

Bündtenblatt

Wir kommunizieren aktiv.



EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Da ist er nun, der Neue. Das habe ich in den letzten Monaten immer wieder gehört. Mit grosser Freude und auch einer Prise Aufregung möchte ich mich Ihnen als neuer Zentrumsleiter und Geschäftsführer Spitex Mittleres Wynental vorstellen. Die ersten Monate in dieser Rolle haben mir bereits viele wertvolle Einblicke in unser Alterszentrum und unsere Spitex gegeben und ich bin begeistert von der warmen und einladenden Atmosphäre, die hier herrscht.

Mein Ziel ist es, eine Umgebung zu schaffen, in der sich jeder Bewohnende wohl- und sicher fühlt. Die Bedürfnisse und Wünsche unserer Bewohnenden und Klienten stehen für mich an erster Stelle. Ich möchte sicherstellen, dass wir nicht nur eine gute Pflege bieten, sondern auch Raum für persönliche Entfaltung, Gemeinschaft und Lebensfreude schaffen.

Gemeinsam mit meinem Team werde ich an der Verbesserung unserer Angebote arbeiten und neue Aktivitäten und Veranstaltungen ins Leben rufen, die den Alltag bereichern. Anregungen und Ideen sind dabei unerlässlich – ich lade Sie herzlich ein, mir Ihre Gedanken mitzuteilen.

Ich freue mich auf die kommenden Monate und darauf, unsere Gemeinschaft zusammen weiterzuentwickeln. Mein Team und ich arbeiten daran, dass unser Alterszentrum Mittleres Wynental ein Ort des Wohlfühlens und der Freude bleibt.

Alex Häusermann,
Leiter Zentrum



Alterszentrum und Spitex: Heute und morgen

Wir vom Alterszentrum und Spitex Mittleres Wynental müssen uns, wie jede andere Institution auch, Gedanken darüber machen, wie die Zukunft unseres Hauses und der Spitex ausschauen könnte.

Aktuell wird die demografische Alterung der Schweiz durch das Altern geburtenstarker Jahrgänge (Baby-Boomer-Generation; 1946–1964) bestimmt. Diese Generation brachte weniger Kinder zu Welt als ihre Elterngeneration. Auch wird die Schweizer Bevölkerung immer älter. Eine Umfrage (Bundesamt für Statistik, BFS) vom August 2024 zeigt, dass sich die heutigen Seniorinnen und Senioren subjektiv erst mit 80 Jahren alt fühlen. Diesen Umständen gilt es Rechnung zu tragen.

Die Zukunft wird voraussichtlich von diversen Trends und Entwicklungen geprägt sein. Immer mit dem Augenmerk, die Lebensqualität der Bewohnenden und Klienten zu verbessern und den Herausforderungen einer alternen Gesellschaft gerecht zu

werden. Diverse Themen setzen wir bereits um, andere werden dazukommen.

Ich erlaube mir einen Blick in die Kristallkugel

Wir werden in Zukunft sicher noch mehr personalisierte Pflegekonzepte anbieten, die auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse der Bewohnenden und Klienten abgestimmt sind. Dazu werden uns diverse neue Technologien unterstützen. Seien es die Smart-Home-Lösung oder auch tragbare Gesundheitsmonitore. Solche Technologien erleichtern die Kommunikation mit unseren Mitarbeitenden und fördert die Selbstständigkeit der Bewohnenden. Durch gemeinschaftsorientierte Ansätze kann man mehr Wert auf soziale Integration legen. Diese könnte durch gemeinsame Aktivitäten gefördert werden. Die Förderung von körperlichen, geistigen und emotionalen Gesundheitsprogrammen wird an Bedeutung gewinnen. Das können soziale Veranstaltungen, diverse Therapien oder auch Bewegung im Allgemeinen sein.

Immer wichtiger wird auch die Rolle der Angehörigen. Diese wollen und sollen eingebunden werden. Auch wird die Thematik der Wohnformen in Zukunft einen wichtigen Platz einnehmen. Durch die Möglichkeit der Betreuung zu Hause durch unsere Spitex sind wir bereits gut aufgestellt. Auch sind die Wege kurz, wenn sich jemand entscheidet, zu uns ins Alterszentrum zu wechseln.

Ob alles so kommt, werden wir sehen. Aber die Zukunft unseres Alterszentrums und der Spitex Mittleres Wynental wird wahrscheinlich vielfältiger, technologisch fortschrittlicher und noch stärker auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohnenden und Klienten ausgerichtet sein.

Das Wichtigste aber: Wir brauchen unsere geschätzten Mitarbeitenden mehr denn je. Denn sie sind der Schlüssel für eine erfolgreiche Pflege. Dies ist und bleibt unsere Kernkompetenz.

Alex Häusermann,
Leiter Zentrum

Glücksfabrik von Munz und Minor

Wie jedes Jahr organisierte auch 2024 die Geschäftsleitung einen Personalausflug für die Mitarbeitenden des Alterszentrums sowie der Spitex als Wertschätzung für die geleistete Arbeit das ganze Jahr hindurch. Mit dem Car ging es zuerst nach Stein am Rhein. Was für ein bezauberndes Städtchen! Für eine längere Erkundungstour reichte aber die Zeit nicht aus, denn auf dem Rhein wartete ein Schiff auf uns, das pünktlich ablegen wollte.

Natürlich war alles bestens organisiert, und so setzten wir uns an die für uns reservierten Tische und bestellten einen ersten Apéro. Geriebener Käse und Apfelmus standen in Schälchen bereit und wir fragten uns, was es wohl zum Mittagessen gebe. Auf originelle Art wurden dann Hörnli mit Gehacktem und ein bunter Salat serviert. Sehr fein! Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite, und so fanden sich die meisten von uns nach dem Essen auf dem Deck zusammen, um die Sonne und den Fahrtwind zu geniessen. Nach zwei Stunden legte das Schiff in Gottlieben an und nach einem kleinen Fussmarsch durch das ebenfalls bezaubernde Dörfchen stiegen wir wieder in den bereits auf uns wartenden Car. Weiter ging es durch die wunderschöne Landschaft des Thurgaus nach Flawil im Kanton St. Gallen. Nach ca. 50 Minuten erreichten wir unser Ziel. Das Chocolarium – die Glücksfabrik von Munz und Minor. Die beliebte Schokoladen-Erlebniswelt von Maestrani. Auf interaktive Art und Weise wird dort viel Wissenswertes über die Zutaten und die Herstellung von Schokolade vermittelt. Wir bekamen einen Einblick in die Produktion der bekannten Munz- und Minor-Produkte. Im «Raum für individuelles Glück» warteten sogar verschiedene Schokoladenbrunnen mit Flüssigschokolade zum Degustieren auf uns. Was für ein Schlaraffenland! Es gab weiss-braun-dunkle und sogar pinke



Schokolade zu naschen. Von einer Glasgalerie aus konnte man dann direkt zusehen, wie die bekannten Schoggi-Produkte hergestellt, transportiert und verpackt werden. Zum Schluss hatte man die Gelegenheit, im hausinternen Laden den Liebsten zu Hause eine schöne Auswahl der feinen Köstlichkeiten zu kaufen.

Neben schönen Eindrücken, feinem Essen und guter Stimmung haben wir an diesem Tag noch eines gelernt. Das Rezept für Glück ist: **Schokolade aus Peru und Milch aus der Schweiz!**

Manuela Ackermann,
Mitarbeiterin Wäscherei

Ihre Füsse in guten Händen

Zu einer ganzheitlichen Pflege gehören auch die Füsse dazu. Haben Sie gewusst, dass wir eine eigene Podologin im Haus haben? Gerne stellen wir Ihnen Frau Alexandra Regli vor.

2007/2008 absolvierte ich die Meisterprüfung (HF) und seit 2009 bin ich noch Expertin QV für Podologen und üK-Referentin für Podologen. Ich freue mich jeden Tag auf meine Arbeit und auf meine Kunden und gehe meiner Berufung mit viel Begeisterung und Engagement nach. Vor 12 Jahren wurde die Podologiestelle frei im AZ Oberkulm. Zu dieser Zeit arbeitete meine Mutter dort in der Pflege. Nun wurde ich, obwohl ich es eigentlich zuerst gar nicht wollte, von meiner Mutter und von Herrn Riikonen bearbeitet, dass ich mich auf die offene Stelle bewerbe. Und so kam es, dass ich jetzt seit 12 Jahren alle zwei Wochen die Füsse der Bewohnenden pflegen darf. Podologie heisst nicht ärztliche Heilkunde des Fusses. Die Podologenausbildung dauert drei Jahre. Danach dürfen wir bei Risikopatienten – zum Bsp. bei Personen mit Venenkrankheiten, Blutverdünner, Diabetes, eingewachsenen Nägeln oder mit Hühneraugen – Behandlungen durchführen. Wer weiss, vielleicht sitzen auch Sie mal bei mir auf dem Stuhl.

