



INFORME DE LA GERENCIA

A los señores accionistas de:
ESCOFFEE S.A.

SITUACION GENERAL DEL PAIS Y SITUACIÓN GENERAL DE ESCOFFEE S.A.

Durante el año 2008, Escoffee se concentró en invertir y mejorar su ya alto estándar de marca:

Invirtiendo en la renovación de empaques (\$30K) de su café

Participación en Ferias organizadas por la empresa

Incursión en chocolates (Eschocolat), llevando a cabo el proyecto de ampliar sus líneas, fortaleciendo la producción del cacao ecuatoriano.

Escoffee continuó cumpliendo con exportaciones principalmente a Europa, y debido a su capacidad productiva se decidió atender el mercado interno mayormente y las exportaciones cayeron en un 44%.

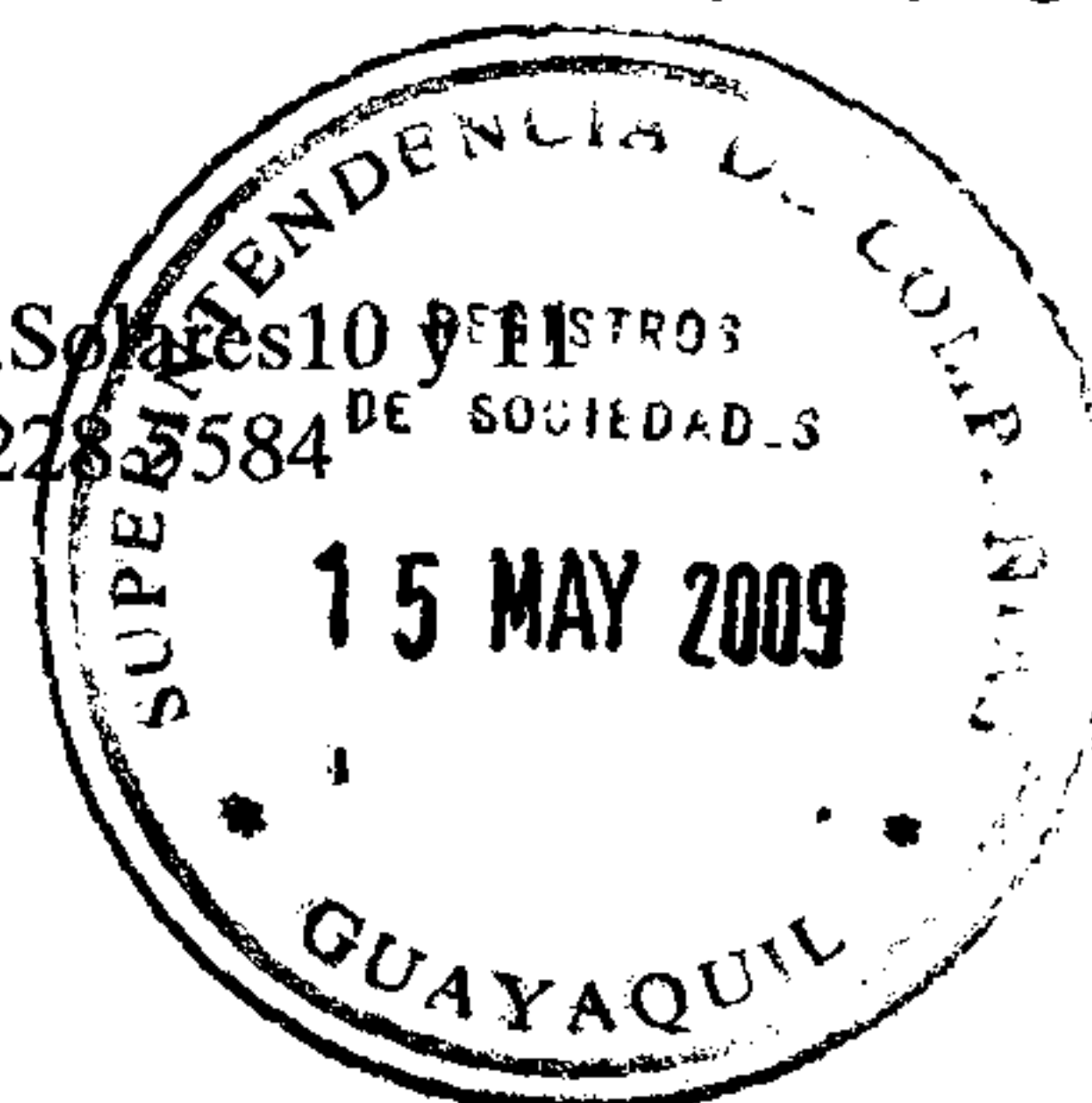
SITUACIÓN GENERAL:

- Comercialización y Exportación nuevo producto ESCHOCOLAT (tabletas)
- Se exportó a España, Inglaterra y Estados Unidos por un total de \$70K.
- Mantuvo certificación orgánica de nuestra operación en casa.
- Mantuvo el sello de certificación orgánico de las plantas procesadoras
- Segundo EscoffeeTour
- Consolidación de alianza Estratégica Solubles Instantáneos en proyecto de EXTRACTOS de café para Industrias Lácteas Toni SA
- 7ma y 8va exportaciones a Holanda
- Consolidación de ingreso de Escoffee a Tame/Aerostar (Quito) y cadenas hoteleras Hilton Colón y Sheraton.

Segundo año con utilidades (\$9,145.94)

Como el año pasado ratificamos que mediante escritura pública se elevó la disposición de los accionistas de mejorar la situación patrimonial, transfiriendo la cuenta por pagar al patrimonio como aportes para futura capitalización \$43,911.

Edificio Fontaine. Kennedy Norte Av. Miguel H. Alcívar, Mz. 1. Solares 10 y 11
Pbx (593) 4229 6126 Fax (593) 4229 6339 Directo (593) 4229 3584
Guayaquil - Ecuador





A través de la revisión de los siguientes rubros:

Costo financiero: Las ventas aumentaron en un 100% por lo que fue imprescindible incurrir en préstamos relacionados con un costo del 3.7%, lo que el Directorio decidió dada la situación de la banca.

Los costos directos se incrementaron por el desarrollo de personal en todas las áreas, comercial, diseño y producción.

Aumento en Costos Directos: Para 2007 tuvimos en libros un costo de producción total de \$1.49 por libra. Se cerró con \$1,55 en el 2008 con precio de compra en Olmedo y Chaguarpamba. Con un total de inversión de \$144K y \$188K en productos y costos que no fabrica la empresa.

Cuentas por Pagar: Los fondos para compra de café provinieron de fondos propios de sus accionistas quienes reconociendo que la empresa para crecer debía tener un año más de inversión aportaron con capital al 3.7%. **Escoffee Europa**, anticipo sus pagos de compra consolidando así su relación con Escoffee SA y los productores de Ecuador con \$55K.

Cuentas por cobrar: El año cerró con un saldo de 85K, se consolidó cartera compuesta por clientes locales: Aerostar, Toni, empresas consideradas fuertes dentro de la industria nacional. Distribuidores: Fontaine nuestro en las mayores cadenas de supermercados y Celyasa (Cristal) quien utilizó la cadena de detallistas.

