



股票代號:1256

永續經營

鮮活控股股份有限公司

Sunjuice Holdings Co., Limited

簡報人： 吳明憲 發言人/董事
張可欣 財務經理

日期： 2015年7月2日



- 壹、公司基本簡介
- 貳、餐飲產業及市場概況
- 叁、餐飲業供應鏈的中央廚房
- 肆、鮮活佈局
- 伍、現調機市場
- 陸、落實企業社會責任(CSR)
- 柒、2015年第一季度營運報告

一、公司基本簡介、餐飲產業概況、業務佈局、企業社會責任

吳明憲 發言人/董事

二、2015年第一季度營運報告

張可欣 財務經理

壹、公司基本簡介-廠區基本資料

一、土地面積： 33,333 平方公尺（昆山廠）

33,329 平方公尺（天津廠）

30,458 平方公尺（廣東廠）

二、廠房面積： 16,600 平方公尺（昆山廠）

5,945 平方公尺（天津廠-租賃）

4,846 平方公尺（廣東廠-租賃）

三、公司人數： 昆山廠 335 人；天津廠 40 人；廣東廠 19 人

（截至2015年5月31日）

昆山



天津



廣東



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

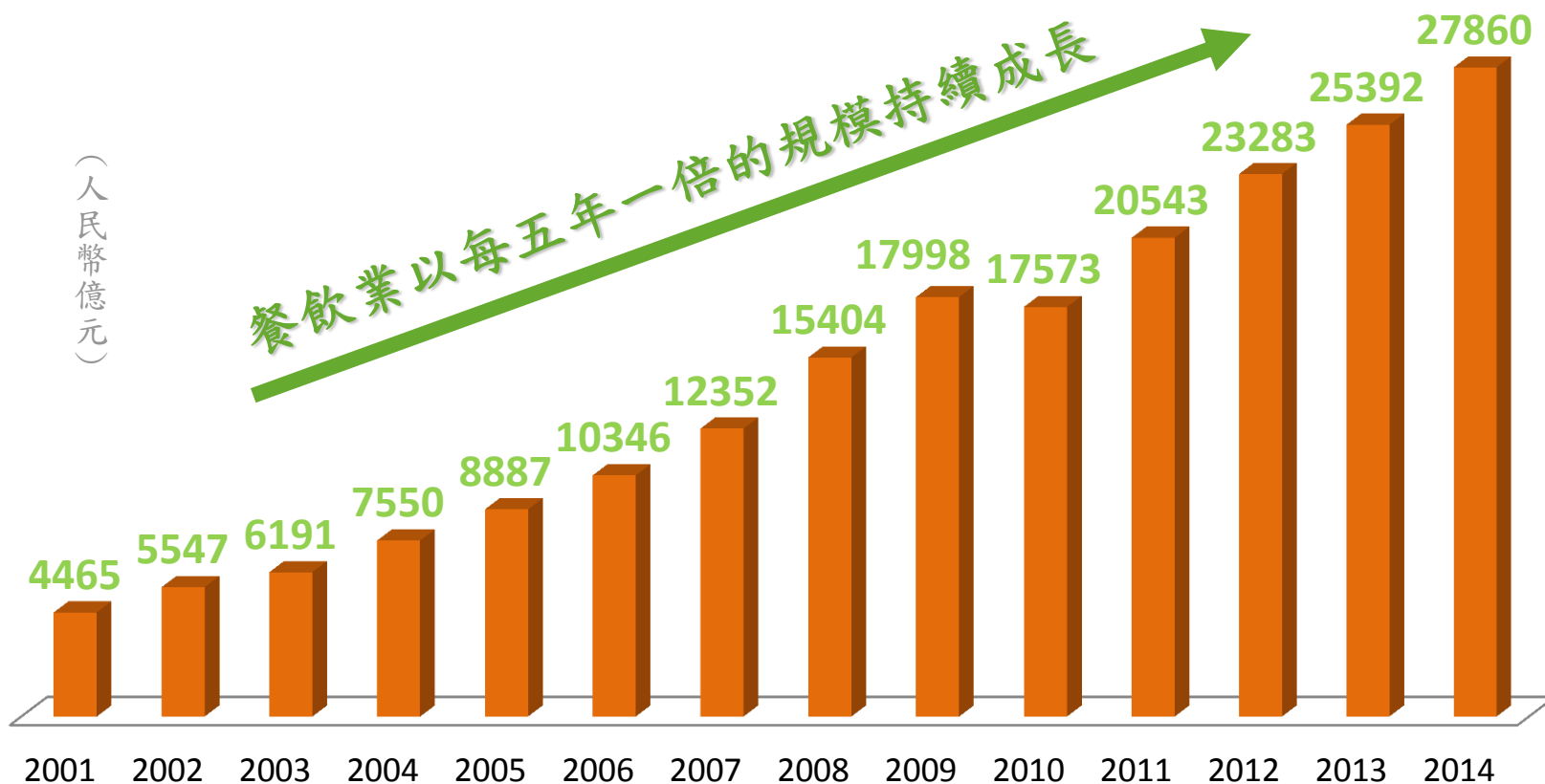




壹、公司基本簡介-公司沿革

- 1998年02月 于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09月 本公司正式於證券櫃檯買賣中心掛牌上櫃
- 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12月 鮮活果汁被評定為江蘇省農業科技型企業
- 2014年06月 鮮活果汁獲昆山市科學技術進步獎
- 2014年12月 鮮活果汁工業天津廠取得QS認證
- 2014年12月 獲中國品質認證中心（CQC）產品碳足跡證書
- 2015年01月 鮮活果汁天津廠正式投產
- 2015年06月 鮮活果汁廣東廠開工典禮

