

# ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

## 1. นโยบายและภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ จำกัด (มหาชน) ก่อตั้งในปี 2521 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประกอบกิจการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก ประเภทกุ้งและกุ้งแช่แข็ง ปัจจุบันมีทุนจดทะเบียน 75 ล้านบาทชำระเต็มมูลค่า 75 ล้านบาท แบ่งเป็น 7.5 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 10 บาท โดยมีสำนักงานใหญ่และโรงงานแห่งที่ 1 ตั้งอยู่ที่เลขที่ 4/2 หมู่ที่ 3 ถนนสายเอเชีย 43 ตำบลนาหม่อม อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา 90310 และสาขาโรงงานแห่งที่ 2 ตั้งอยู่เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางวัน อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000

ในปัจจุบันบริษัทถือหุ้นในบริษัทย่อย 1 แห่ง คือ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด โรงงานตั้งอยู่ที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ประกอบธุรกิจผลิตปลาหมึกและปลา เพื่อการส่งออก และนอกจากนี้บริษัทยังถือหุ้นในบริษัทร่วมอีก 1 แห่ง คือ Kiang Huat Seagull Trading Frozen Food Sdn. Bhd., ตั้งอยู่ใน รัฐซาบารุ ประเทศมาเลเซีย ประกอบธุรกิจผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก

### 1.1 วัตถุประสงค์และนโยบายคุณภาพ

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ จำกัด (มหาชน) บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ประกอบกิจการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกไปยังตลาดต่างๆ ทั่วโลก เช่น ญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ภายใต้เครื่องหมายการค้าของบริษัทฯ เช่น SEA CHAMPION, SEA KING, SEA QUEEN, SEA FLOWER และ SEA STAR เป็นต้น บริษัทฯ มุ่งเน้นที่จะผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานและคุณภาพเป็นระบบสากล จึงได้มีการกำหนดนโยบายคุณภาพของบริษัทฯ คือ

**“เราจะผลิตสินค้าคุณภาพสูงสุด สะอาดและปลอดภัยเพื่อความพอใจสูงสุดของลูกค้า ภายใต้ระบบการจัดการด้านคุณภาพที่ได้รับการยอมรับจากสากล การตรวจสอบย้อนหลังที่มีประสิทธิภาพ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง”**

บริษัทฯ มุ่งที่จะพัฒนาระบบคุณภาพของสินค้าอย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อที่จะได้ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตรงตามความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้ายอมรับและมอบความไว้วางใจให้กับบริษัทฯ ในการที่จะซื้อสินค้าจากบริษัท บริษัทฯ ได้ดำเนินการให้มีการประกาศนโยบายคุณภาพของบริษัทฯ ให้กับคณะกรรมการ ผู้บริหาร และบุคลากรของบริษัทฯ ให้รับทราบโดยทั่วกัน เพื่อที่จะได้มีการดำเนินงานให้สอดคล้องกับนโยบายคุณภาพของบริษัทฯ

## 1.2 การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการที่สำคัญ

ในปี 2556 ช่วงเดือนเมษายน คณะกรรมการของบริษัทฯ ได้มีมติให้ปิดการดำเนินกิจการของ บริษัท ที.เอส.เอฟ.ซีฟู้ด จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทย่อยแห่งหนึ่งของบริษัทฯ มีโรงงานที่ตั้งอยู่ที่อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด สาเหตุเนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวเกิดปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ ประกอบกับการปรับตัวของต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น ส่งผลให้บริษัทย่อยดังกล่าวมีผลการดำเนินงานที่ขาดทุนอย่างต่อเนื่อง ทางบริษัทฯ เล็งเห็นได้ว่าคงยากที่จะดำเนินงานต่อไป จึงได้ปิดการดำเนินงานของกิจการลง ซึ่งปัจจุบันทาง บริษัท ที.เอส.เอฟ.ซีฟู้ด จำกัด ได้ดำเนินการจดทะเบียนเสร็จการชำระบัญชีเรียบร้อยแล้ว

ในปี 2557 เกิดภาวะโรคกุ้งตายด่วน (EMS : Early Mortality Syndrome) ทำให้ปริมาณวัตถุดิบกุ้งลดลงมาก และราคาซื้อวัตถุดิบปรับตัวสูงขึ้น ทำให้บริษัทฯ ต้องหยุดหรือชะลอการผลิตสินค้าที่ใช้วัตถุดิบกุ้ง ซึ่งส่งผลให้ผลกำไรจากการดำเนินงานลดลงจากปีก่อน บริษัทฯ ได้ดำเนินการบริหารจัดการเรื่องต้นทุนการผลิต เพื่อให้สอดคล้องกับราคาขายสินค้า

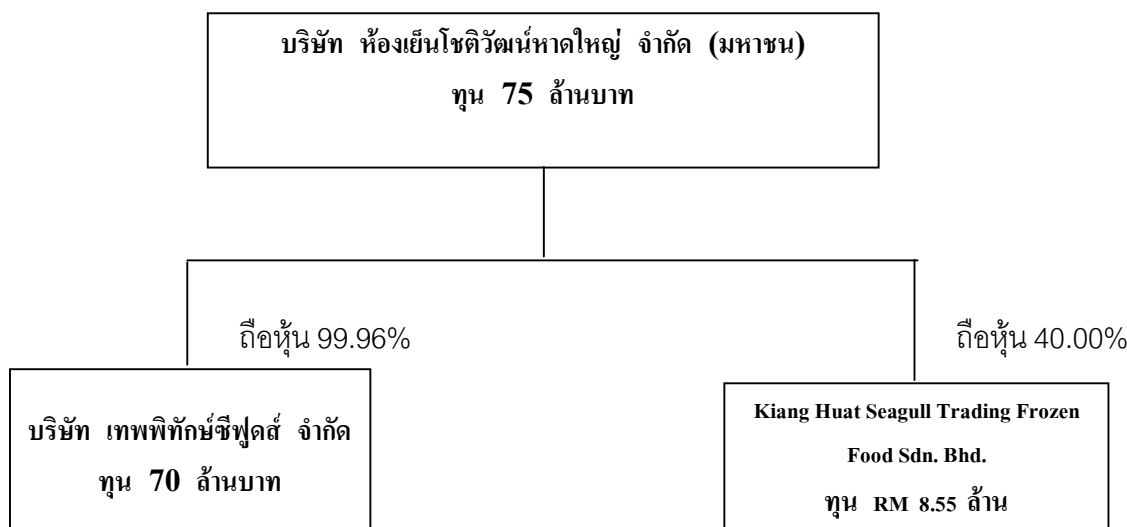
นอกจากนี้บริษัทฯ ได้พยายามมุ่งเน้นการพัฒนาองค์กร ตามหลักบรรษัทภิบาล และส่งเสริมการต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน และได้มีนโยบายการต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชันในจรรยาบรรณทางธุรกิจ

## 1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

บริษัทฯ ได้ถือหุ้นในบริษัทย่อยหนึ่งแห่ง และบริษัทร่วมหนึ่งแห่ง ได้แก่ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด เป็นบริษัทย่อยของบริษัทฯ ดำเนินธุรกิจผลิตปลาหมึกแช่แข็ง เพื่อการส่งออก ในการดำเนินงานของบริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด นั้น จะแยกการจัดการออกไปโดยไม่เกี่ยวข้องกับบริษัทฯ เนื่องจากสินค้าแตกต่างกัน

บริษัทร่วมของบริษัทฯ คือ Kiang Huat Seagull Trading Frozen Food Sdn. Bhd., ในรัฐซาบาห์ ประเทศมาเลเซีย ดำเนินธุรกิจเช่นเดียวกับบริษัทฯ คือ ผลิตกุ้งแช่แข็งเพื่อการส่งออก

โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2557 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทย่อยฯ และบริษัทร่วมฯ ดังแสดงในแผนภูมิข้างล่างนี้



#### 1.4 ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

บริษัทฯ บริษัทย่อยๆ และบริษัทร่วมๆ มีความเป็นอิสระในด้านการบริหารจัดการแยกจากกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

