

ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

19 ธันวาคม 2562

1 นโยบายและภาพรวมของการประกอบธุรกิจ

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) ดำเนินธุรกิจมากกว่า 40 ปี ตามแนวทางการพัฒนาอย่างยั่งยืน ภายใต้หลักบรรษัทภิบาลที่ดี 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 ตั้งอยู่เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางรีน อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000 ประกอบกิจการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกประเภทกุ้ง

บริษัทฯ มีบริษัทย่อย คือ บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู้ดส์ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ประกอบธุรกิจผลิตหมีกและปลาเพื่อการส่งออก โดยเริ่มในปี 2562 ได้ย้ายฐานการผลิตมา ณ.โรงงานแห่งที่ 1

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

1.1 วิสัยทัศน์, กลยุทธ์, ค่านิยม และเป้าหมายองค์กร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทร่วมฯ ประกอบกิจการผลิตอาหารทะเล แช่แข็งเพื่อการส่งออกไปยังตลาดต่างๆ ทั่วโลก เช่น ญี่ปุ่น ยุโรป และสหรัฐอเมริกา ภายใต้เครื่องหมายการค้าของบริษัทฯ เช่น SEA KING, SEA CHAMPION, SEA FLOWER, MERMAID เป็นต้น

เพื่อมุ่งสู่การเป็นองค์กรที่มีการกำกับดูแลกิจการที่ดี และมีความยั่งยืนในธุรกิจผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง ในเดือนธันวาคม ปี 2562 บริษัทฯ จึงได้ทบทวนและกำหนดวิสัยทัศน์ กลยุทธ์ ค่านิยมองค์กร นโยบายการดำเนินงาน และเป้าหมายองค์กร ดังนี้

วิสัยทัศน์

KST คัดสรรอาหารคัมค่า น่าเชื่อถือ
(Provides Reliable and Valued Food)



กลยุทธ์

1. หาพันธมิตรทางการค้าที่มีศักยภาพทั้งด้านการผลิตและการตลาด เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน
2. ส่งเสริมนวัตกรรมและงานวิจัย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
3. พร้อมปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง

ค่านิยมองค์กร

“พัฒนาความรู้คู่ทักษะ ซื่อสัตย์สุจริต ทำงานเป็นระบบ ประสพผลสำเร็จด้วย-
ทีมงาน”

(Knowledge, Skill, Integrity, Systematic Approach and Teamwork)

นโยบายการดำเนินงาน (Operation Policy)

1. มุ่งเน้นความสำคัญที่ลูกค้า ด้วยการสร้าง “ความสัมพันธ์และความประทับใจ” ด้วยระบบการจัดการและระบบสารสนเทศที่เป็นมาตรฐานสากลให้กับลูกค้าทั้งในปัจจุบันและอนาคต ทั้งลูกค้าภายนอกและลูกค้าภายใน โดยที่ลูกค้าภายนอกคือผู้ที่ซื้อสินค้าจากเรา ผู้มีส่วนได้เสีย และลูกค้าภายในคือผู้ที่อยู่ในองค์กรและรับงานต่อจากเรา

(We will focus on all customers by creating a "relationship and impression" using international management and information systems standard with current and future customers, both internal and external. External customers are people who buy products from us and stakeholders, and internal customers who are in the organization and the work next to us.)

2. เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และเพิ่มพันธมิตรด้านการผลิตและการตลาด โดยนำระบบมาตรฐานการจัดการ การบริหารจัดการความเสี่ยง นวัตกรรมและเทคโนโลยีมาใช้อย่างเหมาะสม ประกอบด้วย ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต เพิ่มประสิทธิภาพ เพิ่มช่องทางการจำหน่าย และพัฒนาสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่ม



(We aim to increase competitiveness, production and marketing alliances by implementing appropriate management systems, risk management, innovation, and technology with the goal of reducing costs, increasing productivity and increasing efficiency. We also aim to increase distribution channels and develop value-added products.)

3. ยึดถือหลักคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินธุรกิจและปฏิบัติงานภายใต้นโยบายการกำกับดูแลกิจการบริษัท โดยปฏิบัติตามแนวทางและวิธีปฏิบัติที่กำหนดไว้ พร้อมทั้งปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ วิธีการและมาตรฐาน ที่หน่วยงานกำกับดูแลกำหนดไว้ และที่สากลยึดถือ

(Integrity and transparency in business operations by operating in accordance with corporate governance policies by following the guidelines and established practices and complying with the laws, regulations, procedures, and standards as specified by the applicable regulatory authorities as well as relevant international standards.)

4. นำระบบการผลิตสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสอดคล้องกับกฎหมาย กฎระเบียบ และข้อกำหนดอื่นๆ ตามมาตรฐานสากล รวมทั้ง บริหารจัดการปัญหาที่มีนัยสำคัญในเชิงรุก และส่งเสริมให้พนักงานและผู้มีส่วนร่วม มีความตระหนักถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยการอบรม การเรียนรู้ และการนำวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศมาใช้

(Implement environmentally friendly production systems that comply with laws, regulations and other requirements in accordance with international standards. This includes significant proactive management and encouraging staff and other stakeholders to be aware of their environmental impact through training, learning and applying best practices.)

5. พัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานที่ดีให้สอดคล้องกับกฎหมาย มาตรฐานสากล และข้อกำหนดอื่นๆ เพื่อสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยในการทำงานให้กับพนักงาน คู่ธุรกิจ ผู้รับเหมา ผู้ติดต่อหรือมาปฏิบัติงานภายในบริษัท และส่งเสริมให้ เกิดการตระหนักถึงความสำคัญของการป้องกัน และประเมินความเสี่ยงของอันตรายต่างๆ ผ่านการอบรมให้ความรู้ สร้างจิตสำนึกให้พนักงานทุกระดับ รวมถึงการติดตามประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ



(Develop occupational health and safety standards, and working environment systems in accordance with international standards, laws and other requirements. The goal is to maintain a safe environment for employees, business partners, contractors, and visitors to our company by encouraging awareness of the importance of prevention. We also aim to access the risk of hazards through training of employees at all levels, and by continuously and consistently evaluating our efforts.)

6. พัฒนาความรู้ความสามารถของพนักงานทุกระดับอย่างต่อเนื่อง และสนับสนุนให้พนักงานเติบโตในหน้าที่การงานตามความรู้ความสามารถด้วยการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ รวมถึงบริหารจัดการระบบค่าตอบแทน รวมทั้งสวัสดิการต่างๆ อย่างเหมาะสมและเป็นธรรม เพื่อร่วมกันสร้างสรรค์ผลงานและความเจริญก้าวหน้าอย่างยั่งยืนให้กับบริษัท

(Continuously develop skills of employees at all levels and encourage them to grow in their knowledge and ability in accordance with a systematic knowledge management including managing compensation and welfare appropriately and fairly. Together to create jobs and sustainable growth for the company.

เป้าหมายองค์กร

เป้าหมายองค์กร ในระยะเวลา 3 ปี คือปี 2562 ถึง 2564 บริษัทกำหนดเป้าหมายองค์กร คือ "เพิ่มอัตราการเติบโตของยอดขายขึ้นร้อยละ 10 ถึง 15 เปอร์เซ็นต์ (10-15%) ของแต่ละปี

1.2 การเปลี่ยนแปลงและพัฒนากิจการที่สำคัญ

- การเปลี่ยนแปลงฐานการผลิตประจำปี 2562

เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันการดำเนินธุรกิจได้ บริษัทบริหารจัดการลดต้นทุนการผลิตที่สำคัญคือการเปลี่ยนแปลงฐานการผลิต ดังนี้

1. เริ่มในปี 2562 บริษัทย่อย คือ บริษัท เทพพิทักษ์ฟูดส์ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 371 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี ประกอบธุรกิจผลิตหมึกและปลาเพื่อการส่งออก ได้ย้ายฐานการผลิตมา ณ โรงงานแห่งที่ 1 ตั้งอยู่ที่เลขที่ 4/2 หมู่ที่ 3 ถนนสายเอเชีย 43 ตำบลนาหม่อม อำเภอนาหม่อม จังหวัดสงขลา 90310



2. วันที่ 1 ธันวาคม 2562 บริษัทได้ยุติฐานการผลิต ที่โรงงานแห่งที่ 2 ซึ่งตั้งอยู่เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางรี อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000 ซึ่งประกอบการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกประเภทกุ้ง และอนุมัติให้จ่ายเงินชดเชยค่าจ้างให้กับพนักงานรวมเป็นเงินทั้งสิ้นประมาณยี่สิบถึงยี่สิบสองล้านบาท โดยประมาณ แต่ทั้งนี้บริษัท ไม่ได้รับผลกระทบในด้านการผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อของลูกค้า เนื่องจากกำลังการผลิตของโรงงานที่ 1 ที่อำเภอนาหม่อมสามารถรองรับคำสั่งซื้อของลูกค้าได้อย่างเพียงพอ

3. ในเดือนธันวาคม 2562 คณะกรรมการบริษัทมีมติเห็นชอบ ให้เปิดสาขาแห่งใหม่ที่ ตำบลท่าทราย อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร โดยเล็งเห็นว่า ค่าแรงต่อหน่วยที่คึกคักกว่า การผลิตอาหารทะเลที่หลากหลาย รวมทั้งค่าใช้จ่ายที่ส่งออก ลดลงจากเดิมที่ส่งออกจากท่าเรือสงขลาเปลี่ยนเป็นท่าเรือแหลมฉบัง ที่สาขานี้จะผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง ประเภท กุ้ง หมึก และสินค้ามูลค่าเพิ่ม (value added) ซึ่งคาดว่าจะดำเนินการได้ช่วงต้นปี 2563

