

Seniorenzentrum  
Emme

Gemeindeverband Kirchberg

---

## **27. Jahresbericht 2012**

---



## Bericht der Betriebskommission

*Jeder Mensch, dem du begegnest, weiss etwas, das du noch nicht weisst - lerne von ihm.*

Nach dieser alten Erkenntnis versuchte ich, mein Amt im *Altersheim Kirchberg* respektive im *Seniorenzentrum Emme* während der letzten 14 Jahre auszuüben. 12 Jahre stand ich der Betriebskommission als Präsidentin vor; im Dezember 2012 ging meine Amtszeit zu Ende. Schade, möchte ich fast sagen, denn die mir gestellte Aufgabe erfüllte mich, aber alles hat seine Zeit und das ist gut so. Die verschiedensten Probleme galt es zu lösen, immer stand für mich der Mensch im Mittelpunkt. Die BEKO, die Heimleitung und ich, wir hatten uns vielen Herausforderungen zu stellen und gemeinsam erarbeiteten wir entsprechende Lösungen. Es war für mich eine gute, schöne Zeit. Deshalb danke ich an dieser Stelle allen aktuellen aber auch allen ehemaligen Mitgliedern der BEKO, wie auch Annemarie und Ernst Christen für das jahrelange gute Einvernehmen und die positive Zusammenarbeit. Dankbar denke ich auch zurück an viele schöne Begegnungen mit Mitarbeitern, Heimbewohnern und Heimbewohnerinnen. Mein Leitsatz:

*„Jeder Mensch, dem du begegnest, weiss etwas, das du nicht weisst - lerne von ihm“*

bewahrheitete sich in manchem Gespräch und machte mir nachhaltig Eindruck. Ich wünsche dem Seniorenzentrum Emme und allen beteiligten

Menschen eine gute Zukunft und viele schöne menschlich wertvolle Begegnungen.

Horti Tschumi

## Bericht des Bewohnerrats

Der Bewohnerrat setzte sich aus folgenden Bewohnerinnen und Bewohnern zusammen: Frau Anna Amstutz, Frau Hanny Balmer, Frau Gertrud Berger, Frau Ruth Gross, Frau Gertrud Lehmann, Frau Gertrud Utiger, Herr Albert Jeger. Insgesamt trafen sich die Mitglieder zu drei Sitzungen. Die betrieblichen Informationen betrafen vor allem die Verzögerung der Fenster-Renovation. Im Weiteren diskutierte die Runde über den vorgesehenen Passus im Heimreglement, welcher die Freitodbegleitung durch externe Organisationen, wie Exit, Dignitas im Seniorenzentrum Emme regelt. Auch der Sinn und Zweck einer Patientenverfügung war an den Sitzungen ein wichtiges Thema. Angeregt wurde ein runder Tisch: In losen Gesprächsrunden könnten, je nach Interesse der Teilnehmenden, verschiedene Themen diskutiert werden. Aus Protokollen von vergangenen Menustammtischen wurde auch die Qualität unseres selbstgebackenen Brotes zum Thema. Das führte dazu, dass die Küchenmannschaft anfangs Februar von einem Bäckermeister im Brotbacken weitergebildet wurde. Auch die Vielfalt auf dem Frühstücksbuffet war ein wichtiger Punkt. Im baulichen Bereich interessierte die Rätinnen und den Rat das Projekt zur Erweiterung des Eingangs- und Teeküchenbereichs. Zudem soll ein Aufenthaltsraum mit Essplatz für die pflege- und betreuungsbedürftigen Bewohnerinnen und Bewohner entstehen.

Im vergangenen Jahr mussten wir von zwei Ratsmitgliedern Abschied nehmen: Frau Gertrud Berger und Herr Albert Jeger. Aus gesundheitlichen Gründen trat Frau Amstutz aus dem Bewohnerrat aus.

Während einigen Jahren engagierten die drei Heimbewohner sich im Rat und halfen mit, konstruktive Lösungen zum Wohl der Gemeinschaft zu suchen. Folgende Bewohnerinnen und Bewohner sagten als neue Räte zu: Frau Margrit Galli, Frau Hanni Thomi, Herr Hans Bremgartner und Herr Willy Reber. Der neue Bewohnerrat wird im Januar 2013 zur ersten Sitzung eingeladen.

Die Zentrumsleitung dankt den Mitgliedern des Bewohnerrats herzlich für die gute Zusammenarbeit. Die vielen guten Diskussionen helfen Lösungen zu entwickeln, damit das Zusammenleben und der Heimalltag so gut wie möglich gestaltet werden kann.

Annemarie Christen

## **Bericht der Pflege**

Das Jahr 2012 wird für mich das Jahr der Ausbildungen und, vor allem am Anfang und am Ende des Jahres, der krankheitsbedingten Ausfälle des Pflegepersonals sein.

Erfreulich ist, dass ab August 2012 zusätzlich zwei Lernende in der Pflege ausgebildet werden. Zur bisher Lernenden AGS (Assistentin Gesundheit und Soziales), startete die bisherige Praktikantin diese zwei Jahre dauernde Ausbildung. Dazu kommt eine FAGE E (Fachangestellte Gesundheit für Erwachsene). Somit sind in der Pflege nun drei Lernende. Wir wünschen allen viel Erfolg in der Ausbildung.

Damit die Lernenden ausreichend betreut werden können, wurden drei Pflegende zu Berufsbildnerinnen, früher Lehrmeisterinnen, ausgebildet. Ich selber darf eine Weiterbildung in interdisziplinärer Führung besuchen.

Alle diese Ausbildungen bringen viel neues Wissen in den Betrieb und sind eine grosse Herausforderung für alle Betroffenen. Heute reicht es nicht aus, den Lernenden die anfallenden Arbeiten zu zeigen, zu erklären und zu überprüfen,

ob diese richtig ausgeführt werden, sondern alle Ausbildungsschritte müssen dokumentiert werden.

Auch in diesem Jahr mussten wir von lieb gewonnenen Bewohnern Abschied nehmen. Drei teilweise sehr langjährige Mitarbeiterinnen verliessen den Betrieb. Regina Schär, Nathalie Schwarz und Gina Augustin hinterlassen eine grosse Lücke im Team. Zum Glück fanden wir Pflegende, welche ihre Arbeitspensum übernahmen: Eva Erhard mit höherem Arbeitspensum, Manuela Christandl und Susanne Sutter wünschen wir eine gute Einarbeitungszeit.

Viel Arbeit entstand aus den vielen Krankheitsausfällen des Pflegepersonals. Im Dezember waren gerade an einem Tag die geplanten Mitarbeiterinnen anwesend. An den übrigen Tagen oder Nächten mussten ein bis vier Pflegepersonen wegen Krankheit oder Unfall ersetzt werden. Während der Festtage mussten mehrere Pflegende trotz Erkrankung weiter arbeiten, da kein Ersatz mehr zu finden war. Dies verlängert die Rekonvaleszenz enorm, eine langanhaltende Müdigkeit und Anfälligkeit für weitere Erkrankungen sind die Folge. Deshalb wird sich jede Pflegende sicher mit dem Thema Salutogenese (Gesundheitsförderung und Gesundheitserhaltung) auseinandersetzen.

