



Guayaquil, 28 de abril del 2010

Señores Accionistas de  
Sabores del Sur S.A.

De acuerdo a las normas emitidas por la Superintendencia de Compañías, procedo a emitir el informe de administración para el período que corre desde el 1 de enero del 2009 al 31 de diciembre del mismo año, como sigue:

Una fuerte contracción de la demanda hizo que de 57,900 clientes que ingresaron el 2008, sólo ingresaran 38,300 el 2,009, es decir una disminución del 34%. Con el incremento de precios hecho a finales del 2008, logramos que el ticket promedio, que termino el 2008 en USD12,92, terminara en USD15.13, lo que significo un incremento del 17.1%. Lo que al final significó en ventas netas un decrecimiento del 22.6%.

El año 2,009 se presentó con diversas variables que hicieron difícil la evolución del negocio y el logro de las metas de crecimiento.

La alta criminalidad observada en la zona de URDESA, motiva el alejamiento de los clientes. Asaltos, secuestros, robos y atracos se suceden día a día. Por este motivo, varios restaurantes han dejado de operar o se han mudado a centros comerciales o a zonas más seguras o han cerrado definitivamente. Se observa claramente la disminución de clientes en horas de la tarde y noche, y la consolidación de los almuerzos.

La creación de nuevos centros comerciales, inaugurados en Los Ceibos, con grandes plazas para comidas, de alguna manera puede haber afectado el flujo de clientes.

Tome la decisión de contratar un gerente de restaurante con el fin de lograr llevar a cabo las recomendaciones hechas por APL Consulting Inc. en la asesoría realizada el año anterior. El señor José Luis Ochoa se hizo cargo de dicha gerencia, el 1 de marzo del año 2009. La operación logró mejorar su eficiencia en varios parámetros, como la normalización del food cost con valores que se ha mantenido en un promedio del 38% esperando que con el recorte de la carta llegue a un 33% como máximo.

Los costos fijos sólo lograron disminuir en un 4.3%. Es importante anotar el compromiso de nuestros empleados para con la empresa.

Se contrató al Señor Ángel Fuenzalida, para realizar un plan de marketing, el mismo que se encuentra en proceso de ejecución al 30%, con una demora debido a la estrechez del presupuesto para publicidad y marketing. El trabajo se encuentra a su disposición en nuestros archivos. Una de las actividades que se realizaron con su asesoría fue la promoción "BURGERMANIA", que consiste en ofrecer a mitad de precio o 2X1, los días martes, hamburguesas de autor, o "Gourmet Burgers". Esta actividad está siendo promovida



actualmente con material POP y e-mailing, más adelante con volanteo y radio. Se observa la mejora de las ventas en dichos días y lo más importante, bastantes clientes nuevos.

Dentro del mismo esquema se tiene preparado la actividad de PISCOMANIA, para lo cual se han iniciado conversaciones con nuestro proveedor Andina de Licores y el Consulado del Perú para su auspicio.

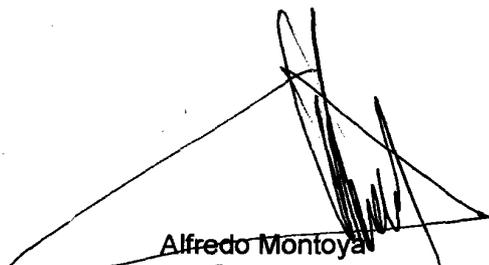
La idea es darle a cada día de la semana un tema para visitarnos, siempre con algún beneficio para nuestros clientes.

Con la colaboración del Sr. Alfredo A. Montoya E. se desarrolló y completó las hojas de producción de las diferentes secciones del restaurante, se desarrollaron las hojas de costos de cada plato a partir de las recetas básicas, con lo cual se pudo determinar a través del programa de "menú engineering", las características de los diferentes platos.

Con este programa se pudo determinar cuáles platos son rentables o muy rentables y deben promocionarse, cuales deben eliminarse y cuáles deberían ser rediseñados para lograr rentabilidad. Con este trabajo hemos reestructurado nuestra carta dirigiéndonos principalmente a la disminución de la cantidad de platos, causa probable que el food cost no tome la ruta del 33.33%. Las Novedades de la carta se encuentran principalmente en los platos de comida peruana, tema en el que se ha posicionado y actualmente caracteriza a nuestro restaurante News Café.

El año 2010, va a ser un año difícil, creemos que van a seguir cerrando locales, aunque otros se van a abrir, pero la tendencia va hacia la consolidación de los tradicionales o los que pasaron los 3 años de inaugurados y que mantienen una calidad en sus preparaciones, una esmerada atención, siempre capaz de mejorar y un ambiente agradable. Si sumamos a esto la ubicación geográfica de Urdesa, deberíamos tener el mejor restaurante de comida peruana e internacional de Guayaquil.

Atentamente

  
Alfredo Montoya  
Gerente

**Sabores del Sur S.A.**  
Dátiles 211 y Calle Primera  
Guayaquil - Ecuador  
Tlf.: 288 2121 288 7303

