

Jahresbericht 2024





INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort des Präsidenten	4/5
Das Jahr im Überblick	6/7
Impressionen zum Jahresmotto 2024	8/9
 Unsere Werte	
«Einheit in Vielfalt» auf allen Etagen	10/11
«Dass ich das noch einmal erleben darf!»	12/13
Kochen ist Leidenschaft	14/15
Drehscheibe des Miteinander – Geschichten von der Empfangstheke	16/17
Mit Teamgeist und Fachwissen für Sicherheit und Komfort	18/19
 Sammelsurium	20/21
 Impressionen unserer Anlässe und Aktivitäten	24/25
 Personelles	26–29
 Unsere Gäste	32/33
 Spenden	35
 Jahresrechnung	
Bilanz	36/37
Kennzahlen	38
Erfolgsrechnung	39
Geldflussrechnung	40
Bericht der Revisionsstelle	41
 Organe	42

Vorwort des Präsidenten

Motto 2024: «Einheit in Vielfalt»



Im Jahr 2024 hat das Alters- und Pflegeheim Madle (kurz s'Madle) erneut bewiesen, dass es für unsere Gäste ein Ort des Wohlbefindens, der Gemeinschaft und des aktiven Zusammenlebens ist. Für unser Personal ist s'Madle ein guter, verlässlicher und attraktiver Arbeitgeber. Und für die Bevölkerung Prattelns sowie die Angehörigen und Gäste mausert sich s'Madle mit seinem Restaurant in Kombination mit dem Jörin-Park vom Geheimtipp zum beliebten Ort für eine kurze Auszeit vom Alltag. Das ist – auf's Maximum reduziert – was s'Madle im Geschäftsjahr 2024 ausgemacht hat. Mutige Worte, mögen Sie sich denken, liebe Leserinnen und Leser. Dass sie mehr als Plattitüde sind, davon können Sie sich auf den nächsten gut 40 Seiten selbst im Detail überzeugen. Sie werden nachher wissen, weshalb ich mich glücklich schätze, Präsident des Stiftungsrates des Madle zu sein.

«Leben ist das, was passiert, während du eifrig dabei bist, andere Pläne zu machen.»

Mit diesen Worten brachte John Lennon auf den Punkt, dass das Leben unvorhersehbar ist und manchmal anders verläuft, als man es erwartet hat. Das gilt auch für den Betrieb des Madle. Nicht jeder

Tag ist eitel Sonnenschein. Auch bei uns – das möchte ich nicht verhehlen – geht nicht jedes Vorhaben ganz so schlank über die Bühne, wie das geplant war. Oder ein Projekt muss zurückgestellt werden, weil es eine andere, dringlichere Herausforderung zu meistern gibt. Das gilt im Kleinen – im täglichen Umgang mit unseren Gästen – wie im Grossen, wenn es zum Beispiel darum geht, das Gebäude fit zu machen für die zunehmende Zahl heisser Tage.

Ich schätze mich glücklich, erleben zu können, dass s'Madle für die Herausforderungen des Alltags und der Zukunft auf allen Ebenen gut aufgestellt ist. Es ist schön zu wissen, dass unser Personal sehr zufrieden ist und sich darum bestens um die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste sowie um den reibungslosen Betrieb der Anlagen im und ums Haus kümmern kann. Es ist für den Stiftungsrat entlastend, darauf vertrauen zu können, dass das langjährige Leitungsteam des Madle nicht nur den normalen Alltag, sondern auch das Ausserordentliche zu meistern weiss. Das bedeutet, dass wir uns als Gremium tatsächlich vor allem um strategische Fragen kümmern und darauf beschränken können, gute Rahmenbedingungen für den aktuellen Betrieb und die Herausforderungen der Zukunft zu schaffen.

Dieses reibungslose Zusammenspiel der Ebenen ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit. Deshalb ist es mir ein Anliegen, an dieser Stelle allen Beteiligten für ihren Beitrag an das vorbildliche Funktionieren des Madle ganz herzlich zu danken:

- den Pflegenden und Betreuenden für ihre aufmerksame und anregende Betreuung der Gäste
- dem Küchen- und Restaurant-Team für die vorzügliche Bewirtung aller Gäste
- den Mitarbeitenden der Verwaltung für das Schaffen der Grundlagen für reibungslose Abläufe im Hintergrund
- den Personen des Hausdienstes für den sorgsamen Umgang mit Gebäude, Anlagen und der Umgebung des Madle
- dem Leitungsteam unter Nicole Kneubühler für die wertschätzende Führungsarbeit

- den freiwilligen Helferinnen und Helfern für ihre wertvolle Mitarbeit
- Ihnen, geschätzte Leserinnen und Leser, für das Interesse am und die ideelle Unterstützung des Madle – und last but not least:
- den Mitgliedern des Stiftungsrates für die konstruktive und vertrauensvolle Zusammenarbeit

Ein besonderes Dankeschön geht in diesem Zusammenhang an Georges-André Etienne und Rolf Schäublin, die als Vertreter der Gemeinde Giebenach bzw. der Bürgergemeinde Pratteln über viele Jahre im Stiftungsrat des Madle mitgewirkt und wertvolle Arbeit geleistet haben – ganz herzlichen Dank dafür! Neu kann das Madle auf die Unterstützung von Andreas Brodbeck, als Vertreter der Gemeinde Giebenach, und Sanda Felber-Klotz, als Vertreterin der Bürgergemeinde Pratteln, zählen. Ihnen wünsche ich viel Freude und Befriedigung bei ihrer neuen Aufgabe.

Wie immer vermag das Vorwort nicht alle Aspekte und die Vielfalt des Geschäftsjahres abzubilden. Und es greift wie immer zu kurz, weil es erst gelesen werden kann, wenn das neue Geschäftsjahr bereits wieder viele Geschichten geschrieben hat. Eine dieser «Geschichten» ist das Feiern des 45-jährigen Jubiläums des Madle im Mai 2025. Ein Jubiläumfest, das eigentlich 2020 hätte gefeiert werden sollen, das aber, um auf die Worte von John Lennon zurückzukommen, fest geplant war, aber den Umständen des Lebens «zum Opfer» gefallen ist.

Ich hoffe, dass Sie, liebe Leserin oder lieber Leser, als Gäste des Jubiläumsfestes persönlich den bunten Reigen des Zusammenlebens im Madle erleben konnten, und dass wir uns dort begegnet sind. So oder so wünsche ich Ihnen ein angenehmes und erkenntnisreiches Stöbern und Lesen des Jahresberichts 2024 des Madle.



