



Ein wichtiges Jahr für die Blue Factory

Die Abbrucharbeiten auf dem ehemaligen Cardinal-Gelände haben begonnen. Bald startet auch die **Umgestaltung** im Innern der Blauen Halle zu Büro- und Lagerräumen. Ab Herbst sollen 200 Menschen auf dem Areal tätig sein.



Die Abbrucharbeiten auf dem ehemaligen Cardinal-Areal in der Stadt Freiburg sind in vollem Gange.

Bild Corinne Aeberhard

MIREILLE ROTZETTER

Blue Factory: Bis jetzt können sich viele Freiburgerinnen und Freiburger unter diesem viel beschriebenen und hochgelobten Wirtschaftsprojekt wohl noch nicht viel vorstellen. Im Moment sieht man davon auch kaum etwas; auf dem ehemaligen Cardinal-Gelände stehen nach wie vor die alten Gebäude der Bierbrauerei. Im Verlaufe dieses Jahres wird

sich dies ändern, wie Direktor Jacques Laurent erklärt: «Das Äussere der Blue Factory wird sich verwandeln.»

Der 53-Jährige hat die Leitung der Blue Factory AG vor knapp zwei Monaten übernommen. Er habe gut angefangen und «die grosse Herausforderung erkannt», sagt Laurent. Es gebe auf technischer und administrativer Ebene sehr viel zu tun. 2015 sei

ein wichtiges Jahr für die Blue Factory. «Denn nun beginnt die Ausführung.» Dass es erst jetzt richtig losgehe mit dem Technologiepark, will er aber nicht behaupten: «Es wurde bisher schon viel geleistet, immerhin haben sich schon 25 Unternehmen auf dem Gelände angesiedelt.»

Abriss hat begonnen

Seit letzter Woche befinden sich die Baumaschinen auf



Freiburger Nachrichten AG
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
www.freiburger-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 16'482
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 260.007
Abo-Nr.: 1050108
Seite: 2
Fläche: 64'669 mm²

dem ehemaligen Cardinal-Gelände. Gebäude und Hallen der Bierbrauerei, die nicht unter Denkmalschutz stehen, werden abgerissen. Das Silo hingegen, das als historisches Gebäude geschützt ist, muss in das neue Projekt integriert werden. «Diese Vorschriften verstehen wir nicht immer, weil sie operationelle Schwierigkeiten und hohe Kosten bringen», so Laurent.

Neue Gebäude erstellen kann die Blue Factory im Moment nicht. Das wird erst möglich sein, wenn es einen kantonalen Nutzungsplan gibt, der bis 2016/2017 erstellt werden soll. Deshalb wird vorerst das Innere der Blauen Halle umgestaltet: Es sollen Lego-Bausteine ähnliche Holzmodule eingebaut werden, die in erster Linie als Büroräume dienen sollen. Doch auch einige Labors sind geplant. Der Umbau soll gemäss Jacques Laurent im März beginnen, so dass die ersten Firmen im Sommer einziehen können.

Zu den ersten Institutionen, welche Leben in die Blaue Hal-

le bringen, soll das Gesundheitszentrum SICHH gehören (siehe Kasten), aber auch das Forschungszentrum für nachhaltiges Wohnen, Smart Living Lab, oder das Bio Factory Competence Center, eine Weiterbildungsstätte für die Biopharma-Branche. Läuft alles nach Plan, werden ab September rund 200 Menschen auf dem Areal arbeiten. «Viel mehr als am Ende von Cardinal», sagt Laurent. Im Moment gibt es auf dem Gelände etwa 90 Arbeitsplätze.

Gemäss Jacques Laurent interessieren sich viele Unternehmen dafür, auf das Blue-Factory-Areal zu ziehen. «Der grosse Rummel um die Blue Factory hilft uns», sagt er. Auch sei die zentrale Lage ein Vorteil. Hingegen bildeten die alten Gebäude einen gewissen Nachteil. «Wenn jemand moderne Räumlichkeiten will, können wir nichts bieten», so Laurent.

Bisher hat die Blue Factory hauptsächlich Gelder vom Kanton erhalten, künftig soll sich der Technologiepark

jedoch selber finanzieren. «Durch das Vermieten der Immobilien werden wir Einnahmen generieren», sagt Laurent.

Zum Marly Innovation Center, das die ehemaligen Räumlichkeiten der Ilford an Unternehmen vermietet, gebe es keine Konkurrenz. «Im Gegenteil, wir arbeiten zusammen und versuchen, Synergien zu finden», so der Direktor. Die beiden Firmen würden unterschiedliche Interessenten anziehen: «In Marly gibt es viel Platz für Industrie, den können wir nicht bieten.» Neben den Kunden seien auch die Aktionäre anders: «In Marly sind es Private, bei uns sind es Stadt und Kanton.»

Ab 2017 rentabel

Aus der Blue Factory eine AG zu bilden, sei ein wichtiger Schritt hin zur Rentabilität gewesen. «Wir konnten jetzt Geld von einer Bank ausleihen; das zeigt, dass es funktionieren wird», sagt Laurent. Ab 2017 solle die Firma rentabel sein.



Freiburger Nachrichten AG
1701 Freiburg
026/ 426 47 47
www.freiburger-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 16'482
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 260.007
Abo-Nr.: 1050108
Seite: 2
Fläche: 64'669 mm²

Forum: Jeder Mensch reagiert anders auf die Nahrungsmittel

Wie kann man mit der Ernährung Krankheiten vorbeugen und die Gesundheit generell verbessern? Zu dieser Frage referierten gestern Abend Experten aus dem Lebensmittelsektor und der Forschung im Equilibre in Freiburg. Organisiert wurde das Forum «Food Tech» vom Gesundheitszentrum SICHH (Swiss Integrative Center for Human Health), das 2012 von der Universität Freiburg und dem Freiburger Spital HFR gegründet wurde und seit 2013 der Blue Factory angehört (siehe Haupttext).

Ein grosser Teil der Lebensmittel werde fermentiert, sagte Guy Vergères vom Institut für Lebensmittelwissenschaften der Forschungsanstalt Agroscope. Es gelte, herauszufinden, wie die Lebensmittel so verändert werden könnten, dass sie die Gesundheit förderten. Dass dies nicht einfach ist, zeigte anschliessend

Patrick Descombes von Nestlé auf. «Jeder Mensch reagiert anders auf die Nahrungsmittel», sagte er. Was bei gewissen Leuten beispielsweise das Abnehmen begünstige, habe bei anderen den gegenteiligen Effekt. «Wir untersuchen, wie Ernährung, Umwelt, Aktivitäten und Genetik zusammenwirken.»

«Gesunde» Lebensmittel herstellen will Paul-Albert Nobs, Direktor der Crema AG. «Wie können wir mit unseren Produkten gegen das Übergewicht ankämpfen?», dies sei beispielsweise eine Frage, die sich die Firma stelle. Auch gebe es ein Protein in der Milch, das entspannend wirke. «Das möchten wir herausgliedern.»

Doch bis es so weit ist: «Bewegen Sie sich mehr, suchen Sie sich Ihre Vorfahren gut aus und essen Sie gesund», riet der Experte von Nestlé den Zuhörern. *mir*