

## VDO ตัวอย่างกรณีศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการ ปี 2552

### 🏭 โรงงานก๋วยเตี๋ยวตรงแข็งดี

(ผู้ผลิตเต๋าคู, เส้นก๋วยเตี๋ยว)

### 🏭 หจก. วราฟูดส์ แอนด์ ดริงส์

(ผู้ผลิตน้ำผลไม้, ข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋องส่งออก)

นิยามของผลิตภาพ หรือ **Productivity** คืออัตราส่วนระหว่างปัจจัยนำเข้า (Input) กับผลผลิต (Out put) หรือ ซึ่งจากผลของโครงการมี 3 ลักษณะดังนี้

1.  $\frac{\text{Out put}}{\text{In put}}$   $\begin{matrix} \uparrow \\ \leftrightarrow \\ \downarrow \end{matrix}$

เป็นการเพิ่มผลิตภาพด้วยการคงปัจจัยนำเข้าไว้เช่นเดิมแต่สามารถทำให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นได้จากเดิม เช่น การออกแบบและใช้เครื่องมือกรองและแยกไข่ขาวชนิดใหม่ที่ทำให้ผลิตขนมได้มากขึ้นขึ้นกว่าเครื่องมือเดิม

อัตราส่วนเดิม  $\frac{200 \text{ ชิ้น}}{200 \text{ ฟอง}} = 1.0$  อัตราส่วนใหม่  $\frac{220 \text{ ชิ้น}}{200 \text{ ฟอง}}$   
ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของผลิตภาพจึงเท่ากับร้อยละ 10

2.  $\frac{\text{Out put}}{\text{In put}}$   $\begin{matrix} \leftrightarrow \\ \downarrow \end{matrix}$

เป็นการเพิ่มผลิตภาพด้วยการลดปัจจัยนำเข้าแต่ยังสามารถรักษาผลผลิตได้เท่าเช่นเดิม เช่น การลดการใช้ปริมาณน้ำแข็งในการใช้แช่ปลาลงจากเดิม แต่ปริมาณปลายังคงความสดในระยะเวลาเท่าเดิม

อัตราส่วนเดิม  $\frac{2500 \text{ ก.ก.}}{500 \text{ ก.ก.}} = 5$  อัตราส่วนใหม่  $\frac{2500 \text{ ก.ก.}}{200 \text{ ก.ก.}}$

ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของผลิตภาพจึงเท่ากับร้อยละ 150

3.  $\frac{\text{Out put}}{\text{No. of Labor}}$   $\begin{matrix} \leftrightarrow \\ \downarrow \end{matrix}$

**Labor Productivity** คือการเพิ่มผลิตภาพของแรงงานซึ่งหมายถึงการลดลงของปัจจัยนำเข้า (แรงงาน) แต่กระบวนการยังคงทำให้เกิดผลผลิตเท่าเดิม เช่น การจัดสมดุลการผลิตใหม่ (Line of Balance) ที่ทำให้กระบวนการบรรจุน้ำมะพร้าวลดจำนวนแรงงานลงได้แต่ยังได้ผลผลิตเท่าเดิม

อัตราส่วนเดิม  $\frac{800 \text{ ลิตร}}{12 \text{ คน}} = 66.67$  อัตราส่วนใหม่  $\frac{800 \text{ ลิตร}}{8 \text{ คน}} = 100$

ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของผลิตภาพจึงเท่ากับร้อยละ 50

