

Tag im Ideenhaus

Foto: © Kirsten Nijhof



Prof. Dr. Dietrich
Grönemeyer



Carl Tillessen



Dr. Arndt Pechstein

Der produktorientierte
Innovations-Workshop für
Unternehmer und Führungskräfte
der Süßwarenindustrie

«ZUKUNFTSFELDER!» Werkzeuge zur Kurskorrektur für das Unternehmen der Zukunft.

Teilnehmerzahl
auf 30 begrenzt!

18. bis 21. April 2026
Ascona/Schweiz

Mit freundlicher Unterstützung



idee und ziele



Die Tessiner Innovationstage® sind für die europäische Süsswarenindustrie eine feste Institution und die erste Adresse, wenn es um Fragen zu Zukunfts-Märkten, individuellen Themen und innovativem Ideen-Input geht.

Ich lade Sie hiermit herzlichst zum **25. Mal** an das Ufer des Lago Maggiore ein. Abseits der Tageshektik und Betriebsamkeit des Alltagsgeschäfts bietet dieser Workshop Ihnen ein einmaliges Forum, um sich mit Unternehmern, Führungskräften, Absatzmittlern und Zuliefererindustrie aus der Adler-Perspektive über aktuelle Themen auszutauschen, Märkte von Morgen aufzuspüren und Impulse für Ideen zu generieren. Der Innovations-Workshop ist eine Informationsplattform für den Erfahrungsaustausch und praktischen Wissenstransfer.

Freuen Sie sich auf eine einmalige Atmosphäre und vier anregende Tage, durch die Sie schon heute einsetzbares Wissen über Zukunftsentwicklungen erlangen.

Ich freue mich auf Sie!

Ihr


Bernd Nordmeyer



Die Tessiner Innovatorinnen und Innovatoren 2025

tessiner innovationstage® 2026

Wie sich Unternehmen in unserer dynamischen Welt verändern, lässt sich schnell im Vergleich „neuer Wirtschaftswelt“ zu „alter Wirtschaftswelt“ erkennen:

**„Netzwerk statt Hierarchie“, „Verantwortung statt Anweisung“,
„Experimentieren statt Planen“, „Sinn statt Profit“, „Offen statt Geschlossen“
„Global statt Lokal“ etc.!**

So arbeiten Unternehmen der Zukunft! Das verlangt eine umfassende strategische Neuausrichtung auf vielen Gebieten! In dieser dynamischen Welt ist Agilität gefragt. Es geht um die Kurskorrektur in unserer traditionellen Süsswarenbranche. Ziel muss es sein, ein Unternehmen der Zukunft zu gestalten.

Die **25. Tessiner Innovationstage®** werden nützliche und adaptive Werkzeuge vorstellen, um auf die Herausforderungen der neuen Wirtschaftswelt schnell und klug reagieren zu können.

Welche Zukunftsimpulse werden Sie u.a. aus dem Workshop mit in Ihre tägliche Arbeit nehmen?

Lassen sich Statussymbole der heutigen Zeit neu denken? —●

Ist die Gastronomie ein Zukunftsfeld für die Süssware? —●

Wie kann Künstliche Intelligenz den Weg von der Idee bis zur Markteinführung neu definieren – von Konsumentendaten über Rezepturen bis hin zu Marketingstrategien? —●

Wie kann der Mittelstand seine Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit erhalten? —●

Warum Tradition ein Hebel für Wachstum sein kann – und können damit Türen geöffnet werden von Europa bis nach Asien? —●

Was bewirkt olfaktorisches Design? Welche emotionale Wirkung bewirkt das und welche Rolle spielt der Duft als erzählerisches Element? —●

Wie erreiche ich gezielt Alleinstellung? —●

Können wir Gefühle riechen? —●

Wie kann die Lebensmittelindustrie Gesundheit vom leeren Versprechen zu einer echten Erfolgsgeschichte machen? —●

Der Hybrid Thinking Ansatz: wie können wir die Zukunft neu denken? —●

Wie die global vernetzte Industrie Konsumtrends Jahre voraus identifiziert und lanciert? —●

so urteilen teilnehmer

Herbert Mederer, Mederer GmbH: «Das man das Gehörte und Gesehene zeitgleich mit den Referenten, aber auch-und dies ist der interessante Teil- mit den anderen Teilnehmern diskutieren und bewerten kann.»

