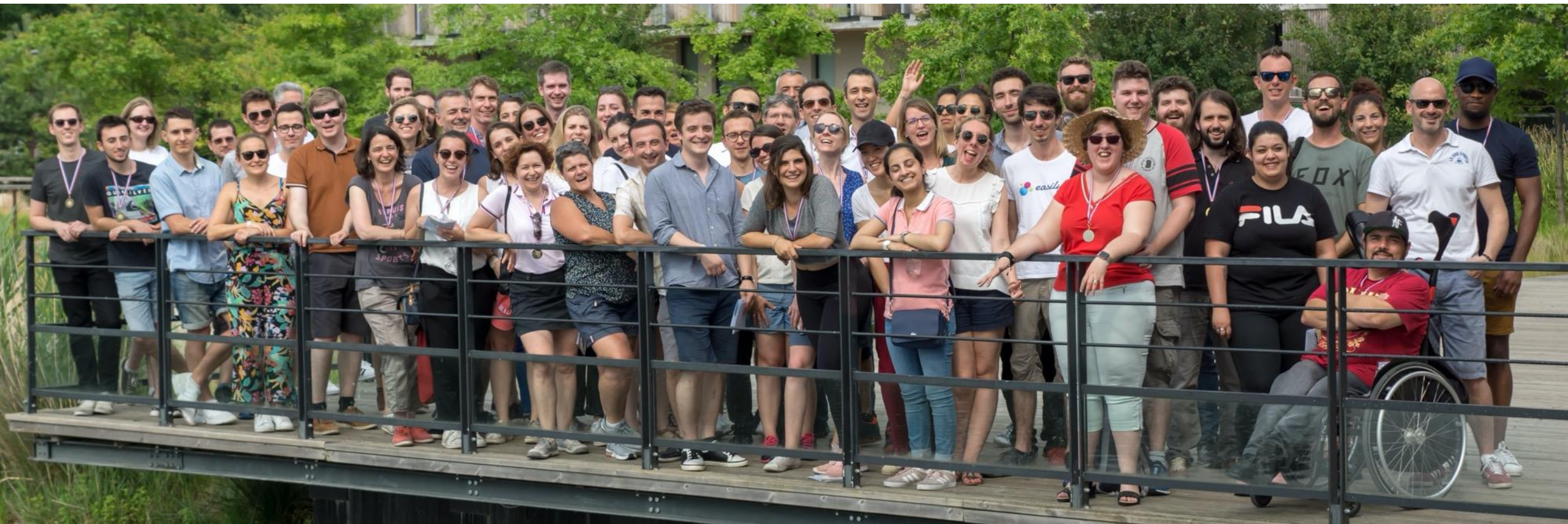




L'INGRÉDIENT DE VOTRE PERFORMANCE



QUI SOMMES-NOUS ?

