

ส่วนที่ 1 การประกอบธุรกิจ

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 และ ถูกสุขลักษณะ 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 ได้พัฒนาบุคลากร โดยมีการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มทักษะด้านการขายให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ตลอดจนการให้บริการหลังการขายที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น

การเปลี่ยนแปลงและพัฒนากิจการที่สำคัญของบริษัทฯ โดยสังเขป สามารถสรุปได้ดังนี้

ปี	พัฒนากิจการที่สำคัญของบริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)
2520	ก่อตั้ง "บริษัท ไทยซูการ์คิลลิ่งสินค้า จำกัด" (ชื่อเดิมของบริษัทฯ) โดยการรวมตัวของกลุ่มอุตสาหกรรมโรงงานน้ำตาล ด้วยทุนจดทะเบียน 10 ล้านบาท มีจำนวนหุ้น 100,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้ หุ้นละ 100 บาท เพื่อดำเนินธุรกิจคิลลิ่งสินค้าโดยมีทรัพย์สินเป็นอาคารคิลลิ่งสินค้าแบบเทกองพื้นที่ใช้สอย 2,880 ตารางเมตรเพื่อให้บริการรับฝากสินค้า ซึ่งสามารถบรรจุสินค้าได้ 30,000 ตัน
2534	บริษัทฯ มีการปรับโครงสร้างผู้ถือหุ้น โดยมี TSTE เข้ามาเป็นผู้ถือหุ้นใหญ่ถือหุ้นในสัดส่วนร้อยละ 61.30 ของทุนจดทะเบียนชำระแล้ว เนื่องจากการปรับโครงสร้างการถือหุ้นภายในกลุ่มบริษัทของ TSTE
2548	บริษัทฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 200 ล้านบาท โดยแบ่งออกเป็นหุ้นสามัญ จำนวน 2 ล้านหุ้นมูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 100 บาท เพื่อก่อสร้างโรงงานผลิตแป้งสาลี มีกำลังการผลิตรวม 250 ตันต่อวัน
2550	1.บริษัทฯ จดทะเบียนเปลี่ยนชื่อบริษัทเป็น บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2550 2.วันที่ 5 กันยายน 2550 เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 400 ล้านบาท โดยแบ่งออกเป็นหุ้นสามัญจำนวน 4 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 100 บาท เพื่อใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินธุรกิจแป้งสาลี
2551	1.บริษัทฯ ได้รับใบรับรอง GMP และ HACCP จากบริษัท เอสจีเอส (ประเทศไทย) จำกัด ("SGS") เมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2551 2.บริษัทฯ ได้รับใบรับรองมาตรฐานระบบ ISO 22000:2005 จาก SGS เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2551
2552	1.บริษัทฯ ได้รับการรับรองให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (HALAL) จากสำนักงานกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสมุทรปราการ เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2552 2.ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้นของบริษัทฯครั้งที่ 1/2552 เมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2552 มีมติอนุมัติ ลดทุนจดทะเบียนและชำระทุนคืนแก่ผู้ถือหุ้นจำนวน 200 ล้านบาท จากทุนจดทะเบียนเดิม 400 ล้านบาท เป็น 200 ล้านบาท แบ่งเป็นหุ้นสามัญจำนวน 2 ล้านหุ้นมูลค่าหุ้นละ 100 บาท

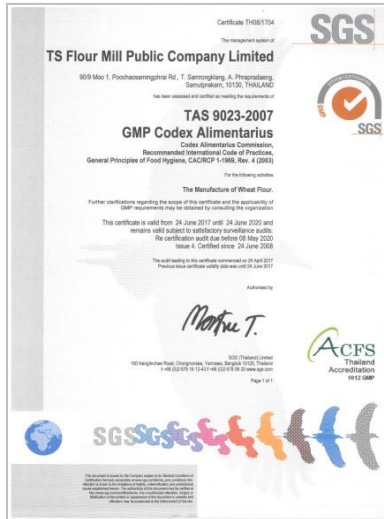
รับรองความถูกต้อง.....

ปี	พัฒนาการที่สำคัญของบริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)
2553	<p>1.ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้นครั้งที่ 2/2553 เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2553 มีมติให้แปรสภาพบริษัทเป็นบริษัทมหาชนจำกัด และแปลงมูลค่าที่ตราไว้จากหุ้นละ 100 บาทเป็นหุ้นละ 1 บาท รวมถึงมีมติให้เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 200 ล้านบาท เป็น 285 ล้านบาท โดยออกหุ้นสามัญเพิ่มทุนจำนวน 85 ล้านหุ้น เพื่อเสนอขายให้แก่ประชาชนเป็นครั้งแรก</p> <p>2.บริษัทฯ ได้ปรับโครงสร้างทรัพย์สินโดยการขายอาคารคลังสินค้าแบบเทกองของบริษัทฯ ให้แก่ TSTE เพื่อใช้ในการประกอบธุรกิจให้ตรงกับลักษณะธุรกิจในปัจจุบัน</p> <p>3.ที่ประชุมคณะกรรมการครั้งที่ 7 /2553 เมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม มีมติอนุมัติให้สิทธิให้แก่ผู้ถือหุ้นทุกรายของ TSTE ในการจองซื้อหุ้นสามัญเพิ่มทุนเป็นจำนวนไม่เกิน 25,350,970 หุ้น ตามสัดส่วนการถือหุ้น (Pre-emptive right) หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.82 ของจำนวนหุ้นสามัญเพิ่มทุนที่เสนอขายต่อประชาชนทั่วไป (85 ล้านหุ้น) และที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท TSTE ครั้งที่ 7 /2553 ในวันที่ 29 กรกฎาคม 2553 มีมติอนุมัติการจัดสรรหุ้นสามัญเพิ่มทุนของ TMILL ซึ่งเป็นบริษัทย่อยของ TSTE ให้แก่ผู้ถือหุ้นสามัญของ TSTE ตามสัดส่วนการถือหุ้น โดยให้เสนอขายในราคาเดียวกับที่เสนอขายประชาชน และให้นำเสนอที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้นครั้งที่ 1/2553 ในวันที่ 9 กันยายน 2553 พิจารณาอนุมัติการจัดสรรหุ้นดังกล่าว</p>
2555	<p>เมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2555 สำนักงานคณะกรรมการกำกับหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์ ได้อนุญาตให้บริษัทสามารถเสนอขายหุ้นสามัญเพิ่มทุนจำนวน 85 ล้านหุ้นต่อประชาชนทั่วไปได้ บริษัทฯ จึงได้เสนอขายหุ้นให้กับผู้ถือหุ้นเดิมตามสิทธิ Pre-emptive right โดยเปิดให้จองซื้อในวันที่ 9, 12 และ 13 พฤศจิกายน 2555 และเสนอขายต่อบุคคลทั่วไป ในวันที่ 14-16 พฤศจิกายน 2555 ต่อมาบริษัทฯ ได้จดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนชำระแล้วจากเดิม 200 ล้านบาท เป็น 285 ล้านบาท ในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2555 และในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2555 คณะกรรมการตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ได้ส่งรับหุ้นสามัญของบริษัทฯ เป็นหลักทรัพย์จดทะเบียน โดยให้มีผลตั้งแต่วันที่ 23 พฤศจิกายน 2555 เป็นต้นไป ส่งผลให้หุ้นสามัญของบริษัท จำนวน 285,000,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท เริ่มทำการซื้อขายในตลาดหลักทรัพย์ เอ็ม เอ ไอ ได้ตั้งแต่วันที่ 23 พฤศจิกายน 2555 เป็นต้นไป โดยจัดอยู่ในหมวดธุรกิจขนาดกลาง และใช้ชื่อย่อในการซื้อขายหลักทรัพย์ว่า TMILL</p>
2558	<p>ภายหลังจากที่มีการดำเนินการธุรกิจโรงงานแป่งสาธิตด้วยกำลังการผลิต 250 ต้นข้าวสาธิตต่อวัน และมีการใช้กำลังการผลิตจนเต็มกำลัง บริษัทฯ จึงได้ลงทุนขยายกำลังการผลิตเพิ่มอีกเท่าตัวเป็น 500 ต้นข้าวสาธิตต่อวัน ตั้งแต่ปี 2558 โดยได้มีการเพิ่มทุนจดทะเบียนอีก 114 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท ตามมติที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2558 เพื่อบำรุงขวัญให้กับผู้ถือหุ้นเดิม 57 ล้านหุ้น และรองรับการใช้สิทธิของใบสำคัญแสดงสิทธิ TMILL – W1</p>

