

Jahresbericht 2013

des Alters- und Pflegezentrums Au Steinen/Lauerz



Alters- und Pflegezentrum Au, 6422 Steinen / Tel. 041 833 85 00 / email: info@alterszentrum-steinen.ch

Inhaltsverzeichnis

Vorwort des Präsidenten der Betriebskommission	3
Gedanken der Zentrumsleiterin	4
Jahresziele 2014	5
Impressionen aus dem APZ-Alltag	6
Pflege und Betreuung	8
Hausdienst	10
Gastronomie	12
Aktivierung	14
Verwaltung	16
Organigramm	17
Freiwillige Betreuerinnen	18
Kennzahlen Bewohnerinnen	19
Abschied	20
Weiterbildungen	21
Mitarbeiterinnen Stand 31.12.2013	22
Jahresrechnung 2013	24
Bericht der Stiftung Pro APZ Au	25
Dank	26
Steckbrief	27

Vorwort des Präsidenten der Betriebskommission



Das APZ AU: der Blick in die Zukunft

In sechs sehr intensiven und spannenden Sitzungen, die gespickt waren mit unterschiedlichsten Themen, hat die Betriebskommission im Jahr 2013 die Bedürfnisse des APZ AU behandelt: Umbau des "Juhee" und der Doppelzimmer, Zertifizierung 2014 oder die Platznot im APZ AU.

In den letzten drei Jahren konnten wir den Ertrag des APZ AU von Jahr zu Jahr steigern, denn wir hatten im 2013 eine 7% höhere Auslastung als im Budget vorgesehen. Daraus ergaben sich natürlich Mehrausgaben, im Gegenzug generierten wir aber auch mehr Einnahmen.

Die Betriebskommission unternimmt alles, damit unser Haus die besten Voraussetzungen für die Zukunft bereitstellen kann. Deshalb haben wir auch entschieden, dass wir im 2014 die Zertifizierung des Hauses erreichen wollen. So können wir die hohe Qualität der Arbeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fördern, erhalten und dokumentieren.

Die grösste Herausforderung bleibt aber die Tatsache, dass unser APZ Au aus allen Nähten platzt. Zu erwähnen sind hier der Speisesaal und die Cafeteria, die immer enger werden, sowie die Küche, die an die Grenzen ihrer Leistungsfähigkeit stösst. Die Nebenräume für die Aktivitäten der Bewohnerinnen und Bewohner sind nur zum Teil oder gar nicht vorhanden. Ferner suchen wir immer wieder Räumlichkeiten für Weiterbildungen oder Sitzungen für unser Personal.

Hauptsächlich fehlt uns aber eine Demenzabteilung. Niemand kann und darf die Augen vor dieser Krankheit verschliessen. Also sind wir gemeinsam gefordert, die Verantwortung zu übernehmen und die Weichen für eine professionelle Zukunft des APZ Au zu stellen.

Die Betriebskommission ist überzeugt, dass wir uns bei den anstehenden Entwicklungen des APZ AU auch grundsätzlich über die Form der Trägerschaft des APZ AU Gedanken machen müssen.

Ich persönlich bedanke mich bei unserer Zentrumsleiterin Verena Stämpfli Meier, beim Kader und bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die professionelle Arbeit, die sie im 2013 geleistet haben.

Die Betriebskommission ist stolz auf das, was wir in den letzten Jahren gemeinsam erreicht haben. Wir wünschen allen Bewohnerinnen und Bewohnern sowie dem Personal viel Glück, gute Gesundheit, viel Zuversicht und ein tolles 2014.

Roger Andermatt, Präsident Betriebskommission

Gedanken der Zentrumsleiterin



Von null auf hundert

Wenn Sie, liebe Leserin und lieber Leser, in einem Porsche sitzen und auf das Gaspedal drücken, dauert es nur Sekunden, und Sie haben sofort die Geschwindigkeit von 100 Stundenkilometern erreicht. Sitzen Sie hingegen in einem kleinen, alten Fiat 500, Topolino genannt, können Sie Anfahrt und Beschleunigung gemütlich und bewusst miterleben. Eine halbe Ewigkeit geht es hier, bis der Topolino auf 100 ist, und wenn es bergauf geht, so kann der kleine Fiat seine 100 Kilometer überhaupt nie erreichen.

Kommt ein Kind auf die Welt und möchte es 100 Jahre alt werden, so dauert seine Zeit ein ganzes Leben, bis es sein Ziel erreicht hat.

