

Jahresbericht 2022

Wohnen
Pflege
Betreuung



Bericht der Präsidentin



Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,
Angehörige und Abegg Huus-Freunde

Das Abegg Huus hat eines der erfolgreichsten Jahre seiner Geschichte hinter sich: Die Auslastungsquote betrug über das Jahr nahezu 100%, wir hatten eine geringe Personalfuktuation, und zum Ende des Berichtjahres konnten wir – erst 4 Jahre nach Bezug des Neubaus – bereits zum zweiten Mal ein neutrales Resultat vorweisen, und mussten die Defizitgarantie der Gemeinde Rüschlikon nicht in Anspruch nehmen. Grund genug, stolz zu sein auf die hochprofessionelle Art und Weise, wie das Haus geführt wird. Und auch wenn selbstverständlich die Zahlen wichtig sind, sind es noch mehr die Wertvorstellungen, die von unserem Team immer wieder unermüdlich vorgelebt werden, die uns stolz machen, ein Teil dieser Erfolgsgeschichte Abegg Huus zu sein. Der gute Ruf unseres Hauses wird offenbar auch seeauf und –ab gehört, denn immer wieder müssen wir leider Menschen abweisen, die aus anderen Gemeinden gerne zu uns ins Abegg Huus ziehen würden. Dies insbesondere auch, seit wir wissen, dass das Pflegezentrum Nidelbad schon bald seine Türen für immer schliessen wird. Bei der Dimensionierung unseres Hauses vor rund 8 Jahren war diese Tatsache selbstverständlich nicht bekannt, und wir wollten auf keinen Fall in Rüschlikon ein Überangebot an Pflegebetten mitverantworten. Diese Situation hat sich nun grundlegend geändert, und die Gemeinde Rüschlikon wird sich mit dieser neuen Herausforderung über die nächsten Monate und Jahre befassen müssen. Für das Abegg Huus jedenfalls

bedeutet dies wohl, dass wir auch weiterhin kaum Probleme haben werden, unsere schönen Zimmer zu belegen. Für uns alle heisst das aber nun nicht, dass wir uns auf dem Erreichten ausruhen sollten: Die Qualität unserer Dienstleistungen muss auch in Zukunft hoch gehalten werden, die Mitarbeitenden müssen gut betreut und gefördert sein, damit sie sich jeden Tag neu für das Abegg Huus als Arbeitgeber entscheiden, und immer wieder müssen wir uns selbst und unsere Handlungen hinterfragen. Nur so können wir auch in Zukunft sicherstellen, dass wir ein innovativer Betrieb bleiben, der stets mit den neusten Erkenntnissen arbeitet und sich nicht scheut, ab und zu auch unpopuläre Entscheide zu fällen. Persönlich freue ich mich sehr auf die nächsten Jahre, insbesondere natürlich darauf, unser grosses 50-jähriges Jubiläum im Jahr 2025 noch als Präsidentin erleben zu dürfen. Das Jubiläum werden wir im Juni 25 mit einem Fest sowie einer Chronik des Hauses, die derzeit in Erarbeitung ist, feiern. Mehr darüber werden Sie selbstverständlich über die nächsten Monate erfahren.

Auch in der Zwischenzeit werden wir aber natürlich immer wieder unsere Türen für die Rüschlikerinnen und Rüschliker öffnen, denn schliesslich ist für uns ein offenes Haus auch ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Sie alle lade ich deshalb ein, ab und zu morgens oder nachmittags zu einem Kaffee ins Abegg Huus zu kommen, und unser Haus kennenzulernen. Die Cafeteria ist tagsüber auch für externe Gäste geöffnet. Wir freuen uns auf Sie!

Nadja Fossati, Präsidentin



Stiftungsrat v.l.n.r.: Dr. Stephan Sager, Nadja Fossati,
Doris Weber, Christian Caflisch, Simon Egli

Bericht der Geschäftsleiterin



«Glück ist das zu mögen, was man muss. Und das zu dürfen, was man mag» Henry Ford

Im Jahr 2022 konnten wir in die Normalität zurückkehren: Vieles, was wegen Covid nicht mehr möglich gewesen war, konnten wir endlich wieder durchführen. Für uns alle war es ein grosser Tag, als wir die Masken ablegen durften. Endlich konnten wir wieder mehr sehen als nur die Augen unserer Mitarbeitenden. Müsste man dieser schwierigen Zeit etwas Gutes abgewinnen, läge dies wohl darin, dass wir all die Dinge wieder umso mehr schätzen, die uns vorher selbstverständlich schienen.

