



股票代號:1256

鮮活控股股份有限公司

Sunjuice Holdings Co., Limited



- 壹、公司基本簡介
- 貳、成本管理
- 叁、2014年第一季營運狀況分析
- 肆、餐飲產業及市場概況
- 伍、競爭利基與優勢
- 陸、業務報告
- 柒、鮮活未來佈局



一、公司簡介及成本管理

吳明憲 副總經理

二、2014年第一季營運狀況分析

張可欣 財務經理

三、餐飲產業概況及未來業務布局

黃國晃 董事長



股票代號:1256

公司簡介及成本管理

簡報人：吳明憲 副總經理

日期：2014年5月20日



NATURAL

天然



HEALTH

健康



SAFETY

安全



DELICACY

美味

- 申請上櫃主體：鮮活控股股份有限公司
- 設立日期：西元2010年1月12日
- 董事長：黃國晃
- 實收資本額：新台幣176,400仟元
- 公司登記地址：1st Floor, Windward 1, Regatta Office Park, P.O.Box 10338, Grand Cayman KY1-1003, Cayman Islands
- 主要營運地：
 - 鮮活食品公司(設立日期:西元1998年2月；江蘇省昆山市)
2012年08月鮮活實業(昆山)食品工業有限公司更名為鮮活食品(昆山)有限公司
 - 鮮活果汁公司(設立日期:西元2009年9月；江蘇省昆山市)
- 主要營業項目：果汁、果粒、果粉類等產品之生產與銷售



壹、公司基本簡介-公司沿革

1998年02月	於江蘇省昆山市成立鮮活實業（昆山）食品工業有限公司
2010年05月	提供世博會園區多家餐飲企業特製飲料產品
2010年12月	與昆山市張浦鎮姜杭村經濟合作社於張浦鎮合資成立 昆山姜杭生態農業科技開發公司
2011年03月	正式遷廠至中國大陸江蘇省昆山市張浦鎮俱進路
2011年07月	中試車間（小型實驗工廠）設立
2011年09月	鮮活果汁取得蘇州市政府認定為蘇州市農業產業化龍頭企業
2012年03月	鮮活果汁正式取得中國質量認證中心之食品安全管理體系認證證書
2012年09月	本公司正式於證券櫃檯買賣中心掛牌上櫃
2013年02月	遴選100位優秀員工赴台灣旅遊
2013年02月	鮮活果汁被江蘇省蘇州品質技術監督局認定為“2012年蘇州名牌產品”
2013年03月	鮮活果汁獲昆山市政府表彰為“2012年環境保護工作先進企業”
2013年03月	鮮活果汁中試車間（小型實驗工廠）引入先進實驗型無菌灌裝設備
2013年11月	鮮活果汁高潔淨安全生產車間峻工投產
2013年12月	鮮活果汁工業（昆山）有限公司被評定為蘇州市外資研發機構
2013年12月	鮮活果汁工業（昆山）有限公司被評定為江蘇省農業科技型企業
2014年01月	鮮活果汁工業（昆山）有限公司獲江蘇省企業信用管理貫標證書

壹、公司基本簡介-廠區基本資料

一、土地面積：13,333平方公尺

二、廠房面積：16,600平方公尺

(一)原料庫房：3庫，冷凍庫房：5庫

(二)成品庫房：2,800平方公尺；可儲存1,200噸

(三)生產車間：4,400平方公尺

(四)研發及品保部門：1,200平方公尺

(五)公司員工人數：303人 (截至2014年5月7日)



壹、公司基本簡介-主要產品

本公司目前的產品，主要係**專供連鎖餐飲系統及食品加工廠**的濃縮果汁、風味糖漿或相關果醬、天然果粉等，**作為非包裝現調果汁風味飲品之原料。**

一、果汁類產品



二、果粒類產品



三、果粉類產品



1、我們的戰略夥伴：



全球最大的農業私有公司

供應：果糖、葡萄糖漿、砂糖



中糧
COFCO

自然之源 重塑你我

中國最大的糧油食品生產商

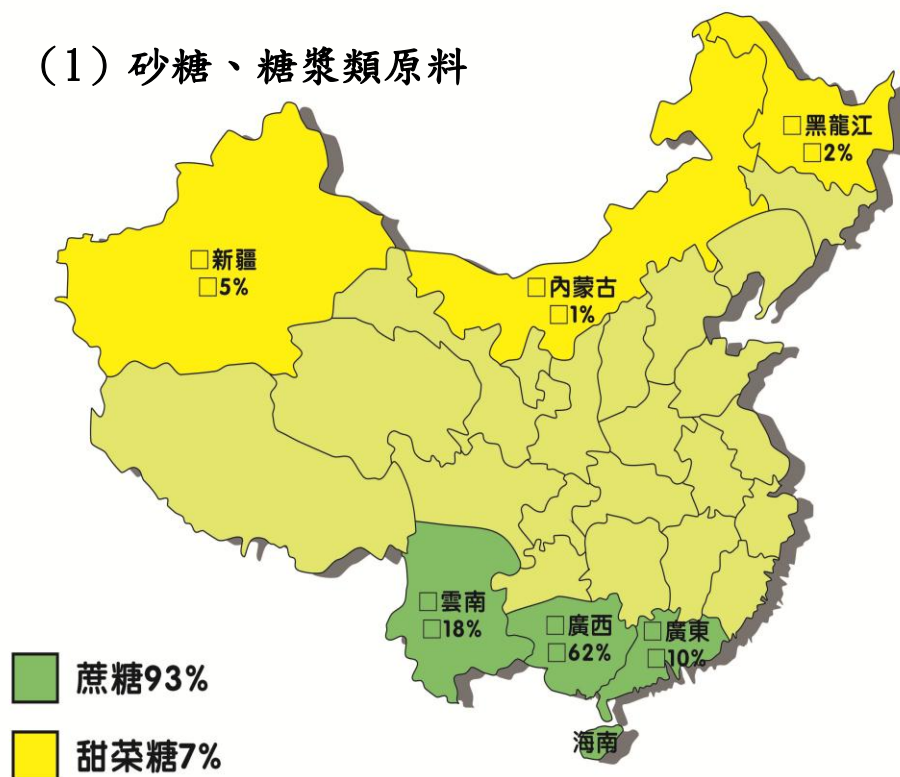
供應：果糖、葡萄糖漿



2、戰略性採購模式

在原材料波動下，我們與供應商夥伴共同制定採購策略，保障成本穩定，具有
更大漲跌的承受能力。

(1) 砂糖、糖漿類原料



地區	12/13 單位: 千噸	13/14 (預估) 單位: 千噸
廣西	7,915	8,450
雲南	2,240	2,140
廣東	1,213	1,400
海南	497.8	510
甜菜	1,085	640
其他	109.2	100
總量	13,060	13,240

2013/2014供應VS需求		單位: 千噸
13/14產量	13,240	
進口糖	2,000	
走私糖	500	
總供應量	15,740	
需求量	14,800	

資料來源：嘉吉食品科技(平湖)有限公司

2、戰略性採購模式

2.1 全球糖市過剩700-800萬噸，市場處於漫長去庫存化過程

2.2 中國市場供大於求，糖市出現新變化：

1. 調控政策改變，收儲無法支撐中國大陸價格
2. 進口糖對中國大陸糖市影響越來越大，加工能力達700萬噸/年
3. 在建/規劃500萬噸/年，煉糖廠由下半年進口加工轉變為全年
4. 消費穩步每年增長3-5%，主要替代品市場份額變化不大



3、降低採購成本

與交易金額較大供應商，協商縮短帳期，以降低採購成本，取得17家供應商支持，節省採購成本約新台幣154萬元

4、實施JIT管理：有效降低庫存周轉區域和庫存存貨金額

	2012年度	2013年度	實施成效
庫存板位（塊）	298	95	↓ 203 塊
庫存金額（萬元 新台幣 ）	161	24.5	↓ 136.5萬元
倉儲面積（平方米）	745	237.5	↓ 507.5平方米

