

# Jahresbericht 2023





ALTERS- UND PFLEGEHEIM  
MADLE



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Vorwort des Präsidenten</b>	<b>4/5</b>
<b>Das Jahr im Überblick</b>	<b>6/7</b>
<b>Impressionen zum Jahresmotto 2023</b>	<b>8/9</b>
<b>Unsere Werte</b>	
Willkommen an Bord	10/11
Musik liegt in der Luft	12/13
Helfende Hände in der Küche	14/15
Saubere Sache	16/17
Gemeinsam in dieselbe Richtung	18/19
<b>Sammelsurium</b>	<b>20/21</b>
<b>Impressionen unserer Anlässe und Aktivitäten</b>	<b>24/25</b>
<b>Personelles</b>	<b>26–29</b>
<b>Unsere Gäste</b>	<b>32/33</b>
<b>Spenden</b>	<b>35</b>
<b>Jahresrechnung</b>	
Bilanz	36/37
Kennzahlen	38
Erfolgsrechnung	39
Geldflussrechnung	40
Bericht der Revisionsstelle	41
<b>Organe</b>	<b>42</b>

## Vorwort des Präsidenten

Motto 2023: «Weitblick heisst weiter blicken»



Geneigte Leserinnen und Leser

Wenn ein Unternehmen aus einer schwierigen Situation in ruhiges Fahrwasser gelangt und sich aus Sicht der «Stakeholder» wieder erfreulich entwickelt, dann vermeldet die Geschäftsleitung, man habe den «Turnaround» geschafft. Das ist auch uns gelungen im Jahr 2023.

Nein, das Madle hatte weder finanzielle Probleme noch leere Auftragsbücher. Im Gegenteil: Die Auslastung der Betten lag fast durchwegs bei 100%, und das finanzielle Ergebnis muss den Vergleich mit anderen Alters- und Pflegeheimen nicht scheuen. Aber, wir sind aus der schwierigen und be-

lastenden Corona-Situation wieder in den Normalbetrieb zurückgekehrt. Das Zusammenleben und die Begegnungen sind wieder entspannter und vielfältiger. Die Arbeit und die Betreuung unserer Gäste sind wieder unkomplizierter und um dieses entscheidende Quäntchen weniger distanziert. Dass dies so gut gelungen ist, ist alles andere als selbstverständlich. Vielmehr ist es Ausdruck der guten und vorausschauenden aber auch positiven Führungsarbeit, die von unserer Geschäftsführerin Nicole Kneubühler und ihrem Team tagtäglich geleistet wird. Herzlichen Dank dafür!

Das wirkt auch auf die Stimmung und die Motivation der Mitarbeitenden, und dies wiederum hat Auswirkungen auf die Zufriedenheit unserer Gäste. Dass dem so ist, zeigen uns die Ergebnisse der Befragung unserer Gäste und ihren Angehörigen im vergangenen Geschäftsjahr. Der hohe Zufriedenheitsgrad freut uns sehr und darf sich wiederum im Vergleich mit anderen Alters- und Pflegeheimen sehen lassen. Natürlich gibt es auch bei uns «Luft nach oben». Alles andere wäre verdächtig. Die Resultate zeigen uns, wo es Verbesserungsmöglichkeiten gibt. Dort werden wir zusammen mit den Mitarbeitenden ansetzen und versuchen, noch besser auf die Anliegen der Gäste einzugehen und Gutes noch besser zu machen. Zusammen mit unseren Mitarbeitenden wird uns das bestimmt gelingen. Apropos: Ich hatte letzten Sommer das Glück und die Ehre, als Gast beim «Personalfest» dabei zu sein. Die Menschen, denen ich sonst an ihrem Arbeitsplatz begegne, in einem ganz anderen und vor allem persönlicheren Umfeld zu erleben, war eines der eindrücklichsten

**“ Das Zusammenleben und die Begegnungen sind wieder entspannter und vielfältiger. Die Arbeit und die Betreuung unserer Gäste sind wieder unkomplizierter und um dieses entscheidende Quäntchen weniger distanziert. ”**

Erlebnisse in meinem persönlichen Jahr 2023. Dass die Angestellten es auch ausserhalb des Madle gut miteinander können, dass sie Lebensfreude und Unbeschwertheit miteinander teilen, ist vielleicht eines der Geheimnisse, weshalb das Madle wenig Personalwechsel hat und nur beschränkt unter dem Fachkräftemangel bei den Pflegeberufen leidet. Danke darum an unser Personal für den täglichen Einsatz im Stillen oder im Rampenlicht sowie die Treue zum Madle. Die Gäste und der Stiftungsrat wissen das zu schätzen.

Wie immer vermag das Vorwort nicht alle Aspekte und die Vielfalt des Geschäftsjahres abzubilden. Ich bitte also um Nachsicht, wenn ich das eine oder andere Wichtige oder Wertvolle nicht angespro-

chen habe. Das ist aber auch die Chance für Sie, liebe Leserinnen und Leser, auf den kommenden Seiten das Vermisste oder Neue zu entdecken. Nehmen Sie anhand der Bilder, Texte und Zahlen teil am bunten Reigen des Zusammenlebens und an der soliden Arbeit, die das Madle auch im vergangenen Jahr, im Jahr der Rückkehr zur positiven Normalität, auszeichneten.



Ueli Meier,  
Präsident des Stiftungsrates

#### Der Stiftungsrat



## Das Jahr im Überblick



Ein Jahr unter dem Motto «Weitblick heisst weiter blicken» ging zu Ende. Es war eine Zeit, in der wir bewusst versucht haben, über den unmittelbaren Horizont hinauszublicken und eine breitere Sichtweise auf unser Umfeld im Madle einzunehmen. Wir haben uns bemüht, unsere Denkweise zu erweitern, indem wir verschiedene Standpunkte berücksichtigt und neue Ideen und Ansätze in Betracht gezogen haben.

2023 haben wir gemäss unserem Motto auch die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Bereichen sowie mit unseren Gästen intensiviert. So wurden Mitarbeitenden mittels Kurzaufenthalten Einblicke in die Arbeit anderer Bereiche gewährt. Unsere Gäste hatten, zusammen mit dem Aktivierungs- und dem Küchenteam, die Möglichkeit, selber in unserer Grossküche für die internen Gäste zu kochen. Aber auch unser Garten wurde genutzt: Nachdem unsere Gäste Sonnenblumenkerne in Anzuchttöpfchen gezogen hatten, wurden diese

später in unserem Garten gepflanzt. Jede einzelne Pflanze wurde von den Gästen gehegt und gepflegt. Es war interessant, die unterschiedlichen Entwicklungen der Pflanzen zu beobachten. Je nach Standort und Pflege sind diese mehrere Meter in die Höhe geschossen, andere sind schon bald nach dem Setzen wieder verkümmert.

