



股票代號:1256

永續經營ESG

鮮活控股股份有限公司

Sunjuice Holdings Co., Limited

簡報人：吳明憲 總經理

日期：2024年6月4日



壹 公司基本簡介

貳 餐飲產業及市場概況

參 財務績效

肆 競爭利基與優勢

伍 業務報告

陸 公司佈局

柒 永續經營(ESG)



壹、公司基本簡介—廠區基本資料



昆山廠

- 土地面積：32,636 m²
- 建築面積：45,806 m²
- 年產能：73,000噸
- 集團總人數：997 人

天津廠

- 土地面積：33,329 m²
- 建築面積：18,207 m²
- 年產能：32,000噸

廣東廠

- 土地面積：35,675 m²
- 建築面積：24,831 m²
- 年產能：44,000噸

廣西廠

- 土地面積：7,779 m²
- 建築面積：6,579 m²
- 年產能：6,000噸
- 租賃廠房

(集團總人數係截至2024年5月31日正式員工)



壹、公司基本簡介—公司沿革

- 1998年02月 鮮活實業（昆山）食品工業有限公司成立於江蘇省昆山市
- 2010年05月 提供世博會園區多家餐飲企業特製飲料產品
- 2011年03月 正式遷廠至江蘇省昆山市張浦鎮俱進路
- 2012年09月 鮮活控股正式於證券櫃檯買賣中心掛牌上櫃
- 2014年12月 鮮活（昆山廠）獲中國質量認證中心（CQC）產品碳足跡證書
- 2015年01月 鮮活（天津廠）正式投產
- 2015年06月 鮮活（廣東廠）正式投產
- 2016年03月 鮮活控股於臺灣證券交易所上櫃轉上市正式掛牌
- 2016年11月 鮮活（昆山廠）獲中國食品工業協會及中國食品報聯合表彰為「中國食品企業社會責任百強企業」獎及「關愛員工」獎
- 2017年09月 鮮活（昆山廠）被評定為江蘇省農業產業化省級重點龍頭企業
- 2018年12月 「鮮活果汁工業（昆山）有限公司」更名為「鮮活果汁有限公司」
- 2019年11月 承辦「中國飲料工業協會新零售飲品分會」成立大會
- 2021年11月 鮮活（昆山廠）獲江蘇省人民政府授予「紫峰獎-成長型企業獎」
- 2022年05月 「鮮活果汁股份有限公司」更名為「蘇州鮮活飲品股份有限公司」
- 2024年05月 與中國焙烤食品糖製品工業協會聯合主辦第二屆「中華食尚飲品大賽」



壹、公司基本簡介—主要產品

- 產品特色：根據不同客戶群體需求，為其提供專屬配方產品。
- 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、果醬、口感顆粒、天然果粉等。

