

1 นโยบายและภาพรวมการประกอบธุรกิจ

1.1 วิสัยทัศน์และพันธกิจของบริษัทฯ

วิสัยทัศน์ (Vision)

“ส่งมอบความสุขแก่ลูกค้าของเราด้วยอาหารที่อร่อย มีคุณภาพ ท่ามกลางประสบการณ์ที่ประทับใจ และสร้างโอกาสความก้าวหน้าให้กับพนักงาน ตลอดจนส่งเสริมชุมชนและสิ่งแวดล้อม”

พันธกิจ (Mission)

- ส่งมอบสุขภาพที่ดีและเติมเต็มความสุขให้กับลูกค้า ด้วยอาหารที่มีคุณภาพและความอร่อย พร้อมทั้งให้บริการอันเป็นเลิศ ในราคาที่เหมาะสม
- รับรู้และเข้าใจความต้องการของลูกค้าที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำมาสร้างประสบการณ์ใหม่ให้แก่ลูกค้า
- สร้างผลกำไรอย่างยั่งยืนในระยะยาวให้กับผู้ถือหุ้นของบริษัททั้งหมด
- สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับหุ้นส่วนทางธุรกิจของบริษัทในระยะยาว
- สร้างความเป็นเลิศและพัฒนาศักยภาพของพนักงาน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและมีความสุขในการทำงาน
- สร้างสรรค์และคิดค้นนวัตกรรมที่มีส่วนช่วยในการร่วมรับผิดชอบต่อสังคมตามแนวทางของบริษัท

1.2 ประวัติความเป็นมา การเปลี่ยนแปลง และพัฒนาการที่สำคัญ

ในปี 2529 ร้าน เอ็มเค สุกี้ ได้เปิดสาขาแรกภายในศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว ซึ่งในขณะนั้น ร้านอาหารรูปแบบสุกี้ยังไม่แพร่หลาย แต่ภายหลังการเปิดสาขาแรก ร้าน เอ็มเค สุกี้ ได้รับความนิยมและการตอบรับอย่างแพร่หลายจากลูกค้าจำนวนมาก ในช่วงเวลาเดียวกันนี้ ได้มีการนำการบริหารจัดการและการตลาดสมัยใหม่มาดำเนินการและเริ่มมีการขยายสาขาเพิ่มขึ้นทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดอย่างต่อเนื่อง

บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) (“บริษัทฯ”) จัดทะเบียนจัดตั้งบริษัทเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2532 มีทุนจดทะเบียนเริ่มแรก 1,000,000 บาท เพื่อดำเนินธุรกิจหลักคือ ร้านอาหารประเภทสุกี้ นอกจากการประกอบธุรกิจบริการอาหารประเภทสุกี้แล้ว ยังดำเนินกิจการร้านอาหารญี่ปุ่นภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “ยาโยอิ” ซึ่งเริ่มดำเนินการในปี 2549 ร้านอาหารญี่ปุ่นภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “ฮากาตะ” และ “มียาซากิ” ซึ่งทั้ง 2 แปรนด์ดังกล่าว เริ่มดำเนินการในเดือนตุลาคม 2555 ร้านอาหารไทยภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “ณ สยาม” และ “เลอ สยาม” และร้านกาแฟ/เบเกอรี่ ภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “เลอ เพอทิท” ร้านข้าวกล่อง “บิซชีบ็อกซ์” ร้านขนมหวาน “เอ็มเค ฮาร์เวสต์” รวมถึงการดำเนินธุรกิจสถาบันฝึกอบรมอาชีพเพื่อฝึกอบรมพนักงานในเครือบริษัทฯ ทั้งหมด นอกจากนี้ ในช่วงปลายปี 2562 บริษัทฯ ได้มีการเข้าลงทุนในบริษัท แหลมเจริญ ซีฟู้ด จำกัด ซึ่งประกอบธุรกิจร้านอาหาร “แหลมเจริญ ซีฟู้ด” โดยมีสัดส่วนการถือหุ้นร้อยละ 65

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ มีร้าน เอ็มเค สุกี้ อยู่ทั้งหมด 458 สาขาทั่วประเทศ (รวมร้าน เอ็มเค โกลด์ 5 สาขา และเอ็มเค ไลฟ์ 4 สาขา) ร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยอิ 194 สาขา ร้านอาหารแหลมเจริญ ซีฟู้ด 29 สาขา ร้านอาหารญี่ปุ่นฮากาตะ 6 สาขา ร้านมียาซากิ 21 สาขา ร้านอาหารไทย เลอ สยาม 3 สาขา ร้านอาหารไทย ณ สยาม 1 สาขา ร้านข้าวกล่อง “บิซชีบ็อกซ์” 6 สาขา ร้านขนมหวาน “เอ็มเค ฮาร์เวสต์” 1 สาขา และร้านกาแฟ/เบเกอรี่ เลอ เพอทิท 3 สาขา และยังมีการขายแฟรนไชส์ร้าน เอ็มเค สุกี้ ให้แก่ผู้ประกอบการในต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น ประเทศเวียดนาม ประเทศลาว และจัดตั้งบริษัทร่วมทุนในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารในประเทศสิงคโปร์

บริษัทฯ มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนากิจการที่สำคัญดังต่อไปนี้

- ปี 2555
- เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2555 ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้นของบริษัทฯ มีมติพิเศษอนุมัติให้เพิ่มทุนจดทะเบียนจากเดิม 410.4 ล้านบาท (หุ้นสามัญ 41.04 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 10 บาท) เป็นทุนจดทะเบียนใหม่ 414.5 ล้านบาท (หุ้นสามัญ 41.45 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 10 บาท) เพื่อเสนอขายให้แก่ผู้ถือหุ้นเดิมตามสัดส่วน บริษัทฯ ได้จดทะเบียนเพิ่มทุนต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์แล้วเมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2555
 - เมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2555 ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น ครั้งที่ 3/2555 พิจารณาและอนุมัติให้บริษัทฯ แปรสภาพจากบริษัทจำกัดเป็นบริษัทมหาชนจำกัด ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้จดทะเบียนแปรสภาพเป็นบริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2555
 - วันที่ 18 กันยายน 2555 ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้น ครั้งที่ 1/2555 ได้พิจารณาและอนุมัติการเปลี่ยนแปลงมูลค่าหุ้นสามัญของบริษัทฯ จากเดิมมูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท เป็นมูลค่าหุ้นละ 1 บาท และอนุมัติการเพิ่มทุนจำนวน 305.5 ล้านบาท เพื่อเสนอขายให้แก่ผู้ถือหุ้นเดิมตามสัดส่วน ทำให้ทุนจดทะเบียนชำระแล้วของบริษัทฯ มีจำนวน 720 ล้านบาท บริษัทฯ ได้จดทะเบียนเพิ่มทุนต่อกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์แล้วเมื่อวันที่ 27 กันยายน 2555
 - เข้าทำสัญญาแฟรนไชส์เพื่อรับสิทธิในการดำเนินงานร้านอาหารญี่ปุ่นเท็นจินเทปปันยากิ (ปัจจุบันเปลี่ยนชื่อเป็น “มียาซากิ”) จาก Gozouroppu Co.,Ltd. ประเทศญี่ปุ่น
- ปี 2556
- เมื่อวันที่ 3 มกราคม 2556 ที่ประชุมวิสามัญผู้ถือหุ้นของบริษัทฯ มีมติพิเศษดังนี้
 - อนุมัติการลดทุนจดทะเบียนของบริษัทฯ จากทุนจดทะเบียนเดิม 920,000,000 บาท (หุ้นสามัญ 920,000,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 บาท) เป็นทุนจดทะเบียนใหม่ 720,000,000 บาท (หุ้นสามัญ 720,000,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 บาท) เพื่อตัดหุ้นจดทะเบียนที่ยังมิได้ออกจำหน่ายหรือจำหน่ายไม่ได้ก่อนการเพิ่มทุน
 - อนุมัติให้เพิ่มทุนจดทะเบียนของบริษัทฯ จากเดิม 720,000,000 บาท เป็นทุนจดทะเบียนใหม่ 925,850,000 บาท (หุ้นสามัญ 925,850,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 บาท) โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 205,850,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท บริษัทฯ ได้จดทะเบียนการเพิ่มทุนจดทะเบียนกับกระทรวงพาณิชย์เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2556
 - เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2556 ที่ประชุมคณะกรรมการของบริษัทฯ มีมติอนุมัติการลงทุนเพิ่มในทุนจดทะเบียนที่เพิ่มของบริษัทฯ พลีนัส แอนด์ เอ็มเค ฟีทอี ลิมิเต็ด ในส่วนของบริษัทฯ จำนวน 3,500,000 เหรียญดอลลาร์สิงคโปร์ บริษัทดังกล่าวมีทุนจดทะเบียนเพิ่มเป็น 12,500,000 เหรียญดอลลาร์สิงคโปร์ (หุ้นสามัญ 12,500,000 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 ดอลลาร์สิงคโปร์) โดยบริษัทฯ มีสัดส่วนการถือหุ้นเท่าเดิมในอัตราร้อยละ 50 บริษัทฯ ได้จ่ายค่าหุ้นเพิ่มทุนดังกล่าวแล้วเมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2556 และกิจการที่ควบรวมกันดังกล่าวได้จดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนแล้วเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2556
 - ในระหว่างวันที่ 5-7 สิงหาคม 2556 บริษัทฯ ได้เสนอขายหุ้นสามัญให้แก่ประชาชนทั่วไปเป็นครั้งแรกจำนวน 185,850,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท ในราคาเสนอขายหุ้นละ 49 บาท โดยบริษัทฯ ได้จดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนที่ออกจำหน่ายและชำระแล้วจากจำนวน 720,000,000 บาท (หุ้นสามัญ 720,000,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท) เป็นจำนวน 905,850,000 บาท (หุ้นสามัญ 905,850,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท) กับกระทรวงพาณิชย์เมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2556 และตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยได้รับหุ้นสามัญจำนวน 905,850,000 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท เป็นหลักทรัพย์จดทะเบียนและเริ่มทำการซื้อขายได้ตั้งแต่วันที่ 15 สิงหาคม 2556 ในการออกจำหน่ายหุ้นสามัญเพิ่ม

- ทุนดังกล่าว บริษัทฯ มีค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการเสนอขายหุ้นดังกล่าวเป็นจำนวน 135.8 ล้านบาท (สุทธิจากภาษีเงินได้ 33.9 ล้านบาท) ซึ่งบริษัทฯ แสดงเป็นรายการหักจากส่วนเกินมูลค่าหุ้นสามัญ
- วันที่ 7 สิงหาคม 2556 บริษัทฯ ได้จัดสรรและออกไปสำคัญแสดงสิทธิที่จะซื้อหุ้นสามัญของบริษัทฯ (โครงการ “ESOP” หรือ “M-WA”) จำนวน 20,000,000 หน่วย โดยไม่คิดมูลค่าให้แก่ผู้บริหาร รวมถึงผู้บริหารซึ่งดำรงตำแหน่งกรรมการและพนักงานของบริษัทฯ และ/หรือบริษัทย่อย อายุของใบสำคัญแสดงสิทธิไม่เกิน 5 ปี นับตั้งแต่วันที่ 7 สิงหาคม 2556 ใบสำคัญแสดงสิทธิสามารถใช้สิทธิในการซื้อหุ้นสามัญที่ออกใหม่ของบริษัทฯ ได้รวม 17 ครั้ง โดยสามารถใช้สิทธิครั้งแรกได้เมื่อครบระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่บริษัทฯ ได้ออกใบสำคัญแสดงสิทธิ ซึ่งวันที่ใช้สิทธิครั้งแรกตรงกับวันที่ 30 กันยายน 2557 สำหรับการใช้สิทธิครั้งต่อ ๆ ไปตรงกับวันทำการสุดท้ายของเดือนมีนาคม มิถุนายน กันยายน และธันวาคม ยกเว้นวันใช้สิทธิครั้งที่ 17 (วันใช้สิทธิครั้งสุดท้าย) ซึ่งตรงกับวันที่ 6 สิงหาคม 2561
- ปี 2557
- ในเดือนมีนาคม 2557 บริษัทฯ ได้เปิดดำเนินการครัวกลางแห่งใหม่ ตั้งอยู่บน ถ.บางนา-ตราด กม.21 ต.บางโฉลง อ.บางพลี สมุทรปราการ (ครัวกลางบางนา-CK5) พื้นที่ใช้สอย 18,000 ตารางเมตร
 - เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2557 ที่ประชุมคณะกรรมการของบริษัทฯ ได้มีมติอนุมัติการลงทุนเพิ่มในบริษัท เอ็ม เค อินเตอร์ฟู้ด จำกัด จากทุนจดทะเบียนเดิม 150 ล้านบาท เป็นทุนจดทะเบียนใหม่ 400 ล้านบาท (หุ้นสามัญ 40 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 10 บาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 25 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท)
 - ในเดือนกรกฎาคม 2557 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “บริษัทยอดเยี่ยมแห่งปี 2557 กลุ่มอุตสาหกรรมเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร” ในงาน “Money & Banking Awards 2014” จากวารสารการเงินธนาคาร
 - เมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2557 บริษัทฯ ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนชำระแล้วจาก 905,850,000 บาท เป็น 907,081,100 บาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 1,231,100 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท จากการใช้สิทธิจากใบสำคัญแสดงสิทธิ ESOP (M-WA) ของพนักงานและผู้บริหารของบริษัทฯ
 - ในเดือนพฤศจิกายน 2557 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “The Most Powerful Chained Restaurant Brand of Thailand” จากการสำรวจผู้บริโภคจำนวน 12,000 คนโดยคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และรางวัล “Entrepreneur of the Year” ในงาน “Asia Pacific Entrepreneurship Awards 2014” จัดโดย บริษัท Enterprise Asia จำกัด
- ปี 2558
- เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2558 บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญาแฟรนไชส์เพื่อให้สิทธิในการดำเนินงานร้านอาหาร เอ็มเคสุกี้ในประเทศไทยแก่ Premium Food Co.,Ltd.
 - เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2558 บริษัทฯ ได้เปิดดำเนินการ Community Food Mall ภายใต้ชื่อ “London Street” โดยมีร้านอาหารในเครือของบริษัทฯ 5 ร้าน ประกอบด้วย ร้าน “เอ็มเค สุกี้”, ร้านอาหารญี่ปุ่น “ยาโยอิ”, ร้านเทพปันยาภิ “มียาซากิ”, ร้านอาหารไทย “เลอ สยาม” และร้านกาแฟและเบเกอรี่ “เลอ เพอทิท”
 - เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2558 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “บริษัทยอดเยี่ยมแห่งปี 2558 กลุ่มอุตสาหกรรมเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร” ในงาน “Money & Banking Awards 2015” จากวารสารการเงินธนาคาร
 - เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2558 ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทฯ มีมติอนุมัติให้จัดตั้งบริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล ฟู้ด ซัพพลาย จำกัด (“บริษัทย่อย”) เพื่อดำเนินธุรกิจในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย โดยมีทุนจดทะเบียน 100 ล้านบาท แบ่งออกเป็นหุ้นสามัญ 10 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท โดยบริษัทฯ ถือหุ้นร้อยละ 100 ในบริษัทย่อยแห่งใหม่
 - เมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2558 บริษัทฯ ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนชำระแล้วจาก 907,084,600 บาท เป็น 910,249,500 บาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 3,164,900 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท จากการใช้สิทธิจากใบสำคัญแสดงสิทธิ ESOP (M-WA) ของพนักงานและผู้บริหารของบริษัทฯ

- เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2558 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “ASEAN Excellent Enterprise & Businessman” และรางวัล “ASEAN Admired Brand” จาก Vietnam Quality Association of Ho Chi Minh City
 - เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2558 เปิดร้าน เอ็มเค สุกี้ และร้านมียาซากิ เทปันยากิ แห่งแรกที่เมืองเวียงจันทน์ ประเทศลาว
- ปี 2559
- เมื่อวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2559 บริษัทฯ ได้ลงนามบันทึกข้อตกลงร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา (สอศ.) โดยมีวิทยาลัยอาชีวศึกษา 24 แห่งเข้าร่วมโครงการ ร่วมจัดการศึกษาอาชีวศึกษา เพื่อพัฒนากำลังคนให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ รวมถึงเปิดโอกาสให้เข้าฝึกงานในร้านสาขาของบริษัทฯ เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ จากประสบการณ์จริง
 - เมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2559 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “No.1 Brand Thailand 2015-2016” ในฐานะแบรนด์ยอดเยี่ยมอันดับหนึ่ง สาขาภัตตาคาร จาก นิตยสารมาร์เก็ตเวิลด์
 - เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2559 บริษัทฯ ได้ลงนามข้อตกลงร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม เข้าร่วม “โครงการ MK ปลอดภัยไร้ผงชูรส”
 - เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2559 เปิดร้าน เอ็มเค สุกี้ สาขาที่ 5 ที่นครโฮจิมินห์ ประเทศเวียดนาม
 - เมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2559 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “ผลิตภัณฑ์ยอดเยี่ยมของประเทศไทย” จากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม
 - เมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2559 บริษัทฯ ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนชำระแล้วจาก 910,249,500 บาท เป็น 914,849,400 บาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 4,599,900 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท จากการใช้สิทธิจากใบสำคัญแสดงสิทธิ ESOP (M-WA) ของพนักงานและผู้บริหารของบริษัทฯ
- ปี 2560
- เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2560 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “Superbrands Thailand 2016” จาก Thailand Superbrands Council
 - เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2560 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “The Most Powerful Brand of Thailand 2016” ในหมวดร้านอาหารที่มีสาขา จากการสำรวจผู้บริโภคจำนวน 12,000 คน โดยคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 - เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2560 บริษัทฯ ได้เปิดตัวแบรนด์ใหม่ MK Live ที่ห้างสรรพสินค้า ดิ เอ็มควอเทียร์
 - เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2560 ที่ประชุมคณะกรรมการของบริษัทฯ ได้มีมติอนุมัติการลงทุนเพิ่มในบริษัท อินเทอร์เน็ตเอ็นแซนด์ ฟู้ด ชัฟฟลาย จำกัด จากทุนจดทะเบียนเดิม 100 ล้านบาท เป็นทุนจดทะเบียนใหม่ 280 ล้านบาท แบ่งเป็นหุ้นสามัญ 28 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 10 บาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 18 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท
 - เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2560 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “No.1 Brand Thailand 2016-2017” ในฐานะแบรนด์ยอดเยี่ยมอันดับ 1 สาขาภัตตาคาร จาก นิตยสารมาร์เก็ตเวิลด์
 - เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2560 บริษัทฯ ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนชำระแล้วจาก 914,849,400 บาท เป็น 920,878,100 บาท โดยออกหุ้นสามัญใหม่จำนวน 6,028,700 หุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 1 บาท จากการใช้สิทธิจากใบสำคัญแสดงสิทธิ ESOP (M-WA) ของพนักงานและผู้บริหารของบริษัทฯ
- ปี 2561
- เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2561 เปิดร้าน เอ็มเค สุกี้ สาขาที่ 6 ที่นครโฮจิมินห์ ประเทศเวียดนาม
 - เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2561 บริษัทฯ ได้จัดตั้งบริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด เพื่อดำเนินธุรกิจขนส่งธุรกิจให้เข้าคลังสินค้า และธุรกิจศูนย์กระจายสินค้าทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ โดยมีทุนจดทะเบียน 1,300 ล้านบาท แบ่งออกเป็นหุ้นสามัญ 130 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท โดยบริษัทฯ ถือหุ้นร้อยละ 49.75 ในบริษัทดังกล่าว
 - เมื่อวันที่ 12 เมษายน 2561 บริษัทฯ ได้เปิดตัวร้านขนมหวานแบรนด์ใหม่ MK Harvest ที่ห้างสรรพสินค้าดิ เอ็มควอเทียร์

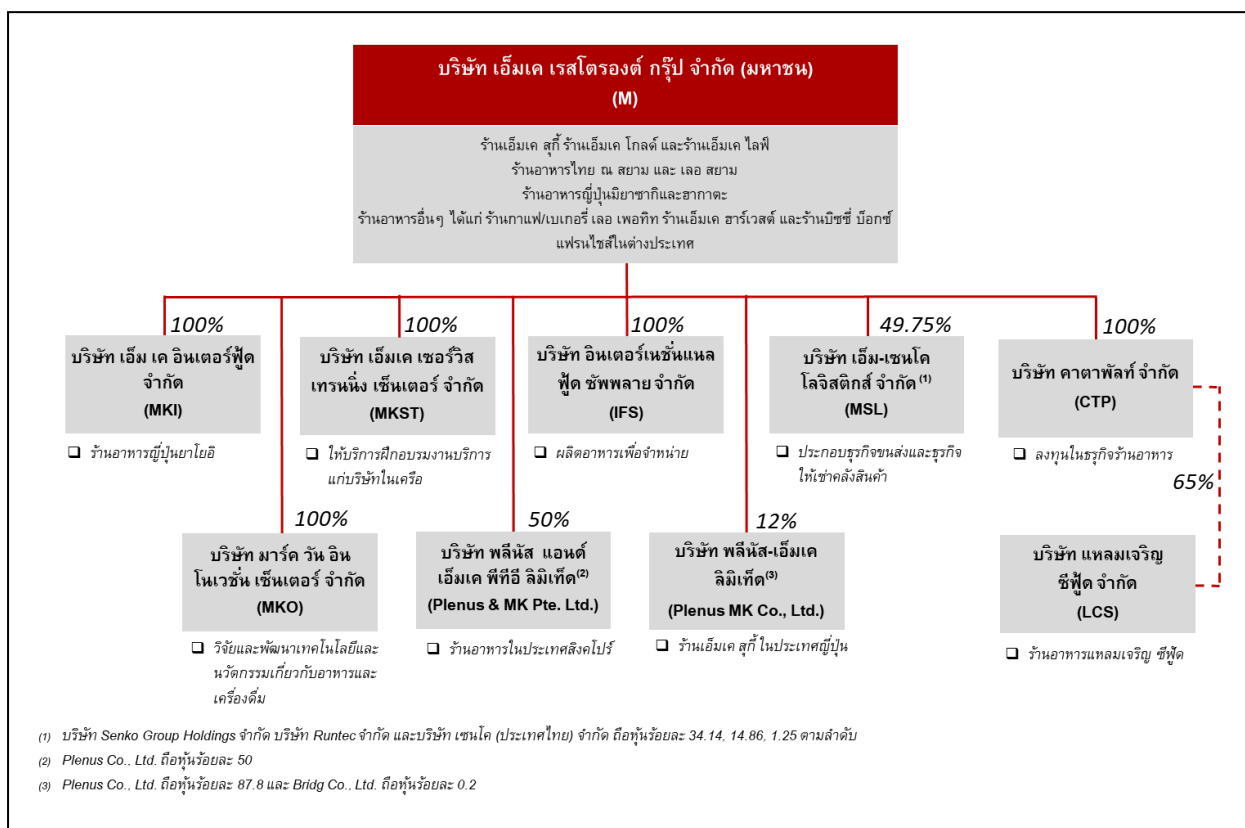
- เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2561 บริษัทฯ ได้จัดตั้งบริษัท มาร์ค วัน อินโนเวชั่น เซ็นเตอร์ จำกัด เพื่อดำเนินธุรกิจในการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม โดยมีทุนจดทะเบียน 60 ล้านบาท แบ่งออกเป็นหุ้นสามัญ 6 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท โดยบริษัทฯ ถือหุ้นร้อยละ 100 ในบริษัทย่อยแห่งใหม่
 - เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2561 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “No.1 Brand Thailand 2017-2018” ในฐานะแบรนด์ยอดเยี่ยมอันดับหนึ่ง หมวดร้านอาหารที่มีสาขา จากนิตยสารมาร์เก็ตเรียร์
 - เมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2561 บริษัทฯ ได้เปิดตัวร้านข้าวกล่องแบรนด์ใหม่ Bizzy Box
 - เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2561 เปิดร้าน เอ็มเค สุกี้ สาขาที่ 7 ที่นครโฮจิมินห์ ประเทศเวียดนาม
 - เมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2561 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “The Most Powerful Brand of Thailand 2018” ในหมวดร้านอาหารที่มีสาขา ต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 4 ซึ่งจัดโดยคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในทุกๆ 2 ปี
 - เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2561 เปิดร้าน เอ็มเค สุกี้ สาขาที่ 2 ที่เมืองเวียงจันทน์ ประเทศลาว
 - เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2561 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “Thailand Corporate Excellence Awards 2018” ในด้านความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมและการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ (Innovation Excellence) ซึ่งจัดโดยสมาคมการจัดการธุรกิจแห่งประเทศไทย (TMA) ร่วมกับสถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ปี 2562
- เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2562 บริษัทฯ ได้รับรางวัลสุดยอดองค์กรแห่งปี “Thailand Top Company Awards 2019” รางวัลแห่งความเป็นเลิศประเภทอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม จากนิตยสาร BUSINESS+ ร่วมกับมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยเป็นรางวัลที่มอบให้กับสุดยอดองค์กรในประเทศไทยที่มีผลการดำเนินงานยอดเยี่ยมของแต่ละกลุ่มอุตสาหกรรม
 - เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2562 เปิดร้านเอ็มเค สุกี้ สาขาที่ 8 ที่เมืองฮานอย ประเทศเวียดนาม
 - เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2562 บริษัทฯ ได้รับคัดเลือกให้เป็นบริษัทในกลุ่มหลักทรัพย์ ESG100 ประจำปี 2562 ที่มีผลการดำเนินงานโดดเด่นในด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล จากสถาบันไทยพัฒน์ ต่อเนื่องเป็นปีที่ 4
 - เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2562 บริษัทฯ ได้จัดตั้งบริษัท คาตาพัลท์ จำกัด เพื่อลงทุนในธุรกิจร้านอาหาร โดยมีทุนจดทะเบียน 2,070 ล้านบาท แบ่งออกเป็นหุ้นสามัญ 207 ล้านหุ้น มูลค่าที่ตราไว้หุ้นละ 10 บาท โดยบริษัทฯ ถือหุ้นร้อยละ 100 ในบริษัทย่อยแห่งใหม่
 - เมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2562 เปิดร้านเอ็มเค สุกี้ สาขาที่ 9 ที่นครโฮจิมินห์ ประเทศเวียดนาม
 - เมื่อวันที่ 23 ตุลาคม 2562 บริษัทฯ ได้รับรางวัล Asian Service Award 2019 จากทางสมาคมมาตรฐานและคุณภาพแห่งประเทศไทย (สมคท.) ในด้านความเป็นเลิศในเรื่องการจัดการคุณภาพ
 - เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2562 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “Thailand Corporate Excellence Awards 2019” ในด้านความเป็นเลิศด้านการตลาด (Marketing Excellence) และความเป็นเลิศด้านการพัฒนาการบริหารจัดการขององค์กร (Corporate Improvement Excellence) ซึ่งจัดโดยสมาคมการจัดการธุรกิจแห่งประเทศไทย (TMA) ร่วมกับสถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์ แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 - เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2562 บริษัท คาตาพัลท์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทย่อย ดำเนินการเข้าลงทุนในหุ้นของบริษัท แพลมเจริญ ซีฟู้ด จำกัด ในสัดส่วนร้อยละ 65