## 2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของธุรกิจเปรียบเทียบย้อนหลัง 3 ปี

สายผลิตภัณฑ์	ดำเนินการ โดย	%การถือหุ้น ของบริษัท	ปี 2557		ปี 2556		ปี 2555	
			ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กุ้งและกุ้งแช่แข็ง	CHOTI	-	1,421	50.93	1,983	62.20	2,387	64.76
ปลาหมึกและปลาแช่แข็ง	TPT	99.96%	1,369	49.07	1,205	37.80	1,299	35.24
รวมมูลค่าทั้งสิ้น			2,790	100	3,188	100	3,686	100

หมายเหตุ CHOTI หมายถึง บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

TPT หมายถึง บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด (บริษัทย่อย)

### 2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการ

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ นั้นจะมีกุ้งและกุ้งเป็นวัตถุดิบ โดยเริ่มจากการนำกุ้งและกุ้งสดที่จัดซื้อผ่านขบวนการแปรรูปเบื้องต้น มีทั้งแบบคงสภาพไว้ทั้งหัว เอาหัวออก หรือปอกหัวและเปลือกออก ให้เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบลักษณะต่างๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ หลังจากนั้นจะนำไปผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งตามเทคนิคเพื่อจะได้ถนอมรักษาคุณค่าและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่สดและสะอาดจนถึงผู้บริโภค ซึ่งสามารถแบ่งเป็น

1. HEAD-ON, SHELL-ON คือ กุ้งที่อยู่ในสภาพธรรมชาติที่มีหัว เปลือกและหางอยู่ครบ
2. HEADLESS คือ กุ้งที่ถูกเด็ดหัวออก แต่ลำตัวยังมีเปลือกและหางอยู่ครบตามธรรมชาติ
3. PEELED คือ กุ้งที่เอาหัวและเปลือกออกทั้งตัวแล้ว มีทั้งชนิดชักไส้ (DEVEINED) และไม่ชักไส้ (UNDEVEINED)
4. กุ้งยืด คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง และจัดรูปให้กุ้งยืดตรง
5. กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง จัดรูปให้กุ้งยืดตรงและชุบเกล็ดขนมปัง

สำหรับลักษณะผลิตภัณฑ์ของบริษัทย่อยของบริษัทฯ มีปลาหมึกและปลาเป็นวัตถุดิบหลัก เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารแช่เยือกแข็ง โดยใช้เทคนิคการแช่เยือกแข็งมาใช้เพื่อคงคุณค่าและสภาพความสดของผลิตภัณฑ์ให้มากที่สุด การผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศและได้รับการยอมรับและเชื่อถือจากลูกค้าต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะเป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ซึ่งประกอบไปด้วย ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย ปลาหมึกหอม และปลาต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง

**สิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุน**

คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนอนุมัติให้บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ แห่งหนึ่งได้รับสิทธิประโยชน์หลายประการในฐานะผู้ได้รับการส่งเสริมการลงทุนตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน พ.ศ.2520 เกี่ยวกับการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งในจังหวัดสงขลาและปัตตานี ซึ่งพอสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

- (ก) ให้ได้รับยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคลเป็นเวลาแปดปีนับแต่วันที่เริ่มมีรายได้จากการประกอบธุรกิจที่ได้รับการส่งเสริม ดังนี้
- เริ่มวันที่ 7 กรกฎาคม 2536 และวันที่ 17 พฤษภาคม 2544 สำหรับโรงงานที่จังหวัดสงขลา(สิทธิประโยชน์สิ้นสุดเดือนพฤษภาคม 2552)
  - เริ่มวันที่ 25 พฤศจิกายน 2545 สำหรับโรงงานที่จังหวัดปัตตานี (สิทธิประโยชน์สิ้นสุดวันที่ 24 พฤศจิกายน 2553)
- (ข) ให้ได้รับลดหย่อนภาษีเงินได้นิติบุคคลร้อยละ 50 สำหรับกำไรสุทธิที่ได้จากการประกอบกิจการที่ได้รับการส่งเสริมที่กำหนดเวลาห้าปี นับแต่วันที่สิ้นสุดสิทธิประโยชน์ตามข้อ (ก)
- (ค) ให้ได้รับยกเว้นอากรขาออกสำหรับผลิตภัณฑ์ส่งออกเป็นเวลาห้าปีนับแต่วันที่ส่งออกครั้งแรก (วันที่ 17 พฤษภาคม 2544 สำหรับโรงงานที่จังหวัดสงขลา)
- (ง) ให้ได้รับยกเว้นอากรขาเข้าสำหรับเครื่องจักรและอุปกรณ์ตามที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติ
- (จ) ให้ได้หักค่าขนส่ง ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปาเป็น 2 เท่า เป็นระยะเวลา 10 ปี (เริ่มวันที่ตามข้อ (ก))

เนื่องจากเป็นบริษัทที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ จะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและข้อกำหนดตามที่ระบุไว้ในบัตรส่งเสริมการลงทุน

(ก) การผลิตกำลังการผลิตและปริมาณการผลิตจริง

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งรวมทั้งสิ้น 3 แห่ง แบ่งเป็นของบริษัทฯ 2 แห่ง และบริษัทย่อยฯ อีก 1 แห่ง ในปี 2557 บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีกำลังผลิตรวมทั้งสิ้น 34,534 ตัน มีรายละเอียดดังนี้

<u>กำลังการผลิต (ตัน)</u>	<u>2557</u>	<u>2556</u>	<u>2555</u>
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	19,384	19,384	19,384
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	2,340	2,340	2,340
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	12,810	12,810	12,810
<u>ปริมาณการผลิต (ตัน)</u>			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	2,358	3,347	5,378
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	1,559	1,993	3,364
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	6,871	6,257	6,860
<u>การใช้กำลังการผลิต (%)</u>			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	12.16	17.27	27.74
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	66.62	85.17	143.76
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	53.64	48.84	53.55
<u>อัตราเพิ่ม/ลดของปริมาณการผลิต (%)</u>			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	(29.55)	(37.76)	(1.56)
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	(21.78)	(40.76)	0.81
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	9.81	(8.79)	1.21

หมายเหตุ : ทำงานวันละ 1 กะ (1กะ = 8 ชั่วโมง เริ่มเวลา 8.00-12.00น. และ 13.00-17.00น.)

<u>ที่ตั้งโรงงาน (นาหม่อม)</u>	: เลขที่ 4/2 หมู่ที่ 3 ถนนสายเอเชีย 43 ตำบลนาหม่อม
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่	อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา 90310
<u>ที่ตั้งโรงงาน (ระนอง)</u>	: เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางริ้น
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (สาขาระนอง)	อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000
<u>ที่ตั้งโรงงาน (ปัตตานี)</u>	: เลขที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์	อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 94000

### (ข) ขั้นตอนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

หลังจากที่นำวัตถุดิบที่โรงงานรับซื้อจากแหล่งวัตถุดิบหรือสะพานปลา มาทำความสะอาดชั้นแรก แล้ว จากนั้นฝ่ายผลิตก็จะตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ เพื่อตัดสินใจว่าวัตถุดิบดังกล่าวเหมาะสมที่จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใด หลังจากนั้นวัตถุดิบก็จะผ่านกระบวนการหักหัว, ปอกเปลือก, ต้ม หรือผ่า แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะนำมาทำความสะอาดอีกครั้ง เมื่อวัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นแรกแล้วก็จะนำไปคัดขนาด, แบ่งเกรด และชั่งน้ำหนัก เพื่อเรียงบรรจุลงในถาดและนำไปแช่แข็งที่ความเย็น  $-40^{\circ}\text{C}$  (ขั้นตอนการผลิตได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่ 1 , 2 และ 3)

