

Controle de 2.000 referências de ingredientes frescos de primeira qualidade

O distribuidor de produtos alimentícios Gusto gerencia os pedidos de mil dos melhores restaurantes da França com o Easy WMS da Mecalux.

País: **França** | Setor: **alimentação e bebidas**



DESAFIOS

- Garantir a **qualidade e rastreabilidade** dos ingredientes em toda a cadeia de suprimentos.
- **Minimizar o desperdício** de alimentos e a perda de estoque.
- Enfrentar as demandas logísticas que acompanham o **crescimento acelerado da empresa**.

SOLUÇÃO

- **Sistema de Gerenciamento de Armazém Easy WMS.**

BENEFÍCIOS

- **Capacidade de preparar pedidos** para qualquer destino de um dia para o outro.
- **Rastreabilidade** dos produtos alimentares ao longo do seu percurso.
- **Redução de erros humanos.**



Gusto fornece produtos gourmet italianos, franceses e de outros países para restaurantes em toda a França. Seu fundador, Laurent Knibbe, administrou durante anos, o fornecimento e o serviço do restaurante parisiense Casa Cosa. Em 2015, o desejo de levar os alimentos mais requintados a mais pessoas levou-o a fundar a sua própria empresa, que desde 2019 faz parte da rede de distribuidores independentes GRAL. Depois de experimentar um rápido crescimento reconhecido por meios de comunicação como *Les Échos* ou *Financial Times* e parcerias com marcas como Aoste, Saint Jean ou Harry's, Gusto digitalizou a sua logística para continuar a oferecer o melhor serviço aos seus clientes.

» **Fundada: 2015**

» **Equipe: 50 pessoas**

» **Clientes: mais de mil restaurantes em toda a França**

» **Volume de negócios: 30 milhões de euros**

A frescura dos ingredientes e a sua qualidade podem fazer a diferença entre um bom prato e uma iguaria. Esta é uma máxima que Laurent Knibbe, fundador e gerente do restaurante parisiense Casa Cosa, foi muito claro. Assim, em 2015 decidiu entrar no mundo da distribuição alimentar com a Gusto, empresa que fornece produtos italianos, franceses e outros de outros países a mil restaurantes em toda França a partir de Wissous, a sul da capital do país.

A trajetória de Gusto, que no início importava apenas produtos artesanais italianos, como presunto de Parma e queijo parmesão ou berrata e muçarela de búfala, experimentou um rápido crescimento. Laurent e Francesca, a primeira funcionária, foram seguidos por várias dezenas de outros. A empresa, que faz parte da rede de distribuidores independentes GRAL, conta com 50 trabalhadores e uma frota de 15 veículos que aceita pedidos 24 horas por dia. Adaptar-se a esta evolução

acelerada e continuar a oferecer um serviço de qualidade aos clientes foi possível graças à adoção do Sistema de Gerenciamento de Armazéns Easy WMS da Mecalux.

Incorporar novos companheiros

“Multiplicamos os nossos produtos em pouquíssimo tempo e, embora no início soubéssemos de cor os códigos e localizações, a incorporação de novas pessoas começou a ser difícil porque já não tínhamos 1.200





“Um erro pode custar muito caro e até custar um cliente, mas com o Easy WMS reduzimos significativamente os erros na preparação de pedidos.”

Laurent Knibbe
Fundador e CEO de Gusto

referências, mas 2.000”, explica Knibbe, que considera que a sua experiência Como dono de restaurante ajuda-o a dar uma melhor resposta às necessidades dos seus clientes.

A digitalização do seu armazém com o Easy WMS permitiu à Gusto preparar pedidos para qualquer destino de um dia para o outro, permitindo-lhe posicionar-se como um distribuidor competitivo. Uma vez fornecidos os dados de referência disponíveis

ao software, ele gera a rota ideal e fornece instruções aos operadores. Qualquer pessoa pode preparar pedidos graças ao sistema informático. Assim, os erros diminuíram em relação à quando a empresa utilizava apenas o ERP de gestão comercial EBP. Ambos os sistemas foram facilmente integrados através de um conector de integração de aplicativos. “O projeto de implementação baseia-se em fluxos logísticos e processos de TI, o que exigiu uma excelente colaboração entre a Mecalux, a Limpid IT — integradora do EBP — e as nossas equipes”, afirma Knibbe.

Eficiência e rastreabilidade

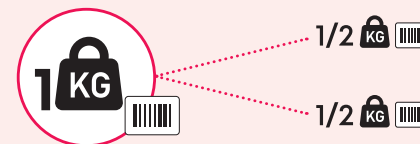
“Um erro pode custar muito caro e inclusive custar um cliente, mas com o Easy WMS reduzimos significativamente os erros na preparação de pedidos”, celebra o fundador e CEO de Gusto, que ressalta que, quando se trata de produtos frescos, confundir paletes pode acabar causando algum tipo de desperdício. Com este software a Gusto otimizou o tempo de treinamento de seus colaboradores e realiza uma rotatividade de estoque mais precisa com o Método FEFO,

o que contribuiu para evitar a perda do seu estoque e aproveitar melhor os alimentos.

Com o Easy WMS, Gusto gerencia os números de lote dos produtos que entram e saem de seu armazém de 4.500 m² e conseguiu uma visão global de seu estoque, composto por alimentos importados, mas também por artigos franceses de altíssima qualidade. “A Mecalux nos permite saber a cada momento quantos lotes existem e em que localização. Isto faz com que sejamos mais rigorosos e tenhamos total confiança na rastreabilidade”, indica o CEO da empresa.

Agora, os clientes de Gusto podem fazer seus pedidos através de um aplicativo. Depois de validada, a informação chega ao Easy WMS, que comunica se a mercadoria está pronta para a preparação de pedidos ou se for necessário concluir um processo de reposição. Antes do envio, os produtos são escaneados com terminais de radiofrequência para verificação de quantidades, números de lote e datas de validade. Além de garantir a rastreabilidade do estoque armazenado em três temperaturas diferentes, ambiente, frio e abaixo de zero, o Easy WMS permite à Gusto acelerar ainda mais seus processos ao picking por ondas. Desta forma, os operadores podem preparar vários pedidos ao mesmo tempo e reduzir os quilômetros que percorrem no armazém.

Depois de anos trazendo as melhores iguarias italianas e de outras partes do mundo para as cozinhas dos restaurantes franceses, o objetivo da Knibbe e do restante da equipe de Gusto é continuar oferecendo um serviço de alta qualidade, consolidando seu rápido crescimento e otimizando seu gerenciamento através do Easy WMS.



Algoritmo de registro de peso variável

Outra peculiaridade que faz com que os usuários de Gusto desfrutem de produtos frescos é o gerenciamento de lotes controlado pelo Easy WMS, o que significa que, por exemplo, um presunto de Parma que chega inicialmente ao armazém como uma unidade é registrado de acordo com sua variável de peso se, posteriormente, uma parte é vendida por peso. Este controle exaustivo é possível graças à digitalização do produto em coordenação com o software da Mecalux.

Easy WMS permitiu à Gusto aumentar as competências dos seus colaboradores e reduzir os tempos de treinamento