



## ส่วนที่ 1 ลักษณะการประกอบธุรกิจ

### 1. นโยบายและภาพรวมการประกอบธุรกิจ

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้นำเข้าข้าวสาลีและผู้ผลิตแป้งสาลีรายใหญ่ของประเทศไทย โดยเริ่มดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 2550 บริษัทได้ให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพของสินค้า เริ่มตั้งแต่การเลือกสรรพันธุ์ข้าวที่มีมาตรฐานสูง ปริมาณโปรตีน และกลูเตนที่เหมาะสม ทำการแปรรูปให้ได้แป้งสาลีที่มีคุณภาพ สำหรับลูกค้าแต่ละกลุ่มที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ และอาหารหลากหลายชนิด

บริษัทฯ ได้เลือกสรรอุปกรณ์เครื่องจักรอันล้ำสมัย โดยใช้ระบบการแปรรูปแป้งสาลีอัตโนมัติแบบ CIM (Computer Integrated Manufacturing) ซึ่งมีความสามารถพิเศษในการควบคุมคุณภาพของแป้งสาลีสูตรต่างๆ ได้อย่างแม่นยำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ภายใต้ระบบการวิเคราะห์ และควบคุมจุดวิกฤตอันตรายในกระบวนการผลิต อันส่งผลกระทบต่อคุณภาพทางเคมี ชีวภาพ และกายภาพของแป้งสาลี (Hazardous Analysis Critical Control Points: HACCP) อีกทั้งยังคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นสำคัญ

บริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตทั้งด้านระบบคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น ISO 22000, GMP, HACCP และ HALAL เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีที่มีคุณภาพสูงสุดและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้เพื่อให้เกิดความมั่นใจสูงสุด นอกจากนี้บริษัทฯ ยังมีทีมค้นคว้าและวิจัยผลิตภัณฑ์ ซึ่งคอยให้บริการผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะ (Tailor – Made Flour) และคิดค้นแป้งสาลีประเภทใหม่ๆ สูตรพิเศษ (Novel Products) เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของลูกค้าอีกด้วย

ในด้านของฝ่ายขายและการตลาด พร้อมทั้งการให้บริการหลังการขาย บริษัทฯ ได้พัฒนาบุคลากรโดยมีการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มทักษะด้านการขายให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ตลอดจนการให้บริการหลังการขายที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น

#### 1.1 วิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ได้กำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ และเป้าหมายของบริษัท ดังนี้

##### วิสัยทัศน์

“เรา” คือผู้ผลิตแป้งสาลีชั้นนำ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาสู่ความเป็นเลิศทั้งในด้านพาณิชย์และคุณภาพผลิตภัณฑ์  
 อย่างเป็นมืออาชีพ

##### พันธกิจ

1. มุ่งมั่นอย่างไม่หยุดยั้งในการส่งมอบผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพสูงสุดแก่ลูกค้าทุกกลุ่ม
2. ส่งเสริมให้พนักงานมีภาวะความเป็นผู้นำในทุกระดับและสร้างบรรยากาศให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้
3. ให้ความสำคัญเรื่องผลตอบแทนจากการลงทุนแก่ผู้ถือหุ้น ด้วยอัตราการเติบโตของผลกำไรที่อยู่ในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง
4. เป็นแบบอย่างในด้านความเป็นมืออาชีพ ความโปร่งใส และการดำเนินธุรกิจด้วยหลักธรรมาภิบาล
5. เป็นแบบอย่างในการดำเนินธุรกิจตามมาตรฐานทางคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

รับรองความถูกต้อง.....

**เป้าหมาย**

1. บริษัทฯ จะผลักดันให้โรงงานสามารถใช้กำลังการผลิตที่มีอยู่ได้อย่างเต็มที่ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพ และประสิทธิผล และเพื่อให้บริษัทฯ มีสินค้ามากพอสำหรับรองรับความต้องการของลูกค้าที่เพิ่มขึ้นในอนาคตได้
2. บริษัทฯ มีแผนในการขยายฐานลูกค้าให้มีความหลากหลายมากขึ้น จากเดิมที่เน้นเฉพาะกลุ่มโรงงานอุตสาหกรรมรายใหญ่ให้ครอบคลุมผู้ประกอบการขนาดกลางและเล็กให้มากขึ้น รวมถึงผู้บริโภคนั้นสุดท้าย เพื่อลดการกระจุกตัวในกลุ่มลูกค้าโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ นอกจากนี้บริษัทฯ ยังได้เล็งเห็นโอกาสในการขยายฐานลูกค้าให้ครอบคลุมในต่างจังหวัดเพิ่มขึ้น เนื่องจากปัจจุบันบริษัทฯ มุ่งเน้นจำหน่ายสินค้าให้ลูกค้าในกรุงเทพและปริมณฑล ซึ่งในการขยายฐานลูกค้าดังกล่าวจะทำให้บริษัทฯ มีช่องทางในการเพิ่มฐานรายได้ของบริษัทฯ ได้ต่อไป ทำให้อัตรากำไรเติบโตและสร้างผลตอบแทนให้แก่ผู้ถือหุ้นได้มากขึ้น
3. บริษัทฯ มีแผนงานที่จะพัฒนาสินค้าใหม่ ๆ ออกมาจำหน่ายให้มากกว่าปัจจุบัน รวมถึงการพัฒนาสินค้าที่มีอยู่ให้สามารถเพิ่มมูลค่าได้ เพื่อให้บริษัทฯ สามารถจำหน่ายสินค้าที่ราคาสูงขึ้นได้ ซึ่งในการดำเนินการดังกล่าวจะส่งผลให้บริษัทฯ มีรายได้เพิ่มสูงขึ้น สามารถสร้างผลตอบแทนให้แก่ผู้ถือหุ้นได้มากยิ่งขึ้น

**1.2 ประวัติความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงพัฒนาการที่สำคัญ**

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ("บริษัทฯ" หรือ "TMILL") เดิมชื่อ บริษัท ไทยซูการ์คลัสสินค้า จำกัด ก่อตั้งโดยการรวมตัวของกลุ่มอุตสาหกรรมโรงงานน้ำตาล ได้แก่ กลุ่มโรงงานในเครือบริษัท น้ำตาลขอนแก่น จำกัด (มหาชน) บริษัท ประจวบอุตสาหกรรม จำกัด บริษัท อุตสาหกรรมมิตรเกษตร จำกัด โดยจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2520 ด้วยทุนจดทะเบียนเริ่มแรกจำนวน 10 ล้านบาท ดำเนินธุรกิจคลัสสินค้าโดยรับฝากสินค้าน้ำตาลทรายดิบและน้ำตาลทรายขาวเป็นสินค้าหลัก ต่อมาในเดือนเมษายน 2534 บริษัท ไทยซูการ์ เทอร์มิเนล จำกัด (มหาชน) ("TSTE") ได้เข้าซื้อหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นเดิมเนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการถือหุ้นภายในเครือบริษัทของ TSTE ทำให้ TSTE ถือหุ้นในสัดส่วนร้อยละ 61.30 ของทุนจดทะเบียนชำระแล้ว และบริษัทฯ มีสถานะเป็นบริษัทย่อยของ TSTE ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ต่อมาในปี 2544 บริษัทฯ ได้ขอยกเลิกใบอนุญาตประกอบกิจการคลัสสินค้า และจดทะเบียนเปลี่ยนชื่อบริษัทเป็นบริษัท ไทยซูการ์อินเตอร์เทรด จำกัด ดำเนินธุรกิจให้บริษัท TSTE เช่าอสังหาริมทรัพย์ ได้แก่ คลัสสินค้าเทกอง ใช้พักสินค้าน้ำตาลทรายดิบรอขนถ่ายขึ้นเรือเดินสมุทร และในปี 2548 บริษัทฯ ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 200 ล้านบาท เปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด เพื่อดำเนินธุรกิจโรงงานแป้งสาธิต โดยมี TSTE ได้เพิ่มสัดส่วนการถือหุ้นอีกเป็นร้อยละ 97.13 ของทุนจดทะเบียนใหม่

เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2550 จดทะเบียนเพิ่มทุนจดทะเบียนอีก 200 ล้านบาทเป็น 400 ล้านบาท โดยสัดส่วนการถือหุ้นของ TSTE ปรับเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 98.82 ของทุนจดทะเบียนชำระแล้ว และเมื่อเดือนธันวาคม 2552 ผู้บริหารของ TSTE มีความประสงค์จะนำบริษัทฯ เข้าจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์ เอ็ม เอ ไอ ("ตลาด เอ็ม เอ ไอ") จึงได้ทำการปรับโครงสร้างทุนของบริษัทฯ โดยลดทุนจดทะเบียนจาก 400 ล้านบาท เป็น 200 ล้านบาท โดยการลดจำนวนหุ้นลงเหลือ 2 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 100 บาท ต่อมาในวันที่ 29 มิถุนายน 2553 บริษัทฯ ได้จดทะเบียนแปรสภาพบริษัทเป็นบริษัทมหาชนจำกัด และเปลี่ยนแปลงมูลค่าที่ตราไว้จาก 100 บาท เป็น 1 บาทต่อหุ้น รวมทั้งเพิ่มทุนจดทะเบียน 85 ล้านบาทโดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 85 ล้านหุ้น เพื่อเตรียมเสนอขายหุ้นสามัญเพิ่มทุนให้กับประชาชนทำให้ทุนจดทะเบียนเพิ่มขึ้นเป็น 285 ล้านบาท เป็นทุนชำระแล้วจำนวน 200 ล้านบาท คิดเป็นจำนวน 200 ล้านหุ้น



การเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการที่สำคัญของบริษัทฯ โดยสังเขป สามารถสรุปได้ดังนี้

ปี	พัฒนาการที่สำคัญของบริษัท ที เอส มิลล์ จำกัด (มหาชน)
2520	ก่อตั้ง "บริษัท ไทยซูการ์คลั่งสินค้า จำกัด" (ชื่อเดิมของบริษัทฯ) โดยการรวมตัวของกลุ่มอุตสาหกรรมโรงงานน้ำตาลด้วยทุนจดทะเบียน 10 ล้านบาท มีจำนวนหุ้น 100,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้ หุ้นละ 100 บาท เพื่อดำเนินธุรกิจคลั่งสินค้า โดยมีทรัพย์สินเป็นอาคารคลั่งสินค้าแบบเทกองพื้นที่ใช้สอย 2,880 ตารางเมตรเพื่อให้บริการรับฝากสินค้า ซึ่งสามารถบรรจุสินค้าได้ 30,000 ตัน
2534	บริษัทฯ มีการปรับโครงสร้างผู้ถือหุ้น โดยมี TSTE เข้ามาเป็นผู้ถือหุ้นใหญ่ถือหุ้นในสัดส่วนร้อยละ 61.30 ของทุนจดทะเบียนชำระแล้ว เนื่องจากมีการปรับโครงสร้างการถือหุ้นภายในกลุ่มบริษัทของ TSTE
2544	บริษัทฯ จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อบริษัทเป็น บริษัท ไทยซูการ์อินเตอร์เทรด จำกัด เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2544 โดยขอยกเลิกใบอนุญาตประกอบกิจการคลั่งสินค้าซึ่งเป็นธุรกิจเดิมของบริษัทฯ เพื่อลดความซ้ำซ้อนในการจัดทำเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการรับฝากสินค้าเนื่องจากมีบริษัทย่อยอื่นที่ประกอบกิจการคลั่งสินค้าเช่นเดียวกัน และดำเนินธุรกิจให้เข้าคลั่งสินค้าเทกองแทนการรับฝากสินค้า
2548	บริษัทฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 200 ล้านบาท โดยแบ่งออกเป็นหุ้นสามัญจำนวน 2 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 100 บาท เพื่อก่อสร้างโรงงานผลิตแป้งสาลี มีกำลังการผลิตรวม 250 ตันต่อวัน
2550	- จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อบริษัทเป็น บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2550 - วันที่ 5 กันยายน 2550 เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 400 ล้านบาท โดยแบ่งออกเป็นหุ้นสามัญจำนวน 4 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท เพื่อใช้เพิ่มทุนหมุนเวียนในการดำเนินธุรกิจแป้งสาลี
2551	- บริษัทฯ ได้รับใบรับรอง GMP และ HACCP จากบริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด ("SGS") เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2551 - บริษัทฯ ได้รับใบรับรองมาตรฐานระบบ ISO 22000:2005 จาก SGS เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2551
2552	- บริษัทฯ ได้รับการรับรองให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (HALAL) จากสำนักงานกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2552 - ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้นของบริษัทฯ ครั้งที่ 1/2552 เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2552 มีมติอนุมัติลดทุนจดทะเบียนและชำระทุนคืนแก่ผู้ถือหุ้นจำนวน 200 ล้านบาท จากทุนจดทะเบียนเดิม 400 ล้านบาท เป็น 200 ล้านบาท แบ่งเป็นหุ้นสามัญจำนวน 2 ล้านหุ้นมูลค่าหุ้นละ 100 บาท
2553	- ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น ครั้งที่ 2/2553 เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2553 มีมติให้แปรสภาพบริษัทเป็นบริษัทมหาชนจำกัด และแปลงมูลค่าที่ตราไว้จากหุ้นละ 100 บาทเป็นหุ้นละ 1 บาท รวมถึงมีมติให้เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 200 ล้านบาท เป็น 285 ล้านบาท โดยออกหุ้นสามัญเพิ่มทุนจำนวน 85 ล้านหุ้น เพื่อเสนอขายให้แก่ประชาชนเป็นครั้งแรก - บริษัทฯ ได้ปรับโครงสร้างทรัพย์สินโดยการขายอาคารคลั่งสินค้าแบบเทกองของบริษัทฯ ให้แก่ TSTE เพื่อใช้ในการประกอบธุรกิจให้ตรงกับลักษณะธุรกิจในปัจจุบัน - ที่ประชุมคณะกรรมการ ครั้งที่ 7 /2553 เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม มีมติอนุมัติให้สิทธิให้แก่ผู้ถือหุ้นทุกรายของ TSTE ในการจองซื้อหุ้นสามัญเพิ่มทุนเป็นจำนวนไม่เกิน 25,350,970 หุ้น ตามสัดส่วนการถือหุ้น (Pre-emptive right) หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.82 ของจำนวนหุ้นสามัญเพิ่มทุนที่เสนอขายต่อประชาชนทั่วไป (85 ล้านหุ้น) และ ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท TSTE ครั้งที่ 7 /2553 ในวันที่ 29 กรกฎาคม 2553 มีมติอนุมัติการจัดสรรหุ้นสามัญเพิ่มทุนของ TMILL ซึ่งเป็นบริษัทย่อยของ TSTE ให้แก่ผู้ถือหุ้นสามัญของ TSTE ตามสัดส่วนการถือหุ้น โดยให้เสนอขายในราคาเดียวกับที่เสนอขายประชาชน และให้นำเสนอที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น ครั้งที่ 1/2553 ในวันที่ 9 กันยายน 2553 พิจารณา

รับรองความถูกต้อง.....



