เอกสารโครงงานนวัตกรรมเครือสหพัฒน์ ประจำปี 2563 (ปีที่ 16) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม "E2C2RS CONCEPT"

ประเภทนวัตกรรม

☑ Production

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด

ผู้สร้างนวัตกรรม

1) นายอภิรักษ์ บุญวิทยา ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิต

2) นางสาวศุภัชญา สุกดิบ ตำแหน่ง ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วยผลิต

สถานที่ติดต่อ 55 หมู่ 6 ต.หลุมดิน อ.เมือง จ.ราชบุรี 70000

โทรศัพท์ 032-741771-5 **มือถือ (ต้องระบุ)** 099-9146499, 082-3501949

E-mail ApirakB@kpthai.com, SuphatchayaS@kpthai.com

(***ต้องมีลายเซ็นทุกครั้ง***) **ลงชื่อ**.....**ผู้ตรวจสอบ**

(นายพิสิฐ ศานติกุลลักษณ์)

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายโรงงาน

1. **นวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวดเคยได้รับ**.....

☐ สิทธิบัตร เลขที่..... ☐ อนุสิทธิบัตร เลขที่.....

☐ รออนุมัติสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร ☑ ยังไม่ได้จดสิทธิบัตร / อนุสิทธิบัตร

☐ รางวัลอื่นๆ (ระบุ).....

2. **นวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวดเคยริเริ่มในบริษัทมาก่อนหรือไม่**

☐ มีการริเริ่มมาก่อน ☑ ไม่เคยริเริ่มมาก่อน

☐ นำมาพัฒนาต่อยอดมาจาก (กรุณาเลือกตอบ)

☐ นวัตกรรมเดิมของบริษัทที่เคยคิดค้นด้วยตนเอง (โปรดระบุ)

.....

☐ นวัตกรรมที่มีการคิดค้นจากภายนอก (โปรดระบุ)

.....

3. **สถานะของนวัตกรรมที่ส่งเข้าประกวด**

☐ กำลังทดลองใช้ ☐ ยังไม่วางตลาด

☑ นำมาใช้จริง ตั้งแต่.....ปี 2018..... ☐ วางตลาด ตั้งแต่.....

บทคัดย่อ

บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกด มีนโยบายที่จะพาองค์กรไปสู่การเป็นที่หนึ่งในตราสินค้าของประเทศไทย ที่ลูกค้ามอบความรักและความไว้วางใจ และเป็นที่หนึ่งของผู้ผลิตอาหารที่ได้รับความเชื่อถือจากผู้บริโภคในภูมิภาคอาเซียน แต่สภาวะปัจจุบันการแข่งขันทางธุรกิจก็มีมากขึ้นตามลำดับ จึงเป็นโจทย์สำคัญลำดับต้น ๆ ที่เราจะช่วยกันขับเคลื่อนองค์กรไปสู่นโยบาย และเป้าหมายขององค์กรใน 6 มิติ คือ Productivity, Quality, Cost, Delivery, Safety, Morale โดยใช้ **เครื่องมือ** "ECRS" **เพื่อเป็นการลดความสูญเปล่าในการผลิต** บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด ก็เล็งเห็นความจำเป็นและให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะความสูญเปล่าที่เกิดขึ้นจะหมายถึงต้นทุนของสินค้าที่เพิ่มสูงขึ้น หากสามารถลดความสูญเปล่าลงได้ก็จะส่งผลให้ประหยัดต้นทุนการผลิตลง ผลที่ตามมาก็คือมีความสามารถในการแข่งขันกับคู่แข่งได้มากขึ้น

หน่วยงานผักสดของ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด จึงได้นำหลักการปรับปรุงวิธีทำงาน หรือทฤษฎีการลดความสูญเปล่า "ECRS" มาปรับใช้ในกระบวนการผลิตผักสดตั้งแต่ขั้นตอน การตัดแต่ง การล้าง การหั่น ,การคัดเลือก การบรรจุ รวมถึงการขนส่ง จากการนำ ECRS ข้ามาปรับปรุงวิธีการทำงานในไลน์ผลิตผักสดได้ระยะหนึ่ง ยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ถึงรากเง้าที่แท้จริง ทางทีมได้ค้นพบว่าสิ่งที่ต้องควรมีเพิ่มจาก ECRS คือ Change & Reduce จึงเกิดเป็น **นวัตกรรม** E2C2RS Concept ขึ้น ซึ่งได้นำหลักการดังกล่าวไปใช้ในการปรับปรุง พัฒนากระบวนการผลิตตั้งแต่ปี 2018-2019

ผลการจากนำนวัตกรรม E2C2RS Concept **เข้ามาปรับปรุงตั้งแต่ปี** 2018-2019 **โดยการติดตามจาก** MOP & KPI

- **สามารถ** Save **เงินได้** 5.5 **ล้านบาทภายใน** 2 **ปี(จาก** COGS **ได้แก่ การเพิ่ม** Yield, **ลด** DL **และ ลด** OH)
- **กำลังคน** (Man Power) **ลดลง** 6% **จาก** 98 **คน เหลือ** 92 **คน**
- Total KG/MH **เพิ่มขึ้น** 4 % **จาก** 11.2 **เป็น** 11.7 KG/MH
- **จำนวนข้อร้องเรียนจากลูกค้า** (Complaint) **ลดลง** 5% **จาก** 39 **เรื่อง เหลือ** 37 **เรื่อง**
- **จำนวนคิดใหม่** (Improvement Activity) **เพิ่มขึ้น** 9 % **จาก** 22 **เรื่อง เป็น** 24 **เรื่อง**
- Production on Plan **เพิ่มขึ้น** 1 % **จาก** 99.6 % **เป็น** 99.7 %
- **ไม่มี** Major Accident **เกิดขึ้น**

ทำให้โรงงานของเรามีประสิทธิภาพการผลิตที่ดีขึ้น ลดความยุ่งยากและความวุ่นวายในการผลิตลง ซึ่งจะส่งผลให้มีต้นทุนการผลิตที่ลดลง สิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นประโยชน์อย่างมากสำหรับบริษัททุกบริษัทในเศรษฐกิจขณะนี้ มากำจัดความสูญเปล่าเพื่อเป็นการปรับปรุงบริษัทของเราให้ดียิ่งขึ้น

คำสำคัญ **ลดความสูญเปล่าด้วย** E2C2RS , **เพื่อเป้าหมายด้าน** Productivity, Quality, Cost, Delivery, Safety, Morale