

Ahmad Zaki

rajin turun

padang

MESRA tetapi tegas
budaya kerja Ahmad
Zaki.

**Kerap bertemu kakitangan
di bahagian dapur
selain melawat pekerja
di Terengganu dan Johor**

Profil



NAMA: Ahmad Zaki
Abdullah
JAWATAN: Ketua Pegawai
Eksekutif Felda D'Saji Sdn
Bhd
TARIKH LAHIR; 16
November 1963
ASAL: Tapah, Perak
ISTERI: Juriah Mohsin
ANAK: Mohd Fakrul Razi
(23), Nor Fatin Liyana (20),
Muhammad Fakhri Azri
(18) dan Nor Fatin Hazirah
(15)
PENDIDIKAN: Sarjana
Pentadbiran Perniagaan,
Universiti Kebangsaan
Malaysia

Oleh **ANIZA ZAINUDIN**

anizazainudin@medi-
aprima.com.my

Bukan sekadar duduk di kerusi empuk dan meneliti laporan berkaitan program membabitkan syarikat diterajuinya, Felda D'Saji. Sebaliknya, lelaki yang berkebolehan dalam bidang masakan ini lebih senang turun ke dapur, berbual dengan tukang masak sambil tangannya ligat mengacau gulai di atas dapur.

Anak jati Tapah, Perak, ini tidak menyifatkan dirinya sebagai ketua yang enggan bergaul dengan kakitangan bawahan, sebaliknya kebajikan dan komunikasi dengan pekerja membuatkan Ahmad Zaki

Abdullah memahami kesukaran serta kesulitan dialami golongan penting itu.

Ahmad Zaki mengakui kepentingan menjaga kualiti masakan dan perkhidmatan dalam bidang katering perlu bagi memastikan kepuasan, sekali gus mengekal pelanggan sedia ada serta menarik pelanggan baru.

"Nama Felda D' Saji mula meniti di bibir masyarakat dan terkenal dengan menu masakan ala kampung, justeru cabaran besar kami ialah mengekalkan kedudukan dalam kalangan masyarakat.

"Perniagaan katering sangat mudah, menyebabkan ramai menceburinya. Namun, untuk menjadi pilihan utama perkara sangat serius dan sukar dilakukan.

"Oleh itu, sebagai ketua, saya perlu memastikan kualiti makanan dan perkhidmatan nombor

satu. Cara terbaik ialah bekerjasama dengan kakitangan yang menjadi aset syarikat,"katanya ketika ditemui di pejabatnya.

Menurut Ahmad Zaki, sekurang-kurangnya tiga bulan sekali dia bertemu kakitangan di bahagian dapur, tidak ketinggalan turun padang melawat pekerja di Felda Residence Kuala Terengganu dan Felda Residence Tanjung Leman, Mersing, Johor.

"Memiliki sikap mesra tetapi tegas, bapa kepada empat zuriat ini memegang teguh tanggungjawab memastikan pelanggan berpuas hati dengan mengetahui program mentor di Felda D' Saji.

"Program mentor dan mentee di bahagian pengeluaran dan operasi bertujuan melahirkan kakitangan berpengetahuan serta berkemahiran bagi memastikan



AHMAD Zaki ketika program Mentor.



AHMAD Zaki
bersama isteri.



EMPAT cahaya mata
memeriahkan hidup
Ahmad Zaki.

kualiti produk dihasilkan.

"Sekurang-kurangnya dalam tempoh enam bulan, program ini berjaya mengeluarkan kakitangan berkemahiran bagi menampung keperluan dan permintaan pelanggan hingga mencecah kapasiti 10,000 orang.

"Setakat ini Felda D' Saji mempunyai 400 kakitangan, termasuk 70 tukang masak, berbanding hanya 80 pada 1995. Lebih menarik, keuntungan tahunan diperoleh syarikat pada tahun lalu mencecah RM60 juta berbanding RM15 juta pada 1995,"katanya.

Dipertanggungjawabkan sebagai Ketua Pegawai Eksekutif pertama Felda D' Saji ketika berusia 42 tahun bukan sesuatu yang mudah digalas buat lelaki ini kerana ramai melihat kemampuannya mengemudi sesebuah syarikat.

Bergelar anak syarikat kepada Lembaga Kemajuan Tanah Persekutuan (FELDA), Felda D' Saji dikomersialkan pada 2004 selepas 20 tahun penubuhannya.

Jika dulu Felda D' Saji hanya menyediakan perkhidmatan makanan di dewan dan asrama di bawah FELDA, ia mula melebarkan sayap dengan membuka pintu kepada masyarakat sekitar Lembah Klang mendapatkan sajian tradisional.

