

Jahresbericht 2023

serata.
leben im alter



VIelfalt



Liebe Leserin, lieber Leser

Vielfalt – ein Wort, das so viel mehr bedeutet als nur Unterschiede. Im Serata begegnen wir täglich einer Vielzahl von Menschen mit unterschiedlichen Lebensgeschichten, Erfahrungen und Persönlichkeiten. Ob Bewohner:innen, Führungskräfte, Mitarbeiter:innen oder Freiwillige: Es sind immer Menschen in ihrer Einzigartigkeit, die das Leben im Serata prägen. Je nach ihren Möglichkeiten und ihrem individuellen Betreuungsbedarf verbringen die Senior:innen ihren letzten Lebensabschnitt in einem der fünf Häuser. Sie werden betreut und begleitet von Menschen, die ebenfalls ihren individuellen Ursprung und ihre eigene Geschichte haben. Das Serata ist ein Ort der Gemein-

schaft, der Begegnung, der Aktivität, der Pflege, des Rückzugs, des Lebens und des Gehens. Es ist ein Ort geschaffen und gestaltet von Menschen für Menschen. Dieser Jahresbericht handelt von der Vielfalt in ihren unterschiedlichen Facetten. Die eindrücklichen Lebensgeschichten von vier lebenserfahrenen Bewohner:innen, Interviews mit Führungskräften sowie persönliche Sichtweisen von Mitarbeiter:innen und Stiftungsrät:innen zum Thema Vielfalt vermitteln einen Eindruck des bunten Alltags im Serata und lassen das Berichtsjahr 2023 auf vielfältige Weise Revue passieren.

Wir wünschen Ihnen eine bereichernde Lektüre.

Management	4
Stiftungsrat	5
Stimmen aus dem Serata	6
Im Serata dihei	8
Pflege	12
Projekt- und Qualitätsmanagement	14
Küche	16
Aktivierung	17
Unser Dank	18
Finanzen und Kennzahlen	19
Personelles	22
Informationen	23

Impressum

Konzeption und Gestaltung

AQA AG, Thalwil

Bilder: Urs Benz

Layout: Nadja Kumin

Text: Erica Sauta

Weichen für die Zukunft stellen

2023 feierte Silvia Müller Beerli ein rundes Jubiläum. Seit 10 Jahren prägt die Geschäftsführerin die herzliche Dienstleistungskultur im Serata und leitet die Geschicke der Stiftung. Mit Freude blickt sie auf ein vielfältiges Berichtsjahr zurück.

Interview mit Silvia Müller Beerli, Geschäftsführerin Serata

Silvia Müller Beerli, welche Themen haben Sie im Berichtsjahr 2023 auf strategischer Ebene am meisten bewegt?

Wir standen im 2023 wieder eng im Austausch mit der Gemeinde Thalwil, was die zukünftige Planung anbelangt. Dies in Bezug auf die Weiterentwicklung der Anzahl und des Angebots an Pflegeplätzen sowie hinsichtlich der Marktentwicklungen, die sorgfältig beobachtet werden. Beeinflusst wird die Planung beispielsweise durch die Schliessung des Pflegezentrums Nidelbad in unmittelbarer Nähe wie auch durch die neu aufkommenden Bestrebungen des Kantons Zürich zur Regelung der Pflegeplätze.

Welche Herausforderungen galt es im operativen Betrieb zu bewältigen?

Unser komplexes IT-Projekt stand klar im Vordergrund. Im 2023 galt es verschiedene Arbeiten rund um den Providerwechsel im 2024 zu tätigen. Gestartet wurde ebenfalls mit den Vorbereitungsar-

beiten für ein neues ERP-System sowie mit HR-relevanten Systemanwendungen, deren Wechsel im 2025 stattfinden wird. Durch unsere Betriebsgrösse und unser vielfältiges Dienstleistungsangebot gestalten sich die Veränderungen komplex über alle betrieblichen Bereiche hinweg. Das kann nur bewältigt werden, wenn alle aktiv mitwirken und genügend Ressourcen zur Verfügung stehen. Eine ständige Herausforderung liegt auch in der Rekrutierung von qualifizierten Mitarbeiter:innen. Dank verbesserten Anstellungsbedingungen für diplomiertes Pflegepersonal konnten wir so gut wie alle Stellen besetzen. Besonders erfreulich war, dass wir gänzlich auf Fremdpersonal im Pflegebereich verzichten konnten.

Das Serata kann erneut einen positiven finanziellen Abschluss präsentieren. Gibt es Pläne für zukünftige Investitionen?

In der Tat können wir auf ein äusserst erfolgreiches Jahr zurückblicken. An dieser Stelle danke ich allen Mitarbeiter:innen, die durch ihr Engagement dazu beigetragen haben und das Wohl der Bewohner:innen an erste Stelle setzen.

Investiert wird laufend in die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter:innen und in die qualitative Weiterentwicklung im Bereich Pflege, wie beispielsweise in die Demenzbetreuung unserer geschützten Abteilung und in unsere Palliative Care. Zudem wurde unser Empfangsbereich komplett erneuert und neu möbliert. 2024 folgen Renovationsarbeiten im Gastro-Bereich und im Pflegebereich Serata 1. ■



Für ein attraktives und selbstbestimmtes Wohnen im Alter

Die Stiftungsrät:innen setzen sich mit ihrem Fachwissen für die Menschen im Serata ein. Sie haben auf eine der folgenden Fragen geantwortet: Warum engagiere ich mich für das Serata? Worauf bin ich beim Serata stolz? Welche Erfahrung bringe ich ins Serata ein?



Von links nach rechts: Hansruedi Kölliker, Christiana Brenk, Martin Trepp, Wanda Eriksen, Evelyn Kubatz Bachmann, Simon Haus, Daniela Gisler.

«Spannend ist die Vielfalt der strategischen Fragen; so die Zukunft der Betreuung und damit die Weiterentwicklung unseres Dienstleistungsangebots.»

Wanda Eriksen, Stiftungsratspräsidentin

«Ich bin stolz auf unsere Mitarbeiter:innen: Sie betreuen unsere Gäste professionell und mit viel Empathie.»

Evelyn Kubatz Bachmann

«Schöne Alterswohnungen und eine gute sowie aufmerksame Pflege der Bewohner:innen sind für unsere Gemeinde ein zentrales Anliegen.»

Hansruedi Kölliker

«Es fasziniert mich, attraktive Räume und eine Infrastruktur zu schaffen, worin man gerne lebt, arbeitet und sich begegnet.»

Simon Haus

«Thalwiler:innen sollen im Alter attraktiv und selbstbestimmt wohnen und bei Pflegebedarf auf ein professionelles Angebot zählen können.»

Christiana Brenk

«Das Wohlergehen von Menschen zu verbessern, ihre Bedürfnisse zu vertreten, tut gut. Dies kommunikativ und aus anderen Blickwinkeln zu begleiten auch.»