Und wenn eine Institution eine Vision hat, so braucht sie oft lange Zeit, bis sich die Idee von null auf hundert entwickelt und konkretisiert hat.

Andersherum: Wie fühlt es sich an, wenn ich den Ablauf umkehre, also von hundert auf null zurückgehe. Wir empfinden dabei vor allem ein Gefühl von Verlust. Einen solchen Verlust erfahren unsere Bewohnerinnen und Bewohner oft innerhalb von Sekunden, wenn sie zum Beispiel wegen einer unerwarteten Krankheit ihre Kraft und Eigenständigkeit verlieren und deshalb plötzlich auf Unterstützung angewiesen sind.

Im Alters- und Pflegezentrum Au gehen viele Leute ein und aus, und zwar im Alter von null bis hundert. Weil unser Spektrum so breit ist, entwickeln wir immer wieder gemeinsam viele Ideen von null auf hundert. Mit dem ersten Einfall oder Gedankenblitz beginnen wir also bei null, und im kreativen Prozess steigern wir uns bis auf hundert. Dabei kann es auch geschehen, dass sich die Gefühle der Beteiligten ganz unerwartet von null auf hundert entladen.

Ich erlebe unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wieder als sehr spontan und einfallsreich, denn in Windeseile können wir manchmal im Handumdrehen von null auf hundert Lösungen finden.

Wir laden Sie nun ein, in unserem Bericht unsere Reise von null auf hundert mitzuerleben.

Verena Stämpfli Meier, Zentrumsleiterin

Jahresziele 2014

Auszug aus den Jahreszielen 2014

Ziele

Massnahmen

Zertifizierung des QM-APZ Au

- Ist Soll definieren anhand der SQS-Checklisten
- Fehlende Prozesse erarbeiten
- Internes Audit durchführen
- Zertifizierungsaudit

Anpassung der Trägerschaft

 Antrag an Gemeinderat stellen zur Prüfung und Überführung des Alters- und Pflegezentrums Au in eine Stiftung oder andere Form der Trägerschaft

Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen erhöhen

- Die Resultate der MA-Umfrage 2013 pro Abteilung analysieren
- Massnahmen entwickeln zur Verbesserung der Zufriedenheit
- Wirkung der Massnahmen überprüfen

Zufriedenheit der Bewohnernerinnen und Bewohner erfassen

- Shurp-Respons Studie der Fachhochschule Bern durchführen
- Resultate analysieren und Massnahmen entwickeln zur Erhöhung der Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner

Neue Rechnungsstellung für die Debitoren

- Vorbereitung der Software für die Umstellung der Debitoren Rechnung, die ab 1.1.2015 obligatorisch ist.
- Information für die Zahler, dass die Krankenkassenbeiträge für den Aufenthalt direkt der Versicherung in Rechnung gestellt werden.



Impressionen aus dem APZ-Alltag



Impressionen aus dem APZ-Alltag



Pflege und Betreuung



Irmgard Wassmer, Leitung Pflege

Vom Frühstücksbuffet zur Stoffserviette

In der Pflege ist es oft schwierig, Ideen von null auf hundert umzusetzen, da von jeder Veränderung sowohl Bewohnerinnen und Bewohner als auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter betroffen sind. Zwei Ideen allerdings haben wir so schnell verwirklicht, dass wir selber staunten über unsere Geschwindigkeit.

Das Frühstück ist doch jene Mahlzeit, auf die sich unsere Bewohnerinnen und Bewohner am meisten freuen. Der Gedanke an einen duftenden Kaffee und ein feines Zmorge macht das Aufstehen leichter. Dieser morgendliche Genuss war für unsere Bewohnerinnen und Bewohner des ersten Stockes jedoch eingeschränkt, weil sie ihr Frühstück nicht selber auswählen konnten, denn es standen jeden Morgen ihre Teller und ihr Kaffee schon bereit...



Und plötzlich war da ein Gedanke in den Köpfen, der laut ausgesprochen wurde: das "Frühstücksbuffet zum Auswählen". Laut gedacht - und schon war der Tag der Umsetzung da. Buchstäblich von null auf hundert. Wir rechneten aber auch mit zweifelnden Aussagen wie: Ja haben wir denn Zeit und Geduld, auf die Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner einzugehen? Sie selber auswählen zu lassen? Ja, das haben wir! Die Umsetzung funktionierte vom ersten Tag an, denn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter merkten sehr schnell, dass das neue Frühstücksbuffet kein grösserer Aufwand war.