Selain menyediakan perkhidmatan di lapangan dewan FELDA termasuk Felda Perdana Grand Ba-

lroom, Dewan Merak Kayangan, Felda Villa Kuala Lumpur dan Dewan Besar Tun Rahah, syarikat ini juga memiliki kerjasama dengan Menara Kuala Lumpur dan Kelab Golf Perangas Tempfer.

Memiliki hasrat besar mencipta nama di peringkat global, Ahmad Zaki mengakui kejayaan Felda D' Saji menapak di kota suci umat Islam, Makkah sebagai peluang terbaik menonjolkan keunikan sajian Malaysia.

"Syukur, Felda D' Saji menerima sekurang-kurangnya enam tempahan setiap hari untuk menyediakan makanan pada majlis, terutama perkahwinan di sekitar Lembah Klang dan keuntungan diperoleh mencecah RM5 juta sebulan.

"Berikutan itu, kami merancang membangunkan sebuah dapur sehenti (centre kitchen) berfungsi menyediakan bahan mentah yang diproses untuk menyokong dapur sedia ada, sekali gus memenuhi permintaan yang kian bertambah.

"Dapur sehenti ini dijangka bakal beroperasi pada Mei depan di Setapak, Kuala Lumpur dan ia tidak akan melakukan operasi pengeluaran (masakan).

"Ia dijangka dapat mengurangkan kos dan operasi dapur sedia ada lebih tersusun, sekali gus mengekalkan kualiti syarikat,"katanya.

Terbaru, Felda D' Saji menjalinkan kerjasama dengan Universiti Putra Malaysia (UPM) bagi membina pusat acara yang turut menempatkan restoran dan dijangka siap tahun depan.

Disoal mengenai kejayaannya menaungi Felda D' Saji, Ahmad Zaki berkata, kesusahan pada zaman kanak-kanak dan kehidupan berkeluarga mendorongnya memperbaiki gaya dan kestabilan hidup.

Mengimbas latar peribadi lelaki ini, dia dilahirkan dalam keluarga besar bergantung kepada pendapatan bapa sebagai pemandu bas hanya RM300 sebulan untuk menanggung nafkah lapan anak.

Namun kesusahan itu bukan untuk dicanang, sebaliknya Ahmad Zaki menjadikannya sebagai pedoman supaya lebih gigih dan kuat berusaha.

"Apabila kita tahu kedudukan keluarga pada masa itu, saya mengambil inisiatif melakukan kerja kampung, termasuk mengambil upah mengutip cili di ladang dan mencari kayu api untuk memasak.

"Apabila berjaya mendapat keputusan baik dalam Sijil Pelajaran Malaysia (SPM), saya melanjutkan pelajaran ke UPM dalam jurusan Diploma Pertanian sebelum ditawarkan program Ijazah Sarjana Muda Teknologi Makanan.

"Tamat pengajian, saya sempat bekerja di beberapa tempat berkaitan teknologi makanan sebelum dipanggil Felda Trading Sdn Bhd pada 1991 sebagai eksekutif projek dan bersama Felda D' Saji hingga kini,"katanya yang memanfaatkan segala pengalaman diperoleh sebelum ini.



Mahir masak sejak usia 15 tahun



AHMAD Zaki bakal memperkenalkan dapur sehenti di Setapak.

1. Aktiviti masa lapang?

Membaca buku ilmiah berbentuk pengurusan dan keagamaan.

2. Aktiviti bersama keluarga?

Bercuti dalam negara pada hujung tahun dan insya-Allah akan bersama mengerjakan umrah tahun ini.

3. Makanan kegemaran?

Makanan tradisional Melayu seperti masak lemak daging salai, asam pedas, rendang tok dan laksa Johor. Saya sendiri memasaknya jika saudara dan teman berkunjung ke rumah. Saya memi-

liki kemahiran ini sejak berusia 15 tahun.

4. Impian berjaya digapai setakat ini?

Syukur, impian saya dan isteri untuk memiliki sebuah kediaman selesai, lengkap dan luas bagi keharmonian keluarga, sudah tercapai. Memiliki taman dan kolam ikan di kediaman memberi kepuasan kepada saya.

5. Sukan kegemaran?

Ketika di sekolah, saya aktif dalam sepak takraw dan hoki, namun kini lebih senang menyaksikannya di televisyen bersama anak.

6. Pendorong?

Wawasan sangat penting dalam diri. Apabila mempunyai wawasan dan matlamat hidup, ia mendorong kita ke arah kestabilan kewangan, keluarga mahupun masa depan.

7. Tokoh dikagumi?

Dalam bidang politik, saya mengagumi kepimpinan Datuk Seri Najib Razak, manakala dalam sektor korporat pula saya melihat jutawan Malaysia, Syed Mokhtar Al Bukhary sebagai individu sangat berjaya kerana dia tidak mengetepikan aspek kebajikan.