



Seafresh Industry Public Company Limited

How to run a sustainable business





Mission: "The Best Shrimp Company"

Quality Focus

Trust in Food Safety

Delivery on Time

Fully Comply with Law

More Attentive to Employees

Continuously Develop

Non-stop Environment Conservation

VISION

“Sustainable Business Growth Through Core Value Practices”

(บริหารธุรกิจให้เติบโตอย่างยั่งยืน ให้เป็นไปตามค่านิยมหลักของบริษัท)

CORE VALUES

Social Responsibility

Ethic & Integrity

Transparency



Our Target : “The Best Shrimp Company”

Quality

One of the Top 3 quality in the every markets which we sell

Corporate Governance

Top quartile in the group

Sustainability

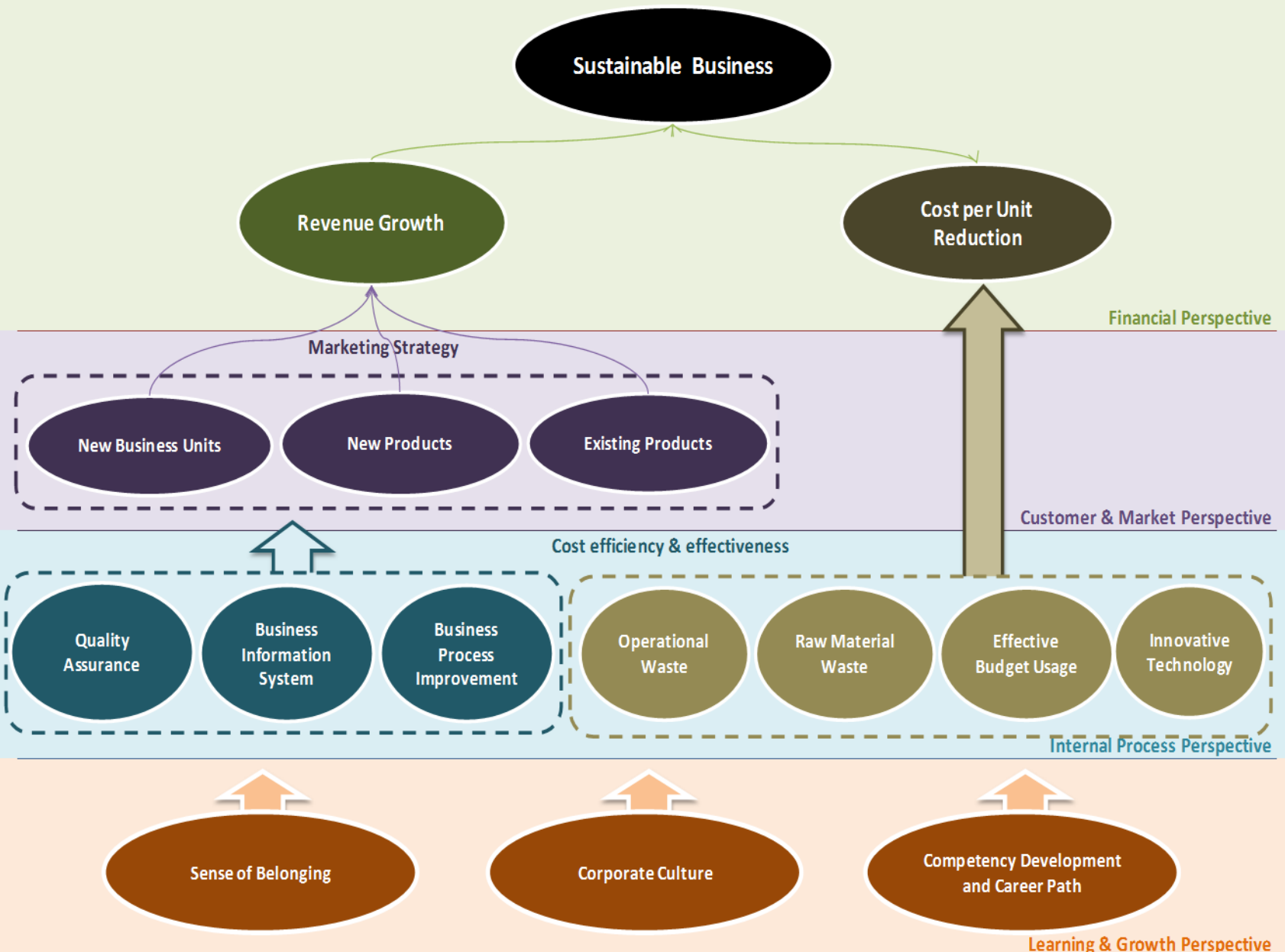
List in ESG100

Thailand sustainability Investment Award

Employee

First Choice for Employees in Shrimp Industry

Strategy Map



Competitive Advantage through Supply Chain Management (Trust & Transparency)

