



Geschäftsbericht 2024



CULINARIUM
regio • garantie

Schweiz. Natürlich.

Inhalt

- 3 Editorial
- 4 Märkte und Messen
- 5 Verkaufsförderung
- 6 regio-tag und Königswahl
- 8 Medien und Online-Service
- 10 Kampagnen
- 13 Club
- 14 Basiswerbung
- 16 Kennzahlen
- 17 Partnerschaften
- 20 Organe des Trägervereins CULINARIUM
- 22 Team
- 24 Traktanden Delegiertenversammlung

Impressum Geschäftsbericht 2024

Trägerverein CULINARIUM | Salez
culinarium.ch
Bilder: Trägerverein CULINARIUM,
stock.adobe.com
Auflage: 160 Exemplare

*Rund 500 Produzenten aus der
Ostschweiz arbeiten an über
5 000 regionalen CULINARIUM-
zertifizierten Produkten, welche
als hochstehende Spezialitäten
weit herum geschätzt werden.*



Vereint im Namen des guten Geschmacks

Mit grossem Engagement hat sich der Trägerverein CULINARIUM mit den Tourismuspartnern zusammengeschlossen. Entstanden ist die Genusskampagne TASTE als verbindendes Element der drei Regionen Toggenburg, Appenzellerland und St. Gallen, die allesamt für verschiedene Ostschweizer Köstlichkeiten stehen. Die Kampagne öffnete nicht nur den Vorhang für den Ostschweizer Genuss, sondern war auch ein starkes Zeichen für den Zusammenhalt der teilnehmenden Regionen zugunsten des guten Geschmacks. Mit dem Battle of TASTE haben wir uns einmal nicht über den Kantönligeist beklagt, sondern ihn regelrecht zelebriert und daraus eine Stärke entwickelt.

Für diese fruchtbare und erfolgreiche Zusammenarbeit möchten wir uns bei den drei Organisationen Chääs Welt Toggenburg, Appenzellerland Tourismus und St. Gallen-Bodensee Tourismus herzlich bedanken. Gemeinsam haben wir dafür gesorgt, dass in der Ostschweizer Genussregion ein neues Pflänzchen wächst.

Urs Bolliger & Elisabeth Federer, Geschäftsleitung

Detaillierte Informationen finden Sie
in unserem Online-Geschäftsbericht
unter culinarium.ch/geschaeftsberichte.



Gut besuchter regio-markt trotz Regen

Der regio-markt St. Gallen war geprägt von grauem, kalten und teilweise nassem Wetter. Trotzdem frequentierten 4 000 Menschen die 24 Ausstellerinnen und Aussteller. Der regio-markt Rapperswil musste hingegen wegen zu wenig Anmeldungen leider abgesagt werden. Die Mindestanzahl von 15 Marktständen wurde nicht erreicht.

Die Gastia wurde von 8 300 Personen besucht. Im Jahr 2024 waren mehr Ausstellerinnen und Aussteller am Gemeinschaftsstand beteiligt als im Jahr zuvor. Die Ausstellenden betrieben einen grossen Aufwand, um professionelle Auftritte zu ermöglichen. Die individuellen Standgestaltungen waren sehr stilvoll.

An der Offa befanden sich neu alle Themen rund um den Genuss von Lebensmitteln in der Halle 9.1A. Somit entstand eine frisch konzipierte Halle, die viele Besuchende anlockte. Durch die Kombination der Showküche von Gastro Elite mit Ostschweizer Nachwuchsköchen und regionalen Ausstellenden wurden die Kernanliegen des TVC verbunden.

Die Olma lockte 340 000 Besuchende an. Der regionale Genussmarkt wurde zum zweiten Mal in der SGKB-Halle durchgeführt. Neu konnte der CULINARIUM-König 2024, die Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG, als Daueraussteller gewonnen werden. Drei Ausstellende nutzten das Schaufenster, um tageweise an der Messe vertreten zu sein.



