Informasi Pasar Swiss

Diterbitkan oleh
Kedutaan Besar Republik Indonesia Bern, Switzerland
Edisi Agustus 2018
KOPI

Peluang Ekspor Kopi ke Swiss

Gipsy Nuja

Kopi di Swiss

Tidak banyak yang tahu tentang sejarah perdagangan kopi di Swiss. Konon tahun 1929 Brazil mengalami kelebihan produksi kopi akibat krisis ekonomi dunia. Untuk menyelamatkan kopi mereka, produsen kopi Brazil kemudian menjalin kerjasama dengan perusahaan Swiss yaitu Nestle untuk memproduksi kopi instan dengan rasa enak. Saat itu sudah ada beberapa minuman rasa kopi namun belum ada yang memproduksi minuman kopi instan dengan rasa kopi asli. Setelah lima tahun melakukan percobaan untuk membuat produk kopi dengan mempertahankan rasa asli kopi, Nestle menghentikan percobaan karena terus mengalami kegagalan. Namun seorang staf Nestle yang ikut dalam percobaan itu, secara diam-diam meneruskan percobaan itu di rumahnya sendiri di kota Vevey. Tahun 1936, Max Morgenthaler, staf Nestle tersebut, mempersembahkan formula pembuatan kopi bubuk dengan aroma kopi asli temuannya kepada Nestle. Setelah melalui proses penyempurnaan, Nestle kemudian meluncurkan produk Nescafe dua tahun kemudian yaitu 1938.

Saat ini, sebanyak 70% dari perdagangan kopi dunia berada di Swiss. Nilai perdagangan kopi Swiss lebih besar dari pada coklat dan keju yang juga diproduksi oleh Swiss. Nescafe dan Nespresso adalah produk kopi yang sangat populer di Swiss. Nestle saat ini merupakan perusahaan produsen kopi terbesar di dunia dengan pangsa pasar 22% (Euromonitor).

Tingginya nilai perdagangan kopi Swiss juga didukung oleh kegemaran orang Swiss mengkonsumsi kopi. Jumlah konsumsi kopi Swiss tercatat sebesar 7,9 kg setiap orang setahun, nomor 7 setelah Finland 12 kg, Norway 8,9 kg, Islandia 9 kg, Denmark 8,7 kg, Belanda 8,4 kg dan Swedia 8,2 kg (Swissinfo.ch).

Edisi Kopi

Kopi di Swiss 1
Impor kopi ke Swiss..... 2
Konsumsi kopi Swiss 3
Pasar kopi Swiss 4
Serifikasi kopi 5
Label dan kemasan 6
Marketing 7
Daftar importir kopi..... 8

TheRomantic.com

Impor Kopi ke Swiss

Perdagangan kopi di Swiss

Menurut data Swiss Coffee Trade Assocation, sebagian besar pedagang kopi dunia berkantor di Swiss. Enam perusahaan dagang besar kopi dunia berlokasi di Jenewa dan Zurich. Sebuah perusahaan Swiss sendiri yaitu Nestle yang membanjiri pasar dunia dengan produk kopi Nescafe dan Nespresso berkedudukan di kota Vevey kanton Vaud. 70% perdagangan kopi dunia yang berlangsung di Swiss ini merupakan 1% dari total GDP Swiss.

Nilai impor dan ekspor kopi Swiss jauh melampaui nilai perdagangan coklat dan keju yang selama ini dikenal sebagai produk yang melekat dengan nama Swiss. Nilai perdagagangan produk *beverages*, tembakau, *sweets*, makanan binatang peliharaan dan produk *bakery* yang juga dikenal sebagai produk andalan Swiss, juga berada jauh dibawah nilai perdagangan kopi.

