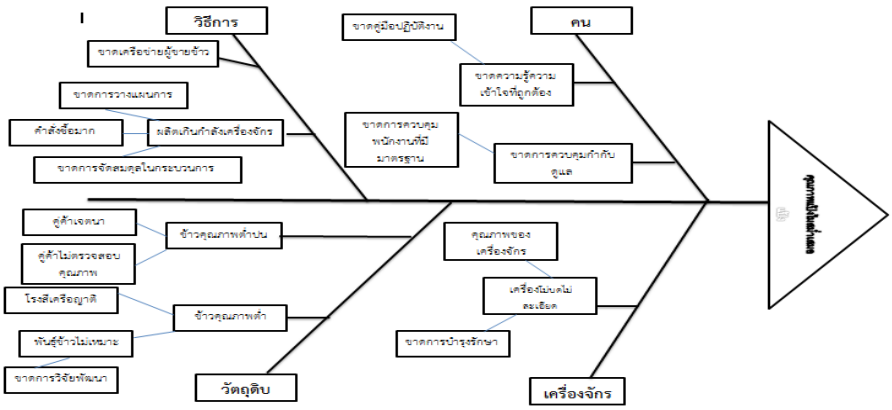
Guidebook ที่ปรึกษาทางการเงินด้านธุรกิจเกษตร

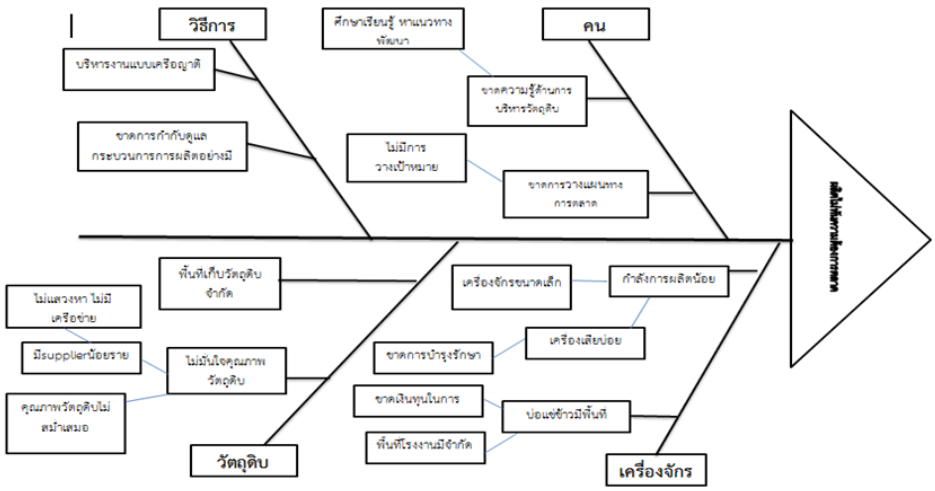
กรณีศึกษา : โรงขนมจีน ป้าแจ๋ว จังหวัดนครศรีธรรมราช

ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
Bank for Agriculture and Agricultural Cooperatives (BAAC)

