

JAHRESBERICHT

20

20

Wir bringen Menschen
und Arbeit zusammen.

ge.m.a.

genossenschaft mensch und arbeit

In der Ruhe liegt die Kraft

In der ersten Welle der Corona-Pandemie durften die Teilnehmenden nur noch virtuell betreut werden; die Schulen wurden geschlossen. Somit blieb nichts anderes übrig, als die Betriebe zu schliessen.

Das Kinderneest war der einzige Betrieb, der wegen dieser Pandemie die ganze Zeit offen war. Francine Haffter und ihr Team meisterten die Herausforderung professionell.

Die stille Zeit wurde genutzt, um das Miteinander und Füreinander zu stärken. Diverse betriebsübergreifende Projekte konnten umgesetzt werden:

Peter Paulmichl behielt die Übersicht und hielt die Fäden in der Hand. André Achilles und Andres Marbach entwickelten zusammen neue Bio-Produkte für die Bachstube und fanden Synergien. Gilles Gasser und André Achilles nahmen sich Zeit, das Produktesortiment zu straffen und auf den neuesten Stand zu bringen. Die Mitarbeitenden des Verkaufes und der Produktion lernten die Abläufe der Partner besser kennen. Schutzkonzepte wurden entwickelt und umgesetzt. Patricia Hirt behielt mit Argusaugen die Finanzen im Griff.

Die persönlichen Kontakte wurden auf ein Minimum reduziert. Im Sommer war es möglich, im neuen Peppone Mercado einen «Tag der offenen Türe» durchzuführen.

Die neuen agogischen Konzepte werden laufend in den Alltag integriert und stärken die Teilnehmenden für ihre berufliche Zukunft.

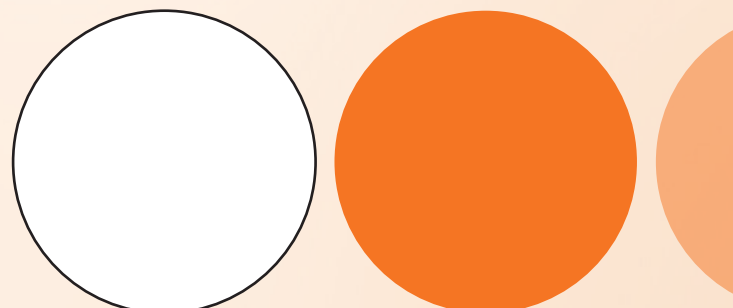
Dank dem Entgegenkommen der Vermieter und den zuweisenden Stellen sowie den Kurzarbeitsentschädigungen und dem Covid-Kredit unserer Hausbank, konnte ein finanzieller Engpass vermieden werden. Für die Investitionen in den nächsten Jahren erhielten wir eine namhafte Spende.

Auch der Vorstand musste sich an digitale Sitzungen gewöhnen und konnte die Vor- und Nachteile dieser neuen Zusammenkunft erfahren. Die konstruktive Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen vom Vorstand und dem Geschäftsleiter Peter Paulmichl bewährte sich in diesem ausserordentlichen Krisenjahr.

Ich wünsche der ge. m.a. das Bewährte weiterzuentwickeln und innovativ den nachhaltigen Weg weiterzugehen.

Ich danke allen für die konstruktive Zusammenarbeit.

Marie Louise Berger
Präsidentin



Crazy 2020

Das Jahr 2020 fing ja noch ganz normal an. Wuhan ist ja so weit weg, was geht uns das an, dachten wir. Aber wir wurden bereits im Februar eines Besseren, resp. eines Schlechteren belehrt. Zuerst nur vom Hörensagen, dann kam der Virus näher und näher, traf Bekannte, Verwandte und zum Teil einen selbst.

2020 war auch für die ge.m.a, die Mitarbeitenden und mich eine sehr grosse Herausforderung, zum Teil auch Überforderung. Von März bis Mai musste ich rund 90% der Mitarbeitenden in Kurzarbeit schicken, mit entsprechender Lohneinbusse. Wir mussten sämtliche Betriebe schliessen, da die zuweisenden Stellen anordneten, dass die Teilnehmenden nicht mehr in die Betriebe durften. Dies bedeutete für uns, Bachstube, Bachspitz, Bachegge, Peppone (wegen den Schliessungen der Schulen) und Bürohaus waren schlagartig zu. Ich selber war zu 90% im Homeoffice. Plötzlich gehörten Skype, Zoom und Ohrstöpsel zu meinem Alltag. Somit wurde ich vom Geschäftsleiter zum Krisenmanager. Das Kindernetz durfte weiter arbeiten, jedoch in reduzierter Form. Coaching fand per Telefon/Skype etc. statt. Dank dem Kanton Basel-Stadt und unseren Vermietern konnten wir gewisse Mietzinsreduktionen verbuchen. Ebenso erlangten wir zur Liquiditätssicherung den COVID-Kredit bei unserer Hausbank, was eine gewisse Beruhigung bedeutete.

