

Jahresbericht

COSMEA 

Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Bericht des Präsidenten

Wenn man das Geschäftsjahr 2011 als sehr erfreulich bezeichnen würde, wäre das stark untertrieben! Ein Jahr ohne Probleme geht zu Ende; so kann es gerne weitergehen!

Ich habe das Gefühl, dass alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem Restaurant Loe zufrieden sind. Sei es die inzwischen 18 Menschen mit einer psychischen Behinderung oder die rund 10 Angestellten, die als Fachpersonal arbeiten und den Menschen mit einer Behinderung unterstützend zur Seite stehen. Beim Vorstand habe ich nicht nur das Gefühl, sondern bin überzeugt: Wir sind happy, dass wir vor bald einmal 10 Jahren uns entschieden haben, dieses Projekt ins Leben zu rufen.

Auch unsere Problemzone – ein kostendeckender Betrieb – konnten wir im Jahr 2011 fast erreichen. Die jährlichen Verluste bewegten sich seit der Gründung jeweils zwischen Fr. 40'000 und Fr. 60'000. Nachdem der Umsatz in diesem Jahr wiederum auf inzwischen beachtliche Fr. 830'000 gesteigert werden konnte, beträgt das Defizit nur noch gut Fr. 8'000.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, speziell unserer Betriebsleiterin Rita Petautschnig. Ebenfalls ein grosses Dankeschön geht an unseren Geschäftsstellenleiter Tino Morell, meine Vorstandskollegen sowie an die privaten Sponsoren, welche dem Verein hilfsbereit oder finanziell zur Verfügung stehen. Hoffen wir, dass die Erfolgsgeschichte fortgesetzt wird.



Reto Müller, Präsident



Stabilisierung auf hohem Niveau - so liesse sich das Geschäftsjahr 2011 am besten kurz zusammenfassen. Dies gilt sowohl für die wirtschaftliche wie für die soziale Seite des Betriebes. Der Umsatz und auch die Einsatzstunden der psychisch behinderten Mitarbeitenden konnten nochmals leicht gesteigert werden. Seit Eröffnung des Restaurants Loë sind die Arbeitsstunden der Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung um beachtliche 80% gewachsen und der Umsatz hat sich rund verdoppelt.



Tino Morell, Geschäftsstelle

Grosse Nachfrage nach Arbeitsplätzen

Die Qualität des Leistungsangebotes und das gute Betriebsklima sind die Grundpfeiler dieser Entwicklung. Von der Beliebtheit bei den Gästen zeugen viele Gratulations- und Dankeschreiben und mündliche Rückmeldungen, von der Beliebtheit bei den Mitarbeitenden und Arbeitssuchenden der Umstand, dass die Fluktuationsrate gering ist und 12 psychisch Behinderte sich um eine Stelle beworben und ein Schnupperpraktikum absolviert haben. Die Warteliste ist zwischenzeitlich auf neun Personen angewachsen. Sie war seit Start des Betriebes noch nie so lang.

Angesichts dieser Zahlen darf das Konzept zur Beschäftigung und Integration von Personen mit psychischer Behinderung, so wie es das Restaurant Loë betreibt, als Erfolgsmodell bezeichnet werden. Der Dank dafür gehört allen Mitarbeitenden, speziell eingeschlossen natürlich auch die Festangestellten, die den Betrieb und die Betreuung der «teilzeitlich» Arbeitenden erst sicherstellen. Schön wäre es, wenn noch mehr Mitarbeitende den Weg in den Service finden würden. Der Service, beziehungsweise die Bereitschaft im Service zu arbeiten, ist weiterhin das - wenn auch nur kleine - «Sorgenkind» im Restaurant Loë.



Ein kleines Dankeschön an die Mitarbeitenden war der Tages-Ausflug in die Glasi Hergiswil. Es war ein Tag des ungezwungenen Zusammenseins mit vielen und unvergesslichen Erlebnissen. Dass aus den eingenommenen Spezialspenden der Restaurantgäste jeder und jedem Mitarbeitenden 100 Franken als Sackgeld für diesen Ausflug zur Verfügung gestellt werden konnte, trug sein Übriges zum guten Gelingen bei.

Weiterbildung und Supervision sind gefragt

Zum Erfolg trägt auch die laufende Weiterbildung der Festangestellten bei. Im vergangenen Jahr hat wiederum eine Mitarbeiterin den Berufsbildnerkurs und eine die mehrtägige Weiterbildung der Agogis «Von der Problemorientierung hin zur Lösungsorientierung» besucht. Zusätzlich haben sich alle Mitarbeitenden zu insgesamt sechs Supervisions-Zusammenkünften unter Leitung eines Fachmannes getroffen. Die Gelegenheit zum Austausch, zur Besprechung von Tagesproblemen und zur Beratung durch eine ausgewiesene Fachperson hat sich eingespielt und wird von den Teilnehmenden als wertvolle Unterstützung ihrer Betreuungs- und Begleitungsaufgaben gerne wahrgenommen.