5、原料基地控管、安全可追溯

1、自主試驗種植—技術積累



2、田間管理指導—前段管控

常山胡柚出口备案基地

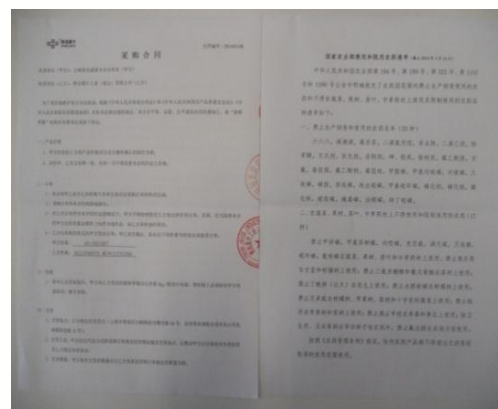


管理记录本

3、原料農殘抽檢—確保安全可靠



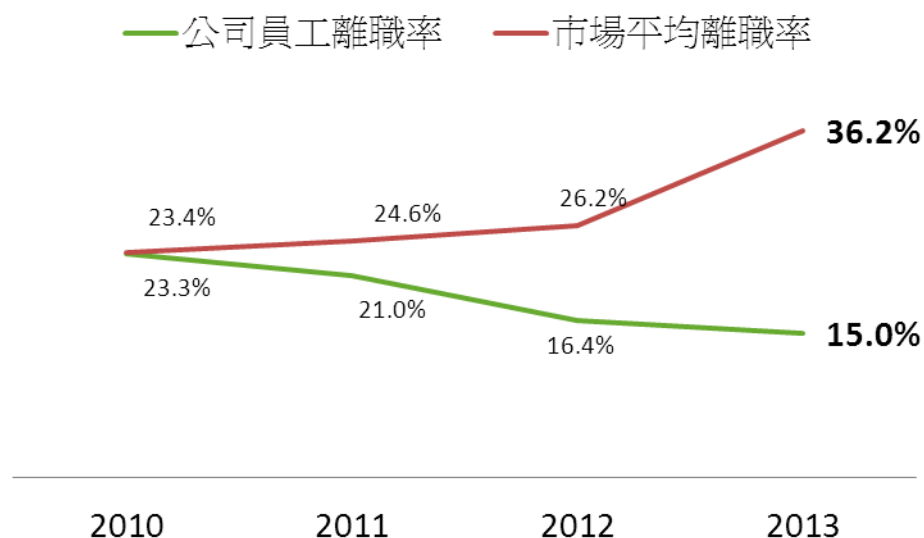
4、基地合同管理—安全承諾，反向追責



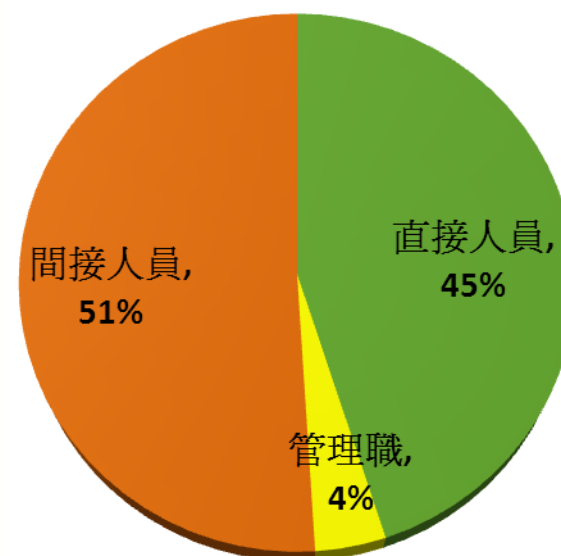
1、員工穩定性 – 低於市場離職率

	2010年度	2011年度	2012年度	2013年度	2014年度 (第一季)
公司人員離職率	23.3%	21.0%	16.4%	15.0%	4.7%
市場平均離職率	23.4%	24.6%	26.2%	36.2%	--

離職率趨勢圖



公司員工離職率占比



市場資料來源：眾達樸信管理諮詢公司《2012離職率調研報告》及《2013離職率調研報告》

2、穩定性來源於公司合理的薪資制度

績效獎金激勵制 業績並增競爭力

單位：新台幣仟元

	2011 年度	2012年度	2013年度	2014年第1季
用人費用（含五險一金）	90,366	109,074	152,169	41,436
營業收入	995,559	1,302,855	1,729,641	431,753
用人費用占銷售的比率	9.1%	8.4%	8.8%	9.6%
人數	252	272	288	300
平均用人費用	359	401	528	552
員工平均營業額	3,951	4,790	6,006	1,439
營業額成長	44.4%	30.9%	32.8%	26.3%

3、穩定性來源於公司福利制度（一）

新穎的餐廳伙委制度



2014/04/18 08:57

數量驗收

4月 评分表

餐別	分數	第一周	第二周	第三周	第四周	第五周
中餐	伙食	92.72	96.48	95.25		
	食量	95.60	95.41	91.13		
晚餐	伙食	9	9			
	食量					

第三周

餐別	分數	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
中餐	伙食	94.50	93.57	91.11	96.00			
	食量	95.28	96.73	94.64	95.00			
晚餐	伙食	9	9	9	9			
	食量							

2014/04/18 08:57

評分激勵

公告

日期	中餐	晚餐	
4月17	紅燒肉 0.85	紅燒肉 2.00	
小菜	蒜苔炒肉 0.85	竹筍炒肉 1.15	
小菜	炒海帶 0.85	素菜 1.15	
小菜	炒藕片 0.85	炒青菜 0.85	
湯	銀耳海帶 0.85	湯 1.15	
菜用菜量	1313 菜量 1230 菜量 183	菜用菜量 655 菜量 663 菜量 375	
4月16	菜用菜量 1205	4月17	菜用菜量 1408
4月16	用餐人數 305	4月17	用餐人數 130人
4月16	剩飯人數 266	4月17	剩飯人數 109人
4月16	剩菜人數 11	4月17	剩菜人數 1
4月16	剩飯量 2.110	4月17	剩飯量 2.110

