

# Jahresbericht 2023



KORN.HAUS **Produktion**  
Schwalbenstrasse 7 **Handel**  
8374 Dussnang **Ausbildung | Integration**  
071 995 55 95 **Wohnen**  
kontakt@korn.haus

# Inhaltsverzeichnis

Jahresbericht Vorstand .....	3 - 5
Mitteilung Lehrabschlüsse 2023.....	6
Geschäftsleitungsbericht.....	7 - 8
Berichte aus den KORN.HAUS-Betrieben .....	9 - 15
Aufsatz eines PrA-Schülers.....	16
Finanzen.....	17- 19
Willkommensanlass, Bericht einer EBA-Lernenden.....	20 - 21
Organisation .....	22 – 23

# Jahresbericht Vorstand

Liebe Genossenschafterinnen und Genossenschafter

Trotz außergewöhnlichen Ereignissen wird sich der Jahresbericht 2023 aus dem Vorstand nicht mehr so ausführlich präsentieren wie im letzten Jahr, da Sie liebe Genossenschafter\*Innen bereits im Vorfeld der außerordentlichen Generalversammlung vom 28. November über die aktuelle Situation im KORN.HAUS schriftlich informiert worden sind. Aus unserer Sicht war dies ein wichtiger Schritt, um Ihnen die Gelegenheit zu geben, sich persönlich mit der Problematik der aktuellen Geschehnisse im KORN.HAUS auseinandersetzen zu können.

Die Veränderungen in der Geschäftsführung, der Leitung Finanzen, der ganzen Verwaltung sowie im Vorstand haben bei den Mitarbeitenden eine verständlich große Verunsicherung ausgelöst, welche für alle Beteiligten eine nicht alltägliche Herausforderung abverlangte.

In der noch kurzen verbleibenden Zeit bis zum Jahresende durften wir jedoch erfreut feststellen, dass sich mit der Einsetzung von Bernd Austermann als beratender Geschäftsführer ad Interim und Michaela Bolte, Leitung Finanzen und Administration, mehr als gelohnt hat. Beide Personen bringen einen hohen Leistungsnachweis in Ihrem Fachgebiet mit. Sie haben es auch verstanden, die Brücken zwischen Vorstand und Mitarbeitenden zu festigen und das Vertrauen schrittweise wieder aufzubauen. Das Personalwesen in der Verwaltung konnte zwischenzeitlich mit sehr gut ausgewiesenen Fachmitarbeitenden besetzt werden, was uns in diesem Bereich eine gewisse Stabilität erhoffen lässt.

Natürlich waren auch im vergangenen Jahr die finanziellen Sorgen und Nöte ein Dauerthema.

Mehrere wertvolle und aufbauende Gespräche mit dem Sozialamt des Kantons Thurgau, wie auch mit unserer Hausbank Raiffeisenbank Regio Sirmach haben stattgefunden und werden auch künftig sporadisch stattfinden.

Fazit: Das KORN.HAUS wird sich gezwungen sehen, Kosten im Bereich Personal einzusparen und auch Umstrukturierungen vorzunehmen unter dem Motto „kleiner und feiner“. Natürliche Abgänge werden, wo immer möglich minimal oder nicht ersetzt, was wiederum ein hohes Maß an Bereitschaft und Verständnis der Mitarbeitenden abverlangt. Auf deren Unterstützung ist das KORN.HAUS dringend angewiesen, damit das vorgegebene Ziel erreicht werden kann.

Eine finanzielle Stabilität wird erstmals auf das Jahr 2025 erwartet.

Durch die Ankündigung der Rücktritte aus dem Vorstand von Jasmin Buchegger auf Oktober 2023 und Aurelio Soldini auf Ende Dezember mussten wir zwei verbleibende Mitglieder uns mit der Aufgabe befassen, die Suche nach neuen Mitgliedern

aufzunehmen und zu rekrutieren.

Es ist uns erfreulicherweise gelungen, den Vorstand wieder auf die statutarische Vorgabe von 5 Mitgliedern zu vervollständigen und Ihnen an der ordentlichen GV 2024 drei versierte Kandidaten zur Wahl vorzuschlagen.

Trotz der bevorstehenden hohen Herausforderungen haben Sie Ihre Bereitschaft bekundet, sich den erforderlichen Aufgaben zu stellen und Ihr Fachwissen der Institution zur Verfügung zu stellen. Dafür sind wir Ihnen auch im Namen des KORN.HAUSes sehr dankbar.

Bereits im Dezember haben wir Jasmin Buchegger und Aurelio Soldini, mit großem Dank und Anerkennung bei einem gemeinsamen Nachtessen persönlich verabschiedet.

Die Wertschätzung Ihrer Arbeit lesen Sie am Ende des Jahresberichtes.

An dieser Stelle möchte ich meinem Vorstandskollegen und Vizepräsidenten Arthur Hascher für die große Unterstützung in meiner Funktion meinen innigsten Dank aussprechen. Er hat sein Amt als Vizepräsident stets ernst genommen und mich nicht nur mit Rat, sondern auch mit Tat unterstützt.

Einen großen Dank gebührt Bernd Austermann und Michaela Bolte für Ihren unermüdlichen Einsatz. Sie haben es geschafft, die Mitarbeitenden zu motivieren und eine offene und konstruktive Zusammenarbeit mit dem Vorstand herzustellen.

Vielen herzlichen Dank all unseren teils langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, welche sich tagtäglich um das Wohl unserer Klientinnen und Klienten kümmern und Ihnen einen wohlbehüteten Arbeits- und teils auch Wohnplatz bieten um das Ziel, Integration in den ersten Arbeitsmarkt zu erreichen.

