

Bericht des Präsidenten

Vor über 4 Jahren äusserte meine Mutter den Wunsch, einen Betrieb auf die Beine zu stellen, in dem Menschen mit einer psychischen Behinderung arbeiten können. Meine Begeisterung für diesen Vorschlag war anfänglich zugegebenermassen nicht besonders gross. Der Elan, mich mit einer Materie zu beschäftigen, von der ich zu jenem Zeitpunkt nicht allzu viel verstand und die viel Arbeit versprach, hielt sich in Grenzen. Nach einem Gespräch mit meinem Freund Jürg Domenig, entschieden wir uns, bei den Behörden vorzusprechen und uns über Möglichkeiten und Voraussetzungen für einen solchen Betrieb zu informieren. Ja – und so kam das Projekt dann ins Rollen. Aus der Ahnungslosigkeit wurde Interesse, aus dem Interesse der Wunsch, etwas zu realisieren.



Reto Müller, Präsident

Weitere Meilensteine folgten dann peu à peu. Durch Tino Morell als selbständiger Berater im Gesundheitswesen konnte eine Schlüsselposition als Geschäftsstelle besetzt werden. Mit Brigitta M. Gadiant, Roman Stähler, Balz Theus und Lissi Vinzens konnten weitere ausgewiesene Fachleute und Persönlichkeiten für das Projekt gewonnen werden. Im April 2004 wurde der Verein Cosmea gegründet. Im Dezember 2004 konnte mit GastroGraubünden der Mietvertrag für das Restaurant Loe unterzeichnet werden. Das Restaurant Loe wurde dann am 2. Mai 2005 eröffnet.

Natürlich ist nicht alles rund gelaufen, doch das wird es wohl auch nie. Trotzdem bin ich sehr zufrieden, denn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind motiviert und haben Freude an ihrer Tätigkeit. Auch bin ich sehr zuversichtlich für das weitere gute Gedeihen im Restaurant Loe.

Ich möchte allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, allen voran der Betriebsleiterin Rita Petautschnig für ihren unermüdlichen Einsatz, unserer Geschäftsstelle Tino Morell, GastroGraubünden vertreten durch Fluregn Fravi, Sponsoren und Behörden von ganzem Herzen danken. Ein noch grösserer Dank geht an meine Vorstandskollegen, die ausnahmslos hilfsbereit aber auch kritisch waren und ihre Zeit und Rat zu 100 % kostenlos zur Verfügung stellten.

Schön, dass es das gibt!



Das erste Betriebsjahr

Nach über zwei Jahren intensiver Vorarbeit, vielen Abklärungen, Konzeptarbeit, Gesprächen mit Amtsstellen und Restaurantinhabern und ausgedehnter Sponsorensuche war es am 1. Mai 2005 soweit: das Restaurant Loë in Chur konnte eröffnet werden. Das Ziel des Vereins Cosmea, in einem Restaurationsbetrieb Arbeitsplätze für Menschen mit psychischer Behinderung anzubieten und ihnen dadurch die Integration in Gesellschaft und Arbeitsprozess zu ermöglichen, war erreicht – oder mindestens die erste Etappe dazu, nämlich der Betriebsstart!



Tino Morell, Geschäftsstelle

Es sind die Menschen, die den Betrieb prägen

Die ersten acht Betriebsmonate sind bereits Geschichte und Vorstand und Betriebsleitung um einige Erfahrungen reicher. Die Nachfrage nach Arbeitsplätzen für psychisch behinderte Menschen ist wie aufgrund der Bedarfsabklärung erwartet gross. Im Verlaufe des Jahres sind insgesamt 47 Stellenbewerbungen von behinderten Frauen und Männern eingegangen. Mit 15 Bewerberinnen und Bewerbern konnte ein Arbeitsvertrag abgeschlossen werden. Am 31. Dezember 2005 standen 12 dieser Bewerber/innen in einem Anstellungsverhältnis mit dem Verein Cosmea, 11 weitere figurieren auf einer Warteliste. Es hat sich bewährt, den interessierten Personen die Möglichkeit einzuräumen, ein bis zwei Schnuppertage im Restaurant absolvieren zu können. So können die gegenseitigen Erwartungen und Interessen vor der definitiven Verpflichtung unverbindlich ausgelotet werden.