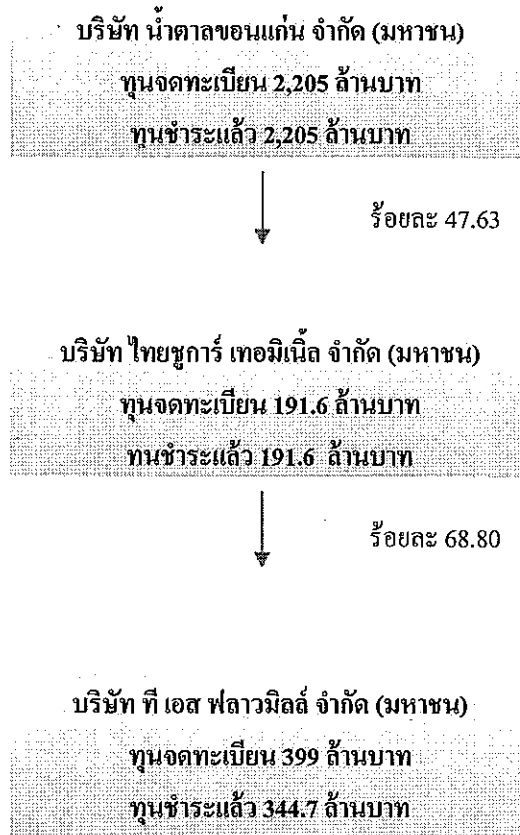
ปี	พัฒนาการที่สำคัญของบริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)
	อนุมัติการจัดสรรหุ้นดังกล่าว
2555	- เมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2555 สำนักงานคณะกรรมการกำกับหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์ ได้อนุญาตให้บริษัทสามารถเสนอขายหุ้นสามัญเพิ่มทุนจำนวน 85 ล้านหุ้นต่อประชาชนทั่วไปได้ บริษัทฯ จึงได้เสนอขายหุ้นให้กับผู้ถือหุ้นเดิมตามสิทธิ Pre-emptive right โดยเปิดให้อจองซื้อในวันที่ 9, 12 และ 13 พฤศจิกายน 2555 และเสนอขายต่อบุคคลทั่วไปในวันที่ 14-16 พฤศจิกายน 2555 ต่อมาบริษัทฯ ได้จดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนชำระแล้วจากเดิม 200 ล้านบาท เป็น 285 ล้านบาท ในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2555 และในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2555 คณะกรรมการตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ได้สั่งรับหุ้นสามัญของบริษัทฯ เป็นหลักทรัพย์จดทะเบียน โดยให้มีผลตั้งแต่วันที่ 23 พฤศจิกายน 2555 เป็นต้นไป ส่งผลให้หุ้นสามัญของบริษัทฯ จำนวน 285,000,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท เริ่มทำการซื้อขายได้ ตลาดหลักทรัพย์ เอ็ม เอ ไอ ได้ตั้งแต่วันที่ 23 พฤศจิกายน 2555 เป็นต้นไป โดยจัดอยู่ในหมวดธุรกิจขนาดกลาง และใช้ชื่อย่อในการซื้อขายหลักทรัพย์ว่า TMILL
2558	- ภายหลังจากที่มีการดำเนินการธุรกิจ โรงงานแป้งสาธิตด้วยกำลังการผลิต 250 ตันข้าวสาลีต่อวัน และมีการใช้กำลังการผลิตจนเต็มกำลัง บริษัทฯ จึงได้ลงทุนขยายกำลังการผลิตเพิ่มอีกเท่าตัวเป็น 500 ตันข้าวสาลีต่อวัน ตั้งแต่ปี 2558 โดยได้มีการเพิ่มทุนจดทะเบียนอีก 114 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท ตามมติที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2558 เพื่อกำหนดให้กับผู้ถือหุ้นเดิม 57 ล้านหุ้น และรองรับการใช้สิทธิของใบสำคัญแสดงสิทธิ TMILL – W1
2560	- บริษัทฯ ได้ดำเนินการจดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนจดทะเบียนเป็น 399 ล้านบาท และทุนรับชำระแล้วเป็น 344 ล้านบาท ตั้งแต่วันที่ 13 พฤศจิกายน 2560
2561	- บริษัทฯ ได้รับการรับรองให้เป็นสมาชิกแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต (CAC)



### 1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัท

#### โครงสร้างบริษัท

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2560 บริษัทฯ มีโครงสร้างกลุ่มบริษัท ดังนี้



## 2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

(1) โครงสร้างรายได้แยกตามสายผลิตภัณฑ์

ประเภทของรายได้	2558		2559		2560	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
แบ่งสาทิ	1,116.6	86.8	1,176.2	87.1	1,137.2	87.1
รำข้าวสาลี	156.4	12.1	158.9	11.8	165.1	12.6
จุมกข้าวสาลี และข้าวสาลี	0.1	0	3.7	0.3	1.0	0.1
รายได้อื่น*	13.7	1.1	10.7	0.8	2.8	0.2
<b>รายได้รวม</b>	<b>1,286.8</b>	<b>100.0</b>	<b>1,349.5</b>	<b>100.0</b>	<b>1,306.1</b>	<b>100.0</b>

**หมายเหตุ :** \*รายได้อื่นประกอบด้วยกำไร(ขาดทุน) จากอัตราแลกเปลี่ยน ดอกเบี้ยรับ รายได้จากการขายข้าวสาลี ขายวัวสาลี และรายได้จากการเคลมต่างๆ

## 2.1 ลักษณะของผลิตภัณฑ์และบริการ

บริษัทฯ ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายแป้งสาลี โดยสั่งเมล็ดข้าวสาลีซึ่งเป็นวัตถุดิบมาจากต่างประเทศทั้งหมด เพื่อมาทำการโม่เป็นแป้งสาลี โดยผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยจากประเทศสวีเดนแลนด์ เพื่อให้ได้แป้งสาลีที่มีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามเกณฑ์ที่ถูกกำหนด ซึ่งแป้งสาลีที่บริษัทฯ ผลิตได้มีทั้งแบบโปรตีนสูงและแบบโปรตีนต่ำ โดยแป้งสาลีแต่ละชนิดที่ผลิตได้จะนำไปใช้เป็นวัตถุดิบผลิตสินค้าที่แตกต่างกัน หากเป็นแป้งสาลีโปรตีนสูงจะเหมาะสำหรับผลิตขนมปังสำเร็จรูป ขนมปังอบสด ขนมนึ่ง และอาหารสัตว์ ในขณะที่แป้งสาลีโปรตีนต่ำจะเหมาะกับการผลิตเบเกอรี่ เค้กชาลาเปา ปาท่องโก๋ หรือแป้งอบเนกประสงค์ บริษัทฯ จำหน่ายแป้งสาลีภายใต้ตราสินค้าของบริษัทกว่า 10 ตราสินค้า อาทิเช่น แป้งขนมปังอบสด-ตราเส้นหยก แป้งขนมปังอบสด-ตราเส้นเหลือง แป้งขนมปัง-ตราปวงแดง แป้งขนมปัง-ตราปวงเหลือง แป้งอบเนกประสงค์-ตราลูกาแดง เป็นต้น โดยมีขนาดบรรจุแป้งสาลีแบ่งเป็น 2 ขนาด ได้แก่ ถุงขนาด 22.5 กิโลกรัม และแบบบรรจุภัณฑ์ขนาด 10,000 กิโลกรัม โดยมีโครงสร้างรายได้ในเชิงยอดขายและปริมาณการจำหน่ายแป้งสาลีแต่ละชนิด ดังนี้

รับรองความถูกต้อง.

*[Signature]*



- โครงสร้างรายได้ของแต่ละผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปี 2560

ประเภทของ รายได้	2558		2559		2560	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
แป้งบะหมี่สด	193.1	17.3	197.2	16.8	203.9	17.9
แป้งบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	87.9	7.9	174.5	14.9	189.3	16.6
แป้งขนมปัง	391.5	35.1	351.4	29.9	260.5	22.9
แป้งอเนกประสงค์	234.1	21.0	256.8	21.8	313.7	27.6
แป้งทำบิสกิต	200.6	18.0	186.3	15.8	156.7	13.8
แป้งชนิดอื่น ๆ	9.2	0.8	10.0	0.8	13.1	1.2
รวมรายได้ จากการจำหน่ายแป้งสาลีทั้งหมด	1,116.6	100.0	1,176.2	100.0	1,137.2	100.0

- ปริมาณการจำหน่ายแป้งสาลีแต่ละชนิด ตั้งแต่ปี 2558 จนถึงปี 2560

ประเภท	2558		2559		2560	
	ตัน	ร้อยละ	ตัน	ร้อยละ	ตัน	ร้อยละ
แป้งบะหมี่สด	11,508	16.6	12,659.1	16.0	13,456.9	16.9
แป้งบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	6,229	9	13,302.6	16.7	15,517.3	19.5
แป้งขนมปัง	22,092	31.8	20,986.0	26.4	16,059.9	20.1
แป้งอเนกประสงค์	15,862	22.9	18,999.9	19.3	23,396.1	29.4
แป้งทำบิสกิต	13,337	19.2	12,948.7	16.3	10,763.0	13.5
แป้งชนิดอื่น ๆ	362	0.5	438.6	0.6	513.2	0.6
รวมปริมาณการจำหน่ายแป้งสาลีทั้งหมด	69,391	100.0	79,334.9	100.0	79,706.4	100.0

รับรองความถูกต้อง.....

*(Signature)*



สำหรับรายละเอียดของผลิตภัณฑ์แป้งสาลีของบริษัทฯ สามารถแบ่งประเภท ได้ดังนี้

1) แป้งมะหมีสด

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำเส้นมะหมีแบบจินภายใต้ตราสินค้าเส้นหยก ซึ่งมีปริมาณโปรตีนร้อยละ 11-13 และแป้งสาลีสำหรับทำเส้นมะหมีแบบญี่ปุ่นภายใต้ตราสินค้าเส้นเหลืองและมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 10-11 โดยคุณสมบัติของแป้งสาลีจะทำให้มะหมีมีความเหนียว ยืดหยุ่นดี มีความอ่อนนุ่มและมีสีสวย

2) แป้งมะหมีกึ่งสำเร็จรูป

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำมะหมีกึ่งสำเร็จรูปภายใต้ตราสินค้าเส้นทอง ซึ่งมีปริมาณโปรตีนร้อยละ 10-12 โดยคุณสมบัติของแป้งสาลีจะทำให้มะหมีมีความเหนียว นุ่ม สีเหลืองอ่อนน่ารับประทาน

3) แป้งขนมปัง

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำขนมปังภายใต้ตราสินค้าปังแดง ซึ่งเป็นแป้งที่มีปริมาณโปรตีนสูงอยู่ที่ร้อยละ 13-14 และมีปริมาณกลูเตนสูง ซึ่งกลูเตนเป็น โปรตีนที่สกัดจากแป้งสาลี โดยคุณสมบัติจะมีความเหนียวและยืดหยุ่นดี ดูดซึมน้ำได้มาก ทนทานต่อการนวดและการหมัก ทำให้ขนมปังมีคุณภาพดีได้รูปทรง มีขนาดใหญ่ และเนื้อละเอียดเหนียวนุ่ม

4) แป้งเอนกประสงค์

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีเอนกประสงค์ภายใต้ตราสินค้าลูกกลิ้ง ซึ่งเป็นแป้งที่มีปริมาณโปรตีนปานกลางประมาณร้อยละ 10-11 มีความเหนียว ยืดหยุ่น และดูดซึมน้ำพอเหมาะ ใช้ทำขนมได้หลากหลายชนิด เช่น มะหมี ปาท่องโก๋ โดนัท โรตีสี เล็ก คุกกี้ ขนมเปี๊ยะ ขนมไข่ ขนมสาลี่ แพนเค้ก วาฟเฟิล ซาลาเปา และขนมทอดต่าง ๆ และตราสินค้าลูกแดง ซึ่งมีปริมาณโปรตีนในสัดส่วนร้อยละ 13 เหมาะสำหรับทำผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย

5) แป้งบิสกิต

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำบิสกิตภายใต้ตราสินค้ากั๊กหั่น ซึ่งมีปริมาณโปรตีนค่อนข้างต่ำถึงปานกลางอยู่ที่ร้อยละ 9-10 โดยแป้งดังกล่าวมีความเหนียวและดูดซึมน้ำที่พอเหมาะสำหรับทำบิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมไข่ วาฟเฟิล แพนเค้ก โดนัทเล็ก ขนมสาลี่ และขนมทอดต่าง ๆ

6) แป้งชนิดอื่นๆ

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีที่มีคุณสมบัติสำหรับนำไปทำอาหารต่างๆ ได้อีกมากมาย คือ

- 1) แป้งสาลีสำหรับทำซาลาเปา ภายใต้ตราสินค้าตัวหลงเปา ซึ่งมีปริมาณโปรตีนต่ำอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้ง มีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีความเหนียวน้อย เหมาะสำหรับนำไปทำซาลาเปา เล็ก คุกกี้ ฟูฟ่าย ขนมสาลี่ แอแคลร์ โมจิ แยมโรล ขนมไข่
- 2) แป้งสาลีสำหรับทำปาท่องโก๋ ภายใต้ตราสินค้าคู้โก๋ โดยมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 11-13 ดูดซึมน้ำดีมาก มีความเหนียวพอเหมาะ ซึ่งจะทำให้ได้ปาท่องโก๋ที่ฟูตัวดี กรอบ ได้ปริมาณมากไม่อมน้ำมัน





- 3) แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก ภายใต้ตราสินค้า หัวใจ เช่น บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก เป็นต้น โดยแป้งสาลีดังกล่าวจะมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้งมีสีขาวละเอียด มีคุณสมบัติดูดน้ำ น้ำตาล ไขมัน ได้มาก และช่วยให้การผสมส่วนต่างๆ เข้ากันได้ดี ทำให้ได้เนื้อเค้กละเอียดมีความนุ่มนวล
- 4) แป้งขนมปังโฮลวีท ภายใต้ตราสินค้า บึงทอง แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีท มีปริมาณโฮลวีทสูงถึงร้อยละ 50 สามารถนำไปผลิตขนมปังได้ง่ายและได้เนื้อขนมปังเหนียวนุ่ม อุดมไปด้วยใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับผู้รักสุขภาพ
- 5) แป้งสาลีสำหรับทำซาลาเปา ภายใต้ตราสินค้าตัวหลงเปา ซึ่งมีปริมาณโปรตีนต่ำอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้ง มีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีความเหนียวน้อย เหมาะสำหรับนำไปทำซาลาเปา เค้ก คูกี้ คุกกี้ ฟูฟ่าย ขนมสาลี แอแคลร์ โมจิ แยมโรล ขนมไข่
- 6) แป้งสาลีสำหรับทำพายฟองโก้ ภายใต้ตราสินค้าคู่โก้ โดยมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 11-13 ดูดซึมน้ำดีมาก มีความเหนียวพอเหมาะ ซึ่งจะทำให้ได้พายฟองโก้ที่ฟูตัวดี กรอบ ได้ปริมาณมากไม่อมน้ำมัน
- 7) แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก ภายใต้ตราสินค้า หัวใจ เช่น บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก เป็นต้น โดยแป้งสาลีดังกล่าวจะมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้งมีสีขาวละเอียด มีคุณสมบัติดูดน้ำ น้ำตาล ไขมัน ได้มาก และช่วยให้การผสมส่วนต่างๆ เข้ากันได้ดี ทำให้ได้เนื้อเค้กละเอียดมีความนุ่มนวล
- 8) แป้งขนมปังโฮลวีท ภายใต้ตราสินค้า บึงทอง แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีท มีปริมาณโฮลวีทสูงถึงร้อยละ 50 สามารถนำไปผลิตขนมปังได้ง่ายและได้เนื้อขนมปังเหนียวนุ่ม อุดมไปด้วยใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับผู้รักสุขภาพ

## 2.2 การตลาดและการแข่งขัน

ปัจจุบันคนไทยนิยมบริโภคขนมปังมากขึ้น เพราะขนมปังเป็นเมนูอาหารที่หารับประทานได้ง่ายและสะดวกในการซื้อ รวมทั้งยังมีราคาที่ไม่แพง หาซื้อได้ง่าย ประกอบกับธุรกิจขนมปังมีอยู่หลายแบรนด์มาทำตลาด เพื่อสร้างสีสันและเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค รวมถึงตลาดขนมปังก็กำลังมีแนวโน้มเติบโตขึ้นจากปีที่ผ่านมา ส่งผลให้ตลาดมีความต้องการแป้งสาลีเป็นจำนวนมาก เพื่อไปผลิตเป็นสินค้า โดยยังไม่รวมความต้องการการนำแป้งสาลีไปผลิตสินค้าชนิดอื่น

