

2023

JAHRESBERICHT

Der Mensch im Fokus

PFAUEN

DAS ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG
EMIL BURKHARDT-STIFTUNG



DAS ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG

Emil Burkhardt-Stiftung
Quellenstrasse 5
5330 Bad Zurzach

IMPRESSUM

Redaktion, Gestaltung und Fotos:

Raphael Frei

Druck:

Oeschger Druck AG, Bad Zurzach

Gedruckte Auflage:

500 Stk.



Vorwort **DANIEL HOLENSTEIN**

Der Mensch im Fokus, das diesjährige Motto des Jahresberichts, hat verschiedene Facetten. Im Fokus stehen in erster Linie die Bewohnenden des Pfauen sowie ihre Angehörigen. Auf diese fokussiert sich das Angebot des Pfauen, dem Zentrum für Pflege und Betreuung. Im Fokus stehen aber auch die Mitarbeitenden des Pfauen, die Freiwilligen Mitarbeitenden und die Besucherinnen und Besucher. Alles Menschen, die zusammenwirken.

2023 war für den Pfauen insgesamt ein gutes Jahr. Im August konnte der interimistische Geschäftsleiter, Rolf Gilgen, den Pfauen in einem guten Zustand an Anna Gyr übergeben. Die neue Geschäftsleiterin hat voller Elan angepackt und ihre langjährige Erfahrung in leitender Stelle in einer anderen Pflegeeinrichtung

im Kanton Aargau an ihrem neuen Wirkungsort eingebracht. Gemeinsam mit dem Stiftungsrat ist es gelungen, einige Schwierigkeiten zu überwinden, sodass der Fokus nun auf der Gestaltung der Zukunft liegt. Auch für die Zukunft gilt das Motto „Der Mensch im Fokus“.

Daniel Holenstein
Präsident des Stiftungsrates

INHALT

1	VORWORT VON DANIEL HOLENSTEIN (PRÄSIDENT STIFTUNGSRAT)
4	VORWORT VON ANNA GYR (GESCHÄFTSFÜHRERIN)
5	DER STIFTUNGSRAT & ORGANISATION
6	PORTRAIT: GEORG EDELMANN (EHEM. STIFTUNGSRAT)
8	REPORTAGE: BRÜCKEN SCHLAGEN
10	PORTRAIT: ELISABETH STRITMATTER (BEWOHNERIN)
12	PORTRAIT: ISABELLA LEUENBERGER (AKTIVIERUNG)
14	PORTRAIT: MARKUS ODERMATT (FREIWILLIGER MITARBEITER)

16	PALLIATIVE PFLEGE - BERICHT VON ANDREA BENDEL
18	DAS JAHR IN BILDERN
20	FACTS & FIGURES - MITARBEITENDE
22	BILANZRECHNUNG
24	ERFOLGSRECHNUNG
25	BEWOHNERZAHLEN
26	EMILS BISTRO
28	AUSBILDUNGSBETRIEB IM PFAUEN



Geschäftsleitung
**ANNA
GYR**

EIN JAHR DES AUFSCHWUNGS

Im August durfte ich die Leitung des Pfauen von Rolf Gilgen, welcher die Institution ad interim geführt hat übernehmen. Was ich hier an Menschlichkeit und Herzlichkeit erleben darf, ist für mich sehr wertvoll und bereichernd. Es erfüllt mich jeden Tag mit Freude, wenn ich sehe, wie sich die Mitarbeitenden mit Herzblut für die Bewohnenden und Gäste einsetzen.

«Jeder Einzelne ist ein Tropfen, gemeinsam sind wir ein Meer» - Wie wahr ist doch das Zitat von Ryunosuke Satoro. Und so konnten auch wir die vielseitigen Herausforderungen im Jahr 2023 gemeinsam meistern.

Die Nachfrage nach Pflegeplätzen ist ungebrochen hoch. Dies führte zu einer erfreulich hohen Auslastung und einer gesicherten Ertragslage.

Trotz Fachkräftemangel gelang es uns, gut ausgebildete Mitarbeitende einzustellen. Durch Ehrlichkeit und Transparenz legten wir den Grundstein für Vertrauen und setzten die Mitarbeitenden in

den Fokus. Die Rezertifizierung des Palliative Label «Qualität in Palliative Care» bestätigt unsere Qualität zugunsten unseren Bewohnenden. Verglichen mit dem Vorjahr war es ein Jahr des Aufschwungs.