ปี	พัฒนาการที่สำคัญของบริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)
2558	<p>ภายหลังจากที่มีการดำเนินการธุรกิจโรงงานแป้งสาธิตด้วยกำลังการผลิต 250 ตันข้าวสาธิตต่อวัน และมีการใช้กำลังการผลิตจนเต็มกำลัง บริษัทฯ จึงได้ลงทุนขยายกำลังการผลิตเพิ่มอีกเท่าตัวเป็น 500 ตันข้าวสาธิตต่อวัน ตั้งแต่ปี 2558 โดยได้มีการเพิ่มทุนจดทะเบียนอีก 114 ล้านบาท มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท ตามมติที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2558 เพื่อกำหนดให้กับ ผู้ถือหุ้นเดิม 57 ล้านบาท และรองรับการใช้สิทธิของใบสำคัญแสดงสิทธิ TMILL – W1</p>
2560	<ol style="list-style-type: none"> 1.บริษัทฯ ได้ดำเนินการจดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนจดทะเบียนเป็น 399 ล้านบาท และทุนรับชำระแล้วเป็น 34 ล้านบาท ตั้งแต่วันที่ 13 พฤศจิกายน 2560 2.บริษัทฯ ได้รับรางวัลอุตสาหกรรมสีเขียว ระดับที่ 2 ปฏิบัติการสีเขียว (Green Activity) จากกระทรวงอุตสาหกรรม 3.บริษัทฯ ได้รับรางวัลกิจกรรมการรณรงค์ลดอุบัติเหตุจากการทำงานให้เป็นศูนย์ ระดับต้น จำนวน 300,100 ชั่วโมง จากกระทรวงแรงงาน
2561	<ol style="list-style-type: none"> 1.บริษัทฯ ได้รับการรับรองให้เป็นสมาชิกแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต (CAC) เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2561 2.บริษัทฯ ได้รับการรับรองความสามารถทางนวัตกรรมและองค์กรนวัตกรรม Innovative Organization จากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) และตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นโครงการส่งเสริมความสามารถทางนวัตกรรมสำหรับผู้ประกอบการในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย เมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2561 3.บริษัทฯ ดำเนินการจดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนรับชำระแล้วเป็น 398.7 ล้านบาท ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2561
2562	<ol style="list-style-type: none"> 1.บริษัทฯ ติดอันดับ ESG 100 ติด 1 ใน 100 บริษัทจดทะเบียนที่มีการดำเนินงานโดดเด่นด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล จากสถาบันไทยพัฒน์ ประจำปี 2562 ด้วยการคัดเลือกจาก 771 บริษัทจดทะเบียน (ไม่รวมหลักทรัพย์ที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟู) ประกาศผลเมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2562 2.บริษัทฯ ได้รับใบประกาศเกียรติคุณเป็นหน่วยงานที่ให้การสนับสนุนการจ้างงานคนพิการเชิงสังคม ประจำปี 2562 เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2562 จากมูลนิธินวัตกรรมทางสังคม 3.บริษัทฯ ได้ทำงานมาโดยไม่เกิดอุบัติเหตุครบ 900 วัน เมื่อวันที่ 27 กันยายน 2562 ได้สำเร็จ 4.บริษัทฯ ได้รับโล่เชิดชูเกียรติได้ร่วมพัฒนาโรงเรียนวัดปทุมหังสนาวาส (ทิพย์สมบัติบุญ-ชุ่มอุทิศ) ตามโครงการโรงเรียนร่วมพัฒนา Partnership School Project 100% เมื่อวันที่ 28 กันยายน 2562 จากกระทรวงศึกษาธิการ <p>รับรองความถูกต้อง.....</p>



รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ



ลักษณะการประกอบธุรกิจ

เป้าหมายหลักในการพัฒนานวัตกรรมที่ทันสมัย

TMILL มุ่งมั่นในการมองหานวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อสร้างผลผลิตที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่เพิ่มมากขึ้น เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีที่มีการปรับตัวอยู่ตลอดเวลา เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และเพิ่มศักยภาพการเติบโตทางธุรกิจ ให้ทันสมัยโดดเด่นทั้งในปัจจุบันและอนาคต โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสร้างผลกำไรให้ผู้มีส่วนได้เสียเป็นหลัก รวมทั้งเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ดำเนินงานตามหลักธรรมาภิบาล และหลัก SDGs ขององค์กรที่พัฒนาอย่างยั่งยืน

