



Gässlacker

leben und wohlfühlen

Jahresbericht 2024





Konzeption & Design

Stiftung Gäsliacker

Redaktionsteam

Esther Egger

Manuela Simon

Angelika Flum

Nicole Richter

Katharina Bruggmann

Urs Hochstrasser

Fotos

Roger Frei

Stiftung Gäsliacker

Druck WOHLER Druck AG

Inhaltsverzeichnis

Bericht der Präsidentin	4
Bericht der Geschäftsführerin	6
Wir sind wie ein zweites Zuhause	7
Organe	9
Bericht der Leiterin Pflege und Betreuung	10
Bericht der Leiterin Hotellerie	12
Dank, Dienstjubiläen und Lehrabschlüsse	15
Veranstaltungen 2024	16
Dienstleistungsangebot	18
Angebot 2025	19
Bilanz	20
Erfolgsrechnung	22
Kennzahlen	23
Bericht der Revisionsstelle	24
Anhang der Revisionsstelle	25

«Das Leben ist wie Fahrradfahren – um die Balance zu halten, musst du in Bewegung bleiben.»

Albert Einstein



Das Gäsliacker war im 2024 stetig in Bewegung und versuchte, die Balance im Alltag wie auch in Bezug auf das Kosten-Nutzen Verhältnis bei den beiden grossen Bauprojekten zu halten.

Mit grosser Freude konnte im Februar 2024 nach rund zwei Jahren Zwischenstation in Wettingen endlich in das frisch sanierte Haus Limmat in Nussbaumen zurückgekehrt werden. Die Spannung war allseits gross, wie sich die neu gestalteten Räumlichkeiten präsentieren würden. Die Bewohner:innen waren von Anfang an begeistert über die hell gestalteten Zimmer und die erweiterten Nasszellen. Unsere Mitarbeitenden mussten sich teilweise an neue Abläufe und Gegebenheiten gewöhnen, dafür sind nun die Wege im Haus wieder bedeutend kürzer als in Wettingen. Besonderen Anklang findet der neu gestaltete Park mit viel Spazier- und Rückzugsmöglichkeiten. Die Ankunft der drei Zwerggeissen wurde sehnelichst erwartet. Tagtäglich erhalten diese regen Besuch. Der Posten des neu eröffneten Obsi-Trails unter den schattigen Linden stösst ebenfalls auf grosses Interesse.

Auslastung

Der Stiftungsrat freut sich sehr über die überdurchschnittlich hohe Auslastung von 99.84 Prozent im 2024. Allen Verantwortlichen dafür ein herzliches Dankeschön.

Die Nachfrage nach Pflegeplätzen ist ungebrochen gross und leider müssen im Gäsliacker immer wieder Anfragen negativ beantwortet werden. Im gesamten Bezirk Baden werden freie Pflegebetten immer gefragter. Die Prognosen von Baden Regio bis ins Jahr 2050 sehen eine Verdoppelung der Menschen über 80 Jahre voraus, was einen massiv er-

höhten Bedarf an Pflegebetten zur Folge haben dürfte. Eine sorgfältige Bettenplanung auf kantonaler wie auch auf regionaler Ebene ist deshalb zwingend.

Steigende Nachfrage besteht auch bei der Pflege und Betreuung von Menschen mit dementiellen Erkrankungen. Dies zeigt sich zum einen in der Auslastung des Demenzhauses Reuss mit 100 Prozent, zum anderen an der zunehmenden Zahl von Gästen in der Tagesbetreuung.

Finanzierung

Im 2024 sind nochmals Kosten für die Nutzung des St. Bernhard für zwei Monate angefallen, ebenso dadurch bedingte zusätzliche Personalkosten. Dank einer umsichtigen Personalplanung und wirtschaftlicher Betriebsführung konnte die Jahresrechnung trotz budgetiertem Minus mit einem beachtlichen Plus abschliessen.

Die Bauprojekte Sanierung Haus Limmat, Neubau Haus Rhein sowie Sanierung und Neugestaltung Parkanlage Süd konnten mit Kosten von rund 30 Mio. Franken abgeschlossen werden und lagen trotz einer schweizweit unerwartet hohen Bauteuerung unter dem Kostenvoranschlag. Dieses Resultat ist nur dank der bewussten Balance zwischen Wünschen und Bedürfnissen und einem grossen Kostenbewusstsein erreicht worden. Das Resultat ist umso erfreulicher, als bei der Sanierung von Haus Limmat etliche Unvorhersehbarkeiten aufgetreten sind.

Bauprojekte

Wie geplant, konnten am 1. März 2024 die neuen Seniorenwohnungen mit Dienstleistungen im Neubau Haus Rhein bezogen werden. Von Beginn an waren diese voll vermietet.



Tagesbetreuung

Seit der Rückkehr nach Nussbaumen und dank den neuen attraktiven Räumlichkeiten für die Betreuung von Tagesgästen im Haus Rhein konnte dieses Angebot nunmehr auf fünf Tage pro Woche erweitert werden. Die grosse Nachfrage zeigt, dass die Betreuung unserer Gäste für ihre pflegenden Angehörigen eine äusserst wertvolle Entlastung ist.

Erweiterte Nutzungsmöglichkeiten

Das Gässliacker soll ein Haus der offenen Türen sein. Das erweiterte Raumangebot im Haus Rhein mit Schulungs- und Mehrzweckraum und das vergrösserte Restaurant mit der Cafeteria «Gartenblick» bieten viele Möglichkeiten der Nutzung. Die steigende Zahl von Reservationen für Schulungen sowie für private Anlässe wie Familien- und Geburtstagsfeiern unserer Bewohner:innen oder Mieter:innen sowie für Vereins- und Firmenanlässe freuen uns sehr.

Dank

Im Namen des Stiftungsrats danke ich der Geschäftsleitung und ganz speziell der Geschäftsführerin Manuela Simon für das grosse Engagement und das Geschick, stets eine gute Balance zu halten, um das Gässliacker erfolgreich und zur Zufriedenheit aller zu führen.

Ein herzliches Dankeschön den Mitarbeitenden und Lernenden für ihre Empathie, den gezielten Einsatz ihres Fachwissens und ihre tagtägliche grosse Arbeit zugunsten des Gässliacker. Sie alle stehen nie still, sondern sind in Bewegung für Bewohner:innen, Mieter:innen, Angehörige und Gäste.

Ein grosser Dank gilt meiner Kollegin und meinen Kollegen im Stiftungsrat sowie

unserer speditiven und sprachgewandten Protokollführerin für das grosse Engagement und die gute Zusammenarbeit.

Speziell danke ich Beat Morach und Max Schaffner für ihren grossen Einsatz und die hervorragende Zusammenarbeit!

Beat Morach ist Mitte 2024, Max Schaffner nach sage und schreibe 18 Jahren auf Ende 2024 aus dem Stiftungsrat ausgetreten.

Mit Roger Rüede und Cornelia Aemmer konnte eine kompetente Nachfolge sichergestellt werden. Ein herzliches Willkommen den beiden!