## ผลลัพธ์ที่เกิดจากการดำเนินโครงการแจกแจงตามสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	ประเด็นการปรับปรุง	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลลัพธ์ (ณ จุดปรับปรุง)	
			การเพิ่มผลผลิตภาพ (เปอร์เซ็นต์)	มูลค่าที่เกิดขึ้น (บาท/ปี)
1. บจก. เอกชัยพริกไทย ผลิตน้ำจิ้มไก่ พริกไทยป่น เครื่องแกงผง	การควบคุมคุณภาพด้านรสชาติ (ความเค็ม) ของผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่	ค่าความสามารถในกระบวนการ(Cp) ของค่าความเค็มเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 80%	140,300 บาท/ปี
2. บจก. ชัชวาล ออร์คิด ตัดแต่ง คัด บรรจุผักและผลไม้ เพื่อส่งออก	ความสูญเสียจากกล้วยไม้(ดี)เหลือทิ้ง	ความสูญเสียจากกล้วยไม้(ดี)เหลือทิ้งลดลง	เพิ่มขึ้น 57%	123,000 บาท/ปี
3. บจก. ฟริชแลนด์ โปรดักส์ ผลิตไอศกรีม	1.ปริมาณงานซ่อม(Rework) ในกระบวนการผลิตไอศกรีมแห่งมีจำนวนมาก 2.กระบวนการผลิตไอศกรีมโดนขาดประสิทธิภาพจากวิธี	1.ปริมาณงานซ่อมในกระบวนการผลิตไอศกรีมแห่งลดลง 2.ต้นทุนค่าแรงในกระบวนการผลิตไอศกรีมโคนลดลง	เพิ่มขึ้น 50% เพิ่มขึ้น 50%	144,000 บาท/ปี 60,000 บาท/ปี
4. บจก. ชาญเอก โฮลดิ้ง ห้องเย็นรับฝากผักและผลไม้	ความสูญเสียด้านพลังงานไฟฟ้า	ต้นทุนค่าพลังงานไฟฟ้า(เฉลี่ย)ลดลง	เพิ่มขึ้น 22%	318,988 บาท/ปี
5. บจก. ปราณีตอุตสาหกรรมน้ำแข็ง ผลิตน้ำแข็งหลอดบรรจุของ	ความสูญเสียด้านพลังงานไฟฟ้า	ต้นทุนค่าพลังงานไฟฟ้า(เฉลี่ย)ลดลง	เพิ่มขึ้น 37%	702,624 บาท/ปี
6. บจก. เอ็มแอนด์อาร์แลบเบอรทาออรี่ ผลิตแป้งประกอบอาหารและ เกล็ดขนมปัง	ความสูญเสียของบรรจุภัณฑ์	อัตราของเสียจากของบรรจุภัณฑ์ลดลง	เพิ่มขึ้น 25%	240,000 บาท/ปี
7. บจก. เอฟแอนด์เอฟฟู้ด ตัดแต่งชิ้นส่วนไก่	1.ความสูญเสียในกระบวนการผลิตชิ้นส่วนสันใน 2.ความสูญเสียในกระบวนการผลิตชิ้นส่วนปีก (3JW) 3.ความสูญเสียในกระบวนการผลิตซากไก่ก่อนลง Chiller	1.อัตราความสูญเสียชิ้นส่วนสันในลดลง 2.อัตราความสูญเสียชิ้นส่วนปีก (3JW) ลดลง 3.อัตราความสูญเสียซากไก่ก่อนลง Chiller ลดลง	เพิ่มขึ้น 40% เพิ่มขึ้น 50% เพิ่มขึ้น 30%	1,060,800 บาท/ปี 1,200,000 บาท/ปี -

