



adding value to retail._



Quiénes somos.

Grupo de profesionales con una media de + 25 años de experiencia en retail y tecnología.

Una Boutique Start up Hub de Tecnología de fundada en 2017.

Desde 2019 participada por Family Office ex propietario y ex presidente de Campofrio Food Group (ahora Sigma Foods Company, un grupo mexicano).

Operaciones activas +20 países, UE y Latam.

El 90% de la cartera de clientes son marcas minoristas y multinacionales.

Sede en Madrid.

+ 40% de crecimiento.

Qué hacemos.

Integramos, implementamos y mantenemos soluciones tecnológicas *end-to-end*.

Soluciones basadas en 4 principios:

- ROI menos 1 año.
- Escalable y operativamente amigable.
- Rentable financieramente.
- Técnicamente accesible.

Business Lines.

Analitics.

Operaciones & UX.

Integrity. Safety, Security, Loss Prevention & Compliance.

Post Covid.

ECommerce.

Strategic Consulting *on demand*.



Business Line

OPERACIONES



El Problema.

Cada año se desperdician cerca de 1555 millones de toneladas de alimentos a nivel global (BCG, 2018).

- Frutas y hortalizas: 644 millones de toneladas (42%)
- Productos de pan y cereales: 347 millones de toneladas (22%)
- Cultivos de raíces y tubérculos: 275 millones de toneladas (18%)
- Productos lácteos: 143 millones de toneladas (9%)
- Productos cárnicos: 74 millones de toneladas (5%)
- Semillas oleaginosas y legumbres: 50 millones de toneladas (3%)
- Pescados y mariscos: 22 millones de toneladas (1%)

Además, cuando se trata de alimentos frescos en una tienda, las frutas, verduras, raíces, tubérculos, semillas oleaginosas y legumbres generalmente se colocan juntas en la sección de frutas y verduras.

En esta situación, juntos como “una categoría”, esto representa más del 60 % de todo el desperdicio de alimentos en toneladas!



La Solución.

Smart

Waste

Management

powered by

link
RETAIL



Smart Bake & Waste Management

Plataforma que **optimiza de forma automatizada** la programación de producción de cada una de las referencias de producto en cada hora del día.

Problemas habituales:

- Producto no disponible
- El producto no es fresco
- Gran desperdicio de producto

Consecuencias habituales:

- Mala experiencia de compra.
- Cliente insatisfecho.
- Pérdidas de ventas cruzadas.
- Mermas económicas.
- Generación inútil de CO2 al Medio Ambiente.



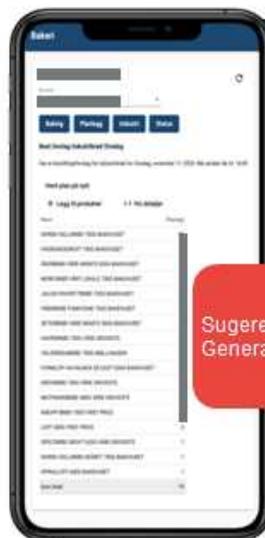
COMO FUNCIONA



- 1** Recopilación de los datos de venta del establecimiento del último año. Se consideran otros aspectos operacionales.
- 2** Se integran a tiempo real datos clave como la venta por cada referencia o el stock disponible de cada uno de los artículos.
- 3** Con los datos históricos recopilados y analizados se establecen nuevos procedimientos para poder cumplir los objetivos.
- 4** Se establecen, para cada una de las tiendas, recomendaciones individualizadas de horneado cada hora y para cada una de las referencias.
- 5** El Sistema basado en machine learning va aprendiendo con el paso del tiempo haciendo recomendaciones cada vez más precisas.

ORDERING, PRODUCTION & PLANNING

Sugerencia automática y en tiempo real.
 Seguridad en el pronóstico.
 Descripciones sencillas.
 Intuitivo y fácil de usar.