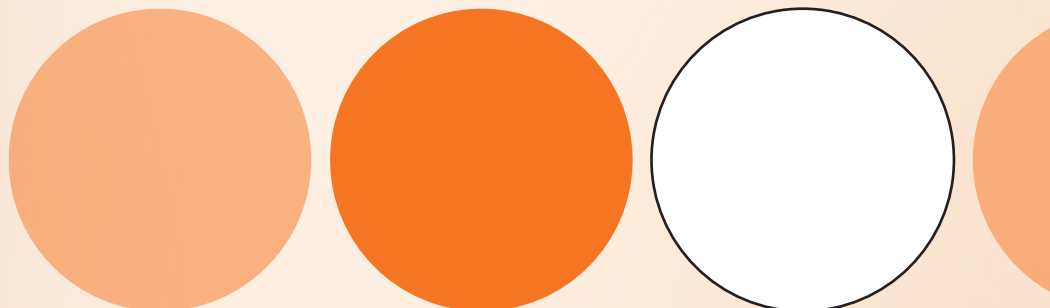
Es gab aber auch Positives (damit meine ich nicht den Coronatest). Das Peppone konnte am Ende des Lockdowns den Laden Peppone Mercado eröffnen. 100% Bio-Knospe-Produkte, saisonal und lokal. Es lief trotz der aktuellen Situation gut an und die Kunden kamen einkaufen.

Im Mai kehrte dann vorübergehend (fast) wieder Normalität ein, bevor die zweite Welle kam. Ein grosses Thema war, individuelle Schutzkonzepte für jeden Betrieb zu erstellen. Es gab auch Kontrollen vom Kanton in der Filiale Bachegge und anderen Betrieben. Alle haben mit Bravour bestanden. Dann kam die zweite Welle; Maskenpflicht, Lüftungskonzept, Abstand, desinfizieren etc. waren resp. sind bis heute noch immer das grosse Thema.

Trotz des schwierigen Jahres kam die ge.m.a. mit einem blauen Auge davon. Die Jahresrechnung weist zwar ein Minus unter dem geplanten Budget aus, aber damit können wir leben.

Nun stellen wir uns mit bereits grosser Erfahrung zum Thema Corona auf das Jahr 2021 ein, in der pessimistischen Annahme, dass es noch nicht vorbei ist.

Peter Paulmichl
Geschäftsleiter



Im Zeichen der Veränderung

Die Corona-Pandemie brachte Veränderungen, die nicht nur die ge.m.a. und das Coaching-Team vor neue Herausforderungen stellte. Die Arbeitswelt veränderte sich. Das hatte grosse Auswirkungen auf unsere Teilnehmenden.

Durch den Lockdown haben viele unserer Teilnehmenden Job, Tagesstruktur und Perspektiven verloren. Dies zeigte sich insbesondere bei unseren Teilnehmenden im Gastro-Bereich. Restaurants und Hotels waren geschlossen, Karrieren wurden auf Eis gelegt und beendet. Und ein Ende ist noch nicht wirklich in Sicht.

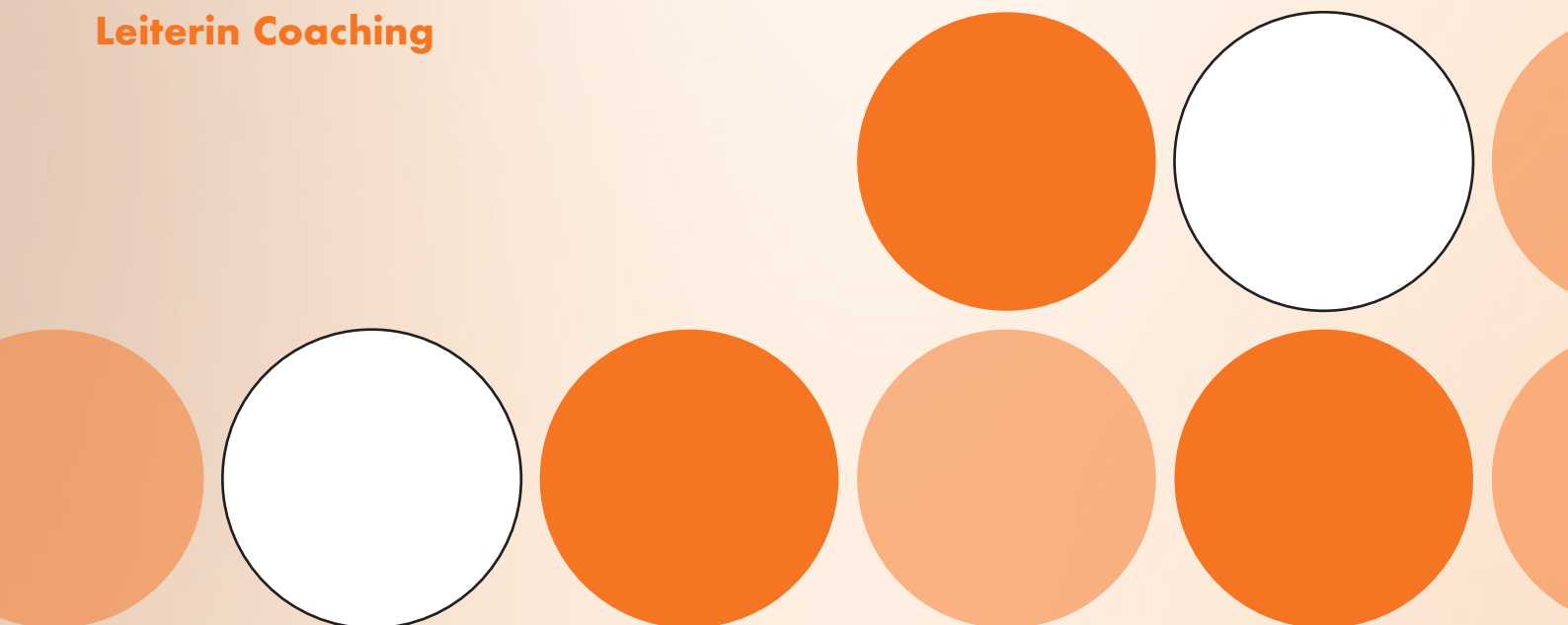
Viele unserer Teilnehmenden bewerteten ihre Situation neu und machten sich Gedanken darüber, wie ihre Zukunft aussehen könnte, wenn es in ihrem angestammten Beruf mittelfristig keine Perspektiven gibt.

