

Jahresbericht

2014

Inhalt

- 5** Editorial
- 6** Die Hofmatt als Arbeitgeberin
- 9** Ausbildung in der Hofmatt
- 10** Aufstiegsmöglichkeiten in der Hofmatt
- 13** Arbeiten in der Birsstube
- 14** Aktivierung in der Hofmatt
- 15** Spendenshop
- 17** Finanzen
- 22** Statistik
- 24** Spenden
- 26** Trägerschaft und Heimleitung



Member of the International Brotherhood of
Professional Organizers
International Brotherhood of
Professional Organizers (IBPO)
Local 1000 of the International
Brotherhood of Professional Organizers
1000-1000





Editorial

5 **Liebe Leserin, lieber Leser**

Ich bin nun etwas mehr als ein Jahr in der Hofmatt und fühle mich geehrt, diesen Jahresbericht einzuleiten. Ein bewegtes Jahr geht zu Ende: Der Umzug in den neuen Westtrakt, das Entstehen neuer Wohngruppen und Teams sowie eine neue Führungsstruktur prägen den Alltag. Dies sind viele Veränderungen für Bewohnende als auch für Mitarbeitende. Was prägt die Arbeit in der Pflege und Betreuung und was die Hofmatt als Arbeitgeberin? Und welche beruflichen Perspektiven können wir bieten? Diese Fragen sind Dreh- und Angelpunkt dieses Jahresberichts.

Die Förderung und Befähigung der Mitarbeitenden ist uns ein zentrales Anliegen und wir sind stolz, dass wir mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein ideales Umfeld haben, um die vielen Umwälzungen infolge des Neubaus zu bewältigen. Die Bereitschaft zur Veränderung macht das Arbeiten auch spannend. Sich Neuem zu stellen und kreative Lösungen zu

suchen sind gute Grundlagen für die noch kommenden Herausforderungen und zeigten uns im Jahr 2014, dass wir viele Schritte dank unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern umsetzen konnten.

Weiterhin gehen die Bemühungen in der Hofmatt in die Richtung, die Mitarbeitenden zu erhalten, einen attraktiven Arbeitsplatz zu bieten und die stetige Weiterentwicklung zu fördern. Damit und natürlich auch mit der Stärkung der Ausbildung tun wir viel, um auf einem umkämpften Arbeitsmarkt auch neue Pflegefachleute zu gewinnen. Tiefe Fluktuation und die vielen langjährigen Mitarbeitenden bestätigen den Erfolg unserer Strategie. Und genau diese Stärken möchten wir in den folgenden Seiten aufgreifen.

Zuerst stellt Monika Kupferschmid als Personalverantwortliche die Hofmatt als Arbeitgeberin vor und zeigt, warum es sich lohnt, in der Hofmatt zu arbeiten. Danach folgt ein Beitrag des Berufsbildungsverantwortlichen

Andrej Iwangoff, der die Wichtigkeit der hauseigenen Ausbildungsprozesse betont. Im Anschluss daran sehen wir anhand des Lebens- und Ausbildungswegs von Wohngruppenleiterin Lyne Schnetzer, wie abwechslungsreich und spannend die Arbeit in der Hofmatt ist und welche Aufstiegsmöglichkeiten bei einer internen Laufbahn vorhanden sind.

Danach gibt es etwas für den Magen: Gastronomieleiter Peter Binggeli beschreibt den spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsalltag im gastronomischen Bereich. Zu guter Letzt zeigt Barbara Reinhard, wie wichtig Aktivierungsprogramme wie das Malen für unsere Kunden, die Bewohnerinnen und Bewohner, sind.

Der finanzielle Teil dieses Jahresberichts stammt von Walter Schertenleib, unserem Leiter Rechnungswesen. Nicolas Gysin hat als externer Fotograf diesen Jahresbericht erneut begleitet und zeigt Bilder aus dem Arbeitsalltag.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und hoffe, Sie können uns als Arbeitgeberin weiterempfehlen.

*Daniela Zollinger,
Wohnbereichsleiterin Geriatriische Pflege*



Die Hofmatt als Arbeitgeberin

In Zeiten des Fachkräftemangels gilt es, sein Unternehmen gut zu «verkaufen». Unsere Philosophie ist es, gute Arbeitsbedingungen zu bieten, da zufriedene Mitarbeitende die wertvollste Ressource sind. Wir verstehen sie als treibende Kraft, um unsere Kunden, d.h. unsere Bewohnerinnen und Bewohner, qualitativ hochstehend zu betreuen und ein gutes Betriebsklima zu schaffen. Ich lade Sie gerne dazu ein, sich eine eigene Meinung zu unseren Anstellungsbedingungen zu bilden, und freue mich auf viele gute Bewerbungen.

Weshalb sich für die Hofmatt als Arbeitgeberin entscheiden? Was können wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bieten, was eben nicht branchenüblich und «normal» ist?

Um die heutigen Bedürfnisse der Stellensuchenden zu kennen, informieren sich unsere Führungskräfte laufend. Im Leben der Beschäftigten nehmen die Familie und die Arbeit den höchsten Stellenwert ein, gefolgt vom Lebensbereich Freizeit. Ein positiver Arbeitsall-

tag ist somit eine wichtige Grundlage für die Lebensqualität, für das Wohlbefinden und für die Motivation der Beschäftigten.

Wir ermöglichen unseren Mitarbeitenden die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, indem wir Jobsharing und Teilzeitstellen anbieten. Transparente Regelungen bei den Arbeitsverhältnissen, eine offene Gesprächskultur und eine Fokussierung auf dynamische Teamarbeit ergänzen dabei unsere offene Einstellung gegenüber den individuellen Bedürfnissen unserer Mitarbeitenden.

Das Ergebnis unserer Veränderungsprozesse sind Anstellungsbedingungen, die teilweise über den gesetzlichen Anforderungen liegen. Wir bieten dabei neben fünf Wochen Ferien ein grosszügiges Jubiläumsprogramm für unsere langjährigen Mitarbeitenden, denn Treue soll nicht einfach vorausgesetzt, sondern auch belohnt werden. Zudem reden wir nicht nur über ein familienfreundliches Arbeitsumfeld, sondern setzen es um: Wir haben

letztes Jahr ein Programm ins Leben gerufen, in dessen Rahmen die Mitarbeitenden Unterstützungsbeiträge erhalten, wenn sie ihre Kinder in die Kindertagesstätte der Gemeinde geben, die sich direkt bei uns im Haus befindet und für die sich die Hofmatt zur Freude aller bemüht hat. Zudem bieten wir einen Vaterschaftsurlaub von fünf Tagen, 16 Wochen bezahlten Schwangerschaftsurlaub sowie bezahlbare Parkplätze. Mit vergünstigten Mitarbeiterpreisen in der Birsstube, unserem hauseigenen Restaurant, sowie einer gesundheitsorientierten Vorsorge am Arbeitsplatz in Form von Dienstleistungen aus den Bereichen Psychogerontologie, Ergotherapie und Kinaesthetics sorgen wir ebenfalls für das Wohl unserer Mitarbeitenden.

Laut den Aussagen von Mitarbeitenden mache vor allem das kollegiale Arbeitsklima unseren Betrieb aus. Wir gehen auf jeden Einzelnen ein und erarbeiten individuelle Lösungen, sei es bei tagtäglichen Herausforderungen oder wenn es um Umschulungen aus Gesundheitsgründen geht. Nach den bisherigen

Erfahrungen kann ich mit gutem Gewissen sagen: Es wird geschätzt, dass wir immer offen sind für Gespräche und Hilfestellungen und dass die Arbeit abwechslungsreich ist und eigenverantwortlich durchgeführt werden kann.

Wir ruhen uns jedoch nicht auf unserem positiven Feedback aus: An Verbesserungen wird ständig gearbeitet. So bemühen wir uns darum, auf unserer neuen Website künftig noch gezielter Informationen zum Arbeiten in der Hofmatt anzubieten. Seit Anfang 2015 ist das neue Personalhandbuch in



7 Kraft, das vom Bereich HR (Human Resources) gestaltet wurde und laufend weiterentwickelt wird. Um auch weiterhin am Ball zu bleiben und alle Anforderungen zu erfüllen, legen wir grossen Wert auf die Weiterbildung und Förderung unserer Mitarbeitenden. Eine besondere Freude dabei ist, dass wir viele Lernende ausbilden dürfen.

Wir sind nicht nur Arbeitgeber, wir werden auch getragen von vielen freiwilligen Helferinnen und Helfern sowie von Zivildienstleistenden. Und diese Vielfalt im Haus, von Jung bis Alt, schenkt einem jeden Tag die Möglichkeit für tolle Begegnungen. Vielleicht begegnen wir uns ja auch, wenn Sie uns in der Hofmatt besuchen oder sich bei uns bewerben? Die Hofmatt sucht ab Sommer 2015 neue Leute im Pflegebereich infolge der Erweiterung. Aktuelle Jobangebote finden Sie immer auf: www.hofmatt.ch. Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

*Monika Kupferschmid,
Human Resources*





Ausbildung in der Hofmatt

Die Ausbildungsprozesse sind ein wichtiger Bereich des Alters- und Pflegeheims Hofmatt. Neben dem Aufbau und der Sicherstellung des zukünftigen Personals geht es um die Entwicklung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Durch ihr Engagement in der Ausbildung setzen sich die Beteiligten mit aktuellen und bedeutsamen Themen wie zum Beispiel der Pflegediagnostik und der evidenzbasierten Pflege auseinander und lassen diese kontinuierlich in den Arbeitsalltag einfließen.

Zurzeit sind Ausbildungsplätze und Praktika in den Bereichen Pflege, Aktivierung, Küche und Hauswirtschaft vorhanden. Wir bieten Praktika und Fremdpraktika, Arbeitstrainings sowie Ausbildungsplätze auf Sekundar- und Tertiärstufe an. Es ist uns sehr wichtig, dass wir unsere Auszubildenden, Praktikantinnen und Praktikanten fördern und fordern. Während bei den Praktika und Arbeitstrainings vor allem die Aneignung von beruflicher Erfahrung und das Kennenlernen des Arbeitsalltags im Vordergrund stehen,

legen wir während den Ausbildungen zusätzlich grossen Wert auf das sorgfältige Erlernen neuer Fähigkeiten. Regelmässig werden die Kenntnisse, die Fähig- und Fertigkeiten sowie die Haltungen der Lernenden reflektiert und überprüft. Dazu werden auch Ziele und Massnahmen formuliert und ausgewertet: So werden regelmässig Standortgespräche geführt, Lernjournale und Verlaufsblätter erstellt und besprochen.

Es ist uns wichtig, dass unsere Auszubildenden eine umfassende und qualitativ hochwertige Ausbildung erhalten. Wachsende Selbstverantwortung und das selbstständige Lernen nehmen dabei einen prominenten Platz ein, so dass die Auszubildenden im Verlaufe der Ausbildung zu kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern heranwachsen. In der Küche werden die Auszubildenden beispielsweise beim Vorkochen durch unseren Gastronomieleiter Peter Binggeli und die Berufsbildner auf die Abschlussprüfung vorbereitet. In der Aktivierung und in der Pflege finden Lernbeglei-

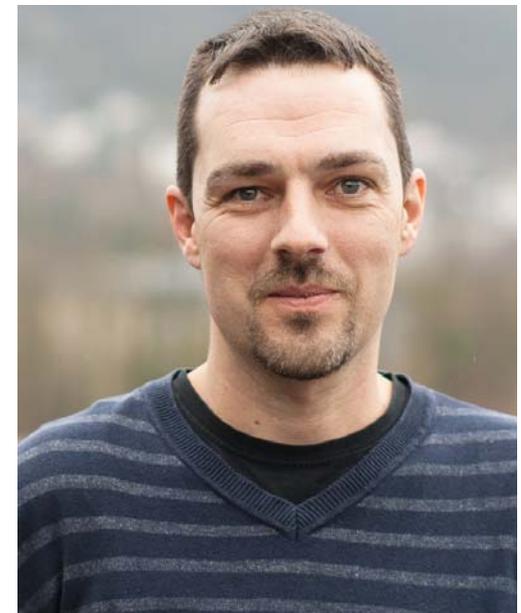
tungen durch die Berufsbildenden statt.

Um eine möglichst umfassende Ausbildung anbieten zu können, sind wir in einem regelmässigen Kontakt mit unseren externen Kooperationspartnern und bieten mit diesen zusammen Austauschpraktika an. Kooperationspartner sind grössere und kleinere Spitäler, psychiatrische Kliniken und die Spitex. Neben den genannten Anforderungen und Herausforderungen wollen wir in der Hofmatt vor allem dafür sorgen, dass sich die Lernenden wohl fühlen. Nur so ist garantiert, dass die Arbeit und das Lernen Freude bereiten und die persönliche und berufliche Entwicklung als erfüllend und zufriedenstellend erlebt werden.

Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung feiern wir gerne mit einem kleinen Fest oder mit einem Abschlussessen in unserem Restaurant Birsstube. Durch den Ausbau der Hofmatt können wir den Auszubildenden verbesserte berufliche Zukunftschancen anbieten, indem beispielsweise durch die Er-

schaffung des Kompetenzzentrums neue Spezialisierungsgebiete entstehen. Durch die mengenmässige Vergrösserung der Betreuungsplätze infolge des Neubaus steigt dabei auch unser Personalbedarf. Dadurch können wir künftig noch mehr unserer Auszubildenden nach dem Ende der Ausbildung direkt in ein Anstellungsverhältnis übernehmen.

*Andrej Iwangoff,
Berufsbildungsverantwortlicher*



Aufstiegsmöglichkeiten in der Hofmatt

Schon im Kindergarten hat es mir gefallen, mit dem Spielzeug-Stethoskop zu spielen und anderen Kindern Pflaster aufzukleben und deshalb ist klar: Ich habe mich schon früh gerne um andere gekümmert. Spätestens in der Handelsmittelschule war mir bewusst, dass Rechnungswesen nicht meine Welt ist und ich begann, mich konkret für einen Beruf in der Pflege zu interessieren. Nach einem Schnupperpraktikum im Spital wusste ich, dass ich den Beruf der Pflegefachfrau erlernen wollte. Mich überzeugten vor allem die täglichen Begegnungen mit Menschen aller Art und die abwechslungsreichen Tätigkeiten. Ich wollte Patienten dabei helfen, ihre Leiden zu verstehen und sie zu pflegen.

Ich arbeite nun schon bald 10 Jahre in der Hofmatt: Angefangen habe ich in der Abteilung Orange West in einem Gebädetrakt, der heute nicht mehr existiert und wo in der letzten Baustufe gerade der letzte Teil Neubau entsteht. Zuerst konnte ich als Schülerin und danach als ausgebildete Fachkraft Jahr für Jahr viele Dinge erlernen. Danach durfte ich als Auszubildende ar-

beiten und erlebte so eine weitere Ebene des Pflegeberufs: Mein Wissen weiterzuvermitteln. Im Laufe der Jahre habe ich zudem als Spezialisierung meine Kenntnisse im Bereich Wundmanagement erweitert, was in meinem Aufgabenfeld neben der Pflege bis heute zusätzliche Abwechslung bringt. Ausserdem bin ich für den Pflegematerialeinkauf zuständig, womit ich die Möglichkeit habe, den Bereich Einkauf und Logistik kennenzulernen. Ich bin also sozusagen doch noch im kleinen Rahmen auf das Kaufmännische zurückgekommen.

Im Sommer 2014 habe ich mich für eine Stelle als Wohngruppenleiterin beworben: Was ich mir vor einigen Jahren noch nicht zutraute, empfand ich nun nach mehreren Berufsjahren als eine interessante Herausforderung. Das Lernen und Umsetzen in der Hofmatt hat mich dahin gebracht, mehr Verantwortung zu übernehmen und in die Leitungsfunktion hineinzuwachsen. Grund war hierfür neben meinen Interessen auch die Lernumgebung der Hofmatt, in der man innovativ und ideen-

reich sein kann und die dabei entstehenden Ideen umsetzen darf. Diese Gestaltungsmöglichkeiten motivieren mich und bringen mir täglich Arbeitsfreude. Ein Team zu führen und für ein gutes Arbeitsklima zu sorgen sind dabei wichtige Bestandteile meiner neuen Aufgabe. Dazu bietet mir die Hofmatt eine einjährige Leadership-Weiterbildung, die ich im März 2015 beginnen werde und die mir wichtige neue Impulse und Einblicke in die Führungsaufgaben gibt.

Die Interessen und Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner stehen in der Hofmatt an erster Stelle. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, braucht es eine hohe Motivation und eine stete Weiterbildung. Nur so können die heutigen Qualitätsansprüche umgesetzt werden. Für uns in der Hofmatt ist dabei eines sehr zentral: Ein respektvolles Miteinander fördert ein kollegiales Arbeitsklima und ein aktives Zusammenspiel der verschiedenen Berufsgruppen. Durch Fairness und offene Kommunikation steigt die Arbeitsqualität für alle: Mitarbeitende, Bewohnerinnen und Bewohner sowie Angehörige.

Dies alles sind Gründe, weshalb mich meine Arbeit in der Hofmatt erfüllt. Es bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, sich weiterzubilden, zusätzliche Funktionen zu übernehmen und sich weiterzuentwickeln. So ist die Hofmatt als Arbeitgeberin herausfordernd und abwechslungsreich und widerspricht damit dem Klischee, dass das Arbeiten in einem Alters- und Pflegeheim im Vergleich zu einem Spitalbetrieb weniger interessant sei.

*Lyne Schnetzer,
Gruppenleitung Westtrakt 5. Stock*







Arbeiten in der Birsstube

13 Die Birsstube, das hauseigene Restaurant des Alters- und Pflegeheims Hofmatt, ist Treffpunkt für Bewohner, Angehörige, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Arbeiter aller Berufssparten aus der Umgebung, Vereine, Wandergruppen, Strickgruppen uvm. Man trifft sich, egal ob zum z’Nüni, zum Mittagessen, zu Kaffee und Kuchen oder für Versammlungen jeder Art, denn während 365 Tagen im Jahr sind die Türen der Birsstube geöffnet. So unterschiedlich und abwechslungsreich wie unsere Gäste sind auch die Aufgaben der Mitarbeitenden in der Küche und im Service.

In unserem Qualitätsmanagement-System und in der ausgearbeiteten Prozesslandschaft der Hofmatt ist die Gastronomie als Unterstützung unserer Kernaufgabe, dem Pflegen und Betreuen unserer Bewohnerinnen und Bewohner, aufgeführt. Dies beinhaltet jedoch nicht nur das Zubereiten und Bereitstellen der Speisen für Bewohnerinnen, Bewohner und die Mitarbeitenden zu den Hauptmahlzeiten. Nein, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche

bereiten auch täglich Zutaten vor, mit denen die Aktivierungs- und Betreuungsmitarbeiterinnen in den Wohngruppen vor Ort für unsere Bewohnerinnen und Bewohner kochen, backen oder mit denen die Pflegenden heilende Zwiebel- oder Quarkwickel machen. Eine unserer Bewohnerinnen kommt wöchentlich in die Küche, um ihre exakt abgewogenen Zutaten für ihr Linzertorten-Rezept abzuholen, die sie dann selbstständig, zur Freude aller, in der Wohngruppe zubereitet. Der direkte Kontakt mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern liegt uns sehr am Herzen: So wird das Mittagessen täglich im Speisesaal geschöpft und jeden Abend werden die Nachtessenswünsche für den nächsten Abend vom Küchenpersonal abgefragt. Bei diesen kurzen Gesprächen werden auch spezielle Wünsche, Anregungen und natürlich auch Kritik entgegengenommen.