2014/04/18 08:58

菜單菜價

3、穩定性來源於公司福利制度（二） 關愛員工生活及子女教育



每天晨操及晨劍練習

舉辦乒乓球、羽毛球等運動比賽



員工旅遊活動



員工子女才藝活動

3、穩定性來源於公司福利制度（三） 豐富多彩的業餘活動



戶外拓展培訓活動



昆山文藝表演活動



員工生日會



2014年春酒

3、穩定性來源於公司福利制度（四） 感恩知性的台灣之旅



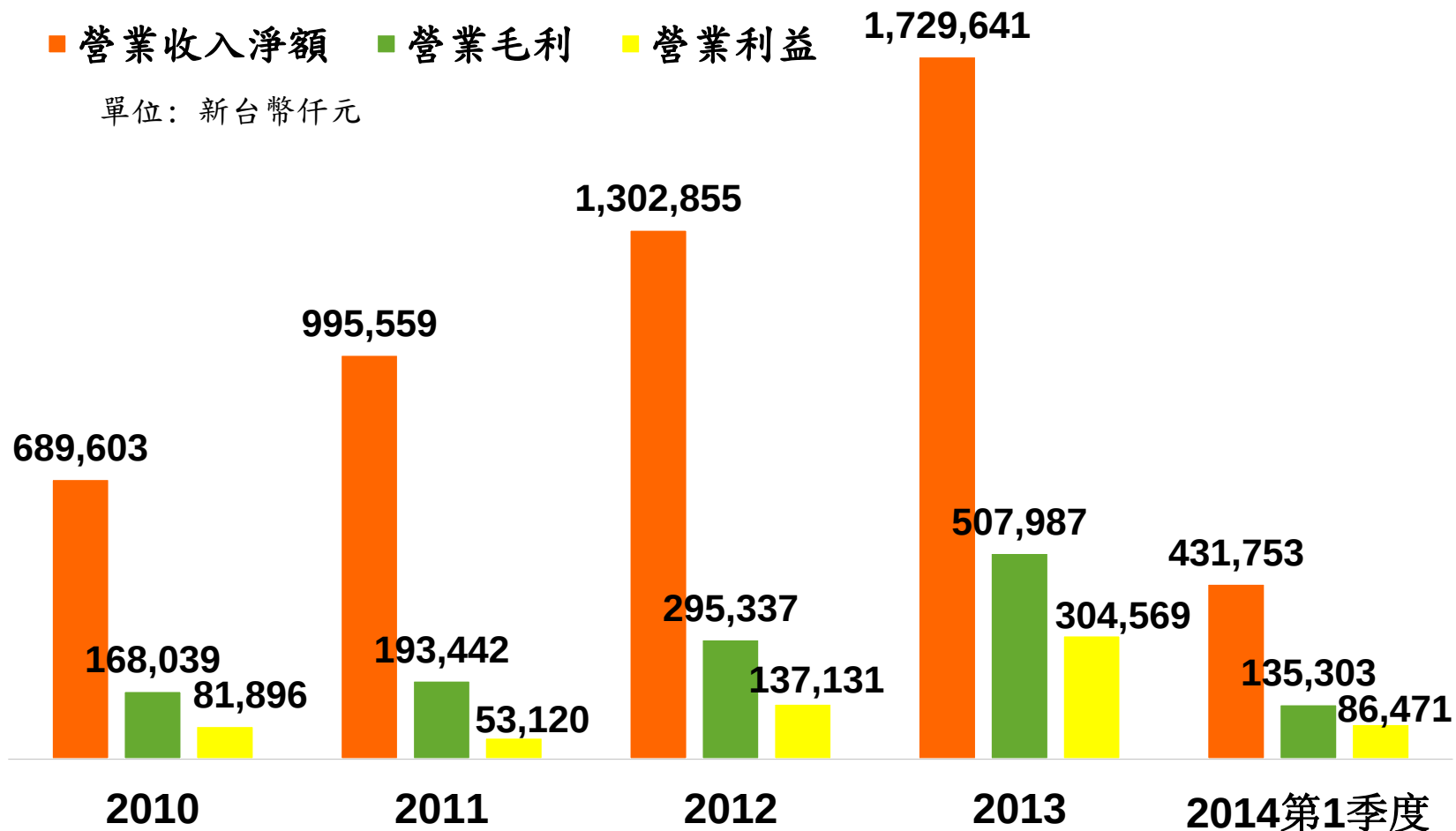
2014年度第一季度營運報告

簡報人：張可欣 財務經理

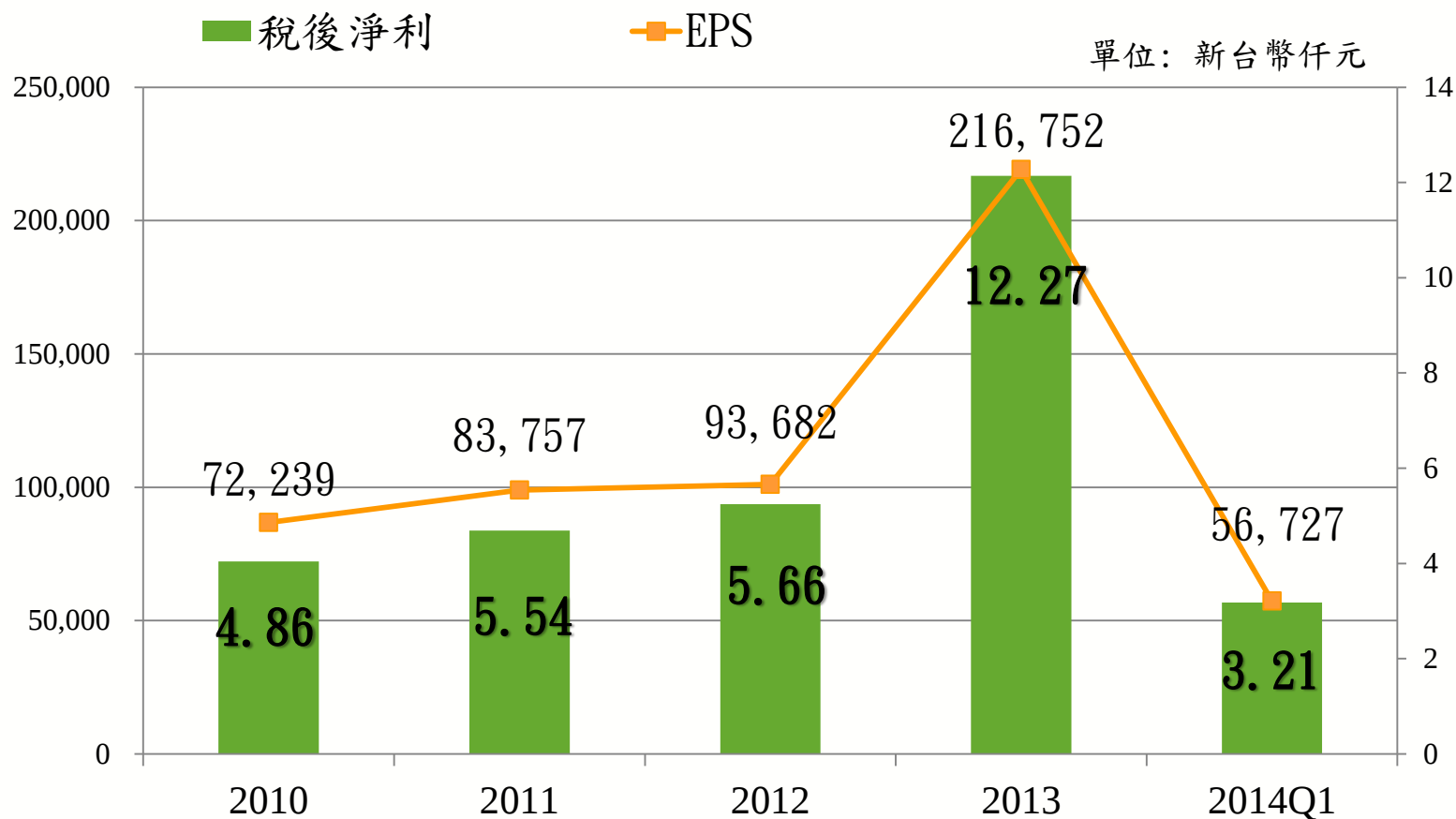
日期：2014年5月20日



1、最近四年度營業收入、營業毛利及營業利益變化情形



2、最近四年度稅後淨利及EPS分析



3、2014年4月份營收狀況

項目	新台幣 (仟元)	功能性貨幣 (人民幣仟元)	匯率
本月	210,694	43,436	4.851
去年同期	139,138	29,029	4.793
增減金額	71,556	14,406	
增減百分比	51.43%	49.63%	
本年累計	643,490	130,259	4.940
去年累計	481,118	101,090	4.759
增減金額	162,372	29,168	
增減百分比	33.75%	28.85%	
本月換算匯率		4.8507	
本年累計換算匯率		4.9401	