Da war auch das Coachingteam gefordert, als es darum ging, verzweifelte Teilnehmende aufzufangen und mit ihnen neue Perspektiven zu erarbeiten. Das Coachingteam nahm diese Herausforderung gerne an und begleitete die Teilnehmenden, viele trotz der widriger Umstände, bis zur erfolgreichen Anstellung im ersten Arbeitsmarkt.

Auch im Coachingteam gab es Veränderungen, welche die Perspektive veränderte. Beatrice Hovenbitzer verliess das Team nach 17 Jahren bei der ge.m.a., um auf ihre «alten» Tage eine neue berufliche Herausforderung anzunehmen. Wir wünschen Beatrice an dieser Stelle noch einmal alles Gute für ihren weiteren beruflichen Weg.

Das Jahr 2020 zeigte uns, dass es nur eine Konstante gibt: Die Veränderung!

Britta Piechulek
Leiterin Coaching



Die Krise als Chance für Neues

Ein neues Jahr: 365 Tage, die unverbraucht vor einem liegen, die Möglichkeit für Neues....

... und Neues gab es 2020 im Bürohaus reichlich. So starteten wir mit einer neuen Teamzusammensetzung ins Jahr. Noch in der Findungsphase kamen Lockdown, Betriebsschliessung, Kurzarbeit, Fernlernen. Was für die gesamte Schweizer Gesellschaft Mitte März plötzlich zur neuen Realität wurde, galt auch für die Mitarbeitenden, Teilnehmenden sowie Lernenden des Bürohauses. Von einem Tag auf den anderen kehrte an der Amerbachstrasse 9 Stille ein.

Doch was tun, um in dieser Situation den Kontakt zueinander nicht ganz zu verlieren? Das soziale Miteinander musste neu organisiert werden - digital eben. Anstelle des persönlichen Kontakts traten die sozialen Medien in Kraft: Skype, Zoom, WhatsApp, Telefonkonferenzen und nicht zuletzt Peters elektronische «Freitags-Post» halfen - zumindest teilweise - die räumliche Distanz zu überwinden.

Im Mai war es dann endlich soweit. Die ersten Mitarbeitenden und Teilnehmenden kehrten in die Büros zurück. Ein von Sabine Schmid erarbeitetes Schutzkonzept machte es möglich. Auf ihre Unterstützung aus der Ferne konnte das Bürohaus-Team auch im weiteren Jahresverlauf zählen. Die Neu-Zuweisungen nahmen zu und schon bald war das Bürohaus wieder voll ausgelastet. Unsere Lernende Bettina Meyer und unsere Praktikantin Nanna Waywell schlossen in dieser Zeit ihre jeweiligen Ausbildungen erfolgreich ab. An dieser Stelle nochmals herzlichen Glückwunsch! Mit Lena Müller und Gabriel Bakovic begrüsstet wir im Sommer 2020 erstmals zwei Auszubildende im Bürohaus; ein weiteres Novum.

Unser aller Ziel nach der Wiedereröffnung war es, einen möglichst normalisierten Arbeitsalltag herzustellen. Highlights bildeten das Erstellen des ersten ge.m.a.-übergreifenden Ökologie-Konzepts, die Umgestaltung unseres Sitzungszimmers und die, von allen mit grosser Freude erwartete Anschaffung neuer Bürostühle.

Nach einer «Verschnaufpause» holte uns die Pandemie wieder ein. Angesichts der sich ständig verändernden Massnahmen waren fortan noch mehr Flexibilität, Offenheit und Anpassungsfähigkeit gefragt. Unter den Teilnehmenden war eine steigende Verunsicherung spürbar. Das Einführen der Maskenpflicht lieferte zusätzlichen Diskussionsstoff.

Schnell wurde klar, dass wir die Post-Tour zum Bachspitz aus gesundheitstechnischen Gründen nicht mehr werden übernehmen können. Ohne zu zögern sprangen die Chauffeure der Bachstube in die Bresche. Vielen Dank dafür!

Um die geltenden Abstandsregeln einhalten zu können sahen wir uns gefordert, über neue, alternative Arbeitsformen nachzudenken. Ganz nach dem Motto «wir trauen uns und vertrauen Ihnen» wurde das punktuelle Arbeiten von zuhause auch für unsere Teilnehmenden eine Option; und wie sich zeigte, war dies effizient und erfolgreich.

Martin Luther King sagte einst: «Jede Krise hat nicht nur ihre Gefahren, sondern auch ihre Möglichkeiten». Uns liess Corona neue Wege denken und einschlagen. In diesem Sinne war 2020 zwar ein anspruchsvolles Jahr auf das wir, trotz all der widrigen Umstände, aber positiv zurückblicken.