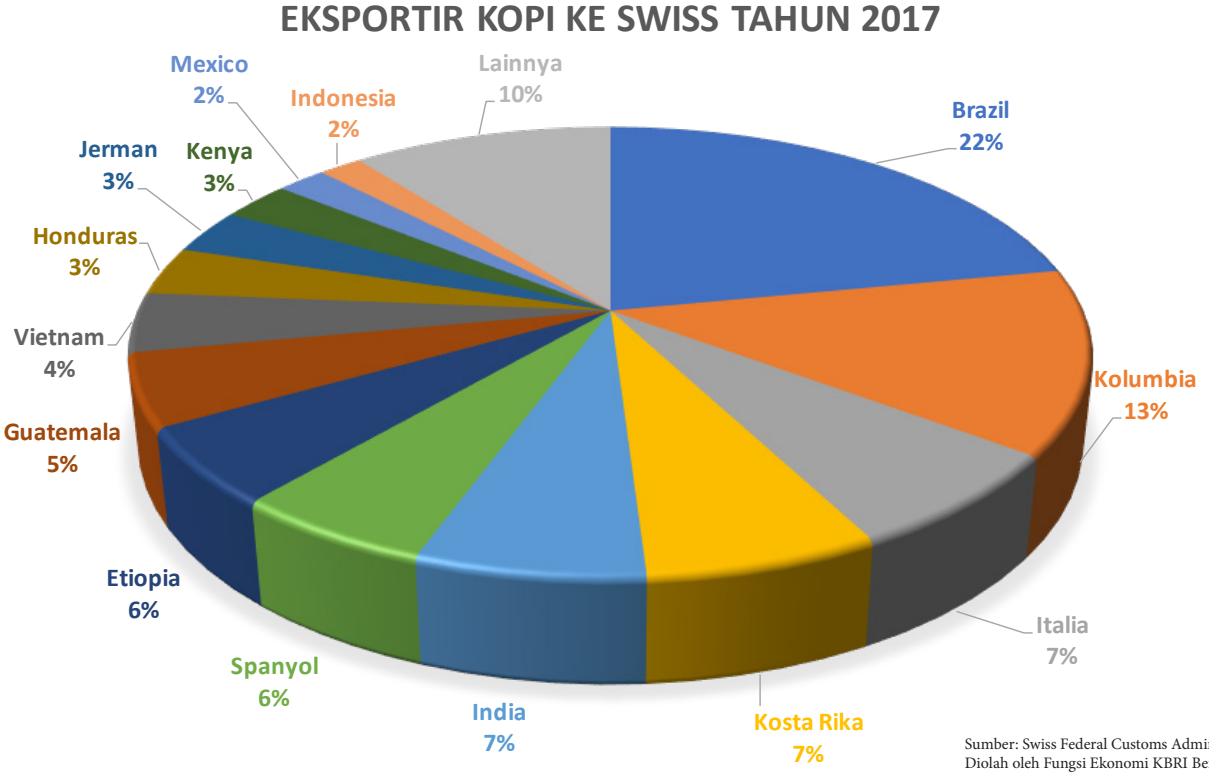
Laporan Swiss Federal Customs Administration menyatakan bahwa impor dan ekspor kopi Swiss meningkat tajam dalam tiga tahun terakhir. Makin populernya *coffee capsules* seperti Nespresso yang mempunyai pabrik di tiga lokasi di Swiss merupakan salah satu alasan melonjaknya nilai perdagangan kopi Swiss. Swiss mengimpor sebanyak 167.485 ton kopi dengan nilai USD 747.248.936 dari berbagai negara pada tahun 2017. SWISSIMPEX

Ekspor kopi Indonesia ke Swiss

Nilai ekspor kopi Indonesia ke Swiss mengalami peningkatan, sedikit menurun tahun 2016 dan melonjak dua kali lipat pada tahun 2017. Data Swiss Federal Customs Administration menunjukkan data ekspor kopi Indonesia sejak tahun 2104:

2014	USD 7.819.712
2015	USD 9.737.187
2016	USD 7.711.005
2017	USD 13.441.312

Saat ini terdapat sejumlah perusahaan Swiss yang mengimpor kopi Indonesia. Diantaranya adalah Blasercafe yang mengimpor kopi jenis Arabica dari Gayo, Aceh. Kopi ini diproses jadi bubuk dan dikemas dengan nama Orang Utan Coffee dan dapat ditemui di sejumlah cafe di Swiss.



