

Publication : www.prachachat.net
Date : July 10, 2015
Color : Full Color
AD Value : 45,000 Baht

Circulation : Worldwide
Country : Thailand
Page : NA
PR Value : 135,000 Baht

ประชาชาติธุรกิจ

WWW.PRACHACHAT.NET ออนไลน์

คิดอย่างคน "โซเด็กซ์โซ" "ปรับปรุงคุณภาพชีวิตคืองานของเรา"

updated: 10 ก.ค. 2558 เวลา 10:20:42 น.

Like Share 78 Tweet 3



หากไม่มีโอกาสพูดคุยกับ "อาร์โนด์ เบียเลคกี" กรรมการผู้จัดการ โซเด็กซ์โซ (ประเทศไทย) จำกัด คงไม่มีโอกาสทราบเลยว่า โซเด็กซ์โซ (ประเทศไทย) จำกัด เป็นหนึ่งในกลุ่มบริษัทโซเด็กซ์โซ ประเทศฝรั่งเศส ก่อตั้งเมื่อปี 2509 ที่เป็นกลุ่มบริษัทชั้นนำทางด้านการบริการครบวงจรที่มุ่งเน้นเรื่องการพัฒนาคุณภาพชีวิตในระดับโลก ไม่ว่าจะเป็นการบริการต้อนรับ, บริการรักษาความปลอดภัย, บริการทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคาร บริการด้านอาหาร และการบริหารอุปกรณ์เทคโนโลยีทางการแพทย์

โดยเปิดให้บริการลูกค้า 75 ล้านคน/วัน ใน 80 ประเทศทั่วโลก

มีพนักงานทั้งสิ้น 428,000 คน

มีสถานที่ปฏิบัติงานทั้งหมด 33,300 แห่ง

ทั้งยังเป็นบริษัทที่มีพนักงานมากที่สุดเป็นอันดับที่ 18 ของโลก โดยมีรายได้รวม 18.4 พันล้านยูโร มีมูลค่าการตลาด 10.5 พันล้านยูโร

สำหรับโซเด็กซ์โซ (ประเทศไทย) จำกัด "อาร์โนต์ เบียเลคกี" เล่าให้ฟังว่า เราเริ่มดำเนินธุรกิจปี 2547 โดยเซ็นสัญญาเป็นพันธมิตรทางธุรกิจกับกลุ่มกรุงเทพดุสิตเวชการ (BDMS) พร้อมกับให้บริการจัดการด้านอาหารแก่ผู้ป่วย และผู้มาเยี่ยมไข้ในโรงพยาบาลต่าง ๆ รวมทั้งนักเรียนในสถานศึกษา พนักงานแทนชุดเจาะนอชายฝั่ง ไปจนถึงอาหารเย็นตามสั่งสำหรับองค์กรทั่วไป

"พูดง่าย ๆ ว่าอาหารทุกชนิดที่เสิร์ฟให้กับบุคคลหลากหลายจะตอบสนองความต้องการทางด้านโภชนาการของแต่ละคน ทั้งยังมีคุณค่าอาหารครบถ้วน เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาการดีขึ้น ขณะเดียวกันนักเรียน หรือพนักงานก็จะมีสุขภาพที่ดีด้วย"

นอกจากนั้น โซเด็กซ์โซ (ประเทศไทย) ยังเปิดให้บริการทางด้านงานดูแลซ่อมบำรุง, การบริหารการใช้พลังงาน, การบำรุงรักษาอบบริเวณพื้นที่ และการบริหารอุปกรณ์เทคโนโลยีทางการแพทย์

"อาร์โนต์ เบียเลคกี" เริ่มต้นเล่าให้ฟังถึงธุรกิจในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตให้ฟังว่า ถ้าเกี่ยวข้องกับโรงพยาบาล เราจะทำเรื่องการเตรียมอาหารให้กับผู้ป่วยตามคำสั่งของแพทย์ โดยเราเป็นพาร์ทเนอร์กับเครือกรุงเทพดุสิตเวชการ ทั้งที่อยู่ในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด รวมถึงโรงพยาบาลในเครือสมิติเวชอีกด้วย เพราะเราต้องช่วยเหลือลูกค้าเพื่อความคุ้มค่าในการดำเนินงาน การรักษามูลค่าของสินทรัพย์ของลูกค้า ทั้งนั้นเพื่อให้เกิดความมั่นใจจากการตรวจสอบตามมาตรฐานของ JCI (Joint Commission International) หรือโรงพยาบาลที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล

"เพราะเราดูแลตั้งแต่อาหารที่ไปเสิร์ฟผู้ป่วย เพราะเรามีระบบที่ลิงก์กับแพทย์ที่สั่งว่า ผู้ป่วยคนนี้ ห้องนี้ ต้องทานอาหารประเภทไหนอย่างไร เนื่องจากผู้ป่วยแต่ละคนมีโรคไม่เหมือนกัน ทานอาหารแตกต่างกัน เราจึงเคร่งครัดจากคำสั่งของแพทย์ เพื่อให้โภชนาการของเราดูว่าจะต้องทำอาหารประเภทไหนให้ผู้ป่วยรับประทาน เพื่อจะได้เสริมสร้างร่างกายให้ผู้ป่วยฟื้นโดยเร็ว"

"ดังนั้นพนักงานห้องครัวจึงเป็นพนักงานของโซเด็กซ์โซทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นก๊ก เจ้าหน้าที่รับออเดอร์ นักโภชนาการ พนักงานเสิร์ฟที่มาจากกลุ่มประเทศในอาเซียน อาทิ ฟิลิปปินส์, เวียดนาม, อินโดนีเซีย, มาเลเซีย เนื่องจากผู้ป่วยในโรงพยาบาลเหล่านี้เป็นผู้ป่วยต่างชาติเยอะ เราจึงต้องมีเมนูหลากหลายประเทศให้เลือก ไม่ว่าจะเป็นอาหารญี่ปุ่น, ฮาลาล และเอเชีย ทุกเมนูล้วนเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ แต่ไม่ใช่อาหารออร์แกนิก"

เพราะฉะนั้นถ้าถามว่าธุรกิจในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตมีคู่แข่งไหม "อาร์โนต์ เบียเลคกี" ตอบว่า...มีอย่างแน่นอน เมื่อก่อนเราแข่งกับสิงคโปร์ แต่ตอนหลังเริ่มมีอินเดีย เนื่องจากการเติบโตของคนต่างชาติในอินเดียสูงกว่าประเทศไทย

"นอกจากนี้จะมีกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง เช่น บรูไน, กาตาร์, ซาอุดีอาระเบีย ที่ตอนนี้กำลังสร้างโรงพยาบาลระดับนานาชาติเหมือนกัน เนื่องจากคนเหล่านี้เมื่อก่อนมารักษาที่ประเทศไทย แต่ปัจจุบันเขาเริ่มสร้างโรงพยาบาลในประเทศของตัวเอง แต่กระนั้นก็เชื่อว่าเราจะเสียโอกาส เพราะผมยังมองว่าประเทศไทยยังมีศักยภาพในเรื่องเหล่านี้ ทั้งบุคลากรทางการแพทย์ และพยาบาล"

"อีกอย่างผมเชื่อว่าโซเด็กซ์โซมีความชำนาญในธุรกิจโรงพยาบาล เพราะเราดูแลโรงพยาบาลทั่วโลกกว่า 4,800 สาขา ขณะเดียวกันโรงพยาบาลในประเทศไทยเองก็มีโรงพยาบาลที่มีคุณภาพเยอะ ทั้งยังมีโรงพยาบาลที่มีศักยภาพการเติบโตทางธุรกิจอีกจำนวนมาก จึงน่าจะทำให้เราเติบโตไปพร้อม ๆ กัน ที่สำคัญในเมืองไทยมีบริษัทคอร์ปอเรตต่างชาติที่ให้ความไว้วางใจเรามาดูแล อาทิ ยูนิลีเวอร์, พีแอนด์จี ที่ให้ช่วยดูแลแม่บ้าน, รพ., ช่างซ่อมบำรุง และพนักงานดูแลคนอื่น"