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) ซึ่งมีความสามารถพิเศษในการควบคุมคุณภาพของแป้งสาลี สูตรต่างๆ ได้อย่างแม่นยำ สะอาด และ ถูกสุขลักษณะ ภายใต้ระบบการวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤตอันตรายในกระบวนการผลิต อันส่งผลกระทบต่อคุณภาพทางเคมี ชีวภาพ และกายภาพของแป้งสาลี (Hazardous Analysis Critical Control Points: HACCP) อีกทั้งยังคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นสำคัญ

บริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต ทั้งด้านระบบคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น ISO 22000:2005, GMP, HACCP และ HALAL เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีที่มีคุณภาพสูงสุดและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจสูงสุด นอกจากนี้บริษัทฯ ยังมีทีมค้นคว้าและวิจัยผลิตภัณฑ์ ซึ่งคอยให้บริการผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะ (Tailor-Made Flour) และคิดค้นแป้งสาลีประเภทใหม่ๆ สูตรพิเศษ (Novel Products) เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของลูกค้าอีกด้วย ในด้านของฝ่ายขายและการตลาด พร้อมทั้งการให้บริการหลังการขาย บริษัทฯ ได้พัฒนาบุคลากร โดยมีการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มทักษะด้านการขายให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ตลอดจนการให้บริการ หลังการขายที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น



ประวัติความเป็นมาและการเปลี่ยนแปลงพัฒนาการที่สำคัญ

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ("บริษัทฯ" หรือ "TMILL") เดิมชื่อ บริษัท ไทยชูการ์ คลังสินค้า จำกัด ก่อตั้งโดยการรวมตัวของกลุ่มอุตสาหกรรมโรงงานน้ำตาล ได้แก่ กลุ่มโรงงานในเครือบริษัท น้ำตาลขอนแก่น จำกัด (มหาชน) บริษัท ประจวบอุตสาหกรรม จำกัด บริษัท อุตสาหกรรมมิตรเกษตร จำกัด โดยจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2520 ด้วยทุนจดทะเบียนเริ่มแรกจำนวน 10 ล้านบาท ดำเนินธุรกิจคลังสินค้าโดยรับฝากสินค้าน้ำตาลทรายดิบและน้ำตาลทรายขาวเป็นสินค้าหลัก ต่อมาในเดือนเมษายน 2534 บริษัท ไทยชูการ์ เทอร์มิเนล จำกัด (มหาชน) ("TSTE") ได้เข้าซื้อหุ้นจากกลุ่มผู้ถือหุ้นเดิม เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการถือหุ้นภายในเครือบริษัทของ TSTE ทำให้ TSTE ถือหุ้นในสัดส่วนร้อยละ 61.30 ของทุนจดทะเบียนชำระแล้ว และบริษัทฯ มีสถานะเป็นบริษัทย่อยของ TSTE ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ต่อมาในปี 2544 บริษัทฯ ได้ขอยกเลิกใบอนุญาตประกอบกิจการคลังสินค้า และจดทะเบียนเปลี่ยนชื่อบริษัทเป็นบริษัท ไทยชูการ์อินเตอร์เทรด จำกัด ดำเนินธุรกิจให้บริษัท TSTE เช่าอสังหาริมทรัพย์ ได้แก่ คลังสินค้าเทกอง ใช้พักสินค้าน้ำตาลทรายดิบรอขนถ่ายขึ้นเรือเดินสมุทร และในปี 2548 บริษัทฯ ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 200 ล้านบาท เปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด เพื่อดำเนินธุรกิจโรงงานแปรรูป โดย TSTE ได้เพิ่มสัดส่วนการถือหุ้นอีกเป็นร้อยละ 97.13 ของทุนจดทะเบียนใหม่

เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2550 จดทะเบียนเพิ่มทุนจดทะเบียนอีก 200 ล้านบาท เป็น 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 ล้านบาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่ จำนวน 85 ล้านหุ้น เพื่อเตรียมเสนอขายหุ้นสามัญเพิ่มทุนให้กับประชาชน ทำให้ทุนจดทะเบียนเพิ่มขึ้นเป็น 285 ล้านบาท เป็นทุนชำระแล้วจำนวน 200 ล้านบาท คิดเป็นจำนวน 200 ล้านหุ้น

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตแป้งสาลีรายใหญ่ของประเทศไทย โดยเริ่มดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 2550 บริษัทได้ให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพของสินค้า เริ่มตั้งแต่การเลือกสรรพันธุ์ข้าวที่มีมาตรฐานสูง ปริมาณโปรตีน และกลูเตนที่เหมาะสม ทำการแปรรูปให้ได้แป้งสาลีที่มีคุณภาพ สำหรับลูกค้าแต่ละกลุ่มที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และอาหารหลากหลายชนิดเลือกสรรอุปกรณ์เครื่องจักรอันล้ำสมัย โดยใช้ระบบ แปรรูปแป้งสาลีอัตโนมัติแบบ CIM (Computer Integrated Manufacturing) ซึ่งมีความสามารถพิเศษในการควบคุมคุณภาพของแป้งสาลีสูตรต่างๆ ได้อย่างแม่นยำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ภายใต้ระบบการวิเคราะห์ และควบคุมจุดวิกฤตอันตรายในกระบวนการผลิต อันส่งผลกระทบต่อคุณภาพทางเคมี ชีวภาพ และกายภาพของแป้งสาลี (Hazardous Analysis Critical Control Points: HACCP) อีกทั้งยังคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นสำคัญ