Eine weitere Aufgabe des Küchenpersonals ist das Bewirtschaften des Snackautomaten und der Kaffeemaschine beim Personalaufenthaltsraum im Westtrakt sowie das Auffüllen

und Kontrollieren der Getränke und Gläser in den Sitzungszimmern. Die Mitarbeiterinnen vom Speisesaal und Restaurant verwöhnen seit Beginn der dritten Bauphase vorübergehend in zwei Wohngruppen unsere Bewohnerinnen und Bewohner mit ihrem professionellen Service. Sie sind neben ihren Serviceaufgaben für die Bereitstellung von Getränken sowie für Servietten und Tischsets für die Wohngruppen zuständig. Zudem betreuen sie den Verkauf von Waren für den Alltagsbedarf aus unserem kleinen Kiosk. Für weitere Abwechslung sorgt das Restaurant selbst, denn im Restaurant-Betrieb wird man täglich gefordert und weiss nie genau, was alles auf einen zukommt.

Während ich diese Zeilen schreibe, möchte ich Sie bereits etwas «gluschtig» machen auf den Moment, an dem die Bauarbeiten fertiggestellt sind. Dann können wir Sie als neues Angebot vormittags in unserem Bistro und an verschiedenen Abenden in unserer Bar beim ehemaligen und zukünftigen Haupteingang begrüßen. Ich möchte

zudem bereits jetzt auf das erste Oktoberfest nach der langen Bauphase aufmerksam machen: Am 10. Oktober 2015 findet bereits zum vierten Mal unser Oktoberfest in der kurzzeitig zur Bierstube umbenannten Birsstube statt. Reservieren Sie sich diesen Termin in Ihrer Agenda.

Ich würde mich freuen, Sie in der Birsstube begrüßen zu dürfen.

*Peter Binggeli,
Leiter Gastronomie*



Aktivierung in der Hofmatt



Barbara Reinhard, Kunsttherapeutin und in der Aktivierung tätig, traf unseren Bewohner Herrn Coyle und sprach mit ihm über seine Erfahrungen in der von ihr geleiteten internen Malgruppe, die wie viele Aktivitäten unserer Aktivierung im Jahr 2014 hohen Anklang fand.

Barbara Reinhard: «Herr Coyle, Sie sind schon seit 2009 Bewohner im APH Hofmatt und Sie haben sich in der Malgruppe angemeldet. Was war der Grund und wie haben Sie diese Zeit erlebt?»

Herr Coyle: «Ich wollte etwas zu tun haben. Ich bin körperlich eingeschränkt und kann das Haus nicht ohne Begleitung verlassen. Ich habe von der Malgruppe gehört und gedacht: Jetzt gehe ich mal hin und probiere das: I try it! Es waren schon einige Frauen und auch ein Mann dort. Jeder machte etwas ganz anderes. Auf meine Frage, was ich tun sollte, zeigten Sie, Frau Reinhard, mir erst einmal die verschiedenen Materialien und ich suchte mir etwas aus, was ich gerne probieren wollte: Acrylfarben. Sie stellten mir alles hin, was ich noch dazu brauchte und erklärten mir die Malweise. Ich fragte dann:

Und was mache ich jetzt? Die Antwort war: Suchen Sie sich die Farben, die Sie gerne haben wollen, aus und schauen Sie mal, was Ihnen in den Sinn kommt, rack your brain! So fing es an. Erst habe ich nur die rechte Hälfte des Blattes bemalt, da ich nur meinen rechten Arm bewegen kann, die linke Seite war wie nicht da. Dafür waren Sie, Frau Reinhard, immer da, haben mir Anregungen gegeben und mich bei den verschiedenen Maltechniken unterstützt. Wir haben auch viel Jokes und Unsinn in der Gruppe

gemacht und viel gelacht. Jeder hat selber entschieden, was er malen will. Einige Male haben wir auch gemeinsame Projekte gemacht und unsere Sachen im Haus ausgestellt. Nun ist schon seit langer Zeit immer das ganze Blatt bemalt und ich habe meine Lieblingsfarbe, die Acrylfarbe, gefunden. Ich habe mir in meinem Zimmer einen Arbeitsplatz eingerichtet, damit ich immer malen kann, wenn ich Lust dazu habe. Ich kann das jetzt auch alleine und habe immer etwas zu tun!»



Neue Wege gehen beim Spenden!



Wir haben uns im vergangenen Jahr dazu entschieden, auf der Website der Hofmatt einen Spendeshop einzurichten und sind damit zum ersten Alters- und Pflegeheim mit elektronischer Spendenmöglichkeit geworden. Weshalb ist das so wichtig? Die Hofmatt wird von einer Stiftung getragen, die gerade in der jetzigen Umbau-Zeit froh um jeden Beitrag ist, denn damit halten Sie die Hofmatt auch nach der Umbauzeit finanziell gesund und helfen uns indirekt, die vielen Veränderungen zu bewältigen. Mit dem Spendeshop

können Sie bequem von zuhause aus auch kleine Beträge via Kredit- oder Postkarte spenden: Gerne auch als Anerkennung, falls Ihnen dieser Jahresbericht gefallen hat, in Form einer allgemeinen Spende oder für unser Kunstprojekt, mit dem wir Mittel zur Bebilderung der Hofmatt sammeln. Mit einer Spende helfen Sie uns nicht nur finanziell, sondern gehen mit uns gleichzeitig via Spendeshop sprichwörtlich neue Wege.

www.hofmatt.ch





Finanzen

Das Berichtsjahr war geprägt von schwierigen und auch unverhofften Ereignissen. Einerseits musste infolge der Reform der Basellandschaftlichen Pensionskasse die Deckungslücke ausfinanziert werden, andererseits bescherte uns die Insolvenzerklärung des Generalunternehmers höhere Baukosten.

Mit zusätzlicher Fremdfinanzierung, ausserordentlichen Abschreibungen und Rückstellungen sowie mit Auflösen stiller Reserven konnte das Geschäftsjahr zufriedenstellend abgeschlossen werden.

Das Betriebsjahr 2014 schliesst mit einem Betriebsgewinn von CHF 260'031 ab, bei einem Ertrag von CHF 25'176'114 und einem Aufwand von CHF 24'916'083. Der Betriebsgewinn liegt über dem Budget von CHF 158'416 und wird dazu verwendet, das zuletzt negative Preisausgleichskonto wieder auf die positive Seite zurückzuführen.



