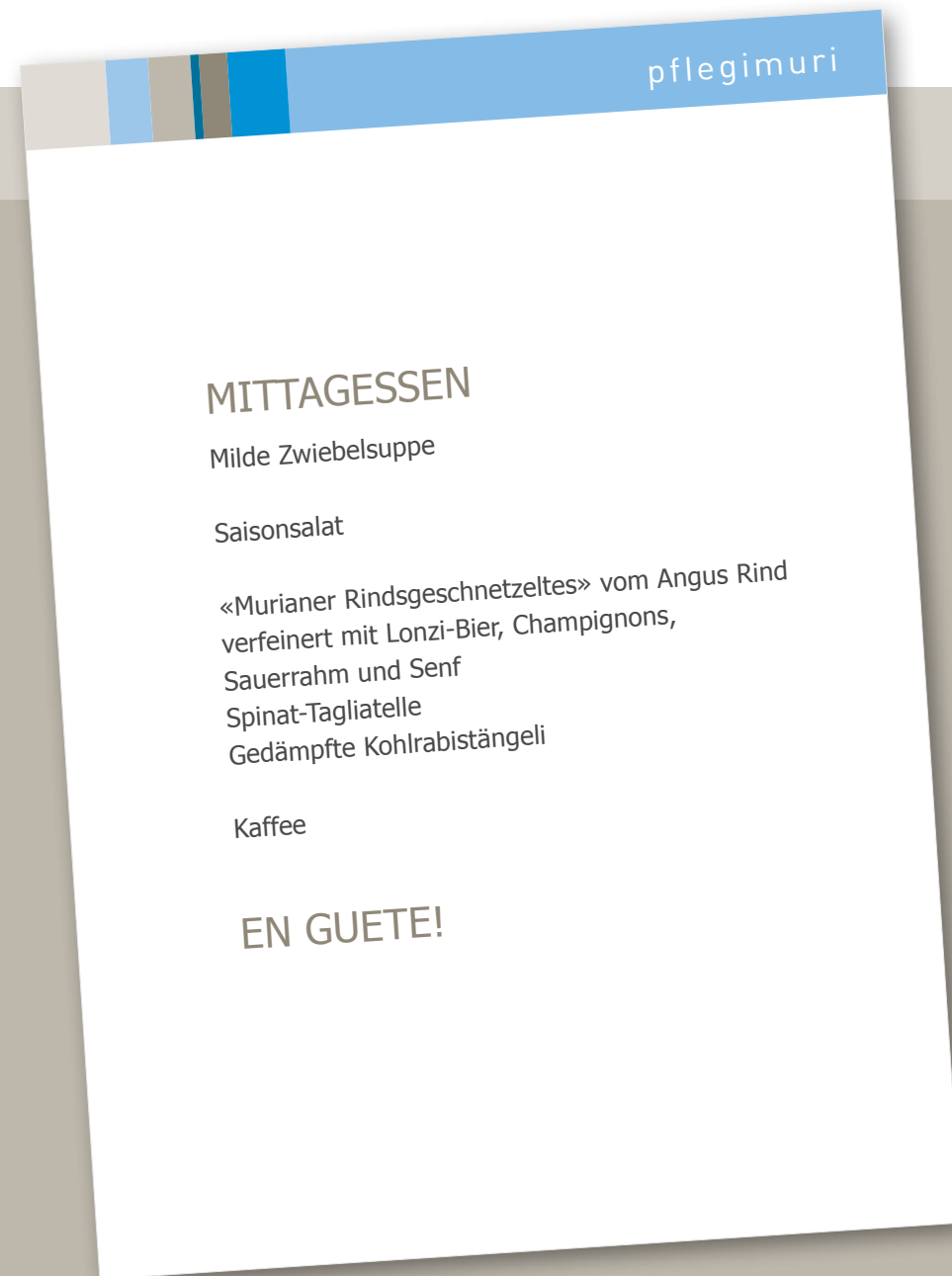


pflegimuri
Nordklosterrain 1
5630 Muri
T 056 675 92 00
F 056 675 92 18
info@pflegimuri.ch
pflegimuri.ch





Mit den Bildern im Geschäftsbericht 2014 machen wir Sie «gluschtig» auf die Esskultur der pflegimuri. Das Team um Jürg Bischofberger, Leiter Küche pflegimuri, und seiner Stellvertreterin, Anita Schmid, nimmt Sie mit auf Tour mit dem Gnuss-Express. Alle zwei Wochen wird ein Wohnbereich besucht und der Hauptgang zum Mittagessen von den Köchinnen und Köchen für die Bewohnerinnen und Bewohner der pflegimuri angerichtet. Über den Tellerrand hinaus entsteht dabei ein bunter Austausch – beispielsweise über alte Apfelsorten, Curry oder eine Glarner Spezialität. Mehr dazu ab Seite 10.

