





Gemeinsam Grosses bewirken

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Das Jahr 2025 war von Bewegung und Weiterentwicklung geprägt, in unserer Stiftung ebenso wie im gesellschaftlichen Umfeld. Veränderungen in der Arbeitswelt, steigende Anforderungen in der Begleitung sowie neue Erwartungen an Inklusion fordern uns heraus und eröffnen zugleich Chancen.

In diesem Spannungsfeld verbinden wir Verlässlichkeit mit Innovation. Unser Auftrag bleibt klar: Menschen mit kognitiver und mehrfacher Beeinträchtigung sichere Lebens-, Lern- und Arbeitsräume zu bieten, in denen sie sich entfalten können.

Im vergangenen Jahr haben wir gezielt in Qualität und Fachkompetenz investiert. Wir haben Bewährtes gestärkt und neue Impulse aufgenommen – stets mit dem Ziel, individuelle Teilhabe im Wohnen, in der Arbeit und im sozialen Miteinander zu ermöglichen.

«Leben, erleben, lernen» ist für uns nicht nur ein Leitgedanke, sondern tägliche Praxis.

Dass wir diesen Weg erfolgreich gehen können, verdanken wir dem grossen Engagement unserer Mitarbeitenden, dem Vertrauen der Angehörigen und der Unterstützung unserer Partner:innen und Spender:innen. Ihnen allen gilt unser herzlicher Dank.

Mit Zuversicht und Verantwortungsbewusstsein gestalten wir die nächsten Schritte, gemeinsam und zukunftsgerichtet.

Herzlich grüssen Sie



Andreas Huwyler
Stiftungsratspräsident



Thomas Wälchli
Geschäftsführer

Genuss trifft Gesundheit

Essen ist für viele Menschen weit mehr als die Aufnahme von Nahrung. Es bedeutet Gemeinschaft, Genuss, kulturelle Identität und Zugehörigkeit. Mahlzeiten geben unserem Tag Struktur, bringen Menschen an einen Tisch und stehen auch für Selbstbestimmung.

Was Ernährung bewirken kann

Der Satz «Du bist, was du isst» zeigt, wie eng Ernährung mit Gesundheit, Wohlbefinden und Identität verbunden ist. Um dieser Bedeutung gerecht zu werden, haben wir gemeinsam mit dem Reflexionsgremium der Klient:innen, den Teamleitungen und einer externen Ernährungsberaterin ein Ernährungsleitbild entwickelt. Darin halten wir fest, wie stark Ernährung das Leben der Klient:innen in der Stiftung prägt. Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Kost stärkt die körperliche Gesundheit, beugt Folgeerkrankungen vor und unterstützt das Immunsystem. Sie wirkt sich auch auf die psychische Stabilität, die Konzentration und das allgemeine Wohlbefinden aus. Gemeinsame Mahlzeiten bringen Menschen zusammen, stärken Beziehungen und schaffen ein Gefühl von Zugehörigkeit.

«Mahlzeiten sind für uns mehr als Verpflegung. Sie schaffen Gemeinschaft, stärken Selbstbestimmung und fördern Gesundheit.»

Begleitung zur Selbstbestimmung

In unserer Arbeit betrachten wir Ernährung ganzheitlich. Wir begleiten Klient:innen dabei, ihre eigenen Wünsche und Bedürfnisse wahrzunehmen und diese, soweit möglich, selbstbestimmt umzusetzen. Wer bei der Menüplanung mithilft, gemeinsam einkauft oder am Wochenende kocht, lernt Lebens-

mittel bewusster kennen und entwickelt ein besseres Verständnis für die eigene Gesundheit.

Gleichzeitig achten wir unter der Woche bei Menüs und Zwischenmahlzeiten besonders auf gesundheitliche Aspekte. Das Spannungsfeld zwischen ausgewogener Ernährung und oft eher ungesunden Vorlieben greifen wir mit verständlichen Informationen zu Lebensmitteln und mit sensiblen Hinweisen auf mögliche Langzeitfolgen auf. Gesunde Alternativen stehen in den Räumen der Stiftung bereit. Die Klient:innen entscheiden jedoch selbst, was sie essen wollen und was nicht. Wir begleiten sie dabei als Unterstützer:in, Berater:in und Assistent:in.

«Wenn Menschen bei der Menüplanung, beim Einkaufen oder Kochen mitwirken, wächst Verständnis, Teilhabe und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten.»

Bewegung im Alltag

So wichtig wie gutes und ausgewogenes Essen ist auch regelmässige Bewegung. Selbst kleine Bewegungen helfen dabei, Körper und Seele im Gleichgewicht zu halten. Deshalb



bieten wir vielfältige Möglichkeiten zu Aktivitäten mit dem Ziel, Bewegungspotenziale zu unterstützen und die individuelle Bewegungsfähigkeit langfristig zu erhalten. Klient:innen bewegen sich im Alltag bei Transfers, bei Botengängen im Haus, beim Reiten, in Laufgruppen, beim Turnen, beim Tanzen in der Disco, beim Schwimmen im Hallenbad oder auf dem Hometrainer.

