

Gestión automatizada del stock en los restaurantes UDON

Grupo de restauración asiática líder en España y Portugal



+67
restaurantes



3
países



+12
proveedores

El punto de partida

En 2016 UDON decide hacer una reingeniería de procesos para implementar el control de stocks y poder gestionarlos de manera centralizada para todos sus restaurantes, tanto propios como franquiciados. UDON tiene un sistema propio de control del descuento de stocks, pero precisa trazabilidad en el alta.

Los trabajadores de los establecimientos deben revisar y dar de alta las nuevas mercancías manualmente y a partir del albarán en papel, un proceso que conlleva tiempo de gestión y puede derivar en errores manuales. Como consecuencia, las incidencias en algo tan primordial como la gestión de stocks en una cadena de restauración son habituales, causando contratiempos en el día a día de los restaurantes.

“Las incidencias en la gestión de stocks son habituales.”

“Cuando empezamos a trabajar con un nuevo proveedor, este tiene que estar en la red baVel o conectarse.”

JOANMI BARDERA,
IT Manager en UDON

La solución

Pese a que UDON ya se conecta digitalmente con uno de sus proveedores a través de un desarrollo propio, la cadena de restauración decide buscar un partner especializado en el sector para el resto. “Hay muchos proveedores que no tienen departamento de IT y no podíamos hacer un desarrollo para conectarnos con cada uno de ellos”, explica Joanmi Bardera, IT Manager en UDON.

A través de baVel, UDON digitaliza la emisión de pedidos y la recepción de albaranes y facturas. Para el usuario final -los establecimientos-, la tecnología de baVel es transparente, gestionando el stock a través de un portal propio con tecnología SAP.

1/2



Para la integración con los proveedores, el proceso es rápido ya que la mayoría ya forman parte de la red baVel. Para el resto, **baVel desarrolla las conexiones para añadirlos a la red** y poderlos conectar con UDON. “Cuando empezamos a trabajar con un nuevo proveedor, este tiene que estar en la red baVel o conectarse”, explica Bardera.

Los resultados

Tras la implantación de baVel, UDON ha abierto 12 nuevos establecimientos **sin necesidad de ampliar su equipo administrativo**. UDON se conecta electrónicamente con el 90% de sus proveedores a través de baVel y la cadena de restauración es capaz de **gestionar automáticamente** más de 9000 pedidos, 4500 albaranes y 10.000 facturas.

Las incidencias en los restaurantes han disminuido drásticamente y el feedback de los usuarios es más que positivo, “los restauradores están contentos con el nuevo funcionamiento ya que la gestión es muy fácil y el alta de stock es automática. Además los locales franquiciados también tienen su propio acceso a baVel para que puedan gestionar sus facturas”, explica Bardera.

La digitalización del procesos de abastecimiento de UDON y la consiguiente **eliminación de papel** en todos los procesos está enmarcada en la iniciativa *People, Product, Planet*, que tiene como objetivo reducir el impacto de la cadena de restauración en el mundo.

“ UDON se conecta electrónicamente con el 90% de sus proveedores a través de baVel.



90% de los proveedores integrados en la red baVel



12 nuevos establecimientos **sin ampliar equipo administrativo**



Gestión automatizada de +9k pedidos y +10k facturas.



Reducción de las incidencias en el control de stock.



Tecnología transparente para los usuarios finales



People, Product, Planet: **eliminación del papel en todos los procesos**