

Stiftung *deStarts*



Jahresbericht 2023

«Zeit zur Stabübergabe»

Als ich am 29. Juli 2005 die Stiftung deStarts (**der Start** zum **Star** – für mich ist ein Mensch, der sich in schwierigen Lebenssituationen helfen lässt und nicht aufgibt, ein Star!) gegründet habe, war es mein Wunsch, Menschen, die aus den verschiedensten Gründen eine beschwerliche Wegstrecke zu bewältigen haben, so zu unterstützen, dass sie ein möglichst sinnerfülltes und selbstbestimmtes Leben führen können. Es war nicht immer einfach! Mein Festhalten an den Zusagen Gottes aus der Bibel, unsere und die Gebete vieler Freunde haben uns immer wieder ermutigt, durchgetragen und die Kraft gegeben, um wieder aufzustehen und weiterzumachen...im Vertrauen und in der Hoffnung: «Es kommt gut»!

Seit bald 20 Jahren sind wir nun als Begleiter und Ermöglicher für ganz viele Menschen tätig. In den ersten Jahren durch den Betrieb des Motivationssemesters. In den mittleren Jahren durch die Begleitung von stark übergewichtigen jungen Menschen. In den letzten Jahren durch das Angebot des SeniorPlus Körperpflegezentrums (für älter werdende Menschen, Menschen mit Beeinträchtigungen oder Übergewicht) und des Bio-Restaurants zum Kantonsschild in Galmiz. Unter der Rubrik «Jahresberichte» finden Sie alle Berichte seit der Gründung der Stiftung deStarts – fast unglaublich was unsere Mitarbeitenden in dieser Zeit alles geleistet haben!

Die Zeit der Nachfolgeregelung ist gekommen.

Ich werde im Jahr 2025 meinen 75. Geburtstag feiern können (so Gott will und ich lebe...) und es ist an der Zeit für die Stiftung deStarts und die Tri Tii AG (zu 100% im Besitz der Stiftung) eine neue Leitung zu finden. Für uns alle waren die letzten Jahre eine sehr grosse Herausforderung. Zuerst die Zeit der Pandemie und im Nachhinein die Zeit der Pandemie-Verarbeitung - die einem Neuanfang gleichkam. Ich selbst und meine Frau Gaby merken, dass wir nicht nur älter werden, sondern durch gewisse gesundheitliche Einschränkungen unsere Schaffenskraft nachlässt. Mit meiner, im Moment noch möglichen, aktiven Unterstützung könnte eine Weiterführung der Stiftungsaktivitäten gelingen. Es wird nun meine Aufgabe sein, familienintern oder extern ein neues Leitungsteam zu finden. Jemand der/die sich für Menschen, die sich in herausfordernden Lebenssituationen befinden, einsetzen möchte. In Lukas, 1:37 steht: „Denn für Gott ist nichts unmöglich.“ Davon bin ich fest überzeugt.

Mit lieben Grüßen

Beat Fasnacht



BIO GMÜESTAG

BALADE DES LEGUMES – SEELAND

Am Sonntag, 2. Juli 2023, fand der erste Bio-Gmüestag statt. Die Gäste erwartete ein Erlebnis für Gross und Klein, welches ihnen das Seeland auf noch unentdeckte Weise näherbrachte, und einmal mehr den Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzte.

Auf einer gemütlichen Velotour durch den grössten Gemüsegarten der Schweiz, das Grosse Moos, konnten die Besucher/-innen an sechs verschiedenen Posten viel Wissenswertes über Bio-Gemüse aus dem Seeland erfahren. Von Betriebsbesichtigungen über Gemüserüsten bis hin zu Verkostungen lokaler Gemüsesorten – eine Vielzahl an Aktivitäten stand auf dem Programm und wartete darauf entdeckt zu werden. Eine kleine, feine Auswahl an Verpflegungsständen luden zudem ein, köstliche Produkte aus biologischen Zutaten zu geniessen.

Wir durften an unserem Stand beim Bio Gemüsehof Känel viele bekannte Gesichter begrüssen und neue Bekanntschaften schliessen. Die Besucher/-innen erhielten bei uns die legendären Chäschüechli und Gemüse-Buchweizen-Linsenchüechli, Gemüsesuppe, Sauerteigbrötli mit Wienerli und Vieles mehr. Es war ein entspannter und gemütlicher Tag bei schönstem Sommerwetter!

Am Sonntag, 2. Juni 2024 wird der 2. Bio Gmüestag stattfinden. Ganz herzlich willkommen!



