

Jahresbericht

9
0
0
N

COSMEA 

Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Bericht des Präsidenten

Mit dem Jahr 2009 endet ein sehr erfreuliches Jahr!

Ich habe mit vielen Menschen in der Vergangenheit über das Restaurant Loë sprechen können und jedes Gespräch hat mich gefreut. Überall hörte ich nur positives, nie etwas Schlechtes. Die Küche ist excellent und das Servicepersonal immer freundlich, aufgestellt und kompetent. Das ist der Hauptverdienst unserer Betriebsleiterin – Rita Petautschnig. Ohne sie wäre das Restaurant Loë für mich nicht mehr vorstellbar.



Reto Müller, Präsident

Unser Verein bietet nebst Fachpersonal inzwischen 17 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung 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. Wie im normalen Leben wird dies sehr geschätzt und führt wiederum zu einem gestärkten Selbstwertgefühl für den notwendigen Alltag.

Der Umsatz im Restaurant Loe ist im Jahr 2009 um sagenhafte 33 % gegenüber dem Vorjahr gestiegen. Schwieriger bestätigt sich einmal mehr die ungünstige Kostenstruktur. Durch die intensive Betreuung der Menschen mit einer Behinderung sind die Personalkosten gegenüber einem Normalbetrieb naturgemäss sehr hoch. Dadurch verbleibt trotz Rekordumsatz ein Defizit von knapp Fr. 60'000, welches von privaten Sponsoren getragen wird. Ein grosses Dankeschön deshalb an die verschiedenen Menschen und Stiftungen, welche sich immer wieder für unseren Verein finanziell engagieren.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ebenfalls bedanke ich mich bei unserer Geschäftsstelle Tino Morell sowie meinen Vorstandskollegen, welche mich immer hilfsbereit unterstützten.

Freuen wir uns auf den 1. Mai 2010. Dann dürfen wir bereits unser 5 jähriges Bestehen feiern.



Bericht der Geschäftsstelle

Die Nachfrage nach Arbeitsplätzen für Menschen mit psychischer Behinderung ist ungebremst hoch. Auch 2009 konnte die Warteliste nicht abgebaut werden. Mit 17 Arbeitsplätzen ist das Restaurant Loë an seiner Kapazitätsgrenze angelangt.



Tino Morell, Geschäftsstelle

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden wie folgt eingesetzt:

9 in der Küche / im Office

3 als Allrounder

2 im Service

2 in der Administration

1 in der Lingerie

Spannweite von 400 bis 1'400 Jahresarbeitsstunden

Der Arbeitseinsatz der psychisch behinderten Mitarbeitenden, gemessen in bezahlten Arbeitsstunden, konnte seit Eröffnung des Betriebes kontinuierlich ausgebaut werden. Durchschnittlich arbeitet jede Mitarbeiterin, jeder Mitarbeiter über 800 Stunden pro Jahr oder rund 70 Stunden pro Monat. Allerdings ist die Spannweite der Jahresarbeitszeit recht gross; sie reicht von rund 400 Stunden bis 1'400 Stunden. Fünf der Mitarbeiter hatten das ganze Jahr keine Absenzen zu verzeichnen, was hoch erfreulich ist!

Der Ausbau der Arbeitsplätze und Arbeitsstunden für die auf Begleitung und Betreuung angewiesenen Mitarbeiter wird durch das Umsatzwachstum des Restaurant Loë begünstigt. Das Betriebsjahr 2009 weist im Vergleich mit dem Vorjahr einen deutlichen Anstieg des Restaurationsumsatzes aus. Die ausgezeichnete Küche und das stimmungsvolle Ambiente haben sich offenbar herumgesprochen! Entsprechend mus-

ste auch der Bestand an fest angestelltem Personal ausgebaut werden. Ohne einen zusätzlichen Koch und zwei zusätzlich in Stosszeiten eingesetzte Serviceaushilfen hätte das Umsatzwachstum nicht aufgefangen werden können.

Der Anbau besteht die Feuertafe

Das Spezielle am Restaurant Loë, der Einsatz auch von psychisch behinderten Mitarbeitenden, erfordert es, dass sich die in die Betreuung und Begleitung eingebundenen Festangestellten nicht nur im Fachbereich Gastronomie weiterbilden, sondern sich auch mit dem Krankheitsbild „psychische Behinderung“ auseinandersetzen. Insgesamt fünf Mal traf sich das Team mit einem Fachpsychologen/Supervisor. Zwei Mitarbeiterinnen besuchten den Grundkurs „Menschen mit psychischer Behinderung am Arbeitsplatz und im Wohnbereich“.

Der 2008 fertig gestellte Anbau hat im ersten vollen Betriebsjahr die Feuertafe bestanden. Er hat sich im Betrieb bewährt und das erweiterte Platzangebot ist gut ausgebucht. Der abtrennbare Raum wird vermehrt auch von geschlossenen Gesellschaften genutzt und hat zum Umsatzwachstum mit beigetragen.

Die Modernisierung der Infrastruktur ist mit dem erweiterten Platzangebot jedoch nicht abgeschlossen. Auch im vergangenen Jahr hat der Eigentümer, die GastroGraubünden, mit einem Teilumbau der Küche (neuer Herd, neue Lüftung) weitere einem optimalen Betrieb dienende Investitionen getätigt.



