



Quito, 1 de marzo de 2012

Señores
Accionistas de la Empresa
Presente.-



De mi consideración:

En cumplimiento con los estatutos de la organización y de conformidad con lo que estipula la Ley de Compañías, a continuación detallo los logros obtenidos en los departamentos de la empresa, durante el ejercicio económico correspondiente a 2011, destacando que los ingresos obtenidos fueron de USD 9.516.956,00, equivalente a un aumento del 23.73% y la utilidad neta fue de USD 1.921.000,00.

COMPRAS Y BODEGA:

- Se desarrolló un sistema de reclamos por parte de Maxipan hacia nuestros proveedores.
- Se mantuvieron reuniones con los diferentes proveedores, con el fin de determinar nuevas políticas de compras.
- Se continuó con el trabajo conjunto entre Bodega y Recepción de Mercadería, solicitando certificados de calidad y elaborando fichas técnicas de la materia prima entregada para tener un mejor control de la misma.

CONTROL DE CALIDAD:

- Se solicitó al Ministerio de Salud Pública iniciar con el proceso de certificación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Entró en pleno funcionamiento los equipos de laboratorio de microbiología para el análisis de materias primas, productos en proceso y terminados Maxipan.
- Se mejoraron los métodos de limpieza y sanitización de equipos en algunos sectores de la planta con el fin de garantizar la inocuidad de nuestros productos.
- Se implementó una capacitación continua de 12 módulos en Buenas Prácticas de Manufactura, con el objetivo de que los colaboradores conozcan estos procedimientos.
- Se ha puesto énfasis en un mejor control de la materia prima, aumentando análisis que nos garantice la calidad de la misma de forma continua.

PRODUCCIÓN:

- Se dividió el área de producción en dos secciones: **PANADERÍA Y PASTELERÍA - GALLETERÍA** con la contratación de dos ingenieras en alimentos, ayudando a la productividad de la empresa.
- Se aumentó el rendimiento de la planta, disminuyendo considerablemente las mermas y utilizándolas en subproductos bajo las debidas condiciones productivas.
- Se redujo el número de faltantes a través de un control minucioso de inventarios y la disminución del stock dentro de la producción.
- Se inició la estandarización de los procesos mediante controles de trazabilidad, en la sección panadería, lo que permitió determinar la historia del producto.



MANTENIMIENTO:

- Se firmaron nuevos contratos de mantenimiento programado con los siguientes proveedores.
 - MODISA (mantenimiento mensual del generador eléctrico)
 - COREPTEC (mantenimiento quincenal de equipos de codificación)
 - ORBOES (mantenimiento a los equipos de la planta de tratamiento de aguas)
- Se construyeron carros exhibidores para los supermercados AKI y GRAN AKI
- Se separaron con cortinas plásticas los productos precocidos del resto, en los cuartos fríos, para mantenerlos en un ambiente frío pero no húmedo.
- Se amplió la sección de desarrollo de producto para incrementar la producción.
- Se colocaron pizarras para tinta las cuales serán utilizadas en trazabilidad.
- Se cambió el teche eléctrico para desalojar los desechos convenientemente a los recolectores de EMASEO.

RECURSOS HUMANOS

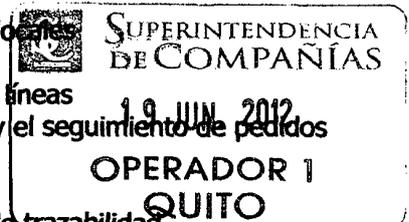
- Se esquematizó el horario del personal de planta, aumentando la eficiencia.
- Se hizo el informe actuarial de 2010 para los empleados que están más de 10 años en la compañía.
- El centro de salud N°8, junto con el departamento de recursos humanos, realizó diversos exámenes con el fin de contar con el carnet de salud y así contar con el permiso de funcionamiento correspondiente a 2011
- Se entregó uniformes a los empleados acorde a su sección
- Se capacitó al personal en diversos aspectos primeros auxilios, incendios, seguridad industrial
- El Ministerio de Relaciones Laborales visitó la planta y revisó el cumplimiento de diversas obligaciones legales
- Se elaboró el reglamento interno el cual aprobado por la Cartera de Estado competente
- Se realizó una campaña de vacunación, tanto de papiloma como de hepatitis

VENTAS

- Se actualizó y generó recetas en toda la planta, con el fin de tener todos los productos documentados para modificaciones de precios y control de calidad de materia prima como del producto finalmente elaborado.
- Se cambió el formato y la estructura del Portal Web www.maxipan.com.ec
- Se realizó el cambio de empaque para la base de pizza, macadamia, chocolate cake y pancakes
- Se desarrolló el video sobre la compañía para la capacitación al personal de Supermaxi
- Se cambió la estructura de las facturas y se convirtió en un documento negociable, producto de ello se disminuyó la cartera vencida
- Se realizaron los festivales establecidos por el departamento marketing y planificación de ventas, logrando cumplir y sobrepasar las expectativas
- Se incrementó la venta a Subway ya que se abrieron más locales
- Se impulsó la venta directa en la planta
- Se incorporaron a la cartera de productos Maxipan nuevas líneas
- Se continuó con la atención al cliente, el recorrido locales y el seguimiento de pedidos

