

Quito, 19 de marzo del 2.012



Excelencia en Carnes

Señores
Socios de la Compañía
MATADERO Y CARNES FRIAS CIA. LTDA.
Ciudad.

Señores Socios:

De acuerdo al mandato de la Compañía, me permito presentar a Ustedes el siguiente informe relacionado a las operaciones realizadas bajo mi Gerencia en el año económico 2.011.

Area Comercial

El año 2011 a pesar de ser un año difícil, nuestro crecimiento se mantuvo en el orden del 12%, si bien es menor al crecimiento del 2010, las ventas totales llegaron a \$ 1.038.000 versus el año anterior que fue de \$ 926.000; esto gracias al ingreso de nuevos clientes como Sihama y a la diversificación de nuestros productos, pues la tendencia en muchos de nuestros clientes antiguos ha sido a la baja.

Entre nuestros principales clientes debo manifestar que continúa en primer lugar La favorita con \$ 240.000 al año, y le siguen Tecfood Services, Sport Planet, Caterazul, Aserlaco como principales.

En cuanto a adquisición de carne de ternera hemos tenido que ingresar otros proveedores, pues las compras de este producto superan los \$ 400.000. En cuanto a bovino también hemos crecido pues las compras al Camal Metropolitano a la señora Martha Zambrano como principal superan los \$ 130.000.

En lo que ha cerdo se refiere hemos decidido bajar la adquisición de este producto a pocas unidades y preferimos adquirir los cortes que más vendemos.

La inversión realizada en fortalecer la marca MACAFRI siempre es importante, pues Macafri es cada vez más conocido por el consumidor en Quito y ahora en otras ciudades como Guayaquil, Cuenca, Salinas entre otras.

La comercialización de nuestros productos es cada vez más importante a Guayaquil con clientes como: Hotel Colón, Agrícola Komuna, Sport Bar entre otros.

Oficina:
Guayacones N58-118 y José Bustos
Telfs.: 02 328-0130 / 02 328-2219
02 328-4058 • Cel.: 094 166-039
E-mail: ventas@macafri.com

www.macafri.com



SUPERINTENDENCIA
DE COMPAÑÍAS

07 MAYO 2012

Matadero:
Linares s/n y Carapungo
(Llano Grande)
Telf.: 091 882-221
Quito - Ecuador



Excelencia en Carnes

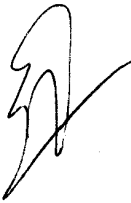
Como nuevos productos ya empezamos a comercializar mortadela, salchichas, chorizo, botón y algunos horneados como lechón y perrito, gracias a la adquisición que se realizó de un horno alemán.

Area Financiera

En esta área hemos continuado cumpliendo con pagos convenidos a las personas que debemos. También hemos accedido a un crédito de \$250.000,00 de la Corporación Financiera Nacional por medio del Produbanco para poder financiar la ampliación del matadero, pagar un crédito emergente de \$ 30.000,00 y otras inversiones. Este préstamo implica pagos mensuales de \$ 6.200 por 5 años.

Instalaciones y equipos

El crédito adquirido nos ha servido para continuar con la planta de tratamiento de aguas, cerramiento, nueva bodega de pieles, vivienda para el personal, adquisición de maquinaria para embutidos, compra de un horno alemán con tecnología de punta, adecuación de instalaciones para acceder a la certificación en BPM, lo que ha implicado capacitaciones los fines de semana inclusive, y mucho trabajo en el cual debo destacar el realizado por la Sra. María Eugenia Estrada, a quien agradezco sobremanera.

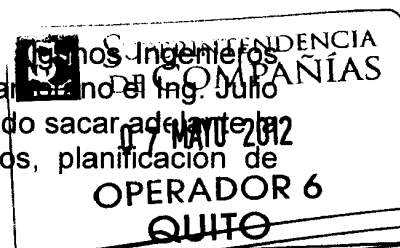


También parte del dinero del préstamo sirvió para adquirir un terreno de aproximadamente 6.500 m2., el cual colinda con el matadero y que nos ayudaría a mantener las instalaciones lejos de los vecinos y a futuro poder construir la planta de procesamiento o emprender en otra actividad.

Situación Laboral

Este es un tema de difícil tratamiento, pues la rotación de personal es constante, es así que ha salido la Jefe de Producción Ing. Andrea Celi, Edison Ortiz y otros que han trabajado tiempos cortos; pues la gente busca trabajos fáciles y bien remunerados, la salida de Andrea y Edison ha implicado tener que cumplir con la liquidación legal.

Para el puesto de Jefe de Producción hemos contratado a dos ingenieros que no duraron mucho tiempo hasta que contratamos un Zarzadoro el Ing. Julio Flores con una mayor remuneración, pero tampoco ha podido sacar adelante la producción de Macafri, manejo de inventarios, despachos, planificación de producción y otros controles.



Oficina:
Guayacanes N58-118 y José Bustos
Telfs.: 02 328-0130 / 02 328-2219
02 328-4058 • Cel.: 094 166-039
E-mail: ventas@macafri.com



www.macafri.com

Matadero:
Linares s/n y Carapungo
(Llano Grande)
Telf.: 091 882-221
Quito - Ecuador



Area Legal

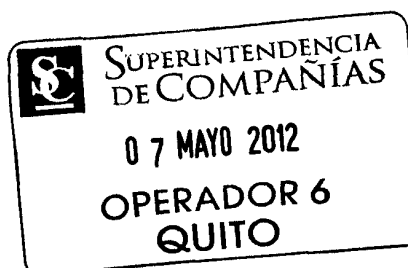
Excelencia en Carnes

Siempre difícil cumplir con la situación legal pero en lo que se refiere a la parte contable todo se ha llevado de excelente manera por parte del Sr. José Luis Cadena en cuanto a impuestos municipales, SRI, remuneraciones, legalización de contratos, afiliaciones, etc.

Con el Municipio tuvimos algunos problemas por cambio del Uso de Suelo, lo que hizo que paremos la ampliación del Matadero para evitar gastos y que tal vez no nos permitan seguir ahí a largo plazo, pero en lo demás se cumplió con todos los permisos para seguir funcionando en la planta y en el mismo matadero como son: LUAE, Permisos Sanitarios, Patente, Carnets de salud, Certificado Ambiental, Certificados Manipuladores de Alimentos, Bomberos para lo que hubo que elaborar el Plan de Contingencias y aprobarlo.

Atentamente,

Sr. Edison Romo Lima
GERENTE GENERAL



Oficina:
Guayacanes N58-118 y José Bustos
Telfs.: 02 328-0130 / 02 328-2219
02 328-4058 • Cel.: 094 166-039
E-mail: ventas@macafri.com

www.macafri.com

Matadero:
Linares s/n y Carapungo
(Llano Grande)
Telf.: 091 882-221
Quito - Ecuador