

INFORME DE GERENCIA 2014

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

- 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.
- Los estados financieros correspondientes al ejercicio terminado el 31 de diciembre de 2014 están realizados de acuerdo con las Normas Internacionales de Información Financiera – NIIF
- Las metas y objetivos debidamente programados y previstos para el año económico se han cumplido
- Los ingresos obtenidos fueron de USD 14,621,680.00 equivalente a un aumento del 5.04 % al año pasado y la utilidad neta de USD 2,195,191.00

ACTIVIDADES RELEVANTES POR SECCIÓN:

GERENCIA

- Contratación del Jefe de Planta
- Compra de la Propiedad para la nueva Planta 2600 m2
 - Planificación y Diseño de Planos de la nueva planta 4600 m2 construcción
- Restructuración del departamento de desarrollo de productos
 - Escuela de Panadería y Pastelería
 - Remodelación y Equipamiento del Laboratorio
 - Sección de Control de Calidad y Diseño Grafico
- Cursos y Capacitación de Jefes de Sección en Perú (LEVAPAN) y Estados Unidos (PURATOS)

VENTAS

- Mantenemos visitas periódicas de los Representantes de Ventas y del Técnico a los supermercados a nivel nacional.
- Estamos cambiando la imagen de los productos de pastelería.
- Productos nuevos: Pan de zanahoria, Panes Integrales, Tortillas de maíz, Conchas de maíz y Tostadas de maíz, croissant de chocolate.
- Se realizó el lanzamiento de las TORTAS PREMIUM para los locales tipo A de Supermaxi y Megamaxi, obteniendo gran aceptación por parte de los clientes.
- Continuamos con la capacitación del personal de panadería del Supermercado con el programa de Maestros Panaderos
- Cumplimos con las nuevas leyes de SEMAFORIZACIÓN impuestas por el Gobierno en todos nuestros empaques.

- Se realizaron los siguientes festivales y conceptuales en Supermaxi:

Napolitanas
Gioconda
Daneses
Panes Europeos

Roscón de Reyes
San Valentín
Pan de Pascua
Pastelería Día Madre
Cup cakes Día Niño
Cup cakes Halloween
Guaguas de Pan
Navidad

- Se abrieron 22 locales nuevos de Subway.
- Este año conseguimos clientes importantes como: Pronaca, Quiznos y Federer.

ACTIVOS

Se obtuvieron 13 activos detallados a continuación:

Pastelería

- Dosificador Bebeake
- Cámara Frigorífica

Hojaldre

- Mesa fría
- Amasadora 120 Kilos

Laboratorio

- Horno de piso
- Cocina industrial

Sistemas

- Firewall Físico UTM-120
- Computador Apple

Empaque

- Flow Pack
- Cortadora Semi automática de Hot Dog y hamburguesa

Chocolates

- Templadoras moldeadoras de chocolate

DESPACHO

- Reducción de tiempos en despacho, se tomaron medidas como tiempo máximo de despacho 8:40am
- Contamos con 3 nuevos recorridos

PANADERIA

- Nuevo sistema de Recetas con diagramas de flujo
- Mejoras del proceso en varios productos pesos, medidas y temperatura
- Escuela de Panadería para el personal

PASTELERIA – GALLETERIA

- Uso de dosificadores automáticos en la sección de Batidos y Pastelería Salada
- Cambio de la línea de batidos a la noche para tener mayor capacidad de respuesta y más frescura en los bizcochuelos.
- Reorganización de la producción de acuerdo a productos que contienen alérgenos.
- Control de rotulación con fecha de elaboración, caducidad y lote de materias primas y productos en proceso en cuartos fríos y diferentes secciones

CONTROL DE CALIDAD

Reporte de registros sanitarios

CANTIDAD TOTAL DE REGISTROS SANITARIOS OBTENIDOS EN EL 2014			
Sección	Registros nuevos	Renovaciones	Certificaciones de no necesitar RS
Panadería	23	5	0
Pastelería	35	6	1
Galletería	0	1	0
Mercadería	2	1	0
Total	60	13	1

Reporte de quejas

COMPARATIVO AÑO 2013 vs 2014 POR CLIENTE		
CLIENTE	2013	2014
Cliente final	6	4
Conlíteca	3	1
Domino's pizza	6	0
Pronaca	0	2
Quiznos	0	4
Subway	10	22
Supermaxi-Megamaxi-Gran Akí	60	25
TOTAL	85	58

- En el año 2014 se tiene una reducción del 32%

Reporte de capacitaciones:

- En el año 2014 se logró capacitar a todo el personal manipulador de alimentos en los 10 módulos de Buenas Prácticas de Manufactura, siendo el primer año en el que se consigue completar los módulos.