4、資產負債表分析

單位：新台幣仟元

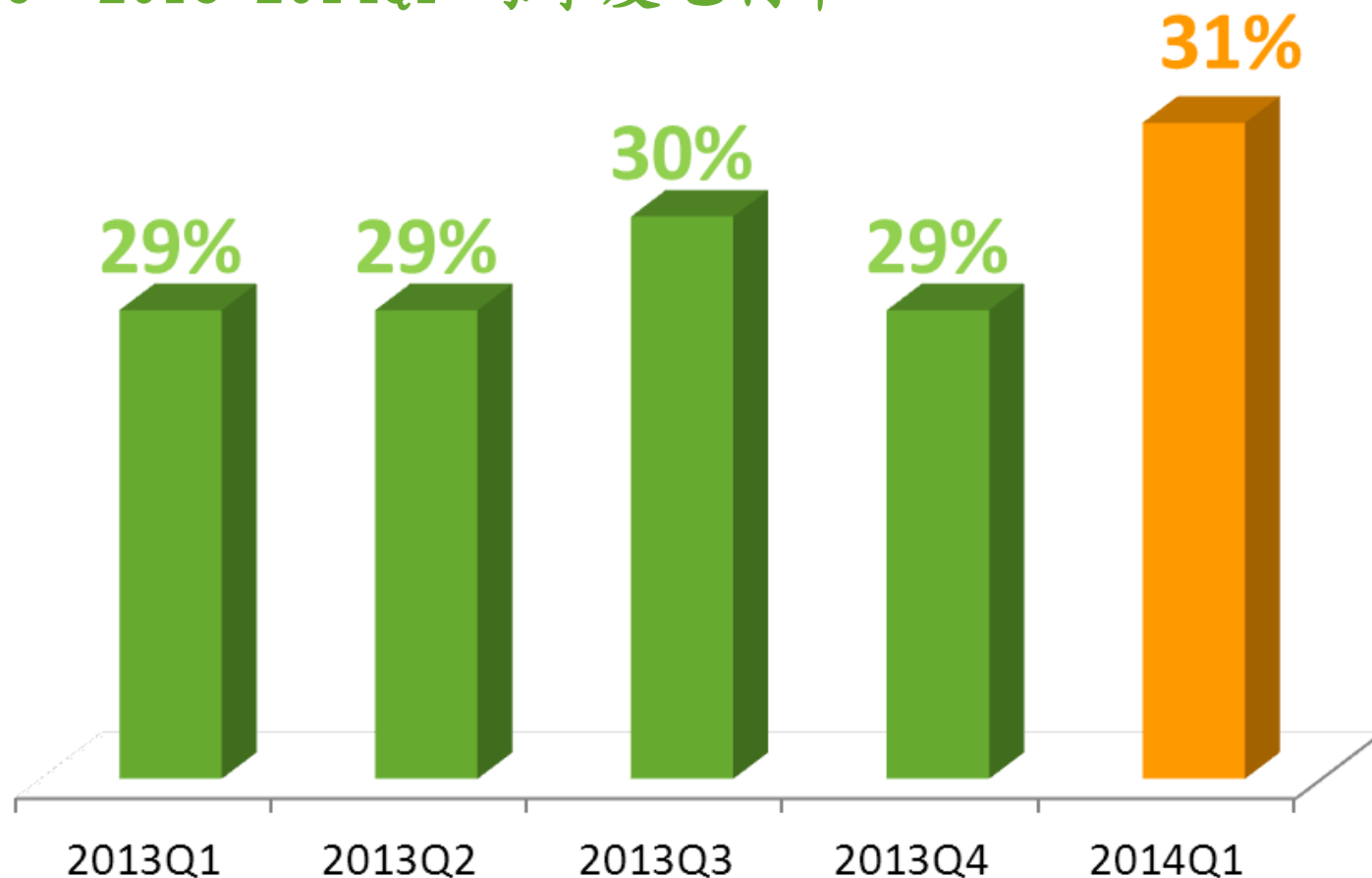
	2013年度 第一季	%	2014年度 第一季	%
現金及約當現金	293,355	36%	465,355	42%
存貨	76,852	10%	104,878	9%
流動資產	546,811	68%	735,451	67%
固定資產	227,637	28%	299,934	27%
資產總額	804,022	100%	1,104,641	100%
流動負債	298,896	37%	384,308	35%
長期負債	0		0	0
負債總額	313,872	39%	411,379	37%
股東權益總額	490,150	61%	693,262	63%

5、損益表分析

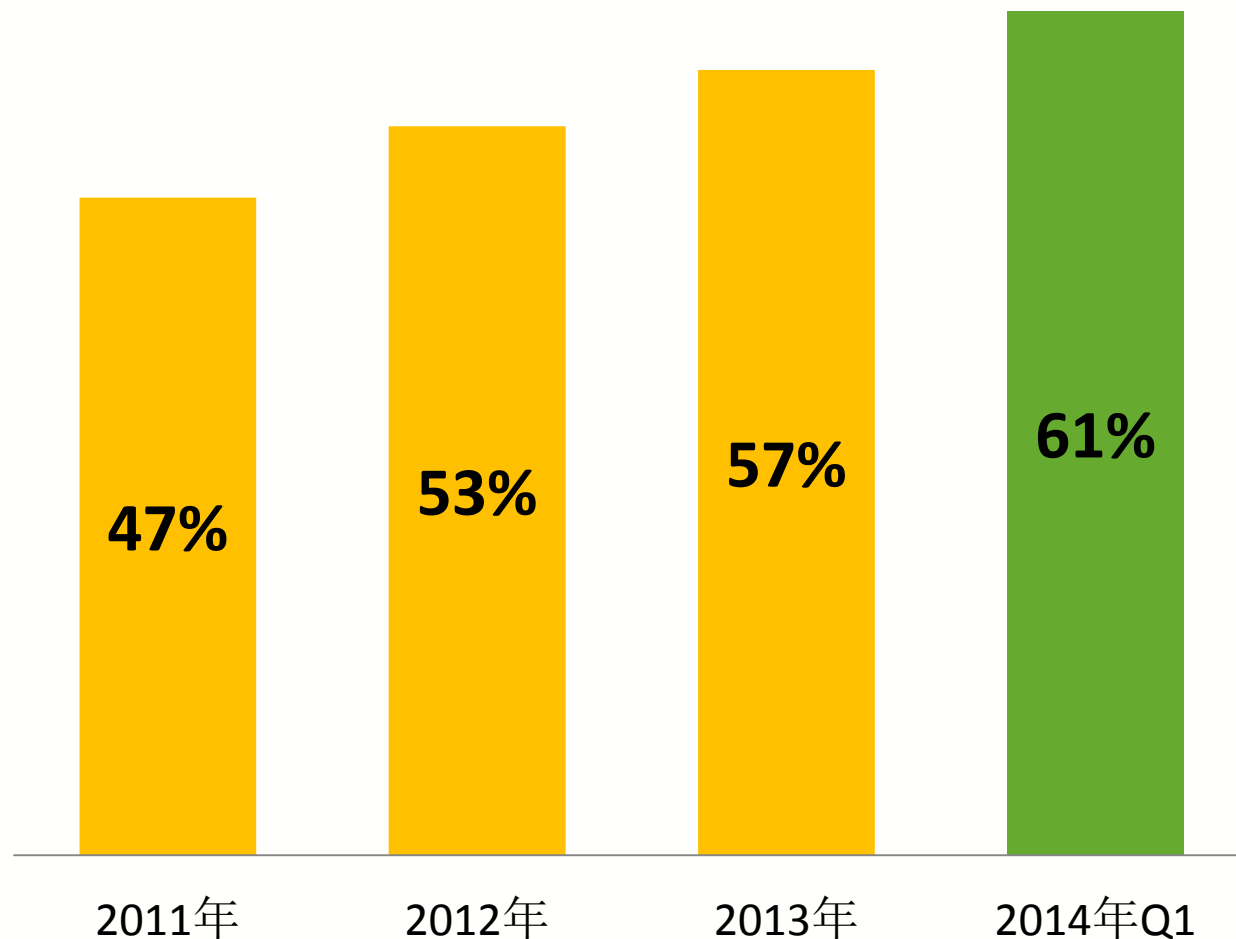
單位：新台幣仟元

	2013年度 第一季	2014年度 第一季	變動
營業收入	341,578	431,753	26%
營業毛利	99,725	135,303	36%
營業費用	41,757	48,832	17%
營業淨利	57,968	86,471	49%
營業外收入及利益	7,873	2,767	-65%
營業外費用及損失	834	2,907	249%
稅前淨利	65,007	86,331	33%
稅後淨利	45,783	56,727	24%
毛利率	29%	31%	-
營業淨利率	17%	20%	-
淨利率	13%	13%	-
每股稅後利潤 (EPS)	2.59	3.21	-

