

INFORME DE LABORES DE "HUERTOS UZHUPUD" S.A. POR EL EJERCICIO ECONOMICO DEL AÑO 2009

De acuerdo a la Ley de Compañías y los Estatutos Sociales de la Compañía, pongo a consideración de ustedes, el presente Informe de Labores correspondiente al Ejercicio Económico comprendido entre el 1 de Enero al 31 de Diciembre del 2009.

ANTECEDENTES:

No es desconocido para nadie, que los inicios del año 2009 estuvieron matizados por muchos aspectos en el orden político y de una crisis económica mundial, que hacía prever que nuestra actividad podía haber sido vulnerable ante tales situaciones.

Sin embargo de ello, el sector turístico en el Ecuador tuvo un crecimiento del 5% en número de establecimientos, y el ingreso de turistas en el país fue de 900.000 pasajeros.

Lamentablemente, no se cuentan con estadísticas gubernamentales para el año 2009, pero si hay promesas por parte del MIT de que en el año 2010 el Ecuador atraerá a 1.100.000 turistas anuales que estarán dispuestos a gastar un promedio de \$ 860 por cada uno de ellos a más de un crecimiento sostenido en el turismo interno.

NUESTRO MERCADO:

Huertos Uzhupud S.A. se constituyó el 4 de Septiembre de 1.978, es decir tiene 31 años de existencia, por lo que a pesar de que no se ha efectuado una publicidad constante, creemos que en términos generales, el nombre de Hostería Uzhupud está presente en un buen porcentaje de ecuatorianos, sin embargo, veremos más adelante del informe que se ha perdido mucho su recordación.

Lo que ésta Administración se ha planteado como meta de mercado, es ubicarle a la Hostería dentro de las alternativas ~~de~~ las Empresas (Corporativo) e Instituciones Públicas (Institucional) para sus eventos de seminarios, cursos, lanzamiento de productos, etc.

Las características de ubicación, clima, tranquilidad, número de habitaciones y capacidades de sus diferentes áreas, hacen que la oferta que la Hostería Uzhupud puede entregar, sea muy atractiva.

De un estudio de mercado reciente, vemos que el "Top of Mind" o recordación del nombre "Hostería Uzhupud" es muy bajo.

Como se puede apreciar, a Hostería Uzhupud, le hace falta posicionarse en el mercado "real" de los segmentos Corporativo e Institucional.

Con el Directorio Ejecutivo, estamos elaborando un "Plan Estratégico de Mercadeo" que contemple éstas y otras situaciones que Hostería Uzhupud, tiene que implementar para volver a adquirir un mercado permanente de ocupación.

OCUPACION

Hospedaje

Hostería Uzhupud dispone de 56 habitaciones en diferentes tipos con una capacidad de alojamiento en condiciones normales de 126 pasajeros y de 136 pasajeros en acomodación full (ocupando camas extras).

Con ésta información, se ha realizado el cálculo de Ocupación Real de habitaciones en la Hostería y ésta representa el **21.88%** de su capacidad anual de oferta.

Alimentos & Bebidas:

El área de A & B es mucho más activa, y las ocupaciones tienen niveles altos, si consideramos que es un sitio para un turismo específico, y la distancia (32 Km desde Cuenca) es un elemento de alta repercusión.

Los datos nos indican lo aseverado:

RESUMEN DE CONSUMOS DE A & B AÑO 2009		
PRODUCTO	AÑO	MES
BEBIDAS SOFT	9.613	801
LICORES & VINOS & COCKTAILES	2.054	171
DESAYUNOS	13.687	1.141
ENTRADAS	3.573	298
MENUS	9.913	826
SNACK	9.777	815

Con éstos antecedentes, ésta Administración propone un Plan de Acción para el año 2010, basado en los siguientes puntos que considera de mayor importancia:

- Estructurar y poner en funcionamiento un "Plan de Ventas Corporativas y de Mercadeo"
- Diseñar un programa de publicidad, que permita que la marca "Hostería Uzhupud" vuelva a tener una recordación mayor.
- Iniciar un programa de cursos para incrementar la eficiencia y profesionalismo del personal operativo en general.
- Comprar un nuevo software hotelero, que permita analizar de mejor forma:
 - Controles de Inventarios
 - Facturación
 - Reservas directas y manejo de reservas por Internet
 - Sistemas de comandas, vales y ocupación en los puntos estratégicos de consumo.
- Cambio del sistema de central Telefónica.
- Mejoramiento y cambio de decoración y menaje de habitaciones (Plaza Principal)
- Señalización correcta de áreas y servicios
- Re decoración de Lobby Bar y Areas de piscina así como incorporar salas de juegos de mesa y de video-cine, etc.