Irene Gross

## **Bericht des Technischen Leiters und Sicherheitsbeauftragten**

### ***Was sind eigentlich die Aufgaben des technischen Leiters?***

Er überprüft, kontrolliert, reinigt, dokumentiert durchzuführende und durchgeführte Arbeiten an Einrichtungen und Geräten. Die Technikräume befinden sich alle im Untergeschoss. Heizung, Lüftung, Wasseraufbereitung, Elektrozentrale, Werkstatt, Materiallager und Büro des technischen Leiters. Bei all diesen Ein-

richtungen führe ich in einem zeitlich festgelegten Turnus Kontrollen durch, überprüfe die Anlagen und reinige die Geräte.

Gerade Heizung und Lüftung sollten ja nicht streiken, sonst frieren wir im Winter und im Sommer würde es im Saal und in der Küche viel zu heiss. Wir haben zwei Heizkessel, den Gasheizkessel als Primärheizung und den Oelheizkessel als Unterstützungsheizung, der Oeltank fasst 70'000 Liter. Die zwei Lüftungen sind unterteilt in Sektor Saal und Küche. In der Elektrozentrale sind Steuergeräte für die Notstromanlage und die Brandmeldeanlage und Sicherungskästen. Auch die Zentrale für den Zimmeralarm und alles was mit der Telefonie zusammenhängt ist dort platziert. Warmwasser für duschen, baden und für die Küche wird in zwei Boilern zu je 3000 Litern bereitgestellt. Für Reparaturen und Unterhaltsarbeiten in Zimmern, WC, Badezimmer, Küche, etc. kommt mein „Servicewagen“ zum Einsatz. Kann ich eine Reparatur nicht „vor Ort“ ausführen, ist dies in der Werkstatt mit fest installierten Maschinen und Geräten möglich. Für spezielle Arbeiten bestelle ich den Fachhandwerker, so unter anderem den Liftmonteur, der gemäss Wartungsvertrag 9 Mal pro Jahr Revision an unseren beiden Liften durchführt. Ersatzbetten, Rollstühle und viele weitere Sachen und Geräte sind im Materiallager eingestellt. Der Computer in meinem Büro dient mir dazu den Papierkram zu erledigen. Ich habe für alle durchzuführenden Arbeiten, Revisionen und Kontrollen genaue Checklisten erstellt. Darauf werden Datum, Zeit, ausgeführte Arbeiten, durchgeführte Kontrollen notiert. Ein Teil meiner Arbeitszeit beanspruchte die Bearbeitung und Erstellung der Dokumente für die Arbeitssicherheit. Bei den Arbeiten rund ums Haus freuten mich die vielen positiven Rückmeldungen von Bewohnern sowie von Spaziergängern. Dankbar war ich jederzeit für hilfreiche Tipps für die Blumen- und Pflanzenpflege. Januar und Februar 2012 waren besonders kalt. Es gab mehrmals kalte Finger und Oh-

ren, bis der Haupteingang und Parkplatz vom Schnee geräumt war. Ein besonderer Höhepunkt war die Heuernte vom Mätteli und beim Biotop. Wann wird endlich gemäht, diese Frage hatte ich mehrmals zu beantworten. Ich sagte dann immer: „Nicht vor dem 15.“ Natürlich nicht, ob Juni oder Juli. Ende Juli hatten wir dann Grossheutag. Ohne Regentag konnte das dürre Heu mit Traktor und Ladewagen eingebracht werden. Der Bauer verwendete es als Streue für seine Kühe. Nun freue ich mich auf das neue Jahr und bin gespannt, was es alles bringen wird. Gerne bin ich wieder für alle da.

Urs Kiener

## **Bericht der Hotellerie und Betreuung**

Ein Zeitschriftenartikel mit der Überschrift „Ernährungswissenschaft nimmt Heimküchen unter die Lupe“ (Fachzeitschrift cura viva 1 /13), weckte meine Aufmerksamkeit und veranlasste mich, die Studienergebnisse mit unserer Zentrumsküche aus einer gewissen Distanz zu vergleichen. Im Fachartikel geht es um die Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsgastronomie, welche das Ziel hat, ein qualitativ hochstehendes, zielgruppengerechtes Verpflegungsangebot sicherzustellen. Zugegeben ein erstrebenswertes Ziel, welches von Berufsleuten viel Können und Fachkompetenz verlangt. Was bedeutet das für die Praxis im Seniorenzentrum Emme? Wie bringen wir gesunde Ernährung, Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie, Rücksichtnahme von verschiedenen Kostformen, Essgewohnheiten, Bedürfnisse, kulturelle Hintergründe der Betroffenen usw. unter einen Hut? Die Heimgastronomie stellt die Köchinnen und Köche vor herausfordernde Aufgaben, welche mit grosser Verantwortung verbunden sind. Von den Lebensmittelgesetzen, Vollzugs- und Hygieneverordnungen, Hygienemanagement

samt Selbstkontrollsystem, Temperatur der Essensausgabe usw. abgesehen. Viele Faktoren müssen miteinbezogen werden. Wo stehen die Verbraucher, die Gäste, Kunden? Wie werden ihre individuellen Bedürfnisse berücksichtigt, wenn überhaupt? Das ist eine Frage der Gewichtung und steht im sozialen Kontext eines Heimbetriebs mit seinem Leitbild und den Rahmenbedingungen. Mit Erstaunen stelle ich fest, dass im Jahre 2012 eine Fachzeitschrift empfiehlt, einen so genannten "Ernährungsbeirat" mit Betroffenen zu gründen, wo sie ihre Anregungen und Wünsche einbringen können. Oder dass bei einem Neueintritt die Betroffenen nach ihren kulinarischen Wünschen befragt werden sollten.

Den sozialen Gedanken des Miteinbezugs, der Mitwirkung rund um das Essen praktizieren wir im Seniorenzentrum seit mehr als 20 Jahren in Form eines Menustammtisches, welcher regelmässig unter fachkundiger Leitung stattfindet. Interessierte Bewohnerinnen und Bewohner diskutieren mit der Köchin, dem Koch über Vorlieben, was und wie man es anders machen könnte, was vielleicht gar nicht schmeckte. Schilderungen von früheren Zeiten mit ihrem Verpflegungsangebot und Essgewohnheiten auch in Krisenzeiten, werden so zum einmaligen Erlebnis für die jungen Berufsleute. Der Menustammtisch weckt nicht nur Erinnerungen, er fördert auch Verständnis untereinander, fördert die Verpflegungsqualität, gibt Ideen und stellt den Gast in den Mittelpunkt, nimmt ihn ernst, sein Wort hat Gehör und Gewicht. Was in der privaten Küche möglich war, ist für die Durchführbarkeit in der Gemeinschaftsverpflegung unter Umständen an andere Kriterien geknüpft. Das gibt immer Gesprächsstoff und bedingt manchmal auch einen Kompromiss. Die Meinungen gehen oftmals auseinander, es wird debattiert und nach Lösungen gesucht. Manchmal kommen mir vergleichbare Szenen wie auf einem arabischen Bazar in den Sinn!

### **Ernährungsbiografie**

Auch für uns Verantwortliche ist die Ernährungsbiografie ein hilfreicher Faktor. Neue Mitbewohnerinnen erhalten in den ersten zwei Wochen nach dem Heimeintritt von der Köchin, vom Koch Besuch. Dabei werden kulinarische Anliegen besprochen und festgehalten. Die hier klar definierte Schnittstelle zwischen Verpflegungs- und Pflegebereich scheint mir überaus wichtig und macht Sinn. Das Geburtstagsmenu kann mittags und abends gewünscht werden und ist wichtiger Bestandteil im Heimleben.