Einen großen Dank geht an unsere Genossenschafterinnen und Genossenschafter, die jahrelangen treuen Kunden, die großzügigen Gönner für all die zugewiesenen Spenden und alle Ämter für die ausgezeichnete Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen.

Voller Zuversicht blicken wir ins Neue Jahr 2024, und werden die Herausforderungen gemeinsam meistern.

### **Wertschätzung/ Verabschiedung Jasmin Buchegger und Aurelio Soldini**

Für den Vorstand der Genossenschaft KORN.HAUS ist es ein großes Anliegen Jasmin Bernegger- Buchegger und Aurelio Soldini auch im Namen der Genossenschafterinnen, Genossenschafter und der Mitarbeiter: im KORN.HAUS für Ihre ehrenamtlich geleistete Arbeit im Vorstand des KORN.HAUS zu danken und unsere Wertschätzung auszudrücken.

Aurelio Soldini ist im Jahr 2019 in den Vorstand eingetreten und Jasmin Buchegger vormals Bernegger hat im Jahr 2020 die Arbeit im Vorstand des KORN.HAUS aufgenommen.

Nach ihrer mehrjährigen Vorstandsarbeit sind Jasmin und Aurelio im Jahr 2024 aus dem Vorstand zurückgetreten.

Für Jasmin Buchegger hat sich die familiäre und berufliche Situation geändert was dazu führte, dass die zeitlichen Ressourcen für die anspruchsvolle Vorstandsarbeit nicht mehr gegeben sind.

Aurelio Soldini arbeitet in verschiedenen öffentlichen Funktionen und Verantwortungen, die vom Aufwand immer grösser und umfangreicher werden. Auch möchte Aurelio in Zukunft wieder genügend Zeit für seine Hobbys haben.

Jasmin und Aurelio haben Ihre Vorstandsarbeit im KORN.HAUS in einer intensiven und schwierigen Zeit der Veränderung und hohen Ansprüche übernommen.

Die Umwelt in den betriebswirtschaftlichen sowie sozialen Bereichen ist sehr dynamisch. Auch ist es eine große Herausforderung den berechtigten Ansprüchen der Leistungsträger gerecht zu werden.

Durch die Pandemie haben sich zusätzliche Herausforderungen ergeben.

Von den entsprechenden Führungsebenen werden eine hohe Kompetenz und Arbeitsbereitschaft verlangt.

Jasmin Buchegger und Aurelio Soldini haben Ihre Aufgaben und Verantwortungen im Vorstand des KORN.HAUS in hervorragender Weise getragen und ausgeführt. Sie haben sich beispielhaft in den Dienst unserer Genossenschaft gestellt.

Wir sprechen Jasmin Bernegger-Buchegger und Aurelio Soldini einen großen Dank und Respekt für ihre Arbeit aus.

Präsidentin: Susanne Büchi

Vize Präsident: Arthur Hascher

Dussnang, im April 2024

# 3 unserer EBA-Lehrlinge haben als Beste vom Thurgau abgeschlossen.

## Herzlichen Glückwunsch

### Gastgewerbe

#### Visionen und Ziele

Die Absolventen der Gastronomie feierten ihren Abschluss im «Thurgauerhof» in Weinfelden. 63 Lernende nahmen stolz ihre Fähigkeitszeugnisse entgegen.

Erika Harder, Präsidentin der Hotel & Gastro Formation Thurgau, begrüßte die jungen Berufsleute, welche das Qualifikationsverfahren erfolgreich bestanden hatten. Sie forderte die Kandidatinnen und Kandidaten

auf, herauszufinden, was sie an ihrer zukünftigen Tätigkeit motiviert. «Im Leben Visionen und Ziele zu haben, ist sehr wichtig, und die Verantwortung für seinen Weg selbst zu tragen», sagte die Präsidentin.

Patrik Riebli, Generalsekretär Departement für Erziehung und Kultur Kanton Thurgau, sowie Hansjörg Brunner, Präsident Thurgauer Gewerbever-

band, überbrachten Grussworte und gratulierten den Absolventen zu ihrer hervorragenden Leistung.

24 Absolventinnen und Absolventen erreichten die Note 5,0 und mehr und durften sich somit ins goldene Buch eintragen. Im Anschluss an die Feier wurde auf die neuen Berufsleute angestossen, ein feiner Apéro rundete den Anlass ab. (pd)



Bild: PD

### Bäcker-Konditor-Confiserie

#### 17 erfolgreiche Abschlüsse

In Vorfreude und Erleichterung über das bestandene QV trafen rund 100 Gäste im Festsaal des Gasthofs Zum Trauben in Weinfelden ein. Insgesamt wurden 17 QV erfolgreich abgeschlossen.

Christian Walz, Präsident vom TGBC, begrüßte die Gäste und bedankte sich bei allen Anwesenden für das Mitwirken.

Im Detailhandel EFZ schlossen vier Lernende ihre Ausbildung ab. Für die Bestnote von 5,0 wurde Sara Ismani, ausgebildet bei Walz Backkunst AG, geehrt. In der Fachrichtung Bäckerei EBA beendeten zwei Lernende ihre Lehre. Die Bestnote von 5,1 erreichte dabei Darja Buser, die im Korn.Haus ihre Lehre absolvierte.

