

KCG

บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)

กลยุทธ์ธุรกิจ



กลยุทธ์ด้านความยั่งยืนของ KCG

เพื่อให้การขับเคลื่อนความยั่งยืนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุเป้าหมายด้านความยั่งยืนขององค์กร บริษัทได้ยกระดับการพัฒนาความยั่งยืนให้เป็นหนึ่งในกลยุทธ์หลักขององค์กร และกำหนดกลยุทธ์และแนวบริหารจัดการด้านความยั่งยืนสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ และกลยุทธ์ทางธุรกิจของบริษัท เพื่อให้สามารถบูรณาการด้านธุรกิจและความยั่งยืนไปในการดำเนินงานในทิศทางเดียวกัน

วิสัยทัศน์ของบริษัท

“เป็นผู้นำธุรกิจอาหารที่มุ่งสร้างความร่มเย็นให้แก่ผู้บริโภค และเสริมสร้างคุณค่าให้สังคม และธรรมชาติแวดล้อม”

“To be a leading culinary provider that delights our customers, nourishes our communities, and sustains the planet”

โดยมีกลยุทธ์และแนวบริหารจัดการด้านความยั่งยืน แบ่งเป็น 3 กลยุทธ์ ได้แก่

- มีทิศทางธุรกิจและบรรษัทภิบาล **Drive growth with governance**
ตั้งเป้าหมายในการดำเนินธุรกิจที่เติบโตอย่างยั่งยืนและมีการกำกับดูแลที่ดี โปร่งใส ปราศจากการทุจริตคอร์รัปชัน มุ่งเน้นการบริหารห่วงโซ่อุปทานที่ยั่งยืนไปพร้อมกับคู่ค้า พร้อมขับเคลื่อนการพัฒนาและต่อยอดนวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และบริการที่ดีต่อทั้งสุขภาพของลูกค้าและผู้บริโภค เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานภายในองค์กร และยกระดับการดำเนินธุรกิจที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสังคมอย่างยั่งยืน
- มีดีสังคม **Nourish our communities**
ดำเนินธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและความเคารพสิทธิมนุษยชนอย่างรอบด้าน ให้ความสำคัญในการส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพและความปลอดภัย และผลักดันให้เป็นองค์กรที่ปลอดภัยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพของพนักงาน รวมถึงเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
- มีดีสิ่งแวดล้อม **Sustain the planet**
ให้ความสำคัญในการดำเนินธุรกิจควบคู่กับการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ผ่านการจัดการพลังงานและทรัพยากรตลอดห่วงโซ่อุปทานให้เกิดประโยชน์สูงสุด มุ่งมั่นในการจัดการของเสียและมลพิษ การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและปรับตัวสู่สังคมคาร์บอนต่ำ เพื่อลดผลกระทบสิ่งแวดล้อม และเพิ่มความยืดหยุ่นในการดำเนินธุรกิจภายใต้การเปลี่ยนแปลงทางสภาพภูมิอากาศ

กลุ่มเกษตรและ
อุตสาหกรรมอาหาร

KCG

บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)

ความเสี่ยงด้าน ESG



ความเสี่ยงด้านคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า

ในฐานะผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร นม และเครื่องดื่ม บริษัทยึดมั่นว่า “คุณภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคคือหัวใจของธุรกิจ” เพราะความบกพร่องเพียงเล็กน้อยอาจกระทบต่อสุขภาพ ความเชื่อมั่นและชื่อเสียงขององค์กร บริษัทจึงยกระดับมาตรฐานด้านคุณภาพอย่างต่อเนื่องภายใต้ระบบสากล เช่น GHP, HACCP, Halal และ Hal-Q เป็นต้น และได้รับรองมาตรฐาน FSSC22000 ซึ่งเป็นมาตรฐานสูงสุดด้านความปลอดภัยอาหารในระดับสากล ครอบคลุมทุกสายการผลิต รวมถึง KCG Logistics Park ซึ่งเป็นคลังสินค้าและศูนย์กระจายสินค้าอาหารแห่งที่ 9 ของประเทศไทยที่ผ่านมาตรฐานดังกล่าว เพื่อยืนยันความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อุปทาน นอกจากนี้ บริษัทยังสร้างวัฒนธรรม Food Safety ให้พนักงานทุกระดับ พัฒนาการประเมินความพึงพอใจของลูกค้าเชื่อมโยงกับระบบบริหารจรรยาบรรณ เพื่อให้ทุกเสียงสะท้อนนำไปสู่การปรับปรุงอย่างตรงจุดและทันก่วงที่

