

จับตามอง“รักชัย ห้องเย็น” เน้นใช้เทคโนโลยีล้ำ

ช่วยงานบริหารจัดการ



ถ้าให้ลองนึกภาพธุรกิจห้องเย็นหลาย ๆ ท่านคงอาจได้เคยเห็น หรืออาจเคยได้ใช้บริการมาบ้าง ทั้งห้องเย็นที่อยู่ใกล้ท่าเรือ หรือแม้แต่ห้องเย็นในจังหวัดสมุทรสาครที่เป็นแหล่งรวมห้องเย็นที่เยอะที่สุดในประเทศไทยก็ว่าได้ โดยทุก ๆ ห้องเย็นจะมีประสิทธิภาพ ความชำนาญ บริการ รวมไปถึงโครงสร้างและระบบการจัดเก็บสินค้า ที่ไม่ค่อยแตกต่างกันมากนักแต่ถ้าว่าด้วยเรื่องการใช้เทคโนโลยีเข้ามาใช้ในธุรกิจห้องเย็นนั้นเรียกว่าน่าสนใจไม่น้อยเลยทีเดียว ยิ่งถ้านำมาช่วยทำให้งานบริการที่ช่วยให้ลูกค้าได้รับความสะดวก รวดเร็ว มีความแม่นยำทุกรายละเอียด และสินค้าอยู่ในสภาพดีตลอดอายุฝากสินค้า เรียกว่าสามารถตอบโจทย์ลูกค้าที่มาใช้บริการห้องเย็นได้อย่างตรงใจ ที่นอกจากจะมีบริการที่ดีแล้วต้อง “เย็น เร็ว ชัวร์”

ซึ่งเป็นการผสมผสานกันระหว่างเทคโนโลยีและประสิทธิภาพด้านบริการงานห้องเย็นมากกว่า 40 ปี ของ บริษัทรักชัยห้องเย็น โดยใช้งบลงทุนกว่า 500 ล้านบาทจัดสร้างและเปิดให้บริการรับฝากสินค้าด้วยห้องเย็นระบบ ASRS ในช่วงปลายปี 2017 บนพื้นที่กว่า 3,500 ตรม. สูง 27 เมตร มีพื้นที่ในการจัดเก็บมากกว่า 18,400 พาเลต รักชัยห้องเย็นเป็นหนึ่งในธุรกิจเครื่องจักรรูป ที่มีชื่อเสียงระดับแนวหน้าในจังหวัดสมุทรสาคร อาทิเช่น ธุรกิจห้องเย็น ธุรกิจผลิตน้ำแข็ง ธุรกิจแปรรูปอาหาร ธุรกิจพลังงานทดแทน มีบริษัทในเครือมากกว่า 9 บริษัท และที่นี่เรามาลงรายละเอียดกันว่า ห้องเย็นระบบ ASRS ของรักชัยห้องเย็นแตกต่างจากห้องเย็นระบบอื่น ๆ อย่างไรและที่สำคัญลูกค้าจะได้รับประโยชน์อะไรกันบ้าง

1. จัดเก็บสินค้าด้วยระบบอัตโนมัติ ASRS ปลอดภัยกับสินค้า ลดเวลาการหาสินค้า เพิ่มความแม่นยำด้วยการไม่ใช้คนแต่ให้เครื่องจักรและระบบซอฟต์แวร์ ทำหน้าที่เคลื่อนย้าย ลำเลียงและเสิร์ฟสินค้าทั้งขาเข้า ขาออก บริหารการจัดเก็บในห้องเย็นปกติการจัดเก็บ หรือเบิกสินค้าออกจากห้องเย็นรูปแบบเดิมทั้งแบบห้องชั้น ห้องโล่ง หรือแบบโมบาย ยังคงอาศัยความชำนาญ และความจำของคนขับ FL ที่มีโอกาสคลาดเคลื่อนได้และมีความเสี่ยงระหว่างเคลื่อนย้ายสูงกว่าระบบจัดเก็บอัตโนมัติที่มีความแม่นยำ ทำให้ลูกค้า ไม่เสียเวลารอจากการค้นหาสินค้านานเกินความจำเป็น
2. จัดเก็บและส่งข้อมูลถึงลูกค้า ได้รวดเร็ว ด้วยระบบแจ้ง In-Out-Stock Remaining Report แบบ Daily Report ทำให้ลูกค้าได้รับและตรวจสอบข้อมูลได้ง่ายและสะดวกยิ่งขึ้นด้วยระบบซอฟต์แวร์และโปรแกรมที่พัฒนาขึ้นจากทีมงานบริการห้องเย็นและบริหารคลังสินค้าอย่างมืออาชีพโดยเฉพาะ
3. ระบบทำความเย็น ใช้ระบบ NH3 ลดอุณหภูมิภายนอกห้องเก็บสินค้า และ Cascade Co2 ในการทำความเย็น

ภายในห้องเก็บสินค้า ซึ่งเป็นระบบทำความเย็นที่ปลอดภัย มีทีมงานที่คอยมอนิเตอร์อุณหภูมิห้องเย็นให้ได้ตามมาตรฐานไม่สูงกว่า -20 C ผ่านหน้าจอบริเวณลานโหลดเป็นระบบปิดและควบคุมอุณหภูมิไม่สูงกว่า 15C ลดโอกาสที่จะเกิดความเสียหายของกล่องสินค้าที่เปียกชื้น จากการคอนเดนซ์จากสภาพแวดล้อมโดยรวม สินค้าแบบไหนที่เหมาะสมจะนำมาเข้าฝากสินค้าแช่แข็งชนิดหน้าเรียบ หรือชนิดกล่องทุกชนิด หรือสามารถโทรมาปรึกษาก่อนการจัดเก็บกับทีมงานรักชัยได้ทุกวันไม่เว้นวันหยุด

ระบบการทำงานที่ปลอดภัยกับสินค้าเมื่อผ่านขั้นตอนการตรวจสอบ และได้จัดเรียงสินค้าลงบนพาเลทพลาสติก จะเป็นขั้นตอนเคลื่อนย้ายไปที่สายพาน โดยขั้นตอนนี้จะมีเซนเซอร์ตรวจจับการจัดเก็บสินค้าว่าเหมาะสม และปลอดภัยในการจัดเก็บหรือไม่ หากเกินเกณฑ์ค่าความปลอดภัยที่ตั้งไว้ไม่ว่าจะเรื่องน้ำหนัก หรือการจัดเรียง ระบบจะทำการตัดสินใจเพื่อให้ทำการจัดเรียงสินค้าใหม่อีกครั้งก่อนนำเข้าสู่การจัดเก็บในห้องเก็บสินค้าอย่างปลอดภัย

จะเห็นได้ว่าเป็น Digital Transformation แบบหนึ่งของรักชัยห้องเย็น ที่พยายามปรับตัวให้ธุรกิจตัวเองมีประสิทธิภาพในการบริการที่ดีขึ้น ง่ายขึ้น สะดวกขึ้น เร็วขึ้น ปลอดภัยมากขึ้น โดยใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยได้อย่างลงตัวและนำเสนอบริการที่ดียิ่งขึ้นให้กับลูกค้า และนี่ก็คืออีกปัจจัยที่ลูกค้ากลุ่มอุตสาหกรรม กระจายสินค้า ทั้งระดับมหาชนและทั่วไปวางใจและเลือกใช้บริการรักชัยห้องเย็นเสมอมา