Wie Stiftungsratspräsidentin Nadja Fossati bereits in ihrem Bericht geschrieben hat, blicken wir auf ein erfolgreiches Jahr 2022 zurück. Deshalb war es dem Stiftungsrat und mir persönlich ein Anliegen, dem Personal etwas zurückzugeben. Dies ist in einer Zeit, wo der Fachkräftemangel in aller Munde ist, noch viel wichtiger geworden.

Nach intensiven Diskussionen einigten wir uns darauf, dass die Stiftung Abegg Huus in einem Pilot-Projekt mindestens für die nächsten drei Jahre 70% der Pensionskassenbeiträge übernimmt (vorher 60%). Eine zweite

wichtige Massnahme ist, dass wir die wenig geschätzten geteilten Dienste in der Pflege reduzieren. Damit dies umgesetzt werden konnte, mussten zwei zusätzliche Stellen bewilligt werden.

Mit diesen Massnahmen – zusätzlich zu den bereits bestehenden Benefits – wollen wir auch in Zukunft ein attraktiver Arbeitgeber bleiben und uns weiterhin gut auf dem Arbeitsmarkt positionieren.

Damit unsere Mitarbeitenden sich auch in ihren Fähigkeiten weiterentwickeln, führten wir auch in diesem Jahr einige für uns sehr wichtige Weiterbildungen durch; der Schwerpunkt lag dabei auf der Palliative Care. Es ist uns ein grosses Anliegen, die letzte Lebensphase unserer Bewohnerinnen und Bewohner möglichst gut zu gestalten und sie optimal zu begleiten. Mitarbeitende aller Bereiche besuchten diese Weiterbildung, angepasst auf ihre jeweiligen Aufgaben. Die Kursinhalte waren für alle Mitarbeitenden spannend und lieferten interessanten Gesprächsstoff. Das Thema bewegt uns offensichtlich alle, und wir stellten fest, dass es oft die kleinen Dinge sind, die diese letzte Lebensphase gut gelingen lassen.

Neben diesem Schwerpunktthema gab es aber auch noch andere Weiterbildungen wie zum Beispiel ein Knigge-Kurs für alle. Auch hier konnten wir Interessantes mitnehmen, und besonders wertvoll fand ich persönlich, dass dieser Kurs in durchmischten Teams stattfand. Für die interdisziplinäre Zusammenarbeit war das auf jeden Fall förderlich.

Sie merken, liebe Leserinnen und Leser, in diesem Jahresbericht stehen unsere Mitarbeitenden im Fokus. Darum möchte ich ihnen allen an dieser Stelle einen grossen Dank aussprechen. Die herzliche Atmosphäre ist im ganzen Haus spürbar und jede und jeder Einzelne trägt etwas dazu bei.

Ebenso herzlich möchte ich mich auch beim gesamten Stiftungsrat bedanken. Durch die kurzen Entscheidungswege und die meist unkomplizierte und wohlwollende Prüfung meiner Anträge kann ich flexibel und zeitnah Entscheidungen treffen und so für Mitarbeitende und Bewohnende gute Bedingungen schaffen. Zum Schluss ist es mir ein grosses Anliegen, mich bei allen Bewohnenden, Angehörigen, Freiwilligen und Freunden des Abegg Huus zu bedanken. Die täglichen Begegnungen mit ihnen allen bereichern meinen Arbeitsalltag sehr!

