

THAILAND
QUALITY
AWARDS



มุ่งมั่นสรรค์สร้าง

ผลิตภัณฑ์คุณภาพ

บนเส้นทางสู่เส้นชัยแห่ง

รางวัลระดับโลก



คุณเจริญ แก้วสุกใส

ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ

บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด

จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่พัฒนาอย่างต่อเนื่อง นับแต่อดีตจวบจนปัจจุบัน ทำให้เกิดการดำเนินชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ต้องการทั้งความเร็ว และความสะดวกสบายไปพร้อมๆ กัน

เครือเจริญโภคภัณฑ์เป็นกลุ่มธุรกิจที่มีพัฒนาการและความเติบโตควบคู่กับสังคมไทยมากกว่า 80 ปี มีการประกอบธุรกิจในหลากหลายสาขา โดยเฉพาะธุรกิจด้านอาหารที่มีความหลากหลาย ทั้งรูปแบบและประเภทของผลิตภัณฑ์ บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด หรือ C.P.SAM เป็นบริษัทหนึ่งในเครือเจริญโภคภัณฑ์ ที่ดำเนินการผลิตและจัดจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป ภายใต้ปรัชญาที่ว่า "บริษัทมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาคุณภาพภายในองค์กร เพื่อผลิตสินค้าและบริการที่มีคุณภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของลูกค้า"



บริษัทดำเนินธุรกิจประเภทอะไร

บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด ก่อตั้งเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ.2531 ปัจจุบันมีทุนจดทะเบียน 350 ล้านบาท โดยมีโรงงานตั้งอยู่ที่ 177 หมู่ 4 ถ.ปทุมธานี-ลาดหลุมแก้ว ต.ระแหง อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี

ปัจจุบันโรงงานของบริษัทฯ ผลิตอาหารแช่เยือกแข็งสำเร็จรูป แบ่งออกเป็น 3 ประเภทดังนี้

1) ต้มซ่าแช่เยือกแข็ง “มังกรหยก” ได้แก่ สิ้นค้ากลุ่มขนมจีบ ซาลาเปาไส้ต่างๆ หมั่นโถว ฮะเก๋า หมูพันสาหร่าย เป็นต้น

2) อาหารไทยพร้อมรับประทานแช่เยือกแข็ง “เดลิไทย” เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผสมผสานรสชาติอาหารไทยได้อย่างสอดคล้องกับการดำเนินชีวิตที่รีบเร่งในปัจจุบัน เช่น แกงเขียวหวานไก่ ต้มยำกุ้ง ทอดมันปลา และข้าวผัดกระเพราไก่

3) อาหารสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งอื่นๆ เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบ Made to order เพื่อนำไปประกอบอาหารอื่นๆ อาทิ ไข่เบอร์เกอร์ต่างๆ ตลอดจนผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีกหลากหลายชนิดตามความต้องการของลูกค้า

ผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 3 กลุ่ม เป็นอาหารสุกแล้วพร้อมรับประทาน โดยผ่านกรรมวิธีแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว และเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส จึงคงคุณภาพความสดใหม่ และคุณค่าทางอาหารได้ยาว

CPR M Key Success Factors

ความหลากหลายของสินค้า

สินค้าแข็ง

บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด (กิจการอาหารสำเร็จรูป)

CPR M Key Success Factors

สินค้าทอด

บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด (กิจการอาหารสำเร็จรูป)

CPR M Key Success Factors

อาหารไทย

บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด (กิจการอาหารสำเร็จรูป)

CPR M Key Success Factors

สินค้าย่าง

บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด (กิจการอาหารสำเร็จรูป)

นานถึง 18 เดือน เพียงแต่นำอาหารมาอุ่นให้ร้อนก็สามารถนำมารับประทานได้ทันที

ด้านการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดมีคุณภาพตามมาตรฐานในทุกขั้นตอนการผลิต เริ่มจากการคัดเลือก เตรียมวัตถุดิบ การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ตามกระบวนการ จนถึงการนำผลิตภัณฑ์นั้นไปแช่เยือกแข็ง และเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ภายใต้ระบบการจัดการคุณภาพตามมาตรฐานสากล ISO 9001 : 2000 ซึ่งได้รับการรับรองจากสถาบัน RWTUV ประเทศเยอรมัน

