



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 ซอยสุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์โพสต์ทูเดย์ ฉบับประจำวันที 2 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2563 หน้า ... มูลค่าข่าว 150,000.-



เรื่องเด่น การเมือง รอบโลก การเงิน-หุ้น เศรษฐกิจ-ธุรกิจ 5ดีโอ

ซีพีเอฟได้รับมาตรฐานองค์กรจัดการ นวัตกรรม ISO56002 เป็นรายแรก ของประเทศไทย

วันที่ 02 พ.ย. 2563 เวลา 14:16 น.



บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือ ซีพีเอฟ โดย โรงงานผลิตอาหารสัตว์บก บางนา ได้รับรองมาตรฐาน ISO 56002 เป็นองค์กรแรกของประเทศไทย ที่ได้รับรองมาตรฐานการบริหารจัดการนวัตกรรมในระดับสากล โดยได้รับเกียรติ จาก นางพรรณิ อังศุสิงห์ ผู้อำนวยการ สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ นำใบรับรอง มาตรฐาน ISO 56002 มอบแก่นายสิริพงศ์ อรุณรัตนา ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการธุรกิจสัตว์บก ซีพีเอฟ ณ อาคารซีพี ทาวเวอร์ สีลม

นางพรรณิ อังศุสิงห์ กล่าวว่า มาตรฐานไอเอสโอ 56002 (ISO 56002) เป็นมาตรฐานใหม่ ที่สถาบันฯ ส่งเสริมให้กับองค์กรได้มีแนวทาง กระบวนการจัดการนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ เพื่อให้องค์กรได้รับประโยชน์มากที่สุดจากโครงการพัฒนานวัตกรรม โดยซีพีเอฟ เป็นองค์กรที่มุ่งมั่นในการขับเคลื่อนพัฒนาการบริหาร นวัตกรรมขององค์กรตามแนวทางมาตรฐานไอเอสโอ 56002 อย่างจริงจังและต่อเนื่อง จนเป็นองค์กรรายแรกของประเทศไทยที่ได้รับเกียรติบัตร ไอเอสโอ 56002 จากสถาบันฯ ช่วยตอกย้ำว่าซีพีเอฟเป็นผู้นำในอุตสาหกรรมเกษตรอุตสาหกรรมและอาหารของโลก ที่มีการดำเนินธุรกิจที่มีการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างต่อเนื่อง สามารถตอบสนองกับสภาพการณ์เปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมและของโลกได้อย่างรวดเร็ว เติบโตอย่างยั่งยืน ควบคู่กับสังคม สิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจ และมีส่วนร่วมขับเคลื่อนอุตสาหกรรมสู่ Thailand 4.0

นายสิริพงศ์ อรุณรัตนา ประธานผู้บริหารฝ่ายปฏิบัติการ ธุรกิจสัตว์บก ซีพีเอฟ กล่าวว่า การได้รับรอง มาตรฐาน ISO 56002 นับเป็นความสำเร็จของคณะผู้บริหารและเพื่อนพนักงานของซีพีเอฟทุกท่านและทุก หน่วยธุรกิจ ที่ร่วมมือกันสร้างสรรค์นวัตกรรมในกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ เพื่อพัฒนาสู่การเป็น องค์กรแห่งนวัตกรรมมาตลอดระยะเวลา 12 ปี และ โรงงานผลิตอาหารสัตว์บกบางนา ซีพีเอฟ มีความก้าวหน้าอย่างชัดเจนและประสบความสำเร็จเป็นหน่วยงานแรกของไทยที่ได้รับรองมาตรฐานไอเอสโอ และยังเป็นต้นแบบให้กับหน่วยงานอื่นๆ ของซีพีเอฟในการพัฒนาระบบบริหารจัดการนวัตกรรมตามมาตรฐาน สากล



