Nuestro Club
Nuestra Casa

INFORME
DE GESTIÓN 2018

SÍNDICO
Dr. Héctor Solórzano Camacho

JEFE DEPARTAMENTAL
Ab. Luis E. Viteri Mora

DEPARTAMENTO LEGAL

- Se logró la resolución del Municipio de Samborondón sobre la entrega en Comodato a favor del Guayaquil Tenis Club de la franja costera en el Río Daule. Dicha resolución permitirá planificar la extensión del Deck y la construcción de un Muelle de Acoderamiento de embarcaciones deportivo y de entretenimiento.
- Se ha generado un (1) solo juicio laboral, por primera ocasión en los últimos diez años, en los cuales se recibía siete (7) por año.
- Se obtuvieron todos los permisos de funcionamiento del Anexo.
- Se formalizaron más de 200 contratos con proveedores, obras civiles, adquisición de bienes, auspicios y concesiones.

COMISARIO
Ernesto Graber, CPA. CRISC.

AUDITOR INTERNO
Ana Paola Semiglia, CPA. Msc.

- Se han procesado 8 informes de Evaluación de Procesos, 6 informes por Actividades Operativas, 4 informes por Actividades Especiales.
- En total 18 actividades de evaluación, 1.5 por mes
- Del total de evaluaciones, el 60% ha cumplido con las recomendaciones
- Se han completado 41 arqueos de caja sorpresivos
- Se han hecho 16 tomas físicas de inventario
- Se hizo una evaluación integral del proceso de porcionamiento
- 23 verificaciones de recepción de mercadería

COMISIÓN DE DEPORTES

Ec. Eduardo Bejarano

Ab. Héctor Solórzano

JEFE DEPARTAMENTAL

Ing. Darwin Garcia P.

ENFERMERIAS

SEDE CENTRO

- Compra de equipos de enfermería
- Readecuación de instalaciones

SEDE ANEXO

- Readecuación general

GIMNASIOS

- Instalación de biométrico en sede-centro
- Nuevo equipo de aire acondicionado
- Piso de caucho en área de pesas
- Maquinas nuevas
- Re tapizado de bancas
- Nuevos bebederos

- Usuarios de gimnasios **127.732**

ESCUELAS

Fútbol

- Enero a Diciembre facturación creció 100%.
- Se creó en Julio 2018 la Escuela de futbol sala-balón.

Natación

- La facturación de Enero a Diciembre creció en un 32%.

Tenis

- La facturación de Enero a Diciembre creció en un 23%.

TORNEOS Y EVENTOS DEPORTIVOS
Natación – Tenis - Fútbol

- 24 horas náuticas sede-Samborondón.
- 12 horas náuticas sede-centro
- Clínica de Tenis Nicolas Lapentti-Tim Henman.
- 2 torneos de tenis infantil juvenil en enero y octubre.
- 32 inscritos en Copa Presidente, tenis.
- Torneo junior Ecuador-Puerto Rico, tenis.
- Torneo Challenger ciudad de Guayaquil con asistencia de 1000 personas.
- Torneo master de natación en sede-centro con 14 clubes participantes y 180 nadadores, GTC campeón.
- Reconocimiento a Sara Palacios por haber logrado cruzar el canal de la mancha el 12 de Julio de 2018.

TORNEOS Y EVENTOS DEPORTIVOS
Natación – Tenis - Fútbol

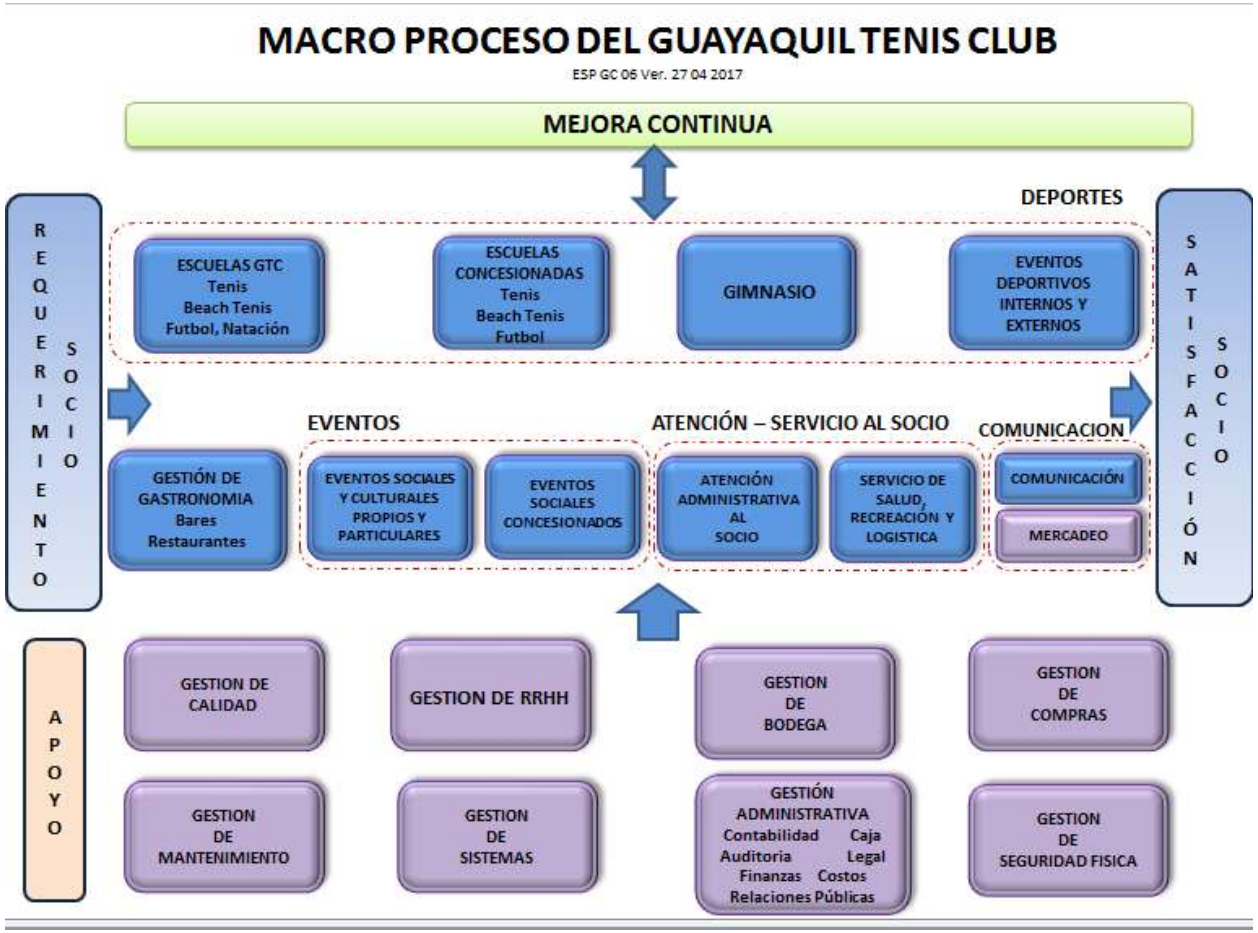
- Torneo Mundialito de futbol nueve categorías con asistencia record y más de 34 equipos inscritos.
- Olimpiadas del GTC, superando con mayor asistencia y gran nivel deportivo. El Club tuvo el privilegio de contar con la presencia del Sr. Presidente de la Republica en el acto de clausura del torneo de futbol.
- Los vacacionales del club
- Se han realizado 44 eventos deportivos en el año 2018.

