

Quito, 10 de Febrero de 2011

INFORME DE GERENCIA
EJERCICIO ECONÓMICO AÑO 2010

Apreciados Accionistas de la Empresa.-

Cumpliendo con los estatutos de la compañía y de conformidad con la ley de compañías, presento el siguiente informe.

Los ingresos obtenidos son de 8.872.505,61 y la utilidad neta fue de 1.308.200,01 equivalentes al 5 y 3,7% de incremento respectivamente al año anterior.

ACTIVIDADES RELEVANTES POR SECCIÓN:

COMPRAS Y BODEGA:

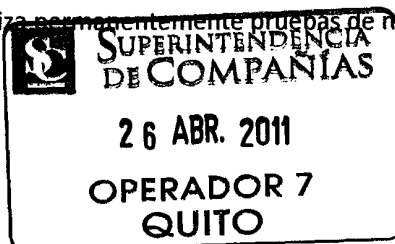
- Se optimizó el espacio físico en las bodegas, implementando una mejor rotulación.
- Durante el año se mantuvo reuniones con los diferentes proveedores para tratar compras en mayor volumen, a mejor precio.

CONTROL DE CALIDAD:

- Mantenemos un manual de procedimientos actualizado
- Se dictaron cursos permanentes de Buenas prácticas de manufactura.
- Se obtuvieron registros sanitarios para productos nuevos.
- Control de calidad a la materia prima mediante análisis micro-biológicos y físico-químicos

PRODUCCION:

- Se dictó un curso de panadería de alto nivel (Jefes de sección).
- En el laboratorio de desarrollo se realiza permanentemente pruebas de nuevos productos



- Se creó la línea de terminados para optimizar tiempo e inocuidad en los productos. Esta línea atiende a las tres secciones; Panadería, Galletería y Pastelería.
- Montaje y puesta en marcha de la planta piloto de pan congelado en Supermercados Peruanos (Lima).

MANTENIMIENTO:

- Se ha conformado las brigadas de seguridad industrial y se elaboró el manual correspondiente.
- Se dio capacitación industrial en el área eléctrica y refrigeración para todo el personal de mantenimiento.
- Se mejoró sustancialmente el mantenimiento preventivo, reduciendo los tiempos de paralización en la producción
- Cumplimos con todas las normas ambientales, sanitarias y municipales.

RECURSOS HUMANOS:

- Aumentaron 2 puestos de trabajo, respecto al año 2009.
- Se dictó un curso de primeros auxilios, por el Dr. Lenin Morán.
- En el mes de Febrero se realizó un chequeo médico a todo el personal de la empresa.
- Con 27 años de trabajo se jubiló el primer empleado de la empresa (Fabiola Navarro).
- Recibimos capacitación de "códigos laborales" en el ministerio de trabajo.

VENTAS:

- Se realizaron 4 festivales con excelente aceptación por parte de nuestros clientes:

-Panes de Ecuador (Marzo)

-Mini Baguette (Mayo)

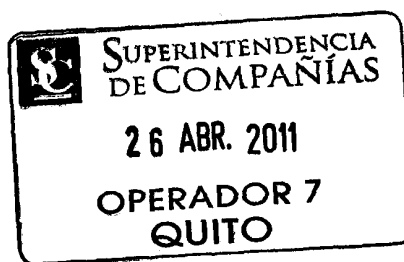
-Pan dulce (Agosto)

- Mini Baguette (Noviembre)

- Los productos nuevos de este año fueron:

-Charly de vainilla y de manjar

-Tortillas Qué Padre



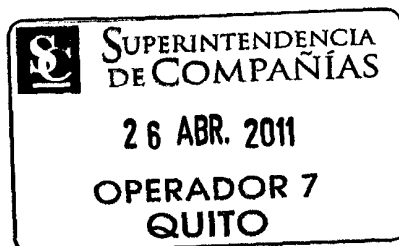
- Base para pizza
- Pan d'oro (navidad)
- Lava Crunch Cake (Domino's pizza)
- Pan de agua e integral y galletería de distintos sabores (Subway)
- Tortas especiales de temporada:
 - Día de la madre
 - Día del padre
 - Navidad (cajas de cartón)
- Atención especial a clientes nuevos, como son: Subway (pan y galletas), Domino's pizza (muffins), Tony Roma's (chapata), Cinnamon (sticks de hojaldre) Chatre (tortas especiales para compromisos), Hostería San José (Panadería precocida), La Mirage (Panadería precocida). Entre otros.
- Se realizó un curso de "Atención al cliente vía telefónica", en la cámara de la pequeña industria.
- Mejoramos el empaque de algunos productos para hacerlos más llamativos;
- Waffles, Roscón de reyes, Stollen, Panettone, Torta navideña y Guaguas de pan.

