

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” จากนิตยสารอินสไตน์ชัณนอล อินเวสเตอร์ นิวยอร์ก สหรัฐอเมริกา และโรงแรมโอเรียนเต็ลได้รับรางวัลนี้เป็นเวลา 10 ปีติดต่อกัน จนถึงปี 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”

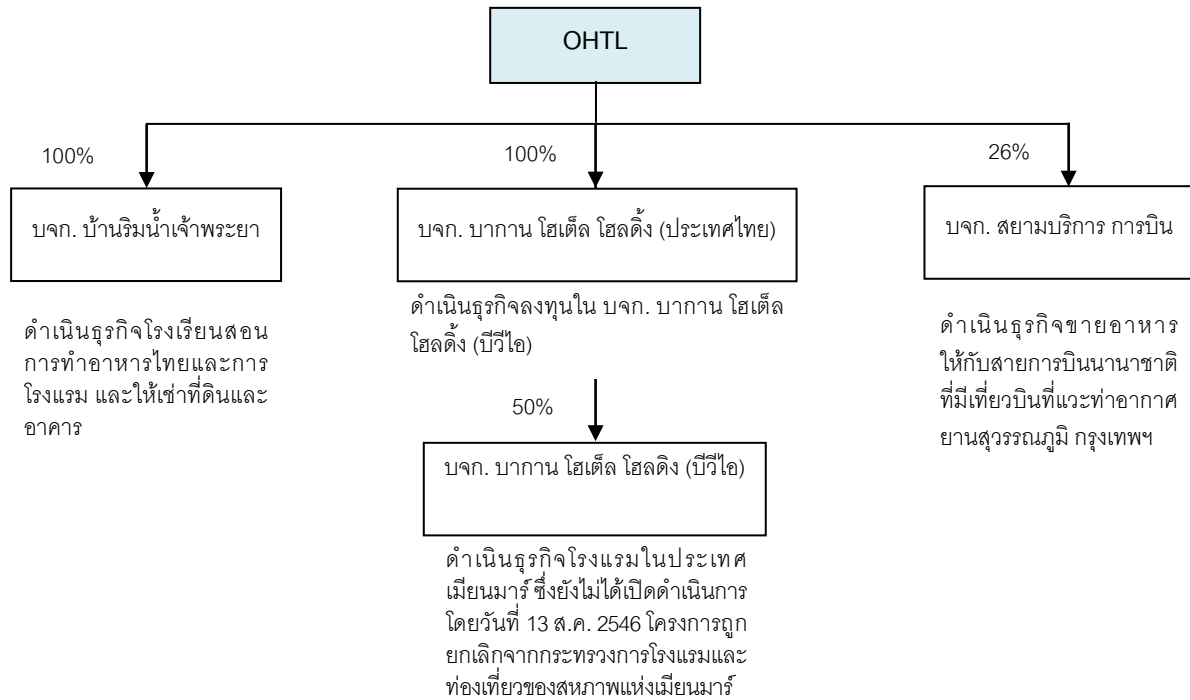
1.2 ภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

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 บริษัทมีเป้าหมายที่จะรักษาตำแหน่งการเป็นผู้นำด้านธุรกิจโรงแรมหรู และส่วนแบ่งทางการตลาด โดยในปี 2563 โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ ยังคงได้รับการยกย่องอย่างสม่ำเสมอจากสื่อผู้ทรงอิทธิพลต่าง ๆ ทั่วโลก รวมทั้งนิตยสารท่องเที่ยวมากมาย รางวัลอันทรงเกียรติที่ได้รับ อาทิ The Forbes Travel Guide Listing for 2020 รางวัลรองอันดับ 1 สำหรับตำแหน่งโรงแรมที่ดีที่สุดในโลก โดย Ultratravel and Telegraph – the Ultimate Luxury Travel Related Awards รางวัลโรงแรมหรูหาที่ให้การต้อนรับอย่างดีที่สุด จาก Connoisseur Circle Hospitality Award – Germany รางวัลที่ 7 สำหรับบาร์ที่ดีที่สุดในเอเชีย จัดอันดับโดย Asia's 50 Best Bars และอันดับที่ 1 ในประเทศไทย

พนักงานทุกคนของโรงแรมมีความยินดีและภาคภูมิใจกับการได้รับรางวัลอันทรงคุณค่าเหล่านี้ การรักษาชื่อเสียงที่สะสมมาอย่างยาวนาน การสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า และการปรับปรุงครั้งใหญ่ของโรงแรมในปี 2562-2563 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 โดยกลุ่มผู้ร่วมทุนได้เซ็นสัญญาเช่าที่ดินกับกระทรวงการท่องเที่ยวและท้องถิ่นของสหภาพแห่งเมียนมาร์ เป็นระยะเวลา 30 ปี ในการก่อสร้างโรงแรมชั้นเดียวระดับเดอลุกซ์ 100 ห้องชุดในเมืองพุกาม ซึ่งเป็นแหล่งประวัติศาสตร์สำคัญของประเทศ ก่อสร้างบนเนื้อที่ 35 เอเคอร์ เมืองพุกามอยู่ห่างจากกรุงย่างกุ้งประมาณ 500 ก.ม. ตั้งอยู่ริมฝั่งตะวันออกของแม่น้ำอิรวดี ต่อมาเมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2546 โครงการโรงแรมดังกล่าวได้ถูกยกเลิกจากกระทรวงการท่องเที่ยวและท้องถิ่นของสหภาพแห่งเมียนมาร์ ซึ่งบริษัทได้ตั้งสำรองเงินลงทุนดังกล่าวทั้งจำนวนแล้ว)