Die Bewohnerinnen und Bewohner vom ersten Stock waren zwar sehr erstaunt über die neue Situation, aber sie genossen es, ihr Frühstück selber zusammenstellen, also jeden Tag auswählen zu können, was sie "gluschtet". Und das bedeutet auch, dass sie mit mehr Appetit und mehr Genuss essen.

Unsere zweite Idee war genauso spontan gedacht und umgesetzt wie die erste.

Ein auch noch so tolles Frühstück oder eine andere Mahlzeit schmecken weniger, wenn der Tisch routinemässig gedeckt ist und wenn die sogenannten "Servietten" um den Hals gebunden werden. Wie war es doch früher zu Hause, wenn der Tisch sorgfältig vorbereitet war, z.B. am Sonntag mit Tischtuch und Stoffservietten? Warum sollte das bei uns nicht auch möglich sein? Die papierenen "Esslätze" waren uns schon lange ein Dorn im Auge, weshalb wir nach einer Alternative suchten. Was sich jedoch als schwierig erwies. Wir versuchten es zuerst mit dicken Papierservietten, aber sie waren auch nicht das richtige Material.

Die erforderlichen Mittel für einen gepflegten Tisch mit Stoffservietten, so dachten wir, seien nicht vorhanden. Doch da hatten wir uns getäuscht. Mit der Zentrumsleiterin konnten wir sehr schnell die neue Idee "Stoffservietten" in die Tat umsetzen. Wir bekamen innert kürzester Zeit alles, was wir für die neue Tischkultur brauchten.



Mit diesen Neuerungen konnten wir den Bewohnerinnen und Bewohnern vom ersten Stock wieder ein kleines Stück ihrer Würde geben. Vor allem aber beobachten wir, wie sehr die Bewohnerinnen und Bewohner das neue Ambiente geniessen. Doch jede Idee oder jedes Projekt kann nur dann so produktiv umgesetzt werden, wenn alle in die gleiche Richtung gehen. Die interdisziplinäre Zusammenarbeit war super - und allen ein herzliches Dankeschön.

Hausdienst



Sandra Häusler, Leitung Hausdienst

2013 galt auch im Hausdienst das Motto "Von null auf hundert". So konnten wir innert kürzester Zeit eine Lehrstelle für eine Hauswirtschaftspraktikerin schaffen: Stefanie Zopfi, die schon als Praktikantin im APZ Au gearbeitet hatte, begann im August ihre abwechslungsreiche Ausbildung.

Als Hauswirtschaftspraktikerin ist sie in der Reinigung für Sauberkeit, Hygiene und das Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Gäste mitverantwortlich. In der Wäscherei gehört der ganze Wäschekreislauf - vom Sortieren der Schmutzwäsche bis zum Einräumen der sauberen Wäsche - zu ihren Aufgaben.

Ein ganz anderer Teil ihrer Ausbildung ist die Betreuung unserer Gäste. Hier rüstet und bereitet Stephanie Zopfi kleine Gerichte vor und serviert ihre Speisen und Getränke im Saal und in der Caféteria. Einfache administrative Arbeiten ergänzen diese vielfältige Ausbildung.

Mit der Lernenden zusammenzuarbeiten, sie zu begleiten und so neue Arbeits- und Sichtweisen kennenzulernen ist eine anspruchsvolle Aufgabe, die uns aber Spass macht und das Team immer wieder bereichert.



Mehr noch: Von null auf hundert, also flexibel denken und entsprechend handeln gilt grundsätzlich für den ganzen Hausdienst. Denn fast täglich werden uns kleine und grosse ungeplante Arbeiten, spontane Wünsche und persönliche Handreichungen zugetragen, die wir wenn immer möglich zügig erledigen oder erfüllen. Das Wohl unserer Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Gäste prägt unsere Arbeit, sodass wir unbürokratisch und kreativ reagieren können.



Die sich täglich auftürmenden Waschberge werden professionell verarbeitet. Dazu braucht es viel Sachverstand für Textilien und ihre je besondere Verarbeitung.



Im regelmässigen Turnus werden die Zimmer mit dem Rückenscheuergerät gereinigt. Es passt sich ergonomisch an und garantiert einen hohen Hygienestandard im ganzen Haus.

Gastronomie



Roland Jutzi, Leitung Gastronomie

Von null auf hundert...