«Individuelle Wünsche ernst zu nehmen und Rückmeldungen einzubeziehen, macht unser Ernährungsangebot lebendig.»

Mitreden beim Essensangebot

Individuelle Wünsche, etwa ein persönliches Geburtstagessen, werden am ganzen Standort umgesetzt und mit einem Hinweis auf die Jubiläumsperson sichtbar gemacht. Das stärkt das Miteinander, und oft kommen

so noch mehr Gratulant:innen zusammen.

Zweimal im Jahr holen wir Rückmeldungen von Klient:innen und Mitarbeitenden zum Essensangebot ein. Das geschieht auch mit unterstützter Kommunikation, damit sich alle in ihrer eigenen Ausdrucksform einbringen können. Was wir daraus lernen, fliesst direkt in die Menüplanung ein und hilft uns, unser Ernährungsangebot laufend weiterzuentwickeln.

So wird Ernährung im Alltag zu mehr als einer Mahlzeit – sie wird zu einem wichtigen Bestandteil von Gesundheit, Selbstbestimmung und gelebter Gemeinschaft.

*Verfasst von Sonja Gasser
Bereichsleiterin Wohnen*

Unsere Angebote



Steinhausen

Haus Wiesenweg

- 13 Wohnplätze
- 2 Wohngruppen
- Ateliers
- Freizeitgestaltung
- Atelier Bossard

Aussenwohngruppen

- 9 Wohnplätze
- 2 Wohngruppen
- 1 Studio
- Ambulante Begleitung



Menzingen

Wohnen Sonnenhalde und Ausbildungsbetrieb

- 22 Wohnplätze
- 3 Wohngruppen
- Ateliers
- Freizeitgestaltung
- Snøezelraum*
- Gymnastikraum*
- Berufslehren PrA und EBA

Zentrum Sonnenhalde

- Cafeteria
- Gastronomie & Events
- Seminarraumvermietung
- Wäscherei



Unterägeri

Haus Euwatt

- 10 Wohnplätze
- 2 Wohngruppen
- Ateliers
- Freizeitgestaltung



Zug

Haus Maihof

- 27 Wohnplätze
- 4 Wohngruppen
- Ateliers
- Freizeitgestaltung
- Hallenbad*

* Für Wohngruppen aller Standorte nutzbar

Was gibt's heute zu essen?

In der Stiftung Maihof soll das Essen gut schmecken, gesund sein und den Wünschen der Klient:innen entsprechen. Doch wie funktioniert das im Alltag? Wir haben beim Küchenchef Dominique sowie bei Kim und Bubu nachgefragt.

Dominique, du bist seit bald zwei Jahren im Haus Maihof als Koch tätig. Was gefällt dir besonders an deiner Aufgabe?

Dominique: Besonders schätze ich die täglichen Begegnungen im Haus. Auch das gemeinsame Kochen mit meiner Arbeitskollegin Corinne macht mir grosse Freude. Unser Fokus liegt auf ausgewogener Ernährung und abwechslungsreichen Gerichten.

Kim, du lebst seit vier Jahren auf der Wohngruppe. Bubu, du wohnst seit der Eröffnung 1989 im Haus Maihof. Wie zufrieden seid ihr mit dem Essen?

Kim: Ja, das Essen ist sehr gut. Er kann besonders gut Pizza machen. Es gibt immer verschiedene Sachen, die lecker sind.

Bubu: Das Essen ist gut, Dominique und Corinne kochen gut. Sie machen das gut, es ist lecker und genug. Sie probieren auch neue Sachen aus. Das ist gut, aber nicht immer fein. Nicht zu oft Neues ausprobieren ist mir wichtig, nur ab und zu mal.

Was ist euer Lieblingsmenü?

Kim: Wenn ich Geburtstag habe, wünsche ich mir immer Pizza. Pizza ist mein Lieblingsessen. Pommes Frites mit Chicken Nuggets habe ich auch gern.

Bubu: Bratwurst und Rösti. Dazu Gemüse, besonders Zucchini.

Woher weisst du, was die Klient:innen gerne haben?

Dominique: Die Geburtstagswünsche werden mir gemeldet und ich plane sie ein. Oft sind es Klassiker wie Cordon Bleu, Spaghetti

oder Hamburger. Wir bringen das Abendessen auch auf die Wohngruppen und erhalten dort direkt Rückmeldungen. Zusätzlich gibt es zweimal im Jahr eine Befragung.

Wem sagt ihr, wenn euch etwas nicht schmeckt?

Kim: Ich gehe manchmal in die Küche und sage es dort. Manchmal helfe ich auch mit. Dann macht mir die Küche einen Fruchtcocktail, der ist sehr fein.

Bubu: Ich sage es den Mitarbeiter:innen oder direkt Dominique und Corinne, wenn sie auf die Gruppe kommen.