Ich danke im Namen der Geschäftsleitung allen Mitarbeitenden, freiwilligen Mitarbeitenden, dem Stiftungsrat sowie allen, die uns in irgendeiner Form unterstützt haben und mit uns unterwegs waren.

Anna Gyr
Geschäftsführerin



STIFTUNGSRAT

Esther Käser
Gemeindevertreterin

Judith Meier
Mitglied

Monica Feuz
Mitglied

Daniel Hostenstein
Präsident

Ramon Kleeb
Mitglied

André Müller
Mitglied

ORGANISATION

GESCHÄFTSLEITUNG

Anna Gyr

Geschäftsführerin

Andrea Bendel

Mitglied der Geschäftsleitung

REVISIONSSTELLE

Redi AG

Treuhandbüro für Heime, Frauenfeld

PHYSIOTHERAPIE

Susanne Streit

Bad Zurzach

Zurzach Care, Physiotherapie

Bad Zurzach

HÖRTHERAPIE

Leutwyler Hörberatungen

Christan Leutwyler, Bad Zurzach

ÄRZTE

Dr. Mirela Armean, Bad Zurzach

Dr. Nicolas Ilitsch, Bad Zurzach

Dr. Octavian Minciu, Bad Zurzach

Dr. Marilena Wagner, Bad Zurzach

Dr. Walter Jenni, Bad Zurzach

Dr. Rolf Brügger, Koblenz

Dr. Hagen von Winterfeld, Kleindöttingen

Dr. Marcel Boller-Berger, Kleindöttingen

Dr. Stefano Bachmann, Endingen

Dr. Alex Berger, Schneisingen

Dr. Erich Bühler, Klingnau

Gemeinschaftspraxis Leuggern, Dr. Fazan



Portrait **GEORG EDELDMANN**

EHEMALIGER STIFTUNGSRAT

Vom Altersheim übers Pflegeheim zum Generationenhaus

Im Jahr 1997 wurde ich als zweiter Gemeinderat in den Stiftungsrat der Emil Burkhardt Stiftung delegiert. Damals war der Pfauen an der Pfauengasse ein Altersheim mit knapp 60 Betten. Die Bewohner kamen her, um ihren Lebensabend zu verbringen. Nicht nur für ein paar Wochen, sondern für Monate oder gar noch Jahre. Das hat sich im Laufe der Zeit verändert.

Aus dem Altersheim wurde ein Pflegeheim. Der Eintritt erfolgt so spät wie möglich, wenn ein Leben im Eigenheim/in der eigenen Wohnung auch mit Unterstützung nicht mehr möglich war. Damit veränderten sich die Anforderungen an das Personal und an die Räumlichkeiten. Bald war klar, dass die Bedürfnisse der Zukunft nur mit einem Neubau abgedeckt werden können.

Der Stiftungsrat und die Baukommission hatten die anspruchsvolle Aufgabe, einen neuen Standort zu finden, das neue Zentrum zu planen und zu realisieren. Dies ist dank der tatkräftigen Mithilfe des Gemeinderates von Bad Zurzach gut gelungen. Unter Anderem war es möglich, einen Standort mitten im Flecken zu finden.

Heute sprechen wir nicht mehr vom Alters- oder Pflegeheim. Realisiert wurde ein Generationenhaus mit dem Zentrum für Pflege und Betreuung, Wohnungen mit Service, einer Kita und den Büros für die Spitex. Was mir immer sehr imponiert hat, ist, dass die Bewohner stets als Menschen in den Mittelpunkt gestellt und gut umsorgt werden. Motivierte Mitarbeitende tun alles dafür, dass sich die Bewohnenden im neuen Pfauen wohlfühlen.

Ich bin dankbar, dass ich meinen Beitrag zur Weiterentwicklung der Emil Burkhardt Stiftung leisten durfte.



Portrait ADRIAN BILAND

KÜCHENCHEF

Der Mensch im Fokus heisst für mich: All meine Gäste, alle Mitarbeitenden, mein Team und die Zulieferer.

Seit Dezember 2023 bin ich als Küchenchef mit meinem Team verantwortlich für die kulinarische Verpflegung im Generationenhaus. Dabei steht für mich der Mensch im Mittelpunkt. Ich bin mir bewusst, dass für unsere Bewohnenden die täglich frisch produzierten Mahlzeiten als wichtiger Bestandteil im Tagesablauf eine grosse Rolle spielen. Eine ausgewogene Ernährung, eine angenehme Atmosphäre im Essraum und der soziale Kontakt mit Mitmenschen sind sehr wichtig, gerade im Alter. Mit Teamgeist, Offenheit für Neues, frischen Produkten und der Liebe zum Beruf erbringen wir in der Pfauen-Küche täglich Höchstleistungen zum Wohle unserer Gäste. Dies bereitet mir grosse Freude und ist meine Passion, getreu dem Motto „die Gastronomie ist von Menschen für Menschen“.