COMISIÓN
GESTION DE CALIDAD Y EXCELENCIA

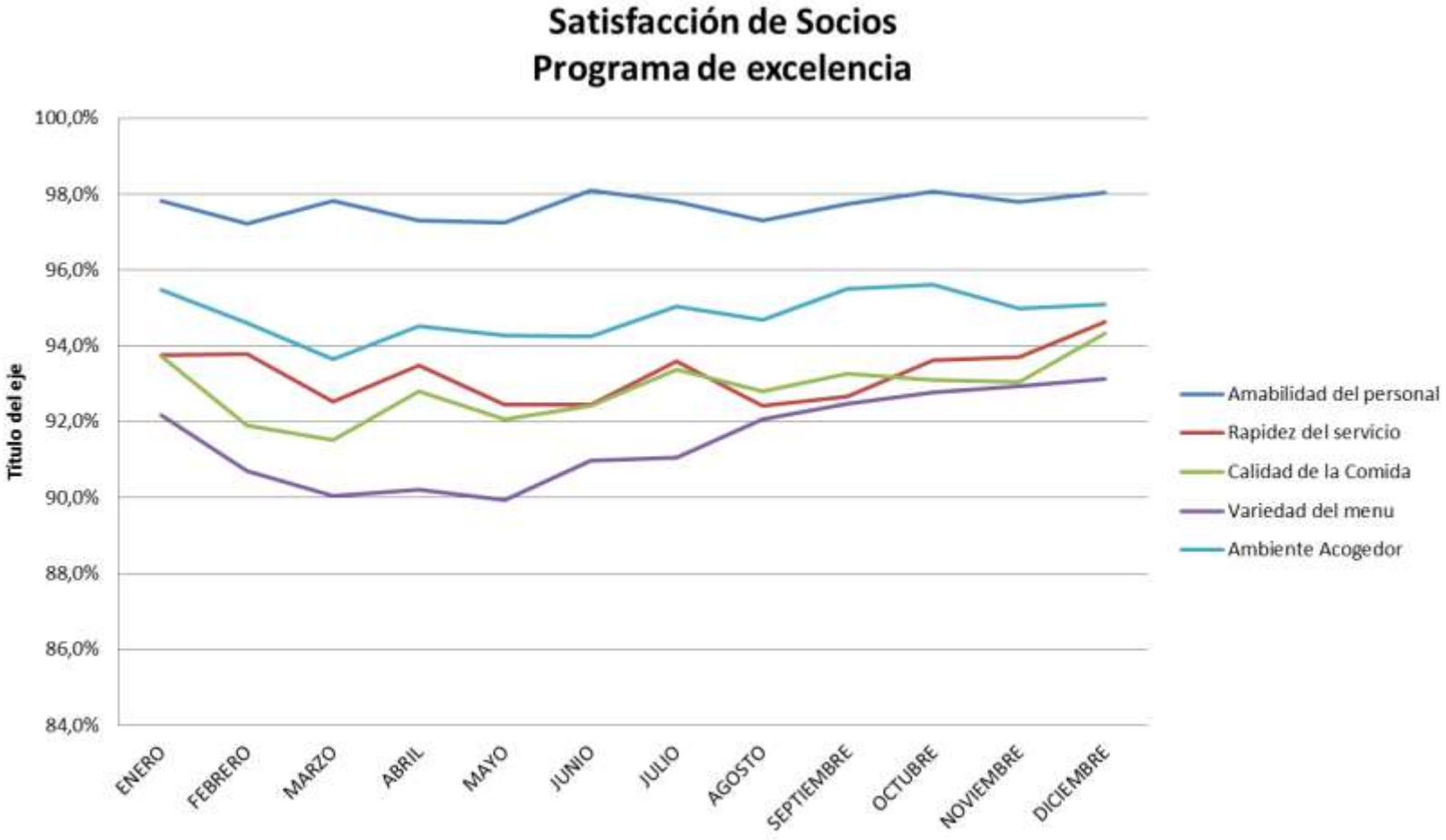
JEFE DEPARTAMENTAL

Ing. Mercedes Denegri L.

Los procesos están definidos en la actualidad



Mensualmente disponemos de indicadores de Satisfacción de Socios



- Como resultado, continuamente acogemos sugerencias y requerimientos de insatisfacción para mejorar nuestros servicios.
- Las encuestas demuestran un **94%** de satisfacción de socios.
- Nuestra Página Web se mantiene actualizada, especialmente informando balances, compras, contratos, etc.
- Dentro del proceso de evaluación del **Sistema de Gestión de Calidad y Excelencia** certificado en **ISO 9001: 2015**, hemos realizado 3/6 auditorias de seguimiento con 0 (cero) No conformidades.

COMISIÓN ABE

Ing. José Macchiavello Almeida

SUBGERENTE ABE

Sr. Alberto Bajaña V.

MEDIDAS ADOPTADAS PARA MEJORAR PRODUCCIÓN

- Inversión en menaje y equipos de cocina.
- Adecuación y mejoras en todas las cocinas del club.
- Organización de actividades de entretenimiento para socios, festivales de comida, presentaciones artísticas y culturales, etc., para estimular el consumo.
- Optimización del talento humano (capacitación).
- Planificación estratégica de producción.
- Mejoramiento de procesos de producción (Buena práctica de manufactura, BPM).

