Wir bringen Menschen
und Arbeit zusammen.

ge.m.a

genossenschaft mensch und arbeit

Nichts ist beständiger als der Wandel

Geschäftsbericht 2019

Nichts ist stetiger als der Wandel

Als neues Vorstandsmitglied durfte ich eine motivierte Crew in allen Betrieben kennenlernen.

Das Kindernest war voll ausgelastet, die Backwaren wurden gut verkauft und die Strategie, auf mehr Fertigmahlzeiten zu setzen, zahlt sich aus. Das Peppone Catering stösst in der kleinen Küche an seine Kapazitätsgrenzen. Die Qualitätssteigerung in der agogischen Arbeit trug erste Früchte.

ge.m.a. steht für Qualität und Nachhaltigkeit. Das Feedback der Teilnehmenden ist positiv, die zuweisenden Stellen sprachen viel Lob aus.

Dank der tiefen Arbeitslosenquote ist die Nachfrage nach Plätzen gesunken. Dem Coachingteam unter der Leitung von Britta Piechulek ist es gelungen, die Zahl der Zuweisungen zu steigern und die sinkende Nachfrage etwas abzufedern.

Trotz aller Anstrengungen ist ein substantieller Ertragspfeiler kleiner geworden. Die Vorstandsmitglieder haben in intensiven Diskussionen mit der Geschäftsleitung dank ihrer Fachkompetenz tragfähige Lösungen gefunden, um die Kosten zu reduzieren und das langfristige Überleben der ge.m.a. zu sichern. Wir sind auf dem richtigen Weg.

Die Anpassungen und Unsicherheiten haben die Mitarbeitenden gefordert. Die gute Zusammenarbeit mit dem Geschäftsleiter Peter Paulmichl trug viel dazu bei, dass die Strukturanpassungen akzeptiert wurden und die hohe Qualität geblieben ist.

Fürs kommende Jahr wird uns die Arbeit nicht ausgehen. Es stehen die Weiterentwicklung der agogischen Arbeit, die Kapazitätsausweitung vom Peppone Catering sowie ein Schritt in Richtung «Bio - ge.m.a.» im Vordergrund.

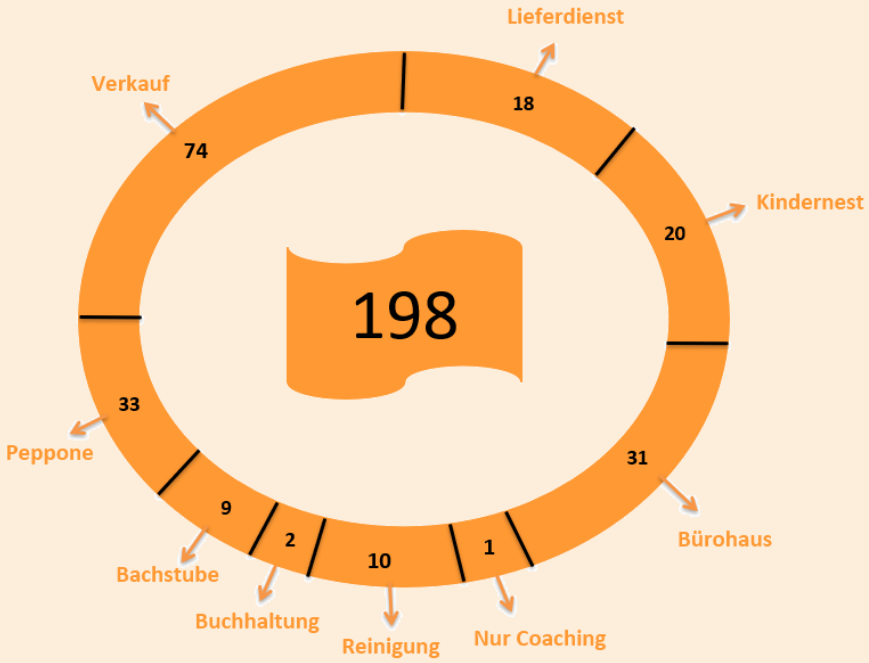
Ich danke allen für die gute Zusammenarbeit und die wertvolle Unterstützung in meinem ersten Präsidialjahr.

