

JAHRESBERICHT 2017



BETAGTENSIEDLUNG
HUWEL

Vorwort



Seit eineinhalb Jahren bin ich im Stiftungsrat und in der Betriebskommission der Betagtingsiedlung Huwel. Ich darf auf eine spannende Zeit zurückblicken. An den verschiedenen Sitzungen habe ich bei Diskussionen und Entscheidungen viele wertvolle Erfahrungen gesammelt. Vielen Dank an die Stiftungsratsmitglieder für die konstruktive und wertschätzende Zusammenarbeit.

Als Kassierin habe ich unter anderem die schöne Aufgabe, die für uns hochgeschätzten Spenden und Zuwendungen zu verdanken. Am meisten hat mich jedoch in dieser Zeit beeindruckt, wieviel Herzblut, Engagement und Einsatz von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tagtäglich zum Wohlergehen der Bewohnerinnen und Bewohner geleistet wird. Dafür danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von ganzem Herzen.

Der Stiftungsrat darf auf ein erfolgreiches und bewegtes Geschäftsjahr zurückblicken. Der Geschäftsführer Markus Thalmann hat durch sein grosses Engagement, sein kostenbewusstes und umsichtiges Handeln wieder ein positives Jahresergebnis ermöglicht. Der Stiftungsrat bedankt sich bei Herrn Thalmann und dem ganzen Leitungsteam für den grossen Einsatz und die geleistete Arbeit.

Die freiwilligen Helferinnen und Helfer leisten wertvolle und wichtige Unterstützung und ermöglichen unseren Bewohnerinnen und Bewohnern oftmals kleine Glücksmomente. Herzlichen Dank für euren tollen Einsatz.

Mit der Renovation der Küche wurde das ganze Küchenteam vor eine grosse Herausforderung gestellt. Gute Planung, Organisation, viel Improvisationsgeschick und Flexibilität waren gefragt. Die Bewohnerinnen, Bewohner, Mieterinnen und Mieter konnten während des ganzen Umbaus immer auf das Gastroteam zählen und ein feines Essen geniessen. Dies war mit der Teilauslagerung der Küche in die Truppenküche vom Schulhaus und in Provisorien in verschiedenen Räumlichkeiten im Huwel möglich gemacht worden. Am 22.Juni 2017 durfte dann die neuumgebaute Küche eingeweiht werden. Die Arbeitsabläufe konnten in der neuen Küche optimiert werden und die Arbeit gestaltet sich durch die grösseren Platzverhältnisse um einiges einfacher.

Mit der Personen-Liftsanierung im Haus 6 musste der Stiftungsrat einem weiteren teuren Antrag zustimmen. Leider wurde die Arbeit bei der Erstinstallation des Lifts mangelhaft ausgeführt, was eine sehr kostspielige Sanierung nötig machte. Wir sind nun alle jedoch sehr froh, dass der Lift gut und zuverlässig funktioniert.

Mit grosser Vorfreude darf der Stiftungsrat in die Zukunft blicken. Im Hinblick auf die demografischen Veränderungen und der Berücksichtigung des gesellschaftlichen Trends hat sich der Stiftungsrat entschieden, in der Betagtingsiedlung Huwel ein drittes Haus zu bauen. Dem Wunsch der meisten betagten Menschen, möglichst lange selbstbestimmt, sicher und bedürfnisorientiert wohnen zu können, möchten wir Rechnung tragen. Im neuen Haus werden ca. 30 Wohnungen (vorwiegend 2-Zimmer-Wohnungen) geplant. Den Mieterinnen und Mieter wird es möglich sein, nach Bedarf verschiedene Dienstleistungen zu beziehen um so möglichst lange in ihrer eigenen Wohnung leben zu können.

Die Herausforderungen für die Zukunft bleiben komplex. Unser Ziel ist es, den Bewohnerinnen und Bewohner, den Mieterinnen und Mieter ein schönes und sicheres Zuhause zu bieten und ihnen nach Bedarf eine fachkompetente Pflege und Betreuung, sowie gute Hotellerie Leistungen zu bieten. So freuen wir uns alle zusammen die anstehenden Aufgaben anzugehen, kreative Lösungen zu suchen, flexibel zu bleiben und dabei immer wieder eine Prise Humor einfließen zu lassen.

Das Leben in der Betagtingsiedlung Huwel soll lebenswert, lebendig und würdevoll sein.

Andrea Röthlin
Stiftungsrätin und Mitglied der Betriebskommission

Bericht des Geschäftsleiters

Steter Wandel ist in der Tat die omnipräsente Konstante – auch in unserem Unternehmen. Die Entwicklung auf der Welt schreitet rasant voran und hält nicht vor den Toren der Betagtensiedlung Huwel. Künstliche Intelligenz ist unaufhaltsam im Vormarsch und wird seit geraumer Zeit auch im Gesundheitswesen eingesetzt.

Es werden immer raffiniertere Systeme ausgeklügelt um die Sicherheit und das Wohlergehen von alten Menschen zu erhöhen. Es werden bereits Roboter eingesetzt, die bei täglichen Verrichtungen helfen und notabene auch Überwachungsfunktionen ausüben. Alles mit dem Ziel, das Leben sicherer und lebenswerter zu machen. Ich bin unlängst zur Einsicht gekommen, dass meine zuweilen ablehnende Haltung gegen die unaufhaltsame Welle der Digitalisierung kontraproduktiv ist. Ich erachte es als überaus wichtig, die Trends aufmerksam zu befolgen und dabei versuchen, das zugrunde liegende Basisprinzip zu verstehen. Schlussendlich ist jede noch so komplexe Technologie eine Weiterentwicklung eines ursprünglich ganz simplen Prinzips.

