



Roy: Connoisseur Meats

Comprometidos con la Excelencia Logística en la Distribución de Productos Cárnicos Frescos y Congelados en Canadá



Roy: Connoisseur Meats es una empresa familiar con más de 45 años de experiencia en la distribución de productos cárnicos desde 1979, situada en Saint-Anselme, en la costa sur de Quebec, nacida de la fusión de tres redes de distribución y que poco a poco ha ido enriqueciendo su gama de productos, consolidando su posición como una referencia en la industria.

La empresa distribuye productos de carne vacuna, de cerdo, ternera y de aves de la mejor calidad, en estado fresco y congelado, en porciones o enteros, además de productos embutidos y especiales. Además, ofrece asesoría para el sector minorista más exigente: carnicerías, supermercados, hostelería, restaurantes, entre otras instituciones en la región de Quebec, renovando de manera constante su compromiso con la excelencia.

El Reto

Desafíos operativos y necesidades estratégicas

Roy: Connoisseur Meats asume su compromiso con la excelencia de sus productos cárnicos en la distribución logística de grado alimenticio, ante la falta de visibilidad en tiempo real de la temperatura de la carga refrigerada que representaba un riesgo para la calidad y la confianza del cliente, expresando su interés en una solución de monitoreo de temperatura que pudiera medir de forma precisa la temperatura ambiente de la carga refrigerada para garantizar el cumplimiento y trazabilidad de sus estándares de calidad.

Las acciones clave en este desafío:

- 1. Monitoreo de la Cadena de Frío:**
Garantizar la integridad de la carga refrigerada, a través del monitoreo y control de la temperatura ambiente de grado alimenticio.
- 2. Gestión Avanzada de la Flota:**
A través de tecnología de monitoreo, se busca expandir la visibilidad y la gestión de flota, reforzando la eficiencia y seguridad operativa.
- 3. Análisis de Eventos e Incidentes:**
Mecanismos para recopilar evidencia que respalden y refuercen la prevención de riesgos y promuevan la adopción de buenas prácticas operativas.
- 4. Valor de la Cadena de Suministro:**
Sumar valor a través de la digitalización de procesos operativos que brinden certeza y confianza para la toma de decisiones proactivas.



La Solución

Desarrollo, integración e implementación de tecnología

En apoyo al desafío de nuestro cliente, Didcom integró una solución de monitoreo de temperatura inalámbrica, incorporando sensores de temperatura de sonda, adaptadas al cumplimiento de los requerimientos de grado alimenticio que su operación de negocio demanda. La integración especializada ha permitido a Roy: Connoisseur Meats ampliar la visibilidad y control de su cadena de frío, brindando registro continuo de temperatura, alertas en tiempo real y acceso remoto a la información, empoderando a los vehículos con tecnologías para garantizar los estándares de calidad en cada entrega.

+ Monitoreo de temperatura:

Implementación efectiva de sensores de temperatura de grado alimenticio para proteger la integridad de la carga refrigerada y garantizar su calidad.

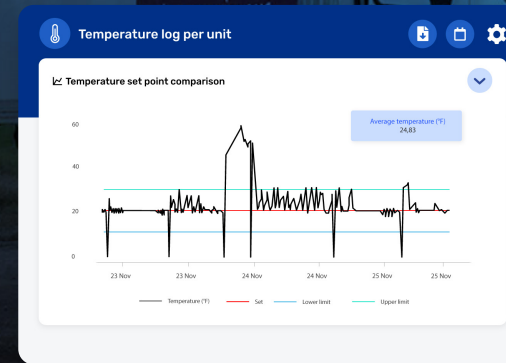
+ Control operativo y proactivo:

Configuración de reglas y alertas para monitorear la operación de manera proactiva bajo los estándares operativos requeridos.

+ Visibilidad operativa:

Empoderamiento de la gestión de flotas a través de brindar visibilidad del desempeño de los vehículos y el estado de la carga refrigerada durante todo el viaje

Estas medidas reflejan el compromiso de Didcom con la innovación y la mejora continua, estableciendo nuevos estándares en la gestión de flotas y la distribución logística.



Soluciones tecnológicas innovadoras de Didcom

La implementación efectiva de soluciones tecnológicas avanzadas de Didcom en los vehículos de Roy: Connoisseur Meats, permitió impulsar la eficiencia operativa en su gestión de flota, empoderando a nuestro cliente con herramientas tecnológicas e informativas para garantizar la excelencia logística y cumplir con los estándares de calidad que demanda su operación de negocio.

El beneficio fundamental de la implementación tecnológica de nuestras soluciones es el máximo aprovechamiento de la información operativa, brindando a nuestro cliente un empoderamiento de la cadena de suministro para ayudarle a cumplir su compromiso con la excelencia.





Los Beneficios

Resultados que trascienden

La colaboración entre Didcom y Roy: Connoisseur Meats ha dado como resultado una serie de beneficios para su distribución y logística que no sólo destacan el éxito de nuestra implementación tecnológica, sino que también reflejan el valor agregado que Didcom aporta a cada proyecto, empoderando con la capacidad de supervisar la temperatura en tiempo real para garantizar la frescura y calidad de los productos cárnicos, reforzando la confianza del consumidor en la marca del cliente.

A continuación, se destacan las áreas clave en las que hemos aportado valor:

- + **Garantía de la calidad y frescura de los productos cárnicos, cumpliendo con los más altos estándares**
- + **Fortalecimiento de la confianza del cliente gracias a la transparencia en el manejo de la cadena de frío**
- + **Optimización de la logística y reducción de costos operativos mediante un mayor control y toma de decisiones proactivas**
- + **Mejora de la reputación de la empresa y ventaja competitiva en el mercado**



¡Permítenos crear con tu proyecto un caso de éxito!

Didcom puede apoyarte a impulsar la excelencia en la distribución y logística en la gestión de flotas, a través de la integración de soluciones tecnológicas que brinden herramientas para empoderar la operación y tomar decisiones proactivas, brindando un panorama preciso de la operación, convirtiendo los datos en una ventaja competitiva para sumar valor a tu propuesta comercial.

didcom
Connecting Innovations

Roy
Viandes
de Connoisseur