Sumber: Swiss Federal Customs Administration
Diolah oleh Fungsi Ekonomi KBRI Bern

Konsumsi kopi Swiss

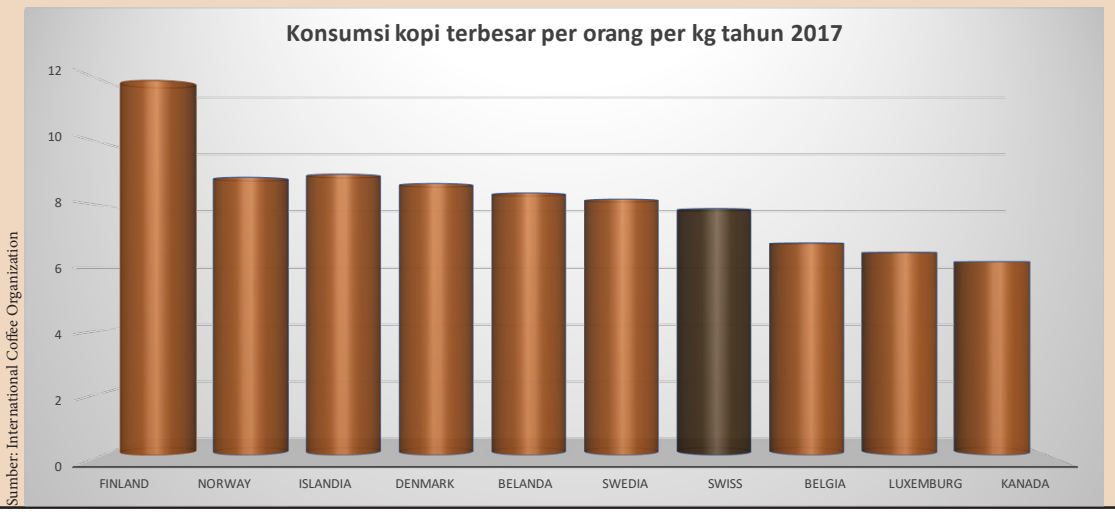
Tips

Pelajari kekhususan pasar kopi di Swiss dan Eropa umumnya, misalnya perkembangan kopi kapsul / pod yang membutuhkan kopi kualitas tinggi. Untuk menyuplai kebutuhan kopi kapsul, penjual kopi dapat langsung berhubungan dengan perusahaan roaster seperti BlaserCafe atau Adriano, Vertical Coffee Roaster dan lainnya. Kelompok usaha roaster ini selalu mencari kopi spesial, berkualitas baik serta cerita dibalik kopi impor. Misalnya kopi Ulubelu Lampung dimana satu ranting bisa berbuah 1 kg dengan rasa mirip coklat.

Penduduk Swiss mengonsumsi sekitar 65.000 ton kopi atau 7.9 kg per orang pertahun. Artinya setiap orang meminum sekitar 1.300 cangkir kopi setahun. Orang Swiss terbiasa menikmati kopi di rumah, hampir setiap dapur memiliki mesin kopi. Namun budaya kafe yang berkembang, kini banyak orang meminum kopi di kafe.Trend di pasar kopi Swiss saat ini adalah kopi kualitas premium. Peminum kopi Swiss sangat tertarik pada keaslian rasa kopi dari berbagai jenis kopi. Kafe yang menyajikan kopi kualitas tinggi dengan tingkat kesegaran terjaga serta berkelanjutan menjamur di berbagai belahan Swiss.