MEDIDAS ADOPTADAS PARA MEJORAR PRODUCCIÓN

- Mayor seguimiento de socios para ofertar paquetes sociales y corporativos.
- Mantener precios por lo menos 15% por debajo del mercado similar.
- Optimización de mano de obra.
- Invitación al ganador de Estrella Culinaria de Oro en la 5ta edición de “Raíces”.

RESULTADOS

- Incremento en ventas general de 5.34% (Mercado similar decreció 20%) .
- Reducción del 72% (2014) al 46% (2018) en costo de alimentos y bebidas.
- Reducción de costo de personal en relación a ventas del 85% (2014) a 65% (2018).
- Aumento sustancial de tráfico de socios en todas las actividades sociales y corporativas.
- Incremento del 4.5% en eventos externos.
- Reducción del 9.4% del déficit anual.

COMISIÓN DE CULTURA Y RRPP

Sra. Lulú Cañizares

Sra. Maluli Enderica de Eiser

RELACIONISTA PUBLICA

Sra. Laura Villanueva

RELACIONES PÚBLICAS

Durante el 2018 se superó la convocatoria a diferentes actividades en relación al año anterior.

En enero se presentó "La Noche de Tango" en Anexo

En abril desarrollamos un conversatorio sobre temas económicos con:

Pablo Ortiz y Jorge Gallardo

Fue moderado por:

Gloria Alarcón

En abril se presentó en la Sede el tenor cubano "Pablo Rosquet"

ABRIL

En mayo se presentaron juntas:

Astrid Achi
Mariel Córdova
Lorena Tinoco

En junio tuvimos un conversatorio

"Charla con Susi Hidalgo"

JUNIO

En junio se desarrolló el primer Cine Foro con la conducción de :

Jeannine Zambrano

JUNIO

En las áreas de piscina y cancha de beach tenis de la Sede se desarrolló la exposición de la Asociación de Escultores del Guayas

JULIO

En Agosto se presentaron los Tenores

"Hugo Huerta
y
Carlo Messeri"

AGOSTO

En Septiembre ofrecimos el evento

"Beatles instrumental"

SEPTIEMBRE

La cancha estadio Pancho Segura fue escenario para la presentación de la Orquesta Filarmónica Juvenil de Guayaquil, junto con la soprano Astrid Achi y el tenor Hugo Huerta.

OCTUBRE

En octubre se desarrolló el segundo evento de Cine Foro.

En Noviembre se presentó

Patricia González

con su espectáculo

"Una mujer para un Show"

NOVIEMBRE

En Diciembre el
Guayaquil Tenis Club
se hizo presente en SOLCA
entregando juguetes a niños
afectados por esta
enfermedad

DICIEMBRE

En Diciembre se organizó la fiesta anual de jubilados y socios de 3ra. Edad.

Se presentaron

Xavier Jones
y
Los Hermanos Miño Naranjo

RELACIONES PÚBLICAS

GUAYAQUIL TENIS CLUB

RECIBE CERTIFICACIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001 : 2015

Alejandro Martínez, representante de la certificadora Bureau Veritas; Mauro Intriago, Presidente de la Comisión de Gestión de Calidad; y, Carlos Fernando Pons, Gerente General de Guayaquil Tenis Club.

COMISION DE ATENCION AL SOCIO

Sra. Maluli Enderica de Eiser
Sr. Juan Ribas Domenech
Sr. Gustavo Echeverria

JEFE DEPARTAMENTAL

Sra. Nickzia Apolinario

DEPARTAMENTO ATENCION AL SOCIO

- Se anexó al reglamento disposiciones especiales para el uso de parqueos para discapacitados, incluyendo registros y stickers propios.
- Se han intensificado las campañas promocionales de recuperación de Socios, socios especiales, membresías para socios Infantiles y juveniles.
- Se ha promocionado con muy buena aceptación y concurrencia de socios las celebraciones por día de la madre, del padre, del amor y la amistad, etc.
- Se ha intensificado el control permanente de ingreso de socios al club.
- Se realizaron **967** trámites administrativos durante el año
- Se promocionaron 33 eventos en el Deck Anexo y en el área de piscina Sede.

COMISIÓN DE RRHH
Ing. Danilo Soriano

SUBGERENTE DE RRHH
Sic. Clin. Ma Verónica Núñez

Se promociona ascensos del personal

- Walter Naranjo de salonero a capitán
- Edwin Castillo de salonero a capitán
- Deniss Proaño de Asistente de Costos a Jefa de Centro de Acopio.
- Andrea Mite de Ejecutiva de Garita a Ejecutiva de Atención a Socios
- Washington Valencia de Cantinero Bares a Bartender de Restaurante

Se continuó con los cursos de capacitación al personal:

- 5,438.5 horas de capacitación
- 250 trabajadores capacitados (75%)
- 48 eventos de capacitación

- Las encuestas de Satisfacción Laboral de Mayo y Noviembre permiten intervenir más eficientemente en el mejoramiento del Clima Laboral
- En el 2018 se jubilaron tres excelentes empleadas del Club.

  Mercedes Morocho (42 años)

  Encarnación Vásquez (39 años)

  Ma. Teresa Bravo (26 años)
- Las 3 encuestas del servicio de alimentación para el personal han dado buenos resultados tanto en la Sede como en el Anexo

Se ha mantenido la organización de eventos para nuestros empleados y ejecutivos:

- Día de la Mujer
- Día de la Madre
- Día del Padre
- Reconocimiento a la labor y fidelidad
- Premio a la Creatividad
- Integración en Ocean Club
- Fiesta Navideña para los hijos de los trabajadores

Se ha mantenido exitosamente el PROYECTO JOVENES PASABOLAS

- Incentivamos el estudio
- Entregamos un Kit Bachillerato
- Premios a los mejores promedios académicos
- Charlas formativas para prevención del uso de drogas, sobre salud sexual
- Clases de tenis y torneos
- Campeonato de futbol
- Tarde de cine motivacional
- Entrega de canastas navideñas por parte del club y también los socios

COMISIÓN DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

Lcdo. Edmundo Torres

JEFE DEPARTAMENTAL

Lourdes Andrade D.

