

Jahresbericht 2021





INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort des Präsidenten	4/5
Das Jahr im Überblick	6/7
Impressionen zum Jahresmotto 2021	8/9
Unsere Werte	
Gesucht: Pflegenachwuchs	10/11
Wie ein grosser Gemeinschaftsraum	12/13
Musik verbindet, erinnert und ergreift	14/15
Ein Tag in der Küche	16/17
Des Madle's neue Kleider	18/19
Sammelsurium	20/21
Impressionen zu unseren Anlässen 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 2021: Weniger «Ich» – Mehr «Du» – Viel «Wir»



Liebe Leserin,
lieber Leser

Ein Jahresbericht ist wie ein Fenster. Er ermöglicht Einblicke in eine Institution, gibt den Blick frei auf die Ausstattung, die Bewohnerinnen und Bewohner sowie das Geschehen im Innern. Herzlich willkommen, schön nehmen Sie sich einige Minuten Zeit für einen Blick in das Alters- und Pflegeheim Madle.

Anfangs Jahr durfte ich das Stiftungsratspräsidium von Thomas Berger übernehmen. Meine Einblicke und Eindrücke seither waren vielfältig, berührend und vor allem angesichts der komplizierten und bemühenden Corona-Situation respektierend. Viel schwieriger kann eine Situation für eine Institution, die auf das «Wir», auf das Gemeinsame,

das Zusammensein und nicht auf das Trennende hinarbeiten will, nicht sein. Da sind selbst Begriffe wie Lockdown oder Isolation Schreckgespenster. Diesen zum Trotz den Gästen im Grossen und im Kleinen und unter immer wieder ändernden Rahmenbedingungen ein gutes Leben und ein Gemeinschaftsgefühl zu bieten, hat alle an die Grenzen ihrer Belastbarkeit geführt; leider in einzelnen Fällen auch über diese Grenzen hinaus. Es ist nicht erstaunlich, wenn sich derzeit mehr Mitarbeitende als üblich aus dem Pflegedienst verabschieden. Da wird eben auch deutlich, dass Applaus nicht ausreicht, um eine gute Situation für das Pflegepersonal sicherzustellen.

Das scheint mir eine der grossen Herausforderungen zu sein, der sich die Leitung und der Stiftungsrat des Madle stellen müssen. Gutes und aufmerksames Personal auf allen Stufen ist die Voraussetzung für ein offenes und ins Dorfleben integriertes «Madle», wie ich es mir wünsche, für dieses «viel WIR» diesseits und jenseits der beschränkenden Mauern eines Hauses. Das herzliche und beherzte Personal ist es auch, das den Unterschied ausmacht, wenn es um die Zufriedenheit der Gäste geht. Ich wünsche mir darum für das laufende und die kommenden Jahre nichts weniger, als dass wir das beschwerliche Gestern hinter uns lassen können und uns der Gestaltung des Neuen widmen können: Gemeinsam für uns alle!

Meine Wahrnehmung des vergangenen Jahres als neuer Präsident kann nur unvollständig und somit nicht abschliessend sein. Ich habe aber in den vergangenen Monaten im Madle erlebt, dass viele engagierte Mitarbeitende trotz der nach wie vor herausfordernden Situation sehr gute Arbeit leisten. Dass die Gäste trotz schwieriger Umstände –

“ Ganz gleich, wie beschwerlich das Gestern war, stets kannst du im Heute von Neuem beginnen. ”



neben Corona sind auch die laufenden Umbauarbeiten zu erwähnen – sehr zufrieden sind. Dafür bin ich allen Beteiligten dankbar: den Pflegenden für ihren herzlichen und beherzten Einsatz, dem Küchenteam, das mit seinen Köstlichkeiten im Alltag für Ablenkung sorgt, dem Hausdienst für das zuverlässige Funktionieren (und Organisieren) der Technik und dem Leitungsteam für das Führen mit Überzeugung und Augenmass. Schliesslich danke ich auch meinen Kolleginnen und Kollegen des Stiftungsrates für den offenen Empfang und den konstruktiven und kritischen Dialog. Zuletzt gebührt auch meinem Vorgänger, Thomas Berger, ein herzliches Dankeschön. In den letzten fünf Jahren hat er die Geschicke der Institution Madle mit Weitblick und Fingerspitzengefühl auf einem guten Kurs gehalten.

Danke schliesslich Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, wenn Sie es mit der Lektüre bis hierhin geschafft haben. Das Wichtige und Interessante folgt auf den kommenden Seiten. Hier werden Ihnen gleich mehrere Fenster geöffnet mit Bildern, Texten und Zahlen. Und wenn Ihnen noch etwas fehlt, wenn Sie noch eine Frage haben: Rufen Sie an, wir sind für Sie da, egal ob Sie Gast, Angehöriger oder Angehörige oder einfach eine interessierte Person sind. Wir öffnen Ihnen gerne auch eine Türe.

Ueli Meier,
Präsident des Stiftungsrates

Das Jahr im Überblick



“ Weniger «Ich» Mehr «Du» Viel «Wir» ”

So lautete unser Jahresmotto 2021, das gerade in Zeiten von Corona eine ganz spezielle Bedeutung erhalten hat. Freiheit versus Sicherheit – ein Thema, mit dem Alters- und Pflegeheime nicht erst seit Corona konfrontiert sind.

Ein Jahr, in dem viele unserer Gäste vergessen haben, wie unsere Mitarbeitenden ohne Hygienemaske aussehen. Ein Jahr, in dem Gäste und auch Personal auf sehr viel verzichten mussten: Anlässe, gemeinsame Aktivitäten, manchmal sogar Besuche. Ein Jahr mit zahlreichen zusätzlichen behördlichen Vorgaben, mit Einschränkungen, Kontrollen, sozialer Distanz und Verzicht. Ein Jahr, das uns allen viel abverlangt hat.

Gäste wie auch Mitarbeitende mussten wiederholt in Kontaktquarantäne, Besuchende wurden auf 3G kontrolliert und registriert, regelmässiges Testen war Pflicht und Normalität. Themen wie Testen und

Impfen spalteten die Gesellschaft auch im Madle. Die vielen kurzfristigen Ausfälle, die es zu kompensieren galt, brachten viele von uns an ihre Grenzen. Home-Office ist in einem Alters- und Pflegeheim nur vereinzelt möglich. Temporäre Angestellte halfen, die zusätzlichen Aufgaben (Eingangskontrolle, Testadministration etc.) zu bewältigen.

