

Quito, 10 de marzo del 2009

MEMORANDO No. 01-CD-GRU-2009

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.
DE: CECILIA DIAZ DE CARDENAS
ASUNTO: INFORME DE GERENCIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2008

La Gerencia de la Compañía GRUCAREL CIA. LTDA. pone en conocimiento y consideración de los señores Socios el presente INFORME DE GERENCIA, correspondiente a la gestión cumplida durante el año 2008.

En este período la Gerencia ha cumplido todas las disposiciones legales y directivas como también las instrucciones dispuestas por la Junta General de Socios y por el Directorio de la Empresa, con el único propósito de cumplir con las metas y aspiraciones que nos propusimos para el año 2008. En tal razón, se siguió implementado una administración empresarial, se supervisó y organizó los aspectos administrativos, funcionales y económicos de la Hostería.

La ocupación de la Hostería en este año aumentó significativamente tanto en alojamiento como en el restaurante, el aumento fue del 57% y 67%, respectivamente.

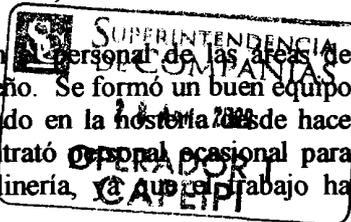
Se continuó con la publicidad por la radio, principalmente para promocionar el restaurante. Se realizó el trabajo de diseño y actualización de la página web de la hostería. Además, se renovó el contrato de arrendamiento del espacio publicitario en el aeropuerto de Lago Agrio con la Dirección de Aviación Civil.

La hostería fue inscrita a la Asociación de Hoteleros de la ciudad Shushufindi, entidad que agrupa a todos los dueños de hoteles y restaurantes de la zona y la cual ha sido formada recientemente para mejorar la ciudad y promover la creación de dependencias de servicios públicos, como el IESS, el SRI, un centro de salud, entre otros.

En el aspecto laboral, en este año hubo estabilidad con el personal de las áreas de alojamiento y mantenimiento, gracias a su buen desempeño. Se formó un buen equipo de trabajo en el restaurante, con personal que ha trabajado en la hostería desde hace algunos años y continúa actualmente. Además, se contrató personal ocasional para trabajos de mantenimiento de instalaciones y para jardinería, ya que el trabajo ha aumentado considerablemente en estas áreas.

Con el personal de administración y de seguridad hubo rotación, ya sea por deshonestidad o por no cumplir con su función.

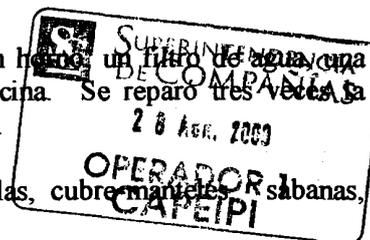
Hemos cumplido con nuestras obligaciones patronales, pagando los sueldos, horas extras, beneficios o prestaciones sociales. Asimismo, sus remuneraciones han sido pagadas en forma cumplida. Se ha cancelado también las utilidades determinadas en los respectivos balances, correspondientes al año 2007.



Las pólizas de seguros de vida y accidentes del personal, así como las de seguro contra robo e incendio de las instalaciones, equipamiento y menaje de la hostería, se han renovado oportunamente con las Compañías de Seguros Colvida y Equinoccial, respectivamente.

A continuación se detallan las mejoras y trabajos de mantenimiento más importantes que se han realizado en este período:

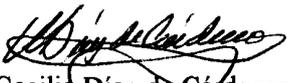
- Se continuó con el cambio de las columnas del restaurante, las que se estaban desintegrando.
- Debido al fuerte invierno se derrumbaron las paredes del cerramiento, por lo que se tuvo que reconstruir las paredes, cambiar los postes y la malla.
- Se instalaron 19 luminarias en el cerramiento para mejorar la visibilidad nocturna.
- Se destapó el sistema de alcantarillado de su tramo final, para lo cual se abrió un camino de acceso por el terreno lateral.
- Se ha pintado las paredes de las villas, el restaurante, las estructuras, cerramiento y garita.
- Se reparó la cancha de volley.
- Se ha realizado un mantenimiento periódico de los aires acondicionados, mallas, ventanas, puertas, protección de vigas, reconstrucción y pintura de las aceras y bordillos.
- Se ha arreglado y decorado los jardines.
- Se reparó y pintó los dos tanques de agua.
- Se reparó y se limpió los sifones y tuberías de agua.
- Periódicamente se ha fumigado todas las instalaciones de la hostería. Esto se está llevando a cabo con personal de la Compañía Truly Nolen.
- Periódicamente se ha regado lastre en la entrada y el parqueadero, a fin de evitar en lo posible las cochas.
- Se dieron de baja 8 ventiladores, una nevera, un horno, un filtro de agua, una freidora, dos teléfonos y otros utensilios de cocina. Se reparó tres veces la lavadora, el enfriador, 4 neveras y dos televisores.
- Se ha realizado la reposición periódica de sillas, cubremanijas, sábanas, cubrecamas, toallas, vajilla y utensilios de cocina.



Debo informarles finalmente, que en el año 2008 el balance de la Hostería Amazonas de Shushufindi reporta una utilidad de \$ 23.023,95 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,


Cecilia Díaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL

