

Jahresbericht

COSMEA 

Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Bericht des Präsidenten

Die Corona-Pandemie stellte das Restaurant Loë innerhalb kurzer Zeit vor grosse Probleme – und unseren Alltag auf den Kopf. Covid-19 hat fast alle Lebensbereiche verändert. Wann das Restaurant Loë wieder ohne Einschränkungen betrieben werden kann, bleibt weiterhin unsicher.

Dank den originellen Ideen sowie der Flexibilität unserer Betriebsleiterin Jasmin Ineichen konnten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer psychischen Beeinträchtigung auch während des Lockdowns beschäftigt werden. Die sozialen Kontakte und die Beschäftigung sind ungemein wichtig für den Alltag und die Stabilisierung ihrer Lebenssituation.

Dank den erhaltenen Kurzarbeitsentschädigungen und den Härtefallgelder konnten wir das Restaurant Loë im abgelaufenen Geschäftsjahr kostendeckend führen, obwohl der Umsatz gegenüber dem Vorjahr von Fr. 925'000 auf Fr. 530'000 gesunken ist. Was natürlich auch zum kostendeckenden Ergebnis geführt hatte, war die während dem Lockdown durchgehende Finanzierung des Sozialamtes für die Betreuung der Menschen mit einer Beeinträchtigung. Unsere früher gebildeten Reserven erlaubten es uns zudem, alle Angestellten immer zu 100% zu entlohnen, so dass niemand finanzielle Einbussen erleiden musste.

Jasmin Ineichen als Betriebsleiterin ist es auch in diesem bewegten Jahr hervorragend gelungen, das Restaurant Loë mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu leiten. Ich danke ihr von Herzen für ihren grossen und unermüdlichen Einsatz. Ein grosses Dankeschön auch an Tino Morell, der unsere Geschäftsstelle seit der Gründung im Jahr 2005 bis zu seiner Pensionierung im Jahr 2020 erfolgreich geleitet hat. Ebenfalls Danke an meine Vorstandskollegen sowie an die privaten Sponsoren, welche dem Verein hilfsbereit oder finanziell zur Verfügung stehen.



Reto Müller, Präsident



Anfangs Jahr sah alles sehr vielversprechend aus und wir freuten uns alle sehr auf das wohl strenge Jahr, dass uns bevorstand. Für das Jahr 2020 standen wieder einige Highlights auf unserem Plan.

Wir wollten zwei Wine & Dine durchführen, die wir leider beide aufgrund von Covid-19 absagen mussten. Anfangs März erhielten wir die ersten Absagen von Gruppenveranstaltungen aufgrund der Bestimmungen durch den Bund und am 15. März dann die Gewissheit, dass wir das Loë für eine lange Zeit nicht mehr öffnen werden.



Jasmin Ineichen
Betriebsleiterin

Im und nach dem Lockdown

Innert kürzester Zeit musste also ein Plan her, um unsere Klienten zuhause zu beschäftigen. Wir haben von Beginn an mit den Klienten telefonischen Kontakt gepflegt. Wir haben verschiedene Wochenaufgaben gestaltet, die wir zu den Klienten nach Hause brachten und von denen sie im Gruppenaustausch berichten sollten.

Sie konnten aus einem Pack Pizokel ein Gericht zaubern mit mindestens vier Zutaten und dies in einem Rezeptbuch aufschreiben. Wir haben ihnen Gartenerde und Samen vorbeigebracht und sie durften daraus Pflanzen ziehen. Wir haben sie gebeten ihr Lieblingsrezept ins Rezeptheft einzutragen, um in Anschluss an den Lockdown ein Kochbuch daraus zu gestalten. Wir haben für sie eine Kuchenmischung hergestellt, die sie mit Milch und Öl zusammenrühren mussten, um daraus einen Schoggikuchen zu machen und wir haben ihnen Salzteig gebracht, um daraus etwas zu modellieren.