#### ระบบแช่เยือกแข็งที่บริษัทฯ ใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 3 ระบบ คือ

1. ระบบผลิตภัณฑ์ที่เป็น Block โดยนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเติมน้ำ เข้าแช่เยือกแข็งกับตู้ Contact Plate Freezer โดยการแลกเปลี่ยนความร้อนโดยผ่านการสัมผัสระหว่างแผ่น Plate กับถาดสินค้า โดยใช้อุณหภูมิประมาณ  $-40^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
2. ระบบ Semi-IQF (Individual Quick Frozen) โดยการนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเข้าไปในเครื่องแช่เยือกแข็งที่ใช้ลมหมุนเวียน โดยใช้อุณหภูมิประมาณ  $-40^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลาประมาณ 4-5 ชั่วโมง
3. ระบบ IQF เป็นการแช่แข็งอาหารทะเลสดและกึ่งสำเร็จรูปแบบเป็นชิ้นๆ โดยใช้อุณหภูมิประมาณ  $-40^{\circ}\text{C}$  เป็นเวลาประมาณ 15-30 นาที

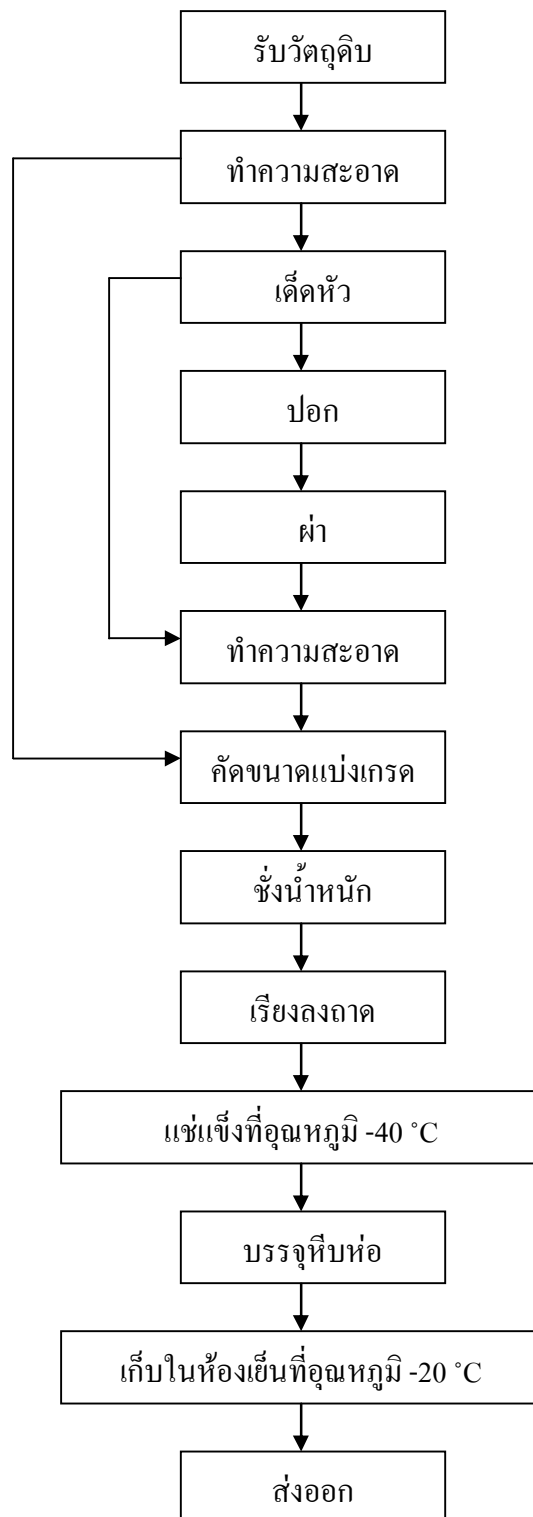
เมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ในภาวะเยือกแข็งแล้ว จึงนำออกไปบรรจุถุงพลาสติก และใส่กล่องกระดาษแข็งแล้ว นำเก็บเข้าห้องเก็บแช่แข็ง (Cold Storage Room) ในอุณหภูมิ  $-20^{\circ}\text{C}$  เพื่อรอการจำหน่ายและจัดส่งผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์ที่ทำการแช่แข็งจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 6-24 เดือน

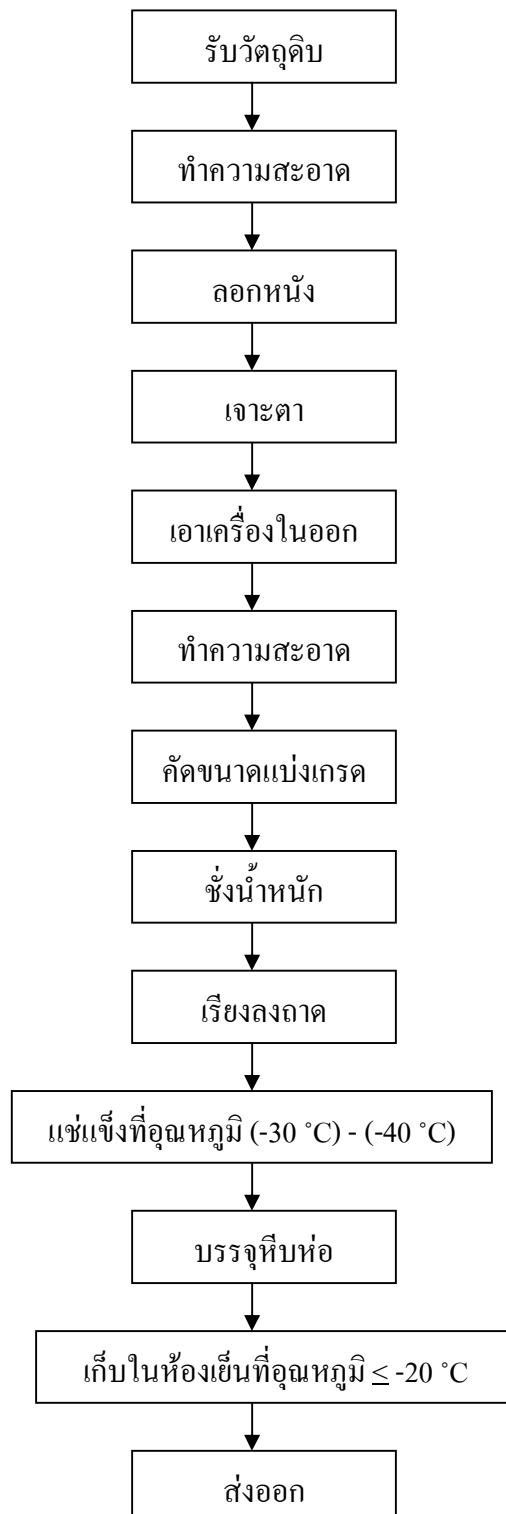
การแช่แข็งของกุ้ง หรือปลาหมึกสดนั้น อาจถูกแช่แข็งด้วยเครื่อง IQF ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์เยือกแข็งในทันทีหรือเป็นเวลา 15-30 นาที หรือเครื่อง Blast Freezer เป็นเวลา 5-7 ชั่วโมง หรือ Contact Freezer ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์

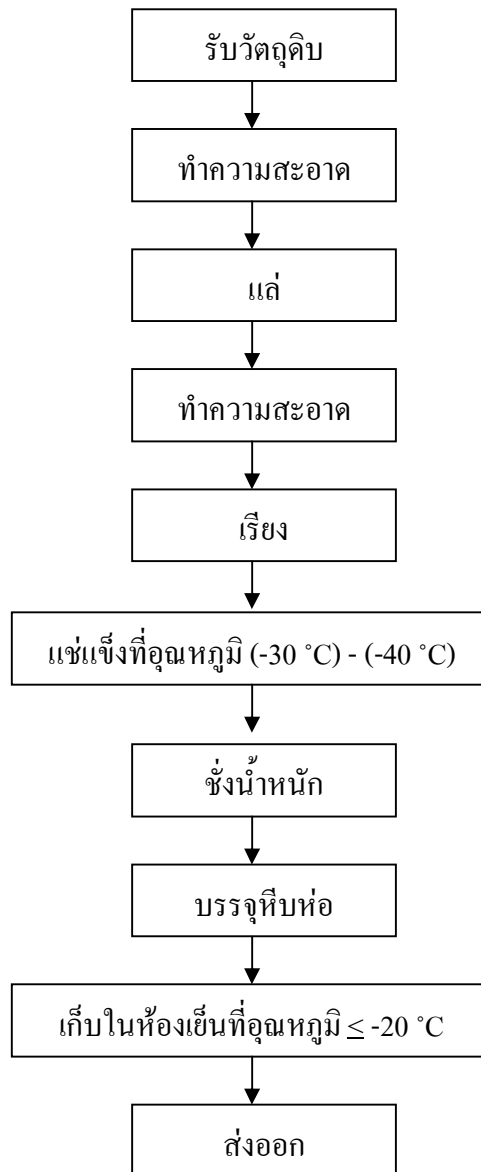
อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น (Labor intensive) และใช้เทคโนโลยีน้อย เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง มีวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีน้อย

