



## Vorwort der Präsidentin des Stiftungsrats



Ingrid Pfeiffer

Nicht nur Corona und die Politik haben uns im Jahr 2021 herausgefordert. Nachdem die Präsidentin und weitere Stiftungsräte nach langjähriger Zugehörigkeit auf Ende der Amtsperiode im Dezember 2021 ihren Rücktritt erklärt haben, hat der Stiftungsrat die Gelegenheit genützt und sich eine neue Struktur gegeben. In Absprache und mit Zustimmung der Einwohnergemeinde, Bürgergemeinde, der Genossenschaft Aumatt und der Ärztesgesellschaft hat der Stiftungsrat entschieden, das Gremium auf 5–7 Mitglieder zu verkleinern und die Delegation der Organisationen auf jeweils eine Person zu beschränken.

Mit einer Sonderausgabe der Aumatt Post haben wir die scheidenden Mitglieder, Lilly Senn, Bianca Maag, Dieter Bäni, Daniel van Bürck und Dr. Darko Stanojevic verabschiedet. Für das langjährige Engagement danken wir ihnen von Herzen und wünschen ihnen für ihre berufliche und private Zukunft alles Liebe und Gute, vor allem jedoch gute Gesundheit.

Insbesondere mit dem Rücktritt von Lilly Senn geht eine Ära zu Ende! Schon lange vor der Gründung der Stiftung im Jahr 2003 war sie in der Genossenschaft Aumatt aktiv. Sie hat das Seniorenzentrum Aumatt über all die Jahre massgeblich geprägt und war dafür besorgt, dass das Seniorenzentrum zu einem gemütlichen und freundlichen Ort geworden ist. Unermüdlich hat sie sich für die

Mitarbeitenden aber vor allem die Bewohnerinnen und Bewohner des Seniorenzentrums eingesetzt und jederzeit ein offenes Ohr für ihre Anliegen gehabt. Ohne ihren Einsatz wäre das Seniorenzentrum nicht da, wo es heute steht! Wir können ihr nur alle von Herzen für ihr Engagement über all die Jahre danken.

Mit diesem Rücktritt musste das Präsidium neu besetzt werden. Gerne habe ich dieses Amt übernommen. Es ist für mich eine grosse Ehre, bin mir aber auch bewusst, dass dieses Amt eine grosse Herausforderung ist. Ich danke dem Stiftungsrat für das Vertrauen, welches er mir mit der Wahl ausgesprochen hat. Seit Gründung der Stiftung im Jahr 2003 bin ich im Stiftungsrat aktiv. Das Seniorenzentrum ist mir während all der Jahre ans Herz gewachsen. Ich möchte mich jetzt noch vermehrt für das Wohlergehen der Bewohnerinnen und Bewohner einsetzen und dafür sorgen, dass auch das Arbeitsumfeld für alle Mitarbeitenden stimmig bleibt.

Neu im Stiftungsrat heissen wir Christina Schatz und Tom Brändle willkommen und ich freue mich zusammen mit ihnen und den Bisherigen, Dr. Béatrix von Sury, Thomas Leimgruber und Marc Wey zum Wohl des Seniorenzentrums Aumatt zusammenzuarbeiten. Ich bin überzeugt, dass wir zusammen in den kommenden Jahren konstruktiv und lösungsorientiert unterwegs sein werden. Es gibt viel zu tun und das wollen wir anpacken.



Neben Corona hat uns im letzten Jahr auch die Politik gefordert. Basierend auf dem neuen Altersbetreuungs- und Pflegegesetz haben sich die Gemeinden Reinach, Aesch, Pfeffingen, Münchenstein und Arlesheim zu der Versorgungsregion Alter Birsstadt zusammenschlossen und mit der Versorgungsregion eine neue Leistungsvereinbarung abgeschlossen.

Wir sind zuversichtlich, dass wir zusammen für die Region konstruktive Lösungen finden werden und freuen uns auf die Zusammenarbeit in der Versorgungsregion.