Trotzdem ist es uns auch im Jahr 2021 gelungen zu verhindern, dass unsere Gäste sich mit Corona infizierten und viel wichtiger: Wir konnten ihnen weiterhin jederzeit eine sehr gute Lebensqualität bei uns im Heim ermöglichen. Aktivitäten in Kleingruppen und Einzelaktivitäten waren in dieser Zeit das Mittel zum Zweck; möglichst viel Zeit draussen im Park und in unserem neu gestalteten Garten zu verbringen, die beste Alternative.

Neuerungen und Modernisierungen blieben aber auch im Berichtsjahr nicht auf der Strecke. Die Umstellung des Medikamentenabgabesystems auf Medifilm-Blistering ermöglicht neu effizientere und fehlerfreie Abläufe. Durch die Sanierung von Nasszellen im 3. Stock wird künftig allen Gästen eine eigene Dusche in ihrer Nasszelle zur Verfügung stehen. Eine Lohnvergleichsanalyse hat uns bescheinigt, dass wir für Männer wie auch für Frauen gleich faire Anstellungsbedingungen bieten. Umfangreiche Vorbereitungen für das neue Elektronische Patientendossier (EPD) wurden in Angriff genommen. Neue Berufskleider in verschiedenen Farben bringen einen frischen Wind ins Heim und eine gemeinsame Aktion (Papierflieger) konnten wir zur Freude aller Teilnehmenden draussen sogar unter Corona-Bedingungen umsetzen.

Unsere vielseitig geschätzten abwechslungsreichen Mahlzeiten sind nach der Pensionierung unseres langjährigen Küchenchefs mit einem nahtlosen Übergang durch seinen engagierten Nachfolger weiterhin in Top-Qualität gewährleistet, und trotz wechselhafter Auslastung konnte das Berichtsjahr auch in finanzieller Hinsicht erfolgreich abgeschlossen werden.

Unser herzlicher Dank gilt Ihnen allen. Unseren Mitarbeitenden, die auch in schwierigen Zeiten stets ihr Bestes geben, unseren Gästen und ihren

Angehörigen für ihr Vertrauen und ihre Mithilfe, so dass wir auch in diesem Jahr unter erschwerten Rahmenbedingungen ein attraktives Angebot und eine optimale Pflege und Betreuung gewährleisten konnten.

Nicole Kneubühler
Geschäftsführerin



Impressionen zum Jahresmotto 2021



Kann man als Senior in einem Alters- und Pflegeheim noch Höhenflüge erleben? Wir sagen klar «ja» und haben eine schöne Aktion gestartet: Bewohnende und Mitarbeitende liessen gemeinsam bunte Papierflieger von den Balkonen in die Luft.



Der Ausflug in die Blindenhundeschule Liestal hat unseren Gästen sehr gefallen.

Unser Naturgarten blüht und gedeiht prächtig.



Unser Velotag im August 2021 war ein voller Erfolg. Nebst einer rasanten Fahrt gab es auch Musik und eine feine Früchtebowle. Jede Woche unternehmen wir bei schönem Wetter Veloausflüge mit unseren Gästen.



Wöchentlich trifft sich unsere Kochgruppe für ein köstliches Mittagessen, das natürlich selber zubereitet wird.

Unsere Werte

Gesucht: Pflegenachwuchs

Im August 2022 beginnen vier junge Menschen ihre Berufskarriere in der Pflege im Madle. Der Berufsbildung ist es ein grosses Anliegen, dass intern ein möglichst grosses Aus- und Weiterbildungsspektrum angeboten wird.

Fachkräfte im Pflegebereich sind in der Schweiz bekanntlich ein rares Gut – und werden das voraussichtlich auch noch für lange Zeit bleiben. Umso wichtiger ist die Förderung des Berufsnachwuchses. Der Weg, den Bildungsgang Dipl. Pflegefachfrau/-mann im Madle anbieten zu können, war lang und beschwerlich – ist aber nun seit September 2021 Realität. Die neuen Bestimmungen bezüglich Ausbildungen im Gesundheitswesen sowie die politischen Gegebenheiten machten es erforderlich, dass alle Gesundheitsbetriebe ihre Mitarbeitenden in den verschiedenen Anstellungsgraden deklarieren. Aufgrund dieser Erhebung wurde anschliessend berechnet, wie viel Ausbildungspotenzial ein Betrieb aufweist – ein Fingerzeig für alle Institutionen, um auf die Wichtigkeit der internen Ausbildung und die dringend nötige Förderung des Nachwuchses generell aufmerksam zu machen.



Viele Wege führen nach Rom

Das Madle hat bislang die Aufgabe, geeignete, loyale und wissbegierige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu gewinnen, gut gemeistert. Bedeutend schwieriger ist es hingegen, junge Menschen für den Einstieg in den Pflegeberuf zu motivieren. Diese müssen hierfür die nötige Leidenschaft, das Pflichtbewusstsein sowie das Herzblut mitbringen. Je nach Ausbildungsniveau oder Ausbildungsstufe ist eine ansprechende schulische Leistung erforderlich. Die meisten Jugendlichen, die das Gymnasium oder die Fachmittelschule absolviert haben, streben allerdings weiterführende Schulen und/oder eine universitäre Bildung an.

Ganz nach dem Motto «viele Wege führen nach Rom» besteht aber auch die Möglichkeit, an eine Grundbildung mit Berufsattest (EBA) eine Zertifikatsausbildung anzuhängen (EFZ) und im Anschluss weiterführend ein HF-Studium zu absolvieren. Der Karriereweg kann im Anschluss fortgesetzt werden bis hin zum Bachelor-, Master- oder Dokortitel.