In unserem Restaurant veranschaulichte eine Weltkarte die Herkunft unserer zahlreichen Mitarbeitenden. So arbeiten bei uns derzeit Menschen mit 21 verschiedenen Nationalitäten, von A wie Albanien bis T wie Türkei. Ausserhalb von Europa sind beispielsweise China, Sri Lanka, Eritrea und Äthiopien zu erwähnen. Hier im Madle treffen Menschen aus verschiedensten Kulturen mit unterschiedlichen Sprachen, mit verschiedensten Prägungen, Werten und Ideen aufeinander, sowohl beim Personal als auch bei unseren Gästen. Diese Vielfalt ist bunt und lebendig. Wir erleben sie im Madle als Bereicherung und als Stärke. Indem wir offen sind für diese Vielfalt und bereit sind, voneinander zu lernen, können wir gemeinsam Lösungen für die aktuellen Herausforderungen finden. Durch den Dialog und den Austausch von Ideen können Missverständnisse abgebaut und Vertrauen aufgebaut werden.

Ich danke unseren Gästen und Ihren Angehörigen für das in uns gesetzte Vertrauen.

Bei unseren Mitarbeitenden bedanke ich mich für ihr stetiges Engagement zugunsten des Wohlbefindens unserer Gäste.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "N. Kneubühler".

Nicole Kneubühler  
Geschäftsführerin

**“ Hier im Madle treffen Menschen aus verschiedenen Kulturen mit unterschiedlichen Sprachen, mit verschiedenen Prägungen, Werten und Ideen aufeinander, sowohl beim Personal als auch bei unseren Gästen. ”**



# Impressionen zum Jahresmotto 2023



«Weitblick heisst weiter blicken» lautete das Jahresmotto 2023. So konnten unsere Gäste in unserer Madle-Küche selber eine feine Kürbissuppe zubereiten.

Auch unsere Mitarbeitenden der Administration konnten ihren Horizont erweitern und wechselten für einen Tag die Abteilung.





Das Leitungsteam übte sich im Weitblick und pflanzte im Herbst Tulpenknollen im Garten an, damit sich alle im Frühling über das Resultat freuen können.



# Unsere Werte

## Willkommen an Bord

**«Weitblick heisst weiter blicken» lautete das Motto des Berichtsjahres. Dementsprechend mit Fokus auf die Zukunft hat sich Florian Halfmann, Abteilungsleiter im 2. OG, im Rahmen einer Weiterbildung unter anderem mit der Optimierung der Personalrekrutierung auseinandergesetzt.**

Wie im Allgemeinen aus den Medien bekannt ist, herrscht im Sozial- und Gesundheitswesen ein prekärer Personalmangel. Schon heute sind schweizweit die erforderlichen Stellen für Pflegepersonal nicht immer ausreichend besetzt. Prognosen gehen davon aus, dass sich diese Situation in Zukunft zunehmend verschärft. Auch im Madle ist der Pflegekräftemangel spürbar, und es wird zunehmend schwieriger, geeignetes und gut qualifiziertes Pflegepersonal zu rekrutieren. Wenn sich Bewerbende hier im Madle melden, ist es daher von grosser Bedeutung, dass sie sich willkommen fühlen, Freude an der Arbeit entwickeln und sich mit uns, dem Madle, identifizieren.

### Onboarding

Beim sogenannten «Onboarding», also wörtlich dem «an Bord geholt werden» ist es daher von grosser Wichtigkeit, neue Mitarbeitende adäquat in den Arbeitsalltag einzuführen, so dass sie die ihnen übertragenen Aufgaben kompetent erfüllen und der je nach Tätigkeit grossen Verantwortung

gerecht werden können. Die Einführung ist ein elementarer und fundamentaler Bestandteil des Personalprozesses. Ebenso bildet eine vollumfängliche Einarbeitung einen sich auf die Institution übertragenden Qualitätsfaktor ab und signalisiert den neuen Mitarbeitenden bereits früh eine Struktur. Nicht zuletzt sollen sich die Mitarbeitenden willkommen und nicht alleine auf sich selbst gestellt fühlen.

### Phase der Orientierung

Bei den Ergebnissen der Recherche, was der Begriff «Onboarding» genau bedeutet, steht das «3-Phasen-Modell» im Vordergrund: Onboarding setzt sich somit, gemäss diverser Quellen aus der Vorbereitungs- (vor Stellenantritt), Orientierungs- (1. Arbeitstag bis ca. 12. Woche) und Integrationsphase (12. Woche bis ca. 1 Jahr) zusammen. Wir sind der Meinung, dass wir im Madle in der Vorbereitungs- und Integrationsphase schon vieles sehr gut machen. Vor allem die ersten 1½ Arbeitstage, in denen die neuen Stelleninhaberinnen und -inhaber alle Bereiche und deren Leitung kennenlernen, sind auf sehr positives Feedback gestossen. Allerdings besteht Optimierungspotenzial in der sogenannten «Orientierungsphase». Dies ist auch jene Phase, die den grössten Einfluss auf die Entscheidung hat, ob Mitarbeitende bei uns bleiben möchten oder nicht, da diese den tatsächlichen Arbeitsalltag abbildet.



**“ Die Einführung ist ein elementarer und fundamentaler Bestandteil des Personalprozesses. ”**



### Neue Richtlinien

So waren wir bestrebt, den Einarbeitungsprozess generell so umzugestalten, dass Mitarbeitende in der Einarbeitungsphase eine klare Vorgehensweise an die Hand bekommen, mit der sich diese für sie einfacher und praktikabler gestaltet.

Florian Halfmann, Abteilungsleiter Pflege im 2.OG, erstellte im Rahmen der schriftlichen Arbeit zu seiner Weiterbildung «Teamleiter:in in sozialen und sozialmedizinischen Organisationen» die angepasste Richtlinie «Einarbeitung neuer Mitarbeiter\*innen» für die im Jahr 2023 in Madle eingetretenen Pflege-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, nachdem dies mit seiner Vorgesetzten, Priska Buri, besprochen worden war.