สภาพก่อนการปรับปรุง

โรงขนมจีน ป้าแจ๋ว เปิดเมื่อ พ.ศ. 2539 เดิมมีภูมิลำเนาอาศัยอยู่ที่ตำบลทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบอาชีพด้านการเกษตรทำสวนยางพาราจำนวน 30 ไร่ และรับจ้างทั่วไป มีรายได้ไม่เพียงต่อการดำรงชีพของตนเองและครอบครัว แต่ในความไม่เพียงพอประกอบกับลุงที่ได้ทำกิจการโรงขนมจีนอยู่ที่บ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานีต้องการคนไปช่วยในโรงขนมจีน จึงได้ไปทำงานในโรงขนมจีนกับลุงซึ่งเป็นการผลิตขนมจีนที่ทำแป้งเองแบบดั่งเดิมซึ่งได้เรียนรู้กระบวนการผลิตแป้งขนมจีนและขนมจีนจากลุง จึงเป็นจุดเริ่มต้นในเข้าสู่ธุรกิจการผลิตแป้งขนมจีนและขนมจีน ระหว่างที่ทำงานอยู่กับลุงก็ยังมีความคิดที่จะเปิดกิจการโรงขนมจีนเป็นของตนเอง โดยมีการเรียนรู้ในด้านการผลิตและยังคิดค้นพร้อมพัฒนาขนมจีนที่ทำอยู่ให้ดียิ่งขึ้นไป ซึ่งลุงได้ไว้วางใจมอบให้เป็นผู้รับผิดชอบในการผลิตตลอดการดูแลด้านการจำหน่ายและสั่งวัตถุดิบเพื่อมาผลิตขนมจีน เปรียบเสมือนเป็นเจ้าของโรงขนมจีนได้ทำงานในโรงผลิตขนมจีนของลุง เป็นเวลา 3 ปีต่อมาจึงได้ลาออกมาเปิดโรงขนมจีนเป็นของตนเองแต่ก็ประสบปัญหาเรื่องขาดเงินลงทุนที่จะใช้ในการเปิดกิจการทำโรงขนมจีน แต่มีความมุ่งมั่นที่จะเปิดโรงขนมจีนจึงได้ขายที่ดินของตนเอง ซึ่งยังไม่เพียงพอต้องไปกู้ยืมหนี้ยืมสินภายนอก เพื่อมาเป็นทุนเปิดโรงขนมจีน กิจการขนมจีนดำเนินกิจการไปอย่างดีเรื่อยๆ จากขนาดการผลิตขนมจีนวันละ 200 กิโลกรัม จนเพิ่มถึงการผลิตเป็นวันละ 2,000 กิโลกรัม และได้ย้ายมาเปิดโรงขนมจีนในสถานที่ปัจจุบัน ในครั้งแรกได้ทำเส้นขนมจีนขายในพื้นที่แต่เพียงอย่างเดียว ต่อมาจึงมีความคิดที่จะเพิ่มกำลังผลิตแป้งขนมจีนเพราะต้องนำมาใช้ในการทำขนมจีนของตนเองเป็นประจำอยู่แล้ว ซึ่งได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี จึงได้ปรับปรุงเพิ่มกำลังผลิตแป้งทำขนมจีนเป็นธุรกิจหลัก และทำเส้นขนมจีนจนถึงปัจจุบัน





ปัญหาหลักของสถานประกอบการ คือ

1. คุณภาพแป้งไม่สม่ำเสมอ และมีความเสี่ยงด้านวัตถุดิบ เนื่องจากมีผู้ส่งข้าวสารที่มีคุณภาพ ณ ปัจจุบันมีเพียงรายเดียว
2. ผลิตสินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด

แนวทางการปรับปรุง

1. ด้านการจัดซื้อจัดหาเพื่อลดความเสี่ยงด้านวัตถุดิบและต้นทุนวัตถุดิบ

1) เชื่อมโยงผู้จำหน่ายข้าวสารที่ใช้ผลิตแป้งขนมจีนโดยเฉพาะจำนวน 1 ราย เพื่อลดความเสี่ยงด้านวัตถุดิบและสร้างความมั่นใจในการขยายตลาด เนื่องจากผู้จำหน่ายข้าวสารรายใหม่ตั้งอยู่ในจังหวัดกำแพงเพชรซึ่งเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ขายข้าวสารสำหรับผลิตแป้งขนมจีนโดยเฉพาะมีความชำนาญในการตรวจสอบคุณภาพข้าวจึงสามารส่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพและสม่ำเสมอตามปริมาณที่ผู้ประกอบการต้องการ