Unterschiedlicher Werdegang

Um den Möglichkeiten Rechnung zu tragen, war es der Berufsbildung im Madle ein Anliegen, mehr Lehrstellen für die Fachfrau- bzw. Fachmann Gesundheit-Ausbildung in der Pflege zu schaffen. Für diesen Zweck werden auch weitere Berufsbildnerinnen und Berufsbildner benötigt, die im Madle regelmässig rekrutiert und gefördert werden. Sie sind wichtige Bezugspersonen für die Lernenden und Studierenden während der Ausbildung, begünstigen deren Lernprozess und bereiten sie auf die Berufsqualifikationen vor. Der Werdegang nach der erfolgreichen Ausbildung zur/zum Fachfrau/Fachmann Gesundheit (FaGe) ist unterschiedlich:



Einige wollen gleich danach das HF-Studium in Angriff nehmen, andere zuerst Berufspraxis sammeln und evtl. zu einem späteren Zeitpunkt die Weiterbildung in Angriff nehmen.

Wertvoller Kreislauf

Den Lernenden im Madle ist es möglich, intern die verschiedenen Ausbildungen durchlaufen zu können, was eine Bindung zum Betrieb zur Folge hat.

“ **Junge Menschen müssen hierfür die nötige Leidenschaft, das Pflichtbewusstsein sowie das Herzblut mitbringen.** ”

So kann ein wertvoller Kreislauf in Gang kommen: HF-Studierende arbeiten weiter im Madle, sichern den wichtigen Bestand an diplomiertem Pflegepersonal und beteiligen sich wieder an der professionellen Aus- und Weiterbildung der nächsten Generation von Fachkräften.

Vier junge Menschen haben sich dazu entschieden, im August 2022 eine Lehrstelle als Assistentin Gesundheit & Soziales sowie Fachfrau Gesundheit im Madle zu absolvieren. Insgesamt werden per 31. Dezember 2021 die folgenden Lehrstellen angeboten:

- 1 Assistent/in Gesundheit & Soziales
- 2 Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter in der Nachholbildung Assistent/in Gesundheit & Soziales
- 7 Fachfrauen/-männer Gesundheit
- 1 Mitarbeiterin in der Nachholbildung Fachfrau Gesundheit
- 1 Studierende in der Ausbildung Dipl. Pflegefachfrau HF

Caroline Schwaller,
Berufsbildungsverantwortliche



Wie ein grosser Gemeinschaftsraum

«Breites Testen Baselland» ... Ein Job in diesem Zusammenhang mag sich vielleicht im ersten Moment eher wenig spannend anhören.

Tatsächlich bestimmen aber Tempo, Veränderungen und Konzentration diese Tätigkeit – und das in einem sehr gut eingespielten und hilfsbereiten Team. Nicht zuletzt konnte ich so auch praktisch alle Mitarbeitenden persönlich kennenlernen – da früher oder später fast alle mal mit mir zu tun hatten.

Aber der Reihe nach: Am Donnerstagvormittag ein Anruf, am gleichen Nachmittag das Vorstellungsgespräch und am nächsten Morgen um 7.00 Uhr Arbeitsbeginn – so schnell kann's gehen! Ich liebe die Dynamik genauso, wie ich die Abwechslung liebe – und beides ist fester Bestandteil meiner Arbeit im Madle.

Das «Breite Testen» ermöglicht eine engmaschige Begleitung aller Mitarbeitenden. Mehrmals pro Woche geben alle eine anonyme Speichelprobe ab, die mit einem Zahlencode versehen ist. Nach

der Erfassung sämtlicher Röhrchen liefere ich gegen 9.30 Uhr die Proben an das Testzentrum Muttenz. Die Resultate erhält jede und jeder meist im Verlauf des Nachmittags direkt auf sein Mobiltelefon. Im Falle eines positiven Corona-Resultats wird eine Rochade eingeleitet: Wer übernimmt welche Schicht? Wer kann wo eingeteilt werden? Die Flexibilität, die von allen Beteiligten gefordert wird, ist enorm. Ein langer Atem ist erforderlich.

Depooling ist Geschichte

Zu unserer grossen Erleichterung hat der Kanton Basel-Landschaft das Poolsystem per Mitte Januar 2022 geändert: Neu analysiert das Labor selbstständig anhand der Speichelproben, wer in einem positiven Pool tatsächlich Covid-positiv ist. Somit fällt das sogenannte «Depooling» weg, was für die Betroffenen eine Zeit- und Stressersparnis bedeutet.

“ Im Rahmen meiner Tätigkeit am Stehpult direkt beim Eingang lerne ich mehr und mehr auch die Gäste des Madle kennen. ”

Was bei aller Ernsthaftigkeit der Thematik nicht vergessen werden darf: Auch wenn die Erfassung der Speichelproben sowie die Kontrolle der Resultate etwas vom Wichtigsten ist in meinem Alltag: Im Rahmen meiner Tätigkeit am Stehpult direkt beim Eingang lerne ich mehr und mehr auch die Gäste des Madle kennen. Mittlerweile weiss ich, wer zu den Frühaufstehern gehört, wer sich für das bunte Treiben im Aquarium begeistern kann, und wer wann einen Coiffeur-Termin wahrnimmt. Die Gäste gehen ihren täglichen Gewohnheiten nach, und immer wieder erfährt man die eine oder andere Anekdote eines reich gefüllten Lebens, das oftmals so anders war als unser heutiges ist.

Vorwiegend Verständnis

Auch bei der Überprüfung der Covid-Zertifikate am Eingang entstehen lockere Gespräche. Viele Angehörige und weitere Besuchende kommen mehrmals pro Woche, einige sogar täglich. Manche Begegnungen sind durchaus humorvoll, z.B. wenn trotz beschlagener Brille das Zertifikat auf dem Smartphone gefunden werden soll, zeitgleich müssen die ID hervorgekramt, der Eintrag auf der Liste gemacht und die Hände desinfiziert werden ...

Die grosse Mehrheit der Besucherinnen und Besucher begegnet mir mit Gelassenheit und hat Verständnis für meine Tätigkeit und mein Anliegen.

Wie ein grosser Gemeinschaftsraum – so fühlt sich mein Arbeitsplatz häufig an. Oft stelle ich fest, dass es manchmal gar nicht so sehr darauf ankommt, was man macht, sondern in welchem Umfeld und mit welchen Menschen. Im Madle haben wir schlussendlich alle das gleiche Ziel, nämlich die Gäste – und uns selber – gesund und glücklich zu erhalten.

Lucy Aellig,
Administration





Musik verbindet, erinnert und ergreift

Die Musikgruppe im Madle ohne Singen? Das war eine Herausforderung für alle Beteiligten im Berichtsjahr. Doch trotz der Corona-Pandemie und den entsprechenden Massnahmen verstummten die Melodien im Madle keineswegs.

