



CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

Quito, Abril 10 del 2015

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 2014.

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 compañía RESTAURANTE RISTOCARMINE S.A. durante el ejercicio económico del 2014.

1.- CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS PREVISTOS PARA EL EJERCICIO ECONOMICO DEL 2014

Durante el ejercicio que ha concluido el 31 de Diciembre del 2014, la situación de la empresa no ha dado resultado favorable en término de utilidades, lo que se refleja en sus estados financieros.

Sin embargo durante este año de operaciones, que terminó el 31 de diciembre del 2014, se logró mantener el nivel de ventas, inclusive con un ligero aumento del 3,46% con respecto al anterior ejercicio 2013.

Se logró mantener la prestigiosa posición conseguida en el mercado.



Catalina Aldaz N34-208 y Portugal



CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

Se mantuvieron todos los reconocimientos como el de Gestión de Destino Turístico de la Empresa Pública Metropolitana de Quito por medio de la renovación de Distintivo Q y el distintivo internacional de Ospitalità italiana por parte de la Unión de Cámaras de Comercio Italianas.

Se pudo mantener la posición de los mejores diez restaurantes de la ciudad en la elección de visitantes, en el sitio más importante del mundo de social media: trip advisor. Nuestra publicidad se enfocó este año en publicaciones en revistas de prestigio, con las cuales se lograron forma de pagos ventajosos para la empresa, por medio del canje de servicios; participamos también con nuestras instalaciones en un servicio fotográfico sobre la atención y establecimientos top en la revista de Memorias Diners. Fueron sobre todo los eventos organizados con nuestro único estilo lo que más representaron nuestra capacidad de mantener una importante oferta de calidad para nuestro público exigente. Con este fin se realizaron: un recital de violín y piano del artista italiano Alessandro Borgomanero, el Carnevale di Venezia, así como el tradicional Aniversario Carmine, el festival de la trufa e importantes artistas por las fiestas de Quito. Pero también se experimentaron algunas nuevas actividades que permitieron interactuar con nuestro público como concursos en el día de San Valentín o el fútbol de "radio platinum" durante el mundial de Brasil transmitido desde Carmine, concursos para participar en la transmisión Cocinando con Carmine que se realizó en abril 2014, unos talleres de las fans de la revista Vanidades. Se participó también en un evento gastronómico y familiar en la Hacienda Cochaucó con los mejores chefs de Quito donde Carmine ganó el concurso al mejor bocadito 2014. Se emprendió un importante proyecto con la colaboración de un ingeniero alimentario italiano para la producción de Licores Artesanales. Se prospecta en el próximo ejercicio fiscal 2015 poder implementar la promoción de la marca Carmine en este sector y promocionar la venta del producto.

El principal logro de este ejercicio fue concretar una importante inversión, por medio de la compra de un terreno contiguo al restaurante, operación prevista desde el ejercicio 2013 y debidamente financiada por la entidad Financiera Banco del Pichincha. Con el propósito de adecuar el terreno a los fines previstos, se realizaron, durante el ejercicio 2014, trabajos de demolición de la casa existente sobre el terreno para la adecuación del espacio destinado para parqueaderos, y la



Catalina Aldaz N34-208 y Portugal



CARMINE

GASTRONOMÍA & ARTE

creación de una rampa de acceso al mismo. Obviamente esta inversión se reflejó negativamente en nuestro balance debido a la cantidad de intereses bancarios generados por el financiamiento.

En el transcurso del año se hicieron trabajos de adecuación de otro espacio relevante para el restaurante tal es la cava de vino: se instaló un piso adecuado a este fin, se hizo el mantenimiento necesario a las paredes, techo e instalaciones eléctricas, se colocaron estanterías de madera para el almacenamiento y conservación apropiado de vinos y licores.

Se realizó un estudio de factores críticos y posibles soluciones en el manejo de alimentos en el Restaurante ejecutado por el Dr. Vincenzo Calvino, Ingeniero en Alimentos lo cual desembocó en la realización de un importante "curso básico para una correcta manipulación de alimentos" dictado por el ingeniero antes mencionado. Al curso participó todo el personal de las diferentes áreas de la cocina y el personal del departamento de adquisiciones. También algunos administrativos de la empresa participaron al curso organizado por Capacitur en tema de Seguridad y Salud Ocupacional.

Fue un año muy complicado a causa de las nuevas restricciones e imposiciones sobre las importaciones de un gran porcentaje de productos indispensables para el buen funcionamiento de nuestra actividad. Por esta razón nos encontramos obligados a un aumento de precios de ventas. Dificultades que se intensificaron en el segundo semestre del 2014 y que definitivamente se incrementarán en el 2015 y hacen prever incluso una baja en las ventas por el próximo ejercicio fiscal.

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 y el aumento de precios de venta, permitieron contener, el inevitable aumento de precios del mercado (3,67% inflación anual), a un incremento muy contenido del 0,33% de costos directos. Se ha logrado mantener y más bien mejorar de 0,63 puntos el índice de rotación de inventarios y establecer una existencia de inventarios de solo 30,4 días, lo cual indica una fluidez de inventarios que beneficia a la empresa con la reducción de costos y riesgos de mantenimiento de los stocks en las bodegas.



Catalina Aldaz N34-208 y Portugal



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 2014, la situación de la empresa ha sido desfavorable, lo que se refleja en los balances de la misma. En el ejercicio fiscal 2014 se registró una pérdida de \$ 73.618,02. Se considera como directo responsable de este resultado negativo el enorme peso que tubo la contabilización en nuestros balance (según aplicación las Niff's en el módulo 25 Costos por Préstamos, por lo tanto el interés generado de acuerdo a este capítulo se ha reconocido en su totalidad a la fecha en que se adquirió la obligación) de \$138.334,96 de intereses sobre el financiamiento de la compra del terreno contiguo al restaurante.

3.- RECOMENDACIONES A LA JUNTA GENERAL RESPECTO DE POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS PARA EL EJERCICIO ECONOMICO DEL 2015.

La gerencia recomienda que se mejore la liquidez en nuestros estados financieros por medio de la reclasificación contable de algunos pasivos corrientes que por su naturaleza no serán cancelados en un período menor de 12 meses.

También se aconseja mejorar la política de crédito a los clientes para aumentar nuestra disponibilidad de capital de trabajo para poder conseguir los objetivos propuestos de la empresa.

Para el ejercicio 2015, se recomienda planificar una estrategia de marketing concentrada en la fidelización de nuestros clientes y empresas líderes en el país. Explorar nuevas técnicas de presencia activa en las redes sociales e interacción con los clientes. Por otra parte, se preven grandes dificultades debidas a la situación económica totalmente inestable del país por esto se recomienda mantener una política racional para la contención de gastos y optimización de los recursos de la empresa. Se recomienda una atenta planificación que incluirá lamentablemente un ulterior ajuste de los precios de ventas al público y reducción del personal, para salvaguardar la



Catalina Aldaz N34-208 y Portugal



CARMINE

GASTRONOMIA & ARTE

rentabilidad de la empresa. Así como se pide a la junta de socios considerar, siempre debido a la difícil situación económica, una reducción de los honorarios de directivos y asesorías.

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

Atentamente,


BILL LETIERY

GERENTE GENERAL



Catalina Aldaz N34-208 y Portugal