บริษัทฯ และบริษัทย่อยๆ มีเครื่องจักรและบุคลากรเพียงพอสำหรับการดำเนินธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กำลังการผลิตของเครื่องจักร ปัจจุบันปริมาณการผลิตของบริษัทฯ ใช้กำลังการผลิตประมาณ 25-30% เท่านั้น ดังนั้น บริษัทฯ ยังสามารถเพิ่มปริมาณการผลิตโดยไม่ต้องเพิ่มเครื่องจักร



แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการผลิตกุ้งและกุ้งแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการผลิตปลาหมึกแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง

## 2.2 การตลาดและการแข่งขัน

### (ก) การตลาดที่สำคัญ

บริษัทพยายามผลิตสินค้าและรักษาสถานะลูกค้าโดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่น ซึ่งเป็นลูกค้าเก่าแก่และเป็นตลาดหลักของบริษัทโดยเน้นคุณภาพที่สม่ำเสมอและตรงตามความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้ายอมรับและมอบความไว้วางใจให้กับบริษัทในการที่จะสั่งซื้อสินค้าจากบริษัทในแต่ละปีบริษัทสามารถรักษาสถานะลูกค้าเก่าไว้ได้ไม่ต่ำกว่า 70% ซึ่งในปีที่ผ่านมาสถานะเศรษฐกิจโลกมีความผันผวนตลอดเวลา รวมทั้งวงการเลี้ยงกุ้งของไทยประสบปัญหาโรคกุ้ง EMS ทำให้ปริมาณกุ้งในตลาดลดน้อยลงไปมาก ส่งผลให้ทั้งราคาและปริมาณกุ้งในตลาดผันผวนเป็นอย่างมาก ทำให้ต้นทุนสินค้ามีราคาเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งบริษัทพยายามติดตามประเมินเหตุการณ์เพื่อชี้แจงและอธิบายให้ลูกค้าได้รับรู้ และเข้าใจปัญหาของประเทศไทยตามความเป็นจริงอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างการยอมรับและเข้าใจในราคาของวัตถุดิบที่ปรับตัวสูงขึ้น

ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายหลักของบริษัทยังคงเป็นลูกค้าญี่ปุ่น เนื่องจากบริษัทมีความชำนาญในการผลิตสินค้าเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าญี่ปุ่น ส่วนในด้านราคาบริษัทไม่สามารถกำหนดราคาได้เอง เพราะอาหารทะเลเป็นสินค้าเกษตร ราคาจึงขึ้นลงตามภาวะราคาของสินค้าในตลาดโลก ซึ่งขึ้นอยู่กับอุปสงค์และอุปทาน

ด้านการจัดจำหน่ายกว่าร้อยละ 90 ของยอดส่งออกนั้น บริษัทและบริษัทย่อยจะจัดจำหน่ายโดยตรงให้กับลูกค้าหรือโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปของ ตลาดในญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ตามลำดับ ส่วนที่เหลือบริษัทและบริษัทย่อยจำหน่ายผ่านนายหน้า

สำหรับสัดส่วนการจำหน่ายสินค้าในปี 2557 บริษัทและบริษัทย่อยส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งให้ลูกค้าญี่ปุ่นสูงสุดถึงร้อยละ 50 ส่วนลูกค้ายุโรปเป็นตลาดอันดับสองมีสัดส่วนร้อยละ 44 ด้านตลาดสหรัฐอเมริกามีสัดส่วนร้อยละ 3 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 3 เป็นการส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย และประเทศต่างๆ ในเอเชีย (ไม่รวมญี่ปุ่น)

สัดส่วนการจำหน่ายแยกตามประเทศ (%)

ประเทศ	2555	2556	2557
ญี่ปุ่น	67	63	50
ยุโรป	27	31	44
สหรัฐอเมริกา	2	3	3
อื่นๆ	4	3	3

### กลยุทธ์ทางการตลาด

1. บริษัทและบริษัทย่อยมีการควบคุมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ พร้อมกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อตอบสนองและตรงกับความต้องการของลูกค้า
2. บริษัทและบริษัทย่อยมีความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง พนักงานมีทักษะและความเชี่ยวชาญในการผลิตมาอย่างยาวนาน ทำให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสูง มีกระบวนการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐาน โดยคำนึงถึงเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อย่างเข้มงวด มีการนำระบบตรวจสอบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เข้ามาตรวจสอบคุณภาพของสินค้าทุกขั้นตอน จึงทำให้สินค้าของบริษัทและบริษัทย่อยได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆ มากมาย อาทิ เช่น GMP, HACCP, HALAL, ISO 9001, ISO 14001 เป็นต้น
3. การส่งมอบผลิตภัณฑ์ตรงตามคำสั่งซื้อ ทั้งในเรื่องคุณภาพ ความตรงต่อเวลา และมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
4. มีการบริหารจัดการความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เพื่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์และบริการของบริษัทและบริษัทย่อย ซึ่งลูกค้าหลักของบริษัทและบริษัทย่อยส่วนใหญ่ จะเป็นลูกค้าที่มีการติดต่อซื้อขายกันมาอย่างยาวนาน มีการประเมินความพึงพอใจของลูกค้า โดยวิเคราะห์ทั้งในด้านคุณภาพสินค้าและการให้บริการ เพื่อให้ลูกค้ามีความพึงพอใจสูงสุด

### (ข) สถานะอุตสาหกรรมและการแข่งขัน

ตลาดหลักของอาหารทะเลแช่แข็งของไทยคือ ญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีมูลค่าการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งจากไทยประมาณร้อยละ 80 ของมูลค่าการส่งออกทั้งสิ้น ส่วนตลาดอื่นๆ ซึ่งมีการนำเข้าในปริมาณน้อยคือ ออสเตรเลีย อียิปต์ และมาเลเซีย เป็นต้น

อุตสาหกรรมกุ้งแช่แข็งมีการแข่งขันค่อนข้างสูงทั้งในและต่างประเทศ ประเทศคู่แข่งที่สำคัญคือ อินโดนีเซีย อินเดีย เอกวาดอร์ เวียดนาม และจีน ซึ่งประเทศเหล่านี้มีข้อได้เปรียบในด้านพื้นที่จับสัตว์น้ำทะเล ซึ่งมีเนื้อที่ในการใช้เพาะเลี้ยงกุ้งที่มากกว่า และมีค่าแรงที่ต่ำกว่าไทยมาก แต่ประเทศไทยก็มีข้อได้เปรียบในด้านของเทคนิคและวิธีการเลี้ยง การป้องกันโรคต่างๆ ที่เกิดกับกุ้ง ทำให้ผลผลิตที่ได้สูงกว่าเดิม นอกจากนี้ระบบสาธารณสุขภาคพื้นพื้นฐานและระบบการขนส่งที่ดี และแรงงานที่มีคุณภาพ ทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน ทำให้ประเทศไทยสามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้