Ueli Meier,
Präsident des Stiftungsrates



Das Jahr im Überblick



Die Sommer werden immer heisser. Damit steigt auch die gesundheitliche Belastung für ältere Menschen. Das liegt unter anderem daran, dass der Körper mit zunehmendem Alter die Fähigkeit zur Temperaturregulierung verliert und das Gefühl von Durst nicht mehr so gut wahrgenommen wird wie in jüngeren Jahren.

Uns im Madle betrifft dies in vielerlei Hinsicht. Einerseits sind wir als Betrieb ein grosser Konsument von Energie, Lebensmitteln und sonstigen Geräten und Verbrauchsmaterialien. Mit einem umsichtigen Einkauf, einem sorgfältigen Verbrauch sowie einer korrekten Entsorgung können wir einen wesentlichen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.

Selbstverständlich gilt es aber auch, unsere Gäste bestmöglich zu schützen, unter anderem durch ein optimales Raumklima. Deshalb haben wir bereits vor einiger Zeit eine Studie zur Gebäudeklimatisierung in Auftrag gegeben. Fachleute haben die Situation im Madle analysiert und Vorschläge entwickelt, wie das Haus in Hitzephasen besser gekühlt werden kann.

Als erster Schritt wurden diese Vorschläge 2024 auf der Attika im 4. Stock umgesetzt. So wurden in den Gästezimmern Deckenventilatoren installiert,

die Balkone erhielten neu Ausstellmarkisen, die zusätzlich zu den Fensterstoren ein Aufheizen des Plattenbodens und ein Abstrahlen in die Zimmer reduzieren sollen. Die Deckenlichter in den Gängen wurden mit Motoren zur vereinfachten Öffnung und besseren Durchlüftung versehen. Überall dort, wo die Möglichkeiten zum Lüften vor allem nachts verbessert werden konnten, wurden Insektenschutzgitter installiert. Auch eine bessere Luftzirkulation via Treppenhaus soll künftig durch eine dort installierte luftdurchlässige Türe möglich sein, ohne dass die zum Teil weglaufgefährdeten Gäste dadurch beeinträchtigt werden. Sollten sich diese Massnahmen bewähren, ist geplant, einige dieser Massnahmen in den nächsten Jahren auf weitere Stockwerke auszuweiten.

Die Digitalisierung im Madle schreitet ebenfalls voran. Durch die diversen Informations-Bildschirme entfällt nun einiges der bisherigen «Zetteliwirtschaft». Was heute im Madle läuft, welche Aktivitäten wo stattfinden, was es wann zu essen gibt etc., ist nun direkt auf den Bildschirmen auf den Abteilungen ersichtlich. Auch die im vergangenen Jahr neu eingeführte App «Beekeeper» hat richtig Fahrt aufgenommen. Fast jeder Mitarbeitende benutzt diesen neuen Kanal täglich, um an betriebsinterne Informationen zu gelangen oder selbst damit zu kommunizieren. Dieser neue Kommunikationsweg optimiert unsere betriebsinterne Kommunikation und erleichtert effiziente Arbeitsprozesse.

Die Räume in unserem gut im Schuss gehaltenen Gebäude haben heutzutage vermehrt Erneuerungsbedarf. Die Innenausstattung soll weiterentwickelt werden, so dass wir sowohl unseren Gästen, als auch unseren Mitarbeitenden immer ein ansprechendes Umfeld bieten können, in dem sich jeder wohlfühlen kann. Die in die Jahre gekommenen Stationsbüros auf den Pflegeabteilungen wurden totalsaniert. Die ansprechende und bunte neue Inneneinrichtung bringt Schwung in den Arbeitsalltag und wird allseits geschätzt. Auch der Start in den Tag in den Garderoben im Untergeschoss hat durch eine Blumenwiesentapete und frisch und farbig gestrichene Gänge neuen Elan erhalten.

Die fantastischen Ergebnisse der Mitarbeitenden-zufriedenheitsumfrage im Herbst 2024 haben uns bestätigt, in die richtige Richtung zu gehen und beflügeln unser Engagement und unsere Initiative. Wir freuen uns über alle unsere Mitarbeitenden, die uns dabei unterstützen und uns auf unserem gemeinsamen Weg begleiten. Unseren Gästen und ihren Angehörigen danken wir von Herzen für ihr Vertrauen.



Nicole Kneubühler
Geschäftsführerin

“ Die ansprechende und bunte neue Inneneinrichtung bringt Schwung in den Arbeitsalltag und wird allseits geschätzt. ”



Impressionen zum Jahresmotto 2024

Kulinarische Vielfalt als Ausdruck der Einheit – Die kulturelle Vielfalt unserer Mitarbeitenden wurde bei einem gemeinsamen Essen zelebriert, bei dem Spezialitäten aus den verschiedenen Herkunftsländern auf den Tisch kamen.



Gemeinsam neue Perspektiven entdecken – Doris Fuchs, Mitarbeiterin der Administration, wagte einen Perspektivenwechsel und unterstützte für einen halben Tag das Team der Aktivierung – ein bereichernder Einblick in die Vielfalt unserer täglichen Arbeit.



Vielfalt zeigt sich auch in der Natur – Die besondere Verbindung zwischen unseren Gästen und Tieren zeigt sich beispielsweise beim Füttern und Spazieren mit den Ponys – eine bereichernde Begegnung für alle Beteiligten.



Gemeinsame Erlebnisse verbinden – Ein Ausflug in der Gruppe stärkt den Zusammenhalt: Die Schifffahrt auf dem Rhein war für unsere Männergruppe ein unvergessliches Highlight.

Unsere Werte

«Einheit in Vielfalt» auf allen Etagen

Wie jedes Jahr hatten alle Mitarbeitenden im Alters- und Pflegeheim Madle die Gelegenheit, das Jahresmotto kreativ im Alltag umzusetzen. Mit «Einheit in Vielfalt» wählten wir ein vielschichtiges Motto, das uns inspirierte und herausforderte.

Es verdeutlicht, wie bedeutend Zusammenarbeit ist, und welches Potenzial in der Vielfalt unserer Gemeinschaft steckt. Die individuellen Stärken, Ideen und Talente unserer Mitarbeitenden führten zu unvergesslichen Momenten, deren Ergebnisse für sich sprechen.

