

4. การวิจัยและพัฒนา

บริษัทฯ ให้ความสำคัญต่อการวิจัยและพัฒนาเป็นอย่างมาก เนื่องจากผู้บริหารเล็งเห็นถึงประโยชน์ของการพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิต รวมถึงการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน การวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ สำหรับผู้บริโภคในแต่ละกลุ่ม สามารถเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ช่วยลดต้นทุนในการผลิตสินค้าและทำให้ทางบริษัทฯ สามารถเพิ่มมูลค่าธุรกิจให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ถือหุ้นในระยะยาวได้

สำหรับปี 2557 บริษัทฯ มีงบสำหรับการวิจัยและพัฒนาเป็นจำนวน 20.6 ล้านบาท ซึ่งสามารถจำแนกเป็นค่าใช้จ่ายในการวิจัยและพัฒนาสำหรับธุรกิจต้นน้ำจำนวน 16.4 ล้านบาท และธุรกิจปลายน้ำจำนวน 4.2 ล้านบาท ทั้งนี้ ในปี 2557 บริษัทฯ ได้เน้นการพัฒนาธุรกิจต้นน้ำ โดยพัฒนาระบบภายในโรงงานสำหรับการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิดให้มีประสิทธิภาพให้ดียิ่งขึ้น สำหรับธุรกิจปลายน้ำนั้น บริษัทฯ จะใช้ค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่ในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร

สำหรับปี 2558 บริษัทฯ มีการจัดทำงบเพื่อการวิจัยพัฒนาจำนวน 22.0 ล้านบาท ซึ่งมีแผนในการวิจัยและพัฒนา ซึ่งจะเน้นพัฒนาสายธุรกิจโรงฟักเป็นส่วนใหญ่

นอกจากนี้ ทางบริษัทฯ ยังมีการวิจัยพัฒนาโครงการต่างๆ โดยสามารถจำแนกตามโครงการดังนี้

1. การพัฒนาสูตรและคุณภาพอาหารสัตว์

อาหารสัตว์ถือว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยหลักในการดำเนินธุรกิจการเลี้ยงเปิด เพราะประสิทธิภาพการเจริญเติบโต รวมถึงจำนวนและคุณภาพของไข่เปิด และเนื้อเปิดที่บริษัทฯ ผลิตได้นั้นขึ้นอยู่กับที่สารอาหารที่เปิดได้รับ ซึ่งสารอาหารที่ต้องการนั้นแตกต่างกันในแต่ละช่วงอายุ ดังนั้นบริษัทฯ จึงมีการดำเนินธุรกิจโรงผลิตอาหารสัตว์เอง เพื่อที่จะให้สามารถควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ และสูตรอาหารเปิดได้ นอกจากนี้ ทางบริษัทฯ มีผู้เชี่ยวชาญในการคิดค้นสูตรอาหารเปิดโดยเฉพาะ จึงสามารถวิจัย ทดลอง และพัฒนาสูตรอาหารใหม่ๆ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อพัฒนาอัตราการแลกเนื้อ อัตราการเจริญพันธุ์ รวมถึงคุณภาพของไข่เปิด และเนื้อเปิดของบริษัทฯ ให้สูงขึ้น

2. การพัฒนาและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

บริษัทฯ มีทีมนักเคมีและชีววิทยา ซึ่งมีหน้าที่ในการตรวจสอบและวิจัยผลิตภัณฑ์สำหรับทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ และวัตถุดิบในการผลิตในทุกธุรกิจของบริษัทฯ มีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนั้น ในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ทีมงานในแต่ละสายธุรกิจจะต้องมีการเฝ้าสังเกต ประเมินผล และจัดเตรียมตัวอย่างเพื่อส่งไปตรวจผลที่ห้องปฏิบัติการกลางของบริษัทฯ เพื่อรายงานผลการดำเนินงานและคุณภาพผลิตภัณฑ์ หากผลการตรวจสอบไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานสากล บริษัทฯ จะดำเนินการแก้ไขกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ทันที