Wer es nicht selbst aus der Nähe erlebt hat, kann die Leistung unserer Mitarbeitenden im vergangenen Jahr kaum beurteilen. Ihnen allen gehört nicht nur Dank und Anerkennung, sondern unsere Hochachtung für ihr Engagement in dieser aufreibenden Zeit.

Danken möchte ich dem Geschäftsführer Salvatore Pranzo für seine Leistungsbereitschaft und besondere Flexibilität. Ebenso danke ich den Kolleginnen und Kollegen vom Stiftungsrat für das zielorientierte gemeinsame Wirken.

Ingrid Pfeiffer  
Präsidentin des Stiftungsrats



Der Stiftungsrat v. l. n. r.: Dr. Béatrix von Sury d'Aspremont (Vizepräsidentin), Thomas Brändle, Christina Schatz, Thomas Leimgruber, Marc Wey, Ingrid Pfeiffer (Präsidentin), Justina Kaderli (Aktuarin)

## «Rückblick»



Salvatore Pranzo

Obwohl uns die Corona-Pandemie auch im 2021 beschäftigt hat, konnten wir neben dem Tagesgeschäft an wichtigen Themen für die Zukunft arbeiten.

Am 1. September 2021 wurde mit der Betriebsaufnahme der Tagesbetreuung für Betagte in unseren Räumlichkeiten ein wichtiger Meilenstein zur Integration des Vereins Tageszentrum für Betagte Reinach erreicht. Mit dieser Dienstleistung werden pflegende Angehörige entlastet, und pflegebedürftige Menschen sollen letztlich länger in ihrem gewohnten Lebensumfeld bleiben können.

Nach rund zwei Jahren Arbeit hat der Stiftungsrat ein neues, total revidiertes Personalreglement verabschiedet, welches am 1. Januar 2022 in Kraft tritt. Unsere Anstellungsbedingungen sind weiterhin zeitgemäss und werden von unserem Personal sehr geschätzt.

Das Bacherhaus ist eine der beiden auf Demenz spezialisierten Wohngruppen. Es wurde im 2004 eröffnet und beherbergt bis zu 17 Bewohnerinnen und Bewohner. Der Stiftungsrat hat ein Projekt für eine sanfte Renovation freigegeben, welches im 2022 umgesetzt wird. Neben der Sanierung der Dachterrasse und des Flachdaches soll auch der Innenraum erneuert werden und unseren Bewohnerinnen und Bewohner einen wohnlichen und demenzgerechten Lebensraum bieten.

Unseren ökologischen Fussabdruck nehmen wir sehr ernst: Zusammen mit Spezialisten haben wir in den vergangenen Jahren daran gearbeitet, unseren Energieverbrauch zu senken. So sind beispielsweise mehrere hundert Einbauleuchten auf LED umgerüstet worden, und durch den Einbau einer neuen Eingabestation für Lebensmittelreste konnte der Wasserverbrauch des Prozesses um 50% reduziert werden. Weitere Massnahmen folgen in den kommenden Jahren.

Das finanzielle Ergebnis gestaltet sich 2021 ausgeglichen. Dank einer erfreulichen Auslastung konnten erste Preissteigerungen bei Energie und Lebensmitteln aufgefangen werden. In den kommenden Jahren werden uns die Entwicklung der Energie- und Lebensmittelpreise sowie weitere Kostentreiber beschäftigen.

Im Namen der Geschäftsleitung danke ich dem Stiftungsrat für das Vertrauen und die Unterstützung. Ein besonderes Dankeschön geht an alle Mitarbeitenden, die sich täglich –, teilweise unter schwierigen und sich laufend ändernden Bedingungen – für das Wohl und die Zufriedenheit unserer Bewohnerinnen und Bewohner sowie deren Angehörigen einsetzen. Sie alle tragen damit wesentlich zum Erfolg des Seniorenzentrums Aumatt bei.