Bio-Genuss im Stedtli

SAVEURS BIO À MORAT

Die kulinarische Entdeckungsreise durch die Zähringerstadt Murten



Am Freitag, 22. und Samstag, 23. September 2023 fand das erste Mal der Bio-Genuss im Stedtli Murten statt. Im Rahmen des Projekts zur regionalen Entwicklung «Bio Gemüse und Tourismus Seeland» engagiert sich Murten Tourismus für die Förderung des nachhaltigen Tourismus und des Angebots an biologischen Produkten im Seeland.

Unsere Senioren und Seniorinnen hatten die Möglichkeit, den Bio-Genuss hautnah zu erleben. Zusammen mit unserem Team durchliefen wir am Freitag und Samstag das wunderschöne Stedtli Murten. Der Rundgang war ein Erlebnis für alle Sinne. An insgesamt sechs verschiedenen Standorten konnten die Gäste ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse geniessen. Vom Aperitif über Vorspeise, Hauptgericht, Käse, Dessert bis hin zu auserlesenen Weinen wurde alles geboten, um das leibliche Wohl zu verwöhnen. Während ca. drei Stunden erhielten wir die Möglichkeit, die Vielfalt und Qualität unserer regionalen Bio-Küche zu entdecken. Auch unser Restaurant war mit einem Stand vertreten und verwöhnte die Gäste mit den legendären Chäschüechli und Buchweizenchüechli.



An beiden Tagen konnten wir rund 50 angemeldete Personen zum gemeinsamen Rundgang begrüssen. Die Gäste wurden von unserem engagierten Team betreut. Leider hatten wir am Freitag mit schlechtem Wetter zu kämpfen, begleitet von Sturm und Regen. Doch am Samstag zeigte sich das Wetter von seiner besseren Seite und alle konnten den Rundgang in vollen Zügen bei spannenden Gesprächen und viel Gemütlichkeit geniessen. Schon jetzt freuen wir uns auf den Bio-Genuss im Stedtli am Freitag, 22. und Samstag, 23. Sept. 2024!

News vom Restaurant Kantonsschild



Bio-Restaurant zum Kantonsschild

Das Restaurant konnte ein erfreuliches Jahr verzeichnen. Nach den schwierigen Jahren in der Corona-Pandemie war es ermutigend zu sehen, dass deutlich mehr Besucher wieder unser Restaurant besuchten. Besonders erfreulich war auch die Gartensaison verlaufen. Die Gäste schätzen das schöne Ambiente draussen unter den Platanen sehr.

Leider hatten wir im Herbst mit vielen krankheitsbedingten Ausfällen von Mitarbeitern zu kämpfen. Es war eine riesige Herausforderung Ersatz zu finden. Schön hatten alle vom SeniorPlus Unterstützung angeboten. Dies erlaubte es uns auch, den Betrieb aufrechtzuhalten und alle Gäste mit dem gewohnten Komfort und feinem Essen zu verwöhnen.

Anfang November durften wir neu Kerstin Lüthi im Team vom Kantonsschild begrüßen. Mit viel Engagement half sie, trotz den vielen Ausfällen das Restaurant weiterhin geöffnet zu halten und unsere Kunden mit der gewohnten Aufmerksamkeit zu bedienen.

Auszeichnung mit der Bio Knospe

Freude herrschte im Frühjahr 2023, als unser Restaurant zwei von drei Sternen der «Bio Cuisine»-Knospe von Bio Suisse erhalten hat. Die zwei Sterne bedeuten, dass in unserem Restaurant zwischen 60 und 90 Prozent aller Produkte aus biologisch-zertifiziertem Anbau stammen. Mit dem Label «Bio Cuisine» will Bio Suisse die Sichtbarkeit der Knospe in der Gastronomie verbessern. Diese Auszeichnung ist für unser Restaurant ein Meilenstein und schafft bei Gästen Klarheit, Transparenz und Vertrauen. Dies bedeutet auch Wertschätzung und Anerkennung des Engagements zur Bio-Küche und die Philosophie des Restaurants wird bestätigt.



Auszeichnung mit dem Swiss Guest Award

Gemäss einer Erhebung zählt das Bio-Restaurant Kantonsschild zu den 20 besten Restaurants der Schweiz. Sie beruht auf einer Bewertung der Gäste. 4.9 von 5 möglichen Punkten – so gut hat das Restaurant bei der Gästebewertung des Swiss Guest Award abgeschnitten. Damit gehört es gemäss dieser Erhebung zu den 20 besten Restaurants der Schweiz.