Jessica Bähler
Betriebsleiterin Bürohaus

Neue Wege trotz Lockdown

Das Jahr 2020 begann in der Bachstube mit grossen Veränderungen. Die Umstellung auf eine Fünftage-woche und 100 Stellenprozent weniger waren für uns eine Herausforderung. Verschiedene betriebsinterne Abläufe wurden daher angepasst und umgestellt.

In kürzester Zeit konnten wir einen Rückgang an Kunden feststellen, welche auf Grund unserer Unfähigkeit, samstags zu liefern, ihre Produkte gleich für die ganze Woche bei einer anderen Bäckerei bestellten.

Im März mussten wir wegen Corona-Lockdown und dem Fehlen von Teilnehmenden unsere Produktion für 6 Wochen stoppen. Allen Mitarbeitenden unseres Betriebes wurde Kurzarbeit verordnet. Diese Zeit wurde unter anderem genutzt, um zukunftsorientierte Wege zu erkennen und erste Weichen dahin zu legen. Ebenso wurde in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsteam daran gearbeitet, unser Sortiment klarer und effizienter zu gestalten.

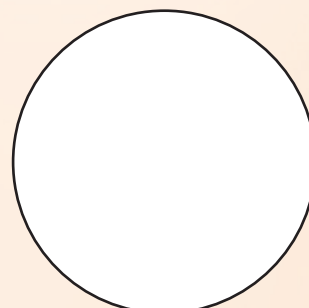
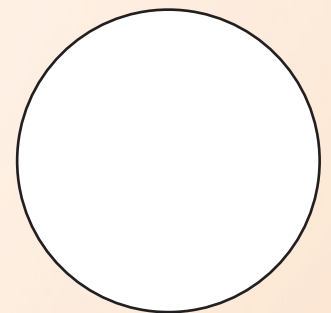
Am 01.05.2020 durften wir die Produktion wieder hochfahren. Wir haben die Sechstageswoche wieder eingeführt und die Zahl an Teilnehmenden stieg wieder an.

Der Zeitgewinn durch den geringen Produktionsdruck wurde genutzt, um die Zusammenarbeit mit dem Peppone verstärkt herzustellen. Viel Arbeit leisteten wir für die anstehende Zertifizierung, Bio Knospe-Kontrolle und Entwicklung von Produkten. Wir produzieren seither Bio Knospe-Brötli für die Mittagstische und Bio Knospe-Almweizenbrot für das Peppone Mercado.

Ein Bio Knospe-Croissant-Teig wurde ebenfalls in die Entwicklung genommen, um unser konventionelles Gipfeli zu ersetzen. Der Antrag zur Zertifizierung von Bio Knospe Butter- und Laugen-Croissants wie auch Bio Knospe-Pain au Chocolat und Laugen Pain au Chocolat wurde noch im 2020 eingereicht. Die Umsetzung wird im 2021 erfolgen.

Umstellungen, Anpassungen, aber auch personelle Engpässe (längerer Krankheitsausfall eines Mitarbeiters) forderten das Team im 2020 sehr. Dank der Rückkehr von Fabrice Schmidt am 01. November 2020 konnten wir die Weihnachtszeit erfolgreich abschliessen und uns auf ein zuversichtlicheres 2021 freuen.

Gilles Gasser
Betriebsleiter Produktion



20 20

bachegge | bachspitz

Stop and go im Verkauf

2020, das Jahr der negativen Superlative, ein Jahr voller Unsicherheit und Angst. Ich möchte bewusst nicht zu sehr auf die Corona-Situation eingehen. Besondere Situationen brauchen besondere Massnahmen! Mit der ersten Welle anfangs März sahen wir, was auf uns zukam und beschlossen, unsere Dienstleistungen anzupassen. Eine kontaktfreie Lieferung in der Umgebung beider Filialen war unsere Antwort auf die aus Angst vor Ansteckung ausbleibende Kundschaft. Zu diesem Zeitpunkt wussten wir nicht, dass dieses Angebot nur von kurzer Dauer sein sollte. Tage später wurden beide Filialen geschlossen und alle Mitarbeitenden, Teilnehmenden und Lernenden in Kurzarbeit zuhause. Von heute auf morgen hatten wir keine Kunden mehr, kein Liefergeschäft und bestehende Aufträge wurden storniert. Der erste Schreck war noch nicht ganz verdaut, da gingen wir gemeinsam ans Werk und nutzten die freie Zeit, um geplante Projekte anzugehen, für welche wir im Alltag wenig Zeit aufbringen konnten. Unsere Sortimentslisten und Themensortimente wurden fertiggestellt, das interne Bestellprogramm radikal aufgeräumt und erneuert. Es haben alle ohne zu zögern angepackt und nach vorne geschaut. Es fühlte sich gut an, die Dinge die wir schon immer ändern wollten, aber nie Zeit dafür fanden, plötzlich einfach umsetzen zu können. Mit besonderem Stolz schauten wir auch auf die neuen Produkte, welche wir noch im Januar in die Entwicklung aufnahmen. Das neue Almweizenbrot wurde von Bio Suisse zertifiziert und durfte nach dem ersten Lock-Down als Bio Knospe-Almweizen verkauft werden. Die Nachfrage nach dem neuen Brot war nach kurzer Zeit so gross, dass wir es am Ende des Jahres bereits unter den Top 10 Produkten verzeichnen konnten. Seit Jahren endlich wieder ein Brot in dieser Rangliste der am meisten verkauften Produkte.