- ปี 2563
- เมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2563 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “No.1 Brand Thailand 2019-2020” ในฐานะแบรนด์ยอดนิยมอันดับหนึ่ง หมวดร้านอาหารที่มีสาขา จากนิตยสารมาร์เก็ตเวิลด์
 - ในเดือนสิงหาคม บริษัทฯ เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ “นม Memberry” ซึ่งเป็นนมยูเอชทีผสมสารสกัดจากเบอร์รี่
 - เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2563 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “บริษัทยอดเยี่ยมแห่งปี 2563 กลุ่มเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร” ในงาน “Money & Banking Awards 2020” จากวารสารการเงินธนาคาร
 - เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2563 บริษัทฯ ได้รับรางวัล “องค์กรที่สนับสนุนงานด้านคนพิการระดับดีประจำปี 2563” จากกรมส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตคนพิการ




1.3 โครงสร้างการถือหุ้นของกลุ่มบริษัทฯ

บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย ประกอบธุรกิจร้านอาหาร “เอ็มเค สุกี้” ร้านอาหารญี่ปุ่น “ยาโยอิ” ซึ่งได้รับสิทธิแฟรนไชส์จากประเทศญี่ปุ่น ร้านอาหาร “แหลมเจริญ ซีฟู้ด” ร้านอาหารญี่ปุ่นแบรนด์อื่นๆ อีก 2 แแบรนด์ ได้แก่ “ฮากาตะ” และ “มียาซากิ” ร้านอาหารไทย “ณ สยาม” และ “เลอสยาม” ร้านกาแฟ/เบเกอรี่ “เลอ เพอทิท” ร้านข้าวกล่อง “บิชชีบ็อกซ์” ร้านขนมหวาน “เอ็มเค ฮาร์เวสต์” รวมถึงสถาบันฝึกอบรมการประกอบอาชีพ ซึ่งมีโครงสร้างกลุ่ม รายละเอียดการดำเนินธุรกิจ ประเภทผลิตภัณฑ์สินค้าและบริการของกลุ่มบริษัทฯ ดังต่อไปนี้

1.3.1 โครงสร้างของบริษัทฯ และบริษัทย่อย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563



1.3.2 ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อยประกอบธุรกิจหลักดังต่อไปนี้

ประเภทบริการ	ร้านอาหาร	เครื่องหมายบริการ	จำนวนสาขา
ร้านสุกี้	เอ็มเค เรสโตรองต์		449
	เอ็มเค โกลด์ เรสโตรองต์		5
	เอ็มเคไลฟ์		4
ร้านอาหารญี่ปุ่น	ยาโยอิ		194
	ฮาคาตะ		6
	มียาซากิ		21
ร้านอาหารไทย	แหลมเจริญ ซีฟู้ด		29
	ณ สยาม		1
	เลอ สยาม		3
ร้านข้าวกล่อง	บิซซี่ บ็อกซ์		6
ร้านกาแฟ/เบเกอรี่	เลอ เพอทิท		3
ร้านขนมหวาน	เอ็มเค ฮาร์เวสต์		1
จัดเลี้ยงและให้บริการส่งถึงบ้าน	เอ็มเค เรสโตรองต์/ ยาโยอิ		-
ร้านอาหารในต่างประเทศ	ยาโยอิ (สิงคโปร์)		11
แฟรนไชส์	เอ็มเค เรสโตรองต์ (ญี่ปุ่น)		26
	เอ็มเค เรสโตรองต์ (เวียดนาม)		8
	เอ็มเค เรสโตรองต์ (ลาว)		2
	มียาซากิ (ลาว)		1
สถาบันฝึกอบรม	N/A	N/A	N/A

(1) ธุรกิจร้านสุกี้ภายในประเทศ

ร้านสุกี้ ถือเป็นช่องทางจัดจำหน่ายที่สำคัญและทำรายได้หลักของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ มีร้านสุกี้ 3 รูปแบบ ได้แก่ ร้านเอ็มเค เรสโตรองต์ (ร้านเอ็มเค สุกี้) ร้านเอ็มเค โกลด์ เรสโตรองต์ (ร้านเอ็มเค โกลด์) และร้าน

เอ็มเค ไลฟ์ เรสโตรองต์ (ร้านเอ็มเค ไลฟ์) โดยบริษัทฯ ได้วางตำแหน่งผลิตภัณฑ์และบริการของร้านแยกตามกลุ่มลูกค้าเป้าหมายโดยแต่ละร้านมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพื่อให้สามารถเข้าถึงและครอบคลุมกลุ่มลูกค้าเป้าหมายอย่างทั่วถึง เช่น ร้านเอ็มเค สุกี้ จะเน้นกลุ่มลูกค้าในวงกว้าง (Mass Customization) ได้แก่ ครอบครัว กลุ่มเพื่อน นักเรียนนักศึกษา เพื่อนร่วมงาน ที่มีรายได้ระดับกลางถึงสูง ในขณะที่ร้านเอ็มเค โกลด์ จะเน้นกลุ่มลูกค้าที่มีลักษณะเฉพาะเจาะจง (Specialty Restaurant) ได้แก่ ลูกค้าร้านเอ็มเค สุกี้ เดิม กลุ่มเพื่อน หรือนักธุรกิจที่ต้องการใช้ร้านเอ็มเค โกลด์ เป็นสถานที่เลี้ยงรับรองลูกค้า หรือกลุ่มคนในโอกาสพิเศษ ส่วนร้านเอ็มเค ไลฟ์ จะเน้นกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่มีไลฟ์สไตล์ทันสมัย

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านสุกี้ในประเทศที่ดำเนินงานโดยบริษัทฯ มีทั้งหมด 458 สาขา โดยเป็นร้านเอ็มเค สุกี้ 449 สาขา ร้านเอ็มเค โกลด์ 5 สาขา และร้านเอ็มเค ไลฟ์ 4 สาขา

(2) ธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น

ธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “ยาโยอิ” (Yayoi) ดำเนินงานโดยบริษัทย่อยคือ บริษัท เอ็ม เค อินเตอร์ฟู้ด จำกัด โดยเป็นการรับสิทธิแฟรนไชส์มาจาก Plenus Co.,Ltd. ประเทศญี่ปุ่น

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ มีร้านยาโยอิ รวม 194 สาขา ทั่วประเทศ

ในปี 2555 บริษัทฯ ได้เริ่มดำเนินการร้านอาหารญี่ปุ่นใหม่ 2 แปรนด์ ได้แก่ ร้านอาหารญี่ปุ่นประเภทราเมน ชื่อ “ฮาคาตะ” (Hakata) และร้านอาหารเทปปinyaกิชื่อ “มียาซากิ” (Miyazaki) โดย ณ สิ้นปี 2563 มีร้านฮาคาตะ รวม 6 สาขา และมีร้านมียาซากิ รวม 21 สาขา

สำหรับร้านฮาคาตะ สาขาที่ตั้งอยู่ที่โรงพยาบาลศิริราช บริษัทฯ จะบริจาคกำไรหลังหักค่าใช้จ่ายให้แก่โรงพยาบาลศิริราชทั้งหมด ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของงาน CSR (Corporate Social Responsibility) ของบริษัทฯ

(3) ธุรกิจร้านอาหารไทย

ร้านอาหารไทย แหลมเจริญ ซีฟู้ด บริการอาหารทะเลแบบไทยที่มีเอกลักษณ์ของชาวระยอง ให้ความสำคัญกับความสดของวัตถุดิบจากทะเล โดยเน้นกลุ่มลูกค้าทั้งคนไทยและลูกค้าต่างชาติ

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านอาหารไทย แหลมเจริญ ซีฟู้ด มีจำนวน 29 สาขา

ร้านอาหารไทย ณ สยาม บริการอาหารไทยทั่วไป ในบรรยากาศตกแต่งแบบไทยๆ แต่เดิมก่อนที่บริษัทฯ จะให้บริการอาหารประเภทสุกี้เป็นหลัก บริษัทฯ ได้เติบโตมาจากการเป็นร้านอาหารไทยบริเวณสยามสแควร์ ร้านอาหารไทย ณ สยามจึงดำเนินธุรกิจสืบทอดเจตนารมณ์ของผู้ก่อตั้งและเป็นการรำลึกถึงสาขาแรกที่สยามสแควร์ที่ปิดตัวลง

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านอาหาร ณ สยามมีจำนวน 1 สาขา ตั้งอยู่ที่ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า บางนา

ร้านอาหารไทย เลอ สยาม บริการอาหารไทยทั่วไป ในบรรยากาศตกแต่งแบบไทยและหรูหรา โดยเน้นกลุ่มลูกค้าต่างชาติ หรือนักธุรกิจที่ต้องการใช้ร้านอาหารเพื่อใช้เลี้ยงรับรองแขกหรือลูกค้า

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านอาหาร เลอ สยาม มีจำนวน 3 สาขา ตั้งอยู่ร่วมกับสาขาของร้านเอ็มเค โกลด์ ที่สาขาดนศาลาแดง กรุงเทพฯ สาขาจิ้งชิลอน จังหวัดภูเก็ต และสาขา London Street กรุงเทพฯ

(4) ธุรกิจร้านข้าวกล่อง

ในเดือนมิถุนายน 2561 บริษัทฯ ได้เริ่มดำเนินธุรกิจร้านข้าวกล่องสไตล์แอมบาสเดอร์ ภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “บิซซี่ บ็อกซ์” (Bizzy Box) ซึ่งพัฒนาขึ้นเองโดยบริษัทฯ โดยลูกค้าสามารถเลือกเมนูข้าวกล่องที่ร้านปรุงสดใหม่ทุกวันจากชั้นวางควบคุมอุณหภูมิร้อนหรือเย็นและนำไปจ่ายเงินที่เคชเชียร์ ร้าน

บิซซี่ บ็อกซ์ นำเสนออาหารที่หลากหลายตั้งแต่อาหารทานเล่น อาหารจานหลัก ไปจนถึงของหวานและเครื่องดื่ม และหลากหลายเชื้อชาติไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย ญี่ปุ่น ตะวันตก โดยเน้นกลุ่มลูกค้าที่เป็นคนวัยทำงานในเมือง เนื่องจากบริษัทฯ ได้เล็งเห็นถึงไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีความเร่งรีบ มีเวลารับประทานอาหารจำกัด ต้องการความรวดเร็วและความสะดวกสบาย แต่ยังคงได้รับประทานอาหารที่สะอาด สด ใหม่

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านบิซซี่ บ็อกซ์ มีจำนวน 6 สาขา

(5) ธุรกิจร้านกาแฟและเบเกอรี่

ในเดือนกันยายน 2555 บริษัทฯ ได้เริ่มดำเนินการร้านกาแฟและเบเกอรี่ “เลอ เพทิต” (Le Petite) ซึ่งเป็นชื่อและเครื่องหมายการค้าที่พัฒนาโดยบริษัทฯ เอง โดยสาขาแรกตั้งอยู่ที่โรงพยาบาลศิริราชและเป็นส่วนหนึ่งของงาน CSR บริษัทฯ จะบริจาคกำไรหลังหักค่าใช้จ่ายจากร้านเลอ เพทิตให้แก่โรงพยาบาลศิริราชทั้งหมด

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านกาแฟและเบเกอรี่ เลอ เพทิต มีจำนวน 3 สาขา

(6) ธุรกิจร้านขนมหวาน

ในเดือนเมษายน 2561 บริษัทฯ ได้เปิดร้านขนมหวานแห่งใหม่ ภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “เอ็มเค ฮาร์เวสต์” (MK Harvest) ซึ่งเป็นร้านขายขนมและเครื่องดื่มที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากวัตถุดิบธรรมชาติ มีเมนูขนมหวานที่หลากหลายให้ลูกค้าได้เลือกสรร ไม่ว่าจะเป็นไอศกรีมโฮมเมดหลากหลายรสชาติ วาฟเฟิล ผลไม้ต่างๆ พาร์เฟต์บัวลอยโฮมเมด และอื่นๆ นอกจากนี้ ร้านเอ็มเค ฮาร์เวสต์ ยังนำเสนอเครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเมนูกาแฟ ชา หรือเครื่องดื่มสูตรต้นตำรับของร้านต่างๆ

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเอ็มเค ฮาร์เวสต์ มี 1 สาขา ตั้งอยู่ที่ชั้น 6 ห้างสรรพสินค้าดิ เอ็มควอเทียร์

(7) ธุรกิจให้บริการจัดส่งถึงบ้านและรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

ธุรกิจให้บริการจัดส่งถึงบ้านและรับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ดำเนินงานโดยบริษัทฯ และบริษัทย่อยโดยลูกค้าสามารถโทรสั่งอาหารจากร้านเอ็มเค สุกี้ และร้านยาโยอิ ตั้งแต่เวลา 10.00 ถึง 21.00 น. บริการจัดส่งถึงบ้านในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล และบางพื้นที่ เช่น ชลบุรี เชียงใหม่ และภูเก็ต นอกจากนี้บริษัทฯ รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ทั้งในรูปแบบบริการเพียงอาหารอย่างเดียว หรือบริการเตาไฟฟ้าด้วย

(8) ธุรกิจร้านอาหารในต่างประเทศ

บริษัทฯ เล็งเห็นถึงศักยภาพในการขยายธุรกิจไปสู่ต่างประเทศ โดยอาศัยชื่อเสียงและความแข็งแกร่งของเครื่องหมายการค้า “MK Restaurants” รวมถึงศักยภาพของพันธมิตรคือ Plenus Co.,Ltd. ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นพันธมิตรเก่าแก่ของบริษัทฯ ที่ได้รับสิทธิแฟรนไชส์เพื่อดำเนินธุรกิจร้านสุกี้ภายใต้เครื่องหมายการค้า “MK Restaurants” ในประเทศญี่ปุ่นมาตั้งแต่ปี 2537 และยังเป็นผู้ให้สิทธิแฟรนไชส์ร้านอาหารยาโยอิแก่บริษัท เอ็ม เค อินเตอร์ฟู้ด จำกัด ในปี 2554 บริษัทฯ จึงได้เข้าทำสัญญาจัดตั้งบริษัทร่วมทุน Plenus & MK Pte. Ltd. ร่วมกับ Plenus Co., Ltd. ประเทศญี่ปุ่น เพื่อดำเนินธุรกิจร้านอาหารในประเทศสิงคโปร์ภายใต้เครื่องหมายการค้าของบริษัทเอง และของ Plenus Co., Ltd.

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ มีร้านอาหารยาโยอิในประเทศสิงคโปร์จำนวน 11 สาขา

(9) ธุรกิจแฟรนไชส์

บริษัทฯ ได้ให้สิทธิแฟรนไชส์ร้านเอ็มเค สุกี้แก่บริษัทในต่างประเทศ ได้แก่ Plenus Co., Ltd. ประเทศญี่ปุ่น Global Investment Gate Joint-Stock Company ประเทศเวียดนาม และ Premium Food Co., Ltd. ประเทศลาว เพื่อดำเนินธุรกิจร้านอาหารภายใต้เครื่องหมายการค้าและบริการ “MK Restaurants”

นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้ให้สิทธิแฟรนไชส์ร้านมียาซากิแก่บริษัท V&V Restaurant เพื่อดำเนินธุรกิจร้านอาหารภายใต้เครื่องหมายการค้าและบริการ “Miyazaki”

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ มีสาขาร้านเอ็มเค สุกี้จำนวน 26 สาขาในประเทศญี่ปุ่น 8 สาขาในประเทศเวียดนาม และ 2 สาขาในประเทศลาว และร้านมียาซากิ จำนวน 1 สาขาในประเทศลาว

(10) ธุรกิจฝึกอบรมงานบริการ

บริษัทฯ ดำเนินธุรกิจฝึกอบรมงานบริการ ดำเนินการโดยบริษัทย่อยคือ MKST โดยให้การฝึกอบรมขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการเฉพาะแก่พนักงานสาขาของร้านอาหารในเครือและพนักงานของบริษัทฯ และบริษัทย่อยเท่านั้น

2 ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้

ในปี 2561 ถึงปี 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อย มีรายได้รวมจำนวน 17,234 ล้านบาท 17,739 ล้านบาท และ 13,622 ล้านบาท ตามลำดับ ซึ่งคิดเป็นอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.9 ในปี 2562 และเติบโตลดลงร้อยละ 23.2 ในปี 2563 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า

	งบการเงินรวม					
	ปี 2561		ปี 2562		ปี 2563	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
ร้านเอ็มเค สุกี้ / เอ็มเค โกลด์ / เอ็มเค ไลฟ์	13,125	76.2	13,580	76.6	9,898	72.7
ร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยอิ	3,256	18.9	3,320	18.7	2,440	17.9
ร้านอาหารแหลมเจริญ ซีฟู้ด	-	-	117	0.6	748	5.5
ร้านอาหารอื่นๆ	389	2.2	392	2.2	276	2.0
รวมรายได้จากการขายและบริการ	16,770	97.3	17,409	98.1	13,361	98.1
รายได้อื่น	464	2.7	330	1.9	261	1.9
รวมรายได้	17,234	100.0	17,739	100.0	13,622	100.0

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์และบริการ

2.1.1 ธุรกิจร้านสุกี้

ภายใต้การดำเนินงานของบริษัทฯ สามารถแบ่งได้เป็น 3 ลักษณะผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

1) ร้านเอ็มเค สุกี้

ร้านเอ็มเค สุกี้ เป็นร้านอาหารที่ดำเนินการโดยบริษัทฯ โดยมีอาหารหลักเป็นอาหารประเภทสุกี้ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ลูกชิ้น ผักสด ชนิดต่างๆ กว่า 100 รายการ สำหรับลูกค้าในหม้อสุกี้ นอกจากนี้ยังมีอาหารประเภทอื่นอีกหลายรายการไว้สำหรับบริการ ได้แก่ ต้มยำ เช่น ซาลาเปา ขนมจีบ สะเก๋ ปอเปี๊ยะสด อาหารจานเดียว (A La Carte) เช่น เป็ดย่างเอ็มเค หมูแดงอบน้ำผึ้ง ซีโรงหมูหนึ่งอบเต้าเจี้ยว เนื้อเปื่อยฮองกง บะหมี่หยก เกี้ยวน้ำ รวมถึงผลไม้ ขนมหวาน ไอศกรีมชนิดต่างๆ เครื่องดื่มหลากหลายชนิด เป็นต้น

ลักษณะของร้านเอ็มเค สุกี้ คือร้านของครอบครัว (Family Restaurant) โดยมีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือลูกค้าประเภทครอบครัว กลุ่มเพื่อน คนทำงาน ซึ่งมีรายได้ระดับปานกลางถึงสูง โดยเน้นบรรยากาศสบายๆ ในร้าน สามารถใช้เวลาร่วมกันปาร์ตี้เพื่อรับประทานอาหารร่วมกันพร้อมกับสนทนาไปด้วยโดยไม่ต้องรีบร้อน หรือหากเป็นคนที่ทำงานที่ระยะเวลาพักเที่ยงมีจำกัด ก็สามารถใช้เวลาไม่ถึง 1 ชั่วโมงเพื่อรับประทานอาหาร เนื่องจากการบริการของทางร้านเน้นการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 300 บาท

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเอ็มเค สุกี้ มีจำนวนทั้งหมด 449 สาขาทั่วประเทศ โดยส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในศูนย์การค้า โมเดิร์นเทรด และคอมมูนิตีมอลล์ ได้แก่ บิ๊กซี เทสโก้ โลตัส ห้างเซ็นทรัล ห้างโรบินสัน ห้างเดอะมอลล์ เป็นต้น ที่เป็นแหล่งสรรพสินค้าของลูกค้าที่มีรายได้ระดับปานกลางถึงสูง โดยมีจำนวนสาขาแบ่งตามภูมิภาคต่างๆ ดังต่อไปนี้

ภูมิภาค	จำนวนสาขา
กรุงเทพและปริมณฑล	203
ภาคกลาง	44
ภาคเหนือ	24
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	60
ภาคตะวันออก	50
ภาคใต้	49
ภาคตะวันตก	19
รวม	449

ในร้านเอ็มเค สุกี้ โดยทั่วไปจะเป็นการบริการในรูปแบบตามสั่งและคิดราคาตามประเภทและจำนวนอาหาร อย่างไรก็ตาม ในร้านเอ็มเค สุกี้ 9 สาขา ดังต่อไปนี้ จะให้บริการอาหารสุกี้รวมถึงอาหารประเภทอื่นๆ ของหวาน และเครื่องดื่มทั้งหมดในรูปแบบบุฟเฟต์ ภายใต้แนวคิด All You Can Eat หรือ กินได้ไม่อั้น ภายในวัน เวลาและราคาที่กำหนด หากลูกค้ารับประทานเหลือจะต้องชำระเงินตามรายการอาหาร โดยมีรายละเอียดราคาดังต่อไปนี้

สาขา	จังหวัด	บริการ	ราคาสุทธิ (ผู้ใหญ่)		ราคาสุทธิ (เด็ก)	
			10.00-17.00	17.01-ปิด	10.00-17.00	17.01-ปิด
1. เมเจอร์ ซูซุมวิท	กรุงเทพฯ	ทุกวัน	385	415	215	225
2. เมเจอร์ รัชโยธิน	กรุงเทพฯ	ทุกวัน	385	415	215	225
3. เมเจอร์ รัชสิต	ปทุมธานี	ทุกวัน	385	415	215	225
4. เฉลิมไทย ชลบุรี	ชลบุรี	ทุกวัน	385	415	215	225
5. ท็อปแลนด์	เพชรบูรณ์	ทุกวัน	385	415	215	225
6. โลตัส หางดง	เชียงใหม่	ทุกวัน	385	415	215	225
7. อินเดียน เอ็มโพเรียม*	กรุงเทพฯ	ทุกวัน	385	415	215	225
8. ดีกคอม ชลบุรี	ชลบุรี	ทุกวัน	385	415	215	225
9. บิ๊กซี ตรัง	ตรัง	ทุกวัน	385	415	215	225

*ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

2) ร้านเอ็มเค โกลด์

ร้านเอ็มเค โกลด์ เป็นร้านอาหารที่ดำเนินการโดยบริษัทฯ โดยมีการบริการอาหารหลักประเภทสุกี้ และอาหารประเภทอื่น ได้แก่ ต้มยำ และอาหารจานเดียวบริการเหมือนร้านเอ็มเค สุกี้ แต่วัตถุดิบและอาหารที่ให้บริการจะเป็นระดับพรีเมียม ทั้งนี้ กลุ่มลูกค้าเป้าหมายของร้านเอ็มเค โกลด์ คือ กลุ่มลูกค้าเดิมของร้านเอ็มเค สุกี้ ที่มีรายได้ค่อนข้างสูง ชื่นชอบอาหารเกรดพรีเมียม และต้องการใช้ร้านเอ็มเค โกลด์ เป็นสถานที่เลี้ยงรับรอง การตกแต่งของร้านเอ็มเค โกลด์ จะเน้นความหรูหรา ประดับด้วยไฟและวัสดุหลากสี ทำให้เกิดประกายระยิบระยับสวยงาม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในร้านจะเน้นความหรูหรา เช่น การใช้หม้อไฟสีทอง จานชามกระเบื้อง นอกจากนี้รายละเอียดอื่นๆ ได้แก่ อุปกรณ์ตกแต่ง บ้ายชื่อร้าน ครวเปิดย่างที่โชว์ด้านหน้าร้าน ผ้ารองจาน แบบฟอร์มพนักงาน ได้รับการออกแบบอย่างพิถีพิถันและมีส่วนประกอบของสีทอง เพื่อให้ดูหรูหรา

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเอ็มเค โกลด์ มีทั้งหมด 5 สาขา ตั้งอยู่ในย่านธุรกิจที่สำคัญ ได้แก่ สาขาสยามพารากอน สาขาตลาดแดง สาขาเอสพลานาด สาขาเอกมัย และสาขาจิ้งชิลลอน จังหวัดภูเก็ต โดยรูปแบบการบริการจะเป็นการบริการในรูปแบบตามสั่งและคิดราคาตามประเภทและจำนวนอาหาร โดยมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 550 บาท นอกจากนี้ ร้านเอ็มเค โกลด์ ยังบริการอาหารสุกี้รวมถึง

อาหารประเภทอื่นๆ ของหวาน และเครื่องดื่มทั้งหมดในรูปแบบบุฟเฟ่ต์เช่นกัน โดยสาขาที่ให้บริการดังกล่าว มี 3 สาขา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

สาขา	จังหวัด	บริการ	ราคาสุทธิ (ผู้ใหญ่)		ราคาสุทธิ (เด็ก)	
			10.00-17.00	17.01-ปิดร้าน	10.00-17.00	17.01-ปิดร้าน
1. สุขุมวิท เอกมัย*	กรุงเทพฯ	จันทร์-ศุกร์	485	535	245	265
2. เอสพลานาด*	กรุงเทพฯ	ทุกวัน	485	535	245	265
3. ศาลาแดง	กรุงเทพฯ	ทุกวัน	485	535	245	265

*ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

3) ร้านเอ็มเค โลฟ

ร้านเอ็มเค โลฟ เป็นอีกหนึ่งแบรนด์ในกลุ่มร้านอาหารประเภทสุกี้ในเครือบริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ร้านเอ็มเค โลฟ ถูกตั้งให้เป็นร้านต้นแบบคอนเซ็ปต์ของร้านเอ็มเคสุกี้ ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากจุดเด่นต่างๆ ของแบรนด์เอ็มเคและไลฟ์สไตล์ของกลุ่มลูกค้า Gen Y มาเป็นจุดตั้งต้นในการคิดคอนเซ็ปต์ร้าน

นิยามของคำว่า “LIVE” ในชื่อของแบรนด์นี้คือความมีชีวิตชีวา ซึ่งคำว่า LIVE ของ MK LIVE ถูกแตกออกเป็นองค์ประกอบหลักๆ อยู่ 6 องค์ประกอบ คือ LIVE Ingredients, LIVEly Service, LIVE Showcase, LIVE Decoration, LIVE Experiences และ LIVE Bonding ที่เอ็มเค โลฟ ทั้งอาหาร การบริการ และประสบการณ์มีอาหารถูกออกแบบมาให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายและแตกต่างจากร้านเอ็มเค สุกี้ ยกตัวอย่างเมนูพิเศษ เช่น สุกี้นึ่ง และสูกียากี้สโตร์ญี่ปุ่นต้นตำรับ หรือการบริการที่เป็นกันเองของพนักงานหรือคัฟเวอร์ที่เซฟของเอ็มเค โลฟ ประชุมเมนูสดๆ ให้ลูกค้าได้เห็น โดยคอนเซ็ปต์ของร้านนี้หวังว่าลูกค้าจะได้ประสบการณ์ใหม่ๆ กลับไปทุกครั้งที่มารับประทานที่ร้าน และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 500 บาท

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเอ็มเค โลฟ มีทั้งหมด 4 สาขา ได้แก่ สาขาดี เอ็มควอเทียร์ สาขาเมกาบางนา สาขาไอคอนสยาม และสาขาเซ็นทรัลเวิลด์

2.1.2 ธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น

ร้านยาโยอิ

ร้านอาหารยาโยอิ ดำเนินการโดยบริษัทย่อย คือ บริษัท เอ็ม เค อินเตอร์ฟู้ด จำกัด ซึ่งได้รับสิทธิแฟรนไชส์ในการดำเนินกิจการร้านอาหารญี่ปุ่นภายใต้เครื่องหมายการค้ายาโยอิ เคน มาจาก Plenus Co., Ltd. ซึ่งเป็นบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์ญี่ปุ่น และเป็นหนึ่งในผู้นำในธุรกิจร้านอาหารของประเทศญี่ปุ่น โดยร้านอาหารยาโยอิ สาขาแรกในประเทศไทยเปิดให้บริการในปี 2549

ร้านอาหารยาโยอิ ตกแต่งในบรรยากาศสดใส เป็นกันเอง บริการอาหารญี่ปุ่นภายใต้แนวคิด “เสิร์ฟร้อน อร่อยเร็ว” เน้นการให้บริการที่รวดเร็ว แต่มีคุณภาพ ประชุมใหม่ทุกวัน และมีราคาสมเหตุสมผล โดยแนวคิดนี้ได้นำมาจากรูปแบบการใช้ชีวิตของชาวญี่ปุ่น คือแม้จะต้องอยู่ในภาวะเร่งรีบเพียงใด ทุกอย่างในชีวิตประจำวันจะต้องประณีตและได้มาตรฐาน ไม่เว้นแม้แต่เรื่องอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนไทยที่ให้ความสำคัญกับอาหารการกินเช่นกัน

ร้านอาหารยาโยอิ บริการอาหารญี่ปุ่นทั้งประเภทจานเดี่ยว (A La Carte) และอาหารเป็นชุด (Set Menu) ซึ่งจะบริการมาพร้อมกับ ข้าว สลัดผัก ซุปมิโซะ เครื่องเคียงแบบญี่ปุ่นประจำวัน อาหารแนะนำ ได้แก่ หมูชุบแป้งทอด ราดซอสมิโซะ หมูย่างกระเทียมร้อน ข้าวหน้าเนื้อประเภทต่างๆ ข้าวกล่องแบบญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีบริการ อุด้ง ราเมน อาหารทานเล่น เช่น เกียวซ่า พิซซ่าญี่ปุ่น และขนมหวาน รวมถึงเครื่องดื่มที่หลากหลาย โดยมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 240 บาท

นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาและคิดสรรเมนูใหม่ๆ อย่างสม่ำเสมอร่วมกับเชฟชาวญี่ปุ่นของยาโยอิ เคน ประเทศญี่ปุ่น เพื่อให้ได้เมนูที่เข้ากับฤดูกาล และยังคงรูปแบบความเป็นอาหารญี่ปุ่น โดยจะผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนมาให้บริการ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านอาหารยาโยอิ มีจำนวนทั้งหมด 194 สาขาทั่วประเทศ

ภูมิภาค	จำนวนสาขา
กรุงเทพและปริมณฑล	115
ภาคกลาง	15
ภาคเหนือ	6
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	18
ภาคตะวันออก	22
ภาคใต้	13
ภาคตะวันตก	5
รวม	194

ร้านฮากาตะ

ในเดือนตุลาคม ปี 2555 บริษัทฯ ได้เปิดร้านอาหารญี่ปุ่นฮากาตะ สาขาแรกที่โรงพยาบาลศิริราช ร้านฮากาตะ บริการอาหารญี่ปุ่นประเภทราเมนชนิดต่างๆ เกียวซ่า และเครื่องดื่มชนิดต่างๆ มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 200 บาท ร้านฮากาตะ สาขาโรงพยาบาลศิริราช เป็นส่วนหนึ่งของ CSR ของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะบริจาคกำไรหลังหักค่าใช้จ่ายให้แก่โรงพยาบาลศิริราชทั้งหมด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านฮากาตะ มีจำนวน 6 สาขา ได้แก่ สาขาโรงพยาบาลศิริราช สาขาเซ็นทรัล เชียงใหม่ สาขาเซ็นทรัล หาดใหญ่ สาขาดอนเมือง สาขาเซ็นทรัล เวสต์เกต และสาขาเดอะมอลล์ งามวงศ์วาน

ร้านมียาซากิ

ในเดือนตุลาคม ปี 2555 บริษัทฯ ได้เปิดร้านอาหารญี่ปุ่นมียาซากิ สาขาแรกที่ศูนย์การค้าเดอะซีน ทาวน์อินทาวน์ (The Scene Town in Town) ซอยลาดพร้าว 94 โดยบริการอาหารญี่ปุ่นกระเทียมร้อนประเภทต่างๆ (เทปบันยากิ) เครื่องดื่มและขนมหวานประเภทต่างๆ มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 320 บาท ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านมียาซากิ มีจำนวน 21 สาขา

2.1.3 ธุรกิจร้านอาหารไทย

ร้านแหลมเจริญ ซีฟู้ด

ร้านอาหารแหลมเจริญ ซีฟู้ด เป็นร้านอาหารทะเลแบบไทยที่มีเอกลักษณ์ของชาวจังหวัดระยอง มีความโดดเด่นด้วยคุณภาพ ความสด และรสชาติ โดยมีเมนูยอดนิยมน ได้แก่ ปลากระพงทอดน้ำปลา และยังมีเมนูอาหารทะเลอีกมากมาย ทั้งเมนูปลา กุ้ง ปลาหมึก ปู หอย มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 500 บาท ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านแหลมเจริญ ซีฟู้ด มีจำนวน 29 สาขา

ร้าน ณ สยาม

ร้านอาหารไทย ณ สยาม เป็นร้านอาหารที่ดำเนินการโดยบริษัทฯ บริการอาหารไทยเต็มรูปแบบ ตกแต่งในรูปแบบไทย โดยคงความเป็นร้านอาหารไทยเหมือนยุคก่อตั้งสาขาแรกที่สยามสแควร์ ก่อนที่ร้านอาหารของบริษัทฯ จะมุ่งให้บริการอาหารประเภทสุกี้ก็เป็นหลัก เน้นกลุ่มลูกค้าที่มีรายได้ระดับกลางถึงสูง อาหารไทยที่ให้บริการมีตั้งแต่อาหารประเภทกับข้าว ได้แก่ น้ำพริก ต้มยำ แกง ผัดผัดชนิดต่างๆ อาหารจานเดียว ก๋วยเตี๋ยว อาหารทานเล่น ตลอดจนขนมหวาน และเครื่องดื่มที่หลากหลาย มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 230 บาท ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้าน ณ สยาม มี 1 สาขา ตั้งอยู่ที่ชั้น B1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซา บางนา

ร้านเลอ สยาม

สำหรับร้านอาหาร เลอ สยาม เป็นร้านอาหารที่ดำเนินการโดยบริษัทฯ และบริการอาหารไทยเต็มรูปแบบเช่นกัน ร้านอาหาร เลอ สยาม ตกแต่งในรูปแบบไทย ในบรรยากาศที่หรู มีระดับ อาหารต่างๆ รวมถึงเครื่องดื่มจะเป็นระดับพรีเมียม โดยร้านอาหาร เลอ สยาม เน้นกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติ หรือกลุ่มลูกค้าที่มีรายได้ค่อนข้างสูงและต้องการใช้ร้านเป็นสถานที่เลี้ยงรับรอง มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 600 บาท ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเลอ สยาม มี 3 สาขา ได้แก่ สาขาสาลาแดง สาขาจางซีลอน จังหวัดภูเก็ต และสาขาลอนดอนสตริท กรุงเทพฯ

2.1.4 ธุรกิจร้านข้าวกล่อง

ร้าน บิซซี่ บ็อกซ์ เป็นร้านข้าวกล่องสไตล์แกรนด์โกที่ลูกค้าสามารถเลือกเมนูข้าวกล่องที่ร้านปรุงสดใหม่ทุกวันจากชั้นวางควบคุมอุณหภูมิร้อนหรือเย็นและนำไปจ่ายเงินที่แคชเชียร์ ร้านบิซซี่ บ็อกซ์ นำเสนออาหารที่หลากหลายตั้งแต่อาหารทานเล่น อาหารจานหลัก ไปจนถึงของหวานและเครื่องดื่ม และหลากหลายเชื้อชาติ ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย ญี่ปุ่น ตะวันตก ฯลฯ ร้านบิซซี่ บ็อกซ์ เป็นร้านที่เหมาะกับทุกมื้ออาหารที่ลูกค้ามีเวลาไม่มาก ไม่ว่าจะเป็นมื้อเช้า กลางวัน หรือเย็น ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านบิซซี่ บ็อกซ์ มีทั้งหมด 6 สาขา ในเขตกรุงเทพมหานคร

2.1.5 ธุรกิจร้านกาแฟและเบเกอรี่

ในเดือนกันยายน ปี 2555 บริษัทฯ ได้เปิดร้านกาแฟและเบเกอรี่ซึ่งพัฒนาขึ้นเองโดยบริษัทฯ ภายใต้ชื่อและเครื่องหมายการค้า “เลอ เพอทิท” โดยบริการขนมทานเล่น เบเกอรี่ กาแฟ และเครื่องดื่มประเภทต่างๆ มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อครั้งประมาณ 150 บาท ร้านเลอ เพอทิท สาขาโรงพยาบาลศิริราชเป็นส่วนหนึ่งของ CSR ของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะบริจาคกำไรหลังหักค่าใช้จ่ายให้แก่โรงพยาบาลศิริราชทั้งหมด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเลอ เพอทิท มีจำนวน 3 สาขา ได้แก่ สาขาโรงพยาบาลศิริราช สาขาลอนดอนสตริท และสาขาสำนักงานใหญ่

2.1.6 ธุรกิจร้านขนมหวาน

เอ็มเค อาร์เวสต์ เป็นร้านขายขนมและเครื่องดื่มที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากวัตถุดิบธรรมชาติ มีเมนูขนมหวานที่หลากหลายให้ลูกค้าได้เลือกสรร ไม่ว่าจะเป็นไอศกรีมโฮมเมดหลากหลายรสชาติ วาฟเฟิลผลไม้ต่างๆ พาร์เฟต์ บัวลอยโฮมเมด และอื่นๆ นอกจากนี้ ร้านเอ็มเค อาร์เวสต์ ยังนำเสนอเครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเมนูกาแฟ ชา หรือเครื่องดื่มสูตรต้นตำรับของร้านต่างๆ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 ร้านเอ็มเค อาร์เวสต์ มี 1 สาขา ตั้งอยู่ที่ชั้น 6 ห้างสรรพสินค้าดิ เอ็มควอเทียร์

2.1.7 บริการส่งถึงบ้านและบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่

การบริการส่งถึงบ้าน Home Delivery และบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ดำเนินการโดยบริษัทฯ และบริษัท เอ็ม เค อินเตอร์ฟู้ด จำกัด โดยบริการส่งอาหารจากร้านเอ็มเค สุกี้ และร้านยาโยอิ ถึงบ้านตั้งแต่เวลา 10.00-21.00 น.

(หรือตามเวลาเปิด-ปิดของห้างสรรพสินค้า) โดยจำนวนสั่งอาหารขั้นต่ำจากทั้งสองร้านคือ 150 บาท (ยังไม่รวมค่าจัดส่ง) หากเป็นอาหารสดรายการย่อยของร้านเอ็มเค สุกี้ จำนวนสั่งขั้นต่ำจะเริ่มตั้งแต่ 199 บาท ค่าบริการส่งอาหารครั้งละ 40 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว) นอกจากนี้ ลูกค้ายังสามารถสั่งจองเป็นออร์เดอร์ล่วงหน้าสำหรับงานสัมมนาหรืองานประชุมได้ด้วย โดยสามารถชำระค่าอาหารเป็นเงินสดหรือบัตรเครดิตวีซ่าและมาสเตอร์การ์ดทุกธนาคาร ซึ่งการสั่งอาหารสามารถทำได้ 2 ช่องทาง คือ

- สั่งทางโทรศัพท์: 02-248-5555 หรือ 1642
- สั่งทางออนไลน์ผ่านเว็บไซต์:
 - <https://www.mk1642.com>
 - <https://yayoirestaurants.com>

สำหรับบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ร้านเอ็มเค สุกี้ บริการรับสั่งอาหารล่วงหน้าและบริการอาหารกล่องสำหรับจัดงานเลี้ยง งานพิธีการหรือกิจกรรมต่างๆ บริษัทฯ มีบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่อย่างครบวงจร โดยจะมีการบริการอุปกรณ์ เช่น หม้อสุกี้ ปลั๊กไฟ โต๊ะเก้าอี้ และบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดงานนอกสถานที่เสมือนลูกค้านั่งทานสุกี้ที่ร้านด้วย

2.1.8 ร้านอาหารในต่างประเทศ

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 มีจำนวนร้านเอ็มเค สุกี้ ร้านยาโยอิ และร้านมียาซากิ ในต่างประเทศ รายละเอียดดังนี้

ประเทศ	จำนวนร้านเอ็มเค สุกี้	จำนวนร้านยาโยอิ	จำนวนร้านมียาซากิ	ดำเนินการธุรกิจโดย
ญี่ปุ่น	26	-	-	Plenus MK Co., Ltd. (บริษัทฯ ถือหุ้นร้อยละ 12 / ได้รับสิทธิแฟรนไชส์จากบริษัทฯ)
สิงคโปร์	-	11	-	Plenus & MK Pte. Ltd. (บริษัทฯ ถือหุ้นร้อยละ 50 / เป็นบริษัทร่วมค้า)
เวียดนาม	8	-	-	Global Investment Gate Joint-Stock Company เป็นกิจการที่ไม่เกี่ยวข้องกันที่ได้รับสิทธิแฟรนไชส์จากบริษัทฯ
ลาว	2	-	1	Premium Food Co., Ltd. เป็นกิจการที่ไม่เกี่ยวข้องกันที่ได้รับสิทธิแฟรนไชส์จากบริษัทฯ ในการดำเนินงานร้านเอ็มเค สุกี้ V&V Restaurant เป็นกิจการที่ไม่เกี่ยวข้องกันที่ได้รับสิทธิแฟรนไชส์จากบริษัทฯ ในการดำเนินงานร้านมียาซากิ

2.1.9 สถาบันฝึกอบรม

ดำเนินการโดยบริษัท เอ็มเค เซอร์วิส เทรนนิ่ง เซ็นเตอร์ จำกัด หรือสถาบันฝึกอบรมเอ็มเค ซึ่งก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2549 เพื่อให้บริการฝึกอบรมงานด้านบริการและทักษะที่จำเป็นในการทำงานแก่พนักงานของบริษัทฯ และบริษัทย่อย เนื่องจากบริษัทฯ ตระหนักดีว่าทรัพยากรที่มีค่ามากที่สุดขององค์กรคือ พนักงาน บริษัทฯ จึงให้ความสำคัญกับการสรรหา คัดเลือก ดูแลเอาใจใส่ และพัฒนาบุคลากรอย่างเป็นระบบ บริษัทฯ ได้พัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรมตามมาตรฐานของบริษัทฯ อย่างเข้มข้น พนักงานทุกส่วนงาน ไม่ว่าจะเป็นพนักงานสาขา ทั้งที่เป็นพนักงานประจำหรือพนักงานชั่วคราว ซึ่งรวมถึง นักเรียน นักศึกษา พนักงานฝ่ายบริหารจัดการ รวมทั้งผู้บริหาร จะต้องได้รับการอบรมพัฒนาความรู้ และได้รับการดูแลจากบริษัทฯ ในมาตรฐานเดียวกันตาม Training Road Map เพื่อให้สอดคล้องกับแผนความก้าวหน้าในอาชีพ (Career Path) ของตำแหน่งงานของพนักงานแต่ละคน

สถาบันฝึกอบรมเอ็มเค ตั้งอยู่ที่ถนนบางนา-ตราด กม.3 ตรงข้ามกับศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า บางนา เป็นอาคาร 7 ชั้น ที่มีห้องฝึกอบรมหลายรูปแบบ มีอุปกรณ์ที่จำเป็นในการฝึกอบรมอย่างครบครัน หลักสูตรส่วนใหญ่เป็นหลักสูตรที่ใช้ความรู้และความสามารถด้านงานบริการจากบุคลากรภายใน วิทยาการจึงประกอบไปด้วยผู้บริหารระดับต่างๆ หัวหน้างานและผู้เชี่ยวชาญ มีครูฝึกที่มีประสบการณ์ในงานบริการเป็นผู้ให้ความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ต่างๆ ที่จำเป็น ทักษะการให้บริการที่เป็นมาตรฐาน รวมทั้งทัศนคติที่ดีต่อลูกค้าและจิตใจ ที่รักการบริการ ส่งผลให้พนักงานเอ็มเคทุกคนมุ่งมั่นที่จะร่วมกันสร้างสรรค์ผลงานบริการให้บรรลุเป้าหมาย นั่นคือการบริการเพื่อให้ลูกค้าพึงพอใจมากที่สุด

2.2 การตลาดและการแข่งขัน

2.2.1 ภาวะอุตสาหกรรม

ในปี 2563 ธุรกิจร้านอาหารต้องเจอความท้าทายอย่างมาก ทั้งจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา การหดตัวของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ ประกอบกับปัจจัยกดดันด้านเศรษฐกิจและกำลังซื้อที่อ่อนแอ ทำให้มูลค่าธุรกิจร้านอาหารปี 2563 หดตัวลงร้อยละ 6 เมื่อเทียบกับปี 2562 หรือมีมูลค่าประมาณ 404,488 ล้านบาท โดยแบ่งเป็น ร้านอาหารสตรีทฟู้ด มีสัดส่วนประมาณ 41% ร้านอาหารที่เป็นผู้ประกอบการรายเล็กและไม่มีสาขา 32% และร้านอาหารที่มีสาขา 27%⁽¹⁾ โดยผู้ประกอบการจะต้องเร่งปรับตัวสู่บรรทัดฐานใหม่ทางธุรกิจ (New Normal) ที่สอดคล้องไปกับพฤติกรรมของลูกค้าที่เปลี่ยนไป กระแสช่องทางสร้างรายได้ให้ครอบคลุมกลุ่มลูกค้าในช่องทางอื่นๆ มากขึ้น และปรับกระบวนการและรูปแบบธุรกิจให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

2.2.2 การแข่งขัน

ในปี 2563 สถานการณ์การแข่งขันในตลาดธุรกิจร้านอาหารยังคงเป็นไปอย่างดุเดือดและรุนแรง โดยผู้ประกอบการร้านอาหาร ทั้งเซ่นร้านอาหารและร้านอาหารทั่วไปยังคงต้องมีการปรับกลยุทธ์เพื่อตอบรับกับการแข่งขันที่รุนแรงขึ้นอย่างต่อเนื่อง และตอบรับกับพฤติกรรมของลูกค้าในแต่ละกลุ่มที่เปลี่ยนแปลงไป

ในส่วนของเอ็มเค สุกี้ คู่แข่งโดยตรง คือ เครือข่ายร้านอาหารที่มีสาขาจำนวนมากที่ครอบคลุมทุกภูมิภาคทั่วประเทศ และโดยมากจะมีสาขาในศูนย์การค้า โมเดิร์นเทรด และคอมมูนิตีมอลล์ที่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน เช่น ร้านอาหารบึงย่าง ภัททอ พิชซ่า แฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น ทั้งนี้ หากพิจารณาจากร้านอาหารที่มีลักษณะเมนูคล้ายกัน คู่แข่งของเอ็มเค สุกี้ คือ ฮอทพอท ซาบูชิ ซูชิชิ และบาร์บีคิว พลาซ่า

ในขณะที่ยาโยจะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นเสิร์ฟเร็วที่เป็นที่ชื่นชอบของกลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่นที่เน้นความสะดวกรวดเร็วกับอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับในราคาที่ไม่แพง โดยตลาดร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยมีการขยายตัวอย่างรวดเร็วในช่วง 4-5 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากคนไทยนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่น

¹ ที่มา: ศูนย์วิจัยกสิกรไทย

สูงสุด เมื่อเทียบกับร้านอาหารต่างชาติทั้งหมด โดยคู่แข่งโดยตรงของยาโยอิ คือ ร้านอาหารญี่ปุ่นที่มีเมนูหลากหลายและเปิดให้บริการหลายสาขา ได้แก่ ฟุจิ เซ็น และโอโตยะ