2) ลดต้นทุนค่าข้าวสาร โดยใช้เทคนิคการผสมข้าวสารหรือเปลี่ยนชนิดข้าวสาร โดยคุณภาพแป้งขนมจีนยังคงเดิม เนื่องจากผู้จำหน่ายข้าวสารรายใหม่มีโรงงานปรับปรุงคุณภาพข้าวและจำหน่ายข้าวสารให้กับโรงงานผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่และแป้งขนมจีนมาเป็นเวลานาน จึงมีความชำนาญในการผสมข้าวเพื่อลดต้นทุน จึงสามารถส่งข้าวสารชนิดที่ราคาถูกลง ซึ่งจากเดิมใช้ข้าวขาว 100% แต่ถ้าใช้ข้าว ยี่จ้อ จะราคาถูกลงกิโลกรัมละ 0.50 บาท ข้าว ซาห่อ จะมีราคาถูกลงกิโลกรัมละ 1 บาท ข้าวท่อนจะมีราคาถูกลงกิโลกรัมละ 1.50 บาท หรือใช้ข้าวแต่ละชนิดผสมกันก็จะสามารถต้นทุนได้ตามสัดส่วน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ก่อนปรับปรุง ต้นทุนการผลิตทั้งปีโดยการใช้ข้าวขาว 100% จำนวน 1,411,200 กิโลกรัม (28,800 กระสอบ ๆ ละ 49 กิโลกรัม ราคา 655 บาท) มีต้นทุนจากการซื้อข้าวมีมูลค่าจำนวน 18,864,000 บาท หลังการปรับปรุง สามารถลดต้นทุนการผลิตโดยการใช้ข้าวแต่ละประเภทจะลดต้นทุนได้ ดังนี้

1) ใช้ข้าวประเภท ยี่จ้อ ซึ่งมีราคาถูกกว่าข้าวขาว 100% กิโลกรัมละ 0.50 บาท สามารถลดต้นทุนการผลิตทั้งปี จำนวน 705,600 บาท

2) ใช้ข้าวประเภท ซาห่อ ซึ่งมีราคาถูกกว่าข้าวขาว 100% กิโลกรัมละ 1 บาท สามารถลดต้นทุนการผลิตทั้งปี จำนวน 1,411,200 บาท

3) ใช้ข้าวประเภท ข้าวท่อน ซึ่งมีราคาถูกกว่าข้าวขาว 100% กิโลกรัมละ 1.50 บาท สามารถลดต้นทุนการผลิตทั้งปี จำนวน 2,116,800 บาท

แนวทางการปรับปรุง

2. เพิ่มการผลิตโดยการจัดสมดุลการผลิต (Line Balance)

วิธีการปรับปรุง

1) ศึกษาสภาพปัจจุบันและเก็บข้อมูล
2) วิเคราะห์ข้อมูล พบว่า กิจการมีการผลิตแป้งขนมจีนไม่เต็มกำลังของเครื่องจักร

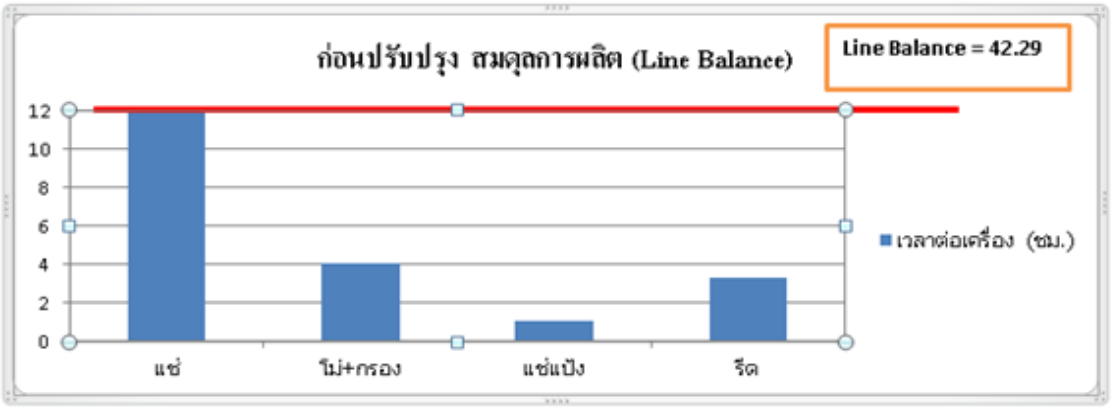
รูปแผนผังกระบวนการผลิตก่อนปรับปรุง

ก่อนปรับปรุง

กระบวนการ	แช่	โม่+กรอง	แช่แป้ง	รีด
เวลาในกระบวนการ (ชม.)	24	4	2	3.30
จำนวนเครื่องจักร	2	1	2	1
เวลาต่อเครื่อง (ชม.)	12	4	1	3.3
Utilization (%)ต่อวัน 8 ชม.		50	12.5	41.25

Line Balance 42.29 %

รูปการจัดสมดุลในกระบวนการผลิต (Line Balance)