ADMINISTRACIÓN:

- Curso de NIIF al departamento de contabilidad.
- Recursos Humanos, cuentas por cobrar y por pagar están unidos al sistema financiero Jd Edwards de Supermaxi.
- Se implementó sistemas de seguridad.

SISTEMAS:

- Actualización permanente del software de la empresa:
- Cambio en la facturación (de peso a unidades).
- Compra de licencia antivirus.
- Respaldo de todas las aplicaciones de la empresa.
- Mantenimiento de la página Web
- Programas desarrollados:
 - Control de recorridos.
 - Recetas de laboratorio



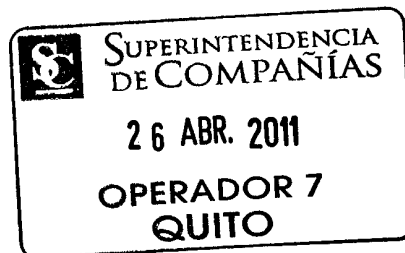
- Registro de despacho (camiones)
- Control de jabas
- Generación de pedidos automático
- Mantenimiento de la red informática.
- Cumpliendo las normas de propiedad intelectual, se adquirieron licencias para toda la infraestructura informática.

DESPACHO DE MERCADERIAS:

- Los registros de temperatura instalados en los camiones repartidores, garantizan la cadena de frío en nuestros productos.
- Integración en el sistema de toma de pedidos, facturación e inventario nos brinda mayor agilidad en el despacho de camiones.

COMPRA DE ACTIVOS:

- Empaque:
 - Flow-pack
 - Máquina selladora
- Panadería:
 - Enfriador de agua
 - Enrolladora
 - Amasadora
 - Divisora
- Pastelería:
 - Aspersor de gelatina
- Congelado:
 - Ultra congelador de 4 carros
- Administración:
 - 8 computadoras (renovación)
- Mantenimiento:
 - Aspiradoras industriales
 - Varios repuestos



AYUDA SOCIAL:

-Como todos los años, se realizó la donación de sangre a la Cruz Roja Ecuatoriana.

- Se continuó con donaciones de productos con las siguientes fundaciones:

-Fundación Santa Catalina

-Fundación Laura Vicuña

-Fundación Julio Matovelle

-Pastoral Afro-Ecuatoriana Núcleo Quito

PROYECCION 2011:

- El objetivo para este año será la compra del terreno para la nueva planta.
- En maquinaria se comprará:

-Batidos: Batidora de 250 lts.

-Panadería: Amasadora de perol extraíble

- Remodelación de oficinas.
- Se cambiará la señalización de la planta, cumpliendo estándares internacionales.
- Se realizará un video para la capacitación del personal a cargo de la sección panadería en el supermercado e informativo para nuestros clientes.
- Se cambiará la estructura de la página web buscando ser más ágil y llamativa.
- Desarrollaremos los siguientes productos congelados:

-croquetas de jamón y queso

-lasaña de pollo y carne

-canelones de pollo y carne

-pan de yuca empacado

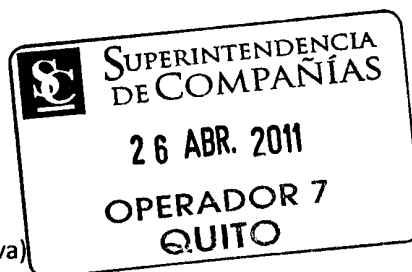
- En productos terminados:

-brownies de chocolate

-galleta surtida (máquina rotativa)

- Festivales:

-Panes del Ecuador



-Pies de frutas

-croisants

-Mini baguette

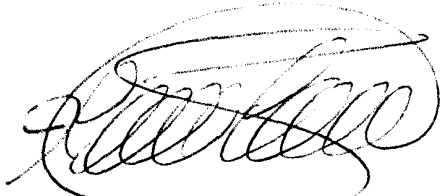
-Panes del mundo

-Panes integrales

- El departamento de ventas dará una importante atención a los clientes no relacionados.
- Se creará el departamento de Marketing que se encargará del diseño de empaque y promoción de nuestros productos, entre otras actividades.
- Implementaremos en nuestros camiones repartidores un sistema de rastreo satelital que nos permitirá controlar el tiempo de entrega de nuestra mercadería.
- Con el fin de dividir tareas y tener un mayor control del proceso productivo se contratará una ingeniera en alimentos quien se hará cargo de las secciones de pastelería y galletería.
- Se cambiarán los uniformes del personal.

Agradezco la confianza depositada.

Atentamente,



XAVIER CARBONELL

Gerente General

MAXIPAN S.A.

