

2023



Inhalt

3	Editorial des Präsidenten
4	Bericht des Geschäftsleiters
6	Sozialdienst
8	Bäckerei
10	Hotel
12	Restaurant Cantina e9
14	Schreinerei
16	Holzmanufaktur
18	Kerzenatelier
20	Kreativatelier
22	Verkauf
24	Betriebsausflug
26	Jahresrechnung
28	Finanzbericht
29	Spenderinnen und Spender
30	das Weizenkorn

Editorial des Präsidenten



Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Jahresbericht über die Ereignisse im Weizenkorn aus dem Jahr 2023 berichten zu dürfen. Trotz vielfältiger Herausforderungen, denen wir uns, wie viele andere Betriebe auch, stellen mussten, konnten wir die Aufgaben mit grosser Kontinuität in Angriff nehmen.

Obwohl sich die grossen Auswirkungen der Corona-Krise mehr und mehr gelegt haben, sind, bedingt durch die Komplexität der allgemeinen Entwicklungen, neue Herausforderungen dazugekommen. Viele Menschen fühlen sich verständlicherweise überfordert und sehnen sich nach klaren Antworten.

Diese werden oft von bestimmten Medien und politischen Akteuren bereitwillig geliefert. Es bleibt kaum Zeit, komplexe Themen gründlich zu diskutieren, da die Menschen schnelle Antworten erwarten. Dabei wäre es wichtig, gemeinsam in die Tiefe zu gehen und Spannungen mit durchdachten Antworten zu lösen, ohne zu vergessen, dass unser Leben immer in Spannungsfeldern stattfindet und stattfinden wird. Es gibt nicht immer ein «Entweder-oder», sondern oft ein «Sowohl-als-auch», bei dem man abwägen muss, was im Moment wichtig ist.

Den oben genannten Herausforderungen und den daraus resultierenden Veränderungen ist das Weizenkorn ebenfalls ausgesetzt. Trotzdem zeichnet es sich durch eine hohe Kontinuität aus. Zusätzlich befindet es sich mitten in einem Generationenwechsel, der von der Geschäftsleitung und dem Stiftungsrat begleitet wird, was bisher sehr gut gelungen ist. Dafür sind wir sehr dankbar. Ein wichtiger Erfolg war auch die gelungene Integration des Bäckereibetriebs der Genossenschaft Mensch und Arbeit (ge.m.a.). An dieser Stelle möchte ich dem Vorstand, der Geschäftsleitung und der Belegschaft der ge.m.a. herzlich für das grosse Vertrauen bei

der Übernahme danken, das sie uns für die erfolgreiche Weiterführung entgegengebracht haben.

Die Kultur der gegenseitigen Wertschätzung konnte beibehalten werden. Alles ist darauf ausgerichtet, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stabile Bedingungen vorfinden und wir unsere Kundinnen und Kunden mit hochwertigen Produkten und Dienstleistungen erfreuen und verwöhnen können.

Ich möchte mich auch im Namen des Gesamtstiftungsrates bei allen Mitarbeitenden für ihren Einsatz herzlich bedanken, insbesondere bei Geschäftsführer Dieter Jost und seinem gesamten Team für die umsichtige Führung des Unternehmens. Ebenso möchte ich allen Kunden, Lieferanten und den Basler Behörden danken, die uns seit vielen Jahren mit grossem Goodwill begleiten und uns ihr Vertrauen schenken. Auch Gott möchte ich danken, der uns immer wieder seinen Segen gewährt.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Lesen dieses Jahresberichts!

ROBERT ROTH



liebe Leserinnen und Leser

Bericht des Geschäftsleiters

Der vor Ihnen liegende Jahresbericht zeigt in seiner bunten Vielfalt, welche Themen oder Schwerpunkten uns im Jahre 2023 beschäftigten. Ihnen dürfte auffallen, dass wieder viel Neues entstanden ist. Ich freue mich sehr, dass wir als Stiftung Weizenkorn auch im letzten Jahr nicht stehen geblieben sind, sondern mit Innovationskraft und gesundem Unternehmertum Schritte nach vorne vollzogen haben.

In der Geschäftsleitung durfte ich letztes Jahr zwei neue Mitglieder willkommen heissen. Adrian Dellenbach wurde im September ordentlich pensioniert. Stefan Breidert hat seinen Platz seit Juli

2023 eingenommen. Stefan arbeitet seit über 20 Jahren im Weizenkorn; zuerst als Leiter der Endmontage und danach als Verantwortlicher der Holzmanufaktur an der Venedigstrasse. Stefan verantwortet als GL-Mitglied den Bereich Holzspielwaren- und Holzartikelproduktion sowie die IT.

Auf Ende Jahr hat sich Andrea Zipperer frühpensionieren lassen. Ihre Nachfolgerin im Sozialdienst und als Mitglied der Geschäftsleitung ist Patrizia Hofer. Patrizia war bereits vor 8 Jahren für über 10 Jahre bei Weizenkorn als Teammitglied im Sozialdienst angestellt. Sie ist seit August 2023 in unserer GL und verantwortet den gesamten Sozialdienst sowie

die strategische Führung unseres Kreativateliers. Beide neuen GL-Mitglieder haben sich sehr gut in ihre vielfältigen Aufgaben eingearbeitet.

