

# Kontrolle von 2.000 Artikelarten von frischen Zutaten höchster Qualität

Der Lebensmittelhändler Gusto verwaltet die Aufträge von rund tausend der besten Restaurants in Frankreich mit Easy WMS von Mecalux.

Land: **Frankreich** | Sektor: **Lebensmittel und Getränke**



## HERAUSFORDERUNGEN

- Sicherstellung der **Qualität und Rückverfolgbarkeit** der Zutaten in der gesamten Lieferkette
- **Minimierung von Lebensmittelverschwendung** und Bestandsschwund
- Bewältigung der logistischen Anforderungen im Zusammenhang mit dem **beschleunigten Wachstum des Unternehmens**

## LÖSUNG

- Lagerverwaltungssystem **Easy WMS**

## VORTEILE

- **Fähigkeit, Aufträge** für jedes Ziel über Nacht **zusammenzustellen**
- **Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln** während ihres gesamten Verlaufs
- **Verringerung** der menschlichen **Fehler**



Gusto liefert italienische, französische und andere Gourmetprodukte an Restaurants in ganz Frankreich. Der Gründer, Laurent Knibbe, war jahrelang für die Versorgung und den Service des Pariser Restaurants Casa Cosa verantwortlich. 2015 veranlasste ihn der Wunsch, mehr Menschen mit den köstlichsten Lebensmitteln zu versorgen, zur Gründung seines eigenen Unternehmens, das seit 2019 Teil des GRAL-Netzes unabhängiger Vertriebshändler ist. Angesichts des rasanten Wachstums, das von Medien wie *Les Échos* und *Financial Times* gewürdigt wurde, und der Partnerschaften mit Marken wie Aoste, Saint Jean und Harry's hat Gusto seine Logistik digitalisiert, um seinen Kunden weiterhin den besten Service bieten zu können.

» **Gründung: 2015**

» **Team: 50**

» **Kunden: mehr als tausend Restaurants in ganz Frankreich**

» **Umsatz: 30 Millionen Euro**

Die Frische der Zutaten und ihre Qualität können den Unterschied zwischen einem guten Gericht und einer Feinkost ausmachen. Diese Devise war für Laurent Knibbe, den ehemaligen Gründer und Leiter des Pariser Restaurants Casa Cosa, selbstverständlich. So beschloss er 2015, in die Welt des Lebensmittelvertriebs einzusteigen. Er gründete Gusto, ein Unternehmen, das von Wissous aus, südlich der Hauptstadt des Landes, tausend Restaurants in ganz Frankreich mit italienischen, französischen und anderen Produkten beliefert.

Gusto importierte anfangs nur italienische Spezialitäten wie Schinken und Parmesankäse oder Burrata und Büffelmozzarella, wuchs aber schnell. Auf Laurent und Francesca, die erste Mitarbeiterin, folgten Dutzende weitere. Das Unternehmen gehört zum GRAL-Netz unabhängiger Vertriebshändler, beschäftigt 50 Mitarbeiter und verfügt über einen Fuhrpark von 15 Fahrzeugen, die rund um die Uhr Bestellungen entgegennehmen. Dank der Einführung des Lagerverwaltungssystems Easy WMS von Mecalux konnte sich das

Unternehmen an diese beschleunigte Entwicklung anpassen und gleichzeitig seinen Kunden einen hochwertigen Service bieten.

#### **Aufnahme von neuen Mitarbeitern**

„Wir haben in kürzester Zeit die Anzahl unserer Produkte vergrößert, und obwohl wir zu Beginn die Codes und Stellplätze auswendig kannten, wurde es immer schwieriger, neue Mitarbeiter aufzunehmen, weil wir nicht mehr 1.200, sondern 2.000 Artikelarten hatten“, erklärt Knibbe. Er ist der Meinung, dass seine





„Ein Fehler kann sehr teuer sein und sogar einen Kunden kosten, aber mit Easy WMS konnten wir die Fehler bei der Kommissionierung erheblich reduzieren.“

**Laurent Knibbe**  
Gründer und Geschäftsführer von Gusto

Erfahrung als Gastronom ihm hilft, besser auf die Bedürfnisse seiner Kunden einzugehen.