- El monto total de auspicios excedió en 14.25% a lo presupuestado.
- El monto total real para 2018 superó los $330,000; mayor a $301,000 del año 2017.
- Tanto renovaciones como nuevos auspiciantes superaron el año anterior en 7% y 19% respectivamente.
- Se ha perfeccionado convenios de auspicio intercambiando producto como el caso de NIRSA con más de $40.000 y PRIMAX por $12,000.
- Se han intensificado los indicadores de gestión de mercadeo en un 50% en artes gráficas, 75% en correo masivos, 50% en publicaciones y en redes sociales, 35% Instagram y 16% Facebook.
- Se formalizó el convenio con Revista Cosas y Pautaje en Revista Clubes
- Durante el 2018 se hicieron 153,414 visitas a nuestra página Web

SUBCOMISIÓN DE ADQUISICIONES-FINANCIERO Y AUDITORÍA

Ing. José Macchiavello

Ec. Eduardo Bejarano

Sr. José Antonio Costa

JEFE DE COSTOS

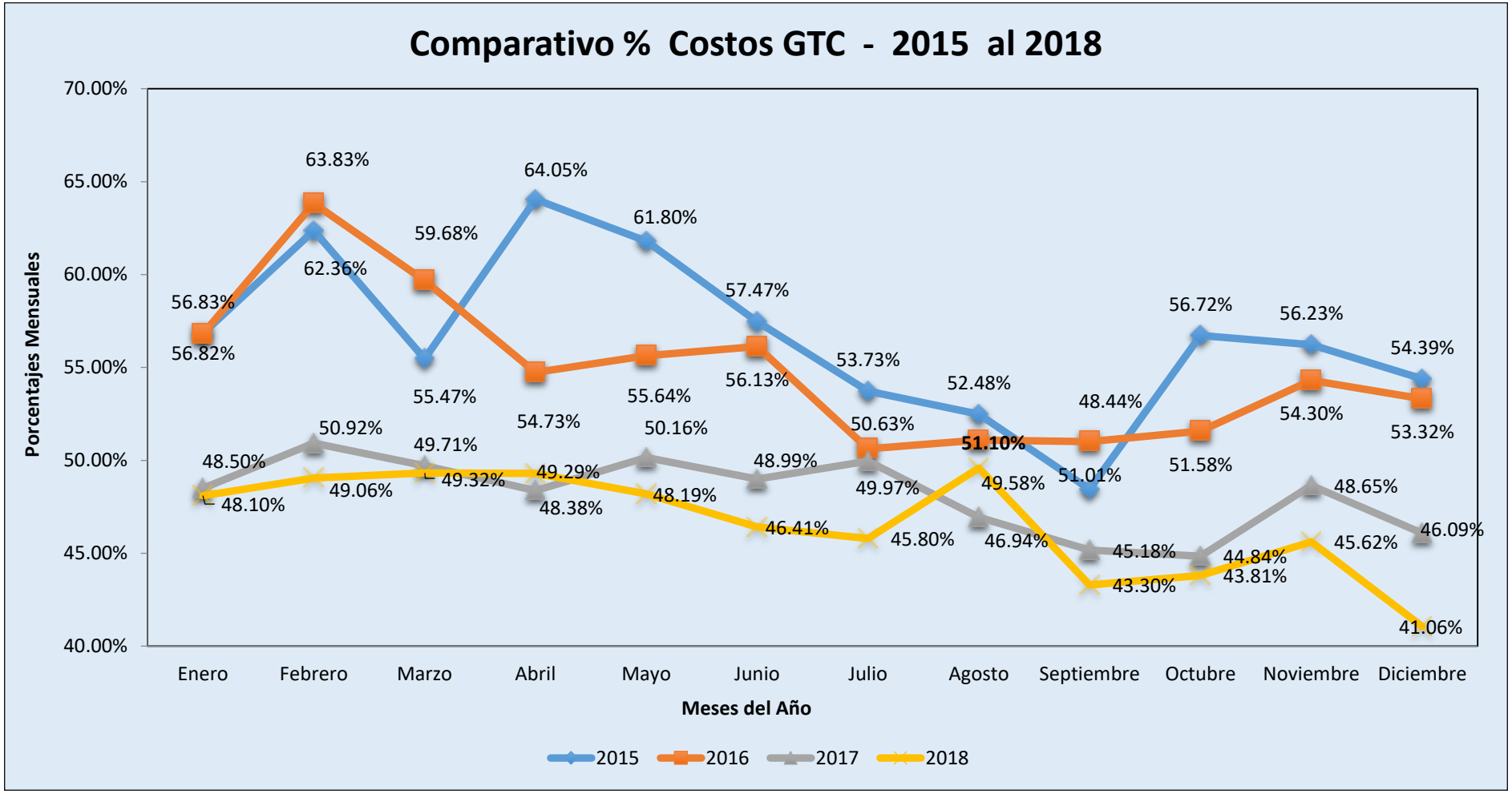
Sr. Armando Suárez

Comparativo de F/C 2015 al 2018

	Detalle	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Consumido
2015	Consumo	$ 81,597.22	$ 66,219.09	$ 54,532.12	$ 68,389.53	$ 80,604.87	$ 74,228.97	$ 73,921.70	$ 74,801.80	$ 80,073.68	$ 62,343.91	$ 79,148.47	$ 68,195.39	$ 864,056.75
	Venta	$ 143,573.30	$ 106,184.43	$ 98,312.42	$ 106,778.59	$ 130,428.95	$ 129,152.09	$ 137,587.49	$ 142,521.23	$ 165,311.27	$ 109,907.68	$ 140,751.33	$ 125,380.51	$ 1,535,889.29
	% Costo	56.83%	62.36%	55.47%	64.05%	61.80%	57.47%	53.73%	52.48%	48.44%	56.72%	56.23%	54.39%	56.26%
2016	Consumo	$ 78,786.31	$ 65,636.99	$ 63,525.10	$ 56,886.78	$ 72,390.66	$ 68,957.77	$ 98,518.51	$ 66,467.91	$ 81,255.07	$ 84,987.11	$ 80,954.97	$ 84,219.66	$ 902,586.84
	Venta	$ 138,658.28	$ 102,831.10	$ 106,445.26	$ 103,933.81	$ 130,106.99	$ 122,845.09	$ 194,602.79	$ 130,086.87	$ 159,278.19	$ 164,778.79	$ 149,080.19	$ 157,952.22	$ 1,660,599.58
	% Costo	56.82%	63.83%	59.68%	54.73%	55.64%	56.13%	50.63%	51.10%	51.01%	51.58%	54.30%	53.32%	54.35%
2017	Consumo	$ 67,672.80	$ 60,617.82	$ 54,349.83	$ 58,098.74	$ 72,083.18	$ 69,698.93	$ 96,005.02	$ 61,825.51	$ 63,054.36	$ 69,005.78	$ 66,718.82	$ 66,912.52	$ 806,043.31
	Venta	$ 139,541.26	$ 119,035.30	$ 109,326.08	$ 120,097.84	$ 143,704.71	$ 142,261.14	$ 192,135.63	$ 131,720.29	$ 139,570.29	$ 153,878.79	$ 137,154.00	$ 145,173.91	$ 1,673,599.24
	% Costo	48.50%	50.92%	49.71%	48.38%	50.16%	48.99%	49.97%	46.94%	45.18%	44.84%	48.65%	46.09%	48.16%
2018	Consumo	$ 62,718.86	$ 51,436.35	$ 56,406.87	$ 60,686.56	$ 73,168.04	$ 68,475.53	$ 85,745.68	$ 79,760.32	$ 66,723.40	$ 70,560.98	$ 70,163.28	$ 71,389.52	$ 817,235.39
	Venta	$ 130,390.96	$ 104,848.41	$ 114,359.51	$ 123,111.23	$ 151,818.61	$ 147,532.20	$ 187,210.96	$ 160,856.80	$ 154,093.18	$ 161,066.56	$ 153,800.47	$ 173,861.91	$ 1,762,950.80
	% Costo	48.10%	49.06%	49.32%	49.29%	48.19%	46.41%	45.80%	49.58%	43.30%	43.81%	45.62%	41.06%	46.36%
Comparativo	2015	56.83%	62.36%	55.47%	64.05%	61.80%	57.47%	53.73%	52.48%	48.44%	56.72%	56.23%	54.39%	56.26%
	2016	56.82%	63.83%	59.68%	54.73%	55.64%	56.13%	50.63%	51.10%	51.01%	51.58%	54.30%	53.32%	54.35%
	2017	48.50%	50.92%	49.71%	48.38%	50.16%	48.99%	49.97%	46.94%	45.18%	44.84%	48.65%	46.09%	48.16%
	2018	48.10%	49.06%	49.32%	49.29%	48.19%	46.41%	45.80%	49.58%	43.30%	43.81%	45.62%	41.06%	46.36%

