

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

สำหรับการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสนอแนวทางการแก้ปัญหาผักและผลไม้เสียหายในการขนส่ง ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้จากการศึกษาขั้นตอนของการดำเนินงานการทำงานแบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

1. ส่วนของบริษัทปัญหาไม่มีการตรวจสอบผักและผลไม้จากชาวสวนก่อนการรับมอบและใช้หนังสือพิมพ์ในการห่อผักและผลไม้ซึ่งมันไม่มีมาตรฐานอาจส่งผลให้เกิดการเสียหายได้ง่าย
2. ส่วนของ Shipping ปัญหาด้านกระบวนการทำงานพบว่ากระบวนการขั้นตอนการพักรถสินค้าที่ใช้ระยะเวลาในการดำเนินงานมากก่อให้เกิดความสูญเปล่าและสูญเสียโอกาส
3. ส่วนของคาร์โก้ ปัญหาด้านการบรรจุสินค้าเข้าสู่คอนเทนเนอร์

4.1 เสนอแนวทางการแก้ปัญหาผักและผลไม้เสียหายในการขนส่ง

1. ส่วนของบริษัท

เสนอแนวทางที่ 1

แบบเดิม ไม่มีการตรวจสอบผักและผลไม้จากชาวสวนก่อนการรับมอบ



ภาพประกอบที่ 21 ผักส่งมอบมาจากชาวสวน

การปรับปรุง

ผู้วิจัยเสนอแนวคิด โดยใช้แนวคิดการควบคุมคุณภาพ (Quality Control Q.C.)

1. โดยการตรวจสอบการวัดและการทดสอบที่มุ่งจะควบคุมวัตถุดิบ กระบวนการและการกำจัดสาเหตุของข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการทั้งหมดเช่น การสุ่มตัวอย่างตรวจผักและผลไม้ที่ชาวสวนนำมาส่งมอบที่บริษัท ตามข้อกำหนดที่ได้ตกลงไว้ต้องมีรูปร่างตามขนาด น้ำหนัก สี ความสดใหม่ที่บริษัทกำหนด

2. การควบคุมคุณภาพเน้นการตรวจสอบและแยกแยะของดีและของเสียออกจากกันเพื่อควบคุมมิให้ของเสียมีมากเกินไปที่กำหนดและในปัจจุบันการควบคุมคุณภาพมุ่งเน้นที่ของเสียต้องเป็นศูนย์ (Zero Defect)

ข้อดี

1. ผักและผลไม้มีคุณภาพตามข้อกำหนดของบริษัท
2. ลดโอกาสที่จะทำให้เกิดปัญหาผักและผลไม้เน่าเสียที่มาจากชาวสวน

เสนอแนวทางที่ 2

แบบเดิม ใช้หนังสือพิมพ์ในการบรรจุหีบห่อผักและผลไม้



ภาพประกอบที่ 22 การบรรจุหีบห่อ

การปรับปรุง การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุหีบห่อผักและผลไม้



ภาพประกอบที่ 23 การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุหีบห่อผักและผลไม้

อลิสรา คูประสิทธิ์ (2556).ฟิล์มเหมาะสมกับการยืดอายุผลิตผลจะต้องมีคุณสมบัติสามารถตัดแปลงสภาพบรรยากาศภายในบรรจุภัณฑ์ให้เป็น สภาวะสมดุล (Equilibrium Modified Atmosphere / EMA) ซึ่งเป็นหลักการหนึ่งของเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นเทคโนโลยีการรักษาความสด โดยฟิล์มที่เหมาะสมต้องสามารถชะลอการหายใจ การคายน้ำ และการเสื่อมสภาพของผลิตผล ทำให้ยืดอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าเดิม 2-5 เท่า โดยรสชาติ กลิ่น และคุณค่าทางโภชนาการไม่เปลี่ยนแปลง ดังนี้

ตารางที่ 3 การยืดอายุการเก็บรักษาโดยใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุหีบห่อผักและผลไม้

การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์	เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง/วัน	เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 10 องศาเซลเซียส/วัน
กล้วยไข่ และกล้วยหอมทอง	12 วัน	5 วัน การเก็บรักษาที่ 2-10 องศาเซลเซียส นานขึ้น กล้วยจะเกิดอาการสแตนท์หนาว ซึ่งมีอาการเริ่มต้น คือ ผิวกล้วยจะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เมื่ออาการรุนแรงขึ้น ผิวจะมีสีน้ำตาลเข้ม ไม่สุกและเน่าเสีย
ฝรั่งพันธุ์กิมจู	7 วัน	21 วัน
มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้	5 วัน	7 วัน
ลองกอง	นาน 8 วัน จะพบปัญหาผลเน่าและมีเชื้อรา	8 วัน อาการผิดปกติยังไม่ชัดเจน
กะเพรา	7 วัน	14 วันบรรจุฟิล์มบรรจุภัณฑ์เจาะรู
ชะพลู	6-8 วัน	18 วัน
ต้นหอม	2 วัน	10 วัน
ถั่วฝักยาว	5 วัน	15 วัน
ตะไคร้	เกิน 8 วัน เกิดปัญหาการงอกของต้นอ่อน	12 วัน
โหระพา	2 วัน	10 วัน
ผักชีไทย	2 วัน	8 วัน
ผักบุ้งจีน	1 วัน	9 วัน
ผักชีฝรั่ง	4 วัน	10 วัน
แมงลัก	3 วัน	6 วัน

ข้อดี

1. เพื่อยืดอายุในการเก็บรักษาผักและผลไม้ ให้คงคุณค่า ความสดใหม่ ไว้ได้นานกว่าเดิม
2. เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้

2. ส่วนของ Shipping

เสนอแนวทางที่ 3

ขั้นตอนการส่งสินค้า



ภาพประกอบที่ 24 ขั้นตอนการทำงานหลังเสนอแนวทางการปรับปรุง

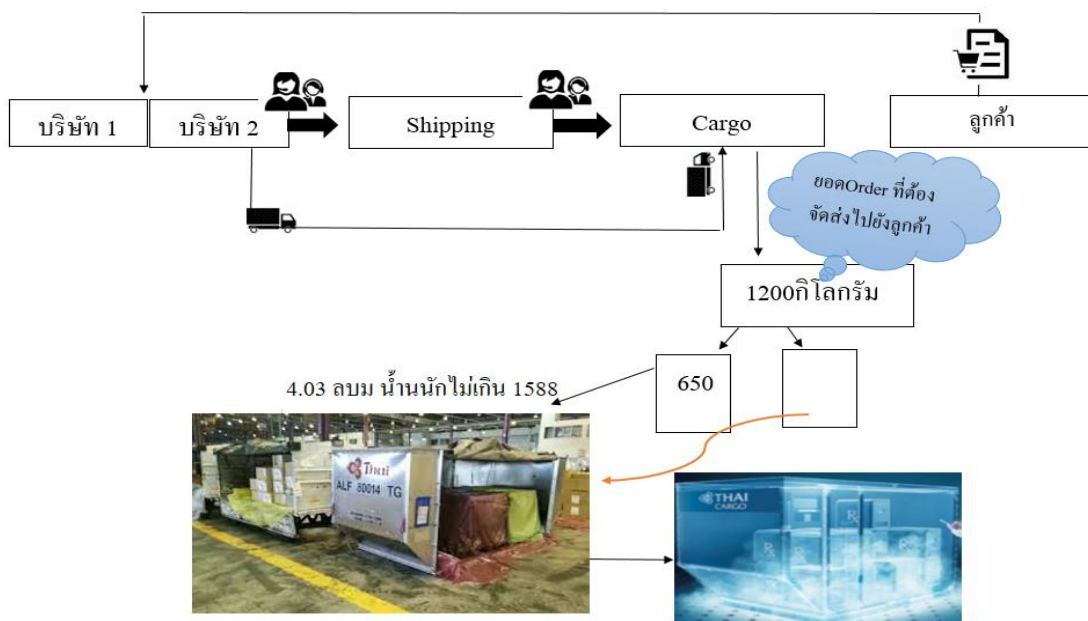
เสนอแนวทางที่ 3

การจัดมาตรฐานในการทำงาน ไม่ให้มีการพักสินค้าเมื่อลูกค้าขนสินค้าเข้ามาในบริเวณหน้าคลังสินค้า พนักงานของ Shipping ทำการผลักดันสินค้า แนวทางนี้จะทำให้สินค้าเข้าไปในกระบวนการขั้นตอนการทำงานในขั้นตอนอื่น ๆ เร็ว เข้าไปอยู่ในภายในคลังสินค้าเพื่อบรรจุสินค้าลงไปในตู้คอนเทนเนอร์เพื่อรอสินค้าที่ถอยเข้ามาในคลังมาเติมเต็ม เมื่อทำการบรรจุสินค้าในตู้คอนเทนเนอร์เสร็จสินค้าของบริษัทที่เป็นของสด จะถูกถ่วงน้ำหนักในคลังห้องเย็นเพื่อรอการโหลดขึ้นเครื่องบิน