EASILYS

LA SOLUTION MÉTIER DEDÉE
À LA PERFORMANCE DE PLUSIEURS
ÉTABLISSEMENTS EN RESTAURATION



200 clients



4500 établissements utilisateurs



500m€ d'achats annuels via **Easilyls**



95 collaborateurs dont 40% R&D



CA **+150%** 2019

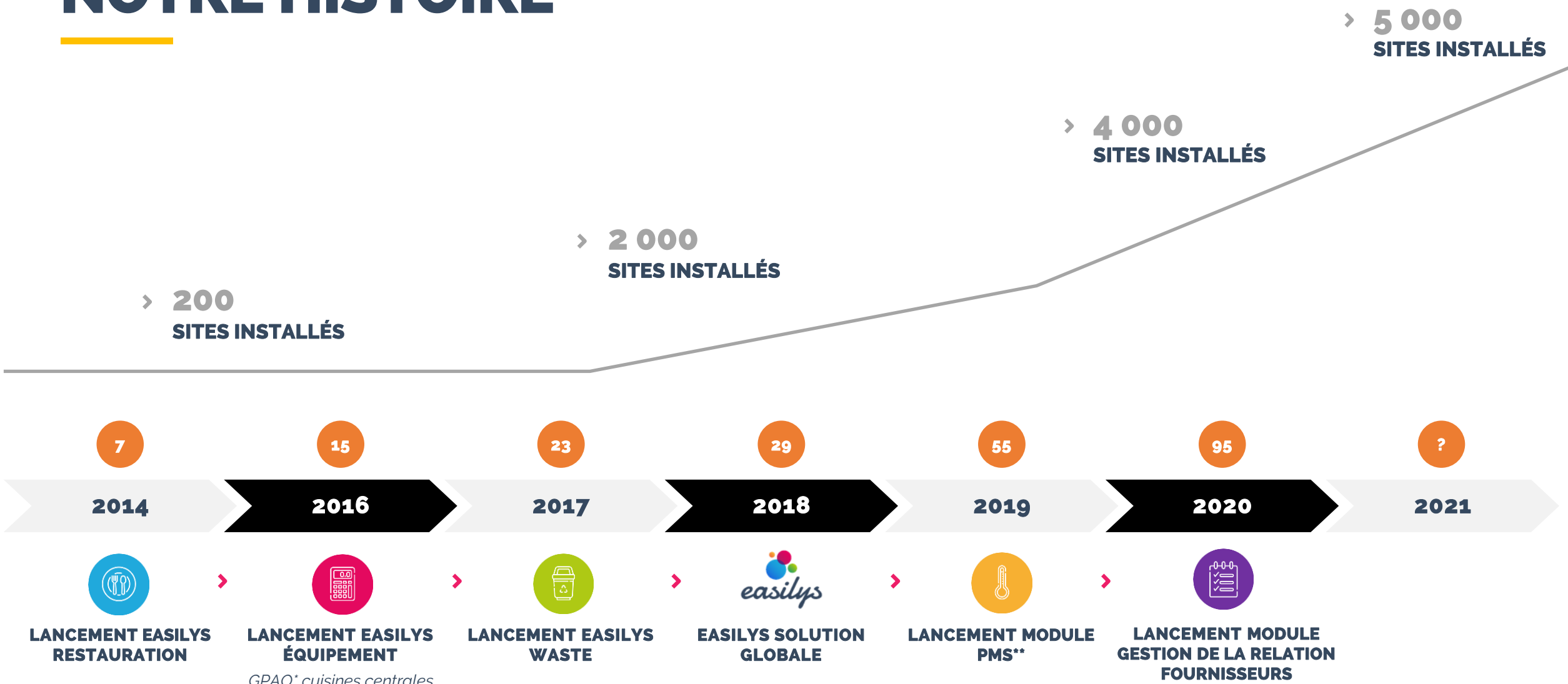


Budget innovation **25%**



Satisfaction client **98%**

NOTRE HISTOIRE



● Effectifs
*Gestion de la Production Assistée par Ordinateur
**Plan de maîtrise sanitaire



3 FRÈRES VENDÉENS



Emmanuel

28 ans d'expérience en IT

- DSI Adjoint CMA CGM
- DSI Compass Group France
- Responsable Dev Editeur de caisse



Olivier

24 ans d'expérience en SSII

- Expert Microsoft
- Expérience vente de projets IT
- Mise en œuvre infrastructure IT

