

Jahresbericht

Bericht des Präsidenten

Auch das Jahr 2022 war noch beeinflusst von der Corona-Pandemie, wenn auch nicht mehr so stark wie die Jahre 2020 und 2021. Die Probleme und Herausforderungen wurden kleiner und ab Frühjahr 2022 konnte das Restaurant Loë wieder auf Normalbetrieb umstellen, auch wenn es noch Auswirkungen im Konsumverhalten der Gäste gab. Nun war es endlich an der Zeit, sich wieder auf die Zukunft ohne Corona zu fokussieren.

Unser Verein bietet nebst Fachpersonal insgesamt 17 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und gleichzeitig Bezüger einer IV-Rente im Restaurant eine Arbeit an. Diese Menschen werden in unserem Betrieb an dem gemessen, was sie können und nicht an dem was sie nicht können. Das wird sehr geschätzt und führt wiederum zu einem gestärkten Selbstwertgefühl für den notwendigen Alltag. Zusätzlich ergibt die Arbeit im Restaurant eine sinnvolle Tagesstruktur.

Im abgelaufenen Geschäftsjahr betrug der Umsatz wieder beachtliche Fr. 725'000. Dies, obwohl wir seit Oktober 2022 das Restaurant einen Tag mehr geschlossen haben, da auch wir nicht vom Fachkräftemangel verschont blieben. Schwieriger bestätigt sich einmal mehr die ungünstige Kostenstruktur. Durch die intensive Betreuung der Menschen mit einer Beeinträchtigung sind die Personalkosten gegenüber einem Normalbetrieb naturgemäss sehr hoch, auch wenn uns der Kanton mit Betreuungsbeiträgen massgebend unterstützt. Den Verlust von rund Fr. 60'000 trotz Härtefallentschädigungen und Spenden konnten wir aus dem bestehenden Eigenkapital decken. Das Eigenkapital des Vereins Cosmea ist trotz dieses Verlustes weiterhin erfreulich.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, speziell unserer Betriebsleiterin Jasmin Ineichen für ihren beispiellosen und unermüdlichen Einsatz. Ebenfalls Danke an meine Vorstandskollegen sowie an die privaten Sponsoren, welche den Verein Cosmea finanziell unterstützten.



Reto Müller, Präsident



Nichts ist so beständig wie der Wandel
Heraklit



Jasmin Ineichen
Betriebsleiterin

Der Start ins neue Jahr

Auch in dieses Jahr starteten wir mit Covid. Bis Mitte Februar durften wir ausschliesslich mit der 2G-Regel funktionieren. Die Erleichterung war spürbar, als die Massnahmen fielen und wir uns wieder normal bewegen konnten. Rückblickend gesehen haben wir gemeinsam als Team die Covid-Zeit mehr als nur gut bewältigt, wir hatten keine neuen Klinikaufenthalte, wir hatten mehr Präsenzzeit der Klienten in sehr schwierigen Zeiten, der Vorstand musste keine Kündigungen aussprechen und hat während der ganzen Pandemie den vollen Lohn ausbezahlt, wir waren einfach da füreinander und haben die Zeit zusammen genutzt.

Ausbildung

Ab Ende März durften wir zusätzlich noch einen Ausbildungsplatz EFZ in der Küche anbieten. Wir haben den Lernenden aus einem anderen Betrieb übernommen und er wird im Sommer 2023 seine Ausbildung abschliessen. Zurzeit bilden wir insgesamt zwei Lernende aus, um am Schluss wieder neue Berufsprofis auf dem Gastro-Stellenmarkt zu haben und dem Fachkräftemangel ein wenig entgegenzuwirken.

Wechsel des Küchenchefs

Ein weiterer Wandel ereignete sich im September 2022. Unser langjähriger Küchenchef Pasquale D'Ambrosio hat uns verlassen, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Für sein Engagement und seine Standards, die er eingebaut hat, sind wir ihm sehr dankbar und wünschen ihm privat und beruflich alles Gute. Unser langjähriger Sous Chef, Johannes Goller, hat sich daraufhin bereit erklärt den Posten des Küchenchefs zu übernehmen. Dies ist ihm bis jetzt auch sehr gut gelungen. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre mit Dir an der Seite!



Aufgrund des rückläufigen Sonntagsgeschäfts und des fehlenden Kochs haben wir dann entschieden ab Oktober Samstag und Sonntag das Restaurant zu schliessen und somit allen Mitarbeitern eine Fünf-Tagewoche zu ermöglichen. Dies zum Gesundheitsschutz der Mitarbeiter und auch um Kosten zu sparen für die schwachen Sonntage.

