

# การบริหารจัดการสาขาเพื่อลดการสูญเสียใน ธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่



จุฑารัตน์ พัฒนатор  
รองผู้อำนวยการฝ่าย  
ประกันคุณภาพ

HEALTHY EATING ON A BUDGET

# ทำความเข้าใจ&เข้าใจธุรกิจ

# MAKRO



บริษัทที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยซึ่งดำเนินธุรกิจค้าส่งในรูปแบบชำระเงินสดและบริการตนเอง (Cash & Carry)

จดทะเบียนก่อตั้งบริษัทในปี 2531 เปิดสาขาแรกที่ลาดพร้าวในปี 2532 ปัจจุบัน ณ สิ้นปี 2560 จะมีจำนวนทั้งสิ้น 110 สาขา + 6 Frozen Shop มีจำนวนพนักงานมากกว่า 12,000 คน และสมาชิกมากกว่า 2.5 ล้านราย



“Thai Sustainable Development”  
“Perspective on Food Loss and Waste”

# ลูกค้าของแม่โคโร



# ค่านิยมองค์กร

Our Value

# makro

## multi-formats

ขยายตัวสู่อาเซียนด้วยรูปแบบ  
ร้านค้าที่หลากหลาย

## award

ให้รางวัลความสำเร็จของทีมงาน  
และลงทุนกับการพัฒนาทรัพยากรบุคคล

## know the differences

ศึกษาทำความเข้าใจในความแตกต่าง  
เฉพาะตัว ของแต่ละท้องถิ่น

## responsible

สร้างผลประโยชน์สูงสุดให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง  
พร้อมรับผิดชอบต่อสังคม

## offer the best

นำเสนอแต่สิ่งที่ดีที่สุด  
และคุ้มค่าที่สุดให้กับลูกค้า

## 7 ค่านิยม สัมเป็นคนแม็คโคร

# V

Visionary

มองการณ์ไกล

มีวิสัยทัศน์  
และนำหน้าผู้อื่น  
อยู่เสมอ

# I

Integrity

ใจซื่อสัตย์

ยึดมั่นในความสัตย์  
และการดำเนินงาน  
อย่างมีจริยธรรม

# C

Challenge

เปิดรับสิ่งใหม่

กล้าที่จะท้าทาย  
ไม่ยึดติดธรรมเนียมปฏิบัติ  
กล้าที่จะเปลี่ยน  
เพื่อคิดค้นสิ่งที่ดีกว่า

