

ส่วนที่ 1

การประกอบธุรกิจ

1. นโยบายและภาพรวมการประกอบธุรกิจ

1.1 ประวัติความเป็นมา

- พ.ศ. 2419 โรงแรมโอเรียนเต็ลเริ่มก่อตั้งขึ้นบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา ต่อมาได้จดทะเบียนเป็นบริษัทจำกัด ในนาม “บริษัท ไทยโรงแรม จำกัด” ด้วยทุนจดทะเบียนเริ่มแรก 60 ล้านบาท
- พ.ศ. 2510 กลุ่มบริษัทอิตัลไทย โดยการนำของ ดร.ชัยยุทธ วรรณสุต ได้เข้าซื้อกิจการของบริษัท ซึ่งขณะนั้นมี ห้องพักทั้งสิ้น 133 ห้อง
- พ.ศ. 2517 ร่วมทุนกับกลุ่มบริษัท Jardine Matheson โดยให้ Hong Kong Land Ltd. เข้าถือหุ้นในฐานะ ตัวแทน พร้อมทั้งได้ขยายกิจการโดยเพิ่มห้องพักเป็น 372 ห้อง
- พ.ศ. 2524 โรงแรมโอเรียนเต็ลได้รับรางวัล “โรงแรมที่ดีที่สุดในโลก” จากนิตยสารอินสไตน์นอล อินเวส เตอร์ นิวส์เวิลด์ สหรัฐอเมริกา และโรงแรมโอเรียนเต็ลได้รับรางวัลนี้เป็นเวลา 10 ปีติดต่อกันจนถึง ปี พ.ศ. 2533
- พ.ศ. 2526 บริษัทได้เข้าซื้อกิจการของภัตตาคารจิตรโกษา ซึ่งตั้งอยู่ตรงข้ามกับที่ตั้งของบริษัท (คนละฝั่ง แม่น้ำ) โดยตั้งชื่อเป็น “บริษัท บ้านริมน้ำ จำกัด” และต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็น “บริษัท บ้านริมน้ำ เจ้าพระยา จำกัด” ดำเนินธุรกิจให้บริการด้านอาหารไทย โดยบริษัทถือหุ้นในสัดส่วนร้อยละ 100
- พ.ศ. 2528 Hong Kong Land Ltd. ได้โอนหุ้นของบริษัทให้ Mandarin Oriental Holdings B.V. ซึ่งเป็น บริษัทที่ดำเนินธุรกิจทางด้านการบริหารจัดการโรงแรมซึ่งเป็นบริษัทในกลุ่ม Jardine Matheson
- พ.ศ. 2531 บริษัทได้เปลี่ยนชื่อเป็น “บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล (ประเทศไทย) จำกัด” และได้นำหุ้นเข้าจดทะเบียนเป็นบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ด้วยทุนจดทะเบียน 160 ล้านบาท
- พ.ศ. 2536 บริษัทได้จดทะเบียนแปรสภาพเป็นบริษัทมหาชนจำกัด โดยใช้ชื่อว่า “บริษัท โรงแรมโอเรียนเต็ล (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)” เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2536
- พ.ศ. 2551 บริษัทได้จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อเป็น “บริษัท โอเอชทีแอล จำกัด (มหาชน)” ตั้งแต่วันที่ 19 พฤศจิกายน 2551 จนถึงปัจจุบัน และได้เปลี่ยนชื่อทางการค้าจาก “โรงแรมโอเรียนเต็ล” มาเป็น “โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล”

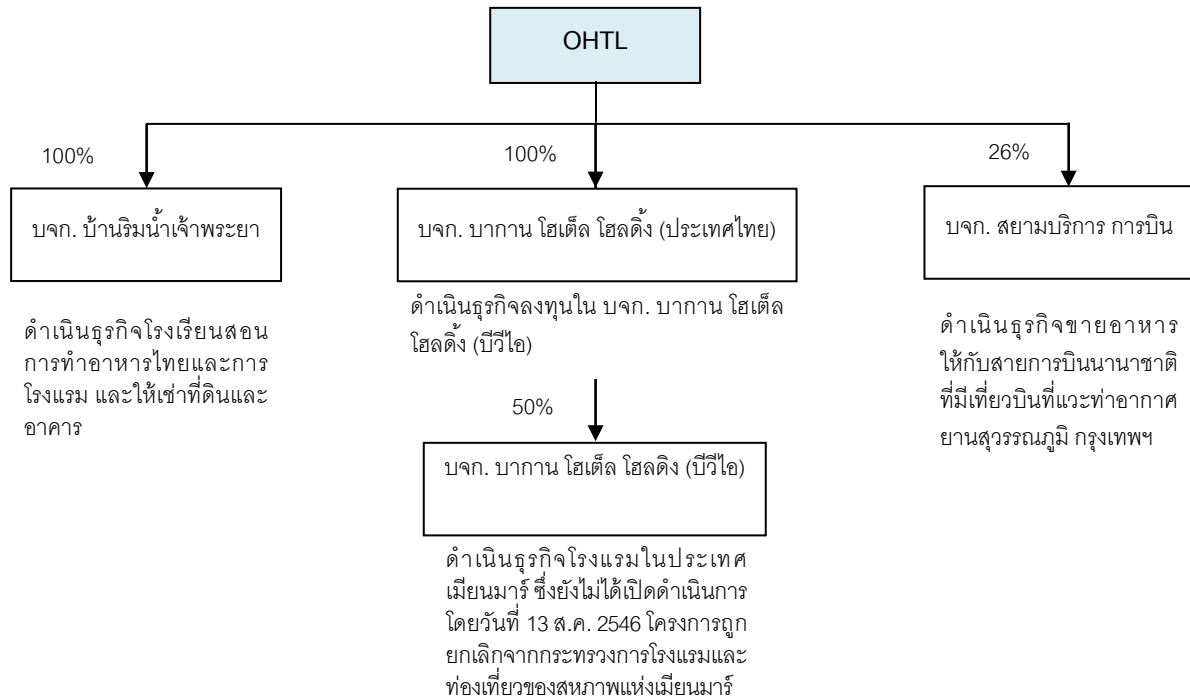
1.2 ภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