Andrea Zipperer und Adrian Dellenbach durften wir gegen Ende Jahr anlässlich eines Abendessens mit dem gesamten Team verabschieden. Auch an dieser Stelle danke ich den beiden für ihre lange und stark prägende Zeit in der Stiftung Weizenkorn.

Ein weiterer Höhepunkt war die Übernahme der ge.m.a.-Bäckerei. Die Institution ge.m.a. (Genossenschaft Mensch und Arbeit) musste leider ihre Aktivitäten einstellen. Seit September 2023 er-



gänzen eine Bäckereiproduktion sowie zwei Filialen am Dreispitz und am Erasmusplatz die Vielfalt von Weizenkorn. Infolgedessen haben wir unser Angebot für Menschen, die Unterstützungsbedarf benötigen, ergänzt und konnten mit dem Arbeitsintegrationszentrum Basel (AIZ) eine neue Vereinbarung unterschreiben. Damit wurde es möglich, Menschen nach einer längeren Erwerbslosigkeit zurück in den ersten Arbeitsmarkt zu begleiten.

Der Kernauftrag der Stiftung Weizenkorn bleibt trotz Erneuerungen und Erweiterungen bestehen: Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen nicht oder nur erschwert im ersten Arbeitsmarkt Fuss

fassen können, einen sinnvollen Arbeitsplatz anzubieten. Er wird aber mehr und mehr ergänzt durch Angebote und Massnahmen, die zum Ziel haben, Menschen zurück in den ersten Arbeitsmarkt zu führen und Ausbildungen auf allen Leistungsstufen anzubieten. Durch den wachsenden Anteil an Erst-arbeitsmarkttauglichen Arbeitsplätzen innerhalb der Stiftung Weizenkorn wie z.B. Verkauf, Gastronomie, Hausdienst, Hotellerie usw. kann Weizenkorn hier einen guten Beitrag leisten.

Ich bedanke mich herzlich bei allen Teammitgliedern und Mitarbeitenden für das tägliche beherzte Engagement und die hohe Einsatzbereitschaft.

Im Weiteren bedanke ich mich bei all unseren Geschäftspartnern und behördlichen Partnern, mit denen wir in gutem Kontakt und Austausch sind. Last but not least bedanke ich mich bei unserem Stiftungsrat, der mit seiner strategischen Weitsicht und grosser Kenntnis der Themen vorangeht. Ich freue mich, die bevorstehenden Herausforderungen zusammen mit Ihnen und mit euch anzugehen.

DIETER JOST

Erweitertes Angebot

Bericht vom Sozialdienst

Als ich im September die Leitung des Sozialdienstes von Andrea Zipperer übernahm, war alles bestens für den Wechsel vorbereitet. Zusätzlich erleichterte mir den Einstieg, dass ich bereits selber von 2004 bis 2015 im Sozialdienstteam des Weizenkorns gearbeitet hatte.

Gleichzeitig mit meinem Arbeitsstart kam die Bäckerei der g.e.ma mit den zwei Verkaufsfilialen zu Weizenkorn. Mit dem Zuwachs durch die Bäckerbranche konnten wir eine neue zuweisende Stelle als Partner gewinnen. Das AIZ (Arbeits- und Integrationszentrum der Sozialhilfe Basel) weist Personen zu, die das Ziel einer Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt als Anschlusslösung haben.

Diese Zielsetzung ist auch in den anderen Arbeitsbranchen im Weizenkorn möglich. DASBREITEHOTEL hat eine gute Gästebelegung. Das bietet genügend gesunde Betriebsamkeit, um professionell

in das Hotelmetier einzusteigen. In unserer Hauswartgruppe oder in der Logistikgruppe herrschen zeitweise Arbeitsbedingungen, wie es im freien Markt üblich ist. In der Holzmanufaktur steht ein Maschinenpark wie in einer professionellen Schreinerei. Dies ermöglicht marktnahe Ausbildungen. Das Restaurant Cantina e9 bewirbt im Schnitt 140 Gäste pro Mittag. Da entsteht die «normale» gastronomische Hektik, die bewältigt werden muss. Im Kerzenatelier müssen Farbrezepteuren, Giesstemperaturen und der zeitliche Giessablauf genauestens eingehalten werden, damit eine schöne perfekte Kerze entsteht. Überall gibt es Felder, in denen unsere Mitarbeitenden sich nach und nach an die Bedingungen des ersten Arbeitsmarkts annähern können. Dank dieser Branchen- und Tätigkeitsvielfalt kann jede Person im Weizenkorn seine Begabungen finden, das Selbstvertrauen stärken und in einen Job und die damit verbundene Unabhängigkeit zurückfinden.

Es arbeiten auch Personen bei uns, die in der Wiedereingliederung der IV sind und ein Aufbautraining absolvieren. Oft starten diese Personen mit einer Arbeitszeit von 2 Stunden pro Tag. Diese wird nach und nach mit dem Ziel erhöht, in ein Arbeitstraining zu wechseln. Dort wird die Stabilität und die Fachlichkeit trainiert, um im eigenen Beruf oder einem neuen Beruf wieder einsteigen zu können. Da dieses Training sehr individuell auf den einzelnen Menschen zugeschnitten ist, entstehen in den Arbeitsteams grosse unterschiedliche Anspruchsstufen. Dies benötigt viel Flexibilität bei unseren Gruppenleitenden. Da hilft ihnen die Ausbildung und Erfahrung in ihrem angestammten Beruf und eine Ausbildung in der Arbeitsagogik.