Gefragt waren vor allem Arbeitsplätze in der Küche und in der Lingerie, während die Arbeit an der «Front», im Service, in der Anfangszeit noch zurückhaltend nachgefragt war, im Verlaufe der Anstellungszeit jedoch auch an Attraktivität gewann. Das Einschätzen der Anforderungen einer Arbeit und der Fähigkeiten der Mitarbeitenden, um die richtige Person am richtigen Ort einzusetzen, war schwieriger als erwartet. Auch dafür ist Routine nötig, die im Verlaufe der Zeit dann rasch aufgebaut werden konnte.

Das Betriebs- und Betreuungskonzept hat sich im Grossen und Ganzen bewährt. Es wird laufend gemäss den neuen Erkenntnissen angepasst. Die für den Personaleinsatz benötigte Flexibilität ist grösser als erwartet.

Ausfälle der behinderten Mitarbeiter müssen in Stosszeiten mit stundenweise angestelltem Personal aufgefangen werden können. Diese stundenweise/teilzeitlich angestellten Service-Mitarbeiterinnen ergänzen die drei zu je 100 % Angestellten (Betriebsleiterin, Chefkoch, Hilfskoch) und die teilzeitlichen Betreuerinnen.

Betreuung, Weiterbildung und Umsatz – ohne geht's nicht

Die Betreuung und Begleitung, das Eingehen auf die psychisch behinderten Mitarbeiter/innen kann – je nach Stimmungslage der Betroffenen – zeitintensiv und anspruchsvoll sein. Der Betreuungsumfang (Stellenanteil) musste im Verlaufe des ersten Betriebsjahres trotz wachsender Erfahrung erhöht werden. Alle Mitarbeitenden sind an zwei je eintägigen Weiterbildungsveranstaltungen in die Grundlagen des Krankheitsbildes «psychische Behinderung» und den Umgang mit Betroffenen eingeführt worden. Der Weiterbildung der Betreuenden an speziellen Kursen wird grosser Stellenwert beigemessen.

Der budgetierte Umsatz konnte erreicht, ja gar leicht übertroffen werden. Die Gäste schätzen die ruhige Atmosphäre, das variable Menüangebot und das gute Preis-/Leistungsverhältnis. Es ist ein Glücksfall, dass GastroGraubünden im Hause mehrere Schulungsräumlichkeiten führt, die sowohl den eigenen Kursen dienen als auch an Dritte für Schulungen und Tagungen vermietet werden. Die Belegung des Restaurants während der Mittagszeit ist insbesondere auch wegen dieser diversen Anlässe sehr gut. Während der übrigen Zeiten und auch an Sonntagen besteht noch Steigerungspotential.



Das Restaurant ist während folgenden Zeiten geöffnet:

Dienstag - Freitag	9.00 Uhr - 22.00 Uhr
Montag	9.00 Uhr - 17.00 Uhr
Sonntag	10.00 Uhr - 17.00 Uhr
Samstag	geschlossen

Gönner ermöglichten Start!

Ein Betrieb, der sich nicht nur der Marktwirtschaft stellen sondern auch im sozialen Bereich aktiv sein will, ist auf Spendengelder angewiesen. Dies gilt in ausgeprägtem Mass während der ersten Betriebsjahre. Der Verein Cosmea konnte aufgrund intensiver Bemühungen auf breite Unterstützung zählen. Den Institutionen und Firmen, die den Verein mit namhaften Beiträgen unterstützt haben, sei auch an dieser Stelle für ihr Engagement herzlich gedankt. Als in diesem Zusammenhang besonderer Anlass darf das Lions-Charity-Golfturnier des Lions Club Domat/Ems bezeichnet werden, an dem der Verein Cosmea respektive das Restaurant Loë für die Zwischenverpflegung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sorgte und die Spendengelder dieses traditionellen Charity-Turniers in Höhe von Fr. 20'000 in Empfang nehmen durfte. Um die Begleitung und Betreuung der Menschen mit psychischer Behinderung sicher stellen zu können, wird der Verein Cosmea auch weiterhin auf Gönner angewiesen sein.

