



Quito, 28 de marzo de 2014

Señores:

Accionistas de MAXIPAN S.A

Presente.-

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:

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 correspondientes al ejercicio contable terminado el 31 de diciembre de 2013 están realizados de acuerdo con las Normas Internacionales de Información Financiera – NIIF
3. Las metas y objetivos debidamente programados y previstos para el año económico se han cumplido, destacando la compra de una propiedad de 2.675,00 m² (área de terreno) y de 3.433,59 m² (área de construcción), ubicada en Carcelén industrial.
4. Los ingresos obtenidos fueron de USD 13`919.317,00 equivalente a un aumento del 8,46% y la utilidad neta de USD 2`643.221,00

Adj. Logros obtenidos por departamento.

Agradezco la confianza depositada en mi gestión.

Atentamente,

Xavier Carbonell Pinto
GERENTE GENERAL



LOGROS OBTENIDOS EN CADA DEPARTAMENTO

CONTROL DE CALIDAD

Nuevos registros sanitarios para los siguientes productos:

Pan sin levadura
Pan integral sin levadura
Pan de dieta
Pan coctel
Pudding cake chispas de chocolate
Pudding cake con manjar de leche y queso crema
Pudding cake con crema pastelera y queso
Chocolate cake
Pan de yuca

Renovación de registros sanitarios, incrementado el tiempo de vida de los siguientes productos:

Palitos de pan (Grissini)
Hamburguesa, hot dog
Galletas con mermelada de mora (moras)
Bizcochos
Lunitas
Rosquillas dulces (Dianas)

- Capacitación a empleados hasta el módulo 9 en Buenas prácticas de manufactura, es decir se completo un 80% de las capacitaciones establecidas
- Se mantuvo la Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura emitido por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
- El programa de trazabilidad se encuentra a un 15% de llegar a la meta
- Se incrementó la eficiencia del laboratorio de formulación
- Se mejoró y actualizó los procedimientos de limpieza de las máquinas y equipos de producción.
- El monitoreo y control de tiempos de la producción diaria se abarcó en un 90% quedando pendiente el área de ultra congelación por tema de equipos de comunicación.

ACTIVOS FIJOS

Se realizaron las siguientes compras de equipos y maquinaria

- BODEGA
Fermentador automático
Montacargas semi – eléctrico



- BODEGA DE MANTENIMIENTO
Micro onda oven compac
- EMPAQUE
Flow pack horizontal
- GALLETERIA
Multidrop
Grissinera automática
Maquina freidora de donuts
Tambor de azúcar
Máquina de glasé
Filtro derretidor
Tolva de dosificación de donuts
- PANADERIA
Tamizador de harina N4
Amasadora N-7
Ultra congelador
- PLANTA
Pararrayos con dispositivos
Maquina lavadora de gavetas
- DISTRIBUCION
Camioneta (dorado)

AYUDA SOCIAL

- Donación de sangre a la Cruz Roja Ecuatoriana
- Fundación “Niños Con Futuro”
- Fundación “Dejemos Huellas”
- Parroquia EL BUEN PASTOR, “ Congregación Misioneros Combonianos Del Corazón De Jesús” (maquinaria y productos)
- Pastoral Afro De La Arquidiócesis De Quito
- Fundación Laura Vicuña



MANTENIMIENTO

- Instalación de maquinaria nueva.
- Instalación de extractores de aire en el tercer piso
- Construcción del área para lavado de jabas.
- Los gastos fueron elevados en este año debido a que contamos con maquinaria de cierto tiempo de antigüedad y por la capacidad de producción es necesario realizar mantenimientos

SEGURIDAD INDUSTRIAL

- Implantación del manual de trabajo nocturno.
- Reubicación de tanques de GLP.
- Colocación de toma siamesa conectada a la red hídrica contra incendio.
- Mediciones de los factores de riesgo ergonómicos, psicosociales, físicos y químicos.
- Implantación de permisos de trabajo para actividades en caliente y espacios confinados.
- Capacitaciones sobre manejo de químicos, actualización del plan de emergencias y programa de prevención del VIH.
- Reducción de la tasa de riesgo acumulada de 5,60 puntos a diciembre de 2012 a 5,29 puntos a noviembre de 2013.
- Presentación de segunda revisión de la matriz de riesgos al MRL (Ministerio de Relaciones Laborales) para aprobación de reglamento interno de seguridad y salud ocupacional.