ด้านความปลอดภัยของผู้บริโภค นอกจากผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของบริษัทฯ จะไม่ได้สารกันเสียแล้ว ทางโรงงานยังนำระบบการตรวจสอบวิเคราะห์ความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งเป็นที่ยอมรับในวงการอุตสาหกรรมอาหารโลก มาใช้ควบคุมทุกขั้นตอนการผลิตสินค้าจนถึงมือผู้บริโภค โดยได้รับการรับรองจากสถาบัน SGS ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ และจากกรมปศุสัตว์

ด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม ภายใต้ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001 ที่โรงงานได้รับไปรับรองจากสถาบัน RWTUV ประเทศเยอรมัน แสดงให้เห็นถึงความตั้งใจจริงของบริษัท ที่จะมุ่งเน้นการพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อม ควบคู่ไปกับการพัฒนาปรับปรุงคุณภาพของสินค้า และด้วยความรับผิดชอบต่อความปลอดภัย และคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคลากรในองค์กร จึงได้นำระบบการจัดการอาชีวอนามัยมาใช้ จนได้รับการรับรองมาตรฐาน มอก.18001 จากสถาบันรับรองมาตรฐาน ISO



จุดเริ่มต้นของการพัฒนาระบบบริหาร

"เราเริ่มมองเมื่อประมาณปี 2531 ของผลิตภัณฑ์เป็นโรงงานผลิตอาหาร GMP และ HACCP มาเน้นความปลอดภัยและความปลอดภัยและ

ระบบเกี่ยวกับคุณภาพตอนนั้นเน้นคุณภาพหลัก เนื่องจากเราจึงเลือกระบบใช้ในการบริหาร



ความเสี่ยง ที่จะเกิดกับผลิตภัณฑ์ โดยมีเป้าหมายเพื่อผลิตสินค้าให้กับทาง 7-Eleven ซึ่งเป็นตลาดหลักในประเทศ เราต้องทำคุณภาพสินค้าให้ดีเหนือคู่แข่งเพื่อการแข่งขันในระยะยาว และเป็นการสนับสนุนบริษัทแม่ที่ได้ก่อตั้ง บริษัท ซี.พี.ค้าปลีกและการตลาด จำกัด นี่ขึ้นมา ต่อมาจึงได้มองทิศทาง การเติบโตของบริษัทประกอบกับโอกาสในการขยายตลาดส่งออก จึงเน้นระบบที่เป็นพื้นฐานในการทำธุรกิจอาหารก่อนเป็นลำดับแรก โดยระบบแรกคือ GMP ซึ่งถือเป็นพื้นฐานสำคัญ เป็นรากฐานการออกแบบการปฏิบัติงานด้านการรักษาความสะอาดส่วนบุคคล อุปกรณ์ เครื่องจักร วิธีการทำงานที่ถูกสุขลักษณะ และต่อยอดด้วยการนำ HACCP มาใช้ จนปัจจุบัน GMP และ HACCP ได้พัฒนาระบบขึ้นมา มีการป้องกันความเสี่ยงจากหลายๆ มุมมอง เช่น ด้านเคมี จุลชีว ะกายภาพและอื่นๆ ซึ่งปัจจุบันเรายังคงรักษาระบบนี้และพัฒนาไปยังระบบอื่นๆ อีก เช่น BRC เป็นต้น



เครื่องมือคุณภาพที่นำมาใช้ในองค์กร

1) ISO 9002 : 2000

เราขอรับรองระบบ ISO 9002 มาตั้งแต่ปี พ.ศ.2541 จุดประสงค์ในการทำระบบเพื่อต้องการสร้างมาตรฐานการปฏิบัติงานให้คงอยู่และมีชีวิตตลอดไป (หมายความว่าระบบสามารถ PDCA และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง) ระบบนี้จะเน้นด้านเอกสารเป็นหลัก จากการปฏิบัติมาตลอดระยะเวลา 9 ปี จะเห็นพัฒนาการของการปฏิบัติงานได้รักษาวิธีการทำงานให้เป็นมาตรฐานเดียวกันได้ดีตลอดมา และระบบเองก็ได้พัฒนาอย่างต่อเนื่องทั้งด้านนโยบายและการปฏิบัติงานระบบนี้ก็เป็นอีกระบบหนึ่งที่เป็นพื้นฐานและเป็นรากฐานที่เราใช้ควบคุมการปฏิบัติงานได้ดีเสมอมา

