

Weizenkorn



2024



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



Liebe Leserinnen und Leser

Wir freuen uns, Ihnen aus dem Jahr 2024 berichten zu dürfen. Das vergangene Jahr war erneut geprägt von zahlreichen Herausforderungen, denen wir uns mit Engagement und Tatkraft gestellt haben. Das Weizenkorn bietet über 300 Menschen geschützte Arbeits- und Ausbildungsplätze. Doch als Betrieb ist das Weizenkorn selbst nicht geschützt – wir müssen uns kontinuierlich den wirtschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Gegebenheiten stellen.

Seit seiner Gründung hat sich das Weizenkorn bewusst dafür entschieden, keine Teilfabrikate, sondern marktfähige Endprodukte zu fertigen. Diese Strategie verlangt nicht nur solide Verkaufs- und

Handelsstrukturen, sondern auch vielfältige Kommunikationsmittel. Das ist mit Aufwand verbunden – doch der Stolz, die eigenen Produkte und Dienstleistungen auf dem Markt zu sehen und zufriedene Kundinnen und Kunden zu erleben, ist für unsere Mitarbeitenden eine wertvolle Bestätigung.

Wir sind sehr zufrieden mit der Entwicklung in den im Jahresbericht dargestellten Bereichen. Überall sind engagierte Menschen am Werk, die ihre Aufgaben mit Kompetenz und Kontinuität erfüllen. Mein besonderer Dank gilt dem Kader, den Bereichsleitungen, den Gruppenleitungen, den Angestellten sowie allen Mitarbeitenden, die tagtäglich zum soliden Erfolg unseres Betriebs beitragen. Hervorheben möchte

ich unseren Geschäftsführer Dieter Jost, die gesamte Geschäftsleitung sowie die Kollegen im Stiftungsrat – danke für eure engagierte Arbeit.

Ein herzliches Dankeschön gilt auch Ihnen – unseren Leserinnen und Lesern, Kundinnen und Kunden, Lieferanten, Gönnern, Spendern und den zuständigen Behörden – für Ihre wohlwollende Unterstützung des Weizenkorns.

Ich wünsche Ihnen nun viel Freude beim Durchblättern und Lesen dieses Jahresberichts.

Mit herzlichen Grüßen
Robert Roth



Liebe Leserinnen und Leser

Bericht des Geschäftsleiters

Der Jahresbericht 2024 zeigt einmal mehr die Vielfalt und Breite der Stiftung Weizenkorn auf. Gerne lade ich Sie dazu ein, auf den nächsten Seiten zu lesen, was uns im vergangenen Jahr beschäftigt hat.

Der Rückblick löst bei mir zwei Emotionen aus. Zum einen freue ich mich sehr über alles, was gelungen ist und über jeden Erfolg, den wir feiern durften. Zum anderen mussten wir nochmals ein sogenanntes mageres Jahr in Kauf nehmen, was die Finanzen und die Auslastung betreffen.

Zu den erfreulichen Themen gehören für mich: Im Kaderbereich durfte ich drei Stellen neu besetzen.

Am 1. Januar 2024 hat Cornelia Weichert als Leiterin Personal begonnen. Am 1. September 2024 durfte ich Esther Meyle für die neu geschaffene Stelle Kommunikation, PR und Marketing in unseren Reihen begrüßen. Am 1. Januar 2025 hat David Zbinden als neuer Verkaufsleiter angefangen. Ich persönlich bin sehr froh um diese Entlastung. Cornelia, Esther und David sind ein echter Gewinn für die Stiftung Weizenkorn.

Zwei grosse Projekte, die wir im Jahr 2025 realisieren werden, durften wir im Jahr 2024 planen und vorbereiten. Für beide Projekte ist die Planung angelaufen und die Finanzierung gesichert. Ich freue

mich jetzt schon auf die grössere Küche und den neuen Gastraum im Breithotel. Das Rhyvage wird ab Herbst 2025 nicht nur den Hotelgästen, sondern auch der Basler Bevölkerung als «das etwas andere Restaurant» offenstehen. Die Bäckerei wiederum freut sich auf die Umstellung zur Tagesproduktion.

Bei all den Aktivitäten steht bei mir immer der wichtigste Auftrag der Stiftung Weizenkorn im Vordergrund: Wir wollen Menschen, die nicht oder nur erschwert im ersten Arbeitsmarkt Fuss fassen können, einen sinnvollen Arbeitsplatz anbieten und sie darauf vorbereiten, im regulären Arbeitsmarkt wieder einen Platz zu finden.



Dazu braucht es ein starkes Team, gute Partnerschaften und einen strategisch denkenden Stiftungsrat. Ich bedanke mich an dieser Stelle bei allen Angestellten sowie Mitarbeitenden für ihren täglichen Einsatz im Rahmen ihrer Möglichkeiten. Ich bedanke mich bei den Behörden, mit denen wir in gutem Kontakt und Austausch stehen. Und ich bedanke mich beim Stiftungsrat für das Vertrauen, das für mich seit Jahren sehr spürbar ist.