Nach der Verleihung der Knospe «Bio Cuisine» von Bio Suisse im Januar schon die zweite nationale Auszeichnung in diesem Jahr. Eine riesige Ermutigung nach den mühsamen Pandemie Jahren für die ganze Mannschaft!





GAULT MILLAU | BÖNIGER TRANCHIERT

Das beste Chäschüechli der Schweiz!

Im «Kantonsschild» in Galmiz FR hat Beat Fasnacht wochenlang getüftelt und unserem Autor sein Rezept verraten.

Seit Mitte August gibt es im Bio-Restaurant zum Kantonsschild das «beste Chäschüechli der Schweiz». Beat und Markus haben wochenlang am Rezept herumexperimentiert, bis es soweit war, und wir diesen Klassiker unseren Gästen vorführen konnten.

Eher zufällig, wie Daniel Böniger von Gault-Millau schreibt, sei er auf dieses Chäschüechli gestossen. Nämlich im Juli beim Seeländer Bio-Gmüestag am Verpflegungsstand vom Kantonsschild. Gault-Millau-Tester Böniger kehrte einen Monat später im Bio-Restaurant in Galmiz ein. «Ich war erneut von diesem kleinen, perfekt gebräunten Kunstwerk begeistert», schreibt er. Beat und Markus wurden im August für das beste Chäschüechli der Schweiz im Restaurantführer Gault-Millau ausgezeichnet. Die Auszeichnung ehrt die beiden sehr.

Bis die kleine Käsespezialität aus knusprigem Mürbeteig und der rezent cremigen Füllung jedoch dem Geschmack der beiden Feinschmecker entsprach, tüftelten sie einige Wochen lang an der Rezeptur. «Der Mürbeteig aus Buchweizenmehl wird einen Tag vor der Fertigstellung zubereitet» erklärt Markus in seiner Produktionsstätte. Die 90 Gramm schweren, runden Teiglinge werden von ihm mit dem Nudelholz flach gerollt, geknont in die kleinen Backformen gedrückt und zu einem schönen, sternenförmigen Abschluss geformt. Danach verteilt er die Käsemischung aus geraffeltem Gruyère, Freiburger Vacherin und rezentem Appenzeller über den Teig. Die Produkte dazu stammen hauptsächlich vom Guglerahof. Ein Geheimnis des besten Chäschüechli ist neben dem speziellen Teil wohl auch die Würzmischung. Neben Salz und Pfeffer wird Muskat zur fein geraffelten Käsemischung beigefügt, zusätzlich noch Rahm und Ei.



Mittlerweile ist dieses berühmte Chäschüechli eine oft verlangte Spezialität in unserem Restaurant.

News vom SeniorPlus

Christine, Patrizia Madeleine, Beat, Colette, Jasmin, Lek, Karin (sitzend)



Fitness mit Karin Garbâa

Unser Fitnessstraining für Senioren und Seniorinnen unter der Leitung von Karin erfreut sich grosser Beliebtheit. Jede Woche kommen etwa 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an ihrem festen Trainingstag zusammen, um unter Karins Anleitung aktiv zu werden. Karin unterstützt die Senioren und Seniorinnen bei der Nutzung der Fitnessgeräte, beantwortet Fragen und fördert nicht nur die körperliche Aktivität, sondern auch das geistige Wohlbefinden durch Gedächtnistraining.

Neben dem Training haben sie die Möglichkeit, sich auf dem Massagebett oder Massagestuhl verwöhnen zu lassen. Für die kalten Tage steht zudem eine Infrarotkabine zur Verfügung, um für Entspannung und Wohlbefinden zu sorgen.

Das Fitnessstraining ist nicht nur eine Möglichkeit, die körperliche Fitness zu verbessern, sondern auch eine Gelegenheit für soziale Interaktion, Entspannung und persönliche Betreuung.



Fusspflege mit Christine Herren

Dieses Jahr durfte sich Christine über einen vollen Terminkalender freuen. Mittlerweile erhalten ca. 100 Kunden Anfang Jahr einen fixen Jahresplan. Im Durchschnitt kommen sie alle vier bis acht Wochen zur Fusspflege. Nur einzelne kommen unregelmässig.