บริษัท โอเอชทีแอล จำกัด (มหาชน) ประกอบธุรกิจโรงแรม หรือที่รู้จักในชื่อ “โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ” ซึ่งบริหารจัดการโรงแรมโดยกลุ่ม Mandarin Oriental Hotel Group (“MOHG”) ที่มีประสบการณ์ในการบริหารจัดการและลงทุนในโรงแรมหรูทั่วโลก โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงโด่งดังแห่งหนึ่งและเป็นหนึ่งในตำนานของโลกด้วยการให้บริการที่เป็นเลิศแก่ลูกค้า โรงแรมตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ประกอบด้วยห้อง นักเขียนที่มีชื่อเสียง ห้องพักแขกและห้องชุดทั้งหมด 331 ห้อง นอกจากนี้ยังประกอบธุรกิจภัตตาคาร โดยมีทั้งอาหารไทย อาหารจีน และอาหารนานาชาติ ซึ่งเปิดดำเนินการทั้งภายในบริเวณโรงแรม และห้างสรรพสินค้ารวม 4 แห่ง ได้แก่ ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล สาขาชิดลม ห้างสรรพสินค้าดิเอ็มโพเรียม ห้างสรรพสินค้าเกษร และห้างสรรพสินค้าสยาม พารากอน

ทั้งนี้ กลุ่มบริษัทมีเป้าหมายที่จะรักษาตำแหน่งการเป็นผู้นำด้านธุรกิจโรงแรมหรู และส่วนแบ่งทางการตลาด โดยในปี 2562 โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ยังคงได้รับรางวัลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง และได้รับการจัดอยู่ในลำดับแนวหน้าของโรงแรมที่ดีที่สุดในโลกจากผลการสำรวจของสื่อและผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วโลก รางวัลที่ได้รับล่าสุด อาทิ **The Forbes Travel Guide Listing for 2019; The Gold List - Condé Nast Traveler UK 2019, Reader's Choice Awards for "Best Hotel in Thailand" – DestinAsian; Readers' Choice Award - Condé Nast Traveler USA 2019; Top Hotel in Bangkok – Travel + Leisure USA 2019; Best Bar in Thailand – Asia's 50 Best Bars, No.8 in Asia 2019 & No.1 in Thailand.**

พนักงานทุกคนของโรงแรมมีความยินดีและภาคภูมิใจกับการได้รับรางวัลอันทรงคุณค่าเหล่านี้ การรักษาชื่อเสียงที่สะสมมาอย่างยาวนาน การสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า และการปรับปรุงครั้งใหญ่ของโรงแรมในปี 2562 เป็นความตั้งใจอย่างเต็มที่จากทุกภาคส่วนในการที่จะมุ่งไปข้างหน้าเพื่อนำเสนอการให้บริการที่ดียิ่งขึ้นให้แก่ลูกค้า

1.3 โครงสร้างการลงทุนของกลุ่มบริษัท



(หมายเหตุ : บริษัทถือหุ้นในบริษัท บากาน โฮเต็ล โฮลดิ้ง (ประเทศไทย) จำกัด ในสัดส่วนร้อยละ 100 เป็นบริษัทที่ลงทุนในโรงแรมในประเทศเมียนมาร์ โดยเป็นการร่วมลงทุนในบริษัท บากาน โฮเต็ล โฮลดิ้ง (ปวีไอ) จำกัด โดยบริษัท บากาน โฮเต็ล โฮลดิ้ง (ประเทศไทย) จำกัด กลุ่มบริษัท Mandarin Oriental และกลุ่มบริษัททิตลไทย เป็นการลงทุนในสัดส่วนร้อยละ 50:25:25 ตามลำดับ โดยกลุ่มผู้ร่วมทุนได้เซ็นสัญญาเช่าที่ดินกับกระทรวงการโรงแรมและท่องเที่ยวของสหภาพแห่งเมียนมาร์ เป็นระยะเวลา 30 ปี ในการก่อสร้างโรงแรมชั้นเดียวระดับเดอลุกซ์ 100 ห้องชุดในเมืองพุกาม ซึ่งเป็นแหล่งประวัติศาสตร์สำคัญของประเทศ ก่อสร้างบนเนื้อที่ 35 เอเคอร์ เมืองพุกามอยู่ห่างจากกรุงย่างกุ้งประมาณ 500 ก.ม. ตั้งอยู่ริมฝั่งตะวันออกของแม่น้ำอิรวดี ต่อมาเมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2546 โครงการโรงแรมดังกล่าวได้ถูกยกเลิกจากกระทรวงการโรงแรมและท่องเที่ยวของสหภาพแห่งเมียนมาร์ ซึ่งบริษัทได้ตั้งสำรองเงินลงทุนดังกล่าวทั้งจำนวนแล้ว)

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

2.1 โครงสร้างรายได้

ประเภทธุรกิจ	ดำเนินการโดย	ร้อยละของการถือหุ้น	2560		2561		2562	
			รายได้ (ล้านบาท)	ร้อยละ	รายได้ (ล้านบาท)	ร้อยละ	รายได้ (ล้านบาท)	ร้อยละ
โรงแรม ภัตตาคาร และสปา	บริษัท โอเอชทีแอล จำกัด (มหาชน)							
	- รายได้จากห้องพัก		876.3		897.1		385.4	
	- รายได้จากอาหารและเครื่องดื่ม		777.7		888.5		639.5	
	- รายได้จากสปา		-		28.1		36.5	
	- รายได้อื่น ๆ		262.6		249.2		211.1	
	รวมรายได้		1,916.6	88.7	2,062.9	92.3	1,272.5	95.0
ภัตตาคาร สปาและให้เช่า ที่ดินและอาคาร	บริษัท บ้านริมน้ำเจ้าพระยา จำกัด	100.0						
	- รายได้จากอาหารและเครื่องดื่ม		115.2		71.4		-	
	- รายได้จากสปา		74.3		39.8		-	
	- รายได้จากค่าเช่า		-		-		36.0	
	- รายได้อื่น ๆ		27.8		34.9		2.4	
	รวมรายได้		217.3	10.1	146.1	6.5	38.4	2.9
บริการอาหาร แก่สายการบิน	บริษัท สยามบริการ การบินจำกัด	26.0	25.7	1.2	27.5	1.2	27.8	2.1
รวม			2,159.6	100.0	2,236.5	100.0	1,338.7	100.0