Dr. Walter Müller, WAWI Schokolade AG: «Keine up-down Berieselung durch Referenten, sondern aktive praxisbezogene Diskussionen mit kompetenten Menschen. Man trifft immer wieder neue interessante Gesprächspartner.»

Anita Meyer-Freitag, Verdener Keks-u. Waffelfabrik H. Freitag GmbH & Co. KG:
«Ich habe hier die Möglichkeit, interessante Leute in lockerer Atmosphäre kennen zu lernen und mich intensiv mit relevanten Themen auseinander zu setzen.»

Andreas Coppenrath, Coppenrath Feingebäck GmbH: «... interessante Themen. Das Erlernte und Erfahrene ist für das Fortkommen im beruflichen Bereich von grossem Wert.»

Peter Esser, Lebensmittelzeitung: «einmaliges energetisches Umfeld, familiär, offen, tolle Mischung: Netzwerk – Referenten – Vorträge.»

Klaus Ohlenroth, Schluckwerder GmbH: «hier besteht eine Plattform zum Einstieg und Austausch zu sehr innovativen Themen in angenehmer Atmosphäre.»

Klaus Lellé, Halloren Schokoladenfabrik AG: «Interessante Themen und interessante Menschen; die Zeit dort zu verbringen ist keine verlorene, sondern gewonnene!»

Christina Lutz, Ricola AG: «Ich kann Neues erfahren und Networking betreiben.»

Claus Cersovsky, Rübezahl Schokoladen GmbH: «Besondere Menschen in einer besonderen Gegend kommen zu besonderen Gedanken zueinander.»

Peter Riegelein, Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co.: «Kreative Auszeit in herrlicher Umgebung, entspannend und anregend zugleich. Wichtige Themen, kompetente Referenten, wertvolle Tage – Inspiration inklusive.»

Amecke-Mönnighof, Amecke GmbH & Co.KG: «Keine Scheu vor mutigen Vorträgen, sehr persönliche freundschaftliche Atmosphäre, sehr gute, sehr engagierte Vorträge.»

Philipp Schladerer, Alfred Schladerer GmbH: «Eine Flucht aus dem Hamsterrad, lenkt den Blick wieder auf die wesentlichen Aufgaben. Inspirierende Vorträge erweitern den Horizont. Wiedersehen mit Freunden.»

Daniel Bloch, Chocolats Camille Bloch SA: «Austausch mit deutschen Unternehmern in einer sehr angenehmen und ungezwungenen Atmosphäre.»

Alexander Mock, Boettger Gruppe: «Es gibt inspirierende Vorträge - ist ein Forum von Familienunternehmen/ern und weil der Workshop «disruptiv» zum Tagesgeschäft ist!»

Alfred Ritter, Alfred Ritter GmbH: «Ein netter kleiner Unternehmerclub.»

Dr. Rosario Almeida Ritter, Alfred Ritter GmbH: «Gelegenheit, sich mit besonderen Thematiken ausserhalb des tagtäglichen zu beschäftigen in einer inspirierenden Umgebung.»



Anja Kohl



Matthias Horx



Tim Mälzer



Andreas Adenauer



Sven Plöger



Dr. Reinhard K.
Sprenger



Reinhold Messner

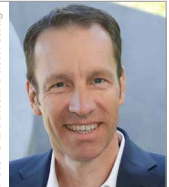
die themen und die vordenker

Zukunftsfeld Gastronomie? Goldgrube oder Fehlinvestition?

Bis zum Ausbruch der Corona-Pandemie war die Gastronomie der große Wachstumsfaktor für den Absatz von Speisen und Getränken. Durch gestiegene Mobilität, gesunkene Kochkenntnisse sowie mehr und mehr gastronomische Angebote, zum Beispiel zur Lieferung nach Hause nahm der Gastro-Markt dem Lebensmitteleinzelhandel immer mehr Anteile ab und wurde – auch aufgrund angenehmerer Margen – zur interessanten Option für F&B-Hersteller.