Im EFZ der Fachrichtung Bäckerei schlossen sieben Lernende ab. Für die beste Gesamtnote von 5,0 wurde Soares Novais Selina, ausgebildet bei Mohn AG, geehrt. In der Fachrichtung Confiserie absolvierten vier Lernende das QV. Seraina Krucker, ausgebildet bei Mohn AG, erzielte mit einer Gesamtnote von 5,5 das beste Resultat. (od)



Bild: PD

### Schreiner

#### Notendurchschnitt höher als in Vorjahren

Der Thurgauer Schreineranwuchs erbrachte dieses Jahr an den Abschlussprüfungen Überdurchschnittliches. Im Frauenfelder Casino war Ende Juni für sechs Schreinerpraktiker und 42 Schreinerinnen alles festlich hergerichtet worden, feierten doch rund 200 Gäste - Eltern, Freunde, Lehrmeister und Lehrkräfte - mit ihnen den Abschluss ihrer Lehrzeit.

Als Jahrgangsbester nahm Elia Wettstein aus Gerlikon, der bei der Schreinerei Fehlmann AG in Müllheim lernte, sein Notenzeugnis von Berufsbildungskommissionspräsident Daniel Burkart entgegen. Neun Jungschreiner bekamen einen Hobel, da sie ihre Lehre mit 5,1 oder besser abschlossen. Auch bei den Schreinerpraktikern EBA gab's zwei Noten über 5,1. Bes-

ter Schreinerpraktiker war Thimo Stark aus Schweizersholz, der seine Ausbildung bei der Genossenschaft Kornhaus in Dussnang mit 5,6 beendete.

Chefexperte Pascal Graf zeigte sich sehr zufrieden, waren doch «die Noten besser als im Vorjahr». Tatsächlich legten diese bei den Schreinerinnen um 0,1 auf 4,8, bei den Schreinerpraktikern um 0,2 auf 5,1 zu. (pd)



# Geschäftsleitungsbericht

Das Jahr 2023 war ein unruhiges Jahr für das KORN.HAUS, ausgehend auch von Veränderungen innerhalb der Geschäftsleitung. Für mich als Verfasser dieses Berichts begann die Zeit im KORN.HAUS am 23. Oktober 2023 mit Übernahme der ad Interim Geschäftsführung. Die ersten Eindrücke, die ich gewann und noch gut in Erinnerung habe, möchte ich an dieser Stelle gerne teilen.

Das KORN.HAUS ist ein Ort, an dem sich alles um das Wohl der ihm anvertrauten Klienten dreht. Das spürt man sehr schnell und dieser Eindruck manifestiert sich mit jedem weiteren Tag. Die Klienten werden nicht einfach nur beschäftigt und betreut, sondern in der individuellen Entwicklung ihrer Fähigkeiten unterstützt und in ihrer Persönlichkeitsentwicklung gefördert.

Ich nahm zudem wahr, dass der Vorstand wie auch die Betriebsleitung das gleiche Ziel verfolgten, nämlich das KORN.HAUS in einer herausfordernden Zeit wieder in ruhigeres und wirtschaftlich sichereres Fahrwasser zu lenken. Andererseits führte untereinander fehlendes Vertrauen zu fehlender Bereitschaft, die notwendigen Schritte gemeinsam anzugehen. Auf dieser Basis war an eine direkte Einleitung von erforderlichen Massnahmen zur Verbesserung der Ertrags- und Kostensituation nicht zu denken. Daher war der erste Schritt über einen «Runden Tisch» die Rahmenbedingungen zur Zusammenarbeit innerhalb der Führung zu entwickeln, worauf sich alle Beteiligten einliessen. Konflikte und angekratztes Vertrauen entstehen schnell unter schwierigen Bedingungen. Es zeugte daher von hoher Professionalität auf Seiten des Vorstands und der Betriebsleitung, sich des gemeinsamen Ziels besonnen zu haben, aufeinander zugegangen zu sein und gemeinsam den Blick auf die Zukunft des KORN.HAUS gerichtet zu haben. Als jemand, der unbelastet zu diesem Führungsteam hinzukam, möchte ich Vorstand und Betriebsleitung Anerkennung und Dank dafür aussprechen.

Im Dezember wurde die Geschäftsleitung mit dem Eintritt von Michaela Bolte als Leiterin Finanzen und zentrale Dienste komplettiert. Mit ihr gewannen wir eine sehr erfahrene und versierte Finanzexpertin und Führungskraft hinzu, die zudem noch einen wertvollen Erfahrungsschatz aus dem Bereich sozial ausgerichteter Unternehmen mitbrachte. Gemeinsam mit ihrem erfahrenen und leidenschaftlich engagierten Team brachte sie innerhalb kürzester Zeit Klarheit in die Unternehmenszahlen, so dass wir uns gemeinsam der überfälligen Erstellung des Budgets für 2024 widmen konnten.

Durch das Ausscheiden der Betriebsleitungen der Bäckerei und der Nudelwerkstatt, welches sich zum Jahresende für Anfang 2024 ankündigte, ergab sich eine Option zur

Neustrukturierung in diesen Betrieben. Bäckerei wie auch Nudelwerkstatt waren fachlich und agogisch hervorragend aufgestellt, jedoch fehlte eine Zuständigkeit für den aktiven Verkauf der Lebensmittelprodukte. Dies führte zu dem Plan, die beiden Betriebe unter einer gemeinsamen «Leitung Lebensmittelbetriebe» zusammenzulegen, in deren Stellenprofil der Produktvertrieb einen wesentlichen Anteil erhielt. Wir konnten diese Position ab März 2024 mit Franco Heim besetzen, der als erfahrene Führungskraft über umfangreiches Wissen im B2B-Lebensmittelvertrieb verfügt.

Insgesamt gelang es uns, durch erste Umstrukturierungen und damit verbundene Massnahmen die Personalkosten im Budget 2024 um rund CHF 400'000 gegenüber 2023 zu reduzieren. Dies war ein wichtiger erster Schritt zur Stabilisierung der wirtschaftlichen Situation des KORN.HAUS.