- วัตถุดิบหลัก

ในปี 2562 สินค้าบริษัทประเภทกุ้งพบว่า ปริมาณกุ้งเพาะเลี้ยงมีปริมาณส่งออกสู่ตลาด ใกล้เคียงกับปี 2561 แต่ราคาซื้อขายค่อนข้างผันผวนมาก เนื่องจากความต้องการซื้อกุ้งเพื่อผลิตเป็นสินค้ากุ้งเป็นทั้งต้มและดิบ มีความต้องการปริมาณมาก ส่งผลให้ราคาสูงกว่าปกติ 100 บาท ต่อ กิโลกรัม ดังนั้น บริษัทจึงได้ปรับกลยุทธ์การจัดซื้อวัตถุดิบช่วงที่ราคาต่ำลงมา เพื่อซื้อเก็บเข้ามาเป็นสต็อก (Stock) แล้วนำมาผลิตช่วงที่ราคาวัตถุดิบมีราคาสูง

- การขายและตลาด

ในปี 2562 ทางฝ่ายขายและการตลาดได้วิเคราะห์ตลาดหลักของบริษัท คือ ประเทศญี่ปุ่น พบว่าสินค้าประเภทกุ้งมีภาวะการแข่งขันด้านราคาสูงมาก ดังนั้นบริษัทมีแผนกลยุทธ์ขายภายใต้แบรนด์ใหม่ เพื่อให้ผู้ซื้อสามารถมีตัวเลือกด้านราคามากขึ้น และในขณะเดียวกันได้ว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญมาปรับปรุงกระบวนการผลิตกรรมวิธีการผลิตที่สามารถจะเพิ่มผลผลิตและลดต้นทุนด้านแรงงานและมีการนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน



- การลงทุน

1. ต่อเนื่องจากปี 2561 บริษัทได้มีการปรับปรุงอาคารสำนักงานห้องประชุม และทางเข้าบริษัท เพื่อปรับปรุงภูมิทัศน์ให้พนักงานมีพื้นที่ทำงานที่สะดวกสบายส่งเสริมบรรยากาศการทำงานที่ผาสุก ในปี 2562 บริษัทยังคงดำเนินการปรับปรุงไม่แล้วเสร็จ คาดว่าจะเสร็จภายในปี 2563

2. ด้านนวัตกรรมด้านเทคโนโลยี บริษัทได้เน้นประสิทธิภาพและประสิทธิผลการผลิต โดยใช้เครื่องจักร เช่น ชุดสายพานลำเลียงกึ่งและปอกกึ่ง, เครื่องบรรจุถุงอัตโนมัติ, เครื่องชั่งอัตโนมัติ เครื่องจักรระบบทำความเย็น (Freezer และ Compressor) ฯลฯ เพื่อรองรับการผลิตและเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและทดแทนแรงงานที่จะขาดแคลนในอนาคต ตลอดจนพัฒนาอุปกรณ์และเทคโนโลยีการสื่อสารที่ทันสมัย เช่น เครื่องสแกนนิ้ว, เพิ่มเครื่องคอมพิวเตอร์ให้เพียงพอต่อพนักงานผู้ใช้งาน และพัฒนาระบบโปรแกรม ERP และโปรแกรมสารสนเทศ SAP B ONE โดยบริษัท NEXUS ONE Co.,Ltd อยู่ระหว่างดำเนินการครอบคลุมถึงระบบเกี่ยวกับการจัดซื้อ การขาย และการบัญชี และในระยะต่อไปจะครอบคลุมการผลิตและโปรแกรมต่างๆ รวมทั้งระบบฐานข้อมูล

3. ทางฝ่ายวิศวกรรมของบริษัทฯ มีโครงการต่างๆ เพื่อส่งเสริมด้านการผลิตเพิ่มประสิทธิภาพและผลิตผล ได้แก่ โครงการปรับปรุงห้องเย็น โครงการปรับปรุงบ่อน้ำบาดน้ำเสีย

4. บริษัทฯ ได้ร่วมกับบริษัท อีโตซู จำกัด ติดตั้งแผงโซลาร์รูฟขนาด 1 MW เพื่อลดค่าใช้จ่ายด้านพลังงานไฟฟ้าและเพิ่มการใช้พลังงานสะอาด ดำเนินการสร้างและติดตั้งในปี 2562 ได้แล้วเสร็จตามแผนงาน และสามารถประหยัดค่าใช้จ่ายไฟฟ้าได้ตามแผนงาน

- การดำเนินการด้านบริหาร

1. บริษัทฯ และบริษัทย่อยขอรับรองเพื่อรับการทบทวนสถานภาพผู้ส่งออกระดับมาตรฐาน AEO (Authorized Economic Operator) กับกรมศุลกากร ได้รับอนุมัติสถานภาพเป็นผู้ประกอบการผู้นำเข้าผู้ส่งออกระดับมาตรฐานเออีโอ จากกรมศุลกากร



(AEO Reference) ในระดับที่ 150 และ 149 ตามลำดับ ตั้งแต่ วันที่ 28 เมษายน 2559 และครบกำหนด 3 ปี ในวันที่ 28 เมษายน 2562 ทั้งนี้รอบการตรวจประเมินปี 2563 บริษัทและบริษัทย่อย ได้จัดทำเอกสารสำหรับกระบวนการทบทวนส่งกรมศุลกากรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ในวันที่ 15 พฤษภาคม 2562 เพื่อให้กรมศุลกากรรับทราบและทบทวนสถานภาพ ประมาณช่วงเดือน มีนาคม 2563 ต่อไป

ในรายละเอียดการดำเนินการ ทบทวนและกำหนดนโยบายรักษาความปลอดภัยตามมาตรฐาน AEO บริษัทได้ระบุแนวทางในการปฏิบัติงานและอ้างอิงไว้ซึ่งระบบการรักษาความปลอดภัยของผู้ส่งออกระดับมาตรฐาน AEO (Authorized Economic Operator) ที่กำหนดขึ้นโดยองค์การศุลกากรโลก WCO(World Customs Organization) เพื่อป้องกันการคุกคามและการก่อการร้าย ในการจัดส่งสินค้า และเพื่อป้องกันมิให้มีการปลอมปน สิ่งผิดกฎหมาย ยาเสพติด วัตถุระเบิด วัตถุชีวภาพ และเชื้อโรค ปะปนไปกับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่มีการส่งออกไปยังต่างประเทศ

2.บริษัทฯ เข้าร่วมการประกาศเจตนารมณ์เป็นแนวร่วมปฏิบัติเพื่อขอเข้ารับรองใน “โครงการแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านทุจริต” ในวันที่ 15 สิงหาคม 2561 บริษัทฯ ได้ทบทวนและประกาศนโยบายเกี่ยวกับการต่อต้านการทุจริต คอร์รัปชันรวมถึงห้ามจ่ายสินบนเพื่อผลประโยชน์ทางธุรกิจของบริษัท อีกทั้งได้จัดทำกระบวนการในการประเมินความเสี่ยงจากการทุจริตคอร์รัปชัน กำหนดแนวปฏิบัติเกี่ยวกับการกำกับดูแลและควบคุมดูแลเพื่อป้องกันและติดตามความเสี่ยง นอกจากนี้ได้กำหนดแนวทางในการติดตามประเมินผลการปฏิบัติตามนโยบายการต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน พร้อมจัดให้มีการฝึกอบรมแก่พนักงานเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับนโยบายและแนวปฏิบัติในการต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชันของบริษัท ทั้งนี้บริษัทได้ส่งแบบประเมินตนเองเกี่ยวกับมาตรการต่อต้านการคอร์รัปชัน 71 ข้อซึ่งกำหนดโดย สมาคมส่งเสริมกรรมการไทย(IOD) ไปยังสมาคมส่งเสริมกรรมการไทย(IOD) ในวันที่ 6 ธันวาคม 2562 เพื่อขอรับการตรวจรับรอง คาดว่าจะมีการประกาศผลในเดือน กุมภาพันธ์ 2563 ต่อไป

3.บริษัทฯ ได้มีการทบทวนและจัดตั้งองค์กรใหม่เพื่อให้สอดคล้องการเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลหลักการทำงาน และเพื่อให้บรรลุเป้าหมายแผนธุรกิจ สำหรับแผนพัฒนาบุคลากรบริษัทฯ ได้ส่งกรรมการบริษัทฯ เข้าอบรมตามหลักสูตร IOD และจัดโครงการฝึกอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับ เช่น อบรมนโยบายการต่อต้านคอร์รัปชัน จรรยาบรรณธุรกิจ, ความเข้าใจภาพรวมของกระบวนการทำงาน (SIPOC), QUALITY TOOLS, AUTOGENIC เป็นต้น