El Food Cost promedio del año 2018 fue de **46.36%** comparado con el año anterior (**48.16%)** se disminuye en **1.8 %;** desde el año 2015 se viene reduciendo el F/C pasando de 56.26% al **46.36 % (2018)** logrando una disminución de casi 10 puntos porcentuales.

Gráfico Comparativo %F/C 2015 al 2018

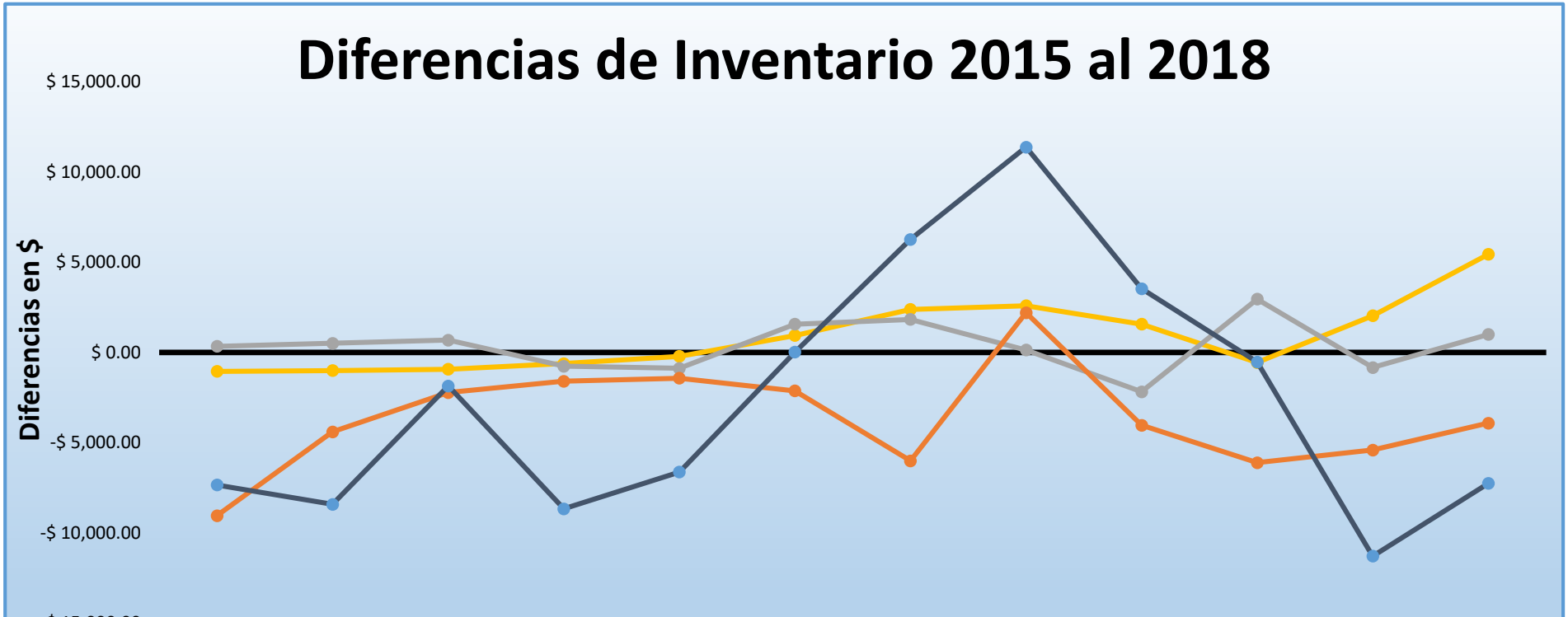


Diferencias de Inventarios 2015 al 2018

Año	Diferencias Finales en $
2015	-$ 30,887.56
2016	-$ 44,198.26
2017	$ 4,299.97
2018	$ 10,522.50

Diferencias de Inventarios 2018 con saldo positivo; el saldo final de diferencias de inventarios de los 2 últimos años fue positivo con respecto a años anteriores (2015 -2016 faltantes) en los cuales se cerró con saldos en rojo (-$ 77,085.82 en 2 años), esto se ha venido mejorando debido a los controles realizados en las áreas durante el año.