Maya Setz,
Mitarbeiterin Restauration

Schon früh in meiner Jugend begeisterte ich mich für Schuhe und Füsse, und so kam es, dass ich die Ausbildung zur Schuhverkäuferin absolvierte. Mein weiterer Werdegang führte mich von den Schuhen zu den Füssen, und das mit Leib und Seele. Seit 2005 habe ich in Seon meine eigene Praxis.



Foto: Alexandra Regli

Es brennt, was nun...?



Foto: MINIMAX AG

Jedes Jahr führt die Firma Minimax für Mitarbeitende des Alterszentrum und der Spitex Mittleres Wynental eine Löschschulung durch, damit bei einem eventuellen Brand richtig reagiert werden kann.

Als Erstes wurden wir theoretisch aufgeklärt, wie vorzugehen ist bei einem Brand im Alterszentrum und im Allgemeinen:

1. Feuerwehr alarmieren
2. Personen retten (dabei keinen Lift benutzen)
3. Türen schliessen
4. Brand bekämpfen mit Löschdecken, Handfeuerlöscher oder Löschposten

Danach wurden uns fünf verschiedene Feuerlöscher erklärt, die je nach Art des Brandes verwendet werden können. Unter anderem Pulver- und Schaumfeuerlöscher.

Als Zweites ging es zum praktischen Teil. Wir lernten den Umgang mit einer Löschdecke, die in jedem Haushalt vorhanden und richtig aufbewahrt sein sollte: an einer gut zugänglichen Wand hängend in der Küche, in der Nähe des Kochfeldes. Am Beispiel einer brennenden Pfanne durfte jedes Gruppenmitglied unter fachkundiger Anleitung den Brand mit der Löschdecke unter Kontrolle bringen. Nach einer kurzen Einführung, wie ein Feuerlöscher in Betrieb genommen wird, konnten dann alle ein brennendes Computergehäuse mit einem CO₂-Feuerlöscher löschen. Zudem gab es eine Einführung zum Löschen eines Feuers mit einem Schaum- und einem Pulverfeuerlöscher. Besonders grossen Eindruck machte die Vorführung zum Löschen einer Pfanne mit brennendem Öl. Der Fachmann bekleidete sich mit einem speziellen Schutzanzug und goss Wasser in die brennende Pfanne. Jeder sollte wissen, dass das sehr gefährlich ist, denn es entstand ein riesiger Feuerball und extreme Hitze schoss uns entgegen, obwohl wir aus sicherer Entfernung das Geschehen beobachteten. Fazit dieser Löschschulung: Im Notfall Ruhe bewahren und die Tipps der Fachleute Schritt für Schritt umsetzen.

Manuela Ackermann,
Mitarbeiterin Wäscherei

Aus dem Kochtopf des Küchenchefs... von der Idee bis zum Service

Haben Sie gewusst, dass aus unserer Küche täglich etwa 150 Menüs über die Küchentheke gehen? Ein kleiner Einblick von der Idee bis zur Auslieferung.

Seit dem 1. Juli 2009 ist Martin Kinzel Küchenchef im Alterszentrum. In diesen 15 Jahren wurden schon sehr viele Menüs zusammengestellt und in seinen Pfannen gekocht. Doch wie kommt Martin Kinzel eigentlich zu seinen Menüideen? Viele Faktoren spielen hier eine Rolle. Wann immer möglich regionale Lebensmittel, saisonal und von kleineren Schweizer Firmen. Dabei achtet er auch auf gesunde, ausgewogene Ernährung. Alle bisherigen Ideen für seine Menüs sind im Computer gespeichert und können je nach Angebot, Aktionen oder noch vorhandenen Lagerbeständen angepasst und wieder in die Menüplanung aufgenommen werden. Geplant wird drei Wochen im Voraus, wobei die zwei Folgewochen immer auf der Homepage veröffentlicht sind.

Es finden auch Menübesprechungen mit den Bewohnenden statt. Dort wird diskutiert, was gut ist, aber auch, was eventuell geändert werden könnte. Und auch Wünsche können hier angebracht werden.

Täglich gehen ungefähr 150 Menüs über die Küchentheke. Es wird für die Bewohnenden, aber auch für Angehörige, Lernende, Mitarbeitende, für den Mahlzeitendienst, für Handwerker und auch für Laufkundschaft gekocht. Diese diversifizierte Klientel hat auch unterschiedliche Anforderungen an die Küche, die nach Möglichkeit natürlich berücksichtigt werden. Im Kafi Bündten gibt es ein Tagesmenü, den Wochenhit, den Vegi-Hit sowie eine saisonale Monatskarte plus die À-la-carte-Karte.