Kathrin Rauchenstein, Geschäftsleiterin





Bilanz und Betriebsrechnung

1. BILANZ	31.12.2022	31.12.2021
Liquide Mittel	1'466'924	1'481'346
Forderungen aus Leistungserbringung	681'884	571'713
Forderungen gegenüber Nahestehenden	105'908	82'731
Uebrige Forderungen	2'059	13'454
Vorräte	23'000	23'000
Aktive Rechnungsabgrenzung	22'857	17'257
UMLAUFVERMÖGEN	2'302'632	2'189'501
Finanzanlagen	500	500
Sachanlagen	32'460'749	33'264'920
Immatrielle Werte	0	10'493
ANLAGEVERMÖGEN	32'461'249	33'275'913
AKTIVEN	34'763'881	35'465'414
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	103'678	142'317
Bankkredite (kurzfristig)	700'000	200'000
Uebrige Verbindlichkeiten Dritter	386'773	283'852
Passive Rechnungsabgrenzung	88'690	79'407
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	1'279'141	705'576
Bankkredite (langfristige)	29'300'000	31'000'000
Rückstellung	197'000	0
Erneuerungsfonds	491'967	200'892
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	29'988'967	31'200'892
Legat-Fonds	769'372	819'464
Spenden-Fond	59'657	72'738
FONDSKAPITAL	829'029	892'202
Freies Kapital	2'666'744	2'666'744
Bilanzerfolg	0	0
ORGANISATIONSKAPITAL	2'666'744	2'666'744
PASSIVEN	34'763'881	35'465'414

2. BETRIEBSRECHNUNG

31.12.2022

31.12.2021

Pension / Betreuung / Pflege	7'445'954	6'766'174
Medizinische Leistungen Bewohner	38'265	57'685
Übrige Leistungen an Bewohner	19'738	26'224
Forderungsausfälle	-56'729	
Mietzinserträge	17'253	15'656
Umsatz Cafeteria	99'894	64'496
Leistungen an Personal/Dritte	24'040	18'154
Spendenerträge	244'550	702'070
BETRIEBSERTRAG	7'832'965	7'650'459

Besoldung	3'743'524	3'512'409
Sozialleistungen	706'553	651'979
Honorare für Leistungen Dritter	25'070	22'029
Personalnebenaufwand	142'913	92'062
PERSONALAUFWAND	4'618'060	4'278'480

Medizinischer Bedarf	98'265	87'100
Lebensmittel / Getränke	285'552	245'315
Haushalt	111'575	93'115
Unterhalt / Reparaturen	152'474	124'963
Anlagenutzung	198'701	248'692
Energie / Wasser	69'459	79'840
Büro und Verwaltung	221'940	179'568
Bewohnerbezogener Aufwand	33'193	21'797
Übriger Sachaufwand	61'853	85'740
BETRIEBLICHER SACHAUFWAND	1'233'012	1'166'130

BETRIEBSERGEBNIS (EBITDA)	1'981'893	2'205'850
Abschreibung	756'147	765'298
BETRIEBSERGEBNIS (EBIT)	1'225'746	1'440'552

Zinsaufwand	638'514	702'307
Zinsertrag	0	0
Ausserordentlicher Aufwand	432'774	63'292
Ausserordentlicher Ertrag	0	0
ERFOLG VOR SPENDEN	154'458	674'953

Zuweisung aus Spenden/Fonds (an Bilanz)	-244'550	-2'070
Spendenverwendung nicht betrieblich	-217'631	-700'000
Entnahme aus Fonds (Spenden/Legate)	307'723	27'118
Defizitbeiträge Gemeinde Rüschlikon	0	0
ERFOLG	0	0



Rückblick

Oliver Noli,

Leiter

Gastronomie



Darf ich mich Ihnen kurz vorstellen? Mein Name ist Oliver Noli und ich bin nun seit etwas mehr als einem Jahr als Leiter der Gastronomie im Abegg Huus tätig. Nach meiner Ausbildung und den Wanderjahren in der gehobenen Gastronomie entschied ich mich für die Weiterbildung zum Diätkoch. Dies war für mich gleichzeitig auch der Einstieg in die Gemeinschaftsgastronomie. Da ich mich immer schon gerne aktiv in meinen Arbeitsstellen eingebracht habe und grundsätzlich ambitioniert bin, etwas zu bewegen, entstand bei mir schon früh der Wunsch nach einer Führungsfunktion. Eine Führungskraft braucht entsprechende Kompetenzen, um den Anforderungen der Mitarbeitenden und Kunden gerecht zu werden, deshalb absolvierte ich danach auch die Ausbildung zum Chefkoch FA. Vor kurzem habe ich nun auch noch mit dem Lehrgang zum eidg. dipl. Leiter Gemeinschaftsgastronomie begonnen.

