

“เอสเอสไอ เชฟเฟอร์” จับมือพันธมิตรเพิ่มศักยภาพ ด้านห่วงโซ่ความเย็นในอุตสาหกรรมอาหารและ เครื่องดื่มของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พร้อมเพิ่ม ความสามารถในการจัดเก็บ 145 ล้านกก. ใน 2 ปี

ผู้ให้บริการโซลูชันห่วงโซ่ความเย็นแห่งแรกของฟิลิปปินส์ ด้วยการสนับสนุนจากเอสเอสไอ เชฟเฟอร์ เริ่มดำเนินการแล้ว ซึ่งเป็นการเพิ่มความสามารถในการจัดเก็บและการเตรียมพร้อมรับมือเหตุการณ์ไม่คาดคิด

บริษัทเอสเอสไอ เชฟเฟอร์ (SSI Schaefer) ผู้นำโลกด้านโซลูชันคลังสินค้าและโลจิสติกส์ ร่วมด้วย ORCA ผู้บุกเบิกการให้บริการโซลูชันห่วงโซ่ความเย็น ประกาศเปิดตัวระบบคลังจัดเก็บสินค้าแบบห่วงโซ่ระดับเว็ลด์คลาสแห่งแรกของฟิลิปปินส์ที่เมืองทากิก ซึ่งจะทำให้ความสามารถด้านโลจิสติกส์และการเตรียมพร้อมของฟิลิปปินส์เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน เพื่อรับมือเหตุการณ์ไม่คาดคิด โดยศูนย์จัดเก็บสินค้าแห่งนี้ ซึ่งเปิดตัวอย่างเป็นทางการไปแล้วในเดือนก.พ. ที่ผ่านมานับเป็นโครงการความร่วมมือล่าสุดในภูมิภาคนี้ หลังจากที่ทำสัญญา ASRS ที่ใหญ่กว่าสำหรับผู้ผลิตอาหารในระบบห่วงโซ่ความเย็นในสิงคโปร์ในปลายปี 2019 และทำให้ความสามารถด้านการเก็บอาหารแช่แข็งเพิ่มขึ้นอีก 20 ล้านกิโลกรัมในภูมิภาคนี้

สหประชาชาติ (United Nations) คาดว่า ภายในปี 2050 เราจะต้องผลิตอาหารเพื่อประชากรกว่า 9 พันล้านคน ดังนั้น เพื่อเตรียมตัวรับการเพิ่มขึ้นแบบทวีคูณ และเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด เราต้องร่วมกันเพิ่มปฏิบัติการที่จะผลิตอาหารให้แก่โลก ในลักษณะที่ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และปรับตัวได้ไว

จากรายงานของ BSR พบว่า มูลค่าของการขายปลีกอาหารสูญหายไปถึง 37% ต่อปี เนื่องด้วยการบรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บ และการจัดการที่ต่อคุณภาพ ซึ่งบั่นทอนความเตรียมพร้อมของเราเพื่อรับมือเหตุการณ์ที่นอกเหนือการควบคุม

ฮาเวียร์ เปเรญโญ ปราดา กรรมการผู้จัดการประจำภาคพื้นเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ บริษัทเอสเอสไอ เชฟเฟอร์กล่าวว่า “สำหรับผู้นำในวงการอาหารและเครื่องดื่ม และผู้นำระบบห่วงโซ่อุปทาน ลักษณะที่เกิดขึ้นไปทั่วของเหตุการณ์ไม่คาดคิดอย่างเช่นภัยพิบัติทางธรรมชาติ ทำให้เกิดความเสียหายที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน ดังนั้น ในช่วงเวลาที่มีความจำเป็น ข้อจำกัดด้านแรงงานและการแข่งขันด้วยต้นทุนที่ต่ำ จึงสร้างความตึงเครียดอย่างมากต่อโลจิสติกส์และทรัพยากร การยกระดับ การกระจาย และการปรับปรุงประสิทธิภาพของระบบห่วงโซ่อุปทาน จึงเหมือนกับการชนะสงครามด้านการเตรียมพร้อมไปแล้วครั้งหนึ่ง เพราะผลประโยชน์ที่ได้ก็คือประโยชน์ด้านต้นทุน

