

ALICARACOL Cía Ltda.

Planta: Calle 25 de Noviembre y 23 de Abril, Barrio El Carmen, Vía a Llano Grande, Calderón
e-mail aliservicios@andinanet.net, Telef. 2 826646

Quito, 19 de Abril del 2008.

Señores
Accionistas de la Compañía
ALICARACOL
Presente

12 APR 2008

De mi consideración:

En cumplimiento de mis deberes y obligaciones como Gerente General de la empresa, consecuentemente su administrador y representante legal, a continuación me permito poner en su conocimiento y consideración, el informe de administración, informe económico, labores y gestiones, por el ejercicio económico del año 2007.

Como se informó en las actividades del año 2006, Alicaracol Cía Ltda, ha estado buscando nuevas posibilidades de producción y comercio, entre ellas se había mencionado sobre los estudios técnicos, microbiológicos y bioquímicos para la elaboración de un nuevo producto que se trata de una bebida refrescante como son las infusiones de hierbas aromáticas y medicinales, es por ello que debemos confirmar que se ha continuado en el año 2007 con estos estudios de investigación, de tal forma que se ha contratado los servicios profesionales de varios técnicos en la rama de la bioquímica e ingeniería de alimentos y se ha realizado las pruebas necesarias para obtener este nuevo producto, aunque en el año 2006 únicamente a nivel de laboratorio, con ello se dejó sentadas las bases para desarrollarlas a nivel industrial.

Durante el año 2007, hemos realizados las siguientes labores y actividades con el único objetivo de generar este nuevo producto: aguas aromáticas de Marca "Bina Aromática":

Se brindó asesoría técnica para montar una pequeña planta procesadora de alimentos y bebidas en la casa de la Sra. Irma Pérez, ubicada en el Barrio El Carmen Vía a Llano Grande Sector de Calderón, se diseñó y se construyó una planta envasadora para fines de procesar y envasar las infusiones aromáticas que propone Alicaracol, la planta conformada por la infraestructura y la maquinaria son de propiedad de la Sra. Irma Pérez, quien nos prestará en calidad de alquiler para la elaboración de las aguas aromáticas que Alicaracol puede desarrollar.

Siguiendo con esta propuesta, se brindó la asesoría para el diseño de las maquinarias entre ellas un caldero a Diesel de 15 BHU, una marmita de 600 litros de capacidad de acero inoxidable de triple camisa, una envasadora semiautomática de 800 botellas por hora con una tolva de 100 litros todo en acero inoxidable, una bomba de acero inox y las conexiones para el sistema de filtrado (3 filtros: 5 micras, 2 micras y 0.5 micras), una mesa de 2 x 0.9 m de acero inox, la planta piso y media pared de cerámica, fácil acceso y línea de proceso, se instaló la acometida de agua potable y alumbrado eléctrico, se instaló el equipo de purificación de agua y purificación del ambiente mediante ozonización, a más de esta infraestructura también se procedió a alquilar el departamento de la planta baja de la casa de la Sra. Irma Pérez de una área de 125 m², en donde se dispondrá de las siguientes áreas: oficina, laboratorio, sala de etiquetado y empaque, bodegas de materia prima y bodegas de producto terminado, vestidor y 3 baños: uno para la parte administrativa, uno para personal masculino y otro para personal femenino cumpliendo de esta forma con las normas sanitarias que los procesos industriales así lo exigen.

La planta envasadora cuenta también con un cuarto de máquinas el cual dispone del caldero, un tanque de diesel, un tanque de reserva de agua y un tanque para la basura, se cuenta además con un área para la recepción y lavado de la hierba y almacenar algunos insumos químicos como los desinfectantes.

Otra área es para la recirculación de agua de enfriamiento, la cual cuenta con un tanque de 1100 litros y un enfriador que congela un bloque de hielo al interior, esto permite bajar la temperatura del agua de enfriamiento y recircular con una bomba externa.

Se adquirieron varios utensillos como tinajas, recipientes de acero inox, tijera podadora, una balanza de 10 Kg. Y una balanza de precisión de 0.1 gramos x 200 g, mesas de trabajo, sillas, carpas, un ventilador, una

máquina preciadora y luego una máquina codificadora, 2 lámparas automáticas y 2 tanques de polvo para apagar incendios, se realizó el diseño de la etiqueta, se diseñó y elaboró 8000 hojas volantes y 1000 posters.