2.2.3 ลักษณะกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

ร้านอาหารในกลุ่มเอ็มเค	กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
	กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ที่มีรายได้ปานกลาง
	กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน ที่มีรายได้ปานกลาง-สูง
	กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่มีไลฟ์สไตล์ทันสมัย
	กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ที่มีรายได้ปานกลาง
	กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน ที่มีรายได้ปานกลาง-สูง และชาวต่างชาติ
	กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ที่มีรายได้ปานกลาง
	กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ที่มีรายได้ปานกลาง
	กลุ่มครอบครัวและกลุ่มคนทำงาน ที่มีรายได้ปานกลาง-สูง
	กลุ่มครอบครัวและกลุ่มคนทำงาน ที่มีรายได้ปานกลาง-สูง
	กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ที่มีรายได้ปานกลาง
	กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ที่มีรายได้ปานกลาง
	กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่มีไลฟ์สไตล์ทันสมัย

เอ็มเค สุกี้ เป็นร้านอาหารที่อยู่ระหว่างภัตตาคารและร้านเสิร์ฟเร็วสำหรับครอบครัวและเพื่อนฝูง ซึ่งมาทานแล้วสามารถใช้เวลาสบายๆ ในร้านได้ และสามารถท่าวลาต้อนรับทานได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นเอ็มเค สุกี้จึงเป็นร้านอาหารของผู้บริโภคที่ต้องการรับประทานอาหารเป็นกลุ่ม มีอาหารรสชาติอร่อยและมีสุขภาพที่ดี บริการรวดเร็วและคุ้มค่ากับเงินที่จ่ายไป ดังนั้น กลุ่มลูกค้าเป้าหมายของเอ็มเค สุกี้ จึงครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายที่เป็นกลุ่มคนที่รักและใส่ใจสุขภาพทุกเพศทุกวัย เช่น กลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น ในขณะที่ร้านยาโยอิเป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่เน้นรสชาติอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับและเสิร์ฟเร็ว ดังนั้น กลุ่มลูกค้าเป้าหมายจะเป็นกลุ่มคนที่ทันสมัยและเน้นการบริการที่รวดเร็ว เช่น กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษาและกลุ่มวัยรุ่น ร้านอาหารแหลมเจริญ ซีฟู้ด เป็นร้านอาหารไทยที่เน้นวัตถุดิบจากทะเล กลุ่มลูกค้าเป้าหมายจึงเป็นกลุ่มครอบครัว และกลุ่มคนทำงานที่มีรายได้ปานกลางขึ้นไป รวมถึงชาวต่างชาติที่ชื่นชอบอาหารทะเล สำหรับร้านราเมนฮาคาตะ เน้นรสชาติราเมนสูตรดั้งเดิม อุดมด้วยคุณค่าอาหารและเสิร์ฟเร็ว โดยมากเป็นอาหารจานเดียว กลุ่มลูกค้าเป้าหมายเป็นกลุ่มครอบครัว คนทำงาน นักเรียน นักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่นที่ต้องการการบริการที่รวดเร็ว สำหรับร้านมียาซากิ เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่เสิร์ฟในกระทะร้อน มีความ

หลากหลายของอาหารที่ปรุงสดและเสิร์ฟในกระทะร้อน ในราคาปานกลาง กลุ่มเป้าหมายจะเป็นกลุ่มครอบครัว กลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนและนักศึกษา และกลุ่มวัยรุ่น สำหรับกลุ่มลูกค้าของ ณ สยาม และ เลอ สยาม โดยมากจะเป็นกลุ่มครอบครัวและคนทำงานที่ชื่นชอบอาหารไทยรสชาติดั้งเดิมและสามารถใช้เวลารับประทานอาหารได้อย่างรวดเร็ว ในส่วนของร้านกาแฟและเบเกอรี่ เลอ เพอทิท กลุ่มลูกค้าเป้าหมายจะเป็นกลุ่มนักเรียน นักศึกษา กลุ่มวัยรุ่น กลุ่มคนทำงาน ที่ใช้ร้านกาแฟเพื่อนัดพบปะพูดคุยหรือทำกิจกรรมต่างๆ เช่น อ่านหนังสือ ในบรรยากาศสบายๆ ในขณะที่ร้านเอ็มเค ฮาร์เวส เป็นร้านขนมหวานที่เน้นลูกค้าที่เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีไลฟ์สไตล์ทันสมัย ต้องการความแปลกใหม่ และสำหรับร้านข้าวกล่องบิซซ์ บ็อกซ์ ซึ่งขายเมนูข้าวกล่องและอาหารทานเล่นที่หลากหลาย โดยเน้นความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ กลุ่มลูกค้าเป้าหมายจึงเป็นกลุ่มคนทำงาน กลุ่มนักเรียนนักศึกษาและกลุ่มวัยรุ่นที่มีรายได้ปานกลางและมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ มีเวลาในการรับประทานอาหารค่อนข้างจำกัด

2.2.4 กลยุทธ์การแข่งขัน

ความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจกว่า 30 ปี มาจากความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาการให้บริการและสินค้าให้ดียิ่งๆ ขึ้น โดยบริษัทฯ มีการวางแผนกลยุทธ์ต่างๆ และการนำนวัตกรรมใหม่ๆ เข้ามาร่วมประยุกต์ใช้เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าและบริการที่มีคุณภาพ เพื่อตอบโจทย์และสร้างความพึงพอใจสูงสุดให้ลูกค้า โดยมีกลยุทธ์ที่สำคัญดังนี้

ก. กลยุทธ์การสร้างแบรนด์

การสร้างแบรนด์เอ็มเค สุกี้ ได้ถูกทำอย่างจริงจังและต่อเนื่องมาหลายปี โดยมีการใช้สื่อโฆษณาเพื่อส่งผลให้แบรนด์เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น การขยายสาขาอย่างต่อเนื่องก็เป็นหนึ่งในบทพิสูจน์ว่าแบรนด์เอ็มเค สุกี้ ได้รับการตอบรับจากลูกค้าอย่างดี การสร้างแบรนด์จะเน้นความจริงใจและนำเสนอสิ่งที่มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นคุณภาพของสินค้า บริการที่ดี ความปลอดภัย สถานที่สะดวก และราคาที่สมเหตุสมผล จากปัจจัยดังกล่าวเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้แบรนด์เอ็มเค สุกี้มีความแข็งแกร่งและครองใจลูกค้าตลอดมา

สำหรับแบรนด์ยาโยนั้น เป็นแบรนด์ที่บริษัทฯ ได้รับสิทธิ์แฟรนไชส์จากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นร้านอาหารพร้อมเสิร์ฟในรูปแบบอาหารชุดสไตล์ญี่ปุ่น อร่อยเร็ว และราคาประหยัด ที่มีสาขาทั่วประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเน้นคอนเซ็ปต์คุณภาพของวัตถุดิบต้องมาที่หนึ่ง นอกเหนือจากรสชาติดี การจัดวางอาหารน่ารับประทาน และความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ ที่สำคัญคือ ไม่ว่าจะกลับมาทานอีกกี่ครั้ง และทานที่ไหนในโลก มาตรฐานก็คงเดิม ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ทำให้ยาโยเป็นแบรนด์ที่อยู่ในใจของคนไทยตลอดมา

ข. กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์

เอ็มเค สุกี้ เน้นอาหารที่มีคุณภาพ มีรสชาติอร่อยและสะอาดถูกหลักอนามัย ไม่ว่าจะเป็นเป็ดย่าง หมูแดงอบน้ำผึ้ง หรือหมูกรอบ หรือเมนูสุกี้ เช่น เนื้อสัตว์ ลูกชิ้น ไช้ไก่ และผักสดซึ่งเป็นจุดเด่นที่ทำให้ผู้บริโภคนึกถึงเอ็มเค สุกี้ เมื่อคิดถึงผักสดก็คิดถึงเอ็มเค หรือซาลาเปา ต้มยำ ค่ะน่าฮองกง บะหมี่เกี๊ยวสูตรดั้งเดิมที่คัดสรรมาไว้บริการ เอ็มเค สุกี้ยังเป็นผู้นำในการรณรงค์กินอาหารปลอดภัยโดยใช้เครื่องล้างผักที่ทันสมัย และนำเสนอเมนูสุขภาพ เช่น ชุดผักสุขภาพที่เน้นผักสดหลากหลายชนิดในจานใหญ่ และชุดเห็ดรวมที่คัดสรรเห็ดสดนานาชนิด นอกจากนี้ยังเป็นผู้ประกอบการรายแรกที่ประกาศว่าอาหารของเอ็มเค สุกี้ ทุกรายการปราศจากผงชูรส ซึ่งได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาอีกด้วย

สำหรับยาโย จะเน้นเมนูที่มีความหลากหลายที่มีรสชาติญี่ปุ่นต้นตำรับซึ่งจะปรับเปลี่ยนตามฤดูกาล โดยเน้นวัตถุดิบที่สดใหม่คัดสรรจากทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ เช่น เนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ ปลาย่างนำเข้าจากญี่ปุ่น ข้าวญี่ปุ่นชั้นดี และน้ำซอสต้นตำรับของยาโย เพื่อสร้างสรรอาหารที่มีคุณภาพและดีต่อสุขภาพของคนไทย และเข้ากับคอนเซ็ปต์ “เสิร์ฟร้อน อร่อยเร็ว” ของยาโยที่ทำให้อาหารญี่ปุ่นกลายเป็นชีวิตประจำวันของทุกคน

ค. กลยุทธ์ด้านบริการที่ดี

เพื่อสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าทุกครั้งที่มาใช้บริการอาหารในร้านเอ็มเค สุกี้ หรือร้านยาโยอิ ลูกค้าจะได้รับการต้อนรับจากพนักงานที่มีรอยยิ้มและใบหน้าแจ่มใส เป็นกันเอง มีมารยาทและอัธยาศัยไมตรีแบบไทยๆ ใส่ใจความสะอาด และการให้บริการที่รวดเร็ว รวมถึงบริการ Home Delivery ที่เน้นบริการส่งอาหารให้ลูกค้าตรงเวลา ซึ่งบริษัทฯ มีฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ (Quality Assurance) เข้ามาตรวจสอบคุณภาพการให้บริการของพนักงานทุกคนตั้งแต่พนักงานในครัว พนักงานเสิร์ฟ แคชเชียร์ ตลอดจนแม่บ้านเพื่อให้มั่นใจว่าพนักงานทุกคนปฏิบัติตามขั้นตอนที่บริษัทฯ วางไว้ นอกจากนี้ ยังมีลูกค้าจัดตั้ง (Secret Customer) มาสำรวจและให้คะแนนทุกสาขาเป็นประจำอีกด้วย

ง. กลยุทธ์ในการสร้างความพึงพอใจให้ลูกค้า

ความพอใจของลูกค้าคือหนึ่งในเป้าหมายที่บริษัทฯ จะต้องตอบโจทย์ จึงมีการสำรวจความพอใจจากลูกค้าอย่างต่อเนื่องจากใบแสดงความคิดเห็นของลูกค้า การให้พนักงานพูดคุยสอบถามลูกค้าอย่างใกล้ชิด การทำ Focus Group เป็นระยะๆ เพื่อหาความต้องการของลูกค้า รวมถึงการศึกษาดูงานต่างประเทศเพื่อนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ มายกระดับการให้บริการ เช่น การนำเครื่อง PDA ใช้สั่งอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการรวดเร็วยิ่งขึ้นและลดความผิดพลาดให้น้อยลงที่สุด และการนำ Tablet มาให้ลูกค้าสั่งอาหารด้วยตนเอง เป็นต้น

จ. กลยุทธ์การรักษาฐานลูกค้า

เพื่อเป็นการรักษาฐานลูกค้าและสร้างความสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง บริษัทฯ ได้ทำการตลาดด้านสมาชิกมานานกว่า 30 ปี ปัจจุบันมีฐานลูกค้ามากกว่า 1 ล้านคน บัตรสมาชิกของแบรนด์เอ็มเคแบ่งออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ MK Red Card ที่มอบส่วนลดให้ลูกค้าทั่วไป 10% MK Black Card ที่มอบส่วนลดให้ลูกค้าที่มียอดรับประทานสะสมถึง 12,000 บาท 12% และ MK Diamond Card ที่มอบส่วนลดให้ลูกค้าที่มียอดรับประทานสะสมถึง 30,000 บาท 15% บัตรสมาชิกของเอ็มเคนี้สามารถสะสมคะแนนจากยอดรับประทานเพื่อนำไปแลกบัตรของขวัญและสินค้าอื่นๆ ของเอ็มเค โดยบัตรสมาชิกแต่ละประเภทมีส่วนลดและสิทธิประโยชน์ที่แตกต่างกันออกไป นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้พัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อให้ลูกค้าของเอ็มเคสามารถลงทะเบียนและใช้บัตรสมาชิกได้โดยไม่ต้องพกบัตรและเพื่ออำนวยความสะดวกและความรวดเร็วในการแลกคะแนนและรับรู้ข่าวสารสิทธิประโยชน์ต่างๆ แก่ลูกค้าสมาชิก ในปีที่ผ่านมา บริษัทฯ ได้ทำการพัฒนาเว็บไซต์สั่งอาหารของเอ็มเค www.mk1642.com เพื่อเพิ่มช่องทางให้ลูกค้าสมาชิกในการสะสมยอดรับประทานผ่านการสั่งอาหารออนไลน์ได้อีกหนึ่งช่องทาง เนื่องจากในปี 2563 ที่ผ่านมาเกิดเหตุการณ์ล็อกดาวน์จากการระบาดของโควิด-19 เอ็มเคได้ขยายอายุสิทธิพิเศษต่างๆ เพื่อรักษาสหิทธิให้กับลูกค้าสมาชิก และมีการสื่อสารถึงลูกค้าสมาชิกเป็นกลุ่มแรกในการรับสิทธิพิเศษต่างๆ นอกจากการตลาดด้านระบบสมาชิกแล้ว บริษัทฯ ยังมีการจัดกิจกรรมพิเศษในช่วงเทศกาลสำคัญต่างๆ ของครอบครัว เช่น วันแม่ และวันพ่อ โดยการจัดทำกิจกรรมถ่ายรูปใส่กรอบที่ระลึกสำหรับเทศกาลต่างๆ พร้อมมอบให้กับลูกค้าเพื่อให้ลูกค้านึกถึงร้านเอ็มเคทุกครั้งเมื่อถึงเทศกาลพิเศษต่างๆ และสามารถช่วยรักษาฐานลูกค้าประจำได้อย่างเหนียวแน่นตลอดมา

ฉ. กลยุทธ์ด้านความปลอดภัย

บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของลูกค้าและพนักงานตั้งแต่เริ่มต้นธุรกิจจนถึงปัจจุบัน ตั้งแต่การเป็นร้านสุกี้ร้านแรกที่นำเตาไฟฟ้ามาใช้ จนถึงคัดเลือกวัสดุที่ผลิตหม้อสุกี้ที่ปลอดสารอันตรายและการนำเตาแม่เหล็กไฟฟ้ามาให้บริการ นอกจากนี้ยังมีการพัฒนา Safety Ring เพื่อป้องกันหม้อสุกี้หก รวมถึงการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันไฟดูด หรือระบบตัดไฟอัตโนมัติไวไฟโต๊ะและที่แขงไฟควบคุมยังมีระบบตัดไฟสำรองอีกชุด เพื่อมั่นใจได้ว่าจะไม่เกิดเหตุการณ์ไฟรั่วกับลูกค้า นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังเน้นคุณภาพและความสะอาดของอาหารทุก

รายการและคำนึงถึงความปลอดภัยของลูกค้าเป็นสำคัญ โดยมีผู้ชำนาญการเรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัยดูแลตั้งแต่การรับมอบสินค้า ขั้นตอนการปรุงอาหารในโรงงานครัวกลาง ระบบขนส่งไปยังสาขาทั่วประเทศ และการจัดเก็บอาหารในแต่ละสาขา นอกจากนี้ยังมีการอบรมให้ความรู้แก่พนักงานทุกคนเพื่อให้เข้าใจและสามารถปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่บริษัทฯ วางไว้

ข. กลยุทธ์ด้านการตลาด

(1) ร้านเอ็มเค สุกี้

ในปี 2563 เอ็มเค เรสโตรองต์ ได้จัดทำกิจกรรมการตลาดโดยให้ความสำคัญและเน้นย้ำในการสื่อสารเรื่องคุณภาพ มาตรฐาน และความสะอาดสูงสุดของสินค้าและบริการ เพื่อสร้างความเข้าใจและความมั่นใจในสินค้าการบริการของแบรนด์เอ็มเค ในช่วงวิกฤตโควิด-19 บริษัทฯ ได้รับผลกระทบเป็นระยะเวลาหลายเดือน ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงในกลยุทธ์การตลาดจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับช่องทางเดลิเวอรี่เป็นอย่างมากในช่วงเวลาล็อกดาวน์ บริษัทฯ ได้ขยายช่องทางจำหน่ายสินค้าและบริการ รวมถึงการทำการตลาดโดยยึดช่องทางการส่งเดลิเวอรี่เป็นหลัก บริษัทฯ ได้มีการขยายสาขาให้บริการผ่านพาร์ทเนอร์ส่งอาหารไม่ว่าจะเป็น Grab, Lineman, Foodpanda และ Gojek รวมไปถึงการจัดโปรโมชั่นและออกสินค้าใหม่ตามพฤติกรรมของลูกค้าในช่วงเวลาดังกล่าว เอ็มเคออกโปรโมชั่นเพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้าเดลิเวอรี่หลายแคมเปญ ไม่ว่าจะเป็น “เปิดย่าง 1 แกม 1” ที่ลูกค้าสามารถซื้อเปิดย่างเมนูใดก็ได้ 1 จาน แกม 1 จาน หรือ “เซตสุกี้ Ready to ต้ม” ที่จัดเซตสุกี้แกมหม้อไฟฟ้าฟรีซึ่งสะดวกสำหรับลูกค้าในการปรุงเซตสุกี้ หรือ “ซานมเหศวน์ไฟ” ราคาพิเศษเพียง 49 บาท นอกจากนี้เอ็มเคมีการออกแคมเปญ MK Fresh Market ซึ่งช่วยสนับสนุนเกษตรกรและลูกค้าในช่วงวิกฤตโควิด-19 โดยจัดวัตถุดิบไฮสปีเชียลปริมาณที่เยอะขึ้นเหมาะสำหรับลูกค้าทั่วไปที่ต้องการส่งวัตถุดิบเพื่อนำไปปรุงอาหารประเภทอื่น แม้ในวิกฤตโควิด-19 เอ็มเคยังคงมีการจัดทำโปรโมชั่นอาหารใหม่อย่างต่อเนื่องเพื่อดึงดูดลูกค้ากลุ่มใหม่และเพิ่มความหลากหลายให้กับอาหารประเภทสุกี้ ยกตัวอย่างเช่น เอ็มเคหม้อไฟได้หัววัน ซึ่งมีจุดเด่นที่ซุปรวมล่าและซูปไก่ได้หัววันพร้อมเมนูสุกี้ใหม่ๆ หรือ เครื่องดื่มที่ช่วยส่งเสริมสุขภาพ เช่น Super C Booster เครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของวิตามินซีสูง 1,000 มิลลิกรัม หรือประเภทของทานเล่น เช่น ขนมปังมันม่วงดิปสังขยา และบัวลอยจิ๋วโอเวอร์โหลด ในช่วงครึ่งปีหลังของปี 2563 บริษัทฯ นำสินค้าที่เคยได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เช่น MK ดอกไข่ตัวจริง ซุปเด็ดเจแปน ที่มีจุดเด่นที่น้ำซุปรดและน้ำซุปรดกหมูสไลด์ญี่ปุ่น หรือ MK x Fire Tiger ที่มาพร้อมรสชาติใหม่และของที่ระลึกกลับมาโปรโมทที่กรอบเพื่อดึงดูดฐานลูกค้าของสินค้าเหล่านี้ให้กลับมาใช้บริการที่ร้านเอ็มเค รวมถึงการเลือกใช้สื่อในช่องทางต่างๆ ตามพฤติกรรมของผู้บริโภค โดยให้ความสำคัญกับสื่อออนไลน์ที่เข้าถึงผู้บริโภคอย่างตรงกลุ่มและเป็นสื่อช่องทางหลักในช่วงวิกฤตโควิด-19

(2) ร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยอิ

กลยุทธ์การตลาดของร้านอาหารญี่ปุ่น “ยาโยอิ” ในปี 2563 ที่ผ่านมาเป็นไปในทิศทางเดียวกับแบรนด์อื่นๆ ในเครือบริษัทฯ ซึ่งจัดทำกิจกรรมการตลาดโดยให้ความสำคัญและเน้นย้ำในการสื่อสารเรื่องคุณภาพ มาตรฐาน ความสะอาดสูงสุดของสินค้าและบริการ เพื่อสร้างความเข้าใจและความมั่นใจในการบริการของแบรนด์ร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยอิ ในช่วงวิกฤตโควิด-19 บริษัทฯ ได้รับผลกระทบจากวิกฤตดังกล่าวเป็นระยะเวลาหลายเดือน ซึ่งส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงในกลยุทธ์การตลาดจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับช่องทางเดลิเวอรี่เป็นอย่างมากในช่วงเวลาที่เกิดวิกฤต บริษัทฯ ได้ขยายช่องทางจำหน่ายสินค้าและบริการ รวมถึงการทำการตลาดโดยยึดช่องทางการเดลิเวอรี่เป็นหลัก บริษัทฯ ได้มีการขยายสาขาให้บริการผ่านพาร์ทเนอร์ส่งอาหารไม่ว่าจะเป็น Grab, Lineman, Foodpanda และ Gojek รวมไปถึงการจัดโปรโมชั่นและออกสินค้าใหม่ตามพฤติกรรมของลูกค้าในช่วงเวลาดังกล่าว ในช่วงเวลาล็อกดาวน์ยาโยอิได้จัดโปรโมชั่น “เซตปลาซาบะ 1

แถม 1” และ “ฟรีค่าส่ง” เพื่อสร้างการรับรู้ในกลุ่มลูกค้าวงกว้างว่าร้านอาหารยาโยมีบริการส่งถึงบ้าน นอกจากนี้ร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยออกเมนูใหม่อย่างต่อเนื่องเพื่อสร้างความหลากหลายและดึงดูดให้ลูกค้าสามารถกลับมาใช้บริการยาโยได้บ่อยครั้งยิ่งขึ้น ยกตัวอย่างโปรโมชันอาหารใหม่ที่ยาโยนำเสนอ เช่น เมนูซูชิเปอร์ลาวาสุดคุ้ม เมนูกะทะร้อน ขาหยดที่มีจุดเด่นตรงที่อบปิ้งไขลาวาและเนื้อสัตว์หลากหลายในราคาที่เข้าถึงง่าย หรือข้าวหน้าแกงกะหรี่ที่ลูกค้าสามารถเลือกกระตือรือร้นได้ตามความต้องการ ยาโยยังมีการจัดเซตของทานเล่นคู่กับอาหารจานหลักเพื่อสร้างความสะดวกให้ลูกค้าได้เลือกสรรอีกด้วย หลังจากเหตุการณ์ล็อกดาวน์ ยาโยยังคงส่งเสริมการพัฒนาและนำเสนอสินค้ารายการใหม่อย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มความน่าสนใจและดึงดูดกลุ่มลูกค้าให้กลับมาใช้บริการที่ร้านของยาโย ยกตัวอย่างสินค้าใหม่ เช่น เหมะปุระโอเวอร์โหลด ที่ลูกค้าสามารถเลือกจับคู่เมนูเหมะปุระกับเซตที่ชอบ ไม่ว่าจะเป็นข้าวและซูชิมีโซะ โซบะเย็น อุด้งแกงกะหรี่ หรือโซเมนร้อน และชุดโคเชกิอาหารญี่ปุ่นเซตใหญ่ที่มีเมนูอาหารให้เลือกหลากหลายและเหมาะสำหรับช่วงเวลาแห่งการเฉลิมฉลองในเดือนธันวาคม นอกจากนี้ ยาโยยังได้จัดทำอาหารประเภทอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นประเภทอาหารทานเล่น เช่น สลัด หรือทาโกะยากิหน้าต่างๆ หรือเครื่องดื่มและของหวานเมนูใหม่ที่นำเสนอให้กับลูกค้า

ในด้านของลูกค้าสัมพันธ์นั้น ยาโยได้ออกบัตรสมาชิกรูปแบบใหม่ที่สามารถสะสมคะแนนทุกๆ 25 บาทที่มาใช้บริการที่ยาโย พร้อมโปรโมชันเพื่อกระตุ้นให้ลูกค้าได้กลับมาใช้บริการได้บ่อยครั้งยิ่งขึ้น เนื่องจากในปี 2563 ที่ผ่านมามีเหตุการณ์ล็อกดาวน์จากการระบาดของโควิด-19 ยาโยได้ขยายอายุสิทธิพิเศษต่างๆ เพื่อรักษาสิทธิให้กับลูกค้าสมาชิกด้วยเช่นกัน

