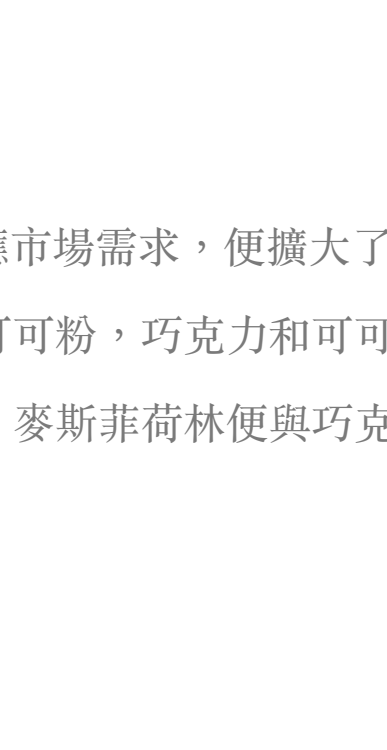


菲荷林的創立

1908年

“這是一個美好年代”時期，來自施維茨州的25歲麥斯菲荷林開了一家店。這一個年代，女性戴著大帽子和寬裙子，而男性則留著精心盤旋的鬚鬚和精美的布料。麥斯菲荷林販賣蜂蜜，還自製命名為“*Ambrosia*”的麵包。他不僅勤勞且聰明，不僅會說德語和瑞士德語，更還能說流利的法語和意大利語。他是一個精力充沛的年輕商人，他從他的母親那裡繼承了商業頭腦，他的母親年輕時便守寡，先後經營過酒廠與貿易生意。



1923年

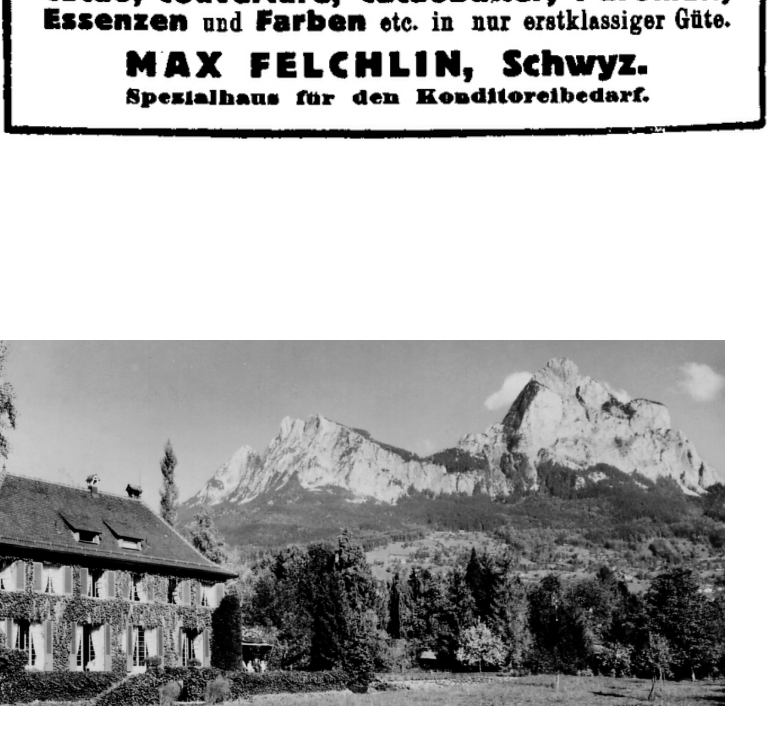
也是個黃金20年代！麥斯菲荷林為了反應市場需求，便擴大了自己的產品線。除了蜂蜜，他同時也賣麵粉，可可粉，巧克力和可可脂。也由於他的客戶主要是麵包師和糕點廚師，麥斯菲荷林便與巧克力產生了連結。

1924年

麥斯菲荷林利用藥草創造出人工蜂蜜“赫布斯特1924”（秋季）。這是麥斯菲荷林為自己的公司創造出自己的第一個產品。“赫布斯特1924年”並不只適用於秋天，因為它仍然適用於現在的市場。

1926年

“愛用國貨！”的口號，這是麥斯菲荷林在烘焙專業報紙的產品推廣標題。即使這樣，他把在產品用瑞士的品質的價值來區隔主導市場地位的外國產品競爭。



1928年

麥斯菲荷林將公司和家搬到新莊園叫“*Liebwylen*”是位於施維茨和Seewen之間。此堅石的別墅今天仍然作為麥斯菲荷林公司的總部。



1937年

麥斯菲荷林創始人是一個天才的發明家。他創造了一個新的話題“榛果和牛軋糖餡”和把它稱為“*Pralinosa*”。現在仍然深受麵包師和糕點廚師的喜愛，至今仍是一個搶手的產品。