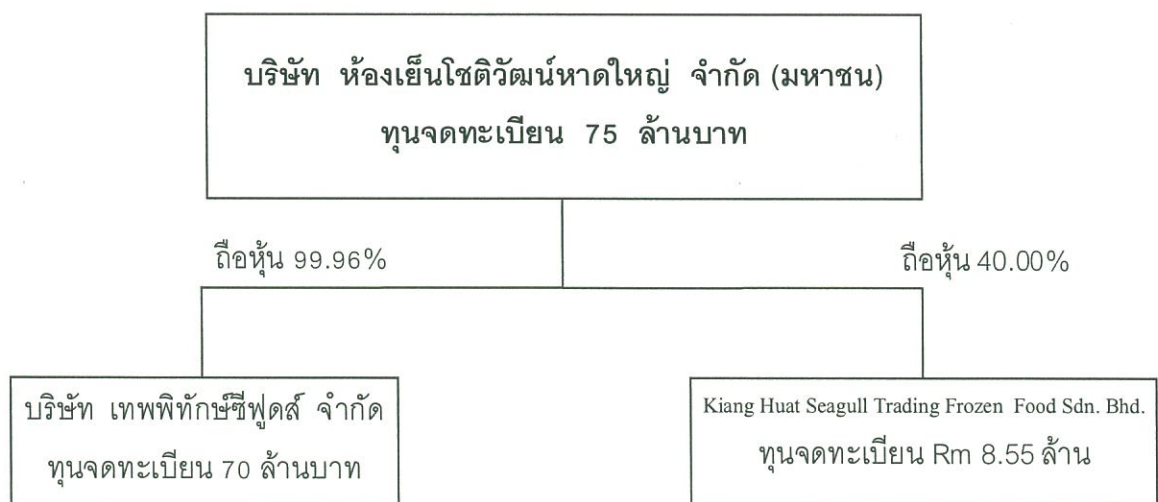
4. ในปี 2562 คณะทำงานตามนโยบายต่อต้านคอร์รัปชัน ประชุมรับรองความเสี่ยงด้านคอร์รัปชันที่สำคัญของธุรกิจ รวมทั้งการแก้ไขและป้องกันโดยการจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน และกำหนดมาตรการป้องกัน

คณะกรรมการสรรหาและพิจารณาค่าตอบแทนได้พิจารณาทบทวน เรื่องอัตราค่าตอบแทนของกรรมการบริษัทฯ และกรรมการอิสระประจำปี 2562 เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการบริษัทฯ และที่ประชุมผู้ถือหุ้น นอกจากนี้ยังได้เสนอหลักเกณฑ์และวิธีการสรรหาและพิจารณาค่าตอบแทนกรรมการและกรรมการผู้จัดการ 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 2562 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ ดังแสดงในแผนภูมิข้างล่างนี้



1.4 ความสัมพันธ์กับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นใหญ่

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯ มีความเป็นอิสระในด้านการบริหารงาน โดยคณะกรรมการของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯจะเป็นผู้กำหนดนโยบายการดำเนินงาน และให้ฝ่ายบริหารและฝ่ายจัดการเป็นผู้ปฏิบัติตามนโยบายต่างๆ ที่กำหนดขึ้น ที่ผ่านมามีการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ บริษัทย่อยและบริษัทร่วมฯไม่ได้มีความสัมพันธ์หรือส่วนเกี่ยวข้องกับกลุ่มธุรกิจของผู้ถือหุ้นรายใหญ่ ในปัจจุบันบริษัทมีการกำหนดนโยบายการทำรายการที่เกี่ยวข้องกันเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติในการดำเนินธุรกิจ

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ของธุรกิจเปรียบเทียบย้อนหลัง 3 ปี

สายผลิตภัณฑ์	ดำเนินการ โดย	%การถือหุ้น ของบริษัทฯ	ปี 2562		ปี 2561		ปี 2560	
			ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
กึ่งและกึ่งแช่แข็ง	CHOTI	-	2,308	92.07	1,882	59.34	2,002	58.08
หมึกและปลาแช่แข็ง	TPT	99.96%	199	7.93	1,290	40.66	1,445	41.92
รวมมูลค่าทั้งสิ้น			2,507	100.00	3,172	100.00	3,447	100.00

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

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการ

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯนั้นจะมีกึ่งและหมึกเป็นวัตถุดิบ โดยเริ่มจากการนำกึ่งและหมึกที่จัดซื้อผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น มีทั้งแบบคงสภาพไว้ทั้งหัว เอาหัวออก หรือปอกหัวและเปลือกออก ให้เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบลักษณะต่างๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ หลังจากนั้นจะนำไปผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งตามเทคนิคเพื่อจะได้ถนอมรักษาคุณค่าและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่สดและสะอาดจนถึงผู้บริโภค ซึ่งสามารถแบ่งเป็น

1. HEAD-ON, SHELL-ON คือ กึ่งที่อยู่ในสภาพธรรมชาติที่มีหัว เปลือกและหางอยู่ครบ
2. HEADLESS คือ กึ่งที่ไม่มีหัว แต่ลำตัวยังมีเปลือกและหางอยู่ครบตามธรรมชาติ



3. PEELED คือ กุ้งที่เอาหัวและเปลือกออกทั้งตัว แล้วมีทั้งชนิดดึงไส้ (DEVEINED) และไม่ดึงไส้ (UNDEVEINED)
4. กุ้งยืด คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง และจัดรูปให้กุ้งยืดตรง
5. กุ้งชุบเกล็ดขนมปัง คือ นำกุ้งมาปอกเปลือกไว้หาง จัดรูปให้กุ้งยืดตรงและชุบเกล็ดขนมปัง
6. Live Shrimp คือ การนำกุ้งจากบ่อส่งถึงโรงงานผลิตในสภาพที่มีชีวิต ทำความสะอาดและแช่แข็ง (Freeze) เพื่อรักษาสภาพความสดให้เร็วที่สุด
7. กุ้งต้มแช่แข็ง คือการนำกุ้งมาทำการต้มทั้งตัว คัดขนาด แช่แข็ง เคลือบน้ำเย็นและบรรจุกล่อง

สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทย่อยของบริษัท มีหมึกและปลาเป็นวัตถุดิบหลัก สินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารแช่เยือกแข็ง โดยใช้เทคนิคการแช่เยือกแข็งมาใช้เพื่อคงคุณค่าและสภาพความสดของผลิตภัณฑ์ให้มากที่สุด การผลิตอยู่ภายใต้มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานระหว่างประเทศ และได้รับการยอมรับและเชื่อถือจากลูกค้าต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะเป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็งซึ่งประกอบไปด้วย หมึกกล้วย หมึกกระดอง หมึกสาย หมึกหอม และปลาต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ

สิทธิประโยชน์ในการส่งเสริมการลงทุน

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

(ก) การผลิต

กำลังการผลิตและปริมาณการผลิตจริง

บริษัทฯและบริษัทย่อยฯ มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็งรวมทั้งสิ้น 3 แห่ง แบ่งเป็นของบริษัทฯ 2 แห่ง และบริษัทย่อยฯอีก 1 แห่ง(ตั้งอยู่ ณ.พื้นที่โรงงานผลิตของบริษัทฯ) ในปี 2562 บริษัทฯและบริษัทย่อยฯมีกำลังผลิตรวมทั้งสิ้น 14,621 ตัน มีรายละเอียดดังนี้



กำลังการผลิต (ตัน)	2562	2561	2560
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาม่อม)	11,004	9,495	8,040
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	3,617	4,145	4,506
บจก.เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์ (นาม่อม)	-	13,300	13,300
ปริมาณการผลิต (ตัน)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาม่อม)	8,971	5,419	5,211
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	2,081	2,976	2,486
บจก.เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์ นาม่อม)	-	4,494	8,164
การใช้กำลังการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาม่อม)	81.52	57.00	64.81
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	57.53	71.80	55.17
บจก.เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์ นาม่อม)	-	33.79	61.38
อัตราเพิ่ม/ลดของปริมาณการผลิต (%)			
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (นาม่อม)	65.54	3.99	35.49
บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (ระนอง)	30.07	19.71	44.12
บจก.เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์ (นาม่อม)	(100.00)	(44.95)	14.79

ที่ตั้งโรงงาน (นาม่อม)

: เลขที่ 4/2 หมู่ที่ 3 ถนนสายเอเชีย 43 ตำบลนาม่อม อำเภอนาม่อม จังหวัดสงขลา 90310

ดำเนินการผลิตในนาม บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ และ บจก.เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์

ที่ตั้งโรงงาน (ระนอง)

: เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางริ้นอำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000

ดำเนินการผลิตในนาม บมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ (สาขาระนอง)

หมายเหตุ 1. โรงงานที่ปัตตานีของบจก.เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์ เลขที่ 96/22 หมู่ที่ 8 ถนนนาเกลือ ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 94000 ได้มีการย้ายฐานการผลิตมาที่โรงงานอำเภอนาม่อม จังหวัดสงขลา วันที่ 1 พฤศจิกายน 2561

2. โรงงานที่ ระนองของบมจ.ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางริ้นอำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000 ได้ผลิตอย่างต่อเนื่อง และเริ่มยกเลิกการผลิต เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2562



(ข) ขั้นตอนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

วัตถุดิบที่รับซื้อเข้ามาหลังจากผ่านกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ แล้วจะนำไปทำความสะอาดผ่านการล้างน้ำหนักด้วยเครื่องล้างอัตโนมัติ คัดขนาด และลำเลียงวัตถุดิบลงบนสายพานเข้าสู่การแปรรูปตามชนิดของผลิตภัณฑ์นั้นๆ หลังจากแปรรูปขั้นแรกแล้วจะนำไปปรุงแต่ง, ชั่งน้ำหนัก, เรียงบรรจุและแช่แข็งที่ความเย็น -40°C , นำเข้าห้องเก็บสินค้า และจัดจำหน่ายไปยังต่างประเทศ (ขั้นตอนการผลิตได้แสดงไว้ในแผนภูมิที่

1)

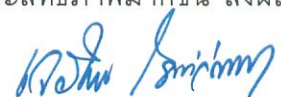
ระบบแช่เยือกแข็งที่บริษัทใช้ในปัจจุบันมีอยู่ 3 ระบบ คือ

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

เมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ในภาวะเยือกแข็งแล้ว จึงนำออกไปบรรจุถุงพลาสติก และใส่กล่องกระดาษแข็ง แล้วนำเข้าห้องเก็บแช่แข็ง (Cold Storage Room) ในอุณหภูมิ -20°C เพื่อรอการจำหน่ายและจัดส่งผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์ที่ทำการแช่แข็งจะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานสิบสองถึงยี่สิบสองเดือน

