



# Jahresbericht 2022



**dreischiibe**  
wir schaffen Perspektiven



Die dreischiibe betreibt in Herisau, St. Gallen und Flawil ein Dienstleistungs- und Gewerbezentrum zur beruflichen Integration von Menschen mit psychischer Beeinträchtigung, zudem ein Tages- und ein Begegnungszentrum zur sozialen Integration. Die Trägerschaft bildet die Stiftung dreischiibe mit Sitz in Herisau. Gegründet wurde die dreischiibe 1984.

Der Name ist Programm: Wie eine Drehscheibe früher Züge für neue Reiseziele in die gewünschte Richtung bewegte, soll die dreischiibe ein Ort sein, wo Menschen nach schwierigen Lebensphasen neue Perspektiven erkunden und sich für ihre berufliche und persönliche Lebensreise neu ausrichten können.

Im Dienstleistungs- und Gewerbezentrum bietet die dreischiibe qualifizierte Arbeits- und Ausbildungsplätze in unterschiedlichen Branchen an, ebenso Trainingsprogramme mit Job Coaching für den Wiedereinstieg in den ersten Arbeitsmarkt. Die Betriebe erbringen für die Kunden und Partner qualifizierte, marktübliche Leistungen.

Das Tageszentrum mit seinem vielfältigen Programmangebot ermöglicht einen niederschweligen Einstieg in eine geregelte Tagesstruktur, oft als erster Schritt einer beruflichen Eingliederung. Das Begegnungszentrum bietet älteren Menschen einen Ort des Zusammenseins und der aktiven Betätigung.

« Wenn jemand sagt: Das geht nicht!  
Denke daran: Das sind seine Grenzen, nicht deine.  
Unbekannt »

## Jahresbericht der Präsidentin

Das Schwergewicht legten wir im Jahr 2022 auf die Qualität unserer Kundenleistungen. Eine grosse Anerkennung dieses Einsatzes ist die Krönung unseres Restaurants dreischiibe Herisau zum «Culinarium König 2023». Intern zeigte die jährliche Umfrage eine hohe Zufriedenheit der Mitarbeitenden an den Begleitenden Arbeitsplätzen. Dies ist nur möglich, weil sich alle voll engagieren.

Der Stiftungsrat bedankt sich bei allen Mitarbeitenden für ihre hervorragende Leistung. Wir sind überzeugt, dass wir die richtige Strategie mit dem Motto «Innovative Konsolidierung» für die nächsten 5 Jahre gewählt haben. Wir sind beeindruckt von der hohen Qualität, die von allen erbracht wird. Wir leiten die hohe Zufriedenheit des Personals davon ab, dass sie sehen, an welchen hochstehenden Produkten und Dienstleistungen sie ihren Anteil haben. Auch für die Lernenden ist dies sehr wichtig, damit sie sich nach der Ausbildung im ersten Arbeitsmarkt integrieren können.

Diesen Jahresbericht haben wir dem Thema: «Wir schaffen Perspektiven mit Qualitätsarbeit» gewidmet. Die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen ist ein wichtiger Faktor, damit wir auf dem Markt bestehen können. Dass dies gelungen ist, zeigt die Culinarium Auszeichnung des dreischiibe Restaurants sehr deutlich. Durchgehend sehen wir in allen Betrieben hervorragende Leistungen, ob in der Gastronomie oder Bäckerei, der Schreinerei, Wäscherei, Hauswartung oder Industrieabteilung, der Digitalisierung, Logistik, Verpackung & Versand oder dem Office Point.

Wir bauten die Angebote im Broggepark St. Gallen (Restaurant und Begegnungszentrum) weiter auf. Bei den Tagesstätten ist die Belegung sehr gut. Leider weisen die Begleiteten Arbeitsplätze eine reduzierte Belegung auf. Wir führen dies auf die Nachwirkungen der Corona Pandemie zurück. Oftmals ziehen sich Menschen mit psychischer Beeinträchtigung bei solch belastenden Ereignissen zurück. Danach ist es anspruchsvoll, sie wieder für die Aufnahme einer Berufstätigkeit zu gewinnen. Die Auswirkungen zeigen sich leider auch im Jahresergebnis. Der Stiftungsrat ist jedoch überzeugt, dass der eingeschlagene Kurs der dreischiibe mit ihrem Gewerbezentrum der richtige ist. Wir hoffen, dass sich die Lage in nächster Zeit entschärft und die Belegung in unseren attraktiven Betrieben wieder steigt.

Wir freuen uns, auch in Zukunft weiterhin auf ein so engagiertes, loyales und verlässliches Team zählen zu können. Alle mögen mit Stolz und Freude ihrer Arbeit nachgehen und qualitativ hochstehende Produkte und Dienstleistungen hervorbringen.

Angela Tsering, Präsidentin



## Wir schaffen Perspektiven durch Qualitätsarbeit

Qualitätsarbeit schafft zufriedene Kunden. Zufriedene Kunden motivieren die Mitarbeitenden zu guter Leistung – und dies ist wiederum die Voraussetzung für gute Qualität. So entsteht ein erfolgreicher Kreislauf, der für alle Beteiligten positive Perspektiven schafft. Das zeichnet uns aus als Teil des allgemeinen Marktes und wir dürfen stolz sein auf unsere Leistungen.