So erachte ich mein Team als wichtigen Bestandteil des Ganzen, denn ohne sie ist auch der beste Vorgesetzte unnütz. Ich wünsche mir, dass wir gemeinsam Hand in Hand arbeiten, fokussiert und konzentriert, aber auch mit Spass die bestmögliche Qualität verrichten. Dabei setze ich auf einen guten Austausch mit lokalen Lieferanten, um mit frischen, saisonalen und hochstehenden Produkten ein feines Essen auf den Tisch zaubern zu können.

Nebst unseren Bewohnenden und dem Pfauen-Personal verpflegen wir auch externe Gäste an 365 Tagen im Jahr im öffentlichen Emils Bistro. Wir beliefern die junge Generation im Hort „Chinderstern“, den Mittagstisch der Schule von Bad Zurzach und die Gäste von Rückenwind Plus. Ausserdem denken wir auch an die weniger mobile Bevölkerung von Bad Zurzach, indem wir einen Mahlzeitenlieferdienst in der Region betreiben. Für so viele Menschen Tag für Tag zu kochen ist eine grosse Herausforderung. Genau diese Herausforderung reizt mich und macht mir Spass.



Reportage BRÜCKEN SCHLAGEN

BERICHT VON RAPHAEL FREI

Es windet kräftig draussen und trotzdem versammeln sich viele Bewohnende auf der Innenterrasse des Pfauen. Ungeduldig warten auch die Kinder der Kindertagesstätte auf einen aussergewöhnlichen Besuch.

Dann kommen sie um die Ecke gebogen: Vier mannshohe, plüschig-flauschige Alpakas. Die scheuen Tiere versetzen die Kinder, Mitarbeitende und Bewohnende in grosse Freude und zaubern ihnen sofort ein Lachen ins Gesicht. Nach kurzer Eingewöhnungsphase der Tiere werden sie sogar von ihren Leinen losgelassen und bewegen sich frei auf der Terrasse des Pfauen. Die Kinder strecken ihnen freudig Grünfutter hin, welches die aufgeweckten Alpakas zur allgemeinen Freude sofort verschlingen. Bewohnende und Kinder geniessen gleichermassen diese aussergewöhnliche Begegnung.

Dies ist nur ein schönes Beispiel der erfolgreichen Zusammenarbeit des Pflegezentrum Pfauen mit der KiTa, die ebenfalls Teil des Generationenhauses ist. Nebst gemeinsamen Festen wie Samichlaus und der Fasnachts-Feier, kommen die Kinder auch wöchentlich auf die Pflegeabteilungen des Pfauen, um gemeinsam mit unseren Bewohnenden zu spielen, singen, basteln oder tanzen.

Diese gemeinsame Zeit schlägt Brücken zwischen verschiedenen Generationen und fördert das gemeinsame Zusammenleben. Die Kinder profitieren dabei von der grossen Lebenserfahrung unserer Bewohnenden, während diese die kindlichen Unbefangenheit geniessen. Eine Win-Win Situation, die auf beiden Seiten sehr glücklich macht.



Portrait **ISABELLA LEUENBERGER**

AKTIVIERUNG

Als Schülerin der Fachmittelschule habe ich mich entschieden, ein halbjähriges Praktikum im Aktivierungsteam des Pfauen zu absolvieren. In der Aktivierung sind wir Tag für Tag für das Wohlbefinden unserer Bewohnenden verantwortlich. Wir trainieren und fördern ihre körperlichen und kognitiven Fähigkeiten. Dafür haben wir ein sehr vielseitiges und abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Am meisten freue ich mich jeweils auf die Aktivierung am Montagnachmittag, wo wir auf der Abteilung „Rhytalblick“ mit den Bewohnenden backen und kochen. Gemeinsam zaubern wir dort feine Desserts, Vorspeisen oder einfach „Chrömlì“. In kleinen Gruppen unterstützen wir die Bewohnenden beim Rüsten, Kneten, Bepinseln, Backen und Kochen. Dabei fällt oft auch ein spezielles Augenmerk darauf, dass die Zutaten nicht in den Mägen verschwinden, bevor sie verarbeitet sind. Gemeinsam essen wir am Schluss die Leckereien, die wir produziert haben. Das ist nicht nur fein, sondern erfüllt die Bewohnenden auch mit viel Freude und Stolz.