Seit der Pandemie leben wir jedoch in einer neuen Realität und der Gastro-Markt hat sich radikal verändert. Schlechte Konsumstimmung, wirtschaftliche Unsicherheit und hohe Preissensibilität haben in den vergangenen 2 Jahren die Nachfrage weiter verändert. Handel und Gastronomie wachsen immer stärker zusammen und die Überschneidung der Bereiche vergrößert sich. Auch die Süßwarenwelt kann sich darauf einstellen und sollte den ‚Sofort-Verzehr‘ als Chance begreifen. Wo die Gastronomie heute steht und welche Chancen für die Süßwarenindustrie bestehen beleuchtet Jochen Pinsker in seinem Vortrag. Seine Analysen basieren auf den Marktforschungsergebnissen die sein Unternehmen seit über 25 Jahren für den Markt sammelt und analysiert. Im normalen Berufsleben berät er damit große Gastronomieketten sowie Zulieferer um Verbraucherverhalten, Wettbewerb und Entwicklungen zu verstehen und neue Markt-Potenziale zu heben.

Foto: © Deutsch. Fachverlag

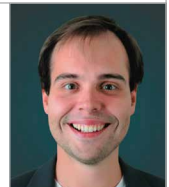


Jochen Pinsker
Circana

Produktentwicklung im KI-Modus.

In diesem interaktiven Workshop erleben die Teilnehmenden, wie **Künstliche Intelligenz** den Weg von der Idee bis zur Markteinführung neu definiert – von Konsumentendaten über Rezepturen bis hin zu Marketingstrategien. **Anhand praxisnaher Demos für die fiktive Görög Süß GmbH entwickeln wir gemeinsam Süßigkeitenkonzepte, testen kreative Marketingmöglichkeiten und werfen einen Blick in die nahe Zukunft der Food-Innovation.**

Im Gruppenformat entstehen Post-it-Ideen und eine KI-Ideenlandkarte, die zeigt, wo Chancen liegen, wo Hürden bestehen – und wie schnell KI in der Lage ist, diese zu lösen.



Lukas Görög
Akademie für
Künstl. Intelligenz
und Digitalisierung

die themen und die vordenker

„Alles Geruchssache“: Warum wir Gefühle riechen können.

Der Geruchssinn ist eines unserer leistungsfähigsten Sinnessysteme und bei uns Menschen besser ausgeprägt als bei den meisten anderen Tieren. Unser Körpergeruch vermittelt Informationen über unser genetisches Profil, darüber, ob wir gesund oder krank sind, was wir wann gegessen haben, wie alt wir sind, und vieles andere mehr. Auch unsere Gefühle, ob wir uns ängstlich, aggressiv oder glücklich fühlen, vermitteln wir chemisch. Wer gut riechen kann hat mehr Freunde, ist glücklicher und lebt länger als Menschen, die schlecht riechen können. Der Geruchssinn leitet uns erfolgreich durch soziale Beziehungen und hilft uns, Freundschaften zu schließen und die richtigen Partner zu finden.

Er ist die Grundlage unserer sozialen Bindungen. **Der Vortrag führt uns unterhaltsam in hochkomplexe wissenschaftliche Zusammenhänge und Erkenntnisse aus der bisher noch relativ unbekannten Forschung der Sozialen Neurowissenschaften ein.** „Geleitet von einem hohen sozialen Verantwortungsgefühl, auf der Suche nach nichts weniger als den Wurzeln der Menschheit, nach »Faktoren, die uns glücklich oder krank machen«, gibt Frau Pause für unser Geruchsgesteuertsein eine Fülle alltäglicher situativer Beispiele.“ Neues Deutschland.



Prof. Dr. Bettina
M. Pause
Heinrich-Heine-
Universität Düsseldorf

Ausdruck der Zugehörigkeit, Spiegel der Zeit – Statussymbole im Wandel.

Der Sportwagen, die Luxusuhr und die Designertasche
– vielleicht die Klassiker unter den Statussymbolen.

Aber was gilt heute wirklich noch als Statussymbol, und was sagt das über uns aus? In ihrem Vortrag beleuchtet Dr. Lioba Gierke, Psychologin und Mitherausgeberin des Buches „Statussymbole im Wandel – Haben, was andere nicht haben können“, die vielfältigen Formen von Statussymbolen. Dabei wird deutlich: Statussymbole sind mehr als Luxusgüter – sie sind Ausdruck von Zugehörigkeit, Identität und gesellschaftlicher Position. Ihr Wandel offenbart viel über den gesellschaftlichen Umbruch und unsere Werte. Gemeinsam mit den Zuhörer*innen reflektiert Dr. Gierke die Statussymbole der heutigen Zeit und lädt dazu ein, diese neu zu denken.