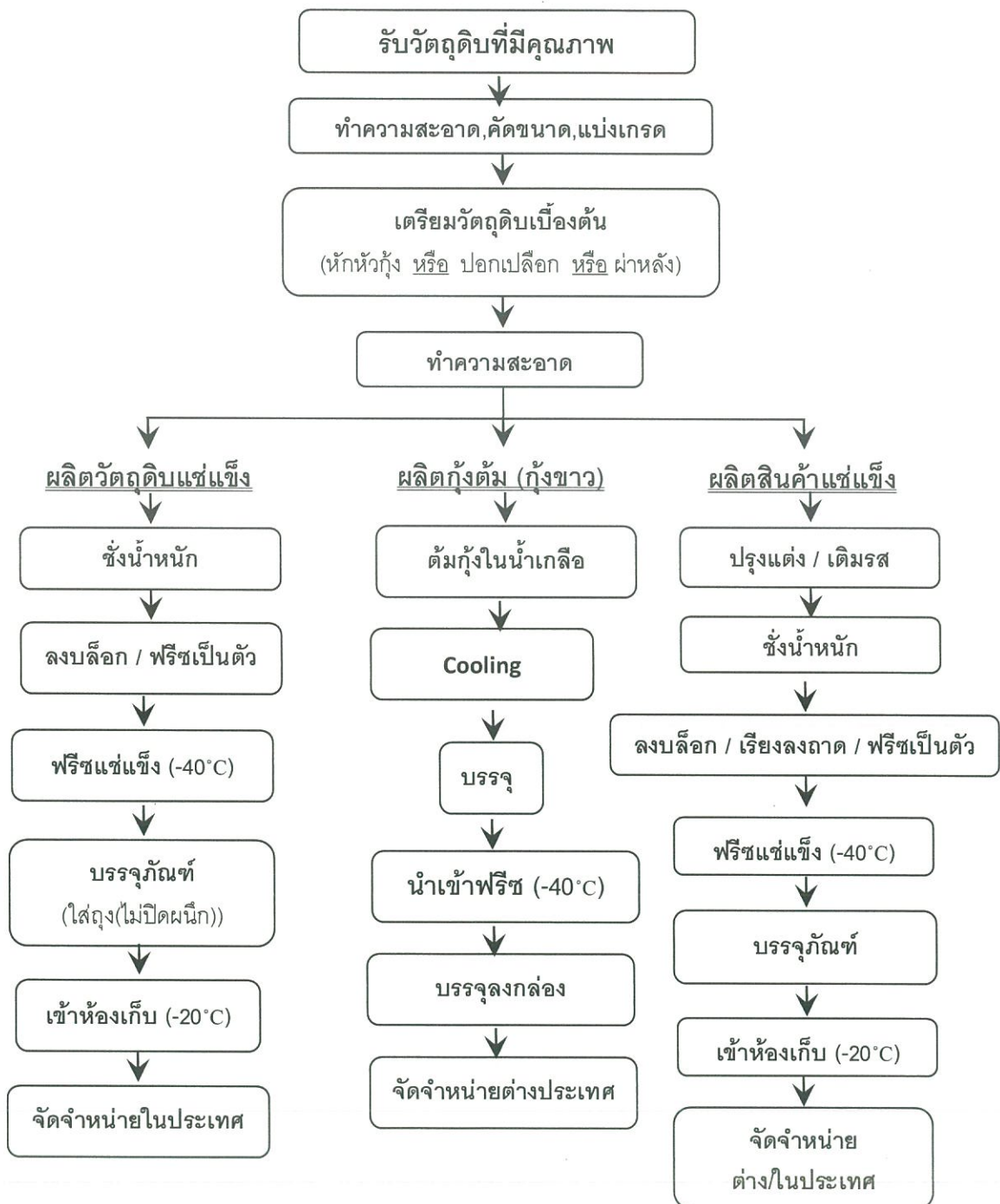
สำหรับบริษัทฯ มีกระบวนการผลิตสินค้าไม่ได้แตกต่างจากกระบวนการหลักมากนัก ซึ่งได้แสดงกระบวนการผลิตไว้ในแผนภูมิที่ 2 และแผนภูมิที่ 3

ธุรกิจประเภทอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานเข้มข้น (Labor intensive) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนในการผลิตที่สามารถทำให้แข่งขันได้ บริษัทจึงได้ใช้เครื่องจักร เช่น ระบบสายพานที่ลำเลียงวัตถุดิบผ่านระบบการล้างทำความสะอาดและสะเด็ดน้ำและส่งต่อเข้าเครื่องล้างอัตโนมัติ เพื่อบั่นทอนน้ำหนักและส่งตรงไปยังระบบคำนวณต้นทุน และวัตถุดิบก็จะถูกลำเลียงสู่เครื่องคัดขนาดที่มีความแม่นยำในการคัดแยก ทำให้ลดการใช้พนักงาน รวมทั้งมีความแม่นยำเพิ่มมากขึ้น ด้วยระบบการลำเลียงที่เป็นไปอย่างต่อเนื่อง ทำให้การควบคุมเวลาและอุณหภูมิของวัตถุดิบมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลให้คุณภาพของสินค้าดีขึ้น จะเห็นได้ว่าบริษัทฯ ได้มีการลงทุนในการนำเข้า



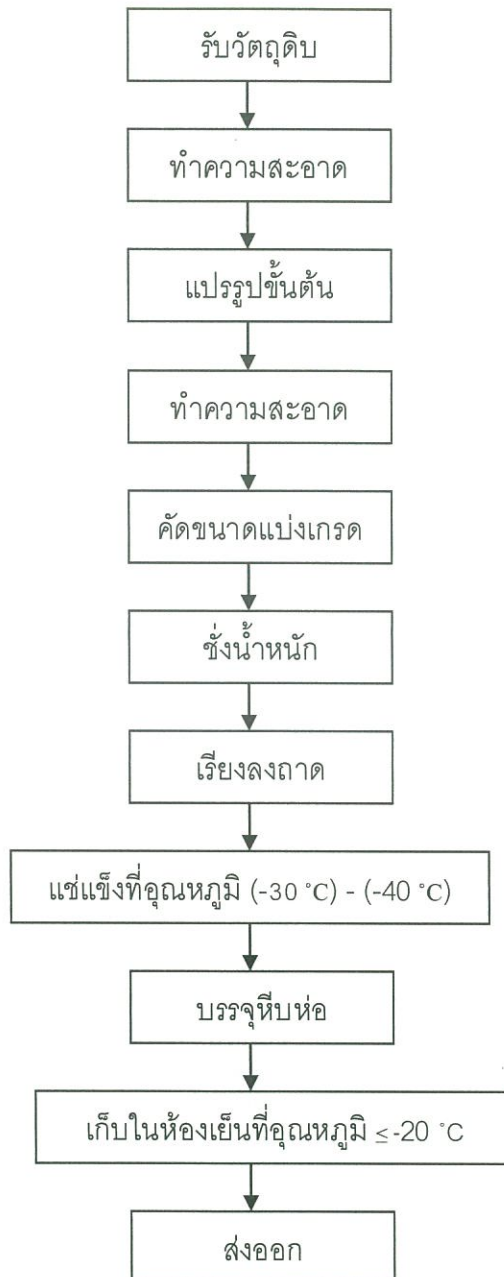
เครื่องจักรปี 2561 เป็นเงิน 44 ล้านบาท ในขั้นต้นและมีการดำเนินการต่อเนื่องในปี 2562 เพื่อเตรียมพร้อมในการรองรับคำสั่งซื้อที่จะเพิ่มมากขึ้นเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

แผนภูมิที่ 1 ขั้นตอนการผลิตกุ้งและหมีกแช่เยือกแข็ง



Signature

แผนภูมิที่ 2 ขั้นตอนการผลิตหมึกแช่เยือกแข็ง



18/10/2562

(ก) การทำการตลาด

บริษัทและบริษัทย่อย ยังคงรักษาระดับมาตรฐานและเน้นคุณภาพสม่ำเสมอโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ในกลุ่มลูกค้าหลักคือตลาดญี่ปุ่น ส่วนผลิตภัณฑ์หลักกลุ่มลูกค้าหลักคือตลาดยุโรป ขณะเดียวกันบริษัทได้มีการขยายตลาดไปยังแถบเอเชียมากขึ้นโดยเฉพาะจีน และเกาหลีใต้ รวมถึงตลาดในประเทศ และเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของตลาดที่กว้างขึ้น

สำหรับปี 2562 สินค้าอาหารทะเลแช่แข็งประเภทกุ้งและหมึกยังคงแข่งขันรุนแรงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเกิดจากสภาวะเศรษฐกิจทั่วโลกซบเซา การสั่งซื้อน้อยลงและค่าเงินบาทที่แข็งค่าอย่างต่อเนื่อง การแข่งขันด้านราคาจากประเทศคู่แข่ง เช่น อินโดนีเซีย อินเดีย และเวียดนาม ทำให้ภาพรวมของการส่งออกจากไทยลดลง ทั้งนี้เนื่องจากความสัมพันธ์ที่ดีและยาวนานที่มีต่อลูกค้าโดยเฉพาะสินค้าของบริษัทแบรนด์ Sea King เป็นสินค้าแบรนด์อันดับที่ 1 ที่บริษัทส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่เริ่มต้นผลิตจนถึงปัจจุบัน

สัดส่วนปริมาณการส่งออกสินค้าปี 2562 บริษัทและบริษัทย่อยได้ส่งออกอาหารทะเลแช่แข็ง ไปยังตลาดญี่ปุ่นร้อยละ 50 ตลาดยุโรปร้อยละ 42 ตลาดสหรัฐอเมริการ้อยละ 2 และตลาดอื่นๆ ร้อยละ 6

สัดส่วนการจำหน่ายแยกตามประเทศ (%)