2.2 ลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือบริการ

กิจการที่ดำเนินธุรกิจ	ลักษณะของผลิตภัณฑ์และบริการ
บมจ. โอเอชทีแอล	<ul style="list-style-type: none"> ■ ห้องพักรวม 331 ห้อง ประกอบด้วยห้องชุดแบบพิเศษ 60 ห้อง เป็นห้องที่นำคุณค่าหรือนามบุคคลสำคัญที่มีชื่อเสียงและมีความหมายต่อโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ มาตั้งชื่อ เช่น ห้อง Giorgio Berlingieri, ห้อง Jim Thompson, ห้อง ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช เป็นต้น และห้องพักแบบเดอลุกซ์จำนวน 271 ห้อง ■ ห้องอาหารจำนวน 10 แห่ง คือ Le Normandie, Lord Jim's, Verandah, The China House, Authors' Lounge, Ciao Terrazza, Riverside Terrace, Bamboo Bar, ห้องอาหารศาลาริมน้ำและเทอเรสริมน้ำ ■ ห้องจัดเลี้ยงจำนวน 5 ห้อง ■ สระว่ายน้ำ 2 แห่ง ■ ร้านแมนดาริน โอเรียนเต็ล ช็อป ในห้างสรรพสินค้าดิเอ็มโพเรียม ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล สาขาชิดลม ห้างสรรพสินค้าเกษร และห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน ซึ่งให้บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม เบเกอรี่ เค้ก ไวน์ และบริการรับซักรีด

กิจการที่ดำเนินธุรกิจ	ลักษณะของผลิตภัณฑ์และบริการ
	<ul style="list-style-type: none"> ■ ศูนย์กีฬา ■ ศูนย์สุขภาพสปา “ดี โอเรียนเต็ล สปา”
บจก. บ้านริมน้ำเจ้าพระยา	<ul style="list-style-type: none"> ■ โรงเรียนสอนการทำอาหารไทย (Thai Cooking School) ■ โรงเรียนวิชาการโรงแรมแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล (School of The Oriental Hotel Apprenticeship Programme หรือ OHAP) ■ ให้เช่าที่ดินและอาคาร
บจก. สยามบริการ การบิน	ขายอาหารให้กับสายการบินนานาชาติที่มีเที่ยวบินที่แวะท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ เพื่อให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ผู้โดยสารของสายการบินเหล่านั้น เช่น สายการบินลูฟท์ฮันซ่า เป็นต้น

2.3 การตลาดและการแข่งขัน

นโยบายการตลาดของผลิตภัณฑ์หรือบริการ

นโยบายหลักของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ คือการให้บริการที่เป็นเลิศและคุณภาพของสินค้าที่คัดสรรมาแล้ว ในราคาที่ยุติธรรมซึ่งเป็นมาตรฐานของโรงแรมระดับห้าดาว ซึ่งนโยบายดังกล่าวเป็นความสำคัญอันดับหนึ่งของกลุ่มโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล นอกจากนี้กลุ่มบริษัทได้มีการฝึกอบรมพนักงานตั้งแต่ระดับปฏิบัติการไปจนถึงระดับบริหารเพื่อให้การบริการที่มีมาตรฐานที่ดีเยี่ยม ประกอบกับความทุ่มเทและการทำงานอย่างหนักของพนักงานในการให้บริการลูกค้าด้วยการเอาใจใส่ในรายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ ทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ ซึ่งจากนโยบายดังกล่าว ได้สร้างให้บริษัทมีจุดเด่นในเรื่องของการให้บริการที่ยอดเยี่ยมติดอันดับโลกมาเป็นเวลานานกว่าทศวรรษ อีกทั้งสถานที่ตั้งของโรงแรมอยู่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งอยู่ในย่านธุรกิจและการเดินทางสะดวกสบาย ซึ่งลูกค้าได้ให้การตอบรับที่ดี โดยการกลับมาใช้บริการอย่างสม่ำเสมอ อีกทั้งยังได้แนะนำคนใกล้ชิดให้มาใช้บริการของโรงแรมอีกด้วย

นอกจากนี้ โรงแรมยังมีนโยบายในเรื่องของรายจ่ายฝ่ายทุน (Capital Expenditure) สำหรับการปรับปรุงและตกแต่งทั้งบริเวณภายนอกและภายในโรงแรม เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ดีเยี่ยมและทันสมัยอยู่ตลอดเวลา รวมทั้งการลงทุนซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัยต่างๆ ไว้บริการลูกค้าเช่นเดียวกับโรงแรมในระดับเดียวกัน หรือโรงแรมที่เพิ่งเปิดให้บริการใหม่ๆ ซึ่งในปี 2562 โรงแรมได้ดำเนินการลงทุนปรับปรุงโรงแรมครั้งใหญ่ โดยห้องพักแขกในอาคารริเวอร์ วิง ทั้งหมดได้รับการตกแต่งใหม่ให้มีความร่วมสมัยมากยิ่งขึ้น เนื่องจากสภาพห้องพักที่ไม่ได้รับการปรับปรุงมาเป็นเวลานานและมีขนาดเล็ก ซึ่งจะไม่สามารถดึงดูดลูกค้ามาใช้บริการได้เมื่อเปรียบเทียบกับโรงแรมที่เกิดขึ้นใหม่ในขณะนี้ โดยห้องพักแขกได้ถูกขยายให้กว้างขึ้น และมีจำนวนห้องชุดเพิ่มมากขึ้นการปรับปรุงในครั้งนี้ จะช่วยรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล รวมทั้งจะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโรงแรมระดับห้าดาวได้ดียิ่งขึ้น ขอบเขตของการปรับปรุงครั้งนี้ประกอบด้วยห้องพักในอาคารริเวอร์ วิง ห้องอาหารเวอร์ริอันดา และเทอเรส (Verandah and Terrace) ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ (Lord Jim's) และบริเวณพื้นที่ส่วนกลาง เช่นบริเวณโถงต้อนรับของโรงแรม (Lobby)

การลงทุนในโครงการนี้มีมูลค่า 2,000 ล้านบาท (ไม่รวมประมาณการดอกเบี้ยที่จะบันทึกเป็นต้นทุนทรัพย์สินจำนวน 20 ล้านบาท) โดยโครงการนี้ได้เริ่มดำเนินการในเดือนมีนาคม 2562 ระหว่างนอกฤดูการท่องเที่ยว และคาดว่าจะ

แล้วเสร็จในเดือนสิงหาคม 2563 โดยที่พื้นที่หลายส่วนของโรงแรมจะเริ่มเปิดให้บริการได้ในเดือนกันยายน 2562 และโรงแรมมีแผนจะเปิดให้บริการได้ทุกส่วนตามปกติในไตรมาสที่ 3 ปี 2563 ในระหว่างการปรับปรุงคาร์ริเวอร์ วิง และร้านอาหารบางส่วนนี้ อาคารออเธอร์ส วิง และการ์เดน วิง (Authors' and Garden Wings) รวมถึงห้องอาหารศาลาภิรมย์ ห้องอาหารเทอเรสริมน้ำ ห้องอาหาร Le Normandie และห้องอาหาร The China House ยังเปิดให้บริการตามปกติ

