

2. ลักษณะการประกอบธุรกิจ

โครงสร้างรายได้ตามงบการเงินรวม

โครงสร้างรายได้ตามงบการเงินรวมเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะและงบการเงินรวมเสมือนของบริษัทฯ สำหรับปี 2554 – 2556 และงบการเงินรวมงวด 9 เดือน สิ้นสุดวันที่ 30 กันยายน 2557 สามารถสรุปได้ดังนี้

	2554		2555		2556		ม.ค. – ก.ย. 2557	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
กิจการในประเทศไทย								
รายได้จากธุรกิจต้นน้ำ	2,217.3	32	2,534.6	34	1,957.4	26	1,643.5	26
รายได้จากธุรกิจปลายน้ำ	3,025.4	44	3,313.2	44	3,475.8	46	3,053.6	48
รายได้ระหว่างส่วนงาน	(1,025.2)	(15)	(1,162.4)	(15)	(1,231.5)	(16)	(1,193.6)	(19)
รวมรายได้สุทธิจากกิจการในประเทศไทย	4,217.4	61	4,685.4	62	4,201.7	55	3,503.5	55
กิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์								
รายได้จากธุรกิจต้นน้ำ	602.3	9	547.5	7	624.7	8	504.8	8
รายได้จากธุรกิจปลายน้ำ	1,209.4	18	1,191.7	16	1,789.6	24	1,318.0	21
รวมรายได้จากกิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์	1,811.7	26	1,739.2	23	2,414.3	32	1,822.8	29
กิจการที่สนับสนุนการประกอบธุรกิจ								
รายได้จากกิจการที่สนับสนุนการประกอบธุรกิจ	856.2	12	1,102.0	15	956.6	13	1,002.0	16
รวมรายได้	6,885.4	100	7,526.6	100	7,572.6	100	6,328.3	100

หมายเหตุ: งบการเงินรวมเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะและงบการเงินรวมเสมือนของบริษัทฯ จัดทำขึ้นเพื่อแสดงผลการดำเนินงานของบริษัทฯ ภายใต้สมมติฐานว่า บริษัท บางกอกแอนด์ จำกัด (มหาชน) บริษัท ธงชัย เอเชีย จำกัด บริษัท มิติเดิ้ล วิลเลจ จำกัด และบริษัท บีที พาร์ทเนอร์ จำกัด ได้ดำเนินธุรกิจภายใต้โครงสร้างภายหลังการควบรวมกิจการกันมาตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2554 ถึงแม้ว่ารูปแบบความสัมพันธ์ทางกฎหมายของบริษัทดังกล่าวเกิดขึ้นภายหลังวันที่ 15 กรกฎาคม 2556 นอกจากนั้นยังมีสมมติฐานว่าบริษัทฯ ได้ขายเงินลงทุนใน Anatis UK Limited ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2554

2.1 ลักษณะผลิตภัณฑ์

กลุ่มบริษัทประกอบธุรกิจผลิตอาหารจากเนื้อเป็ดแบบครบวงจร โดยดำเนินธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรม ครอบคลุมตั้งแต่ธุรกิจต้นน้ำ (Upstream) ได้แก่ ธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ ธุรกิจโรงฟัก และธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อ ไปจนถึงธุรกิจปลายน้ำ (Downstream) ได้แก่ ธุรกิจโรงงานชำแหละและแปรรูปเนื้อเป็ด เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดคุณภาพให้แก่ผู้บริโภค โดยรายได้จากธุรกิจต้นน้ำส่วนใหญ่ เป็นรายได้จากการขายอาหารสัตว์ ลูกเป็ด และวัคซีนต่างๆ ให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดให้แก่บริษัทฯ เพื่อนำมาผลิตเป็นเนื้อเป็ดแปรรูปพร้อมปรุง และเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุก ซึ่งเป็นสินค้าหลักของบริษัทฯ ที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคสุดท้าย ลักษณะการประกอบธุรกิจหลักของกลุ่มบริษัทสามารถจำแนกได้ออกเป็น 2 ส่วนตามฐานการผลิตเป็ดเนื้อของกลุ่มบริษัท คือ 1) กิจการในประเทศไทย 2) กิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์

2.1.1 กิจการในประเทศไทย

บริษัทฯ ประกอบกิจการผลิตเนื้อเป็ดครบวงจรและส่งออกเนื้อเป็ดรายใหญ่ที่สุดรายหนึ่งในประเทศไทย ธุรกิจของบริษัทฯ สามารถจำแนกออกเป็น 5 ธุรกิจหลัก คือ

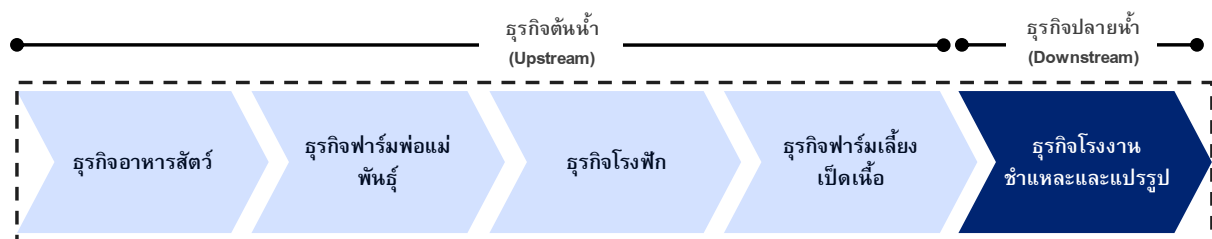
- 1) ธุรกิจอาหารสัตว์ (Feed)
- 2) ธุรกิจฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ (Parent Stock Farm)
- 3) ธุรกิจโรงฟักไข่ (Hatchery)
- 4) ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อ (Commercial Farm and Contract Farm)

5) ธุรกิจโรงงานชำแหละและแปรรูป (Slaughterhouse and Food Processing)

รายได้จากการขายของบริษัทฯ จากกิจการในประเทศไทย

	2554		2555		2556		ม.ค. - ก.ย. 2557	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
กิจการในประเทศไทย								
รายได้จากธุรกิจคัตหน้า	2,217.3	53	2,534.6	54	1,957.4	47	1,643.5	47
รายได้จากธุรกิจปลายน้ำ	3,025.4	72	3,313.2	71	3,475.8	83	3,053.6	87
รายได้จากผลิตภัณฑ์ในประเทศ								
เนื้อเปิดแปรรูปพร้อมปรุง (เนื้อดิบ)	1,635.3	39	1,824.4	39	1,941.7	46	1,557.6	44
เนื้อเปิดแปรรูปปรุงสุก	75.5	2	46.5	1	34.9	1	29.3	1
ผลิตภัณฑ์พลอยได้และอื่นๆ	289.3	7	279.9	6	267.9	6	246.9	7
รวมรายได้จากผลิตภัณฑ์ในประเทศ	2,000.2	47	2,150.9	46	2,244.4	53	1,833.8	52
รายได้จากผลิตภัณฑ์ต่างประเทศ								
เนื้อเปิดแปรรูปพร้อมปรุง (เนื้อดิบ)	36.9	1	42.6	1	90.1	2	300.2	9
เนื้อเปิดแปรรูปปรุงสุก	820.2	19	945.6	20	849.3	20	702.1	20
ขนเปิด	168.1	4	165.8	4	273.8	7	210.7	6
ผลิตภัณฑ์พลอยได้และอื่นๆ	-	-	8.4	0	18.2	0	6.6	0
รวมรายได้จากผลิตภัณฑ์ต่างประเทศ	1,025.2	24	1,162.4	25	1,231.4	29	1,219.8	35
รวมรายได้จากกิจการในประเทศไทย	5,242.6	124	5,847.8	125	5,433.2	129	4,697.1	134
รายได้ระหว่างส่วนงาน	(1,025.2)	(24)	(1,162.4)	(25)	(1,231.5)	(29)	(1,193.6)	(34)
รวมรายได้สุทธิจากกิจการในประเทศไทย	4,217.4	100	4,685.4	100	4,201.7	100	3,503.5	100

แผนภาพแสดงการประกอบธุรกิจเปิดครบวงจรของกิจการในประเทศไทย



การประกอบกิจการของบริษัทฯ เริ่มจาก

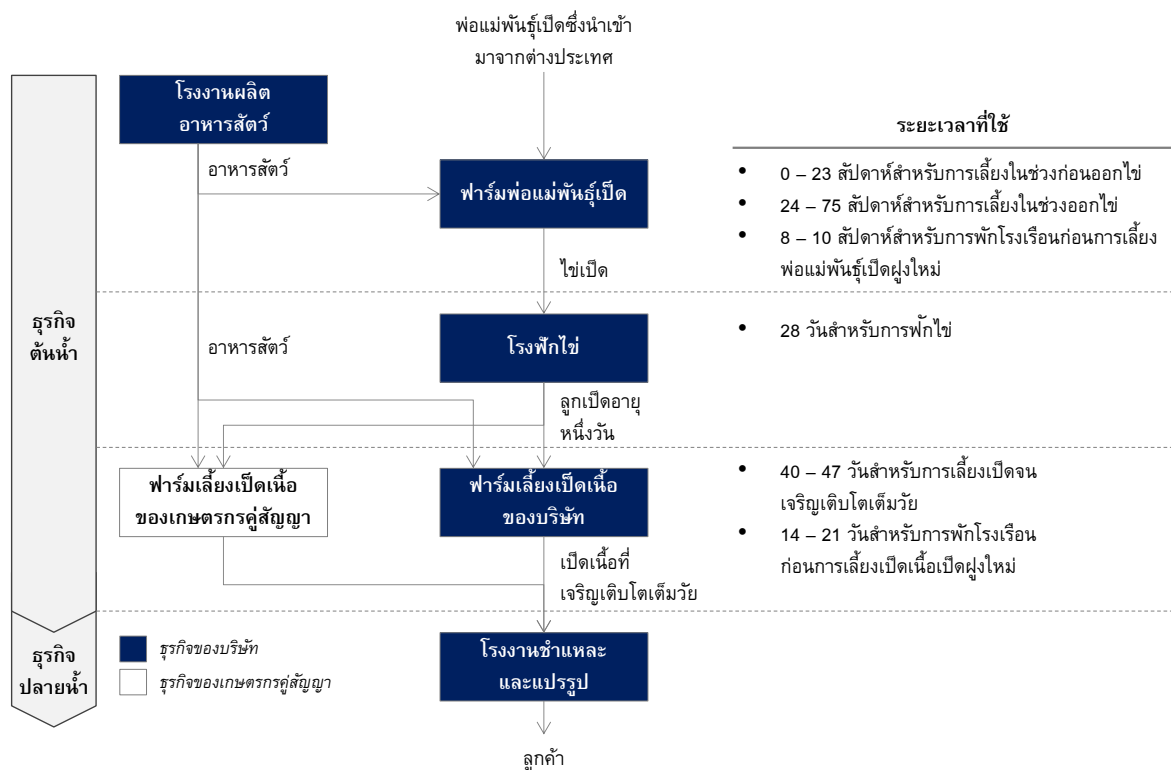
- 1) **ธุรกิจอาหารสัตว์** การผลิตอาหารสัตว์เพื่อใช้ในการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิด และเปิดเนื้อทั้งของบริษัทฯ และของเกษตรกรคู่สัญญาซึ่งทำหน้าที่รับเลี้ยงเปิดให้แก่บริษัทฯ
- 2) **ธุรกิจฟาร์มพ่อแม่พันธุ์** บริษัทฯ ทำการนำเข้าพ่อแม่พันธุ์เปิดทุกตัวมาจากต่างประเทศ เพื่อมาเลี้ยงและขยายพ่อแม่พันธุ์เปิดเนื่องจากไข่ของพ่อแม่พันธุ์เปิด
- 3) **ธุรกิจโรงฟักไข่** ผลผลิตไข่เปิดของแม่พันธุ์จะนำเข้าโรงฟักไข่เพื่อผลิตเป็นลูกเปิดเพื่อป้อนให้แก่ฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อของบริษัทฯ และจำหน่ายให้แก่เกษตรกรคู่สัญญา
- 4) **ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อ** ดำเนินการโดยบริษัทฯ และเกษตรกรคู่สัญญา ปัจจุบันดำเนินการโดยเกษตรกรคู่สัญญาในสัดส่วนประมาณร้อยละ 90 ของกำลังการผลิตเปิดเนื้อทั้งหมดของบริษัทฯ แต่บริษัทฯ มีนโยบายที่จะเพิ่มฟาร์มเลี้ยง

เปิดเนื้อของบริษัทฯ เองมากขึ้น เพื่อลดการพึ่งพาเกษตรกรคู่สัญญาและเพิ่มอัตรากำไร อีกทั้งยังมีการขยายกำลังการผลิตโรงฆ่าและมากขึ้น ทำให้ต้องมีการขยายฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อมากขึ้นด้วย

- 5) ธุรกิจโรงงานชำแหละและแปรรูปเนื้อเปิด เมื่อเปิดเนื้อเจริญเติบโตเต็มวัยแล้ว บริษัทฯ จะรับซื้อเปิดเนื้อโตเต็มวัยที่ได้น้ำหนักผ่านเกณฑ์จากฟาร์มเลี้ยงเปิด และนำเปิดเนื้อที่เลี้ยงโดยทางบริษัทฯ เอง มาเข้าสู่โรงงานชำแหละและแปรรูป ซึ่งจะนำเปิดเนื้อมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น เบ็ดตัวแบบดิบพร้อมปรุง เนื้อเปิดแปรรูปพร้อมปรุง เนื้อเปิดแปรรูปปรุงสุก ตลอดจนจนถึงการผลิตผลิตภัณฑ์จากเป็ดภายใต้ตราสินค้าของบริษัทฯ หรือตราสินค้าอื่นๆ ตามที่ลูกค้ากำหนด เพื่อจำหน่ายไปยังผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยตราสินค้าของบริษัทฯ เป็นที่รู้จักและยอมรับอย่างกว้างขวาง เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเนื้อเปิดมาเป็นเวลานาน ทำให้บริษัทฯ มีความสัมพันธ์อย่างดีกับกลุ่มลูกค้าหลักต่างๆ

ด้วยประสบการณ์การทำธุรกิจมานานกว่า 30 ปีของบริษัทฯ และทีมผู้บริหาร ทำให้ในปัจจุบัน บริษัทฯ เป็นหนึ่งในผู้ผลิตเนื้อเปิดแบบอุตสาหกรรมสองรายใหญ่ ที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดของการผลิตเปิดเนื้อเพื่อบริโภคในประเทศไทยและเพื่อส่งออกในสัดส่วนที่สูง นอกจากนี้ การเข้ามาแข่งขันของผู้ประกอบการรายใหม่เป็นไปได้ยาก เนื่องจากการประกอบธุรกิจเปิดแบบครบวงจรต้องใช้เงินลงทุนที่สูง ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ของผู้เลี้ยง และต้องมีขนาดธุรกิจที่ใหญ่เพียงพอ เพื่อที่จะเกิดการประหยัดของต้นทุน (economies of scale) ด้วยเหตุผลดังกล่าว ทำให้บริษัทฯ ที่ประกอบธุรกิจเปิดแบบครบวงจรในประเทศไทยมีเพียงน้อยราย

แผนภาพการประกอบธุรกิจในประเทศไทย



2.1.1.1 ธุรกิจฟาร์มพ่อแม่พันธุ์

การเลี้ยงเปิดเพื่อการค้าแบ่งได้เป็นการเลี้ยงเปิดเนื้อและเปิดไข่พันธุ์ต่างๆ โดยบริษัทฯ มีวัตถุประสงค์การเลี้ยงเปิดเนื้อเพื่อการผลิตและจำหน่ายเนื้อเปิดให้แก่ผู้บริโภค พ่อแม่พันธุ์เปิดที่บริษัทฯ เลือกใช้ทั้งหมดจึงเป็นเปิดเนื้อ โดยเปิดเนื้อที่นิยมในประเทศไทยมี

หลายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ปักกิ่ง (Pekin duck) พันธุ์เบ็ดเทศ (Muscovy) พันธุ์มูเลย์ (Mule duck) พันธุ์บินท์บุรี และพันธุ์ลูกผสมเพื่อการค้า (Hybrid breed) โดยทางบริษัทฯ เลือกใช้เบ็ดพันธุ์ปักกิ่ง ซึ่งได้รับการพัฒนาเป็นเบ็ดพันธุ์ปักกิ่งลูกผสมเพื่อการค้า เนื่องจากมีการพัฒนาและผสมพันธุ์เพื่อให้เกิดคุณลักษณะต่างๆ ตามที่ตลาดต้องการ โดยบริษัทฯ ได้เลือกใช้พันธุ์ปักกิ่งลูกผสมของ Cherry Valley Farms Ltd. (“CVF”) ประเทศอังกฤษ หรือสายพันธุ์เซอร์วอลเลย์ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่พัฒนามาจากสายพันธุ์ปักกิ่ง มีลักษณะตัวสีขาวคล้ายคลึงกัน แต่ตัวใหญ่และเติบโตเร็วกว่าเบ็ดพันธุ์ปักกิ่ง มีอัตราการเปลี่ยนน้ำหนักอาหารสัตว์ที่เปิดกินเข้าไปให้เป็นน้ำหนักเนื้อเบ็ด (“อัตราการแลกเนื้อ”) ที่ดี ทำให้ต้นทุนการผลิตเบ็ดมีประสิทธิภาพ จึงเหมาะสมต่อการเลี้ยงเพื่อการค้า อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบัน บริษัทฯ อยู่ในระหว่างดำเนินการทดลองเลี้ยงเบ็ดเนื่องจากบริษัทพัฒนาสายพันธุ์เบ็ดรายอื่นด้วย ซึ่งเป็นเบ็ดพันธุ์ปักกิ่งลูกผสมเช่นเดียวกับสายพันธุ์เซอร์วอลเลย์

เบ็ดสายพันธุ์เซอร์วอลเลย์ ซึ่งเป็นเบ็ดที่พัฒนามาจากสายพันธุ์ปักกิ่ง และบริษัทฯ เลือกใช้ในการเลี้ยง



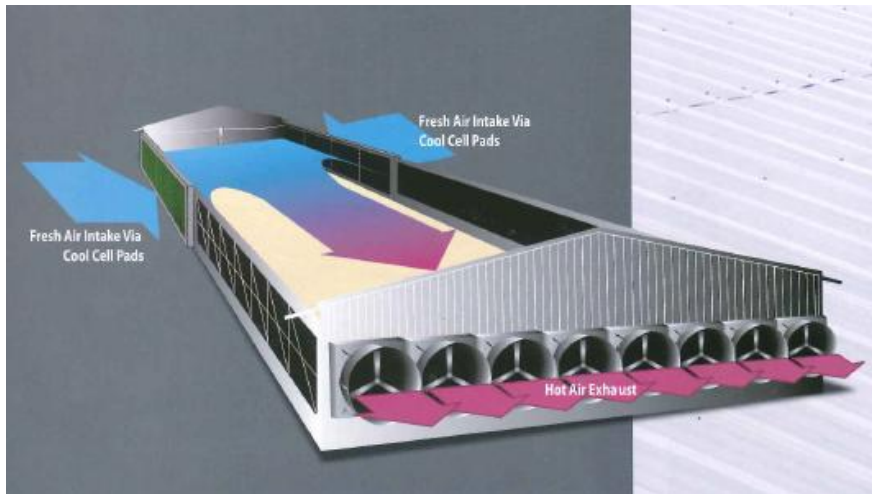
ธุรกิจฟาร์มพ่อแม่พันธุ์เบ็ดของบริษัทฯ เริ่มจากการนำเข้าพ่อแม่พันธุ์จากต่างประเทศ โดยสายพันธุ์เซอร์วอลเลย์ของ CVF จะมีแหล่งเพาะพันธุ์อยู่ที่ประเทศอังกฤษและเยอรมัน โดยพ่อแม่พันธุ์ที่นำเข้ามาจะมีอายุ 1 วัน บริษัทฯ จะจัดทำแผนการนำเข้าพ่อแม่พันธุ์ประจำปี โดยจะประเมินจากความต้องการการบริโภคของลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อประมาณการจำนวนพ่อแม่พันธุ์ที่บริษัทฯ ต้องนำเข้า โดยการสั่งซื้อจะแบ่งออกเป็น 5 รอบต่อปี และแต่ละรอบการสั่งซื้อสามารถแบ่งการนำเข้าออกเป็น 3-4 ครั้งต่อรอบ สัดส่วนการนำเข้าพ่อแม่พันธุ์ต่อพ่อพันธุ์จะอยู่ประมาณ 5 ต่อ 1 ซึ่งเป็นสัดส่วนที่เหมาะสมต่อการผสมพันธุ์ของพ่อแม่พันธุ์ ลูกเบ็ดพ่อแม่พันธุ์ที่นำเข้ามาจากต่างประเทศจะถูกนำมาเลี้ยงดูอย่างดี ในโรงเรือนแบบระบบปิด EVAP (Evaporative Cooling System) ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฟาร์มจากกรมปศุสัตว์ และมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล มีการปรับสภาพพื้นโรงเรือนให้เหมาะสมโดยการโรยแกลบที่พื้น เพื่อปรับระดับความชื้นของพื้นโรงเรือนให้อยู่ในระดับสมดุล โรงเรือนแบบระบบปิด EVAP จะมีการควบคุมความชื้น อุณหภูมิ แสงสว่าง และการระบายอากาศให้เหมาะสมตามแต่ละช่วงอายุของเบ็ด นอกจากนี้ โรงเรือนเลี้ยงเบ็ดยังมีการใช้พลังงานในระดับที่เหมาะสม มีระบบการให้อาหารและน้ำแบบอัตโนมัติ นอกจากนี้โรงเรือนแบบระบบปิดยังสามารถป้องกันแมลง ป้องกันการติดเชื้อในเบ็ดจากเชื้อโรคที่อยู่ภายนอกโรงเรือน และป้องกันโรคระบาดในเบ็ด โดยเฉพาะโรคไขหวัดนกได้เป็นอย่างดี เพราะเป็นการป้องกันสัตว์จากภายนอกไม่ให้เข้ามาปะปนและสัมผัสกับเบ็ด ซึ่งอาจทำให้เกิดการแพร่เชื้อในเบ็ดได้ นอกจากนี้ยังมีการควบคุมคุณภาพในการเลี้ยงโดยการตรวจสอบสุขภาพของเบ็ดอย่างเป็นประจำ มีการชั่งน้ำหนักตัวของพ่อแม่พันธุ์เบ็ดในแต่ละช่วงอายุตามกำหนด รวมทั้งดูแลสภาพโรงเรือนให้ถูกสุขลักษณะ มีระดับความชื้นที่พื้นโรงเรือนเหมาะสม และมีการระบายอากาศที่ดี เพื่อให้เบ็ดพ่อแม่พันธุ์มีสุขภาพดีและน้ำหนักตัวที่เหมาะสมตลอดช่วงอายุของเบ็ด โดยปกติแล้วพ่อแม่พันธุ์เบ็ด 1 ตัว จะมีช่วงอายุในการผสมพันธุ์ประมาณ 52 สัปดาห์

ระบบ Evaporative Cooling System ของฟาร์มพ่อแม่พันธุ์

ระบบ EVAP นั้นเป็นระบบโรงเรือนแบบปิด โดยด้านหนึ่งของโรงเรือน มีช่องทางให้อากาศไหลเข้าผ่านทางม่านกระดาศชนิดพิเศษที่ให้น้ำซึมผ่านได้ เพื่อให้อากาศที่ไหลผ่านม่านนั้นเป็นตัวปรับระดับอุณหภูมิและความชื้นภายในโรงเรือน และอีกด้านหนึ่งของโรงเรือนเป็นด้านที่อากาศไหลออก ซึ่งจะมีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศขนาดใหญ่เพื่อปรับความเร็วลมในโรงเรือน ซึ่ง

ความเร็วลมที่กำหนดโดยความเร็วของพัดลม และปริมาณน้ำที่ปล่อยให้ซึมผ่านม่านกระดาษ จะเป็นตัวกำหนดระดับอุณหภูมิและความชื้นภายในโรงเรือนให้เหมาะสม จากโครงสร้างทางวิศวกรรมของโรงเรือนดังกล่าว ทำให้ระบบ EVAP สามารถควบคุมระดับความชื้นและอุณหภูมิให้เหมาะสมกับการเลี้ยงเปิดได้เป็นอย่างดี

ภาพจำลองโรงเรือนระบบ EVAP



ระยะเวลาการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์สามารถแบ่งออกเป็น 3 ระยะเวลาตามตารางดังต่อไปนี้

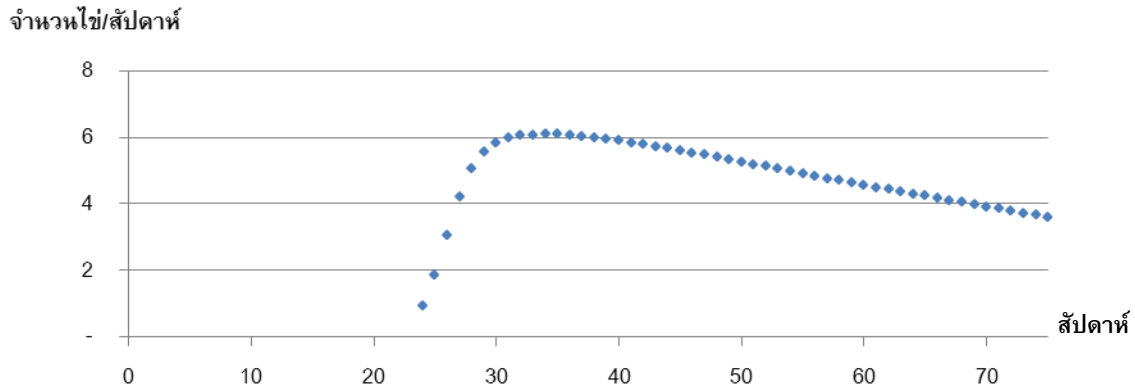
ช่วงอายุ	ระยะ	ลักษณะการเลี้ยง
0-4 สัปดาห์	ระยะอนุบาลลูกเปิดหรือ Nursery period	เลี้ยงพ่อพันธุ์ - แม่พันธุ์แยกกัน
5-23 สัปดาห์	ระยะเจริญเติบโตเป็นเปิดรุ่น หรือ Rearing period	อัตราส่วนพ่อพันธุ์ต่อแม่พันธุ์ = 1:5
24 สัปดาห์เป็นต้นไป	ระยะให้ไข่ หรือ Laying period	อัตราส่วนพ่อพันธุ์ต่อแม่พันธุ์ = 1:5

ลักษณะการเลี้ยงดู การให้อาหาร สูตรอาหารสัตว์ และการฉีดวัคซีนจะแตกต่างกันไปตามแต่ละช่วงอายุของพ่อแม่พันธุ์เปิด โดยในระยะอนุบาลลูกเปิดนั้น ลูกเปิดกำลังอยู่ในช่วงเวลาเจริญเติบโต หากได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เพียงพอ จะทำให้ลูกเปิดเจริญเติบโตไม่ดีเท่าที่ควร มีลักษณะแคระแกร็นและอ่อนแอ การเลี้ยงเปิดในระยะเจริญเติบโตเป็นเปิดรุ่นจะมีผลต่อประสิทธิภาพการให้ไข่ในช่วงเวลาให้ไข่โดยตรง ในการเลี้ยงจะมีการควบคุมน้ำหนักตัวเปิดไม่ให้เปิดอ้วนหรือมีไขมันสะสมมากเกินไป จึงจำเป็นต้องมีการชั่งน้ำหนักตัวเปิดทุกๆ สัปดาห์ ในช่วงปลายของระยะเจริญเติบโตเป็นเปิดรุ่นนั้น เปิดอาจจะเริ่มมีการออกไขออกมาบ้าง แต่ไขในระยะนี้จะมียขนาดเล็กเกินไป ซึ่งไม่สามารถนำไปฟักได้ แต่ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 24 เป็นต้นไป แม่พันธุ์เปิดจะเริ่มออกไขที่มีคุณภาพและมีขนาดที่เหมาะสม และไขดังกล่าวจะถูกคัดแยก และล้างด้วยน้ำผสมคลอรีนในอัตราส่วนที่เหมาะสมเพื่อทำความสะอาดและทำให้ปลอดเชื้อที่อาจติดมากับเปลือกไข่ ก่อนนำส่งเข้าโรงฟักไข่ของบริษัท ต่อไป เปิดรุ่นจะมีอัตราการผลิตไขสูงสุดเมื่ออายุประมาณ 34 – 36 สัปดาห์ โดยเปิดจะสามารถออกไขประมาณ 1 ปี หรือ 52 สัปดาห์ เมื่อแม่พันธุ์เปิดอายุมากขึ้น อัตราการออกไขจะลดลง คุณภาพไข่ที่ได้ก็ลดลงด้วย ทำให้การเลี้ยงแม่พันธุ์เปิดต่อไปไม่เกิดความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ บริษัท จึงมีการปลดประจำการพ่อแม่พันธุ์เปิด ดังนั้นบริษัท จะเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิดไว้ประมาณ 75 สัปดาห์จึงทำการปลดระวาง แล้วนำไปฆ่าแช่เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดต่อไป

ทั้งนี้ตลอดช่วงอายุของแม่พันธุ์เปิด แม่พันธุ์เปิดหนึ่งตัวจะออกไขโดยเฉลี่ยประมาณ 250 ฟอง เมื่อครบรอบระยะเวลาเลี้ยงประมาณ 75 สัปดาห์และมีการปลดระวางพ่อแม่พันธุ์เปิดแล้ว จะมีการทำความสะอาดโรงเรือนและอุปกรณ์ต่างๆ ฆ่าเชื้อโรคทั้ง

ภายในและภายนอกโรงเรือน และฆ่าเชื้อโรคในอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ เช่น อุปกรณ์ให้น้ำ ให้อาหาร เป็นต้น หลังจากทำความสะอาดโรงเรือนและอุปกรณ์แล้ว จะมีการหยุดพักโรงเรือนประมาณ 8 – 10 สัปดาห์ ก่อนจะทำการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เป็ดในรอบต่อไป

กราฟแสดงอัตราการออกไข่ของพ่อแม่พันธุ์เป็ดในแต่ละช่วงอายุ



ปริมาณการออกไข่ของเป็ดขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของพ่อแม่พันธุ์ และการเลี้ยงดู เช่น คุณภาพอาหาร ระบบถ่ายเทอากาศ และสภาพความเป็นอยู่ของเป็ด เป็นต้น ซึ่งทางบริษัทฯ ได้จัดให้มีสัตวบาลประจำเพื่อดูแลสุขภาพและสุขอนามัยของพ่อแม่พันธุ์ รวมถึงการฉีดวัคซีนตามช่วงอายุของเป็ด การควบคุมความสะอาดยังรวมถึงทางเข้า-ออกของฟาร์ม โดยผู้ที่เข้าออกจะต้องชำระล้างร่างกายด้วยการอาบน้ำ ทั้งในตอนเช้าและออกจากบริเวณฟาร์ม การเปลี่ยนเป็นเสื้อผ้าที่สะอาดและผ่านการฆ่าเชื้อมาอย่างดี รวมถึงการฆ่าเชื้อโรคที่อาจติดมาตามสัมภาระด้วยเครื่องปล่อยรังสีอัลตราไวโอเล็ต รวมถึงยานพาหนะขนส่งที่จะต้องผ่านการฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนเข้าบริเวณที่ตั้งฟาร์มเช่นกัน