Enterprise Risk Management & Business Contingency Management

Corporate Governance & Code of Conduct

Corporate Social Responsibility by Success Policy

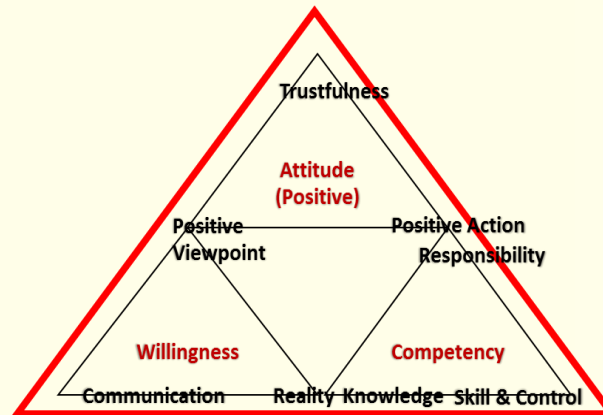
Learning & Growth Perspective

บทบาทของผู้บริหารในการสนับสนุนและขับเคลื่อนการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน

ระดับผู้บริหาร	บทบาท / หน้าที่	การติดตามผล	ความถี่
Board of Director	<ul style="list-style-type: none"> กำหนดนโยบายหลักในการดำเนินธุรกิจและเป้าหมายขององค์กร แต่งตั้งและติดตามการทำงานของคณะกรรมการชุดย่อย เช่น Audit Committee, Risk Committee, CG Committee 	Director Meeting	รายเดือน
Top Management	<ul style="list-style-type: none"> กำหนดกลยุทธ์ และผล KPI ของทุกหน่วยงาน ฝึกอบรม และพัฒนาศักยภาพของพนักงาน ตั้งคณะทำงานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม 	Executive Meeting	รายเดือน
Manager	<ul style="list-style-type: none"> นำกลยุทธ์ของบริษัทไปปฏิบัติ พร้อมรายงานความคืบหน้า และประเมินผล 	Manager Meeting	รายเดือน

Training Course by CEO

- How to run a sustainable business
- How to become a super leader and super boss
- Corporate Culture & Code of Conduct



Training Course by Executives

- Corporate Governance & Code of Conduct
- Strategic CSR
- Corporate Culture & Code of Conduct



↑
Chief Operating Officer

← Chief Financial Officer





Corporate Governance

CG & Anti-Corruption

- CEO เป็นผู้บรรยายในหลักสูตร Corporate Culture & Code of Conduct ให้แก่พนักงาน ตั้งแต่ปี 2550 เป็นต้นมา
- มีการจัดตั้งคณะกรรมการบรรษัทภิบาล ตั้งแต่ปี 2555
- ได้รับการรับรองการเป็นสมาชิกแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนในการต่อต้านการทุจริต เมื่อวันที่ 22 ม.ค.2559



Code of Conduct

บริษัทมีการจัดทำปฏิทินประจำปี 2559 แจกจ่ายให้กับพนักงาน โดยเนื้อหาของปฏิทินจะเกี่ยวข้องกับ “Code of Conduct” เพื่อให้พนักงานตระหนักถึงวัฒนธรรมด้านธรรมาภิบาลภายในองค์กร



ปฏิทิน 2559 / Calendar 2016
บริษัท ซีเฟรชอินดิสตรี้ จำกัด (มหาชน)

“The Best Shrimp Company”



Code of Conduct

เพื่อให้บริษัทฯสามารถดำรงรักษาชื่อเสียง ภาพลักษณ์ ความน่าเชื่อถือ และการเจริญเติบโตอย่างยั่งยืน บริษัทฯ จึงได้จัดทำ Code of Conduct หรือจรรยาบรรณพนักงาน เพื่อให้กรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานทุกระดับ ในฐานะตัวแทนบริษัท ได้นำไปใช้ในการปฏิบัติงานภายใต้การดำเนินงานของบริษัทได้อย่างมีจริยธรรม ซื่อสัตย์สุจริต และชอบด้วยกฎหมาย

พนักงานทุกท่านสามารถเปิดดู Code of Conduct หรือจรรยาบรรณพนักงานฉบับสมบูรณ์ได้ที่ Seafresh Oracle Webcenter (Intranet)