Orang Swiss menyukai kopi dengan rasa dan aroma keras. Dark roast expresso dan kaffee creme serta long expresso yang dicampur susu menjadi minuman favorit di hampir semua kafe Swiss. Kopi kapsul buatan Nestle yaitu Nespresso dan Nescafe Dolce Gusto terus mengalami pertumbuhan pesat dan diminum oleh hampir semua orang Swiss. Teknologi kopi kapsul dimana kopi yang telah di sangrai (roasted) langsung masuk dan ditutup rapat dalam kapsul sehingga kesegaran kopi tetap terjaga karena tidak terkontaminasi oksigen menjadi produk kopi yang disukai saat ini. Namun terdapat isu lingkungan karena kapsul terbuat dari bahan plastik, tetapi hal ini diatasi dengan ditemukan bahan biopolymer yang dapat hancur secara alami.

Migros adalah salah satu retailer produk kopi terbesar di Swiss dengan produknya Delizio, Caruso, Cafe Royal, Noblesse dan M-Budget. Migros dan Coop juga memiliki produk kopi kapsul dengan merek sendiri yang menawarkan rasa dan aroma berbeda. Retailer Swiss lainnya seperti Denner, Aldi dan Lidl juga menjual berbagai jenis coffee pods dengan harga bersaing.



Syarat masuk pasar kopi Swiss

Swiss bukanlah anggota Uni Eropa, namun hampir semua aturan impor bahan makanan termasuk kopi merujuk pada aturan Uni Eropa. Ada beberapa persyaratan yang harus diperhatikan bagi eksportir kopi ke Swiss.

1. **Keamanan makanan**: proses produksi dapat ditelusuri, bersih dan terjaga. Kopi impor harus mempunyai riwayat produksi dan distribusi yang jelas. Aturan lengkap mengenai hal ini dapat ditemukan pada website General Food Law EU.
2. **Hindari kontaminasi dengan bahan lain** yang dapat merusak kualitas kopi. Kontaminasi yang mengurangi kualitas dapat terjadi sewaktu di perkebunan, proses sangrai, pengepakan, transportasi dan lainnya. Terdapat batasan dalam kasus kontaminasi : a. **pestisida**: masalah pestisida adalah penyebab terbanyak penolakan produk pertanian impor masuk Swiss. Pengimpor harus mengetahui aturan Uni Eropa mengenani Maximum Residue Level (MRL) untuk produk makanan termasuk kopi. b. **mycotoxin** : kopi impor harus bebas dari bakteri dan jamur. Toksin lain adalah ochratoxin dengan batasan maskimal 5ug/kg untuk kopi roasted dan 10ug/kg untuk kopi instant. c. **Salmonella**: ini adalah kontaminasi yang berbahaya terjadi pada proses penuaian dan pengeringan yang tidak benar. Walaupun kopi mempunyai kemungkinan kecil terkontaminasi salmonella, kopi impor akan langsung ditolak bila terbukti mengandung mikrobiologi ini.
3. **Residu proses dekafein:** proses dekafein kopi memerlukan proses pencucian kopi berkali-kali menggunakan beberapa bahan kimia yaitu methyl acetate, dichloromethane dan ethylmethylketone. Tingkat toleransi untuk masing-masing bahan kimia tersebut adalah methyl 20mg/kg, dichloro 2 mg/kg dan ethylmethyl 20mg/kg.

Tip:

Pelajari *European Union's Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) database* untuk melihat contoh kasus penarikan kopi dari pasar Eropa dan penyebabnya. Contoh kasus ini dapat menjadi pelajaran untuk menghindari penolakan dari pasar Eropa.

Untuk mengetahui MRL gunakan *European Union Maximum Residue Limit database* dimana semua harmonisasi MRL dapat ditemukan. Bicarakan hal ini dengan buyer apakah mereka perlu syarat tambahan dalam batasan MRL dan pestisida.

Dalami semua aturan food safety, quality management system. Pelajari secara mendalam HACCP untuk kopi dapat ditemukan pada website International Trade Centre: Coffee Guide

Kualifikasi kualitas kopi: Kualitas ada hasil dari banyak faktor dalam proses produksi kopi. Proses penentuan kualitas sangat ditentukan oleh negara asal kopi, varietas kopi, agronomic management, masa panen dan paske panen serta proses industri biji kopi. Tingkat kelembaban, warna, ukuran dan kerusakan biji kopi dapat menurunkan kualitas kopi. Aroma, rasa, tingkat keasaman, tingkat kepahitan serta kutuhan biji juga menentukan dalam penetapan kualitas biji kopi. Semua unsur penilaian kualitas kopi diambil melalui proses yang disebut *cupping protocol* (proses penciuman aroma dan pencicipan rasa) berdasarkan Specialty Coffee Association Standard Committee. Proses testing kopi melalui cupping protocol oleh orang yang bersertifikat hasilnya dinamakan Q grade.

Sertifikasi kopi

gallery.yopriceville

Kepedulian penduduk Swiss terhadap dampak sosial dan lingkungan atas proses produksi makanan terus meningkat. Sikap ini mempunyai pengaruh besar terhadap pasar kopi dimana aspek sustainability menjadi syarat penting bagi semua importir kopi di Swiss. Peningkatan kesadaran akan perlunya sertifikasi ini juga berhubungan dengan peningkatan permintan akan transparansi dalam proses produksi biji kopi. Importir, roaster dan retailer saat ini harus memiliki sistim yang transparan dan terlacak (traceable), mendaftarkan alur dan sejarah produk dan mengawasi proses produksi sampai rantai pemasok.
Saat ini, sertifikasi adalah persyaratan mutlak untuk masuk pasar kopi Eropa terutama untuk perusahaan kopi besar dan menengah. Namun roaster kopi kecil pada segment specialty lebih tertarik untuk menggunakan trust building dengan pemasoknya yang biasanya perdagangan langsung. Standar umum dalam sertifikasi kopi di Eropa adalah :

- **Fairtrade,** sertifikasi ini memberikan informasi mengenai kondisi social rantai pemasok, informasi mengenai sertifikasi dapat ditemukan pada Fairtrade Labelling Organization International.
- **Organik**, persyaratan label organic tidak harus untuk kopi namun untuk meningkatkan daya saing perlu diketahui cara mendapatkan sertifikasi organic yang dapat ditemukan pada European Union's legislation. Sebelum ekspor, produsen kopi Indonesia harus di periksa oleh auditor yang diakui oleh EU. Lembaga yang dapat memberikan informasi sertifikasi organic diantaranya Indonesian Organic Alliance dan Asia Regional Organic Standard.
- **Rainforest Alliance / UTZ Certified**, sertifikasi ini diperlukan untuk memberikan jaminan pada konsumen bahwa kopi yang dikonsumsi diproduksi dengan cara yang baik.
- **4C Association**, sertifikasi untuk aspek sosial, lingkungan dan penerapan prinsip ekonomi dalam produksi berkelanjutan. Untuk eksportir Indonesia terdapat sejumlah Lembaga yang dapat melakukan verikasi untuk sertifikasi ini yang dapat ditemui di website 4C Association.

Tips

Kopi green bean ekspor yang belum di sangrai (roast) biasanya tidak memerlukan manajemen keamanan dan kualitas. Namun biasanya buyer di Swiss meminta eksportir kopi memiliki manajemen keamanan pangan seperti ISO 9001 atau ISO 22000 yang termasuk prinsip Hazard Analysis and Critical Control (HACCP). Terutama untuk ekspor *roasted coffee bean*. ISO memiliki stadar khusus untuk kualitas kopi seperti ISO 10470.

Eksportir kopi Indonesia juga sebaiknya mengunjungi website SGS, lembaga inspeksi, verifikasi dan pengujian terkemuka di dunia untuk mendapatkan informasi lebih lengkap mengenai HACCP dan standar keamanan makanan lainnya. SGS mempunyai kantor cabang di Jakarta. Informasi lain mengenai pengawasan kualitas dan keamanan makanan dapat ditemukan di website ITC Coffee Guide.

