

เอกสารโครงการนวัตกรรมเครือข่าย ประจำปี 2569 (ปีที่ 22) (ฉบับเต็ม)

ชื่อนวัตกรรม (ภาษาอังกฤษ) : Mission: The Unstoppable

(ภาษาไทย) : ปฏิบัติการไร้ขีดจำกัด

ประเภทนวัตกรรม

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

บริษัทเจ้าของนวัตกรรม คือ บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด

ผู้สร้างนวัตกรรม

- | | | | |
|-----------|-----------|-----------|---|
| 1) นางสาว | ฤทัยนุช | สุวรรณนิม | ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกผลิต MY&EGG |
| 2) นางสาว | สุทัตตา | ภูตระกูล | ตำแหน่ง หัวหน้าหน่วยประกันคุณภาพ |
| 3) นาย | กัณท์ภัทร | จอดเกาะ | ตำแหน่ง ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วยประกันคุณภาพ |

สถานที่ติดต่อ : 55 หมู่ 6 ตำบลหลุมดิน อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี 70000

โทรศัพท์ : 032-741771-5 มือถือ : 094-717-0629 (กัณท์ภัทร)

E-mail : KunthaphathJ@kpthai.com

(**ต้องมีลายเซ็นทุกครั้ง**)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ

(.....พรทิพย์ ภูติภัทร์.....)

กรรมการผู้จัดการ หรือ ผู้รับมอบอำนาจ

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....ตุลาคม 2568.....
 ☐ วางตลาด ตั้งแต่.....

บทคัดย่อ

ในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร การรักษามาตรฐานและความปลอดภัย ควบคู่ไปกับการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตถือเป็นหัวใจสำคัญ เนื่องด้วยผลิตภัณฑ์มายองเนสมีข้อได้เปรียบทางคุณลักษณะเฉพาะที่มีค่าความเป็นกรดสูง (Acidified food) ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย จึงเกิดแนวคิดในการขยายรอบการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง ผสานกับการควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลต่อคุณภาพ และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ร่วมกับการบริหารจัดการเวลา

ดังนั้น บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด จึงมุ่งมั่นพัฒนานวัตกรรมการผลิตสินค้าอย่างต่อเนื่องแบบปลอดภัยสู่ความเป็นเลิศในฐานะการผลิตอัจฉริยะไร้รอยต่อ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตด้วยการเปลี่ยนเวลาหยุดเครื่องให้กลายเป็นโอกาสทางการผลิต พร้อมสร้างความได้เปรียบด้านต้นทุน และประสิทธิภาพการผลิตผ่านการลดความสูญเปล่าของทรัพยากรอย่างสูงสุด เพื่อก้าวสู่การเป็นฐานการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

งานวิจัยนี้ประยุกต์ใช้หลักการ ECRS และ Lean Manufacturing เพื่อจัดขั้นตอนที่ซ้ำซ้อนและรวบรวมรอบการผลิต โดยอาศัยคุณลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์ตามหลักการ FATTOM เพื่อขยายระยะเวลาผลิตต่อเนื่อง อันเป็นการทลายขีดจำกัดเดิมสู่บรรทัดฐานใหม่ที่ผสานความปลอดภัยเข้ากับประสิทธิภาพระดับสากลอย่างสมบูรณ์แบบ

ผลการดำเนินงาน พบว่า การขยายรอบผลิตต่อเนื่องนี้ สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตได้สูงถึง 2 เท่า ทำให้เพิ่มโอกาสในการผลิตได้ 208 ตัน ต่อปี และชั่วโมงการผลิตได้ 250 ชั่วโมง ต่อปี ทั้งนี้สามารถลดต้นทุนค่าแรง (Labor cost) และค่าใช้จ่ายในการผลิต (Overhead cost) ได้ถึง 281,840 บาท ต่อปี รวมถึงสามารถลดระยะเวลา ค่าแรง ปริมาณการใช้ทรัพยากรไฟฟ้า, น้ำ, และสารเคมีได้ถึง 50% ต่อปี ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการลดภาระในการบำบัดน้ำเสีย อีกทั้ง ยังเป็นต้นแบบในการยกระดับสู่อุตสาหกรรมสีเขียว เนื่องจากสามารถลดปริมาณการปลดปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ถึง 9,252 KgCO₂e ต่อปี เทียบเท่ากับการปลูกต้นไม้ 925 ต้น ซึ่งสะท้อนถึงการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของตลาดโลกในยุคแห่งความยั่งยืน ควบคู่ไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

คำสำคัญ (Keywords) : การควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลต่อคุณภาพ, การผลิตต่อเนื่องแบบปลอดภัย, หลักการ ECRS และ Lean Manufacturing, หลัก FATTOM, อุตสาหกรรมสีเขียว