« Es ist beeindruckend zu erleben, wie sich Menschen persönlich und in ihren beruflichen Fähigkeiten entwickeln, wenn wir ihnen viel zutrauen, sie in die Prozesse einbeziehen und ihnen Verantwortung übertragen. Christoph Härter, Geschäftsleiter »

### Krönung stellvertretend für Alle

Den Stolz des ganzen Gastro-Teams bei der Krönung zum «Culinarium König 2023» zu erleben war ergreifend. Und wir sind überzeugt davon: Gäbe es in weiteren Branchen einen vergleichbaren Preis, hätten auch unsere anderen Betriebe gute Chancen auf eine Nominierung. In diesem Sinne verstehen wir die Auszeichnung als stellvertretende Würdigung für die ganze dreischibe mit ihrem klar regional verankerten Gewerbezentrum. Die verschiedenen Beiträge in diesem Jahresbericht geben dazu beispielhaft Einblick. In einem solchen Umfeld können wir für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung vollwertige Berufsarbeit anbieten. Das ist Inklusion.

### Gewerbeschau im Casino Herisau

Ein besonderer Höhepunkt war 2022 unsere erste öffentliche und gut besuchte Gewerbeschau im Casino Herisau. All unsere Betriebe zeigten an interaktiven Messeständen ihre Branchenspezialitäten, ihr Know-how und die Breite ihres Kundenkreises. Der Besuch des Landammanns von Appenzell AR, Dölf Biasotto und des Gemeindepräsidenten von Herisau, Max Eugster waren für uns eine grosse Ehre.

### Arbeitsmarkt Integration

Für Lernende und Personen in einer beruflichen Integrationsmassnahme der IV weiteten wir systematisch Verbindungen mit Arbeitgebern in der Region aus für Praktika, Arbeitsversuche und Anschlusslösungen mit Anstellungen im ersten Arbeitsmarkt.

### Erfolgreicher «Broggepark»

Im zweiten Betriebsjahr konnte sich das Café Restaurant Broggepark erfolgreich im Quartier verankern. Die Gastfreundschaft und das hervorragende Angebot werden von Privatpersonen wie von Firmen sehr geschätzt. Die breite Vernetzung des Begegnungszentrums mit der Stadt und verschiedenen Fachorganisationen bestätigt den Bedarf dieses Angebotes.

### Dank

Nur gemeinsam ist das zu schaffen. Deshalb gilt allen Beteiligten unser herzlicher Dank: Unserer Belegschaft, dem Stiftungsrat, unseren Kunden, Lieferanten, Zuweisern und Partnern, allen grosszügigen Spenderinnen und Spendern. Es macht uns stark, so vernetzt unterwegs zu sein.

Christoph Härter, Geschäftsleiter

## Ausgezeichnete Gastronomie: «Culinarium König 2023»

Es ist für unser Gastronomie-Team und die ganze dreischiibe eine grosse Ehre, dass uns diese Auszeichnung verliehen wurde. Der Bereichsleiter Fabian Devos beantwortet Fragen zu den Anforderungen und der qualitativen Verpflichtung, die zu einer solcher Ehrung geführt haben und zeigt auf, was dies für das Team und für die weitere Arbeit bedeutet.



« Für mich hat die Krone mit viel Teamwork zu tun – ich durfte an der Verleihung mitarbeiten und seit da haben wir noch einen grösseren Zusammenhalt. Simon Zahner, Mitarbeiter Küche, Gastronomie Herisau »

### Welche Qualitätsmerkmale waren Bedingung für die Krönung?

Eine Voraussetzung ist das Wissen über die Herkunft der Produkte und möglichst kurze Transportwege. Weiter müssen ein gewisser Bestandteil der Gerichte sowie ein definierter Teil der Wareneinkaufsmenge Culinarium-Produkte sein. Da wir eine grosse Stammkundschaft haben, ist sicher ein hoher Anspruch, dass wir eine konstante Qualität bieten. Für uns ist dies eine grosse Herausforderung, nicht nur, weil sich die Culinarium-Produkte anders verhalten, sondern weil wir auch ein breites Angebot und sehr viele Teilzeitstellen haben. Nur ein funktionierendes Team, das sich gut austauscht und jeden Tag frisch kocht, kann unsere eigenen Qualitätsansprüche erfüllen. Also ist es neben den fachlichen Ansprüchen wichtig, viel in das Team zu investieren, um eine hohe Konstanz und ein breit verteiltes Wissen zu erreichen, bzw. zu behalten.

### Was bedeutet diese Auszeichnung für das Gastro-Team?

Es erfüllt uns mit Stolz, dass wir so einen Preis mit der dreischiibe und unserem Team erhalten haben – wir werden mit Betrieben vom

allgemeinen Arbeitsmarkt gleichgestellt und dies zeigt uns, dass wir hier hochwertige Arbeit leisten. Natürlich hat es auch das Team noch mehr zusammengebracht und jeder fühlt sich ein Stück weit als «König». Das motiviert uns sehr für die weitere Entwicklung.

### Gibt es spezielle Angebote im «Königsjahr»?

Anstelle unseres regulären Gourmettellers bieten wir einen Königsteller an, der zum allergrössten Teil nur aus Culinarium-Produkten besteht. Es sind auch Gewinnaktionen geplant. Darüber hinaus laufen über das ganze Jahr diverse Werbekampagnen.