中國大陸餐飲業產業規模增長情形(2001~2014年)

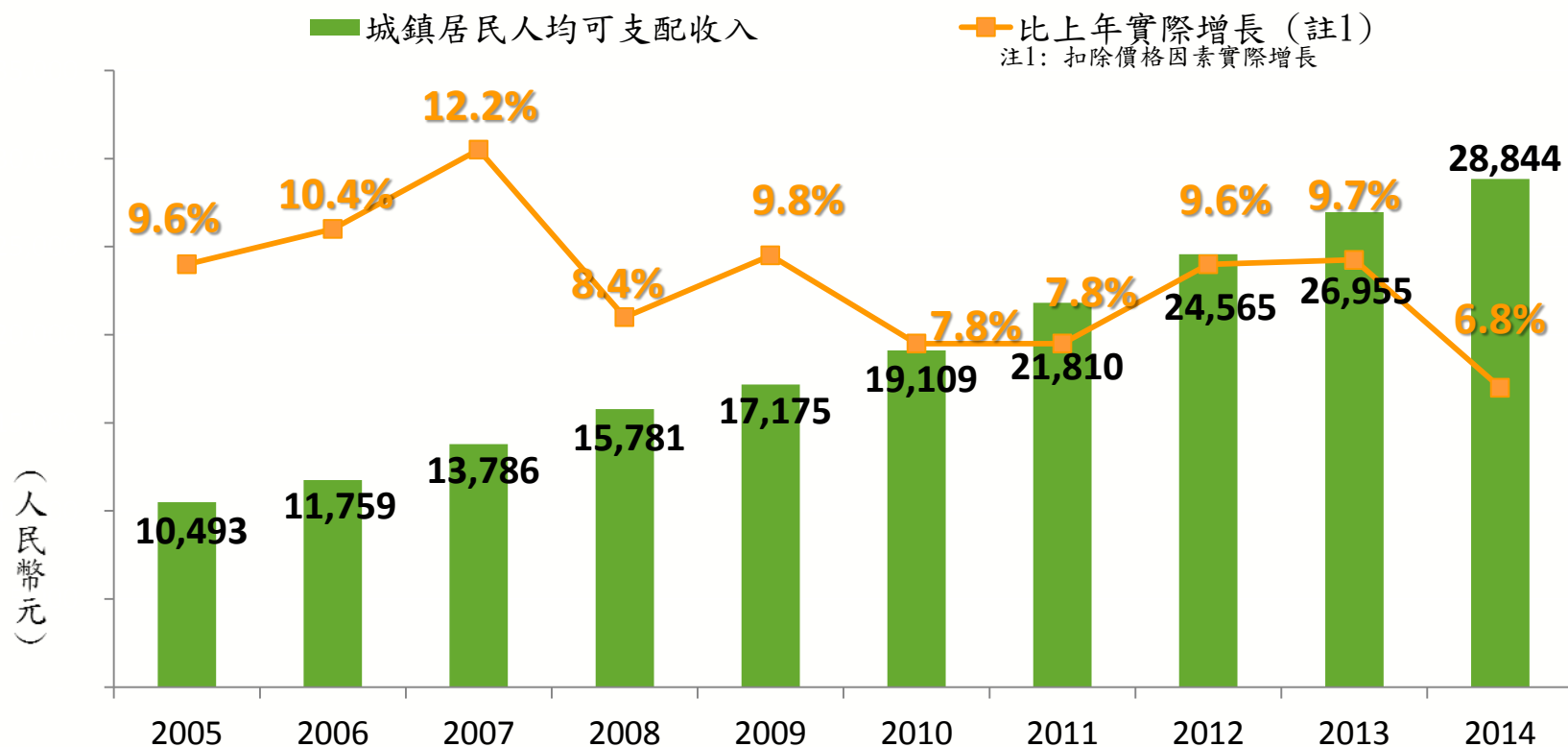


資料來源：國家統計局，中國烹飪協會（中國大陸）
<http://news.foodqs.cn/tbgz01/20151219329851.htm>

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 (2008-2014年度) (中國大陸)

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、導入ERP系統分析、建立規範化品質標準
- 3、生產管理績效指標
- 4、全自動資料化、全履歷