Betriebswirtschaftliche Handlungen können nur dann zum Erfolg führen, wenn die Geschäftsbereiche mit Fachkompetenz und Engagement betrieben werden. Dies nimmt man in den einzelnen Betrieben jederzeit wahr, was die Berichte auf den nachfolgenden Seiten vermitteln mögen.

Gegenüber allen Beteiligten im KORN.HAUS möchte ich meinen Dank aussprechen für das entgegengebrachte Vertrauen und die grossartige Unterstützung, die ich tagtäglich erfahre. Auf dem Weg, das KORN.HAUS kurzfristig wirtschaftlich zu stabilisieren und mittelfristig zukunftsfähig aufzustellen sind noch einige Herausforderungen zu meistern. Ich bin jedoch guter Dinge, dass dies in einem gemeinsamen Kraftakt gelingen wird.

Bernd Austermann, Geschäftsführer ad Interim

# Berichte aus den KORN.HAUS-Betrieben

## Hauswirtschaft

Wissen Sie, wer im KORN.HAUS für die Dekorationen, Sauberkeit, den Service im Bistro und vieles mehr verantwortlich ist? Das sind drei Fach- und fünf Mitarbeiter:innen in Teilzeitpensen sowie eine Lernende. Viele unserer Arbeiten sind für unsere Kunden nicht direkt sichtbar und werden im Hintergrund mit Engagement und Freude erledigt.

Zwei unserer Lernenden haben ihre Ausbildung im Sommer erfolgreich abgeschlossen und sind weiter bei uns als Mitarbeiterinnen tätig. Eine unserer ehemaligen Lernenden hat ihre Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft im ersten Arbeitsmarkt mit einem sehr guten Resultat abgeschlossen. Für ihre Selbstvertiefungsarbeit hat sie als erste Lernende aus der Hauswirtschaft im Kanton Thurgau eine Auszeichnung für die hervorragende Arbeit erhalten. Es zeigt sich, wenn wir unseren Auszubildenden und Mitarbeiter:innen die für ihre Entwicklung nötige Zeit geben, und wir die Möglichkeit haben, sie kompetent und mit dem dafür erforderlichen zeitlichen Aufwand zu begleiten und zu fördern, steht ihnen die Welt offen.

## GENUSS Gastronomie, Bistro Dussnang

Seit 2018 ist unsere Gastronomie Knospe-zertifiziert. BIOSUISSE hat am 1. Januar 2023 ein neues Zertifizierungskonzept lanciert, «Bio Cuisine». Das Label macht nachhaltige Gastronomie sichtbar.

Mit BioCuisine erkennen die Gäste schnell, wie viel Nachhaltigkeit sie auf dem Teller erwartet. Dahinter steht ein einfaches Modell, das sich an den Gegebenheiten und Bedürfnissen der Gastronomie orientiert. BioCuisine ist dreistufig aufgebaut und zeichnet den Anteil der verwendeten Bio- sowie Knospe-Produkte im Betrieb aus. Basis ist der Einkaufswert der Lebensmittel und Getränke.



Wir sind stolz, dass wir nun mit 3 Sternen die höchstmögliche Qualitätsstufe erreicht haben.

Unser Team besteht aus zwei Fach- und fünf Mitarbeitenden mit Teilzeitpensen sowie zwei Lernenden. Einer unserer Lernenden hat als Kantonsbester seine Ausbildung EBA abgeschlossen und hat eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt gefunden.

Mit Freude stellen wir von Montag bis Freitag verschiedene leckere Mittagsmenus her, vegetarisch und mit Fleisch. Manch ein Gast lernt bei uns Gemüse kennen, von denen er noch nie etwas gehört hat. Die Desserts sind variantenreich und schliessen ein Mittagessen harmonisch ab. Unsere Zuverlässigkeit wird von unseren Gästen und Kunden sehr geschätzt. So erfreuen sich Caterings und Bankette einer immer höheren Nachfrage. Wann dürfen wir Sie verwöhnen?

## **Betriebsunterhalt**

Das wachsame Auge hat es erkannt, im Kornhaus hatte es einen versteckten, vor zig Jahren angelegten Biotop. Dieser lag einige Jahre im zugewachsenen und verborgenen Dornröschenschlaf. Ein Frosch, der seit Generationen darin haust, hat dies verraten. Ein Fall für das Betriebsunterhaltteam? Ja, definitiv. Mit Schaufel, Karette bewaffnet machte es sich ans Werk. Ein wahrer Schatz offenbarte sich. Voller Motivation wurde ein kleines Paradies freigeschaufelt und neugestaltet.

Rund um die Liegenschaften wurde tatkräftig gerodet, getrimmt und gemäht. Die herzigen Gebäude kommen wieder zur Geltung und geniessen damit wieder ihren verdienten und Geschichten erzählenden Anblick. Dies blieb auch Passanten im Herbst nicht verwehrt, welche sich an den Auffrischungen erfreuten. Einige Kundenherzen konnten so gewonnen werden, bei welchen in der Folge dazu die eigenen Hausgärten gepflegt werden durften mit unseren Klienten.

Der Winter hielt Einzug. Die Heinzelmännchen des Betriebsunterhaltes zogen sich damit verbunden in Ihre Höhle zurück, in der die Gerätschaften für das neue Jahr flott gemacht wurden. Es blieb noch etwas Zeit übrig, um ein Lichterpräsentlein für das kleine Dorf Vogelsang zu basteln. Pünktlich zur kälteren Jahreszeit wurden die liebevoll gestalteten vorweihnachtlichen Kerzengläslein vor den Haustüren der Kornhausnachbarn bei Dunkelheit verteilt. Viele herzliche Feedbacks danach sind unser Lohn gewesen.

