

# Jahresbericht

**COSMEA** 

Arbeitsplätze für Menschen mit  
psychischer Behinderung

Das Restaurant Loë ist und bleibt eine Erfolgsgeschichte.

Das Restaurant Loë feiert in diesem Jahr den 15. Geburtstag. Es sind inzwischen 30 Angestellte auf der monatlichen Lohnliste, 19 davon sind Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und gleichzeitig Bezüger einer IV-Rente. Beim Start am 1. Mai 2005 waren es knapp die Hälfte! Das ist eine enorme Entwicklung. Es zeigt auch, dass die Nachfrage für solche Arbeitsplätze gross war und ist. Viele Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung wollen arbeiten, es fehlt vielfach an geeigneten Arbeitsplätzen bzw. Möglichkeiten. Für mich ist es schön zu beobachten, wie gut sich diese Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter teilweise weiterentwickeln und an Motivation und Selbstvertrauen dazugewinnen. Das zeigt sich eindrücklich bei der nachfolgenden Statistik in diesem Jahresbericht, wonach die Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung deutlich weniger ausfallen und stabiler werden.

Nebst dieser erfreulichen personellen Entwicklung konnten wir im abgelaufenen Geschäftsjahr einen Gewinn von rund Fr. 30'000 ausweisen. Dies bei einem inzwischen beachtlichen Umsatz von Fr. 925'000. Zum Vergleich: im Jahre 2006 betrug der Umsatz noch Fr. 390'000. Somit konnte ein weiteres Ziel – nämlich einen kostendeckenden Betrieb zu führen – erreicht werden.

Jasmin Ineichen ist es in ihrem ersten vollen Jahr als Betriebsleiterin hervorragend gelungen, das Restaurant Loë sowohl menschlich wie auch wirtschaftlich zu führen. Das Jahr 2019 ist das Erfolgreichste seit unserer Eröffnung im Jahr 2005.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, speziell unserer Betriebsleiterin Jasmin Ineichen für ihren grossen und unermüdlichen Einsatz. 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.



Reto Müller, Präsident



*Erfolge muss man langsam löffeln,  
sonst verschluckt man sich an ihnen.*

Dieser sehr weise Satz kommt von Erika Pluhar und sie hat aus meiner Sicht ins Schwarze getroffen. Das letzte Jahr war für uns alle prägend mit vielen neuen Ideen, Umgestaltungen und doch war allen bewusst – was gut ist, braucht keine Veränderung! Wir hatten uns vorgenommen im Bereich «Abendessen» noch mehr Gäste bei uns zu begrüßen. Am Ende 2019 hatten wir fünf ausserordentliche Anlässe durchgeführt.

Nachdem unser erster Anlass, das «Beer and Dine», sehr wenige Gäste angezogen hatte, wurde es mit den «Wine and Dine» von Philipp Grendelmeier im März und Peter Joos im Juni deutlich besser.

Ende Juni folgte die grosse Loë-Reise, die wir bei strahlend blauem Himmel an Land, auf dem See und sogar im Ausland verbringen durften. Die Fahrt führte uns von Chur nach Altenrhein ins Flugzeugmuseum. Von dort aus ging die Fahrt weiter nach Romanshorn, wo wir aufs Schiff wechselten, um einen feinen z'Mittag zu geniessen. Wohl genährt und bester Laune bestaunten wir danach in Konstanz die Unterwasserwelt und ihre prachtvollen Fische. Für die Klienten war dieser Tag sehr anstrengend, aber auch ein wunderbarer Ausgleich zum Teils hektischen Alltag im Loë. Die Wildzeit haben wir im September mit einem Weidmannsheil-Buffer eröffnet und am Ende im Oktober mit einem Weidmannsdank-Buffer abgeschlossen.

An diesen Abenden haben wir alle Türen für die Gäste geöffnet – ein wahres Highlight die strahlenden Augen zu sehen, als sie die Küche betreten haben.



Jasmin Ineichen  
Betriebsleiterin

---

## Eine tätige Gemeinschaft

Nach vier Austritten, davon eine Klientin, die nun eine KV-Ausbildung absolviert, konnten wir erneut alle Stellen besetzen. Es arbeiten zurzeit 19 Menschen mit psychischen Erkrankungen bei uns. Das Jahr mit vielen Gästen, Aus- und Eintritten und zwölf verschiedenen Schnupperkandidaten haben alle super gemeistert und sind insgesamt als Team näher zusammengerückt. Auf insgesamt 161 Schnuppertage kamen wir im Jahr 2019, dies ist absoluter Rekord. Diese Zahl ist dem Langzeitpraktikum zu verdanken, das wir neu installiert haben, um Wackelkandidaten länger zu beobachten.

Auch in Sachen Ferien und Freitagen kam es zu Veränderungen. So haben wir zum Beispiel im Sommer nur noch drei Wochen Ferien, dafür aber bleibt das Restaurant über Weihnachten/Neujahr ebenfalls zwei komplette Wochen geschlossen.