6、2013-2014Q1 每季度毛利率



7、2011-2014Q1 款到發貨占營收的比率

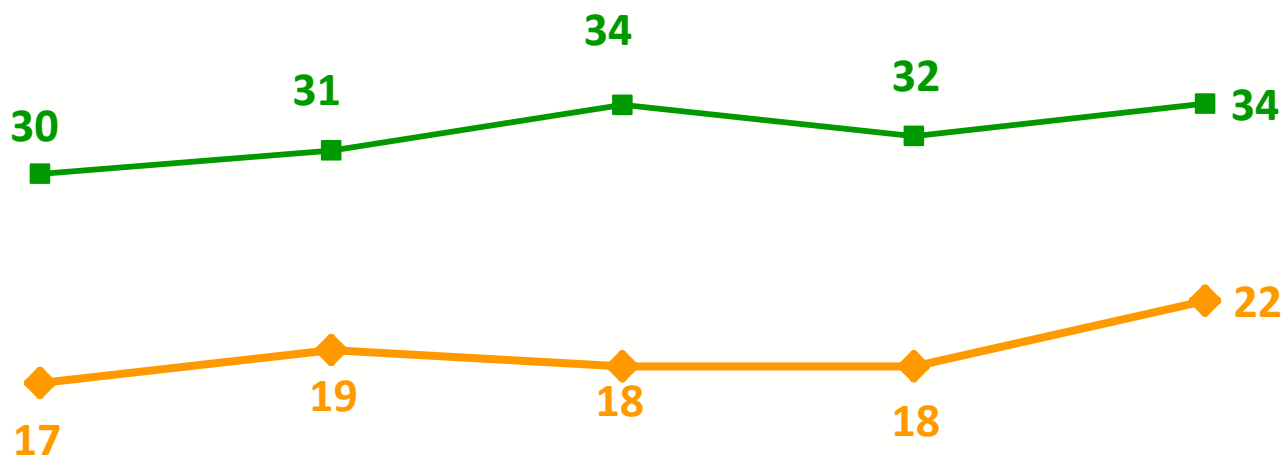


8、2010-2014Q1 應付帳款、應收帳款周轉天數

單位：天數

◆ 應收帳款周轉天數

■ 應付帳款周轉天數



9、近四年度營收與應收帳款未回收比例

公司有效應收帳款管控制度及完善經銷商管理制度，使最近財務年度之呆帳比率趨近於零。

單位：新台幣仟元

項目	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年第一季
營收金額	689,603	995,559	1,302,855	1,729,641	431,753
呆帳比率	0.00%	0.01%	0.00%	0.00%	0.00%