## **Logistik**

Wir sind die Logistik des Korn.Hauses, natürlich verpacken wir Ihre Bestellung.

Wir sind die Logistik, natürlich mit recycelbaren Verpackungen.

Wir sind die Logistik, natürlich sind wir schnell und haben Spass an unserer Arbeit.

Die Logistik hält die Fäden zwischen den diversen Abteilungen und den Kunden zwecks Lieferungen in den Händen. Zudem dürfen wir gemeinsam mit Mercurius den Handel von Material für Kunst- und Musikunterricht, klassische Schulbedarfsartikel, Spielzeug sowie Kerzen und Schulmöbel von höchster Qualität als Generalimporteur mitgestalten. Dadurch können wir auch Ausbildungsplätze in der Logistik mit EBA und PrA anbieten.

Die Abteilung umfasst 2 Fachmitarbeiter, 5 Mitarbeiter, 3 Lehrlinge und die Freiwilligen Fahrer. Nur zusammen und als Team ist unsere Logistik so stark, so dass, wir dafür sorgen, dass jedes Gut sicher und pünktlich von A nach B gelangt.

Kommissionieren, Verpacken, Beschriften, Beladen, Überprüfen, Kontrollieren ist unser tägliches Brot. Durch die Optimierung unsers Lagers, wurden die Abläufe der anfälligen Arbeiten verbessert und vereinfacht, so dass bei uns Jede/Jeder unser Lager bewirtschaften kann.

Nebst den täglichen logistischen Arbeiten fördern wir unser Zusammenhalt, so dass der Arbeitsalltag für alle möglichst angenehm gestaltet wird. Letztes Jahr nutzten wir einen schönen Sommertag, um diesen Zusammenhalt bei einem gemütlichen Grillieren zu stärken und festigen.

## **Schreinerei**

Das Jahr 2023 begann mit einer Neuerung: Wir durften unseren ersten Zivildienstleistenden in der Schreinerei begrüßen. Zusammen mit Mitarbeitern und Auszubildenden erneuerte er, trotz frostiger Temperaturen, im Januar die Fassade des Gebäudes der Wohngruppe 1 und unterstützte uns auch im weiteren Jahresverlauf tatkräftig in der Werkstatt.

Das Produktsortiment der Schreinerei wurde erneuert: Wir reduzierten die Artikel im Bereich Küche und begannen den Bereich Garten stärker in den Fokus zu nehmen. So entstanden im Laufe des Jahres Nist- und Überwinterungshilfen für verschiedene Tierarten. Dafür arbeiteten wir mit Fachstellen (Fledermausschutz, Igelzentrum Zürich) zusammen, um vor allem funktionale Produkte herzustellen. Durch neue Lieferanten können wir dafür auf 100% Schweizer Holz zurückgreifen. Der Grossteil davon kommt sogar aus dem Sägewerk im Nachbardorf.

Im Sommer konnten zwei Auszubildende Ihre Lehre erfolgreich abschliessen. Deniz T. absolvierte seine PrA Lehre und arbeitet seitdem als Mitarbeiter in der Schreinerei. Thimo S. absolvierte seine Lehre als Kantonsbester Schreiner EBA.

Den Teamausflug der Schreinerei machten wir ins Technorama: bei wunderbarem Sonnenschein erkundeten wir auch den Aussenbereich, wo verschiedenste Wasserexperimente uns etwas Abkühlung verschafften.

Zum Jahresabschluss räumten wir die Schreinerei bei unserem alljährlichen Grossputz nicht nur auf, sondern gestalteten den Bankraum etwas um, damit wir den Platz mit mittlerweile 12 fleissigen Menschen in der Schreinerei besser nutzen können.



## **Bäckerei**

Als Ausbildungsbetrieb war der erfolgreiche Abschluss unserer Lernenden EBA der Höhepunkt des Jahres 2023. Als Kantonsbeste fand sie dann eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt, wo sie nun eine Ausbildung EFZ anhängt. Wir wünschen ihr auf diesem Weg alles Gute und danken für ihren Elan und Einsatz.

Ansonsten freuen sich unsere Brote und Tischgebäcke weiterhin grosser Beliebtheit. Besonders im Dezember hatten wir – als echte Weihnachtsbäckerei – alle Hände voll zu tun, um die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen. Für 2024 ist es unser Ziel, nicht nur in der Weihnachtszeit ein volles Auftragsbuch zu haben.

## **Nudelwerkstatt**

Gerade in diesen unruhigen Zeiten ist es uns ein besonderes Anliegen den Bedürfnissen unseren Mitarbeitenden mit Unterstützungsbedarf gerecht zu werden. Und da

wir uns für eine sinnstiftende und wertvolle Arbeit engagieren können und wollen, machen wir dies mit einem guten Gefühl.

Ein Beispiel ist der stetige Absatz unserer beliebten Tomatensaucen, nachdem das Produkt neu kreiert und im Sortiment eingeführt wurde. In Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitenden verarbeiteten wir im Sommer 2023, in mehreren Arbeitsschritten über 1000 kg regionale Bio-Tomaten zu geschmackvollen Tomatensaucen.

Der liebevoll eingerichtete Laden mit Cafe-Ecke lädt zum Verweilen und Einkaufen unserer Produkte ein. Ein Highlight ist unser reichhaltiger Brunch, der mit viel Liebe und Freude von unseren Mitarbeitenden serviert wird.

Als Dank für die fleissigen und engagierten Arbeitseinsätze der Mitarbeitenden unternahmen wir einen Teamausflug ins Technorama. Mit Begeisterung und Spass verbrachten wir einen erlebnisreichen Nachmittag.