Warum ist Fusspflege so wichtig? Eine regelmässige medizinische Pflege der Füsse kann dazu beitragen, dass Fussprobleme wie Hühneraugen, Schwielen und eingewachsene Nägel verhindert



werden. Durch die professionelle Behandlung werden abgestorbene Hautzellen und Nagelhaut entfernt, was das Risiko von Schmerzen und Verletzungen reduziert. Neben den körperlichen Vorteilen kann sich der Besuch auch positiv auf ihr seelisches Wohlbefinden auswirken. Es gibt kaum etwas Besseres, als das Gefühl, mit gepflegten Füßen wie auf Wolken zu schweben.

«Die Kunden verwöhnen, damit sie den Alltagsstress vergessen, jeden Augenblick geniessen und sich schon wieder aufs nächste Mal freuen» - dies ist Christine's Motivation!

Coiffure und Kosmetik mit Jasmin Kaltenrieder

Seit Oktober 2022 ist Jasmin Kaltenrieder Teil unseres Teams im Coiffure- und Kosmetiksalon. Der Salon ist erfolgreich mit ihr gestartet, aber es besteht noch Potenzial, um mehr Kunden zu gewinnen. Jasmin arbeitet von 08.00 bis 14.00 Uhr durchgehend, um den Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden.

Im vergangenen November organisierte Jasmin einen Schminkkurs, der auf grosses Interesse stiess und sehr gut besucht war. Alle Teilnehmerinnen zeigten sich äusserst interessiert und engagiert, was zu einer positiven und lehrreichen Erfahrung für alle Beteiligten führte.

Wir freuen uns, Jasmin in unserem Team zu haben und schätzen ihr Engagement und ihre Kreativität bei der Organisation von Veranstaltungen wie dem Schminkkurs, oder bei Bedarf ihrer Mithilfe im Restaurant. Ein grosser Vorteil für unsere Kundschaft ist auch, dass sie Termine bei uns kombinieren können und sich eine Wohlfühlzeit mit Coiffeur, Kosmetik, Fusspflege oder Massage gönnen können.

Wir sind zuversichtlich, dass unser Coiffure- und Kosmetiksalon weiterhin wachsen wird, und freuen uns darauf, noch mehr Kunden mit unseren Dienstleistungen zu begeistern.



Massage mit Lek Gaupp

In der Massagepraxis von Lek Gaupp werden unsere Senioren und Seniorinnen morgens mit verschiedenen Massagearten verwöhnt. Lek ist bekannt für ihre positive Ausstrahlung und ihr Engagement, was von unserer Kundschaft sehr geschätzt wird. Die Massagen, die sie anbietet, sind beliebt und tragen zur Entspannung und zum Wohlbefinden unserer Kunden bei. Obwohl Lek bereits viele zufriedene Senioren und Seniorinnen wohltuend massiert hat, weist ihr Kalender noch viele freie Kapazitäten auf. Schön wäre es, wenn noch etwas mehr Kunden das Angebot unserer Massagepraxis berücksichtigen würden.



Gruppenturnen im Let's go

Unter dem lebensbejahenden Motto «3L = Lernen, Lachen, Leisten» versammeln sich jeden Dienstagmorgen etwa 14 rüstige Teilnehmerinnen zum Gruppenturnen von SeniorPlus im Let's Go Fitness in Murten.

Unter der fachkundigen Leitung von Heinz Bangerter, Erwachsenensportexperte und seiner Stellvertreterin Ruth Schmutz, die seit über fünf Jahrzehnten als Leiterin der Frauenriege tätig ist, wird ein Programm geboten, das mehr als nur körperliche Ertüchtigung verspricht. Das Hauptziel des Angebots ist es, die Lebensqualität der Seniorinnen zu steigern, indem Sportlichkeit gefördert und soziale Interaktionen intensiviert werden. Gezieltes Krafttraining, Balance-Übungen und Sturzprävention stehen im Zentrum des Trainings, um den Teilnehmerinnen zu helfen, ihre Selbständigkeit und Mobilität im Alltag zu bewahren. Besonders beliebt sind die Turnstunden mit Ballonen und das Federballspiel, die nicht nur Spass machen, sondern auch die Koordination und Beweglichkeit fördern. Im Hochsommer verlagert sich das Training für etwa sechs Wochen nach draussen, wo die Gruppe beim Nordic Walking die Natur genießt. Ausserhalb der Turnstunden wird die Gemeinschaft durch gemeinsame Aktivitäten wie «Käfele» und gemeinsames Mittagessen gestärkt.

SeniorPlus bietet mit seinem Gruppenturnen ein umfassendes Konzept, das körperliche Fitness, geistige Agilität und soziale Interaktion in einer warmherzigen und einladenden Atmosphäre vereint. Die Teilnehmerinnen profitieren von einem ganzheitlichen Ansatz, der ihnen hilft, aktiv und lebensfroh zu bleiben.