Wir springen in der Betagtensiedlung Huwel nicht gleich auf jeden digitalen Trend auf. Ab und an werden wir vom Gesetzgeber oder von Gerätebauern, resp. den Vertriebspartnern aufgefordert, neue Technologien einzusetzen. So wurden wir z.B. kurzerhand gezwungen, unsere erst achtjährige Telefonzentrale auszuwechseln, weil Swisscom den ISDN-Betrieb einstellt. Ein wohl markanter Meilenstein wird die Einführung von e-Health im 2021 sein. Berechtigten Anspruchsgruppen soll der Zugang zu elektronischen Patientendaten - via weltweites Datennetz (www) - gewährt werden. Patienten sollen vorgängig entscheiden, welche Daten, wem zur Verfügung gestellt werden dürfen. Es macht mir schon jetzt beträchtliches Kopfzerbrechen, wie das sinnvoll aufgegleist und umgesetzt werden kann. Ich bezweifle, ob diesbezügliche Vorreiter und Entscheidungsträger den „Faktor Mensch“ genügend einbezogen haben. Alte, verwirrte Menschen geraten oft schon in eine Stresssituation, wenn sie beim Frühstück eine Auswahl Konfitüre vorgesetzt bekommen und sich für eine Sorte entscheiden können. Wie soll der gleiche Mensch entscheiden, welche persönlichen Gesundheitsdaten ins Internet gestellt werden dürfen. Wohl schon die Begrifflichkeiten, sprich die fremdklingende Terminologie werden sie oder ihn in Stress versetzen.

Wir legen grossen Wert darauf, eine für unsere Bewohner/innen verständliche Sprache – möglichst ohne Fremdwörter und neuzeitliche Begriffe - zu sprechen. Ich bin sehr beruhigt und froh, dass wir jetzt und in absehbarer Zukunft noch keine Roboter, sondern Menschen - und zwar rücksichtsvolle, einfühlsame, verständnisvolle sowie geduldige – einsetzen um die Pflege, Betreuung, Aktivierung und Verpflegung unserer Bewohner/innen durchzuführen. Eine liebevolle Berührung wird nie von einem Roboter ersetzt werden können. Ich schätze es aber auch ausserordentlich, dass wir elektronische Hilfsmittel einsetzen dürfen, denn das erleichtert viele Tätigkeiten beträchtlich. Es ist kaum auszudenken, wie wir heutzutage ohne Computer - mit all den raffinierten Softwareprogrammen - auskommen könnten. Dass Computer und andere Geräte nur funktionieren, wenn uns das Elektrizitätswerk Obwalden EWO stets ausreichend mit Strom versorgt, führt unweigerlich die immense Abhängigkeit vor Augen. Ich bin jedenfalls sehr dankbar, dass die Strom- und auch Wärmeversorgung durch das EWO bislang stets gut klappte.

Damit unser Betrieb reibungslos funktioniert, sind wir auf den Einsatz von unzähligen Menschen angewiesen. Ich meine vorab unsere Mitarbeitenden, die Mitglieder der Trägerschaft und alle ehrenamtliche Helferinnen und Helfer, dann alle Mitwirkenden bei unseren Dienstleistungen, Zuliefer- sowie den Handwerkerfirmen und nicht zuletzt auch die Entscheidungsträger in politischen Gremien; allen gebührt Dank und Anerkennung. Wir können uns auf die Menschen verlassen und geniessen diesbezüglich ein Privileg unschätzbaren Wertes. Wir arbeiten mit Unternehmen zusammen, die wirklich herausragende Dienste leisten und alles daran setzen, um uns in schwierigen Situationen aus der Patsche zu helfen. So zum Beispiel die Firma Haslimann, unser Partnerunternehmen für die Aufzüge, die kurzerhand eine Gesamtsanierung des Personenlifts im zweiten Bau planen und durchführen musste, als der Antriebsmotor und die Steuerung Totalschaden erlitten.

Oder die Mitarbeitenden der Elektro Ettlin AG in Kerns, die jeweils in wenigen Minuten im Haus sind, wenn beim Elektrischen ein beträchtliches Problem vorliegt. Auch die Planer und Handwerker, die unsere Küche samt Nebenräumen im Frühjahr 2017 umbauten, leisteten ausserordentlich zuverlässige und effiziente Arbeit. Unsere Gastro-Crew konnte anfangs Juni eine top moderne Küche beziehen. Der Umbau war dringend erforderlich, weil die Platzverhältnisse – speziell im Abwaschbereich – desolat waren und dies die Abläufe massiv beeinträchtigte. Mit der neuen Einrichtung und den grosszügigen Platzverhältnissen erfüllen wir nun auch alle Hygienerichtlinien einwandfrei. Die neuen Geräte sowie die Beleuchtung erfüllen beste Normen, was die Energieeffizienz anbelangt.

Wir haben Ziele und Werte definiert und können diese und unseren Leistungsauftrag im Allgemeinen nur ausführen, wenn alle Glieder in der ganzen Versorgungskette intakt sind. Ein schwaches Glied kann zu massiven Beeinträchtigungen sowie zu Sicherheits- und Qualitätseinbussen führen. Eine zentrale Führungsaufgabe ist, schwache Glieder zu erkennen, zu stärken oder - wenn unumgänglich – auszuwechseln.

Im Grossen und Ganzen können wir wieder auf ein erfreuliches Geschäftsjahr zurückblicken. Wir hatten immer volle Auslastung im Beherbergungsbereich und wiederum gute Frequenzen im Restaurant und den Banketträumlichkeiten. Das 2017 war – wie auch schon das Vorjahr – geprägt von geringer Fluktuation auf den Wohngruppen. Die Fluktuationsrate liegt weit unter dem Durchschnitt der Jahre, seit Eröffnung des Erweiterungsbaus im 2009. Wenn diese Entwicklung anhält, werden wir in den nächsten Jahren zusätzliche Pflegeplätze schaffen.

Die sehr gute Auslastung führte auch zu einem guten Finanzergebnis. Wir haben unsere Budgetziele vollumfänglich erreicht und konnten wiederum die geplanten Abschreibungen und Rücklagen vornehmen. Unser Unternehmen steht finanziell auf einem sehr gesunden Fundament und lässt zu, dass wir umfangreiche Investitionen – wie z.B. den Küchenumbau – aus Eigenmitteln finanzieren können. Der erneut positive Geschäftsabschluss lässt sich u.a. auch auf den jährlich fliessenden Zinskostenbeitrag der Einwohnergemeinde Kerns zurückführen. Wir sind sehr dankbar für diesen Zuschuss und können deswegen auch unsere Mietzinse und Steuern verhältnismässig etwas günstiger halten.

