



# Jahresbericht 2019



Vieles wurde neu

## Jahresbericht 2019

# Inhalt

Bericht des Präsidenten	3
Berichte aus den Bereichen	4
Organigramm	10
Personelles / Stiftungsrat	11
Kennzahlen	12
Dank	13
Bilanz	14
Erfolgsrechnung	15



**Alterszentrum Mittleres Wynental**  
Kreuzbündtenstrasse 6  
5727 Oberkulm  
Telefon 062 768 82 30  
info@az-oberkulm.ch  
www.az-oberkulm.ch

### **Impressum**

Text: Alterszentrum Mittleres Wynental  
Gestaltung: www.hellermeier.ch, Luzern  
Fotografie: Dany Schulthess, Jakob Faes  
Druck: beagdruck, Luzern  
Titelbild: Ansicht Nord  
© 2020, Alterszentrum Mittleres Wynental

## Unser Präsident berichtet

### «Diejenigen, die nur auf die Vergangenheit oder die Gegenwart blicken, werden die Zukunft verpassen.»

John F. Kennedy

Der Neubau und die Renovationsarbeiten hatten auf alle Bewohnenden sowie Mitarbeitenden starke Auswirkungen. Trotz der Unannehmlichkeiten reagierten die Pensionärinnen und Pensionäre aber flexibel. Die Baustelle war nicht nur Störung, sie hatte auch einen gewissen Unterhaltungswert.

Unser 40-jähriges Haus wurde im laufenden Betrieb den Anforderungen angepasst. Mit gezielten Bautappen konnte das Hauptgebäude auf den Stand heutiger Anforderungen gebracht und die Hotellerie modernisiert werden. Ein zusätzlicher Anbau mit neuer Küche brachte mehr Platz im Speisesaal. Für die Betagten und die Betreuungspersonen bleibt nun zwischen den Tischen mehr Platz für ein ungehindertes und ungefährliches Durchkommen auch mit Rollator und Rollstuhl.

Ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender des vergangenen Jahres war sicherlich der Tag der offenen Tür. So standen am Nachmittag für die Bewohner und die interessierte Bevölkerung die Besichtigung des Neubaus, der Spitex- und der Büroräume sowie der neuen Küche und des Speisesaals im Hauptgebäude auf dem Programm. Die Bauarbeiten konnten im vorgesehenen Finanzrahmen abgeschlossen werden. Dafür gilt allen Beteiligten ein grosser Dank. Zu erwähnen ist das enorme Engagement aller Mitarbeitenden, sei es im stationären Bereich im Alterszentrum, aber auch im ambulanten Bereich zu Hause durch die Spitex. Die Mitarbeitenden haben in dieser Phase mit vielen Neuerungen Flexibilität und Einsatz gezeigt.

Wichtiger als alle Bauten sind die Pensionärinnen, die Pensionäre und das Personal. Wir haben hier keinen Luxus, aber alles, was wir brauchen.

Ich danke den Kolleginnen und Kollegen im Stiftungsrat für die engagierte Zusammenarbeit und dem Zentrumsleiter und allen Mitarbeitenden für den grossen und unermüdlichen Einsatz zum Wohle unserer Bewohner.

Roger Stenz, Präsident des Stiftungsrates



Bewohnerinnen Giacomina Wyser und Hannelore Ulmann

# Berichte aus den Bereichen Vieles wurde neu



Unser neuer Speisesaal

## Unser Zentrumsleiter will es wissen

Ist es nun besser? Mit dieser Frage hat sich auch der Physiker Georg Christoph Lichtenberg wie folgt auseinandergesetzt: «Ich kann freilich nicht sagen, ob es besser werden wird, wenn es anders wird; aber so viel kann ich sagen: es muss anders werden, wenn es gut werden soll.»

Jahr für Jahr steigt die Anzahl der pflegebedürftigen Personen in unserem Haus. Schon längere Zeit konnten wir diese Pflegebedürftigkeit aus Platzgründen in unserem Speisesaal nicht mehr zur Zufriedenheit von allen händeln. So wurden die Pflegebedürftigen schon über Jahre im Cheminéeraum verpflegt. Dies war mit grossem Mehraufwand verbunden. Die Mitarbeitenden der Küche mussten die Speisen in Wärmewagen bereitstellen sowie das Geschirr hin und her transportieren. Aber auch die 20 Jahre alte Küche war längst an der Kapazitätsgrenze angelangt und nicht mehr geeignet, um solche logistischen Lösungen optimal zu bewältigen. Also, ich wusste, wenn es gut werden soll, muss es anders werden!

So hat sich unsere Baukommission im Rahmen des An- und Umbaus nicht nur mit Büroräumlichkeiten auseinandergesetzt, sondern sie hat auch eine neue Küche sowie einen neuen Speisesaal geplant. Dies mit der nötigen Unterstützung der einzelnen Fachspezialisten. Da ging es darum, alle Abläufe möglichst effizient zu gestalten, aber auch angenehmen Raum für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sowie für unsere Mitarbeitenden zu schaffen. Dies war zumindest im Speisesaal nicht ganz so einfach, da die Gebäudestrukturen gegeben waren. Da konnten nicht einfach Wände oder tragende Säulen entfernt werden. Immerhin sind oberhalb des Speisesaals noch vier Stockwerke, die getragen werden sollen. Unser «Statiker» war also gefordert. Die Baukommission natürlich auch. Ich wusste, es wird anders, aber wird es besser?

Ja, die Planung ist die eine Sache, aber die Umsetzung in einem laufenden Betrieb ist eine ganz andere Sache. Mit dem Bau des geplanten



Maria Ferrari, Reinigungsdienst

Speisesaals waren wir mitten im Betrieb. In dieser Zeit wurden alle Bewohnenden im Cheminéeraum verpflegt. Einen direkten Weg von der Küche zum Cheminéeraum gab es nicht, sondern er führte über die oberen Stockwerke. Der Abwasch musste ausser Haus in einem eingerichteten Container gemacht werden. Da unsere Wäscherei auch vom Umbau betroffen war, musste sämtliche Wäsche extern gewaschen werden. Und dieser Dreck, da nützten alle Staubwände und Schutzvorrichtungen nichts, es war immer schmutzig.