Jedes Team hat sich mit grosser Begeisterung dem Jahresmotto gewidmet und spezielle Events organisiert, welche die kulturelle Vielfalt unseres Hauses zelebrierten:



1. Obergeschoss

Ein Mitarbeitenden-Abend, bei dem kulinarische Spezialitäten aus den Herkunftsländern der Teammitglieder zubereitet wurden. Die Gäste genossen einen abwechslungsreichen Apéro aus verschiedenen europäischen Regionen, eine grossartige traditionelle spanische Paella, sowie verschiedene feine Desserts.

2. Obergeschoss

Ein internationaler Mittagsevent mit Spezialitäten aus insgesamt zehn Ländern von vier Kontinenten. Der festlich geschmückte Raum mit den Flaggen der Herkunftsländer sorgte für eine farbenfrohe Atmosphäre. Alle Gäste und Mitarbeitenden wurden in den jeweiligen Sprachen begrüsst und mit einem herzlichen «E Guete» in der jeweiligen Landessprache zum Essen eingeladen.

3. Obergeschoss

Ein interaktiver Nachmittag, an dem Mitarbeitende und Gäste die Vielfalt hautnah erleben konnten. Mit selbst gestalteten Flaggen und persönlichen Geschichten gaben die Mitarbeitenden Einblick in ihre Herkunftsländer und servierten traditionelle Spezialitäten.

4. Obergeschoss (Attika)

Hier zeigte sich die Weltverbundenheit auf besonders kreative Weise. Gemeinsam mit den Gästen wurde «Dubai Schoggi» hergestellt – eine süsse Spezialität, die für ihre exotischen Zutaten und aussergewöhnlichen Aromen bekannt ist.

Fazit

Bereicherung und Dankbarkeit

Die Vielfalt der Darbietungen zeigte nicht nur die unterschiedlichen kulturellen Hintergründe unserer Mitarbeitenden, sondern verdeutlichte auch, wie bereichernd und inspirierend interkultureller Austausch ist. Wir durften Neues lernen, Erstaunliches erleben und wurden immer wieder aufs Neue beeindruckt.

Die zahlreichen Begegnungen und die gemeinsame Freude an den verschiedenen Beiträgen machten deutlich: Einheit in Vielfalt ist im Madle keine



“ Die individuellen Stärken, Ideen und Talente unserer Mitarbeitenden führten zu unvergesslichen Momenten, deren Ergebnisse für sich sprechen. ”

leere Phrase, sondern gelebte Wirklichkeit. Wir haben erfahren, dass unsere Unterschiede uns nicht trennen, sondern uns bereichern und verbinden. Jeder und jede Einzelne ist ein wertvoller Teil unserer Gemeinschaft – gemeinsam sind wir stark. Mit dieser Erfahrung blicken wir dankbar auf das Jahr 2024 zurück und freuen uns darauf, auch in Zukunft unsere Vielfalt als Einheit zu leben.

Priska Buri (in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden der Pflege)

«Dass ich das noch erleben darf!»

Die meisten von uns kennen wahrscheinlich diese Klassenfotos aus der Primar- oder Oberstufe oder von Vereinsausflügen: stehend vor dem Dampfschiff am Vierwaldstättersee, meistens lächelnd, manchmal auch unsicher wirkend. Immer wieder werden wir melancholisch, wenn wir diese Fotos hervorholen und Erinnerungen abrufen aus vergangenen Zeiten.



In einem Altersheim ist dieses Abrufen im Sinne von «Weisch no, womer dört...?» etwas Wertvolles. Mit Erinnerungen kann man Erlebtes besser abschliessen und so mit sich ins Reine kommen.

Die Aktivierung hatte sich für 2024 das Jahresziel gesetzt, Wünsche unserer Gäste zu erfüllen. Teilweise können wir diese aus Gesprächen «zwischen den Zeilen» erahnen, oder die Wünsche werden konkret geäussert. So geschehen ist dies, als wir ein Treffen für ehemalige Turnerinnen organisierten. Zwei Frauen, die bei uns wohnen, haben viele Jahre im Verein mitgeturnt. Die Wiedersehensfreude war gross. Viele schöne Erinnerungen wurden aufgerufen. Gleichzeitig ergaben sich gute, aber auch aufwühlende Gespräche über einen Eintritt ins Altersheim.

Freude schenken

Bei anderer Gelegenheit äusserte ein weiblicher Gast den konkreten Wunsch, Tipps für die kosmetische Gesichtspflege zu erhalten. Der Wunsch,

bis ins hohe Alter gepflegt auszusehen, hat mit Würde zu tun und auch damit, dass man sich besser fühlt, wenn man gepflegt ist. Mittels einer Umfrage haben wir herausgefunden, dass es viele Frauen gibt, die gerne einmal an einem Schönheits- und Verwönmorgen teilnehmen würden. Einfach zusammen plaudern, einen Prosecco trinken und sich mit einer Hand- und Kopfmassage verwöhnen lassen. Manche liessen sich die Nägel lackieren oder auch ein dezentes Make-up auftragen. Dabei entstanden schöne Gespräche, bei denen der oft beschwerliche Alltag in den Hintergrund rückte. Der Morgen war auch für uns ein voller Erfolg. Das Erlebte zeigt uns, dass es sich immer lohnt, Freude zu schenken.

Inzwischen haben wir bereits weitere Wünsche erfüllt. Eine Männergruppe bat darum, im Restaurant auf der Sichert in Liestal ein Bierchen trinken zu gehen. Eine andere Person wollte einfach einmal in der Stadt einen Kaffee trinken, über den Marktplatz schlendern und dann in einem Modegeschäft Kleider bestaunen.

“ Die Wiedersehensfreude war gross. Viele schöne Erinnerungen wurden aufgerufen. Gleichzeitig ergaben sich gute, aber auch aufwühlende Gespräche über einen Eintritt ins Altersheim. ”

Innere Sehnsucht

Ein weiterer Wunsch war, wieder einmal auf den Friedhof zu gehen, um die Gräber von verstorbenen Freunden aufzusuchen. Wenn wir mit unseren Gästen Orte aus der Vergangenheit aufsuchen, kann das einerseits Glücksgefühle auslösen, andererseits kann auch Trauer aufkommen. Es ist schön, wenn wir unsere Gäste in diesen Situationen begleiten und unterstützen können. Deshalb erstaunt es auch nicht, dass die meisten Wünsche nicht materieller Art sind, sondern aus einer inneren Sehnsucht entstehen, etwas nochmals erleben zu dürfen. Vielleicht hat man sich mit seinem besten Kumpel an einem bestimmten Ort wöchentlich zum Bier getroffen, oder man sass mit seiner Frau immer auf genau dieser Sitzbank am Rhein.

