

Gestione di 2.000 referenze di prodotti freschi di prima qualità

Il fornitore di prodotti alimentari Gusto gestisce gli ordini di un migliaio dei migliori ristoranti francesi con Easy WMS di Mecalux.

Paese: **Francia** | Settore: **food & beverage**



SFIDE

- Garantire la **qualità e la tracciabilità** degli prodotti lungo tutta la supply chain.
- **Limitare gli sprechi** alimentari e la riduzione dell'inventario.
- Far fronte all'esigenza logistica che accompagna la **rapida crescita dell'azienda**.

SOLUZIONE

- **Software di gestione magazzino Easy WMS.**

VANTAGGI

- **Capacità** di preparare gli ordini per qualsiasi destinazione dall'oggi al domani.
- **Tracciabilità** dei prodotti alimentari durante tutto il percorso.
- **Diminuzione degli errori umani.**



Gusto fornisce prodotti gourmet italiani, francesi e di altri paesi a ristoranti in tutta la Francia. Il suo fondatore, Laurent Knibbe, ha gestito per anni la fornitura e il servizio del ristorante parigino Casa Cosa. Nel 2015, il desiderio di consegnare gli alimenti più raffinati a un maggior numero di persone lo ha portato a fondare la propria azienda, che dal 2019 fa parte della rete di distributori indipendenti GRAL. Dopo una rapida crescita riconosciuta da mass media come *Les Échos* e *Financial Times* e collaborazioni con marchi come Aoste, Saint Jean e Harry's, Gusto ha digitalizzato la propria logistica per continuare a offrire il miglior servizio ai propri clienti.

- » **Fondazione: 2015**
- » **Team: 50 persone**
- » **Clienti: più di mille ristoranti in tutta la Francia**
- » **Fatturato: 30 milioni di euro**

La freschezza degli ingredienti e la loro qualità possono fare la differenza tra un buon piatto e una prelibatezza. Questa è una massima che Laurent Knibbe, ex fondatore e manager del ristorante parigino Casa Cosa, aveva molto chiara. Così nel 2015 ha deciso di entrare nel mondo della distribuzione alimentare con Gusto, un'azienda che da Wissous (a sud della capitale) fornisce prodotti italiani, francesi e di altra provenienza a un migliaio di ristoranti in tutta la Francia.

Gusto, che agli inizi importava prodotti artigianali italiani come prosciutto e parmigiano o burrata e mozzarella di bufala, è cresciuto rapidamente. A Laurent e Francesca, i primi dipendenti, ne seguirono altre decine. L'azienda, che fa parte della rete di fornitori indipendenti GRAL, ha 50 impiegati e una flotta di 15 veicoli che accetta ordini 24 ore al giorno. Adattarsi a questa rapida evoluzione senza smettere di prestare un servizio di qualità ai clienti è

stato possibile grazie all'implementazione del software di gestione magazzino Easy WMS di Mecalux.

Inserimento di nuovi collaboratori

“Cresce il numero dei nostri prodotti in pochissimo tempo e, anche se all'inizio conoscevamo a memoria i codici e le ubicazioni, l'inserimento di nuove persone ha iniziato a essere difficile perché non avevamo più 1.200 referenze, ma 2.000”, spiega Knibbe,





“Un errore può essere molto dispendioso e può anche costare un cliente, ma con Easy WMS abbiamo ridotto significativamente gli errori nella preparazione degli ordini”.

Laurent Knibbe
Fondatore e CEO di Gusto

che ritiene che la sua esperienza di ristoratore lo aiuti a rispondere meglio alle esigenze dei suoi clienti.

La digitalizzazione del magazzino con Easy WMS ha fornito a Gusto la possibilità di preparare gli ordini per qualsiasi destinazione dall'oggi al domani, consentendogli di diventare un fornitore competitivo. Una volta che il software ha ricevuto i dati delle referenze disponibili, genera il percorso migliore e fornisce le istruzioni agli operatori.

Easy WMS ha permesso a Gusto di aumentare le competenze dei suoi dipendenti e accorciare i tempi di formazione

Qualsiasi persona può preparare gli ordini grazie al supporto del sistema informatico. Così, gli errori sono diminuiti rispetto a quando l'azienda si avvaleva solamente del EBP (ERP utilizzato per la gestione aziendale). Entrambi i sistemi si sono integrati facilmente attraverso un'interfaccia di integrazione di applicazioni. “Il progetto di implementazione si basa su flussi logistici e processi informatici che hanno richiesto una stretta collaborazione tra Mecalux, Limpid IT —l'integratore di EBP— e i nostri team”, afferma Knibbe.

Efficienza e tracciabilità

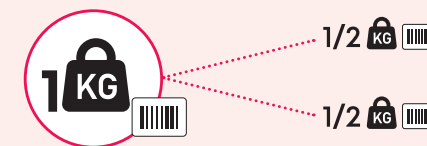
“Un errore può essere molto dispendioso e può anche costare un cliente, ma con Easy WMS abbiamo ridotto in modo significativo gli sbagli nella preparazione degli ordini”, spiega il fondatore e CEO di Gusto, che sottolinea come, quando si tratta di prodotti freschi, sbagliare pallet può finire per causare degli sprechi. Grazie a questo software, Gusto ha ottimizzato i tempi di formazione dei propri dipendenti ed effettuato una rotazione delle scorte più accurata con il

metodo FEFO, che ha contribuito a evitare le differenze inventariali e a utilizzare meglio i prodotti alimentari.

Con Easy WMS, Gusto gestisce i numeri di lotto dei prodotti che entrano ed escono dal suo magazzino di 4.500 m² e ha ottenuto una visione globale del suo stock, che è composto da prodotti alimentari importati, ma anche da articoli francesi di altissima qualità. “Mecalux ci permette di sapere quanti lotti ci sono e in che posizione in ogni momento. Questo ci consente di essere più rigorosi e di avere una fiducia totale nella tracciabilità”, dichiara il CEO dell'azienda.

Adesso, i clienti di Gusto possono realizzare gli ordini attraverso un'applicazione. Una volta convalidati, le informazioni arrivano a Easy WMS, che comunica se la merce è già pronta per la preparazione dell'ordine o se è necessario completare un processo di riapprovvigionamento. Prima dell'invio, i prodotti vengono scansionati con terminali a radiofrequenza per verificare la quantità, il numero del lotto e la data di scadenza. Oltre a garantire la tracciabilità delle scorte stoccate a tre diverse temperature — ambiente, freddo e sottozero— Easy WMS consente a Gusto di accelerare ulteriormente i processi attraverso il picking massivo. In questo modo, gli operatori possono preparare vari ordini allo stesso tempo e ridurre il numero di chilometri da percorrere in magazzino.

Dopo aver portato per anni le migliori prelibatezze italiane e internazionali nelle cucine dei ristoranti francesi, Knibbe e il resto del team di Gusto intendono continuare a offrire un servizio di alta qualità, consolidando la sua rapida crescita e ottimizzando la gestione attraverso Easy WMS.



Algoritmo di registrazione del peso variabile

Un'altra peculiarità che fa apprezzare i prodotti freschi ai clienti di Gusto è la gestione dei lotti controllata da Easy WMS, per cui, ad esempio, un prosciutto di Parma arrivato inizialmente in magazzino come unità viene registrato in base al suo peso variabile se, in seguito, una parte viene venduta a peso. Questo controllo esaustivo è possibile grazie alla scansione del prodotto attraverso il software di Mecalux.