Unter diesem Motto haben wir im 2013 unser erstes Grillfest auf die Beine gestellt. Mit dem Ziel, unser Haus für Aussenstehende zu öffnen sowie Angehörigen und Bewohnerinnen einen gemütlichen Tag zu bereiten, gingen wir an die Organisation.

Von der ersten Sitzung bis zum Tag X waren verschiedenste Fragen zu beantworten. Von null auf hundert bedeutete für uns, spontan, unkompliziert und kreativ zu organisieren, neue Ideen zu Speis und Trank zu entwickeln, eine Hüpfburg für die Kleinen aufzubauen, die Werbung so zu gestalten, dass der ganze Vorplatz von unseren Gästen besetzt war, und schliesslich freiwillige Mitarbeitende für unser Projekt zu gewinnen.



Ein besonderes Augenmerk wollten wir auf das eidgenössische Schwing- und Älplerfest richten, das am gleichen Tag stattfand. Um all unseren Besucherinnen und Besuchern die aktuellsten Informationen bieten zu können, entschieden wir, ein "Schwingerstübli" einzurichten. Dort stellten wir einen Fernseher auf, damit die Schwingerfreunde die Übertragung ihres Schwingfestes hautnah miterleben konnten.



Am Tag X waren alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter voller Erwartungen und bereit zu aussergewöhnlichem Einsatz.

Jetzt erst recht galt wieder von null auf hundert, mussten doch am frühen Morgen Festbänke und Buffet aufgestellt und vorbereitet sowie alle Gerätschaften installiert werden.

Unterstützt wurden wir auch von den freiwilligen Betreuerinnen, die uns am Buffet halfen und ein prachtvolles Kuchenbuffet vorbereitet hatten.

Unserem Anlass war Wetterglück beschieden. Natürlich sind immer Verbesserungen möglich. Und wir werden diese Anregungen auch aufnehmen. Wir freuen uns bereits auf das Grillfest dieses Jahres, das am 31. Juli 2014 stattfinden wird. Die ersten Ideen reifen bereits...

Aktivierung



Christine Schröder, Aktivierungsfachfrau HF

Kein Haus ohne Garten!

So haben fast alle Bewohnerinnen und Bewohner ihr eigenes Zuhause erlebt. Und ein solcher Garten war ihnen oft Freude und Mühe zugleich. Hier im APZ Au jedoch tritt der Nutzen eines Gartens in den Hintergrund – sein Zweck ist vielmehr, für Gesprächsstoff zu sorgen und die vielen früheren Erfahrungen wieder lebendig werden zu lassen.

Das durfte ich erfahren, als wir die eigens für uns angefertigten Hochbeete aufstellten und begannen, sie zu befüllen. Wer auch immer vorbeikam - Bewohnende, Angehörige, Spaziergänger -, hatte sofort einen Hinweis parat oder liess seinen Gedanken freien Lauf: "Was da drin wohl überhaupt wachsen kann?" – "Alles wird schnell austrocknen, wenn es keiner giesst an heissen Tagen." - "Die Bodenschicht reicht doch nicht aus, dass etwas Gutes wachsen kann."

Trotz solcher Einwände war schnell eine kleine Garten-Gruppe von der Idee "Hochbeete" begeistert und plante aktiv mit. Viel Wissen wurde hervorgeholt, um die Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten auszuwählen.



Seite 14

Dann ging es ans Bepflanzen und Bewirtschaften. Frau K. nahm die Giesskanne auf ihrem Rollator mit. Frau I. und Frau G. pflanzten und säten aus, was sie vorab bei mir bestellt hatten. Herr G. konnte immer unmittelbar dabeisitzen, uns Rat geben und beobachten, wie wir vorankamen. Die ersten Hochbeete waren eine Bauerngarten-Bepflanzung mit Randen, Kohlrabi, Krautstiel und Radieschen, Salat, Peterli und Basilikum. Einige Sommerblüher und Edelweisse kamen hinzu. Fast jeden Tag wurden sie gegossen, an heissen Tagen griffen die Frauen am Abend nochmals zu den Giesskannen.

Unsere Bemühungen waren erfolgreich, die Zweifler schnell still. Der erste selbst geerntete, frische grüne Salat auf dem Mittagstisch schmeckte allen besonders gut. Ab und zu brachten wir unsere duftenden Kräuter auch in die Küche. Die eigenen Randen wurden in der Kochgruppe zu Salaten verarbeitet. Da es verschiedene Vorlieben gab, verglichen wir die Rezepte. Es wurde probiert, gefachsimpelt und für gut befunden. Ich habe noch nie so viel frischen und kräftigen Randensalat gegessen.