冷凍速凍核心技術



UHT高溫殺菌 - 全自動化控制系統及參數設定



低溫灌裝



自動化冷鏈運輸系統

食品安全的風險管控 —— 對產品及品質負責

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

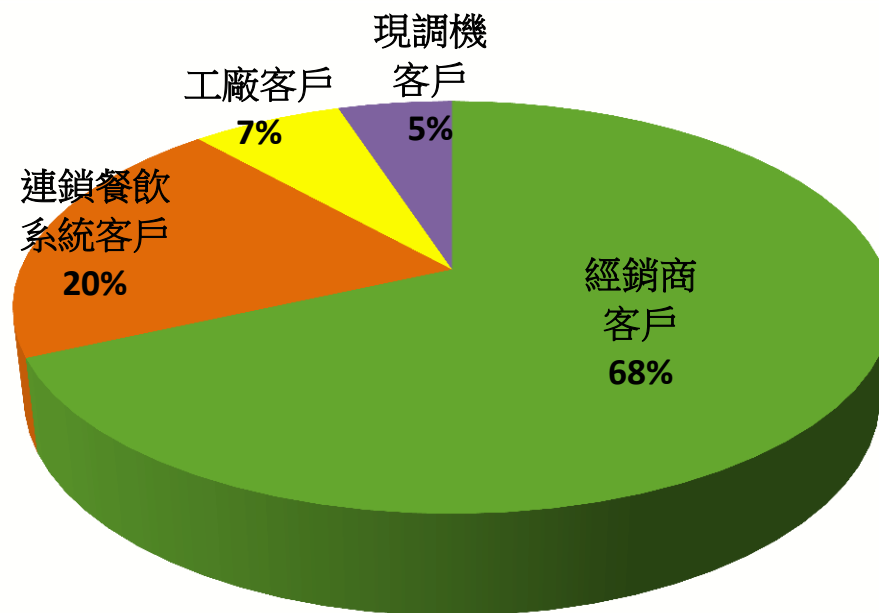
質量監管單位

- 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

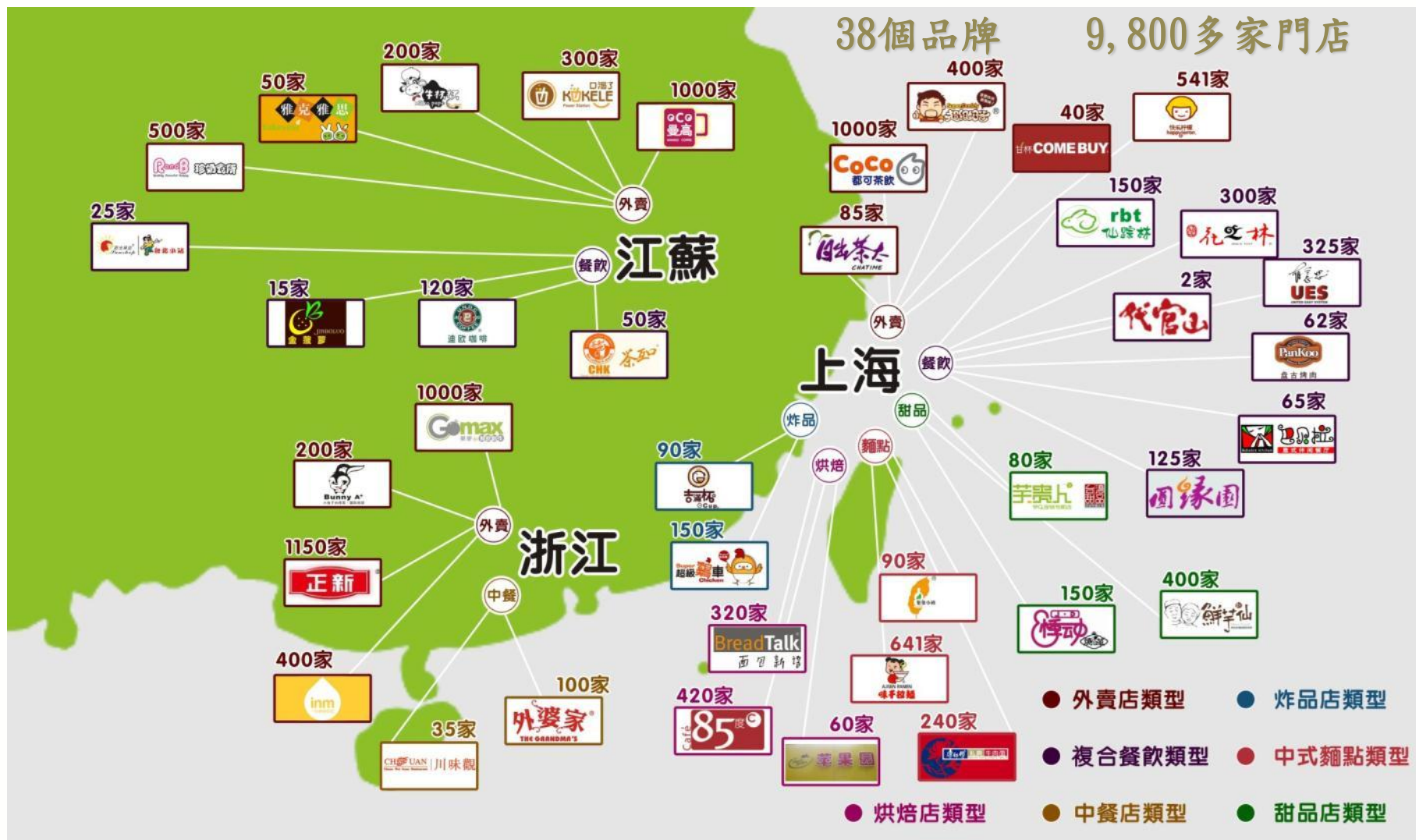
客戶

- 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

2014 客戶型態營收占比分析



全國性餐飲連鎖系統客戶 鮮活品牌佔有率約六成



經銷商客戶200多家 - 當地合作代表性連鎖餐飲系統客戶

代表性品牌53個 約15,000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



12 河南



注：上述品牌排名不分先後

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

第一階段：已完成

2 華南地區——擴廠計劃

第一階段：已完成

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：33,333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