Ein tolles Aktivierungsteam begleitet mich durch meinen Lernprozess während des Praktikums. Zudem können wir jederzeit auf eine grosse Zahl von freiwilligen Mitarbeitenden zählen, die uns in ihrer Freizeit unterstützen und so ein ausgesprochen vielseitiges und abwechslungsreiches Aktivierungsprogramm ermöglichen. Mir gefällt es, im Team gemeinsam Gutes zu tun.

Portrait **MARKUS ODERMATT**

FREIWILLIGER MITARBEITER

Wie es mein Familienname verrät, komme ich ursprünglich aus der Zentralschweiz. Dort habe ich mich 25 Jahre lang für den Schweizer Fussballnachwuchs engagiert, unzählige Lager organisiert und die Sportler von Morgen begleitet. Diese Freiwilligenarbeit hat mir stets grossen Spass gemacht und mein Leben bereichert.

Als ich dann vor vielen Jahren in den Kanton Aargau gezogen bin, habe ich mich auch hier ehrenamtlich einbringen wollen und habe im Pfauen einen Platz gefunden, wo ich älteren Menschen mit regelmässigen Besuchen und Aktivitäten eine grosse Freude bereiten kann. Jeweils am Freitag treffen wir uns zum „Männerstammtisch“, wo wir Herren unter uns sind, über aktuelle Geschehnisse und das Leben im Pfauen plaudern können.

Aktuell treffe ich die Bewohner regelmässig im Aktivierungsraum, wo wir gemeinsam ein grosses Eile-Mit-Weile-Spiel aus Holz bauen. Es ist schön zu sehen, wie hier jeder Bewohner und jede Bewohnerin ihre unterschiedlichen Fähigkeiten einbringen kann. Manche stehen gerne hinter der Laubsäge, wo ich mit ihnen die Holzplatten für die Treppe zum Siegespodium zurechtsäge. Andere wiederum bleiben lieber fern von Sägeblättern und pinseln stattdessen lieber Spielbrett und Figuren farbig an oder kleben die verschiedenen Treppenstufen aufs Spielbrett auf. So setzt sich diese Arbeit Stück für Stück zusammen. Es ist schön zu sehen, wie sich diese einzelnen Teile und das Engagement der Bewohnenden langsam aber stetig zu einem grossen Ganzen, zu einem schönen Brettspiel zusammensetzt.



MENSCHLICHKEIT IM MITTELPUNKT: PALLIATIVE PFLEGE

BERICHT: ANDREA BENDEL

Pflegedienstleitung (Foto oben rechts)

Palliative Care ist ein Begriff, der sich mittlerweile einer grossen Bekanntheit erfreut und doch ist gleichzeitig nicht allen bewusst, was er beinhaltet oder wann er genau zum Einsatz kommt. Hier im Pfauen begleitet uns das Thema tagtäglich - vom Eintritt bis zum Lebensende. Es ist facettenreich, individuell und benötigt eine gewisse Offenheit und Freude im Umgang mit verschiedenen Persönlichkeiten. Ein Patentrezept hierfür gibt es allerdings nicht. Jede Begegnung ist einmalig.

Werfen wir daher einen Blick auf die Ursprünge und Inhalte, die sich dahinter verbergen. In den Jahren 2010-2012 erarbeiteten Bund und Kantone die nationale Strategie zur palliativen Versorgung. Zuvor haben 80 Fachexperten unter der Leitung des Bundesamtes für Gesundheit und der schweizerischen Konferenz der kantonalen Gesundheitsdirektion, den Handlungsbedarf im Bereich Palliative Care erhoben. Ziel war es dabei, die vorhandenen Lücken in diesem Bereich zu ermitteln und in der Schweiz zu schliessen.

Die Definition von palliativ, aus dem lateinischen palliare, bedeutet so viel wie „mit einem Mantel umhüllen“, ergänzt um den englischen Begriff care, der dies im Sinne von „Aufmerksamkeit“ und „vermitteln von Sicherheit“ abrundet. Dabei ist es wichtig zu beachten, dass Palliative Care nicht erst am Lebensende beginnt, sondern die ganzheitliche Betreuung und Behandlung von Menschen mit unheilbaren, lebensbedrohlichen und/oder chronischen, fortschreitenden Erkrankungen umfasst.

