

20% de ahorro en gas para la preparación de alimentos y comidas

CLIENTE: REAL FOOD
 SECTOR: Servicios de Alimentación
 EQUIPO DE EXPENSE REDUCTION ANALYSTS: Fernando Macedo, Eduardo Barbi

RESULTADOS

Suministros (Gas)

20%

SOBRE EL PROYECTO

REAL FOOD es una empresa de cocinas industriales, cuyo consumo de gas (GLP) es de alrededor de 63 toneladas al mes, distribuidas en varios contratos con diferentes proveedores regionales para 6 sucursales y casi 30 puntos de operación en Brasil.

La empresa fue abriendo sucursales y siempre cotizó a los proveedores locales que tenían el mejor precio. Por diversas razones, no habían pensado en una negociación con un solo proveedor nacional, ya que entendían que tenían el mejor costo/beneficio con los mejores precios de los proveedores de cada ciudad.

La unificación de varios contratos en un solo proveedor generó importantes economías de escala.

VALOR AÑADIDO

Valor añadido basado en las economías de escala.



El estudio en profundidad realizado por ERA demostró el potencial real de los proveedores que podían dar servicio a todas las sucursales de nuestra empresa y consiguió una reducción del 20% del importe que pagábamos antes. Nos sorprendió y nos alegró el ahorro y aprendimos a dar una nueva mirada a las negociaciones con los proveedores.

WELLINGTON PEDERSOLLI, GERENTE ADMINISTRATIVO EN REAL FOOD.