Vielen Dank dem Verein Pro Gässliacker und allen weiteren freiwilligen Helfer:innen sowie allen Personen, die sich für das Gässliacker einsetzen und uns in unserer Arbeit unterstützen. Hier ebenfalls ein spezieller Dank an den langjährigen Präsidenten Peter Imholz für sein unermüdliches Engagement für das Gässliacker. Sein Nachfolger Walter Leder hat sich bereits sehr gut eingearbeitet.

Ich freue mich sehr, mit allen Verantwortlichen das 2025 mit Schwung anzupacken, sodass wir gemeinsam alle anstehenden Balanceakte erfolgreich meistern können.

Esther Egger

Präsidentin Stiftungsrat

«Ohne Wirtschaftlichkeit ist ein Sozialunternehmen nicht zu halten. Doch ohne Menschlichkeit ist es in ihm nicht auszuhalten!» Franz J. Stoffer

Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit sind zwei Werte, die auf den ersten Blick in einem Spannungsfeld zueinander zu stehen scheinen. Und dennoch sind es im Grundsatz genau diese beiden Themen, zwischen denen wir uns tagtäglich bewegen, die immer wichtiger werden und denen wir uns beiden gleichermassen verpflichtet fühlen (müssen) – und ohne die wir als Gäsliacker nicht bestehen können.

In Balance bleiben

Ja, es ist absolut richtig – und relevant – auch wir als Pflegeheim müssen wirtschaftlich arbeiten, um unsere Dienstleistungen langfristig aufrechterhalten zu können und wettbewerbsfähig zu bleiben. Was vielen nicht bewusst ist, das Gäsliacker muss sich selbsttragend finanzieren und erhält für nicht gedeckte Kosten von nirgends eine Defizitgarantie.

Die Herausforderung besteht darin, die wirtschaftlichen Anforderungen mit dem Ziel zu vereinen, eine qualitativ hochwertige, individuelle und menschliche Pflege und Betreuung zu bieten und eine attraktive Arbeitgeberin mit wettbewerbsfähigen Löhnen sowie zeitgemässen Anstellungsbedingungen zu sein.

Man kann es drehen und wenden wie man will – das eine ist ohne das andere nicht möglich. Auf der einen Seite steht die Notwendigkeit, dass wir unsere Betriebskosten im Griff haben, um finanziell stabil zu bleiben. Dazu gehört unter anderem ein Gleichgewicht zwischen Aufwand und Ertrag, die sorgsame Nutzung von Ressourcen, attraktive Angebote, die Optimierung von Arbeitsabläufen oder die sinnvolle Planung des Personaleinsatzes.

Und auf der anderen Seite stehen die Bedürfnisse und das Wohlbefinden von

Menschen im Vordergrund. Dabei reden wir nicht nur von unseren Bewohner:innen, Mieter:innen und Tagesgästen, sondern auch von unseren Mitarbeiter:innen.

Die permanente Herausforderung besteht darin, eine Balance zu finden, die beiden Aspekten gerecht wird und erst recht noch zukünftige Bedürfnisse im Auge behält.

Auch wenn uns die Zahlen und die Rückmeldungen von Bewohner:innen, Mieter:innen sowie Angehörigen bestätigen, dass unsere Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Menschlichkeit ausgewogen ist, bedeutet dies dennoch beständiges Dranbleiben und aufmerksam sein.

Dank

Das Halten der Balance ist in jeder Pflegeinstitution und in jedem Betrieb ein Gemeinschaftswerk und durch einen Alleingang nicht möglich. Deshalb danke ich an dieser Stelle ganz herzlich allen, die beständig dazu beitragen, dass wir im Gäsliacker schwarze Zahlen schreiben und der Menschlichkeit dennoch den ihr gebührenden Stellenwert geben können. Der Personenkreis ist vielfältig und geht von unseren Mitarbeiter:innen, die täglich ihr Bestes geben, hin zu den Freiwilligen, die uns so wertvoll unterstützen, zu unseren Bewohner:innen, Mieter:innen, Tagesgästen und Angehörigen, die uns ihr Vertrauen schenken.

Härzliche Dank!

Manuela Simon
Geschäftsführerin



«Wir sind wie ein zweites Zuhause»



Die Tagesbetreuung in der Stiftung Gäsliacker stellt einen bedeutenden Baustein in der Pflege und Betreuung von Menschen mit krankheitsbedingten Einschränkungen dar. Sie ist eine professionelle, kostengünstige Entlastung für Angehörige und erfolgt ganztägig von Montag bis Freitag zwischen 9 und 17 Uhr.

Die moderne, grosszügige Infrastruktur schafft eine einladende Atmosphäre und bietet täglich Platz für maximal zwölf Tagesgäste. Die grosszügige Terrasse lädt zum Verweilen ein, während der abgeschlossene Garten demenzerkrankten Menschen freie Bewegungsmöglichkeiten bietet und zugleich ihre Sicherheit gewährleistet. Rückzug und Ruhephasen können im Ruheraum gefunden werden.

Ein Balanceakt

Wenn ein Mensch bei uns in die Tagesbetreuung eintritt, kann dies ein Balanceakt für das Umfeld bedeuten – wie weit holt man sich Unterstützung, wie viel an Betreuung und Pflege kann durch Care-Arbeit geleistet werden? Für die Angehörigen unserer Tagesgäste bedeutet dies manchmal eine Balance zwischen Loslassen und Entlastung. Ändert sich die Tagesstruktur, kann dies auch bedeuten, dass unsere neuen Tagesgäste kurzzeitig aus der Balance geraten. Meist benötigt es jedoch nur ein bis zwei Besuche, bis sie sich hier wohl und angekommen fühlen.

Auch das Personal in der Tagesbetreuung spielt eine zentrale Rolle in der Sicherstellung der Balance. So beispielsweise, wenn es darum geht, zu erkennen, ob ein Tagesgast gerade Aktivierung oder Ruhe braucht. Oder indem wir unsere Tagesgäste unterstützen, ohne sie dabei zu bevormunden. Ausbalancieren ist auch nötig, wenn es darum geht, einen Tagesgast zu fordern, ohne ihn zu überfordern.

Gute Kommunikation

Wir legen grossen Wert auf einen gelungenen Dialog. Durch den stetigen Austausch mit den Angehörigen, Hausärzt:innen und weiteren Gesundheitsfachpersonen können wir unsere Tagesgäste individuell betreuen, aktivieren und begleiten. Durch die kontinuierliche Kommunikation mit den Angehörigen können wir erhöhter Belastung mit erhöhter Entlastung entgegensteuern. Viele Angehörige melden unsere Tagesgäste im Krankheitsverlauf für weitere Tage in der Tagesbetreuung an. Dadurch kann ein Übertritt in eine Pflegeinstitution verzögert werden. Kommt es schliesslich zu einem Übertritt auf eine der Pflegeabteilungen in der Stiftung Gäsliacker, erleichtert die Vertrautheit mit der Institution diesen Übergangsprozess.

Individualität wird grossgeschrieben

So verschieden wie unsere Tagesgäste sind die Aktivitäten, die in der Tagesbetreuung angeboten werden. Hier wird unter anderem gesungen, gekocht, gemalt und gebastelt. Vom klassischen Bingo zur Fantasiereise ans Meer – die Tätigkeiten richten sich immer nach Gruppendynamik, Stimmung und Bedürfnissen. Diese flexible Tagesstruktur schenkt den Tagesgästen Sicherheit und erhöht dadurch ihr Wohlbefinden. Gleichzeitig werden die vorhandenen körperlichen, geistigen und sozialen Fähigkeiten gefördert und erhalten.