果汁類產品



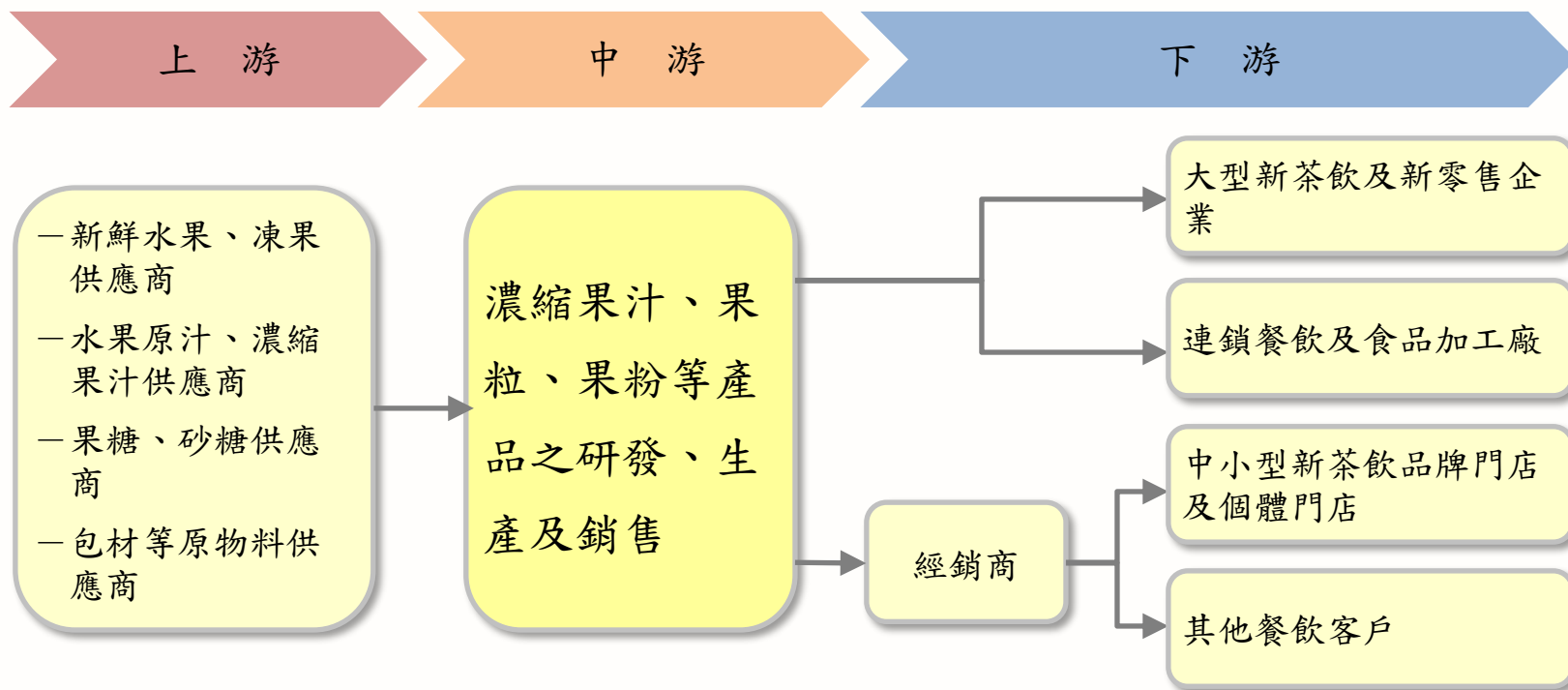
果粒類產品



果粉類產品

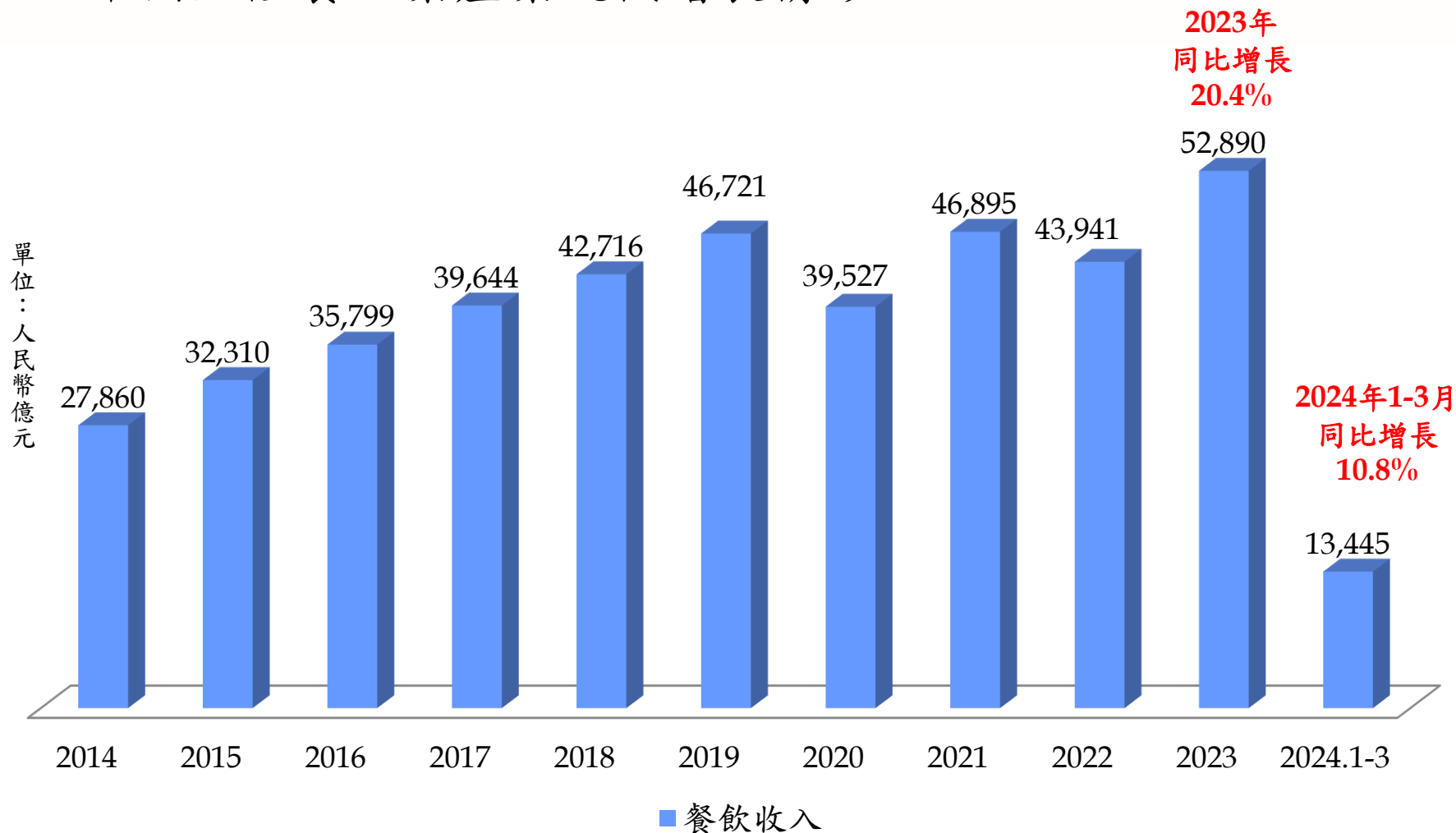