Wir erlebten im 2017 viele schöne und bewegende Momente. Ziemlich emotional war die Verabschiedung von René Küng, unserem langjährigen Leiter Gastronomie. René Küng trat Ende Oktober 2017 aus und übergab die Ressortleitung nahtlos an Philip Catschegn, seinem damaligen Stellvertreter. Philip Catschegn ist eidg. diplomierter Küchenchef und arbeitet seit März 2013 bei uns. Der Führungswechsel ist einwandfrei verlaufen.

Freudentränen flossen auch, als Theres Michel-Michel, unsere Leiterin der Freizeitgruppe am 21.09.2017 von der Alzheimervereinigung OW/NW vor rund 100 geladenen Gästen den Fokuspreis entgegennehmen durfte. Der Preis wird jährlich für aussergewöhnliches Engagement verliehen, das zur Verbesserung der Lebensqualität von Menschen mit Demenz und ihren Angehörigen beiträgt. Theres Michel verdient den Anerkennungspreis wahrhaftig für ihr unermüdliches, beherztes Schaffen in unserer Institution und ebenfalls in der Gemeinde Kerns.

Ich danke Theres Michel und allen anderen, die überaus wertvolle Arbeit in und für die Betagten-siedlung Huwel leisten und ich bedanke mich herzlich bei allen, die unsere Dienstleistungen nutzen und uns ihr Vertrauen schenken.

Markus Thalmann, Geschäftsleiter



Bewährtes beibehalten, Neues wagen

«Die Küche wird voraussichtlich umgebaut» - diese Aussage war bereits einige Male im Haus gefallen. Ausschlaggebend für die Umbauinitiative war die Planung des zweiten Erweiterungsbaus, resp. des dritten Hauses innerhalb der Betagtensiedlung Huwel. Durch die Projektierungsphase wurde das Ganze konkreter und fassbarer. Ich durfte eine sehr interessante Kick-off-Sitzung mit dem Architekten, Peter Stampfli miterleben. Wie es bei Bauprojekten so ist, kamen danach weitere Sitzungen, in denen Konkretisierungen stattfanden. Entwürfe wurden zum Studium aufgelegt. Nach verschiedenen Korrekturen wurden die ersten Visualisierungen erstellt. Nicht nur der Architekt, sondern auch die Firma Hugentobler, welche für uns als Küchenplaner tätig war, hat hervorragende Arbeit geleistet. Die langjährige Erfahrung, welche die Firma Hugentobler einbringen konnte, wurde bei der Konkretisierung sichtbar.

Von der ersten Plansitzung bis zum Umbaustart im Februar verstrichen nur wenige Wochen. Von anfangs April bis Ende Mai war unsere Küche komplett ausser Betrieb. Wir konnten während der Umbauphase die Truppenküche im Schulhaus Dossen in Kerns mieten und da provisorisch eine Produktionsküche einrichten; diese Lösung war für uns ein absoluter Glücksfall. Obwohl wir die Logistik der zubereiteten warmen Speisen sicherstellen mussten, war dies dennoch die professionellste und praktikabelste Lösung. Die Rüstküche blieb in der BS Huwel, wir lagerten sie ins Sitzungszimmer «Stanserhorn» aus. Im Speisesaal richteten wir eine Satellitenküche für die Speiseausgabe ein. Die Herausforderungen, welche diese Situation an uns stellten, haben wir mit Elan und Flexibilität gemeistert. Dies alles wäre ohne das Verständnis unserer Bewohnerschaft, den Gästen und allen anderen Beteiligten nicht möglich gewesen. Es war eine sehr anspruchsvolle und ebenso interessante Zeit.

Schon während der Endphase des Umbaus, konnte das Gastro-Team sukzessive die neue Küche einrichten und in Betrieb nehmen. Die Mitarbeitenden der Hauswirtschaft leisteten in dieser Zeit einen äusserst wertvollen Beitrag; viele fleissige Hände reinigten die komplette Küche und das in kürzester Zeit. Es war für uns ein sehr freudiger Moment, als wir das erste Mal in der neuen Küche arbeiten durften. Wir haben uns schnell eingelebt. Die neue Infrastruktur – vor allem der neu gestaltete Abwaschbereich bringt uns einen grossen Mehrwert, sprich mehr Platz, mehr Auslauffläche fürs gespülte Geschirr – und bedeutend mehr Kapazität mit der neuen Doppelhaubenspülmaschine. Die Kühlanlage wurde komplett erneuert und die Standorte der Kühl- und Tiefkühlzellen unmittelbar neben die Warenannahme zurück versetzt. Eine neue Herdkombination mit Induktionskochfelder und integriertem Wasserbad als Schöpfstation sowie einer neuen Fritteuse krönen unsere Küche.

Mitte August kam für mich ein sehr überraschender Moment. René Küng, langjähriger Ressortleiter Gastronomie und für gut drei Jahre mein direkter Vorgesetzter, kündigte per Ende Oktober. Der Geschäftsleiter sowie der Stiftungsratspräsident berieten sich betreffend der Nachfolge. Ich wurde angefragt und habe, wie ich es durch die Jahre gelernt habe, zuerst die Situation reflektiert. Die Annahme einer solchen Möglichkeit beinhaltet den beidseitigen Wunsch einer längerfristigen Lösung. Die Betriebsgrösse, die moderne Infrastruktur, das Entwicklungspotenzial, der hohe Stellenwert der Verpflegung im Unternehmen und die Zukunftsperspektiven sind alles Faktoren, welche meinen Entscheid vereinfacht haben. Ich habe zugesagt und per 1. November 2017 die Leitung des Ressorts Gastronomie übernommen. Mit einer Stabsübergabe kommen auch immer Veränderungen. Veränderungen können Unsicherheit auslösen. Solchen Unsicherheiten will ich mit der Strategie «Bewährtes weiterführen, Neues wagen» entgegenwirken und Schritt für Schritt meine Handschrift einbringen. Ich will meine Mitarbeitenden, einbeziehen, fördern sowie motivieren und dadurch gelegentlichem Unbehagen Abhilfe schaffen. Ich setzte mir zum Ziel, das Ressort Gastronomie stetig weiter zu entwickeln. Ich will - unserem Leistungsauftrag entsprechend – sämtliche Dienstleistungen kunden- und gästegerecht gestalten. Ich freue mich auf die Zukunft in der BS Huwel und bin überzeugt, dass wir weiterhin gut kochen und viele kulinarische Höhepunkte schaffen werden.