# T

Teamwork

ทำอะไรเป็นทีม

ทำงานเป็นทีม ไม่มี "ตัวเรา"  
มีแต่ "พวกเรา" ในที่ทำงาน  
ของเรา

# O

Ownership

รับผิดชอบงานที่ทำ

รักองค์กร มีส่วนร่วม  
เหมือนเป็นเจ้าของแม็คโคร  
ร่วมกัน

# R

Result oriented

มุ่งมั่นสู่เป้าหมาย

มีเป้าหมายชัดเจน  
จับต้องได้ และวัดกันที่ผลงาน  
อันเป็นรูปธรรม

# Y

Yes we can

ทุกอย่างเป็นไปได้

เชื่อมั่นว่าทุกสิ่งเป็นไปได้  
ถ้าลงมือทำ  
ไม่มีอะไรเกินเอื้อม

***Makro, Partner for Your Business....***  
**แม็คโคร คู่คิดธุรกิจคุณ**

**To Be Number One Food Solution Provider For  
professional Customers in ASEAN”**

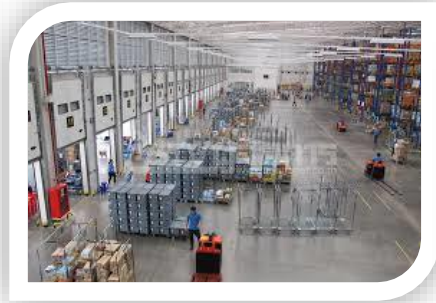
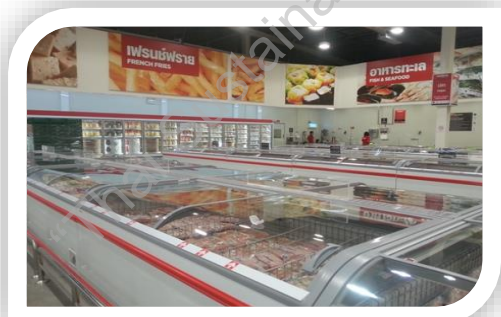
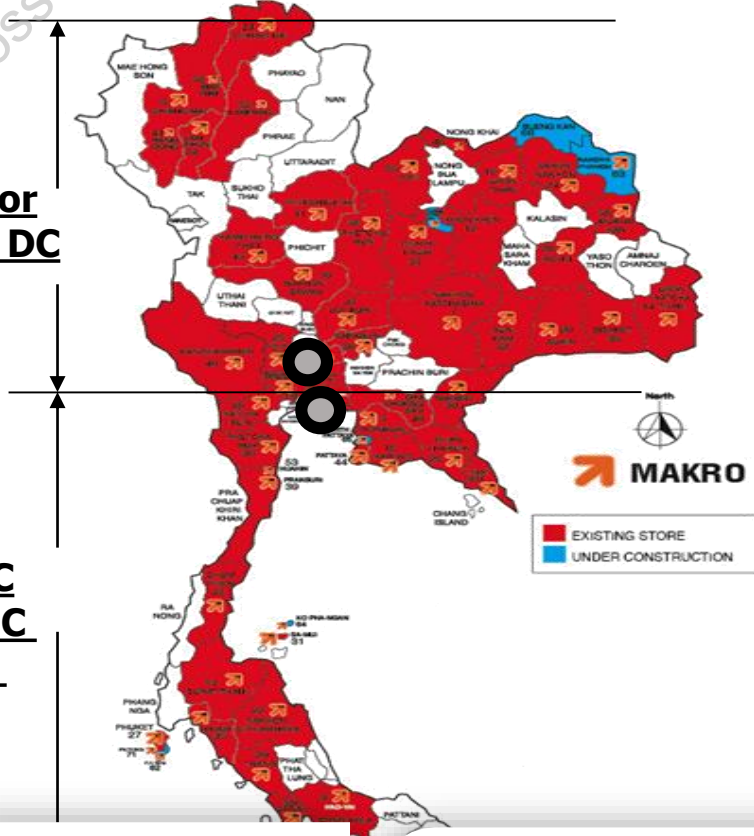
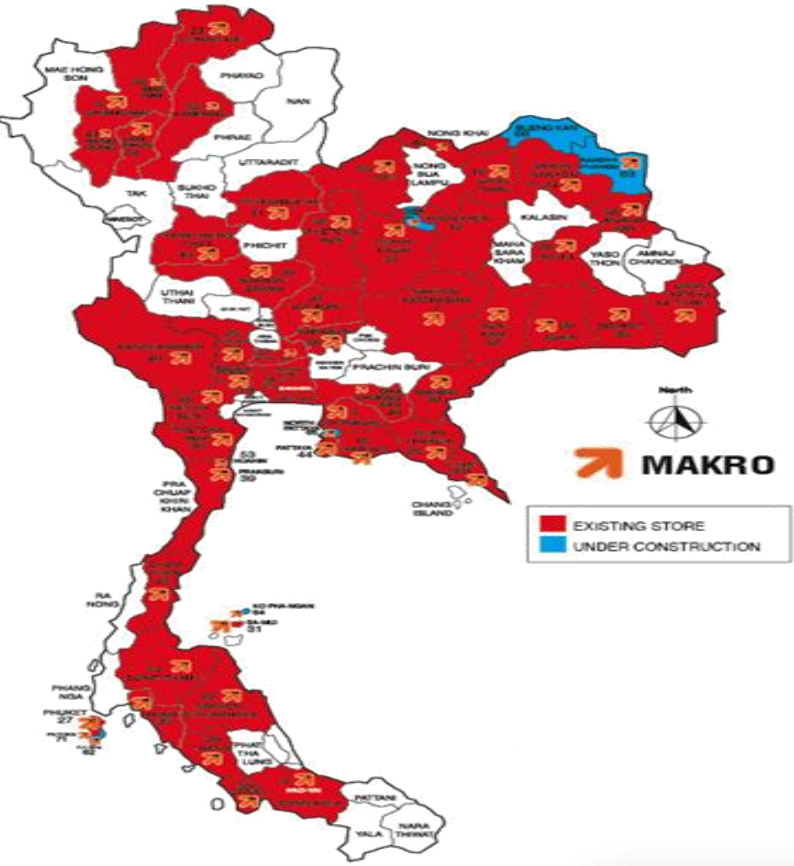
**“มุ่งเป็นที่หนึ่งในอาเซียนเรื่องการจัดการสินค้าเพื่อ  
ธุรกิจอาหารแบบครบวงจร สำหรับผู้ประกอบการมือ  
อาชีพ**



