

เอกสารโครงการนวัตกรรมเครือข่ายพัฒนา ประจำปี 2567 (ปีที่ 20) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม Change for the better

ประเภทนวัตกรรม

- ☐ Product ☒ Production ☐ System & Process ☐ Sales & Marketing
☐ Services & Personality ☐ ESG : Environment, Social & Governance
☐ Petty Award

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด

ผู้สร้างนวัตกรรม

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1) นางสาว กนกวรรณ สุธารส | ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิต |
| 2) นางสาว จินตนา เนียมเพราะ | ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยผลิต |
| 3) นางสาว สุกตตภา ภูตระกูล | ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยควบคุมคุณภาพ |

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

โทรศัพท์ 032-741-771-5

มือถือ (ต้องระบุ) 083-842-6532 , 083-842-6534

E-mail KanokwanS@kpthai.com , JintanaN@kpthai.com

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติ

(นายมานิตย์ แยมศิริ)

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายโรงงาน

กรุณาดูตรวจสอบสถานะโครงการนวัตกรรมของท่าน ดังหัวข้อต่อไปนี้

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 มกราคม 2567 | ☐ วางตลาด ตั้งแต่..... |

บทคัดย่อ

ที่มา/ความสำคัญ/วัตถุประสงค์

จากความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน ทำให้แนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหารมีการแข่งขันที่สูงขึ้น ซึ่งแต่ละองค์กรจำเป็นต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ทั้งในด้านของการตลาด การปรับปรุงพัฒนากระบวนการผลิต การลดต้นทุน และการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต เพื่อให้สามารถแข่งขันทางการตลาดได้ โดยทาง บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด ให้ความสำคัญเป็นอย่างมากในทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต เพื่อให้เกิดการพัฒนา ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ดียิ่งขึ้น

หน่วยงานผลิตซุสซอสแซ่แซ็ง มียอดการผลิต 200 ตัน/เดือน โดยสินค้าหลักที่มีการผลิตต่อเนื่อง ในปี 2023 เป็นสินค้า Green Curry Sauce ทำให้ต้องเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต เพื่อส่งมอบสินค้าให้ทันต่อลูกค้า ซึ่งในกระบวนการผลิตจะมีการผสมและให้ความร้อน มีส่วนประกอบของวัตถุดิบที่หลากหลาย ทำให้สินค้ามีความซับซ้อน มีคราบไขมันสะสมหลังการผลิตสินค้าในหม้อผสมสินค้า ไม่สามารถกำจัดคราบไขมันสะสมบนพื้นผิวออกได้หมด อีกทั้งยังเป็นการทำงานที่ยากลำบาก ส่งผลให้พนักงานเกิดความเมื่อยล้าจากการทำความสะอาด นอกจากนี้ยังพบว่าน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้ในปัจจุบันมีความเป็นกลาง มีส่วนผสมของสารลดแรงตึงผิว เหมาะกับการทำความสะอาดพื้นผิววัสดุทุกชนิดโดยไม่กัดกร่อน เช่น พื้น ผนัง โครงสร้างอาคารต่างๆ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ซึ่งไม่เหมาะสมกับการใช้ในการทำความสะอาดสำหรับเนื้อสินค้าที่มีความเป็นไขมันและมีคราบสะสมบนพื้นผิว เพื่อปรับปรุงวิธีการทำงานในขั้นตอนการทำความสะอาดจึงเป็นที่มาของนวัตกรรม “Change for the better” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ทำความสะอาดกำจัดคราบไขมันสะสมบนพื้นผิวออกได้หมด และช่วยเพิ่มความสะดวกในการทำงาน ลดความเมื่อยล้าจากการทำความสะอาด

นวัตกรรมนี้ได้ผ่านการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลหลากหลายแนวทางไม่ว่าจะเป็นการนำน้ำยาทำความสะอาดชนิดต่างๆมาทดลองใช้ในขั้นตอนการทำความสะอาด ปรับเปลี่ยนขั้นตอนวิธีการทำความสะอาด หรือแม้กระทั่งนำสารเคมีที่มีใช้อยู่ในปัจจุบันมาปรับปริมาณและความเข้มข้น เพื่อให้เหมาะสมและทำความสะอาดได้ดียิ่งขึ้น แต่วิธีการทั้งหมดที่กล่าวถึงยังไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จึงเกิดแนวคิดที่จะนำน้ำยาทำความสะอาดประเภทกรด เพื่อกำจัดคราบไขมันสะสมบนพื้นผิว โดยมีการปรับวิธีการทำความสะอาดและนำเครื่องมือที่มีอยู่มาปรับใช้ในขั้นตอนการทำความสะอาดกับน้ำยาประเภทกรดโดยเฉพาะ ผลลัพธ์ที่ได้จากการใช้นวัตกรรมนี้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการทำความสะอาด ลดเวลาในการทำงานลง 50 % ลดปริมาณน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้ลง 96% ลดปริมาณน้ำในการทำความสะอาดลง 95% สามารถลดต้นทุนในการผลิตได้ 800,820 บาท/ปี ช่วยเพิ่มความสะดวกในการทำงาน ลดความเมื่อยล้าของพนักงาน และยังคงรักษาคุณภาพของสินค้าได้ตามมาตรฐาน