



## Tras meses de pandemia y reuniones virtuales, Easilyls estrena por fin, su delegación en España

23-09-2020

Tras meses de trabajo y reuniones virtuales desde Francia, y aprovechando la celebración del primer evento presencial del sector en nuestro país, FHG Forum (*Food & Hospitality, Turism and Gastronomy Forum*), el equipo que lleva la delegación de Easilyls en España ha podido por fin desplazarse y estrenar la oficina que tienen en Barcelona, desde el pasado mes de marzo.

Tal como afirma **Thomas Guerin**, director de la delegación española, *“estamos encantados de podernos ver por fin en directo con nuestros clientes. La pandemia truncó nuestros planes en marzo cuando ya teníamos todo a punto para empezar a trabajar presencialmente en España y han sido meses duros de trabajo virtual en medio de un panorama plagado de incertidumbres. Pensamos que ahora ya podemos empezar a trabajar sobre el terreno y con esa ilusión venimos, aprovechando la celebración de FHG Forum”*.

Como ya hemos publicado en anteriores informaciones, Easilyls es la primera solución 100 % web y móvil dedicada a los profesionales de la restauración colectiva y adaptada a los ‘multicentros’.

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

- Organización y control de centros y restaurantes: gestión de compras, gestión de las cocinas centrales, pedidos de comidas en línea, optimización de la producción al producir únicamente las cantidades necesarias, etc.
- Plan de control sanitario multicentro (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 Easilyls. 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 Easilyls.

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

#### **Noticias Relacionadas**

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