

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 alabarán 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 Procurement, la solución para digitalizar la cadena de abastecimiento de Voxel, UDON **digitaliza la emisión de pedidos y la recepción de albaranes y facturas**. Para el usuario final -los establecimientos-, la tecnología de Voxel 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, **Voxel 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 Procurement, 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 la plataforma Bavely 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 la plataforma 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 la plataforma 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**