Die familiäre Atmosphäre sowie die individuelle Pflege und Betreuung tragen zur Lebensqualität unserer Tagesgäste bei. Dadurch wird die Tagesbetreuung für sie wie zu einem zweiten Zuhause.

Annick-Lynn Herrmann

Leitung Tagesbetreuung



Geniessen im wunderschönen Park

Organe

Stiftungsrat

Amtsperiode 2022 – 2025

Esther Egger	Präsidentin	
Ulrich Meier	Vizepräsident	
Max Schaffner	Mitglied	bis 31. Dezember 2024
Cornelia Aemmer	Mitglied	ab 01. Januar 2025
Yvonne Keller	Mitglied	
Beat Morach	Mitglied	bis 30. Juni 2024
Roger Rüede	Mitglied	ab 01. Juli 2024
Walter Vega	Mitglied	
Saskia Haueisen	Protokollführerin	

Geschäftsleitung

Manuela Simon	Geschäftsführerin	
Angelika Flum	Leiterin Pflege und Betreuung	
Ulrike Stoye-Lingg	Leiterin Hotellerie	bis 30. April 2024
Nicole Richter	Leiterin Hotellerie	ab Juli 2024

Revisionsstelle

thv AG Treuhand & Beratung, Ziegelrain 29, 5001 Aarau



Nicole Richter



Manuela Simon



Angelika Flum

«Den Spagat zwischen Wünschenswertem und Machbarem sollte jeder lernen.»

Helmut Glassl

Auch im Pflegealltag ist ein hervorragendes Können des Spagates zur Bewältigung der vielfältigen Anforderungen und Aufgaben fast schon ein Muss.

Bedarf versus Bedürfnis

Die Thematik von Bedarf versus Bedürfnis tritt täglich in unzähligen Situationen zutage und wirft häufig die Frage auf, ob es sich um einen Bedarf oder «nur» um ein Bedürfnis handelt. Die Übergänge sind oft fließend und können nicht immer so ganz klar und einfach voneinander abgegrenzt werden.

Wie wird denn der Begriff «Bedarf» im Bereich der Pflege verstanden? Hierzu eine Erläuterung: «Der Pflegebedarf umfasst die konkrete oder potenziell erforderliche Menge an pflegerischer Unterstützung für Menschen, die pflegebedürftig sind». Ziemlich trocken, bedeutet aber nichts anderes, als dass unter Bedarf die grundlegenden Leistungen zu verstehen sind, die zur Pflege und Betreuung notwendig sind. Das umfasst unter anderem die Körperpflege, Ausscheidung, Hilfe bei Mobilität und Sicherheit, Ernährung, Behandlung körperlicher Gebrechen oder Unterstützung bei sozialen Interaktionen. Allerdings kann dieser Bedarf unterschiedlich interpretiert resp. gewichtet werden und erschwert eine klare Definition oder Abgrenzung im Alltag zusätzlich.

Es kann beispielsweise sein, dass eine Bewohnende oder deren Angehörige grossen Wert darauf legen, an zahlreichen Aktivitäten teilzunehmen, dies jedoch aufgrund von Mobilitätseinschränkungen nicht selbständig möglich ist und dies daher als Bedarf angeben. Sollen/müssen wir dies als Bedarf anerkennen und den einen Menschen zu all seinen gewünschten Aktivitäten begleiten? Oder

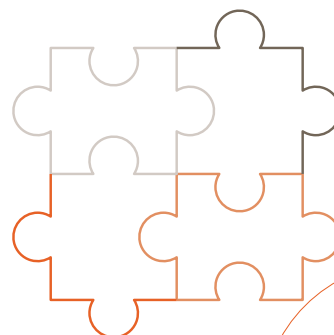
ein anderer Bewohnender, der stark raucht, schafft es nicht, eigenständig zum «Rauchplatz» zu gelangen. Ist es dann Bedarf, diesem Bewohnenden das Rauchen mehrmals stündlich zu ermöglichen?

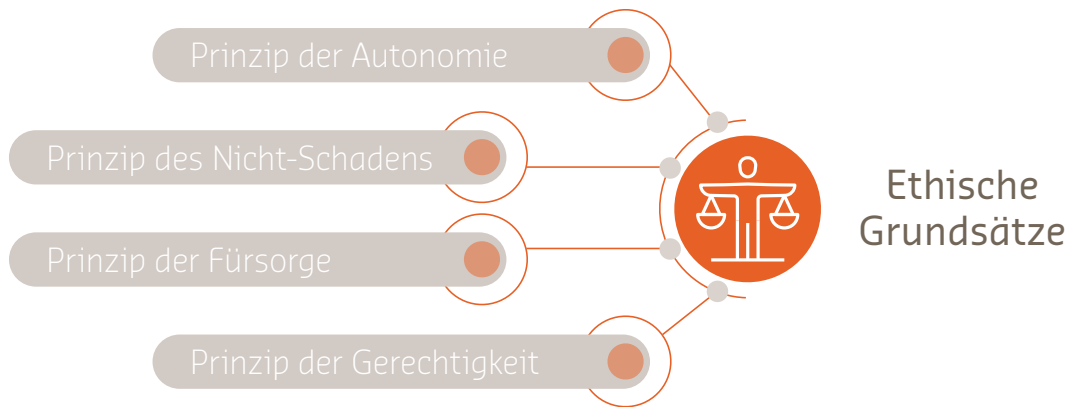
Oder sprechen wir hier von Bedürfnissen? Eine Erklärung von Bedürfnis: «Ein Bedürfnis ist ein Gefühl des Mangels, verbunden mit dem Wunsch, diesen zu beheben.» Dies kann zum Beispiel ein Mangel an Aufmerksamkeit, Zugehörigkeit oder Autonomie sein. Es kann aber auch ein Mangel an gewohnte Substanzen wie Nikotin, Alkohol oder Medikamente sein. Die Herausforderung im Alltag unserer Mitarbeitenden liegt darin, ständig abzuwägen, was nun Bedarf und was Bedürfnis ist – und wann das Bedürfnis zum Bedarf wird ...

Einzelwohl versus Allgemeinwohl

Die Abwägung zwischen Bedarf und Bedürfnis führt tagtäglich auch zu ethischen Dilemmas. So kann sich die Frage stellen, ob wir Herrn XY mehrmals stündlich auf den Balkon begleiten sollen/müssen, damit er rauchen kann, so wie er es gewohnt ist und wie sein Körper und seine Psyche danach verlangen. Und wenn hierfür sehr viel Zeit aufgewendet werden muss, wie werden wir dem Bedarf aller anderen Bewohnenden gerecht?

In der Pflege gibt es vier ethische Grundprinzipien, an welchen wir uns orientieren und wonach wir unser Handeln ausrichten – Autonomie, Schadensvermeidung, Fürsorge sowie Gerechtigkeit.





