

154099

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

Quito, Enero 26 de 2007

Señores

**Junta General de Accionista de la
Compañía "El Café de la Vaca CAFEVAC CIA. LTDA."**
Ciudad.

De mis consideraciones:

Dando cumplimiento a las normas legales y estatutarias, presento mi informe sobre el desarrollo de las actividades relativas correspondiente al Ejercicio Económico terminado del año 2006.

Como se puede verificar en el reporte de pérdidas y ganancias del período correspondiente entre Enero y Diciembre de 2006, se observa un crecimiento sostenido y constante en lo que se refiere a ventas. Se continúa desarrollando una política clara en lo que respecta a manejo de costos de producción.

1. En Febrero del 2006 realizamos las adecuaciones y construcción en el sector aledaño a las instalaciones actuales de "El Café de la Vaca" en Machachi, para optimizar el área de Adquisiciones y Producción, como una sección independiente del restaurante la cual se ha convertido en un departamento de provisiones, tanto para el local de Machachi, como para la sucursal de San Luís. Este departamento comenzó su funcionamiento desde el mes de Abril de 2006.
2. Desde el mes de Mayo se realizó la construcción y decoración del local concesionado, el cual tiene una capacidad de atención de 100 personas por jornada. Luego, y dependiendo de los requerimientos del público, esta se podrá incrementar a 150 personas. Esta sucursal comenzó a funcionar de acuerdo a lo planificado el primero de agosto 2006.
3. Se capacitó y entrenó al personal de cocina, atención al público y administrativos, dentro de un cronograma regular de cursos especializados en cada rama.
4. Se continúa con las políticas de apoyo humano que requieren los empleados y asociados de nuestra institución para precautelar su bienestar personal, la seguridad laboral, y el crecimiento personal y profesional, que requirieren.
5. Se implementó un nuevo sistema de contabilidad MQR, el cual nos facilita el manejo de los reportes financieros, siendo importante para establecer el punto de equilibrio tanto para Machachi como para nuestra Sucursal San Luis, de manera que nos permita tomar decisiones de inversión y endeudamiento.
6. Se ha definido funciones y estándares de calidad del restaurante tanto en las áreas administrativas como de atención al público. Se han estructurado las bases para la elaboración de manuales de procedimiento en cocina y atención al público.

Para el nuevo período se ha elaborado el siguiente plan de metas y objetivos:

1. Establecer la tasa interna de retorno, con el fin de recuperar las inversiones generadas en el año 2006.

2. Realizar las adecuaciones pertinentes en el local de Machachi, con el objetivo de reajustar la categorización del restaurante para ascenderlo a primera categoría.
3. Terminar con el "Libro de Recetas" y el "Manual de Procedimientos".
4. Se tomarán medidas oportunas para cautelar nuestro desarrollo económico, consolidando bases financieras para hacer frente a los efectos del impacto social y económico, que pudiera generarse debido a los cambios societarios y tributarios que introduzca el gobierno actual.

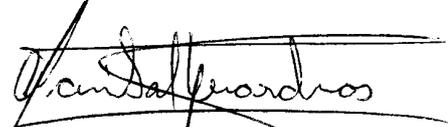
Referente a la administración, se ha decidido redefinir para el período 2007 las áreas de responsabilidad gerencial, nombrando al Señor Juan Andrés Espinosa Maldonado como Gerente de Producción y al Señor Juan Fernando Hidalgo como Director de Operaciones para la sucursal de San Luís.

Considerando el proyecto de expansión en el que nos encontramos actualmente, es indispensable que las utilidades que la presente gestión ha generado sean dirigidas a la cancelación de obligaciones bancarias en las cuales incurrimos para la adquisición, de la concesión, decoración y equipamiento del local en el centro Comercial San Luís.

Para terminar, quiero agradecer a los accionistas que conforman esta compañía, tanto por su trabajo mancomunado como por el apoyo incondicional a mi gestión.

De los señores accionistas:

Muy Atentamente,



María Sol Guarderas A
GERENTE GENERAL