Marie Louise Berger

Präsidentin

Das Jahr des Rückgangs

Ein schwieriges Jahr liegt hinter der ge.m.a.. Aus einer erfreulichen Veränderung in der Volkswirtschaft, nämlich dem starken Rückgang der Arbeitslosenzahlen, hatten wir deutlich weniger Zuweisungen. Der Rückgang der Zuweisungen von Teilnehmenden betrug über 20%. Dies war für die ge.m.a. finanziell schwierig. Es mussten verschiedene, zum Teil einschneidende Massnahmen ergriffen werden. Es wurde entschieden, dass die Bäckereifilialen an den umsatzschwachen Samstagen ab 2020 geschlossen bleiben. Dies führte zu Personalreduktion, was leider nicht ohne drei Entlassungen erfolgen konnte. Die Mitarbeitenden im Coachingteam mussten ihre Pensen reduzieren. Es wurde auch ein Investitionsstopp verfügt. In sämtlichen Belangen war Sparen angesagt, den Gürtel enger schnallen. Dank grossem Einsatz des Bäckereiteams konnten neue Kunden gewonnen werden und somit stieg der Umsatz. Auch das Peppone-Catering konnte stark zulegen, was die Anzahl Kunden betrifft. Dank dieser Umsatzzunahme konnte ein Teil des Teilnehmenden-Rückgangs aufgefangen werden.



Anzahl Teilnehmende pro Betrieb 2019

Dank vielen Gesprächen mit Vertretern der zuweisenden Stellen, konnte das Coaching-Team einen noch stärken Rückgang minimieren, was sehr erfreulich ist.

Sehr erfreulich ist, dass die eingeleiteten Massnahmen bereits gegen Ende des Jahres 2019 zu greifen begannen. Das kommende Jahr 2020 wird das Jahr der Konsolidierung sein. Alle Zeichen sprechen dafür, dass die ge.m.a. Ende 2020 wieder auf starken Beinen steht.

Das Thema Arbeitsagogik begleitete uns im 2019 sehr. Ein Arbeitsteam befasste sich zu diesem Thema. Das Ziel ist es im 2020, die Arbeitsagogik noch intensiver zu leben.

Trotz den nicht ganz einfachen Voraussetzungen setzte sich jede und jeder in der ge.m.a. im 2019 auf das Vollste ein. Dafür bedanke ich mich bei allen Mitarbeitenden der Genossenschaft Mensch und Arbeit.

Peter Paulmichl

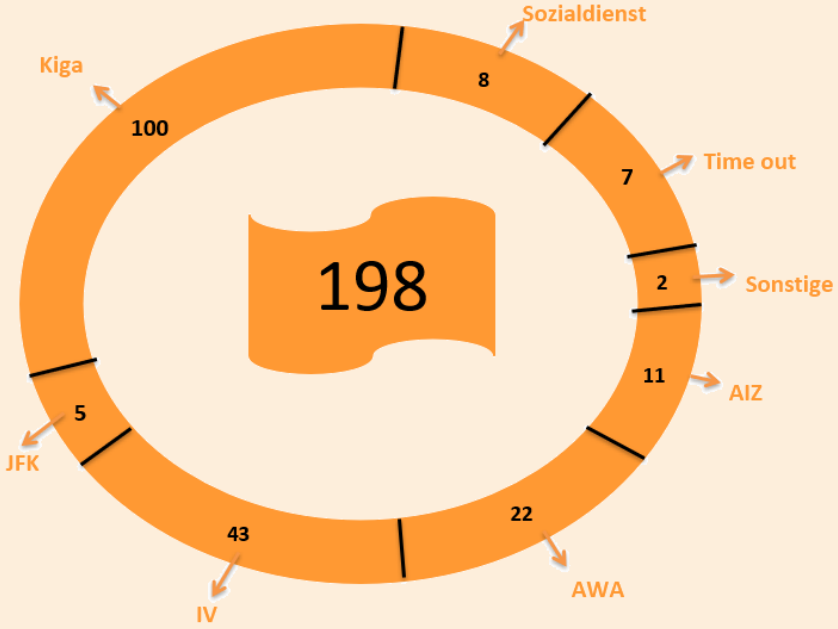
Geschäftsleiter

Coaching

Das Jahr 2019 stand erneut im Zeichen von Veränderungen, welche das Coaching-Team gut meisterte.