In der vorgängig beschriebenen Situation gilt es z. B. abzuwägen zwischen Autonomie und Gerechtigkeit. Da das Gesamtwohl im Grundsatz über dem Wohl des Einzelnen steht, d. h. Gerechtigkeit über Autonomie, können wir im Alltag nicht immer alle Bedürfnisse unserer Bewohnenden gleichermassen erfüllen. Dies, um dem Bedarf wie auch den Bedürfnissen aller Bewohnenden ausgewogen gerecht zu werden. Nicht immer ist dies für die Einzelnen nachvollziehbar. Hier ist es wichtig, Gespräche zu führen, Zusammenhänge sowie Hintergründe aufzuzeigen und allenfalls Vereinbarungen oder Abmachungen zu treffen.

Unseren Mitarbeitenden stellen sich in Anbetracht all dieser Aspekte regelmässig folgende Fragen: «Ist dies nun Bedarf oder Bedürfnis? Wenn es ein Bedürfnis ist, haben wir überhaupt die dafür erforderlichen zeitlichen Ressourcen, um diesem nachzukommen? Sind die ethischen Grundsätze dabei berücksichtigt und ausgeglichen?»

Für Pflegende lösen die mangelnden Zeitressourcen gegenüber dem Wunsch, die Bedürfnisse und Wünsche der Bewohnenden zu erfüllen, oft das Gefühl aus,

nicht zu genügen. Dies wiederum kann bis zur Frustration führen. Wie befriedigend und schön ist es doch dann, zu ermöglichen, dass die Bewohnenden nicht «nur» gepflegt und mobilisiert sind sowie die korrekten Medikamente und ausreichend Nahrung erhalten, sondern dass sie z. B. auf einem gemeinsamen Spaziergang zu den Geissen ein heiteres und erfüllendes Erlebnis hatten. Auch ein Plausch, Gespräche oder spannende Erzählungen aus der Vergangenheit sind für unsere Bewohnenden und Pflegenden immer wieder eine grosse Bereicherung und bestärken das Gefühl von Gemeinschaft und Dazugehörigkeit.

Dank

Mein grosser Respekt und ein herzliches Dankeschön geht an alle Mitarbeitenden, die sich der Herausforderung dieses Spagats zwischen Wünschenswertem und Machbarem immer wieder von Neuem stellen. Sie alle tragen tagtäglich dazu bei, dass Bedürfnisse zum Bedarf werden können und die ethischen Grundprinzipien dennoch in Balance bleiben.

Angelika Flum

Leiterin Pflege und Betreuung

«Balance ist nicht etwas, was man findet, sondern etwas, was man schafft.»

Thomas Leonard



Balance im Hotelleriebereich – Gastronomie im Fokus

Balance ist ein zentrales Element in unserer täglichen Arbeit und spielt eine besonders wichtige Rolle – nicht nur im hauswirtschaftlichen Bereich, sondern – wenn nicht gar besonders – in der Gastronomie.

Wir stehen jeden Tag vor zahlreichen Herausforderungen, die miteinander in Einklang zu bringen sind. Unsere Kunden erwarten massgeschneiderte Dienstleistungen, steigende Kosten erfordern smarte Lösungen. Ressourcenschonendes Arbeiten, der Einkauf von regionalen Lebensmitteln, energieeffiziente Prozesse sowie gesetzliche Vorgaben sind ebenfalls zentrale Themen. Die moderne Hotellerie erfordert ein Gleichgewicht zwischen Individualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit ohne dabei die vertrauten und traditionellen Strukturen zu übergehen. Hier ist Finger-spitzengefühl gefragt, um neue Wege zu beschreiten.

Balance zwischen Individualität und Standardisierung

Besonders bei der Verpflegung treffen persönliche Vorlieben auf betriebliche Abläufe. Jeder unserer Bewohnenden hat eigene Geschmacksvorlieben, Ernährungsbedürfnisse und Essgewohnheiten. Manche bevorzugen traditionelle Hausmannskost, andere leichte, moderne – ja sogar ausgefallene Speisen. Während eine Bewohnerin beispielsweise klassische «Älplermagronen» zum Mittagessen geniessen möchte, wünscht sich ein anderer frische Meeresfrüchte.

Um dieser Vielfalt gerecht zu werden, setzen wir auf flexible Menügestaltung und Wahlmöglichkeiten. Unsere standardisierten Abläufe helfen uns dabei, effizient

zu arbeiten und eine gleichbleibend hohe Qualität zu liefern. Gleichzeitig haben unsere Bewohnenden die Möglichkeit, ihr Essen nach ihren Bedürfnissen anzupassen, sei es mit vegetarischen Alternativen oder individuell gewürzten Speisen. Ebenfalls gewährleisten wir durch einen kontinuierlichen Austausch mit unseren Bewohnenden, deren Angehörigen und unseren Pflegemitarbeitenden die bestmögliche Berücksichtigung individueller Ernährungsbedürfnisse.

Unsere Gastronomie versorgt eine vielfältige Gemeinschaft mit unterschiedlichen Erwartungen und Bedürfnissen.

Unsere Mietenden schätzen abwechslungsreiche, qualitativ hochwertige Küche mit der Möglichkeit, flexibel zu wählen – sei es durch ein Tagesmenü im Restaurant oder die Option, Mahlzeiten in ihre Wohnung zu bestellen.

Bewohnende, die auf Pflege angewiesen sind, benötigen hingegen eine angepasste Ernährung, z. B. weiche Kost oder energiereiche Mahlzeiten, die ebenfalls appetitlich sind und ansprechend serviert werden.

Für unsere demenzerkrankten Bewohnenden spielt neben der Nährstoffversorgung auch die vertraute Gestaltung der Mahlzeiten eine grosse Rolle – denn vertraute Gerüche wecken Erinnerungen und vermitteln ein Gefühl der Sicherheit. Daher achten wir darauf, klassische Gerichte aus ihrer Jugendzeit anzubieten und das Essen in einer Form zu servieren, die das selbstständige Essen erleichtert.

Auch unsere Mitarbeitenden benötigen eine ausgewogene und nahrhafte Verpflegung, die sie in ihrem fordernden Arbeitsalltag unterstützt. Das Angebot soll hier schnell verfügbar, modern und preislich attraktiv sein. Mit frischen, gesunden



Gerichten in unserer Mitarbeiterverpflegung tragen wir dazu bei, dass sich unsere Mitarbeitenden gestärkt und leistungsfähig fühlen.

Somit setzen wir auf eine ausgewogene Mischung aus traditionellen und zeitgemässen Angeboten, sodass sich alle unsere Anspruchsgruppen wohlfühlen.

Denn gutes Essen bedeutet Lebensqualität – und diese wollen wir jeden Tag aufs Neue bieten!

Balance zwischen Innovation und Tradition

Unsere Küche ist geprägt von bewährten Rezepten und traditionellen Speisen, die Erinnerungen wecken und ein Gefühl der Heimat vermitteln. So servieren wir regelmässig beliebte Klassiker wie Rindsbraten mit Kartoffelstock oder hausgemachten Apfelkuchen nach altem Rezept.