Daniela Gisler

«Unsere Mitarbeiter:innen erbringen dank professionellem und individuell angepasstem Umgang täglich eine hohe Pflege- und Betreuungsqualität.»

Martin Trepp

Was bedeutet für Sie Vielfalt im Serata?

Zu dieser Frage haben sich acht Mitarbeiter:innen des Serata Gedanken gemacht. Herausgekommen ist ein bunter Strauss an Äusserungen aus den verschiedenen Arbeitsbereichen.



«Der Bereich Empfang und Bewohneradministration bringt jeden Tag neue Begegnungen und Aufgaben, wie das Beraten von Bewohner:innen, Angehörigen oder die Erledigung von verschiedensten Aufgaben. Kund:innen, Angehörige und Gäste schätzen unsere Unterstützung sehr.»

Vreni Zinsli, Mitarbeiterin Empfang



«Alle Mitarbeiter:innen haben ihre eigene Lebensgeschichte und bringen einzigartige Erfahrungen mit. Eine tolle Mischung aus vielfältigem Denken, Talenten und aussergewöhnlichen Persönlichkeiten macht uns zu einem starken Team. Vielfalt durch Inklusion, Toleranz, Respekt, Ermutigung und Unterstützung.»

Babett Korponai, Mitarbeiterin Service Restaurant Tisch55



«Die Vielfalt im Serata ist allgegenwärtig, sei es eine Begegnung mit Arbeitskolleg:innen aus 32 verschiedenen Ländern oder Bewohner:innen – alle mit unterschiedlichen Biografien. Trotz der Diversität ziehen alle an einem Strang und helfen sich gegenseitig, so wie ich es nirgends sonst erlebt habe.»

Enza Belnome, HR Sachbearbeiterin



«In der Wäscherei haben wir täglich mit verschiedenen Materialien, Farben und Formen zu tun. Diese müssen unterschiedlich gepflegt werden, damit sie für unsere Bewohner:innen nicht nur möglichst lange halten, sondern auch sauber und hygienisch sind; denn Kleider machen Leute!»

Debora Huwyler, Hotelfachfrau



«Vielfalt ist für mich die unterstützende Weise vom Abteilungsleiter, der hilfsbereite Geist im Team sowie das breite Beschäftigungsangebot für die Bewohner:innen. Auch das jährliche Fest für die Mitarbeiter:innen trägt zu einer guten Zusammenarbeit bei und vermittelt das Gefühl einer grossen Serata-Familie.»

Karma Wangayl, Pflegehelfer SRK, Abteilung F



«Die Vielfalt ist immer vor uns, die Wahrnehmung der Vielfalt liegt bei uns. Dazu braucht es meines Erachtens vor allem Geduld, Mut und die Bereitschaft, nicht nur die Vielfalt um uns, sondern auch die Vielfalt in uns wahrzunehmen; Letzteres ist nicht selten schwieriger als Ersteres.»

Daniel Eisenhut, Mitarbeiter Aktivierung



«Im Serata sind wir eine bereichernde Gemeinschaft, in der alle ihre eigene Persönlichkeit und Geschichte mitbringen und zu einem abwechslungsreichen Zusammenleben beitragen. Es ist schön zu sehen, wie Menschen unterschiedlichen Alters und Hintergrunds zusammenkommen und voneinander lernen können.»

Hanumshahe Murina, Pflegehelferin SRK, Abteilung G



«Vielfalt im Oeggisbüel bedeutet für mich, die Menschen besser zu verstehen, von ihnen zu lernen und sie zu respektieren, wie sie sind, egal ob Bewohner:innen oder Arbeitskolleg:innen. Dies ist sehr wichtig für mein persönliches Wachstum und ein besseres Arbeitsumfeld mit mehr Respekt und Produktivität.»

Fernanda Portmann, Assistentin Soziales und Gesundheit, Pflege Oeggisbüel

Kaffee, Kuchen und vielfältige Lebensgeschichten

Gelernt, gespielt, gearbeitet, geliebt, geheiratet, gelacht, geweint: Im Serata Oeggisbüel wohnen Menschen, die in den vielen Jahren ihres Lebens schon einiges erlebt haben. Vier von ihnen erzählen sich bei Kaffee und Kuchen ihre vielfältigen Lebensgeschichten.

Sie wohnen alle unter einem Dach und repräsentieren die Vielfalt der Menschen, die hier leben: Gordon Insley, geboren in Amerika; Lucia Lemme-Marcovecchio, geboren in Italien, Aloisia May, geboren in Kärnten, und der Urthalwiler Heinz Schärer. Mit ihnen leben über 70 Menschen im Serata Oeggisbüel. Menschen mit den unterschiedlichsten Lebensgeschichten. Sie alle haben viel Freude, aber auch Leid erfahren, Tiefschläge erlitten und Höhepunkte gefeiert. Ihr Bedürfnis nach einem fürsorglichen Zuhause hat sie auf dem letzten Streckenteil ihres Weges zusammengeführt. Trotzdem kennen nur wenige von ihnen die vielfältigen Lebensge-

schichten ihrer Weggefährten:innen. Ein guter Grund, vier von ihnen einzuladen, sich an einem Nachmittag im Serata Oeggisbüel bei Kaffee und Kuchen ihr Leben zu erzählen.

Vorfremdlich, gut gelaunt und auch ein bisschen aufgeregt setzt sich das Quartett an einen Tisch im Speisesaal. «Ich bin auf einem Bauernhof in Kärnten aufgewachsen – hoch oben in den Bergen», eröffnet Aloisia May die charmante Runde. «Wir waren 14 Kinder, 8 Mädchen und 6 Buben, und mussten arbeiten wie verrückt. Aber schön war's.» Was für ein Paukenschlag. 14 Kinder. Die Runde



Vier Bewohnende erzählen sich ihre vielfältigen Lebensgeschichten.



Die gebürtige Kärntnerin Aloisia May kam aus einer kinderreichen Familie.

staunt. Schon früh verloren die Kinder ihre Mutter. Aloisia May erinnert sich an deren letzte Worte, bevor sie sich ins Spital begab: «Ich komme in ein paar Tagen wieder, Kinder.» Doch sie kam nicht wieder. Sie starb mit 38 Jahren an einer damals noch schwer zu behandelnden Virusinfektion. Von da an mussten die Kinder erst recht anpacken und ihrem Vater helfen.

