

Jahresbericht

8000

COSMEA 

Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Bericht des Präsidenten

Wer hätte das gedacht kurz vor der Eröffnung des Restaurant Loë im Frühjahr 2005: Das Restaurant Loë wird ein ganz wichtiger und schöner Ort.



Reto Müller, Präsident

Inzwischen arbeiten 17 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung im Restaurant Loë in der Küche, Service, Lingerie und Administration. Jedes Jahr konnte die Arbeitsleistung und die Konstanz sowie die Weiterentwicklung dieser Menschen gesteigert werden. Ein Beispiel sind die geleisteten Gesamt-arbeitsstunden der Menschen mit einer psychischen Behinderung. Im Jahr 2005 betragen diese noch 4'600 Stunden, 9'300 Stunden im Jahr 2006, 12'200 Stunden im Jahr 2007 und nun 13'600 Stunden im Jahr 2008. Dies übertrifft die optimistischsten Prognosen zu Beginn des Projektes. Das Konzept hat sich bewährt und garantiert einen reibungslosen Ablauf des Restaurationsbetriebes. Mit dem Fachpersonal stehen inzwischen 25 Personen auf der monatlichen Lohnliste.

Im September 2008 konnte der Anbau mit rund 50 zusätzlichen Sitzplätzen eröffnet werden. Das Restaurant bietet nun insgesamt rund 100 Sitzplätze sowie zusätzlich ca. 40 Gartensitzplätze an. Dadurch können wir nun für geschlossene Gesellschaften und für Bankette einen abtrennbaren Raum anbieten. An dieser Stelle möchte ich mich bei der GastroGraubünden als Eigentümerin der Liegenschaft für den grosszügigen Anbau bedanken.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ein grosser Dank geht wie jedes Jahr an unsere Betriebsleiterin Rita Petautschig, welche seit der Eröffnung diese Herzensangelegenheit leitet. Herzlichen Dank auch an die privaten Sponsoren und Stiftungen, welche sich immer wieder für unser Projekt finanziell engagieren. Ebenfalls bedanke ich mich bei unserer Geschäftsstelle Tino Morell sowie meinen Vorstandskollegen, welche mich immer hilfsbereit unterstützten.

Das Restaurant Loë ist ein ganz wichtiger und ein schöner Ort!



Auch das vierte Betriebsjahr des Vereins Cosmea darf unter den erfreulichen abgebucht werden. Der Umsatz und der Arbeitseinsatz der Angestellten mit psychischer Behinderung entwickeln sich positiv.



Tino Morell, Geschäftsstelle

Die Entwicklung wurde auch im wahrsten Sinn des Wortes sichtbar: im August 2008 konnte der Anbau des Restaurants Loë feierlich eingeweiht werden (vgl. dazu den Bericht des Präsidenten).

Anbau und Personalausbau

Mit der Erweiterung des Betriebes wurde auch ein Ausbau des Servicepersonals nötig. Da der Service (immer noch) nicht zu den Lieblingsbetätigungsfeldern der psychisch behinderten Mitarbeiter/innen gehört, musste der Bestand an fest angestelltem Personal um eine volle Stelle aufgestockt werden.

Es war ein bewegtes Jahr im Personalbereich, denn auch die Küchenequipe – Chefkoch und Hilfskoch – hat im Verlauf des Jahres gewechselt. Die bereits bisher sehr gute Küche hat damit nochmals gewonnen! Da GastroGraubünden im vergangenen Jahr in der Küche grosszügig investiert hat, darf mit Fug von einer rundum erneuerten Küche gesprochen werden. Das Personal ist über die neuen Apparaturen und die grosszügigen Platzverhältnisse sehr erfreut.

Wie üblich hat sich das Personal auch im vergangenen Jahr für seine Betreuungs- und Begleitungsaufgaben wiederum weitergebildet. Zwei Mitarbeiter haben den zweitägigen Grundkurs „Menschen mit psychischer Behinderung am Arbeitsplatz und im Wohnbereich“ der Vereinigung Agogis INSOS besucht. Zusätzlich hat das ganze Team fünf Supervisions-Zusammenkünfte bei einem anerkannten Fachmann für Behindertenbegleitung besucht.