Auf die Frage: «Was hat sich verändert in diesen 15 Jahren?», kam prompt die Antwort: «Die Anforderungen der Bewohnenden, aber auch der weiteren Gäste haben sich verändert». Sie hätten eine höhere Erwartung an Saisonalität und Frische. Aber auch ein grundsätzlich anderes Verhältnis zu Nahrung und Essen. Früher war Essen Nahrungsaufnahme. «Heute achtet man vermehrt darauf, was man isst.» Die Bewohnenden können am Mittag aus drei Menüs auswählen. Zum Abendessen wird die À-la-carte-Karte rege genutzt.

Und dann ist da noch der Mahlzeitendienst. Für die Gemeinden Oberkulm, Unterkulm, Teufenthal, Zetwil und Gontenschwil gibt es drei Koordinatoren, die man anrufen und sich ein



Martin Kinzel; Küchenchef

Mittagessen bestellen kann. Am Sonntagabend erhält die Küche die Liste mit der Menüanzahl für die kommende Woche. Ein Menü kostet CHF 13.50 und für den Fahrer kommen noch CHF 3.00 dazu. Es können verschiedene Menügrößen gewählt werden. Mit oder ohne Suppe, grüner oder gemischter Salat, Hauptgang und Dessert. Hat jemand etwas nicht gern, gibt es Alternativen. Diese sind aber nicht festgelegt, hier ist das Küchenteam flexibel. Das Essen wird in spezielle Teller und Schälchen abgefüllt und in – mit dem Namen beschriftete – Wärmeboxen gepackt. Nach Gemeinde sortiert und auf einem Wagen deponiert, holt der Fahrdienst dann die Boxen ab.

Das bedeutet für die Küche: ab 10.00 Uhr die Mahlzeitenboxen fertig machen und Essen anrichten. Um 11.30 Uhr beginnt der Service im Speisesaal, im Kafi Bündten läuft er bis 13.15 Uhr. Das heisst, während 3,5 Stunden werden ohne Pause Essen an verschiedenste Kunden rausgeschickt. RESPEKT!

Also wenn mal ein Gemüse zu weich oder zu wenig gekocht wurde oder etwas ausgeht: Drücken Sie bitte ein Auge zu.

Maya Setz,
Mitarbeiterin Restauration

3 Fragen an...



Angelika Bühler

Stell dich kurz vor:
Ich bin 28 Jahre alt und ausgebildete Hauswirtschaftspraktikerin EBA sowie Fachfrau Hauswirtschaft EFZ. Derzeit absolviere ich eine Nachholbildung zur Fachfrau Betriebsunterhalt EFZ. Seit 2021 lebe ich in Erlinsbach, Solothurn. Seit 2018 arbeite ich im Alterszentrum Mittleres Wynental.



Cornelia Meierhofer

Stell dich kurz vor:
Ich bin als Pflegefachfrau bei der Spitex Mittleres Wynental tätig und lebe mit meinem Partner in Buchs. Wir haben zwei erwachsene Kinder. Meine Begeisterung gilt Tieren und ich bin von alten Bäumen fasziniert.

Wie sieht ein freier Tag bei dir aus?

Den Haushalt erledigen und bei schönem Wetter einen Spaziergang machen oder einen Tagesausflug unternehmen – jeder freie Tag ist anders und bietet neue Möglichkeiten!

Ein freier Tag bei mir sieht ganz unterschiedlich aus. Meistens stehe ich um 06.00 Uhr auf und lese eine Stunde. Je nach Wetter widme ich mich entweder dem Haushalt oder der Gartenarbeit. Ich esse, wann immer ich Lust habe. Am späteren Nachmittag mache ich unbedingt einen Spaziergang im Wald.

Was möchtest du noch erleben?

Die Schweiz aus dem Führerstand eines Zuges durchreisen oder mit meinem selbst umgebauten Camper das Land erkunden.

Den Wein von unserem neu bepflanzten Rebberg zu geniessen und zu Fuss quer durch die Schweiz zu wandern – von Norden nach Süden und von Osten nach Westen.

Was wolltest du schon immer mal sagen?