Mit viel Verständnis und Geduld unserer Bewohnerinnen und Bewohner und mit ganz viel Engagement unserer Mitarbeitenden schafften wir diesen «Hosenlupf». Aber auch für die Handwerker und Lieferfirmen war es nicht immer so einfach, mussten sie sich doch an vorgegebene Arbeitszeiten und an bestimmte Abläufe und definierte Wege halten. Grundsätzlich wurde insgesamt sehr gute Arbeit geleistet. Ja, und es wurde anders! Wurde es gut? Wenn es Sie interessiert, lesen Sie bitte die Kommentare unserer Bewohnerinnen und Bewohner auf Seite 9.

Mit den vielen Umtrieben in der Bauphase wurde unser Jahresbudget zusätzlich belastet. Es gab einige Positionen, die nicht voraussehbar waren und dementsprechend nicht budgetierbar. Dies sieht man klar im Jahresergebnis. Da alle Kosten erklärbar sind, gibt es keinen Grund zur Besorgnis.

Jakob Faes, Leiter Zentrum

## Unser Speisesaal als neue Begegnungsstätte

Im Alterszentrum Mittleres Wynental haben wir die letzten Jahre viele Umbauten erlebt. Der Umbau unseres alten Speisesaals war jedoch einer der Höhepunkte für unsere Bewohner und unsere Mitarbeiter.

Neben vielen organisatorischen Änderungen, die notwendig waren, war es uns sehr wichtig, den neuen Speisesaal ansprechend und gemütlich für unsere Bewohner zu gestalten. Wir suchten die Möbel aus, beschäftigten uns mit der richtigen Farbwahl und den passenden Stoffen. Wir testeten die Bequemlichkeit und Funktionalität der Stühle und diskutierten verschiedene Farbkonzepte. Es dauerte einige Sitzungen lang, bis sich alle einig waren. Es wurden viele Ideen für die Einrichtung gesammelt und auch wieder verworfen. Von dieser intensiven Zeit bekamen unsere Bewohner nur wenig mit. Aber erfreulich und spannend war das Interesse am neuen Speisesaal. Viele unserer Bewohner erkundigten sich regelmässig über Fortschritte.

Als der Speisesaal fertiggestellt war, bedeutete das für Bewohner und Personal eine erneute Änderung. Denn nun wurden die Mahlzeiten nicht mehr in der Pflegegruppe durch das Pflegepersonal serviert, sondern von nun an werden alle Bewohner des Alterszentrums Mittleres Wynental im Speisesaal gepflegt und das Essen wird durch das Küchen- und Pflegepersonal gemeinsam serviert.

Um die einzelnen Arbeitsabläufe beim Essensservice weiter zu optimieren, haben wir eine



Bewohnerin Rosmarie Stebler

Arbeitsgruppe gebildet. In dieser sind sowohl der Heimleiter, der Küchenchef und sein Stellvertreter als auch der Pflegedienstleiter und beide Stationsleitungen dabei. Diese Zusammenarbeit ist abwechslungsreich und spannend und trägt dazu bei, den Dialog mit beiden Bereichen zu vertiefen.

Nicht nur für das Pflegepersonal war der Umbau des Speisesaals eine Herausforderung, sondern auch unsere Bewohner mussten sich ebenfalls an einige strukturelle Neuerungen gewöhnen.

Unser Speisesaal erstrahlt in neuem Glanz und wird als Begegnungsstätte mit einem guten Essen sehr geschätzt.

In unserem Arbeitsalltag Pflege und Betreuung prägen zwischenmenschliche Begegnungen und Ereignisse unseren Alltag. Ich bin sehr dankbar für diese Begegnungen und möchte mich bei allen Bewohnern und Bereichen für die tolle Zusammenarbeit bedanken.

Fredrik Riikonen, Leiter Pflegedienst

## «Vieles wurde neu» – auch im Bereich des Facility Management

Im Bereich der Hauswirtschaft durfte die neu eingerichtete Wäscherei mit modernsten Maschinen und Geräten in Betrieb genommen werden. Eine Trennwand, welche den Schmutz- und Sauberbereich trennt, wurde eingebaut, um den heutigen Hygienevorschriften zu entsprechen. Mit viel Freude arbeiten die Mitarbeitenden in der neuen Wäscherei. Durch die Umbauten im Speisesaal sowie den Anbau des neuen Komplexes wurde

gelernt, während der Reinigungsarbeiten in hektischen Situationen flexibel und professionell mit der Situation umzugehen, was das gesamte Team sehr gut umgesetzt hatte.

Für den Bereich des technischen Dienstes war das grösste Ziel des Jahres die Fertigstellung des Anbaus sowie des neuen Speisesaals. Das Mitwirken in den Sitzungen der Baukommission und die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Handwerkern waren eine spannende und lehrreiche Zeit für den Leiter des Technischen Dienstes.

Haben Sie gewusst, dass die Wasserhärte den Geschmack des Wassers beeinflussen kann? Die neue Küche benötigte eine optimale Wasserqualität für das Zubereiten der Speisen sowie zum Abwaschen des Geschirrs, somit wurde eine Enthärtungs- und Osmose-Anlage eingebaut und in Betrieb genommen. Somit kann gewährleistet werden, dass die Wasserhärte den Geschmack des Wassers positiv beeinflusst und sich die Kalkbildung an Maschinen und Geräten verringert.

Den Bau täglich zu begehen und jeden Tag Fortschritte zu sehen, war für das gesamte Team des Facility Management sehr interessant und lehrreich. Es gab Zeiten, da sehnte man sich danach, das Ende zu sehen, doch wenn das Team auf die Bauzeit zurückblickt, ist es stolz auf seine Leistungen, welche es in dieser doch etwas turbulenten Zeit erbracht hatte.

Das Ziel für das Facility Management in den nächsten Jahren wird sein, die neuen Anlagen instand zu halten, damit sie während ihrer Lebensdauer die Pflicht erfüllen, sowie die neu geschaffenen Räume mit Reinigungsarbeiten sauber und ordentlich zu halten, damit den Materialien, welche verbaut wurden, eine möglichst lange Lebensdauer garantiert werden kann.

Ganz unter dem Motto «Das Neue soll möglichst lange neu bleiben».

Fabienne Bucheli, Leiterin Facility Management

## Gäste aus fernen Ländern im Kafi Bündten

2019 war ein spannendes Jahr. Der bevorstehende Umzug der Küche in den Neubau im Sommer und in der Folge der grosse Umbau des Speisesaals beschäftigten uns in den Bereichen der Restauration bereits im Vorfeld erheblich. Es galt, sämtliche gewohnten Arbeitsabläufe für die Umbauzeit umzuplanen, optimale Lösungen für den A-la-carte-Service zu suchen und die baulich bedingten komplizierten Umwege in die Abläufe einzuberechnen. Eine besondere Herausforderung war die grosse Distanz zwischen Küche und Kafi – nämlich via Keller oder via Obergeschoss und zusätzlich mit Lift.

