



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Easilyls te ayuda en la necesaria transición digital, para afrontar la crisis de la Covid

## Easilyls te ayuda en la necesaria transición digital, para afrontar la crisis de la Covid

Domingo, 13 de diciembre 2020

**La crisis causada por la Covid-19 no está dando tregua por lo que es crucial que las empresas de restauración controlen sus gastos al detalle y se planteen una transición digital para operar de manera más sencilla, rápida y rentable. Easilyls es un software de gestión de *back-office* que ofrece una flexibilidad total para afrontar este proceso.**

Easilyls es la primera aplicación de gestión de *back-office* que ofrece a los profesionales del sector una flexibilidad total para adaptarse al periodo de transición digital de las empresas; una solución 100 % web y móvil dedicada a los profesionales de la restauración colectiva o comercial, y especialmente adecuadas para la gestión de diversos centros a la vez.

La transición digital representa a la vez una fuente de ingresos alternativa y una forma de operar respetando la normativa sanitaria. Easilyls es la solución ideal para acompañarle en esta transición. Más de 5.000 profesionales están actualmente utilizando el software de gestión de la firma francesa. **Alexandre Dubray**, responsable de producción de la cocina central de Douarnenez (Francia), asegura que *“para mí, uno de los elementos más importantes de Easilyls es la calidad del servicio al cliente; un servicio que siempre está disponible. Profesionales, amables y resolutivos que siempre han sabido ayudarme a solucionar mis problemas”*.

La solución Easilyls es una aplicación digital especialmente adecuada para empresas de restauración colectiva que gestionen diversos centros. Easilyls permite gestionar las compras y el stock, optimizar la producción para ajustar las cantidades necesarias y respetar la legislación (información sobre alérgenos, higiene y seguridad, lucha contra los desperdicios). Al estructurar y automatizar el proceso operativo, las empresas pueden gestionar nuevos servicios más fácilmente y con una rentabilidad garantizada desde el primer momento.

Easilyls es la primera solución *online* con una ergonomía moderna, capaz de gestionar fácilmente una cocina central e instalarse en menos de un mes; *“es una solución evolutiva que se adapta a las necesidades de cada cliente. Cada persona puede optimizarla en función de sus necesidades”*, según comenta **Martine Brunet**, empleada de almacén del Instituto de Chalon-sur-Saône, Francia.

Tras consolidarse en Francia, Easilyls ha entrado en el mercado suizo y español, donde ya trabajan acompañando a profesionales de diversas empresas y centros.

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 Easilyls.

Contacta con [Easilyls](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- [Puesta en marcha de una herramienta de gestión: todo lo que hay que saber](#)
- [Tras meses de pandemia y reuniones virtuales, Easilyls estrena por fin, su delegación en España](#)
- [El módulo APPCC de Easilyls, una ayuda en la gestión de protocolos reforzados por la Covid](#)
- [Easilyls, la primera solución de gestión 100% web y móvil para colectividades, llega a España](#)