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

2.1 โครงสร้างรายได้

ประเภทธุรกิจ	ดำเนินการโดย	ร้อยละของการถือหุ้น	2561		2562		2563	
			รายได้ (ล้านบาท)	ร้อยละ	รายได้ (ล้านบาท)	ร้อยละ	รายได้ (ล้านบาท)	ร้อยละ
โรงแรม ภัตตาคาร และสปา	บริษัท โอเอชทีแอล จำกัด (มหาชน)							
	- รายได้จากห้องพัก		897.1		385.4		220.1	
	- รายได้จากอาหารและเครื่องดื่ม		888.5		639.5		483.6	
	- รายได้จากสปา		28.1		36.5		30.3	
	- รายได้อื่น ๆ		249.2		211.1		141.6	
	รวมรายได้		2,062.9	92.3	1,272.5	95.0	875.6	99.5
ภัตตาคาร สปา โรงเรียน สอนทำอาหาร และให้เช่าที่ดิน และอาคาร	บริษัท บ้านริมน้ำเจ้าพระยา จำกัด	100.0						
	- รายได้จากอาหารและเครื่องดื่ม		71.4		-		-	
	- รายได้จากสปา		39.8		-		-	
	- รายได้จากค่าเช่า		-		36.0		37.2	
	- รายได้อื่น ๆ		34.9		2.4		1.3	
	รวมรายได้		146.1	6.5	38.4	2.9	38.5	4.4
บริการอาหาร แก่สายการบิน	บริษัท สยามบริการ การบินจำกัด	26.0	27.5	1.2	27.8	2.1	(34.5)	(3.9)
รวม			2,236.5	100.0	1,338.7	100.0	879.6	100.0

2.2 ลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือบริการ

กิจการที่ดำเนินธุรกิจ	ลักษณะของผลิตภัณฑ์และบริการ
บมจ. โอเอชทีแอล	<ul style="list-style-type: none"> ■ ห้องพักรวม 331 ห้อง ประกอบด้วยห้องชุดแบบพิเศษ 60 ห้อง เป็นห้องที่นำคุณค่าหรือนามบุคคลสำคัญที่มีชื่อเสียงและมีความหมายต่อโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ มาตั้งชื่อ เช่น ห้อง Giorgio Berlingieri ห้อง Jim Thompson และ ห้อง S.E.A. Write เป็นต้น และห้องพักแบบเดอลุกซ์จำนวน 271 ห้อง ■ ห้องอาหารจำนวน 11 แห่ง คือ Le Normandie, Lord Jim's, Kinu By Takagi, 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 “ดิ โอเรียนเต็ล สปา” ■ โรงเรียนสอนการทำอาหารไทย (Thai Cooking School)
บจก. บ้านริมน้ำเจ้าพระยา	<ul style="list-style-type: none"> ■ โรงเรียนวิชาการโรงแรมแห่งโรงแรมโอเรียนเต็ล (School of The Oriental Hotel Apprenticeship Programme หรือ OHAP) ■ ให้เช่าที่ดินและอาคาร
บจก. สยามบริการ การบิน	<ul style="list-style-type: none"> ■ ขายอาหารให้กับสายการบินนานาชาติที่มีเที่ยวบินที่แวะท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ เพื่อให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ผู้โดยสารของสายการบินเหล่านั้น เช่น สายการบินลูฟท์ฮันซ่า เป็นต้น

2.3 การตลาดและการแข่งขัน

นโยบายการตลาดของผลิตภัณฑ์หรือบริการ

นโยบายหลักของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ คือ การให้บริการที่เป็นเลิศและคุณภาพของสินค้าที่คัดสรรมาแล้วในราคาที่ยุติธรรมซึ่งเป็นมาตรฐานของโรงแรมระดับห้าดาว ซึ่งนโยบายดังกล่าวเป็นความสำคัญอันดับหนึ่งของกลุ่มโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล นอกจากนี้ บริษัทได้มีการฝึกอบรมพนักงานตั้งแต่ระดับปฏิบัติการไปจนถึงระดับบริหารเพื่อให้การบริการที่มีมาตรฐานที่ดีเยี่ยม ประกอบกับความทุ่มเทและการทำงานอย่างหนักของพนักงานในการให้บริการลูกค้าด้วยการเอาใจใส่ในรายละเอียดเล็ก ๆ น้อย ๆ ทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ ซึ่งจากนโยบายดังกล่าวได้สร้างให้บริษัทมีจุดเด่นในเรื่องของการให้บริการที่ยอดเยี่ยมติดอันดับโลกมาเป็นเวลานานกว่าทศวรรษ อีกทั้งสถานที่ตั้งของโรงแรมอยู่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งอยู่ในย่านธุรกิจและการเดินทางสะดวกสบาย ซึ่งลูกค้าได้ให้การตอบรับที่ดีโดยการกลับมาใช้บริการอย่างสม่ำเสมอ อีกทั้งยังได้แนะนำคนใกล้ชิดให้มาใช้บริการของโรงแรมอีกด้วย

