

# ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

# 1. นโยบายและภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (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 ตำบลบางรีน อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000

ในปัจจุบันบริษัทถือหุ้นในบริษัทย่อย 1 แห่ง คือ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด โรงงานตั้งอยู่ที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลนา 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 (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

**“เราจะผลิตสินค้าคุณภาพสูงที่สุด สะอาดและปลอดภัยเพื่อความพอใจสูงสุดของลูกค้า ภายใต้ระบบการจัดการด้านคุณภาพที่ได้รับการยอมรับจากสากล การตรวจสอบย้อนหลังที่มีประสิทธิภาพ และมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง”**

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มุ่งที่จะพัฒนาระบบคุณภาพของสินค้าอย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อที่จะได้ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพตรงตามความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้ายอมรับและมอบความไว้วางใจให้กับบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ในการที่จะซื้อสินค้า บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ได้ดำเนินการให้มีการประกาศนโยบายคุณภาพของบริษัทฯ ให้กับคณะกรรมการ ผู้บริหาร และบุคลากรของบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ให้รับทราบโดยทั่วกัน เพื่อที่จะได้มีการดำเนินงานและปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับนโยบายคุณภาพของบริษัทฯ

## 1.2 การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการที่สำคัญ

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

ในปี 2558 สหภาพยุโรปได้ตัดสิทธิ GSP กับประเทศไทย ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 รวมถึงการให้ใบเหลืองในปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) และการที่สหรัฐอเมริกายังคงอันดับการค้ามนุษย์ของประเทศไทยให้อยู่ในระดับ Tier3 สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลต่อการดำเนินงานทั้งสิ้น อย่างไรก็ตามบริษัทฯ และบริษัทย่อยได้มีการปรับแผนการดำเนินงานทั้งในด้านการผลิต ด้านการบริหารต้นทุนของสินค้า และรวมถึงกลยุทธ์ในการขาย เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีการติดตามข่าวสารสถานการณ์อย่างใกล้ชิด และดำเนินการบริหารธุรกิจด้วยความระมัดระวัง เพื่อให้บริษัทฯ และบริษัทย่อยสามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

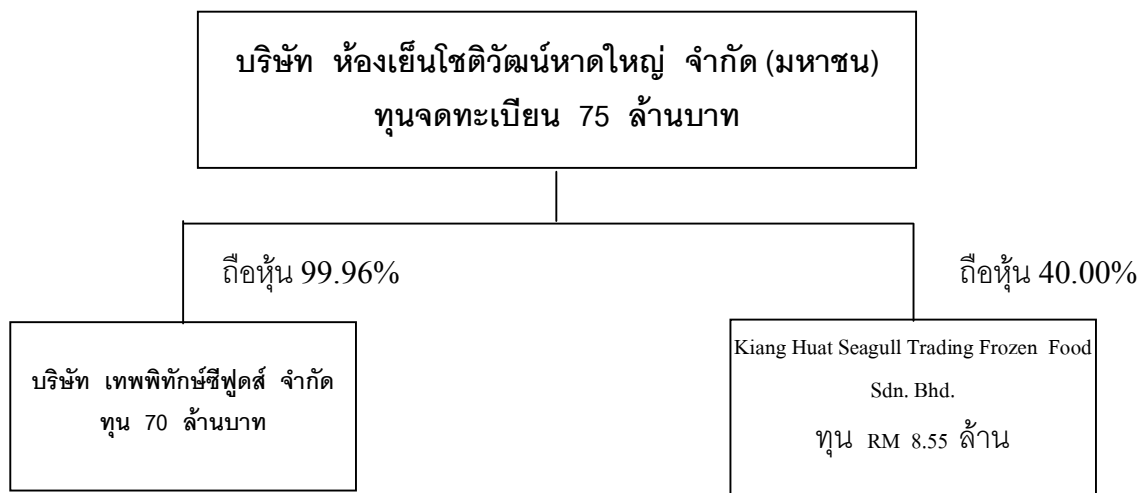
นอกจากนี้ในปี 2558 บริษัทฯ ได้สมัครเข้าร่วมดำเนินการตามแนวทางของแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต (Collective Action Coalition Against Corruption : CAC) ที่มีสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย (IOD) ทำหน้าที่เป็นเลขานุการและองค์กรสนับสนุนดำเนินโครงการ โดยบริษัทฯ ได้รับการตอบรับให้เข้าร่วมโครงการอยู่ในลำดับที่ 414 บริษัทฯ และบริษัทย่อยได้พยายามมุ่งเน้นการพัฒนาบุคลากรขององค์กร ตั้งแต่ระดับ กรรมการ ผู้บริหารและพนักงานให้ร่วมกันปฏิบัติหน้าที่ให้เป็นไปตามกฎหมายวัตถุประสงค์และข้อบังคับของบริษัทฯ ด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและระมัดระวังรักษาผลประโยชน์ของบริษัทฯ และบริษัทย่อย

## 1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

บริษัทฯ ได้ถือหุ้นในบริษัทย่อยหนึ่งแห่งและบริษัทร่วมหนึ่งแห่ง ได้แก่ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด เป็นบริษัทย่อยของบริษัทฯ ดำเนินธุรกิจผลิตปลาหมึกแช่แข็ง เพื่อการส่งออกต่างประเทศ ในการดำเนินงานของบริษัทฯ เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด นั้น จะแยกการจัดการบริหารออกไปโดยไม่เกี่ยวข้องกับบริษัทฯ เนื่องจากมีลักษณะสินค้าที่แตกต่างกัน

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

โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2558 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ดังแสดงในแผนภูมิข้างล่างนี้



## 1.4 ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

บริษัท ห้างเย็นโชติวัฒนหาคใหญ่ จำกัด (มหาชน) บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ มีความเป็นอิสระในด้านการบริหารแยกจากกัน โดยจะมีคณะกรรมการของแต่ละบริษัทเป็นผู้กำหนดนโยบายและผู้บริหารจะดำเนินการงานตามนโยบายที่ได้กำหนดไว้ สำหรับธุรกิจของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ก็มิได้มีความสัมพันธ์หรือเกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจใดๆของผู้ถือหุ้นรายใหญ่

