

โครงการเพิ่มผลิตภาพระดับสถานประกอบการSMEs ในห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ด้วยการปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่อง (Continuous Process Improvement) งบประมาณปี 2552

1. ลักษณะโครงการ

โครงการเพิ่มผลิตภาพระดับสถานประกอบการฯ นี้ เป็นโครงการที่จะช่วยให้ผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจผลิตอาหารแปรรูปหรือที่เกี่ยวข้อง เช่น ห้องเย็น หรือขนส่งอาหาร เป็นต้น สามารถสร้างจุดทำกำไรจากการลดความสูญเสียที่ไม่จำเป็นในสายการผลิตหรือกระบวนการทำงานที่เกี่ยวข้อง โดยใช้ทีมวิศวกร ผู้เชี่ยวชาญ หรือที่ปรึกษาเข้าวิเคราะห์ ระบุ และให้คำแนะนำในการปรับปรุงจริง ตลอดจนอบรมความรู้ เพื่อให้สายการผลิตดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพและมีกำไรปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

สถานประกอบการที่สมัครและได้รับการคัดเลือกเข้าโครงการไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ ให้แก่โครงการ ทั้งนี้โครงการได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดความสูญเสียในสายการผลิตของสถานประกอบการที่สมัครและได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ

2.2. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะของพนักงานของสถานประกอบการตามข้อ 2.1 ให้สามารถรักษากระบวนการที่ได้ปรับปรุงแล้วให้ดำเนินต่อไปได้ และมีทัศนคติส่งเสริมให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

3. คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมโครงการ

ได้แก่ กิจการในเขตปริมณฑลของกรุงเทพมหานคร ปทุมธานี และจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งมีคุณสมบัติดังนี้

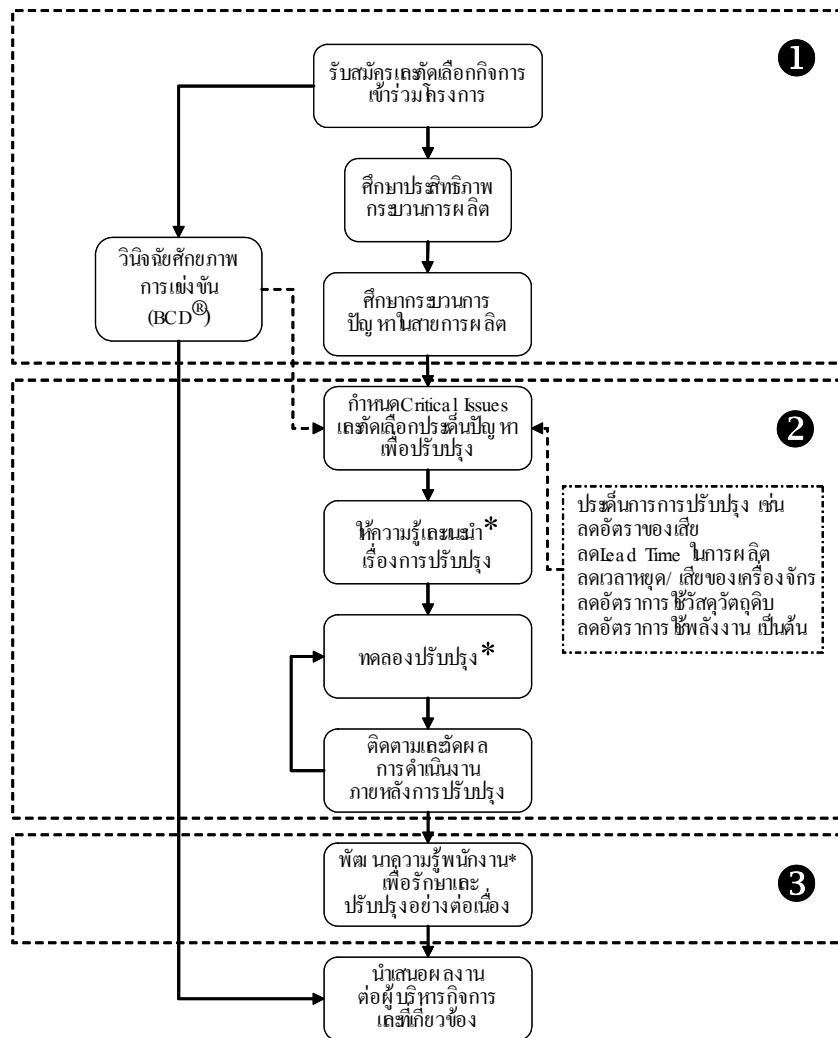
3.1. เป็นผู้ผลิตขั้นสุดท้ายเพื่อนำไปจัดจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เช่น ผู้ผลิตอาหารแปรรูปพร้อมรับประทาน(Ready to eat) หรือพร้อมปรุง(Ready to cook)

