

Mobility Plaza®

RaceTrac automatiza el control de temperatura

El nuevo sistema permite al minorista detectar cualquier problema con la temperatura y actuar antes de que cualquier comida se vea afectada.



RaceTrac se ha centrado en mejorar sus operaciones de restauración mediante la implantación de un nuevo sistema de control de la temperatura en 580 establecimientos.

El minorista se asoció con Disruptive Technologies para implantar su solución de control automatizado a través de su red. Este proyecto subraya el compromiso continuo de la cadena de proporcionar a sus clientes alimentos seguros y frescos, al tiempo que aumenta la eficiencia operativa.

Con el control automático de la temperatura, RaceTrac puede identificar un problema antes de que la comida se vea comprometida y tomar medidas antes de tener que tirar nada.

"Antes, cuando controlábamos las cosas manualmente, podíamos darnos cuenta de que la

temperatura de un producto era demasiado alta a la una de la tarde. Pero podría haber estado demasiado alta desde las 11.30 de la mañana, con lo cual seguiría siendo seguro venderlo. Sin embargo, si se hubiera estropeado a las 8 de la mañana, tendríamos que tirarlo porque estaba fuera del margen de seguridad de cuatro horas. Con el sistema de Disruptive Technologies, sabemos exactamente cuándo se ha producido un problema y podemos solucionarlo antes de desperdiciar nada", explica Josh Tate, Director de Operaciones de Tienda de RaceTrac.

Tras una fase piloto inicial, la empresa equipó las 470 tiendas finales con sensores de temperatura en menos de 7 semanas.