

Control de 2.000 referencias de ingredientes frescos de primera calidad

La distribuidora de productos alimentarios Gusto gestiona los pedidos de un millar de los mejores restaurantes de Francia con Easy WMS de Mecalux.

País: **Francia** | Sector: **alimentación y bebidas**



RETOS

- Garantizar la **calidad y trazabilidad** de los ingredientes en toda la cadena de suministro.
- **Minimizar el desperdicio** alimentario y la merma de inventario.
- Afrontar la exigencia logística que acompaña al **crecimiento acelerado de la empresa**.

SOLUCIONES

- **Sistema de gestión de almacenes Easy WMS.**

BENEFICIOS

- **Capacidad** de preparar pedidos para cualquier destino de un día para otro.
- **Trazabilidad** de los productos alimentarios durante todo su recorrido.
- **Disminución de los errores** humanos.



Gusto suministra productos gourmet italianos, franceses y de otros países a restaurantes de toda Francia. Su fundador, Laurent Knibbe, gestionó el abastecimiento y el servicio del restaurante parisino Casa Cosa durante años. En 2015, el deseo de hacer llegar los alimentos más exquisitos a más personas le llevó a fundar su propia compañía, que desde 2019 forma parte de la red de distribuidores independientes GRAL. Tras protagonizar un rápido crecimiento reconocido por medios como *Les Échos* o *Financial Times* y asociaciones con marcas como Aoste, Saint Jean o Harry's, Gusto ha digitalizado su logística para seguir ofreciendo el mejor servicio a sus clientes.

» **Fundación: 2015**

» **Equipo: 50 personas**

» **Clientes: más de un millar de restaurantes de toda Francia**

» **Facturación: 30 millones de euros**

La frescura de los ingredientes y su calidad pueden marcar la diferencia entre un buen plato y un manjar. Esta es una máxima que Laurent Knibbe, quien fuera fundador y gerente del restaurante parisino Casa Cosa, tenía muy clara. Así, en 2015 decidió introducirse en el mundo de la distribución alimentaria con Gusto, empresa que suministra productos italianos, franceses y de otros países a un millar de restaurantes de toda Francia desde Wissous, al sur de la capital del país.

La andadura de Gusto, que en sus inicios únicamente importaba productos artesanos italianos como jamón y queso parmesano o burrata y mozzarella de búfala, experimentó un rápido crecimiento. A Laurent y Francesca, la primera empleada, les siguieron varias decenas más. La compañía, que forma parte de la red de distribuidores independientes GRAL, cuenta con 50 trabajadores y una flota de 15 vehículos que acepta pedidos las 24 horas. Adaptarse a esta acelerada evolución

sin dejar de ofrecer un servicio de calidad a los clientes fue posible gracias a la adopción del sistema de gestión de almacenes Easy WMS de Mecalux.

Incorporar nuevos compañeros

“Multiplicamos nuestros productos en muy poco tiempo y, aunque al principio conocíamos de memoria los códigos y las ubicaciones, incorporar gente nueva comenzaba a ser difícil porque ya no disponíamos de 1.200





“Un error puede resultar muy caro e incluso costar un cliente, pero con Easy WMS hemos reducido significativamente los fallos en la preparación de pedidos”.

Laurent Knibbe
Fundador y CEO de Gusto

referencias, sino de 2.000”, explica Knibbe, quien considera que su experiencia como restaurador le ayuda a dar una mejor respuesta a las necesidades de sus clientes.

Digitalizar su almacén con Easy WMS ha aportado a Gusto la capacidad de preparar pedidos para cualquier destino de un día para otro, lo que les permite posicionarse como una distribuidora competitiva. Una vez suministrados al software los datos de las referencias disponibles, este genera la ruta óptima y facilita indicaciones a los operadores.

Easy WMS ha permitido a Gusto aumentar las competencias de sus empleados y acortar los tiempos de formación

Cualquier persona puede preparar pedidos gracias al sistema informático. Así, las equivocaciones han disminuido respecto a cuando la empresa únicamente se valía del ERP de gestión comercial EBP. Ambos sistemas se integraron fácilmente a través de un conector de integración de aplicaciones. “El proyecto de implementación se basa en flujos logísticos y en procesos informáticos, lo que ha requerido una excelente colaboración entre Mecalux, Limpid IT —el integrador de EBP— y nuestros equipos”, afirma Knibbe.

Eficiencia y trazabilidad

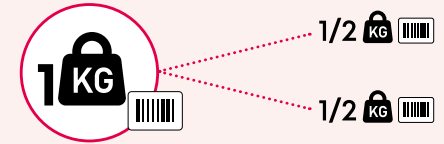
“Un error puede resultar muy caro e incluso costar un cliente, pero con Easy WMS hemos reducido significativamente los fallos en la preparación de pedidos”, celebra el fundador y CEO de Gusto, quien subraya que, cuando se trata de productos frescos, confundirse de tarima puede terminar provocando algún tipo de desperdicio. Con este software Gusto ha optimizado el tiempo de formación de sus empleados y lleva a cabo una rotación de inventario más precisa con el método FEFO, lo que ha contribuido a evitar la merma

de su inventario y a hacer un mejor uso de los alimentos.

Con Easy WMS, Gusto gestiona los números de lote de los productos que entran y salen de su almacén de 4.500 m² y ha logrado una visión global de su stock, compuesto por alimentos importados, pero también por artículos franceses de la más alta calidad. “Mecalux nos permite saber cuántos lotes hay y en qué ubicación a cada momento. Esto nos hace ser más rigurosos y tener una confianza total en la trazabilidad”, indica el CEO de la compañía.

Ahora, los clientes de Gusto pueden hacer sus pedidos a través de una aplicación. Una vez validados, la información llega a Easy WMS, que comunica si la mercancía ya está lista para la preparación del pedido o si es necesario completar un proceso de reposición. Antes del envío, los productos se escanean con terminales de radiofrecuencia a fin de verificar las cantidades, los números de lote y las fechas de caducidad. Además de garantizar la trazabilidad de las existencias almacenadas a tres temperaturas diferentes —ambiente, fría y bajo cero—, Easy WMS posibilita que Gusto acelere aún más sus procesos mediante el picking por olas. De esta forma, los operadores pueden preparar varios pedidos al mismo tiempo y reducir los kilómetros que recorren a lo largo del almacén.

Tras años acercando los mejores manjares italianos y de otras partes del mundo a las cocinas de los restaurantes de Francia, el objetivo de Knibbe y el resto del equipo de Gusto es seguir ofreciendo un servicio de elevada calidad mientras consolida su rápido crecimiento y optimiza su gestión a través de Easy WMS.



Algoritmo de registro del peso variable

Otra peculiaridad que hace que los usuarios de Gusto disfruten de productos frescos es la gestión de lotes que controla Easy WMS, que hace que, por ejemplo, un jamón de Parma que en una fase inicial llegó al almacén como una unidad se registre según su peso variable si, más adelante, una parte se vende al peso. Este control exhaustivo es posible gracias al escaneo del producto en coordinación con el software de Mecalux.