

ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

1. นโยบายและภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

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

1.2 การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการที่สำคัญ

ในปี 2558 สหภาพยุโรปได้ตัดสิทธิ GSP กับประเทศไทย ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 รวมถึงการให้ใบเหลืองในปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) และการที่สหรัฐอเมริกายังคงอันดับการค้ามนุษย์ของประเทศไทยให้อยู่ในระดับ Tier3 สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลต่อการดำเนินงานในปี 2558 ทั้งสิ้น อย่างไรก็ตาม บริษัทและบริษัทย่อยๆ ได้มีการปรับแผนการดำเนินงานทั้งในด้านการผลิต ด้านการบริหารต้นทุนของสินค้าและรวมถึงกลยุทธ์ในการขาย เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ บริษัทและบริษัทย่อยๆ มีการติดตามข่าวสารสถานการณ์อย่างใกล้ชิด และดำเนินการบริหารธุรกิจด้วยความระมัดระวัง เพื่อให้สามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ และในปี 2558 บริษัทได้สมัครเข้าร่วมดำเนินการตามแนวทางของแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต (Collective Action Coalition Against Corruption : CAC) ที่มีสมาคมส่งเสริมสถาบันกรรมการบริษัทไทย (IOD) ทำหน้าที่เป็นเลขานุการและองค์กรสนับสนุนดำเนินโครงการ โดยบริษัทฯ ได้รับการตอบรับให้เข้าร่วมโครงการอยู่ในลำดับที่ 414

สำหรับในปี 2559 ปัจจัยต่างๆ ที่เป็นแรงกดดันและส่งผลในเชิงลบต่อการดำเนินธุรกิจ เริ่มคลี่คลายลงเป็นลำดับไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของการที่สหภาพยุโรปให้ใบเหลืองกับประเทศไทย ในด้านการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) ซึ่งมีแนวโน้มที่จะจัดลำดับให้อยู่ในสถานะที่ดีขึ้น หรือในเรื่องที่สหรัฐอเมริกาปรับระดับการค้ามนุษย์ของประเทศไทยจากระดับ Tier 3 ขึ้นมาอยู่ที่ระดับ Tier 2 สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลดีต่อการดำเนินธุรกิจ ประกอบกับในปี 2559 ปริมาณวัตถุดิบหลักของบริษัทและบริษัทย่อยๆ มีปริมาณเพิ่มขึ้นรวมถึงมีคุณภาพที่ดี จึงสามารถเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าและบริหารจัดการด้านต้นทุนสินค้าได้ดีขึ้น ส่งผลให้สามารถทำการแข่งขันและทำกำไรจากการส่งสินค้าออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้เพิ่มขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา

นอกจากนี้ในปี 2559 บริษัทเริ่มมีแผนการตลาดในประเทศ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายสินค้าอีกทางหนึ่ง รวมถึงบริษัทเล็งเห็นประโยชน์ในการเข้าร่วมรับการสนับสนุนทำวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม ตามนโยบายการส่งเสริมของรัฐบาลที่สนับสนุนให้ภาคเอกชนลงทุนทำการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีเพื่อเป็นการเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของบริษัทต่อไปในอนาคต

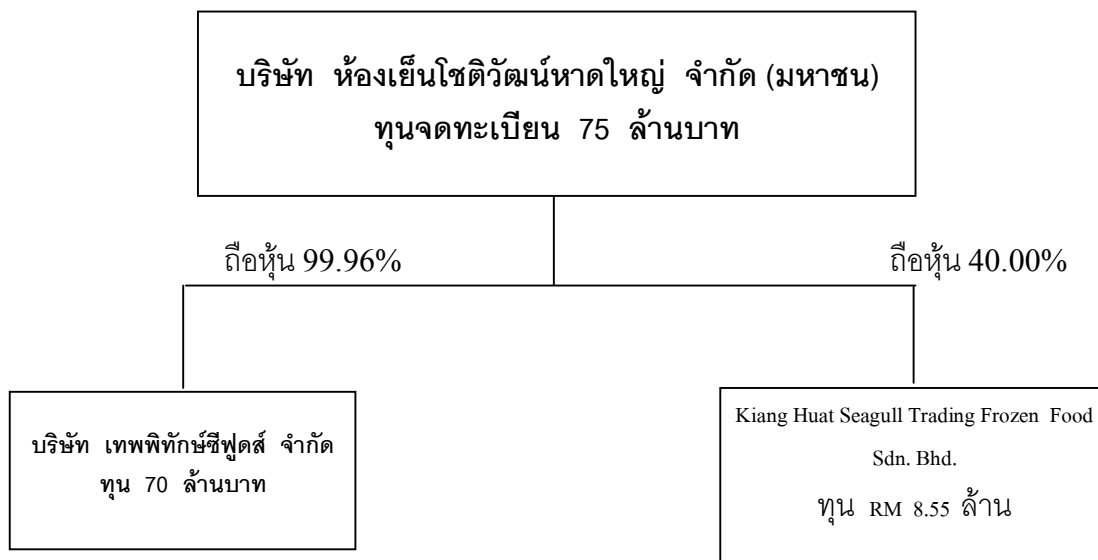
บริษัทและบริษัทย่อยๆ ให้ความสำคัญในเรื่องของทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรบุคคล โดยมุ่งเน้นการพัฒนาบุคลากรขององค์กร ตั้งแต่ระดับกรรมการ ผู้บริหารและพนักงานให้ร่วมกันปฏิบัติหน้าที่ให้เป็นไปตามกฎหมาย วัตถุประสงค์และข้อบังคับของบริษัท ด้วยความซื่อสัตย์สุจริต มีจริยธรรม และระมัดระวังรักษาผลประโยชน์ของต่อบริษัทและบริษัทย่อยๆ ตลอดจนจนถึงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย

1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

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

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

โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2559 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ดังแสดงในแผนภูมิข้างล่างนี้



1.4 ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

บริษัท ห้างเย็นโชติวัฒนหัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ มีความเป็นอิสระในด้านการบริหารงาน โดยคณะกรรมการของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ จะเป็นผู้กำหนดนโยบายการดำเนินงาน และให้ฝ่ายบริหารและฝ่ายจัดการเป็นผู้ปฏิบัติตามนโยบายต่างๆ ที่กำหนดขึ้น ที่ผ่านมามีการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ไม่ได้มีความสัมพันธ์หรือส่วนเกี่ยวข้องกับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นรายใหญ่ ในปัจจุบันบริษัทฯ มีการกำหนดนโยบายการทำรายการที่เกี่ยวข้องกันเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจ

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของธุรกิจเปรียบเทียบย้อนหลัง 3 ปี

สายผลิตภัณฑ์	ดำเนินการ โดย	%การถือหุ้น ของบริษัทฯ	ปี 2559		ปี 2558		ปี 2557	
			ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กุ้งและกุ้งแช่แข็ง	CHOTI	-	1,962	56.82	1,359	59.14	1,421	50.93
ปลาหมึกและปลาแช่ แข็ง	TPT	99.96%	1,491	43.18	939	40.86	1,369	49.07
รวมมูลค่าทั้งสิ้น			3,453	100	2,298	100	2,790	100

หมายเหตุ CHOTI หมายถึง บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน)
TPT หมายถึง บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด (บริษัทย่อย)

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการ

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทนั้นจะมีกุ้งและกุ้งเป็นวัตถุดิบ โดยเริ่มจากการนำกุ้งและกุ้งสดที่จัดซื้อผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น มีทั้งแบบคงสภาพไว้ทั้งหัว เอาหัวออก หรือปอกหัวและเปลือกออก ให้เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบลักษณะต่างๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ หลังจากนั้นจะนำไปผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งตามเทคนิคเพื่อจะได้ถนอมรักษาคุณค่าและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่สดและสะอาดจนถึงผู้บริโภค ซึ่งสามารถแบ่งเป็น

1. HEAD-ON, SHELL-ON คือ กุ้งที่อยู่ในสภาพธรรมชาติที่มีหัว เปลือกและหางอยู่ครบ
2. HEADLESS คือ กุ้งที่ถูกเด็ดหัวออก แต่ลำตัวยังมีเปลือกและหางอยู่ครบตามธรรมชาติ
3. PEELED คือ กุ้งที่เอาหัวและเปลือกออกทั้งตัว แล้วมีทั้งชนิดชักไส้ (DEVEINED) และไม่ชักไส้ (UNDEVEINED)
4. กุ้งยัด คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง และจัดรูปให้กุ้งยัดตรง
5. กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง จัดรูปให้กุ้งยัดตรงและชุบเกล็ดขนมปัง

สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทย่อยของบริษัท มีปลาหมึกและปลาเป็นวัตถุดิบหลัก สินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารแช่เยือกแข็ง โดยใช้เทคนิคการแช่เยือกแข็งมาใช้เพื่อคงคุณค่าและสภาพความสดของผลิตภัณฑ์ให้มากที่สุด การผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศและได้รับการยอมรับและเชื่อถือจากลูกค้าต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะเป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ซึ่งประกอบไปด้วย ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย ปลาหมึกหอม และปลาต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง

สิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุน

ในปัจจุบันสิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุนของบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) สิ้นสุดลงเมื่อ พฤษภาคม 2557 สำหรับบริษัท เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ จำกัด สิทธิประโยชน์ฯ สิ้นสุดลงเมื่อ พฤศจิกายน 2558

(ก) การผลิต

กำลังการผลิตและปริมาณการผลิตจริง

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งรวมทั้งสิ้น 3 แห่ง แบ่งเป็นของบริษัทฯ 2 แห่ง และบริษัทย่อยอีก 1 แห่ง ในปี 2559 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีกำลังผลิตรวมทั้งสิ้น 34,306 ตัน มีรายละเอียดดังนี้

กำลังการผลิต (ตัน)	2559	2558	2557
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาหม่อม)	16,500	19,384	19,384
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	4,506	2,340	2,340
บจก.เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ (ปัตตานี)	13,300	12,810	12,810
ปริมาณการผลิต (ตัน)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาหม่อม)	3,846	2,890	2,358
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	1,725	1,634	1,559
บจก.เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ (ปัตตานี)	7,112	5,336	6,871
การใช้กำลังการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาหม่อม)	23.31	14.91	12.16
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	38.28	69.83	66.62
บจก.เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ (ปัตตานี)	53.47	41.65	53.64
อัตราเพิ่ม/ลดของปริมาณการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาหม่อม)	33.08	22.56	(29.55)
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	5.57	4.81	(21.78)
บจก.เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ (ปัตตานี)	33.28	(22.34)	9.81

หมายเหตุ :

1. ในปี 2559 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯกำหนดกำลังการผลิตสูงสุดจากเครื่องจักร ณ ปัจจุบัน ซึ่งบริษัทฯเห็นว่าจะสามารถสะท้อนถึงสถานการณ์ความเป็นจริงได้ดี และปริมาณการผลิตจริงรวมถึงอัตรากำลังคนอาจจะปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาวะการตลาดและวัตถุดิบที่ใช้ในการ
2. พนักงานของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯทำงานวันละ 1กะ (1กะ = 8 ชั่วโมง เริ่มเวลา 8.00-12.00น. และ 13.00-17.00น.)

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

(ข) ขั้นตอนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

หลังจากที่นำวัตถุดิบที่โรงงานรับซื้อจากสะพานปลา หรือนำมาทำความสะอาดชั้นแรกแล้ว ฝ่ายผลิตก็จะตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ เพื่อตัดสินใจว่าวัตถุดิบดังกล่าวเหมาะสมที่จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใด หลังจากนั้นวัตถุดิบก็จะผ่านกระบวนการหักหัว, ปอกเปลือก, ต้ม หรือผ่า แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะนำมาทำความสะอาดอีกครั้ง เมื่อวัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นแรกแล้วก็จะนำไปคัดขนาด, แบ่งเกรด และชั่งน้ำหนัก เพื่อเรียงบรรจุลงในถาดและนำไปแช่แข็งที่ความเย็น -40°C (ขั้นตอนการผลิตได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่ 1)

ระบบแช่เยือกแข็งที่บริษัทใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 3 ระบบ คือ