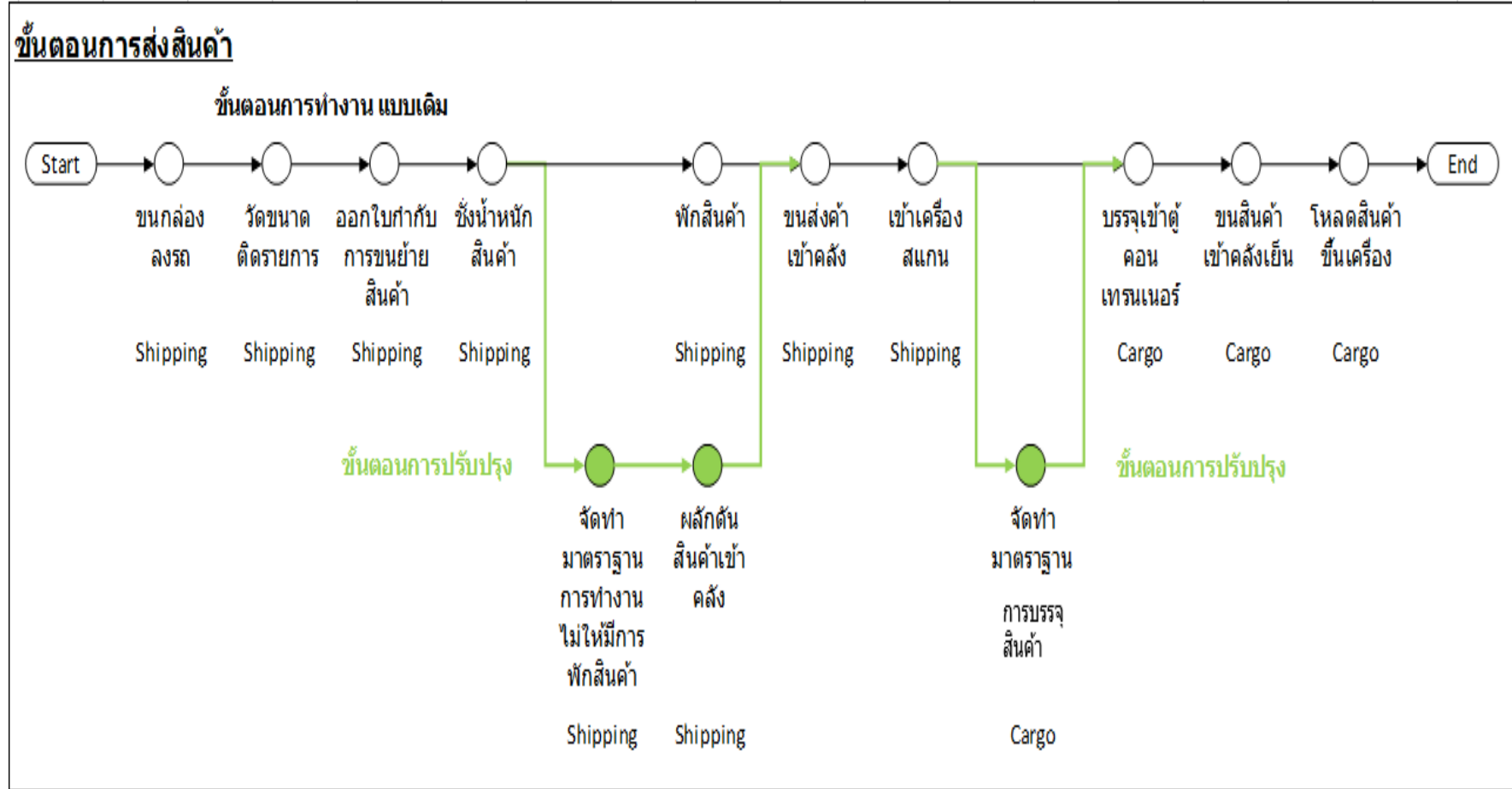
1. ส่วนของคาร์โก้

เสนอแนวทางที่ 4

- การให้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำหนักขนานของสินค้าในการจัดส่งที่ทั่วถึงกัน จากลูกค้าไปยังบริษัท จากบริษัทไปยังคาร์โก้ ช่วยในการจองพื้นที่ได้เพียงพอกับปริมาณสินค้า
- การโทรเข้ามาประสานงานจะช่วยให้การจัดตู้คอนเทนเนอร์ที่พอดีกับการบรรจุสินค้าในการจัดส่งได้ล่วงหน้า
- สินค้าของลูกค้าที่ถอยเข้ามาในคลังของคาร์โก้จะถูกพนักงานของบริษัทShippingผลักดันสินค้าให้เข้าไปในตู้คอนเทนเนอร์เพื่อปิดตู้แล้วทำการเคลื่อนย้ายเข้าไปสู่คลังเย็น



ภาพประกอบที่ 25 แผนการทำงานหลังเสนอแนวทางการปรับปรุง



ภาพประกอบที่ 26 ขั้นตอนดำเนินงานเดิมและ ขั้นตอนการปรับปรุงใหม่ในส่วนสานานบิน

4.2 ผู้วิจัยได้เสนอแนวความคิดกระบวนการขั้นตอนแบบใหม่หลังการปรับปรุง

4.2.1 ส่วนของบริษัท

- ผู้วิจัยเสนอแนวคิด โดยใช้แนวคิดการควบคุมคุณภาพ (Quality Control Q.C.) การสุ่มตัวอย่างตรวจผักและผลไม้เพื่อทำให้ผักและผลไม้มีคุณภาพตามข้อกำหนดของบริษัทเพื่อลดโอกาสที่จะทำให้เกิดปัญหาผักและผลไม้เน่าเสียที่มาจากชาวสวน

- การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุหีบห่อแทนการใช้กระดาษหนังสือพิมพ์เพื่อทำให้ยืดอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าเดิม

4.2.2 ส่วนของ Shipping