ประเทศ	2559	2560	2561	2562
ญี่ปุ่น	52	55	58	50
ยุโรป	36	36	35	42
สหรัฐอเมริกา	3	2	1	2
อื่นๆ	9	7	6	6

กลยุทธ์ทางการตลาด

1. บริษัทฯ ให้ความสำคัญเรื่องคุณภาพสินค้าเป็นอันดับหนึ่ง ดังนั้นจึงให้กลยุทธ์ด้านการคัดเลือกวัตถุดิบเริ่มต้นที่มีคุณภาพสูง และเข้มงวดในการควบคุมต้นทุนในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน
2. มีการพัฒนาช่องทางการติดต่อสื่อสารในรูปแบบใหม่เพิ่มมากขึ้น เช่นการพัฒนา WEBSITE และ เริ่มมีการใช้ social media marketing
3. มีกลยุทธ์ในการสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า เพื่อให้ทราบถึงความต้องการของลูกค้าอย่างแท้จริง



4. มีการทำการตลาดโดยการออกงานแสดงสินค้าในตลาดเป้าหมาย เพื่อให้บริษัทเป็นที่รู้จักมากขึ้น เพื่อขยายฐานลูกค้า และเพิ่มโอกาสได้ลูกค้าใหม่

5. มีการบริหารจัดการความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า เพื่อความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์และบริการของบริษัทและบริษัทย่อยฯ ซึ่งลูกค้าหลักของบริษัทและบริษัทย่อยฯส่วนใหญ่ จะเป็นลูกค้าที่มีการติดต่อซื้อขายกันมาอย่างยาวนาน มีการประเมินความพึงพอใจของลูกค้า โดยวิเคราะห์ทั้งในด้านคุณภาพสินค้าและการให้บริการหลังการขาย เพื่อให้ลูกค้ามีความพึงพอใจสูงสุด

(ข) สภาวะอุตสาหกรรมและการแข่งขัน

อุตสาหกรรมกุ้งและหมีกแช่แข็งมีการแข่งขันค่อนข้างสูงทั้งในและต่างประเทศ ประเทศคู่แข่งที่สำคัญคือ อินโดนีเซีย อินเดีย เอกวาดอร์ เวียดนาม ซึ่งประเทศเหล่านี้มีข้อได้เปรียบในด้านพื้นที่จับสัตว์น้ำทะเล ซึ่งมีเนื้อที่ในการใช้เพาะเลี้ยงกุ้งที่มากกว่า และมีค่าแรงที่ต่ำกว่าไทยมาก แต่ประเทศไทยก็ยังมีข้อได้เปรียบในด้านของเทคนิคและวิธีการเลี้ยง การป้องกันโรคต่างๆที่เกิดกับกุ้ง ทำให้ผลผลิตที่ได้สูงกว่า นอกจากนี้ระบบสาธารณสุขขั้นพื้นฐาน ระบบการขนส่งที่ดีและแรงงานที่มีคุณภาพ ทำให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ทำให้ประเทศไทยสามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้

ตลาดหลัก อาหารทะเลแช่แข็งที่นำเข้าจากประเทศไทยกว่าร้อยละ 90 คือ ญี่ปุ่น จีน และยุโรป ส่วนตลาดอื่น รองลงมาคือ เกาหลีใต้ ออสเตรเลีย ตะวันออกกลาง และอื่นๆ เป็นต้น

ในปี 2562 ผลจากการที่เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งเริ่มปรับปรุงกรรมวิธีในการเลี้ยงกุ้งมาเป็นแบบระบบปิด และพยายามปรับปรุงจัดการเกี่ยวกับการเลี้ยงกุ้งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อจะได้ผลผลิตต่อไร่รักษาระดับได้ไม่น้อยกว่าเดิม แต่ปริมาณผลผลิตของกุ้งที่ออกขาย ก็ไม่เพียงพอต่อภาคอุตสาหกรรมการผลิตภายในประเทศ อีกทั้งยังทำให้ราคาวัตถุดิบปรับตัวสูงขึ้นจากความต้องการของคู่แข่งที่ผลิตกุ้งเป็นและขายตลาดภายในประเทศรวมถึงประเทศข้างเคียง นอกจากนี้ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ เช่น เอกวาดอร์ เวียดนามและอินโดนีเซีย ต่างกลับมามีผลผลิตการเลี้ยงกุ้งที่มากขึ้นและจัดการปัญหาโรคระบาดได้ดีกว่าปีก่อนหน้านี้ ส่งผลให้การแข่งขันทางด้านการตลาดในด้านราคาขายสินค้ามีความรุนแรงมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามมาตรฐานในการผลิตสินค้าของบริษัทก็ยังได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี



สำหรับบริษัทย่อย ซึ่งตลาดหลักคือยุโรปต้องประสบกับปัญหาเรื่องการทำประมงผิดกฎหมาย (IUU Fishing) ทำให้เรือประมงที่จะออกไปจับสัตว์น้ำได้ยากขึ้นส่งผลกระทบต่อโดยตรง ในปี 2562 ยังไม่มีการผ่อนผันในมาตรการดังกล่าว รวมถึงปริมาณวัตถุดิบหมึกในช่วงไตรมาสที่ 3 และ 4 มีปริมาณน้อยลงเมื่อเทียบกับปีก่อน ยังผลให้ต้นทุนวัตถุดิบหมึกสูงขึ้น และที่สำคัญค่าเงินบาทเมื่อเทียบกับเงินเหรียญสหรัฐและเงินยูโรมีค่าแข็งขึ้นมากกว่าคู่แข่ง ทำให้การทำกำไรเป็นไปได้ด้วยความยากลำบาก จึงทำให้บริษัทต้องปรับกลยุทธ์ในการลดต้นทุนและเพิ่ม Yield การผลิตให้ได้มากกว่ามาตรฐานที่กำหนด

2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

(ก) การจัดหาวัตถุดิบ และผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

สำหรับบริษัทวัตถุดิบหลัก ที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งขาวแวนนาไม ซึ่งเป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง และหมึก ซึ่งเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ

แหล่งที่มาของวัตถุดิบกุ้งบริษัท ไม่ได้พึ่งพาการซื้อวัตถุดิบ จากผู้จำหน่ายรายใดเกินร้อยละ 30 ของมูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบกุ้ง โดยบริษัทจัดซื้อจากแหล่ง 3 ลักษณะหลัก ดังนี้

1. จากนายหน้าแพปลาและเรือประมงจากสะพานปลา ที่ส่งวัตถุดิบกุ้งและหมึกเข้ามาขายที่โรงงานโดยตรง และ ผ่านการคัดเลือกเป็นผู้ส่งมอบวัตถุดิบที่ดี (Approved Vendor List) ประมาณ 60-70 ราย โดยครอบคลุมเกือบทุกจังหวัดในภาคใต้ภาคกลางและภาคตะวันออกที่เป็นที่ตั้งของแพต่าง ๆ
2. จากฟาร์มเพาะเลี้ยงกุ้ง โดยครอบคลุมเกือบทุกจังหวัดในภาคใต้ ภาคกลางและภาคตะวันออก ที่เป็นที่ตั้งของผู้ส่งมอบ
3. ในส่วนของวัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหารทะเล เช่น แป้ง ส่วนผสมอาหาร บริษัทจะสั่งซื้อจากผู้ผลิตโดยตรง

- การจัดหาวัตถุดิบกุ้งเพื่อจำหน่าย

วัตถุดิบกุ้งที่บริษัทซื้อเข้ามาผลิตเพื่อส่งออกเกือบทั้งหมด ยกเว้นวัตถุดิบที่คุณภาพไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ซึ่งมีปริมาณที่น้อยมาก บริษัทจำหน่ายในรูปวัตถุดิบภายในประเทศ

- สัดส่วนการซื้อวัตถุดิบทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ในปี 2562 บริษัทฯ จัดซื้อวัตถุดิบทั้งหมดยกจากภายในประเทศ (*ผู้ส่งมอบวัตถุดิบที่ดีที่สุด เป็นการประเมินผลของผู้ขายวัตถุดิบทั้งในด้านคุณภาพที่ดี ปราศจากสารตกค้างและเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อน) เพราะมาตรฐานกรมประมงในการเลี้ยงกุ้งของประเทศไทย มีการควบคุมคุณภาพค่อนข้างสูงมาก

- สภาพการแข่งขันในการจัดหาวัตถุดิบ

จากข้อมูลการจำหน่ายลูกพันธุ์กุ้งเพาะเลี้ยง (Fry Movement Document:FMD) การลงลูกกุ้งในเดือนมกราคมถึงธันวาคม ของปี 2562 ปริมาณลูกกุ้งรวม 35,501 ล้านตัว เทียบกับช่วงเวลาเดียวกัน ปี 2561 ปริมาณลูกกุ้งรวม 33,264 ล้านตัว เพิ่มขึ้น 6.7% ในขณะที่การจำหน่ายสัตว์น้ำกุ้งเพาะเลี้ยงในเดือนมกราคมถึงธันวาคม 2562 ปริมาณรวม 274,416 ตัน เทียบกับช่วงเวลาเดียวกัน ปี 2561 ปริมาณรวม 272,809 ตัน เพิ่มขึ้น 1% แสดงให้เห็นว่าผลผลิตกุ้งเพาะเลี้ยง ปี 2562 ผลิตได้เพิ่มขึ้นไม่เป็นสัดส่วนกับปริมาณที่ลงลูกกุ้งเพิ่มขึ้น 6.7% แต่กลับได้ผลผลิตเพิ่มขึ้นเพียง 0.58% ทำให้ต้นทุนการเพาะเลี้ยงของเกษตรกรสูงขึ้น และมีกุ้งบางส่วนที่สูญเสียจากการตายก่อนกำหนดขายมากกว่าปีก่อน