肆、鮮活佈局 - 擴廠計劃

1、華北生產基地 - 租賃廠房



2、華南生產基地 - 租賃廠房



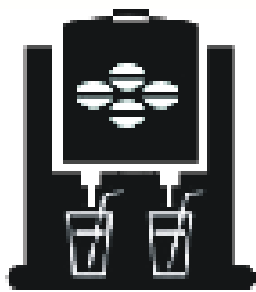
伍、現調機市場

2002年鮮活第一台的現調機



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



智慧型產品

- 1、冷熱飲
- 2、茶、咖啡、雪泥、冰淇淋、果汁、汽水、啤酒
- 3、多模式調配
- 4、自助選擇



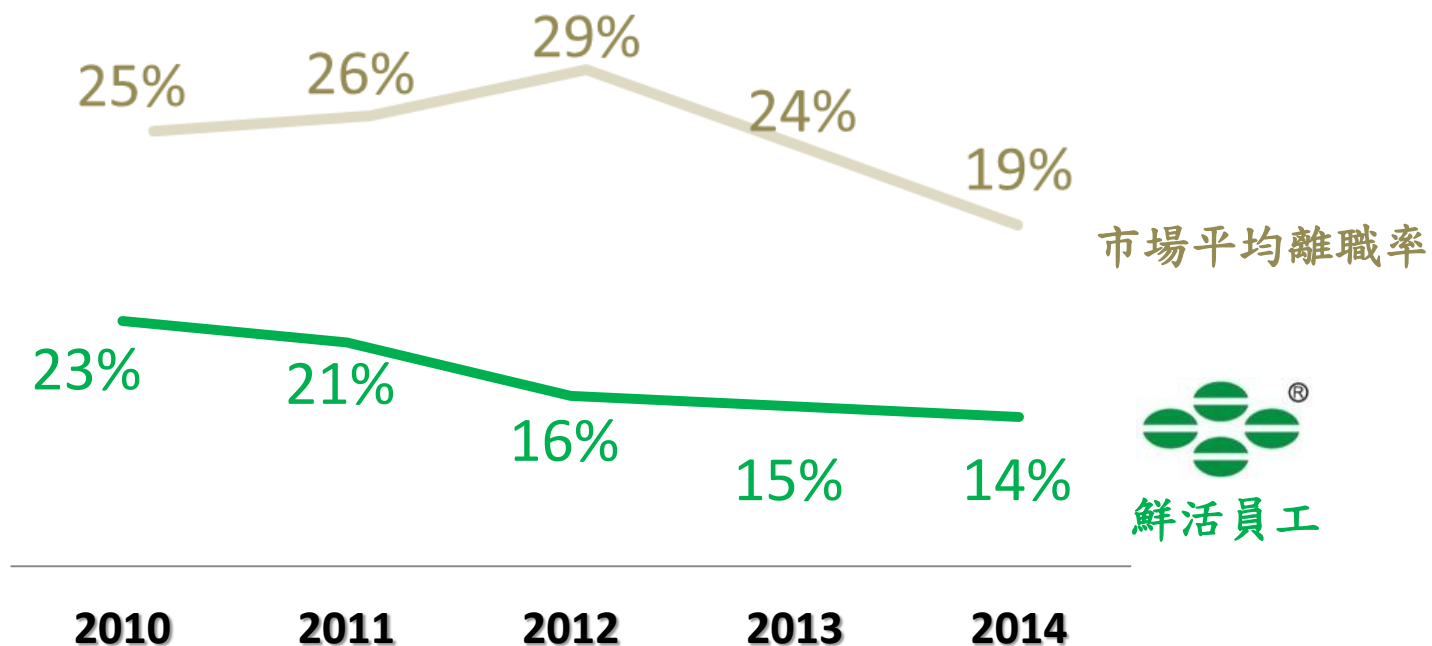


富與貴，是人之所欲也，
不以其道得之，不處也。
... 《論語》

永續經營 (CSR)