Reaktionen wie: «Dass ich das noch einmal erleben darf!», sind nicht selten und spornen uns zu weiteren Ideen zum Erfüllen von Wünschen an. Bilder aus der Vergangenheit werden durch diese Erlebnisse farbig und lebendig. Das Fazit unseres Jahresziels ist, dass es wenig braucht, um einen Menschen ein bisschen glücklich zu machen.

Bettina Vogt, Aktivierung



Kochen ist Leidenschaft

Das Kochen weckt Emotionen, drückt Liebe sowie Kreativität aus, verbindet Menschen und bringt sie einander näher. Es ist meine persönliche Art, anderen etwas von meiner Freude und Fürsorge weiter zu geben.

Die eigene Signatur in der Zubereitung eines schönen und feinen Essens wiederzufinden, ist (m)ein Abenteuer, das niemals endet und am 1. Juli 1996 im Madle begonnen hat.

Mein Name ist Fernande Capelle. Mit 31 Jahren und bereits elf Jahren Erfahrung als Köchin in verschiedenen Gastbetrieben hat am 1. Juli 1996 mein Kochabenteuer im Alters- und Pflegeheim Madle seinen Lauf genommen. Zu dieser Zeit bewirtete die Madle-Küche, bestehend aus dem Küchenchef, einem Lernenden, zwei Köchinnen sowie fünf Küchenhilfen lediglich 75 bewohnende Gäste. Vom ersten Moment an wurde ich im Team gut aufgenommen, fühlte mich hier wohl und war rasch eingearbeitet. Das war eine wichtige Basis, denn nur wenige Monate nach meinem Start fiel der Startschuss für das Projekt «Essen auf Räder». Dieses sorgt dafür, dass externe Gäste in den Genuss unseres feinen Essens kommen, indem wir ihnen die frisch angerichteten Menüs in sogenannten «Köfflerli» nach Hause liefern.



Haus und Küche wachsen

Mit dem wachsenden Interesse der Menschen, das Madle als ihr Zuhause zu bezeichnen, war eine Vergrösserung des Hauses insgesamt und somit auch der Umbau der Küche unabdingbar. Der Spatenstich wurde im Jahre 2002 vorgenommen. Der Umbau dauerte bis 2005. Eine Herausforderung für das ganze Küchen-Team war, die Mahlzeiten während des sechsmonatigen Küchenumbaus ausser Haus im Militärkeller «Lachmatt» zu produzieren und anschliessend die Menüs ins Madle zurück zu transportieren. Die Koordination und die tägliche Zubereitung des Essens, möglichst ohne

Qualitätsverlust, erforderten unser aller Erfahrung, Improvisationstalent und Flexibilität.

Anfang September 2004 war es dann soweit: Die neue Küche konnte bezogen werden – und die Kapazitäten wurden grösser: Das «Essen auf Räder» wurde von 30 auf 60 Mahlzeiten aufgestockt. Überdies kamen mit dem Umbau neue bewohnende Gäste hinzu – insgesamt 114 zählte das Madle zu diesem Zeitpunkt. Ebenso wurde die Cafeteria für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht, was eine neue Herausforderung darstellte.

“ In all den Jahren hat sich das Madle und seine Küche stetig weiterentwickelt. Neue Technologien wurden eingeführt, und wir haben uns auf aktuelle Gegebenheiten kreativ angepasst. ”



Neue Möglichkeiten

Mit der neuen Infrastruktur ergaben sich für uns in der Küche weitere Möglichkeiten. Die Arbeitsabläufe wurden angepasst. Die Palette an Anlässen wurde mit Banketten, Apéros oder dem Küchenklatsch erweitert. Gerne erinnere ich mich an ein Show-Kochen an der MUBA zurück, an dem ich das Madle würdig vertreten durfte.

In all den Jahren hat sich das Madle und seine Küche stetig weiterentwickelt. Neue Technologien wurden eingeführt, und wir haben uns auf aktuelle Gegebenheiten kreativ angepasst. Dabei bezog das Madle stets das bestehende Know-how von allen Mitarbeitenden mit ein und unterstützte mich bei diversen Weiterbildungen, u. a. die Ernährung betreffend wie z. B. verschiedene Kostformen, Diätküche etc.

Arbeit mit Berufsnachwuchs

Aufgrund dieser Entwicklung wuchs natürlich auch das Küchenteam. Unter anderem konnten wir weitere Lehrplätze schaffen. Da es mich schon immer erfüllt hat, meine Erfahrungen und Kenntnisse mit anderen zu teilen, war ich von Beginn an verantwortlich für die Ausbildung und Betreuung unserer Lernenden. Die Arbeit mit dem Berufsnachwuchs ist mein persönliches Herzensprojekt bei meinem Abenteuer im Madle. Bislang durften 16 Lernende erfolgreich ihren Abschluss bei uns feiern. Es ist eine intensive Aufgabe, bei der sich nicht nur die verschiedenen Lernenden weiterentwickeln, sondern auch ich gemeinsam mit ihnen.



Bis heute ist es mir eine Freude, das Vertrauen der Lernenden und die Unterstützung aller Teammitglieder für diese Aufgabe zu erhalten. Ich bin stolz darauf, seit 28 Jahren Teil des Madle sein zu dürfen. 28 Jahre, in denen ich u. a. das Glück hatte, von drei verschiedenen Küchenchefs zu lernen, selbst Führungsverantwortung übernehmen zu dürfen und ebenso drei Heimleitende kennenlernen zu dürfen.

Ich blicke auf viele Jahre wunderbarer Begegnungen zurück, in denen es mir immer wichtig war, den Kontakt mit den bewohnenden Gästen zu pflegen, die Bedürfnisse jeden Einzelnen nachzufragen und auf diese einzugehen.

Ich freue mich darauf, noch viele weitere Erfahrungen zu machen und weiterhin die vielen positiven Aspekte meines Berufs, die meine Arbeit so wertvoll machen, zu vereinen. Das Abenteuer geht weiter!

Fernande Capelle,
Köchin



Drehscheibe des Miteinander – Geschichten von der Empfangstheke

Mein Name ist Doris Fuchs und ich wohne im schönen Baselbiet. Seit Dezember 2023 arbeite ich mit einem Pensum von 40 % am Empfang im APH Madle. Es gefällt mir hier ausserordentlich gut, vor allem, weil ich direkt mit Menschen zu tun habe.