Die Musikgruppe des Madle hat im Berichtsjahr einige strukturelle wie auch inhaltliche Veränderungen erfahren. Aufgrund der durch Covid-19 verursachten Einschränkungen waren in der Aktivierung in der ersten Jahreshälfte vorübergehend nur Kleingruppen von maximal vier Gästen erlaubt – und auch auf das Singen musste zweitweise verzichtet werden. Dies war eine Herausforderung für alle Beteiligten und der gemeinsame Gesang wurde spürbar vermisst. Da uns allerdings keine andere Wahl blieb, machten wir aus der Not eine Tugend und wendeten uns anderen Facetten der Musik zu.

Überall ist Melodie

So rückten das gemeinsame Hören von Musik, Sitztänze sowie das instrumentale Improvisieren stärker in den Vordergrund. Beim improvisierten

Trommeln entfalteten sich regelrecht Talente. Lebhaftige Ballspiele zur Musik sorgten für gute Stimmung.

Die Gestaltung der Musikstunde erforderte jedoch einiges an Kreativität und so stellte ich mir die Frage: «Wo finden wir eigentlich im Alltag überall Musik?» Beantwortet man diese Frage im weitesten Sinne, so können wir in allen Geräuschen, in der Sprache oder nur schon in der Atmung musikalische Aspekte erkennen. Und wie klingt es nun, wenn man diese Geräusche auf Musikinstrumenten nachahmt? Genau diesen Klängen ging die Musikgruppe auf die Spur. Nachdem wir gemeinsam eine Erzählung erfunden und zu Papier gebracht hatten, vertonten wir diese mit Hilfe der Instrumente und weiterer Utensilien. Daraus resultierte das Kurzhörspiel «Frühlingsüberraschung».

Von der Musik gepackt

Auch auf der Attika zeigte die Musik ihre Wirkung. Eines Morgens sassen alle im Kreis und spielten zu Tanzmusik Ballspiele. Auf einmal «packte» es einen Teilnehmer: Er konnte nicht mehr ruhig sitzen bleiben. Die Musik hatte ihn ergriffen und er tanzte. Es schien ganz so, als konnte er gar nicht anders. Sein Tanz in der Mitte des Kreises zog weitere Gäste mit sich, und am Ende tanzten wir zu viert über drei Lieder hinweg. Später erzählte der

“ Wo finden wir eigentlich im Alltag überall Musik? ”



erwähnte Gast, dass er früher sehr oft zum Tanz gegangen war und die Musik ihn an diese Zeiten erinnerte.

Emotionen

Alle zwei Wochen besuche ich einzelne Gäste in ihren Zimmern oder wir begegnen uns spontan auf dem Flur. Kommen wir dann ins Gespräch über Musik, so offenbaren sich mir immer wieder tief verankerte Erinnerungen, Geschichten aus der Kindheit oder Jugend. Für die einen gehörte das Singen in der Familie zum Alltag, und ich staune über die unzähligen Liedtexte und Melodien, die noch immer auswendig gesungen werden können.

Für andere ist besonders das Singen zum Teil mit negativen Gefühlen konnotiert, weil sie sich damals in der Schule anhören mussten, sie seien unmusikalisch. Nochmals andere haben ihr Instrument nie verlernt und spielen auch im Madle noch leidenschaftlich gern Mundharmonika oder Blockflöte.

Ob positiv oder negativ: Musik ist immer mit Emotionen verbunden. Was die Musik bei uns Menschen bewirken kann, erstaunt und erfreut mich immer wieder.

Anna Vogt,
Aktivierung





Ein Tag in der Küche

Christian Diriwächter heisst der neue Leiter der Küche im Madle. Seine Tätigkeit in Pratteln hat der Fricktaler im Juni 2021 aufgenommen. Der neue Küchenchef nimmt uns mit auf einen Einblick in den Alltag seines Teams.

«Mein Name ist Christian Diriwächter. Zu Hause bin ich mit meiner Familie im schönen Fricktal. Nach 16 Jahren in regionalen Alterszentren in Bremgarten und Widen habe ich eine neue Herausforderung gesucht. Hier im Madle in Pratteln wurde ich fündig, wo ich die Nachfolge von Thomas Vögtlin antreten durfte. Schon schnell stellte ich fest, dass das bestehende Küchen-Team hervorragend funktioniert. Zu meiner grossen Freude wurde ich sehr gut aufgenommen und integriert. Die Eingewöhnungsphase war intensiv, da es galt, sich mit den neuen Abläufen vertraut zu machen. Die Küche des Madle ist bestens ausgestattet und ich bin überzeugt davon, dass wir in Zukunft gemeinsam noch vieles erreichen werden. Doch werfen wir doch mal gemeinsam einen Blick auf den Alltag in der Madle-Küche»:

Der nächste Tag im Fokus

Pünktlich um 7.00 Uhr beginnt der Tag in der Madle-Küche mit dem allmorgendlichen Briefing, bei dem alle «Zutaten» für den reibungslosen Tagesablauf besprochen werden. Die Instruktionen sind klar strukturiert, damit nichts vergessen geht.

Gegen 7.30 Uhr werden die Gäste im Speisesaal mit dem Frühstückswagen individuell bedient. Zeitgleich beginnen die Köche mit der Zubereitung der Speisen für den nächsten Tag. Die einzelnen Menükomponenten werden fertig zubereitet und bei -40°C im Schockfroster auf 3 bis 4°C runtergekühlt. Darauf folgen die Beschriftung und Datierung sämtlicher Speisen, bevor sie im Kühlraum eingelagert werden.

Die Küchenangestellten beginnen damit, die am Vortag produzierten Speisen auf den Tellern anzurichten, während die Kalte Küche das Angebot an Sandwiches, gefüllten Laugenbrezeln, Birchermüesli und belegten Brötli sowie Torten und Kuchen für das Restaurant Parkblick bereitstellt. Ebenso nimmt sich die Kalte Küche der Herstellung und des Anrichtens der Desserts an.

