

**INFORME DE GERENCIA DE LA EMPRESA
AMAZONANDINA IKIAMANTI SA
AL EJERCICIO CONTABLE 2013**

Amazonandina Ikiamanti S.A. fue constituida mediante Escritura Pública el 7 de mayo de 2010 e inscrita en el Registro Mercantil el 21 de mayo del mismo año. La sociedad está integrada por los Señores Vincent Membrez y Pascal Membrez con 29,997 y 3 acciones respectivamente y está domiciliada en el Distrito Metropolitano de Quito. La actividad actual es Venta de Comidas y Bebidas en Restaurantes para su consumo inmediato

Los nombramientos de presidente y gerente están vigentes, puesto que se renovaron este año para un período de dos años por lo tanto en plenas facultades legales como Gerente General de Amazonandina Ikiamanti S.A. desarrollo el siguiente informe:

Aspecto Societario y de Capitales:

La empresa se suscribe inicialmente con un Capital Social de \$30,000 pagados en un 25%, entre Junio y Agosto de 2010 se paga el saldo del capital social.

Actualmente el capital social de la empresa es de \$60.000 dividido así: Sr. Vincent Membrez con un total de 59.997 acciones y el Sr. Pascal Membrez con un total de 3 acciones.

Aspecto Operativo:

A partir de febrero del 2013 inicia un proyecto para la apertura de un nuevo local, y en abril la empresa contrata a la Sra. Martha Lucía Espinoza Loor para el estudio de un plan de factibilidad de apertura de un Restaurante-Winebar. Se realizan estudios de mercado y de lugares posibles, se establecen costos y beneficios dependiendo de cada lugar, adecuación de los posibles locales. El estudio es analizado profundamente y con ésta información se encamina a la apertura de un Restaurante de categoría superior.

El proyecto se va concretando cuando se libera un local ubicado en las calles Eduardo Whimper N30-91 y Av. La Coruña, Sector La Paz, en el Norte Centro de Quito, que para estar en condiciones de funcionamiento necesita una adecuación en las posibilidades de la empresa.

Para la apertura de éste local la empresa se financiará con préstamos personales míos que para el caso se cuenta con la autorización de la Junta en alguna sesión anterior.

El proyecto empieza su ejecución en Mayo del 2013 donde ya se cuenta con el local para el inicio de sus adecuaciones, se contrata los servicios de un diseñador de interiores y el desarrollo de la carta que se basa en comida internacional europea. Decidido el tipo de mobiliario se contrata la elaboración de mesas, sillas taburetes y estaciones, de igual forma en la cocina se trabaja en la desinfección y equipamiento del área, y se inician los trámites para obtener los permisos de funcionamiento en los diferente Organismo de control. Estos permisos van de acuerdo a la zonificación del Municipio.

Este período termina en Agosto en donde se inicia la contratación del personal y la programación de degustaciones de platos y bebidas e inauguración. En septiembre se inicia la operación firme del negocio. Hasta diciembre se ha realizado un estudio día a día de la ventas detectando fallas, buscando soluciones y alternativas para

mejorar ventas y cumplir con metas. Para el ejercicio 2014 se apoyará con publicidad intensiva, material publicitario, anuncios en diferentes medios de comunicación, videos y fotos promocionales, redes sociales y revisión constante de la carta, hasta lograr las metas que se esperan para el presente ejercicio.

Durante éste periodo no se ha descuidado de ninguna manera el negocio de Sangú, tanto así que sus ventas han aumentado sustancialmente.

Las costumbres de los clientes están arraigadas en un consumo de menos calidad en alimentación y esto se puede considerar como una debilidad para una Empresa dedicada a la calidad y a negocios funcionando a largo plazo. Para esto se está difundiendo que los productos que se venden tanto en Sangú como El Deck son saludables y se cuida mucho del servicio y de la calidad en todos aspectos.

Otra debilidad es la alta rotación de personal que existe en todo negocio cuando se inicia operaciones, puesto que se incurre en capacitación de personal que no está por mucho tiempo en la empresa. El interés de preparar al personal que un momento si fue debilidad una vez depurado se convertirá en un capital humano de trabajo. En Sangú no existe rotación del personal.

Una de las fortalezas de la empresa es la decisión de los Socios de impulsar los negocios constantemente tanto financiera como operativamente. Los administradores cuentan con experiencia y conocimiento tanto administrativo como operativo de éste tipo de negocio.

Quito, 21 de Marzo de 2014

Cordialmente,



Vincent Membrez
Gerente General
Amazonandina Iklamanti S.A.