壹、公司基本簡介—產業關聯圖



本公司位於產業之中游，主要產品為現調果汁風味飲品之原料。

■ 中國大陸餐飲業產業規模增長情形

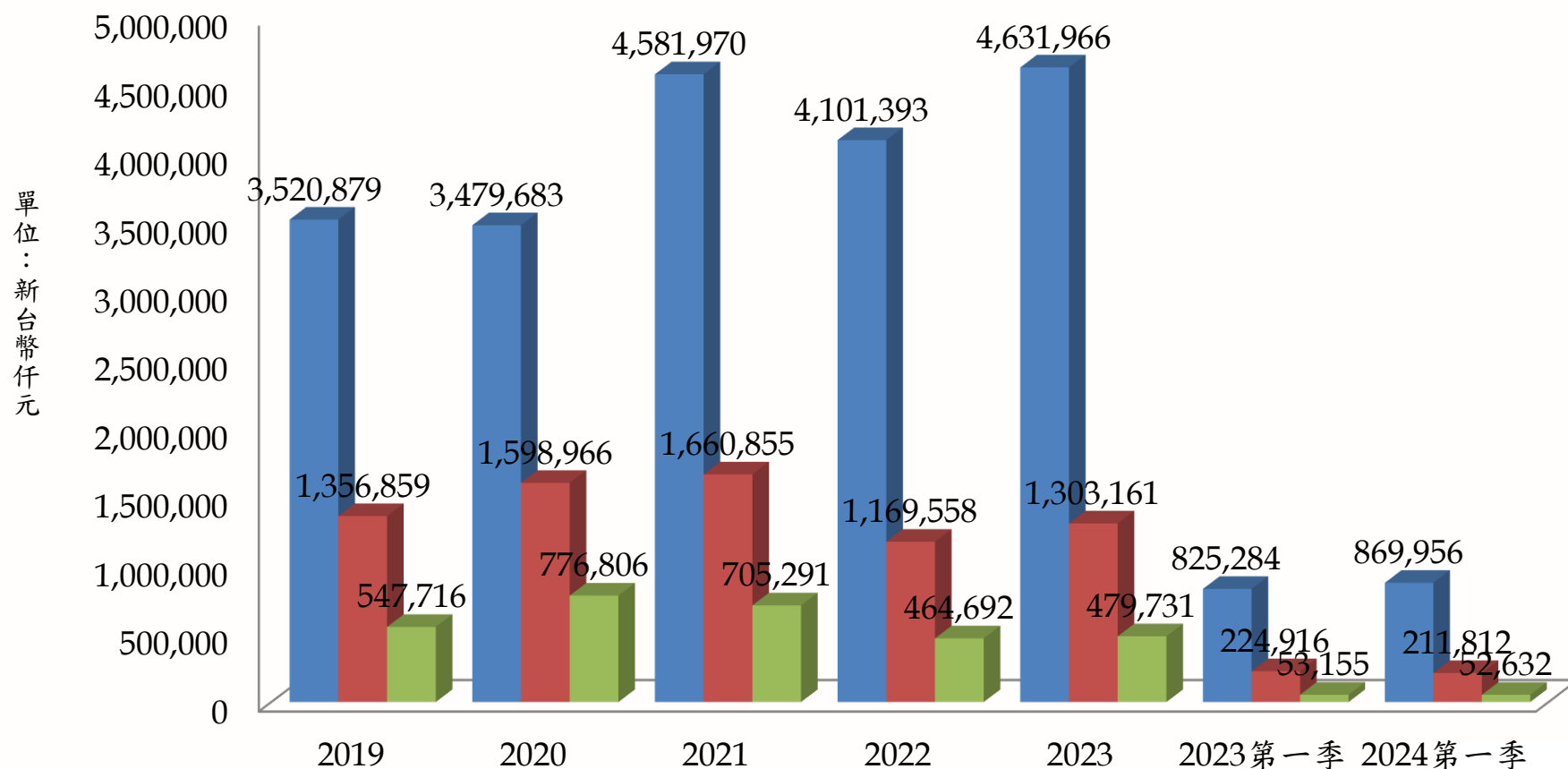




參、財務績效

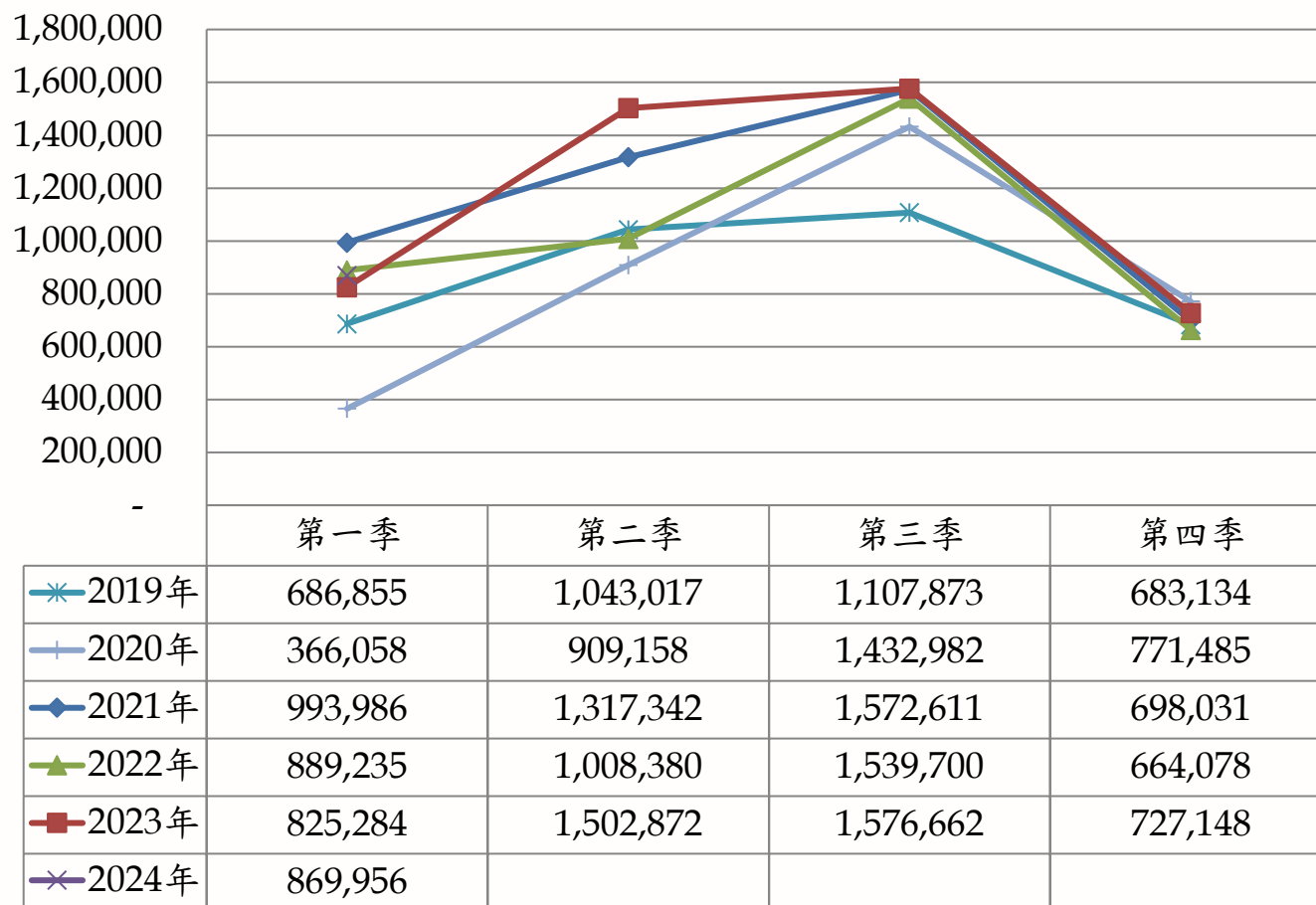
最近五年度營業收入、營業毛利及稅後淨利變化情形