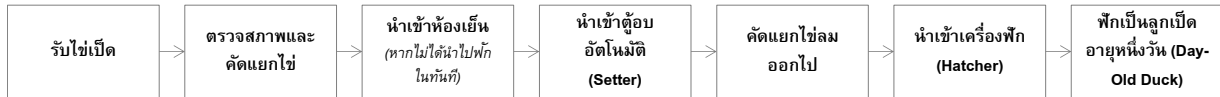
ปัจจุบัน บริษัทฯ มีฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ทั้งหมด 7 แห่ง ซึ่งฟาร์มทุกแห่งได้รับใบรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มเป็ดเนื้อพ่อแม่พันธุ์ จากกรมปศุสัตว์ และใบอนุญาตเป็นสถานกักกันสัตว์ปีก เพื่อนำเข้าและส่งออก อย่างไรก็ตาม บริษัทฯ กำลังอยู่ในระหว่างการปรับปรุงพื้นที่และโรงเรือนอีก 1 แห่ง ที่จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อรองรับการขยายการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ในอนาคต โดยฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ของบริษัทฯ ทั้งหมด 7 แห่ง ตั้งอยู่ที่จังหวัดเพชรบูรณ์ 5 แห่ง จังหวัดระยองและชลบุรีอีกจังหวัดละ 1 แห่ง ทำเลที่ตั้งของฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ ต้องอยู่ในทำเลที่มีสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่เอื้อต่อการเลี้ยงเป็ด กล่าวคือ อยู่ในสภาพภูมิอากาศที่ไม่ร้อนจัด ไม่มีความเสี่ยงต่ออุทกภัยน้ำท่วม และอยู่ห่างไกลจากแหล่งชุมชนเพื่อลดความเสี่ยงในการติดเชื้อโรคและมลภาวะทางกลิ่นต่อชุมชนโดยรอบ นอกจากนี้ การที่ฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ตั้งอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับโรงฟักไข่ของบริษัทฯ ยังช่วยลดความเสี่ยงในการติดเชื้อโรค และช่วยให้บริษัทฯ ประหยัดระยะเวลาและค่าใช้จ่ายในการขนส่งเป็ดอีกด้วย

ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2557 ฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ทั้งหมดของบริษัทฯ มีอัตราการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์สูงสุดจำนวน 157,000 ตัวต่อรอบ โดยที่รอบหนึ่งจะมีระยะเวลารวม 83 – 85 สัปดาห์ และสามารถผลิตไข่ได้ทั้งสิ้นประมาณ 24.1 ล้านฟองต่อปี โดยระหว่างปี 2554 ถึง ไตรมาส 2 ปี 2557 บริษัทฯ มีอัตราการการผลิตไข่เฉลี่ยอยู่ที่ 20.4 – 22.7 ล้านฟองต่อปี

2.1.1.2 ธุรกิจโรงฟักไข่

ไข่ที่ได้จากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์จะถูกนำส่งไปยังโรงฟักไข่ทุกวัน โดยไข่จะถูกนำมาบ่มฟักในสภาวะที่เหมาะสม ด้วยเทคโนโลยีการฟักไข่ที่ทันสมัย เพื่อให้มีอัตราการฟักไข่ที่สูงและสม่ำเสมอ ผลผลิตที่ได้คือลูกเป็ดอายุหนึ่งวัน (Day-Old Duck) ที่สมบูรณ์ แข็งแรง และปลอดเชื้อโรค

แผนภาพแสดงการประกอบธุรกิจของโรงฟักไข่



ธุรกิจโรงฟักไข่ เริ่มต้นกระบวนการจากการคัดเลือกไข่ที่ไม่ได้มาตรฐานของบริษัทฯ เพื่อนำไปขายยังลูกค้าภายนอกทั่วไป เช่น ไข่ที่ไม่ได้ขนาด มีรอยร้าว ผิวเปลือกบาง ขรุขระ รูปร่างผิดปกติ บุบหรือมีรอยแตก เป็นต้น ก่อนที่จะนำไข่ที่ได้มาตรฐานไปเก็บในห้องเย็นที่ควบคุมอุณหภูมิที่ 18-19 องศาเซลเซียส กระบวนการฟักไข่เริ่มจากการนำไข่เข้าตู้อบอัตโนมัติ (Setter) ที่ทำการกลับไข่ไปมาทุกๆ 1 ชั่วโมง เพื่อเป็นการเลียนแบบการกกไข่ของแม่เป็ดที่ให้ความร้อนอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ เป็นระยะเวลา 25 วัน ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส หลังจากขั้นตอนนี้จะมีการแยกไขลม (unfertilized eggs) ออกไปโดยการส่องไฟที่ไข่

ไข่ที่ทางโรงฟักไข่ได้รับมาจากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ รอการฟักในตู้อบอัตโนมัติ



จากนั้นไข่ที่ได้รับการผสมพันธุ์ (fertile eggs) จะถูกนำเข้าเครื่องฟักไข่ (Hatcher) ที่ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น เป็นระยะเวลา 3 วัน ลูกเบ็ดจะค่อยๆ ทยอยเปลือกไข่ออกมา โดยลูกเบ็ดที่มีสภาพสมบูรณ์ แข็งแรง จะถูกจัดส่งไปยังฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อของบริษัทฯ หรือฟาร์มเป็ดเนื้อของเกษตรกรที่เป็นคู่สัญญากับบริษัทฯ เพื่อนำไปเลี้ยงเป็นเป็ดเนื้อต่อไป และมีการจำหน่ายลูกเบ็ดที่เกินกับความต้องการของบริษัทฯ ให้กับลูกค้าทั่วไป ในปัจจุบันโรงฟักไข่ของบริษัทฯ มีกำลังการฟักไข่ 21.6 ล้านฟองต่อปี

ตู้อบอัตโนมัติสำหรับการกกไข่ โดยการให้ความร้อนแก่ไข่เป็ดอย่างสม่ำเสมอ



บริษัทฯ มีโรงฟักไข่เพียงแห่งเดียว ที่อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งตั้งอยู่ไม่ไกลจากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ส่วนใหญ่ของบริษัทฯ เพื่อลดความเสี่ยงจากความเสียหายในการขนส่ง และเพิ่มความสะดวกในการขนส่งไข่เบ็ด

ลูกเป็ดอายุ 1 วัน (Day-Old Duck) พร้อมนำส่งไปยังฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อต่อไป



บริษัทฯ มีจุดแข็งในธุรกิจโรงฟักไข่คือ การใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ทันสมัยและเป็นแบบอัตโนมัติ โดยทั้งตู้ฟักและเครื่องฟักสามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นได้อย่างสม่ำเสมอ เหมาะแก่การฟักไข่เป็ด ทำให้ทางบริษัทฯ สามารถมีอัตราการฟักไข่ (Hatchability) ที่สูง และมีความผันผวนน้อย นอกจากนี้ กระบวนการทุกขั้นตอนได้ถูกควบคุมด้วยระบบ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ซึ่งป้องกันอันตรายจากแบคทีเรียต่างๆ ที่อาจติดมากับเปลือกไข่ การป้องกันการติดเชื้อในกระบวนการฟัก การควบคุมความสะอาดบริเวณทางเข้า-ออก โดยพนักงานหรือผู้มาติดต่อจะต้องผ่านกระบวนการฆ่าเชื้ออาบน้ำและสวมชุดที่ทางโรงฟักได้เตรียมไว้ก่อนเข้าไปบริเวณภายใน นอกจากนี้ อุปกรณ์หรือสิ่งของที่将会นำเข้าไปภายในโรงฟักไข่ นั้นยังต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยรังสีอัลตราไวโอเล็ต จึงทำให้ทางบริษัทฯ สามารถป้องกันการติดเชื้อได้เป็นอย่างดี โดยธุรกิจโรงฟักไข่ของบริษัทฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตต่างๆ ได้แก่ Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), ISO9001, ISO14001, ISO18001, และ ISO 22000

2.1.1.3 ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อ

บริษัทฯ เป็นหนึ่งในผู้เลี้ยงเป็ดเนื้อแบบอุตสาหกรรมสองรายใหญ่ที่สุดของประเทศไทย โดยบริษัทมีฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อ 2 ระบบ คือ ระบบฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อของบริษัทฯ (Commercial Farm) ซึ่งดำเนินงานโดยบริษัทฯ เอง และระบบเกษตรกรแบบพันธะสัญญา (Contract Farm) ที่ได้ทำข้อตกลงไว้กับเกษตรกร จะดำเนินการซื้อลูกเป็ด พร้อมทั้งอาหารสัตว์และวัคซีนสำหรับเป็ดจากบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะรับซื้อเป็ดรุ่นคืนจากเกษตรกรตามราคาและเงื่อนไขที่ได้ตกลงกันไว้ในสัญญา ในอดีต บริษัทฯ ไม่ได้มีฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อเป็นของตัวเอง และเกษตรกรคู่สัญญาเป็นผู้เลี้ยงเป็ดเนื้อทั้งหมด แต่ทางบริษัทฯ ตระหนักถึงความสำคัญในการเป็นผู้นำในการผลิตเนื้อเป็ดครบวงจร จึงเริ่มดำเนินการเลี้ยงเป็ดเนื้อในฟาร์มเลี้ยงเป็ดของบริษัทฯ เองในปี 2555 ทำให้บริษัทฯ มีฟาร์มตัวอย่างในการพัฒนาองค์ความรู้ในการเลี้ยงเป็ดเนื้อ เพื่อถ่ายทอดให้แก่เกษตรกรคู่สัญญาในการเลี้ยงเป็ดที่ถูกต้อง ทำให้การควบคุมคุณภาพ รวมถึงควบคุมต้นทุนเป็นไปได้ดี และยังสามารถบริหารจัดการจำนวนเป็ดที่ต้องการได้อย่างดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังทำให้บริษัทควบคุมต้นทุนได้ดี ประหยัดต้นทุนได้ดีกว่าการเลี้ยงแบบเกษตรกรคู่สัญญา และมีกำไรเพิ่มขึ้นอีกด้วย

ตารางแสดงจำนวนเป็ดต่อรุ่นของฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อแต่ละประเภท

ประเภท	จำนวนเป็ดต่อรุ่น (ตัว)			
	2554	2555	2556	30 ก.ย. 2557
ฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อของบริษัทฯ (Commercial Farm)	0	60,000	60,000	51,000
ฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อของบริษัทแบบเช่า (Rented Commercial Farm)	0	0	224,000	299,000

ประเภท	จำนวนเปิดต่อรุ่น (ตัว)			
	2554	2555	2556	30 ก.ย. 2557
ฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อของเกษตรกรคู่สัญญา (Contract Farm)	2,805,050	2,711,000	2,855,110	2,715,6100
รวม	2,805,050	2,771,000	3,139,110	3,065,610

ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อทำหน้าที่ในการเลี้ยงเปิดเนื้อ เพื่อส่งให้กับโรงชำแหละของบริษัทฯ เพื่อทำการแปรรูป โดยฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อจะรับซื้อลูกเปิดจากโรงฟักไข่ และนำมาเลี้ยงในฟาร์ม EVAP เป็นเวลา 40 – 47 วัน เพื่อให้ได้เปิดรุ่นที่โตสมบูรณ์ ซึ่งหมายถึงเปิดใหญ่ที่มีน้ำหนักตัวก่อนถูกถอนขนและชำแหละไม่ต่ำกว่า 3.1 กิโลกรัมต่อตัว โดยในระหว่างการเลี้ยง เกษตรกรคู่สัญญาจะต้องสั่งซื้อและใช้อาหารสำเร็จรูปและยาเพื่อเลี้ยงเปิดเนื้อจากบริษัทฯ เท่านั้น ผู้เลี้ยงเปิดจะต้องใช้ความรู้ความสามารถ ความชำนาญ และด้วยวิธีการที่ถูกต้องตามมาตรฐานการเลี้ยงเปิดที่จัดทำโดยบริษัทฯ เพื่อควบคุมคุณภาพของเปิดเนื้อ จนกว่าลูกเปิดจะโตได้ขนาดและลักษณะตามที่บริษัทฯ กำหนด เมื่อครบกำหนดอายุแล้ว เกษตรกรตกลงที่จะขายคืนเปิดใหญ่ให้แก่บริษัทฯ แต่เพียงผู้เดียว เป็นจำนวนประมาณร้อยละ 97 ของจำนวนลูกเปิดที่ซื้อไปจากบริษัทฯ โดยไม่นับรวมเปิดที่ตายและ/หรือเปิดไม่ได้มาตรฐานที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 1.5 กิโลกรัมต่อตัว โดยราคาลูกเปิด อาหารสำเร็จรูป วัคซีน และราคารับซื้อคืนเปิดใหญ่จะถูกกำหนดล่วงหน้าไว้ในสัญญา ซึ่งส่วนใหญ่มีอายุ 1 ปี โดยราคารับซื้อคืนเปิดใหญ่จะขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของเปิด เปิดที่ไม่สมบูรณ์ คือ เปิดที่มีตำหนิ หรือเปิดไม่ได้มาตรฐาน หรือเปิดเป็นโรค เช่น โรคผิวหนังเรื้อรัง หรือเปิดที่มีรอยบาดแผลที่หน้าอก หรือเปิดที่มีน้ำหนักตัวก่อนถอนขนและชำแหละไม่เกิน 2 กิโลกรัมต่อตัว โดยบริษัทฯ จะเป็นผู้ดำเนินการจัดแบ่งประเภทเปิดใหญ่และซังน้ำหนัก เปิดที่มีคุณลักษณะไม่สมบูรณ์ดังกล่าวจะมีราคารับซื้อคืนที่ต่ำลง ทั้งนี้กระบวนการเลี้ยงทั้งหมดอยู่ภายใต้การควบคุมของกรมปศุสัตว์และสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มที่ผ่านการอบรมและได้รับใบอนุญาตเป็นสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มสัตว์ปีกของประเทศไทย เพื่อให้ได้เปิดคุณภาพเพื่อส่งไปยังโรงงานชำแหละเปิดเพื่อผลิตเป็นอาหารต่อไป

บริษัทฯ มีการดูแลเปิดเนื้ออย่างเหมาะสม ในแต่ละช่วงอายุของเปิดนั้น คุณค่าทางโภชนาการที่เปิดควรได้รับมีความแตกต่างกัน ดังนั้นทางบริษัทฯ จึงได้มีอาหารสำหรับเปิดถึง 3 สูตร เพื่อให้เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเปิด บริษัทฯ ได้ให้ยาป้องกันการติดเชื้อ ในช่วงวัยที่เหมาะสม โดยการละลายยาและวิตามินในน้ำสะอาดที่ให้เปิดกิน นอกจากนี้ทางบริษัทฯ ได้จัดให้มีสัตวบาลเพื่อดูแลความเป็นอยู่ และดูแลสุขภาพเปิดทุกวัน มีสัตวแพทย์ผู้ควบคุมฟาร์มตรวจสอบสุขภาพเปิดระหว่างเลี้ยงและก่อนการขนส่ง เปิดที่อยู่ในฟาร์มเลี้ยงของเกษตรกรคู่สัญญาของบริษัทฯ ก็ได้รับการดูแลอย่างดีในลักษณะเดียวกันกับเปิดที่อยู่ในความดูแลของบริษัทฯ เอง โดยทางบริษัทฯ จะรับซื้อเปิดคืนจากเกษตรกรด้วยราคาที่เหมาะสมตามช่วงน้ำหนักที่มีการตกลงกันไว้

ในระหว่างปี 2553 – 2556 ปริมาณการเลี้ยงเปิดเนื้อของบริษัทฯ มีอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสม (CAGR) ร้อยละ 6.0 ต่อปี โดยเพิ่มขึ้นจาก 13.1 ล้านตัวในปี 2553 เป็น 15.6 ล้านตัวในปี 2556 จากปริมาณความต้องการบริโภคเนื้อเปิดที่เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้อัตราการแลกเนื้อ (Feed Conversion Ratio: FCR) ของบริษัทฯ ได้ปรับตัวลดลงตามลำดับ ความสามารถในการลดอัตราการแลกเนื้อของบริษัทฯ เพื่อลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง เป็นผลมาจากการวิจัยพัฒนาและปรับปรุงสูตรอาหารสัตว์ การพัฒนาวิธีการเลี้ยงเปิดให้เปิดมีอัตราการเจริญเติบโตที่ดีขึ้น และการพัฒนาพันธุ์เปิดจากทางบริษัทที่จำหน่ายพ่อแม่พันธุ์เปิด

บริษัทฯ มีมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้ออยู่ในระดับสากล และเป็นฟาร์ม EVAP เช่นเดียวกับฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ โดยมีการควบคุมฟาร์มด้วยระบบอัตโนมัติตลอดระยะเวลาการเลี้ยง หลังจากการเลี้ยงเปิดในแต่ละรอบ โรงเรือนที่เลี้ยงเปิดจะต้องได้รับการพักแล้ว 14 – 21 วัน เพื่อทำการปรับสภาพโรงเรือนให้เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงเปิดเนื้อในรอบต่อไป บริษัทฯ มีนโยบายที่จะไม่เลี้ยงเปิดให้หนาแน่นเกินไป โดยที่การเลี้ยงเปิดในโรงเรือนมีความหนาแน่นไม่เกิน 6.25 ตัวต่อ 1 ตร.ม. เพื่อให้เปิดเจริญเติบโตได้

เต็มที่ได้รับน้ำและอาหารอย่างเพียงพอ มีการรักษาเมื่อเปิดบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยอย่างทันท่วงที นอกจากนี้ ยังมีการเคลื่อนย้ายและขนส่งเปิดโดยพาหนะขนส่งโดยเฉพาะ เพื่อรักษาสุขภาพเปิดให้สมบูรณ์ตลอดอายุของเปิด

แผนที่แสดงสถานที่ตั้งของฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อ



ตัวอย่างฟาร์ม EVAP ซึ่งมีขนาดโรงเรือน 24 ม. x 100 ม. สามารถเลี้ยงเปิดเนื้อได้ประมาณ 14,400 ตัว หรือ 6 ตัวต่อตารางเมตร



ตัวอย่างฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อพร้อมระบบการให้อาหารแบบอัตโนมัติ



ณ วันที่ 30 กันยายน 2557 บริษัทฯ มีกำลังการเลี้ยงเป็ดเนื้อทั้งหมดประมาณ 3.0 ล้านตัวต่อรุ่น หรือ 16.3 ล้านตัวต่อปี โดยมีรายละเอียดดังตารางต่อไปนี้

สถานที่	จำนวนฟาร์ม	จำนวนเป็ดต่อรุ่น (หน่วย: ตัว)
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	60	849,510
ภาคตะวันออก	21	999,100
ภาคกลาง	12	867,000
รวม	93	2,715,610

ในอนาคต บริษัทฯ มีนโยบายที่จะเพิ่มสัดส่วนของฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อของตัวเอง (Commercial Farm) เพื่อเพิ่มอัตรากำไรขั้นต้นของบริษัทฯ โดยจะดำเนินการภายใต้ บริษัท บีโออาร์ การเกษตร จำกัด ซึ่งปัจจุบันได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI)

2.1.1.4 ธุรกิจอาหารสัตว์

ธุรกิจอาหารสัตว์เป็นธุรกิจสำคัญที่จะทำให้บริษัทฯ มีข้อได้เปรียบในการแข่งขันและสามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน โดยบริษัทฯ ให้ความสำคัญอย่างมากกับธุรกิจนี้ เนื่องจากต้นทุนอาหารสัตว์เป็นต้นทุนขายหลัก ซึ่งคิดเป็นต้นทุนเกินครึ่งหนึ่งของต้นทุนทั้งหมดของครึ่งปีแรกของปี 2557 ธุรกิจอาหารสัตว์ถูกจัดตั้งขึ้นในปี 2539 โดยมีโรงงานผลิต 1 แห่งที่จังหวัดสิงห์บุรี ซึ่งตั้งอยู่ในทำเลที่สะดวกต่อการจัดหาวัตถุดิบในการผลิตและสะดวกต่อการขนส่งไปยังฟาร์มต่างๆ ของบริษัทฯ และของเกษตรกรลูกค้าในอดีตนั้น นอกจากบริษัทฯ จะผลิตอาหารเป็ดไว้เพื่อจำหน่ายให้กับฟาร์มพ่อแม่พันธุ์และฟาร์มเป็ดเนื้อของบริษัทฯ แล้วบริษัทฯ ยังมีการผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์ประเภทอื่นๆ ให้กับลูกค้ารายอื่นๆ ด้วย แต่ในปัจจุบัน บริษัทฯ ไม่มีนโยบายผลิตอาหารสัตว์ประเภทอื่นๆ เพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าทั่วไป แต่มุ่งเน้นการผลิตอาหารสัตว์เพื่อใช้ในกลุ่มธุรกิจของบริษัทฯ เท่านั้น

ในการผลิตอาหารเป็ดนั้น บริษัทฯ ให้ความสำคัญอย่างยิ่งในกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้อาหารเป็ดที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ได้ตามมาตรฐานสากล โดยโรงงานผลิตอาหารสัตว์ของบริษัทฯ นั้น ได้รับการรับรองคุณภาพและมาตรฐานการผลิต ได้แก่ Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), ISO9001, ISO14001, ISO 22000 และ

UFAS Standard of UK โดยเริ่มตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ผ่านเข้าสู่กระบวนการผลิตซึ่งควบคุมด้วยระบบคอมพิวเตอร์ มีการทดสอบคุณภาพทุกขั้นตอนจากทีมนักวิทยาศาสตร์อาหารของบริษัท

กระบวนการผลิตอาหารเปิดของบริษัทฯ ครอบคลุมตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบชนิดต่างๆ มาเก็บลงในไซโลเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบนั้นๆ ก่อนนำไปผลิตเป็นอาหารเปิด การผลิตนั้นเริ่มจากการนำวัตถุดิบต่างๆ มาบดจนละเอียด หลังจากนั้นวัตถุดิบชนิดต่างๆ จะถูกนำมาผสมกันในอัตราส่วนตามสูตรเฉพาะของบริษัทฯ เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารที่ถูกต้อง แล้วจึงนำมาอัดเป็นเม็ดเพื่อบรรจุลงในถุง กระสอบ หรือรถขนส่งอาหารสัตว์แบบเทกอง (bulk) เพื่อให้ง่ายต่อการขนส่งไปยังฟาร์มเลี้ยงของบริษัทฯ และเกษตรกรคู่สัญญา ทั้งนี้ ปริมาณการผลิตอาหารสัตว์จะขึ้นอยู่กับปริมาณเปิดเลี้ยงและอายุของเปิด เนื่องจากในแต่ละช่วงอายุของเปิด จะมีความต้องการคุณค่าทางอาหารแตกต่างกัน

โรงงานอาหารสัตว์ของบริษัทจังหวัดสิงห์บุรี

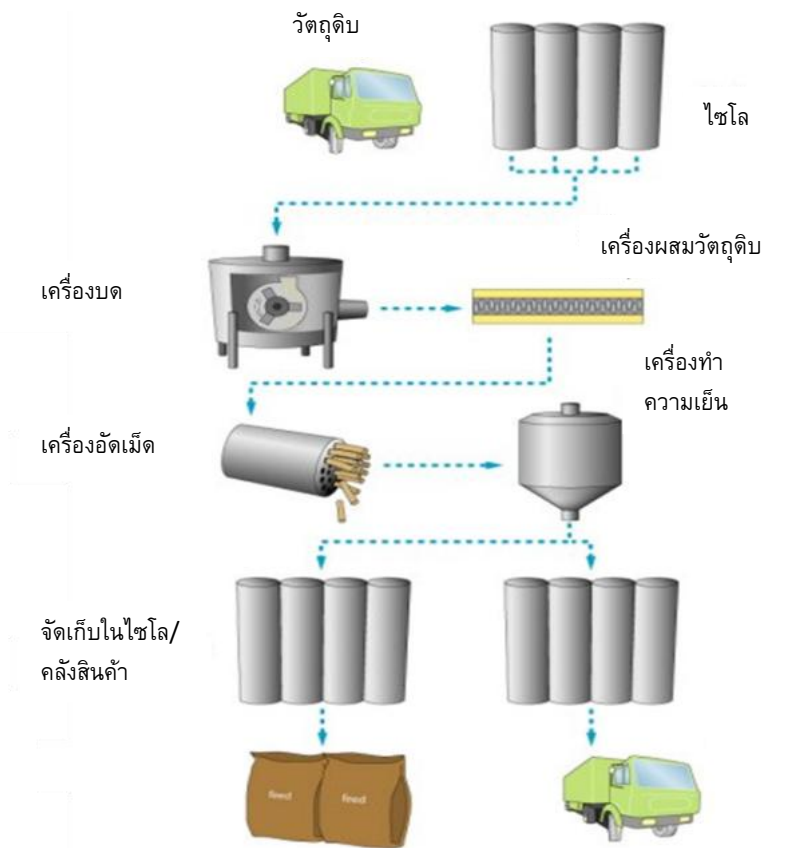


การจัดเก็บวัตถุดิบในการผลิตอาหารสัตว์



อาหารสัตว์สำเร็จรูปที่บรรจุใส่กระสอบพร้อมส่งให้ลูกค้า



แผนภาพแสดงกระบวนการผลิตอาหารสัตว์


วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตอาหารสัตว์ สามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มที่ให้โปรตีน ได้แก่ กากถั่วเหลือง กากเรพซีด ฟูลแฟตซอย และกลุ่มที่ให้พลังงาน ได้แก่ ข้าวโพด รำข้าว ปลายข้าว ข้าวสาลี มันสำปะหลัง ข้าวฟ่าง และน้ำมันพืช โดยจุดแข็งของธุรกิจอาหารสัตว์ของบริษัท คือ ความสามารถในการบริหารจัดการต้นทุนวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยทางบริษัท ใช้วิธีการพัฒนาและปรับปรุงส่วนผสมของวัตถุดิบการผลิตอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับราคาของวัตถุดิบชนิดต่างๆ ในแต่ละช่วงเวลา ในขณะที่ยังคงรักษาคุณค่าของสารอาหารสำหรับสัตว์ไว้ได้ตามต้องการ บริษัท มีการบริหารต้นทุนวัตถุดิบเชิงรุก เริ่มต้นจากการคาดการณ์ราคาวัตถุดิบ การเลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้จำหน่ายที่ให้ราคาและคุณภาพที่ดีที่สุด รวมไปถึงการจัดซื้อจัดหาจากแหล่งผลิตวัตถุดิบโดยตรง เช่น ลานข้าวโพดตามจังหวัดต่างๆ เพื่อคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงในราคาที่เหมาะสมมาใช้ในการผลิต

บริษัท ยังมีการเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถทดแทนกันได้ เพื่อปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับราคาสินค้าโภคภัณฑ์ที่มีความผันผวน ซึ่งเป็นนโยบายการบริหารความเสี่ยงด้านราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ของบริษัท ตัวอย่างการจัดการดังกล่าว ได้แก่ การนำเมล็ดถั่วเหลืองมาแปรรูปเป็นฟูลแฟตซอย (Full Fat Soy) ซึ่งมีคุณค่าทั้งด้านโปรตีนและพลังงานจากน้ำมันถั่วเหลือง ทดแทนการใช้กากถั่วเหลืองซึ่งให้คุณค่าทางโปรตีน ร่วมกับการใช้น้ำมันรำข้าวซึ่งให้พลังงานจากไขมัน การบริหารจัดการดังกล่าวช่วยให้บริษัท ลดความผันผวนของต้นทุนอาหารสัตว์ และควบคุมให้ต้นทุนอาหารสัตว์นั้นอยู่ในระดับที่เหมาะสม ในขณะที่ยังคงคุณภาพของอาหารสัตว์ไว้ได้

นอกจากนี้ บริษัท ยังมีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในการสรรหาวัตถุดิบและโภชนาการอาหารสัตว์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพอย่างต่อเนื่อง ทำให้อาหารสัตว์มีคุณค่าทางอาหารและโภชนาการ เหมาะสำหรับการเจริญเติบโตของสัตว์ในแต่ละช่วงอายุ และมีอัตราการแลกเนื้อที่ดี ซึ่งจะช่วยให้เกษตรกรและบริษัท มีต้นทุนการเลี้ยงสัตว์ที่ต่ำลง

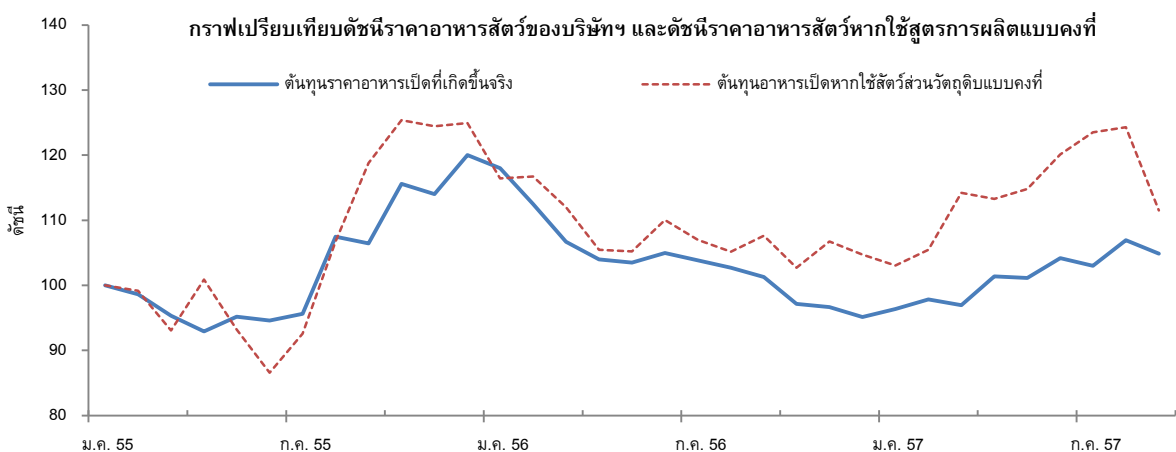
ด้วยวิสัยทัศน์ของผู้บริหารประกอบกับการมีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในการสรรหาวัตถุดิบและโภชนาการอาหารสัตว์ ทำให้บริษัท สามารถบริหารจัดการต้นทุนการผลิตอาหารสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากในอุตสาหกรรมนี้ นอกจากนี้ ทางบริษัท ยังมีห้องทดลองและห้องปฏิบัติการที่ทันสมัย เพื่อทำการทดสอบ ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและผลผลิตอาหารสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการตรวจสอบคุณภาพของกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน รวมถึงการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิต โรงงานอาหารสัตว์มีห้องปฏิบัติการและอุปกรณ์ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต สร้างความมั่นใจถึงคุณภาพของอาหารสัตว์ว่าสะอาด ปลอดภัย และปลอดจากสิ่งปนเปื้อนต่างๆ