### Was zeichnet das dreischiibe-Catering aus, dass es mit zur Krönung beigetragen hat?

Es trägt sicher dazu bei, dass unser Name einem noch breiteren Publikum bekannt ist, als nur über das Restaurant. Wir bieten auch im Catering ein vielfältiges und exquisites Angebot an, das von den Auftraggebern wie auch den Gästen sehr geschätzt wird. Für die Krönung muss es einem Gastro-Betrieb auch möglich sein, ein so grosses Catering wie an der Königswahl zu stemmen und auch in dieser Dimension höchste Qualität auszurichten.

## Backkunst als Imagerträger der dreischiibe

Unsere vielfältigen Produkte aus der Bäckerei Konditorei dreischiibe sind weit herum bekannt und vielfach kommen Kunden von auswärts, um unsere Spezialitäten zu erwerben, zu geniessen oder zu verschenken. Auch für Anlässe und Kundengeschenke ist das Angebot beliebt. Bereichsleiter Beat Metzger gibt Einblick, was hinter diesem guten Image steckt.



« Ich komme sehr gerne zur Arbeit, weil ich hier so sein kann, wie ich bin und in dem gestärkt werde, was ich bereits schon gut kann. Shae Bosshart, Lernende Detailhandel »

### Vom Mehl zum Brot – Qualitätsarbeit in der dreischiibe-Backstube

Das Geheimnis guter Brote und all unserer Spezialitäten ist neben den qualitativ hochstehenden Rohstoffen, sich Zeit zu nehmen und Geduld zu haben. Beides hat in unserer Produktion einen hohen Stellenwert. So lassen wir unseren Teigen ausreichend Zeit, um optimal reifen zu können, bevor sie gebacken werden. Und mit viel Geduld und Ausdauer werden unsere vielfach ungelerten Mitarbeitenden in die berufsspezifischen Arbeiten als Bäcker, Konditorin oder Confiseur eingearbeitet. Mit diesem Wissen übernehmen sie selbständig die Gipfel- oder Blätterteigproduktion, die Arbeiten als Ofenchef oder den Teigerposten, die Herstellung von Torten, Schoggispezialitäten und vieles mehr.

### Kundenberatung und edle Verpackung

Das Geheimnis unserer edlen und innovativen Verpackungen sind die kreativen Köpfe unseres Verkaufsteams. Kreativität, Freundlichkeit und die optimale Erfüllung der Bedürfnisse des Kunden hat in unserer Kundenberatung einen ebenso hohen Stellenwert. Nach dem Motto «geht nicht – gibt's nicht» finden unsere

Mitarbeitenden immer eine Lösung, die unsere Kundinnen und Partner begeistern, sei es für einen Geschäftsznüni, Kindergeburtstag, Mitarbeiter- oder Kundengeschenke oder in der Beratung bei Unverträglichkeiten.

### Teamwork für zufriedene Kunden und Partner

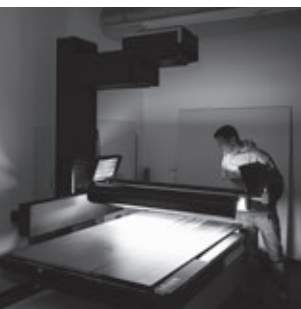
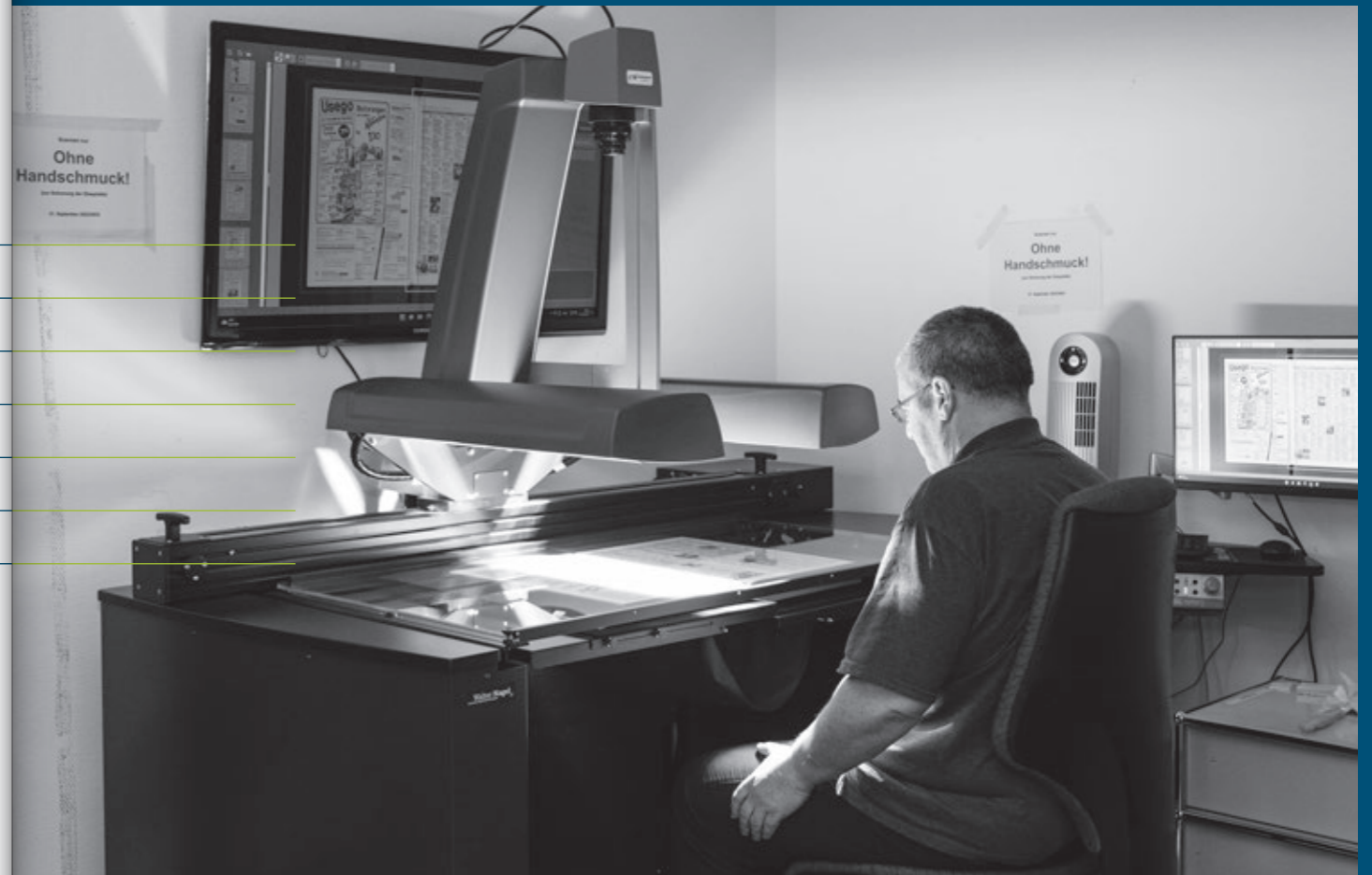
Die gute Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen der dreischiibe ist ein weiteres Geheimnis. Durch diese fachliche, personelle und logistische Schlagkraft sind wir in der Lage, auch sehr grosse Mengen (z.B. Geschenkboxen) für zufriedene Kunden und Partner herzustellen. Seit vielen Jahren dürfen wir für namhafte Firmen und Institutionen – die meisten aus dem Appenzeller- und Fürstenland –, deren Kunden und Mitarbeitende mit Produkten aus dem Hause dreischiibe Freude bereiten. Unsere Linie «feini Sach» wird dabei klar favorisiert.

