

PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE LOS HELADOS DE SALCEDO
CORPICECREAM S.A.
INFORME DE GERENCIA

Salcedo, 19 de Marzo del 2014

Señores accionistas de la productora y comercializadora de los helados de Salcedo CORPICECREAM s.a.

Reciban Uds. Un cordial y atento saludo. A continuación pongo en su consideración el informe anual de gerencia en el periodo comprendido entre el primero de enero del 2013 hasta el 31 de diciembre del 2013.

Inicio mi intervención haciéndoles conocer que desde que asumí este enorme reto, lo hice con el firme compromiso de servir a los señores accionistas y a la empresa en común.

1. Se inicio mi gestión con la obtención de los diferentes permisos de funcionamiento entre los cuales destaco los siguientes:

- a) Permiso de Salud Pública.
- b) Permiso de operación generado por el Cuerpo de Bomberos.
- c) Patente Municipal.
- d) Permiso del Consep.
- e) Permiso del Ministerio del Ambiente.
- f) Permiso del Ministerio de Relaciones Laborales.

Como Uds. Comprenderán estos permisos son básicos para que la planta pueda funcionar de manera correcta y legal.

Como principal meta y considero que la más importante era reestructurar la planta, pensando sobre todo en la economía, de la empresa.

- 2. Se retiraron 6 congeladores de la zona Oriental, los mismos que fueron entregados por el Señor Javier Aguirre. El motivo por el cual se retiró estos congeladores fue porque los señores dueños de los locales comerciales solicitaban congeladores con vidrio panorámico. Estos congeladores fueron vendidos a los consumidores finales quienes mostraron interés en la compra de los mismos.
- 3. Por lo tanto para cumplir con el nuevo ente regulador de las áreas de proceso de alimentos de consumo humano como es AGRO CALIDAD, se ha incrementado los accesorios utilizados en la elaboración del helado sean de ACERO INOXIDABLE, contando en la actualidad con el 80 % de estos.
- 4. Es importante destacar que se remodelaron las tres licuadoras existentes, ya que la sub estructura de las mismas se encontraban en mal estado, siendo construidas unas nuevas en acero inoxidable (304).
- 5. Se aumentaron los recipientes para los jugos licuados adquiriendo a la mitad de precio también en acero inoxidable.
- 6. Aumentamos las selladoras a un número de 4, igual mirando la economía de la empresa.
- 7. Se adquirió 2 congeladores grandes marca ECASA.
- 8. Se instalo el sistema de cámaras internas dentro de la planta, en las oficinas y en el punto de venta, esta ha sido la mejor adquisición pudiendo controlar la hora de entrada hora de salida del personal, Observar el desempeño de los trabajadores en su puesto de trabajo, controlar las fugas internas de materia prima y de producto terminado.

9. Se elaboraron protectores para las paliteras ya que las antiguas cojhonetas absorbían mucho cloruro, están fueron construidas en un material especial de plástico (POLICARBONATO)

10. Arreglo de la palitera N. 2 según el reporte del técnico sugería cambiar los 2 motores con un costo de 2,400 dólares, se buscó el asesoramiento respectivo con otros técnicos y la conclusión de ellos era distinta, no era necesario el cambio de los 2 motores, solo se debía cambiar unos filtros y cambiar el gas, ese trabajo nos costó 500 dólares dando excelente resultado ahorrándonos alrededor de 1,900 dólares.

11. Por exigencias del Ministerio de Salud Pública hoy (ARSA), debíamos adquirir una máquina CODIFICADORA, para implementar fecha de elaboración y caducidad del producto, Uds. Recordaran que cuando se les propuso adquirir este equipo, para muchos socios fue motivo de BURLA, aduciendo que con qué dinero se iba a cancelar. Al final por la autorización aceptada de la mayoría de Socios se logró adquirir este equipo con un costo estimado de 13.000 dólares, los mismos que han sido cancelados en su totalidad.

