

ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

1. นโยบายและภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

บริษัท ห้างเย็นโชติวัฒนหาคใหญ่ 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 ตำบลบางรี 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., ตั้งอยู่ในรัฐซาบารุ ประเทศมาเลเซีย ประกอบธุรกิจผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก

1.1 วัตถุประสงค์และนโยบายคุณภาพ

บริษัท ห้างเย็นโชติวัฒนหาคใหญ่ 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

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

สำหรับปี 2560 อุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปีก่อน เนื่องจากรูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป มีความต้องการสินค้าที่มีคุณภาพ สะดวก และความเร็วในการบริโภคมากขึ้น บริษัทและบริษัทย่อยๆ จึงให้ความสนใจต่อความต้องการของลูกค้า เพื่อตอบสนองรูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป โดยพยายามศึกษากระบวนการผลิตสินค้าตลอดจนนวัตกรรมในด้านเครื่องจักรเพื่อจะปรับปรุงรูปแบบของสินค้า แต่อย่างไรก็ตามผลการดำเนินงานของบริษัทและบริษัทย่อยๆ ต้องเผชิญกับปัญหาด้านการแข่งขันของเงินบาท เนื่องจากสินค้าที่จำหน่ายจะอยู่ในรูปของสกุลเงินดอลลาร์สหรัฐ(USD) มากกว่าร้อยละ 90 จึงส่งผลกระทบต่อรายได้ของบริษัทและบริษัทย่อยๆ ประกอบกับในด้านวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตสินค้านั้น ถึงแม้จะมีปริมาณออกสู่ท้องตลาดมากกว่าปีที่ผ่านมา แต่ก็ไม่เพียงพอต่อความต้องการของภาคอุตสาหกรรมผลิต จึงทำให้เกิดการแข่งขันในการจัดซื้อวัตถุดิบที่ค่อนข้างรุนแรง ปัจจัยเหล่านี้ล้วนทำให้ความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดตลอดจนถึงผลการดำเนินงานของบริษัทและบริษัทย่อยๆ มีผลการดำเนินงานลดลง

และในปี 2560 บริษัทฯ ได้จัดส่งแบบประเมินตนเองเกี่ยวกับมาตรการต่อต้านการคอร์รัปชั่น เพื่อขอเข้ารับรองในโครงการแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านทุจริต ซึ่งที่ประชุมคณะกรรมการแนวร่วมปฏิบัติมีมติปรับสถานะของบริษัทฯ ไปสู่การเว้นวรรคเข้าร่วมโครงการเป็นเวลา 6 เดือน (Black Out) นับจากวันที่ได้มติ (12 ก.พ. 2561) บริษัทและบริษัทย่อยๆ ให้ความสำคัญในเรื่องดังกล่าวและมีความมุ่งมั่นที่จะเข้าร่วมกิจกรรมต่อไป

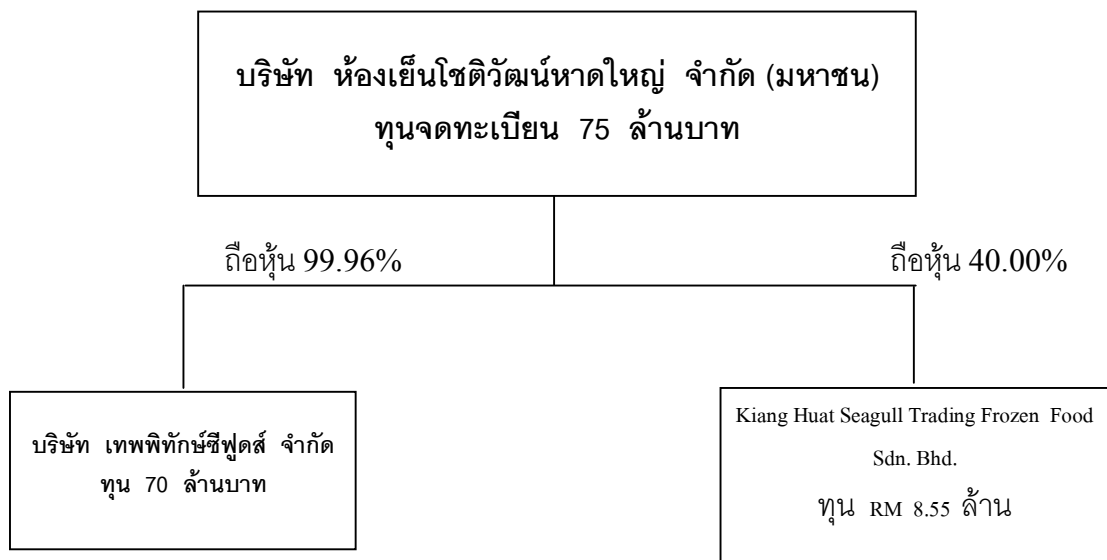
บริษัทและบริษัทย่อยๆ ให้ความสำคัญในเรื่องของทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรบุคคล โดยมุ่งเน้นการพัฒนานุเคราะห์ขององค์กร ตั้งแต่ระดับกรรมการ ผู้บริหารและพนักงานให้ร่วมกันปฏิบัติหน้าที่ให้เป็นไปตามกฎหมายวัตถุประสงค์และข้อบังคับของบริษัทฯ ด้วยความซื่อสัตย์สุจริต มีจริยธรรม และระมัดระวังรักษาผลประโยชน์ของต่อบริษัทและบริษัทย่อยๆ ตลอดจนถึงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย

1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

บริษัทฯ ได้ถือหุ้นในบริษัทย่อยหนึ่งแห่งและบริษัทร่วมหนึ่งแห่ง ได้แก่ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด เป็นบริษัทย่อยของบริษัทฯ ดำเนินธุรกิจผลิตปลาหมึกและปลาแซ่แข็ง 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 2560 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ดังแสดงในแผนภูมิข้างล่างนี้