ห้องปฏิบัติการเพื่อทดสอบคุณภาพของวัตถุดิบ



บริษัท มีการบริหารจัดการต้นทุนวัตถุดิบโดยการพัฒนาและปรับปรุงส่วนผสมของวัตถุดิบการผลิตอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สอดคล้องกับราคาของวัตถุดิบชนิดต่างๆ ในแต่ละช่วง ช่วยให้บริการบริหารจัดการต้นทุนการผลิตอาหารสัตว์ได้ โดยตั้งแต่ปี 2556 เป็นต้นมา ต้นทุนการผลิตอาหารสัตว์ของบริษัท มีการปรับตัวสูงขึ้นเล็กน้อย เมื่อเทียบกับราคาวัตถุดิบที่ปรับตัวสูงขึ้นมาก ดังแสดงให้เห็นผ่านการเปรียบเทียบดัชนีต้นทุนราคาอาหารสัตว์ของบริษัท กับดัชนีราคาสินค้าทางการเกษตรซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารสัตว์ ดังต่อไปนี้

แผนภาพแสดงต้นทุนอาหารสัตว์



หมายเหตุ: ต้นทุนอาหารสัตว์หมายถึงต้นทุนของวัตถุดิบ ยังไม่รวมค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร

กราฟดัชนีเปรียบเทียบข้างต้น แสดงถึงความสามารถในการบริหารต้นทุนอาหารสัตว์ของบริษัท โดยเปรียบเทียบระหว่างดัชนีต้นทุนราคาอาหารสัตว์ที่บริษัท ผลิตได้จริง กับดัชนีราคาอาหารสัตว์ซึ่งเป็นการใช้สัดส่วนของวัตถุดิบแต่ละชนิดแบบคงที่ในสูตรการผลิต โดยถึงแม้ว่าราคาวัตถุดิบหลักของอาหารสัตว์ เช่น กากถั่วเหลือง ข้าวโพด และ รำข้าว จะปรับตัวสูงขึ้นในปี 2557

แต่บริษัทฯ ยังคงมีความสามารถในการควบคุมต้นทุนอาหารสัตว์ได้ดี สาเหตุหลักมาจากการปรับสูตรการผลิตอาหารสัตว์ตามความเหมาะสมของราคาต้นทุนวัตถุดิบในแต่ละช่วงเวลา และการจัดซื้อวัตถุดิบในช่วงเวลาที่เหมาะสมเพื่อลดต้นทุนวัตถุดิบให้ต่ำลง ในระหว่างเดือน ม.ค. – ก.ย. 2557 บริษัทมีปริมาณการใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ดังต่อไปนี้

ประเภทวัตถุดิบ	ปริมาณการใช้ (ร้อยละ)
ข้าวโพด	37.8
กากถั่วเหลือง	23.1
รำข้าว	19.2
ข้าวสาลี	6.6
อื่นๆ	13.3

ห้องควบคุมการผลิตที่โรงงานผลิตอาหารสัตว์



2.1.1.5 ธุรกิจโรงงานชำแหละและแปรรูปเนื้อเป็ด

เมื่อเนื้อเป็ดมีการเจริญเติบโตเต็มวัย โดยมีน้ำหนักและคุณภาพตามมาตรฐานที่บริษัทฯ กำหนดแล้ว ทางบริษัทฯ จะซื้อเนื้อเป็ดจากฟาร์มของเกษตรกรคู่สัญญาทั้งหมด ในราคาที่ได้ตกลงกันไว้ล่วงหน้า รวมถึงนำเนื้อเป็ดที่เลี้ยงโดยทางบริษัทฯ เองเข้าโรงงานชำแหละเนื้อเป็ด ซึ่งตั้งอยู่ที่อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

เมื่อเนื้อเป็ดมาถึงโรงงานชำแหละแล้ว จะถูกลำเลียงขึ้นแท่นแขวนเป็ดเพื่อที่สายพานจะนำเป็ดไปจุ่มน้ำให้เปียกเพื่อผ่านกระแสไฟฟ้าอย่างอ่อนให้เป็ดสลบ ก่อนที่จะให้พนักงานเชือดตามหลักของศาสนาอิสลาม หรือ Halal หลังจากที่ถูกเชือดแล้ว สายพานจะนำเป็ดเข้าสู่ขั้นตอนของการลวกในน้ำร้อนที่ควบคุมอุณหภูมิที่จัดไว้ แล้วลำเลียงต่อเข้าสู่ขบวนการถนอมและกำจัดขนด้วยซี่ผึ้งร้อนเพื่อถนอมขนออกจากตัวเป็ด

กระบวนการชำแหละเนื้อเป็ด



หลังจากนั้นจะเป็นกระบวนการล้างเครื่องใน และมีเจ้าหน้าที่ของกรมปศุสัตว์ที่ประจำอยู่ในโรงงานชำแหละ คอยตรวจเช็คคุณภาพของตัวเป็ดและเครื่องในเป็ด ว่ามีคุณลักษณะตรงตามหลักสุขอนามัยหรือไม่ ถ้าเป็ดตัวใดมีคุณลักษณะที่ไม่ถูกต้อง จะถูกคัดทิ้งในทันที หลังจากนั้น เป็ดจะผ่านเข้าเครื่องแช่เย็น (หรือเครื่องซิลเลอร์) ซึ่งเป็นเครื่องลดอุณหภูมิของเนื้อเป็ดผ่านน้ำเย็นจัด การลดอุณหภูมิในตัวเป็ดให้ลดลงอย่างรวดเร็วนั้น ทำเพื่อที่จะคงความสดและคุณภาพของเนื้อเป็ดให้ได้มาตรฐาน เป็ดจะอยู่ในขบวนการแช่เย็นจนเนื้อเป็ดมีอุณหภูมิลดลงถึงราว 4 องศาเซลเซียส แล้วจึงเริ่มนำขึ้นแขวนอีกทีเพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการคัดขนาด หรือชำแหละชิ้นส่วนเพิ่มเติม เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการนี้แล้ว เป็ดส่วนหนึ่งจะถูกนำไปบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์โดยใช้เครื่องบรรจุแบบสูญญากาศ เพื่อให้เนื้อเป็ดคงคุณภาพความสด และสะอาดสำหรับผู้บริโภค ก่อนเข้าสู่กระบวนการแช่เย็น หรือแช่แข็งต่อไปตามความเหมาะสมของสินค้า ก่อนการจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์เป็ดแปรรูปพร้อมปรุง และเป็ดอีกส่วนหนึ่งจะเป็นวัตถุดิบในกระบวนการปรุงสุกต่างๆ ซึ่งรวมถึงการย่างเป็ด การรมควันเนื้อเป็ด และการต้มพะโล้ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุก เป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าของบริษัทฯ ก่อนการจำหน่ายให้แก่ลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยการกระจายสินค้าในประเทศ จะผ่านช่องทางการจัดจำหน่ายแบบโมเดิร์นเทรด เช่น ซูเปอร์มาร์เก็ต และซูเปอร์เซ็นเตอร์ ผ่านร้านอาหารและโรงแรม รวมถึงผ่านผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีก กำลังการผลิตของโรงงานชำแหละเป็ดในปัจจุบันอยู่ที่ 18 ล้านตัวต่อปี

บริษัทฯ ยังผลิตอาหารกึ่งสำเร็จรูป (Ready to cook) เพื่อขายให้กับกลุ่มลูกค้าร้านอาหารและโรงแรม และผลิตผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน (Ready to eat) เพื่อขายผ่านช่องทางจัดจำหน่ายแก่ลูกค้ารายย่อยต่างๆ ภายใต้ตราสินค้าของบริษัทฯ เองอีกด้วย

กระบวนการแปรรูปเนื้อเป็ดให้ตรงกับชิ้นส่วนเป็ดที่ลูกค้าต้องการ



บริษัทฯ มีการส่งออกสินค้าไปมากกว่า 20 ประเทศ โดยประเทศที่นำเข้าหลัก ได้แก่ กลุ่มประเทศสหภาพยุโรปและเอเชีย ซึ่งทางบริษัทได้รับการรับรองระบบคุณภาพและมาตรฐาน BRC (British Retail Consortium), GMP, HACCP, OHSAS, ISO14001, ISO9001, BRC, IFS และ Halal ทั้งหมด ทำให้สินค้าของบริษัทฯ สามารถขายได้ในหลากหลายช่องทาง และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคถึงคุณภาพและมาตรฐานการผลิตที่สะอาดและปลอดภัย

กระบวนการตัดโครงการกระดูกออกจากเปิดแปรรูปปรุงสุก



ลักษณะสินค้าและผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ สามารถแบ่งออกได้เป็น 5 ประเภท ดังต่อไปนี้

1) เปิดตัว (Whole Duck and Griller)

เปิดตัวแบบดิบที่บริษัทฯ ขายมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ แบบทั้งตัว และแบบตัวที่ถูกตัดแต่งชิ้นส่วนต่างๆ แล้ว โดยเปิดตัวแบบดิบส่วนใหญ่จะถูกจำหน่ายในประเทศ เนื่องจากตั้งแต่ปี 2547 ที่เกิดการแพร่ระบาดของไข้หวัดนกในประเทศไทย ทำให้ประเทศคู่ค้าหลักอย่างญี่ปุ่นและกลุ่มประเทศในสหภาพยุโรประงับการนำเข้าเนื้อเปิดดิบจากไทย ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา บริษัทฯ จึงได้ลดสัดส่วนการขายเปิดดิบในต่างประเทศลง และเพิ่มสัดส่วนการขายในประเทศให้มากขึ้น เนื่องจากตลาดในประเทศยังมีอุปสงค์ที่บริษัทฯ สามารถผลิตเนื้อเปิดเพื่อป้อนให้กับตลาดได้ ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการเติบโตของร้านอาหารประเภทต่างๆ ซึ่งเป็นหนึ่งในกลุ่มลูกค้าหลักของบริษัทฯ ปัจจุบันประเทศญี่ปุ่นได้ยกเลิกมาตรการดังกล่าวแล้ว ทำให้ยอดขายเปิดตัว (ทั้งแบบทั้งตัว และแบบตัวที่ถูกตัดแต่งชิ้นส่วนต่างๆ) ไปยังต่างประเทศ ได้เพิ่มปริมาณขึ้น ดังนั้น ในปัจจุบันยอดขายเปิดตัวจึงเพิ่มขึ้นจากทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2) เปิดแยกส่วน (Cut-Up)

เปิดแยกส่วน คือการแยกขายชิ้นส่วนต่างๆ ของเปิด ได้แก่ เนื้อหน้าอก น่องติดสะโพก ปีก ขา สันใน เป็นต้น ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างอัตรากำไรขั้นต้นที่สูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการขายเปิดแยกส่วนไปยังต่างประเทศ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมปรุง (แบบดิบ) ของบริษัทฯ







3) ผลิตภัณฑ์พลอยได้ (By-Product)

ผลิตภัณฑ์พลอยได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหลือจากการแยกส่วน เช่น เลือด กึ้น เศษเนื้อ ไคโรงกระดูกเปิด เป็นต้น ซึ่งสามารถนำไปขายฟาร์มเลี้ยงปลาหรือลูกค้าทั่วไปได้

4) อาหารแปรรูป (Cooked Products)

บริษัทฯ มีหน่วยงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะ ที่มุ่งมั่นในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองความต้องการ และวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงของผู้บริโภค และบริษัทฯ ให้ความสำคัญในการผลิตสินค้าอาหารให้มีคุณภาพในด้านคุณค่ารสชาติ และความปลอดภัย ผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุกที่จำหน่ายในประเทศและส่งออก เช่น แกงเผ็ดเปิดย่าง เป็ดพะโล้ เป็ดรมควัน เป็ดปักกิ่ง รวมถึงการผลิตเพื่อจำหน่าย ภายใต้ตราสินค้าของผู้ซื้อด้วยเช่นกัน บริษัทฯ มีตราสินค้าทั้งหมด 4 แบนด์ ตามประเภทของผลิตภัณฑ์ ตามตารางดังต่อไปนี้

ตราสินค้า	รายละเอียดผลิตภัณฑ์
<p>“บางกอกแรนช์” หรือ “Bangkok Ranch”</p> 	<p>สำหรับขายในประเทศ</p> <p><u>ผลิตภัณฑ์แบบดิบ (Raw Product)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • เปิดตัวแบบดิบ (Raw Whole Duck) • เปิดแยกส่วนแบบดิบ (Cut-Up) • เครื่องใน เช่น กึ้น ตับ ไข่ เป็นต้น <p><u>ผลิตภัณฑ์แบบปรุงสุก (Cooked Product)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • เปิดย่าง (Roasted Duck Meat Piece) • หนังเปิดย่าง (Roasted Duck Skin)

ตราสินค้า	รายละเอียดผลิตภัณฑ์
“ดีก ดีไลท์” หรือ “Duck Delight” 	สำหรับขายในประเทศ ผลิตภัณฑ์แบบปรุงสุก (Cooked Product) <ul style="list-style-type: none"> • เป็ดพะโล้ (Aromatic Duck) • เป็ดรมควัน (Smoked Duck) • เป็ดน้ำแดง (Duck in Red Sauce)
“Dalee” 	สำหรับขายต่างประเทศ ผลิตภัณฑ์แบบปรุงสุก (Cooked Product) <ul style="list-style-type: none"> • เป็ดพะโล้ (Aromatic Duck) • เป็ดรมควัน (Smoked Duck) • เป็ดน้ำแดง (Duck in Red Sauce)
“BR Ready Meal” 	อาหารพร้อมทาน (Ready-to-eat) <ul style="list-style-type: none"> • บะหมี่เป็ดพะโล้ • บะหมี่เป็ดรมควัน • บะหมี่เป็ดย่าง • บะหมี่แกงเผ็ดเป็ดย่าง • ข้าวเหนียวลาบเป็ด

บริษัทฯ มีนโยบายที่ชัดเจนในการผลักดันธุรกิจให้เป็นผู้ผลิตอาหารจากเนื้อเป็ด และมีผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดแปรรูปที่หลากหลายดังตัวอย่างดังต่อไปนี้

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตราดีกดีไลท์



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรา BR Ready Meal



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตราดาลี



PEKING HALF CRISPY AROMATIC DUCK

Chinese favorite succulent half Peking duck bone-in, wing on, no carcase with 12 pancakes and a sachet of hot sun sauce.
620g./retail box,
● 5.58kg./carton



THAI SLICED ROAST DUCK WITH AUTHENTIC RED CURRY SAUCE

A Thai favourite, succulent sliced roast duck with authentic Thai red curry sauce. Gourmets' choice of original Thai herbs cooked with sliced roasted duck in finest recipe.
350g./retail box,
● 10kg./carton



ROAST CRISPY WHOLE DUCK

This delicious, succulent roasted whole duck is the perfect roast meat in a classic traditional recipe.
1.1kg./retail box,
● 4.4kg./carton



TWO DUCK LEGS IN ORANGE SAUCE

The succulent aromatic bone-in duck legs are perfect with delectable orange sauce.
500g./retail box,
● 6.0kg./carton

5) ขนเป็ด (Feather)

ขนเป็ดเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทางบริษัทฯ โดยขนเป็ดที่ถูกลอกออกโดยขี้ผึ้งในกระบวนการฆ่าและ จะถูกลำเลียงผ่านระบบท่อที่ขนส่งด้วยน้ำไปยังโรงงานขนเป็ด ซึ่งทำการล้างขนเป็ดอย่างสะอาด ก่อนที่จะรีดน้ำออกแล้วจึงเข้าเครื่องอบ หลังจากนั้นขนเป็ดจะถูกนำไปบรรจุในถุงกระสอบขนาดใหญ่ ก่อนที่จะบรรจุเข้าสู่ตู้คอนเทนเนอร์ โดยขนเป็ดแบบแห้งทั้งหมดของบริษัทฯ จะถูกจำหน่ายไปยังลูกค้าต่างประเทศ ซึ่งส่วนใหญ่จะนำขนเป็ดไปผลิตเป็นเครื่องนุ่งห่มคุณภาพและราคาสูง อาทิเช่น เสื้อกันหนาว ดังนั้นขนเป็ดจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอัตรากำไรขั้นต้นที่สูง

ในฐานะผู้ผลิตอาหารครบวงจร ครอบคลุมตั้งแต่ การผลิตอาหารสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ สู่อุตสาหกรรมอาหารสู่ผู้บริโภค (From feed to fork) บริษัทฯ มีมาตรการเข้มงวดในการบริหารจัดการควบคุมวงจรคุณภาพในห่วงโซ่การผลิตตั้งแต่โรงงานผลิตอาหารสัตว์จนถึงโรงงานแปรรูปอาหาร ในขณะเดียวกันบริษัทฯ ตระหนักถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อสังคม และบทบาทในสังคม ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย ถูกสุขอนามัยให้แก่ผู้บริโภค และลูกค้าของบริษัทฯ

ทั้งนี้ในการดำเนินงานในประเทศไทย ทางบริษัทฯ ได้รับบัตรส่งเสริมจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนเป็นจำนวน 5 บัตร ตามตารางด้านล่าง

	บัตรส่งเสริม เลขที่	วันที่อนุมัติให้การ ส่งเสริม	วันที่เริ่มมีรายได้	วันหมดอายุ	กิจการ	ประเภท	เงื่อนไขเฉพาะโครงการ	หมายเหตุ
1	2477(3)/อ./ 2556	9 กันยายน 2556	8 มิถุนายน 2551	31 พฤษภาคม 2559	ผลิตอาหารสำเร็จรูป แช่เย็นแช่แข็ง	1.11 กิจการผลิต หรือถนอมอาหาร หรือสิ่งปรุงแต่ง อาหารโดยใช้ เทคโนโลยีที่ทันสมัย	<ul style="list-style-type: none"> มีกำลังผลิตอาหารสำเร็จรูปแช่เย็น แช่แข็ง ปีละประมาณ 6,000 ตัน (เวลาทำงาน 20 ชั่วโมง/วัน : 300 วัน/ปี) 	เป็นการรับโอนกิจการจาก บริษัท บางกอกแร็นซ์ จำกัด (มหาชน) ตามบัตร ส่งเสริมเลขที่ 1748(3)/2551 ลงวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2551
2	1507(2)/2557	27 กุมภาพันธ์ 2557	ยังไม่ได้เริ่ม	8 ปี	ผลิตลูกเป็ด	1.5 กิจการ ขยายพันธุ์สัตว์ หรือ เลี้ยงสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดของกิจการ มีกำลังผลิตลูก เป็ด ปีละประมาณ 6,017,400 ตัว ภาษีเงินได้นิติบุคคลที่ได้รับยกเว้น มีมูลค่าไม่เกิน 41,861,000 บาท 	ได้รับบัตรส่งเสริมในนาม บริษัท บางกอกแร็นซ์ จำกัด (มหาชน)
3	1600(2)/2557	11 เมษายน 2557	ยังไม่ได้เริ่ม	8 ปี	ผลิตไข่เป็ดเชื้อ	1.5 กิจการ ขยายพันธุ์สัตว์ หรือ เลี้ยงสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> ขนาดของกิจการ มีกำลังผลิตไข่ เป็ดเชื้อ ปีละประมาณ 5,476,600 ฟอง 	ได้รับบัตรส่งเสริมในนาม บริษัท มีอาร์ การเกษตร จำกัด

	บัตรส่งเสริม เลขที่	วันที่อนุมัติให้การ ส่งเสริม	วันที่เริ่มมีรายได้	วันหมดอายุ	กิจการ	ประเภท	เงื่อนไขเฉพาะโครงการ	หมายเหตุ
							<ul style="list-style-type: none"> ▪ ภาษีเงินได้นิติบุคคลที่ได้รับยกเว้น มีมูลค่าไม่เกิน 38,000,000 บาท 	
4	2101(2)/2557	4 สิงหาคม 2557	ยังไม่ได้เริ่ม	8 ปี	เลี้ยงเปิดเนื้อ	1.5 กิจการ ขยายพันธุ์สัตว์ หรือ เลี้ยงสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ขนาดของกิจการ มีกำลังผลิตเลี้ยงเปิดเนื้อปีละประมาณ 737,510 ตัว ▪ ภาษีเงินได้นิติบุคคลที่ได้รับยกเว้น มีมูลค่าไม่เกิน 65,199,000 บาท 	ได้รับบัตรส่งเสริมในนาม บริษัท บีโออาร์ การเกษตร จำกัด
5	2102(2)/2557	4 สิงหาคม 2557	ยังไม่ได้เริ่ม	8 ปี	เลี้ยงเปิดเนื้อ	1.5 กิจการ ขยายพันธุ์สัตว์ หรือ เลี้ยงสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ขนาดของกิจการ มีกำลังผลิตเลี้ยงเปิดเนื้อปีละประมาณ 829,700 ตัว ▪ ภาษีเงินได้นิติบุคคลที่ได้รับยกเว้น มีมูลค่าไม่เกิน 73,349,000 บาท 	ได้รับบัตรส่งเสริมในนาม บริษัท บีโออาร์ การเกษตร จำกัด

2.1.2 กิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์

รายได้จากการขายของบริษัทฯ จากกิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์

	2554		2555		2556		ม.ค. - ก.ย. 2557	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
กิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์								
รายได้จากธุรกิจต้นน้ำ	602.3	33	547.5	31	624.7	26	504.8	28
รายได้จากธุรกิจปลายน้ำ	1,209.4	67	1,191.7	69	1,789.6	74	1,318.0	72
เนื้อเปิดแปรรูปพร้อมปรุง (เนื้อดิบ)	921.3	51	877.9	50	1,179.6	49	799.1	44
เนื้อเปิดแปรรูปปรุงสุกซึ่งส่งออกมาจากประเทศไทย	230.0	13	253.3	15	417.3	17	360.4	20
ผลิตภัณฑ์แปรรูปปรุงสุกซึ่งผลิตในประเทศเนเธอร์แลนด์ ^{1/}	32.3	2	27.3	2	147.6	6	117.4	6
ขนเปิด	25.8	1	33.2	2	45.1	2	41.1	2
รวมรายได้จากกิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์	1,811.7	100	1,739.2	100	2,414.3	100	1,822.8	100

หมายเหตุ: 1/ รวมผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดและเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ

บริษัทฯ ดำเนินธุรกิจการผลิตเปิดครบวงจรในประเทศเนเธอร์แลนด์ เช่นเดียวกับกิจการในประเทศไทย ยกเว้นธุรกิจอาหารสัตว์ ซึ่งได้จัดซื้อจากลูกค้าในประเทศเนเธอร์แลนด์ โดย DTH ดำเนินกิจการครอบคลุมตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ได้แก่ ธุรกิจเลี้ยงเปิดพ่อแม่พันธุ์ ธุรกิจโรงฟักไข่เปิดเนื้อ ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเปิดผ่านเกษตรกรคู่สัญญา (Contract farm) และธุรกิจโรงชำแหละและแปรรูปเนื้อเปิดปรุงสุก โดยกิจการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิดและการควบคุมและประสานงานการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิดผ่านเกษตรกรคู่สัญญา การฟักไข่เปิดเนื้อ และการควบคุมและประสานงานการเลี้ยงเปิดเนื้อผ่านเกษตรกรคู่สัญญานั้น ดำเนินการโดย DTF กิจการโรงงานชำแหละเปิดดำเนินการโดย TDT ส่วนกิจการโรงงานแปรรูปเนื้อเปิดปรุงสุก ดำเนินการโดย Lucky Duck ซึ่งบริษัททั้งสามเป็นบริษัทย่อยในเครือ โดย DTH ถือหุ้นร้อยละ 100 ในบริษัท DTF และ TDT ส่วน Lucky Duck นั้นถือหุ้นโดย TDT ในสัดส่วนร้อยละ 90 กลุ่มบริษัทในประเทศเนเธอร์แลนด์ ดำเนินกิจการอยู่ในเมือง Ermelo ประเทศเนเธอร์แลนด์

นอกจากนี้บริษัทฯ ยังดำเนินธุรกิจที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ในประเทศเนเธอร์แลนด์ ได้แก่ ธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานโรงงานชำแหละสัตว์ปีกในประเทศเนเธอร์แลนด์ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านการตรวจสอบสัตว์ปีกที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์เนเธอร์แลนด์ ดำเนินกิจการโดย VPK และยังมีบริษัทอื่นๆ ที่ยังไม่ได้เริ่มดำเนินกิจการ (dormant companies) ได้แก่ TT ซึ่งจัดตั้งขึ้นเพื่อเป็นบริษัทขนส่งสินค้าเนื้อเปิด และ Canature ซึ่งเป็นบริษัทตัวแทนจำหน่ายสินค้าเนื้อเปิด

2.1.2.1 ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์

การเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิด ดำเนินการโดย DTF ซึ่งนำเข้าพ่อแม่พันธุ์เปิดสายพันธุ์ปักกิ่ง ซึ่งเป็นพันธุ์ของเปิดเนื้อที่ได้รับความนิยมสูงในทวีปยุโรป โดยลูกเปิดพ่อแม่พันธุ์ มีการซื้อมาจาก Cherry Valley Farms Limited ซึ่งเป็นบริษัทผลิตและพัฒนาสายพันธุ์เปิดเนื้อซึ่งดำเนินการอยู่ในประเทศอังกฤษ นอกจากนี้ DTF ยังนำเข้าพ่อแม่พันธุ์เปิดมาจากบริษัทในประเทศฝรั่งเศส ซึ่งเป็นสายพันธุ์ปักกิ่งเช่นกัน

ลูกเปิดพ่อแม่พันธุ์ที่ DTF ซื้อมา จะถูกเลี้ยงในช่วงระยะเวลา 18 สัปดาห์แรกที่โรงเลี้ยงเปิดเนื้อของ DTF โดยในช่วง 18 สัปดาห์แรกนี้ เป็นช่วงเวลาสำคัญต่อพัฒนาการของลูกเปิด ทั้งในด้านน้ำหนักและสุขภาพของเปิด บริษัทจึงให้ความสำคัญเป็นพิเศษกับการดูแลเลี้ยงเปิดในช่วงระยะเวลานี้ และหลังจาก 18 สัปดาห์ไปแล้ว บริษัทจะขายเปิดพ่อแม่พันธุ์ส่วนหนึ่งให้กับเกษตรกร

คู่สัญญา (Contract farm) เพื่อรับจ้างเลี้ยงเปิดพ่อแม่พันธุ์ต่อไป และจะรับซื้อไข่เปิดกลับคืนทั้งหมด อีกส่วนหนึ่ง DTF จะทำการเลี้ยงเปิดพ่อแม่พันธุ์ไว้ด้วยตนเอง โดยความสามารถในการเลี้ยงเปิดพ่อแม่พันธุ์ในฟาร์มของบริษัทอยู่ที่ 15,000 ตัว สาเหตุที่มีการเลี้ยงเปิดพ่อแม่พันธุ์ไว้บางส่วน เนื่องจากต้องการใช้เป็นต้นแบบในการเลี้ยงเปิดพ่อแม่พันธุ์ให้แก่เกษตรกรคู่สัญญา และเป็นช่องทางในการพัฒนาศักยภาพและเทคโนโลยีในการเลี้ยงเปิดเนื้อของบริษัทอีกทางหนึ่ง เปิดพ่อแม่พันธุ์จะถูกเลี้ยงต่อไปจนถึงสัปดาห์ที่ 24 จึงเริ่มออกไข่เพื่อสามารถฟักเป็นลูกเปิดเนื้อต่อไป

เปิดพ่อแม่พันธุ์ที่เลี้ยงนั้น จะถูกเลี้ยงอยู่ในโรงเรือนเลี้ยงเปิดในฟาร์ม EVAP (หรือ Evaporative Cooling System) ซึ่งมีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นให้เหมาะสมกับเปิด รวมทั้งมีการโรยฟางที่พื้นของโรงเลี้ยง และมีการใส่ฟางเพิ่มเติมตลอดระยะเวลาการเลี้ยง เพื่อควบคุมความชื้นของพื้นฟาร์มให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ภายในฟาร์มนั้น ยังมีระบบให้น้ำและอาหารเปิดแบบอัตโนมัติอีกด้วย และสัดส่วนของแม่พันธุ์ต่อพ่อพันธุ์เปิดอยู่ที่ 5 ต่อ 1 ซึ่งเป็นอัตราส่วนที่เหมาะสมสำหรับอัตราการให้ไข่จากแม่พันธุ์เปิด โดยเปิดจะออกไข่ประมาณ 1 ปี หรือ 52 สัปดาห์หลังจากวันแรกที่เริ่มมีการออกไข่ ดังนั้นพ่อแม่พันธุ์เปิดจะมีการเลี้ยงไว้เป็นระยะเวลาราว 75 สัปดาห์จึงปลดระวาง ทั้งนี้แม่พันธุ์เปิดหนึ่งตัวจะออกไข่โดยเฉลี่ยประมาณ 250 ฟอง ตลอดช่วงอายุของเปิด

2.1.2.2 ธุรกิจโรงฟักไข่

DTF จะรับซื้อไข่เปิดจากเกษตรกรคู่สัญญา หรือนำไข่จากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์เปิดของ DTF เอง และนำเข้าโรงฟักไข่ ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณเดียวกัน โดยโรงฟักไข่จะดำเนินการผลิตลูกเปิดอายุหนึ่งวัน (Day-Old Duck) โดยรับซื้อไข่เปิดจากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ทุกวัน มาบ่มฟักในโรงฟักไข่แบบปิดด้วยเครื่องจักรที่ทันสมัย มีการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค เพื่อให้ได้อัตราการฟักไข่ที่สูงและสม่ำเสมอ ปัจจุบันกำลังการผลิตที่โรงฟักไข่อยู่ที่ประมาณ 125,000 ฟองต่อสัปดาห์

ธุรกิจโรงฟักไข่ เริ่มต้นจากการคัดเลือกไข่เปิดจากฟาร์มพ่อแม่พันธุ์ และนำเข้าตู้บ่มอัตโนมัติ (Setter) เพื่อทำการกลับไข่ไปมาทุก ๆ 1 ชั่วโมง เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วถึง เป็นระยะเวลา 25 วัน ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส จากนั้นจะเป็นกระบวนการคัดแยกไข่ลม (unfertilized eggs) ทิ้งไป จากนั้นจะนำไข่เข้าเครื่องฟัก (Hatcher) ที่ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น เป็นระยะเวลา 3 วัน เพื่อให้ลูกเปิดกระเทาะเปลือกไข่ออกมา โดยลูกเปิดที่มีสภาพสมบูรณ์ แข็งแรง จะถูกจัดส่งไปยังฟาร์มเปิดเนื้อของเกษตรกรคู่สัญญา (Contract farm) เพื่อนำไปเลี้ยงเป็นเปิดเนื้อต่อไป