ในปี 2557 สถานการณ์โรค EMS ในประเทศซึ่งเกิดขึ้นตั้งแต่ปลายปี 2555 ต่อเนื่องมาถึงปี 2557 ทำให้เกิดการขาดแคลนวัตถุดิบกุ้ง ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบกุ้งปรับตัวสูงขึ้นและมีความผันผวนตลอดเวลา ไม่มีเสถียรภาพและมีราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่ง ทำให้ไม่สามารถควบคุมต้นทุนการผลิตเพื่อเสนอขายต่อลูกค้าได้ แต่อย่างไรก็ตามสถานการณ์ดังกล่าวก็เริ่มปรับตัวดีขึ้นเนื่องจากการแก้ปัญหาโรคระบาด EMS โดยกรมประมงเริ่มเห็นผลชัดเจน เช่น การปรับปรุงสภาพบ่อเลี้ยง การปรับปรุงลูกพันธุ์กุ้งให้มีความแข็งแรงขึ้น ส่งผลให้อัตราการรอดของกุ้งจากการเลี้ยงสูงขึ้น ทำให้วัตถุดิบกุ้งออกสู่ท้องตลาดเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้การประสบปัญหาทางเศรษฐกิจและการอ่อนตัวของค่าเงินเยนของประเทศญี่ปุ่น ยังส่งผลกระทบอย่างรุนแรงต่อการส่งออกของบริษัทฯ เพราะประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ส่งออกหลักของบริษัทฯ ส่งผลให้บริษัทฯ ต้องปรับตัวและปรับเปลี่ยนการดำเนินงานในรูปแบบต่างๆ เช่น การปรับลดและจำกัดปริมาณการผลิตสินค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นต้น

สำหรับบริษัทย่อยของบริษัทฯ ก็ประสบกับปัญหาทางด้านวัตถุดิบปลาหมึกเช่นกัน เพราะวัตถุดิบที่ลดลงอย่างต่อเนื่องจากความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ สิ่งแวดล้อมและภัยธรรมชาติ ส่งผลให้ปริมาณของวัตถุดิบมีน้อย ราคาวัตถุดิบจึงปรับตัวสูงขึ้น ทำให้บริษัทย่อยฯ ใช้ความพยายามอย่างสูง ในการเสาะหาแหล่งสำรองวัตถุดิบปลาหมึกเพื่อให้สามารถรองรับการผลิตและจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี

จากภาวะการณ์การขาดแคลนวัตถุดิบปลาหมึก ทำให้ต้นทุนของผลิตภัณฑ์มีการปรับตัวสูงขึ้นตามแต่ราคาขายของผลิตภัณฑ์ ไม่สามารถปรับราคาได้มากนัก เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าที่ตกต่ำ จึงทำให้การขายมีภาวะที่ตึงตัว บริษัทย่อยฯ ต้องอาศัยความสัมพันธ์ที่ดีกับคู่ค้าเพื่อสร้างการยอมรับและเข้าใจในราคาของผลิตภัณฑ์รวมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าจะได้รับ และประกอบกับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกยังคงเป็นที่ต้องการของตลาด จึงทำให้ลูกค้ามีคำสั่งซื้อเข้ามายังบริษัทย่อยฯอย่างต่อเนื่อง

## 2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

### (ก) การจัดหาวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

สำหรับบริษัทฯ วัตถุดิบหลักๆ ที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งกุลาดำ ซึ่งเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ส่วนรองลงมาเป็นวัตถุดิบกุ้งที่จับจากทะเลที่เป็นส่วนน้อย โดยสัดส่วนการซื้อกุ้งจากการเพาะเลี้ยงต่อกุ้งและกุ้งทะเลในปี 2557 อยู่ที่สัดส่วน 98.72% ต่อ 1.28% ส่วนกุ้งเพาะเลี้ยง สัดส่วนกุ้งขาวต่อกุ้งกุลาดำอยู่ที่ 98.78 % ต่อ 1.22 %

แหล่งที่มาของวัตถุดิบกุ้งบริษัทฯ ไม่ได้พึ่งพาการซื้อวัตถุดิบกุ้ง จากผู้จำหน่ายรายใดเกินร้อยละ 30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบกุ้ง โดยบริษัทฯ จัดซื้อจากแหล่งต่างๆ 3 ลักษณะหลักๆ ดังนี้

1. จากนายหน้าแปปลาและสะพานปลาต่าง ๆ ที่ส่งวัตถุดิบกุ้งเข้ามาขายที่โรงงานโดยตรง และ ผ่านการคัดเลือกเป็นผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี (Approved Vendor List) ประมาณ 73 ราย โดยครอบคลุมเกือบทุกจังหวัดในภาคใต้ที่เป็นที่ตั้งของแพต่าง ๆ
2. จากฟาร์มเพาะเลี้ยงกุ้ง โดยครอบคลุมเกือบทุกจังหวัดในภาคใต้และภาคกลางบางส่วน เช่น ระนอง ชุมพร พังงา สุราษฎร์ธานี กระบี่ ตรัง สตูล นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี เป็นต้น
3. ในส่วนของวัตถุดิบกุ้งที่ไม่ใช่อาหารทะเล เช่น แป้ง ส่วนผสมอาหาร บริษัทฯจะสั่งซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง

- การจัดหาวัตถุดิบกุ้งเพื่อจำหน่าย

บริษัทฯซื้อวัตถุดิบกุ้งเข้ามาผลิตเพื่อส่งออกเกือบทั้งหมด ยกเว้นวัตถุดิบกุ้งที่ไม่ได้คุณภาพซึ่งมีเป็นส่วนน้อยบริษัทฯจะจำหน่ายให้ตลาดภายในประเทศ

- สัดส่วนการซื้อวัตถุดิบกุ้งในประเทศและต่างประเทศ

ในปี 2557 บริษัทฯจัดซื้อวัตถุดิบกุ้งจากภายในประเทศ 100% (\*ผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี เป็นการประเมินผลของผู้ขายวัตถุดิบกุ้งในด้านคุณภาพที่ดี ปราศจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน)

- สภาพการแข่งขันในการจัดหาวัตถุดิบกุ้ง

จากสถานการณ์การระบาดของโรค EMS ในกุ้งเพาะเลี้ยงนับตั้งแต่ปลายปี พ.ศ.2555 จนถึงปัจจุบัน มีผลกระทบอย่างมากต่อผลผลิตกุ้งที่ผลิตได้ลดลงอย่างต่อเนื่องจากตัวเลขประมาณผลผลิตกุ้งเพาะเลี้ยงของปี พ.ศ. 2555,2556 และ 2557 อยู่ที่ 550,000 ตัน, 250,000 ตัน และ200,000 ตัน ตามลำดับจึงส่งผลให้ปริมาณผลผลิตกุ้งที่ออกมาไม่เพียงพอต่อกำลังผลิตของอุตสาหกรรม ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบกุ้งปรับตัวสูงขึ้นอย่างรวดเร็วและรุนแรง เมื่อเทียบกับราคาในปี 2556 โดยราคาเฉลี่ยของกุ้งปี พ.ศ. 2557 และ2556 เท่ากับ 210.40 บาทต่อกิโลกรัม และ184.50 บาท ต่อ กิโลกรัม จากการแข่งขันกันระหว่างผู้ประกอบการในการจัดหาวัตถุดิบกุ้งเข้าไปในโรงงาน

สำหรับร้อยละของบริษัทวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต คือ ปลาหมึกและปลามีสัดส่วนอยู่ประมาณ 92% ต่อ 8%

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่

1. จากผู้ส่งสินค้า นายหน้า แปปลาต่าง ๆ ซึ่งนำสินค้ามาส่งที่โรงงานโดยตรงซึ่งกระจายอยู่เกือบทุกจังหวัดที่ติดชายทะเลทั้งฝั่งอ่าวไทยและอันดามัน
2. ซื้อผ่านทางผู้ขายที่มีเรือประมงทำการจับ ณ ท่าเรือมหาชัย

สำหรับบริษัทฯมีผู้จำหน่ายวัตถุดิบปลาหมึกให้แก่บริษัทฯมีอยู่ประมาณ 15 - 20 ราย และบริษัทฯไม่มีการพึ่งพาผู้จำหน่ายวัตถุดิบปลาหมึก รายใดเกินกว่าร้อยละ 30 ของยอดซื้อวัตถุดิบปลาหมึก