Wieso habe ich mich für das Abegg Huus entschieden? Bereits mein erster Eindruck des Abegg Huus war durchwegs positiv. Die Atmosphäre erinnert mehr an ein Hotel als an ein Pflegeheim, und es ist überall wahrnehmbar, dass die Mitarbeitenden ein Auge fürs Detail haben, was ich sehr ansprechend finde. Mit der hohen Dienstleistungsqualität für die Bewohnenden kann ich mich gut identifizieren. Durch das gute Arbeitsklima, die kurzen Entscheidungswege, die flachen Hierarchien und das

hohe Mass an Wertschätzung auf allen Stufen konnte ich mich schnell als Teil des Abegg Huus-Teams fühlen.

Gemeinsam mit meinem Team darf ich auf ein spannendes Jahr 2022 zurückblicken. Das letzte Jahr war aus Sicht der Gastronomiebranche ein Jahr des «Wiederaufstehens». Wir durften ohne Einschränkungen wieder unserer Leidenschaft nachgehen und alle Bewohnenden und Gäste mit einem herzlichen Lachen ohne Maske willkommen heissen. Diese positive Energie war im ganzen Team spürbar.

Eine besondere Herausforderung waren aber erneut die unterbrochenen oder gestörten Lieferketten; dies führte in der Beschaffung rückblickend häufig zu Problemen. Wir konnten diesen Problemen jedoch gut entgegenwirken, indem wir noch konsequenter auf einheimische und regionale Produkte setzten und Partner aus der Region dazu gewinnen konnten. Natürlich macht mich dies besonders stolz, da ich ein grosser Verfechter der saisonalen und regionalen Küche bin.

Ein besonderes Highlight war für mich das Racletttestübli im Dezember, das den Bewohnenden ermöglichte, ihre Angehörigen ins Abegg Huus einzuladen und im familiären Rahmen die Festtage zu zelebrieren. Natürlich wurde dies nach diesen turbulenten Jahren enorm geschätzt und genutzt.

Ein Rückblick beinhaltet auch immer einen Ausblick: Der Kochberuf hat in den letzten Jahren vermehrt mediale Aufmerksamkeit erhalten. Leider führte dies aber nicht gleichzeitig zu einer grösseren Nachfrage der Lernenden, was den Fachkräftemangel zu einer grossen Herausforderung der Zukunft machen wird. Der Ruf des Kochberufs wird häufig mit schlechten Arbeitsbedingungen assoziiert – dagegen wollen wir im Abegg Huus ein Statement setzen. Mein Team und ich setzen auf eine qualitativ hochwertige Ausbildung der Lernenden, indem das Handwerk und die Wertschätzung stets im Vordergrund stehen. Das Gastronomie-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Oliver Noli,
Leiter
Gastronomie



Qualitätsmanagement

Im Berichtsjahr startete das Abegg Huus mit dem Aufbau eines elektronischen, webbasierten Qualitätsmanagement-Systems. Das System heisst iQMS, was «Integriertes Qualitäts-Management-System» bedeutet. Ziel ist in erster Linie die vollständige Erfüllung der Normen, Gesetze und spezifischen kantonalen Vorgaben. Zudem enthält das System Leitlinien und Richtlinien für die Einheitlichkeit des internen Dokumentenmanagements.

Unter Qualitätsmanagement versteht man in erster Linie die Planung, Steuerung und Optimierung von Geschäftsprozessen anhand von vorab definierten Anforderungen. Die wichtigsten Themen sind in einer sogenannten Prozesslandkarte beschrieben, die alle Bereiche – Führung, Politik und Strategie, alle personellen Belange sowie das Thema Sicherheit – abdeckt.