Am Empfangsschalter suchen uns sowohl interne wie externe Gäste auf. An uns gelangen unter anderem Mitarbeitende aus anderen Bereichen, Angestellte der Post oder es melden sich Handwerker, Taxidienste oder Stelleninteressenten. Wir verbinden Anrufe weiter und nehmen Anmeldungen für Anlässe ebenso entgegen wie Anfragen für einen Heimplatz durch Privatpersonen oder Spitäler. Wenn zeitgleich Kunden am Schalter, am Telefon und direkt im Büro ein Anliegen haben, gilt es, die Übersicht zu wahren und Prioritäten zu setzen.

Morgenrituale

Oftmals erkundigen sich die Gäste schon vor dem Eingang der Post, ob ihre Zeitung eingetroffen ist. Sie sind es sich gewöhnt, bereits früh am Morgen die Zeitung zu lesen. Ich orientiere sie und es folgt ein kurzer Schwatz über das Wetter, die Schlafqualität der letzten Nacht oder die Pläne für den heutigen Tag. Herr G. holt sich meistens seine Zeitung im Restaurant. Er spaziert immer bei uns am Empfang vorbei und geniesst es, einige Worte zu wechseln. Herr M. hat mehrere Briefkontakte und es freut mich immer, wenn ich auf den Kuverts Tierbildchen oder spezielle Briefmarken entdecke.



“ Ich habe gelernt, dass das Abholen des Gesprächspartners in seinen Emotionen wie Wut, Frust oder Verwirrung helfen kann, einen verständnisvollen Umgang zu finden. ”

Verständnisvoller Umgang

Menschen, die an Demenz erkrankt sind, sprechen je nachdem für den ungeübten Zuhörer etwas wirr. Sie finden vielleicht nicht die richtigen Worte, haben aber trotzdem wichtige Anliegen. Dies bereitete mir anfangs etwas Mühe und ich wusste nicht, wie ich reagieren soll. Inzwischen habe ich die Schulung «Validation» besucht, die aufgezeigt hat, wie ein besserer und wertschätzender Umgang mit den Gästen möglich ist. Ich habe gelernt, dass das Abholen des Gesprächspartners in seinen Emotionen wie Wut, Frust oder Verwirrung helfen kann, einen verständnisvollen Umgang zu finden.

Taschengeld

Einzelne Gäste holen bei uns sogenanntes Taschengeld, zum Beispiel Frau P., die jeweils zehn Franken bezieht und sich davon «Schoggistängeli» gönnt. Das gefällt mir. Sie hat eine sehr positive Lebenseinstellung.

Ein Gast hat kurz nach seinem Eintritt gleich mehrere hundert Franken bezogen. Das ist ungewöhnlich. Er wolle ein Hochzeitsgeschenk kaufen, sagte er. Da noch keine Absprache zum Taschengeld stattgefunden hatte, und der Sohn für die Heimrechnung zuständig war, wurde dies mit ihm und dem Gast geklärt – alles war in Ordnung. Einige Gäste befremdet es verständlicherweise, wenn das «Madle» vermeintlich bei den Finanzen mitspricht. Wir haben kein Mitspracherecht, müssen allerdings Regelungen mit einem Beistand oder mit Angehörigen einhalten. Ziel davon ist, dass unsere Gäste nicht viel Bargeld auf sich tragen oder im teils unabgeschlossenen Zimmer aufbewahren.

Befindlichkeiten

Unsere neuen Gäste heissen wir jeweils in der «Madle-Post» willkommen. Aus diesem Grund fotografieren wir sie, sofern ihr Einverständnis vorliegt. Im Rahmen dieser Fotografien entstehen oft Gespräche über die aktuelle Befindlichkeit. So trat zum Beispiel Frau R. nach einem Spitalaufenthalt bei uns ein. Sie war traurig und betrübt darüber, dass sie nicht mehr nach Hause zurückkonnte. Dort sei sie immer noch bis spät in die Nacht aktiv gewesen. Ihr Eintritt sei nun eine einschneidende Veränderung. Frau V. äusserte hingegen beim Eintritt, dass sie froh sei, wenn zukünftig die Hausarbeiten wegfallen und sie sich zum Essen einfach nur hinsetzen braucht. Gleichwohl wohne sie nach wie vor noch hier in Pratteln, wo sie viele Menschen kennt.

Auf viele weitere Begegnungen freut sich:
Doris Fuchs, Empfang

Mit Teamgeist und Fachwissen für Sicherheit und Komfort



Das engagierte Team des Technischen Dienstes hat sich voller Hingabe darum gekümmert, dass die Gäste im Madle ein rundum sicheres und gemütliches Zuhause haben. Das Berichtsjahr bot verschiedene Herausforderungen. Dazu gehört die Sanierung der neuen Stationszimmer auf den Stockwerken.

Die Instandhaltung sowie anfallende Reparaturen gehören zu den Hauptaufgaben des Technischen Dienstes. Ob es nun eine Lampe ist, die nicht mehr leuchtet, oder ein Wasserhahn, dessen Wasserfluss fehlerhaft ist: Wir geben immer unser Bestes und sorgen dafür, dass alles wieder einwandfrei funktioniert.

Einen grossen Stellenwert hat für uns die Sicherheit unserer Gäste. So kontrollieren wir beispielsweise regelmässig die elektrischen Anlagen oder sorgen dafür, dass die Notausgänge gut ersichtlich und die Feuerlöscher im Notfall einsatzbereit sind. Natürlich bleibt zu hoffen, dass diese nicht benötigt werden, aber es gibt ein sicheres Gefühl zu wissen, dass alles funktioniert.

Auf dem neusten Stand

Ein echtes Highlight war die Planung und Umsetzung der neuen Stationszimmer, die von Beat Schweizer geleitet wurde. Diese neuen Räume bieten unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mehr Komfort und eine angenehmere Atmosphäre.

Jeder Tag im Technischen Dienst ist unterschiedlich und bringt neue Herausforderungen mit sich. Mal müssen wir schnell auf ein Problem reagieren: Ein Rollstuhl muss repariert werden oder eine sorgfältige Wartung steht auf dem Plan. Wir meistern das alles aufgrund unseres starken Teamgeistes und inklusive vieler netter Gespräche mit unseren Gästen. Der tägliche Rapport am Morgen und der ständige Ideenaustausch sind bei uns

“ Das übergeordnete Ziel des Technischen Dienstes ist es, dass all unsere Gäste sich bei uns wohl und sicher fühlen. ”



Standard. So bleiben immer alle auf dem neusten Stand.