และผลประกอบการที่เกิดขึ้นทันที”

การยกระดับความสามารถของระบบห่วงโซ่ความเย็นในฟิลิปปินส์ จะเพิ่มขึ้นไม่พาละ 20,000 ชั้นให้กับการจัดเก็บในห่วงโซ่ความเย็น (เทียบเท่ากับอาหารแช่แข็ง 20 ล้านกก.) และจะสร้างเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารที่เชื่อถือได้และสม่ำเสมอมากขึ้น โดยในเวลาเพียง 2 ปี โครงการพันธมิตรร่วมของเอสเอสไอ เซฟเฟอร์ ในภูมิภาคอาเซียน ทำให้ความสามารถในการเก็บอาหารแช่แข็งเพิ่มขึ้น 145 ล้านกก. ด้วยการยกระดับและปรับปรุงศูนย์คลังจัดเก็บให้ทันสมัย เพื่อร่วมสนับสนุนการสร้างเครือข่ายการจัดส่งอาหารที่มั่นคงมากขึ้น

คุณฮาเวียร์ เปเรญโญ ไปราดา กล่าวเสริมว่า “เพราะมีการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและเหตุการณ์ไม่คาดคิดเกิดขึ้นมากขึ้น จึงเป็นเรื่องจำเป็นที่เราต้องใช้โอกาสจากความสำเร็จเปรียบทางเทคโนโลยี เพื่อยกระดับห่วงโซ่อุปทานโลกในการเตรียมตัวรับมือเหตุการณ์ไม่คาดคิด เราต้องทำมากกว่านี้ร่วมกันเพื่อปรับปรุงความแข็งแกร่งของเครือข่ายการจัดส่งของเรา”

แนวทางเพิ่มศักยภาพและรับประกันการเตรียมพร้อมรับมือเหตุการณ์ไม่คาดคิด

ปรับปรุงการบริหารจัดการคลังสินค้าให้ทันสมัย: ความก้าวหน้าในเทคโนโลยีการจัดการบ่งชี้ว่า การตรวจสอบสินค้าสต็อกคงคลังแบบเรียลไทม์นั้นเป็นสิ่งที่เป็นไปได้แล้ว โดยความสามารถในการรู้ว่าสินค้าตัวใดและมีจำนวนเท่าใดอยู่ที่ใด เป็นเรื่องที่สำคัญยิ่งในช่วงเวลาแห่งความจำเป็นนี้ ถ้าไม่มีการวางระบบจัดการคลังสินค้า Warehouse Management System (WMS) แล้ว การติดตามสต็อกสินค้าคงคลังก็จะเป็นเรื่องยาก และอาจจะเป็นเรื่องยากยิ่งกว่าที่จะคาดการณ์ได้อย่างถูกต้องแม่นยำถึงสิ่งที่จำเป็นต้องทำเพื่อทำตามออเดอร์ที่จะเข้ามา ระบบของ ORCA ยังช่วยลูกค้าในการวางแผนเรื่องขนถ่าย เนื่องจากมีข้อมูลแบบเรียลไทม์จากระบบอัตโนมัติ ทั้งยังให้คำแนะนำได้ทันทีเกี่ยวกับประเภทรถบรรทุกที่จะเคลื่อนย้ายสินค้าได้ดีที่สุด ซึ่งเป็นเรื่องจำเป็นในช่วงที่มีความขัดข้องเกิดขึ้น หรือเมื่อคลังสินค้าและระบบโลจิสติกส์ไม่สามารถเข้าถึงได้