INHALT

AUCH DIE SEELE WILL GENÄHRT SEIN FRANZ HOLD PRÄSIDENT VEREIN PFLEGIMURI	5
ESSKULTUR IST ALLTAGSPFLEGE THOMAS WERNLI DIREKTOR PFLEGIMURI	6
EN GUETE ZUR ESSKULTUR DER PFLEGIMURI	10
FINANZTEIL KOMMENTAR ZUR RECHNUNG 2014 DER PFLEGIMURI ERFOLGSRECHNUNG BILANZ KENNZAHLEN	14 16 17 18
KOMMENTAR ZUR RECHNUNG 2014 DES VEREINS PFLEGIMURI ERFOLGSRECHNUNG BILANZ KENNZAHLEN	20 21 22 23
RÜCKBLICK 2014 ORGANE UND PERSONEN	24 26



LIEBE VEREINSMITGLIEDER UND FREUNDE DER PFLEGIMURI AUCH DIE SEELE WILL GENÄHRT SEIN



Dr. Franz Hold | Präsident Verein pflegimuri

Esskultur. Zuerst habe ich mich gefragt, was bedeutet das eigentlich? Ist das einfach das gute Essen, welches auf den Tisch kommt? Dann wäre eine Frage, ob man sich zum Essen hinsetzt und auf was man sich setzt. Auf einen Stuhl oder etwa auf den Boden? Im alten Rom beispielsweise legte man sich zum Essen auf eine Liege. Ich frage mich weiter: Ist der Tisch dekoriert und wenn ja mit was? Isst man mit Besteck oder ohne? Was darf man Essen? Was sind verbotene Speisen aus religiösen Gründen, wie müssen die Speisen zubereitet sein? Was darf man dazu trinken? Was isst man überhaupt in dieser Gegend? Bei uns ist Krokodilfleisch doch exotisch, in anderen Ländern gang und gäbe.

Man ist, was man isst. Essen ist eindeutig mehr als nur Nahrungsaufnahme. Essen ist ein gesellschaftlicher Akt – eine Tischgemeinschaft im Sinne von Familie und Freundschaft. Essen kann das Zusammengehörigkeitsgefühl stärken. Essen ist ein kommunikatives Erlebnis mit allen Sinnen. Genauso können beim Essen Differenzen bereinigt werden.

Psychologie. Heutzutage ist der Familientisch nicht mehr die Regel. Vielen Familien ist es unmöglich, mittags zusammen Zeit zu genießen. Die berufliche oder schulische Situation lässt dies kaum mehr zu. In unserer Familie war das während der Schulzeit der Kinder möglich. Wir Eltern konnten es so einrichten, dass wir das Mittag- und meist auch das Abendessen miteinander einnehmen konnten. Der Mittagstisch war unsere familienpsychologische Sitzung. Schöne und schlechte Erlebnisse konnten beredet werden und keiner rannte davon, weil alle Hunger hatten. Jetzt geht das nicht mehr so selbstverständlich, weil die Kinder erwachsen sind, Studium und Beruf sie beanspruchen. Gelingt es uns dann mal wieder zu viert oder mit weiteren Gästen am Tisch zu sitzen, fühlen wir uns besonders wohl.

Tradition wird Innovation. Das gemeinsame Mahl gehörte zum Alltag der benediktinischen Gemeinschaft des Klosters Muri und lebt fort am so genannten Familientisch der Bewohnerinnen und Bewohner der pflegimuri. Zusammen wird am Tisch gegessen, aus den Töpfen und Schalen geschöpft, was einem «gluschtet» und dabei animiert von den Pflegenden über Gott und die Welt diskutiert. Mit der neuen Esskultur der pflegimuri dauert die Mahlzeiteneinnahme wesentlich länger, als zu Zeiten, wo das Essen auf einem Tablett serviert und möglichst zügig verspiessen wurde. Zum Schluss darum keine Frage: Die Esskultur der pflegimuri gibt ein «heimeliges» Gefühl, trägt so zur wohltuenden Normalität im Pflegealltag bei und geht weit über den gut gelaunten Magen hinaus – so wie es einst Augustinus formulierte: «Die Seele nährt sich von dem, an dem sie sich freut.»

«Man ist,
was man isst.»

EINE FRAGE DER SINNGEBUNG IN EINEM HEIM ESSKULTUR IST ALLTAGSPFLEGE



Thomas Wernli | Direktor pflegimuri

Durchaus stolz sein. Seit mehr als sechs Jahren sind die Rechte der Bewohnerinnen und Bewohner auf Selbstbestimmung und Normalität ein Thema in der pflegimuri. Mit Plakaten, mit neuen Theaterformen und selbstentwickelten spielerischen Befragungsmethoden, mit Artikeln in unserem Newsletter, mit Fallbesprechungen und Milieustudien des Gerontologen und mit Fort- und Weiterbildungsangeboten versuchten wir, uns der Thematik anzunähern. Heute können wir mit Stolz sagen, die Grundwerte dieser Haltung sind in der pflegimuri bekannt und anerkannt. Die Mitarbeitenden wissen, was mit der «Schwarzwäldertorte», die wir auf Wunsch auch mal einem Bewohner oder einer Bewohnerin mit Diabetes servieren, gemeint ist und stehen mehrheitlich hinter dieser Philosophie.