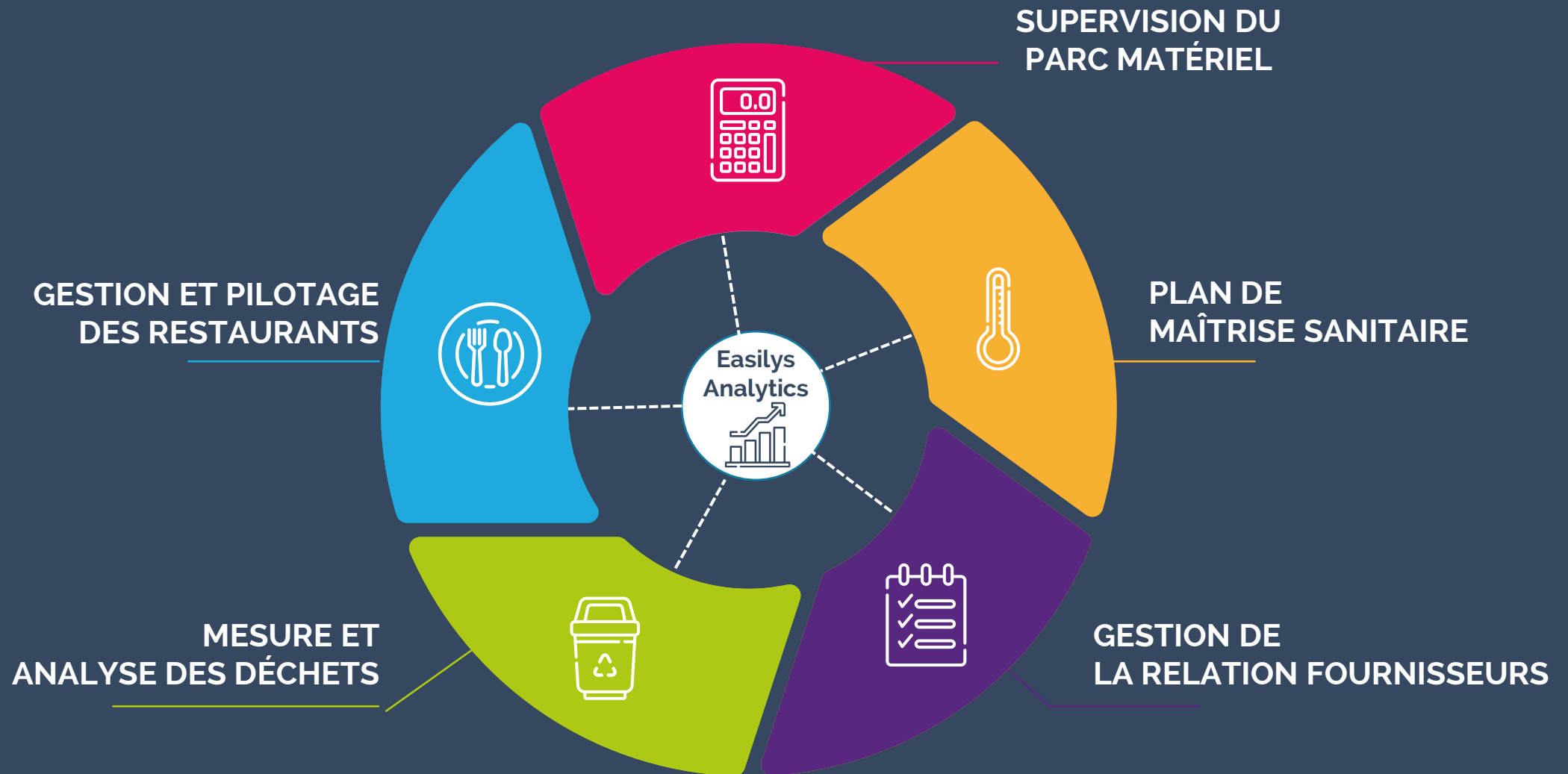


David

Expert multi compétences

- Chercheur à l'INIIA sur les cubes en immersion 3D
- Expert robotique (double vice champion de France coupe robotique des écoles d'ingénieurs)
- Expert sur les technologies du web