Die geringe Arbeitslosenquote sowie die Sparmassnahmen der IV wirkten sich negativ auf die Zuweisungen aus. Dies stellte das Coaching-Team vor eine neue Herausforderung, nämlich aktiv zu akquirieren. Diese Aufgabe kostete uns viel Zeit und Energie, die sich jedoch sichtbar an steigenden Zuweisungen ausbezahlte.

Auffällig ist, dass die Klienten, unabhängig von den zuweisenden Stellen, anspruchsvoller, komplexer und zeitintensiver in der Betreuung wurden. Verhaltensauffällige Jugendliche, Personen mit psychischen und/oder physischen Problemen, Personen, die mit den stetig wachsenden Anforderungen in der Arbeitswelt nicht mehr klar kommen oder mit privaten Problemen belastet sind, geben sich bei uns die Klinke in die Hand.



Anzahl Teilnehmende pro zuweisende Stelle 2019

Die Arbeit der Coaches ist sehr vielseitig, sehr anspruchsvoll und verlangt eine grosse Flexibilität. Nicht zu unterschätzen ist der tägliche Spagat zwischen den Bedürfnissen der Klienten und den unterschiedlichen Anforderungen und Bedürfnissen der zuweisenden Stellen.

Unser Hauptanliegen ist es, den Klienten ein wirksames Coaching zu bieten, welches sie befähigt, ihren weiteren Weg selbstständig zu gehen.

Weiterhin sehen wir unsere Kernaufgabe darin, die Bedürfnisse der Teilnehmenden weiterhin zu wahren.

Allen involvierten Stakeholdern gerecht zu werden, ist ein Balanceakt der das Coaching immer wieder von Neuem herausfordert, jedoch nehmen wir diese Aufgabe gerne auch im Jahr 2020 an!

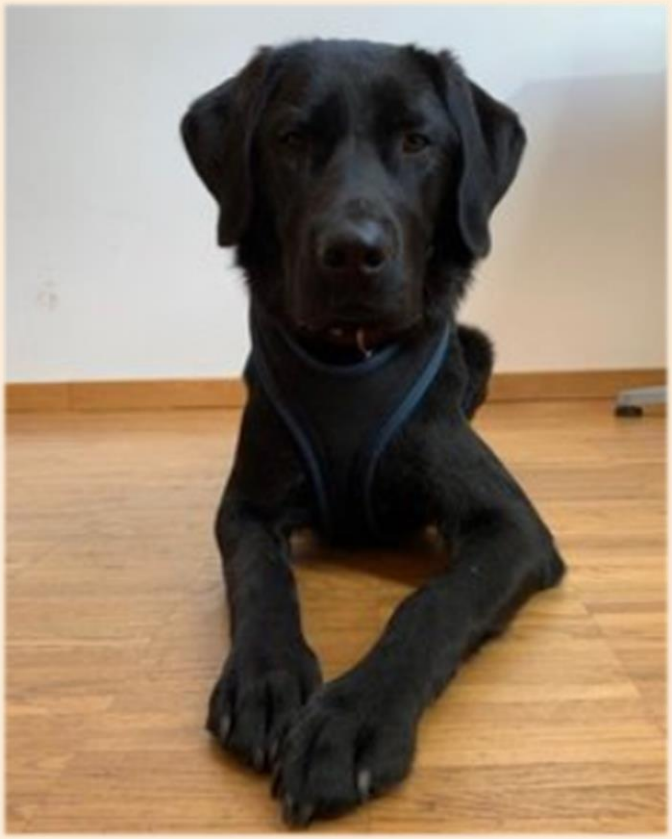
Britta Piechulek

Leiterin Coaching

Bürohaus

Gleich zu Beginn des Jahres mussten wir uns von Duke, unserem alten Vierbeiner, verabschieden. Die Teilnehmenden und die Mitarbeitenden trauerten mit und die Stimmung im Bürohaus war gedrückt – bis zu dem Zeitpunkt, als bekannt wurde, dass ein würdiger Nachfolger für Duke gefunden wurde. **Labrador Don war nun der neue Office-Dog und alle konnten bis Ende des Jahres die aufregende Welpen-Zeit miterleben.**

Die Menschen wirkten wieder fröhlich, aufgestellt und motiviert und trotz Hundebaby blieb die Arbeit nicht auf der Strecke.