### Wichtiger Partner im dreischiibe-Catering

Unsere gefüllten Apéro-Sandwiches, Meterbrote und Mini-Pâtisserie sind beliebte Produkte in unserem Catering-Angebot. Mit Mann- und Frauenpower helfen wir im Catering-Team mit und dürfen so am Erfolg der dreischiibe-Caterings teilhaben.

## Digitalisierung auf höchstem Niveau

Wenn von Digitalisierung die Rede ist, denkt man meist an Prozesse, die früher analog und nun digital geführt werden. Oder an Geräte und Medien. Unser Digitalisierungs-Betrieb befasst sich mit der digitalen Bilderfassung von historischen Dokumenten, grossflächigen Vorlagen und Kunstobjekten in höchster Qualitätsstufe. Bereichsleiter Carsten Minde stellt die Arbeit vor.



« Das selbständige Arbeiten, die Struktur im Alltag und das Wohlbefinden im Team geben mir Halt und motivieren mich jeden Tag. Ich bin stolz, den hohen Ansprüchen der Digitalisierung gerecht zu werden und geniesse die Wertschätzung vom gesamten Team. Sandro Martinetti, Mitarbeiter Digitalisierung »

### Digitalisieren für die Nationalbibliothek

Im Jahr 2011 ist der erste Auftrag von der Nationalbibliothek in Bern bei uns eingegangen. Seit nunmehr 12 Jahren arbeiten wir Hand in Hand miteinander und haben schon mehr als 1 Mio. Seiten für die Berner digitalisiert. Neben der Nationalbibliothek dürfen wir auch andere Bibliotheken wie z.B. die Kantonsbibliotheken AR, AI, TG und die Zentral- und Hochschulbibliothek Luzern zu unseren Kunden zählen.

### ISO-Qualität als Alleinstellungsmerkmal

Im Frühjahr 2021 wurde in der Schweiz die Richtlinie ISO 19264-1 für Langzeitarchivierung eingeführt. Dadurch wurden die Karten in der Digitalisierungsbranche neu gemischt. Jeder Dienstleister musste die Anforderungen der ISO-Norm 19264-1 erfüllen, um weiterhin Aufträge oder Projekte der Langzeitarchivierung zu bekommen. Um die neue Norm zu erfüllen, entschieden wir uns zur Neuanschaffung eines sehr hochwertigen Scanners, zum Ausbau der Informatik sowie zur Weiterbildung unserer Mitarbeitenden für die neuen Anforderungen. Dank diesem hohen Aufwand haben wir es geschafft, zeitweise Alleinanbieter auf dem Markt zu sein.

