

INFORME DE GERENCIA A LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS DE LA COMPAÑÍA "EL CAFÉ DE LA VACA CAFEVAC CIA LTDA"

Quito, Febrero 8 de 2010

Señores
Junta General de Socios de la
Compañía "El Café de la Vaca CAFEVAC CIA. LTDA."
Ciudad.

De mis consideraciones:

Dando cumplimiento a las normas legales y estatutarias, me es grato presentar mi informe sobre el desarrollo de las actividades correspondiente al Ejercicio Económico y Profesional terminado del año 2009.

El período correspondiente entre Enero y Diciembre de 2009, según se observa en el estado de pérdidas y ganancias, denota un crecimiento continuo y regular en lo que se refiere a ventas tanto en el local de Machachi como en el Local de San Luís, lo que arroja un porcentaje de incremento del 15% frente al resultado del año anterior. Se ha cubierto ampliamente el punto de equilibrio requerido en ambos locales y el resultado arroja una utilidad interesante. Es importante reconocer que el crecimiento es importante a pesar de que el costo de ventas subió en comparación al 2008 en un 3.68% además hubo incremento en sueldos y beneficios sociales, sin embargo la provisión de fondos permitió cubrir dichos gastos y costos sin necesidad de incrementar significativamente precios de venta al público en la carta.

Del análisis realizado a los balances puedo manifestar lo siguiente:

1.-El total de activos de la empresa que asciende a un valor de usd 472.779,14 esta conformado por los siguientes rubros:

1.-ACTIVOS	Saldo	%
Corriente	236.376,27	49,9972%
Fijo(incluye terreno 175,000)	236.402,87	50,0028%
Total ACTIVO	472.779,14	100,0000%

2.-Los pasivos de la empresa están conformados básicamente por pasivos corrientes con cuentas por pagar a proveedores, a largo plazo a Bancos y otras cuentas a otras entidades financieras:

2.-PASIVO	Saldo	%
Corriente	114.734,65	31,2396%
Largo Plazo(Bancos)	200.160,14	54,4989%
Otros Pasivos	52.378,65	14,2615%
Total PASIVOS	367.273,44	100,0000%



3.- El Patrimonio esta conformado por el aporte de capital de los socios al inicio de las actividades mas resultados de años anteriores, reservas y los aportes a futuras capitalizaciones.

3.-PATRIMONIO	Saldo	%
Capital	1.000,00	0,9478%
Reservas	4.498,12	4,2634%
Aporte Futura Capitalización	33.234,54	31,5002%
Utilidad 2009 después de Participación Trabajadores e I Renta	66.773,04	63,2886%
Total PATRIMONIO	105.505,70	100,0000%

Este análisis nos ha permitido realizar un estimativo y un flujo de caja que nos garantiza estar en la capacidad de realizar inversiones en el año 2010 con la construcción de un local en el terreno adquirido en Cayambe, sector Ishigto.

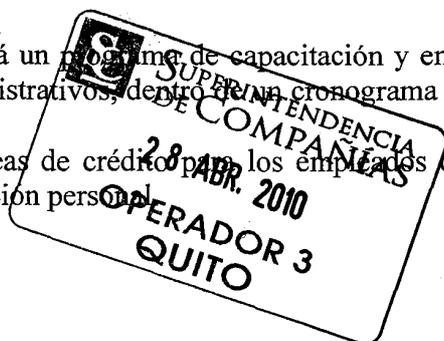
Se planteó inicialmente adquirir un crédito a través de la CFN y esta gerencia comenzó un trámite largo, y engoroso en dicha institución, esto retrazó el inicio de la construcción e impidió que se pudiera inaugurar en Agosto de 2009 como estaba planeado. Con el fin de agilizar el crédito se buscaron otras fuentes de financiación y se verificó que el Banco de la Producción (PRODUBANCO) ofrecía mejores alternativas en cuanto a interés y plazos. En diciembre de 2010 se recibió el primer desembolso por parte de la Institución bancaria con un crédito a 5 años plazo, que incluye un "año de gracia", y un interés del 9.35% anual.

La Compañía CAFEVAC, a través de esta gerencia, continúa apoyando el Proyecto de Vivienda a favor de los empleados de esta, presionando a la empresa constructora para la entrega a satisfacción de las casas construidas.