Heute gehen wir noch einen Schritt weiter. Bei medizinischen Komplikationen oder verändertem Essverhalten kommt die Fachfrau, der Fachmann aus der Küche auf Besuch. Manchmal sind auch medizinisch indizierte Kostformänderungen nötig oder ein Menu nach Wunsch, damit auch die Seele unterstützend helfen kann. Dass Verpflegung nicht nur auf dem Teller stattfindet sondern auch in Form von Weiterbildungsvorträgen für Bewohnerinnen und interessierte Angehörige, dafür sind die Diätfachleute verantwortlich. Themen über Diabetes, Schonkost interessieren die alten Menschen unterschiedlich.

Das Mitwirken der Bewohnerinnen in vielen Belangen ist eines der wichtigen Prinzipien einer gut gelingenden Gesundheitsförderung und Alltagsbewältigung. Sie ist eine wichtige Ressource zur Zufriedenheit.

Einen besonderen Dank geht an alle Mitarbeitenden in der Hotellerie (Reinigungsdienst, Wäscherei, Saal- und Abwaschdienst, Verpflegung) sowie an alle anderen in den Bereichen. Wir dürfen uns glücklich schätzen, mit engagierten, interessierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zusammen zu arbeiten. Henry Ford schrieb folgenden passenden Gedanken: *"Zusammenkommen ist ein Beginn, Zusammenbleiben ist ein Fortschritt, Zusammenarbeiten führt zum Erfolg"*.

Annemarie Christen

### **Bericht Verpflegungsbereich**

Das 2012 war ein vielseitiges und spannendes Jahr für das Küchenteam. Es gab viele schöne Anlässe und Bankette. Zweimal im Jahr ist das Mittagessen mit Gast, wo jeder Bewohner einen Gast einladen darf zum Mittagessen. Der Frauenverein wirkt seit 22 Jahren in der Cafeteria. Die vielen Frauen und der einzige Mann sind uns eine sehr grosse Hilfe und führen die Cafeteria am Nachmittag hervorragend. Als Dank für den tollen Einsatz das ganze Jahr hindurch verwöhnten wir sie mit einem feinen Abendessen. Nebst dem Buurezmorge und der Metzgete hat der Apfelchüechli-Tag eine grosse Bedeutung. Er wurde gut besucht, wir durften 100 kg Apfel verarbeiten, das ergab total 2293 Apfelfringe. Verkauft hatten wir 326 Portionen Apfelchüechli, nature, mit diversen Glacen oder mit Vanillecrème. Am Verkaufsstand boten wir Alpkäse an von Irene Krähenbühl's Familienalp. Neben Salzigem gab es Schenkeli, Brätzeli, Cakes und Tübeli. In der Küche gab es eine neue Friteuse, die viel schneller funktioniert und besser zum Reinigen ist. Der lang ersehnte Shock Freezer (Schockkühler) durfte auch einziehen bei uns. Mit dem kann man Gekochtes schneller abkühlen, so dass wir die Lebensmittelhygiene-Verordnung gut einhalten können. Die Bewohner dürfen immer am Geburtstag das Mittag- und Abendessen wählen. Dabei entstehen immer schöne Gespräche, wo man noch viele Sachen von früher erfährt. Es wird von den Bewohnern auch geschätzt, wenn die persönlichen Wünsche oder Anliegen in Erfüllung gehen. Wir suchen auch das Gespräch mit den Bewohnern, wenn sich das Essverhalten verändert hat und jemand eine andere Kostform möchte. Es kommt auch die Zeit, wo vermehrt fleischlose Menus gewünscht werden. Herr Graf und Frau Beutler besuchten deshalb einen Kurs über Vegetarische Kost, damit wir die neuen Ideen in den Küchenalltag einbeziehen können. Frau Schwarzentrub besuchte 2 Weiterbildungstage über die verschiedenen Zu-

ckerformen und Neuigkeiten in Diabetes. Die Lernenden hatten beide den Auftrag das Cafeteria Angebot zu erweitern. Adrian organisierte eine Gotthelf-Woche mit verschiedenen Köstlichkeiten von alten Emmentaler Rezepten. Zitronenköpfl, Schitterbigi, Niederlechueche etc. Die Süsigkeiten kamen gut an bei den Gästen und Bewohnern. Selina hatte eine Coupe-Karte kreiert und verwöhnte uns mit hausgemachten Glacen. Es war interessant zu sehen, mit wieviel Skepsis eine Basilikum-Glace bestellt wurde. Was man nicht kennt, kommt schlechter an als z.B. eine Grand Marnier Glace. Wir hatten auch ganz viele Schnupperlehrlinge für die Lehrstelle im Sommer 2013, da Adrian Mosimann schon im Endspurt ist. Wir schauten ob ein gutes Auffassungsvermögen vorhanden ist, ob ein Interesse dem Betrieb gegenüber da ist und ob die Person ins Team passt. Wir entschieden uns für Nikola Vucic und freuen uns, ihn im Juli in unserem Team begrüßen zu dürfen. Die Lehrlingsausbildung ist auch anders geworden. Neu haben sie jedes Quartal ein stufengerechtes Kochen, das heisst, dem Lehrjahr entsprechend ein Menu zu kochen mit Produkten aus verschiedenen Warenkörben. Die Wahl der Lebensmittel ist frei. Sie entscheiden selber, was sie daraus kochen möchten. Von den 5 Gängen sind deren 3 frei wählbar. Es muss die Art der Grundzubereitung stimmen welche vorgegeben wird. Es sollte auch keine Wiederholungen bezüglich Farben und Geschmack geben. Es wird mehr auf die Kreativität geschaut. So war das Jahr 2012 schnell vorbei. Mit neuen Ideen, viel Gelerntem, spannenden Geschichten und phantasievollen Zielen gehen wir dem 2013 entgegen.

Stefan Graf

### **Bericht der Heimpfarrerin**

Neben den alle zwei Wochen durchgeführten Gottesdiensten besuchten alle fünf Pfarrerinnen und Pfarrer die Pensio-

näre aus ihrem ehemaligen Pfarrkreis. Im Seniorenzentrum steht das **Thema Loslassen** oft im Vordergrund. Loslassen

- der vertrauten Umgebung beim Einzug
- von alten Gewohnheiten
- von Fähigkeiten, die durch das Alter eingeschränkt werden
- von lieben Menschen
- von belastenden Erfahrungen und Erinnerungen beim Lebensrückblick
- von all dem, was krampfhaft festgehalten wird und das Leben zu einem Krampf macht
- schlussendlich des eigenen Lebens

Loslassen ist eine Aufgabe, die uns das Leben von Kindsbeinen an stellt. Oft ist es schmerzlich, weil damit ein Abschied verbunden ist. Aber: Loslassen kann auch befreien. Aus verkrampften, geschlossenen Händen werden offene Hände, die empfangen und sich beschenken lassen können. Loslassen bedeutet nicht nur Abschied nehmen, sondern auch neue Freiheiten gewinnen. Zum Beispiel:

Wer ins Seniorenzentrum einzieht, lässt zwar sein vertrautes Zuhause zurück, gewinnt aber viele Entlastungen, die den Alltag erleichtern, lernt neue Menschen kennen, kann an vielfältigen Aktivitäten teilnehmen, erhält im besten Fall auch Anerkennung und Wertschätzung für das, was er in die Gemeinschaft einbringen kann. Es ist immer erfreulich, wenn Pensionäre ihren Einzug ins Heim unter diesem Blickwinkel sehen können.