Das Foto zeigt unser Sozialdienstteam. Christian Stocker coacht das Kreativatelier und die externen angepassten Arbeitsplätze bei unseren Part-

nerfirmen. Daniela Plötz begleitet das Kerzenatelier und die Bäckerei mit den Verkaufsfilialen. Andrea Schweiher begleitet die Restaurationsbetriebe «Cantina e9» und «DASBREITEHOTEL». Fabio Baumgartner unterstützt die Abteilung Holzmanufaktur und die Hausdienstgruppe. Ich selber leite den Sozialdienst und bin zuständig für die Bereiche Logistik und Hauswirtschaft im Hotel. Im Sekretariatsteam gab es im letzten Jahr personelle Wechsel. Sarah Weissen und Bettina Nydegger wurden Mami. Dadurch konnten Nicole Schork und Maëlle Brühlhart in die Administration des Sozialdienstes einsteigen.

Wir freuen uns sehr über jede Person, die in einem unserer Arbeitsbereiche Fuss fasst, neuen Mut schöpft und nach und nach in ihrem Leben vorwärtskommt.

PATRIZIA HOFER



v. l. n. r. Patrizia Hofer, Maëlle Brühlhart, Andrea Schweiher, Nicole Schork, Daniela Plötz, Christian Stocker, Fabio Baumgartner



Filiale Erasmusplatz



Die Bäckerei Weizenkorn

Bericht von der Bäckerei

Seit dem 1. September 2023 gehört ein neuer Bereich zu Weizenkorn: Eine Bäckerei (Produktion) mit zwei Filialen. Aber alles der Reihe nach.

Im letzten Frühling wurde ich von der ge.m.a. (Genossenschaft Mensch und Arbeit) kontaktiert. Frau Berger (Präsidentin der ge.m.a.) hat mir mitgeteilt, dass die ge.m.a. ihren Betrieb aufgeben muss und

hat mich gebeten zu prüfen, ob die Übernahme der Bäckerei durch das Weizenkorn eine Option sei.

Nach diversen Besprechungen und Prüfungen kamen wir zum Schluss, dass das für uns sogar eine sehr gute Option ist. Mehrere Gründe gaben den Ausschlag. Erstens passt eine Bäckerei mit Filialen sehr gut zu Weizenkorn. Wir sind bereits mit zwei beste-

henden Restaurants in der Gastronomie tätig. Synergieeffekte lagen auf der Hand. Zweitens wollten wir, dass diese gute Arbeit weitergeht. Es waren mehr als 10 Angestelltenplätze sowie Ausbildungsplätze und IV-Massnahmen-Plätze in Gefahr. Drittens sind die Berufsbilder Bäcker, Konditor und Detailhandelsfachangestellte Berufe, die sehr nah am ersten Arbeitsmarkt liegen und somit ein hohes Integrations-



Filiale Walkenweg, Dreispitz

potenzial aufweisen. Viertens ist es erstaunlich, dass wir mit dem Namen «Weizenkorn» nicht schon längst eine Bäckerei betrieben haben. Ein neuer Bereich hat somit zu seinem eigenen Namen gefunden.

Natürlich war mit der Übernahme viel Arbeit verbunden. Es mussten sämtliche Prozesse in unser Weizenkorn-System integriert werden (Finanzen,

Personalwesen, Kultur, usw.). Die Filialen mussten neu beschriftet werden. Neue Verträge mit Leistungsträgern (Kanton) mussten abgeschlossen werden. Vieles ist auch noch im Tun und kommt nach und nach.

Unter dem Strich ist die Übernahme für alle Beteiligten ein Gewinn. Wir als Stiftung Weizenkorn sind

sehr glücklich, dass nun auch eine Bäckerei zu uns gehört. Wir sind überzeugt, dass uns die Bäckerei in Zukunft noch viel Freude bereiten wird.

DIETER JOST





DASBREITEHOTEL goes public!

Bericht vom Hotel

Ein gut gehütetes Geheimnis im Breitequartier war, dass man bei uns auch als 'Local' ein tolles Mittagessen aufgetischt bekommt. Nur wenige wussten davon. Uns war das auch recht – sind wir doch 'nur' ein Hotel garni.

Doch das ändert sich nun: «DASBREITEHOTEL goes public!» Unser Hotel wird mit einer öffentlichen Café-Bar-Lounge erweitert. Unser Angebot ändert sich von morgens bis abends chamäleonartig. Die einzige Konstante: Qualität, Regionalität und Frische.

Der Start in den Tag gelingt mit Backwaren unserer hauseigenen Bäckerei (vgl. S. 8). Dazu assortierter

Käse und nährhafte Smoothies. Gerne servieren wir auch ein Egg Benedict oder einen French Toast zu einem feinen Kaffee aus nachhaltiger Produktion.

Weiter geht es mit der kleinen, aber feinen «All-Day-Karte». Darauf findet sich ein Ziegenkäse mit Balsamicodressing, ein gegrilltes Sandwich mit Kim-Chi oder hausgemachtem Pastrami.

Über Mittag zaubert zusätzlich zur hausgemachten Pasta ein täglich wechselndes 3-Gang-Menü ein Lächeln aufs Gesicht des zufriedenen Gastes.

Abends verwandeln wir uns dann zur Bar-Lounge und servieren zu leckeren Barsnacks gerne ein

Glas Wein, ein innovatives Craft Beer oder einen angesagten Cocktail.