## (ข) ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ในกระบวนการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีการควบคุมผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างเข้มงวดโดยการดำเนินการภายใต้ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001 มีการควบคุมการทำงานทุกกิจกรรมที่อาจจะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการจัดการการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน เช่น มีการใช้ค่าดัชนีชี้วัดควบคุมการใช้น้ำประปา ไฟฟ้า ของที่เหลือจากการผลิตก็มีการจัดอย่างเหมาะสม เช่น เศษเปลือกกุ้ง หัวกุ้ง จัดจำหน่ายเพื่อเป็นวัตถุดิบผลิตอาหารสัตว์ ส่วนด้านมลภาวะที่เกิดจากกระบวนการผลิตจะเป็นน้ำเสีย สำหรับทางบริษัทฯ ได้ติดตั้งระบบ UASB และ DN, CN ซึ่งเป็นระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพสูง รวมทั้งติดตั้งเครื่องวัด BOD ON LINE เพื่อรายงานผลน้ำทิ้งที่ปล่อยออกนอกโรงงานไปยังกรมโรงงานโดยตรงมีผู้ปฏิบัติงานและผู้ควบคุมระบบบำบัดน้ำเสียที่ขึ้นทะเบียนต่อกรมโรงงานเพื่อให้การปฏิบัติเป็นไปตามกฎหมาย โดยอยู่ในความควบคุมดูแลของสำนักงานอุตสาหกรรม

ทางบริษัทมีค่าใช้จ่ายในการควบคุมดูแลระบบบำบัดน้ำเสียในปี 2557 เป็นจำนวนเงิน 2,158,894.84 บาท ส่วนคุณภาพน้ำทิ้งที่ปล่อยออกนอกโรงงาน ทางบริษัทสามารถรักษาคุณภาพน้ำทิ้งดีกว่าที่ทางราชการกำหนด มีรายละเอียดดังนี้

รายงานค่าเฉลี่ยคุณลักษณะของน้ำทิ้งออกนอกโรงงานระหว่างปี พ.ศ. 2555 - 2557

ค่ามาตรฐานกรมโรงงาน		หน่วยน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน		
		ปี 2557	ปี 2556	ปี 2555
ค่าSS (ppm)	ไม่เกิน 50	5.19	3.96	2.70
ค่าpH	ไม่เกิน 5.5-9.0	7.18	6.77	7.50
ค่าOil & Grease (ppm)	ไม่เกิน 5	0.52	1.19	0.93
ค่า TDS (ppm)	ไม่เกิน 3,000	989.33	1,015.83	912.84
ค่า BOD <sub>5</sub> (ppm)	ไม่เกิน 20	4.03	4.39	6.67

ในช่วงระยะเวลาตลอด 3 ปีที่ผ่านมาบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ “ไม่มี” ข้อพิพาทหรือการถูกฟ้องร้องเกี่ยวกับเรื่องสิ่งแวดล้อม

## 2.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯไม่ได้ประกอบธุรกิจที่มีลักษณะเป็นโครงการระยะยาว จึงไม่มีงานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ



### 3. ปัจจัยความเสี่ยง

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยมีดังนี้

#### 3.1 ความเสี่ยงจากปริมาณวัตถุดิบ และการผันผวนของราคาวัตถุดิบ

เนื่องจากบริษัทฯ ต้องพึ่งพาวัตถุดิบจากการเพาะเลี้ยงมากถึง 98.72% ซึ่งมีความผันผวนในเรื่องโรคระบาด สภาพดิน ฟ้า อากาศที่มีผลต่อการเจริญเติบโตในการเพาะเลี้ยงของเกษตรกรที่ส่งผลกระทบต่อปรับตัวขึ้นลงของราคา และความไม่แน่นอนของปริมาณวัตถุดิบที่บริษัทฯ จะต้องจัดหาเข้ามาป้อนให้เพียงพอ และเหมาะสมกับสถานะตลาดในแต่ละช่วงเวลา

##### **การบริหารความเสี่ยง**

ความเสี่ยงจากความเสี่ยงของวัตถุดิบ

- บริษัทฯ มีการกำหนดสัดส่วนการซื้อวัตถุดิบจากแพหรือนายหน้าต่อฟาร์มเพาะเลี้ยงโดยตรง เพื่อลดความผันผวนทางด้านปริมาณวัตถุดิบที่จัดหาให้เหมาะสม โดยการซื้อผ่านแพหรือนายหน้าที่มีความไม่แน่นอนในการจัดหาวัตถุดิบที่จะส่งมอบให้บริษัทฯ จากปัจจัยเรื่องราคาและคุณภาพที่ไม่ผ่านเกณฑ์ของบริษัทฯ แต่จะครอบคลุมพื้นที่ที่เพาะเลี้ยงมากกว่าการซื้อโดยตรงจากฟาร์มกึ่งที่ต้องซื้อในจังหวัดข้างเคียง เพื่อบริหารต้นทุนค่าขนส่งให้ต่ำ แต่จะได้ความแน่นอนทางด้านปริมาณ และคุณภาพที่ต้องการดีกว่า
- บริษัทฯ มีการจัดส่งบุคลากรด้านการจัดหาวัตถุดิบไปเยี่ยมเยียน ให้คำแนะนำด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ทางบริษัทฯ ต้องการและข้อมูลตลาดที่บริษัทฯ จัดหาได้ ป้อนให้แก่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้แก่บริษัทฯ
- บริษัทฯ มีกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพการเลี้ยง แนวโน้มการเลี้ยง กุ้ง ขนาดและราคาคู่แข่งเป็นระยะ ๆ เพื่อประเมินและปรับกระบวนการจัดหาวัตถุดิบให้สอดคล้องและเกิดประโยชน์กับบริษัทฯ ให้มากที่สุด

ส่วนบริษัทย่อยผลิตภัณฑ์ต้องพึ่งพาวัตถุดิบปลาหมึกและปลาจากการประมง ซึ่งมีความผันแปรไปตามสภาพภูมิอากาศ สิ่งแวดล้อม ภัยธรรมชาติ ทั้งที่เกิดขึ้นในประเทศไทยหรือเกิดกับประเทศแหล่งผลิตวัตถุดิบอื่นๆ

การบริหารความเสี่ยงของบริษัทย่อยในด้านวัตถุดิบ

บริษัทย่อยพยายามติดตามข่าวสาร สถานการณ์ และพยายามหาแหล่งวัตถุดิบใหม่ๆ พร้อมทั้งพยายามรักษาสัมพันธภาพที่ดีกับผู้จำหน่ายวัตถุดิบของบริษัทย่อย

### 3.2 ความเสี่ยงจากการกีดกันทางการค้าในตลาดต่างประเทศ

การกีดกันทางการค้าในตลาดโลก มีทั้งการนำมาตรการกีดกันทางด้านภาษีศุลกากร (Tariff Barriers) เช่น ภาษีการค้า ภาษีการทุ่มตลาด (Antidumping Duty) ภาษีการอุดหนุนตลาด (Countervailing Duty) สิทธิทางภาษีของสหภาพยุโรป (Generalized System of Preferences) เป็นต้น และมาตรการที่ไม่มีใช้ภาษี (Non-tariff Barriers) เช่น IUU (Illegal Unreported and Unregulated Fishing) การใช้ประเด็นเรื่องแรงงานเด็ก แรงงานบังคับ และการค้ามนุษย์ ในการปรับสถานะของไทยให้ตกลงมาสู่ระดับ Tier 3 ซึ่งเป็นสถานะต่ำสุด การกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยทั้งในส่วนวัตถุดิบและสินค้าอย่างเข้มงวดเกินความจำเป็น การกำหนดโควตาการนำเข้า การใช้ข้อต่อรองที่ได้เปรียบมาเป็นหัวข้อในการเจรจาเปิดการค้าเสรี (Free Trade Agreement) การตั้งข้อกำหนดในการจัดการทางด้านสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