Zurzeit liegen unsere Beete in der Winterruhe. Sie sind mit Gräsern und winterharten Pflanzen versorgt und warten auf den Schnee. Und die Garten-Gruppe beginnt bereits wieder mit dem Planen...



Eine zündende Idee kann eben im Nu umgesetzt werden.

Verwaltung



Kaethy Büeler, Mitarbeiterin Administration / Finanzen

Das Kostenrechnungssystem KORE - ein spannendes Zahlenereignis

Sie werden sich jetzt sicher fragen, was so spannend sein soll an einer Kostenrechnung. Oder worin hier Nutzen und Gewinn für die Bewohnerinnen und Bewohner besteht.

Wir beginnen ganz harmlos bei der Null. Dann reihen sich Zahlen aneinander, und es entstehen so unzählige Kombinationen und Resultate jenseits von 100. In einem ausgeklügelten System werden Pflegeleistungen und Dienstleistungen aus Pflege, Gastronomie, Hausdienst und Verwaltung blitzschnell in Zahlen umgewandelt. Und das Resultat weist explizit alle Kosten aus, die für eine Pflegeminute entstanden sind.

Dieses umfassende Prozedere führt zu einer genauen Verrechnung der Pflegeleistungen pro Minute, also zu nachvollziehbarer Transparenz für die Bewohnerinnen und Bewohner, für Krankenversicherer und Restfinanzierer. Also ein Gewinn für alle.



Organigramm

Gemeinden Steinen (zu 80%) und Lauerz (zu 20%)

Betriebskommission

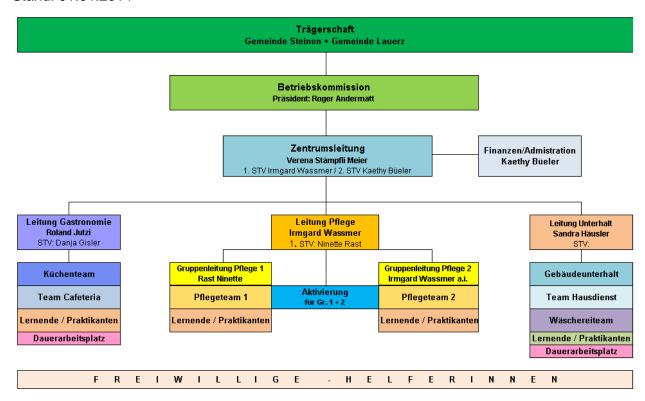
Präsident: Roger Andermatt

Mitglieder Steinen: Elisabeth Holzgang, Rita Ettlin, Hansjörg Koller, Lukas Wilhelm

Albert Schibig

Mitglieder Lauerz: Erika Küttel, Werner Imhof-Della Rosa

Stand: 01.01.2014



Freiwillige Betreuerinnen

Unsere freiwilligen Betreuerinnen sind nicht wegzudenken. Wir freuen uns, dass sie alle zwei Wochen zu uns ins APZ Au kommen, um die Bewohnerinnen und Bewohner mit Gesprächen, Spiel, Spass, Kaffee und Kuchen in ihrem Heimalltag aufzulockern.



Im Namen des ganzen APZ Au-Teams und der Betriebskommission danken wir den freiwilligen Betreuerinnen herzlich für ihren engagierten Einsatz.

Verena Stämpfli Meier, Zentrumsleiterin

Kennzahlen Bewohnerinnen und Bewohner

Herkunft der Bewohnenden per	31.12.2013	31.12.2012
Gemeinde Steinen	20	22
Gemeinde Lauerz	4	2
Kantonal	21	17
Ausserkantonal	2	1

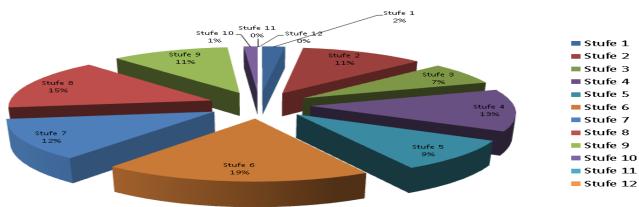
Bestand und Bewegung 2008-2013

Jahr	Bestand am	Todesfälle	Austritte /	Eintritt	Belegung in
	01.01		Feriengäste		Anzahl Tagen
2008	41	7	1	10	15'474
2009	43	14	4	17	15'827
2010	42	9	4	13	15'247
2011	42	12	4	19	15'954
2012	45	16	12	27	15'705
2013	42	14	10	25	17028