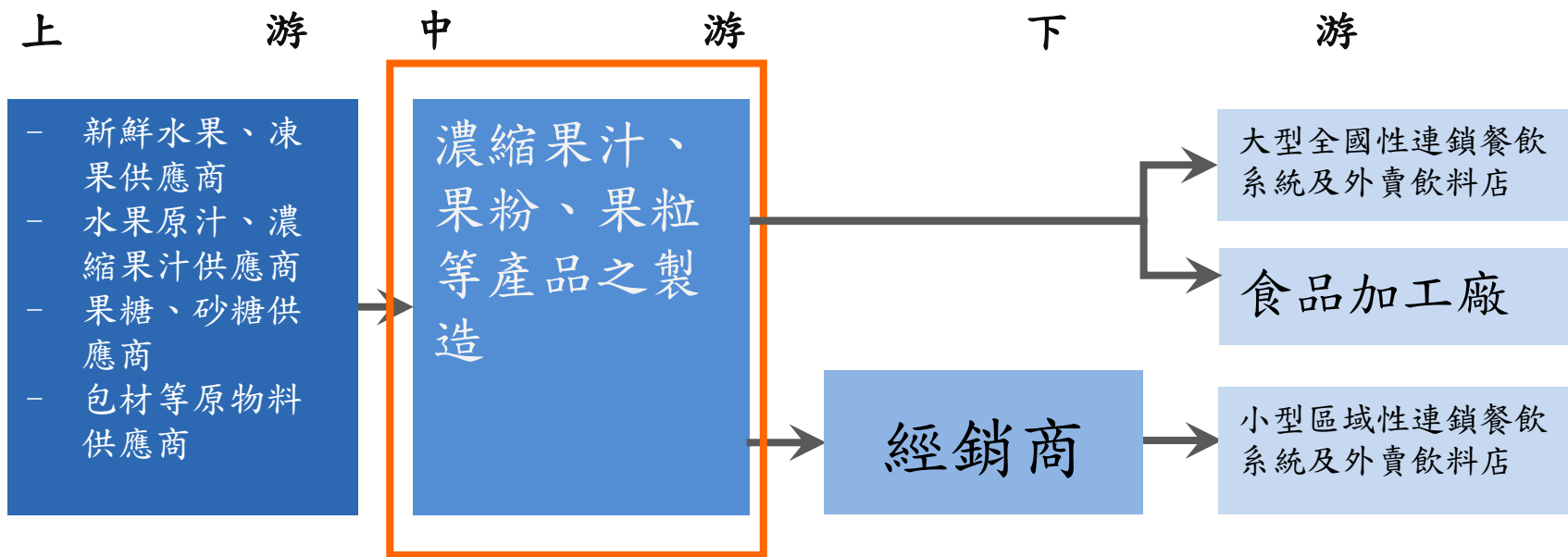
股票代號:1256

餐飲產業概況及未來業務佈局

簡報人：黃國晃 董事長

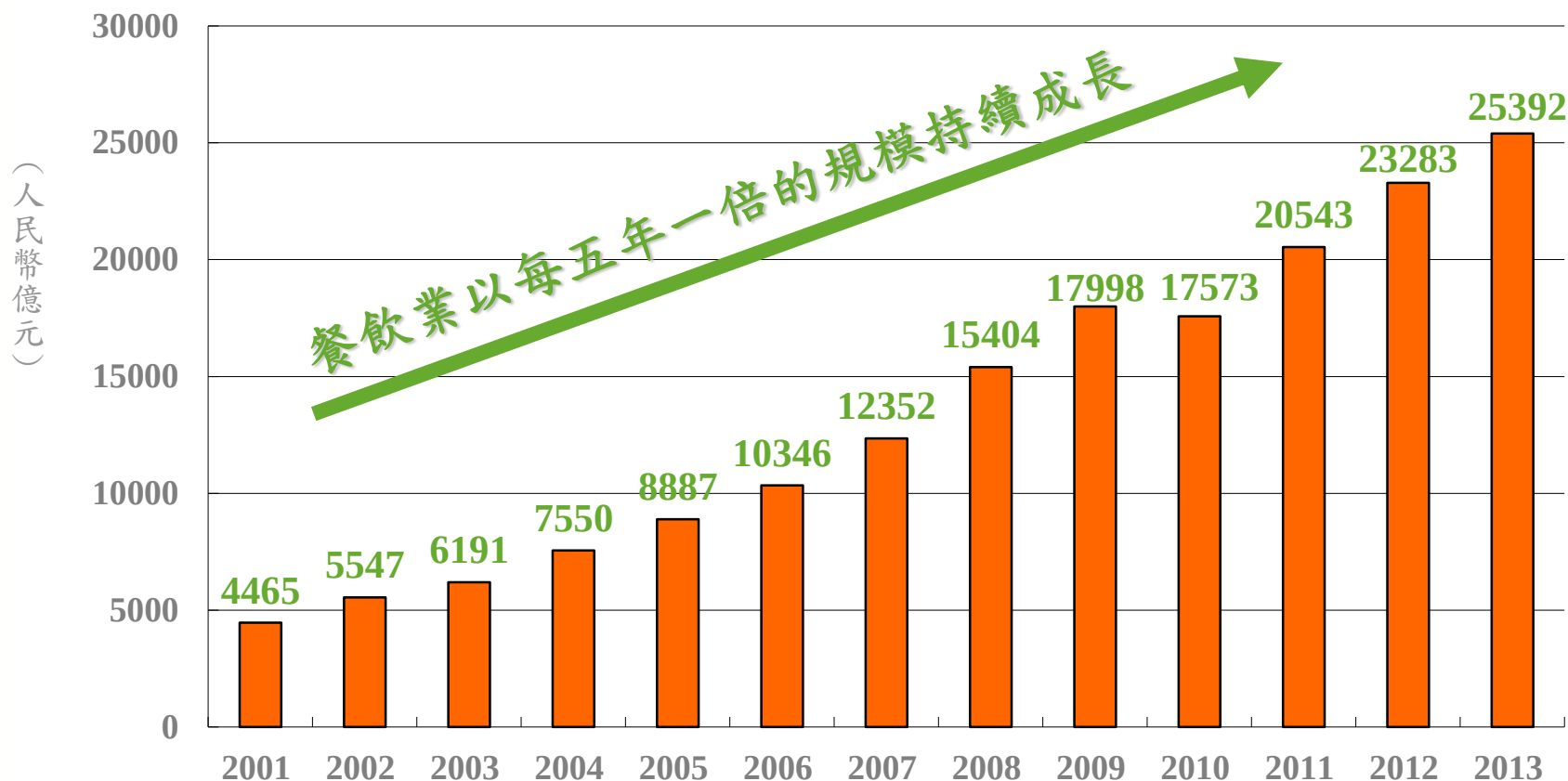
日期：2014年5月20日





■ 本公司位於產業之中游，主要產品為非包裝的現調果汁風味飲品之原料，**並非屬終端消費市場直接銷售的包裝果汁飲品。**

中國大陸餐飲業產業規模增長情形(2001~2013年)