SISTEMAS

- Se implementó un sistema para cumplir con los procesos de trazabilidad





- Se efectuó un sistema para el registro de BPM'S en la planta y en diferentes áreas de la compañía
- Se automatizó la generación de pedidos para un mejor control y cumplimiento con los clientes
- Se creó el listado de clientes industriales y productos para un mejor registro

DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍAS

- Se implementó el control satelital de todas las unidades que prestan su servicio
- Se incrementaron registros y procedimientos necesarios para el control de limpieza y sanitización de las unidades que realizan el transporte de producto
- Se incrementó el número de recorridos para la entrega de productos por el aumento de nuevos locales
- Se continuó con el envío de todas las unidades con equipos TLOOGER que registran las temperaturas internas del furgón durante todo el recorrido de entrega
- Se realizaron cambios informáticos en los diferentes programas utilizados en el despacho
- Se mantuvo el costo promedio de gasto por transporte por debajo del 2,5% con relación al valor de la venta

COMPRA DE EQUIPOS:

- Panadería
 - Horno de 15 bandejas
 - Molino para pan de 250 Kg/hora de capacidad
 - Máquina boleadora de cintas
 - Enrolladora
- Empaque
 - Máquina selladora por impulso
 - Máquina cortadora rebanadora de pan con embolsador
 - Empacadora selladora al vacío de dos estaciones de trabajo
- Desarrollo de productos
 - Horno Wind
- Control de calidad
 - Estanterías y útiles de oficina
- Administrativa
 - 2 Portátiles
- Pastelería – Galletería
 - Aspiradoras para polvo y agua

AYUDA SOCIAL:

- Como todos los años, se realizó la donación voluntaria de sangre a la Cruz Roja Ecuatoriana.
- Se continuó con las donaciones de productos a las siguientes fundaciones
 - Fundación Santa Catalina
 - Fundación Laura Vicuña
 - Fundación Julio Matovelle
 - Pastoral Afroecuatoriana Núcleo Quito





PROYECCION 2012

Departamento de Ventas:

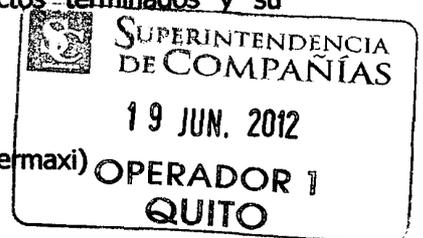
- Seguir con las visitas a los locales
- Continuar con el impulso de los festivales y fiestas
- Coordinar más entregas a los locales (lunes y viernes)
- Seguir con los combos de los productos
- Ofertar productos con sorpresas
- Imprimir pancartas para colocar en la fachada de la planta
- Actualizar los catálogos de productos
- Invitar a los panaderos de Supermaxi para que conozcan Maxipan
- Gestionar la publicidad en camiones
- Coordinar para para que nuestro producto este centralizado en solo lugar en la percha
- Generar un video de Maxipan exclusivo de la sección de Panadería.
- Trabajar junto al departamento de desarrollo para seguir con nuevos productos
- Capacitar a Juan Guaña como técnico de la empresa para rotar con Hugo Tupiza

Departamento de Seguridad Industrial:

- Crear una matriz de riesgos por área de trabajo
- Evaluar los factores de riesgos críticos
- Capacitar a los trabajadores sobre los riesgos a los que están expuestos y los procedimientos seguros a seguir
- Contar personal comprometido con su seguridad durante sus operaciones de trabajo
- Disminuir el nivel de riesgo a los que están expuestos los empleados durante sus operaciones de trabajo
- Implantar y difundir el plan de emergencia 2012 al personal
- Actualizar el reglamento interno de seguridad y salud ocupacional
- Cumplir con la normativa legal vigente en SSO
- Contar con el permiso de Bomberos
- Colocar letreros de señalización en las maquinarias con fotografías

Departamento de Sistemas:

- Implementar la tienda virtual de Maxipan
- Automatizar el ingreso del personal
- Monitorear las secciones Pastelería y Galletería con sus tiempos de ejecución
- Mejorar el catálogo de productos en la página Web
- Generar una protección de todas aplicaciones de Maxipan con acceso restringido según el rol del usuario que esté a cargo del ordenador
- Automatizar las devoluciones y facturas
- Verificar y controlar el etiquetado e inventario de productos terminados y su identificación dentro del sistema
- Actualizar el software dentro de la empresa
- Contratar una persona que colabore en el área de sistemas
- Asistir a una Feria Electrónica con el Sr. Xavier Carbonell
- Planificar una reunión con el Sr. Gustavo Duque (Sistemas Supermaxi)