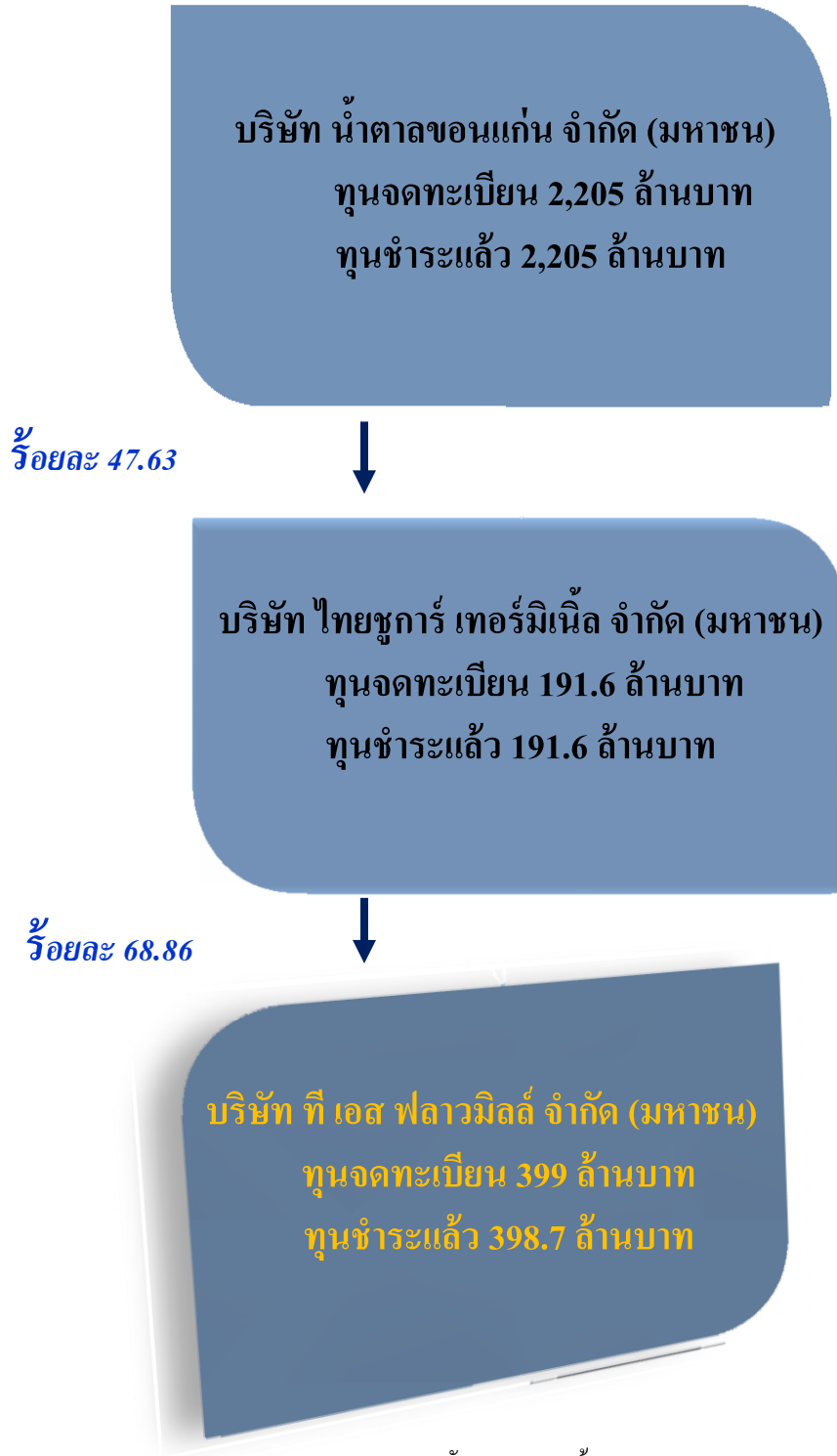
ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตทั้งด้านระบบคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น ISO 22000, GMP, HACCP และ HALAL เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีที่มีคุณภาพสูงสุดและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้เพื่อให้เกิดความมั่นใจสูงสุด

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) มีทัศนคติว่าและวิจัยผลิตภัณฑ์ ซึ่งคอยให้บริการผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะ (Tailor – Made Flour) และคิดค้นแป้งสาลีประเภทใหม่ๆ สูตรพิเศษ (Novel Products) เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของลูกค้าอีกด้วย

ในด้านของฝ่ายขายและการตลาด พร้อมทั้งการให้บริการหลังการขาย บริษัทฯ ได้พัฒนาบุคลากรโดยมีการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มทักษะด้านการขายให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ตลอดจนการให้บริการหลังการขายที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น

โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัท

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 บริษัทฯ มีโครงสร้างกลุ่มบริษัท ดังนี้





โครงสร้างรายได้

โครงสร้างรายได้แยกตามสายผลิตภัณฑ์

ประเภทของรายได้	2560		2561		2562	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
แป้งสาลี	1,137.2	87.1	1,205.0	85.7	1,270.0	85.5
รำข้าวสาลี	165.1	12.6	194.7	13.9	206.0	13.9
จมูกข้าวสาลี และข้าวสาลี	1.0	0.1	0.1	0.0	0.4	0.0
รายได้อื่น ^{1/}	2.8	0.2	5.7	0.4	9.4	0.6
รายได้รวม	1,306.1	100.0	1,405.5	100.0	1,485.8	100

หมายเหตุ: 1/ รายได้อื่นประกอบด้วยกำไร (ขาดทุน) จากอัตราแลกเปลี่ยน รายได้เงินรางวัลในการทำงานเสร็จก่อนเวลา

(เงินรางวัลที่ได้รับจากบริษัทเดินเรือ ในกรณีขนส่งสินค้าได้เสร็จก่อนเวลาที่กำหนด) ดอกเบี้ยรับ รายได้จากการขายข้าวเสีย และขายรำเสีย