Philip Catschegn, Ressortleiter Gastronomie

Weihnachtsgeschenk an die Peer Tutorinnen

Vor drei Jahren konnten Evelyn Kiser und Rosa Michel die Ausbildung zur Peer Tutorin in Kinästhetik^① absolvieren. Die Bezeichnung „Peer“ steht für eine ebenbürtige Kollegin innerhalb eines Teams.

Die Arbeit eines Peers besteht darin, den Team-Mitgliedern kompetente Unterstützung bei der Kinästhetik anzubieten. Wir legen maximalen Wert darauf, dass alle Pflegenden über eine Basisausbildung in Kinästhetik verfügen und diese Wissenschaft, respektive die erlangten Kompetenzen im Pflegealltag konsequent einsetzen.

Peers helfen den Team-Mitgliedern in komplexer Pflegesituation, einen Lernprozess mit den Bewohnern zu imitieren und Blickwinkel zu finden, damit gemeinsame Lernprozesse in Bewegung gesetzt werden. Davon profitieren sowohl die Bewohner – in Form von kräftesparenden, selbstbestimmten Bewegungen - und ebenso die Pflegenden, indem sie Rücken und Gelenke schonen. Während gemeinsame Situationen analysiert, erfahren und besprochen werden, entsteht auf der Abteilung eine prozessorientierte Lernkultur.

Die Herausforderung für die beiden Peers bestand darin, auf allen drei Wohngruppen den geeigneten Zeitpunkt für Instruktionen zu finden. Wann, wo und wie kann analysiert, geübt und ausgetauscht werden? Nach ein paar Anpassungen, können nun die Team-Mitglieder einmal pro Monat auf allen Stationen verschiedene Bewegungsmuster ausprobieren und Bewegungskompetenzen erlernen. Die Pflegenden können so die verschiedenen Varianten, die sie erarbeitet haben, im Alltag mit den Bewohnern umsetzen.

Bei der letzten Jahresübung sassen einige Team-Mitglieder am Tisch in der Wohnstube und nahmen die Sitzplätze der Bewohner ein, damit sie die verschiedenen Sitzpositionen nachvollziehen können. Dabei wurde festgestellt, dass einige Bewohner nicht bequem am Tisch sitzen können, da die Tischfüsse ein Hindernis darstellen. Sofort war allen klar, dies muss geändert werden. Nun folgte das grosse „Tischrücken“ - die Wohnstube wurde komplett umgestellt und zusätzliche Tische organisiert. So wurde für jeden Bewohner ein optimaler Sitzplatz mit Beinfreiheit geschaffen.

Das motivierte und kreative Zusammenarbeiten der Mitarbeiterinnen mit den Peers kann Grosses für alle bewirken. Die Ergebnisse dieser Zusammenarbeit sind ein wunderbares Weihnachtsgeschenk für die Peers. Wir bedanken uns ganz herzlich für die sehr konstruktive Zusammenarbeit.

Evelyn Kiser und Rosa Michel

^① Kinästhetik, die Lehre von der Bewegungsempfindung, ist den praxisbezogenen Erfahrungswissenschaften zuzurechnen. Seit ihrer Entstehung in den frühen 1970er Jahren an der University of Wisconsin–Madison, USA fand die Kinästhetik vor allem in der Gesundheits- und Krankenpflege Verbreitung. Dafür stellt sie unter anderem eine Systematik zur Verfügung, um Bewegungsressourcen zu beschreiben und adäquate Bewegungsangebote zu gestalten. Erkenntnisse der Medizin, Psychophysik, Verhaltenskybernetik und Neurowissenschaften bilden den wissenschaftlichen Bezugsrahmen dieses Interaktions- und Lernsystems, in dem die Wahrnehmung der eigenen Bewegung als zentraler Weg zur ganzheitlichen Gesundheitsförderung betrachtet wird (aus Wikipedia).



In der Ruhe liegt die Kraft



Liebe Leserin, lieber Leser. Ich gratuliere herzlich! Ihr nehmt euch in diesem Moment bewusst Zeit, diesen Artikel zu lesen. Das freut mich sehr. Ist doch Zeit haben ein kostbares Gut. Wir haben es alle zum grössten Teil selber in der Hand, wie fest wir uns vor den Karren der Eile, der Hektik, des Stresses und der Gewinnoptimierung spannen lassen wollen. Weniger ist oft mehr, da bin ich überzeugt. Bewusst nehme ich mir immer wieder Zeit zum Entschleunigen. Kleine Zeiteinseln einplanen, hat sich bei mir bewährt. So eine Zeit-für-mich-Oase habe ich vor ein paar Tagen erleben dürfen:

Beim Besuch des Singnachmittags in der Betagtensiedlung Huwel ist sie mir begegnet, die Zeit. Ziemlich knapp bin ich angekommen und immer noch im Eil-Modus. Doch irgendwie läuft es an Orten, in welchem viele ältere und sehr betagte Menschen beisammen sind, anders. Pressieren geht schon gar nicht. Alle Handlungen sind verlangsamt. Da ich

bei der musikalischen Begleitung mitspiele, kann ich an so einem Nachmittag allerlei beobachten. Die Bewohner sitzen um den Tisch, einen Becher Tee und das Liederbuch vor sich. In aller Ruhe suchen sie die vorgeschlagene Seitenzahl, auf welcher das nächste Lied steht, das gesungen wird. Einige singen auswendig mit, da sie die Lieder von früher noch gut kennen.