Bei den Mitarbeitern und insbesondere bei den Menschen mit psychischer Beeinträchtigung kommt diese Veränderung sehr gut an. Sie sind zum Teil fast froh nicht mehr vier Wochen Ferien am Stück zu haben. Um attraktiv auf dem Stellenmarkt zu bleiben, haben wir zusätzlich zum Samstag ein komplettes Wochenende pro Monat für die Festangestellten eingerichtet. Alle Mitarbeiter sind sehr glücklich darüber und dies spiegelt sich wider in der Arbeitsleistung.

Ein paar Zeilen möchte ich weiter unserem Vermieter – der Gastro Graubünden (GGR) – widmen. Dank der GGR haben wir seit diesem Jahr eine neue, bequeme und wunderschöne Terrassenbestuhlung. Wir sind Seppo Caluori (Präsident GGR) und Marc Tischhauser (Geschäftsführer GGR) sehr dankbar für die grossartige und konstruktive Zusammenarbeit. Merci vielmal!

## Jahresvorschau

Für das kommende Jahr stehen wieder einige Highlights auf unserem Plan. Wir werden zwei «Wine and Dine» durchführen, eines davon mit den Jürg Obrecht Weinen aus Jenins, das andere mit Philipp Grendelmeier aus Zizers. Ebenfalls werden wir im Mai eine Bilder-Vernissage durchführen mit der Klinik Waldhaus. Die Bilder werden danach einige Monate bei uns zu bestaunen sein, bevor sie verkauft werden. Der Erlös aus den Bildern geht an die Künstler selbst. Im Bereich «Angebot» werden wir ab Mitte Jahr die Speisekarte etwas verkleinern. Dafür drei bis sechs regionale Menüs kreieren, die in Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und Jägern immer wieder wechseln.





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 2019 und Gönnerverzeichnis

### Statistik 2019 und Vergleich Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeitende)

	2019	2018	2017	2016	2015
Bezahlte Arbeitsstunden	18'481	19'233	17'226	18'070	18'361
- davon Ausfallstunden	1'029	1'814	1'640	859	1'149
Unbezahlte Ausfallstunden	1'094	1'089	675	643	500
Angestellte per 31.12.	19	19	17	15	17
Anzahl IBB-Tage	3'561	3'583	3'294	3'408	3'516
Bewerbungen	12	9	10	4	11
Neue Einstellungen	4	4	4	1	5
Austritte	4	2	3	3	2
Warteliste per 31.12.	6	4	0	0	2
Absolvierte Schnuppertage	161	79	70	57	63

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

- Caritatis Stiftung
- Treuhandkanzlei Müller & Partner AG
- Treuhandkanzlei AG Chur
- Würth International AG
- Stiftung Fürstl. Kommerzienrat
- Swissbroke AG Chur
- Lions Club Arosa
- Diverse nicht genannt sein wollende Gönner



## Bilanz per 31. Dezember 2019

		Vergleich
	31.12.2019	31.12.2018
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	748'682	673'505
Debitoren	7'684	11'324
Warenvorräte	31'300	30'800
Aktive Rechnungsabgrenzungen	58'008	71'336
Total Umlaufvermögen	845'674	786'965
Einrichtungen und Apparate	6'520	9'760
Total Anlagevermögen	6'520	9'760
<b>Total Aktiven</b>	<u><u>852'194</u></u>	<u><u>796'725</u></u>
<b>Passiven</b>		
Kreditoren	104'801	101'996
Passive Rechnungsabgrenzungen	12'000	19'000
Total Fremdkapital	1 16'801	1 20'996
Vereinsvermögen	675'729	668'391
Spendeneinnahmen	28'400	5'345
Jahresergebnis	31'264	1'993
Total Eigenkapital	735'393	675'729
<b>Total Passiven</b>	<u><u>852'194</u></u>	<u><u>796'725</u></u>

## Erfolgsrechnung 2019

	2019	Vergleich 2018
<b>Ertrag</b>		
Einnahmen Restaurant	923'735	870'691
./. Mehrwertsteuer	-47'110	-44'405
<b>Total Ertrag</b>	<b>876'625</b>	<b>826'286</b>
<b>Aufwand</b>		
Warenaufwand	259'833	264'993
Personalaufwand	749'546	742'268
Betreuungszulagen Kantone	-400'464	-394'915
Sachaufwand	129'273	125'852
Unterhalt Betriebsanlagen	45'510	27'764
Mietaufwand	57'894	54'570
Zinsaufwand	529	521
Abschreibungen	3'240	3'240
<b>Total Aufwand</b>	<b>845'361</b>	<b>824'293</b>
<b>Gewinn/Verlust</b>	<b>31'264</b>	<b>1'993</b>
	<b>876'625</b>	<b>826'286</b>

## 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 2019 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 852'194.50 und einem Jahresgewinn von chf 31'264.06 nicht Gesetz und Statuten entspricht.

TNC Treuhand Norbert Cavegn AG

  
Norbert Cavegn  
zugelassener Revisionsexperte  
eidg. dipl. Treuhandexperte

Chur, 27. April 2020

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  
www.cosmea.ch, www.restaurantloe.ch