DIETER JOST



Fortbildung und Teamentwicklung

Bericht vom Sozialdienst



Der Sozialdienst trifft sich mehrmals im Jahr, um den Austausch, die Weiterentwicklung und die Weiterbildung des Begleitungs- und Betreuungsteams zu fördern. Angesichts von sieben Standorten, an denen produziert oder Dienstleistungen erbracht werden, sind diese gemeinsamen Treffen entscheidend, um eine einheitliche Ausrichtung und hohe Qualität der Arbeit sicherzustellen.

Ein wichtiger Bestandteil der Treffen sind Intervisionen, bei denen die Teammitglieder voneinander lernen, sich gegenseitig unterstützen und einen lebhaften Austausch pflegen. Das Betreuungsteam wählt gezielt Weiterbildungsthemen aus, die für die Arbeit relevant sind. Dazu gehört auch die Vernetzung mit externen Organisationen, wie die Vorstellung der Stiftung «Rheinleben» an einem Nachmittag zeigte.

Im Berichtsjahr wurden zentrale Themen behandelt, zum Beispiel «Wenn die Scham sich einmischt». Madeleine Bähler beleuchtete die Wirkung von Scham in Interaktionen und den Umgang damit,

besonders bei Menschen, die aus der Norm fallen. Ziel ist es, sorgsam mit den gesendeten Signalen umzugehen. Weitere Themen waren «Erwachsenschutz», Patrick Fassbind, Amtsleiter der KESB, führte das Team ausführlich in das Thema Erwachsenenenschutz ein und veranschaulichte dies mit vielen praxisrelevanten Beispielen; oder «Traumapädagogik», in einer Schulung von Marianne Herzog wurde die Bedeutung der Schaffung eines sicheren Ortes für Traumatisierte betont.

Ein Arbeitsalltag, in dem sich Betroffene zugehörig und einbezogen fühlen, kann wesentlich zur Heilung beitragen. Diese Schulungen für die Gruppenleitenden sind ein wesentlicher Teil, um dieses Ziel zu erreichen.

Der Sozialdienst heisst Gisela Herrmann herzlich willkommen, die im Dezember 2024 ihre Tätigkeit im Team aufgenommen hat.

PATRIZIA HOFER



Interne Weiterbildung





Einbau und Inbetriebnahme des neuen Ofens

Der neue Backofen

Bericht von der Bäckerei

Im Herbst 2023 hat die Stiftung Weizenkorn die «ge.m.a.-Bäckerei» (Produktion und zwei Filialen) übernommen. Ich habe im letzten Jahresbericht ausführlich darüber berichtet.

Das erste volle Betriebsjahr 2024 war geprägt durch ein vertiefteres Kennenlernen. Sämtliche notwendigen Prozesse wie Finanzen, Personal,

Marketing, Betreuung unserer Mitarbeitenden wurden vollständig in die Prozesse der Stiftung Weizenkorn integriert.

Eine Herausforderung, die wir schon bald identifiziert haben, war die Nachtproduktion. Damit die Filialen am Morgen frisches Brot verkaufen können, muss die Produktion in der Nacht stattfinden.

Mit unseren Mitarbeitenden ist das aber nicht einfach, oftmals gar unmöglich. Es fährt nachts kein ÖV mehr, die Anfahrt in der Nacht kann schwierig sein. Deshalb planten wir die Anschaffung einer «Pattanlage» sowie eines neuen Etagenbackofens, da der alte Ofen in der Tat sein Ende erreicht hat. Den Einbau der neuen Pattanlage durften wir im Januar 2025 realisieren. Der neue Ofen wurde im



Juli 2025 eingebaut. Zum allgemeinen Verständnis: Eine Pâtisserie ist eine Anlage, die zur kontrollierten Gärung und Kühlung von Teiglingen eingesetzt wird. Die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit können damit gezielt gesteuert werden, was sich positiv auf Geschmack und Haltbarkeit auswirkt. Die Teiglinge können über mehrere Tage gelagert und bei Bedarf jederzeit gebacken werden.

Wenn sämtliche Prozesse und Rezepturen angepasst sind, wird es uns möglich sein, einen bedeutsamen Anteil der Produktion tagsüber zu tätigen. Das wird die Arbeitsplätze in der Backstube beliebter machen. Wir erhoffen uns dadurch, noch mehr Menschen begleiten und ausbilden zu dürfen. Weitere Vorteile dieser grossen Investitionen werden ein niedrigerer Energieverbrauch sowie

eine weniger hektische und zeitgetriebene Produktion sein.

Ich freue mich sehr, dass wir diesen technischen Schritt vollzogen haben. Der Bäckerei-Belegschaft wünsche ich viel Freude mit den neuen Anlagen.

DIETER JOST



Einbau der neuen Hotelküche



provisorische Rezeption in der benachbarten Bibliothek

Pop-up BBQ, als Provisorium für die Hotelküche





Das Hotel baut um

Bericht vom Hotel

Letztes Jahr angekündigt – dieses Jahr umgesetzt: DASBREITEHOTEL goes public!

DASBREITEHOTEL am Rhein – oder «Alles ist im Fluss». Zumindest was das Bauprojekt und den parallelen Hotelbetrieb anbelangt. Während vier Monaten wird bei uns gerissen, gebohrt, gemeisselt, gestrichen und noch vieles mehr – und das alles bei laufendem Hotelbetrieb.