3.2. ผู้ผลิตขั้นกลางหรืออยู่ในธุรกิจสนับสนุน เช่น ผู้นำผลิตผลการเกษตรแปรรูปเพื่อส่งต่อไปจนถึงผู้ผลิตขั้นสุดท้าย หรือผู้ให้บริการที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้ให้บริการด้านขนส่งหรือLogistics ผู้รับซื้อและแปรรูปวัตถุดิบ(Intermediate goods) ห้องเย็น เป็นต้น

กิจกรรมที่เข้าร่วมโครงการจะคัดเลือกจากกิจกรรมที่มีความพร้อมและมีความตั้งใจที่ปรับปรุงเพื่อลดความสูญเสียในการผลิตที่ไม่จำเป็น ตลอดจนสามารถให้ความร่วมมือตลอดระยะเวลาของโครงการ ทั้งนี้การดำเนินการทั้งหมดจะไม่มีผลกระทบต่อกำหนดการและการทำงานในสายการผลิตที่ได้วางไว้ ซึ่งมีวิธีการดำเนินการดังแสดงไว้ในหัวข้อถัดไป

4. วิธีดำเนินการ

การดำเนินโครงการมีขั้นตอนต่างๆ ดังแสดงในผังต่อไปนี้



* มีพนักงานในสายการผลิตหรือที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกับทีมที่ปรึกษาเพื่อเรียนรู้โดยตรงจากการปรับปรุงและคำแนะนำของทีมที่ปรึกษา

ในการดำเนินโครงการนั้น จะมีวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญ หรือที่ปรึกษาเข้าไปคำแนะนำในการดำเนินการปรับปรุงเป็นครั้งๆ ครั้งละประมาณ 1-2 วัน ตามแผนปฏิบัติที่วางร่วมกันระหว่าง

ผู้บริหารของกิจการกับทีมผู้เชี่ยวชาญที่ปรึกษาที่ได้รับมอบหมาย รวมระยะเวลากิจการละ 4-5 วัน ขึ้นอยู่กับประเด็นและความยากง่ายของเรื่องที่จะทำการปรับปรุง

นอกจากนี้ โครงการยังจัดให้มีการอบรมร่วมกันของกิจการต่างๆ เป็นระยะ ทั้งนี้เพื่อเป็นการรับความรู้ที่จำเป็นสำหรับทุกกิจการ

สำหรับการดำเนินงาน ดังแสดงไว้ในผัง สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นที่ ❶ เป็นการศึกษาศรีทธิภาพการผลิตของสถานประกอบการ

- คณะกรรมการจะคัดเลือกกิจการที่สมัครเข้าร่วมและเข้าข่ายที่จะสามารถร่วมในโครงการได้ ทั้งนี้จะมีการแจ้งผู้ประกอบการอย่างเป็นทางการ เพื่อให้แต่ละแห่งจัดเตรียมความพร้อมก่อนที่ผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษาจะเข้าไปให้ความรู้และแนะนำในสถานประกอบการ
- ผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษา จะเข้าศึกษาและสังเกตการณ์กระบวนการผลิต ร่วมประชุมกับผู้บริหารและพนักงานในสายการผลิตและเกี่ยวข้อง เพื่อหาประเด็นที่ควรปรับปรุง ใช้เวลาประมาณ 1 วัน
- ผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษาจะเข้าประเมินศักยภาพในการแข่งขันของสถานประกอบการโดยใช้เครื่องมือBCD® (Business Competitiveness Diagnosis) วินิจฉัยความสามารถด้านต่างๆ ของกิจการ ใช้เวลาแห่งละประมาณ 2 วัน

