

San Francisco de Quito, 31 de diciembre del 2017

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 2017.

Mediante Resolución N° TAME-GG-184 de fecha 8 de noviembre del 2017 la Gerencia General de TAME EP, resolvió acoger la recomendación de la comisión técnica y adjudicar el contrato para la prestación del Servicio de Catering para los vuelos Nacionales e Internacionales. Regulares y no Regulares originados desde el Ecuador para pasajeros y tripulación a Bordo de TAME EP, a la Compañía Gategourmet del Ecuador Cia. Ltda., por un plazo de 12 meses. En tal virtud una vez que la Gerencia Legal de ese entonces procedió a elaborar el Contrato N° TAME-GL-DC-085 correspondiente al Servicio de Catering para los Vuelos Nacionales e Internacionales. Regulares y no Regulares.

Mediante Resolución N° TAME EP GA-170-2017 de fecha 20 de diciembre del 2017 el Gerente General (S) de TAME EP resolvió Acoger el Régimen Especial de Proveedor Único y Aprobar el inicio del Procedimiento y el pliego signado con código RE-TAMEEP-014-2017 cuyo objeto es la contratación del Servicio de Alimentación para los Servidores del Hangar y Terminal de TAME EP que prestan Servicios en el Aeropuerto de Tababela período de enero a diciembre del 2018.

Las ventas anuales del año 2017 tuvieron una reducción del 1.30% en relación con las ventas del año 2016, esta disminución es debido a la disminución de pasajeros de los clientes TAME EP; LATAM.

En los resultados finales de las Ventas actuales del 2017 versus el presupuesto del año 2017 tenemos un incremento del 11.16% a nivel Ecuador y la unidad que más genero ventas fue la unidad de Quito con un incremento del 22.02% vs el Presupuesto del año 2017, y en la unidad de Guayaquil el resultado final es de un incremento en ventas del 2.81% comparando con el presupuesto del año 2017.

Durante el año 2017, la administración continuó con los esfuerzos al desarrollo e implementación de nuevos procesos como el KPI Control, como objetivo principal controlar el gasto de Materia Prima; Gastos de Personal y Otros Gastos

de Operación para alcanzar mejores resultados y realizar la comparación mensual con el Presupuesto tanto en Ventas como en Costos y Gastos. Con la aplicación de esta herramienta se pudo alcanzar los objetivos planificados de los porcentajes presupuestados del año 2017 de los ítems señalados anteriormente.

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

Seguimos con la concientización interna al personal sobre la conservación del medio ambiente, manejando y clasificando los residuos orgánicos de los reciclables, ahorro de energía, comestibles y agua. Desarrollamos una relación de trabajo muy estrecha en conjunto con los administradores Aeroportuarios en Guayaquil y Quito.

Continuamos con 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.

Se continuó con la implementación del Gate Opex en las dos unidades de Quito y Guayaquil con lo que ha se mejorado notablemente los procedimientos y organización física de los elementos que pertenecen a cada uno de nuestros clientes, y para lograr el más alto nivel de excelencia y calidad de nuestras operaciones. Este programa de excelencia operativa identifica; estandariza; e implementa las buenas prácticas en todas nuestras áreas funcionales las mismas que son similares en todas las unidades del mundo, con lo se mantienen la estandarización de todos los procesos.

En el año 2017 se continuo con Los procesos PRIDE y Ramp SQUAD son una herramienta para incrementar la seguridad en el lugar de trabajo y reducir significativamente los incidentes de lesiones en las operaciones de Gate Gourmet. Estos dos procesos de seguridad fueron adoptados como requisitos de nivel 2 del Sistema de Mejora Continua –gateOPEX- y están siendo implementados globalmente. El nombre de PRIDE (“orgullo”) viene del inglés Personal Responsibility In Daily Efforts (“responsabilidad personal en las tareas diarias”) y corresponde al principal proceso de participación en la seguridad para los empleados de interior. El nombre de SQUAD (“escuadrón”) viene del inglés Safety, Quality and Delivery (“seguridad, calidad y resultados”) y corresponde al proceso de mejoramiento de la seguridad para los empleados de transporte.

Durante las Auditorías Externas del año 2017 de clientes de la unidad de GYE, como LAN se alcanzó el 91%, cliente KLM 93.7% y Corporativa del 96% realizada por SGS, y en Auditorías Internas se obtuvo un promedio anual del 95.41%. En la unidad de Quito en las Auditorías Externas del cliente LAN se alcanzó el 93.00%

y en la Auditoria Corporativa realizada por SGS se alcanzó el 97% y en las Auditorias Internas se obtuvo un promedio anual del 93.66%

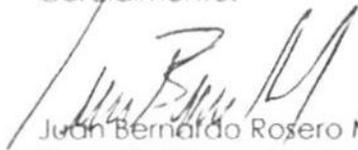
En las dos unidades se mantuvieron presentaciones de menús programadas a nuestros clientes en los cuales incluimos a Grupo LAN; KLM; TAME; ajustando y reestructurando menús en casos muy puntuales con excelente aceptación por parte de los clientes y que beneficiaron el food Cost.

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 trabajó en el año 2017 para poder renovar la certificación del BASC (Business Alliance for Secure Commerce) y el número de certificación BASC es ECUUIO00151-2-3 y tiene vigencia hasta el 1º de noviembre del 2018; y en la unidad de Quito también se trabajó con la renovación la misma que tiene vigencia hasta el 1º de Noviembre del 2018, el número de certificación BASC es ECUUIO00151-1-3, con lo cual nuestras dos unidades fueron evaluadas y aprobadas con respecto a las normas y Estándares BASC versión 4-2012 RMS C-TPAT bajo el Estándar: Transportador Aéreo con el Alcance: Preparación de Alimentos para Aerolíneas en Guayaquil y Quito.

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
Gategourmet del Ecuador Cía. Ltda.