ข้อพึงปฏิบัติ

ภายในบริษัท	ภายนอกบริษัท	ผลประโยชน์ทับซ้อน
<p>ทรัพย์สินของบริษัท</p> <p>บันทึกทางธุรกิจและการเงิน</p> <p>การใช้ข้อมูลผู้ร่วมงาน</p> 	<ol style="list-style-type: none"> จัดทำบันทึกทางธุรกิจและการเงิน และรายงานข้อมูลต่าง ๆ ตามข้อบังคับที่แจ้งอย่างถูกต้อง สมบูรณ์ เป็นกลาง ทันเวลา และเข้าใจง่ายตามที่กำหนดที่บริษัทหรือกฎหมายกำหนดไว้ เช่น มาตราบัญชี กฎหมายภาษีอากร เป็นต้น บันทึกทางธุรกิจจะครอบคลุมถึงบันทึกประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากการทางการเงิน เช่น รายงานสุขภาพ เอกสารยื่นขออนุมัติ ประวัติพนักงาน เป็นต้น 	<ol style="list-style-type: none"> ห้ามจัดการเอกสารปลอมหรือเท็จให้เปิดเปิดเผยแก่ที่แท้จริงของธุรกรรมที่กระทำอย่างเด็ดขาด ห้ามส่งเสริมหรือร่วมมือในการหลีกเลี่ยงภาษี หรือจ่ายเงินใต้โต๊ะให้ผู้ให้บริการตามจริง และจ่ายเงินใต้โต๊ะแก่คนผู้ให้บริการที่ธุรกิจอยู่หรือในประเทศที่มีการจัดหาผลประโยชน์ด้านบริการ ยกเว้นกรณีผู้ขายหรือผู้ให้บริการได้มีการโอนสิทธิ์ในชำระหนี้ หรือขายบัญชีลูกค้าหรือยอม ให้แก่หน่วยงานอื่นอย่างถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

จรรยาบรรณพนักงาน หน้า 9

มกราคม 2559		January 2016				
อาทิตย์/Sun	จันทร์/Mon	อังคาร/Tue	พุธ/Wed	พฤหัสบดี/Thu	ศุกร์/Fri	เสาร์/Sat
27	28	29	30	31	1 วันขึ้นปีใหม่	2
3	4	5	6	7	8	9 วันเด็ก
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

CG Scoring

 <p>National CG Committee Thai Institute of Directors</p> <p>CORPORATE GOVERNANCE REPORT OF THAI LISTED COMPANIES</p>	2012	2013	2014	2015
	Very Good <u>Top quartile:</u> Market Cap 1,000-2,999 MB	Very Good Market Cap 3,000-9,999 MB	Very Good <u>Top quartile:</u> Market Cap 3,000-9,999 MB	Very Good <u>Top quartile:</u> Market Cap 3,000-9,999 MB

Shareholder Meeting

บริษัทได้รับผลการประเมินคุณภาพการจัดประชุมสามัญผู้ถือหุ้น 100 คะแนนเต็มต่อเนื่อง 5 ปี
(ตั้งแต่ปี 2555 - 2559) จากสมาคมส่งเสริมผู้ลงทุนไทย



Social Responsibility



Our Four Guiding Principles about Social Responsibility

**We do the
right thing
for our**



Employee



Product



Social



Environment

EMPLOYEE



Quality of Working Life

- Provident Fund
- Employee Stock Ownership Plan (ESOP)
- Employee's Child Development Center
- Blue Flag Cheap-Goods Fair
- Clean Food Good Taste Canteen
- Dormitory



Quality of Working Life (Continues)

• Food park



Food Park เป็นโครงการที่ให้พนักงานปลูกพืชผักสวนครัวในบริเวณพื้นที่ของบริษัท และสามารถนำผลผลิตที่ได้มาบริโภค เพื่อช่วยลดภาวะค่าครองชีพของพนักงาน ทั้งยังส่งเสริมให้พนักงานได้บริโภคผักที่ปลอดสารพิษ และยังเป็นการใช้พื้นที่ของบริษัทให้เกิดประโยชน์สูงสุด

• Fitness



ทางบริษัทให้บริการห้อง **Fitness** แก่พนักงานเพื่อเสริมสร้างสุขภาพร่างกาย และจิตใจที่แข็งแรงให้กับพนักงาน ตามแนวคิด "Work Life Balance"

Human Resource Development

ในปี 2558 บริษัทได้จัดให้มีการฝึกอบรมพนักงานทั้งวิทยากรจากภายในและภายนอกองค์กร จำนวน 78 หลักสูตร อาทิเช่น

- แนวคิด CSV การสร้างคุณค่าร่วมระหว่างกิจกรรมและสังคม
- การประเมินสู่ความเป็นเลิศเพื่อดำเนินการอย่างยั่งยืน (Sustainable Corporation Index: SCI)
- การบริหารความรับผิดชอบต่อสังคมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
- Good to Great Personality for Work Smart
- ปลุกพลังตนเองเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน



Recognition : Fair Labour Practice

เป็น **1 ใน 5 บริษัท** ที่ได้รับรางวัล “มาตรฐานแรงงานไทย” **10 ปี ต่อเนื่อง** จากกรมแรงงาน