Höchste Konzentration

Gegen 10.00 Uhr ist es Zeit für die wohlverdiente Kaffeepause, bevor der Service beginnt. Zuerst werden die 40 bis 50 Mahlzeiten für externe Empfängerinnen und Empfänger regeneriert. Jeder

einzelne Hauptgang wird mit den Zusatzkomponenten wie Dessert, Suppe oder Salat versehen in die Isoboxen verpackt, welche das Essen warmhalten. Ausgeliefert werden die Mahlzeiten im Anschluss von den freiwilligen Fahrerinnen und Fahrern der Organisation «Senioren für Senioren».

Danach beginnt der Etagenservice: Die Suppe wird abgefüllt, die Teller werden etagenweise regeneriert, fertig angerichtet und auf die einzelnen Gästetabulare verteilt. Hier ist höchste Konzentration gefragt, damit jeder Gast die korrekte Mahlzeit erhält. Dabei ist es natürlich sehr hilfreich, dass unsere langjährigen Mitarbeitenden vieles schon auswendig wissen und umso effizienter die Etagewagen bestücken.

Speisesaal und Restaurant

Im Speisesaal hat das Serviceteam in der Zwischenzeit bereits die Suppe serviert, und die Gäste stellen sich am Buffet ihren Salat selber zusammen. Auch die externen Gäste bedienen sich im Restaurant Parkblick à discrétion selbstständig am warmen Buffet. Das Angebot wird ergänzt durch den Wochenhit und diverse Grilladen mit Beilagen. Während und nach dem Service spülen die Küchenangestellten das retournierte Geschirr von den Etagen vor und lassen es anschliessend durch die Abwaschmaschine reinigen. Geschirr und Besteck werden fein säuberlich an den dafür be-

stimmten Platz oder direkt wieder auf den Etagewagen geräumt.

Das Auge isst mit

Am Nachmittag wird die Kost für Gäste mit Schluckbeschwerden zubereitet. Zu diesem Zweck werden frische Lebensmittel fein gemixt oder passiert und mit Hilfe verschiedenster Formen wie Broccoli, Karotten, Erbsen, Gulasch oder Bratwurst so zubereitet, dass die Kost attraktiv angerichtet werden kann. Die Pürform-Kost hebt gut schluckbares Essen klar von der veralteten Breikost ab und bietet ein wahres Esserlebnis.

Nun geht es an die Vorbereitung des Nachtessens, wobei es erneut gilt, konzentriert auf die verschiedenen Kostformen zu achten. Die Gäste haben die Möglichkeit, neben dem Standard alternativ aus einem kleinen, saisonalen Angebot etwas auszuwählen.

Um 17.30 Uhr wird das Nachtessen auf die Etagen geschickt und um 17.45 Uhr im Speisesaal serviert. Im Anschluss läuft die Abwaschstrasse nochmals heiss. Wenn jeder Wagen und sämtliches Geschirr am richtigen Ort versorgt sind, gehen die Lichter in der Küche langsam aus: Feierabend – und bis morgen wieder mit neuem Elan!

Christian Diriwächter,
Leiter Küche

Des Madle's neue Kleider

Seit Sommer 2021 hat sich das Erscheinungsbild verschiedener Mitarbeitender im Madle verändert. Verantwortlich hierfür ist die neue Arbeitskleidung, die sich angenehm vom Einheitsbrei abhebt und Spielraum für Farbenvielfalt lässt.

Soll es eher ein kräftiges Rot, ein maritimes Blau oder ein frühlingshaftes Grün sein? Seit verganginem Juni haben die Mitarbeitenden der Pflege, der Reinigung, der Lingerie, des Technischen Dienstes und ein Teil des Küchenteams täglich die Möglichkeit, die Farbe ihres Oberteils nach eigenem Gusto selber zu wählen.

Die neuen Hosen sind hingegen einheitlich hellgrau, ausser für die Herren des Technischen Dienstes, die Funktionshosen tragen, welche auf ihre Tätigkeit angepasst sind. Ist der Technische Dienst hingegen für einmal «ganz in Weiss» anzutreffen, wird irgendwo im Madle gerade frisch gestrichen.

Abschied vom Kasack

Von der ursprünglichen Idee neuer Arbeitskleidung bis hin zur Ausrüstung im Juni 2021 wurden innert rund anderthalb Jahren mehrere Etappen durchlaufen und viele Entscheidungen getroffen. Zuerst musste ein geeigneter Ausrüster gefunden werden. Verschiedene Anbieter wurden kontaktiert und deren Muster geprüft. Die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie IGEHO wurde im Herbst 2019 besucht, um weitere Möglichkeiten zu prüfen. Die Wahl fiel schlussendlich auf die WIMO AG, mit der das Madle auch in der Vergangenheit schon erfolgreich zusammengearbeitet hat.



Zuerst wurde das Oberteil definiert: Schnell war klar, dass man sich vom bisherigen Kasack (drei-viertellanges Oberteil) verabschieden wollte, hin zu einem T-Shirt-Schnitt. Bei der Wahl des geeigneten Stoffs war es wertvoll, auf die Profis der WIMO zurückgreifen zu können. Man entschied sich für ein Gemisch aus 55% Baumwolle und 45% Polyester. Während die Baumwolle für Tragekomfort sorgt, sind die Polyesterfasern dafür verantwortlich, dass die Kleidung in Form bleibt – denn diese wird ja täglich gewaschen.

Bunte Vielfalt

Eine schwierige Entscheidung war die Definition einer Farbe. Hier sind die Geschmäcker und Vorstellungen sehr individuell und lange nicht jede Farbe «steht» jeder und jedem in gleichem Mass. So wurde die Idee geboren, eine Auswahl von drei verschiedenen Farben zu belassen.

Bald schon trafen dann die ersten Probe-Shirts ein, deren Schnitt in der Folge noch optimiert wurde. Die leichte Taillierung eignet sich sowohl für Damen wie auch für Herren. Im Gegensatz zu Standard-Shirts fallen jene vom Madle drei Zentimeter länger, so dass beim arbeitsbedingten Bücken, Strecken und Beugen der Rücken stets bedeckt bleibt.

Auch die Auswahl des Kragens wurde getroffen: Der Polokragen stellt einen Kompromiss dar zwi-

schen keinem Kragen (zu sportlich) oder einem Stehkragen (zu steif). Dank zwei Druckknöpfen kann der Ausschnitt individuell angepasst werden.