1. ระบบผลิตภัณฑ์ที่เป็น Block โดยนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเติมน้ำ แช่เยือกแข็งกับตู้ Contact Plate Freezer โดยการแลกเปลี่ยนความร้อนโดยผ่านการสัมผัสระหว่างแผ่น Plate กับถาดสินค้า โดยใช้อุณหภูมิประมาณ -40°C เป็นเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
2. ระบบ Semi-IQF (Individual Quick Frozen) โดยการนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเข้าไปในเครื่องแช่เยือกแข็งที่ใช้ลมหมุนเวียน โดยใช้อุณหภูมิประมาณ -40°C เป็นเวลาประมาณ 4-5 ชั่วโมง
3. ระบบ IQF เป็นการแช่แข็งอาหารทะเลสดและกึ่งสำเร็จรูปแบบเป็นชิ้นๆ โดยใช้อุณหภูมิประมาณ -40°C เป็นเวลาประมาณ 15-30 นาที

เมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ในภาวะเยือกแข็งแล้ว จึงนำออกไปบรรจุถุงพลาสติก และใส่กล่องกระดาษแข็งแล้วนำเข้าห้องเก็บแช่แข็ง (Cold Storage Room) ในอุณหภูมิ -20°C เพื่อบรรจุจำหน่ายและจัดส่งผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์ที่ทำการแช่แข็งจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 6-24 เดือน

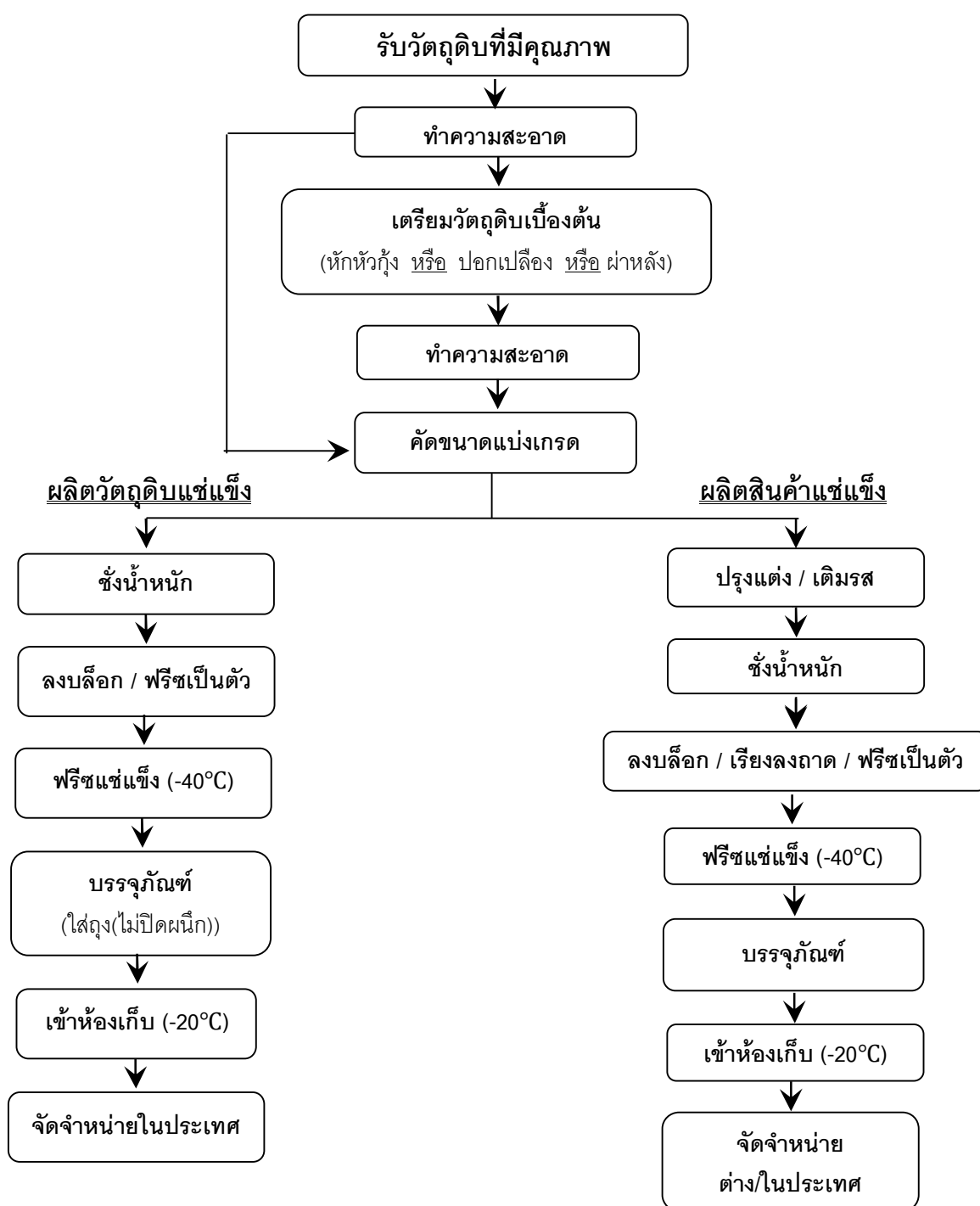
การแช่แข็งของกุ้ง หรือปลาหมึกสดนั้น อาจถูกแช่แข็งด้วยเครื่อง IQF ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์เยือกแข็งในทันทีหรือเป็นเวลา 15-30 นาที หรือเครื่อง Blast Freezer เป็นเวลา 5-7 ชั่วโมง หรือ Contact Freezer ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์

