

San Francisco de Quito, 31 de Diciembre de 2008

SEÑORES

SOCIOS DE LA COMPAÑÍA
GATE GOURMET DEL ECUADOR CIA. LTDA.
Presente.

De Mis Consideraciones:

Me es grato poner a vuestra disposición el informe de labores del Ejercicio Económico-Financiero y operativo del año 2008, las ventas se incrementaron en un 5% comparado con las ventas del año 2007, con lo cual los resultados finales fueron superiores a los presupuestados.

Durante el año 2008, la administración continuó con los esfuerzos al desarrollo e implementación de nuevos procesos con el objetivo principal de alcanzar mayores eficiencias y mejoramiento de la productividad en los diferentes sectores, reforzando la cultura de trabajo a los empleados y disminuyendo mayoritariamente la alta rotación de personal del 2007

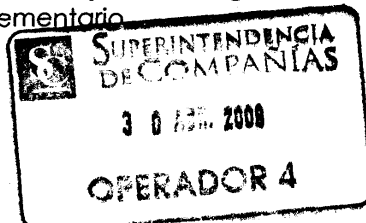
Se presentó nuevamente el proyecto de la construcción de una nueva cocina en Guayaquil, con plena aceptación de todos los socios y autorizando su ejecución e inicio de obra durante el primer semestre del 2009. Se realizó un acercamiento bastante importante con Quiport, la administradora del aeropuerto de Quito, con el fin de realizar un convenio para la construcción del nuevo aeropuerto en esa ciudad

Continuamos con las capacitaciones internas con respecto a temas que consolidan la región, plan de Pandemia, refuerzo del sistema de HACCP, desarrollando así a proveedores para la implementación de los mismos.

Se mantiene vigente el sistema **BASC** (Business Alliance for Secure Commerce), con los auditores aprobados el año inmediatamente anterior, y realizando permanentemente reuniones de seguridad industrial internamente.

Continuamos con la concientización interna al personal sobre la conservación del medio ambiente, manejando y clasificando los residuos orgánicos de los reciclables, ahorro de energía, combustible y agua. Desarrollamos una relación de trabajo muy estrecha en conjunto con los administradores aeroportuarios en Guayaquil y Quito, cumplimiento con los requerimiento exigidos por el ministerio del Medio Ambiente

Mantuvimos los refuerzos de los sistemas de seguridad y vigilancia, reubicando las cámaras de video, y revisiones constantes de seguridad con la Policía Antinarcóticos. Así mismo realizamos un acercamiento con los jefes de Seguridad de los clientes, para definir plan de acción y respaldo complementario.





Generamos un 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 de 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 clientes durante el año de 2008 a la unidad de Guayaquil y Quito se obtuvieron muy buenos resultados teniendo porcentajes de calificación por encima del 89% aprobando todas las inspecciones realizadas por nuestros clientes. Los clientes que nos auditaron fueron LAN Airlines, American Airlines, TACA, e Iberia

En las dos unidades se mantuvieron presentaciones de menús programadas a nuestros clientes en los cual incluimos a TAME, VIPSA, Archipiélago, Avianca, TACA ajustando y reestructurando menús en casos muy puntuales con excelente aceptación por parte de los clientes y que beneficiaron el food cost entre un 5% - 12% a nuestra compañía.

Continuamos con los esfuerzos para mejoramiento 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.

Ninguna de la unidades en el 2008 reportó demoras o accidentes con las aeronaves

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

Cordialmente

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'L. Olivella', written over a horizontal line.

Leonardo Olivella Fernández
Gerente General
Gate Gourmet del Ecuador