ภายหลังจากที่โครงการแล้วเสร็จ จะส่งผลให้ห้องพักทั้งหมดของโรงแรมโดยนับรวมทุกอาคารมีจำนวนลดลงจาก 368 ห้องเป็น 331 ห้อง ในขณะที่ห้องสวีทจะเพิ่มขึ้นจาก 44 ห้อง เป็น 60 ห้อง คิดเป็นอัตราส่วนเพิ่มขึ้นของห้องสวีทจากร้อยละ 12 เป็นร้อยละ 18

ส่วนนโยบายและกลยุทธ์ทางการตลาดและการดำเนินงานของบริษัทย่อย คือ บริษัท บ้านริมน้ำเจ้าพระยา จำกัด ซึ่งประกอบธุรกิจภัตตาคารและสถานบริการเพื่อสุขภาพ บริษัทยังคงใช้นโยบายและกลยุทธ์เหมือนกับการบริหารจัดการกิจการโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ คือการให้บริการที่เป็นเลิศและคุณภาพของสินค้าที่คัดสรรมาแล้วในราคาที่ยุติธรรม

ลักษณะของลูกค้า/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

ลูกค้าของโรงแรม ประกอบไปด้วยทุกสาขาอาชีพทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าระดับบน เช่น นักธุรกิจชั้นนำ นายธนาคาร เจ้าของอุตสาหกรรมชั้นนำ นักท่องเที่ยว และบริษัทสายการบินต่างๆ รวมถึงประมุขแห่งรัฐ ผู้นำและคณะผู้แทนจากประเทศต่าง ๆ ผู้ที่มีชื่อเสียงทั่วโลกที่ให้เกิดการเดินทางเข้ามาพักตลอดทั้งปี และลูกค้าจากในประเทศที่เข้ามาใช้บริการห้องอาหารของทางโรงแรม รวมทั้งห้องจัดเลี้ยง

ส่วนลูกค้าของบริษัทย่อยนั้น ส่วนใหญ่เป็นลูกค้าของโรงแรมทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ต้องการมารับประทานอาหารไทยพร้อมกับชมการแสดงนาฏศิลป์ไทย หรือใช้บริการของศูนย์กีฬา หรือศูนย์สุขภาพสปา หรือสนใจการเรียนรู้การทำอาหารไทย ซึ่งมีทั้งลูกค้าที่ติดต่อโดยตรงหรือผ่านตัวแทนบริษัทท่องเที่ยวต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ

นอกจากนี้ ลูกค้าในส่วนของบริษัทร่วมนั้น ส่วนใหญ่เป็นลูกค้าประเภทบริษัทสายการบินนานาชาติทั่วโลกที่มีเที่ยวบินที่แวะท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ และเมื่อจะเดินทางออกนอกประเทศก็ต้องสั่งอาหารเพื่อให้บริการลูกค้าในแต่ละเที่ยวบินของตนเอง

การจำหน่ายและช่องทางการจำหน่าย

บริษัทมีเจ้าหน้าที่ซึ่งรับผิดชอบในการจำหน่าย จองห้องพัก และการจัดเลี้ยงจำนวนรวม 26 คน โดยการติดต่อของลูกค้าโดยตรงและผ่านทางสำนักงานขายตามภูมิภาคต่าง ๆ กว่า 10 แห่งทั่วโลก ซึ่งจัดตั้งโดยสำนักงานใหญ่เพื่อการโฆษณาและส่งเสริมการขายให้กับบริษัทและโรงแรมในเครือโดยบริษัทต้องจ่ายเงินสมทบค่าใช้จ่ายเพื่อการตลาดระหว่างประเทศซึ่งได้ระบุไว้ในสัญญาการจัดการแล้ว

นอกจากนี้ กลุ่มบริษัทยังได้เพิ่มช่องทางการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม รวมถึงบริการรับซักรีด โดยการเปิดสาขาตามห้างสรรพสินค้าที่มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายอีกด้วย

สภาพการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม

ภาวะอุตสาหกรรมและการแข่งขัน

ภาวะอุตสาหกรรมของกลุ่มบริษัทเป็นอุตสาหกรรมด้านการโรงแรมและท่องเที่ยว ซึ่งปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบธุรกิจประเภทนี้คือ ความสามารถในการสนองตอบต่อความต้องการของลูกค้าทั้งด้านการให้บริการ ด้านราคา และด้านคุณภาพ รวมทั้งสถานที่ตั้งของการประกอบธุรกิจ ประกอบกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับปริมาณนักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเป็นสำคัญ หากมีผู้เดินทางเข้ามาในประเทศไทยมากก็จะสร้างทั้งโอกาสและอุปสรรค โดยโอกาสที่จะเพิ่มจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการมากขึ้น และอุปสรรคคือการที่มีผู้แข่งขันใหม่ ๆ เข้ามาในอุตสาหกรรมด้วยเช่นกัน

อย่างไรก็ตาม ภาวะอุตสาหกรรมด้านขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับสายการบิน ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมของบริษัทวอนนั้น ในปี 2562 มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องซึ่งเป็นผลมาจากการเติบโตของธุรกิจท่องเที่ยวตลอดทั้งปี รวมถึงจำนวนผู้โดยสารและสายการบินที่จอดแวะที่สนามบินสุวรรณภูมิมากขึ้น อีกทั้งสภาพการแข่งขันของบริษัทวอนซึ่งให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่สายการบินนั้น ยังถือว่าไม่รุนแรงเท่าที่ควร เนื่องจากปัจจุบันมีเพียง 3 บริษัทที่ทำธุรกิจประเภทดังกล่าว คือ บริษัท ไทยแคเทอริง จำกัด บริษัท บางกอกแอร์เวย์ จำกัด และบริษัท แอลเอสจี สกายเซฟส์ (ประเทศไทย) จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทแรกที่ดำเนินธุรกิจประเภทนี้ และเป็นองค์กรที่ใหญ่ที่สุด ในโลกทางด้านการขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับสายการบิน

บริษัทยังคงรักษามาตรฐานการบริการที่ดีเยี่ยม เพื่อคงความเป็นหนึ่งในโรงแรมที่ดีที่สุดในโลก และยังสามารถรักษาความเป็นผู้นำในตลาดโรงแรมหรูได้อย่างมั่นคง ด้วยความเชื่อมั่นของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศมีความแข็งแกร่งอย่างต่อเนื่อง ตราบใดที่ความเชื่อมั่นของผู้บริโภคยังมีการขยายตัว การเมืองมีเสถียรภาพ และไม่มีความเสี่ยงในด้านความมั่นคงภายในประเทศ ทั้งหมดนี้จะเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ความต้องการเดินทางมาสู่ภูมิภาคนี้มีอยู่อย่างต่อเนื่อง

