

Jahresbericht



Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Unser Verein bietet nebst Fachpersonal insgesamt schon 19 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und gleichzeitig Bezüger einer IV-Rente im Restaurant eine Arbeit an. Es ist auffallend und schön zu beobachten, wie diese Arbeit und der entsprechend geordnete Tagesinhalt geschätzt wird. Dies führt wiederum zu einem gestärkten Selbstwertgefühl für den notwendigen Alltag.

Ein absolutes Highlight durften wir im Berichtsjahr im Bereich der Ausbildung erleben. Eine Mitarbeiterin mit einer IV-Rente hat die 2-jährige Ausbildung zur Restaurationsfachfrau mit Bravour bestanden. Sie arbeitet heute als Servicefachfrau im Gastgewerbe und ist nicht mehr auf IV-Leistungen angewiesen! «Integration statt Rente» wird hier also vorgelebt. Im Weiteren hat ein Angestellter seine 3-jährige Kochlehre bei uns im Sommer 2023 erfolgreich abgeschlossen.

Im abgelaufenen Geschäftsjahr betrug der Umsatz rund CHF 663'000. Schwierig bestätigt sich einmal mehr die ungünstige Kostenstruktur. Durch die intensive Betreuung der Menschen mit einer Beeinträchtigung sind die Personalkosten gegenüber einem Normalbetrieb ausserordentlich hoch. Ein kostendeckender Betrieb ist nicht einfach zu realisieren, auch wenn uns der Kanton mit Beiträgen zur Betreuung dieser Menschen massgebend unterstützt. Der Verlust nach Spendeneinnahmen konnte aber mit CHF 17'000 im Rahmen gehalten werden.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, speziell unserer Geschäftsleiterin Jasmin Ineichen für ihren beispiellosen und unermüdlichen Einsatz. Ebenfalls Danke an meine Vorstandskollegen sowie an die privaten Sponsoren, welche den Verein Cosmea finanziell unterstützten.



Reto Müller, Präsident



Jeder glückliche Moment verdient Dankbarkeit

*Der Frühling bringt Blumen, der Sommer den Klee,
der Herbst bring die Trauben, der Winter den Schnee*

Das Frühjahr

Wir begannen das neue Jahr entspannt und voller Vorfreude, was uns wohl erwarten würde.

Langjährige Stammgäste hielten im Frühjahr wieder ihre Generalversammlungen und Höck bei uns ab. Die Umstellung auf eine Fünf-Tage-Woche ist geglückt und auch beim Personal spürbar.

Im Winter boten wir unseren Gästen auch ein genüssliches Chinoise an, dieses kam so gut an, dass wir es kurzerhand noch bis März verlängerten.



Jasmin Ineichen
Geschäftsleiterin

Die Feiertage

Wir öffneten zusätzlich am Ostersonntag, Muttertag und Pfingstsonntag für unsere Gäste.

Am Ostersonntag machten wir einen Oster-Brunch mit Malwettbewerb für die Kinder und reichhaltigem Buffet für die Kleinen und Grossen, am Muttertag und Pfingstsonntag gab es traditionell ein gluschtiges 3 Gang Menü. An Ostern und Muttertag konnten wir viele treue Gäste begrüssen, an Pfingsten blieben die Gäste dem sonnigen Wetter zuliebe lieber zu Hause. Dies hat uns bewogen bei den offenen Sonntagen Anpassungen vorzunehmen. Dazu aber im Ausblick mehr.

Der Sommer

Der Sommer war zwiegespalten – auf die eine Seite traurig wegen der Austritte der langjährigen Mitarbeiter, auf die andere Seite freudig, dass die Mitarbeiter alle eine neue Aufgabe gefunden haben. Die eine machte sich selbständig, die andere ging zurück in den alten Betrieb. Besonders gefreut hat mich, dass unsere zwei Lernenden mit Bravour bestanden und beide eine neue Arbeitsstelle gefunden haben. Unsere Klientin, die eine zweijährige Ausbildung absolvierte, ebenfalls im 1. Arbeitsmarkt.