### ลักษณะการตลาด

เนื่องจากสินค้าของบริษัทฯ เป็นสินค้าแปรรูปนำไปผลิตสินค้าให้แก่ผู้บริโภค บริษัทฯ จะเน้นการผลิตและจำหน่ายสินค้าที่มีคุณภาพ โดยใช้เครื่องจักรอุปกรณ์แปรรูปแป้งที่ทันสมัย เพื่อให้สามารถควบคุมการผลิตสูตรแป้งอย่างแม่นยำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้บริษัทฯ ยังให้ความสำคัญกับการผลิตสินค้าให้มีความหลากหลาย เพื่อให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า โดยผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะของบริษัทฯ รวมถึงการให้บริการผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะที่ลูกค้าต้องการ (Tailor-Made Flour) และมีการคิดค้นแป้งสาลีสูตรใหม่ (Novel Products) เพื่อสนองตอบความต้องการที่หลากหลายของลูกค้า นอกจากนี้การพัฒนาคุณภาพของสินค้า ซึ่งเป็นกลยุทธ์การตลาดที่สำคัญของบริษัทฯ แล้ว บริษัทฯ ได้มีการศึกษาการเคลื่อนไหวของตลาด ทำการวิเคราะห์คู่แข่งและคอยติดตามนโยบายของรัฐบาลอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำมากำหนดกลยุทธ์ในการดำเนินงานที่เหมาะสม



### กลยุทธ์การแข่งขัน

ถึงแม้ว่าบริษัทฯ จะเพิ่งเริ่มดำเนินธุรกิจโรงงานผลิตแป้งสาลีเมื่อกลางปี พ.ศ.2550 แต่หากพิจารณาจากปริมาณการขายสินค้าแล้วพบว่า บริษัทฯ มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง ซึ่งกลยุทธ์การแข่งขันในทางการตลาดมีความสำคัญมากที่ทำให้บริษัทฯ สามารถเพิ่มยอดขายได้ มุ่งเน้นการส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพ การให้บริการที่เน้นการเอาใจใส่ความต้องการของลูกค้า ดังนั้นในด้านการตลาดบริษัทฯ จึงมีกลยุทธ์การแข่งขันโดยแบ่งออกได้ ดังนี้

1) กลยุทธ์ด้านคุณภาพ บริษัทฯ เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องจักรที่ทันสมัย ใช้ระบบแปรรูปแป้งสาลีอัตโนมัติ ซึ่งมีความสามารถพิเศษในการควบคุมคุณภาพของแป้งสาลีสูตรต่าง ๆ ได้อย่างแม่นยำ สะอาดและถูกสุขลักษณะ รวมถึงการมีฝ่ายประกันคุณภาพที่ดูแลคุณภาพการผลิต ตั้งแต่กระบวนการรับวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต จนถึงผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายก่อนการส่งมอบ เพื่อให้การตรวจสอบเป็นไปตามระบบ GMP, HACCP, ISO 22000 และ HALAL โดยในกระบวนการรับวัตถุดิบฝ่ายตรวจสอบคุณภาพจะสุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบทุกๆ 2 ชั่วโมง สำหรับกรณีที่ซื้อแบบเทกองและเก็บตัวอย่างจากรถทุกคัน กรณีซื้อเป็น Container เพื่อนำมาวิเคราะห์ค่าความชื้น โปรตีนและเถ้า สำหรับผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตจะมีการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ค่าอื่น ๆ เพิ่มเติม ได้แก่ กลูเตน ตรวจดูสีแป้ง วิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ และทำ Baking test (นำแป้งมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามที่ลูกค้าจะนำไปใช้) รวมถึงการดูแลแป้งที่ผลิตเรียบร้อยแล้วเก็บในสถานที่ ที่ปลอดภัยต่อสภาวะอากาศ สัตว์แมลง เช่น มอด เป็นต้น

2) กลยุทธ์ด้านบริการ พนักงานขายจะเน้นการเอาใจใส่ความต้องการของลูกค้าเป็นสำคัญ และมีการสอบถามลูกค้าเพื่อประเมินคุณภาพสินค้าว่าตรงตามความต้องการของลูกค้าหรือไม่ รวมถึงมีแผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ทำการวิเคราะห์วิจัยหาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อให้ลูกค้ามีสินค้าให้เลือกที่หลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับการให้บริการหลังการขาย หลังจากส่งมอบสินค้าให้ลูกค้าแล้ว หากสินค้ามีปัญหาบริษัทฯ จะรีบส่งฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ เพื่อตรวจสอบหาสาเหตุให้กับลูกค้า และจะรีบดำเนินการจัดส่งสินค้าใหม่ให้ลูกค้าไม่เกิน 7 วัน

3) กลยุทธ์ด้านราคา ในช่วงเริ่มเปิดดำเนินธุรกิจ การใช้กลยุทธ์ด้านราคาถือเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญ เนื่องจากบริษัทฯ เพิ่งเริ่มดำเนินธุรกิจไม่นานต้องสร้างฐานลูกค้าให้เข้มแข็งเพื่อจะเพิ่มยอดขายในอนาคตต่อไป ด้วยเหตุนี้ บริษัทฯ จึงจำเป็นต้องจำหน่ายสินค้าในราคาที่จูงใจต่อลูกค้าในช่วงแรก และปัจจุบันได้ปรับราคาเพื่อให้มีความเหมาะสมกับคุณภาพของสินค้าที่ลูกค้าได้รับ

### ลักษณะลูกค้าและกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

เนื่องจากแป้งสาลีเป็นวัตถุดิบหลักที่จำเป็นต้องใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารหลายประเภท ซึ่งลูกค้าแต่ละประเภทจะนิยมซื้อแป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ในการใช้ ดังนั้นบริษัทฯ จะผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะของบริษัทฯ และผลิตตามสูตรเฉพาะตามที่ต้องการ (Tailor-Made Flour) เพื่อสามารถรองรับตามความต้องการของลูกค้าที่หลากหลายได้ โดยกลุ่มลูกค้าที่ซื้อแป้งสาลีโปรตีนสูง คิดเป็นสัดส่วนรายได้ประมาณร้อยละ 75 ของรายได้รวม ได้แก่ ผู้ประกอบการ โรงงานอุตสาหกรรมผลิต บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผลิตบะหมี่สด ผลิตขนมปัง และผลิตอาหารสัตว์ ส่วนแป้งสาลีโปรตีนต่ำ คิดเป็นสัดส่วนรายได้ร้อยละ 25 จะเป็นผู้ประกอบการรายย่อย ได้แก่ ร้านเบเกอรี่ ร้านขนมคุกกี้นม ขบเลี้ยง ขนมอบนานาชาติ ซาลาเปาและปาท่องโก๋

ลักษณะลูกค้าของบริษัทฯ จะสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ 1) กลุ่มลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าเป็นครั้ง โดยไม่มีการผูกสัญญาระยะยาว ซึ่งกลุ่มลูกค้าลักษณะนี้บริษัทฯ จะทำการส่งใบเสนอราคาล่าสุดไปให้ตามสินค้าที่ลูกค้าแต่ละรายต้องการสั่งซื้อ และ 2) กลุ่มลูกค้าที่มีการผูกสัญญาเป็นรายไตรมาส โดยกลุ่มลูกค้าประเภทนี้ บริษัทฯ จะมีการส่งใบเสนอราคาไปเช่นกัน แต่จะระบุให้ชัดเจนว่าราคาที่น่าเสนอเป็นราคาที่ครอบคลุมช่วงระยะเวลาใด และในแต่ละเดือนจะมีปริมาณการจัดส่งมากน้อย



เพียงใด และรวมของทั้งสัญญาจะมีปริมาณเท่าใด โดยจะมีการปรับปรุงข้อมูลให้เป็นข้อมูลล่าสุดให้กับลูกค้าไตรมาสละ 1 ครั้ง โดยที่ผ่านมามีบริษัทฯ มีสัดส่วนยอดขายของลูกค้าแต่ละประเภทอยู่ที่ประมาณร้อยละ 80 และร้อยละ 20 ตามลำดับ

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายของบริษัทแบ่งได้ 3 ประเภท ได้แก่ 1) โรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ได้แก่ โรงงานอุตสาหกรรมผลิตเบหมีสำเร็จรูป ผลิตเบหมีสด และผลิตขนมปัง 2) ผู้ขายส่งหรือยี่ปั๊วรายใหญ่ และ 3) ผู้ใช้แป้งสาลีขนาดกลางและย่อม (SME) บริษัทฯ มีการให้เครดิตในการชำระค่าสินค้าประมาณ 15-60 วัน ซึ่งขึ้นอยู่กับลูกค้าแต่ละประเภท โดยพื้นที่กลุ่มลูกค้าของบริษัทฯ โดยส่วนใหญ่จะอยู่บริเวณกรุงเทพมหานคร และเขตปริมณฑล รวมไปถึงแถบภาคตะวันออก

#### นโยบายการกำหนดราคา

แป้งสาลีที่บริษัทฯ จำหน่ายมีหลายประเภท โดยแยกเป็นแป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนสูงและโปรตีนต่ำ แป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนสูงสามารถแบ่งได้หลายชนิด ได้แก่ แป้งเบหมีกึ่งสำเร็จรูป แป้งเบหมีสด แป้งขนมปัง และแป้งอาหารสัตว์ ส่วนแป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนต่ำเป็นแป้งสาลีจำพวกแป้งเอนกประสงค์ บิสกิต เค้ก ซาลาเปา และปาท่องโก๋ จากคุณสมบัติที่แตกต่างกันจึงมีผลต่อต้นทุนการผลิตของแป้งสาลี ทำให้ราคาขายสินค้าแต่ละประเภทแตกต่างกันรวมถึงบริษัทฯ ต้องคำนึงถึงกลุ่มลูกค้าที่ซื้อสินค้าจากบริษัทฯ ว่าเป็นอุตสาหกรรมโรงงานขนาดใหญ่หรือเป็นอุตสาหกรรมโรงงานขนาดกลางและเล็ก บริษัทฯ จึงมีนโยบายในการกำหนดราคาแป้งในลักษณะต้นทุนในการผลิตบวกด้วยอัตรากำไรตามที่คณะกรรมการบริหารได้กำหนดไว้ โดยจะพิจารณาราคาขายสินค้าของผู้ประกอบการรายอื่นประกอบด้วย ซึ่งในการตั้งราคาขายดังกล่าวต้องไม่เกินราคาขายที่บริษัทแจ้งกับกรมการค้าภายในไว้

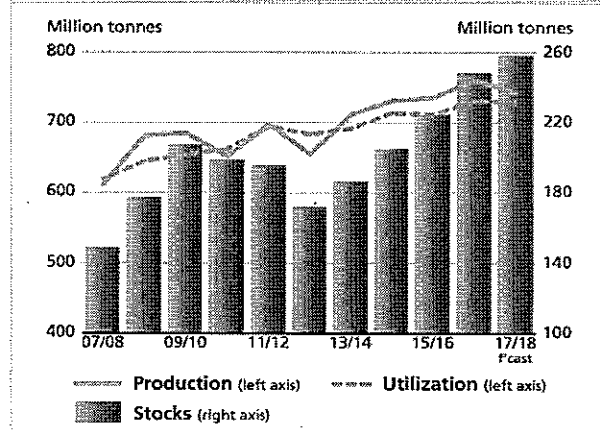
ปัจจัยที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีมาจากการควบคุมของหน่วยงานราชการ 2 หน่วยงาน ได้แก่ 1) กรมการค้าภายใน และ 2) กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมการค้าภายในได้กำหนดให้แป้งสาลีเป็นสินค้าควบคุมราคาจำหน่าย และให้ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการกลาง ว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ เรื่อง การแจ้งต้นทุนราคาและรายละเอียดเกี่ยวกับแป้งสาลี เพื่อให้หน่วยงานราชการจะสามารถติดตามความเคลื่อนไหวของราคาให้ราคาเป็นธรรม และป้องกันการฉวยโอกาสเอารัดเอาเปรียบผู้บริโภค ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถขึ้นราคาขายให้สูงกว่าราคาที่ผู้ประกอบการแจ้งได้ ดังนั้น หากราคาข้าวสาลีในตลาดโลกปรับเพิ่มขึ้น จนทำให้ราคาขายสินค้าสูงกว่าราคาขายที่ได้แจ้งไว้ โรงงานผลิตแป้งสาลีไม่สามารถผลักภาระต้นทุนให้แก่ลูกค้าได้ทั้งหมด เนื่องจากมีข้อจำกัดในการปรับขึ้นราคา ซึ่งโรงงานจะต้องได้รับอนุญาตจากกรมการค้าภายในก่อนจึงจะปรับขึ้นราคาได้ รวมถึงเรื่องความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากแป้งสาลีเป็นวัตถุดิบหลักในการนำไปผลิตสินค้ามากมายที่เรบริโภคในแต่ละวัน ดังนั้นกระทรวงสาธารณสุขมีบทบาทที่สำคัญในการดำเนินการให้โรงงานสามารถผลิตสินค้าที่ปลอดภัยตรงตามสุขลักษณะทุกอย่าง

#### การจำหน่ายและช่องทางการจัดจำหน่าย

ลักษณะการขายของบริษัทฯ จะเน้นการขายตรงให้แก่ลูกค้า โดยลูกค้าจะสั่งซื้อสินค้าเป็นล็อต โดยมีการกำหนดราคาล่วงหน้าเป็นระยะสั้น ๆ และบริษัทฯ จะทยอยจัดส่งให้ลูกค้าตามที่ลูกค้าต้องการตามราคาที่ตกลงไว้ โดยการชำระเงินมีทั้งแบบการให้เครดิตทางการค้า และแบบเงินสด ในการขายตรงดังกล่าวบริษัทฯ มีทีมงานขายของบริษัทเอง โดยจะเน้นกรุงเทพและปริมณฑลเป็นหลัก ในปี 2558 มีทีมงานขายจำนวน 6 คน ดูแลลูกค้ากว่า 300 ราย ซึ่งพนักงานขายมีประสบการณ์ความเชี่ยวชาญและชำนาญในด้านการขาย โดยทำหน้าที่ติดต่อและประสานงานในการขายกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย โดยเฉพาะกลุ่มผู้ค้าส่งหรือยี่ปั๊วจะเป็นช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้าเพื่อให้สินค้ากระจายถึงผู้บริโภครายย่อยอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

**ภาวะอุตสาหกรรม****ภาวะอุตสาหกรรมผลิตข้าวสาลีและแป้งสาลีในตลาดโลก**

การผลิตข้าวสาลีของโลกในปี พ.ศ. 2560 คาดว่าจะลดลงในปีที่แล้ว อย่างไรก็ตามได้คาดการณ์การผลิตข้าวสาลีของโลกในปี พ.ศ. 2560 อยู่ที่ 743 ล้านตันหรือเติบโต 2.2% ต่ำกว่าสถิติผลผลิตของ 2559 การหดตัวของการผลิตเกิดจากโซนอเมริกาเหนือ สหพันธรัฐรัสเซีย และออสเตรเลีย ในขณะที่เกี่ยวกับการฟื้นตัวที่คาดการณ์ไว้ในสหภาพยุโรปและแอฟริกาเหนือเกิดข้อจำกัด การคาดการณ์ล่าสุดสำหรับการค้าข้าวสาลีทั่วโลกในปี 2560/2561 (กรกฎาคม / มิถุนายน) อยู่ที่ 171 ล้านตันเพิ่มขึ้น 1.7% (3.0 ล้านตัน) ลดลงจากประมาณการ 2059/2560 สะท้อนให้เห็นถึงการนำเข้าโดยรวมที่ลดลงสำหรับเอเชียและแอฟริกา ในมุมมองของการหดตัวคาดว่า จะมีความต้องการนำเข้าทั่วโลกในปี 2560/2561 การแข่งขันและส่วนแบ่งทางการตลาดของผู้ส่งออกที่มีอุปทานมากขึ้น ซึ่งจะมาจาก สหภาพยุโรป โดยคาดว่าจะประเทศที่ใหญ่ที่สุดในการส่งออกข้าวสาลีในปี 2560/2561 ตามมาด้วยรัสเซีย ซึ่งคาดว่าข้าวสาลีจะเพิ่มการจัดส่งในช่วงฤดูกาลการผลิตข้าวสาลี จากการคาดการณ์อุปสงค์และอุปทานล่าสุดของ FAO ในปี 2560/2561 จากการเพาะปลูกในปี 2018 สต็อกข้าวโลกอาจเพิ่มขึ้นเป็นระดับสูงตลอดเวลา 257 ล้านตัน เพิ่มขึ้น 4% (10 ล้านตัน) ทำให้ราคาต่างประเทศอยู่เยียบๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงครึ่งปีแรกของฤดูกาล