“เป็นแนวทางที่ช่วยให้องค์กรสามารถปรับเปลี่ยนการดำเนินงานให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป และสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งนวัตกรรม บุคลากรทุกลำดับชั้นสามารถคิดริเริ่มสร้างสรรค์สิ่งใหม่ หรือ กระบวนการทำงานใหม่ที่มีคุณค่าเพิ่มขึ้น ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคและมีความยืดหยุ่นในการปรับตัวได้ทันต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจ สร้างโอกาสการเติบโตทางธุรกิจอย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกัน ยังช่วยพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อมควบคู่กันอย่างยั่งยืนอีกด้วย ช่วยให้องค์กรบรรลุวิสัยทัศน์การ “ครัวของโลก”? นายสิริพงศ์กล่าว

ที่ผ่านมา ซีพีเอฟได้ส่งเสริมให้เกิดการสร้างสรรคนวัตกรรมภายในองค์กรที่เป็นระบบอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2551 โดยมีการจัดอบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจ และพร้อมประยุกต์นวัตกรรมเข้ากับกระบวนการทำงาน นำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาปรับใช้เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน รวมทั้งการดำเนินโครงการ CPF CEO Award เพื่อมอบรางวัลแก่ผู้ที่มีส่วนร่วมสร้างสรรค์สิ่งใหม่ให้กับองค์กร และเป็นกิจกรรมแบ่งปันองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ซึ่งมีส่วนช่วยกระตุ้นให้พนักงานสร้างสรรค์นวัตกรรมและสิ่งใหม่รวมไม่น้อยกว่า 45,000 ผลงาน และมีนวัตกรรมที่นำไปจดทะเบียนสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตรแล้วรวมถึง 294 ผลงาน

บริษัทฯ ยังได้ต่อยอดพัฒนาพนักงานเป็นนวัตกรรมตามแนวทาง TRIZ ซึ่งในปัจจุบัน บริษัทฯ สามารถมี นวัตกรรมในองค์กรรวมถึง 1,020 คนซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนให้องค์กรมีการพัฒนานวัตกรรม สร้างมูลค่าเพิ่มสร้างโอกาสและการเติบโตให้กับธุรกิจ นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้ร่วมมือกับภาคส่วนต่างๆ โดยเฉพาะสถาบันการศึกษา ทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พัฒนาชุดทดสอบแบคทีเรียกลุ่ม *Listeria monocytogenes* ที่ก่อโรคในอาหาร ช่วยเพิ่มความแม่นยำและลดระยะเวลาการตรวจเหลือเพียง 1 วัน นอกจากนี้ยังร่วมกับมหาวิทยาลัยมหิดล พัฒนาเชื้อจุลินทรีย์ในระบบทางเดินอาหารของคนไทย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับคนไทยในแต่ละช่วงวัย เป็นต้น

ขณะเดียวกัน บริษัทฯ ยังได้ก่อตั้ง ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารซีพีเอฟ (CPF Food Research and Development Center) ณ อำเภอลำลูกเกด จ.พระนครศรีอยุธยา เพื่อเป็นศูนย์กลางการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร ผ่านการคิดค้น วิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ โดยมีโรงงานต้นแบบเป็นพื้นที่ในการทดลองผลิตสินค้าด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย พร้อมทั้งมีผู้เชี่ยวชาญหลากหลายด้าน รวมถึงนักออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพิ่มโอกาสในการตอบสนองตลาดได้อย่างแม่นยำและรวดเร็ว บนพื้นฐานของความยั่งยืน

มาตรฐาน ISO 56002 Innovation Management เป็นมาตรฐานใหม่ที่สถาบันรับรองไอเอส เริ่มประกาศใช้ และส่งเสริมให้ภาคธุรกิจไทยตั้งแต่เดือนสิงหาคม ปี 2562 ที่ผ่านมา ใช้รับรององค์กรที่มีระบบการบริหารจัดการที่นำเอานวัตกรรมเข้าไปสู่การดำเนินงานองค์กรในทุกลำดับขั้น สร้างวัฒนธรรมที่เอื้อต่อการใช้ความคิดสร้างสรรค์ของบุคลากร และนำไปสู่การเกิดนวัตกรรมได้ เป็นกลไกที่สำคัญในการผลักดันให้ภาคธุรกิจเติบโตอย่างยั่งยืน ตอบโจทย์การขับเคลื่อนองค์กรให้สามารถปรับตัวตามทันตลาดและแนวโน้มของสังคม และบรรลุตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม