

# Jahresbericht

6  
1  
0  
N

**COSMEA** 

Arbeitsplätze für Menschen mit  
psychischer Behinderung

## Bericht des Präsidenten

---

Unser Verein bietet nebst Fachpersonal insgesamt 15 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und gleichzeitig Bezüger einer IV-Rente 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.



Reto Müller, Präsident

Im abgelaufenen Geschäftsjahr betrug der Umsatz beachtliche Fr. 900'000. Was für eine starke Leistung und was für eine enorme Entwicklung seit der Eröffnung des Restaurant Loë! 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. Ein kostendeckender Betrieb ist schwierig zu realisieren, am ehesten wenn die Beiträge zur Betreuung dieser Menschen durch den Kanton Graubünden erhöht werden. Der Verlust konnte aber mit Fr. 35'000 im Rahmen gehalten werden.

Eine grosse Herausforderung steht uns im nächsten Jahr bevor. Unsere Betriebsleiterin Rita Petautschnig geht ab April 2018 in Rente. Das Restaurant Loë trägt ihre Handschrift und sie zu ersetzen wird extrem schwierig. Rita Petautschnig ist seit der Eröffnung des Restaurant Loë im Mai 2006 mit ganzem Herzen und vollem Einsatz mit dabei!

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



Die Kürzestversion eines Jahresberichtes hiesse wohl: «Keine besonderen Vorkommnisse / keine Bemerkungen / courant normal». Das vergangene Geschäftsjahr des Vereins Cosmea respektive des Restaurant Loë könnte grob zusammengefasst so umschrieben werden. Ausserordentliche Vorkommnisse waren keine zu verzeichnen und auch neue behördliche Vorgaben, welche die Entwicklung des Betriebes in Zukunft beeinflussen könnten, sind keine zu vermelden.



Tino Morell, Geschäftsstelle

Diese Kürzestversion würde aber wohl kaum jemanden zufrieden stellen – und ja, eine altbekannte Schwierigkeit steht nach wie vor im Raum. Sie hat sich gar noch etwas akzentuiert. Um in einem Restaurant mit täglichem Kundenkontakt, stundenweise hektischem Betrieb und wechselnden Anforderungen ans Personal arbeiten zu können, ist auch von den Mitarbeitenden mit psychischer Beeinträchtigung Durchhaltevermögen, oder mit anderen Worten, eine gewisse Stabilität gefordert. Mitarbeitende, die bei jedem kleinen Gegenwind nicht mehr zurecht kommen, können leider in einem Restaurationsbetrieb nicht eingesetzt werden.

### Personalausfälle als Herausforderung

Genau das ist die grosse Herausforderung fürs Restaurant Loë, nämlich die vorhandenen Arbeitsplätze mit psychisch behinderten Personen besetzen zu können, die diese Stabilität mit sich bringen und Interesse und Freude daran haben, in einem Restaurant zu arbeiten. In ausgeprägtem Mass gilt das für Mitarbeitende im Service. Als eine Art von Ausgleichsfunktion bei der kurzfristig wechselnden Anzahl an Gästen ist es sehr erwünscht, dass psychisch beeinträchtigte Mitarbeitende im Service eingesetzt werden können. Das Interesse an dieser

---

Arbeit ist bei ihnen allerdings recht gering. Dies aus naheliegenden Gründen, denn hektische Phasen mit viel Kundenverkehr sind für sie nicht einfach zu meistern und die Ängste, hier zu versagen, dürften überwiegen.

Per Ende des Berichtsjahres waren denn auch keine der auf Begleitung angewiesenen Mitarbeitenden als Serviceaushilfen angestellt. Die 15 Angestellten arbeiteten an folgenden Plätzen: drei in der Küche, zwei in der Lingerie, sieben im Office und drei als Allrounder.

Die Schwierigkeit, stabile Mitarbeitende zu gewinnen, zeigt sich bei den recht ausgeprägten Personalbestandsschwankungen unter dem Jahr. In den ersten Monaten 2016 konnten noch alle 17 Arbeitsplätze besetzt werden. Wegen Ausfällen und Austritten sank dieser Stand zeitweise auf 14. Neue ausreichend stabile Mitarbeiter zu finden erwies sich wie oben festgehalten als besonders schwierig. Vor allem kurzfristig konnten frei werdende Stellen nicht wieder besetzt werden.

Es sind permanent grosse Anstrengungen nötig, um das Mitarbeiter-Soll zu erreichen. Eine Unterdotierung hat auch finanzielle Folgen, da die Einnahmen aus kantonalen Unterstützungsbeiträgen sinken, der für das Betriebsergebnis massgebende Personalaufwand bei den betreuenden und begleitenden Fachpersonen aber nicht reduziert werden kann. Die Anwesenheit von Fachpersonen ist bei 14 Angestellten ebenso gefragt wie bei 17 und deren Einsatzzeit ändert sich bestenfalls minim. Wie bereits vor einem Jahr an dieser Stelle festgehalten, ist ein Überdenken der kantonalen Beitragskriterien und eine Änderung in Richtung eines kontinuierlichen und planbaren Mittelflusses dringend angezeigt.



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 Ruhetag

(bei Gesellschaften auf Anfrage auch längere Öffnungszeiten)

---

## Belastungsschwankungen mit Bravour gemeistert

Erfreulich ist andererseits, dass es trotz der Schwierigkeiten bisher immer wieder gelungen ist, gefestigte Personen mit psychischer Beeinträchtigung zu finden. Das Jahr 2016 war in ausserordentlicher Weise geprägt von Arbeitsbelastungs-Schwankungen. Phasen mit sehr viel Betrieb und grossem Ansturm folgten Zeiten mit relativ wenig Arbeit für die beeinträchtigten Mitarbeiter. Die hektischen Zeiten forderten viel Energie und Flexibilität bei den Einsätzen. In den ruhigeren Zeiten mussten, um sinnvolle Arbeit zu ermöglichen, auch artfremde, neue Aufgaben übernommen werden. Nicht nur, dass die Fachangestellten dabei viel Improvisationstalent zeigten, auch die beeinträchtigten Mitarbeitenden schafften diese Herausforderung mit Bravour und zeigten damit, dass sie auch bei wechselnden Arbeitsbedingungen ihren Mann respektive ihre Frau stellen und mit Veränderungen umgehen können.

Dies stellt dem Betrieb, der Leitung, den Fachangestellten und den aus psychischen Gründen Beeinträchtigten ein sehr gutes Zeugnis aus. In diesem Sinn kann die eingangs gemachte Feststellung nur wiederholt werden, grundsätzlich «keine besonderen Vorkommnisse» im 2016. Es gilt einfach noch, die (angebotsbedingten) Personalschwankungen beim betreuungsbedürftigen Teil der Mitarbeitenden und die schwankenden Beitragszahlungen in den Griff zu bekommen. Bei Ersterem ist der Betrieb gefordert, bei Letzterem die Gesetzgebung.



## Statistik 2016 und Gönnerverzeichnis

### Statistik 2016 und Vergleich Vorjahre (psychisch behinderte Mitarbeitende)

	2016	2015	2014	2013	2012
Bezahlte Arbeitsstunden	18'070	18'361	16'218	16'965	17'128
- davon Ausfallstunden	859	1'149	605	1'381	559
Unbezahlte Ausfallstunden	643	500	546	338	745
Angestellte per 31.12.	15	17	14	17	17
Anzahl IBB-Tage	3'405	3'516	3'272	3'611	3'682
Bewerbungen	4	11	5	5	4
Neue Einstellungen	1	5	2	3	1
Austritte	3	2	4	3	2
Warteliste per 31.12.	0	2	0	5	4
Absolvierte Schnuppertage	57	63	25	35	40

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

- Stiftung Pro Evolution
- Stiftung Fürstl. Kommerzienrat
- TRM Treuhand Reto Müller Chur
- Treuhandkanzlei AG Chur
- Lions Club Kora Chur
- Diverse nicht genannt sein wollende Gönner

## Bilanz per 31. Dezember 2016

	31.12.2016	Vergleich 31.12.2015
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	739'754	719'916
Debitoren	20'434	24'398
Warenvorräte	35'800	33'500
Aktive Rechnungsabgrenzungen	41'461	39'816
Total Umlaufvermögen	837'449	817'630
Einrichtungen und Apparate	17'600	22'200
Total Anlagevermögen	17'600	22'200
<b>Total Aktiven</b>	<u><u>855'049</u></u>	<u><u>839'830</u></u>
<b>Passiven</b>		
Kreditoren	128'397	130'330
Passive Rechnungsabgrenzungen	25'500	36'000
Total Fremdkapital	153'897	166'330
Vereinsvermögen	673'499	588'123
Spendeneinnahmen	63'300	89'250
Jahresergebnis	-35'647	-3'873
Total Eigenkapital	701'152	673'500
<b>Total Passiven</b>	<u><u>855'049</u></u>	<u><u>839'830</u></u>

## Erfolgsrechnung 2016

	2016	Vergleich 2015
<b>Ertrag</b>		
Einnahmen Restaurant	898'232	946'468
./.. Mehrwertsteuer	-46'708	-49'216
<b>Total Ertrag</b>	<u><u>851'524</u></u>	<u><u>897'252</u></u>
 <b>Aufwand</b>		
Warenaufwand	286'251	303'222
Personalaufwand	716'453	689'663
Betreuungszulagen Kantone	-352'445	-351'765
Sachaufwand	126'695	130'220
Unterhalt Betriebsanlagen	48'911	50'415
Mietaufwand	56'140	59'154
Zinsaufwand	567	524
Abschreibungen	4'600	10'000
Ausseroerdentlicher Aufwand	0	9'692
<b>Total Aufwand</b>	<u><u>887'172</u></u>	<u><u>901'125</u></u>
<b>Verlust</b>	<u><u>-35'648</u></u>	<u><u>-3'873</u></u>
	<u><u>851'524</u></u>	<u><u>897'252</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 31.12.2016 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 CHF 855'049.02 und einem Jahresverlust von CHF 35'647.85 zu genehmigen.

Freundliche Grüsse  
TNC Treuhand Norbert Cavegn AG



Norbert Cavegn

Chur, 13. März 2017 / can

Chur 7001 - Villa Markolf, Aquasanastrasse 6 - Phone 081 252 05 62 - Fax 081 252 05 75  
Vella 7144 - Phone 081 505 15 15 - Fax 081 931 13 70  
www.treuhand-handel.ch - tnc@sgm.ch

TREUHAND | SUISSE

## Vorstand

Präsident	Müller Reto, Chur eidg. dipl. Treuhandexperte
Vizepräsident	Domenig Jürg, Chur Dr. iur., Geschäftsführer hotelleriesuisse Graubünden Fravi Fluregn, Jenins (bis 31. 12. 2016) Betr. oec. HWV Marc Tischhauser, Domat/Ems (ab 01.01. 2017) lic. oec. publ., 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. Susenbühlstrasse 42, 7000 Chur info@cosmea, www.cosmea.ch
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

## Betrieb

Restaurant Loë Chur	Petautschnig Rita, Betriebsleiterin Loëstrasse 161, 7000 Chur Tel. 081 353 28 28 www.cosmea.ch, www.restaurantloe.ch
------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



