***ข่าวประชาสัมพันธ์***

****เอสซีจี เอ็กซ์เพรส ใช้แนวคิดรักษ์โลก พัฒนานวัตกรรมการขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ**

**ตอบโจทย์การเชื่อมต่อห่วงโซ่อุปทานอาหารมูลค่าตลาดกว่า 10,000 ล้านบาท ลดต้นทุน และ**

**การสูญเสียกว่า 20% ภายใต้มาตรฐานโลก**

**12 ตุลาคม 2565, กรุงเทพมหานคร บริษัท เอสซีจี เอ็กซ์เพรส จำกัด** ผู้นำคุณภาพด้านการให้บริการขนส่งพัสดุทั่วประเทศ เดินหน้าสนับสนุนผู้ประกอบการกลุ่มธุรกิจ Food Service ผู้ผลิตอาหาร และ ผู้ประกอบการทั่วไปที่ต้องการกระจายสินค้าควบคุมอุณหภูมิทั้ง Chilled และ Frozen แบบไม่เต็มคันรถไปยังลูกค้าปลายทาง HORECA (โฮเรก้า) หรือ กลุ่มธุรกิจที่ประกอบด้วย ธุรกิจโรงแรม (Hotel), ร้านอาหาร (Restaurant), กาแฟ และ ธุรกิจจัดเลี้ยง (Café and Catering) ครอบคลุมพื้นที่การจัดส่งกทม. ปริมณฑล และ ต่างจังหวัด ด้วยการพัฒนาโซลูชัน “Cool เหมา ๆ” โดยใช้ Cool Container หรือ ตู้ควบคุมอุณหภูมิขนาดเล็ก (ขนาด 67 x 96 x 58 cm.) ที่สามารถกระจายสินค้าสดไปยังปลายทางรวดเร็วยิ่งขึ้น ด้วยนวัตกรรมควบคุมอุณหภูมิมาตรฐานจากญี่ปุ่น พร้อมเครือข่ายรถขนส่งมากกว่า 300 คัน และ ศูนย์กระจายสินค้ามากกว่า 30 แห่ง ช่วยลดต้นทุนค่าขนส่งให้ผู้ประกอบการมากกว่า 20% สนับสนุนการลดการใช้ลังโฟม พร้อมมั่นใจสินค้าสดส่งตรงถึงปลายทางอย่างมีคุณภาพ

**นางสาวอรนี เพ็ญศิริสมบูรณ์ ตำแหน่ง Head of Last Mile & Regional Sales บริษัท เอสซีจี เอ็กซ์เพรส จำกัด** กล่าวว่า “เอสซีจี เอ็กซ์เพรส เข้าใจถึงความท้าทายของกลุ่มธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะในภาคของการผลิต ซึ่งนับเป็นกลุ่มต้นน้ำของอุตสาหกรรมอาหารที่ต้องการส่งมอบสินค้าไปยังลูกค้าปลายทางอย่างสด สะอาด และ ปลอดภัย แต่เมื่อลูกค้า หรือ ผู้ประกอบการปลายทางมีพฤติกรรมการสั่งซื้อสินค้าสดที่เปลี่ยนไป โดยสั่งซื้อสินค้าต่อครั้งน้อยลง แต่มีความถี่ในการสั่งซื้อมากขึ้น เพื่อไม่ต้องการให้สินค้าสดสต๊อกอยู่ที่ร้านนานเกินไปจนเกิดการเน่าเสีย และ ในแง่ความต้องการของผู้ประกอบการที่ต้องการขยายธุรกิจให้เติบโตขึ้น แต่ไม่สามารถบริหารจัดการวัตถุดิบอาหารสดได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากข้อจำกัดในด้านการจัดส่ง การสต๊อกสินค้าสดที่ล้วนแต่มีผลต่อคุณภาพสินค้า เราจึงพัฒนาโซลูชัน “Cool เหมา ๆ” หรือ บริการการจัดส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ ที่สามารถกระจายสินค้าสดไปยังปลายทางได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ภายใต้กำลังรถขนส่ง และ ศูนย์กระจายสินค้าของเอสซีจี เอ็กซ์เพรส ทั่วประเทศ โดยผู้ประกอบการไม่จำเป็นต้องเหมาเที่ยวรถควบคุมอุณหภูมิทั้งคันรถ แต่สามารถเลือกใช้โซลูชัน “Cool เหมา ๆ” ที่ใช้เทคโนโลยี Cool Container หรือ ตู้ควบคุมอุณหภูมิขนาดเล็ก สามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าได้ทั้งแบบ Chilled และ Frozen อีกทั้งยังสามารถรวมเที่ยวขนส่งไปกับสินค้าประเภทอื่นได้ หมดกังวลเรื่องกลิ่น หรือ การปนเปื้อนของอาหารสดกับสินค้าประเภทอื่น โดยประโยชน์ที่ผู้ประกอบการจะได้รับจากโซลูชัน “Cool เหมา ๆ” นี้ นอกจากจะช่วยลดต้นทุนด้านการขนส่งแล้ว ผู้ประกอบการยังสามารถลดต้นทุนทางด้านเวลาที่เสียไป จากรูปแบบการจัดการขนส่งสินค้าวัตถุดิบอาหารสดแบบเดิม สามารถกระจายสินค้าไปสู่ร้านปลายทางได้เร็วขึ้นตามเวลาที่ต้องการ พร้อมเพิ่มความมั่นใจในการรักษาระดับคุณภาพการให้บริการแก่ลูกค้าปลายทาง สอดรับกับแนวคิดรักษ์โลก สนับสนุนการลดใช้ลังโฟมที่จากเดิมการจัดส่งสินค้าสดต้องบรรจุสินค้าในลังโฟม พร้อมใส่น้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิ และ ยังสามารถลดจำนวนเที่ยวการขนส่งจากการปรับโมเดลเพื่อขนส่งรวมกันในเส้นทางเดียวกันได้อีกด้วย

ทั้งนี้บริษัทฯ ยังพร้อมให้คำแนะนำด้านการจัดส่งสินค้ากลุ่มธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อจัดสรรบริการที่เหมาะสมกับความต้องการของผู้ประกอบการอย่างคุ้มค่าที่สุด เพื่อช่วยสนับสนุน และ เพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้มีประสิทธิภาพที่ดียิ่งขึ้น”

**โดยผู้ที่สนใจบริการสามารถติดต่อได้ที่** [**www.scgexpress.co.th/**](http://www.scgexpress.co.th/) **หรือหมายเลข 02-239-8999 หรือ Facebook : scgexpress**