Pelajari *cupping scores* pada website Speciality Coffee Association of America (SCAA) dan dapatkan sertifikasi Q grader untuk untuk kopi yang akan di ekspor. SCAA sekarang menjadi SCA yang bertanggung jawab untuk Eropa dan Amerika.

Label dan kemasan

Roast

Kopi dapat disangrai (roast) dalam beberapa cara. Umumnya sangrai keci lebih mudah namun tingkat keasaman tinggi dan flavor lebih keras dibandingkan darker roast. Tingkat kehitaman roast dan durasi roast mempunyai dampak langsung pada flavor kopi. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam roast yaitu lamanya roast, suhu, kecepatan putaran drum dan waktu retak biji.

Label

Label kopi yang diekspor harus berbahasa Inggris dan harus memuat informasi nama produk, batch code, negara asal, grade, berat, kode sertifikasi organic dan fairtrade.

Kemasan

Biji kopi hijau sangat sensitive untuk menyerap air. Dalam proses transportasi biasanya biji kopi dimasukan dalam woven bag yang terbuat dari fibre /karung yang memungkinkan sirkulasi udara. Untuk kopi dengan kualitas standar biasanya langsung dalam container khusus ukuran besar. Kopi kualitas lebih tinggi dan premium dikirim dalam karung 60kg. Karung berbahan Grainpro juga dapat digunakan untuk mengirim biji kopi ekspor.

Tips

Pelajari website International Jute Organization untuk mengetahui spesifikasi internasional karung untuk industry makanan (IJO standard 98/01). Gunakan spesifikasi karung tersebut untuk mengekspor kopi ke Swiss dan negara Eropa lainnya.

Pastikan kopi yang akan diekspor memiliki tingkat keutuhan tinggi, bersih, bebas jamur sebelum loading masuk karung. Lindungi kargo dari kelembaban sewaktu loading. Jaga suhu udara, ventilasi yang baik sewaktu proses loading dan transportasi. Lindungi kargo dari binatang kecil (pests) seperti kumbang dan ngengat. Hindari kontaminasi dengan benda asing seperti debu.

Tips

Sediakan informasi yang tepat mengenai produk kopi yang diekspor. Buyer akan mengharapkan bukti dari proses grading dan cupping score. Aroma, aftertaste, keseimbangan, kemanisan dan keseragaman adalah masalah penting dalam proses grading. Score cupping minimum berbeda di setiap negara Eropa. Di Swiss, untuk kopi specialty score yang diinginkan antara 80 dan 100. Sejumlah buyer Swiss menginginkan score diatas 85.

Pelajari kemungkinan untuk mengekspor micro lot coffee kualitas tinggi. Kunjungi website Aliiance for Coffee Excellence untuk mengetahui lebih banyak ***micro lots coffee*** dan mendapatkan akses ke eksportir lain dan pembeli. Micro lot coffee adalah kopi yang mempunyai keunikan dari segi rasa, aroma dan kualitas yang diproduksi dalam jumlah terbatas dan diproses secara terpisah dari kopi biasa.

Kembangkan dan jelaskan keunikan nilau jual kopi Anda sebagai pemasok kopi specialty. Pikirkan apa yang membedakan kopi Anda dari kopi pesaing dan kembangkan cerita untuk promosi kopi Anda. Misalnya kisah asal usul kopi, kondisi khusus perkebunan kopi seperti cuaca dan topografi, budaya para petani kopi dan keunikan kualitas kopi

Marketing

Segmen pasar kopi Swiss :