1.4 ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

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

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของธุรกิจเปรียบเทียบย้อนหลัง 3 ปี

สายผลิตภัณฑ์	ดำเนินการโดย	%การถือหุ้นของบริษัทฯ	ปี 2560		ปี 2559		ปี 2558	
			ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กุ้งและกุ้งแช่แข็ง	CHOTI	-	2,002	58.08	1,962	56.82	1,359	59.14
ปลาหมึกและปลาแช่แข็ง	TPT	99.96%	1,445	41.92	1,491	43.18	939	40.86
รวมมูลค่าทั้งสิ้น			3,447	100	3,453	100	2,298	100

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

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการ

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ นั้นจะมีกุ้งและกุ้งเป็นวัตถุดิบ โดยเริ่มจากการนำกุ้งและกุ้งสดที่จัดซื้อผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น มีทั้งแบบคงสภาพไว้ทั้งหัว เอาหัวออก หรือปอกหัวและเปลือกออก ให้เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบลักษณะต่างๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ หลังจากนั้นจะนำไปผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งตามเทคนิคเพื่อจะได้ถนอมรักษาคูณค่าและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่สดและสะอาดจนถึงผู้บริโภค ซึ่งสามารถแบ่งเป็น

1. HEAD-ON, SHELL-ON คือ กุ้งที่อยู่ในสภาพธรรมชาติที่มีหัว เปลือกและหางอยู่ครบ
2. HEADLESS คือ กุ้งที่ถูกเด็ดหัวออก แต่ลำตัวยังมีเปลือกและหางอยู่ครบตามธรรมชาติ
3. PEELED คือ กุ้งที่เอาหัวและเปลือกออกทั้งตัว แล้วมีทั้งชนิดชักไส้ (DEVEINED) และไม่ชักไส้ (UNDEVEINED)
4. กุ้งยืด คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง และจัดรูปให้กุ้งยืดตรง
5. กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง จัดรูปให้กุ้งยืดตรงและชุบเกล็ดขนมปัง
6. Live Shrimp คือ การนำกุ้งจากบ่อส่งถึงโรงงานผลิตในสภาพที่มีชีวิต ทำความสะอาดและฟรีซเพื่อรักษาสภาพความสดให้เร็วที่สุด

สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทย่อยของบริษัทฯ มีปลาหมึกและปลาเป็นวัตถุดิบหลัก สินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารแช่เยือกแข็ง โดยใช้เทคนิคการแช่เยือกแข็งมาใช้เพื่อคงคุณค่าและสภาพความสดของผลิตภัณฑ์ให้มากที่สุด การผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศและได้รับการยอมรับและเชื่อถือจากลูกค้าต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะเป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็งซึ่งประกอบไปด้วย ปลาหมึกกล้วย หมึกกระดอง หมึกสาย หมึกหอม และปลาต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง

สิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุน

ในปัจจุบันสิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุนของบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) สิ้นสุดลงเมื่อ พฤษภาคม 2557 สำหรับบริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด สิทธิประโยชน์ สิ้นสุดลงเมื่อ พฤศจิกายน 2558

(ก) การผลิต**กำลังการผลิตและปริมาณการผลิตจริง**

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งรวมทั้งสิ้น 3 แห่ง แบ่งเป็นของบริษัทฯ 2 แห่ง และบริษัทย่อยฯอีก 1 แห่ง ในปี 2560 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีกำลังผลิตรวมทั้งสิ้น 25,846 ตัน มีรายละเอียดดังนี้

กำลังการผลิต (ตัน)	2560	2559	2558
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (นาหม่อม)	8,040	16,500	19,384
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (ระนอง)	4,506	4,506	2,340
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ (ปัตตานี)	13,300	13,300	12,810
ปริมาณการผลิต (ตัน)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (นาหม่อม)	5,211	3,846	2,890
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (ระนอง)	2,486	1,725	1,634
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ (ปัตตานี)	8,164	7,112	5,336
การใช้กำลังการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (นาหม่อม)	64.81	23.31	14.91
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (ระนอง)	55.17	38.28	69.83
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ (ปัตตานี)	61.38	53.47	41.65
อัตราเพิ่ม/ลดของปริมาณการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (นาหม่อม)	35.49	33.08	22.56
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (ระนอง)	44.12	5.57	4.81
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ (ปัตตานี)	14.79	33.28	(22.34)

หมายเหตุ :

1. ในปี 2560 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯกำหนดกำลังการผลิตสูงสุดจากเครื่องจักร ณ ปัจจุบัน และความเหมาะสมของรูปแบบผลิตภัณฑ์ ซึ่งบริษัทฯเห็นว่าสามารถสะท้อนถึงสถานการณ์ความเป็นจริงได้ดี 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.ห้างเย็นโซติวัฒน์หาดใหญ่	อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา 90310
ที่ตั้งโรงงาน (ระนอง)	: เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางวัน
บมจ.ห้างเย็นโซติวัฒน์หาดใหญ่ (สาขาระนอง)	อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000
ที่ตั้งโรงงาน (ปัตตานี)	: เลขที่ 96/22 หมู่ที่ 8 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา
บจก.เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์	อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 94000

(ข) ขั้นตอนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

หลังจากที่นำวัตถุดิบที่โรงงานรับซื้อจากสะพานปลา หรือนำกุ้งมาทำความสะอาดชั้นแรกแล้ว ฝ่ายผลิตก็จะตรวจสอบสภาพวัตถุดิบ เพื่อตัดสินใจว่าวัตถุดิบดังกล่าวเหมาะสมที่จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใด หลังจากนั้นวัตถุดิบก็จะผ่านกระบวนการหั่นหัว, ปอกเปลือก, ต้ม หรือผ่า แล้วแต่ชนิดของผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะนำมาทำความสะอาดอีกครั้ง เมื่อวัตถุดิบผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นแรกแล้วก็จะนำไปคัดขนาด, แบ่งเกรด และชั่งน้ำหนัก เพื่อเรียงบรรจุลงในถาดและนำไปแช่แข็งที่ความเย็น -40°C (ขั้นตอนการผลิตได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่ 1)