Eine riesige Herausforderung für unsere Projektleiter. Aber auch fürs Team und jeden einzelnen Mitarbeiter. Kaum ein Stein bleibt auf dem andern. Die ehemalige Lobby wird zu einer Café-Bar-Lounge umgebaut und die Küche wird verschoben und vergrössert. «... und wo kocht ihr dann während dem Umbau?», «wo essen die Gäste?» Fragen, die uns während der Planung stark beschäftigen – und

für die wir Antworten gefunden haben. Unseren Gästen servieren wir das Frühstück in der benachbarten Bibliothek, die uns für die Bauphase in verdankenswerter Weise Asyl gewährt. Im ehemaligen Pausenraum haben wir eine provisorische Kalte Küche eingebaut. Und für die warme Küche betreiben wir diesen Sommer einen Food Trailer zwischen Hotel und Rhein. Der ist natürlich das Highlight des Sommers! Wer von unseren Mitarbeitenden hat denn schon mal die Gelegenheit, in einem originalen Airstream von 1976 zu kochen? Klar, es ist eine Herausforderung. Aber gleichzeitig auch Abenteuer pur – eine Sache, die man noch seinen Enkeln erzählen wird!

Habe ich «kochen» gesagt? Eigentlich ist es eher «barbequen»: Auf unserem Smoker werden Sparris, Flamm-Lachs und Brisket grilliert. Serviert

mit leckeren Saucen und feinen Feuerkartoffeln, Grillgemüse oder Focaccia. Der Klassiker: Unser Kesselfleisch-Chili. Dessert-Empfehlung? Lägerli Crème Brulée – auch sie direkt aus dem Smoker.

Während unser Leben also ordentlich aufgemischt wird, versuchen wir gleichzeitig, dass der Umbau unsere Gäste so wenig wie möglich tangiert. Als OL-Aktivferien mit («Wie finde ich zur Réception?») oder als Wellnessaufenthalt mit Massagebett (die Abbruchhämmer durchschütteln das ganze Hotel) lässt sich der Aufenthalt nämlich nur schwer verkaufen. Gäste und Locals – und natürlich der geneigte Leser dieser Lektüre – sollen dann das fertige Resultat geniessen können: Das «Rhyvage» eröffnet am 18. Oktober («Save-the-date!») und heisst alle herzlich willkommen.

PHILIPP ROGGENSINGER



Mehr als nur Mittagspause

Bericht vom Restaurant Cantina e9

Auch wenn unser Tagesablauf im Team der Cantina e9 klar strukturiert ist, gleicht kein Tag dem anderen. Das liegt vor allem an den Menschen – sowohl an unserem Personal als auch an unseren Gästen. Sie alle bringen Leben ins Haus, und das ist der Grund unserer Existenz und bereitet uns grosse Freude.

In diesem Bericht möchte ich Ihnen einen Einblick in die Arbeiten geben, die im Hintergrund stattfinden, wenn keine Gäste im Haus sind. Es bedarf umfangreicher Vor- und Nachbereitungen, damit

unsere Gäste ihre Mittagspause zwischen 11:00 und 14:30 Uhr bei uns in vollen Zügen geniessen können. Die Räume müssen gereinigt sein, unsere Pflanzen benötigen Wasser, die Dienstkleidung muss gepflegt aussehen, die Kasse muss vorbereitet und die Zeitungen für die Gäste müssen bereitgelegt werden, um nur einige Arbeiten zu erwähnen.

Unser Arbeitstag beginnt um 7:30 Uhr mit der Verteilung der anstehenden Aufgaben. Eine gemeinsame Pause mit dem Küchenpersonal gehört dazu. Gegen 11:00 Uhr muss schliesslich alles bereit sein.

Die nächsten zweieinhalb Stunden gehören voll und ganz unseren Gästen. Sobald es ruhiger wird, widmen wir uns den Aufräumarbeiten im Gästeraum und den Toiletten. So vergeht die Zeit schnell, und um 16:30 Uhr steht der Feierabend vor der Tür. Steht ein Cateringauftrag oder ein Event im eigenen Haus an, wird der Tagesablauf um zusätzliche Aufgaben erweitert. Diese erfrischende Abwechslung bereichert unseren arbeitsagogischen Auftrag und macht uns grosse Freude.

MARKUS HÄRDI



Massanfertigungen für anspruchsvolle Projekte

Bericht von der Schreinerei

Eine der grössten Leidenschaften für uns als Schreinerei ist es, gemeinsam mit unseren Kunden einzigartige Ideen zu verwirklichen. Ob es um die Neugestaltung von Räumen, die Anfertigung massgeschneiderter Türen, Schränke oder individueller Möbel geht – der Prozess wird von uns von der ersten Skizze bis zur finalen Umsetzung begleitet.