Zweites Leben

Um die Bestellung tätigen zu können, fand eine Erhebung der erforderlichen Grösse statt. Zu diesem Zweck wurden alle betroffenen Mitarbeitenden eingeladen, die Muster zu probieren. Zeitgleich wurden die Beinlänge ermittelt und im Anschluss alle Angaben der WIMO übermittelt. In der Folge wurden exakt 631 Shirts und 604 Hosen in Auftrag gegeben, die nach dem Eintreffen in der Lingerie gewaschen, zusammengelegt und sortiert wurden.

Die ehemalige Arbeitskleidung wurde gesammelt und aussortiert. Da die Köche nach wie vor die dunkelgrauen Hosen tragen, wurden einige Exemplare eingelagert. Die restlichen ehemaligen Hosen und Kasacks konnten hingegen von interessierten Mitarbeitenden bezogen werden. So wird das eine oder andere Kleidungsstück wohl noch ein zweites Leben für die Gartenarbeit oder als Schutzüberzug fürs Haare färben erhalten. Die restlichen Kleider wurden der Altkleider-Sammlung übergeben.

Lucienne Gerig,
Leiterin Restaurant und Lingerie

Sammelsurium



Unsere Papierflieger-Aktion fand bei schönstem Wetter statt und erfreute nebst unseren Gästen und Mitarbeitenden auch viele Kinder, die vom Jörinpark aus das Programm mitverfolgten. Um die Aktion zu koordinieren, war es nötig, dass man sich entsprechend Gehör verschaffte (siehe Bild oben).



Die Umbauarbeiten im Garten gingen im Berichtsjahr in die letzte Etappe.



Bei der 1. August-Feier 2021 war «Jessie», die Hündin unserer Geschäftsführerin Nicole Kneubühler, der heimliche Star.



Auch im Berichtsjahr wurde das Erzählcafé durchgeführt, das sich vielen interessanten Themen widmete. Im Herbst durften wir unter anderen SRF-Moderator Christian Zeugin und «Baschi» von der Dargebotenen Hand zum Thema «Fragen & Zuhören» begrüßen.



Das japanische Papiertheater «Kamishibai» hat unseren Gästen besonders gut gefallen und wurde auf den verschiedenen Abteilungen aufgeführt.



Den Herbst haben wir gemeinsam mit unseren Gästen in vollen Zügen auskosten. Mit einem feinen Apfelpunsch wurde am offenen Feuer angestossen und das zauberhafte Herbstwetter genossen.



In der Erlebnisgruppe wurde das Thema «Wenn ich einmal Königin wäre...» eifrig diskutiert. Wer wollte, durfte sogar in ein königliches Gewand schlüpfen.



Aufgrund der Corona-Pandemie konnten unsere Gäste leider die Herbstmesse 2021 in Basel nicht besuchen. Dafür holten wir kurzerhand die Messestimmung ins Madle und organisierten eine eigene «Mäss» mit vielen Leckereien und buntem Programm.



Unser Fischbrunnen vor dem Haupteingang wird vom Hausdienst in regelmässigen Abständen komplett gereinigt. Die Fische werden während dem Putzen vorübergehend in einem Aquarium untergebracht.



Impressionen zu unseren Anlässen und Aktivitäten



Personelles

Das Alters- und Pflegeheim Madle ist ein attraktiver Arbeitgeber in der Region.

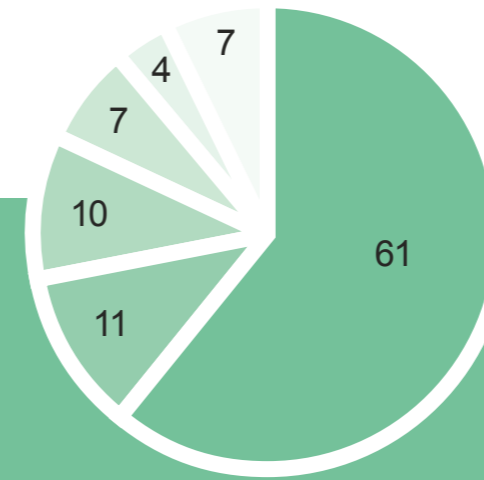


130
Mitarbeitende

93.3
Vollzeitstellen



14
Lernende



Personalressourcen in %

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

Neueintritte

Wir hiessen folgende Mitarbeitende neu im Madle willkommen:

Stefankova Marta	18.01.2021	Pflege
Kizhakkeveetil Joseph	01.02.2021	Pflege
Pejic Sretenka	01.03.2021	Pflege
Diriwächter Christian	01.06.2021	Küche
Erbsmehl Sarah	01.08.2021	Lernende Pflege
Habegger Sina	01.08.2021	Lernende Pflege
Hajrizi Nurije	01.08.2021	Lernende Pflege
Kolaj Kristina	01.08.2021	Lernende Pflege
Bächler Natthapol	01.08.2021	Pflege
Baviello Lisa	01.09.2021	Pflege
Isenaj Nora	20.09.2021	Lernende Pflege
Cirovic Aleksandra	01.10.2021	Pflege
Fässler Mirjam	15.10.2021	Pflege
Kurz Franck	11.11.2021	Pflege
Aellig Lucy	19.11.2021	Verwaltung
Kräuchi Verena	03.12.2021	Verwaltung
Schumacher Blaze	13.12.2021	Pflege
Willems Naomi	15.12.2021	Restaurant

Personelles in Bildern

Unsere neuen Lernenden



Pensionierung von unserem langjährigen Küchenchef



Auf das Wohl unserer Gäste!



Für den grossartigen Einsatz unserer Mitarbeitenden gab es viel Lob ...



... und (unter anderem) als Dankeschön ein köstliches Frühstücksbuffet.