### Positive Resonanz

Durch das grössere Augenmerk auf Mentoring, Feedbackgespräche, Zielvereinbarungen und einem anpassten strukturellen und zeitlichen Rahmen während der gesamten Probezeit stiess die neue Richtlinie sowohl bei den Einarbeitenden als auch den zu einarbeitenden Pflegenden auf positive Resonanz.

In der Folge wurde das Konzept in das Managementhandbuch implementiert, um auch weiterhin

den Gästen des Madle eine gewohnt qualitativ hochstehende Pflege und Betreuung durch motivierte Mitarbeitende zukommen zu lassen.

Priska Buri,  
Leiterin Pflege und Betreuung

Florian Halfmann,  
Abteilungsleitung 2.OG

## Musik liegt in der Luft

**Wann haben Sie das letzte Mal das Tanzbein geschwungen zu Musik, die ihr Herz höherschlagen lässt oder vom Hocker reisst? Bei uns im Madle ist das möglich: Bei den Tanznachmittagen mit Christoph und Helen lässt die Musik der 1950er-Jahre jeden noch so müden Fuss im Takt wippen.**



Wenn im Madle ein Tanznachmittag ansteht, wird der Joerin-Saal jeweils in ein Tanzlokal umgestaltet. Farbige Wimpel und eine glitzernde Disco-Kugel verwandeln den Saal in einen Tanzpalast. Bei manchen kommen Erinnerungen auf: «Weisch no, wo mir ame tanzt hän im Tanzrad z'Basel oder

im Roxy z'Birsfälde?». Besonders auffallend ist, dass sich an den Tanznachmittagen viele unserer Gäste dem Anlass entsprechend schick kleiden. Auch hat es sich bereits im Dorf herumgesprochen, dass man bei uns im Madle zu schöner Musik tanzen und mit unseren internen Gästen den musikalischen Nachmittag geniessen kann. Selbstverständlich gehört zu einem Tanznachmittag eine Cocktail-Bar mit spritzigen Drinks dazu – gemixt und serviert von unseren Gästen.



## Rhythmus treibt uns an

Der Rhythmus liegt uns seit dem ersten Herzschlag im Blut. Und den Herzschlag der eigenen Mutter können wir vom ersten Moment unseres Daseins spüren. Er gibt uns Geborgenheit und das Gefühl, beschützt zu sein. Der Rhythmus des Herzschlags treibt uns im Leben an, zu atmen, zu handeln und uns zu bewegen. Bewegen und



Tanzen fördert den Gleichgewichtssinn, die Koordination und den Muskelaufbau.

Ein weiterer guter Effekt ist, dass man beim Tanzen mit anderen Menschen in Kontakt kommen oder sogar eine neue Liebe finden kann. Es gibt unendlich viele Formen des Tanzes. Musik und Tanz sind eng miteinander verbunden. Das Element, das die Musik und den Tanz verbindet, ist der Rhythmus. Im modernen Gesellschaftstanz ist jeder Tanz fest an einen bestimmten Grundpuls gebunden, den die Musik über die gesamte Dauer eines Stücks im gleichen Tempo aufrechterhalten muss.

### Musik im Spiegel

Musik führt aber nicht nur zu körperlicher Bewegung: Auch die Seele wird berührt und bewegt. In der Aktivierung wenden wir seit einem Jahr die Methode des Musikspiegels an. Dabei handelt es sich um eine Auflistung von kurzen Lebensmomenten. Dies können bekannte Geräusche sein, wie z.B. Kuhglocken, das Klicken einer Schreibmaschine, Zuschauerrufe oder Fangesänge an einem Fussballmatch. Es können aber eben auch verschiedene musikalische Stilrichtungen sein, die wir durch Gespräche mit unseren Gästen oder Angehörigen herausfiltern. Diese Geräusche und Musikstücke speichern wir auf einer Playlist, die unsere Gäste mit Kopfhörern geniessen können. Manchmal nehmen wir auch die Stimmung eines Gastes auf und passen die Musik so an, dass sich jemand, der z.B. durch eine bestimmte Situation erschüttert ist, wieder stabilisieren und entspannen kann.

**“ Bewegen und Tanzen fördert den Gleichgewichtssinn, die Koordination und den Muskelaufbau. ”**



### Im imaginären Konzert

Musik und Geräusche können viele Erinnerungen wecken, auch unangenehme. Durch den Musikspiegel kann man Menschen in allen Lebenslagen zu mehr Lebensfreude und Selbstwahrnehmung verhelfen, was wiederum positive Gefühle auslöst. Mit einem Gast habe ich den Musikspiegel im Arlesheimer Dom ausgeführt. Mit zwei Kopfhörern und einem Tablet ausgerüstet haben wir zusammen im leeren Dom ein Beethoven-Konzert genossen. Die wunderschöne Architektur und die unglaubliche Stimmung haben den Gast und mich in ein imaginäres klassisches Konzert entführt.

Sie sehen: Musik liegt in der Luft. Musik durchdringt unsere Herzen und trainiert unseren Körper. Musik verbindet ganze Völker. Musik ist ein Teil von uns, denn unser Herzschlag gibt uns jeden Tag den Rhythmus und Takt vor.



## Helfende Hände in der Küche

**Das Team der Madle-Küche wird temporär durch Arbeitskräfte unterstützt, die Probleme im Alltag bekunden oder zu gemeinnütziger Arbeit verpflichtet sind. Durch die Zusammenarbeit kommt es zu bereichernden Momenten – für alle Beteiligten.**

Unser Team in der Madle-Küche setzt sich zurzeit aus gesamthaft 14 Mitarbeitenden zusammen: 1 Leiter Gastronomie, 1 Stv. Leiter Küche, 2 Köche, 1 Köchin, 3 Lernende Köche, 2 Küchenmitarbeiterinnen und 4 Küchenmitarbeiter. Dieses Team wird das Jahr hindurch allerdings durch weitere zumeist junge Menschen tatkräftig unterstützt, die Probleme mit der Integration ins gesellschaftliche Leben bekunden oder mit dem Gesetz in Konflikt geraten sind und gemeinnützige Arbeit verrichten müssen.