Degustationen führten zu grossem Mehrwert

Im Auftrag von 15 Betrieben fanden im Jahr 2024 insgesamt 137 Degustationstage statt. Die Produzentinnen und Produzenten erhalten mit diesem Service einen grossen Mehrwert. Durch die Firma Lütolf in St. Margrethen – die mit dem Preis der Rheintaler Wirtschaft 2024 ausgezeichnet wurde – konnte bereits Mitte Januar mit Degustationen gestartet werden. Im April begleitete das Degustationspersonal die Kampagne «Battle of TASTE» an der Offa. Der Trägerverein CULINARIUM legt Wert darauf, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch versiertes Degustationspersonal fachkundig über die Herstellung der Produkte informiert werden. Um diese Produktkenntnisse zu vertiefen, wird das Personal mindestens einmal im Jahr zu einer Schulung eingeladen.





regio-tag hat die hoch gesetzte Ziele erreicht

Der regio-tag 2024 fand am 16. Januar statt. Erneut konnte der rundum beliebte Anlass eine grosse Anzahl Besucherinnen und Besucher verzeichnen. 29 CULINARIUM-Partner stellten ihre Produkte an der Tischmesse aus. Es zeigte sich einmal mehr, wie wichtig der Marktplatz und die Vernetzung unter den Ausstellenden und Besuchenden sind. Viele konnten neue Kontakte knüpfen und pflegen. Auch der Genussabend ist ein idealer Ort, um das Netzwerk zu pflegen – speziell an der Wein- und Bierbar wurde der informelle Austausch sehr geschätzt.

Ebenfalls geschätzt wurden die Impulsreferate und die Diskussionsrunde zum Leitthema «Die Welt der Proteine». Um die Zeit bis zum Genussabend zu überbrücken, verwöhnte das Team Swiss Culinary Creators alle Teilnehmenden bereits am Nachmittag kulinarisch.

Der regio-tag hat erneut rundum überzeugt. Es wurden Innovationen und Trends präsentiert, Produktkenntnisse vermittelt, Kontakte gepflegt, Netzwerke geknüpft sowie regionale Gastronomie, regionale Weine und regionale Biere auf hohem Niveau zelebriert. Somit hat der regio-tag die hoch gesetzten Ziele erneut erreicht.



CULINARIUM-König 2024: Spannung bis zum Schluss

Am Genussabend wurde die Vergabe der Königstitel mit Spannung erwartet. Bei den Produzenten ging der Titel an Barbara Ehrbar-Sutter und Christof Hafner von der Firma Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG. Die 1896 gegründete Metzgerei hat sich dank Innovationsgeist stets behaupten können. Die neue Erlebniswelt Gustarium, die einzigartig in der Schweiz ist, begeistert die Geschäftsleitung, Barbara Ehrbar-Sutter und Christof Hafner, nachhaltig für das Metzgerhandwerk.



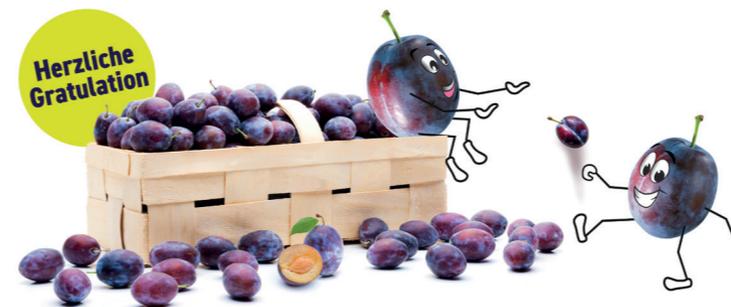
Die Gastronomie-Krone 2024 erhielt das Gastronomie-Team der Mensa des Landwirtschaftlichen Zentrums St. Gallen (LZSG) in Salez. Das LZSG ist Innovations- und Ausbildungsstandort für Landwirtschaft und Ernährung. Zusammen mit Partnern aus der Bildung, Forschung, Pflanzenzüchtung und Lebensmittelverarbeitung unterstützt das LZSG die Landwirte bei der Produktion von qualitativ hochstehenden Produkten. Auf den Versuchsfeldern werden Kulturen und Sorten getestet, die widerstandsfähiger gegen Schädlinge, Krankheiten und Klimawandel sind.

Mit Kampagnen Impulse im Markt setzen



Mostzeit

Zum vierten Mal fand im Herbst 2024 die Kampagne Mostzeit statt. Die Konsumentinnen und Konsumenten erhalten auf der Webseite www.mostzeit.ch einen Überblick, wo überall Kaufmöglichkeiten und Veranstaltungen rund um Süssmost und Obst angeboten werden. 31 Betriebe hiessen insgesamt 62 Schulklassen aus der Ostschweiz willkommen. Dass dieser Anlass nicht nur wertvoll, sondern überaus beliebt war, beweisen die Zahlen: Im Jahr zuvor nahmen 16 Betriebe und 40 Schulklassen teil.