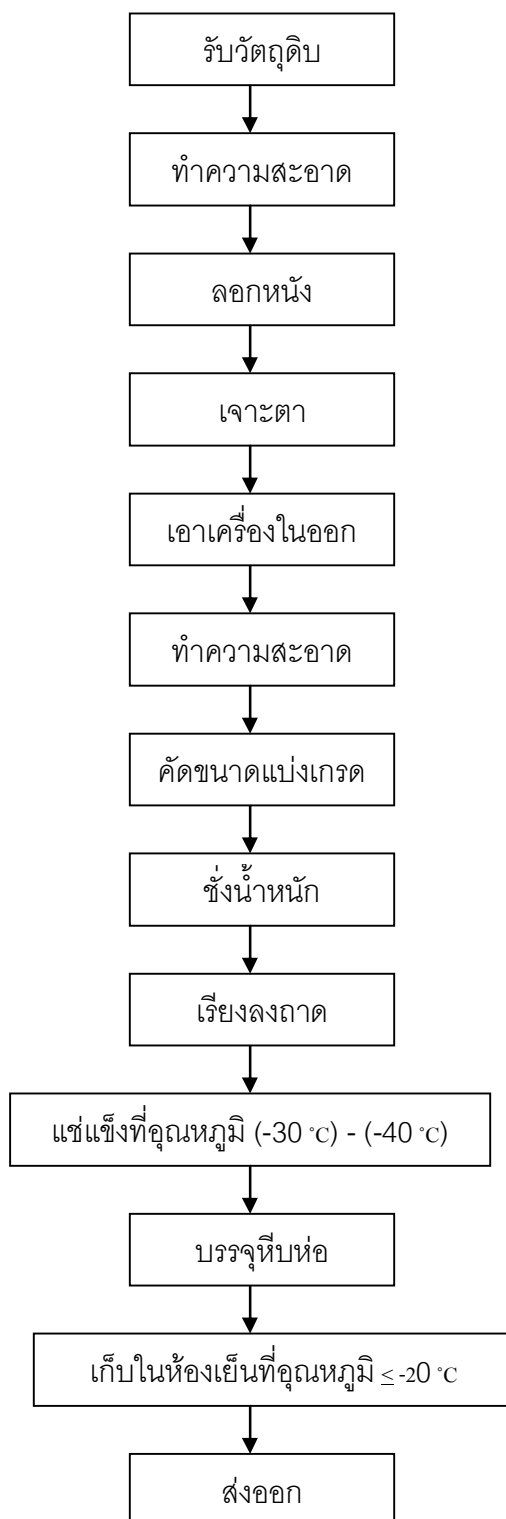
สำหรับบริษัทฯ ของบริษัทฯ หลังจากได้รับวัตถุดิบก็มีกระบวนการผลิตสินค้าที่ไม่แตกต่างจากบริษัทฯ มากนัก ซึ่งได้แสดงกระบวนการผลิตไว้ในแผนภูมิที่ 2 และแผนภูมิที่ 3

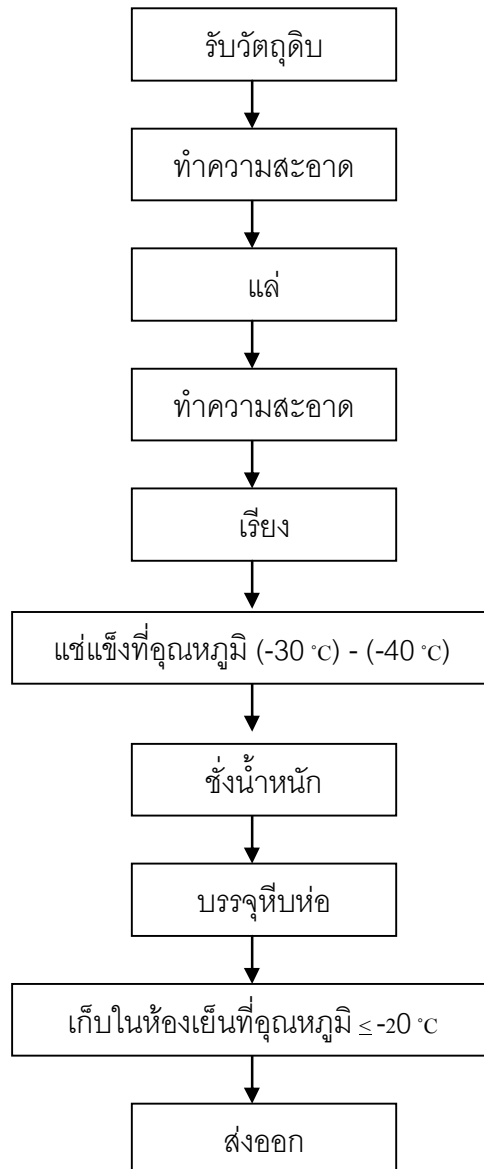
อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น (Labor intensive) และใช้เทคโนโลยีน้อย เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง มีวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีน้อย

ในปี 2559 บริษัทและบริษัทย่อยมีเครื่องจักรและบุคลากรเพียงพอสำหรับการดำเนินธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสภาพของเครื่องจักรของบริษัทและบริษัทย่อย ที่มีการแผนการบำรุงรักษาเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เครื่องจักรสามารถรองรับกำลังการผลิตได้อย่างเต็มที่ และถ้าพิจารณาจากกำลังการผลิตที่ใช้ดำเนินธุรกิจในปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าบริษัทและบริษัทย่อย ยังมีศักยภาพที่จะเพิ่มปริมาณการผลิตสินค้าได้อย่างดี โดยไม่ต้องมีการเพิ่มเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แต่ทั้งนี้อาจจะต้องขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของสภาวะตลาดและวัตถุดิบในอนาคตด้วย

แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการผลิตกุ้งและกุ้งแช่เยือกแข็ง



แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการผลิตปลาหมึกแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง

2.2 การตลาดและการแข่งขัน

(ก) การทำการตลาดที่สำคัญ

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ พยายามผลิตสินค้าให้อยู่ในระดับมาตรฐาน และรักษารูปลักษณ์ของลูกค้านำให้ดีที่สุด โดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นลูกค้าเก่าแก่และเป็นตลาดหลักของบริษัทฯ โดยเน้นคุณภาพที่สม่ำเสมอและตรงตามความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้ายอมรับและมอบความไว้วางใจให้กับบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ

ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายหลักของบริษัทฯ ยังคงเป็นลูกค้าญี่ปุ่น เนื่องจากบริษัทฯ มีความชำนาญในการผลิตสินค้าเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าญี่ปุ่น สำหรับบริษัทย่อยฯ กลุ่มลูกค้าเป้าหมายยังคงเป็นตลาดยุโรป โดยบริษัทย่อยฯ มีความชำนาญเป็นพิเศษ ส่วนในด้านราคาบริษัทฯ ไม่สามารถกำหนดราคาได้เอง เพราะอาหารทะเลเป็นสินค้าเกษตร ราคาจึงขึ้นลงตามภาวะราคาของสินค้าในตลาดโลก ซึ่งขึ้นอยู่กับอุปสงค์และอุปทาน