Dr. Lioba Gierke
WHU – Otto Beisheim
School of Management

die themen und die vordenker

Der Nostalgiefalle entkommen – So wird Heritage zum Hebel für Internationalisierung.

Nostalgie ist verführerisch – sie kitzelt Herz und Gaumen. Doch wer denkt, dass alte Rezepturen und vertraute Logos automatisch auf allen Märkten funktionieren, gerät schnell in die Nostalgiefalle. Was in München ein Seufzer der Freude auslöst, kann in Seoul ein Stirnrunzeln provozieren. Kathryn Read, Expertin für **internationale Markenexpansion im Food & Beverage-Bereich**, zeigt, wie **Heritage Geschichten erzählt, die nicht nur rühren, sondern verkaufen**. Mit feinem Gespür für kulturelle Nuancen verwandelt sie Tradition in einen Hebel für Wachstum – und öffnet Türen von Europa bis nach Asien.

„Heritage ist kein Museum, sondern ein Werkzeugkasten – man muss nur wissen, welche Geschichten wo wirken.“



Kathryn Read
Internationale
Markenexpertin für
Food & Beverage

„Was bleibt, ist der Duft“ Ein Gespräch über olfaktorisches Design, emotionale Wirkung und die Kraft des Erinnerns.

Wenn wir riechen, fühlen wir. Das ist unausweichlich. Gerüche liegen wie eine unsichtbare Informationsebene über jedem Moment unseres Lebens. Sie beeinflussen unsere Wahrnehmung und unsere Entscheidungen, oft ohne dass wir es bewusst merken. Ein Duft erreicht uns unmittelbar und immer auf der Gefühlsebene, was die oft übersehenen olfaktorischen Mittel so wirkungsvoll macht.

Veronika Raupach ist olfaktorische Designerin und Gründerin von Vivus Odor. In ihrer Arbeit entstehen Scentscapes für Ausstellungen und Veranstaltungen, Duftkonzepte für besondere Orte sowie Workshops, in denen Teilnehmerinnen und Teilnehmer die eigene Wahrnehmung neu entdecken. Ihr Ansatz verbindet gestalterische Intuition mit wissenschaftlichen Studien und emotionaler Bedeutung.

Im Interview gibt sie Einblick in ihre Praxis: **Wie lassen sich durch Geruch sinnliche Erlebnisse schaffen, die bleiben? Und welche Rolle spielt der Duft als erzählerisches Element in der Gestaltung von Orten?**



Veronika Raupach
Vivus Odor

die themen und die vordenker

Einzigkeitigkeit - wer sich abhebt, kommt besser an.

So arbeiten Sie gezielt an Originalität und Alleinstellung.

Die überraschende Idee, der eigenwillige Auftritt, verblüffende Fähigkeiten – **es ist stets das kreativ Neue, das andere anzieht und fasziniert. Einzigartigkeit ist ein Erfolgsfaktor von Produkten, Marken, Unternehmen und Selbständigen.** Denn sie schafft Aufmerksamkeit und Mehrwert.

Bereits 2024 war der Kreativprofi und TV-bekannte Rückwärts-sprecher Bernhard Wolff unsere Opening Keynote. Anlässlich des Jubiläums unseres einzigartigen Formats wird er uns erneut inspirieren.



Bernhard Wolff,
Think-Theatre GmbH

Technologie als Überlebensfrage: Wie der Mittelstand seine Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit erhält.

Wer heute im Mittelstand nicht konsequent in Technologie investiert, riskiert den schleichenden Verlust seiner Wettbewerbsfähigkeit. **Technologischer Stillstand bedeutet Rückschritt** – denn globale Wettbewerber setzen längst auf Automatisierung, Digitalisierung und KI, um Geschwindigkeit und Produktivität radikal zu steigern.



Anne Decker,
wattx GmbH Berlin

Mit Vergleichen aus unterschiedlichen Industrien zeigt dieser Vortrag, wie besonders familiengeführte Unternehmen zwischen Wartestellung und risikoreichen Investitionen navigieren sollten, welche Mythen rund um Technologieinvestitionen gefährlich sind, welche Rolle die Komponente Mensch weiterhin spielen wird und **wie Unternehmer:innen sich stetig wettbewerbsfähig halten können.**

der tag im ideenhaus

Den 25. „Tag im Ideenhaus“ werden wir in der: „Delta Beach Lounge“ unmittelbar am Lago Maggiore verbringen. Ein wunderbarer inspirierender Ort mit elegantem und anspruchsvollem Design. Grandiosen Blick auf den See, einem grossen Garten und einer Sky-Lounge mit Seeblick. In dieser innovativen Atmosphäre treffen wir auf drei Persönlichkeiten, die uns mit Ihren Impulsen Future Skills zur strategischen Neuausrichtung mit auf den Weg geben möchten:

Mit **Professor Dr. med. Dietrich Grönemeyer** haben wir einen der bekanntesten Ärzte Deutschlands bei uns. Freuen Sie sich auf einen nicht nur herausragenden Arzt und Wissenschaftler, sondern auch auf einen Autor zahlreicher Bestseller.