3. การพัฒนาและปรับปรุงระบบการดำเนินงาน

บริษัทฯ มีการจัดการประชุม และการอบรมที่มีวิจัยและพัฒนาในสายธุรกิจต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มีการนำเสนอและแลกเปลี่ยนข้อมูล รวมถึงการประเมินผลการดำเนินงานในแต่ละสายธุรกิจ และจะพัฒนาและปรับปรุงระบบในแต่ละสายธุรกิจพร้อมๆ กัน โดยมีหัวหน้าทีมในการตรวจ จึงทำให้สามารถควบคุมระดับคุณภาพให้ได้มาตรฐาน ตลอดจนการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์ได้อย่างรวดเร็ว

4. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

บริษัทฯ ได้เริ่มก้าวเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารอย่างเต็มตัว หลังจากที่ประเทศไทยได้ประสบปัญหาโรคไข้หวัดนกระบาดในปี 2547 ทำให้จากที่บริษัทฯ เคยเน้นการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเปิดประเภทสดและแช่แข็ง เปลี่ยนกลยุทธ์มาเน้นการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเปิดแปรรูปประเภทปรุงสุกมากขึ้นเพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้า ปัจจุบันสินค้าประเภทอาหารแปรรูปปรุงสุกของทางกลุ่มบริษัทมีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง และยังเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารแนวหน้าต่างๆ ทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งเหตุผลหลักที่ทำให้บริษัทฯ ประสบความสำเร็จในธุรกิจอาหารแปรรูปปรุงสุกนั้นมาจากการคุณภาพสินค้าที่มีมาตรฐาน ประกอบกับการพัฒนาและวิจัยการผลิตผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

บริษัทฯ ให้ความสำคัญในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นอย่างมาก เนื่องจากทางผู้บริหารเล็งเห็นถึงโอกาสในการเพิ่มศักยภาพในการเพิ่มผลตอบแทนและการแข่งขันของกลุ่ม ดังนั้นบริษัทฯ จึงมีทีมวิจัยและคิดค้นผลิตภัณฑ์ ควบคู่กับประสบการณ์ของคณะผู้บริหารของทุกบริษัทในกลุ่ม ทั้งในประเทศไทยและประเทศเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญและมีความเข้าใจถึงความต้องการของตลาดในแต่ละภูมิภาค เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เดิม คิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ดีและมีคุณภาพ เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด และผู้บริโภคทั่วโลก ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงไปตามแนวโน้มของตลาดและวิถีการดำเนินชีวิตในแต่ละประเทศ

ปัจจุบันบริษัทฯ มีโครงการที่จะมุ่งเน้นวิจัยและพัฒนาสินค้าประเภทอาหารแปรรูปปรุงสุกพร้อมรับประทาน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่บริษัทฯ มุ่งเน้นในการวิจัยและพัฒนาสามารถแบ่งออกเป็นสองประเภทคือ ผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดแปรรูปปรุงสุกพร้อมรับประทาน Ready-To-Eat เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปปรุงสุกแช่แข็งสำหรับผู้บริโภคที่สามารถนำไปอุ่นก่อนรับประทานได้ทันที และผลิตภัณฑ์ Ready-To-Serve เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดปรุงสุกสำหรับธุรกิจร้านอาหารและโรงแรม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่บริษัทฯ มีโครงการวิจัยและพัฒนาสำหรับลูกค้าในกลุ่มนี้โดยเฉพาะ

บริษัทฯ มีนโยบายการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอย่างต่อเนื่อง และมีแผนการที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยมุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพในระดับบน และเป็นเมนูพิเศษที่หารับประทานได้ยาก เช่น แกงเผ็ดเปิดย่าง เปิดปักกิ่ง เป็ดรมควัน บะหมี่เปิดพะโล้ซอสพริกไทยดำ บะหมี่เป็ดรมควันซอสเทริยากิ บะหมี่แกงมัสมั่นเปิดย่าง ข้าวเหนียวลาบเปิด น่องเป็ดกรอบ (Duck confit) ตับเปิดบด (Foie gras) และน้ำมันเป็ดสำหรับการประกอบอาหาร (Duck oil) เป็นต้น