## 2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของธุรกิจเปรียบเทียบย้อนหลัง 3 ปี

สายผลิตภัณฑ์	ดำเนินการ โดย	%การถือหุ้น ของบริษัท	ปี 2558		ปี 2557		ปี 2556	
			ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กุ้งและกุ้งแช่แข็ง	CHOTI	-	1,359	59.14	1,421	50.93	1,983	62.20
ปลาหมึกและปลาแช่ แข็ง	TPT	99.96%	939	40.86	1,369	49.07	1,205	37.80
รวมมูลค่าทั้งสิ้น			2,298	100	2,790	100	3,188	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

สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์ของ บริษัทย่อยของบริษัทฯ มีปลาหมึกและปลาเป็นวัตถุดิบ เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารแช่เยือกแข็ง โดยใช้เทคนิคการแช่เยือกแข็งมาใช้เพื่อคงคุณค่าและสภาพความสดของผลิตภัณฑ์ให้มากที่สุด การผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศและได้รับการยอมรับและเชื่อถือจากลูกค้าต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะเป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ซึ่งประกอบไปด้วย ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย ปลาหมึกหอม และปลาต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง

### สิทธิประโยชน์จากการส่งเสริมการลงทุน

คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนอนุมัติให้บริษัทและบริษัทย่อยฯแห่งหนึ่งได้รับสิทธิประโยชน์หลายประการ ในฐานะผู้ได้รับการส่งเสริมการลงทุนตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการลงทุน 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 สำหรับกำไรสุทธิที่ได้จากการประกอบกิจการที่ได้รับการส่งเสริมมีกำหนดเวลาห้าปี นับแต่วันที่สิ้นสุดสิทธิประโยชน์ตามข้อ (ก)
- (ค) ให้ได้รับยกเว้นอากรขาออกสำหรับผลิตภัณฑ์ส่งออกเป็นเวลาห้าปีนับแต่วันที่ส่งออกครั้งแรก (วันที่ 17 พฤษภาคม 2544 สำหรับโรงงานที่จังหวัดสงขลา)
- (ง) ให้ได้รับยกเว้นอากรขาเข้าสำหรับเครื่องจักรและอุปกรณ์ตามที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติ
- (จ) ให้ได้หักค่าขนส่ง ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปาเป็น 2 เท่า เป็นระยะเวลา 10 ปี (เริ่มวันที่ตามข้อ (ก))

เนื่องจากเป็นกิจการที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน บริษัทและบริษัทย่อยฯจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและข้อกำหนดตามที่ระบุไว้ในบัตรส่งเสริมการลงทุน

## (ก) การผลิต

## กำลังการผลิตและปริมาณการผลิตจริง

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งรวมทั้งสิ้น 3 แห่ง แบ่งเป็นของบริษัทฯ 2 แห่ง และบริษัทย่อยฯ อีก 1 แห่ง ในปี 2558 บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีกำลังผลิตรวมทั้งสิ้น 34,534 ตัน มีรายละเอียดดังนี้

กำลังการผลิต (ตัน)	2558	2557	2556
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
ปริมาณการผลิต (ตัน)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	2,890	2,358	3,347
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	1,634	1,559	1,993
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	5,336	6,871	6,257
การใช้กำลังการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	14.91	12.16	17.27
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	69.83	66.62	85.17
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	41.65	53.64	48.84
อัตราเพิ่ม/ลดของปริมาณการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (นาหม่อม)	22.56	(29.55)	(37.76)
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (ระนอง)	4.81	(21.78)	(40.76)
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	(22.34)	9.81	(8.79)

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

ที่ตั้งโรงงาน (นาหม่อม)	: เลขที่ 4/2 หมู่ที่ 3 ถนนสายเอเชีย 43 ตำบลนาหม่อม
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่	อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา 90310
ที่ตั้งโรงงาน (ระนอง)	: เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางริ้น
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด หาดใหญ่ (สาขาระนอง)	อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000
ที่ตั้งโรงงาน (ปัตตานี)	: เลขที่ 96/22 หมู่ที่ 8 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์	อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 94000

## (ข) ขั้นตอนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

หลังจากที่นำวัตถุดิบที่โรงงานรับซื้อจากสะพานปลา หรือนำกุ้งมาทำความสะอาดชั้นแรกแล้ว ฝายผลิตก็จะตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ เพื่อตัดสินใจว่าวัตถุดิบดังกล่าวเหมาะสมที่จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใด หลังจากนั้นวัตถุดิบก็จะผ่านกระบวนการหักหัว, ปอกเปลือก, ต้ม หรือผ่า แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะนำมาทำความสะอาดอีกครั้ง เมื่อวัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นแรกแล้วก็จะนำไปคัดขนาด, แบ่งเกรด และชั่งน้ำหนัก เพื่อเรียงบรรจุลงในถาดและนำไปแช่แข็งที่ความเย็น  $-40^{\circ}\text{C}$  (ขั้นตอนการผลิตได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่ 1)

### ระบบแช่เยือกแข็งที่บริษัทใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 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

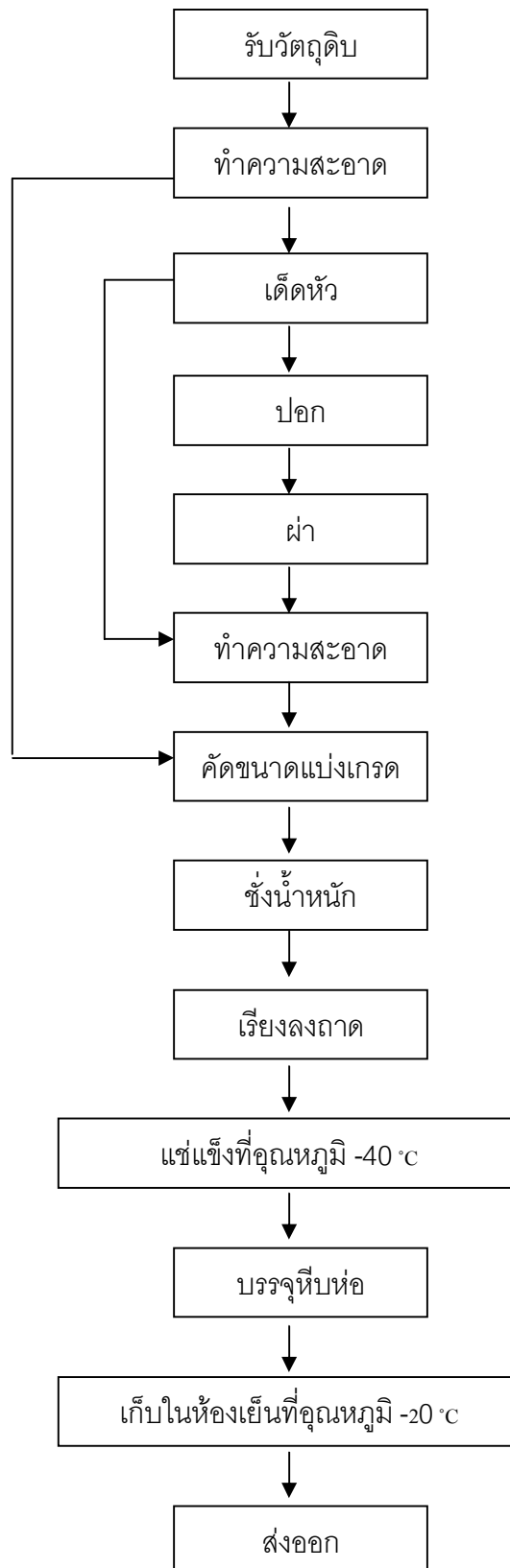
เมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ในภาวะเยือกแข็งแล้ว จึงนำออกไปบรรจุถุงพลาสติก และใส่กล่องกระดาษแข็งแล้วนำเข้าห้องเก็บแช่แข็ง (Cold Storage Room) ในอุณหภูมิ  $-20^{\circ}\text{C}$  เพื่อรอการจำหน่ายและจัดส่งผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์ที่ทำการแช่แข็งจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 6-24 เดือน