Genau in diesem Spirit setzte sich unsere Einstellung nach der Wiedereröffnung fort. Wir überlegten nicht lange was zu tun ist, sondern wir taten es! Wir machten alles was nötig war, um wieder in einen Alltag zu kommen, Teilnehmende und Lernende wieder zu beschäftigen und vor allem unsere Kundschaft unter den verschiedensten Einschränkungen zu empfangen.

Völlig unerwartet bot sich gegen Ende des Jahres die Chance auf eine weitere Filiale. Leider mussten wir nach der ersten Euphorie den Tatsachen ins Auge sehen. Nach langem Hin und Her stellten wir die Verhandlungen mit der Geschäftsleitung, dem Vorstand und der Vermieterin wieder ein.

Wenn sich eine Türe schliesst, geht eine andere auf. Zu einem Zeitpunkt, an dem ich nicht damit gerechnet habe, kam die Firma Gastrag AG auf mich zu. Sie ist Betreiberin von 23 Restaurants in der ganzen Schweiz. Sie bot uns die Chance, für das Konzept Kohlmanns am Barfüsserplatz in Basel, Feuerkuchenteiglinge dauerhaft zu liefern. Diese einmalige Möglichkeit liessen wir uns nicht entgehen. Mittlerweile dürfen wir vier neue Artikel liefern und sind sehr froh über diesen unerwarteten Gastronomiekundenzuwachs.

Im Dezember überraschte uns zudem die Solidarität vieler Firmen, welche statt dem gewohnten Weihnachtessen mit Anfragen für Mitarbeitergeschenke auf uns zukamen.

Das Geschäftsjahr 2020 hat uns als Menschen wie auch als Team sehr gefordert, aber auch enger zusammengeschweisst, wie es wohl keine teambildende Massnahme je hätte erreichen können.

André Achilles

Betriebsleiter Verkauf Bäckereien

20 20

peppone catering | peppone mercado

Und gerade trotzdem....

Auch im 2020 kann das Peppone auf ein umtriebigen, erfolgreiches und (trotz allem) unglaublich spannendes Jahr zurückblicken.

Unserem Kerngeschäft, gesunde, ausgewogene und nachhaltige Mittagessen für Kinder zu kochen, blieben wir treu. Zusätzlich konnten wir ab Januar die Räumlichkeiten des ehemaligen «Gemeinsam-Café» dazu mieten. So wurde das Peppone-Catering um einen Bio-Quartierladen erweitert.

Voller Tatendrang fieberten wir der Eröffnung unseres Ladens «Peppone Mercado» anfangs April entgegen. Bei der Renovation der Ladenräume legten wir selber Hand an: Wir haben gestrichen, geschliffen, gebaut und Möbel arrangiert.

Dann kam Mitte März der Lockdown und forderte auch von uns Umdenken und Flexibilität. «Schulen geschlossen» bedeutete natürlich für uns, dass wir auch keine Arbeit mehr hatten. So konnten wir kurzfristig den Laden zwei Wochen früher als geplant eröffnen und boten während dem Lockdown einmal wöchentlich ein «Bio-Frischepaket» an. Mitte Mai öffneten dann wieder die Schulen und der Laden erlebte seine zweite Eröffnung.

Nach den Sommerferien belieferten wir das erste Mal mehr als 500 Kinder, ein absoluter Rekord. Alle Bedenken bezüglich Menge, Qualität und Logistik wurden nach wenigen Wochen beseitigt, da wir die Qualität halten und den logistischen Ablauf verbessern konnten.

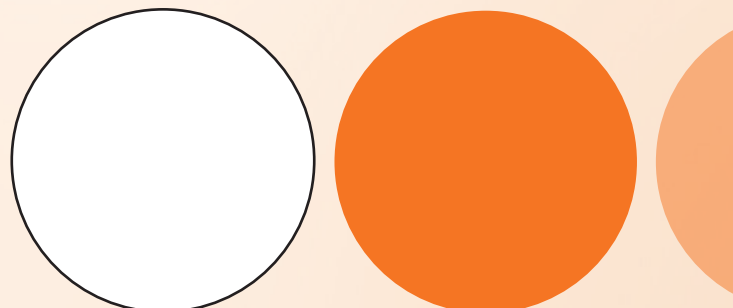
Anfangs September durften wir den Mitarbeiteranlass 2020 organisieren und die «ge.m.a.-Mitarbeitenden» bewirten. Durch die tolle Kombination von Küche, Laden und einem lauschigen Aussensitzplatz konnten wir für die Mitarbeitenden der ge.m.a einen stimmungsvollen Abend in dieser besonderen Zeit ermöglichen, welcher ein voller Erfolg war. Dies und auch die Weindegustation im selben Monat waren wegweisend für den Ausbau und die Entwicklung des Ladens. So können wir heute eine grosse Auswahl an Demeter-Weinen, frischem Bio-Käse, Eingemachtem aus unserer Küche, sowie frischem und regionalem Gemüse anbieten.

Auch aus arbeitsagogischer Sicht können wir auf ein sehr erfolgreiches Jahr zurückblicken. Wir konnten sehr viele Arbeiten in der Küche dokumentieren und in Schlüsselaufgaben umwandeln. Teilnehmende können mit den ihnen zugewiesenen Aufgaben selbständiger arbeiten. Zudem bietet dies eine sehr gute Grundlage für das wöchentliche arbeitsagogische Gespräch.