รูปกราฟแท่งการจัดสมดุลในกระบวนการผลิต (Line Balance)

จากการวิเคราะห์พบว่า

ก่อนการปรับปรุง ค่า Line Balance เท่ากับ 42.29% ได้รับผลผลิตแป้งขนมจีน จำนวน 6 ตัน/วัน ในการผลิตเดิมนั้นกิจการใช้เครื่องโม่และเครื่องรีดเก็บแป้งขนมจีนเพื่อบรรจุ จำนวน 4 และ 3.30 ชั่วโมง/วัน ซึ่งใช้กำลังการผลิตเพียงร้อยละ 50 ของชั่วโมงการทำงานที่เครื่องจักรสามารถทำงานได้จริง

แนวทางการปรับปรุง

เนื่องจากข้าวสารที่แช่แล้วและแป้งมีไม่เพียงพอ จึงเสนอให้สร้างบ่อสำหรับแช่ข้าวสารเพิ่มเติมจำนวน 2 บ่อ ซึ่งจะทำให้กิจการมีวัตถุดิบเพียงพอเพื่อป้อนเข้าสู่ระบบการผลิต ค่า Line Balance เท่ากับ 71.88% จะส่งผลให้ได้รับผลผลิตแป้งจำนวน 12 ตัน/วัน ส่งผลต่อยอดขายเพิ่มขึ้น

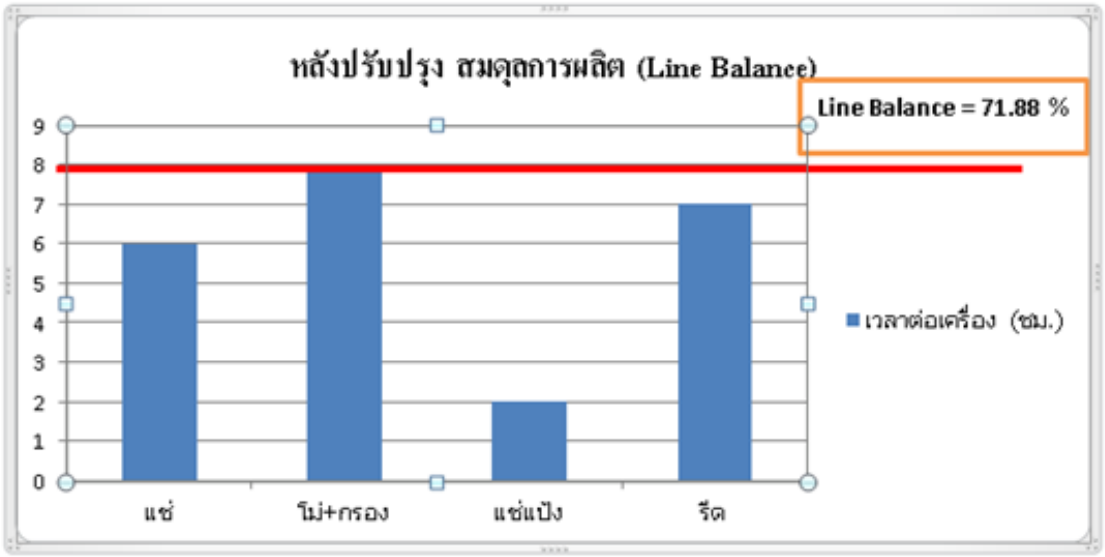
รูปแผนผังกระบวนการผลตหลงปรบปรุง

หลังปรับปรุง

กระบวนการ	แช่	โม่+กรอง	แช่แป้ง	รีด
เวลาในกระบวนการ (ชม.)	24	8	4	7.00
จำนวนเครื่องจักร	4	1	2	1
เวลาต่อเครื่อง (ชม.)	6	8	2	7
Utilization (%)ต่อวัน 8 ชม.		100	25	87.5

Line Balance 71.88 %

รูปการจัดสมดุลในกระบวนการผลิต (Line Balance)



รูปกราฟแท่งการจัดสมดุลในกระบวนการผลิต (Line Balance)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลผลิตแป้งขนมจีนเพิ่มขึ้น 100% ซึ่งคาดว่ารายได้จะเพิ่มขึ้นประมาณ 29 ล้านบาทต่อปี