2) ISO 14001

หลังจากได้รับการรับรองระบบ ISO 9000 แล้ว อีก 1 ปีต่อมาเราได้ขอรับรองระบบ ISO 14001 เนื่องจากบริษัทมองเห็นความสำคัญของชุมชนรอบข้าง เราต้องไม่ทำให้เขาเดือดร้อน ในทางกลับกันเราจะต้องสร้างความเจริญให้กับชุมชนและสังคม ซึ่งจากการประเมินศักยภาพแล้วนั้น เรามีเพียง 3 ปัญหาหลักคือ น้ำเสีย อากาศเป็นพิษจาก Combustion ของ boiler และขยะ ซึ่งก็ไม่ได้เป็นอุปสรรคแต่อย่างใด และเราได้รักษาระบบนี้มาจนกระทั่งทุกวันนี้

3) OHSAS 18001

ก่อนนำระบบ OHSAS 18001 มาใช้ เราเคยได้รับรางวัลสถานประกอบการน่าอยู่ มีระบบ Safety ภายในองค์กรและเครือข่าย ซี.พี.ฯ การทำ 7 ส. ซึ่งก็มีส่วนสนับสนุนให้การขอรับรองระบบไม่ได้เป็นเรื่องที่ยากมากนัก OHSAS 18001

เป็นพื้นฐานของระบบความปลอดภัย ซึ่งเรามีกิจกรรมอื่นๆ อีกมากมาย เช่น Safety Week การตรวจประเมินภายในบริษัท การตรวจของกลุ่ม และการตรวจประเมินของซีพีอย่างสม่ำเสมอ

4) SHE Policy

เดิมเรามีการตรวจสอบสถานประกอบการที่เป็นผู้ผลิตด้านความปลอดภัย 2 ปีต่อครั้ง โดยมีหน่วยงานด้านความปลอดภัยกลางของเครือซีพี โดยมีเกณฑ์การตรวจ 7 ส่วนคือ

1. นโยบายและการจัดการด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน
2. การควบคุมอุบัติเหตุ อันตราย และสภาพแวดล้อม
3. การอบรมและการจูงใจ
4. การรายงาน การสอบสวนและวิเคราะห์อุบัติเหตุ
5. ความปลอดภัยนอกงานและยานยนต์
6. การดำเนินงานด้านความปลอดภัยอื่นๆ
7. การบริหารและการคุ้มครองสุขภาพอนามัย

การตรวจจะมีการให้คะแนนโดยคณะกรรมการ ต่อมาได้พัฒนาระบบ Safety มาเป็น SHE Policy โดยมีการเพิ่มเนื้อหาขึ้นอีก เพื่อให้ครอบคลุมถึงกฎระเบียบที่ต้องปฏิบัติ และแยกย่อยเป็นหัวข้อด้านความปลอดภัย สุขอนามัย และด้านสิ่งแวดล้อม และกลุ่มค่าปัสสาวะและการตลาดได้นำมาประยุกต์ใช้ตรวจโดยเพิ่มเติม 7 ส. และระยะเวลาตรวจเป็นทุกๆ 1 ปี

SHE Policy ทั้งของกลุ่มและของเครือซีพีเองได้เป็นระบบหลักที่เน้นความปลอดภัย ชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อมของบริษัท

5) 7 ส.

หลายท่านอาจสงสัยว่าอีก 2 ส.ที่เหลือคืออะไร ซึ่งก็คือสวยงาม และสิ่งแวดล้อม ในกลุ่มค่าปัสสาวะและการตลาดมี 7 Values และหนึ่งในนั้นคือ ชื่นชมความงามแห่งชีวิต พื้นฐานเราจึงต้องทำอะไรให้มีความงามด้วย เพื่อให้มีผลทางจิตใจ เป็นการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดี และเราใช้ 7 ส.ในการใช้เป็นพื้นฐานในการเพิ่มผลิตภาพ (Productivities) ที่ทุกคนต้องปฏิบัติ