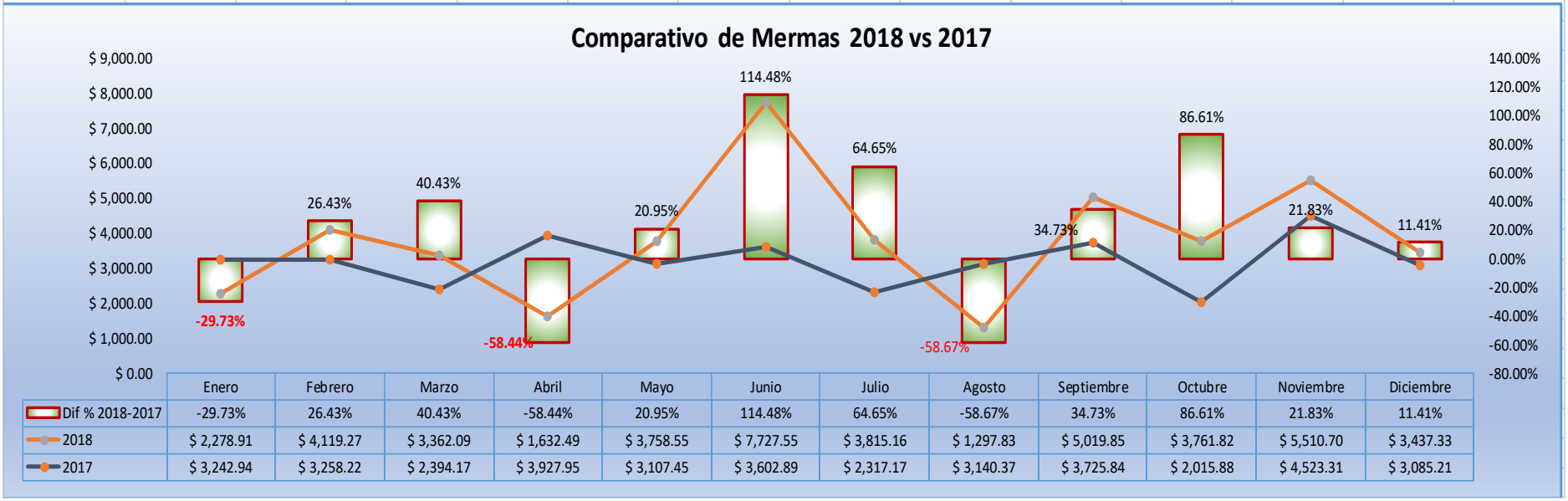
Gráfico de Diferencias de Inventarios 2015 al 2018



	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
2018	-$ 1,052.30	-$ 1,008.78	-$ 937.26	-$ 621.10	-$ 221.42	$ 933.42	$ 2,381.18	$ 2,583.10	$ 1,563.25	-$ 563.24	$ 2,028.65	$ 5,437.01
2017	$ 337.86	$ 500.25	$ 682.06	-$ 766.61	-$ 885.12	$ 1,564.46	$ 1,826.97	$ 128.29	-$ 2,188.93	$ 2,951.48	-$ 844.80	$ 994.06
2016	-$ 9,058.22	-$ 4,410.63	-$ 2,231.21	-$ 1,604.35	-$ 1,433.41	-$ 2,135.79	-$ 6,018.76	$ 2,196.56	-$ 4,044.29	-$ 6,118.00	-$ 5,416.10	-$ 3,924.06
2015	-$ 7,356.40	-$ 8,427.69	-$ 1,865.17	-$ 8,679.31	-$ 6,638.20	$ 15.24	$ 6,261.70	$ 11,379.44	$ 3,527.03	-$ 537.24	-$ 11,301.0	-$ 7,265.87

Detalle de Mermas x Porcionamiento 2015 al 2018

Año	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total general
2015	$ 4,894.17	$ 4,017.16	$ 5,240.83	$ 2,840.88	$ 4,651.83	$ 4,835.78	$ 5,893.12	$ 6,292.20	$ 6,100.11	$ 5,522.51	$ 4,674.80	$ 6,002.89	$ 60,966.26
2016	$ 5,215.35	$ 5,159.00	$ 2,306.68	$ 4,670.39	$ 3,523.61	$ 4,005.93	$ 4,889.23	$ 4,690.25	$ 6,281.20	$ 3,877.66	$ 4,471.65	$ 5,082.54	$ 54,173.50
2017	$ 3,242.94	$ 3,258.22	$ 2,394.17	$ 3,927.95	$ 3,107.45	$ 3,602.89	$ 2,317.17	$ 3,140.37	$ 3,725.84	$ 2,015.88	$ 4,523.31	$ 3,085.21	$ 38,341.40
2018	$ 2,278.91	$ 4,119.27	$ 3,362.09	$ 1,632.49	$ 3,758.55	$ 7,727.55	$ 3,815.16	$ 1,297.83	$ 5,019.85	$ 3,761.82	$ 5,510.70	$ 3,437.33	$ 45,721.56
Total general	$ 15,631.37	$ 16,553.65	$ 13,303.77	$ 13,071.72	$ 15,041.44	$ 20,172.15	$ 16,914.68	$ 15,420.65	$ 21,126.99	$ 15,177.87	$ 19,180.45	$ 17,607.97	$ 199,202.71