Unsere Seniorinnen strickten 324 Mützli für Neugeborene

Interview mit Christine Herren, der Initiantin
dieser Aktion



Christine, wie bist du auf diese Idee gekommen?

Eine Kundin erzählte mir während der Fusspflege, dass sie von dieser Vereinigung gehört hätte. Um Frühgeborene vor Unterkühlung zu schützen hat «souffle2vie» 2017 das Projekt «Bonnets for Guinea» ins Leben gerufen. Was Ende 2016 mit dem kleinen blauen Hut für «Guineas Wunderkind» begann (lesen Sie seine Geschichte unter www.souffle2vie.ch), hat sich in kurzer Zeit zu einer grossen Erfolgsgeschichte entwickelt. Unsere Kundin meinte, an jedem Mützli, welches sie von nun an strickte, freue sie sich und der Gedanke einem Neugeborenem damit helfen zu können, sei Balsam für Ihr Herz.

Was hat dich motiviert dazu, bei souffle2vie auch mitzumachen?

Dieses Gespräch mit der Kundin hat mich sehr berührt. Auf der Webseite erfuhr ich mehr und mir war klar, hier machen wir mit! Mit Plakaten machten wir auf dieses Projekt aufmerksam. Der Erfolg liess nicht lange auf sich warten; schon bald erhielten wir die ersten Mützlis. Eine Kundin erzählte mir unter Tränen, dass es ihr momentan gesundheitlich nicht gut gehe. Mützlis zu stricken sei für sie im Moment genau das richtige und gäbe ihr Kraft. Sie strickte auch Wollsocken für Kinder und Erwachsene, die wir unseren Senioren/Seniorinnen zum Verkauf anboten. Den Erlös von Fr. 300.- haben wir auf das Spendenkonto einbezahlt.

Wieviele Mützlis wurden von unseren Seniorinnen gestrickt? In welcher Zeitspanne?

Wir konnten nach ca. 4 Monaten 324 Mützlis der Vereinigung «souffle2vie» übergeben.

Wer alles hat da mitgemacht?

Es waren alles Kundinnen vom Fitness und der Fusspflege.

Wohin hast du diese Káppli nun verschickt?

An Frau Béatrice Wolfrath und ihren Mann Thierry Wolfrath, die als Freiwillige die gesamte Logistik für dieses Projekt erledigen. Tag für Tag nehmen sie Pakete entgegen, lesen die Karten mit schönen Geschichten von Strickerinnen und bereiten den Transport der Mützlis per Containerschiff nach Guinea vor.

Planst du weitere Aktionen ?

Gerne unterstütze ich auch weitere Projekte, wenn sich etwas ergibt.

Strickst du selber auch in deiner Freizeit?

Wenn ich Zeit habe, dann stricke ich auch. Dies hilft mir zu entspannen. Über die Festtage strickte ich einen Winterpullover.

SeniorPlus-Ausflug an den Oeschinensee

Schon ein paar Tage vorher war das Kribbeln spürbar – so wie früher vor der Schulreise. Am Samstag, 3. Juni 2023, war es dann soweit: 45 Teilnehmerinnen und Teilnehmer hatten sich hinter dem SeniorPlus-Zentrum in Galmiz versammelt. Alle waren da, ausgerüstet mit superguter Laune, Stöcken und Rollatoren. Sogar zwei Hunde waren mit von der Partie! Mit drei Wieland-Bussen ging es dann los. 90 Minuten später waren wir an der Talstation in Kandersteg angekommen. Im Nu war die ganze Truppe mit der Gondelbahn oben angelangt. Wir bewunderten die wunderbare Aussicht auf die umliegende Bergwelt bei schönstem Sommerwetter. Zu Fuss oder mit dem E-Shuttle erreichten wir den Oeschinensee. Bei einem Café oder einem Gläsli Rosé genossen wir die Aussicht. Das anschliessende Mittagessen und die Stimmung waren grossartig. Der Höhepunkt des Tages war das gemeinsame Singen des Liedes, welches von Elisabeth Etter (SeniorPlus Fitnesssteilnehmerin) selbst gedichtet wurde.



Unfallfrei und um einen unvergesslichen Tag reicher sind wir am Abend wieder in Galmiz eingetroffen. Ein riesengrosses Dankeschön an alle Chauffeure und Organisatorinnen.