Auch das Gute leben. Aber, die Umsetzung ist sehr komplex und fordert oder überfordert alle Beteiligten immer wieder. Es ist anspruchsvoll, einen guten Mittelweg zwischen Selbstbestimmung, professioneller Pflege, Betreuung und den betrieblichen Realitäten zu finden. Der Fokus jedoch ist klar. Wir orientieren uns ausschliesslich an den Bedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner. Deshalb definieren wir Pflege in einem ganzheitlichen Kontext, auch weil wir überzeugt sind, dass die Bewohnerinnen und Bewohner der pflegimuri generell ein gutes Leben und nicht «nur» eine gute Pflege möchten. Damit stellen wir letztendlich erlernte Berufsrollen, verinnerlichte Abläufe, liebgelebte Sitten und Bräuche in Frage. Mitarbeitende kann dies motivieren, sich mit diesem neuen Rollenverständnis auseinander zu setzen. Die neue Haltung kann aber auch verunsichern und dazu führen, dass die Vision eines guten Lebens im Heim zur Bedrohung wird. Die Erfahrung hat gezeigt, dass diese Realitäten nicht per Dekret oder mit einem Fortbildungsworkshop verändert werden können. Dazu braucht es andere, neue Ansätze.

Esskultur verstehen. In diesem Kontext ist die Realisierung des Projektes Esskultur zu verstehen. Seit Sommer 2014 wird das Essen in der pflegimuri auf allen Wohnbereichen in Schüsseln serviert. Die Umstellung vom Akutspital geprägten Tablettservice auf dieses neue Konzept war für alle Beteiligten anspruchsvoll. Nebst den veränderten Abläufen und Angeboten ging es insbesondere im Pflegebereich um die Auseinandersetzung mit einem neuen Rollenverständnis. Die Mitarbeitenden haben im Verlaufe dieses Projektes gemerkt, dass Pflege letztlich nichts anderes als die «Pflege des Alltags» bedeutet und ein weitaus breiteres Spektrum umfasst, als dies das gängige Verständnis ihres Berufes beinhaltet. Es geht um die Frage nach der alltäglichen Sinngebung in einem Heim. «Worauf sollen sich die Bewohnerinnen und Bewohner der pflegimuri am Morgen vor dem Aufstehen freuen können? Auf die Pflege oder aufs Frühstücksbuffet?» Sinngebend für die Bewohnerinnen und Bewohner ist wohl eher die zweite Antwort. Aber, und das ist uns bewusst, ohne eine gute und professionelle Pflege ist das Frühstücksbuffet für viele Menschen in unserem Haus gar nicht nutzbar.

Freiräume bieten. Mit der Einführung der neuen Esskultur in der pflegimuri haben wir unversehrt eine Möglichkeit entdeckt, unsere Visionen vom guten selbstbestimmten Leben praxisnah, unspektakulär und nachhaltig zu bearbeiten. Das Projekt Esskultur ist Türöffner und gute Möglichkeit, auf einfache und verständliche Art eine komplexe Haltung zu implementieren. Das Konzept regelt gewisse Rahmenbedingungen, beinhaltet aber primär, den

Mitarbeitenden und den Bewohnerinnen und Bewohnern Freiräume zu bieten und nicht alles bis ins letzte Detail regeln zu wollen. Die Erfahrung zeigt, Mitarbeitende nützen diese Freiräume. Manche mutig und ohne Vorbehalte, andere eher zögernd und erst nach der Überwindung anfänglicher Bedenken. Ein Beispiel zur Illustration: Mitarbeitende können sich je nach Aufgabe beim Mittagessen zu den Bewohnerinnen und Bewohnern setzen. Sie dürfen sich Zeit nehmen und sich an den Tischgesprächen beteiligen. Damit begegnen sie den ihnen anvertrauten Menschen auf Augenhöhe, in einem partnerschaftlichen Kontext.

Nicht still stehen. Wir haben uns im Berichtsjahr selbstverständlich nicht nur ums Essen gekümmert. Die Gestaltung des Lebensraumes unserer Bewohnerinnen und Bewohner verlangte auch im 2014 unsere volle Aufmerksamkeit. Vom Arztdienst über die Therapien, die Pflege und Betreuung bis hin zu den Dienstleistungen der Hotellerie und der Administration sind alle Mitarbeitenden an diesem Prozess beteiligt. Es gilt, einen guten Mittelweg zwischen Innovation und dem Kerngeschäft zu finden. Und selbstverständlich befassen wir uns engagiert mit der zukünftigen Gestaltung unserer Dienstleistungen. Das «Projekt Löwen» mit 50 Einzelzimmern wird Ende 2017 eröffnet, die Planung läuft auf Hochtouren. Wir haben konkrete Vorstellungen, wie die Angebote im betreuten Wohnen, der Gerontopsychiatrie und der geriatrischen Rehabilitation in Zukunft verbessert werden könnten. Dort ist unser Engagement auf regionaler und kantonaler Ebene gefordert. Unsere Visionen decken sich nicht immer mit den übergeordneten Strategien, aber wir bleiben dran!