Nicht Neben-, sondern Haupteffekt: Wir bieten damit zukünftig sogar noch weitere, höchst attraktive und zum Teil neue Arbeits- und Ausbildungsplätze an. Diese sollen den Bedürfnissen unserer Mitarbeitenden entsprechen und nah am ersten Arbeitsmarkt liegen.

Wann dürfen wir Sie verwöhnen? :-)

PHILIPP ROGGENSINGER

Unser Spiegelsaal

Bericht vom Restaurant Cantina e9

Immer mehr Anlässe finden in unserem Spiegelsaal an der Eulerstrasse 9 statt. Dieser Raum im hinteren Teil unseres Restaurants ist eigentlich eine Kleinkunsthöhle mit Kronleuchter, goldig umrahmten Spiegeln und einer Theaterbühne mit grossem, samtigem Vorhang. Zusammen mit unserem kulinarischen Angebot wird Ihr Anlass in diesem stilvollen Ambiente so zu einem ganz besonderen Erlebnis. Wir freuen uns jedes Mal, wenn wir diesen Saal nach den Vorstellungen unserer Kundschaft einrichten und bespielen können. Sei es ein Apéro, ein Bankett, eine Generalversammlung oder irgendein anderes Fest – wir beraten und bedienen Sie gerne.

Neben dem Blick auf die Kundschaft sind diese Anlässe eine grosse Chance für unseren arbeits-

agogischen Auftrag. Viele marktnahe Einsatzmöglichkeiten bieten sich an für die Förderung und Entwicklung unseres Personals.

Neben den Anlässen freuen wir uns auch am Mittag über die zahlreichen Gäste, die bei uns ihre Mittagspause verbringen. Die erweiterte Trottoirbestuhlung wird rege genutzt und wird immer mehr zu einem sichtbaren, gemütlichen Quartier-treffpunkt.

Die ganze Cantinacrew bedankt sich bei Ihnen, liebe Gäste, für Ihre Treue im vergangenen Jahr. Wir bekochen und bedienen Sie gerne in unserem Haus mit frischen, gesunden und köstlichen Mahlzeiten.

MARKUS HÄRDI



Spiegelsaal





Cateringcrew Cantina e9

gelungenes Werk

Bericht aus der Schreinerei



Für ein gelungenes Werk ist es enorm wichtig, dass die beteiligten Parteien gut zusammenarbeiten. Dafür braucht es Personen mit Kompetenz und Teamgeist. Wir sind dankbar, mit unserer Werkstatteleiterin Annika Himmelsbach eine solche Person an Bord zu haben. Als junge, gut ausgebildete Schreinerin stellt sie hohe Ansprüche an sich selbst und an die Qualität der von uns ausgeführten Arbeiten. Sie kümmert sich um die Infrastruktur, teilt die Arbeiten ein, bildet die Schnittstelle zu den Projektleitern im Büro und dies alles mit viel Weitsicht und Empathie. Auch der Zeitdruck

und allfällige ändernde Umstände bringen sie nicht aus der Ruhe. Alles in allem die richtige Person am richtigen Platz.

Ein Highlight im vergangenen Jahr war für uns der Ausbau eines neuen Einfamilienhauses für einen privaten Kunden. Hier haben Büchli Pfaff Architekten in Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber einen modernen und stilvollen Innenausbau entwickelt. Die gewählten Materialien harmonisieren zusammen und die gelungenen, konstruktiven Details betonen die Schönheit und Konse-

quenz des Entwurfes. Es ist für uns Handwerker immer wieder eine Ehre, an solchen Aufträgen mitarbeiten zu dürfen, unser Knowhow einzubringen und dem Kunden ein tolles Ergebnis zu übergeben.

Wir möchten uns bei all unseren Kunden und Auftraggebern bedanken, die uns immer wieder ihr Vertrauen schenken und mit uns zusammen ihre Projekte umsetzen.

STEFAN WERNER



neue Späneabsauganlage



Stefan Breidert





Staub und Lärm ausquartieren

Bericht aus der Holzmanufaktur

Das Arbeiten mit Holz erzeugt zwangsläufig Späne und Holzstaub. Mit dem stetigen Zuwachs an Maschinen in unserer Werkstatt kam unsere alte Späneabsauganlage an ihre Grenzen. Dies führte immer mehr zu Problemen in der Produktion, die Raumluft wurde staubiger und der Werkstattboden rutschiger. Es lag schon lange der Wunsch in der Luft, die Absauganlage zu erweitern und in den Aussenbereich zu verlegen. Nach längerem Warten auf die Baubewilligung gelang es uns in diesem Jahr, dieses Projekt umzusetzen. Mit dem Standortwechsel der Absauganlage von Innen nach Aussen wurden nicht nur diese drei genannten Nachteile beseitigt, sondern auch ein Raumgewinn in der Werkstatt erwirkt und die Werkstatt von einer unangenehmen Lärmquelle befreit. Die Werkstattatmosphäre hat sich mit dieser Investition massiv

verbessert – gerade für unser Personal ein sehr wichtiger Aspekt.