*Vision*

# สาขาในประเทศไทย

# ศูนย์กระจายสินค้า



บริหารการสูญเสีย  
ได้อย่างไร ?????

✓ มีเครื่องมือ  
อะไรบ้าง????



“Thai Sustainable Development perspective on Food Loss and Waste”



## ประเภทสินค้าที่ขายในสาขาที่มีความเสี่ยงต่อการสูญเสียน้อย

- กลุ่มอาหารสดเช่น เนื้อ ผัก ผลไม้ ปลา อาหารทะเล
- กลุ่มอาหารแปรรูปแช่เย็น 0-4 องศาเซลเซียส
- กลุ่มอาหารแปรรูปแช่แข็ง -18 องศาเซลเซียส
- กลุ่มสินค้าพร้อมบริโภคเช่น เบเกอรี่
- กลุ่มสินค้าประเภทนมและผลิตภัณฑ์นม

# โครงสร้างและการออกแบบสถานที่ รวมทั้งการออกแบบเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต

- เครื่องจักรต้องมีแผนการสอบเทียบและบำรุงรักษาอย่างน้อยปีละ 1 ครั้งและตรวจสอบของความถูกต้องเป็นประจำทุกวันอย่างน้อยวันละ 3 ครั้งเครื่องจักรต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิมและไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร
- การออกแบบสถานที่ต้องป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้าม ระหว่างพื้นที่ผลิต กับพื้นที่ขาย พื้นที่สุข พื้นที่รับสินค้า เป็นต้น
- ต้องมีการออกแบบโดยคำนึงถึงเรื่องการประหยัดพลังงานและการลดโลกร้อน
- การควบคุมอุณหภูมิและทวนสอบ
- สามารถทำความสะอาดได้ง่ายไม่เป็นที่สะสมโรคและแมลง



# มาตรฐานที่ได้รับ

# การคัดเลือกสินค้า



- ต้องมาจากแหล่งที่ถูกต้องกฎหมาย
- ต้องไม่ใช่แรงงานที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย
- ต้องมีคุณภาพและความปลอดภัย
- ปราศจากสารเคมีตกค้าง
- มีการควบคุมทุกขั้นตอนการผลิต
- อายุการเก็บเกี่ยว
- ฤดูกาล
- สามารถสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มา
- ผ่านการประเมินความเสี่ยง
- เจ้าหน้าที่ต้องมีความรู้ความเข้าใจในสินค้านั้นๆ