- **Konsumen di rumah** : segmen ini merupakan 70% dari pasar kopi Swiss dan Eropa pada umumnya. Segmen inipun memiliki jenis selera yang berbeda-beda seperti kopi standar dan kopi kualitas tinggi, single origin, blends, biji kopi hijau, biji kopi roasted, kopi kapsul, kopi pods, ekstrak kopi, kopi instan dan lainnya. Konsumen rumah banyak yang memiliki mesin giling sendiri dan bahkan mesin roasting. Hal ini meningkatkan kebutuhan akan kopi yang belum diproses (biji kopi hijau atau roasted). Peningkatan pengetahuan mengenai kopi membuat konsumen rumah ingin mendapat keaslian aroma kopi kualitas tinggi yang diproses sendiri di rumah. Kopi kualitas premium dapat dibeli di supermarket atau pengecer kopi khusus. Pembelian online baik dari retailer besar maupun kecil sedang berkembang untuk memenuhi kebutuhan kopi untuk konsumen rumah. Retailer besar kopi di Swiss adalah **COOP**, **MIGROS**, *DENNER* (produk kualitas biasa dan menengah), **SPAR** (sebagian besar produk pertanian lokal), **MANOR** (produk kualitas premium), **GLOBUS** (menjual specialty product dengan harga mahal).
- **Konsumen di luar rumah**: Segmen ini mulai berkembang sejak budaya kafe tumbuh di Swiss, dimana orang mulai menikmati kopi di kafe, coffee house, restoran,hotel dan tempat rekreasi. Jumla kafe yang menjual kopi standar sampai premium terus bertambah. Kedai kopi yang hanya menjual produk kopi kualitas tinggi, single origin dan micro slot juga berkembang pesat di seantero Swiss. Kedai kopi kualitas khusus ini umumnya mendapatkan suplai kopi dari importir atau roaster lokal. Beberapa kafe kopi premium mendapatkan suplai langsung dari negara produsen kopi. Di halaman belakang dapat ditemui sejumlah importir atau roaster Swiss.

Tips
Kirimkan sample kopi (green bean) kepada calon buyer agar mereka dapat melihat dan merasakan langsung potensi kopi Anda. Sertakan informasi yang jelas dan jujur tentang kopi yang ditawarkan dan pastikan sample yang dikirim adalah sama kualitasnya dengan yang diekspor.

Pameran

Mengikuti pameran dagang internasional adalah salah upaya untuk mempromosikan produk dan mendapatkan calon buyer. Pembeli lebih senang berjumlah langsung dengan produsen kopi dan berdiskusi megenai kualitas serta permintaan pasar kopi Swiss. Beberapa pameran makanan dan minuman yang dapat diikuti oleh eksportir kopi adalah :

- Gourmesse, Zurich, September 2018
- Comptoir Suisse, Lausanne, September 2018
- Veggie World, Zurich, September 2018
- Mio Mass Olten, Solothurn, September 2018
- Goust Et Terroirs, Bulle, Oktober 2018
- Basler Feinmesse, Basel, Nopember 2018
- Brennpunkt Nahrung, Lucerne, Nopember 2018
- Slow Food Market, Zurich, Nopember 2018
- Biowine Expo, Montreux, Nopember 2018
- St Moritz Gourmet Festival, Saint Moritz, Januari 2019
- Slow Food Market Bern, Maret 2019
- Cucina & Tavola, Zurich, Maret 2019
- Vitafoods Europe, Jenewa, May 2019
- Chocovision, Davos, Juni 2019

Tips

Pemasaran produk secara online sangat efektif untuk menjangkau calon buyer di berbagai belahan dunia. Bangun website dengan bantuan tenaga profesional karena tampilan website yang baik dan menarik dianggap mencerminkan potensi produk yang baik. Website harus memuat varietas kopi, grade, asal produk, ketersediaan atau kapasitas produksi, kemasan, proses pengiriman, sertifikasi, riwayat dan misi perusahaan, kegiatan perusahaan dalam menjaga kualitas produk, artikel mengenai daerah pertanian kopi serta aktifitas promosi yang pernah dilakukan seperti ikut pameran di dalam maupun luar negeri, promosi di media dan informsasi lain yang sekiranya menarik bagi calon buyer untuk mengetahui produk.