(3) ร้านแหลมเจริญ ซีฟู้ด

กลยุทธ์การตลาดของแหลมเจริญซีฟู้ดในปี 2563 มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบแผนงานในส่วนต่างๆ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายหลักของกลุ่มบริษัทฯ โดยทางแบรนด์เน้นย้ำและให้ความสำคัญในเรื่องการยกระดับมาตรฐานความสะอาดสูงสุดของอาหารและการบริการ ทั้งในส่วนของการสาขาส่งและครัวกลาง รวมถึงการให้ความรู้กับบุคลากรของแหลมเจริญซีฟู้ดในทุกแผนกเพื่อการส่งมอบอาหารและการบริการให้แก่ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ และลูกค้าที่สั่งซื้ออาหารในช่องทางต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และสร้างความพึงพอใจและความประทับใจแก่ลูกค้าให้ได้มากที่สุด ในปี 2563 แหลมเจริญซีฟู้ดได้ขยายช่องทางการสื่อสารออนไลน์กับทางลูกค้าผ่าน Platform ต่างๆ รวมทั้งการจำหน่ายอาหารทะเลปรุงสำเร็จผ่านทางช่องทางเดลิเวอรี่ในหลายช่องทาง เช่น การส่งผ่านบริการ 1642 การส่งผ่านพาร์ทเนอร์ส่งอาหารไม่ว่าจะเป็น Grab, Lineman, Foodpanda และ Gojek ซึ่งประจวบเหมาะกับการเกิดวิกฤตการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ตั้งแต่ต้นปีที่ผ่านมา ทำให้ผู้บริโภคปรับเปลี่ยนวิธีการจากการมานั่งรับประทานที่หน้าร้านเป็นการสั่งอาหารเพื่อจัดส่งถึงบ้านหรือสถานที่ทำงาน ทำให้เกิดยอดขายในช่องทางเดลิเวอรี่ปรับตัวสูงขึ้นมากกว่า 100% เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา แหลมเจริญซีฟู้ดจึงจัดโปรโมชันเพื่อให้ลูกค้าได้สั่งอาหารทางช่องทางเดลิเวอรี่มากขึ้น เช่น โปรโมชันปลากะพงทอดราดน้ำปลา 1 แกรม 1 เมนูฟู้ดบ็อกซ์ ซึ่งสามารถตอบโจทย์ในช่วงลูกค้า Work from home และช่วงวิกฤตการระบาดของเชื้อโควิด-19 ได้อย่างดี ทำให้ยอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่วนสาขาที่เปิดให้บริการตามปกติมีการจัดโปรโมชันอาหารชุดสุดคุ้ม เริ่มต้นที่ราคา 699 บาท ซึ่งคุ้มค่าต่อการมารับประทานที่ร้าน นอกจากนี้ ได้มีการออกเมนูใหม่ตามช่วงฤดูกาล เช่น เมนูหมึกกะต๋อยต้มยำน้ำดำ เมนูใบเหลียงผัดไข่ เมนูผัด 3 ชน เป็นต้น รวมทั้งยังได้บรรจุเมนูเหล่านี้ลงในโปรโมชันอาหารชุดเพื่อเป็นทางเลือกการอาหารใหม่ให้ลูกค้าได้ทดลองสั่ง ทำให้เมนูใหม่เหล่านี้เป็นที่ชื่นชอบของลูกค้าและทำให้บางเมนูเป็นเมนูยอดนิยมในเวลานี้ และในช่วงใกล้เทศกาลของการเฉลิมฉลองส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ทางแหลมเจริญซีฟู้ดได้จำหน่ายคูปองเงินสดสำหรับรับประทานอาหาร (Gift voucher) ในชื่อ Privilege Gift Set มูลค่าถึง 7,000 บาท โดยจำหน่ายในราคาเพียง 5,980 บาท อีกทั้งยังสามารถมอบและส่งต่อให้เป็นของขวัญในช่วงเทศกาล ถือว่าเป็นแคมเปญการตลาดในช่วงส่งท้ายปีที่คุ้มค่าอย่างยิ่ง

(4) ร้านมียาซากิ

ในปี 2563 แปรนต์ “มียาซากิ” เน้นย้ำในการพัฒนาสินค้าใหม่ให้มีความหลากหลายเพื่อดึงดูดลูกค้ากลุ่มใหม่ให้มาใช้บริการมากขึ้น ยกตัวอย่างเช่น Pork Chop X-Treme ที่มีจุดเด่นที่วัตถุดิบและรสชาติจัดจ้าน หรือการนำโปรโมชันที่เคยขายดี เช่น Miyazaki Combine มานำเสนออีกครั้งเพื่อดึงดูดฐานลูกค้าเดิม นอกจากนี้ มียาซากิยังได้ขยายช่องทางการจำหน่ายไปช่องทางเดลิเวอรี่ผ่าน Grab และ Lineman อีกด้วย มียาซากิมีการสร้างการรับรู้ของแบรนด์ผ่านช่องทางออนไลน์เป็นหลัก ได้แก่ ช่องทาง Facebook, LINE และ Instagram

(5) ร้านฮากาตะ

แบรนด์ “ฮากาตะ” มีการพัฒนาสินค้าและบริการเพื่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดึงดูดลูกค้ากลุ่มวัยรุ่นมากขึ้น โดยมีสินค้าเมนูใหม่ๆ นำเสนอในปริมาณและราคาที่คุ้มค่า อีกทั้งจัดเซตโปรโมชันพิเศษอาหารจานหลักคู่กับอาหารหมวดอื่นๆ เช่น อาหารทานเล่น หรือเครื่องดื่ม นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้ขยายช่องทางการจำหน่ายไปช่องทางเดลิเวอรี่ผ่าน Grab และ Lineman เพื่อรองรับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปในช่วงล็อกดาวน์อีกด้วย

(6) ร้านเลอ เพอทิท

เลอ เพอทิท มีการทำโปรโมชันใหม่ๆ โดยเน้นเป็นการจัดเซตอาหารที่รับประทานง่ายและเหมาะกับมือเข้ามากยิ่งขึ้น พร้อมทั้งได้พัฒนาเครื่องดื่มที่หลากหลายมาไว้ที่ร้านให้ลูกค้าได้เลือกสรรอีกเช่นกัน

ข. กลยุทธ์ด้านการเลือกทำเลเปิดขยายสาขา

บริษัทฯ มีการศึกษาแผนงานการเปิดสาขาใหม่อย่างเคร่งครัด เช่น การสำรวจพื้นที่และความหนาแน่นของประชากรในทำเลนั้นๆ การศึกษาพฤติกรรมกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย การศึกษาผลการดำเนินงานของสาขาบริเวณใกล้เคียงและการวิเคราะห์ทางการเงิน เช่น ระยะเวลาจ่ายเงินลงทุน (Payback Period) และผลตอบแทนจากการลงทุน (Return on Investment) จะต้องได้ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาความเหมาะสมของการเปิดสาขาใหม่ ซึ่งสาขาที่เปิดใหม่จะเน้นการเปิดในศูนย์การค้า โมเดิร์นเทรด และคอมมูนิตี้มอลล์ที่ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชนที่เน้นความสะดวกของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย มีพื้นที่ใช้สอยขนาดกลาง มีที่นั่งประมาณ 25-30 โต๊ะ เพื่อให้คล่องตัวและสามารถเปิดในพื้นที่ขนาดเล็กก็ได้ ขณะเดียวกันก็เป็นการลดขนาดเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการบริหารจัดการ

ฅ. กลยุทธ์การกำหนดราคา

บริษัทฯ มีนโยบายในการกำหนดราคาสินค้าและบริการให้สะท้อนกับภาวะเศรษฐกิจไม่ว่าจะเป็น ค่าเช่าพื้นที่สาขา ราคาวัตถุดิบ ต้นทุนค่าเช่าเพลิง และค่าแรง เป็นต้น ซึ่งบริษัทฯ มีความมั่นใจว่าราคาสินค้าของบริษัทฯ นั้นได้ถูกกำหนดอย่างสมเหตุสมผล และสามารถตอบโจทย์ลูกค้าได้อย่างลงตัว

ญ. กลยุทธ์การบริหารต้นทุน

เนื่องด้วย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 กลุ่มบริษัทฯ มีร้านอาหารรวมกันทั้งสิ้น 721 สาขา ด้วยการซื้อวัตถุดิบในปริมาณมาก ทำให้มีอำนาจในการต่อรองกับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายในระดับหนึ่ง โดยสามารถซื้อวัตถุดิบในราคาที่สมเหตุสมผล นอกจากนี้ การที่มีระบบการจัดการสินค้าคงคลังที่ดีและระบบการกระจายสินค้าที่มีประสิทธิภาพส่งผลให้มีสินค้าเสียหายจากการชำรุดหรือหมดอายุค่อนข้างน้อย ทำให้สามารถบริหารต้นทุนของวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.3 การจัดหาผลิตภัณฑ์และบริการ

การจัดหาผลิตภัณฑ์และบริการสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก คือ โรงงานครัวกลางและร้านอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

2.3.1 โรงงานครัวกลาง

ปัจจุบันบริษัทฯ มีโรงงานครัวกลางตั้งอยู่ที่ถ.บางนา-ตราด กม.18 ต.บางโฉลง อ.บางพลี สมุทรปราการ (ครัวกลางบางนา-CK4) พื้นที่ใช้สอย 12,476 ตารางเมตร และที่ ถ.บางนา-ตราด กม.21 ต.บางโฉลง อ.บางพลี สมุทรปราการ (ครัวกลางบางนา-CK5) พื้นที่ใช้สอย 18,000 ตารางเมตร โดยครัวกลางทั้ง 2 แห่งดังกล่าวเป็นหน่วยงานที่จัดทำวัตถุดิบ ตรวจสอบคุณภาพ และจัดเตรียมและปรุงอาหารให้ได้รับรสชาติที่ดีที่สุด รวมถึงความสะอาด ถูกหลักอนามัย และการจัดเก็บเพื่อถนอมอาหารให้มีอายุได้ยาวนาน และเป็นศูนย์กระจายสินค้าไปยังสาขาทั่วประเทศ นอกจากนี้ บริษัทฯ มีโรงงานครัวกลางเดิม (ครัวกลางนวนคร-CK3) ซึ่งให้บริษัท อินเทอร์เน็ตเอ็นเนล ฟู้ด ซัพพลาย จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทย่อยเข้าเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า ตั้งอยู่ที่นิคมอุตสาหกรรมนวนคร ซอยนวนครโครงการ 3 ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ. ปทุมธานี มีพื้นที่ใช้สอย 4,100 ตารางเมตร

ขั้นตอนการจัดหาผลิตภัณฑ์และบริการในครัวกลางสามารถแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน รายละเอียดดังนี้

1. การสั่งซื้อวัตถุดิบ

เนื่องจากวัตถุดิบส่วนใหญ่ของบริษัทฯ เป็นอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ และข้าวที่ผลิตภายในประเทศ จึงต้องมีการสั่งซื้อวัตถุดิบเป็นประจำทุกวันเพื่อความสดใหม่ของวัตถุดิบ โดยโรงงานครัวกลางจะรับรายการสั่งซื้อสินค้าจากทุกสาขาที่ส่งผ่านระบบออนไลน์ทุกวัน เพื่อรวบรวมจำนวนสินค้าแต่ละประเภทก่อนส่งคำสั่งซื้อไปยังผู้ผลิตและผู้จำหน่าย สำหรับวัตถุดิบที่มีความผันผวนสูง เช่น กุ้ง ปลา และปลาหมึก บริษัทฯ ได้มีการทำสัญญาสั่งซื้อล่วงหน้าที่มีปริมาณการสั่งซื้อ ระยะเวลาการส่งมอบ และการกำหนดราคาที่ชัดเจน เพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่ขาดแคลนสินค้าดังกล่าว

ฝ่ายจัดซื้อเป็นผู้คัดเลือกผู้ผลิตและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ โดยมีเกณฑ์การคัดเลือกจากคุณภาพของวัตถุดิบและใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น ใบอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อ.ย.) ใบรับรองจาก GMP และ HACCP เป็นต้น นอกจากนี้ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องสามารถผลิตวัตถุดิบที่มีลักษณะเฉพาะตามที่กำหนดไว้และมีศักยภาพในการส่งมอบตามจำนวน วันและเวลาที่กำหนดไว้ได้ ซึ่งบริษัทฯ มีนโยบายในการคัดเลือกผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอย่างน้อย 2 รายเพื่อประกอบการพิจารณาการจัดซื้อทุกครั้ง และมีการตรวจสอบคุณสมบัติผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเป็นประจำทุกปี ทั้งเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบ สถานที่ผลิตและการให้บริการ

นอกจากนี้ บริษัทฯ ไม่มีนโยบายที่สั่งซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตและผู้จำหน่ายรายหนึ่งรายใดเป็นพิเศษ แต่จะพิจารณาคุณภาพของสินค้า ราคา จำนวนส่งมอบ และเงื่อนไขตามที่บริษัทฯ กำหนดไว้เป็นสำคัญ

2. การตรวจสอบคุณภาพ

การตรวจสอบคุณภาพนั้นเริ่มตั้งแต่โรงงานของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย สภาพรถที่ขนส่ง การแต่งตัวของพนักงานขนส่ง สภาพรถเข็นที่ขนส่งสินค้าเข้าครัวกลาง และภาชนะที่บรรจุสินค้า โดยจะมีพนักงานตรวจสอบทำหน้าที่ 3 ส่วนหลักๆ คือ 1) การตรวจสอบการส่งสินค้าว่าจัดส่งถูกต้องและครบตามจำนวน 2) การสุ่มตัวอย่างวัตถุดิบเพื่อตรวจดูวันหมดอายุ ความสดใหม่ อุณหภูมิ สี กลิ่น ขนาด และน้ำหนักตามที่กำหนดไว้ และ 3) การตรวจสอบในห้องแล็บเพื่อหาสิ่งเจือปนและสารตกค้าง เพื่อให้มั่นใจว่าวัตถุดิบทุกชนิดมีคุณภาพและปลอดภัย ซึ่งบริษัทฯ มีใบรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis Critical Control Point หรือ HACCP) ใบรับรองหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการ

ผลิต (Good Manufacturing Practices: GMP) และไปรับรองมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพ ISO 9000 เพื่อรับรองว่าครัวกลางของบริษัทฯ มีมาตรฐานสากลที่ทั่วโลกยอมรับ

3. การจัดเตรียมและปรุงอาหาร

ครัวกลางของบริษัทฯ เป็นศูนย์กลางของการจัดเตรียมและปรุงอาหาร สามารถแบ่งออกเป็น 5 ส่วนงาน รายละเอียดดังนี้

ครัวผัด	ครัวเปิด	ครัวญี่ปุ่น	ครัวต้มยำ	ครัวขนมหวาน
ตัดแต่งผักและ ชำระล้างสิ่ง สกปรกและ สารเคมีตกค้าง และบรรจุลง ถุงพลาสติกเพื่อ รอการจัดเก็บ	ปรุงและย้อม เปิดสดก่อนที่จะ ส่งตรงไปยังที่ สาขาและเป็นที่ เตรียมหมูแดง อบน้ำผึ้ง หมู กรอบ และน้ำ ราดรสเข้มข้น	เตรียมรายการ อาหารญี่ปุ่น เช่น แฮมเบอร์เกอร์ ญี่ปุ่น กุ้งทะเลประ พูนทอดทงคัตสึ เกี้ยวซ่า เป็นต้น	เตรียมรายการ อาหารต้มยำที่ เป็นสูตรเฉพาะ เช่น ปอเปี๊ยะสด เผือกทอด ขนม จีบ เป็นต้น	เป็นที่เตรียมขนม หวานสูตรดั้งเดิม เช่น บัวลอยน้ำ ขิง ทับทิมกรอบ ถั่วแดง แป้งกวน เป็นต้น

4. การจัดเก็บวัตถุดิบในครัวกลาง

เมื่อจัดเตรียมวัตถุดิบและปรุงอาหารแต่ละประเภทเสร็จเรียบร้อยแล้วจะนำไปจัดเก็บในห้องแช่แข็งที่มีอุณหภูมิ (-14) – (-20) °C ห้องแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ 0 – 4 °C และห้องอุณหภูมิปกติที่มีอุณหภูมิอยู่ที่ประมาณ 20 °C ตามลักษณะและประเภทของสินค้า โดยสินค้าทุกรายการจะมีฉลากที่ระบุแหล่งผลิต (Rule of Origin) ผู้ผลิต และวันที่ผลิตอย่างชัดเจน โดยใช้ระบบการเข้าก่อนออกก่อน (First In First Out) ในการบริหารจัดการ เพื่อให้วัตถุดิบหมุนเวียนสม่ำเสมอและลดความเสียหายจากสินค้าหมดอายุ นอกจากนี้ยังมีการจัดวางแยกตามประเภทและหมวดหมู่เพื่อให้สะดวกในการเลือกหยิบโดยใช้เวลาน้อยที่สุดและประหยัดพลังงานมากที่สุด สำหรับการตรวจนับจำนวนสินค้าคงเหลือในครัวกลางนั้น จะมีเจ้าหน้าที่ฝ่ายบัญชีเข้ามานับสินค้าทั้งหมดทุกเดือน และมีเจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบภายในเข้ามาสุ่มตรวจสินค้าคงเหลือและวิธีปฏิบัติงานของการจัดเก็บสินค้าในครัวกลางเป็นประจำ

5. การกระจายสินค้า

บริษัทฯ ได้ว่าจ้าง บริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทร่วมค้า ให้เป็นผู้ดำเนินการด้านการจัดส่งและกระจายสินค้าไปยังร้านเอ็มเค สุกี้ และร้านยาโยอิทุกสาขาทั่วประเทศ โดยใช้รถส่งของที่มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อการกระจายสินค้าสู่ 7 ภูมิภาค ได้แก่ กรุงเทพฯและปริมณฑล ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และภาคใต้ ซึ่งความถี่ในการจัดส่งนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ การจัดส่งทุกวันสำหรับสาขาในกรุงเทพฯและปริมณฑล และจังหวัดใกล้เคียง และการจัดส่งสัปดาห์ละ 2 ครั้ง สำหรับสาขาต่างจังหวัดที่ใช้เวลาขับรถเกิน 3 ชั่วโมง โดยบริษัทฯ มีการวางแผนงานการกระจายสินค้าประจำสม่ำเสมอ ไม่ว่าจะเป็นการวางแผนเส้นทางเพื่อให้ครอบคลุมบริเวณการจัดส่งเพื่อให้ถึงจุดหมายตามเวลาที่กำหนด และเพื่อเป็นการประหยัดน้ำมันซึ่งเป็นหนึ่งในต้นทุนที่สำคัญ นอกจากนี้ยังมีการใช้ระบบ GPS ติดตามรถขนส่งเพื่อการบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.3.2 ร้านอาหาร

ร้านเอ็มเค สุกี้ และร้านยาโยอิทุกสาขาจะเป็นผู้รับผิดชอบในการส่งอาหารจากครัวกลาง การจัดเก็บอาหาร การจัดเตรียมและปรุงอาหาร การบริการลูกค้า และการจัดเก็บเงินสด โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. การสั่งอาหารจากครัวกลาง

ทุกสิ้นวันร้านอาหารจะตรวจนับสินค้าคงเหลือก่อนที่จะทำการส่งผ่านระบบออนไลน์ไปยังครัวกลาง ซึ่งการสั่งอาหารจะต้องสอดคล้องกับสถิติการขายของแต่ละวันในสัปดาห์ (วันจันทร์-วันอาทิตย์) และแต่ละสัปดาห์ในแต่ละเดือน (สัปดาห์ที่ 1-4) เพื่อให้ปริมาณอาหารที่สั่งมีปริมาณที่เหมาะสม และสอดคล้องกับพฤติกรรมของลูกค้าที่เข้าใช้บริการในแต่ละช่วงเวลา ทำให้การบริหารจัดการสินค้าคงเหลือมีประสิทธิภาพ และสินค้ามีความสดใหม่อยู่เสมอ

2. การเก็บจัดเก็บวัตถุดิบในสาขา

เมื่อรับมอบอาหารและวัตถุดิบจากครัวกลางเรียบร้อยแล้ว จะมีขั้นตอนตรวจนับรายการว่าถูกต้องกับรายการที่สั่งไปหรือไม่ และลงบันทึกข้อมูลลงในระบบคอมพิวเตอร์เพื่อรู้ถึงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบและจำนวนสินค้าคงเหลือของแต่ละสาขาได้ จากนั้นจะนำวัตถุดิบไปจัดเก็บในตู้แช่แข็ง ตู้เย็น หรือห้องเก็บของอุณหภูมิปกติแล้วแต่ประเภทของวัตถุดิบ โดยใช้ระบบการเข้าก่อนออกก่อน (First In First Out) มีการจัดวางแยกตามประเภทและหมวดหมู่เพื่อให้สะดวกในการเลือกหยิบ

3. การเตรียมและปรุงอาหาร

สำหรับร้านสาขาเอ็มเค สุกี้ จะมีขั้นตอนการเตรียมและปรุงอาหารโดยแบ่งเป็นครัวย่อย ดังนี้ ครัวสุกี้จะมีหน้าที่จัดเตรียมน้ำซุปล จัดเรียงเนื้อสัตว์ ลูกชิ้น เต้าหู้ วุ้นเส้นลงคอนโด จัดเรียงผักสดลงจาน เพื่อนำไปเรียงในตู้แช่เย็น ครัวเปิดจะเป็นที่ย่างเปิดโดยมากจะอยู่ด้านหน้าของร้านเพื่อให้ลูกค้าเห็นการย่างเปิดและการจัดเตรียมเปิดย่าง หมูแดงอบน้ำผึ้ง หมูกรอบและบะหมี่หยก ครัวซาลาเปาเป็นที่เตรียมเมนูต้มยำต่างๆ เช่น ซาลาเปา ขนมหีบ สะเก็ด ผักโขม ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด ผีอกทอด เป็นต้น และครัวน้ำเป็นที่เตรียมน้ำชาไว้ให้บริการลูกค้า รวมถึงน้ำผลไม้ น้ำปั่น และขนมหวานต่างๆ

สำหรับร้านสาขายาโยจะมีขั้นตอนการเตรียมและปรุงอาหารโดยแบ่งเป็นครัวย่อย ดังนี้ ครัวย่างเป็นที่เตรียมปลาย่าง แฮมเบอร์เกอร์ เนื้อและหมูย่างกระเทียมร้อน ครัวทอดเป็นที่เตรียมเทมปุระ หมูทอดทงคัทลี และไก่ทอดคาราเกะ ครัวต้มเป็นที่เตรียมราเมนหน้าต่างๆ โชบะ อุด้ง และสุกี้ยากิ ครัวซูชิเป็นที่เตรียมข้าวปั้นหน้าต่างๆ และแคลิฟอร์เนียโรล ส่วนครัวญี่ปุ่นเป็นที่เตรียมเบนโตะ ข้าวแกงกะหรี่ ข้าวหน้าต่างๆ ซุปและสลัด และครัวน้ำเป็นที่เตรียมน้ำชาไว้ให้บริการลูกค้า รวมถึงน้ำผลไม้ น้ำปั่นและขนมหวานต่างๆ

พนักงานทุกคนจะปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในครัวเพื่อจัดเตรียมและปรุงอาหารที่บริษัท กำหนดไว้ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐานเดียวกัน โดยจะมีเจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพเข้ามาสุ่มตรวจขั้นตอนและวิธีปฏิบัติงานของแต่ละครัวของทุกสาขาเป็นประจำ