### Erstkontakt

Der Erstkontakt bei einem solchen Einsatz erfolgt jeweils mit der zuständigen Stelle, wie der Jugendanwaltschaft, dem Erwachsenen-Strafvollzug oder der Sekundarschule Pratteln. Das Madle erhält überdies Anfragen von Organisationen, die Betreutes Wohnen anbieten oder für Arbeitsversuche zum Wiedereinstieg in die Arbeitswelt via IV. Die Einsätze in der Madle-Küche erstrecken sich in der Regel zwischen 1 bis 4 Tagen, können aber auch bis zu 10 Tage oder länger dauern. Die Einsatzleistenden werden an ihrem ersten Tag am Morgen beim Empfang von einem Küchenmitarbeitenden abgeholt und begrüßt. Vor allem Jugendliche sind oft sehr nervös und wissen nicht, was auf sie zu kommt. Das ganze Team ist mittlerweile geübt da-

**“ Die Einsatzleistenden haben festgestellt, dass wir sie als Mitglieder des Teams betrachten. ”**



rin, die Einsatzleistenden zu begleiten und ihnen die Nervosität schnell zu nehmen.

### Wertschätzung

Die temporären Arbeitskräfte werden dem ganzen Team vorgestellt, mit Arbeitskleidung ausgerüstet sowie über unsere Hygienevorschriften und Verhaltensregeln informiert. Der Grund, weshalb sie einen Einsatz im Madle leisten, ist für das Küchen-Team nicht von Relevanz. Wichtig ist lediglich, den Einsatzleistenden rasch das Gefühl vermitteln zu können, ein Teil unseres Küchenteams zu sein. Es wird Wertschätzung dafür zum Ausdruck gebracht, dass man im lebhaften Küchen-Alltag Hilfe erhält. Die Tätigkeiten des Einsatzes bei uns in der Küche beinhalten nicht nur Reinigungsarbeiten und das Abtrocknen von Geschirr. Gerne werden die Einsatzleistenden auch eingesetzt, um Desserts zu garnieren, Teller anzurichten, zu rüsten, Portionen für den Mahlzeitendienst vorzubereiten etc. Die Küche ist froh um die helfenden Hände und zeigt dementsprechend auch Dankbarkeit.

### Teil des Teams

Bis zur Pause oder bis zum Mittagessen hat sich die erste Nervosität in der Regel gelegt. Die Einsatzleistenden haben festgestellt, dass wir sie als Mitglieder des Teams betrachten. Das Vertrauen wächst, und es entwickeln sich oft interessante Gespräche. Dauert der Einsatz mehrere Tage, macht sich vor allem bei Jugendlichen eine ge-

wisse Müdigkeit bemerkbar. Es ist ein Sondereffort notwendig, um den Einsatz abzuschliessen. Das Küchenteam unterstützt sie dabei bis zum Schluss. Es gibt allerdings auch Einsätze, die gar nicht erst angetreten oder schon nach wenigen Stunden abgebrochen werden müssen. In diesen Fällen erweist sich der enge Kontakt, den die Küche zu den zuständigen Stellen pflegt, als grosser Vorteil.

### 1260 Stunden

Im Jahr 2023 wurden in der Küche total 1260 Einsatzstunden geleistet, die sich wie folgt zusammensetzen:

- 21 Einsätze, die total 348 Stunden ergaben, von der Jugendanwaltschaft
- 6 Einsätze, die total 192 Stunden ergaben, vom Erwachsenen-Strafvollzug
- 13 «Time out»-Schüler mit insgesamt 120 Einsatzstunden.

Weiter ermöglichten wir einem Klienten des Massnahmenzentrums Arxhof ein Praktikum von 600 Stunden.

Das Madle-Küchenteam freut sich auch in Zukunft auf bereichernde Begegnungen mit Einsatzleistenden, die uns in unserem Alltag nicht nur mit helfenden Händen unterstützen, sondern auch für Abwechslung sorgen.

Christian Diriwächter,  
Leiter Gastronomie



## Saubere Sache

**Die Anforderungen an die Sauberkeit werden immer grösser. Das Madle wird diesen Ansprüchen mit einem professionellen Reinigungsteam gerecht. Das Ziel ist es, Schmutz wenn immer möglich zu verhindern, statt diesen nachträglich zu entfernen. Ein Einblick in den Tagesablauf der Reinigung.**

Sauberkeit – ein kleines Wort mit grosser Wirkung und ebenso grossem Definitionsspielraum. Ein Wort, das um die Welt ging und auf dem ganzen Globus – zumindest auf den von den Menschen besiedelten Teilen – anzutreffen ist. Überall auf der Welt wird Sauberkeit gefordert, nach ganz unterschiedlichen Kriterien und mit verschiedenen Ansprüchen.

Im Wandel der Zeit erlebten nicht nur die Methoden und Hilfsmittel, die zu mehr Sauberkeit beitragen, eine Verbesserung. Ebenso erhöhten sich die Standards und Anforderungen. Freute man sich vor einigen Jahren noch über besonders saubere Orte, fällt heutzutage eher auf, wenn es

nicht sauber ist. Sauberkeit ist kein unveränderlicher Zustand, sondern sie muss erhalten und wieder hergestellt werden – eine anspruchsvolle Aufgabe, wenn man diese zuverlässig wahrnimmt.

## Wohlbefinden der Menschen

Natürlich gibt es Unmengen an Möglichkeiten und Abläufen, die in Sachen Sauberkeit zum Ziel führen. Das Madle reiht sich selbstverständlich im professionellen Bereich ein: Hier wird nicht nur von der Reinigung gesprochen, sondern diese wird auch ausgeführt. Die professionelle Reinigung beinhaltet einerseits das Entfernen von losem und festem Schmutz, andererseits steigert sie die

**“ Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass es einfacher und günstiger ist, Schmutz zu verhindern, als Schmutz zu entfernen. ”**

Werterhaltung an Gebäuden sowie Einrichtungen und unterstützt das Wohlbefinden der Menschen durch Hygiene, Sauberkeit und ein adrettes Erscheinungsbild.

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass es einfacher und günstiger ist, Schmutz zu verhindern, als Schmutz zu entfernen. So simpel und logisch diese Tatsache auch klingen mag, so herausfordernd ist sie bei uns im Madle aufgrund des regen Personenverkehrs auszuführen.

### Der frühe Wedel

Der Tag in der Reinigung beginnt schon zeitig am Morgen – denn der frühe Wedel fängt den Staub! Ab 6 Uhr werden die Büros sowie der Joerin-Saal im Erdgeschoss in Angriff genommen. Ab 7 Uhr starten dann die Reinigungswagen sowie die Scheuersaugmaschine in den oberen Geschossen. Dort lassen wir die Stationsbüros, Korridore, Toiletten sowie die Zimmer unserer Gäste in neuem Glanz erstrahlen. Genauso wichtig wie Sauberkeit und Hygiene ist uns auch das Wohlbefinden unserer Gäste. So haben wir stets ein offenes Ohr, sind für kleine Spässe zu haben oder finden bei Bedarf auch tröstende Worte. Wir sind keine Reinigungsmaschinerie, sondern fühlen uns im Dienstleistungssektor zu Hause. Nach dem Mittagessen sind wir bestrebt, die Essbereiche und die öffentlichen Toiletten zu säubern sowie Kontrollgänge und allfällige weitere Reinigungsarbeiten zu erledigen. Um 15.30 Uhr tritt die letzte unserer sechs Reinigungsangestellten ihren wohlverdienten Feierabend an.

