

การประยุกต์ใช้เครื่องมือวิศวกรรมอุตสาหการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพธุรกิจอาหาร
: กรณีศึกษาร้านวุ้นน้อยแจ่วฮ้อน

โดย นางสาวปฐิมาพร แก่นทอง
นางสาวณัฐชา พิภุลตก

บทคัดย่อ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานของร้านแจ่วฮ้อนวุ้นน้อย จังหวัดอุบลราชธานี โดยใช้แนวคิด Lean Six Sigma ในการปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหารและการให้บริการ ปัญหาหลักของร้านคือ อาหารผลิตไม่เพียงพอเนื่องจากการจำกัดวัตถุดิบเพื่อเพิ่มความต้องการด้านการตลาดให้มีเอกลักษณ์โดยไม่มีการวิเคราะห์ต้นทุน-กำไรที่ชัดเจน การให้บริการผลิตภัณฑ์เนื้อสดและแจ่วฮ้อนล่าช้ากว่าปกติ และ ขาดช่องทางจำหน่ายอื่น ๆ นอกเหนือจากจำหน่ายโดยตรงที่ร้าน จากปัญหาหลักดังกล่าวทำให้สูญเสียโอกาสทางธุรกิจ ดังนั้นโครงการจึงได้ลดต้นทุนด้วยการลดของเสียพร้อมทั้งนำหลัก DMAIC มาช่วยในการวิเคราะห์และแก้ไขปัญหา โดยเริ่มจากการวิเคราะห์ SWOT และนำจุดอ่อนมาจัดลำดับด้วยหลักการ Pareto เพื่อระบุ Root Cause หาแนวทางลดต้นทุนด้วยการวิเคราะห์ 7 Waste จากนั้นนำ Value Stream Mapping, Work Study มาช่วยในการแก้ปัญหา ผลลัพธ์จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากสถานประกอบการกรณีศึกษาด้วยการสัมภาษณ์ ผก.และลูกค้าผู้มาใช้บริการ 20 คน ผวนกับการลงพื้นที่สังเกตร้านที่มีการให้บริการใกล้เคียงกัน 2 แห่ง แล้วนำแนวทางที่เหมาะสมปรับใช้กับกรณีศึกษา พบว่า สปก. ลดระยะเวลาการให้บริการแจ่วฮ้อนจากเดิม 30 นาที เหลือ 15 นาที และสามารถเพิ่มปริมาณการผลิตเพื่อรองรับลูกค้าจากเดิม 20 คนต่อช่วงการให้บริการสูงสุด (ช่วงเวลา 11:00 น.-13:00 น.) เป็น 35 คน และลดความสูญเสียเปล่าด้านกระบวนการผลิตและการรอคอยทำให้ร้านสามารถลดต้นทุนและรองรับลูกค้าได้มากขึ้น ส่งผลให้รายได้เพิ่มขึ้นเป็น 30%

คำสำคัญ เครื่องมือวิศวกรรมอุตสาหการ, การเพิ่มประสิทธิภาพธุรกิจอาหาร, การลดต้นทุนกระบวนการผลิตและให้บริการ, การลดรอบเวลาในการให้บริการ, Lean Six-Sigma

Applying Industrial Engineering Tools to Improve Food Business Efficiency
: A Case Study of Jaew Hon Wua Noi

By Miss Patimaporn Kaenthong

Miss Natcha Phikuldok

ABSTRACT

This project aims to enhance the operational efficiency of Jaew Hon Wua Noi Restaurant in Ubon Ratchathani Province by applying Lean Six Sigma principles to improve food production and customer service processes. The main issues identified were insufficient food production due to deliberate raw material limitations intended to create market uniqueness without clear cost-profit analysis, delayed services for fresh beef and hot pot (Jaew Hon), and lack of alternative sales channels beyond direct in-store sales, resulting in lost business opportunities. To address these challenges, the DMAIC methodology was employed, starting with SWOT analysis, prioritizing weaknesses using Pareto analysis to identify root causes, and analyzing cost reduction opportunities through the concept of 7 Wastes. Furthermore, Value Stream Mapping (VSM) and Work Study techniques were implemented to streamline processes. Data were collected through onsite interviews with the restaurant owner and 20 customers, along with observations of two comparable restaurants nearby. After applying suitable improvement strategies, results indicated a significant reduction in service time from 30 to 15 minutes, increased customer capacity during peak hours (11:00 AM–1:00 PM) from 20 to 35 persons, reduced production and waiting waste, and an overall increase in revenue by 30%.

Keywords: Industrial Engineering Tools, Food Business Optimization, Cost Reduction, Production and Service Processes, Service Cycle Time Reduction, Lean Six Sigma