Zwei prominente Frauen sind an dieser Stelle zu erwähnen, die dieses Gebiet bereits in früheren Zeiten revolutionierten. Zum einen war Elisabeth Kübler-Ross, geboren 1926, Absolventin eines Medizinstudiums, in der Hospiz- und Trauerforschung an vorderster Stelle. Aber auch Cicely Saunders, geboren 1919, englische Krankenschwester, war massgeblich in der Hospizarbeit weit über England hinaus. Sterbende und Trauernde rückten fortan in ein neues Licht.

Kommen wir nun vom frühen England zurück in den Pfauen nach Bad Zurzach: Seit 2018 besitzt der Pfauen das Label *qualitépalliatiiv*.

Was bedeutet dies nun also für unsere tägliche Arbeit? Für mich bedeutet es, mit Aufmerksamkeit und Empathie für unser Gegenüber den passenden Mantel zu wählen – unabhängig von Religion, Kultur oder persönlichen Interessen.

Für die Zertifizierung wie auch für die Re-Zertifizierung 2023 benötigte es von verschiedenen Stellen grossen Einsatz sowie zeitliches und finanzielles Engagement, um die hohen Vorgaben des Labels zu erfüllen und zu integrieren. Die Freude über die erreichte Qualifizierung ist sehr gross – schliesslich dürfen sich nur wenige Institutionen im Kanton Aargau mit diesem Label auszeichnen. Nach Erreichung dieses Meilensteins ist es nun umso wichtiger, die etablierten Palliative Care Standards in der Praxis zu leben und umzusetzen.

Damit uns dies gelingt und die Palliative Care aktiv gelebt wird, finden im Pfauen regelmässig Weiterbildungen in all unseren Arbeitsbereichen statt. Hierzu gehören unter anderem die Teilnahme an Kongressen wie auch die Bildung einer Fachgruppe, welche intern im Haus Unterstützung bietet und für die Weiterentwicklung sorgt. Ausserdem fanden inhouse Basisweiterbildungen (Niveau A2) zum Thema Palliative Care statt, bei welchen zwölf Mitarbeitende das Diplom stolz entgegennehmen durften. Weitere Mitarbeitende erweiterten Ihre Fachkompetenz mit dem B1-Kurs, welcher ein vertieftes Wissen zum Thema Palliative Care vermittelt.

Mit unserem Label verpflichten wir uns, eine bestimmte Anzahl an speziell ausgebildeten Mitarbeitenden in Team zu haben. Auch die Vernetzung mit anderen Dienststellen sowie die enge Zusammenarbeit mit dem ärztlichen Dienst sowie die Unterstützung durch Angehörige und Freiwillige Mitarbeitende sind wichtige Bausteine in diesem Kreislauf.

Entscheidend dabei ist, dass Palliative Care jeden Tag wieder aufs Neue beginnt, indem wir uns auf unser Gegenüber einlassen und ihm mit Achtsamkeit, Respekt und Wertschätzung begegnen. Dies gepaart mit Offenheit, Empathie und einer Prise Humor. All das soll uns ermöglichen, zwischen den Zeilen des Gegenübers zu hören und zu lesen. Auf diese Weise tragen wir dazu bei, die verbleibende Zeit wertvoll für das Gegenüber zu gestalten – auch wenn die Situation vielleicht manchmal aussichtslos erscheint und wohlwissentlich zum Lebensende führt. Damit wir - frei nach den Worten von Cicely Saunders - dem Leben nicht mehr Tage geben, sondern den Tagen mehr Leben geben.

Somit wünsche ich an dieser Stelle viel Freude beim täglichen Tun, um immer wieder neue Wege auf diesem Gebiet zu gehen. Denn schlussendlich kommt die Palliative Care uns allen zugute und bildet eine Brücke von Mensch zu Mensch.



DAS JAHR IN BILDERN

COLLAGE MIT FOTOS AUS DEM VERGANGENEN JAHR



FACTS & FIGURES

GESCHÄFTSJAHR 2023 // 2022

MITARBEITER:INNEN

PERSONALSTRUKTUR 100% STELLEN

6.5

6.2

GESCHÄFTSFÜHRUNG
UND VERWALTUNG

40.9

40

PFLEGE UND
BETREUUNG

11

10

LERNENDE
STUDIERENDE

2

2

TECHNISCHER
DIENST

9.8

8.4

BISTROSERVICE
ETAGENSERVICE

2.2

2.2

AKTIVIERUNG

11.3

11.3

HAUSDIENST

10.7

11.4

VERPFLEGUNG

119

118

TOTAL
(MITARBEITENDE)