Salvatore Pranzo  
Geschäftsführer



## Pflege und Betreuung: Zusammenrücken und Entwicklung



Christine Rösch

Die Corona-Pandemie hat uns auch durch das Jahr 2021 begleitet. So mussten Weiterbildungen abgesagt oder verschoben werden. Allen Herausforderungen zum Trotz ist aber auch eine positive Auswirkung in der Pflege spürbar: Die Abteilungen sind näher zusammengedrückt und haben sich gegenseitig unterstützt. Die Pflege war dadurch immer gewährleistet. Zwar mussten wir schneller und kurzfristiger reagieren bei Ausfällen, beispielsweise wegen Quarantäne der Mitarbeitenden. Dadurch entstand der «Huddel» am Donnerstagnachmittag, welcher beibehalten wird, um Ausfälle auf den Abteilungen schneller abzudecken. Jede Abteilung schaut, wo sie Kapazität hat, um abteilungsübergreifend Unterstützung zu bieten.

Dank des hauseigenen Corona-Testteams konnte bei den Bewohnerinnen und Bewohnern immer schnell reagiert werden. Massnahmen wurden umgehend getroffen, und weitere Ansteckungen dadurch verhindert.

Neu konnten wir im Herbst eine Pflegeexpertin gewinnen, welche in der Pflege die Entwicklung unterstützt. Das Ziel ist, dass Standards erarbeitet und Konzepte erstellt werden und so die Pflege sichergestellt bleibt. Ein Medikamentenkonzept konnte fertig erstellt werden, in welchem das Lagern von Medikamenten ein grosses Thema war. Im Sommer waren die Temperaturen in den Stationsbüros zu hoch,

darum erhielten alle Stationsbüros eine Klimaanlage. Für die Pflege war dies eine Umstellung, denn plötzlich war es sehr kühl in den Räumlichkeiten.

Trotz Corona-Pandemie konnten wir mit der Fachgruppe Palliative Care beginnen. Palliative Care umfasst die Betreuung und die Behandlung von Menschen mit unheilbaren, lebensbedrohlichen und/oder chronisch fortschreitenden Krankheiten. Sie beugt Leiden und Komplikationen vor und beinhaltet medizinische Behandlungen, pflegerische Interventionen sowie psychologische, soziale und spirituelle Unterstützung am Lebensende.

In der Langzeitpflege hat Palliative Care eine hohe Bedeutung, darum trifft sich die Fachgruppe einmal im Monat, um am Thema zu arbeiten: alle sind hochmotiviert und bringen viele gute Ideen mit ein. Das Ziel ist, dass bereichsübergreifend alle Mitarbeitenden die Bedeutung von Palliative Care und die Vorgehensweise kennen.

Ein grosses Dankeschön an die Pflegenden für das Durchhalten und Sicherstellen der Pflege in der doch anspruchsvollen Zeit.

Christine Rösch  
Stv. Leiterin Pflege und Betreuung



## Hotellerie: Flexibilität in aussergewöhnlicher Situation



Peter Jakob

Von der interprofessionellen Zusammenarbeit im Bereich der Hotellerie zu berichten, ist mir ein besonderes Anliegen. Während der schwierigsten Phase der Corona-Pandemie zeigte sich der grosse Zusammenhalt im ganzen Team. Durch laufend ändernde Situationen war eine sehr grosse Flexibilität gefragt.

- > Speisesaal und Café geschlossen! Alle Mitarbeitenden wurden auf die Abteilungen zur Unterstützung geschickt – eine Arbeit, die für alle neu war.
- > Küche: Schichtbetrieb, da alle Mahlzeiten auf der Abteilung verteilt wurden.
- > Mitarbeitende Hotellerie: Neue Aufgaben mit Zimmerservice, Bewohnerinnen und Bewohner mit Gesprächen unterhalten, Postdienst auf der Abteilung oder Einkaufsdienst für besondere Wünsche der Bewohnerinnen und Bewohner, Wäscheservice und so weiter.