ถึงแม้ว่าธุรกิจโรงแรมในไตรมาสแรกจะเริ่มต้นด้วยดี แต่เนื่องจากโรงแรมเริ่มได้รับผลกระทบจากมาตรการในการยับยั้งการแพร่ระบาดของ COVID-19 ทั่วโลกอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ การควบคุมการเดินทางอย่างเข้มงวด การสั่งปิดสถานที่รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ และห้องอาหารในโรงแรมเป็นการชั่วคราว ทำให้โรงแรมไม่สามารถเปิดให้บริการได้เต็มรูปแบบตลอดไตรมาสที่ 2 ของปี มาตรการการควบคุมการแพร่ระบาดของ COVID-19 นี้ทำให้โรงแรมต้องปรับเปลี่ยนการให้บริการแบบใหม่ โดยโรงแรมได้นำเสนอโปรแกรมการส่งเสริมการขายการเข้าพักอย่างหรูหราด้วยอัตราค่าห้องพักที่คุ้มค่า พร้อมรับสิทธิพิเศษต่าง ๆ มากมาย โดยเน้นกลุ่มลูกค้าภายในประเทศเป็นหลัก

โรงแรมยังคงมุ่งมั่นในการให้บริการที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและความเป็นเลิศอย่างต่อเนื่อง โดยการนำเสนอโปรแกรม “Staycation” ที่หลากหลาย รวมทั้งการบริการของห้องอาหารที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากกลุ่มลูกค้าภายในประเทศ โปรแกรม “Staycation” ที่ได้รับความนิยมสูงสุดของโรงแรมภายใต้ชื่อ “Experience the Legend” นั้น ได้รับการตอบรับอย่างดีจากลูกค้าในประเทศจากหลากหลายพื้นที่ จนทำให้มีลูกค้าหลายท่านกลับมาใช้บริการอีกอย่างต่อเนื่อง ในส่วนของห้องอาหารเลอ นอร์มังดี ได้นำเสนอทั้งบริการรับประทานอาหารในห้องสวีท และบริการปรุงอาหารให้ถึงที่บ้านหรือที่เรียกกันว่า “Chef at Home” ในขณะที่ห้องอาหารลอร์ด จิมส์ ห้องอาหารบุฟเฟต์กลางวันยอดเยี่ยมได้ปรับเปลี่ยนการให้บริการมาเป็นแบบ a la carte แบบรับประทานได้ไม่จำกัดแทน โดยยังคงมุ่งเน้น

การนำเสนอวัตถุดิบที่คัดสรรมาเป็นอย่างดีไว้บริการให้แก่ลูกค้าเช่นเคย ในขณะเดียวกัน ห้องอาหารเดอะ เวอร์รันดาห์ ได้ถูกออกแบบให้เป็นสถานที่แห่งการสังสรรค์ โดยห้องอาหารนี้ได้มีการนำเสนอแนวคิดหลากหลายและแปลกใหม่ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่เสมอ เพื่อให้ลูกค้าของโรงแรมได้รับประสบการณ์ในการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันไปในทุก ๆ ครั้งที่มาใช้บริการ

นอกจากนี้ โรงแรมยังมีนโยบายในเรื่องของรายจ่ายฝ่ายทุน (Capital Expenditure) สำหรับการปรับปรุงและตกแต่งทั้งบริเวณภายในและภายนอกโรงแรม เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ดีเยี่ยมและทันสมัยอยู่ตลอดเวลา รวมทั้งการลงทุนซื้ออุปกรณ์ที่ทันสมัยต่าง ๆ ไว้บริการลูกค้าเช่นเดียวกับโรงแรมในระดับเดียวกันหรือโรงแรมที่เพิ่งเปิดให้บริการใหม่ ซึ่งการปรับปรุงครั้งใหญ่ที่สุดของโรงแรมในรอบ 144 ปีเสร็จสมบูรณ์ในปี 2563 โรงแรมได้ใช้เงินลงทุนในครั้งนี้ไปทั้งสิ้น 2,000 ล้านบาท เพื่อปรับปรุงอาคารริเวอร์ วิงทั้งหมด โรงแรมทำการปรับปรุงใหญ่ในครั้งนี้เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดและสามารถรักษาตำแหน่งของโรงแรมในปัจจุบันได้อย่างมั่นคง ด้วยการออกแบบห้องพักที่กว้างขึ้น แปลกใหม่และน่าสนใจมากยิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันก็ยังคงไว้ซึ่งความคลาสสิกและหรูหราแบบไทย ซึ่งสามารถนำเสนอความแตกต่างได้อย่างชัดเจนเมื่อเปรียบเทียบกับคู่แข่งในตลาดเดียวกัน ปัจจุบันโรงแรมมีจำนวนห้องอาหารรวมบาร์ทั้งหมด 11 ห้อง จำนวนห้องสวีทเพิ่มขึ้นจาก 44 ห้องเป็น 60 ห้อง หรือเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 12 เป็นร้อยละ 18 และในระหว่างที่โรงแรมต้องปิดให้บริการห้องอาหาร รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เป็นการชั่วคราวเพื่อปฏิบัติตามนโยบายการควบคุมการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 โรงแรมได้ถือโอกาสนี้ดำเนินการบำรุงรักษาประจำปีในห้องอาหารจีน เดอะ ไชน่า เฮาส์ ห้องอาหารออเธอร์ส เลานจ์ ห้องจัดเลี้ยง อาคารและสถานที่ในฝั่งบ้านริมน้ำ พื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงาน รวมทั้งห้องซักกรีด ลานจอดรถ และชั้นใต้ดินของโรงแรมอีกด้วย