Wo esst ihr und was ist euch beim Essen wichtig?

Bubu: Ich habe es gern ruhig beim Essen. Oft komme ich erst an den Tisch, wenn die anderen fertig sind.



Kim: Ich sitze gern mit allen am Tisch und rede mit Umut und Thushara. Ich habe es lustig beim Essen.

Woher wisst ihr, was es die Woche zu essen gibt?

Kim: Ich gucke auf dem Menüplan, was es diese Woche zu essen gibt. Dort sind Bilder und ich kann schon sehen, was es gibt. Oft freue ich mich schon Tage vorher auf die feinen Menüs. Wenn ich etwas nicht mag, nehme ich einfach ein Käsebrot.

Bubu: Mich interessiert nur, was es am selben Tag gibt. Ich frage dann die Mitarbeiter:innen und sie lesen mir das Menü vor. Die schauen schon gut nach mir.

Wir sprechen viel von gesunder Ernährung. Was bedeutet das für euch?

Kim: Tee und Wasser sind gesund. Zum Zmorge esse ich Knäckebrot, das ist gesund. Gemüse ist auch gesund, aber ich habe es nicht so gern. Wenn etwas lecker ist, kann es auch ungesund sein und ich esse trotzdem viel. Sich viel zu bewegen ist wichtig.

Bubu: Rübli und Brokkoli sind gesund. Gemüse ist gesund und trinken ist wichtig. Man kann auch mal viel essen, aber man muss aufpassen wegen dem Bauch. Ich laufe am Rollator, das ist wichtig für mich.

(Fortsetzung auf Seite 11)

Warum uns im Maihof Ernährung so wichtig ist

Unser Ziel ist es, Mahlzeiten nicht nur als Versorgung, sondern als wichtigen Teil des Alltags zu sehen. Ernährung kann Gesundheit fördern, Selbstbestimmung stärken und Menschen miteinander verbinden.

Wenn Klient:innen bei der Planung, beim Einkauf oder bei der Zubereitung mitwirken,

lernen sie dazu und erleben, dass sie selbst etwas beitragen können. Gemeinsame Mahlzeiten schaffen Raum für Austausch, Nähe und Zugehörigkeit.

So wird Ernährung zu einem wichtigen Teil unserer Begleitung. Sie stärkt die persönliche Entwicklung, fördert das Verständnis für Gesundheit und unterstützt die soziale Teilhabe der Klient:innen.

  Mittagessen Sonnhalde KW10 02.03 – 06.03.2026		
Montag	Chili con Carne Basmatireis Blumenkohl	
Dienstag	Gnocchi-Gemüsepfanne	
Mittwoch	Rindsvoressen Teigwaren Selleriegemüse	
Donnerstag	Forellenfilet (CH) Dillsauce Reis Blattspinat	
Freitag	Käsekuchen Gedämpfte Tomaten	


Maihof
STIFTUNG ZUG

18.03.26 Deklaration: Sämtliches Fleisch, Geflügel, Eier und Brot stammt, wenn nicht anders angegeben, aus der Schweiz. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen/Allergenen gibt das Küchenteam gerne Auskunft.



(Fortsetzung von Seite 9)

Dominique, wie stellst du eine ausgewogene Ernährung sicher?

Dominique: Wir kochen mit modernen Techniken und verwenden weniger Fett und tierische Produkte. Wir kaufen regional und saisonal ein und setzen stärker auf pflanzliche Proteine. Zudem gibt es mehr Vollkornprodukte und zuckerreduzierte Angebote.

Habt ihr Veränderungen durch das neue Ernährungsleitbild bemerkt?

Kim: Cola und Chips gibt es nur noch am Wochenende auf der Wohngruppe. Ich hole mir dies dann im Snackautomaten oder beim Einkaufen.

Bubu: Es gibt mehr Gemüse. Mir ist es aber auch egal, wenn ich etwas zunehme. Ich will fein essen und Kaffee trinken ist mir wichtig.

Dominique: Wir erheben aktuell die genauen Mengen pro Wohngruppe, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Zudem bieten wir mehr Gemüse an und achten bei den Abendessen verstärkt auf ballaststoffreiche Menüs.

Wer kocht am Wochenende, wenn die Küche geschlossen ist?

Kim: Wenn ich zu Hause bin, kocht Mama. Wenn ich auf der Gruppe bin, kochen wir das, was wir uns wünschen.

Bubu: Am Wochenende kochen wir auf der Gruppe. Die Mitarbeitenden fragen uns, was wir essen möchten. Wenn es fein ist, darf es auch etwas mehr sein.

Was wollt ihr Dominique und Corinne noch sagen?

Kim: Dominique und Corinne machen das gut. Alles ist gut.

Bubu: Merci für das feine Essen, weiter so.

Was wünschst du dir für die Zukunft?