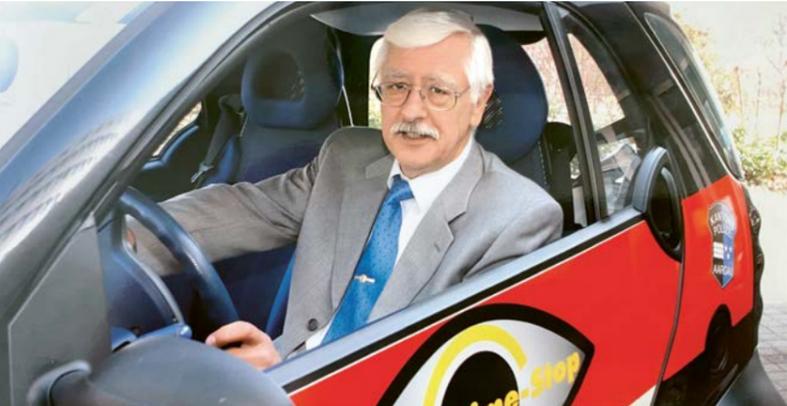
Mit Frieden und Freude durchs Leben und den Arbeitsalltag gehen, jeden Tag so gut wie möglich geniessen.

Alle sollen mehr Sorge tragen zu den Tieren und der Natur.

Jenny Burgherr,
Fachfrau Hauswirtschaft / Fachfrau Aktivierung

Ein Leben im Dienste der Sicherheit: Die Geschichte von Mauritius Mehmann

Ich bin zu Besuch bei Herrn Mehmann. Er verbrachte die ersten zehn Jahre seines Lebens in Seon, wo er die Anfänge seiner Kindheit erlebte. Der Umzug ins Freimat folgte aufgrund des Berufes seiner Vaters, der bei der Kantonspolizei tätig war.



Mauritius Mehmann

Durch meine Arbeit mit ihm kannte ich schon ein paar Geschichten aus seinem Leben. Darum möchte ich heute ein wenig mehr über ihn erfahren.

Im Jahr 1960 begann Herr M. eine dreijährige Ausbildung zum Konditor und Confiseur. Nach erfolgreichem Abschluss arbeitete er zwei Jahre in diesem Beruf, bevor er sich entschloss, in die Fussstapfen seines Vaters zu treten und eine Karriere bei der Polizei einzuschlagen. 1965 trat er in die Polizeirekrutenschule ein, wo er neun Monate lang ausgebildet wurde. Nach seiner Ausbildung wurde er nach Baden versetzt, wo er als Kantonspolizist tätig wurde.

Herr M. hatte eine vielseitige Allrounder-Tätigkeit, die ihn sowohl in den Innendienst als auch in den Aussendienst führte. 1967 heiratete er seine Frau, und kurz darauf ergab sich eine neue berufliche Möglichkeit: Eine Stelle als Gefängniswärter im Bezirksgefängnis wurde frei. Die beiden durften in einer Dienstwohnung mitten in Baden wohnen. Diese Position war mit besonderen Herausforderungen verbunden, da im Gefängnis nur etwa 20 Insassen untergebracht waren, die sich in Untersuchungshaft befanden. Herr M. und seine Frau übernahmen das Kochen des Essens und das Waschen der Frotteewäsche für die Häftlinge.

Herr M. war zudem dafür verantwortlich, das Essen ins Gefängnis zu bringen.

Über einen Zeitraum von zehn Jahren arbeitete er sowohl als Gefängniswärter als auch bei der Kantonspolizei in Baden. Anschliessend wechselte er in die Kriminaltechnik, wo er für die Sicherung und Auswertung von Tatortspuren zuständig war. In dieser Funktion lebte er mit seiner Frau und seinen zwei Kindern in Suhr.

Nach zwei Jahren in der Kriminaltechnik eröffnete sich für Herrn M. eine neue Möglichkeit: Er wurde der einzige Beamte in der kriminalpolizeilichen Beratungsstelle. In den 60er- und 70er-Jahren nahmen die Einbrüche stark zu, was zu einem gestiegenen Bedarf an Sicherheitsberatung führte. Herr M. war gefragt, wenn es um Alarmanlagen für Geschäfte und private Haushalte ging. Nebenbei vertrat er den Informationschef als Pressesprecher, wenn dieser im Urlaub war.

Herr M. bewies in dieser Rolle seine gestalterischen Fähigkeiten, indem er kleine Werbegeschenke entwarf und Informationsbroschüren gestaltete, die beispielsweise auf die wichtigen Aspekte vor der Anschaffung einer Alarmanlage hinwies. Diese Position übte er über zwei Jahrzehnte aus.

