

INFORME DEL PRESIDENTE



17 8 ABR 2011

C.P.A. Yola Astudillo Ortíz

INFORME DE LABORES DEL EJERCICIO ECONÓMICO DE 2010, PARA LA JUNTA GENERAL ORDINARIA DE ACCIONISTAS DE HUERTOS UZHUPUD S.A.

Cuenca, marzo 24 de 2011

Señores accionistas:

En nombre de la administración de la empresa, y dando cumplimiento a lo dispuesto en la Ley de Compañías, y en nuestros Estatutos, pongo a vuestra consideración este informe de labores por el ejercicio económico de Huertos Uzhupud S.A durante el año 2010.-

Varios temas que se tratarán en este informe han tenido la colaboración de los funcionarios a cargo de las Gerencias Financiera, de Operaciones, Comercial y de Alimentos y Bebidas, y de una manera resumida se describirán las labores que se han desarrollado en Huertos Uzhupud S.A. durante el año 2010 y de presentarse inquietudes por parte de los señores accionistas, ampliaremos la información sobre cualquier aspecto en el que requieran conocer con más detalle.

EL ENTORNO NACIONAL:

Nuestra actividad que vive del turismo ^{interno} ~~externo~~ y externo, así como de eventos corporativos, fue afectada de una manera significativa por la inestabilidad en la seguridad del país, creada por distintos factores, en especial por la rebelión de la Policía Nacional ocurrida el 30 de septiembre del año anterior, que causó preocupación entre las operadoras de turismo y empresas que cancelaron sus planes de alojamiento en el sector hotelero por recelo a una complicación mayor que podría presentarse. Por otro lado, nuestra expectativa de un buen cierre de año, en las ventas del último trimestre no se dio y ello afectó en forma importante en los resultados del ejercicio.

EL PERSONAL, LA GESTION HOTELERA, LAS MEJORAS ORGANIZACIONALES, LA INFRAESTRUCTURA Y MAS ASPECTOS.

El Sr. Fernando Castro Álvarez quien se desempeña como Gerente de Operaciones con residencia en la hostería, ha continuado con los planes de capacitación del personal de meseros, camareras, cocina, bar, mantenimiento, eventos, recepción, atención al cliente, y personal

de Gerente de Alimentos y Bebidas en Mayo del 2010 y ha conseguido avances muy importantes en el departamento a su cargo, siendo quizás el más notorio, la experimentación con nuevos platos, la selección de los mejores para que consten en la nueva carta de restaurant en la que se ofrecen recetas de la cocina local, internacional y de propia creación. A su cargo están el restaurant Doña Eulalia, El Patio de la Fuente, la Bella Terraza con el horno de leña para pizzas y la cocina en general, junto con la compra de víveres e ingredientes para asegurar la calidad de la alimentación de nuestros huéspedes y clientes.

En cuanto a mejoras, hemos cercado las 10 hectáreas de la hostería, con malla de metal y un portón de seguridad en el acceso principal, para proteger más a nuestros clientes, a nuestros empleados y a la propiedad misma, en una época en que este aspecto vital para el desarrollo del turismo sustentable se siente amenazado por la delincuencia en crecimiento.

También hemos adquirido una central telefónica nueva para brindar mejor servicio a las habitaciones, y están en proceso de implementación, ya en este nuevo año 2011, un conjunto de juegos de madera tratada para entretenimiento de los niños y dos botes de fibra de vidrio americanos, a pedal, para utilizarlos en la laguna de los patos.

Se han completado algunos equipos que faltaban para fortalecer mas la operación de la cocina y de los restaurants, lo cual redundará en mejor servicio a la clientela.

Algo muy novedoso y actual, es la instalación de un Huerto Orgánico en un sector de los jardines de la hostería, para cumplir con el ser humano y con la naturaleza en los productos que podamos complementar con producción propia, a los productos orgánicos adquiridos en los supermercados de la ciudad.