*Walter Schertenleib
Leiter Rechnungswesen*



Erfolgsrechnung

	CHF	Betrieb 2014	Betrieb 2013	Stiftung 2014	Stiftung 2013
Betriebsertrag					
Pensions- und Pflögetaxen		14'655'787.00	14'022'442.50		
Ertrag aus med. Nebenleistungen		83'791.90	83'206.70		
Ertrag aus Leistungen für Heimbewohner		41'071.00	29'071.45		
Ertrag aus Miet- und Kapitalzinsen		117'946.61	33'794.77	76'328.61	92'606.24
Realisierte Kursgewinne		0.00	17'224.60	0.00	-547.83
Nicht realisierte Kursgewinne		49'049.00	0.00	275'275.13	245'430.40
Ertrag Restaurant Birsstube		467'903.65	555'002.65		
Ertrag aus Leistungen an Personal und Dritte		101'564.70	112'622.20		
Spenden, Legate				280'681.47	81'571.50
Ausserordentlicher Ertrag		9'659'000.00	0.00		
		25'176'113.86	14'853'364.87	632'285.21	419'060.31
Betriebsaufwand					
Besoldung		9'551'771.58	9'587'454.92		
Sozialaufwand		1'612'513.50	1'703'423.35		
Ausserordentlicher Sozialaufwand		5'465'400.00	0.00		
Personalnebenaufwand		135'291.10	137'574.05	49'560.00	49'266.00
Medizinischer Bedarf		172'294.34	181'838.90		
Lebensmittel und Getränke		614'989.38	632'208.20		
Warenaufwand Restaurant Birsstube		267'639.20	283'263.65		
Haushalt		370'025.98	363'119.85		
Unterhalt und Reparaturen Immobilien		508'776.51	330'131.73		
Unterhalt und Reparaturen mob. Sachanlagen		76'524.53	79'516.30		
Kleinanschaffungen		131'204.12	76'545.05		
Aufwand für Anlagenutzung		619'317.00	661'851.85		
Ausserordentliche Abschreibungen		4'359'000.00	0.00		
Energie und Wasser		411'058.15	317'401.80		
Kapital-/Hypothekarzinsen und Spesen		174'523.12	170'464.47	17'034.22	15'830.00
Realisierte Kursverluste		1'250.00	0.00		
Nicht realisierte Kursverluste		0.00	4'796.65	0.00	0.00
Büro und Verwaltung		246'046.80	244'588.52	86.40	345.60
Übriger bewohnerbezogener Aufwand		94'982.20	89'208.80		
Übriger Sachaufwand		103'474.95	106'245.40		
Zuweisung Hadorn Fonds				175'787.53	147'342.71
		24'916'082.46	14'969'633.49	242'468.15	212'784.31
Jahresergebnis		260'031.40	-116'268.62	389'817.06	206'276.00

Bilanz per 31. Dezember

CHF	Betrieb 2014	Betrieb 2013	Stiftung 2014	Stiftung 2013
Aktiven				
Umlaufvermögen				
Flüssige Mittel	5'683'590.97	8'123'388.84	3'708'848.44	3'511'309.03
Wertschriften	721'431.00	1'173'632.00	2'417'653.00	2'217'261.00
Forderungen Heimbewohner	1'386'878.00	1'367'893.60		
Übrige Forderungen	622'948.14	190'961.12		
Warenvorräte	67'943.00	58'290.00		
Kontokorrent Betrieb / Stiftung			506'243.27	338'570.09
Darlehen Betrieb / Stiftung			500'000.00	500'000.00
Aktive Rechnungsabgrenzung				
	8'482'791.11	10'914'165.56	7'132'744.71	6'567'140.12
Anlagevermögen				
Grundstück			1.00	1.00
Gebäude	0.00	443'817.00		
Neu- und Erweiterungsbau 2011	35'897'398.92	28'626'316.62		
Betriebseinrichtungen und Mobilien	670'724.50	662'924.30		
	36'568'123.42	29'733'057.92	1.00	1.00
Total Aktiven	45'050'914.53	40'647'223.48	7'132'745.71	6'567'141.12
Passiven				
Fremdkapital				
Verbindlichkeiten	1'034'622.92	1'338'608.51		
Kontokorrent Betrieb / Stiftung	506'243.27	338'570.09		
Darlehen Betrieb / Stiftung	500'000.00	500'000.00		
Darlehen Übrige	6'000'000.00	0.00		
Darlehen Gemeinde Münchenstein	760'000.00	840'000.00		
Subvention Gemeinde / Neubau 11	0.00	5'300'000.00		
Subvention Kanton Basellandschaft / Neubau 11	11'877'464.20	13'060'365.00		
Hypothekarschulden	20'000'000.00	16'000'000.00		
Rückstellungen	3'650'600.00	2'705'649.20		
Passive Rechnungsabgrenzung	409'619.70	504'364.85		
	44'738'550.09	40'587'557.65	0.00	0.00
Zweckgebundene Rücklagen / Fondskapitalien	160'756.71	168'089.50	1'206'939.16	1'031'151.63
Eigenkapital / Organisationskapital				
Preisausgleichskonto	-108'423.67	7'844.95		
Freies Stiftungskapital			5'535'989.49	5'329'713.49
Jahresergebnis	260'031.40	-116'268.62	389'817.06	206'276.00
	151'607.73	-108'423.67	5'925'806.55	5'535'989.49
Total Passiven	45'050'914.53	40'647'223.48	7'132'745.71	6'567'141.12

Revisionsbericht



Alters- und Pflegeheim Hofmatt Münchenstein

Bericht der Revisionsstelle an den Stiftungsrat zur Jahresrechnung 2014

Bericht der Revisionsstelle
zur eingeschränkten Revision
an den Stiftungsrat des
Alters- und Pflegeheims Hofmatt
Münchenstein

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) des Alters- und Pflegeheims Hofmatt für das am 31. Dezember 2014 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 Stiftung vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

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

PricewaterhouseCoopers AG



Roland Sauter
Revisionsexperte
Leitender Revisor



Matthias Sutter
Revisionsexperte

Basel, 23. März 2015

Beilage:

- Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung je konsolidiert/Betrieb/Stiftung und Anhang)

PricewaterhouseCoopers AG, St. Jakobs-Strasse 25, Postfach, 4002 Basel
Telefon: +41 58 792 51 00, Telefax: +41 58 792 51 10, www.pwc.ch

PricewaterhouseCoopers AG ist Mitglied eines globalen Netzwerks von rechtlich selbständigen und voneinander unabhängigen Gesellschaften.



Durchschnittsalter der Bewohnerinnen

	2014	2013	2012	2011
	86	87	86	86

Jeweils am 31.12.