วัฏจักรของการประกอบธุรกิจ

บริษัทอยู่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการโรงแรม ดังนั้นการดำเนินธุรกิจโรงแรมจึงขึ้นอยู่กับฤดูกาลของประเทศไทยเป็นสำคัญ กล่าวคือ ฤดูฝน (เดือนมิถุนายน - เดือนกันยายน) จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยจะน้อยกว่าฤดูร้อน (เดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม) และฤดูหนาว (เดือนตุลาคม - เดือนกุมภาพันธ์) เช่นเดียวกับบริษัทย่อยและบริษัทวอน อย่างไรก็ตาม ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจะแบ่งฤดูกาลท่องเที่ยวออกเป็นปีละ 2 ครั้ง คือ

- ช่วง High Season จะเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม - มีนาคม
- ช่วง Low Season จะเริ่มตั้งแต่เดือนเมษายน - กันยายน

การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

กำลังการผลิตและปริมาณการผลิต

โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ มีห้องพักสำหรับให้บริการทั้งสิ้น 331 ห้อง ประกอบด้วยห้องพักแบบชุดพิเศษจำนวน 60 ห้อง และห้องพักแบบเดอลุกซ์ 271 ห้อง

	2560	2561	2562
อัตราการเข้าพักเฉลี่ย	47.1%	48.1%	15.3%
อัตราค่าห้องพักเฉลี่ย (บาท)	13,838	13,887	20,418
จำนวนห้องพัก (ห้อง)	368	368	331
จำนวนพนักงาน (คน)	916	882	885

วัตถุดิบและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

แหล่งที่มาของวัตถุดิบส่วนใหญ่ใช้ผลิตผลที่สามารถผลิตขึ้นได้ในประเทศเป็นหลัก เช่น ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง อาหารสด อาหารทะเล รวมถึงสินค้าที่ใช้ในห้องพัก อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบบางประเภท เช่น อาหารสดที่จะเกิดการเน่าเสียหรือผลไม้ตามฤดูกาล จำเป็นต้องอาศัยประสบการณ์ของทีมงานพ่อครัวในการจัดเก็บ จัดการ และจัดหาแหล่งหรือสินค้าทดแทน เพื่อให้ไม่กระทบกับการดำเนินงานของกลุ่มบริษัทได้ นอกจากนี้ กลุ่มบริษัทยังได้สนับสนุนการซื้อสินค้าจากผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวงอีกด้วย บริษัทไม่มีการซื้อวัตถุดิบจากผู้จัดจำหน่ายรายใดมากกว่าร้อยละ 30 ของยอดซื้อรวม

ขั้นตอนและเทคโนโลยีการผลิต

กลุ่มบริษัทมีครัวใหญ่ที่ทันสมัยและถูกสุขลักษณะ ประกอบกับทีมงานพ่อครัวซึ่งนำโดยเชฟโดมินิค ฌอง บูเนียงด์ ผู้อำนวยการแผนกครัว ปูองอาหารที่สะอาดและถูกหลักอนามัยเพื่อจำหน่ายในห้องอาหารต่าง ๆ ของโรงแรม ส่วนห้องอาหารจีน ห้องอาหารฝรั่งเศส และห้องอาหารอิตาเลียน บริษัทได้จ้างพ่อครัวใหญ่ (Chef) ที่ชำนาญเฉพาะด้านจากต่างประเทศมาดูแล ในส่วนของพนักงานให้บริการได้ผ่านการฝึกอบรมเพื่อให้บริการแก่ลูกค้าในระดับที่ดีเยี่ยม

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทมีนโยบายเกี่ยวกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกโรงแรม โดยบริษัทได้แต่งตั้งคณะกรรมการเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมของโรงแรมเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล และจัดทำโครงการรณรงค์ที่จะอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมภายในโรงแรม นอกจากนี้ บริษัทยังมีโครงการที่ได้เริ่มดำเนินงานเกี่ยวกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมแล้ว อาทิ การติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่แม่น้ำเจ้าพระยา การตรวจวิเคราะห์น้ำในสระว่ายน้ำ การตรวจวัดคุณภาพน้ำดื่มเป็นประจำทุกเดือน โดยมีหน่วยงานหลายแห่งเข้ามาตรวจสอบดูแลเป็นประจำ เช่น กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม กรมเจ้าท่า สำนักงานเขตบางรัก สำนักงานรักษาความสะอาดกรุงเทพมหานคร สำนักงานนโยบายและสิ่งแวดล้อม สำนักงานอนามัยและสิ่งแวดล้อมกระทรวงสาธารณสุข

3. ปัจจัยความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทเผชิญกับความเสี่ยงมากมาย รวมทั้งผลกระทบของความเสียหายทางธุรกิจ ซึ่งมีเหตุมาจากปัจจัยต่าง ๆ ทั้งจากภาวะถดถอยของเศรษฐกิจมหภาค ความไม่แน่นอนของสถานการณ์ทางด้านการเมืองและความปลอดภัยในระดับสากล ความเป็นไปได้ในการเกิดภัยพิบัติทางธรรมชาติ การก่อการร้ายและการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาในช่วงปลายปี 2562 กลุ่มบริษัทยังเผชิญกับความเสี่ยงจากการแข่งขันที่เพิ่มขึ้นในอนาคตอันเนื่องมาจากการเปิดโรงแรมใหม่ ๆ ทำให้จำนวนโรงแรมหรูหรานในเมืองเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ กลุ่มบริษัทเผชิญความเสี่ยงทางการเงินในหลายด้าน ซึ่งรวมถึงผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงอัตราดอกเบี้ย อัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ และความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อ

นอกจากนี้ โรงแรมมีความเสี่ยงจากผลกระทบจากโครงการการปรับปรุงโรงแรมครั้งใหญ่ในปี 2562 โดยเฉพาะในด้านของอัตราการเข้าพักที่ลดลง เนื่องจากการปรับปรุงห้องพักทั้งหมดในอาคารริเวอร์ วิง รวมถึงความเสี่ยงต่างๆ ที่เกิดจากการดำเนินโครงการ อาทิ ความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความล่าช้าของโครงการฯ ความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความผันผวนหรือการเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายของโครงการฯ เป็นต้น