### Hohe Ansprüche motivieren Mitarbeitende

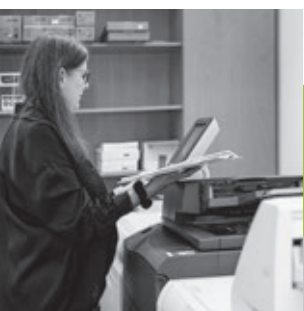
Die Nationalbibliothek hat eine vorgegebene Fehlertoleranz von 0%. Dies motiviert unsere Mitarbeitenden täglich und fordert sie in einem gesunden Mass. Jeder Mitarbeiter und jede Mitarbeiterin aus dem Betrieb Digitalisierung musste sich weiterbilden, neue Arbeitsschritte lernen und festigen. Nach fast zwei Jahren kehrt nun langsam die Routine wieder ein. Alle Mitarbeitenden, die diesen Wandel miterlebt haben, sind sehr stolz darauf, den hohen Standard heute erfüllen zu können.

### Künstler schätzen digitale Erfassung grossflächiger Werke

Kennen Sie das auch? Sie haben ein kunstvolles Werk geschaffen, das jetzt jeder haben möchte! Kein Problem für das Digitalisierungsteam der dreischübe. Mit unserem grossflächigen Scanner, der für die hochqualitative Erfassung von Oberflächenstrukturen ausgestattet ist, erzielen wir Scanergebnisse in einem neuen Qualitätsbereich, auch bei grossen Vorlagen. Dies ist die optimale Lösung zum Reproduzieren, Archivieren oder virtuell Verbreiten von Gemälden, Kunstwerken oder fragilen Plänen.

## Outsourcing Aufträge kompetent bearbeitet

Der dreischichtbetrieb «Office Point» übernimmt Kundenaufträge im kaufmännischen Segment. Am Beispiel des Auftrages für «a:primo», einer Organisation, die sich schweizweit für die Förderung von sozial benachteiligten Kindern einsetzt, zeigt Gruppenleiterin Sabine Heiniger auf, wie wir uns organisieren, um für unsere Kunden das gesamte Management der Lieferkette zu erledigen.



« Es bereitet mir Freude, Aufträge für einen Kunden auszuführen, welcher sich für sozial benachteiligte Kinder mit Migrationshintergrund einsetzt. Die Tätigkeiten sind sehr abwechslungsreich und anspruchsvoll. Es sind kaufmännische wie auch logistische Fertigkeiten gefragt. Nadine Keller, Mitarbeiterin Office Point »



### Was umfasst der Auftrag für «a:primo»?

a:primo hat das gesamte «supply-chain-management» an uns abgegeben. Das heisst, wir beschaffen im Namen von a:primo alle nötigen Spielmaterialien. Das sind über 100 verschiedene Artikel wie Bücher, Puppen, Seifenblasen, Farbstifte etc., und wir drucken 32 verschiedene Ordnerinhalte. Die Bestellungen gehen online bei uns ein, wir erstellen Lieferschein und Rechnung und palettisieren das Spielmaterial für die verschiedenen Programme. Ist alles fertig gepackt, nehmen wir Kontakt auf mit dem Bestell-Standort und vereinbaren die Lieferzeit. Anschliessend geben wir einem Transportunternehmen den Auftrag, die Paletten bei uns abzuholen und dem Standort termingerecht zu liefern.

### Wie werden die Arbeiten organisiert?

Der Auftrag ist in vier Teilbereiche unterteilt und vier Mitarbeitende sind je für ihren Bereich verantwortlich. Sie erledigen die Arbeit selbständig. Zur Auftragsunterstützung verwenden wir Checklisten für den Ordnerdruck, anhand derer wird jeder Ordner einer genauen Prüfung unterzogen. Die Lieferscheinvorlagen erleichtern das Packen des richtigen Materials, und

die übersetzten Packscheine helfen bei der Zusammenstellung von französischem Material. Über «Teams» kommunizieren wir direkt mit a:primo und laden immer die neuesten Ordnerdateien herunter. Sobald Lieferanten ihre Preise ändern, erfassen wir dies auf einer Liste, die wir in «Teams» hochladen. So ist die Datenaktualität sowohl für a:primo als auch für uns jederzeit gewährleistet.

### Wo ist speziell Qualität gefordert?

Da wir im Namen von a:primo Einkäufe tätigen, das Lager bewirtschaften und an Drittkunden Material ausliefern, ist bei diesem Auftrag von A–Z sehr gute Qualität und Kommunikation gefordert. Wir stellen dies sicher, indem wir Übersichtslisten ausfüllen und die meisten Abläufe mit dem 4-Augen-Prinzip überprüfen. Sollte sich dennoch ein Fehler einschleichen, suchen wir sofort eine Lösung zusammen mit dem Drittkunden.

### Welche Trainingsfelder bietet der Auftrag für Lernende in der kaufmännischen Ausbildung?

Das grösste Trainingsfeld ist sicher die Arbeitshaltung, dass Kundenaufträge jederzeit absolut fehlerfrei ausgeführt werden müssen.

## Berufsarbeit – Ausbildung – Wiedereinstieg

Berufliche Kompetenzen aufbauen ist unser Kernauftrag, denn Berufsarbeit ermöglicht Teilhabe und schafft Perspektiven. Junge Menschen bilden wir mit anerkannten Berufsabschlüssen aus. Berufsleute, die wegen psychischen Problemen ihren Arbeitsplatz aufgeben mussten, trainieren wir für den Wiedereinstieg. Menschen mit einer IV-Rente arbeiten als Berufsleute in unseren Gewerbebetrieben und sind dadurch Teil des wirtschaftlichen Marktes.



« Im vergangenen Jahr haben Alle in der deischiiibe in ihren Gewerbebetrieben wirtschaftlich viel geleistet. Es wurden bereichsübergreifend Synergien genutzt. Mit dieser Bündelung konnten Kräfte freigesetzt und der Berufserfolg zielorientiert und wirkungsvoll angegangen werden. Lena Demir, Leiterin Fachstelle Agogik »

**Breites Angebot für zufriedene Kunden** Als Gewerbezentrum bieten wir vielfältige Produktions- und Dienstleistungen an. Die verschiedenen Branchen ergänzen einander und ermöglichen kreative und umfassende Lösungen für zufriedene Kunden.

### **Bäckerei Konditorei Herisau**

- 8 Sorten Buttergipfel, diverse Spezialbrote
- Sandwich-Variationen, Apéroprodukte
- Edle Produkte unseres Labels «feini Sach»
- Lieferdienst und Znünitouren

### **Café Restaurant Herisau**

- Verschiedene Menüs und frische Salate
- Bankett- und Catering-Angebote
- Hausgemachte Glace und Desserts
- Schöne, grosse Sommerterrasse

### **Dorfbeck Dorfkafi Herisau**

- Gemütliches Café mit Bäckereiladen im Dorfczentrum Herisau
- Täglich Pasta-Spezialitäten aus eigener Produktion

### **Café Restaurant Broggepark**

- Quartiertreffpunkt mit Sonnenterrasse in St. Gallen Bruggen
- Verschiedene Menüs und frische Salate
- Bankettangebot

### **Restaurant 5egg Flawil**

- Verschiedene Menüs und frische Salate
- Bankettangebot
- Schöner Aussensitzplatz
- Seminarraum

### **Schreinerei**

- Eigenprodukte, u.a. Imker-Magazine
- Individuelle Lösungen für serielle Holzprodukte
- Einzelanfertigungen

### **Digitalisierung**

- Digitalisierung von Akten, Plänen, Dokumenten, Zeitungen, Kunstwerken
- Belichtung und Entwicklung von Mikrofilmen

### **Werbetechnik**

- Bedrucken und Beschriften von Werbeträgern
- Gravuren auf diversen Materialien für Schilder / Tafeln

### **Hauswartung**

- Reinigung von Liegenschaften und Büros
- Unterhaltsarbeiten, Umgebungspflege
- Reparaturen, Wartungsarbeiten

### **Wäscherei**

- Aufbereitung von Personen-, Berufs- und Flachwäsche
- Hemdenservice mit Lieferdienst

### **Office Point**

- Sekretariats-Dienstleistungen für KMU
- Buchhaltungen für Firmen und Privatkunden
- Bewirtschaftung von Webseiten

### **Verpackung und Versand**

- Grossversände für Firmen
- Ausrüst- und Konfektionierungsarbeiten
- Serienbriefe, Mailings

### **Logistik**

- Lieferdienste und Kleintransporte
- Lagerbewirtschaftung von Kundenaufträgen
- Lagerbewirtschaftung beim Kunden vor Ort

### **Industrie**

- Montage von Baugruppen
- Kabelkonfektion, Elektromontage
- Konfektionieren von Spezialakkus



## Bilanz und Erfolgsrechnung 2022

2022 war wirtschaftlich ein sehr anspruchsvolles Jahr. Als Folge der Covid-Pandemie litten wir unter einer tiefen Belegung bei den Begleiteten Arbeitsplätzen. Auch IV-Massnahmen wurden weniger verfügt. Die Auftragslage in der Produktion und Dienstleistung erholte sich hingegen in der zweiten Jahreshälfte erfreulich, konnte aber die Einbussen bei den Leistungsabgeltungen für Begleitung nicht kompensieren. Trotz haushälterischem Wirtschaften resultierte ein Verlust.

### Bilanz 2022

<b>Aktiven</b>	<b>31.12.2022</b>	<b>31.12.2021</b>
Flüssige Mittel	800'954.84	1'531'138.60
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'656'828.30	1'571'329.65
kurzfristige Forderungen	148'181.00	167'132.85
Vorräte	93'450.00	55'500.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	85'028.60	51'213.50
Finanzanlagen	57'901.60	57'901.00
Mobile Sachanlagen	165'043.15	245'268.30
Immobilien Sachanlagen	693'150.00	745'001.00
<b>Total Aktiven</b>	<b>3'700'537.49</b>	<b>4'424'484.90</b>
<b>Passiven</b>	<b>31.12.2022</b>	<b>31.12.2021</b>
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	440'704.95	344'004.76
Passive Rechnungsabgrenzungen	27'403.31	216'212.24
langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	700'000.00	700'000.00
Rückstellungen	904'879.84	1'172'559.85
Schwankungsfonds	-226'304.30	60'546.85
Stiftungskapital	1'272'224.49	1'328'653.90
Spendenfonds	581'629.20	602'507.30
<b>Total Passiven</b>	<b>3'700'537.49</b>	<b>4'424'484.90</b>

### Erfolgsrechnung 2022

	<b>2022</b>	<b>2021</b>
Ertrag Produktion und Dienstleistungen	4'533'754.97	3'972'266.28
IV-Eingliederungsmassnahmen	1'769'451.10	2'177'086.10
Nicht-IV Einnahmen	32'060.05	24'359.90
Betriebsbeiträge Kantone inkl. Verbuchung Schwankungsfonds	6'530'637.78	6'074'746.19
<b>Total Ertrag</b>	<b>12'865'903.90</b>	<b>12'248'458.47</b>
Produktionsaufwand	-1'498'657.36	-1'228'861.34
Besoldung Fachteam	-6'346'747.90	-5'883'129.05
Personalaufwand Mitarbeitende	-1'341'141.79	-1'280'555.30
Sozialversicherungsaufwand Fachteam	-1'265'518.11	-1'217'368.05
Übriger Personalaufwand	-165'862.50	-100'100.70
Raumaufwand	-930'142.65	-802'652.66
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	-430'552.90	-466'839.44
Schulung und Ausbildung Mitarbeitende	-121'449.95	-126'073.35
Sach- und Haftpflichtversicherungen	-55'360.05	-55'500.70
Energie- und Entsorgungsaufwand	-136'491.30	-123'889.92
Verwaltungs- und Informatikaufwand	-491'682.77	-531'912.38
Haushalt	-314'976.21	-286'270.15
Abschreibungen mobile Sachanlagen	-116'639.90	-159'539.45
Abschreibungen immobile Sachanlagen	-51'851.00	-52'960.00
Finanzerfolg	-6'162.55	-8'164.16
Liegenschaftenerfolg (betriebsfremd)	38'660.85	36'500.20
Ausserordentlicher, einmaliger, periodenfremder Ertrag	357'722.38	214'857.65
Ausserordentlicher, einmaliger, periodenfremder Aufwand	-45'479.60	-180'818.90
<b>Total Aufwand</b>	<b>-12'922'333.31</b>	<b>-12'253'277.70</b>
<b>Jahresergebnis (Jahresgewinn + / Jahresverlust -)</b>	<b>-56'429.41</b>	<b>-4'819.23</b>
Veränderung Schwankungsfonds	-286'851.15	-180'954.56

### Spender 2022

Einmal mehr konnten wir im Rechnungsjahr 2022 dank grosszügigen Spenden von Privatpersonen, Firmen und Stiftungen Investitionen für die Entwicklung und Erneuerung der dreischiibe und ihrer Infrastruktur tätigen, die sonst nicht möglich gewesen wären. Dafür danken wir sehr herzlich – diese Hilfe ist uns zudem eine grosse Anerkennung und Ermutigung.

# Arbeitsintegration und Agogik in Zahlen

In der agogischen Arbeit und Arbeitsintegration steht die persönliche und fachliche Begleitung jedes Mitarbeitenden im Zentrum. Durchschnittlich 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Besucherinnen und Besucher unterstützen wir bei der Wahl und Formulierung von persönlichen und beruflichen Zielen und begleiten sie individuell auf ihrem Weg. Dazu einige Zahlen im Überblick.

<b>Begleitete Arbeitsplätze 2022</b>	
Arbeitsplätze	178
Durchschnittliche Anzahl Mitarbeitende	ca. 220
<b>Berufliche Eingliederung IV-Massnahmen 2022</b>	
Integrationsmassnahmen	68
Abklärungen	4
Vorbereitungsjahr	3
Berufsausbildungen	33
Davon Ausbildungsabschlüsse	8
Jobcoaching und Arbeitsvermittlung	13
<b>Tageszentrum St. Gallen und Begegnungszentrum St. Gallen Bruggen</b>	
Plätze Besucherinnen und Besucher	54
Durchschnittliche Anzahl Besucherinnen und Besucher pro Woche	200

Das Tageszentrum und das Begegnungszentrum bieten ein breites Programmangebot zur sozialen Eingliederung und persönlichen Entwicklung an. Das vielfältige, strukturierte Angebot ermöglicht viele soziale Kontakte und einen sorgfältigen Einstieg in einen geregelten Tagesablauf. Da Besucherinnen und Besucher bereits ab einem Pensum von zwei Halbtagen pro Woche an den Programmen teilnehmen können, werden die Plätze pro Woche von rund 200 Personen belegt.