Damit wir unseren arbeitsagogischen Auftrag ausfüllen können, bearbeiten wir gerne neben der Herstellung der Eigenprodukte auch externe Aufträge. Dank der Zusammenarbeit mit einem Holzhändler und diversen Deckenbauern konnten wir verschiedene Grossprojekte mit Decken- und Schallschutzelementen ausführen. Über solche marktnahen Arbeiten sind wir sehr froh – mit unserer professionell ausgestatteten Werkstatt erhoffen wir uns mehr solche Aufträge. Sie verbreitern unsere Trainingsmöglichkeiten für Menschen in der Holzverarbeitung und helfen mit, die Auslastung unserer Werkstatt zu verbessern.

STEFAN BREIDERT

Livemusik im Kerzenatelier

Bericht vom Kerzenatelier

Häufig läuft neben der Kerzenproduktion das Radio oder individuell ausgewählte Musik beschallt die Werkstattträume. Ganz selten gibt es Momente, da erklingt Bach oder Beethoven, und zwar live, mitten im Kerzenatelier. Roger, ein langjähriger Mitarbeiter, nimmt immer wieder mal sein Cello mit und lässt sich nicht zweimal bitten, seine neu gelernten Musikstücke zu präsentieren. Manchmal sogar in Begleitung einer Querflöte.

Vielen Dank, Roger, für diese fröhliche Auflockerung mitten im Alltag. Du bist schon viele Jahre bei uns und produzierst die langen, dünnen Stabkerzen. Was gefällt dir besonders bei deiner Arbeit?

Ich giesse die Kerzen mit einem Trichter. Das ist eine schöne Arbeit. Sobald die Kerzen hart sind, muss man sie herausziehen, verarbeiten und et-

kettieren. Das Falten der Schachtel für die Verpackung mache ich auch gerne. Ich kenne alle unsere Kerzenfarben. Es gefallen mir nicht alle, aber die Blautöne mag ich am liebsten. Das Zusammenarbeiten mit der Gruppe macht mir Freude. Mit einigen arbeite ich schon viele Jahre zusammen.

Für das Cello spielen braucht man flinke Finger. Wo braucht es diese in der Herstellung der Kerzen?

Das Gießen mit dem Trichter muss sehr präzise sein, damit die Kerze schön wird. Auch beim Ein-dochten braucht es geschickte Finger, damit der Docht genau in der Mitte der Kerze ist.

Die Weizenkornkerzen werden in vielen Läden verkauft. Hast du auch schon mal in einem Laden Weizenkornkerzen gesehen?

In Basel habe ich unsere Kerzen in einem Claroladen gesehen. Mit meiner Mutter habe ich in einer anderen Stadt mal Weizenkornkerzen gesehen. Ich weiss aber nicht mehr, in welcher Stadt es war.

Was hat das bei dir ausgelöst?

Ich bin sehr stolz und es macht mir Freude, wenn ich die Kerzen sehe. Jedes Jahr arbeite ich an der Herbstmesse und am Weihnachtsmarkt am Stand mit. Das ist super. Da kann ich den Besuchern persönlich sagen, dass ich diese Kerzen mit meiner Gruppe hergestellt habe.

Nochmals vielen Dank für die Musik und für dein langjähriges Mitarbeiten bei uns im Kerzenatelier.

DANIEL SCHWOB





Kuchenduft liegt in der Luft

Bericht aus dem Kreativatelier

Anfang der Woche duftet es meist herrlich süß im Treppenhaus unserer Firma. Im Kreativatelier ist Kuchenbacktag. Die am Vortag eingekauften Zutaten werden sorgfältig verarbeitet. Jedes Mal entsteht ein anderer Kuchen: Aprikosenkuchen,

Schokoladenkuchen, Apfelkuchen und manchmal auch ein Zitronencake oder feine Muffins. Dann kommt der Mittwochnachmittag. Zu zweit startet die Verkaufscrow und läuft von Büro zu Büro und von Werkstatt zu Werkstatt und verkauft

fleissig die selber gebackene Ware. Für diesen Rundgang durch das ganze Gebäude braucht es auch etwas Mut. Man begegnet vielen Menschen, kommt mit ihnen ins Gespräch, präsentiert die selber gemachte Köstlichkeit und hofft auf einen

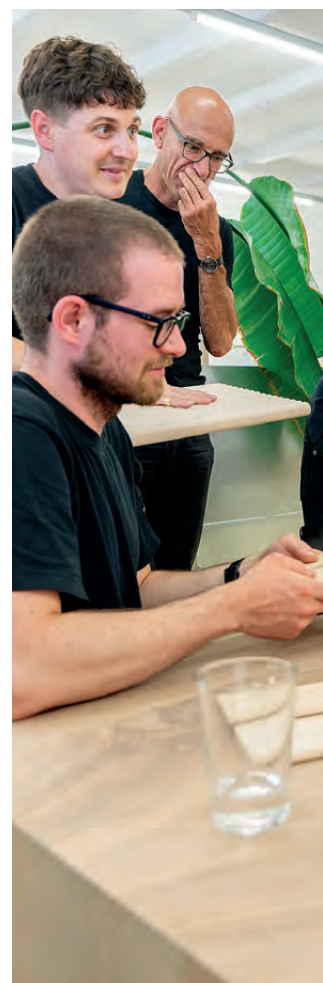


regen Verkauf. Auch das Einkassieren und Abrechnen gehört dazu. Der Mut lohnt sich allemal. Man wird mit viel Lob und fröhlichen Gesichtern empfangen. Sobald der Rundgang zu Ende ist und man sich im Kreativatelier wieder trifft, heisst

es: «Und – wie viel habt ihr verkauft?» Dann wird berichtet, wer alles gekauft hat und welche Rückmeldungen gekommen sind. Denn nicht selten kommt es vor, dass die Verkaufsleute noch mitbekommen, wie jemand, der nicht bis zur Pau-

se warten kann, bereits beim Kaufen schon eine Kostprobe zu sich nimmt.

