

Gestió automatitzada de l'estoc en els restaurants UDON



+67
restaurants



3
països



+12
proveïdors

Grup de
restauració líder
a Espanya
i Portugal

El punt de partida

El 2016 UDON decideix fer una reenginyeria de processos per implementar el control d'estocs i poder gestionar-los de forma centralitzada per a tots els seus restaurants, tant propis com franquiciats. UDON té un sistema propi de control del descompte d'estocs, però precisa traçabilitat en l'alta.

Els treballadors dels establiments han de revisar i donar d'alta les noves mercaderies manualment i a partir de l'albarà en paper, un procés que comporta **temps de gestió i que pot derivar en errors manuals**. Com a conseqüència, les incidències en quelcom tan primordial com la gestió d'estocs en una cadena de restauració són habituals, causant **contratemps en el dia a dia** dels restaurants.

“**Les incidències a la gestió d'estocs són habituals.**”

“**Quan comencem a treballar amb un nou proveïdor és indispensables que aquest formi part de la xarxa baVel o que s'hi connect-hi.**”

JOANMI BARDERA,
IT Manager a UDON

La solució

Tot i que UDON ja es connecta digitalment amb un dels seus proveïdors a través d'un desenvolupament propi, la cadena de restauració decideix buscar un **partner especialitzat en el sector** per a la resta. “*Hi ha molts proveïdors que no tenen departament d'IT i no podíem fer un desenvolupament per connectar-nos amb cada un d'ells*”, explica en Joanmi Bardera, IT Manager a UDON.

A través de baVel, UDON **digitalitza l'emissió de comandes i la recepció d'albarà i factures**. Per a l'usuari final - els establiments-, la tecnologia de baVel és transparent, gestionant l'estoc a través d'un portal propi amb la tecnologia SAP.

1/2



A l'hora d'integrar els proveïdors, el procés és ràpid ja que la majoria ja formen part de la xarxa baVel. Per a la resta, **baVel desenvolupa les connexions per afegir-los a la xarxa** i poder-los connectar amb UDON. "Quan comencem a treballar amb un nou proveïdor és indispensables que aquest formi part de la xarxa baVel o que s'hi connecti", explica Bardera.

Els resultats

Després de la implantació de baVel, UDON ha obert 12 nous establiments sense necessitat d'ampliar el seu equip administratiu. Actualment, UDON es connecta electrònicament amb el 90% dels seus proveïdors a través de baVel i la cadena de restauració és capaç de **gestionar automàticament** més de 9000 comandes, 4500 albarans i 10.000 factures.

Les incidències en els restaurants han disminuït dràsticament i el feedback dels usuaris és més que positiu, "els restauradors estan contents amb el nou funcionament, ja que la gestió és molt més fàcil i l'alta d'estocs és automàtica. A més, els locals franquiciats també tenen el seu propi accés a baVel perquè puguin gestionar les seves factures", explica Bardera.

La digitalització del procés d'aprovisionament d'UDON i la consegüent **eliminació del paper** en tots el procés està emmarcada dins la iniciativa *People, Product, Planet* que té com a objectiu reduir l'impacte mediambiental de la cadena de restauració.

“ UDON es connecta electrònicament amb el 90% dels seus proveïdors a través de baVel.



90% dels proveïdors integrats a la xarxa baVel



12 nous establiments **sense ampliar l'equip administratiu**



Gestió automatitzada de +9k comandes i +10k factures.



Reducció de les incidències en el control d'estoc.



Tecnologia transparent pels usuaris finals



People, Product, Planet: **eliminació del paper en tots els processos**