### Schmutz kennt keine Ferien

Wenn am Abend langsam Ruhe im Madle einkehrt, und sich die Gäste nach dem Abendessen in ihre Zimmer zurückgezogen haben, bereitet sich die Abendreinigung auf ihren Einsatz vor. Diese wird von einem externen Dienstleistungsunternehmen durchgeführt, dessen Mitarbeitende nochmals sämtliche Essbereiche, Toiletten, Treppenhäuser sowie



den Eingangsbereich mit Restaurant und Küche einer gründlichen Reinigung unterziehen. Im Keller angekommen, gilt die Aufmerksamkeit noch den Umkleideräumen sowie den Nasszellen. Im Anschluss kommen alle Reinigungswagen sowie Hilfsmittel an ihren Platz. Der Tag ist für die Reinigung beendet.

Weil Schmutz weder Nachtruhe noch Ferien kennt, starten wir am nächsten Morgen wieder voller Elan und Motivation im Madle – mit der Gewissheit, dass uns die Arbeit nie ausgehen wird.

Benjamin Müller,  
Leiter Hausdienst

## Gemeinsam in dieselbe Richtung

**Die Personalabteilung fördert mit verschiedenen Massnahmen das «Wir-Gefühl» und die Kommunikation unter den Mitarbeitenden des Madle. Der Zusammenhalt bestätigte sich unter anderem am Personalausflug in die Grimselwelt.**

So spannend und abwechslungsreich wie das Aktivierungsprogramm für unsere Gäste ist, so vielfältig und interessant sind für uns in der Personalabteilung die Angestellten des Madle. 135 Mitarbeitende aus verschiedenen Nationen und Regionen arbeiten im Alters- und Pflegeheim Madle. Diese sind in den unterschiedlichsten Bereichen tätig: Pflege, Küche, Service, Lingerie, Reinigung, Aktivierung, Technischer Dienst und Verwaltung. In enger Zusammenarbeit mit der Heimleitung und unter Berücksichtigung der Organisationsziele besteht die Aufgabe für uns von der Personalabteilung darin, unsere Mitarbeitenden zu betreuen und die Beziehung zu ihnen zu pflegen.

### Herzensangelegenheit

Zu diesem Zweck erbringen wir nicht nur administrative Dienstleistungen, sondern sehen es als Herzensangelegenheit an, die Mitarbeitenden aktiv bei ihren Anliegen zu unterstützen. Denn: Was wäre ein Unternehmen ohne die vielen Menschen, die täglich daran arbeiten, gemeinsam in dieselbe Richtung zu gehen? Die Mitarbeitenden spielen eine zentrale Rolle und sind Trägerinnen und Träger einer gemeinsamen Zielführung und eines erfolgreichen Betriebswegs. Um eine Einheit zu sein, oder bildlich gesprochen, das Schiff gemeinsam in

den Hafen zu steuern, ist das Wir-Gefühl entscheidend, da es den Zusammenhalt und die Teamarbeit stärkt. Ein Wir-Gefühl entsteht durch gemeinsames Tun und Erleben.

Wenn Mitarbeitende unterschiedliche Aufgaben oder wenig Kommunikations- und Berührungs-punkte haben, kann die Einbindung in teamüber-greifende Projekte sowie Aktivitäten ein möglicher Weg sein, um ein Wir-Gefühl entstehen zu lassen. Getreu der Redewendung «Viele Wege führen nach Rom» nutzt das Madle mehrere Varianten, um das Zusammengehörigkeitsgefühl zu stärken und bindet zu diesem Zweck gerne das Jahres-motto «Weitblick heisst weiter blicken» ein.

### Helfende Hände

Für den Personalausflug war einerseits angedacht, einen Ort mit spektakulärer Weitsicht zu finden. Die Grimselwelt mit der u. a. beeindruckenden Gelmerbahn eignete sich perfekt für diese Absicht. Was für die einen viel Spass bedeutete, löste bei nicht schwindelfreien Mitarbeitenden, die sich dieser Hürde freiwillig stellten, anfänglich ein Gefühl des Unbehagens aus. Dabei erwies sich rasch, welchen Unterschied ein starkes Wir-Gefühl macht, und wie eine schwierige Situation einen positiven Ausgang finden kann: Die mutigeren Kolleginnen und Kollegen unterstützten ohne zu zögern mit einfühlsamen Ermutigungen und zeigten mit einer im Kollektiv helfenden Hand, dass man diese Schwie-rigkeit gemeinsam schaffen wird. So wurde die Herausforderung «Höhe» gemeinsam gemeistert



**“ Das Jahr 2023 endet mit der Planung einer weiteren Möglichkeit, den internen Kontakt zu fördern. ”**

und die Belohnung mit dem Grimselstausee für viele ein schöner Ort zum Verweilen.

### Schiff ahoi!

Andererseits erwies sich auch unser Personalanlass auf dem Rheinschiff unter dem Motto «Schiff ahoi!» als gelungener Abend mit ausgeprägtem Wir-Faktor. In entspannter Atmosphäre tauschte man sich bei interessanten Gesprächen aus, tanzte miteinander und hielt das «Wir» auf humorvollen Bildern fest. Dadurch entstand mehr Nähe untereinander, Vertrauen wurde geschaffen und die Kommunikation auf vielfältige Weise gefördert. An Letzteres knüpfen wir an, da gute Kommunikation eine wichtige Bedeutung für erfolgreiche Zusammenarbeit hat. Durch klare und offene Kommunikation werden das Vertrauen gestärkt und die Effizienz gesteigert. Darüber hinaus ist es wichtig, dass Kommunikation nicht nur innerhalb eines Teams, sondern auch zwischen den verschiedenen Abteilungen stattfindet.