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)

Bald einmal ein neues Behindertenkonzept Graubünden

Rückblicken kann somit vor allem Erfreuliches berichtet werden. Betriebsseitig darf dies auch für die Zukunft erwartet werden. Mit Spannung wird allerdings das neue Konzept des Kantons Graubünden zur Förderung der Eingliederung invalider Personen erwartet. Im Konzept wird festgelegt, wie die Leistungsabgeltung des Kantons an die Institutionen für Menschen mit Behinderung zukünftig ausgestaltet werden und wie die Angebotsplanung aussehen soll.

Gemäss aufliegendem Konzeptentwurf ist unter anderem mit einem neuen Finanzierungsmodell und einem ausgebauten Qualitätssicherungs- und -förderungssystem zu rechnen. Der Verein Cosmea setzt sich dafür ein, dass die gesetzlichen Auflagen mit Augenmass angegangen werden und im Bereich Arbeitsstätten für behinderte Personen kleinere Privatbetriebe wie das Restaurant Loë nicht durch einschneidende gesetzliche Vorgaben in ihrer Entwicklung eingeschränkt werden.



Statistik 2009 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2009 und Vergleiche Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeiter/innen)

	2009	2008	2007
Bezahlte Arbeitsstunden	14'023	13'568	12'226
- davon Ausfallstunden	1'206	1'314	900
Unbezahlte Ausfallstunden	877	589	307
Angestellte per 31.12.	17	16	17
Bewerbungen	9	2	9
Neue Einstellungen	6	2	4
Austritte	5	3	1
Warteliste per 31.12.	4	4	7
Absolvierte Schnuppertage	53	21	69
Teilnehmende Schnuppertage	13	13	

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

- MBF Foundation, Vaduz
- Fondation Assistance Vaduz
- Kirchgemeinde Zumikon, Kollekten
- Treuhandkanzlei Müller & Cavegn, Chur

Bilanz per 31. Dezember 2009

	31.12.2009	31.12.2008
		Vergleich
Aktiven		
Flüssige Mittel	282'047.00	274'842.00
Debitoren	18'275.00	11'534.00
Warenvorräte	24'200.00	18'300.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	78'635.00	29'346.00
Total Umlaufvermögen	403'157.00	334'022.00
Einrichtungen und Apparate	55'600.00	63'000.00
Organisations- und Gründungskosten	0	16'000.00
Total Anlagevermögen	55'600.00	79'000.00
 Total Aktiven	 <u>458'757.00</u>	 <u>413'022.00</u>
 Passiven		
Kreditoren	78'988.00	53'654.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	14'600.00	15'165.00
Total Fremdkapital	93'588.00	68'819.00
Vereinsvermögen	344'203.00	270'709.00
Spendeneinnahmen	80'275.00	9'348.00
Jahresergebnis	-59'309.00	-15'854.00
Total Eigenkapital	365'169.00	344'203.00
 Total Passiven	 <u>458'757.00</u>	 <u>413'022.00</u>

Erfolgsrechnung 2009

	1.1.–31.12.09	Vergleich 2008
Ertrag		
Einnahmen Restaurant	706'735.00	529'951.00
./.. Mehrwertsteuer	-36'750.00	-27'557.00
Total Ertrag	<u><u>669'985.00</u></u>	<u><u>502'394.00</u></u>
 Aufwand		
Warenaufwand	255'582.00	183'456.00
Löhne	449'112.00	370'581.00
Sozialversicherungen und übriger Personalaufwand	59'152.00	52'706.00
Betreuungszulagen Kanton und Bund	-240'254.00	-257'988.00
Strom, Wasser, Reinigung	33'143.00	28'572.00
Büro- und Verwaltungsaufwand, Geschäftsstelle	22'630.00	20'221.00
Versicherung, Reklame, übr. Aufwand	30'208.00	25'065.00
Unterhalt Einrichtungen, Geschirr, Apparate	43'508.00	24'238.00
Miete Restaurant	52'628.00	39'400.00
Zinsaufwand	185.00	206.00
Abschreibungen	23'400.00	31'791.00
Total Aufwand	<u><u>729'294.00</u></u>	<u><u>518'248.00</u></u>
 Verlust	 <u><u>-59'309.00</u></u>	 <u><u>-15'854.00</u></u>
	<u><u>669'985.00</u></u>	<u><u>502'394.00</u></u>

TNC TREUHAND NORBERT CAVEGN AG

TREUHANDKANZLEI
MÜLLER & 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 31.12.2009 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

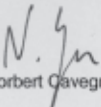
Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die Anforderungen hinsichtlich Befähigung und Unabhängigkeit erfüllen.

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. 59'309.10 zu genehmigen.

Freundliche Grüsse
TNC Treuhand Norbert Cavegn AG


Norbert Cavegn

Chur, 25. Februar 2010 / 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
Geschäftsführer Verein Geschützte Wohn- und
Arbeitsplätze Engadin und Südtäler

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»
www.restaurantloe.ch, Rubrik «Betrieb»