Durchschnittsalter 31.12.2013

Frauen 84.73 Jahre (34 Frauen) Männer 75.44 Jahre (13 Männer)

Übersicht Pflegebedürftigkeit Anzahl Bewohnende pro Besa-Stufe 1 - 12



Anzahl Pflegetage Besa-Stufe 1 - 12 verglichen mit Anzahl Pflegeminuten

	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Pflegetage	15'172	15'633	14'939	15'954	15'337	15'715
Pflegeminuten	1'044'201	981'109	914'111	968'805	1'032'560	1'154'458

Abschied

Wir haben im letzten Jahr von folgenden Bewohnerinnen und Bewohnern Abschied genommen:

26.01.2013 Reichlin-Auf der Maur Rosa 11.03.2013 Wiget-Holdener Josef 17.03.2013 Schwegler-Besmer Elise 30.03.2013 Gisler Klara 07.04.2013 Meili-Stielmann Irma 11.04.2013 Reichmuth Anton 25.04.2013 Schuler-Annen Paul 02.06.2013 Zimmermann-Roelli Heidy 05.06.2013 Dettling-Reichlin Anna 11.06.2013 Steiner Frieda 27.07.2013 Krienbühl Agatha 31.07.2013 Bellmont Maria 26.08.2013 Gwerder-Appert Alois 16.09.2013 Annen-Dettling Helena



Weiterbildungen

Fort- und Weiterbildungen		
Castronomia		
Gastronomie		0.5.04.1
Alle Mitarbeitenden	Integration	2.5 Std.
Alle Mitarbeitenden	Kommunikation	2.5 Std.
Alle Mitarbeitenden	Demenzerkrankung	2.0 Std.
Alle Mitarbeiterinnen Service	Einführung Kassasystem	½ Tag
Alle Mitarbeitenden	Gewalt im Pflege- und Betreuungsalltag	78 Std.
Hausdienst		
Alle Mitarbeitenden	Integration	2.5 Std.
Alle Mitarbeitenden	Kommunikation	2.5 Std.
Alle Mitarbeitenden	Demenzerkrankung	2.0 Std.
Alle Mitarbeitenden	Gewalt im Pflege- und Betreuungsalltag	52 Std.
Pflege		
Alle Mitarbeitenden	Shurp-Studie Massnahmenentwicklung	2.0 Std.
Alle Mitarbeitenden	Demenzerkrankung	2.0 Std.
Alle Mitarbeitenden	Inkontinenz	1.5 Std.
Alle Mitarbeitenden	Supervision	8.0 Std.
Alle Mitarbeitenden	Gewalt im Pflege- und Betreuungsalltag	7.0 Std.
Alle Mitarbeitenden	Kinästhetik	1.5 Std.
Besonderes		
Andrea Wolf	BESA-Schulung	2 Tage
Marcela Somesan	BESA-Schulung / Zusatz Ausländerdiplom	6 Tage
5 Kadermitglieder	PEP Schulung 1 Tag	5 Tage
Roland Jutzi	Mitarbeiter beurteilen und fördern	4 Tage
Sandra Häusler	Ausbildung zur hauswirtschaftlichen	1 Tag
	5	5

Leiterin pro Woche

Kennzahlen Personal

Stand Mitarbeiterinnen per 31.12.2013

Verwaltung 2 Mitarbeitende:

Zentrumsleiterin	100	%
Finanzen/Administration	60	%
Total	160 %	

Pflege 29 Mitarbeitende:

Pflege Tag und Nacht	Diplomiert Stufe tertiär	7 Personen	540	%
Pflege Tag und Nacht	Diplomiert Stufe sekundär	3 Personen	200	%
Pflege Tag und Nacht	Assistenzpersonal inkl. Praktikantin	15 Personen	1140	%
Pflege Tag	Lernende (anrechenbar 40%)	4 Personen	160	%
Aktivierung	Aktivierungsfachperson HF	1 Person	70	%
Total	2110%			

Hausdienst 9 Mitarbeitende:

Hauswirtschaft	Leitung, Reinigung, Wäscherei	6 Personen	450	%
Reinigung und Wäscherei	Lernende (anrechenbar 40%)	1	40	%
Reinigung und Wäscherei	Dauerarbeitsplatz	1	80	
Unterhalt	Gebäude	1 Person	80	%
Total	650%	,	1	<u>'</u>

Gastronomie 11 Mitarbeitende:

Küche	Koch / Küchenangestellte EBA	3 Personen	260 %
Küche	Küchenhilfen	2 Personen	140 %
Küche	Lernender (anrechenbar 40%)	1 Person	40 %
Service	Speisesaal / Cafeteria	6 Personen	245 %
Total	685%		,

Total Stellen auf 55 Mitarbeitende:

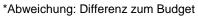
Stellen Total	3605%	Vergleich mit Jahr 2012: 3435%

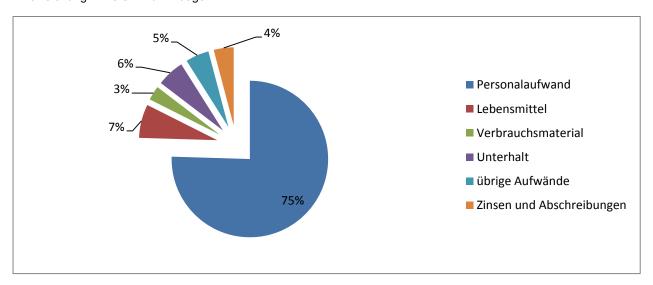
Personalfluktuation	2013	2012	2011
Austritte Total	9	11	11
Austrittsgründe			
Pensionierung	0	0	1
Kündigung durch Zentrumsleitung	1	0	0
Befristete Anstellung	3	3	1
Kündigung durch Mitarbeitende	6	7	9
Schwangerschaft / Mutterschaft	0	1	0
Austritte nach Bereichen			
Pflege	5	11	9
Gastronomie	4	0	0
Hausdienst	0	0	0
Administration	0	0	2



Jahresrechnung 2013

<u>Kostenart</u>	Budget 2013	Rechnung 2013	Abweichung*	Vorjahr 2012
Personalaufwand	2'697'700.00	2'724'016.23	26'316.23	2'712'667.05
Verbrauchsmaterial				
und medizinischer Bedarf	110'000.00	106'833.74	-3'166.26	112'091.90
Lebensmittel	187'000.00	221'071.80	34'071.80	198'255.35
Einkauf Cafeteria	34'000.00	29'524.80	-4'475.20	28'427.10
Energie und Wasser	92'000.00	97'035.45	5'035.45	91'336.55
Anschaffung Mobilien,				
Maschinen & Geräte	84'300.00	108'813.70	24'513.70	56'883.65
Unterhalt & Reparaturen	91'300.00	95'606.95	4'306.95	255'558.75
Mietzinse / Zinse	13'700.00	1'801.40	-11'898.60	2'090.20
Büro & Verwaltung	36'000.00	36'348.65	348.65	24'592.20
Übriger Sachaufwand	42'000.00	41'200.65	-799.35	38'845.90
Total Aufwand	3'388'000.00	3'462'253.37	74'253.37	3'524'018.65
Pensions- und Pflegetaxen	3'457'800.00	3'803'313.20	345'513.20	3'599'670.45
Umsatz Cafeteria	65'000.00	90'567.30	25'567.30	80'496.80
Miet- und Kapitalzinserträge	500.00	3'558.73	3'058.73	107.00
Rückerstattungen Dritte	30'000.00	63'387.00	33'387.00	81'146.91
Übriger Erträge	2'000.00	24'479.05	22'479.05	54'496.83
Verrechnung Personalaufwand	7'500.00	7'500.00	0.00	7'500.00
Total Ertrag	3'562'800.00	3'992'805.28	430'005.28	3'823'417.99
Saldo	174'800.00	530'551.91	355'751.91	299'399.34
Kapitalzinsen	45'550.00	23'700.00	-21'850.00	25'150.000
Abschreibungen	145'700.00	123'289.95	-22'410.05	131'900.00
Gewinn / Verlust	-16'450.00	383'561.96	400'011.96	142'349.34





Bericht der Stiftung Pro Alters- und Pflegezentrum Au

Neunter Jahresbericht des Präsidenten - Wechsel im Stiftungspräsidium

Im vergangenen Geschäftsjahr gab es einen markanten Wechsel im Stiftungsrat, denn ich trat auf den 31. Dezember 2013 als Präsident zurück. Nachfolger wurde Gemeinderat Roger Andermatt als zuständiger Betriebskommissionspräsident des Alters- und Pflegezentrums Au.