การประเมินศักยภาพนี้ อาจดำเนินการในช่วงแรกหรือช่วงอื่นๆ ของโครงการขึ้นอยู่กับความสะดวกของแต่ละกิจการ แต่จะนำเสนอผลการประเมินให้แต่ละกิจการทราบ อย่างช้าเมื่อจบโครงการ

การประเมินศักยภาพในการแข่งขันจะมีประโยชน์สำหรับผู้บริหารกิจการในการตัดสินใจเชิงกลยุทธ์ เพราะจะทราบจุดอ่อนและจุดแข็งในการแข่งขันของแต่ละกิจการเมื่อเทียบกับกิจการที่อยู่ในอุตสาหกรรมเดียวกันหรืออุตสาหกรรมไทยด้วยกัน

การดำเนินการทั้งหมดถือเป็นเรื่องภายในของแต่ละกิจการ ผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษาถือว่าข้อมูลใดๆเป็นเรื่องสำคัญของกิจการ และไม่มีการนำออกเผยแพร่ภายนอกโดยเด็ดขาด หากมิได้รับอนุญาตจากกิจการ

ขั้นที่ ② เป็นการดำเนินการปรับปรุงประสิทธิภาพในสายการผลิต

- วิทยากร ผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษา เข้าให้ความรู้แก่พนักงานในสายการผลิตหรือที่เกี่ยวข้องในเรื่องที่จะทำการปรับปรุง และร่วมกับพนักงานปรับปรุง ภายใต้การนำของผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษา และรายงานผลต่อผู้บริหารของกิจการทราบเป็นระยะ ใช้เวลาแห่งละประมาณ 3 วัน (รวมระยะเวลาที่มีการประชุมร่วมกันระหว่างกิจการที่เข้าร่วมโครงการด้วย) และสรุปผลของโครงการทั้งหมด ซึ่งสามารถวัดได้เป็นรูปธรรม

ขั้นที่ ③ พัฒนาความรู้ ทักษะสำหรับพนักงานในสายการผลิตและ/หรือที่เกี่ยวข้อง

- วิทยากร จัดการอบรมความรู้ พัฒนาทักษะและเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่อง โดยใช้เวลาสำหรับหลักสูตรนี้ 2 วัน

นอกจากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้น โครงการจะจัดให้มีการอบรม/สัมมนาความรู้สำหรับผู้บริหารกิจการในอุตสาหกรรมอาหารและที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เป้าหมายอีกด้วย

5. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เมื่อจบโครงการแล้ว คาดว่าแต่ละกิจการที่เข้าร่วมโครงการ

5.1. มีผลิตภาพในสายการผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ขึ้นไป การเพิ่มผลิตภาพนี้หมายถึงการมีต้นทุนต่อหน่วยของสินค้าที่ผลิตลดลง ทั้งนี้อาจมาจากความสามารถในการผลิตที่เพิ่มมากขึ้นหรือการลดความสูญเสียที่ไม่จำเป็นลง อันเป็นจุดทำกำไรที่เกิดจากภายในกิจการ

5.2. ผู้บริหารและพนักงานมีความสามารถที่จะพัฒนาปรับปรุงเรื่องอื่นๆ ด้วยตนเอง และมีการปรับปรุงเพื่อเพิ่มผลิตภาพอย่างต่อเนื่อง (แม้จะไม่มี วิทยากร ผู้เชี่ยวชาญ หรือที่ปรึกษาคอยให้คำแนะนำ)

5.3. ผู้บริหารสามารถกำหนดกลยุทธ์ในการแข่งขันของกิจการได้อย่างเท่าทันและเหมาะสมกับความสามารถภายในองค์กร อันจะทำให้เกิดความมั่นคงของกิจการสืบไป

6. การสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสมัครเข้าร่วมโครงการ

สรุปกิจกรรมหลักของโครงการประกอบด้วย

- การวินิจฉัยสถานประกอบการด้วยเครื่องมือ BCD โดยนักวินิจฉัยสถานประกอบการ
ละ 1 วัน และนำเสนอให้สถานประกอบการทราบผลอีก 1 วัน
- การเข้าให้คำปรึกษาแนะนำเพื่อเพิ่มผลิตภาพหรือปรับปรุงกระบวนการสถาน
ประกอบการละ 4 man day
- อบรมหลักสูตร Kaizen & 7 Wastes สถานประกอบการละ 2 วันอบรม
- นำศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการตัวอย่าง สถานประกอบการละ 1 วัน

ผู้ประกอบการหรือผู้บริหารของกิจการที่สนใจสามารถสอบถามหรือส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการได้ที่ ผู้บริหารโครงการ

นายวงศ์ ยมาภัย ผู้เชี่ยวชาญอบรม

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

99 อาคารนิมเนเชียม 1 มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต

คลองหลวง ปทุมธานี 12120

โทรศัพท์ 0-2564-4000 ต่อ 2005 , 2227 , 2015

โทรสาร 0-2564-4000 ต่อ 2277, 2288

รับจำนวนจำกัดเพียง 20 สถานประกอบการเท่านั้น

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

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

เป็นการเพิ่มผลผลิตภาพด้วยการคงปัจจัยนำเข้าไว้เช่นเดิมแต่สามารถทำให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นได้จากเดิม เช่น การออกแบบและใช้เครื่องมือกรองและแยกไขขาวชนิดใหม่ที่ทำให้ผลิตขนมได้มากขึ้นกว่าเครื่องมือเดิม

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

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

เป็นการเพิ่มผลผลิตภาพด้วยการลดปัจจัยนำเข้าแต่ยังสามารถรักษาผลผลิตได้เท่าเช่นเดิม เช่น การลดการใช้ปริมาณน้ำแข็งในการใช้แช่ปลาจากเดิม แต่ปริมาณปลายังคงความสดในระยะเวลาเท่าเดิม

อัตราส่วนเดิม $\frac{2500 \text{ ก.ก.}}{500 \text{ ก.ก.}} = 5$ อัตราส่วนใหม่ $\frac{2500 \text{ ก.ก.}}{200 \text{ ก.ก.}}$
 ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของผลผลิตภาพจึงเท่ากับร้อยละ 150

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

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

อัตราส่วนเดิม $\frac{800 \text{ ลิตร}}{12 \text{ คน}} = 66.67$ อัตราส่วนใหม่ $\frac{800 \text{ ลิตร}}{8 \text{ คน}} = 100$
 ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของผลผลิตภาพจึงเท่ากับร้อยละ 50



อบรมภาคทฤษฎี หลักสูตร Kaizen&7 Wastes



ที่ปรึกษาเข้าไปคำปรึกษากระบวนการผลิต

ลำดับ	ชื่อสถานประกอบการ	Productivity	เปอร์เซ็นต์ที่เปลี่ยนแปลง
1	บริษัท บางกอกพัฒนา ไวน์เนอร์รี่ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: เครื่องดื่มไวน์คูลเลอร์ น้ำผลไม้ไวน์ผลไม้)	เพิ่ม Labor Productivity	86
2	บริษัท โชคสมุทรมารีน จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ปลาแช่เยือกแข็ง ปลาดุกแห้งปรุงรส ปลาอบกรอบปรุงรส)	เพิ่ม Labor Productivity	37
3	บริษัท นิวแหลมทองฟู้ดส์ อินดัสทรีส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผลไม้แปรรูป เช่น ผลไม้กระป๋อง)	เพิ่ม Labor Productivity	80
4	บริษัท ร่วมเกิด จำกัด (ผลิตภัณฑ์: มะขามแปรรูป เช่น มะขามคลุกบ๊วย)	เพิ่ม Out Put (ลดการบรรจุเกิน)	39
5	บริษัท กล่องสยามบรรจุภัณฑ์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์:บรรจุภัณฑ์อาหาร)	เพิ่ม Out Put (ความเร็ว)	58
6	บจก. เอฟแอนด์บี ฟู้ดส์เซอร์วิส (ไทยแลนด์)(ผลิตภัณฑ์: เนื้อโคตัดแต่งแช่เย็นและแช่แข็ง ผักและผลไม้ตัดแต่งแช่เย็นและแช่แข็งผลิตชีส)	เพิ่ม Labor Productivity เพิ่ม Out Put (yield)	19
7	บริษัท ไมเนอร์ ซีส จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ซีส)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	20
8	บริษัท ไทยสแตนดาร์ดไรส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ข้าวส่งออก)	เพิ่ม Out Put (ลดการบรรจุเกิน)	5
9	บริษัท วี อาร์ ฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้ เช่น น้ำมะพร้าวแช่แข็ง ผักกาดดอง น้ำพริก หน่อไม้ดอง)	เพิ่ม Labor Productivity	33
10	บริษัท แปซิฟิค ห้องเย็น จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ให้บริการห้องเย็นรับฝาก-แช่แข็งสินค้า)	ลดการใช้ In put (กระแสไฟ)	28
11	บริษัท อุตสาหกรรมไทยปริดา จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ซอสหอยนางรม น้ำปลา)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	24
12	บริษัท สมายส์ ฮาร์ท ฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผลิตเต้าหู้ ฟูอัด กิมจิ)	เพิ่ม Labor Productivity	66
13	บริษัท คริสตัลโฟรเซนฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: อาหารทะเลแปรรูปแช่แข็ง)	เพิ่ม Labor Productivity	66
14	บริษัท ไทยพัฒนาโฟรเซน จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผักแช่แข็ง ผลไม้แช่แข็ง ปลาแช่แข็ง)	เพิ่ม Labor Productivity	115
15	บริษัท แปซิฟิค คอนเทนเนอร์แบ็ก จำกัด (ผลิตภัณฑ์: กระสอบพลาสติกบรรจุวัตถุดิบผลิตอาหาร)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	20
16	บริษัท เฮงเกอร์ เอ็ม.เอฟ.อาร์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ฉนวนห้องเย็น)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	68

ลำดับ	ชื่อสถานประกอบการ	Productivity	เปอร์เซ็นต์ที่เปลี่ยนแปลง
17	บริษัท ไพบูลย์ โปรดักส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวโพดอบกรอบ เวเฟอร์)	เพิ่ม Out put (Machine Utilization) ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	96 27
18	บริษัท อำพลฟู้ดส์ โพรเซสซิ่ง จำกัด (ผลิตภัณฑ์: กะทิUHT น้ำลูกเต๋อย น้ำนมข้าวยาคุ)	เพิ่ม Labor Productivity	18
19	ห้างดาววัน (ผลิตภัณฑ์: กะปิหวาน น้ำปลาหวาน หมี่กรอบ)	เพิ่ม Out Put (ลดการบรรจุเกิน)	75
20	บริษัท แอบบรา จำกัด (ผลิตภัณฑ์: แป้งและเครื่องเทศ)	เพิ่ม Labor Productivity	50
21	บริษัท เมคเทสต์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: เครื่องเทศ)	เพิ่ม Labor Productivity	15
22	ห้างหุ้นส่วนจำกัด คุณถาวรการเกษตร (ศูนย์รับน้ำนมดิบตอนกระเบื้อง) (ผลิตภัณฑ์: น้ำนมดิบ)	เพิ่ม Labor Productivity	14
23	บริษัท ยูนิเวอร์แซลแคน จำกัด (ผลิตภัณฑ์: กระป๋องบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม)	เพิ่ม Out put (Machine Utilization)	10
24	บริษัท ยูไนเต็ฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ขนมและน้ำหวาน เช่น เยลลี่ ลูกอม ข้าวโพดอบกรอบ)	เพิ่ม Out Put (ลดการบรรจุเกิน)	5
25	บริษัท บูโอโน่ (ประเทศไทย) จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ไอศกรีม โมจิไอศกรีม)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	70
26	บริษัท ไอ.ที.ฟู้ดส์ อินดัสทรีส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: แปรรูปสัตว์น้ำ ผักและผลไม้ อาหารแปรรูป)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	60
27	ห้างหุ้นส่วนจำกัด จูพร มหาชัย ซีฟู้ดส์ (ผลิตภัณฑ์: ลูกชิ้น ทอดมันปลา เนื้อปลาแช่แข็ง ปลาหมึกแช่แข็ง)	เพิ่ม Out Put (ลดการบรรจุเกิน)	87
28	บริษัท ไมเนอร์ แดรี่ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ไอศกรีม เค้ก)	เพิ่ม Labor Productivity	40
29	บริษัท กำแพงแสน คอมเมอร์เชียล จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผักปลอดสารพิษส่งออก)	เพิ่ม Labor Productivity	60
30	บจก.ทรีท็อป เคมีคัลแอนด์ฟู้ดส์ คอร์ปอเรชั่น (ผลิตภัณฑ์: มาร์การีน เนยสด)	เพิ่ม Labor Productivity	25
31	บริษัท พีอาร์ซี พลาสติก (ประเทศไทย) จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ผลิตถ้วยน้ำพลาสติก ถาดพลาสติกใส่อาหาร)	ลดการใช้ In put (วัตถุดิบ)	43
32	บริษัท เขียวระกานต์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ครีมหีม กะทิผง แปะแซฟง)	เพิ่ม Labor Productivity	28

ลำดับ	ชื่อสถานประกอบการ	Productivity	เปอร์เซ็นต์ที่เปลี่ยนแปลง
33	บริษัท ผลไม้แปรรูปพรพร จำกัด (ผลิตภัณฑ์: มะม่วงดองน้ำตาลทราย มะม่วงกวนอบแห้ง)	เพิ่ม Out Put (ระบบผลิตใหม่)	100
34	ไซโป้วหวานตราชฎา (ผลิตภัณฑ์: ผลิตไซโป้วหวาน ไซโป้วเค็ม ไซโป้ว 3 รส)	เพิ่ม Labor Productivity	25
35	ขนมไทยลูกเจี๊ยบ (ผลิตภัณฑ์: ขนมไทย)	เพิ่ม Labor Productivity	25
36	บริษัท สาคัญไทยสแน็ค จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ข้าวตังหน้าธัญพืช)	เพิ่ม Labor Productivity	7
37	บริษัท เคอร์เนอร์ อะโกร เอ็กซ์พอร์ต เซ็นเตอร์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ส่งออกผักและผลไม้สด)	เพิ่ม Labor Productivity	13
38	บริษัท ขนมแม่เอย - เบี้ยะ แอนด์ พาย (2003) จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ขนมเบี๊ยะสอดไส้)	เพิ่ม Labor Productivity	63
39	บริษัท เอซีเค ไฮโดรฟาร์ม จำกัด (ผลิตภัณฑ์: ส่งออกผักไฮโดรโปนิก)	เพิ่ม Labor Productivity	75
40	บริษัท วี.เอส.เอส.อินดัสเตรียล จำกัด (ผลิตภัณฑ์: กล่องลูกฟูกบรรจุอาหาร)	เพิ่ม Out put (Machine Utilization)	20

สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มผลิตภาพระดับสถานประกอบการSMEs ในห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ด้วยการปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่อง (Continuous Process Improvement) งบประมาณปี 2551 จำนวน 40 สถานประกอบการ สามารถเพิ่มผลิตภาพในกระบวนการผลิต คิดเป็นมูลค่ารวมทั้งหมดเป็นเงินมากกว่า 30 ล้านบาทต่อปี


VDO ตัวอย่างกรณีศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการ ปี 2551

 [บริษัท ผลไม้แปรรูปพรพร จำกัด](#)

(ผู้ผลิตมะม่วงแปรรูป)

 [บริษัท ยูนิเวอร์แซลแคน จำกัด](#)

(ผู้ผลิตกระป๋องบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม)

 [บริษัท เฮงเกอร์ เอ็ม.เอฟ.อาร์ จำกัด](#)

(ผู้ผลิตฉนวนห้องเย็น)

 [บริษัท อำพลฟูดส์ โพรเซสซิ่ง จำกัด](#)

(ผู้ผลิตกะทิUHT เครื่องดื่มธัญพืชเพื่อสุขภาพ)

 [ห้างหุ้นส่วนจำกัด คุณถาวรการเกษตร \(ศูนย์รับน้ำนมดิบดอนกระเบื้อง\)](#)

(ศูนย์รับน้ำนมดิบ)

ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ
เพิ่มผลิตภาพระดับสถานประกอบการ SMEs ในห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปด้วยการปรับปรุงกระบวนการ
อย่างต่อเนื่อง (Continuous Process Improvement)
งบประมาณปี 2552

ส่วนที่ 1 ข้อมูลกิจการ : กรุณากรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน

1. ชื่อสถานประกอบการ

บริษัทจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด คณะบุคคล กิจการเจ้าของคนเดียว กลุ่มชุมชน

ชื่อ.....

ทุนจดทะเบียน.....บาท

เจ้าของสถานประกอบการ (นาย / นาง / นางสาว) โทรศัพท์

ผู้ประสานงาน (นาย / นาง / นางสาว) โทรศัพท์

ที่อยู่สถานประกอบการ (โรงงาน) เลขที่ ซอย ถนน

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรสาร

ที่อยู่สถานประกอบการ (สำนักงาน) เลขที่ ซอย ถนน

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

รหัสไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรสาร

เว็บไซต์ e-mail

2. ประเภทธุรกิจ ผลิต แปรรูป ปรับปรุงคุณภาพโดยเพิ่มเติมองค์ประกอบสำคัญ เก็บรักษาและควบคุมอุณหภูมิ

อื่น ๆ โปรดระบุ

3. สินค้า/ผลิตภัณฑ์หลัก 1. 2. 3.

ชื่อสินค้า มีชื่อสินค้า 1. 2. 3.

ไม่มีชื่อสินค้า เนื่องจาก

ระยะเวลาดำเนินกิจการ น้อยกว่า 3 ปี 3-5 ปี 5-10 ปี 10 ปีขึ้นไป

ระบบรับรอง ISO HACCP GMP GAP อื่นๆ

4. จำนวนพนักงานทั้งหมด (รวมผู้บริหาร) คน

ระดับผู้จัดการ คน

ระดับหัวหน้า/Supervisor คน

ระดับพนักงานปฏิบัติการ คน

5. เคยได้รับการวินิจฉัยด้วย BCD™ มาก่อนแล้วหรือไม่? เคย เมื่อวันที่.....เดือนพ.ศ. ไม่เคย

6. วันที่สะดวกจะให้คณะวินิจฉัยเข้าวิเคราะห์ด้วย BCD™ ณ สถานประกอบการ

วันที่เดือนพ.ศ.