ลักษณะของผลิตภัณฑ์และบริการ

บริษัทฯ ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายแป้งสาลี โดยสั่งเมล็ดข้าวสาลีซึ่งเป็นวัตถุดิบมาจากต่างประเทศทั้งหมด เพื่อมาทำการโม่เป็นแป้งสาลี โดยผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยจากประเทศสวีเดนเซอร์แลนด์ เพื่อให้ได้แป้งสาลีที่มีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามเกณฑ์ที่ลูกค้ากำหนด ซึ่งแป้งสาลีที่บริษัทฯ ผลิตได้มีทั้งแบบโปรตีนสูงและแบบโปรตีนต่ำ โดยแป้งสาลีแต่ละชนิดที่ผลิตได้จะนำไปใช้เป็นวัตถุดิบผลิตสินค้าที่แตกต่างกัน หากเป็นแป้งสาลีโปรตีนสูงจะเหมาะสำหรับผลิตขนมปังสำเร็จรูป ขนมปัง และอาหารสัตว์ ในขณะที่แป้งสาลีโปรตีนต่ำจะเหมาะกับการผลิตบิสกิต เค้ก ซาลาเปา ปาท่องโก๋ หรือแป้งอเนกประสงค์ บริษัทฯ จำหน่ายแป้งสาลีภายใต้ตราสินค้าของบริษัทกว่า 10 ตราสินค้า อาทิเช่น แป้งขนมปัง-ตราเส้นหยก แป้งขนมปัง-ตราเส้นเหลือง แป้งขนมปัง-ตราบังแดง แป้งขนมปัง-ตราบังเหลือง แป้งอเนกประสงค์-ตราลูกแดง เป็นต้น โดยมีขนาดบรรจุแป้งสาลีแบ่งเป็น 2 ขนาด ได้แก่ ถุงขนาด 22.5 กิโลกรัม และแบบรถเข็นน้ำหนัก 10,000 กิโลกรัม โดยมีโครงสร้างรายได้ในเชิงยอดขายและปริมาณการจำหน่ายแป้งสาลีแต่ละชนิด ดังนี้

โครงสร้างรายได้ของแต่ละผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ปี 2560 จนถึงปี 2562

ประเภทของรายได้	2560		2561		2562	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
แป้งบะหมี่สด	203.9	17.9	194.5	16.1	127.2	10.0
แป้งบะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป	189.3	16.6	250.0	20.8	293.2	23.1
แป้งขนมปัง	260.5	22.9	323.2	26.8	374.4	29.5
แป้งอเนกประสงค์	313.7	27.6	259.8	21.6	297.9	23.5
แป้งทำบิสกิต	156.7	13.8	167.5	13.9	166.5	13.1
แป้งชนิดอื่นๆ	13.1	1.2	10.0	0.8	10.8	0.8
รวมรายได้ จากการจำหน่ายแป้งสาลีทั้งหมด	1,137.2	100.0	1,205.0	100.0	1,270.0	100.0

ปริมาณการจำหน่ายแป้งสาลีแต่ละชนิด ตั้งแต่ปี 2560 จนถึงปี 2562

ประเภท	2560		2561		2562	
	ตัน	ร้อยละ	ตัน	ร้อยละ	ตัน	ร้อยละ
แป้งบะหมี่สด	13,456.9	16.9	12,747.8	15.2	8,401.1	9.5
แป้งบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	15,517.3	19.5	19,636.5	23.4	22,370.5	25.3
แป้งขนมปัง	16,059.9	20.1	20,213.0	24.1	24,127.7	27.3
แป้งอเนกประสงค์	23,396.1	29.4	19,295.8	23.0	22,003.2	24.9
แป้งทำบิสกิต	10,763.0	13.5	11,613.4	13.8	11,136.9	12.6
แป้งชนิดอื่น ๆ	513.2	0.6	380.7	0.5	418.3	0.4
รวมปริมาณการจำหน่ายแป้งสาลีทั้งหมด	79,706.4	100.0	83,887.1	100.00	88,457.7	100.0

TMILL

รายละเอียดของผลิตภัณฑ์แป้งสาลีของบริษัทฯ สามารถแบ่งประเภทได้ดังนี้

1) แป้งมะหมีสด

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

2) แป้งมะหมีกึ่งสำเร็จรูป

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำมะหมีกึ่งสำเร็จรูปภายใต้ตราสินค้าเส้นทอง ซึ่งมีปริมาณโปรตีนร้อยละ 10-12 โดยคุณสมบัติของแป้งสาลีจะทำให้มะหมีมีความเหนียว นุ่ม สีเหลืองอ่อน นำรับประทาน

3) แป้งขนมปัง

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำขนมปังภายใต้ตราสินค้าปังแดง ซึ่งเป็นแป้งที่มีปริมาณโปรตีนสูงอยู่ที่ร้อยละ 13-14 และมีปริมาณกลูเตนสูง ซึ่งกลูเตนเป็นโปรตีนที่สกัดจากแป้งสาลี โดยคุณสมบัติจะมีความเหนียว และยืดหยุ่นดี ดูดซึมน้ำได้มาก ทนทานต่อการนวดและการหมัก ทำให้ขนมปังมีคุณภาพดีได้รูปทรง มีขนาดใหญ่ และเนื้อละเอียดเหนียวนุ่ม

4) แป้งเอนกประสงค์

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีเอนกประสงค์ภายใต้ตราสินค้าลูกกลิ้ง ซึ่งเป็นแป้งที่มีปริมาณโปรตีนปานกลางประมาณร้อยละ 10-11 มีความเหนียว ยืดหยุ่น และดูดซึมน้ำพอเหมาะ ใช้ทำขนมได้หลากหลายชนิด เช่น มะหมี ปาท่องโก๋ โดนัท โรตีสี๊ด กุ้งก้ามกราม ขนมเปี๊ยะ ขนมไข่ ขนมสาเกิ่ แพนเค้ก วาฟเฟิล ซาลาเปา และขนมทอดต่าง ๆ และตราสินค้าลูกแดง ซึ่งมีปริมาณโปรตีนในสัดส่วนร้อยละ 13 เหมาะสำหรับทำผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย

5) แป้งบิสกิต

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีสำหรับทำบิสกิตภายใต้ตราสินค้ากั๊กกัน ซึ่งมีปริมาณโปรตีนค่อนข้างต่ำ ถึงปานกลางอยู่ที่ร้อยละ 9-10 โดยแป้งดังกล่าวมีความเหนียวและดูดซึมน้ำที่พอเหมาะสำหรับทำบิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมไข่ วาฟเฟิล แพนเค้ก โดนัทเค้ก ขนมสาเกิ่ และขนมทอดต่าง ๆ

6) แป้งชนิดอื่น

บริษัทฯ ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลีที่มีคุณสมบัติสำหรับนำไปทำอาหารต่างๆ ได้อีกมากมาย คือ 1) แป้งสาลีสำหรับทำซาลาเปา ภายใต้ตราสินค้าตัวหงส์ ซึ่งมีปริมาณโปรตีนต่ำอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้งมีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีความเหนียวน้อย เหมาะสำหรับนำไปทำซาลาเปา เค้ก กุ้งก้ามกราม ขนมสาเกิ่ เอแคลร์ โมจิ แยมโรล ขนมไข่

