ส่วนที่ 1
การประกอบธุรกิจ

1. นโยบายและภาพรวมการประกอบธุรกิจ

ความเป็นมาและลักษณะการประกอบธุรกิจของบริษัทฯ

- บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) จดทะเบียนก่อตั้งขึ้นเมื่อ ปี พ.ศ. 2508 ภายใต้ชื่อ บริษัท พัฒนกลการ จำกัด และเปลี่ยนชื่อ เป็น บริษัท พัฒน์กล จำกัด ในปี พ.ศ. 2535
- ในปี พ.ศ. 2534 บริษัทฯ ได้ขยายกิจการโดยเปิดโรงงานแห่งใหม่ขึ้นที่ถนนลาดกระบัง-กิ่งแก้ว และเปิดโรงงานแห่งที่ 2 ภายใต้ชื่อ บริษัท พัฒน์กลแมนนูแฟคเจอริ่ง จำกัด ตั้งอยู่ที่ จังหวัดเพชรบุรี ด้วยพื้นที่การทำงานรวมมากกว่า 30,000 ตารางเมตร
- บริษัทฯจดทะเบียนเป็นบริษัทมหาชนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย โดยจดทะเบียนแปรสภาพเป็นบริษัทมหาชนจำกัด เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2536
- ลักษณะการดำเนินธุรกิจหลัก คือ เป็นบริษัทวิศวกรรมสร้างเครื่องจักรทำความเย็น และเครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูปและการผลิตอาหารประเภทต่างๆ เช่น เครื่องทำน้ำแข็งหลอด ห้องเย็น สร้างเครื่องจักรและโรงงานสำหรับผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่เป็นของเหลว ได้แก่ ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ นมยูเอชที เครื่องดื่มชูกำลัง เบียร์ น้ำผลไม้ น้ำดื่มบรรจุขวด รวมถึงโรงงานยา และเคมีภัณฑ์ และสร้างโรงงานแปรรูปอาหาร เช่น โรงงานแปรรูปปลาทูน่ากระป๋อง และโรงงานกุ้งครบวงจร และสร้างเครื่องจักรแช่แข็งแบบต่อเนื่อง เครื่องคัดขนาดปลา กุ้ง ผลไม้ เครื่องล้างถาดสำหรับซุปเปอร์มาร์เก็ต โดยบริษัทฯ สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้า โดยการให้บริการอย่างครบวงจร ครอบคลุมตั้งแต่การให้คำปรึกษา งานออกแบบ งานวิศวกรรม จนถึงงานสร้าง และติดตั้ง และยังมีผลิตภัณฑ์ที่ได้จดสิทธิบัตรแล้วเป็นจำนวนมาก

1.1 วิสัยทัศน์ พันธกิจ และเป้าหมาย

<u>วิสัยทัศน์</u>

พัฒน์กล นำเสนอวิศวกรรมฉันมิตร แด่ผู้ผลิตอาหารของโลก ในด้านระบบทำความเย็น, เครื่องทำน้ำแข็งหลอด และกระบวนการผลิตอาหาร

<u>พันธกิจ</u>

1. เรารักษาคำมั่นสัญญาที่มีต่อลูกค้าและจะดูแลให้ลูกค้าได้รับประโยชน์สูงสุดจากผลงานของเรา
2. เราจะพัฒนาบุคคลากรทั้งในด้านวิชาชีพ และการบริการเพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันสูง
3. เราจะสร้างนวัตกรรม และพัฒนาเทคโนโลยี เพื่อที่จะรักษาความเป็นผู้นำในธุรกิจที่เราทำ
4. เราจะพัฒนาระบบงานให้กระชับและพรั่งพร้อมด้วยข้อมูล เพื่อการตัดสินใจที่รวดเร็วและถูกต้อง
5. เราจะดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมและพัฒนาคุณภาพชีวิตของมวลมนุษย์

<u>เป้าหมาย</u>

บริษัทฯให้ความสำคัญกับการให้บริการโดยจัดตั้งศูนย์บริการในภูมิภาคและต่างประเทศโดยยึดมั่นในคุณภาพพร้อมบริการ โดยทีมงานผู้เชี่ยวชาญของเรา แนวทางการดำเนินงานที่ยึดมั่นอยู่บนรากฐานการสร้างสินค้าที่เต็มเปี่ยม ด้วยคุณภาพ พร้อมบริการ ที่ครบถ้วนและฉับไว พัฒน์กลสามารถทำให้ผลิตภัณฑ์ และงานวิศวกรรมของบริษัทฯ เป็นที่ยอมรับในประเทศต่างๆกว่า 50 ประเทศทั่วโลก

1.2 การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการที่สำคัญ

- ปี 2556 บริษัทฯ เปิดสำนักงานสาขาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จังหวัดขอนแก่น
- ปี 2557 บริษัทฯ เปิดสำนักงานในประเทศและต่างประเทศ ได้แก่ สาขาภาคใต้ ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานสาขาภาคเหนือ ที่จังหวัดลำพูน สำนักงานตัวแทนต่างประเทศได้แก่ เวียดนาม และมาเลเซีย และจัดตั้ง บริษัท ฮีทอะเวย์ จำกัด เพื่อขายเครื่องระบายความร้อน (Evaporative Condenser)
- ปี 2558 ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ครั้งที่ 3/2558 ซึ่งประชุมเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2558 ได้มีมติอนุมัติการเพิ่มทุนในบริษัทย่อย บริษัท พัฒน์กล เทรดดิ้ง จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทย่อยที่บริษัทฯถือหุ้นร้อยละ 99.98 ของทุนจดทะเบียนที่ชำระแล้ว จากทุนจดทะเบียนปัจจุบันจำนวน 3,000,000.- บาท เป็น 30,000,000.- บาท ซึ่งดำเนินการเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ที่ประชุมกรรมการ บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ครั้งที่ 4/2558 เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2558 โดยคณะกรรมการบริษัทฯ มีมติอนุมัติโดยหลักการให้จัดตั้งบริษัทย่อยขึ้น ที่ประเทศฟิลิปปินส์ และ อินโดนีเซีย โดยมีรายละเอียดดังนี้

<u>ประเทศฟิลิปปินส์</u>

- ทุนจดทะเบียน 500,000 ดอลล่าร์สหรัฐ
- วัตถุประสงค์ในการจัดตั้ง เพื่อประกอบธุรกิจเป็นตัวแทนจัดจำหน่ายเครื่องจักร และงานโครงการของบริษัทพัฒน์กล ในประเทศฟิลิปปินส์ รวมถึงรับติดตั้งและซ่อมบำรุงเครื่องจักรในประเทศฟิลิปปินส์
- สถานะอยู่ระหว่างการอนุมัติไลเซ่นท์

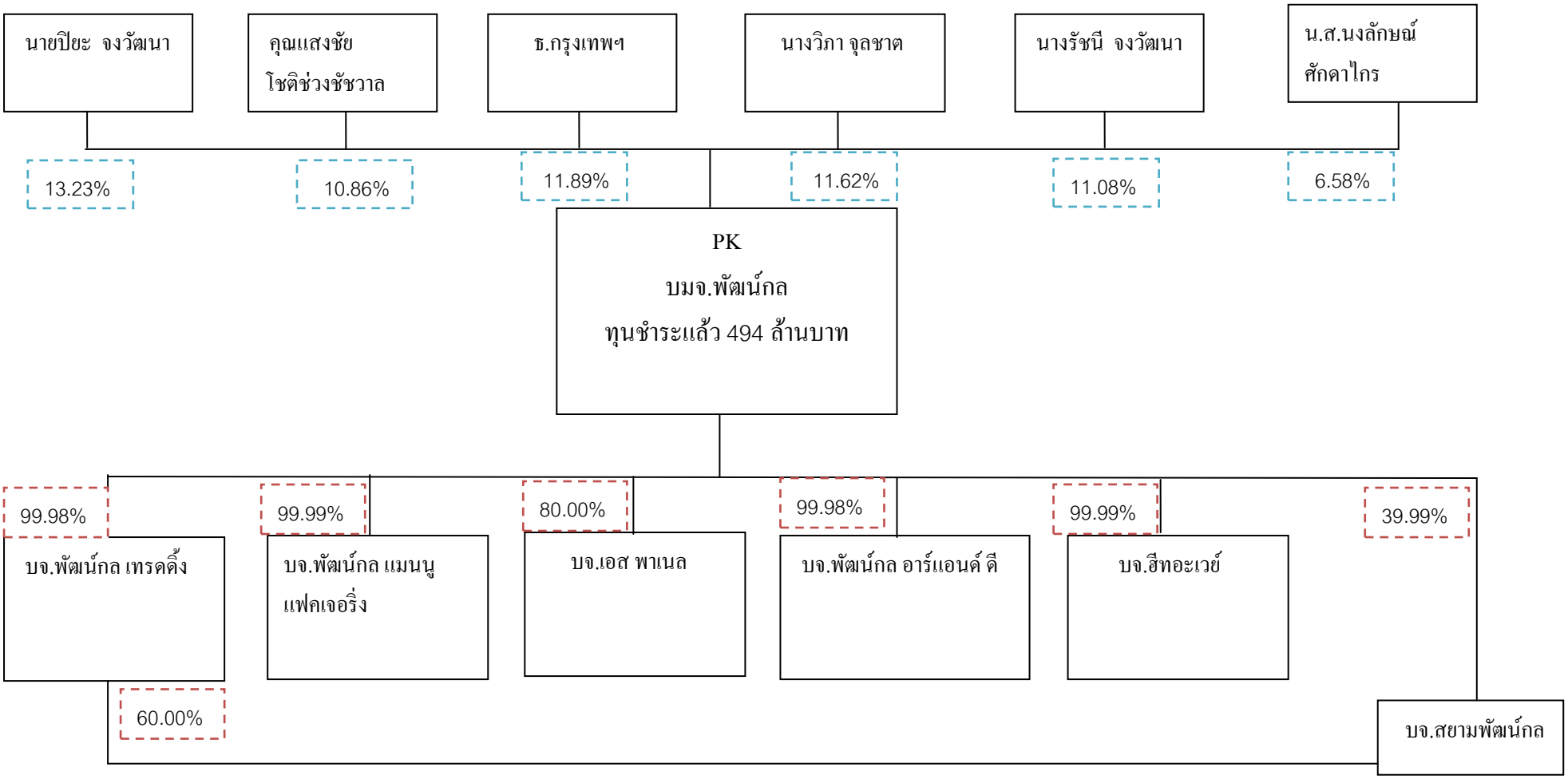
<u>ประเทศอินโดนีเซีย</u>

- ทุนจดทะเบียน 800,000 ดอลล่าร์สหรัฐ
- วัตถุประสงค์ในการจัดตั้ง เพื่อประกอบธุรกิจให้บริการ Preventive Maintenance (PM) สำหรับกลุ่มธุรกิจเครื่องทำน้ำแข็งเพื่อเพิ่มการบริการสำหรับกลุ่มลูกค้าในประเทศอินโดนีเซีย และโอกาสในการเติบโตของธุรกิจ
- ได้รับการอนุมัติไลเซ่นท์เรียบร้อยแล้ว

- บริษัทฯ ดำเนินการ Implement ระบบ ERP ใหม่ ซึ่งเป็นระบบที่จะช่วยให้การบริหารจัดการภายในบริษัทฯเกิดประสิทธิภาพสูงสุด

1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

โครงสร้างการถือหุ้นในกลุ่มบริษัทฯ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2558



รายชื่อของกลุ่มบริษัทฯ ประกอบด้วย

ชื่อบริษัท	ลักษณะการประกอบธุรกิจ	ทุนชำระแล้ว	สัดส่วนการถือหุ้น
บจ.พัฒน์กล เทรดดิ้ง	ประกอบกิจการซื้อขายอะไหล่ อุปกรณ์เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องทำความเย็น	30,000,000	99.98%
บจ.พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง	ผลิต ดัดแปลง ซ่อมแซม เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องทำความเย็น	100,000,000	99.99%
บจ.พัฒน์กล อาร์แอนด์ดี	วิจัย และพัฒนาผลิตภัณฑ์	1,250,000	99.98%
บจ.เอส พาเนล	ผลิต ขายปลีก ขายส่ง นำเข้า ส่งออก ห้องเย็นขนาดเล็ก รวมทั้งแผ่นฉนวน	10,000,000	80%
บจ.สยามพัฒน์กล *	ปัจจุบันไม่ได้ประกอบธุรกิจ	2,500,000	39.99%
บจ.ฮีทอะเวย์	ประกอบกิจการซื้อขายเครื่องระบายความร้อน อะไหล่อุปกรณ์ของเครื่องระบายความร้อน	10,000,000	99.99%