Valeria Polukhina absolvierte eine Weiterbildung in Arbeitsagogik. Ihre jeweiligen, mit Freude durchgeführten Praxistransfers, waren erfolgreich.

Ausserdem fand sie die kostenlose Software „Trello“ zur Einsatz- und Aufgabenplanung. Das Besondere an Trello ist, dass alle Berechtigten gleichzeitig darin arbeiten können und alles an einem Ort übersichtlich zu ersehen ist. Christian Schenker und Valeria Polukhina tüftelten bis „Trello“ Bürohaus-tauglich war. Bis Mitte des Jahres waren wir soweit, dass Arbeitspläne, Aufträge, Termine etc. im Trello zu erstellen und zu verwalten waren. Selbst das morgendliche Briefing läuft über das Trello – d.h. wir rücken der papierlosen Zeit immer näher.

Seit 2019 haben wir einen Arbeitsplatz für Sehbehinderte eingerichtet (mit Spracherkennungssoftware). Die Schweizerische Fachstelle für Sehbehinderte im beruflichen Umfeld (SIBU) hat uns die erste Teilnehmerin zugewiesen. Die Teilnehmerin absolviert bei uns das zweite Ausbildungsjahr und setzt nun das theoretische Wissen in die Praxis um. Wir freuen uns weiterhin mit der SIBU zusammen zu arbeiten.

Das Bürohaus war sehr gefragt und fast das ganze Jahr über voll besetzt.

Die gute Zusammenarbeit im Team trug dazu bei, dass wir alle Teilnehmenden gut begleiten konnten.

Und wiederum zeigte sich, wie wertvoll unsere Arbeit ist. Vier Teilnehmende, welche über die IV zu uns kamen und mit einem Aufbau- oder Belastbarkeitstraining starteten, konnten zuletzt erfolgreich in den ersten Arbeitsmarkt integriert werden.

Sabine Schmid

Betriebsleiterin Bürohaus

Bachegge / Bachspitz

2019 stand für die beiden Betriebe Bachegge und Bachspitz im Zeichen des Bewusstseins. Der Verkauf fokussiert sich auf seine Kernaufgaben und steht heute deutlicher für seine Bedürfnisse ein. Auch administrativ arbeiten wir zuverlässig und unabhängig. Der Erfolg dieser Massnahme trägt Früchte. Im Vergleich zum Vorjahr konnte der Umsatz deutlich gesteigert werden.

Mit der Einführung der digitalen Kundenkarten haben wir einen grossen Schritt in Richtung Zukunft gemacht.

Als Geschenkidee oder Guthabenkarte findet unsere Kundenkarte schon bei über 120 registrierten Kunden einen Platz in der Tasche. Uns gibt das neue Kartensystem die Möglichkeit, die Verkaufszahlen zu analysieren, Schlussfolgerungen daraus abzuleiten und entsprechende Anpassungen vorzunehmen.

Die Neukundenakquise war erfolgreich: Die BLT hält seit diesem Jahr den monatlichen Frühstückstalk im Bachspitz ab. Dabei stellt sich die Geschäftsleitung der BLT den Fragen ihrer Mitarbeiter und geniesst dabei unsere charmante Bedienung, Backwaren und viel Kaffee. Weitere begeisterte Kunden wie das Hotel Bloom oder das Universitätsspital dürfen wir in diesem Jahr neu zu unserem Kundenstamm zählen.

Gesunkene Zuweisungszahlen stellten uns vor grosse Herausforderungen. Gegen Ende des Jahres mussten wir uns von zwei unserer Mitarbeitenden trennen. Es erfüllt mich mit Stolz, dass ausnahmslos alle die persönliche Grösse hatten, loyal bis zum 31.12.2019 durchzuhalten und jeder auf seine Weise zum Fortbestehen der ge.m.a. beigetragen hat.