ความเสี่ยงด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศเป็นความท้าทายสำคัญที่อาจกระทบต่อห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การขาดแคลนวัตถุดิบเกษตร ภัยธรรมชาติฉับพลัน โรคระบาดในพืชและสัตว์ ไปจนถึงภัยแล้งที่กระทบต่อการใช้น้ำ ในการผลิต อีกทั้งกฎหมายและนโยบายลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่เข้มงวดยิ่งขึ้น ยังสร้างแรงกดดันต่อภาคธุรกิจให้เร่งปรับตัว บริษัทจึงจัดการความเสี่ยงเชิงรุกด้วยการสร้างแหล่งวัตถุดิบสำรองอย่างน้อย 2 ราย ในต่างประเทศหรือทวีปต่างกัน เพื่อไม่ให้กระทบต่อการผลิต พร้อมมีแผนบริหารภัยพิบัติ และเหตุฉุกเฉินที่ซ้อมปฏิบัติเป็นประจำทุกปี บริษัทยังเดินหน้าสู่เป้าหมายการเป็นองค์กรที่ปล่อยก๊าซเรือนกระจกสุทธิเป็นศูนย์ (Net zero emission) ผ่านแผนการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานและทรัพยากรในการผลิต การขนส่ง และบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ธุรกิจเติบโตบนรากฐานของสิ่งแวดล้อมที่มั่นคง

ความเสี่ยงพัฒนาและรักษาพนักงานให้รองรับการเติบโตของธุรกิจ

บริษัทตระหนักถึงความสำคัญของพนักงานคือพลังขับเคลื่อนความสำเร็จขององค์กรและความสามารถในการแข่งขัน บริษัทจึงยกระดับการพัฒนาและรักษาบุคลากรเป็นหนึ่งในกลยุทธ์หลักด้านความยั่งยืน ในปี 2567 บริษัทพัฒนาศักยภาพและทักษะของพนักงานเพื่อใช้ในงาน (Up-Skill) และส่งเสริมการเรียนรู้ทักษะใหม่ที่จำเป็น (Re-Skill) ในการทำงานที่ช่วยให้พนักงานสามารถปรับตัวในการรับมือกับการเปลี่ยนแปลงในยุคดิจิทัล ได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงกับกลยุทธ์การเติบโตของบริษัท จัดฝึกอบรมให้ความรู้ด้านความยั่งยืน การบริหารความเสี่ยง และการมุ่งสู่ Digital Transformation ตลอดจนการจัดทำ Engagement Survey กับ Focus Group เพื่อประเมินความผูกพันและรับฟังเสียงของพนักงาน พร้อมนำผลลัพธ์มาพัฒนาระบบบริหารบุคคลได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

กลุ่มเกษตรและ
อุตสาหกรรมอาหาร

KCG

บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)



การดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม

บริษัทมุ่งขับเคลื่อนธุรกิจควบคู่กับการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ เพื่อมุ่งลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและปรับตัวสู่สังคมคาร์บอนต่ำ สอดคล้องกับกลยุทธ์ของบริษัทและเป้าหมายของประเทศ โดยมีการตั้งเป้าหมายมุ่งสู่การเป็นองค์กรที่ปล่อยก๊าซเรือนกระจกสุทธิเป็นศูนย์ (Net zero emission) ภายในปี 2593