ยกระดับการจัดเก็บถึงขีดสุด: เทคโนโลยีที่ใช้ในการจัดการคลังสินค้านั้นมีการพัฒนาขึ้นอย่างน่าทึ่งในรอบ 30 ปีที่ผ่านมา เช่นเดียวกับโครงสร้างของคลังสินค้า ดังนั้น การใช้คลังสินค้าแบบ rack-clad ที่ปรับให้ใช้งานง่าย จึงใช้เวลาก่อสร้างเร็วกว่า ใช้ประโยชน์จากพื้นที่ว่างได้เต็มที่ และปรับระบบจัดเก็บสินค้าที่แตกต่างให้ตรงกับความต้องการไม่ว่าจะเป็นแบบชั้นไม่พาละหรือแบบกล่อง ระบบจัดเก็บสินค้าด้วยมือหรืออัตโนมัติ ซึ่งทำให้ผู้ให้บริการโลจิสติกส์สามารถจัดการกับหน่วย การดำเนินงาน และความจำเป็นในการขนถ่ายได้ทุกประเภท คลังสินค้าแบบ rack-clad ยังมีความทนทานต่อภัยพิบัติทางธรรมชาติ เช่น แผ่นดินไหวและพายุไต้ฝุ่น ได้ดีกว่าด้วย

ทำให้เป็นระบบอัตโนมัติ ถ้าทำได้: Automated Storage Retrieval System (ASRS) เช่นระบบที่ใช้ในศูนย์คลังจัดเก็บสินค้าในระบบห่วงโซ่ความเย็นแห่งแรกของฟิลิปปินส์นี้ ทำงานกับโครงสร้างแบบ rack-clad ในการขนถ่ายชั้นพาละเก็บอาหารโดยใช้รถเครน ซึ่งเมื่อเทียบกับคลังสินค้าแบบดั้งเดิม ASRS มีการเกี่ยวข้องของมนุษย์น้อยมาก

จนถึงไม่มีเลยในปฏิบัติการจัดเก็บ จึงสามารถปรับปรุงความปลอดภัยของอาหาร จัดการกับการสูญเสียรายได้ เนื่องจากการเสื่อมเสียของอาหาร สร้างสภาพการทำงานที่ปลอดภัยขึ้น และรับประกันความต่อเนื่องเมื่อมีเหตุการณ์ ไม่คาดคิดเกิดขึ้น

เกี่ยวกับเอสเอสไอ เซฟเฟอร์

เอสเอสไอ เซฟเฟอร์ กรุ๊ป เป็นผู้นำระดับโลกในการจัดหาโซลูชันการสร้างคลังสินค้าแบบโมดูลาร์และโลจิสติกส์ บริษัทมีพนักงาน 10,500 คนใน 6 ทวีป โดยพัฒนาและใช้ระบบเฉพาะกลุ่มอุตสาหกรรมที่เป็นนวัตกรรม เพื่อตอบสนองความต้องการเฉพาะของลูกค้าด้วยการออกแบบ พัฒนา และผลิตรบบต่าง ๆ ให้แก่คลังสินค้า โรงงานอุตสาหกรรม ห้องเครื่องจักร และสำนักงาน เอสเอสไอ เซฟเฟอร์ ยังเป็นผู้นำในการให้บริการซอฟต์แวร์แบบโมดูลาร์ที่มีการอัปเดตเป็นประจำ เพื่อการขนส่งวัตถุดิบแบบอินเฮาส์ ด้วยการออกแบบของทีมวิศวกร 1,100 คน สินค้ากลุ่ม ไอทีของเอสเอสไอ เซฟเฟอร์ อาทิ ผลิตภัณฑ์ในกลุ่ม WAMAS(R) และ SAP จึงให้การสนับสนุนแบบไร้รอยต่อแก่กระบวนการทำงานในคลังสินค้าและการขนส่งวัตถุดิบทั้งหมด

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <https://www.ssi-schaefer.com/en-th>

วิดีโอ - https://cdn4.prnasia.com/002071/mnr/video/20200402_SSI_Schaefer.mp4

คำบรรยายวิดีโอ - ขอขอบคุณวิดีโอจาก ORCA Cold Chain Solutions