**WHEAT PRODUCTION, UTILIZATION AND STOCKS****WORLD WHEAT MARKET AT A GLANCE**

	2015/16	2016/17 <i>estim.</i>	2017/18 <i>f'cast</i>	Change: 2017/18 over 2016/17
	<i>million tonnes</i>			<i>%</i>
<b>WORLD BALANCE</b>				
Production	735.7	760.1	743.2	-2.2
Trade <sup>1</sup>	166.7	174.0	171.0	-1.7
Total utilization	711.1	731.3	728.3	-0.4
Food	491.6	496.8	501.0	0.8
Feed	134.5	136.0	133.7	-1.7
Other uses	85.0	98.4	93.7	-4.9
Ending stocks <sup>2</sup>	223.8	247.5	257.4	4.0

## ราคาข้าวสาลีโลก

ราคาข้าวสาลีในต่างประเทศจะลดลง ราคาข้าวสาลีระหว่างประเทศเริ่มต้นปีที่มีมากเสียงโหดหลังจากหลายเดือนของการลดลงอย่างต่อเนื่องความกังวลเกี่ยวกับสภาพอากาศไม่เอื้ออำนวยในพื้นที่สหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรป รวมทั้งการลดลงของการคาดการณ์ในพื้นที่เพาะปลูกข้าวสาลีในช่วงฤดูหนาวในสหรัฐผลักดันราคาข้าวสาลีปรับตัวขึ้นและระดับสูงสุดในรอบ 7 เดือนในเดือนมกราคม อย่างไรก็ตามอุปทานทั่วโลกโดยรวมเหลือเฟือและเก็บเกี่ยวในอาร์เจนตินาและออสเตรเลียชะลอความคาดหวัง,

ราคาข้าวสาลีกลับมามีแนวโน้มลดลง ในขณะที่ความสนใจในการซื้อที่เพิ่มขึ้นการเคลื่อนไหวของสกุลเงินและโลจิสติกส์ประเด็นสำคัญบางครั้งสนับสนุนมูลค่าการส่งออก สำหรับการเก็บเกี่ยวในปี 2017 ราคาข้าวสาลีปรับตัวสูงขึ้น ส่งผลกระทบให้ในเดือนพฤษภาคม 2017 ข้าวสาลิลดลงเล็กน้อยจากเดือนพฤษภาคมปี 2017

Figure 1. IGC Wheat Price Index

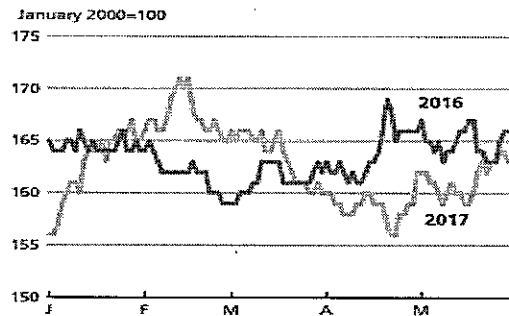
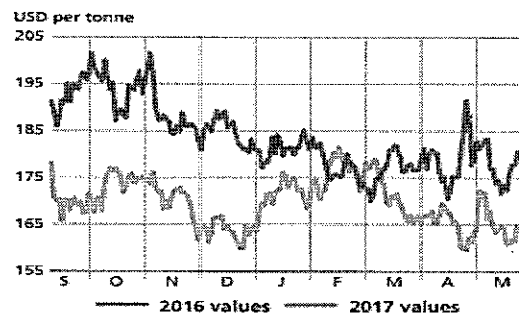


Figure 2. CBOT wheat futures for September



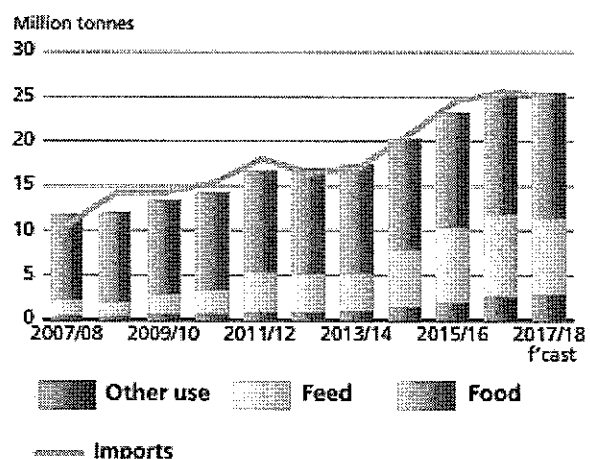
การนำเข้าข้าวสาลีและแป้งสาลีในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

- ประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้พึ่งพาข้าวสาลีนำเข้าเพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคภายในประเทศของตน
- การนำเข้าข้าวสาลีมักมีการเพิ่มขึ้นมากกว่าเท่าตัวในช่วงทศวรรษโดยมีการเติบโตของการบริโภคต่อปี 4.7 เปอร์เซ็นต์เนื่องจากการขยายตัวของประชากร แรงงานการเติบโตทางเศรษฐกิจและราคาที่ลดลง
- ความต้องการข้าวสาลีที่มีคุณภาพเติบโตสูงขึ้นและการอาหารใช้ข้าวสาลีสูงขึ้น
- การให้อาหารและการใช้ประโยชน์ที่เหลือในภูมิภาคยังเติบโตขึ้นเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าเมื่อเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากปศุสัตว์ตัวปีกและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ที่มา : food outlook FAO 2018,

Food Outlook - Food and Agriculture Organization of the United Nations , <http://www.fao.org/3/a-i7343e.pdf>

## Wheat consumption vs wheat imports



ภาวะอุตสาหกรรมผลิตแป้งสาลีในประเทศไทย

ปัจจุบันคนไทยมีความคุ้นเคยกับผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีเป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นขนมปัง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป บะหมี่สด ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ต่าง ๆ อาทิเช่น เค้ก ซาลาเปา ปาท่องโก๋ ขนมขบเคี้ยวและอื่นๆ ทำให้อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีในประเทศไทยมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง

วัตถุดิบหลักในการผลิตแป้งสาลี คือ ข้าวสาลี ซึ่งเป็นธัญพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในสภาพแวดล้อมที่มีอากาศเย็นและไม่สามารถปลูกได้ในประเทศ ประเทศไทยจึงจำเป็นต้องมีการนำเข้าจากต่างประเทศ โดยประเทศไทยสามารถนำเข้าได้ทั้งในรูปของข้าวสาลีและแป้งสาลี โดยข้าวสาลีและแป้งสาลีที่นำเข้าจากแต่ละประเทศจะมีคุณสมบัติที่แตกต่างกัน โดยปกติข้าวสาลีแบ่งได้ 2 จำพวก ได้แก่ ข้าวเมล็ดแข็ง (Hard Wheat) และข้าวเมล็ดอ่อน (Soft Wheat) ซึ่งแป้งที่ได้จากข้าวเมล็ดแข็ง จะมีโปรตีนสูงในขณะที่แป้งที่ได้จากข้าวเมล็ดอ่อนจะมีโปรตีนต่ำ ดังนั้นผู้ประกอบการต้องทำการวิเคราะห์คุณภาพของข้าวสาลีก่อนว่ามีความเหมาะสมจะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทใดเพื่อง่ายต่อการสั่งซื้อ ข้าวสาลีที่ประเทศไทยสั่งซื้อเป็นประจำ ได้แก่

- Hard Wheat จากสหรัฐอเมริกา ได้แก่ Dark Northern Spring (“DNS”) และ Hard Red Winter (“HRW”)
- Soft Wheat จากสหรัฐอเมริกา ได้แก่ Western White และจากออสเตรเลีย ได้แก่ Australian Standard White

ปกติประเทศไทยมีการนำเข้าข้าวสาลีจากประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลียเป็นหลัก รองลงมาเป็นยูเครนและแคนาดา และมีบางส่วนนำเข้าจากประเทศภายในทวีปเอเชียด้วยเช่นกัน แต่เป็นสัดส่วนที่น้อยเมื่อเทียบกับยอดสั่งซื้อจากสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย โดยราคาขายข้าวสาลีถูกกำหนดโดย Grain Exchange ในสหรัฐอเมริกา ดูได้จากสถิติแหล่งและปริมาณการนำเข้าข้าวสาลีของประเทศไทยในปี 2560 (10 อันดับแรก) เป็นดังนี้

ลำดับ	ประเทศ	ปี 2560
1	ออสเตรเลีย	334,211,329
2	อเมริกา	585,426,318
3	แคนาดา	79,326,875
4	ยูเครน	4,838,740
5	สโลวาเกีย	517,506
6	อินเดีย	19,600
7	อิตาลี	4,380
8	เยอรมัน	2,750
9	ตุรกี	450
10	ลิทัวเนีย	10

การนำเข้าข้าวสาลีของประเทศไทย ส่วนใหญ่จะนำเข้าข้าวสาลีเพื่อนำมาผลิตอาหาร โดยหลัก ๆ จะมาจาก 3 ประเทศ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย และแคนาดา



นอกจากการนำเข้าในรูปแบบข้าวสาลีแล้ว ประเทศไทยมีการนำเข้าแป้งสาลีด้วยเช่นกัน โดยแหล่งนำเข้าแป้งสาลีที่สำคัญของไทยในปี 2560 ได้แก่ เวียดนาม ตุรกี ฟิลิปปินส์ ศรีลังกา และสิงคโปร์ โดยสถิติการนำเข้าสำหรับตลาดการนำเข้าแป้งสาลีในประเทศไทยในปี 2560 (10 อันดับแรก) เป็นดังนี้

ลำดับ	ประเทศ	ปี 2560
1	เวียดนาม	58,136,086
2	ตุรกี	20,423,798
3	ฟิลิปปินส์	20,377,490
4	ศรีลังกา	14,962,135
5	สิงคโปร์	12,712,815
6	สโลวีเนีย	12,598,100
7	ญี่ปุ่น	12,393,078
8	ลัตเวีย	8,916,104
9	สาธารณรัฐเกาหลี	5,133,362
10	มาเลเซีย	3,975,227

ในส่วนของการอุดหนุนจากภาครัฐสำหรับอุตสาหกรรมข้าวสาลีและแป้งสาลีจะเป็นในลักษณะการยกเว้นการเรียกเก็บภาษีอากรขาเข้าข้าวสาลีและการลดหย่อนอัตราภาษีนำเข้าแป้งสาลีในปี 2548 นอกจากนี้จะเป็นการคุ้มครองในส่วนของผู้บริโภคมากกว่าไม่ว่าจะเป็นการกำหนดให้แป้งสาลีเป็นสินค้าควบคุมของกรมการค้าภายในหรือการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข นอกจากนี้ประเทศไทยยังได้มีการทำข้อตกลงกับสมาชิกเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ซึ่งมีผลทำให้ต้องมีการลดภาษีนำเข้าของแป้งสาลีเหลือร้อยละ 0 โดยมีผลเริ่มบังคับใช้ตั้งแต่ปี 2553 เป็นต้นไป ทำให้มีการแข่งขันด้านราคาสูงขึ้นและส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการโรงงานแป้งสาลีที่ต้องพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้าในขณะที่ต้องรักษาระดับราคาที่เหมาะสมด้วยเช่นกัน

#### ภาวะการแข่งขัน

อุตสาหกรรมผลิตแป้งสาลีในประเทศไทยเริ่มดำเนินการมากกว่า 40 ปี โดยเริ่มแรกมีผู้ผลิตรวม 4 ราย ได้แก่ บมจ. ยูนิटेคฟลาวมิลล์ (UFM) เป็นบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยตั้งแต่ปี 2521 และได้ขอลถอนหุ้นจากการเป็นหลักทรัพย์จดทะเบียน (Delisting) แล้วตั้งแต่ปี 2553 บริษัท แหลมทองสหการ จำกัด บริษัท สยามฟลาวค้ำแป้ง จำกัด บริษัท อุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทย ต่อมาหลังจากปี พ.ศ. 2534 เป็นต้นมามีผู้ผลิตเพิ่มขึ้นดังนี้ บริษัท บางกอก ฟลาว มิลล์ จำกัด บริษัท นิสชิน เอสทีซี ฟลาวมิลล์ จำกัด บริษัท เคอร์ ฟลาวมิลล์ จำกัด บริษัท คิงส์ มิลล์ จำกัด บริษัท แปซิฟิคฟลาวมิลล์ จำกัด และบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหารสัตว์ จำกัด (ผลิตเพื่อใช้เลี้ยงกุ้งโดยเฉพาะ) และบริษัทที่เพิ่งประกอบอุตสาหกรรมแป้งสาลี



ได้แก่ บริษัท เพรซิเดนซ์ฟลาวมิลล์ จำกัด อย่างไรก็ตามในปัจจุบันกลุ่มโรงงานผลิตแป้งสาลีในประเทศไทยมีทั้งหมด 11 บริษัท (รวมบริษัทด้วย) โดยแต่ละโรงงานมีกำลังการผลิตอยู่ระหว่าง 250-1,500 ตันต่อวัน

สภาวะการแข่งขันของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมผลิตแป้งสาลีในประเทศไทยส่วนใหญ่จะเน้นการแข่งขันกัน ในแง่ของ คุณภาพและการให้บริการ หากเป็นผู้ประกอบการรายใหม่จะเน้นการใช้กลยุทธ์ราคาเป็นหลัก นอกจากการแข่งขันภายใน อุตสาหกรรมด้วยกันแล้วผู้ประกอบการยังต้องมีการดำเนินธุรกิจแข่งขันกับผู้ประกอบการที่นำเข้าแป้งสาลีสำเร็จรูปจาก ต่างประเทศด้วย เนื่องจากก่อนปี 2548 ประเทศไทยมีการกำหนดพิกัดอัตราภาษีขาเข้าของแป้งสาลีในอัตราที่สูงถึงร้อยละ 40 จึงทำให้อุตสาหกรรมผลิตแป้งสาลีได้รับการคุ้มครอง แต่หลังจากที่ไทยต้องปฏิบัติตามพันธกรณีข้อตกลงกับสมาชิกเขตการค้า เสรีอาเซียน (AFTA) รวมทั้งการทำสัญญา FTA กับบางประเทศ ได้แก่ อินเดีย ออสเตรเลีย มีผลทำให้เมื่อปี 2548 ไทยได้ลดอัตรา ภาษีขาเข้าเหลือเพียงร้อยละ 5.0 และเมื่อต้นปี 2553 อัตราภาษีขาเข้าแป้งสาลีจากกลุ่มประเทศอาเซียนได้ลดเหลือร้อยละ 0 ทำให้ มีการนำเข้าแป้งสาลีมากขึ้น โดยปี 2552 ก่อนลดอัตราภาษีประเทศไทยนำเข้าแป้งสาลี จำนวน 113,052 ตัน ต่อมาปี 2553 ปรับ เพิ่มขึ้นเป็น 173,107 ตัน ปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 53 และเพิ่มขึ้นอีกในปี 2554 2555 และลดลงในปี 2556 และปี 2557 ประมาณร้อย ละ 22 ร้อยละ 1 ร้อยละ 18 และร้อยละ 12 ตามลำดับ