Dienstjubiläen

Auch im Jahr 2021 durften wir langjährigen Mitarbeitenden zu ihrem Dienstjubiläum gratulieren:

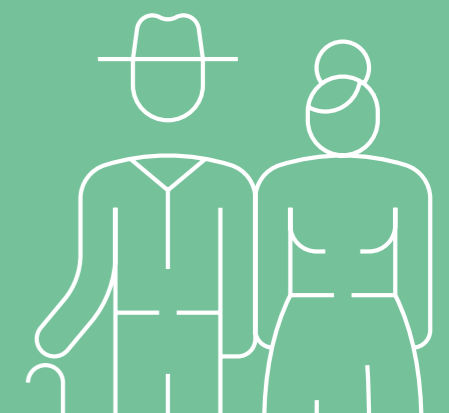
Franziska Fontana	30 Jahre	Pflege Nachtwache
Silan Elif Sayilir	30 Jahre	Pflege Nachtwache
Fernande Capelle	25 Jahre	Küche
Ankica Karlovic-Dragic	20 Jahre	Pflege 2. OG
Nirmala Kozhipurath	20 Jahre	Pflege 1. OG
Manuela Salihu	20 Jahre	Pflege Nachtwache
Beatrix Babay	15 Jahre	Pflege Nachtwache
Rathakirushnam Balasundaram	15 Jahre	Küche
Corinne Eicher	15 Jahre	Verwaltung
Heidi Fiechter-Kunkler	15 Jahre	Pflege 2. OG
Monika Halfmann	15 Jahre	Pflege 4. OG
Verena Müller	10 Jahre	Aktivierung
Anitha Poovathumveetil	10 Jahre	Pflege 3. OG
Roman Dawit	5 Jahre	Reinigung
Danijela Stojakovic	5 Jahre	Pflege 3. OG
Albina Zubenko-Jundt	5 Jahre	Pflege 2. OG

Pensionierungen

Marion Knauf

Verena Müller

Thomas Vögtlin





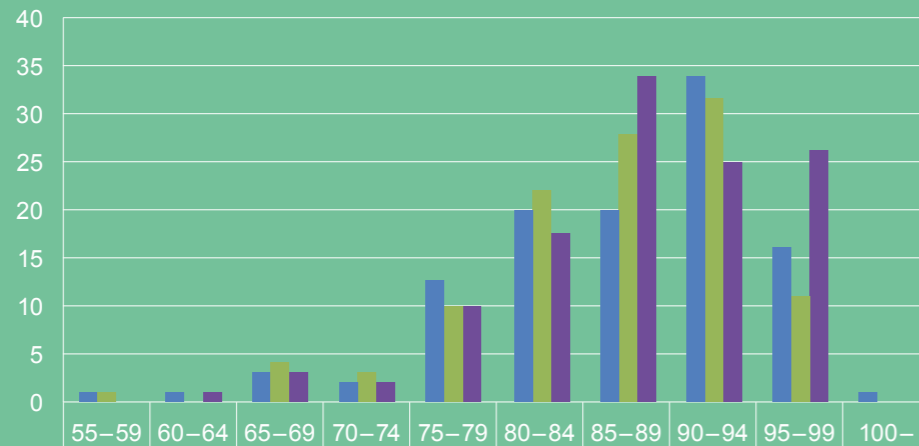
Unsere Gäste

Altersstruktur am Stichtag

Stand per 31. Dezember 2021



		Frauen		Männer	
		per 31.12.21	per 31.12.20	per 31.12.21	per 31.12.20
Älteste Person	Jahre	100	99	98	95
Jüngste Person	Jahre	57	57	71	67
Durchschnittsalter		91.37	91.4	77.14	78.2
Altersdurchschnitt gesamt					
– am 31. Dezember 2020		87.4			
– am 31. Dezember 2021		86.76			



	55–59	60–64	65–69	70–74	75–79	80–84	85–89	90–94	95–99	100–
2021	1	1	3	2	13	20	20	34	16	1
2020	1	0	4	3	10	22	28	32	11	0
2019	0	1	3	2	10	18	34	25	26	0

Altersverteilung der Gäste

■ 2021
■ 2020
■ 2019



Herkunftsgemeinden

Die Gäste, die sich per 31.12.2021 in unserem Heim aufhielten, haben ihren zivilrechtlichen Wohnsitz in folgenden Gemeinden:

	Frauen	Männer	Total	Vorjahr
Pratteln	65	33	98	92
Augst	1	0	1	5
Giebenach	2	2	2	1
Andere Gemeinden BL	7	2	9	13
Andere Kantone	0	1	1	0
Total Belegung			111	111

Frauen 77

Anzahl Gäste nach Pflegestufe

Männer 34

aufgeteilt in BESA-Stufen	Stufe 0	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	111	3	2	13	16	13	14	15	18	6	11	0	0
Vorjahr	111	0	1	12	13	15	15	23	18	7	7	0	0





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 1'200 für Kranzablösungen zu Ehren Verstorbener

CHF 2'875 Spendeneingang nach Versand Geschäftsbericht

Allen Spendern und Gönnern sagen wir ganz herzlich Dankeschön.

Jahresrechnung

	31.12.2021 CHF	31.12.2020 CHF
AKTIVEN		
Umlaufvermögen		
Kasse	3'134	3'799
Post-, Bankguthaben	1'495'651	2'209'226
Wertschriften kurzfristig mit Börsenkurs	6'482'844	5'134'474
Flüssige Mittel und kurzfristig gehaltene Aktiven	7'981'629	7'347'499
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'118'388	1'192'617
./. Wertberichtigungen Forderungen aus L&L	-55'919	-56'613
Übrige kurzfristige Forderungen	30'247	16'837
Forderungen	1'092'716	1'152'841
Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen	49'949	45'296
Aktive Rechnungsabgrenzungen	3'567	8'485
Total Umlaufvermögen	9'127'861	8'554'121
Anlagevermögen		
Mobilien, Einrichtungen	410'111	346'859
Büromaschinen, EDV, Kommunikation	17'205	22'982
Mobile Sachanlagen	427'316	369'841
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
Immobilien Sachanlagen	935'128	935'128
Total Anlagevermögen	1'362'444	1'304'969
TOTAL AKTIVEN	10'490'305	9'859'090

	31.12.2021 CHF	31.12.2020 CHF
PASSIVEN		
Fremdkapital		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	274'922	321'154
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	918'429	957'210
Passive Rechnungsabgrenzungen	23'003	17'018
Fremdkapital kurzfristig	1'216'354	1'295'382
Rückstellungen	7'690'189	6'993'812
Fremdkapital langfristig	7'690'189	6'993'812
Total Fremdkapital	8'906'543	8'289'194
Eigenkapital		
	503'299	485'572
Stiftungskapital		
Fonds	1'070'552	1'066'598
	9'911	17'726
Jahresgewinn/-verlust		
Total Eigenkapital	1'583'762	1'569'896
TOTAL PASSIVEN	10'490'305	9'859'090