#### การบริหารความเสี่ยง

- บริษัทฯและบริษัทย่อยมีการติดตามข้อมูลทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมการและหาวิธีการที่จะป้องกันและแก้ไขให้ทันเหตุการณ์โดยเป็นประโยชน์กับบริษัทฯและบริษัทย่อยมากที่สุด
- บริษัทฯและบริษัทย่อยมีนโยบายที่จะทำตามกฎหมายแรงงานไทยอย่างเคร่งครัด เพื่อขจัดข้อกีดกันทางด้านแรงงาน
- บริษัทฯและบริษัทย่อยมีการคัดเลือกและประเมินผู้ขายวัตถุดิบเป็นประจำทุกๆ ระยะเวลาเพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพของวัตถุดิบที่ดีให้สอดคล้องกับมาตรฐานทางด้านสุขลักษณะที่ต่างประเทศกำหนด
- บริษัทฯและบริษัทย่อยได้จัดทำระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เช่น GMP, HACCP, ISO 9001, ISO14001, HALAL, CSR และการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย เป็นต้น เพื่อให้เป็นที่ยอมรับจากประเทศผู้นำเข้า

### 3.3 ความเสี่ยงจากการแข่งขัน

บริษัทฯและบริษัทย่อยต้องเผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงขึ้นในตลาดโลก เนื่องจากประเทศอินเดีย อินโดนีเซีย เวียดนามและจีน มีอัตราค่าจ้างแรงงานต่ำกว่าประเทศไทย ประกอบกับต้นทุนในด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งต่ำกว่าประเทศไทย ประเทศต่างๆดังกล่าวจึงประสบความสำเร็จในการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งได้ดีพอสมควร

#### การบริหารความเสี่ยง

บริษัทฯและบริษัทย่อยหาทางลดต้นทุนในการผลิตให้มากที่สุดและพยายามผลิตสินค้ามูลค่าเพิ่มในสัดส่วนที่สูงขึ้นในอนาคต และได้ดำเนินการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีสม่ำเสมอตรงตามความต้องการของลูกค้า มุ่งเน้นวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายและมีความโดดเด่น เพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าและก่อให้เกิดคำสั่งซื้อจากลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น

### 3.4 ความเสี่ยงจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า

สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา หากเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าเหล่านี้ถดถอยย่อมมีผลกระทบในด้านลบต่อการส่งออกของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ

#### การบริหารความเสี่ยง

เนื่องจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า เป็นปัจจัยภายนอกที่ควบคุมได้ยาก ทางบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ จึงได้มีการติดตามข่าวสารของสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าอย่างใกล้ชิด รวมถึงพยายามบริหารต้นทุนการผลิตสินค้าและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เหมาะสมและสามารถทำการแข่งขันได้

### 3.5 ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน

เนื่องจากบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ประกอบธุรกิจส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ดังนั้นรายได้หลักที่ได้รับจึงอยู่ในรูปของสกุลเงินตราต่างประเทศ ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนจึงมีผลกระทบต่อบริษัทฯและบริษัทย่อยฯอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

#### การบริหารความเสี่ยง

บริษัทฯมีนโยบายชัดเจนในการป้องกันความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน โดยมีการติดตามข้อมูลข่าวสารอย่างใกล้ชิด และรายงานการเคลื่อนไหว ผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยน บริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีการป้องกันความเสี่ยงอย่างเหมาะสมในแต่ละช่วงเวลา โดยนำเครื่องมือทางการเงินมาใช้ในการจัดการและวางแผน เช่น ทำสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า (FORWARD CONTRACT) โดยบริษัทฯและบริษัทย่อยฯไม่มีนโยบายในการเก็งกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน

### 3.6 ความเสี่ยงทางการเงิน

ภาวะเศรษฐกิจในประเทศต่างๆ ทั่วโลก มีผลกระทบต่อเนื่องไปยังประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะการเคลื่อนไหวของเงินทุนสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการดำเนินนโยบายทางการเงินในส่วนของอัตราดอกเบี้ย จึงจำเป็นต้องให้สอดคล้องไปตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงเช่นเดียวกัน

#### การบริหารความเสี่ยง

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีเงินกู้ที่ใช้อัตราดอกเบี้ยคงที่และอัตราดอกเบี้ยลอยตัว ดังนั้นจึงได้มีการปรับและจัดโครงสร้างหนี้ให้มีสัดส่วนที่เหมาะสมตามสถานการณ์ระหว่างอัตราดอกเบี้ยคงที่และลอยตัว ตลอดจนมีการพิจารณาแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ย และกำหนดระยะเวลาการกู้ตามความจำเป็นที่จะต้องใช้ในเวลานั้น

### 3.7 ความเสี่ยงจากการถูกควบคุมเสี่ยงของที่ประชุมผู้ถือหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่

กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทฯ ได้แก่ กลุ่มตระกูลโชติพัฒน์พันธุ์ กลุ่มตระกูลเหล่าเทพพิทักษ์ และกลุ่มตระกูลฮิง(H'NG) ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 79.87 ของหุ้นที่จำหน่ายทั้งหมด ซึ่งอาจจะมีเจตนาร่วมกันในการใช้สิทธิออกเสียงของกลุ่มไปในทางเดียวกัน เพื่อควบคุมสิทธิออกเสียงหรือควบคุมกิจการร่วมกัน ทำให้ผู้ถือหุ้นรายอื่นที่เข้าร่วมประชุมและมีสิทธิออกเสียงอาจไม่สามารถรวบรวมคะแนนเสียงเพื่อคัดค้านหรือถ่วงดุลการบริหารของกลุ่มผู้ถือหุ้นใหญ่ได้

#### การบริหารความเสี่ยง

โครงสร้างในการบริหารของบริษัทฯ ประกอบด้วยคณะกรรมการบริษัทฯ และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยคณะกรรมการแต่ละชุด มีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบไว้อย่างชัดเจน นอกจากนี้คณะกรรมการบริษัทฯ ยังประกอบด้วยกรรมการอิสระซึ่งมีสัดส่วนมากกว่า 1 ใน 3 ของคณะกรรมการทั้งคณะ ส่วนคณะกรรมการตรวจสอบบริษัทฯ ประกอบด้วยกรรมการอิสระ 5 ท่าน ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถอย่างเหมาะสม และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีอิสระ มีระบบ โปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้

นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้มีการกำหนดการทำรายการเกี่ยวโยงกันกับ กรรมการ ผู้ถือหุ้นรายใหญ่ หรือผู้มีอำนาจควบคุมในกิจการ รวมทั้งบุคคลที่อาจมีความขัดแย้งจากผลประโยชน์ โดยจะนำรายการต่างๆ เข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจสอบทุกกรณี ก่อนนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติในขั้นต่อไป

#### 4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

##### 4.1 ทรัพย์สินถาวรหลัก

ที่ดิน อาคาร และเครื่องจักร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2557

	มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)	กรรมสิทธิ์/ภาระผูกพัน
1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง		
- ที่ดิน 53 ไร่ ที่อำเภอหนองบัว จังหวัดสงขลา	33.43	บริษัท / ไม่มี
- ที่ดิน 61 ไร่ ที่อำเภอเมือง จังหวัดระนอง (ยังไม่ใช้งาน)	5.30	บริษัท / ไม่มี
- ที่ดิน 15 ไร่ ที่อำเภอเมือง จังหวัดระนอง (ยังไม่ใช้งาน)	12.09	บริษัท / ไม่มี
2. อาคารและส่วนปรับปรุง		
- โรงงานที่อำเภอหนองบัว จังหวัดสงขลา	257.47	บริษัท / ไม่มี
- โรงงานที่ระนอง	31.26	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	367.51	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่เครื่องตกแต่ง ติดตั้ง เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	91.05	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(557.93)	
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	240.18	

โรงงานที่ระนองตั้งอยู่บนเนื้อที่ 2 ไร่ 3 งาน 12.15 ตารางวาซึ่งเป็น ที่เช่าจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง สาระสำคัญของสัญญาปรากฏดังนี้

คู่สัญญา : บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) กับองค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง

วันที่ทำสัญญา : 1 กรกฎาคม 2528

อายุสัญญา : 1 กรกฎาคม 2528 – 30 มิถุนายน 2532 และได้รับการต่ออายุสัญญาเช่าจนถึง 30 มิถุนายน 2543