6) Cross-Functional

การแบ่งโครงสร้างองค์กรตามหน้าที่ (Function) ทำให้เกิดขอบเขตการทำงาน ยิงนานวันความเป็นเจ้าของจะเริ่มขีดเขตแดน และเริ่มเป็นกำแพงหนาขึ้นทุกที ทำให้การทำงานไม่สอดคล้องกันทั้งระบบ บริษัทจึงหาเครื่องมือบริหารมาใช้เพื่อให้เกิดความเข้าใจ เห็นใจ คิดถึงสังขรณ์มากขึ้น จึงจัดให้มีหน่วยงานหรือทีมงานข้ามสายงานขึ้น โดยทุกคนจะต้องเป็นสมาชิกของทีมใดทีมหนึ่ง นอกจากนี้เรายังได้ความคิดที่หลากหลายในการระดมสมองเพื่อพัฒนาปรับปรุง อาทิเช่น การตั้งทีมงานมาร่วมกันแก้ปัญหา Antibiotic ที่ยุโรปค้นพบวิธีการตรวจใหม่ซึ่งละเอียดกว่าเดิม 1000 เท่า ทำให้ไม่สามารถส่งสินค้าเข้าประเทศในกลุ่มยุโรปได้ แต่ด้านความร่วมมือในการทำงานเป็นทีมจึงสามารถแก้ปัญหาวิกฤตดังกล่าวได้ นอกจากนี้มีทีมงานข้าม



สายงานแล้ว เรายังจัดให้มีกิจกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาของลูกค้าภายใน เพื่อลดอุปสรรคระหว่างหน่วยงาน ซึ่งผลการจัด Cross-Functional ทำให้บริษัทเกิดความคล่องตัวในการดำเนินธุรกิจ มีความรักสามัคคีที่จะทำงานสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ได้

7) Competency Management

เพื่อให้พนักงานมีศักยภาพและความสามารถ เราจึงจัดให้มีการใช้ Competency ในการคัดเลือกบุคลากรที่บริษัทและหน่วยงานต้องการ ตลอดจนเป็นแนวทางในการพัฒนาความรู้ความสามารถของพนักงานและการบริหารค่าตอบแทนอย่างเหมาะสม เพื่อให้พนักงานได้ใช้ศักยภาพตามที่ตนเองถนัด และเป็นการเตรียมพนักงานเพื่อเป็น Successor และ Talent ซึ่งเป็นการสร้างคนรุ่นต่อรุ่นเพื่อความยั่งยืนขององค์กร

8) TPM

จุดประสงค์เพื่อให้ทุกคนมีความเข้าใจ ตระหนักถึงการซ่อมบำรุง รักษา และการปรับปรุงเพื่อเพิ่มเติมประสิทธิภาพ ลดการสูญเสียเวลา วัสดุ ค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุง

9) QCC

ทางกลุ่มค่าปัสสาวะและการตลาดเราใช้กิจกรรม Ant Mission, Bee Mission ในการทำกิจกรรมกลุ่มเพื่อแก้ปัญหาหรือปรับปรุงการทำงาน โดยแบ่งเป็นกลุ่มๆ ละ 4-7 คน กลุ่ม Ant Mission เป็นการทำกิจกรรมกลุ่มของผู้จัดการฝ่ายจนถึงพนักงาน ส่วนกลุ่ม Bee Mission เป็นการทำกิจกรรมกลุ่มของผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปจนถึงผู้จัดการทั่วไป บริษัทสามารถประหยัดค่าใช้จ่ายในการทำกิจกรรมกลุ่มได้ถึงปีละกว่า 11 ล้านบาท

10) TQM

บริษัทเริ่มทำกิจกรรม TQM ในปี 2543 เพราะเห็นว่าแนวคิดและวิธีปฏิบัติครอบคลุมการบริหาร และด้านเทคนิคที่ครบถ้วน เพื่อการพัฒนาให้มีระบบที่มีชีวิต และพัฒนาองค์กรสู่ความมั่งคั่งยั่งยืนสืบต่อไป



กระบวนการ Implement

ระบบที่บริษัทจะนำมาใช้จะถูกกลั่นกรองจากคณะผู้บริหาร เพื่อความเป็นไปได้ของการปฏิบัติและประโยชน์ที่จะได้รับทั้งด้าน Finance และ Non-finance จากนั้นจะพิจารณาวัตถุประสงค์ในการทำและวางนโยบายของระบบนั้นๆ