## **Wochenmärkte**

Mit Engagement, Herz und Humor – unsere Markenbotschafter stehen Dienstag und Donnerstag auf dem Wochenmarkt Winterthur und Samstag auf dem Wochenmarkt Frauenfeld bei Wind und Wetter mit einer Prise Humor für Sie an unserem Marktstand. Mit Herz verkaufen Sie unsere leckeren Brotspezialitäten aus dem hauseigenen Holzofen und unsere feinen Frischteigwaren und Pesto. Besonders freut uns, dass wir einen Klienten für unsere Wochenmärkte begeistern konnten und dieser fleissig und mit viel Freude unsere Produkte verkauft.

## **Bio-Fachgeschäft**

Das Team vom Biofachgeschäft darf auf ein lehrreiches, erfolgreiches, spannendes und herausforderndes Jahr zurückblicken.

Im Mai startete unsere Arbeitsagogin mit dem Projekt für ihre Diplomarbeit als Arbeitsagogin HF. Ziel des Projekts: die Arbeitsabläufe in unserem Bistro so zu gestalten, dass unsere Lernenden und Klienten das Bistro selbständig führen können. Dazu trafen wir uns einige Male am Montag im BFG damit wir in Ruhe die Arbeitsprozesse trainieren konnten. Es war schön zu beobachten, wie unsere Lernenden immer sicherer wurden und perfekte Kaffeeaktionen und Salatteller zubereiten konnten. Alle waren mit grosser Begeisterung und Elan bei der Sache.

Mit grosser Freude stellten wir bald fest, dass die intensiven Schulungen im Bistrobereich Früchte trugen. Unsere Umsätze stiegen, und wir bekamen viele Komplimente von unserer Kundschaft.

Die Lernenden wurden immer selbstsicherer im Umgang mit den Gästen, was ihnen sehr hilft im täglichen Umgang mit unserer Kundschaft.

Mit Spannung wurden vor den Sommerferien die Lehrabschlussprüfungen erwartet. Die Erleichterung und Freude waren bei allen gross. Beide Lernenden haben ihre Prüfungen mit Bravour bestanden. Ebenso gross war die Freude, als wir im Oktober unserer Arbeitsagodin zur bestandenen HF-Prüfung gratulieren durften.

Der Detailhandel und besonders der Biofachhandel befinden sich aktuell in einer schwierigen Phase. Viele verschiedene Faktoren tragen dazu bei:

- Allgemeine Weltlage
- Zunehmende Konkurrenz durch die Grossverteiler im Bio-Sektor
- Verändertes Kundenverhalten
- Lange Lieferunterbrüche einzelner Warengruppen
- Beschaffungs- und Transportprobleme
- Ernte- oder Lieferausfälle, sei es Klima- oder Politisch bedingt; die ersten Weihnachten ohne Rispentateln, bis jetzt eher undenkbar.

Diese Umstände meistert das Fachteam vom BFG täglich mit Freude, Flexibilität und grossem Fachwissen. Wir stellen uns gerne diesen Herausforderungen, um unsere Kundschaft mit einem frischen, saisonalen und regionalen Angebot zu überraschen.

## **Wohnen**

Das Jahr 2023 war im Bereich Wohnen von bedeutenden Veränderungen und neuen Projekten geprägt.

### Personelle Veränderungen:

Im November 2023 erfolgte ein Wechsel in der Führungsebene unseres Wohnbereichs. Wir bedanken uns bei Frau Bianca Broger für ihr Engagement und wünschen ihr für die Zukunft alles Gute. Frau Nadja Thalmann ist die aktuelle Betriebsleitung im Wohnbereich.

### Arbeitszeitmodell:

Eine bedeutsame Veränderung im Bereich des Arbeitszeitmodells fand durch eine personelle Umstrukturierung statt. Die Umstellung von einem 24/7- Betrieb auf ein 24/6- Arbeitszeitmodell wurde erfolgreich implementiert. Dies ermöglicht eine bessere Arbeitsplanung, und trägt zur Qualitätserhöhung im Wochenalltag bei.

### Projekt Umgestaltung Jugendraum:

Ein Highlight des Jahres war der Start des Projekts «Umgestaltung Jugendraum». Dieses ambitionierte Vorhaben zielt darauf ab, den internen Jugendraum in eine moderne und ansprechende Umgebung zu verwandeln, dabei stehen die Bedürfnisse und Wünsche unserer jungen Bewohner\*innen im Mittelpunkt. Das Projekt wird von einem engagierten Team betreut und soll bis im Frühling 2024 abgeschlossen sein. Mit dem Projekt «Umgestaltung Jugendraum» setzen wir ein Zeichen für die kontinuierliche Verbesserung unserer Einrichtung und die individuelle Betreuung unserer Klient\*innen. Wir sind zuversichtlich, dass diese Initiativen einen positiven Einfluss auf das Wohlbefinden unserer Klient\*innen haben werden und freuen uns auf die Fortsetzung dieser vielversprechenden Entwicklung im kommenden Jahr.



Ausflug unserer PrA-Schule

26.9.23

## Berufsmesse Weinfelden mit der Klasse

Am Donnerstag waren Frau Baumgartner, Robin, ich, Yannik an der Berufsmesse in Weinfelden! Wir sind mit dem Kom-taus BUS nach Weinfelden gefahren! Wir haben den BUS bei Yannik's Mutter ihren Parkplatz parkiert! Wir sind dann zu Fuß an die Berufsmesse gelaufen! An der Berufsmesse sind wir zuerst alle 4 miteinander herum gelaufen und haben die verschiedenen Berufe angeschaut, wir haben verschiedene Fragen stellen müssen über dem Beruf der uns interessiert! Wir waren am Logistik Stand von Der Post, und ich durfte viele Fragen stellen! Später hatte wir uns von Frau Baumgartner getrennt, weil sie noch eine Weiterbildung bei der Berufsmesse angemeldet hat! Wir sind zu 3 weiter gegangen und sind herum gelaufen! Später haben wir uns nochmal aufgeteilt, und ich und Robin sind herum gelaufen und haben schöne Mädchen gesehen die mich anstarrten! Später sind wir alle wieder zusammen gewesen und sind noch ein kahort machen gegangen über Vorstellungsgespräche, und haben uns dann selber für ein Vorstellungsgespräch angemeldet! Wir gingen in ein Klassenzimmer und jeder hatte eine Vorstellungsperson, ich hatte eine Frau sie war sehr nett! Danach habe ich noch meinen alten Lehrer getroffen und meine alte Kochlehrerin und wir haben noch kurz geredet! Dann sind wir wieder in Kom-taus zurück!

gut ☺

## Bilanz per 31.12.2023

<b>Aktiven</b>	<b>31.12.2023</b>	<b>31.12.2022</b>
Flüssige Mittel	911'022.43	1'338'371.41
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	460'560.34	670'364.75
Delkredere	-11'000.00	-11'000.00
Übrige kurzfristige Forderungen	36.16	736.55
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	164'000.00	186'200.00
Aktive Rechnungsabgrenzung	2'220.54	113'556.50
Wertschriften	2'450.00	2'450.00
Bauten	3'076'041.55	2'941'930.55
Mobile Sachanlagen	18'469.79	35'784.75
Markenrechte und Kundenstamm Nudelwerkstatt	2.00	2.00
Fahrzeuge	24'872.60	30'548.60
Aktive Ergänzungsposten	-394.65	-1'478.50
<b>Total Aktiven</b>	<b>4'648'280.76</b>	<b>5'307'466.61</b>
<b>Passiven</b>	<b>31.12.2023</b>	<b>31.12.2022</b>
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	123'148.59	197'593.39
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	70'245.45	20'017.95
Passive Rechnungsabgrenzungen	70'400.00	109'000.00
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	4'159'333.20	4'309'666.60
Genossenschaftskapital	43'750.00	42'450.00
Gesetzliche Gewinnreserven	7'000.00	7'000.00
Gewinn-/Verlustvortrag	75'153.67	527'260.67
Freies Fondskapital	60'994.76	56'609.86
Zweckgebundenes Fondskapital	38'255.09	37'868.14
<b>Total Passiven</b>	<b>4'648'280.76</b>	<b>5'307'466.61</b>

## **Danke für Ihre Unterstützung**

konnten dank der Unterstützung von Privatpersonen, Firmen und Stiftungen Investitionen für die Erneuerung in unseren Anlagen tätigen, die sonst nicht möglich gewesen wären.

## Erfolgsrechnung 2023

	2023	2022
IV-Eingliederungsmassnahmen	1'344'040.60	1'521'846.80
Betriebsbeiträge Kantone	1'625'533.65	1'349'968.90
Beiträge Dritter	-9'841.65	44'902.00
Ertrag Produktion und Dienstleistungen	2'808'375.97	2'995'837.51
Mietzinsertrag	1'540.00	3'900.00
Übrige Erträge	31'326.45	30'407.65
<b>Betriebsertrag</b>	<b>5'800'975.02</b>	<b>5'946'862.86</b>
Besoldung	-2'861'920.15	-2'807'883.65
Sozialleistungen	-479'979.15	-451'368.75
Personalnebenaufwand	-72'255.80	-57'039.51
Honorare Dritter	-19'277.65	-24'069.55
<b>Personalaufwand</b>	<b>-3'433'432.75</b>	<b>-3'340'361.46</b>
Haushaltaufwand	-42'659.24	-43'563.80
Unterhalt und Reparaturen	-112'530.51	-151'896.65
Aufwand für Anlagenutzung	-82'617.30	-85'311.76
Energie und Wasser	-114'309.71	-67'598.94
Büro und Verwaltung	-456'185.54	-114'481.67
Warenaufwand	-1'195'970.61	-1'371'858.41
Übriger Sachaufwand	-763'150.05	-762'916.81
<b>Übriger betrieblicher Aufwand</b>	<b>-2'767'422.96</b>	<b>-2'597'628.04</b>
Abschreibungen auf Sachanlagen	-147'879.96	-233'094.16
<b>Total Sachaufwand</b>	<b>-2'915'302.92</b>	<b>-2'830'722.20</b>
<b>Betriebsaufwand</b>	<b>-6'348'735.67</b>	<b>-6'171'083.66</b>
<b>Betriebsergebnis EBIT</b>	<b>-547'760.65</b>	<b>-224'220.80</b>
Finanzertrag	300.58	12.44
Finanzaufwand	-60'659.18	-57'778.74
<b>Finanzergebnis</b>	<b>-60'358.60</b>	<b>-57'766.30</b>
<b>Ordentliches Ergebnis</b>	<b>-608'119.25</b>	<b>-281'987.10</b>
Beiträge, Spenden	13'444.90	51'575.25
Zuweisung an freien Fonds Neues Standbein	-4'444.90	-51'575.25
<b>Total Beiträge und Spenden</b>	<b>9'000.00</b>	<b>0.00</b>
Ausserordentliches, einmaliges und periodenfremdes Ergebnis	147'012.25	88'303.55
<b>Jahresergebnis</b>	<b>-452'107.00</b>	<b>-193'683.55</b>

# Willkommensanlass

## Reisebericht über den Willkommensanlass vom 1. September 2023

Am 1. September hatten wir einen Willkommensanlass, den Frau Bissegger jedes Jahr organisiert.