<b>Organe der dreischiibe</b>	<b>Gastronomie Broggpark St. Gallen</b> Jonathan Schneider (Leiter), Tatjana Brunner-Schäfler, Clara Keel, Fabienne Straub und Marianne Zellweger
<b>Stiftungsrat</b> (*Ressort im Stiftungsrat)	
<b>Angela Tsering</b> (Präsidentin) Altpolitikerin und Soziokulturelle Animatorin, St. Gallen	
<b>Stefan Christen</b> Gesamtleiter ZEPRA, St. Gallen, *Personal; <b>Beda Eugster</b> ehem. Präsident Verwaltungsgeschäft SG, Appenzell, *Recht;	<b>Gastronomie Herisau</b> Fabian Devos (Leiter), Astrid Amiet, Andrea Haefele, Mathias Lehner, Pascal Manser, Gabriel Weber und Roger Zbinden
<b>Matthias Mayrhofer</b> Leiter Projekte und Entwicklung, Kantonsspital St. Gallen, *Finanzen;	
<b>Flurina Meisen Zanol</b> Dozentin und Leiterin Fachstelle Praxis Soziale Arbeit, Ostschweizer Fachhochschule, Degersheim, *Arbeitsintegration und Agogik	<b>Gastronomie Segg Flawil</b> Bettina Gisler (Leiterin), Gilien Gähler, Corina Gisler, Marcin Kolasa, Astrid Meile, Jette Schakulat, Kathrin Sommer und Patrizia Spirig
<b>Revisionsstelle</b>	<b>Hausdienste St. Gallen</b> Mathias Frei (Leiter) und Marlise D'Agostino
<b>die TreuhandExperten ag</b> , Herisau	
<b>dreischiibe Fachteam</b> (Stand 31.3.2023)	<b>Hauswartung Herisau und Flawil</b> Daniel Luck (Leiter), Pascal Blumer, Janiv Lehmann, Joel Mannhart und Rjana Renner
<b>Geschäftsleitung</b>	
<b>Christoph Härter</b> Geschäftsleiter	<b>Industrie</b> Thomas Winkler (Leiter), Toni Genovese und Bernd Schröder
<b>Oliver Stalder</b> Geschäftsleiter Stv.	
<b>Geschäftsstelle</b> Daniela Brandenburg, Lena Demir, Carmen Ducret, Mathias Frei, Jeannette Huhn, Käti Kreienbühl, Angela Piccirillo, Daniel Scherrer, George von Arb, Hans Waldmann	<b>Logistik</b> Franz Fritsche (Leiter), Stefan Keller und Timo Rinderer
<b>Berufliche Förderung und Integration</b>	<b>Office Point</b> Philipp Guldemann (Leiter), Lino Flacco, Sabine Heiniger und Marco Wanner
Tamara Buschor (Leiterin) und Peter Schwegler	<b>Schreinerei</b> Roman Buchli (Leiter), Niklaus Schmid und Daniela Sprunger
<b>Bäckerei und Laden</b> Beat Metzger (Leiter), Judith Aerne, Michael Angehrn, Barbara Bruderer, Maya Calzavara, Verena Diem, Melanie Duss, Luzia Eicher, Daniela Lutz, Szabi Orosz, Marlis Roth, Yvonne Schefer und Jan Schnurrenberger	<b>Tageszentrum</b> Monika Züllig (Leiterin), Lucia Achermann Fuchs, Juliette Cazorzi, Angela Fregapane, Andreas Fuchs, Dominik Galliker, Martin Krajnc, Patrick Musso, Florian Schmid und Nadja Steiner
<b>Begegnungszentrum Broggpark</b> Jeanette Bischofberger (Leiterin), Tina Henderson, Helen Keller, Anja Kuster und Reto Schmidli	<b>Verpackung und Versand</b> Sabrina Bischofberger (Leiterin), Sabine Ebnetter, Svenja Koch, Cedric Rutishauser und Ursula Weishaupt
<b>Digitalisierung und Werbetechnik</b> Carsten Minde (Leiter), Konrad Bürger, Danny Grünfelder und Gabriela Koller Looser	<b>Wäscherei</b> Angela Mevius (Leiterin), Regula Donner-Hüppi, Yvonne Glarner, Regula Sieber und Muriel Wymann

**dreischiibe Herisau**

Adresse für Hauswartung, Wäscherei,  
Beschriftungen, Logistik, Industrie,  
Jobcenter / Intake, Integrationsberatung /  
Job Coaching und Marketing  
Tobelackerstrasse 6, 9102 Herisau  
T 071 353 80 00, herisau@dreischiibe.ch

**Bäckerei Konditorei dreischiibe**

Gossauerstrasse 91, 9102 Herisau  
T 071 353 80 90

**Café Restaurant dreischiibe**

Gossauerstrasse 91, 9102 Herisau  
T 071 353 80 70

**dorfbeck dorfkafi dreischiibe**

Buchenstrasse 26, 9100 Herisau  
T 071 352 80 00

**Schreinerei dreischiibe**

St. Gallerstrasse 49, 9102 Herisau  
T 071 353 90 35

**Verpackung und Versand**

St. Gallerstrasse 49, 9102 Herisau  
T 071 353 90 32

**dreischiibe St. Gallen**

Adresse für Tageszentrum, Digitalisierung  
und Werbetechnik, Office Point, Verpackung  
und Versand, Hausdienste, Jobcenter / Intake,  
Integrationsberatung / Job Coaching und  
Geschäftsstelle  
Rosengartenstrasse 3, 9000 St. Gallen  
T 071 243 58 00, st.gallen@dreischiibe.ch

**Begegnungszentrum Broggepark**

Alpsteinstrasse 3a, 9014 St. Gallen Bruggen  
T 071 272 52 45

**Café Restaurant Broggepark**

Alpsteinstrasse 3, 9014 St. Gallen Bruggen  
T 071 272 52 40, restaurant@broggepark.ch  
www.broggepark.ch

**dreischiibe Flawil****Restaurant 5egg**

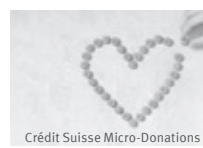
Bahnhofstrasse 33, 9230 Flawil  
T 071 394 33 55, restaurant@5egg.ch  
www.5egg.ch

[www.dreischiibe.ch](http://www.dreischiibe.ch)

St.Galler Kantonalbank AG, 9001 St. Gallen

IBAN: CH66 0078 1622 5167 1200 0 zugunsten Stiftung dreischiibe, 9100 Herisau

Wir sind Mitglied von  
**INSTITOS**  
Nationaler Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Behinderung  
Association de branche nationale des institutions pour personnes avec handicap  
Associazione nazionale di categoria delle istituzioni per persone con handicap  
Associazione nazionale da branca da las istituzioni per personas cun impediment  
www.institos.ch



**dreischiibe**  
wir schaffen Perspektiven