5 MODULES





TOUTES LES FONCTIONS BACK OFFICE DIGITALISÉES POUR UNE PARFAITE MAÎTRISE DE VOTRE RESTAURATION



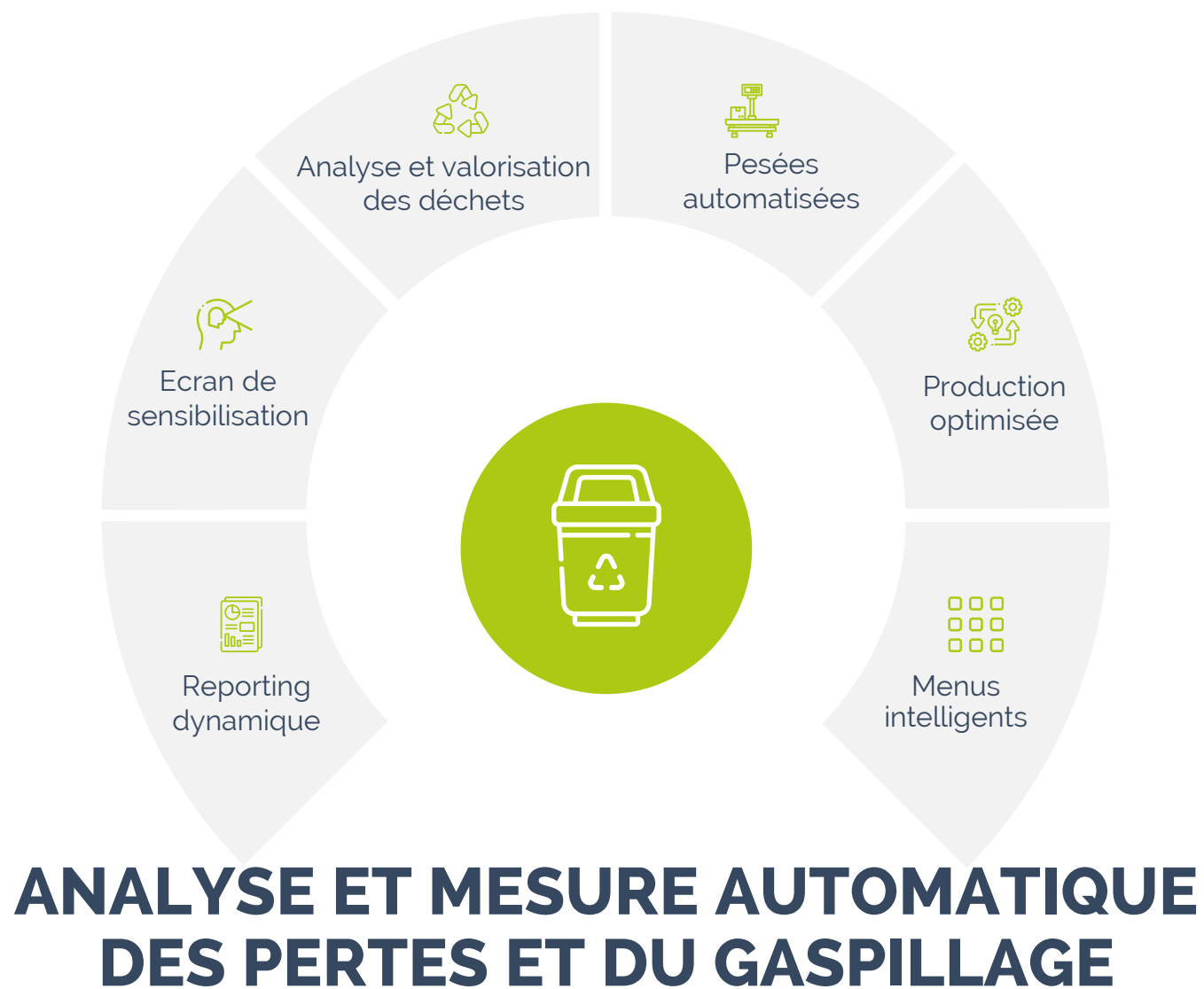
LES BESOINS

- Piloter tous ses sites depuis 1 seule application
- Gérer les commandes, stocks et inventaires
- Maîtriser les coûts de revient/marges
- Respecter la réglementation



LES BÉNÉFICES

- Jusqu'à 10% de gains sur les achats
- 3x ROI grâce à l'automatisation des avoirs
- Maîtrise des coûts de revient
- Gain de 1h/jour sur vos tâches quotidiennes
- Réduction des stocks
- Conformité INCO (allergènes), EGALIM