94.4

91.5

TOTAL
(STELLENPROZENTE)

DIENSTJUBILÄEN

10 JAHRE

Reingard Wasmer, Pflege (Nachtdienst)

5 JAHRE

Csaba Fazekas, Verpflegung

Cornelia Frauendiener, Bildungsverantwortliche

Ruth Schilling, Pflege

AUSBILDUNGS- ABSCHLÜSSE

Rodrigo Ferreira

Lehrabschluss Assistent Gesundheit und Soziales AGS

Lynn Brunner

Lehrabschluss Fachfrau Gesundheit EFZ

Eslem Gökdemir

Lehrabschluss Fachfrau Gesundheit EFZ

Marcel Lustenberger

Lehrabschluss Fachmann Gesundheit EFZ

Sonja Mattenberger

Lehrabschluss Fachfrau Gesundheit EFZ

Busra Tanriverdi

Lehrabschluss Fachfrau Gesundheit EFZ

Lena Egloff

Studienabschluss Diplomierte Pflegefachfrau HF

Nicolas Wolfram

Studienabschluss Diplomierter Pflegefachmann HF

Murat Balci

Hauswart mit eidgenössischem Fachausweis

PENSIONIERUNGEN

Reingard Wasmer

Pflege (Nachtdienst)

Doris Schnee

Hausdienst

TEAM

Beim jährlichen Teamevent des Pfauen geniessen die Mitarbeitenden der unterschiedlichen Bereiche einen tollen, gemeinsamen Abend.

Im vergangenen Jahr hat uns dieses Event ins Riverside nach Glattfelden geführt, wo wir uns bei einem Apéro im Bowling messen konnten. Im Anschluss konnte der Abend bei einem feinen Fondue ausklingen.



JAHRESRECHNUNG

BILANZ

WERTE IN CHF T'000	AKTIVEN	2023	2022
	Flüssige Mittel und kurzfristig gehaltene Aktiven	1'031	947
	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	639	518
	Übrige kurzfristige Forderungen Dritte	150	147
	Vorräte	1	1
	Aktive Rechnungsabgrenzungen	20	0
	Umlaufvermögen	1'841	1'613
	Liegenschaften	41'124	42'183
	Anlagevermögen	41'124	42'183
	TOTAL AKTIVEN	42'965	43'796

	PASSIVEN	2023	2022
	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	260	251
	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten gegenüber Dritten	889	834
	Kurzfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	1200	1200
	Passive Rechnungsabgrenzungen	354	271
	Kurzfristiges Fremdkapital	2'703	2'556
	Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	34'100	35'300
	Fondskapital	1'656	1'459
	Langfristiges Fremdkapital	35'756	36'759
	Fremdkapital	38'459	39'315
	Rückstellungen sowie vom Gesetz vorgesehene ähnliche Positionen	0	0
	Stiftungskapital	600	600
	Gewinnreserven Alterswohnungen	184	154
	Gewinnreserven Alters- und Pflegeheim	3'696	4'507
	Jahresergebnis	26	-780
	Eigenkapital	4'506	4'481
	TOTAL PASSIVEN	42'965	43'796

Die statuarische Jahresrechnung per 31. Dezember 2023, der Stiftung Altersheim zum PFAUEN wurde durch die REDI AG Treuhand nach dem Standard zur eingeschränkten Revision geprüft. Gemäss Revisionsbericht vom 22. April 2024 ist die Revisionsstelle nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen sie schliessen müsste, dass die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung, Anhang) nicht dem Gesetz, der Stiftungsurkunde und den Reglementen entspricht.

Die abgedruckte Bilanz und Erfolgsrechnung enthält in der Darstellung und Gliederung Abweichungen zur statuarischen Jahresrechnung 2023.

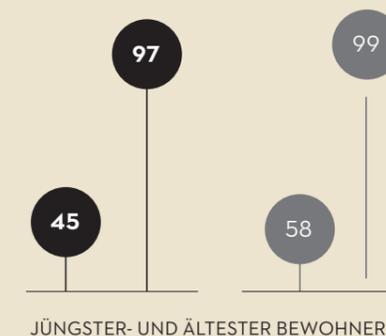
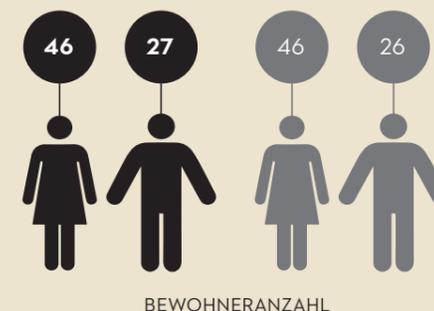
ERFOLGSRECHNUNG

