

HISTORIA DE ÉXITO DE CLIENTE

Grupo Toks mantiene sus cocinas funcionando en todo México con Andina Foods

CLIENTE Grupo Toks	INDUSTRIA Grupo restauranero con múltiples sucursales
REGIÓN Nacional, México	RELACIÓN CON ANDINA Socio de suministro — abarrotes, bebidas, ingredientes empacados

El reto

Una cadena de restaurantes funciona gracias a sus cocinas, y una cocina funciona con lo que llegó esa mañana. A lo largo de decenas de sucursales, cada una pidiendo en su propio horario, Grupo Toks necesitaba que cada sitio recibiera los productos correctos en el momento correcto — sin que el equipo central se ahogara en coordinación.

El flujo de pedidos era desigual. Algunas sucursales pedían de forma ordenada; otras enviaban cambios de último minuto, sustituciones y solicitudes especiales. Esos caían en bandejas de entrada y se atendían a mano. Cuando un pedido se omitía o se capturaba mal, una cocina abría incompleta — y en el servicio de alimentos, no puedes “des-agotar” un ingrediente en plena hora pico.

El pedido multisucursal también dificultaba ver el panorama completo: qué pidió cada sucursal, qué se confirmó y dónde estaban los huecos.

Lo que necesitaban

- Entrega confiable a cada sucursal, en el horario de cada sitio
- Manejo limpio de cambios y solicitudes especiales
- Una forma de evitar que el pedido multisucursal se volviera un caos
- Confianza de que lo que pidió la cocina es lo que recibe la cocina

Trabajar con Andina

Andina construyó la captura de pedidos en torno a cómo opera Toks en la realidad — muchas sucursales, muchos formatos, muchas piezas en movimiento. Los pedidos de cada sitio se capturan y confirman rápidamente, y los cambios se manejan de forma limpia en lugar de escaparse.

Cuando una sucursal envía una revisión o una sustitución, se detecta y se refleja en lugar de causar una sorpresa en la entrega. El equipo central obtuvo la visibilidad que le faltaba: una vista clara de lo pedido y confirmado en toda la red.

El resultado son cocinas que abren con lo que necesitan.

Los resultados

- **Entrega consistente y a tiempo**
En todas las sucursales
- **Manejo más limpio de cambios**
Y solicitudes especiales
- **Menos faltantes en cocina**
Durante el servicio
- **Visibilidad en toda la red**
Del pedido multisucursal

Tenemos muchas cocinas que dependen de que el producto llegue correcto y a tiempo. Andina maneja la complejidad del pedido multisucursal para que nuestros equipos se concentren en operar sus restaurantes, no en perseguir entregas. Cuando nuestras sucursales piden, reciben lo que necesitan.

Director de Cadena de Suministro
Grupo Toks