หมายเหตุ: บจ.สยามพัฒน์กล ปัจจุบันไม่ได้ประกอบกิจการ บมจ.พัฒน์กล ถือหุ้นในสัดส่วน 39.99%, บจ. พัฒน์กล เทรดดิ้ง ถือหุ้นในสัดส่วน 60%

ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

การดำเนินธุรกิจหลักของบริษัทฯ มิได้มีความสัมพันธ์หรือเกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจอื่นของผู้ถือหุ้นรายใหญ่อย่างมีนัยสำคัญ

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของกลุ่มบริษัทฯ 3 ปีย้อนหลัง

บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย

กลุ่มธุรกิจ	ดำเนินการโดย	% การถือหุ้น	รายได้รวม 2558 ล้านบาท	%	รายได้รวม 2557 ล้านบาท	%	รายได้รวม 2556 ล้านบาท	%
กลุ่มที่ 1 เครื่องทำน้ำแข็ง								
- เครื่องทำน้ำแข็ง	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	1,164	33%	1,117	27%	1,057	25%
- เครื่องระบายความร้อน	บจ.ฮีทอะเวย์		5	0%	4	0%		0%
			1,168	33%	1,121	27%	1,057	25%
กลุ่มที่ 2 เครื่องจักรและระบบสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องทำความเย็น								
- ห้องเย็น	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	644	18%	947	23%	879	21%
- แผ่นฉนวนทำความเย็น ห้องเย็น	บจ.เอส พาเนล	80.00%	185	5%	233	6%	111	3%
			829	23%	1,180	29%	990	23%
กลุ่มที่ 3 เครื่องจักรและระบบสำหรับการผลิต ผลิตภัณฑ์เหลว								
- เครื่องจักรอาหารและนม	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	852	24%	930	23%	1,236	29%
			852	24%	930	23%	1,236	29%
กลุ่มที่ 4 เครื่องจักรและระบบสำหรับการแปรรูปอาหาร								
- เครื่องจักรถนอมอาหาร	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	244	7%	163	4%	135	3%
			244	7%	163	4%	135	3%
กลุ่มที่ 5 โครงการครบวงจร								
- ปิโตรเคมีคอล	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	0	0%	260	6%	384	9%
- ปิโตรเคมีคอล	บจ.พัฒน์กลแมนนูแฟคเจอริ่ง	99.99%	0	0%	0	0%	13	0%
			0	0%	260	6%	397	9%
กลุ่มที่ 6 งานบริการซ่อมบำรุง และอื่นๆ								
- บริการ	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	335	9%	274	7%	267	6%
- อื่นๆ	บมจ.พัฒน์กล	100.00%	0	0%	0	0%	0	0%
- อื่นๆ	บจ.พัฒน์กล เทรดดิ้ง	99.98%	115	3%	117	3%	122	3%
- อื่นๆ	บจ.พัฒน์กลแมนนูแฟคเจอริ่ง	99.99%	8	0%	34	1%	30	1%
			458	13%	425	10%	419	10%
รวม			3,551	100%	4,079	100%	4,233	100%

โครงสร้างรายได้ของกลุ่มบริษัทฯแยกตามภูมิภาค (ในประเทศและต่างประเทศ)

บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย

กลุ่มธุรกิจ	2558		2557		2556	
	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กลุ่มที่ 1 เครื่องทำน้ำแข็ง	1,168	33%	1,117	27%	1,057	25%
ในประเทศ	531	15%	546	13%	617	15%
ต่างประเทศ	637	18%	570	14%	440	10%
กลุ่มที่ 2 เครื่องจักรและระบบสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องทำความเย็น	829	23%	1,180	29%	990	23%
ในประเทศ	773	22%	1,123	28%	937	22%
ต่างประเทศ	56	2%	58	1%	52	1%
กลุ่มที่ 3 เครื่องจักรและระบบสำหรับการผลิต ผลิตภัณฑ์เหลว	852	24%	930	23%	1,236	29%
ในประเทศ	750	21%	777	19%	1,048	25%
ต่างประเทศ	102	3%	153	4%	189	4%
กลุ่มที่ 4 เครื่องจักรและระบบสำหรับการแปรรูปอาหาร	244	7%	163	4%	135	3%
ในประเทศ	125	4%	97	2%	109	3%
ต่างประเทศ	119	3%	67	2%	26	1%
กลุ่มที่ 5 โครงการครบวงจร	-	0%	260	6%	397	9%
ในประเทศ	-	0%	260	6%	397	9%
ต่างประเทศ	-	0%	-	0%	-	0%
กลุ่มที่ 6 งานบริการซ่อมบำรุง และอื่นๆ	458	13%	429	11%	419	10%
ในประเทศ	450	13%	394	10%	388	9%
ต่างประเทศ	8	0%	35	1%	30	1%
รายได้รวม	3,551	100%	4,079	100%	4,233	100%
ในประเทศ	2,629	74%	3,197	78%	3,495	83%
ต่างประเทศ	922	26%	882	22%	738	17%

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการ

ลักษณะผลิตภัณฑ์และบริการ

1.1 เครื่องทำน้ำแข็งหลอด

- บริษัทฯ ผลิตเครื่องทำน้ำแข็งหลอดเพื่อการบริโภคมีกำลังการผลิตตั้งแต่ 5-120 ตันต่อวัน สามารถแบ่งกลุ่มเป้าหมาย ได้เป็น 2 กลุ่ม ดังนี้:-
- กำลังการผลิตที่ 5-10 ตันต่อวัน เหมาะสำหรับสถานประกอบการขนาดกลาง เช่นโรงแรม, รีสอร์ท,ภัตตาคาร,สโมสร,สปอร์ตคลับ,กอล์ฟคลับ และโรงงานกึ่งอุตสาหกรรมอาหารขนาดเล็ก
- กำลังการผลิตตั้งแต่ 10-120 ตันต่อวัน เหมาะสำหรับธุรกิจผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่าย รวมถึงอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่ต้องใช้น้ำแข็งหลอดในรูปของน้ำแข็งป่นในกระบวนการผลิตและแปรรูปอาหารเพื่อรักษาความสดของอาหาร

1.2 เครื่องทำน้ำแข็งเกล็ด

มีขนาดกำลังผลิตตั้งแต่ 2.5-5 ตันต่อวัน โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ใช้น้ำแข็งในโรงงานผลิตอาหาร ได้แก่ โรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อไก่ โรงงานแปรรูปปลาทูน่ากระป๋อง และโรงงานกุ้งครบวงจร เป็นต้น รวมถึงการแช่ปลา และ ใช้ในอุตสาหกรรมการประมง

1.3 โรงน้ำแข็งซอง

บริษัทฯ รับออกแบบและสร้างโรงน้ำแข็งซอง ตามความต้องการของลูกค้า มีกำลังการผลิตตั้งแต่ 100-2,400 ซอง/วัน ซึ่งมีขนาดมาตรฐานให้เลือก คือ ขนาด 25,50,134,150 และ 165 กิโลกรัมต่อซอง กลุ่มอุตสาหกรรมที่ใช้น้ำแข็งซองเป็นอุตสาหกรรมการประมง โดยใช้น้ำแข็งซองเพื่อรักษาความสดของอาหารหรือวัตถุดิบ ก่อนกระบวนการแปรรูป และผลิตเพื่อการบริโภคซึ่งยังเป็นที่นิยมอยู่ในปัจจุบัน

1.4 เครื่องบรรจุน้ำแข็ง และห้องเย็นเก็บน้ำแข็ง

เครื่องบรรจุน้ำแข็ง มีทั้งระบบกึ่งอัตโนมัติ และระบบการบรรจุแบบอัตโนมัติ ซึ่งไม่สัมผัสมือคนตลอดกระบวนการ ขนาดถุงบรรจุน้ำแข็งมีตั้งแต่ 1.5 – 5 ก.ก. และ 10 – 25 ก.ก. หรือตามที่ลูกค้าต้องการ เป็นระบบทำถุงอัตโนมัติ และบรรจุแบบ Form – Fill - Seal Packing Machines ส่วนห้องเย็นเก็บน้ำแข็งมีทั้งแบบมาตรฐานขนาดเล็กที่ยกไปใช้งานได้เลย และห้องเย็นเก็บน้ำแข็งขนาดใหญ่ที่สร้างตามขนาดพื้นที่ที่ลูกค้าต้องการ

ลักษณะการขายและช่องทางการจัดจำหน่าย

บริษัทฯ มีช่องทางการจำหน่ายโดยผ่านพนักงานขาย ผ่านเอเย่นต์ ผ่านอินเตอร์เนต ผ่านงานแสดงสินค้า และมีฐานลูกค้าเดิมที่ติดต่อซื้อสินค้าเพิ่ม และขยายตลาดไปยังลูกค้าใหม่ๆ ทั้งในประเทศ ส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ทั้งในทวีปเอเชีย ตะวันออกกลาง แอฟริกา อเมริกา ออสเตรเลีย และยุโรป

ภาวะการแข่งขัน

แม้ตลาดเครื่องทำน้ำแข็งหลอดในประเทศ จะมีผู้ผลิตหลายราย แต่บริษัทฯ มีข้อได้เปรียบในเรื่องของอุปกรณ์ที่มีคุณภาพและมีมาตรฐานสูง เครื่องทำน้ำแข็งของบริษัทฯ ผลิตตามมาตรฐาน ASME (American Society of Mechanical Engineer) ซึ่งเป็นมาตรฐานการออกแบบผลิตภัณฑ์ตามหลักการด้านวิศวกรรมเครื่องกล ที่มีผู้ผลิตตามมาตรฐานดังกล่าวน้อยราย ดังนั้นเครื่องทำน้ำแข็งหลอดของ พัฒน์กล จึงเป็นที่ยอมรับของลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ ประกอบกับ บริษัทฯ มีทีมวิศวกรและช่าง ที่มีความชำนาญ ในควบคุมดูแลออกแบบและติดตั้งทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตั้งแต่การผลิตเครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องจักรและอุปกรณ์ระบบทำความเย็น, จัดหาเครื่องกรองน้ำ รวมถึงเครื่องบรรจุน้ำแข็ง, ระบบลำเลียงและห้องเย็นเก็บน้ำแข็ง โดยออกแบบระบบให้ผลิตภัณฑ์สามารถผลิตน้ำแข็งที่สะอาดเหมาะสำหรับการบริโภค สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัย (Good Manufacturing Practice : GMP) พร้อมมีการรับประกันคุณภาพสินค้าเป็นเวลา 1 ปี โดยบริษัทฯให้ความสำคัญกับการให้บริการที่รวดเร็วและครบถ้วน โดยจัดตั้งศูนย์บริการในภูมิภาค และต่างประเทศ มีหน่วยงานให้บริการหลังการขายทำหน้าที่ซ่อม บำรุงเครื่องจักรและโปรแกรมบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Preventive Maintenance)

บริษัทฯได้ทำการปรับปรุงผลิตภัณฑ์และพัฒนาเครื่องจักรให้มีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง โดยมีเป้าหมาย 2 ประการ คือ :-

- เพิ่มประสิทธิภาพของเครื่องจักร โดยการเพิ่มกำลังการผลิต และประหยัดพลังงาน
- ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพที่ดี มีความทนทาน และใช้งานได้ง่าย

ปัจจุบันบริษัทฯ มีสัดส่วนการจัดจำหน่ายเครื่องทำน้ำแข็งหลอดในประเทศแถบภูมิภาคเอเชียสูงสุด โดยเฉพาะในประเทศมาเลเซีย ขณะเดียวกันได้ขยายตลาดไปยังแถบตะวันออกกลาง แอฟริกาใต้ อเมริกา และออสเตรเลีย