Nadja ist seit April wieder aus dem Mutterschaftsurlaub zurück und setzt nun in beiden Filialen ihre kreativen und zeitgemässen Ladendekorationen um. Darüber hinaus hat sie die Verantwortung für die Ausbildung unserer Lernenden übernommen.

Die Bäckerei schliesst das Jahr 2019 mit einem Umsatzrekord seit Bestehen der ge.m.a. ab.

André Achilles

Betriebsleiter Verkauf Bäckereien

Bachstube

Das Jahr in der Produktion hätte besser nicht beginnen können. Wir verzeichneten eine Steigerung im Bereich der Bestellungen nicht nur von den Filialen, sondern auch von externen Kunden.
Saisonale Produkte für Anlässe wie Fasnacht und Ostern waren sehr gefragt.

Leider mussten wir auch Rückschläge in Kauf nehmen, denn wir hatten gleich zwei Langzeitausfälle im Team zu verkraften, die beide über zwei Monate dauerten. Dies belastete die Produktion, denn die Bestellungen blieben nicht aus.

Der Vorstand beschloss aus wirtschaftlichen Gründen, dass wir bis Ende des Jahres 2019 eine 100%-Stelle abbauen müssen, da die Filialen ab 1.1.2020 am Samstag geschlossen bleiben.
Dieser Entschluss berührte das ganze Team, denn wir mussten einen sehr wertvollen Mitarbeiter gehen lassen, was im Team auch Verunsicherung brachte.

Trotz dieser herben Rückschläge bewies unser ganzes Team in der Weihnachtszeit Ausdauer, Können und Arbeitswille.

Auch unsere aufwändigste Aufgabe, 370 kg Läckerli zu produzieren und mit Schokolade zu überziehen, meisterten wir und stellten unseren Kunden damit sehr zufrieden.

So ging ein Jahr mit Höhen und Tiefen mit einem Erfolgserlebnis zu Ende und wir hoffen, dass das nächste Jahr mit neuen Erfolgen beginnen wird.

Gilles Gasser

Betriebsleiter Bachstube Produktion

Peppone Catering

Das Peppone Catering blickt auf ein weiteres erfolgreiches, wenn auch nicht immer ganz einfaches Jahr zurück. **Das Kerngeschäft ist nach wie vor für Kinder ein gesundes, ausgewogenes und nachhaltiges Mittagessen zu ermöglichen.** Dieses Konzept der Ernährung fand auch im vergangenen Jahr grossen Anklang und es kamen weitere Kunden hinzu.

Im ersten Quartal musste sich in der Küche ein neues Team zusammenfinden. Mit viel gegenseitigem Respekt und einem starken Willen sich für nachhaltige Ernährung einzusetzen, gelang dies sehr gut. Es ist eine grosse Freude diesem Team in der Küche bei seinem Wirken zuzusehen, sei es bei der Zubereitung der Speisen oder auch bei der Begleitung und Anleitung der Teilnehmenden.

Die Anzahl der Teilnehmenden war während des ganzen Jahres niedrig. Dies war nicht immer einfach in der Bewältigung des Alltagsgeschäfts, jedoch wurde auch diese Herausforderung angenommen und sehr gut bewältigt. Dies gab dem neuen Team genügend Zeit zusammenzuwachsen.

Mitte des Jahres gab es ein weiteres Fahrzeug für das Peppone Catering. Dies vereinfachte die Logistik und ermöglichte zudem auch im Bereich Lieferdienst weitere Plätze für Teilnehmende anbieten zu können.

Das Peppone Catering hat nun auch das erste Jahr hinter sich, bei dem nur nach den Richtlinien von Bio Suisse gekocht wurde und somit auch erfolgreich die Rezertifizierung der Bio Knospe erhalten hat.

Weiter war es im vergangenen Jahr auch möglich, sich mit dem Thema «Foodwaste» auseinanderzusetzen. Dies führte dazu, dass die Produkte des Peppone Caterings nun auch über die Foodwaste-Plattform «Too good to go» erhältlich sind.