Durch die oft geänderten Schutzmassnahmen mussten wir sehr flexibel bleiben, was wir anfangs noch abenteuerlich fanden. Gegen Ende des Jahres waren wir dann nochmals gefordert, sodass wir sehr achtsam mit unseren persönlichen Ressourcen umgehen mussten.

Mit einem grossartigen Team, einer tollen Küche und einem Laden voller nachhaltig und mit Liebe produzierten Lebensmitteln freuen wir uns auf das kommende Jahr.

Andres Marbach
Betriebsleiter Peppone Catering



Ein herausforderndes Jahr für uns!

Wir bemühten und bemühen uns bis heute noch sehr, die Corona-Regeln einzuhalten resp. umzusetzen sowie das Wohl der Kinder immer im Auge zu behalten. D. h. Gruppengrösse/Esssituationen anpassen, Spielsachen minimieren, täglich waschen, lüften, desinfizieren, Abstand einhalten, keine aussenstehenden Personen mehr ins Haus lassen, Gespräche über Skype führen, nur noch zu Fuss unterwegs sein und, und, und.... zu guter Letzt auch noch Mundschutz tragen, was zu einigen Diskussionen führte.

Flexibilität und Anpassungsgeschick waren sehr gefragt und dies wird noch eine Weile so bleiben. Während dem Lockdown hielten wir das Kindernest mit 3 Mitarbeitenden und wenigen Kindern offen. Ein hoch auf diese 3 – sie haben diese Zeit mit Bravour gemeistert!

Der Garten war ein Mal mehr das Paradies für die Kinder. Wetter sei Dank, hielten sie sich während dem Lockdown praktisch immer draussen auf und konnten sich ihrer Bewegungsfreude und Kreativität in vollen Zügen widmen.

Mit Corona uns immer wieder auf Neues einzustellen sind wir gewohnt. Wir konnten aus diesem Grund auch das Gehen und Kommen der Mitarbeitenden gut meistern und waren mit der Neufindung im Team zusätzlich beschäftigt.

Im Februar ergänzte Sonja Grob unser Team. Nach wenig Einarbeitungszeit ging es leider Corona-bedingt gleich in die Kurzarbeit.

Sarah Frey beendete ihre Lehre mit Erfolg und fand auch sofort eine Stelle. Sie wird dort als eine tatkräftige, ideenreiche Mitarbeiterin geschätzt.

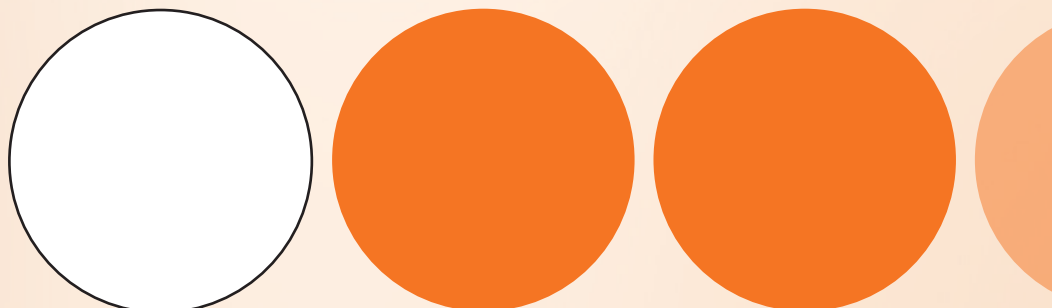
Mit Sinan Esen, dem neuen Lernenden, waren wir froh, einen weiteren Mann in unserem Team begrüßen zu können. Zudem trat Jelena Lüthi als Praktikantin ein.

Neu haben wir seit Dezember eine Köchin, Karin Etteldorf, welche uns mit schmackhaftem und schön dekoriertem Essen beglückt.

Und das Wichtigste als Ausklang und Start ins neue Jahr:

Tagtäglich den Genuss zu haben, alle unsere Kinder mit ihren eigenen Charakteren, ihrem Tatendrang, ihrer Lebensfreude und Neugier zu erleben, auch sie haben das Jahr 2020 vorbildlich gemeistert! Sie erfüllen unser Haus weiterhin mit ihren strahlenden Augen und ihrem ansteckendem Lachen!

