

UDON confia en baVel per digitalitzar el seu back-office

- Actualment, la cadena de restauració gestiona més del 90% de les factures i comandes electrònicament a través de baVel
- Aquesta iniciativa s'emmarca dins de la companya "People, product, planet" d'UDON
- Els establiments d'UDON entren a formar part de la xarxa baVel, la xarxa més gran d'Espanya que connecta clients i proveïdors del canal HORECA

Barcelona, 26 de febrer del 2020. UDON, el grup de restauració asiàtic líder a Espanya i Portugal, s'ha aliat amb baVel, la plataforma de transaccions electròniques de Voxel líder del canal HORECA a Espanya, per digitalitzar i automatitzar els seus processos de back-office, concretament les comandes, albarans i factures.

Actualment, i després de la integració de baVel amb els sistemes de gestió d'UDON, el 90% de les comandes i les factures de la cadena de restauració, tant d'establiments com franquícies, transaccionen a través de la plataforma baVel. En xifres absolutes, això ha suposat desenes de milers de transaccions el 2019.

Aquesta iniciativa, emmarcada dins de la campanya *People, Product, Planet* impulsada per UDON, no només ha aconseguit reduir el paper dels processos de back-office i, conseqüentment, l'impacte ecològic, sinó que també ha optimitzat aquests processos, que acostumen a ser el centre d'errors i ineficiències de les empreses de restauració. Això implica l'automatització de processos manuals (com la conciliació entre factura i albarà), la reducció d'errors, l'augment de la productivitat, control documental i traçabilitat, desmaterialització, etc.

De la mateixa manera, baVel també contribueix a la millora de la relació amb els proveïdors, ja que, al disposar d'un canal de subministrament digitalitzat i automatitzat, el cicle de pagaments s'accelera i la tresoreria del proveïdor també millora. Actualment, la xarxa baVel connecta les principals cadenes de restauració i grups hotelers d'Espanya amb més de 1000 proveïdors de serveis.

Aquesta aliança és un exemple més del gran compromís d'UDON amb la sostenibilitat, que pretén reduir l'impacte mediambiental de l'empresa. Uns valors que també comparteix baVel, que busca generar un impacte positiu en l'ecosistema empresarial i en la societat a través del Capitalisme Conscient.

En paraules de Pedro Mellinas, responsable de Marketing d'UDON, "ser responsable amb el medi ambient és una actitud que tenim als nostres gens. Cuidem tots els detalls perquè tant el nostre menjar com la gestió dels restaurants siguin tan sostenibles com sigui possible i un dels nostres objectius és reduir el paper de tots els nostres processos. Gràcies a baVel aquest objectiu és una realitat".

Per a Àngel Garrido, CEO de Voxel Group, "digitalitzar i automatitzar el procés de subministrament suposa un abans i un després a les empreses de restauració com UDON: milloren la seva eficiència, augmenten la productivitat del departament administratiu i poden créixer i expandir-se més ràpid i de manera més eficient".

baVel ha estat present a HIP, la fira professional dedicada a la innovació en hostaleria celebrada a Madrid, presentant les seves solucions tecnològiques. Actualment, les solucions de baVel són capaces de digitalitzar tota la cadena de subministrament, des del catàleg, passant per la comanda, l'albarà, la factura i ara també els pagaments, a més d'oferir també conciliació automàtica, solucions de flux d'aprovació de factures, portals eCommerce per vendes B2B i B2C i solucions tecnològiques de recuperació de l'IVA.