



¿Cómo puede ayudar el software de Easily en el día a día de una cocina central?

20-04-2021

Easily es la primera solución de gestión 100% web y móvil, para los profesionales de la restauración colectiva; una herramienta de gestión que responde a necesidades en la organización y control de los centros, plan de control sanitario (APPCC), supervisión de material y cálculo automatizado del desperdicio alimentario; pero... ¿cómo puede ayudar Easily en el trabajo del día a día de un centro de producción? Nos lo cuenta **Alexandre**, el responsable de la cocina central de Douarnenez (Francia), un centro del que salen 91.000 comidas al año hacia siete centros diferentes de restauración.

– ¿Cuál es su trayectoria profesional?

– Tengo una formación de hostelería en restauración tradicional y trabajé mucho tiempo en la restauración comercial, pero eso no era compatible con la vida familiar que quería. Así pues, desarrollé funciones comerciales durante algunos años. Finalmente, desde hace ya siete años, me he incorporado a la cocina central de la ciudad de Douarnenez donde ocupo desde hace un año el puesto de responsable de producción.

– ¿Qué capacidad tiene la cocina central de Douarnenez?

– Nuestra cocina prepara alrededor de 650 comidas al día en línea caliente (cerca de 91.000 comidas al año) para los niños de las escuelas públicas y las actividades extraescolares y de ocio que se organizan en la ciudad. Distribuimos a siete centros de restauración todos los días en línea caliente. Los platos se preparan en la cocina central y se consumen en un plazo dos horas, después de finalizar la cocción.

Soy el responsable de la producción; organizo las compras, la redacción de las órdenes de pedido... en resumen, la parte de gestión administrativa de la producción. ¡Finalmente he podido combinar la restauración, mi oficio inicial, con una parte más comercial y de gestión administrativa!

– ¿Desde cuándo tenéis implantado el sistema de gestión de Easily?

– Estamos utilizando Easily desde hace dos años y medio. Tuve la oportunidad de participar en la puesta en marcha de la

herramienta y por lo tanto he visto su evolución a lo largo del tiempo. Desde que soy responsable de producción, paso la mayor parte de mi tiempo trabajando con el *software* de Easily.

– **¿Cómo cambió Easily su vida diaria y la del equipo?**

– Hemos ido implementando todo gradualmente. Todavía hoy no estoy seguro de utilizar de la manera más óptima el sistema ya que Easily ofrece muchas posibilidades en los diversos módulos... ¡pero lo haré, vamos avanzando!

La puesta en marcha de la solución es un trabajo a largo plazo para el equipo, pero de ninguna manera lamentamos el proceso. Ahorro tiempo en mi trabajo, pero también gano en rentabilidad. Gracias a Easily, podemos producir de manera más ajustada y por tanto reducir nuestro desperdicio de alimentos produciendo la cantidad justa de lo que se consumirá. Eso implica, además, reducir nuestros gastos.

La implementación de la solución coincidió con la puesta en marcha de las inscripciones en los comedores, unos 15 días antes de comenzar el servicio. Finalmente pudimos producir en relación exacta al número de comensales. En este proceso, la precisión de Easily nos permitió afinar al máximo nuestros pedidos.

Antes producíamos según nuestras estimaciones... y sí, nos ha sucedido que no haya suficientes macarrones para todos. Con el nuevo sistema hemos tenido que cambiar nuestra forma de trabajar, pero Easily nos ha hecho más eficientes y rápidos. Ahora confiamos en la herramienta para la gestión del inventario, pero también para la gestión en cocina.

– **¿Qué le dirías a un colega que comienza a trabajar con Easily?**

– Aunque implementar la herramienta puede parecer un proceso largo, al final, el control es muy sencillo. ¡Todo es configurable y modificable cosa que supone una verdadera ventaja! Easily, además, es una solución que evoluciona y se adapta a las necesidades concretas de cada cliente, por lo que cada profesional puede encontrar la manera más óptima de utilizarla!

Easily cuenta con más de 80 empleados, situados principalmente en París y Barcelona, han desarrollado la plataforma y ayudan cada día, a más de 5.000 usuarios, a instalar y utilizar la solución Easily. Los expertos de la firma provienen del mundo de la restauración, lo que les permiten aconsejar a los clientes de la restauración colectiva con absoluto conocimiento de las singularidades del sector. Unos 1.000 institutos en total, diversos centros de las fuerzas armadas, restaurantes corporativos (Air France, Airbus, Saint Nazaire...), cocinas centrales y más de 1.500 colectividades de otros segmentos, trabajan ya con el software de Easily.

Contacta con **Easily** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Easily te ayuda en la necesaria transición digital, para afrontar la crisis de la Covid
- El módulo APPCC de Easily, una ayuda en la gestión de protocolos reforzados por la Covid
- Puesta en marcha de una herramienta de gestión: todo lo que hay que saber
- Easily, la primera solución de gestión 100% web y móvil para colectividades, llega a España