Der Herbst

Ein wahres Highlight war bestimmt wieder der Start in die Wildzeit mit unserem Wildbuffet. Die steigenden Einkaufspreise haben immer mehr Druck gemacht und diese hatten zur Folge, dass wir unsere Verkaufspreise entsprechend anpassen mussten. Uns liegt es am Herzen regionale Produkte zu verwenden.

Der Winter

In einer zweijährigen Aufarbeitung des Betrieb- und Betreuungskonzepts konnten Karin Heimgartner und ich das BuB auf den heutigen Standard setzen und dadurch die Betriebsbewilligung bis 2027 erreichen. Ich möchte Karin herzlich für Ihre Engagement und grossartigen Einsatz danken – ohne ihre Hilfe wäre dies nicht möglich gewesen.

Aufbruch

Da unsere Klienten vom Sozialamt aus, im nächsten Jahr mehr arbeiten müssen, haben wir eine längere Vorbereitungszeit genutzt, um neue Dienstmodelle und Abläufe zu kreieren. Ebenfalls wurde in die Prävention investiert und mehr Pausen festgelegt. Um die freien Plätze im Loë optimal zu verteilen haben wir alle Dienstmodelle hinterfragt, angepasst und überarbeitet.

Vorschau 2024

Ab dem 1. Januar werden unsere Klienten nun eine Stunde länger arbeiten. Um dies zu realisieren, braucht es neue Aufgaben und Ideen.

Am Montag und Dienstag wird diese Stunde in der Küche verbracht zusammen mit einem Koch.

Als Ziel wird definiert, dass neue Fähigkeiten gefördert werden. Am Mittwoch geht es kreativ zu und her und am Donnerstag wird der Fokus auf Bewegung gelegt. Am Freitag wird die Woche noch abgeschlossen und alle Ämtli erledigt.

Tavolata

In Zusammenarbeit mit der Procap Grischun finden im kommenden Jahr an jedem 1. Mittwoch im Monat eine Tavolata statt.

Das Projekt ist Philipp Ruckstuhl und mir bereits seit langer Zeit im Kopf herumgeschwirrt und am 8. März 2024 ist es endlich soweit, dass wir die erste Tavolata durchführen werden.

Das Thema ist «Mediterrane Küche» und umfasst Vorspeisen, Hauptgänge und verschiedene Desserts. Die unterschiedlichen Themen werden jeweils auf unserer Homepage bekannt gegeben.

Die Tavolata organisieren wir, um Vorurteile zu mindern und Brücken zu bauen und natürlich auch um neuen Gästen das Restaurant Loë näher zu bringen, dies passt perfekt zum Thema 2024 der «Zukunft Inklusion».

Geöffnete Feiertage 2024

Wir haben an folgenden Sonntagen geöffnet: Ostersonntag, weissen Sonntag und Muttertag.

Natürlich sind der Karfreitag, Ostermontag, Auffahrt und Pfingstmontag regulär geöffnet.



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

Samstag und Sonntag Ruhetag

(bei Gesellschaften auf Anfrage auch längere Öffnungszeiten)

Statistik 2023 und Gönnerverzeichnis

Statistik 2023 und Vergleich Vorjahre (psychisch beeinträchtigte Mitarbeitende)

	2023	2022	2021	2020	2019
Bezahlte Arbeitsstunden	14'840	15'500	18'466	17'008	18'481
- davon Ausfallstunden	2'750	1'300	1'100	1'235	1'029
Angestellte per 31.12.	19	17	17	19	19
Anzahl IBB-Tage	3'112	3'369	2'900	3'360	3'561
Bewerbungen	3	5	7	4	12
Neue Einstellungen	3	1	3	1	4
Austritte	1	1	3	1	4
Warteliste per 31.12.	2	0	0	0	6
Absolvierte Schnuppertage	67	43	37	25	161