Brot mit Würfelzucker

«Wir haben vor und nach der Schule unter anderem die Kühe gemolken und alle vierzehn Tage 36 Laib Brot gebacken», sagt Aloisia May, der man ihre 94 Jahre keinesfalls geben würde, wie Gordon Insley anerkennend bestätigt. «Sie haben sich gut gehalten», charmiert der gebürtige Amerikaner, auch er ein 1930er Jahrgang und noch gut in Form. – «Sie aber auch», gibt die gepflegte Seniorin mit dem wachen Blick erfreut zurück, und fährt mit ihrer Erzählung fort. Sie berichtet von ihrem einstündigen Fussmarsch zur Schule und vom Pausenbrot, das aus einem Stück Brot und einem Würfelzucker bestand. Ernährungswissenschaftler:innen würden die Augenbrauen hochziehen. Aber so war das damals. «Auch ich habe als Kind viel Süsses gegessen», meldet sich Heinz Schärer zu Wort. «Und jetzt: Hast du Zucker?», fragt Aloisia May nach. Heinz Schärer verneint und auch Aloisia May winkt ab. Kurz entwickelt sich eine Diskussion über Altersdiabetes und die heutige Tendenz, das Essen eher als wissenschaftliche Herausforderung denn als Ge-

«WIR HABEN VOR UND NACH DER SCHULE UNTER ANDEREM DIE KÜHE GEMOLKEN UND ALLE VIERZEHN TAGE 36 LAIB BROT GEBACKEN.»

Aloisia May

nuss zu betrachten. Heiterkeit macht sich breit und die vier lebenserfahrenen Menschen brechen genussvoll ein Kuchenstück ab.

Melken war Frauenarbeit

Und wie ging es weiter? Aloisia May kam mit 21 Jahren auf Empfehlung einer Kollegin in die Schweiz, nachdem sie in Innsbruck in einem Hotel Zimmermädchen gelernt hatte. Sie arbeitete in verschiedenen Restaurants im Service und lernte auch kochen. Zwischendurch fuhr sie in ihre Heimat zurück, um auf dem Bauernhof auszuhelfen. «Es mussten immer zwei von uns acht Mädchen auf dem Hof dem Vater helfen», erzählt sie, «denn die Männer haben früher nicht gemolken.» Am Tisch schauen sich alle mit grossen Augen an. Wie sich die Zeiten doch geändert haben.

Einst Chef der Thalwiler Polizei

Dann ist es an Heinz Schärer, in die Vergangenheit zu schauen. Er ist mit seinen Geschwistern in Thalwil



Heinz Schärer, jahrelang oberster Chef der Thalwiler Gemeindepolizei, hat die Seegemeinde geprägt.



Im letzten Lebensabschnitt darf man das Leben geniessen, finden die vier Senior:innen am Tisch.

aufgewachsen, hier zur Schule gegangen und Briefträger geworden, wie sein Vater. So war das damals. Rund 10 Jahre später nahm er bei der Gemeinde eine Stelle als Weibel und Polizist an, nachdem er die Polizeischule in Neuenburg besucht hatte. «Doch die Thalwiler:innen folgten zu wenig», sagt Heinz Schärer lachend, «deshalb musste man die Polizei ausbauen und den Weibeldienst ausgliedern.» Heinz Schärer blieb bei der Polizei und wurde nach einer Weile sogar «Chef von diesem Club», wie er schmunzelnd ergänzt. Er hat Thalwil geprägt – noch heute spricht man von den «Schärer-Inseli», den «Schärer-Kreisel» und auch bei der Einführung der beliebten Wochenmärkte war er eine treibende Kraft. Der Urthalwiler kennt seine Gemeinde wie

seine Hosentasche und wird auch heute auf der Strasse noch mit Namen begrüsst. Oha, ein ehemaliger Polizeichef! Wiederum staunt die Runde respektvoll.

Stolz auf ihren Mann

Nun wenden sich die Blicke zu Lucia Lemme, die auf Italienisch zu erzählen beginnt – Ursina Thomasin, Pflegefachfrau, übersetzt. Aufgewachsen im italienischen Agnone, hat die lebensfrohe Seniorin dort auch ihren Mann kennen- und lieben gelernt. Wie viele Landesgenoss:innen kamen die beiden in die Schweiz, um Arbeit zu finden – zwei Jahre später heiratete das Paar. Lucias Mann absolvierte eine Ausbildung in der Landwirtschaft und arbeitete fortan bei der Gemeinde Adliswil. «Sehr zur Zufriedenheit seines Vorgesetzten», betont Lucia Lemme stolz. Sie arbeitete bis zur Geburt der ersten von zwei Töchtern in der Spinnerei in Langnau am Albis, später in einer Zürcher Schneiderei mit kinderfreundlicheren Arbeitszeiten.

Ohio – Thalwil einfach

Kärnten (Österreich), Thalwil, Agnone (Italien) – von drei sehr unterschiedlichen Herkunftsländern

«DIE THALWILER:INNEN FOLGTEN ZU WENIG, DESHALB MUSSTE MAN DIE POLIZEI AUSBAUEN UND DEN WEIBELDIENTST AUSGLIEDERN.»

Heinz Schärer

hat die Gruppe bisher erfahren. Nun meldet sich der Exot in der Runde zu Wort. «Ich bin in Ohio geboren», sagt Gordon Insley in seinem gut verständlichen Deutsch mit amerikanischem Akzent. Der «echte» Amerikaner, wie er betont, lernte an einer öffentlichen Schule Deutsch. 1954 kam er als 24-Jähriger über ein Stipendium nach Europa und studierte in Bern Jurisprudenz. Dort lernte er seine spätere Frau kennen. 1961 bis 1971 lebte das Paar in Vevey und wohnte in Mies (VD), wo Gordon Insley bei der Citibank als Jurist tätig war. Die beiden zogen 1985 von New York nach Thalwil und lebten 37 glückliche Jahre lang auf dem Etzliberg. Alle am Tisch sind gerührt und wollen mehr Liebesgeschichten erfahren.

Die Liebe...

Aloisia May hat als junge Frau in verschiedenen Schweizer Restaurants gearbeitet – auch im ehemaligen Restaurant Sternen in Rüschlikon, wo ihre Liebesgeschichte den Anfang nahm, wie sie freudig erzählt: «Einmal kam ein Nachbar ins Restaurant um ein Bier zu trinken. Der war noch ledig. Da hat die Wirtin gesagt: Du, das wäre doch ein Mann für dich. Der ist so anständig.» Und so war es auch. Ernst und Aloisia lernten sich kennen, heirateten, zogen nach Thalwil und bekamen einen Sohn, der später eine Zeitlang die Musik Thalwil dirigierte. Stichwort Musik: Heinz Schärer war Präsident der Harmonie Thalwil und ging als Delegierter an ein Konzert in Richterswil, an dem auch seine spätere Frau teilnahm. «Beim anschliessenden Tanz haben



Lucia Lemme-Marcovecchio hat trotz Schicksalsschlägen ihre Frohnatur bewahrt.

wir uns ein bisschen gehalten», sagt er und lächelt verschmitzt. Aus dem «bisschen gehalten» wurde bald mehr. Die beiden heirateten und bekamen ebenfalls Kinder. Lucia Lemme-Marcovecchio lernte ihren Mann gewissermassen in der Familie kennen. Er war der Bruder des Mannes ihrer Schwester – die zwei Paare hatten viel Zeit zusammen verbracht. Das Liebesglück, das in der Schweiz mit zwei Töchtern beschenkt wurde, endete jedoch 18 Jahre später. Lucia Lemmes geliebter Mann starb jung mit Multipler Sklerose. Im September 2023 kam sie ins Serata Oeggisbüel, weil das Alleinleben mit Altersbeschwerden nicht mehr ging. Gordon Insley ist seit Januar 2022 hier, Aloisia May seit Januar 2018 und Heinz Schärer weiss es nicht mehr genau. «Schon lange,» sagt der seit zwei Jahren verwitwete Mann.