Ein Loslassen alter Erwartungen und fixer Vorstellungen an das Leben, an die Menschen, an sich selber, auch an Gott, befreit zu offenen Sichtweisen und neuen Erfahrungen. Der christliche Glaube lehrt uns auf vielfältige Weise, dass ein Verzicht ein Gewinn sein kann. Denn Loslassen heisst auch:

- Befreiung von Erwartungen, die andere oder ich selber an mich stellen, die ich nicht (mehr) erfüllen kann oder will

- Befreiung von Traditionen, die für mich nicht mehr stimmen
- Befreiung von belastenden Erfahrungen, die das Leben schwer machen
- Befreiung von dem, was die Gedanken in der Vergangenheit festhält und den Blick nach vorne verbaut
- Entdecken, was in mir angelegt ist und sich entfalten will
- Dankbarkeit für all das, was das Leben, die Mitwelt, Gott ein Leben lang schenken, bedingungslos und gratis, weit über den Tod hinaus

Der Pfarrer Petrus Ceelen fasst es so zusammen:

„Mein Leben lang muss ich mühsam lernen: Leben ist Loslassen.

Woran kann ich mich beim Loslassen festhalten? Was gibt mir Halt?

Und wenn ich am Ende mein Ich loslassen muss, wird ER mich festhalten?!“

Elisabeth Kiener

## **Bericht der Zentrumsleitung**

### ***Bereich Leitung und Verwaltung***

*Eine Legislaturperiode geht zu Ende  
Demenzielle Entwicklung in der Gesellschaft – was heisst das für das Seniorenzentrum Emme?*

*Einführung der Ausbildung im Bereich der Pflege*

*Kaderausbildung der Bereichsleiterin Pflege*

*Personalsuche infolge kommender Pensionierungen*

### ***Die Legislaturperiode 2009 – 2012 ging zu Ende***

Mit dem Ende der Legislaturperiode 2009 – 2012 geht auch eine langjährige Zusammenarbeit mit unserer Präsidentin Frau Horti Tschumi zu Ende. Frau Tschumi stand der Betriebskommission 12 Jahre als Präsidentin vor. Zuvor war sie zwei Jahre Mitglied der gleichen Kommission.



Während ihrer Amtszeit wurden viele Neuerungen eingeführt und durch sie begleitet. Im baulichen Bereich wurden die Dachsanierung und die elektrotechnischen Anlagen im ganzen Haus saniert. In ihrer Amtszeit entwickelte sich die Institution vom Altersheim zum Seniorenzentrum Emme, welches heute moderne Strukturen aufweist. Besonders zu erwähnen ist die Namensänderung und die Gestaltung des neuen Logos. Ein weiteres grosses Ereignis war das 25-jährige Jubiläum. An diesem Anlass wurden der neue Namen und das Logo enthüllt. Ein grosses Anliegen von Frau Tschumi war es, einen guten Kontakt zu den Bewohnerinnen und Bewohnern sowie zum Personal zu pflegen. Dies wurde von allen Seiten sehr geschätzt. Wir alle danken Frau Tschumi für ihr grosses Wirken im Seniorenzentrum Emme und wünschen ihr gute Gesundheit und viel Gfreuts. Danken möchten wir ihr auch, dass sie weiterhin das Gedächtnistraining im Seniorenzentrum Emme weiterführen wird.

### **"Demenz ist keine Krankheit"**

Der Soziologe Reimer Gronemeyer provoziert sowohl Angehörige von Demenzkranken als auch Pfleger und Behandler: Das Thema sei der Gesellschaft lästig. "Die Demenzindustrie wird das Problem nicht lösen."

Heute leben etwa 1,3 Millionen Menschen in Deutschland mit Demenz. Bis 2050 könnte sich deren Zahl verdoppeln. Der Soziologe Reimer Gronemeyer sieht die Alzheimer-Form nicht als Erkrankung an, sondern als gesellschaftlich abgestempelte Alterserscheinung.

### **WEITERFÜHRENDE LINKS**

- Prognose: Alzheimer-Patienten-Zahl soll sich verdoppeln
- Maischberger: Wenn der demente Vater ausgeplündert wird

- "Vergiss mein nicht": Wenn dich deine Mutter nach deinem Namen fragt
- Pflegedrama: Wenn man denkt, "Mutter, wann stirbst du endlich?"



Foto: picture alliance / dpa

Der Gießener Soziologe und Theologe Reimer Gronemeyer fordert einen neuen Umgang mit altersverwirrten Menschen. Demenz sei vor allem eine Alterserscheinung und keine Krankheit, sagte Gronemeyer. Doch gebe es ein Interesse daran, das Thema in die medizinisch-pflegerische Ecke abzuschieben. "Dann ist es eine Sache der Ärzte, und wir sind es als Gesellschaft los", betonte der Autor des Buches "Das Vierte Lebensalter. Demenz ist keine Krankheit".

Man müsse aber auch fragen: "Wer verdient daran?" Mit der Zahl der als demenzkrank diagnostizierten Menschen steige die Zahl der Profiteure, etwa im Pflegesektor, in der Medizin oder der Pharmaindustrie, erläuterte Gronemeyer. "Der Begriff Krankheit gaukelt vor, dass es etwas zu heilen gibt." Doch könne die Medizin derzeit nur eine Diagnose stellen, aber keine Therapie bieten. "Das kann misstrauisch machen." Nach Darstellung des Wissenschaftlers werden sehr hohe Summen in die Früherkennung investiert, zwei Drittel der Tests zur Frühdiagnose betreffen Personen, die keine Symptome hätten.



Krankheitsbild Was bei Alzheimer im Gehirn passiert



Demenz-Behandlung  
Wenn Pillen die Pflege ersetzen

### "Die Demenzindustrie wird das Problem nicht lösen"

Derzeit leben in Deutschland 1,2 Millionen Menschen mit Demenz. 2050 werden es Schätzungen zufolge 2,6 Millionen sein. Der gesamte "Demenz-Apparat" sehe sich als Wachstumsbranche, sagte Gronemeyer. Doch sei es illusorisch zu glauben, man müsse nur mit medizinisch-pflegerischen Mitteln auf das Problem reagieren. "Wie soll das eigentlich aussehen in einer Gesellschaft, in der es immer weniger junge Leute gibt?", fragte er. "Die Demenzindustrie – Arztpraxen, Apotheken, Pharmaindustrie, Pflegedienste, Heime, Selbsthilfegruppen – werden das Problem nicht lösen."

Demenz hänge auch mit der sozialen Isolation in den Industriegesellschaften zusammen, hob Gronemeyer hervor. Es wundere nicht, dass die Verläufe heute dramatischer seien als früher, als die Menschen stärker sozial eingebunden waren.

"Wir müssen die soziale Seite der Demenz wahrnehmen", forderte der Soziologieprofessor. Lösungen müssten in den Kommunen gefunden werden. Eine "neue Kultur des Helfens" und "die Neuerfin-

dung einer nachbarschaftlichen Gesellschaft" seien nötig. Jeder könne etwas tun: zum Beispiel pflegende Angehörige entlasten. Das Thema Demenz stelle die Gesellschaft vor Fragen, für die es noch keine Antworten und in der Geschichte keine Beispiele gebe.