Alle Mitarbeitenden haben sich als besonders wertvoll erwiesen und waren jederzeit bereit, Mehrleistungen zum Wohle unserer Bewohnerinnen und Bewohner zu erbringen: Gespräche wurden zwischen Tür und Angel geführt, Bastelartikel organisiert für jene Bewohnerinnen und Bewohner, welche eine Beschäftigung suchten, Spaziergänge angeboten und vieles mehr. Zwei- bis dreimal pro Woche wurden Zusatzangebote wie beispielsweise ein Glas Wein zum Essen, Kaffee und Kuchen oder einfach eine süsse kleine Überraschung möglich

gemacht. All diese Gesten bescherten unseren Bewohnerinnen und Bewohnern Abwechslung oder Unterhaltung in dieser Zeit, wofür sie sehr dankbar waren. Ein riesengrosses Dankeschön geht ebenso an unser internes Dekorteam, welchem trotz aller widriger Umstände jederzeit gelang, wunderschöne und saisonale Akzente zu setzen. Von unseren Bewohnerinnen und Bewohnern sind sehr viele positive Rückmeldungen gekommen.

An der Neuausrichtung der Hotellerie in Bezug auf Dienstleistungen wurde weiter fleissig gearbeitet. Bei Neueintritten von Bewohnerinnen und Bewohnern führen wir am zweiten Tag ein Interview in Bezug auf Essen durch. Dabei möchten wir herausfinden, welche Vorlieben- oder Abneigungen die neuen Bewohnerinnen und Bewohner haben. Im Gespräch versuchen wir zudem Hinweise auf Mangelernährung, Schluckbeschwerden oder körperliche Beeinträchtigungen zu erfahren, welche die Nahrungsaufnahme beeinträchtigen. Mit all diesen Informationen erstellen wir für jede Bewohnerin und jeden Bewohner eine persönliche Essbiografie, die bei der Essenszubereitung, der Essensverteilung, im Service und der Betreuung Beachtung findet. Jede Mahlzeit ist individuell auf die einzelne Bewohnerin und den einzelnen Bewohner ausgerichtet.

Als weiteres Thema wurde die «Basale Stimulation» angegangen. Alle Mitarbeitenden der Hotellerie auf den Pflegestationen sind



angehalten, jeden Morgen bei Arbeitsbeginn ein Stück altes Brot vom Vortag zu toasten. Der Duft von getoastetem Brot verteilt sich auf der ganzen Abteilung und regt den Appetit-Sinn an. Dies ist nur ein Beispiel von vielen. Wenn möglich wird auch vor Ort gebacken oder gekocht, und auch so verteilen sich feine Gerüche über die Abteilungen.

Um unsere Dienstleistungen weiter auszubauen, bestehen Pläne für einen grossen Kiosk im Café, ein Nachtcafé, welches vorerst in einer Versuchsphase zwei Mal pro Monat bis 21.00 Uhr für unsere «Nachtfalter» geöffnet hat, sowie eine fahrbare Saft-Bar, mit der vor Ort frische Frucht- und Gemüsesäfte gepresst werden. Natürlich arbeiten wir auch daran, die bereits eingeführten Dienstleistungen weiter zu optimieren, um unseren Bewohnerinnen und Bewohnern ein Gefühl von Zuhause zu vermitteln.

Peter Jakob  
Leiter Hotellerie



## Hotellerie/Küche: Smoothfood im Seniorenzentrum Aumatt



Ronny Kunze

Das Thema Schluckstörung (Dysphagie) ist ein zentrales Thema im Pflegeheim. Der Anteil unserer Bewohnerinnen und Bewohner mit diesem Krankheitsbild beträgt zurzeit knapp 10 %.

Unser Ziel ist, die Speisen und Gerichte für unsere Bewohnerinnen und Bewohner nach ihren Bedürfnissen bestmöglich zuzubereiten. Für Menschen, die unter Dysphagie leiden, ist das Essen oft kein Genuss mehr, weil der Schluckakt nicht mehr richtig funktioniert und schmerzhaft sein kann. Das Essen kann nicht ideal durchrutschen und bisweilen steckenbleiben.

Eine Schluckstörung ist nicht immer eindeutig erkennbar und verlangt zusätzliche Schulungen für die Hotellerie Mitarbeitenden, Servicekräfte und für die Küchenmitarbeitenden. Eine Früherkennung von Schluckstörung ist besonders wichtig, damit schmerzhaftem Verschlucken, Mangelernährung oder einer Lungenentzündung vorgebeugt werden kann.

