



CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

Quito, Abril 29 del 2014

INFORME DE GERENCIA

INFORME DE LA ADMINISTRACIÓN A LA JUNTA GENERAL DE SOCIOS DE LA EMPRESA RESTAURANTE RISTOCARMINE S.A. POR EL EJERCICIO ECONOMICO DEL 2013.

Señores Socios de:
RESTAURANTE RISTOCARMINE S.A.

Cumpliendo con las disposiciones de la Ley de Compañías y en mi calidad de Gerente General pongo a su consideración el Informe de la Gestión realizada por la Administración de la RESTAURANTE RISTOCARMINE S.A. durante el ejercicio económico del 2013.

1.- CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS PREVISTOS PARA EL EJERCICIO ECONOMICO DEL 2013

Durante el ejercicio que ha concluido el 31 de Diciembre del 2013, la situación de la empresa ha sido favorable, lo que se refleja en sus estados financieros.

Durante este año de operaciones que terminó el 31 de diciembre del 2013, se logró mantener la estabilidad del negocio y su posicionamiento en el mercado, consiguiendo incluso un incremento del 1,18% en las ventas ya óptimas, con respecto al anterior ejercicio 2012. Otros logros y alcances de objetivos propuestos por este año fueron, entre otros, los siguientes:

Se pudo mantener el reconocimiento por parte Empresa Pública Metropolitana de Quito de Gestión de Destino Turístico, con la renovación a nuestro establecimiento el Distintivo Q.

Se obtuvo otro importante reconocimiento internacional otorgado por la Unión de Cámaras de Comercio Italianas, tal es el sello de "Ospitalità Italiana", el cual representa una vez más, una garantía de calidad para el visitante.





CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

Aunque se siguieron realizando eventos especiales y únicos en el sector, que siempre nos han distinguido, se enfocó nuestro marketing, este año, al sector empresarial dando a conocer la gran oferta de servicios de nuestra empresa a través de la distribución dirigida de un catálogo ilustrativo y completo de nuestro local y servicios. Los beneficios se hicieron tangibles especialmente con la ocasión de los eventos de cierre de año organizados por las varias empresas en Quito.

En este año de operaciones se dirigieron muchos esfuerzos en mejorar el funcionamiento de los equipos de cocina, Se ampliaron los locales destinados a la secciones de cocina fría y producción y se adquirieron algunos equipos necesarios para el mejoramiento de la buenas prácticas de manejo y almacenamiento de alimentos (máquina al vacío, frigoríficos), así como de limpieza y acepción de vajillas (máquinas de lavados profesionales) En paralelo se trabajó con el personal de cocina para su capacitación.

También se enriquecieron nuestras instalaciones para optimizar el servicio al cliente como fueron las instalaciones de nuevos baños modernos y confortables, que incluyen el acceso a personas discapacitadas y se adecuaron aéreas existentes para crear espacios más privados y/o semi-privados según la exigencias siempre más altas de nuestra clientela.

Con el fin de realizar una importante inversión que pueda además brindar a nuestros huéspedes mayor comodidad, la junta de socios decidió adquirir un terreno contiguo al restaurante para la ampliación de parqueadero y bodegas. Para este fin en el transcurso del ejercicio se depositó el valor de \$ 20.000 como garantía para la adquisición del mismo. También se logró como financiación de la compra, la aprobación de un préstamo con la entidad Financiera Banco del Pichincha. La compra que se concretará en el próximo ejercicio 2014

Para poder mantener la rentabilidad de la empresa, directamente dependiente del manejo de costos directos, se siguieron manteniendo y mejorando los procesos de adquisición de materia prima. El estricto control de calidad y de precios de compra, permitieron contener, el inevitable aumento de precios del mercado, a un incremento del 2% de costos directos, considerado que se mantuvo una política de conservación de precios de ventas al público. Un índice, que en cambio, ha variado sensiblemente con el buen manejo, es el índice de rotación de inventarios que se ha elevado de tres puntos con respecto a los anteriores ejercicios, lo cual indica una fluidez de inventarios que beneficia la empresa con la reducción de costos y riesgos de mantenimiento de los stocks en las bodegas.





CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

2. COMPARACIÓN DE LA SITUACIÓN FINANCIERA Y LOS RESULTADOS ANUALES DE LA COMPAÑÍA CON LOS DEL EJERCICIO PRECEDENTE.

Durante este ejercicio económico que ha concluido el 31 de diciembre del 2013, la situación de la empresa ha sido favorable, lo que se refleja en los balances de la misma. No se logró pero superar la utilidad que se obtuvo el año anterior no obstante el incremento en las ventas. Se considera como directos responsable de este baja de el porcentaje de rentabilidad, el incremento del costo de venta 2%, aunque haya sido contenido con respecto al valor oficial de inflación para el 2013 (2,66%) y el enorme agravio de impuesto de importación sobre las bebidas alcohólicas y productos de importación. El presente año el valor de la utilidad del ejercicio es de \$ 67.721,75, lo que es un resultado favorable.

3.- RECOMENDACIONES A LA JUNTA GENERAL RESPECTO DE POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS PARA EL EJERCICIO ECONOMICO DEL 2014.

La administración recomienda que se mejore la situación patrimonial aun cuando esta sea positiva, especialmente su índice de liquidez y capital de trabajo con el fin de cumplir con los objetivos que persigue la misma, así como mantener la imagen ante sus clientes.

Para mejor la liquidez en nuestros estados financieros la gerencia recomienda la reclasificación contable de algunos pasivos corrientes que por su naturaleza no serán cancelados en un periodo menor de 12 meses.

También se aconseja mejorar la política de préstamos y anticipos a los empleados para aumentar nuestra disponibilidad de capital de trabajo para poder conseguir los objetivos propuestos de la empresa.

Para el ejercicio 2014, se recomienda continuar con programas de ofertas en servicios con enfoque en el ramo empresarial y la creación de eventos especiales en el sector a fin de incentivar el crecimiento de la empresa y captar constantemente la atención en el campo turístico, gastronómico y social. Por otra parte, se recomienda mantener una política racional para la reducción de gastos y optimización de los recursos de la empresa. Se recomienda un ajuste de los precios de ventas al público para salvaguardar la rentabilidad de la impresa. Así





CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

como invertir en software de administración de restaurante más eficiente para agilizar el servicio al cliente y lograr una mayor eficiencia en control de la gestión de la empresa.

De esta manera concluyo con el informe de la situación de la Compañía a la Junta General de Accionistas.

Atentamente,


BILL LETIERY

GERENTE GENERAL