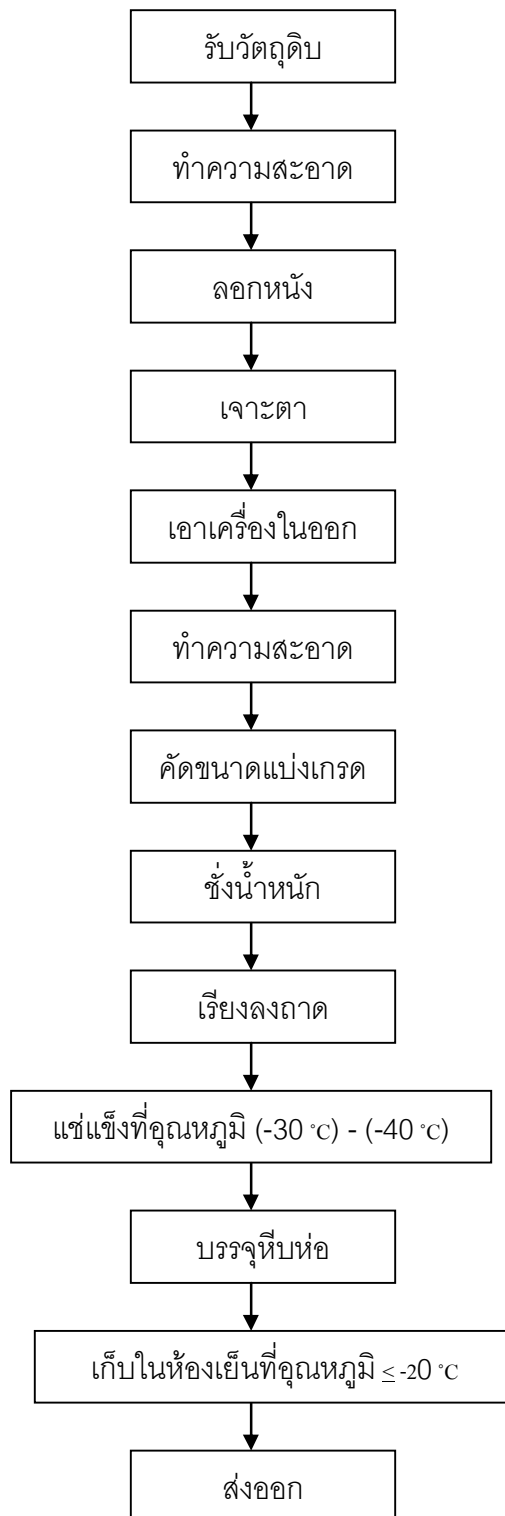
การแช่แข็งของกุ้ง หรือปลาหมึกสดนั้น อาจถูกแช่แข็งด้วยเครื่อง IQF ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์เยือกแข็งในทันทีหรือเป็นเวลา 15-30 นาที หรือเครื่อง Blast Freezer เป็นเวลา 5-7 ชั่วโมง หรือ Contact Freezer ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์

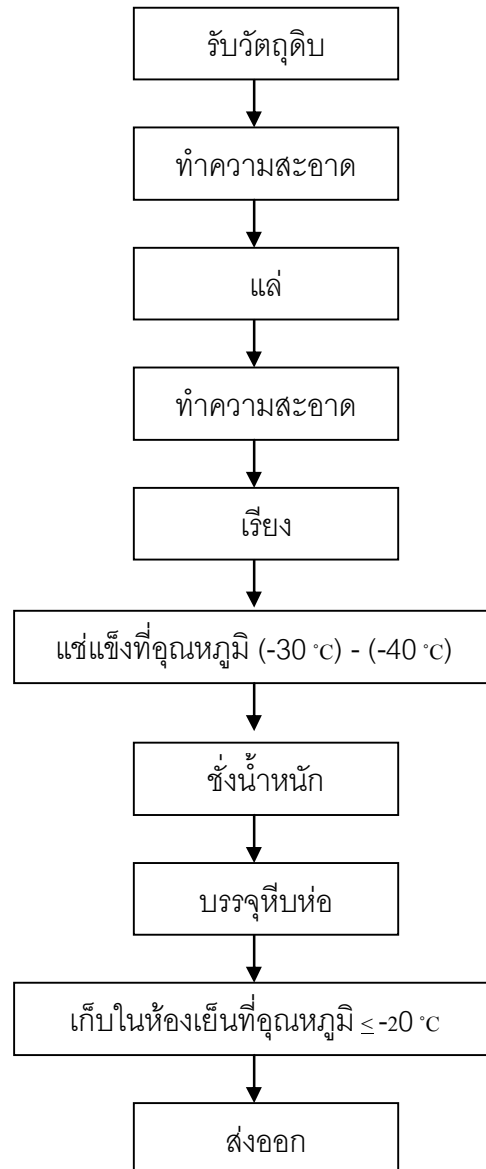
อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น (Labor intensive) และใช้เทคโนโลยีน้อย เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง มีวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีน้อย