Departamento de Compras:

- Mejorar el tiempo en las entregas de insumos que sean requeridos de bodegas
- Minimizar el movimiento del material de empaque hacia otras bodegas
- Desarrollar el manual de procedimiento para la calificación de proveedores
- Mejorar el proyecto de compras de contado



- Actualizar y mejorar la rotulación de las estanterías
- Elegir la carga de materias primas e insumos de acuerdo a nuestra disponibilidad de tiempo
- Analizar y evaluar detalladamente las ofertas de los proveedores
- Tener la posibilidad de que el personal trabaje en la noche si es necesario

Departamento de Recursos Humanos:

- Desarrollar charlas de motivación e integración para todos los empleados
- Continuar con la capacitación sobre BPM'S al personal
- Programar el cambio de puestos e inducción a los empleados nuevos con la Doctora Ocupacional y el Técnico de Seguridad Industrial
- Continuar con el refrigerio en la mañana y en la tarde
- Impulsar la campaña sobre nutrición entre los empleados
- Implementar el sistema de fotografía del empleado a la entrada del guardia para mayor seguridad
- Capacitar a la Srta. Cristina Japón en el área de Recursos Humanos

Departamento de Control de Calidad:

- Adquirir un equipo para dosificación de fluidos (esencias, colorante) en el laboratorio de fórmulas
- Trasladar el laboratorio de microbiología a otra ubicación
- Cumplir con los 12 módulos de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura
- Mejorar el programa de monitoreo para de esta forma tener un monitoreo y control de todo los procesos de producción y así mejorar la trazabilidad en la torre de control
- Capacitar a la Ing. Estefanía Guerra sobre todos los aspectos que se manejan en el departamento

Departamento de Mantenimiento:

- Implementar un dosificador de líquidos en el laboratorio de fórmulas
- Implementar la extracción forzada de aire en el tercer piso de la planta
- Realizar un estudio para implementar un caldero para agua caliente
- Capacitar al personal en diferentes aspectos relacionados al área

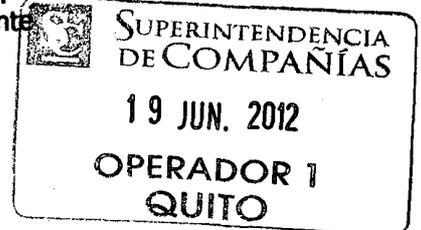
Departamento de Producción:

Galletería

- Elaborar productos nuevos: Brownies, Besitos, Galletas rotativas
- Dar cursos de galletería al personal involucrado
- Implementar la trazabilidad en la sección hojaldre
- Fortalecer normas de seguridad industrial en cuanto a la ventilación de áreas de trabajo

Pastelería

- Crear una línea en la sección de tortas, con el fin de aumentar a la productividad y mantener limpia la sección de diseño de nuevos productos
- Implementar y brindar apoyo minucioso con la trazabilidad en la sección de las tortas
- Iniciar los cursos de capacitación en pastelería, manguado, decorado, entre otros
- Reducir en un 90% de reproceso de tortas con la implementación de latas en la parte superior de los moldes
- Cambiar el diseño de pastelería, utilizando el bizcochuelo Gioconda
- Crear línea temporal de producción para cubrir pedidos de festivales y fiestas con el fin no descuidar la producción normal





Panadería

- Separar un video jet con una banda pequeña para optimizar el espacio
- Contar con los códigos de barra en formas de rollo para efectivizar el rendimiento del personal, controlar el orden y las cantidades
- Incluir hielo triturado en las producción incrementar el volumen y la calidad de los productos
- Utilizar fundas plásticas con sistemas de sellado para la levadura líquida, minimizando el proceso de contaminación de la misma y teniendo un control más efectivo de los parámetros
- Separar la línea de Croissant en dos: formados y rellenos

Departamento de Distribución

- Mantener la coordinación permanente con los departamentos de Ventas y Producción para controlar la emisión de facturas y el ingreso de pedidos
- Ingresar al sistema los pedidos y transmitirlos a la producción cumpliendo con los tiempos precisos
- Retroalimentar la información relacionada con el control de documentos recibidos, vía comunicación escrita a cuentas por cobrar, sobre copias de facturas firmadas y hojas de Ingreso de mercaderías emitidas por los locales
- Mantener el stock necesario para satisfacer los pedidos adecuadamente y a tiempo
- Analizar la forma más apropiada para elaborar y realizar reportes automáticos de la información obtenida de los controles de temperatura y dispositivos de control de posicionamiento satelital

Agradezco la confianza depositada en todos quienes conformamos la compañía.

Atentamente,

Xavier Carbonell Pinto
Gerente General
Maxipan S.A.