Neue Erkenntnisse werden Sie durch **Carl Tillessen** bekommen. Tillessen gründete Modellabels, entwickelte eigene Kollektionen. Er ist heute Inhaber und Geschäftsführer von DMI, dem ältesten und führenden Trendbüro im deutschsprachigen Raum.

Mit besonderem Werkzeug zur Kurskorrektur des Zukunfts-Unternehmens im Gepäck reist der Entrepreneur, Management-Berater, Coach, Buchautor der besonderen Art an: **Dr. Arndt Pechstein!**

Er ist Neurologe und Experte auf den Gebieten Future Skills, Bioinspiration, Design Thinking.

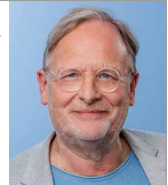


der tag im ideenhaus

„Gesünder essen – besser und wohlbefindlich leben.“

Als Arzt sehe ich täglich, wie falsche Ernährung Krankheiten fördert. Dabei wissen wir es längst besser: **Nährstoffreiche Nahrung ist entscheidend für eine gesunde und wohlbefindliche Lebensqualität.** Ebenso bei Krankheit! Pflanzliche Proteine, gesunde Zuckeralternativen, alte Nahrungskonzepte und Kulturpflanzen aus der ganzen Welt sowie die Kraft **naturliebender Rohstoffe gepaart mit modernen Erkenntnissen und smarten Rezepturen bieten enorme Chancen.** Wir selbst haben auf **pflanzliche Proteine wie aus der Kichererbse unser Augenmerk gerichtet und in smarten Humus-Produkten** umgesetzt. Warum? Weil sie u.a. wichtige Nährstoffe für Muskeln, Sehnen und Nerven liefern, die Verdauung unterstützen, das Risiko für Herzerkrankungen und Diabetes senken und umweltfreundlicher in der Herstellung sind als tierische Proteine. Wir müssen unser Wissen endlich konsequenter nutzen. In meinem Vortrag erfahren Sie, wie die Lebensmittelindustrie Gesundheit vom leeren Versprechen zu einer echten Erfolgsgeschichte machen kann.

Foto: © Kirsten Nijhof

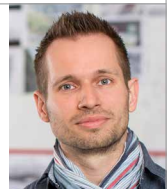


Professor Dr. med.
Dietrich Grönemeyer

Der Hybrid Thinking Ansatz: Tradition ist kein Geschäftsmodell – Zukunft neu denken in Zeiten exponentiellen Wandels.

Wenn sich die Welt immer schneller verändert, hilft das Denken von gestern nicht mehr, um die Probleme von morgen zu lösen.

Dr. Arndt Pechstein – promovierter Neurowissenschaftler, Future Skills Experte und mehrfach ausgezeichnete Transformationsberater – ist bekannt für seine Fähigkeit, komplexe Themen verständlich, unterhaltsam und praxisnah zu vermitteln. Als Unternehmer, Autor des „**Future Skills Navigators**“ und Coach von Organisationen, Ministerien und Bildungseinrichtungen beleuchtet er in seiner Keynote, wie exponentielle Veränderungen unser Denken herausfordern. **Arndt zeigt auf, warum alte Gewissheiten trügen und wie Unternehmen Mut, Neugier und neue Denkweisen entwickeln können, um zukunftsfähig zu bleiben.** Mit klaren Bildern, frischen Impulsen und einer Prise Humor entlarvt er Zukunftsmythen und macht **Lust auf eine neue Haltung:** gestaltend statt abwartend, beweglich statt beharrlich, mutig statt ängstlich. Ein Aufruf zum Umdenken – gerade für traditionsreiche Unternehmen.



