

Growing Beyond Frontier

TMB

Borderless

วารสารที่สร้างความเป็นไปได้และส่งเสริมศักยภาพของทุกธุรกิจในโลกไร้พรมแดน / Vol.21 JANUARY - APRIL 2015

EFFICIENCY MATTERS



ธุรกิจอาหารก้าวไกล
ด้วยการเพิ่มประสิทธิภาพ

SUPPLY CHAIN

ทำไมทุกองค์กร
ควรให้ความสำคัญกับ
Efficiency

เจาะลึกกลยุทธ์
Lean Six Sigma

ส่องไอเดียเด็ด **อินดรัส**
และไลฟ์สไตล์จากทั่วโลก



FRESHO
FRESHO

มายอวเนตซีเล็ค โดท์

ผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง
สำหรับร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท และร้านอาหาร
โทร: 02-011-1111

ศิริพร พิพัฒน์ศิตยานุวงศ์ ชิว
ผู้จัดการทั่วไป บริษัท อินโนเฟรช จำกัด



LEAN Supply Chain

Efficiency Improvement Program by TMB

ธนาคารทหารไทย หรือ TMB หนึ่งในสถาบันการเงินที่เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเพิ่มประสิทธิภาพอย่างมาก จึงได้มีการจัดตั้งโครงการ Lean Supply Chain by TMB (ชื่อเดิม : TMB Efficiency Improvement for Supply Chain) ขึ้นเมื่อปี 2556 เพื่อสนับสนุนให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพแก่ธุรกิจทั้งซัพพลายเชน

บุญทักษ์ หวังเจริญ ประธานเจ้าหน้าที่บริหารที่เอ็มบี กล่าวถึงจุดเริ่มต้นของโครงการนี้ว่า มาจากการที่ที่เอ็มบีได้นำเอาแนวคิด Lean Six Sigma มาใช้บริหารจัดการองค์กรเมื่อ 3-4 ปีก่อน เพราะเล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาประสิทธิภาพในองค์กรอย่างต่อเนื่อง แต่คนส่วนใหญ่ยังเข้าใจผิดอยู่ว่าการทำ Lean Six Sigma คือ “การลดคน”

แต่แท้จริงแล้ววัตถุประสงค์ของการทำดังกล่าว เพื่อให้บริการของธนาคารมีคุณภาพ และมาตรฐานที่ดีขึ้นด้วยการให้คนได้ไปทำงานที่มีคุณค่าเพิ่มขึ้นมากกว่าการทำงานที่เราเรียกว่า “ไร้สาระ” เนื่องจากกระบวนการทำงานไม่มีประสิทธิภาพ ซึ่งจากความสำเร็จในการเพิ่มประสิทธิภาพดังกล่าว จึงเกิดแนวคิดที่จะขยายผลไปสู่ภาคธุรกิจอื่นๆ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ประกอบการ SME ซึ่งถือเป็นรากฐานสำคัญของประเทศ แต่การจะพัฒนาประสิทธิภาพของ SME ให้ได้ผลดีที่สุด จำเป็นต้องพัฒนาตลอดซัพพลายเชน เพื่อให้เกิดความเข้มแข็งทั้งระบบ และด้วยความมุ่งมั่นในการที่จะเดินหน้าโครงการดังกล่าว พร้อมต่อยอดให้เห็นถึงความชัดเจน และเป็นที่ยอมรับได้มากยิ่งขึ้น จึงได้มีการริเริ่มโครงการดังกล่าวใหม่ภายใต้ชื่อ Lean Supply Chain by

TMB เพื่อสื่อให้เห็นถึงหลักสูตรที่เข้มข้นด้วยเนื้อหาในการเพิ่มประสิทธิภาพทั้งซัพพลายเชนผ่านเทคนิค Lean Six Sigma

สำหรับโครงการ Lean Supply Chain by TMB นี้ ได้มีการจัดอบรมไปแล้วทั้งสิ้น 4 รุ่นด้วยกัน โดยนำร่องในกลุ่มผู้ประกอบการอาหารและสินค้าอุปโภคถือเป็นโครงการอบรมที่มีความแตกต่างจากหลักสูตรที่วาง ไป ด้วยเนื้อหาซึ่งมุ่งเน้นที่การเพิ่มประสิทธิภาพทั้งซัพพลายเชน ผ่านเทคนิคที่เรียกว่า Lean Six Sigma ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้จนเกิดผลลัพธ์อย่างเป็นรูปธรรม โดยมีองค์กรชั้นนำในแต่ละอุตสาหกรรมร่วมเป็นพันธมิตรในการถ่ายทอดความรู้และเป็นกรณีศึกษา อีกทั้งยังสามารถสร้างคอนเนกชันและต่อยอดธุรกิจกับผู้เข้าร่วมโครงการที่อยู่ในซัพพลายเชนเดียวกันได้อีกด้วย

อย่างไรก็ดี การอบรมภายใต้โครงการดังกล่าวนี้ ได้ถูกแบ่งออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ White Belt หลักสูตร 3 วัน เพื่อรู้และเข้าถึงพื้นฐานของ Lean Supply Chain ขณะนี้มีผู้ที่ผ่านการอบรมไปแล้วกว่า 350 บริษัท

ระดับต่อมาคือ Blue Belt หลักสูตร 9 วัน เป็นลักษณะการอบรมเชิงปฏิบัติการ ซึ่งผู้เข้าอบรมในกลุ่มนี้ต้องผ่านระดับ White Belt 100 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งมีผู้ผ่านการอบรมแล้ว 210 บริษัท

และระดับสุดท้ายคือ Green Belt หลักสูตร 12 วัน ซึ่งเป็นการอบรมที่ต้องให้มีการลงมือทำจริง โดยจะมีที่ปรึกษามืออาชีพคอยให้คำแนะนำ ซึ่งมีผู้ที่ผ่านการอบรมระดับนี้ทั้งสิ้น 14 บริษัท เรียกได้ว่าตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา มีผู้ประกอบการมากกว่า 400 บริษัทที่สนใจเข้าร่วมโครงการ และจากผลสำเร็จของ 14 บริษัทที่เข้ารับการอบรมต่อเนื่องในระดับ Green Belt ที่สามารถนำเอาความรู้ไปใช้ได้จริงนั้นสามารถช่วยลดต้นทุนและเพิ่มรายได้มากกว่า 70 ล้านบาทในระยะเวลาเพียง 4 เดือนเท่านั้น

ล่าสุด ที่เอ็มบีได้เปิดโครงการ Lean Supply Chain by TMB รุ่นที่ 5 อบรมให้กับผู้ประกอบการสินค้าและบริการด้านสุขภาพและการโรงแรม โดยครั้งนี้ได้ร่วมกับองค์กรชั้นนำ อย่างบริษัทในเครือ BDMS และโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา มาเป็นพันธมิตรหลักในการถ่ายทอดองค์ความรู้และกรณีศึกษา พร้อมแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับผู้ประกอบการอีกด้วย ■