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการปฏิบัติงาน : กรุณากรอกข้อมูลตามสถานการณ์จริงขององค์กรท่านมากที่สุด โดยแต่ละข้อสามารถเลือกตอบได้เพียง 1 คำตอบ (เฉพาะเจ้าของหรือผู้มีอำนาจเป็นผู้ประเมินเท่านั้น)

1. แนวคิดการปรับปรุงงานของผู้บริหาร

- ต้องการปรับปรุงการทำงานขององค์กร และได้ลงมือทำไปมากแล้ว
- ต้องการปรับปรุงการทำงานขององค์กร และได้ลงมือทำไปเล็กน้อย
- หากมีผู้ช่วยหรือที่ปรึกษาที่พร้อมที่จะลงมือปรับปรุง แต่หากต้องดำเนินเพียงลำพังจะยังไม่ทำในตอนนี้
- องค์กรยังพอไปได้ ยังไม่ต้องปรับปรุงในตอนนี้
- คาดว่าจะคิดปัญหาหลายอย่างหากจะลงมือปรับปรุงในตอนนี้ น่าจะลงมือปรับปรุงในระยะต่อไป

2. เวลาที่สามารถมีส่วนร่วมในการดำเนินการปรับปรุงร่วมกับทีมที่ปรึกษา

- มีเวลาครบทุกครั้งในการมีส่วนร่วมดำเนินการ
- โดยปกติแล้วมีเวลา ยกเว้นมีเหตุจำเป็นที่ไม่อาจเลี่ยงได้
- ค่อนข้างยุ่ง แต่จะพยายามเข้ามามีส่วนร่วม
- ถึงแม้ไม่มีเวลา แต่จะให้ผู้ช่วยซึ่งไว้วางใจได้เข้าร่วมทุกครั้ง
- การดำเนินงานจะอยู่ในสายตาตลอด จะไม่เข้าไปเองเพราะลูกน้องอาจเกรงใจ

3. ความสัมพันธ์ของผู้บริหารในการทำงานกับลูกน้อง

- ทำงานเป็นทีมร่วมกันหลายครั้ง
- มีผู้ช่วยซึ่งไว้วางใจได้ลงไปทำงานกับพนักงานอีกทีหนึ่ง
- จะใช้วิธีประชุมรายงานผล จะไม่ลงไปทำเอง
- ลูกน้องเกรงใจ จนบางครั้งกลัวและไม่กล้าเสนออะไรมา
- มีกลุ่มที่สนิทและทำงานด้วยกันประจำ แต่ลูกน้องคนอื่นอาจกลัวบ้าง

4. การประเมินทีมงาน / ลูกน้อง

- ทีมทำงานเคยทำงานลักษณะการปรับปรุงงาน / กระบวนการทำงานมาก่อนแล้ว
- ไม่เคยมีทีมทำงานเพื่อปรับปรุงงานมาก่อน แต่มีบุคลากรที่พร้อมที่จะเป็นทีมทำงานได้
- แกนหลักของทีมทำงานไว้วางใจได้ แม้สมาชิกในทีมบางคนจะมีคุณสมบัติด้อยบ้างก็ตาม
- คุณสมบัติของแกนนำหลักของทีมและสมาชิกค่อนข้างอ่อน ต้องใช้ความพยายามมากที่จะขับเคลื่อน
- ไม่เคยมีทีมทำงานเพื่อปรับปรุงงาน แกนนำหลักของทีมและสมาชิกอ่อนมาก ที่ปรึกษาอาจต้องช่วยเหลือมากกว่าปกติ

5. ความคาดหวังเมื่อมีการปรับปรุงงานโดยใช้ที่ปรึกษา

- กระบวนการผลิตต้องดีขึ้น และ Productivity เพิ่มขึ้นไม่มากนักน้อย
- แม้ว่าผลที่ได้จะไม่ชัดเจน แต่ทีมงานขององค์กรจะได้ฝึกและพัฒนาตนเอง
- ยังไม่แน่ใจว่าหากจบโครงการแล้ว องค์กรจะดำเนินต่อไปได้เองหรือไม่
- จะพบปัญหาที่มีอยู่แล้วชัดเจน และพร้อมจะแก้ไขแม้จะกระทบกับองค์กรก็ตาม
- ต้องมีภาระเพิ่มขึ้นอาจไม่มีเวลาทำงานประจำเพียงพอ แกนนำหลักของทีมอาจไม่มีเวลาทำงานประจำ