



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Mapal presenta en HIP 2022 sus soluciones Easily F&B, para la restauración colectiva

Mapal presenta en HIP 2022 sus soluciones Easily F&B, para la restauración colectiva

Martes, 15 de marzo 2022

A través de Easily F&B, una herramienta diseñada especialmente para gestionar inventarios, compras, menús y optimizar el desperdicio alimentario, Mapal pisa el acelerador en el mercado nacional para ser parte del cambio y la transformación digital de las empresas de colectividades en nuestro país.

La sostenibilidad, la subida de precios de las materias primas o la digitalización de los negocios de hostelería, han sido algunos de los temas más recurrentes durante esta edición de [HIP - Horeca Professional Expo 2022](#).

Tal y como los asistentes han podido constatar, gracias a la tecnología y a la implementación de la misma en las empresas del sector, tareas como la planificación de compras, el control de costes o la reducción del desperdicio alimentario, pueden llevarse a cabo de forma fácil y rápida, haciendo posible así que los negocios sean más rentables, sostenibles y productivos.

En esta nueva edición de HIP, Mapal ha presentado sus últimas novedades y soluciones de gestión para la hostelería. Miles de asistentes se han acercado al *stand* para descubrir cómo la digitalización puede ayudar a mejorar la operativa y la eficiencia de sus negocios, entre ellos, también las empresas de restauración colectiva.

Comprar mejor, desperdiciar menos y controlar los costes

Utilizar la tecnología para saber con total exactitud qué hay que comprar es fundamental no solo para ser más sostenibles, también para ahorrar tiempo y controlar y reducir los costes en las compras de materias primas, algo primordial teniendo en cuenta el contexto actual y la subida de precios de los alimentos. Para ello, Mapal cuenta con Easily F&B, una herramienta diseñada especialmente para gestionar inventarios, compras, menús y optimizar el desperdicio alimentario en los negocios de restauración.

Por otra parte, Mapal ha mostrado también su solución de control de procesos 'Compliance', con la que, mediante listas de control digitalizadas, las empresas de restauración colectiva pueden asegurarse de que en todo momento y en todos los centros se cumple con la normativa de seguridad alimentaria, y paralelamente garantizar que se mantienen los estándares de la marca.

Mapal, que ya cuenta con grandes clientes de restauración colectiva a nivel internacional, como Sodexo o Compass Group, pisa el acelerador en el mercado nacional para ser parte del cambio y la transformación digital de las empresas de colectividades en nuestro país.

Contacta con [Mapal](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Easily se convierte Easily F&B tras su entrada en el Grupo Mapal, de gestión para hostelería](#)
- [¿Cómo ahorrar dinero en la compra de equipos gracias a la tecnología digital de Easily?](#)
- [Mapal compra Easily para crear un software de gestión integrado para hostelería y restauración](#)
- [¿Cómo puede ayudar el software de Easily en el día a día de una cocina central?](#)