Die Küchencrew richtete sich in der Folge während des Mittagsservice im Buffetbereich des Kafi Bündten «häuslich» ein. Auf engstem Raum



Südkorea/Schweiz



Besuch aus Südkorea

arbeiteten in dieser Zeit Service- und Küchenmitarbeitende Hand in Hand. Auf kleinsten Flächen wurden Mise en Place bereitgestellt, kleine Menüs zubereitet, Menüs fertiggekocht, geschöpft, Desserts und Getränke zubereitet und Schmutzgeschirr abgewaschen. Dieser enge Kontakt und Austausch und das unabdingbare Miteinander dürfen im Nachhinein als äusserst wertvolle und ganz toll gemeisterte Erfahrung gewertet werden. Eine Erfahrung, die sich nachhaltig auf die gute Zusammenarbeit der beiden Bereiche Küche/Service auswirkt.

Die neue zeitgemässe Küche bietet heute ein modernes, breites Spektrum im A-la-carte-Angebot und ist Motivation für die Teams, sich weiterhin miteinander und mit Freude zum Wohle unserer breitgefächerten Kundschaft einzusetzen.

Ein Highlight im Mai 2019 darf nicht unerwähnt bleiben: der Besuch des Gemeinderates Unterkulm mit einer Gästedelegation aus Südkorea. Es war dem Team eine Ehre, diese weitgereisten Gäste zu bedienen und kulinarisch zu verwöhnen. Sehr interessiert und lustvoll wurde das servierte Menü fotografiert, probiert und kommentiert und am Schluss das Servicepersonal in Form von gemeinsamen Selfies in vielen Smartphones «archiviert».

Susanne Härdi, Leiterin Kafi Bündten

## Unser Küchenchef fühlt sich privilegiert

Viel ist passiert im Jahr 2019. In noch keinem anderen Betrieb, in dem ich gearbeitet habe, war

ich mit so vielen und grossen Veränderungen innerhalb weniger Monate konfrontiert gewesen wie hier im Jahr 2019. Gerade in unseren beiden Bereichen Küche und Speisesaal wurde nicht nur vieles neu, sondern eigentlich fast alles: Und zwar sind dies Küche, Speisesaal, Küchenbüro, Abwäscherie und Nebenräume wie Lager, Garderoben und Technikräume.

Als Küchenchef ist es fast ein Privileg, bei der Planung einer neuen Küche mitwirken zu können, zu planen und auch zu träumen. So spannend die Zeit des Um- und Neubaus auch war, war sie doch verbunden mit viel Engagement, Mehrarbeit und Problemen, die es zu lösen galt. Nicht zu vergessen das viele Zügeln. Es wurde nicht einfach nur die Küche gezügelt, nein, auch zweimal die Kühlräume, der Tiefkühler, zweimal die Abwäscherie, zweimal das Küchenbüro, unser Küchenlager und schlussendlich auch zweimal unsere Bewohner, welche während des Speisesaalumbaus in einem provisorischen Speisesaal etwas enger zusammenrücken mussten. All diese Mehrarbeit wurde von meinem motivierten Team im Hintergrund dezent und bravourös bewältigt.

Manchmal war es aber schon auch eine logistische Herausforderung und auch ein Kraftakt, während dieser Zeit den Bewohnern sowie auch den Gästen im Kafi Bündten den gleichen Service zu bieten, den sie gewohnt waren. Mehrmals wurden unsere Kräfte und Nerven an ihre Grenzen geführt.

Aber abgesehen von kleinen Einschränkungen für unsere Gäste ist es uns gelungen, den Tagesbetrieb trotz Umbauarbeiten normal am Laufen zu halten. Ein grosses Dankeschön an mein Team, welches in dieser Zeit manchmal schon fast Unmögliches geleistet hat.

Jetzt, da alles neu ist, gilt es vieles auch wieder neu zu überdenken. Alte Arbeitsabläufe, Dienste und Arbeitszeiten stimmen nicht mehr mit der neuen Infrastruktur überein. Auch hier werden wir noch vor so mancher Herausforderung stehen, welcher wir uns noch so gerne stellen werden.

Martin Kinzel, Leiter Küche



Bewohnerinnen im Speisesaal

## Unser neuer Speisesaal

Am 26. August 2019 war es so weit, der neu erstellte Speisesaal konnte in Betrieb genommen werden. Die Bewohnerinnen und Bewohner waren gespannt auf den neuen Raum. Zum Teil wurde bereits am Vortag ein Augenschein genommen. Ebenso gespannt war das Serviceteam der Küche und der Pflege, ob wohl alles funktionieren würde und wie die Reaktionen ihrer Gäste ausfallen würden.

Grundsätzlich waren die ersten Begegnungen im Speisesaal angenehm und absolut positiv. Man bestaunte die angenehmen Farben und das neue Mobiliar, oder man gab sich Mühe, die Gäste zu ihrer Zufriedenheit zu bedienen. Die folgenden Bilder und Kommentare geben so die allgemeine Stimmung wieder.

Die Bewohnerinnen und Bewohner freuen sich: Es ist so hell, gemütlich und es hat so viel Platz. Die Farben sind dezent und weich, aber die weisse Wand dort, da muss doch noch ein Bild aufgehängt werden!

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Pflege beurteilen den Saal als sehr übersichtlich und als gross. Das Klima im Raum ist angenehm und wir können die pflegebedürftigen Personen gut betreuen.

Die Mitarbeitenden der Hauswirtschaft erfreuen sich an den pflegeleichten Einrichtungen, insbesondere am sehr gut zu reinigenden Boden. Es ist sehr angenehm, in diesen Räumlichkeiten zu arbeiten.

Die Geschäftsleitung stellt fest, dass sich die grossen Anstrengungen und Mehrleistungen gelohnt haben. Alle sind sich einig, dass ein grosszügiger, angenehmer Raum gebaut wurde, das Farbkonzept freundlich und hell gewählt wurde und der Raum für die Bewohnerinnen und Bewohner sowie für die Mitarbeitenden ein angenehmer Ort in unserem Haus ist.

