

Contrôle numérisé de 2 000 références d'ingrédients frais haut de gamme

Gusto, grossiste alimentaire, gère les commandes d'un millier des meilleurs restaurants français avec Easy WMS de Mecalux.

Pays : **France** | Secteur : **alimentation et boissons**



DÉFIS

- Garantir la **qualité et la traçabilité** des ingrédients tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- **Minimiser le gaspillage** alimentaire et les pertes de stocks.
- Maîtriser la **complexité logistique** liée à la croissance rapide de l'entreprise.

SOLUTION

- **Logiciel de gestion d'entrepôt Easy WMS.**

AVANTAGES

- **Capacité** à préparer des commandes pour n'importe quelle destination d'un jour à l'autre.
- **Traçabilité** totale des denrées alimentaires.
- **Réduction des erreurs** humaines.



Gusto fournit des produits gourmets italiens, français et internationaux à des restaurants partout en France. Son fondateur, Laurent Knibbe, a géré pendant de nombreuses années l'approvisionnement et le service du restaurant parisien Casa Cosa. En 2015, motivé par le désir de faire découvrir les produits les plus exquis à un plus grand nombre, il fonde sa propre entreprise qui, depuis 2019, fait partie du réseau de distributeurs GRAL. Après une croissance rapide saluée par des médias tels que Les Échos ou le Financial Times, et des partenariats avec des marques reconnues comme Aoste, Saint Jean, ou Harry's, Gusto a digitalisé la gestion de sa logistique pour continuer à offrir le meilleur service à ses clients.

» **Année de création : 2015**

» **Effectif : 50 personnes**

» **Clientèle : plus de mille restaurants dans toute la France**

» **Chiffre d'affaires : 30 millions d'euros**

La fraîcheur des ingrédients et leur qualité peuvent faire la différence entre un bon plat et un délice. C'est une conviction que Laurent Knibbe, ancien fondateur et gérant du restaurant parisien Casa Cosa, avait profondément ancrée. C'est ainsi qu'en 2015, il décide de se lancer dans la distribution alimentaire en créant Gusto, une entreprise qui distribue des produits italiens, français et autres internationaux, à un millier de restaurants dans toute la France, depuis Wissous, aux portes de Rungis

au sud de la capitale. L'aventure de Gusto, qui à ses débuts importait uniquement des produits d'épicerie fine italiens tels que le jambon, le parmesan, la burrata ou la mozzarella de bufflonne, a connu une croissance fulgurante. Des dizaines d'employés ont suivi Francesca, la première employée, et Laurent. L'entreprise, qui fait partie du réseau de distributeurs indépendants GRAL, compte aujourd'hui 50 employés et une flotte de 15 véhicules qui gèrent la livraison des commandes 24h/24.

S'adapter à cette évolution rapide tout en maintenant un service de qualité à ses clients a été rendu possible grâce à l'adoption du système de gestion d'entrepôt Easy WMS de Mecalux.

Intégrer de nouveaux collaborateurs

« Nous avons multiplié nos références en très peu de temps et, bien qu'au début, nous connaissions les codes et les emplacements par cœur, intégrer de nouvelles personnes





« Une erreur peut coûter très cher et même nous faire perdre un client, mais avec Easy WMS, nous avons considérablement réduit les erreurs de préparation de commandes. »

Laurent Knibbe
Fondateur et PDG de Gusto

devenait de plus en plus difficile car nous n'avions plus 1 200 références, mais 2 000 », explique Laurent Knibbe, qui estime que son expérience dans la restauration l'aide à mieux répondre aux besoins du client.

En digitalisant son entrepôt avec Easy WMS, Gusto est en mesure de préparer des commandes d'un jour à l'autre pour n'importe quelle destination, se positionnant ainsi comme un distributeur compétitif. Une fois les données de références dispo-

nibles transmises au logiciel, celui-ci génère l'itinéraire optimal et fournit des instructions aux opérateurs. N'importe qui peut préparer des commandes grâce à cette solution numérique. Ainsi, les erreurs ont diminué par rapport à l'époque où l'entreprise s'appuyait uniquement sur l'ERP EBP. Les deux systèmes ont été facilement intégrés grâce à un connecteur d'intégration d'applications. « Le projet d'implémentation du logiciel est fondé sur des flux logistiques et des processus informatiques, et a requis une excellente relation tripartite Mecalux, Limpid IT — l'intégrateur EBP — et nos équipes », affirme Knibbe.

Efficacité et traçabilité

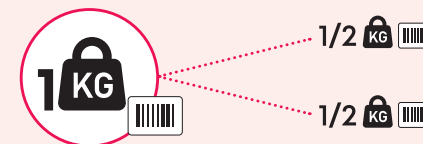
« Une erreur peut coûter très cher et même nous faire perdre un client, mais avec Easy WMS, nous avons considérablement réduit les erreurs de préparation de commandes », se réjouit le fondateur et PDG de Gusto, qui souligne que, lorsqu'il s'agit de produits frais, une confusion de palette peut entraîner du gaspillage. Avec ce logiciel, Gusto a optimisé le temps de formation de ses employés et assure une rotation des stocks plus précise en appliquant la méthode FEFO, ce qui a contri-

bué à éviter les pertes de stock et à optimiser l'utilisation des aliments.

Avec Easy WMS, Gusto suit les numéros de lot des produits entrant et sortant de son entrepôt de 4 500 m², et bénéficie d'une visibilité complète sur son stock, composé de denrées importées mais aussi de produits français de la plus haute qualité. « Mecalux nous permet de savoir en temps réel combien de lots nous avons et leur emplacement. Cela nous rend plus rigoureux et nous donne une confiance totale dans la traçabilité », souligne le dirigeant de Gusto.

Désormais, les clients de Gusto ont la possibilité de passer commande via une application. Une fois validées, les informations sont transmises à Easy WMS, qui confirme alors la disponibilité des marchandises pour la préparation de la commande ou s'il est nécessaire de procéder à un réapprovisionnement. Avant l'expédition, des produits sont scannés à l'aide de terminaux radiofréquence afin de vérifier les quantités, les numéros de lots et les dates de péremption. En plus de garantir la traçabilité des denrées, stockées à trois températures différentes : ambiante, réfrigérées ou congelées, Easy WMS permet à Gusto d'accélérer encore davantage ses processus grâce au picking par vagues. De cette manière, les opérateurs peuvent préparer plusieurs commandes simultanément et réduire les distances parcourues dans l'entrepôt.

Après des années à approvisionner les cuisines des restaurants français en produits italiens et d'ailleurs, l'objectif de Laurent Knibbe et de toute l'équipe Gusto est de continuer à offrir un service d'excellente qualité tout en consolidant sa croissance rapide et en optimisant sa gestion à l'aide d'Easy WMS.



Algorithme de gestion du poids variable

Une autre particularité du logiciel Easy WMS qui permet aux utilisateurs de Gusto de bénéficier de produits frais est la gestion des lots. Par exemple, un jambon de Parme, initialement réceptionné comme une unité, peut être ensuite divisé, pesé et vendu au poids. Ce contrôle exhaustif est possible grâce au scan du produit de manière synchronisée avec le logiciel de Mecalux.

Easy WMS a permis à Gusto une montée en compétence plus rapide de ses employés et une durée de formation plus courte