Männeranteil

	2014	2013	2012	2011
	28%	30%	30%	31%

Jeweils am 31.12.

Bewohnerinnen nach Pflegestufe

Pflegestufe	2014	2013	2012	2011
0	3.7	3.3	5.3	1.6
1	4.3	7.1	4.8	2.5
2	11.0	8.8	8.3	9.0
3	15.8	9.3	8.9	11.8
4	10.2	10.7	13.6	14.7
5	17.2	16.7	13.6	10.1
6	16.9	17.5	17.0	15.3
7	15.7	14.1	13.9	13.2
8	7.7	9.7	12.4	12.3
9	9.2	9.9	11.8	11.4
10	7.4	10.6	9.8	10.5
11	2.7	3.2	2.7	3.8
12	2.7	2.6	1.5	7.5

Jahresdurchschnitt

Bettenbelegung

	2014	2013	2012	2011
	99.1%	97.9%	97.1%	98.1%

Belegung des Ferienbetts

	2014	2013	2012	2011
	86%	56%	68%	85%

Gesetzliche Wohnsitze unserer Bewohnerinnen

	2014	2013	2012	2011
Münchenstein	83%	85%	87%	88%
Andere Gemeinden BL	15%	11%	8%	8%
Kanton Basel-Stadt	2%	4%	5%	4%

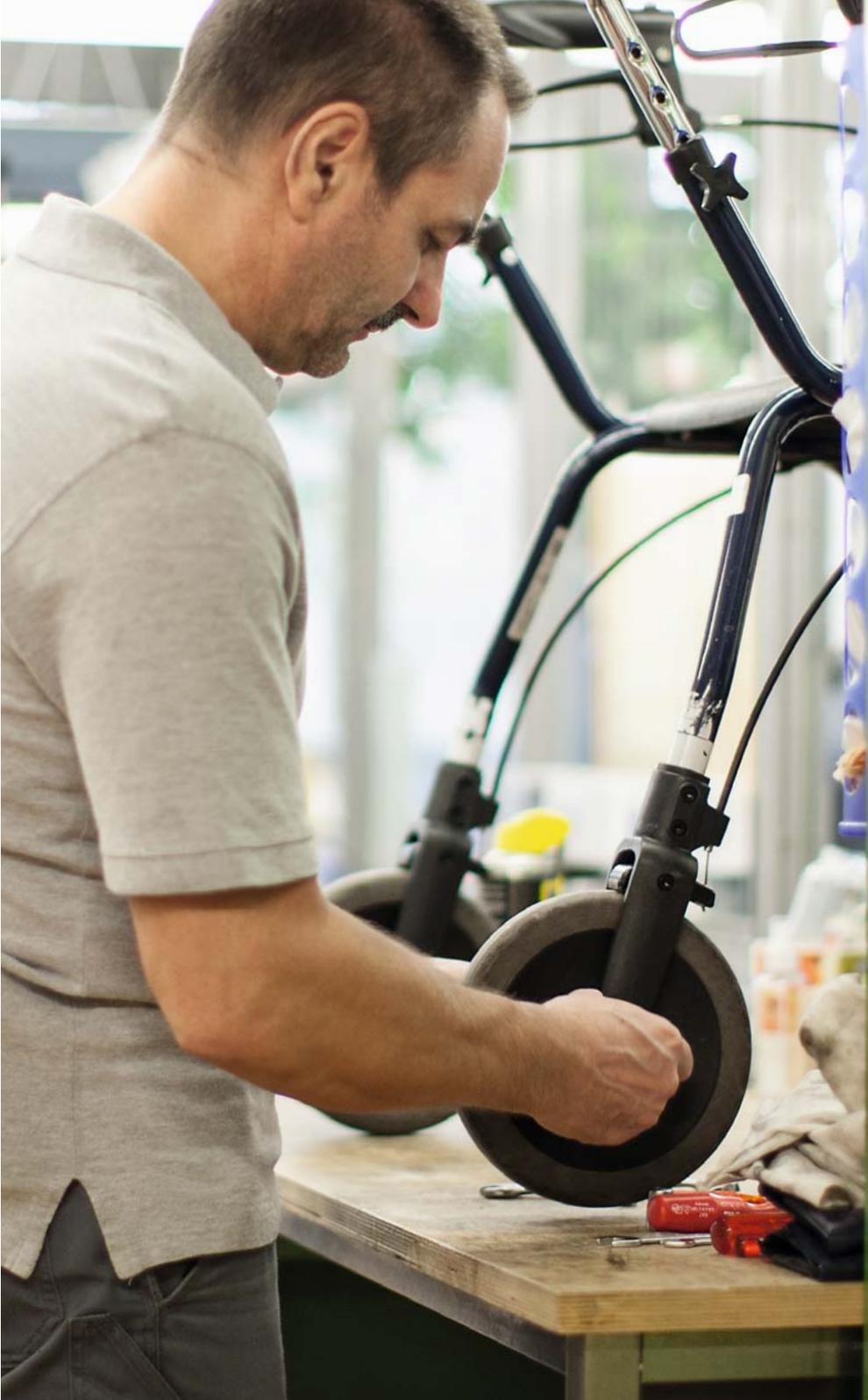
Jeweils am 31.12.; ohne Ferienbett

Todesfälle

2014 starben in der Hofmatt 34 Bewohnerinnen und Bewohner. Wir behalten die verstorbenen Bewohnerinnen und Bewohner in liebevoller Erinnerung.

Stellenbelegung

	2014	2013	2012	2011
Pflege	69.7	74.6		
Leitungsbereich	6.5	6.5		
Gastronomie	17.3	18.2		
Zentrale Funktionen	15.8	15.7		
Total	109.3	115.0	111.6	107.7



Spenden

Für folgende Spenden möchten wir uns herzlich bedanken (Mehrfach-Nennungen sind möglich):

Allgemeine Spenden

Ariatherm AG Immobilien, M.stein	150'000.00
EBM AG, Münchenstein	300.00
Jürg Rohner, Reinach	250.00
Konditorei Buchmann AG, Münchenstein	216.50
Reta-Sandra Tschopp, Muttenz	200.00
Heinz Baer, Münchenstein	200.00
Kaffee Casablanca AG, Allschwil	200.00
Marie-Therese Schlupe, Münchenstein	200.00
Physiostitut Thomas Flury, Basel	150.00
Anna Di Silvio, Münchenstein	100.00
Daniel und Hedwig Dinner, Therwil	100.00
Susanna Margareta Haas, Münchenstein	100.00
Andreas Plattner-Schaub, Ormalingen	100.00
Andreas Spichy, Münchenstein	100.00
H. u. A. Alder, Münchenstein	100.00
Helma Bally, Bottmingen	100.00
Reto Bracchi, Arlesheim	100.00
Pia Bürgin, Münchenstein	100.00
Hans Geiser, Münchenstein	100.00
Armin Gfeller, Münchenstein	100.00
Heinrich Knutti, Münchenstein	100.00