TLS8001

ได้รับรางวัล “สถานประกอบการดีเด่นด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน**ระดับประเทศ**” เป็นระยะเวลา **6 ปี ต่อเนื่อง**



รางวัลสถานประกอบการดีเด่น

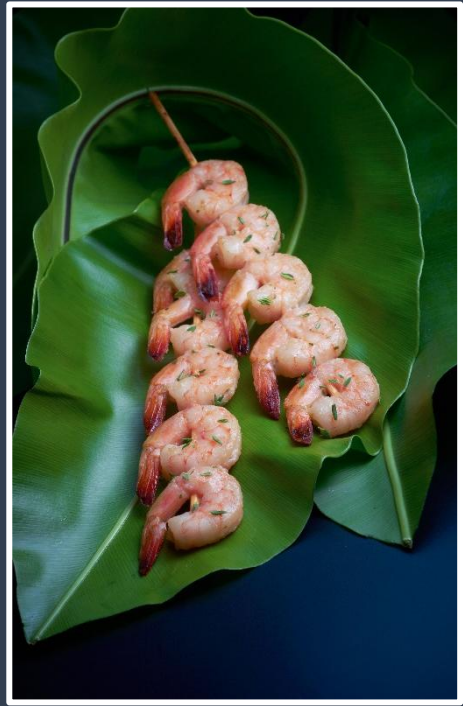
The Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX)

ได้ผ่านการ Audited โดย “**The Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX)**”
ซึ่งเป็นหน่วยงานตรวจสอบมาตรฐานระดับสากลตลอดระยะเวลา 7 ปีที่ผ่านมา





Products



Product

Our product can be summed up in one word: **“Integrity”**



Integrity of
product



Integrity of
supply chain



Integrity of
service

Recognition: Quality & Food Safety



ISO9001:2008



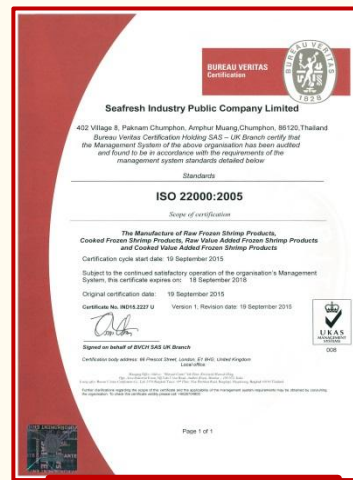
BRC Issue7



IFS Version6



HALAL



ISO22000:2005



ISO17025 (LAB)

Environment



Reverse Osmosis



- บริษัทมีน้ำทิ้งที่ผ่านการบำบัดกลับมาใช้ใหม่ด้วยระบบ Reverse Osmosis ทำให้ลดการใช้น้ำประปาไปได้มากกว่า 160,000 ลบ.ม./ปี ลดปริมาณน้ำทิ้งที่จะระบายออกสู่สิ่งแวดล้อมได้อีกทั้งยังช่วยลดผลกระทบต่อชุมชนในด้านการใช้ทรัพยากรน้ำประปาอีกด้วย
- สร้างบ่อเพื่อกักเก็บน้ำฝน เพื่อสำรองน้ำฝนมาใช้ในการผลิตเป็นน้ำประปา



Biogas



บริษัทนำระบบ Biogas มาใช้ในการบำบัดน้ำเสีย ซึ่งสามารถนำแก๊สดังกล่าวมาผลิตเป็นกระแสไฟฟ้าได้ ทำให้ประหยัดไฟฟ้าไปได้มากกว่า 100,000.- กิโลวัตต์ต่อปี ซึ่งนอกจากจะเป็นการลดต้นทุนแล้ว ยังเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพในการบำบัดน้ำเสียด้วย

Aquaculture Certification Council (ASC)

- Belize Aquaculture, JV of Seafresh, has received ASC certification.
- ASC founded by WWF and Dutch Sustainable Trade Initiative.
- The logo sends a strong message to consumers about the environmental and social integrity of the product they are purchasing.
- Seafresh's farm in Thailand is aiming for ASC Certification within 2017.



Recognition: Environment



ISO14001



ISO50001

Social

บริษัทได้ดำเนินการสร้างความยั่งยืนกับชุมชนโดยยึดหลักการ Creating Shared Value (CSV)

1. ถ่ายทอด Know-how ที่บริษัทมีความชำนาญสู่เกษตรกร เพื่อสามารถสร้างผลผลิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล
2. ใช้ระบบ Reverse Osmosis สำหรับหมุนเวียนน้ำทิ้งกลับมาใช้ใหม่ เพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมในช่วงที่มีภัยแล้ง
3. สร้างระบบ Biogas เพื่อใช้สำหรับบำบัดน้ำเสีย ซึ่งช่วยประหยัดพลังงานและบรรเทาผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมต่อชุมชน



Issara Project




The Seafresh Group is helping to combat the exploration of migrant workers in Thailand

After one year of the successful pilot project, Issara registered as an NGO under the name of Issara institute. The Seafresh group has now become one of the its **strategic partners**, financially supporting the organization.