Nach seiner Pensionierung erlebte Herr M. eine einschneidende Veränderung, als seine Frau krank wurde. Er kümmerte sich hingebungsvoll um sie, bis sie schliesslich verstarb. Trotz dieses schweren Verlustes setzte Herr M. sein Engagement fort. Er hilft im Sozialdienst für Flüchtlinge und Asylanten, indem er einmal pro Woche einem Mann beim Deutschlernen zur Seite steht, sofern es seine eigene Gesundheit zulässt.

Heute lebt Herr M. alleine in seiner Eigentumswohnung in Teufenthal. Sein Leben ist geprägt von einem unermüdlischen Einsatz für die Sicherheit seiner Mitmenschen und die Unterstützung Bedürftiger. Seine Geschichte ist ein beeindruckendes Zeugnis für die Hingabe und den Einsatz eines Mannes, der sein Leben in den Dienst der Gemeinschaft gestellt hat.

Ich bedanke mich bei Herrn Mehmann für seine Zeit und das interessante Gespräch.

**Jenny Burgherr,
Fachfrau Hauswirtschaft / Fachfrau Aktivierung**

Jede Zahl steht für einen Buchstaben

1=A, 2=B, 3=C und so weiter.

Finden Sie mithilfe der Zahlen das gesuchte Wort.

I.	2, 1, 21, 13		
II.	16, 9, 12, 26, 5		
III.	14, 5, 2, 5, 12		
IV.	8, 5, 18, 2, 19, 20		
V.	7, 5, 20, 18, 5, 9, 4, 5	Waldspaziergang	XI.
VI.	10, 1, 8, 18, 5, 19, 26, 5, 9, 20	Kastanienbaum	X.
VII.	8, 5, 18, 2, 19, 20, 19, 20, 21, 18, 13	Laubhauen	IX.
VIII.	19, 15, 14, 14, 5, 14, 19, 3, 8, 5, 9, 14	Sonnenschein	VIII.
IX.	12, 1, 21, 2, 8, 1, 21, 6, 5, 14	Herbststurm	VII.
X.	11, 1, 19, 20, 1, 14, 9, 5, 14, 2, 1, 21, 13	Jahreszeit	VI.
XI.	23, 1, 12, 4, 19, 16, 1, 26, 9, 5, 18, 7, 1, 14, 7	Getreide	V.
		Herbst	IV.
		Nebel	III.
		Pilze	II.
		Baum	I.
		Lösungswörter	

Der Senf dazu

Der neue Zentrumsleiter wurde auf verschiedenste Arten wahrgenommen:
Gell, das isch de Noi.

Herr Hüserma, Sie redet aber nöd dä glich Dialekt wiä ich.

Esset Sie Brotwurst eigetli mit Senf?

AGENDA

November bis Dezember 2024

Wiegenfest für unsere Bewohner:

**22. November 2024
11.30 Uhr**

Teamessen mit Geld aus Personalkasse: (Trinkgelder)

**Datum bis spätestens
31. Dezember 2024**

Eröffnung des Weihnachtsfensters:

**17. Dezember 2024
ab 17.00 Uhr**

Weihnachtsfeier für unsere Bewohnenden:

**23. Dezember 2024
17.00 Uhr**

JUBILÄEN

Für die langjährige Mitarbeit in unserem Betrieb bedanken wir uns ganz herzlich bei unseren Jubilaren und wünschen ihnen weiterhin viel Freude bei der Arbeit.

Mai bis Dezember 2024

- **Martin Kinzel,**
Leitung Küche,
15 Jahre
- **Anja Widmer,**
Stv. Teamleitung,
10 Jahre
- **Jurek Sommerhalder,**
Fachmann Gesundheit EFZ,
10 Jahre
- **Nikola Tosic,**
Fachmann Gesundheit EFZ,
10 Jahre
- **Dorothee Bertschi,**
Pflegefachfrau HF,
5 Jahre
- **Sibylle Stallone,**
Stv. Leitung Pflege Spitex /
Teamleiterin,
5 Jahre
- **Jenny Burgherr,**
Fachfrau HWS EFZ /
Fachfrau Aktivierung
5 Jahre
- **Cornelia Haller,**
Mitarbeiterin Facility
Management,
5 Jahre

Impressum

Text: Alterszentrum Mittleres Wynental
Gestaltung: hellermeier, Luzern

Fotografie: Alex Häusermann
Druck: Multicolor Media Luzern

© 2024, Alterszentrum Mittleres Wynental