



Quito, 13 de marzo de 2013

Señores Accionistas de Maxipan S.A.:

Dando cumplimiento con los Estatutos de la organización y de conformidad con lo que estipula la Ley de Compañías, me permito poner en su conocimiento el siguiente informe de gerencia correspondiente al ejercicio económico 2012:

1. La Administración de la compañía ha cumplido con las normas legales estatutarias comprendidas dentro de las disposiciones de la Junta General de Accionistas, del Directorio y también de la Superintendencia de Compañías.
2. Los Estados Financieros de la compañía correspondiente al ejercicio terminado el 31 de diciembre de 2012 están realizados de acuerdo con las Normas Internacionales de Información Financiera – NIIF
3. Las metas y objetivos debidamente programados y previsto para el año económico se han cumplido, destacando que los ingresos obtenidos fueron de USD 12.834.130,00, equivalente a un aumento del 19.33% y la utilidad neta de USD 2.333.584,00.
4. Se ha cumplido todas las obligaciones laborales y fiscales.
5. Adjunto los logros obtenidos en cada departamento de la empresa.

Agradezco la confianza depositada en mi gestión.

Atentamente,

Xavier Carbonell Pinto
Gerente General
Maxipan S.A.



LOGROS OBTENIDOS EN CADA DEPARTAMENTO MAXIPAN S.A

VENTAS

- Se realizaron Conceptuales de Cupcakes para el día del niño y Halloween
- Se brindó soporte técnico a los locales a nivel nacional.
- Se logró realizar festivales de pastelería y panadería con buenos resultados.
- Utilizando las aplicaciones de las redes sociales el Departamento de Ventas tiene una comunicación más efectiva.
- Mayor control en los locales para que tengan toda la variedad de productos Maxipan.
- Se impulsaron productos nuevos: brownie, torta pudín, lasañas, canelones, wrap´s, pastelitos de café y chocolate
- Se realizó el relanzamiento de los charly's, galletas rubias y morenas
- Se actualizó el Catálogo de productos Maxipan.
- Elaboración de productos para cafeterías de Megamaxis

COMPRAS Y BODEGA:

- Se mejoró el control en la recepción de mercaderías y la rotulación de productos en bodegas
- Se incrementó un registro de temperaturas en los cuartos fríos de las bodegas.
- Se optimizó el uso del espacio físico en las bodegas
- Se mejoró el tiempo en las entregas de insumos que son requeridos de bodegas.

CONTROL DE CALIDAD:

- Se obtuvo el certificado de BPM'S (Buenas Prácticas de Manufactura), por parte del Ministerio de Salud Pública.
- Se capacitó al personal antiguo y nuevo de Buenas prácticas de Manufactura por temas
- Se mejoró los programas de monitoreo, para el control de todos los procesos de producción en toda la planta, separando los programas de emisión de lotes y monitoreo.
- El programa de trazabilidad se ha completado en 90% en los procesos de la planta quedando un 10% que es la implementación que falta para los productos de mercaderías que no elaboramos en la planta
- Se ha desarrollado dentro del área de laboratorio el producto de pre- mezclas de tortas para la producción de ciertas tortas.



PRODUCCIÓN:

- Se realizó un control minucioso y seguimiento de trazabilidad.
- Modificación de recetas para mejorar el producto (gioconda, crema de mantequilla con aumento de esencias, pastelitos, panettone, etc.).
- Se pone en marcha la máquina del grupo croissant para medialuna y mini croissant, la batidora grande con una capacidad de 150 Kg optimizando así tiempo y producción.
- Se implementan controles nuevos en la empresa, para garantizar la calidad de nuestros productos, (limpieza con aspiradora, validación de maquinas, disolución de levadura, agregar grasa en la masa, maceración de frutos secos, etc.).
- Automatización del proceso de bañar galletas con maquinaria ya existente en la planta
- Compra de Máquina Multidrop, para dosificar masas líquidas
- Adquisición de una máquina dosificadora de tolva ascendente y descendente en la sección galletería para el proceso de elaboración de waffles, lo cual contribuye al cumplimiento de normas de seguridad industrial.
- Automatización del sistema de empaque con la adquisición de máquina Flowpack

SEGURIDAD INDUSTRIAL

- Se elaboró una matriz de riesgos por área de trabajo
- Se evaluó los factores de riesgos críticos
- Se capacitó a los trabajadores sobre los riesgos a los que están expuestos y los procedimientos seguros a seguir
- Disminuyó el nivel de riesgo a los que están expuestos los empleados durante sus operaciones de trabajo
- Se implantó y se enseñó el plan de emergencia 2012 al personal
- Se actualizó el reglamento interno de seguridad y salud ocupacional
- Se cumplió con la normativa legal vigente en SSO (Seguridad y Salud Ocupacional)
- Se colocó letreros de señalización en las maquinarias con fotografías
- Se obtuvo el permiso de Bomberos