SIMONE NYDEGGER





Living-Collection

Bericht vom Verkauf

Schon längere Zeit hat uns die rückgängige Nachfrage nach unseren Holzspielwaren beschäftigt. Qualitativ hochstehende Spielwaren stehen seit einiger Zeit massiv unter Druck. Das sieht man auch daran, dass zwei der grössten Anbieter aus Deutschland in einem Fall übernommen und im anderen Fall im Konkursverfahren sind. Die Kinderzahlen in der westlichen Welt sind rückläufig und die Konkurrenz (Spiele auf Handys, Tablets, PC's) ist ständig am Wachsen.

Aus diesen Gründen und weil wir unsere Kapazitäten im Holzbereich nicht reduzieren wollen, haben wir uns entschieden, in eine neue Holzlinie für Erwachsene zu investieren. Wir nennen diese Linie «Living-Collection». Es geht um Produkte – vorwiegend aus Holz – die im Wohnbereich, in der Küche,

im Bad, auf der Terrasse oder im Garten eingesetzt werden und die einen hohen Designanspruch erfüllen. Kurz gesagt: Ambiente und Funktion der Produkte sollen die Erwartungen der angestrebten Zielgruppe erfüllen und unter dem Dach «Weizenkorn» ihren Platz finden.

Für die Umsetzung dieses Projektes arbeiten wir mit einem externen Designbüro zusammen, das in diesem Bereich viel Erfahrung hat. Der Zeitplan sieht vor, dass die ersten Prototypen über unsere Handelsvertreter ab Herbst 2024 im Markt präsentiert werden und dass der erste Messeauftritt an der Ambiente im Februar 2025 in Frankfurt stattfinden wird.

DIETER JOST



Glasi Hergiswil

Unser Betriebsausflug

Ich war seit meiner Kindheit nicht mehr in der Glasi Hergiswil, bin aber seither oft mit dem Zug daran vorbeigefahren. Aus der Erinnerung habe ich imposante Bilder vor mir von der Glasbläse-
rei, dem Labyrinth und vom Fabrikladen mit den
Regalen voller Glas. Männer mit dicken Backen,
die alphornähnlich in lange Stangen blasen. An
dem anderen Ende der Stange wachsen rot-oran-

ge schimmernde Glasballone. Es scheint einfach
zu sein, aber ich glaube, ich täusche mich. Ger-
ne hätte ich es ausprobiert, aber mit unserer
gros-sen Gruppe war das nicht möglich. Wiede-
rum war das Glaslabyrinth ein Erlebnis. Mit den
gros-sen Hergiswiler Hüttenfinken ausgerüstet,
suchten wir den Weg durch die blau-rot schim-
mernde Scheibenlandschaft. Mir gelang es, ohne

einmal mit der Nase an eine Scheibe zu stossen.
Der Fabrikladen ist nach wie vor beeindruckend.
Das Tageslicht bricht sich tausendfach in den un-
zähligen Glasschüsseln, Krügen, Tellern und di-
versen Kunstgegenständen. Meine Kindheitser-
innerungen wurden aufgefrischt und zu 100 %
bestätigt. Die Glasi Hergiswil ist ein sicherer Wert
in der Schweizer Qualitätswelt.



Mit dem Schiff fahre ich immer gern und besonders eine Strecke, bei der man schöne Villen am Ufer sehen kann. Da gibt es bei der Umfahrung der Halbinsel Kastanienbaum einige «Hingucker». Auch die Einfahrt nach Luzern ist attraktiv mit dem modernen Dach des KKL und der Seepromenade mit den Altherrenhotels. Mit unserer Gruppe schlenderten wir über die Kappelbrücke, gönnten uns ei-

nen Latte Macchiato und dann gings bereits zurück mit dem Car nach Basel. Ein gelungener Ausflug – herzlichen Dank an die Firma!

MORITZ B.

Jahresrechnung

Betriebsrechnung in CHF (verkürzt)

	2023	2022
Ertrag aus Produktion, Handel und Dienstleistung	8'617'107	8'215'980
Ausbildungsbeiträge	1'112'648	847'325
Ertrag aus Leistungsabteilung Kantone	5'071'540	5'370'224
Übriger Ertrag	267'359	286'870
Spenden	129'471	192'796
Nettoerlös inkl. Spenden	15'198'125	14'913'195
Materialaufwand inkl. Fremdleistungen	-3'214'142	-3'348'799
Personalaufwand	-8'877'180	-8'195'940
Verwaltungs- und Sachaufwand	-3'405'634	-3'064'735
Abschreibungen	-399'114	-380'867
Total betrieblicher Aufwand	-15'896'070	-14'990'341
Finanzerfolg	-155'921	26'075
Veränderung Fondskapital	7'716	32'355
Entnahme/Zuweisung an gebundenes Kapital	573'093	315'683
Jahresergebnis	-273'057	296'967

Die vollständige Jahresrechnung 2023 nach Swiss GAAP FER sowie der Bericht der Revisionsstelle liegen am Sitz der Gesellschaft zur Einsicht auf.