ธุรกิจโรงฟักไข่ของ DTF ได้ดำเนินการตามมาตรฐาน Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) และ DQP (Duck Quality Programme) ซึ่งเป็นมาตรฐานของ The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority นอกจากนี้ยังผ่านการตรวจสอบและได้รับการรับรองคุณภาพในการผลิตและดำเนินการโดยประเทศต่างๆ เช่น ไทย เกาหลีใต้ รัสเซีย และแคนาดา เป็นต้น เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดที่ผลิตได้ในการผลิตชั้นปลายน้ำได้รับอนุญาตในการส่งออก มาตรฐานต่างๆ ดังกล่าวสร้างความมั่นใจให้แก่ลูกค้าของกลุ่มบริษัทในประเทศเนเธอร์แลนด์ ในด้านคุณภาพของเนื้อเปิดมาอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน

2.1.2.3 ธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อ

DTF เป็นผู้ควบคุมการเลี้ยงเปิดเนื้อของเกษตรกรคู่สัญญา โดยบริษัทไม่มีการเลี้ยงเปิดเนื้อด้วยตนเอง แต่เป็นการว่าจ้างเกษตรกรคู่สัญญาในการเลี้ยง เนื่องจากประเทศเนเธอร์แลนด์เป็นประเทศที่มีความเจริญในด้านเกษตรกรรม จึงมีเกษตรกรที่มี

คุณภาพ ประกอบอาชีพเป็นเกษตรกรคู่สัญญาอยู่มาก จึงไม่มีปัญหาเรื่องการขาดแคลนเกษตรกรในการเลี้ยงเป็ดเนื้อ ปัจจุบันมีเกษตรกรคู่สัญญาจำนวน 30 ราย และมีกำลังการเลี้ยงเป็ดเนื้อได้ประมาณ 5.3 ล้านตัวต่อปี

DTF มีข้อตกลงกับเกษตรกรคู่สัญญา โดยให้เกษตรกรรับซื้อลูกเป็ดอายุ 1 วัน (Day-Old Duck) จากโรงฟักไข่ของ DTF และเกษตรกรตกลงว่าจะทำการขายคืนเป็ดเนื้อที่เลี้ยงได้ครบอายุและตามน้ำหนักที่กำหนดให้แก่ TDT ซึ่งประกอบกิจการโรงงานชำแหละเป็ด นอกจากนี้ DTF ยังมีหน้าที่ขายอาหารสัตว์ ซึ่งซื้อมาจากโรงงานผู้ผลิตอาหารสัตว์ภายนอก และนำมาขายต่อให้แก่เกษตรกรคู่สัญญาต่างๆ ซึ่งวิธีการนี้ ช่วยลดต้นทุนในการซื้ออาหารสัตว์ให้แก่เกษตรกร เนื่องจาก DTF มีอำนาจในการต่อรองราคาจากผู้ขายอาหารสัตว์ต่างๆ เพราะมีการจัดซื้อด้วยปริมาณที่มาก ส่วนวัตถุดิบชนิดอื่นๆ เช่น วิตามินที่จำเป็นในการเลี้ยงเป็ดนั้น DTF ทำการสั่งซื้อและขายต่อแก่เกษตรกรคู่สัญญาเพื่อใช้ในการเลี้ยงเป็ดต่อไป

เกษตรกรคู่สัญญาที่มีในระบบเกษตรแบบพันธะสัญญานั้น มีจำนวนเพียงพอสำหรับกำลังการผลิตเนื้อเป็ดของกลุ่มบริษัท DTH และหากมีการเพิ่มกำลังการผลิตในอนาคต กลุ่มบริษัท DTH สามารถจัดหาเกษตรกรเพื่อเข้ามาอยู่ในเครือข่ายได้ในอนาคตภายในระยะเวลาอันสั้น เนื่องจากมีชื่อเสียงที่ดี ดำเนินกิจการมานาน มีความสัมพันธ์ระยะยาวอันดีกับเกษตรกร และมีเงื่อนไขการจ่ายเงินค่ารับซื้อเป็ดคืนให้แก่เกษตรกรที่จูงใจและสามารถแข่งขันได้

DTF กำหนดน้ำหนักเป็ดที่บริษัทรับซื้อคินที่ตัวละประมาณ 3.0 – 3.2 กิโลกรัม และเกษตรกรคู่สัญญาใช้เวลาเลี้ยงเป็ดเนื้อเป็นระยะเวลาเฉลี่ยประมาณ 42 วันในช่วงฤดูหนาว และประมาณ 49 วันในช่วงฤดูร้อน เนื่องจากเป็ดจะสามารถทานอาหารได้ดีและเจริญเติบโตได้เร็วขึ้นในสภาวะอากาศที่เย็น ส่วนวิธีการเลี้ยงเป็ดนั้น มีวิธีที่ไม่แตกต่างกับในประเทศไทย เนื่องจากเป็ดที่เลี้ยงเป็นเป็ดเนื้อสายพันธุ์เดียวกัน และบริษัทมีการควบคุมการเลี้ยง รวมทั้งให้ความรู้แก่เกษตรกรเรื่องการเลี้ยง เพื่อให้เป็ดมีความสมบูรณ์ ได้สุขภาพและสุขอนามัยของเป็ดตามมาตรฐาน

ตัวอย่างฟาร์มเลี้ยงเป็ดเนื้อที่ประเทศเนเธอร์แลนด์



บริษัทว่าจ้างเกษตรกรเพื่อเลี้ยงเป็ดในโรงเรือนระบบ EVAP (Evaporative Cooling System) เช่นเดียวกับการเลี้ยงเป็ดในประเทศไทย อีกทั้งมีระบบการเลี้ยงที่มีการให้อาหารและน้ำอัตโนมัติ มีระบบระบายอากาศที่ดี มีการควบคุมความชื้น อุณหภูมิ แสงสว่าง และสามารถป้องกันการติดต่อหรือแพร่ระบาดของโรคจากสัตว์จากภายนอก มีส้วมบาลที่ปรับสภาพพื้นโรงเลี้ยงโดยการโรยฟางเพื่อรักษาระดับความชื้นของพื้นโรงเรือนตามความเหมาะสม หลังจากการเลี้ยงเป็ดในแต่ละรอบ โรงเลี้ยงเป็ดจะต้องได้รับการพักแล้ว 5-10 วัน เพื่อเตรียมสภาพโรงเรือนให้เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงเป็ดเนื้อในรอบต่อไป

2.1.2.4 ธุรกิจโรงงานชำแหละและแปรรูป

TDT ดำเนินกิจการโรงงานชำแหละเปิด โดยรับซื้อเนื้อที่เจริญเติบโตเต็มวัยคินจากเกษตรกรคู่สัญญา และนำเข้าสู่กระบวนการชำแหละเปิด ซึ่งโรงงานชำแหละเปิดของ TDT เป็นโรงงานชำแหละเปิดที่มีความทันสมัยที่สุดในโลกแห่งหนึ่ง ใช้ระบบการชำแหละเปิดแบบอัตโนมัติ มีกำลังการผลิตพื้นฐาน 5 ล้านตัวต่อปีสำหรับการทำงาน 5 วันต่อสัปดาห์ ด้วยเวลาทำงาน 6-7 ชั่วโมงต่อวัน โรงงานแห่งนี้มีการใช้แรงงานจำนวนน้อยมาก โดยมีพนักงานประจำโรงงานชำแหละเพียง 50 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพนักงานที่ท้ายสายการผลิตที่ช่วยในกระบวนการบรรจุและจัดเก็บสินค้า

โรงงานชำแหละเนื้อเปิดของ TDT ได้รับการรับรองมาตรฐาน IFS (International Food Standard) และ BRC (Global Standard for Food Safety ของ BRC หรือ British Retail Consortium) ซึ่งมาตรฐานต่างๆ นี้เป็นมาตรฐานที่จำเป็นในการดำเนินกิจการโรงงานชำแหละเนื้อเปิด ตามข้อกำหนดของหน่วยงาน The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority ซึ่งหน่วยงานนี้ยังส่งสัตวแพทย์ที่ได้รับการรับรองมาประจำในโรงงานชำแหละเปิด เพื่อตรวจสอบภาพเปิดทุกตัวที่ผ่านการชำแหละแล้วว่ามีคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภค

ผลิตภัณฑ์ที่ TDT ผลิตได้ส่วนใหญ่เป็นเปิดดิบแบบทั้งตัว ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนราวร้อยละ 90 ของผลผลิตทั้งหมด และจัดจำหน่ายในทวีปยุโรปผ่านกลุ่มลูกค้าร้านอาหารจีน และร้านค้าขายปลีกต่างๆ โดยส่วนที่เหลือคือผลิตภัณฑ์เนื้อเปิดในส่วนอื่นๆ เช่น ออกเปิด หรือหนองเปิด เป็นต้น ซึ่งจัดจำหน่ายในสหภาพยุโรปเช่นเดียวกัน โดยตลาดหลักสำหรับการส่งออกภายในสหภาพยุโรปของบริษัท ได้แก่ ประเทศเยอรมัน สเปน ฝรั่งเศส และอิตาลี

โรงงานชำแหละและแปรรูปที่ประเทศเนเธอร์แลนด์





โรงงานอาหารแปรรูปปรุงสุก ดำเนินการโดย Lucky Duck ซึ่งเป็นโรงงานผลิตเนื้อเป็ดปรุงสุกสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน มีกำลังการผลิตเป็ดราว 300,000 ตัวต่อปี ซึ่งสินค้าที่ผลิตได้ เป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี และตอบสนองความต้องการของลูกค้าในกลุ่มที่มีกำลังซื้อ มีความต้องการสินค้าที่มีคุณภาพสูง ซึ่งมีระดับราคาที่สูงกว่าเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกจากประเทศจีน

นอกจากนี้ Lucky Duck ยังมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ด้วย ได้แก่ หมูแดง หมูกรอบ และไก่หมักแปรรูปปรุงสุก รวมถึงมีการขายเครื่องเทศชนิดต่างๆ เช่น กระเทียม ผ่านวิธีการซื้อขายไป (trading) เพื่อจำหน่ายให้แก่ร้านอาหารจีนในประเทศ เนเธอร์แลนด์และสหภาพยุโรป รวมถึงซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภคสุดท้ายอีกด้วย ธุรกิจของ Lucky Duck ได้ดำเนินการตามมาตรฐาน Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ซึ่งเป็นมาตรฐานของ The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority

โรงงานแปรรูปอาหารของ Lucky Duck



ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของ Lucky Duck

2.1.3 ใบอนุญาตที่สำคัญในการประกอบธุรกิจ

สถานประกอบการและการดำเนินธุรกิจของบริษัททั้งในประเทศไทยและประเทศเนเธอร์แลนด์ ต้องเป็นไปตามกฎระเบียบของหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง การดำเนินธุรกิจในประเทศไทยมีหน่วยงานที่ทำหน้าที่กำกับดูแลหลายหน่วยงาน ตั้งแต่กรมปศุสัตว์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงอุตสาหกรรม รวมถึงองค์การบริหารส่วนตำบล และหน่วยงานอื่นๆ ส่วนการดำเนินธุรกิจในประเทศเนเธอร์แลนด์ หน่วยงานที่ทำหน้าที่กำกับดูแล ได้แก่ Dutch Food Safety Authority , Societe Generale de Surveillance เป็นต้น

บริษัทได้รับใบอนุญาตที่สำคัญในการประกอบกิจการในประเทศไทย ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	ใบอนุญาต	หน่วยงานผู้ออกใบอนุญาต	วันที่ออกใบอนุญาต	วันหมดอายุ
โรงงาน จังหวัดสมุทรปราการ				
1	ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน สำหรับโรงฆ่าสัตว์ปีก	กระทรวงอุตสาหกรรม	ไม่ระบุ	1 มกราคม 2562
2	ใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์	กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, สำนักงานจังหวัดสมุทรปราการ	17 ธันวาคม 2551	ไม่ระบุ
3	ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (ซากไก่ เป็ด ห่าน - ภายในประเทศ)	กรมปศุสัตว์	24 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557
4	ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (ซากไก่ เป็ด ห่าน - ส่งออก)	กรมปศุสัตว์	24 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557
5	ใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (ไก่ เป็ด ห่าน - ภายในประเทศ)	กรมปศุสัตว์	24 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557
6	ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (การฆ่าสัตว์ปีกและแปรรูปอาหาร)	องค์การบริหารส่วนตำบลบางพลีใหญ่	3 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557
7	ใบอนุญาตผลิตอาหาร	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ	23 กรกฎาคม 2534	31 ธันวาคม 2557
8	ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ	15 พฤศจิกายน 2533	31 ธันวาคม 2559
9	ใบอนุญาตขายอาหารสัตว์ (ประเภทวัตถุดิบ)	กรมปศุสัตว์	25 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557

ลำดับที่	ใบอนุญาต	หน่วยงานผู้ออกใบอนุญาต	วันที่ออก ใบอนุญาต	วันหมดอายุ
10	ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ เสิร์ฟอาหาร	องค์การบริหารส่วนตำบลบาง พลีใหญ่	3 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557
11	ใบอนุญาตผลิตเชื้อโรค และพิษจากสัตว์	กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	12 ธันวาคม 2556	31 ธันวาคม 2557
โรงงาน จังหวัดสิงห์บุรี				
1	ใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (การผลิตอาหารสัตว์)	กระทรวงอุตสาหกรรม	3 เมษายน 2539	31 ธันวาคม 2559
2	ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ประเภทการผลิตอาหารสัตว์)	องค์การบริหารส่วนตำบลบ้าน หม้อ	11 ธันวาคม 2556	11 ธันวาคม 2557
3	ใบอนุญาตผลิตอาหารสัตว์ (ออกแทนใบเดิม เนื่องจากเพิ่มรายการวัตถุดิบ และแต่งตั้ง ผู้ดำเนินการเพิ่มหลังจากครบวงกิจการ)	กรมปศุสัตว์	12 ธันวาคม 2556	11 พฤษภาคม 2558
4	ใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารสัตว์	กรมปศุสัตว์	1 กันยายน 2557	13 กันยายน 2558
ฟาร์มสัตว์ปีก				
1	ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ที่ตำบลกันจู้ อำเภอเมืองสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์)	องค์การบริหารส่วนตำบลกันจู้	19 กุมภาพันธ์ 2557	7 กุมภาพันธ์ 2558
2	หนังสือรับรองให้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพ (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ที่ตำบลกันจู้ อำเภอเมือง สามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์)	องค์การบริหารส่วนตำบลกันจู้	11 มิถุนายน 2557	ไม่ระบุ
3	ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ที่ตำบลป่าชุมใน อำเภอวังจิตร จังหวัดระยอง)	องค์การบริหารส่วนตำบลป่าชุม ใน	22 มกราคม 2557	22 มกราคม 2558
4	ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ที่ตำบลธาตุทอง อำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี)	องค์การบริหารส่วนตำบลธาตุ ทอง	21 กุมภาพันธ์ 2557	21 กุมภาพันธ์ 2558
5	หนังสือรับรองว่ากิจการไม่ก่อมลภาวะและมลพิษต่อ สิ่งแวดล้อมและชุมชนรอบข้าง (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ ที่ตำบลศรีเทพ อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์)	องค์การบริหารส่วนตำบลศรี เทพ	4 มิถุนายน 2557	ไม่ระบุ
6	หนังสือรับรองว่ากิจการไม่ก่อมลภาวะและมลพิษต่อ สิ่งแวดล้อมและชุมชนรอบข้าง (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ ที่ตำบลน้ำร้อน อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์)	องค์การบริหารส่วนตำบลน้ำ ร้อน	21 พฤษภาคม 2555	ไม่ระบุ
7	หนังสือรับรองว่ากิจการไม่ก่อมลภาวะและมลพิษต่อ สิ่งแวดล้อมและชุมชนรอบข้าง (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ ที่ตำบลยางสาว อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์)	องค์การบริหารส่วนตำบลยาง สาว	11 มิถุนายน 2557	ไม่ระบุ

ลำดับที่	ใบอนุญาต	หน่วยงานผู้ออกใบอนุญาต	วันที่ออกใบอนุญาต	วันหมดอายุ
8	หนังสือรับรองว่ากิจการไม่ก่อมลภาวะและมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมและชุมชนรอบข้าง (ฟาร์มสัตว์ปีก ตั้งอยู่ที่ตำบลพุดาม อำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์)	องค์การบริหารส่วนตำบลพุดาม	13 พฤษภาคม 2555	ไม่ระบุ

บริษัทได้รับใบอนุญาตที่สำคัญในการประกอบกิจการในประเทศเนเธอร์แลนด์ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	ใบอนุญาต	หน่วยงานผู้ออกใบอนุญาต	วันที่ออกใบอนุญาต	วันหมดอายุ
1	Food safety regulations to operate as slaughterhouse and as cleansing and disinfection facility	Dutch Food Safety Authority	-	-
2	Food safety regulations to operate as hatchery and rearing/laying Farm	Dutch Food Safety Authority	-	-
3	British Retail Consortium Global Standards for Food Safety Certificate	Societe Generale de Surveillance, Netherlands	13 กุมภาพันธ์ 2557	8 เมษายน 2558
4	International Food Standard Certificate	Societe Generale de Surveillance, Netherlands	13 กุมภาพันธ์ 2557	22 เมษายน 2558
5	Halal Certificate	Halal Quality Control	28 กุมภาพันธ์ 2557	28 กุมภาพันธ์ 2558
6	Cooling/Freezing installation approval	Dutch Food Safety Authority	10 มิถุนายน 2557	-
7	Production and sale of 'shut' ducklings ⁽¹⁾	Dutch Food Safety Authority	9 กุมภาพันธ์ 2554	ไม่มีกำหนด
8	Environment permit for operation of slaughterhouse at the Fokko Kortlanglaan	Local competent authority	2545	-
9	Environment permit for modifications made to the installation at the Fokko Kortlanglaan	Local competent authority	2549	-
10	Environment permit for operation of slaughterhouse (amended)	Local competent authority	2557	-
11	Environment permit for operation of slaughterhouse at the Rietdekkerstraat 5 at Uden	Local competent authority	2555	-
12	Environment permit for DTF to operate duck farm and hatchery	Local competent authority	13 ธันวาคม 2554	-
13	Environment permit for decontamination	Local competent authority	-	-
14	Groundwater act permit	Province competent authority	14 กันยายน 2549	-
15	Usage permit for operation of hatchery and farms at the Eenderparkweg 12 and Harderwijkerweg 144	Province competent authority	9 มกราคม 2552	-

ลำดับที่	ใบอนุญาต	หน่วยงานผู้ออกใบอนุญาต	วันที่ออกใบอนุญาต	วันหมดอายุ
16	Usage permit for operation of slaughterhouse at the Fokko Kortlanglaan 116	Local competent authority	9 มิถุนายน 2549	-
17	Usage permit for operation of slaughterhouse at the Fokko Kortlanglaan 112	Local competent authority	25 พฤศจิกายน 2551	-

หมายเหตุ: (1) Shut ducklings หมายถึงเปิดสต็อกตัวที่ผ่านการชำแหละและแปรรูปแล้ว แต่จำหน่ายโดยมีเครื่องในเปิดอยู่ด้านใน

2.2 การตลาดและการแข่งขัน

2.2.1 สถานะการนำเข้าและส่งออกเนื้อเป็ดของโลก และโอกาสของประเทศไทยในการส่งออกเนื้อเป็ด

ในด้านการค้าขายเนื้อเป็ดระหว่างประเทศผ่านการนำเข้าและส่งออกนั้น มูลค่าการส่งออกและนำเข้าเนื้อเป็ดของทั้งโลก ณ ปี 2554 มีทั้งสิ้น 545 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และ 553 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ตามลำดับ ซึ่งการขยายตัวของมูลค่าการส่งออกในช่วง 5 ปีระหว่าง 2549 – 2554 คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปีร้อยละ 15.4 ส่วนมูลค่าการนำเข้าในช่วงเวลาเดียวกัน คิดเป็นอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 8.6 ต่อปี¹

ผู้ส่งออกเนื้อเป็ดสุทธิรายใหญ่ที่สุด 5 รายของโลก ณ ปี 2554 ซึ่งคิดจากมูลค่าส่งออกเนื้อเป็ดสุทธิกับมูลค่านำเข้าเนื้อเป็ด ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ฮังการี เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส และสหรัฐอเมริกา ซึ่งสาธารณรัฐประชาชนจีนมีการส่งออกเนื้อเป็ดสุทธิคิดเป็นมูลค่าทั้งสิ้น 91 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 31 ต่อปีในช่วง 5 ปีก่อนหน้า ประเทศฮังการีมีมูลค่าส่งออกสุทธิ 65 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 15 ต่อปี ประเทศเนเธอร์แลนด์มีมูลค่าส่งออกสุทธิ 50 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 12 ต่อปี ประเทศฝรั่งเศสมีมูลค่าส่งออกสุทธิ 38 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 3 ต่อปี และประเทศสหรัฐอเมริกามีมูลค่าส่งออกสุทธิ 14 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 6 ต่อปี ส่วนประเทศไทยนั้น เป็นประเทศส่งออกเนื้อเป็ดสุทธิรายใหญ่ที่สุดลำดับที่ 7 ของโลก มีมูลค่าส่งออกสุทธิ 7.4 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 10 ต่อปี² โดยมูลค่าการส่งออกเนื้อเป็ดรวมทั้งสิ้นของไทย ในปี 2556 คิดเป็น 1,967 ล้านบาท ด้วยปริมาณการส่งออก 9,585 ตัน โดยการส่งออกเนื้อเป็ดของไทย ส่วนใหญ่อยู่ในรูปแบบเนื้อเป็ดแปรรูปและปรุงสุกแล้ว ซึ่งคิดเป็นราวร้อยละ 79 ของปริมาณการส่งออกเนื้อเป็ดทั้งหมดในปี 2556³

ผู้นำเข้าเนื้อเป็ดสุทธิรายใหญ่ที่สุด 5 รายของโลก ณ ปี 2554 ซึ่งคิดจากมูลค่านำเข้าเนื้อเป็ดสุทธิกับมูลค่าส่งออกเนื้อเป็ด ได้แก่ ฮองกง ญี่ปุ่น สาธารณรัฐเชค เดนมาร์ก และสเปน ซึ่งฮองกงมีการนำเข้าเนื้อเป็ดสุทธิ คิดเป็นมูลค่าทั้งสิ้น 101 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 9 ต่อปีในช่วง 5 ปีก่อนหน้า ญี่ปุ่น มีมูลค่านำเข้าสุทธิ 64 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 3 ต่อปี สาธารณรัฐเชค มีมูลค่านำเข้าสุทธิ 19 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 26 ต่อปี เดนมาร์ก มีมูลค่านำเข้าสุทธิ 18 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตรา

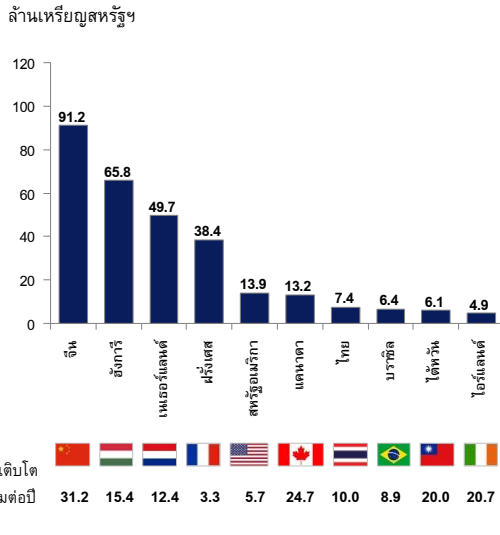
¹ ที่มา: FAO

² ที่มา: FAO

³ ที่มา: กรมปศุสัตว์

การเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 15 ต่อปี และสเปน มีมูลค่านำเข้าสุทธิ 13 ล้านเหรียญสหรัฐ ขยายตัวด้วยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 0.2 ต่อปี

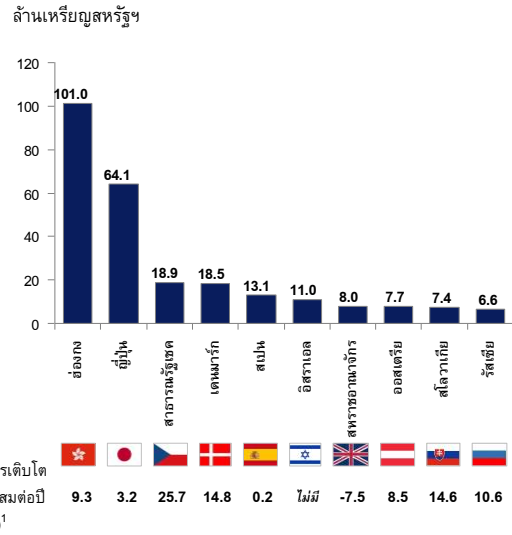
มูลค่าส่งออกเนื้อเป็ดสุทธิ ของประเทศที่มีการส่งออกเนื้อเป็ดสุทธิมากที่สุด 10 ลำดับแรกของโลก (พ.ศ. 2554)



อัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปี (ร้อยละ) ¹	
จีน	31.2
ฮังการี	15.4
เนเธอร์แลนด์	12.4
ฝรั่งเศส	3.3
สหรัฐอเมริกา	5.7
แคนาดา	24.7
ไทย	10.0
บราซิล	8.9
ไต้หวัน	20.0
ไอร์แลนด์	20.7

หมายเหตุ: 1. อัตราการเติบโตในช่วง 5 ปีระหว่างพ.ศ. 2549 - 2554
ที่มา: FAO

มูลค่านำเข้าเนื้อเป็ดสุทธิ ของประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อเป็ดสุทธิมากที่สุด 10 ลำดับแรกของโลก (พ.ศ. 2554)



อัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปี (ร้อยละ) ¹	
ฮ่องกง	9.3
ญี่ปุ่น	3.2
สาธารณรัฐเช็ก	25.7
เดนมาร์ก	14.8
สเปน	0.2
อิสราเอล	ไม่มี
สหราชอาณาจักร	-7.5
ออสเตรีย	8.5
สโลวาเกีย	14.6
รัสเซีย	10.6

สำหรับตลาดเนื้อเป็ดดิบนั้น คู่แข่งสำคัญของประเทศไทย คือ ประเทศบราซิล ซึ่งมีศักยภาพในการผลิตสินค้าด้วยต้นทุนที่ถูกลงและมีคุณภาพ นอกจากนี้ ประเทศบราซิลยังไม่มีปัญหาการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนก ทำให้สามารถส่งออกเนื้อเป็ดสดไปได้ในหลายทวีปทั่วโลก

ตลาดเนื้อเป็ดดิบที่สำคัญของโลกคือตลาดญี่ปุ่น เนื่องจากญี่ปุ่นเป็นผู้นำเข้าเนื้อเป็ดรายใหญ่ของโลก และนิยมนำเข้าสินค้าเนื้อเป็ดสด เพื่อนำไปปรุงสุกต่อในประเทศญี่ปุ่น โดยตลาดในประเทศญี่ปุ่นเป็นโอกาสทางการค้าของประเทศไทย เนื่องจากต้นทุนเนื้อเป็ดนำเข้าจากประเทศไทยนั้น มีค่าขนส่งที่ต่ำ เมื่อเทียบกับคู่แข่งหลักจากประเทศบราซิล นอกจากนี้ ประเทศไทยยังมีความสัมพันธ์ทางการค้าอันดีกับประเทศญี่ปุ่น และสินค้าเนื้อเป็ดจากประเทศไทย เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภคในวงกว้าง หากเปรียบเทียบระหว่างเนื้อไก่กับเนื้อเป็ดส่งออกจากประเทศไทยไปญี่ปุ่นนั้น ผู้เล่นในธุรกิจเป็ดได้รับอานิสงส์จากการเปิดตลาดเนื้อสัตว์ปีกดิบมากกว่าผู้เล่นในธุรกิจไก่ เนื่องจากธุรกิจเป็ดเป็นธุรกิจที่มีผู้เล่นรายใหญ่น้อยรายกว่า

สำหรับเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกนั้น คู่แข่งสำคัญของประเทศไทย คือ สาธารณรัฐประชาชนจีน เกาหลีใต้ เวียดนาม มาเลเซีย โดยเฉพาะสาธารณรัฐประชาชนจีนนั้น มีศักยภาพในการผลิตเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกด้วยราคาถูก เนื่องจากมีต้นทุนในการผลิตต่ำ และเป็นผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายใหญ่ที่สุดของโลก อย่างไรก็ตาม สาธารณรัฐประชาชนจีน และเกาหลีใต้ ไม่สามารถส่งออกเนื้อเป็ดสดได้ เนื่องจากปัญหาเรื่องการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนก ทำให้ประเทศเหล่านี้แข่งขันกับประเทศไทยในตลาดเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกแล้วเท่านั้น

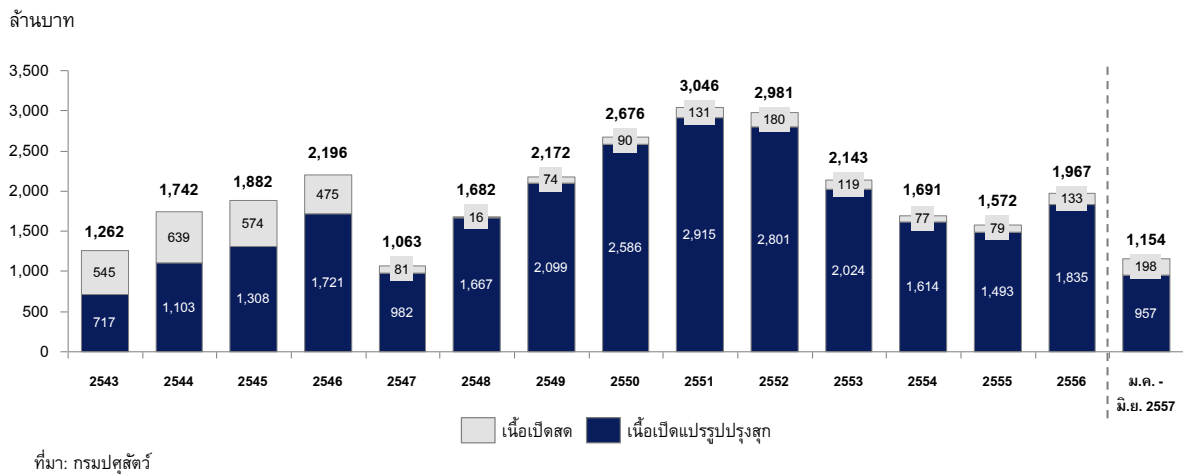
ตลาดเนื้อเป็ดส่งออกของประเทศไทยมีมูลค่า 1,967 ล้านบาทในปี 2556 และมีปริมาณการส่งออกเนื้อเป็ดที่ 9,585 ตัน แต่เมื่อเทียบกับอดีตแล้ว การส่งออกเนื้อเป็ดไทยมีการหดตัวลงจากปี 2552 ซึ่งมีปริมาณการส่งออกเนื้อเป็ดสูงสุดที่ 14,700 ตัน โดยการหดตัวของส่งออกเนื้อเป็ด เกิดขึ้นในช่วงปี 2553 – 2555 ซึ่งตลาดส่งออกหลักคือทวีปยุโรปนั้น ประสบปัญหาเศรษฐกิจ