การจัดการพลังงานและทรัพยากร

ในปี 2567 บริษัทขยายการติดตั้ง Solar Roof ขนาดกำลังการผลิตรวม 2,358 กิโลวัตต์ ครอบคลุมโรงงานบางพลี ศูนย์กระจายสินค้าครบวงจร KCG Logistics Park และคลังสินค้าภูมิภาค 3 แห่ง (เชียงใหม่ สุราษฎร์ธานี และขอนแก่น) ช่วยเพิ่มสัดส่วนการใช้พลังงานทดแทนได้และคาดว่าจะเพิ่มสูงขึ้นหลังจากเปิดดำเนินการเต็มรูปแบบ นอกจากนี้ ยังได้ดำเนินโครงการรวมศูนย์ระบบเครื่องเย็น และเพิ่มประสิทธิภาพระบบหม้อไอน้ำที่ลดการใช้พลังงาน ส่งผลให้ปริมาณการใช้ไฟฟ้าและการใช้พลังงานเชื้อเพลิงต่อหน่วยการผลิตลดลง 0.4% และ 11.7% เมื่อเทียบกับปี 2566 ตามลำดับ

Green Logistics

การเปิดดำเนินงาน KCG Logistics Park ไม่เพียงเพิ่มประสิทธิภาพการจัดเก็บสินค้า ลดการขนส่งไปยังคลังสินค้าภายนอก แต่ยังออกแบบให้เป็นศูนย์กลางโลจิสติกส์สีเขียว ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ด้วยการนำระบบพาเลทอัตโนมัติ ระบบไฟส่องสว่างประหยัดพลังงานมาใช้ เพิ่มสัดส่วนรถไฟฟ้าขนส่งสินค้า ติดตั้งสถานีชาร์จ EV และใช้ไฟฟ้าจากพลังงานแบบต่อรีเลย์แทนน้ำมัน รวมถึงการพัฒนาพาเลทรีไซเคิลร่วมกับลูกค้า เพื่อช่วยลดของเสียและการใช้พลังงานในระยะยาว

การจัดการของเสียและขยะอาหาร

บริษัทจัดทำนโยบายจัดการสูญเสียอาหารและของเสียจากอาหาร (Food Loss & Food Waste) เพื่อลดการสูญเสียอาหารและของเสียตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การวางแผนสั่งซื้อวัตถุดิบ การผลิตไปจนถึงการจัดการสินค้าคงคลัง พร้อมส่งเสริมการรีไซเคิลและใช้ประโยชน์ของเสียอย่างเต็มที่ ในปี 2567 บริษัทสามารถนำของเสียไปรีไซเคิลและใช้ประโยชน์ได้ 83.7% ของปริมาณของเสียทั้งหมด และโรงงานเทพารักษ์บรรลุเป้าหมายของเสียฝังกลบเหลือศูนย์ (Zero Waste to Landfill) โดยมีแผนขยายผลสู่ทุกโรงงานในอนาคต

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทเห็นหน้าลดผลกระทบจากบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ด้วยการเพิ่มสัดส่วนวัสดุที่ย่อยสลายได้หรือรีไซเคิลได้ และลดการใช้วัสดุส่วนเกิน เช่น การปรับขนาดกล่องกระดาษให้เหมาะสม รวมถึงพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชนิดที่ทำจากพลาสติกชนิดเดียว (Mono Material) ทำให้กระบวนการคัดแยกเพื่อรีไซเคิลง่ายขึ้น ปัจจุบัน 61% ของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดเป็นวัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ พร้อมมีการสื่อสารสัญลักษณ์ Recycle บนบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของผู้บริโภค

กลุ่มเกษตรและ
อุตสาหกรรมอาหาร

KCG

บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)



การดำเนินงานด้านสังคม

ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และความรับผิดชอบต่อลูกค้าและผู้บริโภค