Alle pflegespezifischen Prozesse werden beschrieben, sowie auch diejenigen der Aktivierung, der Hotellerie, der Betriebswirtschaft und Verwaltung sowie der Öffentlichkeitsarbeit. Die Prozesse der Infrastruktur und Gebäude-Instandhaltung runden den strukturellen Aufbau ab. Inhalt und Aufbau des Konzepts richten sich vor allem nach dem Dokumentenmanagement, das es allen Mitarbeitenden ermöglicht, bei Bedarf sofort die gewünschten Vorlagen, Dokumente, Checklisten etc. zur Verfügung zu haben. Sämtliche im QM-System gespeicherten Dokumente sind mit einer Versions-Nummer versehen. Diese Versionierung garantiert eine lückenlose Nachvollziehbarkeit. Alle Dokumente sind aber auch physisch verfügbar. Für den Unterhalt, die Pflege und den Support des Systems ist die Leitung QM zuständig.

Mit der Einführung des Qualitätsmanagements möchten wir in erster Linie alle Arbeitsprozesse optimieren und auf einem entsprechend hohen Niveau halten. Das übergeordnete Ziel dabei ist die Sicherung unseres Unternehmenserfolgs. Zusätzlich dazu verfolgen wir aber auch die nachstehenden Ziele:

- Die Erhöhung der Zufriedenheit der Bewohnenden sowie deren Angehörigen
- Die Erhöhung der Mitarbeiterzufriedenheit
- Die Verbesserung der internen und externen Kommunikation
- Die Sicherstellung einer hohen Pflege- und Betreuungsqualität

All diese Ziele sind auf die eine oder andere Art miteinander verknüpft.

Die für das Qualitätsmanagement verantwortliche Person berücksichtigt deshalb bei der Erstellung des QM-Systems alle diese Zielesetzungen. Wir freuen uns, diesen Prozess als gesamtes Team zu gehen, um unsere gelebte Kultur für alle Anspruchsgruppen sichtbar zu machen.

Ernst Schäfer, Projektleiter QM



Abschied

An dieser Stelle möchten wir unserer im Jahr 2022 verstorbenen Bewohnerinnen und Bewohner gedenken, die das Leben im Abegg Huus geprägt haben.

Wir werden sie alle in liebevollem Andenken bewahren.

Elsie Baumann	15.02.2022
Max Hürlimann	13.03.2022
Hans Huldreich Kündig	05.05.2022
Menga Keller	19.06.2022
Gertrud Schuster	24.06.2022
Paul Eberhard	14.07.2022
Luigi Mariotti	24.07.2022
Max Widmer	26.07.2022
Gertrud Hösli	22.09.2022
Erich Port	08.10.2022
Ursula Staeger	03.11.2022
Margarethe Gruber	10.12.2022





Organe Stiftung Abegg Huus

Stiftungsrat

Präsidentin

Nadja Fossati Hofer

Gemeinderätin
Betrieb / Kommunikation

Mitglieder

Doris Weber

Gemeinderätin
Vizepräsidentin /
Ombudsstelle

Simon Egli

Gemeinderat / Finanzen

Christian Caflisch

Zentrumsleiter Senioren-
zentrum Sunneziel, Meggen
Hotellerie / QM

Dr. med. Stephan Sager

Chefarzt Chirurgie,
See-Spital Horgen
Medizin / Pflege

Geschäftsleitung

Kathrin Rauchenstein

Aufsichtsbehörde

Bezirksrat Horgen

Seestrasse 124, 8810 Horgen, 044 728 54 11

KESB

Kindes- und Erwachsenenschutzbehörde

Dammstrasse 12, 8810 Horgen, 044 718 40 40

Aktuariat

Jürg Bosshard

Bereichsleiter Polizei/

Sicherheit

Gemeinde Rüschlikon

Revision

BDO Visura

Spendenkonto :

Raiffeisenbank Thalwil, 8800 Thalwil

IBAN CH69 8080 8008 1227 5878 3

Impressum:

Inhalt/Redaktion:

Druck:

Stiftung Abegg Huus

Schnelldruck Thalwil



Stiftung Abegg Huus

Alte Landstrasse 68 8803 Rüschlikon T. 044 704 6171 F. 044 704 6170 info@abegghuus.ch