

Jahresbericht

00
1
0
N

COSMEA 

Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Bericht des Präsidenten

Unser Verein bietet nebst Fachpersonal insgesamt schon 19 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und gleichzeitig Bezüger einer IV-Rente im Restaurant eine Arbeit an. Für diese Mitarbeitenden war das Jahr 2018 ein recht stabiles Jahr, denn wir haben seit Eröffnung des Restaurant Loë noch nie so viele Arbeitsstunden erreicht. Es ist auffallend und schön zu beobachten, wie diese Arbeit und der entsprechend geordnete Tagesinhalt sehr geschätzt wird. Dies führt wiederum zu einem gestärkten Selbstwertgefühl für den notwendigen Alltag.



Reto Müller, Präsident

Eine grosse Herausforderung stand uns im Frühjahr 2018 bevor. Unsere Betriebsleiterin der ersten Stunde – Rita Petautschnig – ging in Rente. Das Restaurant Loë trug ihre Handschrift. Rita war seit Eröffnung des Restaurant Loë im Mai 2005 mit ganzem Herzen und vollem Einsatz mit dabei. Ich bin sehr dankbar, dass es der Nachfolgerin, Jasmin Ineichen, innert kurzer Zeit gelungen ist, das Restaurant mit allen Mitarbeitenden hervorragend weiterzuführen, so dass es eine Erfolgsgeschichte geblieben ist.

Erstmals seit 2012 und erst zum zweiten Mal seit der Gründung vor 14 Jahren konnten wir einen kleinen Gewinn ausweisen. Dabei betrug der Restaurantumsatz beachtliche Fr. 870'000. Durch die intensive Betreuung der Menschen mit einer Behinderung sind die Personalkosten gegenüber einem Normalbetrieb naturgemäss sehr hoch. Durch die eingangs erwähnte Erhöhung der Arbeitsstunden, wurden höhere Beiträge durch den Kanton zur Betreuung dieser Menschen vergütet. Dies trug ebenfalls zur Verbesserung des Ergebnisses gegenüber den Vorjahren bei.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, speziell unserer Betriebsleiterin Jasmin Ineichen und der in Pension gegangenen Rita Petautschnig. Ebenfalls ein grosses Dankeschön geht an unseren Geschäftsstellenleiter Tino Morell und meine Vorstandskollegen sowie an die privaten Sponsoren, welche dem Verein hilfsbereit oder finanziell zur Verfügung stehen.



Das für das Restaurant Loë bedeutungsvollste Ereignis stand im Frühjahr 2018 an. Die langjährige Betriebsleiterin Rita Petautschnig ging in die wohlverdiente Pension. Sie leitete nicht nur das Restaurant seit Betriebsaufnahme 2005 sondern war auch für die Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung stets die erste Ansprechperson. Dank ihrem Einsatz, der weit über das Übliche hinausging, hat sich sowohl der eigentliche Restaurantbetrieb wie auch die Begleitung, Unterstützung und Förderung der Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung über all die Jahre vorbildlich entwickelt.



Tino Morell, Geschäftsstelle

Auf den gleichen Zeitpunkt hin orientierte sich auch die ebenfalls viele Jahre im Restaurant Loë tätige, für die Betreuung der Mitarbeitenden zuständige Heidi Grest beruflich neu.

Neue Betriebsleitung

Der Vorstand des Vereins Cosmea war herausgefordert, eine adäquate Nachfolge für die Betriebsleitung zu finden und die Kontinuität auf hohem Niveau sicherzustellen.

Der Übergang ist vollauf gelungen. Betrieb und Betreuung konnten mit der gewohnten Qualität weitergeführt werden. Mit der neuen Leiterin, Jasmin Ineichen, hat eine initiative, engagierte, mit viel Fachwissen und Weitblick ausgestattete Frau den Betrieb übernommen. Und auch der neue Betreuer, Ralf-Arno Hütten, hat sich schnell in die Besonderheiten des Betriebs eingearbeitet und als Ansprechperson der psychisch behinderten Mitarbeitenden etabliert.

Höchstwerte bei der Betreuung

Der Ausweis 2018 belegt die erfreuliche Entwicklung auch in Zahlen. Der Umsatz bewegt sich weiterhin auf hohem Niveau. Die bisherigen Stammgäste sind dem Restaurant treu geblieben und neue sind dazu gekommen. Die Arbeitersituation sowohl bei den Klienten wie auch bei den Festangestellten ist stabil. Bei den bezahlten Arbeitsstunden für Klienten (19'233 Stunden), den abgerechneten IBB-Tagen (3'583 Tage) und der Anzahl Angestellter mit psychischer Behinderung (19 Personen per 31.12. 2018) sind Höchstwerte erreicht worden. Dasselbe lässt sich von den absolvierten Schnuppertagen sagen und als Folge davon sind erstmals seit längerer Zeit auch wieder potentielle Klienten auf der Warteliste zu finden. Für Einzelheiten dazu sei auf die Statistik 2018 (siehe Seite 7) verwiesen.

Dass der Betrieb etabliert und gut geführt wird, bestätigt der Bericht des kantonalen Sozialamtes zum Aufsichtsbesuch. Der Leiter Behindertenintegration und der Stabsmitarbeiter Qualitätsmanagement haben das Restaurant Loë im November 2018 im Rahmen der Aufsichtsfunktion des Sozialamtes besucht, den Betrieb besichtigt, Einsicht in diverse Unterlagen genommen und Gespräche mit den leitenden Personen und einer Vorstandsvertretung geführt.

