



## Trámites en línea

La Superintendencia de Compañías habilitó canales de atención virtual para brindar información ágil y oportuna. Ingresando a nuestro portal web [www.supercompas.gob.ec](http://www.supercompas.gob.ec) se puede acceder a nuestros trámites en línea. La medida se tomó por la emergencia sanitaria que vive el Ecuador.

# Con 'snacks' expanden su marca

**Comlasa** Este pequeña empresa nació luego de comprar un negocio que estaba en un mal momento económico. Hoy en día elabora cueritos y los distribuye en tiendas y supermercados.



Fotos: Galo Paguay / LÍDERES

## Cifras de la empresa

**Trabajadores 2020:** 58 en nómina, 36 indirectos y 12 ocasionales

**Facturación 2019:** USD 1 500 000

**Materia prima para chicharrón:** 100% de carne de cerdo importada

**Producción de chicharrón:** 2014: 400 kilos cada 10 días  
2020: 2,8 toneladas de cuero crudo cada 10 días

Fuente: Comlasa / JCH

## EL GERENTE

**Álex Guanalema**

Nosotros cumplimos con toda la normativa legal y laboral vigente. Generar

ofertas de trabajo estable para las personas es una de las cosas que más nos satisface en la vida. Al inicio nos encontramos con muchas barreras por ser una firma nueva, poco conocida, etc. Accedimos a un crédito de la CFN, que nos ayudó mucho para equipar la planta. Aunque hay otras barreras de tramitación, que vuelven los procesos engorrosos.



CAROLINA ENRÍQUEZ (1)  
[redaccion@revistalideres.ec](mailto:redaccion@revistalideres.ec)

Un crecimiento acelerado en cinco años ha conseguido la productora de alimentos Comlasa. Álex Guanalema y Lourdes Toapanta, fundadores del negocio, dicen que la calidad de la oferta y el trabajo de la fuerza de ventas son los dos factores que han permitido lograr este resultado.

A finales del 2014, estos esposos buscaban una opción para adentrarse en la fabricación y venta de consumo masivo, sector en el que Guanalema ya había tenido tres años de experiencia anteriormente. La hallaron en una empresa que atravesaba una difícil situación económica.

La pareja encontró un negocio que producía cueritos reventados con el nombre Shalom. Esta empresa vendió a Guanalema y Toapanta el 'know how' y la marca. La inversión inicial de los esposos fue de USD 35 000 en esta compra y en maquinaria; luego destinaron otros USD 25 000 para adecuaciones, obtención del registro sanitario, contratar a un ingeniero en alimentos, entre otros.

Ambos cambiaron el nombre anterior por el de Shalitos. El primer producto que se desarrolló fueron los cueritos reventados, principalmente para uso en locros.

Los emprendedores enfrentaron dificultades, entre ellas la mala reputación que dejaron los anteriores dueños del negocio, lo que hizo que muchos proveedores, al creer que

## LAS CIFRAS

**380 metros cuadrados** tiene el área de trabajo dentro de la planta de la compañía. Adicional, cuenta con 180 m<sup>2</sup> de zona de oficina y un número similar en bodega. En total, cuenta con 450 m<sup>2</sup> de uso.

**18 vehículos** se encargan de la distribución de los productos en los puntos de venta. Es una flota externa a la compañía.

**1500 clientes** adicionales tienen en provincias.

**3 canales** de distribución: tiendas, distribuidores y supermercados.

eran los mismos, no quisieran darles crédito. Tenían que comprar la materia prima de contado, en un inicio.

Conforme se fue estabilizando el negocio, los emprendedores sacaron tres presentaciones de cueritos. Para 2016 se lanzó una línea de tostado y las ventas crecieron.

En ese momento se decidió hacer otra inversión en maquinaria, importada de China. Un año después se incursionó en otras líneas como papas artesanales y chifles. El negocio empezaba a despuntar.

La empresa desarrolló un equipo de ventas y de distribución en el sur de Quito. Fue un éxito total, ya que logró entrar en tiendas de esa zona.

Comlasa, sin embargo, quería expandirse y desarrolló un programa piloto para distribución tienda a tienda con personal propio. Con ocho

vendedores la compañía decidió expandirse en el norte de Quito.

Este crecimiento obligó a realizar una nueva importación de maquinaria desde China, particularmente destinada a frituras.

La empresa cuenta hoy con otras líneas como habas, papas chips en funda laminada, gomitas, variedades de chifles y tostado con otros ingredientes. Son en total 27 productos.

Para el chicharrón se usa cerdo importado de Chile, Canadá y España. El maíz para el tostado es de la variedad mishca, que se produce en el centro del país; es un grano grande y suave.

También hay una selección rigurosa en la compra de papas, maqueños, etc.

Su éxito está en la fuerza de ventas, dice Guanalema. "Desde el inicio estuvo totalmente automatizada. Siempre hacemos encuestas a nues-

tros clientes, que son 25 000 en Quito". La compañía también ofrece sus productos en otras provincias, entre las que están Cotopaxi, Chimborazo, Imbabura, Carchi y Sucumbios.

A corto plazo la empresa busca expandirse hacia la Costa y más adelante empezar a exportar a la región.

La producción de esta empresa se realiza en su planta del sector de La Ecuatoriana, en el sur de Quito, donde trabajan 58 personas.

Próximamente, los dueños buscan ampliar la planta porque consideran que por la alta producción alcanzado comienza a faltarles espacio en el área de almacenamiento.

Asimismo, desde este año la compañía se está preparando para certificar la fábrica con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). "Una vez que tengamos la certificación, vamos a evaluar el tema de la exportación. Hemos recibido un par de propuestas, sobre todo en Centroamérica. Hoy atendemos al mercado local, con calidad", explica el dueño.

Una estrategia importante que han desarrollado los emprendedores es tomar en cuenta los requerimientos y capacidades de las tiendas. Entregan solo el producto que los tenderos necesitan, ya que no siempre están en capacidad de llevar volúmenes grandes, porque no se vende todo.

Carlos Paredes, dueño del micromercado Charly & Charly, considera buena la metodología que aplica este negocio. Asegura que los 'snacks' tradicionales tienen alta demanda dentro de la población.



Para el chicharrón se utiliza cerdo importado de Chile, Canadá y España. Este se procesa en la planta de la empresa.