Quelle: Die Welt

### Was heisst das für das Seniorenzentrum Emme?

In unserem Aufnahmeverfahren ist festgelegt, dass wir keine stark verwirrten Menschen aufnehmen können. Wie sieht es aber in Wirklichkeit aus? Mit zunehmendem Alter der Bewohnerinnen und Bewohner steigt auch die Möglichkeit, an Demenz zu erkranken. So wird es unumgänglich sein, dass wir 10 bis 12 Plätze für Bewohnerinnen und Bewohner mit einer demenziellen Entwicklung zur Verfügung stellen müssen. Eine Demenzstation wollen wir zum jetzigen Zeitpunkt nicht einrichten, sondern eine integrative Betreuung anbieten. Für die Alltagsgestaltung und die Betreuung während den Mahlzeiten sind unsere Räumlichkeiten zu klein. Aus diesem Grunde haben wir einen Erweiterungsanbau der Teeküchen und des Eingangsbereichs dem Architekten in Auftrag gegeben. Der Projektierungskredit wurde durch die zuständigen Gremien gutgeheissen. Die Realisierung wird in den Jahren 2015 bis 2017 ins Auge gefasst. Das Projekt sieht keine Bettenzahlerhöhung vor. Grössere Probleme sehe ich aber im personellen Bereich. Die steigende Zahl der zu betreuenden Menschen kann kaum mehr von Pflegekräften abgedeckt werden. Die Abgrenzung zu den Bildungsniveaus des Pflegepersonals schliessen Gerontologen, Demenzausbildung, Aktivierungstherapeuten, Sozialpädagogen etc. ausserhalb der Pflege aus. Wie verhalten sich in Zukunft diese Ausgrenzungen zu den wissenschaftlichen Aussagen von Herr Gronemeyer? Mit grosser Wahrscheinlichkeit müssen solche Monopole fallen. Hier sind die Gesundheitsdirektoren und die Politik gefordert.

### **Einführung der Ausbildung im Bereich der Pflege**

Im vergangenen Jahr wurden die Voraussetzungen für die berufliche Ausbildung im Bereich Pflege geschaffen. So wurden 4 Berufsbildnerinnen und eine Expertin geschult. Gegenwärtig haben wir 3 Mitarbeiterinnen in Ausbildung, 2 Mitarbeiterinnen im Beruf Assistentin Gesundheit und Soziales AGS und eine Mitarbeiterin als FAGE-Erwachsene. Im nächsten Jahr werden wir noch eine weitere Mitarbeiterin als Expertin schulen lassen.

### **Kaderausbildung der Bereichsleiterin Pflege**

Unsere Bereichsleiterin Pflege, Frau Irene Gross, wird im Mai 2013 ihre Kaderausbildung im Bereich der Führung abschliessen. Wir wünschen ihr bereits heute viel Erfolg bei den Abschlussprüfungen.

### **Personalsuche infolge kommender Pensionierungen**

In den Jahren 2013 bis 2015 werden bei uns langjährige Mitarbeiterinnen in Pension gehen. Diese zu ersetzen wird nicht so einfach sein, sind es doch Mitarbeiterinnen, welche zwischen 10 und 25 Jahren bei uns im Seniorenzentrum gearbeitet haben. Zum Teil werden die zum jetzigen Zeitpunkt in der Ausbildung stehenden Mitarbeiterinnen diese Lücken schliessen.

### **Jahresrechnung**

Die Jahresrechnung schliesst mit einem Ertragsüberschuss von Fr. 12'738.12 ab. Die Revision der Jahresrechnung wurde durch die Treuhandfirma JAREV GmbH, Kirchberg, durchgeführt. Wir verweisen auf den Bestätigungsbericht, signiert von Serdal Demiral. Die Revisionsstelle ist die gleiche wie beim Gemeindeverband Kirchberg. Die Jahresrechnung wird von der Betriebskommission, dem Verbandsrat und der Abgeordnetenversammlung vom 29.05.2013 des Gemeindeverbandes Kirchberg zur Genehmigung vorge-

legt. Nähere Angaben entnehmen Sie bitte aus der Jahresrechnung 2012 im Anhang dieses Berichts.

### **Bewohnerinnen und Bewohner**

Im Jahr 2012 nahmen wir von 6 Bewohnerinnen und Bewohnern Abschied. In Stille denken wir an:

Frau Baumgartner Martha, Kirchberg  
Frau Berger Gertrud, Kirchberg  
Frau Hugi Luise, Alchenflüh  
Frau Krebs Myrta, Kirchberg  
Herr Jeger Albert, Aefligen  
Herr Schumacher Hans, Aarberg  
Frau Steinberger Elisabeth, Kirchberg  
Herr Utiger Rudolf, Kirchberg

**Pensionspreise, Krankenkassen- und Kantonsbeiträge 2012 finden Sie im Anhang.**

**Pflegebedürftigkeit per 31.12.2012 (Wechsel auf die 13 Stufen des BESA-Einstufungs-System)**

BESA-Stufe 0	4	Bewohner/innen
BESA-Stufe 1	7	Bewohner/innen
BESA-Stufe 2	13	Bewohner/innen
BESA-Stufe 3	6	Bewohner/innen
BESA-Stufe 4	3	Bewohner/innen
BESA-Stufe 5	2	Bewohner/innen
BESA-Stufe 6	4	Bewohner/innen
BESA-Stufe 7	4	Bewohner/innen
BESA-Stufe 8	1	Bewohner/innen
BESA-Stufe 9	0	Bewohner/innen
BESA-Stufe 10	0	Bewohner/innen
BESA-Stufe 11	1	Bewohner/innen
BESA-Stufe 12	0	Bewohner/innen

### **Belegung des Seniorenzentrums Emme 2012 inklusive Kurzaufenthalter**

Mögliche Belegung: 49 x 366 Tage = 17'934 Tage = 100%. Effektive Belegung 17'407 Tage = 97.1 %

**Alter der Bewohner im Durchschnitt**  
88.23 Jahre.

## **Stellenplan des Seniorenzentrums Emme**

Zentrumsleitung und Stellvertretung 1.00, Sekretariat 0.81, Technischer Dienst 1.00, Pflege und Betreuung 14.17, Hotellerie 5.88, Küche 4.98 Stellen.

Total 27.83 Jahresstellen verteilt auf 51 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

## **Warteliste des Seniorenzentrums Emme**

Einheimischen-Warteliste: 62 Personen, Einheimischen-Dringlichkeitsliste: 34 Personen.

## **Dankesworte**

Dankbar denke ich an das verflossene Jahr 2012 zurück. Viele schöne Begegnungen duften wir erleben. Für die offenen Gespräche mit den Bewohnerinnen, Bewohnern und ihren Angehörigen danke ich allen Beteiligten. Die gute Zusammenarbeit mit der Betriebskommission und dem Verbandsrat möchte ich erwähnen und bestens verdanken. Allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gebührt ein herzliches Vergelt's Gott. Nur in einer guten Zusammenarbeit und mit Freude können wir unsere grosse Arbeit gut verrichten. Den freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Gemeinnützigen Frauenvereins Kirchberg danken wir für die grossartige Leistung in der Cafeteria, im Besucherdienst und der Rollstuhlgruppe. Allen Geschäftspartnern danken wir, dass wir für sie tätig sein durften. Und nicht zuletzt allen Menschen, welche sich tatkräftig für das Seniorenzentrum eingesetzt und uns mit Spenden berücksichtigt haben, allen ein herzliches Dankeschön.