ลักษณะของลูกค้า/กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

ลูกค้าของโรงแรม ประกอบไปด้วยทุกสาขาอาชีพทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าระดับบน เช่น นักธุรกิจชั้นนำ นายธนาคาร เจ้าของอุตสาหกรรมชั้นนำ นักท่องเที่ยว และบริษัทสายการบินต่าง ๆ รวมถึงประมุขแห่งรัฐ ผู้นำและคณะผู้แทนจากประเทศต่าง ๆ ผู้ที่มีชื่อเสียงทั่วโลกที่ให้เกียรติเดินทางเข้ามาพักตลอดทั้งปี และลูกค้าจากในประเทศที่เข้ามาใช้บริการทั้งห้องพักและห้องอาหารของทางโรงแรม รวมทั้งห้องจัดเลี้ยง นอกจากนี้ ยังมีลูกค้าที่ต้องการมารับประทานอาหารไทยพร้อมกับชมการแสดงนาฏศิลป์ไทย หรือใช้บริการของศูนย์กีฬาและศูนย์สุขภาพสปา หรือสนใจการเรียนรู้การทำอาหารไทย ซึ่งมีทั้งลูกค้าที่ติดต่อโดยตรงหรือผ่านตัวแทนบริษัทท่องเที่ยวต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ

นอกจากนี้ ลูกค้าในส่วนของบริษัทวอร์มนั้น ส่วนใหญ่เป็นลูกค้าประเภทบริษัทสายการบินนานาชาติทั่วโลกที่มีเที่ยวบินที่แวะท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ และเมื่อจะเดินทางออกนอกประเทศก็ต้องสั่งอาหารเพื่อให้บริการลูกค้าในแต่ละเที่ยวบินของตนเอง

การจำหน่ายและช่องทางการจำหน่าย

บริษัทมีเจ้าหน้าที่ซึ่งรับผิดชอบในการรับรองห้องพัก ห้องอาหาร และห้องจัดเลี้ยง ผ่านทางการติดต่อโดยตรงจากลูกค้าและผ่านทางสำนักงานขายตามภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลก ซึ่งจัดตั้งโดยสำนักงานใหญ่เพื่อการโฆษณาและส่งเสริมการขายให้กับบริษัทและโรงแรมในเครือ โดยบริษัทต้องจ่ายเงินสมทบค่าใช้จ่ายเพื่อการตลาดระหว่างประเทศซึ่งได้ระบุไว้

ในสัญญาการจัดการแล้ว นอกจากนี้ บริษัทยังได้เพิ่มช่องทางการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม รวมถึงบริการรับซักรีด โดยการเปิดสาขาตามห้างสรรพสินค้าที่มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายอีกด้วย

เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าภายในประเทศมากยิ่งขึ้น บริษัทได้เข้าร่วมงานมหกรรมต่าง ๆ ที่ทางห้างสรรพสินค้าชั้นนำจัดขึ้น โดยนำเสนอแพ็คเกจที่พัก บัตรรับประทานอาหาร และบริการสปาให้กับลูกค้า เพื่อมอบประสบการณ์การพักผ่อนแบบพิเศษสุดในราคาที่สัมผัสได้ รวมทั้งนำเสนอโปรโมชั่นพิเศษต่าง ๆ ผ่านช่องทางออนไลน์ไว้ให้ลูกค้าได้เลือกซื้ออีกด้วย

สภาพการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม

ภาวะอุตสาหกรรมและการแข่งขัน

ภาวะอุตสาหกรรมของบริษัทเป็นอุตสาหกรรมด้านการโรงแรมและท่องเที่ยว ซึ่งปัจจัยแห่งความสำเร็จของผู้ประกอบธุรกิจประเภทนี้คือ ความสามารถในการสนองตอบต่อความต้องการของลูกค้าทั้งด้านการให้บริการ ด้านราคา และด้านคุณภาพ รวมทั้งสถานที่ตั้งของการประกอบธุรกิจ ประกอบกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับปริมาณนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเป็นสำคัญ หากมีผู้เดินทางเข้ามาในประเทศไทยมากก็จะสร้างทั้งโอกาสและอุปสรรค โดยโอกาสที่จะเพิ่มจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการมากขึ้น และอุปสรรคคือการที่มีผู้แข่งขันใหม่ ๆ เข้ามาในอุตสาหกรรมด้วยเช่นกัน

ถึงแม้ว่าจำนวนห้องพักของโรงแรมหรูหรรระดับ 5 ดาวในกรุงเทพฯ จะเพิ่มขึ้น แต่โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ ก็ยังคงรักษาตำแหน่งการเป็นผู้นำในด้านอัตราค่าห้องพักที่สูงในตลาดโรงแรมหรูหาไว้ได้เป็นอย่างดี โดยคู่แข่งในตลาดเดียวกันได้พยายามเพิ่มจำนวนผู้เข้าพักโดยการลดอัตราค่าห้องพักลงอย่างมาก และถึงแม้ว่าโรงแรมได้นำเสนอโปรแกรมการเข้าพักด้วยอัตราค่าห้องพักในราคาพิเศษที่ต่ำกว่าราคามาตรฐานของโรงแรมโดยมุ่งเน้นไปที่ลูกค้าภายในประเทศ แต่โรงแรมก็ยังคงประสบความสำเร็จในการรักษากลยุทธ์ทางด้านราคาห้องพักที่สูงที่สุดไว้ได้ รวมทั้งยังสามารถเพิ่มยอดขายและมีส่วนแบ่งทางการตลาดเป็นที่น่าพอใจอีกด้วย