4. การบริการลูกค้า

พนักงานทุกคนทั้งพนักงานเสิร์ฟ แม่ครัว แม่บ้าน แคชเชียร์จะต้องผ่านการฝึกอบรมก่อนที่จะปฏิบัติงานจริง เพื่อให้ทุกคนได้เรียนรู้วัฒนธรรมขององค์กร และมาตรฐานการให้บริการตั้งแต่การกล่าวทักทายและต้อนรับลูกค้า “ขอต้อนรับสู่เอ็มเคคะ/ครับ” สำหรับร้านยาโยจะส่งเสียงต้อนรับ “ยาโยอิ ยินดีต้อนรับคะ/ครับ” ด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้มแจ่มใส การนำเสนอเมนูอาหารและเครื่องดื่มและรับคำสั่งอาหารด้วยอุปกรณ์สั่งอาหารแบบพกพา (Ordering Handheld) ที่มีความรวดเร็วและแม่นยำ โดยพนักงานเสิร์ฟจะทวนรายการอาหารก่อนจะส่งคำสั่งตรงไปยังครัวย่อยต่างๆ เพื่อความถูกต้องและรวดเร็วในการให้บริการลูกค้า รวมถึงการพูดเกริ่นนำก่อนวางอาหารบนโต๊ะ จนกระทั่งการขออนุญาตลูกค้าก่อนเก็บจานหรืออุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ซึ่งบริษัทฯ มีวิธีปฏิบัติงานทุกขั้นตอนเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้ทุกคนปฏิบัติเป็นไปมาตรฐานเดียวกัน นอกจากนี้ยังมีฝ่ายตรวจสอบคุณภาพคอยตรวจทุกสาขาโดยจะเข้ามาตรวจอย่างน้อยปีละ 6 ครั้งโดยที่ไม่มีกรบอกกล่าวล่วงหน้า และมีลูกค้าจัดตั้งที่คอยมาสุ่มตรวจเพื่อให้คะแนนการให้บริการของทุกสาขา นอกจากนี้ บริษัทฯ เองยังใช้ข้อคิดเห็นของลูกค้าเพื่อพัฒนาการให้บริการเป็นประจำ

5. การเก็บเงินสด

เงินสดจากการขายจะถูกนำฝากธนาคารที่อยู่บริเวณที่ใกล้ที่สุดทุกวัน โดยพนักงานแคชเชียร์จะเป็นคนสรุปยอดการขายทุกสิ้นวันเพื่อส่งยอดให้สำนักงานใหญ่ และแยกรายการขายจากเงินสดและบัตรเครดิต เพื่อให้ได้ยอดเงินสดที่ถูกต้อง ทุกสาขาจะมีการกำหนดวงเงินไว้เพื่อใช้ในเหตุฉุกเฉิน หากในกรณีที่จะต้องใช้เงินเกินวงเงินดังกล่าว ผู้จัดการสาขาจะต้องได้รับอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้จัดการเขต ผู้จัดการภาค หรือผู้อำนวยการสาขา แล้วแต่ประเภทของวงเงินที่ได้รับอนุมัติ ก่อนที่จะสามารถเบิกเงินจากฝ่ายบัญชีได้ ซึ่งจะมีฝ่ายตรวจสอบภายในเข้ามาตรวจสอบวิธีการปฏิบัติในการเก็บเงินสดและการอนุมัติการใช้จ่ายเงินต่างๆ เป็นประจำ เพื่อให้แน่ใจว่าทุกสาขาได้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่บริษัท กำหนดไว้

2.4 ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ครัวกลางของบริษัทฯ ได้มีการควบคุมผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตลอดกระบวนการผลิต โดยมีการกำหนดให้มีการบำบัดของเสีย เช่น บ่อดักไขมันสำหรับการดักเศษอาหารและไขมันก่อนที่จะปล่อยลงท่อระบายน้ำ นอกจากนี้ ยังมีการดำเนินการควบคุมผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานของกรมอุตสาหกรรมและมาตรฐานสากล

3 ปัจจัยความเสี่ยง

ในการประกอบธุรกิจของบริษัทฯ ย่อมต้องเผชิญกับความเสี่ยงต่างๆ เหมือนกับธุรกิจอื่นๆ ความเสี่ยงที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้เป็นความเสี่ยงที่บริษัทฯ พิจารณาแล้วเห็นว่า หากเกิดขึ้นจะมีผลกระทบในเชิงลบต่อธุรกิจ ฐานะการเงิน และผลการดำเนินงานของบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้อาจมีความเสี่ยงอื่นๆ ที่บริษัทฯ ไม่อาจทราบได้ในขณะนี้ หรือเป็นความเสี่ยงที่บริษัทฯ พิจารณาแล้วเห็นว่ายังไม่จัดว่าเป็นความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดความเสียหายต่อธุรกิจของบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญ

3.1 ความเสี่ยงจากการแข่งขันที่ค่อนข้างสูง

ธุรกิจร้านอาหารซึ่งบริษัทฯ ดำเนินการอยู่นั้นเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันค่อนข้างสูง และนับวันจะทวีความรุนแรงมากขึ้น ดังนั้น ความสำเร็จของบริษัทฯ จึงขึ้นอยู่กับความสามารถของบริษัทฯ ที่จะแข่งขันกับคู่แข่งได้อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง

บริษัทฯ ต้องแข่งขันกับคู่แข่งที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารนานาชาติเป็นจำนวนมาก คู่แข่งขันเหล่านี้มีทั้งผู้ประกอบการกลุ่มร้านอาหารจากต่างประเทศ (International Restaurant Chains) กลุ่มร้านอาหารที่ดำเนินกิจการมานานในประเทศ (Well-established Local Restaurant Chains) และผู้ประกอบการร้านอาหารรายเล็กอีกเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ ยังมีผู้ประกอบการร้านอาหารรายใหม่ๆ ที่เข้ามาในธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารมีกำแพงที่จะป้องกันไม่ให้ผู้ประกอบการใหม่เข้ามาในธุรกิจร้านอาหารค่อนข้างต่ำ การแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารนั้นจะเป็นการแข่งขันในเชิงราคาและคุณภาพของอาหาร ความหลากหลายและความรู้สึกที่คุ้มค่า (Value Perception) ของรายการอาหาร คุณภาพและประสิทธิภาพของการบริการ จำนวนและตำแหน่งที่ตั้งของร้านอาหาร ประสิทธิภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ ประสิทธิภาพของกิจกรรมทางด้านการโฆษณาและส่งเสริมการขาย ความสามารถในการตกแต่งและการบำรุงรักษาร้านอาหารให้เป็นที่ดึงดูดของลูกค้า และโดยเฉพาะอย่างยิ่งชื่อเสียงและความแข็งแกร่งของแบรนด์ หากบริษัทฯ ไม่สามารถที่จะแข่งขันกับคู่แข่งได้อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่องในปัจจุบันต่างๆ เหล่านี้ ก็จะมีผลกระทบในเชิงลบต่อธุรกิจและผลการดำเนินงานของบริษัทฯ อย่างมีนัยสำคัญ

อย่างไรก็ตาม จากการที่บริษัทฯ มีการเจริญเติบโตทั้งทางด้านการขยายสาขา รายได้ และผลการดำเนินงานซึ่งเป็นที่พอใจอย่างต่อเนื่องในระยะเวลาอันยาวนานเกินกว่า 20 ปีที่ผ่านมา ย่อมแสดงให้เห็นว่า บริษัทฯ มีความสามารถที่จะแข่งขันกับคู่แข่งอย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่องได้อย่างแน่นอน ทั้งนี้ เนื่องจากบริษัทฯ มีความได้เปรียบในเชิงแข่งขันในด้านที่สำคัญหลายประการด้วยกันคือ (1) แบรนด์ “MK” เป็นแบรนด์ที่ได้รับการยอมรับและชื่นชอบของลูกค้าโดยทั่วไป (Strong Brand Recognition) (2) มีฐานะการเงินที่แข็งแกร่ง (Strong Financial Position) ซึ่งเอื้อต่อการขยายธุรกิจของบริษัทฯ ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว (3) มีทีมผู้บริหารที่มีความสามารถ และมีประสบการณ์ (Capable and Experienced Management Team) ในธุรกิจกลุ่มร้านอาหารที่ยาวนานเกินกว่า 20 ปี ซึ่งช่วยให้การบริหารงานของบริษัทฯ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล (4) มีสถาบันการฝึกอบรมของตนเองเพื่อพัฒนาความรู้และทักษะการบริหารงานของผู้บริหารสาขา และโดยเฉพาะอย่างยิ่งให้การฝึกอบรมทักษะของพนักงานบริการเพื่อให้คุณภาพการบริการของทุกสาขามีมาตรฐานเดียวกัน (5) มีจำนวนสาขาที่เป็นร้านอาหารภายใต้แบรนด์ “MK” และ “Yayoi” ทั้งหมดเกินกว่า 600 สาขา ซึ่งตั้งอยู่ในสถานที่ที่จัดว่าเป็นตำแหน่งที่ดีในเชิงยุทธศาสตร์ทั่วประเทศไทย (6) มีขนาดของธุรกิจที่ทำให้เกิดความประหยัดและมีประสิทธิภาพ (Economy of Scale) ในด้านต่างๆ เช่น การจัดซื้อ การขนส่งสินค้า การโฆษณา และ (7) การสร้างครีวกลางและศูนย์การจัดส่งสินค้าใหม่ที่ทันสมัยและมีมาตรฐานสากล เพื่อสนับสนุนการขยายธุรกิจของบริษัทฯ ในอนาคต

3.2 ความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาวัตถุดิบ

เนื่องจากต้นทุนอาหารจัดเป็นประเภทค่าใช้จ่ายที่สำคัญที่สุดของบริษัท โดยมีสัดส่วนต่อรายได้จากการขายสูงถึงประมาณร้อยละ 32-35 และต้นทุนอาหารนั้นส่วนใหญ่ประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบ ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของราคาวัตถุดิบที่เพิ่มขึ้น ในขณะที่บริษัท ไม่สามารถปรับราคาขายให้สูงขึ้นเพื่อชดเชยกับราคาวัตถุดิบที่เพิ่มขึ้น หรือชดเชยได้เพียงบางส่วน เนื่องจากความกดดันจากการแข่งขัน หรือจากภาวะเศรษฐกิจที่ทำให้กำลังซื้อของผู้บริโภคอ่อนลง หรือจากปัจจัยอื่นที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปรับขึ้นราคาขาย ก็จะส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัท อย่างมีนัยสำคัญ

วัตถุดิบของบริษัท นั้น ส่วนใหญ่จะเป็นจำพวกของสด เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ผลไม้ ไข่ ข้าว และเครื่องปรุงรสต่างๆ ซึ่งราคาและปริมาณของวัตถุดิบเหล่านี้ที่ออกสู่ตลาดในขณะใดขณะหนึ่งจะผันผวนตามอุปสงค์และอุปทาน โดยเฉพาะปริมาณผลผลิตซึ่งอาจได้รับผลกระทบจากปัจจัยลบหลายอย่าง เช่น สภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการเพาะปลูก ภัยธรรมชาติ การแพร่ระบาดของโรคติดต่อในสัตว์หรือพืช เป็นต้น ซึ่งล้วนเป็นปัจจัยที่อยู่นอกเหนือการควบคุมของบริษัท ในกรณีที่ราคาวัตถุดิบมีการเปลี่ยนแปลงในทางที่เพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากปริมาณผลผลิตที่ลดลงซึ่งได้รับผลกระทบจากปัจจัยลบดังกล่าวข้างต้น ก็จะทำให้บริษัท จำเป็นต้องซื้อวัตถุดิบในราคาที่สูงขึ้นและในปริมาณที่ไม่เป็นไปตามที่บริษัท ต้องการ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัท ในที่สุด

เพื่อลดความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาวัตถุดิบตามที่กล่าวข้างต้น บริษัท ได้ดำเนินการมาตรการต่างๆ เพื่อควบคุมต้นทุนวัตถุดิบให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ที่สำคัญได้แก่ (1) มีการประมาณการปริมาณความต้องการวัตถุดิบประเภทที่มีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อต้นทุนวัตถุดิบรวมของบริษัท เพื่อใช้ในการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบในปริมาณและภายในกำหนดเวลาตามแผนการขายของบริษัท (2) จากข้อมูลการประมาณการปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการ ทำให้บริษัทฯ มีอำนาจในการต่อรองราคากับผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่าย เนื่องจากการซื้อเป็นจำนวนมากและมีการกำหนดการส่งมอบสินค้าที่แน่นอน (3) เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการผันผวนของราคา มีการทำสัญญาซื้อล่วงหน้ากับผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายที่บริษัท เชื้อถือ โดยมีความผูกพันคู่สัญญาตามกำหนดระยะเวลาที่ตกลงกัน เช่น 3 เดือน 6 เดือน หรือ 1 ปี และมีการระบุในสัญญาที่ชัดเจนเกี่ยวกับราคา ปริมาณที่ซื้อขาย และกำหนดเวลาการส่งมอบ (4) มีการจัดซื้อวัตถุดิบล่วงหน้าสำหรับวัตถุดิบประเภทที่ราคาขึ้นลงตามฤดูกาล และสามารถจัดเก็บไว้ในที่ที่เหมาะสมโดยไม่ทำให้เสื่อมคุณภาพอย่างมีนัยสำคัญ เพื่อใช้ในฤดูกาลที่ราคามีการปรับสูงขึ้นมาก และ (5) มีการรายงานเปรียบเทียบอย่างสม่ำเสมอเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของราคาวัตถุดิบที่ส่งผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อต้นทุนวัตถุดิบรวม เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปรับขึ้นราคาขายในกรณีที่เห็นว่าจำเป็นและกระทำได้ การดำเนินการเหล่านี้เพื่อเป็นการลดความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาวัตถุดิบและควบคุมต้นทุนวัตถุดิบให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

3.3 ความเสี่ยงจากการเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายพนักงาน

ธุรกิจร้านอาหาร เป็นธุรกิจที่จำเป็นต้องมีพนักงานเป็นจำนวนมาก (Labor Intensive) โดยเฉพาะพนักงานบริการเพื่อให้บริการแก่ลูกค้าให้อยู่ในระดับที่จะทำให้ลูกค้ามีความรู้สึกที่พึงพอใจ ดังนั้น ค่าใช้จ่ายพนักงานจึงจัดเป็นประเภทค่าใช้จ่ายที่มีความสำคัญในอันดับที่สองรองจากต้นทุนวัตถุดิบ สำหรับค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับพนักงานของบริษัท นั้น เมื่อสิ้นปี 2563 บริษัท มีจำนวนพนักงานรวมทั้งหมด 16,482 คน และค่าใช้จ่ายพนักงานทั้งหมดของบริษัท สำหรับปี 2563 เท่ากับ 3,945 ล้านบาท ซึ่งคิดเป็นอัตราส่วนต่อรายได้จากการขายและบริการจำนวน 13,361 ล้านบาทแล้ว มีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 30 ดังนั้น หากค่าใช้จ่ายพนักงานเพิ่มขึ้น และบริษัท ไม่สามารถปรับราคาขายให้เพิ่มขึ้นเพื่อชดเชยกับค่าใช้จ่ายพนักงานที่เพิ่มขึ้นหรือชดเชยได้เพียงบางส่วน เนื่องจากความกดดันจากการแข่งขัน หรือจากภาวะเศรษฐกิจที่กระทบต่อกำลังซื้อของผู้บริโภค หรือจากปัจจัยอื่นที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการปรับขึ้นราคาขาย ก็จะส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัท อย่างมีนัยสำคัญ

เพื่อลดความเสี่ยงจากการเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายพนักงานตามที่กล่าวมาข้างต้น บริษัทฯ ได้ดำเนินมาตรการต่างๆ เพื่อติดตามควบคุมให้ค่าใช้จ่ายพนักงานอยู่ในระดับที่เหมาะสมที่สุด (Optimum Level) ดังนี้ (1) กำหนดและปรับเปลี่ยนจำนวนพนักงานของแต่ละร้านอาหารให้สอดคล้องกับปริมาณธุรกิจของแต่ละร้านอาหารให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยที่ยังคงสามารถรักษาระดับคุณภาพการให้บริการแก่ลูกค้าให้อยู่ในระดับมาตรฐานตามที่บริษัทฯ กำหนดไว้ (2) ติดตามควบคุมประสิทธิผล (Productivity) ของพนักงานแต่ละร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานการวัดประสิทธิผลของพนักงานตามที่บริษัทฯ ได้พัฒนาขึ้น และเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้บริหารร้านอาหารแต่ละร้านให้ความสำคัญและเอาใจใส่ในเรื่องนี้ จึงได้กำหนดให้ผลการวัดประสิทธิผลของพนักงานแต่ละร้านอาหารตามที่กล่าวมา เป็นเครื่องชี้วัดผลการดำเนินการ (KPI) ตัวหนึ่งที่ใช้ในการประเมินผลการดำเนินงานของแต่ละร้านอาหาร (3) นำเอาเทคโนโลยีทางคอมพิวเตอร์มาประยุกต์ใช้ในร้านอาหาร ซึ่งนอกจากจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของพนักงานแล้ว ยังช่วยยกระดับคุณภาพการให้บริการแก่ลูกค้าให้ดีขึ้นด้วยโดยช่วยให้การบริการมีความรวดเร็วและแม่นยำยิ่งขึ้น และ (4) มีการฝึกอบรมพนักงานโดยเฉพาะพนักงานบริการอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของพนักงาน ตลอดจนเพื่อให้คุณภาพการให้บริการแก่ลูกค้ามีมาตรฐานเดียวกัน การดำเนินมาตรการเหล่านี้อย่างจริงจังและต่อเนื่อง ประกอบกับการปรับขึ้นราคาขายในกรณีที่เหมาะสมจำเป็นและกระทำได้ ทำให้บริษัทฯ สามารถควบคุมค่าใช้จ่ายพนักงานในระยะเวลาที่ผ่านมาให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับรายได้ รวมทั้งสามารถลดความเสี่ยงจากการมีพนักงานที่เกินความจำเป็นและการปฏิบัติงานที่ด้อยประสิทธิภาพ

3.4 ความเสี่ยงจากการขาดแคลนบุคลากรฝ่ายปฏิบัติการสาขา

เนื่องจากธุรกิจของบริษัทฯ เป็นธุรกิจบริการ ดังนั้นบุคลากรจึงเป็นกลไกสำคัญที่จะขับเคลื่อนธุรกิจได้ ซึ่งบริษัทฯ มีแผนงานที่จะเปิดสาขาใหม่ทุกๆ ปี และต้องมีพนักงานประมาณ 30-40 คนต่อ 1 สาขา ทำให้บริษัทฯ จะต้องมีการวางแผนงานการรับพนักงานใหม่จำนวนมากเพื่อรองรับการเปิดสาขาใหม่ ดังนั้น หากบริษัทฯ ไม่สามารถจัดหาพนักงานใหม่เพื่อรองรับการขยายสาขาหรือทดแทนพนักงานที่ลาออกได้ทันเวลา อาจส่งผลกระทบต่อให้บริการและการดำเนินงานของบริษัทฯ ได้อย่างมีนัยสำคัญ

อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ ให้ความสำคัญและมุ่งมั่นที่จะแก้ไขประเด็นดังกล่าวเพื่อให้พนักงานทำงานกับบริษัทฯ ให้นานที่สุด และให้ความสำคัญกับการทำงานภายใต้ “วัฒนธรรมเอ็มเค” ที่มีการดูแลเอาใจใส่พนักงานทุกระดับชั้น การให้โอกาสพนักงานที่มีความสามารถเพื่อก้าวสู่ระดับบริหารได้ในอนาคต การดูแลเรื่องค่าตอบแทนและสวัสดิการให้เป็นธรรม การฝึกอบรมเพื่อเพิ่มทักษะและความรู้ความสามารถ รวมถึงการดูแลพนักงานเหมือนเป็นครอบครัวเดียวกัน ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงมีผู้มาสมัครเพื่อร่วมทำงานกับบริษัทฯ อย่างต่อเนื่อง และพนักงานที่เข้าทำงานใหม่ทุกคนจะต้องเข้าอบรมตามหลักสูตรของสถาบันฝึกอบรม เพื่อให้พนักงานทุกคนเข้าใจถึงวัฒนธรรมองค์กร และสามารถปฏิบัติงานเป็นไปตามมาตรฐานของบริษัทฯ บริษัทฯ จึงไม่มีปัญหาในการหาบุคลากรใหม่ที่มีความสามารถตามคุณสมบัติของบริษัทฯ กำหนดไว้

3.5 ความเสี่ยงที่ไม่สามารถหาพื้นที่เช่าและไม่สามารถต่อสัญญาพื้นที่เช่าในเงื่อนไขตามที่บริษัทฯ เห็นว่าสมควร

เนื่องจากปัจจุบันมีการแข่งขันในอุตสาหกรรมค่อนข้างรุนแรง และมีผู้ประกอบการร้านอาหารประเภทอื่นๆ เพิ่มขึ้นมาโดยตลอด ทำให้พื้นที่เช่าเพื่อเปิดกิจการร้านอาหารหายากขึ้น อาจทำให้บริษัทฯ มีความเสี่ยงในการหาพื้นที่ในการเปิดสาขาใหม่ไม่ได้ตามที่ตั้งเป้าหมายไว้

อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ เป็นพันธมิตรทางธุรกิจกับผู้ประกอบการพื้นที่เช่าหลายรายทั้งศูนย์การค้า โมเดิร์นเทรด และคอมมูนิตี้มอลล์ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด อีกทั้งบริษัทฯ ยังเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารชั้นนำของประเทศ มีสินค้าและบริการเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค จึงไม่คิดว่าเป็นความเสี่ยงที่จะส่งผลกระทบต่อบริษัทฯ ไม่สามารถหาพื้นที่เช่าได้สำหรับสัญญาเช่าพื้นที่ของบริษัทฯ ส่วนใหญ่เป็นสัญญาเช่าครั้งละ 3 ปี และสามารถต่ออายุได้ 3-5 ครั้ง ครั้งละ 3 ปี หากบริษัทฯ ไม่สามารถต่ออายุสัญญาเช่า อาจส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ได้ อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ มีความสัมพันธ์ที่ดีกับคู่ค้าเช่ามานาน มีประวัติการชำระค่าเช่าที่ดี ปฏิบัติตามสัญญาเช่ามาโดยตลอด ไม่เคยมีปัญหา

กับผู้ให้เช่า และที่ผ่านมาได้รับการต่อสัญญาเช่ามาโดยตลอด อีกทั้งบริษัทฯ และเจ้าของพื้นที่เช่ายังร่วมกันแก้ปัญหาสำหรับสาขาที่มีผลประกอบการที่ไม่ดี ซึ่งบางครั้งอาจจะต้องพิจารณาปิดสาขานั้นไปเพื่อประโยชน์สูงสุดของทั้งสองฝ่าย ทำให้บริษัทฯ และเจ้าของพื้นที่เช่ามีความสัมพันธ์ที่ดีมาโดยตลอด ดังนั้น บริษัทฯ จึงเห็นว่าความเสี่ยงที่ไม่สามารถหาพื้นที่เช่าและไม่สามารถต่อสัญญาพื้นที่เช่าไม่น่าจะเป็นอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจแต่อย่างใด

3.6 ความเสี่ยงจากการเปิดสาขาใหม่

บริษัทฯ มีเป้าหมายที่จะเติบโตอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นการเปิดสาขาใหม่เป็นปัจจัยหนึ่งที่จะผลักดันให้บริษัทฯ เติบโตตามเป้าหมายที่วางไว้ ซึ่งปัจจุบันการแข่งขันในอุตสาหกรรมมีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น ประกอบกับมีผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารรายใหม่ๆ เข้ามาในอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่อง บริษัทฯ จึงมีความเสี่ยงในกรณีที่สาขาที่เปิดใหม่อาจไม่สามารถทำยอดขายได้ตามเป้าหมายและไม่ให้ผลตอบแทนคุ้มค่าต่อเงินลงทุน การเปิดสาขาใหม่นั้นจะต้องใช้เงินลงทุนประมาณ 8-10 ล้านบาทต่อสาขา เพื่อใช้สำหรับงานออกแบบ งานก่อสร้าง งานระบบ เฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ครัว และอุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงานอื่นๆ บริษัทฯ มีแผนงานที่จะขยายสาขาเอ็มเค สุกี้ และยาโยอิ อย่างต่อเนื่อง ซึ่งทำเลที่ตั้งของสาขาที่เปิดใหม่อาจจะทับซ้อนกับสาขาเดิมที่อยู่บริเวณใกล้เคียงกันและอาจส่งผลกระทบต่อยอดขายและผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ในระยะยาว

อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ มีการศึกษาแผนงานการเปิดสาขาใหม่อย่างเคร่งครัดและสาขาที่เปิดใหม่จะต้องให้ผลตอบแทนที่ดีและคุ้มค่าต่อการลงทุนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ โดยมีฝ่ายพัฒนาภัตตาคารและซ่อมบำรุงเป็นผู้รับผิดชอบในการสำรวจพื้นที่ ความหนาแน่นของประชากร กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ผลการดำเนินงานของสาขาบริเวณใกล้เคียง และการวิเคราะห์ทางการเงิน เช่น ระยะเวลาจ่ายคืนเงินลงทุน (Payback Period) และผลตอบแทนจากการลงทุน (Return on Investment) จะต้องได้ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาการเปิดสาขาใหม่ ประกอบกับบริษัทฯ มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจมานานกว่า 30 ปี และมีสินค้าและบริการเป็นที่ยอมรับของลูกค้า นอกจากนี้ ผู้ประกอบการศูนย์การค้า โมเดิร์นเทรด และคอมมูนิตีมอลล์ มีความต้องการร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมาเช่าพื้นที่เพื่อเป็นการดึงดูดและตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มาใช้บริการ ดังนั้น บริษัทฯ จึงได้รับข้อเสนอที่ดีมาโดยตลอด เช่น ทำเลที่ตั้ง ขนาดของพื้นที่ ระยะเวลาเช่า เป็นต้น ซึ่งบริษัทฯ ได้ทำการศึกษาพื้นที่เช่าทุกแห่งที่ได้รับข้อเสนอ รวมถึงการศึกษาและวิเคราะห์ทางการเงินเพื่อพิจารณาลงทุนในพื้นที่ที่มีความเหมาะสมและสามารถสร้างผลตอบแทนที่ดี บริษัทฯ มีความมั่นใจว่าการเปิดสาขาใหม่ให้ครอบคลุมพื้นที่การให้บริการมากยิ่งขึ้นจะช่วยเพิ่มศักยภาพในการทำกำไรให้ผู้ถือหุ้น และลดความเสี่ยงต่อการดำเนินงานของบริษัทฯ ได้ในระยะยาว บริษัทฯ ยังพิจารณาจากยอดขายและความหนาแน่นของลูกค้าของสาขาใกล้เคียงเพื่อให้มั่นใจว่าการเปิดสาขาใหม่บริเวณนั้นจะไม่ส่งผลกระทบต่อยอดขายของสาขาที่อยู่ใกล้เคียง แต่เป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้ามากยิ่งขึ้นและเป็นกลยุทธ์ที่จะเพิ่มพื้นที่การให้บริการเพื่อรักษาสัดส่วนทางการตลาดอีกด้วย

3.7 ความเสี่ยงที่จะไม่ได้ต่อสัญญาแฟรนไชส์ยาโยอิ

บริษัท เอ็ม เค อินเตอร์ฟู้ด จำกัด ได้รับสิทธิในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยภายใต้ชื่อ “ยาโยอิ” จาก Plenus Co., Ltd. โดยสัญญาแฟรนไชส์มีอายุ 3 ปี และสามารถต่ออายุสัญญาได้ครั้งละ 3 ปี เว้นแต่คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดบอกกล่าวการเลิกสัญญาเป็นหนังสือล่วงหน้า 180 วันก่อนวันหมดอายุในแต่ละคราว ดังนั้น หากมีการบอกเลิกสัญญาแฟรนไชส์ บริษัทฯ จะไม่สามารถดำเนินธุรกิจร้านอาหารยาโยอิ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัทฯ

บริษัทฯ ได้ดำเนินธุรกิจร้านอาหารยาโยอิมาเป็นเวลานานกว่า 10 ปี ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 มีทั้งหมด 194 สาขา และที่ผ่านมามีบริษัทฯ ได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสัญญาแฟรนไชส์อย่างเคร่งครัดมาโดยตลอด โดยใช้จ่ายรายการอาหารและวิธีการดำเนินงานของ “ยาโยอิ-เคน” ภายใต้ระบบแฟรนไชส์ของเจ้าของสิทธิ และ Know How ที่ใช้ในการดำเนินงาน ซึ่งรวมถึงรูปแบบของร้านอาหาร การปรับรายการอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การพัฒนาสินค้า การอบรมพนักงาน และ

รูปแบบการดำเนินงานทั้งด้านการค้าและการผลิต และการชำระเงินค่าสิทธิตรงตามกำหนด อีกทั้งผลการดำเนินงานของยาโยอิกมีการเติบโตที่ต่อเนื่อง นอกจากนี้ บริษัทฯ และ Plenus Co., Ltd. ยังเป็นพันธมิตรทางธุรกิจร่วมทุนในการดำเนินธุรกิจร้านเอ็มเค สุกี้ ในต่างประเทศและมีความสัมพันธ์ที่ดีมาเป็นระยะเวลานาน และที่ผ่านมาบริษัทฯ ได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุในสัญญาโดยตลอด ซึ่งจะทำให้บริษัทฯ ได้รับความไว้วางใจให้ต่อสัญญาแฟรนไชส์ได้

3.8 ความเสี่ยงจากระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพในการให้บริการลูกค้า บริษัทฯ จึงนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาช่วยในขั้นตอนการสั่งอาหาร โดยระบบจะส่งคำสั่งตรงไปยังครัวต่างๆ ทันที ซึ่งช่วยลดระยะเวลาในการให้บริการลูกค้าและลดการผิดพลาดในการทำงานให้น้อยที่สุด นอกจากนี้ ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศยังเป็นส่วนที่สำคัญในการให้บริการของ Home Delivery ที่รับคำสั่งซื้อจากลูกค้าและส่งคำสั่งซื้อดังกล่าวไปยังสาขาต่างๆ เพื่อเตรียมจัดส่งต่อไป และยังเป็นส่วนสำคัญในการบริหารจัดการอื่นๆ ดังนั้น หากระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมีปัญหาขัดข้องหรือมีเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิดที่ทำให้ระบบดังกล่าวไม่สามารถใช้งานได้ อาจทำให้มีผลกระทบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ ได้

อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญของระบบสารสนเทศ จึงได้กำหนดแนวทางการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศให้มีความทันสมัย โดยเน้นการพัฒนาระบบงานที่มีความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจ เช่น ระบบบัญชี การจัดซื้อวัตถุดิบ การบริหารสินค้าคงคลัง การกระจายสินค้า และระบบสื่อสารระหว่างสำนักงานใหญ่และสาขาทั่วประเทศ ซึ่งการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศจะสามารถรวบรวมข้อมูลเพื่อนำส่งให้ผู้บริหารใช้วิเคราะห์ พิจารณา และตัดสินใจ ดังนั้น บริษัทฯ จึงมีความมั่นใจว่าระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในกรณีที่ระบบมีปัญหาขัดข้อง บริษัทฯ ก็สามารถดำเนินธุรกิจต่อไปได้ เนื่องจากทุกหน่วยงานมีคู่มือและขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาและการดำเนินการเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้ และเพื่อให้ระบบงานต่างๆ สามารถดำเนินการได้โดยไม่ติดขัด ทางบริษัทฯ ได้ดำเนินการปรับปรุงเพิ่มเติมในส่วนระบบเชื่อมต่อสำรองสำหรับสำนักงานทุกแห่ง ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้สามารถเข้าถึงระบบหลักต่างๆ ได้ตลอดเวลา อีกทั้งมีการสำรองข้อมูลระบบหลักต่างๆ อย่างสม่ำเสมอทุกวัน สำหรับในกรณีที่เกิดภาวะการณ์ที่ทำให้ศูนย์ข้อมูลหลักมีปัญหาไม่สามารถให้บริการได้ตามปกติ ทางบริษัทฯ กำลังดำเนินการร่วมกับคู่ค้าที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อดำเนินการติดตั้งระบบที่เหมาะสมและสามารถให้บริการทดแทนศูนย์ข้อมูลหลักได้เป็นการชั่วคราวจนกว่าศูนย์ข้อมูลหลักกลับมาให้บริการได้ตามปกติ

3.9 ความเสี่ยงจากการลงทุนในต่างประเทศ

บริษัทฯ มีการลงทุนในต่างประเทศผ่านบริษัทร่วมทุน 2 แห่ง โดยถือหุ้นร้อยละ 12 ใน Plenus MK Co., Ltd. เพื่อดำเนินธุรกิจร้านเอ็มเค สุกี้ ในประเทศญี่ปุ่น และถือหุ้นร้อยละ 50 ใน Plenus & MK Pte. Ltd. เพื่อดำเนินธุรกิจร้านอาหารในประเทศสิงคโปร์ ซึ่งแต่ละประเทศมีความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น ภาวะเศรษฐกิจ การเมือง กฎหมายภาษี และอัตราแลกเปลี่ยน ดังนั้น หากมีเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่งเกิดขึ้นที่ส่งผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจในประเทศนั้นๆ อาจส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ได้

อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ มีแผนการศึกษาการลงทุนในต่างประเทศ เช่น การสำรวจตลาด (Market Survey) ความหนาแน่นของประชากร กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย รวมถึงการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจอื่นๆ เช่น GDP อัตราเงินเฟ้อ อัตราแลกเปลี่ยน เสถียรภาพทางการเมือง นโยบายการลงทุนของบริษัทต่างชาติ อัตราภาษี เป็นต้น รวมถึงการวิเคราะห์ทางการเงินที่จะต้องได้ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาการลงทุนในต่างประเทศ นอกจากนี้ การที่มีพันธมิตรที่แข็งแกร่งอย่างกลุ่ม Plenus Co., Ltd. ที่เป็นเจ้าของธุรกิจอาหารกล่องเบนโตะรายใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่นซึ่งมีสาขา 2,900 สาขา และเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหารพร้อมเสิร์ฟภายใต้ชื่อ ยาโยอิ เคน ที่ประสบความสำเร็จอย่างรวดเร็วในประเทศญี่ปุ่น บริษัทฯ จึงมีความเชื่อมั่นในวิสัยทัศน์และการบริหารงานของกลุ่ม Plenus Co., Ltd. ซึ่งเป็นบริษัทชั้นนำในประเทศญี่ปุ่นและมีศักยภาพที่จะทำให้ร้านเอ็มเค สุกี้ เป็นที่รู้จักและขยายสาขาไปทั่วประเทศญี่ปุ่น ดังนั้น บริษัทฯ มี

ความเห็นว่าการวางแผนการลงทุนและการมีพันธมิตรทางธุรกิจที่เข้มแข็งจะสามารถลดความเสี่ยงดังกล่าวได้ อีกทั้งการขยายสาขาไปประเทศที่มีอัตราการเติบโตสูง มีประชากรหนาแน่นและมีกำลังซื้อ น่าจะเป็นโอกาสที่ทำให้บริษัทฯ สามารถเติบโตได้อีก และยังเป็นการกระจายความเสี่ยงในการดำเนินงานอีกด้วย

3.10 ความเสี่ยงจากการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

การระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ที่เรียกว่า โควิด-19 ได้เกิดขึ้นเป็นครั้งแรกในเมืองอู่ฮั่น ประเทศจีน ในปลายปี 2562 และได้แพร่ระบาดไปยังประเทศอื่นๆ อย่างรวดเร็ว องค์การอนามัยโลกจึงได้ประกาศให้การระบาดนี้เป็นโรคระบาดใหญ่ (pandemic) ในเดือนมีนาคม เพื่อยับยั้งการระบาดของโควิด-19 ที่แพร่ระบาดไปอย่างกว้างขวางและรวดเร็ว รัฐบาลของประเทศต่างๆ ทั่วโลกจึงได้มีการออกมาตรการเกี่ยวกับการจำกัดการเดินทางและการเคลื่อนย้าย ตลอดจนการล็อกดาวน์ นอกจากนี้ รัฐบาลต่างๆ ยังได้แนะนำให้ประชาชนปฏิบัติตามวิธีปฏิบัติที่ถูกต้องเพื่อป้องกันตัวเองจากการติดเชื้อ เช่น การเว้นระยะห่างทางสังคม การสวมหน้ากากอนามัย และการล้างมือบ่อยๆ ข้อจำกัดเหล่านี้ได้ส่งผลกระทบต่อเชิงลบอย่างมากต่อทุกภาคส่วนของเศรษฐกิจ ซึ่งรวมทั้งอุตสาหกรรมการให้บริการและการท่องเที่ยว เช่น ธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร

ประเทศไทยได้รายงานการพบผู้ติดเชื้อโควิด-19 รายแรกในเดือนมกราคม 2563 อย่างไรก็ตาม จำนวนผู้ติดเชื้อได้เพิ่มขึ้นมากในกลางเดือนมีนาคม ซึ่งเกิดจากการแพร่เชื้อของกลุ่มแพร่เชื้อหลายกลุ่ม โดยกลุ่มใหญ่ที่สุดเกิดขึ้นจากการแข่งขันมวยไทยที่สนามมวยลุมพินี การที่มีจำนวนผู้ติดเชื้อเพิ่มขึ้นมากและมีการแพร่ระบาดไปเป็นวงกว้าง ทำให้รัฐบาลต้องดำเนินมาตรการการควบคุมโรคไวรัสโควิด-19 ที่คล้ายคลึงกับที่ปฏิบัติกันในประเทศอื่นเพื่อลดการแพร่ระบาดของโควิด-19 มาตรการเหล่านี้ได้ส่งผลให้อัตราการติดเชื้อลดลงตามลำดับจนรัฐบาลเห็นว่าสามารถควบคุมสถานการณ์การระบาดได้แล้ว รัฐบาลจึงได้เริ่มผ่อนคลายนโยบายข้อจำกัดต่างๆ ในกลางเดือนพฤษภาคม 2563 อย่างไรก็ตาม หลังจากการควบคุมการระบาดที่ได้ผลผ่านไปหลายเดือน สถานการณ์ของโควิด-19 ก็ได้กลับเลวร้ายลงอีก โดยได้เกิดการระบาดระลอกใหม่ในกลางเดือนธันวาคม 2563 ซึ่งเกิดจากการแพร่เชื้อของกลุ่มแพร่เชื้อที่เชื่อมโยงกับตลาดกลางกุ้งในจังหวัดสมุทรสาคร และได้แพร่กระจายไปอย่างกว้างขวางและจังหวัดอื่นๆ รัฐบาลจึงได้นำมาตรการสำหรับการควบคุมโควิด-19 ที่ได้ยกเลิกไปหรือที่ผ่อนคลายนโยบายมาบังคับใช้ใหม่โดยปราศจากการล็อกดาวน์

เนื่องจากเกิดการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโควิด-19 และการดำเนินมาตรการเพื่อควบคุมการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโควิด-19 ของรัฐบาล ตลอดจนประชาชนมีความตระหนักมากขึ้นถึงความเสี่ยงจากการติดเชื้อโควิด-19 ธุรกิจและผลการดำเนินงานของบริษัทฯ สำหรับปี 2563 จึงได้รับผลกระทบในเชิงลบอย่างหนักโดยเฉพาะอย่างยิ่งในไตรมาสสองของปี 2563 เนื่องจากรัฐบาลได้สั่งปิดร้านอาหารตั้งแต่วันที่ 22 มีนาคม จนถึงวันที่ 16 พฤษภาคม นอกจากนี้ การดำเนินงานของบริษัทฯ ยังได้รับผลกระทบในเชิงลบจากข้อจำกัดอื่นๆ เช่น การจำกัดเวลาของการเปิดดำเนินการและการจำกัดจำนวนที่นั่งของร้านอาหารหนึ่ง เพื่อป้องกันการติดเชื้อของพนักงานและลูกค้า บริษัทฯ ยังได้ดำเนินการปรับเปลี่ยนกระบวนการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ เช่น การเพิ่มมาตรการในการรักษาความสะอาดและทางด้านที่เกี่ยวกับสุขอนามัย การติดตั้งฉากกั้นตามโต๊ะรับประทานอาหาร และการจัดซื้ออุปกรณ์เพื่อป้องกันการติดเชื้ออื่นๆ การดำเนินการเหล่านี้มีผลทำให้ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของบริษัทฯ เพิ่มขึ้นและส่งผลกระทบต่อผลกำไรของร้านอาหารในที่สุด บริษัทฯ ไม่สามารถคาดการณ์ถึงระยะเวลา ขอบเขต หรือความรุนแรงของการระบาดของโควิด-19 ในอนาคต อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ คาดว่าธุรกิจและผลการดำเนินงานของบริษัทฯ จะยังคงได้รับผลกระทบต่อไป และผลกระทบนั้นอาจมีนัยสำคัญต่อผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ซึ่งขึ้นอยู่กับระยะเวลาและความรุนแรงของการระบาดของโควิด-19

3.11 ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและอุบัติเหตุ

อุทกภัยครั้งร้ายแรงที่เกิดขึ้นตั้งแต่ปลายเดือนกรกฎาคม 2554 จนถึงปลายปี 2554 ได้สร้างความเสียหายต่อกิจกรรมทางเศรษฐกิจของไทยในช่วงครึ่งปีหลังอย่างมาก เนื่องจากน้ำได้ท่วมเข้าสู่พื้นที่เกษตรกรรมในภาคกลางตอนบนและ

พื้นที่อุตสาหกรรมในภาคกลางตอนล่าง รวมถึงนิคมอุตสาหกรรม 7 แห่งในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและจังหวัดปทุมธานี ซึ่งครัวกลางนวนคร (CK3) ที่ตั้งอยู่ในนิคมอุตสาหกรรมนวนครได้ถูกน้ำท่วมจนต้องปิดดำเนินการและย้ายฐานการผลิตบางส่วนมาที่ครัวกลางบางนา (CK4) ซึ่งมีกำลังการผลิตที่เพียงพอและรองรับความต้องการของสาขาที่มีทั้งหมดในปัจจุบันได้ อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ ได้สร้างครัวกลางแห่งใหม่ (CK5) ซึ่งสามารถรองรับความต้องการของสาขาได้อีกเป็นจำนวนมาก สำหรับร้านอาหารของบริษัทฯ ที่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์น้ำท่วมในปี 2554 ได้แก่ ร้านอาหารสุกี้เอ็มเค จำนวน 55 สาขา และร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยอิ จำนวน 13 สาขา โดยปิดบริการเป็นระยะเวลา 0.5-2 เดือน โดยร้านส่วนใหญ่ไม่ได้รับความเสียหายเนื่องจากตั้งอยู่ในศูนย์การค้าและโมเดิร์นเทรดที่มีมาตรการป้องกันอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ อุทกภัยครั้งนี้ยังส่งผลให้การดำเนินธุรกิจของคู่ค้าบางรายหยุดชะงักทำให้เกิดการขาดแคลนวัตถุดิบบางประเภทระยะเวลาหนึ่ง ซึ่งส่งผลกระทบต่อยอดขายของบริษัทฯ

อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ ได้ตระหนักถึงภัยพิบัติธรรมชาติที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ จึงวางแผนป้องกันและรับมือความเสี่ยงดังกล่าว เช่น การซื้อประกันภัย การวางแผนปฏิบัติงานในภาวะฉุกเฉิน การฝึกอบรมพนักงานในการรับมือกับภัยธรรมชาติ การจัดหาครัวกลางใหม่ในทำเลที่เหมาะสม การเพิ่มศูนย์กระจายสินค้าเพื่อกระจายความเสี่ยง การอนุมัติวงเงินฉุกเฉินเพื่อช่วยเหลือพนักงาน และการสื่อสารให้ทุกฝ่ายรับรู้ข่าวสารให้ทั่วถึง การเตรียมความพร้อมของฝ่ายบริหารเพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้ถือหุ้น พนักงาน คู่ค้า และลูกค้าของบริษัทฯ ว่าธุรกิจจะสามารถดำเนินต่อไปและมีการเตรียมความพร้อมในกรณีที่มีความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติเกิดขึ้น

สำหรับแผนงานการรับมือในกรณีที่สินค้าบางประเภทขาดแคลนนั้น ฝ่ายจัดซื้อจะเป็นผู้เตรียมการคัดเลือกผู้ผลิตและผู้จำหน่ายวัตถุดิบทุกรายที่สามารถผลิตสินค้าตามมาตรฐานที่บริษัทฯ กำหนดไว้ โดยจะติดต่อสื่อสารอย่างใกล้ชิดเพื่อให้ทราบประเภทสินค้าที่สามารถผลิตได้ กำลังการผลิต จำนวนและเวลาที่สามารถส่งมอบสินค้าได้ ซึ่งฝ่ายจัดซื้อจะประสานงานกับครัวกลาง เพื่อให้การสื่อสารส่งตรงไปยังทุกสาขาถึงรายการสินค้าที่ขาดแคลน รายการสินค้าทดแทน และระยะเวลาการส่งสินค้าในกรณีที่ไม่สามารถส่งให้ตามปกติ ซึ่งทางสาขาจะทราบแนวทางปฏิบัติและบริหารสินค้าคงเหลือในแต่ละสาขาให้มีประสิทธิภาพ และเจ้าหน้าที่ประจำทุกสาขาสามารถสื่อสารกับลูกค้าโดยตรงได้ ซึ่งเหตุการณ์อุทกภัยปี 2554 ทำให้บริษัทฯ ไม่สามารถให้บริการอย่างสมบูรณ์แบบ อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ ได้พยายามบริหารจัดการเหตุการณ์ดังกล่าวให้กลับมาเป็นปกติโดยเร็วที่สุด ซึ่งลูกค้าทุกท่านเข้าใจในเหตุการณ์ดังกล่าวและยังให้ความไว้วางใจบริษัทฯ เสมอมา บริษัทฯ มีความมั่นใจว่าจะสามารถรับมือและเตรียมความพร้อมกับความเสี่ยงดังกล่าวได้

นอกจากการเตรียมความพร้อมในการป้องกันและรับมือกับอุทกภัยที่อาจเกิดขึ้นอีก บริษัทฯ ยังมีกรรมธรรม์ประกันภัยหลายประเภท เช่น ประกันภัยอุบัติเหตุ ประกันภัยสำหรับเงิน ประกันความรับผิดชอบต่อบุคคลภายนอก และประกันความเสี่ยงภัยทรัพย์สิน เพื่อเตรียมความพร้อมในการรับมือกับสถานการณ์ต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต

4 ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีทรัพย์สินหลักๆที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ ดังนี้

4.1 ที่ดินและส่วนปรับปรุงที่ดิน

ที่ตั้ง	ลักษณะกรรมสิทธิ์	มูลค่าสุทธิ ตามบัญชี (ล้านบาท)	ภาระผูกพัน
1. ที่ดินตามโฉนดเลขที่ 2416, 6914, 6943 และ 93850-93865 ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงงานครัวกลางบางนา (CK4) ที่ตำบลบางโฉลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ (รวมส่วนปรับปรุงที่ดินไถ่)	บริษัทฯ เป็นเจ้าของ	170.1	ไม่มี
2. ที่ดินตามโฉนดเลขที่ 55273 ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงงานครัวกลางนวนคร (CK3) ที่ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอกลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	บริษัทฯ เป็นเจ้าของ	30.1	ไม่มี
3. ที่ดินตามโฉนดเลขที่ 44682-44683 ซึ่งคาดว่าจะเป็นที่ตั้งของสาขาใหม่ที่ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	MKI เป็นเจ้าของ	11.5	ไม่มี
4. ที่ดินตามโฉนดเลขที่ 248227-248228 ซึ่งเป็นที่ตั้งของสำนักงาน MKS ที่แขวงบางนาใต้ เขตบางนา จังหวัดกรุงเทพมหานคร	MKS เป็นเจ้าของ	10.2	ไม่มี
5. ที่ดินตามโฉนดเลขที่ 8696-8699 แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	บริษัทฯ เป็นเจ้าของ	103.1	ไม่มี
6. ส่วนปรับปรุง-สนธิ. แขวงบางนาใต้ เขตบางนา จังหวัดกรุงเทพมหานคร	บริษัทฯ เป็นเจ้าของ	0.3	ไม่มี
รวม		325.3	

4.2 อาคารและอุปกรณ์

อาคารและอุปกรณ์ทั้งหมดเป็นกรรมสิทธิ์ของบริษัทฯ และบริษัทย่อย และไม่ติดภาระผูกพันใดๆ รายละเอียดดังนี้

รายการทรัพย์สิน		ราคาทุน (ล้านบาท)	ค่าเสื่อมราคา สะสม (ล้านบาท)	มูลค่าสุทธิ (ล้านบาท)
1.	อาคาร	520.6	371.6	149.0
2.	ส่วนปรับปรุงพื้นที่เช่า	2,800.9	1,404.8	1,396.1
3.	งานระบบ	2,526.3	1,813.7	712.6
4.	อุปกรณ์เครื่องครัว และอุปกรณ์ดำเนินงาน*	1,985.2	1,753.4	231.7
5.	เครื่องจักรและอุปกรณ์	224.7	156.8	67.9
6.	เครื่องตกแต่งและติดตั้ง และอุปกรณ์สำนักงาน	2,975.5	2,640.1	335.4
7.	ยานพาหนะ	88.7	79.3	9.4
8.	อุปกรณ์ระหว่างติดตั้ง/งานระหว่างก่อสร้าง	26.2	0.0	26.2
รวมอาคารและอุปกรณ์		11,148.2	8,219.8	2,928.4

* รวมค่าเผื่อการด้อยค่ามูลค่า 98.1 ล้านบาท (ไม่เปลี่ยนแปลงจากปี 2562)

4.3 สินค้าคงเหลือ

สินค้านคงเหลือของบริษัทฯ และบริษัทย่อย ณ 31 ธันวาคม 2562 และ 2563 มีจำนวน 358 ล้านบาท และ 418 ล้านบาท ตามลำดับ ประกอบด้วยสินค้าสำเร็จรูป วัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์

