



Quito, Enero 2010

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 2009.

Se obtuvo una venta y utilidad similar a la del año 2008, como se demuestra en el balance adjunto.

Cabe mencionar que fue un año de crisis mundial, que afecto la economía de los ecuatorianos y por ende a las empresas.

Detallo las actividades más relevantes por secciones:

### DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y BODEGA:

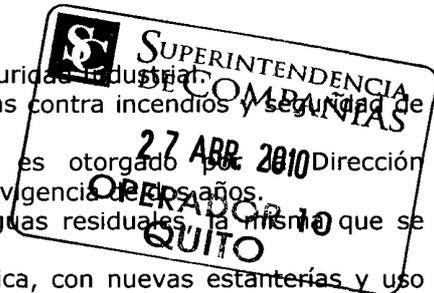
- Ampliamos la bodega, colocándose nuevas estanterías.
- Aprovechando la disponibilidad de recursos económicos, se concreto el proyecto de compras al contado, para obtener mejores precios, sobre todo en el cuarto semestre.

### DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD

- Se mejoro el programa de control para el consumo de sustancias controladas en la sección de etiquetado y laboratorio de formulas.
- Creamos los registros necesarios de trazabilidad para laboratorio de fórmulas y bodega de harinas, para el cumplimiento de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- Se implemento un mecanismo de esparción de ozono en el ambiente en las secciones de empaque y etiquetado, como mejora para el control de bacterias.
- Continuamos realizando el análisis de calidad de agua en los procesos de producción, para el cumplimiento de los requerimientos de BPM.
- En el control de calidad de la harina, se está calificando de acuerdo al estudio de gluten realizado en el laboratorio.

### DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

- Elaboramos el Plan de autoprotección en Seguridad Industrial.
- Implementamos un nuevo sistema de alarmas contra incendios y seguridad de la planta (LAARCOM).
- Se obtuvo el Certificado Ambiental que es otorgado por Dirección Metropolitana Ambiental, el mismo que tiene vigencia de 5 años.
- Construimos la Planta de tratamiento de aguas residuales, la misma que se encuentra en evaluación.
- Readecuamos las instalaciones de la mecánica, con nuevas estanterías y uso óptimo del área disponible.
- Se adecuó una bodega para almacenar maquinaria en mantenimiento o en espera de producción.





- Revisamos el manual de procedimientos para el área de mantenimiento, acoplándolos al sistema de BPM.

#### DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

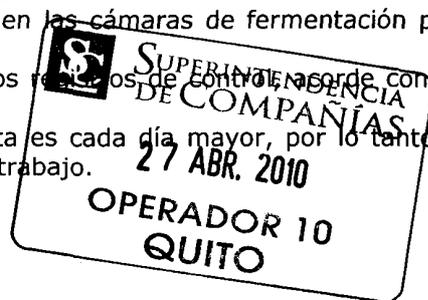
- Se mantuvo la misma cantidad de empleados que en el año 2008.
- Cursos realizados:
  - Primeros Auxilios, dictado por el Dr. Lenin Morán
  - Seguridad Industrial, dictado por la Dra. Gloria Narvárez.
  - Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dictado por el Sr. Mauricio Letor de la empresa Food Know Ledge.

#### DEPARTAMENTO DE VENTAS

- Se realizan visitas constantes a nuestros clientes, tanto con un técnico como con un representante de ventas.
- Se redujo cuentas por cobrar, tras una gestión que dio buenos resultados.
- Se amplió físicamente el departamento de ventas.
- Se incrementaron nuevos clientes, tras una buena gestión.
- Como atención al cliente para la apertura de nuevos locales contamos con la presencia del técnico en panadería.
- El Catálogo de productos fue actualizado.
- En los camiones se implemento un dispositivo electrónico de control de temperatura, para garantizar a nuestros clientes la cadena de frío.
- Se cambió la presentación de pastelería salada.
- Nueva presentación de las Tortas Mil Hojas.
- Festivales realizados:
  - Pie
  - Panes Integrales
  - Pastas
  - Panes del Mundo
  - Panes de Dulce

#### DEPARTAMENTO DE PRODUCCION

- Obtuvimos calificación de BPM's.
- Elaboramos el Reglamento Interno
- Los nuevos productos son:
  - Pastelería: Base de pizza, Quiche Laurent, Cake ingles, Honey cake, Quesadillas
  - Galletería: Waffles.
  - Panadería: Croutons naturales y mixtos.
- En el mes de diciembre en la prueba de la nueva maquina de galletas rotativas se produjo 10 toneladas, en corto tiempo.
- Controles electrónicos fueron instalados en las cámaras de fermentación para facilitar el proceso de leudo.
- El departamento de limpieza tiene nuevos requisitos de control, acorde con los requerimientos de la planta.
- La movilización de productos en la planta es cada día mayor, por lo tanto se esta utilizando palets plásticos para este trabajo.