Die Aufgaben kamen bei den Klienten sehr gut an und die Rückmeldungen auf WhatsApp in unserer Gruppe waren sehr gross. Sie probierten sich auch gegenseitig mit Videos zu motivieren und zeigten was sie alles erlebten und was sie gerade machten.

Am 1. Mai 2020 hat unsere neue Leitung Betreuung, Karin Heimgartner, die Arbeit aufgenommen. Sie hat sich via Brief bei den Klienten vorgestellt und ein wenig aus ihrem Leben erzählt. Wir haben die Klienten gebeten ebenfalls einen Brief an Karin zu schreiben, um sich auch vorzustellen. Alle haben mitgemacht und sich auf ihre Art bei Karin vorgestellt. Am 11. Mai 2020 durften wir das Restaurant wieder eröffnen. Die Stimmung im Team war vom ersten Tag an super und alle haben sich riesig gefreut einander zu sehen und endlich wieder arbeiten zu dürfen.

Aufgrund des konsequent durchgesetzten Schutzkonzepts vom Restaurant fühlten sich unsere Klienten und auch unsere Gäste von Anfang an und zu jeder Zeit sicher und gaben uns immer wieder sehr positive Rückmeldungen. Bis zu den Sommerferien haben wir das Restaurant bedacht und langsam wieder hochgefahren. Zuerst nur am Mittag, dann ab Juni zusätzlich am Freitagabend und erst nach den Sommerferien wieder zu den regulären Öffnungszeiten.

Kurz vor unseren Sommerferien haben wir einen Grillabend veranstaltet. Die Stimmung war entspannt, das Grillfleisch saftig und die Temperaturen luden zum langen Verweilen ein.

Die Bilderausstellung mit der PDGR starteten wir leider ohne Vernissage. Die Wildzeit haben wir wieder mit unserem «Waidmann`s Heil-Bufferet» eröffnet. Es war ein wunderschöner Anlass mit vielen bekannten Gesichtern. Leider war uns in diesem Moment nicht bewusst, dass dies gleichzeitig auch der letzte Anlass im Jahr 2020 sein wird.

Takeaway und Loë-Geschenke

Ende Oktober wurde dann der Loë-Sack ins Leben gerufen. Der Stoffsack ist zu verschiedenen Themen gefüllt mit feinsten Loë-Produkten. Wir hatten Wild im Sack angeboten, danach Raclette im Sack und nun verkaufen wir Brunch im Sack.

Unser Ziel war es, das unsere Gäste weiterhin Spezialitäten vom Loë geniessen können und unsere Klienten beschäftigt sind mit der Zubereitung oder dem Verpacken der Lebensmittel.

Raclette und Brunch waren Volltreffer und liefen sehr gut als Firmengeschenke für Mitarbeiter.

Da die Gästezahlen im November rückläufig waren haben wir angefangen mit den Klienten zu basteln. Die Klienten stellten unter anderem Adventskränze, Bienenwachstücher und Kerzenständer her.

Ab dem 5. Dezember hiess es von der Bündner Regierung, dass alle Restaurants schliessen müssen. Wir haben daraufhin auf Takeaway umgestellt und zusammen mit den Klienten gekocht, gebastelt und geputzt bis zu unseren Weihnachtsferien.

Wann geht es weiter?

Diese Frage hat uns im vergangenen Jahr sehr oft beschäftigt und tut dies leider auch jetzt zu Jahresbeginn. Wir haben für das Jahr 2021 viele neue Ideen, auf die wir uns sehr freuen.

loš

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 2020 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2020 und Vergleich Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeitende)

	2020	2019	2018	2017	2016
Bezahlte Arbeitsstunden	17'008	18'481	19'233	17'226	18'070
- davon Ausfallstunden	1'235	1'029	1'814	1'640	859
Unbezahlte Ausfallstunden	97	1'094	1'089	675	643
Angestellte per 31.12.	19	19	19	17	15
Anzahl IBB-Tage	3'360	3'561	3'583	3'294	3'408
Bewerbungen	4	12	9	10	4
Neue Einstellungen	1	4	4	4	1
Austritte	1	4	2	3	3
Warteliste per 31.12.	0	6	4	0	0
Absolvierte Schnuppertage	25	161	79	70	57