Gleichzeitig ist uns wichtig, moderne, gesunde und nachhaltige Konzepte in unsere Gastronomie zu integrieren. Beispielsweise senken energieeffiziente Küchengeräte den Stromverbrauch, während moderne Garmethoden wie das Dampfgaren Nährstoffe besser erhalten. Auch setzen wir vermehrt auf regionale und saisonale Produkte und reduzieren Lebensmittelverschwendung durch intelligente und vorausschauende Planung.

Balance zwischen Wirtschaftlichkeit und Wohlbefinden

Gutes Essen soll nicht nur schmecken, sondern auch wirtschaftlich tragfähig sein. Der Spagat zwischen hochwertigen Zutaten und wirtschaftlicher Effizienz ist auch für uns eine tägliche Herausforderung. So möchten wir einerseits regionale, frische Lebensmittel verwenden, müssen aber gleichzeitig darauf achten, die Kosten im Rahmen zu halten.

Ein Beispiel hierfür ist unser Einsatz von «Nose-to-tail»-Prinzipien in der Küche. Indem wir Fleisch und Gemüse vollständig verwerten, reduzieren wir Abfälle und nutzen Ressourcen nachhaltig. Gleichzeitig achten wir darauf, Portionsgrössen individuell anzupassen, damit weniger Essen entsorgt werden muss – ohne, dass jemand hungrig bleibt.

Balance im Team

Auch innerhalb des Küchen- und Serviceteams spielt Balance eine entscheidende Rolle. Unsere Mitarbeitenden müssen einerseits einen hohen Dienstleistungsanspruch erfüllen und andererseits die eigene Gesundheit sowie Motivation bewahren. Wir sehen hier ein wertschätzendes Arbeitsumfeld, Weiterbildungsmöglichkeiten und einen ausgeglichenen Work-Life-Balance als Schlüssel zum Erfolg.

Denn nur wenn unsere Mitarbeitenden ausgeglichen und motiviert sind, können sie die hohe Qualität liefern, die unsere Bewohnenden verdienen.

Balance ist nicht nur ein theoretisches Konzept ...

... sondern muss und soll ein täglich gelebter Grundsatz sein. Sie bestimmt die Art und Weise, wie wir mit unseren Bewohnenden umgehen, wie wir unser Team führen und wie wir unsere Dienstleistungen gestalten. Nur durch ein stabiles Gleichgewicht zwischen all diesen Aspekten können wir eine Umgebung schaffen, in der sich alle wohlfühlen – Bewohnende, Mietende, Gäste und Mitarbeitende.

Nicole Richter
Leitung Hotellerie



Unsere vier von fünf erfolgreichen Absolventinnen der Lehrabschlüsse 2024 – Tatjana Huber fehlt

Dank, Dienstjubiläen und Lehrabschlüsse

Ein herzliches Dankeschön

An alle Freiwilligen für ihren uneigennütigen Einsatz im vergangenen Jahr.

Restaurant

Sechzehn Frauen bewirten ehrenamtlich unsere Gäste seit über 30 Jahren in unserem Restaurant mit Speisesaal und Gartenblick. Vielen Dank für ihre Treue!

Besuchsdienst

Seit Jahren werden unsere Bewohnenden regelmässig zu unterhaltsamen Begegnungen eingeladen, an denen z. B. gejasst und gespielt wird.

Fahrdienst

Die rund zehn Chauffeure des Fahrdienstes fahren unsere Mietenden und Bewohnenden wöchentlich in den Markthof.

Verein Pro Gäsliacker

Der Verein finanziert und organisiert jedes Jahr diverse Veranstaltungen und Ausflüge für unsere Bewohnenden und Mietenden.

Vereine

Zahlreiche Vereine musizieren für unsere Bewohnenden und Mietenden.

Lehrabschlüsse

> Fachfrau Gesundheit EFZ:

Tatjana Huber
Laura Zagaria

> Assistentin Gesundheit und Soziales EBA:

Mara Almeida Pinto
Maryam Raufi
Thurya Hamadi Al-Chawi

Dienstjubiläen

Hasret Çullu	5 Jahre
Gigar Selamawit Brehane	5 Jahre
Yvonne Jakob	5 Jahre
Valeria Manca Feline	5 Jahre
Ilayda Özdek	5 Jahre
Sandra Rebekka Sutter-Zbinden	5 Jahre
Sara Vukmann	5 Jahre
Raquel Alexandra Da Costa Teixeira	10 Jahre
Alexandra Barricella	10 Jahre
Monika Meindl	20 Jahre
Linganathar Apputhurai	25 Jahre

«Veranstaltungen 2024 – ein Jahr voller besonderer Momente.»