### Kommunikation

Der Austausch von Informationen und die Zusammenarbeit über Abteilungsgrenzen hinweg fördern das Verständnis für die Gesamtziele des Unternehmens und ermöglichen eine effektive Umsetzung. Mit Einführung der mobilen Plattform «Beekeeper» wird die interne Kommunikation und der Informationsaustausch durch digitale Vernetzung



verbessert, unabhängig von Berufsgruppen, Aufenthaltsorten oder Sprachbarrieren. Bereits nach kurzer Zeit stellten wir fest, dass die Zusammenarbeit und das Wir-Gefühl insgesamt gestärkt wurden.

Das Jahr 2023 endet mit der Planung einer weiteren Möglichkeit, den internen Kontakt zu fördern. Wir freuen uns darauf, mit der Kommunikationstrainerin Ursula Eberle die Vielfältigkeit der Verständigung und des damit verbundenen Zusammengehörigkeitsgefühls zu eruieren. Gemeinsam mit allen Mitarbeitenden, steuert das Madle-Schiff sicher auch künftig in den Zielhafen «Wir» ein – «Schiff ahoi»!

Cornelia Stenger,  
Personalabteilung



# Sammelsurium



Im Sommer findet das beliebte Boccia-Spiel draussen auf unserer Gartenterrasse statt.



Kreativ unterwegs mit Conny Haffter: Der mobile Kreativwagen ergibt immer wieder spontane und herzliche Begegnungen mit unseren Gästen.



Mit unseren Gästen mitten ins Getümmel der Herbstmesse – was gibt es Schöneres?



Hier kocht der Chef noch persönlich: Christian Diriwächter, Leiter Küche, betreute den Marronistand.



Kapitän und Matrose: Unser Technischer Dienst nahm stilgerecht am Sommernachtsfest teil ...



Gartenarbeit verbindet und macht glücklich. Unsere Hochbeete werden fleissig gemeinsam mit unseren Gästen bepflanzt.



Alle Tage wieder: Täglich dürfen wir unsere Stammgäste von der SBB in unserem Restaurant begrüssen.



Unsere Gäste und Mitarbeitenden wurden von der Firma Halba mit reichlich Schokolade beschenkt. Viele konnten ihr Glück kaum fassen.



Die Schnapschuss-Kamera am Sommernachtsfest war der heimliche Star des Abends.







30

# Impressionen unserer Anlässe und Aktivitäten





## Personelles

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



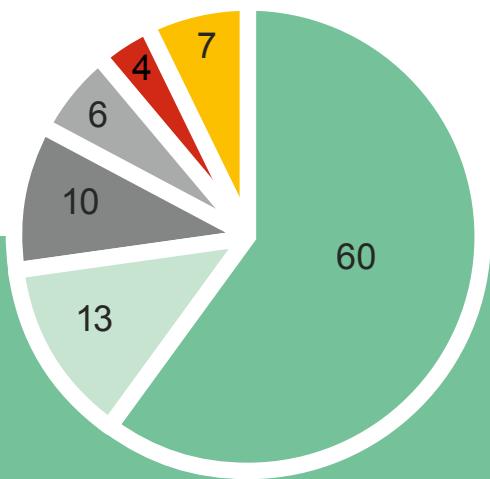
**135**  
**Mitarbeitende**



**98.2**  
**Vollzeitstellen**



**15**  
**Lernende**



**Personalressourcen in %**

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

## Neueintritte 2023

Wir hielten folgende Mitarbeitende neu im Madle willkommen:

Gabriela Furger Gygax	15.03.2023	Pflege
Sara Asfaha	13.03.2023	Pflege
Blerita Smakaj	01.04.2023	Pflege
Elvir Kumalic	01.05.2023	Pflege
Benjamin Müller	01.05.2023	Hausdienst
Elma Alina	01.08.2023	Pflege
Valentina Gizzi	01.08.2023	Pflege
Syena Luongo	01.08.2023	Pflege
Leidiana Probst	01.08.2023	Pflege
Satgunathevi Senathirajah	01.08.2023	Küche
Beat Schweizer	01.08.2023	Hausdienst
Eva Brunschwiler	14.08.2023	Aktivierung
Richelle Rodriguez	01.09.2023	Pflege
Gessica Schiliro	01.09.2023	Hausdienst
Liviu Pellitteri	11.09.2023	Pflege
Jordan Denelavas	30.10.2023	Küche
Efrem Abraham	01.11.2023	Pflege
Meral Iscen	01.11.2023	Pflege
Özlem Özbeý	01.11.2023	Pflege
Caroline Schwaller	01.11.2023	Pflege
Doris Fuchs	01.12.2023	Verwaltung
Mirella Garganese	01.12.2023	Hausdienst

# Personelles in Bildern

Der Zukunftstag stiess auf reges Interesse.  
Viele Kinder unserer Mitarbeitenden erhielten  
einen Einblick in die verschiedenen Bereiche.



Hin und wieder bekommt unsere Lingerie Besuch von unseren Gästen – die Mitarbeitenden freuen sich immer über einen Besuch!



Unser Küchenteam bereitet jeden Tag köstliche Essen zu – Grund genug für ein stolzes Gruppenfoto!



Der Personalausflug führte dieses Mal in die Grimselwelt...  
... und auch die anschliessende Kraftwerksführung im Untergrund war hochspannend.



Die Jubilarinnen und Jubilare freuten sich auf ein Gourmet-Abendessen.



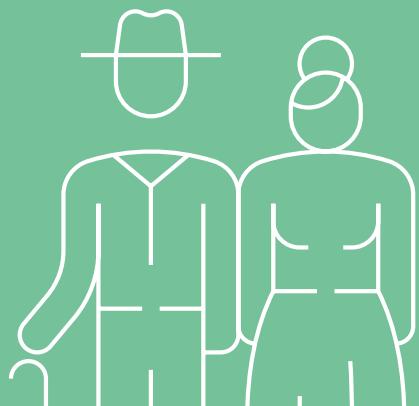
## Dienstjubiläen

Auch im Jahr 2023 durften wir langjährigen Mitarbeitenden zu ihrem Dienstjubiläum gratulieren:

Güven Bayram	30 Jahre	Pflege Nachtwache
Jeannette Hunziker	30 Jahre	Leiterin Personal, Finanzen und Controlling
Corinna Tschopp	25 Jahre	Pflege Nachtwache
Serge Etterlen	20 Jahre	Küche
Maria Afonso Fortunas	15 Jahre	Pflege 2. OG
Flory Pulprayil	15 Jahre	Pflege Nachtwache
Anita Kappeler	10 Jahre	Restauration
Nicole Kneubühler	10 Jahre	Geschäftsführerin
Arzija Mehadzic	10 Jahre	Reinigung
Madeleine Schweizer	10 Jahre	Restauration
Lukas Bischof	5 Jahre	Technischer Dienst
Karin Flückiger	5 Jahre	Personaldienst
Patrik Kocher	5 Jahre	Küche
Carmela Siciliano	5 Jahre	Pflege 1. OG
Marina Stevic	5 Jahre	Pflege 2. OG
Yurda Yildiz	5 Jahre	Pflege 2. OG