แต่กระนั้น "อาร์โนต์ เบียเลคกี" ยอมรับว่า ยังต้องการพนักงานอีกมาก โดยเฉพาะในส่วนของภาคบริการ เพราะถ้าดูประชากรวัยทำงานของประเทศไทย พบว่ามีอยู่ประมาณ 38-39 ล้านคน แต่ส่วนใหญ่ในจำนวนเหล่านี้ก็กลับต้องการเป็นนายจ้างตัวเอง หรืออยากเปิดธุรกิจส่วนตัว กลุ่มคนเหล่านี้ไม่ยอมทำงานบริษัท

"ดังนั้นทางแก้ของเรื่องนี้จึงต้องไปเซ็นบันทึกความเข้าใจ (MOU) กับมหาวิทยาลัยต่าง ๆ อาทิ มหาวิทยาลัยคริสเตียน, สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ และสถาบันการศึกษาต่าง ๆ ที่เปิดสาขานักโภชนาการ เพื่อต้องการนักศึกษาเข้ามาฝึกงานเพื่อเรียนรู้การปฏิบัติงานจริง"

"หรือบางครั้งเราส่งผู้บริหารเพื่อเป็นตัวแทนของบริษัทไปบรรยายให้กับนักศึกษาที่เรียนทางด้านโภชนาการจากประสบการณ์เมื่อเราไปพบคณาจารย์ต่าง ๆ เขายินดีอย่างมากที่จะให้นักศึกษาของเขามาฝึกงานกับเรา เพราะเขารู้ว่าหากนักศึกษามาทำงานกับเรา โอกาสการเติบโตในหน้าที่การงานย่อมมีสูง ทั้งยังมีโอกาสไปทำงานต่างประเทศด้วย เนื่องจากโซเด็กซ์โซมีสาขาอยู่ 80 ประเทศทั่วโลก"

ถึงตรงนี้ก็อดที่จะถามเกี่ยวกับธุรกิจช่างซ่อมบำรุงไม่ได้ เพราะดูแตกต่างจากธุรกิจปรับปรุงคุณภาพชีวิตค่อนข้างมาก "อาร์โนต์ เบียเลคกี" จึงเล่าให้ฟังว่า จริง ๆ แล้วเรื่องของช่างซ่อมบำรุงไม่ได้เกี่ยวข้องกับเฉพาะการดูแลซ่อมบำรุงอาคารอย่างเดียว แต่เรายังบริหารอุปกรณ์เทคโนโลยีทางการแพทย์ด้วย เพราะเรื่องเหล่านี้ล้วนเกี่ยวข้องกับการปรับปรุงคุณภาพชีวิตทั้งสิ้น

"ในส่วนของงานดูแลและซ่อมบำรุงเราใช้ระบบ Maximo Asset Management หรือระบบข้อมูลบริหารวิศวกรรมก่อสร้าง โดยเรามีฐานในเว็บโซเด็กซ์โซที่จะลิงก์ตรงสู่ระบบคอมพิวเตอร์ไปยังคอลเซ็นเตอร์สำนักงานใหญ่ ที่เปิดให้บริการ 24 ชั่วโมง หมายความว่าทุกครั้งที่ได้รับการร้องขอการซ่อมบำรุง เราจะสามารถตอบสนองความต้องการอย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ โดยส่วนนี้เราดูแลให้กับศูนย์การประชุมและแสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี, เมกาบางนา, โรงพยาบาลที่เป็นพันธมิตร และคอนโดมิเนียมต่าง ๆ อีกมาก"