Um die Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner bestens zu erfüllen und ihnen genussvolle Mahlzeiten servieren zu können, müssen wir uns mit diesem wichtigen Thema täglich auseinandersetzen. Für die Herstellung von Gerichten für Menschen mit Dysphagie ist besonders die Konsistenz wichtig. Die nötigen Nährstoffe müssen erhalten bleiben, und das Essen sollte zeitgemäss und appetitanregend präsentiert werden.

Unsere Herausforderung ist, die Speisen möglichst so zu präsentieren, dass sie dem Original entsprechen. Der pürierte Toast Hawaii ist in Form, genauso wie der Pouletschenkel, die Bratwurst oder der Brokkoli. Die Entwicklung in den letzten Jahrzehnten ist in diesem Bereich beachtlich. Wurde früher das Mittagsmenü verrührt, gemixt und in speziellen Tellern serviert, so nutzen wir heute verschiedene Pür- oder Silikonformen, Bindemittel bis hin zu Alginaten. Dabei kommen verschiedene Geräte für die Herstellung von Smoothfood zum Einsatz: ein Cutter, Thermomix oder das Vakuumgerät. Die Konsistenz, die Präsentation und der Genuss für die Bewohnerin und den Bewohner steht dabei im Mittelpunkt.

Im Herbst 2021 durften wir im Seniorenzentrum Aumatt zwei Schulungen zum Thema Smoothfood veranstalten, für welche 12 Küchenchefs und Mitarbeitende aus umliegenden Pflegeheimen gewonnen werden konnten, um sich mit und bei uns gemeinsam in dieses Thema zu vertiefen.

Ronny Kunze  
Leiter Küche



## Tagesbetreuung: Erfolgreicher Zusammenschluss mit dem Verein Tageszentrum für Betagte



Rosmarie Nebel

Im Verlaufe des Jahres 2021 nahm das Projekt zur Integration des Vereins Tageszentrum für Betagte (TZB) ins Seniorenzentrum Aumatt immer konkretere Formen an. Ich konnte in verschiedenen Bereichen meine Erfahrungen, unsere Wünsche und Vorstellungen einbringen. In den Besprechungen realisierte ich, wie viele Prozesse und Abläufe hinterfragt, angepasst und eingerichtet werden müssen, um unseren kleinen Betrieb in den bestehenden Grossbetrieb integrieren zu können.

Am 27. August verbrachten wir nach über 25 Jahren den letzten Tag in unseren vertrauten Räumlichkeiten im Pfarreizentrum St. Marien. Das Räumen der Schränke, das Einpacken und Entsorgen hat uns schon seit Wochen beschäftigt. Beim Umzug am 30. August war unser wichtigstes Ziel, alles Material gut an den neuen Ort zu bringen und Stube und Ruheraum so einzurichten, dass sich unsere Gäste von Beginn weg wohl und gut umsorgt fühlen können.

Die extra umgebauten Räumlichkeiten im Seniorenzentrum Aumatt mit einer grossen, hellen Stube, den raumhohen Fenstern zum gemütlichen Aussensitzplatz, die schöne neue Küchenkombination und die grossen bequemen Liegen schaffen die besten Voraussetzungen dafür. So kamen am 1. September unsere Mittwochsgäste voller Vorfreude an unser neues Domizil. Von ihnen, wie auch von den Gästen der anderen Tage, bekamen wir durchwegs positive