Danke sagen. Ich danke dem Vorstand Verein pflegimuri, dass er uns bei der Umsetzung des Projektes Esskultur unterstützt hat. Dies ist Motivation, auch in Zukunft engagiert an der Weiterentwicklung unseres Betriebes zu arbeiten. Ich danke den Mitarbeitenden der pflegimuri für ihren Mut, gewohnte Wege zu verlassen und sich auf Neues einzulassen. Den Bewohnerinnen und Bewohnern und den Angehörigen danke ich für ihr Vertrauen und ihr engagiertes Mitwirken. Wir freuen uns über jede Rückmeldung, ob kritisch oder lobend. Nur so können wir unsere Angebote auf ihre Bedürfnisse ausrichten.

Appetit anregen. Nicht fehlen soll in diesem Bericht ein Beispiel aus unserer Menüplanung, zufällig gewählt und 1:1 abgedruckt auf der Rückseite dieses Geschäftsberichts. Dieses Menu ist ein praktisches Beispiel von interdisziplinärer Zusammenarbeit, welche letztendlich in einem guten und schmackhaften Produkt endet, eben der neuen Esskultur.

«Ein guter Koch
ist ein guter Arzt.»



ZUR ESSKULTUR DER PFLEGIMURI EN GUETE

«**Ein Wunsch an die Küche?** Bitte künftig kein Curry mehr!» antwortet ein Bewohner auf die Frage von Jürg Bischofberger, Leiter Küche der pflegimuri. Und prompt tönt es vom anderen Tischende: «Doch, behalten Sie das Curry bei, es ist so gut.» Gekicher in der Runde, durchmischt von weiteren Anregungen zu mehr Apfelwähe auf dem Speisezettel oder mehr Gehacktem mit Hörnli oder ganz pfiffig: «Mehr Glarner Netzbraten!»

Gnuss-Express. Wenn es so hoch zu und her geht zur Mittagszeit auf einem Wohnbereich ist womöglich eben der Gnuss-Express eingefahren. «Er ist eine der neun Formen des Verpflegungssystems ‚Familientisch‘» erklärt Paul Steiner. Der Gerontologe hat die Esskultur für die pflegimuri im interdisziplinären Team mitentwickelt. Weitere Formen sind zum Beispiel das Kochen auf dem Wohnbereich mit der Aktivierungstherapeutin oder der Familientisch im Restaurant benedikt der pflegimuri. Der Gnuss-Express ist eine noch junge Dienstleistung der Küchencrew mit stimulierendem Effekt. An diesem Tag sind Jürg Bischofberger und Marisa Tavares mit dem Mittagessen im Wärmewagen auf dem Wohnbereich E1 anwesend. Kaum hat der Küchenchef das saftige Stück Schweinsbraten aufs Schneidebrett gelegt und mit Tranchieren begonnen, hallt es durch den Raum: «Mir bitte eine normale Portion. Mir lieber eine Dreiviertel-Portion. Mir eine nicht so grosse Portion, bitte.» Dort etwas mehr Gemüse, da keine Sauce. Und über allem ganz viel Lob. «Nur schon ob dem feinen Duft im Esszimmer läuft einem ja das Wasser im Mund zusammen.»

Kreise ziehen. Bekömmliche Mahlzeiten in wohlтуender Gemeinschaft sind ein Genuss. Die Esskultur der pflegimuri bestätigt diese Erfahrung. Der Entscheid weg vom Tablettservice hin zur Mahlzeiteneinnahme am Familientisch stärkt zudem das Füreinander unter den Heimbewohnerinnen und Heimbewohnern. «Es gibt viel gegenseitige Unterstützung und neue Rollen, zum Beispiel wenn ehemalige Wirtsleute unter den Bewohnerinnen und Bewohnern sind» stellt Paul Steiner fest. Neu an der Esskultur ist auch das Frühstücksbuffet, wo man sich nach Lust und Laune bedienen kann und es keine fixe Tischordnung gibt. Das Mittag- und Abendessen hingegen wird in kleineren Gruppen mit festen Plätzen eingenommen. Es gibt den Familientisch für Bewohnerinnen und Bewohner, die sich ihr Essen selber aus den verschiedenen Keramikgefässen schöpfen können und den Familientisch+ mit Betreuung. Brigitte Hess ist Teamleiterin des Wohnbereichs E1, einer integrativen Abteilung mit Schwerpunkt Übergangspflege. Sie bestätigt: «Das Normalitätsprinzip und die Sozialkompetenz untereinander entwickeln sich und die Veränderungen rund um die Esskultur werden auch als Chance zur Entwicklung des Pflgeteams wahrgenommen.» Dass die Esskultur Kreise über den Tellerrand hinaus zieht, stellt auch Paul Steiner fest: «Du berührst etwas und es verändert sich ganz Vieles. Die Themen werden vom Familientisch aus in den Heimalltag getragen. Die Aufmerksamkeit der Bewohnerinnen und Bewohner untereinander wächst, die Haltung der Pflgeteams verändert sich.»