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีเครื่องจักรและบุคลากรเพียงพอสำหรับการดำเนินธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกำลังการผลิตของเครื่องจักร ปัจจุบันปริมาณการผลิตของบริษัทฯ ใช้กำลังการผลิตประมาณ 25-30% เท่านั้น ดังนั้นบริษัทฯ ยังสามารถเพิ่มปริมาณการผลิตโดยไม่ต้องเพิ่มเครื่องจักร



แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการผลิตกุ้งและกุ้งแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการผลิตปลาหมึกแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง

## 2.2 การตลาดและการแข่งขัน

### (ก) การทำการตลาดที่สำคัญ

บริษัทฯ พยายามผลิตสินค้าและรักษาสถานะลูกค้าโดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่น ซึ่งเป็นลูกค้าเก่าแก่และเป็นตลาดหลักของบริษัทฯ โดยเน้นคุณภาพที่สม่ำเสมอและตรงตามความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้ายอมรับและมอบความไว้วางใจให้กับบริษัทฯ ในการที่จะสั่งซื้อสินค้าจากบริษัทฯ ในแต่ละปีบริษัทฯ สามารถรักษาสถานะลูกค้าเก่าไว้ได้ไม่ต่ำกว่า 70% ซึ่งในปีที่ผ่านมาสถานะเศรษฐกิจโลกมีความผันผวนตลอดเวลา และยังคงประสบกับปัญหาทางด้านการที่สหภาพยุโรป(EU) ได้ดำเนินการตัดสิทธิ GSP ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 การให้ใบเหลืองกับประเทศไทยในปัญหาเรื่องการประมงผิดกฎหมาย(IUU Fishing) ทำให้เรือประมงออกจับสัตว์น้ำได้ยาก ส่งผลให้ทั้งราคาและปริมาณวัตถุดิบในตลาดผันผวนเป็นอย่างมาก ทำให้ต้นทุนสินค้ามีราคาเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งบริษัทฯ พยายามติดตามประเมินเหตุการณ์เพื่อชี้แจงและอธิบายให้ลูกค้าได้รับรู้ และเข้าใจปัญหาของประเทศไทยตามความเป็นจริงอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสร้างการยอมรับและเข้าใจในราคาของวัตถุดิบที่ปรับตัวสูงขึ้น

ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายหลักของบริษัทฯ ยังคงเป็นลูกค้าญี่ปุ่น เนื่องจากบริษัทฯ มีความชำนาญในการผลิตสินค้าเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าญี่ปุ่น ส่วนในด้านราคาจะเป็นไปตามกลไกตลาดโลก เพราะอาหารทะเลเป็นสินค้าเกษตร ราคาจึงขึ้นลงตามภาวะราคาของสินค้าในตลาดโลก ซึ่งขึ้นอยู่กับอุปสงค์และอุปทาน

ด้านการจัดจำหน่ายกว่าร้อยละ 90 ของยอดส่งออกนั้น บริษัทฯ และบริษัทย่อยจะจัดจำหน่ายโดยตรงให้กับลูกค้าหรือโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปของ ตลาดในญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ตามลำดับ ส่วนที่เหลือบริษัทฯ และบริษัทย่อยจำหน่ายผ่านนายหน้า

สำหรับสัดส่วนการจำหน่ายสินค้าในปี 2558 บริษัทฯ และบริษัทย่อยส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งให้ลูกค้าญี่ปุ่นสูงสุดถึงร้อยละ 56 ส่วนลูกค้ายุโรปเป็นตลาดอันดับสองมีสัดส่วนร้อยละ 34 ด้านตลาดสหรัฐอเมริกามีสัดส่วนร้อยละ 5 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 5 เป็นการส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย และประเทศต่างๆ ในเอเชีย (ไม่รวมญี่ปุ่น)

#### สัดส่วนการจำหน่ายแยกตามประเทศ (%)

ประเทศ	2556	2557	2558
ญี่ปุ่น	63	50	56
ยุโรป	31	44	34
สหรัฐอเมริกา	3	3	5
อื่นๆ	3	3	5

### กลยุทธ์ทางการตลาด

1. บริษัทฯและบริษัทย่อยมีการควบคุมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ พร้อมกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อตอบสนองและตรงกับความต้องการของลูกค้า
2. บริษัทฯและบริษัทย่อยมีความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง พนักงานมีทักษะและความเชี่ยวชาญในการผลิตมาอย่างยาวนาน ทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสูง มีกระบวนการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐาน โดยคำนึงถึงเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อย่างเข้มงวด มีการนำระบบตรวจสอบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เข้ามาตรวจสอบคุณภาพของสินค้าทุกขั้นตอน จึงทำให้สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆมากมาย อาทิ เช่น GMP, HACCP, HALAL, ISO 9001, ISO 14001 เป็นต้น
3. การส่งมอบผลิตภัณฑ์ตรงตามคำสั่งซื้อ ทั้งในเรื่องคุณภาพ ความตรงต่อเวลา และมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
4. มีการบริหารจัดการความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เพื่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์และบริการของบริษัทฯและบริษัทย่อย ซึ่งลูกค้าหลักของบริษัทฯและบริษัทย่อยส่วนใหญ่ 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 การป้องกันโรคต่างๆที่เกิดขึ้น ทำให้ผลผลิตที่ได้สูงกว่าเดิม นอกจากนี้ระบบสาธารณสุขปลอดภัยขั้นพื้นฐานและระบบการขนส่งที่ดี และแรงงานที่มีคุณภาพ ทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ทำให้ประเทศไทยสามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้

ในปี 2558 สถานการณ์โรคระบาด EMS ในประเทศไทย ซึ่งเกิดขึ้นตั้งแต่ปี 2556 ต่อเนื่องมาถึงปี 2557 ทำให้เกิดการขาดแคลนวัตถุดิบกุ้ง ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบกุ้งปรับตัวสูงขึ้น และมีความผันผวนตลอดเวลา ไม่มีเสถียรภาพและมีราคาสูงกว่าประเทศคู่แข่ง ทำให้ไม่สามารถควบคุมต้นทุนการผลิตเพื่อเสนอขายต่อลูกค้าได้นั้น ปัญหานี้ได้เริ่มคลี่คลายลงไปในระดับหนึ่ง เนื่องจากเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งเริ่มปรับตัวดีขึ้นในการแก้ปัญหาโรคระบาด EMS โดยกรมประมงเริ่มเห็นผลชัดเจนขึ้น วิธีการเช่น การปรับปรุงสภาพบ่อเลี้ยง การปรับปรุงลูกพันธุ์กุ้งให้มีความแข็งแรง ส่งผลให้อัตราการรอดของกุ้งจากการเลี้ยงสูง ทำให้วัตถุดิบกุ้งออกสู่ท้องตลาดเพิ่มปริมาณขึ้น นอกจากนี้การ