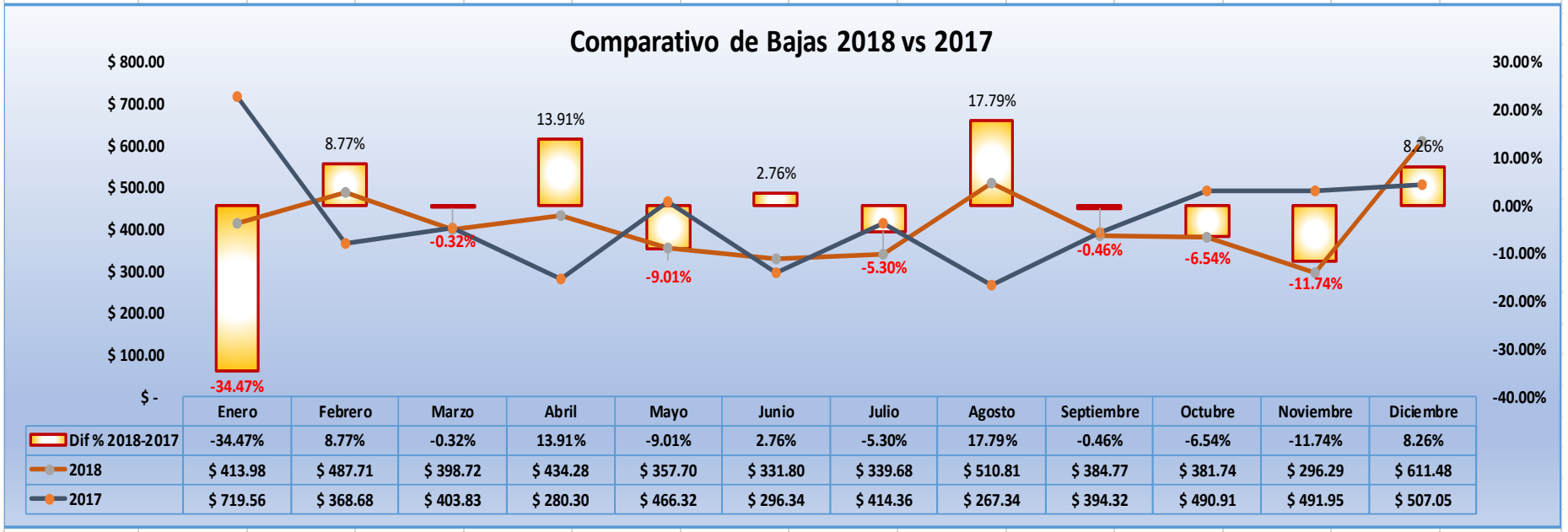


El valor de la merma del año 2018 ($45,721.56) supera al del 2017 (38,341.40) en un **16.14%**, sin embargo esto se presentó por un problema de escasez de ciertos productos, especialmente del pulpo en bruto cuyo precio de compra más alto del año ascendió a $12.50 y al ser un producto cuya merma promedio cerró en **61.40%**, el valor de la merma se ve afectado; las mermas promedios comparadas con años anteriores no variaron, no obstante con respecto 2015 y 2016 el valor de merma es inferior.

DEPARTAMENTO DE COSTOS

Comparativo de Bajas (Sobrantes, Deterioros, Vencimientos)2015 al 2018

Año	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Totales
2015	$ 2,132.90	$ 1,890.22	$ 2,419.59	$ 1,054.13	$ 1,894.63	$ 1,088.47	$ 3,797.60	$ 1,396.98	$ 1,195.13	$ 2,004.08	$ 1,828.65	$ 1,091.18	$ 21,793.58
2016	$ 886.65	$ 1,357.53	$ 1,610.09	$ 1,107.16	$ 1,205.57	$ 1,282.88	$ 1,407.84	$ 1,368.46	$ 2,068.19	$ 1,669.64	$ 1,666.30	$ 1,265.01	$ 16,895.30
2017	$ 719.56	$ 368.68	$ 403.83	$ 280.30	$ 466.32	$ 296.34	$ 414.36	$ 267.34	$ 394.32	$ 490.91	$ 491.95	$ 507.05	$ 5,100.97
2018	$ 413.98	$ 487.71	$ 398.72	$ 434.28	$ 357.70	$ 331.80	$ 339.68	$ 510.81	$ 384.77	$ 381.74	$ 296.29	$ 611.48	$ 4,948.96
Total general	$ 4,153.09	$ 4,104.14	$ 4,832.22	$ 2,875.88	$ 3,924.22	$ 2,999.49	$ 5,959.48	$ 3,543.59	$ 4,042.42	$ 4,546.37	$ 4,283.19	$ 3,474.72	$ 48,738.81



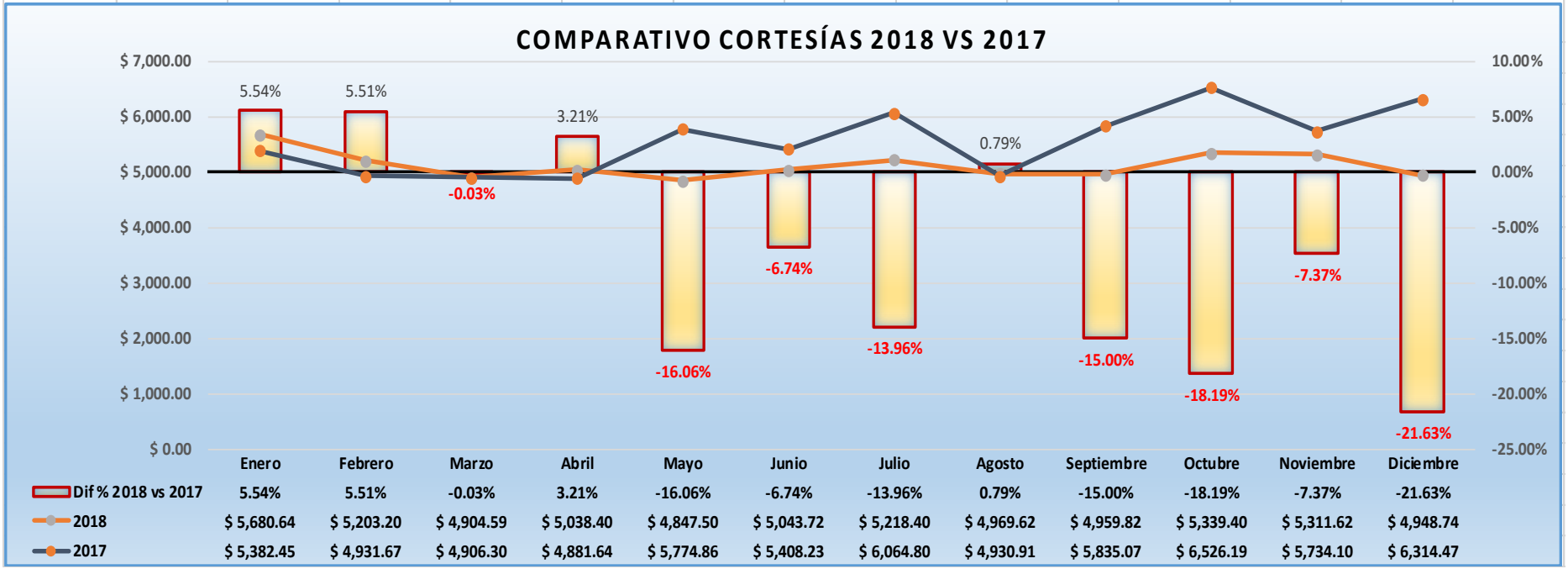
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Dif % 2018-2017	-34.47%	8.77%	-0.32%	13.91%	-9.01%	2.76%	-5.30%	17.79%	-0.46%	-6.54%	-11.74%	8.26%
2018	$ 413.98	$ 487.71	$ 398.72	$ 434.28	$ 357.70	$ 331.80	$ 339.68	$ 510.81	$ 384.77	$ 381.74	$ 296.29	$ 611.48
2017	$ 719.56	$ 368.68	$ 403.83	$ 280.30	$ 466.32	$ 296.34	$ 414.36	$ 267.34	$ 394.32	$ 490.91	$ 491.95	$ 507.05

Desde el año 2015 se vienen disminuyendo los valores que corresponden a bajas de alimentos y bebidas, pasando de $21,793.58 (2015) a $4948.96 en el año 2018, lo que representa una reducción del 77.29% por este concepto. Esta disminución refleja el cuidado y optimización en el tratamiento de la materia prima en los centros de producción; la disminución del año 2018 comparada con el 2017 cerró en un -2.98 %.