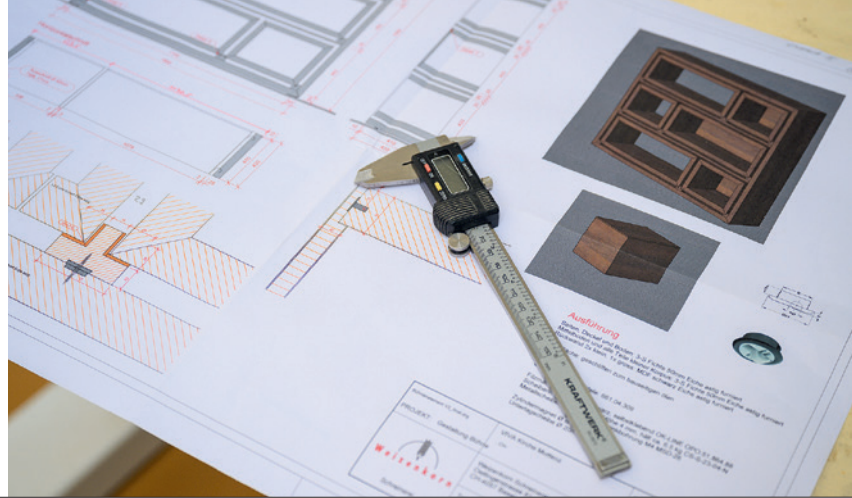
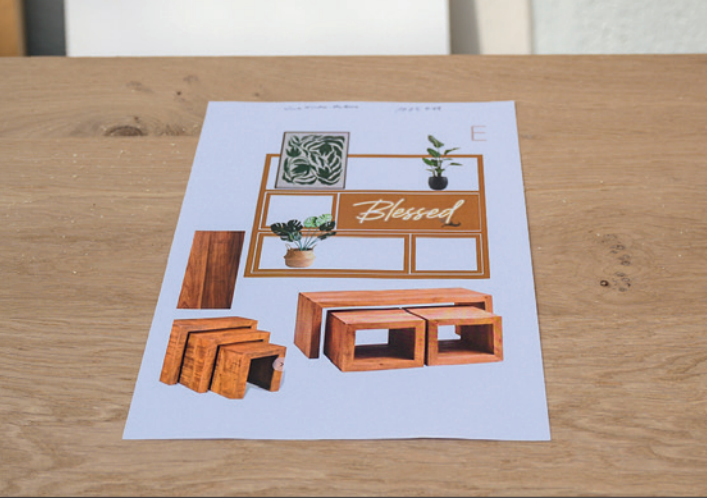
Das hier gezeigte Projekt für eine Kirchgemeinde in MuttENZ ist ein gutes Beispiel für unsere Arbeitsweise. Das Ziel war ein leichtes, aber stabiles Bühnenmöbel, das multifunktional einsetzbar ist. Der Kunde lieferte bereits eine genaue Visualisierung

seiner Idee, die wir als Basis nutzten. Der Wunsch war ein vielseitiges, modulares Möbelstück, das sowohl leicht als auch stabil ist. Auf Basis der detaillierten Entwürfe des Kunden haben wir in enger Abstimmung das perfekte Ergebnis entwickelt. Nach intensiven Gesprächen, der Präsentation von Material- und Farbmustern sowie der Feinabstimmung der Pläne ist ein Produkt entstanden, das sowohl funktional als auch ästhetisch überzeugt. Für dieses Projekt wählte der Kunde Eiche massiv, das sich harmonisch in die bestehende Architektur einfügt. Die persönliche Auswahl vom Holz in unserer Schreinerei war ein weiterer wichtiger Schritt

in diesem kreativen Prozess. Ganz besonders freut uns, wenn die Idee in der Umsetzung die gesetzten Erwartungen erfüllt oder gar übertrifft.

Solche Projekte, bei denen wir den gesamten Entstehungsprozess Hand in Hand mit unseren Kunden gestalten können, sind Höhepunkte unserer Arbeit. Wir danken all unseren Kunden – von Architekten über Verwaltungen bis hin zu Privatpersonen – für ihr Vertrauen und freuen uns auf viele weitere inspirierende Projekte.

STEFAN WERNER





das Brotschneidebrett entsteht



Die neue Produktlinie entsteht

Bericht aus der Holzmanufaktur

Im Jahr 2024 lag der Schwerpunkt der Holzmanufaktur auf der Erstproduktion unserer neuen Living-Collection, die vor allem Produkte für den Wohnbereich und die Küche umfasst. Nach der Freigabe der Prototypen erfolgte die Organisation der Produktion der Artikel, die aus Holz, Aluminium, Leder und Textil bestehen. Dafür mussten Sonder-

werkzeuge eingekauft werden. Es wurden Biege- und Montageschablonen sowie Produktionshilfen für die Mitarbeitenden erstellt. Ein Grossteil der Arbeit bestand darin, unsere Mitarbeitenden in den neuen Produktionstechniken ausserhalb der reinen Holzverarbeitung auszubilden, beispielsweise im Biegen von Metallstäben oder im Nähen von Leder.

Wir freuen uns sehr, dass wir nach der Bewältigung der diversen Herausforderungen alle neuen Living-Produkte pünktlich zur ersten Messe fertigstellen konnten. Das schönste Feedback an die Produktion war die Rückmeldung von der Messe, dass die hohe Qualität gelobt wurde.



An dieser Stelle möchte ich der gesamten Belegschaft der Holzmanufaktur für ihren Einsatz danken!