Bilanz per 31. Dezember in CHF (verkürzt)

Aktiven	2023	2022
Flüssige Mittel	1'126'842	1'013'314
Forderungen (kurzfristig)	3'983'769	3'568'025
Vorräte und angefangene Arbeiten	3'015'483	2'209'540
Aktive Rechnungsabgrenzungen	124'898	80'614
Umlaufvermögen	8'250'992	6'871'493
Finanzanlagen Dritte	9'480	132'480
Finanzanlagen Nahestehende	2'890'000	2'890'000
Sachanlagen	2'165'000	1'876'800
Immaterielle Anlagen	85'100	31'600
Anlagevermögen	5'149'580	4'930'880
Total Aktiven	13'400'572	11'802'373
Passiven	2023	2022
Verbindlichkeiten (kurzfristig)	1'392'632	683'500
Rückstellungen (kurzfristig)	179'300	174'258
Passive Rechnungsabgrenzungen	97'690	82'269
Verbindlichkeiten (langfristig)	3'509'098	1'786'628
Fremdkapital	5'178'720	2'726'655
Fondskapital	10'626	18'342
Organisationskapital	8'211'226	9'057'376
Total Passiven	13'400'572	11'802'373





Finanzbericht

Das Geschäftsjahr 2023 war geprägt von verschiedenen Einflüssen, die negativ auf das Geschäftsergebnis einwirkten. So sank der Eurokurs, welcher die Umsätze in Europa bremste und einen negativen Währungseinfluss hatte. Da die Stiftung Weizenkorn ihren Strom teilweise auf dem freien Markt einkauft, wirkten sich die stark gestiegenen Strompreise in einem höheren Energieaufwand aus. Zudem konnten mangels Nachfrage nicht alle verfügbaren geschützten Arbeitsplätze besetzt werden, wodurch der Ertrag aus Leistungsabgeltung Kantone sank.

Es gab aber auch Erfreuliches. Per September 2023 stiess die Bäckerei der ge.m.a. (Genossenschaft Mensch und Arbeit) zu Weizenkorn, was einen höheren Umsatz zur Folge hatte. Allerdings stieg dadurch auch der Material- und Personalaufwand an. Gleichzeitig kann Weizenkorn nun Ausbildungsplätze und IV-Massnahmen in der Bäckereibranche (Produktion) sowie im Detailhandel anbieten.

Trotz den Herausforderungen realisierte Weizenkorn auch im Jahr 2023 Projekte mit einem grösseren Investitionsbedarf. So wurde die Oetlingerstrasse 81 brandschutztechnisch aufgerüstet. Zudem wurden überall LED-Lampen installiert und ein neues Wachsschmelzbecken angeschafft. Für die letzten beiden Projekte wurden Spenden gesammelt. Gleichzeitig wurde in den Markenauftritt investiert.

DANIEL SPICHIGER



herzlichen Dank

Unsere Spenderinnen und Spender

P.+S. Amacher Brunner • H.R.+R. Baumgartner-Morf • P.+H. Blaser-Häni • H. Börlin • E.I.+J.P. Bühler • Ch. Cerletti- Sarasin • C.L. Dovat • P.+R. Dürrenberger • Ch.+A. Erne • E. Escoda Clemente • W. Flühmann • A.+L. Fritz-Vogel • J. Fuchs-Walti • L.K.+R.M. Fuss-Bots • M.M. Gächter • S.+M. Gagliardo Lüthy • Ernst Göhner Stiftung • A.+E.R. Glur-Jung • Th. Grauwiler • Dr. h.c. Emile Dreyfus-Stiftung • C. Vogt+S.Hauser • M.L.+M. Hauser Hahnemann • Y. Heertsch-Tamagna • D.+M. Hertner • D.+E. Hofer-Zaugg • Stiftung zur Förderung der Lebensqualität in Basel und Umgebung • R. Jemmi • B.+M.S. Jundt • Ch. Jungck • L. Kern-Buser • G. Kohler-Hartmann • M. Krebs • P. Kuster • Y. Kuster • Levinson AG • M. Linsi • P.+C. Müller Wetzstein • V. O'Brien-Pfister • L. Péret Mosquera Elze • T.+V. Rakers • E. Riesch • H.+I. Scheurer-Pabst • P.+R. Schmocker • A. Schwob • F. Sonderegger-Egli • W.+A. Staub • L.A. Suter • D.C. von Escher • E. Weiss-Lauber • W.+M. Widmer-Sacher • I. Wittmann • V. Wüthrich-Furler • Ch.H. Zampoli • M. Zeltner • A. Zipperer • Kirchgemeinde Bretzwil-Lauwil • Ref. Kirchgemeinde Biel-Benken • Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung • Einwohnergemeinde Arlesheim • Emil u. Beatrice Gürtler-Schnyder von Wartensee Stiftung • Stiftung Dorothea und Paul Schwob • Stiftung Wolf • Ref. Kirchgemeinde Solothurn • Gertrud+Hedwig Heyer-Stiftung • Evang.Ref. Kirchgemeinde Gelterkinden • Dosenbach-Wasser-Stiftung • UBS Stiftung für Soziales und Ausbildung • Coop Schweiz • Paulus Fonds • Alfred und Erika Ringle-Stiftung • Ref. Kirchgemeinde Reigoldswil-Titterten • Gehring Group AG • Ref. Kirchgemeinde Möhlin • Evang. Ref. Kirche Malters

das Weizenkorn

Stand August 2024

Impressum

Redaktion: Daniel Schwob
Gestaltung: Stephan Jungck, fortissimo.ch
Bilder: Stephan Jungck:
1, 2, 4-10, 13, 15-23, 26-29, 32
Büchli Pfaff Architekten:
14
Weizenkorn:
3, 12, 14, 24, 25, 30