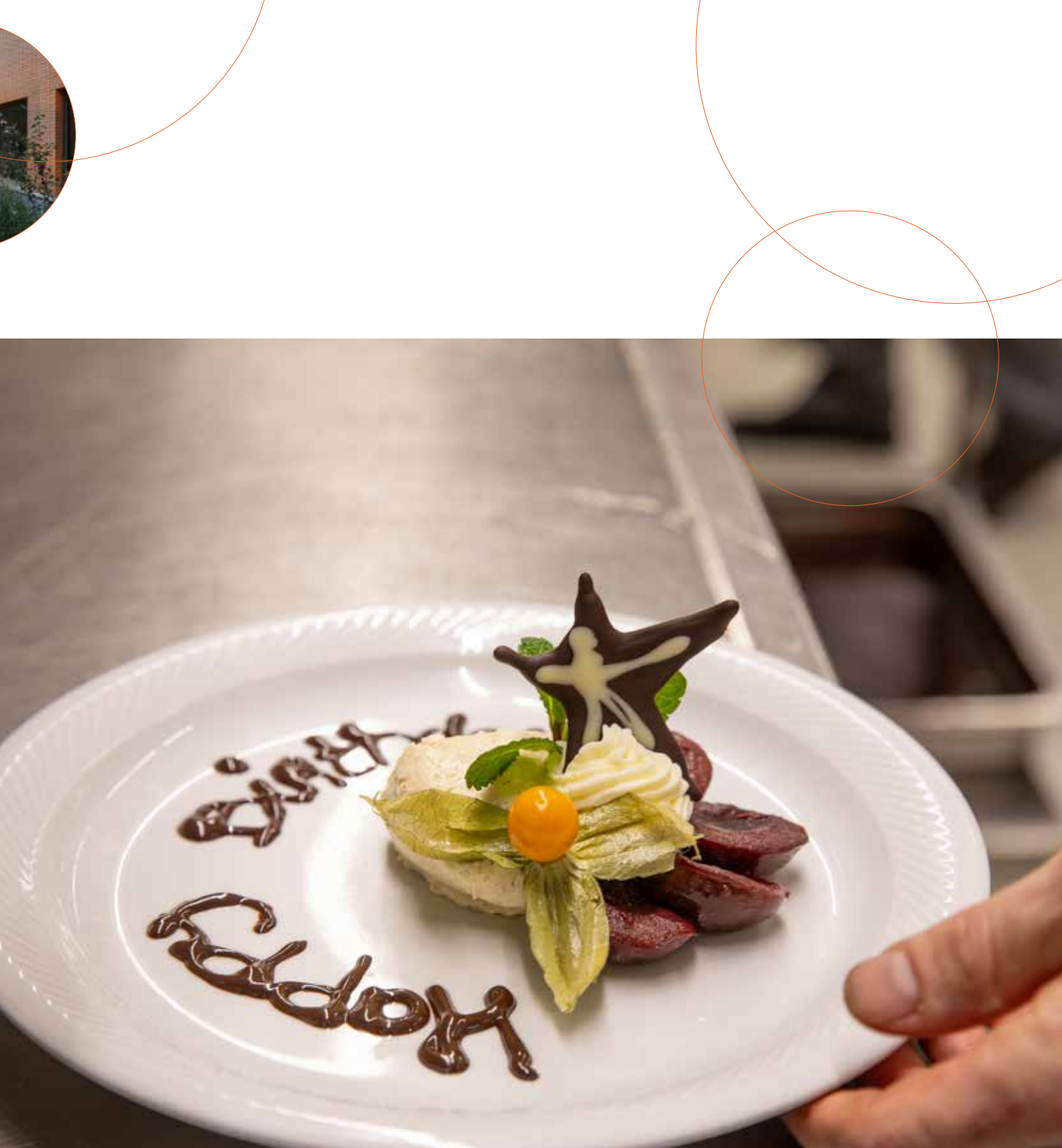


Das Jahr 2024 war wieder von wertvollen Begegnungen, fröhlichen Festen und bereichernden Erlebnissen geprägt. Gemeinsam mit unseren Bewohnenden, Mietenden, Angehörigen, Mitarbeitenden und freiwilligen Helfenden durften wir zahlreiche besondere Veranstaltungen erleben – von traditionellen Feierlichkeiten über kulturelle Darbietung bis hin zu kreativen und bewegenden Aktivitäten. Unser Jahresprogramm war vielfältig, bunt, abwechslungsreich, hat den Alltag bereichert und für unvergessliche Momente gesorgt ...

«Mit all diesen besonderen Momenten wurde das Jahr 2024 zu einem bunten Mosaik an Erinnerungen.»

- Neujahrsapéro
- Dreikönigstag
- Fasnacht
- Seniorenmesse EXPOsenio
- Eröffnungsfest mit Rundgang durch den Neubau Rhein
- Claudio de Bartolo
- Zithermusik Duo Sunneschy
- Siggenberger Örgeler
- Schlager-Martin
- Cervelat-Cup
- 1. August-Feier
- Sommernachtsfest
- Taufe der neuen Zwergziegen
- «Marimba Konzert» Simon Wunderlin
- Oktoberfest
- Handharmonika- & Akkordeon-Gruppe «Spielplausch»
- Samichlaus-Besuch
- Weihnachtsmarkt & Eröffnung Adventsfenster
- Weihnachtsfeier für Bewohnende und ihre Angehörigen sowie separat für alle Mietenden
- Krippenspiel





Persönlicher Gruss vom Chefkoch aus der Küche

Dienstleistungsangebot

Pflegeheim (Häuser Limmat & Reuss)

Im Gässliacker bieten wir Platz für 81 Bewohnende in Einzelzimmern. Davon befinden sich im Haus Reuss 24 Pflegezimmer ausschliesslich für Demenzerkrankte. Alle Pflegezimmer verfügen über Pflegebett, Nachttisch, Dusche, WC sowie Notrufanlage und können individuell eingerichtet werden. Das Pflegeheim nimmt ältere Menschen auf, die wegen zunehmender Pflege und Betreuungsbedürftigkeit nicht mehr im eigenen Haushalt leben können.

Seniorenwohnungen mit Dienstleistungen

Unsere Seniorenwohnungen mit Dienstleistungen umfassen 60 Einheiten (2,5- und 1,5-Zimmer-Wohnungen). Wir nehmen Sie als Einzelperson oder auch als Paar auf, wenn Sie eine altersgerechte und schwellenlose Wohnung suchen. Sie können an diversen Aktivitäten teilnehmen (Turnen, Backen, Gehirnjogging, etc.), einzelne Mahlzeiten beziehen und z. B. vom Wäscheservice Gebrauch machen. Des Weiteren können Sie Ihre Coiffeur-, Podologie- und Physiotherapiebesuche im Gässliacker vereinbaren, Ihre Einkäufe beim Milchexpress erledigen und von der Spitex Limmat Aare Reuss AG profitieren. In Notfällen erhalten Sie rund um die Uhr Hilfe von unseren diplomierten Pflegenden.

Tagesbetreuung

Diese bieten wir zur tageweisen Entlastung von pflegenden Angehörigen an, und zwar an Werktagen von 9 bis 17 Uhr. Die Tagesbetreuung bietet eine betreute, familiäre Tagesstruktur mit individueller Tagesgestaltung an, in der sich Tagesgäste sicher und geborgen fühlen können. Es soll ein zweites Zuhause in herzlicher At-

mosphäre und bei geselligem Miteinander sein. Es wird ein abwechslungsreicher Alltag geboten, mit Aktivitäten wie etwa Kochen, Essen, Singen, Gesellschaftsspielen und Spaziergängen sowie Ruhepausen, nach den persönlichen Bedürfnissen unserer Tagesgäste.

Restaurant

Hier können Sie in gemütlicher und herzlicher Atmosphäre köstliche, frisch zubereitete Gerichte geniessen. Ob ein herzhaftes Mittagsmenü, ein leichter Snack oder eine süsse hausgemachte Verführung zum Kaffee – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unser Gastronomieteam verwöhnt Sie täglich von 9 bis 17 Uhr mit saisonalen Spezialitäten, liebevoll gekocht und mit frischen, regionalen Produkten zubereitet. Möchten Sie bei uns zu Mittag essen? Wir freuen uns über Ihre Anmeldung unter 056 296 17 72.

Anlässe

In unserem hellen und freundlichen Restaurant verwöhnt Sie unser Gastronomieteam gerne auch an Ihrem Familienfest, bei einer Generalversammlung oder bei einem anderen privaten oder geschäftlichen Anlass. Unsere moderne Infrastruktur/Technik steht Ihnen ebenfalls zur Verfügung.

Wir beraten Sie gerne und erfüllen Ihnen Ihre individuellen Wünsche.

Mahlzeitendienst

Für den Mahlzeitendienst Obersiggenthal ist ab dem 01.02.2025 das Seniorenzentrum Sunnhalde in Untersiggenthal zuständig. Für Ihre Anliegen wenden Sie sich bitte direkt an das Seniorenzentrum Sunnhalde, 056 298 50 54.

Reservieren
Sie schon
heute ...

Angebot für alle ...

Weiterbilden – Weiterkommen!

Wir bieten attraktive Kurse sowie Fortbildungen im Bereich der Pflege wie auch im Bereich der Führung an.

→ Mehr auf unserer Webseite

Fortbildung



Kreativangebot

Gemeinsam ein kleines Kunstwerk entstehen lassen steht im Fokus. Ob bereits mit Erfahrung oder als Anfänger, es sind alle willkommen.

Die kreativen Abende finden jeweils am Montag statt.