ส่วนตลาดโรงน้ำแข็งซอง บริษัทฯ ได้เน้นขยายตลาดไปยังประเทศแถบอาเซียน ซึ่งเป็นน้ำแข็งเพื่อการบริโภคและประมงโดยมียอดขายเพิ่มขึ้นมาอย่างต่อเนื่อง

กลุ่มลูกค้า

กลุ่มลูกค้าทั้งในและต่างประเทศ ได้แก่

- ผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งเพื่อบริโภครายย่อย และรายใหญ่
- ผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งเพื่ออุตสาหกรรมประมง รายย่อย และรายใหญ่
- โรงแรม รีสอร์ท
- ห้างค้าปลีกขนาดใหญ่
- โรงงานแปรรูปอาหารทั้งขนาดเล็ก กลาง ใหญ่
- โรงงานผสมคอนกรีต

ภาวะอุตสาหกรรม

เนื่องจากโลกมีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงขึ้น ทำให้พื้นที่ที่มีความต้องการอุปโภค และบริโภคน้ำแข็งมากขึ้น อีกทั้งช่วงเวลาอากาศร้อนในแต่ละปีนานขึ้น ส่งผลให้ความต้องการดังกล่าวต่อปีเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นโอกาสผู้ประกอบการเดิมมีแนวโน้มเพิ่มกำลังการผลิต และสามารถขยายธุรกิจไปยังประเทศใหม่ๆได้อีกด้วย

2. กลุ่มธุรกิจเครื่องทำความเย็น แบ่งเป็น 5 ประเภท ดังนี้

- ห้องเย็นสำหรับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และขนาดเล็ก
- ระบบทำน้ำเย็นและระบบแช่แข็งอาหาร
- ชุดระบายความร้อน
- ตู้แช่ผลิตภัณฑ์สำหรับซุปเปอร์มาร์เก็ต
- เครื่องทำน้ำแข็งแผ่น

ลักษณะผลิตภัณฑ์และบริการ

2.1 ห้องเย็นสำหรับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และขนาดเล็ก

บริษัทฯ รับออกแบบ ผลิต และติดตั้งระบบห้องเย็นอุตสาหกรรม ซึ่งใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ลูกค้าที่ใช้ห้องเย็นอุตสาหกรรมประกอบด้วยผู้ที่ดำเนินธุรกิจแปรรูปอาหาร, อาหารสำเร็จรูป, อาหารทะเลเนื้อสัตว์, ผัก,ผลไม้ และอุตสาหกรรมประมง และผู้ที่ให้บริการห้องเย็นรับฝากสำหรับแช่แข็งอาหาร เช่น ไก่ , อาหารทะเล, ผักและผลไม้

บริษัทฯ มี บริษัท เอส พาเนล จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือ เป็นผู้จำหน่ายผนังห้องเย็น รวมถึงออกแบบ , ผลิต และติดตั้งห้องเย็นพาณิชย์ (Commercial Cold Room) สำหรับใช้เก็บน้ำแข็ง, อาหารสำเร็จรูป, เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล สำหรับผู้ผลิตรายย่อย, ร้านค้า และภัตตาคาร

2.2 ระบบทำน้ำเย็นและระบบแช่แข็งอาหาร

ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแช่แข็งอาหาร ได้แก่

- ระบบทำน้ำเย็น (Riple Plate Chiller) เป็นระบบทำน้ำเย็นเพื่อลดอุณหภูมิอาหาร สามารถลดอุณหภูมิลงต่ำได้ถึง 0.5 องศาเซลเซียสโดยไม่เป็นน้ำแข็ง
- ระบบแช่แข็งแบบเร็ว (Individual Quick Freezer : IQF) เป็นระบบแช่แข็งแบบต่อเนื่อง หลังจากเสร็จสิ้นขบวนการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์
- ระบบแช่แข็งแบบลมแรง (Air Blast Freezer) เป็นระบบที่แช่แข็งผลิตภัณฑ์เป็นรอบๆ มีความแตกต่างกับระบบแช่แข็งแบบเร็ว คือ ต้องรอให้ผลิตภัณฑ์ครบจำนวนบรรจุของขนาดตู้แช่แข็งแล้วจึงทำการแช่แข็งได้
- อุปกรณ์อะไหล่ที่เกี่ยวข้องกับระบบทำความเย็น เช่น แผ่นริปเปิลเพลท, วาล์ว, ฉนวนสำหรับห้องเย็น

แหล่งผลิตชิ้นส่วนสำหรับประกอบเป็นเครื่องจักรส่วนใหญ่ผลิตจาก บริษัท พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทย่อยของบริษัทฯ

2.3 ชุดระบายความร้อน

บริษัทฯ เป็นผู้นำในการผลิตอีแวปโปเรทีฟ คอนเดนเซอร์ (Evaporative Condenser) ทำด้วยสเตนเลส ซึ่งปัจจุบันเป็นที่นิยมใช้มากในอุตสาหกรรมเครื่องเย็น เพราะมีความทนทานสูง โดยบริษัทฯได้เริ่มผลิตอีแวปโปเรทีฟ คอนเดนเซอร์ ทำด้วย สเตนเลส มาก่อนผู้ผลิตอื่นๆในโลก ตั้งแต่ ค.ศ. 1990

2.4 ตู้แช่ผลิตภัณฑ์สำหรับซุปเปอร์มาร์เก็ต

บริษัทฯให้บริการครบวงจร ในด้านตู้แช่ผลิตภัณฑ์ในซุปเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้าค้าส่ง (Hypermarket) ลักษณะของลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นซุปเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้าค้าส่ง (Hypermarket) ชั้นนำทั่วไป ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตส่วนใหญ่มาจากการที่บริษัทฯ เป็นตัวแทนจำหน่าย และติดตั้งตู้แช่ผลิตภัณฑ์ยี่ห้อ BONNET ซึ่งมีมาตรฐานเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศ และทั่วโลก

2.5 เครื่องทำน้ำแข็งแผ่น

เป็นผลิตภัณฑ์ผลิตน้ำแข็งแผ่นสำหรับอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีขนาดตั้งแต่ 2.5-80 ตันต่อวัน ใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อรักษาความสดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งต้องได้น้ำแข็งที่สะอาด ลดสารปนเปื้อน จากการขนย้ายน้ำแข็ง และถูกต้องตามหลัก Good Manufacturing practice (GMP) มีพื้นที่ติดตั้งเครื่องจักรน้อย รวมถึงขนาดน้ำแข็งที่เหมาะกับอุตสาหกรรมอาหาร

ลักษณะการขายและช่องทางการจัดจำหน่าย

บริษัทฯ มีช่องทางการจำหน่ายโดยผ่านพนักงานขาย ผ่านอินเตอร์เนต ผ่านงานแสดงสินค้า และมีฐานลูกค้าเดิม ที่ติดต่อซื้อสินค้าเพิ่ม และขยายไปยังลูกค้าใหม่ๆ ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

บริษัทฯได้จัดตั้ง บริษัท ฮีทอะเวย์ จำกัด ในการทำการตลาดและการขายชุดระบายความร้อน (Evaporative Condenser) เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้อย่างทันท่วงทีอีกด้วย

ภาวะการแข่งขัน

การลงทุนโรงงานที่ใช้ระบบทำความเย็นขนาดเล็กและขนาดกลางมากขึ้นโดยใช้สารทำความเย็นกลุ่ม HFCs เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง พัฒน์กลปรับวิธีการทำงานขยายตลาดไปสู่ผู้ประกอบการในกลุ่มลูกค้าขนาดเล็กและขนาดกลางทั้งในประเทศ รวมถึงได้ขยายพื้นที่ไปยังภูมิภาคอาเซียน และอนาคตอันใกล้จะขยายสินค้าและผลิตภัณฑ์ไปทั่วโลก

ในส่วนกลุ่มลูกค้ารายใหญ่และกลุ่มลูกค้าหลักของบริษัทฯยังคงรักษาส่วนแบ่งตลาดไว้ได้ด้วยจุดแข็งของเครื่องจักรที่ทันสมัย และถูกออกแบบให้ประหยัดพลังงาน และการบริการอย่างครบวงจร รวมถึงมีการขยายการส่งออกไปยังต่างประเทศด้วย

กลุ่มลูกค้า

- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจแปรรูปอาหารแช่แข็งทั้งส่งออกและขายในประเทศ อาหารสำเร็จรูป อาหารพร้อมรับประทานอาหารทะเล เนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ เป็ด ผักและผลไม้ ประมง
- ผู้ที่ให้บริการห้องเย็นรับฝาก สำหรับแช่เย็น แช่แข็งอาหาร เช่น ไก่, อาหารทะเล, ผักและผลไม้
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจนมสด ผลิตภัณฑ์นม น้ำอัดลม ไอศกรีม ชาเขียว และเครื่องดื่มอื่นๆ
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจร้านอาหาร ภัตตคาร
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจศูนย์กระจายสินค้าอาหารสด อาหารแช่แข็ง
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจค้าส่งและค้าปลีกขนาดใหญ่และขนาดกลาง (HYPERMARKET & SUPERMARKET)

- มีตู้แช่อาหารสด เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์นม ผักผลไม้ และตู้แช่อาหารแช่แข็ง
- ผู้ดำเนินธุรกิจ ห้องเย็นขนาดกลางและห้องเย็นพาณิชย์ขนาดเล็ก
- ผู้ที่ดำเนินธุรกิจที่ไม่ใช่อาหาร และต้องการระบบทำความเย็นในกระบวนการผลิต

ภาวะอุตสาหกรรม

การขยายตัวของเศรษฐกิจประเทศกลุ่ม CLMV และโอกาสการขยายตลาดสู่ประเทศเพื่อนบ้านอื่นในอาเซียนจากการเปิด AEC ทำให้ธุรกิจผลิตอาหารสดและแปรรูปมีแนวโน้มในเชิงบวก รวมถึงประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการขนส่งสินค้า ทำให้ธุรกิจห้องเย็นรับฝาก และธุรกิจศูนย์กระจายสินค้า มีการขยายตัวค่อนข้างสูง โดยมีทั้งขนาดใหญ่ และขนาดกลาง กระจายไปตามจุดต่างๆ

กลุ่มธุรกิจผู้ส่งออก ยังคงรอดูแนวโน้มการเติบโตของ ตปท. เช่น EU, JAPAN และ USA ซึ่งเป็นตลาดส่งออกหลักของไทย ซึ่งมีแนวโน้มฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไป

กลุ่มธุรกิจร้านอาหาร และค้าส่ง ค้าปลีก ยังคงรอดูแนวโน้มการเติบโตของเศรษฐกิจ ในประเทศเป็นหลัก โดยการท่องเที่ยวที่ขยายตัวค่อนข้างสูง จะเป็นตัวช่วยให้การบริโภคภายในประเทศเพิ่มขึ้น และการแข่งขันทำโปรโมชั่นจะช่วยกระตุ้นการบริโภคในระยะสั้นได้ แนวโน้มโดยรวมฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไป

กลุ่มลูกค้าต่างประเทศ มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องจากการเป็นแหล่งวัตถุดิบ ค่าแรงที่ถูก กำลังซื้อขยายตัวจากเศรษฐกิจที่ขยายตัว เช่น ประเทศเวียดนาม ฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย ซึ่งมีทั้งลูกค้าเดิมในไทยที่ขยายการลงทุนไปต่างประเทศ และลูกค้าใหม่ในประเทศนั้นๆด้วย

3.**กลุ่มธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์เหลว** สร้างระบบและเครื่องจักรสำหรับการผลิตสินค้าในอุตสาหกรรม แบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้

- อุตสาหกรรมการผลิตนมและเครื่องดื่ม
- อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องปรุงรส
- อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องสำอางค์และยา
- อุตสาหกรรมการผลิตสีและเคมีภัณฑ์