ชะลอตัว ทำให้การส่งออกเนื้อเป็ดจากไทยได้รับผลกระทบ กอปรกับการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้นจากเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกจากประเทศจีน ซึ่งมีปริมาณการส่งออกไปสหภาพยุโรปที่มากขึ้น เนื่องจากมีราคาต่ำกว่าเนื้อเป็ดจากประเทศไทยเล็กน้อย ทำให้สามารถตีตลาดของประเทศไทยในกลุ่มลูกค้าที่มีความอ่อนไหวต่อราคาเนื้อเป็ดได้ อย่างไรก็ตาม ในปี 2556 นั้น ตลาดส่งออกเนื้อเป็ดของไทยมีสัญญาณการฟื้นตัว โดยปริมาณการส่งออกเนื้อเป็ดขยายตัวราวร้อยละ 18 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า สาเหตุหลักมาจากการกำหนดระบบโควตานำเข้าเนื้อเป็ดในทวีปยุโรป ซึ่งเริ่มใช้ตั้งแต่เดือนมีนาคม 2556 ทำให้เนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกจากประเทศจีนมีต้นทุนนำเข้าที่สูงขึ้น นอกจากนี้ การยกเลิกกฎการห้ามนำเข้าเนื้อเป็ดสดจากไทยเข้าสู่สหภาพยุโรปในวันที่ 2 กรกฎาคม 2555 ยังทำให้ปริมาณการส่งออกเนื้อเป็ดสดจากไทยปรับตัวดีขึ้นตามลำดับ นอกจากนี้ การยกเลิกกฎการห้ามนำเข้าเนื้อเป็ดสดจากไทยเข้าสู่ประเทศญี่ปุ่นในวันที่ 25 ธันวาคม 2556 นั้น จะส่งผลดีต่อการส่งออกเนื้อเป็ดสดจากไทยอย่างต่อเนื่อง เพราะประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อเป็ดสุกมากที่สุดเป็นลำดับที่ 2 ของโลก

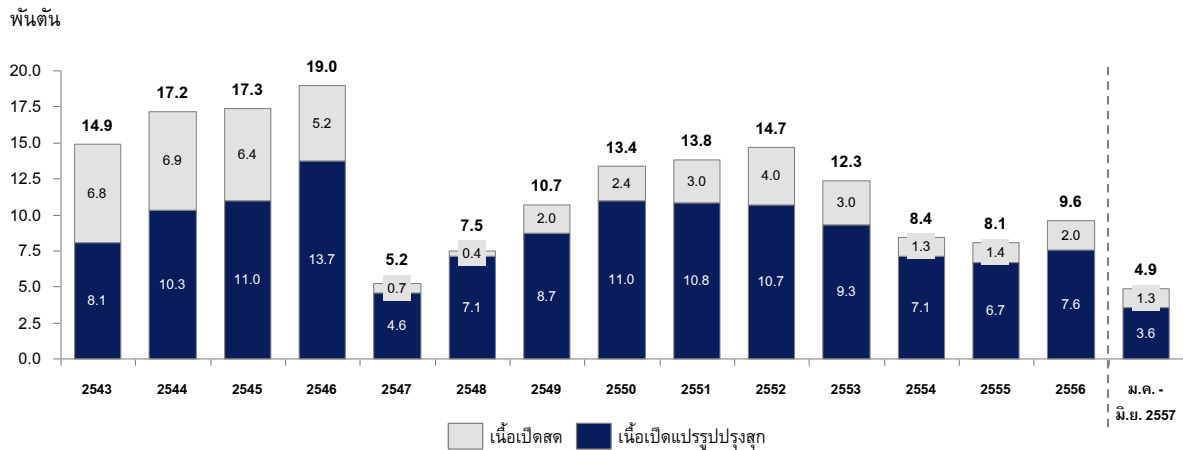
มูลค่าและปริมาณส่งออกเนื้อเป็ดจากประเทศไทย

การส่งออกเนื้อเป็ดจากประเทศไทย มีการหดตัวอย่างรุนแรงในปี 2547 ซึ่งเป็นผลมาจากการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนกในประเทศไทย แต่สถานการณ์ได้มีการปรับตัวดีขึ้นตามลำดับ เนื่องจากประเทศไทยได้ส่งออกเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกมาทดแทนเนื้อเป็ดดิบมากขึ้น ส่วนภาวะการชะลอตัวของการส่งออกเนื้อเป็ดในปีพ.ศ. 2553 นั้น เป็นผลมาจากการแข่งขันที่สูงขึ้นจากเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกที่ส่งออกมาจากประเทศจีนสู่สหภาพยุโรป ซึ่งปี 2552 เป็นปีแรกที่สหภาพยุโรปมีการอนุญาตให้นำเข้าเนื้อเป็ดแปรรูปปรุงสุกจากประเทศจีน

มูลค่าส่งออกเนื้อเป็ดจากประเทศไทย (พ.ศ. 2543 –2557 ในช่วง 6 เดือนแรก)



ปริมาณส่งออกเนื้อเป็ดจากประเทศไทย (พ.ศ. 2543 –2557 ในช่วง 6 เดือนแรก)



ที่มา: กรมปศุสัตว์

นอกเหนือจากตลาดในทวีปยุโรปและประเทศญี่ปุ่นแล้ว ประเทศไทยยังมีศักยภาพในการส่งออกเนื้อเป็ดคุณภาพไปยังประเทศผู้บริโภคนเนื้อเป็ดรายใหญ่ในภูมิภาคอาเซียน เช่น เวียดนาม และอินโดนีเซีย ซึ่งเป็นประเทศผู้บริโภคนเนื้อเป็ดรายใหญ่ และมีความต้องการในการบริโภคเนื้อเป็ดปีละ 105 พันตัน และ 30 พันตัน ตามลำดับ⁴ นอกจากนี้ ประเทศดังกล่าวยังเป็นผู้นำเข้าเนื้อเป็ดสุก เนื่องจากปริมาณการผลิตในประเทศ มีไม่เพียงพอกับความต้องการในการบริโภค ตลาดรัสเซียก็เป็นตลาดที่มีศักยภาพเช่นกัน มีปริมาณการนำเข้า 2,924 ตันในปี 2554⁵ ดังนั้น การส่งออกไปยังภูมิภาคอาเซียน และตลาดใหญ่เช่นรัสเซีย ยังเป็นช่องทางในการส่งออกเนื้อเป็ดของไทยอีกช่องทางหนึ่ง

2.2.2 สถานะการค้าเนื้อเป็ดของทวีปยุโรป และความสำคัญของประเทศเนเธอร์แลนด์ในการจำหน่ายเนื้อเป็ด

ทวีปยุโรปเป็นทวีปที่เป็นผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายสำคัญของโลก และยังเป็นผู้ส่งออกเนื้อเป็ดสุก โดยมูลค่าส่งออกเนื้อเป็ดของประเทศในทวีปยุโรปในปี 2554 คิดเป็น 272 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ส่วนมูลค่านำเข้าเนื้อเป็ดนั้นคิดเป็น 210 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ทำให้มูลค่าส่งออกสุทธิคิดเป็น 62 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เติบโตด้วยอัตราเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปีร้อยละ 26 ในช่วงระหว่าง 3 ปีก่อนหน้า

ประเทศผู้นำเข้าเนื้อเป็ดสุกรายใหญ่ที่สุด 3 ลำดับแรกของทวีปยุโรป ได้แก่ ประเทศสาธารณรัฐเชค เดนมาร์ก และสเปน ซึ่งมีมูลค่านำเข้าเนื้อเป็ดสุกในปี 2554 ที่ 19 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และ 18 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และ 13 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ตามลำดับ ประเทศทั้งสามเป็นประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรป ซึ่งอนุญาตให้มีการค้าขายเสรีของสินค้าและบริการระหว่างกัน และคาดได้ว่าปริมาณนำเข้าส่วนใหญ่ มาจากการค้าขายภายในทวีปยุโรปด้วยกันเอง

ประเทศเนเธอร์แลนด์เป็นผู้ส่งออกเนื้อเป็ดสุกรายใหญ่ลำดับที่ 2 ของทวีปยุโรป มีมูลค่าการส่งออกเนื้อเป็ดสุกที่ 50 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี 2554 และขยายตัวด้วยอัตราเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปีที่ร้อยละ 12 ในช่วงระหว่าง 3 ปีก่อนหน้า โดยมูลค่าการส่งออกเนื้อเป็ดจากประเทศเนเธอร์แลนด์คิดเป็นร้อยละ 19 ของมูลค่าส่งออกของประเทศในทวีปยุโรปทั้งหมด สาเหตุที่ประเทศเนเธอร์แลนด์มีความสามารถในการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดได้มาก เป็นผลมาจากความพร้อมของภาคเกษตรกรรม และอุตสาหกรรมการเลี้ยงเป็ดและแปรรูปเนื้อเป็ด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง

⁴ ที่มา: International Poultry Council

⁵ ที่มา: FAO

- ความพร้อมของเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มผลิตภาพในการเลี้ยงเป็ด และการผลิตเนื้อเป็ดแปรรูป เช่น TDT ซึ่งดำเนินกิจการโรงงานเชือดและชำแหละเป็ดในประเทศเนเธอร์แลนด์ที่มีความทันสมัยที่สุดในโลก ใช้เครื่องจักรในกระบวนการหลักของการเชือดและชำแหละเป็ด มีประสิทธิภาพในการชำแหละเนื้อเป็ดสูง และลดการพึ่งพาแรงงานคนซึ่งมีอัตราค่าแรงสูง ทำให้ควบคุมต้นทุนให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมได้
- การดำเนินงานที่เน้นเรื่องความยั่งยืนขององค์กร และสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การควบคุมผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เข้มข้น ลดผลกระทบต่อทรัพยากรน้ำ อากาศ และดิน และการดูแลสวัสดิภาพของสัตว์ (animal welfare) ให้สัตว์ได้รับการดูแลอย่างดีตลอดระยะเวลาการเลี้ยง ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้ เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคเนื้อเป็ดในทวีปยุโรป แลเห็นความสำคัญและยินดีซื้อเนื้อเป็ดจากผู้ผลิตเนื้อเป็ดที่มีคุณภาพ และมีความรับผิดชอบต่อสังคม

ประเทศเนเธอร์แลนด์ยังตั้งอยู่ในตำแหน่งที่มีศักยภาพในการค้าและขนส่งเนื้อเป็ดสูง โดยประเทศเนเธอร์แลนด์มีที่ตั้งอยู่ติดกับประเทศเยอรมัน ซึ่งเป็นผู้บริโภคและค้าเนื้อเป็ดรายใหญ่ของโลก โดยประเทศเยอรมันมีมูลค่านำเข้าและส่งออกเนื้อเป็ดในปี 2554 อยู่ที่ 55 ล้านเหรียญสหรัฐ และ 59 ล้านเหรียญสหรัฐ ตามลำดับ นอกจากนี้ โอกาสทางการค้าเนื้อเป็ดระหว่างประเทศเนเธอร์แลนด์และประเทศอื่นๆ ในสหภาพยุโรป ยังเปิดกว้าง เนื่องจากคุณภาพเนื้อเป็ดที่ได้รับการยอมรับ และต้นทุนขนส่งสินค้าในภูมิภาคยุโรปที่ต่ำ

2.2.3 อุตสาหกรรมการผลิตเนื้อเป็ดในประเทศไทย และความน่าสนใจของตลาด

ตลาดเนื้อเป็ดในประเทศไทย มีความต้องการบริโภคราว 79 พันตันต่อปี และมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมราวร้อยละ 3.5 ต่อปี ในช่วงระหว่างปี 2551 – 2554 อุตสาหกรรมเนื้อเป็ดในประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมที่มีผู้เล่นน้อยราย โดยผู้เล่นหลักของอุตสาหกรรมนี้ ได้แก่ บริษัท บางกอกแร็นซ์ จำกัด (มหาชน) และบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) โดยผู้บริหารของบริษัทฯ ประมาณว่า บริษัทฯ มีส่วนแบ่งทางการตลาดของตลาดเนื้อเป็ดในประเทศที่ผลิตโดยผู้เล่นอุตสาหกรรมราวครึ่งหนึ่ง พันธุ์ของเป็ดเนื้อที่เป็นที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทย คือเป็ดพันธุ์ปักกิ่ง (โดยเฉพาะเป็ดพันธุ์เซอร์รี่ ซึ่งเป็นเป็ดสายพันธุ์ย่อยของเป็ดพันธุ์ปักกิ่ง) ส่วนเป็ดสายพันธุ์อื่นๆ เช่น เป็ดเทศ (Muscovy) หรือ โป๊ยฉาย (Mulard) ไม่ค่อยนิยมเลี้ยงมากนัก เนื่องจากเนื้อเป็ดที่ได้จะมีมันน้อย และรสชาติไม่ถูกปากผู้บริโภค ส่วนเป็ดไล่ทุ่งซึ่งเลี้ยงโดยเกษตรกรรายย่อยและไม่ได้เลี้ยงเป็นแบบอุตสาหกรรมนั้น ส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงเพื่อเอาไข่เป็ดเป็นหลัก

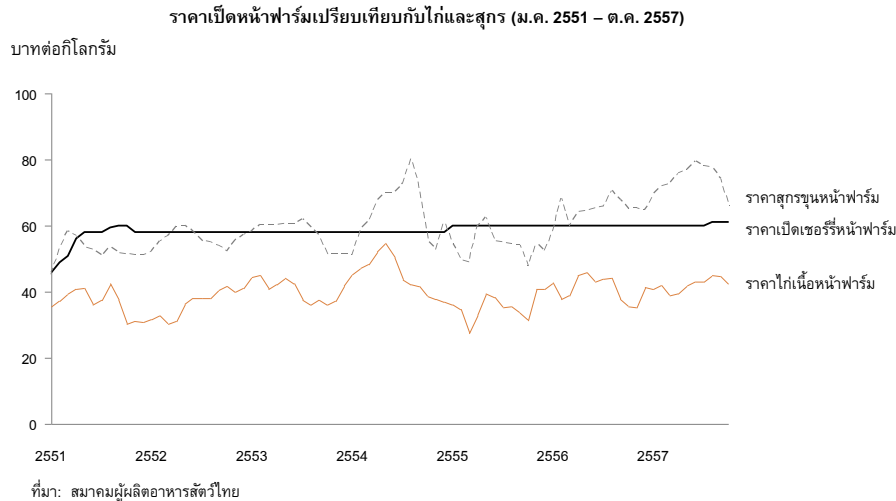
ผู้เล่นอุตสาหกรรม มีความรู้ความชำนาญในการเลี้ยงเป็ดแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ และประกอบกิจการในธุรกิจเป็ดตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ ได้แก่ กิจการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ กิจการการฟักไข่เป็ด กิจการการเลี้ยงเป็ดเนื้อ และกิจการชำแหละเป็ดและแปรรูปอาหารจากเนื้อเป็ด รวมถึงผลิตภัณฑ์ต่อเนื่อง เช่น ขนเป็ด นอกจากนี้ กิจการผลิตอาหารสัตว์ มักถูกรวมอยู่ในธุรกิจการเลี้ยงเป็ดด้วย เนื่องจากอาหารสัตว์เป็นต้นทุนหลักของเนื้อเป็ด ส่วนกิจการพัฒนาสายพันธุ์เป็ดนั้น ไม่มีกิจการดำเนินงานในประเทศไทย เนื่องจากผู้เล่นที่พัฒนาสายพันธุ์เป็ดเนื้อนั้น มีจำนวนน้อยรายในโลก และดำเนินกิจการอยู่ในตลาดเป็ดขนาดใหญ่ในทวีปยุโรปและประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นหลัก

ผลประโยชน์ที่ผู้เล่นในอุตสาหกรรมผลิตเนื้อเป็ด ได้รับจากการทำกิจการแบบครบวงจรในห่วงโซ่กิจกรรม (Value chain) คือความสามารถในการควบคุมคุณภาพเนื้อเป็ดให้อยู่ในระดับสูงและคงที่อย่างสม่ำเสมอ การควบคุมปริมาณการผลิตและการประสานงานระหว่างกิจกรรมจากต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำได้ดี และการควบคุมต้นทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ อุตสาหกรรมผลิตเนื้อเป็ดยังมีความเสถียรของอุตสาหกรรมสูง สังเกตได้จากราคาขายเนื้อเป็ดที่มีความผันผวนต่ำมาก เมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมผลิตเนื้อไก่หรือเนื้อหมู เนื่องจากผู้เล่นในอุตสาหกรรมเป็ดมีน้อยราย และปริมาณการผลิต

เนื้อเป็ดมีความสอดคล้องกับความต้องการในการบริโภค และมักไม่พบอุปทานส่วนเกิน ด้วยความเสถียรนี้เอง ทำให้ผู้เล่นในอุตสาหกรรมเป็ด สามารถรักษาความสามารถในการทำกำไรได้ดี

ราคาเปิดหน้าฟาร์มเมื่อเปรียบเทียบกับราคาไก่และสุกร



ผู้เล่นรายใหม่อาจเข้ามาประกอบกิจการในธุรกิจเป็ดได้ยาก เนื่องจากต้องมีการลงทุนสูง และต้องสั่งสมประสบการณ์ในการเลี้ยงและเพาะพันธุ์เป็ด เพื่อให้เนื้อเป็ดมีสัดส่วนเนื้อที่สูง สัตส่วนไขมันที่ต่ำ และเป็ดที่เลี้ยงมีการบริโภคอาหารสัตว์ที่ไม่มากจนเกินไป (หรือมีอัตราการผลิตเปลี่ยนอาหารสัตว์เป็นเนื้อเป็ด หรือ Feed Conversion Ratio – FCR ที่สามารถแข่งขันได้) และสามารถผลิตเนื้อเป็ดที่มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของตลาด นอกจากนี้ ธรรมชาติของเป็ดยังแตกต่างจากธรรมชาติของไก่ ทำให้ลักษณะการเลี้ยงมีความแตกต่างกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง

- ลักษณะโรงฟาร์มปิดมีการจัดวางตำแหน่ง (layout) ต่างกัน เพราะจะต้องมีการจัดวางรางน้ำเพื่อให้เป็ดได้ดื่มและเล่นน้ำบ้าง เนื่องจากธรรมชาติของเป็ดมักชอบน้ำมากกว่าไก่ นอกจากนี้ ไก่ยังถูกเลี้ยงในเนื้อที่มีความหนาแน่นมากกว่า โดยมีจำนวนไก่ที่เลี้ยงต่อเนื้อที่ มากกว่าจำนวนเป็ดที่เลี้ยงต่อเนื้อที่ เพราะไก่มีขนาดเล็ก และไม่ต้องการพื้นที่ในการเคลื่อนไหวมากนัก ทำให้การลงทุนแล้วไก่เมื่อเทียบต่อกิโลกรัม ต่ำกว่าการลงทุนในแล้วเป็ด
- ความเปียกชื้นของพื้นฟาร์ม เนื่องจากพันธุกรรมและธรรมชาติของเป็ดมีความแตกต่างจากไก่ โดยของเสียจากเป็ดจะมีความชื้นสูงกว่า ซึ่งตรงข้ามกับไก่ที่มีอุจจาระที่แห้งกว่า โรงเรือนที่เลี้ยงต้องให้ความสำคัญกับการจัดการเรื่องความชื้น ต้องการความใส่ใจและเงินลงทุนมากกว่า
- ระยะเวลาในการเลี้ยง เนื่องจากโครงสร้างของไก่มีขนาดเล็กกว่าเป็ด ทำให้ระยะเวลาในการเลี้ยงเพื่อให้ได้เนื้อไก่ที่ต้องการมีน้อยกว่า จึงเลี้ยงได้เร็วกว่าเป็ดซึ่งมีโครงสร้างใหญ่และต้องใช้เวลาเลี้ยงให้ตัวโตมากกว่า
- ส่วนผสมของอาหารและสูตรอาหาร ซึ่งเป็ดจะมีความอ่อนไหวกับเชื้อรามากกว่าไก่มาก ดังนั้นอาหารเป็ดต้องมีคุณภาพสูงและสะอาดกว่า รวมถึงมีความชื้นในอาหารต่ำ
- การบริหารการเลี้ยงและโรงชำแหละมีความต่างกัน เนื่องจากลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ขาย โดยเนื้อไก่มักเน้นการชำแหละและขายเป็นชิ้นส่วน ในขณะที่เนื้อเป็ดนั้นจะเน้นขายเป็นตัวเป็ดมากกว่า ดังนั้น ธุรกิจเป็ดจึงมีความยากกว่าในเรื่องการควบคุมขนาดของผลิตภัณฑ์ที่ออกขาย หากมีการบริหารจัดการฟาร์มเลี้ยงไม่ดี เป็ดที่ชำแหละจะมีขนาดแตกต่างกันมาก สร้างความลำบากในการบริหารจัดการ เนื่องจากลูกค้าแต่ละรายมีความต้องการที่เฉพาะเจาะจงในขนาดของตัวเป็ดที่ต้องการ และขนาดของเป็ดที่ลูกค้าแต่ละรายต้องการก็มีความแตกต่างกัน นอกจากนี้กระบวนการถนอมขนเป็ดยังมีความ

ซับซ้อนกว่าไก่ เพราะลักษณะของขนเป็ดและรูขุมขนของเป็ดมีความแตกต่างจากไก่ และอาจพบว่ามีขนเป็ดหลายเส้นที่งอกออกมาจากรูขุมขนเดียว ทำให้ต้องมีกระบวนการถอนขนหลายขั้นตอนมากกว่า เนื่องจากข้อจำกัดต่างๆ ดังกล่าว ทำให้เป็นเรื่องไม่ง่ายนักที่ผู้ผลิตเนื้อไก่จะผันตัวเองเป็นผู้ผลิตเนื้อเป็ดได้

ลูกค้าส่วนใหญ่ของผู้ผลิตเนื้อเป็ดอุตสาหกรรม สามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มหลักด้วยกัน ได้แก่

- **ผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร (Horeca)** โดยกลุ่มลูกค้ามีได้ตั้งแต่ลูกค้ารายใหญ่ ซึ่งดำเนินกิจการเป็นผู้ประกอบการที่มีโครงข่ายขนาดใหญ่ (Hotel chains หรือ Restaurant chains) ไล่ไปจนถึงลูกค้ารายเล็กต่างๆ และลักษณะการขายของลูกค้ากลุ่มนี้เป็นแบบธุรกิจถึงธุรกิจ
- **ผู้ค้าส่งเนื้อเป็ด** ซึ่งเป็นผู้กระจายสินค้าให้กับร้านอาหารรายเล็ก หรือผู้ค้ารายย่อยต่างๆ
- **ผู้บริโภครายย่อย** ซึ่งซื้อสินค้าผ่านผู้ค้ารายย่อย และผู้ค้าปลีกต่างๆ ซึ่งรวมถึงช่องทางการขายแบบโมเดิร์นเทรด โดยเป็นการกระจายสินค้าผ่านร้านค้าปลีกแบบสมัยใหม่ต่างๆ

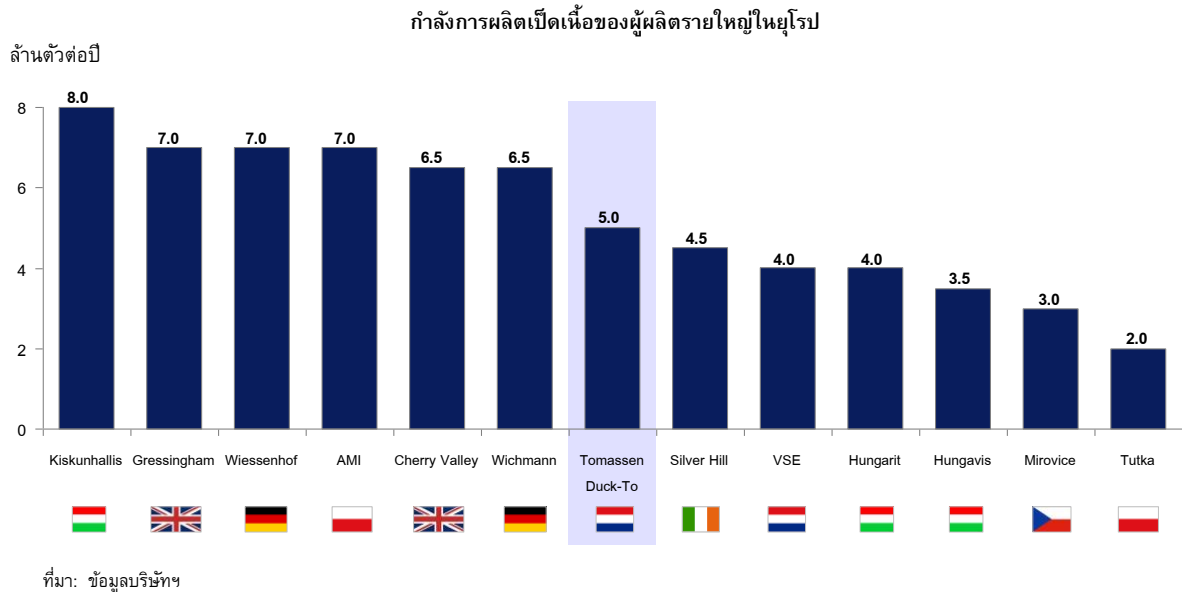
ในขณะที่ผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายย่อย หรือผู้ผลิตในระดับภูมิภาคที่ไม่ได้ดำเนินธุรกิจเป็นแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ มักขายสินค้าให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ค้ารายย่อยที่มีขนาดเล็กกว่า เนื่องจากผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายย่อยมักมีขนาดธุรกิจที่เล็กกว่า และอาจผลิตเนื้อเป็ดที่มีความสม่ำเสมอของคุณภาพที่ด้อยกว่าผู้ผลิตรายใหญ่ เนื่องจากผู้ผลิตรายเล็กมักมีการลงทุนในการพัฒนาระบบการเพาะพันธุ์และเลี้ยงเป็ดที่น้อยกว่าผู้ผลิตรายใหญ่ นอกจากนี้ ในตลาดส่งออกเนื้อเป็ดที่มีอัตราการเติบโตสูงนั้น ผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายย่อย หรือผู้ผลิตในระดับภูมิภาคอาจไม่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานการส่งออก ทำให้ไม่สามารถส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังต่างประเทศได้

2.2.4 อุตสาหกรรมการผลิตเนื้อเป็ดในประเทศเนเธอร์แลนด์ และช่องทางการขยายตลาดในสหภาพยุโรป

ความต้องการในการบริโภคเนื้อเป็ดในประเทศเนเธอร์แลนด์ ในปี 2554 อยู่ที่ปีละ 2,000 ตัน ผู้ผลิตเนื้อเป็ดในประเทศเนเธอร์แลนด์มีการผลิตเนื้อเป็ดราวปีละ 17,000 ตัน ส่วนใหญ่เป็นเป็ดเนื้อสายพันธุ์ปักกิ่ง (Pekin duck) ซึ่งเป็นเป็ดเพื่อการบริโภคเนื้อเป็นหลัก โดยการผลิตในประเทศเนเธอร์แลนด์เป็นการผลิตเพื่อส่งออกเป็นส่วนใหญ่ ตลาดส่งออกหลักคือตลาดในสหภาพยุโรป เช่น เยอรมัน และสหราชอาณาจักร ซึ่งทั้งสองตลาดนี้มีการบริโภคเนื้อเป็ดราวปีละ 90,000 ตัน ส่วนตลาดหลักในฝรั่งเศส และฮังการี ซึ่งความต้องการบริโภคเนื้อเป็ดรวมกันสูงถึงปีละ 320,000 ตันนั้น เป็นการบริโภคเนื้อสายพันธุ์ Barbarie เป็นหลัก ซึ่งเป็นเป็ดที่เหมาะสมในการผลิตตับเป็ดบด อย่างไรก็ตาม ตลาดเป็ดเนื้อในสหภาพยุโรป เป็นตลาดที่ผู้เล่นในประเทศเนเธอร์แลนด์สามารถเจาะเข้าถึงได้ เพราะอยู่ในเขตเศรษฐกิจเดียวกัน และได้ผลประโยชน์จากการเคลื่อนย้ายสินค้าแบบเสรีระหว่างกัน

ผู้เล่นเนื้อเป็ดรายใหญ่ที่สุด 3 รายในทวีปยุโรป ได้แก่ Kiskunhallis (ประเทศฮังการี) Gressingham (สหราชอาณาจักร) และ Wiassenhof (ประเทศเยอรมัน) ส่วนผู้ผลิตรายใหญ่ในเนเธอร์แลนด์มีสองรายด้วยกัน คือ Tomassen Duck-To (หมายถึง TDT ซึ่งเป็นบริษัทย่อยของบริษัทฯ) และ VSE

กำลังการผลิตเนื้อเป็ดของผู้ผลิตเนื้อรายใหญ่ของทวีปยุโรป (ไม่นับรวมเป็ดที่ใช้สำหรับผลิตตับเป็ด)



ตลาดเนื้อเป็ดในทวีปยุโรปมีพัฒนาการไปในการเพิ่มมูลค่าสินค้าจากผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ด มีการค้าแบบปลีกและการพัฒนาอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น ซึ่งกลุ่มลูกค้าหลักในอดีต คือผู้ค้าส่งเนื้อเป็ดเชื้อสายเอเชียต่างๆ (เช่น ผู้ประกอบกิจการร้านค้าปลีก supermarket ขายของจีน หรือร้านอาหารจีน) ได้ถูกลดความสำคัญลง และตลาดเนื้อเป็ดเริ่มถูกทดแทนด้วยผู้ค้าปลีก (retailers) และผู้ให้บริการด้านอาหาร (food service providers) มากขึ้น เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคทยอยเปลี่ยนไป มีการซื้อเนื้อเป็ดจากผู้ค้ารายย่อย และมีความต้องการบริโภคสินค้าพร้อมรับประทานมากขึ้น

ลักษณะสินค้าที่เป็นที่นิยมในแต่ละประเทศในทวีปยุโรป ยังมีความแตกต่างกันมากขึ้น เช่น เป็ดตัวแบบตัดหัวพร้อมอบ ได้รับความนิยมในตลาดเนเธอร์แลนด์ เยอรมัน ฝรั่งเศส สเปน และเบลเยียม เป็ดตัวแบบมีหัว ได้รับความนิยมจากลูกค้าเชื้อสายจีนที่ประกอบกิจการร้านอาหารจีน ชาวและนองเป็ดได้รับความนิยมในโปรตุเกส ส่วนตับได้รับความนิยมในฝรั่งเศส เป็นต้น ทำให้มีการผลิตเนื้อเป็ดและชิ้นส่วนเป็ดที่แตกต่างกันตามกลุ่มลูกค้าในแต่ละประเทศมากขึ้น และผู้ประกอบกิจการผลิตเนื้อเป็ด ต้องปรับตัวตามกลุ่มลูกค้าที่หลากหลายมากขึ้น มีการพัฒนาสินค้าใหม่ๆ ด้วยต้นทุนที่ต่ำ ดังนั้น การใช้เทคโนโลยีในการผลิตจึงมีส่วนช่วยอย่างมากในการลดต้นทุน