WERTE IN CHF T'000	2023	2022
Pensionstaxen	4'094	3'829
Betreuungstaxen	1'445	1'348
Pflegetaxen KVG	3'433	2'893
Ertragsminderungen aus Leistungen an Bewohner	-120	-11
Mieterträge AW*, WMS*, Nebenbetriebe	726	690
Medizinische Nebenleistungen	61	59
Übrige Leistungen für Heimbewohner	31	30
Übrige Mieterträge	2	23
Leistungen an Personal und Dritte	568	508
Dienstleistungspauschale Rückenwind Plus AG	374	374
Betriebsbeiträge und Spenden	16	12
Betriebsertrag	10'630	9'755
Total Besoldungen	-5'786	-5'706
Sozialleistungen	-938	-925
Honorare für Leistungen Dritter	-155	-46
Personalnebenaufwand	-106	-81
Personalaufwand	-6'985	-6'758
Medizinischer Bedarf	-100	-117
Lebensmittel und Getränke	-725	-615
Haushalt	-160	-189
Unterhalt und Reparaturen	-222	-264
Aufwand für Anlagenutzung	-80	-72
Energie und Wasser	-476	-207
Büro und Verwaltung	-338	-323
Übriger bewohnerbezogener Aufwand	-36	-32
Übriger Sachaufwand	-99	-102
Übriger betrieblicher Aufwand	-2'236	-1'921
Abschreibungen	-710	-1'442
Betriebsergebnis (EBIT)	699	-366
Finanzergebnis	-481	-409
Ausserordentliches, periodenfremdes Ergebnis	-196	-7
Jahresergebnis	22	-782

*AW = Alterswohnungen, WMS = Wohnen mit Service

BEWOHNERDATEN

2023 // 2022



ZURZACH 75%

BRUGG 11%

BADEN 4%

ANDERE 10%

BEWOHNERHERKUNFT (BEZRIK)

83 83

DURCHSCHNITTSALTER

25 36

DURCHSCHNITTLICHE AUFENTHALTSDAUER IN MONATEN

24'490 24'449

TOTAL PFLEGETAGE

3'659 2'887

ANZAHL VERTEILTER MAHLZEITEN IN BAD ZURZACH

99 % 92

AUSLASTUNG HEIM (PENSION)

6.5 5.8

DURCHSCHNITTLICHE PFEGESTUFE (BESA)

EMILS BISTRO

MITTAGSBUFFET

Im Generationenhaus zaubern wir täglich ein wunderbares Mittagsbuffet auf den Tisch. Im öffentlichen Emils Bistro verwöhnen wir unsere Gäste an 365 Tagen im Jahr. Nebst einer Tagessuppe steht täglich ein kaltes und ein warmes Buffet mit feinen Menüvariationen bereit. Unser Küchenteam achtet auf eine saisonale und ausgewogene Menüplanung. Verlangen Sie bei uns nach einem Menüpass und jedes 10. Menü ist für Sie gratis. Nebst unserem Mittagsangebot steht von 09:00-17:30 Uhr auch eine Auswahl an hausgemachten Dessertvariationen bereit.

MAHLZEITENLIEFERDIENST

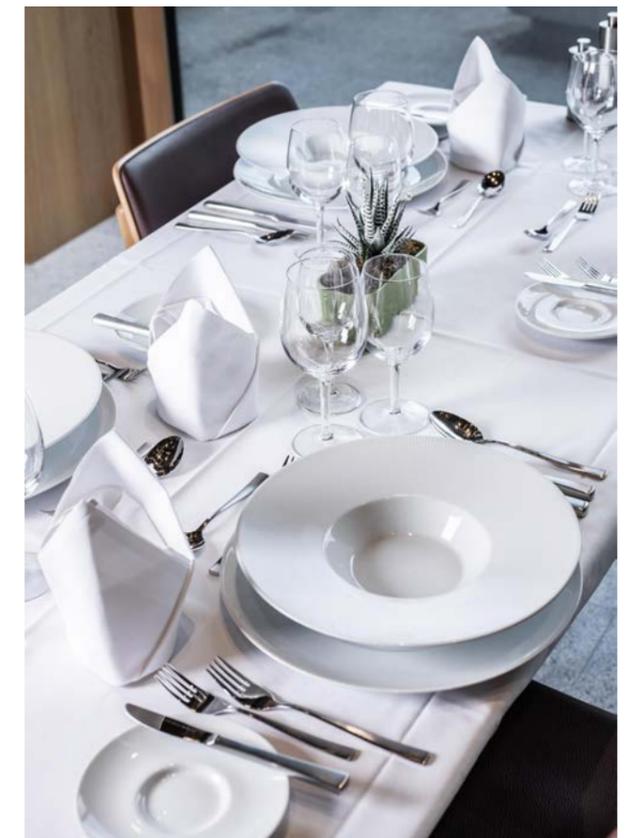
Nebst der Verpflegung von rund 100 Bewohnenden und allen externen Gästen des Emils Bistro bietet der Pfauen auch einen Mahlzeitenlieferdienst in Bad Zurzach an. Mit diesem Service wollen wir Menschen erreichen, die ein frisch zubereitetes, feines und ausgewogenes Menü in ihren eigenen vier Wänden geniessen wollen. Das ganze Jahr durch wird an den gewünschten Tagen ein Pfauen-Menü direkt an Ihre Haustüre geliefert. Probieren Sie uns aus.