Das Berichtsjahr verlief im Bereich "Finanzen" erfolgreich. Es gingen aus der Spendenaktion und den Überweisungen bei Todesfällen 257 Einzahlungen von insgesamt Fr. 13'088.98 ein. Die Aufwendungen betrugen Fr. 13'496.45. Unter den Anschaffungen waren die mobile Küche sowie drei Hochbeete, die für die Aktivierungsangebote der Bewohnerinnen und Bewohner für Kochen und Garten eingesetzt werden.

Vom zinslosen Kredit an die Gemeinde für die Beschaffung des Treppenlifts im Stöckli wurde die dritte Rate zurückbezahlt. Die Stiftung hat noch ein Guthaben von Fr. 8'936.25. Das alles führte letztlich zu einer bescheidenen Kapitalabnahme von Fr. 279.92. Noch immer beträgt das Stiftungsvermögen Fr 149'967.38

Man gestatte mir bei meinem Rücktritt einen kurzen Blick zurück auf die Gründung der Stiftung. Zu Beginn des letzten Dezenniums hatte die Gemeinde Steinen grosse Finanzprobleme, nicht zuletzt wegen des damaligen Finanzierungsmodells für die Altersheime und wegen der vom Kanton vorgegebenen unwirtschaftlichen, weil zu kleinen Betriebsgrösse des APZ AU Steinen/Lauerz. Selbst Nötiges konnte nicht mehr angeschafft werden. Das bewog mich, 2005 eine Stiftung zu gründen. 19 private Stifter sowie die beiden Trägergemeinden spendeten ihren Stiftungsbeitrag, und zwei Sponsoren erhöhten das vorgesehene Stiftungskapital von Fr. 130'000.-auf Fr. 165'000.-. Insgesamt konnte die Stiftung in den 8 Jahren Anschaffungen und Programme für 160'000 Franken finanzieren.

Ich habe bei meinem Rücktritt zu danken, vorerst den Stiftern und Gönnern, die uns ihr Vertrauen geschenkt haben. Ich danke im Weitern unseren treuen Spendern und hoffe, die jährliche Spendenfreudigkeit halte auch in Zukunft an. Insbesondere danke ich den Angehörigen, die bei Todesfällen dazu aufgerufen haben, statt Blumenspenden unserer Stiftung eine Geldspende zukommen zu lassen. Ich danke dem Stiftungsrat für seine ehrenamtliche und völlig spesenfreie Mitarbeit, insbesondere Josef Marty für seine grosse Arbeit als Geschäftsführer. Ebenso danke ich Hans Schnüriger für unentgeltlich geleistete Arbeit als Kontrollstelle. Ich wünsche der Stiftung auch in Zukunft die grosszügige Unterstützung unserer Bevölkerung.

Simon Küchler, Präsident des Stiftungsrats

Dank

Erneut blicken wir auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Viele spannende Momente durften wir gemeinsam erleben. Die Herausforderungen waren für uns das Benzin im Motor, der mit ideenreichen Phantasien schnell auf hundert gekommen ist. Dass wir gemeinsam die Geschwindigkeit so gut halten konnten, d.h. ohne grosse Einbussen, dafür danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den Mitgliedern der Betriebskommission von ganzem Herzen. Ich freue mich, auch im neuen Jahr mit euch in Fahrt zu kommen.

Ebenfalls bedanke ich mich im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei den Bewohnerinnen und Bewohnern und ihren Angehörigen für das Vertrauen, das wir Tag für Tag von ihnen bekommen haben.

Herzliche Grüsse Verena Stämpfli Meier, Zentrumsleiterin



Steckbrief

Adresse

Alters- und Pflegezentrum Au 6422 Steinen

Telefon

041 833 85 00

Fax

041 833 85 50

Email

info@alterszentrum-steinen.ch

Internet

www.steinen.ch

Konto

Gemeinde Steinen Schwyzer Kantonalbank / Konto Nr. 60-1-5 / CH14 0077 7001 5612 7238 2

Trägerschaft

Gemeinde Steinen und Gemeinde Lauerz

Für Spenden wenden Sie sich bitte an...

Stiftung "Pro Alters- und Pflegezentrum Au", 6422 Steinen Schwyzer Kantonalbank, Konto Nr. 60-1-5 / CH 34 0077 7005 0310 0004 6