ประสบปัญหาทางเศรษฐกิจและการอ่อนตัวของค่าเงินเยนของประเทศญี่ปุ่น ยังส่งผลกระทบต่อส่งออกของบริษัทฯ เพราะประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ส่งออกหลักของบริษัทฯ ส่งผลให้บริษัทฯ ต้องปรับตัวและปรับเปลี่ยนการดำเนินงานในรูปแบบต่างๆ เช่น การปรับลดและจำกัดปริมาณการผลิตสินค้า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นต้น สำหรับในช่วงครึ่งปีหลังของปี บริษัทฯ ได้เริ่มหันมาทำการตลาดภายในประเทศเพิ่มขึ้น โดยในปีนี้มียอดขายภายในประเทศทั้งสิ้น ประมาณ 27 ล้านบาท และคงเพิ่มขึ้นอีกภายในปี 2559

สำหรับบริษัทย่อยๆ ของบริษัทฯ ก็ประสบกับปัญหาทางด้านการที่สหภาพยุโรป(EU) ได้ดำเนินการตัดสิทธิGSP ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 ทางลูกค้าจึงได้ชะลอการสั่งซื้อและลดการสั่งซื้อเป็นลำดับ เนื่องจากราคาที่สูงกว่าประเทศคู่แข่ง ทั้งนี้สินค้าจากไทยที่ผ่านพิธีการศุลกากรขาเข้าของสหภาพฯ (Import Declaration) ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 เป็นต้นไป จะไม่สามารถใช้สิทธิ GSP หรือ Form A เพื่อลดหย่อน/ยกเลิกภาษีได้อีกต่อไป แม้ว่าสินค้าจะถูกส่งออกจากไทยก่อนวันที่ 31 ธันวาคม 2557 ก็ตาม ทำให้สินค้าของไทยที่นำเข้าไปยังสหภาพยุโรปตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 เป็นต้นไปจะต้องเสียภาษีในอัตราปกติ ประกอบกับการให้ใบเหลืองกับประเทศไทยในปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย(IUU Fishing) ส่งผลให้เรือประมงที่ออกจับสัตว์น้ำได้ยาก อีกทั้งหน่วยงานราชการไทยก็เพิ่มความเข้มงวดในการออกใบรับรอง CATCH CERTIFICATE บริษัทย่อยๆ จึงต้องชะลอการส่งมอบสินค้าเพื่อให้สอดคล้องกับระยะเวลาที่ทางกรมประมงสามารถออกใบรับรองให้ได้ สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัทย่อยๆ ทำให้บริษัทย่อยๆ มีการปรับแผนการผลิต แผนการตลาด และการบริหารจัดการต่างๆ และต้องอาศัยความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้าเพื่อสร้างการยอมรับและเข้าใจในราคาของผลิตภัณฑ์รวมถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าจะได้รับจากบริษัทย่อยๆ

## 2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

### (ก) การจัดหาวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

สำหรับบริษัทฯ วัตถุดิบหลักๆ ที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งกุลาดำ ซึ่งเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ส่วนรองลงมาเป็นวัตถุดิบกุ้งที่จับจากทะเลที่เป็นส่วนน้อย โดยสัดส่วนการซื้อกุ้งจากการเพาะเลี้ยงต่อกุ้งทะเลในปี 2558 อยู่ที่สัดส่วน 99.% ต่อ 1.% สำหรับกุ้งเพาะเลี้ยงสัดส่วนกุ้งขาวต่อกุ้งกุลาดำอยู่ที่ประมาณเกือบ 100%

แหล่งที่มาของวัตถุดิบกุ้งบริษัทฯ ไม่ได้พึ่งพาการซื้อวัตถุดิบกุ้ง จากผู้จำหน่ายรายใดเกินร้อยละ 30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบกุ้ง โดยบริษัทฯ จัดซื้อจากแหล่งต่างๆ 3 ลักษณะหลัก ๆ ดังนี้

1. จากนายหน้าแพปลาและสะพานปลาต่าง ๆ ที่ส่งวัตถุดิบกุ้งเข้ามาขายที่โรงงานโดยตรง และ ผ่านการคัดเลือกเป็นผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี (Approved Vendor List) ประมาณ 70-80 ราย โดยครอบคลุมเกือบทุกจังหวัดในภาคใต้ที่เป็นที่ตั้งของแพต่าง ๆ
2. จากฟาร์มเพาะเลี้ยงกุ้ง โดยครอบคลุมเกือบทุกจังหวัดในภาคใต้และภาคกลางบางส่วน เช่น ระนอง ชุมพร พังงา สุราษฎร์ธานี กระบี่ ตรัง สตูล นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี เป็นต้น
3. ในส่วนของวัตถุดิบกุ้งที่ไม่ใช่อาหารทะเล เช่น แป้ง ส่วนผสมอาหาร บริษัทฯ จะสั่งซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง

- การจัดหาวัตถุดิบกุ้งเพื่อจำหน่าย

บริษัทซื้อวัตถุดิบกุ้งเข้ามาผลิตเพื่อส่งออกประมาณเกือบทั้งหมด ยกเว้นวัตถุดิบกุ้งที่ไม่ได้มาตรฐานสำหรับการผลิต ซึ่งมีเป็นส่วนน้อยบริษัทจะจำหน่ายออกสู่ตลาดภายในประเทศในทันที

- สัดส่วนการซื้อวัตถุดิบกุ้งในประเทศและต่างประเทศ

ในปี 2558 บริษัทฯจัดซื้อวัตถุดิบกุ้งจากภายในประเทศ 100% (\*ผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี เป็นการประเมินผลของผู้ขายวัตถุดิบกุ้งในด้านคุณภาพที่ดี ปราศจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน) เพราะมาตรฐานในการเลี้ยงกุ้งของประเทศไทย มีการควบคุมคุณภาพค่อนข้างสูงมาก