Das Restaurant ist während folgenden Zeiten geöffnet:

Montag und Dienstag 9.00 Uhr – 17.00 Uhr

Mittwoch bis Freitag 9.00 Uhr – 22.00 Uhr

Sonntag 11.00 Uhr – 17.00 Uhr

Samstag geschlossen

(bei Gesellschaften auf Wunsch auch längere Öffnungszeiten)

Da auch die neue Behindertenintegrationsgesetzgebung respektive das darin vorgesehene neue Finanzierungsmodell für Tagesstrukturen auf guten Wegen ist und die Aussicht besteht, dass damit die Finanzierung der Arbeitsplätze für die behinderten Mitarbeitenden sichergestellt werden kann, dürfen Vorstand und Mitarbeiter-Crew die Zukunft zuversichtlich angehen. Die Symbiose wirtschaftlicher Betrieb eines Restaurants und Tagesstruktur für behindert Mitarbeitende funktioniert bestens!



Statistik 2011 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2011 und Vergleiche Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeiter/innen)

	2011	2010	2009	2008	2007
Bezahlte Arbeitsstunden	16'750	16'618	14'023	13'568	12'226
- davon Ausfallstunden	894	794	1'206	1'314	900
Unbezahlte Ausfallstunden	494	196	877	589	307
Angestellte per 31.12.	18	18	17	16	17
Bewerbungen	12	9	9	2	9
Neue Einstellungen	3	4	6	2	4
Austritte	3	3	5	3	1
Warteliste per 31.12.	9	5	4	4	7
Absolvierte Schnuppertage	60	63	53	21	69
Teilnehmende Schnuppertage	12	13	13	5	13

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

- MBF Foundation, Vaduz
- Von Duhn Stiftung, Vaduz
- Stiftung fürstlicher Kommerzienrat, Vaduz
- Kirchgemeinde Zumikon, Kolketen
- TRM Treuhand Reto Müller, Chur
- Treuhandkanzlei AG, Chur

Bilanz per 31. Dezember 2011

		Vergleich
	31.12.2011	31.12.2010
Aktiven		
Flüssige Mittel	430'081	402'953
Debitoren	20'440	16'203
Warenvorräte	26'700	25'400
Aktive Rechnungsabgrenzungen	102'026	78'154
Total Umlaufvermögen	579'247	522'710
Einrichtungen und Apparate	24'400	40'000
Total Anlagevermögen	24'400	40'000
Total Aktiven	603'647	562'710
Passiven		
Kreditoren	119'307	117'949
Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000	9'000
Total Fremdkapital	120'307	126'949
Vereinsvermögen	435'761	365'169
Spendeneinnahmen	56'286	117'310
Jahresergebnis	-8'707	-46'718
Total Eigenkapital	483'340	435'761
Total Passiven	603'647	562'710

Erfolgsrechnung 2011

	2011	Vergleich 2010
Ertrag		
Einnahmen Restaurant	832'618	787'165
./.. Mehrwertsteuer	-43'296	-39'358
Total Ertrag	<u><u>789'322</u></u>	<u><u>747'807</u></u>
Aufwand		
Warenaufwand	280'673	259'457
Personalaufwand	580'701	573'857
Betreuungszulagen Kanton und Bund	-283'247	-240'364
Sachaufwand	104'148	98'808
Unterhalt Betriebsanlagen	38'318	28'524
Mietaufwand	61'716	58'565
Zinsaufwand	120	78
Abschreibungen	15'600	15'600
Total Aufwand	<u><u>798'029</u></u>	<u><u>794'525</u></u>
Verlust	<u><u>-8'707</u></u>	<u><u>-46'718</u></u>
	<u><u>789'322</u></u>	<u><u>747'807</u></u>

T N C 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 31.12.2011 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 einer Bilanzsumme von Fr. 603'647.50 einem Verlust von Fr. 8'707.07 zu genehmigen.

Freundliche Grüsse
TNC Treuhand Norbert Cavegn AG


Norbert Cavegn

Chur, 5. März 2012 / can

Vorstand

Präsident

Müller Reto, Chur
eidg. dipl. Treuhandexperte

Vizepräsident

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

Fravi Fluregn, Jenins
Betriebsoec. HWV
Geschäftsführer GastroGraubünden

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

Müller Esther, Chur
Kauffrau

Stäbler Roman, Thusis
Geschäftsleiter Spitex Viamala

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
www.restaurantloe.ch