สืบเนื่องจากลักษณะการขายเนื้อเป็ดสู่ผู้บริโภครายย่อยที่มีมากขึ้น ทำให้มีความจำเป็นต้องมีการพัฒนาตราสินค้าเนื้อเป็ด (Brand) ให้แข็งแกร่งขึ้น ทั้งแบบตราสินค้าของผู้ผลิตเนื้อเป็ดเอง หรือตราสินค้าของผู้ค้าปลีกต่างๆ (Private label) รวมทั้งต้องกระจายสินค้าผ่านหลายประเทศในทวีปยุโรปมากขึ้น เพื่อเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายกลุ่มต่างๆ

2.2.5 โอกาสทางการตลาดของผู้เล่นอุตสาหกรรมของไทย

ผู้เล่นอุตสาหกรรมเป็ดของไทยมีโอกาสในการขยายตลาด และเพิ่มส่วนแบ่งการตลาดสูง ด้วยเหตุผลดังนี้

- การผลิตเนื้อเป็ดเพื่อแย่งชิงส่วนแบ่งตลาดของผู้เล่นรายย่อยหรือเกษตรกรในระดับท้องถิ่น ซึ่งผู้เล่นอุตสาหกรรมรายใหญ่สามารถทำได้ ถ้ามีการลงทุนด้านระบบแช่เย็นสินค้าในระดับท้องถิ่นตามจังหวัดหัวเมืองต่างๆ รวมถึงพัฒนาระบบขนส่งสินค้าให้ครอบคลุมในประเทศมากขึ้น

- การขยายตัวของธุรกิจร้านอาหาร และพฤติกรรมผู้บริโภคที่นิยมรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น จะช่วยเพิ่มโอกาสเติบโตในการบริโภคเปิดได้มากขึ้น เพราะโดยปกติแล้ว เนื้อเป็ดมักไม่ใช่เนื้อสัตว์ที่ผู้บริโภคจะปรุงอาหารเองที่บ้าน แต่เป็นเนื้อที่มีขายตามร้านอาหารต่างๆ
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุก (ready to serve) สำหรับลูกค้าในกลุ่มธุรกิจโรงแรมและอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน (ready to eat) สำหรับผู้บริโภค ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวสามารถเกิดขึ้นได้ เนื่องจากผู้ผลิตสามารถลดความยุ่งยากของผู้บริโภคในการปรุงอาหาร เพราะการปรุงอาหารจากเนื้อเป็ด มักต้องการความชำนาญเป็นพิเศษ เนื่องด้วยเนื้อเป็ดนั้นเป็นเนื้อสัตว์ที่จัดประเภทอยู่ตรงกลางระหว่างเนื้อขาว (เช่น เนื้อไก่หรือเนื้อหมู) และเนื้อแดง (เช่น เนื้อวัว) ทำให้การปรุงเนื้อเป็ดจำเป็นต้องมีวิธีเฉพาะตัว เพื่อให้ได้รสชาติของเนื้อที่ดี การส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ในสหภาพยุโรปและประเทศญี่ปุ่น ซึ่งยกเลิกการสั่งห้ามนำเข้าเนื้อเป็ดสดจากประเทศไทย สร้างโอกาสให้ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมเนื้อเป็ดของไทยในการส่งออก และผู้เล่นรายเล็กและเกษตรกรอาจไม่สามารถส่งออกสินค้าที่คล้ายคลึงกันได้ เนื่องจากระบบการเลี้ยงและแปรรูปเป็ดอาจไม่สอดคล้องกับมาตรฐานที่สหภาพยุโรป และประเทศญี่ปุ่น กำหนด
- การจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (Asean Economic Community หรือ AEC) จะเพิ่มโอกาสทางการค้าของผู้เล่นไทยในการส่งออกเนื้อเป็ดไปยังประเทศสมาชิกอาเซียน เนื่องจากข้อตกลงและมาตรการทางการค้าที่ผ่อนปรน รวมทั้งพิธีการศุลกากรที่คล่องตัวมากขึ้น จะส่งผลดีต่อการค้าระหว่างประเทศ
- นอกจากนี้ ตลาดเนื้อเป็ดใหม่ เช่น ประเทศรัสเซีย ยังเป็นโอกาสทางการค้าสำหรับผู้เล่นอุตสาหกรรมของไทย ในการส่งออกเช่นเดียวกัน

2.3 นโยบายการตลาด

การเจาะตลาดส่งออกที่มีศักยภาพในการบริโภค

ตลาดเนื้อเป็ดแปรรูปในต่างประเทศที่บริษัท มุ่งเน้นในการทำการตลาดเชิงรุกมากขึ้น ได้แก่ ญี่ปุ่น กลุ่มประเทศในตะวันออกกลาง รัสเซีย และอาเซียน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประเทศญี่ปุ่น รัสเซีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และอินโดนีเซีย มีมูลค่าการนำเข้าเนื้อเป็ดสุกในปี 2554 ทั้งสิ้น 64.0 ล้านดอลลาร์สหรัฐ 6.6 ล้านดอลลาร์สหรัฐ 4.1 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และ 0.8 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ตามลำดับ และมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมในรอบ 5 ปีก่อนหน้า คิดเป็นร้อยละ 3.2 ร้อยละ 10.6 ร้อยละ 12.0 และร้อยละ 52.7 ตามลำดับ⁶ จัดได้ว่าเป็นตลาดส่งออกเนื้อเป็ดที่มีศักยภาพสูงมาก

บริษัทฯ มีนโยบายในการใช้ฐานการผลิตทั้งในประเทศไทยและเนเธอร์แลนด์ ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในเชิงทำเลที่ตั้งและต้นทุน เพื่อส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดไปยังตลาดที่มีศักยภาพดังกล่าว เพื่อให้ได้ต้นทุนสินค้าที่ปลายทาง (landed cost) ที่เหมาะสมที่สุด เนื่องจากการผลิตสินค้าบางประเภท เช่น เนื้อเป็ดแปรรูปพร้อมปรุงที่ผลิตได้จากฐานการผลิตทั้งในประเทศไทยและเนเธอร์แลนด์ ไม่ได้มีความแตกต่างกันมากในเรื่องของคุณภาพของสินค้าหรือคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น บริษัทฯ เลือกที่จะผลิตเนื้อเป็ดแปรรูปพร้อมปรุงเพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น โดยการใช้ฐานผลิตในประเทศไทย เนื่องจากมีต้นทุนค่าขนส่งที่ถูกกว่าการส่งออกมาจากฐานการผลิตในเนเธอร์แลนด์ นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังพัฒนาความหลากหลายของผลิตภัณฑ์สินค้า (product variety) รวมถึงรูปแบบสินค้าที่ผลิต (product mix) เพื่อให้ตรงตามความต้องการของตลาดส่งออก เช่น การผลิตเนื้อเป็ดแปรรูปพร้อมปรุงแบบแยกชิ้นส่วน เช่น เนื้ออกเป็ด ในการส่งออกไปยังญี่ปุ่น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยม ทำให้

⁶ ที่มา: FAO

บริษัทฯ ต้องมีการแปรรูป และมีกระบวนการตัดแต่งชิ้นส่วนของเนื้อเป็ดมากขึ้น เพื่อพัฒนาเป็นสินค้าเนื้อเป็ดแปรรูปพร้อมปรุง เพื่อส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่นดังกล่าว

บริษัทฯ ยังมีแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดร่วมกับลูกค้ามากขึ้น โดยให้ลูกค้าเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ และอนุญาตให้เข้ามาตรวจสอบกระบวนการผลิตที่โรงงานของบริษัทฯ โดยเฉพาะในวันที่มีการผลิตสินค้าสำหรับลูกค้านั้นๆ สร้างความโปร่งใสในกระบวนการผลิตสินค้า เพื่อให้สินค้ามีคุณลักษณะตรงตามที่ลูกค้าคาดหวัง เป็นการผลิตและพัฒนาสินค้าให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคสุดท้ายอย่างแท้จริง

สำหรับลูกค้าหลักของบริษัทฯ ที่ซื้อสินค้ามาจากบริษัทฯ มาแล้วอย่างยาวนานนั้น บริษัทฯ ยังใช้สายสัมพันธ์ที่มีกับลูกค้ามาอย่างยาวนาน เพื่อเป็นรากฐานในการต่อยอดและเพิ่มการขายสินค้าในอนาคต ซึ่งความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นกับลูกค้า ประกอบกับคุณภาพสินค้ามีความน่าเชื่อถือ สะอาด ถูกสุขอนามัย และมีคุณภาพตรงตามที่ลูกค้าต้องการ ทำให้ลูกค้าเลือกที่จะซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดจากบริษัทฯ อย่างต่อเนื่อง

การรักษาฐานลูกค้าในประเทศ และต่อยอดสู่กลุ่มลูกค้าใหม่ๆ รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง

ตลาดในประเทศยังคงมีความสำคัญกับบริษัทฯ โดยบริษัทฯ มุ่งเน้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตรงกับความต้องการของลูกค้ารายใหญ่ของบริษัทฯ เช่น ร้านอาหาร MK หรือร้านค้าปลีก Makro ซึ่งเป็นลูกค้ารายใหญ่ที่มีมูลค่าการซื้อสินค้ากับบริษัทฯ ที่สูง ทั้งนี้เพื่อรักษาส่วนแบ่งทางการตลาดในประเทศให้อยู่ในระดับสูง ยิ่งไปกว่านั้น ตลาดต่างจังหวัดจะเป็นตลาดที่มีศักยภาพสูงสำหรับบริษัทฯ ในอนาคต เนื่องจากการขยายตัวของธุรกิจค้าปลีกแบบโมเดิร์นเทรดที่มีการเพิ่มสาขาในต่างจังหวัดมากยิ่งขึ้น ประกอบกับการเน้นการทำการตลาดในกลุ่มลูกค้าโรงแรมและร้านอาหาร (Horeca) ในต่างจังหวัด อย่างไรก็ดี ตลาดในต่างจังหวัดมีความต้องการขนาดของตัวเป็ดที่เล็กกว่าตลาดในกรุงเทพฯ และปริมาณลด ดังนั้นบริษัทฯ จึงต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็ดให้มีขนาดเล็กลงตามความต้องการดังกล่าวด้วย ซึ่งการเจาะตลาดต่างจังหวัดมากขึ้น จะเป็นการเพิ่มยอดขายและส่วนแบ่งทางการตลาดให้แก่บริษัทฯ มากขึ้น

ตลาดในประเทศเพื่อนบ้านของไทยยังเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่สามารถเพิ่มรายได้ของบริษัทฯ ในอนาคต ผ่านการส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ กัมพูชา เมียนมาร์ และลาว โดยการค้าผ่านชายแดน

นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังเน้นในการขยายฐานลูกค้าในประเทศมากขึ้น ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดแปรรูปแบบต่างๆ เพื่อให้ตรงตามความต้องการของลูกค้ากลุ่มใหม่ๆ เช่น กลุ่มลูกค้าที่มีวิถีในการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น ซึ่งนโยบายการตลาดดังกล่าว ทำให้บริษัทฯ มุ่งมั่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีมูลค่าสูง เพื่อป้อนสู่ตลาดมากขึ้น เช่นการพัฒนาและผลิตอาหารแปรรูปพร้อมรับประทาน

การใช้ประโยชน์และสร้างรายได้สูงสุดจากผลิตภัณฑ์จากเป็ด

ในกระบวนการชำแหละและแปรรูปเนื้อเป็ดนั้น ทำให้บริษัทฯ มีผลพลอยได้จากการผลิตเนื้อเป็ดในรูปแบบต่างๆ เช่น เครื่องในเป็ดและชิ้นส่วนเป็ดอื่นๆ ซึ่งบริโภคได้ รวมไปถึงขนเป็ด ซึ่งผลิตภัณฑ์พลอยได้ต่างๆ เหล่านี้ สามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในเชิงการค้า โดยบริษัทฯ มีนโยบายในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์พลอยได้ต่างๆ เป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจปกติ เพื่อสร้างรายได้ให้สูงที่สุดแก่บริษัทฯ

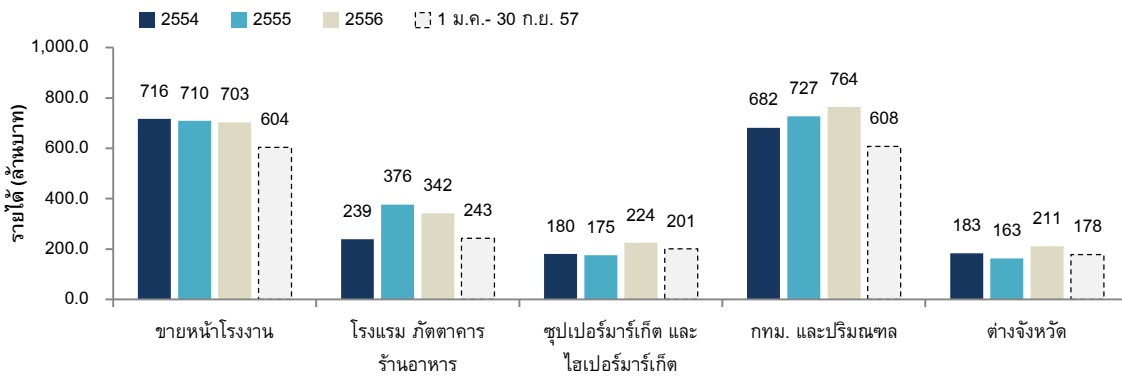
ผลิตภัณฑ์ขนเป็ดของบริษัทฯ เป็นที่นิยมในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม โดยบริษัทฯ มีการขายขนเป็ดที่ล้างทำความสะอาดและอบแห้งแล้ว ผ่านการประมูลด้วยระบบ e-auction เพื่อขายขนเป็ดโดยตรงให้กลุ่มลูกค้าในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่มที่ไต้หวัน เป็นการตัดเรื่องพ่อค้าคนกลางออกจากกระบวนการขายสินค้า และเพิ่มการแข่งขันในด้านการเสนอราคาซื้อของผู้ซื้อ เพื่อให้ราคาขายผลิตภัณฑ์ขนเป็ดของบริษัทฯ มีมูลค่าสูงที่สุด โดยการประมูลดังกล่าว เป็นการสร้างรายได้ให้แก่บริษัทฯ จากผลพลอยได้ในกระบวนการผลิตและแปรรูปเนื้อเป็ดของบริษัทฯ

2.4 ลักษณะลูกค้า

ทางบริษัทฯ ได้จำแนกกลุ่มลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อเป็ดแปรรูปออกเป็นลูกค้าในประเทศและลูกค้าต่างประเทศ โดยลักษณะลูกค้าในประเทศของบริษัทฯ ประกอบไปด้วย

- ผู้ประกอบการในธุรกิจโรงแรมและอาหาร (Horeca) โดยกลุ่มลูกค้ามีได้ตั้งแต่ลูกค้ารายใหญ่ ซึ่งดำเนินกิจการเป็นสายธุรกิจขนาดใหญ่ (Hotel chains หรือ Restaurant chains) ไล่ไปถึงลูกค้ารายเล็กต่างๆ และลักษณะการขายของลูกค้ากลุ่มนี้เป็นแบบธุรกิจถึงธุรกิจ เช่น ร้านอาหารสุกี้ MK ร้าน Four seasons
- กลุ่มร้านค้าซูเปอร์มาร์เก็ตและไฮเปอร์มาร์เก็ต เช่น Makro, BigC , Tops ที่กระจายสินค้าต่อไปยังกลุ่มผู้บริโภคที่ซื้อไปปรุงทานที่บ้าน
- กลุ่มลูกค้าที่มารับเองหน้าโรงงาน ซึ่งส่วนมากเป็นผู้ค้าส่งเนื้อเป็ดซึ่งเป็นผู้กระจายสินค้าให้กับร้านอาหารรายเล็ก หรือผู้ค้ารายย่อยต่างๆ
- กลุ่มที่ทางบริษัทฯ นำสินค้าไปส่งในละแวก กทม. และ ปริมณฑล
- กลุ่มที่ทางบริษัทฯ นำสินค้าไปส่งในต่างจังหวัด

ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย (ปี 2554 – งวดเก้าเดือนของปี 2557)



สำหรับลูกค้าจากต่างประเทศนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นบริษัทที่มีการทำธุรกิจในลักษณะการค้า (trading company) ที่นำสินค้าของบริษัทฯ ทั้งที่ผลิตจากในประเทศไทยและประเทศเนเธอร์แลนด์ ไปกระจายต่อในประเทศนั้นๆ

ยอดขายส่งออกของบริษัทฯ (โดยไม่ได้รวมยอดขายผ่านบริษัทย่อย) เป็นการส่งออกไปยัง 20 ประเทศดังตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	ประเทศ	ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556		1 ม.ค.- 30 ก.ย. 57	
		ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
1	สหราชอาณาจักร	289.2	37	498.5	51	488.4	51	397.9	39
2	ญี่ปุ่น	20.2	3	18.1	2	21.9	2	284.8	28
3	เวียดนาม	30.4	4	20.3	2	27.6	3	108.4	11

อันดับ	ประเทศ	ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556		1 ม.ค.- 30 ก.ย. 57	
		ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
4	จีน	60.1	8	63.3	6	29.4	3	75.2	7
5	ไต้หวัน	121.0	16	119.1	12	260.2	27	42.3	4
6	รัสเซีย	3.9	1	4.8	0	16.4	2	34.9	3
7	สวิสเซอร์แลนด์	16.9	2	22.0	2	22.2	2	30.0	3
8	สหรัฐอเมริกา	2.1	0	14.1	1	26.6	3	27.3	3
9	นอร์เวย์	5.4	1	4.9	1	7.3	1	5.7	1
10	ฝรั่งเศส	0.0	0	6.5	1	14.4	2	5.7	1
11	แอฟริกาใต้	3.0	0	3.1	0	2.8	0	4.7	0
12	อินเดีย	0.0	0	0.0	0	0.2	0	4.3	0
13	เกาะริยูเนียน	0.0	0	0.0	0	2.0	0	2.9	0
14	เบลเยียม	0.0	0	5.2	1	0.0	0	2.7	0
15	สิงคโปร์	1.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0
16	เดนมาร์ก	5.9	1	15.3	2	8.6	1	0.0	0
17	เยอรมัน	30.7	4	6.1	1	0.0	0	0.0	0
18	ฮ่องกง	0.0	0	1.8	0	0.0	0	0.0	0
19	เนเธอร์แลนด์	183.3	24	171.4	18	28.2	3	0.0	0
	รวม	773.1	100	974.5	100	956.4	100	1,026.7	100

ส่วนลูกค้านอกกลุ่มบริษัทในประเทศเนเธอร์แลนด์ มาจากประเทศต่างๆ ดังตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	ประเทศ	2554		2555		2556		1 ม.ค. - 30 ก.ย. 2557	
		ล้านยูโร	ร้อยละ	ล้านยูโร	ร้อยละ	ล้านยูโร	ร้อยละ	ล้านยูโร	ร้อยละ
1	ในประเทศเนเธอร์แลนด์	24.0	52	23.8	50	26.4	46	20.4	49
	<u>ต่างประเทศ:</u>								
2	เยอรมัน	8.9	19	11.3	24	18.7	32	11.1	27
3	ฝรั่งเศส	2.9	6	2.4	5	2.7	5	2.4	6
4	อื่นๆ	2.5	5	3.1	6	3.2	5	2.0	5
5	สเปน	3.2	7	2.8	6	2.7	5	1.7	4
6	เดนมาร์ก	0.4	1	0.7	2	0.6	1	1.3	3
7	เบลเยียม	1.7	4	1.8	4	1.8	3	1.2	3
8	สหราชอาณาจักร	1.9	4	1.3	3	1.0	2	1.0	3
9	สวีเดน	0.5	1	0.5	1	0.7	1	0.5	1
	รวม	46.0	100	47.7	100	57.7	100	41.7	100

2.5 สภาวะอุตสาหกรรม

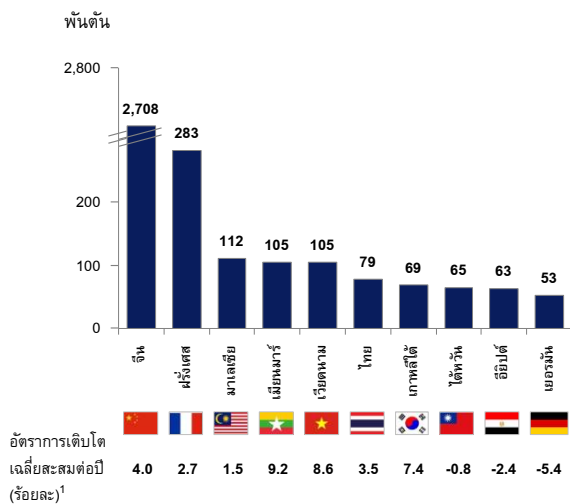
2.5.1 ขนาดของตลาดและอุปสงค์ของการบริโภคเนื้อเป็ดของโลก

ในด้านอุปสงค์ของการบริโภคเนื้อเป็ดนั้น ความต้องการในการบริโภคเนื้อเป็ดของทั้งโลกในปี 2554 มีราว 4.2 ล้านตัน โดยประเทศที่มีการบริโภคเนื้อเป็ดมากที่สุด 25 ลำดับแรกของโลก มีอุปสงค์การบริโภคเนื้อเป็ดราว 4 ล้านตัน โดยประเทศที่มีการบริโภคเนื้อเป็ดมากที่สุด 5 ลำดับแรกของโลก ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ฝรั่งเศส มาเลเซีย เมียนมาร์ และเวียดนาม โดยในปี 2554 สาธารณรัฐประชาชนจีนมีการบริโภคเนื้อเป็ดที่ 2.7 ล้านตันต่อปี ประเทศฝรั่งเศสมีการบริโภค 283 พันตันต่อปี

ประเทศมาเลเซียมีการบริโภค 112 พันตันต่อปี ประเทศเมียนมาร์และประเทศเวียดนาม มีการบริโภคในแต่ละประเทศอยู่ที่ 105 พันตันต่อปี ส่วนประเทศไทยนั้น จัดว่าเป็นประเทศที่มีการบริโภคเนื้อเป็ดมากที่สุดเป็นลำดับที่ 6 ของโลก และมีการบริโภคเนื้อเป็ดในปี 2554 ราว 79 พันตันต่อปี⁷

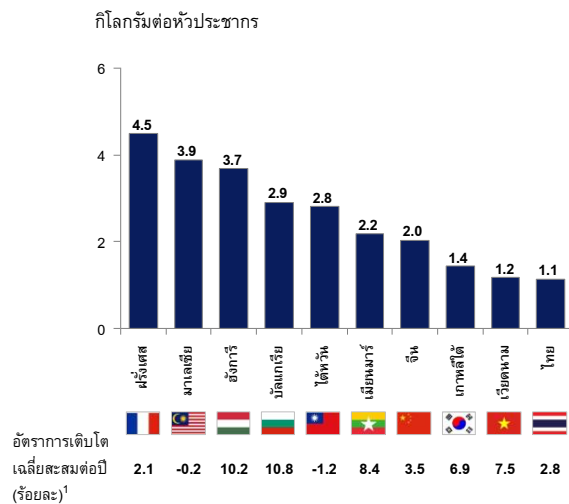
ส่วนประเทศที่มีการบริโภคเนื้อเป็ดต่อหัวประชากรมากที่สุด 5 อันดับแรก ณ สิ้นปี 2554 ได้แก่ ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งมีการบริโภคเนื้อเป็ดคิดเป็น 4.49 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี ประเทศมาเลเซียมีการบริโภค 3.88 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี ประเทศอิตาลีมีการบริโภค 3.69 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี ประเทศบัลแกเรียมีการบริโภค 2.91 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี และได้หวันมีการบริโภค 2.81 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี ส่วนผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายใหญ่ที่สุดของโลกคือ สาธารณรัฐประชาชนจีน มีการบริโภคเนื้อเป็ดคิดเป็น 2.03 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี สำหรับประเทศไทย มีการบริโภคเนื้อเป็ดคิดเป็น 1.13 กิโลกรัมต่อหัวต่อปี⁸

อุปสงค์การบริโภคเนื้อเป็ด ของประเทศที่มีการบริโภคเนื้อเป็ดมากที่สุด 10 ลำดับแรกของโลก (พ.ศ. 2554)



หมายเหตุ: 1. อัตราการเติบโตในช่วง 3 ปีย้อนหลัง ตั้งแต่ พ.ศ. 2551 - 2554
ที่มา: International Poultry Council

อุปสงค์การบริโภคเนื้อเป็ดต่อหัวประชากร ของประเทศที่มีการบริโภคเนื้อเป็ดต่อหัวประชากรมากที่สุด 10 ลำดับแรกของโลก (พ.ศ. 2554)



ปัจจัยที่ผลักดันให้มีการบริโภคเนื้อเป็ดมากขึ้น มี 2 ปัจจัยหลัก ซึ่งกระตุ้นให้อุปสงค์มีการขยายตัวต่อเนื่อง ดังนี้

ความนิยมในอาหารที่มีส่วนผสมจากเนื้อเป็ด

อาหารประจำชาติที่มีส่วนผสมเป็นเนื้อเป็ด เป็นปัจจัยสำคัญในการกระตุ้นความนิยมในการบริโภคเนื้อเป็ด โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารในทวีปเอเชีย เช่น อาหารจีน ซึ่งมีอาหารหลากหลายชนิดที่มีส่วนผสมของเนื้อเป็ดในปริมาณที่สูง เช่น เป็ดปักกิ่ง เป็ดย่าง เนื้อเป็ดผัดกับเครื่องปรุงและเครื่องเทศชนิดต่างๆ นอกจากนี้ อาหารไทยยังใช้เนื้อเป็ดเป็นส่วนผสมสำคัญด้วย เช่น ข้าวหน้าเป็ด หมี่เป็ด เป็ดย่าง แกงเผ็ดเป็ดย่าง และเป็ดพะโล้ เป็นต้น ส่วนในทวีปยุโรปนั้น เนื้อเป็ดก็เป็นวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหารหลายประเภท เช่น เป็ดอบทั้งตัว ออกเป็ดย่าง (seared duck breast fillet) น่องเป็ดกรอบ (duck confit) สลัดเป็ด เป็นต้น

ความนิยมและการแพร่หลายของอาหารที่มีส่วนผสมจากเนื้อเป็ดนั้น เป็นผลมาจากความนิยมในรสชาติของเนื้อเป็ด ที่มีเอกลักษณ์และความกลมกล่อมเฉพาะตัว แตกต่างจากเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆ และยังให้คุณค่าทางสารอาหารและมีโปรตีนสูง จาก

⁷ ที่มา: International Poultry Council

⁸ ที่มา: International Poultry Council

คุณลักษณะดังกล่าว ทำให้อุปสงค์เนื้อเป็ดสามารถขยายตัวได้แม้สภาวะเศรษฐกิจโลกประสบปัญหา ตัวอย่างเช่น ในสหภาพยุโรป ซึ่งสภาวะเศรษฐกิจชะลอตัวอย่างรุนแรงในปี 2553 พบว่าความต้องการในการบริโภคเนื้อเป็ดสามารถขยายตัวได้ โดยความต้องการในการบริโภคเนื้อเป็ดในสหภาพยุโรปอยู่ที่ 0.84 กิโลกรัมต่อหัวประชากรในปี 2549 และปรับเพิ่มขึ้นเป็น 0.96 กิโลกรัมต่อหัวประชากรในปี 2554 หรือเพิ่มขึ้นด้วยอัตราเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 3 ต่อปี

กำลังซื้อของผู้บริโภคในการบริโภคเนื้อสัตว์

ความพร้อมและกำลังซื้อของผู้บริโภค ก็เป็นส่วนสำคัญในการกระตุ้นความต้องการในการบริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในประเทศที่กำลังพัฒนาซึ่งมีอัตราการเติบโตของเศรษฐกิจสูง และมีความนิยมในการบริโภคเนื้อเป็ด เช่นในสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งเป็นประเทศที่มีประชากรกว่า 1,300 ล้านคน และมีอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจที่สูง ส่งผลให้ประชากรในประเทศมีกำลังซื้อมากขึ้น และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภคให้มีการบริโภคเนื้อสัตว์มากยิ่งขึ้น พบว่ามีอัตราการบริโภคเนื้อเป็ดต่อหัวประชากรในสาธารณรัฐประชาชนจีน เพิ่มขึ้นในอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 5 ต่อปี ในช่วง 2549 – 2554 ปัจจุบันดังกล่าวมีส่วนทำให้การผลิตเนื้อเป็ดในสาธารณรัฐประชาชนจีน เพิ่มสูงขึ้นในอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมร้อยละ 5.5 ต่อปี ในช่วงเวลาเดียวกัน⁹

ในประเทศไทย ถึงแม้ว่าความต้องการในการบริโภคเนื้อเป็ดอาจชะลอตัวลงบ้าง ตั้งแต่วิกฤติโรคไข้หวัดนกระบาดในปี 2547 ซึ่งสามารถควบคุมการระบาดได้ในเวลาต่อมา อุปสงค์ของการบริโภคเนื้อเป็ดมีการปรับตัวสูงขึ้นตั้งแต่ปี 2551 เป็นต้นมา โดยเพิ่มขึ้นจาก 1.04 กิโลกรัมต่อหัวประชากรต่อปี มาเป็น 1.13 กิโลกรัมต่อหัวประชากรต่อปีในปี 2554 หรือปรับตัวเพิ่มขึ้นแบบเฉลี่ยสะสมร้อยละ 3 ต่อปี¹⁰ ซึ่งการขยายตัวดังกล่าว เป็นไปในทิศทางเดียวกับการขยายตัวของเศรษฐกิจในประเทศ ซึ่งส่งผลให้กำลังซื้อของผู้บริโภคมีมากขึ้น