สำหรับในปี 2559 การตลาดของบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีทิศทางดีขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา ปัจจัยต่างๆ ที่เป็นแรงกดดันสำหรับการส่งออกเริ่มคลี่คลายลงเป็นลำดับไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของการที่สหภาพยุโรปให้ใบเหลืองกับประเทศไทยในปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) ซึ่งมีแนวโน้มที่จะจัดลำดับประเทศไทยให้อยู่ในสถานะที่ดีขึ้น หรือในเรื่องที่สหรัฐอเมริกาปรับระดับการค้ามนุษย์ของประเทศไทยจากระดับ Tier 3 ขึ้นมาอยู่ที่ระดับ Tier 2 สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลดีต่อการตลาดของบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ประกอบกับในปี 2559 ปริมาณวัตถุดิบหลักในประเทศไทยเริ่มมีปริมาณเพิ่มขึ้นรวมถึงมีคุณภาพที่ดีจึงเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าและบริหารจัดการด้านต้นทุนสินค้าได้ดี สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลสามารถทำการแข่งขันด้านการตลาดได้เพิ่มขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา และนอกจากนี้บริษัทฯ เริ่มหันมาสนใจทำการตลาดในประเทศไทยเพิ่มขึ้น เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าของบริษัทฯ

ด้านการจัดจำหน่ายกว่าร้อยละ 90 ของยอดส่งออกนั้น บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ จะจัดจำหน่ายโดยตรงให้กับลูกค้าหรือโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปของ ตลาดในญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ตามลำดับ ส่วนที่เหลือ บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ จำหน่ายผ่านนายหน้า

สัดส่วนการจำหน่ายสินค้าในปี 2559 บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งให้ลูกค้าญี่ปุ่นสูงสุดถึงร้อยละ 52 ส่วนลูกค้ายุโรปเป็นตลาดอันดับสองมีสัดส่วนร้อยละ 36 ด้านตลาดสหรัฐอเมริกามีสัดส่วนร้อยละ 3 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 9 เป็นการส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย ประเทศต่างๆ ในเอเชีย (ไม่รวมญี่ปุ่น) และรวมถึงการจำหน่ายในประเทศไทย

สัดส่วนการจำหน่ายแยกตามประเทศ (%)

ประเทศ	2556	2557	2559
ญี่ปุ่น	50	56	52
ยุโรป	44	34	36
สหรัฐอเมริกา	3	5	3
อื่นๆ	3	5	9

กลยุทธ์ทางการตลาด

1. บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีการควบคุมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ พร้อมกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อตอบสนองและตรงกับความต้องการของลูกค้า
2. บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง พนักงานมีทักษะและความเชี่ยวชาญในการผลิตมาอย่างยาวนาน ทำให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง มีกระบวนการผลิตสินค้าที่มีมาตรฐาน โดยคำนึงถึงเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อย่างเข้มงวด มีการนำระบบตรวจสอบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เข้ามาตรวจสอบคุณภาพของสินค้าทุกขั้นตอน จึงทำให้สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆมากมาย อาทิ เช่น GMP, HACCP, HALAL, ISO 9001, ISO 14001 เป็นต้น
3. การส่งมอบผลิตภัณฑ์ตรงตามคำสั่งซื้อ ทั้งในเรื่องคุณภาพ ความตรงต่อเวลา และมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
4. มีการบริหารจัดการความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เพื่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์และบริการของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ซึ่งลูกค้าหลักของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯส่วนใหญ่ 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 นอกจากนี้ระบบสาธารณสุขปลอดภัย พื้นฐานและระบบการขนส่งที่ดี และแรงงานที่มีคุณภาพ ทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน ทำให้ประเทศไทยสามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้

ในปี 2559 สถานการณ์โรคระบาด EMS ในกุ้งเริ่มดีขึ้นมาก เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งเริ่มปรับสภาพการเลี้ยงกุ้งให้ได้คุณภาพดีขึ้นทำให้มีปริมาณวัตถุดิบกุ้งที่มีคุณภาพออกสู่ท้องตลาดในประเทศเพิ่มขึ้น บริษัทฯจึงสามารถเพิ่มกำลังการผลิตสินค้าและบริหารจัดการต้นทุนสินค้าได้ดีสามารถทำการแข่งขันในตลาดโลกได้ ประกอบกับประเทศคู่แข่งที่สำคัญ เช่น เวียดนามและอินโดนีเซีย ต่างต้องประสบกับปัญหาในการขาดแคลนวัตถุดิบเนื่องจากปัญหาโรคระบาด ซึ่งยังไม่สามารถทำการควบคุมได้ และยังมีการตรวจพบสารเคมีตกค้างในสินค้ากุ้งแช่แข็ง จึงทำให้ลูกค้าเริ่มหันกลับมาสั่งซื้อสินค้าของประเทศไทย เพราะมีความเชื่อถือในด้านคุณภาพของสินค้าเป็นต้นทุนอยู่แล้ว เพียงแต่ที่ผ่านมากลับมาซื้อสินค้าของประเทศไทย เพราะมีความเชื่อถือในด้านคุณภาพของสินค้าเป็นต้นทุนอยู่แล้ว เพียงแต่ที่ผ่านมากลับมาซื้อสินค้าของประเทศไทย เพราะมีความเชื่อถือในด้านคุณภาพของสินค้าเป็นต้นทุนอยู่แล้ว

สำหรับบริษัทฯ ของบริษัทฯ จากที่ประสบกับปัญหาทางด้านการที่สหภาพยุโรป (EU) ได้ดำเนินการตัดสิทธิ GSP ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2558 ทางลูกค้าจึงได้ชะลอการสั่งซื้อและลดการสั่งซื้อเป็นลำดับ เนื่องจากราคาที่สูงกว่าประเทศคู่แข่ง ประกอบกับการให้ใบเหลืองกับประเทศไทยในปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) ส่งผลให้เรือประมงที่ออกจับสัตว์น้ำได้ยากขึ้น สำหรับในปี 2559 ปัญหานี้ได้คลี่คลายลง และมีทิศทางที่ดีขึ้นทุกเรื่องดังที่ได้กล่าวไว้แล้วในข้างต้น ส่งผลให้บริษัทฯ สามารถเพิ่มกำลังการผลิตและส่งออกสินค้าให้กับลูกค้าได้เพิ่มขึ้น เพราะลูกค้ามีความเชื่อมั่นในมาตรฐานคุณภาพสินค้าของบริษัทฯ เป็นอย่างดี ปัจจัยเหล่านี้ล้วนทำให้บริษัทฯ สามารถสร้างศักยภาพทางการแข่งขันในด้านตลาดได้มากกว่าปีที่ผ่านมา