Durch die Digitalisierung des Lagers mit Easy WMS kann Gusto nun Aufträge für jeden Bestimmungsort über Nacht zusammenzustellen und sich so als konkurrenzfähiger Händler positionieren. Sobald die Software mit den Daten der verfügbaren Artikelarten versorgt wurde, erstellt sie die optimale Wegstrecke im Lager und gibt den Lagermitarbeitern Anweisungen. Dank des computergestützten Systems können alle Mitarbeiter Aufträge zusammenstellen. Infolgedessen ist die Zahl der Fehler im Vergleich zu der Zeit, in der das Unternehmen nur das ERP-System EBP verwendete, zurückgegangen. Beide Systeme

**Dank Easy WMS konnte Gusto die Kompetenzen seiner Mitarbeiter verbessern und die Schulungszeiten verkürzen**

me konnten über einen Konnektor zur Anwendungsintegration problemlos integriert werden. „Das Projekt zur Implementierung basiert auf logistischen Abläufen und IT-Prozessen, die eine hervorragende Zusammenarbeit zwischen Mecalux, dem EBP-Integrator Limpid IT und unseren Teams erforderten“, sagt Knibbe.

#### Effizienz und Rückverfolgbarkeit

„Ein Fehler kann sehr teuer sein und sogar einen Kunden kosten, aber mit Easy WMS konnten wir die Fehler bei der Kommissionierung deutlich reduzieren“, freut sich der Gründer und Geschäftsführer von Gusto. Er weist außerdem darauf hin, dass bei frischen Produkten die Verwechslung von Paletten zu einer gewissen Verschwendung führen kann. Gusto konnte mit diesem Lagerverwaltungssystem die Einarbeitungszeit seiner Mitarbeiter optimieren und führt mit der FEFO-Methode eine genauere Bestandsrotation durch. So konnten Bestandsschwund vermieden und die Lebensmittel besser genutzt werden.

Gusto verwaltet mit Easy WMS die Chargennummern der Produkte, die in das 4.500 m<sup>2</sup>

große Lager ein- und ausgehen und gewinnt einen globalen Überblick über seinen Bestand, der sich aus importierten Lebensmitteln, aber auch aus französischen Artikeln höchster Qualität zusammensetzt. „Mit Mecalux können wir jederzeit feststellen, wie viele Chargen sich an welchem Stellplatz befinden. So können wir genauer vorgehen und haben volles Vertrauen in die Rückverfolgbarkeit“, sagt der Geschäftsführer des Unternehmens.

Gusto-Kunden können ihre Bestellungen jetzt über eine App aufgeben. Nach der Validierung werden die Informationen an Easy WMS gesendet, das mitteilt, ob die Waren für die Kommissionierung bereit sind oder ob noch ein Nachschub erforderlich ist. Vor dem Versand werden die Produkte mit Radiofrequenz-Terminals gescannt, um Mengen, Chargennummern und Verfallsdaten zu überprüfen. Easy WMS gewährleistet nicht nur die Rückverfolgbarkeit von Beständen, die bei drei verschiedenen Temperaturen – Raumtemperatur, Kälte und unter Null – gelagert werden, sondern ermöglicht Gusto auch eine weitere Beschleunigung seiner Prozesse durch Wellenkommissionierung. So können die Mitarbeiter mehrere Aufträge gleichzeitig zusammenstellen und die Anzahl der Kilometer, die sie durch das Lager zurücklegen müssen, reduzieren.

Nachdem Knibbe und der Rest des Gusto-Teams jahrelang die besten italienischen und internationalen Köstlichkeiten in die Küchen der französischen Restaurants geliefert haben, wollen sie auch weiterhin einen qualitativ hochwertigen Service anbieten und gleichzeitig ihr schnelles Wachstum konsolidieren und ihre Verwaltung durch Easy WMS optimieren.



#### Algorithmus für die Registrierung mit variablem Gewicht

Eine weitere Besonderheit, dank derer die Gusto-Benutzer in den Genuss frischer Produkte kommen, ist die von Easy WMS gesteuerte Chargenverwaltung. Das bedeutet, dass zum Beispiel ein Parmaschinken, der zunächst als Einheit im Lager ankam, nach seinem variablen Gewicht erfasst wird, wenn später ein Teil nach Gewicht verkauft wird. Diese umfassende Kontrolle ist dank des Scans des Produkts im Zusammenspiel mit der Mecalux-Software möglich.