The Seafresh group want to make sure that every worker involved in the delivering the prawns that customers eat everywhere in the world, is fairly treated and able to benefit from their work.

impact at-a-glance


 3,800,000+
Number of migrants and prospective migrants receiving the Issara Hotline number in 2014-2015


 5,000+
Number of calls projected to be received by Issara multilingual hotline in 2016

 9,068
Number of migrant workers impacted by workplace assessments in 2015

 >40,000
Number of migrant workers in the factories of collaborating suppliers in 2015

 4,682
Number of workers directly impacted by actions taken in response to Issara assessments to eliminate forced labour, September 2014 - August 2015

 72
Victims of trafficking provided with options, choices, and unconditional cash transfers through Issara's 'Freedom of Choice' Programme

 10
Global brands, retailers and importers signed on as Issara Strategic Partners as of January 2016, collaborating to strengthen supply chains

 58
cases of trafficking/ exploitative brokering investigated, documented, and acted upon

24-hour nationwide migrant worker hotline in Thailand



For information for migrant workers on labour rights, government registration, processes, or to report a case or request assistance call:

Myanmar language: +66-80-456-5560
Lao and Thai language: +66-86-967-2891
Khmer language: +66-86-968-6085

www.projectissara.org

Social



โครงการซีเฟรช ร่วมบริจาคโลหิต

- ทางบริษัทได้มีการบริจาคโลหิตให้กับสภากาชาดจังหวัดชุมพร 3 ครั้ง/ปี มาตั้งแต่ปี 2554
- ได้ทำการบริจาคมาแล้วทั้งสิ้น 17 ครั้ง เฉลี่ยครั้งละ 475 คน และได้ยอดบริจาคสะสมรวมทั้งสิ้น 410,400 ซีซี

นอกจากนี้ทางบริษัทยังได้สนับสนุนการสร้างหน่วยบริการประชาชน ได้แก่ ศาลาที่พักของประชาชน และป้อมตำรวจ สภต.ปากน้ำชุมพร และได้ช่วยเหลือในการจัดการจราจร ในบริเวณโรงงาน เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ประชาชนในพื้นที่ อีกทั้งยังมีการจัดอบรมเรื่องความปลอดภัยเกี่ยวกับการใช้รถใช้ถนนเพิ่มเติมให้กับพนักงานของบริษัท เพื่อลดอุบัติเหตุในชุมชนอีกด้วย

Seafresh Camp



เป็นกิจกรรมที่ส่งเสริมให้นักศึกษาในระดับปริญญาโท ได้เรียนรู้แนวทางการบริหารธุรกิจอย่างยั่งยืน โดยการถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์จากผู้บริหารของบริษัท และศึกษาดูงาน ณ สถานที่จริง ทั้งนี้ค่ายเป็นวิธีการจัดการเรียนรู้หนึ่งที่จัดขึ้นในรูปของกิจกรรมการเรียนรู้นอกห้องเรียน เพื่อพัฒนาและส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้เรียน เรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริงอย่างต่อเนื่อง กระตุ้นความคิดสร้างสรรค์ และพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้นำ

วัตถุประสงค์ :

- เพื่อแบ่งปันความรู้ และประสบการณ์การดำเนินธุรกิจ ภายใต้หลักธรรมาภิบาลและการบริหารงานอย่างยั่งยืน
- เพื่อเตรียมความพร้อมให้บัณฑิต/นักศึกษา ในการฝึกภาวะการเป็นผู้นำ และมีความรู้ความเข้าใจในธุรกิจด้านอาหารส่งออก ก่อนจะเข้าสู่ตลาดแรงงานต่อไป
- เพื่อเปิดโอกาสให้บัณฑิต/นักศึกษา รุ่นใหม่ที่มีศักยภาพจากทุกสาขาวิชาชีพ ได้ทำความรู้จักกับบริษัทฯ ให้มากยิ่งขึ้น

สิ่งที่คาดว่าจะนักศึกษาจะได้รับ :

- พัฒนาภาวะผู้นำ เรียนรู้ทักษะการเป็นผู้นำ และพัฒนาทักษะที่สำคัญที่ผู้นำควรปฏิบัติ เพื่อให้เป็นผู้นำที่ประสบความสำเร็จ
- สร้างทัศนคติ คิดในเชิงบวก และปลูกจิตสำนึกรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
- พัฒนาศักยภาพ การรู้รับบทบาทหน้าที่ของตนเอง และการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุข
- ได้ความรู้ ทักษะการบริหาร และองค์ความรู้ใหม่ ต่อยอดความรู้ ความสามารถ บูรณาการกับการปฏิบัติจริง ช่วยในการตัดสินใจประกอบอาชีพในอนาคต