@ DC ต้องได้รับมาตรฐานในระดับสากลหรือหน่วยราชการให้การยอมรับ

**Seed Selection & Control**  
(Consult with Government agency)

**Farm Evaluation**  
(Environment, Water, Soil, Garbage )

**Global Standard Qualification**



**Coaching & Training**

**Packing House Development**



**Chemical control**  
**Chemical Storage Management**



| ชื่อสินค้า | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | รวม  | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | รวม   | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | รวม   |
|------------|-------|--------------|------|-------|--------------|-------|-------|--------------|-------|
| สารเคมี    | 10    | 100          | 1000 | 20    | 200          | 4000  | 30    | 300          | 9000  |
| ปุ๋ย       | 50    | 50           | 2500 | 100   | 100          | 10000 | 150   | 150          | 22500 |
| ...        | ...   | ...          | ...  | ...   | ...          | ...   | ...   | ...          | ...   |



**Quality & Safety Monitoring**

| Item | Specification | Actual | Remarks |
|------|---------------|--------|---------|
| ...  | ...           | ...    | ...     |

**Traceability system**

| Lot | Planting Date | Harvesting Date | ... |
|-----|---------------|-----------------|-----|
| ... | ...           | ...             | ... |

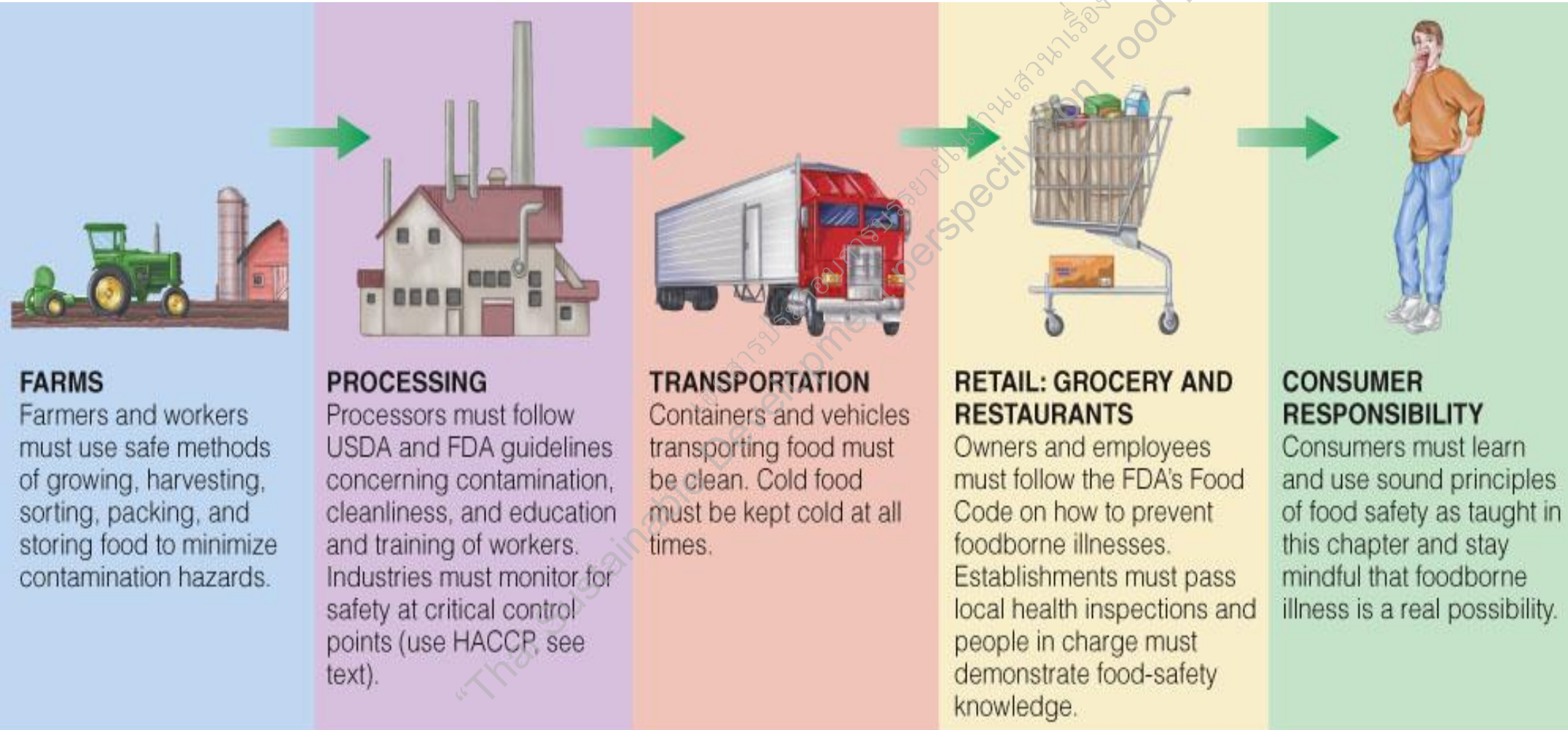




# การประกันคุณภาพและ การประเมินความเสี่ยง



## ควบคุมตลอดห่วงโซ่กระบวนการผลิต



การจัดการห่วงโซ่  