Importir kopi Swiss

Daftar dibawah ini adalah importir kopi Swiss dan sebagian adalah roaster, produk mereka dibeli oleh sebagian besar cafe dan restoran di Swiss. Beberapa perusahaan seperti Blaser Cafe mengimpor sebagian kopinya dari Gayo, Aceh.

- Blaser Trading AG, Guterstrasse 4, Bern 3008, Switzerland, email: sergio.prete@blasertrading.ch
- Haco AG, Worbstrasse 262, Gumligen 3073, Switzerland, email: ursula.hess@haco.ch
- Galasco AG, Haupstrasse 19, 9042 Speicher, Switzerland, email: office@galasco.com
- ASATEC AG, Langenthalerstrasse 3, 4665 Oftringen, Switzerland, email:info@asatec.ch
- SELECTA AG, Hauptstrasse 150 3286 Muntelier, Switzerland, email: info@ch.selecta.com
- Baumgartner & Co AG, Multergasse 6, 9000 St Gallen, Switzerland, email: laden@baumgartnerkaffee.ch
- Kafferosterei Senti, Unterdorf 6, 4616 Kappel, Switzerland, email: info@kaffeeroesterei-senti.ch
- Infre SA, Route de la Broye 121, 1623 Semsales, Switzerland, email:infre@infre.ch
- FoodKreator AG, Sagenhofweg 7, 6030 Ebikon, Switzerland, info@foodkreator.ch
- BUFIS AG, Industriestrasse 135, 9200 Gossau, Switzerland, email info@bufis.ch
- Christa Scherrer, Alberich Zwyssigstrasse 88, 5430 Wettingen, Switzerland, email: verkauf@teelade.ch
- Torrefazione Farrini SA, via Industria 2, 6807 Taverne, Switzerland, email: info@caffeferrini.ch
- Brusco Bruno Schiess, Luzernerstrasse 23, 6252 Dagmersellen, Switzerland, email: shop@brusco.ch
- Mocoffee AG, Limmatquai 92, 8001 Zurich, Switzerland, email: info@mocoffee.ch
- Siolono GmbH, Hauptstrasse 60, 8272 Ermatingen, Switzerland, email: info@siolino.com
- PAVIN AG, Industriestrasse 26, 8404 Winterthur, Switzerland, email: info@pavin.ch
- Colours of Tea, Grand-Rue 77, 1196 Gland, Switzerland, email: info@yerbamate.ch
- Swiss Comodity, Avenue William-Fraisse 14, 1006 Lausanne, Switzerland, email:info@swisscmdty.com

Kontak/alamat penting :

1. Alliance for Coffee Exellence *https://allianceforcoffeeexcellence.org/*
2. Specialty Coffee Association *https://sca.coffee/research/protocols-best-practices?page=resources&d=cupping-protocols*
3. World Coffee Portal https://www.worldcoffeeportal.com/
4. World Coffee Press *https://www.worldcoffeepress.com/*
5. Organic International *https://www.ifoam.bio/*
6. International Coffee Organization *http://www.ico.org/*
7. COOP *https://www.coop.ch/content/act/en/principles-and-topics.html*
8. MIGROS *https://www.migros.ch/de.html*
9. SwissContact *https://www.swisscontact.org/en/home.html*
10. Swiss Import Promotion Program (SIPPO) *http://www.sippo.ch/*
11. State Secretariat for Economic Affairs (SECO) *https://www.seco.admin.ch/seco/en/home/seco/nsb-news.msg-id-68174.html*
12. Kedutaan Besar RI Bern *https://www.kemlu.go.id/bern/en/default.aspx*
13. International Trade Centre (ITC) *http://www.intracen.org/*

Diolah dari berbagai sumber oleh Fungsi Ekonomi Kedutaan Besar Repulik Indonesia di Bern, Switzerland. Wilayah akreditasi KBRI Bern juga termasuk Liechstentein. Untuk keterangan lebih lanjut hubungi fungsi ekonomi KBRI Bern dengan alamat email: ekonomi.bern@kemlu.go.id , Telpon : +41 031 3520983, Faks +41 031 3516765