Geteilte Abschiedserfahrungen

Der Tod ist ein Thema, das die vier Menschen am Tisch verbindet. Alle haben sie sich schon von ihren Ehepartner:innen verabschieden müssen – zum Teil schon vor längerer Zeit, zum Teil erst vor kurzem. In ihrem Alter wissen sie, dass alle irgendwann gehen müssen. Und so geniessen sie die ihnen verbleibende Zeit im Serata Oeggisbüel, wo sie in ihren eigenen Appartements wohnen und dabei alle Dienstleistungen beanspruchen können, die sie nicht mehr alleine bewältigen können oder wollen. ■



Der geborene Amerikaner Gordon Insley zog mit seiner Frau 1985 von New York nach Thalwil.

Der richtige Team-Mix bringt bereichernde Vielfalt

Gabi Breusch ist gelernte Dipl. Pflegefachfrau mit Zusatzausbildung in Intensivpflege und hat einen MAS in Leadership und Management. Die erfahrene Berufsfrau weiss die personelle Vielfalt in der Pflege richtig einzusetzen und freut sich, das Serata mitgestalten zu dürfen.

Gabi Breusch, Leiterin Pflege und Betreuung

Gabi Breusch, Sie arbeiten seit 1 ½ Jahren im Serata. Was hat Sie besonders angesprochen und zu einem Wechsel bewogen?

Ich komme ursprünglich aus Deutschland und bin 1993 in die Schweiz gekommen, wo ich eine Stelle am UniversitätsSpital Zürich angenommen habe. Dort war ich fast 25 Jahre in verschiedenen Funktionen tätig. Schon immer war mir klar, später in der Alterspflege zu arbeiten. Mein erster Arbeitsort nach dem USZ war das Seniorenzentrum in Zofin-

gen, aber der Zürichsee fehlte mir. Ohne viel Hoffnung bewarb ich mich als Leitung Pflege bei der Stiftung Serata – die Vielfalt des Angebotes, die Lage und die innovativen Projekte und die geplanten Entwicklungen haben mich direkt angesprochen. Nach einem intensiven Bewerbungsprozess hatte ich vier Wochen später eine Zusage. Der schnelle und professionelle Entscheidungsprozess hat mich sehr beeindruckt und wiederum bestärkt, die richtige Arbeitsstelle gefunden zu haben.



Worin bestehen die innovativen Projekte?

Es sind verschiedenste Projekte am Laufen, so zum Beispiel der kompetenzgerechte Personaleinsatz auf den Abteilungen oder die Digitalisierung und das grosse ICT-Projekt, das die Pflege wesentlich betrifft – von der Pflegedokumentation über Telefonie und WLAN bis hin zum Bewohnerruf. Auf den Abteilungen arbeiten wir an neuen Konzepten zu vielfältigen Themen wie Demenz, Palliativ Care oder dem Pflegeprozess.

Wie viele Pfleger:innen sind im Serata angestellt? Aus welchen Ländern stammen sie? Welche Bereicherungen ergeben sich daraus? Gibt es auch Herausforderungen deswegen?

Die Pflege und Betreuung ist der grösste Bereich im Serata und der «Motor des Hauses». Im Serata 1 und im Oeggisbüel sind 5 Pflegeteams und das Nachwachenteam für die Pflege und Betreuung unserer Bewohner:innen zuständig. Zu meinem Bereich gehören zudem zwei Pflegeexpertinnen, die Bereiche Bettendisposition/Sozialdienst, Aktivierung, Tagesstruktur, Material & Mobilien, Pflegeeinstufungen und vieles mehr. Total sind in der Pflege rund 180 Mitarbeiter:innen beschäftigt – inklusive der Lernenden und Student:innen. Die Mitarbeiter:innen kommen aus über 30 Ländern, sind unterschiedlichen Alters und Geschlechts, was wiederum eine sehr grosse Vielfalt darstellt. Natürlich müssen wir bei der Teamzusammensetzung darauf achten, wer zu wem passt. Denn die Teams prägen eine Abteilung. Bei der Zusammensetzung achten wir vor allem auf gute Voraussetzungen in Bezug auf das kulturelle Verständnis sowie auf eine sinnvolle Alters- und Geschlechterdurchmischung.

Im Bereich Pflege gibt es zwischen der älteren und der jüngeren Generation hin und wieder unterschiedliche Anschauungen. Auch im Serata?

Unsere langjährigen und erfahrenen Fachkräfte geniessen im Serata grossen Respekt. Die angesprochenen Differenzen zwischen verschiedenen Generationen sind bei uns selten. Differenzen sind eher beim Verstehen der eigenen Rolle zu finden. Also – was ist meine Rolle und meine Funktion? Wo liegen meine Kompetenzen? Die Klärung der Anliegen sind Führungsthemen, die immer wieder konkret besprochen werden müssen. Dazu muss die Beziehung stimmen, um Verständnis und/oder Akzeptanz zu bekommen.

«MEIN ALLTAG IST SEHR BUNT UND UMFASST EINE GROSSE PALETTE AN VERSCHIEDENEN THEMEN.»

Im Serata hat das Wohlbefinden der Bewohner:innen oberste Priorität. Ebenso ist für das Pflegepersonal Effizienz ein wichtiger Faktor. Wie gelingt es Ihnen, beidem Rechnung zu tragen?

Das funktioniert, wenn die richtigen Menschen die richtigen Aufgaben machen. Deshalb war das erwähnte Projekt des kompetenzgerechten Personaleinsatzes so wertvoll. Wie soll die Arbeit sinnvoll aufgeteilt werden? Die diesbezüglichen Überlegungen führten zu effizienteren Prozessen und auch zu mehr Zufriedenheit, weil die Pflegenden auch wirklich jene Kompetenzen erhalten haben, die ihnen zustehen. Auch der Bereich Aktivierung wurde personell verstärkt, Veranstaltungen und Aktivitäten haben einen grossen Stellenwert bekommen, was wiederum unseren Bewohner:innen zugutekommt (siehe Interview mit Irina Westermann, Leiterin Aktivierung).

Zurück zur Vielfalt. Wie abwechslungsreich ist Ihr Tagesgeschäft? Was beinhaltet es?