ฝ่ายจัดการของกลุ่มบริษัทเป็นผู้ดำเนินการในการบริหารความเสี่ยง แผนการบริหารความเสี่ยงโดยรวมของกลุ่มบริษัทมุ่งเน้นในด้านความไม่แน่นอนของตลาดทางการเงินและหาทางลดผลกระทบทางด้านลบที่อาจเกิดแก่ฐานะทางการเงินของกลุ่มบริษัท โดยทั่วไปกลุ่มบริษัทเผชิญกับความเสี่ยงจากอัตราดอกเบี้ย อันเกี่ยวเนื่องกับเงินฝากธนาคารและเงินกู้ยืมจากธนาคาร บริษัทได้ทำสัญญาประกันความเสี่ยงจากดอกเบี้ยขาขึ้นเพื่อลดความเสี่ยงบางส่วนจากอัตราดอกเบี้ยที่เพิ่มขึ้น

กลุ่มบริษัทยังคงมุ่งเน้นในการบำรุงรักษาโรงแรม ให้ดียิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของอัคคีภัย ชีวิต สุขภาพ ความปลอดภัย การป้องกันภัยและการรักษาสีแวดล้อมเป็นสิ่งที่กลุ่มบริษัทให้ความสำคัญอย่างสูงสุด เพื่อที่จะให้ความปลอดภัยทั้งแก่ลูกค้าและบุคลากรของโรงแรม

3.1 ความเสี่ยงจากการดำเนินงาน

ความเสี่ยงทางธุรกิจประเภทโรงแรมและภัตตาคาร

กลุ่มบริษัทดำเนินกิจการประเภทโรงแรมและภัตตาคารจึงมีความเสี่ยงในเรื่องของวัฏจักรด้านการท่องเที่ยว ค่อนข้างสูงเมื่อเปรียบเทียบกับกิจการประเภทอื่น ดังนั้น ปัจจัยหลักที่จะมีผลกระทบต่อผลการดำเนินงาน ได้แก่ ภาวะอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศไทยโดยเฉพาะกรุงเทพมหานคร ความเชื่อมั่นของชาวต่างชาติ ผลกระทบจากเศรษฐกิจโลก สถานการณ์การเมืองในประเทศ ภัยธรรมชาติทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงฤดูกาลท่องเที่ยว ซึ่งทั้งหมดล้วนเป็นตัวกำหนดให้เกิดความผันผวนของจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทย

ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ อุบัติภัย และการก่อวินาศกรรม

ในปัจจุบันมีเหตุการณ์ภัยธรรมชาติมากมายทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นพายุเฮอริเคน สถานการณ์ไฟป่า และการก่อความไม่สงบต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในประเทศสหรัฐอเมริกา เหตุการณ์แผ่นดินไหว ภูเขาไฟระเบิด พายุหิมะ เป็นต้น ล้วนกระทบกับจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาใช้บริการห้องพักของกลุ่มบริษัท ซึ่งเป็นความเสี่ยงที่อยู่นอกเหนือการควบคุม อย่างไรก็ตาม ฝ่ายบริหารก็ได้มีมาตรการรองรับเพื่อบรรเทาผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น โดยเน้นเรื่องการรักษาความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของลูกค้าที่มาใช้บริการและของกลุ่มบริษัทอย่างเข้มงวด อีกทั้งได้

จัดให้มีการทำประกันภัยที่ครอบคลุมความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากภัยธรรมชาติและอุบัติเหตุสำหรับทรัพย์สินของกลุ่มบริษัทโดยดำเนินการทำประกันภัยแบบ All Risk Policy

ความเสี่ยงจากการพึ่งพิงลูกค้าชาวต่างชาติ

ผลการดำเนินงานของกลุ่มบริษัทมีรายได้ค่าห้องพัก อาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าชาวต่างชาติ ในสัดส่วนร้อยละกว่า 70 เมื่อเทียบกับลูกค้าทั้งหมด ซึ่งถือว่ามีความเสี่ยงสูงหากลูกค้ากลุ่มดังกล่าวไม่ได้มาใช้บริการซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อรายได้หลักของกลุ่มบริษัท เนื่องจากเป็นลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูง อย่างไรก็ตาม กลุ่มบริษัทได้มีมาตรการเพื่อลดความเสี่ยงดังกล่าว โดยการเน้นการให้บริการแก่ลูกค้าในระดับดีเยี่ยมตามนโยบายของกลุ่มโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล (Mandarin Oriental Hotel Group) ในราคาใกล้เคียงกับมาตรฐานโรงแรมระดับห้าดาวอื่น ๆ และคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่กลุ่มบริษัทได้มีการคัดสรรมาอย่างดีเยี่ยมจากทีมงานพ่อครัว (Chef) ที่มีชื่อเสียง นอกจากนี้ยังมีนโยบายลดการพึ่งพิงรายได้ดังกล่าวโดยขยายการให้บริการแก่ลูกค้าในประเทศและลูกค้าชาวต่างชาติที่ไม่ใช่ลูกค้าที่พักในโรงแรม โดยเปิดดำเนินการใน 4 ห้างสรรพสินค้าที่มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้แก่ ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล สาขาชิดลม ห้างสรรพสินค้าดิเอ็มโพเรียม ห้างสรรพสินค้าเกษร และห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน โดยจำหน่ายเบเกอรี่ เค้ก ไวน์ ชา ของฝาก ของที่ระลึก และบริการรับซักรีด นอกจากนี้ยังมีการให้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่และธุรกิจสปา เพื่อกระจายความเสี่ยงจากการพึ่งพิงรายได้ประเภทใดประเภทหนึ่ง หรือลูกค้ากลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเป็นหลัก

ความเสี่ยงจากการแข่งขันที่สูงขึ้นของโรงแรมระดับห้าดาว

ปัจจุบันอุตสาหกรรมกิจการโรงแรมระดับห้าดาวหรือมากกว่าห้าดาว มีการแข่งขันสูงขึ้นทั้งในบริเวณศูนย์กลางเศรษฐกิจหรือบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาในกรุงเทพฯ ทำให้จำนวนห้องพักของโรงแรมในเมืองมีมากกว่าจำนวนผู้เข้าพัก ซึ่งส่งผลให้เกิดการแข่งขันอย่างรุนแรงทั้งด้านราคาห้องพักและการจ้างแรงงานในอุตสาหกรรมฯ โดยปัจจัยดังกล่าวอาจจะส่งผลกระทบต่อรายได้และผลการดำเนินงานของกลุ่มบริษัททั้งทางตรงและทางอ้อมได้ อย่างไรก็ตาม ฝ่ายบริหารได้ตระหนักในเรื่องดังกล่าวเป็นอย่างดี โดยยังคงเน้นการบริการในระดับดีเยี่ยมแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการควบคู่กับการพัฒนาและฝึกอบรมพนักงานของโรงแรม รวมถึงการลงทุนปรับปรุงห้องพัก ห้องอาหาร สถานที่จัดเลี้ยง รวมถึงห้องประชุมต่าง ๆ ให้ดูดีอยู่เสมอ เพื่อคงความเป็นผู้นำของกลุ่มกิจการโรงแรมในด้านการให้บริการที่ดีเยี่ยมต่อไป