CATERING, ANLÄSSE UND EVENTS

Unser professionelles Küchenteam freut sich darauf, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen, kulinarischen Highlight zu machen. Ob in Ihren eigenen Räumlichkeiten oder im Mehrzwecksaal des Pfauen - wir begeistern Sie mit einer speziellen Menücreation. Ob Geburtstagsfest, Teamanlass, Trauerfeier oder Weiterbildung - wir sind für jeden Anlass bestens ausgerüstet und freuen uns auf Ihre Anfrage.

EMILS BISTRO

Generationenhaus
Quellenstrasse 5, 5330 Bad Zurzach
bistro@pfauen.swiss
www.pfauen.swiss
056 265 01 00



LEHRSTELLEN UND AUSBILDUNG

Die Mitarbeitenden des Pfauen sind unser wertvollstes Gut. Deshalb sind wir sehr daran interessiert, viel Zeit und Geld in die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeitenden zu investieren. Unser tolles Ausbilderinnen- und Ausbilder-Team macht seit Jahren einen hervorragenden Job in der Begleitung und Unterstützung unserer Lernenden und Studierenden. Neben den Grundausbildungen Fachmann/-frau Gesundheit, Assistent/in Gesundheit und Soziales, sowie Fachmann/-frau Hauswirtschaft, kann im Pfauen auch eine Lehre zur Köchin oder zum Koch absolviert werden. Zudem bieten wir auch Nachholbildungen im Rahmen der Erwachsenenbildung und Plätze für Studierende für einen höheren Fachschulabschluss an.

WIR. IN AUSBILDUNG



RINA
KRYEZIU
**FACHANGESTELLTE
GESUNDHEIT**
(FaGe, EFZ)

Schon immer habe ich mich für die Pflege von Menschen interessiert und wollte einen Beruf ausüben, in dem ich anderen Menschen helfen kann. Die Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit EFZ im Altersheim Pfauen bot mir die Möglichkeit, diese beiden Interessen zu verbinden. Im Pfauen schätze ich unser tolles Team und die professionelle Unterstützung während meiner Ausbildung.



LEONIE
SUTTER
**ASSISTENTIN GESUND-
HEIT UND SOZIALES**
(AGS, EBA)

Im Vergleich zur EFZ Ausbildung dauert die AGS Ausbildung zwei statt drei Jahre. In dieser Zeit lernt man viel über die Pflege, Betreuung und auch Aktivierung von hilfsbedürftigen Menschen. Mein erlerntes medizinisches Grundwissen kann ich auch gut im Alltag einsetzen und bin zur Stelle, wenn sofortige Hilfe gefragt ist. Bist auch du bereit für die diese Herausforderung?



JELENA
ZRAKIC
**FACHFRAU
HAUSWIRTSCHAFT**
(EFZ/EBA)

In meiner Ausbildung lerne ich viel über Sicherheit, Hygiene, Planung und Organisation. Oft sind es die kleinen Dinge, die unseren Bewohnern ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Zum Beispiel, wenn wir ihren Lieblingssender auf dem Fernsehgerät programmieren können oder wenn wir ein verlorenes Wertstück wieder zurückbringen können.



PFAUEN

DAS ZENTRUM
FÜR PFLEGE UND
BETREUUNG

Quellenstrasse 5
5330 Bad Zurzach

www.pfauen.swiss
056 265 01 00



PFAUEN

EN