In der Pause gibt es ein Stück Kuchen. Die Aktivierungsfrau und ihre Helferinnen, herzensgute, liebe Frauen, haben eine Engelsgeduld mit den Leuten. Da wird beim Essen geholfen, dort ein liebes Wort gesprochen und beim Nächsten liebevoll über den Rücken gestreichelt. Sie haben Zeit und nehmen sich Zeit für unsere älteste Generation. Meine Eltern und Schwiegereltern sind schon vor längerer Zeit verstorben. Es wird mir plötzlich bewusst, dass sie im gleichen Alter wären wie die Betagten, die um den Tisch sitzen.

Wenn das Singen vorbei ist, gehen die meisten am Rollator an uns vorbei oder werden im Rollstuhl geschoben. Ein paar wenige sind noch gut zu Fuss. Ihre Gesichter strahlen und die einen geben uns die Hand und bedanken sich voller Freude für den schönen Nachmittag. Es berührt mich jedes Mal, dass man mit so wenig so viel erreichen kann. Diese Freude und diese Ruhe übertragen sich auf mich.

Glücklich und zufrieden mache ich mich auf den Heimweg. Da zünde ich eine Kerze an und giesse mir einen feinen Tee. Heute ist der Gute-Laune-Kräutertee an der Reihe: Brombeerblätter, Apfelminze, Erdbeerblätter, Ringelblumen, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter. Dazu lese ich die wertvollen Tipps von Anselm Grün:

«Versuche heute, achtsam zu leben. Wenn du aufstehst, achte darauf, dass du in einen neuen Tag hinein aufstehst, in einen Tag, an dem dir Gott begegnen möchte. Achte auf die Menschen, denen du begegnest, und nimm sie bewusst wahr. Achte auf die Schritte, die du tust. Du gehst nicht einfach nur von einem Punkt zum anderen. Das Gehen ist vielmehr ein Bild, dass du innerlich auf dem Weg bist, dass du dich nicht einrichten kannst in deinem Leben, sondern immer weitergehen, wandern, immer weiter dich wandeln musst. Achte auf das, was du beginnst. Und achte auf das, was du beendest. Und schliesse das Zu-Ende-Gebrachte wirklich ab, damit du achtsam in dem sein kannst, was danach auf dich zukommt. Mach dir bewusst, dass dich Gottes Segen in jedem Augenblick einhüllt wie ein schützender Mantel. Dann gehst du anders durch die Strassen.»

Annelis Häcki, Dierikon

[Annelis Häcki spielt Schwyzerörgeli und musiziert einmal im Monat – zusammen mit drei weiteren Musikanten - am Singnachmittag in der BS Huwel.]

Dekorationen

Während des ganzen Jahres werden die Lokaltäten und Wohngruppen in der BS Huwel mit einer passenden Dekoration geschmückt und verschönert. Ziel ist, ein gemütliches, wohnliches und heimeliges Ambiente für Bewohner, Mieter, Personal und Gäste zu schaffen.

Zuständigkeit, Organisation und Planung sind im Dekorationskonzept definiert; die Hauptverantwortung liegt bei der Leitung Hauswirtschaft. Die Pflegemitarbeiterinnen auf den Wohngruppen dekorieren ihren Bereich selbstständig und autonom. Sie können situativ, das Material selber besorgen oder von der Hauswirtschaft beziehen.

Den gesamten öffentlichen Bereich (Restaurant, Speisesaal, Wintergarten, Eingangsbereich, etc.) dekorieren Mitarbeitende der Hauswirtschaft unter der Federführung von Sandra Kaufmann; sie bringt Ideen ein, organisiert das Material und gestaltet die abwechslungsreichen Dekorationen. In Absprache mit Vreni Schleiss, Leiterin Hauswirtschaft und den Zuständigen in der Gastronomie und auf den Wohngruppen, werden die Dekorationen terminiert und in einer Detailplanung für alle Bereiche genau umschrieben.

Jede Dekoration ist für uns eine neue Herausforderung. Das ganze Jahr sind wir auf Ideen-suche und es ist nicht immer einfach, - jährlich wiederkehrend, dem Anlass und der Jahreszeit entsprechend - Neues zu kreieren. Wir sehen uns in Blumengeschäften und Restaurants um, machen uns im Internet schlau und sind offen für Vorschläge und Anregungen von Hausbewohnern, Mitarbeitenden, Kollegen und Verwandten. Wir achten darauf, dass vorhandenes Material wieder verwendet wird und nicht alles neu gekauft werden muss. Am liebsten verarbeiten wir natürliche Materialien, wie Holz, Zapfen, Gräser, Steine und Blumen. Wann immer möglich dekorieren wir mit Blumen aus dem eigenen Garten.

Wenn wir uns für eine Variante entschieden haben, beginnt die Planung. Viele Fragen müssen geklärt werden: Was für Materialien braucht es? Was ist schon vorhanden und was muss noch besorgt werden? Haben wir selber Blumen im Garten? Wo bekomme ich das fehlende Material her? Braucht es Hilfe beim Dekorieren? Müssen Komponente - zum Beispiel Holzskulpturen - extern in Auftrag gegeben werden? Liegen wir im Budget? Sobald alles geklärt und besorgt ist, machen wir uns ans Umsetzen. Je nach Umfang der Dekoration, setzen wir einzelne oder sämtliche Mitarbeitende der Hauswirtschaft ein (für die Advents- und Weihnachtsdekoration werden immer sämtliche Hände benötigt). Nach Möglichkeit binden wir ebenfalls die Lernenden fürs Dekorieren ein. Bevor Neues aufgestellt wird, muss das Alte weg; wir legen jeweils fest, was entsorgt und welche Bestandteile eingelagert werden. Unser Deko-Lager umfasst bereits einen beträchtlichen Fundus.

Mit Begeisterung und Liebe zum Detail, arrangieren wir Dekorationen auf Sideboards, den Tischen und im Eingangsbereich. Dabei ist uns wichtig, dass die einzelnen Sachen aufeinander abgestimmt sind und das Ganze nicht überladen wirkt. Ständig sammeln wir Ideen und Materialien, damit unsere Dekorationen im Haus etwas Abwechslung in den Heimalltag bringen und zuweilen auch Erinnerungen wecken.

