

Digitalització 100% de la gestió del back office a restauració i hostaleria amb Sighore-ICS i baVel

El punt de partida

Després de més de 25 anys digitalitzant els processos de gestió en els sectors de la restauració i hostaleria, Sighore-ICS observa que un dels processos que més ineficiència genera en aquests negocis és la comunicació amb proveïdors.

Les comandes es realitzen manualment a través de múltiples canals: email, telèfon, whatsapp... Quan arriba la mercaderia, els treballadors han de revisar l'albarà, comprovar que tot està correcte i, posteriorment, introduir manualment aquest albarà en el seu ERP. El procés és més complex si hi ha alguna incidència i l'albarà no coincideix amb la mercaderia lliurada. La resolució de disputes és també una gran font d'inoperàncies. Finalment, la gestió ineficaç de comandes i albarans també afecta al procés de facturació, arribant a frenar una factura mensual per una petita discrepància en un albarà. A més, tota aquesta gestió es fa a partir de documents en paper.

La mala gestió dels albarans té una repercussió directa en el control de les matèries primeres de restaurants i hotels. I això pot tenir un impacte de fins al 4% en el cost del producte final, que en aquest tipus de negocis pot arribar a suposar tenir beneficis o no tenir-los.

Després de comprovar que aquesta casuística es repeteix en molts dels seus clients, Sighore-ICS decideix buscar un partner tecnològic per a trobar una solució a aquesta problemàtica.

“ La mala gestió dels albarans té una repercussió directa en el control de les matèries primeres.

“ Sighore-ICS i baVel integren els seus sistemes per a millorar els processos de back-office dels restaurants i negocis d'hostaleria.

La solució

Sighore-ICS troba en baVel al partner ideal. baVel és la plataforma de facturació i pagaments electrònics líder en el canal HORECA a Espanya. La tecnologia de baVel és capaç de digitalitzar el procés d'aprovisionament de principi a fi, des de la comanda, passant per l'albarà, la factura i el pagament.



Així, Sighore-ICS i baVel integren els seus sistemes per a millorar els processos de back-office dels restaurants i negocis d'hostaleria.

Gràcies a aquesta integració, **els establiments poden enviar les seves comandes electrònicament als proveïdors a través de baVel**. Quan recepcionen la mercaderia, es genera un autoalbarà amb la mercaderia rebuda que serà la base per a la factura. D'aquesta manera, **s'eliminen les discrepàncies entre l'enviat i el rebut**. La factura que envia el proveïdor s'integra i concilia electrònicament a Sighore-ICS a través de baVel per a aconseguir un sistema de facturació 100% digitalitzat.

S'elimina així la dependència del paper i les empreses no han de destinar recursos a la revisió de documents i resolució de discrepàncies.

Els resultats

Actualment, Enrique Tomás i Cambrils Park Resort – Càmping Resort Sangulí Salou ja estan operant amb baVel i Sighore-ICS.

D'entre tots els beneficis observats després de la implementació de baVel i Sighore-ICS, els clients destaquen **l'augment de l'eficiència dels seus equips administratius que estan més motivats i són més resolutius** ja que les tasques manuals que no aporten valor al negoci es redueixen dràsticament. En conseqüència, també s'estalvia temps i es millora la relació amb els proveïdors.

Gràcies a l'automatització de processos, les empreses tenen un **control exhaustiu dels seus estocs**.

A més, Sighore-ICS i baVel han observat que eliminant les ineficiències generades per la gestió manual en els processos de front i back office, **les empreses poden arribar a registrar un estalvi de fins al 8% del seu volum de compres**.

En definitiva, les empreses que implementen aquesta solució tecnològica combinada treballen amb un **sistema de front i back office 100% digitalitzat**.

“ Les empreses que implementen aquesta solució tecnològica combinada treballen amb un sistema de front i back office 100% digitalitzat.



Front i back office **100% digitalitzat.**



Millora de la relació amb els proveïdors.



Control exhaustiu d'estocs.



Estalvi de fins al 8% del volum de compres.



Augment de l'eficiència. Estalvi de temps.



Treballadors més **motivats i resolutius.**