Als wir im Herbst erfuhren, dass wir die Räumlichkeiten im Parterre als zukünftigen Bioladen „Peppone Mercado“ mieten können, war die Freude gross. Somit sind wir auch für die Quartierbevölkerung präsent und erreichbar.

Andres Marbach

Betriebsleiter Peppone Catering

Kindernest

Etwas mehr als ein Jahr ist vergangen seit wir in unserem wunderschönen Haus an der Dornacherstrasse 400 sind. Wir haben uns nun in unserer Oase in der Stadt eingelebt und erinnern uns lachend an die Anfangszeiten, wo wir jeweils mit zwei kleinen Kindern auf beiden Hüften die Treppen hinauf und herunter liefen, schöppelten und stets Windeln wechselten.

Die Kinder sind gewachsen und in der Zwischenzeit schon sehr selbstständig und füllen unser Haus mit lachen, toben, spielen und vielem mehr.

In diesem Jahr mussten wir uns von Marianne Neyerlin verabschieden, eine langjährige und treue Mitarbeiterin. Karima Porchet Benkhalefalah weilte im Mutterschaftsurlaub mit ihrem zweiten Kind.

Zum Glück blieb uns David Gisin erhalten. Dem Team war er so sehr wichtig, dass einige ihr Pensum reduzierten um dies zu ermöglichen.

Rahel Frey, Mitarbeiterin und Keesha Borer, Praktikantin konnten wir anstellen, sodass das Team wieder komplett wurde.

Wir erhielten vom Secondhandladen „zweifach“ etliche Velos und Trottinette. Die Kinder spielen fast täglich im Garten und vergnügen sich mit den Fahrgestellen. Nebenbei schnabulieren sie noch eine Kirsche, Feige oder Traube aus unserem Garten oder helfen bei Gartenarbeiten mit. Einfach schön und genussvoll Kinder so zu sehen und zu erleben.

Francine Haffter

Betriebsleiterin Kindernest

JAHRESRECHNUNG 2019

BILANZ	**31.12.2019**	**31.12.2018**
Aktiven		
Flüssige Mittel	-92’172.95	206’276.56
Guthaben AWA BS	68’323.00	70’000.00
Guthaben ED BS	46’833.00	46’171.00
Übrige Guthaben	377’530.2	330’439.7
Vorräte	41’200.00	38’500.00
Total Umlaufvermögen	**441’713.22**	**691’387.23**
Sachanlagen	454’731.17	612’818.72
Finanzanlagen	2’400.00	2’400.00
Total Anlagevermögen	**457’131.17**	**615’218.72**
Total Aktiven	**898’844.39**	**1’306’605.95**
Passiven		
Kreditoren	186’249.04	497’543.42
Verbindlichkeiten ED BS	0.00	0.00
Übrige Verbindlichkeiten	40’432.15	78’589.00
Total kurzfristiges Fremdkapital	**226’681.19**	**576’132.42**
Zweckbestimmte Rückstellungen	0.00	0.00
Zweckbestimmte Fonds	236’000.00	228’000.00
Total zweckbest. Rückstellungen / Fonds	**236’000.00**	**228’000.00**
Genossenschaftskapital	161’950.00	161’950.00
Betriebsreserven AWA	87’871.85	87’871.85
Betriebsreserven Tagesbetreuung	78’372.51	112’951.20
Betriebsreserven agogische Betreuung	117’940.52	117’940.52
Bilanzgewinn am 01.01.	56’338.65	55’895.51
Ergebnis	-66’310.33	-34’135.55
Total Organisationskapital	**436’163.20**	**502’473.53**
Total Passiven	**898’844.39**	**1’306’605.95**

Erfolgsrechnung

ERTRAG	**IST** 2019	***IST*** *2018*	**BUDGET** vom 28.09.2019
ERTRAG EIGENLEISTUNGEN			
Bäckerei und Konditorei	1’320’915.64	*1’238’870.28*	1’330’000.00
Peppone Catering	723’788.32	*661’214.90*	710’000.00
Kindernest	542’236.50	*464’958.50*	560’000.00
Administration	2’909.91	*3’267.08*	6’000.00
Spenden	6’010.00	*5’000.00*	5’000.00
Diverser Erträge	9’871.15	*3’757.48*	5’000.00
Total ERTRAG EIGENLEISTUNGEN	**2’605’731.52**	*2’377’068.24*	2’616’000.00