STEFAN BREIDERT





Ein Blick hinter die Kulissen

Bericht vom Kerzenatelier

Im Rahmen der Basler Industriennacht öffnen rund 50 Unternehmen aus der Region Basel bis Mitternacht ihre Tore. Die Veranstaltung fand im Berichtsjahr bereits zum vierten Mal statt. Die Bandbreite der teilnehmenden Betriebe ist gross: Sie reicht vom internationalen Pharmariesen bis zum lokalen Bierbrauer. Das Weizenkorn-Kerzenatelier hegte schon länger den Wunsch, sich einem breiten regionalen Publikum zu präsentieren. Bisher kamen vor allem Gruppen zu Besuch, die unsere Kerzen verkaufen und die selten aus der Region stammen.

Es ist Freitag, kurz nach 17:00 Uhr: Wir stehen alle in den Startlöchern und sind bereit, die Gäste mit Führungen und einem gemütlichen Bistro zu empfangen. Keiner von uns weiss, ob überhaupt jemand kommen wird. Die Spannung steigt und tatsächlich treffen kurz nach 17:20 Uhr die ersten Gäste ein! Danach verlieren wir den Überblick. Als wir das nächste Mal auf die Uhr schauen, ist es 23:45 Uhr. Fast 400 Personen besuchten uns an diesem Abend. Sie alle waren erstaunt zu sehen, wie komplex und vielfältig die Herstellung der Wei-

zenkorn-Kerzen ist. Es hat uns viel Freude bereitet, die einzelnen Handarbeitsschritte aufzuzeigen und die Gäste durch unser Atelier zu führen.

Weizenkorn-Kerzen sind nach wie vor sehr beliebt und erfreuen sich einer stabilen Nachfrage. Dafür sind wir dankbar! Sie geben unserem arbeitsagogen Auftrag die nötige Grundlage und bieten ein geeignetes Trainingsfeld.

DANIEL SCHWOB



Eine duftende Oase

Bericht vom Kreativatelier

Im Kreativatelier lässt es sich in vielerlei Hinsicht durchatmen. In den letzten Wochen war die Luft erfüllt vom Duft des Badezusatzes «Atemwohl», den wir für die Firma Chrüterhüsli bearbeiten durften. Die kleinen Fläschchen wurden mit viel Fingerspitzengefühl und Treffsicherheit abgefüllt und etikettiert.

Wir sind dankbar für die immer wieder schönen und sinnvollen Auftragsarbeiten von lokalen Unternehmen wie dem Chrüterhüsli. Das bereichert unser Angebot und macht es vielseitiger und interessanter. So durften wir im vergangenen Jahr beispielsweise Kaffeebohnen ei-

ner lokalen Rösterei abfüllen. Täglich erfüllt der Duft von frisch gebackenem Brot den Raum – es wird für das hausinterne Znüni gebacken.

Hier im Kreativatelier wollen wir riechen, sehen und fühlen, dass Arbeiten auch guttun kann. In diesem Jahr kam dank unserer lokalen Auftraggeber insbesondere der Geruchssinn zur Geltung. Wir bedanken uns bei unseren Partnern für die «dufte Zusammenarbeit» und freuen uns auf neue Aufträge. Wir freuen uns, mit allen Sinnen im Einsatz zu stehen.

SIMONE NYDEGGER









Dieter Jost und David Zbinden

Stabsübergabe

Bericht vom Verkauf

Per Januar 2025 hat Dieter Jost die Leitung des Verkaufs an David Zbinden übergeben. Wo stehen die beiden aktuell?

Dieter: David, seit Januar hast du das Steuer im Verkauf übernommen - wie ist dein Zwischenfazit?

David: Ich habe mich definitiv gut eingelebt. Aber ich gebe zu: Es wird wohl noch eine Weile dauern, bis ich auf dem gleichen Niveau laufe wie du mit deiner langjährigen Erfahrung. Ohne diese Routine muss man mächtig Gas geben, wenn man alles im Griff halten will.

Dieter: Danke - aber ehrlich gesagt, Routine kommt ganz automatisch mit genug Meetings und

ein paar grauen Haaren. Was hilft dir aktuell am meisten?

David: Je mehr ich über unsere Abläufe, Kunden, Produkte - und nicht zuletzt über die Mitarbeitenden - lerne, desto mehr wächst das Verständnis. Und damit kommt auch der Spass und das Gefühl, wenigstens ein wenig Kontrolle über die ganze Angelegenheit zu haben.

Dieter: Klingt, als wärst du auf einem sehr guten Weg. Was hat dich bisher am meisten überrascht?