ลักษณะผลิตภัณฑ์และบริการ

3.1 ระบบและเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมนมและเครื่องดื่ม

บริษัทฯ รับงานออกแบบ ผลิตเครื่องจักร ติดตั้ง เดินระบบสำหรับโรงงานนมและอุตสาหกรรมเครื่องดื่มทั้งที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ ในการผสม ฆ่าเชื้อ รวมถึงการบรรจุ มีการใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติและระบบวัดคุมในการควบคุมเครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชิ้น เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในสายการผลิต ทั้งในแง่ของการประหยัดพลังงาน ประหยัดเวลา รวมถึงแก้ปัญหาความยุ่งยากต่าง ๆ ในการทำงานภายในกระบวนการผลิตอาหารได้แก่ ผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ นมยูเอชที น้ำผลไม้ น้ำดื่มบรรจุขวด เครื่องดื่มชูกำลัง เบียร์ และเครื่องดื่มต่างๆ รวมทั้งจัดหาอะไหล่ และอุปกรณ์ สำหรับเครื่องจักรในระบบ โดยมีการออกแบบผลิตภัณฑ์ การเลือกใช้อุปกรณ์ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล และมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา (Good Manufacturing Practice : GMP) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่จะต้องปฏิบัติเพื่อให้กระบวนการผลิตอาหารมีความสะอาด

3.2 ระบบและเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องปรุงรส

บริษัทฯ รับงานออกแบบ ผลิตเครื่องจักร ติดตั้ง เดินระบบสำหรับโรงงานผลิตเครื่องปรุงรส ได้แก่ ซอสปรุงรส ซอสถั่วเหลือ ซีอิ้ว น้ำปลา เต้าเจี้ยว น้ำจิ้มต่างๆ โดยสามารถออกแบบระบบ และผลิตเครื่องจักรให้เหมาะสมกับขบวนการผลิตแต่ละขั้นตอนได้ตามความต้องการของลูกค้า และถูกต้องตามกำลังการผลิตที่ลูกค้าต้องการ ตั้งแต่การสร้างระบบการทำความสะอาดและปรับเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบ ระบบการเตรียมส่วนผสม หมัก กรอง การฆ่าเชื้อ ตลอดจนถึงการบรรจุ รวมทั้งถัง และอุปกรณ์ในระบบ ซึ่งถังสเตนเลสที่ใช้ในอุตสาหกรรมนี้ จะต้องถูกออกแบบให้ถูกสุขลักษณะ (Hygienic Design) มีผิวด้านในที่มีความเรียบ ซึ่งมีลักษณะแตกต่างจากถังสเตนเลสที่ใช้ในกิจกรรมอื่นๆ โดยมีการออกแบบผลิตภัณฑ์ การเลือกใช้อุปกรณ์ และระบบต่างๆให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีจุดอับที่ล้างไม่ได้ สามารถล้างทำความสะอาดได้ ด้วยระบบ CIP (Cleaning In Place : คือ การทำความสะอาดโดยไม่ต้องถอดชิ้นส่วนของอุปกรณ์ออก)

3.3 ระบบและเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องสำอางค์และยา

บริษัทฯ มีความสามารถในการออกแบบ ผลิตเครื่องจักร ติดตั้งเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องสำอางค์ เช่น ครีมบำรุงผิว น้ำยาสระผม อุตสาหกรรมยา ซึ่งอุปกรณ์และเครื่องจักรที่ใช้ในอุตสาหกรรมนี้ จะต้องถูกออกแบบให้มีมาตรฐานตรงตามหลักเกณฑ์ที่ใช้สำหรับโรงงานยาโดยเฉพาะ สร้างระบบการควบคุมการผสมและวัดตวงที่มีความถูกต้อง แม่นยำ และสร้างระบบควบคุมแบบอัตโนมัติ

อย่างต่อเนื่อง ซึ่งระบบอัตโนมัตินี้จะช่วยลดปัญหาความยุ่งยากต่างๆ ในการทำงานภายในกระบวนการผลิตได้เป็นอย่างดี ซึ่งหัวใจหลักของการออกแบบระบบการทำงานโดยอัตโนมัตินั้น คือขั้นตอนของกระบวนการผลิต คุณภาพของสินค้า ที่ได้คุณภาพและมาตรฐาน รวมถึงความปลอดภัยสูงสุดในการผลิต พัฒน์กลจึงให้ความสำคัญกับระบบการควบคุม เฝ้าระวัง การรายงานผล และการวิเคราะห์ผลเป็นอย่างมาก

3.4 ระบบและเครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมสีและเคมีภัณฑ์

งานด้าน เคมี สี และ ปิโตรเคมีคอล โดยบริษัทฯรับออกแบบ ผลิต และติดตั้ง Pressure Vessel, Storage Tank, Heat Exchanger (Shell and Tube), Stack งานเดินท่อ และงานติดตั้ง โดย ออกแบบตาม มาตรฐาน ASME (American Society of Mechanical Engineer) ซึ่งเป็นการออกแบบผลิตภัณฑ์ และการผลิต ตามหลักการด้าน วิศวกรรมเครื่องกล ของสมาคมวิศวกรรมเครื่องกล แห่ง สหรัฐอเมริกาสำหรับความแข็งแรงและความปลอดภัยของอุปกรณ์

ลักษณะการขายและช่องทางการจัดจำหน่าย

- ลูกค้าเดิมของบริษัทที่เคยซื้อสินค้าในหมวดอื่นๆ ของบริษัทมาก่อน
- ขายตรงกับโครงงานต่างๆ โดยผ่านการตรวจสอบจากวิศวกรโครงการและระบบการจัดซื้อ
- ขายผ่านบริษัท Main Contractor
- งานแสดงสินค้า
- งานซ่อม (Recondition or Modify)

ภาวะการแข่งขัน

บริษัทฯสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าในอุตสาหกรรมฯทุกด้านด้วยบริการแบบ One-stop Service ตั้งแต่ การให้คำปรึกษา การวางแผน การออกแบบ และออกแบบพื้นที่การติดตั้ง กระบวนการผลิต และเครื่องจักรในกระบวนการผลิต และการปฏิบัติการ โดยพัฒน์กลเป็นบริษัทสัญชาติไทยรายแรกและรายเดียวในประเทศที่ให้คำปรึกษา ออกแบบ และติดตั้งระบบอัตโนมัติให้เหมาะกับสายการผลิตต่างๆ ได้ทัดเทียมบริษัทต่างชาติ ซึ่งจากปัจจัยหลาย ๆ อย่าง ไม่ว่าจะเป็นค่าจ้างงานบุคลากรที่มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อลดความผิดพลาดจากการทำงานของบุคคล ระบบการควบคุมโดยอัตโนมัติจึงเป็นทางเลือกที่ดีในการจัดการปัญหา และง่ายต่อการปรับเปลี่ยนเพื่อเพิ่มการผลิตในอนาคตด้วย ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของบริษัทฯเป็นอย่างมาก

รวมถึงบริษัทฯ มีข้อได้เปรียบคู่แข่งในด้านประสบการณ์ในการทำถังในการผลิตตามมาตรฐานโรงงานอาหารมานาน และมีโรงงานในเครือ คือ บริษัท พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง ซึ่งมีมาตรฐานการผลิต

และมีระบบควบคุมคุณภาพที่มีมาตรฐาน รวมทั้งมีการออกแบบทางวิศวกรรม ได้รับการรับรองให้สามารถผลิตถังแรงดันที่ได้รับการรับรอง U-STAMP ตามมาตรฐาน ASME (American Society of Mechanical Engineer) ทำให้ลูกค้ามีความเชื่อมั่นในคุณภาพถังแรงดันของบริษัทฯ ซึ่งต้นทุนค่าดำเนินการดังกล่าวให้ได้ตามมาตรฐานที่สูงกว่าทำให้เสียเปรียบคู่แข่งในด้านราคา สิ่งที่บริษัทฯจะได้เปรียบคู่แข่งคือเรื่องความสามารถในการออกแบบและรับงานทั้งระบบได้ รวมถึงระบบ Automation ซึ่งทำให้ลูกค้าบริหารโครงการได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น

กลุ่มลูกค้า

- โรงงานนม นมเปรี้ยว โยเกิร์ต
- โรงงานไอศครีม
- โรงงานผลิตเครื่องดื่ม มีและไม่มีแอลกอฮอล์ เช่น เบียร์ ไวน์ น้ำดื่ม ชาเขียว น้ำอัดลม น้ำผลไม้ เครื่องดื่มชูกำลัง เครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ ซุปสกัด
- อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องปรุงรส เช่น ซอส ซีอิ้ว กะทิ
- โรงงานน้ำตาล (ผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อม)
- อุตสาหกรรมเครื่องสำอางค์ และอุตสาหกรรมยา
- อุตสาหกรรมสี และเคมีภัณฑ์
- อุตสาหกรรมปิโตรเคมี

ภาวะอุตสาหกรรม

เนื่องจากภาวะแวดล้อมโดยทั่วไปในปี พ.ศ. 2558 อันได้แก่ การส่งออกสินค้ายังได้รับผลกระทบจากเศรษฐกิจโลกชะลอตัว การส่งออกชะลอตัว ทำให้ลูกค้าส่วนใหญ่ชะลอการลงทุนและการตัดสินใจออกไป แต่อย่างไรก็ตามเศรษฐกิจไทยในไตรมาสที่สามของปี 2558 ปรับตัวดีขึ้นอย่างช้าๆ จากการขยายตัวในด้านการใช้จ่าย นอกจากนี้การขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวในเกณฑ์สูงสนับสนุนการขยายตัวทางเศรษฐกิจได้อย่างต่อเนื่อง ด้านการบริโภคและการลงทุนภาคเอกชนมีแนวโน้มฟื้นตัว รวมถึงเทรนด์ในการบริโภคที่เปลี่ยนไป นั่นคือ เครื่องดื่มที่มีความหลากหลายมากขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ต่างเพศต่างวัย รวมถึงเครื่องดื่มเพื่อการดูแลสุขภาพ จึงทำให้ลูกค้ามีการลงทุนเครื่องจักรเพิ่มขึ้นในตลาดส่วนนี้

กลุ่มลูกค้าหลักจะเป็นกลุ่มอุตสาหกรรมนมพร้อมดื่มที่มีทั้งขนาดใหญ่และขนาดกลางที่มีการขยายกำลังการผลิตรวมทั้งมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นระบบอัตโนมัติ ส่วนกลุ่มเครื่องดื่มจะมีเพียงรายใหญ่ที่ยังมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง รวมถึงในปัจจุบันมีกฎระเบียบที่เข้มงวดมากขึ้นในเรื่องมาตรฐาน

โรงงานการผลิตให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ ซึ่งถือเป็นโอกาสของบริษัทฯที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมนี้อยู่แล้วเข้าไปช่วยลูกค้าในการพัฒนาและปรับปรุงโรงงาน ทั้งนี้จึงทำให้บริษัทฯยังคงสามารถรักษายอดขายเอาไว้ได้

4.กลุ่มธุรกิจวิศวกรรมแปรรูปอาหาร แบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้

- เครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ผลไม้
- เครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง เช่น ปลาทูน่ากระป๋อง ผัก ผลไม้กระป๋อง
- เครื่องล้างตะกร้า
- ระบบสายพานลำเลียง

ลักษณะผลิตภัณฑ์และบริการ

4.1 เครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมอาหารแช่แข็ง มีเครื่องจักรหลัก ได้แก่

1.ระบบแช่แข็งแบบเร็ว (Individual Quick Freezer : IQF) เป็นระบบแช่แข็งอย่างรวดเร็ว เพื่อเก็บรักษา ถนอมอาหาร เนื้อสัตว์และผัก ผลไม้ โดยมีเครื่องจักร 3 รูปแบบ

2.ระบบแช่แข็งแบบตู้ (Cabinet Freezer) มีกำลังการผลิต ตั้งแต่ 100-300 กก./ชม. เหมาะสำหรับผู้ประกอบการรายเล็ก

3.แบบอุโมงค์ (Tunnel Freezer) มีกำลังการผลิตตั้งแต่ 500-1,000 กก./ ชม. เหมาะสำหรับผู้ประกอบการขนาดกลาง

4.ระบบแช่แข็งแบบสายพานหมุนวน (Spiral Freezer) มีกำลังการผลิตตั้งแต่ 1,000-3,000 กก./ชม. เหมาะสำหรับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดใหญ่ หรือ ที่มีปัญหาในเรื่องพื้นที่ในกระบวนการผลิตน้อย

4.2 เครื่องจักรสำหรับอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง มีเครื่องจักรหลัก ได้แก่

1.หม้อนึ่งฆ่าเชื้อ (Retort) เพื่อฆ่าเชื้อภายในอาหารกระป๋องซึ่งมีอุณหภูมิสูงถึง 115 องศา –147 องศา ซึ่งผลิตตามมาตรฐานประเทศสหรัฐอเมริกา

2.อุโมงค์ฆ่าเชื้อแบบไม่มีแรงดัน (Cooker) ซึ่งใช้เพื่อปรุงสุกอาหารก่อนที่จะนำไปบรรจุในกระป๋อง เป็นกระบวนการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิต่ำไม่ถึง 100 องศา

4.3 เครื่องล้างตะกร้า

บริษัทฯได้พัฒนาเครื่องล้างตะกร้าขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการในการล้างทำความสะอาดตะกร้าที่ใช้ในการขนส่งสินค้าอาหารแช่แข็งให้ผู้ใช้งานเกิดความมั่นใจในมาตรฐานการล้างว่าตะกร้าสะอาดทุกใบเท่ากันจึงทำให้สามารถขายเครื่องล้างใน กลุ่มธุรกิจค้าปลีกขนาดใหญ่ที่มีศูนย์กระจายสินค้าทุกบริษัทฯ

4.4 ระบบสายพานลำเลียง

ติดตั้งระบบ และจัดหาอะไหล่ อุปกรณ์ สำหรับอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร เช่น อาหารทะเล เนื้อไก่ ผัก ผลไม้ และอาหารบรรจุกระป๋อง เช่น ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน ผัก และผลไม้ โดยการออกแบบสายการผลิตในลักษณะสายพานลำเลียงต่อเนื่อง ที่มีทั้งเครื่องจักรที่ใช้ในการคัดขนาด (Grader) เครื่องต้ม เครื่องลวก เครื่องล้าง เครื่องฆ่าเชื้อ เครื่องผสม ถังต้มปรุงแต่งของเหลว

แหล่งผลิตชิ้นส่วนสำหรับประกอบเป็นเครื่องจักรส่วนใหญ่ผลิตจาก บริษัท พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทย่อยของบริษัท

ลักษณะการขายและช่องทางการจัดจำหน่าย

ในประเทศ

1. การขายผลิตภัณฑ์หลัก โดยวิศวกรขายให้ดูแลงานเฉพาะรายผลิตภัณฑ์ โดยมีเป้าหมายที่ชัดเจน เรื่องการทำยอดขาย ในแต่ละผลิตภัณฑ์
2. เพิ่มช่องทางการขายจากงานบริการ ซึ่งนับวันจะมีมากขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากงานขายผลิตภัณฑ์ที่บริษัทฯได้ดำเนินการไว้ในอดีต
3. ดำเนินการต่อเนื่องเรื่องการจัดแสดงสินค้า การขายผ่านสื่อโฆษณา ซึ่งได้ผลค่อนข้างเป็นที่น่าพอใจจากผลงานที่ได้ทำมาโดยตลอด และคงความต่อเนื่องในสื่อทุกๆ ด้าน

ต่างประเทศ

1. ดำเนินการต่อเนื่องเรื่องการจัดแสดงสินค้า การขายผ่านสื่อโฆษณา ซึ่งจะได้ผลค่อนข้างเป็นที่น่าพอใจจากผลงานที่ ได้ทำมาโดยตลอด และคงความต่อเนื่องในสื่อทุกๆด้าน
2. เน้นการขายเฉพาะประเทศที่มีแนวโน้มการขยายการผลิต และมีวัตถุดิบภายในประเทศ
3. ใช้ช่องทางขายจากลูกค้าเดิม ที่บริษัทฯ เคยทำผลงานมาแล้ว
4. สร้างคู่ค้าร่วม โดยพิจารณาคู่ค้าที่มีศักยภาพ ในการขยายงาน และสามารถปรับตัวเข้ากับธุรกิจของบริษัทฯได้

ภาวะการแข่งขัน

บริษัทฯมีการออกแบบการผลิตให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยใช้หลักเกณฑ์ในทางวิชาชีพด้านวิศวกรรมการผลิตอาหาร สอดคล้องกับมาตรฐานสากล สำหรับการผลิตอาหารที่ได้คุณภาพ สะอาดและปลอดเชื้อ (Hygienic Design) โดยคำนึงถึงเรื่องประสิทธิผลในการผลิต การลดแรงงาน ประหยัดพลังงานต่าง ๆ ที่ใช้ในสายการผลิต ซึ่งเป็นจุดแข็งและข้อได้เปรียบเป็นอย่างมาก ที่ทำให้ลูกค้าเลือกใช้บริการของพัฒน์กลมากกว่าคู่แข่ง ทำให้บริษัทยังคงรักษาส่วนแบ่งตลาดไว้ได้

กลุ่มลูกค้า

- กลุ่มธุรกิจแปรรูปเนื้อสัตว์แช่แข็ง
- กลุ่มธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็ง
- กลุ่มธุรกิจแปรรูปทูน่ากระป๋อง
- กลุ่มธุรกิจอาหารสำเร็จรูปพร้อมทานแช่แข็ง
- กลุ่มธุรกิจเบเกอรี่
- กลุ่มธุรกิจค้าปลีกขนาดใหญ่ที่มีศูนย์กระจายสินค้า
- กลุ่มธุรกิจบรรจุข้าวในบรรจุภัณฑ์
- กลุ่มธุรกิจบรรจุน้ำตาลในบรรจุภัณฑ์

ภาวะอุตสาหกรรม

ภาวะปัจจุบัน กลุ่มธุรกิจแปรรูปเนื้อสัตว์แช่แข็ง มีการพัฒนารูปแบบสินค้าแช่แข็งเพื่อวางขายในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ รวมถึงการนำส่งวัตถุดิบเนื้อสัตว์นี้ส่งให้ร้านอาหาร อีกทั้งรูปแบบการใช้ชีวิตของคนทำงานรุ่นใหม่ต้องการรับประทานอาหารที่ปรุงสุกพร้อมกิน (Ready to Eat) แช่แข็ง มากขึ้น จึงมีผู้ประกอบการรายใหม่ๆเพิ่มมากขึ้น จึงเป็นโอกาสของเครื่องจักรเพื่อการถนอมอาหาร แม้ในช่วงปีที่ผ่านมาตลาดในประเทศมีการชะลอ บริษัทฯ ได้หาตลาดทดแทนโดยพยายามขยายตลาดไปต่างประเทศในภูมิภาคเอเชีย ได้แก่ประเทศ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และมาเลเซีย รวมถึงธุรกิจทางด้านเครื่องจักรสำหรับการแปรรูปอาหารเป็นธุรกิจเป็นส่วนหนึ่งในการผลิตปัจจัยสี่ จึงมีผลกระทบไม่มากนัก

5.กลุ่มธุรกิจบริการ อะไหล่ และอื่นๆ

กลุ่มธุรกิจบริการ ให้บริการงานในการจัดหาอะไหล่และซ่อมบำรุงหลังการขาย ทั้งเครื่องจักรอยู่ในประกันของบริษัทฯ และที่หมดประกันแล้ว รวมถึงโปรแกรมบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Preventive Maintenance)

ลักษณะผลิตภัณฑ์และบริการ

ให้บริการงานในการจัดหาอะไหล่และซ่อมบำรุงเครื่องจักรหลัก การโอเวอร์ฮอล์เครื่องจักร เพื่อสนับสนุนงานของหน่วยธุรกิจอื่นๆ ในบริษัทฯ เช่น ให้บริการซ่อมบำรุงเครื่องทำน้ำแข็งหลอด บ่อน้ำแข็งซอง เครื่องจักรในระบบอุตสาหกรรมเครื่องทำความเย็นทุกขนาด อุปกรณ์ระบบทำความเย็นทุกชนิดในโรงงาน อุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร นมและเครื่องดื่มต่างๆ รวมถึงโปรแกรมบำรุงรักษาเชิงป้องกัน หรืองานบริการสัญญาบริการรายปี (Preventive Maintenance) ให้กับโรงงานน้ำแข็ง กลุ่มค้าส่ง ค้าปลีกขนาดใหญ่ เช่น บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ และ เอก-ชัย ดิสทริบิวชั่น ซิสเท็ม เป็นต้น

ลักษณะการขายและช่องทางการจัดจำหน่าย

1.ลูกค้าเดิมของบริษัทที่ซื้อสินค้าในกลุ่มธุรกิจอื่นๆ ของบริษัท

2.ขายตรงกับโครงงานต่างๆ (โปรแกรมบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Preventive Maintenance))

3.งานแสดงสินค้า

4.งานซ่อม (Recondition or Modify)

ภาวะการแข่งขัน

งานบริการและซ่อมบำรุง คู่แข่งในระดับมาตรฐานเดียวกันส่วนใหญ่เป็นบริษัทตัวแทนจำหน่ายคอมเพรสเซอร์ ข้อได้เปรียบของบริษัทฯคือ เน้นการให้บริการลูกค้าที่ซื้อเครื่องจักร ผลิตภัณฑ์ของบริษัท ขณะเดียวกันบริษัทฯมีความพร้อมให้บริการลูกค้าทั่วไปอีกด้วย อันเนื่องมาจากข้อได้เปรียบเรื่องประสบการณ์ที่ยาวนาน มีบุคลากรคอยให้บริการที่มีความรู้ ความชำนาญ และความสามารถสูง นอกจากนั้นบริษัทยังเสนอระบบการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน เพื่อจัดการดูแลรักษาระบบและเครื่องจักรก่อนเกิดความเสียหาย ทำให้ลดความสูญเสียและรักษาคุณภาพของสินค้าให้คงที่ ซึ่งบริษัทจะไปทำงานบำรุงรักษาเครื่องจักรให้ลูกค้า เริ่มทำให้ตั้งแต่ส่งมอบงาน และเมื่อสิ้นสุดการรับประกันงานของบริษัทฯ ลูกค้าก็จะทำสัญญางานให้บริการต่อ เป็นการขยายรายได้ และขยายกลุ่มลูกค้า

จากการให้บริการที่มีความซื่อสัตย์กับลูกค้า จากผู้ชำนาญการด้วยเงื่อนไขการรับประกันที่เหมาะสม ทำงานได้รวดเร็ว ทันกำหนดเวลา การบริการของพัฒน์กลจึงแตกต่างกับการให้บริการทั่วไป ทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าเพิ่มขึ้นด้วย

กลุ่มลูกค้า

- กลุ่มลูกค้าเดิมของธุรกิจของบริษัทพัฒน์กล
- กลุ่มลูกค้าใหม่ของธุรกิจเครื่องทำน้ำแข็งและระบบทำความเย็นของบริษัทอื่นๆ

ภาวะอุตสาหกรรม

เนื่องจากอุตสาหกรรมเครื่องทำน้ำแข็งและระบบทำความเย็น เป็นธุรกิจที่มีมานานแล้ว และขยายตัวอย่างต่อเนื่องทุกปี ทำให้มีความต้องการการบริการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ตามอายุการใช้งาน หรือเปลี่ยนคอมเพรสเซอร์ตัวใหม่เสมอ รวมถึงความต้องการของลูกค้าที่ต้องการความรวดเร็วและฉับไว บริษัทจึงให้ความสำคัญกับการให้บริการโดยจัดตั้งศูนย์บริการในภูมิภาค และต่างประเทศ

2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) เป็นบริษัทที่ผลิตเครื่องจักรอุตสาหกรรม ประเภทเครื่องทำน้ำแข็ง อุตสาหกรรมเครื่องเย็น อุตสาหกรรมอาหาร ถังรับความดัน (Pressure Vessel) และปิโตรเคมีคอล ในการพิจารณาเรื่องการเลือกวัตถุดิบสำหรับโครงสร้าง เครื่องจักร ต้องมีมาตรฐานสูง และมีแหล่งผลิตที่เป็นมาตรฐาน ในการออกแบบเครื่องจักรต้องได้รับการตรวจสอบอย่างรัดกุม เพื่อทำความสะอาด ปลอดภัย ใช้ง่าย วัตถุดิบ และชิ้นส่วนสำหรับใช้ในการประกอบเครื่องจักร อุตสาหกรรมอาหาร นำเข้าจากต่างประเทศเกือบทั้งสิ้น เช่น สแตนเลส อุปกรณ์ไฟฟ้า พลาสติก เป็นต้น การนำวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่มีจำหน่ายที่เป็นมาตรฐานมาประกอบเป็นเครื่องจักรฯ ที่บริษัทเป็นผู้ออกแบบ นับว่าเป็นจุดแข็งของบริษัทฯ ทั้งในการการควบคุมต้นทุน และการออกแบบที่หลีกเลี่ยงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ลดการใช้ทรัพยากร ประหยัดพลังงาน ตลอดถึงการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ

สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร บริษัทฯได้ให้ความสำคัญในการออกแบบระบบลำเลียง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการผลิต เช่น เครื่องจักรในการแปรรูปกุ้ง การแช่เยือกแข็งที่ใช้เวลาลดลง การออกแบบระบบสายพานลำเลียงเพื่อลดขั้นตอนการทำงาน การเพิ่มผลผลิตในกระบวนการต้มกุ้ง และในกระบวนการแปรรูปปลาทูน่า เป็นต้น

ในการจัดหา วัสดุอุปกรณ์ และบริการ เพื่อใช้ในการผลิตนั้น บริษัทฯ สามารถจัดซื้อโดยตรงกับผู้ประกอบการ หรือซื้อผ่านตัวแทน ภายในประเทศ หรือซื้อจากต่างประเทศโดยตรง

ในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในงานผลิตและบริการนั้นต้องได้มาตรฐานและเป็นไปตามข้อกำหนด (Specification) ต่าง ๆ ที่ลูกค้าต้องการหรือเป็นไปตามข้อตกลงในสัญญา โดยวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เหล่านี้ต้องสามารถตรวจสอบได้จากสถาบันทางราชการ หรือหน่วยงาน มาตรฐานอิสระ ซึ่งเป็นที่ยอมรับของทางราชการ และหน่วยงานเอกชน

บริษัทฯ เปิดกว้างให้กับ ผู้ขายวัตถุดิบทุกรายเข้าแข่งขันประกวดราคา ภายใต้กฎเกณฑ์เดียวกัน โดยโปร่งใส ตรวจสอบได้ และปราศจากอคติใด ๆ เพื่อให้ได้วัสดุอุปกรณ์และบริการที่ดีถูกต้องตามกฎเกณฑ์ เป็นไปตามมาตรฐานสากล และราคาสมเหตุสมผล

วัตถุดิบหลักในการผลิตสินค้า

วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ เหล็ก A516 , SS 400 , สแตนเลส 304, 316 ในช่วงปี 2556 ถึง ปี 2558 ยังคงรักษาสัดส่วน การสั่งซื้อจากทั้งในประเทศ และต่างประเทศ โดยมีสัดส่วน 80% และ 20 % ตามลำดับ

ขั้นตอนการพิจารณาการจัดซื้อ มีดังต่อไปนี้

1.การออกแบบการผลิตให้ตรงตามความต้องการของลูกค้า โดยใช้หลักในทางวิชาชีพด้านวิศวกรรมการผลิตอาหาร

2.ออกแบบให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลสำหรับการผลิตอาหารที่ได้คุณภาพ (Hygienic Design)

3.ออกแบบระบบโดยคำนึงถึงเรื่องประสิทธิผลในการผลิต ได้แก่ การลดแรงงาน และพลังงานต่าง ๆ ที่ใช้ในสายการผลิต

4.ออกแบบระบบโดยคำนึงถึงผลกระทบในด้านสิ่งแวดล้อม เช่น ระบบการจัดการน้ำที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น

5.ออกแบบโดยคำนึงถึงระบบการควบคุมเครื่องจักรที่มีมาตรฐานแห่งการควบคุมความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักร

6.ทางด้านเทคนิค วัสดุอุปกรณ์และบริการ ต้องถูกต้องตาม Technical Data, Specification ของ วัตถุดิบ และต้องมีการประกันคุณภาพ โดยมีการกำหนดระยะรับประกัน ตามข้อกำหนดของลูกค้า

7.พิจารณาเงื่อนไขทางการค้าต้องมี ทั้งการประเมินต้นทุน การวิเคราะห์ต้นทุน และการควบคุมต้นทุน โดยราคาที่ได้ต้องเป็นที่ยอมรับอย่างสมเหตุสมผล และต้องอยู่ในงบประมาณที่กำหนดด้วยวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตและบริการ ที่บริษัทฯ จัดซื้อ ต้องเป็นไปตามขั้นตอนการพิจารณา เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าวัตถุดิบที่ใช้ในงานผลิตถูกต้อง และได้มาตรฐานตรงตามข้อกำหนด และในราคาที่สมเหตุสมผล

สภาพปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในงานผลิต จะมีปัญหาเนื่องจากสาเหตุหลัก คือ ความผันผวนของ ราคาวัสดุต่างๆ โดยส่วนใหญ่แนวโน้มเป็นการปรับเพิ่มขึ้น สาเหตุหลักของการปรับราคาขึ้นของสินค้ามาจาก

1. ปัญหาการขนส่ง เนื่องจากภาวะน้ำมันเชื้อเพลิงขึ้นราคา

2. ปัญหาเนื่องจากการขาดแคลนแรงงาน Skill Labour
3. ปัญหาเหล็กแผ่น และสแตนเลส ขึ้นราคา หรือขาดแคลน เป็นต้น
4. ปัญหาของการปรับขึ้นของราคาน้ำมันเชื้อเพลิง และผลิตภัณฑ์ของปิโตรเลียม

ส่วนในกรณีการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ผ่านตัวแทน(Representative /Agent) โดยส่วนใหญ่แล้ว ถ้าสถานการณ์การค้าไม่เกิดการผันผวน หรือการเก็งกำไร หรือการขาดตลาดแล้ว จะไม่มีปัญหา แต่ถ้าเมื่อไรที่เกิดการเก็งกำไร หรือวัสดุอุปกรณ์ขาดตลาด การซื้อผ่านผู้ผลิต หรือ ตัวแทน ก็ไม่สามารถยืนราคาได้ มักจะมีการปรับราคาขึ้นอยู่เสมอ บ่อยครั้งทำให้การควบคุมต้นทุนทำได้ยาก และมักจะ สูงกว่า งบประมาณ ซึ่งส่งผลต่อผลประกอบการของบริษัทฯ

ในการสั่งซื้อ บริษัท ฯ ถือนโยบายจัดซื้อเป็นอิสระ ไม่ยึดหรือผูกพันกับ ผู้ขายรายใดรายหนึ่ง เพื่อไม่ให้เกิดความเสี่ยงในการพึ่งพา ผู้ขาย รายหนึ่งรายใดมากเกินไป ซึ่งปัจจุบันผู้ขายรายใหญ่ที่สุดมียอดซื้อโดยเฉลี่ยไม่เกิน 5% ของจัดซื้อจัดจ้างทั้งหมด และมียอดซื้อรวมจากผู้ขาย 10 อันดับแรก ไม่เกิน 25% ของจัดซื้อจัดจ้างทั้งหมด บริษัทฯเปิดกว้างให้กับ ผู้ขาย ทุกราย เข้ามาเสนอโดยไม่มีข้อจำกัด หรือกีดกันใด ๆ เพื่อให้ได้ ผู้ขายที่ดีที่สุด และตอบสนองความต้องการของบริษัทฯ สูงสุด

ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

ผลกระทบกับสิ่งแวดล้อมมีไม่มากนัก เนื่องจากเป็นโรงงานผลิตจากการใช้เครื่องจักร เตรียมชิ้นส่วนงานเป็นเครื่องกลึง เครื่องเจาะ เครื่องตัด เครื่องม้วน เป็นต้น และต่อเนื่องในขบวนการผลิตในลักษณะประกอบขึ้นรูป (Fabrication) ส่วนใหญ่ จะเป็นอุปกรณ์เชื่อม กระบวนการสุดท้ายบางส่วนจะเป็นการพ่นสีทางบริษัทฯ มีระบบป้องกันต่างๆ ดังนี้

1. แผงกั้นสะเก็ดบริเวณงานเชื่อม ป้องกันแสงไฟจากการเชื่อม
2. จัดระบบดูดอากาศบริเวณงานเชื่อมมาก โดยจัดให้บริเวณทำงานมีหลังคาอาคาร สูงกว่าพื้นโรงงานมากกว่า 4.0 เมตร
3. จัดอุปกรณ์การดูดฝุ่นในจุดงานสำคัญๆ
4. รณรงค์ให้พนักงานคำนึงถึงความปลอดภัย เช่น การใส่รองเท้าเซฟตี้ การใช้แว่นตา และให้ใช้อุปกรณ์ เก็บเสียง เป็นต้น
5. มีห้องพ่นสีซึ่งสามารถเก็บละอองสีได้
6. มีระบบบำบัดน้ำเสีย

2.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

-ไม่มี-

3. ปัจจัยความเสี่ยง

3.1 ความเสี่ยงจากปัจจัยเศรษฐกิจและการเมือง

จากสภาพเศรษฐกิจโลกที่ผันผวนและอ่อนไหว เป็นผลให้สภาพเศรษฐกิจในประเทศไทยผันผวนตามไปด้วย อย่างไรก็ตามผลกระทบของสภาพเศรษฐกิจหรือการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองเป็นสิ่งที่ต้องติดตามอย่างใกล้ชิด เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการเบิกจ่ายงบประมาณและความเชื่อมั่นของภาคเอกชน ซึ่งจะมีผลกระทบโดยตรงต่อสภาวะและบรรยากาศการลงทุนในประเทศ และต่างประเทศ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการตัดสินใจของผู้ลงทุนโดยเฉพาะการลงทุนขยายโรงงาน หรือ กำลังการผลิต บริษัทจึงขยายธุรกิจไปยังต่างประเทศ เพื่อแสวงหาโอกาสทางธุรกิจเพิ่มขึ้น

3.2 ความเสี่ยงจากลงทุนและการดำเนินงานในต่างประเทศ

การขยายงานไปยังต่างประเทศ เป็นการกระจายความเสี่ยงจากการกระจุกตัวของการลงทุน อย่างไรก็ตามการลงทุนในต่างประเทศมีปัจจัยเสี่ยงภายนอกที่อาจกระทบต่อผลการดำเนินงานในแต่ละประเทศ ได้แก่ กฎหมาย และ มาตรการทางการค้า นโยบายทางการเมือง ภัยธรรมชาติ การจ้างแรงงาน ภาษาและวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นต้น ผลกระทบเหล่านี้อาจทำให้ผลการดำเนินงานไม่เป็นไปตามเป้าหมาย บริษัทฯ จึงต้องทำการศึกษาและวิเคราะห์ความเป็นไปได้จากการลงทุนอย่างรอบคอบ โดยพิจารณาจากผลความเป็นไปได้ของการลงทุน และความสอดคล้องกับนโยบายลงทุนของบริษัทฯ ก่อนตัดสินใจ และเบื้องต้นบริษัทฯได้ดำเนินการจดทะเบียนจัดตั้งเป็นสำนักงานตัวแทน (Representative Office) ก่อนที่จะดำเนินการจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทฯ และหาพันธมิตรทางการค้าที่มีความชำนาญในแต่ละประเทศ นอกจากนี้บริษัทฯได้จัดตั้งหน่วยงานสำนักงานต่างประเทศ (International office) คอยติดตามการเปลี่ยนแปลงข้อกฎหมายและกฎระเบียบทางการค้าของแต่ละประเทศ เพื่อให้ข้อมูลข่าวสารแก่ผู้บริหาร และมีการประชุมพิจารณาผลการดำเนินการร่วมกันและหาแนวทางปรับปรุงการดำเนินงานให้เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้

3.3 ความเสี่ยงจากการเปิดเสรีการค้าและการก้าวสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ที่อาจมีผลกระทบต่อยอดขายและต้นทุนการผลิต

การก้าวสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) อย่างเต็มรูปแบบในปี 2558 ซึ่งเป็นความร่วมมือทางเศรษฐกิจในระดับภูมิภาคของประเทศในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรืออาเซียน (ASEAN) 10 ประเทศ จะส่งผลให้มีการเปิดเสรีการเคลื่อนย้ายทรัพยากร เงินทุน แรงงาน และการค้าขายระหว่างกันในตลาดอาเซียน ซึ่งทำให้มีสินค้า/บริการจากประเทศในกลุ่มอาเซียนเข้ามาแข่งขันในไทยมากขึ้น หรือลูกค้าของบริษัทฯอาจย้ายฐานการผลิตไปยังประเทศอื่นในอาเซียนที่มีต้นทุนวัตถุดิบหรือต้นทุนแรงงาน

ที่ถูกกว่า แต่ในกรณีลูกค้าย้ายฐานการผลิตนั้น ส่งผลกระทบกับบริษัทในเชิงบวก โดยบริษัทฯยังคงได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าเก่าที่ย้ายฐานการผลิตไปยังประเทศอื่นในกลุ่มอาเซียน ทั้งนี้เนื่องจากบริษัทฯมีเทคโนโลยีการผลิตเครื่องจักรแปรรูปและผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพสูงเมื่อเทียบกับคู่แข่งใน AEC

3.4 ความเสี่ยงจากการผันผวนของราคาวัตถุดิบ

เหล็กและสแตนเลสถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักที่สำคัญในการผลิตของบริษัทฯ บริษัทฯจึงมีความเสี่ยงจากการผันผวนของราคาวัตถุดิบและสินค้าขาดตลาดในบางช่วง บริษัทฯมีการกำหนดคณะทำงานวางแผนการใช้วัตถุดิบ (Planning Team) เพื่อให้การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพมากขึ้นและมีการเสาะหาแหล่งผลิตและผู้ขายรายใหม่ทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อกระจายความเสี่ยงและเพื่อให้เกิดการแข่งขันราคาของผู้ขาย นอกจากนี้บริษัทฯ ได้เจรจากับลูกค้าบางรายและระบุลงในสัญญาว่าหากราคาวัตถุดิบหลักเปลี่ยนแปลงไปเกินกว่า % ที่ได้ตกลงกัน บริษัทฯจะปรับราคางาน

3.5 ความเสี่ยงจากการพึ่งพาลูกค้าหรือผู้จัดจำหน่ายรายใหญ่

ในด้านการพึ่งพาลูกค้า บริษัทฯมีลูกค้ากระจายในหลายธุรกิจเป็นจำนวนมากจึงไม่มีความเสี่ยงจากการพึ่งพาลูกค้ารายใหญ่ อีกทั้งในด้านของการพึ่งพาผู้จัดจำหน่ายรายใหญ่ บริษัทฯสามารถจัดหาวัตถุดิบได้จากทั้งในประเทศและต่างประเทศและมีการบริหารจัดการเรื่องจัดซื้ออยู่อย่างต่อเนื่อง จึงไม่ได้มีความเสี่ยงจากการพึ่งพาผู้จัดจำหน่ายรายใหญ่เช่นกัน

3.6 ความเสี่ยงจากการขาดแคลนแรงงาน

บริษัทฯประกอบธุรกิจขายและติดตั้งงานระบบวิศวกรรมอาหาร ซึ่งเป็นธุรกิจที่ใช้แรงงานฝีมือ ซึ่งยิ่งหายากขึ้น อย่างไรก็ตามบริษัทฯมีแนวทางในการลดความเสี่ยงทางด้านการขาดแคลนแรงงาน โดยการเพิ่มสัดส่วนการว่าจ้างผู้รับเหมาช่วงให้เพียงพอต่อปริมาณงานที่มีอยู่ เสนอสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ ด้วยการจูงใจให้บุคลากรทำงานให้กับบริษัทฯในระยะยาว โดยบริษัทฯส่งเสริมให้มีความก้าวหน้าในงาน การมีมาตรการจูงใจต่าง ๆ ที่สามารถแข่งขันกับตลาดได้ ดูแลด้านรายได้ ความปลอดภัย รวมถึง การจัดสวัสดิการที่เหมาะสมตามอายุงานที่ทำงานต่อเนื่องให้บริษัทฯ สนับสนุนให้บุคคลเหล่านี้ได้เข้ารับการอบรมพัฒนาฝีมืออย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ มีความผูกพัน และรู้สึกมั่นคงกับงานที่ทำ

3.7 ความเสี่ยงในการพึ่งพาผู้บริหาร

เนื่องจากกลุ่มผู้บริหารปัจจุบันซึ่งเป็นผู้ก่อตั้งบริษัทฯ เป็นกลุ่มที่มีประสบการณ์ในธุรกิจและเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในเรื่องการสร้าง Know How ของบริษัทฯ ซึ่งคุณสมบัติดังกล่าวมี

ส่วนสำคัญที่ทำให้บริษัทฯได้รับการไว้วางใจจากลูกค้า ทำให้บริษัทฯมีความเสี่ยงด้านความอยู่รอดในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้บริหาร อย่างไรก็ตาม บริษัทฯมีนโยบายการกระจายอำนาจในการบริหารงาน โดยมีคณะกรรมการบริหารและผู้อำนวยการฝ่ายต่าง ๆ ที่มีความรู้ความสามารถที่เหมาะสมเพื่อดูแลในสายงานต่าง ๆ ทำให้ลดความเสี่ยงในการพึ่งพาผู้บริหารลงได้ นอกจากนี้บริษัทฯมีการวางแผนระยะยาวในการพัฒนาและสร้างผู้บริหารรุ่นต่อไปในอนาคต เพื่อให้องค์กรเติบโตอย่างมั่นคง

3.8 ความเสี่ยงด้านเงินทุนหมุนเวียน

นอกจากการขายเครื่องจักรแล้ว บริษัทฯยังมีงานโครงการสร้างกระบวนการผลิตอาหารต่างๆ ซึ่งจะต้องมีเงินทุนหมุนเวียน เพื่อใช้ในการจัดซื้อวัตถุดิบในการทำงานและเป็นค่าจ้างแรงงาน ซึ่งในส่วนของเงินทุนหมุนเวียนนี้จะมาจากเงินทุนหมุนเวียนที่มีอยู่ของบริษัทฯ และการสนับสนุนจากธนาคารและสถาบันการเงินในรูปแบบของเงินกู้ระยะสั้นหมุนเวียน และหนังสือค้ำประกันต่าง ๆ เป็นต้น หากมีการเปลี่ยนแปลงของการชำระเงินของลูกค้าจะส่งผลกระทบต่อการบริหารเงินทุนหมุนเวียนของบริษัทฯ ดังนั้น เพื่อลดความเสี่ยงด้านเงินทุนหมุนเวียนดังกล่าว ในการจัดทำสัญญาของแต่ละโครงการ บริษัทฯได้พยายามเจรจาให้ได้มาซึ่งเงื่อนไขการชำระเงินที่รัดกุม และบริษัทฯได้มีการตรวจสอบสถานะทางการเงินของคู่ค้าประกอบในการพิจารณารับงานด้วย นอกจากนี้ บริษัทฯยังกำหนดให้มีการบริหารสภาพคล่องอย่างระมัดระวังโดยใช้อัตราส่วนทางการเงินมาเป็นตัวบ่งชี้ และมีการเพิ่มประสิทธิภาพมากขึ้น โดยได้กำหนดวงจรเงินสด (Cash Cycle day) เป็น KPI ร่วม ระหว่างฝ่ายบริหารโครงการ และ ฝ่ายการเงิน และในด้านการจัดซื้อได้มีการกำหนด KPI เพื่อจัดหา Supplier ที่ให้ราคาและเทอมการชำระเงินที่ดีด้วยเช่นกัน

3.9 ความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยน

บริษัทฯนำเข้าวัตถุดิบบางส่วนจากต่างประเทศทำให้มีหนี้สินเป็นเงินตราต่างประเทศในขณะเดียวกันบริษัทฯมีรายได้จากการขายสินค้าในต่างประเทศในรูปเงินตราต่างประเทศเช่นกัน บริษัทฯจึงบริหารความเสี่ยงโดยใช้วิธี Natural Hedge ได้ส่วนหนึ่ง อย่างไรก็ตามยังคงมีความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนที่เกิดจากผลต่างระหว่างยอดซื้อและยอดขาย จึงอาจเกิดผลกระทบทั้งด้านบวกและด้านลบต่อบริษัทฯ เพื่อเป็นการลดความเสี่ยง บริษัทฯจึงมีนโยบายซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า (Forward contract) และเครื่องมือทางการเงินด้านอื่นๆ เพื่อป้องกันความเสี่ยงของอัตราแลกเปลี่ยนที่อาจเกิดขึ้น

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2558 บริษัทและบริษัทย่อยมีสินทรัพย์ที่ใช้เพื่อการประกอบธุรกิจ โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.1 ที่ดินพร้อมสิ่งปลูกสร้าง

ประเภท/ลักษณะทรัพย์สิน	กรรมสิทธิ์ของ	มูลค่า (ลบ.)	ภาระผูกพันธ์
ที่ดินเปล่า เพชรบุรี	บมจ.พัฒน์กล	6.79	ติดจำนองเพื่อค้ำประกันสินเชื่อ
ที่ดินและอาคารสำนักงานเจริญนคร	บมจ.พัฒน์กล	64.89	ติดจำนองเพื่อค้ำประกันสินเชื่อ
ที่ดินและอาคาร โรงงานกิ่งแก้ว	บมจ.พัฒน์กล	273.16	ติดจำนองเพื่อค้ำประกันสินเชื่อ
ที่ดินและอาคารสำนักงานสวนหลวง	บมจ.พัฒน์กล	386.30	ติดจำนองเพื่อค้ำประกันสินเชื่อ
ที่ดินและอาคารสำนักงานศูนย์ขอนแก่น	บมจ.พัฒน์กล	10.00	ไม่มีภาระผูกพัน
ที่ดินและ อาคารสำนักงานศูนย์ลำพูน	บมจ.พัฒน์กล	14.80	ไม่มีภาระผูกพัน
ที่ดินและอาคารสำนักงานศูนย์สุราษฎร์ธานี	บมจ.พัฒน์กล	7.64	ไม่มีภาระผูกพัน
ที่ดินและอาคารสำนักงานเพชรบุรี	บจ.พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง	131.06	ติดจำนองเพื่อค้ำประกันสินเชื่อ
ที่ดินและอาคารสำนักงานสมุทรสาคร	บจ.เอส พาเนล	74.13	ไม่มีภาระผูกพัน
ที่ดินพร้อมสิ่งปลูกสร้าง เพชรบุรี	บจ.สยามพัฒน์กล	1.68	ไม่มีภาระผูกพัน
ที่ดินและอาคารสำนักงานกรุงเทพ	บจ.ฮีทอะเวย์	7.82	ไม่มีภาระผูกพัน
รวมที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง		978.28	

4.2 เครื่องมือเครื่องจักร

ประเภท/ลักษณะทรัพย์สิน	ลักษณะกรรมสิทธิ์	มูลค่า (ลบ.)
เครื่องมือเครื่องจักร กิ่งแก้ว	บมจ.พัฒน์กล	14.67
เครื่องมือเครื่องจักร เพชรบุรี	บจ.พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง	36.62
เครื่องมือเครื่องจักร สมุทรสาคร	บจ.เอส พาเนล	20.28
เครื่องมือเครื่องจักร	บจ.ฮีทอะเวย์	0.01
		71.57