El destacado científico e Ing. Agro. José Manuel Manzanares, de nacionalidad española, ha diseñado este huerto orgánico, el mismo que se encuentra en una avanzada fase de desarrollo. Allí tendremos hierbas para cocina, para aguas aromáticas y tés, hierbas y montes medicinales y algunas hortalizas, para que nuestros huéspedes disfruten al cosecharlos personalmente, para nosotros prepararles una ensalada orgánica o un té aromático.

Debemos indicarles señores accionistas que luego de haber afrontado todos estos cambios, la administración en su conjunto, siente que tiene bajo control los diferentes aspectos de la vida de la Hostería, habiendo conseguido un engranaje administrativo estable y valioso.

de otros departamentos, para de esa manera permitir que la calidad de servicio en Uzhupud se eleve cada día más. El ha brindado a la hostería su conocida experiencia hotelera para afrontar un año difícil en muchos aspectos. La alta satisfacción del cliente que percibimos, tiene mucha explicación en el buen manejo de las tareas operativas a cargo del Sr. Castro, junto con su equipo Ejecutivo y el grupo de colaboradores en general. Mención especial debemos hacer sobre la positiva actitud de su cercano colaborador el Sr. Daniel Morocho quien está a cargo de eventos y servicios para el cliente, cubriendo además otras importantes áreas.

Con la incorporación en el primer trimestre del año, de la Ing. Com. Claudia Vázquez Ordóñez, a la Gerencia Financiera de la compañía, hemos podido avanzar en forma importante en todos los temas relacionados con este sector.- Ella ha estado a cargo del diseño de una Planificación Estratégica que se está implementando gradualmente. Así también, ha comandado el cambio y funcionamiento de un nuevo sistema informático que esperamos nos brinde mayor eficiencia en la gestión. Además ha estado a cargo de la reestructuración del departamento de contabilidad y costos, el mismo que cambió de responsables dentro de un contrato de servicios externos.

Otro funcionario que se incorporó al equipo gerencial, es el Dr. Juan Pablo Carrasco B quien tiene amplia experiencia en mercadeo. El está a cargo de la Gerencia Comercial de la hostería desde finales del primer semestre del 2010, y en forma muy decidida ha emprendido en la tarea de re posicionar la imagen de Hostería Uzhupud en el mercado nacional, y desarrollar una presencia en el exterior.

Para ello, ha trazado un plan de mercado que cuenta con un estudio técnico realizado por una compañía Consultora local, para diseñar las estrategias comerciales, y desde Septiembre de 2010. El Departamento a cargo del Dr. Carrasco, tiene el apoyo de la MBA Ing. Juanita Balarezo , con quien, comanda una oficina de ventas localizada en Cuenca, desde donde se ha generado importante actividad de difusión, y consecución de clientes nacionales, con bastante posibilidad de incursionar con éxito en el mercado externo, en especial el americano, a donde hace quince días , el Dr. Carrasco ha asistido a una feria de difusión de conceptos turísticos del Ecuador, en la ciudad de Miami. Está además dedicado a conseguir un cambio de imagen importante de la hostería, tanto en folletos, como en artes visuales y gráficos, así como en la estructuración de una página web de gran nivel, la misma que será muy útil en el desarrollo de los planes de mercado.

Así también, la hostería ha robustecido su departamento de Alimentos y Bebidas, con la contratación de la profesional en el área gastronómica, la Chef Máster Carolina Sánchez Ramírez, con amplia experiencia en el manejo de esta área tan especializada. Ella se incorporó con el cargo

El gran apoyo, la dedicación y profesionalismo demostrado durante todo este año por todo el equipo de trabajo ha contribuido sustancialmente para que el año 2010 sea el año de la cimentación de la hostería Huertos Uzhupud a nivel nacional, esquema este, que nos permitirá en un futuro cercano, salir de una situación de pérdidas que hemos soportado tantos años de operaciones.

Esperemos que el Ministerio de Obras Publicas, logre en pocos meses más, concluir con la instalación del nuevo puente sobre el rio Paute, asunto vital para que la zona aledaña y la misma hostería puedan expandir su desarrollo con esta importante mejora vial.