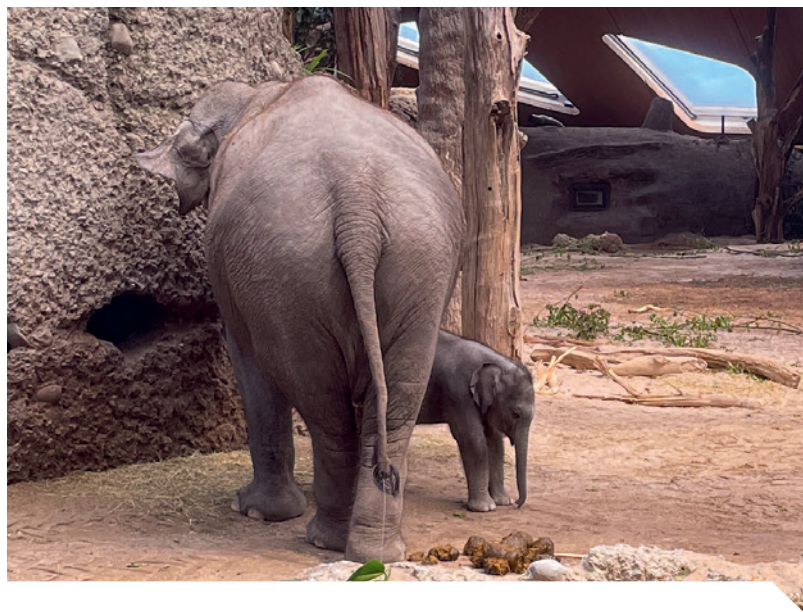
David: Oh, wo soll ich anfangen? Wie viele verschiedene Kerzenartikel wir haben, wie international wir

mit unseren Holzspielwaren unterwegs sind, wie viel verschiedene Excellisten wir führen, wieviel du trotzdem noch zu tun hast, obwohl ich Dir den ganzen Verkauf abgenommen habe ...

Dieter: Danke für die Blumen. Mir bleibt immerhin noch die Geschäftsführung.

Ich bin froh, dass du seit Januar mit an Bord bist. Ich spüre, dass du die richtigen Reflexe hast und deine Ideen sind vielversprechend. Ich wünsche dir viel Erfolg in der Leitung des Verkaufs und wie ich immer schon gesagt habe: du darfst mich gerne rechts überholen.

DIETER JOST / DAVID ZBINDEN



Der schönste Tag im Jahr

Unser Betriebsausflug

Das Wetter war perfekt: herrlich sonnig, aber nicht zu heiss, ideal für unseren diesjährigen Betriebsausflug in den Zoo Zürich. Ich selbst war das letzte Mal als Kind dort und war erstaunt über die Grösse der Anlage. Als Basler hat man eine klare Vorstellung davon, wie ein «Zolli» auszusehen hat. Doch mit der Maso-

ala-Halle und dem neuen Giraffenhaus ist der Zoo Zürich einzigartig und definitiv einen Besuch wert.

Besonders gespannt war ich auf das kleine Elefantenkalb, das erst kürzlich geboren wurde. Leider blieb uns dieser Anblick verwehrt. Die Elefanten

hatten keine Lust, sich zu präsentieren. Also zogen wir weiter zur Giraffenfütterung. Von einer Terrasse aus konnten wir selbst Futter reichen und diese überhohen Tiere hautnah erleben. Der ewig lange Hals und der wippende, elegante Gang sind einzigartig. Schon bald war es Mittag und wir suchten uns



zoo!
ZÜRICH

einen schattigen Platz zum Essen. Viel Zeit wollten wir jedoch nicht verlieren und machten uns schnell wieder auf den Weg.

Bereits während der Busfahrt von Basel nach Zürich erhielten wir einen Fragebogen zum Zoo. Eini-

ge Antworten darauf hatten wir schon im Laufe des Vormittags gefunden. Nun galt es, die restlichen zu finden. Unsere Suche führte uns zum Affenhaus, zu den Wildkatzen und zu den Riesenschildkröten. Die älteste von ihnen lebte schon zu Zeiten meiner Ur-Ur-Ur-Grossmutter – Wahnsinn! Schnell war es

15:00 Uhr und unser Besuch endete mit dem obligatorischen Eis. Ich habe diesen Ausflug sehr genossen und werde den Zoo Zürich sicher wieder besuchen. Vielen Dank für diesen grossartigen Tag!

MARCEL D.

Jahresrechnung

Erfolgsrechnung in CHF (verkürzt)

	2024	2023
Ertrag aus Produktion, Handel und Dienstleistung	8'502'152	8'617'107
Ausbildungsbeiträge	1'659'127	1'112'648
Ertrag aus Leistungsabgeltung Kantone	5'032'657	5'071'540
Übriger Ertrag	387'098	267'359
Spenden / Aufwand Fundraising	495'483	129'471
Nettoerlös inkl. Spenden	16'076'517	15'198'125
Materialaufwand inkl. Fremdleistungen	-3'368'622	-3'214'142
Personalaufwand	-9'432'582	-8'877'180
Verwaltungs- und Sachaufwand	-3'460'058	-3'405'634
Abschreibungen	-494'855	-399'114
Total betrieblicher Aufwand	-16'756'117	-15'896'070
Finanzerfolg	2'404	-155'921
Veränderung Fondskapital	-266'488	7'716
Entnahme/Zuweisung an gebundenes Kapital	864'138	573'093
Jahresergebnis	-79'546	-273'057

Die vollständige Jahresrechnung 2024 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	2024	2023
Flüssige Mittel	1'584'975	1'126'842
Forderungen (kurzfristig)	1'961'461	3'983'769
Vorräte und angefangene Arbeiten	3'089'371	3'015'483
Aktive Rechnungsabgrenzungen	296'208	124'898
Umlaufvermögen	6'932'015	8'250'992
Finanzanlagen Dritte	21'480	9'480
Finanzanlagen Nahestehende	2'890'000	2'890'000
Sachanlagen	2'735'500	2'165'000
Immaterielle Anlagen	193'300	85'100
Anlagevermögen	5'840'280	5'149'580
Total Aktiven	12'772'295	13'400'572
Passiven	2024	2023
Verbindlichkeiten (kurzfristig)	1'068'774	1'392'632
Rückstellungen (kurzfristig)	231'450	179'300
Passive Rechnungsabgrenzungen	149'565	97'690
Verbindlichkeiten (langfristig)	3'777'850	3'509'098
Fremdkapital	5'227'639	5'178'720
Fondskapital	277'114	10'626
Organisationskapital	7'267'542	8'211'226
Total Passiven	12'772'295	13'400'572





Finanzbericht

Im Berichtsjahr sah sich die Stiftung Weizenkorn mit einigen Herausforderungen konfrontiert, die sich nachteilig auf das Geschäftsergebnis auswirkten. Der Euro verlor weiter an Wert, was die Umsätze in Europa belastete und ungünstige Währungseffekte mit sich brachte. Zudem konnten nicht alle geschützten Arbeitsplätze besetzt werden, da die Nachfrage fehlte. Dadurch blieben die Leistungsabteilungen der verschiedenen Kostenträger auf einem niedrigen Niveau. Positiv war hingegen die Entwicklung der Strompreise: Diese gingen zurück und führten zu geringeren Energiekosten, was besonders spürbar in den energieintensiven Bereichen wie Schreineri, Hotellerie, Kerzenmanufaktur und Bäckerei ist.

Es gab aber auch erfreuliche Lichtblicke: Die Stiftung schuf mehr Ausbildungsplätze sowie Angebote zur Arbeitsintegration und für IV-Massnahmen, die gut genutzt wurden. Auch die Bäckerei trug im Jahr 2024 erstmals mit Umsätzen über das gesamte Jahr hinweg zum Ergebnis bei.

Trotz aller Herausforderungen investiert Weizenkorn kräftig in die Zukunft. So wurden neue Maschinen in der Bäckerei angeschafft und im Holzbereich eine moderne Absauganlage fertiggestellt. Darüber hinaus wurde die IT-Infrastruktur erneuert und Geld in neue Produkte sowie gezieltes Marketing investiert.

Weitere Investitionen werden 2025 umgesetzt: Die Vorbereitungen für einen grösseren Umbau des Hotels laufen auf Hochtouren. Erste Spendengelder sind bereits eingetroffen. In der Bäckerei gibt es eine neue Patisserie und einen neuen Etagenofen. Beide Investitionen verbessern die berufliche Integration signifikant. Wir freuen uns darüber.

DANIEL SPICHIGER

herzlichen Dank

Unsere Spenderinnen und Spender

A. + E.R. Glur-Jung • A. + L. Fritz-Vogel • A. Schwob • B. + S. Mattmüller-Gloor
• B. + C. Weichelt-Eyer • B. + M.S. Jundt • Benecare Foundation • Bischöfliche
Ordinariatsstiftung Solothurn • BTD Bohrtechnik AG • C. Eymann-Baier •
C. Künsch Vogel • Caritas Stiftung • Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung •
Ch. + A. Erne • Ch. Cerletti-Sarasin • Ch. H. Zampoli • Ch. H. Jungck • D. +
E. Hofer-Zaugg • D. + M. Hertner • Dear Foundation Solidarite Suisse • Dr. h.c.
Emile Dreyfus-Stiftung • Dr. Kurt L. Meyer-Stiftung • E. Escoda Clemente • E.
Riesch-Frey • E. Weiss-Lauber • E.I. + J.-P. Bühler • E.R. Widmer Schär • Ernst
und Herta Koller-Ritter-Stiftung • Evang. Ref. Kirchgemeinde Gelterkinden •
Evang. Ref. Kirchgemeinde Oltingen-Wenslingen-Anwil • Evang. Ref. Kirche-
gemeinde Büren-Nuglar-St. Pantal • Evang.-Ref. Kirchgemeinde Thal • F. D. Zuber
• F. Sonderegger-Egli • Fondation Bernard • Fondation Cyril de Coulon •
Fondation Upsilos • G. Kohler-Hartmann • Gertrud + Hedwig Hoyer-Stiftung
• H. + I. Scheurer-Papst • H. + J. Ott-Bassfreund • H. De La Cruz Galan •
H.J. Börlin • J. + R. Plattner-Flubacher • J. Fuchs-Wälti • J. Linder-Looser
• L.K + R.M. Fuss • M. Gächter • M. Linsi • M. Plattner • M. Zeltner • M. + C.
Stockmeyer • Maiores Stiftung • P. + C. Müller Wetzstein • P. + U. Blaser Hani
• P. + S. Amacher Brunner • P. Gnehm • P. Kuster • P. Marti • P. + R. Schmocker
• Philipp u. Henny Bender Stiftung • R. Jemmi • R. + Th. Schumacher • R.
Kaiser-Maag • Ref. Kirchgemeinde Biel-Benken • Ref. Kirchgemeinde Möhlin
• Ref. Kirchgemeinde Reigoldswil-Titterten • Reformierte Kirchgemeinde
Wolhusen • S. + M. Gagliardo Lüthy • Scheidegger-Thommen-Stiftung •
Schützen Rheinfelden AG • St. + T. Capretta • Stiftung «Perspektiven» von
Swiss Life • Stiftung Klaus Lechler • T. Meier • Th. + V.L. Rakers • Th. H.
Grawwiler • V. Wüthrich • W. + A. Bänzinger • W. + A. Staub • W. + A. Töngi
Steiner • W. + M. Widmer-Sacher • W. Flühmann • Werner Dessauer Stiftung
• Wohngenossenschaft Bündnerstrasse