LA TECHNOLOGIE DES OBJETS CONNECTÉS AU SERVICE DES RESTAURATEURS RESPONSABLES ET ÉCONOMES



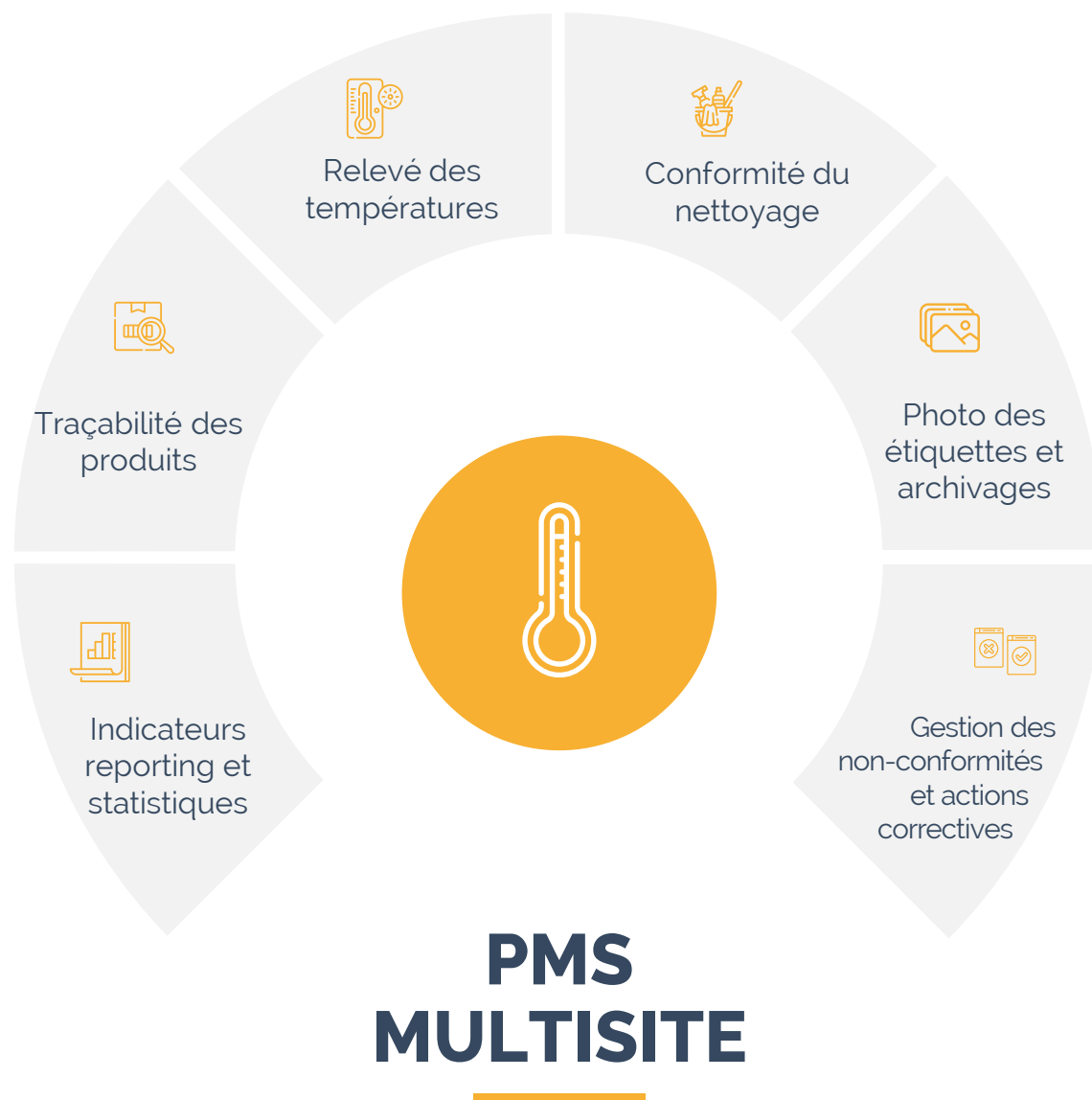
LES BESOINS

- Réduire les déchets alimentaires
- S'inscrire dans une démarche écoresponsable
- Ne plus jeter de l'argent à la poubelle
- Produire au plus juste



LES BÉNÉFICES

- Automatisation complète de la mesure des pertes
- Réduction de 50% des pertes alimentaires
- Réduction jusqu'à 16% du coût alimentaire par repas
- Fiabilité des données grâce à la pesée continue
- Moins de pertes → moins de coûts de traitement du déchet
- Sensibilisation des consommateurs