3.2 ความเสี่ยงทางการเงิน

ความเสี่ยงจากอัตราดอกเบี้ย

กลุ่มบริษัทมีความเสี่ยงเป็นปกติจากอัตราดอกเบี้ยอันเกี่ยวเนื่องจากมีเงินฝากสถาบันการเงิน และเงินกู้ยืมจากสถาบันการเงิน เพื่อใช้ในการดำเนินงาน ซึ่งต้องจ่ายอัตราดอกเบี้ยทั้งในอัตราแบบคงที่และแบบลอยตัว บริษัทได้ทำสัญญาประกันความเสี่ยงจากดอกเบี้ยขาขึ้น (Interest Rate Cap Contracts) สำหรับเงินกู้ยืมในสกุลเงินบาท เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่เกิดจากการผันผวนของอัตราดอกเบี้ยที่สูงกว่าอัตราที่ตกลงกัน

ความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

เนื่องจากกลุ่มบริษัทมีลูกหนี้และเจ้าหนี้บางส่วนเป็นสกุลเงินต่างประเทศซึ่งไม่ได้ทำสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า ฝ่ายบริหารเชื่อว่า ในสถานการณ์ปัจจุบันความเสี่ยงด้านอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศจะไม่มีผลกระทบที่เป็นสาระสำคัญต่อผลการดำเนินงานของกลุ่มบริษัท ผู้บริหารจึงไม่ได้ใช้ตราสารอนุพันธ์ทางการเงินเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนดังกล่าว

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 กลุ่มบริษัทมีสินทรัพย์และหนี้สินที่เป็นเงินตราต่างประเทศซึ่งไม่ได้มีการทำสัญญาป้องกันความเสี่ยงด้านอัตราแลกเปลี่ยนดังนี้

สกุลเงิน (หน่วย : ล้านบาท)	งบการเงินรวมและงบการเงินเฉพาะกิจการ		อัตราแลกเปลี่ยนถัวเฉลี่ย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562
	สินทรัพย์	หนี้สิน	บาทต่อหน่วยสกุล เงินตราต่างประเทศ
ดอลลาร์สหรัฐอเมริกา	-	1.0422	30.3313

ความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อ

กลุ่มบริษัทมีความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อที่เกี่ยวข้องเนื่องกับลูกหนี้การค้าที่เกิดจากการให้บริการในการประกอบกิจการโรงแรม ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการให้บริการแก่บริษัทตัวแทนการท่องเที่ยว บริษัทบัตรเครดิต และบริษัทที่มีฐานะการเงินมั่นคง ซึ่งที่ผ่านมากลุ่มบริษัทไม่เคยประสบปัญหาในการเรียกเก็บหนี้เป็นอย่างเป็นสาระสำคัญ

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

4.1 รายละเอียดของทรัพย์สินถาวรหลักที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

รายละเอียดของทรัพย์สิน	ลักษณะกรรมสิทธิ์	ภาระผูกพัน	มูลค่าตามบัญชี ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 (ล้านบาท)
1. ที่ดินตั้งอยู่เลขที่ 48 ซ.บูรพา ถ.เจริญกรุง เขตบางรัก กรุงเทพฯ มีเนื้อที่ 3 ไร่ 3 งาน 20 ตารางวา ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	บริษัทเป็นเจ้าของ	ไม่มีภาระผูกพัน	28.56
2. อาคารและส่วนปรับปรุงอาคาร River Wing เครื่องจักร เครื่องตกแต่ง และอุปกรณ์ต่าง ๆ ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	บริษัทเป็นเจ้าของ	ไม่มีภาระผูกพัน	2,157.94
3. ที่ดินเช่า ซึ่งเป็นที่ตั้งของอาคาร Authors' Wing และ Garden Wing มีเนื้อที่ 5,986 ตารางเมตร และที่ตั้งของ The China House มีเนื้อที่ 470 ตารางเมตร	เช่าจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ตั้งแต่วันที่ 1 มิ.ย. 2545 - 31 พ.ค. 2575	-	-
4. ที่ดินเช่า ตั้งอยู่เลขที่ 597 ถ.เจริญนคร แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ มีเนื้อที่ 6 ไร่ 3 งาน 18 ตารางวาเพื่อใช้เป็นที่ตั้งของบริษัทย่อย	เช่าดำเนินงาน 30 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 ก.ค. 2548 - 30 มิ.ย. 2578 *	-	-

หมายเหตุ : * บริษัทย่อยเช่าที่ดินจากบริษัทที่เกี่ยวข้องกันแห่งหนึ่งโดยทำสัญญาเช่าที่ดิน 30 ปี ในอัตราค่าเช่าตามที่ตกลงร่วมกัน ก่อนสิ้นกำหนดอายุสัญญาเช่า บริษัทอาจต่ออายุการเช่าออกไปอีก 6 ปี นับตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2578 จนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2584 และค่าเช่าจะเพิ่ม 20% ทุก 3 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2578

นอกจากนี้ บริษัทได้ทำสัญญาบริหารและการใช้เครื่องหมายการค้ากับ Mandarin Oriental Hotel Group (“MOHG”) มีกำหนดระยะเวลา 30 ปี โดยเริ่มตั้งแต่ปี 2531 (โดยบริษัทมีสิทธิต่ออายุสัญญาได้อีก 2 ช่วง ช่วงละ 10 ปี) ต่อมาบริษัทได้ใช้สิทธิต่ออายุสัญญาอีก 2 ช่วง ช่วงละ 10 ปี และในปี 2561 บริษัทได้ต่ออายุสัญญาอีก 2 ช่วง ช่วงละ 10 ปี โดยที่ MOHG จะให้ความช่วยเหลือในด้านการบริหารโรงแรมแก่บริษัท และอนุญาตให้บริษัทใช้เครื่องหมายการค้า โดยบริษัทจะต้องจ่ายค่าธรรมเนียมคิดตามอัตราที่ระบุไว้ในสัญญาดังกล่าว ซึ่งเป็นไปตามปกติธุรกิจของการประกอบกิจการโรงแรม