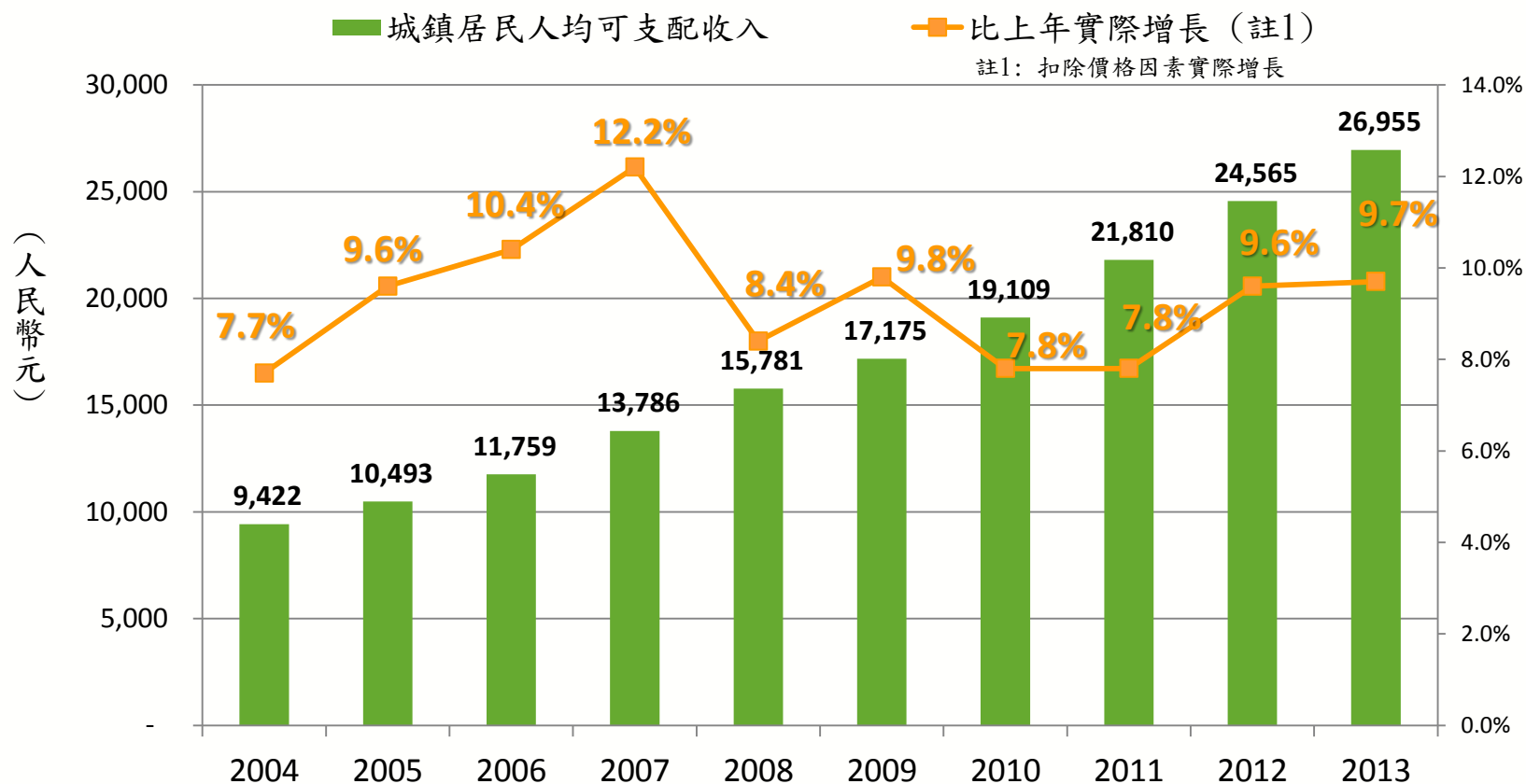
資料來源：中國餐飲產業發展報告2013（中國大陸）

中國餐飲市場分析報告2013（中國烹飪協會）

近十年中國大陸城鎮居民人均可支配收入實際增長情形

(1) 城鎮居民收入持續每年平均約9%增幅成長

(2) 政策推動刺激居民消費行為



資料來源：中華人民共和國國民經濟和社會發展統計公報（2008-2013年度）（中國大陸）

伍、競爭利基與優勢

- 一、研發創新能力及專利技術
- 二、客製化與多樣化產品結構
- 三、豐田式生產管理體系
- 四、中國大陸日益完善的配銷體系



一、研發創新能力及專利技術-開發成果

(1) 開發成果



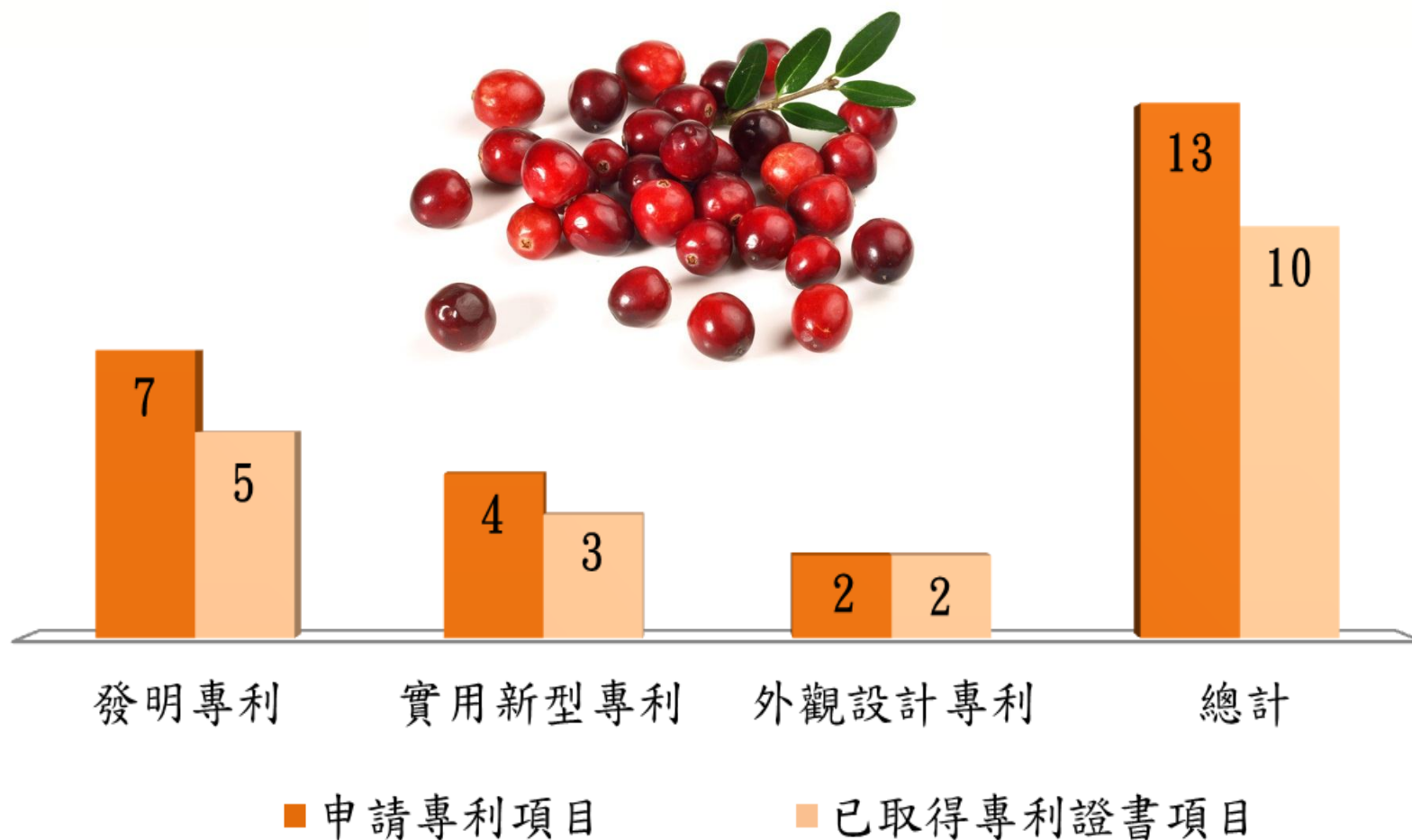
(2) 核心技術

2010年	2011年	2012年	2013年	2014年
微乳技術	實驗工廠	果糖複配技術	無菌冷灌裝技術	凝凍速凍技術



一、研發創新能力及專利技術-專利佈局

截至2014年5月7日專利申請項目



1、研發創意、成本分析至產品製成的一貫化實驗工廠(24小時內完成)



實驗室小樣製作



實驗型UHT設備
進行製樣

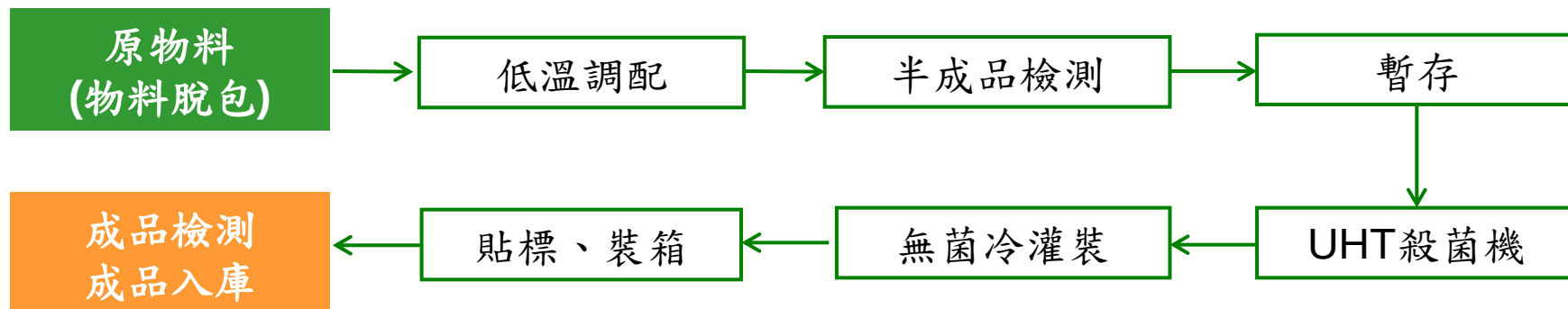


實驗工廠試生產及
生產參數確認



實驗工廠無菌灌裝

2、鮮活果汁無菌灌裝標準化工藝流程



二、客製化與多樣化產品結構

2014年3月訂單及出貨情形

ERP系統歸類平均237項產品

廠務部生產二天完成

每天平均生產52項產品

供應鏈管理部出貨準備
三天完成

每天平均出貨單數量89張
出貨566項產品



三、高潔淨安全生產體系 (1/2)

精實工廠（豐田式管理體系）

- 1、看板式管理、提高員工自主性
- 2、後拉式作業、強化後段監督
- 3、生產平準化、提升效率
- 4、導入ERP系統分析、建立規範化品質標準
- 5、生產管理績效指標

三、高潔淨安全生產體系 (2/2)

食品安全的風險管控

公司

- 1) 設立食品安全小組對應緊急食品安全事件
- 2) 加強食品安全管控措施，納入內控制度進行稽核
- 3) 從原物料、生產製程至成品檢驗的品質層層把關
- 4) 成品定期外送第三方檢驗
- 5) 每年定期產品模擬召回程序

供應商

- 1) 要求提供原物料之檢測報告書及聲明書
- 2) 定期進行供應商評鑑及訪廠安排

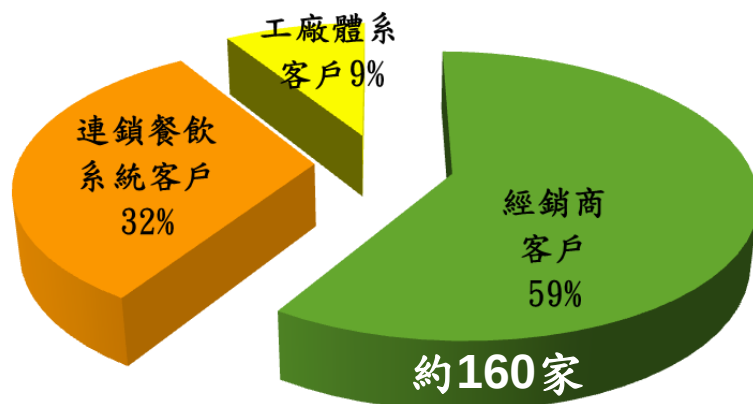
質量監管單位

- 1) 加強與監管部門溝通並通報信息
- 2) 配合法令法規修訂並及時採取相應措施

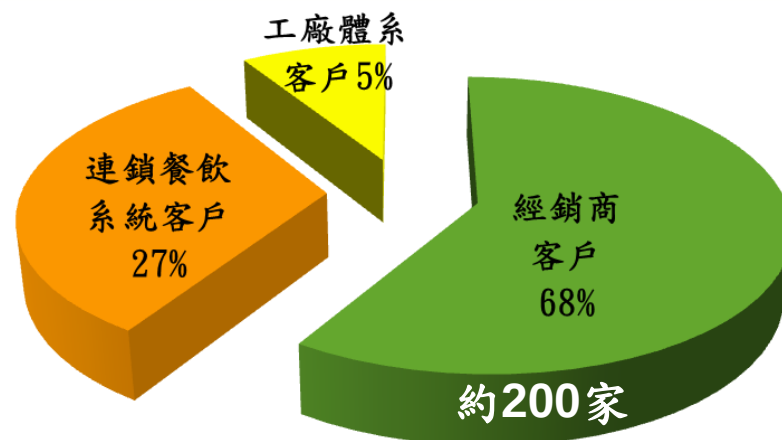
客戶

- 1) 主動向客戶提供產品安全聲明書
- 2) 對外披露食品安全事件對公司造成影響之訊息

2012年客戶別營收占比分析



2013年客戶別營收占比分析



四、中國大陸日益完善的配銷體系 (2/2)

經銷商遍佈全中國大陸約200家，建構日益完善的配銷體系

2013年經銷商營收占比分布



- 1、連鎖餐飲體系客戶的持續擴店成長
- 2、深耕工廠體系客戶
- 3、配銷體系佈局與經銷商客戶



從第一家門店合作、共同成長的連鎖餐飲系統客戶



有意思 (UES) - 中國大陸門店約400家



都可 (COCO) - 中國大陸門店約1180家



85度C - 中國大陸門店約425家



快樂檸檬 - 中國大陸及海外門店約390家



鮮果時間 - 中國大陸門店約340家



正新 - 中國大陸門店約800家

全國性餐飲連鎖系統客戶 鮮活品牌占有率約六成



連鎖餐飲系統客戶 — 中餐佈局

開拓傳統中式餐飲飲品的潛力市場，推出古早味飲品系列，獲得客戶肯定

		 臺灣冬瓜露  2012至2014 Q1 累計銷量435噸	 酸梅湯  2012 VS 2013 成長率545%	
涼 茶 	楊梅汁 	黑米汁 	雪梨汁 	玉米汁 



連鎖餐飲系統客戶—中餐市場穩步成長

- 一、中餐專屬新品開發與鮮活產品結合拓展中餐通路
- 二、大眾化餐飲市場持續成長，關注客戶通路的消費型態
- 三、專屬多元化特色新品開發（如港式甜品、火鍋餐廳）

  ◆冬瓜茶 ◆檸檬汁	  ◆楊梅汁 ◆甘蔗馬蹄茶	  ◆荔枝汁 ◆水蜜桃汁	  ◆金桔檸檬 ◆柳橙汁	  ◆涼茶 ◆菊花雪梨	  ◆金桔檸檬 ◆芒果汁
  ◆藍莓茶 ◆翡翠檸檬	  ◆金桔檸檬	  ◆芒果汁 ◆柳橙汁	  ◆金桔檸檬 ◆芒果冰沙	  ◆櫻桃果汁 ◆甘蔗馬蹄茶	  ◆冬瓜涼茶
  ◆韓式柚子茶	  ◆芒果汁	  ◆藍莓茶	  ◆芒果汁	  ◆百香藍莓飲 ◆藍莓鮮果汁	  ◆柳橙汁

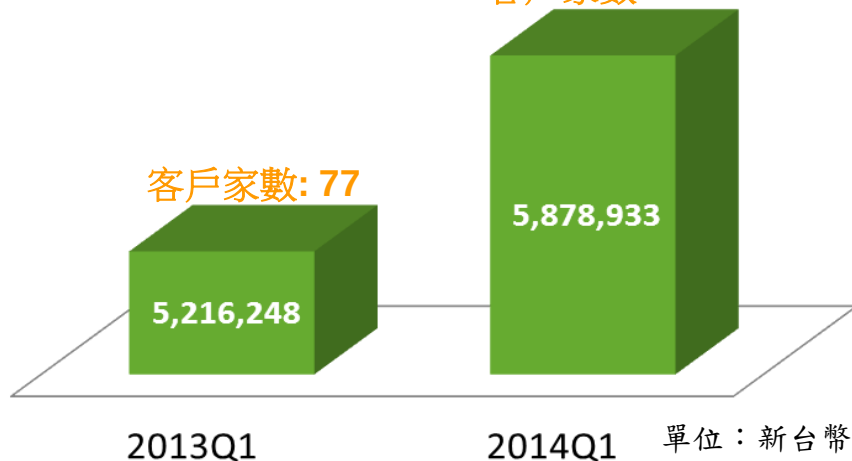
深耕工廠體系客戶

1、2011-2013 食品加工工廠客戶到廠認證



2、原汁果粒類產品升級-推動工廠客戶業績成長

客戶家數: 125



公司主要經銷商客戶佈局與合作成長

1 北京
合作時間: 七年
2012VS2013成長率 ↑ 37%



2 廣東
合作時間: 十四年
2012VS2013成長率 ↑ 85%



3 山東
合作時間: 八年
2012VS2013成長率 ↑ 76%



4 福建
合作時間: 十四年
2012VS2013成長率 ↑ 44%



5 湖北
合作時間: 七年
2012VS2013成長率 ↑ 52%



6 上海
合作時間: 十年
2012VS2013成長率 ↑ 80%



7 陝西
合作時間: 七年
2012VS2013成長率 ↑ 57%



8 河南
合作時間: 四年
2012VS2013成長率 ↑ 53%



9 江蘇
合作時間: 五年
2012VS2013成長率 ↑ 59%



10 浙江
合作時間: 六年
2012VS2013成長率 ↑ 29%



陸、業務報告 - 經銷商客戶(2/3)

經銷商客戶於當地合作之代表性連鎖餐飲系統客戶

代表性品牌53個 約11,000多家門店

1 山東



2 湖南



3 陝西



4 湖北



5 廣東



6 遼寧



7 北京



8 江蘇



9 上海



10 福建



11 河南



註：上述品牌排名不分先後

2014年經銷商客戶佈局技術交流推廣會

華中地區

場次:7

(四川、貴州、甘肅、
青海、河南、重慶)



華南地區

場次:6

(湖南、福建、江西、
廣西、廣東)



已舉辦 32場夏季推廣會



華北地區

場次:10

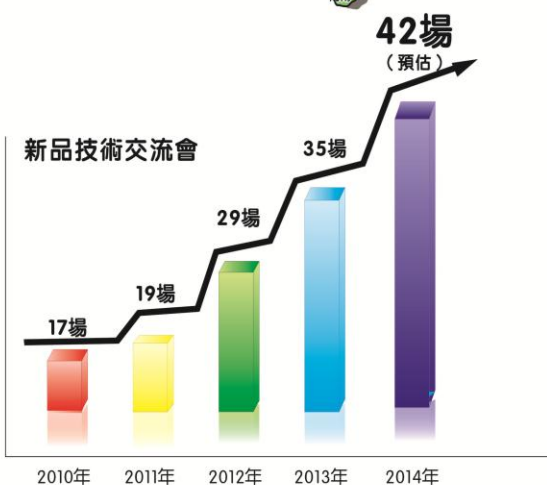
(黑龍江、山東、山西、
河北、遼寧、吉林)



華東地區

場次:9

(江蘇、浙江、安徽)



一、經營佈局 – 拓展營銷服務據點

- 設立主要區域服務營銷辦事處

二、未來擴廠規劃

- 建立華南及華北地區生產基地



(一) 經營佈局 - 拓展營銷服務據點

- 設立主要區域營銷服務辦事處
- 貼近市場信息、就近服務客戶
- 據點：北京、廣州、杭州、瀋陽



(二) 未來擴廠規劃 - 建立華南及華北地區生產基地

第一階段：租賃廠房（資本投入、產能、時間表）

第二階段：正式動工自建廠房



1 華北地區——擴廠計劃
客戶總營收占比：23%
2013產量（噸）：約9,000

2 華南地區——擴廠計劃
客戶總營收占比：19%
2013產量（噸）：約8,000

(二) 未來擴廠規劃 - 建立華南及華北地區生產基地

- 貼近服務客戶、及時化(JIT)生產
- 精耕區域市場、全國資源共享
- 降低運輸成本及縮短交貨期、提升競爭力
- 在地化農業深加工、打造餐飲業(飲料)中央廚房
- 複製昆山鮮活生產基地經驗



華東地區（昆山鮮活）生產基地

土地面積：13,333平方公尺

廠房面積：16,600平方公尺

原料庫房、成品庫房、生產車間

研發及品保實驗室

投資金額（人民幣）

自建：六仟萬元 租賃：一仟萬元

NATURAL

天然

HEALTH

健康

SAFETY

安全

DELICACY

美味

敬請指教