Reaktionen. Eine wichtige Konstante waren dabei auch die bekannten Gesichter der bisherigen Betreuerinnen. Enorm erfreulich war die Bereitschaft der Chauffeure und der Chauffeuse von Senioren für Senioren, den Fahrdienst wie bisher zu übernehmen. Ich hoffe, dass sie das zum Vorteil für unsere Gäste noch lange beibehalten. Uns fünf Betreuerinnen bereitete die neue Situation doch einiges Kopfzerbrechen. Die hausinternen Abläufe mussten wir kennen lernen, dazu die vielen zuständigen Personen. Auch an die neuen Geräte wie Telefon, Backofen, Kaffee- oder Geschirrwashmaschine mussten wir uns gewöhnen. Die grösste Herausforderung war aber das Arbeiten am PC, die regelmässigen und korrekten Einträge im Betreuungs- und Pflegebericht der Gäste, was für die Abrechnung mit den Krankenkassen relevant ist. Zwei Mitarbeiterinnen besuchten am 31. August in Zürich einen Tageskurs zum Thema BESA. Mit viel gemeinsamem Effort und hausinterner Unterstützung erreichten wir zum Jahresende den geforderten Abschluss im BESA-System.

Schon vor der Corona-Pandemie hat sich unsere Gästezahl hartnäckig auf relativ tiefem Niveau eingependelt. Wenn neue Gäste eintraten, fielen bestehende meist aus gesundheitlichen Gründen weg. Die Pandemie hat zudem den Wunsch nach vermehrter Betreuung zu Hause eher gefördert und damit Besuche bei uns verhindert. Um unsere Präsenz in der Bevölkerung zu erhöhen, wurden neue Flyer kreiert und diese zusammen mit der Post der Spitex-Region



Birs und des Altersvereins in die Haushaltungen versandt. Gleichzeitig besuchten wir sämtliche Hausarztpraxen im Ort und gaben Flyer ab. So hoffen wir, viele Reinacherinnen und Reinacher auf unser professionell geführtes Betreuungsangebot aufmerksam zu machen und in Zukunft unsere Gästezahl an allen fünf Wochentagen erhöhen zu können.

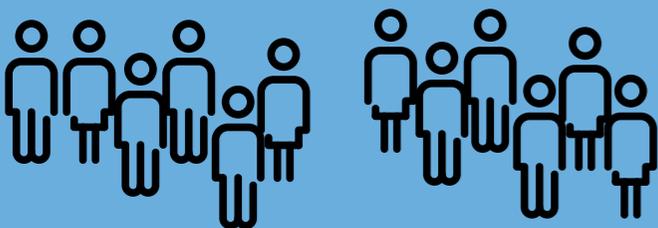
Rosmarie Nebel  
Tagesbetreuung für Betagte



# Kennzahlen per 31.12.2021\*

## Mitarbeitende

	Mitarbeitende	davon Lernende	Vollzeitstellen
2021	250	21	183.3
2020	228	21	165.3
2019	236	21	171.9



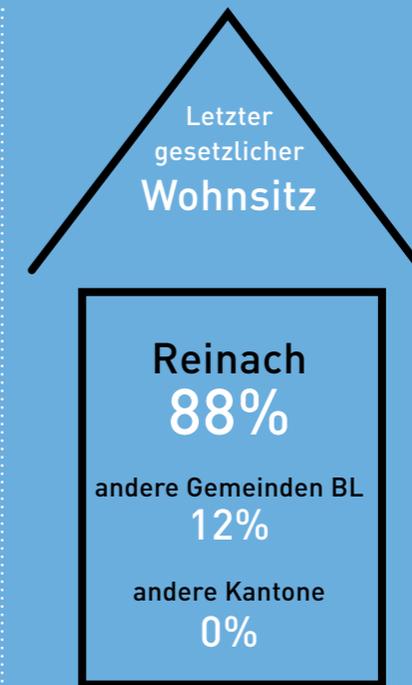
## Bettenbelegung

2021	96.7%
2020	96.4%
2019	98.1%



## Bewohnerinnen/Bewohner Geschlechterverteilung

	♀	♂
2021	68%	32%
2020	68%	32%
2019	75%	25%



## Ø-Pflegestufe (0-12)



2021	5.6
2020	5.2
2019	5.3

## Ø-Alter

2021	87.3
2020	87.1
2019	87.5

# Arbeiten im Seniorenzentrum Aumatt

**Wir können uns auf die Erfahrung lang-jähriger Mitarbeitender und engagierter Lernender verlassen – kompetent, herzlich, engagiert.**

## Lehrabschlüsse

Wir gratulieren unseren Lernenden herzlich zum erfolgreichen Lehrabschluss.