อย่างไรก็ตาม ภาวะอุตสาหกรรมด้านการขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับสายการบินซึ่งเป็นอุตสาหกรรมของบริษัทส่วนนั้นได้รับผลกระทบจากการแพร่ระบาดของ COVID-19 โดยตรง ส่งผลให้จำนวนผู้โดยสารและสายการบินที่จอดแวะที่สนามบินสุวรรณภูมิลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ทำให้การเติบโตของธุรกิจนี้ลดลงตลอดทั้งปี ถึงแม้ว่าการแข่งขันของธุรกิจให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่สายการบินของบริษัทส่วนนั้นยังไม่รุนแรงนักก็ตาม เนื่องจากปัจจุบันมีเพียง 3 บริษัทที่ทำธุรกิจประเภทดังกล่าว คือ บริษัท ไทยแคเทอริง จำกัด บริษัท บางกอกแอร์เวย์ส จำกัด และบริษัท แอลเอสจี สกายเซฟส์ (ประเทศไทย) จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทแรกที่ดำเนินธุรกิจประเภทนี้ และเป็นองค์กรที่ใหญ่ที่สุดในโลกทางด้านบริการขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับสายการบิน

วัฏจักรของการประกอบธุรกิจ

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

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

อย่างไรก็ตาม ในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของ COVID-19 นั้น การดำเนินธุรกิจของโรงแรมจะไม่ได้ขึ้นอยู่กับฤดูกาลท่องเที่ยวอีกต่อไป แต่จะขึ้นอยู่กับสถานการณ์ ความรุนแรง และมาตรการในการควบคุมการแพร่ระบาดของ COVID-19 รวมถึงการปรับใช้นโยบายและกลยุทธ์ต่าง ๆ ของบริษัทเป็นสำคัญ

การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

กำลังการผลิตและปริมาณการผลิต

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

	2561	2562	2563
อัตราการเข้าพักเฉลี่ย	48.1%	15.3%	11.3%
อัตราค่าห้องพักเฉลี่ย (บาท)	13,887	20,418	16,105
จำนวนห้องพัก (ห้อง)	368	331	331
จำนวนพนักงาน (คน)	882	885	757

วัตถุดิบและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

แหล่งที่มาของวัตถุดิบส่วนใหญ่ใช้ผลิตผลที่สามารถผลิตขึ้นได้ในประเทศเป็นหลัก เช่น ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง อาหารสด อาหารทะเล รวมถึงสินค้าที่ใช้ในห้องพัก อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบบางประเภท เช่น อาหารสดที่จะเกิดการเน่าเสียหรือผลไม้ตามฤดูกาล จำเป็นต้องอาศัยประสบการณ์ของทีมงานฟู้ดคัฟฟ์ในการจัดเก็บ จัดการ และจัดหาแหล่งหรือสินค้าทดแทน เพื่อให้ไม่กระทบกับการดำเนินงานของบริษัท นอกจากนี้ บริษัทยังได้สนับสนุนการซื้อสินค้าจากผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวงและผู้จัดจำหน่ายที่ไม่ใช้วัสดุที่ทำจากพลาสติกอีกด้วย ทั้งนี้ บริษัทไม่มีการซื้อวัตถุดิบจากผู้จัดจำหน่ายรายใดมากกว่าร้อยละ 30 ของยอดซื้อรวม

ขั้นตอนและเทคโนโลยีการผลิต

บริษัทมีครัวใหญ่ที่ทันสมัยและถูกสุขลักษณะ ประกอบกับทีมงานฟู้ดคัฟฟ์ซึ่งนำโดยเชฟโดมินิค ฌองบูเนียงด์ ผู้อำนวยการแผนกครัว ปูองอาหารที่สะอาดและถูกหลักอนามัยเพื่อจำหน่ายในห้องอาหารต่าง ๆ ของโรงแรม ส่วนห้องอาหารจีน ห้องอาหารฝรั่งเศส และห้องอาหารอิตาเลียน บริษัทได้จ้างฟู้ดคัฟฟ์ใหญ่ (Chef) ที่ชำนาญเฉพาะด้านจากต่างประเทศมาดูแล ในส่วนของพนักงานให้บริการได้ผ่านการฝึกอบรมเพื่อให้บริการแก่ลูกค้าในระดับที่ดีเยี่ยม

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทมีนโยบายเกี่ยวกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกโรงแรม โดยบริษัทได้แต่งตั้งคณะกรรมการเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมของโรงแรมเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล และจัดทำโครงการรณรงค์ที่จะอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมภายในโรงแรม นอกจากนี้ บริษัทยังมีโครงการที่ได้เริ่มดำเนินงานเกี่ยวกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมแล้ว อาทิ การงดใช้พลาสติกที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง (Single-use plastic) ภายในโรงแรม การติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่แม่น้ำเจ้าพระยา การตรวจวิเคราะห์น้ำในสระว่ายน้ำ การตรวจวัดคุณภาพน้ำดื่มเป็นประจำทุกเดือน โดย

มีหน่วยงานหลายแห่งเข้ามาตรวจสอบดูแลเป็นประจำ เช่น กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม กรมเจ้าท่า สำนักงานเขตบางรัก สำนักงานรักษาความสะอาดกรุงเทพมหานคร สำนักงานโยธาและสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัยและสิ่งแวดล้อมกระทรวงสาธารณสุข

3. ปัจจัยความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทต้องเผชิญกับความเสี่ยงมากมายที่อาจสร้างความเสียหายต่อธุรกิจของกลุ่มบริษัท ซึ่งมีสาเหตุมาจากหลากหลายปัจจัย ทั้งจากภาวะถดถอยของเศรษฐกิจมหภาค ความไม่แน่นอนของสถานการณ์ทางการเมืองและความปลอดภัยในระดับสากล ความเป็นไปได้ในการเกิดภัยพิบัติทางธรรมชาติและการก่อการร้าย และการแพร่ระบาดของ COVID-19 ในช่วงปลายปี 2562 จนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ กลุ่มบริษัทยังต้องเผชิญกับความเสี่ยงจากการแข่งขันที่เพิ่มขึ้นอันเนื่องมาจากการเปิดโรงแรมใหม่ ทำให้มีจำนวนโรงแรมหรูหรามากขึ้น อีกทั้งกลุ่มบริษัทยังต้องเผชิญความเสี่ยงทางการเงินในหลายด้าน ซึ่งรวมถึงผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงอัตราดอกเบี้ย อัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ และความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อ

นอกจากนี้ บริษัทยังมีความเสี่ยงจากโครงการปรับปรุงโรงแรมครั้งใหญ่ในปี 2562 – 2563 โดยเฉพาะในด้านของอัตราการเข้าพักที่ลดลง เนื่องจากการปรับปรุงห้องพักทั้งหมดในอาคารริเวอร์วิง ความเสี่ยงที่เกี่ยวกับความผันผวนหรือการเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายของโครงการฯ เป็นต้น

ฝ่ายจัดการของกลุ่มบริษัทเป็นผู้ดำเนินการในการบริหารความเสี่ยง แผนการบริหารความเสี่ยงโดยรวมของกลุ่มบริษัทมุ่งเน้นในด้านความไม่แน่นอนของตลาดทางการเงินและหาทางลดผลกระทบทางด้านลบที่อาจเกิดแก่ฐานะทางการเงินของกลุ่มบริษัท โดยทั่วไปกลุ่มบริษัทเผชิญกับความเสี่ยงจากอัตราดอกเบี้ย อันเกี่ยวเนื่องกับเงินฝากธนาคารและเงินกู้ยืมจากธนาคาร

บริษัทยังคงมุ่งเน้นในการบำรุงรักษาโรงแรมให้ดียิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของอัคคีภัย ชีวิต สุขภาพ ความปลอดภัย การป้องกันภัยและการรักษาสสิ่งแวดล้อมเป็นสิ่งที่กลุ่มบริษัทให้ความสำคัญอย่างสูงสุด เพื่อที่จะให้ความปลอดภัยทั้งแก่ลูกค้าและบุคลากรของโรงแรม

3.1 ความเสี่ยงจากการดำเนินงาน

ความเสี่ยงทางธุรกิจประเภทโรงแรมและภัตตาคาร

กลุ่มบริษัทดำเนินกิจการประเภทโรงแรมและภัตตาคาร และขายอาหารและเครื่องดื่มให้กับสายการบิน จึงมีความเสี่ยงในเรื่องของวัฏจักรด้านการท่องเที่ยวค่อนข้างสูงเมื่อเปรียบเทียบกับกิจการประเภทอื่น ดังนั้นปัจจัยหลักที่จะมีผลกระทบต่อผลการดำเนินงาน ได้แก่ ภาวะอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศไทยโดยเฉพาะกรุงเทพมหานคร ความเชื่อมั่นของชาวต่างชาติ ผลกระทบจากเศรษฐกิจโลก สถานการณ์การเมืองในประเทศไทย ภัยธรรมชาติทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงฤดูกาลท่องเที่ยว และสถานการณ์การแพร่ระบาดของ COVID-19 ที่ยืดเยื้อมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งทั้งหมดล้วนเป็นตัวกำหนดให้เกิดความผันผวนของจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทย

ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ อุบัติภัย และการก่อวินาศกรรม

ในปัจจุบันมีเหตุการณ์ภัยธรรมชาติมากมายทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นพายุเฮอริเคน สถานการณ์ไฟป่า และการก่อความไม่สงบต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องในประเทศสหรัฐอเมริกา เหตุการณ์แผ่นดินไหว ภูเขาไฟระเบิด พายุหิมะ เป็นต้น ล้วนกระทบกับจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาใช้บริการห้องพักของบริษัท ซึ่งเป็นความเสี่ยงที่อยู่นอกเหนือการควบคุม อย่างไรก็ตาม ฝ่ายบริหารก็ได้มีมาตรการรองรับเพื่อบรรเทาผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น โดยเน้นเรื่องการรักษาความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของลูกค้าที่มาใช้บริการและของบริษัทอย่างเข้มงวด อีกทั้งได้จัดให้

มีการทำประกันภัยที่ครอบคลุมความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากภัยธรรมชาติและอุบัติเหตุสำหรับทรัพย์สินของบริษัท โดยดำเนินการทำประกันภัยแบบ All Risk Policy