Das Weizenkorn

Stand August 2025

Impressum

Redaktion: Daniel Schwob
Gestaltung: Stephan Jungck, fortissimo.ch
Bilder: Stephan Jungck:
1, 2, 4-6, 8, 9, 10, 12, 13, 16, 17, 19-23, 26-29, 32
Dominik Plüss:
15
Weizenkorn:
3, 7, 8 li, 10 li., 15, 18, 24, 25, 30

Stiftung Weizenkorn
Oetlingerstrasse 81, CH-4057 Basel

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

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

Bankverbindung:
Basler Kantonalbank
IBAN: CH16 0077 0016 0571 2807 2



Das Weizenkorn ist ein soziales Unternehmen, das vorwiegend jungen Frauen und Männern geschützte Arbeitsplätze bietet. In einem unterstützenden Umfeld finden sie sinnstiftende Aufgaben, erleben Anerkennung und entwickeln ihre Fähigkeiten weiter.

Mehr als 300 Menschen arbeiten bei Weizenkorn in verschiedenen Bereichen an einem begleiteten Arbeitsplatz oder absolvieren eine Ausbildung bzw. eine berufliche Massnahme. Die Einsatzgebiete sind vielfältig: Holz- und Kerzenmanufaktur, Kreativatelier, Verkauf, Gastronomie, Hotellerie, Bäckerei, Hauswartung, Administration und auch externe Arbeitsplätze gehören dazu. Rund 90 Fachpersonen sowie der interne Sozialdienst begleiten und

unterstützen die Mitarbeitenden im Arbeitsalltag. Ziel dieser Begleitung ist es, vorhandene Stärken zu fördern, neue berufliche Perspektiven zu schaffen und den Übergang in den regulären Arbeitsmarkt zu erleichtern.

Weizenkorn wurde 1979 gegründet und ist eine gemeinnützige Stiftung. Die Finanzierung erfolgt über den Verkauf der selbst hergestellten Produkte, durch Beiträge der behördlichen Kostenträger sowie durch Spenden. Das Unternehmen ist vom Bund und den Kantonen offiziell als geschützte Werkstatt und Eingliederungsstätte anerkannt. Spenden an Weizenkorn sind in Basel-Stadt, Basel-Landschaft und den meisten anderen Kantonen steuerlich abziehbar.

Stiftungsrat

Robert Roth, Präsident
André Fritz
Claude Rothen

Geschäftsleitung

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

Sozialdienst

Fabio Baumgartner
Regula Fluck
Gisela Herrmann
Daniela Plötz
Nicole Schork
Andrea Schweiher
Maëlle Sigg
Christian Stocker

Verwaltung

Cornelia Weichelt

Esther Meyle-Rohrer
Daniel Spichiger
Christine Bolliger
Olga Graf-Aknin
Robert Thoma

Bäckerei

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

DASBREITEHOTEL

Martina Vögeli
Ulrike Bruhn
Annelise von Planta
Marco Bon
Phil Boogk

Chantal Boos
Gennier De La Cruz Galan
Christian Geider
Céline Haas
Stephanie Jost
Mercedes Korzeniowski-Kneule
Verena Notz-Bussmann
Maurizio Rovito
Stefan Steinbach
Kevin Tarnutzer
Elvira Unger-Klein

Restaurant Cantina e9

Markus Härdi
Sabrina Ianniello
Frédéric Lostuzzo
Ali Kiti Macharia
Burkhard Piek
Mathias Schoppe

Kerzenatelier

Barbara Herzig
Jürgen Klankert
Stefano Bianco
Oliver Diermann
Christine Letze

Ilyesse Mokaddem
Ünal Odabasi
Ata Saldiran
Mahmut Tufan

Verkauf, Logistik

Othmar Fluck
Alain Michel Gröger
Astrid Heierli
Therese Huber
Christina Scherler
Sebastian Voss

Schreinerei

Daniel Hedinger
Annika Himmelsbach
Martin Katrinski
Uwe Rech
Chiara Schmid
Olivier Sutter
Albin Windler

Holzmanufaktur

Guido Kaufmann
Erich Leuenberger
Raphaël Carruzzo

Marco Fischer
David Haueis
Rehema Krähenbühl
Elke Mayer-Aberle
Johannes Scharbau
Michael Untermoser

Kreativatelier

Simone Nydegger
Gabriele Binder
Ilse Neumann