**Enterprise Risk Management (ERM)
&
Business Continuity Management (BCM)**

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการบริหารความเสี่ยงของบริษัท

- คณะกรรมการบริหารความเสี่ยง (Risk Management Committee)
- ฝ่ายบริหารความเสี่ยง (Risk Management Department)
- ฝ่ายตรวจสอบภายใน (Internal Audit Department)
- หน่วยงานเจ้าของความเสี่ยง (Risk Owner)



Risk Management

Main Product : Shrimp

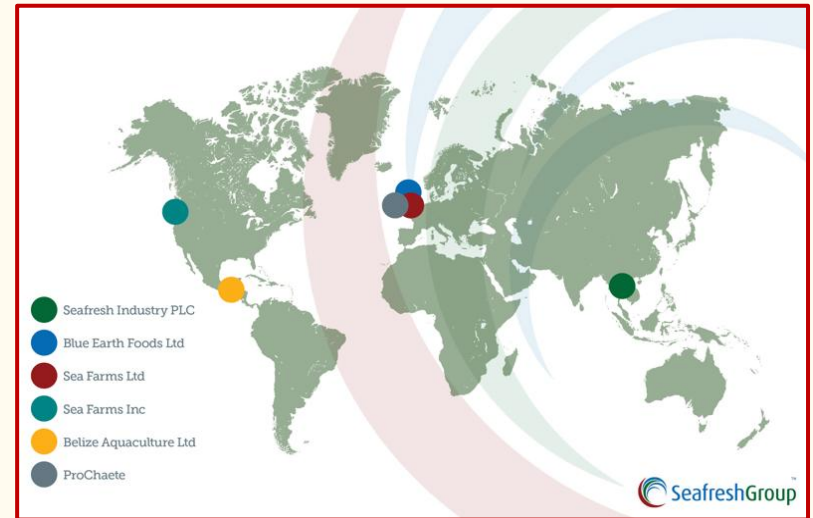


Risk Management



Backward Vertical Integration: Seafresh Farm

- ตั้งแต่เดือนมกราคม 59 มีฟาร์มกุ้งเป็นของตัวเอง และใช้เทคโนโลยีการเลี้ยงที่ทันสมัย



Forward Vertical Integration:

- กระจายการลงทุนกิจการในต่างประเทศ เช่น UK, USA and Belize

Emerging Risk: Supply Adequacy

ตั้งแต่ต้นปี 2559 บริษัทมีฟาร์มกุ้งเป็นของตนเอง เพื่อลดความเสี่ยงในด้านความเพียงพอของวัตถุดิบ ซึ่งเป็นความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต



Supply Chain Development



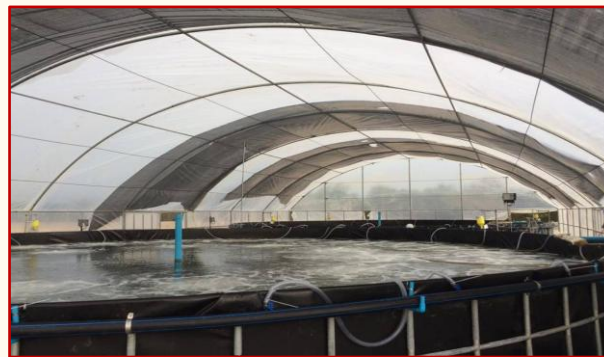
Competitive Advantage Through Supply Chain Management (Trust & Transparency)



Supply Chain Development

มีทีมงานพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain Development) เพื่อให้คำแนะนำแก่คู่ค้าในการพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างเป็นธรรม รวมทั้งทีมงานดังกล่าวยังทำหน้าที่ตรวจสอบการปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ ดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้มั่นใจว่าตลอดห่วงโซ่อุปทานของบริษัทฯ มีความรับผิดชอบต่อสังคม โดยมีหัวข้อหลัก ๆ ที่สำคัญ ดังนี้

- ฟาร์มกุ้งต้องอยู่บนที่ดินที่มีโฉนด เพื่อให้มั่นใจว่าไม่ได้รุกรานพื้นที่ป่าชายเลน
- มีบ่อบำบัดน้ำเสีย เพื่อบำบัดน้ำก่อนปล่อยออกสู่ลำรางสาธารณะ
- มีการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างเป็นธรรม
- มีการบริหารจัดการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีระบบการจัดการของเสียที่ดี
- มีการจัดทำรายงานผลกระทบต่อระบบนิเวศน์โดยบริเวณรอบฟาร์มกุ้ง
- มีระบบจัดการเอกสารที่ดี เพื่อให้สามารถทวนสอบข้อมูลย้อนกลับได้