CONCLUSION

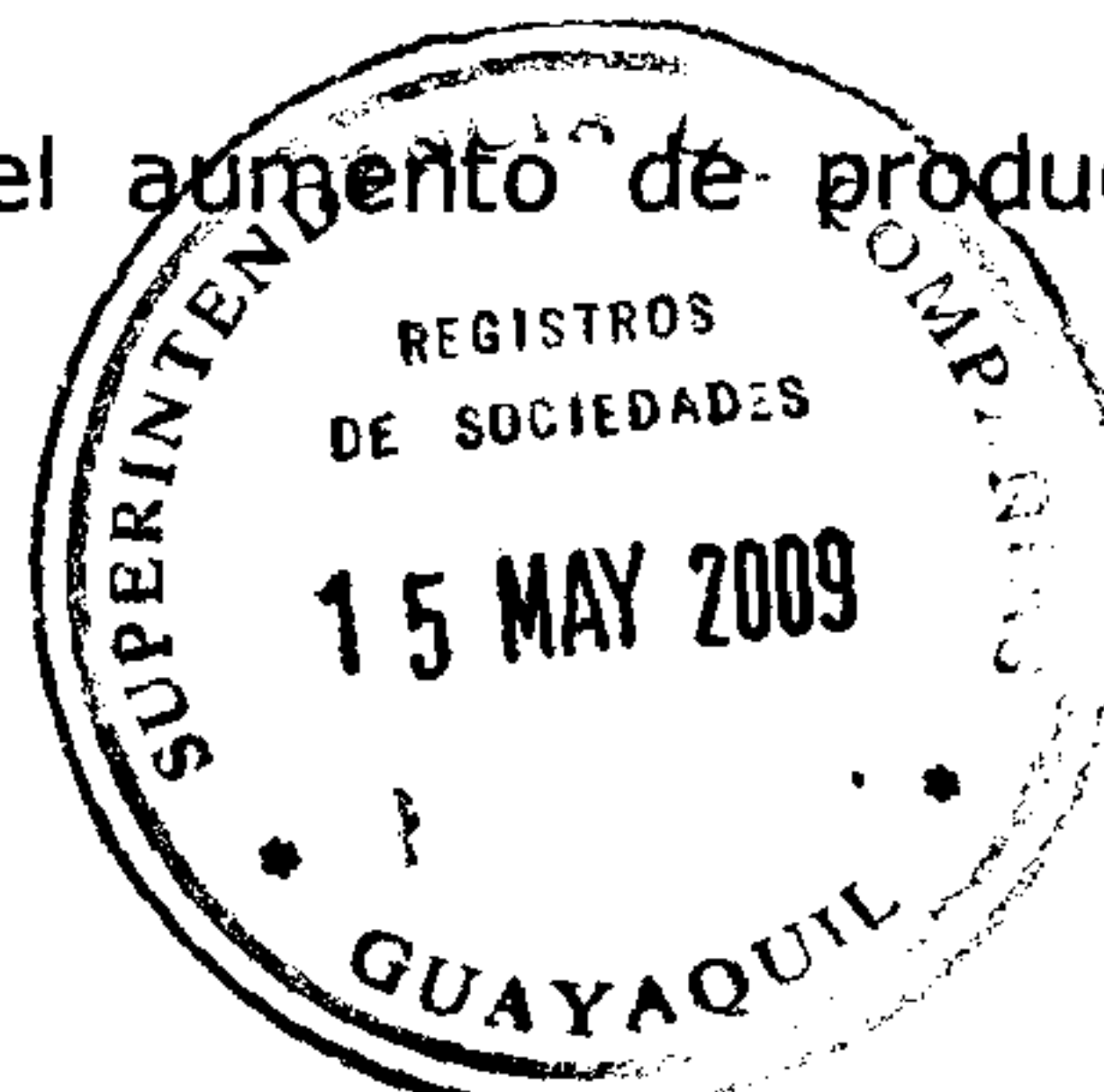
La prioridad es mejorar el precio de venta del producto terminado interno y continuar la estabilidad en ventas en Europa.

Con el cumplimiento de los objetivos de la empresa en Adquisición de máquinas despulpadoras y tecnificación de las para zonas de Olmedo, Chaguarpamba y Loreto se consiguió calificar en **diciembre de este año** (ingresada en febrero) para la administración de un fondo internacional **USAID** a través de **PRODEL**, para continuar promoviendo la industria cafetalera ecuatoriana, lo que indica que continuaremos invirtiendo en las zonas.

Consecución de préstamos a través de la **CFN** para el aumento de producción y ventas.

Tercer EscoffeeTour

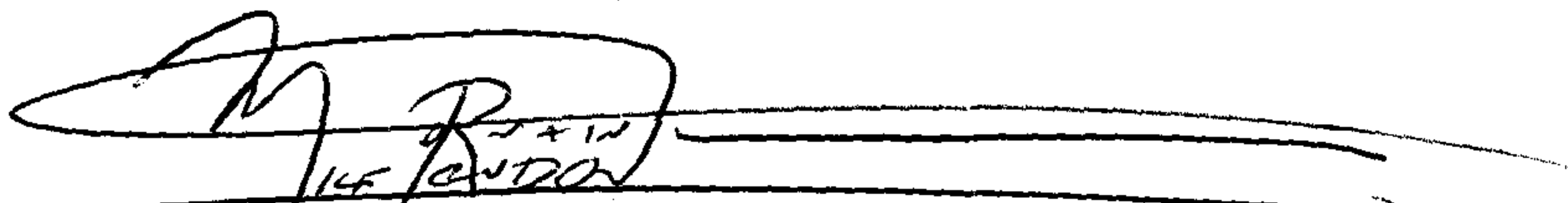
Capacitación en catación y procesos tecnificados.





Proyecto de Cafetería, con museo y tostaduría para afianzar el consumo de café y el de la marca Escoffee.

Se seguirá cuidando el packingin y el desarrollo de nuevos productos propios bajo el paraguas de la marca ES como es el caso de chocolates gourmet Eschocolat y extractos de café.



Ing. Miguel Rendón Fontaine
Gerente General