- 2) แป้งสาลีสำหรับทำปาท่องโก๋ ภายใต้ตราสินค้าคู่โก๋ โดยมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 11-13 คุณคือน้ำดีมาก มีความเหนียวพอเหมาะ ซึ่งจะทำให้ได้ปาท่องโก๋ที่ฟูตัวดี กรอบ ได้ปริมาณมากไม่ม่น้ำมัน
- 3) แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก ภายใต้ตราสินค้า หัวใจ เช่น บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก เป็นต้น โดยแป้งสาลีดังกล่าวจะมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้งมีสีขาวละเอียด มีคุณสมบัติดูดน้ำ น้ำตาล ไขมัน ได้มาก และช่วยให้การผสมส่วนต่างๆ เข้ากันได้ดี ทำให้ได้เนื้อเค้กละเอียดมีความนุ่มนวล
- 4) แป้งขนมปังโฮลวีท ภายใต้ตราสินค้า ปังทอง แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีท มีปริมาณโฮลวีทสูง ถึงร้อยละ 50 สามารถนำไปผลิตขนมปังได้ง่ายและได้เนื้อขนมปังเหนียวนุ่ม อุดมไปด้วยใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับผู้รักสุขภาพ
- 5) แป้งสาลีสำหรับทำซาลาเปา ภายใต้ตราสินค้าคำหลงเปา ซึ่งมีปริมาณโปรตีนต่ำอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้ง มีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีความเหนียวน้อย เหมาะสำหรับนำไปทำซาลาเปา เค้ก คูกี้ ปุยฝ้าย ขนมสาลี เอแคลร์ โมจิ แยมโรล ขนมไข่ แป้งสาลีสำหรับทำปาท่องโก๋ ภายใต้ตราสินค้าคู่โก๋ โดยมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 11-13 คุณคือน้ำดีมาก มีความเหนียวพอเหมาะ ซึ่งจะทำให้ได้ปาท่องโก๋ที่ฟูตัวดี กรอบ ได้ปริมาณมากไม่ม่น้ำมัน
- 6) แป้งสาลีสำหรับทำปาท่องโก๋ ภายใต้ตราสินค้าคู่โก๋ โดยมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 11-13 คุณคือน้ำดีมาก มีความเหนียวพอเหมาะ ซึ่งจะทำให้ได้ปาท่องโก๋ที่ฟูตัวดี กรอบ ได้ปริมาณมากไม่ม่น้ำมัน
- 7) แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก ภายใต้ตราสินค้า หัวใจ เช่น บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก เป็นต้น โดยแป้งสาลีดังกล่าวจะมีปริมาณโปรตีนอยู่ที่ร้อยละ 7-9 เนื้อแป้งมีสีขาวละเอียด มีคุณสมบัติดูดน้ำ น้ำตาล ไขมัน ได้มาก และช่วยให้การผสมส่วนต่างๆ เข้ากันได้ดี ทำให้ได้เนื้อเค้กละเอียดมีความนุ่มนวล
- 8) แป้งขนมปังโฮลวีท ภายใต้ตราสินค้า ปังทอง แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีท มีปริมาณโฮลวีทสูง ถึงร้อยละ 50 สามารถนำไปผลิตขนมปังได้ง่ายและได้เนื้อขนมปังเหนียวนุ่ม อุดมไปด้วยใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับผู้รักสุขภาพ

ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

บริษัทฯ มีทรัพย์สินถาวรที่ใช้ในการประกอบธุรกิจที่หักค่าเสื่อมราคา โดยวิธีคำนวณแบบเส้นตรงตามอายุการใช้งานโดยประมาณของทรัพย์สินเป็นระยะเวลา 3-30 ปีขึ้นอยู่กับประเภทของทรัพย์สิน โดย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2560 และวันที่ 31 ธันวาคม 2561 ทรัพย์สินของบริษัทฯ มีมูลค่าทางบัญชีสุทธิจำนวน 717.5 ล้านบาท และ 674.3 ล้านบาท ตามลำดับ สามารถสรุปได้ ดังนี้

ประเภท/ลักษณะทรัพย์สิน	ลักษณะกรรมสิทธิ์	มูลค่าทางบัญชีสุทธิ (ล้านบาท)		ภาระผูกพัน
		ณ 31 ธ.ค. 2561	ณ 31 ธ.ค. 2562	
4.1.1 อาคาร และส่วนปรับปรุงอาคาร*				
โรงงาน 1 แห่ง และอาคารสำนักงาน 3 ชั้น ที่ตั้ง : 90/9 หมู่ 1 ซอยสยามไฮโล ถนนปู่ เจ้าสมิงพราย ตำบลลำโรงกลาง อำเภอพระ ประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	เจ้าของ	143.5	136.7	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.2 เครื่องจักรและอุปกรณ์	เจ้าของ	477.4	451.6	
4.1.3 เครื่องตกแต่งและเครื่องใช้สำนักงาน	เจ้าของ	3.0	2.1	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.4 ยานพาหนะ	เจ้าของ	19.7	18.2	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.5 ระบบสาธารณูปโภค	เจ้าของ	30.7	27.9	ไม่มีภาระผูกพัน
4.1.6 สินทรัพย์ระหว่างก่อสร้าง	เจ้าของ	-	0.7	ไม่มีภาระผูกพัน
รวม		674.3	637.2	

หมายเหตุ : *อาคารโรงงานและสำนักงานตั้งอยู่บนที่ดินที่บริษัทฯ เข้าจาก TSTE ในระหว่างปี 2556 บริษัทฯ ได้รับวงเงินสินเชื่อจากสถาบันการเงินแห่งใหม่สองแห่ง โดยบริษัทฯ ต้องปลดภาระจำนองหลักทรัพย์รวมทั้งทรัพย์สินใดๆ ที่ได้ให้ไว้เป็นหลักประกันแก่ผู้ให้กู้รายอื่น ซึ่งในเดือนตุลาคม 2556 บริษัทฯ ได้ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว นอกจากนี้สถาบันการเงินเดิมที่ให้ผู้กู้ยืมได้ลดวงเงินเลตเตอร์ออฟเครดิตทรัพย์สิน เงินกู้ยืมระยะสั้น และสัญญาซื้อขายเงินตราต่างประเทศล่วงหน้า และปรับเงื่อนไขการกู้ยืมเป็น Negative Pledge