Eine Frage der Haltung. Die Pflegenden wurden mit der Umstellung auf die neue Esskultur besonders gefordert. «Es braucht eine neue Wertschätzung dem Essen gegenüber» findet Brigitte Hess. Essen ohne Eile, Zeit haben für die Mahlzeiteneinnahme zusammen mit den Bewohnerinnen und Bewohnern, dies als Arbeitszeit begreifen, offen sein für Smalltalk wie für die Anliegen, die am Tisch geäussert werden, durchs gemeinsame Essen mehr Nähe zu

den Bewohnerinnen und Bewohnern zulassen. Paul Steiner: «Diese Rolle muss verstanden nicht einfach erfüllt werden.» Brigitte Hess: «Was mich immer wieder überrascht und bestärkt, ist das positive Echo auf diese Haltung von neuen Teammitgliedern.» Trotz Mehraufwand fällt das Fazit von Jürg Bischofberger ebenfalls zustimmend aus: «Die interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen Hotellerie und Pflege wird stark gefördert. Das Verständnis der verschiedenen involvierten Gruppen wird klarer, transparenter und respektvoller.»

Nachahmereffekt. «Nun geht es darum, dass das ‚Kind‘ Esskultur erwachsen wird» meint Paul Steiner. Unter seiner Leitung begleitet die Fachgruppe Esskultur die künftige Entwicklung. Aktuell setzt sich die Fachgruppe mit Themen wie Ernährungsberatung oder Restenverwertung auseinander. Über allem setzt sie Leitplanken, damit die Esskultur nachhaltig verankert werden kann. Trotz dieser intensiven Beschäftigung ist es für Paul Steiner wichtig, dass um die Esskultur kein unnötiges Theater gemacht wird, sondern alles im gesunden Verhältnis bleibt. Schliesslich wünscht er sich, dass andere Heime auf die Esskultur der pflegimuri aufmerksam werden und das Essen ebenfalls weg von der Institutionalisierung hin zur Normalität führen. «Es macht mehr Sinn, wenn jemand am Tisch die Suppe selber schöpfen darf, als wenn er oder sie dies in der Physiotherapie simuliert. So wird man beteiligt und nicht verwaltet.»

Zurück zum Genuss-Express. Der Küchenchef kniet sich neben eine Bewohnerin und ermuntert abermals, Wünsche an ihn und sein Team auszusprechen. Nach einem leichten Zögern zettelt ein Bewohner einen anregenden Austausch über alte und neue Apfelsorten an. Jemand wünscht sich nicht nur Blattsalat. Eine Bewohnerin hätte die Kartoffeln lieber etwas weicher gekocht – ein Anliegen, dem umgehend mit einhelligem Kopfnicken am Tisch zugestimmt wird. *Carmen Frei*

«Essen spielt im Leben
eine gewichtige Rolle.»



FINANZTEIL



Christoph Käppeli | Vizepräsident Vorstand Verein pflegimuri
Sabine Boeckh | Leiterin Finanz- und Rechnungswesen,
Stellvertretende Direktorin

KOMMENTAR ZUR RECHNUNG 2014 DER PFLEGIMURI

BILANZ

Im Berichtsjahr konnte die Liquidität fast auf dem Vorjahresniveau gehalten werden. Trotzdem haben wir unsere Bankschulden von 1.5 Mio. Franken zurückbezahlt. In den Forderungen aus Lieferungen / Leistungen sind die auf Ende Dezember 2014 erstellten Rechnungen an die Bewohnerinnen und Bewohner enthalten. Die Zahlungsmoral unserer Kunden ist sehr hoch und wir können aufgrund einer ständigen Überwachung der Zahlungen die Debitorenverluste auf einem sehr tiefen Niveau halten. Seit zwei Jahren werden die Bewohnerinnen und Bewohner gebeten, eine Anzahlung zu hinterlegen. Das Total dieser Hinterlagen beläuft sich auf 904'758 Franken.

Das Anlagevermögen hat sich netto um 325'000 Franken erhöht. Insbesondere aktivierten wir die Einrichtungen (Betten) des neu eröffneten Südtrakts. Zudem mussten wir ein neues Fahrzeug anschaffen.

Die Bilanz ist ebenfalls geprägt von den verschiedenen Verrechnungskonten (KK Nahestehende) zugunsten oder zulasten des Vereins pflegimuri, der Spitex und des Vereins Lonzibier. Die pflegimuri ist der Kernbereich der Geschäftstätigkeit des Vereins pflegimuri und ist keine eigene Rechtspersönlichkeit. Daher wird in dieser Jahresrechnung kein Eigenkapital geführt. Das Eigenkapital wird gesamthaft im Verein pflegimuri ausgewiesen.

ERFOLGSRECHNUNG

ALLGEMEINES

Erfreulicherweise haben wir im Berichtsjahr einen Gewinn von 49'300 Franken erwirtschaftet. Dazu beigetragen haben das straffe Kostenmanagement, tiefere Personalkosten und höhere Betriebserträge. Diese konnten dank der sehr guten Auslastung, insbesondere zu Jahresbeginn, erzielt werden. Das Vorjahr ergab einen Verlust von 340'000 Franken. Für das 2014 war ein Verlust von 397'000 Franken budgetiert.