Neues in der Gastronomie

Das Bewährte bewahren und Neues versuchen – so könnte das Motto der neuen Crew betitelt werden. Einige Neuerungen sind bereits eingespurt. Ab 2019 wird das Restaurant Loë bei dem von GastroGraubünden angebotenen Kulinarik-Pass «Spezialitads Grischunas» dabei sein. Für Fr. 99.90 kann dabei 3-mal ein 3-Gang Menü inklusive 3 dl Wasser und einem Kaffee in über 80 Restaurants in ganz Graubünden eingenommen werden. Im Weitern sind verschiedene Abendveranstaltungen mit den regionalen Lieferanten vorgesehen. Bereits eingeplant sind die Veranstaltungen «Beer and Dine mit Churer Stadtbier» und «Wine and Dine mit Philipp Grendelmeier, Zizers».

Zusammengefasst darf somit festgehalten werden: der Übergang der Betriebsleitung ist gelungen, das Geschäftsjahr 2018 war erfolgreich und die Zukunft sieht erfreulich aus.



lois

RESTAURANT



Das Restaurant ist während folgenden Zeiten geöffnet:

Montag und Dienstag 9.00 Uhr – 17.00 Uhr

Mittwoch bis Freitag 9.00 Uhr – 22.00Uhr

Sonntag 10.30 Uhr – 17.00 Uhr

Samstag Ruhetag

(bei Gesellschaften auf Anfrage auch längere Öffnungszeiten)

Statistik 2018 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2018 und Vergleich Vorjahre
(psychisch behinderte Mitarbeitende)

	2018	2017	2016	2015	2014
Bezahlte Arbeitsstunden	19'233	17'226	18'070	18'361	16'218
- davon Ausfallstunden	1'814	1'640	859	1'149	605
Unbezahlte Ausfallstunden	1'089	675	643	500	546
Angestellte per 31.12.	19	17	15	17	14
Anzahl IBB-Tage	3'583	3'294	3'408	3'516	3'272
Bewerbungen	9	10	4	11	5
Neue Einstellungen	4	4	1	5	2
Austritte	2	3	3	2	4
Warteliste per 31.12.	4	0	0	2	0
Absolvierte Schnuppertage	79	70	57	63	25

Die Reihenfolge der Gönner steht in keinem Zusammenhang mit der Höhe der geleisteten Beiträge.

- Stiftung Fürstl. Kommerzienrat
- TRM Treuhand Reto Müller Chur
- Treuhandkanzlei AG Chur
- Swissbroke AG Chur
- Diverse nicht genannt sein wollende Gönner

Bilanz per 31. Dezember 2018

	31.12.2018	Vergleich 31.12.2017
Aktiven		
Flüssige Mittel	673'505	690'188
Debitoren	11'324	24'226
Warenvorräte	30'800	37'000
Aktive Rechnungsabgrenzungen	71'336	52'651
Total Umlaufvermögen	786'965	804'065
Einrichtungen und Apparate	9'760	13'000
Total Anlagevermögen	9'760	13'000
Total Aktiven	<u><u>796'725</u></u>	<u><u>817'065</u></u>
Passiven		
Kreditoren	101'996	134'175
Passive Rechnungsabgrenzungen	19'000	14'500
Total Fremdkapital	120'996	148'675
Vereinsvermögen	668'390	701'152
Spendeneinnahmen	5'345	16'642
Jahresergebnis	1'993	-49'404
Total Eigenkapital	675'729	668'390
Total Passiven	<u><u>796'725</u></u>	<u><u>817'065</u></u>

Erfolgsrechnung 2018

	2018	Vergleich 2017
Ertrag		
Einnahmen Restaurant	870'691	884'244
./. Mehrwertsteuer	-44'405	-45'981
Total Ertrag	826'286	838'263
Aufwand		
Warenaufwand	264'993	277'280
Personalaufwand	742'268	723'000
Betreuungszulagen Kantone	-394'915	-346'447
Sachaufwand	125'852	126'793
Unterhalt Betriebsanlagen	27'765	46'622
Mietaufwand	54'570	55'265
Zinsaufwand	520	555
Abschreibungen	3'240	4'600
Total Aufwand	824'293	887'668
Gewinn/Verlust	1'993	-49'405
	826'286	838'263

T N C T R E U H A N D N O R B E R T C A V E G N A G

TREUHANDKANZLEI

MÜLLER & CAVEGN

**Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision
an die Mitgliederversammlung des
Verein Cosmea, Chur**


Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) des **Verein Cosmea** für das am 31. Dezember 2018 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung mit einer Bilanzsumme von chf 796'724.99 und einem Jahresgewinn von chf 1'993.11 nicht Gesetz und Statuten entspricht.

TNC Treuhand Norbert Cavegn AG


Norbert Cavegn
zugelassener Revisionsexperte
eidg. dipl. Treuhandexperte

Chur, 11. März 2019

Beilagen:

- Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung, Anhang)

Vorstand

Präsident

Müller Reto, Chur
eidg. dipl. Treuhandexperte

Vizepräsident

Domenig Jürg, Chur
Dr. iur., Geschäftsführer
hotelleriesuisse Graubünden

Gadient Brigitta M., Chur
lic. iur., LL.M., a. Nationalrätin

Müller Esther, Chur
Kaufrau

Stäbler Roman, Thusis
Geschäftsleiter Spitex Viamala

Tischhauser Marc, Domat/Ems
lic. oec. publ., Geschäftsführer GastroGraubünden

Vinzens Alois, Domat/Ems
lic. oec., Vorsitzender der Geschäftsleitung
der GKB

Geschäftsstelle

morell Beratung im
Gesundheitswesen

Morell Tino, lic. oec.
Susenbühlstrasse 42, 7000 Chur
info@cosmea, www.cosmea.ch

Betrieb

Restaurant Loë
Chur

Ineichen Jasmin, Betriebsleiterin
Loëstrasse 161, 7000 Chur
Tel. 081 353 28 28
www.cosmea.ch, www.restaurantloe.ch