Dominique: Das uns das Vereinbaren von gesunder Ernährung, der Selbstbestimmung und den vorhandenen Ressourcen weiterhin gelingt.

Verfasst von Daniel Hilverling
Heimleiter Haus Maihof und Wiesenweg

Bewegung hält den Körper fit und die Seele glücklich.

(unbekannt)





In der Schulküche

Kochen verbindet

In den Ateliers der Stiftung Maihof spielt das Thema Essen im Alltag eine grosse Rolle. Mahlzeiten schaffen Orientierung, wecken Vorfreude und bringen Menschen zusammen. Damit alle Klient:innen sich besser orientieren können, hängen die aktuellen Menüpläne gut sichtbar in allen Ateliers und sind mit Bildern ergänzt. Das Zvieri am Nachmittag bildet einen festen Treffpunkt, an dem Austausch und gemeinsames Erleben stattfinden.

Das Zvieri zubereiten

Zweimal pro Woche treffen wir uns in der Schulküche, um gemeinsam das Zvieri zuzubereiten. Einige Teilnehmende schneiden dabei Früchte, rühren Teig oder bedienen Küchengeräte mit unserer Unterstützung. Andere erleben das Geschehen über ihre Sinne: Sie riechen die Zutaten, hören die Geräusche oder beobachten die einzelnen Arbeitsschritte.

Jede Form der Teilhabe ist hier wertvoll und eine Bereicherung für die Gruppe. So werden alle Klient:innen entsprechend ihren Möglichkeiten einbezogen und erleben sich als aktiven Teil des Geschehens. Dadurch werden Selbstständigkeit gefördert, soziale Kompetenzen gestärkt, die sensorische Wahrnehmung angeregt und der Alltag sinnvoll strukturiert.

«Gemeinsames Kochen weckt Erinnerungen und schafft positive Erfahrungen, die verbinden.»

Begegnungen ermöglichen

Beim häuserübergreifenden Angebot kommen Klient:innen aus allen Standorten der Stiftung Maihof zusammen. Dabei entstehen neue Kontakte, Gespräche und ein lebendiges



ger Austausch über den Alltag in den verschiedenen Häusern. Die gemeinsame Zeit wird bewusst erlebt. Kommunikation, Zusammenarbeit und Genuss stehen im Zentrum des Angebots.

Gemeinsam geniessen

Zum Atelier Kochen gehört auch, dass das selbst zubereitete Zvieri am Nachmittag mit allen Klient:innen aus den verschiedenen Ateliers geteilt wird. Dabei wird sichtbar, was gemeinsam geleistet wurde. Dieser Moment wird von allen geschätzt und genossen. Ko-

chen ist deshalb viel mehr als eine alltägliche Tätigkeit. Es bringt Menschen zusammen, stärkt das Selbstvertrauen und ermöglicht Teilhabe. Schon beim Zubereiten entstehen Freude, Zugehörigkeit und Gemeinschaft.

Verfasst von Christina Dullinger-Kegel
Teamleiterin Atelier Sonnhalde

Rezept zum Nachbacken

Wir backen einen Apfelkuchen



Ein frisch gebackener Apfelkuchen bringt Genuss und Gemütlichkeit auf den Tisch.

Vielleicht möchten Sie den Apfelkuchen selbst nachbacken. Das Rezept zeigt mit Bildern und kurzen Anleitungen Schritt für Schritt, wie der Kuchen im Atelier zubereitet wird. So wird gut sichtbar, was nacheinander zu tun ist.

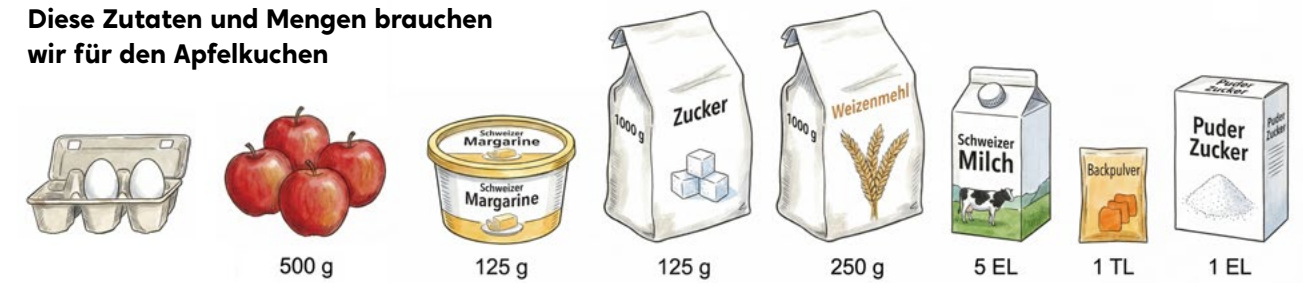
Herkunft des Rezepts

Das Rezept für den Apfelkuchen basiert auf einer Vorlage aus dem Buch «Kochen nach Bildern» von Annegret Wessels und wurde für diesen Jahresbericht mit neu gestalteten Illustrationen aufbereitet.