Sandra Kaufmann & Sonja Rossacher, Mitarbeiterinnen der Hauswirtschaft



STIFTUNG BETAGTENHEIM KERNS

Konsolidierte Bilanz per 31.12.2017

AKTIVEN

		Berichtsjahr	Vorjahr
	Umlaufvermögen	2'696'215.08	3'121'650.68
B	Kasse	4'269.20	3'124.80
B	Bankguthaben	637'691.10	1'251'456.60
S	Bankguthaben	1'079'285.48	959'103.38
B	Debitorenguthaben	579'195.60	516'719.30
B	Übrige Guthaben, inkl. Transitorische Aktiven	332'904.65	318'735.60
B	Vorräte	62'869.05	72'511.00
	Anlagevermögen	11'239'680.80	11'611'833.40
B	Grundstück	2'238'000.00	2'238'000.00
B	Erschliessung	1.00	1.00
B	Umgebung	1.00	1.00
B	Gebäude Huwel 8	2'669'958.10	2'785'058.10
B	Gebäude Huwel 6 (Neubau)	6'072'423.20	6'377'596.20
B	Betriebseinrichtungen	259'296.50	211'176.10
B	Mobile Einrichtungen und Fahrzeuge	1.00	1.00
	TOTAL AKTIVEN	13'935'895.88	14'733'484.08

PASSIVEN

	Fremdkapital	12'206'932.04	13'124'322.34
B	Kreditoren	133'658.15	81'059.05
B	Vorauszahlung Mieter	869.30	3'498.90
B	Transitorische Passiven	80'247.00	62'134.50
B	Darlehen unverzinslich	1'303'520.00	1'501'780.00
B	Darlehen verzinslich	8'000'000.00	9'000'000.00
S	Darlehen unverzinslich & a. Verbindlichkeit	400'380.00	400'000.00
B	Rückstellungen allgemein	2'288'257.59	2'075'849.89
	Stiftungskapital	1'728'963.84	1'609'161.74
S	Stammkapital	25'000.00	25'000.00
S	Gewinnvorträge Vorjahre	1'584'161.74	1'608'727.54
S	Mehrertrag / Mehraufwand (-) Stiftung	119'802.10	-24'565.80
B	Mehrertrag / Mehraufwand (-) Betrieb	-	-
	TOTAL PASSIVEN	13'935'895.88	14'733'484.08

Legende

Beträge in CHF

S = Stiftung Betagtenheim Kerns

B = Betagtensiedlung Huwel

Konsolidierte Erfolgsrechnung 2017

STIFTUNGSRECHNUNG	Budget	Berichtsjahr	Vorjahr
Ertrag		120'376.90	23'169.90
Schenkungen / Spenden		120'306.90	23'083.25
Zinserträge		70.00	86.65
Aufwand		574.80	47'735.70
Sanierung Spielplatz		-	44'518.20
Spesen / Leistungen Dritter		477.00	2'939.80
Bankspesen		97.80	277.70
Mehrertrag / Mehraufwand (-)		119'802.10	-24'565.80
BETRIEBSRECHNUNG			
Ertrag	6'002'317	6'019'120.20	6'035'185.75
Steuern Pflegegeschoss	3'745'763	3'823'502.00	3'761'280.80
Mietzinse Wohnungen	560'208	564'096.00	559'352.50
Zusatzleistungen für Bewohner	51'100	58'080.40	62'684.00
Medizinische Nebenleistungen	34'620	919.80	34'201.70
Übrige Mieteinnahmen	27'910	27'284.40	27'204.40
Umsatz Restaurant & Bankette	435'900	449'896.80	458'152.20
Übrige Nebenerlöse	2'000	3'261.85	2'920.45
Zinsbeitrag Gemeinde Kerns	130'000	130'000.00	130'000.00
Pflegekostenbeiträge Gemeinden	1'011'816	959'834.00	996'864.20
Beiträge Kanton OW / Spenden	3'000	2'244.95	2'525.50
Entnahme Reserve für Investitionen	-	-	-
Entnahme Reserve für Defizitdeckung	-	-	-
Aufwand	6'002'316	6'019'120.20	6'035'185.75
Personalaufwand	3'933'916	3'816'283.10	3'738'250.45
Besoldung	3'404'535	3'298'309.10	3'219'458.75
Sozialleistungen	459'881	451'208.80	438'254.40
Personalnebenaufwand	63'000	60'479.05	78'662.40
Honorar Personalverleih	6'500	6'286.15	1'874.90
Sachaufwand	2'068'400	2'202'837.10	2'296'935.30
Medizinischer Bedarf	61'200	63'308.84	64'832.09
Lebensmittel und Getränke	305'000	324'465.50	327'213.69
Haushaltartikel, Textilien	95'000	89'455.43	97'173.17
Unterhalt / Reparaturen Anlagen	152'874	336'231.68	185'683.45
Abschreibungen Huwel 8	330'000	376'563.60	332'136.00
Abschreibungen Huwel 6 / Neubau	400'000	355'589.00	405'945.00
Zuweisung an Rückstellungen	202'330	212'407.70	400'983.90
Investitionen direkte Abschreibung	-	-	-
Hypothekarzinse und Bankspesen	193'850	153'699.50	193'465.70
Energie und Wasser	152'000	126'569.85	132'310.30
Büro- und Verwaltungsaufwand	95'586	92'811.20	82'242.50
Versicherungen, Gebühren, Übriges	80'560	71'734.80	74'949.50
Mehrertrag / Mehraufwand (-)	0	-	-
Erfolg Gesamtrechnung		119'802.10	-24'565.80

Anhang

Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Bestimmungen des Schweizer Gesetzes, insbesondere der Artikel über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Artikel 957 bis Artikel 962a) erstellt. Diese Bestimmungen sehen im Grundsatz die Bewertung zum Niederstwertprinzip vor. Weiter besteht jedoch die Möglichkeit, zu Wiederbeschaffungszwecken oder zur Sicherung des dauernden Gedeihens des Unternehmens zusätzliche Abschreibungen, Rückstellungen und Wertberichtigungen vorzunehmen oder nicht mehr begründete Abschreibungen, Rückstellungen und Wertberichtigungen nicht aufzulösen.

