บทคัดย่อ

ผู้วิจัยได้เข้าไปวินิจฉัยกิจการ วิเคราะห์กระบวนการผลิตและกระบวนการบริหารจัดการอย่างรอบคอบ กำหนดประเด็นและแผนกิจกรรมที่สำคัญเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการทำงาน โดยยึดหลักความรุนแรงของผลกระทบ ความเป็นไปได้ของกิจกรรม และกลยุทธ์ของบริษัท โดยได้กำหนดกิจกรรมสองด้านใหญ่ๆ คือ การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่จากอาหารส่วนเกินและอาหารเหลือ รวมถึงการทำแผนธุรกิจการตลาดเพื่อให้เกิดอุปสงค์ของผลิตภัณฑ์ใหม่นี้ อันนำไปสู่การลดอาหารส่วนเกินและอาหารเหลือ และอีกด้านหนึ่งการลดต้นทุนการผลิต เช่น การลดเวลาการผลิต ลดความสูญเสีย และลดกำลังแรงงาน หรือกิจกรรมการเพิ่มประสิทธิภาพของระบบโลจิสติกส์และการบริหารห่วงโซ่อุปทาน เช่น การลดการที่ต้องมีการทำงานซ้ำ การลดความผิดพลาดในการทำงาน การลดโอกาสที่เกิดอุบัติเหตุ การลดต้นทุนและเพิ่มความรวดเร็วในการทำงาน การกำหนดแผนกลยุทธ์ในการรักษาความสัมพันธ์กับซัพพลายเออร์ คู่ค้า และลูกค้า และมีการวิจัยเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเครื่องจักรอุปกรณ์ กระบวนการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การเพิ่มประสิทธิภาพด้านข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ การลดปริมาณอาหารส่วนเกิน อาหารเหลือ และสร้างนวัตกรรมอาหารใหม่ เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ลดความสูญเปล่าในการบริหารจัดการครัวกลาง การเพิ่มผลผลิตเป็นการพัฒนากระบวนการในการปฏิบัติงานเพื่อให้ได้สินค้า บริการ หรืองานที่มีคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า

Abstract

Business analysis has been done by the researchers. We also conducted production management analysis, logistics and supply chain management analysis in order to gain key requirements, key activities, and key resources in order to improve productivity, increase revenue, and reduce waste including food waste and food surplus in the production and logistics processes. Key results involve the reduction in food waste, food surplus, waiting time, used resources, and other wastes as well as the rise of innovative products and new products using food waste and food surplus as ingredients, the efficiency of equipemtn usage, and the increased tracebility ability using SAP

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (งบประมาณแผ่นดิน) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 คณะผู้วิจัยขอขอบคุณสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ได้อำนวยความสะดวกในการประสานงานด้านงบประมาณของการดำเนินงานวิจัย ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิประสาทวิชาความรู้ ขอขอบคุณผู้บริหารและพนักงานของบริษัทครัวการบินไทย จำกัด (มหาชน) ที่ให้ความร่วมมือและสละเวลาที่มีค่าในการให้ข้อมูลการทำวิจัย ขอขอบคุณผู้บริหารมหาวิทยาลัย อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาที่อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน จนได้มาซึ่งผลข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย

สุดท้าย คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณบิดา มารดา และครอบครัวที่ให้การสนับสนุน ตลอดจนช่วยเหลือ และให้กำลังใจเสมอมา

คณะผู้วิจัย

2562

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญรูปภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	**1**
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
ขอบเขตการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	**4**
แนวทางในการวิจัย	4
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	**16**
ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง	16
เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	16
การเก็บรวบรวมข้อมูล	18
การวิเคราะห์ข้อมูล	18
บทที่ 4 ผลการวิจัย	**19**
ส่วนที่ 1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	19
ส่วนที่ 2 แนวทางการพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพเครื่องจักรอุปกรณ์	24
ส่วนที่ 3 กระบวนการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต	37
ส่วนที่ 4 การเพิ่มประสิทธิภาพด้านข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับ	50
ส่วนที่ 5 การสร้างต้นแบบครัวกลางจากการวิจัยและพัฒนาอาหาร โดยใช้อาหารเหลือและอาหารส่วนเกิน	56

สารบัญ

หน้า

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ **65**
สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล 65
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ 68

บรรณานุกรม **69**
บรรณานุกรมภาษาไทย 69
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ 69

ภาคผนวก **72**
ภาคผนวก ก. บทสรุปสัมภาษณ์พนักงานและผู้บริหารครัวกลาง บริษัทการบินไทย 73

ประวัติผู้วิจัย **82**

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ประเทศที่เป็นตัวแทนของพื้นที่ต่างๆ ของโลกเพื่อใช้ในการวิเคราะห์	11
2.2	แหล่งที่มาของอาหารส่วนเกินและของเสีย รวมถึงการนำกลับมาใช้ใหม่	13
4.1	รายการต้นทุนต่อสูตร (80 ชิ้น) และต้นทุนต่อหน่วย	21
4.2	ผลกำไรต่อหน่วย	22
4.3	แยมองุ่น 3 ตำรับ	61

สารบัญรูปภาพ

รูปภาพที่ **หน้า**

2.1 การจับคู่เทคโนโลยีกับประเทศที่มีศักยภาพแต่ละระดับ 12
2.2 กรอบแนวคิดของ ASRW (Available-Surplus-Recoverability-Waste) 13