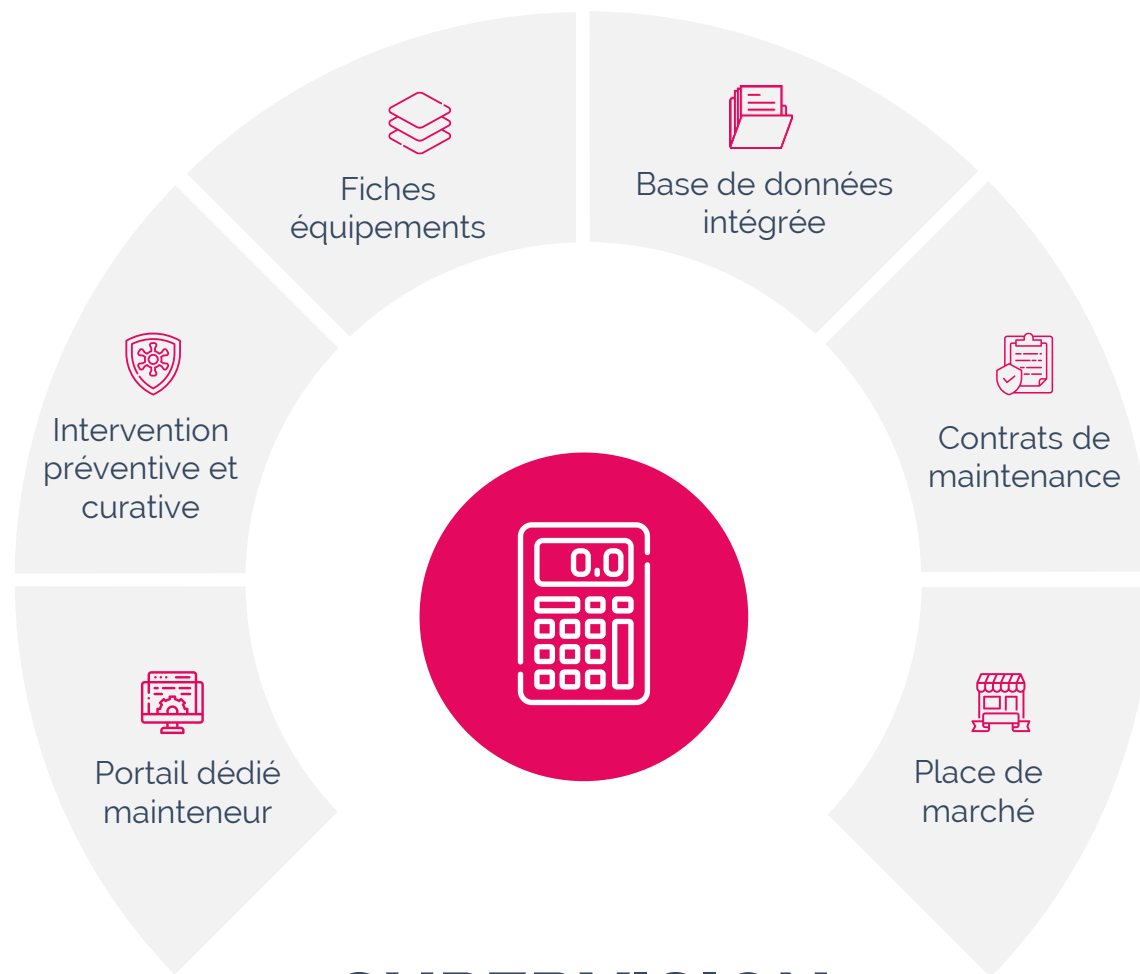
LA SOLUTION QUI SIMPLIFIE L'HACCP & LE PMS DÉDIÉ AU MULTISITE

LES BESOINS

- Respecter la réglementation
- Simplifier les contrôles
- Supprimer le papier
- Personnaliser

LES BÉNÉFICES

- Gain de temps et de productivité
- Sérénité car toute la donnée est sécurisée et stockée
- Meilleur suivi des actions liées au PMS sur tous les sites