AUSLASTUNG

Im 2014 konnten wir 221 Betten unseren Bewohnern anbieten. Dies bedeutet, dass wir insgesamt 77'674 (Vorjahr 74'289) Pensionstage verrechnen konnten. Die Auslastung, gemessen an den Pensionstagen, erreichte 96.2 Prozent. Dagegen konnten wir 76'492 (Vorjahr 73'319) Pflege tage verrechnen. Bei kurzfristigen auswärtigen Aufenthalten unserer Bewohnerinnen und Bewohner (Besuch bei Angehörigen, Spitalaufenthalt) verrechnen wir nur den Pensionstag, nicht aber den Pflage tag.

Wir hatten unter dem Jahr 204 Eintritte und 212 Austritte. Von den 212 Austritten sind erfreulicherweise 81 Personen wieder nach Hause zurückgekehrt, also mehr als ein Drittel. Unser Angebot «Übergangspflege» hat vorwiegend zu dieser Anzahl Ein- und Austritten geführt. Auch die Auslastung über das ganze Jahr betrachtet ist in der Übergangspflege sehr unterschiedlich, was für die Planung nicht ganz einfach ist.

DIE ERTRAGSSEITE

Gegenüber dem Vorjahr stieg der Betriebsertrag um rund 1,0 Mio. Franken, von 23,9 Mio. auf über 25 Mio. Franken. Der budgetierte Ertrag konnte somit um rund 150'000 Franken übertroffen werden. Dies aufgrund der durchschnittlich höheren angebotenen Bettenzahl als im Vorjahr.

In der Position Leistungen an Personal und Dritte, welche ungefähr auf Vorjahresniveau liegt, sind die Erträge aus dem Restaurationsbetrieb «benedikt», den Banketts, den extern verkauften Dienstleistungen der Wäscherei, des technischen Diensts und der Administration enthalten. Der Mehrertrag von 366'000 Franken gegenüber dem Budget wurde von den Bereichen Bau+Technik sowie dem Restaurant erzielt. Dieser Mehrertrag hat auch Auswirkungen auf die Aufwandseite beim Lebensmittelaufwand und unter der Position Unterhalt und Reparaturen.

DIE AUFWANDSEITE

Der Personalaufwand

In der pflegimuri arbeiteten im Dezember 2014 333 Personen mit einer Voll- oder Teilzeitanstellung. Das entspricht 249 Vollzeitstellen, im Vorjahr waren es 254 Vollzeitstellen. Dieser Kostenblock erhöhte sich um 318'000 Franken oder 2 Prozent. Im Berichtsjahr konnten wir erstmals über das gesamte Jahr 221 Betten anbieten.

Der Personalaufwand wurde im Vergleich zum Budget unterschritten. Dies beispielsweise, weil es die professionellen Führungsinstrumente erlauben, viel zeitnaher auf tiefere Auslastungszahlen oder tiefere Pflegeintensitäten reagieren zu können.

Der Betriebsaufwand

Der Betriebsaufwand ist sowohl gegenüber dem Vorjahr wie dem Budget um rund 300'000 Franken höher. Die Überwachung der Kosten erfolgt zeitnah und die nicht budgetierten Aufwendungen werden nur in begründeten Fällen ausgelöst. Zudem sind in diesem Kostenblock auch Aufwendungen für die von Dritten ausgelösten Aufträge und der Warenaufwendungen für den Gastronomiebetrieb «benedikt» enthalten, welche schwierig zu budgetieren sind.

Anlagenutzung

In der Position Anlagennutzung ist neben den ordentlichen Abschreibungen insbesondere die Miete, die die pflegimuri für die Benutzung der Gebäude bezahlt, enthalten. Die betriebsnotwendige Miete wurde aufgrund einer externen Berechnung festgelegt und wird dem Verein pflegimuri überwiesen. Sie beträgt für das Jahr 2014 1'750'000 Franken. Die Miete im Jahr 2013 betrug 1'650'000 Franken. Die Erhöhung hängt mit den zusätzlichen Betten zusammen.

KENNZAHLEN 2014 | PFLEGIMURI

Belegung	2014	2013	2012
Bettenbestand	221	206/224	207
Kapazität Pflagetage	80'665	77'944	75'555
Budgetierte Pflagetage	77'235	74'728	72'542
Geleistete Pflagetage	76'492	73'383	73'267
Auslastung in % von Kapazität	94.83%	94.15%	96.97%
Bewohner	2014	2013	2012
Anfangsbestand am 1.1.	219	201	206
Eintritte	204	174	181
Austritte	212	156	186
Endbestand am 31.12.	211	219	201
Personal (in 100%-Stellen)	2014	2013	2012
Pflegepersonal inkl. Ärzte	161	174	157
Medizinisches Fachpersonal	9	9	9
Verwaltung / Stabstellen	15	12	11
Küche/Wäscherei/Hausdienst/Technischer Dienst	65	60	62
Total Pflegeheim	249	254	240
davon Lehrlinge, Praktikanten, Schüler	41	44	46

