

# 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.

## La solució

“ 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

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 Procurement, la solució per digitalitzar la cadena d'aprovisionament de Voxel, UDON digitalitza l'emissió de comandes i la recepció d'albarà i factures. Per a l'usuari final - els establiments -, la tecnologia de Voxel 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, **Voxel 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 Procurement, 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 la plataforma 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 la plataforma 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 la plataforma 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**