- สภาพการแข่งขันในการจัดหาวัตถุดิบกุ้ง

จากสถานการณ์การระบาดของโรค EMS ในกุ้งเพาะเลี้ยงนับตั้งแต่ ปี พ.ศ.2556 จนถึงปัจจุบัน เริ่มคลี่คลายลง ส่งผลให้เริ่มมีปริมาณผลผลิตกุ้งเพาะเลี้ยงออกสู่ท้องตลาดเพิ่มขึ้น แสดงให้เห็นว่าอัตราการรอดของลูกกุ้งที่เลี้ยงมีสูง ทำให้ผลผลิตวัตถุดิบกุ้งที่ออกมาของปี พ.ศ. 2556, 2557 และ 2558 อยู่ที่ 250,000 ตัน, 200,000 ตัน และ 230,000 ตัน ตามลำดับ ส่งผลให้ปริมาณผลผลิตกุ้งที่ป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลแช่แข็งได้เพิ่มขึ้น ในด้านราคาวัตถุดิบกุ้งก็ปรับตัวลดลง เมื่อเทียบกับราคาในปี 2557 ที่มีการแข่งขันในการซื้อที่รุนแรง โดยราคาเฉลี่ยของกุ้งปี พ.ศ. 2558 มีราคาประมาณ 152.14 บาทต่อกิโลกรัม เมื่อเทียบกับปี 2557 ราคาอยู่ที่ประมาณ 210.40 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับการแข่งขันกันระหว่างผู้ประกอบการในการจัดหาวัตถุดิบกุ้งในปี 2558 ก็ยังมีความรุนแรง แต่ไม่รุนแรงเท่ากับปีที่ผ่านมา

สำหรับบริษัทย่อยของบริษัทฯวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต คือ ปลาหมึกและปลา สำหรับในปี 2558 เป็นอีกปีที่วัตถุดิบหมึกและปลา มีการแข่งขันในการซื้อสูงมาก เพราะต้องเผชิญทั้งปัญหาการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU) ทำให้เรือประมงไม่สามารถออกจับสัตว์น้ำได้ แต่ต้องซื้อวัตถุดิบหมึกและปลาจากเรือที่ถูกต้องตามกฎหมายซึ่งมีอยู่ประมาณ 60% ของเรือประมงในประเทศเท่านั้น หรือปัญหาด้านสภาวะโลกร้อน ล้วนส่งผลต่อปริมาณของวัตถุดิบที่ไม่เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศ ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบหมึกและปลามีราคาสูงมาก

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่

1. จากผู้ส่งสินค้า นายหน้า แพลตฟอร์ม ต่าง ๆ ซึ่งนำสินค้ามาส่งที่โรงงานโดยตรงซึ่งกระจายอยู่เกือบทุกจังหวัดที่ติดชายทะเลทั้งฝั่งอ่าวไทยและอันดามัน
2. ซื้อผ่านทางผู้ขายที่มีเรือประมงทำการจับ ณ ท่าเรือมหาชัย

บริษัทย่อยของบริษัทฯ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบปลาหมึกให้แก่บริษัทย่อยมีอยู่ประมาณ 15 - 20 ราย และบริษัทย่อยฯ ไม่มีการพึ่งพาผู้จำหน่ายวัตถุดิบปลาหมึก 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 2558 เป็นจำนวนเงิน 2.5 ถึง 3 ล้านบาท/ปี ส่วนคุณภาพน้ำทิ้งที่ปล่อยออกนอกโรงงาน ทางบริษัทฯ สามารถรักษาคุณภาพน้ำทิ้งดีกว่าที่ทางราชการกำหนด มีรายละเอียดดังนี้

รายงานค่าเฉลี่ยคุณลักษณะของน้ำทิ้งออกนอกโรงงานระหว่างปี พ.ศ. 2556 - 2558

ค่ามาตรฐานกรมโรงงาน		หน่วยน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน		
		ปี 2558	ปี 2557	ปี 2556
ค่าSS (ppm)	ไม่เกิน 50	4.08	5.19	3.96
ค่าpH	ไม่เกิน 5.5-9.0	7.13	7.18	6.77
ค่าOil & Grease (ppm)	ไม่เกิน 5	0.52	0.52	1.19
ค่า TDS (ppm)	ไม่เกิน 3,000	1,210	989.336	1,015.83
ค่า BOD <sub>5</sub> (ppm)	ไม่เกิน 20	3.73	4.39	4.39

ในช่วงระยะเวลาตลอด 3 ปีที่ผ่านมา บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มี ข้อพิพาทหรือการถูกฟ้องร้องเกี่ยวกับเรื่องของสิ่งแวดล้อม

**3.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ**

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ไม่ได้ประกอบธุรกิจที่มีลักษณะเป็นโครงการระยะยาว จึงไม่มีงานที่ยังไม่ส่งมอบ



### 3. ปัจจัยความเสี่ยง

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อบริษัท ห้องเย็น โชติวัฒน์ขนาดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยๆ มีดังนี้

#### 3.1 ความเสี่ยงจากปริมาณวัตถุดิบ และการผันผวนของราคาวัตถุดิบ

เนื่องจากบริษัทต้องพึ่งพาวัตถุดิบจากการเพาะเลี้ยงมากถึง 90-98% ซึ่งมีความผันผวนในเรื่องโรคระบาด สภาพดิน ฟ้า อากาศที่มีผลต่อการเจริญเติบโตในการเพาะเลี้ยงของเกษตรกรที่ส่งผลต่อการปรับตัวขึ้นลงของราคากุ้งและความไม่แน่นอนของปริมาณวัตถุดิบที่บริษัทฯ จะต้องจัดหาเข้ามาป้อนให้เพียงพอ และเหมาะสมกับสภาพตลาดในแต่ละช่วงเวลา

##### การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยงจากความผันผวนของวัตถุดิบ

- บริษัทมีการกำหนดสัดส่วนการซื้อวัตถุดิบจากแพหรือนายหน้า ต่อฟาร์มเพาะเลี้ยงโดยตรงเพื่อลดความผันผวนทาง ด้านปริมาณวัตถุดิบที่จัดหาให้เหมาะสมโดยการซื้อผ่านแพหรือนายหน้าที่จะมีความไม่แน่นอนในการจัดหาวัตถุดิบที่จะส่งมอบให้บริษัทฯ จากปัจจัยเรื่องราคาและคุณภาพที่ไม่ผ่านเกณฑ์ของบริษัทแต่จะครอบคลุมพื้นที่ที่เพาะเลี้ยงมากกว่าการซื้อโดยตรงจากฟาร์มกุ้งที่ต้องซื้อในจังหวัดข้างเคียงเพื่อบริหารต้นทุนค่าขนส่งให้ต่ำแต่จะได้ความแน่นอนทางด้านปริมาณ และคุณภาพที่ต้องการดีกว่า