EL BALANCE Y LOS RESULTADOS:

Los distintos rubros del Balance General y del Estado de Pérdidas y Ganancias constan en las copias de estos documentos dentro de la carpeta que hemos entregado a cada accionista. En la respectiva lectura que se dé a los mismos, podremos contestar cualquier inquietud o consulta referente a las diferentes cuentas del ejercicio de 2010.

Sin embargo, podemos indicar que los ingresos del año anterior, comparándolos con los del 2009, son muy similares, pues existe una pequeña reducción de alrededor del 1.65% ya que dichos ingresos pasan de U\$596.624,64 a U\$586.774.11. El rubro que presentó disminución del 19.19% con respecto al año 2009 fue el de Costos de Restaurante pasando de USD\$142.399,30 en el 2009 a \$115.070,76 en el 2010.

Los resultados nuevamente son negativos; hemos terminado el año 2010, con una pérdida de U\$77.366,84 lo cual agrava la situación de la compañía .

AUMENTO DE CAPITAL:

Existe la preocupación de que de continuar esta situación, y por motivo de la existencia de pérdidas acumuladas, medidas hacia su patrimonio, la empresa pueda entrar en poco tiempo más en un proceso de liquidación ordenada por la Intendencia de Compañías, en caso de que no se incremente su patrimonio vía generación de utilidades o con el concurso de capitalizaciones adicionales. Es mi responsabilidad alertar a los señores accionistas de este potencial riesgo, adicionando a este enfoque el hecho real de que el Capital de Trabajo sufre un deterioro considerable cada año que la empresa termina con pérdidas en su gestión.

Más aun es compleja la situación, ante las emisiones por parte del SRI de los anticipos mínimos del impuesto a la renta, que ocurren en cada año,

a pesar de que nos encontremos con pérdidas tan importantes. Esta realidad, hace que acumulemos pagos al Fisco, que ponen en peligro la misma sobrevivencia de una empresa que lucha por superar su punto de equilibrio sin muchos resultados hasta ahora. El rubro de impuestos anticipados a diciembre 31 de 2010 es de USD\$60.760,60, divididos en: USD\$18.947 de anticipo de impuesto, USD\$32.683,09 retenciones en la fuente y USD\$9.130,51 de Crédito Tributario de Impuesto a la Renta de 1997 a 2002.

Mantenemos por supuesto la esperanza, de que con todos los cambios administrativos indicados anteriormente, y con las nuevas inversiones que hemos realizado, logremos conseguir más clientela para facturar mayores volúmenes y así superar los costos y los gastos para terminar con utilidades que nos motiven a proyectar al negocio a niveles de eficiencia financiera y económica dentro de la hotelería de la región.

CUMPLIMIENTO

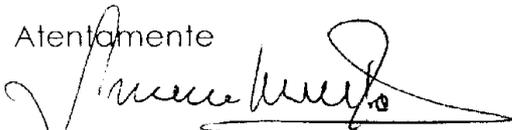
Se ha cumplido con todas nuestras obligaciones laborales, fiscales y legales, incluyendo lo dispuesto en la resolución N. 04-Q-IJ-001 de la Superintendencia de Compañías, sobre las normas de propiedad intelectual y derechos de autor.

AGRADECIMIENTO:

Deseamos expresar nuestro agradecimiento a los miembros del Directorio que han colaborado dedicadamente con el negocio, y a todos y cada uno de los funcionarios y empleados de Huertos Uzhupud S.A. sin cuyo compromiso y esfuerzo aún estaríamos muy distantes de convertir a nuestra hostería en un negocio rentable para todos, propósito que nos compromete cada día y además en posicionarnos a la misma como la mejor hostería del Austro, sí que sin lugar a duda creemos que lo estamos consiguiendo poco a poco.

Dejamos a la consideración de los señores accionistas, el presente Informe de Labores.

Atentamente



Econ. Juan Crespo Vintimilla
Presidente