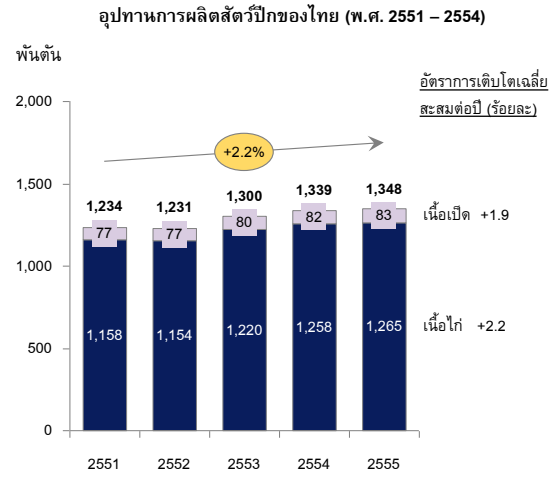
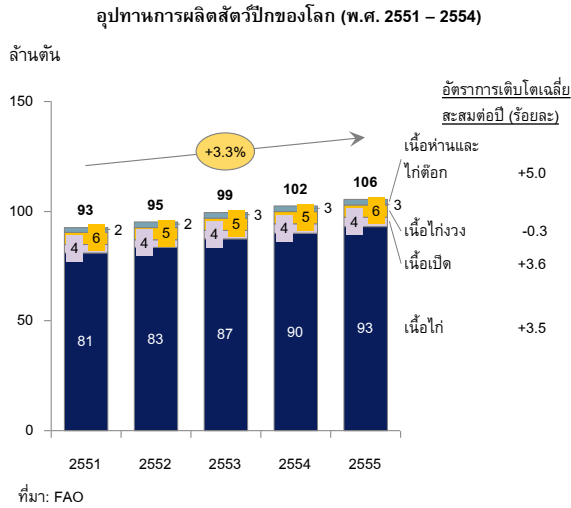
2.5.2 อุปทานของการบริโภคเนื้อเป็ดของโลก และศักยภาพของประเทศไทยในการเพิ่มการผลิตเนื้อเป็ด

ในด้านอุปทานนั้น ปริมาณการผลิตเนื้อสัตว์ปีกของโลกในปี 2555 อยู่ที่ 106 ล้านตัน¹¹ โดยแบ่งเป็น เนื้อไก่ 92.8 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 88 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก เนื้อไก่กวง 5.6 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 5 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก เนื้อเป็ด 4.3 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 4 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก เนื้อห่านและไก่ต๊อก 2.8 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 3 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก โดยอัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปีของปริมาณการผลิตเนื้อสัตว์ปีกของโลกในช่วง 2551 – 2555 อยู่ที่ร้อยละ 3.3 ในขณะที่อัตราการเติบโตเฉลี่ยสะสมต่อปีของปริมาณการผลิตเนื้อเป็ดในช่วงเวลาเดียวกันอยู่ที่ร้อยละ 3.6 แสดงให้เห็นว่าเนื้อเป็ดมีอัตราการเติบโตที่สูงกว่าอัตราการเติบโตเฉลี่ยของเนื้อสัตว์ปีกทุกชนิดรวมกัน ปริมาณการผลิตเนื้อสัตว์ปีกที่เพิ่มสูงขึ้นในแต่ละปี สะท้อนถึงอุปสงค์ในการบริโภคเนื้อสัตว์ปีกที่มากขึ้น ตามภาวะการเติบโตของเศรษฐกิจโลก

⁹ ที่มา: International Poultry Council

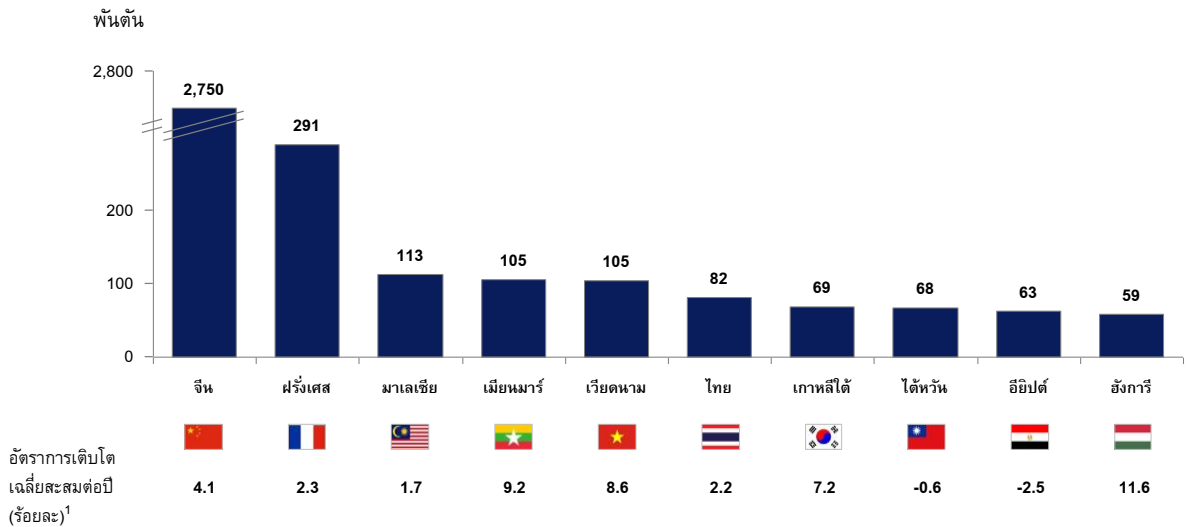
¹⁰ ที่มา: International Poultry Council

¹¹ ที่มา: FAO



ประเทศที่เป็นผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายใหญ่ที่สุด 5 ลำดับแรกของโลก ณ สิ้นปี 2554 ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ฝรั่งเศส มาเลเซีย เมียนมาร์ และเวียดนาม ซึ่งมีสัดส่วนการผลิตทั้งสิ้นคิดเป็นร้อยละ 82 ของปริมาณการผลิตเนื้อเป็ดของทั้งโลก โดยสาธารณรัฐประชาชนจีน มีปริมาณการผลิตเนื้อเป็ดทั้งสิ้น 2.75 ล้านตันต่อปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 67 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก ประเทศฝรั่งเศส มีปริมาณการผลิตเนื้อเป็ดทั้งสิ้นราว 290,000 ตันต่อปี ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 7 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก ส่วนประเทศมาเลเซีย เมียนมาร์ และเวียดนามนั้น แต่ละประเทศมีสัดส่วนการผลิตอยู่ที่ราวร้อยละ 3 ของปริมาณการผลิตเนื้อเป็ดของทั้งโลก¹²

อุปทานการผลิตเนื้อเป็ดของประเทศที่มีการผลิตเนื้อเป็ดมากที่สุด 10 ลำดับแรกของโลก (พ.ศ. 2554)



หมายเหตุ: 1. อัตราการผลิตโตในช่วง 3 ปีย้อนหลัง ตั้งแต่ พ.ศ. 2551 - 2554
ที่มา: International Poultry Council

สำหรับประเทศไทยนั้น ปริมาณการผลิตเนื้อสัตว์ปีกในปี 2555 อยู่ที่ 1.35 ล้านตัน¹³ หรือคิดเป็นสัดส่วนราวร้อยละ 1.3 ของปริมาณการผลิตของทั้งโลก โดยเนื้อสัตว์ปีกที่ผลิตมากที่สุดคือเนื้อไก่ ซึ่งมีปริมาณการผลิตอยู่ที่ 1.27 ล้านตัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 94 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด ในขณะที่เนื้อเป็ดมีปริมาณการผลิตที่ราว 83,000 ตัน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 6 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด โดยการผลิตเนื้อเป็ดส่วนใหญ่ๆนั้น เป็นการผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศ ในขณะที่การส่งออกเนื้อเป็ดของไทย มี

¹² ที่มา: International Poultry Council

¹³ ที่มา: FAO

สัดส่วนราวร้อยละ 10 ของการผลิตทั้งหมด โดย ณ สิ้นปี 2554 ประเทศไทยจัดเป็นผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายใหญ่ที่สุดลำดับที่ 6 ของโลก ซึ่งผลิตเนื้อเป็ดทั้งสิ้นคิดเป็นร้อยละ 2 ของปริมาณการผลิตเนื้อเป็ดของทั้งโลก¹⁴

ปัจจัยที่เป็นตัวผลักดันให้แต่ละประเทศมีขีดความสามารถในการผลิตเนื้อเป็ดมากขึ้นนั้น มี 6 ประการหลักด้วยกัน และประเทศไทยมีศักยภาพในการก้าวขึ้นมาเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของโลกได้อย่างต่อเนื่อง ดังนี้

พื้นที่ในการเลี้ยงเป็ดและความพร้อมของเกษตรกร

ประเทศที่มีพื้นฐานด้านการเกษตรและกสิกรรม มีพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การเลี้ยงเป็ด และมีเกษตรกรที่มีศักยภาพ จะสามารถเป็นประเทศผู้ผลิตเนื้อเป็ดได้ เนื่องจากอุตสาหกรรมการแปรรูปเป็ดและผลิตอาหารจากเนื้อเป็ด ต้องใช้วัตถุดิบในระดับท้องถิ่น สามารถทำการขนส่งเป็ดที่ยังมีชีวิต เข้าสู่โรงชำแหละและแปรรูปอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพด้วยต้นทุนต่ำ ดังนั้น ประเทศที่มีความพร้อมในด้านการเกษตร มักมีความได้เปรียบและสามารถเป็นผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายใหญ่ได้

ประเทศไทยซึ่งมีรากฐานด้านการเกษตรที่ดี มีเกษตรกรที่มีความสามารถในการเลี้ยงเป็ด และสามารถพัฒนาศักยภาพในการเลี้ยงเป็ดให้เป็นแบบสมัยใหม่ เช่น การปรับเปลี่ยนฟาร์มเลี้ยงเป็ดจากแบบฟาร์มเปิดให้เป็นแบบฟาร์มปิด ทำให้อุตสาหกรรมผลิตเนื้อเป็ดของประเทศไทยสามารถเติบโตได้ต่อเนื่อง

ขีดความสามารถในการพัฒนาเนื้อเป็ดให้ตรงตามความต้องการของตลาด

เนื้อเป็ดที่เป็นที่ต้องการของตลาดนั้น จะต้องมีสัดส่วนเนื้อที่สูง และสัดส่วนไขมันที่ต่ำ นอกจากนั้น เนื้อเป็ดควรมีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมด้วยโปรตีนและให้พลังงานต่อผู้บริโภค (caloric value) ในระดับที่เหมาะสม โดยการผลิตเนื้อเป็ดให้ได้มาตรฐานดังกล่าว จะต้องมีการพัฒนาศักยภาพในการเพาะพันธุ์เป็ดเนื้อ และการเลี้ยงเป็ด รวมถึงการพัฒนาสูตรอาหารสัตว์ที่เหมาะสมตามช่วงอายุต่างๆ ของเป็ด เพื่อให้ได้เนื้อเป็ดที่มีคุณภาพสูง ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีขีดความสามารถในการพัฒนาเนื้อเป็ดให้ตรงตามความต้องการของตลาด โดยการพัฒนาวิธีการเลี้ยงเป็ดเพื่อให้ได้เนื้อเป็ดที่มีคุณภาพดี สะอาดและปลอดภัย รวมถึงการพัฒนาสูตรอาหารสำหรับเป็ดที่มีคุณค่าทางอาหารสำหรับเป็ดที่สูง ยกระดับคุณภาพเนื้อเป็ดแปรรูปให้สูงขึ้น

การพัฒนาการผลิตเนื้อเป็ดให้เป็นอุตสาหกรรม

ประเทศผู้นำเข้าเป็ดรายใหญ่ของโลก เช่น ประเทศในสหภาพยุโรป และญี่ปุ่น มีมาตรฐานการนำเข้าเนื้อเป็ดในระดับที่เข้มข้น ผู้ผลิตเนื้อเป็ดเพื่อส่งออกไปยังประเทศดังกล่าว ต้องสามารถควบคุมคุณภาพในการเลี้ยงเป็ดและแปรรูปเนื้อเป็ด ได้ครบทุกขั้นตอนในวงจรการเลี้ยงและแปรรูปอาหาร จึงมีความจำเป็นในการยกระดับอุตสาหกรรมผลิตเนื้อเป็ดให้มีความทันสมัย โดยผู้เล่นที่มีศักยภาพสูงนั้น จำเป็นต้องประกอบกิจการแบบครบวงจรในห่วงโซ่ของอุตสาหกรรม (value chain) เพื่อให้สามารถควบคุมคุณภาพของเนื้อเป็ด สามารถตรวจสอบย้อนหลังได้ถึงที่มาของเนื้อเป็ดที่ใช้ในการบริโภค และการควบคุมการผลิตในทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิต

ประเทศผู้ผลิตเนื้อเป็ดรายใหญ่บางประเทศ เช่น ประเทศเวียดนาม มีระดับการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ยังอยู่ในระดับต่ำกว่าประเทศไทย เนื่องจากผู้ผลิตสมัยใหม่ยังมีน้อย เกษตรกรนิยมเลี้ยงเป็ดแบบเปิดตามไร่นาต่างๆ ทำให้ไม่สามารถควบคุม

¹⁴ ที่มา: International Poultry Council

คุณภาพของเนื้อเป็ดให้อยู่ในระดับสูง และเป็นที่ต้องการของตลาดในระดับสากลได้ ทำให้การผลิตเนื้อเป็ดในประเทศเวียดนามเป็นการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการในการบริโภคในประเทศเป็นหลัก ปัจจัยด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ด้อยกว่าของผู้ผลิตในบางประเทศ ส่งผลดีต่อผู้ผลิตไทยซึ่งมีศักยภาพสูง และได้รับการยอมรับในระดับสากล

การควบคุมอุตสาหกรรมให้มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ประเทศที่มีศักยภาพในการควบคุมคุณภาพของเนื้อเป็ด เช่น การกำหนดและควบคุมมาตรฐานการเลี้ยงเป็ดให้อยู่ในระดับสากล มีการควบคุมในการออกไปอนุญาตเพื่อประกอบกิจการ ทั้งในการเลี้ยงเป็ด และการแปรรูปเนื้อเป็ด กอปรกับมีการตรวจสอบอย่างต่อเนื่องจากกรมปศุสัตว์ของประเทศนั้นๆ จะสามารถสร้างความมั่นใจในการบริโภคเนื้อเป็ดของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ มาตรการอันเข้มข้นในการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อในสัตว์ปีก เช่น โรคไข้หวัดนก จะทำให้เกิดความได้เปรียบอย่างมากในการส่งออกเนื้อเป็ดสดและเนื้อเป็ดแปรรูป เนื่องจากผู้นำเข้าเนื้อเป็ดรายใหญ่ของโลกหลายราย มีกฎข้อห้ามในการนำเข้าเนื้อเป็ดสดจากประเทศที่มีการระบาดของโรคไข้หวัดนก ดังที่ประเทศไทย ได้ประสบกับปัญหาดังกล่าวในปี 2547 ทำให้ประเทศผู้บริโภคนเนื้อเป็ดรายใหญ่ เช่น ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป และ ญี่ปุ่น ส่งระงับการนำเข้าเนื้อเป็ดสดจากประเทศไทย ทำให้อุตสาหกรรมการผลิตเนื้อเป็ดในประเทศประสบปัญหาชะงักงัน โดยภายหลังจากการแก้ปัญหาโรคระบาดในสัตว์ปีกในประเทศไทยอย่างมีประสิทธิภาพ และมีการยกเลิกการห้ามนำเข้าเนื้อเป็ดสดจากไทยเข้าสู่สหภาพยุโรปในปี 2555 และการยกเลิกกฎที่คล้ายกันในประเทศญี่ปุ่นในปีปลายปี 2556 ทำให้ประเทศไทยสามารถเพิ่มปริมาณการเลี้ยงเป็ด และแปรรูปเนื้อเป็ดเพื่อการส่งออกได้มากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในตลาดใหญ่เหล่านั้น

การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ

ประเทศที่มีหน่วยงานภาครัฐที่เข้มแข็ง โดยเฉพาะหน่วยงานด้านปศุสัตว์ ที่มีความรู้ความสามารถ มีการควบคุมอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อเป็ดที่ดี และได้รับการยอมรับในระดับสากล จะสามารถสร้างความมั่นใจจากผู้บริโภคในประเทศ กระตุ้นความต้องการในการบริโภค ส่งผลดีต่อภาคการผลิตและแปรรูปเนื้อเป็ด นอกจากนี้ ประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อเป็ดจะสามารถมั่นใจได้ถึงกระบวนการผลิตของประเทศผู้ผลิต ทำให้อุตสาหกรรมการผลิตเนื้อเป็ดเติบโตได้อย่างมั่นคง

หน่วยงานภาครัฐของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กรมปศุสัตว์ มีการออกมาตรการควบคุมอย่างเข้มข้น ในการประกอบกิจการฟาร์มเลี้ยงเป็ด และโรงชำแหละและแปรรูปเนื้อเป็ด เช่น การต้องขออนุญาตในการประกอบกิจการ การขออนุญาตในการเคลื่อนย้ายสัตว์ปีก การควบคุมและคัดกรองสัตว์ปีกที่มีโรคติดต่อ ไม่ให้สามารถแพร่เชื้อโรคได้ รวมถึงการฆ่าสัตว์ติดเชื้อเพื่อตัดตอนการระบาดของโรค มาตรการต่างๆ เหล่านี้ ล้วนมีส่วนในการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อเป็ด และสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภคเนื้อเป็ดได้เป็นอย่างดี

สิทธิประโยชน์ทางภาษีในการนำเข้าเนื้อเป็ด

ประเทศในสหภาพยุโรป ซึ่งเป็นผู้นำเข้าเนื้อเป็ดรายใหญ่ของโลก มีมาตรการด้านภาษีเพื่อปกป้องเกษตรกรและอุตสาหกรรมการเลี้ยงเป็ดในสหภาพยุโรป โดยมีการป้องกันการทุ่มตลาด ผ่านการกำหนดโควตาการนำเข้าจากประเทศต่างๆ แต่ละประเทศมาตั้งแต่ปี 2556 โดยสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งเป็นผู้ส่งออกเนื้อเป็ดรายใหญ่ ถูกกำหนดกำแพงภาษีสำหรับเนื้อเป็ดปรุงสุกในอัตราต้นละ 2,765 ยูโร (กิโลกรัมละ 2,765 ยูโร) ซึ่งสูงกว่าผู้ส่งออกรายอื่น เนื่องจากการนำเข้าเนื้อเป็ดจากประเทศจีนนั้นเข้าข่ายการทุ่มตลาด ส่วนเนื้อเป็ดสดนั้น สหภาพยุโรปยังมีคำสั่งห้ามนำเข้าจากประเทศจีน เนื่องจากปัญหาเรื่องไข้หวัดนกระบาดในประเทศจีน

ประเทศไทยได้รับผลประโยชน์ด้านโควตาจากสหภาพยุโรป โดยเมื่อเปิดปศุสัตว์นั้นจะเสียภาษีในอัตราร้อยละ 10.9 สำหรับปริมาณการนำเข้า 13,500 ตันแรกในปีนั้น และต่อมาอัตราภาษีจะเพิ่มเป็นตันละ 2,765 ยูโรสำหรับปริมาณนำเข้าที่เกินโควตา ส่วนประเทศอื่นๆ นอกเหนือจากไทย ได้รับโควตานำเข้าเมื่อเปิดปศุสัตว์เป็นปริมาณเพียง 200 ตันในแต่ละปี ซึ่งระบบโควตาดังนี้มีประโยชน์ต่อประเทศไทย เนื่องจากในกรอบอัตราภาษีต่ำนั้น มีปริมาณการนำเข้าเมื่อเปิดที่ได้รับอนุญาตมากเพียงพอ เมื่อเทียบกับปริมาณการส่งออกเมื่อเปิดของไทยในแต่ละปี โดยในช่วง 12 ปีระหว่าง 2545 – 2556 นั้น ปริมาณการส่งออกเมื่อเปิดปศุสัตว์ของไทยเข้าสู่สหภาพยุโรป มีมากที่สุดในปี 2550 ที่ราว 13,000 ตัน และในช่วง 3 ปีล่าสุด (ปี 2554 – 2556) นั้น ปริมาณส่งออกเมื่อเปิดปศุสัตว์ของไทย มีมากที่สุดที่ราว 6,900 ตันในปี 2554 แสดงให้เห็นได้ว่าประเทศไทยยังสามารถส่งออกเมื่อเปิดไปสู่ทวีปยุโรปได้มากขึ้น เพราะปริมาณในโควตายังมีเหลือเพียงพอ ในขณะที่ผู้ผลิตรายใหญ่ คือ สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้รับสิทธิประโยชน์ด้านภาษีที่ต่ำกว่าประเทศไทย ทำให้ผู้ผลิตเมื่อเปิดจากประเทศจีน ต้องลดราคาขายส่งออกเมื่อเปิดปศุสัตว์ลงมาเพื่อให้สามารถแข่งขันได้กับสินค้าจากประเทศไทย

2.6 กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจ

2.6.1 ใบอนุญาตและข้อกำหนดภายใต้กฎหมายสาธารณสุข

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกอบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ 5/2538 เรื่องกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ การประกอบกิจการฟาร์มเลี้ยงเป็ด โรงฟักไข่ โรงงานชำแหละเป็ด และโรงผลิตอาหารสัตว์ ถือเป็นประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจากหน่วยงานท้องถิ่นของรัฐก่อนเริ่มดำเนินการธุรกิจนั้นๆ ซึ่งเงื่อนไขในการออกใบอนุญาตขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการนั้น นอกจากนี้ใบอนุญาตที่ออกให้แต่ละใบจะครอบคลุมถึงการอนุญาตให้ประกอบกิจการเพียงประเภทเดียวในสถานประกอบกิจการหนึ่งแห่ง ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงต้องขอใบอนุญาตแยกต่างหากสำหรับฟาร์มเลี้ยงเป็ดแต่ละฟาร์ม รวมถึงโรงฟักไข่ โรงงานชำแหละเป็ด และโรงผลิตอาหารสัตว์แต่ละโรง โดยใบอนุญาตดังกล่าวจะมีอายุ 1 ปี และผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นขอต่ออายุใบอนุญาตพร้อมกับชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุก่อนวันสิ้นอายุของใบอนุญาตนั้น ทั้งนี้ ใบอนุญาตจะได้รับการต่ออายุก็ต่อเมื่อการดำเนินกิจการนั้นเป็นไปตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กำหนด หากปรากฏข้อเท็จจริงในภายหลังว่าการดำเนินกิจการไม่เป็นไปตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กำหนด ใบอนุญาตดังกล่าวก็อาจถูกเพิกถอนโดยหน่วยงานท้องถิ่นของรัฐที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาต จะไม่สามารถยื่นขอใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการได้ใหม่ภายใน 1 ปีนับแต่วันที่มีการเพิกถอนใบอนุญาต ทั้งนี้ หากปรากฏว่าผู้ประกอบการดำเนินกิจการโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

นอกจากนี้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ยังได้กำหนดให้ผู้ที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใบอนุญาตดังกล่าวจะมีอายุ 1 ปี และผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นขอต่ออายุใบอนุญาตพร้อมกับชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุก่อนวันสิ้นอายุของใบอนุญาต การประกอบกิจการโรงงานผลิตอาหารที่ทำจากเป็ดและมีการเก็บอาหารไว้ในโรงงานซึ่งมีพื้นที่เก็บอาหารมากกว่า 200 ตารางเมตรจึงถือว่าเป็นการจัดตั้งสถานที่เสิร์ฟอาหารตามกฎหมายฉบับนี้ หากปรากฏว่าผู้ประกอบการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

2.6.2 ใบอนุญาตและข้อกำหนดภายใต้กฎหมายโรงงาน

ตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 ผู้ประกอบการจะต้องได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ก่อนการดำเนินการ (1) ฆ่าสัตว์ ล้าง ซ้ำแหละ แกะ หรือบด สัตว์หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของ

สัตว์ ไม่ว่าโรงงานจะมีกำลังผลิตเท่าใดก็ตาม และ (2) ผลิตอาหารสัตว์ที่มีเครื่องจักรที่มีกำลังผลิตเกินกว่า 50 แรงม้า หรือใช้คนงานเกินกว่า 50 คน นอกจากนี้การขยายหรือการโอนกิจการโรงงานดังกล่าวก็ต้องได้รับอนุญาตอีกด้วย ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดภายใต้พระราชบัญญัติโรงงาน ซึ่งรวมถึง (1) สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม โครงสร้างอาคารทั้งภายในและภายนอก (2) สภาพและชนิดของเครื่องจักรรวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงงาน (3) การดำเนินการตามกฎหมายเกี่ยวกับลูกจ้าง (4) การควบคุมมลภาวะซึ่งรวมถึงการบำบัดน้ำเสียและการควบคุมเสียง (5) การบริหารจัดการด้านความปลอดภัย และ (6) ข้อกำหนดอื่น ๆ ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต เป็นต้น โดยทั่วไปใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานจะมีอายุ 5 ปี นับแต่วันที่เริ่มประกอบกิจการและผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนวันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ หากผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตปฏิบัติตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ที่กำหนดจะได้รับการต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงานคราวละ 5 ปี ผู้ประกอบการใดประกอบกิจการโรงงานโดยไม่ได้รับใบอนุญาตจะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 200,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และในกรณีที่ผู้ประกอบการเป็นนิติบุคคล กรรมการและผู้จัดการจะต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ด้วย เว้นแต่บุคคลเหล่านั้นจะสามารถพิสูจน์ได้ว่าการกระทำความผิดดังกล่าวตนมิได้รู้เห็นหรือยินยอมในการกระทำความผิดดังกล่าว

2.6.3 ใบอนุญาตและข้อกำหนดเกี่ยวกับการประกอบกิจการโรงงานชำแหละสัตว์ และการชำแหละสัตว์

การประกอบกิจการโรงชำแหละสัตว์ หรือโรงพักสัตว์ และการดำเนินการชำแหละสัตว์นั้นอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าสัตว์ และจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2535 โดยภายใต้พระราชบัญญัตินี้ผู้ประกอบการจะต้องได้รับใบอนุญาตตั้งโรงชำแหละสัตว์ หรือใบอนุญาตตั้งโรงพักสัตว์ และใบอนุญาตให้ชำแหละสัตว์จากกรมปศุสัตว์ ทั้งนี้ โรงงานชำแหละเปิดที่จะได้รับอนุญาตจะต้องมีมาตรฐานตามที่กำหนดในด้านต่างๆ เช่น ทำเลที่ตั้ง สภาพแวดล้อมโดยรอบ สถานที่ อาคารและสิ่งปลูกสร้าง ระบบกำจัดของเสียและระบบถ่ายเทอากาศ สุขอนามัยและสภาพแวดล้อมภายในอาคาร ความสะอาดของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ทุกชนิด ขั้นตอนในการชำแหละเปิด มาตรการการป้องกันโรคระบาด รวมถึงการขนส่งเคลื่อนย้ายเปิดเข้าโรงงานชำแหละเปิด เป็นต้น ก่อนการชำแหละเปิดนั้น เปิดทุกตัวจะต้องได้รับการตรวจจากพนักงานจากกรมปศุสัตว์เพื่อตรวจสอบว่าเปิดแต่ละตัวไม่มีโรคหรือไม่มีลักษณะที่ไม่เหมาะสมสำหรับใช้เป็นอาหาร และภายหลังจากการฆ่าจะมีการตรวจสอบเนื้อเปิดอีกครั้ง เนื้อเปิดที่ผ่านการตรวจสอบและผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะต้องได้รับการประทับตรารับรองจากพนักงานเจ้าหน้าที่ ไม่เช่นนั้นผู้ประกอบการจะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเนื้อเปิดออกจากโรงงานชำแหละเปิด และโดยพนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจทำลายเนื้อเปิดที่ได้ไม่ผ่านเกณฑ์ตามที่กำหนดไว้ทั้งหมดหรือบางส่วน ทั้งนี้ หากปรากฏว่าผู้ประกอบการดำเนินการตั้งโรงงานชำแหละเปิดหรือทำการชำแหละเปิดโดยไม่ได้รับใบอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ จะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 ปี หรือปรับไม่เกิน 5,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

2.6.4 ใบอนุญาตและข้อกำหนดเกี่ยวกับการผลิตและการนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการโรงงานผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายต้องได้รับ (1) ใบอนุญาตผลิตอาหาร และ (2) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั้งนี้ เมื่อผู้ประกอบการได้รับอนุญาตแล้วจะต้องผลิตหรือนำเข้าอาหารให้เป็นไปตามเงื่อนไขในใบอนุญาตและข้อกำหนดของกฎหมายด้านต่างๆ โดยใบอนุญาตผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารนั้นจะใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่ 3 หลังจากวันที่ออกใบอนุญาต ทั้งนี้ หากผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอก่อนที่ใบอนุญาตจะสิ้นอายุ หากปรากฏข้อเท็จจริงว่ามีการผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ผู้ประกอบการดังกล่าวต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 30,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

2.6.5 โบนัสและข้อกำหนดเกี่ยวกับการผลิต การนำเข้า และการขายอาหารสัตว์

ตามพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 ผู้ประกอบการต้องได้รับ (1) โบนัสผลิตอาหารสัตว์ ซึ่งมีอายุ 3 ปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต (2) โบนัสนำเข้าอาหารสัตว์ ซึ่งมีอายุ 1 ปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และ (3) โบนัสขายอาหารสัตว์จากกรมปศุสัตว์ ทั้งนี้ เมื่อผู้ประกอบการได้รับใบอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารสัตว์แล้วให้ถือว่าผู้ประกอบการดังกล่าวเป็นผู้ที่ได้รับอนุญาตขายอาหารสัตว์ที่ตนเองผลิตด้วย โดยใบอนุญาตขายอาหารสัตว์จะใช้ได้จนถึงวันสิ้นปีปฏิทินแห่งปี ที่ออกใบอนุญาต ทั้งนี้ ผู้ได้รับใบอนุญาตทั้ง 3 ประเภทจะต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนวันสิ้นอายุและการดำเนินการอนุญาตให้ต่ออายุจะต้องแล้วเสร็จภายใน 30 วัน นับแต่วันที่มีการยื่นเอกสารขอต่ออายุครบถ้วน หากปรากฏข้อเท็จจริงว่ามีการผลิตอาหารสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ผู้ประกอบการดังกล่าวต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 30,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และหากมีการขายอาหารสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 5,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ โดยกรณีนี้ที่นิติบุคคลเป็นผู้กระทำความผิด กรรมการของนิติบุคคลนั้นต้องระวางโทษที่กำหนดไว้ข้างต้นด้วย เว้นแต่บุคคลนั้นจะสามารถพิสูจน์ได้ว่าตนไม่มีส่วนรู้เห็นหรือยินยอมในการกระทำความผิดดังกล่าว

นอกจากนั้น ภายใต้พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2525 เมื่อผู้ประกอบการได้รับอนุญาตผลิตอาหารสัตว์นำเข้า หรือขายอาหารสัตว์ชนิดใดแล้ว ผู้ประกอบการจะต้องนำอาหารสัตว์นั้นๆ ขึ้นทะเบียนอาหารสัตว์ต่อกรมปศุสัตว์ และผู้ประกอบการจะสามารถผลิตนำเข้า หรือขายอาหารสัตว์นั้นได้ต่อเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนอาหารสัตว์แล้ว ทั้งนี้ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนอาหารสัตว์นั้นไม่มีกำหนดวันสิ้นอายุ เว้นแต่ปรากฏในภายหลังว่าอาหารสัตว์ที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ไม่มีการผลิตหรือนำเข้าเป็นระยะเวลาเกินกว่า 2 ปี หรือปรากฏข้อเท็จจริงว่าอาหารสัตว์นั้นอาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สัตว์ อาจมีการยกเลิกหรือเพิกถอนทะเบียนอาหารสัตว์ได้ หากผู้ใดผลิตเพื่อขาย หรือนำเข้าเพื่อขายซึ่งอาหารสัตว์ที่มีได้ขึ้นทะเบียนต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ 1 ปี ถึง 5 ปี หรือปรับตั้งแต่ 10,000 บาทถึง 50,000 บาทหรือทั้งจำทั้งปรับ และในกรณีที่ผู้ใดขายอาหารสัตว์ที่ได้ขึ้นทะเบียนต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 2 ปี หรือปรับตั้งแต่ 5,000 บาทถึง 20,000 บาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

2.6.6 โบนัสและข้อกำหนดเกี่ยวกับการนำเข้า การขายและเคลื่อนย้ายสัตว์มีชีวิตและซากสัตว์

พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2499 วางหลักเกณฑ์ควบคุมการนำเข้า การขายและการเคลื่อนย้ายสัตว์และซากสัตว์ดังต่อไปนี้

- สัตว์มีชีวิต รวมถึง เป็ด
- ไข่สำหรับใช้ผลิตเป็ดเนื้อ และ
- ซากสัตว์ ได้แก่ ร่างกายหรือส่วนต่างๆ ของสัตว์ที่ตายแล้ว และยังไม่ได้แปรสภาพเป็นอาหารสุก หรืออาหารสำเร็จรูป

ผู้ประกอบการจะต้องได้รับใบอนุญาตจากกรมปศุสัตว์ในการนำเข้า การขายและเคลื่อนย้ายภายในประเทศซึ่งสัตว์หรือซากสัตว์ โดยใบอนุญาตนำเข้าจะออกให้เป็นรายครั้ง ส่วนใบอนุญาตให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์นั้นจะสิ้นสุดในวันสิ้นปีปฏิทินแห่งปี ที่ออกใบอนุญาต นอกจากนี้ การเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ข้ามเขตจังหวัดก็ต้องได้รับอนุญาตจากสัตว์แพทย์ท้องถิ่นอีกด้วย หากปรากฏข้อเท็จจริงว่าผู้ถือใบอนุญาตกระทำการฝ่าฝืนเงื่อนไขที่กำหนดในใบอนุญาตก็อาจถูกสั่งพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาตได้ นอกจากนี้ หากผู้ประกอบการดำเนินการนำเข้าสัตว์หรือซากสัตว์โดยไม่ได้รับอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 40,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ในกรณีที่ผู้ประกอบการดำเนินการขายสัตว์หรือซากสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และในกรณีที่ผู้ประกอบการดำเนินการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

2.6.7 ใบอนุญาตผลิตเชื้อโรคและพิษจากสัตว์

พระราชบัญญัติเชื้อโรคและพิษจากสัตว์ พ.ศ. 2525 กำหนดห้ามมิให้ผู้ใดผลิต ครอบครอง จำหน่าย นำเข้า ส่งออกหรือนำผ่าน ซึ่งเชื้อโรค หรือพิษจากสัตว์ เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาต สำหรับกิจการฟาร์มเลี้ยงเป็ดนั้นเมื่อมีการประกอบกิจการที่เข้าข่าย ข้างต้นจึงต้องดำเนินการขออนุญาตต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วจะต้องดำเนินการผลิต ครอบครอง จำหน่าย นำเข้า ส่งออกหรือนำผ่านซึ่งเชื้อโรค หรือพิษจากสัตว์ตามเงื่อนไขของใบอนุญาต และดำเนินการภายในสถานที่ที่ระบุ ไว้ในใบอนุญาตเว้นแต่เป็นการจำหน่ายตรงต่อผู้รับใบอนุญาตรายอื่น อีกทั้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในพระราชบัญญัตินี้ โดยใบอนุญาตดังกล่าวจะใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม ของปีที่ออกใบอนุญาต ทั้งนี้ หากผู้ได้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุ ใบอนุญาตให้ยื่นคำขอก่อนที่ใบอนุญาตจะสิ้นอายุ หากปรากฏข้อเท็จจริงว่ามีการผลิต ครอบครอง จำหน่าย นำเข้า ส่งออกหรือนำผ่านซึ่งเชื้อโรค หรือพิษจากสัตว์โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ผู้ประกอบการดังกล่าวต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 10 ปี หรือปรับไม่เกิน 100,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

2.6.8 ใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

ภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 คณะกรรมการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรได้กำหนดมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) สำหรับการประกอบกิจการฟาร์มเลี้ยงเป็ด และโรงชำแหละเป็ด โดยมาตรฐานดังกล่าวได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการการดำเนินกิจการที่ดีในด้านต่าง ๆ ได้แก่ (1) สถานที่ตั้งและแผนผังของสถานประกอบการ ลักษณะของอาคาร (2) การบริหารจัดการและการบันทึกข้อมูล (3) สุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ และ (4) สภาพแวดล้อมภายในสถานประกอบการ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถเลือกที่จะนำมาตรฐานเกษตรไปปรับใช้กับกิจการของตนหรือไม่ เนื่องจากไม่ใช่มาตรฐานบังคับที่ผู้ประกอบการทุกรายต้องนำมาปรับใช้ สำหรับผู้ประกอบการที่ดำเนินการตามมาตรฐานข้างต้นและประสงค์จะขอรับรองมาตรฐานดังกล่าว สามารถยื่นคำขอรับการตรวจสอบจากผู้ให้บริการรับรองมาตรฐานเพื่อรับใบรับรองมาตรฐานจากกรมปศุสัตว์ โดยใบรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรมีอายุ 3 ปี นับแต่วันที่ออก

2.6.9 หนังสือรับรองฮาลาล

ภายใต้พระราชบัญญัติการบริหารองค์กรศาสนาอิสลาม พ.ศ. 2540 ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองมาตรฐานฮาลาลและการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล พ.ศ. 2548 และระเบียบว่าด้วยการดำเนินกิจการฮาลาล พ.ศ. 2552 ได้กำหนดมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล ซึ่งหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตตามขั้นตอนมาตรฐานซึ่งสอดคล้องกับหลักการและบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม และการใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลกับผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ ทั้งนี้ การกำหนดมาตรฐานฮาลาลเป็นความสนใจสำหรับผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลและใช้เครื่องหมายฮาลาลเท่านั้น ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะต้องขอหนังสือรับรองฮาลาล และใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ผู้ประกอบการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ฮาลาลจะต้องแยกอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต รวมถึงการเก็บรักษา ขนส่ง และการจัดผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย จะต้องเป็นไปตามหลักฮาลาลและจะต้องแยกต่างหากไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามศาสนาอิสลาม ส่วนการประกอบกิจการเกี่ยวกับโรงฆ่าสัตว์ ขั้นตอนการชำแหละสัตว์ต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยได้ประกาศกำหนดไว้ นอกจากนี้ผู้ประกอบการจะต้องจัดให้มีที่ปรึกษาฮาลาลประจำโรงงานชำแหละ และสถานที่แปรรูปชิ้นส่วนสัตว์เพื่อทำหน้าที่ควบคุมกระบวนการในโรงงานชำแหละสัตว์ตลอดเวลา อย่างไรก็ตาม หากปรากฏข้อเท็จจริงว่าผู้ประกอบการที่ได้รับรองฮาลาลปฏิบัติผิดต่อระเบียบหรือข้อบังคับที่กำหนดไว้ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยมีอำนาจยกเลิกการรับรองฮาลาลและยกเลิกหนังสือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล โดยผู้ประกอบการที่ถูกยกเลิกการรับรองจะต้องเก็บผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองฮาลาลของตนให้หมดจากท้องตลาดภายใน 90 วัน และผู้ประกอบการรายนั้นจะไม่มีสิทธิยื่นคำขอให้รับรองฮาลาลหรือขอใช้เครื่องหมายฮาลาลใหม่อีกเป็นเวลาอย่างน้อย 1 ปี

2.7 การจัดหาผลิตภัณฑ์หรือบริการ

2.7.1 การจัดหาวัตถุดิบของการผลิตในประเทศไทย

วัตถุดิบที่สำคัญในกระบวนการผลิตและแปรรูปเปิดของบริษัทฯ ในประเทศไทย คือ เปิดเนื้อเพื่อแปรรูป พ่อแม่พันธุ์เปิด และ วัตถุดิบอาหารสัตว์

การจัดหาเปิดเนื้อเพื่อแปรรูป

เปิดเนื้อเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของกระบวนการแปรรูปเปิด บริษัทฯ จำเป็นต้องจัดหาเปิดเนื้อที่มีความสมบูรณ์ให้เพียงพอต่อปริมาณการผลิตเปิดสดและเปิดแปรรูปของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะจัดหาเปิดเนื้อทั้งจากฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อของบริษัทฯ (Commercial Farm) และจากฟาร์มของเกษตรกรคู่สัญญาของบริษัทฯ (Contract Farm) ตามที่ตกลงกันในสัญญาซื้อขายเปิดเนื้อสำเร็จรูปและยา ซึ่งบริษัทฯ ได้กำหนดปริมาณการรับซื้อเปิดเนื้อไว้ หากผู้เลี้ยงเปิด เนื้อ ผิดนัด ผิดสัญญา ไม่ขายเปิดเนื้อให้แก่บริษัทฯ ตามเวลาและจำนวนที่กำหนด ผู้เลี้ยงเปิดเนื้อจะต้องชำระเบี้ยปรับให้แก่บริษัทฯ

ในระหว่างปี 2554 ถึง 30 กันยายน 2557 บริษัทฯ ไม่มีการพึ่งพาการรับซื้อเปิดเนื้อจากเกษตรกรรายใดรายหนึ่ง เนื่องจากบริษัทฯ มีจำนวนคู่สัญญาคู่สัญญาจำนวนมาก และกระจายตัวอยู่ในพื้นที่ที่หลากหลาย เพื่อลดผลกระทบจากความเสียหายของโรคในบริเวณใดบริเวณหนึ่ง และเพื่อลดความเสี่ยงจากการขาดแคลนเปิดเนื้อเพื่อแปรรูป โดย ณ ปัจจุบัน บริษัทฯ รับซื้อเปิดเนื้อจากเกษตรกรคู่สัญญารายใหญ่ที่สุดราวร้อยละ 16 ของปริมาณเปิดเนื้อที่รับซื้อทั้งหมดของบริษัทฯ การคัดเลือกฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อคู่สัญญาเป็นสิ่งสำคัญ โดยบริษัทฯ ได้มีการกำหนดหลักการคัดเลือกฟาร์มที่ชัดเจน ทั้งทางด้านความรู้ ความเชี่ยวชาญ ด้านการเลี้ยงเปิด เนื้อ สถานที่ตั้งที่ไม่อยู่ในละแวกที่ที่เคยมีการแพร่เชื้อของไขหวัดนก รูปแบบโรงเรือนที่ได้ตามมาตรฐานของบริษัทฯ รวมถึงความพร้อมด้านเงินลงทุน ฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อจะตั้งอยู่ในภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งอยู่ในสภาพแวดล้อมเหมาะสมต่อการเลี้ยงเปิด เนื้อ และอยู่ในพื้นที่ที่สะดวกต่อการคมนาคมขนส่งลูกเปิดเนื้อจากโรงพักไข่ไปยังฟาร์ม และการขนส่งเปิดเนื้อจากฟาร์มไปยังโรงงานชำแหละและแปรรูป ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา บริษัทฯ ไม่เคยประสบปัญหาขาดแคลนปริมาณเปิดเนื้อที่นำส่งเข้าโรงชำแหละ เนื่องจากบริษัทฯ มีระบบการคัดเลือกฟาร์มคู่สัญญา และมีความสัมพันธ์อันดีกับเกษตรกรคู่สัญญา โดยมีฟาร์มคู่สัญญาที่ผิดนัด หรือผิดสัญญาขายเปิดเนื้อจำนวนมากน้อยราย และไม่ได้ส่งผลกระทบต่อดำเนินงานของบริษัทฯ โดยหากฟาร์มคู่สัญญาดังกล่าวมีประวัติการผิดนัด บริษัทฯ จะปฏิเสธการต่อสัญญาออกไป

การจัดหาพ่อแม่พันธุ์

บริษัทฯ ทำการนำเข้าพ่อแม่พันธุ์เปิดจากต่างประเทศ โดยบริษัทผู้จำหน่ายพ่อแม่พันธุ์เปิดเนื้อที่มีทั้งหมด 3 รายในโลก ทางบริษัทฯ ต้องพึ่งพาผู้จำหน่ายรายใหญ่ คือ Cherry Valley Farms Limited ซึ่งเป็นบริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายเปิดแบบครบวงจร รายใหญ่ที่สุดของประเทศอังกฤษ แม้การสั่งซื้อจาก Cherry Valley Farms Limited จะเป็นสัดส่วนที่สูง แต่บริษัทฯ คาดว่าจะไม่มีผลกระทบต่อกรณีการดำเนินธุรกิจจากการพึ่งพาผู้จำหน่ายรายใหญ่ เนื่องจากบริษัทดังกล่าวเป็นบริษัทคู่ค้ากันมาเป็นระยะเวลานาน อีกทั้งยังมีความสัมพันธ์อันดีเนื่องจากเคยเป็นบริษัทในเครือบางกอกแร็นซ์อีกด้วย

ทางบริษัทฯ ได้มีการวางแผนการสั่งพ่อแม่พันธุ์ล่วงหน้าเป็นระยะเวลาประมาณ 1 ปี โดยคำนวณจากปริมาณการสั่งของลูกค้า และคำนวณว่าจะต้องใช้พ่อแม่พันธุ์เปิดทั้งสิ้นเท่าไรในแต่ละรอบการสั่ง เพื่อให้ได้ปริมาณเปิดเนื้อเปิดตรงตามที่ต้องการ ทางผู้จำหน่ายพ่อแม่พันธุ์เปิดเปิดโอกาสให้ทางบริษัทฯ แก่ไขการสั่งซื้อได้ 4 เดือนก่อนการส่งมอบในแต่ละรอบ ในปัจจุบัน ทางบริษัทฯ จะสั่งพ่อแม่พันธุ์เปิดประมาณ 60-72 หน่วยต่อหนึ่งครั้ง ซึ่งแต่ละหน่วยของการสั่งประกอบไปด้วยพ่อแม่พันธุ์เปิด 110 ตัว และพ่อพันธุ์เปิด 30 ตัว

การจัดหาวัตถุดิบการผลิตอาหารสัตว์

วัตถุดิบการผลิตอาหารสัตว์เป็นวัตถุดิบที่สำคัญของบริษัท เนื่องจากธุรกิจอาหารสัตว์เป็นธุรกิจต้นน้ำของบริษัท คุณภาพของพืชผลการเกษตร มีส่วนสำคัญต่อคุณภาพเปิดที่จะจัดส่งไปยังผู้บริโภค บริษัท จึงได้ให้ความสำคัญเป็นอย่างมากต่อการจัดหาวัตถุดิบการผลิตอาหารสัตว์ พืชผลการเกษตรที่สำคัญต่อการผลิตอาหารสัตว์ ได้แก่ ข้าวโพด กากถั่วเหลือง รำข้าว และข้าวฟ่าง เป็นต้น หน่วยงานจัดซื้อวัตถุดิบจะทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดกับหน่วยงานโภชนาการอาหารสัตว์ของบริษัท เพื่อให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพในราคาที่ดีที่สุด โดยกระบวนการจัดหาวัตถุดิบจะเริ่มจากประมาณการปริมาณความต้องการบริโภคอาหารสัตว์ทั้งหมดของบริษัท จากปริมาณการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์และเปิดเนื้อ และอัตราการแลกเนื้อ (Feed Conversion Ratio) ทั้งนี้สัดส่วนการจัดหาวัตถุดิบที่เป็นสินค้าการเกษตรและเคมีภัณฑ์อื่นๆ จากทั้งในและต่างประเทศของบริษัท มีดังตารางต่อไปนี้

แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	ปี 2554		ปี 2555		ปี 2556		1 ม.ค. - 30 มิ.ย. 57	
	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ	ล้านบาท	ร้อยละ
1. ในประเทศ	808.9	63	901.3	55	765.7	50	363.0	70
2. ต่างประเทศ	472.5	37	744.8	45	752.9	50	156.4	30
รวม	1,281.4	100	1,646.1	100	1,518.6	100	519.4	100

วัตถุดิบที่จัดหาในประเทศเป็นส่วนใหญ่ได้แก่ ข้าวโพด รำ และปลายข้าว เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งเพาะปลูกพืชผลการเกษตรที่สำคัญ ทำให้บริษัท ไม่เคยประสบปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบจากสินค้าการเกษตรที่จัดซื้อมาจากแหล่งผลิตในประเทศ โดยบริษัท มีความสัมพันธ์ที่ดีกับเกษตรกรในระดับท้องถิ่น และจัดซื้อวัตถุดิบกับเกษตรกรโดยตรงและไม่ได้จัดหาผ่านคนกลาง ทำให้บริษัท จัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ในราคาที่ถูกลง บริษัท จะรับซื้อวัตถุดิบเป็นปริมาณมากในช่วงที่มีผลผลิตทางการเกษตรหรืออยู่ในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยว เพราะจะได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพในราคาที่ถูกกว่าการจัดซื้อนอกฤดูกาล โดยบริษัท จะจัดเก็บวัตถุดิบดังกล่าวไว้ในไซโล อย่างไรก็ตาม บริษัท ไม่ได้มีนโยบายการจัดซื้อวัตถุดิบทางการเกษตรเพื่อเก็งกำไรทางการค้า โดยการจัดเก็บจะขึ้นอยู่กับประมาณการความต้องการอาหารสัตว์ของบริษัท และคาดการณ์ราคาของวัตถุดิบ ส่วนวัตถุดิบที่จัดซื้อจากต่างประเทศ เช่น กากถั่วเหลือง เม็ดถั่วเหลือง ข้าวสาลี (wheat) และกากเรปซีด (rapeseed) บริษัท จะจัดหาจากประเทศผู้ผลิตและส่งออกรายใหญ่ โดยจัดซื้อผ่านผู้จัดหาสินค้าโภคภัณฑ์รายใหญ่ เช่น คาร์กิลล์ โนเบิล เป็นต้น โดยบริษัท จะมีการสั่งซื้อวัตถุดิบร่วมกับสมาชิกของสมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย เพื่อเพิ่มอำนาจการต่อรองราคาให้สูงเทียบเท่าผู้ผลิตอาหารสัตว์รายใหญ่ ตั้งแต่ปี 2554 เป็นต้นมา บริษัท ไม่มีการพึ่งพาผู้จำหน่ายวัตถุดิบรายใดรายหนึ่ง

นอกจากนี้ บริษัท มีกลยุทธ์ในการจัดหาวัตถุดิบที่ยืดหยุ่น หากราคาวัตถุดิบชนิดใดสูงขึ้น บริษัท จะจัดหาวัตถุดิบทดแทนชนิดอื่นซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการและให้พลังงานที่ทดแทนกันได้ ซึ่งจะช่วยลดผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงราคาวัตถุดิบอย่างรวดเร็ว ในปัจจุบัน บริษัท เป็นผู้ผลิตอาหารเลี้ยงเป็ดรายใหญ่ที่สุดรายหนึ่งของประเทศไทย โรงงานของบริษัทตั้งอยู่บนพื้นที่กว่า 62 ไร่พร้อมด้วยเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ทันสมัย ด้วยกำลังการผลิตสูงสุด 460 ตันต่อวัน หรือ 138,000 ตันต่อปี นอกจากนี้ บริษัท ยังมีไซโลเพื่อจัดเก็บวัตถุดิบในการผลิตอาหารสัตว์ ขนาดความจุของไซโลรวมทั้งหมด 21,600 ตัน และมีคลังสินค้าเพื่อจัดเก็บอาหารสัตว์ที่ผลิตเสร็จแล้ว ก่อนที่จะจัดส่งไปยังฟาร์มต่างๆ โดยมีขนาดความจุของคลังสินค้ารวม 2,000 ตัน

2.7.2 การจัดหาวัตถุดิบของการผลิตในประเทศเนเธอร์แลนด์

วัตถุดิบที่สำคัญในกระบวนการผลิตและแปรรูปเปิดของกลุ่มบริษัทย่อยในประเทศเนเธอร์แลนด์ คือ เปิดเนื้อเพื่อแปรรูป พ่อแม่พันธุ์เปิด และวัตถุดิบอาหารสัตว์

การจัดหาเปิดเนื้อเพื่อแปรรูป

บริษัทย่อยในประเทศเนเธอร์แลนด์จัดหาเปิดเนื้อจากฟาร์มของเกษตรกรคู่สัญญา (Contract Farm) ตามที่ตกลงกันในสัญญาซื้อขายเปิด เนื้ออาหารสำเร็จรูปและยา บริษัทย่อยไม่มีการพึ่งพาการรับซื้อเปิดเนื้อจากเกษตรกรรายใดรายหนึ่ง และมีเกษตรกรในระบบเกษตรแบบพันธะสัญญาจำนวน 30 ราย ซึ่งเป็นคู่ค้ากับบริษัทมาเป็นระยะเวลายาวนาน และบริษัทย่อยไม่เคยประสบปัญหาขาดแคลนปริมาณเปิดเนื้อที่นำส่งเข้าโรงฆ่าและ นอกจากนี้ การหาเกษตรกรคู่สัญญารายใหม่ๆ สามารถทำโดยไม่ลำบาก เนื่องจากเงื่อนไขการชำระเงินของบริษัทย่อยที่แข่งขันได้ในตลาด

การจัดหาพ่อแม่พันธุ์

บริษัทย่อยในประเทศเนเธอร์แลนด์ทำการนำเข้าพ่อแม่พันธุ์เปิดเนื้อจาก Cherry Valley Farms Limited ซึ่งเป็นบริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายเปิดแบบครบวงจรรายใหญ่ที่สุดของประเทศอังกฤษ บริษัทย่อยกับ Cherry Valley Farms Limited เป็นบริษัทคู่ค้ากันมาเป็นระยะเวลานาน ทำให้บริษัท คาดว่าจะไม่มีผลกระทบต่อการค้าเงินธุรกิจจากการพึ่งพาผู้จำหน่ายรายใหญ่ อีกทั้งบริษัทย่อยยังมีความสัมพันธ์ที่ดีกับ Cherry Valley Farms Limited เนื่องจากเคยเป็นบริษัทในเครือบางกอกแร็นซ์

การจัดหาวัตถุดิบการผลิตอาหารสัตว์

วัตถุดิบการผลิตอาหารสัตว์เป็นวัตถุดิบที่สำคัญของบริษัทย่อยในประเทศเนเธอร์แลนด์ ปัจจุบันบริษัทย่อยทำการซื้ออาหารสัตว์จากโรงงานผลิตอาหารสัตว์ในประเทศเนเธอร์แลนด์ โดยทั่วไปมีการประเมินสถานการณ์ในการจัดซื้อเป็นรายไตรมาส และมีการซื้ออาหารสัตว์กับคู่ค้ารายใดรายหนึ่งในช่วงเวลาหนึ่งๆ บริษัทย่อยมีรายชื่อผู้ค้าอาหารสัตว์ที่เป็นคู่ค้ากว่า 10 ราย และบริษัทเชื่อว่ามีความสามารถในการต่อรองราคาได้ดี เนื่องจากปริมาณการจัดซื้อที่สูง การประมาณยอดสั่งซื้อนั้นประเมินจากความต้องการบริโภคอาหารสัตว์ทั้งหมด ซึ่งสัมพันธ์กับปริมาณการเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เปิดเนื้อ การเลี้ยงเปิดเนื้อ และอัตราการแลกเนื้อ (Feed Conversion Ratio)

2.8 ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ธุรกิจฟาร์มพ่อแม่พันธุ์เปิดเนื้อและธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อ

ผลกระทบหลักจากธุรกิจฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อที่มีต่อสิ่งแวดล้อม คือ มลพิษทางกลิ่นและการกำจัดของเสีย โดยมลพิษทางกลิ่นที่เกิดจากการประกอบกิจการฟาร์มเลี้ยงเปิดเนื้อโดยทั่วไป มีสาเหตุมาจากการย่อยสลายแบบไม่ใช้ออกซิเจนของสิ่งปฏิกูลจากเปิดซึ่งสะสมอยู่ในโรงเรือนเลี้ยงเปิด เนื้อสุร่งพื้น และซากเปิดที่ตายแล้ว โดยความเข้มข้นของกลิ่นจะขึ้นอยู่กับระดับความชื้น อัตราการระบายอากาศ และโครงสร้างของโรงเรือน บริษัทได้ตระหนักถึงผลกระทบดังกล่าวที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อม และได้มีแผนป้องกันมลพิษทางกลิ่น โดยการเลือกใช้แกลบเป็นวัสดุรองพื้นโรงเรือน เพราะแกลบเป็นวัสดุที่ราคาไม่แพงและจัดหาได้ง่าย แต่สามารถดูดซับความชื้นและแห้งได้รวดเร็ว ไม่อัดแน่น ไม่เป็นฝุ่น ไม่ขึ้นรา และทำความสะอาดได้ง่าย

สำหรับการกำจัดของเสียนั้น บริษัทฯ จะนำวัสดุรองพื้นและสิ่งปฏิกูลจากเปิดไปทำเป็นปุ๋ยสำหรับพืชไร่และพืชสวน ซึ่งเป็นการบริหารจัดการสิ่งปฏิกูลให้เกิดประโยชน์ ส่วนซากเปิดที่ตายแล้วนั้น บริษัทฯ กำจัดโดยการฝังในหลุมลึก ซึ่งเป็นวิธีที่สะดวกและได้ผลที่สุดในการปฏิบัติงาน สำหรับการจัดการฝุ่นละออง เช่น ขนเปิด บริษัทฯ จะใช้ตะแกรงดักที่พัดลมซึ่งติดตั้งไว้ในโรงเรือนเพื่อลดการฟุ้งกระจาย แล้วนำกลับมาฝังกลบในฟาร์มในภายหลัง

ธุรกิจโรงงานผลิตอาหารสัตว์

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์ คือ มลพิษทางเสียงและมลพิษทางอากาศซึ่งเกิดจากกลิ่นและฝุ่น โดย บริษัทฯ ได้ควบคุมและหามาตรการป้องกันมลพิษต่างๆ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต เพื่อไม่ให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ชุมชน และสังคม สำหรับการลดมลพิษทางเสียงนั้น บริษัทฯ ได้ดำเนินการสร้างห้องล้อมรอบแหล่งกำเนิดเสียงดัง โดยเลือกใช้วัสดุดูดซับเสียงที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพสูง กำหนดให้มีการจัดซื้อจัดจ้างเครื่องจักรที่ไม่ก่อให้เกิดมลพิษทางเสียง หรือ ก่อให้เกิดมลพิษทางเสียงน้อยที่สุด สำหรับการลดมลพิษทางอากาศนั้น บริษัทฯ ได้ดำเนินการติดตั้งเครื่องกำจัดและบำบัดกลิ่น และฝุ่นที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพสูงที่แหล่งกำเนิด ทำให้มลพิษด้านกลิ่นและฝุ่นต่อสิ่งแวดล้อมลดลง

ธุรกิจโรงงานชำแหละเนื้อเป็ด

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมจากโรงงานชำแหละเนื้อเป็ด คือ มลพิษทางน้ำ การกำจัดของเสีย และมลพิษทางอากาศซึ่งเกิดจากกลิ่น สำหรับการลดมลพิษทางน้ำนั้น บริษัทฯ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรน้ำ จึงได้ดำเนินการจัดสร้างระบบบำบัดน้ำเสีย ที่มีประสิทธิภาพสูง เพื่อบำบัดน้ำเสียให้ได้ดีกว่ามาตรฐานที่หน่วยงานราชการได้กำหนดไว้ โดยระบบบำบัดน้ำเสียที่บริษัทฯ เลือกใช้นั้น เป็นระบบที่มีประสิทธิภาพสูง ใช้พลังงานต่ำ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมด้านกลิ่น และก่อให้เกิดของเสียน้อยที่สุด โดยระบบบำบัดน้ำเสียนั้นมีการทำงานตลอด 24 ชั่วโมง ควบคุมด้วยบุคลากรและพนักงานที่มีความรู้ความสามารถสูง ทำให้คุณภาพน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้ว มีคุณภาพดีกว่าที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมกำหนดไว้ นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังใช้ระบบบำบัดน้ำเสียดังกล่าว เป็นแหล่งให้ความรู้กับสถานศึกษา หน่วยงานราชการ ชุมชน และสถานประกอบการอื่นๆ อีกด้วย

สำหรับการกำจัดของเสียนั้น บริษัทฯ ได้ดำเนินการตามหลัก 3R (Reduce, Reuse, Recycle) ซึ่งเป็นการลดการใช้วัสดุที่เกินความจำเป็น การนำวัสดุมาใช้ซ้ำ และการนำวัสดุมาผ่านกระบวนการแปรรูปเพื่อใช้ใหม่ โดยวัสดุที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้นั้น บริษัทฯ จะกำจัดตามวิธีการและมาตรฐานที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมกำหนดไว้ ส่วนกากของเสียแบบอินทรีย์นั้น บริษัทฯ ได้ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดำเนินการแปรรูปเป็นปุ๋ยอินทรีย์และสารปรับปรุงคุณภาพดิน เพื่อสร้างประโยชน์ในด้านเกษตรกรรมให้กับเกษตรกร ลดภาระค่าใช้จ่ายสำหรับเกษตรกร และลดการฝังฝังปุ๋ยเคมีจากต่างประเทศ

บริษัทฯ ยังให้ความสำคัญในเรื่องการจัดการมลพิษที่เกิดจากกลิ่น โดยได้ดำเนินโครงการผลิตก๊าซชีวภาพจากน้ำเสียที่เกิดจากกระบวนการชำแหละเป็ด ซึ่งโครงการดังกล่าวนั้น นอกจากจะสามารถลดมลพิษทางด้านกลิ่นได้ทั้งหมดแล้ว ยังสามารถผลิตก๊าซชีวภาพซึ่งนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิงร่วมในหม้อต้มไอน้ำของโรงงานชำแหละเป็ดของบริษัทฯ ได้อีกด้วย สำหรับระบบหม้อต้มไอน้ำนั้น บริษัทฯ ได้มีการเปลี่ยนแปลงการใช้เชื้อเพลิงจากการใช้น้ำมันเตา มาเป็นการใช้ก๊าซธรรมชาติ LPG เพื่อลดปัญหามลพิษที่เกิดจากฝุ่นลง ทั้งนี้บริษัทฯ ยังได้ดำเนินการจัดวางแนวป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม (Buffer Zone หรือ Green Zone) เพื่อลดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมต่อชุมชนรอบโรงงานอีกด้วย