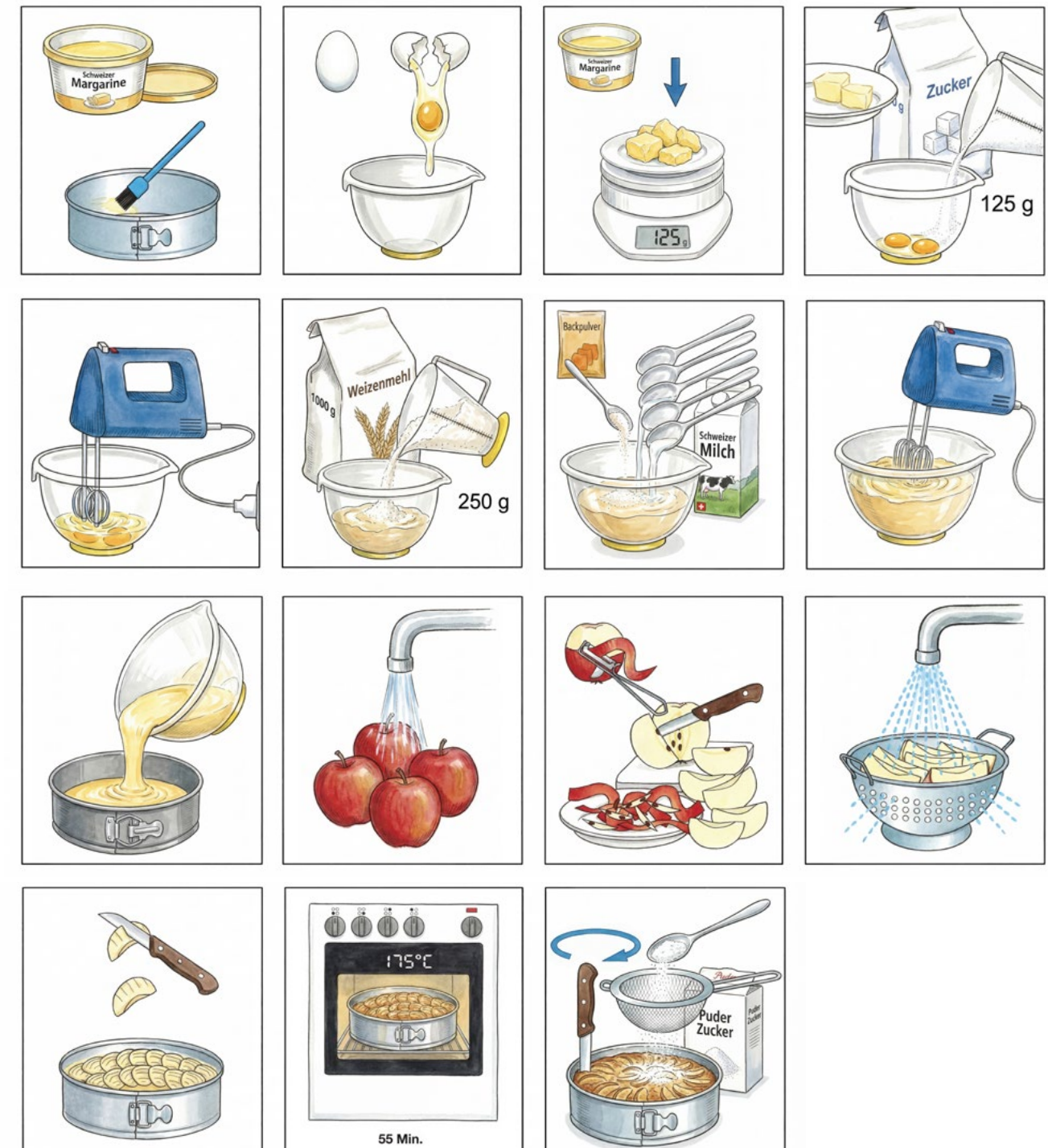
Für den Apfelkuchen brauchen wir diese Küchenutensilien:



Diese Zutaten und Mengen brauchen wir für den Apfelkuchen



Rezept

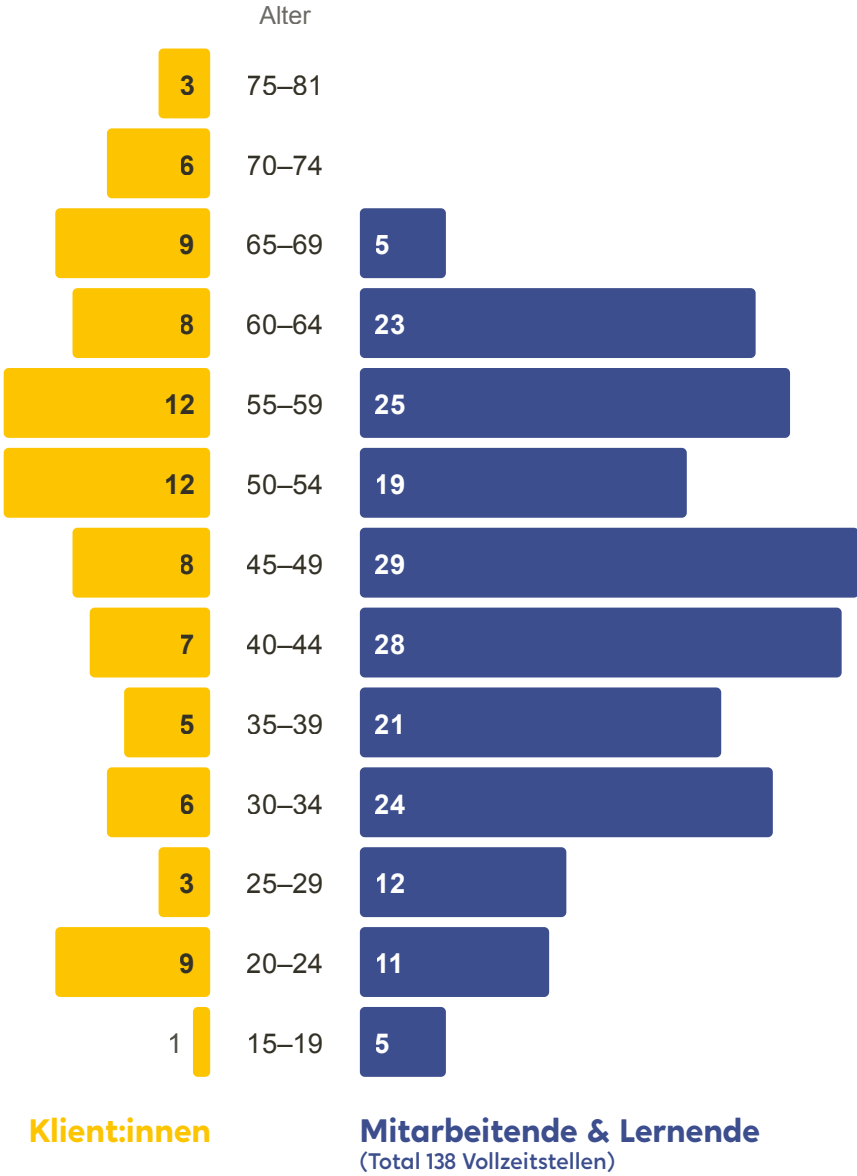


Impressionen



2025 in Zahlen

Alterspyramide



Bilanz	31.12.25	31.12.24
Aktiven		
Liquide Mittel	5'604'178	1'947'319
Forderungen	948'034	1'560'999
Forderungen gegenüber Kanton Zug	1'867'580	1'897'617
Transitorische Aktiven	43'489	265'177
Umlaufvermögen	8'463'281	5'671'112
Finanzanlagen	13'878	13'868
Immaterielle Anlagen	173'859	119'370
Mobile Sachanlagen	268'511	261'268
Fahrzeuge	218'879	149'240
Liegenschaften	5'567'027	5'621'061
Anlagevermögen	6'242'154	6'164'807
Total Aktiven	14'705'435	11'835'919
Passiven		
Verbindlichkeiten	1'145'979	567'698
Verbindlichkeiten Kanton Zug	66'672	-
Transitorische Passiven	358'826	354'146
Fremdkapital	1'571'477	921'844
Reserve aus Leistungsvereinbarung Kt. Zug	6'620'703	4'553'783
Reserve aus Leistungsvereinbarung IV	-	659
Spendenfonds	573'073	582'372
Abschreibungsfond Maihof	1'743'480	1'975'444
Abschreibungsfond Euwmatt	146'990	162'067
Abschreibungsfond Sonnhalde	348'000	84'600
Fondskapital	9'432'246	7'358'925
Grundkapital	20'000	20'000
Gebundenes Kapital	1'284'170	1'149'158
Freies Kapital	2'397'542	2'385'992
Eigenkapital	3'701'712	3'555'150
Total Passiven	14'705'435	11'835'919

Alle Zahlen sind gerundet in CHF.

Die Zensor Revisions AG in Zug hat die Jahresrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung, Geldflussrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals) nach Swiss GAAP FER 21 für das am 31. Dezember 2025 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft. Den ausführlichen Revisionsbericht finden Sie online.