富貴是人人喜愛的，如果是用不合道理的方法得到，是不能接受，也是無法長期擁有。

員工穩定性



資料來源: 韜睿惠悅2014 年全行業人力資源趨勢調研



陸、落實企業社會責任(CSR)員工關懷 2/7

一、員工福利

員工餐廳透明化管理制度、節慶禮品及活動、家庭訪問、員工子女英語才藝班等



春酒晚會



中秋晚會

廚師王保春		廚師楊敏		廚師楊敏	
6月18日	早餐 粥 407	6月18日	中餐 粥 535	6月18日	晚餐 粥 335
炒米糕 2次	大薯 219	炒米糕 219	大薯 219	炒米糕 219	大薯 219
小薯 14人	小薯 14人	小薯 14人	小薯 14人	小薯 14人	小薯 14人
王米汁 2次	素菜 新薯 0.6	素菜 新薯 0.6	素菜 新薯 0.6	素菜 新薯 0.6	素菜 新薯 0.6
	素菜 炒空心菜 0.6	素菜 炒空心菜 0.6	素菜 炒空心菜 0.6	素菜 炒空心菜 0.6	素菜 炒空心菜 0.6
	湯: 三鮮湯 0.18	湯: 三鮮湯 0.18	湯: 三鮮湯 0.18	湯: 三鮮湯 0.18	湯: 三鮮湯 0.18
6月18日	6月18日	6月18日	6月18日	6月18日	6月18日
報餐人數 50	報餐人數 61	報餐人數 367	報餐人數 357	報餐人數 60	報餐人數 60
刷卡人數 36	刷卡人數 33	刷卡人數 287	刷卡人數 32	刷卡人數 32	刷卡人數 32
餐費人數	餐費人數	餐費人數 30	餐費人數	餐費人數 1	餐費人數
未刷卡人數 14	未刷卡人數 16	未刷卡人數 26	未刷卡人數	未刷卡人數 7	未刷卡人數
未用餐人數	未用餐人數	未用餐人數 16	未用餐人數	未用餐人數	未用餐人數



端午節粽子



員工生日會

6月		評分表				
餐別	分數	第一周	第二周	第三周	第四周	第五周
中餐	伙食	9.32	9.23			
	食堂	9.68	9.67			
晚餐	伙食	9	9			
	食堂					
6月第三周						
餐別	分數	周一	周二	周三	周四	周五
中餐	伙食	9.30	9.44	9.21		
	食堂	9.62	9.61	9.72		
晚餐	伙食	9	9			
	食堂					

員工餐廳管理制度



二、員工培育

新進員工入職、專業技能、儲備幹部在職學習，為員工架構一展長才的環境



新進員工入職培訓



管培生培訓



消防演習培訓

三、關心及維護員工健康

晨操及晨劍鍛煉、舉辦各項體育運動比賽如乒乓球、羽毛球等、定期健康檢查計劃



晨操



晨劍



員工定期體檢



乒乓球比賽



釣魚比賽



羽毛球比賽

國台辦張志軍主任調研

行程：台灣鯛 -> 鮮活 -> 研華



關心員工餐食



吧台品評



關切公司產品



陸、落實企業社會責任(CSR)臺灣之旅 6/7

邀請超過近二百名公司員工及合作夥伴至臺灣旅游



邀請超過近二百名公司員工及合作夥伴至臺灣旅游



祝山小火車



日月潭遊湖



阿里山鄒族文化部落

基地源頭管理 – 落實從農場至餐桌的食品安全品質保證

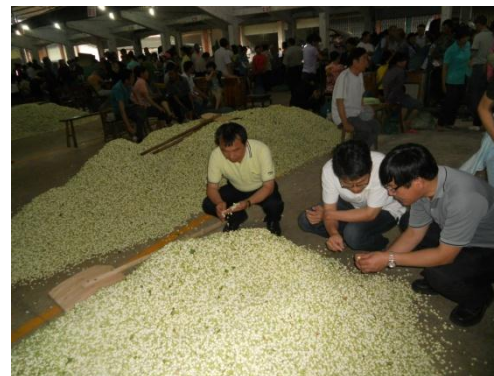


- 1、以合理價格與農戶簽訂採買合同，保障農戶收入；
- 2、善用各地水果原物料優勢；
- 3、記錄基地作物打藥、施肥、採摘、清洗；
- 4、抽檢農作物，進行農殘檢測及田間種植品質宣導。

負責任的供應鏈

主要供應商評鑑稽核項目：

1. 管理體系建立與審核制度
2. 源頭管理
3. 研發與工藝過程控制
4. 倉儲及物流管理
5. 實驗室儀器設備檢驗及檢測能力
6. 可追溯與應急管理系統



食品安全實驗室 - 確保原物料及產符合安全與品質要求

- 1、原物料檢驗：農藥殘留、成分分析
- 2、產品過程檢驗及出廠檢驗，保證貨架期穩定性
- 3、分析控制食品安全風險方法，防範和避免食品安全風險
- 4、建立管理規範和不斷技術提升實驗室檢測能力，提供準確數據分析