Frische Ideen

Das übergeordnete Ziel des Technischen Dienstes ist es, dass all unsere Gäste sich bei uns wohl und sicher fühlen. Die neuen Stationszimmer und auch der Garten sind ein wunderbares Beispiel dafür, wie wir uns stetig dafür einsetzen, dass die Lebensqualität verbessert wird. Es bereitet uns grosse Freude, einen Beitrag zum Wohlbefinden zu leisten. Wir freuen uns schon auf ein weiteres spannendes Jahr voller Herausforderungen und Erfolge.

Wir sind dankbar, zwei neue Mitglieder in unserem Team begrüßen zu dürfen: Pascal Jenny und Philip Stoll haben frische Ideen und viel Elan mitgebracht. Gemeinsam mit Lukas Bischof und Beat Schweizer arbeiten sie daran, die Leistungen des Technischen Dienstes ständig zu verbessern. Zu unserem Team gehört auch Guido Schneebeil, unser «Springer». Er unterstützt uns tatkräftig, wenn Not am Mann ist.



Sammelsurium

Eine Fahrt auf dem Karussell durfte nicht fehlen – der Ausflug an die Herbstmesse ist jedes Jahr ein besonderes Vergnügen.



Bei der Madle-Olympiade war unsere rasende Reporterin, Bettina Vogt, hautnah mit dabei und liess sich das Spektakel nicht entgehen.



Mit Geduld und Ausdauer meisterte unser Gast, Frau Gysin, das knifflige Madle-Puzzle und setzte es innert vieler Stunden zusammen.



In unserer Kochgruppe wird nicht nur gekocht, sondern auch herzlich gelacht. Gute Laune und geselliges Beisammensein sind hier garantiert.

Strenge Doping-Kontrolle an der Madle-Olympiade: Die Geschäftsführerin, Nicole Kneubühler, unterzieht die Teilnehmenden zusammen mit der Leiterin Aktivierung, Esther Meier, einer genauen Kontrolle.





Wer steckt wohl unter dieser Verkleidung? Die Überraschung war gross, als unsere Gäste die versteckten Schoggi-Osterhasen entdeckten.



Eine köstliche Erfrischung erwartete unsere Gäste, als Sabine Müller von der Aktivierung ihnen ein mit viel Liebe hausgemachtes Frappé servierte.



Mit Musik und Gesang setzte die Administration das Jahresmotto um und liess auf jedem Stockwerk das Lied «Ein bisschen Frieden» für unsere Gäste erklingen.



Der Winter hielt Einzug in unser Haus, als die Aktivierung Schneemänner erschuf und gemeinsam mit unseren Gästen eine winterliche Szenerie gestaltete.



Wer kann am schnellsten die Wäsche aufhängen? Diese spannende Herausforderung der Madle-Olympiade sorgte für viele Lacher und engagierten Einsatz.





Impressionen unserer Anlässe und Aktivitäten

Unsere Bewohnerinnen und Bewohner schwangen das Tanzbein mit viel Freude. Die Polonaise sorgte für strahlende Gesichter und zeugte von ausgelassener Stimmung.



Sobald die Sonne lacht, drehen unsere sportlichen Tandem-Duos regelmässig eine Runde durch Pratteln.





Unsere Geschäftsführerin, Nicole Kneubühler, begleitete am 1. August-Fest feierlich das Baselbieter Lied.



Clownin Lilly von der Wunderblume sorgte für einen humorvollen Tag.

Personelles

Wir bieten unseren Mitarbeitenden viel Freiraum und Selbstständigkeit, um ihr Potenzial zu entwickeln.



134

Mitarbeitende



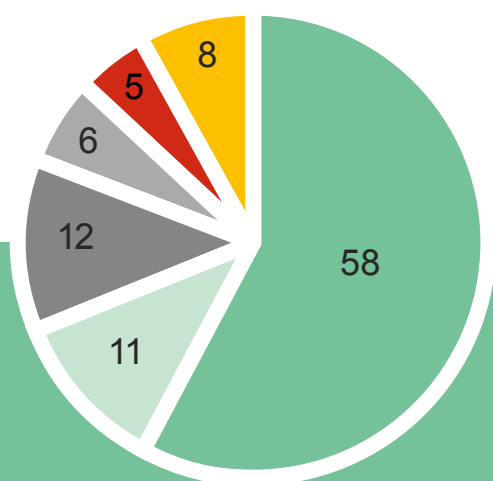
98

Vollzeitstellen



10

Lernende



Personalressourcen in %

- Pflege
- Küche
- Hauswirtschaft
- Verwaltung
- Aktivierung
- Hausdienst

Neueintritte 2024

Wir hiessen folgende Mitarbeitende neu im Madle willkommen:

Daniela Bruschi	01.02.2024	Pflege
Viviane Mesic-Baiker	01.04.2024	Berufsbildungsverantwortliche
Shirly Brand	01.05.2024	Hauswirtschaft
Danijela Ilic	01.06.2024	Pflege
Pascal Jenni	01.06.2024	Hausdienst
Aida Music	01.06.2024	Pflege
Jacqueline Gruner	01.07.2024	Pflege
Sürmeli Bakimci	01.08.2024	Pflege
Christian Haile	01.08.2024	Pflege
Kristina Kolaj	01.08.2024	Pflege
Laura Strada Lopez	01.08.2024	Pflege
Luan Strübin	01.08.2024	Küche
Sarah Erbsmehl	01.09.2024	Pflege
Diana Orlandi	01.09.2024	Aktivierung
Comfort Schaffner	01.09.2024	Hauswirtschaft
Marianne Schneider	01.09.2024	Hauswirtschaft
Nadja Vogler	01.09.2024	Pflege
Sina Habegger	01.10.2024	Pflege
Philip Stoll	01.11.2024	Hausdienst

Personelles in Bildern



Der Grundstein für gutes Arbeiten miteinander: Freude und Vertrauen.



Mit dem FCB-Teambus ging es auf den Personalausflug zum Rheinfl.

Die Sommernachtsparty im Bredella in Pratteln sorgte für gute Stimmung.



Der Zukunftstag im letzten Jahr wurde sehr gut besucht und vermittelte den Kindern ein positives Bild der verschiedenen Berufe im Madle.