## Pensionierungen

Heidi Fiechter-Kunkler







# Unsere Gäste

Altersstruktur am Stichtag

Stand per 31. Dezember 2023



		Frauen		Männer	
		per 31.12.23	per 31.12.22	per 31.12.23	per 31.12.22
Älteste Person	Jahre	101	101	100	99
Jüngste Person	Jahre	59	58	56	55
Durchschnittsalter		87.84		85.12	
Altersdurchschnitt gesamt					
– am 31. Dezember 2022			86.80		
– am 31. Dezember 2023				86.35	



Alters-  
verteilung  
der Gäste



## Herkunftsgemeinden

Die Gäste, die sich per 31.12.2023 in unserem Heim aufhielten, haben ihren zivilrechtlichen Wohnsitz in folgenden Gemeinden:

	Frauen	Männer	Total	Vorjahr
Pratteln	65	29	94	93
Augst	4	3	7	5
Giebenach	0	0	0	1
Andere Gemeinden BL	8	4	12	12
Andere Kantone	1	1	2	1
Total Belegung			115	112

**Frauen 78**

**Männer 37**

## Anzahl Gäste nach Pflegestufe

aufgeteilt in BESA-Stufen	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6	Stufe 7	Stufe 8	Stufe 9	Stufe 10	Stufe 11	Stufe 12
Total	115	3	11	10	19	21	12	19	9	7	2	1
Vorjahr	112	1	9	14	14	22	13	20	9	7	2	0





# Spenden

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

CHF 920.– für Kranzablösungen zu Ehren Verstorbener

CHF 1'615.– Spendeneingang nach Versand Geschäftsbericht

Allen Spendern und Gönner sagen wir ganz herzlich danke schön.

# Jahresrechnung

	31.12.2023 CHF	31.12.2022 CHF
<b>AKTIVEN</b>		
<b>Umlaufvermögen</b>		
Kasse	3'772	3'200
Post-, Bankguthaben	1'450'611	2'012'035
Wertschriften kurzfristig mit Börsenkurs	7'809'890	6'267'868
<b>Flüssige Mittel und kurzfristig gehaltene Aktiven</b>	<b>9'264'273</b>	<b>8'283'103</b>
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'300'405	1'137'958
./. Wertberichtigungen Forderungen aus L&L	–65'020	–56'898
Übrige kurzfristige Forderungen	37'427	38'039
<b>Forderungen</b>	<b>1'272'812</b>	<b>1'119'099</b>
<b>Vorräte und nicht fakturierte Dienstleistungen</b>	<b>43'635</b>	<b>43'087</b>
<b>Aktive Rechnungsabgrenzungen</b>	<b>5'226</b>	<b>4'104</b>
<b>Total Umlaufvermögen</b>	<b>10'585'946</b>	<b>9'449'393</b>
<b>Anlagevermögen</b>		
Mobiliar, Einrichtungen	531'549	481'046
Büromaschinen, EDV, Kommunikation	69'624	33'317
<b>Mobile Sachanlagen</b>	<b>601'173</b>	<b>514'363</b>
Stammliegenschaft	10'312'053	10'312'053
./. Beiträge und Spenden	–7'405'459	–7'405'459
./. Kumulierte Wertberichtigungen	–2'906'594	–2'906'594
Heimerweiterung und -sanierung		
Grundstücke	935'128	935'128
Heimerweiterung Baukosten	28'053'371	28'053'371
./. Beiträge und Spenden	–17'314'302	–17'314'302
./. Kumulierte Wertberichtigungen	–10'739'068	–10'739'068
<b>Immobile Sachanlagen</b>	<b>935'128</b>	<b>935'128</b>
<b>Total Anlagevermögen</b>	<b>1'536'301</b>	<b>1'449'491</b>
<b>TOTAL AKTIVEN</b>	<b>12'122'247</b>	<b>10'898'884</b>

	31.12.2023 CHF	31.12.2022 CHF
<b>PASSIVEN</b>		
<b>Fremdkapital</b>		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	350'924	304'596
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'007'991	981'437
Passive Rechnungsabgrenzungen	17'328	48'189
<b>Fremdkapital kurzfristig</b>	<b>1'376'243</b>	<b>1'334'222</b>
Rückstellungen	9'116'053	7'942'722
<b>Fremdkapital langfristig</b>	<b>7'942'722</b>	<b>7'942'722</b>
<b>Total Fremdkapital</b>	<b>10'492'296</b>	<b>9'276'944</b>
<b>Eigenkapital</b>		
	574'183	513'210
<b>Stiftungskapital</b>		
<b>Fonds</b>	<b>1'050'433</b>	<b>1'047'757</b>
<b>Jahresgewinn / -verlust</b>	<b>5'335</b>	<b>60'973</b>
<b>Total Eigenkapital</b>	<b>1'629'951</b>	<b>1'621'940</b>
<b>TOTAL PASSIVEN</b>	<b>12'122'247</b>	<b>10'898'884</b>

## Kennzahlen

	BERECHNUNG	CHF	2023 %	2022 %
<b>LIQUIDITÄT I</b>	Flüssige Mittel / Kurzfrist. Fremdkapital	9'264'273 1'376'243	673.00	620.81
<b>LIQUIDITÄT II</b>	Flüssige Mittel + Debitoren / Kurzfrist. Fremdkapital	10'537'085 1'376'243	765.00	704.00
<b>FINANZIERUNGS- VERHÄLTNIS</b>	Fremdkapital / Eigenkapital	10'492'296 1'629'951	643.00	571.00
<b>EIGENFINANZIERUNGS- GRAD</b>	Eigenkapital / Gesamtkapital	1'629'951 12'122'247	13.00	14.00
<b>ANLAGEN- DECKUNGSGRAD I</b>	Eigenkapital / Anlagevermögen	1'629'951 1'536'301	106.00	111.00
<b>ANLAGEN- DECKUNGSGRAD II</b>	Eigenkapital + langfr. Fremdkap. / Anlagevermögen	9'122'673 1'536'301	593.00	659.00
<b>DEBITORENFRIST</b>	Ø-Debitorenbestand × 360 Tage / Total Erträge	1'236'000 13'857'100	32	32

