

เพื่อให้ทราบถึงโอกาสและอุปสรรคในการจัดการ ใช้อุปทานการรับ-ส่งวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ปรุงรส กรณีศึกษา บริษัท ซุปเปอร์ ที่ ฟู้ด จำกัด

เพื่อให้ทราบกระบวนการจัดการการรับ - ส่งวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ปรุงรส กรณีศึกษา บริษัท ซุปเปอร์ ที่ ฟู้ด จำกัด และ เพื่อสามารถนำข้อเสนอแนะมาใช้ในการดำเนินการต่างๆ

วิธีการศึกษาค้นคว้า

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้จัดส่งวัตถุดิบให้บริษัท ซุปเปอร์ ที่ ฟู้ด จำกัด และ ผู้รับวัตถุดิบ เพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ปรุงรส

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เรื่องกลยุทธ์การจัดการใช้อุปทานของผลิตภัณฑ์ปรุงรส

การวิเคราะห์และแนวทางแก้ไข หรือปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานใช้อุปทานแก่หน่วยงานที่เป็นกรณีศึกษา จากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปรุงรส ตั้งแต่การรวบรวมวัตถุดิบ การซักรีดน้ำหนักรวม การผสม การฆ่าเชื้อ บรรจุ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ฯลฯ ใช้เวลา 7 วันตั้งแต่เริ่มจนจบ โดยจากเส้นทางการไหลของลอจิสติกส์ พบว่า มีการสูญเสียเวลาจากกิจกรรมที่ไม่เพิ่มคุณค่า คือ การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์บรรจุขวด เนื่องจากในกระบวนการผลิตมีการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ถึงสามครั้ง ทำให้เกิดต้นทุนที่เพิ่มมากขึ้น รวมทั้งเวลาที่สินค้าต้องนอนนิ่งอยู่ในคลังเพื่อรอผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ถึงจะทำการขนส่งได้

ดังนั้นการปรับปรุงกระบวนการโลจิสติกส์บริษัทควรลดกิจกรรมการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้ายทุกวันที่ผลิต ซึ่งจะช่วยให้กระบวนการรวมเร็วขึ้นได้ และยังสามารถลดต้นทุนรวมได้เช่นเดียวกับที่ลดปริมาณสินค้าคงคลังรวมในระบบได้ โดยต้นทุนในกระบวนการผลิต ซอสมะเขือเทศ บรรจุขวดขนาด 580 กรัม จะมีต้นทุนค่าไฟฟ้าเป็นเงิน 552 บาท และต้นทุนค่าแรงงานเท่ากับ 2,035 บาท รวมเป็นเงิน 2,587 บาท ซึ่งเป็นต้นทุนคงที่ที่ปัจจุบันบริษัทต้องจ่ายในการผลิต 1 รุ่น และจะได้ปริมาณสินค้าจำนวน 3879 ขวด แต่ในกรณีที่ลดขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพจะทำให้ลดต้นทุนค่าแรงลง 10 % เป็นเงิน 1,832 บาท ทำให้ต้นทุนคงที่เมื่อทำการปรับลดขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ รวมเป็นเงิน 2,384 บาท ทำให้บริษัทได้รับส่วนต่างจากผลกำไรที่เกิดขึ้นจากการปรับลดกิจกรรมนี้ได้