นอกจากนี้ผลผลิตบางส่วนถูกขายออกไปยังตลาดบริโภคภายในประเทศในเดือนมกราคมถึงธันวาคม 62 ปริมาณรวม 43,422 ตัน เพิ่มขึ้นถึง 70% เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกัน ปี 61 ขายตลาดบริโภคภายในประเทศ ปริมาณรวม 25,533 ตัน

จากข้อมูลข้างต้น ภาวะการแข่งขันการจัดหาวัตถุดิบ กุ้ง จะสรุปได้ดังนี้

1. ต้นทุนการเลี้ยงกุ้งของเกษตรกรเพิ่มขึ้น ทำให้เกษตรกรต้องเพิ่มช่องทางในการจัดจำหน่ายอื่นๆ นอกเหนือจากปี 61 การป้อนวัตถุดิบให้ห้องเย็น 91% และขายไปยังตลาดบริโภคภายในประเทศ 9% เป็นป้อนวัตถุดิบให้ห้องเย็น 70% และขายไปยังตลาดผู้บริโภคภายในประเทศที่ราคาดีกว่าถึง 30% เพื่อมาเฉลี่ยราคาให้สามารถรองรับต้นทุนการเพาะเลี้ยงกุ้งที่สูงขึ้นได้
2. ในปริมาณกุ้งที่ขายให้ห้องเย็น ก็จะมีการซื้อเป็น 2 แบบ กล่าวคือซื้อเป็นกุ้งสดแช่น้ำแข็ง กับ กุ้งมีชีวิต (กุ้งเป็น) ที่ราคาสูงกว่ากุ้งสดแช่น้ำแข็ง 10%
3. คู่แข่งในการจัดหาวัตถุดิบแม้ว่าจะมีจำนวนห้องเย็นน้อยลงจากการที่ห้องเย็นบางส่วนหยุดการดำเนินงานไป ห้องเย็นที่เหลือที่เป็นห้องเย็นใหญ่ 2 แห่งที่จัดหาวัตถุดิบรวมกันเกิน 50% ของผลผลิตกุ้ง ทำให้การจัดหาวัตถุดิบถูกขึ้นราคาโดยห้องเย็นใหญ่จากภาวะที่ต้นทุนการเพาะเลี้ยงของเกษตรกรที่สูงขึ้นและสูงกว่าต้นทุนเพาะเลี้ยงของประเทศอื่นๆ ที่เพาะเลี้ยงกุ้งด้วยกัน เช่น อินโดนีเซีย เวียดนาม เป็นต้น ทำให้ต้นทุนวัตถุดิบของประเทศไทยที่เป็นต้นทุนหลักของสินค้าแข่งขันกับสินค้ากุ้งของประเทศอื่นๆ ได้ลำบาก ในขณะที่ปริมาณผลผลิตกุ้งของประเทศอื่นๆ มีแนวโน้มที่เติบโตมาก



แต่ผลผลิตกุ้งของประเทศไทยแทบจะทรงตัวและเพิ่มเล็กน้อยมาเป็นเวลาเกือบ 5 ปีแล้ว นับจากที่ปริมาณลดลงมากจากโรคตายด่วนตั้งแต่ปี 2556 เป็นต้นมา

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ หมึกได้แก่

1. จากผู้ส่งสินค้า นายหน้า แพลตฟอร์ม ต่าง ๆ ซึ่งนำสินค้ามาส่งที่โรงงานโดยตรงซึ่งกระจายอยู่เกือบทุกจังหวัดที่ติดชายทะเลทั้งฝั่งอ่าวไทยและอันดามัน
2. ซื้อผ่านทางผู้ขายที่มีเรือประมงทำการจับ ในจังหวัดแถบภาคใต้ ภาคกลางและภาคตะวันออก ผู้จำหน่ายวัตถุดิบหมึกให้แก่บริษัทย่อยมีอยู่ประมาณ 15 - 20 ราย และบริษัทย่อยๆ ไม่มีการพึ่งพาผู้จำหน่ายวัตถุดิบหมึก รายใดเกินกว่าร้อยละ 30 ของยอดซื้อวัตถุดิบหมึก

ข. ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

-การดำเนินการเพื่อกำจัดวัตถุดิบเหลือใช้และสิ่งตกค้างให้เกิดมลพิษจากกระบวนการผลิตเพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทฯ ได้ดำเนินธุรกิจตามนโยบายบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมให้ได้มาตรฐานสากล และมีความรับผิดชอบต่อสังคมมาโดยตลอด ทั้งนี้ได้ให้ความสำคัญกับเรื่องสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาชุมชนเพื่อส่งเสริมการอยู่ร่วมกันอย่างยั่งยืนระหว่างอุตสาหกรรม สิ่งแวดล้อมและชุมชน ด้วยการบริหารจัดการโรงงานให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ในปี 2562 บริษัทฯ มีวัตถุดิบเหลือใช้และสิ่งตกค้างให้เกิดมลพิษต่างๆ ที่เกิดจากกระบวนการผลิตของบริษัทฯ ดังต่อไปนี้

(1) เศษหัวกุ้งเปลือกกุ้งวันละประมาณ 5-10 ตัน ขายเป็นทั้งหมดโดยมีมาตรการให้ผู้รับเหมาปรับปรุงรถไม่ให้น้ำหัวกุ้งหกเลื้อยราระหว่างขนส่งรวมทั้งให้มีผ้าใบคลุมด้านบนของรถเพื่อป้องกันเปลือกกุ้งหัวกุ้งปลิวออกมาด้วย

(2) น้ำเสียวันละประมาณ 755 ลบ.เมตร

(3) ขยะมูลฝอยประมาณ 500 กิโลกรัมต่อวัน ได้ให้ผู้รับเหมามาขนเศษอาหารไปเลี้ยงสุกรและรับบริการจากเทศบาลขนขยะมูลฝอยไปทิ้งให้

(4) เศษกระดาษสำนักงานและกล่องบรรจุภัณฑ์ มีปริมาณไม่เกิน 100 กิโลกรัมต่อวัน ซึ่งนำมาเข้าเครื่องย่อยและขายได้ทั้งหมด

(5) ขยะอันตราย เช่นหลอดไฟฟลูออเรสเซนต์และผ้าเช็ดน้ำมันเครื่อง ฯลฯ ประมาณ 200-300 กิโลกรัมต่อปี ซึ่งได้ทำการจัดเก็บรายงาน และขนย้ายตามกฎหมายของกระทรวงอุตสาหกรรมอย่างเคร่งครัด



(6) มลพิษทางอากาศจากปล่องบอยเลอร์ซึ่งใช้น้ำมันเตาเป็นเชื้อเพลิงและเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง 4 ชุดซึ่งใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงซึ่งมีการตรวจวิเคราะห์ไอเสียที่ออกจากปล่องไม่เกินค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

(7) ไอเสียจากรถยกดีเซลขนถ่ายวัตถุดิบ 4 คันซึ่งได้จัดซื้อน้ำมัน โบฮีเซล B100 มาแทนน้ำมันดีเซล ปีละ 4,000 - 5,000 ลิตร เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและส่งผลกระทบต่อสุขภาพของพนักงาน

(8) สิ่งปฏิกูลจากห้องส้วมปีละประมาณ 1,000 ลบ.เมตรได้ว่าจ้างรถผู้รับเหมาที่ได้รับอนุญาตจากกรมการขนส่งทางบก ให้สูบและขนส่งไปดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลและไม่ก่อให้เกิดปัญหาด้านสาธารณสุข

มลพิษทางน้ำหรือน้ำเสียนับเป็นมลพิษที่มีปริมาณสูงที่สุดโดยมีปริมาณสูงสุดวันละ 1,000 ลบ.เมตร ค่าความสกปรก (BOD5) ประมาณ 1,500 ppm บริษัทจึงได้ออกแบบสร้างระบบบำบัดน้ำเสียประกอบด้วย ถึงปฏิกิริยา Up-flow Anaerobic Sludge Blanket (UASB) ซึ่งใช้จุลินทรีย์ที่ไม่ใช้อากาศ แล้วบำบัดต่อเพื่อกำจัด ไนโตรเจนและความสกปรกด้วยถึงปฏิกิริยา CN/DN (Completed Nitrification /Denitrification) และสุดท้ายใช้ บึงประดิษฐ์ (Wet Land) เพื่อกำจัดตะกอนแขวนลอยและสิ่งสกปรกก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งคุณลักษณะของน้ำทิ้งโดยเฉลี่ยดีกว่ามาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรมทุกรายการ มีผู้ควบคุมระบบและ ผู้ปฏิบัติงานประจำเครื่องครบถ้วนและได้จัดส่งตัวอย่างน้ำไปวิเคราะห์ ได้จัดทำรายงานส่งส่วนราชการที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลา นอกจากนั้นยังมีการติดตั้งเครื่องวัด BOD On-line ตามข้อกำหนดของกระทรวง อุตสาหกรรมด้วย

ผลการดำเนินงานในช่วง 3 ปี ที่ผ่านมาคุณลักษณะของน้ำทิ้งที่ผ่านระบบบำบัดดีกว่าค่ามาตรฐาน ที่กฎหมายกำหนดทุกประการ ดังผลการวิเคราะห์เฉลี่ยย้อนหลัง 3 ปี ดังนี้

รายงานค่าเฉลี่ยคุณลักษณะของน้ำทิ้งออกนอกโรงงานระหว่างปี พ.ศ. 2560-2562

ค่ามาตรฐานกรมโรงงาน		ค่าน้ำทิ้งออกนอกโรงงาน		
		ปี 2562	ปี 2561	ปี 2560
ค่า pH	ไม่เกิน 5.5-9.0	7.03	7.63	7.40
ค่า SS	ไม่เกิน 50	9.88	10.29	1
ค่า BOD ₅ (ppm)	ไม่เกิน 20	8.55	3.58	2.10
ค่า COD (ppm)	ไม่เกิน 120	3.30	23.96	25