หากพิจารณาจากสถิติปริมาณการนำเข้าแป้งสาลี การนำเข้าแป้งสาลีมีข้อด้อยในแง่ของการควบคุมคุณภาพเนื่องจากต้อง ใช้ระยะเวลาในการขนส่ง ความเสี่ยงจากความเสี่ยง และมอด แมลงทำให้คุณภาพแป้งสาลีไม่เป็นไปตามที่ลูกค้าต้องการ ได้ สำหรับบริษัทฯ ได้รับผลกระทบจากการนำเข้าดังกล่าวไม่มากนักเนื่องจากเป็นกลุ่มลูกค้าคนละกลุ่มกับของบริษัทฯ โดยส่วนใหญ่กลุ่มผู้ประกอบการที่นำเข้าแป้งสาลีเองจะไม่เน้นการใช้แป้งที่มีคุณภาพสำหรับการผลิต จึงไม่ใช่กลุ่มลูกค้าเป้าหมายของ บริษัทฯ อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ มีแผนงานในการในการบริหารจัดการในเรื่องดังกล่าว ดังนี้

- การเน้นคุณภาพของสินค้า บริษัทฯ จะมุ่งเน้นผลิตสินค้าที่ไม่มีสิ่งปลอมปน ซึ่งอาจอันตรายต่อการบริโภคได้ และ ให้ความสำคัญต่อความต้องการของลูกค้า โดยบริษัทฯ จะผลิตสินค้าตามสูตรเฉพาะ (Tailor-Made Flour) เพื่อให้ ตรงตามความต้องการของลูกค้า และขยายกลุ่มลูกค้าให้มีความหลากหลายมากขึ้น
- การบริการหลังการขาย เมื่อลูกค้าซื้อสินค้าจากบริษัทฯ จะมีการตรวจสอบคุณภาพทุกครั้งก่อนจัดส่ง และหากมี การร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพของแป้งสาลี บริษัทฯ จะเร่งดำเนินการแก้ไขให้ลูกค้าอย่างรวดเร็วไม่เกิน 7 วัน
- ปริมาณการสั่งซื้อ ในการสั่งซื้อแป้งสาลีจากต่างประเทศจะต้องสั่งซื้อในปริมาณมาก ๆ และจำเป็นต้องใช้เงิน จำนวนมากในการสั่งซื้อ รวมถึงมีสถานที่เพียงพอในการรองรับปริมาณแป้งสาลีที่สั่งซื้อซึ่งจะเหมาะกับ ผู้ประกอบการรายใหญ่เท่านั้น หากเป็นผู้ประกอบการย่อยในประเทศจะมีข้อจำกัดในเรื่องสถานที่จัดเก็บ เม็ดเงินที่ ใช้ในการจัดซื้อ ดังนั้นการสั่งซื้อกับบริษัทฯ ให้ความยืดหยุ่นกับลูกค้าได้มากกว่าทั้งในแง่ปริมาณและสถานที่ จัดเก็บ ทำให้ลูกค้าสามารถสั่งซื้อได้ในปริมาณที่ต้องการได้





### 2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

วัตถุดิบหลักในการผลิตแป้งสาลีคือข้าวสาลี ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่จะต้องนำเข้าจากต่างประเทศทั้งหมด โดยแหล่งวัตถุดิบหลักของบริษัทมาจากประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย ซึ่งทั้งสองแหล่งถือเป็นแหล่งเพาะปลูกและส่งออกข้าวสาลีที่ใหญ่ที่สุดของโลก บริษัทฯ มีการสั่งซื้อวัตถุดิบจากสหรัฐอเมริกาเป็นส่วนใหญ่โดยซื้อแบบเทกอง (Bulk) ซึ่งระยะเวลาในการจัดซื้อจะอยู่ในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิตประมาณเดือนมีนาคมและเดือนกันยายนของทุกปี และจากออสเตรเลียเป็นแบบตู้คอนเทนเนอร์ โดยจะจัดซื้อเฉลี่ยประมาณเดือนละ 3-4 ครั้ง ขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการในแต่ละช่วง ข้าวสาลีที่บริษัทฯ ใช้ในการผลิตมี 2 ประเภท ได้แก่ ข้าวเมลิคแข็ง (Hard Wheat) และ ข้าวเมลิคอ่อน (Soft Wheat) แป้งสาลีที่ทำจากข้าวเมลิคแข็งมักจะมีโปรตีนในสัดส่วนที่สูงประมาณ ร้อยละ 13-15 มีคุณสมบัติเหนียว มักจะนำไปใช้ทำขนมปังสำเร็จรูป ขนมปัง ขนมนึ่ง และอาหารสัตว์ แหล่งนำเข้าคือสหรัฐอเมริกา ในขณะที่แป้งสาลีที่ทำจากข้าวเมลิคอ่อนจะมีโปรตีนต่ำกว่าร้อยละ 10-11 จะมีความเหนียวน้อย และมีลักษณะนิ่ม ส่วนใหญ่จะนำไปผลิตเค้ก ซาลาเปา ปาท่องโก๋ และคุกกี้ โดยมีแหล่งนำเข้าจากออสเตรเลีย

สำหรับการบริหารจัดการวัตถุดิบ บริษัทฯ ไม่มีนโยบายในการเก็งกำไรจากวัตถุดิบ และไม่มีการบริหารจัดการวัตถุดิบในลักษณะการเข้าทำสัญญา futures เนื่องจากการตั้งราคาขายแป้งจะปรับขึ้นลงตามราคาต้นทุนข้าว ซึ่งลูกค้าเข้าใจดี สำหรับขั้นตอนการจัดซื้อข้าวสาลีจากต่างประเทศจะเป็นการซื้อโดยผ่าน Trader ในต่างประเทศ โดยใช้ราคาอ้างอิงจากราคาซื้อขายสินค้าล่วงหน้าใน Grain Exchange Market ที่สหรัฐอเมริกา ราคาที่บริษัทฯ ซื้อส่วนใหญ่จะเป็นแบบ C&F ซึ่งผู้ขายจะมีหน้าที่จัดหาเรือขนส่งจากต่างประเทศจนถึงประเทศไทย ส่วนบริษัทฯ จะรับผิดชอบค่าสินค้าและค่าประกันภัย หากสินค้าเกิดความเสียหายระหว่างทาง บริษัทฯ จะได้รับชดเชยจากการทำประกันภัยไว้ ทั้งนี้ บริษัทฯ มีการควบคุมคุณภาพของข้าวสาลีเป็นวัตถุดิบหลักของบริษัทฯ โดยเมื่อนำเข้าข้าวสาลีจากต่างประเทศแล้วจะมีการทำการตรวจสอบคุณภาพของข้าวสาลีโดยการสุ่มตรวจจากฝ่ายประกันคุณภาพ (Quality Assurance) ของบริษัทฯ ทุกครั้งเพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่สั่งซื้อมีคุณภาพดี และเป็นไปตามมาตรฐาน

ในการบริหารจัดการวัตถุดิบเหล่านี้ โดยธรรมเนียมปฏิบัติของธุรกิจโรงโม่แป้ง บริษัทฯ จะบริหารคงคลังไม่ให้เกิน 4-6 เดือน เพราะถ้าบริษัทฯ เตรียมวัตถุดิบไว้นานกว่านั้น บริษัทฯ จะมีต้นทุนและข้อเสียเปรียบอย่างมาก เช่น บริษัทฯ จะต้องแบกรับภาระต้นทุนทางการเงินที่นำมาใช้ในการจัดหาวัตถุดิบ นอกจากนี้ราคาข้าวสาลีในตลาดโลกมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ถ้าบริษัทฯ จัดเตรียมวัตถุดิบไว้นานเกินไป บริษัทฯ จะมีความเสี่ยงในกรณีที่ราคาปรับตัวลดลงทำให้เสียเปรียบคู่แข่งได้อย่างไรก็ตามในการจัดซื้อข้าวสาลีจากสหรัฐอเมริกาจะต้องซื้อแบบเทกอง โดยขนส่งผ่านเรือขนาดใหญ่ซึ่งจำเป็นจะต้องสั่งซื้อในปริมาณมาก บริษัทฯ จึงต้องหาแนวทางในการบริหารจัดการวัตถุดิบเหล่านี้ไม่ให้อยู่ในคงคลังนานเกินไปเพื่อเป็นการลดความเสี่ยงได้ดีแล้ว ในบางช่วงบริษัทฯ จึงมีความจำเป็นจะต้องขายวัตถุดิบบางส่วนให้กับกลุ่มลูกค้าในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ที่มีความจำเป็นต้องซื้อวัตถุดิบอยู่แล้วเพื่อเป็นการบริหารคงคลังไม่ให้เกิน 4-6 เดือนตามมาตรฐานที่วางเอาไว้ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจในส่วน of โรงงานอาหารสัตว์ที่จำเป็นจะต้องซื้อข้าวสาลีไปเลี้ยงสัตว์เพิ่มเติม

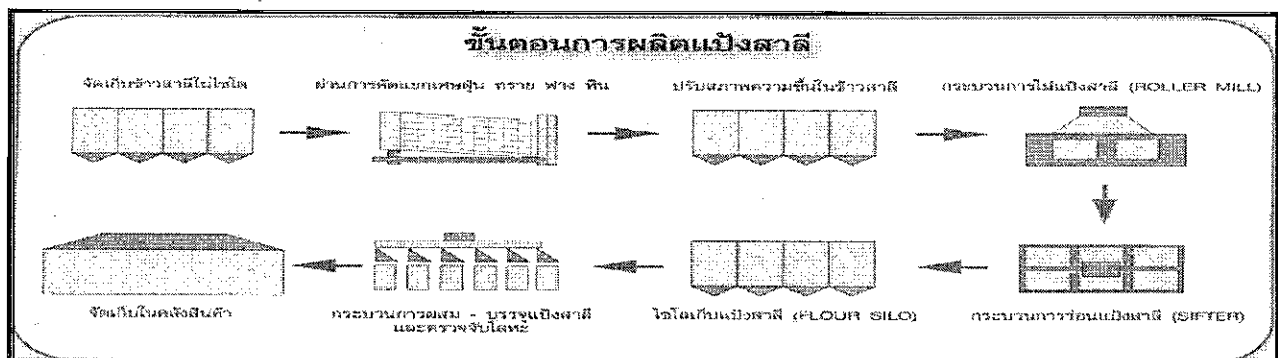
#### กระบวนการผลิต

บริษัทฯ มีการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับแผนการขายและมีการเปรียบเทียบการผลิตที่ผลิตได้จริงกับความต้องการสินค้าของฝ่ายขายว่าเป็นไปตามแผนงานที่ได้กำหนดไว้เพื่อให้การควบคุมการผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงมีการจัดทำประมาณการวางแผนความต้องการใช้สินค้า อาทิเช่น ข้าวสาลี สารเคมี เป็นต้น ไว้ล่วงหน้าให้สอดคล้องกับแผนการผลิตและมาตรฐานที่กำหนด

บริษัทฯ ได้ให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตเป็นอย่างมากเนื่องจากสินค้าของบริษัทฯเป็นสินค้าเพื่อการบริโภค ต้องยึดหลักความสะอาดเป็นสำคัญ โดยในระหว่างการผลิตจะมีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพของสินค้าจากฝ่ายประกันคุณภาพ และมีการจัดตั้งหน่วยงานตรวจสอบของฝ่ายผลิตเองเพื่อตรวจสอบสินค้าระหว่างผลิตก่อนการบรรจุ รวมถึงการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าทุก ๆ 2 ชั่วโมงโดยฝ่ายประกันคุณภาพ และหากพบว่าสินค้าไม่ได้มาตรฐานจะมีการวิเคราะห์เพื่อหาสาเหตุและปรับปรุงแก้ไขต่อไป

นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังได้เลือกใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยสำหรับการผลิตแป้งสาลีเป็นเครื่องจักรของยี่ห้อ บูลเลอร์(Buhler) จากประเทศสวิตเซอร์แลนด์ และมีการจัดวางแผนการตรวจเช็คซ่อมบำรุงเครื่องจักรอยู่เป็นประจำ รวมถึงมีการจัดทำขั้นตอนการผลิตในแต่ละส่วนงานไว้อย่างละเอียดเพื่อให้เป็นไปตามระบบ ISO 22000 : 2005/GMP/HACCP โดยกระบวนการผลิตแป้งสาลีสามารถสรุปได้ทั้งหมด 4 ขั้นตอนหลักๆ ดังนี้

- 1) การย้ายข้าวสาลี (SILO) เป็นกระบวนการลำเลียงข้าวสาลีจากไซโลหลักมาไว้ไซโลรองเพื่อเตรียมไว้สำหรับการทำความสะอาดและปรับสภาพความชื้นของข้าวสาลีให้เหมาะต่อกระบวนการผลิตแป้งสาลีต่อไป บริษัทฯ มีไซโลทั้งหมด 19 ไซโล โดยแบ่งเป็นไซโลขนาดใหญ่ 6 ไซโลมีความจุไซโลละ 6,000 ตัน ขนาด 2,500 ตัน 8 ไซโล ขนาด 2,000 ตัน 2 ไซโล และไซโลขนาดเล็ก 3 ไซโล มีความจุไซโลละ 300 ตัน สำหรับบรรจุข้าวสาลีที่ส่งเข้ามา
- 2) การทำความสะอาดเมล็ดข้าว (Wheat Cleaning) เป็นขั้นตอนการทำความสะอาด ปรับสภาพความชื้น และระยะเวลาการหมักข้าวสาลี เพื่อให้เหมาะต่อการนำไปโม่แป้งสาลี โดยนำเมล็ดข้าวสาลีมาผ่านเครื่องตรวจจับโลหะ คัดแยกเศษฝุ่นเปลือกข้าว ฝุ่นทราย ฟาง หิน ทำการคัดแยกเมล็ดข้าวที่หักออกทั้งหมด แล้วนำไปขัดผิวเมล็ด และเข้าสเปรย์น้ำเพื่อปรับสภาพความชื้นให้เมล็ดข้าวดูดซับน้ำจนหมดเพื่อให้ข้าวอ่อนตัวเหมาะกับการนำไปโม่ เมล็ดข้าวสาลีจะผ่านขั้นตอนการทำความสะอาดและปรับความชื้นทั้งหมด 2 ครั้ง ระยะเวลาการทำความสะอาดและปรับความชื้นจะแตกต่างกันแล้วแต่ประเภทของเมล็ดข้าวสาลี หากเป็นเมล็ดข้าวแบบแข็งต้องใช้เวลานานในกระบวนการทำความสะอาดเมล็ดข้าวประมาณ 42 ชั่วโมงต่อข้าว 100 ตัน ในขณะที่เมล็ดข้าวแบบอ่อนใช้ประมาณ 30 ชั่วโมงต่อข้าว 100 ตัน
- 3) การ โม่แป้งสาลี (Milling) การนำข้าวสาลีที่ผ่านการทำความสะอาดแล้วมาผ่านเครื่องขัดผิวเมล็ดและตรวจจับโลหะด้วยแม่เหล็กอีกครั้งหนึ่งเพื่อป้องกันเศษเหล็กปนเปื้อน ต่อมาผ่านขั้นตอนการบด โดยจะทำการบดทั้งหมด 2 ครั้ง โดยการบดชุดแรกเป็นการบดเพื่อให้ข้าวแยกออกจากเปลือกเมล็ดข้าว ข้าวที่แตกจะผ่านตะแกรงเพื่อร่อนเอาส่วนที่ละเอียด และเข้าบดชุดที่สองให้กลายเป็นแป้ง ในส่วนที่ผ่านตะแกรงร่อนแล้วมีลักษณะหยาบจะส่งไปบดกับลูกกลิ้งอีกจนกว่าจะได้ขนาดที่ต้องการ ผลผลิตที่ได้จะเป็นแป้งและรำข้าวคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 75 และ 25 ตามลำดับ ซึ่งจะเก็บแยกไซโลกัน โดยแป้งที่ไม่เสร็จบรรจุลงไซโลโดยแยกตามสายพันธุ์ของข้าวสาลี
- 4) การผสมและบรรจุ (Blending and Packing) การนำแป้งสาลีจากไซโลที่ผลิตได้โดยแบ่งเป็นแต่ละสายพันธุ์มาผสมกันตามสูตรที่ถูกคำสั่งซื้อไว้ หลังจากนั้นจะทำการร่อนแป้งเพื่อให้แน่ใจว่าแป้งสาลีไม่มีเศษเจือปนก่อนจะนำไปบรรจุลงถุงขนาด 22.5 กิโลกรัม และก่อนนำไปจัดเก็บในคลังสินค้าจะผ่านการดักจับโลหะอีกครั้ง