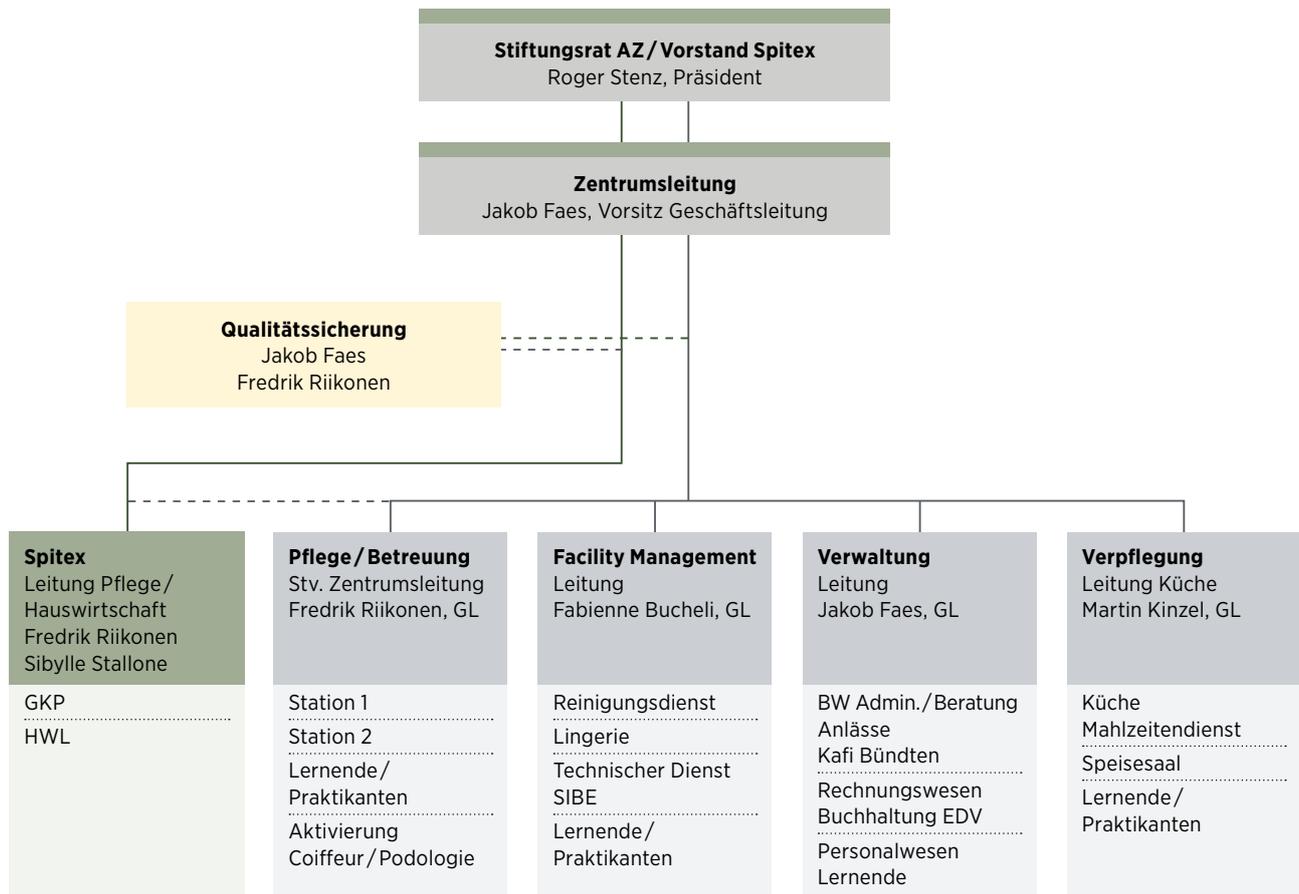
Alle sind sehr zufrieden.



Die Geschäftsleitung

2019

# Organigramm



Bewohnerinnen Annemarie Buchser  
und Käthi Wehrli

# Kennzahlen Personelles

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter per 31.12.	2019	2018	2017
100-Prozent-Stellen	73	79	73
Pflege Betreuung	33	35	34
Pflege Betreuung Spitex	12	13	11
Facility Management / Küche / Kafi	27	27	28
Hauswirtschaft Spitex	3	6	6
Technischer Dienst	2	3	2
Leitung / Verwaltung	5	4	4
Lernende	13	11	12
Lernende Spitex	2	3	2
Praktikanten	1	2	4
<b>Mitarbeitende total</b>	<b>98</b>	<b>104</b>	<b>103</b>

## Pensionierungen

Im Laufe des Jahres durften folgende Mitarbeiterinnen den wohlverdienten Ruhestand antreten:

Romy Ackermann, AZ, Pflege  
Christine Imhof, Spitex, Pflege  
Hansjürg Schneider, AZ, Küche  
Irene Widmer, AZ, Küche

Wir danken den neuen Pensionierten ganz herzlich für die geleistete Arbeit und wünschen allen gute Gesundheit und alles Gute im neuen Lebensabschnitt.

## Der Stiftungsrat / Vorstand

Roger Stenz, Zetzwil, Präsident  
Roland Lutz, Teufenthal, Vizepräsident  
Manuela Basso-Pingiotti, Unterkulm, Aktuarin  
Roger Schmid, Oberkulm, Ressort ambulant  
Rolf Luginbühl, Teufenthal, Ressort stationär  
Gabi Tommasini, Unterkulm, Ressort stationär  
Edith Kyburz, Zetzwil, Ressort ambulant  
Peter Steiner, Gontenschwil, Ressort ambulant  
Walter Schaad, Zetzwil, Ressort stationär

## Jubiläen

Für die langjährigen Dienste danken wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

### 5 Jahre

Joseph Ndidiezue, AZ, Technischer Dienst  
Lyda Shahoneh, AZ, Pflege  
Jurek Sommerhalder, AZ, Pflege  
Melina Suarez Vigo, AZ, Küche  
Nikola Tomic, AZ, Pflege  
Gaby von Arx, AZ, Pflege  
Anja Widmer, Spitex, Pflege

### 10 Jahre

Martin Kinzel, AZ, Leiter Küche  
Gisela Wasem, AZ, Hauswirtschaft

### 20 Jahre

Renate Heinze, AZ, Hauswirtschaft

## Kennzahlen

# Bewohnerstatistik/Abschied

Bewohnerinnen und Bewohner per 31.12.	2019	2018	2017
Frauen	57 Personen	56 Personen	60 Personen
Männer	18 Personen	19 Personen	14 Personen
<b>Bewohner total</b>	<b>75 Personen</b>	<b>75 Personen</b>	<b>74 Personen</b>
Durchschnittsalter	87,74 Jahre	88,45 Jahre	88,54 Jahre
Älteste Bewohnerin	102 Jahre	104 Jahre	103 Jahre
Jüngster Bewohner	66 Jahre	69 Jahre	65 Jahre
Durchschnittsaufenthalt	2,83 Jahre	2,94 Jahre	2,49 Jahre

