

ทีเอ็มบี ไทยเพอร์ซิเดนท์ฟู๊ดส์ บัญชาอดบรวิเวอรี่ และ เอสแอนด์พี จัดทัพให้ความรู้เอสเอ็มอี มุ่งสู่การเป็น ครัวโลก



ทีเอ็มบีมองตลาดอาหารและเครื่องดื่มไทยมีแนวโน้มสดใส ใกล้เคียงเป้าหมาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” แนนอน ด้วยการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตตลอดเครือข่ายซัพพลายเชน ล่าสุดจับมือผู้นำในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ไทยเพอร์ซิเดนท์ฟู๊ดส์ บัญชาอดบรวิเวอรี่ และเอสแอนด์พี เตรียมหลักสูตรพิเศษตัวเข้มผู้ประกอบการเอสเอ็มอีในโครงการ Lean Supply Chain by TMB รุ่นที่ 10 อบรมฟรี

นายปิติ ดัฒนเกษม ประธานเจ้าหน้าที่บริหารลูกค้าธุรกิจ ทีเอ็มบี เปิดเผยว่า อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทยมีแนวโน้มที่สดใส ปัจจุบันมูลค่าตลาดรวมของอุตสาหกรรมอาหารอยู่ที่ 2.5 ล้านล้านบาท และอุตสาหกรรมเครื่องดื่มมีมูลค่า 4 แสนล้านบาท ประกอบกับภาครัฐมีนโยบายผลักดัน “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้เศรษฐกิจเติบโต ในฐานะสถาบันการเงินซึ่งมีหน้าที่สนับสนุนทั้งภาครัฐและผู้ประกอบการ มองว่าปัจจัยสำคัญที่ไม่ควรมองข้ามคือ ต้นทุนของผู้ประกอบการ ปัจจุบันต้นทุนของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มอยู่ที่ 81% ซึ่งหากบริหารสัดส่วนตรงนี้ให้มีประสิทธิภาพ ก็จะเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตและการตลาดไปพร้อมกัน ทีเอ็มบีจึงพร้อมสนับสนุนผู้ประกอบการด้วยระบบ LEAN ที่ไม่เพียงเพิ่มประสิทธิภาพให้กับองค์กร แต่ยังเพิ่มประสิทธิภาพธุรกิจได้ตลอดทั้งซัพพลายเชน โดยการเชื่อมโยงการทำงานของผู้ประกอบการในกลุ่มธุรกิจต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ หากทุกกลไกได้รับการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ จะทำให้ทุกฝ่าย ไม่ว่ารายเล็ก-รายใหญ่ในระบบซัพพลายเชน Win-Win ด้วยกันทั้งหมด”

นายไตรรงค์ บุตราภาส ประธานเจ้าหน้าที่บริหารลูกค้าเอสเอ็มอี ทีเอ็มบี กล่าวว่า ทีเอ็มบีได้จัดโครงการ Lean Supply Chain by TMB มาแล้วจำนวน 9 รุ่น สนับสนุนให้ SME เพิ่มประสิทธิภาพทั้งซัพพลายเชนได้อย่างเป็นรูปธรรมผ่านเทคนิค Lean Six Sigma รวมทั้งต่อยอดและสร้างผลลัพธ์ในเชิงธุรกิจได้จริง ส่งผลให้ SME สามารถยืนหยัดได้อย่างแข็งแกร่งแม้ในภาวะการแข่งขันที่สูง และสภาพเศรษฐกิจชะลอตัว ทั้งนี้ ผู้ประกอบการที่สำเร็จหลักสูตร Green Belt จำนวน 52 โครงการ ได้นำความรู้ไปปฏิบัติจริง สามารถลดต้นทุนและเพิ่มรายได้รวมกว่า 560 ล้านบาท และในปีนี้ได้เปิดอบรม เป็นรุ่นที่ 10 รับผู้ประกอบการที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากบริษัทผู้นำในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ บริษัท ไทยเพอร์ซิเดนท์ฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) บริษัท บัญชาอดบรวิเวอรี่ จำกัด และบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) มาร่วมในห้วงค์ความรู้

และแชร์ประสบการณ์ให้กับผู้เข้าชมด้วย

นายพจน์ พะเนียงเวทย์ กรรมการรองผู้อำนวยการ บริษัท ไทยเพอร์ซิเดนส์ฟูดส์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตและจำหน่ายบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ‘มาม่า’ กล่าวว่า การหาวิธีเพิ่มประสิทธิภาพตลอดทั้งซัพพลายเชน ย่อมจะส่งผลให้เกิดประสิทธิผลอย่างมหาศาลกว่าการเพิ่มประสิทธิภาพที่ทำกันเองภายในแต่ละบริษัท หากทุกภาคส่วนเข้าใจตรงกันในหลักการ และปฏิบัติไปในทิศทางเดียวกัน จะสามารถต่อยอดธุรกิจกับผู้ประกอบการในเครือข่ายเดียวกันได้ง่ายขึ้น”

นายธีรยุทธ รัตน์พงษ์โสภิต กรรมการผู้จัดการ บริษัท ลีโอลิ่งค จำกัด บริษัทในเครือบุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด กล่าวว่า “ความสำเร็จของบริษัทตลอดระยะเวลา 84 ปี ส่วนหนึ่งเกิดจากการที่บริษัทให้ความสำคัญกับการเพิ่มประสิทธิภาพแบบองค์รวมตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน โดยมองว่า ซัพพลายเออร์ไม่ใช่เพียงแค่คู่ค้า แต่เปรียบเสมือนครอบครัวเดียวกันที่ก้าวเดินไปสู่ความสำเร็จร่วมกัน โดยกลยุทธ์สำคัญคือ การสร้าง Community ที่เหนียวแน่นระหว่างองค์กรและคู่ค้า”

นายวิฑูร ศิลาอ่อน กรรมการผู้จัดการใหญ่สายปฏิบัติการและบุคคล บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) มองว่า ด้วยทิศทางของบริษัทมุ่งมันขยายสาขาในรูปแบบร้านอาหารมากขึ้น บริษัทฯ จึงใส่ใจบริหารจัดการซัพพลายเออร์ให้สามารถจัดหาวัตถุดิบที่สด สะอาด ปลอดภัย เพียงพอต่อความต้องการ รวมทั้งขนส่งสินค้าด้วยความรวดเร็วไปยังร้านสาขาได้ทันเวลา ทั้งนี้ การมีซัพพลายเชนที่ดีถือเป็นแต้มต่อที่ช่วยให้เราสามารถรักษาคุณภาพสินค้า และส่งมอบมาตรฐานความอร่อย เพื่อให้ลูกค้าได้รับความพึงพอใจสูงสุดจากแบรนด์ ‘เอส แอนด์ พี’

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อ

นลินี เรืองวิทยานุกูล

ผู้เชี่ยวชาญการตลาด บริหารลูกค้าสัมพันธ์และปฏิบัติการการตลาด ทีเอ็มบี

โทร: 02-299-2594

อีเมล: nalinee.rua@tmbbank.com