## **DEPARTAMENTO DE SISTEMAS**

- Es el primer año que contamos con el departamento de sistemas, que brinda apoyo a las diferentes secciones (Producción, ventas y administración), como parte de este beneficio, se han realizado los siguientes programas:
  - Inventarios de productos elaborados y terminados.
  - Control de seguridad, proveedores y visitas.
  - Respaldos periódicos de toda la información de la empresa.
- Soporte al sistema contable JDE.
- El software Windows 7 ha sido instalado en todos los equipos de la empresa.

## **ADQUISICION DE EQUIPOS**

- Panadería: Henidora Cónica, Cámara de fermentación (8 Coches).
- Galletería: Maquina rotativa y grissinera.
- Empaque: Maquina termo-encogible y cortadora de pan.

## **AYUDA SOCIAL**

- Cruz Roja: Donación de sangre.
- Fundación Laura Vicuña: Asistencia a niñas de la calle.
- Santa Catalina: Acilo de ancianos.
- FINE: Fundación Integral para el niño Especial.
- Pastoral Afro de Quito.
- Cumpliendo con la disposición legal contamos con el 4% de empleados con capacidades especiales.

## **PROYECCION 2010.**

### **DEPARTAMENTO DE PRODUCCION**

- Los productos nuevos son:
  - Pastelería: Pastelitos, charly, base de pizza más delgada, crepes, cake ingles de chocolate, pastas saladas.
  - Galletería: Rosquillas de dulce, mini galletas de sal, variedad de galletas rotativas.
  - Panadería: Variedad de panes congelados, tostadas redondas.

### **DEPARTAMENTO DE VENTAS**

- Puesto que hemos tenido buena acogida por nuestros consumidores, seguiremos realizando Festivales de panadería y pastelería.
- Continuaremos brindando asistencia técnica a nuestros clientes, con personal calificado.

### **DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS**

- Capacitación al personal:
  - Producción: Cursos de panadería.
  - Administración: Cursos de secretariado.
  - Recursos Humanos: Se dictara charlas sobre los beneficios que brinda el IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) y del Seguro Medico médico (Asertec), con el que cuenta todo el personal de la empresa.



- o Mantenimiento: Cursos de refrigeración y electricidad industrial.

#### **DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO**

- Dar apoyo técnico en el proyecto de Supermercados Peruanos.
- Realizar el estudio de factibilidad para implementar un caldero que genere agua a alta temperatura y sustituya los calefones existentes.
- Con fin de trabajar en excelentes condiciones se dará mantenimiento a los pisos de toda la planta.
- Instalación de grifería industrial en los lavaderos de la planta, para economizar el consumo de agua.
- Dotación de herramientas al personal técnico de mantenimiento, para un mejor desenvolvimiento de sus actividades.
- Continuar con el proceso y control de BPM.

#### **DEPARTAMENTO DE SISTEMAS**

- Desarrollar una aplicación para un mejor registro y almacenamiento de las recetas.
- Renovar el parque informático, con equipos de mejor tecnología para un desempeño óptimo del personal administrativo de la empresa.
- Dentro de la página Web de la empresa se creará una aplicación de bolsa de empleo, con el fin de mejorar la selección del personal que en esta labora.
- Con el fin de tener una información más completa de nuestro personal, se implementará una aplicación que refleja todos los datos personales de los empleados.

#### **DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD**

- Continuar con las visitas a las empresas proveedoras de materias primas, para verificar que los procesos de producción se sigan cumpliendo de acuerdo con las normas de BPM.

#### **ADQUIZICIÓN DE EQUIPOS**

- Panadería: Amasadora de 200kg de masa, divisora, enrolladora, refrigerador de agua y cuenta litros.
- Sección Congelado: Ultra congelador con capacidad de 450Kg por hora.
- Pastelería: Inyectadora automática, molino de azúcar, suministrador de gelatina.
- Galletería: Banda transportadora, maquina tartaletera.
- Laboratorio de mezclas: Maquina mezcladora de polvos.
- Empaque: Flow pack.

Agradezco la confianza depositada.

Atentamente,

**XAVIER CARBONELL P.**

Gerente General  
Maxipan S.A.

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