## Abschied nehmen mussten wir von:

Marie Bruder-Kyburz	Albert Jud
Hedi Büchi-Sommerhalder	Alfred Kaufmann
Paul Burgherr-Kasper	Alois Kerschbaumer
Paul Dettwiler-Hunziker	Susanne Künzli-Rzepecki
Gertrud Döbeli-Spirgi	Hanna Kyburz-Bertschi
Gustav Faes-Leutwyler	Ernst Lüscher
Margrit Faes-Neeser	Margaret Mehmman-Tschudy
Margrit Feldmann-Häfeli	Gertrud Merz-Hunziker
Peter Frei	Lotti Peter-Lüscher
Olga Frei-Zürcher	Hedy Peter-Morach
Verena Gaberthüel	Hans Scholian
Erwin Haller-Giger	Anna Schüttel-Fuchs
Walter Häusermann-Walti	Hansueli Schüttel-Fuchs
Heinrich Huber-Müller	Max Starck
Hansrudolf Hunziker	Almina Steiner-Schneller
Paul Hunziker-Müller	Margrith Weber-Gloor
Erika Hunziker-Wirz	Anna Wiederkehr-Stocker

Wir werden unseren Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.



# Jahresbericht

# Dank

Jetzt können wir sagen, es wurde nicht nur anders, es wurde sehr gut. Die vielen positiven Rückmeldungen, aber auch unsere Erfahrung mit dem Neuen geben uns die Sicherheit, dass es gut wurde. Bewohnerinnen und Bewohner schätzen die grosszügigen Platzverhältnisse, die hellen Räumlichkeiten und die passenden, dezenten Farben. Aber auch unsere Mitarbeitenden loben das Neue als angenehme, praktische Arbeitsplätze. Angehörige und Bekannte unserer Bewohnenden geben uns sehr positive Rückmeldungen zu den hellen, gemütlichen Räumlichkeiten.

Bis es so weit war, musste sehr viel Arbeit geleistet werden. Dies selbstverständlich neben dem normalen Tagesgeschäft und mitten im Betrieb. Für die Handwerker, Lieferanten und Bau fachleute war das nicht immer einfach, galt doch an erster Stelle immer die Sicherheit unserer Wohngemeinschaft. Dadurch brauchte es sehr oft einen Umweg oder etwas mehr Aufwand, um das Ziel zu erreichen.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei unserer Architektin Anita Holenstein für ihre kompetenten Ausführungen über den ganzen Um- und Anbau. Unserer Baukommission danke ich für das konstruktive Mitwirken. Den beteiligten Handwerkern und Firmen, die meisten aus unserer Region, danke ich für das grosse Verständnis und die gute Zusammenarbeit.

Ein Dank geht an unsere Mitglieder des Stiftungsrats/Vorstands. Sie wirken im Hintergrund mit ihrer konstruktiven Unterstützung. Unser Präsident Roger Stenz hat als Vertreter des Stiftungsrats in der Baukommission mitgewirkt. Mit grossem Engagement hat er sehr viele Inputs für unser Projekt eingebracht. Herzlichen Dank.

Ein grosses, herzliches Dankeschön geht an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Mit grossem Einsatz haben alle in ihrem Bereich zum Gelingen unseres Projekts mitgeholfen. Dank Aufmerksamkeit und grosser Vorsicht jedes Einzelnen verlief der ganze Um- und Anbau unfallfrei. Durch den Mehraufwand musste von einigen Mit-



Cornelia D'Agostino, Pflege

arbeitenden Überzeit geleistet werden. Dies wurde immer ohne Diskussion gemacht. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Danke.

Weiter bedanke ich mich bei allen Personen und Organisationen, die 2019 zum Wohle unserer Bewohnerinnen und Bewohner sowie unserer Klienten beigetragen haben. Namentlich erwähnen möchte ich Ärzte, Vereine, Seelsorger, freiwillige Fahrerinnen und Fahrer sowie freiwillige Helferinnen und Helfer.

Ganz herzlich bedanke ich mich bei jenen Personen und Gruppierungen, welche mit ihren Spenden unser Alterszentrum sowie die Spitex tatkräftig unterstützt haben. Dies ist für uns keine Selbstverständlichkeit.

Jakob Faes, Leiter Zentrum

## Finanzbericht

# Bilanz per 31.12.2019

### AKTIVEN in CHF

	<b>31.12.2019</b>	31.12.2018
Flüssige Mittel	1 195 749.92	1 338 184.41
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	658 650.64	475 901.44
Übrige kurzfristige Forderungen	106 832.20	114 885.05
Vorräte	58 653.75	70 390.29
Aktive Rechnungsabgrenzungen	17 348.75	14 941.33
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>2 037 235.26</b>	<b>2 014 302.52</b>
<b>Sachanlagen</b>		
Immobilie Sachanlagen	8 856 074.97	7 111 327.27
Mobile Sachanlagen	237 039.90	315 101.07
<b>Anlagevermögen</b>	<b>9 093 114.87</b>	<b>7 426 428.34</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>11 130 350.13</b>	<b>9 440 730.86</b>

### PASSIVEN in CHF

	<b>31.12.2019</b>	31.12.2018
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	382 405.56	309 300.16
Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	418 049.35	259 088.55
Passive Rechnungsabgrenzungen	200 653.15	200 203.15
Kurzfristige Rückstellungen	76 320.00	75 818.45
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>1 077 428.06</b>	<b>844 410.31</b>
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	3 700 000.00	2 100 000.00
Rückstellungen	2 963 013.21	3 083 013.21
Zweckgebundenes Fondskapital Stiftung Spitex	242 293.55	273 493.55
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>6 905 306.76</b>	<b>5 456 506.76</b>
Stiftungskapital	2 947 616.13	2 947 616.13
Rücklagen	—	—
Umgliederung Rücklagen in das Fremdkapital	—	—
aus Spendeneingängen	29 138.42	22 419.15
aus Gewinnvortrag	163 059.24	133 201.58
aus Jahresergebnis	7 801.52	36 576.93
<b>Organisationskapital</b>	<b>3 147 615.31</b>	<b>3 139 813.79</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>11 130 350.13</b>	<b>9 440 730.86</b>