Zwetschgen-Contest

Über den Detailhandel wurde ein Zwetschgen-Contest für Privathaushalte lanciert. 110 000 Zwetschgen-Körbli mit rund einem Kilogramm Inhalt wurden mit einem QR-Code-Kleber verkauft, der zur Teilnahme am Contest aufforderte. Doch nur 400 Personen besuchten über den QR-Code die Kampagnenwebseite – das entspricht etwa einem Zehntel der erwarteten Besucherzahl. Da die Tagespresse das Thema nicht aufgriff, blieb auch die Medienpräsenz hinter den Erwartungen zurück. Eine Jury wählte dennoch aus allen Social-Media-Beiträgen den Gewinner, der 300 Franken erhielt.

Käsehochburg Ostschweiz

Die Kampagne Käsehochburg Ostschweiz fand zuletzt vom 21. Oktober 2023 bis 16. März 2024 statt. Das Ziel, die Vielfalt des Ostschweizer Käses einer breiten Bevölkerung zu zeigen, wurde mit einer Kommunikationsleistung von über eine Million Kontakten erreicht. Zehn Käseproduzenten waren Teil der Kampagne und nutzten damit die Chance, ihr Unternehmen und ihren Käse auf unseren Kommunikationskanälen im Print sowie auf Social Media vorzustellen.



Erwartungen beim «TASTE»-Auftakt übertroffen

Zusammen mit Ostschweizer Tourismusorganisationen lud der Trägerverein CULINARIUM erstmals vom 23. Mai bis zum 16. Juni 2024 zur Genusskampagne TASTE ein. Mit «TASTE» feierte die Ostschweiz ihre Genusshandwerker aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie. Im Zentrum standen die handwerklich hergestellten Produkte und die Personen dahinter.

Der Auftakt von «TASTE» fand während der Offa vom 17. bis 21. April statt. Beim «Battle of TASTE» wurde geklärt, wer das beliebteste Fleischprodukt und den besten Käse der Ostschweiz herstellt. Die Gäste erhielten je ein Degustations-Plättli mit neun Kostproben. Mit rund 2 100 abgegebenen Stimmen wurde die Erwartung übertroffen. Insgesamt wurden über 18 000 Käse- und Fleischportionen geschnitten, hergerichtet und degustiert. Sieger in der Kategorie Käse war der «Brie Mini Bärlauch» (Eberle Spezialitäten AG, Gossau), Sieger der Kategorie Fleisch der «Buurecoppa» (Adler Metzger, Niederhelfenschwil). Im Wettstreit der Regionen schnitt die St. Gallen-Bodensee-Region am besten ab.



TASTE

Battle of TASTE



Neue Mitglieder beim beliebten Club

409 Mitglieder zählte der CULINARIUM-Club im Jahr 2024. Erneut durfte der Club einige Neuzugänge verbuchen. Das zeigt, dass sich der CULINARIUM-Club grosser Beliebtheit erfreut.

Im Jahr 2024 wurden drei verschiedene Gnuss-Päckli verschickt. Das letzte Päckli stand wiederum im Zeichen der Königs-Kandidaten mit entsprechender Produktauswahl und Bewerbung für das Online-Voting.

Die beiden Club-Events standen ebenfalls im Zeichen der Könige. Die Mitglieder durften die 2024 gekrönten Könige (Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG in Steinegg und Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen in Salez) besuchen. Aufgrund der hohen Nachfrage mussten für beide Anlässen zwei Durchführungen geplant werden. Auch das zeigt, wie beliebt der Club und seine Vorteile sind.

22 500 Mal «Culinarisch!»

Jedes CULINARIUM-Magazin hat einen thematischen Schwerpunkt, der das Leitthema des regio-tag aufgreift und vertieft. In der Ausgabe 2024 stellte die Redaktion das Thema «Die Welt der Proteine» in den Fokus und zeigte mit diversen redaktionellen Berichten wie das Thema von den CULINARIUM-Produzenten und Gastronomen gelebt wird. So spricht Ernährungsberaterin Anita Schneider im Interview über ideale Proteinlieferanten aus der Region, Ackerbauer Matthias Zoller pflanzt in Au Speiseleguminosen an und Metzgermeister Werner Küttel gibt Erläuterungen über Fleisch als wichtigen Proteinlieferanten. Das hochwertige Magazin bietet unseren Mitgliedern und Partnern eine attraktive Plattform, auf der ihre Unternehmensportraits und PR-Beiträge optimal zur Geltung kommen. Insgesamt wurden 22 500 Magazine verteilt.