Mit Freude an der Arbeit: Unser Koch-Lernender Jordan Denelavas.



Ständige Weiterbildung: Der Workshop mit Ursula Eberle zum Thema «Dienstleistungskommunikation» begleitete uns das ganze Jahr.

Dienstjubiläen

Auch im Jahr 2024 durften wir langjährigen Mitarbeitenden zu ihrem Dienstjubiläum gratulieren:

Monika Hudson-Häusermann	35 Jahre	Pflege 4. OG
Beisa Basic-Midzan	20 Jahre	Pflege 4. OG
Maria Lombardi	20 Jahre	Pflege 1. OG
Perinparasa Velayutham	20 Jahre	Küche
Sigrid Clauss	15 Jahre	Pflege 4. OG
Salomy Parayil	15 Jahre	Pflege 2. OG
Vildane Shabani	15 Jahre	Lingerie
Youlo Strasser	15 Jahre	Pflege 4. OG
Özlem Karaagac	10 Jahre	Pflege 3. OG
Chime Rinzin Kibu	10 Jahre	Lingerie
Djeljan Nuredini	10 Jahre	Pflege 1. OG
Cedric Albrecht	5 Jahre	Küche
Arberi Gerxhani-Brahaj	5 Jahre	Pflege 3. OG
Güler Kara	5 Jahre	Pflege 4. OG
Fadila Palic	5 Jahre	Hauswirtschaft
Tenzin Lhatse Samkhang	5 Jahre	Lingerie
Guido Schneebeil	5 Jahre	Hauswirtschaft
Janani Sriraman	5 Jahre	Pflege Nachtwache
Marco Sutter	5 Jahre	Küche
Rebekka Widmer	5 Jahre	Aktivierung

Pensionierungen

Flory Pulprayil







Unsere Gäste

Altersstruktur am Stichtag

Stand per 31. Dezember 2024



		Frauen		Männer	
		per 31.12.24	per 31.12.23	per 31.12.24	per 31.12.23
Älteste Person	Jahre	98	101	98	100
Jüngste Person	Jahre	58	59	57	56
Durchschnittsalter		85.82		85.77	
Altersdurchschnitt gesamt					
– am 31. Dezember 2023			86.35		
– am 31. Dezember 2024			85.81		



Alters- verteilung der Gäste

■ 2024
■ 2023
■ 2022



Herkunftsgemeinden

Die Gäste, die sich per 31.12.2024 in unserem Heim aufhielten, haben ihren zivilrechtlichen Wohnsitz in folgenden Gemeinden:

	Frauen	Männer	Total	Vorjahr
Pratteln	60	29	89	94
Augst	5	3	8	7
Giebenach	0	0	0	0
Andere Gemeinden BL	12	4	16	12
Andere Kantone	1	1	2	2
Total Belegung			115	115

Frauen 78

Männer 37

**Anzahl Gäste
nach Pflegestufe**

aufgeteilt in BESA-Stufen		Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6	Stufe 7	Stufe 8	Stufe 9	Stufe 10	Stufe 11	Stufe 12
Total	115	2	10	15	12	19	13	12	16	12	3	1	0
Vorjahr	115	3	11	10	19	21	12	19	9	7	2	1	1





Spenden

Auch im vergangenen Jahr durften wir wiederum diverse Zuwendungen, Spenden und Legate entgegennehmen. Wir finanzieren damit Veranstaltungen, Ausflüge und Geschenke zu Gunsten unserer Gäste. Zweckgebundene Spenden und Legate werden selbstredend ihrem Zweck entsprechend eingesetzt.

CHF 3'467.00	für Kranzablösungen zu Ehren Verstorbener
CHF 2'045.00	Spendeneingang nach Versand Geschäftsbericht
CHF 590.50	Spendeneingang Diverse
CHF 71'653.65	Legate von Verstorbenen

Allen Spendern und Gönnern sagen wir ganz herzlich Dankeschön!

Jahresrechnung

	31.12.2024 CHF	31.12.2023 CHF
AKTIVEN		
Umlaufvermögen		
Kasse	6'322	3'772
Post-, Bankguthaben	1'851'828	8'882'236
Wertschriften kurzfristig mit Börsenkurs	1'450'611	7'809'890
Flüssige Mittel und kurzfristig gehaltene Aktiven	10'740'386	9'264'273
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'402'962	1'300'405
./.. Wertberichtigungen Forderungen aus L&L	–70'148	–65'020
Übrige kurzfristige Forderungen	48'229	37'427
Forderungen	1'381'043	1'272'812
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	42'970	43'635
Aktive Rechnungsabgrenzungen	23'832	5'226
Total Umlaufvermögen	12'188'231	10'585'946
Anlagevermögen		
Mobiliar, Einrichtungen	494'591	531'549
Informatik	49'654	69'624
Mobile Sachanlagen	544'245	601'173
Stammliegenschaft	10'312'053	10'312'053
./.. Beiträge und Spenden	–7'405'459	–7'405'459
./.. Kumulierte Wertberichtigungen	–2'906'594	–2'906'594
Heimerweiterung und -sanierung		
Grundstücke	935'128	935'128
Heimerweiterung Baukosten	28'053'371	28'053'371
./.. Beiträge und Spenden	–17'314'302	–17'314'302
./.. Kumulierte Wertberichtigungen	–10'739'068	–10'739'068
Immobilie Sachanlagen	935'128	935'128
Total Anlagevermögen	1'479'373	1'536'301
TOTAL AKTIVEN	13'667'604	12'122'247

PASSIVEN

	31.12.2024 CHF	31.12.2023 CHF
Fremdkapital		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	297'383	350'924
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'049'992	1'007'991
Passive Rechnungsabgrenzungen	18'901	17'328
Fremdkapital kurzfristig	1'366'276	1'376'243
Rückstellungen	10'535'933	9'116'053
Fremdkapital langfristig	7'942'722	7'942'722
Total Fremdkapital	11'902'209	10'492'296
Eigenkapital		
	579'518	574'183
Stiftungskapital		
Fonds	1'128'365	1'050'433
Jahresgewinn/-verlust	57'512	5'335
Total Eigenkapital	1'765'395	1'629'951
TOTAL PASSIVEN	13'667'604	12'122'247

Kennzahlen

	BERECHNUNG	CHF	2024 %	2023 %
LIQUIDITÄT I	Flüssige Mittel / Kurzfrist. Fremdkapital	10'740'386 1'366'276	786	673
LIQUIDITÄT II	Flüssige Mittel + Debitoren / Kurzfrist. Fremdkapital	12'121'429 1'366'276	887	765
FINANZIERUNGS- VERHÄLTNIS	Fremdkapital / Eigenkapital	11'902'209 1'765'395	674	643
EIGENFINANZIERUNGS- GRAD	Eigenkapital / Gesamtkapital	1'765'395 13'667'604	13	13
ANLAGEN- DECKUNGSGRAD I	Eigenkapital / Anlagevermögen	1'765'395 1'536'301	106	106
ANLAGEN- DECKUNGSGRAD II	Eigenkapital + langfr. Fremdkap. / Anlagevermögen	9'122'673 1'479'373	616	593
DEBITORENFRIST	Ø-Debitorenbestand × 360 Tage / Total Erträge	1'328'000 14'930'000	Tage 32.02	Tage 32.11

Erfolgsrechnung

	2024 CHF	2023 CHF
Dienstleistungserlös	14'121'173	13'089'805
Ertragsminderungen	–5'128	–8'122
Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen	14'116'045	13'081'683
übrige Betriebserträge	813'955	775'417
Medizinischer Bedarf	–118'262	–184'779
Lebensmittelaufwand	–943'499	–897'546
Direkter Aufwand	–1'061'761	–1'082'325
Bruttogewinn 1	13'868'239	12'774'775
Lohnaufwand	–8'314'091	–7'994'041
Sozialversicherungsaufwand	–1'410'133	–1'363'014
externe Honorare	–42'289	–54'963
Übriger Personalaufwand	–125'315	–108'387
Personalaufwand	–9'891'828	–9'520'405
Bruttogewinn 2	3'976'411	3'254'370
Unterhalt, Reparatur, Ersatz, Leasing mobile Sachanlagen	–693'235	–589'600
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	–82'086	–88'094
Energie-, Wasser-, Entsorgungsaufwand	–363'662	–471'131
Haushaltaufwand	–403'315	–400'844
Büro- und Verwaltung	–261'377	–398'552
Sonstiger betrieblicher Aufwand	–36'790	–40'585
Übriger betrieblicher Aufwand	–1'840'465	–1'988'806
Projekte und Anschaffungen	–160'759	–126'827
Fremdkapitalzinsen	0	0
Abschreibungen, Wertber. auf Anlagevermögen	–1'195'233	–1'003'365
Anlagenutzung	–1'355'992	–1'130'192
Betriebserfolg	779'954	135'372
Finanzaufwand	–29'302	–23'869
Finanzertrag	126'889	105'506
Nicht realisierter Kursverlust	0	0
Finanzerfolg	97'587	81'637
Betriebsfremder Aufwand	–861'604	–216'604
Betriebsfremder Ertrag	41'575	4'930
Betriebsfremder Erfolg	–820'029	–211'674
Jahresgewinn / -verlust	57'512	5'335

Geldflussrechnung

	2024 CHF	2023 CHF
Betrieb		
Jahresgewinn/-verlust	57'512	5'335
Abschreibungen/Wertberichtigungen Anlagevermögen	1'195'233	1'003'365
Veränderungen Rückstellungen	1'419'879	1'173'331
Veränderung Rückstellungen über Abschreibungen	–850'000	–850'000
Veränderung kurzfristige Forderungen	–107'509	–153'713
Veränderung Vorräte und nicht fakturierte Leistungen	665	–548
Veränderung aktive Rechnungsabgrenzungen	–18'605	–1'123
Veränderung kurzfristige Verbindlichkeiten	–12'262	72'882
Veränderung passive Rechnungsabgrenzungen	1'573	–30'861
Nicht realisierter Verlust aus Wertschriften	0	0
Sonstige nicht liquiditätswirksame Posten	0	0
Geldfluss aus Betriebstätigkeit	1'686'486	1'218'668
Investition		
Investitionen in Sachanlagen	–357'402	–240'174
Investitionen in Wertschriften	–1'547'414	–1'542'022
Geldfluss aus Investitionstätigkeit	–1'904'816	–1'782'196
Finanzierung		
Veränderung langfristige Verbindlichkeiten	500'000	0
Auflösung Wertschriften UBS	44'164	0
Veränderung Fonds	77'933	2'675
Geldfluss aus Finanzierungstätigkeit	622'097	2'675
Veränderung flüssige Mittel	403'767	–560'853
Anfangsbestand flüssige Mittel	1'454'382	2'015'235
Schlussbestand flüssige Mittel	1'858'149	1'454'382
Veränderung flüssige Mittel gemäss Bilanz	403'767	–560'853

Bericht der Revisionsstelle

TRETOR AG

Industriestrasse 7
4410 Liestal
T 061 926 83 83

Aeschenplatz 4
4052 Basel
T 061 270 10 70

info@tretor.ch
www.tretor.ch

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an den Stiftungsrat der Alters- und Pflegeheim Madle, Pratteln

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung, Geldflussrechnung und Anhang) der Alters- und Pflegeheim Madle für das am 31. Dezember 2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz, Stiftungsurkunde und Reglementen entspricht.

Liestal, 17. März 2025

TRETOR AG

Adrian Schaller
geschäftsführender Revisionspartner
des Revisors

Stefan Todorovic
geschäftsführender Revisionspartner

Beilagen

- * Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung, Geldflussrechnung und Anhang)

Organe

Stiftungsrätinnen und Stiftungsräte per 31.12.2024

Ueli Meier	Präsident	Einwohnergemeinde Pratteln
Gaby Graf Hänger	Vizepräsidentin	Einwohnergemeinde Pratteln
Ralph Wächter	Mitglied	Einwohnergemeinde Augst
Marlies Hartmann Käfer	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Ernst Suter	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Andreas Brodbeck	Mitglied	Einwohnergemeinde Giebenach
Dr. Bernhard Keller	Mitglied	Kath. Kirchgemeinde Pratteln/Augst
Marianne Jörg	Mitglied	Ref. Kirchgemeinde Pratteln/Augst
Sandra Felber	Mitglied	Bürgergemeinde Pratteln

Nicole Kneubühler	Geschäftsführerin
-------------------	-------------------

Beirat

Ueli Meier	Vorsitzender
Gaby Graf Hänger	Vizepräsidentin
Marianne Jörg	Mitglied

Revisionsstelle

TRETOR AG, Industriestrasse 7, 4410 Liestal



Folgen Sie uns auf:



@MadlePratteln