# Finanzbericht

## Erfolgsrechnung

in CHF	2019	2018
Pensionstaxen	3 147 771.25	2 930 421.30
Betreuungstaxen	784 380.00	787 300.00
Pflege taxen KVG	2 068 568.30	1 980 254.70
Medizinische Nebenleistungen	57 119.05	44 926.70
Übrige Leistungen für Heimbewohner	98 460.55	92 062.25
Übriger Mietertrag	32 445.00	30.00
Nebenbetrieb Kafi Bündten	208 129.90	211 176.15
Leistungen an Personal und Dritte	692 657.25	726 359.30
Mehrwertsteuer aus Nettoerlösen	-27 414.85	-27 344.70
<b>Nettoerlöse aus Lieferungen und Leistungen</b>	<b>7 062 116.45</b>	<b>6 745 185.70</b>
Besoldungen Pflege	-2 117 465.90	-2 133 890.95
Besoldungen Leitung und Verwaltung	-494 722.40	-440 796.60
Besoldungen Ökonomie und Hausdienst	-1 530 075.75	-1 373 747.21
Besoldungen Technische Dienste	-170 984.85	-142 576.25
Sozialleistungen	-726 223.20	-698 878.45
Honorare für Leistungen Dritter	-31 149.15	-12 621.15
Personalnebenaufwand	-43 727.31	-94 443.05
<b>Personalaufwand</b>	<b>-5 114 348.56</b>	<b>-4 896 953.66</b>
Medizinischer Bedarf	-97 932.58	-88 105.65
Lebensmittel und Getränke	-531 618.09	-561 665.64
Haushalt	-148 458.07	-110 251.78
Unterhalt und Reparaturen	-286 825.00	-313 277.85
Aufwand für Anlagenutzung	-29 093.10	-23 790.65
Energie und Wasser	-170 241.80	-125 411.05
Büro und Verwaltung	-131 578.42	-118 391.87
Übriger bewohnerbezogener Aufwand	-18 725.35	-17 057.70
Übriger Sachaufwand	-73 033.64	-69 951.12
<b>Übriger betrieblicher Aufwand</b>	<b>-1 487 506.05</b>	<b>-1 427 903.31</b>
Abschreibungen auf Sachanlagen	-559 386.17	-381 976.05
<b>Betriebsergebnis (EBIT)</b>	<b>-99 124.33</b>	<b>38 352.68</b>
Finanzertrag	65.00	203.90
Finanzaufwand	-41 162.30	-20 268.80
<b>Finanzergebnis</b>	<b>-41 097.30</b>	<b>-20 064.90</b>
<b>Ordentliches Ergebnis</b>	<b>-140 221.63</b>	<b>18 287.78</b>
Spendeneinnahmen lfd. Jahr	3 476.60	3 146.30
Entnahme Spenden zugunsten Bilanz	—	—
Übriger ausserordentlicher, periodenfremder Ertrag	24 546.55	15 142.85
Ausserordentlicher, periodenfremder Aufwand	—	—
Auflösung Rücklagen	120 000.00	—
<b>Ausserordentliches, einmaliges, periodenfremdes Ergebnis</b>	<b>148 023.15</b>	<b>18 289.15</b>
<b>Jahresergebnis</b>	<b>7 801.52</b>	<b>36 576.93</b>



# Jahresbericht 2019

Vieles wurde neu



Überall für alle

**SPITEX**

M  
W



Sibylle Stallone  
Mittleres Wynental  
SPITEX

# Jahresbericht 2019

## Inhalt

Bericht der Spitex	3
Ausbildung zur Pflegefachfrau HF	4
Pflege und Betreuung rund um die Uhr	6
Bilanz	8
Erfolgsrechnung	9



**Spitex Mittleres Wynental**  
Kreuzbündtenstrasse 6  
5727 Oberkulm  
Telefon 062 768 82 30  
spitex@az-oberkulm.ch  
www.az-oberkulm.ch

Titelbild: Sibylle Stallone, Stv. Leiter Pflege

# Bericht der Spitex

## Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt

Seit Jahren arbeiten wir, wie es der Kanton Aargau vorgibt, nach dem Grundsatz «ambulant vor stationär». Dies nicht nur aus Kostengründen, sondern auch um den betagten Menschen zu ermöglichen, möglichst lang in den eigenen vier Wänden zu bleiben. Seit 2009 setzen wir diese Strategie um und intensivierten die Zusammenarbeit zwischen Alterszentrum und Spitex erfolgreich. Anforderungen unserer Klientinnen und Klienten, Auflagen von Bund und Kanton sowie ein massiver Kostendruck motivierten uns, ständig nach betriebswirtschaftlichen Lösungen zu suchen. Längst ausgeführte Analysen zeigen klar, um erweiterte Dienstleistungen anzubieten, dem Fachpersonalmangel entgegenzutreten und um Administrationskosten zu senken, braucht es grössere Organisationseinheiten.

Diese Erkenntnis führte 2016 dazu, dass die Spitex Reinach-Leimbach Gespräche bezüglich Zusammenarbeit mit uns aufnahm. Für uns ein klarer Fall, und nach intensiven Abklärungen und Vorbereitungen konnte Anfang 2017 die Zusammenarbeit im Bereich Personaladministration begonnen werden. Alle sieben betroffenen Gemeinden (Teufenthal bis Reinach) haben diese Zusammenarbeit begrüsst und schriftlich bekannt, diese zu fördern. In einer Projektgruppe wurde dann die Weiterentwicklung der Zusammenarbeit vorangetrieben. So wurde bereits Anfang 2018 das Rechnungswesen zusammengelegt und es wurden erste Gehversuche im Bereich Personalaustausch unternommen.

Die Projektgruppe realisierte aber schnell, dass die effizienteste und kostengünstigste Lösung eine Fusion sei. So wurde das Projekt «Spitex Wyna», welches an den Generalversammlungen vom 10. April 2019 (Reinach-Leimbach) bzw. 24. April 2019 (Mittleres Wynental) vorgestellt wurde, ausgearbeitet. Ziel war es, ab 1. Januar 2020 operativ zu arbeiten.



Katja Felix, unterwegs

Die bestehende operative Zusammenarbeit lief sehr gut, es wurde mit Hochdruck an den nötigen Grundlagen, Strukturen und Bewilligungen gearbeitet und die Fusion vorwärtsgetrieben.

Im August kam ohne Vorwarnung der Hammer. Die Spitex Reinach-Leimbach gab öffentlich bekannt, dass die Fusion mit uns nicht weiterverfolgt würde (Wynentaler Blatt vom 23. August 2019). Unser Vorstand wird unsere Strategie überarbeiten und diese zukunftsorientiert weiterentwickeln.

