



**Wochenschau**  
Accor: André  
Witschi **E**



**Impulsion**  
Accords  
bilatéraux **27**



**GastroSuisse**  
Josef Müller-  
Tschirky **E1**



**Restauration**  
Roland  
Pierroz **E3**

**INHALT**

■ **GastroSuisse**  
**Zweisprachiges**  
**GastroJournal**

Das Schweizer Gastgewerbe hat eine neue Fachzeitung, das zweisprachige GastroJournal. Die Druckauflage beträgt 25'000 Exemplare. Sämtliche Mitglieder von GastroSuisse in allen Landesteilen erhalten Woche für Woche ihre neue Zeitung, die auch am Kiosk erhältlich ist. **SEITE 29**

# **GASTRO** **Journal**

HOTELLERIE, RESTAURATION, TOURISMUS • HOTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME

GastroJournal Seite/page 35

## Marke Qualivo

### Qualität dank guter Fütterung

Mit einer guten Fütterung der Tiere strebt Qualivo ein qualitativ gutes Fleisch an. Die Rinder werden ausschliesslich mit Qualivo-Futter, Milchprodukten und Heu gefüttert. Das Qualivo-Futter stammt aus der Firma H.U.Hofmann AG (Hokovit) in Bützberg und enthält Maisflocken, Weizenflocken, Futtergetreide, pflanzliche Eiweissträger, Zuckerrübenmelasse sowie gesunde Kräuter, Mineralstoffe und Vitamine. Es sind keine künstlichen Wachstumsförderer, Antibiotika, Hormone oder andere zusätzliche Stoffe enthalten. Die gute Fleischqualität sei eine Chance für die Gastronomie, hält Qualivo fest. Sie werde auch von Laien wahrgenommen. Dies bewirke eine Mund-zu-Mund-Propaganda. Das Qualivo-Fleisch ist teurer als konventionelles Fleisch. Doch sei es wichtig, gegenüber den Gästen über die Herkunft, die Fütterung und die Tiergesundheit – auf die Qualivo ebenfalls achtet – Auskunft geben zu können, wird weiter argumentiert. Qualivo arbeitet auf regionaler Basis partnerschaftlich mit Landwirten,



**Das Qualivo-Fleisch als Delikatesse.** Foto: pdr

Metzgern und Gastronomen zusammen.

Informationen zu Qualivo bei H.U.Hofmann AG, Hokovit-Tierernährung, 4922 Bützberg, Telefon 062 963 17 01, Fax 062 963 22 03, E-Mail hokovit@finks.ch, Internet [www.hokovit.ch/qualivo](http://www.hokovit.ch/qualivo)