VENTAS

- La cartera vencida de clientes Maxipan se mantiene en niveles aceptables.
- Se mantiene actualizado el catálogo y página web de Maxipan.
- Mantenemos visitas periódicas de los Representantes de Venta y del Técnico a los supermercados.
- Realizamos con anticipación la coordinación y programación de festivales para Supermaxi.
- Damos impulso a productos nuevos (pudding cake, pan bajo en grasa, Charly manjar, Charly vainilla, pastelito marmoleado, pastelito vainilla, pastelito café y pastelito chocolate).
- Se está cambiando las etiquetas de los productos de pastelería.
- Realizamos estudios de mercado constantes a través de la Gerencia de Ventas para buscar nuevas estrategias.
- Mantenemos comunicación constante con los administradores y personal de panadería de los diferentes locales.



- Se realizaron los siguientes festivales:

Fechas	Festivales
8 Febrero al 28 de Febrero	Panes Integrales
11 de Marzo al 7 de Abril	Galletas
12 de Abril al 9 de Mayo	Brazos Gitano
26 de Agosto 30 de Septiembre	Croissant
2 al 30 de Septiembre	Cheese cake

- Se realizaron los siguientes conceptuales:

Fechas	Conceptuales
1 Enero al 6 Enero	Roscón de Reyes
11 Febrero al 17 Febrero	San Valentín
22 Marzo al 31 Marzo	Pan de Pascua
3 Mayo al 12 Mayo	Pastelería Día Madre
24 Mayo al 2 Junio	Cup cake Día Niño
1 Octubre al 3 Noviembre	Guaguas de Pan
18 Octubre al 3 Noviembre	Cup cake Halloween
15 Noviembre al 31 Diciembre	Navidad

DISTRIBUCION DE MERCADERIA

- Aperturas de locales SUPERMAXI: Ciudad Colon, GRAN AKI Latacunga, AKI la Península.
- Aperturas de locales Subways: Voz Andes (Quito), Urdesa (Guayaquil), San Marino (Guayaquil), Monay (Cuenca), Petrocomercial (Quito), El Recreo (Quito)
- Se crearon nuevas rutas: Santo Domingo-Portoviejo-Manta, Majane (almuerzos).
- Envío de factura electrónica a todos los locales de SUPERMAXI, MEGAMAXI y Gran Aki.



RECURSOS HUMANOS

- Se mantienen las capacitaciones permanentes de BPM y Seguridad Industrial.
- Se tramitó por medio del departamento de Seguridad Industrial la obtención de los carnets de salud con la empresa Workmed.
- Aumento de personal correspondiente al 8.4%.
- Se crearon 10 puestos nuevos de trabajo, de los cuales 4 corresponden a producción (2 en Panadería, 2 en Pastelería) y 6 a secciones de apoyo (1 en limpieza, 1 en mecánica, 1 en empaque, 1 en Laboratorio, 1 en bodega, 1 en etiquetado)
- Conjuntamente con el departamento médico se programó y consiguió la atención odontológica para el personal por parte de la brigada móvil del IESS, la misma que se realizó en las instalaciones de la empresa.
- Se realizó una ponencia para todo el personal por parte de la Doctora Ocupacional sobre el Sida.
- Conjuntamente con los jefes de cada departamento se revisa el desempeño de cada sección para optimizar el rendimiento del personal a su cargo.
- Este año es el primero en el que no ha sido necesario contratar personal extra por temporada alta.

SISTEMAS

- Envío de facturas formato PDF a los locales solo de la Corporación Favorita.
- Módulo de reproceso tanto para materia prima como en producto terminado.
- Se automatizó el ingreso de la información de los productos al imprimir en las impresoras Video jet, evitando el mal digitado.
- En el área de RRHH se creó un módulo para el envío de roles de pagos a cada empleado en formato PDF y vía correo electrónico.
- En el departamento médico se elaboró el módulo de fichas médicas donde se registra toda la información del empleado correspondiente a ese departamento.
- Se implementó un sistema de mensajería para las novedades a los empleados.
- Se computarizó de forma detallada los inventarios de activos fijos y a su vez se automatizó el registro de suministros de oficina.