Wir dürfen über ein weiteres erfolgreiches Jahr berichten. Unsere Pflege- und Hauswirtschaftsleistungen wurden in allen fünf Gemeinden stark gebraucht. Trotz Fachpersonalmangel konnten wir die nötigen Arbeitspensen besetzen. Finanziell präsentieren wir ein sehr gutes Ergebnis trotz eines tiefen Pro-Kopf-Beitrags von CHF 36.00.

Jakob Faes, Geschäftsführer

# Ausbildung zur Pflegefachfrau HF



Anja Widmer im Gespräch mit einer Klientin

Seit dem letzten Jahr hat es in der Spitex Mittleres Wynental einige Veränderungen gegeben. Wir sind in das neue Gebäude im Alterszentrum Mittleres Wynental eingezogen und haben uns dort neu eingerichtet. Die neuen grosszügigen Räumlichkeiten bieten uns ein freundliches und angenehmes Arbeitsumfeld. Alle Mitarbeitenden haben sich schnell an die neue Umgebung gewöhnt und fühlen sich wohl.

Unsere Klienten erfreuen sich ebenfalls an den hellen, freundlichen Räumlichkeiten. Wir bieten ihnen medizinaltechnische Behandlungen in unserem neuen Behandlungsraum. Unsere (neue) Teamleitung Sibylle Stallone hat sich vollständig im Team integriert und bewältigt ihre vielen Aufgaben voller Elan und mit grosser Freude.

Sibylle Stallone hat neben der Pflege ebenfalls die Verantwortung für die hauswirtschaftlichen Leistungen übernommen. Unsere Organisation verzeichnet ein starkes Wachstum im Bereich der hauswirtschaftlichen Leistungen und unsere Klienten schätzen diese Unterstützung extrem.

Im März 2019 starteten wir mit der Ausbildung zur Pflegefachfrau HF. Das ist das erste Mal, dass wir eine solche Ausbildung anbieten, und wir nehmen diese Herausforderung gerne an.

Möglich wurde dies dank der guten Zusammenarbeit mit dem Alters- und Pflegeheim Sonnenberg in Reinach. Wir sind überzeugt, Weiterentwicklungen in verschiedenen Bereichen können nur mit Zusammenarbeiten gelöst werden. An dieser Stelle bedanken wir uns bei den Verantwortlichen des Alters- und Pflegeheims Reinach für die angenehme Zusammenarbeit.

Unsere Auszubildende zur Pflegefachfrau HF, Anja Widmer, arbeitet schon seit einigen Jahren bei der Spitex Mittleres Wynental und befindet sich momentan in einem Fremdpraktikum im Asana Spital Menziken. Wir wünschen ihr viel Erfolg und freuen uns auf die nächsten Ausbildungsetappen.

Vielen herzlichen Dank an alle, die sich an den Neuerungen beteiligt haben.

Fredrik Riikonen, Leiter Pflegedienst



Tamara Müller, Hauswirtschaft

# Pflege und Betreuung rund um die Uhr



Tamara Müller, Hauswirtschaft

Die Spitex Mittleres Wynental pflegt und betreut einen Klienten seit mehr als einem Jahr rund um die Uhr zu Hause. Diese Dienstleistung fordert uns insbesondere im Bereich der Personalressourcen. Dank der guten Zusammenarbeit mit unserem stationären Bereich können wir das nötige Personal stellen. Gute Absprachen mit den Angehörigen sind ein absolutes Muss und ermöglichen so dem Klienten, trotz starker Pflegebedürftigkeit in seiner gewohnten Umgebung, in seinem Zuhause zu leben.

Die Betreuung in der Nacht wird mit einer Person vor Ort sichergestellt. So können Sofortmassnahmen, egal welcher Art, sofort umgesetzt werden. Dies gibt dem Klienten, aber auch den Angehörigen grosse Sicherheit und ein gutes Gefühl.

Nicht nur die Grundpflege oder medizinaltechnische Arbeiten sind Teile der Dienstleistungen, sondern auch die Betreuung des Klienten ist sehr wichtig. Es werden soweit möglich Spiele mit ihm gemacht, ein Buch gelesen oder vorgelesen oder man verbringt den Nachmittag bei schönem Wetter im Garten. Für diese verschiedenen Dienstleistungen braucht es unterschiedliches Personal. Im Bereich der Grundpflege und der medizinaltechnischen Verrichtungen braucht es ausschliesslich Fachpersonal Pflege. Für die Betreuung braucht es Personal mit grosser Sozialkompetenz und wenn möglich eine Ausbildung, zum Beispiel in der Alltagsgestaltung.

Dieses praktische Beispiel zeigt die Komplexität der Aufgaben unserer Spitex. Palliative Care, psychiatrische Pflege, Pflege bei Demenz und Entlastungsangebote für pflegende Angehörige sind weitere, sehr gefragte Dienstleistungen.

## Interview mit Sibylle Stallone, Stellvertreterin Leiter Pflege

Sie arbeiten seit dem 1. Juli 2019 bei der Spitex Mittleres Wynental. Fühlen Sie sich wohl in Ihrer Funktion als Stv. Leiter Pflege?

Und wie, ich fühle mich sehr wohl. Meine Arbeit ist sehr abwechslungsreich. Ich mache Führungsarbeit, arbeite an der Basis mit, mache Imagepflege und wir haben ein sehr gutes Teamwork. Ich kann mich sehr gut auf die verschiedenen Aufgaben konzentrieren.

Was bedeutet für Sie die Zusammenarbeit ambulant und stationär?

Für mich ist es in schwierigen Situationen mit Klienten sehr beruhigend zu wissen, im Hintergrund eine stationäre Einrichtung zu haben, welche ich jederzeit empfehlen kann. Ich finde den Austausch untereinander sehr bereichernd.

Sie haben langjährige Erfahrung in der Spitex. Gibt es Unterschiede zu anderen Organisationen? Im Team ist grosses Potenzial vorhanden. Es muss abgeholt und gut eingesetzt werden. Unsere Mitarbeitenden übernehmen gerne Verantwortung und ich kann ihnen auch Kompetenz geben. Dies stärkt das Vertrauen sowie die Selbstständigkeit.

Hätten Sie sich die Fusion mit der Spitex Reinach-Leimbach gewünscht?