Dr. Arndt Pechstein
Hybrid Thinking

der tag im ideenhaus

BURGER-KRIEG Wie Ernährung zum ideologischen Bekenntnis geworden ist.

Als Inhaber der ältesten und führenden Trendagentur im deutschsprachigen Raum zeigt uns Carl Tillessen, wie Trendanalysen in Zeiten von Big Data erarbeitet werden und warum **Trendprognosen keine Kaffeesatzleserei** sind. Er nimmt uns mit hinter die Kulissen einer global vernetzten Industrie, die **Konsumtrends Jahre im Voraus nicht nur identifiziert, sondern auch lanciert**. Anhand von **konkreten Beispielen** zeigt er, wie **Veränderungen in den Wertesystemen** und Verschiebungen in den Prioritäten der Menschen in den Dingen, die wir konsumieren, ihren Ausdruck finden.

Dabei wird offenbar, dass wir gerade einen großen „**Vibe Shift**“ erleben, der unseren gesamten Lebensstil erfasst und damit auch die Art, **wie wir uns ernähren, grundsätzlich verändert**. **Wir werden hineingezogen in einen globalen Kulturkampf, der nicht nur in der Politik, sondern auch im Privaten ausgetragen wird**. Ob wir wollen oder nicht – wir müssen Partei ergreifen und Stellung beziehen, auch mit unserer Ernährung.

Foto: © Martin Mai



Carl Tillessen,
Tillessen GmbH



die teilnahme

Die **Tessiner Innovationstage®** beginnen am **Samstag, 18. April 2026 um 15.30 Uhr** und enden am **Dienstag, 21. April 2026 um ca. 13 Uhr**.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen vor.

Der Teilnahmebeitrag

Der Teilnahmebeitrag für die 4-tägigen Tessiner Innovationstage beträgt **Schweizer Franken (CHF) 2.900,- zzgl. ges. MwSt.** Darin sind alle Aufwendungen für Referenten, Veranstalter, Erfrischungen, sowie der **«Tag im Ideenhaus»** am **Montag, 20. April 2026, inkl. Mittagslunch** enthalten. Der Teilnahmebeitrag ist nach der Anmeldung und erfolgter Rechnung bis spätestens **Freitag, 6. März 2026**, auf das in der Rechnung angegebene Konto zu überweisen. Bei Abmeldung nach **Freitag, 06. März 2026** werden 50 % des Beitrages berechnet. Bei Abmeldung nach **Freitag, 20. März 2026** wird kein Teilnahmebeitrag zurückgezahlt. Ein gleichrangiger Ersatzteilnehmer kann gestellt werden.

Seminarveranstalter und Organisation

Bernd Nordmeyer, Nordmeyer Networks
Höllentalstrasse 86, D-79199 Kirchzarten
Telefon 0049(0)7661-9880927

b.nordmeyer@tessiner-innovationstage.de

www.tessiner-innovationstage.de

Hotelbuchung

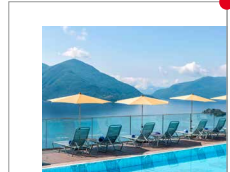
Hotelbuchung bitte bis **spätestens Freitag, 7. März 2025** über

Hotel Casa Berno Ascona, CH-6612 Ascona/Schweiz

Stichwort: **«Tessiner Innovationstage®»**

Telefon 0041 91 - 791 32 32 • info@casaberno.ch

Die Buchung im Hotel Casa Berno Ascona muss von den Teilnehmern*innen selbst durchgeführt und bezahlt werden. Es ist ein Zimmerkontingent reserviert. Preise gelten pro Tag (exkl. Kurtaxe), inkl. Halbpension mit reichhaltigem Frühstücksbuffet im Restaurant, sowie Abends ein 4-Gang Menü, inkl. die Benutzung des geheizten grossen Pools, Spa-Center mit Finnischer Sauna, Türkischen Bad, Fitnessraum mit modernsten Geräten, sowie die Bedienung und Mehrwertsteuer.



Panorama Economy Doppelzimmer mit Bad
Superior-Doppelzimmer mit Dusche
Modern Panorama Doppelzimmer mit Badewanne od. Dusche
Panorama Junior Suite mit Dusche

Alle Zimmer Südseite, Seeblick, Balkon, TV, Radio, Frigobar, Safe.

SFR 245,- zur EB*
SFR 328,- zur EB*
SFR 338,- zur EB*
SFR 375,- zur EB*

*zur Einzelbenutzung