Während Corona ist, ebenfalls die Idee entstanden den Klienten eine kreative Produktion (kurz Produktiv) zu ermöglichen. Diese Arbeit verleiht den Klienten Abwechslung im Arbeitsalltag, hilft ihnen mit den Händen andere Bewegungen zu machen und der Betrieb profitiert von schönen Tischdekorationen und einer Verkaufs-Vitrine im Restaurant. Diese ist voller Produkte aus dem Loë, von hausgemachter Pasta bis zu dekorativen Windlichtern mit Sprüchen ist alles dabei.

Ausblick

Mit dem Jahr 2023 erwarten uns wieder viele neue Veränderungen. Wir öffnen zusätzlich am Ostersonntag, Muttertag und Pfingstsonntag für unsere Gäste. Am Ostersonntag machen wir einen Oster-Brunch, am Muttertag und Pfingstsonntag ein gluschtiges 3 Gang Menü.

In der Produktiv-Abteilung ist eine Loë-Handcreme geplant, die wir in Zusammenarbeit mit feeling Schweiz herstellen. Feeling Schweiz liefert uns die Basis und wir tüfteln mit ätherischen Ölen an der perfekten und unverwechselbaren Handcreme fürs Loë.

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

Samstag und Sonntag Ruhetag

(bei Gesellschaften auf Anfrage auch längere Öffnungszeiten)

Statistik 2022 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2022 und Vergleich Vorjahre (psychisch beeinträchtigte Mitarbeitende)

	2022	2021	2020	2019	2018
Bezahlte Arbeitsstunden	15'500	18'466	17'008	18'481	19'233
- davon Ausfallstunden	1'300	1'100	1'235	1'029	1'814
Angestellte per 31.12.	17	17	19	19	19
Anzahl IBB-Tage	3'369	2'900	3'360	3'561	3'583
Bewerbungen	5	7	4	12	9
Neue Einstellungen	1	3	1	4	4
Austritte	1	3	1	4	2
Warteliste per 31.12.	0	0	0	6	4
Absolvierte Schnuppertage	43	37	25	161	79

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

- Rackwitz Fürsorgestiftung
- Stiftung Fürstl. Kommerzienrat
- Assepro AG, Chur
- Diverse nicht genannt sein wollende Gönner

Bilanz per 31. Dezember 2022

	31.12.2022	Vergleich 31.12.2022
Aktiven		
Flüssige Mittel	612'222.11	667'859.33
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	5'155.20	2'024.40
Vorräte	16'300.00	20'800.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	66'951.75	97'069.80
Total Umlaufvermögen	700'629.06	787'753.53
Sachanlagen	1.00	1.00
Total Anlagevermögen	1.00	1.00
Total Aktiven	<u>700'630.06</u>	<u>787'754.53</u>
Passiven		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	91'475.92	97'214.77
Passive Rechnungsabgrenzungen	1'500.00	23'000.00
Kurzfristige Verbindlichkeiten	92'975.92	120'214.7
Schwankungsfond	-208'790.22	-113'413.02
Fondskapital	-208'790.22	-113'413.02
Grundkapital	0.00	0.00
Gebundenes Kapital	0.00	0.00
Freies Kapital	816'444.36	780'952.78
Organisationskapital	816'444.36	780'952.78
Total Passiven	<u>700'630.06</u>	<u>787'754.53</u>

Betriebsrechnung 2022

	Saldo	Vorjahr
Ertrag		
Freie Zuwendungen	18'500.00	5'000.00
Beiträge der öffentlichen Hand	382'302.57	385'217.55
Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	687'902.79	405'591.05
Betriebsertrag	1'088'705.36	795'808.60
Aufwand		
Direkter leistungsbezogener Aufwand	-241'875.15	-150'661.68
Personalaufwand	-792'077.95	-688'860.24
Sachaufwand	-198'655.23	-155'570.53
Abschreibungen	0.00	-3'279.00
Finanzaufwand	-354.65	-427.25
Total Betriebsaufwand	-1'232'962.98	-998'798.70
Betriebsergebnis	-144'257.62	-202'990.10
Ausserordentlicher Ergebnis	84'372.00	107'612.90
Ergebnis vor Veränderung des Fondskapitals	-59'885.62	-95'377.20

TNC TREUHAND NORBERT CAVEGN AG

TREUHANDKANZLEI

MÖLLER & CAVEGN

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision
an den Vorstand des
Verein Cosmea, Chur

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung, Geldflussrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals und Anhang) des **Verein Cosmea** für das am 31. Dezember 2022 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft. In Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER 21 unterliegen die Angaben im Leistungsbericht keiner Prüfungspflicht der Revisionsstelle.

Für die Aufstellung der Jahresrechnung in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER 21, den gesetzlichen Vorschriften und den Statuten 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 kein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER vermittelt und nicht Gesetz und Statuten entspricht.

TNC Treuhand Norbert Cavegn AG



Norbert Cavegn
eidg. dipl. Treuhandexperte
zugelassener Revisionsexperte

Chur, 17. April 2023

Beilage:

- Jahresrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung, Geldflussrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals und 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

Restaurant Loë
Chur

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