ระบบแช่เยือกแข็งที่บริษัทใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 3 ระบบ คือ

1. ระบบผลิตภัณฑ์ที่เป็น Block โดยนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเติมน้ำ เข้าแช่เยือกแข็งกับตู้ 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 และใส่กล่องกระดาษแข็ง แล้วนำเก็บเข้าห้องเก็บแช่แข็ง (Cold Storage Room) ในอุณหภูมิ -20°C เพื่อบรรจุจำหน่ายและจัดส่งผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์ที่ทำการแช่แข็งจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 6-24 เดือน

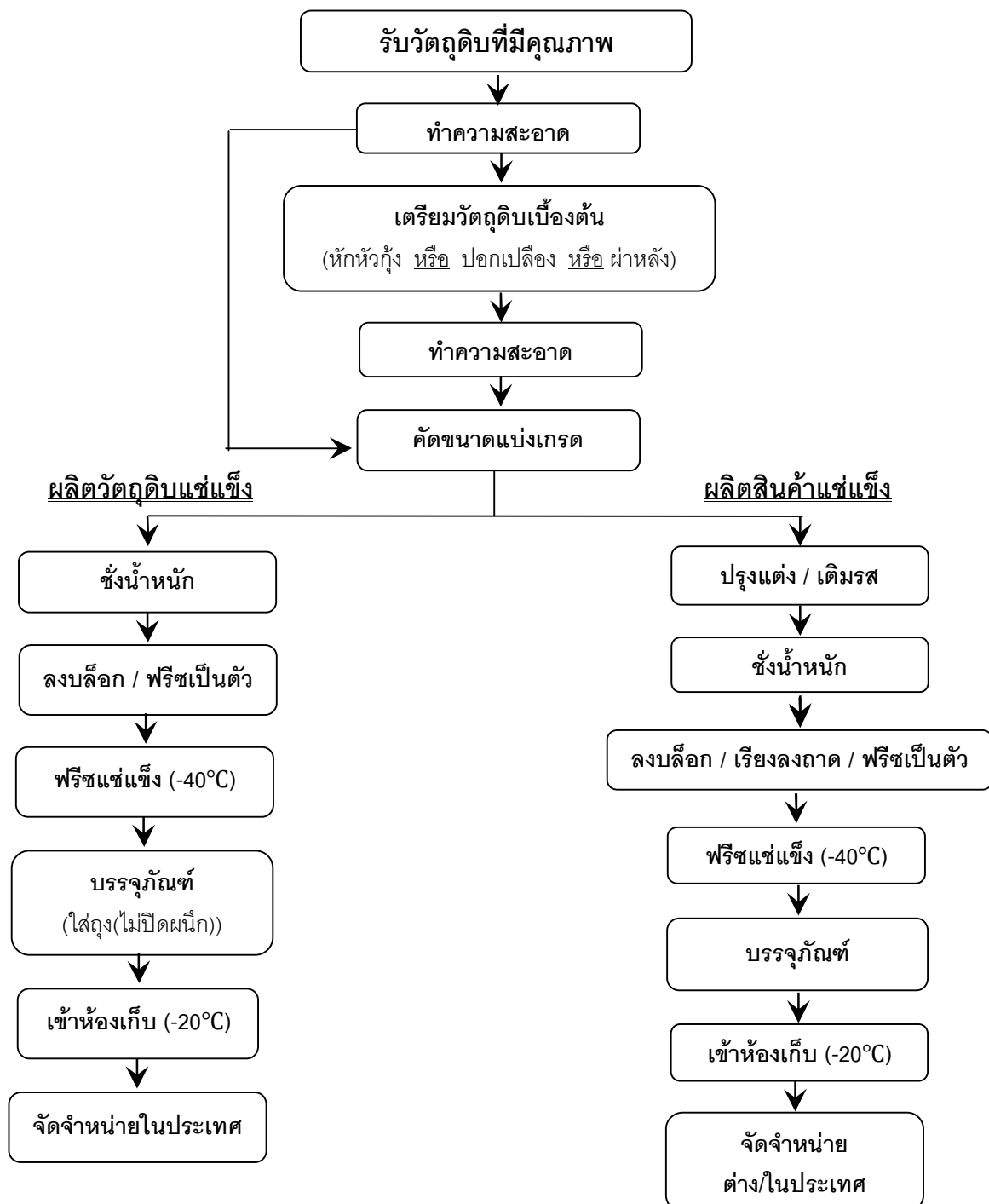
การแช่แข็งของกุ้ง หรือปลาหมึกสดนั้น อาจถูกแช่แข็งด้วยเครื่อง IQF ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์เยือกแข็งในทันทีหรือเป็นเวลา 15-30 นาที หรือเครื่อง Blast Freezer เป็นเวลา 5-7 ชั่วโมง หรือ Contact Freezer ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์