Die wesentlich angewandten Bewertungsgrundsätze, welche nicht vom Gesetz vorgeschrieben sind oder wo Wahlmöglichkeiten vorliegen, sind nachfolgend beschrieben:

- + Der Erlös wird beim Übergang von Nutzen und Gefahr (in der Regel bei erbrachter Dienstleistung) erfasst;
- + Das Anlagevermögen wird aufgrund der Anlagebuchhaltung abgeschrieben. Die Abschreibungen erfolgen nach der linearen Methode.

Anzahl Mitarbeitende

Die Stiftung Betagtenheim Kerns bietet - analog Vorjahr - nicht mehr als 60 Stellen an (Vollzeitäquivalente).

Verpfändete Aktiven

Gesamtwert der zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten verwendeten Aktiven sowie Aktiven unter Eigentumsvorbehalt

	31.12.2017	31.12.2016
↳ Liegenschaften (Buchwert)	CHF 10'980'383	CHF 11'400'656



Bericht der Revisionsstelle

Dillier Philipp Treuhand GmbH • Hubelweg 14 • 6060 Sarnen
Telefon 041 661 01 30 • Fax 041 661 01 41
www.dillier-treuhand.ch • philipp@dillier-treuhand.ch



Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision der Jahresrechnung 2017 an den Stiftungsrat der

Stiftung Betagtenheim Kerns 6064 Kerns

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang, Seiten 9 bis 11) der Stiftung Betagtenheim Kerns für das am 31.12.2017 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 Gesetz und Stiftungsurkunde entsprechen.

Sarnen, 15. März 2018

Dillier Philipp Treuhand GmbH

Philipp Dillier
zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor

Budget 2018

BETRIEBSRECHNUNG	Budget 2018	Ergebnis 2017
Ertrag	5'979'289.65	6'019'120.20
Total Wohnen/Pflege	3'779'963.65	3'823'502.00
Mietzinse Wohnungen, inkl. NK	563'904.00	564'096.00
Zusatzleistungen Bewohner, Übriges	46'500.00	59'000.20
Übrigen Mieteinnahmen	27'910.00	27'284.40
Umsatz Restaurant, MwSt-bereinigt	213'260.00	212'184.75
Verpflegung Dritte & übriger Erlös	225'740.00	240'973.90
Zinsbeitrag Gemeinde Kerns	130'000.00	130'000.00
Pflegekostenbeiträge Gemeinden	989'712.00	959'834.00
Beitrag Kanton Obwalden	2'300.00	2'244.95
Entn. Reserve f. Spezialfinanzierung	-	-
Entn. Reserve f. Mehraufwand	-	-
Aufwand	5'979'289.65	6'019'120.20
Personalaufwand	3'982'066.40	3'816'283.10
Besoldung	3'443'725.40	3'298'309.10
Sozialleistungen	471'841.00	451'208.80
Personalnebenaufwand	60'400.00	60'479.05
Personal von Leihfirmen	6'100.00	6'286.15
Sachaufwand	1'997'223.25	2'202'837.10
Medizinischer Bedarf	61'200.00	63'308.84
Lebensmittel & Getränke	325'000.00	324'465.50
Haushaltartikel, Textilien, Utensilien	78'350.00	89'455.43
Unterhalt & Reparaturen Anlagen	147'830.00	336'231.68
Abschreibungen	720'000.00	732'152.60
Zuweisung an Rückstellungen	201'118.65	212'407.70
Hypo-Zinse & Bankspesen	147'300.00	153'699.50
Energie & Wasser	144'000.00	126'569.85
Büro- & Verwaltungsaufwand	93'664.60	92'811.20
Versicherungen, Gebühren, Übriges	78'760.00	71'734.80
Mehrertrag / Mehraufwand (-)	-	-

Erläuterungen zum Budget 2018

Wir haben fürs 2018 einen marginal geringeren Umsatz budgetiert als im Vorjahr. Bei den Aufenthalts- und Pflegekosten gehen wir von etwas tieferen Einnahmen aus, zumal es unwahrscheinlich erschien, dass wir wiederum zwei Zimmer auf der Gruppe Arvi das ganze Jahr doppelt belegen können. Wir rechnen wiederum mit einer Zimmerauslastung von 98 % auf den Pflegewohngruppen und mit voller Auslastung der Mietwohnungen. Die Aufenthalts- und Pflegekosten im Einzelzimmer haben wir per 01.01.2018 um drei Franken auf CHF 151.00 pro Tag und Person erhöht. Mit dem neuen Tarif liegen wir immer noch unterdurchschnittlich im Verhältnis zu den anderen Langzeitpflegeinstitutionen im Kanton Obwalden.

Die Pflegekosten konnten wir erneut gleich belassen. Bei der Finanzierung der Pflegekosten, respektive Pflegekosten gab es jedoch eine Veränderung. Gemäss Bundesgerichtsurteil vom September 2017, müssen die Krankenkassen nicht mehr für Pflegematerialien separat aufkommen. Die bislang an Krankenkassen verrechnete Pauschale von CHF 2.00 pro Tag und Person für Inkontinenz- und anderes Pflegematerial wird ab 01.01.2018 nicht mehr von den Kassen vergütet. Wir müssen diese Kosten künftig an die Restfinanzierer – sprich an die Wohnsitzgemeinden unserer Bewohner/innen verrechnen. Der Heimverband Curaviva setzt sich mit Vehemenz dafür ein, dass der Krankenkassenbeitrag an Pflegekosten erhöht wird. Der aktuell geltende Ansatz von CHF 9.00 pro Pflegestufe gilt nämlich schon seit 2011.

Den Umsatz im Restaurant und mit Banketten haben wir im selben Rahmen budgetiert; wir gehen da von wenig Veränderung aus. Werktags schwanken die Frequenzen im Restaurant noch sehr stark; eine kontinuierliche Auslastung ist erstrebenswert. Wir haben uns jedoch bewusst entschieden keine Werbe- und Marketingmassnahmen durchzuführen; entsprechend wird kein Geld für Werbung budgetiert.