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

- Caritatis Stiftung
- treuhand-kanzlei Müller & Partner AG
- treuhand-kanzlei AG Chur
- Stiftung Fürstl. Kommerzienrat
- Swissbroke AG Chur
- Diverse nicht genannt sein wollende Gönner

Bilanz per 31. Dezember 2020

		Vergleich
	31.12.2020	31.12.2019
Aktiven		
Flüssige Mittel	658'569	748'682
Debitoren	508	7'684
Warenvorräte	21'200	31'300
Aktive Rechnungsabgrenzungen	176'549	58'008
Total Umlaufvermögen	856'826	845'674
Einrichtungen und Apparate	3'280	6'520
Total Anlagevermögen	3'280	6'520
Total Aktiven	<u><u>860'106</u></u>	<u><u>852'194</u></u>
Passiven		
Kreditoren	85'189	104'801
Passive Rechnungsabgrenzungen	12'000	12'000
Total Fremdkapital	97'189	116'801
Vereinsvermögen	735'392	675'729
Spendeneinnahmen	25'250	28'400
Jahresergebnis	2'275	31'264
Total Eigenkapital	762'917	735'393
Total Passiven	<u><u>860'106</u></u>	<u><u>852'194</u></u>

Erfolgsrechnung 2020

	2020	Vergleich 2019
Ertrag		
Einnahmen Restaurant	533'010	923'735
./. Mehrwertsteuer/Debitorenverluste	-28'930	-47'110
Ausserordentlicher Erfolg (Versicherung)	28'930	0
Ausserordentlicher Erfolg (Härtefallentschädigung)	75'000	0
Total Ertrag	<u><u>608'010</u></u>	<u><u>876'625</u></u>
Aufwand		
Warenaufwand	173'032	259'833
Personalaufwand	646'229	749'546
Betreuungszulagen und Ausbildungsbeiträge Kantone	-419'213	-400'464
Sachaufwand	131'256	129'273
Unterhalt Betriebsanlagen	37'334	45'510
Mietaufwand	33'406	57'894
Zinsaufwand	451	529
Abschreibungen	3'240	3'240
Total Aufwand	<u><u>605'735</u></u>	<u><u>845'361</u></u>
Gewinn	<u><u>2'275</u></u>	<u><u>31'264</u></u>
	<u><u>608'010</u></u>	<u><u>876'625</u></u>

TNC TREUHAND NORBERT CAVEGN AG

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 2020 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 860'105.98 und einem Jahresgewinn von chf 2'274.33 nicht Gesetz und Statuten entspricht.

TNC Treuhand Norbert Cavegn AG


Norbert Cavegn
zugelassener Revisionsexperte
eidg. dipl. Treuhandexperte

Chur, 16. April 2021

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 Kauffrau Stäbler Roman, Thusis Geschäftsleiter Spitex Viamala Tischhauser Marc, Domat/Ems lic. oec. publ., Geschäftsführer GastroGraubünden Vinzens Alois, Domat/Ems lic. oec. HSG/dipl. Wirtschaftsprüfer/Verwaltungsrat

Geschäftsstelle

treuhand-kanzlei Müller&Partner AG	Bahnhofplatz 7, 7001 Chur Tel. 081 252 55 62 trm@iprolink.ch www.treuhand-kanzlei.ch
---------------------------------------	---

Betrieb

Restaurant Loë Chur	Ineichen Jasmin, Betriebsleiterin Loëstrasse 161, 7000 Chur Tel. 081 353 28 28 info@cosmea.ch, www.cosmea.ch www.restaurantloe.ch
------------------------	---



*Zeit,
die wir
uns nehmen,
ist
Zeit,
die uns
etwas gibt.*

-Ernst Ferrell-