- Michelle Schäuffele, Kauffrau
- Yasmin Awelker, Assistentin Gesundheit und Soziales (AGS)
- Zara Acinik, Fachfrau Gesundheit (FaGe)
- Chiara Gigliotti, Fachfrau Gesundheit (FaGe)
- Julia Martinack, Fachfrau Gesundheit (FaGe)
- Zeynep Zilan Madenkuyu, Assistentin Gesundheit und Soziales (AGS)
- Etienne Steinacher, Fachmann Gesundheit (FaGe)
- Nicola Schweizer, Fachmann Gesundheit (FaGe)



## Jubiläen

18 Mitarbeitende feierten im Jahr 2021 ihr rundes Dienstjubiläum von zehn bis 20 Jahren. Wir gratulieren allen herzlich zum Jubiläum und danken für ihr langjähriges Engagement im Seniorenzentrum Aumatt.

### 20 Jahre

Silvia Meyer 1

### 15 Jahre

Jeannette Hofer 2  
Heinz Reichenstein 3  
Valerie Johanna Vogel 4

### 10 Jahre

Martina de Kleijn 5  
Anja Deutsch 6  
Natalie Eichenberger 7  
Anna Finelli-Casieri 8  
Simon Grob 9  
Nando Lombriser 10  
Patricia Elena Lopez 11  
Helena Neumann 12  
Emory Ngudle 13  
Ouseph Biju Pattathuparambil 14  
Zuzana Reuten 15  
Olivia Senn 16  
Natascha Torosdag 17  
Erika Zwicky 18

20 Jahre



15 Jahre



10 Jahre



Jubiläen

## Erfolgsrechnung

Betriebsertrag	2021 in CHF	2020 in CHF	Veränderung in CHF	Veränderung in %
Pensions- und Pflgetaxen	18'837'136	18'568'692	268'444	1.4
Leistungen an Personal und Dritte	226'159	168'342	57'817	34.3
Mieterträge	67'896	67'131	765	1.1
Erträge aus Nebenleistungen	57'562	61'947	-4'385	-7.1
<b>Total Betrieblicher Ertrag</b>	<b>19'188'753</b>	<b>18'866'112</b>	<b>322'641</b>	<b>1.7</b>
<b>Betriebsaufwand</b>				
Personalaufwand	-15'220'408	-15'000'251	-220'157	1.5
Sachaufwand	-3'098'603	-2'902'925	-195'678	6.7
<b>Total Betriebsaufwand</b>	<b>-18'319'011</b>	<b>-17'903'176</b>	<b>-415'835</b>	<b>2.3</b>
Abschreibungen und Wertberichtigungen	-824'936	-822'812	-2'124	0.3
<b>Betriebsergebnis</b>	<b>44'806</b>	<b>140'124</b>	<b>-95'318</b>	<b>-68.0</b>
Finanzaufwand und -ertrag	-1'140	-3'427	2'287	-66.7
Ausserordentlicher Aufwand und Ertrag	115'438	7'503	107'935	1'438.6
Betriebsfremder Aufwand und Ertrag	-145'341	-145'341	0	0
<b>Jahresergebnis</b>	<b>13'763</b>	<b>-1'141</b>	<b>14'904</b>	<b>1'306.2</b>

► **Detaillierte Erfolgsrechnung:** [www.sz-aumatt.ch/Jahresbericht2021](http://www.sz-aumatt.ch/Jahresbericht2021)