Erfreuliche Entwicklung bei Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung

Nicht nur für den Restaurationsbetrieb als solchen war das Jahr positiv, auch der gemeinnützige Teil des Betriebes zeigt eine erfreuliche Entwicklung. Die insgesamt 19 Angestellten mit psychischer Behinderung steigerten den Einsatz nochmals um über 10% und leisteten knapp 13'600 Arbeitsstunden. Seit 2006 konnte die Arbeitsleistung um rund 45 % erhöht werden. Durchschnittlich arbeitete jede/r Mitarbeiter/in über 800 Stunden pro Jahr oder rund 70 Stunden pro Monat.

Die Aufbauarbeit des Vorstandes und die Begleitungs- und Motivationsarbeit der Betriebsleiterin, der Sozialagogenin und des fest angestellten Personals in Service und Küche trägt Früchte. Das lässt sich auch daran ablesen, dass die Fluktuationsrate sehr gering ist und die Ausfallstunden gegenüber dem Vorjahr um 2/3 reduziert werden konnten und im Vergleich mit 2006 gar nur mehr 20 % betragen. Offenbar fühlen sich die Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung wohl und integrieren sich sukzessive in den Arbeitsprozess.

Am beliebtesten ist immer noch die Arbeit in der Küche (9 Mitarbeitende). Der Arbeitsbereich Service steht in der Beliebtheitsskala etwas hinten an. Aus naheliegenden Gründen können leider in der Lingerie und in der Administration keine weiteren Arbeitsplätze angeboten werden, auch wenn die Nachfrage dafür vorhanden wäre.

Betriebliches und Politisches

Auch der betriebliche Umsatz konnte erfreulicherweise weiter gesteigert werden. Das Umsatzwachstum beträgt rund 3 %. Im Vergleich mit dem ersten ganzen Betriebsjahr 2006 wurde markant mehr umgesetzt; der Warenertrag stieg um 22 %. Trotz der erfreulichen Umsatzentwicklung gelang es immer noch nicht ganz, die Rechnung ausgeglichen zu gestalten. Die Betreuung und Begleitung der psychisch behinderten



Das Restaurant ist während folgenden Zeiten geöffnet:

Montag, Dienstag 9.00 Uhr – 17.00 Uhr

Mittwoch – Freitag 9.00 Uhr – 22.00 Uhr

Sonntag 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Samstag geschlossen

(bei grösseren Gesellschaften auf Wunsch auch längere
Öffnungszeiten)

Mitarbeitenden beansprucht viel Personalkapazität und verursacht hohe Personalkosten. Glücklicherweise konnte der Verein Cosmea auch im 2008 wieder auf wohlwollende und treue Spender zählen, die den Betriebsverlust auffingen.

Seit rund einem Jahr ist der Verein Cosmea Mitglied beim Bündner Spital- und Heimverband (BSH). Dies ermöglicht ihm, in der „Konferenz Wohn- und Arbeitsstätten für Menschen mit Behinderung“ mitzuarbeiten, sich direkt mit andern Anbietern von Arbeitsplätzen für Menschen mit Behinderung auszutauschen, den Kontakt mit den Behörden zu halten und sich aus erster Hand über laufende Geschäfte zu informieren. Bei der Gestaltung der Rahmenbedingungen können eigene Anliegen eingebracht werden, so zum Beispiel in dem auf Kantons- bzw. Ostschweizer Ebene laufenden Prozess zur Erarbeitung eines neuen Behindertenkonzeptes. Zur Debatte stehen dabei unter anderem neue Formen der Finanzierung und der Abgeltung von Leistungen oder Fragen zur Qualitätssicherung.

Die Herausforderung, einen der Konkurrenz ausgesetzten Restaurationsbetrieb zu führen, gleichzeitig 15 – 20 Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung einen Arbeitsplatz zu bieten und dabei wirtschaftlich bestehen zu können, darf zur Freude von Personal und Vorstand auch fürs 2008 als „bestanden“ bezeichnet werden. Das Restaurant Loë hat sich in Chur etabliert.