SUPERVISION DE PARC MATÉRIEL

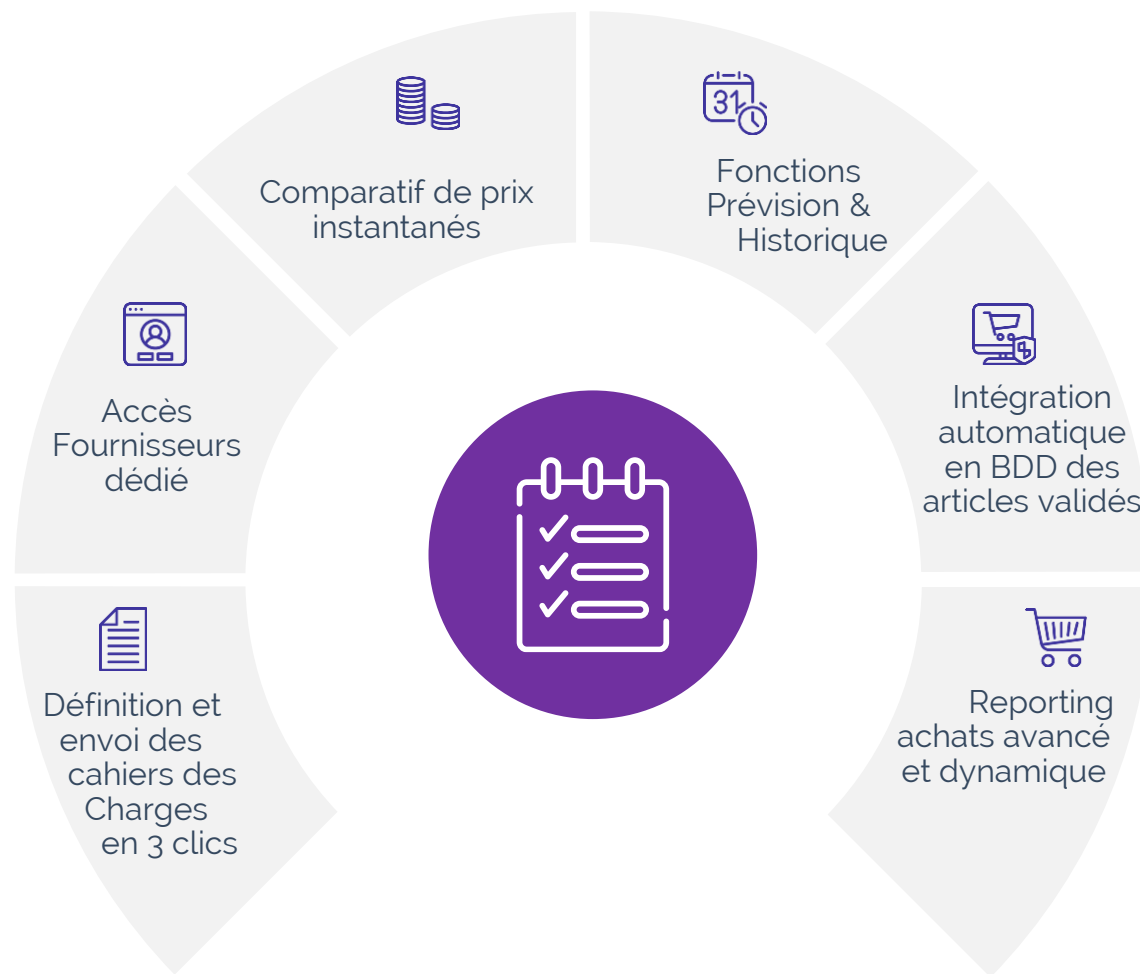
TOUT VOTRE PARC MATÉRIEL SOUS CONTRÔLE

LES BESOINS

- Connaître le parc matériel
- Anticiper les investissements
- Faire les bons choix entre achat et réparation
- Maîtriser les coûts de maintenance

LES BÉNÉFICES

- Baisse du coût de la maintenance de 40%
- Accès instantané à l'état de votre parc
- Economies sur les achats de matériels
- Contrôle permanent des contrats de maintenance
- Suppression des inventaires annuels



GESTION DE LA RELATION FOURNISSEURS

LE MAILLON ESSENTIEL DU PROCESSUS D'ACHAT



LES BESOINS

- Négocier plus efficacement
- Analyser et partager les données achats
- Disposer de tableaux de bords pertinents et complets
- Disposer d'une source de données unique
- Réduire le cycle de consultation des fournisseurs