Ruedi und Marlys Müller, Münchenstein	100.00
Hans und Astrid Rigert, Münchenstein	100.00
Rudolf Zimmermann, Basel	70.00
Daniel Bollinger, Therwil	50.00
Dorothea Heller, Münchenstein	50.00
A. Kaeser, Münchenstein	50.00
Monika Oulaid-Bachmann, Münchenstein	50.00
Leo Argast, Münchenstein	50.00
Kuno Bachmann, Basel	50.00
Astrid Baumann, Münchenstein	50.00
Traugott Bickel, Münchenstein	50.00
Ernst Binggeli, Münchenstein	50.00
Irene Buser, Münchenstein	50.00
Franz und Nina Gürtler, Magden	50.00
Ruth Kaufmann, Münchenstein	50.00
Georg Krnoul, Münchenstein	50.00
Eduard Krummenacher, Münchenstein	50.00
Margaretha Langenegger, Ziebach	50.00
Metzgerei Muster, Münchenstein	50.00
Bruno Schneider, Münchenstein	50.00
Walter Schneider, Münchenstein	50.00
Bernhard Schnoz, Biel-Benken	50.00
Margrit Wiesendanger, Münchenstein	50.00
Elisabeth Häusermann, Münchenstein	40.00
Vroni Boss, Münchenstein	30.00
Maria Brunner, Aesch	30.00
Marthe Straumann, Münchenstein	30.00
Antonio Tuscano, Witterswil	30.00
Ungeannt	354.97
Total	154'701.47

Spenden zugunsten der Personalkasse

Jacques Chappuis, Reinach	5'000.00
Rosetta Münger, Münchenstein	1'300.00
Peter und Pia Brunner, Pfeffingen	500.00
R. und L. Meyer-Butlewski, Wahlen	600.00
Hans Herger, Luzern	350.00
Mario und Anita Brianza, Münchenstein	300.00
Ursula Grieder, Münchenstein	235.80
Urs Rio Aellen, Hofstetten	200.00
M. Albus, Birsfelden	200.00
Marlies Born, Witterswil	200.00
Emil Fasel, Münchenstein	200.00
Elisabeth Gisiger, Münchenstein	200.00
K. und L. Mayrhofer Duss, Winterthur	200.00
Hans Mohler, Aesch	200.00
Alfred Schüpbach, Münchenstein	200.00
Dora Soltermann	200.00
Rudolf Escher, Oberwil	150.00
Sylvia List, Riehen	150.00
Dora Stolz, Münchenstein	150.00
Hans Weber, Reinach	150.00
Margrit Gass, Münchenstein	110.00
Theodor Arzner, Münchenstein	100.00
Balthasar Bachmann, Münchenstein	100.00
David Furrer, Münchenstein	100.00
Jacqueline Leuenberger, Biel	100.00
Susanna Lienhard, Reinach	100.00
Paul Luternauer, Münchenstein	100.00
Marie Mathys, Münchenstein	100.00

Albert und Landila Neff, Münchenstein	100.00
Gisela Niederberger, Riehen	100.00
Violette Obrist, Münchenstein	100.00
Gilberte Rahm, Münchenstein	100.00
Madga Reber, Aesch	100.00
Valeria Regez, Münchenstein	100.00
Rudolf Schlienger, Münchenstein	100.00
Anton und Ida Schürch, Münchenstein	100.00
Werner Schweighauser, Reinach	100.00
Christoph Stern, Ramlinsburg	100.00
Ella Tschudin, Münchenstein	100.00
Susanne Tschümperlin, Münchenstein	200.00
Marianne Waldmann, Holderbank	100.00
Heinz Peter und Beatrice Zeidler, Arlesheim	100.00
Franziska Altermatt, Himmelried	50.00
Pia Brunner, Pfeffingen	50.00
Roger Fasel, Münchenstein	50.00
Ruth Gutzwiller, Münchenstein	50.00
Fanny Kugler, Münchenstein	50.00
Susanna Lindtberg, Münchenstein	50.00
Beatrice Meier, Zullwil	50.00
Walter Ramseier, Wald	50.00
Daniel Rohner, Arlesheim	50.00
Verena Scherrer, Binningen	50.00
Gertrud Vogel, Münchenstein	50.00
Fanny Christen, Reinach	40.00
Agatha Brodmann, Muttenz	20.00
Pia Brunner, Pfeffingen	20.00
Hildegard Fringeli, Dornach	20.00
Max und Rösli Hurter, Münchenstein	20.00

Beatrice Meier, Zullwil	20.00
Jörg Nussberger, Aesch	20.00
Daniel Rohner, Arlesheim	20.00
Hilda Lüscher, Münchenstein	10.00
Anny Moesch, Münchenstein	10.00
Ungenannt	1'822.00
Total	15'567.80

Spenden im Andenken an verstorbene Heimbewohnerinnen und -bewohner

Bruno und Ruth Eberenz, Biel-Benken	400.00
Wirtschaftsingenieure AG, Basel	300.00
Novartis AG, Basel	250.00
Rosmarie Gasche, Neuchâtel	200.00
M. und A. Sutz, Würenlos	200.00
Stiftung drei Tannen, Wald / ZH	200.00
Samuel Huggel, Münchenstein	150.00
Turnverein Pratteln AS, Pratteln	150.00
Jacques und Elsbeth Wallach, Basel	150.00
Lukas und Ruth Bula, Pfeffingen	130.00
Diverse	130.00
Alfred und Hanni Alder, Münchenstein	100.00
K. und S. Becker, Bottmingen	100.00
Hannes und Esther Bernhardt, Lausen	100.00
Ernst und Gertrud Dobler, Hofstetten	100.00
Walter Fischler, Liestal	100.00