4.2 นโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วม

บริษัทมีนโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมในธุรกิจที่เกี่ยวข้องและเป็นไปในทิศทางเดียวกับธุรกิจโรงแรม ในกรณีบริษัทย่อย บริษัทได้ควบคุมดูแลโดยคณะกรรมการทั้งหมดของบริษัทย่อยจะมาจากกรรมการบางท่านของบริษัท ซึ่งจะต้องดำเนินนโยบายให้เป็นไปในทิศทางเดียวกับโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ สำหรับบริษัทร่วม บริษัทได้ส่งกรรมการผู้จัดการเข้าไปเป็นตัวแทนของบริษัทตามสัดส่วนการถือหุ้นเพื่อร่วมกำหนดนโยบายและการดำเนินงานต่าง ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่บริษัทต่อไป นอกจากนี้บริษัทยังไม่มีนโยบายที่จะเพิ่มเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมดังกล่าว

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 บริษัทมีส่วนได้เสียของเงินลงทุนในบริษัทย่อยซึ่งประกอบธุรกิจโรงเรียนสอนทำอาหารไทย โรงเรียนการโรงแรม ให้เช่าที่ดินและอาคาร มูลค่ารวม -250.02 ล้านบาท (เงินลงทุนตามวิธีราคาทุนจำนวน 4.10 ล้านบาท) และส่วนได้เสียในบริษัทร่วมซึ่งประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารให้กับสายการบินมูลค่ารวม 79.07 ล้านบาท (เงินลงทุนตามวิธีราคาทุนจำนวน 9.52 ล้านบาท) โดยมีสัดส่วนเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมตามวิธีส่วนได้เสียคิดเป็นร้อยละ -5.34 ของสินทรัพย์รวม ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

- ไม่มี -

6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

(1) บริษัทผู้ออกหลักทรัพย์

บริษัท ไอเอสทีแอล จำกัด (มหาชน)

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	48 ซอยบูรพา ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
ประเภทธุรกิจ	กิจการโรงแรมและภัตตาคาร (โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ)
ทุนชำระแล้ว	150.98 ล้านบาท (ปี 2560: 150.98 ล้านบาท) ประกอบด้วย หุ้นสามัญจำนวน 15.10 ล้านหุ้น (ปี 2560 : 15.10 ล้านหุ้น) มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท
เบอร์โทรศัพท์	0 2659 9000
เบอร์โทรสาร	0 2659 0000
Home Page	http://www.mandarinoriental.com/bangkok

(2) นิติบุคคลที่บริษัทถือหุ้นตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไป

บริษัท บ้านริมน้ำเจ้าพระยา จำกัด

สัดส่วนการถือหุ้น	ร้อยละ 100 (บริษัทย่อย)
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	597 ถนนเจริญนคร แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600 (ฝั่งตรงข้ามโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ)
ประเภทธุรกิจ	กิจการภัตตาคาร โรงเรียนสอนทำอาหารไทย โรงเรียนการโรงแรม ศูนย์กีฬา และสปา
ทุนชำระแล้ว	0.10 ล้านบาท ประกอบด้วย หุ้นสามัญจำนวน 1,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 100 บาท
เบอร์โทรศัพท์	0 2659 9000
เบอร์โทรสาร	0 2659 0000

บริษัท บากาน โฮเต็ล โฮลดิ้ง (ประเทศไทย) จำกัด

สัดส่วนการถือหุ้น	ร้อยละ 100 (บริษัทย่อย)
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	48 ซอยบูรพา ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
ประเภทธุรกิจ	ธุรกิจลงทุน (ไม่ได้ดำเนินการ)
ทุนชำระแล้ว	4 ล้านบาท ประกอบด้วย หุ้นสามัญจำนวน 40,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 100 บาท
เบอร์โทรศัพท์	0 2659 9000
เบอร์โทรสาร	0 2659 0000

บริษัท บากาน โฮเต็ล โฮลดิ้ง (บีวีไอ) จำกัด

สัดส่วนการถือหุ้น	ร้อยละ 50 (ถือหุ้นโดยบริษัท บากาน โฮเต็ล โฮลดิ้ง (ประเทศไทย) จำกัด)
ประเภทธุรกิจ	กิจการโรงแรมในประเทศเมียนมาร์ (ไม่ได้ดำเนินการ)
ทุนชำระแล้ว	81.18 ล้านบาท ประกอบด้วย หุ้นสามัญจำนวน 3.23 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 ดอลลาร์สหรัฐอเมริกา

บริษัท สยามบริการ การบิน จำกัด

สัดส่วนการถือหุ้น	ร้อยละ 26 (บริษัทร่วม)
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	999 หมู่ 1 หนองปรือ บางพลี สมุทรปราการ 10540
ประเภทธุรกิจ	บริการอาหารแก่สายการบิน
ทุนชำระแล้ว	3 ล้านบาท ประกอบด้วย หุ้นสามัญจำนวน 30,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 100 บาท
เบอร์โทรศัพท์	0 2131 1900
เบอร์โทรสาร	0 2131 1999

(3) บุคคลอ้างอิงอื่น ๆ

ผู้สอบบัญชี : บริษัท ไพร์ชวอเตอร์เฮาส์คูเปอร์ส เอบีเอส จำกัด

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	ชั้น 15 อาคารบางกอกซิตี 179/74-80 ถนนสาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120
เบอร์โทรศัพท์	0 2824 5000 และ 0 2344 1000
เบอร์โทรสาร	0 2286 5050

ที่ปรึกษากฎหมาย : บริษัท เบเคอร์ แอนด์ แม็คเค็นซี จำกัด

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	ชั้น 25 อาคารอิมบูดราฮิม เฟลส 990 ถนนพระราม 4 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
เบอร์โทรศัพท์	0 2636 2000
เบอร์โทรสาร	0 2636 2111

นายทะเบียน : บริษัท ศูนย์รับฝากหลักทรัพย์ (ประเทศไทย) จำกัด

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	93 อาคารตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ถนนรัชดาภิเษก แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110
เบอร์โทรศัพท์	0 2009 9000
เบอร์โทรสาร	0 2009 9991

6.2 ข้อมูลสำคัญอื่น

- ไม่มีข้อมูลอื่นที่อาจมีผลกระทบต่อการตัดสินใจของผู้ลงทุนอย่างมีนัยสำคัญ -