

ข้อมูลเบื้องต้น ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์

เกี่ยวกับยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ เอเชีย เป็นบริษัทอาหารชั้นนำบริษัทหนึ่งของโลก โดยมีการดำเนินงานใน 80 ประเทศทั่วโลก อีกทั้งเป็นกลุ่มธุรกิจฟู้ดเซอร์วิสของบริษัทยูนิลีเวอร์ที่มีการดำเนินธุรกิจทั่วโลก

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ ดำเนินธุรกิจอาหารมาตั้งแต่ทศวรรษ 1880 โดยผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ยอดนิยมนระดับโลกภายใต้ตราผลิตภัณฑ์ คนอร์ คนอร์รสทิพ เฮลล์แมนส์ เบสท์ฟู้ดส์ ลิปตัน และอื่นๆ เราทำงานอย่างใกล้ชิดกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารทุกขนาดตั้งแต่ร้านอาหารไปจนถึงโรงแรมชั้นนำและบริษัทรับผลิตอาหาร

นอกจากนี้ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ ยังจุดประกายให้เชฟทั่วโลกสร้างสรรค์อาหารที่มีรสชาติอร่อยและเยี่ยมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสร้างความประทับใจให้ลูกค้ากลับมารับประทานอย่างต่อเนื่อง โดยเราได้สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารชั้นเลิศทำให้ประหยัดเวลาในการทำอาหาร และสามารถบริหารงานครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงขึ้น โดยคงรสชาติและมีมือความอร่อยอย่างสม่ำเสมอ

ปัจจุบัน ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ มีพนักงานกว่า 4,700 คนทั่วโลก ซึ่งในจำนวนนี้มีเชฟอยู่ถึง 230 คน

วิสัยทัศน์ : สู่ความเป็นผู้นำด้านธุรกิจอาหารที่พร้อมยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการอาหารระดับมืออาชีพ

ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ พร้อมส่งเสริมและผลักดันผู้ประกอบการมืออาชีพทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นธุรกิจโรงแรม ร้านอาหาร ไปจนถึงร้านค้าขนาดเล็ก ให้ใช้ศักยภาพและความเชี่ยวชาญ ด้านอาหารอย่างเต็มประสิทธิภาพ ช่วยให้เชฟมั่นใจและนำเสนอไอเดียสร้างสรรค์ไม่รู้จบ โดยเรามีเป้าหมายสำคัญในการนำองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญด้านฟู้ดเซอร์วิสมาตรฐานระดับโลก พร้อมทั้งนำเสนอสินค้าและบริการเข้ามาช่วยยกระดับเชฟและผู้ประกอบการร้านอาหารงาน เกิดกระบวนการบริหารงานครัวที่เป็นมาตรฐาน สะดวกและสร้างสรรค์ เพราะเรามีความหลงใหลในอาหารไม่ต่างจากเชฟ “เราจึงพร้อมช่วยเชฟให้ทำในสิ่งที่รักได้อย่างเต็มที่”

พันธกิจของเรา

การบริหารงานครัวขนาดใหญ่เป็นเรื่องที่มีความยุ่งยากและซับซ้อน เมื่อต้องปรุงอาหารจำนวนมาก ตามปริมาณการเสิร์ฟ จำนวนวัตถุดิบและส่วนประกอบที่ใช้จึงมีความหลากหลาย แต่ละเมนูก็มีขั้นตอนกรรมวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน จึงเป็นเรื่องยากที่จะควบคุมคุณภาพและมาตรฐานให้เหมือนกันทุกครั้งที่ปรุง การบริหารงานครัวจึงกลายเป็นพื้นฐานสำคัญที่นำไปสู่ประสิทธิภาพในระบบการทำงานและสร้างมาตรฐานรสชาติให้คงที่สำหรับงานครัวยุคใหม่ เพื่อควบคุมผลผลิตให้ได้มาตรฐานควบคุมต้นทุนให้มีประสิทธิภาพ และควบคุมการทำงานให้เป็นระบบ จำเป็นต้องใช้วัตถุดิบและส่วนประกอบที่มีคุณภาพที่ออกแบบมาเพื่องานครัวขนาดใหญ่โดยเฉพาะ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ เข้าใจในความต้องการในธุรกิจร้านอาหาร ที่มีความหลากหลาย จึงนำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพที่พัฒนาโดยทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญส่งต่อผลิตภัณฑ์เพื่อมืออาชีพ ภายใต้แบรนด์คอนอร์ คอนอร์รสทิฟ เบสท์ฟู้ดส์และลิปตัน รวมถึงพัฒนารูปแบบการบริการที่ช่วยบริหารงานครัวอย่างมีประสิทธิภาพ ตามมาตรฐาน 4 ประการ ได้แก่