ที่ดินพร้อมสิ่งปลูกสร้างและเครื่องจักรราคาทุน 796.51 ล้านบาท ได้ติดจำนองเพื่อค้ำประกันสินเชื่อกับธนาคารแห่งหนึ่ง

4.3 เครื่องใช้สำนักงาน มูลค่า 45.18 ล้านบาท

4.4 ยานพาหนะ มูลค่า 46.71 ล้านบาท

4.5 สินทรัพย์ไม่มีตัวตน

	มูลค่า (ลบ.)
ราคาทุน	
โปรแกรมคอมพิวเตอร์	65.01
สินทรัพย์ทางปัญญา	23.88
ระบบคอมพิวเตอร์	91.05
รวม	179.99
หัก ค่าตัดจำหน่ายสะสม	(81.53)
สุทธิ	98.43
หัก ค่าเผื่อการด้อยค่าของสินทรัพย์	(3.33)
สุทธิ	95.10

4.6 นโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วม

บริษัทฯมีนโยบายการลงทุนในบริษัทย่อย และบริษัทร่วม โดยให้ความสำคัญกับธุรกิจที่บริษัทฯ ชำนาญและอยู่ในสายธุรกิจที่ใกล้เคียงกับธุรกิจของบริษัท และ ลงทุนในลักษณะที่เป็นผู้ถือหุ้นใหญ่ โดยตรงหรือผ่านบริษัทย่อยที่บริษัทฯถือหุ้นในสัดส่วนมากกว่าร้อยละ 80 และ/หรือ มีอำนาจควบคุมในบริษัทที่ลงทุนเว้นแต่สภาพเงื่อนไขของธุรกิจ การแข่งขัน ไม่เอื้ออำนวย หรือ การดำเนินธุรกิจต้องได้รับการสนับสนุนร่วมมือจากผู้ร่วมทำธุรกิจอื่น บริษัทฯ จึงจะลงทุนในลักษณะร่วมลงทุนในสัดส่วนที่บริษัทฯนั้นจะมีสถานะเป็นบริษัทฯร่วม ทั้งนี้ คณะกรรมการบริษัทมีกลไกในการกำกับดูที่ทำให้สามารถควบคุมดูแลการจัดการและรับผิดชอบการดำเนินงานของบริษัทย่อย และบริษัทร่วม เพื่อดูแลรักษาผลประโยชน์ในเงินลงทุนของบริษัทฯ

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ข้อพิพาททางกฎหมาย

ณ วันที่ 31ธันวาคม 2558 บริษัทมีหนี้สินที่อาจเกิดจากการประเมินภาษีเงินได้นิติบุคคล สำหรับปี 2546 พร้อมเบี้ยปรับและเงินเพิ่มของเจ้าพนักงานกรมสรรพากรรวมเป็นเงินประมาณ 21.05ล้านบาท เนื่องจากการขายหุ้นในบริษัทย่อยแห่งหนึ่งในราคาที่สูงกว่าต้นทุนที่บริษัทฯซื้อมา ทำให้บริษัทฯมีกำไรจากการขายหุ้นดังกล่าว ปัจจุบันบริษัทฯอยู่ระหว่างฟ้องร้องต่อศาลภาษีอากรกลาง แต่บริษัทฯ ได้ตั้งค่าเผื่อการด้อยค่าของสินทรัพย์ภาษีเงินได้นิติบุคคลถูกหัก ณ ที่จ่ายที่ขอคืนดังกล่าวทั้งจำนวนแล้ว

ทั้งนี้ คดีดังกล่าวไม่มีผลกระทบต่อสินทรัพย์มากกว่าร้อยละ 5 ของส่วนของผู้ถือหุ้น และ/หรือ ไม่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญ

6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อ สถานที่ตั้งของบริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน)

ชื่อบริษัท	**บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน)**
ชื่อภาษาอังกฤษ	**Patkol Public Company Limited**
เลขทะเบียน	0107536000587 (เดิมเลขที่ บมจ.132)
วัน เดือน ปี ที่ก่อตั้ง	28 พฤศจิกายน 2508 โดยตระกูลจงวัฒนา
ทุนจดทะเบียน	600,243,737 บาท โดยเป็นทุนที่ชำระแล้ว 494,095,237 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 414,607,781 หุ้น หุ้นบุริมสิทธิ์ 79,487,456 หุ้น ราคาพาร์ 1 บาท
ประกอบธุรกิจ	อุตสาหกรรมและเครื่องจักร 1. ธุรกิจเครื่องทำน้ำแข็ง 2. ธุรกิจเครื่องทำความเย็น 3. ธุรกิจอาหารและนม 4. ธุรกิจวิศวกรรมแปรรูปอาหาร 5. ธุรกิจปิโตรเคมีคอล 6. ธุรกิจบริการ คอมเพรสเซอร์
สำนักงานใหญ่	348 ถนนเฉลิมพระเกียรติ ร.9 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร 10250
โทรศัพท์	02 328 1035
โทรสาร	02 328 1245, 02 328 1058
Web Site	www.patkol.com
เลขานุการบริษัท	โทรศัพท์ 02 328 1035 e-mail : panet@patkol.com

ฝ่ายนักลงทุนสัมพันธ์ โทรศัพท์ 02 328 1035
e-mail : wannaporn@patkol.com

ฝ่ายสื่อสารองค์กร โทรศัพท์ 02 328 1035
e-mail : sureerats@patkol.com

ข้อมูลในอดีต

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2535	เปลี่ยนชื่อจาก บริษัท พัฒนกลการ จำกัด เป็น บริษัท พัฒน์กล จำกัด
วันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2536	จดทะเบียนเป็นบริษัทหลักทรัพย์รับอนุญาตในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย
วันที่ 28 มิถุนายน พ.ศ. 2536	จดทะเบียนแปรสภาพเป็นบริษัทมหาชน ภายใต้ชื่อ บริษัท พัฒน์กล จำกัด(มหาชน)

2. ชื่อ สถานที่ตั้งของนิติบุคคลที่บริษัทฯ ถือหุ้นตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไป

บริษัทย่อย ที่ 1	**: บริษัท พัฒน์กล แมนนูแฟคเจอริ่ง จำกัด**
ประกอบธุรกิจ	: ผลิต ดัดแปลง ซ่อมแซม เครื่องจักรและอุปกรณ์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องทำความเย็น
วันที่ก่อตั้งบริษัท	: 4 ธันวาคม 2546
สำนักงานใหญ่	: เลขที่ 129 หมู่ที่ 3 ถนนเพชรเกษม ตำบลห้วยโรง อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี โทรศัพท์ (032) 447920-27 โทรสาร (032) 447-928
ทุนจดทะเบียน	: 100,000,000 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 1,000,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท หุ้นบุริมสิทธิ์ - ไม่มี -
สัดส่วนการถือหุ้น	: บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ถือหุ้น 99.99 %

บริษัทย่อย ที่ 2	**: บริษัท พัฒน์กล อาร์แอนด์ ดี จำกัด**
ประกอบธุรกิจ	**:** วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
วันที่ก่อตั้งบริษัท	**:** 20 เมษายน 2547

สำนักงานใหญ่ **:** เลขที่ 348 ถนนเฉลิมพระเกียรติ ร.9 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 02-3281035 โทรสาร 02-328124 , 02-3281058

ทุนจดทะเบียน : 5,000,000 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 50,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท หุ้นบุริมสิทธิ์ - ไม่มี -

สัดส่วนการถือหุ้น **:** บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ถือหุ้น 99.98 %

บริษัทย่อย ที่ 3 : **บริษัท พัฒน์กล เทรดดิ้ง จำกัด (เปลี่ยนชื่อจาก บจ. พัฒน์กล (1984)**

ประกอบธุรกิจ **:** ประกอบกิจการซื้อ ขาย อุปกรณ์ อะไหล่ เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องทำความเย็น

วันที่ก่อตั้งบริษัท **:**13 มิถุนายน 2527

สำนักงานใหญ่ **:** เลขที่ 348 ถนนเฉลิมพระเกียรติ ร.9 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 02-328103 โทรสาร 02-3281245, 02-3281058

ทุนจดทะเบียน : 30,000,000 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 300,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท หุ้นบุริมสิทธิ์ - ไม่มี -

สัดส่วนการถือหุ้น : บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ถือหุ้น 99.98 %

บริษัทย่อย ที่ 4 : **บริษัท สยามพัฒน์กล จำกัด**

ประกอบธุรกิจ **:** ปัจจุบันไม่ได้ประกอบกิจการ

วันที่ก่อตั้งบริษัท **:** 15 มีนาคม 2533

สำนักงานใหญ่ **:** เลขที่ 348 ถนนเฉลิมพระเกียรติ ร.9 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 02-3281035-49 โทรสาร 02-3281245 , 02-3281058

ทุนจดทะเบียน : 2,500,000 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 100,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 25 บาท หุ้นบุริมสิทธิ์ - ไม่มี –

สัดส่วนการถือหุ้น : บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ถือหุ้น 39.99 % บริษัท พัฒน์กล เทรดดิ้ง จำกัด ถือหุ้น 60.00%

บริษัทย่อย ที่ 5	**: บริษัท เอส พาเนล จำกัด (เปลี่ยนชื่อจาก บจ.พีเคบี เอ็นเตอร์ไพรส์)**
ประกอบธุรกิจ	**:** ผลิต ขายปลีก-ขายส่ง นำเข้า-ส่งออก ห้องเย็นขนาดเล็ก รวมทั้งแผ่นฉนวน
วันที่ก่อตั้งบริษัท	**:** 4 เมษายน 2538
สำนักงานใหญ่	**:** เลขที่ 89/64 หมู่ที่ 2 ตำบลกาหลง อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัด สมุทรสาคร โทรศัพท์ 034-885 090-91 โทรสาร 034-885 215
ทุนจดทะเบียน	: 10,00,000 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 100,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท หุ้นบุริมสิทธิ์ - ไม่มี -
สัดส่วนการถือหุ้น	: บริษัท พัฒน์กล จำกัด(มหาชน) ถือหุ้น 80 %

บริษัทย่อย ที่ 6	**: บริษัท ฮีทอะเวย์ จำกัด**
ประกอบธุรกิจ	: ประกอบกิจการซื้อ ขาย เครื่องระบายความร้อน อะไหล่ อุปกรณ์ของเครื่องระบายความร้อน
วันที่ก่อตั้งบริษัท	: 4 เมษายน 2557
สำนักงานใหญ่	: เลขที่ 567 ถนนอ่อนนุช แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์ 02-000 6500 โทรสาร 02-000 6502
ทุนจดทะเบียน	: 10,000,000 บาท แบ่งเป็น หุ้นสามัญ 100,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท หุ้นบุริมสิทธิ์ - ไม่มี -
สัดส่วนการถือหุ้น	: บริษัท พัฒน์กล จำกัด (มหาชน) ถือหุ้น 99.99 %

3.ชื่อ สถานที่ตั้งของบุคคลอ้างอิงอื่นๆ

1.) นายทะเบียนหุ้นสามัญ บริษัท ศูนย์รับฝากหลักทรัพย์ (ประเทศไทย) จำกัด
93 ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ : 0 2009-9000
โทรสาร : 0 2009-9991

2.) ผู้สอบบัญชี บริษัท กรินทร์ ออดิท จำกัด
138 อาคารบุญมิตร ชั้น 6 ห้องบี 1 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก
กรุงเทพมหานคร 10500
โทรศัพท์ : 02-634-2484-6
โทรสาร : 02-634-2668

3.) ที่ปรึกษาทางการเงิน --ไม่มี--

4.) ที่ปรึกษาทางกฎหมาย บริษัท สำนักกฎหมายธรรมนิติ จำกัด
ชั้น 4 อาคารนายเลิศทาวเวอร์ 2/4 ถ.วิทยุ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน
กรุงเทพฯ 10330
โทรศัพท์ : 0 2009-9000
โทรสาร : 0 2009-9991

5.) สถาบันการเงินที่ติดต่อเป็นประจำ ธนาคารพาณิชย์และสถาบันการเงินทั้งในและต่างประเทศ