Supplier Development

การพัฒนาผู้ค้าซึ่งเป็นผู้ประกอบการฟาร์มกุ้ง รวมทั้งผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์และส่วนผสมอาหาร เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานต่างๆ เช่น ISO9001, BRC, HACCP, และ GMP นอกจากนี้บริษัทฯ ยังมีทีมงานที่ทำหน้าที่ตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ค้าว่ามีการปฏิบัติตามแรงงานอย่างเป็นธรรมและรักษาสีสิ่งแวดล้อมหรือไม่ โดยหากผู้ค้ารายใดไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไข บริษัทฯ จะไม่ซื้อสินค้าจากผู้ค้าดังกล่าว

Supplier Audit Criteria

- **Quality**
 - ISO9001, มอก.
- **Food Safety**
 - BRC, HACCP, GMP
- **Environment**
 - ISO14001, Waste Water System, Chemical waste disposal system, Garbage Disposal
- **Labor**
 - Employment and Welfare

Supplier Development

Year 2013

- GMP 2 Suppliers
- BRC 2 Suppliers
- HACCP 2 Suppliers
- ISO 9001:2008 1 Supplier

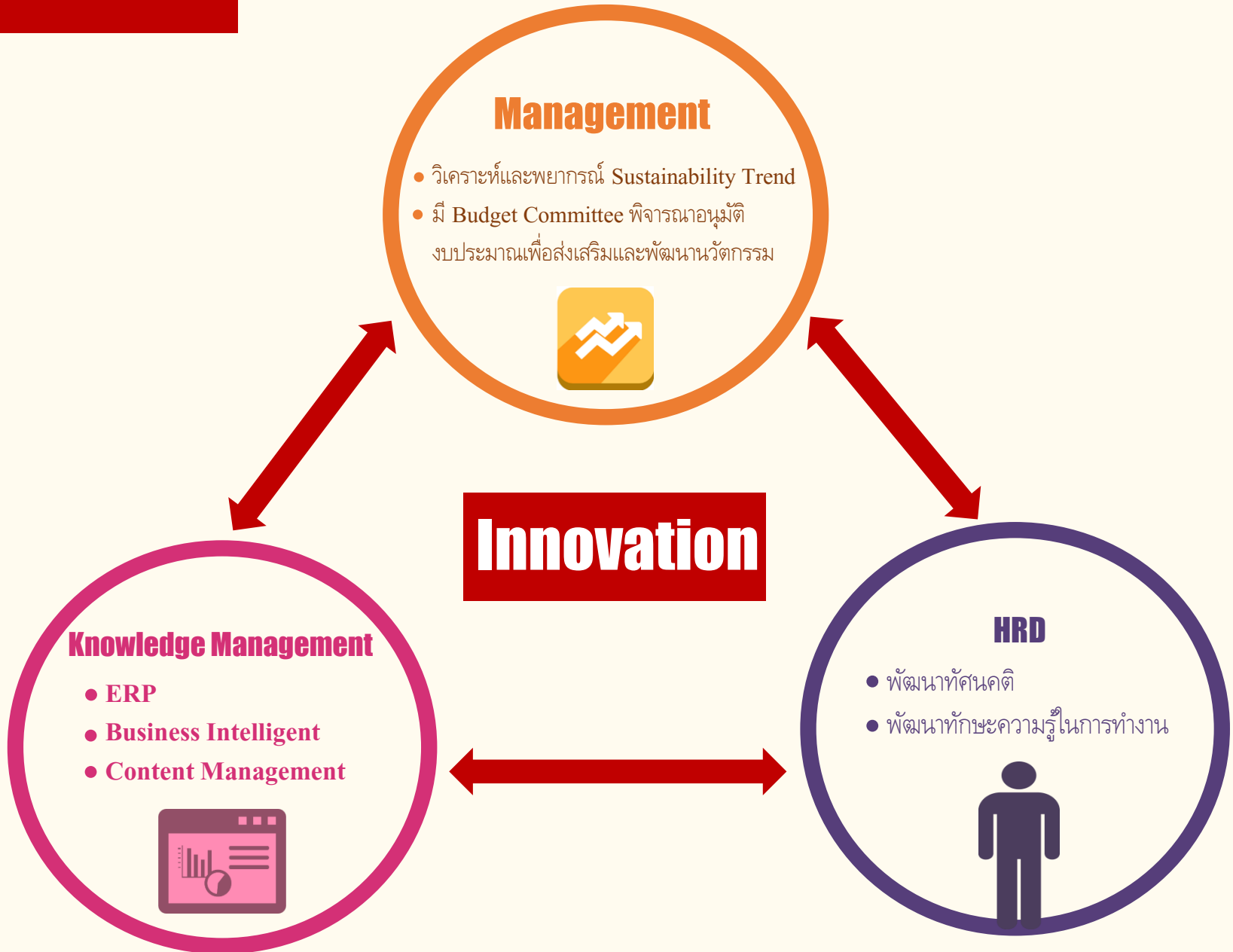
Year 2014

- BRC 2 Suppliers

Year 2015

- BRC 2 Suppliers

Our Innovation



Showcase: Best Aquaculture Practices Certified



บริษัทฯ ร่วมมือกับพันธมิตรในห่วงโซ่อุปทาน ทั้งฟาร์มกุ้ง, โรงเพาะฟักลูกกุ้ง และโรงงานผลิตอาหารกุ้ง เพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน Best Aquaculture Practices (BAP) จากสถาบัน Aquaculture Certification Council (ACC) ซึ่งเป็นมาตรฐานการรับรองระบบการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเล โดยเป็นมาตรฐานร้านค้าปลีกของ USA เพื่อให้มั่นใจว่าตลอดห่วงโซ่อุปทาน มีการผลิตสินค้าที่ปลอดภัย เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างเป็นธรรม



Showcase: Best Aquaculture Practices Certified (Continue)

Our recognition: Commitment to Excellence Award from Global Aquaculture Alliance, because of achieving **four-star Best Aquaculture Practices (BAP).**



Showcase: Resources Management



Tap Water
70%



โรงงาน

น้ำเสีย



ระบบ **Biogas**

- ลดการใช้ไฟฟ้า
- ไร้กลิ่นเน่าเสีย

น้ำเสีย

ป้อน
น้ำฝน

ปล่อยน้ำลงธรรมชาติ