Sugerencias de Generación de Órdenes



En Producción

Visualización en smartphone o monitor externo en zona horneado



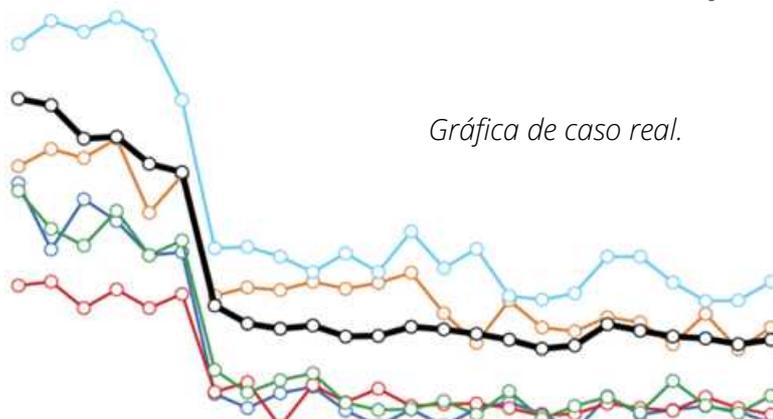
Beneficios

- Conseguimos que la tienda incremente las ventas de cada una de las referencias generando además cross selling y un mejor engagement del cliente con la marca.



Gráfica de caso real.

- Reducimos drásticamente el consumo energético, desperdicio de pan, de CO2 y de pérdidas económicas ahorrando cientos de miles de euros.



Gráfica de caso real.

En breve, también disponible para Frutas y Verduras.



Caso de Uso Real.

Reducción del Desperdicio Pan.

36%
Reducción
acumulada del
Desperdicio*.

*Resultados después de 10 meses



Reduced bread wastage with 40%

BREAD WASTAGE: The responsible for Bakery Kathrine Berentsen and the rest of the team in Meny Åsane in Norway has reduced bread wastage with more than 40%.

Every year, an enormous amount of food is thrown away, and according to Norgesgruppen, food waste is at least 417,000 tonnes. This corresponds to 78 kilos of food per inhabitant in Norway.

This means a lot of lost sales for the grocery stores around the country. Therefore, food chains are interested in methods that reduce food waste. At Meny Åsane, new technology has led to them cutting bread loss by 40 percent.

Con nuestras soluciones digitales en tiempo real, básicamente mantendrá o aumentará las ventas y reducirá el desperdicio.

SIEMPRE UNA GAMA DE PRODUCTOS SUFICIENTE EN ESTANTERÍAS

Bestsellers en estantería hasta la hora de cierre.
Disponibilidad segura en el estante durante todo el día.

PAN SIEMPRE FRESCO EN ESTANTERÍAS

Planes de horneado asegurando que la tienda está horneando con una alta frecuencia.
Siempre pan fresco de los bestsellers.

NUNCA SE AGOTARON LOS BESTSELLERS

Hacemos planes de horneado asegurando que las tiendas nunca estén fuera de los SKU clave.

BAJO DESPERDICIO DE PAN Y PRODUCTOS DE PASTERERÍA

Decida el nivel de desperdicio usted mismo. Buscamos el "desperdicio perfecto"
Obtenga el desperdicio de "productos de la industria" a cero. Compre menos: vacíe antes.
Reduzca el desperdicio de pan horneado en la tienda al mínimo, y venda "el resto" a la mañana siguiente

AHORRE DINERO, TIEMPO, DESPERDICIO Y CO2

Reducción del 30% en el desperdicio y resultados inmediatos – 15% después de 2 semanas. 30% después de 10 semanas.
Bueno para el resultado final y bueno para el medio ambiente

EMPLEADOS INVOLUCRADOS

Es mucho más motivador ir a trabajar, y hacer un buen trabajo cuando sabes qué hacer y POR QUÉ lo haces.



DEL LÁPIZ Y EL PAPEL A SOLUCIONES DIGITALES



Pedidos automáticos.
Seguridad de Forecast.
Fácil de entender. Fácil de usar.



adding value to retail._

www.sb-tec.com