Mein Alltag ist sehr bunt und umfasst eine grosse Palette an verschiedenen Themen. Dazu zählt die Führung der 15 mir direkt unterstellten Mitarbeiter:innen. Ich orientiere mich an den Werten einer vertrauensvollen, einbeziehenden und transparenten Führung. Dazu braucht es den regelmässigen Austausch und eine klare Kommunikation. In meiner Wahrnehmung werden zunehmend mehr private Probleme an mich herangetragen – vielleicht ein Phänomen der heutigen Zeit? Und natürlich gehören Projekte, Sitzungen und weitere Aufgaben zu meinem Tagesgeschäft. Als Geschäftsleitungsmitglied bin ich zudem eingebunden in die Strategie und nehme an den Sitzungen mit dem Stiftungsrat teil. Manchmal kommen auch die Bewohner:innen, Angehörige oder Mieter:innen direkt mit Anfragen auf mich zu. Also Themen querbeet, die meinen Arbeitsalltag sehr vielfältig machen. ■

Vielfältiges ICT-Projekt für die Zukunft

Als Tamara Kuonen vor bald fünf Jahren die Leitung Projekt- und Qualitätsmanagement im Serata übernahm, war das grosse ICT-Projekt bereits angedacht. ICT steht für Informations- und Kommunikationstechnologien – ein Mammutprojekt, von dem alle Abteilungen betroffen sind.

Tamara Kuonen, Leiterin ICT, Projekte und Qualitätsmanagement

Tamara Kuonen, in der ICT gibt es laufend Neuerungen, auch im Serata. Was beinhaltet das ICT-Projekt konkret?

Das ICT-Projekt im Serata ist komplex. Wir haben es deshalb in verschiedene thematische Blocks aufgeteilt. Beim Block 1 geht es um das Fundament. Hier schaffen wir quasi die ICT-Grundlagen wie zum Beispiel die Infrastruktur für die künftigen neuen Anwendungen in allen Bereichen. Block 2 umfasste die Erarbeitung der Grundlagenpapiere. In diesem Block hat man auch erkannt, dass das Serata jemanden braucht, der die ICT leitet. Im Mai 2023 wurde ich zur Leiterin ICT ernannt. Im Block 3 haben wir den Bewohner:innen- und den Mitarbeiter:innenpfad definiert, um die Informatik so aufzustellen, dass diese prozessgetrieben funktioniert und nicht applikationsgetrieben. Im Block 4 werden die Teilprojekte in den einzelnen Bereichen umgesetzt. Auch damit haben wir zum Teil schon begonnen.

Vor knapp zwei Jahren wurde die Strategie definiert und vor einem Jahr wurden Provider-Dienstleistungen ausgeschrieben. Weshalb ist der Providerwechsel so einschneidend und was ändert sonst noch?

Die Dienstleistungen und die Infrastruktur des Providers sind wie das Fundament eines Hauses. Wenn das Fundament nicht trägt, können wir keine Applikationen darauf aufbauen. Bei der Ausschreibung hatten wir entsprechend hohe Anforderungen ge-

stellt und uns nach sorgfältiger Evaluation für einen neuen Provider entschieden. Der Providerwechsel, sprich die Daten- und Applikationsmigration, findet im April 2024 statt. Dieser grosse Schritt erfordert natürlich auch kommunikative Massnahmen, das Vorbereiten von Schulungen und vielfältige Detailplanungen. Auch für den operativen Bereich braucht es verschiedene Dokumente. Die übergeordneten Dokumente sind bereits erstellt, doch auch hier steckt der Teufel im Detail. Um zwei Beispiele solcher Detailarbeiten zu nennen: Wir brauchen im Serata ein Dokument für ein einheitliches Druckerinterface. Zudem ist es wichtig, dass alle Benutzerlisten aktuell sind. Gegenwärtig bereinige ich zum Beispiel Benutzerlisten von überflüssigen Leerzeichen, die der Computer als Zeichen erkennt.

Was müssen wir uns vorstellen, wenn Sie Bewohner:innen- und Mitarbeiter:innenpfade definieren?

Bei diesen Pfaden listen wir alle Prozesse auf, die Bewohner:innen oder Mitarbeiter:innen von der Vakanz bis zum Austritt durchlaufen. Diese Pfade schlängeln sich durch alle Bereiche des Serata hindurch. Um die Prozesse Schritt für Schritt zu visualisieren, haben wir die beiden Pfade in enger Zusammenarbeit mit den involvierten Abteilungen auf ein schätzungsweise acht Meter langes Papier aufgezeichnet, das an der Wand befestigt war. Ausgewählte Mitarbeiter:innen der jeweiligen Teilschritte sassen am Tisch und erklärten, welche Aufgaben



sie in der jeweiligen Phase erfüllen. So entstanden zwei detaillierte Pfade mit den relevanten Schnittstellen, die uns nun als gemeinsame Basis dienen. Die Bewohner:innen- und Mitarbeiter:innenpfade zeigen eindrucksvoll die ganze Komplexität der Abläufe auf, beleuchten mögliche Schwachstellen und geben wichtige Anhaltspunkte für Prozessoptimierungen, die oftmals auf einem ICT-Instrument basieren.

Womit sind Sie zurzeit hauptsächlich beschäftigt?

Mein Arbeitsalltag ist tatsächlich sehr vielfältig. Vieles steht und fällt mit dem Providerwechsel. Der neue Provider ermöglicht uns das Arbeiten mit den aktuellen Business Tools. Alle Mitarbeiter:innen erhalten neue Geräte mit einem fix installierten Microsoft Office 365-Paket. Ein wichtiges Thema ist auch das neue Datenschutzgesetz, das wir ebenfalls umsetzen müssen.

All diese Neuerungen stehen eng im Zusammenhang mit dem WLAN und der Telefonie. In diesen zwei Themenbereichen wird nach agilem Projektansatz gearbeitet und deshalb haben wir bereits

gestartet. Hier alle vielfältigen Themen zu nennen, würde den Rahmen des Interviews sprengen. Kurz zusammengefasst ist meine Tätigkeit sehr spannend und ich kann viel bewegen.

Die Prozessoptimierungen und die Migration betreffen alle Disziplinen im Serata. Wie behalten Sie den Überblick und wie beziehen Sie alle Bereiche in das Mammutprojekt mit ein?

Wir haben verschiedene Sitzungsgefäße – zum Beispiel mit dem Provider, mit dem First-Level-Support oder mit der Geschäftsleitung. Meine «Bibel» ist die Anwendung Microsoft OneNote, also mein digitales Notizbuch. Hier habe ich alles dokumentiert und fein säuberlich strukturiert. Nach Themen, nach Terminen, nach Prozessen, nach Ansprechpartnern. Mit den Bereichen tausche ich mich an den Sitzungen oder per E-Mail aus. Die Gesprächsnotizen oder die E-Mails lege ich wiederum in den entsprechenden Registern meines MS OneNotes ab. Mein digitales Notizbuch verschafft mir jederzeit in allen Bereichen den vollen Überblick. So kann ich die nächsten Schritte entspannt angehen. ■

«Ghackets mit Hörnli» ist ein Dauerbrenner

Am 1. August 2016 kam Valérie Maag als Köchin mit Hauptverantwortung Pâtisserie ins Serata. 2022 wurde sie Souschefin und im Oktober 2023 wurde sie zur Küchenchefin befördert. Sie schätzt die Gäste im Serata und schwärmt für ihr 21-köpfiges multikulturelles Team.