ชื่อสถานประกอบการ	ประเด็นการปรับปรุง	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลลัพธ์ (ณ จุดปรับปรุง)	
			การเพิ่มผลผลิต (เปอร์เซ็นต์)	มูลค่าที่เกิดขึ้น (บาท/ปี)
8. บจก. สยามเคลมองเต้ ผลิต/แปรรูปข้าวโพดหวานในน้ำเกลือ บรรจุกล่อง	เกิด Delay time ในกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานในน้ำเกลือบรรจุกล่อง	อัตราประสิทธิภาพเครื่องจักรโดยรวม (OEE) เพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 7%	468,149 บาท/ปี
9. โรงงานไซโปวแม่ทองสุข ผลิตไซโปว 3 รส บรรจุซอง	อัตราผลผลิตไซโปวหวานฝอยเกรดA อยู่ในระดับต่ำ	ผลผลิตไซโปวหวานฝอยเกรดA เพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 55%	501,312 บาท/ปี
10. บจก.อินโนเฟรช ผลิตมายองเนส น้ำสลัด น้ำจิ้ม ซอส พิลิ่ง	การควบคุมคุณภาพด้านรสชาติ (ความเค็ม) ของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดมายองเนส	ค่าความสามารถในกระบวนการ(Cp) ของค่าความเค็มเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 21%	288,000 บาท/ปี
11. บจก.เฟลเวอร์พลัส ผลิตเครื่องปรุงแต่งกลิ่น รสอาหาร (Seasoning)	1.ปริมาณการใช้ถุงพลาสติกในการผลิตสูง 2.ประสิทธิภาพในการผลิต Sauce Powder อยู่ในระดับต่ำ	1.ผลผลิตต่อปริมาณการใช้ถุงพลาสติกเพิ่มขึ้น 2.ปริมาณผลผลิตต่อเวลาที่ใช้ในการผลิตเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 14% เพิ่มขึ้น 26%	24,000 บาท/ปี 7,488,000 บาท/ปี
12. บจก.ทิพย์วันชัย ซีฟู้ด ตัดแต่งปูหิมะ (Snow Crab) และอาหารทะเลแช่แข็งส่งออก	อัตราผลผลิตเนื้อปูหิมะโดยรวม(yield)ไม่คงที่	เปอร์เซ็นต์yield ของเนื้อปูหิมะเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 12%	336,000 บาท/ปี
13. บจก.แกรนด์เอเชียอุตสาหกรรมอาหาร ผลิต/แปรรูปผักและผลไม้กระป๋อง	ปริมาณของเสียจากกระป๋องบรรจุอยู่ในระดับสูง	เปอร์เซ็นต์ของเสียจากกระป๋องบรรจุลดลง	เพิ่มขึ้น 57%	676,800 บาท/ปี
14. บจก.เวิลด์ แพคเกจจิ้ง อินดัสตรี ผลิตซองบรรจุภัณฑ์พลาสติก	ปริมาณของเสียจากแผ่นฟิล์มอยู่ในระดับสูง	เปอร์เซ็นต์ของเสียจากแผ่นฟิล์มลดลง	เพิ่มขึ้น 30%	3,933,264 บาท/ปี