Ganz nah «Bi dä Partner»

Der Trägerverein CULINARIUM veranstaltet die Netzwerkreihe «CULINARIUM bi dä Partner», damit Lizenznehmende ihr Netzwerk ausbauen und ihre Ideen und Vorstellungen einbringen können. Wir informieren im Gegenzug über unser Leistungsangebot, Stossrichtungen und Ideen zur Förderung der Regionalität. Im Jahr 2024 gab es ein Treffen am 20. Juni bei der Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG in Steinegg. Der für den 6. November geplante Anlass bei Tobi Seebst AG in Bischofszell fand aufgrund zu geringer Anmeldungen nicht statt.

Über 43 Millionen Mal «Näher dran»!

Die Kampagne Näher dran erzeugte im Jahr 2024 beeindruckende 43,7 Millionen Kontaktchancen. Ob als Plakat im Tourismuszentrum St. Gallen oder auf dem Screen im Bus – mit den «Näher dran»- Sujets erreichten wir eine intensive Marktdurchdringung in der Ostschweiz, die allen Lizenznehmern des Trägervereins CULINARIUM zugutekommt. Konsumentinnen und Konsumenten werden auf vielfältige Weise immer wieder mit regionalen Produkten in Berührung gebracht und für deren Mehrwert sensibilisiert. Unsere Basiskampagne ist somit ein effektiver Treiber für die Nachfrage nach regionalen Produkten.



Zertifizierung – Der Garantieschein für echte Regionalität

Im Jahr 2024 stellte die Firma ProCert 400 CULINARIUM-Zertifikate für Produkte und Produzenten aus, welche die Vorgaben der Richtlinien für Regionalmarken erfüllten. Die Markenkommission bearbeitete zusätzlich 23 Anträge für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region und einen Antrag für den Import von Zutaten. Für den Einsatz von Schweizer Zutaten aufgrund von Ernteaussfällen gab es ebenfalls einen Antrag zu bearbeiten.

Der Verein Schweizer Regionalprodukte gibt gemeinsam mit allen Regionalmarken jährlich eine aktualisierte Version der Richtlinien heraus, in denen die Bedingungen für regionale Produkte definiert sind.

Jahresrechnung

Den detaillierten Jahresabschluss inklusive Bilanz und Erfolgsrechnung verteilen wir separat an unsere Vereinsmitglieder sowie an Fördergeldergeber.

Lizenznehmer / Umsatz

Zielgruppe	2023	2024
Produzenten	405	395
Händler / Veredler	16	19
Fachhandel	35	25
Gastronomen	36	42
Gemeinschaftsgastronomen	16	16
Total	498	497

Umsatz der zertifizierten Produkte (in Mio. CHF)	509	*
Anzahl Vollzeitstellen	12854	*
Mittlere Distanz zu den entferntesten Rohstoffen (in km)	35.67	*
Anzahl Nennungen zuliefernder Landwirtschaftsbetriebe	13474	*
Clubmitglieder	429	409
Vereinsmitglieder	29	30

* Die Zahlen für das Jahr 2024 sind ab Ende April 2025 online verfügbar unter culinarium.ch/geschaeftsberichte.



Zum Erfolg massgeblich beigetragen

Der Trägerverein CULINARIUM hat viel Herzblut in den Gastauftritt des Kantons St. Gallen an der Olma gesteckt und massgeblich zu seinem Erfolg beigetragen. Unter anderem organisierte der TVC den legendären Olma-Umzug mit insgesamt 52 Gruppen. Sogar eine bunte Elefantenparade, die durch die St. Galler Innenstadt gezogen wurde, war Teil des sympathischen Umzugs, welcher von 40000 Personen besucht wurde, was einen neuen Rekord darstellte!

Die Genussbar an der Sonderschau, die von Elisabeth Federer (TVC) initiiert und konzipiert wurde, erhielt viel Lob. Die Gäste konnten hier nicht nur eine kulinarische Pause einlegen, sondern erhielten zudem auch die Gelegenheit, mit zahlreichen Produzenten ins Gespräch zu kommen. Die 16 Produzenten vor Ort – rund die Hälfte davon waren CULINARIUM-Produzenten – schätzten den regen Austausch mit den interessierten Gästen sehr.

Ebenfalls viel Herzblut wurde während der gesamten Messedauer von Bettina Frei (TVC) in die Betreuung der Genussbar gesteckt. Sie sorgte täglich für einen reibungslosen Ablauf und eine angenehme Atmosphäre, wodurch die Genussbar zu einem beliebten Treffpunkt wurde.



Branchenverband Deutschschweizer Wein

Am 27. April, 28. April und am 1. Mai 2024 öffneten über 220 Weinbetriebe aus der Deutschschweiz ihre Keller. 60 000 Besuchende nutzten diese Gelegenheit und folgten der Einladung, ein Drittel davon waren Gäste, die noch nie die «Offenen Weinkeller» besucht hatten. Somit wurde das Ziel bei der Anzahl Weinbetrieben sowie bei der Gästezahl erfreulicherweise übertroffen. Das zeigt, dass der Vermarktungsmix über unsere digitalen Kanäle, den Newsletter und diverse Printmedien reifolgreich war. Dank des Anlasses können die teilnehmenden Weinbetriebe neue Kundinnen und Kunden zwischen 30 und 45 Jahren für den Direktverkauf gewinnen.

Sortenorganisation St. Galler Bratwurst & Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten

Der Trägerverein CULINARIUM ist für die Geschäftsführung dieser beiden Sortenorganisationen verantwortlich. Zusammenge-rechnet dürfen wir über das Image und die Qualitätssicherung von über 4 400 Tonnen Ostschweizer Spitzenprodukten wachen.

Im Mai nahmen 21 Metzgereien und 68 Bäckereien an den St. Galler Bratwurst- & Bürlitagen teil. Ausserdem wurde zum zweiten Mal ein Wurstprofi-Quiz durchgeführt, bei dem der Gewinner einen Gutschein im Wert von 1 000 Franken erhielt.

Nach drei Ausführungen hat die Kommission für Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten entschieden, auf die Fortsetzung der Siedwurstwochen im 2024 mangels spürbarem Kundenfeedback zu verzichten.

St. Galler Wein | Haus des Weins

Der Trägerverein CULINARIUM (TVC) und der Branchenverband St. Galler Wein fördern gemeinsam das Image der verschiedenen Anbauregionen des Kantons St. Gallen. Dies geschieht im Rahmen einer Leistungsvereinbarung. Der TVC bietet den Betrieben Dienstleistungen im Bereich Event- und Kommunikationsmarketing an, unter anderem auch Social-Media-Posts, die als «Weintheater» Bekanntheit erlangen.

Zusätzlich bot der regio-tag am 16. Januar 2024 den Winzerinnen und Winzern eine Plattform, um ihre Weine vorzustellen. Drei Betrieben nutzten diese Möglichkeit. Die Weinbar am regio-tag war mit St. Galler Weinen bestückt, zudem wurden am Genussabend vier Tischweine serviert.

Das Haus des Weins hat sich als Zentrum der Ostschweizer Weinkultur etabliert, in dem 20 Weinbaubetriebe rund 100 Produkte präsentieren. Nach über sechs Jahren erfolgreicher Aufbauarbeit übergaben Elisabeth Federer, Pia Ulmann, Gabi Kuster und Marlen Oggier die Leitung an ein neues Team, das mit frischen Impulsen das Haus weiterführen wird.

Verein Schweizer Regionalprodukte

Der Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR) wird von den vier überregionalen Organisationen alpinavera, Das Beste der Region, regio.garantie Romandie und dem Trägerverein CULINARIUM gebildet. Der Verein hat zum Ziel, die Kräfte der vier Partner im Interesse der Regionalprodukte zu bündeln, und löst die 2007 gegründete IG Regionalprodukte ab.

Wer ein Produkt mit einem der vier Gütesiegel kauft, kann sicher sein, dass es nach klaren Richtlinien kontrolliert und zertifiziert worden ist. Aktuell sind über 18 500 Produkte von mehr als 2 800 Produzentinnen und Produzenten nach den strengen Richtlinien für Regionalmarken zertifiziert. Damit wird ein Umsatz von rund 1,9 Milliarden Franken erzielt. Somit konnte erneut eine Umsatzsteigerung verzeichnet werden. Die umsatzstärkste Kategorie ist wie in den Vorjahren der Käse, gefolgt von Gemüse & Früchte sowie Fleisch & Fleischprodukte.

Die aktive Positionierung und die verstärkte Präsenz des VSR trugen erneut erfreuliche Früchte. Die starken Partnerschaften mit Aldi Suisse (Saveurs Suisses), Dallmayr SA (Enjoy local), Coop (Miini Region), Lidl (Klein aber fein) bleiben weiter bestehen. Auch die Migros, als langjähriger und stärkster Partner des VSR, sprach sich trotz ihrer erklärten Preisführerschaft erneut für die Beibehaltung der Eigenmarke AdR und damit für die Einhaltung der Richtlinien für Regionalmarken – das nationale Regelwerk des VSR – aus.