"เช่นเดียวกับการบริหารอุปกรณ์เทคโนโลยีทางการแพทย์ เราจัดทำบัญชีรายการอุปกรณ์ทางการแพทย์ และการเคลื่อนไหวการใช้งานภายในโรงพยาบาลทั้งหมด ทั้งในเรื่องการฝึกอบรมการใช้อุปกรณ์ทางการแพทย์อย่างปลอดภัย การอบรมพื้นฐานในการใช้เครื่องมือมาตรฐานบางประเภท โดยส่วนนี้เราให้บริการแก่โรงพยาบาลสมิติเวช สุขุมวิท, สมิติเวช ศรีนครินทร์ และศูนย์การแพทย์สิริกิติ์ โรงพยาบาลรามารินทร์" ที่ล้วนต้องใช้นักบุคลากรที่มีทักษะเป็นอย่างดี

แต่กระนั้นเมื่อถามว่าหลังจากเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 เชื่อมต่อกับปี 2559 ในธุรกิจประเภทนี้มีความท้าทายอย่างไรบ้าง "อาร์โนด์ เบียลคคิก" จึงตอบอย่างทันทีที่ว่า คน เพราะเออีซีรองรับอาชีพเสรีเพียง 8 อาชีพ ที่ไม่มีอาชีพนักโภชนาการเลย เขาจึงอยากทราบว่าเมื่อไหร่รัฐบาลในกลุ่มประเทศอาเซียนจะรองรับอาชีพนักโภชนาการบ้าง

"เพราะตอนนี้ต้องนำเข้านักโภชนาการจากฟิลิปปินส์, มาเลเซีย, อินโดนีเซีย เพราะเขาพูดภาษาอังกฤษได้ ทั้ง ๆ ที่เรื่องนี้คนไทยเก่งกว่ามาก แต่ติดปัญหาพูดภาษาอังกฤษไม่ค่อยได้ ขณะเดียวกันนักโภชนาการต่างชาติเหล่านี้ไม่สามารถทำงานได้นาน เพราะไม่ใช่ 8 อาชีพเสรี เราจึงต้องใช้วิธีขอใบอนุญาตเพื่อให้เขาเข้ามาทำงานชั่วคราว"

"ผมจึงมองว่าเราต้องควรเร่งพัฒนาศักยภาพของคนไทยเพราะนอกจากจะมีหัวใจแห่งการบริการเป็นทุนเดิมแล้ว ต่อไปในอนาคตงานบริการทุกอย่างไม่ว่าจะในส่วนของธุรกิจตัวเอง หรือธุรกิจโรงแรมต่างต้องการอาชีพบริการค่อนข้างมาก ตรงนี้ประเทศไทยมีความชำนาญมากกว่าประเทศอื่น ๆ เหมือนกับตำแหน่งผู้บริหารของโซเด็กซ์โซจะต้องพูดภาษาไทยได้ ถ้าพูดไม่ได้ ผมไม่รับ เพราะผมอยากให้เขาสื่อสารกับคนไทย จะได้เข้าใจไปในทิศทางเดียวกัน"

ทั้งนั้นเพราะธุรกิจของเราเกี่ยวข้องกับการปรับปรุงคุณภาพชีวิตที่จะผิดพลาดไม่ได้เลย

http://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1436424870

Facebook

ประชาชาติธุรกิจ
www.prachachat.net online

prachachat
Media/News/Publishing

Contact Us Liked Message

Timeline About Likes Photos More

644k people like this

Post Photo / Video

prachachat shared a link.
July 10 at 10:26am

คิดอย่างคน "โซเด็กซ์โซ" "ปรับปรุงคุณภาพชีวิตคืองานของเรา"

ข่าวความเคลื่อนไหวกิจกรรมเพื่อสังคมของบริษัท และองค์กรเอกชน ความรู้ด้านบุคลากรเพื่อบริหารองค์กรให้มีประสิทธิภาพ ข่าวแวดวงการศึกษาและธุรกิจการศึกษา

PRACHACHAT.NET | BY บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน)

Unlike · Comment · Share

You and 75 others like this.

<https://www.facebook.com/PrachachatOnline>

‘Sodexo’ - Improving quality of life is our business

An exclusive interview with Arnaud Bialecki, Country Manager of Sodexo Thailand

Sodexo Thailand is a local unit of Sodexo, the global leader in integrated facilities management services that improve Quality of Life found in 1966 and based in France. Operating in 80 countries, Sodexo has 428,000 employees operating in 33,300 client sites and serves 75 million consumers each day through a wide range of services, from reception, maintenance and cleaning, to foodservices and facilities and equipment management. The company is the 18th largest employer worldwide. It reported 18.4 billion euro in consolidated revenue and 10.5 billion euro in market capitalization.