- บริษัทมีการจัดส่งบุคลากรด้านการจัดหาวัตถุดิบไปเยี่ยมเยียน ให้คำแนะนำด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ทางบริษัทฯ ต้องการและข้อมูลตลาดที่บริษัทฯ จัดหาได้ ป้อนให้แก่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้แก่บริษัทฯ

- บริษัทมีกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพการเลี้ยง แนวโน้มการเลี้ยงกุ้ง ขนาดและราคาคู่แข่งเป็นระยะ ๆ เพื่อประเมินและปรับกระบวนการจัดหาวัตถุดิบให้สอดคล้องและเกิดประโยชน์กับบริษัทฯ ให้มากที่สุด

ส่วนบริษัทย่อยๆ ผลิตภัณฑ์ต้องพึ่งพาวัตถุดิบปลาหมึกและปลาจากการประมง ซึ่งมีความผันแปรไปตามสภาพภูมิอากาศ สิ่งแวดล้อม ภัยธรรมชาติ ทั้งที่เกิดในประเทศไทยหรือเกิดกับประเทศแหล่งผลิตวัตถุดิบอื่นๆ

การบริหารความเสี่ยงของบริษัทย่อยในด้านวัตถุดิบ

บริษัทย่อยๆ พยายามติดตามข่าวสาร และหาแหล่งวัตถุดิบใหม่ๆ พร้อมทั้งพยายามรักษาสัมพันธภาพที่ดีกับผู้จำหน่ายวัตถุดิบของบริษัทย่อยๆ

### 3.2 ความเสี่ยงจากการกีดกันทางการค้าในตลาดต่างประเทศ

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

#### การบริหารความเสี่ยง

- บริษัทและบริษัทย่อยมีการติดตามข้อมูลทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมการและหาวิธีการที่จะป้องกันและแก้ไขให้ทันเหตุการณ์โดยเป็นประโยชน์กับบริษัทมากที่สุด
- บริษัทและบริษัทย่อยมีนโยบายที่จะทำตามกฎหมายแรงงานไทยอย่างเคร่งครัด เพื่อขจัดข้อกีดกันทางด้านแรงงาน
- บริษัทและบริษัทย่อยมีการคัดเลือกและประเมินผู้ขายวัตถุดิบเป็นประจำทุกๆ ระยะเพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพของวัตถุดิบที่ดีให้สอดคล้องกับมาตรฐานทางด้านสุขลักษณะที่ต่างประเทศกำหนด
- บริษัทและบริษัทย่อยได้จัดทำระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เช่น GMP, HACCP, ISO 9001, ISO14001, HALAL, CSR และการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย เป็นต้น เพื่อให้เป็นที่ยอมรับจากประเทศผู้นำเข้า

### 3.3 ความเสี่ยงจากการแข่งขัน

บริษัทและบริษัทย่อยต้องเผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงขึ้นในตลาดโลก เนื่องจากประเทศอินเดีย อินโดนีเซีย เวียดนามและจีน มีอัตราค่าจ้างแรงงานต่ำกว่าประเทศไทย ประกอบกับต้นทุนในด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งต่ำกว่าประเทศไทย ประเทศต่างๆดังกล่าวจึงประสบความสำเร็จในการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งได้ดีพอสมควร

#### การบริหารความเสี่ยง

บริษัทและบริษัทย่อยหาทางลดต้นทุนในการผลิตให้มากที่สุดและพยายามผลิตสินค้ามูลค่าเพิ่มในสัดส่วนที่สูงขึ้นในอนาคต และได้ดำเนินการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีสม่ำเสมอตรงตามความต้องการของลูกค้า มุ่งเน้นวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายและมีความโดดเด่น เพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าและก่อให้เกิดคำสั่งซื้อจากลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น

### 3.4 ความเสี่ยงจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า

สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา หากเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าเหล่านี้ถดถอยย่อมมีผลกระทบในด้านลบต่อการส่งออกของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ

#### การบริหารความเสี่ยง

เนื่องจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า เป็นปัจจัยภายนอกที่ควบคุมได้ยาก ทางบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ จึงได้มีการติดตามข่าวสารของสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าอย่างใกล้ชิด รวมถึงพยายามบริหารต้นทุนการผลิตสินค้าและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เหมาะสมและสามารถทำการแข่งขันได้

### 3.5 ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน

เนื่องจากบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ประกอบธุรกิจส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ดังนั้นรายได้หลักที่ได้รับจึงอยู่ในรูปของสกุลเงินตราต่างประเทศ ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนจึงมีผลกระทบต่อบริษัทฯและบริษัทย่อยฯอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

#### การบริหารความเสี่ยง

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

### 3.6 ความเสี่ยงทางการเงิน

ภาวะเศรษฐกิจในประเทศต่างๆ ทั่วโลก มีผลกระทบต่อเนื่องไปยังประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะการเคลื่อนไหวของเงินทุนสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการดำเนินนโยบายทางการเงินในส่วน of อัตราดอกเบี้ย จึงจำเป็นต้องให้สอดคล้องไปตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงเช่นเดียวกัน

#### การบริหารความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีเงินกู้ที่ใช้อัตราดอกเบี้ยคงที่ และอัตราดอกเบี้ยลอยตัว ดังนั้นจึงได้มีการปรับและจัดโครงสร้างหนี้ให้มีสัดส่วนที่เหมาะสมตามสถานการณ์ระหว่างอัตราดอกเบี้ยคงที่และลอยตัว ตลอดจนมีการพิจารณาแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ย และกำหนดระยะเวลาการกู้ตามความจำเป็นที่จะต้องใช้ในเวลานั้น อีกทั้งสถาบันการเงินที่บริษัทใช้เงินกู้ยังคงให้การสนับสนุนเงินกู้อย่างต่อเนื่องทำให้กลุ่มบริษัทยังคงสภาพคล่องทางการเงินได้

