

ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

1 นโยบายและภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

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

บริษัทฯ มีบริษัทย่อย คือ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลนาอำเภเมือง จังหวัดปัตตานี ประกอบธุรกิจผลิตหมีกและปลาเพื่อการส่งออก ในเดือนพฤศจิกายน 2561 บริษัทฯ ได้ย้ายฐานผลิตของ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด มาอยู่โรงงานแห่งที่ 1 เนื่องจากปัญหาพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่ยังไม่ยุติ ทำให้ลูกค้าไม่สะดวกในการเดินทางไปเยี่ยมชมหรือตรวจสอบกระบวนการผลิต จึงทำให้มีการสั่งซื้อในปริมาณที่ลดลง อีกทั้งบริษัทฯ ไม่สามารถจัดหาบุคลากรในระดับผู้บริหารไปทำงาน ณ โรงงานที่ปัตตานีได้ และการย้ายฐานผลิตมาที่โรงงานแห่งที่ 1 สามารถควบคุมและบริหารจัดการซึ่งจะทำให้ต้นทุนการผลิตโดยรวมลดลง

นอกจากนี้บริษัทฯ ยังถือหุ้นในบริษัทร่วมอีก 1 แห่ง คือ Kiang Huat Seagull Trading Frozen Food Sdn. Bhd., ตั้งอยู่ในรัฐซาบารห์ ประเทศมาเลเซีย ประกอบธุรกิจผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก

1.1 วิสัยทัศน์, กลยุทธ์, ค่านิยม และเป้าหมายองค์กร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ห้างหุ้นส่วนขนาดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทร่วมฯ ประกอบกิจการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกไปยังตลาดต่างๆ ทั่วโลก เช่น ญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ภายใต้เครื่องหมายการค้าของบริษัทฯ เช่น SEA KING, SEA CHAMPION, SEA FLOWER เป็นต้น

เพื่อมุ่งสู่การเป็นองค์กรที่มีการกำกับดูแลกิจการที่ดี และมีความยั่งยืนในธุรกิจผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง ในปี 2561 บริษัทฯ จึงได้กำหนดวัตถุประสงค์(วิสัยทัศน์), กลยุทธ์, ค่านิยมองค์กร, นโยบายการดำเนินงาน และเป้าหมายองค์กร ดังนี้

วัตถุประสงค์ (วิสัยทัศน์)

KST คัดสรรอาหารคั่วคั่ว นำเชื้อถั่ว

กลยุทธ์

1. หาพันธมิตรทางการค้าที่มีศักยภาพทั้งด้านการผลิตและการตลาด เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน
2. ส่งเสริมนวัตกรรมและงานวิจัย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
3. พร้อมปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง

ค่านิยมองค์กร

พัฒนาความรู้คู่ทักษะ ซื่อสัตย์สุจริต ทำงานเป็นระบบ ประสพผลสำเร็จด้วยทีมงาน

นโยบายการดำเนินงาน

1. มุ่งเน้นความสำคัญที่ลูกค้า ด้วยการสร้าง “ความสัมพันธ์และความพึงพอใจ” ให้กับลูกค้าทั้งในปัจจุบันและอนาคต ทั้งลูกค้าภายนอกและลูกค้าภายใน โดยที่ลูกค้าภายนอกคือผู้ที่ซื้อสินค้าจากเรา ผู้มีส่วนได้เสีย และลูกค้าภายในคือผู้ที่อยู่ในองค์กรและรับงานต่อจากเรา
2. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีมาใช้อย่างเหมาะสม ประกอบด้วย ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต เพิ่มสินค้าหลากหลาย เพิ่มช่องทางจำหน่าย และเพิ่มพันธมิตรด้านการผลิตและการตลาด
3. มุ่งเน้นจริยธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินธุรกิจ โดยประกอบธุรกิจอย่างมีจริยธรรม เคารพสิทธิและมีความรับผิดชอบต่อผู้ถือหุ้น และผู้มีส่วนได้เสีย
4. บริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมให้ได้มาตรฐานสากล และมีความรับผิดชอบต่อสังคมโดยเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาชุมชนในท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง



เป้าหมายองค์กร

เป้าหมายองค์กร ในระยะเวลา 3 ปี (ปี 2562-2564) บริษัทฯกำหนดเป้าหมายองค์กร ดังนี้
“เพิ่มอัตราการเติบโตของยอดขาย เพิ่มขึ้นปีละ 10-15% ในแต่ละปีของปี 2562-2564

1.2 การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการที่สำคัญ

ในปี 2560-2561 วัตถุประสงค์หลักของโรงงาน คือมุ่งเพาะเลี้ยงมีปริมาณเพิ่มขึ้นส่งผลดีต่อการดำเนินธุรกิจ แต่ราคามันม่วงมากเพราะความต้องการของคู่แข่งและลูกค้า บริษัทฯจึงได้ปรับกลยุทธ์การจัดซื้อโดยต้องมีการวางแผนการจัดการซื้อวัตถุดิบในช่วงราคาต่ำเพื่อเก็บสต็อกแล้วนำมาผลิตในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาสูง ทำให้ผลดำเนินการในช่วงครึ่งปีหลังบริษัทฯสามารถเพิ่มรายได้ทำให้มีกำไรเพิ่มขึ้น

ในปี 2561 จากการสำรวจตลาดญี่ปุ่นซึ่งเป็นตลาดหลักของบริษัทฯ พบว่ามีการแข่งขันสูงมากและลูกค้าต้องการซื้อสินค้าที่มีราคาถูก แต่เนื่องจากสินค้าของบริษัทฯ ที่มีคุณภาพสูงและต้นทุนการผลิตที่สูง ทำให้ราคาไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ บริษัทฯ จึงมีแผนกลยุทธ์ที่จะออกสินค้าหลากหลายภายใต้แบรนด์ใหม่ๆ ที่จะต่อสู้ในด้านราคาในตลาดที่มีการแข่งขันสูง และในขณะเดียวกันได้ว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิตที่สามารถจะเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุนด้านแรงงานและมีการนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน

นอกจากนี้บริษัทฯ ได้ใช้งบประมาณปี 2561 ในการปรับปรุงสำนักงานและภูมิทัศน์เพื่อให้พนักงานมีพื้นที่ทำงานที่สะดวกสบายและส่งเสริมบรรยากาศในการทำงานที่ผาสุก ด้วยงบประมาณ 12 ล้านบาท และได้ทำนวัตกรรมด้านเทคโนโลยี โดยผลิตสินค้าใหม่และเปิดตลาดใหม่ คือสินค้ากึ่งต้มที่ส่งออกไปที่ประเทศจีน การผลิตสินค้าใหม่นี้ บริษัทฯได้มีการนำเข้าเครื่องจักร เช่น ชุดสายพานลำเลียงกึ่งและปอกกึ่ง, เครื่องบรรจุถุงอัตโนมัติ, เครื่องชั่งอัตโนมัติ ฯลฯ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและทดแทนแรงงานที่จะขาดแคลนในอนาคต ตลอดจนพัฒนาอุปกรณ์และเทคโนโลยีการสื่อสารที่ทันสมัย เช่น เครื่องสแกนนิ้ว, เพิ่มเครื่องคอมพิวเตอร์ให้เพียงพอต่อพนักงานผู้ใช้งาน และพัฒนาระบบโปรแกรม ERP และโปรแกรมต่างๆ รวมทั้งระบบฐานข้อมูล เป็นเงินรวมทั้งสิ้น 44 ล้านบาท

เพื่อให้แผนการดำเนินการต่อเนื่อง ในปี 2562 บริษัทฯ ตั้งงบประมาณค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงเครื่องจักรระบบทำความเย็น และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศประมาณ 30 ล้านบาท ในเบื้องต้น บริษัทฯ ยังได้ทำสัญญาสร้างแผงโซลาร์รูฟขนาด 1 MW กับ บริษัท อีโตซู จำกัด เพื่อลดค่าใช้จ่ายด้านพลังงานไฟฟ้าและเพิ่มการใช้พลังงานสะอาด โดยวางแผนที่จะติดตั้งในปี 2562

ในด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล บริษัทฯ ได้จัดตั้งองค์กรใหม่ โดยจัดสายงานในการบังคับบัญชาให้ส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมาย สำหรับแผนพัฒนาบุคลากรของบริษัทฯ ได้ส่งกรรมการบริษัทฯ เข้าอบรมตามหลักสูตร IOD และจัดโครงการฝึกอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับ เช่น อบรม TQM, ความเข้าใจภาพรวมของกระบวนการทำงาน (SIPOC), QUALITY TOOLS, AUTOGENIC เป็นต้น

ในปี 2560 บริษัทฯ ได้จัดส่งแบบประเมินตนเองเกี่ยวกับมาตรการต่อต้านการคอร์รัปชัน เพื่อขอเข้ารับรองในโครงการแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านทุจริต ซึ่งที่ประชุมคณะกรรมการแนวร่วมปฏิบัติมีมติปรับสถานะของบริษัทฯ ไปสู่การเว้นวรรคเข้าร่วมโครงการเป็นเวลา 6 เดือน (Black Out) นับจากวันที่ได้มติ (วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2561) ต่อมาในวันที่ 15 สิงหาคม 2561 บริษัทฯ ได้ยื่นหนังสือขอเข้าร่วมการประกาศเจตนารมณ์เป็นแนวร่วมปฏิบัติใหม่ และได้รับอนุมัติในวันที่ 26 กันยายน 2561 มีระยะเวลาการดำเนินงาน 18 เดือน คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จในเดือนกุมภาพันธ์ 2563

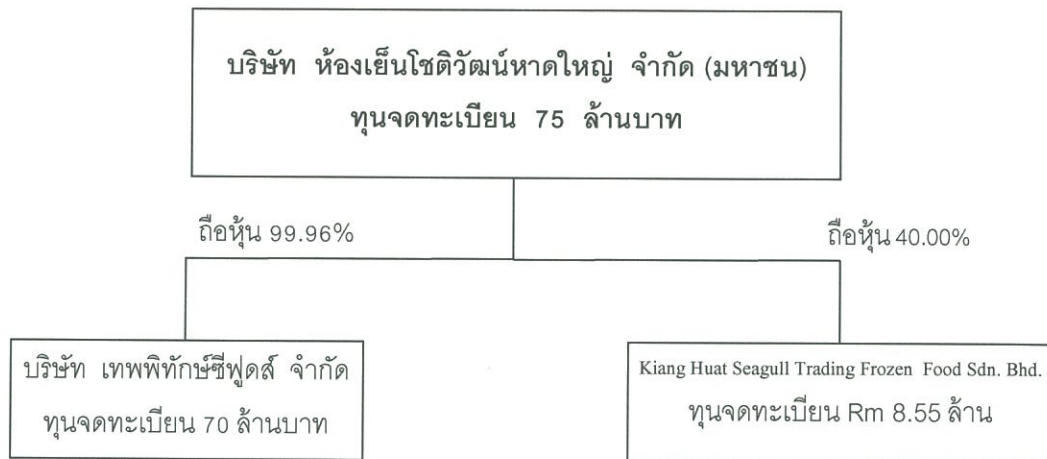
ในปี 2561 บริษัทฯ ได้จัดตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงและคณะกรรมการสรรหาและพิจารณาคำตอบแทนตามแนวปฏิบัติตาม “หลักการกำกับดูแลกิจการที่ดี สำหรับบริษัทจดทะเบียนปี 2560” โดยคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงได้เสนอให้บริษัทฯ ประกาศนโยบายบริหารความเสี่ยงเมื่อ วันที่ 8 ธันวาคม 2561 และได้เริ่มทำการประเมินความเสี่ยงต่างๆ ที่จะมีผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจเบื้องต้นรวม 63 รายการ และอยู่ในระหว่างการจัดทำมาตรการควบคุมเพื่อลดผลกระทบความเสี่ยงดังกล่าว ให้ลงมาอยู่ในระดับที่ยอมรับได้

ส่วนคณะกรรมการสรรหาและพิจารณาคำตอบแทนได้พิจารณาบททวน เรื่องอัตราค่าตอบแทนของกรรมการบริษัทฯ และกรรมการอิสระประจำปี 2562 เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการบริษัทฯ และที่ประชุมผู้ถือหุ้น ได้นอกจากนี้ยังได้เสนอหลักเกณฑ์และวิธีการสรรหาและพิจารณาคำตอบแทนกรรมการและกรรมการผู้จัดการ ตลอดจนได้เสนอวิธีการและแบบประเมินผลตนเองของคณะกรรมการและกรรมการผู้จัดการเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับบริษัทฯ ด้วย

1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

บริษัทร่วมของบริษัทฯ คือ Kiang Huat Seagull Trading Frozen Food Sdn. Bhd., ในรัฐซาบาห์ ประเทศมาเลเซีย ดำเนินธุรกิจเช่นเดียวกับบริษัทฯ คือ ผลิตกุ้งแช่แข็งเพื่อการส่งออกไปยัง ออสเตรเลีย, ยุโรป และสหรัฐอเมริกา

โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2561 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ดังแสดงในแผนภูมิข้างล่างนี้



1.4 ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

บริษัท ห้างเย็นโชติวัฒนหัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ มีความเป็นอิสระในด้านการบริหารงาน โดยคณะกรรมการของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯจะเป็นผู้กำหนดนโยบายการดำเนินงาน และให้ฝ่ายบริหารและฝ่ายจัดการเป็นผู้ปฏิบัติตามนโยบายต่างๆที่กำหนดขึ้น ที่ผ่านมามีการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯไม่ได้มีความสัมพันธ์หรือส่วนเกี่ยวข้องกับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นรายใหญ่ ในปัจจุบันบริษัทฯมีการกำหนดนโยบายการทำงานที่เกี่ยวข้องกันเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจ

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของธุรกิจเปรียบเทียบย้อนหลัง 3 ปี

สายผลิตภัณฑ์	ดำเนินการ โดย	%การถือหุ้น ของบริษัทฯ	ปี 2561		ปี 2560		ปี 2559	
			ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กุ้งและกุ้งแช่แข็ง	CHOTI	-	1,882	59.34	2,002	58.08	1,962	56.82
หมึกและปลาแช่แข็ง	TPT	99.96%	1,290	40.66	1,445	41.92	1,491	43.18
รวมมูลค่าทั้งสิ้น			3,172	100	3,447	100	3,453	100

หมายเหตุ CHOTI หมายถึง บริษัท ห้างเย็นไซติวัฒน์ขนาดใหญ่ 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
7. กุ้งต้มแช่แข็ง คือการนำกุ้งมาทำการต้มทั้งตัว คัดขนาด ฟรีซ เคลือบน้ำเย็นและบรรจุกล่อง

สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทย่อยของบริษัท มีหมึกและปลาเป็นวัตถุดิบหลัก สินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารแช่เยือกแข็ง โดยใช้เทคนิคการแช่เยือกแข็งมาใช้ในการคงคุณค่าและสภาพความสดของผลิตภัณฑ์ให้มากที่สุด การผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศ และได้รับการยอมรับและเชื่อถือจากลูกค้าต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะเป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็งซึ่งประกอบไปด้วย หมึกกล้วย หมึกกระดอง หมึกสาย หมึกหอม และปลาต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง

สิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุน

ในปัจจุบันสิทธิประโยชน์ในด้านการส่งเสริมการลงทุนของบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ จำกัด (มหาชน) สิ้นสุดลงเมื่อ พฤษภาคม 2557 สำหรับบริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด สิทธิประโยชน์ฯ สิ้นสุดลงเมื่อ พฤศจิกายน 2558

(ก) การผลิต

กำลังการผลิตและปริมาณการผลิตจริง

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งรวมทั้งสิ้น 3 แห่ง แบ่งเป็นของบริษัทฯ 2 แห่ง และบริษัทย่อยฯ อีก 1 แห่ง ในปี 2561 บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีกำลังผลิตรวมทั้งสิ้น 26,940 ตัน ลิ้ม รายละเอียดดังนี้

กำลังการผลิต (ตัน)	2561	2560	2559
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (นาหม่อม)	9,495	8,040	16,500
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (ระนอง)	4,145	4,506	4,506
บจก. เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	13,300	13,300	13,300
ปริมาณการผลิต (ตัน)			
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (นาหม่อม)	5,419	5,211	3,846
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (ระนอง)	2,976	2,486	1,725
บจก. เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	4,494	8,164	7,112
การใช้กำลังการผลิต (%)			
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (นาหม่อม)	57.00	64.81	23.31
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (ระนอง)	71.80	55.17	38.28
บจก. เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	33.79	61.38	53.47
อัตราเพิ่ม/ลดของปริมาณการผลิต (%)			
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (นาหม่อม)	3.86	35.49	33.08
บมจ. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ (ระนอง)	19.71	44.12	5.57
บจก. เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ (ปัตตานี)	(44.95)	14.79	33.28

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

หมายเหตุ โรงงานที่ปัตตานีได้มีการย้ายฐานการผลิตมาที่โรงงานอำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา วันที่ 1 พฤศจิกายน 2561

(ข) ขั้นตอนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

วัตถุดิบที่รับซื้อเข้ามาหลังจากผ่านกระบวนการตรวจสอบโดยผ่าน QC แล้วจะนำไปทำความสะอาด ผ่านการล้างน้ำหนักด้วยเครื่องซังอัตโนมัติ คัดขนาด และลำเลียงวัตถุดิบลงบนสายพานเข้าสู่การแปรรูปตามชนิดของผลิตภัณฑ์นั้นๆ หลังจากแปรรูปขั้นแรกแล้วจะนำไปปรุงแต่ง, ซังน้ำหนัก, เรียงบรรจุและฟรียซ์แช่แข็งที่ความเย็น -40°C , นำเข้าห้องเก็บสินค้า และจัดจำหน่ายไปยังต่างประเทศ (ขั้นตอนการผลิตได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่ 1)

ระบบแช่เยือกแข็งที่บริษัทใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 3 ระบบ คือ

1. ระบบผลิตภัณฑ์ที่เป็น Block โดยนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเติมน้ำ แช่เยือกแข็งกับตู้ Contact Plate Freezer โดยการแลกเปลี่ยนความร้อนโดยผ่านการสัมผัสระหว่างแผ่น Plate กับถาดสินค้า
2. ระบบ Semi-IQF (Individual Quick Frozen) โดยการนำผลิตภัณฑ์ใส่ถาดเข้าไปในเครื่องแช่เยือกแข็งที่ใช้ลมหมุนเวียน
3. ระบบ IQF เป็นการแช่แข็งอาหารทะเลสดและกุ้งสำเร็จรูปแบบเป็นชิ้นๆ

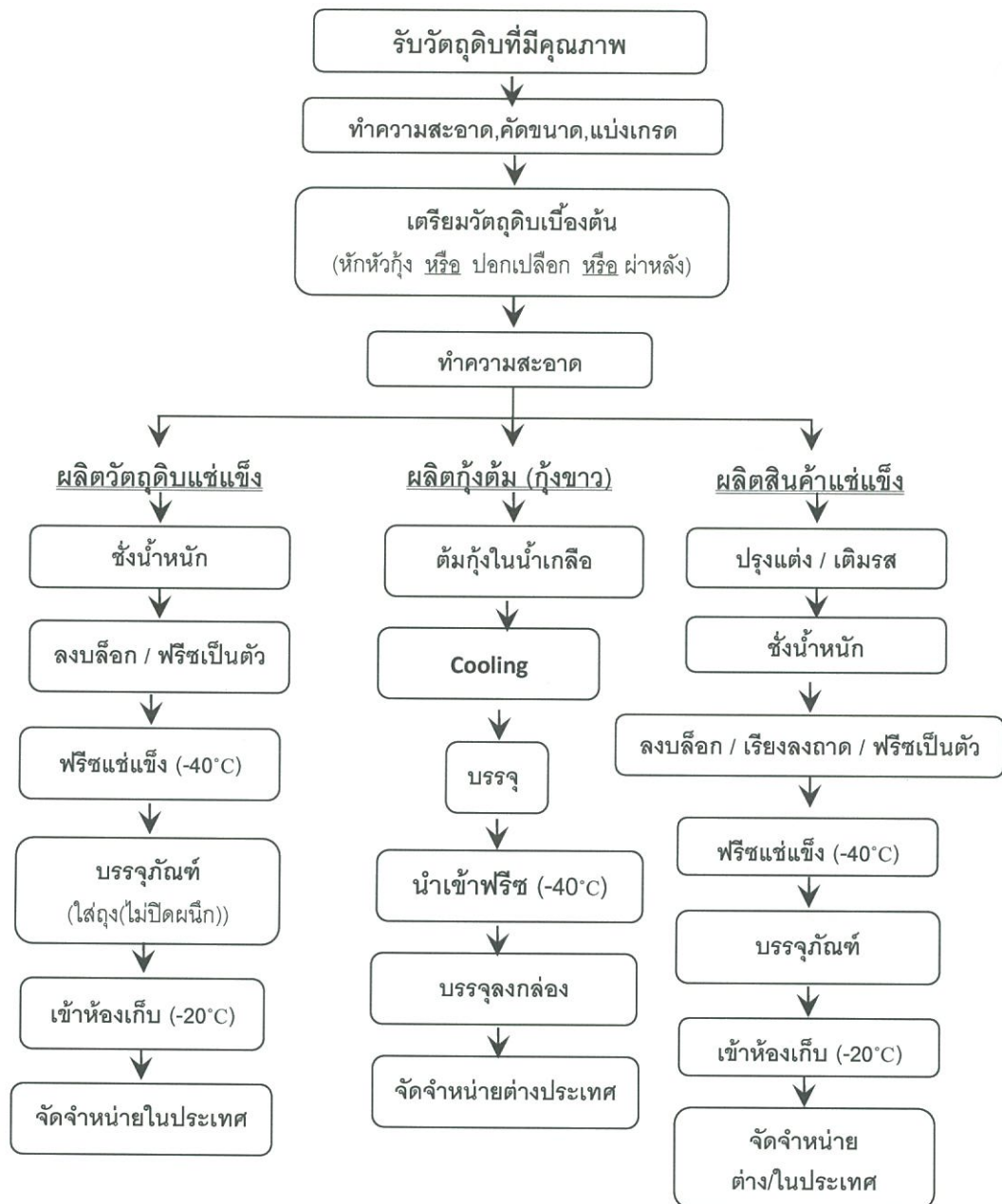
เมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ในภาวะเยือกแข็งแล้ว จึงนำออกไปบรรจุถุงพลาสติก และใส่กล่องกระดาษแข็ง แล้วนำเก็บเข้าห้องเก็บแช่แข็ง (Cold Storage Room) ในอุณหภูมิ -20°C เพื่อรอการจำหน่ายและจัดส่ง ผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์ที่ทำการแช่แข็งจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 12-24 เดือน

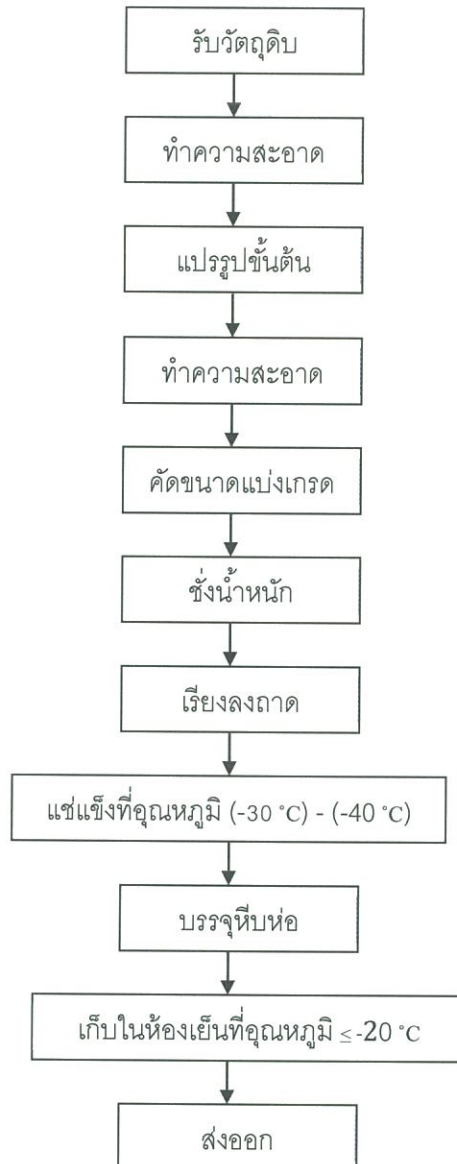
สำหรับบริษัทย่อยของบริษัทฯ หลังจากได้รับวัตถุดิบก็มีกระบวนการผลิตสินค้าที่ไม่แตกต่างจาก บริษัทฯมากนัก ซึ่งได้แสดงกระบวนการผลิตไว้ในแผนภูมิที่ 2 และแผนภูมิที่ 3

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น (Labor intensive) ขณะเดียวกันยังใช้เทคโนโลยีการผลิตเพิ่มขึ้น บริษัทฯจึงได้มีการนำเข้าเครื่องจักรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลด ต้นทุนในการผลิตที่สามารถทำให้แข่งขันได้ เช่น ระบบสายพานที่ลำเลียงวัตถุดิบผ่านระบบการล้างทำความสะอาดและสะเด็ดน้ำและส่งต่อเข้าเครื่องซึ่งอัตโนมัติ เพื่อบั่นทึกน้ำหนักและส่งตรงไปยังระบบคำนวณต้นทุน และวัตถุดิบก็จะถูกลำเลียงสู่เครื่องคัดขนาดที่มีความแม่นยำในการคัดแยก ทำให้ลดการใช้พนักงาน รวมทั้งมีความแม่นยำเพิ่มมากขึ้น ด้วยระบบการลำเลียงที่เป็นไปอย่างต่อเนื่อง ทำให้การควบคุมเวลาและอุณหภูมิของ วัตถุดิบมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลให้คุณภาพของสินค้าดีขึ้น จะเห็นได้ว่าบริษัทฯได้มีการลงทุนในการนำเข้า เครื่องจักรปี 2561 เป็นเงิน 44 ล้านบาท ในขั้นต้นและมีแผนที่จะดำเนินการต่อเนื่องในปี 2562 เพื่อ เตรียมพร้อมในการรองรับคำสั่งซื้อที่จะเพิ่มมากขึ้นเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

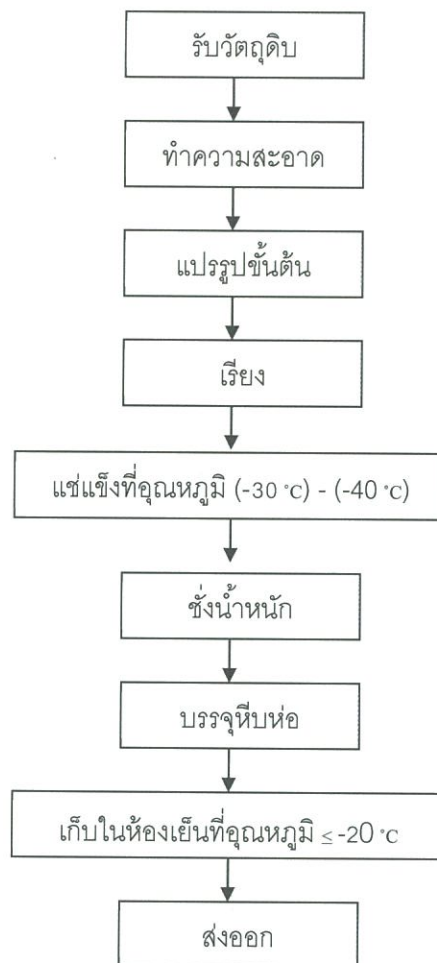


แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการผลิตกุ้งและกุ้งแช่เยือกแข็ง



แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง

แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตปลาแช่เยือกแข็ง



2.2 การตลาดและการแข่งขัน

(ก) การทำการตลาด

บริษัทฯ และบริษัทย่อย ยังคงรักษาระดับมาตรฐานและเน้นคุณภาพสม่ำเสมอโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ในกลุ่มลูกค้าหลักคือตลาดญี่ปุ่น ส่วนผลิตภัณฑ์ในกลุ่มลูกค้าหลักคือตลาดยุโรป ขณะเดียวกัน บริษัทฯ ได้มีการขยายตลาดไปยังแถบเอเชียมากขึ้นโดยเฉพาะจีนรวมถึงตลาดในประเทศ และเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของตลาดที่กว้างขึ้น

สำหรับปี 2561 สินค้าอาหารทะเลแช่แข็งประเภทกุ้งและหมียังคงแข่งขันรุนแรงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเกิดจากสภาวะเศรษฐกิจทั่วโลกซบเซา การสั่งซื้อน้อยลงและค่าเงินบาทที่ผันผวน การแข่งขันด้านราคาจากประเทศคู่แข่ง เช่น อินโดนีเซีย และอินเดีย ทำให้ภาพรวมของไทยลดลง โดยเฉพาะตลาดสหรัฐอเมริกาลดลงถึง 35% แต่บริษัทฯ ยังคงรักษาปริมาณการส่งออกใกล้เคียงปี 2560 ได้ ทั้งนี้เนื่องจากความสัมพันธ์ที่ดีและยาวนานที่มีต่อลูกค้าโดยเฉพาะสินค้าของบริษัทฯ แบรินด์ Sea King เป็นสินค้าแบรนด์อันดับที่ 1 ที่บริษัทฯ ส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่เริ่มต้นผลิตจนถึงปัจจุบัน

สัดส่วนปริมาณการส่งออกสินค้าปี 2561 บริษัทฯ และบริษัทย่อยได้ส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งไปยังตลาดญี่ปุ่นร้อยละ 58 ตลาดยุโรปร้อยละ 35 ตลาดสหรัฐอเมริการ้อยละ 1 และตลาดอื่นๆ ร้อยละ 6

สัดส่วนการจำหน่ายแยกตามประเทศ (%)

ประเทศ	2558	2559	2560	2561
ญี่ปุ่น	56	52	55	58
ยุโรป	34	36	36	35
สหรัฐอเมริกา	5	3	2	1
อื่นๆ	5	9	7	6

กลยุทธ์ทางการตลาด

1. บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ให้ความสำคัญเรื่องคุณภาพสินค้าเป็นอันดับหนึ่ง ดังนั้นจึงให้กลยุทธ์ด้านการคัดเลือกวัตถุดิบเริ่มต้นที่มีคุณภาพสูง และเข้มงวดในการควบคุมต้นทุนในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน



2. มีการจัดทำ Brand ใหม่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับการตลาดที่มีการแข่งขันสูง
3. การส่งมอบผลิตภัณฑ์ตรงตามคำสั่งซื้อ ทั้งในเรื่องคุณภาพ ความตรงต่อเวลา และมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
4. มีการบริหารจัดการความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เพื่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์และบริการของบริษัทและบริษัทย่อยๆ ซึ่งลูกค้าหลักของบริษัทและบริษัทย่อยๆส่วนใหญ่ จะเป็นลูกค้าที่มีการติดต่อซื้อขายกันมาอย่างยาวนาน มีการประเมินความพึงพอใจของลูกค้า โดยวิเคราะห์ทั้งในด้านคุณภาพสินค้าและการให้บริการ เพื่อให้ลูกค้ามีความพึงพอใจสูงสุด

(ข) สถานะอุตสาหกรรมและการแข่งขัน

อุตสาหกรรมกุ้งแช่แข็งมีการแข่งขันค่อนข้างสูงทั้งในและต่างประเทศ ประเทศคู่แข่งที่สำคัญคือ อินโดนีเซีย อินเดีย เอกวาดอร์ เวียดนาม ซึ่งประเทศเหล่านี้มีข้อได้เปรียบในด้านพื้นที่จับสัตว์น้ำทะเล ซึ่งมีเนื้อที่ในการใช้เพาะเลี้ยงกุ้งที่มากกว่า และมีค่าแรงที่ต่ำกว่าไทยมาก แต่ประเทศไทยก็มีข้อได้เปรียบในด้านของเทคนิคและวิธีการเลี้ยง การป้องกันโรคต่างๆที่เกิดกับกุ้ง ทำให้ผลผลิตที่ได้สูงกว่าเดิม นอกจากนี้ระบบสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานและระบบการขนส่งที่ดี และแรงงานที่มีคุณภาพ ทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน ทำให้ประเทศไทยสามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้

ตลาดหลัก อาหารทะเลแช่แข็งที่นำเข้าจากประเทศไทยกว่าร้อยละ 90 คือสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และยุโรป ส่วนตลาดอื่น รองลงมาคือ ออสเตรเลีย อียิปต์ และอื่นๆ เป็นต้น

ในปี 2561 จากการที่เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งเริ่มปรับปรุงกรรมวิธีในการเลี้ยงกุ้งมาเป็นแบบระบบปิด และพยายามปรับปรุงจัดการเกี่ยวกับการเลี้ยงกุ้งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อจะได้ผลผลิตต่อไร่ที่สูงขึ้น แต่ปริมาณผลผลิตของกุ้งที่ออกสู่ตลาดภายในประเทศ ก็ไม่เพียงพอต่อภาคอุตสาหกรรมการผลิตภายในประเทศ อีกทั้งยังทำให้ราคาวัตถุดิบปรับตัวสูงขึ้น นอกจากนี้ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ เช่น เวียดนามและอินโดนีเซีย เริ่มกลับมามีผลผลิตการเลี้ยงกุ้งได้อีกครั้งหลังจากเกิดปัญหาโรคระบาดในปีก่อนหน้านี้ ส่งผลให้การแข่งขันทางด้านการตลาดในด้านราคาขายสินค้ามีความรุนแรงมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามมาตรฐานในการผลิตสินค้าของบริษัทก็ยังได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี

สำหรับบริษัทย่อย ซึ่งตลาดหลักคือยุโรปต้องประสบกับปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) ทำให้เรือประมงที่จะออกไปจับสัตว์น้ำได้ยากขึ้นส่งผลกระทบต่อตรง รวมถึงขั้นตอนการส่งออกที่ต้องใช้เอกสารประกอบและระยะเวลาในการยื่นเอกสารเพิ่มมากขึ้น ล้วนเป็นปัจจัยที่ทำให้ลูกค้ามีการชะลอคำสั่งซื้อจนถึงยกเลิกคำสั่งซื้อบางส่วน ทำให้บริษัทต้องดำเนินการย้ายฐานการผลิตบริษัทย่อยมายังที่ตั้งโรงงาน 1 เพื่อลดต้นทุนในการผลิตและเพิ่มช่องทางในการแข่งขัน

2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

(ก) การจัดหาวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

สำหรับบริษัทวัตถุดิบหลักๆ ที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งขาวแวนนาไม กุ้งกุลาดำ ซึ่งเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง โดยสัดส่วนการซื้อกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ปี 2561 อยู่ที่สัดส่วนเกือบ 100%

แหล่งที่มาของวัตถุดิบกุ้งบริษัท ไม่ได้พึ่งพาการซื้อวัตถุดิบกุ้ง จากผู้จำหน่ายรายใดเกินร้อยละ 30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบกุ้ง โดยบริษัทจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ 3 ลักษณะหลัก ๆ ดังนี้

1. จากนายหน้าแพปลาและสะพานปลาต่าง 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 2561 บริษัทซื้อวัตถุดิบกุ้งจากภายในประเทศถึง 99% (*ผู้ส่งมอบวัตถุดิบกุ้งที่ดี เป็นการประเมินผลของผู้ขายวัตถุดิบกุ้งในด้านคุณภาพที่ดี ปราศจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน) เพราะมาตรฐานในการเลี้ยงกุ้งของประเทศไทย มีการควบคุมคุณภาพค่อนข้างสูงมาก

- สภาพการแข่งขันในการจัดหาวัตถุดิบกุ้ง

จากสถานการณ์การระบาดของโรค EMS ในการเพาะเลี้ยงกุ้งในปี 2561 พบน้อยมาก มีประปรายและไม่ระบาดทำให้เกษตรกรมีปริมาณผลผลิตเพิ่มขึ้นต่อการลงลูกกุ้ง 1 ล้านตัว จากเดิมปี 2560 เฉลี่ยการลงลูกกุ้ง 1 ล้านตัวได้ผลผลิตกุ้งในขนาด 60-80 ตัว 7.5 ตัน ในปี 2561 ได้เฉลี่ย 7.8 ตัน แต่รูปแบบการเลี้ยงต้องเพิ่มต้นทุนสูงขึ้นกว่าเดิม 10-20 % เนื่องจาก 1 บ่อเลี้ยงกุ้ง จะใช้บ่อพักน้ำ, บ่อบำบัด 1-2 บ่อ จากเดิมใช้ไม่เกิน 1 บ่อ และต้องใส่สารฆ่าเชื้อ และวิตามินเพิ่มขึ้น ทำให้พื้นที่การเลี้ยงกุ้งในปี 2561 ลดลง และทำให้ต้นทุนการดำเนินงานสูงขึ้น ประกอบกับสถานการณ์ตลาดสหรัฐอเมริกา ที่มีสัดส่วนมากกว่า 40% ของตลาดทั้งหมด ซึ่ราคากุ้งจากไทยน้อยลงมากจากลำดับที่นำเข้าจากไทย ปี 2560 อยู่ที่ลำดับ 3 ในปี 2561 อยู่ลำดับ 4 และปริมาณลดลงกว่า 30% จึงทำให้บางช่วงที่ผลผลิตออกมาเยอะ แต่ความต้องการน้อยลง 30% จึงเป็นโอกาสที่ทางบริษัทฯ สามารถซื้อวัตถุดิบได้ราคาเฉลี่ยต่ำกว่าปี 2560 (ราคาเฉลี่ย 2561 ราคา 143.80 บาท เทียบกับราคาเฉลี่ยปี 2560 อยู่ที่ 173.42 บาท) อย่างไรก็ตามปี 2561 พบว่าตลาดกุ้งจีน ขยายตัวค่อนข้างสูงกว่าปี 2560 ทำให้บางช่วงราคาระดับวัตถุดิบมีการปรับราคาสูงกว่ากุ้งสดปกติ 15-25 บาท/กก. ทำให้ราคากุ้งที่ขนาดใหญ่กว่า 70 ตัว/กิโลกรัม ที่เกษตรกรเน้นขายเป็นกุ้งสดก่อน ราคาจึงค่อนข้างที่จะสูงในบางเดือน

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ได้แก่

1. จากผู้ส่งสินค้า นายหน้า แพลตฟอร์ม ต่าง ๆ ซึ่งนำสินค้ามาส่งที่โรงงานโดยตรงซึ่งกระจายอยู่เกือบทุกจังหวัดที่ติดชายทะเลทั้งฝั่งอ่าวไทยและอันดามัน
 2. ซื้อผ่านทางผู้ขายที่มีเรือประมงทำการจับ ณ ท่าเรือมหาชัย
- ผู้จำหน่ายวัตถุดิบมักให้แก่บริษัททยอยมีอยู่ประมาณ 15 - 20 ราย และบริษัททยอยๆ ไม่มีการพึ่งพาผู้จำหน่ายวัตถุดิบมัก รายใดเกินกว่าร้อยละ 30 ของยอดซื้อวัตถุดิบมัก

ข. ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากกระบวนการผลิตหรือการจัดหาวัตถุดิบเหลือใช้

-การดำเนินการเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทมีมลพิษต่างๆซึ่งประกอบด้วย (1) เศษหัวกุ้งเปลือกกุ้งวันละประมาณ 5-10 ตัน ขายได้ทั้งหมดโดยมีมาตรการให้ผู้รับเหมาปรับปรุงรถไม่ให้น้ำหัวกุ้งหกเรี่ยราดระหว่างขนส่งรวมทั้งให้มีผ้าใบคลุมด้านบนของรถเพื่อป้องกันเปลือกกุ้งหัวกุ้งปลิวออกมาด้วย (2) น้ำเสียวันละประมาณ 1,000 ลบ.เมตร (3) ขยะมูลฝอยประมาณ 500 กิโลกรัมต่อวัน ได้ให้ผู้รับเหมาขนเศษอาหารไปเลี้ยงสุกรและว่าจ้างเทศบาลขนขยะมูลฝอยไปทิ้งให้ (4) เศษกระดาษสำนักงานและกล่องบรรจุภัณฑ์ มีปริมาณไม่เกิน 100 กิโลกรัมต่อวัน

ซึ่งนำมาเข้าเครื่องย่อยและขายได้ทั้งหมด (5) **ขยะอันตราย** เช่นหลอดไฟฟลูออเรสเซนต์และผ้าเช็ดน้ำมันเครื่อง ฯลฯ ประมาณ 200-300 กิโลกรัมต่อปี ซึ่งได้ทำการจัดเก็บรายงาน และขนย้ายตามกฎหมายของกระทรวง-อุตสาหกรรมอย่างเคร่งครัด (6) **มลพิษทางอากาศ**จากปล่องบอยเลอร์ซึ่งใช้น้ำมันเตาเป็นเชื้อเพลิงและเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง 4 ชุดซึ่งใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงซึ่งมีการตรวจวิเคราะห์ไอเสียที่ออกจากปล่องไม่เกินค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนด (7) **ไอเสียจากรถยกดีเซล**ขนถ่ายวัตถุดิบ 4 คันซึ่งได้จัดซื้อน้ำมัน ไบโอดีเซล B100 มาแทนน้ำมันดีเซลปีละ 4,000 - 5,000 ลิตร เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและส่งผลกระทบที่ดีต่อสุขภาพของพนักงาน (8) **สิ่งปฏิกูล**จากห้องส้วมปีละประมาณ 1,000 ลบ.เมตรได้ว่าจ้างรถผู้รับเหมาสูบไปทิ้ง

มลพิษทางน้ำหรือน้ำเสียนับเป็นมลพิษที่มีปริมาณสูงที่สุดโดยมีปริมาณสูงสุดวันละ 1,000 ลบ.เมตร ค่าความสกปรก (BOD5) ประมาณ 1,500 ppm บริษัทจึงได้ออกแบบสร้างระบบบำบัดน้ำเสียประกอบด้วยถึง 3 ขั้นตอน คือ 1. ใช้อุปกรณ์ Up-flow Anaerobic Sludge Blanket (UASB) ซึ่งใช้จุลินทรีย์ที่ไม่ใช้อากาศ แล้วบำบัดต่อเพื่อกำจัดไนโตรเจนและความสกปรกด้วยถึง 2. ใช้อุปกรณ์ CN/DN (Completed Nitrification /Denitrification) และสุดท้ายใช้บึงประดิษฐ์ (Wet Land) เพื่อกำจัดตะกอนแขวนลอยและสิ่งสกปรกก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งคุณลักษณะของน้ำทิ้งโดยเฉลี่ยดีกว่ามาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรมทุกรายการ มีผู้ควบคุมระบบและปฏิบัติงานประจำเครื่องครบถ้วนและได้จัดส่งตัวอย่างน้ำไปวิเคราะห์ จัดได้จัดทำรายงานส่งส่วนราชการที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลา นอกจากนั้นยังมีการติดตั้งเครื่องวัด BOD On-line ตามข้อกำหนดของกระทรวงอุตสาหกรรมด้วย

ผลการดำเนินงานในช่วง 3 ปี ที่ผ่านมามีคุณลักษณะของน้ำทิ้งที่ผ่านระบบบำบัดดีกว่าค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนดทุกประการ ดังผลการวิเคราะห์เฉลี่ยย้อนหลัง 3 ปี ดังนี้

รายงานค่าเฉลี่ยคุณลักษณะของน้ำทิ้งออกนอกโรงงานระหว่างปี พ.ศ. 2561 - 2559

ค่ามาตรฐานกรมโรงงาน			ค่าน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน		
			ปี 2561	ปี 2560	ปี 2559
ค่า pH	ไม่เกิน	5.5-9.0	7.63	7.40	7.00
ค่า SS	ไม่เกิน	50	10.29	1	-
ค่า BOD ₅ (ppm)	ไม่เกิน	20	3.58	2.10	1.85
ค่า COD (ppm)	ไม่เกิน	120	23.96	25	20

แบบแสดงรายการข้อมูลประจำปี 2561 (แบบ 56-1)

บริษัทไม่มีข้อร้องเรียนหรือข้อพิพาทเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมแต่อย่างใด นอกจากนั้นบริษัทได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาจากโรงเรียนและสถาบันการศึกษาทุกแห่งเข้ามาศึกษาเยี่ยมชมและดำเนินการเก็บตัวอย่างและทำวิจัยต่างๆ ด้านสิ่งแวดล้อมโดยเฉลี่ยปีละ 8-12 สถาบัน และยังได้แจกจ่ายพันธุ์ปลาที่เลี้ยงไว้ในบ่อบำบัดน้ำเสียสุดท้ายซึ่งเป็นปลาที่ขยายพันธุ์เองได้ให้กับอบต.นาหม่อมและชุมชนโดยรอบอย่างต่อเนื่องอีกด้วย

2.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่ได้ประกอบธุรกิจที่มีลักษณะเป็นโครงการระยะยาว จึงไม่มีงานที่ยังไม่ส่งมอบ

3. ปัจจัยความเสี่ยง

บริษัทฯ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2561 เพื่อทำหน้าที่กำหนดนโยบายด้านการบริหารความเสี่ยงให้ครอบคลุมทั้งองค์กร รวมทั้งกำกับดูแลให้มีกระบวนการบริหารจัดการความเสี่ยงเพื่อลดผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงได้ประกาศนโยบายด้านการบริหารความเสี่ยงเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2561 มีการประชุมไป 2 ครั้ง และเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารความเสี่ยงมาอบรมให้ความรู้แก่คณะกรรมการและพนักงานที่เกี่ยวข้องเมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2561 จากนั้นได้เริ่มทำการประเมินความเสี่ยงด้านต่างๆ 8 ด้าน ประกอบด้วย (1.) ด้านการขาย (2.) ด้านความปลอดภัยและสุขภาพของพนักงาน ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม (3.) การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับของทางราชการ (4.) การทำผิดพรบ.คอมพิวเตอร์และละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา (5.) เหตุการณ์รุนแรงและภัยพิบัติต่างๆ (6.) ด้านต้นทุนการผลิต (7.) ด้านการพัฒนาขีดความสามารถและทรัพยากรบุคคล (8.) ด้านการเงิน รวม 63 รายการ และอยู่ในระหว่างการกำหนดมาตรการเพิ่มเติมบางรายการเพื่อลดผลกระทบความเสี่ยงให้ลงมาอยู่ในระดับที่ยอมรับได้