Ernst Christen

## **Namenliste**

### **Bewohnerinnen und Bewohner**

Frau Althaus	Gritli	Utzenstorf
Frau Amstutz	Anna	Alchenflüh
Frau Arnold	Martha	Aefligen

Frau Balmer	Hanni	Kirchberg
Frau Bart	Julia	Kirchberg
Frau Baumann	Fanny	Kirchberg
Frau Begert	Hanni	Ersigen
Frau Bieri	Elisabeth	Kirchberg
Herr Bieri	Robert	Kirchberg
Frau Bill	Dori	Lyssach
Frau Botta	Frieda	Aefligen
Frau Bracher	Verena	Alchenflüh
Herr Bremgartner	Hans	Lyssach
Frau Bremgartner	Hilda	Lyssach
Frau Elsaesser	Heddy	Kirchberg
Frau Galli	Margrit	Lyssach
Frau Gerber	Bethli	Aefligen
Frau Gerber	Emma	Aefligen
Frau Gross	Ruth	Kirchberg
Frau Häusler	Mina	Kirchberg
Herr Häusler	Werner	Kirchberg
Frau Jäggi	Greti	Kirchberg
Frau Kummer	Frieda	Kirchberg
Frau Kämpf	Katharina	Kirchberg
Frau Lehmann	Gertrud	Lyssach
Frau Manser	Margrith	Kirchberg
Frau Marending	Erna	Ersigen
Frau Messerli	Lea	Kirchberg
Frau Niklaus	Margrit	Kernenried
Frau Pfister	Vreni	Alchenflüh
Frau Reber	Anna	Rüdtligen
Herr Reber	Willy	Rüdtligen
Frau Salzmann	Bertha	Kirchberg
Frau Schläfli	Elisabeth	Burgdorf
Frau Schumacher	Albina	Aarberg
Herr Schwander	Ernst	Rüdtligen
Frau Sonderegger	Maria	Aefligen
Frau Streit	Anna	Kirchberg
Frau Stämpfli	Vreni	Kirchberg
Frau Thomi	Hanni	Kirchberg
Herr Tschanz	Hans	Aefligen
Frau Utiger	Gertrud	Kirchberg
Frau Wegmüller	Gertrud	Kirchberg
Herr Wipf	Donald	Alchenflüh
Frau Zurflüh	Frieda	Alchenflüh
Frau von Ballmoos	Ruth	Alchenflüh

### ***Bewohnerrat***

Frau Amstutz Anna, Frau Balmer Hanni, Frau Berger Gertrud bis 01.05.2012, Frau Gross Ruth, Frau Lehmann Gertrud, Herr Jeger Albert bis 26.06.2012, Frau Utiger Gertrud

### ***Menustammtisch***

Bereichsleitung Hotellerie, Koch/Köchin, freiwillige Teilnahme der Bewohnerinnen und Bewohner

### ***Betriebskommissionsmitglieder***

Frau Tschumi Horti, Präsidentin, Ersigen, Frau Güdel Vreni, Vize-Präsidentin und Präsidentin des Gemeinnützigen Frauenvereins Kirchberg, Kirchberg, Frau Lehmann Katharina, Sekretärin, Kernenried, Herr Dr. med. Sperisen Erich, Heimarzt, Aeftigen, Herr Gasser Emanuel, Niederösch, Mitglied Baukommission, Herr Schütz Kurt, Verbandsrat und Mitglied Baukommission, Frau Bracher Sabine, Kirchberg, Herr Polli Dino, Rüttligen-Alchenflüh, Herr Schawalder Walter, Lyssach

### ***Zentrumsleitung***

Herr Christen Ernst, Zentrumsleiter und Dipl. Gerontologe MAS FH

### ***Sekretariat***

Frau Kilchenmann Susanne, Kauffrau Frau Müller Ursula, Buchhalterin

### ***Bereichsleiter***

Frau Christen Annemarie, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, Dipl. Gerontologin MAS FH und Fachfrau für Demenz und Lebensgestaltung DAS FH, Bereichsleitung Hotellerie und Betreuung, Herr Kiener Urs, Technischer Leiter und Sicherheitsbeauftragter (Arbeitssicherheit und Personensicherheit), Frau Gross Irene, Pflegefachfrau HF, Bereichsleiterin Pflege

### ***Pflegepersonal***

Frau Christandl Manuela, Pflegefachfrau FAGE, Frau Egli Christina, Pflegefachfrau DNII Psychiatrie, Frau Erhard Eva Jas-

min, Pflegefachfrau FAGE, Frau Hess Maria, Mitarbeiterin Pflege mit besonderen Aufgaben, Frau Heiniger Helena, Pflegefachfrau HF, Frau Holzer Annemarie, Pflegefachfrau FASRK, Frau Jakob Simone, Pflegefachfrau DN II, Frau Scheidegger Silvia, Pflegefachfrau FASRK und Bereichsleiterin Stellvertretung, Frau Sommerhalder Sabine, Pflegefachfrau FAGE, Frau Steiner Heidi, Pflegefachfrau FASRK, Frau Van der Lelij Cobi, Pflegefachfrau AKP, Frau Zehnder Fabienne, Pflegefachfrau FAGE, Frau Lüthard Claudia, Pflegeassistentin, Frau Seematter Sandra, Pflegeassistentin, Frau Sigrist Sabrina, Pflegeassistentin, Frau Cook Miriam, Rotkreuzhelferin, Frau Graber Evelin, Rotkreuzhelferin, Frau Kühni Jalo, Rotkreuzhelferin, Frau Lanz Silvia, FAGE in Ausbildung, Frau Spross Katharina, Fachfrau für Hörgeräte und pensionierte Aushilfe, Selimi Shihana und Frau Bytyqi Argjenda, Fachangestellte Gesundheit und Soziales in Ausbildung

### ***Hotellerie***

Frau Beutler Rebekka, Köchin und Teamleiterin, Herr Graf Stefan, Koch und Teamleiter, Frau Krähenbühl Irene, Diätköchin, Frau Rüedi Margreth, Köchin, Frau Schwarzentrub Natalia, Diätköchin, Herr Mosimann Adrian, Koch in Ausbildung, Frau Denzler Selina, Köchin in Ausbildung

Frau Benz Doris, Frau Duracak Izeta, Frau Kiener Kathrin, Frau Kohler Pia, Frau Ruch Barbara, Herr Santhiralingam Jeeva, Frau Schärer Manuela, Frau Zurflüh Erika, Frau Jost Ursula, Frau Joss Maja, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Hotellerie

Frau Blaser Margrith, Frau Dolder Margrith, pensionierte Aushilfen

### ***Pensionierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter***

Frau Marending Erna, Ersigen, Frau Salzmann Hedy, Ersigen, Frau Dähler Hedy, Wiler, Frau Gerber Ruth, Burgdorf, Frau Jost Klara, Rüttligen-Alchenflüh,

Frau Kohler Theres, Kirchberg, Frau Lutz Elisabeth, Kirchberg, Herr Bättig Eugen, Kirchberg, Frau Liechti Marie-Luise, Kirchberg, Frau Struckmeyer Marianne, Kirchberg

***Freiwillige Helferinnen und Helfer***

Frauen des Gemeinnützigen Frauenvereins Kirchberg in verschiedenen Funktionen (ca. 60 Frauen und 1 Mann)