Beat Fasnacht



Team-Event nach Freiburg

Am Sonntag, 03. September 2023, versammelten sich alle Mitarbeiter - mit einzelnen Ausnahmen – vom Restaurant Kantonsschild und dem SeniorPlus. Eine gemütliche Zugfahrt führte uns nach Freiburg.



Nach einem kurzen Spaziergang warteten wir auf das Touristenzügli, welches uns auf einer interessanten Fahrt durch die Zähringerstadt und Agglomeration von Freiburg führte. Wir erfuhren viel Neues und Interessantes über unsere Kantonshauptstadt und hatten teilweise eine grandiose Aussicht auf die wunderschöne Stadt. Den Apero nahmen wir auf der Terrasse eines Restaurants ein, welches direkt an der Saane lag. Bei einem Glas Weisswein entstanden lustige Gespräche, welche auch das Team näher zusammenbrachte.

Beim anschliessenden Mittagessen wurden wir mit einem köstlichen Menü verwöhnt und wir verbrachten eine wunderbare Zeit miteinander. Es wurde viel gelacht und Geschichten ausgetauscht.

Der anschliessende Verdauungsspaziergang zurück in die Altstadt tat gut und manch einer kam etwas ins Schnaufen bei den vielen Treppen! Im Nähmaschinenmuseum «Musée Wassmer» erfuhren wir viel Wissenswertes über Nähmaschinen und viele andere ungewöhnliche Objekte. Wir reisten zurück in eine Zeit vor der Elektrizität und sahen z.B. die ersten Staubsauger, welche von Hand angetrieben wurden und Vieles mehr.



Zufrieden und gut genährt fuhren wir mit dem Zug zurück nach Galmiz.

Danke an die Organisatorin Christine Herren und an unseren lieben Chef.



Mithelfen

Möchten Sie Mitglied des Freundeskreises werden?

PLATIN: AB CHF 5000/JAHR

- 1 Bon im Wert von CHF 1'000.– für ein Essen mit Ihren Mitarbeitenden in unserem Restaurant zum Kantonsschild in Galmiz
- Erwähnung der Stiftung deStarts im CSR-Bericht
- Eintrag als Hauptsponsor auf unserer Website und in unserem Jahresbericht
- 20 % Rabatt bei unseren Dienstleistungen: Fusspflege, Massage und Coiffure

GOLD: AB CHF 1000/JAHR

- 1 Bon im Wert von CHF 200.– für ein Essen in unserem Restaurant zum Kantonsschild in Galmiz
- Erwähnung der Stiftung deStarts im CSR-Bericht
- Eintrag als Hauptsponsor auf unserer Website und in unserem Jahresbericht
- 15 % Rabatt bei unseren Dienstleistungen: Fusspflege, Massage und Coiffure

SILBER: AB CHF 500/JAHR

- 1 Bon im Wert von CHF 100.– für ein Essen in unserem Restaurant zum Kantonsschild in Galmiz
- Erwähnung der Stiftung deStarts im CSR-Bericht
- Eintrag als Sponsor auf unserer Website und in unserem Jahresbericht
- 10 % Rabatt bei unseren Dienstleistungen: Fusspflege, Massage und Coiffure

Jede Spende ist herzlich
willkommen!
Vielen Dank für
Ihre Unterstützung.

Werden Sie Mitglied im Freundeskreis der Stiftung deStarts. Dank Ihrem Mitwirken können weitere Projekte realisiert werden.

Interessiert? Melden Sie sich bitte bei Beat Fasnacht Tel. 079 205 31 89, beat@deStarts.ch

KONTAKTE



Stiftung de Starts
Hauptstrasse 77
3285 Galmiz
Tel. 026 418 93 90
info@destarts.ch
www.destarts.ch

Spendenkonto:
Freiburger Kantonalbank, 3280 Murten
PCK-Nr. 1-49-3, IBAN CH91 0076 8300 1506 5640 0



SeniorPlus
Hauptstrasse 76
3285 Galmiz
Tel. 026 418 93 97
info@seniorplus.ch
www.seniorplus.ch



Bio-Restaurant zum Kantonsschild

Tri-Tii AG
Bio-Restaurant Kantonsschild
Hauptstrasse 77
3285 Galmiz
Tel. 026 418 93 96
office@kantonsschild-galmiz.ch
www.kantonsschild-galmiz.ch

ANSPRECHSPERSON

Beat Fasnacht, Präsident Stiftung deStarts
Tel. 079 205 31 89
beat.fasnacht@destarts.ch