ระยะเวลาในการผลิตแป้งสาลีให้พร้อมจำหน่ายสำหรับข้าวเมล็ดแข็งและเมล็ดอ่อนอยู่ประมาณ 9.5 วัน และ 9.0 วัน ต่อข้าวสาลี 100 ตัน ตามลำดับ ปัจจุบันบริษัทฯ มีสายการผลิต 1 สายการผลิต โดยสามารถที่จะผลิตได้เดินเครื่องจักรตลอด 24 ชั่วโมงแบ่งเป็น 3กะ โดยในแต่ละครั้งจะสามารถผลิตเฉพาะแต่ละสายพันธุ์ กำลังการผลิตสูงสุดอยู่ที่ 500 ตันข้าวต่อวัน โดยอัตราการใช้กำลังการผลิตในช่วงปี 2558 ถึงปี 2560 เท่ากับ ร้อยละ 67.12 ร้อยละ 65.97 และร้อยละ 66.09 ตามลำดับ โดยอัตราการใช้กำลังผลิตในช่วงปี 2560 มีอัตราลดลง แต่ถ้าวัดที่ปริมาณการผลิตจะเห็นได้ว่า ปี 2560 เพิ่มขึ้นกว่าปี 2559

การผลิตแป้งสาลี	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560
กำลังการผลิต (ตัน/วัน)	500	500	500
ปริมาณการผลิตเต็มที่ (ตัน)*	136,500	156,000	156,000
ปริมาณการผลิตจริง (ตัน)	91,625	102,920	103,097
การใช้กำลังการผลิต (%)	67.12	65.97	66.09
อัตราเพิ่ม (ลดลง) ของปริมาณการผลิต (%)	+19.62	12.33	0.17

หมายเหตุ : \*จำนวนวันที่ผลิตคิดจาก 26 วันต่อเดือน

#### ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทฯ มีการลงทุนใช้เครื่องจักรและเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยที่สุดในประเทศ ระบบการลำเลียงวัตถุดิบและกระบวนการผลิตแป้งสาลีของบริษัทฯ เป็นระบบปิด จึงไม่ก่อให้เกิดปัญหาการฟุ้งกระจายไปยังบริเวณภายนอกหรือชุมชนรอบข้าง ประกอบกับการผลิตของบริษัทฯ ไม่มีการใช้น้ำในกระบวนการผลิต จึงไม่มีการปล่อยน้ำเสียออกสู่ภายนอกโรงงาน ดังนั้นกระบวนการผลิตสินค้าของบริษัทฯ จึงไม่ก่อให้เกิดปัญหาผลกระทบหรือข้อร้องเรียนด้านสิ่งแวดล้อม

#### 2.4 งานที่ยังไม่ได้ส่งมอบ

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2560 และ 2559 บริษัทฯ ไม่มีภาระผูกพันเกี่ยวกับสัญญาขายสินค้าที่ยังไม่ได้ส่งมอบ



### 3. ปัจจัยความเสี่ยง

จากลักษณะการประกอบธุรกิจของบริษัทฯ การผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีที่มีคุณภาพให้ได้นั้นต้องคำนึงถึงปัจจัยต่างๆ มากมายที่จะส่งเสริมให้บริษัทสามารถบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของบริษัทที่ตั้งไว้ได้ เริ่มตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การเก็บรักษาวัตถุดิบให้คงคุณภาพก่อนนำเข้ากระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพแป้งสาลีระหว่างผลิต ไปจนถึงขั้นตอนการจัดเก็บและจัดส่งแป้งสาลีให้ลูกค้า ตลอดจนรักษาคุณภาพการให้บริการ เพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจสูงสุดทั้งในด้านของคุณภาพสินค้าและบริการ การประเมินปัจจัยความเสี่ยงที่จะส่งผลกระทบต่อให้บริษัทไม่สามารถบรรลุเป้าประสงค์ได้ก็มีความสำคัญเช่นกัน ดังนั้นบริษัทฯ ได้วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้น และส่งผลกระทบต่อการดำเนินงานในอนาคตไว้ดังนี้

#### ความเสี่ยงจากการมีพื้นที่เก็บวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการดำเนินงาน

ปัจจุบันบริษัทฯ มีไซโลขนาดเล็กและใหญ่รวมกันทั้งหมด 19 ไซโล สำหรับจัดเก็บวัตถุดิบคือข้าวสาลี ซึ่งไซโลที่บริษัทฯ มีอยู่ทั้งหมดยังมีพื้นที่ไม่เพียงพอต่อปริมาณวัตถุดิบของบริษัทฯ ในบางช่วงเวลาที่ข้าวสาลีเป็นจำนวนมาก จึงทำให้บริษัทฯ มีความจำเป็นต้องเช่าไซโลหรือโกดังเพิ่มจากบริษัทที่เกี่ยวข้อง ซึ่งระยะอายุสัญญาเช่าจะขึ้นอยู่กับความจำเป็นในการจัดเก็บในแต่ละช่วงเวลา ที่ผ่านมามีบริษัทฯ จะทำสัญญาเช่าระยะสั้นอายุประมาณ 2-6 เดือน อย่างไรก็ตามบริษัทฯ อาจมีความเสี่ยงหากในช่วงเวลาที่ต้องการเช่าไซโลหรือโกดังดังกล่าวหรือกรณีต้องการเช่าไซโลเพิ่มแต่บริษัทที่เกี่ยวข้องไม่สามารถให้บริษัทฯ เช่าพื้นที่ได้ ทำให้เกิดผลกระทบต่อบริษัทฯ ในแง่การจัดหาสถานที่เก็บข้าวสาลี และในแง่ค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น เนื่องจากราคาค่าเช่าในปัจจุบันเป็นราคาค่าเช่าเดียวกันกับที่บริษัทในกลุ่มให้เช่ากันเอง และเมื่อเปรียบเทียบกับราคาค่าเช่าไซโลของบุคคลภายนอกในบริเวณเดียวกันพบว่า ราคาค่าเช่าไซโลต่ำกว่าราคาค่าเช่าของบุคคลภายนอกรวมถึงค่าขนส่งที่ต้องเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมามีบริษัทฯ เคยมีความต้องการเช่าพื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบเพิ่มแต่ไม่สามารถเช่าไซโลจากบริษัทที่เกี่ยวข้องได้ จึงต้องขอเช่าพื้นที่จากผู้ให้เช่าคลังสินค้ารายอื่น ซึ่งบริษัทฯ สามารถดำเนินการเช่าไซโลจากบุคคลภายนอกได้ โดยค่าใช้จ่ายรวมค่าขนส่งต่างๆ เพิ่มขึ้นจากเดิมประมาณ 0.6 ล้านบาทต่อระยะเช่าจำนวน 3 เดือนต่อ 1 ไซโล ซึ่งถือเป็นจำนวนที่ไม่มากนัก ทั้งนี้ในปัจจุบันบริษัทฯ มีพื้นที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบรวม 60,000 ตัน ซึ่งเพียงพอสำหรับการจัดเก็บวัตถุดิบในปริมาณปกติ ยกเว้นเพียงบางช่วงเวลาที่มีการจัดเก็บมากกว่าปกติ จึงจะต้องเช่าโกดังเพิ่มเติม

#### ความเสี่ยงทางการเงิน

##### ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราดอกเบี้ย

ณ สิ้น ปี 2558 บริษัทฯ มีอัตราส่วนหนี้สินที่มีภาระดอกเบี้ยต่อส่วนของผู้ถือหุ้น เท่ากับ 1.1 เท่า ปรับลดเหลือ 0.5 เท่า ในปี 2559 และปรับเพิ่มขึ้นเป็น 0.7 เท่าในปี 2560 สาเหตุมาจากการกู้ยืมเงินจากสถาบันการเงินเพื่อซื้อวัตถุดิบโดย ณ 31 ธันวาคม 2560 บริษัทฯ มีเงินกู้ยืมจากสถาบันการเงินอยู่ในรูปของเงินกู้ระยะสั้น ประมาณ 595.7 ล้านบาท และภาระดอกเบี้ยจ่าย จำนวน 14.8 ล้านบาท โดยอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ระยะสั้นที่คิดอ้างอิงจากอัตราดอกเบี้ยเป็นคงที่ระยะสั้น ซึ่งหากมีการปรับอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ขึ้นย่อมส่งผลกระทบต่อบริษัทฯ ทำให้มีภาระดอกเบี้ยเพิ่มขึ้น ส่งผลต่อผลการดำเนินงานทำให้กำไรของบริษัทฯ ลดลงรวมถึงอาจทำให้ผลตอบแทนต่อผู้ถือหุ้นลดลงด้วย อย่างไรก็ตามบริษัทฯ ได้มีการบริหารความเสี่ยงจากอัตราดอกเบี้ย โดยการจัดสรรเงินกู้ยืมที่เป็นอัตราดอกเบี้ยคงที่และลอยตัวให้เหมาะสมและติดตามแนวโน้มของอัตราดอกเบี้ยอย่างสม่ำเสมอ

ความเสี่ยงจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

ในการดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายแป้งสาลี วัตถุดิบหลักที่สำคัญ คือ ข้าวสาลีซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งการชำระเงินจะใช้เงินสกุลเหรียญสหรัฐเป็นหลัก ในขณะที่สินค้าทั้งหมดที่บริษัทฯ ผลิตจะจำหน่ายภายในประเทศ ซึ่งการดำเนินธุรกิจดังกล่าวอาจส่งผลให้บริษัทฯ ได้รับผลกระทบจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนที่เกิดขึ้น หากค่าเงินบาทอ่อนค่าลงเมื่อเทียบกับค่าเงินเหรียญสหรัฐจะทำให้ต้นทุนของบริษัทฯ เพิ่มขึ้น แต่ในขณะเดียวกันหากค่าเงินบาทแข็งค่าขึ้นเมื่อเทียบกับค่าเงินเหรียญสหรัฐจะทำให้ต้นทุนของบริษัทฯ ลดต่ำลง ดังนั้น เพื่อลดความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน บริษัทฯ จึงได้มีการทำธุรกรรมทางการเงินโดยการจองซื้ออัตราแลกเปลี่ยนตามสกุลเงินในการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศล่วงหน้า (Fixed Forward Exchange Rate) เพื่อป้องกันความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนที่อาจส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัทฯ รวมถึงบริษัทฯ ไม่มีนโยบายเก็งกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน การทำสัญญาจองซื้ออัตราแลกเปลี่ยนล่วงหน้าจะอยู่ในดุลยพินิจที่รอบคอบของผู้บริหารของบริษัทฯ ซึ่งในการทำสัญญาดังกล่าวส่งผลให้บริษัทฯ บริหารต้นทุนไม่ให้มีความผันผวนมากนักและทราบต้นทุนล่วงหน้าได้ ทั้งนี้ ในช่วงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาบริษัทฯ ยังไม่ได้รับผลกระทบจากความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนอย่างมีนัยสำคัญ เนื่องจากในช่วง ปี 2558 และปี 2559 บริษัทฯ มีกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน จำนวน 12.2 ล้านบาท และ 7.2 ล้านบาท ตามลำดับ อย่างไรก็ตามการที่บริษัทฯ ได้ประกันว่าบริษัทฯ จะสามารถบริหารจัดการให้มีกำไรจากอัตราแลกเปลี่ยนต่อเนื่องได้ทุกปี เนื่องจากขึ้นอยู่กับความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนในขณะที่ทำสัญญาล่วงหน้า ดังเช่นปี 2560 ที่มีกระแสข่าวว่าค่าเงินบาทจะอ่อนมาก บริษัทฯ จึงทำการ Fix Forward เพื่อป้องกันความเสี่ยง แต่ปรากฏว่าบาทแข็งค่า ทำให้บริษัทได้รับผลขาดทุนจากอัตราแลกเปลี่ยน 6.0 ล้านบาท

ความเสี่ยงในการประกอบธุรกิจความเสี่ยงจากการจัดหาวัตถุดิบให้ตรงกับปริมาณและคุณภาพที่ต้องการ

วัตถุดิบหลักในการผลิตแป้งสาลี คือ ข้าวสาลี ซึ่งเป็นธัญพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในสภาพแวดล้อมที่มีอากาศเย็น ซึ่งประเทศไทยไม่สามารถเพาะปลูกได้ จึงจำเป็นต้องมีการนำเข้าข้าวสาลีจากต่างประเทศทั้งหมด ประเทศที่ปลูกและจำหน่ายข้าวสาลี ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย แคนาดา จีน อินเดีย อาร์เจนตินา และอีกหลายประเทศในยุโรป โดยคุณภาพของข้าวสาลีจะมีความแตกต่างกันในแต่ละแหล่งเพาะปลูก สำหรับบริษัทฯ จะเลือกซื้อข้าวสาลีจากประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลียเป็นหลัก เนื่องจากข้าวสาลีมีค่าโปรตีนที่เหมาะสมกับการผลิตสินค้าของบริษัทฯ หากบริษัทฯ ไม่สามารถจัดหาข้าวสาลีให้ตรงตามปริมาณการผลิตและตรงตามคุณภาพที่ต้องการได้ อาจส่งผลกระทบต่อรายได้ของบริษัทฯ ดังที่เคยเกิดมาแล้วที่ออสเตรเลียซึ่งประสบภาวะอากาศแห้งแล้งทำให้ผลผลิตออกมาน้อย บริษัทฯ จะเกิดความเสี่ยงจากการไม่มีวัตถุดิบเพียงพอสำหรับผลิตสินค้าส่งมอบให้กับลูกค้าได้ อย่างไรก็ตามบริษัทฯ ได้ทำข้อตกลงซื้อขายล่วงหน้ากับผู้ค้าวัตถุดิบในการจัดหาข้าวสาลีที่มีคุณภาพและมีปริมาณตามที่บริษัทฯ ต้องการจากทั้งสองประเทศแล้ว รวมถึงการที่บริษัทฯ มีนโยบายการควบคุมและรักษาระดับวัตถุดิบคงคลังให้มีปริมาณเพียงพอต่อแผนการผลิตและจำหน่ายเพื่อป้องกันการขาดแคลนวัตถุดิบแล้ว นอกจากนี้จากการที่ปัจจุบันมีหลายประเทศในโลกที่เป็นแหล่งเพาะปลูกและผลิตข้าวสาลีได้ บริษัทฯ จึงสามารถหันไปนำเข้าข้าวสาลีจากประเทศอื่นได้ อาทิเช่น แคนาดา ประเทศในแถบอเมริกาใต้ จีนหรืออินเดีย ถึงแม้คุณภาพของข้าวสาลีอาจจะไม่เทียบเท่ากับข้าวสาลีที่นำเข้าจากสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย แต่บริษัทฯ สามารถนำเข้ามาผลิตไม่เป็นแป้งและผสมสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าได้

