



Cuenca, 1 de marzo de 2019

INFORME DEL GERENTE 2018

Señores

Socios de la compañía HACIENDA LA PAPAYA HALAPA CIA. LTDA.

Ciudad.

Asunto: Informe de gestión de la administración.

En cumplimiento a las funciones de Gerente General en cuanto a la Gestión de la Administración, debo indicar que en el año 2017 se procedió con lo siguiente:

En el mes de enero se realiza la planeación estratégica de la cual se obtuvieron los siguientes planes:

1. Crear departamento y equipo para Investigación y mejora continua.
2. Crear un Plan Financiero
3. Elaborar un Manual Administrativo
4. Ejecutar la planificación para áreas específicas de producción
5. Desarrollar un plan de ventas.

Como resultado de la planificación estratégica puedo informar que fue un éxito y se cumplió con todos los planes planteados.

En el mes de enero se analizó la situación financiera de la empresa mediante la elaboración de un flujo de efectivo a 5 años y se decide pedir un crédito de \$120.000 para capital de trabajo. Se gestiona el crédito con el Banco Internacional, el mismo que es desembolsado en el mes de abril por un monto de \$73.000 con cuotas semestrales a 4 años plazo; con una hipoteca abierta del lote 10 de la hacienda.

En el mes de febrero se presentó la propuesta a la Facultad de Ciencias Agropecuarias y se obtuvo al estudiante Juan Andres Tapia para el desarrollo de la tesis de pregrado en el ámbito de la investigación, arrancando con el tema: "Fertilización por goteo mediante fórmulas desarrolladas para obtener mejor sabor de café de especialidad de exportación"; iniciando las labores universitarias en el mes de mayo. El convenio fue firmado en el mes de Julio.

En el mes de marzo se ejecutó el tablero comando en hacienda y se realiza la evaluación mensual en comité según los informes enviados desde hacienda.



En el mes de marzo se realizó el United States Barista Championship (USBC) en el que concursaron los Barista Cole MacBridge, obteniendo el primer lugar con café de Hacienda la Papaya, y el Barista Kay Cheon quedando en tercer lugar con el mismo café.

En el mes de abril se realizó la visita al origen de Piero Cristiani, Cole Macbridge, Kay Cheon y Victor Pagan como homenaje por el premio obtenido en el USBC.

El día 11 de mayo se realizó el primer abono al señor Curt Madison de \$10.000, obtenido de la venta de la camioneta D-MAX. El 11 de junio se realizó el segundo abono por \$14.000, quedando con un saldo al capital de \$17.317,32 el mismo que fue cancelado el 28 de noviembre junto con los intereses pendiente a esa fecha. Se realizó la cancelación de la hipoteca en la notaria novena de Cuenca, quedando cancelado todo valor pendiente al señor Curt Madison.

Se ejecutó según la planificación la fertilización sólida y líquida en los meses de enero, mayo y noviembre obteniendo excelentes resultados.

La cosecha inició el 5 de febrero y culmina a finales del mes de octubre con los últimos pipeteos. Se obtuvo un total de 15.2075,29 libras de café entre lavados y naturales, las cuales fueron vendidas de la siguiente forma:

- CAFÉ IMPORTS – USA / 1 contenedor con #137 sacos por un monto de \$118.805,59.
- CAFÉ IMPORTS – AUSTRALIA / 1 contenedor con #28 sacos por un monto de \$23.313,86.
- COLE MACBRIDE – USA / USBC - 140 kg envío vía aérea como Auspicio.
- LA CABRA – DINAMARCA / Microlotes de 15 kg envío vía aérea por un monto de \$280,50.
- M.I. COFFEE CORPORATION – KOREA / Microlotes de 100 kg envío vía aérea por un monto de \$1.774,72.

El precio de venta de este año 2018 fue de \$7.50 para lavados y \$8.00 en naturales, con un valor promedio de \$7.62 la libra, en relación al 2017 con un incremento de \$1.12 en promedio por libra de café.

En marzo se posterga la venta de los terrenos de TIRIN por problemas en el municipio de Saraguro. Posteriormente los hermanos Castro plantean un juicio por consolidación de derechos y acciones.

En el mes de marzo inicia la construcción de la sala de secado #3 con manejos al 100% de flujos de aire en base a investigación continua.

Desde el mes de abril inicia la realización del contrato con la cafetería Sinfonía, se analizan costos y acuerdos que deben ser cumplidos basados en la alianza estratégica de Joint Venture; en el mes de agosto se decide cancelar esta alianza debido a que no se llega a un acuerdo con los términos y condiciones estipuladas en el contrato y especialmente en disconformidad de procesos de tueste.



En el mes de junio el Ing. Juan Peña viaja a Ámsterdam al World Barista Championship (WBC) auspicando al Barista Diego Mejía y a la cafetería Sinfonía.

En junio se realizó la actualización de la página web con procesos, métodos de fermentación y procesos de secado.

En el mes de mayo se recibió la visita del señor Michael McCroy como representante de Andytown para realizar la donación de Dostin Demers Coffee Lab que incluye: 1 Tostadora IKAWA B2, 1 Ipad mini 2 y un molino Malconick Guatemala.

En el mes de junio se realizó, junto con el estudiante de DHLA (Mateo Tello) y el Ing. Bladimir Encalada, el estudio y análisis para la implementación del proyecto de Inversión de la planta de Beneficio Seco, del cual se pudo evidenciar que el proyecto es factible iniciar con la implementación de la maquinaria para el procesamiento del café de la hacienda y sus aliados, además el estudio evidencia que para la comercialización de café se necesita capital operativo superior a los \$600.000. Con estos resultados inicia la ejecución para planificar la implementación de la planta de proceso para Beneficio Seco (Búsqueda de maquinaria y nave industrial).

En el mes de diciembre se hizo la presentación de "90 puntos", fórmula líquida y sólida, en los predios de la hacienda con selectos invitados del sector cafetero nacional.

Durante este año 2018, la empresa recibió 2 demandas laborales por parte de ex trabajadores, las cuales terminaron en una primera etapa de conciliación, lo que esto arrojó gastos que estaban fuera del presupuesto (honorarios de abogado, viáticos por viajes a Saraguro), y con esto se pudo evidenciar que no existe un control de los documentos obligatorios para los recursos humanos, se tomaron medidas correctivas, pero se debe continuar con la mejora de este departamento.

En el mes de septiembre se procedió a realizar el proceso de Beneficio Seco en FAPECAFES, de lo cual se puede informar que a pesar de que el técnico tuvo mejor criterio para el proceso en la maquinaria de Beneficio Seco el personal de FAPECAFES (Director de planta y operarios) no tienen predisposición de dar un buen servicio. Además, la maquinaria de FAPECAFES es "industrial" lo cual crea un desperdicio en nuestros Microlotes. Los cafés naturales tienen un desperdicio excesivo en trillado industrial de baja tecnología y procesos rudimentarios. Esto crea una preocupación por el proceso "apresurado" que se realiza dentro de la fábrica de Beneficio Seco.

Como plan piloto de servicio se realizó el servicio de proceso en Beneficio Seco y exportación de #30 sacos de la productora Pillcoaja y de #10 sacos del señor Jaime Cartuche.

Cristina Yerovi P.

CRISTINA YEROVI PEÑA

GERENTE GENERAL