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

ทรัพย์สินที่ไม่มีตัวตน

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



แป้งขนมปัง มี 3 ชนิด ได้แก่

1. ตราปังทอง
2. ตราปังแดง
3. ตราปังเหลือง

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตราปังทอง		คุณสมบัติ แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังโฮลวีท มีปริมาณ โปรตีนสูง 13.5-14.5% มีคุณสมบัติเหนียวและยืดหยุ่นดีมาก อุดมไปด้วยใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และสารต้านอนุมูลอิสระสำหรับผู้รักสุขภาพ เหมาะสำหรับใช้ทำ ขนมปังเพื่อสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาสูง


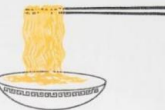
รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตราปังแดง		<p><u>คุณสมบัติ</u> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษสำหรับทำขนมปัง มีปริมาณโปรตีนสูง 13-14% มีปริมาณกลูเตนสูง มีคุณสมบัติเหนียวและยืดหยุ่นดีมาก ทนทานต่อการนวดและหมักได้เป็นอย่างดี ทำให้ขนมปังที่ผลิตออกมามีขนาดใหญ่เนื้อละเอียด และเหนียวนุ่ม</p> <p><u>เหมาะสำหรับใช้ทำ</u> ขนมปังชนิดต่างๆ เช่น ขนมปังแซนวิช ขนมปังกะโหลก ขนมปังหวาน ขนมใส่ไส้ต่างๆ</p>
ตราปังเหลือง		<p><u>คุณสมบัติ</u> แป้งสาลีคุณภาพพิเศษสำหรับทำขนมปัง มีปริมาณโปรตีนสูง 12.5-13.5% มีคุณสมบัติเหนียวและยืดหยุ่นดี ทำให้ขนมปังที่ผลิตออกมาเหนียวนุ่มและมีปริมาตรดี</p> <p><u>เหมาะสำหรับใช้ทำ</u> ขนมปังไส้ไส้และโดนัทยีสต์</p>



แป้งบะหมี่สด

แป้งบะหมี่สด มี 2 ชนิด ได้แก่


1. ตราเส้นหยก
2. ตราเส้นเหลือง

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตราเส้นหยก	<div data-bbox="549 797 778 1008"> <p>ตรา เส้นหยก</p>  </div>	<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ สำหรับทำบะหมี่สดมีปริมาณโปรตีนสูง 12-13% มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำได้ดีมีความเหนียวและยืดหยุ่นดี ทำให้เส้นบะหมี่ที่ผลิตออกมามีคุณสมบัติเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น และสีสรรสวยงาม</p> <p>เหมาะสำหรับใช้ทำ บะหมี่สด และหมี่เกี๊ยว</p>
ตราเส้นเหลือง	<div data-bbox="549 1139 778 1342"> <p>ตรา เส้นเหลือง</p>  </div>	<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ สำหรับทำบะหมี่สด หรือแผ่นเกี๊ยว มีปริมาณโปรตีนสูง 10-12.5% ทำให้เส้นบะหมี่ที่ผลิตออกมามีคุณภาพเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น และสีสรรสวยงาม</p> <p>เหมาะสำหรับใช้ทำ บะหมี่สด และแผ่นเกี๊ยว</p>



แป้งบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มี 1 ชนิด ได้แก่

1. ตราเส้นทอง

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตราเส้นทอง		<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีน 10-13% ซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า และกรรมวิธีการผลิต มีคุณสมบัติเหนียว ยืดหยุ่น <u>เหมาะสำหรับใช้ทำ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</u></p>

แป้งบิสกิต

แป้งบิสกิต มี 1 ชนิด ได้แก่

1. ตรากังหัน



รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตรากังหัน		<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีน 9-10% มีคุณสมบัติเหนียว ยืดหยุ่น และดูดซึมน้ำได้ในระดับพอเหมาะ</p> <p>เหมาะสำหรับใช้ทำ บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมไข่ วาฟเฟิล แพนเค้ก โดนัทเล็ก ขนมสาลี่ และขนมขบเคี้ยวประเภทต่างๆ</p>



แป้งเอนกประสงค์

แป้งเอนกประสงค์ มี 2 ชนิด ได้แก่

1. ตราลูกกลิ้ง
2. ตรากุลาแดง

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตราลูกกลิ้ง		<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีเอนกประสงค์ มีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนสูง 10-11% มีคุณสมบัติเหนียว ชืดหยุ่น และดูดซับน้ำได้</p> <p>เหมาะสำหรับใช้ทำ ขนมได้หลากหลายชนิด อาทิ โดนัท โรตีสี่ ลูกก็๊ว ขนมเปี๊ยะ ขนมไข่ ขนมสาลี่ แพนเค้ก วาฟเฟิล ซาลาเปา และขนมขบเคี้ยวประเภทต่างๆ</p>
ตรากุลาแดง		<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษมีปริมาณโปรตีนสูง</p> <p>เหมาะสำหรับใช้ทำ ผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย</p>



แพ้งเค้ก

แพ้งเค้ก มี 1 ชนิด ได้แก่

1. ตราหัวใจ

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
ตราหัวใจ		<p>คุณสมบัติ แพ้งสาส์ิคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนต่ำ 7-8% ผ่านกรรมวิธีพิเศษ ทำให้เนื้อแพ้งมีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณแต่น้อย มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำ น้ำตาล และไขมันมากกว่าปกติ ช่วยให้ส่วนผสมเข้ากัน ได้ดียิ่งขึ้น เนื้อเค้กที่ผลิตออกมามีความละเอียดและนุ่มนวลสูง</p> <p>เหมาะสำหรับใช้ทำ บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก และเค้กต่างๆ</p>



แป้งซาลาเปา

แป้งซาลาเปา มี 1 ชนิด ได้แก่

1. ทรายาลองเปา


รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
<p>ทรายาลองเปา</p> <p>*ได้รับรองการจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า วันที่ 3 มกราคม 2557</p>		<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพ มีปริมาณโปรตีนต่ำ 7.5-8.5% ผ่านกรรมวิธีผลิตพิเศษ ทำให้เนื้อแป้ง มีสีขาวละเอียด เบา ปริมาณเถ้าต่ำ มีคุณสมบัติเหนียวนุ่มในระดับพอเหมาะ <u>เหมาะสำหรับใช้ทำ</u> ซาลาเปา เต้าทึง ลูกทึง ปุยฝ้าย ขนมสาเกิ์ เอ แคลร์ โมจิ แซนโรล ขนมไข่</p>



แป้งปาก่องโก๋

แป้งปาก่องโก๋ มี 1 ชนิด ได้แก่

1. ทรายากู่โก๋

รายละเอียด เครื่องหมายการค้า / บริการ	ภาพเครื่องหมาย	ประเภทสินค้า
<p>ทรายากู่โก๋</p>		<p>คุณสมบัติ แป้งสาลีคุณภาพพิเศษ มีปริมาณโปรตีนสูง 11-13% มีคุณสมบัติดูดซึมน้ำได้ดีมาก ทำให้ปาก่องโก๋ที่ทอดออกมากรอบ พูนเหนียวพอดี ไม่อมน้ำมัน <u>เหมาะสำหรับใช้ทำ</u> ปาก่องโก๋</p>

รับรองความถูกต้อง.....



นโยบายการลงทุนของบริษัทในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมในอนาคต

ในอนาคตบริษัทฯ อาจมีการขยายขอบเขตการดำเนินธุรกิจ จึงอาจมีการจัดตั้งบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมขึ้นเพื่อเป็นการสนับสนุนการดำเนินธุรกิจหลักของบริษัทฯ ซึ่งบริษัทฯ มีนโยบายจะส่งกรรมการบริษัทฯ เข้าไปเป็นกรรมการของบริษัทย่อยหรือบริษัทร่วมดังกล่าว เพื่อร่วมกำหนดนโยบายการดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันและเอื้อต่อการดำเนินธุรกิจของกลุ่ม

การควบคุมดูแลบริษัทย่อยและบริษัทร่วมนั้น โดยส่วนใหญ่จะมีข้อตกลงกับผู้ร่วมลงทุน เช่น กรณีการลงทุนในกิจการร่วมค้าจะกำหนดจำนวนกรรมการซึ่งเป็นบุคคลที่บริษัทฯ เป็นผู้กำหนดโดยใช้สัดส่วนการถือหุ้นเป็นเกณฑ์กำหนดจำนวนกรรมการที่จะเข้าไปควบคุมดูแล สำหรับบริษัทย่อย บริษัทฯ จะส่งกรรมการเข้าไปเป็นตัวแทนมากกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนคณะกรรมการทั้งหมด หากการดำเนินการมีผลกระทบต่อบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญจะต้องขออนุมัติจากที่ประชุมกรรมการของบริษัทฯ ก่อน และในกรณีที่เป็นการเข้าทำรายการที่เกี่ยวข้องกันจะต้องผ่านการพิจารณาอนุมัติจากคณะกรรมการตรวจสอบอีกด้วย

ข้อพิพาททางกฎหมาย

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 บริษัทฯ ไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายซึ่งอาจมีผลกระทบต่อทรัพย์สินของบริษัทฯ ที่มีจำนวนสูงกว่าร้อยละ 5 ของส่วนของผู้ถือหุ้น และไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายใดที่มีผลกระทบในเชิงลบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญ



ข้อมูลทั่วไป

ชื่อบริษัท	: บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน)
ลักษณะการประกอบธุรกิจหลัก	: ผลิตและจำหน่ายแป้งสาลี
ที่ตั้งสำนักงานและคลังสินค้า	: 90/9 หมู่ที่ 1 ซอยสยามไฮโล ถนนปู่เจ้าสมิงพราย ตำบลสำโรงกลาง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130
เลขทะเบียนบริษัท	: 0107553000131
โทรศัพท์	: 0-2017-9999
โทรสาร	: 0-2017-9999 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 398,664,061 หุ้น เป็นจำนวนเงิน 398,664,061 บาท (สามร้อยเก้าสิบล้านหกแสนหกหมื่นสี่พันหกสิบเอ็ดบาทถ้วน)

บุคคลอ้างอิง

นายทะเบียนหลักทรัพย์	: บริษัทศูนย์รับฝากหลักทรัพย์ (ประเทศไทย) จำกัด เลขที่ 93 อาคารตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย (ข้างสถานีทูตจีน) ถนนรัชดาภิเษก เขตดินแดง กรุงเทพฯ 1040 โทรศัพท์ : 02-009-9381 โทรสาร : 02-009-9476 TSD Call center: 0 2-009-9000 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
นายนิริศ เสาวลักษณ์สกุล ผู้สอบบัญชีรับอนุญาต เลขที่ 5369
191 อาคารสีลมคอมเพล็กซ์ ชั้น 19 ยูนิต 4
ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500
โทรศัพท์ 0-2231-3980-7
โทรสาร 0-2231-3988
E-mail : audit3@amc-mri.com

ผู้ตรวจสอบภายใน

: บริษัท ตรวจสอบภายในธรรมนิติ จำกัด

นางสาวฤทัยชนก สุภาพงษ์

178 อาคารธรรมนิติ ชั้น 5 ซอยเพิ่มทรัพย์ (ประชาชน 20)

ถนนประชาชน แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร

10800 โทรศัพท์ : 02-596-0500 ต่อ 520, 521

E-mail : Center@dir.co.thที่ปรึกษาทางการเงิน

: ไม่มี

ที่ปรึกษาหรือผู้จัดการภายใต้สัญญาการจัดการ

: ไม่มี

วิสัยทัศน์

"เรา" คือผู้ผลิตแป้งสาลีชั้นนำ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาสู่ความเป็นเลิศ ทั้งในด้านพาณิชย์และคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างเป็นมืออาชีพ

พันธกิจ

1. มุ่งมั่นอย่างไม่หยุดยั้งในการส่งมอบผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพสูงสุดแก่ลูกค้าทุกกลุ่ม
2. ส่งเสริมให้พนักงานมีภาวะความเป็นผู้นำในทุกระดับและสร้างบรรยากาศให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้
3. ให้ความสำคัญเรื่องผลตอบแทนจากการลงทุนแก่ผู้ถือหุ้น ด้วยอัตราการเติบโตของผลกำไรอย่างต่อเนื่อง
4. เป็นแบบอย่างในด้านความเป็นมืออาชีพ ความโปร่งใส และการดำเนินธุรกิจด้วยหลักธรรมาภิบาล
5. เป็นแบบอย่างในการดำเนินธุรกิจตามมาตรฐานทางคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อสังคม และสิ่งแวดล้อม