- 1) การรักษารสชาติมาตรฐานคงที่ (Consistency) ด้วยผลิตภัณฑ์และสูตรมาตรฐานจากทีมเชฟ ยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ แม้ผลิตเยอะแค่ไหนก็ได้รักษามาตรฐานคงที่
- 2) การประหยัดเวลา เพื่อความรวดเร็วในการทำงาน (Convenience) ด้วยผลิตภัณฑ์ที่ถูกออกแบบเพื่อตอบรับงานครัวยุคใหม่จึงช่วยลดขั้นตอนการเตรียมที่ยุ่งยาก ลดเวลาดำเนินการให้น้อยลง
- 3) การบริหารต้นทุน จากการบริหารที่เป็นระบบ (Cost management) ควบคุมการใช้จ่ายอย่างเกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งค่าวัตถุดิบและต้นทุนที่มองไม่เห็น เช่น ค่าแก๊ส ค่าแรงงาน เป็นต้น
- 4) การสร้างคุณภาพอาหารด้านความสะอาดควบคู่โภชนาการ (Quality) ให้ทุกเมนูมั่นใจในคุณภาพสะอาดปลอดภัยและคงคุณค่าโภชนาการอาหารให้เต็มร้อย

ภาพรวมเกี่ยวกับธุรกิจฟู้ดเซอร์วิส

ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

- สถิติประชากรที่บริโภคอาหารนอกบ้านอย่างน้อยปีละครั้งมีจำนวนถึง 500 ล้านคน
- มีสถานบริการอาหารรวมทั้งสิ้น 1.3 ล้านแห่งทั่วภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยเป็นร้านค้าประเภทรถเข็นและแผงลอยในสัดส่วนที่สูงสุด

Chefmanship Centre

แหล่งรวบรวมความรู้สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร เพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและศักยภาพในการทำงานครัว ด้วยการรวบรวมข้อมูลเชิงลึก ทั้ง จากเชฟผู้เชี่ยวชาญของยูนิลีเวอร์ ฟู้ดโซลูชันส์ และเชฟทั่วโลก นำเสนอข้อมูลผ่านการอบรม สัมมนา ช่วยให้เกิดความรู้ใหม่ๆ

ความรู้จาก Chefmanship Centre ได้ถูกถ่ายทอดแก่ผู้ประกอบการมืออาชีพมาแล้วทั่วเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมถึงประเทศไทยที่นำความรู้ที่เป็นประโยชน์ ช่วยเพิ่มทักษะการบริหารงานครัวที่มีประสิทธิภาพ ไปจนถึงการสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ลูกค้าอยากกลับมาอยู่เสมอ ซึ่งความรู้และประสบการณ์ทั้งหมดนี้ ถูกถ่ายทอดเพื่อผู้ประกอบการมืออาชีพโดยเฉพาะ อาทิ Food Safety & Hygiene, Diner Trends, Customer Service, Food Costing เป็นต้น

สำหรับสื่อมวลชน สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

บริษัท รพินทีนา จำกัด ที่ปรึกษาประชาสัมพันธ์ บริษัท ยูนิลีเวอร์ ฟู้ด โซลูชันส์ ไทยแลนด์ จำกัด

รพินทีนา เกียรติธนาจันทร์ โทร. 089-500-6913

ชลดา พรหมชาติสุนทร โทร. 087-819-6883

อริสา ธรรมวิจิตเดช โทร. 089-211-8870