***Gedächtnistraining***

Frau Tschumi Horti, Ersigen

***Leiterinnen Altersturnen und Pensionshörli***

Frau Fässler Ida, Lyssach, Frau Gurtner Hanni, Lyssach

***Pfarrkollegium Kirchgemeinde Kirchberg***

Frau Kiener Elisabeth, Pfarrerin und Zentrumspfarrerin

Herr Dvoracek Jiri, Pfarrer, Herr Stern Richard, Pfarrer, Frau Ravasz Hajnalka, Pfarrerin, Herr Wacker Lorenz, Pfarrer

***Organistinnen***

Frau Müller Erika, Kirchberg, Frau Ryser Christine, Kirchberg

***Ärztenschaft***

Herr Dr. med. Sperisen Erich, Heimarzt, Kirchberg

Herr Dr. med. Bähler Heinz, Ersigen, Herr Dr. med. Brodbeck Ruedi, Rüdtligen-Alchenflüh, Herr Dr. med. Sonderegger Peter, Rüdtligen-Alchenflüh, Herr Dr. med. Zundel Rolf mit Ärzteteam, Kirchberg

***Hundetherapie Schweiz***

Frau van Gelder Romy mit Pudel Nicky

***Fusspflege***

Herr Werthmüller René, Münchringen

## Tarife 2012 Seniorenzentrum Emme, Kirchberg

Pflege- stufen BESA	Hotellerie und Be- treuung	Infra- struktur- beitrag	Pflege- anteil Bewoh- ner/innen	Ge- samttarif Bewoh- ner/ innen	Die Krankenkassen- und Kantonsbeiträge werden den Krankenkassen und der Gesundheits- und Fürsorgedirektion direkt vom Seniorenzentrum Emme in Rechnung gestellt			Gesamt- tarif Senioren- zentrum Emme Kirchberg
					Kranken- kassenbei- trag für Pflegelei- stungen	Kranken- kassen-+ Beitrag für Pflegepro- dukte MiGel	Kantons- beitrag für Pflegelei- stungen	
	SFr. /Tag	SFr. /Tag	SFr. /Tag	SFr. /Tag	SFr. /Tag	SFr. /Tag	SFr. /Tag	SFr. /Tag
0	109.25	34.30	-	<b>143.55</b>	-	-	-	143.55
1	109.25	34.30	1.10	<b>144.65</b>	9.45	0.35	-	154.45
2	109.25	34.30	12.75	<b>156.30</b>	18.90	0.70	-	175.90
3	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	28.35	1.05	2.80	197.35
4	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	37.80	1.40	14.45	218.80
5	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	47.25	1.75	26.10	240.25
6	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	56.70	2.10	37.75	261.70
7	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	66.15	2.45	49.40	283.15
8	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	75.60	2.80	61.05	304.60
9	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	85.05	3.15	72.70	326.05
10	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	94.50	3.50	84.35	347.50
11	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	103.95	3.85	96.00	368.95
12	109.25	34.30	21.60	<b>165.15</b>	113.40	4.20	107.65	390.40

Pflege- stufen BESA	BESA- Punkte	EL-Obergrenze gemäß Kanton Bern
0	0	SFr. 160.95
1	1-7	SFr. 162.05
2	8-14	SFr. 173.70
3	15-21	SFr. 182.55
4	22-28	SFr. 182.55
5	29-35	SFr. 182.55
6	36-42	SFr. 182.55
7	43-49	SFr. 182.55
8	50-56	SFr. 182.55
9	57-64	SFr. 182.55
10	65-71	SFr. 182.55
11	72-78	SFr. 182.55
12	79>	SFr. 182.55

		Soll	Haben
Stamm: Heim			
<b>1 AKTIVEN</b>			
<b>10 Umlaufvermögen</b>			
10000	Kasse	7'649.15	
10100	Postkonto Altersheim 34-40396-4	43'669.08	
10200	UBS Altersheim Nr. 235-7E676156.2	327'275.72	
10210	UBS TG Cafet. Nr. 235-7E676156.3	7'652.00	
10220	UBS Spenden Nr. 235-FJ140093.0	50'864.25	
10230	UBS Rückst. Bau / 235-FJ140093.4	467'730.45	
10250	Clientis Sparkonto 64.019.044.511.0	100'279.85	
10260	Clientis Anlagesparkto 64.019.044.141.7	201'586.20	
10400	Verrechnungssteuer	1'266.60	
10450	Anlage in Wertschriften kurzfristig	11'000.00	
10460	Darlehen	0.00	
10500	Debitoren	338'559.86	
10550	Vorschüsse an Heimbewohner	0.00	
10560	Vorschüsse an Mitarbeiter	0.00	
10600	Uebrige Debitoren	0.00	
10700	Vorräte	47'500.00	
10900	Transitorische Aktiven	63'218.65	
<b>Total Umlaufvermögen</b>		<b>1'668'251.81</b>	
<b>11 Anlagevermögen</b>			
11000	Immobilien	530'817.10	
11010	Immobilien Tiefbauten	16'273.90	
11020	Investitionspaket 2010 / 2011	7'170.00	
11100	Betriebseinrichtungen	191'126.30	
11300	Wertschriften, Finanzanlagen	0.00	
11400	Imaterielle Anlagen	0.00	
<b>Total Anlagevermögen</b>		<b>745'387.30</b>	
<b>Total AKTIVEN</b>		<b>2'413'639.11</b>	



## 2 PASSIVEN

### 20 Fremdkapital

20000	Kreditoren	80'644.95
20010	Übrige Kreditoren	506.90
20020	Kreditor Ausgleichskasse	-1'801.60
20030	Kreditor UVG	0.00
20040	Kreditor KTG	0.00
20050	Kreditor Quellensteuer	0.00
20060	Kreditor Lohnpfändung	0.00
20080	Durchlauf Löhne	0.00
20100	Kreditor BVG	0.00
20120	Durchlauf Abgrenzungen	0.00
20150	Mehrwertsteuer geschuldet	0.00
20220	Akontozahlungen GEF BE	-1'350.30
20600	UBS Fester Vorschuss Nr. 235- FJ140093.2	100'000.00
20650	Darlehen UBS (Hypothek)	0.00
20800	Rückstellungen Infrastruktur	1'165'882.60
20810	Rückstellungen Betrieb	150'231.90
20900	Transitorische Passiven	0.00
<b>Total Fremdkapital</b>		<b>1'494'114.45</b>

### 21 Eigenkapital und Depot

21000	Eigenkapital Altersheim	846'739.29
21900	Abschluss / Saldo	0.00
22000	Depot TG Cafeteria	7'534.65
22010	Depot Spenden	52'512.60
<b>Total Eigenkapital und Depot</b>		<b>906'786.54</b>

**Total PASSIVEN** **2'400'900.99**

---

<b>Total Soll / Haben</b>	<b>2'413'639.11</b>	<b>2'400'900.99</b>
<b>Gewinn</b>		<b>12'738.12</b>
	<b>2'413'639.11</b>	<b>2'413'639.11</b>

---

### 3 PERSONALAUFWAND

#### 30 Besoldungen

30000	Heimarzt	0.00
31100	Besold. Pflege Fachpersonal	611'526.20
31200	Besold. Pflege Assistenzpersonal	326'493.70
31300	Besold. Pflege Auszubildende	30'259.90
31500	VAP	0.00
32000	Besold. Aktivierung	48'035.45
33000	Besold. Verwaltung	174'372.10
34000	Besold. Hausdienst	278'921.55
34100	Besold. Verpflegung	358'878.90
35000	Besold. Technischer Dienst	115'324.75