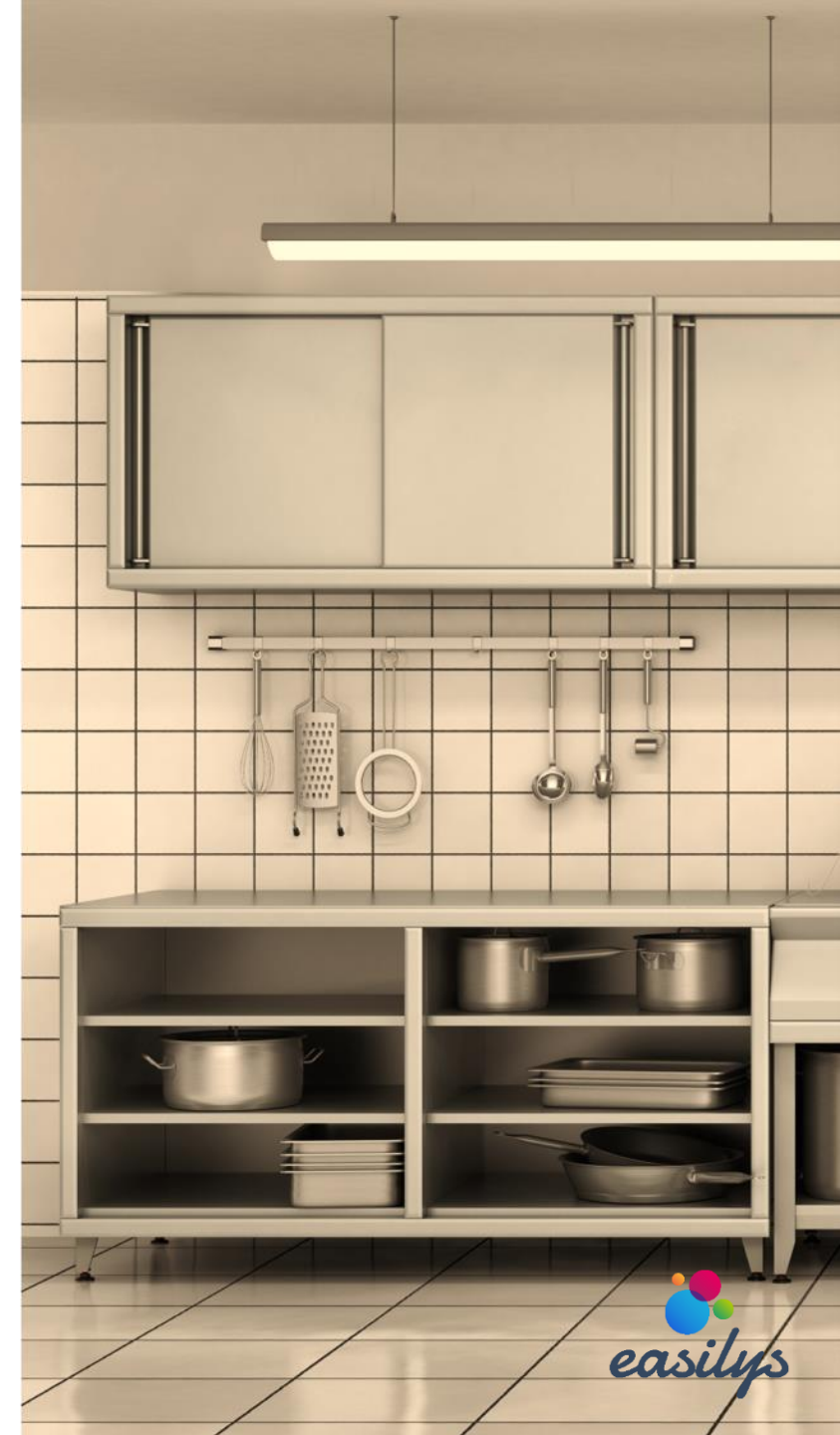


LES BÉNÉFICES

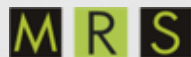
- Acheter mieux
- Optimiser et standardiser le processus achat
- Disposer d'une information complète et fiable
- Automatiser l'alimentation et l'actualisation des données

10 RAISONS DE CHOISIR EASILYS

1. Une réponse innovante, experte, efficace et maîtrisée à tous vos enjeux
2. Une solution **métier** pour optimiser la marge
3. Une expérience avec **plus de 200 clients et 5 000 utilisateurs** qui nous font confiance (1001 Repas, MRS, Convivio, cuisines centrales de Sodexo, Terres de Cuisine...)
4. Un accompagnement **personnalisé** par nos **experts métier**
5. Un éditeur **de logiciel français indépendant**, dédié à la restauration depuis plus de 10 ans et pérenne
6. Un seul outil simple et une prise en main rapide pour **massifier les achats, personnaliser les menus, produire le juste nécessaire et répondre au cadre légal (Egalim, INCO)**
7. Un suivi en temps réel n'importe où de tous vos sites pour **maîtriser vos budgets (stocks, achats), piloter et consolider les données d'exploitation**
8. Un partenaire engagé capable de faire évoluer la solution pour répondre au mieux aux attentes dans des délais courts
9. Des outils complémentaires pour **maîtriser la traçabilité et l'hygiène, négocier facilement avec les fournisseurs, optimiser les frais de maintenance d'équipements et réduire le gaspillage alimentaire**
10. Un investissement de **plus de 25% dans la R&D** pour vous assurer une solution évolutive et toujours innovante



ILS NOUS FONT CONFIANCE



ILS NOUS FONT CONFIANCE

“

FRICHTI

Easilys est très **complet et facile d'utilisation**. Le pilotage nous permet de pouvoir suivre nos **achats et stock**. Son utilisation permet d'apporter de la **rigueur** au sein de l'entreprise mais reste **flexible** pour être **adapté à la réalité** du quotidien d'une cuisine. Le service client est notamment très réactif et agréable, ce qui permet une **utilisation facile et efficace**.



Les magasiniers ont été **opérationnels en un mois**. Ils passent leur **commandes** depuis les menus, font les **réceptions**, les sorties de **stocks** et les **inventaires**. La **prise en main** d'Easily's est **très rapide**.



Easilys nous a permis de réduire le nombre de fiches recettes de **20 000 à 4000**, dans 700 restaurants.



La solution internet est **très simple** pour gérer les **mercuriales, commandes et réception**.

”



www.easily.com