Valérie Maag, Leiterin Küche

Valérie Maag, wie kreativ-vielfältig darf die Küche im Serata sein? Sind zum Beispiel Sushi und andere exotische Gerichte gewünscht?

Die Bewohner:innen des Serata mögen klassische Menüs, sprich vor allem Schweizer Küche. Aber auch Spezialitäten aus Österreich, Italien oder Spanien sind beliebt. Mit dem Wochenhit im Restaurant versuchen wir, die kulinarische Vielfalt aus anderen Ländern reinzubringen. Zum Beispiel liefert unser chinesischer Koch immer wieder Ideen für ein asiatisches Gericht, das wir dann leicht an schweizerische Geschmacksnospen anpassen. Die Restaurantgäste bestellen immer häufiger den Wochenhit, während sich die Bewohner:innen lieber für die bekannten Menüs entscheiden. Dabei können sie jeden Tag aus drei Menüs auswählen. Am beliebtesten sind Klassiker wie Saucisson oder Rippli und Speck. Ein absoluter Dauerbrenner ist Ghackets mit Hörnli.

Das Essen muss hochwertig sein. Worauf achten Sie beim Einkauf? Und wie stellen Sie die Menüs zusammen?

Mir ist es wichtig, saisonale und wenn immer möglich regionale Zutaten zu verarbeiten. In der Regel kaufen wir alle Produkte regional ein. Die Menüs planen mein Souschef und ich zwei Wochen im Voraus. Gerne holen wir dabei die Meinung der Leiterin Service ein. Bei den Menüs lege ich Wert auf eine farblich vielfältige Komposition und auf einen ausgewogenen Mix aus den wichtigsten Nährwerten wie Proteine, Vitamine, Mineralien etc.

Welche Mengen verarbeiten Sie in einer Woche?

Es kommt natürlich immer aufs Menü an. Aber durchschnittlich verarbeiten wir zum Beispiel wöchentlich rund 100 Kilogramm Kartoffeln und mindestens so viel Gemüse. Die Beilagen, also Reis oder Pasta, machen auch über 30 Kilogramm pro Woche aus. Fleisch verarbeiten wir unterschiedlich viel. Diese Woche haben wir zum Beispiel 80 Kilogramm Geschnetzeltes und 35 Kilogramm Voressen verarbeitet. Zudem brauchen wir sehr viele Zwiebeln. Pro Woche sicher 40 Kilogramm.

Das Serata ist auf fünf Standorte verteilt. Zudem kochen Sie und Ihr Team auch Menüs für die Spitex Zimmerberg. Wie ist die Verteilung des Essens organisiert?

80 % aller Speisen produzieren wir hier in der Hauptküche. Die Verteilung erfolgt über Wärmeboxen. Im Serata Oeggisbüel können Speisen auch vor Ort fertig zubereitet werden. Und im öffentlichen Restaurant Tisch55 wird so viel wie möglich frisch zubereitet. ■



Rekordbesuch am Tanzcafé

Seit Dezember 2022 leitet Irina Westermann im Serata die Aktivierung. Die Aktivierungsfachfrau HF arbeitet sehr gerne mit Menschen zusammen und empfindet ihre Aufgabe als sehr kreativ und vielfältig.

Irina Westermann, Leiterin Aktivierung

Irina Westermann, welche Aktivierungsangebote gibt es im Serata? Welche finden den grössten Zuspruch?

Mein Team und ich können glücklicherweise ein vielfältiges Angebot bereitstellen. Alle Veranstaltungen aufzuzählen, würde den Rahmen dieses Gesprächs sprengen. Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen dem regulären Wochenplan und Veranstaltungen. Zum regulären Wochenplan gehören tägliche Gruppenaktivitäten wie Gedächtnistraining, Bewegung, Singen, Gartenarbeiten und vieles mehr. Je nach Gesundheitszustand oder Bedürfnis der Bewohner:innen bieten wir auch Einzelaktivitäten an. Das können Spaziergänge sein oder Alltagsarbeiten, die ihnen von früher vertraut sind. Zudem organisieren wir Veranstaltungen, an denen alle teilnehmen können – auch die Mieter:innen unserer Alterswohnungen. Auf besondere Begeisterung stösst das Tanzcafé, das zweimal jährlich stattfindet. Letztes Mal haben über 80 Bewohner:innen teilgenommen – ein neuer Rekord. Auch das Lichterfest am 1. November 2023 fand grossen Anklang. Wir organisieren zudem unter anderem Geburtstagscafés, ein Adventssingen oder Ausflüge und begrüssen alle zwei Wochen die Kinder der Kita Thalwil bei uns im Haus.

Wie sieht Ihre Rolle in der Leitung aus?

Mein Aufgabengebiet umfasst zu rund 40 % organisatorische und administrative Aufgaben sowie die Personalführung. Je nach Veranstaltung arbeite ich auch sehr intensiv mit anderen Abteilungen zusammen – zum Beispiel mit der Küche, dem Service oder dem Technischen Dienst. In den anderen 60 %



begleite ich Gruppen- und Einzelaktivierungen, führe Veranstaltungen durch oder begleite die Student:innen. Die Ideen für neue Veranstaltungen tragen wir im Team zusammen. 2024 planen wir zum Beispiel erstmals ein Sommerfest.

Welche Rolle spielen bei der Aktivierung die Freiwilligen, die sich ehrenamtlich engagieren?

Im Bereich Freiwilligenarbeit arbeiten der Sozialdienst und die Aktivierung eng zusammen. Der Sozialdienst vermittelt eher Einzelbesuche für Bewohner:innen, die nicht so viel Besuch bekommen. Wir von der Aktivierung sind sehr froh, wenn Freiwillige uns bei grösseren Veranstaltungen unterstützen. Ohne sie könnten wir diese Anlässe oder Ausflüge nicht durchführen. Die Freiwilligen bringen die Aussenwelt ins Serata und verdienen wirklich ein riesengrosses Dankeschön. ■

Ein vielfältiges Dankeschön

«Keine Schuld ist dringender, als die, Dank zu sagen.» Diesem Zitat von Marcus Tullius Cicero können wir uns nur anschliessen. Viele Freiwillige schenken uns ihre Zeit. Menschen und Organisationen unterstützen unsere Aktivitäten mit einer finanziellen Zuwendung. So tragen alle dazu bei, dass wir betagten Menschen ihren Lebensabend auf vielfältige Weise verschönern können.