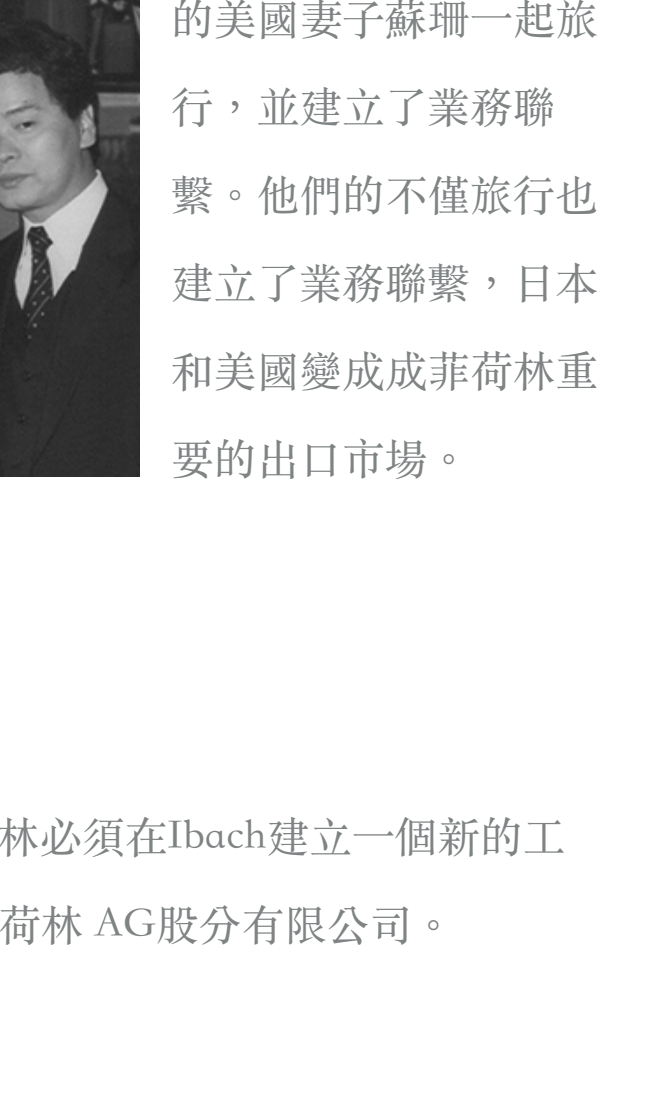
1943年

第二次世界大戰震撼歐洲。在物資缺乏的期間，他利用在戰前儲存倉庫裡的砂糖開發生產“*Sowiso*”冰淇淋粉。也因為它，Felchlin公司能夠在每天的惡劣戰爭現實裡，得以度過難關。



1962年

小麥斯菲荷林從他的父親接管公司。他在位與施維茨Kollegium學校完成商學教育，並在一家頂尖的美國公司獲的豐富的商場經驗。他進一步利用教育提升行銷技巧與市占率。



1964年

小麥斯菲荷林是非常有遠見的領導人，他靈機一動的在Ibach購買了11000平方米的工業用地。這樣便能夠為公司提供更大的冷卻儲藏區域。

1970年

老麥斯菲荷林仙逝時年87歲。他建立了自己的公司，不僅創造了成功，也帶領它通過2世界大戰，把它留給他的兒子。他遺愛給施維茨不僅僅是他的公司，也留下他的慈善事業給施維茨。



1973年

小麥斯菲荷林喜歡和他的美國妻子蘇珊一起旅行，並建立了業務聯繫。他們的不僅旅行也建立了業務聯繫，日本和美國變成菲荷林重要的出口市場。



1974年

Seewen的訂單滿載，所以小麥斯菲荷林必須在Ibach建立一個新的工廠。並將公司改變成一個名為麥斯菲荷林 AG 股份有限公司。

1988年

小麥斯菲荷林非常支持烘焙教學。他建立了一個糕點廚師進階教育中心“*Condiram*”。



來自世界各地的西點師傅都能在Condiram接受精練自己的烘焙知識。

1991年

為了永續經營，小麥斯菲荷林將多數股份捐給“法律組成的社團性質 *Förderung DER WIRTSCHAFT* 和 *Kulturschaffens*”（經濟和文化促進協會），該協會並保證公司的獨立性。他也安排繼任者為董事會主席首席執行官埃尼布魯格而埃許旺得則是總裁。



1992年

小麥斯菲荷林病逝於7月18日。菲荷林公司失去最堅實的靠山和激勵的這兩個遺憾。對施維茨地區來說，則失去了一個對文化和傳統的狂熱支持者。



1999年

菲荷林的決定他們的方向和地點，以發展頂極的貴族巧克力為產品線。他們的努力在2004年便得到回報。

2004年

馬拉克65%得到世界上最好的巧克力的金牌做為獎勵。

2006年

菲荷林搬入位於Ibach新廠房。決定要以質量來取代數量。這一戰略則導致於在原材料，設備上有極高的要求，但最重要的是，人素質的提升。

2008年

菲荷林與其來自世界各地的客戶，麵包師，糕點師傅和西點師傅。一起在菲荷林的公司所在地：施維茨一起慶祝公司創立百年。

2012年

品質，靈活性和創新性是菲荷林的特點。為了確保產品的品質，便開始了在2012年秋季投資了15億瑞士法郎，新工廠的擴展與生產設備的投資，例如新的可可豆烘焙爐等。