BEWOHNERBESTAND UND PFLEGETAGE NACH BEZIRKEN

Bezirk	Bewohner Ende 2014	Pflagetage	Anteil %
Aarau	3	1'148	1.5%
Baden	13	5'873	7.7%
Bremgarten	67	22'558	29.5%
Brugg	12	3'974	5.2%
Kulm	1	111	0.1%
Laufenburg	1	378	0.5%
Lenzburg	17	6'007	7.9%
Muri	67	24'211	31.7%
Rheinfelden	1	357	0.5%
Zofingen	5	1799	2.4%
Zurzach	8	2694	3.5%
übrige Schweiz	16	7382	9.7%
Total	211	76'492	100.00%



KOMMENTAR ZUR RECHNUNG 2014 DES VEREINS PFLEGIMURI

Christoph Käppeli | Vizepräsident Vorstand Verein pflegimuri
Sabine Boeckh | Leiterin Finanz- und Rechnungswesen,
Stellvertretende Direktorin

BILANZ

Die Aktiven sind geprägt vom Verrechnungskonto pflegimuri sowie dem Anlagevermögen. Zur besseren Transparenz der Jahresrechnung wird im Verein pflegimuri das gesamte Eigenkapital der pflegimuri ausgewiesen. Das Verrechnungskonto gegenüber dem Betrieb pflegimuri beträgt 5.4 Mio. Franken (Vorjahr 4 Mio.). Die Liquidität wird primär in der Jahresrechnung der pflegimuri (Betrieb) gehalten.

Das Anlagevermögen ist mit 7.6 Mio. Franken aktiviert. Es enthält primär alle Liegenschaften des Vereins: das Betriebsgebäude, das Personalhaus, die Mehrfamilienhäuser, die Baurechtsparzellen sowie die verschiedenen Landparzellen. Die Investitionen in die Immobilien laufen generell über den Verein pflegimuri.

Gegenüber dem Vorjahr konnten die Hypotheken um rund 500'000 Franken reduziert werden. Die Fremdfinanzierung liegt demzufolge auf einem sehr tiefen Niveau. Zur Sicherstellung der Liquidität besitzt der Verein zudem eine nicht beanspruchte Limite von 2.0 Mio. Franken.

Der Erneuerungs/Investitionsfonds wurde um 1.7 Mio. Franken verstärkt.

ERFOLGSRECHNUNG

Die Jahresrechnung des Vereins pflegimuri schliesst mit einem Ertragsüberschuss von 2'491 Franken ab. Neben den diversen Erträgen aus der Vermietung der Liegenschaften konnten im Berichtsjahr rund 20'000 Franken an Mitgliederbeiträgen und Spenden vereinnahmt werden. Der pflegimuri wurden im Berichtsjahr 1,75 Mio. Franken (Vorjahr 1,65 Mio.) für die Benutzung des Betriebsgebäudes belastet.

Die Liegenschaften und das Mobiliar wurden mit 224'000 Franken abgeschrieben.

ERFOLGSRECHNUNG 2014 | VEREIN

	2014 Franken	2013 Franken
Ertrag		
Baurechts-/Pachtzins	32'387	16'487
Mieteinnahmen	2'210'032	2'095'613
Mitgliederbeiträge	12'870	13'110
Ertrag aus Unterstützungsfonds	0	11'936
Spenden	8'078	17'473
Diverse Erträge	6'700	0
Total Erträge	2'270'066	2'154'619
Aufwand		
Personal	32'000	31'625
Unterhalt	129'796	105'283
Strom/Heizöl/Wasser	75'865	84'858
Verwaltungsaufwand	19'808	53'930
Versicherung/Gebühren	51'985	55'246
Diverses	26'423	19'407
Total Aufwand	335'877	350'349
Ergebnis vor Anlagenn./Finanzerfolg	1'934'189	1'804'270
Abschreibung/Bildung Reserven	1'924'200	1'718'163
Ergebnis vor Finanzerfolg	9'989	86'106
Finanzaufwand	28'816	24'453
Finanzertrag	21'318	18'758
Ertragsüberschuss	2'491	80'411