激光粒度分析儀



氣相色譜質譜聯用儀

新鮮天然的鮮果深加工結合產品履歷是市場產品主流



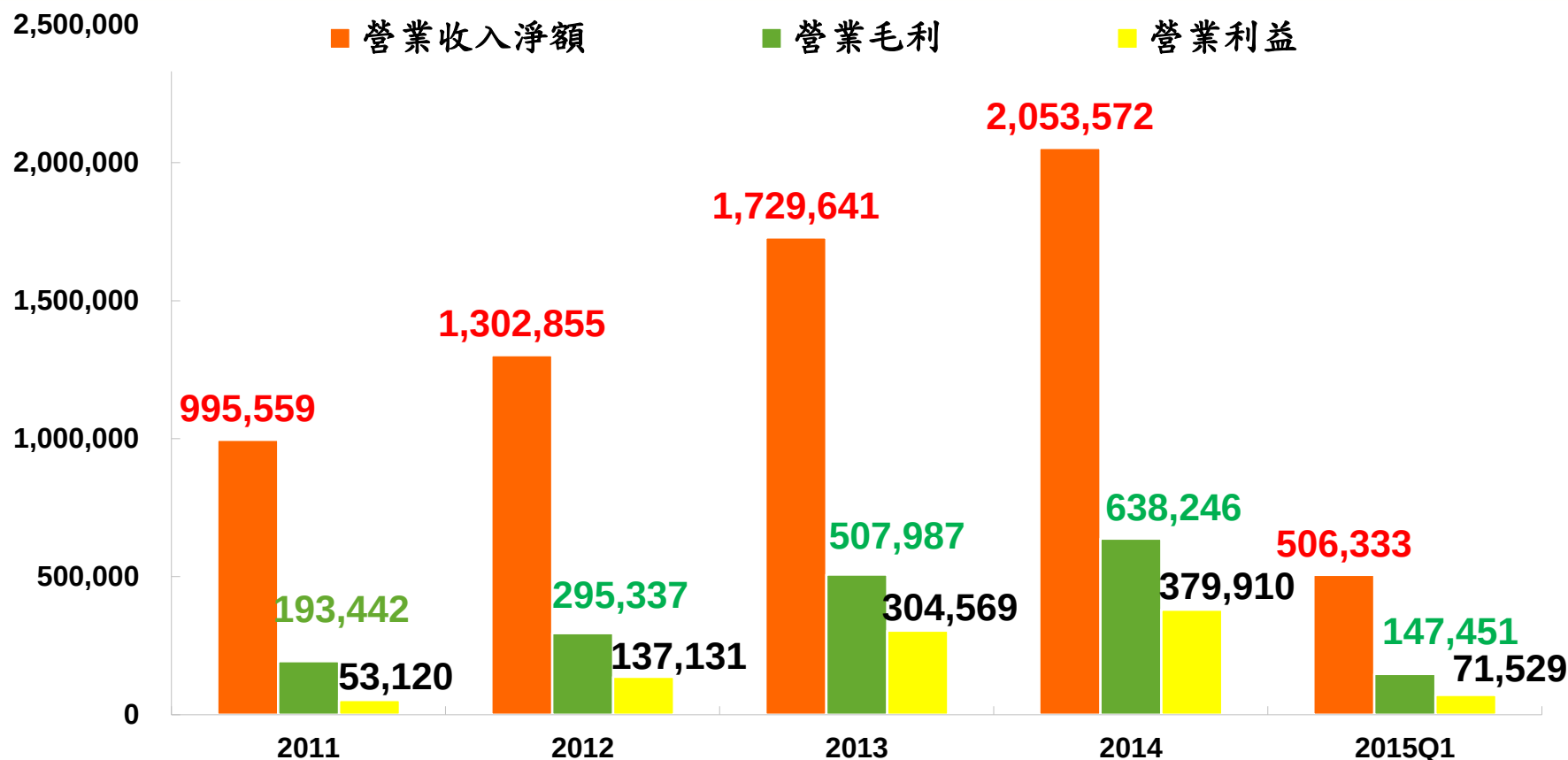


里仁爲美

《論語》

平安富足

1、最近五年度營業收入、營業毛利及營業利益變化情形