ความเสี่ยงจากการผันผวนของราคาข้าวสาลี

ข้าวสาลีเป็นสินค้าโภคภัณฑ์ประเภทหนึ่งที่มีตลาดซื้อขายล่วงหน้า (Grain Exchange) ในสหรัฐอเมริกา ซึ่งต้นทุนหลักของบริษัท คือ ข้าวสาลี คิดเป็นอัตราส่วนประมาณร้อยละ 90 ของต้นทุนขาย ซึ่งในการจัดซื้อข้าวสาลีของบริษัท จะจัดซื้อหลัก ๆ ปีละประมาณ 3 ครั้ง ซึ่งในแต่ละครั้งจัดซื้อ มีปริมาณมากประมาณ 20,000 ตัน ราคาข้าวสาลีที่จัดซื้อ ครั้งหนึ่งๆ อาจใช้สำหรับการผลิตสินค้าไปถึง 4-6 เดือน หากราคาข้าวสาลีมีการเปลี่ยนแปลงจะส่งผลให้ต้นทุนของบริษัท มีความผันผวน และส่งผลกระทบต่อผลกำไรของบริษัท เนื่องจากบริษัทฯ ไม่สามารถปรับราคาขายแป้งสาลีให้กับลูกค้าได้ทันทีทั้งหมด เนื่องจากแป้งสาลีเป็นหนึ่งในสินค้าควบคุมของกรมการค้าภายใน หากต้องการปรับราคาจำหน่ายต้องแจ้งต่อกรมการค้าภายในก่อน อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ มีการบริหารความเสี่ยงเพื่อลดผลกระทบจากความผันผวนของราคาข้าวสาลีได้ โดยมีแผนการตลาดต่างประเทศติดตามแนวโน้มราคาข้าวสาลีในตลาดโลกอย่างต่อเนื่อง และในช่วงที่ราคาข้าวสาลีขึ้นสูงมาก ๆ บริษัทฯ จะจัดซื้อให้เพียงพอกับความต้องการผลิตและจำหน่ายเท่านั้น รวมถึงยังมีการจัดการป้องกันความเสี่ยงด้านความผันผวนของราคา ด้วยการจัดซื้อล่วงหน้าให้เหมาะสมกับแนวโน้มของราคาและยังมีการบริหารจัดการต้นทุน โดยการจองซื้ออัตราแลกเปลี่ยนล่วงหน้าเพื่อลดความผันผวนของต้นทุนที่อาจเกิดขึ้นได้ นอกจากนี้บริษัทฯ มีการบริหารความเสี่ยงเพื่อลดผลกระทบจากการบริหารจัดการต้นทุนในส่วนการผลิต โดยมีแผนวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) ของบริษัทฯ ได้ทำการค้นคว้าวิจัยอย่างต่อเนื่องถึงการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีราคาต่ำ แต่สามารถนำมาผสมและได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดั้งเดิม และจากการบริหารจัดการต้นทุนตามที่กล่าวมา มีส่วนช่วยทำให้ในปี 2560 ราคาข้าวสาลีลดลง 0.99 บาทต่อกิโลกรัม ส่งผลให้ต้นทุนในส่วนของข้าวสาลีลดลง

ความเสี่ยงจากความผันผวนของต้นทุนการขนส่งวัตถุดิบ (ราคาน้ำมัน)

บริษัทฯ ต้องนำเข้าข้าวสาลีจากต่างประเทศโดยใช้การขนส่งทางเรือ ซึ่งค่าขนส่งดังกล่าวถือเป็นส่วนหนึ่งของต้นทุนข้าวสาลี โดยค่าระวางเรือในการขนส่งจะอ้างอิงกับราคาน้ำมันในตลาดโลก ซึ่งหากราคาน้ำมันปรับตัวเพิ่มสูงขึ้น จะส่งผลให้ค่าระวางเรือปรับเปลี่ยนตามในอัตราที่สูงขึ้นด้วยเช่นกัน รวมถึงหากมีความต้องการใช้การขนส่งทางเรือที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้บริษัทเดินเรือปรับเพิ่มค่าระวางเรือได้เช่นกัน ซึ่งต้นทุนดังกล่าวเป็นต้นทุนที่อยู่เหนือการควบคุมของบริษัทฯ หากมีการปรับตัวเพิ่มขึ้น ย่อมต้องส่งผลกระทบต่อต้นทุนขายของบริษัทฯ และมีส่วนทำให้ผลกำไรของบริษัทฯ ปรับลดลง อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ ได้มีการบริหารจัดการต้นทุนส่วนค่าระวางเรือ โดยการนำเข้าข้าวสาลีในปริมาณมากบรรทุกเรือขนาดใหญ่จะทำให้ต้นทุนค่าขนส่งต่อหน่วยลดลงประกอบกับการร่วมกับผู้ประกอบการโรงงานโม้แป้งสาลีรายอื่นๆ ในการนำเข้าข้าวสาลีลงเรือบรรทุกลำเดียวกัน โดยแต่ละรายสามารถนำเข้าข้าวสาลีได้ตามปริมาณที่ต้องการ และยังสามารถประหยัดต้นทุนค่าขนส่งได้มากกว่าการนำเข้าข้าวสาลีมาโดยลำพังเพียงรายเดียว

ความเสี่ยงที่บริษัทฯ ไม่ได้ทำสัญญาป้องกันความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงราคาวัตถุดิบ

ในการซื้อสินค้าวัตถุดิบ บริษัทฯ ไม่มีนโยบายในการทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้าในรูปแบบของ forward หรือ futures contract เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการผันผวนของราคาวัตถุดิบ อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ จะมีการปรับราคาแป้งสาลีให้สะท้อนราคาของข้าวสาลีที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ โดยในช่วงที่ราคาข้าวสาลีในตลาดโลกปรับตัวสูงขึ้น บริษัทฯ จะปรับราคาขายแป้งสาลีให้สะท้อนราคาที่เปลี่ยนแปลงสำหรับลูกค้าที่ไม่ได้มีการทำสัญญากันไว้ แต่สำหรับลูกค้าที่ทำสัญญาไว้แล้วบริษัทฯ จำเป็นต้องคงราคาไว้ตามสัญญา ส่วนในช่วงที่ราคาข้าวสาลีในตลาดโลกปรับตัวลดลง บริษัทฯ จำเป็นต้องมีการบริหารจัดการวัตถุดิบ โดยการเร่งขายแป้งสาลี รวมไปถึงการขายข้าวสาลีบางส่วนให้กับกลุ่มลูกค้าอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ที่มีความจำเป็นต้องใช้ข้าวสาลีอยู่



แล้ว นอกจากนี้บริษัทฯ ยังมีการจัดการป้องกันความเสี่ยงด้านความผันผวนของราคา ด้วยการจัดซื้อให้เหมาะสมกับแนวโน้มของราคา และยังมีการบริหารจัดการต้นทุนโดยการจองซื้ออัตราแลกเปลี่ยนล่วงหน้า เพื่อลดความผันผวนของต้นทุนที่อาจเกิดขึ้นได้

### ความเสี่ยงจากนโยบายของภาครัฐ

#### ความเสี่ยงจากการที่ราคาขายแป้งสาธิตเป็นสินค้าควบคุม

ในปี 2552 กรมการค้าภายในได้ประกาศให้แป้งสาธิตเป็นสินค้าควบคุมโดยผู้ประกอบการต้องแจ้งต้นทุนการผลิต ต้นทุนการนำเข้าสินค้า ต้นทุนค่าใช้จ่าย ราคาจำหน่าย ฯลฯ ให้แก่กรมการค้าภายใน ซึ่งราคาขายที่แจ้งจะถือเป็นเพดานราคาขายสูงสุดที่บริษัทฯ สามารถจำหน่ายได้ ดังนั้น หากต้นทุนวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้นจนเกินเพดานราคาขายที่เคยแจ้งไว้ จะทำให้การขึ้น ราคาแป้งสาธิตของผู้ประกอบการทำได้ยากและขาดความคล่องตัวในการปรับราคาขายแป้งสาธิต เนื่องจากต้องแจ้งให้กรมการค้าภายในทราบก่อน ด้วยเหตุนี้ผู้ประกอบการจะต้องบริหารจัดการต้นทุนเองและไม่สามารถผลักภาระต้นทุนที่เกิดขึ้นทั้งหมดให้แก่ลูกค้า โดยการปรับขึ้นราคาได้ทันที จึงทำให้เกิดความเสี่ยงในแง่ของผลกำไรที่อาจลดลงหากราคาวัตถุดิบมีการปรับเพิ่มสูงขึ้น อย่างไรก็ตาม โดยปกติต้นทุนและราคาขายมักจะต่ำกว่าราคาเพดานที่แจ้งไว้ แต่หากต้นทุนสินค้าของบริษัทฯ ปรับสูงขึ้น มากทำให้บริษัทฯ จำเป็นต้องขอปรับราคาขายขึ้น ซึ่งจะมีการแจ้งให้กับทางภาครัฐรับทราบและปรับขึ้นราคาเพื่อให้สอดคล้องกับต้นทุนการผลิตของอุตสาหกรรมและเพื่อป้องกันปัญหาสินค้าขาดแคลน นอกจากนี้บริษัทฯ ได้ตระหนักถึงความเสี่ยงจากนโยบายของรัฐเป็นอย่างมากจึงได้มีการบริหารจัดการทั้งในแง่ต้นทุนและการมุ่งเน้นผลิตและพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพ และการให้บริการลูกค้าให้เป็นที่พอใจ เพื่อให้สามารถแข่งขันกับคู่แข่งทั้งในและต่างประเทศได้

#### ความเสี่ยงจากการเปิดเสรีการนำเข้าแป้งสาธิตจากภาครัฐ

ก่อนปี 2548 ประเทศไทยมีการกำหนดกีดกันอัตราภาษีนำเข้าของแป้งสาธิตในอัตราที่สูงถึงร้อยละ 40 จึงทำให้อุตสาหกรรมผลิตแป้งสาธิตได้รับการคุ้มครอง แต่หลังจากที่ไทยต้องปฏิบัติตามพันธกรณีข้อตกลงของสมาชิกเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) รวมทั้งการทำสัญญา FTA กับบางประเทศ ได้แก่ อินเดีย ออสเตรเลีย มีผลทำให้เมื่อปี 2548 ไทยต้องลดอัตราภาษีนำเข้าเหลือเพียงร้อยละ 5.0 และเมื่อเดือนมกราคม 2553 อัตราภาษีนำเข้าแป้งสาธิตจากกลุ่มประเทศอาเซียนได้ลดลงเหลืออัตรา ร้อยละ 0 ทำให้มีการแข่งขันด้านราคาสูงขึ้น และการลดอากรขาเข้าของแป้งสาธิต ทำให้ลูกค้าอาจนำเข้าแป้งสาธิตเข้ามาเองโดยตรงแทนการซื้อจากโรงงานผลิตแป้งสาธิตในประเทศ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ในแง่ของยอดขายที่อาจลดลงได้ และย่อมส่งผลถึงกำไรที่ต้องปรับลดลงด้วย อย่างไรก็ตาม ที่ผ่านมามีการเปิดเสรีการนำเข้าแป้งตามข้อตกลงของ AFTA ยังไม่ส่งผลต่อการดำเนินธุรกิจ โดยที่ผ่านมามีสัดส่วนการนำเข้าแป้งสาธิตโดยตรงจากต่างประเทศเทียบกับการซื้อจากโรงงานการผลิตยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ อย่างไรก็ตามบริษัทฯ มีแผนงานในการบริหารจัดการในเรื่องดังกล่าวโดย

1. การมุ่งเน้นคุณภาพของสินค้า บริษัทฯ จะมุ่งเน้นผลิตสินค้าที่ไม่มีสิ่งปลอมปน ซึ่งอาจอันตรายต่อการบริโภค
2. การบริการหลังการขาย เมื่อลูกค้าซื้อสินค้าจากบริษัทฯ จะมีการตรวจสอบคุณภาพทุกครั้งก่อนจัดส่ง และหากมีการร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพของแป้งสาธิต บริษัทฯ จะเร่งดำเนินการแก้ไขให้ลูกค้าอย่างรวดเร็วไม่เกิน 7 วัน
3. ปริมาณการสั่งซื้อ การสั่งซื้อสินค้ากับบริษัทฯ สร้างความยืดหยุ่นกับลูกค้าได้มากกว่าโดยลูกค้าไม่ต้องเตรียมสถานที่ไว้จัดเก็บ ทำให้ลูกค้าสามารถสั่งซื้อได้ในปริมาณที่ต้องการ นอกจากนี้หากลูกค้าต้องการความร่วมมือจากบริษัทฯ ในการพัฒนาวัตถุดิบแป้งสาธิต ทางบริษัทฯ สามารถส่งทีมนักวิทยาศาสตร์ของบริษัทฯ ไปร่วมมือในการพัฒนาแป้งสาธิตให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าได้อีกด้วย

ความเสี่ยงจากการมีกลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ถือหุ้นในบริษัทฯ มากกว่าร้อยละ 50

ณ 29 ธันวาคม 2560 ผู้ถือหุ้นรายใหญ่ของบริษัทฯ คือ บริษัท ไทยซูการ์ เทอร์มิเนล จำกัด (มหาชน) TSTE ถือหุ้นเป็นจำนวนร้อยละ 68.80 ของทุนชำระแล้วทั้งหมด ซึ่งสัดส่วนดังกล่าวมากกว่าร้อยละ 50 ทำให้ TSTE สามารถควบคุมมติที่ประชุมผู้ถือหุ้นได้เกือบทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นการแต่งตั้งกรรมการ หรือการขอมติในเรื่องอื่นที่ต้องใช้เสียงส่วนใหญ่ของที่ประชุมผู้ถือหุ้น ยกเว้นเรื่องที่กฎหมายหรือข้อบังคับบริษัทฯ กำหนดให้ต้องได้รับเสียง 3 ใน 4 ของที่ประชุมผู้ถือหุ้น ดังนั้นผู้ถือหุ้นรายอื่นของบริษัทฯ จึงมีความเสี่ยงในการไม่สามารถรวบรวมคะแนนเสียงเพื่อถ่วงดุลเรื่องที่ผู้ถือหุ้นใหญ่เสนอให้ที่ประชุมผู้ถือหุ้นพิจารณา

อย่างไรก็ตามเพื่อให้การดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ เป็นไปอย่างโปร่งใส และถ่วงดุลอำนาจดังกล่าว บริษัทฯ ได้พิจารณาปรับโครงสร้างองค์กรใหม่ เพื่อให้การบริหารจัดการมีประสิทธิภาพมากขึ้นสามารถตรวจสอบได้และมีการถ่วงดุลอำนาจ จึงได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริษัท คณะกรรมการบริหาร และคณะกรรมการตรวจสอบ โดยบริษัทฯ มีกรรมการบริษัทรวมกรรมการตรวจสอบทั้งสิ้น 12 ท่าน ในจำนวนนี้มีกรรมการที่ไม่ใช่กลุ่มผู้ถือหุ้นรายใหญ่ 4 ท่าน นอกจากนี้บริษัทฯ ยังจัดให้มีฝ่ายตรวจสอบภายในที่ปฏิบัติงานเป็นอิสระตามความเหมาะสมและขึ้นตรงต่อคณะกรรมการตรวจสอบ โดยมีหน้าที่หลักในการดูแลระบบการควบคุมภายใน เพื่อให้เป็นไปตามระบบที่ได้กำหนดไว้และตรวจสอบการดำเนินงานของฝ่ายบริหาร เพื่อให้เกิดความโปร่งใส นอกจากนี้ในกรณีเข้าทำรายการที่เกี่ยวข้องกับกรรมการ ผู้ถือหุ้นรายใหญ่ ผู้มีอำนาจควบคุมในกิจการที่เกี่ยวข้อง รวมถึงบุคคลที่อาจมีความขัดแย้ง บุคคลดังกล่าวจะไม่มีสิทธิออกเสียงในการอนุมัติรายการดังกล่าว และในการอนุมัติรายการจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของสำนักงาน ก.ล.ต. และตลาดหลักทรัพย์ฯ