Ich war bereit für diese Fusion. Es ist für mich auch verständlich, dass für die Weiterentwicklung unserer Dienstleistungen Zusammenschlüsse unumgänglich sind. Für den Moment stimmt es aber für mich so, wie es ist, und ich konzentriere mich voll und ganz auf die Entwicklung unseres bestehenden Teams. Dieses ist sehr konstant und erbringt sehr gute Leistungen.

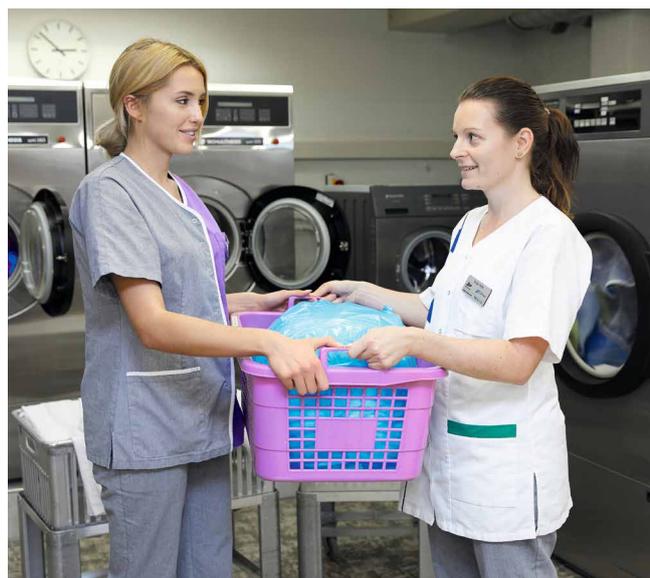
Was wünschen Sie sich für die Weiterentwicklung unserer Spitex?

Genügend leistungsfähiges Personal. Ich will zufriedene Klienten, und um die geforderten Ansprüche zu erfüllen, müssen wir eine gute Qualität bieten und zur gewünschten Zeit am rechten Ort sein. Um dies sicherzustellen, braucht es genügend gut ausgebildetes Personal mit dem Willen, gute Dienstleistungen zu erbringen.

Gibt es etwas, was Sie unbedingt noch sagen möchten?

Wir haben ein gutes, starkes Team. Ich bedanke mich ganz herzlich für die gute Zusammenarbeit und für die guten Leistungen, die tagtäglich erbracht werden.

Herzlichen Dank für Ihre Ausführungen.



Wäscheservice

# Finanzbericht

## Bilanz per 31.12.2019

### AKTIVEN in CHF

	31.12.2019	31.12.2018
Flüssige Mittel	293 426.71	236 496.09
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	133 714.40	120 873.25
Aktive Rechnungsabgrenzungen	20 590.90	36 813.96
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>447 768.01</b>	<b>394 183.30</b>
Finanzanlagen (Mietkaution)	—	4 028.55
Mobile Sachanlagen	2 355.21	3 922.69
<b>Anlagevermögen</b>	<b>2 355.21</b>	<b>7 951.24</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>450 123.22</b>	<b>402 134.54</b>

### PASSIVEN in CHF

	31.12.2019	31.12.2018
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen:		
- gegenüber Dritten	18 878.90	25 114.90
- gegenüber Nahestehenden	53 726.25	55 085.95
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten:		
- gegenüber Dritten	23 633.05	9 764.50
Vorauszahlungen	1 916.45	1 762.15
Passive Rechnungsabgrenzungen	5 200.00	2 700.00
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>103 354.65</b>	<b>94 427.50</b>
Freiwillige Gewinnreserven	307 707.04	304 845.55
Jahresergebnis	39 061.53	2 861.49
<b>Eigenkapital</b>	<b>346 768.57</b>	<b>307 707.04</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>450 123.22</b>	<b>402 134.54</b>

# Finanzbericht

## Erfolgsrechnung

in CHF 2019 2018

Bedarfsabklärung und Beratung	43 346.55	55 513.85
Untersuchung und Behandlung	260 927.20	224 714.25
Grundpflege	268 717.99	239 694.85
Patientenbeteiligungen	69 807.90	87 626.75
Hauswirtschaft und Betreuung	286 954.45	242 697.55
Ertragsminderungen Pflege, Betreuung, Hauswirtschaft	-1 114.70	-1 524.80
Einnahmen andere Fachbereiche	18 144.75	10 833.00
Material und Vermietung	17 793.89	14 035.24
<b>Nettoerlöse aus Lieferungen und Leistungen</b>	<b>964 578.03</b>	<b>873 590.69</b>
Gemeinde- / Bezirks- / Korporationsbeiträge	394 920.00	380 520.00
Mitgliederbeiträge	35 120.00	36 780.00
Spenden betrieblich	29 918.32	24 871.57
<b>Betriebsbeiträge</b>	<b>459 958.32</b>	<b>442 171.57</b>
<b>Betriebsertrag</b>	<b>1 424 536.35</b>	<b>1 315 762.26</b>
Besoldung	-1 081 856.15	-1 015 022.15
Sozialleistungen	-93 361.25	-83 518.85
Arbeitsleistung Dritter	-41 366.00	-42 054.10
Personalnebenaufwand	-32 713.65	-18 252.70
<b>Personalaufwand</b>	<b>-1 249 297.05</b>	<b>-1 158 847.80</b>
Medizinischer Bedarf	-19 377.81	-11 350.82
Fahrzeug- und Transportaufwand	-44 914.40	-48 987.40
Unterhalt und Reparaturen	-1 580.76	-2 003.92
Aufwand für Anlagenutzung	-4 169.59	-3 961.78
Raumaufwand	-6 950.25	-27 151.19
Verwaltungs-, EDV- und Werbeaufwand	-51 675.88	-45 162.00
Versicherungsprämien, Gebühren	-12 620.15	-11 480.75
<b>Übriger betrieblicher Aufwand</b>	<b>-141 288.84</b>	<b>-150 097.86</b>
Abschreibungen	-1 567.48	-2 612.46
<b>Betriebsergebnis (EBIT)</b>	<b>32 382.98</b>	<b>4 204.14</b>
Finanzertrag	84.85	—
Finanzaufwand	-1 279.60	-1 342.65
<b>Finanzergebnis</b>	<b>-1 194.75</b>	<b>-1 342.65</b>
<b>Ordentliches Jahresergebnis</b>	<b>31 188.23</b>	<b>2 861.49</b>
Ausserordentlicher, periodenfremder Ertrag	7 873.30	—
<b>Jahresergebnis</b>	<b>39 061.53</b>	<b>2 861.49</b>