Wir trafen uns um 8.15 Uhr in Wil SG auf dem Gleis 1, wo anschliessend unser Zug nach St. Gallen fuhr. Zuerst machte Frau Bissegger eine Präsenzkontrolle, ob alle anwesend sind, die sich angemeldet haben. Um 8.26 stiegen wir in unseren Zug und fuhren bis nach St. Gallen, dort mussten wir umsteigen nach Mörschwil. Auf Gleis 3 fuhren wir nach Mörschwil um 9.02 Uhr kamen wir in Mörschwil an und mussten noch ca. 20 Minuten laufen, bis wir unser Ziel erreicht haben. Der Weg führte auf einem Kiesweg dem Gleis entlang in den Wald, bis wir dann die Straussenfarm in Sicht hatten. Die einen waren langsamer, und die anderen schneller unterwegs, jeder lief in seinem Tempo. Die Stimmung war sehr angenehm. Auch das Wetter hat mitgemacht, am Morgen war es noch ein bisschen frisch, am Mittag dann aber heiss. Als wir auf der Farm angekommen sind, haben wir uns auf den Bänken versammelt, bis alle da waren. Dann hat Frau Bissegger kurze Infos gegeben wie der Tag verlaufen wird, bis dann der Chef der Farm kam und uns das «Buuregolf» erklärte und sagte, wo wir die Rucksäcke und Jacken deponieren konnten.

Dann gingen wir auf den Platz bei der Scheune, wo wir die Rucksäcke deponieren durften. Anschliessend haben wir Gruppen gemacht. 5 Gruppen jeweils 4 – 5 Personen. Jede Gruppe bekam ein Klemmbrett mit einer Anleitung der Bahnen und ein Punkteblatt, wo wir unsere Namen und die Punkte eintragen konnten. Dann nahm jede Person aus den Gruppen einen Ball und einen Schläger und mussten dann der Strasse entlang zum Buuregolf laufen.

Am Anfang war es sehr kompliziert, weil es auch noch ein Disc Golf gibt.

Wir haben es aber dann trotzdem noch erlickt. Es war eine Herausforderung, die Bahnen waren teilweise recht schwierig, man musste viel Kraft & Konzentration haben.

Um 11.30 gingen wir langsam wieder zu den Rucksäcken, da es um 12 Uhr Mittagessen gab. Die Schläger & Bälle legten wir auf der Wiese auf die Seite, um nach dem Mittag noch weiterzuspielen.

Dann heizten wir den Grill an, wo wir anschliessend Fleisch & Gemüse drauf legen durften dies machten Frau Baumgartner, Frau Bissegger. Frau Kaiser hat uns wunderbar das Fleisch & Gemüse gebraten, das kam alles von der Farm auch der feine Salat & die selbstgemachten Salatsaucen. Um 12.30 Uhr konnten wir dann Mittagessen. Um 13 Uhr waren die meisten fertig und wir durften noch die Strausse anschauen, die waren aber teilweise aggressiv, deshalb sollte man nicht zu nahe an sie herangehen.

Dann durften wir wieder weiterspielen, die meisten hatten aber keine Lust mehr, da es am Mittag sehr heiss war. Wir gingen dann nach hinten und holten unsere Schläger &

Bälle, die wir dann wieder versorgten. Um 14.15 Uhr gab es noch ein Glace für alle. Das wurde sehr geschätzt.

Die langsameren liefen dann bereits in Richtung Bahnhof, da der Zug nach St.Gallen um 15.10 wieder fuhr. Alle waren müde vom Spielen aber auch von der Hitze. Am Bahnhof durften sich die verabschieden, die direkt nach Hause gingen. Die anderen in St. Gallen oder Wil. Es hat sehr Spass gemacht trotz der Hitze am Nachmittag. Wir bedanken uns herzlich bei Frau Bissegger für die Organisation.

### Migi (Lernende EBA)



# Organisation Stand 01.05.2024

<b>Vorstand</b>			
Präsidentin	Susanne Büchi	susan.bue@gmx.ch 071 977 21 31	
Vizepräsident	Arthur Hascher	arthur.hascher@korn.haus 079 407 20 38	
<b>Geschäftsleitung</b>			
Geschäftsführer ad interim	Bernd Austermann	bernd.austermann@korn.haus 071 995 55 85	
Mitglied der Geschäftsleitung ad interim Finanzen	Michaela Bolte	michaela.bolte@korn.haus 071 995 55 91	

<b>Betriebsleitungen</b>			
Bäckerei Nudelwerkstatt Märkte	Franco Heim	franco.heim@korn.haus 071 995 55 90	
Betriebsunterhalt	Roger Eberhard	betriebsunterhalt@korn.haus 071 995 55 99	
Biofachgeschäft	Susanne Zogg	susanne.zogg@korn.haus 071 995 55 50	
Hotellerie	Lisa Schicker	lisa.schicker@korn.haus 071 995 55 93	
Logistik / Mercurius	Jasmin Frei	jasmin.frei@korn.haus 071 995 55 88	
Schreinerei	Philipp Gattermann	philipp.gattermann@korn.haus 071 995 55 80	
Wohnen	Nadja Thalmann	nadja.thalmann@korn.haus 071 995 55 70	

Herausgeber	Genossenschaft KORN.HAUS Schwalbenstrasse 7, 8374 Dussnang
Satz und Gestaltung	Vorstand, Geschäftsleitung und Sekretariat
Druck	Intern

**Lass dir von der Vergangenheit nicht das Leben diktieren,  
aber lass sie dir für die Zukunft ein guter Ratgeber sein.**

*Unbekannt*