บริษัทให้ความสำคัญสูงสุดต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเพื่อสร้างความมั่นใจแก่ลูกค้าและผู้บริโภค โดยนำระบบมาตรฐานสากลมาใช้ในการดำเนินงานอย่างเข้มงวด เช่น การรับรองมาตรฐาน FSSC 22000 ครอบคลุมทุกสายการผลิต การขนส่งและการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ และการรับรองฮาลาลตามมาตรฐานของประเทศอินโดนีเซีย (HALAL Indonesia) ซึ่งมีความเข้มงวดและบังคับใช้ตามกฎหมาย ในขณะเดียวกัน บริษัทยึดมั่นความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างโปร่งใส โดยแสดงฉลากโภชนาการครบ 100% ตามข้อกำหนดของกฎหมาย และแสดงฉลากเพิ่มเติมโดยสมัครใจอีกกว่า 50% ของสินค้าทั้งหมด เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลครบถ้วนในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าอย่างมั่นใจ บริษัทได้พัฒนาเกณฑ์การประเมินความพึงพอใจของลูกค้าด้วย Net Promoter Score (NPS) ปรับปรุงประสิทธิภาพในการจัดการข้อร้องเรียน และนำข้อมูลใช้เป็นเครื่องมือวิเคราะห์เชิงลึกสู่การพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการอย่างต่อเนื่อง

สิทธิมนุษยชนและการบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์

บริษัทดำเนินธุรกิจโดยยึดหลักเคารพสิทธิมนุษยชน ปฏิบัติต่อพนักงานและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอย่างเป็นธรรม โดยได้รับการรับรองมาตรฐานแรงงานไทยต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2563 จนถึงปัจจุบัน และได้ดำเนินการตรวจสอบสิทธิมนุษยชนรอบด้าน พร้อมกำหนดมาตรการป้องกันและการเยียวยาการละเมิดทั้งทางตรงและทางอ้อม ด้านการพัฒนาบุคลากร บริษัทเสริมศักยภาพและทักษะของบุคลากรให้สอดคล้องกับกลยุทธ์องค์กร และปรับเกณฑ์การประเมินความผูกพันของพนักงานให้สะท้อนมุมมองที่แท้จริงของพนักงาน ในปี 2567 พนักงานได้รับการอบรมเฉลี่ย 16 ชั่วโมงต่อคนต่อปี และมีคะแนนความผูกพันต่อองค์กร 78% สูงกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ โดยไม่พบเหตุการณ์ละเมิดสิทธิมนุษยชน

อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

บริษัทยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยในการทำงาน โดยได้รับการรับรองระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ISO45001:2018 และสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัย โดยมีการอบรมและจัดกิจกรรมเชิงรุกส่งเสริมความปลอดภัยของแต่ละพื้นที่การทำงาน เพื่อสร้างสภาพแวดล้อมการทำงานที่ปลอดภัยและสุขภาพดีสำหรับทุกคน โดยปี 2567 อัตราการเจ็บป่วยและการเสียชีวิตจากการทำงานเป็นศูนย์

การมีส่วนร่วมและการพัฒนาชุมชน

บริษัทดำเนินโครงการ “จุดไฟปtungผืน” ครั้งที่ 2 ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อยกระดับทักษะด้านอาหาร เบเกอรี่ การตลาดดิจิทัล และการเงิน ให้แก่ผู้ประกอบการรายย่อย เพื่อสร้างเมนูพิเศษที่มีเอกลักษณ์ (Signature) เพื่อขาย พร้อมทำการตลาดออนไลน์ ที่ช่วยสร้างรายได้ให้ผู้ประกอบการอย่างยั่งยืน

กลุ่มเกษตรและ
อุตสาหกรรมอาหาร

KCG

บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)