บริษัทไม่มีข้อร้องเรียนหรือข้อพิพาทเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมแต่อย่างใด นอกจากนั้นบริษัทได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาจากโรงเรียนและสถาบันการศึกษาทุกแห่งเข้ามาศึกษาเยี่ยมชมและดำเนินการเก็บตัวอย่างและทำวิจัยต่างๆ ด้านสิ่งแวดล้อมโดยเฉลี่ยปีละ 1-2 สถาบัน

2.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่ได้ประกอบธุรกิจที่มีลักษณะเป็นโครงการระยะยาว จึงไม่มีงานที่ยังไม่ส่งมอบ

3. ปัจจัยความเสี่ยง

บริษัทฯ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2561 เพื่อทำหน้าที่กำหนดนโยบายด้านการบริหารความเสี่ยงให้ครอบคลุมทั้งองค์กร รวมทั้งกำกับดูแลให้มีกระบวนการบริหารจัดการความเสี่ยงเพื่อลดผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงได้ประกาศนโยบายด้านการบริหารความเสี่ยงเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2561 ในปี 2562 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงชุดใหม่ เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2562 เพื่อทดแทนกรรมการซึ่งลาออกจากการเป็นพนักงาน มีการประชุมเพื่อทำทบทวนการประเมินความเสี่ยงด้านต่างๆ 8 ด้าน ประกอบด้วย

- (1) ด้านการขาย
- (2) ด้านความปลอดภัยและสุขภาพของพนักงาน ด้านทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม
- (3) การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับของทางราชการ
- (4) การทำผิดพรบ.คอมพิวเตอร์และละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา
- (5) เหตุการณ์รุนแรงและภัยพิบัติต่างๆ
- (6) ด้านต้นทุนการผลิต
- (7) ด้านการพัฒนาขีดความสามารถและทรัพยากรบุคคล
- (8) ด้านการเงินและกำหนดมาตรการเพิ่มเติมเพื่อลดผลกระทบความเสี่ยงให้ลงมาอยู่ในระดับที่ยอมรับได้



นอกจากนี้ เนื่องจากในวันที่ 15 สิงหาคม 2561 บริษัทฯ ได้ประกาศเจตนารมณ์เข้าร่วมโครงการแนวร่วมปฏิบัติ (Collection Action Coalition) ของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต คณะกรรมการบริหารความเสี่ยง ได้รับทราบการ พิจารณาและอนุมัติความเสี่ยงด้านการคอร์รัปชันที่สำคัญ ของธุรกิจจำนวน 3 รายการ พร้อมมาตรการป้องกัน ของคณะทำงานตามนโยบายต่อต้านคอร์รัปชัน และในวันที่ 6 ธันวาคม 2562

บริษัทฯ ได้ส่งแบบประเมินตนเองเกี่ยวกับมาตรการต่อต้านคอร์รัปชันเพื่อขอรับการรับรองจาก คณะกรรมการโครงการแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต หรือ Private Sector Collective Action Coalition Against Corruption (CAC) ผ่าน สมาคมส่งเสริมกรรมการบริษัทไทย (IOD) กำหนดประกาศผลการพิจารณารับรอง ภายในเดือนกุมภาพันธ์ 2563

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่ออย่างมีนัยสำคัญต่อบริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยๆ มีดังนี้

3.1 ความเสี่ยงจากการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบ

บริษัทฯ ทำการจัดซื้อวัตถุดิบจากการเพาะเลี้ยง 100% และการจัดซื้อผ่านแพคเกจหรือนายหน้าทั้งหมด ทำให้ความเสี่ยงในการขาดวัตถุดิบในบางวันโดยเฉพาะในช่วงผลผลิตกุ้งออกขายน้อย อย่างไรก็ตามบริษัทฯ ได้มีการเก็บวัตถุดิบสต็อก (Stock) ไว้พอที่จะช่วยบ่อนการผลิดได้ ส่วนหมึกทางบริษัทฯ ก็ใช้นโยบายเดียวกับกุ้ง กล่าวคือจัดซื้อวัตถุดิบในช่วงราคาต่ำเพื่อผลิตให้มากขึ้นและเก็บไว้ในช่วงราคาสูงเช่นกัน

การบริหารความเสี่ยง

บริษัทฯ ได้ทำการวางแผนการซื้อวัตถุดิบในช่วงราคาต่ำมาเก็บสต็อกไว้ในห้องเย็นประมาณ 700 ตัน เพื่อนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาสูงของปี 2563

สำหรับหมึก มีการขยายพื้นที่การรับซื้อวัตถุดิบจากแหล่งรับซื้อวัตถุดิบใหญ่ เช่น ภาคกลางและภาคตะวันออก อีกด้วย นอกเหนือจากการซื้อวัตถุดิบในพื้นที่เดิมแล้ว

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 การกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยทั้งในส่วนวัตถุดิบและสินค้าอย่างเข้มงวดเกินความจำเป็น การกำหนดโควตาการนำเข้า การใช้ข้อต่อรองที่ได้เปรียบมาเป็นหัวข้อในการเจรจาเปิดการค้าเสรี (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 ความเสี่ยงจากการแข่งขันในตลาด

ในปี 2562 บริษัทฯเผชิญปัญหาการแข่งขันที่รุนแรงทั้งในประเทศและต่างประเทศเนื่องจากประเทศคู่แข่ง เช่น อินเดีย เวียดนาม และอินโดนีเซีย มีค่าจ้างแรงงานที่ต่ำกว่าและจากภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ของบริษัทฯนั้น จากการสำรวจพบว่าลูกค้าในประเทศญี่ปุ่น และอิตาลีมีความต้องการซื้อสินค้าที่มีคุณภาพสูงแต่มีราคาต่ำลงด้วย ในขณะที่สินค้าของบริษัทฯมีคุณภาพสูงและราคาสูง

การบริหารความเสี่ยง

ในปี 2562 บริษัทฯ ได้เริ่มขยายการขายและการส่งออกสินค้า ไปยังตลาดเป้าหมายอื่น เช่น จีน เกาหลีใต้ ออสเตรเลีย และตะวันออกกลางมากขึ้น เพื่อ ขยายโอกาสทางธุรกิจ และลดความเสี่ยงหากตลาดใดตลาดหนึ่งเกิดภาวะภาวะเศรษฐกิจถดถอย หรือการแข่งขันด้านราคาสูงเกินไป

3.4 ความเสี่ยงจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า

สินค้าของบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ ส่วนใหญ่ส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น และสหภาพยุโรป หากเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าเหล่านี้ถดถอยย่อมมีผลกระทบในด้านลบต่อการส่งออกของบริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ

การบริหารความเสี่ยง

เนื่องจากสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้า เป็นปัจจัยภายนอกที่ควบคุมได้ยาก ทางบริษัทฯและบริษัทย่อยฯ จึงได้มีการติดตามข่าวสารของสถานะเศรษฐกิจของประเทศคู่ค้าอย่างใกล้ชิด รวมถึงพยายามบริหารต้นทุนการผลิตสินค้าและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เหมาะสมและสามารถทำการแข่งขันได้



3.5 ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน

เนื่องจากบริษัทและบริษัทย่อยฯ ประกอบธุรกิจส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ดังนั้นรายได้หลักที่ได้รับจึงอยู่ในรูปของสกุลเงินตราต่างประเทศ ในระหว่างปี 2562 ที่ผ่านมามีความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนการแข็งค่าของเงินบาท จึงมีผลกระทบต่อบริษัทและบริษัทย่อยฯเป็นอย่างยิ่ง

การบริหารความเสี่ยง

บริษัทมีนโยบายชัดเจนในการป้องกันความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน และตอบรับสถานการณ์การแข็งค่าของเงินบาท โดยมีการติดตามข้อมูลข่าวสาร รายงานการเคลื่อนไหว ผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยน อย่างใกล้ชิด โดยบริษัทและบริษัทย่อยฯ มีการป้องกันความเสี่ยงอย่างเหมาะสมในแต่ละช่วงเวลา โดยนำเครื่องมือทางการเงินมาใช้ในการจัดการและวางแผน เช่น ทำสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า (Forward Contract) นอกจากนี้จากการเฝ้าระวังและวางแผนการทำสัญญาซื้อขายเงินล่วงหน้าอย่างละเอียด รอบคอบ ยังทำให้บริษัทสามารถลดความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยนได้ โดยที่บริษัทและบริษัทย่อยฯไม่มีนโยบายในการเก็งกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน

3.6 ความเสี่ยงทางการเงิน

ภาวะเศรษฐกิจในประเทศต่างๆ ทั่วโลก มีผลกระทบต่อเนื่องไปยังประเทศอื่นๆ รวมทั้งประเทศไทย โดยเฉพาะการเคลื่อนไหวของเงินทุนสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว รวมทั้งอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่มีการปรับตัวขึ้นลง โดยการควบคุมของธนาคารแห่งประเทศไทย ดังนั้นการดำเนินนโยบายทางการเงินในส่วนของวงเงินกู้และอัตราดอกเบี้ย จึงจำเป็นต้องให้สอดคล้องไปตามสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