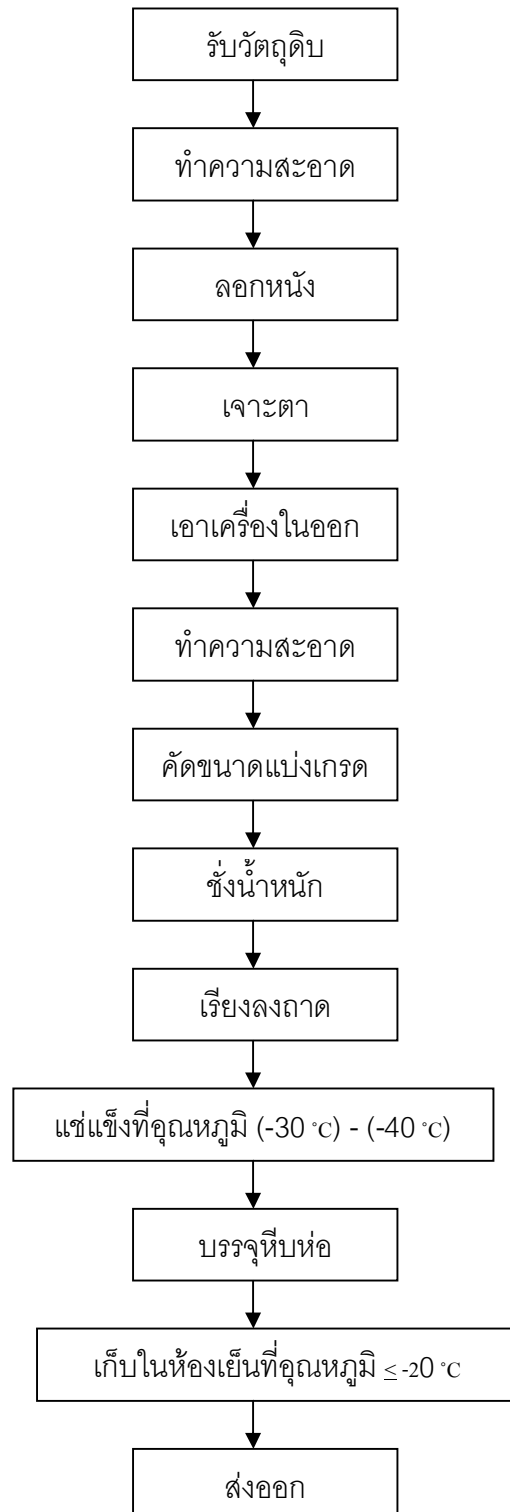
สำหรับบริษัทย่อยของบริษัทฯ หลังจากได้รับวัตถุดิบก็มีกระบวนการผลิตสินค้าที่ไม่แตกต่างจากบริษัทมากนัก ซึ่งได้แสดงกระบวนการผลิตไว้ในแผนภูมิที่ 2 และแผนภูมิที่ 3

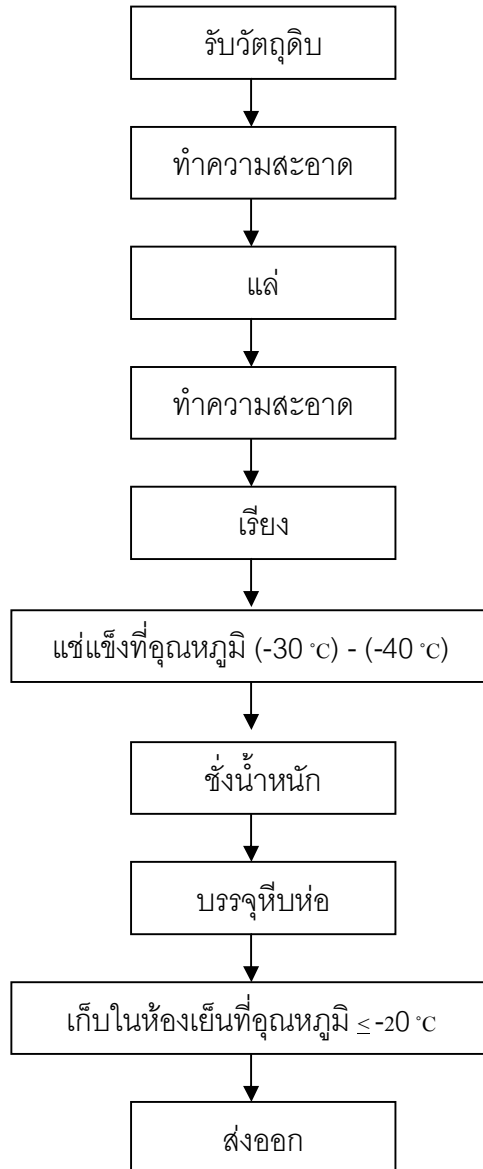
อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น (Labor intensive) และใช้เทคโนโลยีน้อย เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง มีวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีน้อย

ในปี 2560 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีเครื่องจักรและบุคลากรเพียงพอสำหรับการดำเนินธุรกิจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสภาพของเครื่องจักรของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ที่มีการแผนการบำรุงรักษาเครื่องจักรอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เครื่องจักรสามารถรองรับกำลังการผลิตได้อย่างเต็มที่ และถ้าพิจารณาจากกำลังการผลิตที่ใช้ดำเนินธุรกิจในปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ยังมีศักยภาพที่จะเพิ่มปริมาณการผลิตสินค้าได้อย่างดีโดยไม่ต้องมีการเพิ่มเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แต่ทั้งนี้ก็จะขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของสภาวะตลาดและวัตถุดิบในอนาคตด้วย

แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการผลิตกุ้งและกุ้งแช่เยือกแข็ง



แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการผลิตปลาหมึกแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง

2.2 การตลาดและการแข่งขัน

(ก) การทำการตลาดที่สำคัญ

บริษัทและบริษัทย่อยพยายามผลิตสินค้าให้อยู่ในระดับมาตรฐาน และรักษามาตรฐานของลูกค้านำให้ดีที่สุด โดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นลูกค้าเก่าแก่และเป็นตลาดหลักของบริษัท โดยเน้นคุณภาพที่สม่ำเสมอ และตรงตามความต้องการของลูกค้า เพื่อให้ลูกค้ายอมรับและมอบความไว้วางใจให้กับบริษัทและบริษัทย่อย

ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายหลักของบริษัทยังคงเป็นลูกค้าญี่ปุ่น เนื่องจากบริษัทมีความชำนาญในการผลิตสินค้าเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าญี่ปุ่น สำหรับบริษัทย่อยกลุ่มลูกค้าเป้าหมายยังคงเป็นตลาดยุโรป โดยบริษัทย่อยมีความชำนาญเป็นพิเศษ ส่วนในด้านราคาบริษัทไม่สามารถกำหนดราคาได้เอง เพราะอาหารทะเลเป็นสินค้าเกษตร ราคาจึงขึ้นลงตามภาวะราคาของสินค้าในตลาดโลก ซึ่งขึ้นอยู่กับอุปสงค์และอุปทาน

สำหรับในปี 2560 การตลาดของบริษัทและบริษัทย่อย มีการแข่งขันค่อนข้างรุนแรง ถึงแม้ว่าตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นลูกค้าหลักของบริษัทจะมีการฟื้นตัวทางเศรษฐกิจ แต่ปัญหาด้าน Over Supply ในประเทศญี่ปุ่นและการปรับตัวสูงขึ้นของวัตถุดิบหลักก็เป็นอุปสรรคสำคัญ ต่อความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดของบริษัท บริษัทต้องใช้ความพยายามในการที่จะรักษามาตรฐานของลูกค้านำ โดยอาศัยการเป็นพันธมิตรทางด้านการค้าที่มีความเชื่อมั่น และความใส่ใจในมาตรฐานของสินค้าบริษัท ที่ลูกค้าให้ความไว้วางใจมาเป็นระยะเวลานาน สำหรับบริษัทย่อยของบริษัทซึ่งมีตลาดยุโรปเป็นตลาดหลัก ก็ต้องเผชิญกับปัญหาในเรื่องของการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) ส่งผลให้ลูกค้ามีการชะลอคำสั่งซื้อ และยกเลิกคำสั่งซื้อบางส่วน แต่อย่างไรก็ดีทางบริษัทย่อยได้ดำเนินการเจรจากับลูกค้าและอธิบายให้ลูกค้าเข้าใจถึงสถานการณ์ที่เกิดขึ้น รวมถึงร่วมกันหารือและวางแผนแนวทางแก้ไขปัญหา เพื่อให้คำสั่งซื้อสินค้าจากลูกค้ากลับมาเหมือนเดิมนอกจากนี้บริษัทและบริษัทย่อยยังให้ความสำคัญต่อตลาดของประเทศในแถบเอเชีย รวมถึงตลาดในประเทศไทยซึ่งคาดว่าจะตลาดที่มีศักยภาพที่ดีเช่นกัน

ด้านการจัดจำหน่ายกว่าร้อยละ 90 ของยอดส่งออกนั้น บริษัทและบริษัทย่อยจะจัดจำหน่ายโดยตรงให้กับลูกค้าหรือโรงงานผลิตอาหารสำเร็จรูปของ ตลาดในญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ตามลำดับ ส่วนที่เหลือบริษัทและบริษัทย่อยจำหน่ายผ่านนายหน้า

สัดส่วนการจัดจำหน่ายสินค้าในปี 2560 บริษัทและบริษัทย่อยส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งให้ลูกค้าญี่ปุ่นสูงสุดถึงร้อยละ 55 ส่วนลูกค้ายุโรปเป็นตลาดอันดับสองมีสัดส่วนร้อยละ 36 ด้านตลาดสหรัฐอเมริกามีสัดส่วนร้อยละ 2 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 7 เป็นการส่งออกไปยังประเทศออสเตรเลีย ประเทศต่างๆในเอเชีย (ไม่รวมญี่ปุ่น) และรวมถึงการจัดจำหน่ายในประเทศไทย

สัดส่วนการจำหน่ายแยกตามประเทศ (%)

ประเทศ	2558	2559	2560
ญี่ปุ่น	56	52	55
ยุโรป	34	36	36
สหรัฐอเมริกา	5	3	2
อื่นๆ	5	9	7

กลยุทธ์ทางการตลาด

1. บริษัทฯและบริษัทย่อยมีการควบคุมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ พร้อมกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อตอบสนองและตรงกับความต้องการของลูกค้า
2. บริษัทฯและบริษัทย่อยมีความชำนาญเกี่ยวกับการผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง พนักงานมีทักษะและความเชี่ยวชาญในการผลิตมาอย่างยาวนาน ทำให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง 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 สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และยุโรป ซึ่งมีมูลค่าการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งจากไทยประมาณร้อยละ 80 ของมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง ส่วนตลาดอื่นๆ ซึ่งมีการนำเข้าในปริมาณน้อยคือ ออสเตรเลีย อียิปต์ และมาเลเซีย เป็นต้น

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

ในปี 2560 จากการที่เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งเริ่มปรับปรุงกรรมวิธีในการเลี้ยงกุ้งมาเป็นแบบระบบปิด และพยายามปรับปรุงจัดการเกี่ยวกับการเลี้ยงกุ้งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อจะได้ผลผลิตต่อไร่ที่สูงขึ้น แต่ปริมาณผลผลิตของกุ้งที่ออกสู่ตลาดภายในประเทศ ก็ไม่เพียงพอต่อภาคอุตสาหกรรมการผลิตรายในประเทศ อีกทั้งยังทำให้ราคาวัตถุดิบปรับตัวสูงขึ้นกว่าปีก่อน นอกจากนี้ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ เช่น เวียดนามและอินโดนีเซีย เริ่มกลับมามีผลผลิตการเลี้ยงกุ้งได้อีกครั้งหลังจากเกิดปัญหาโรคระบาดในปีก่อนหน้านี้ ส่งผลให้การแข่งขันทางการตลาดในด้านราคาขายสินค้ามีความรุนแรงมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามมาตรฐานในการผลิตสินค้าของบริษัทก็ยังได้รับว่าไว้วางใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี

สำหรับบริษัทย่อยของบริษัท ซึ่งมีตลาดยุโรปเป็นตลาดหลักจากที่ต้องประสบกับปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย(IUU Fishing) ส่งผลให้เรือประมงที่ออกจับสัตว์น้ำได้ยากขึ้น ปัญหานี้ได้ยังส่งผลกระทบต่อปริมาณการส่งออกที่ต้องมีเอกสารประกอบและใช้ระยะเวลาในการยื่นเรื่องเพิ่มมากขึ้น และส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ ล้วนเป็นปัจจัยที่ทำให้ลูกค้ามีการชะลอคำสั่งซื้อจนถึงยกเลิกคำสั่งซื้อบางส่วน ทำให้ทางบริษัทย่อยต้องพยายามเจรจาปัญหานี้กับลูกค้า ในขณะเดียวกันบริษัทย่อยพยายามศึกษาตลาดในแถบเอเชียมากขึ้น เพื่อเพิ่มช่องทางการขายอีกระดับหนึ่งซึ่งคาดว่าจะเป็ตลาดที่มีศักยภาพเช่นกัน

2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

(ก) การจัดหาวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

สำหรับบริษัทวัตถุดิบหลักๆ ที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งกุลาดำ ซึ่งเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ส่วนรองลงมาเป็นวัตถุดิบกุ้งที่จับจากทะเลที่เป็นส่วนน้อย โดยสัดส่วนการซื้อกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ปี 2560 อยู่ที่สัดส่วนเกิน 100.%

แหล่งที่มาของวัตถุดิบกุ้งบริษัท ไม่ได้พึ่งพาการซื้อวัตถุดิบกุ้งจากผู้จำหน่ายรายใดเกินร้อยละ 30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบกุ้ง โดยบริษัทจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ 3 ลักษณะหลัก ๆ ดังนี้

1. จากนายหน้าแปปลาและสะพานปลาต่าง ๆ ที่ส่งวัตถุดิบกุ้งเข้ามาขายที่โรงงานโดยตรง และผ่านการคัดเลือกเป็นผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี (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 2560 บริษัทจัดซื้อวัตถุดิบกุ้งภายในประเทศถึง 99% (*ผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี เป็นการประเมินผลของผู้ขายวัตถุดิบกุ้งในด้านคุณภาพที่ดี ปราศจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน) เพราะมาตรฐานในการเลี้ยงกุ้งของประเทศไทย มีการควบคุมคุณภาพค่อนข้างสูงมาก

- สภาพการแข่งขันในการจัดหาวัตถุดิบกุ้ง

จากสถานการณ์การระบาดของโรค EMS ในกุ้งเพาะเลี้ยงนับตั้งแต่ ปี พ.ศ.2556 จนถึงปัจจุบัน เริ่มคลี่คลายลงตามลำดับ เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งสามารถเพิ่มปริมาณผลผลิตกุ้งเพาะเลี้ยงออกสู่ท้องตลาดเพิ่มขึ้น แสดงให้เห็นว่าอัตราการรอดของลูกกุ้งที่เลี้ยงมีสูง เนื่องจากเลี้ยงแบบระบบปิดจะสามารถเพิ่มอัตราการรอดของกุ้งได้มากกว่า ทำให้ผลผลิตวัตถุดิบกุ้งที่ออกมาของปี พ.ศ. 2559 และ 2560 อยู่ที่ 230,000 ตัน และ 300,000 ตัน ตามลำดับ สำหรับปริมาณผลผลิตกุ้งที่ป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมภาคการผลิตมีปริมาณเพิ่มขึ้น แต่ก็ไม่เพียงพอต่อความต้องการของอุตสาหกรรม ทำให้การจัดซื้อวัตถุดิบมีการแข่งขันที่ค่อนข้างรุนแรงตลอดจนถึง

ด้านราคาเฉลี่ยของการจัดซื้อกุ้งในปี พ.ศ. 2560 มีราคาเฉลี่ยประมาณ 173.42 บาทต่อกิโลกรัม เมื่อเทียบกับปี 2559 ราคาเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 159.10 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับการแข่งขันกันระหว่างผู้ประกอบการในการจัดหาวัตถุดิบกุ้งก็ยังคงมีความรุนแรงขึ้นจากปีก่อน

สำหรับบริษัทย่อยของบริษัท วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต คือ ปลาหมึกและปลา สำหรับในปี 2560 จากการที่ปัญหาการทำประมงผิดกฎหมาย(IUU Fishing) ซึ่งทางรัฐบาลไทยมีการติดตามแก้ไขปัญหาดังกล่าวอย่างใกล้ชิด ทำให้เรือประมงของไทยสามารถออกหาสัตว์น้ำได้ ประกอบกับบริษัทย่อยพยายามสร้างสัมพันธภาพที่ดีกับผู้จับสัตว์น้ำ ส่งผลให้ในปี 2560 บริษัทย่อยสามารถจัดหาวัตถุดิบป้อนเข้าสู่กระบวนการผลิตได้เป็นอย่างดี ถึงแม้ว่าราคาของวัตถุดิบจะสูงขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่

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

บริษัทย่อยของบริษัท ผู้จำหน่ายวัตถุดิบปลาหมึกให้แก่บริษัทย่อยมีอยู่ประมาณ 15 - 20 ราย และบริษัทย่อย ไม่มีการพึ่งพาผู้จำหน่ายวัตถุดิบปลาหมึก รายใดเกินกว่าร้อยละ 30 ของยอดซื้อวัตถุดิบปลาหมึก

(ข) ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

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

ทางบริษัทมีค่าใช้จ่ายในการควบคุมดูแลระบบบำบัดน้ำเสียในปี 2560 เป็นจำนวนเงิน 2 ถึง 3 ล้านบาท/ปี ส่วนคุณภาพน้ำทิ้งที่ปล่อยออกนอกโรงงาน ทางบริษัท สามารถรักษาคุณภาพน้ำทิ้งดีกว่าที่ทางราชการกำหนด มีรายละเอียดดังนี้

