

Jahresbericht

COSMEA



Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Das Restaurant Loë ist und bleibt eine Erfolgsstory!

Nach 8 Jahren Bewirtschaftung des Restaurant Loë sind inzwischen 30 Angestellte auf der monatlichen Lohnliste, 18 davon sind Menschen mit einer psychischen Behinderung und gleichzeitig Bezüger einer IV-Rente. Beim Start am 1. Mai 2005 waren es knapp die Hälfte! Das ist eine extrem positive Entwicklung. Es zeigt auch, dass die Nachfrage für solche Arbeitsplätze gross ist. Viele Menschen mit einer psychischen Behinderung 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.

Auch bei der Wirtschaftlichkeit scheint sich unsere Ausdauer auszuzahlen. Wir können erstmals einen Gewinn ausweisen! Der Umsatz beträgt inzwischen beachtliche Fr. 900'000.–. Im Jahre 2006 waren es noch Fr. 390'000.–. Somit konnte ein weiteres Ziel – nämlich einen kostendeckenden Betrieb zu führen – erreicht werden.

Ich danke allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, speziell unserer Betriebsleiterin Rita Petautschnig. Sie verkörpert das Restaurant Loë und ist mit ihrem riesigen Herzen dabei. 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 zusammen, dass das Restaurant Loë eine Erfolgsstory bleibt!



Reto Müller, Präsident



Auf die Gefahr hin, dass wir uns wiederholen: einmal mehr konnten der Umsatz im Restaurant Loë gesteigert und die Arbeitsstunden der eingesetzten Mitarbeitenden mit psychischer Behinderung (MPB) ausgebaut werden. Wir wiederholen und betonen das gerne, denn es ist alles andere als selbstverständlich, dass diese Entwicklung nun seit 7 Jahren anhält! Wir betonen das im Bewusstsein, dass die Vergangenheit nicht einfach in die Zukunft projiziert werden kann und irgendwann ein Stand erreicht sein wird, der schwerlich nochmals übertroffen werden kann. Aber im vergangenen Jahr ist wieder ein Ausbau gelungen, über den sich das Team Loë und der Vorstand gleichermassen freuen.



Tino Morell, Geschäftsstelle

Viel Erfreuliches

Ein Grund für diese erfreuliche Entwicklung ist die weitgehende Kontinuität beim Kaderpersonal und auch bei den psychisch behinderten Mitarbeitenden. Bei letzteren stand (nur) zwei Austritten eine Neueinstellung gegenüber. Ende Jahr waren 17 MPB beschäftigt, wovon elf in der Küche/Office, zwei im Service, eine in der Lingerie und drei als Allrounder/Springer. Werden die Ferienzeiten abgezogen, stand im Durchschnitt jede Mitarbeiterin, jeder Mitarbeiter rund 90 Stunden pro Monat im Einsatz, was als sehr erfreulich beurteilt werden darf.

Ins gleiche Kapitel - zum Erfreulichen - gehört auch die Tatsache, dass eine der Mitarbeiterinnen mit psychischer Behinderung vor zwei Jahren die Ausbildung zur 3-jährigen Ausbildung zur Servicefachangestellten begonnen hat und dabei mit Bestnoten glänzt.

Der Dank dafür, dass dies alles möglich ist, gebührt dem festangestellten Personal. Ein gut laufendes Restaurant kennt hektische Stosszeiten



und wenn während dieser Belastung zusätzlich auch die MPB gut begleitet und angeleitet werden können und wenig Ausfälle zu verzeichnen sind, verdient das grosse Respekt.

Das Wissen für die Begleitung und Betreuung der MPB haben die Festangestellten auch im Berichtsjahr wieder über spezialisierte Weiterbildungen und mit vier je 3-stündigen von einem Fachmann geleiteten Supervisions-Zusammenkünften des gesamten Teams vertieft.

Neues Finanzierungssystem

Am 1. Januar 2012 ist das neue kantonale Behindertenintegrationsgesetz (BIG) in Kraft getreten. Das BIG ersetzt das mehrmals revidierte, aus dem Jahr 1979 stammende Gesetz über die Förderung von Menschen mit Behinderung. Wesentliche Merkmale des neuen BIG sind das neue Modell zur Beurteilung des Betreuungsbedarfes der MPB sowie das neue Finanzierungssystem. Der Bedarf an Betreuungsleistungen wird mit dem sogenannten Modell IBB, dem Individuellen Betreuungsbedarf, erhoben. Dabei wird der Bedarf anhand verschiedener Indikatoren



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 10.30 Uhr – 17.00 Uhr

Samstag geschlossen

(bei Gesellschaften auf Wunsch auch längere Öffnungszeiten)

mit Punkten bewertet. Die Summe der Punkte erlaubt eine Zuteilung zu einer Betreuungsaufwandskategorie. Mit dieser Kategorie wiederum wird die Leistungspauschale festgelegt, also das, was der Betrieb an Kantonsbeiträgen erhält. Veränderungen im Betreuungsaufwand unter dem Jahr sind dabei laufend zu berücksichtigen. Mit dem neuen Finanzierungsmodell wird eine gerechtere, den tatsächlichen Aufwand berücksichtigende Abgeltung der Betriebe für ihre Betreuungs- und Begleitungsleistungen angestrebt.

