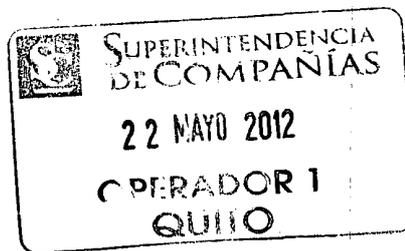


San Francisco de Quito, 31 de Diciembre del 2011

SEÑORES

SOCIOS DE LA COMPAÑÍA
GATEGOURMET DEL ECUADOR CIA. LTDA.
Presente



De mi Consideración:

Me es grato poner a vuestra disposición el informe de labores del Ejercicio Económico-Financiero y Operativo del año 2011, las ventas incrementaron en un 4,33% comparado con las ventas del año 2010, con lo cual los resultados finales fueron mejores a los presupuestados.

Dicho incremento se debe principalmente al ingreso del nuevo cliente KLM que empezó las operaciones desde la ciudad de Guayaquil desde el 29 de Octubre del año 2011 con un itinerario de 3 vuelos semanales con un avión Boeing 777 con capacidad para 425 pasajeros. En la ciudad de Quito se termino el contrato con V.I.P. S.A. desde el mes de Octubre debido principalmente a la fusión de Avianca-Taca con Aerogal y V.I.P. S.A. es parte de Aerogal.

Con la incorporación del cliente KLM, se hizo la adquisición de dos camiones nuevos a la Compañía Proauto C.A. en el mes de Septiembre del año 2011, marca Chevrolet de modelo FTR 34P de Chasis Cabinado, se contrato para la fabricación de los furgones a la Cía. Semacar y también para el sistema de elevación a la Compañía Auto Elevación Cía. Ltda., el costo de esta inversión fue de \$ 274.007,17 (Doscientos setenta y cuatro mil siete dólares 17/100)

Durante el año 2011, la administración continuó con los esfuerzos al desarrollo e implementación de nuevos procesos con el objetivo principal de alcanzar mayor eficiencia y mejoramiento de la productividad en los diferentes sectores, reforzando la cultura de trabajo a los empleados, se incremento el personal proyectado, confirme el ingreso del nuevo cliente KLM.

Se ha seguido manteniendo reuniones constantes con Quiport, Aecon y ADC - HAS, administradores y constructores del nuevo aeropuerto de Quito, NQIA, para la construcción de la nueva Planta en Tababela. El Proyecto sufrió un retraso, conforme a raíz de nueva administración del Municipio de Quito se

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page.

inicio un proceso de revisión a los contratos de concesión principal para el NQIA. El 12 de Octubre de 2012 es la fecha confirmada para la inauguración. Gate Gourmet, deberá iniciar el proceso de construcción de la nueva unidad el mes de Abril o Mayo del 2012. Fundamental será la fecha "Delivery date" o entrega del edificio de catering. El área útil de implementación en este edificio es de de Dos mil ciento treinta metros cuadrados, aproximadamente.

Cabe mencionar que la nueva ruta para el NQIA, en Tababela inicia en el Norte de Quito, sector Calderón-Collas hasta Tababela, y estaría concluida en no menos de dos años a partir de la fecha de inicio de esta obra.

Respecto a la operatividad del nuevo aeropuerto, las cartas de navegación solo han ratificado los estudios de los años 70, cuando se escogió la meseta de Tababela, como el mejor lugar para el proyecto. La pista con 4.100 metros de longitud y situada a 2.400 metros de altura sobre el nivel del mar brindará a las aeronaves la posibilidad de operar de manera más eficiente.

La continuidad con procesos de capacitación, relacionados a instrucciones de la región LATAM, como plan de Pandemia, Seguridad, refuerzo del sistema HACCP, y otros han sido importantes complementos de las capacitaciones cumplidas por requerimiento de las autoridades locales, como el IESS, DGAC.

Continuamos con la concientización interna de nuestro personal sobre la conservación del medio ambiente, a través por ejemplo del manejo y clasificación los residuos orgánicos, inorgánicos y peligrosos. Promoción para el ahorro de energía, comestibles y agua.

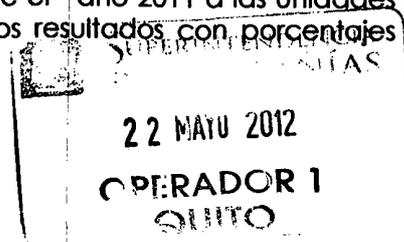
Buscamos cumplir y desarrollar las políticas ambientales aeroportuarias en Guayaquil y Quito con sus respectivos administradores, cumpliendo además, con los requerimientos exigidos por el Ministerio del Medio Ambiente.

Se hizo un replanteo al diseño del ingreso principal en Gate Gourmet, Guayaquil. Por tanto se dio paso a la construcción de un ingreso que contempla las debidas áreas de seguridad para el correcto cumplimiento de los procedimientos de seguridad propios de Gate Gourmet del Ecuador. Que además facilitarán el cumplimiento de normas de seguridad aeroportuaria.

Sigue en pie, el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos y edificios, con el fin de asegurar la entrega de servicios oportunos y temperaturas necesarias en la planta para garantizar el suministro de los alimentos.

Mantenemos las implementaciones de la Mejora Continua en las dos unidades, Quito y Guayaquil, mejorando notablemente los procedimientos y organización física de los elementos que pertenecen a nuestros clientes y de esta manera mantener toda la estandarización de todos los procesos.

Durante las auditorias de calidad e Higiene alimentaria de nuestros clientes como Iberia, Grupo LAN, durante el año 2011 a las unidades de Guayaquil y Quito se obtuvieron muy buenos resultados con porcentajes de calificación



por encima del 90%. aprobando todas las inspecciones realizadas por nuestros clientes.

En las dos unidades se mantuvo presentaciones de menús programadas, restructurando e implementando cambios puntuales con excelente aceptación por parte de los clientes y que beneficiaron el food cost.

Continuamos con los esfuerzos para mejorar el margen, implementando un plan de ahorros, en la cual incluye negociaciones con proveedores, acordando la estabilización de precios durante todo el año y optimizando la recepción de materia primas, con el fin de disminuir mensualmente los inventarios.

En la unidad de Guayaquil se trabajo durante año 2011 preparando al personal y a la unidad conforme las políticas y Manual Gate Gourmet Quito, BASC (Business Alliance for Secure Commerce) con el propósito de Superar la pre inspección, que será solicitada en Junio 2012. Proyectando la obtención de la certificación para GATE Gourmet Guayaquil a finales del 2012.

Agradezco una vez más a todos ustedes la confianza depositada, y en caso de requerir información adicional estaré dispuesto a proporcionarla.

Cordialmente


Juan Bernardo Rosero Molestina.
Gerente General
Gate Gourmet del Ecuador