Kennzahlen

	BERECHNUNG	CHF	2021 %	2020 %
LIQUIDITÄT I	Flüssige Mittel / Kurzfrist. Fremdkapital	7'981'628 1'216'354	656.20	567.20
LIQUIDITÄT II	Flüssige Mittel + Debitoren / Kurzfrist. Fremdkapital	8'483'503 1'216'354	697.50	654.90
FINANZIERUNGS- VERHÄLTNIS	Fremdkapital / Eigenkapital	8'906'543 1'583'762	562.00	528.00
EIGENFINANZIERUNGS- GRAD	Eigenkapital / Gesamtkapital	1'583'762 10'490'305	15.1	15.9
ANLAGEN- DECKUNGSGRAD I	Eigenkapital / Anlagevermögen	1'583'762 1'362'444	116.2	120.3
ANLAGEN- DECKUNGSGRAD II	Eigenkapital + langfr. Fremdkap. / Anlagevermögen	9'273'950 1'362'444	680.7	656.2
DEBITORENFRIST	Ø-Debitorenbestand x 360 Tage / Total Erträge	1'157'882 12'608'810	Tage 33.1	Tage 31.1

Erfolgsrechnung

	2021 CHF	2020 CHF
Dienstleistungserlös	12'124'271	12'248'570
Ertragsminderungen	694	-1'207
Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen	12'124'965	12'247'363
übrige Betriebserträge	483'845	535'868
Medizinischer Bedarf	-252'163	-165'139
Lebensmittelaufwand	-720'248	-715'316
Direkter Aufwand	-972'411	-880'455
Bruttogewinn 1	11'636'399	11'902'776
Lohnaufwand	-7'670'783	-7'607'340
Sozialversicherungsaufwand	-1'319'632	-1'333'768
externe Honorare	-34'036	-46'286
Übriger Personalaufwand	-83'294	92'099
Personalaufwand	-9'107'745	-9'079'493
Bruttogewinn 2	2'528'654	2'823'283
Unterhalt, Reparatur, Ersatz, Leasing mobile Sachanlagen	-520'985	-390'346
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	-69'118	-74'096
Energie-, Wasser-, Entsorgungsaufwand	-277'218	-275'174
Haushaltaufwand	-318'191	-282'198
Büro- und Verwaltung	-193'486	-181'103
Sonstiger betrieblicher Aufwand	-29'544	-28'198
Übriger betrieblicher Aufwand	-1'408'542	-1'231'115
Projekte und Anschaffungen	-82'490	-101'049
Fremdkapitalzinsen	0	0
Abschreibungen, Wertber. auf Anlagevermögen	-911'273	-929'950
Anlagenutzung	-993'763	-1'030'999
Betriebserfolg	126'349	561'169
Finanzaufwand	-20'009	-10'794
Finanzertrag	86'421	48'103
Finanzerfolg	66'412	37'309
Betriebsfremder Aufwand	-185'000	2'150
Betriebsfremder Ertrag	-595'057	14'305
Betriebsfremder Erfolg	-182'850	-580'752
Jahresgewinn/-verlust	9'911	17'726

Geldflussrechnung

	2021 CHF	2020 CHF
Betrieb		
Jahresgewinn/-verlust	9'912	17'726
Abschreibungen/Wertberichtigungen Anlagevermögen	911'273	929'950
Veränderungen Rückstellungen	696'377	1'025'983
Veränderung Rückstellungen über Abschreibungen	-850'000	-850'000
Veränderung kurzfristige Forderungen	60'124	-77'272
Veränderung Vorräte und nicht fakturierte Leistungen	-4'653	-11'941
Veränderung Aktive Rechnungsabgrenzungen	4'918	86'935
Veränderung kurzfristige Verbindlichkeiten	-85'013	95'424
Veränderung Passive Rechnungsabgrenzungen	5'985	2'197
Sonstige nicht liquiditätswirksame Posten	0	0
Geldfluss aus Betriebstätigkeit	748'923	1'219'002
Investition		
Investitionen in Sachanlagen	-118'748	-1'348'368
Investitionen in Wertschriften	-53'649	-2'429'600
Geldfluss aus Investitionstätigkeit	-1'467'116	-2'483'249
Finanzierung		
Veränderung langfristige Verbindlichkeiten	0	0
Veränderung Fonds	-3'953	-5'609
Geldfluss aus Finanzierungstätigkeit	3'953	-5'609
Veränderung flüssige Mittel	-714'240	-1'269'856
Anfangsbestand flüssige Mittel	2'213'026	3'482'882
Schlussbestand flüssige Mittel	1'498'786	2'213'026
Veränderung flüssige Mittel gemäss Bilanz	-714'240	-1'269'856

Bericht der Revisionsstelle

TRETOR AG

Industriestrasse 2
4400 Liestal
T +41 78 83 83 83

Postfach 4
4402 Birsfelden
T +41 78 20 14 70

info@treta.ch
www.treta.ch

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

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Alters- und Pflegeheim Madle für das am 31. Dezember 2021 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 bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung defizitärer 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 Gesetz, Stiftungsurkunde und Reglementen entspricht.

Liestal, 29. März 2022

TRETOR AG



Adrian Schärer
Revisor



Adrian Müller
Revisor

Belegten
= Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang)

Organe

Stiftungsrätinnen und Stiftungsräte per 31.12.2021

Thomas Berger	Präsident	Einwohnergemeinde Pratteln
Ralph Wächter	Vizepräsident	Einwohnergemeinde Augst
Gaby Graf Hänger	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Marlies Hartmann Käfer	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Ernst Suter	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Etienne Georges-André	Mitglied	Einwohnergemeinde Giebenach
Dr. Bernhard Keller	Mitglied	Kath. Kirchgemeinde Pratteln / Augst
Marianne Jörg	Mitglied	Ref. Kirchgemeinde Pratteln / Augst
Rolf Schäublin	Mitglied	Bürgergemeinde Pratteln

Nicole Kneubühler Geschäftsführerin

Beirat

Thomas Berger	Vorsitzende
Gaby Graf Hänger	Mitglied
Ralph Wächter	Vizepräsident

Revisionsstelle

TRETOR AG, Industriestrasse 7, 4410 Liestal



Folgen Sie uns auf:



@MadlePratteln

www.madle.ch