## 4. ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

## 4.1 ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

บริษัทฯ มีทรัพย์สินถาวรที่ใช้ในการประกอบธุรกิจที่หักค่าเสื่อมราคา โดยวิธีคำนวณแบบเส้นตรงตามอายุการใช้งาน โดยประมาณของทรัพย์สินเป็นระยะเวลา 3-30 ปีขึ้นอยู่กับประเภทของทรัพย์สิน โดย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2559 และ 31 ธันวาคม 2560 ทรัพย์สินของบริษัทฯ มีมูลค่าทางบัญชีสุทธิ จำนวน 742.8 ล้านบาท และ 717.5 ล้านบาท ตามลำดับ สามารถสรุปได้ดังนี้

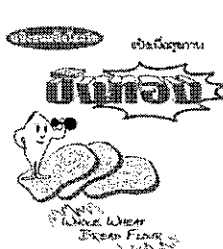

ประเภท/ลักษณะทรัพย์สิน	ลักษณะกรรมสิทธิ์	มูลค่าทางบัญชีสุทธิ (ล้านบาท)		ภาระผูกพัน
		ณ 31 ธ.ค. 2559	ณ 31 ธ.ค. 2560	
4.1.1 อาคาร และส่วนปรับปรุงอาคาร* โรงงาน 1 แห่ง และอาคารสำนักงาน 3 ชั้น ที่ตั้ง : 90/9 หมู่ 1 ซอยสยามไฮโล ถนนปู้เจ้าสมิงพราย ตำบลสำโรงกลาง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	เจ้าของ	156.0	150.6	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.2 เครื่องจักรและอุปกรณ์	เจ้าของ	536.0	505.8	
4.1.3 เครื่องตกแต่งและเครื่องใช้ สำนักงาน	เจ้าของ	3.9	4.0	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.4 ยานพาหนะ	เจ้าของ	10.8	21.0	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.5 ระบบสาธารณูปโภค	เจ้าของ	35.5	33.4	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.6 สินทรัพย์ระหว่างก่อสร้าง	เจ้าของ	0.7	2.7	ไม่มีภาระผูกพัน
รวม		742.8	717.5	

หมายเหตุ : \* อาคารโรงงานและสำนักงานตั้งอยู่บนที่ดินที่บริษัทฯ เช่าจาก TSTE ในระหว่างปี 2556 บริษัทฯ ได้รับวงเงินสินเชื่อจากสถาบันการเงินแห่งใหม่ สองแห่ง โดยบริษัทฯ ต้องปลดภาระจำนองหลักทรัพ์รวมทั้งทรัพย์สินใดๆ ที่ได้ให้ไว้เป็นหลักประกันแก่ผู้ให้กู้รายอื่น ซึ่งในเดือนตุลาคม 2556 บริษัทฯ ได้ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว นอกจากนี้สถาบันการเงินเดิมที่ให้กู้ยืมได้ลดวงเงินเลดเดอร์ออฟเครดิตทรัพย์สินที่เงินกู้ยืมระยะสั้น และสัญญาซื้อขายเงินตรา ต่างประเทศล่วงหน้า และปรับเงื่อนไขการกู้ยืมเป็น Negative Pledge

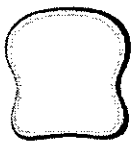

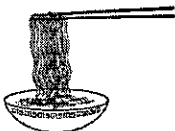
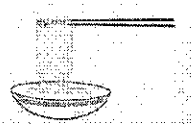

บริษัทฯ ได้ขยายกำลังการผลิตโดยดำเนินการตามมติที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท ครั้งที่ 2/2556 เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2556 และ ครั้งที่ 3/2557 เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2557 โดยโครงการดังกล่าวได้มาซึ่งทรัพย์สิน ซึ่งหากคำนวณขนาดรายการ โดยใช้เกณฑ์มูลค่ารวมของสิ่งตอบแทน ตามประกาศคณะกรรมการกำกับตลาดทุนที่ ทอ.20/2551 เรื่องหลักเกณฑ์ในการทำรายการที่มีนัยสำคัญที่เข้าข่ายเป็นการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์ ลงวันที่ 31 สิงหาคม 2551 และประกาศคณะกรรมการตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย เรื่อง การเปิดเผยข้อมูลและการปฏิบัติการของบริษัทจดทะเบียนในการได้มาหรือจำหน่ายไปซึ่งสินทรัพย์ พ.ศ.2547 ลงวันที่ 29 ตุลาคม 2547 รายการดังกล่าวข้างต้น จัดเป็นรายการประเภทที่ 2 ซึ่งบริษัทฯ มีหน้าที่ต้องเปิดเผยสารสนเทศต่อตลาดหลักทรัพย์ฯ และทำหนังสือเวียนให้ผู้ถือหุ้นทราบภายใน 21 วันนับตั้งแต่วันที่แจ้งตลาดหลักทรัพย์ฯ บริษัทฯ ได้เปิดเผยสารสนเทศเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

### ทรัพย์สินที่ไม่มีตัวตน





บริษัทฯ มีเครื่องหมายการค้าทั้งหมด 12 ตราสินค้า โดยบริษัทฯ ได้ยื่นจดทะเบียนเครื่องหมายการค้ากับสำนักเครื่องหมายการค้า กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ตั้งแต่วันที่ 27 มีนาคม 2555 ซึ่งบริษัทฯ เป็นเจ้าของเครื่องหมายการค้า โดยมีอายุ 10 ปี นับจากวันที่ยื่นขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า รายละเอียดของเครื่องหมายการค้า มีดังนี้

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
1. ตราแป้งทอง		<b>คุณสมบัติ</b> แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีท มีปริมาณ โปรตีนสูง 13.5-14.5% มีคุณสมบัติเหนียวและยืดหยุ่นดีมาก อุดมไปด้วยใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับผู้รักสุขภาพ <b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> ขนมปังเพื่อสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาสูง
2. ตราปังแดง		<b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษสำหรับทำขนมปัง มีปริมาณ โปรตีนสูง 13-14% มีปริมาณกลูเตนสูง มีคุณสมบัติเหนียวและยืดหยุ่นดีมาก ทนทานต่อการนวดและหมักได้เป็นอย่างดี ทำให้ขนมปังที่ผลิตออกมามีขนาดใหญ่เนื้อละเอียด และเหนียวนุ่ม <b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> ขนมปังชนิดต่างๆ เช่น ขนมปังแซนวิช ขนมปังกะโหลก ขนมปังหวาน ขนมปังใส่ไส้ต่างๆ



รายละเอียด เครื่องหมายการค้า/ บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
3. ตราปังเหลือง	<p>ตราปังเหลือง</p> 	<p><b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษสำหรับทำขนมปัง มีปริมาณโปรตีนสูง 12.5-13.5% มีคุณสมบัติเหนียวและยืดหยุ่นดี ทำให้ขนมปังที่ผลิตออกมาเหนียวนุ่มและมีปริมาตรดี</p> <p><b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> ขนมปังไส้ใส่และโดนัทยีสต์</p>
4. ตราเส้นทอง	<p>ตราเส้นทอง</p> 	<p><b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีน 10-13% ซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า และกรรมวิธีการผลิต มีคุณสมบัติเหนียว ยืดหยุ่น</p> <p><b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</p>
5. ตราเส้นหยก	<p>ตราเส้นหยก</p> 	<p><b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ สำหรับทำบะหมี่สด มีปริมาณโปรตีนสูง 12-13% มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำได้ดี มีความเหนียวและยืดหยุ่นดี ทำให้เส้นบะหมี่ที่ผลิตออกมามีคุณสมบัติเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น และสีสรรสวยงาม</p> <p><b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> บะหมี่สด และหมี่เกี๊ยว</p>
6. ตราเส้นเหลือง	<p>ตราเส้นเหลือง</p> 	<p><b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ สำหรับทำบะหมี่สด หรือแผ่นเกี๊ยว มีปริมาณโปรตีนสูง 10-12.5% ทำให้เส้นบะหมี่ที่ผลิตออกมามีคุณภาพเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น และสีสรรสวยงาม</p> <p><b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> บะหมี่สด และแผ่นเกี๊ยว</p>
7. ตราลูกกลิ้ง	<p>ตราลูกกลิ้ง</p> 	<p><b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีอเนกประสงค์ มีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนสูง 10-11% มีคุณสมบัติเหนียว ยืดหยุ่น และดูดซึมซับน้ำได้</p> <p><b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> ขนมได้หลากหลายชนิด อาทิ โดนัท โรตีสี่ ลูกก๊ี้ ขนมเปี๊ยะ ขนมไข่ ขนมสาละ แพนเค้ก วาฟเฟิล ชาลาเปา และขนมขบเคี้ยวประเภทต่างๆ</p>



รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
8. ตรากังหัน	ตรา <b>กังหัน</b> 	<b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีน 9-10% มีคุณสมบัติเหนียว ยืดหยุ่น และดูดซึมน้ำได้ในระดับพอเหมาะ <b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมไข่ วาฟเฟิล แพนเค้ก โดนัทเค้ก ขนมสาลี่ และขนมขบเคี้ยวประเภทต่างๆ
9. ตราด้าหลงเปา (ได้รับรองการจดทะเบียน เครื่องหมายการค้า เมื่อวันที่ 3 มกราคม 2557)	 <b>ด้าหลงเปา</b> แป้งสาลีตราด้าหลงเปา	<b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพ มีปริมาณโปรตีนต่ำ 7.5-8.5% ผ่านกรรมวิธีผลิตพิเศษ ทำให้เนื้อแป้ง มีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีคุณสมบัติเหนียวนุ่มในระดับพอเหมาะ <b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> ซาลาเปา เค้ก ลูกก๊วยฝ้าย ขนมสาลี่ เอแคลร์ โมจิ แยมโรล ขนมไข่
10. ตราคู่โก๋	ตรา <b>คู่โก๋</b>  แป้งสาลีตราคู่โก๋	<b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนสูง 11-13% มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำได้ดีมาก ทำให้ปาท่องโก๋ที่ทอดออกมากรอบ พู เหนียวพอดี ไม่อมน้ำมัน <b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> ปาท่องโก๋
11. ตรากว๊าก	ตรา <b>หัวใจ</b>  แป้งสำหรับทำขนมเค้ก	<b>คุณสมบัติ</b> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนต่ำ 7-8% ผ่านกรรมวิธีพิเศษ ทำให้เนื้อแป้งมีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำ น้ำตาล และไขมันมากกว่าปกติ ช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดียิ่งขึ้น เนื้อเค้กที่ผลิตออกมามีความละเอียดและนุ่มนวลสูง <b>เหมาะสำหรับใช้ทำ</b> บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก และเค้กต่างๆ



รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
12. ตรากุลาแดง		คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนสูง เหมาะสำหรับใช้ทำ ผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย

#### 4.2 นโยบายการลงทุนของบริษัทในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมในอนาคต

นโยบายการลงทุนในบริษัทย่อยและ/หรือบริษัทร่วมของบริษัทในอนาคต โดยในอนาคตบริษัทฯ อาจมีการขยายขอบเขตการดำเนินธุรกิจ จึงอาจมีการจัดตั้งบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมขึ้นเพื่อเป็นการสนับสนุนการดำเนินธุรกิจหลักของบริษัทฯ ซึ่งบริษัทฯ มีนโยบายจะส่งกรรมการบริษัทฯ เข้าไปเป็นกรรมการของบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมดังกล่าว เพื่อร่วมกำหนดนโยบายการดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันและเอื้อต่อการดำเนินธุรกิจของกลุ่ม

การควบคุมดูแลบริษัทย่อยและบริษัทร่วมนั้น โดยส่วนใหญ่จะมีข้อตกลงกับผู้ร่วมลงทุน เช่น กรณีการลงทุนในกิจการร่วมค้าจะกำหนดจำนวนกรรมการซึ่งเป็นบุคคลที่บริษัทฯ เป็นผู้กำหนดโดยใช้สัดส่วนการถือหุ้นเป็นเกณฑ์กำหนดจำนวนกรรมการที่จะเข้าไปควบคุมดูแล สำหรับบริษัทย่อย บริษัทฯ จะส่งกรรมการเข้าไปเป็นตัวแทนมากกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนคณะกรรมการทั้งหมด หากการดำเนินการมีผลกระทบต่อบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญ จะต้องขออนุมัติจากที่ประชุมกรรมการของบริษัทฯ ก่อน และในกรณีที่เป็นการเข้าทำรายการที่เกี่ยวข้องกันจะต้องผ่านการพิจารณาอนุมัติจากคณะกรรมการตรวจสอบอีกด้วย

#### 5. ข้อพิพาททางกฎหมาย

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2560 บริษัทฯ ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายซึ่งอาจมีผลกระทบต่อทรัพย์สินของบริษัทฯ ที่มีจำนวนสูงกว่าร้อยละ 5 ของส่วนของผู้ถือหุ้น และไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดที่มีผลกระทบในเชิงลบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญ



## 6. ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

## 6.1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อบริษัท : บริษัท ที เอส มิลล์ จำกัด (มหาชน)  
 ลักษณะการประกอบธุรกิจหลัก : ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลี  
 ที่ตั้งสำนักงานและคลังสินค้า : 90/9 หมู่ที่ 1 ซอยสยามไฮโล ถนนปู่เจ้าสมิงพราย ตำบลสำโรงกลาง  
 อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130  
 เลขทะเบียนบริษัท : 0107553000131  
 โทรศัพท์ : 02-017-9999  
 โทรสาร : 02-017-9999 ต่อ 111 หรือ 222  
 E-mail Address : info@tmill.co.th  
 Website : www.tmill.co.th  
 ทุนจดทะเบียนและเรียกชำระแล้ว : 399,000,000 บาท (สามร้อยเก้าสิบล้านบาท)  
 ประกอบด้วยหุ้นสามัญ 399,000,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 บาท  
 เรียกชำระแล้วจำนวน 344,706,426 หุ้น  
 เป็นจำนวนเงิน 344,706,426 บาท  
 (สามร้อยสี่สิบล้านเจ็ดแสนหกพันสี่ร้อยยี่สิบหกบาทถ้วน)

## บุคคลอ้างอิง

นายทะเบียนหลักทรัพย์ : บริษัทศูนย์รับฝากหลักทรัพย์ (ประเทศไทย) จำกัด  
 เลขที่ 93 ชั้น 14 อาคารตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย  
 (ข้างสถานทูตจีน) ถนนรัชดาภิเษก เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400  
 โทรศัพท์ : 02-009-9381  
 โทรสาร : 02-009-9476  
 TSD Call center: 02-009-9000  
 E-mail : TSDCallCenter@set.or  
 Website: <http://www.tsd.co.th>

ผู้แทนผู้ถือหุ้นกู้ : ไม่มี



ผู้สอบบัญชี : บริษัท สำนักงาน เอ เอ็ม ซี จำกัด  
โดย  
นายอำพล จานงวัฒน์ ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต เลขที่ 4663  
หรือ  
นางสาวประภาศรี สีลาสุภา ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต เลขที่ 4664  
หรือ  
นายนิธ เสาวลักษณ์สกุล ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต เลขที่ 5369  
  
191 อาคารสีลมคอมเพล็กซ์ ชั้น 19 ยูนิต 4 ถนนสีลม แขวงสีลม  
เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500  
โทรศัพท์ 02-231-3980-7  
โทรสาร 02-231-3988  
E-mail: audit3@amc-mri.com

ผู้ตรวจสอบภายใน : บริษัท ตรวจสอบภายในธรรมนิติ จำกัด  
นายศักดิ์ศรี อำพัน  
178 อาคารธรรมนิติ ชั้น 5 ซอยเพิ่มทรัพย์ (ประชาชื่น 20)  
ถนนประชาชื่น แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร 10800  
โทรศัพท์ : 02-596-0500 ต่อ 520, 521  
E-mail : Center@dir.co.th

ที่ปรึกษาทางการเงิน : ไม่มี

ที่ปรึกษาหรือผู้จัดการภายใต้สัญญาการจัดการ : ไม่มี