อุปทานอย่าง  
ยั่งยืน

# พัฒนาห่วงโซ่อุปทานสินค้ากลุ่มผักผลไม้



Farm GAP

Packing house

Store

Finish Good



- ความคุม  
คุณภาพ  
สินค้าต้อง  
สะอาดตั้งแต่  
ฟาร์มจนถึง  
มือผู้บริโภค
- ปลอดภัย  
จากโรคและ  
ยาปฏิชีวนะ
- ความคุม  
อุณหภูมิ 0-  
4 องศา  
เซลเซียส
- บริหารจัดการ  
สินค้าแบบ  
**Fi-Fo**
- สามารถสอบ  
ย้อนกลับได้  
ถึงแหล่งที่มา





- คุณภาพน้ำแข็งต้องสะอาดและมีกรรมควบคุมอุณหภูมิของสินค้าให้ได้มาตรฐาน
- กระบวนการเก็บรักษา
- การจัดวางสินค้า



- คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน
- บริหารจัดการแบบ FI-FO/ มีระบบบริหารจัดการที่สามารถสอบย้อนกลับได้/
- มีบรรจุกู้พื้นที่แข็งแกร่งและถนอมสินค้าได้



➤ อุปกรณ์ต้อง  
มีการสอบ  
เทียบและทำ  
ความสะอาด  
อย่าง  
สม่ำเสมอ



➤ ปริมาณการจัดเก็บสินค้าให้เหมาะสมกับความจุของตู้ทั้งนี้ต้องไม่เกิน red line



➤ ปฏิบัติตาม  
ข้อกำหนดที่มี  
การบันทึกทุก  
ขั้นตอน



- สินค้าต้องปลอดภัยไม่มีสารเคมีตกค้าง รวมทั้งไม่มีอัลฟาท็อกซิน
- ต้องมีการบริหารจัดการ FI-Fo
- มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับได้

1 **ผัก ผลไม้ปลอดภัย**

**กล้วยหอมทอง**  
Hom Thong Banana

Safe food for Good health



2

จำนวน 4 ผล/แพ็ค  
Quantity 4 fruit/pack

Barcode



**makro** ศูนย์ธุรกิจคุณ

**แม่โคร** สนับสนุนสินค้าเกษตร

ลองกอง ผลไม้ดีชายแดนใต้

ซานพลัง ประชาธิรัฐ

ลองกอง

ผลไม้ชายแดนใต้

บรรจุภัณฑ์ต้อง  
แข็งแรงเหมาะสม  
กับผลิตภัณฑ์

“Thai Sustainable Development”



ขอบคุณค่ะ



Pattanatorn@Hotmail.com