Betriebsrechnung	2025	2024
Betriebsertrag		
Pensionsbeiträge	5'769'257	5'712'669
Personalverpflegung	218'641	216'441
Beitragsleistungen Kantone und IV	13'639'567	12'826'540
Übriger Ertrag	1'306'490	1'233'305
Investitionsbeiträge Kanton	285'770	90'000
Total Betriebsertrag	21'219'725	20'078'955
Betriebsaufwand		
Gehälter	12'204'425	12'277'099
Sozialleistungen	2'661'790	2'792'542
Personalnebenkosten	299'329	282'412
Total Personalaufwand	15'165'544	15'352'053
Übriger Betriebsaufwand	3'389'580	3'249'370
Total Betriebsaufwand	18'555'124	18'601'423
Betriebsergebnis	2'664'601	1'477'532
Finanzergebnis	-930	2'127
Ausserordentliches Ergebnis	-	5'409
Ergebnis vor Veränd. Fondskapital	2'663'671	1'485'068
Veränderung Fondskapital Spenden	9'300	5'806
Veränderung Fonds Investition Umbau Maihof	92'000	93'446
Veränderung Fond Investition Umbau Euwmatt	15'076	6'800
Veränderung Fond Investition Umbau PP Sonnhalde	-281'453	-84'600
Veränderung Reserve Leistungsvereinbarung Kt. Zug	-2'352'690	-1'412'138
Veränderung Reserve Leistungsvereinbarung IV	659	-659
Jahresergebnis	146'563	93'723
Zuweisung / Verwendung		
Spendenfonds	-135'012	-101'408
Freies Kapital	-11'551	7'685

Mohamed Abdel Sattar, Susanne Achermann, Zeynep Akyol, Joachim Alle* (10 J.), Yvonne Anders-Bussmann, Sandra Appert, Anita Bachmann-Huwiler, Beatrix Bannwart-Aschwanden, Marijana Baric, Daniela Baumgartner, Andrea Betschart, Brigitte Betschart, Karin Betschart, Cindy Biederer, Sven Bieli, Corina Bieri, Marion Binder, Flavia Bischof, Stephan Bischof, Erich Blättler, Jonas Blattmann, Carola Börner, Andrea Bucher, Sandra Bucher, Daniela Büeler, Matthias Bürgi, Nadja Burkard, Joana Burri* (5 J.), Barbara Burri, Erika Bütler, Giada Caglioni, Irene Cheong, Mischa Christen, Felicia Colicchio, Patrizia Cordone, Alexandra Corrado, Luciana Costanzo, Lidija Deckert, Ardita Desku, Claudia Di Secli, Ibrahima Diallo, Nathalie Diethelm, Damarys Donatién Gonzalez* (5 J.), Mafalda Dos Santos Lopes, Christina Dullinger-Kegel, Markus Egli* (5 J.), Fatih Erten, Andy Etemi, Coumba Faye Schüller, Claudia Flori, Yvonne Flühler* (20 J.), Esther Frisano* (20 J.), Baktygul Fruci, Snezana Fuchs, Jana Furrer, Barbara Gabriel* (5 J.), Sonja Gasser, Jacqueline Glemser* (10 J.), Monika Grothe, Mirjana Gugiceva, Astrid Gwiss, Patrick Hassler, Gabriela Hegglin, Paula Hegi, Marie Henggeler, Carole Herbst* (15 J.), Daniel Hersperger, Sascha Hess, Daniel Hilverling, Paola Hilverling, Sabine Hitz, Irina Hoss, Petra Huber, Anita Huber-Wampfler, Cyrill Hubli, Regula Hürlimann, Stefanie Hüsler, Sandra Imholz, Jetmira Isaku-Vinca, Giulia Issa-De Siena, Bedrije Jetzer* (25 J.), Daniela Jossen, Bernadette Jost-Portmann* (5 J.), Virginia Jutzeler, Joanna Kabala, Nathalie Kälin, Michelle Karth, Mohamad Kasier, Selman Keles, Dominik Keller, Manuela Keller, Roger Keller* (5 J.), Aurel Kelmendi, Kathrin Kempe, Ivan Klaric, Mia Klaric* (5 J.), Franziska Knecht-Etter, Astrid Knobel, Sabrina Knushaj, Indira Krasniqi, Michael Kümin, Carmen Küng, Samantha Kunz, André Kurth* (10 J.), Rahel Landolt, Anja Lang, Milka Lazic, Nicole Leibacher, Olga Levita Gonçalves, Corinne Limacher, Cyrill Lindauer, Bianca Lozano-Grimbühler, Melanie Mächler, Janine Marrama, Franziska Isha Marti, Maria Martinho Herzig* (20 J.), Luana Martins Hegi, Dijana Mason, Priscilla Matter, Monika Meier* (20 J.), Noelia Meier, Ken Meisen, Nicole Meli* (5 J.), Philipp Meyer, Cica Miletic, Sharifa Mohamad, Thanuya Mohan, Beatrice Morosoli, Christoph Moser* (20 J.), Madeleine Moser, Elisabeta Mulaj, Carmen Müller-Nigg, Edith Müller-Schmidiger, Hans Ruedi Murer* (15 J.), Marlene Negreiros Marin* (5 J.), Katrin Nietlispach, Dragan Nikolic, Viktoria Nikollaj, Dominik Odermatt, Lawrence Oduro-Williams, Esther Oechslin-Ott, Tharmini Pathmanathan, Jadranka Petras, Tamina Piasente, Gabriella Poncioni* (15 J.), Melanie Probst, Sviatlana Rabenshteiner, Rahel Rade, Daniel Rank, Diana Reichlin, Zion Reid, Joelle Reutimann, Monika Ries* (10 J.), Luca Romer, Christian Roniger, Andrea Rothe, Adrian Rothen, Marlies Sägesser, Dominique Sallin, Ogün Saygili* (5 J.), Clara Scharrenberg, Erika Schnüriger, Marion Schreiber, Fiona Schuler, Corina Schuler, Jana Schwendeler* (25 J.), Danijela Serbula, Jennifer Sieber, Zora Sljivic, Cheryl Springer, Jacqueline Stadelmann, Simon Stalder, Daniela Stäubli* (5 J.), Jasmin Steiner* (5 J.), Ruth Steiner* (15 J.), Michael Steinmann, Tamara Stevanovic, Claudia Stocker-Annen, Tobias Stofer, Joel Stucki, Fiona Styger* (5 J.), Ana Cristina Teixeira (20 J.), Leena Traub, Richard Tschanz* (5 J.), Frank van den Heuvel, Guido Veider, Marcel Vogel, Danijela Volic, Antigone Vraniqi, Johannes Wacker, Thomas Wälchli* (5 J.), Janine Waldis-Meier, Mahi Weber, Thomas Weimann, Martin Wernz, Barbara Wöhrle, Simon Wyss, Hyacinthe Yameogo Wendpayangdé, Karin Zimmermann, Linda Zuberbühler, Tamara Zürcher, Urs Zürcher

