



14761

Quito, Enero 2007

Señores
Accionistas de la Empresa
Presente.

INFORME DE ACTIVIDADES

De acuerdo con los estatutos de la Compañía y dando cumplimiento con la Ley, presento el Informe de Gerencia del ejercicio económico 2006.

Se obtuvo un aumento del 19.20% en ventas y las utilidades mejoraron tal como se demuestra en el balance adjunto.

Detallo las actividades por secciones:

1. ADMINISTRACION.

En el área Ejecutiva han recibido cursos de capacitación del American International Baking (AIB)
Al personal se continua capacitando con cursos de BPM's, de esta manera queremos enriquecer sus conocimientos.

2. PRODUCCION

En el departamento de compras y recepción de mercadería hemos contratado una Ingeniera de Alimentos.
El departamento de control de calidad esta a cargo de una Doctora Bioquimica de Alimentos.
Para el mantenimiento y reparación de maquinaria hemos contratado un Ingeniero Mecánico.
En la sección de galletería se elaboraron diez nuevas variedades de galletas.
Hemos reducido el tamaño de las pastas de dulce por pedido de nuestros clientes.
Se fabrico tortas más económicas para que el consumidor pueda tener mayor accesibilidad.

En maquinaria se adquirio:

Sección Panadería: se compro una amasadora de 50 Kg. con perol extraíble.

Sección Ultra-congelación: Empezó a funcionar el ultra congelador, con capacidad de 750Kg por hora.

Sección Administrativa: Se compró dos computadoras

Sección Empaque: Se adquirió una nueva selladora termo- encogible para incrementar la producción en un 50%.



Sección Pastelería:

- En la sección de Bizcochuelos se adquirió una máquina dosificadora de pastelería, con este equipo se ha podido optimizar el tiempo de dosificación de los bizcochuelos.
- Hemos adquirido un sistema en línea para la decoración de las tortas.
- En la sección de cremas se adquirió una máquina Top Cream para elaboración de cremas.
- Para la sección de salada se adquirió a Gabarro una máquina freidora para optimizar los tiempos de elaboración de los productos.

Servicios: En la parte eléctrica se reemplazó los transformadores de energía de 75Kw y 50Kw por uno de 300Kw.

Se instaló el sistema de monitoreo de incendios y el sistema de plan de evacuación.

Se implementó el sistema de control de mantenimiento para maquinaria.

Se instaló un nuevo generador eléctrico marca Deutz para solventar las emergencias eléctricas y que servirá para el cuarto frío N° 1 y despacho.

3. VENTAS

Se cambió el material de empaque a los productos de galletería

Se empezó la comercialización de las tortas económicas para los Aki.

Seguimos participando como ínter proveedor.

Con énfasis en ciertas fechas se comercializó más productos.

Se instaló un programa de computación para control de inventarios.

4. Ayuda Social

Se donó el cambio de techo de la planta a la parroquia de Guayllabamba para la guardería.

También donamos a una Fundación (niños con discapacidades) un horno de pisos de 48 latas con capacidad de 2 qq por horno.

Nuestra ayuda a la sociedad se mantiene con la donación de sangre a la Cruz Roja, esto lo hemos realizado durante 5 años, y lo seguiremos manteniendo.

5. Como operación de la empresa.

La planta industrial cuenta con reciclaje de productos orgánicos, además se recicla el vidrio, plástico y cartón.

Para las aguas servidas disponemos de recogedores de sólidos.

Se tramitó e instaló un medidor para la provisión de energía eléctrica directamente con la empresa Enermax.



PROYECCIONES 2007

Para este año tenemos previsto realizar las siguientes actividades:

- Se ampliará la bodega de materia prima y material de empaque
- También se ampliara la sección de etiquetado.
- Se realizará la compra de 3 hornos de doble carro y otros equipos para panadería.
- Se comprará otra Multidrop para incrementar la producción de galletas y se construirá nuevos moldes de galletas y bizcochos para tener mayor variedad de producción.
- Se importarán equipos de dosificación para pastelería.
- Se importará de Holanda un equipo de pintura glaseada para pastelería.
- Para mejorar la calidad de las tortas se traerá de U.S.A. premezclas de la firma Pillsbury.
- Reubicación de las líneas de laminado en la sección de panadería.
- Se habilitara la Torre de Control y se comprará un equipo de computación
- Se creara el Departamento de Desarrollo de Producto.
- Se implementara con más equipos el Laboratorio de Pruebas.
- Se comprarán coches porta-herramientas para agilizar las funciones del departamento de mantenimiento.
- Se trasladará el tanque de diesel de la sección panadería hacia exteriores por seguridad industrial y para recuperar el espacio físico existente.
- Se construirá un nuevo cuarto frío de 1000 pies cúbicos de capacidad.
- Se construirá un nuevo decantador de sólidos y recolector de grasas para cumplir con las normas establecidas con el Medio Ambiente.
- Seguiremos realizando campañas publicitarias en la revista Maxi, volantes, catálogos e información por correo electrónico.

Agradezco la confianza que ustedes han depositado en mí.

Atentamente,

XAVIER CARBONELL P.

Gerente