MANTENIMIENTO:

- Se colocaron dos campanas de extracción de vapores sobre las cocinas del área de salada y hojaldre.
- Se capacitó al personal en diferentes aspectos de electricidad.
- Se instalaron todos los equipos que se adquirieron en el año



RECURSOS HUMANOS

- Se realizó el informe actuarial del 2012 incluyendo a todos los empleados que laboran más de un año en la empresa.
- Por medio del Centro de Salud N.- 8 se saco el carnet de salud a los empleados.
- Para la contratación de nuevos empleados, se realiza primero una preselección por medio de un servicio externo prestado por la Doctora Dávila (como base principal se establece que sean bachilleres), además tienen que realizarse exámenes pre-ocupacionales para certificar su idoneidad y recibir charlas básicas de Seguridad Industrial y BPM.
- En vista de las necesidades y obligaciones relativas a nuevas disposiciones por parte del IESS y Ministerio Laboral se contrato un ingeniero en Seguridad Industrial, para ocupar la jefatura de esa nueva área.
- Se implemento un control de ingreso a la planta, para mejorar la seguridad, por medio de un sistema de digitación del código y fotografía del empleado.
- En el segundo semestre se crearon los puestos de Auxiliar de Sistemas, Asistente de Calidad de Producto, Jefe de Recursos Humanos, Jefe de Seguridad Industrial, Auxiliar de coches.
- En el año 2012 hubo un aumento de personal del 8,9%, comenzando con 112 empleados y terminando con 122.

SISTEMAS

- Se estableció una base interna de productos para unificar todas las aplicaciones. Que controle y verifique etiquetado e inventario de productos terminados y su identificación dentro del sistema.
- Control de GPS y recorridos de camiones que distribuyen los productos.
- Notificaciones de proveedores y clientes vía e-mail.
- Sistemas de reclamos por parte de Maxipan hacia nuestros proveedores.
- Estructuración de control de monitoreo a las secciones Pastelería, Galería y tiempos de ejecución.
- Se legalizó toda la infraestructura informática y se estableció una reingeniería.
- Imagen respaldo de servidor de Maxipan.
- Se implemento un bloque general y personalizado para todas las aplicaciones de la empresa.
- Se mejoró Monitoreo producción para ingresar las recetas y revisión de los procesos. Laboratorio de Producción
- Se creó una aplicación para un mejor control del inventario "Doble conteo".
- Se estructuró el control de monitoreo a las secciones Pastelería, Galería y tiempos de ejecución.
- Se actualizo todas las aplicaciones a una versión actual conjuntamente con el funcionamiento
- Se realizo reportes estadísticos clientes y productos para la toma de decisión de Gerencia General.
- Se creó un sistema de mensajería para las novedades a los empleados.



DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍAS

- Dentro del área de despacho se cambió el orden de los productos para mayor eficiencia, la rotulación del producto que antes iba en las jabas, cosa que causaba inconvenientes fue colocada en parte superior para una mejor visualización de los productos.
- Se creó un mapa de la distribución de los productos dentro del despacho para una ubicación rápida por parte del personal, el mapa está ubicado afuera del área de despacho.
- Hemos mejorado los tiempos de despacho de los camiones y reducido los errores en las entregas a los locales.
- El sistema de facturación fue mejorado, con tiempos más cortos en hacer una factura.
- Se coordinó permanente con los departamentos de Ventas y Producción para controlar la emisión de facturas y el ingreso de pedidos.
- Se realizó reportes automáticos de la información obtenida de los controles de temperatura y dispositivos de control de posicionamiento satelital.

COMPRA DE EQUIPOS:

- Salada
 - Triturador de carne
 - Mezcladora de carne.
- Panadería
 - Dos máquinas para producción de pizzas
 - Divisora volumétrica SV200
 - Laminadora touch screen
 - Un grupo croissant 530 Avant.
 - Máquina fabricadora de hielo
 - Dosificadora de agua
 - Cámara de Fermentación
 - Máquina para empanadas
 - Egg Roll Forming
 - Samosa Forming
 - Amasadora Espiral
- Desarrollo de producto
 - Máquina de crepes.
- Pastelería
 - Banco de fermentación
 - batidora planetaria MR 150, con utensilios para diversos batidos.
 - Atemporador dos cubetas
 - Máquina Comfit



- Empaque
 - Dos máquinas codificadoras Videojet
- Galleteria
 - Multidepositor
 - Tres máquinas para tartaletas
 - Dos Atempador de chocolates
 - Transfer Pump pequeña
 - Dos pistolas para dosificar

AYUDA SOCIAL:

- Se continuó con las donaciones de productos a las siguientes fundaciones
 - Fundación Santa Catalina
 - Fundación Laura Vicuña
 - Fundación Julio Matovelle
 - Fundación Niños con Futuro
 - Vida Misionera