การบริหารความเสี่ยง

กลุ่มบริษัทและบริษัทย่อยฯ มีการใช้เงินกู้ที่คิดอัตราดอกเบี้ยลอยตัวตามตลาด และมีการพิจารณาแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ย โดยติดตามข่าวการเคลื่อนไหวของอัตราดอกเบี้ยทั้งในต่างประเทศและจากธนาคารแห่งประเทศไทยอย่างใกล้ชิด นอกจากนี้มีการดำเนินการเจรจาท่องรองกับสถาบันการเงินด้วยความละเอียดรอบคอบและอิสระ และเลือกใช้สถาบันการเงินที่หลากหลาย ภายใต้เงื่อนไขที่แข่งขันได้ทั้งวงเงินกู้ตามชนิด/ประเภทของเงินกู้ ระยะเวลาการกู้ และเงื่อนไขอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ เพื่อให้สามารถมีโอกาเลือกใช้อัตราดอกเบี้ยที่ต่ำกว่า และสามารถลดต้นทุนดอกเบี้ยเงินกู้ ในภาพรวมได้อย่างเหมาะสม

อีกทั้งบริษัทมุ่งรักษาความสัมพันธ์และเป็นคู่ค้าที่ดีกับสถาบันการเงิน เพื่อให้สถาบันการเงินที่บริษัทใช้วงเงินกู้ยังให้การสนับสนุนเงินกู้อย่างต่อเนื่องในปริมาณที่เพียงพอ เพื่อให้กลุ่มบริษัทยังคงสภาพคล่องทางการเงินได้



3.7 ความเสี่ยงจากการถูกควบคุมเสียงของที่ประชุมผู้ถือหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่

กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทฯ ได้แก่ กลุ่มตระกูลโชติวัฒนะพันธุ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.94 กลุ่มตระกูลเหล่าเทพพิทักษ์ ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 26.55 และกลุ่มตระกูลฮิง(HING) ถือหุ้นคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.38 ทั้งสามกลุ่มถือหุ้นรวมกันคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 79.87 ของหุ้นที่จำหน่ายทั้งหมด ซึ่งอาจจะมีเจตนาร่วมกันในการใช้สิทธิออกเสียงของกลุ่มไปในทางเดียวกัน เพื่อควบคุมสิทธิออกเสียงหรือควบคุมกิจการร่วมกัน ทำให้ผู้ถือหุ้นรายอื่นที่เข้าร่วมประชุมและมีสิทธิออกเสียงอาจไม่สามารถรวบรวมคะแนนเสียงเพื่อคัดค้านหรือถ่วงดุลการบริหารของกลุ่มผู้ถือหุ้นใหญ่ได้

การบริหารความเสี่ยง

โครงสร้างในการบริหารของบริษัทฯ ประกอบด้วยคณะกรรมการบริษัทฯ และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยคณะกรรมการแต่ละชุด มีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบไว้อย่างชัดเจน นอกจากนี้ คณะกรรมการบริษัทฯ ยังประกอบด้วยกรรมการอิสระซึ่งมีสัดส่วนมากกว่า 1 ใน 3 ของคณะกรรมการทั้งคณะ ส่วนคณะกรรมการตรวจสอบบริษัทฯ ประกอบด้วยกรรมการอิสระ 4 ท่าน ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถอย่างเหมาะสม มีจริยธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถดำเนินงานได้อย่างมีอิสระ มีระบบโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้

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

4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

4.1 ทรัพย์สินถาวรหลัก



ที่ดิน อาคาร และเครื่องจักร

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2562

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง	มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท)	กรรมสิทธิ์/ ภาระผูกพัน
- ที่ดิน 53 ไร่ ที่อำเภอหนองม่อม 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		
- โรงงานที่อำเภอหนองม่อม จังหวัดสงขลา	273.79	บริษัท / ไม่มี
- โรงงานที่ระนอง	31.82	บริษัท / ไม่มี
3. เครื่องจักรและอุปกรณ์	370.58	บริษัท / ไม่มี
4. อื่น ๆ ได้แก่เครื่องตกแต่ง ติดตั้ง เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ	151.56	บริษัท / ไม่มี
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	(587.96)	
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	<u>290.70</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

หมายเหตุ บริษัทฯ ได้ทำหนังสือแจ้งขอต่อสัญญากับองค์การบริหารส่วนจังหวัดระนองแล้ว ขณะนี้อยู่ในขั้นตอนการพิจารณาอนุมัติขององค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง

อัตราค่าเช่า : ปีละ 16,492 บาท

เงื่อนไขที่สำคัญ : ถ้าผู้เช่าประสงค์จะต่ออายุสัญญาเช่าต่อไปให้ผู้เช่ายื่นความจำนงเป็นหนังสือต่อผู้ให้เช่าก่อนวันสิ้นอายุสัญญา ทั้งนี้ ผู้ให้เช่าสงวนสิทธิ์ที่จะให้ผู้เช่า เช่าที่ดินต่อไปหรือไม่ก็ได้ ถ้าผู้ให้เช่ายินยอมให้ผู้เช่าต่อ ผู้เช่ายินยอมชำระค่าเช่าตามที่ผู้ให้เช่ากำหนดเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 10 ของอัตราค่าเช่าเดิม



บริษัท เทพพิทักษ์ซีฟู๊ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2562

1. ที่ดินและส่วนปรับปรุง

มูลค่าตามบัญชี(ล้านบาท) กรรมสิทธิ์/

ภาระผูกพัน

- ที่ดินเนื้อที่ 4 ไร่ 77 ตารางวา ที่ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 0.00 บริษัท / ไม่มี

2. อาคารและส่วนปรับปรุง

- โรงงานที่ปัตตานี 82.52 บริษัท / ไม่มี

3. เครื่องจักรและอุปกรณ์

152.93 บริษัท / ไม่มี

4. อื่น ๆ ได้แก่ เครื่องใช้สำนักงานและยานพาหนะ

8.63 บริษัท / ไม่มี

หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม

(210.23)

ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์สุทธิ

33.85

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



สินทรัพย์บริษัทและบริษัทย่อย

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัด (มหาชน)

วันที่ 31 ธันวาคม 2562
(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	290.70
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หักหนี้สิน	<u>290.70</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>38.76</u>

บริษัท เทพพิทักษ์ฟู้ดส์ จำกัด

วันที่ 31 ธันวาคม 2562
(ล้านบาท)

ที่ดินอาคารและอุปกรณ์สุทธิ	33.85
หนี้สินจากภาระผูกพัน	-
มูลค่าที่ดินอาคารและอุปกรณ์หักหนี้สิน	<u>33.85</u>
มูลค่าต่อหุ้น (บาท)	<u>483.57</u>

รายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ของบริษัทและบริษัทย่อยประกอบด้วย

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	2	สงขลา
GRAZE FREEZER	0.5-1	2	สงขลา
TUNNAL FREEZER	1	2	สงขลา



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

4.2 นโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและบริษัทร่วม

บริษัทมีนโยบายและมุ่งเน้นการลงทุนในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง รวมถึงธุรกิจอื่นที่ต่อเนื่องจากธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง เนื่องจากบริษัทมีศักยภาพทั้งด้านประสบการณ์และความชำนาญในการประกอบธุรกิจประเภทนี้ ซึ่งบริษัทเล็งเห็นว่าบริษัทสามารถนำองค์ความรู้ทรัพยากร และประสบการณ์มาพัฒนาธุรกิจประเภทนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับกลุ่มบริษัท

สำหรับในช่วงเวลานี้ บริษัทฯ ยังไม่มีนโยบายลงทุนเพิ่มในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

4.3 ราคาประเมินทรัพย์สิน หากมีการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์หรือมีการตีราคาทรัพย์สินใหม่

บริษัทฯ และบริษัทย่อยฯ ไม่มีการตีราคาทรัพย์สินใหม่



5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ในช่วงปี 2562 บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดๆ ที่ส่งผลในแง่ลบกับบริษัทและบริษัทย่อยฯ อย่างมีนัยสำคัญ

แต่มีการดำเนินการให้ถูกต้องและสอดคล้องกับพระราชบัญญัติกฎหมายแรงงาน ปี พ.ศ.2541 เนื่องจากวันที่ 1 ธันวาคม 2562 บริษัทได้ยกเลิกฐานการผลิต ที่โรงงานแห่งที่ 2 ซึ่งตั้งอยู่เลขที่ 93/17-18 หมู่ที่ 5 ถนนสะพานปลา ตำบลบางวัน อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000 ซึ่งประกอบกิจการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออกประเภทกุ้ง จำเป็นต้องเลิกจ้างพนักงานจำนวน 214 คน บริษัทฯจ่ายเงินชดเชยถูกต้องตามกฎหมายเป็นเงิน 20 ล้านบาท และสร้างความเข้าใจกับพนักงานรวมทั้งได้เชิญส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น สวัสดิการและคุ้มครองแรงงานประกันสังคมจังหวัด มาให้ความรู้คำแนะนำเพื่อสร้างความเข้าใจอันดี ระหว่างกัน ก่อนจากกันด้วยดี

6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

บริษัท ห้างหุ้นส่วนจำกัดใหญ่ 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 ตำบลบางวัน 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 เทพพิทักษ์ฟู๊ดส์ 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 :	นายอภิมงคล อภิพจน์กุล นายวิชัย รุจิตานนท์ นายเสถียร วงศ์สนั่น นางสาวกุลธิดา ภาสุรกุล นายยุทธพงษ์ เชื้อเมืองพาน นางสาวพัชรี ศิริวงษ์ศิลป์ นางสาวคนางค์นารถ กลิ่นขจร บริษัท เอเอ็นเอส ออดิท จำกัด เลขที่ 100/72 ชั้น 22 ห้อง 100/2 อาคารรวงวานิช บี ถนนพระราม 9 ห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310 โทร.02-6450107-9



- (ค) สถาบันการเงิน : ธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)
ที่ติดต่อประจำ ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน)
ธนาคารกสิกรไทย จำกัด (มหาชน)
ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

6.2 ข้อมูลสำคัญอื่น

- ไม่มี