Danke, Dr. Th. Jucker Stiftung

Seit Jahren dürfen wir auf die grosszügige finanzielle Unterstützung der Dr. Th. Jucker Stiftung zählen. Mit grosser Sorgfalt setzen wir diese Mittel so ein, dass alle unsere Bewohner:innen bestmöglich davon profitieren können.

Danke, liebe Freiwillige

Viele engagierte Menschen unterstützen unsere Betreuungsdienstleistungen, indem sie uns ihre Zeit schenken. Dieses ehrenamtliche Engagement wird von unseren Bewohner:innen sehr geschätzt.

Danke, liebe Spender:innen

Auch in diesem Jahr durften wir wieder zahlreiche Spendeneingänge verzeichnen. Menschen und Organisationen, die unsere Aktivitäten unterstützen oder mit einem Nachlass über das Leben hinaus Gutes tun wollen. Wenn Sie ähnliche Gedanken haben und eine Beratung wünschen, ist Silvia Müller Beerli, die Geschäftsführerin vom Serata, für Sie da. ■



Vielfalt im Rechnungswesen? – Aber sicher!

Ruedi Wismer arbeitet seit drei Jahren im Serata. Als Leiter Finanzen und Administration befasst er sich vorwiegend mit Zahlen. Im Gespräch vermittelt er ein vertieftes Verständnis, was die – vielfältigen – finanziellen Aspekte im Serata betrifft.

Interview mit Rudolf Wismer, Leiter Finanzen,
Administration, Stv. Geschäftsführer



Ruedi Wismer, was ist in der Buchhaltung 2023 des Serata besonders bemerkenswert? Gab es aussergewöhnliche Posten in der Erfolgsrechnung oder in der Bilanz?

Im Sinne des Rechnungswesens ist jeder Posten, jede Zahl eigentlich aussergewöhnlich. Auf das Jahresergebnis dürfen wir wiederum stolz zurückblicken. Es widerspiegelt, dass die einzelnen Bereiche mit grossem Einsatz, mit Sorgfalt und sehr kostenbewusst gearbeitet haben. Wenn man unsere Bilanz etwas genauer betrachtet, stellt man fest, dass das Serata über ein hohes Anlagevermögen verfügt. Das ist denn auch die Basis für unsere grosse Bandbreite an Dienstleistungen, die wir anbieten. Angefangen bei unserer etablierten Langzeitpflege, dem attraktiven «Tagaktiv» für Tagesgäste bis hin zu den beliebten Alterswohnungen mit unserer hauseigenen kompetenten Spitex und abgerundet mit unserer vielfältigen Gastronomie.

Was erwarten Sie für dieses Jahr? Sind grössere Investitionen geplant? Was können Sie unternehmen, um Kosten im Griff zu behalten?

Wir werden in diesem und in den nächsten Jahren beachtliche Summen in unsere IT investieren. Wir wollen die Digitalisierung aktiv angehen und gleichzeitig gewinnbringend zum Wohle unserer Gäste und unserer Mitarbeiter:innen einsetzen. Um die Kosten im Griff zu behalten, bedarf es eines sorgfältigen und regelmässigen Controllings und der aktiven Zusammenarbeit aller Abteilungen im Betrieb. Für viele Leute ist Buchhaltung mühsame Zahlenbeigerei. Interessant wird es erst, wenn man selber einen Jahresabschluss gemacht hat.

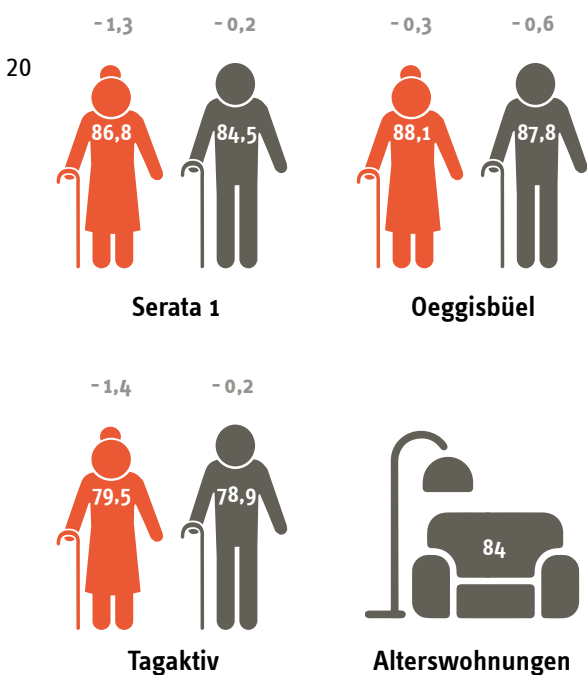
Was fasziniert Sie an der Buchhaltung und deren Vielfalt?

Ich glaube, für die Arbeit im Rechnungswesen ist zunächst ein Flair für Zahlen eine gute Voraussetzung. Und ja, das Rechnungswesen ist tatsächlich vielfältig. Es geht nicht nur um das Erfassen von Zahlen unter der Berücksichtigung von gesetzlichen, behördlichen und betrieblichen Vorgaben. Unsere Jahreszahlen sollen den externen und internen Leser:innen transparent vermitteln, wie wir gearbeitet haben und wie die finanziellen Ressourcen eingesetzt wurden. Zudem dienen die Zahlen der Langzeitinstitutionen auch der kantonalen Gesundheitsdirektion oder dem Bundesamt für Gesundheit als Basis für Hochrechnungen und künftige Strategien im Altersbereich. ■