Zusammenfassend einige Zahlen zum Betreuungsbereich (Mai-Dezember)

Eingegangene Bewerbungen	47
Abgeschlossene Arbeitsverträge	15
Ausgetretene Mitarbeiter/innen	3
Warteliste (Anzahl Personen)	11
Absolvierte Schnuppertage total	10
Ausbezahlte Arbeitsstunden	4'668
- davon Ausfallstunden	564
Unbezahlte Ausfallstunden	492

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

Dr. Stephan à Porta-Stiftung

Ernst Göhner Stiftung

Migros-Genossenschafts-Bund

Beneficentia Stiftung

Lions Club Domat/Ems

Gastro Graubünden

Graubündner Kantonalbank

Max-Ochsner-Stiftung

Stiftung Fürstlicher Kommerzienrat Guido Feger

Alfred und Gertrud Bernays-Richard Stiftung

Bündner Hilfsverein für psychisch kranke Menschen

Otto Gamma-Stiftung

Stadt Chur

Berthold Leibinger Stiftung

Von Duhn Stiftung

Hamilton Bonaduz AG

Frauenverein Chur

Bernd Jäger

SWISSBROKE Chur

Nocasa Baumanagement AG

Assur-Finanz AG

D + D Druck und Design AG Chur

Grafik Z + 1, Bonaduz

VASK Graubünden

Maler Walser & Co.

Treuhandkanzlei Müller & Cavegn

Bilanz per 31. Dezember 2005

Aktiven

Kassa	896.30
Bankguthaben	63'305.47
Debitoren	7'559.65
Vorräte	17'200.00
Trans. Aktiven	76'947.00
Mobilien/Einrichtungen/Apparate	43'000.00
Organisations- und Gründungskosten	44'800.00

Total Aktiven

253'708.42

Passiven

Kreditoren	-47'794.55
Trans. Passiven	-5'800.00
Total Fremdkapital	-53'594.55
Vereinsvermögen	-250'098.75
Jahresergebnis	49'984.88
Total Eigenkapital	-200'113.87

Total Passiven

-253'708.42

Erfolgsrechnung vom 1. 5. – 31. 12. 2005

Ertrag

Einnahmen Restaurant	313'022.00
./. Mehrwertsteuer	-16'277.00
Beiträge vom Bund	71'112.00
Beiträge vom Kanton Graubünden	7'111.00

Total Ertrag 374'968.00

Aufwand

Warenaufwand	120'188.00
Löhne	200'345.00
Sozialversicherungen und übriger Personalaufwand	30'746.00
Sachversicherungen	1'175.00
Strom/Wasser/Reinigung	14'156.00
Reklame/Telefon/Büro- und Verwaltungsaufwand	6'729.00
Sonstiger Betriebsaufwand	6'520.00
Unterhalt Betriebsanlagen	7'984.00
Mietaufwand	23'360.00
Zinsaufwand	135.00
Abschreibungen	13'614.00

Total Aufwand 424'952.00

Verlust -49'984.00

374'968.00

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

MÖLLER & CAVEGN

Bericht der Revisionsstelle an die Versammlung des **Vereins Cosmea**

Geschätzte Vereinsmitglieder

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung des Vereins Cosmea für das am 31. Dezember 2005 (umfassend den Zeitraum vom 1.5.2005 – 31.12.2005) abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

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

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnung dem schweizerischen Gesetz und den Statuten.

Wir empfehlen die vorliegende Jahresrechnung mit einem Verlust von Fr. 49'984.88 zu genehmigen.

Freundliche Grüsse
TNC Treuhand Norbert Cavegn AG


Norbert Cavegn

Chur, 31. Januar 2005 / can
gvb05.doc

Vorstand

Präsident

Müller Reto, Chur
eidg. dipl. Treuhandexperte

Vizepräsident

Domenig Jürg, Chur
Dr. iur., Geschäftsführer Hotelierverein GR

Fravi Fluregn, Jenins
Betriebsoec. HWV
Geschäftsführer GastroGraubünden

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

Müller Esther, Chur
Kauffrau

Stäbler Roman, Thuisis
Werkstättenleiter Arbeits- und Beschäftigungs-
stätten PDGR

Theus Balz, Trimmis
dipl. Hotelier VdH

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

Geschäftsstelle

Morell Tino, lic. oec.

morell Beratung im Gesundheitswesen
Rätusstrasse 22, 7000 Chur
Tel. 081 250 01 63, Fax 081 250 01 64
info@cosmea.ch, www.cosmea.ch

Betrieb

Rita Petautschnig
Betriebsleitung

Restaurant Loë
Loëstrasse 161, 7000 Chur
Tel. 081 353 28 28