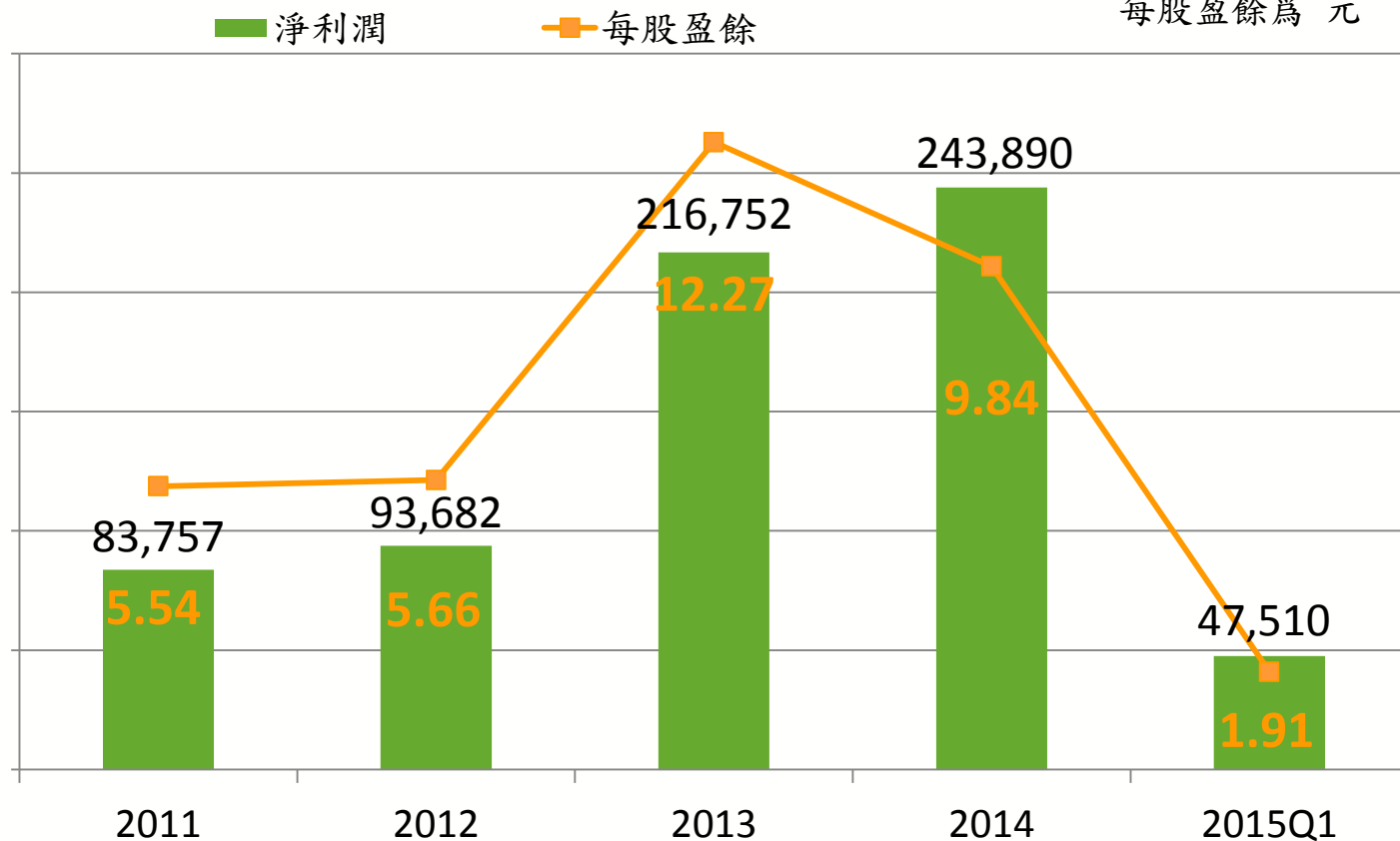


單位：新台幣仟元

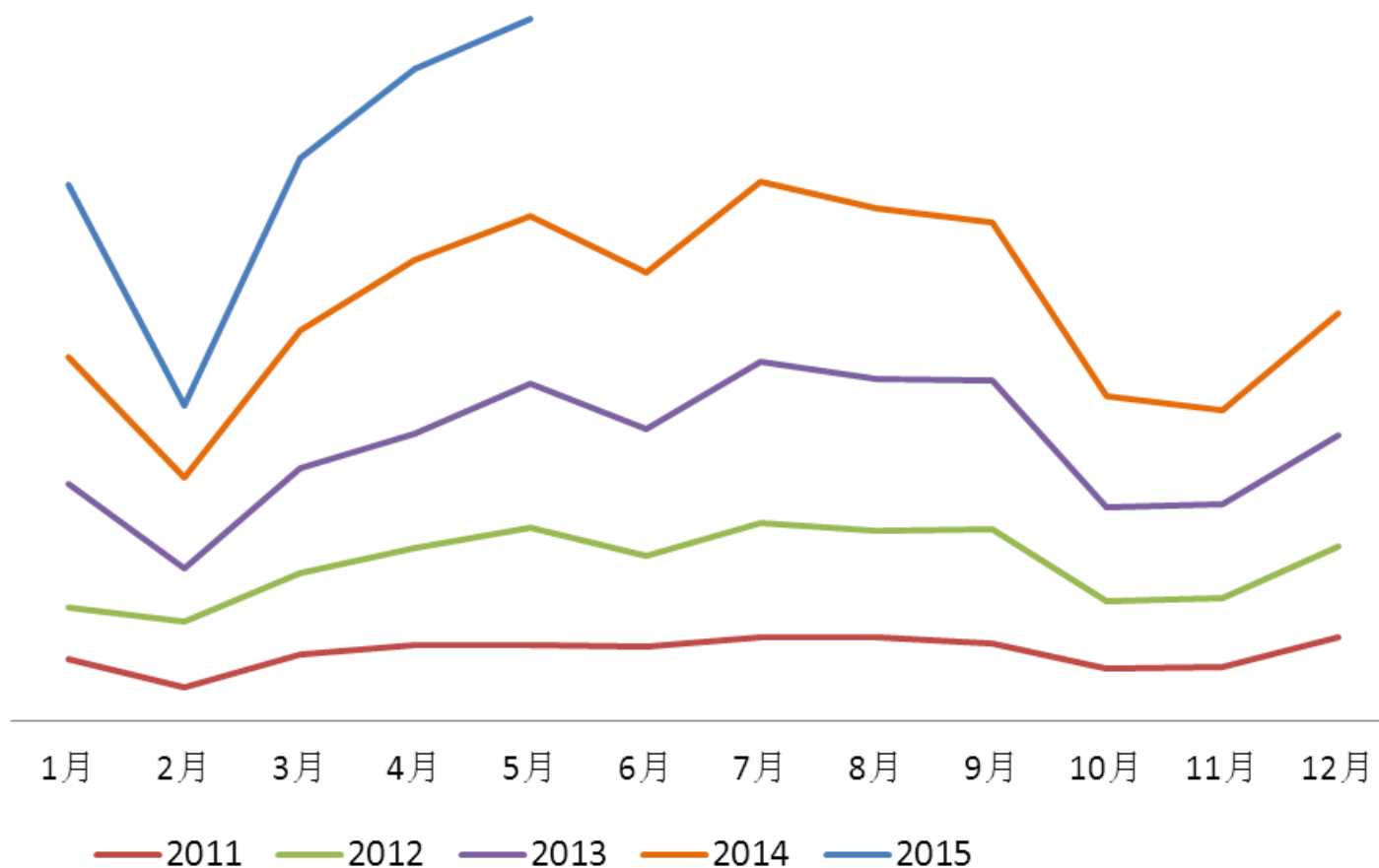
2、最近五年度稅後淨利及EPS分析

單位： 新台幣仟元

每股盈餘為 元



3、月營收趨勢分析 (2011-2015.5)



4、資產負債表分析

單位：新台幣仟元

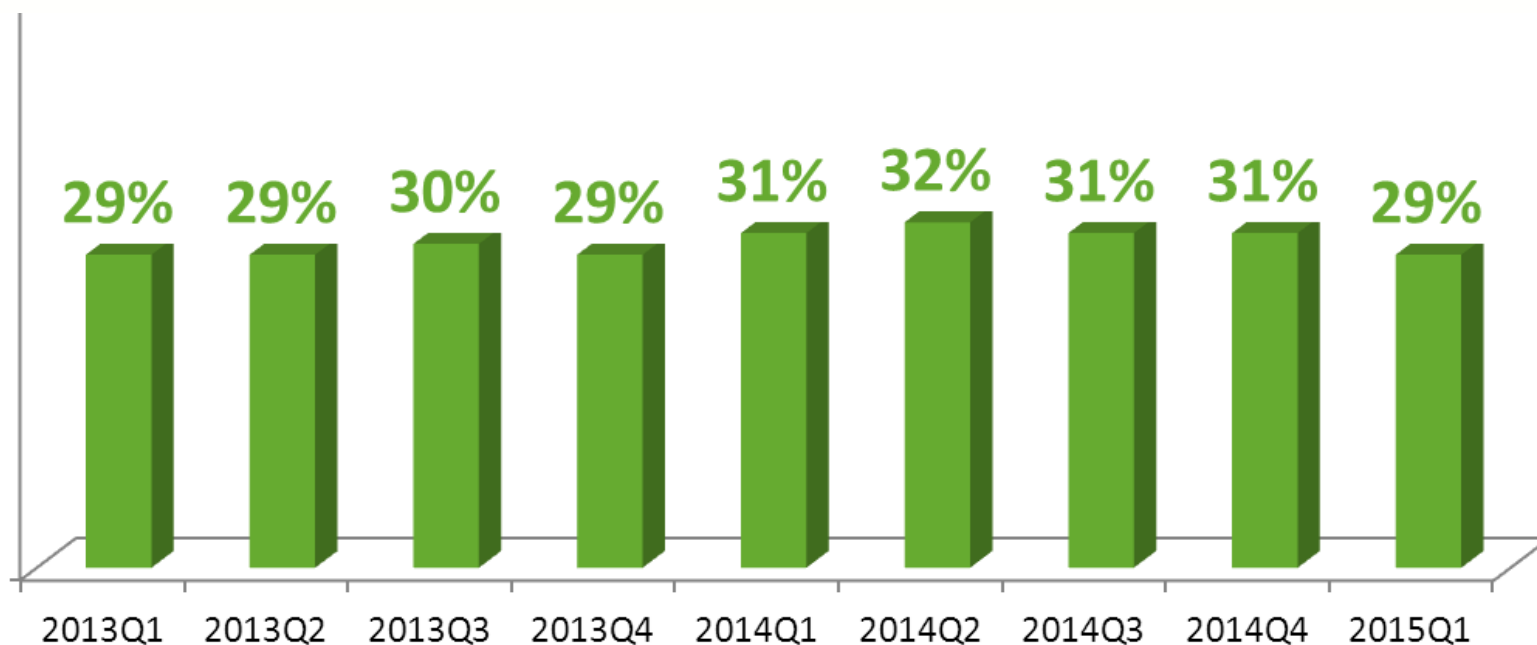
	2014.03.31	%	2015.03.31	%
現金及約當現金	315,631	29%	454,368	30%
存貨	104,878	9%	148,644	10%
流動資產	735,451	67%	961,044	64%
固定資產	299,934	27%	369,518	24%
資產總額	1,104,641	100%	1,512,894	100%
流動負債	384,308	35%	580,010	38%
長期負債	0		0	
負債總額	411,379	37%	651,044	43%
股東權益總額	693,262	63%	861,850	57%

5、損益表分析

單位：新台幣仟元

	2014 Q1	2015 Q1	變動 %
營業收入	431,753	506,333	17%
營業毛利	135,303	147,451	9%
營業費用	48,832	75,922	55%
營業淨利	86,471	71,529	-17%
營業外收入及利益	2,767	3,516	27%
營業外費用及損失	2,907	2,781	-4%
稅前淨利	86,331	72,264	-16%
稅後淨利	56,727	47,510	-16%
毛利率	31%	29%	-
營業淨利率	20%	14%	-
淨利率	13%	9%	-
每股盈餘 (EPS)	2.29	1.91	-

6、2013-2015Q1 每季度毛利率



7、近五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	2011	2012	2013	2014	2015 Q1
營收金額	995,559	1,302,855	1,729,641	2,053,572	506,333
呆帳比率	0.01%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%



NATURAL

天然

HEALTH

健康

SAFETY

安全

DELICACY

美味

敬請指教