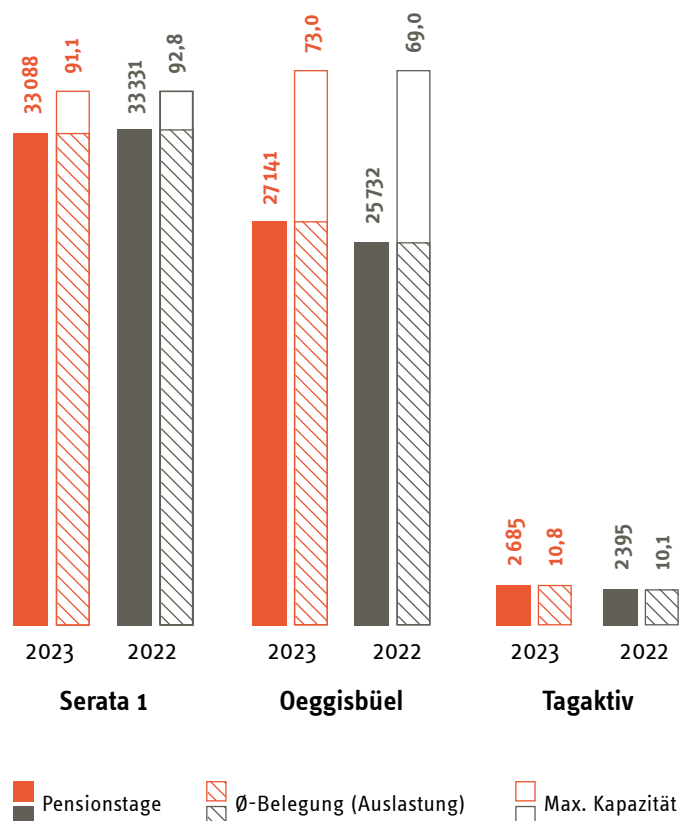
Ergebnisse und Werte auf einen Blick

Serata, Stiftung für das Alter

Ø-Alter Bewohner:innen



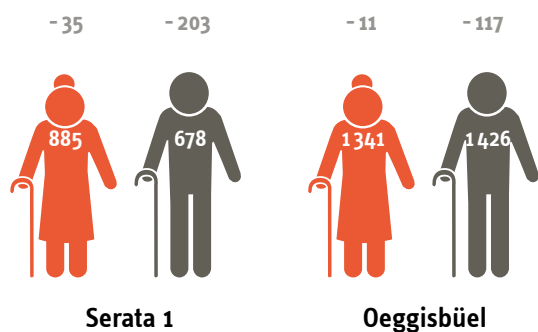
Häuser



Mitarbeiter:innen

	2023	2022
Ø Stellen-%	178,1	155,8
Mitarbeitende per 31. 12.	234	228
Lernende inkl. Lehrbetriebsverbund per 31. 12.	26	20
Eintritte	72	72
Austritte	42	46
Fluktuation (Personalbestand per 31. 12./Austritte)	17,9	20,2
Ø-Alter (Jahre)	41,8	44,8
Ø Beschäftigungsdauer (Jahre)	4,2	5,6

Ø-Aufenthaltstage Bewohner:innen



Bilanz (in CHF 1000)

2023**2022**

Aktiven

Umlaufvermögen	12 189	10 388
Anlagevermögen	46 621	47 680
Total Aktiven	58 811	58 068

Passiven

Kurzfristige Verbindlichkeiten	2 826	2 421
Langfristige Verbindlichkeiten	21 213	22 799
Zweckgebundene Fonds	8 638	8 761
Organisationskapital	26 133	24 087
Total Passiven	58 811	58 068

Betriebsrechnung (in CHF 1000)

2023**2022**

Betriebsertrag	29 256	27 382
Personalaufwand	(18 532)	(17 344)
Sachaufwand	(6 132)	(5 558)
Abschreibungen auf Sachanlagen	(2 142)	(2 141)
Betriebsergebnis	2 450	2 339
Finanzergebnis	(426)	(466)
Ordentliches Ergebnis	2 023	1 873
Ausserordentliches Ergebnis	23	364
Jahresergebnis vor Veränderung des Fondskapitals	2 046	2 238
Fondsergebnis zweckgebundene Fonds	(124)	(46)
Jahresergebnis	1 923	2 192

Aufgrund der Rundung in CHF 1000.- sind Rundungsdifferenzen bei einzelnen Positionen möglich.
Die ausführliche Jahresrechnung nach Swiss GAAP FER 21 können Sie auf unserer Internetseite www.serata.ch einsehen.

«Führung heisst für uns mit Elan und Einsatz voraus»

Stiftungsrat (Amtsdauer 2022–2026)

Präsidentin	Wanda Eriksen
Vizepräsident	Martin Trepp
Mitglieder	Daniela Gisler Simon Haus Hansruedi Kölliker Evelyne Kubatz Bachmann Christiana Brenk

Mitarbeitende mit Bereichsverantwortung/Mitglieder der Geschäftsleitung

Vorsitzende der Geschäftsleitung	Silvia Müller Beerli
Finanzen, Administration & IT	Rudolf Wismer
Pflege & Betreuung	Gabriele Breusch
Hotellerie & Infrastruktur	Johann Schuler
Human Resources & OE	Barbara Bucher

Seelsorge

Evangelisch-reformiert	Arend Hoyer, Pfarrer Jürg M. Meier, Pfarrer
Römisch-katholisch	Marius Kaiser, Pfarrer Felix Zraggen, Diakon

Verwaltungskommission BVG

Präsidentin (Arbeitgebervertreter)	Evelyne Kubatz Bachmann
Arbeitnehmervertreterinnen	Akgül Gülten Nicole Schmid Miah
Arbeitgebervertreter:in	Evelyne Kubatz Bachmann Rudolf Wismer
Aktuarin	Silvia Müller Beerli

Unser Profil und wichtige Kontakte

Trägerschaft

Serata, Stiftung für das Alter

Tischenloostrasse 55
8800 Thalwil

Pflegezentrum

Haus Serata 1

100 Betten für Langzeitpflege, Abteilung für Demenzbetroffene, Physiotherapie, Aktivierungstherapie/Tagesgestaltung, Betten für Akut- und Übergangspflege, Überbrückungspflege, Ferienaufenthalte

Individuelle Alterswohnungen

Haus Serata 2

12 Wohnungen à 2 ½ Zimmer
12 Wohnungen à 3 Zimmer

Haus Serata 3

29 Wohnungen à 2 + 2 ½ Zimmer
5 Wohnungen à 3 ½ Zimmer
3 Wohnungen à 3 ½ Zimmer Attika

Haus Serata 4

12 Wohnungen à 2 ½ Zimmer
1 Wohnung à 2 ½ Zimmer Attika
13 Wohnungen à 3 ½ Zimmer
3 Wohnungen à 3 ½ Zimmer Attika

Tagesstätte

Haus Serata 4

Montag-Freitag 08:00–17:00 Uhr
Die Anzahl der Gäste pro Tag ist begrenzt.

Wohnen mit Pflege und Betreuung

Haus Serata Oeggisbüel

66 Appartements à 1 Zimmer
7 Appartements à 2 Zimmer
1 Ferienzimmer

Empfang/Telefonvermittlung Zentrale

Montag-Freitag	07:45–12:00 Uhr 13:15–17:00 Uhr
Samstag	08:00–10:00 Uhr
Sonntag	geschlossen
Telefon	044 723 71 71
Mail	info@serata.ch
Internet	www.serata.ch

Restaurant Tisch55

Täglich geöffnet	09:00–19:00 Uhr (für Anlässe bis maximal 02:00 Uhr)
Telefon	044 723 71 18 info@serata.ch oder für Reservationen: tisch55@serata.ch www.tisch55.ch

Wohlfühloase

Coiffeur	044 723 73 41 076 522 87 51
----------	--------------------------------

Manuelle

Lymphdrainage	079 274 19 29
---------------	---------------

Podologie	076 208 07 09
-----------	---------------

Spenden

UBS	CH95 0021 4214 4160 2610 J
-----	----------------------------

serata. leben im alter