Die beim Start des neuen Systems herrschende Verunsicherung wegen möglichen Beitragsreduktionen und damit Einnahmeausfällen hat sich glücklicherweise gelegt. Die Beiträge bewegen sich im Rahmen der bisherigen und sollten nach derzeitigem Kenntnisstand auch in Zukunft nicht zu unerwarteten Ausschlägen führen. Immer vorausgesetzt, die Arbeitsleistung der MPB liegt weiterhin in der Grössenordnung der letzten Jahre.

Der Verwaltungsaufwand für den Betrieb war im Jahr 1 nach Inkraftsetzung des neuen BIG einiges höher als unter der früheren Gesetzgebung. Das neue System ist sozusagen immer noch in der Erprobungs- und Verbesserungsphase und die Prozesse müssen sich erst einspielen. Sobald es routinemässig funktioniert, sollte sich der administrative Aufwand wieder auf Normalniveau reduzieren - hoffentlich.



Statistik 2012 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2012 und Vergleich Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeitende)

	2012	2011	2010	2009	2008
Bezahlte Arbeitsstunden	17'128	16'750	16'618	14'023	13'568
- davon Ausfallstunden	559	894	794	1'206	1'314
Unbezahlte Ausfallstunden	745	494	196	877	589
Angestellte per 31.12.	17	18	18	17	16
Bewerbungen	4	12	9	9	2
Neue Einstellungen	1	3	4	6	2
Austritte	2	3	3	5	3
Warteliste per 31.12.	4	9	5	4	4
Absolvierte Schnuppertage	40	60	63	53	21
Teilnehmende Schnuppertage	7	12	13	13	5

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

- MBF Foundation, Vaduz
- Clara Mazzoleni sel.; Vermächtnis
- Stiftung fürstlicher Kommerzienrat, Vaduz
- TRM Treuhand Reto Müller, Chur
- Treuhandkanzlei AG, Chur

Bilanz per 31. Dezember 2012

	Vergleich	
	31.12.2012	31.12.2011
Aktiven		
Flüssige Mittel	563'066	430'081
Debitoren	19'600	20'440
Warenvorräte	36'600	26'700
Aktive Rechnungsabgrenzungen	51'902	102'026
Total Umlaufvermögen	671'168	579'247
Einrichtungen und Apparate	52'200	24'400
Total Anlagevermögen	52'200	24'400
Total Aktiven	<u><u>723'368</u></u>	<u><u>603'647</u></u>
Passiven		
Kreditoren	121'055	119'307
Passive Rechnungsabgrenzungen	6'500	1'000
Total Fremdkapital	127'555	120'307
Vereinsvermögen	483'340	435'761
Spendeneinnahmen	97'929	56'286
Jahresergebnis	14'544	-8'707
Total Eigenkapital	595'813	483'340
Total Passiven	<u><u>723'368</u></u>	<u><u>603'647</u></u>

Erfolgsrechnung 2012

	2012	Vergleich 2011
Ertrag		
Einnahmen Restaurant	892'596	832'618
./.. Mehrwertsteuer	-46'415	-43'296
Total Ertrag	846'181	789'322
Aufwand		
Warenaufwand	311'785	280'673
Personalaufwand	611'706	580'701
Betreuungszulagen Kantone	-337'740	-283'247
Sachaufwand	133'937	104'148
Unterhalt Betriebsanlagen	41'059	38'318
Mietaufwand	66'158	61'716
Zinsaufwand	165	120
Abschreibungen	4'567	15'600
Total Aufwand	831'637	798'029
Gewinn 2012 / Verlust 2011	14'544	-8'707
	846'181	789'322

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 31.12.2012 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. 723'368.85 und einem Gewinn von Fr. 14'544.20 zu genehmigen.

Freundliche Grüsse
TNC Treuhand Norbert Cavegn AG


Norbert Cavegn

Chur, 22. Februar 2013 / can

Chur 7001 - Villa Markolf - Aquasanastrasse 8 - Phone 081 252 08 82 - Fax 081 252 55 75
Vella 7144 - Phone 081 920 66 00 - Fax 081 920 66 69
www.treuhand-kanzlei.ch - treu@tnc.ch

STV USF

Vorstand

Präsident

Müller Reto, Chur
eidg. dipl. Treuhandexperte

Vizepräsident

Domenig Jürg, Chur
Dr. iur., Geschäftsführer hotellerieresuisse Graubünden

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
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