Werner und Monique Gasche, Bern	100.00
Armin Gfeller, Münchenstein	100.00
Hugo Gutmann, Reinach	100.00
Heinrich Knutti, Münchenstein	100.00
Ursulina Kobel Bradley, Liestal	100.00
Peter Loew, Münchenstein	100.00
Rene Maissen, Aesch	100.00
Armin und Margrith Münzel, Horgen	100.00
Daniela und Franz Mutti, Bern	100.00
Leo und Ruth Najer, Basel	100.00
Andreas Plattner, Ormalingen	100.00
Bea und Ernst Ramseier, Pratteln	100.00
Paul und Olga Ramseier, Pratteln	100.00
Urs und Susanne Ramseier, Ennetbaden	100.00
Erwin Streit, Münchenstein	100.00
Josef und Silvia Zulauf, Reinach	100.00
Elektro Mühlethaler AG, Münchenstein	100.00
Hildegard Müller, Basel	60.00
Roger und Corina Palmberg, Pfeffingen	60.00
Werner und Sibylle Anwander, M.stein	50.00
Erica Elisabeth Brodbeck, Basel	50.00
Ruth Bühler, Basel	50.00
Bernhard und Jeannine Equey, Reinach	50.00
Th. Friedrich und M. Gerber, Hellikon	50.00
Walter Herwig Herzog, Arlesheim	50.00
Denis Jaquiere, Reinach	50.00
Heinz Jenni, Niederdorf	50.00
Robert und Susanne Kalt, Brugg	50.00
Hans und Irene Keller, Staefa	50.00
Bruno und Josee Krähenbühl, M.stein	50.00

Ines Kyburz, Reinach	50.00
Hansruedi und K. Lanz, Dielsdorf	50.00
Urs Masche, Riehen	50.00
Urspeter Masche, Basel	50.00
Albert Meier, Aesch	50.00
Paul und Sylvia Müller, Münchenstein	50.00
Kurt Ramseier, Pratteln	50.00
Edith Siegrist, Basel	50.00
Johanna Waelterlin, Pratteln	50.00
Heinz und Heidy Werder, Münchenstein	50.00
Walter Woehrlé, Muttentz	50.00
Maurus und Monika Quinter, Allschwil	40.00
Vreni Kalt, Brugg	30.00
Pietro und Regula Stern, Locarno	30.00
Lisbeth Walther, Münchenstein	30.00
Thomas und Helene Gutmann, Suhr	25.00
Peter Stern, Herisau	20.00
Total	5'855.00

Wir erhalten jeweils eine Spende vom Altersverein Münchenstein, wenn eines ihrer Mitglieder in unserem Haus stirbt.

Spenden Neubau

Age Stiftung, Zürich	120'000.00
Ursula Tröhler, Münchenstein	100.00
Manuela Di Silvio, Dornach	25.00
Total	120'125.00

Naturalspenden

Bürgergemeinde Münchenstein	Weihnachtsbäume
Casablanca Kaffee, Allschwil	Autobahnvignette für Heimbus

Trägerschaft und Heimleitung

Stiftungsrat

Präsident	Dr. Peter Loew, Münchenstein
Vizepräsident	Thomas Ley, Münchenstein (bis 31.12.2014)
Vizepräsidentin	Dr. med. Reta-Sandra Tschopp-Zihlmann, Muttenz (ab 01.01.2015)
Mitglieder	Peter Brodbeck-Eberle, Arlesheim Giorgio Lüthi, Münchenstein (Vertreter Einwohnergemeinde Münchenstein) Jiri Oplatek, Münchenstein Margrit Rolli-Rubin, Münchenstein Franziskus Schmid, Reinach (ab 01.01.2015) David Taschner, Münchenstein (bis 31.12.2014) Claudia Zehntner-Busam, Münchenstein Jürg Zumbrunn, Muttenz (ab 01.01.2015)

Heimleitung

Daniel Bollinger, Heimleiter
Marc Boutellier, Leiter Wohnbereich 1/2
Petra Brodmann, Leiterin Zentrale Funktionen
Liselotte Gramm, Leiterin Wohnbereich 4
Esther Leu-Plüss, Leiterin Fachentwicklung
Daniela Zollinger, Leiterin Wohnbereich 3

Revisionsgesellschaft

PricewaterhouseCoopers, Basel

Würdigung Thomas Ley

26

Thomas Ley gehörte dem Stiftungsrat an seit 1991. Er war ein ausgezeichnete Kenner unserer Stiftung und bekleidete im Lauf der Jahre mehrere Funktionen. So war er Mitglied und der letzte Präsident der früheren Heimkommission und später Vizepräsident der Stiftung sowie Mitglied des Fachausschusses Kommunikation. Thomas Ley prägte manche Entwicklung mit und war ein bedeutender und positiver Botschafter der Hofmatt in unserer Gemeinde.

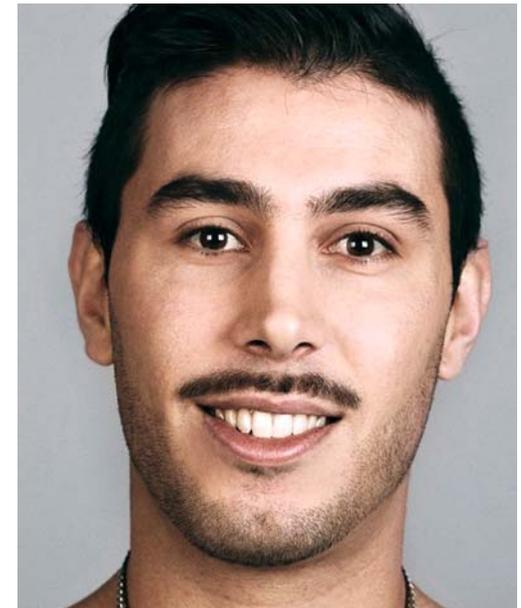
Würdigung David Taschner

David Taschner war während fünf Jahren Stiftungsrat. Er war Mitglied und Sprecher des Finanzausschusses und stand in dieser Funktion für die interne Prüfung sowie die anschauliche und abgerundete Präsentation der Budgets und Abschlüsse im Stiftungsrat.



Dieser Jahresbericht wurde nach unseren Richtlinien für genderechte Sprache verfasst. Ausschliessliche weibliche oder männliche Bezeichnungen finden sich nur, wenn sie im Sinne der Textlogik nötig sind oder der Lesbarkeit des Textes dienen. Besten Dank für Ihr Verständnis!

Nicolas Gysin ist 1986 geboren und in Münchenstein aufgewachsen. Er ist ausgebildeter Betriebspsychologe FH auf Bachelor-Niveau und strebt die Master-Qualifikation an. Er arbeitet als Webmaster bei Radio Basilisk und ist daran, die Fotografie, eines seiner grossen Hobbys, zu professionalisieren. Aufgrund der sehr guten Zusammenarbeit im letzten Jahr haben wir uns entschieden, ihm erneut die fotografische Begleitung unseres Jahresberichts anzuvertrauen.



Alters- und Pflegeheim Hofmatt
Pumpwerkstrasse 3
4142 Münchenstein
Telefon 061 417 94 44
Fax 061 417 94 40
E-Mail info@hofmatt.ch
www.hofmatt.ch
Postkonto 40-4958-1