2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

(ก) การจัดหาวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

สำหรับบริษัทวัตถุดิบหลักๆ ที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งกุลาดำ ซึ่งเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ส่วนรองลงมาเป็นวัตถุดิบกุ้งที่จับจากทะเลที่เป็นส่วนน้อย โดยสัดส่วนการซื้อกุ้งจากการเพาะเลี้ยงต่อกุ้งทะเลในปี 2559 อยู่ที่สัดส่วน 99.% ต่อ 1.% สำหรับกุ้งเพาะเลี้ยงสัดส่วนกุ้งขาวต่อกุ้งกุลาดำอยู่ที่ประมาณเกือบ 100%

แหล่งที่มาของวัตถุดิบกุ้งบริษัท ไม่ได้พึ่งพาการซื้อวัตถุดิบกุ้งจากผู้จำหน่ายรายใดเกินร้อยละ 30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบกุ้ง โดยบริษัทจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ 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 บริษัทจะสั่งซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง

- การจัดหาวัตถุดิบกุ้งเพื่อจำหน่าย

บริษัทซื้อวัตถุดิบกุ้งเข้ามาผลิตเพื่อส่งออกประมาณเกือบทั้งหมด ยกเว้นวัตถุดิบกุ้งที่ไม่ได้มาตรฐานสำหรับการผลิต ซึ่งมีเป็นส่วนน้อยบริษัทจะจำหน่ายออกสู่ตลาดภายในประเทศในทันที

- สัดส่วนการซื้อวัตถุดิบกุ้งในประเทศและต่างประเทศ

ในปี 2559 บริษัทซื้อวัตถุดิบกุ้งจากภายในประเทศถึง 99% (*ผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี เป็นการประเมินผลของผู้ขายวัตถุดิบกุ้งในด้านคุณภาพที่ดี ปราศจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน) เพราะมาตรฐานในการเลี้ยงกุ้งของประเทศไทย มีการควบคุมคุณภาพค่อนข้างสูงมาก

- สภาพการแข่งขันในการจัดหาวัตถุดิบกุ้ง

จากสถานการณ์การระบาดของโรค EMS ในกุ้งเพาะเลี้ยงนับตั้งแต่ ปี พ.ศ.2556 จนถึงปัจจุบัน เริ่มคลี่คลายลง ส่งผลให้เริ่มมีปริมาณผลผลิตกุ้งเพาะเลี้ยงออกสู่ท้องตลาดเพิ่มขึ้น แสดงให้เห็นว่าอัตราการรอดของลูกกุ้งที่เลี้ยงมีสูง ทำให้ผลผลิตวัตถุดิบกุ้งที่ออกมาของปี พ.ศ. 2557, 2558 และ 2559 อยู่ที่ 200,000 ตัน, 230,000 ตัน และ 300,000 ตัน ตามลำดับ ส่งผลให้ปริมาณผลผลิตกุ้งที่ป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลแช่แข็งได้เพิ่มขึ้นในด้านราคาวัตถุดิบกุ้งก็ปรับตัวเพิ่มขึ้น โดยราคาเฉลี่ยของกุ้งปี พ.ศ. 2559 มีราคาประมาณ 159.00 บาทต่อกิโลกรัม

เมื่อเทียบกับปี 2558 ราคาอยู่ที่ประมาณ 152.14 บาท ต่อกิโลกรัม สำหรับการแข่งขันกันระหว่างผู้ประกอบการในการจัดหาวัตถุดิบกุ้งก็ยังคงมีความรุนแรง แต่ไม่สูงเท่ากับปีที่ผ่านมา

สำหรับบริษัทย่อยของบริษัทฯ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต คือ ปลาหมึกและปลา สำหรับในปี 2559 จากการที่ปัญหาการทำประมงผิดกฎหมาย(IUU Fishing) เริ่มมีแนวโน้มที่ดีขึ้น ทำให้เรือประมงของไทยสามารถออกหาสัตว์น้ำได้ ประกอบกับบริษัทย่อยพยายามสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้จับสัตว์น้ำ ส่งผลให้ในปี 2559 บริษัทย่อยสามารถจัดหาวัตถุดิบป้อนเข้าสู่กระบวนการผลิตได้เป็นอย่างดี ถึงแม้ว่าราคาของวัตถุดิบจะสูงขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา

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

ทางบริษัทฯมีค่าใช้จ่ายในการควบคุมดูแลระบบบำบัดน้ำเสียในปี 2559 เป็นจำนวนเงิน 2.5 ถึง 3 ล้านบาท/ปี ส่วนคุณภาพน้ำทิ้งที่ปล่อยออกนอกโรงงาน ทางบริษัทฯ สามารถรักษาคุณภาพน้ำทิ้งดีกว่าที่ทางราชการกำหนด มีรายละเอียดดังนี้

รายงานค่าเฉลี่ยคุณลักษณะของน้ำทิ้งออกนอกโรงงานระหว่างปี พ.ศ. 2557 - 2559

ค่ามาตรฐานกรมโรงงาน			หน่วยน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน		
			ปี 2558	ปี 2557	ปี 2557
ค่าSS (ppm)	ไม่เกิน	50	4.08	4.08	5.19
ค่าpH	ไม่เกิน	5.5-9.0	7.00	7.13	7.18
ค่าOil & Grease (ppm)	ไม่เกิน	5	-	0.52	0.52
ค่า TDS (ppm)	ไม่เกิน	3,000	-	1,210	989.36
ค่า BOD ₅ (ppm)	ไม่เกิน	20	1.85	3.73	4.39
ค่า COD (ppm)	ไม่เกิน	120	20	-	-

ในช่วงระยะเวลาตลอด 3 ปีที่ผ่านมา บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มี ข้อพิพาทหรือการถูกฟ้องร้องเกี่ยวกับเรื่อง
ของสิ่งแวดล้อม

3.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ไม่ได้ประกอบธุรกิจที่มีลักษณะเป็นโครงการระยะยาว จึงไม่มีงานที่ยังไม่ส่งมอบ

3. ปัจจัยความเสี่ยง

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยๆ มีดังนี้

3.1 ความเสี่ยงจากปริมาณวัตถุดิบ และการผันผวนของราคาวัตถุดิบ

เนื่องจากบริษัทต้องพึ่งพาวัตถุดิบจากการเพาะเลี้ยงมากถึง 90-98% ซึ่งมีความผันผวนในเรื่องโรคระบาด สภาพดิน ฟ้า อากาศที่มีผลต่อการเจริญเติบโตในการเพาะเลี้ยงของเกษตรกรที่ส่งผลกระทบต่อปรับตัวขึ้นลงของราคา และความไม่แน่นอนของปริมาณวัตถุดิบที่บริษัท จะต้องจัดหาเข้ามาป้อนให้เพียงพอ และเหมาะสมกับสภาวะตลาดในแต่ละช่วงเวลา

การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยงจากความผันผวนของวัตถุดิบ

- บริษัทมีการกำหนดสัดส่วนการซื้อวัตถุดิบจากแพรรือนายหน้า ต่อฟาร์มเพาะเลี้ยงโดยตรงเพื่อลดความผันผวนทาง ด้านปริมาณวัตถุดิบที่จัดหาให้เหมาะสมโดยการซื้อผ่านแพรรือนายหน้าที่จะไม่มีความไม่แน่นอนในการจัดหาวัตถุดิบที่จะส่งมอบให้บริษัทจากปัจจัยเรื่องราคาและคุณภาพที่ไม่ผ่านเกณฑ์ของบริษัทแต่จะครอบคลุมพื้นที่ที่เพาะเลี้ยงมากกว่าการซื้อโดยตรงจากฟาร์มกึ่งที่ต้องซื้อในจังหวัดข้างเคียงเพื่อบริหารต้นทุนค่าขนส่งให้ต่ำแต่จะได้ความแน่นอนทางด้านปริมาณ และคุณภาพที่ต้องการดีกว่า
- บริษัทมีการจัดส่งบุคลากรด้านการจัดหาวัตถุดิบไปเยี่ยมเยียน ให้คำแนะนำด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ทางบริษัทต้องการและข้อมูลตลาดที่บริษัทจัดหาได้ ป้อนให้แก่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้แก่บริษัท
- บริษัทมีกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพการเลี้ยง แนวโน้มการเลี้ยงกึ่ง ขนาดและราคาคู่แข่งเป็นระยะ ๆ เพื่อประเมินและปรับกระบวนการจัดหาวัตถุดิบให้สอดคล้องและเกิดประโยชน์กับบริษัทให้มากที่สุด

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 และมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี (Non-tariff Barriers) เช่น IUU (Illegal Unreported and Unregulated Fishing) การใช้ประเด็นเรื่องแรงงานเด็ก แรงงานบังคับ และการค้ามนุษย์ ในการปรับสถานะของไทยให้อยู่ในระดับ Tier 2 ซึ่งเป็นสถานะต่ำสุด การกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยทั้งในส่วนวัตถุดิบและสินค้าอย่างเข้มงวดเกินความจำเป็น การกำหนดโควตาการนำเข้า การใช้ข้อต่อรองที่ได้เปรียบมาเป็นข้ออ้างในการเจรจาเปิดการค้าเสรี (Free Trade Agreement) การตั้งข้อกำหนดในการจัดการทางด้านสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

การบริหารความเสี่ยง

- บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีการติดตามข้อมูลทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมการและหาวิธีการที่จะป้องกันและแก้ไขให้ทันเหตุการณ์โดยเป็นประโยชน์กับบริษัทมากที่สุด
- บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีนโยบายที่จะทำตามกฎหมายแรงงานไทยอย่างเคร่งครัด เพื่อขจัดข้อกีดกันทางด้านแรงงาน
- บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีการคัดเลือกและประเมินผู้ขายวัตถุดิบเป็นประจำทุกๆ ระยะเพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพของวัตถุดิบที่ดีให้สอดคล้องกับมาตรฐานทางด้านสุขลักษณะที่ต่างประเทศกำหนด
- บริษัทฯและบริษัทย่อยฯได้จัดทำระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร เช่น GMP, HACCP, ISO 9001, ISO14001, HALAL, CSR และการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย เป็นต้น เพื่อให้เป็นที่ยอมรับจากประเทศผู้นำเข้า

3.3 ความเสี่ยงจากการแข่งขัน

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯต้องเผชิญกับการแข่งขันที่รุนแรงขึ้นในตลาดโลก เนื่องจากประเทศอินเดีย อินโดนีเซีย เวียดนามและจีน มีอัตราค่าจ้างแรงงานต่ำกว่าประเทศไทย ประกอบกับต้นทุนในด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งต่ำกว่าประเทศไทย ประเทศต่างๆดังกล่าวจึงประสบความสำเร็จในการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งได้ดีพอสมควร

การบริหารความเสี่ยง

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯหาทางลดต้นทุนในการผลิตให้มากที่สุดและพยายามผลิตสินค้ามูลค่าเพิ่มในสัดส่วนที่สูงขึ้นในอนาคต และได้ดำเนินการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดีสม่ำเสมอตรงตามความต้องการของลูกค้า มุ่งเน้นวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายและมีความโดดเด่น เพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าและก่อให้เกิดคำสั่งซื้อจากลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น

3.4 ความเสี่ยงจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า

สินค้าของบริษัทและบริษัทย่อยฯ ส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา หากเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าเหล่านี้ถดถอยย่อมมีผลกระทบในด้านลบต่อการส่งออกของบริษัทและบริษัทย่อยฯ

การบริหารความเสี่ยง

เนื่องจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า เป็นปัจจัยภายนอกที่ควบคุมได้ยาก ทางบริษัทและบริษัทย่อยฯ จึงได้มีการติดตามข่าวสารของสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าอย่างใกล้ชิด รวมถึงพยายามบริหารต้นทุนการผลิตสินค้าและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เหมาะสมและสามารถทำการแข่งขันได้

3.5 ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน

เนื่องจากบริษัทและบริษัทย่อยฯ ประกอบธุรกิจส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ดังนั้นรายได้หลักที่ได้รับจึงอยู่ในรูปของสกุลเงินตราต่างประเทศ ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนจึงมีผลกระทบต่อบริษัทและบริษัทย่อยฯ อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

การบริหารความเสี่ยง

บริษัทมีนโยบายชัดเจนในการป้องกันความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน โดยมีการติดตามข้อมูลข่าวสารอย่างใกล้ชิด และรายงานการเคลื่อนไหว ผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยน บริษัทและบริษัทย่อยฯ มีการป้องกันความเสี่ยงอย่างเหมาะสมในแต่ละช่วงเวลา โดยนำเครื่องมือทางการเงินมาใช้ในการจัดการและวางแผน เช่น ทำสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า (FORWARD CONTRACT) โดยบริษัทและบริษัทย่อยฯ ไม่มีนโยบายในการเก็งกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน

3.6 ความเสี่ยงทางการเงิน

ภาวะเศรษฐกิจในประเทศต่างๆ ทั่วโลก มีผลกระทบต่อเนื่องไปยังประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะการเคลื่อนไหวของเงินทุนสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการดำเนินนโยบายทางการเงินในส่วนของอัตราดอกเบี้ย จึงจำเป็นต้องให้สอดคล้องไปตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงเช่นเดียวกัน

การบริหารความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทและบริษัทย่อยฯ มีเงินกู้ที่ใช้อัตราดอกเบี้ยคงที่ และอัตราดอกเบี้ยลอยตัว ดังนั้นจึงได้มีการปรับและจัดโครงสร้างหนี้ให้มีสัดส่วนที่เหมาะสมตามสถานการณ์ระหว่างอัตราดอกเบี้ยคงที่และลอยตัว ตลอดจนมีการพิจารณาแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ย และกำหนดระยะเวลาการกู้ตามความจำเป็นที่จะต้องใช้ในเวลานั้น อีกทั้งสถาบันการเงินที่บริษัทใช้เงินกู้ยังคงให้การสนับสนุนเงินกู้อย่างต่อเนื่องทำให้กลุ่มบริษัทยังคงสภาพคล่องทางการเงินได้

3.7 ความเสี่ยงจากการถูกควบคุมเสียงของที่ประชุมผู้ถือหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่

กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทได้แก่ กลุ่มตระกูลโชติวัฒน์พันธุ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.94 กลุ่มตระกูลเหล่าเทพพิทักษ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 26.55 และกลุ่มตระกูลฮิง(H'NG) ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.38 ทั้งสามกลุ่มถือหุ้นรวมกันคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 79.87 ของหุ้นที่จำหน่ายทั้งหมด ซึ่งอาจจะมีเจตนา ร่วมกันในการใช้สิทธิออกเสียงของกลุ่มไปในทางเดียวกัน เพื่อควบคุมสิทธิออกเสียงหรือควบคุมกิจการร่วมกัน ทำให้ผู้ถือหุ้นรายอื่นที่เข้าร่วมประชุมและมีสิทธิออกเสียงอาจจะไม่สามารถรวบรวมคะแนนเสียงเพื่อคัดค้านหรือถ่วงดุล การบริหารของกลุ่มผู้ถือหุ้นใหญ่ได้

การบริหารความเสี่ยง

โครงสร้างในการบริหารของบริษัท ประกอบด้วยคณะกรรมการบริษัท และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยคณะกรรมการแต่ละชุด มีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบไว้อย่างชัดเจน นอกจากนี้คณะกรรมการ บริษัทยังประกอบด้วยกรรมการอิสระซึ่งมีสัดส่วนมากกว่า 1 ใน 3 ของคณะกรรมการทั้งคณะ ส่วนคณะกรรมการ ตรวจสอบบริษัท ประกอบด้วยกรรมการอิสระ 5 ท่าน ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถอย่างเหมาะสม มี จริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีอิสระ มีระบบ โปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้

นอกจากนี้ บริษัทได้มีการกำหนดการทำรายการเกี่ยวโยง การทำธุรกรรมต่างๆ กับ กรรมการ ผู้ถือหุ้น รายใหญ่ หรือผู้มีอำนาจควบคุมในกิจการ รวมทั้งบุคคลที่อาจมีความขัดแย้งจากผลประโยชน์ โดยจะนำรายการ ต่างๆ เข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจสอบทุกกรณี ก่อนนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทเพื่อ พิจารณานุมัติในขั้นต่อไป

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

4.1 ทรัพย์สินถาวรหลัก

ที่ดิน อาคาร และเครื่องจักร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2559

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง	มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)	กรรมสิทธิ์/ภาระ
ผูกพัน		
- 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	256.76	บริษัท / ไม่มี
- โรงงานที่ระนอง	31.69	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	364.71	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่เครื่องตกแต่ง ติดตั้ง เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	<u>87.83</u>	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	<u>(588.41)</u>	
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	<u>203.40</u>	

โรงงานที่ระนองตั้งอยู่บนเนื้อที่ 2 ไร่ 3 งาน 12.15 ตารางวาซึ่งเป็น ที่เช่าจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง สาระสำคัญของสัญญาปรากฏดังนี้

คู่สัญญา : บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (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 ถ้าผู้ให้เช่ายินยอมให้เช่าต่อ ผู้เช่ายินยอมชำระค่าเช่าตามที่ผู้ให้เช่ากำหนดเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 10 ของอัตราค่าเช่าเดิม

บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2559

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง

มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)

กรรมสิทธิ์/ภาระ

ผูกพัน

- ที่ดินเนื้อที่ 4 ไร่ 77 ตารางวา ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี	3.06	บริษัท / ไม่มี
2. อาคารและส่วนปรับปรุง		
- โรงงานที่ปัตตานี	95.50	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	234.90	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่ เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	17.94	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(279.83)	
ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์สุทธิ	71.57	

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

คู่สัญญา	บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ 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 ห้างเย็นโซติวัฒน์หาดีใหญ่ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2559

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	203.40
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>203.40</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>27.12</u>

บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2559

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	71.57
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>71.57</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>1,022.50</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 เนื่องจากบริษัทมีศักยภาพทั้งด้านประสบการณ์ และมีความชำนาญในการประกอบธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งบริษัทเล็งเห็นว่าบริษัทสามารถนำองค์ความรู้ ทรัพยากร และประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจประเภทนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับกลุ่มบริษัท

สำหรับในช่วงเวลานี้ บริษัทยังไม่มีนโยบายลงทุนเพิ่มในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

4.3 ราคาประเมินทรัพย์สิน หากมีการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์หรือมีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

บริษัทและบริษัทย่อยฯ ไม่มีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ในช่วงปี 2559 บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดๆ ที่ส่งผลกระทบกับบริษัทและบริษัทย่อยอย่างมีนัยสำคัญ

6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

บริษัท ห้างเย็นโชติวัฒนหาคใหญ่ 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 ตำบลบางรีน 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 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 อาคารตลาดหลักทรัพย์ประเทศไทย
ชั้น 4 , 7 ถนนรัชดาภิเษก แขวงคลองเตย
เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110.
- (ข) ผู้สอบบัญชี : นายวิชัย รุจิตานนท์
นายเสถียร วงศ์สนั่น
นางสาวกุลธิดา ภาสุรกุล
นายยุทธพงษ์ เชื้อเมืองพาน
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