Easilys, la primera solución de gestión 100% web y móvil para colectividades, llega a España

Miércoles, 08 de julio 2020

La firma francesa Easilys ha entrado en el mercado español con 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.

El sector de la restauración se ha visto afectado de lleno por la crisis de la *Covid-19*. Los cierres administrativos debidos al confinamiento han ocasionado pérdidas considerables y las reaperturas de locales (administraciones, empresas, etc.) se autorizan a cuentagotas. Easilys, la primera aplicación de gestión de *back-office*, ofrece a los profesionales del sector una flexibilidad total para adaptarse a este período de transición.

Easilys es la primera solución 100 % web y móvil dedicada a los profesionales de la restauración colectiva o comercial y adaptada a los multisitios.

Una única herramienta ergonómica y evolutiva para mejorar la rentabilidad y reducir los costes, totalmente modulable para responder a todas las necesidades del sector:

- Organización y control de restaurantes: gestión del abastecimiento, gestión de los centros de producción, pedidos de comidas en línea, optimización al producir únicamente las cantidades necesarias, etc.
- Plan de control sanitario multisitio (APPCC): seguimiento de las obligaciones legales y de la conformidad, trazabilidad.
- Supervisión del material: gestión del material, plan de mantenimiento y renovación, control de los presupuestos de funcionamiento e inversión.
- Cálculo automatizado del desperdicio alimentario.

Sus 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 Easilys. 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 (hasta 20.000 menús diarios) y más de 1.500 colectividades de otros segmentos, trabajan ya con el sistema de Easilys.

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

Notícias Relacionadas

- Puesta en marcha de una herramienta de gestión: todo lo que hay que saber