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

- Boner Stiftung für Kunst und Kultur in Graubünden
- Stiftung Fürstl. Kommerzienrat
- Assepro AG, Chur
- Diverse nicht genannt sein wollender Gönner

Bilanz per 31. Dezember 2023

		Vergleich
	31.12.2023	31.12.2022
Aktiven		
Flüssige Mittel	544'198.69	612'222.11
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	25'568.90	5'155.20
Vorräte	21'600.00	16'300.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	82'916.56	66'951.75
Total Umlaufvermögen	674'284.15	700'629.06
Sachanlagen	1.00	1.00
Total Anlagevermögen	1.00	1.00
Total Aktiven	<u>674'285.15</u>	<u>700'630.06</u>
 Passiven		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	70'797.17	91'475.92
Passive Rechnungsabgrenzungen	13'500.00	1'500.00
Kurzfristige Verbindlichkeiten	84'297.17	92'975.92
Schwankungsfond	-292'175.84	-208'790.22
Fondskapital	-292'175.84	-208'790.22
Grundkapital	0.00	0.00
Gebundenes Kapital	0.00	0.00
Freies Kapital	882'163.82	816'444.36
Organisationskapital	882'163.82	816'444.36
Total Passiven	<u>674'285.15</u>	<u>700'630.06</u>

Betriebsrechnung 2023

	Saldo	Vorjahr
Ertrag		
Freie Zuwendungen	10'000.00	18'500.00
Beiträge der öffentlichen Hand	397'866.10	382'302.57
Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	629'526.83	687'902.79
Betriebsertrag	1'037'392.93	1'088'705.36
Aufwand		
Direkter leistungsbezogener Aufwand	-201'651.20	-241'875.15
Personalaufwand	-686'040.65	-792'077.95
Sachaufwand	-173'788.64	-198'655.23
Abschreibungen	0.00	0.00
Finanzaufwand	-301.50	-354.65
Total Betriebsaufwand	-1'061'781.99	-1'232'962.98
Betriebsergebnis	-24'389.06	-144'257.62
Ausserordentliches Ergebnis	6'722.90	84'372.00
Jahresverlust	-17'666.16	-59'885.62

TNC TREUHAND NORBERT CAVEGN AG

TREUHANDKANZLEI

MÜLLER & CAVEGN

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision
an den Vorstand des
Verein Cosmea

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung, Geldflussrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals und Anhang) des **Verein Cosmea** für das am 31. Dezember 2023 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft. In Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER 21 unterliegen die Angaben im Leistungsbericht keiner Prüfungspflicht der Revisionsstelle.

Für die Aufstellung der Jahresrechnung in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER 21, den gesetzlichen Vorschriften und den Statuten ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung kein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER vermittelt und nicht Gesetz und Statuten entspricht.

TNC Treuhand Norbert Cavegn AG



Norbert Cavegn
eidg. dipl. Treuhandexperte
zugelassener Revisionsexperte

Chur, 3. April 2024

Beilagen:

- Jahresrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals, Anhang, Geldflussrechnung und Leistungsbericht)

Vorstand

Präsident

Müller Reto, Chur
eidg. dipl. Treuhandexperte

Vizepräsident

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

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

Müller Esther, Chur
Kauffrau

Stäbler Roman, Masein
Geschäftsleiter und Partner Curvér Viamala GmbH

Tischhauser Marc, Chur
lic. oec. publ., Geschäftsführer GastroGraubünden

Vinzens Alois, Domat/Ems
lic. oec. HSG/dipl. Wirtschaftsprüfer/Verwaltungsrat

Geschäftsstelle

Restaurant Loë Chur

Ineichen Jasmin, Geschäftsleiterin
Loëstrasse 161, 7000 Chur
Tel. 081 353 28 28
info@cosmea.ch, www.cosmea.ch
info@restaurantloe.ch, www.restaurantloe.ch