OTRAS ACTIVIDADES

- Actualización del Manual de Higiene Personal y del Manual de Control de Vidrios y Plástico Quebradizo
- Mejoras en la planta por BPM
- Elaboración del Plan HACCP para los productos SUBWAY
- Cronograma de actividades de MAXIPAN.
- Semaforización de Productos, ingreso de etiquetas con semáforo al sistema de "CAMBIO DE ETIQUETADO" del ARCSA.
- Se cumplieron con un 80% de las observaciones propuestas por las auditorías e inspecciones realizadas a Maxipan por:

RESUMEN DE INSPECCIONES			
ENTE DE CONTROL	CANTIDAD DE INSPECCIONES	CANTIDAD DE REINSPECCIONES	ESTADO
Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario- ARCSA	4	1	Aprobado
Consep	1	0	Aprobado
Mc Donalds	1	0	Aprobado
Mucho mejor si es hecho en Ecuador	1	0	Aprobado
SGS BPMS	1	0	Aprobado
SGS-Quiznos	1	0	Aprobado
Subway	1	0	Aprobado
TOTAL	10	1	11

MANTENIMIENTO

- En programación un **Brazo robótico** para empaclado
- Se cubrió con cerámica los pisos del comedor, baños de hombres y gradas, para evitar filtraciones y cumplir normativas de BPM.
- Cambio del sistema de control del montacargas de producción, de tal manera que es más seguro
- Para cumplimiento en normativas de calidad de diversos auditores, se adquirió un juego de patrones de pesas con las cuales se verifican todas las balanzas de la fábrica y Termómetro Patrón.
- Colocación de armarios en los cuales se guardan los utensilios y químicos de limpieza en sectores estratégicos de la fábrica.

SEGURIDAD INDUSTRIAL

- Se actualizó y modificó el plan de emergencias y protocolos de actuación
- Se implementaron extintores de CO2 en áreas de empaque y cámara de transformación
- Se implementó procedimiento para manipulación de químicos (etiquetas, gabinetes, capacitación)
- Se capacitó a brigadistas de primera intervención, en la Cruz Roja.
- Se mejoró sustancialmente el proceso de entrega y reposición de equipo de protección personal (EPP).
- Se realizó por primera vez en Maxipan la limpieza de tanques de almacenamiento de diesel.
- Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo, aprobado en el MRL. Se trata de la primera aprobación de éste documento, la renovación debe realizarse en el 2016.
- Registro de organismos paritarios aprobado por el MRL.
- Permiso definitivo de GLP.
- Permiso de Bomberos

SISTEMAS

- Se creó un control de procedimiento de Limpieza para Producción y Cronograma de Actividades para las áreas administrativas los mismos que son impresos y enviado en formato PDF dependiendo el caso.
- Implementación de: Inventario para el Material de Empaque, un programa para la obtención de recetas digitales, una aplicación para la gestión y seguimiento de Registro Sanitarios.
- Se realizó un control de consumo de productos que declara al CONSEP y el reproceso de productos terminados.
- Aprobada auditoría sobre el Licenciamiento del Software instalado en la empresa realizado por Microsoft.
- Interfases para el nuevo sistema contable JD Edwards

- Se compró las Preciadoras para etiquetar las fechas de elaboración y caducidad para los productos terminados y despachados a nuestros clientes.
- Se Analizó, diseñó e implemento las base de clientes, productos y proveedores para la emisión de los **COMPROBANTES ELECTRÓNICOS**.
- Facturación Electrónica

RECURSOS HUMANOS

- Se ha cumplido con el objetivo de optimizar el trabajo extra por parte del personal bajando las horas extras normales y de fin de semana
- Se crearon 7 nuevos puestos tanto en el área administrativa como operativa (Jefe de Planta, Diseñador Gráfico, personal para servicio de comedor, asistente de Desarrollo de Productos, dos colaboradores más en etiquetado, Jefe de Turno Nocturno)
- Se proporcionó nuevos uniformes al personal de Congelados y Refrigeración, así como también a los Ingenieros Jefes de cada sección. Además se entregó Uniformes al personal de los cursos de Maestro Panadero.
- Todos los empleados se encuentran dentro del nuevos sistema de información via correo electrónico
- En conjunto con el departamento médico se implementó el requisito de exámenes pre-ocupacionales para el ingreso de personal nuevo a la empresa.
- Se mantiene relación directa con el Comité Paritario de SSO al ser miembros del mismo.
- En los meses de octubre y noviembre se realizó el cambió las colias a todo el personal de manera que se reduzca la caída de cabellos sobre los productos.

AYUDA SOCIAL

- Fundación “Niños Con Futuro”
- Fundación “Dejemos Huellas”
- Parroquia EL BUEN PASTOR, “ Congregación Misioneros Combonianos Del Corazón De Jesús” (Ayuda: monetaria, materia prima, capacitaciones, maquinaria)
- Fundación Laura Vicuña
- Policía Nacional del Ecuador, circuito Ponceano. (Para la institución y para la Comunidad)
- Fiscalía Provincial de Pichincha (para niños del Centro Infantil del Buen Vivir “ISABEL VENDRAMINI)
- Hogar de Ancianas-os “SANTA CATALINA LABOURE”
- Centro infantil Nubes de Colores
- Parroquia la Inmaculada de Ñaquito
- Fundación Acción Provida (mujeres embarazadas de bajos recursos)
- Centro Cristiano de Guayaquil

Atentamente,

Xavier Carbonell Pinto
GERENTE GENERAL
Maxipan S.A.