อัตราค่าเช่า : ปีละ 16,492 บาท

เงื่อนไขที่สำคัญ : ถ้าผู้เช่าประสงค์จะต่ออายุสัญญาเช่าต่อไปให้ผู้เช่ายื่นความจำนงเป็นหนังสือต่อผู้ให้เช่าก่อนวันสิ้นอายุสัญญา ทั้งนี้ ผู้ให้เช่าสงวนสิทธิ์ที่จะให้ผู้เช่าเช่าที่ดินต่อไปหรือไม่ก็ได้ ถ้าผู้ให้เช่ายินยอมให้ผู้เช่าต่อ ผู้ให้เช่ายินยอมชำระค่าเช่าตามที่ผู้ให้เช่ากำหนดเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 10 ของอัตราค่าเช่าเดิม

## บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ด จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2557

## 1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง

มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท) กรรมสิทธิ์/ภาระผูกพัน

- ที่ดินเนื้อที่ 4 ไร่ 77 ตารางวา ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี	3.06	บริษัท / ไม่มี
---	------	----------------

## 2. อาคารและส่วนปรับปรุง

- โรงงานที่ปัตตานี	95.11	บริษัท / ไม่มี
--------------------	-------	----------------

## 3. เครื่องจักรและอุปกรณ์

242.58	บริษัท / ไม่มี
--------	----------------

## 4. อื่น ๆ ได้แก่ เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ

17.11	บริษัท / ไม่มี
-------	----------------

หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม

(256.11)

ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์สุทธิ

101.75

นอกจากนี้ บริษัทยังมีโรงงานผลิตซึ่งอยู่บนเนื้อที่ 10 ไร่ 2 งาน 73 ตารางวา และเนื้อที่ 7 ไร่ 2 งาน ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ที่ดินดังกล่าว บริษัทเช่าจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี สาระสำคัญของสัญญาปรากฏดังนี้

คู่สัญญา	บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ด จำกัด กับองค์การบริหารส่วนจังหวัด ปัตตานี
วันที่ทำสัญญา	วันที่ 17 สิงหาคม 2531
อายุสัญญา	30 ปี (17 สิงหาคม 2531 - 16 สิงหาคม 2561)
เนื้อที่เช่า	10 - 2 - 73 ไร่
อัตราค่าเช่า	ตารางวาละ 14.50 บาท ต่อปี

วันที่ทำสัญญา วันที่ 24 พฤษภาคม 2544

อายุสัญญา 30 ปี (24 พฤษภาคม 2544 - 23 พฤษภาคม 2574)

เนื้อที่เช่า 7 - 2 - 0 ไร่

อัตราค่าเช่า ตารางวาละ 14.50 บาท ต่อปี

## สินทรัพย์บริษัทและบริษัทย่อย

## บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

ณ 31 ธันวาคม 57  
(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	240.18
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>240.18</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>32.02</u>

## บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด

ณ 31 ธันวาคม 57  
(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	101.75
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>101.75</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>1,453.59</u>

## รายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ของบริษัทและบริษัทย่อยประกอบด้วย

เครื่องจักร	ขนาด (ตัน)	จำนวน (เครื่อง)	สถานที่ตั้ง
1. BLAST FREEZER	4-5	2	สงขลา
BLAST FREEZER	8	1	ปัตตานี
2. CONTACT FREEZER	1	8	สงขลา
CONTACT FREEZER	1	3	ระนอง
CONTACT FREEZER	1	5	ปัตตานี
3. SPIRAL FREEZER	0.5-1	3	สงขลา
GRAZE FREEZER	0.5-1	2	สงขลา
TUNNAL FREEZER	0.25 - 0.5	3	ปัตตานี

เครื่องจักร	ขนาด (ตัน)	จำนวน (เครื่อง)	สถานที่ตั้ง
4. เครื่องทำน้ำแข็งหลอด	50	1	สงขลา
เครื่องทำน้ำแข็งหลอด	30	2	สงขลา
เครื่องทำน้ำแข็งหลอด	20	1	สงขลา
เครื่องทำน้ำแข็งหลอด	5	1	สงขลา
เครื่องทำน้ำแข็งหลอด	30	2	ระนอง
เครื่องทำน้ำแข็งหลอด	30	2	ปัตตานี
5. ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	400 ตัน	6 ห้อง	สงขลา
ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	300 ตัน	2 ห้อง	สงขลา
ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	50 ตัน	1 ห้อง	ระนอง
ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	100 ตัน	3 ห้อง	ปัตตานี
ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	200 ตัน	1 ห้อง	ปัตตานี
ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	300 ตัน	1 ห้อง	ปัตตานี
ห้องเย็นปริมาณความจุเฉลี่ยห้องละ	500 ตัน	1 ห้อง	ปัตตานี

#### 4.2 นโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วม

บริษัทมีนโยบายและมุ่งเน้นการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง รวมถึงธุรกิจอื่นที่ต่อเนื่องจากธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง เนื่องจากบริษัทมีศักยภาพทั้งด้านประสิทธิภาพ และมีความชำนาญในการประกอบธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งบริษัทเล็งเห็นว่าบริษัทสามารถนำองค์ความรู้ ทักษะ และประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจประเภทนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับกลุ่มบริษัท

สำหรับในช่วงเวลานี้ บริษัทยังไม่มีนโยบายลงทุนเพิ่มในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

#### 4.3 ราคาประเมินทรัพย์สิน หากมีการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์หรือมีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

บริษัทและบริษัทย่อยฯ ไม่มีการตีราคาทรัพย์สินใหม่



---

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ในช่วงปี 2557 บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดๆ ที่ส่งผลกระทบกับบริษัทและบริษัทย่อยๆ อย่างมีนัยสำคัญ

## 6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

### 6.1 ข้อมูลทั่วไป

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

ที่ตั้งสำนักงาน : เลขที่ 4/2 หมู่ที่ 3 ถนนสายเอเชีย 43 ตำบลนาหม่อม  
อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา 90310

โทรศัพท์ : (074) 222333

โทรสาร : (074) 222300-1

เว็บไซต์ : www.kst-hatyai.com

ที่ตั้งสาขา : เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางรี  
อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000

โทรศัพท์ : (077) 822280, 811255

โทรสาร : (077) 821726

ธุรกิจหลัก : ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่เยือกแข็งไปยังญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรป

ทุนชำระแล้ว : 75 ล้านบาท

เลขทะเบียนบริษัท : 0107537002231 (บมจ.470)

### นิติบุคคลที่บริษัทถือหุ้น มากกว่า 10%

บริษัท	ทุนจดทะเบียน(ล้านบาท)	%การถือหุ้น
บริษัท เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง) 96/22 หมู่ที่ 8 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี โทรศัพท์ : (073) 335132-135 โทรสาร : (073) 311262 , 331649	70	99.96
Kiang Huat Seagull Trading Frozen Food Sdn. Bhd., 2-6-29 Harbour Trade Centre, No. 2 Gat Lebu Macallum, 10300 Penang	RM 8.55 ล้าน	40.00

## บุคคลอ้างอิงอื่น ๆ

- (ก) นายทะเบียนหุ้น : บริษัท ศูนย์รับฝากหลักทรัพย์ (ประเทศไทย) จำกัด  
62 อาคารตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย  
ชั้น 4 , 7 ถนนรัชดาภิเษก แขวงคลองเตย  
เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110.
- (ข) ผู้สอบบัญชี : นายวิชัย รุจิตานนท์  
นายเสถียร วงศ์สนั่น  
นางสาวกุลธิดา ภาสุรกุล  
บริษัท เอเอ็นเอส ออดิท จำกัด  
เลขที่ 100/72 ชั้น 22 ห้อง 100/2 อาคารว่องวานิช บี  
ถนนพระราม 9 ห้วยขวาง  
กรุงเทพมหานคร 10310 โทร.02-6450107-9
- (ค) สถาบันการเงิน : ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)  
ที่ติดต่อประจำ ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน)  
ธนาคารยูโอบี จำกัด (มหาชน)  
ธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน)  
ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

6.2 ข้อมูลสำคัญอื่น  
- ไม่มี