ชื่อสถานประกอบการ	ประเด็นการปรับปรุง	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลลัพธ์ (ณ จุดปรับปรุง)	
			การเพิ่มผลผลิตภาพ (เปอร์เซ็นต์)	มูลค่าที่เกิดขึ้น (บาท/ปี)
15. บจก. เมตดาอาหารเจ ผลิตอาหารเจสำเร็จรูปบรรจุกระป๋อง	ความสูญเสียจากการซังน้ำหนักเกินมาตรฐานใน <u>สินค้ากลุ่มแปงสาลิ</u>	เปอร์เซ็นต์สินค้ากลุ่มแปงสาลิมีน้ำหนักเกินมาตรฐานลดลง	เพิ่มขึ้น 41%	91,800 บาท/ปี
16. บจก. ยูนิเกรน ผลิตข้าวสาร ข้าวเหนียวบรรจุถุง	1.เปลี่ยนรุ่นการผลิตบ่อยทำให้ผลผลิตต่ำ 2.ความสูญเสียด้านพลังงานไฟฟ้า	1.เวลาที่ใช้ในการเปลี่ยนรุ่นการผลิต (Set up time) ลดลง 2.ผลผลิตต่อหน่วยไฟฟ้าเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 42% เพิ่มขึ้น 19%	29,030,400 บาท/ปี 176,000 บาท/ปี
17. บจก.อนุสรณ์มหาชัยซูริมี ผลิต/แปรรูปปลาบดแช่เยือกแข็ง	ความสูญเสียจากขนาดของ <u>ถุงบรรจุ</u> (ใหญ่เกินความจำเป็น)	ขนาดและความยาวของถุงบรรจุลดลง	เพิ่มขึ้น 7%	160,000 บาท/ปี
18. โรงงานก้วยเตี่ยวตรงเซ่งหลี ผลิตเต้าหู้ เส้นก้วยเตี่ยว (เส้นใหญ่ เส้นเล็ก)	1.อัตราผลผลิตเต้าหู้ยู่ในระดับต่ำ 2.ความสูญเสียจาก <u>เต้าหู้มีน้ำหนักเกินมาตรฐาน</u>	1.ผลผลิตเต้าหู้ต่อรอบเวลาเพิ่มขึ้น 2.เต้าหู้ต่อก่อนมีน้ำหนักตามมาตรฐานเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 10% เพิ่มขึ้น 21%	360,000 บาท/ปี -
19. บจก. โรงแปงพรกมล ผลิตแปงข้าวจ้าว ข้าวเหนียว บรรจุถุง	ผลผลิตในกระบวนการบรรจุอยู่ในระดับต่ำ	ผลผลิตในกระบวนการบรรจุเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 23%	240,000 บาท/ปี
20. บจก. พรีเมาฟู้ดส์ ซัพพลาย ผลิตชุดข้าวและเครื่องแกง ครีมสลัด มายองเนส ซ็อกโกแล็ต	ผลผลิตชุดข้าวและเครื่องแกง (Curry Kit) อยู่ในระดับต่ำ	ผลผลิตชุดข้าวและเครื่องแกง (Curry Kit) เพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 26%	3,694,080 บาท/ปี
21. บจก. ยิงเจริญฟู้ดส์ แปรรูปปลาทูน่าแช่เยือกแข็ง	ผลผลิตของพนักงานรายคนในกระบวนการเก็บเศษก้างปลาอยู่ในระดับต่ำ	ผลผลิตต่อพนักงานรายคนในกระบวนการเก็บเศษก้างปลาเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 108%	180,000 บาท/ปี
22. หจก. สหมิตร โรงน้ำแข็งบ้านส้อง ผลิตน้ำแข็งของ (ก้อน)	ความสูญเสียด้านพลังงานไฟฟ้า	ค่าไฟฟ้าต่อหน่วยการผลิตลดลง	เพิ่มขึ้น 20%	498,225 บาท/ปี

ชื่อสถานประกอบการ	ประเด็นการปรับปรุง	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลลัพธ์ (ณ จุดปรับปรุง)	
			การเพิ่มผลผลิต (เปอร์เซ็นต์)	มูลค่าที่เกิดขึ้น (บาท/ปี)
23. บจก. สมิ้งฟู๊ดส์ ผลิต/แปรรูปสับปะรดกระป๋อง	ปริมาณของเสียของสินค้าสำเร็จรูปจากการขนย้ายอยู่ในระดับสูง	เปอร์เซ็นต์ของเสียของสินค้าสำเร็จรูปลดลง	เพิ่มขึ้น 41%	250,000 บาท/ปี
24. บจก. ชาญเอก ห้องเย็นรับฝากผลิตภัณฑ์อาหาร ผัก ผลไม้	ความสูญเสียจากค่าชดเชยสินค้ารับฝากสูญหาย	มูลค่าการชดเชยสินค้ารับฝากสูญหายลดลง	เพิ่มขึ้น 14%	92,635 บาท/ปี
25. บจก. วราฟู๊ดส์ แอนด์ ดริงส์ ผลิตน้ำผลไม้ ข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง ส่งออก	ผลผลิตของพนักงานรายคนในกระบวนการตัดกันข้าวโพดอยู่ในระดับต่ำ	ผลผลิตต่อพนักงานรายคนในกระบวนการตัดกันข้าวโพดเพิ่มขึ้น	เพิ่มขึ้น 15%	375,000 บาท/ปี

สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มผลผลิตระดับสถานประกอบการ SMEs ในห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ด้วยการปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่อง (Continuous Process Improvement) งบประมาณปี 2552 จำนวน 25 สถานประกอบการ โดยหากวัดเป็นมูลค่าโดยรวมโครงการสามารถลดต้นทุนในกระบวนการผลิตได้มากกว่า **36 ล้านบาท** และสามารถสร้างโอกาสในการขายให้กับธุรกิจกว่า **16 ล้านบาท**