

Total Lean Management (TLM) Solution



Food & Beverage Industry :

Problems & Challenges :

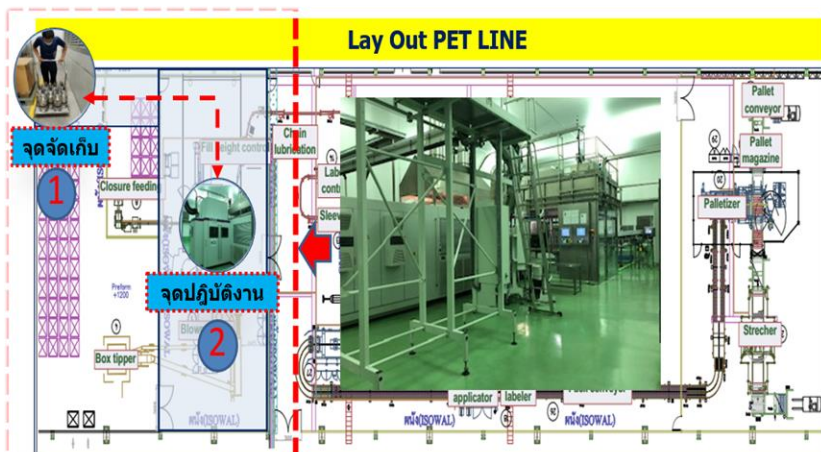
- 1) Low machines efficiency and high losses time
- 2) Long change over time
- 3) Excess inventory & spare parts

Solutions :

- 1) Developed their peoples by using TLM thinking & concept
- 2) Implemented SMED and Autonomous Maintenance (AM)
- 3) Optimized the level of inventory & spare parts

Results :

- 1) Machine efficiency increased by 5%
- 2) Change over time decreased by 40%
- 3) Inventory & spare parts amount decreased by 10%



Total Lean Management (TLM) Solution



Food & Beverage Industry :

Problems & Challenges :

- 1) Low machines efficiency and high losses time
- 2) Long change over time
- 3) Low labor productivity

Solutions :

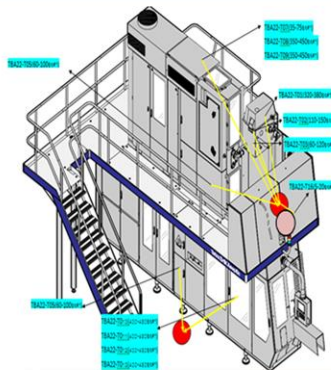
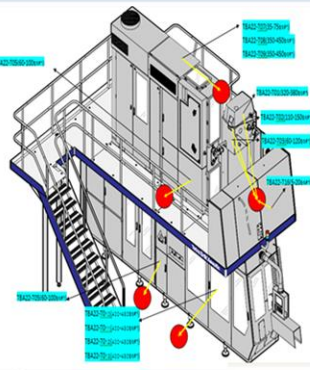
- 1) Developed their peoples by using TLM thinking & concept
- 2) Implemented SMED and re-line balancing & capacity
- 3) Made new standardized work to minimize wastes & losses

Results :

- 1) Machine efficiency increased by 15%
- 2) Change over time decreased by 30%
- 3) Labor productivity increased by 10%

การสอบเทียบอุปกรณ์เป็นกลุ่ม
ก่อนปรับปรุง

หลังปรับปรุง



Total Lean Management (TLM) Solution

Food & Beverage Industry :

Problems & Challenges :

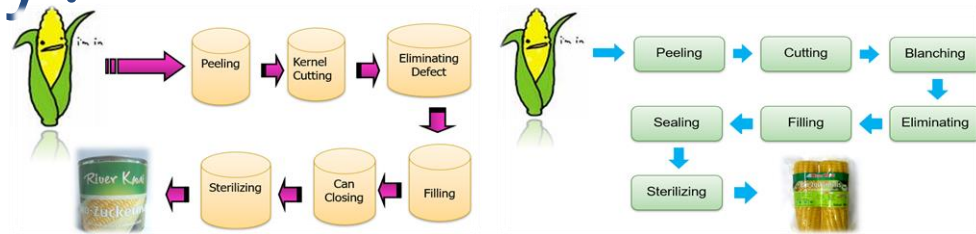
- 1) % Yield less than target continuously
- 2) Long change over time
- 3) Low labor productivity

Solutions :

- 1) Developed their peoples by using TLM thinking & concept
- 2) Implemented SMED and re-line balancing & capacity
- 3) Made new standardized work to minimize wastes & losses

Results :

- 1) % Yield increased by 10%
- 2) Change over time decreased by 20%
- 3) Labor productivity increased by 15%



ก่อนการปรับปรุง		หลังการปรับปรุง		
ตัดแต่งเมล็ดข้าวโดยวิธีการหลายอย่าง ทำให้เสียเวลามาก และมีพื้นที่งอแงจากตัดแต่งไม่ทัน		การปรับปรุง เพิ่มระบบลำเลียงและเปลี่ยนวิธีตัดแต่ง		
ผลการปรับปรุง :	หัวข้อ	ก่อน	หลัง	ผลต่าง(%)
	พื้นที่งอแงจากตัดแต่งไม่ทัน	1.256 kg/วัน	ไม่มี	100.00

ก่อนการปรับปรุง		หลังการปรับปรุง				
จำนวนคุณดิม เกรด A ไม่ต่ำกว่า 25% เกรด B ไม่เกิน 60%		ปรับปรุงจำนวนคุณ เกรด A ไม่ต่ำกว่า 30% เกรด B ไม่เกิน 55%				
ผลการปรับปรุง :	หัวข้อ	หลังการปรับปรุง		ผลต่าง(%)		
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	
	เกรด A	22.18	46.97	47.24	24.79	25.06
	เกรด B	57.63	41.27	41.21	16.36	16.42