Sodexo Thailand started its business in 2004, kicking off with a joint venture with Bangkok Dusit Medical Services Group (BDMS). It provides food services for inpatients in hospitals, students at schools, and workers on oil rigs as well as a la carte diner for corporate clients. The company ensures that every meal served contains all their customer dietary and nutritional needs to recover, learn or put in a full day’s work.

In addition to food services, other services provided by Sodexo Thailand include maintenance management, energy management, ground and landscaping management, and medical device management.

As for healthcare sector, Sodexo is a strategic partner of the Bangkok Dusit Medical Services (BDMS) group and the Samitivej Hospital Group. Apart from providing nutritious meals for patients at those hospitals, Sodexo also helps its clients control their operating costs and maintain physical asset value. Moreover, it plays part in ensuring that its clients are ready for all external audits and accreditations, in particular with the prestigious, internationally recognized Joint Commission International (JCI) accreditations.

Since different patients have suffered from different diseases and illnesses and also have different nutritional needs, Sodexo has a team of nutritionists to create special, customized diets that meet dietary restrictions of each patient in order to help improve patients' well-being and aid speedy recovery.

Sodexo staff providing food services for its healthcare clients, including nutritionists, cooks, order takers and servers, are from the ASEAN countries such as the Philippines, Vietnam, Indonesia and Malaysia as most patients at those hospitals are foreigners. So the company offers healthy international food choices, including Japanese, Halal and Asian food, to meet patients’ preferences and improve their satisfaction.

Sodexo’s competitors are providers from Singapore and India. Although, many countries in the Middle East such as Brunei, Qatar and Saudi Arabia, off which their people usually travel to Thailand to seek medical services, have been developing international hospitals in their own countries, Sodexo Thailand believes that it won’t affect its business as Thailand shows strong potential in delivering high quality and affordable medical services with highly skilled medical staff. Sodexo is also confident of its expertise in the healthcare sector. Sodexo delivers services to over 4,800 hospitals globally. In Thailand, its healthcare clients are leading private hospitals.

As for corporate clients, Sodexo Thailand has been entrusted by many leading companies such as Unilever and P&G to provide integrated services covering housekeeping, security, maintenance management and food services.

However, Sodexo still needs more staff to support its business. One of the solutions is signing MOU with educational institutions such as Christian University and Panyapiwat Institute of Management or PIM to develop skilled workforce through internship programs.

For maintenance services, Sodexo uses the web-based Maximo Asset Management, which is linked directly through a computer system to a dedicated 24-hour call center located in the Sodexo office. It means that all requests for maintenance are received, managed and acted upon efficiently, and promptly to ensure the smooth running of the institution. Sodexo delivers maintenance services to many clients including IMPACT Exhibition and Convention Center, Mega Bangna, leading hospitals and condominium projects.

Sodexo also offers its healthcare clients Medical Device Management services which have helped hospitals manage preventive and corrective maintenance of all medical equipment as well as create an inventory and track the location of all medical equipment within the hospital. In addition, Sodexo has provided training on safe usage of medical equipment and basic training on how to operate certain standard equipment to Samitivej Sukhumvit Hospital, Samitivej Srinakarin Hospital and the Sirikit Medical Center at Ramathibodi Hospital.

Talking about challenges of the upcoming AEC, Mr. Bialecki said it will affect Sodexo in terms of workforce as AEC allows a free flow of labor in eight professions, and nutritionist is not included. At present, the company brings in nutritionists from the Philippines, Malaysia and Indonesia because they are good at English. However, they can't work for a long time. They are required to get a temporary work permit. Mr. Bialecki admitted that Thai nutritionists are better in terms of professional skills but their English is not that good. He pointed out that unleashing the potential of Thai workers, particularly those in the services and hospitality industries, is a must to cope with AEC inclusion.