→ Mehr auf unserer Webseite

Kreativangebot



Zweiter Weihnachtsmarkt 2025

Der zweite Weihnachtsmarkt im Gässliacker soll erneut alle Generationen in der besinnlichen Adventszeit näher zusammen bringen. Es gibt im 2025 wieder verschiedene Weihnachtsstände mit schönen, selbstgemachten Produkten aus unserem Haus bis hin zu verschiedenen regionalen Ausstellern, welche ihre Kunsthandwerke anbieten. Der Samichlaus wird uns besuchen ... Lassen Sie sich überraschen und reservieren Sie sich schon heute den Termin. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Datum & Zeit

06. Dezember 2025

14.00 bis 19.00 Uhr

18.00 Uhr Eröffnung Adventsfenster



Bilanz

Bilanz per	31.12.2024	31.12.2023
AKTIVEN		
Flüssige Mittel	3'845'147.23	5'128'247.09
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	1'214'369.90	1'111'750.40
Delkredere	-50'000.00	-50'000.00
Übrige kurzfristige Forderungen	885.48	775.02
Vorräte und nicht fakturierte Leistungen	3	3
Aktive Rechnungsabgrenzungen	88'308.25	101'214.98
Umlaufvermögen	5'098'713.86	6'291'990.49
Darlehen	0	100'000.00
Grundstücke	804'489.55	804'489.55
Gebäude Limmat	10'891'743.90	373'378.75
Gebäude Reuss	2'685'866.29	2'825'758.29
Gebäude Aare	3'738'002.03	3'914'097.03
Gebäude Rhein	13'293'432.89	0
Mobilien Pflegeheim	923'695.37	961'640.00
Sanierung Limmat & Neubau Rhein (im Bau)	0	25'851'168.40
Anlagevermögen	32'337'230.03	34'830'532.02
TOTAL AKTIVEN	37'435'943.89	41'122'522.51

Angaben in CHF

Bilanz per

	31.12.2024	31.12.2023
PASSIVEN		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	319'604.69	1'729'644.61
Vorauszahlungen Heimbewohner	619'000.00	530'000.00
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	6'919.35	37'559.65
Passive Rechnungsabgrenzungen	134'799.93	113'206.87
Kurzfristiges Fremdkapital	1'080'323.97	2'410'411.13
Hypotheken CS, verzinslich	4'800'000.00	4'800'000.00
Hypotheken UBS, verzinslich	1'000'000.00	1'000'000.00
Hypothek (Saron) LUKB, verzinslich	8'000'000.00	8'000'000.00
Festdarlehen LUKB, verzinslich	16'000'000.00	12'000'000.00
Rückstellungen	20'000.00	20'000.00
Langfristiges Fremdkapital	29'820'000.00	25'820'000.00
Erneuerungsfonds Betreutes Wohnen	2'502'294.85	2'502'294.85
Erneuerungsfonds Pflegeheim	0	6'461'417.20
Freie Spenden und Legate	68'779.84	267'613.84
Zweckgebundene Spenden und Legate	105'663.28	116'922.98
Rücklagen und Fondskapital	2'676'737.97	9'348'248.87
Fremdkapital	33'577'061.94	37'578'660.00
Stiftungsvermögen	3'543'862.51	3'495'754.87
Jahresgewinn/-verlust	315'019.44	48'107.64
Eigenkapital/Organisationskapital	3'858'881.95	3'543'862.51
TOTAL PASSIVEN	37'435'943.89	41'122'522.51

Angaben in CHF

Erfolgsrechnung

Bilanz per	01.01.-31.12.2024	01.01.-31.12.2023
Betriebsertrag		
Pensions- und Pflögetaxen	11'674'007.95	10'652'865.20
Medizinische Nebenleistungen	107'600.95	90'759.64
Erträge aus Spezialdiensten	1'160.15	143.35
Erträge aus Leistungen für Bewohnende	416'731.71	413'521.47
Mietzinsertrag	40'771.70	16'100.85
Erträge Cafeteria/Restaurant	313'415.60	206'070.90
Erträge aus Leistungen Personal u. Dritte	49'259.20	40'874.60
Total Betriebsertrag	12'602'947.26	11'420'336.01
Besoldungen	-6'497'068.14	-6'400'262.04
Sozialversicherungsaufwand	-1'282'739.97	-1'181'191.06
Übriger Personalaufwand	-396'592.25	-375'856.35
Total Personalaufwand	-8'176'400.36	-7'957'309.45
BRUTTOERGEBNIS	4'426'546.90	3'463'026.56
Übriger betrieblicher Aufwand		
Medizinischer Bedarf	-78'274.02	-73'645.22
Lebensmittelaufwand	-641'806.66	-640'210.15
Haushaltaufwand	-177'367.07	-198'632.53
Unterhalt und Reparaturen	-545'115.77	-320'037.56
Aufwand für Anlagenutzung (Miete)	-51'450.75	-426'989.60
Energie und Wasser	-317'930.67	-306'126.65
Büro- und Verwaltungsaufwand	-368'994.62	-277'978.65
Bewohnerbezogener Aufwand	-27'473.23	-24'463.65
Übriger Betriebsaufwand	-101'718.40	-96'449.61
Total Übriger betrieblicher Aufwand	-2'310'131.19	-2'364'533.62
ERGEBNIS VOR ABSCHREIBUNGEN UND ZINSEN	2'116'415.71	1'098'492.94
Abschreibungen	-1'237'155.98	-457'147.75
Finanzertrag	2'529.95	2'214.33
Finanzaufwand	-422'763.79	-56'399.78
BETRIEBSERGEBNIS	459'025.89	587'159.74
Ausserordentlicher Ertrag	6'465'106.35	5'772.90
Ausserordentlicher Aufwand	-6'609'112.80	-44'825.00
Erhaltene Spenden und Legate	30'505.30	30'683.80
Verwendung von Spenden	-240'599.00	-15'705.00
Einlage/Entnahme Spendenfonds	210'093.70	-14'978.80
Einlage in Erneuerungsfonds Betreutes Wohnen	0.00	-100'000.00
Einlage in Erneuerungsfonds Pflegeheim	0.00	-400'000.00
JAHRESGEWINN/-VERLUST	315'019.44	48'107.64

Angaben in CHF

Kennzahlen

Pflegeheim	2024	2023	2022
Auslastung Pflegeheim	99.8 %	99.7%	98.4%
Pflegebetten/Plätze	81 Betten	81 Betten	81 Betten
Durchschnittsalter	87.4	87.4	87.5
Todesfälle	33	37	28
Belegungstage im Jahr	29'609	29'485	29'110
Pflegetage im Jahr	28'835	28'620	28'243

Betreutes Wohnen	2024	2023	2022
Wohnungsangebot	60	42	42
Personen/Mieter	65	46	45
Durchschnittsalter	85.8	85.3	85.2
Todesfälle	3	4	0
Übertritt ins Pflegeheim inkl. Kurzaufenthalt	6	4	5

Tagesbetreuung	2024	2023	2022
Anzahl Tagesheimgäste	5	3	4
Durchschnittsalter	79.6	84.6	81.2
Belegungstage im Jahr*	910	276	417

Mitarbeitenden-Bestand	2024	2023	2022
Anzahl Mitarbeitende inkl. Lernende	119	125	128
Vollzeitäquivalent (FTE)	95.00	99.80	103.50
Auszubildende inkl. Nachholbildung FaGe	15	18	19
Praktikanten	0	0	0

Pensionspreis pro Tag	2024	2023	2022
Einzelzimmer (Standard)	CHF 148.00	CHF 138.00	CHF 138.00

*Seit dem Umzug vier anstelle zwei Tage geöffnet

Bericht der Revisionsstelle



Bericht der Revisionsstelle
an den Stiftungsrat der
Stiftung Gässliacker - Zentrum für Alter und Gesundheit
5415 Nussbaumen AG

thv AG
Ziegelrain 29
5001 Aarau
Telefon +41 62 837 17 17
Telefax +41 62 837 17 77
thv.aarau@thv.ch
www.thv.ch

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Gässliacker - Zentrum für Alter und Gesundheit für das am 31. Dezember 2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

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

Aarau, 11. März 2025

thv AG
Wirtschaftsprüfung

Adrian Scholze
Leitender Revisor
zugelassener Revisionsexperte
dipl. Wirtschaftsprüfer

Marco Gloor
zugelassener Revisionsexperte
dipl. Wirtschaftsprüfer

Beilage:

- Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang)



Anhang der Revisionsstelle



Anhang

2024

Nachfolgend sind nur jene Einzelrubriken gemäss Art. 959c OR aufgeführt, bei denen Angaben zur Jahresrechnung der Unternehmung erforderlich sind; nicht erforderliche Positionen sind weggelassen.

1 Grundlagen und Organisation

11 Rechtsform und Zweck

Die Stiftung Gäsliacker ist eine Stiftung im Sinne von Art. 80 ff ZGB mit Sitz in Obersiggenthal.

Die Stiftung bezweckt die Planung, Finanzierung, den Bau und Betrieb einer Alterssiedlung und eines Altersheims in Obersiggenthal auf gemeinnütziger, politisch und konfessionell neutraler Grundlage.

12 Angabe der Urkunde und Reglemente

Stiftungsurkunde 26.06.2017
Organisationsreglement 2024 24.01.2024

13 Führungsorgan / Zeichnungsberechtigung

Stiftungsrat	Funktion	Amtszeit	Zeichnungsberechtigung
Egger-Wyss, Esther	Präsidentin	2022 - 2025	Kollektivunterschrift
Meier, Ulrich	Vizepräsident	2022 - 2025	Kollektivunterschrift
Rüede, Roger	Mitglied	2024 - 2025	Kollektivunterschrift
Liebert, Yvonne	Mitglied	2022 - 2025	Kollektivunterschrift
Schaffner, Max	Mitglied	2022 - 2025	Kollektivunterschrift
Fenyö, Patrick	Mitglied	2022 - 2025	Kollektivunterschrift
Vega, Walter	Mitglied	2022 - 2025	Kollektivunterschrift
Geschäftsleitung			
Simon, Manuela	Geschäftsführerin		
Flum, Angelika	Leitung Pflege und Betreuung		
Richter, Nicole	Leitung Hotellerie		

2 Bewertungs- und Rechnungslegungsgrundsätze

21 Bestätigung über Rechnungslegung nach OR

Die vorliegende Jahresrechnung wurde gemäss den Vorschriften des Schweizer Gesetzes, insbesondere der Artikel über die kaufmännische Buchführung und Rechnungslegung des Obligationenrechts (Art. 957 bis 962), erstellt.

22 Buchführungs- und Bewertungsgrundsätze

Die Buchführungs- und Bewertungsgrundsätze entsprechen den Vorschriften gemäss OR. Die Bewertung erfolgt vorsichtig und zeigt eine zuverlässige Beurteilung der wirtschaftlichen Lage der Unternehmung.

Verbucht sind aktuelle bzw. tatsächliche Werte per Bilanzstichtag:

- | | |
|--|---|
| - Flüssige Mittel, Forderungen, Verbindlichkeiten: | Nominalwert |
| - Vorräte, mobile und immobile Sachanlagen: | Anschaffungskosten abzüglich Subventionen und sonstige Zuschüsse sowie Abschreibungen im Rahmen der IVSE-Richtlinien. |

23 Weitere Erläuterungen und Vorjahresvergleich

Die "Erneuerungsreserven Pflegeheim" CHF 6'461'417.20 wurden über die Erfolgsrechnung aufgelöst und auf dem Konto "Wertberichtigung Limmat" erfasst.
Die Abschreibungsdauer des Gebäudes Aare wurde von 50 Jahre auf 33 Jahre (gleich den anderen Gebäuden) angepasst.

	31.12.2024	31.12.2023
3 Weitere Angaben zur Unternehmung	CHF	CHF
31 Erklärung, ob die Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt nicht über 10, 50 oder 250 liegt.		
Die Anzahl Vollzeitstellen liegt im Jahresdurchschnitt	unter 250	unter 250
32 Verpflichtungen gegenüber Vorsorgeeinrichtungen		
Bilanziert unter "Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen"	7'537.55	3'594.00
33 Gesamtbetrag der zur Sicherung eigener Verpflichtungen verpfändeten oder abgetretenen Aktiven		
Bilanzwert der Anlagen	31'413'534.66	33'768'892.02
Schuldbriefsumme nominell, verpfändet	34'506'000.00	34'506'000.00
Kreditsumme effektiv beansprucht	29'800'000.00	25'800'000.00
34 Stiftungsratsentschädigungen		
Ausbezahlte Honorare und Spesen an die Mitglieder des Stiftungsrates	13'540.00	13'160.00
35 Erläuterungen Ausserordentlicher Aufwand		
Nachtrag 2023 Quellensteuer Kanton Aargau	786.90	0.00
Wertberichtigung der Rückstellungen "Pflegeheim"	6'461'417.20	0.00
A.o. Kosten Lift Limmat während Bauphase	0.00	3'627.35
A.o. Kosten Transport, Reinigung, Lagermiete St. Bernhard	144'573.50	34'494.15
A.o. Abschreibungen diverser Mobilien & Immobilien	2'335.20	6'703.50
Total a.o. Aufwand	<u><u>6'609'112.80</u></u>	<u><u>44'825.00</u></u>
36 Erläuterungen Ausserordentlicher Ertrag		
Visana Überschussbeteiligung 2021 - 2023	3'689.15	0.00
Auflösung der Rückstellungen "Pflegeheim"	6'461'417.20	0.00
Rückzahlung Personalvermittlung	0.00	3'000.00
Gutschrift Lieferant aus einer Leistung 2022	0.00	2'043.25
Div. kleine Rückzahlungen betreffend 2022	0.00	729.65
Total a.o. Ertrag	<u><u>6'465'106.35</u></u>	<u><u>5'772.90</u></u>

37 Bestätigung der Zweckeinhaltung bei Aufwendungen

Der Stiftungsrat bestätigt, dass die Mittel dem Zweck entsprechend verwendet wurden.

38 Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag

Nach dem Bilanzstichtag und bis zur Verabschiedung der Jahresrechnung 2024 durch den Stiftungsrat sind keine wesentlichen Ereignisse eingetreten, welche die Aussagefähigkeit der Jahresrechnung beeinträchtigen könnten bzw. an dieser Stelle offengelegt werden müssten.



Stiftung Gäsliacker

Zentrum für Alter und Gesundheit

Gäsliackerstrasse 18

5415 Nussbaumen

056 296 17 00

info@gaessliacker.ch

gaessliacker.ch