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยฯ มีดังนี้

3.1 ความเสี่ยงจากการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบ

บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบจากการเพาะเลี้ยงมากกว่า 90% ซึ่งแบ่งเป็นการจัดซื้อจากบ่อเลี้ยงโดยตรง และการจัดซื้อผ่านแพกุ้งหรือนายหน้า ในปี 2561 การระบาดของโรค EMS ในการเพาะเลี้ยงกุ้งมีน้อยมาก ทำให้เกษตรกรมีผลผลิตจากการเลี้ยงกุ้งสูงกว่าปี 2560 ซึ่งมีค่าเฉลี่ย 7.5 ตัน เพิ่มขึ้นเป็น 7.8 ตัน ต่อลูกกุ้ง 1 ล้านตัว แต่รูปแบบการเลี้ยงได้เปลี่ยนไป เช่น ต้องมีบ่อพักน้ำและบ่อบำบัดตลาดจนต้องใช้สารฆ่าเชื้อและวิตามินเพิ่มขึ้น จึงทำให้พื้นที่การเลี้ยงลดลงและต้นทุนการเลี้ยงสูงขึ้น

การบริหารความเสี่ยง

บริษัทฯ ได้ทำการวางแผนการซื้อวัตถุดิบในช่วงราคาต่ำมาเก็บสต็อกไว้ในห้องเย็นประมาณ 1,000 ตัน เพื่อนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาสูงทำให้ในปี 2561 บริษัทฯ สามารถจัดซื้อกุ้งได้ในราคาเฉลี่ย 143.80 บาทต่อกิโลกรัม ต่ำกว่าปี 2560 ที่ราคาซื้อเฉลี่ย 173.42 บาทต่อกิโลกรัม

สำหรับหมึกซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของบริษัทอยู่นั้นเป็นสินค้าประมงซึ่งมีความผันผวนมากทั้งปริมาณและราคา อีกทั้งปัญหาการห้ามทำการประมงที่ผิดกฎหมายและไร้การควบคุม (IUU Fishing) บริษัทฯ จึงขยายตลาดรับซื้อวัตถุดิบจากแหล่งรับซื้อวัตถุดิบใหญ่ เช่น มหาชัย อีกด้วย นอกเหนือจากการซื้อวัตถุดิบในพื้นที่เดิมแล้ว

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 การกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยทั้งในส่วนวัตถุดิบและสินค้าอย่างเข้มงวดเกินความจำเป็น การกำหนดโควตาการนำเข้า การใช้ข้อต่อรองที่ได้เปรียบมาเป็นหัวข้อในการเจรจาเปิดการค้าเสรี (Free Trade Agreement) การตั้งข้อกำหนดในการจัดการทางด้านสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

การบริหารความเสี่ยง

- บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีการติดตามข้อมูลทางการค้าของประเทศผู้นำเข้าอย่างใกล้ชิด เพื่อเตรียมการและหาวิธีการที่จะป้องกันและแก้ไขให้ทันเหตุการณ์โดยเป็นประโยชน์กับบริษัทมากที่สุด
- บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ มีนโยบายที่จะทำตามกฎหมายแรงงานไทยอย่างเคร่งครัด เพื่อขจัดข้อกีดกันทางด้านแรงงาน

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

3.3 ความเสี่ยงจากการแข่งขันในตลาด

ในปี 2561 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯเผชิญปัญหาการแข่งขันที่รุนแรงทั้งในประเทศและต่างประเทศเนื่องจากประเทศคู่แข่ง เช่น อินเดีย เวียดนาม และอินโดนีเซีย มีค่าจ้างแรงงานที่ต่ำกว่าและจากภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ของบริษัทฯนั้น จากการสำรวจพบว่าลูกค้าในประเทศญี่ปุ่นมีความต้องการซื้อสินค้าที่มีคุณภาพสูงแต่มีราคาต่ำลงด้วย ในขณะที่สินค้าของบริษัทฯมีคุณภาพสูงและราคาสูง

การบริหารความเสี่ยง

ในปี 2561 ได้ว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มผลผลิต (Yield) ให้สูงขึ้น นอกจากนั้นบริษัทฯได้สั่งซื้อเครื่องจักร เช่น สายพานลำเลียงกึ่ง ชุดสายพานปอกกึ่งและเครื่องบรรจุอัตโนมัติ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและใช้คนงานน้อยลง ในขณะเดียวกันได้ทำการผลิตสินค้าใหม่ คือ กุ้งต้มแช่แข็งส่งไปขายในประเทศจีนซึ่งเป็นตลาดใหม่ด้วย

ในปี 2562 บริษัทฯมีแผนกลยุทธ์ที่จะผลิตสินค้าภายใต้แบรนด์ใหม่ๆที่ยังคงมีคุณภาพสูงแต่มีราคาต่ำลงจนสามารถแข่งขันกับคู่แข่งในตลาดญี่ปุ่นได้ เนื่องจากต้นทุนการผลิตลดลงจากการใช้เครื่องจักร และปรับปรุงกระบวนการผลิตให้สูงขึ้นดังกล่าว

3.4 ความเสี่ยงจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า

สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น สหภาพยุโรป และสหรัฐอเมริกา หากเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าเหล่านี้ถดถอยย่อมมีผลกระทบในด้านลบต่อการส่งออกของบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ

การบริหารความเสี่ยง

เนื่องจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า เป็นปัจจัยภายนอกที่ควบคุมได้ยาก ทางบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ จึงได้มีการติดตามข่าวสารของสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าอย่างใกล้ชิด รวมถึงพยายามบริหารต้นทุนการผลิตสินค้าและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เหมาะสมและสามารถทำการแข่งขันได้

3.5 ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน

เนื่องจากบริษัทและบริษัทย่อยฯ ประกอบธุรกิจส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ดังนั้นรายได้หลักที่ได้รับจึงอยู่ในรูปของสกุลเงินตราต่างประเทศ ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนจึงมีผลกระทบต่อบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

การบริหารความเสี่ยง

บริษัทมีนโยบายชัดเจนในการป้องกันความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน โดยมี การติดตามข้อมูลข่าวสารอย่างใกล้ชิด และรายงานการเคลื่อนไหว ผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงของอัตรา แลกเปลี่ยน บริษัทและบริษัทย่อยฯ มีการป้องกันความเสี่ยงอย่างเหมาะสมในแต่ละช่วงเวลา โดยนำเครื่องมือ ทางการเงินมาใช้ในการจัดการและวางแผน เช่น ทำสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า (FORWARD CONTRACT) โดยบริษัทและบริษัทย่อยฯ ไม่มีนโยบายในการเก็งกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน

3.6 ความเสี่ยงทางการเงิน

ภาวะเศรษฐกิจในประเทศต่างๆ ทั่วโลก มีผลกระทบต่อเนื่องไปยังประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะการ เคลื่อนไหวของเงินทุนสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นการดำเนินนโยบายทางการเงินในส่วนของอัตราดอกเบี้ย จึงจำเป็นต้องให้สอดคล้องไปตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงเช่นเดียวกัน

การบริหารความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทและบริษัทย่อยฯ มีเงินกู้ที่ใช้อัตราดอกเบี้ยคงที่ และอัตราดอกเบี้ยลอยตัว ดังนั้นจึงได้ มีการปรับและจัดโครงสร้างหนี้ให้มีสัดส่วนที่เหมาะสมตามสถานการณ์ระหว่างอัตราดอกเบี้ยคงที่และลอยตัว ตลอดจนมีการพิจารณาแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ย และกำหนดระยะเวลาการกู้ตามความจำเป็นที่จะต้องใช้ใน ช่วงเวลานั้น อีกทั้งสถาบันการเงินที่บริษัทใช้เงินกู้ยังคงให้การสนับสนุนเงินกู้อย่างต่อเนื่องทำให้กลุ่มบริษัทยังคง สภาพคล่องทางการเงินได้

3.7 ความเสี่ยงจากการถูกควบคุมเสียงของที่ประชุมผู้ถือหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่

กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทได้แก่ กลุ่มตระกูลโชติวัฒนพะพันธุ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.94 กลุ่มตระกูลเหล่าเทพพิทักษ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 26.55 และกลุ่มตระกูลฮั่ง(H-NG) ถือหุ้น คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.38 ทั้งสามกลุ่มถือหุ้นรวมกันคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 79.87 ของหุ้นที่จำหน่าย ทั้งหมด ซึ่งอาจจะมีเจตนาร่วมกันในการใช้สิทธิออกเสียงของกลุ่มไปในทางเดียวกัน เพื่อควบคุมสิทธิออกเสียง หรือควบคุมกิจการร่วมกัน ทำให้ผู้ถือหุ้นรายอื่นที่เข้าร่วมประชุมและมีสิทธิออกเสียงอาจไม่สามารถรวบรวม คะแนนเสียงเพื่อคัดค้านหรือถ่วงดุลการบริหารของกลุ่มผู้ถือหุ้นใหญ่ได้

การบริหารความเสี่ยง

โครงสร้างในการบริหารของบริษัทฯ ประกอบด้วยคณะกรรมการบริษัทฯ และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยคณะกรรมการแต่ละชุด มีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบไว้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ คณะกรรมการบริษัทฯ ยังประกอบด้วยกรรมการอิสระซึ่งมีสัดส่วนมากกว่า 1 ใน 3 ของคณะกรรมการทั้งคณะ ส่วนคณะกรรมการตรวจสอบบริษัทฯ ประกอบด้วยกรรมการอิสระ 5 ท่าน ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถอย่างเหมาะสม มีจริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีระบบโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้

นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้มีการกำหนดนโยบายการทำการค้า การทำธุรกรรมต่างๆ กับกรรมการ ผู้ถือหุ้นรายใหญ่ หรือผู้มีอำนาจควบคุมในกิจการ รวมทั้งบุคคลที่อาจมีความขัดแย้งจากผลประโยชน์ โดยจะนำรายการต่างๆ เข้าสู่การพิจารณาของคณะกรรมการตรวจสอบทุกกรณี ก่อนนำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทฯ เพื่อพิจารณาอนุมัติในขั้นต่อไป

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

4.1 ทรัพย์สินถาวรหลัก

ที่ดิน อาคาร และเครื่องจักร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2561

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง	มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)	กรรมสิทธิ์/ภาระผูกพัน
- ที่ดิน 53 ไร่ ที่อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี	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		
- โรงงานที่อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี	259.12	บริษัท / ไม่มี
- โรงงานที่ระนอง	32.15	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	398.97	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่ เครื่องตกแต่ง ติดตั้ง เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	90.92	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(590.73)	
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	241.33	

แบบแสดงรายการข้อมูลประจำปี 2561 (แบบ 56-1)

โรงงานที่ระนองตั้งอยู่บนเนื้อที่ 2 ไร่ 3 งาน 12.15 ตารางวาซึ่งเป็น ที่เช่าจากองค์การบริหารส่วนจังหวัด
ระนอง สาระสำคัญของสัญญาปรากฏดังนี้

คู่สัญญา : บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) กับองค์การบริหารส่วน
จังหวัดระนอง

วันที่ทำสัญญา : 1 กรกฎาคม 2528

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

หมายเหตุ บริษัทฯ ได้ทำหนังสือแจ้งขอต่อสัญญากับองค์การบริหารส่วนจังหวัดระนองแล้ว ขณะนี้
อยู่ในขั้นตอนการพิจารณาอนุมัติขององค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง

อัตราค่าเช่า : ปีละ 16,492 บาท

เงื่อนไขที่สำคัญ : ถ้าผู้เช่าประสงค์จะต่ออายุสัญญาเช่าต่อไปให้ผู้เช่ายื่นความจำนงเป็นหนังสือ
ต่อผู้ให้เช่าก่อนวันสิ้นอายุสัญญา ทั้งนี้ ผู้ให้เช่าสงวนสิทธิ์ที่จะให้ผู้เช่า เช่าที่ดินต่อไป
หรือไม่ก็ได้ ถ้าผู้ให้เช่ายินยอมให้เช่าต่อ ผู้เช่ายินยอมชำระค่าเช่าตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด
เพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 10 ของอัตราค่าเช่าเดิม

บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2561

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง

มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท) กรรมสิทธิ์/

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 เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด กับองค์การบริหารส่วนจังหวัด ปัตตานี
วันที่ทำสัญญา	วันที่ 17 สิงหาคม 2531
อายุสัญญา	30 ปี (17 สิงหาคม 2531 - 16 สิงหาคม 2561)
หมายเหตุ	บริษัทฯ ได้ทำหนังสือแจ้งขอต่อสัญญากับองค์การบริหารส่วนจังหวัด ปัตตานีแล้ว ขณะนี้อยู่ในขั้นตอนการพิจารณาอนุมัติขององค์การบริหาร ส่วนจังหวัดปัตตานี
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 ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2561

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	24133
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หักหนี้สิน	<u>241.33</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>32.18</u>

บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2561

(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ

55.58

หนี้สินจากภาระผูกพัน

-

มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หักหนี้สิน

55.58

มูลค่าต่อหุ้น (บาท)

793.94

รายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ของบริษัทฯและบริษัทย่อยประกอบด้วย

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

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

5. ห้างหุ้นส่วนความจุเฉลี่ยห้องละ 400 ตัน	6 ห้อง	สงขลา
ห้างหุ้นส่วนความจุเฉลี่ยห้องละ 300 ตัน	2 ห้อง	สงขลา
ห้างหุ้นส่วนความจุเฉลี่ยห้องละ 50 ตัน	1 ห้อง	ระนอง
ห้างหุ้นส่วนความจุเฉลี่ยห้องละ 100 ตัน	2 ห้อง	ปัตตานี
ห้างหุ้นส่วนความจุเฉลี่ยห้องละ 300 ตัน	1 ห้อง	ปัตตานี
ห้างหุ้นส่วนความจุเฉลี่ยห้องละ 500 ตัน	1 ห้อง	ปัตตานี

4.2 นโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วม

บริษัทฯ มีนโยบายและมุ่งเน้นการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง รวมถึงธุรกิจอื่นที่ต่อเนื่องจากธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง เนื่องจากบริษัทฯ มีศักยภาพทั้งด้านประสบการณ์ และมีความชำนาญในการประกอบธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งบริษัทฯ เล็งเห็นว่าบริษัทฯ สามารถนำองค์ความรู้ ทรัพยากร และประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจประเภทนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับกลุ่มบริษัท

สำหรับในช่วงเวลานี้ บริษัทฯ ยังไม่มีนโยบายลงทุนเพิ่มในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

4.3 ราคาประเมินทรัพย์สิน หากมีการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์หรือมีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ในช่วงปี 2561 บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไร่ใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยฯ ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดๆ ที่ส่งผลกระทบต่อบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ อย่างมีนัยสำคัญ

แต่มีการดำเนินการให้ถูกต้องและสอดคล้องกับพระราชบัญญัติกฎหมายแรงงาน ปี พ.ศ. 2541 เนื่องจากบริษัทย้ายฐานการผลิตของบริษัทย่อย บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด ซึ่งตั้งอยู่ที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ในวันที่ 1 พฤศจิกายน 2561 บริษัทฯ จำเป็นต้องเลิกจ้างพนักงานจำนวน 700 คน บริษัทฯ จ่ายเงินชดเชยถูกต้องตามกฎหมาย เป็นเงิน 75 ล้านบาท และสร้างความเข้าใจกับพนักงาน รวมทั้งให้ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น สวัสดิการและคุ้มครองแรงงานประกันสังคมจังหวัด มาให้ความรู้คำแนะนำ ความเข้าใจอันดี ระหว่างกัน ก่อนจากกันด้วยดี

6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด ใหญ่ 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 เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ 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 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