12. Entre las gestiones más relevantes se debe considerar el TRASPASO DE LOS REGISTROS SANITARIOS, que eran de propiedad de la Asociación y estos fueron transferidos a la Compañía CORPICECREAM S.A. Acto este que jamás se había dado por parte del Instituto IZQUIETA PEREZ. Esta gestión se la realizó en conjunto con la Srta. Presidenta de la Asociación. Como Uds. Conocen cada registro sanitario cuesta alrededor de 1.000 dólares. Esta operación le costó a la compañía un estimado de 2.000 dólares, habiéndole ahorrado a la misma 9.000 dólares, al intentar sacar unos nuevos registros.

13. Se cambio de proveedores de las fundas, bajando de un costo por millar de \$ 16,75 a \$ 11,50, se viene bajando con 2 fabricantes para poder controlar precio y calidad.

14. También se cambio de proveedor del cloruro de calcio de un precio de \$ 1,50 bajando a \$0,85 centavos el kilo la misma cantidad, calidad y marca.

15. El azúcar se hizo un convenio con el ingenio del norte previo a un análisis de costo, calidad y a la medición de grados de dulzura con relación al azúcar Valdez existiendo un 3% de diferencia de un precio de \$ 40 dólares a \$ 35 dólares, ultimamente nos han subido un dólar en saco con un ahorro de \$ 400 a \$ 500 dólares por cada pedido de 100 quintales al mes.

16. Se dio un cambio de 90 grados en la venta del producto terminado, anteriormente se dependía del socio, en la actualidad NO! : Al momento las tablas están establecidas de la siguiente manera:

- 60% distribuidores
- 25% consumidor final
- 15% socios

Todo esto gracias a que se respeta y se sigue respetando a las personas que vienen a comprar en el punto de venta por primera vez, jamás ha pasado por mi mente el apropiarme de un solo pedido, y jamás lo hare, de tal forma que ellos continúan siendo consumidores de la empresa.

Como ustedes pudieron escuchar anteriormente el que más consume nuestro helado es el distribuidor por lo tanto a ellos debemos cuidarlos, darles una mejor atención y servicio, para ello se creó la fórmula del **reproceso del producto** helado, esto es paños rotos, helados caducados, helados aplastados, etc. devolviéndoles el 60% del producto total que ellos entregan.

Al helado se le embala en paquetes de 10 y 15 unidades evitando con esto exista errores en el conteo. (Este proceso fue solicitado por los distribuidores de la ciudad de Quito), quienes son nuestros distribuidores elite.

Con este proceso de empaquetado del helado se ha logrado reducir en un 90 % la devolución del producto por paletas rotas.

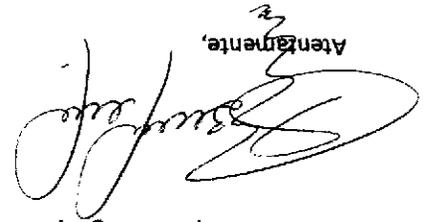
Debo señalar que el Reproceso del producto Dañado, está en vigencia en la mayoría de las empresas nacionales.

También quiero sugerir que el producto le sea entregado al Distribuidor en su domicilio y/o local comercial, con el objetivo de evitar que la competencia trate de insertar el producto de ellos a nuestros clientes. Logrando así que el distribuidor se sienta satisfecho, de la atención brindada.

Las actividades desarrolladas hasta la presente fecha, han sido con el único propósito de servir a la compañía, optimizando recursos, mano de obra y tiempo, logrando con esto hacer economías, las mismas que han servido para beneficio de todos y cada uno de los accionistas, de tal forma que así se ha podido incrementar los beneficios económicos a los socios, pagar cumplidamente salarios a empleados, pago a proveedores y otros.

A continuación la Sra. Contadora mostrara en números los avances obtenidos en la presente administración.

No me queda más que agradecerles Srs. Socios por el apoyo brindado hasta la presente fecha, la tarea no es nada fácil y sencilla como muchos piensan, mi única aspiración ha sido servirles a Uds. Y demostrarles que han estado bien representados, me considero una persona de bien, con sólidos principios de moral y ética que me han incucado mis Padres, por ello jamás en mi vida utilizare dineros ajenos ni tratare de beneficiarme por el cargo que ostento.



Atentamente,

Sr. Paco Hinojosa T.

Gerente General