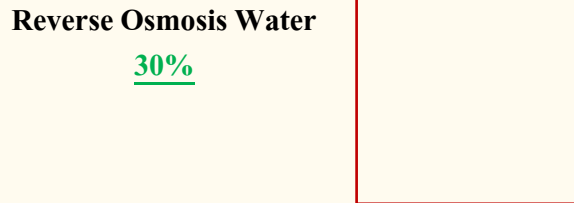
น้ำเสียที่บำบัดแล้ว

- BOD ต่ำกว่า 10 mg/l
- ปริมาณไม่เกิน 500 ลบ.ม./วัน



ระบบ **Reverse Osmosis**

Reverse Osmosis Water
30%



ESG 100

ได้รับรางวัล “ESG100” ปี 2558 – 2559 เป็นระยะเวลา **2 ปี ต่อเนื่อง** จากสถาบันไทยพัฒนา ซึ่งแสดงถึงความโดดเด่นในการดำเนินธุรกิจด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล



Creating Shared Value (CSV)

Stakeholders

- เกษตรกร:**
- ผลผลิตมีมูลค่าเพิ่ม
 - ผลผลิตมีคุณภาพดีขึ้น
 - มีคุณภาพชีวิตดีขึ้น
- ชุมชน:**
- การจ้างงานเป็นไปอย่างถูกกฎหมาย
- สิ่งแวดล้อม:**
- ลดการบุกรุกป่าชายเลนเพื่อการเลี้ยงกุ้ง
 - เกษตรกรบำบัดน้ำก่อนปล่อยน้ำทิ้ง

- พนักงาน:**
- ได้พัฒนาทักษะและเพิ่มศักยภาพตัวเอง
 - มีคุณภาพชีวิตดีขึ้น
- ชุมชน:**
- ไม่ได้รับผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมจากการดำเนินงานของบริษัท
 - ชุมชนมีทรัพยากรเพียงพอในการดำรงชีวิต
 - สร้างรายได้ให้กับชุมชน
- สิ่งแวดล้อม:**
- มีการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า

- ลูกค้า:**
- สินค้าที่ปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 - สินค้ามีคุณภาพตรงตามความต้องการ
 - สินค้าได้มาตรฐานระดับสากล

Raw Material Sustainable Supply Chain

- ได้ผลผลิตที่ดีมีคุณภาพ
- ได้ผลผลิตตรงตามความต้องการของลูกค้า
- มีวัตถุดิบเพียงพอ

Process

- Human Right
- Fair Labor Practice
- Resource Management

- มีทรัพยากรเพียงพอเพื่อการผลิต
- ต้นทุนในการผลิตลดลง

Product Quality & Food Safety

- สินค้ามีมูลค่าเพิ่ม
- มี Competitive Advantage
- ลดการแข่งขันด้านราคากับคู่แข่ง

Company

A photograph of two plates of dumplings. The top plate is a dark blue oval plate filled with many small, white, crescent-shaped dumplings, with a small glass bowl of red dipping sauce on the right. The bottom plate is a white round plate with dumplings arranged in a decorative pattern, garnished with lemon slices and green herbs, and a small bowl of red dipping sauce on the left. The text "THANK YOU" is overlaid in the center in a bold, red, sans-serif font.

THANK YOU