**Total Besoldungen 1'943'812.54**

#### 37 Sozialleistungen

37000	AHV/IV/EO/ALV	156'228.20
37100	Pensionskasse	135'055.60
37200	Unfallversicherung UVG	10'876.80
37300	Krankentaggeldversicherung	15'622.25

**Total Sozialleistungen 317'782.85**

#### 39 Personalnebenaufwand

38000	Personalsuche	0.00
38100	Aus- u. Fortbildung	15'453.50
38150	Qualitätssicherung	10'000.00
38900	Übriger Personalaufwand	2'165.00

**Total Personalnebenaufwand 27'618.50**

**Total PERSONALAUFWAND 2'289'213.89**

#### **4 SACHAUFWAND**

##### **40 Medizinischer Bedarf**

40000	Medikamente nach SL-Liste	0.00
40100	Übrige Medikamente	0.00
40200	Instrumente/Utensilien	3'352.65
40300	Pflegematerialien nach MiGel	30'732.80
40400	Übriges Pflegematerial	292.10
40900	Uebr.med.Bedarf	0.00

**Total Medizinischer Bedarf 34'377.55**

##### **41 Lebensmittel und Getränke**

41000	Fleisch- und Wurstwaren	69'730.85
41100	Brot + Backwaren	11'029.10
41200	Milchprodukte / Eier	52'943.85
41300	Kolonialwaren	34'077.45
41400	Gemüse, Obst	53'721.35
41500	Getränke	19'459.25

**Total Lebensmittel und Getränke 240'961.85**

##### **42 Haushalt**

42000	Textilien	2'040.50
42100	Haushaltartikel	21'670.15
42200	Wasch-/Reinigungsmittel	12'195.30
42400	Blumen / Dekorationen	5'993.85
42510	Inotex Flachwäsche	28'553.70
42520	Inotex Berufskleider	18'377.85

**Total Haushalt 88'831.35**

##### **43 Unterhalt und Reparaturen**

43000	Unterhalt u. Reparaturen Immobilien	54'428.80
43100	Unterhalt u. Reparaturen Mobilien	29'222.30
43150	Unterhalt Umgebung	1'713.00
43800	Werkstattmat./Werkzeuge	3'347.80

**Total Unterhalt und Reparaturen 88'711.90**

#### 44 Aufwand für Anlagennutzung

44100	Invest. Mobilien direkte Abschreibung	15'458.30
44110	Invest. Mobilien Spenden	0.00
44250	Rückstellungen Infrastruktur	295'000.00
44500	Zinse / Spesen kurzfristige Schulden	3'832.24
44510	Zinse / Spesen langfristige Schulden	0.00
44600	Hypothekarzins	0.00
44700	Harmonisierte Abschreibungen	121'400.15
44710	Übrige Abschreibungen	360'000.00

**Total Aufwand für Anlagennutzung 795'690.69**

#### 45 Energie und Wasser

45000	Strom	35'115.10
45100	Gas	29'281.85
45200	Flüssige Brennstoffe	2'110.00
45500	Wasser	3'098.80

**Total Energie und Wasser 69'605.75**

#### 47 Büro und Verwaltung

47000	Büromaterial u. Drucksachen	13'261.40
47100	Kommunikation	2'895.05
47110	Porti, Postcheckgebühren	1'007.00
47200	Zeitungen, Fachliteratur	4'335.25
47400	Spesen	450.00
47500	EDV-Softwareunterhalt	7'506.20
47700	Adm. Fremdleistungen	8'913.25
47900	Übriger Verwaltungsaufwand	4'786.20
47910	Sitzungs- u. Taggelder	5'310.00

**Total Büro und Verwaltung 48'464.35**

#### 49 Übriger Sachaufwand

49000	Prämien Sachversicherungen	11'742.80
49200	Entsorgung u. Abwasser	13'239.75
49500	Auslagen für Heimbewohner	12'247.55
49900	Übriger Sachaufwand	9'044.15

**Total Übriger Sachaufwand 46'274.25**

**Total SACHAUFWAND 1'412'917.69**

## 6 BETRIEBSERTRAG

### 60 Taxen

60500	Taxen Hotellerie u. Betreuung	1'802'729.00
60540	Taxen Gästezimmer	130'509.75
60600	Pflegetaxen Krankenversicherer	438'092.55
60610	Pflegetaxen Anteil Bewohner	222'551.40
60620	Pflegetaxen Anteil Kanton	167'350.30
<b>Total Taxen</b>		<b>2'761'233.00</b>

### 62 Medizinische Nebenleistungen

62000	Medikamente nach SL-Liste	0.00
62100	Übrige Medikamente	14.40
62300	Besondere Personalleistungen	0.00
62400	Pflegematerial nach MiGel	16'222.50
62500	Übriges Pflegematerial	485.40
62900	Übrige mediz. Nebenleistungen	0.00
<b>Total Medizinische Nebenleistungen</b>		<b>16'722.30</b>

### 65 Übrige Leistungen für Bewohner

65000	Leist. Küche, Getränkeverk. (MWST 5.2%)	50'590.75
65300	Leistungen der Hauswirtschaft	4'259.30
65310	Leist. Hausw. / Techn.Dienst (MWST 6.1%)	35.00
65320	Leistungen Hauswirtschaft (MWST 6.7%)	0.00
65800	Sonstige Leistungen an Heimbewohner	0.00
<b>Total Übrige Leistungen für Bewohner</b>		<b>54'885.05</b>

### 66 Miet- und Kapitalzinsenertrag

66000	Mietzinsenertrag	21'600.00
66010	Mietzinsenertrag Parkplatz MWST 3.7%)	2'355.00
66100	Ertrag Infrastrukturbeitrag	605'360.71
66500	Ertrag aus flüssigen Mitteln	2'120.75
66510	Ertrag aus Anlagen	250.00
<b>Total Miet- und Kapitalzinsenertrag</b>		<b>631'686.46</b>

**68 Leist. an Personal und Dritte**

67000	Umsatz Cafeteria (MWST 5.2%)	58'002.55
68000	Personalverpflegung (MWST 5.2%)	24'324.10
68310	Kantine rollend	0.00
68320	Offener Mittagstisch (MWST 5.2%)	64'690.95
68330	Mahlzeitendienst Spitex (MWST 0.1%)	102'911.80
68340	Lebensmittelverkauf (MWST 0.6%)	1'952.60
68900	Übrige Nebenerlöse	2'217.20
68910	Basar	1'409.80
68950	Ertragsminderung Mwst	-10'479.50

**Total Leist. an Personal und Dritte** **245'029.50**

**69 Beiträge und Spenden**

69500	Beiträge Lastenausgleich	0.00
69700	Beiträge und Spenden	5'313.40

**Total Beiträge und Spenden** **5'313.40**

**Total BETRIEBSERTRAG** **3'714'869.71**

---

<b>Total Soll / Haben</b>	<b>3'702'131.58</b>	<b>3'714'869.71</b>
<b>Gewinn</b>	<b>12'738.12</b>	
	<b>3'714'869.71</b>	<b>3'714'869.71</b>

---

**Rekapitulation**

---

<b>Total Ertrag</b>	<b>3'714'869.71</b>
<b>Total Aufwand</b>	<b>3'702'131.58</b>
<b>Saldo</b>	<b>12'738.12</b>

---

**Bilanz**

---

<b>Total Aktiven</b>	<b>2'413'639.11</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>2'400'900.99</b>
<b>Saldo</b>	<b>12'738.12</b>

---