Die Aufwandseite haben wir ähnlich wie im Vorjahr budgetiert. Die grösste Anpassung erfolgte beim Personalaufwand; wir rechnen mit Mehrkosten von 0.7 %. Wir haben Abschreibungen auf Immobilien und Mobilen in Höhe von CHF 720'000 und wiederum eine Einlage über CHF 201'118.65 in die Reserven (Rückstellungen für künftige Investitionen) vorgesehen. Somit präsentieren wir ein ausgeglichenes Budget – Einnahmen und Ausgaben halten sich die Waage. Die im 2018 geplanten Investitionen und Umbauten (neue Telefonzentrale, Sanierung Bettenlift im Haus 6, Renovation Wohnstube auf der Gruppe Arvi) haben wir bewusst nicht im Aufwand budgetiert. Je nach Geschäftsergebnis im 2018, werden wir diese Investitionen Ende Jahr aktivieren, teil- oder ganz amortisieren.

Wie schon in den vergangenen Jahren, gehört auch in der Zukunft eine gehörige Portion Glück dazu, damit wir das neue Geschäftsjahr wiederum erfolgreich meistern und die gesetzten Finanzziele einhalten können.



Statistische Angaben

Am 31.12.2017 lebten 60 Frauen und 29 Männer in der Betagtensiedlung Huwel. Im 2017 sind 13 Personen ein- und 11 Personen ausgezogen. Der durchschnittliche Aufenthalt beträgt 5.12 Jahre (Mieter und Bewohner). Im 2017 leisteten wir insgesamt 16'865 Pflagetage.

Die beiden Gebäude umfassen 39 komfortable Mietwohnungen sowie 45 Pflagezimmer (davon 11 Zimmer auf der geschützten Wohngruppe) verteilt auf drei Gruppen (Äggi, Arvi, Pilatus).

Unser Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze. Der angrenzende Wintergarten eignet sich bestens für Bankette bis 60 Personen.

Das Durchschnittsalter unserer Bewohner & Mieter betrug im 2017 84.92 Jahre. Durchschnittliches Eintrittsalter ist 82 und das Austrittsalter 85 Jahre.

Aufteilung: Frauen 67.42 % und Männer 32.58 %

Der älteste Bewohner ist aktuell im 98. und die jüngste im 28. Lebensjahr.

Wir gedenken der Verstorbenen

Rosmarie Röthlin-Küchler	21.06.1933 – 16.02.2017
Marie Ettlin-Ettlin	25.02.1936 – 12.03.2017
Paul Zimmermann-Odermatt	16.08.1930 – 09.05.2017
Helga Ketterer	10.01.1937 – 16.05.2017
Frieda Ettlin-Jan	07.11.1929 – 25.05.2017
Arnold Röthlin-Blättler	17.02.1922 – 15.07.2017
Hedwig Michel-Dillier	26.05.1917 – 31.07.2017
Margrit Blättler-Enz	05.01.1929 – 26.09.2017
Trudy Ettlin-Michel	27.11.1937 – 10.11.2017
Sr. Maria Angela Dworschak	26.10.1930 – 29.12.2017
Anna Anderhalden	05.12.1922 – 29.12.2017



Stellenplan 2018

Verwaltung (Anzahl Vollzeitäquivalente)	1.50
Gastronomie	7.00
Hauswirtschaft	5.70
Pflege Fachpersonal, inkl. Leitung	19.10
Pflege Assistenzpersonal	11.70
Aktivierung	0.70
Umgebungspflege/Hauswartung	1.00



Total 46.7 Stellen

verteilt auf
73 Personen

(exkl. Lernende)

Total 12 Lehrstellen

Organe

Stiftungsrat

Albert Reinhart-Hertach	Präsident
Lisbeth Durrer-Britschgi	Vizepräsidentin
Andrea Röthlin-Schälin	Kassiererin
Monika Ettlin-Kellenberger	Mitglied
Andreas Bucher-Inglin	Mitglied
Beat Ettlin-Krummenacher	Mitglied
Theres Michel-Michel	Mitglied
Anton Röthlin-von Deschwanden	Mitglied
Elmar Stocker-Bucher	Mitglied
Niklaus Omlin-Schüpfer	Protokollführer



Betriebskommission

Albert Reinhart-Hertach	Präsident
Lisbeth Durrer-Britschgi	Mitglied
Andrea Röthlin-Schälin	Mitglied
Beat Ettlin-Krummenacher	Mitglied
Niklaus Omlin-Schüpfer	Protokollführer

Revisionsstelle

Dillier Philipp Treuhand GmbH, Sarnen

Operative Leitung

Markus Thalmann	Geschäftsleiter
Ulrike Hardt	Leiterin Pflege & Betreuung
Vreni Schleiss-Berwert	Leiterin Hauswirtschaft
Philip Catschegn	Leiter Gastronomie



Verteiler Jahresbericht

Einwohnergemeinderat Kerns
Kirchgemeinderat Kerns
Korporationsrat Kerns
Teilsame Dorf
Alpgenossenschaft a.d. Brücke
Stiftungsrätinnen und Stiftungsräte
Bewohnerinnen und Bewohner
Mieterinnen und Mieter
Mitarbeitende
Revisionsstelle
Obwaldner Kantonalbank
Handelsregisteramt Obwalden



Auslage im Haus / Publikation Homepage

Kerns, im März 2018

Augenblicke



Werbung

Huwel-Gastronomie

Agenda 2018



Deutsche Woche

KW 11 / 12. - 18. März

Kulinarische Weltreise



KW 18



30. April bis 6. Mai

Feines vom Grill

nur bei 

Donnerstags im Juli & August



Garten-Party

1. August am Mittag

Wildwoche

10. bis 16. September



Thai-Buffet

4. November am Mittag



Wir freuen uns sehr, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

BETAGTENSIEDLUNG HUWEL, KERNS

☎ 041 662 77 11 | 🌐 www.huwel.ch