ANALISIS DEL BALANCE

Las cifras de la operación de Huertos Uzhupud S.A están dadas por el año 2009, lamentablemente, el esfuerzo y dedicación de un grupo de colaboradores directivos y operativos, no dieron resultados que compensen éste esfuerzo, por ello es necesario que se fijen metas para el período 2.010 con el fin de que podamos mejorar los resultados económico, y de eficiencia operativa para bien de los accionistas y del personal de empleados de la Compañía.

Estas metas estarían basadas en las siguientes premisas:

- Incremento de la ocupación de las habitaciones por lo menos al 35% de su capacidad instalada.
- Incremento y selectividad en los precios de los servicios de alojamiento y de alimentos y bebidas en cuando menos un 10 al 15% de los actuales.
- Establecer una estrategia para disminución de costos en todas las áreas de la Hostería.
- Definir una estrategia de precios mínimos para la atención de eventos, tales como: matrimonios, fiestas, y eventos en general, con valores mínimos a ser contratados.

Con la implementación de éstas principales sugerencias, en el cuadro siguiente detallamos la proyección económica de la Hostería para el año 2.010 de la siguiente manera:

ESTADO DE BALANCES COMPARATIVOS DE P & G AÑOS 2008- 2009 Y PROYECCION 2010				
	2008	2009	Proyección 2010	Variación 2010
VENTAS				
Restaurant	461.138	382.146	496.790	30%
Hospedaje	179.001	148.175	207.445	40%
Otros	54.400	52.916	74.082	40%
TOTAL DE VENTAS	694.539	583.241	778.317	33%
COSTOS				
Costo de Insumos	159.593	155.651	178.999	15%
Mano de Obra	226.593	222.246	255.583	15%
Costos Indirectos	272.799	228.394	251.233	10%
TOTAL DE COSTOS	658.985	606.292	685.815	13%
UTILIDAD BRUTA	35.859	-23.051	92.502	125%
Gastos de Administración y Ventas	35.360	62.423	65.544	5%
UTILIDAD OPERATIVA	499	-85.474	26.958	417%
Gastos Financieros	35.712	0	0	0%
Otros Ingresos	6.744	13.383	13.383	0%
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	-28.469	-72.091	40.341	279%

PERSONAL DE ADMINISTRACION Y OPERATIVO:

La operación de una Empresa hotelera y de servicios de alimentación, basa su éxito en la preparación y disposición para con el cliente de sus colaboradores, por ello, que al tratarse de una empresa de servicios, éste ingrediente es primordial para la consecución del éxito.

Actualmente hay personas que tienen plena conciencia de su trabajo y de lo que deben aportar, pero también existen áreas de trabajo que demuestran muchas fallas, no por falta de interés sino por no estar ubicadas correctamente en sus áreas de labor y por la falta de preparación de un buen porcentaje del personal.

Hay que destacar, la entrega y valiosa colaboración del Gerente de Operaciones de la Hostería, cuyo trabajo genera la confianza necesaria para pensar que con colaboradores de éste nivel, la Hostería no tendría problemas en salir adelante con sus proyecciones. Para él mi sincero agradecimiento.

No quisiera dejar de mencionar, en cuanto al personal, la esforzada labor del Jefe de A & B (Encargado) señor Daniel Morocho, quien es un referente de trabajo para sus compañeros de labor, para ellos mis agradecimientos.

PUNTOS VARIOS:

Vale la pena destacar algunos puntos que de manera rápida se pueden mencionar como de interés:

Ubicación, Inventario y control de todos los equipos de la Hostería: Se han elaborado fichas de mantenimiento y control de las mismas.
Se han arreglado 4 máquinas de uso diario que estaban abandonadas.

Control de Inventarios: Se ha adelantado mucho sobre éste tema, que no tenía un verdadero control, actualmente por lo menos existen controles de inventarios a fin de cada mes en lo que a bodegas de A & B se refiere.

Se ha realizado por primera vez en mucho tiempo un inventario de menaje, cubertería y cristalería del Restaurante y se puede disponer de una base para su control futuro.

Tuvimos dos accidentes: De rotura de maquinaria (generador) y del camión de compras (accidente) que fueron perfectamente respaldados por la Compañía de Seguros que brinda sus servicios en la Hostería.

Vale la pena destacar, que el manejo del personal, las obligaciones laborales y ante el IESS son correctamente llevadas y tenemos la seguridad de mantener éstos requerimientos al día y en orden.

Por último, aprovecho de ésta oportunidad de agradecer a los principales socios de Huertos Uzhupud S.A. por la confianza depositada en mí, al nombrarme como Gerente General, desde el 24 de Julio del 2009 y espero que con el apoyo de Ustedes y con el esfuerzo personal y de todos los colaboradores de la Hostería, podamos llevar en un corto tiempo a la Empresa por mejores resultados. Agradezco la presencia de ustedes señores socios, y estoy seguro de que sus inversiones serán respaldadas por un trabajo honrado y planificado.

Pablo Crespo Vintimilla
Gerente General