* Wir gratulieren diesen Mitarbeitenden zum Dienstjubiläum. Stand: 31.12.25

Kontakte



Thomas Wälchli

Geschäftsführer
ad interim Bereich Arbeit
041 521 55 71
t.waelchli@stiftung-maihof.ch



Sonja Gasser

Bereichsleiterin Wohnen
Mitglied Geschäftsleitung
041 521 55 72
s.gasser@stiftung-maihof.ch



Michael Kümin

Bereichsleiter Dienste
Mitglied Geschäftsleitung
041 521 55 74
m.kuemin@stiftung-maihof.ch



Nicole Leibacher

Bereichsleiterin Ausbildung
041 521 55 73
n.leibacher@stiftung-maihof.ch

Wohnen Haus Maihof und Haus Wiesenweg



Daniel Hilverling

Heimleiter
041 521 54 20
d.hilverling@stiftung-maihof.ch

Wohnen Sonnhalde und Haus Euwmatt



Christoph Moser

Heimleiter
041 521 55 20
c.moser@stiftung-maihof.ch

Fachstelle Funktionale Gesundheit / Agogik



Yvonne Flühler

Fachstelle Funktionale Gesundheit
041 521 55 77
y.fluehler@stiftung-maihof.ch

Vermietung, Events & Seminare



Anja Lang

Teamleiterin Gastronomie
041 521 55 31
a.lang@stiftung-maihof.ch

Die Stiftung Maihof unterstützen

Mit Ihrer Spende werden Menschen mit einer Beeinträchtigung in der Entwicklung ihrer Fähigkeiten unterstützt. Durch Integration und Selbstbestimmung soll eine möglichst hohe Lebensqualität erreicht werden. Dazu bieten wir geeignete Angebote in den Bereichen Wohnen, Arbeit und Ausbildung.



Postfinance
CH90 0900 0000 6000 2859 5

QR-Code für Spenden via
E-Banking

Vielen Dank für Ihre Spende!

Impressum

Stiftung Maihof Zug
Haldenstrasse 31
6313 Menzingen

Fotografien

Alexandra Wey Photography

Layout & Grafik

Michael Auer, Miandla Media GmbH

Der Jahresbericht wird durch die Klient:innen in den Ateliers unserer Stiftung verpackt.

printed in
switzerland

Feiern Sie Ihren Anlass im Zentrum Sonnhalde



Ob Firmenfeier, Seminar, Generalversammlung oder Geburtstag. Im Zentrum Sonnhalde stehen passende Räume und ein gastronomisches Angebot bereit.



[stiftung-maihof.ch/
events](https://stiftung-maihof.ch/events)

Geschäftsstelle

Stiftung Maihof Zug
Haldenstrasse 31
6313 Menzingen

041 521 55 55
info@stiftung-maihof.ch
www.stiftung-maihof.ch

Standorte

Wohnen Sonnhalde
Haldenstrasse 31
6313 Menzingen
041 521 55 20

Haus Maihof
Zugerbergstrasse 27
6300 Zug
041 521 54 00

Haus Wiesenweg
Wiesenweg 2
6312 Steinhausen
041 521 57 00

Haus Euwmatt
Alte Landstrasse 133
6314 Unterägeri
041 521 56 00

Aussenwohngruppe
Grabenackerstrasse 48
6312 Steinhausen
041 521 57 90