- การจัดท่ามาตรฐานการทำงานไม่ให้มีการพักสินค้า จากที่พนักงานเคยทำงาน 7 กระบวนการผู้วิจัยเสนอแนวความคิดให้มีการจัดทำมาตรฐานการทำงานในกระบวนการพักสินค้าก็จะเหลือ 6 กระบวนการในการทำงานของ Shipping

- โดยเสนอแนวทางให้เปลี่ยนจากวิธีการพักสินค้าให้เป็นวิธีการผลักดันสินค้าเข้าภายในคลัง เพื่อให้สินค้าสามารถบรรจุสินค้าเข้าไปในตู้คอนเทนเนอร์แล้วถึงจะสามารถเคลื่อนย้ายสินค้าไปอยู่ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิที่ควบคุมเพราะว่าสินค้าของบริษัทเป็นสินค้าประเภทผักและผลไม้ที่ต้องการควบคุมอุณหภูมิ นอกจากนี้วิธีที่ได้เสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาก็สามารถลดระยะเวลาในการรอคอยให้เหลือน้อยลงได้

- สินค้าของลูกค้าเกิดความเสียหายน้อยลงเพราะว่าเวลาในการทำงานน้อยลง คุณภาพของสินค้าที่ถูกส่งออกไปยังประเทศปลายทางมีคุณภาพเพิ่มขึ้นหลังจากแนวทางการปรับปรุง

4.2.3 ส่วนของคาร์โก้การบินไทย

- การสื่อสารข้อมูลระหว่าง ลูกค้า \Leftrightarrow บริษัท \Leftrightarrow Shipping \Leftrightarrow คาร์โก้ เพื่อให้ทราบน้ำหนักขนานของสินค้าลูกค้าในแต่ละวัน การเสนอแนวความคิดในเรื่องคิดหาปริมาณของตู้คอนเทนเนอร์ให้คาร์โก้เพื่อง่ายต่อการบรรจุสินค้าใส่ตู้คอนเทนเนอร์ และการจัดพื้นที่ตู้คอนเทนเนอร์ให้กับลูกค้า

- สินค้าของลูกค้าไม่ตกค้าง

- ง่ายต่อการบรรจุสินค้าเข้าตู้คอนเทนเนอร์ LD3

- สินค้าของลูกค้ามาถึงคลังสามารถบรรจุใส่ได้เลย ลดระยะเวลาการทำงานของพนักงานเวลาในการทำงานน้อยลง