### 3.7 ความเสี่ยงจากการถูกควบคุมเสียงของที่ประชุมผู้ถือหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่

กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทได้แก่ กลุ่มตระกูลโชติวัฒนพะพันธุ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.94 กลุ่มตระกูลเหล่าเทพพิทักษ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 26.55 และกลุ่มตระกูลฮิง(H'NG) ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.38 ทั้งสามกลุ่มถือหุ้นรวมกันคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 79.87 ของหุ้นที่จำหน่ายทั้งหมด ซึ่งอาจจะมีเจตนา ร่วมกันในการใช้สิทธิออกเสียงของกลุ่มไปในทางเดียวกัน เพื่อควบคุมสิทธิออกเสียงหรือควบคุมกิจการร่วมกัน ทำให้ผู้ถือหุ้นรายอื่นที่เข้าร่วมประชุมและมีสิทธิออกเสียงอาจจะไม่สามารถรวบรวมคะแนนเสียงเพื่อคัดค้านหรือถ่วงดุลการบริหารของกลุ่มผู้ถือหุ้นใหญ่ได้

#### การบริหารความเสี่ยง

โครงสร้างในการบริหารของบริษัท ประกอบด้วยคณะกรรมการบริษัท และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยคณะกรรมการแต่ละชุด มีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบไว้อย่างชัดเจน นอกจากนี้คณะกรรมการบริษัทยังประกอบด้วยกรรมการอิสระซึ่งมีสัดส่วนมากกว่า 1 ใน 3 ของคณะกรรมการทั้งคณะ ส่วนคณะกรรมการตรวจสอบบริษัท ประกอบด้วยกรรมการอิสระ 5 ท่าน ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถอย่างเหมาะสม มีจริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีอิสระ มีระบบ โปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้

นอกจากนี้ บริษัทได้มีการกำหนดการทำรายการเกี่ยวโยง การทำธุรกรรมต่างๆ กับ กรรมการ ผู้ถือหุ้นรายใหญ่ หรือผู้มีอำนาจควบคุมในกิจการ รวมทั้งบุคคลที่อาจมีความขัดแย้งจากผลประโยชน์ โดยจะนำรายการต่างๆ เข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจสอบทุกกรณี ก่อนนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทเพื่อพิจารณาอนุมัติในขั้นต่อไป

## 4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

### 4.1 ทรัพย์สินถาวรหลัก

ที่ดิน อาคาร และเครื่องจักร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2558

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง	มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)	กรรมสิทธิ์/ภาระ
<b>ผูกพัน</b>		
- ที่ดิน 53 ไร่ ที่อำเภอหนองม่อม 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		
- โรงงานที่อำเภอหนองม่อม จังหวัดสงขลา	257.74	บริษัท / ไม่มี
- โรงงานที่ระนอง	31.57	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	364.69	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่เครื่องตกแต่ง ติดตั้ง เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	84.71	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(571.07)	
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	<u>218.46</u>	

โรงงานที่ระนองตั้งอยู่บนเนื้อที่ 2 ไร่ 3 งาน 12.15 ตารางวาซึ่งเป็น ที่เช่าจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง  
สาระสำคัญของสัญญาปรากฏดังนี้

คู่สัญญา : บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) กับองค์การบริหารส่วน  
จังหวัดระนอง

วันที่ทำสัญญา : 1 กรกฎาคม 2528

อายุสัญญา : 1 กรกฎาคม 2528 – 30 มิถุนายน 2532 และได้รับการต่ออายุสัญญาเช่า  
จนถึง 30 มิถุนายน 2543

อัตราค่าเช่า : ปีละ 16,492 บาท

เงื่อนไขที่สำคัญ : ถ้าผู้เช่าประสงค์จะต่ออายุสัญญาเช่าต่อไปให้ผู้เช่ายื่นความจำนงเป็นหนังสือต่อผู้ให้เช่า  
เช่าก่อนวันสิ้นอายุสัญญา ทั้งนี้ ผู้ให้เช่าสงวนสิทธิ์ที่จะให้ผู้เช่า เช่าที่ดินต่อไปหรือไม่ก็ได้ ถ้า  
ผู้ให้เช่ายินยอมให้เช่าต่อ ผู้เช่ายินยอมชำระค่าเช่าตามที่ผู้ให้เช่ากำหนดเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ  
10 ของอัตราค่าเช่าเดิม

## บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟูดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2558

## 1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง

มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)

กรรมสิทธิ์/ภาระ

ผูกพัน

- ที่ดินเนื้อที่ 4 ไร่ 77 ตารางวา ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี	3.06	บริษัท / ไม่มี
2. อาคารและส่วนปรับปรุง		
- โรงงานที่ปัตตานี	95.46	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	242.31	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่ เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	<u>17.83</u>	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	<u>(272.34)</u>	
ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์สุทธิ	<u>86.32</u>	

นอกจากนี้ บริษัทฯยังมีโรงงานผลิตซึ่งอยู่บนเนื้อที่ 10 ไร่ 2 งาน 73 ตารางวา และเนื้อที่ 7 ไร่ 2 งาน ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ที่ดินดังกล่าว บริษัทฯเช่าจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี สาระสำคัญของสัญญาปรากฏดังนี้

คู่สัญญา บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟูดส์ 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

## สินทรัพย์บริษัทและบริษัทย่อยฯ

## บริษัท ห้องเย็นโชติวัฒน์ขนาดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

ณ 31 ธันวาคม 58

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	218.46
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>218.46</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>29.13</u>

## บริษัท เทพพิทักษ์ชีฟูดส์ จำกัด

ณ 31 ธันวาคม 58

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	86.32
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>86.32</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>1,233.14</u>

## รายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ของบริษัทและบริษัทย่อยฯประกอบด้วย

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 ทรัพยากร และประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจประเภทนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับกลุ่มบริษัท

สำหรับในช่วงเวลานี้ บริษัทฯ ยังไม่มีนโยบายลงทุนเพิ่มในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

#### 4.3 ราคาประเมินทรัพย์สิน หากมีการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์หรือมีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มีการตีราคาทรัพย์สินใหม่



## 5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ในช่วงปี 2558 บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดๆ ที่ส่งผลกระทบต่อบริษัทและบริษัทย่อยอย่างมีนัยสำคัญ

## 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)

#### นิติบุคคลที่บริษัทถือหุ้นมากกว่า 10%

บริษัท	ทุนจดทะเบียน(ล้านบาท)	%การถือหุ้น
บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง) 96/22 หมู่ที่ 8 ถนนนาเกลือ ตำบลนา 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