BILANZ PER 31.12.2014 | VEREIN

	31.12.2014 Franken	31.12.2013 Franken
AKTIVEN		
Umlaufvermögen		
Post/Bank	118'757	164'865
Verrechnungskonti pflegimuri	5'402'213	4'003'047
Verrechnung Jahreserfolg pflegimuri	49'308	-340'324
Forderung aus Lieferung/Leistungen	0	527
Aktive Rechnungsabgrenzungen	9'885	1'576
Total Umlaufvermögen	5'580'266	3'829'691
Total Anlagevermögen		
Mobilien	32'152	0
Wertberichtigung Mobilien	-3'152	0
Laufende Projekte	236'607	9'514
Liegenschaften	8'328'623	8'847'946
Wertberichtigung Liegenschaften	-947'869	-726'822
Grundstücke	1	1
Total Anlagevermögen	7'646'363	8'130'640
Total Aktiven	13'226'629	11'960'331
Passiven		
Fremdkapital		
Verpflichtung aus Lieferung/Leistungen	488	56'189
Depotgelder/Kautionen	6'080	6'080
Hypotheken	352'000	840'000
Passive Rechnungsabgrenzungen	14'192	14'874
Rückstellung	220'000	220'000
Total Fremdkapital	592'760	1'137'143
Eigenkapital		
Unterstützungsfonds	471'043	371'040
Spezialfonds Liegenschaften	2'533'008	2'520'406
Erneuerungs-/Investitionsfonds	7'965'000	6'265'000
Spezialfonds	0	53'723
Vereinsvermögen	1'613'018	1'872'931
Total Eigenkapital	12'582'070	11'083'101
Erfolg Verein	2'491	80'411
Erfolg pflegimuri	49'308	-340'324
Total Passiven	13'226'629	11'960'331

KENNZAHLEN 2014 | VEREIN

	2014 Franken	2013 Franken	2012 Franken
Liegenschaften fremdvermietet			
Einnahmen	427'745	431'670	434'329
Aufwand	180'405	189'305	228'874
Gewinn vor Rückstellungen	247'341	242'366	205'455
Rückstellungen/Abschreibungen	67'912	68'163	67'658
Gewinn nach Rückstellungen	179'428	174'202	137'797
Rückstellungen	220'000	220'000	220'000
Liegenschaften eigengenutzt			
Einnahmen	1'750'000	1'650'000	0
Aufwand	27'171	35'187	0
Gewinn vor Rückstellungen	1'722'829	1'614'813	0
Rückstellungen/Abschreibungen	1'853'135	1'650'000	0
Gewinn/Verlust nach Rückstellungen	-130'306	-35'187	0
Erneuerungs-/Investitionsfonds	7'965'000	6'265'000	0
Schenkungen, Legate, Spenden			
	8'078	17'473	14'321
Mitgliederbestand			
Personen/Gemeinden	519	535	572

RÜCKBLICK 2014

BAU UND PLANUNG

- Durchführung Wettbewerb Neubau Löwen (Siegerprojekt Meier/Leder, Architekten, Baden)
- Diverse Umbauten und Instandhaltungsarbeiten (Neugestaltung Aufzugskabinen, neuer Treppenlift, Einbau Akustikdecke Lonzistube)
- Inbetriebnahme Chapiteau (Zelt im Fürstabtgarten)

BETRIEB

- Neue Esskultur im ganzen Haus (Familiertisch)
- Beschluss Schliessung Wohnbereich für mehrfach geistig behinderte Menschen (per März 2015)
- Ausbau Stelle Gerontologie auf 60 Prozent, Wechsel von Paul Steiner zu Brigitte Gysin
- Haltung «Freitodbegleitung in der pflegimuri» definiert

PROJEKTE

- Start Projektgruppe Palliative Care
- Aufgeweckte Kunstgeschichten (mit Zentrum für Gerontologie der Universität Zürich und Aargauer Kunsthaus)

QUALITÄT

- Einführung Qualitäts- und Dokumentenmanagement



ORGANE UND PERSONEN

VORSTAND VEREIN PFLEGIMURI

Dr. Franz Hold, Präsident, Muri	2001
Christoph Käppeli, Vizepräsident, Muri	2009
Hampi Budmiger, Muri	2011
Paul Huwiler, Wohlen	2006
Thomas Räber, Muri	2012
Heidi Schmid, Muri	1998
Erhard Trommsdorff, Beinwil am See	1973
Lukas Trost, Muri	2013

REVISIONSSTELLE

BDO AG, Aarau

GESCHÄFTSLEITUNG DER PFLEGIMURI

Thomas Wernli, Direktor
Sabine Boeckh, Leiterin Finanz- und Rechnungswesen, Stellvertretende Direktorin
Esther Erni, Leiterin Hotellerie
Guido Küng, Leiter Bau+Technik
Monika Messerli, Leiterin Pflegedienst

STABSTELLEN

Ursula Bittel, Sozialberatung
Angela Freinhofer, Sozialberatung
Regula Benz, Qualität und Bildung
Anneke Dorrestein, Ausbildungsverantwortliche
Anne Paul, Qualitätsverantwortliche Pflege

SEELSORGE

Römisch-Katholisch:
Elisabeth Aeberli (bis September 2014)
Andreas Zimmermann (ab Oktober 2014)

Reformiert:
Bettina Lukoschus Dinter

ÄRZTLICHER DIENST

Leitender Arzt:
Dr. med. Alexander Spillmann

Konsiliarärzte:
Dr. Mariethres Hibbeln,
Oberärztin Gerontopsychiatrie PDAG

Dr. Markus Anliker, Geriater

PHARMAZEUTISCHE BETREUUNG

Spital Muri

GERONTOLOGIE

Paul Steiner (bis 31. Dezember 2014)
Brigitte Gysin (ab 1. November 2014)