รายงานค่าเฉลี่ยคุณลักษณะของน้ำทิ้งออกนอกโรงงานระหว่างปี พ.ศ. 2560 - 2558

ค่ามาตรฐานกรมโรงงาน			หน่วยน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน		
			ปี 2560	ปี 2559	ปี 2558
ค่า pH	ไม่เกิน	5.5-9.0	7.40	7.00	7.13
ค่า SS	ไม่เกิน	50	1	-	-
ค่า BOD ₅ (ppm)	ไม่เกิน	20	2.1	1.85	3.73
ค่า COD (ppm)	ไม่เกิน	120	25	20	-

ในช่วงระยะเวลาตลอด 3 ปีที่ผ่านมา บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มี ข้อพิพาทหรือการถูกฟ้องร้องเกี่ยวกับเรื่องของสิ่งแวดล้อม

2.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่ได้ประกอบธุรกิจที่มีลักษณะเป็นโครงการระยะยาว จึงไม่มีงานที่ยังไม่ส่งมอบ

3. ปัจจัยความเสี่ยง

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) และบริษัท ย่อยๆ มีดังนี้

3.1 ความเสี่ยงจากปริมาณวัตถุดิบ และการผันผวนของราคาวัตถุดิบ

เนื่องจากบริษัทฯ ต้องพึ่งพาวัตถุดิบจากการเพาะเลี้ยงมากถึง 90-98% ซึ่งมีความผันผวนในเรื่องโรคระบาด สภาพดิน ฟ้า อากาศที่มีผลต่อการเจริญเติบโตในการเพาะเลี้ยงของเกษตรกรที่ส่งผลต่อการปรับตัวขึ้นลงของราคาทั้งและความไม่แน่นอนของปริมาณวัตถุดิบที่บริษัทฯ จะต้องจัดหาเข้ามาป้อนให้เพียงพอ และเหมาะสมกับสภาวะตลาดในแต่ละช่วงเวลา

การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยงจากความเสี่ยงของวัตถุดิบ

- บริษัทฯ มีการกำหนดสัดส่วนการซื้อวัตถุดิบจากแพหรือรายหน้า ต่อฟาร์มเพาะเลี้ยงโดยตรง เพื่อลดความผันผวนทาง ด้านปริมาณวัตถุดิบที่จัดหาให้เหมาะสมโดยการซื้อผ่านแพหรือรายหน้าที่จะมีความไม่แน่นอนในการจัดหาวัตถุดิบที่จะส่งมอบให้บริษัทฯ จากปัจจัยเรื่องราคาและคุณภาพที่ไม่ผ่านเกณฑ์ของบริษัทฯ แต่จะครอบคลุมพื้นที่ที่เพาะเลี้ยงมากกว่าการซื้อโดยตรงจากฟาร์มกุ้งที่ต้องซื้อในจังหวัดข้างเคียงเพื่อบริหารต้นทุนค่าขนส่งให้ต่ำแต่จะได้ความแน่นอนทางด้านปริมาณ และคุณภาพที่ต้องการดีกว่า
- บริษัทฯ มีการจัดส่งบุคลากรด้านการจัดหาวัตถุดิบไปเยี่ยมเยียน ให้คำแนะนำด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ทางบริษัทฯ ต้องการและข้อมูลตลาดที่บริษัทฯ จัดหาได้ ป้อนให้แก่ผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้แก่บริษัทฯ
- บริษัทฯ มีกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพการเลี้ยง แนวโน้มการเลี้ยงกุ้ง ขนาด และราคาคู่แข่งเป็นระยะ ๆ เพื่อประเมินและปรับกระบวนการจัดหาวัตถุดิบให้สอดคล้องและเกิดประโยชน์กับบริษัทฯ ให้มากที่สุด

ส่วนบริษัทย่อยๆ ผลผลิตกุ้งต้องพึ่งพาวัตถุดิบปลาหมึกและปลาจากการประมง ซึ่งมีความผันแปรไปตามสภาพภูมิอากาศ สิ่งแวดล้อม ภัยธรรมชาติ ทั้งที่เกิดขึ้นในประเทศไทยหรือเกิดกับประเทศแหล่งผลิตวัตถุดิบอื่นๆ

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

การบริหารความเสี่ยง

- บริษัทฯและบริษัทย่อยมีการติดตามข้อมูลทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมการและหาวิธีการที่จะป้องกันและแก้ไขให้ทันเหตุการณ์โดยเป็นประโยชน์กับบริษัทมากที่สุด
- 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

สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น 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 ดังนั้นการดำเนินนโยบายทางการเงินในส่วนของอัตราดอกเบี้ยจึงจำเป็นต้องให้สอดคล้องไปตามสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงเช่นเดียวกัน

การบริหารความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีเงินกู้ที่ใช้อัตราดอกเบี้ยคงที่ และอัตราดอกเบี้ยลอยตัว ดังนั้นจึงได้มีการปรับและจัดโครงสร้างหนี้ให้มีสัดส่วนที่เหมาะสมตามสภาวะการณ์ระหว่างอัตราดอกเบี้ยคงที่และลอยตัว ตลอดจนมีการพิจารณาแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ย และกำหนดระยะเวลาการกู้ตามความจำเป็นที่จะต้องใช้ในช่วงเวลานั้น อีกทั้งสถาบันการเงินที่บริษัทใช้เงินกู้ยังคงให้การสนับสนุนเงินกู้อย่างต่อเนื่องทำให้กลุ่มบริษัทยังคงสภาพคล่องทางการเงินได้

3.7 ความเสี่ยงจากการถูกควบคุมเสียงของที่ประชุมผู้ถือหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่

กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทได้แก่ กลุ่มตระกูลโชติวัฒนพะพันธุ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.94 กลุ่มตระกูลเหล่าเทพพิทักษ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 26.55 และกลุ่มตระกูลฮิง(H'NG) ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.38 ทั้งสามกลุ่มถือหุ้นรวมกันคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 79.87 ของหุ้นที่จำหน่ายทั้งหมด ซึ่งอาจจะมีเจตนาร่วมกันในการใช้สิทธิออกเสียงของกลุ่มไปในทางเดียวกัน เพื่อควบคุมสิทธิออกเสียงหรือควบคุมกิจการร่วมกัน ทำให้ผู้ถือหุ้นรายอื่นที่เข้าร่วมประชุมและมีสิทธิออกเสียงอาจไม่สามารถรวบรวมคะแนนเสียงเพื่อคัดค้านหรือถ่วงดุลการบริหารของกลุ่มผู้ถือหุ้นใหญ่ได้

การบริหารความเสี่ยง

โครงสร้างในการบริหารของบริษัท ประกอบด้วยคณะกรรมการบริษัท และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยคณะกรรมการแต่ละชุด มีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบไว้อย่างชัดเจน นอกจากนี้คณะกรรมการบริษัทยังประกอบด้วยกรรมการอิสระที่มีสัดส่วนมากกว่า 1 ใน 3 ของคณะกรรมการทั้งคณะ ส่วนคณะกรรมการตรวจสอบบริษัท ประกอบด้วยกรรมการอิสระ 5 ท่าน ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถอย่างเหมาะสม มีจริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีอิสระ มีระบบโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้

นอกจากนี้ บริษัทได้มีการกำหนดนโยบายการทำรายการเกี่ยวโยง การทำธุรกรรมต่างๆ กับกรรมการ ผู้ถือหุ้นรายใหญ่ หรือผู้มีอำนาจควบคุมในกิจการ รวมทั้งบุคคลที่อาจมีความขัดแย้งจากผลประโยชน์ โดยจะนำรายการต่างๆ เข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจสอบทุกกรณี ก่อนนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทเพื่อพิจารณาอนุมัติในขั้นต่อไป

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

4.1 ทรัพย์สินถาวรหลัก

ที่ดิน อาคาร และเครื่องจักร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2560

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง	มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)	กรรมสิทธิ์/
ภาระผูกพัน		
- ที่ดิน 53 ไร่ ที่อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา	33.52	บริษัท / ไม่มี
- ที่ดิน 61 ไร่ ที่อำเภอเมือง จังหวัดระนอง (ยังไม่ใช้งาน)	5.30	บริษัท / ไม่มี
- ที่ดิน 15 ไร่ ที่อำเภอเมือง จังหวัดระนอง (ยังไม่ใช้งาน)	12.09	บริษัท / ไม่มี
2. อาคารและส่วนปรับปรุง		
- โรงงานที่อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา	256.57	บริษัท / ไม่มี
- โรงงานที่ระนอง	31.88	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	387.34	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่เครื่องตกแต่ง ติดตั้ง เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	84.87	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(585.94)	
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	<u>225.63</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 : ถ้าผู้เช่าประสงค์จะต่ออายุสัญญาเช่าต่อไปให้ผู้เช่ายื่นความจำนงเป็นหนังสือ ต่อผู้ให้เช่าก่อนวันสิ้นสุดอายุสัญญา ทั้งนี้ ผู้ให้เช่าสงวนสิทธิ์ที่จะให้ผู้เช่า เช่าที่ดินต่อไปหรือไม่ก็ได้ ถ้าผู้ให้เช่ายินยอมให้ผู้เช่าต่อ ผู้ให้เช่ายินยอมชำระค่าเช่าตามที่ผู้ให้เช่ากำหนดเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 10 ของอัตราค่าเช่าเดิม

บริษัท เทพพิทักษ์ฟูดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2560

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง

มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท) กรมสิทธิ/

ภาระผูกพัน

- ที่ดินเนื้อที่ 4 ไร่ 77 ตารางวา ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี	3.06	บริษัท / ไม่มี
2. อาคารและส่วนปรับปรุง		
- โรงงานที่ปัตตานี	95.61	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	210.49	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่ เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	19.69	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(256.02)	
ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์สุทธิ	72.83	

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

คู่สัญญา บริษัท เทพพิทักษ์ฟูดส์ 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 ห้างเย็นโชติวัฒนไพฑูรย์ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2560

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	225.63
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>225.63</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>30.08</u>

บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2560

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	72.83
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หลังหักหนี้สิน	<u>72.83</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>1,040.40</u>

รายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ของบริษัทและบริษัทย่อยประกอบด้วย

เครื่องจักร	ขนาด (ตัน)	จำนวน (เครื่อง)	สถานที่ตั้ง
1. BLAST FREEZER	1.4	2	สงขลา
BLAST FREEZER	8	1	ปัตตานี
2. CONTACT FREEZER	1	8	สงขลา
CONTACT FREEZER	1	3	ระนอง
CONTACT FREEZER	1	6	ปัตตานี
3. SPIRAL FREEZER	0.25-0.5	3	สงขลา
GRAZE FREEZER	0.5-1	2	สงขลา
TUNNAL FREEZER	1	1	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

บริษัทฯ มีนโยบายและมุ่งเน้นการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง รวมถึงธุรกิจอื่นที่ต่อเนื่องจากธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง เนื่องจากบริษัทมีศักยภาพทั้งด้านประสบการณ์และความชำนาญในการประกอบธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งบริษัทเล็งเห็นว่าบริษัทสามารถนำองค์ความรู้ทรัพยากร และประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจประเภทนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับกลุ่มบริษัท

สำหรับในช่วงเวลานี้ บริษัทฯ ยังไม่มีนโยบายลงทุนเพิ่มในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

4.3 ราคาประเมินทรัพย์สิน หากมีการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์หรือมีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ในช่วงปี 2560 บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดๆ ที่ส่งผลกระทบต่อบริษัทและบริษัทย่อย อย่างมีนัยสำคัญ

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 : นายอิทธิพงศ์ อธิพงศ์สกุล
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