BETREUUNGSBEITRÄGE			
AWA BS	298’323.00	*330’000.00*	298’000.00
KIGA BL	476’553.00	*447’414.00*	400’000.00
IV	435’642.55	*530’743.25*	470’000.00
Übrige (AIZ, JFK, TimeOut)	138’867.17	*142’907.65*	110’000.00
Total BETREUUNGSBEITRÄGE	**1’349’385.72**	*1’451’064.90*	1’278’000.00
Total ERTRAG	**3’955’117.24**	*3’828’133.14*	3’894’000.00
AUFWAND			
AUFWAND EIGENLEISTUNGEN			
Bäckerei und Konditorei	404’614.99	*401’508.37*	410’000.00
Peppone Catering	285’277.43	*241’528.79*	260’000.00
Verpflegung Kindernest	21’157.25	*18’793.19*	30’000.00
Aufwand Kindernest	8’828.45	*16’447.97*	20’000.00
Total AUFWAND EIGENLEISTUNGEN	**719’878.12**	*678’278.32*	720’000.00
Bruttoergebnis Eigenl. u. Betreuungsbeitr.	**3’235’239.12**	*3’149’854.82*	3’174’000.00
PERSONALAUFWAND			
Total Personalaufwand	**2’634’502.65**	*2’590’701.37*	2’636’750.00
SACHAUFWAND			
Raumaufwand	301’297.84	*305’130.18*	312’000.00
./. Abzüglich ED BS Beitrag an Miete Kindernest	-54’000.00	*-41’634.00*	-54’000.00
Unterhalt/Reparaturen	85’837.93	*103’934.23*	95’000.00
Fahrzeug- und Transportaufwand	38’089.00	*23’230.25*	25’000.00
Sachversich., Abgaben, Gebühren	23’396.05	*16’975.05*	17’000.00
Energie/Entsorgungsaufwand	94’848.35	*89’029.50*	85’000.00
Verwaltungs-/Informatikaufwand	58’936.33	*67’642.60*	65’000.00
Öffentlichkeitsarbeit	15’942.53	*23’150.73*	18’000.00
Spesen GL/BL	3’608.50	*5’332.90*	7’000.00
Übriger Betriebsaufwand	2’367.65	*1’858.15*	3’000.00
Total SACHAUFWAND	**570’324.18**	*594’649.59*	573’000.00
Total AUFWAND	3’924’704.95	*3’863’629.28*	3’929’750.00
Betriebsergebnis vor Finanzerfolg u.Abschr.	30’412.29	*-35’496.14*	-35’750.00
FINANZERFOLG			
Finanzaufwand: Gebühren bargeldloser Zahlungsverkehr	10’380.62	*6’122.64*	2’000.00
ABSCHREIBUNGEN			
Ordentliche Abschreibungen Brutto	200’729.44	*146’841.28*	200’000.00
Fonds-Entnahmen	-100’000.00	*-96’600.00*	-100’000.00
Total Abschreibungen Netto	**100’729.44**	*50’241.28*	100’000.00
Betriebsergebnis nach Finanzerfolg u.Abschr.	-80’697.77	*-91’860.06*	-137’750.00
Zweckgebundene Spende:		*195’000.00*	
Zuweisung an Fonds		*-195’000.00*	
Total a.o. Erfolg (Aufwand)	**-3’139.35**	*-57’655.53*	-
Total a.o. Erfolg (Ertrag)	**17’526.79**	*10’070.69*	
Auflösung Rückstellungen Kindernest		*105’309.35*	
Gewinn / Verlust	**-66’310.33**	*-34’135.55*	-137’750.00

Wir bringen Menschen
und Arbeit zusammen.

ge.m.a.

genossenschaft mensch und arbeit

ge.m.a. Genossenschaft Mensch und Arbeit
Amerbachstrasse 9
4057 Basel
Tel. +41 61 691 48 30
gema@gema-basel.ch