Se ha terminado de realizar, revisar e implementar los MANUALES DE OPERACIÓN del Café de la Vaca, que incluyen Manual de Recetas, Manual de Funciones, Manual de Procedimientos. Los cuales serán utilizados en el plan de estandarización que permita estructurar al restaurante como una futura franquicia.

Para el nuevo período se ha elaborado una lista de objetivos de la empresa que se resume en los siguientes puntos:

1. Inaugurar el nuevo local en Cayambe, manejando una figura de Franquicia, para lo que se está firmando un Contrato con la Compañía Cayamvac.
2. Terminar la ampliación y adecuación del área de bodegas y producción en Machachi para poder estar preparados para convertirnos en proveedores de los tres locales.
3. Se van a considerar adecuadas medidas financieras que generen liquidez y así precautelar nuestro desarrollo económico, consolidando bases de capital para hacer frente a los efectos del impacto económico, que pudieran generarse debido a los cambios financieros y políticos que puedan presentarse a lo largo del año en curso.
4. Se intensificará un programa de capacitación y entrenamiento para el personal de cocina, atención al público y administrativos, dentro de un cronograma regular de cursos especializados en cada rama.
5. Se abrirán líneas de crédito para los empleados que presenten proyectos personales que vayan dirigidos a su superación personal.



6. Se estructura y organiza el cronograma de capacitación con contadores y asistentes contables para el proceso de implementación de las NORMAS INTERNACIONALES FINANCIERAS (NIF) para el año 2011.

7. Considerando el proyecto de expansión en el que nos encontramos actualmente, es indispensable que las utilidades que la presente gestión ha generado sean reinvertidas tanto en la construcción del área de producción como en la adquisición de equipos y vajilla.

Recomendamos también ejercer una provisión regular de fondos que irán destinados a la adquisición de nuevos equipos de cocina, muebles y enseres, para cambiar aquellos que estén deteriorados, tanto para el local en Machachi como San Luís.

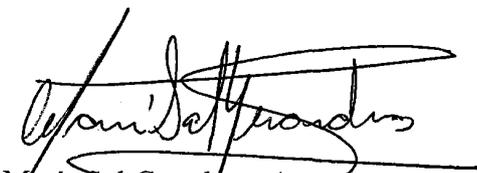
Por este medio, la gerencia agradece a los socios por su apoyo en la implementación de Modelos Operativos. Por un lado en lo que se refiere al plan ejecutado por el Señor Juan Andrés Espinosa para mejorar los mecanismos de control de inventarios y recetas, felicitándolo en su desempeño como Jefe de operaciones y bodegas, por su esfuerzo perseverante en el entrenamiento, supervisión y vigilancia del personal a su cargo. Por otro lado, nos es grato congratular a la Señora Carmen Guarderas por su excelente contingente al estructurar y organizar el proceso gerencial en EL CAFÉ DE LA VACA DE SAN LUÍS, otorgando a esta sucursal mayor autonomía.

No puedo terminar mi informe sin antes expresar mi voto de reconocimiento a los Señores Juan Fernando Hidalgo, Natalia Vicente y Mariangela García por los resultados obtenidos durante su labor como Supervisores de Restaurante en la sucursal de San Luís. A la vez que aprovechamos de esta oportunidad para desearles éxito en la nueva empresa a la que se encaminan, en la constitución de su propia compañía CAYAMVAC, en la administración del Nuevo Café de la Vaca Cayambe, y en su propio crecimiento personal y empresarial. Van a ser exitosos, de eso estamos seguros.

Este ha sido un buen año para todos, lleno de retos, desafíos y esfuerzos. Ha sido una etapa donde hemos verificado la importancia de trabajar en equipo por un fin común, donde hemos descubierto el valor de una comunicación directa pero respetuosa, donde hemos entendido que nuestra función en la vida es servir. Se abre un 2010 con la clara alternativa de seguir estructurando aquello que antes fue un sueño y desarrollando nuestra conciencia de velar por los intereses y necesidades de todos los que hacemos CAFEVAC, socios, trabajadores, proveedores y clientes.

De los señores socios:

Muy Atentamente,



María Sol Guarderas A
GERENTE GENERAL