การดำเนินงานด้านเศรษฐกิจ/บรรษัทภิบาล



นวัตกรรมและเทคโนโลยี

บริษัทมุ่งสร้างวัฒนธรรมแห่งนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อขับเคลื่อนองค์กรสู่อนาคตแห่งความยั่งยืน ผ่านการพัฒนาเทคโนโลยี การวิจัย และความร่วมมือกับพันธมิตรหลากหลายภาคส่วน โดยมี KCG Excellence Center เป็นศูนย์กลางการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว พร้อมส่งเสริมให้พนักงานทุกระดับมีส่วนร่วมในการพัฒนานวัตกรรม ผ่านการอบรมเรื่อง Lean Management และ Digital Transformation เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน และขับเคลื่อนองค์กรสู่ยุคดิจิทัลอย่างแท้จริง บริษัทยังจัดโครงการ KCG Innovation Contest อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2559 เพื่อเปิดพื้นที่ให้พนักงานเสนอแนวคิดสร้างสรรค์ด้านผลิตภัณฑ์ บริการ กระบวนการ และโมเดลธุรกิจ ซึ่งหลายโครงการได้รับการต่อยอดเชิงพาณิชย์ สร้างมูลค่าเพิ่มและประโยชน์ทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน ในปี 2567 บริษัทมียอดขายจากนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ รวมถึงผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและโภชนาการรวมกว่า 500 ล้านบาท สะท้อนถึงความสำเร็จของการนำนวัตกรรมมาเพิ่มคุณค่าให้ธุรกิจและผู้บริโภค

การบริหารห่วงโซ่อุปทานอย่างรับผิดชอบและยั่งยืน

ในปี 2567 บริษัทเปิดดำเนินงาน KCG Logistics Park อย่างเต็มรูปแบบ เพื่อยกระดับประสิทธิภาพการจัดเก็บและกระจายสินค้าในทุกมิติ รองรับการจัดเก็บได้กว่า 14,000 พาเลท พร้อม เทคโนโลยี Automation ที่ยกระดับประสิทธิภาพการทำงาน เช่น Warehouse Management System (WMS), Pallet Shuttle Racking, และ Fulfillment System เพื่อเพิ่มความแม่นยำในการบริหารคำสั่งซื้อและจัดการคลังสินค้า รวมถึงระบบ Transportation Management System (TMS) และ GPS Tracking System สำหรับติดตามการขนส่งแบบเรียลไทม์ ช่วยลดต้นทุน เพิ่มความเร็ว และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ด้านการผลิต บริษัทปรับปรุงระบบ ERP โดยเพิ่มเติมระบบ Production Planning และ Quality Management เพื่อบริหารความต้องการซื้อ (Demand) ความต้องการขาย (Supply) และควบคุมสินค้าคงคลังอย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมลงทุนในโครงการปรับปรุงกระบวนการผลิตต่อเนื่องโดยติดตั้งระบบลำเลียง (Conveyor) และการจัดเรียงพาเลทอัตโนมัติด้วยหุ่นยนต์ (Robotic Palletizer) ซึ่งจะแล้วเสร็จในปี 2568 เพื่อเชื่อมโยงสายการผลิตกับคลังสินค้าโดยตรง เพิ่มความปลอดภัย ประสิทธิภาพ และมาตรฐานด้านคุณภาพอาหาร

ความมั่นคงปลอดภัยทางไซเบอร์

บริษัทกำหนดนโยบายด้านความมั่นคงปลอดภัยสารสนเทศ (Information Security Policy) เพื่อคุ้มครองข้อมูลและระบบเทคโนโลยีสารสนเทศขององค์กร โดยยึดหลัก Confidentiality (ความลับ) Integrity (ความสมบูรณ์) และ Availability (ความพร้อมใช้) ตามมาตรฐาน ISO/IEC 27001:2022 และกฎหมายว่าด้วยการกระทำผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ พ.ศ. 2560 นอกจากนี้ ยังได้นำเทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) มาใช้เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและยกระดับการป้องกันความปลอดภัยของข้อมูล พร้อมมีมาตรการควบคุมและบทลงโทษที่ชัดเจน และในปี 2567 ไม่พบเหตุการณ์การรั่วไหลของข้อมูลส่วนบุคคล หรือการโจมตีทางไซเบอร์ที่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของของบริษัท

กลุ่มเกษตรและ
อุตสาหกรรมอาหาร