



Quito, Enero 2008

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 2007.

Se obtuvo un aumento del 25,90% en ventas y las utilidades mejoraron tal como se demuestra en el balance adjunto.

Detallo las actividades por secciones:

1. DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION:

Al personal se continúa capacitando con cursos de:

- Buenas Prácticas de Manufactura
- Normas Generales de la Empresa.
- Plan de contingencia "Maxipan"
- Uso de los extintores (Teórico - Práctico)
- Seguridad Industrial y Salud Ocupacional
- Materias Primas: fundamento técnico y sus aplicaciones en la industria.

Se elaboran los manuales de procedimientos para todas las áreas.

2. DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y BODEGA:

- Ampliación de la bodega de materia prima en 66,50m².
- Construcción de un refrigerador de 60m³.
- En la bodega de empaque se optimizó el espacio y se aumentaron estanterías.
- Fijar stocks máximos y mínimos (de seguridad) para cada producto y el stock base para realizar los pedidos y sistematizarlos en el programa "Compras 2007"
- Elaborar estadísticas de consumo de materias primas, conforme los requerimientos de Producción, para establecer cantidades aproximadas de compras en temporadas altas de consumo.
- Capacitar al personal sobre el adecuado manejo de las materias primas, la recepción de mercaderías, control de los inventarios, normas de limpieza y buenas prácticas de manufactura, dentro de la bodega de materia prima y de material de empaque.
- Mejorar procesos de recepción de materias primas y otras mercaderías
- Manejo adecuado de reclamos, implementación de una hoja de quejas, notas de entrega y devoluciones.

3. DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

- Re-acondicionamiento de la Torre de Control de la empresa, llevando a cabo el seguimiento de todos los procesos de producción con registros de Tiempos de batido y amasado, Control de colocación de levadura, Temperatura de las masas, Tiempos de leudo y horneado, etc.



Medio Ambiente

- Obtención del Certificado Ambiental con cumplimiento total del Plan de Manejo de la empresa y durabilidad de 2 años.
- Almacenamiento y disposición final con gestores calificados de aceites usados, solventes, metales y otros desechos para disminuir la contaminación
- Monitoreo y calibración permanente de fuentes fijas de combustión (hornos) cumpliendo con la Ordenanza 213 del Distrito Metropolitano de Quito con la finalidad de evitar contaminación ambiental por emisiones a la atmósfera.

4. DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

- Cambio de las instalaciones de la mecánica, dejando el anterior local para bodega de materia prima y obteniendo un mayor espacio para trabajos de mantenimiento.
- Dotación de una grúa de dos toneladas portátil, para trasladar cualquier equipo en menor tiempo sin ocasionar daños colaterales al equipo y alrededores.
- Capacitación rápida y continua a los mecánicos de la Planta.

5. DEPARTAMENTO DE VENTAS

- Realizamos visitas frecuentes y periódicas a los Supermaxis, Megamaxis, Aki y Gran Aki.
- El técnico y el representante de ventas están siempre en las aperturas de los locales nuevos.
- Hubo constante soporte técnico durante el año.
- Recorridos a todos los supermercados a nivel nacional.
- Visitas a clientes ocasionales.
- Se realizó Estudios de Mercado a nivel nacional.
- Se implementó un historial con archivo de cada supermercado
- Se estableció un cronograma de eventos para el año 2008.
- Durante el año realizamos los siguientes Festivales: Pastelería Francesa, Pan Europeo, y apoyamos en el evento de La Cofradía del Vino.

6. DEPARTAMENTO DE DESPACHO

- La eficiencia de entrega de productos con relación a los pedidos emitidos por el supermercado estuvo alrededor del 96%.
- La devolución anual se mantuvo en un porcentaje del 7.5% con relación a la venta.
- Se realizó la compra de 2000 jabs pequeñas para solventar el incremento de producción.
- Se logró mantener con el mismo costo de recorridos del año 2006 hasta Octubre del año 2007 las rutas, aunque se incrementaron los locales atendidos en cada una de ellas tanto en Quito como Provincias.
- Se implementó 2 recorridos para finales del año, 1 a los locales de Quito y otro a Guayas, con la finalidad de atender de una mejor manera a los Supermercados y Gran Aki ya que se abrieron nuevos locales y las rutas anteriores ya llegaron a su máximo.
- Se optimizó el control y rotación de producto terminado (Galletería).

7. DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

- Para los empleados de mantenimiento nos incorporamos a la agrupación CNF para que recibieran curso de refrigeración
- Se ayudo a gestionar las tarjetas de crédito Produbanco para el personal.
- Se implementó el área para dispensario medico.



8. DEPARTAMENTO DE PRODUCCION

Se elaboraron nuevos productos como son:

- Guaguas de pan empacadas horneadas para que el cliente pueda decorarla a su gusto.
- Allullas.
- Pionono de sabores.
- 4 nuevas variedades de Tortas para entregar a los Aki.
- Bollos Popular precocidos para los Aki.

ADECUACIONES Y ADQUISICION DE EQUIPOS.

Se realizo la construcción de un puente de 45m2 dentro de la sección de panadería, el mismo que consta de nuevas áreas que detallo a continuación y están implementadas del sistema de aire acondicionado:

- Laboratorio de Desarrollo de Producto, equipado con horno, cámara de fermentación, ultra congelador, laminadora, batidora y utensilios.
- Laboratorio de Microbiología, equipado de una autoclave e incubadora.
- Torre de Control,
- Dispensario Medico,
- Bodega de Repuestos.

- Sección Congelado y Etiquetado

Construcción de un nuevo cuarto frío con capacidad de 402m3.

Compra de una nueva máquina Injet para codificación y ampliación del área en 18m2.

- Sección Panadería y Hornos

Se crea la quinta línea de pan y se adquieren equipos:

Divisora de masa, Enrolladora, Enfriador y dosificador de agua.

Se adquirió 3 hornos Rotodrago con capacidad de 216 latas/ horneado y una cámara de fermentación controlada (frigocella)

Sección Galletería y Empaque

Se adquirió una maquina Multidrop (depositadora de galletas).

Y una maquina para hacer tartaletas con sus respectivos moldes.

Adquisición de una maquina selladora compacta con sistema retractil

- Sección Pastelería

En batidos se crea la segunda línea de producción y se adquiere un equipo dosificador de bizcochuelos y una batidora de 60lts.

En tortas se aumento las bandas transportadoras y se adquieren 10 mesas giratorias.

Se compró un dosificador de cremas portátil y una maquina de pintar a spray.

- Otras Secciones

Lavandería: Se incremento la capacidad para lavado de uniformes del personal de planta en un 50%, con la compra de una lavadora.

Basureros: Debido al incremento en la capacidad de producción se generan mayor cantidad de desechos lo que nos obligo a adquirir un contenedor de basura incrementándose la capacidad en un 50%.

AYUDA SOCIAL.

Nuestra ayuda a la sociedad se mantiene con la donación de sangre.

Este año hemos apoyado permanente a la Fundación para la Integración del Niño Especial (Fine) en la Comercialización de Allullas.

También realizamos donación de equipos a otras Fundaciones.

José Andrade Oe1-284 y Juan de Selis. Panamericana Norte Km. 7 ½. Carcelen Alto
E mail: maxipan@interactive.net.ec Teléfonos 593 2 2482482; 2482428



PROYECCION 2008.

- Para este siguiente año se realizara la compra de nueva maquinaria para las diferentes secciones y así aumentar más la producción.
- Se creara una nueva sección de Decoración de Tortas
- Se ha propuesto cambiar el diseño de empaque de galletería
- Seguiremos realizando campañas publicitarias en la revista Maxi, volantes, catálogos e información por correo electrónico.
- También seguiremos realizando los Festivales tanto de panadería como pastelería.

Agradezco la confianza depositada.

Atentamente,

XAVIER CARBONELL P.
Gerente.