การจัดตั้งทีมงานและการคัดเลือกผู้นำในการดำเนินงาน

ผู้บริหารจะดูคุณ
เป็นผู้นำ เป็นผู้ที่มี
เป็นระบบ มีความรู้
นั้นๆ เป็นอย่างดี
เป็นที่ยอมรับของ
งานทั่วไป เมื่อได้
ทีมแล้ว จะให้
คัดเลือก สมาชิก
จากหลายๆ หน่วย
ตามความสัมพันธ์
กับระบบนั้นๆ

สมบัติ ความ
ความคิด
ในด้าน
และ
พนัก
ผู้นำ
นำทีม
ที่มา
งาน



การตั้งเป้าหมายและแผนการดำเนินงาน

คณะทำงานจะต้องศึกษาระบบ วัตถุประสงค์ และจัดประชุมระดมสมองเพื่อจัดทำ KPI วัตถุประสงค์การทำงานและประสิทธิผล และจัดแผนการปฏิบัติงาน จัดสรรทรัพยากรต่างๆ และดำเนินตามแผนงาน

การรายงานการประชุมและทบทวน

แต่ละระบบจะมีวาระให้คณะทำงาน Present ผลการดำเนินงานกับผู้บริหาร และจะช่วยกันออกความคิดเห็นในการทบทวนแก้ไข และปรับปรุงตามวาระที่ได้กำหนดให้สอดคล้องกับแผนปฏิบัติงาน



เป้าหมายในการ Implement TQM

เรามีการประชุมกันของผู้บริหาร เพื่อกำหนดเป้าหมายในการทำ TQM ทั้งระยะสั้นและระยะยาว ซึ่งจะดูได้จาก TQM Road Map โดยดูปัจจัยต่างๆ ประกอบ อาทิเช่น ความสามารถในการผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก ความสามารถของพนักงานในระดับต่างๆ ความสามารถในการแข่งขันของตลาด เงินทุน และความสามารถทำกำไร เป็นต้น

TQM Road Map จะถูกทบทวนทุกปีในระหว่างทำแผนกลยุทธ์ การปรับเปลี่ยนแผนจะขึ้นอยู่กับความสามารถในการปฏิบัติตามแผนดำเนินงาน ความเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยี การตลาดหรือการแข่งขัน การเมือง เศรษฐกิจและสังคมที่แปรเปลี่ยนไป



กระบวนการ Implement TQA

เราเริ่มศึกษาเกณฑ์ TQA ตั้งแต่ปี 2545 และได้เขียน Application ส่งและได้รับ Feedback Report มาเล่มหนึ่ง ตอนนั้นก็ไม่ค่อยเข้าใจบางจุดที่แนะนำและขอควรปรับปรุง เพราะอ่านแล้วเหมือนนำเกณฑ์มาเขียน Comment เราจึงตั้งทีมงานมาเพื่อตั้งระบบที่เรียกว่า Category Leaders มาศึกษารายละเอียดของเกณฑ์ หากจุดที่ต้องปรับปรุงโดยการสร้างระบบหรือทีมงาน คณะทำงานมีการประชุมทุกๆ 2 สัปดาห์ โดยมีวาระการประชุมที่เลือกตามลำดับความสำคัญ (โดยสมาชิกเป็นผู้เรียงลำดับความสำคัญ) และผลการดำเนินงานของแต่ละทีม จะต้องรายงานต่อคณะ TQA ที่เป็น Category Leaders เพื่อระดมสมองและปรับปรุงต่อไป เช่น คณะทำงาน TQA ให้ทีม KM ปรับปรุงเรื่อง Knowledge Management ให้มีการบันทึกข้อมูลในฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ และแบ่งปันในกลุ่มคาบถักและการตลาด ตลอดจนถึงจัดตั้งกลุ่ม COP (Community of Practice)

เพื่อให้วงจรของ Tacit Knowledge หมุนมาเป็น Explicit และ หมุนเวียนความรู้นี้ให้เกิดการพัฒนาต่อยอดขึ้นมาได้ ประธาน KM จึงต้องมาแจงความคืบหน้าต่อคณะกรรมการตามแผนงาน เป็นต้น



ประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการรางวัลคุณภาพแห่งชาติ

รางวัลคุณภาพแห่งชาติ เป็นรางวัลอันทรงเกียรติสำหรับองค์กร ที่มีการบริหารจัดการที่ดีเยี่ยมระดับมาตรฐานโลก สำหรับประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการรางวัลคุณภาพแห่งชาตินี้ สามารถแบ่งได้ดังนี้

ส่วนของผู้นำ

ประโยชน์ที่ได้รับคือ พิจารณาแนวทางในการกำหนดวัตถุประสงค์ วิสัยทัศน์ ค่านิยมและพันธกิจขององค์กร วัฒนธรรมองค์กร ในการบริหารจัดการองค์กรอย่างมีระบบแบบแผนที่ชัดเจน



เจเนียงขึ้น การนำกลยุทธ์มาประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานที่เหมาะสม มีการวางแผนงาน การดำเนินงานอย่างมีระบบ มีกระบวนการประเมินผลที่มีความต่อเนื่อง และรับทราบถึงข้อจำกัดต่างๆ เพื่อนำมาปรับปรุงและแก้ไข



ส่วนของพนักงาน

ประโยชน์ที่ได้รับคือ ได้รับทราบถึงแนวทางหรือนโยบายขององค์กรอย่างทั่วถึง และสามารถเข้าใจได้ง่าย ได้รับข้อมูลข่าวสารที่รวดเร็ว ได้รับการฝึกอบรมความรู้เพิ่มเติมจากทั้งภายในและภายนอก มีการสื่อสารระหว่างผู้บังคับบัญชากับผู้บังคับบัญชา หรือระหว่างหน่วยงานต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว โดยลักษณะการสื่อสารสองทาง หรือระบบเทคโนโลยีต่างๆ และพนักงานยังได้มีส่วนร่วมในการดำเนินการต่างๆ ขององค์กรทำให้พนักงานมีความรู้สึกว่าได้เป็นส่วนหนึ่งขององค์กร

ส่วนขององค์กร

ประโยชน์ที่ได้รับคือสามารถนำแนวทางระบบการจัดการมากำหนดวิธีการ เป้าหมายที่ชัดเจน และทราบถึงกระบวนการที่บกพร่องจากรายงานที่ได้รับการป้อนกลับ ทำให้องค์กรได้เห็นถึงจุดอ่อนและโอกาสในการปรับปรุง เพื่อนำไปวางแผนปรับปรุงองค์กรให้มีประสิทธิภาพ บรรลุประสิทธิผลสูงสุด เพื่อให้เป็นที่ยอมรับจากองค์กรต่างๆ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ สร้างความน่าเชื่อถือและโอกาสในการแข่งขันในตลาดได้อย่างมั่นใจ

ส่วนของลูกค้า

ประโยชน์ที่ได้รับคือ ทำให้ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นและมั่นใจในคุณภาพของสินค้า และบริการของบริษัทมากขึ้น

ส่วนของผู้ถือหุ้น

ประโยชน์ที่ได้รับคือ ทำให้ผู้ถือหุ้นกับบริษัทที่มีความสัมพันธ์ที่ติดต่อกัน เนื่องจากบริษัทมีกิจกรรมสนับสนุนผู้ถือหุ้นอย่างมากมาย และผู้ถือหุ้นมีความพึงพอใจมากยิ่งขึ้น

ส่วนของผู้ถือหุ้น

ประโยชน์ที่ได้รับคือ ผู้ถือหุ้นมีความพึงพอใจกับการดำเนินงานอย่างโปร่งใสของบริษัทและมีผลตอบแทนจากการลงทุนเติบโตอย่างต่อเนื่อง