Mitglieder per 31.12.2024

Anzahl Stimmrechte für DV 2025	
2 Appenzellerland Tourismus AI	2 Region Toggenburg
3 Branchenverband St. Galler Wein	3 Region Zürichsee/Linth
2 Fleischfachverband Appenzellerland	3 Regionaler Naturpark Schaffhausen
2 Fleischfachverband St. Gallen - Liechtenstein	2 RHEINTAL.COM - Verein St. Galler Rheintal
3 Gastro St. Gallen	3 St. Gallen-Bodensee Tourismus
2 Gemüsebauvereinigung Rheintal	3 St. Galler Bauernverband
3 Genossenschaft Ostschweizer Milchverarbeiter	4 St. Galler Obstverband
2 Heidiland Tourismus AG	1 St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft
1 Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG	2 Toggenburg Tourismus
4 LAVEBA Genossenschaft	2 Verein Alpkäseproduzenten
2 Ortsgemeinde Berneck	2 Verein Rheintaler Ribelmais
2 Rapperswil Zürichsee Tourismus	2 Verein Ziegenfreunde
2 Regio Appenzell AR - St. Gallen - Bodensee	4 Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
2 Regio Wil	2 Vereinigung St. Gallischer Beerenpflanzler
2 Region Sarganserland-Werdenberg	3 Zürcher Bauernverband

Bild: Appenzeller Alpabfahrt



Die Organe des Trägerversains CULINARIUM

Vorstand per 31. Dezember 2024

Nüesch Peter
Präsident, Widnau

Angehrn Martin
Vizepräsident, Engelburg

Gschwend-Schlegel Karin
Marketingfachfrau, Oberriet

Kamm Jessica
Gemüsebauvereinigung Rheintal, Obstalden

Kempter Christoph
Unternehmensberater, Au

Krucker Kurt
Thurgauer Milchproduzenten, Weinfelden

Krucker Philipp
Fleischfachverband St. Gallen, Niederhelfenschwil

Senn Andrea
Genossenschaft Vereinigte Milchbauern, Gossau

Revisionsstelle

Thöny Treuhand AG
Zweigniederlassung Untervaz



Urs Bolliger
Geschäftsführer
Leitung Märkte



Simona Schwarzenbach
Projektleiterin Messen & Events
bis November 2024



Rosalie Manser
Projektleiterin Kommunikation
bis März 2024



Alexandra Gächter
Projektleiterin Kommunikation



Manuel Geisser
Buchhaltung & Administration
bis März 2024; Buchhaltung & IT
ab September 2024



Bettina Frei
Projektleiterin Degustationen
Administration: ab November 2024



Janine Simons
Grafik & Layout



Armin Schai
Online-Kommunikation



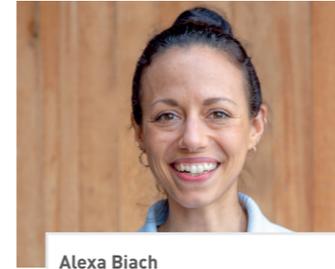
Elisabeth Federer
Stv. Geschäftsführerin
Leitung Services



Julia Riget
Projektleiterin Messen & Events
ab November 2024



Selina Müller
Projektleiterin Kommunikation
ab März 2024



Alexa Biach
Buchhaltung & Administration
ab März 2024 bis September 2024



Jürg Loser
Kundenberater & Projektleiter



Werner Küttel
Qualitätssicherung

**Einladung zur ordentlichen Delegiertenversammlung
Dienstag, 13. Mai 2025, Switzerland Innovation Park Ost AG,
Lerchenfeldstrasse 3, 9014 St. Gallen**

- 16.00 Uhr** Eintreffen, Begrüssung und Rundgang
durch den Innovationspark
- 18.00 Uhr** Delegiertenversammlung
- 19.30 Uhr** Apéro riche

Traktanden

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 23. April 2024
4. Bericht über das Geschäftsjahr
 - 4.1. Jahresbericht
 - 4.2. Jahresrechnung
 - 4.3. Bericht der Revisionsstelle
 - 4.4. Entlastung der Organe
5. Schwerpunkte und Budget 2025
6. Wahl der Revisionsstelle
7. Anträge der Mitglieder
8. Verschiedenes