ปริมาณสินค้านคงเหลือในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารของบริษัทฯ และบริษัทย่อยมีอยู่ในปริมาณที่น้อยมากเมื่อเทียบกับต้นทุนขาย เนื่องจากความสดใหม่ของสินค้ามีความสำคัญอย่างยิ่งต่อคุณภาพของอาหาร ดังนั้น บริษัทฯ และบริษัทย่อยจึงมีนโยบายในการรักษาระดับสินค้านคงเหลือในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้อยู่ในระดับต่ำที่สุดโดยมีอายุไม่เกิน 1 สัปดาห์

4.4 สิทธิประโยชน์การใช้

สิทธิประโยชน์การใช้ หมายถึง มูลค่าตามบัญชีของสิทธิประโยชน์ตามสัญญาเช่า โดยมีการประเมินมูลค่าอ้างอิงตามมาตรฐานการรายงานทางการเงิน ฉบับที่ 16 เรื่อง สัญญาเช่า (IFRS 16)

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีสิทธิประโยชน์การใช้ จำนวน 3,956 ล้านบาท โดยหลักประกอบด้วยสิทธิในการใช้พื้นที่ จำนวน 3,657 ล้านบาท สิทธิการเช่า จำนวน 165 ล้านบาท อุปกรณ์ในการดำเนินงานและอุปกรณ์สำนักงาน จำนวน 116 ล้านบาท และโปรแกรมคอมพิวเตอร์ จำนวน 18 ล้านบาท

4.5 ค่าความนิยม

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีค่าความนิยม จำนวน 1,478 ล้านบาท ซึ่งเกิดจากการเข้าซื้อกิจการของบริษัท แพลมเจริญ ซีฟู้ด จำกัด โดยบริษัทฯ และบริษัทย่อยบันทึกค่าความนิยมในราคาทุน ซึ่งเท่ากับต้นทุนการรวมธุรกิจส่วนที่สูงกว่ามูลค่ายุติธรรมของสิทธิประโยชน์ที่ได้มา

4.6 สิทธิประโยชน์ไม่มีตัวตน

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 และ 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีสิทธิประโยชน์ไม่มีตัวตน จำนวน 977 ล้านบาท และ 919 ล้านบาท ตามลำดับ โดยหลักประกอบด้วยเครื่องหมายการค้าของบริษัท แพลมเจริญ ซีฟู้ด จำกัด และโปรแกรมคอมพิวเตอร์

4.7 สิทธิประโยชน์ทางการเงินอื่น

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีสิทธิประโยชน์ทางการเงินอื่น จำนวน 7,979 ล้านบาท แบ่งเป็นสิทธิประโยชน์ทางการเงินหมุนเวียนอื่น จำนวน 7,154 ล้านบาท ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นเงินลงทุนในกองทุนรวมตราสารตลาดเงิน หรือกองทุนตราสารหนี้ เป็นหลัก และสิทธิประโยชน์ทางการเงินไม่หมุนเวียนอื่น จำนวน 826 ล้านบาท ส่วนใหญ่ประกอบด้วยตราสารหนี้ระยะยาวและเงินฝากระยะยาว

บริษัทฯ และบริษัทย่อยมีนโยบายเน้นการลงทุนในตราสารหนี้ที่มีความเสี่ยงต่ำและให้ผลตอบแทนที่เหมาะสมกับระดับความเสี่ยง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้าหรือเผื่อขายและมีกำหนดระยะเวลาการถือครองที่สอดคล้องกับแผนการใช้เงินของบริษัทฯ และบริษัทย่อยเท่านั้น ทั้งนี้ บริษัทฯ และบริษัทย่อยไม่มีนโยบายลงทุนในตราสารทุนใดๆ

ในทุกๆ ไตรมาส บริษัทฯ และบริษัทย่อยจะประเมินว่ามีข้อบ่งชี้ซึ่งแสดงว่าเงินลงทุนในหลักทรัพย์ด้อยค่าลงหรือไม่ โดยหากมีข้อบ่งชี้ของการด้อยค่า บริษัทฯ และบริษัทย่อยจะรับรู้ผลขาดทุนจากการด้อยค่าของสิทธิประโยชน์ในงบกำไรขาดทุน

4.8 เงินลงทุนในการร่วมค้า

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2562 และ 2563 บริษัทฯ มีเงินลงทุนในบริษัทร่วมค้า มูลค่ารวม 902 ล้านบาท และ 895 ล้านบาท ตามลำดับ โดย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ มีเงินลงทุนใน บริษัท พลัส แอนด์ เอ็มเค ฟู้ดส์ ลิมิเต็ด ซึ่งประกอบธุรกิจร้านอาหารเช่นเดียวกับธุรกิจของบริษัทฯ จำนวน 46 ล้านบาท และบริษัท เอ็ม-เชนโค โลจิสติกส์ จำกัด จำนวน

849 ล้านบาท ทั้งนี้นโยบายการลงทุนจะจำกัดเฉพาะธุรกิจที่มีความเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และบริการของบริษัทฯ โดยโครงการลงทุนต้องผ่านการพิจารณาจากที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทฯ และ/หรือที่ประชุมผู้ถือหุ้นตามขอบเขตอำนาจการอนุมัติตามที่กำหนด สำหรับนโยบายการบริหารงานของบริษัทย่อยและบริษัทร่วมค้าจะเป็นไปตามนโยบายของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะส่งตัวแทนเข้าเป็นกรรมการเพื่อร่วมในการบริหารงานในบริษัทย่อยและบริษัทร่วมค้า

4.9 ใบอนุญาต

ใบอนุญาตที่สำคัญในการประกอบกิจการของบริษัทฯ และบริษัทย่อยมีดังนี้

- ก) ประเภทที่มีอายุ 1 ปี และต้องทำการต่ออายุทุกปี ได้แก่ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและ/หรือสถานที่สะสมอาหาร ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและ/หรือสถานที่สะสมอาหาร ใบอนุญาตจำหน่ายสุรา ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ใบอนุญาตผลิตอาหาร และใบอนุญาตครอบครองวัตถุอันตราย
- ข) ประเภทที่มีอายุมากกว่า 1 ปี ได้แก่ ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานซึ่งมีอายุ 5 ปีหรือตามแต่ที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมเห็นสมควร

4.10 สรุปสาระสำคัญของสัญญา

4.10.1 สัญญาเช่า

ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 บริษัทฯ และบริษัทย่อยได้ทำสัญญาเช่าพื้นที่และสัญญาบริการกับบุคคลภายนอกซึ่งได้แก่ห้างสรรพสินค้า โมเดิร์นเทรด และศูนย์การค้าต่างๆ เพื่อใช้เป็นสำนักงานใหญ่บางส่วน ร้านสาขาทั่วประเทศ และห้องช่าง ทั้งนี้ สัญญาเช่าและสัญญาบริการส่วนใหญ่มีการระบุถึงเงื่อนไขสำคัญๆ ดังนี้

- พื้นที่เช่า ตำแหน่งพื้นที่เช่า วัตถุประสงค์การเช่า ขอบเขตการให้บริการ
- อัตราค่าเช่า อัตราค่าบริการ กำหนดชำระค่าเช่า/ค่าบริการ การชำระค่าภาษีอากรที่เกี่ยวข้องซึ่งผู้เช่าจะเป็นผู้รับผิดชอบชำระค่าภาษีโรงเรือนและที่ดิน
- อายุสัญญาส่วนใหญ่มีระยะเวลา 3 ปี และการต่ออายุสัญญานั้นมีทั้งแบบ ก) กำหนดอัตราค่าเช่าใหม่ อัตราค่าบริการใหม่และอายุสัญญาใหม่ล่วงหน้าหรือแบบ ข) กำหนดเงื่อนไขใหม่เมื่อต่อสัญญา ทั้งนี้ ผู้เช่าต้องแจ้งความประสงค์ในการต่ออายุสัญญาเป็นลายลักษณ์อักษรแก่ผู้ให้เช่าล่วงหน้าก่อนครบกำหนดอายุสัญญาเช่า
- เงินประกันการเช่า/การรับบริการซึ่งส่วนใหญ่เทียบเท่าอัตราค่าเช่าและ/หรืออัตราค่าบริการประมาณ 3 เดือนเพื่อเป็นหลักประกันการปฏิบัติตามสัญญา โดยผู้เช่าจะได้รับคืนเงินประกันโดยไม่มีดอกเบี้ยเมื่อครบกำหนดเวลาตามสัญญาและผู้เช่าได้ชำระเงินคงค้างใดๆ แล้ว
- การเช่าช่วง/การให้บริการช่วงหรือโอนสิทธิตามสัญญาไม่สามารถทำได้ เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ให้เช่า/ผู้ให้บริการซึ่งบริษัทฯ อยู่ระหว่างดำเนินการขอความยินยอมจากผู้ให้เช่า/ผู้ให้บริการในการเช่าช่วง/ให้บริการช่วงกับบริษัทย่อย

4.10.2 สัญญาร่วมลงทุนเพื่อจัดตั้ง Plenus MK Co., Ltd.

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญากับ Plenus Co., Ltd. เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2536 เพื่อร่วมกันจัดตั้ง Plenus MK Co., Ltd. เพื่อประกอบกิจการร้านอาหารภายใต้เครื่องหมายการค้าและเครื่องหมายบริการ “MK Restaurants” ในประเทศไทย ทั้งนี้ ณ วันที่ 29 สิงหาคม 2554 บริษัทฯ มีสัดส่วนการถือหุ้นใน Plenus-MK Co., Ltd. ร้อยละ 12 และได้เสนอชื่อนายฤทธิ์

ธีระโกเมน เป็นกรรมการ 1 รายใน 6 รายในฐานะตัวแทนของบริษัทฯ ทั้งนี้ Plenus Co., Ltd. มีใช้ผู้ที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ

4.10.3 สัญญาร่วมลงทุนเพื่อจัดตั้ง Plenus & MK Pte. Ltd.

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญากับ Plenus Co., Ltd. เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2554 เพื่อร่วมกันจัดตั้ง Plenus & MK Pte. Ltd. เพื่อประกอบกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่มภายใต้ชื่อทางการค้าของคู่สัญญาทั้งสองฝ่ายในประเทศสิงคโปร์ ทั้งนี้ ณ วันที่ 6 มิถุนายน 2555 บริษัทฯ มีสัดส่วนการถือหุ้นใน Plenus & MK Pte. Ltd. ร้อยละ 50 โดยมีนายสมชาย หาญจิตต์ เกษม และนายธีร์ ธีระโกเมน เป็นกรรมการ 2 รายใน 4 รายในฐานะตัวแทนของบริษัทฯ โดยกรรมการท่านหนึ่งมีเสียงหนึ่งเสียงในการลงคะแนน ทั้งนี้ การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมคณะกรรมการถือเอาเสียงข้างมากและต้องมีการลงมติแต่งตั้งโดย Plenus และ MK อย่างน้อยฝ่ายละ 1 ท่านลงคะแนน

ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทฯ ครั้งที่ 1/2556 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2556 ได้มีมติอนุมัติการลงทุนเพิ่มในทุนจดทะเบียนที่เพิ่มของบริษัท Plenus & MK Pte. Ltd. ในส่วนของบริษัทฯ จำนวน 3.5 ล้านเหรียญสิงคโปร์ บริษัทดังกล่าวมีทุนจดทะเบียนเพิ่มเป็น 12.5 ล้านเหรียญสิงคโปร์ (หุ้นสามัญ 12.5 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 เหรียญสิงคโปร์) โดยบริษัทฯ มีสัดส่วนการถือหุ้นเท่าเดิมในอัตราร้อยละ 50 บริษัทฯ ได้จ่ายค่าหุ้นเพิ่มทุนดังกล่าวแล้วเมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2556 และกิจการที่ควบรวมกันดังกล่าวได้จดทะเบียนเปลี่ยนแปลงทุนแล้วเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2556

4.10.4 สัญญาร่วมลงทุนเพื่อจัดตั้งบริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญากับ Senko Group Holdings Co., Ltd. เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2561 เพื่อร่วมกันจัดตั้ง บริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด เพื่อประกอบธุรกิจขนส่ง ธุรกิจให้เช่าคลังสินค้า ธุรกิจซื้อขายไป และธุรกิจรับจัดส่งสินค้าระหว่างประเทศ ทั้งนี้ ณ วันที่ 30 มีนาคม 2561 บริษัทฯ มีสัดส่วนการถือหุ้นในบริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด ร้อยละ 49.75 และ Senko Group Holdings Co., Ltd. มีใช้ผู้ที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ

ที่ประชุมคณะกรรมการบริษัทฯ ครั้งที่ 3/2562 เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2562 ได้มีมติอนุมัติการลงทุนเพิ่มในทุนจดทะเบียนที่เพิ่มของบริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด ในส่วนของบริษัทฯ จำนวน 223.88 ล้านบาท บริษัทดังกล่าวมีทุนจดทะเบียนเพิ่มเป็น 1,750 ล้านบาท (หุ้นสามัญ 175 ล้านหุ้น มูลค่าหุ้นละ 10 บาท) โดยบริษัทฯ มีสัดส่วนการถือหุ้นเท่าเดิมในอัตราร้อยละ 49.75

4.10.5 สัญญาจ้างบริการจัดเก็บสินค้าและจัดส่งสินค้า

บริษัทฯ เข้าทำสัญญากับบริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด โดย บริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด ตกลงรับจ้างเป็นผู้จัดเก็บสินค้าและจัดส่งสินค้าให้กับบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะต้องจ่ายค่าจ้างเป็นรายเดือนตามอัตราที่ตกลงกันในสัญญา สัญญาดังกล่าวมีอายุ 1 ปี โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2562 - 30 มิถุนายน 2563

บริษัทฯ เข้าทำสัญญาฉบับใหม่กับบริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด โดย บริษัท เอ็ม-เซนโค โลจิสติกส์ จำกัด ตกลงรับจ้างเป็นผู้จัดเก็บสินค้าและจัดส่งสินค้าให้กับบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะต้องจ่ายค่าจ้างเป็นรายเดือนตามอัตราที่ตกลงกันในสัญญา สัญญาดังกล่าวมีอายุ 1 ปี โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2563 - 30 มิถุนายน 2564 และสามารถต่ออายุออกไปอีก 1 ปี จนกว่าบริษัทฯ จะได้รับหนังสือแจ้งความประสงค์เป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งล่วงหน้าก่อนสิ้นสุดระยะเวลาในแต่ละรอบไม่น้อยกว่า 3 เดือน

4.10.6 Franchise Agreement เพื่อให้สิทธิ Plenus MK Co., Ltd. ใช้เครื่องหมายการค้าและเครื่องหมายบริการ “MK Restaurants” ในประเทศญี่ปุ่น

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญาเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2537 เพื่อให้สิทธิเพียงรายเดียวและจำกัดสิทธิในการโอนแก่ Plenus MK Co.,Ltd. ในการดำเนินกิจการร้านอาหารภายใต้ระบบการจัดการบริหารและ Know How ที่ใช้ในการดำเนินงานของบริษัทฯ รวมถึงการให้สิทธิใช้เครื่องหมายการค้าและเครื่องหมายบริการ “MK Restaurants” ในประเทศญี่ปุ่นทั้งนี้ สัญญาได้มีการกำหนดว่าหาก Plenus MK Co.,Ltd. เปิดร้านอาหารเป็นร้านที่ 8 บริษัทฯ จะให้สิทธิแก่ Plenus MK Co.,Ltd. ในการให้ช่วงสิทธิในการใช้ Franchise ของบริษัทฯ ให้แก่บุคคลอื่นในประเทศญี่ปุ่นได้ภายใต้เงื่อนไขที่สัญญาจะตกลงกันต่อไป โดยสัญญาได้มีการกำหนดค่าสิทธิครั้งแรก (Initial Franchise Fee) ซึ่งเป็นแบบกำหนดจำนวนเงินและค่าสิทธิรายเดือนซึ่งคิดตามสัดส่วนของรายได้ในแต่ละเดือน

ระยะเวลาของสัญญาคือ 3 ปี และต่ออายุโดยอัตโนมัติไปอีก 3 ปี เว้นแต่คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดบอกกล่าวการเลิกสัญญาเป็นหนังสือล่วงหน้า 180 วันก่อนวันหมดอายุในแต่ละคราว

4.10.7 Franchise Agreement เพื่อให้สิทธิการดำเนินกิจการร้านอาหาร “MK Restaurants” ในประเทศเวียดนาม

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญาเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2551 ฉบับแก้ไขเพิ่มเติมลงวันที่ 2 มิถุนายน 2552 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติมลงวันที่ 10 สิงหาคม 2555 เพื่อให้สิทธิแก่ Global Investment Gate Joint-Stock Company (GIGJS) เพียงรายเดียวในการดำเนินกิจการร้านอาหาร “MK Restaurants” ในประเทศเวียดนาม รวมถึงให้สิทธิในความลับทางการค้าของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือในการเลือกทำเลที่ตั้งร้านอาหาร การออกแบบ การตกแต่ง การจัดหาอุปกรณ์ การอบรมพนักงานของ GIGJS การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ การจัดหาวัตถุดิบ และการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการดำเนินงาน ทั้งนี้ GIGJS มีใช้ผู้ที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ โดยสัญญาได้มีการกำหนดค่าสิทธิครั้งแรก (Initial Franchise Fee) ซึ่งเป็นแบบกำหนดจำนวนเงินต่อสาขาที่เปิดใหม่ และค่าสิทธิรายเดือนซึ่งคิดตามสัดส่วนของรายได้ในแต่ละเดือน

ระยะเวลาของสัญญาคือ 10 ปีนับจากวันลงนามในสัญญาโดย GIGJS มีสิทธิในการเลือกที่จะต่ออายุสัญญาออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 1) และก่อนการสิ้นสุดของการต่ออายุสัญญาครั้งที่ 1 GIGJS มีสิทธิในการเลือกที่จะต่ออายุสัญญาออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 2) หากได้รับความยินยอมจากบริษัทฯ

เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2561 บริษัทฯ ได้ต่อสัญญาออกไปอีก 5 ปี (การต่อสัญญาครั้งที่ 1) นับจากวันลงนามในสัญญา โดย GIGJS มีสิทธิในการเลือกที่จะต่ออายุสัญญาออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 2) ก่อนการสิ้นสุด หากได้รับความยินยอมจากบริษัทฯ

4.10.8 Franchise Agreement เพื่อให้สิทธิการดำเนินกิจการร้านอาหาร “MK Restaurants” ในประเทศลาว

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญาเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2558 เพื่อให้สิทธิแก่ Premium Food Co.,Ltd. เพียงรายเดียวในการดำเนินกิจการร้านอาหาร “MK Restaurants” ในประเทศลาว รวมถึงให้สิทธิในความลับทางการค้าของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือในการเลือกทำเลที่ตั้งร้านอาหาร การออกแบบ การตกแต่ง การจัดหาอุปกรณ์ การอบรมพนักงานของ Premium Food การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ การจัดหาวัตถุดิบ และการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการดำเนินงานต่างๆ ทั้งนี้ Premium Food มีใช้ผู้ที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ โดยสัญญาได้มีการกำหนดค่าสิทธิครั้งแรก (Initial Franchise Fee) ซึ่งเป็นแบบกำหนดจำนวนเงินต่อสาขาที่เปิดใหม่ และค่าสิทธิรายเดือนซึ่งคิดตามสัดส่วนของรายได้ในแต่ละเดือน

ระยะเวลาของสัญญาคือ 10 ปี นับจากวันที่เปิดร้านอาหารร้านแรก โดย Premium Food มีสิทธิในการเลือกที่จะต่ออายุสัญญาออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 1) และก่อนการสิ้นสุดของการต่ออายุสัญญาครั้งที่ 1 Premium Food มีสิทธิในการเจรจาขอต่ออายุออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 2) หากได้รับความยินยอมจากบริษัทฯ

4.10.9 Franchise Agreement เพื่อให้สิทธิการดำเนินกิจการร้านอาหาร “Miyazaki” ในประเทศลาว

บริษัทฯ ได้เข้าทำสัญญาเมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2558 เพื่อให้สิทธิแก่ V&V Restaurant ในการดำเนินกิจการร้านอาหาร “Miyazaki” 1 สาขาในประเทศลาว รวมถึงให้สิทธิในความลับทางการค้าของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือในการเลือกทำเลที่ตั้งร้านอาหาร การออกแบบ การตกแต่ง การจัดหาอุปกรณ์ การอบรมพนักงานของ V&V Restaurant การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ การจัดหาวัตถุดิบ และการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการดำเนินงานต่างๆ ทั้งนี้ V&V Restaurant มีผู้ใช้ที่เกี่ยวข้องของบริษัทฯ โดยสัญญาได้มีการกำหนดค่าสิทธิครั้งแรก (Initial Franchise Fee) และค่าสิทธิรายเดือนซึ่งคิดตามสัดส่วนของรายได้ในแต่ละเดือน

ระยะเวลาของสัญญาคือ 10 ปี นับจากวันที่เปิดร้านอาหารร้านแรก โดย V&V Restaurant มีสิทธิในการเลือกที่จะต่ออายุสัญญาออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 1) และก่อนการสิ้นสุดของการต่ออายุสัญญาครั้งที่ 1 V&V Restaurant มีสิทธิในการเจรจาขอต่ออายุออกไปอีก 5 ปี (การต่ออายุสัญญาครั้งที่ 2) หากได้รับความยินยอมจากบริษัทฯ

4.10.10 Franchise Agreement เพื่อรับสิทธิการดำเนินกิจการร้านอาหาร “ยาโยอิ-เคน” (Yayoi-Ken) ในประเทศไทย

บริษัท เอ็ม เค อินเตอร์พู้ด จำกัด (MKI) ได้เข้าทำสัญญาเมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2549 กับ Plenus Co.,Ltd. เพื่อรับสิทธิเพียงรายเดียวและจำกัดสิทธิในการโอนในการดำเนินกิจการร้านอาหารญี่ปุ่นภายใต้เครื่องหมายการค้าและเครื่องหมายบริการ “ยาโยอิ-เคน” ในประเทศไทย ทั้งนี้ สัญญาได้มีการกำหนดว่าหาก MKI เปิดร้านอาหารเป็นร้านที่ 8 Plenus Co., Ltd. จะให้สิทธิแก่ MKI ในการช่วงสิทธิในการใช้แฟรนไชส์ของ Plenus Co., Ltd. ให้แก่บุคคลอื่นในประเทศไทยได้ภายใต้เงื่อนไขที่คู่สัญญาจะตกลงกันต่อไป โดยสัญญาได้มีการกำหนดค่าสิทธิรายเดือนซึ่งคิดตามสัดส่วนของรายได้ในแต่ละเดือน

ระยะเวลาของสัญญาคือ 3 ปี และต่ออายุโดยอัตโนมัติต่อไปอีก 3 ปี เว้นแต่คู่สัญญาฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดบอกกล่าวการเลิกสัญญาเป็นหนังสือล่วงหน้า 180 วันก่อนวันหมดอายุในแต่ละคราว

5 ข้อพิพาททางกฎหมาย

บริษัทฯ และบริษัทย่อยไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายที่อาจมีผลกระทบด้านลบต่อสินทรัพย์ของบริษัทฯ และบริษัทย่อย ที่มีจำนวนสูงกว่าร้อยละ 5 ของส่วนของผู้ถือหุ้น ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2563 และไม่มีข้อพิพาททางกฎหมายที่กระทบต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ และบริษัทย่อยอย่างมีนัยสำคัญ

6 ข้อมูลทั่วไปและข้อมูลสำคัญอื่น

6.1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อบริษัท	:	บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
ลักษณะการประกอบธุรกิจ	:	ธุรกิจร้านอาหาร
ที่ตั้งสำนักงานใหญ่	:	1200 ถนนเทพรัตน แขวงบางนาใต้ เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260
เลขทะเบียนบริษัท	:	0107555000317
โฮมเพจบริษัท	:	www.mkrestaurant.com
โทรศัพท์	:	02-836-1000
โทรสาร	:	02-836-1099
ทุนเรือนหุ้น ณ 31 ธันวาคม 2563		
ทุนจดทะเบียน	:	920,878,100 บาท แบ่งเป็นหุ้นสามัญ 920,878,100 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 บาท
ทุนที่ออกจำหน่ายและชำระแล้ว	:	920,878,100 บาท แบ่งเป็นหุ้นสามัญ 920,878,100 หุ้น มูลค่าหุ้นละ 1 บาท
นายทะเบียนหลักทรัพย์	:	บริษัท ศูนย์รับฝากหลักทรัพย์ (ประเทศไทย) จำกัด อาคารตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย เลขที่ 93 ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400 โทรศัพท์: 02-009-9000 โทรสาร: 02-009-9991
ผู้ตรวจสอบบัญชี	:	บริษัท สำนักงาน อีวาย จำกัด ชั้น 33 อาคารเลอรัชดา 193/136-137 ถนนรัชดาภิเษก คลองเตย กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์: 02-264-0777 โทรสาร: 02-264-0789

6.2 ข้อมูลสำคัญอื่น

-ไม่มี-