ความเสี่ยงจากการพึ่งพิงลูกค้าชาวต่างชาติ

ผลการดำเนินงานของบริษัทมีรายได้ค่าห้องพัก อาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าชาวต่างชาติในสัดส่วนที่มากกว่าร้อยละ 70 เมื่อเทียบกับลูกค้าทั้งหมด ซึ่งถือว่ามีความเสี่ยงสูงหากลูกค้ากลุ่มดังกล่าวไม่ได้มาใช้บริการ และส่งผลกระทบต่อรายได้หลักของบริษัทเนื่องจากเป็นลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูง อย่างไรก็ตาม บริษัทได้มีมาตรการเพื่อลดความเสี่ยงดังกล่าว โดยการเน้นการให้บริการแก่ลูกค้าในระดับดีเยี่ยมตามนโยบายของกลุ่มโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล (Mandarin Oriental Hotel Group) ในราคาใกล้เคียงกับมาตรฐานโรงแรมระดับห้าดาวอื่น ๆ และคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารที่บริษัทได้มีการคัดสรรมาอย่างดีเยี่ยมจากทีมงานพ่อครัว (Chef) ที่มีชื่อเสียง นอกจากนี้ยังมีนโยบายลดการพึ่งพิงรายได้ดังกล่าวด้วยการขยายการให้บริการไปยังลูกค้าในประเทศที่ไม่ใช่ลูกค้าที่พักในโรงแรม โดยเปิดดำเนินการใน 4 ห้างสรรพสินค้าที่มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ได้แก่ ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล สาขาชิดลม ห้างสรรพสินค้าดิเอ็มโพเรียม ห้างสรรพสินค้าเกษร และห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน โดยจำหน่ายเบเกอรี่ เค้ก ไวน์ ชา ของฝาก ของที่ระลึก และบริการรับซักรีด รวมถึงการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าและบริการต่าง ๆ ของห้างสรรพสินค้าชั้นนำ เพื่อนำเสนอโปรโมชั่นพิเศษต่าง ๆ ของทางโรงแรม และการจำหน่ายแพ็คเกจต่าง ๆ ผ่านช่องทางออนไลน์ อีกทั้งยังมีการให้บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ และธุรกิจสปา เพื่อกระจายความเสี่ยงจากการพึ่งพิงรายได้ประเภทใดประเภทหนึ่ง หรือลูกค้ากลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเป็นหลัก

ความเสี่ยงจากการแข่งขันที่สูงขึ้นของโรงแรมระดับห้าดาว

ปัจจุบันธุรกิจโรงแรมระดับห้าดาวหรือมากกว่าห้าดาว มีการแข่งขันสูงขึ้นทั้งในบริเวณศูนย์กลางเศรษฐกิจและบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาในกรุงเทพฯ ทำให้จำนวนห้องพักของโรงแรมในเมืองและริมแม่น้ำเจ้าพระยามีมากกว่าจำนวนผู้เข้าพัก ส่งผลให้เกิดการแข่งขันอย่างรุนแรงทั้งด้านราคาห้องพักและการจ้างแรงงานในธุรกิจโรงแรม โดยปัจจัยดังกล่าวอาจจะส่งผลกระทบต่อรายได้และผลการดำเนินงานของบริษัททั้งทางตรงและทางอ้อม อย่างไรก็ตาม ฝ่ายบริหารได้ตระหนักในเรื่งดังกล่าวเป็นอย่างดี โดยยังคงเน้นการบริการในระดับดีเยี่ยมแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ ควบคู่กับการพัฒนาและฝึกอบรมพนักงานของโรงแรม รวมถึงการลงทุนปรับปรุงห้องพัก ห้องอาหาร สถานที่จัดเลี้ยงรวมถึงห้องประชุมต่าง ๆ ให้ดูดีอยู่เสมอ เพื่อคงความเป็นผู้นำของกลุ่มกิจการโรงแรมในด้านการให้บริการที่ดีเยี่ยมต่อไป

3.2 ความเสี่ยงทางการเงิน

ความเสี่ยงจากอัตราดอกเบี้ย

กลุ่มบริษัทมีความเสี่ยงเป็นปกติจากอัตราดอกเบี้ยอันเกี่ยวเนื่องกับเงินฝากสถาบันการเงิน และเงินกู้ยืมจากสถาบันการเงินเพื่อใช้ในการดำเนินงานและการลงทุน ซึ่งต้องจ่ายอัตราดอกเบี้ยทั้งแบบคงที่และแบบลอยตัว บริษัทได้ทำสัญญาป้องกันความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราดอกเบี้ยลอยตัวเป็นอัตราดอกเบี้ยแบบคงที่ เพื่อลดความเสี่ยงบางส่วนจากอัตราดอกเบี้ยที่อาจเพิ่มสูงขึ้น

ความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

กลุ่มบริษัทมีความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ เนื่องจากบริษัทมีลูกหนี้และเจ้าหนี้บางส่วนเป็นสกุลเงินต่างประเทศ ซึ่งไม่ได้ทำสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า อย่างไรก็ตาม ฝ่ายบริหารเชื่อว่าในสถานการณ์ปัจจุบันความเสี่ยงด้านอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศจะไม่มีผลกระทบที่เป็นสาระสำคัญต่อผลการดำเนินงานของกลุ่มบริษัท ผู้บริหารจึงไม่ได้ใช้ตราสารอนุพันธ์ทางการเงินเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนดังกล่าว

ความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อ

บริษัทมีความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อที่เกี่ยวข้องกับลูกหนี้การค้าที่เกิดจากการให้บริการในการประกอบกิจการโรงแรม ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการให้บริการแก่บริษัทตัวแทนการท่องเที่ยว บริษัทบัตรเครดิต และบริษัทที่มีฐานะการเงินมั่นคง ซึ่งที่ผ่านมาบริษัทไม่เคยประสบปัญหาในการเรียกเก็บหนี้เป็นอย่างเป็นสาระสำคัญ

ส่วนการขายให้กับลูกค้ารายย่อยจะชำระด้วยเงินสดและบัตรเครดิต เพื่อลดความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อของบริษัท