Statistik 2008 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2008 und Vergleiche Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeiter/innen)

	2008	2007	2006
Bezahlte Arbeitsstunden	13'568	12'226	9'313
– davon Ausfallstunden	292	900	1'002
Unbezahlte Ausfallstunden	131	307	1'117
Angestellte per 31.12.	16	17	14
Bewerbungen	2	9	31
Neue Einstellungen	2	4	10
Austritte	3	1	6
Warteliste per 31.12.2007	4	7	6
Absolvierte Schnuppertage (27 Personen)	21	69	118
Teilnehmer/innen Schnuppertage	5	13	27

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

MBF Foundation

Casal-Bernard-Stiftung

Ernst Göhner Stiftung

GastroGraubünden

Kirchgemeinde Zumikon, Kollekten

Verschiedene kleinere private Spenden

Bilanz per 31. Dezember 2008

		Vergleich
	31.12.2008	31.12.2007
Aktiven		
Flüssige Mittel	274'842.00	146'068.00
Debitoren	11'534.00	20'460.00
Warenvorräte	18'300.00	14'600.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	29'346.00	88'749.00
Total Umlaufvermögen	334'022.00	269'877.00
Einrichtungen und Apparate	63'000.00	40'000.00
Organisations- und Gründungskosten	16'000.00	32'000.00
Total Anlagevermögen	79'000.00	72'000.00
Total Aktiven	<u>413'022.00</u>	<u>341'877.00</u>
Passiven		
Kreditoren	-53'654.00	-53'169.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	-15'165.00	-18'000.00
Total Fremdkapital	-68'819.00	-71'169.00
Vereinsvermögen	-270'709.00	-213'410.00
Spendeneinnahmen	-89'348.00	-105'011.00
Jahresergebnis	15'854.00	47'713.00
Total Eigenkapital	-344'203.00	-270'708.00
Total Passiven	<u>-413'022.00</u>	<u>-341'877.00</u>

Erfolgsrechnung 2008

	1.1.–31.12.08	Vergleich 2007
Ertrag		
Einnahmen Restaurant	529'951.00	515'021.00
./.. Mehrwertsteuer	-27'557.00	-26'780.00
Ausserordentlicher Ertrag	0	3'650.00
Total Ertrag	<u>502'394.00</u>	<u>491'891.00</u>
Aufwand		
Warenaufwand	183'456.00	169'453.00
Löhne	370'581.00	355'531.00
Sozialversicherungen und übriger Personalaufwand	52'706.00	54'378.00
Betreuungszulagen Kanton und Bund	-257'988.00	-187'424.00
Strom, Wasser, Reinigung	28'572.00	26'519.00
Büro- und Verwaltungsaufwand, inkl. Geschäftsstelle	20'221.00	20'178.00
Versicherung, Reklame, übr. Aufwand	25'065.00	16'675.00
Unterhalt Betriebsanlagen	24'238.00	25'719.00
Miete Restaurant	39'400.00	37'711.00
Zinsaufwand	206.00	266.00
Abschreibungen	31'791.00	20'598.00
Total Aufwand	<u>518'248.00</u>	<u>539'604.00</u>
Verlust	<u>-15'854.00</u>	<u>-47'713.00</u>
	<u>502'394.00</u>	<u>491'891.00</u>

T N C TREUHAND NORBERT CAVEGN AG

TREUHANDKANZLEI

MÖLLER & CAVEGN

Bericht der Revisionsstelle an die Mitgliederversammlung des Vereins COSMEA

Geschätzte Vereinsmitglieder

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Vereins COSMEA für das am 31.12.2008 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

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

Unsere Prüfung erfolgte nach den Schweizer Prüfungsstandards, wonach eine Prüfung so zu planen und durchzuführen ist, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnung mittels Analysen und Erhebungen auf der Basis von Stichproben. Ferner beurteilten wir die Anwendung der massgebenden Rechnungslegungsgrundsätze, die wesentlichen Bewertungsentscheide sowie die Darstellung der Jahresrechnung als Ganzes. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine ausreichende Grundlage für unser Urteil bildet.

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. 15'854.05 zu genehmigen.

Freundliche Grüsse
TNC Treuhand Norbert Cavegn AG



Norbert Cavegn

Chur, 4. März 2009 / can

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, Thusis
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 Beratung im
Gesundheitswesen

Morell Tino, lic. oec.
Rätusstrasse 22, 7000 Chur
Tel. 081 250 01 63, Fax 081 250 01 64
info@cosmea.ch, www.cosmea.ch

Betrieb

Restaurant Loë
Chur

Rita Petautschnig, Betriebsleiterin
Loëstrasse 161, 7000 Chur
Tel. 081 353 28 28
www.cosmea.ch, Rubrik «Betrieb»