## Bilanz

Aktiven	2021 in CHF	2020 in CHF	Veränderung in CHF	Veränderung in %
Flüssige Mittel	4'485'767	5'142'199	-656'432	-12.8
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'707'504	1'747'079	-39'575	-2.3
Übrige kurzfristige Forderungen	322'862	971	321'891	33'150.5
Vorräte	85'000	90'000	-5'000	-5.6
Aktive Rechnungsabgrenzungen	118'047	126'125	-8'078	-6.4
Sachanlagen	3'850'930	4'377'450	-526'520	-12.0
<b>Total Aktiven</b>	<b>10'570'110</b>	<b>11'483'824</b>	<b>-913'714</b>	<b>-8.0</b>
<b>Passiven</b>				
Kurzfristige Verbindlichkeiten	720'581	1'773'008	-1'052'427	-59.4
Langfristige Verbindlichkeiten	1'790'020	1'796'802	-6'782	-0.4
Passive Rechnungsabgrenzungen	74'529	107'175	-32'646	-30.5
Rückstellungen	1'857'923	1'836'623	21'300	1.2
<b>Eigenkapital</b>				
Stiftungskapital	506'307	488'170	18'137	3.7
Reserven und Fonds	5'606'987	5'483'187	123'800	2.3
Jahresergebnis	13'763	-1'141	14'904	-1'306.2
<b>Total Passiven</b>	<b>10'570'110</b>	<b>11'483'824</b>	<b>-913'714</b>	<b>-8.0</b>

► **Detaillierte Bilanz:** [www.sz-aumatt.ch/Jahresbericht2021](http://www.sz-aumatt.ch/Jahresbericht2021)

## Spenden und Legate

**Überraschungen finanziert aus Spenden und Legaten bereichern den Alltag unserer Bewohnerinnen und Bewohner und sind sehr beliebt. Herzlichen Dank!**

Im Jahr 2021 durften wir Spenden und Legate in der Höhe von CHF 156'738.20 entgegennehmen.

Herzlichen Dank an alle Spenderinnen und Spender für ihr Wohlwollen und ihre grosszügige Unterstützung.

Spenden und Legate ermöglichen uns, gewisse Extras oder spezielle Anschaffungen für die Aktivierung für unsere Bewohnerinnen und Bewohner und für die Mitarbeitenden zu finanzieren. So konnten wir uns mit den Spenden einen eigenen Aumatt-Heimbus leisten, der bereits rege genutzt wird für die beliebten Ausflüge mit den Bewohnerinnen und Bewohner und sich auch für Materialtransporte als äussert wertvoll erweist.

## Organisation

### **Stiftungsrat**

#### **bis 31. Dezember 2021**

Lilly Senn-Weiss, Präsidentin  
Ingrid Pfeiffer-Meyer, Vizepräsidentin  
Dr. Béatrix von Sury d'Aspremont  
Dieter Bani  
Thomas Leimgruber  
Bianca Maag-Streit  
Daniel van Bürck  
Marc Wey  
Dr. med. Darko Stanojevic

#### **ab 1. Januar 2022**

Ingrid Pfeiffer, Präsidentin  
Dr. Béatrix von Sury d'Aspremont, Vizepräsidentin  
Thomas Brändle  
Thomas Leimgruber  
Christina Schatz  
Marc Wey  
Justina Kaderli (Aktuarin)

### **Geschäftsleitung**

Salvatore Pranzo, Geschäftsführer  
Peter Jakob, Leiter Hotellerie  
Edith Krähemann, Leiterin Verwaltung und Personal (bis 30. April 2021)  
Anita Reichenstein, Leiterin Aktivierung  
Marita Ziegler, Leiterin Pflege und Betreuung (bis 28. Februar 2022)

### **Erweiterte Geschäftsleitung**

Urs Feigenwinter, Leiter Technischer Dienst (bis 30. Juni 2021)  
Michael Widmer, Leiter Technischer Dienst (ab 1. Juli 2021)  
Mattia Nuzzo, Leiterin Hausdienst

### **Revisionsgesellschaft**

Martin Treuhand AG, 4132 MuttENZ

**Impressum**

**Gestaltung** typod AG, Reinach BL

**Fotografie** Lisa Bahr, Reinach BL, sowie eigene Bilder

**Druck** WBZ, Reinach BL

**Seniorenzentrum Aumatt**

Aumattstrasse 79 T 061 717 15 15 [sz-aumatt.ch](mailto:sz-aumatt.ch)

4153 Reinach BL F 061 717 15 00 [info@sz-aumatt.ch](mailto:info@sz-aumatt.ch)