บริษัทไม่มีการกระจุกตัวของความเสี่ยงด้านการให้สินเชื่อที่เป็นสาระสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นการกระจุกตัวจากลูกค้าแต่ละราย หรือการกระจุกตัวในอุตสาหกรรมใดอุตสาหกรรมหนึ่ง

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

4.1 รายละเอียดของทรัพย์สินถาวรหลักที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

รายละเอียดของทรัพย์สิน	ลักษณะกรรมสิทธิ์	ภาระผูกพัน	มูลค่าตามบัญชี ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563
1. ที่ดินตั้งอยู่เลขที่ 48 ซ.บูรพา ถ.เจริญกรุง เขตบางรัก กรุงเทพฯ มีเนื้อที่ 3 ไร่ 3 งาน 20 ตารางวา ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	บริษัทเป็นเจ้าของ	ไม่มีภาระผูกพัน	3,040.00 ล้านบาท ตามราคาที่ดีใหม่ จากราคาทุนเดิม 28.56 ล้านบาท
2. อาคารและส่วนปรับปรุงอาคาร River Wing เครื่องจักร เครื่องตกแต่ง และอุปกรณ์ต่าง ๆ ของโรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ	บริษัทเป็นเจ้าของ	ไม่มีภาระผูกพัน	2,478.83 ล้านบาท
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 : * บริษัทย่อยเช่าที่ดินจากบริษัทที่ไม่เกี่ยวข้องกันแห่งหนึ่งโดยทำสัญญาเช่าที่ดิน 30 ปี ในอัตราค่าเช่าตามที่ตกลงร่วมกัน ก่อนสิ้นกำหนดอายุสัญญาเช่า บริษัทอาจต่ออายุการเช่าออกไปอีก 6 ปี นับตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2578 จนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2584 และค่าเช่าจะเพิ่ม 15% ทุก 3 ปี ตั้งแต่ 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 นอกจากนี้ บริษัทยังไม่มีนโยบายที่จะเพิ่มเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมดังกล่าว

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทมีส่วนได้เสียของเงินลงทุนในบริษัทย่อยซึ่งประกอบธุรกิจโรงเรียนวิชาการโรงแรม ให้เช่าที่ดินและอาคาร มูลค่ารวม -253.28 ล้านบาท (เงินลงทุนตามวิธีราคาทุนจำนวน 4.10 ล้านบาท) และส่วนได้เสียในบริษัทร่วมซึ่งประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารให้กับสายการบินมูลค่ารวม 44.54 ล้านบาท (เงินลงทุนตามวิธีราคาทุนจำนวน 9.52 ล้านบาท) โดยมีสัดส่วนเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมตามวิธีส่วนได้เสียคิดเป็นร้อยละ -3.10 ของสินทรัพย์รวม ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ผู้ทำสัญญารับเหมาช่วงของผู้รับเหมารายหนึ่ง (ผู้รับเหมาช่วง) ของโครงการปรับปรุงอาคารริเวอร์วิง ได้ยื่นฟ้องต่อศาลแพ่งกรุงเทพใต้ในเดือนตุลาคม 2563 เพื่อให้บริษัทชำระเงินที่ผู้รับเหมาหลักค้างชำระตามสัญญา ก่อสร้างระหว่างผู้รับเหมาหลักกับผู้รับเหมาช่วง ซึ่งเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 61.44 ล้านบาท พร้อมดอกเบี้ยจำนวน 3.43 ล้านบาท โดยผู้รับเหมาช่วงอ้างว่า เนื่องจากบริษัทมียอดค้างชำระกับผู้รับเหมาหลัก จึงทำให้ผู้รับเหมาหลักไม่มีความสามารถในการชำระค่าจ้างให้แก่ผู้รับเหมาช่วงได้ ดังนั้น ผู้รับเหมาช่วงจึงใช้สิทธิแทนผู้รับเหมาหลักในการฟ้องร้องต่อบริษัท

ทั้งนี้ บริษัทไม่ได้ตั้งสำรองสำหรับหนี้สินที่อาจเกิดขึ้นจากคดีนี้ในงบการเงิน ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 เนื่องจากผู้บริหารพิจารณาจากคำแนะนำของที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมายแล้วเห็นว่า บริษัทไม่มีภาระผูกพันทางกฎหมาย ข้อตกลง หรือนิติกรรมสัญญาใด ๆ ก็ตามกับผู้รับเหมาช่วง รวมทั้งบริษัทปฏิเสธข้อกล่าวหาของผู้รับเหมาช่วง และยืนยันว่าบริษัทไม่มียอดค้างชำระกับผู้รับเหมาหลักตามที่ผู้รับเหมาช่วงกล่าวอ้าง

6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

(1) บริษัทผู้ออกหลักทรัพย์

บริษัท โอเอชทีแอล จำกัด (มหาชน)

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	48 ซอยบูรพา ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
ประเภทธุรกิจ	กิจการโรงแรม ภัตตาคาร ศูนย์กีฬา สปา และโรงเรียนสอนทำอาหารไทย (โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ)
ทุนชำระแล้ว	150.98 ล้านบาท (ปี 2562: 150.98 ล้านบาท) ประกอบด้วย หุ้นสามัญจำนวน 15.10 ล้านหุ้น (ปี 2562 : 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 กรุงเทพ)
ประเภทธุรกิจ	โรงเรียนวิชาการโรงแรม ให้เช่าที่ดินและอาคาร
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 ไพร์ซวอเตอร์เฮาส์คูเปอร์ส เอบีเอส จำกัด

ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	ชั้น 15 อาคารบางกอกซิตี้ 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 -