## Erfolgsrechnung

	2023 CHF	2022 CHF
Dienstleistungserlös	13'089'805	12'255'894
Ertragsminderungen	–8'122	–979
<b>Nettoerlös aus Lieferungen und Leistungen</b>	<b>13'081'683</b>	<b>12'254'915</b>
<b>übrige Betriebserträge</b>	<b>775'417</b>	<b>647'426</b>
Medizinischer Bedarf	–184'779	–200'987
Lebensmittelaufwand	–897'546	–802'752
<b>Direkter Aufwand</b>	<b>–1'082'325</b>	<b>–1'003'739</b>
<b>Bruttogewinn 1</b>	<b>12'774'775</b>	<b>11'898'602</b>
Lohnaufwand	–7'994'041	–7'844'296
Sozialversicherungsaufwand	–1'363'014	–1'337'635
externe Honorare	–54'963	–39'463
Übriger Personalaufwand	–108'387	–124'113
<b>Personalaufwand</b>	<b>–9'520'405</b>	<b>–9'345'508</b>
<b>Bruttogewinn 2</b>	<b>3'254'370</b>	<b>2'553'093</b>
Unterhalt, Reparatur, Ersatz, Leasing mobile Sachanlagen	–589'600	–423'860
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	–88'094	–71'887
Energie-, Wasser-, Entsorgungsaufwand	–471'131	–262'941
Haushaltaufwand	–400'844	–317'890
Büro- und Verwaltung	–398'552	–229'180
Sonstiger betrieblicher Aufwand	–40'585	–45'175
<b>Übriger betrieblicher Aufwand</b>	<b>–1'988'806</b>	<b>–1'350'933</b>
Projekte und Anschaffungen	–126'827	–69'456
Fremdkapitalzinsen	0	0
Abschreibungen, Wertber. auf Anlagevermögen	–1'003'365	–980'816
<b>Anlagenutzung</b>	<b>–1'130'192</b>	<b>–1'050'272</b>
<b>Betriebserfolg</b>	<b>135'372</b>	<b>151'888</b>
Finanzaufwand	–23'869	–22'327
Finanzertrag	105'506	108'680
Nicht realisierter Kursverlust	0	–258'920
<b>Finanzerfolg</b>	<b>81'637</b>	<b>–172'567</b>
Betriebsfremder Aufwand	–216'604	0
Betriebsfremder Ertrag	4'930	81'652
<b>Betriebsfremder Erfolg</b>	<b>–211'674</b>	<b>81'652</b>
<b>Jahresgewinn / -verlust</b>	<b>5'335</b>	<b>60'973</b>

## Geldflussrechnung

	2023 CHF	2022 CHF
<b>Betrieb</b>		
Jahresgewinn/-verlust	5'335	60'973
Abschreibungen/Wertberichtigungen Anlagevermögen	1'003'365	980'816
Veränderungen Rückstellungen	1'173'331	252'534
Veränderung Rückstellungen über Abschreibungen	-850'000	-850'000
Veränderung kurzfristige Forderungen	-153'713	-26'383
Veränderung Vorräte und nicht fakturierte Leistungen	-548	6'862
Veränderung aktive Rechnungsabgrenzungen	-1'123	-537
Veränderung kurzfristige Verbindlichkeiten	72'882	92'682
Veränderung passive Rechnungsabgrenzungen	-30'861	25'186
Nicht realisierter Verlust aus Wertschriften	0	258'920
Sonstige nicht liquiditätswirksame Posten	0	0
<b>Geldfluss aus Betriebstätigkeit</b>	<b>1'218'668</b>	<b>801'053</b>
<b>Investition</b>		
Investitionen in Sachanlagen	-240'174	-217'864
Investitionen in Wertschriften	-1'542'022	-43'946
<b>Geldfluss aus Investitionstätigkeit</b>	<b>-1'782'196</b>	<b>-261'809</b>
<b>Finanzierung</b>		
Veränderung langfristige Verbindlichkeiten	0	0
Veränderung Fonds	2'675	-22'795
<b>Geldfluss aus Finanzierungstätigkeit</b>	<b>2'675</b>	<b>-22'795</b>
<b>Veränderung flüssige Mittel</b>	<b>-560'853</b>	<b>516'449</b>
Anfangsbestand flüssige Mittel	2'015'235	1'498'786
Schlussbestand flüssige Mittel	1'454'382	2'015'235
<b>Veränderung flüssige Mittel gemäss Bilanz</b>	<b>-560'853</b>	<b>516'449</b>

# Bericht der Revisionsstelle

TRETOR AG

Industriestrasse 7  
4410 Liestal  
T 061 926 83 83

Aeschenplatz 4  
4052 Basel  
T 061 270 10 70

info@tretor.ch  
www.tretor.ch

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

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der  
Alters- und Pflegeheim Madle für das am 31. Dezember 2023 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 Fehlauflagen 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 Kontrollsysteams sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung  
deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstöße nicht Bestandteil dieser Revision.

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

Liestal, 02. April 2024

TRETOR AG

Adrian Schaller  
Revisor, bewilligter  
Fachwissenschaftler

Concetta Santabarbara  
Revisorin, bewilligte  
Fachwissenschaftlerin

Beilagen  
• Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang)

# Organe

## Stiftungsrättinnen und Stiftungsräte per 31.12.2023

Ueli Meier	Präsident	Einwohnergemeinde Pratteln
Gaby Graf Hänger	Vizepräsidentin	Einwohnergemeinde Pratteln
Ralph Wächter	Mitglied	Einwohnergemeinde Augst
Hartmann Käfer Marlies	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Ernst Suter	Mitglied	Einwohnergemeinde Pratteln
Etienne Georges-André	Mitglied	Einwohnergemeinde Giebenach
Dr. Bernhard Keller	Mitglied	Kath. Kirchgemeinde Pratteln/Augst
Marianne Jörg	Mitglied	Ref. Kirchgemeinde Pratteln/Augst
Rolf Schäublin	Mitglied	Bürgergemeinde Pratteln
Nicole Kneubühler	Geschäftsführerin	

### Beirat

Ueli Meier	Vorsitzender
Gaby Graf Hänger	Vizepräsidentin
Rolf Schäublin	Mitglied

### Revisionsstelle

TRETOR AG, Industriestrasse 7, 4410 Liestal



**Folgen Sie uns auf:**



@MadlePratteln

[www.madle.ch](http://www.madle.ch)