Stiftung Weizenkorn
Oetlingerstrasse 81, CH-4057 Basel

T.: 061 686 91 31 F.: 061 686 91 30
www.weizenkorn.ch info@weizenkorn.ch

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8.00–12.00/13.00–17.00

Bankverbindung:
Basler Kantonalbank 16 571 280 72
IBAN CH16 0077 0016 0571 2807 2



Das Weizenkorn ist ein soziales Unternehmen, in dem vorwiegend junge Frauen und Männer im geschützten Rahmen arbeiten. Bei einer sinnvollen Tätigkeit erleben sie Annahme und Wertschätzung. Über 300 Menschen sind an einem begleiteten Arbeitsplatz beschäftigt oder absolvieren eine Ausbildung. In den Arbeitsbereichen Holzmanufaktur, Kerzenatelier, Verkauf, Gastronomie, Hotellerie, Bäckerei, Hauswartung und Buchhaltung, werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom internen Sozialdienst und von rund 90 Teammitgliedern begleitet. Ziel der Begleitungsarbeit ist, die beste-

henden Kompetenzen zu stärken und die Vermittelbarkeit in die freie Wirtschaft zu verbessern.

Das Weizenkorn besteht seit 1979. Die Träger-schaft ist eine Stiftung. Die Arbeit wird finanziert aus dem Erlös der Eigenproduktion, aus Kantons-beiträgen und von Spenden. Das Weizenkorn ist von Bund und Kanton als Geschützte Werkstatt und als Eingliederungsstätte anerkannt. Spenden sind bei der Steuerverwaltung Basel-Stadt und Basel-Landschaft sowie in den meisten anderen Kantonen abzugsfähig.

Stiftungsrat

Robert Roth, Präsident
André Fritz
Claude Rothen

Geschäftsleitung

Dieter Jost, CEO
Stefan Breidert
Patrizia Hofer
Philipp Roggensinger
Daniel Schwob
Stefan Werner

Sozialdienst, Personal

Fabio Baumgartner
Maëlle Brühlhart
Daniela Plötz
Nicole Schork
Andrea Schweiher
Christian Stocker
Cornelia Weichelt
Noah Werner

Verwaltung, Finanzen

Daniel Spichiger
Christine Bolliger

Barbara Gloor
Robert Thoma

Bäckerei

Gilles Gasser
Sarah Gautschi
Adriana Günther
Jasin Karabulut
Dominique Lustig
Mandy Pethke
Christian Schaller
Fabrice Schmidt
Margarita Seijo
Olivier Soret
Beat Weisskopf
Nadja Zumbrunn

DASBREITEHOTEL

Martina Voegeli
Ulrike Bruhn
Annelise von Planta
Phil Boogk
Chantal Boos
Gennier De La Cruz Galan
Eros Garcia Gonzalez
Stephanie Jost

Dario Marti
Verena Notz-Bussmann
Bernd Renkert
Maurizio Rovito
Kevin Tarnutzer
Elvira Unger-Klein

Cantina e9

Markus Härdi
Ewgenij Blank
Sabrina Ianniello
Frédéric Lostuzzo
Burkhard Piek
Mathias Schoppe

Kerzenatelier

Barbara Herzig
Jürgen Klankert
Stefano Bianco
Oliver Diermann
Roland Heuberger
Ilyesse Mokaddem
Ünal Odabasi
Ata Saldiran
Mahmut Tufan
Sebastian Voss

Verkauf

Reinhard Aberle
Othmar Fluck
Alain Gröger
Astrid Heierli
Therese Huber
Christina Scherler

Holzmanufaktur

Guido Kaufmann
Erich Leuenberger
Raphaël Carruzzo
Marco Fischer
Ramon Hari
David Haueis
Rehema Krähenbühl
Elke Mayer-Aberle
Kaspar Salathé
Johannes Scharbau

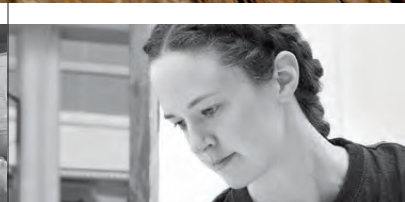
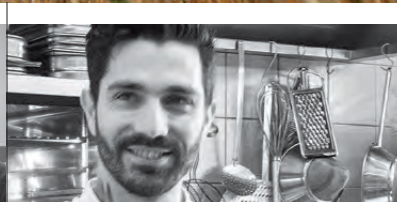
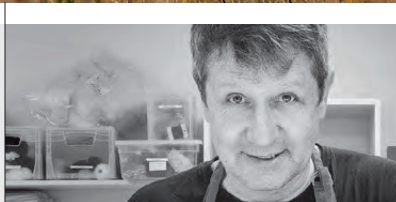
Schreinerei

Uwe Rech
Annika Himmelsbach
Jan Fricker
Daniel Hedinger
Martin Katrinski

Pascal Morgenthaler
Chiara Schmid
Olivier Sutter
Albin Windler

Krea-Atelier

Simone Nydegger
Gabriele Binder
Ilse Neumann



Weizenkorn