En el año 2007, se concluyó con los trámites de obtención de registros sanitarios para 4 hierbas: manzanilla, cedrón, toronjil y hierba luisa, se realizó el trámite de inscripción de propiedad intelectual en el IEPI de la marca comercial "Bina Aromática", se gestionó la obtención del código de barras en el ECOP y se pagó patentes municipales de tal forma que nos encontramos al día hasta el año 2006.

En Abril del año 2007 se inició haciendo pruebas de funcionamiento de la maquinaria y de procesamiento de las infusiones a nivel industrial, se realizaron muchas paradas o lotes de producción hasta el mes de Septiembre, todas salían inicialmente en muy mal estado, a los 2 días se dañaban, se realizaron muchos análisis microbiológicos, se probó diferentes preservantes, diferentes dosis de preservantes y niveles de dulzor, hasta que finalmente se fue afinando el proceso y la tecnología y se obtuvo el producto esperado una bebida de infusión de hierbas aromáticas estabilizadas con un mes de duración, aclarando que para ello se emplearon y perdieron más de 5000 botellas.

Debemos indicar que trasladamos la oficina del Edificio Expocolor a la planta industrial en el mes de Mayo/07 debido a la falta de recursos económicos para sostener la oficina.

El año 2007 se trabajó intensamente en los estudios técnicos y de investigación y desarrollo del producto: bioquímicos, microbiológicos, estudio de mercado, estudio financiero, canales comerciales, logística, etc., por esta razón se disminuyó ostensiblemente los servicios de capacitación y asesoría técnica que permitía generar ingresos económicos para sostener la empresa, por esta razón los ingresos del año 2007 apenas cubrió los gastos administrativos y de logística.

Durante el año 2007, se realizaron, pruebas de producción, sondeo de mercado y se inició con gestiones de apertura de mercado así se consiguió el ingreso a Supermaxi de nuestro producto gracias también a la colaboración de CONQUITO para el 10 de Diciembre del 2007.

Se recibió asesoramiento en gestión de comercio en el departamento de gestión empresarial de CONQUITO, por ello estamos muy agradecidos especialmente con el Ing. Oscar Luna y Edurme Quincoces de la Factoría del Conocimiento de la Municipalidad de Quito, con ellos participamos en la feria Expoalimentar 2007 a inicios del mes de Diciembre/07 en donde se tubo excelente acogida al producto, pues se dio degustaciones a más de 1500 personas y se vendieron en 4 días 450 bebidas de infusiones.

Los costos de inversión para gestionar este producto que ya lo ingresamos al mercado (Supermaxi) Bina Aromática ha sido efectuado por el gerente con la colaboración de la Sra. Irma Pérez, este valor se considera como Activos Diferidos y gastos de investigación y desarrollo.

El financiamiento se ha conseguido mediante el aporte de los socios, más el aporte de personas particulares como el Sr. Juan Jaime Suárez Bautista, quien en el mes de Febrero y Abril del 2007, hizo un aporte económico, con la intención de ingresar como socio de Alicaracol, para posteriormente hacer los trámites de ingreso como socio inversionista para esta nueva actividad.

También se ha recibido el aporte de la Sra. Maruja Pérez y desea ingresar como socio de Alicaracol. También se ha financiado con préstamos que se deben cancelar como se observa en el balance.

En resumen las gestiones y actividades de Alicaracol desarrollados durante el año 2007 para el desarrollo de Bina Aromática son los siguientes:

- Creación de Bina Aromática: Cedrón, Manzanilla, H. Luisa y Toronjil como bebida refrescante y digestiva.
- Diseño de etiqueta, estudio de envases, estudio de precios, estudio financiero, estudio de mercado.
- Definición de proceso tecnológico y estudios microbiológicos.
- Realización muchos ensayos y pruebas, ya que al inicio se dañaban enseguida, se emplearon 5000 botellas para estos ensayos.