Francine Haffter
Betriebsleiterin Kindernest



Anzahl Teilnehmende pro Betrieb 2020

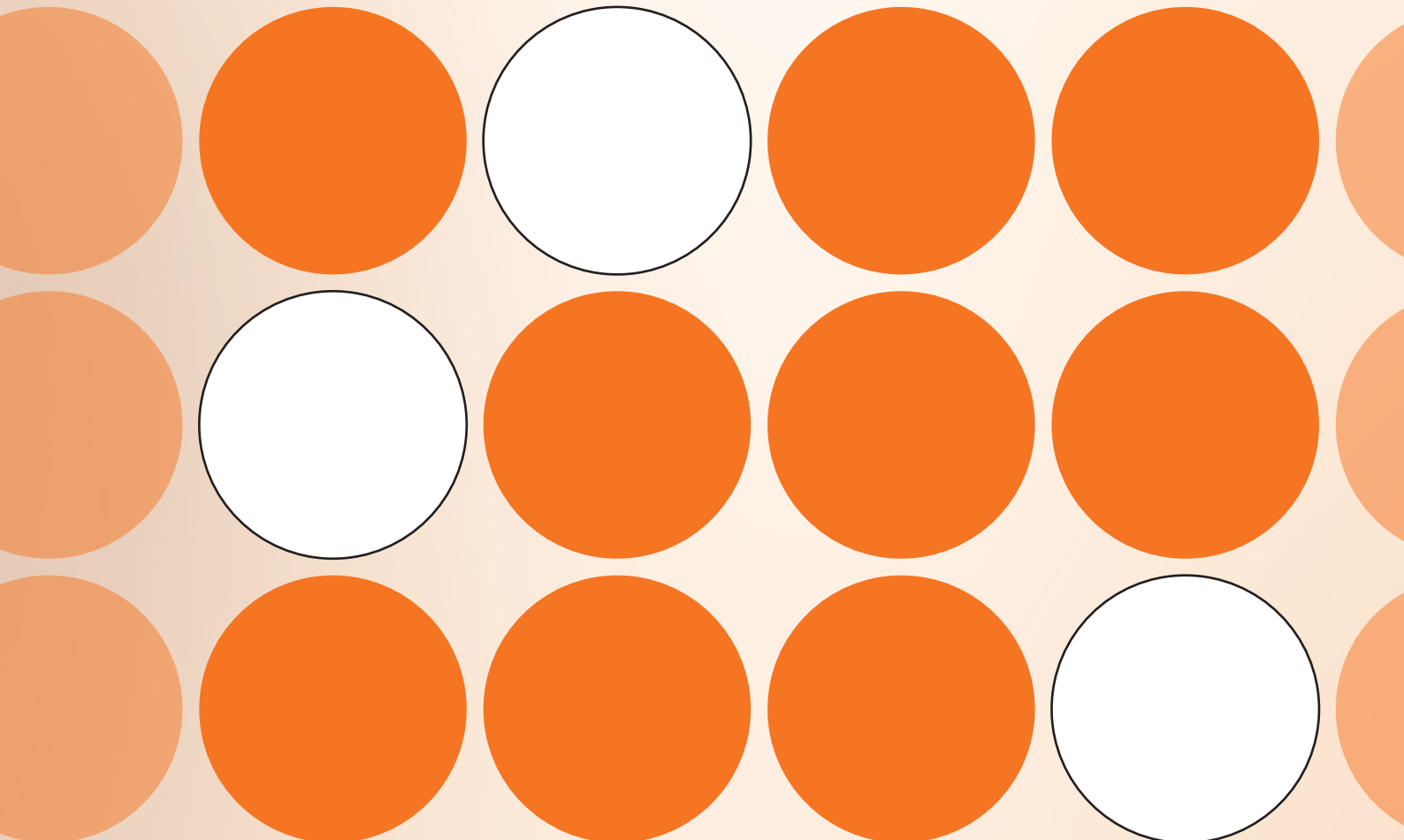
Betrieb.....	Anzahl Teilnehmende
Bachegge Detailhandel.....	29
Bachspitz Detailhandel.....	29
Bachstube Bäcker/Konditor.....	15
Bachstube Lieferdienst.....	13
Buchhaltung.....	7
Bürohaus.....	40
Kindernest Kinderbetreuung.....	13
Peppone Catering Küche.....	36
Peppone Catering Lieferdienst.....	6
Peppone Mercado.....	2
Peppone Catering Reinigung.....	8
Total.....	198

Anteil zuweisender Stellen 2020

Zuweiser.....	Anzahl Teilnehmende
AIZ.....	4
AWA.....	20
Erlenhof.....	1
IV AG.....	7
IV BS.....	27
IV BL.....	21
IV SO.....	2
JFK.....	10
KIGA BL.....	99
SD Allschwil.....	3
Time-out.....	4
Total.....	198

Übersicht Austrittsgründe 2020

Austrittsgründe.....	Anzahl
Abbruch coronabedingt.....	20
Abbruch disziplinarische Gründe.....	6
Abbruch gesundheitsbedingte Gründe.....	15
Ende Berufseignungsabklärung.....	15
Ende Schnuppereinsatz.....	10
Infolge Stellenantritt frühzeitig.....	27
Regulär mit Stellenantritt.....	7
Regulär ohne Stellenantritt.....	39
Diverses.....	12
Total.....	151



20 20

Jahresrechnung 2020

Bilanz	31.12.2020	31.12.2019
Aktiven		
Flüssige Mittel.....	404'656.81	-92'172.95
Guthaben AWA BS.....	32'611.00	68'323.00
Guthaben ED BS.....	-	46'833.00
Übrige Guthaben.....	396'714.50	377'530.17
Vorräte.....	38'500.00	41'200.00
Total Umlaufvermögen.....	872'482.31	441'713.22
Sachanlagen.....	397'778.95	454'731.17
Finanzanlagen.....	2'400.00	2'400.00
Total Anlagevermögen.....	400'178.95	457'131.17
Total Aktiven.....	1'272'661.26	898'844.39
Passiven		
Kreditoren.....	247'950.03	186'249.04
Verbindlichkeiten ED BS.....	5'533.00	-
Übrige Verbindlichkeiten.....	49'832.00	40'432.15
Total kurzfristiges Fremdkapital.....	303'315.03	226'681.19
Covid-19-Kredit.....	395'517.30	-
Pistor Finanzierung Gärautomat.....	13'920.00	-
Total langfristiges Fremdkapital.....	409'437.30	-
Zweckbestimmte Rückstellungen.....	-	-
Zweckbestimmte Fonds.....	320'000.00	236'000.00
Total zweckbestimmte Rückstellungen / Fonds.....	320'000.00	236'000.00
Genossenschaftskapital.....	161'950.00	161'950.00
Betriebsreserven AWA.....	87'871.85	87'871.85
Betriebsreserven Tagesbetreuung + agog. Betreuung.....	186'341.35	196'313.03
Bilanzgewinn am 01.01.....	-	56'338.65
Ergebnis.....	-196'254.27	-66'310.33
Total Organisationskapital.....	239'908.93	436'163.20
Total Passiven.....	1'272'661.26	898'844.39

2020

Erfolgsrechnung

ERTRAG	IST 2020	IST 2019	BUDGET 2020	ABWEICHUNG IST 2020 zu Budget 2020
Betriebsertrag				
Bäckerei und Konditorei	841'639.92	1'320'915.64	1'250'000.00	-32.67%
Peppone Catering und Mercado	809'297.27	723'788.32	730'000.00	10.86%
Kindernest	525'966.40	542'236.50	540'000.00	-2.60%
Administration	0.00	2'909.91	6'000.00	-100.00%
Spenden	6'000.00	6'010.00	5'000.00	20.00%
Diverser Erträge	18'288.28	9'871.15	-	
Total Betriebsertrag	2'201'191.87	2'605'731.52	2'531'000.00	-13.03%
Betreuungserträge				
AWA BS	165'707.00	298'323.00	165'000.00	0.43%
KIGA BL	457'050.00	476'553.00	400'000.00	14.26%
IV	532'011.20	435'642.55	460'000.00	15.65%
Übrige (AIZ, JFK, TimeOut)	63'982.30	138'867.17	125'000.00	-48.81%
Total Betreuungserträge	1'218'750.50	1'349'385.72	1'150'000.00	5.98%
Total Ertrag	3'419'942.37	3'955'117.24	3'681'000.00	-7.09%
AUFWAND				
Betriebsaufwand				
Bäckerei und Konditorei	300'680.18	404'614.99	360'000.00	-16.48%
Peppone Catering	355'240.47	285'277.43	280'000.00	26.87%
Verpflegung Kindernest	16'365.55	21'157.25	25'000.00	-34.54%
Kindernest	19'600.91	8'828.45	15'000.00	30.67%
Total Betriebsaufwand	691'887.11	719'878.12	680'000.00	1.75%
Bruttoergebnis	2'728'055.26	3'235'239.12	3'001'000.00	-9.10%
PERSONALAUFWAND				
Total Personalaufwand	2'280'668.37	2'634'502.65	2'375'000.00	-3.97%
Sachaufwand				
Raumaufwand	279'155.79	301'297.84	320'000.00	-12.76%
./.. Abzüglich ED BS Beitrag an Miete Kindernest	-46'100.00	-54'000.00	-54'000.00	-14.63%
Unterhalt/Reparaturen	101'856.01	85'837.93	80'000.00	27.32%
Fahrzeug- und Transportaufwand	21'709.70	38'089.00	25'000.00	-13.16%
Sachversch., Abgaben, Gebühren	24'426.25	23'396.05	19'000.00	28.56%
Energie/Entsorgungsaufwand	81'289.60	94'848.35	85'000.00	-4.37%
Verwaltungs-/Informatikaufwand	71'384.90	58'936.33	65'000.00	9.82%
Öffentlichkeitsarbeit	6'665.88	15'942.53	10'000.00	-33.34%
Spesen GL/BL	1'870.25	3'608.50	7'000.00	-73.28%
Übriger Betriebsaufwand	3'026.20	2'367.65	-	
Total Sachaufwand	545'284.58	570'324.18	557'000.00	-2.10%
Total Aufwand	3'517'840.06	3'924'704.95	3'612'000.00	-2.61%
Betriebsergebnis vor Finanzerfolg und Abschreibungen	-97'897.69	30'412.29	69'000.00	-241.88%
Finanzerfolg				
Finanzaufwand: Gebühren bargeldloser Zahlungsverkehr	12'012.49	10'380.62	10'000.00	20.12%
Abschreibungen				
Ordentliche Abschreibungen Brutto	192'914.19	200'729.44	130'000.00	48.40%
Fonds-Entnahmen	-100'000.00	-100'000.00	-65'000.00	53.85%
Total Abschreibungen Netto	92'914.19	100'729.44	65'000.00	42.94%
Betriebsergebnis nach Finanzerfolg und Abschreibungen	-202'824.37	-80'697.77	-6'000.00	
Zweckgebundene Spende	184'000.00	108'000.00	-	
Zuweisung an Fonds	-184'000.00	-108'000.00	-	
Total a.o. Erfolg (Aufwand)	-	-3'139.35	-	
Total a.o. Erfolg (Ertrag)	6'570.10	17'526.79	-	
Auflösung Rückstellungen Kindernest	-	-	-	
Gewinn / Verlust	-196'254.27	-66'310.33	-6'000.00	

20 20

ge.m.a. Genossenschaft Mensch und Arbeit

Amerbachstrasse 9
4057 Basel
Te. +41 61 691 48 30
gema@gema-basel.ch

Wir bringen Menschen
und Arbeit zusammen.

ge.m.a.

genossenschaft mensch und arbeit