DEPARTAMENTO DE COSTOS

Comparativo de Cortesía de Socios 2016 al 2018

Año	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
2016	$ 6,656.05	$ 5,477.97	$ 6,057.43	$ 5,783.98	$ 7,177.39	$ 6,865.60	$ 6,712.58	$ 5,202.86	$ 5,926.84	$ 6,571.86	$ 6,329.14	$ 6,260.06	$ 75,021.76
2017	$ 5,382.45	$ 4,931.67	$ 4,906.30	$ 4,881.64	$ 5,774.86	$ 5,408.23	$ 6,064.80	$ 4,930.91	$ 5,835.07	$ 6,526.19	$ 5,734.10	$ 6,314.47	$ 66,690.69
2018	$ 5,680.64	$ 5,203.20	$ 4,904.59	$ 5,038.40	$ 4,847.50	$ 5,043.72	$ 5,218.40	$ 4,969.62	$ 4,959.82	$ 5,339.40	$ 5,311.62	$ 4,948.74	$ 61,465.64



La Disminución del consumo de cortesías viene siendo progresiva desde el 2016, pasando de $75,021.76 (2016) a $61,465.64 en el año 2018, lo que representa una reducción del 19.09% por este concepto, Esto inclusive a pesar de haber generado más ingresos en el año que cerró, comparado el año 2018 con respecto al 2017 la disminución es de -7.83%.

SUBCOMISIÓN DE ADQUISICIONES-FINANCIERO Y AUDITORÍA

Ing. José Macchiavello A.

Ec. Eduardo Bejarano L.

Sr. José Antonio Costa.

JEFE DEPARTAMENTAL

Ing. Deniss Proaño A.

DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA

- Se reestructura el Departamento de Compras y Logística en dos independientes.
- Bodega General pasa al ámbito de Gerencia General.
- La rotación de inventarios se revisa mensualmente.
- Se ha optimizado volúmenes de abastecimiento para evitar saturación de espacios físicos y almacenamiento prolongado de productos.
- Se ha reorganizado los procesos de despacho planificando los pedidos de los puntos de venta.
- Se ha iniciado un proceso analítico de ampliación del servicio de seguridad en centro de acopio implementado con cámaras de seguridad por circuito cerrado , cerraduras magnéticas con activación y desactivación.
- Se esta trabajando con coordinación con los Departamentos de Compras y ABE para optimizar costos y garantizar abastecimientos oportunos

SUBCOMISIÓN DE ADQUISICIONES-FINANCIERO Y AUDITORÍA

Ec. Eduardo Bejarano

JEFE DEPARTAMENTAL

Ing. Susana Calle

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

- El Ahorro del 10% en compras, periodo agosto–diciembre es resultado de una correcta y permanente evaluación de precios.

- Se ha incorporado un criterio de análisis y medición del nivel de servicio de proveedores.

- Se han negociando compras por volumen para optimizar precios.

COMISIÓN SISTEMAS

Ing. Edmundo Véjar

JEFE DEPARTAMENTAL

Ing. Johann F. Antón – Jefe de TIC

- Renovación del 30% de equipos en el 2018
- Mejoramiento de atención y prevención
- Nuevo Tape Back Up de mayor capacidad
- Respaldos debidamente almacenados
- Nuevo sistema de nómina
- Mejores sistemas de información
- Mas puntos de acceso inalámbrico
- Cambio de internet a Claro con mayor ancho de banda en Sede
- Ordenamiento de cuartos de servicios y racks
- Implementación y mejoramiento de sistemas de control y seguridad física
- Mas cámaras
- Controles biométricos en áreas sensibles

COMISIÓN DE SEGURIDAD

Ing. Danilo Soriano
Ing. Axel Reich
Ing. Francisco Tobar

JEFE DEPARTAMENTAL

Sic. Clin. Ma Verónica Núñez

Se contrato con la compañía Manrique Seguridad Asesoría en:

- Solución integral de falencias de Seguridad existentes.
- Evaluación de Protocolos.
- Evaluación del personal de Seguridad.
- Monitoreo 24 horas, 365 días/año en una central de monitoreo.
- Control de Ingresos a Club.

- Artículos Entregados y Recuperados a socios en los últimos 3 meses = 90 pertenencias.
- Incidentes resueltos 11
- Informes 166
- Reporte de Inspecciones aleatorias 215.

COMISIÓN DE MANTENIMIENTO E INFRAESTRUCTURA

Ing. José Macchiavello Almeida

JEFE DEPARTAMENTAL

Sr. Daniel Lozada G.

OBRAS CONCLUIDAS 2018

- Peluquería anexo samborondon
- Recuperación pista atletica samborondon
- Remodelación cocina gym anexo
- Reequipamiento gimnasio sede y anexo
- Repotenciación sillas de evento sede
- Paneles divisorios de ambientes en salón de eventos sede

OBRAS EN PROCESO SEDE

- Nueva cocina general para canchas y piscina
- Nueva piscina social y de rehabilitación fisica en sede
- Nuevo comedor temático de canchas en sede
- Nueva sala de juegos y tv en sede
- Nuevo bar deportivo y eventos sede
- Nueva terraza rooftop y bar en sede
- Nuevo deck abierto junto a piscina social
- Nueva cubierta en deck actual en sede
- Nueva sala de servicios especiales corporativa sede

OBRAS EN PROCESO ANEXO

- Nueva cubierta en deck actual anexo
- Nuevo edificio casa club canchas en anexo
- Nueva cafetería comedor
- Nuevo bar/ cocina abierta
- Nueva tienda deportiva
- Nueva área de medicina deportiva y rehabilitación física
- Nueva sala de prensa
- Nueva terraza para eventos
- Nueva sala de reuniones y business
- Nuevos camerinos de socios
- Nuevos camerinos y vestidores para entrenadores y personal de canchas

OBRAS EN PROYECTO SEDE

- Nueva peluquería y área de enfermería y rehabilitación física
- Remodelación integral de camerinos
- Remodelación de áreas administrativas
- Biblioteca y cyber