- Se realizaron los trámites para la obtención de los Registros Sanitarios en el Instituto de Higiene Inquieta Pérez, uno para cada infusión.
- Trámites para la obtención de los Permisos de Funcionamiento de los años 2006 y 2007, otorgado por la Dirección Provincial de Salud.
- Permisos de Sanidad, Permiso de Bomberos.
- Trámites para la inscripción de la marca comercial y propiedad intelectual en el IEPI.
- Documentación de Alicaracol al día en la Superintendencia de Compañías y en Patentes Municipales.
- Reforma de los Estatutos para que la empresa pueda producir y comercializar alimentos y bebidas, actualización de nombramientos.
- Participación en la feria Expoalimentar 2007 en el mes de Diciembre durante 4 días de degustaciones a más de 1500 personas.
- Apertura de mercado en Supermaxi se ha entregado más de 4000 Binas en el mes de Diciembre.
- Salida a distribución propia, visita a más de 100 tiendas en el sector de Calderón, Gimnasios, Tiendas Naturistas con la finalidad de sondear el mercado.
- En el Mes de Diciembre se realizó un inventario de Alicaracol en envases, etiquetas, cartones para el empaque, filtros, insumos desinfectantes, endulzantes y preservantes, diesel, desencrustante, etc.
- Apertura de Cuenta de Ahorros en Banco Produbanco para recibir pagos de Supermaxi.
- Diseño y elaboración de 8.000 hojas volantes informativas y publicitarias que se entregaron en la feria Expoalimentar y en los Almacenes de Supermaxi 17 en Quito, para ello se Recorrió uno por uno.
- Diseño y elaboración de 1.000 posters publicitarios.
- Diseño y elaboración de un Banner publicitario.
- Se participó en entrevistas con Periódico Correo del Valle, Revista del diario El Comercio de la Familia, Entrevista para el Diario el Universo, entrevista en Radio Democracia.
- Elaboración y entrega de más de 30 cartas y documentación a contactos como el HCPP, CONQUITO, Hoteles, Centros Comerciales, etc.
- Entrevistas en Supermaxi, Mi Comisariato, Comisariato del Ejército, Hotel Marrito, Hotel Sheraton, Parque Metropolitano, TAME.
- Aceptación en Supermaxi, Aceptación en Mi Comisariato y Comisariato del Ejército aunque falta entregar documentación, negociar precios y trámites para ingresar la mercadería, el proceso dura varios meses, esperamos ingresar los primeros meses del año 2008.
- Se ingresó a Supermaxi y para ello la gestión duró varios meses.
- Se ha hecho compras de hierba a varios proveedores y en el mercado.
- Se ha adquirido insumos químicos y diesel para el funcionamiento.
- Se ha contratado personal eventual para el trabajo y ensayos.
- Se ha alquilado la planta industrial construida específicamente para la elaboración de Bina Aromática.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

El año 2007, no ha generado réditos económico, sino más bien se ha invertido en la generación de un nuevo producto "Bina Aromática" bebida refrescante y digestiva lista para comercializarla al mercado, con muy buena expectativa de producción y comercialización.

Se ha trabajado intensamente y se ha conseguido generar un producto novedoso y sin competencia directa en el mercado, aunque existen productos sustitutos que son todas las bebidas saborizadas, gaseosas y tés, esto brinda una gran oportunidad en el mercado.

Generar posicionamiento en el mercado es muy costoso, aunque no se tiene recursos económicos, se está trabajando en ello y avanzamos a pasos agigantados.

Conseguir ingresar en Supermaxi es un logro espectacular, esto permitirá ingresar a otros mercados con más facilidad, aunque la gestión es grande.

Se requiere de un impulso para dar a conocer el producto por todos los medios posibles, se requiere realizar venta institucional como a supermercados, cadenas de farmacias, de panificadoras, de gasolineras, hospitales, funerarias, etc.

Ahora que ya se tiene un buen producto, el reto es posicionar en el mercado, crear la cultura del buen beber y seguir trabajando para conseguir colocar en el mercado ecuatoriano primero y posteriormente en el mercado exterior.

Estamos en proceso de crear la organización administrativa que requerirá de: Gerente de Producción, Gerente Comercial, Secretaria, Contadora, Bodega, Logística y personal de producción.

La logística y los canales comerciales son un gran reto para Alicaracol, se pide a los socios un mayor empuje para conseguir los objetivos de la empresa.

Se debe tomar en cuenta que la empresa Alicaracol casi no tiene activos fijos para la producción de Bina Aromática y que posteriormente se podrá adquirirlos cuando se consolide las ventas.

Sin otro particular está en consideración de los socios este informe para su respectivo conocimiento.

Atentamente,


Ing. Danilo López
Gerente General