วิธีการที่ท่านนำแนวทาง TQA ไปใช้

บริษัทฯ ได้มีการดำเนินงานอย่างค่อยเป็นค่อยไปในช่วงแรก โดยเริ่มต้นจากการปูพื้นฐานให้แก่ผู้บริหารระดับสูงและระดับกลางได้เข้าใจในเกณฑ์ข้อกำหนดของ TQA เสียก่อน โดยส่งเข้าอบรมในหลักสูตรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ TQA เมื่อผู้บริหารระดับสูงและระดับกลางเข้าใจในเกณฑ์ TQA ดีแล้ว การกำหนดกลยุทธ์และแผนการดำเนินงานต่างๆ ของบริษัทจะคำนึงถึงความสัมพันธ์ในทุกๆ ด้านสอดคล้องกับเกณฑ์ TQA ทั้ง 6 หมวด จากนั้นกระจายแผนการดำเนินงานและการสื่อสารให้กับผู้บริหารระดับล่างและผู้บริหารระดับล่างก็จะสื่อสารให้กับพนักงานถัดไป ต่อๆ กันไป การดำเนินงานของทุกฝ่ายก็จะดำเนินงานไปในแนวทางเดียวกันเพื่อนำแนวทางมาใช้ในการประเมินศักยภาพขององค์กร ปรับปรุงองค์กรในเรื่องต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพทั่วทั้งองค์กร อีกทั้งการทำ Benchmarking ต่างๆ ยังสามารถเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อีกด้วย



แผนดำเนินการในอนาคต

เราจะดำเนินการอย่างต่อเนื่องโดยบริษัทจะมุ่งเน้นการทำ Knowledge Management, Innovation และมุ่งเน้นการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ (Learning Organization) มุ่งเน้นการทำงานเป็นทีม รวมทั้งการนำ OFI ไปปรับปรุงการดำเนินงานให้ดีขึ้น

และด้วยเทคโนโลยีขั้นสูง ประกอบกับเครื่องจักรอันทันสมัย ด้วยการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ด้วยกลยุทธ์ทางการตลาด และระบบการกระจายสินค้าที่มีประสิทธิภาพ และด้วยระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ได้มาตรฐาน บริษัทฯ เชื่อมั่นว่าผลิตภัณฑ์แซ่เยือกแข็งของบริษัทฯ จะมีความสะอาด

อร่อย คงคุณค่าทางอาหารและโภชนาการ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเป็นที่ยอมรับของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ สมความมุ่งหวังของบริษัทฯ ที่จะเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาศักยภาพทางเศรษฐกิจของประเทศ ควบคู่กับการพิทักษ์สิ่งแวดล้อม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี อันจะนำมาซึ่งผลประโยชน์โดยรวมแก่สังคมไทยตลอดไป



รางวัลคุณภาพที่บริษัทได้รับ

- ปี 2549 : ได้รับรางวัลการบริหารสู่ความเป็นเลิศ หรือ Thailand Quality Class (TQC) จากคณะกรรมการรางวัลคุณภาพแห่งชาติ
- ปี 2548 : ได้รับรางวัลสถานประกอบการดีเด่นด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการทำงานระดับประเทศ จากกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม ครั้งที่ 2
- ปี 2547 : ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ปี 2546 : ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการบริหารงานคุณภาพ ISO 9001 : 2000 โดยสถาบันรับรอง RWTUV ประเทศเยอรมนี
- ปี 2545 : ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ปี 2545 : ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ BRC (British Retail Consortium) ระดับ Higher โดย Lawlabs ประเทศอังกฤษ

HACCP
Certified



- ปี 2544 : ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบ EFSIS ระดับ Higher โดย European Food Safety Inspection Service ประเทศอังกฤษ
- : ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัย และความปลอดภัย มอก.18001 โดยสถาบันรับรองมาตรฐาน ไอเอสโอ (สรอ.)
- ปี 2543 : ได้รับประกาศนียบัตรทองคำรางวัลสภาพแวดล้อม ในสถานประกอบการนำอยู่ จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- : ได้รับรางวัลการใช้เทคโนโลยีสะอาดเบื้องต้น ตามโครงการเทคโนโลยีสะอาดช่วยเพิ่มขีดความสามารถ จากกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
- : ได้รับรางวัลเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยระดับวิชาชีพดีเด่น ระดับประเทศ จากกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม
- : ได้รับรางวัลสถานประกอบการดีเด่นด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อมในการทำงานระดับประเทศ จากกระทรวงแรงงาน และสวัสดิการสังคม ครั้งที่ 1
- ปี 2542 : ได้รับใบรับรองมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001 โดยสถาบันรับรอง RWTUV ประเทศเยอรมนี
- ปี 2541 : ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบการบริหารงานคุณภาพ ISO 9002 โดยสถาบันรับรอง RWTUV ประเทศเยอรมนี
- : ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยสถาบัน S G S ประเทศสวีเดน
- ปี 2540 : ได้รับการรับรองระบบ HACCP โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