■ 營業收入 ■ 營業毛利 ■ 稅後淨利



最近五年度營業收入（季度別）變化情形

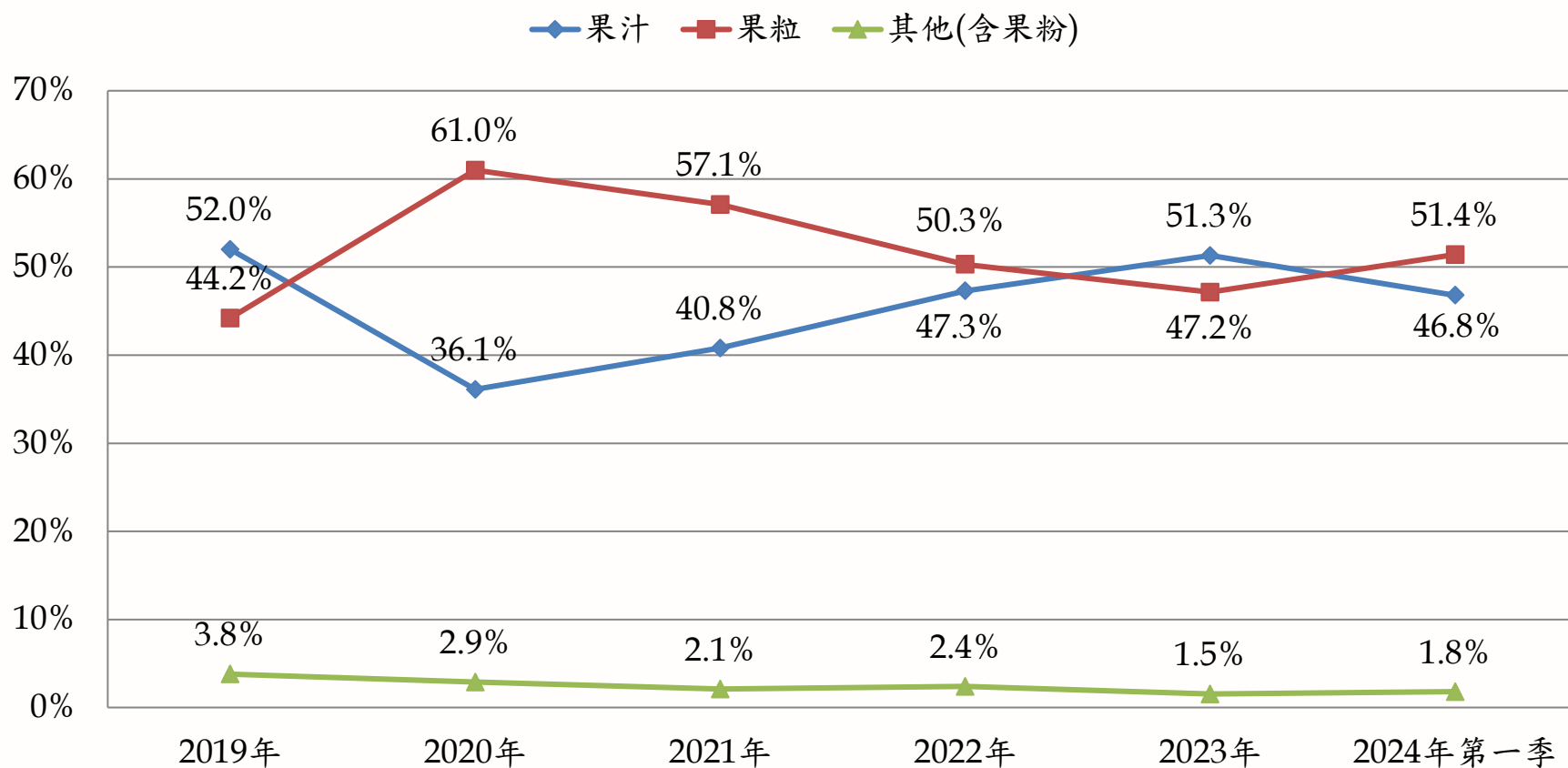
單位：新台幣仟元



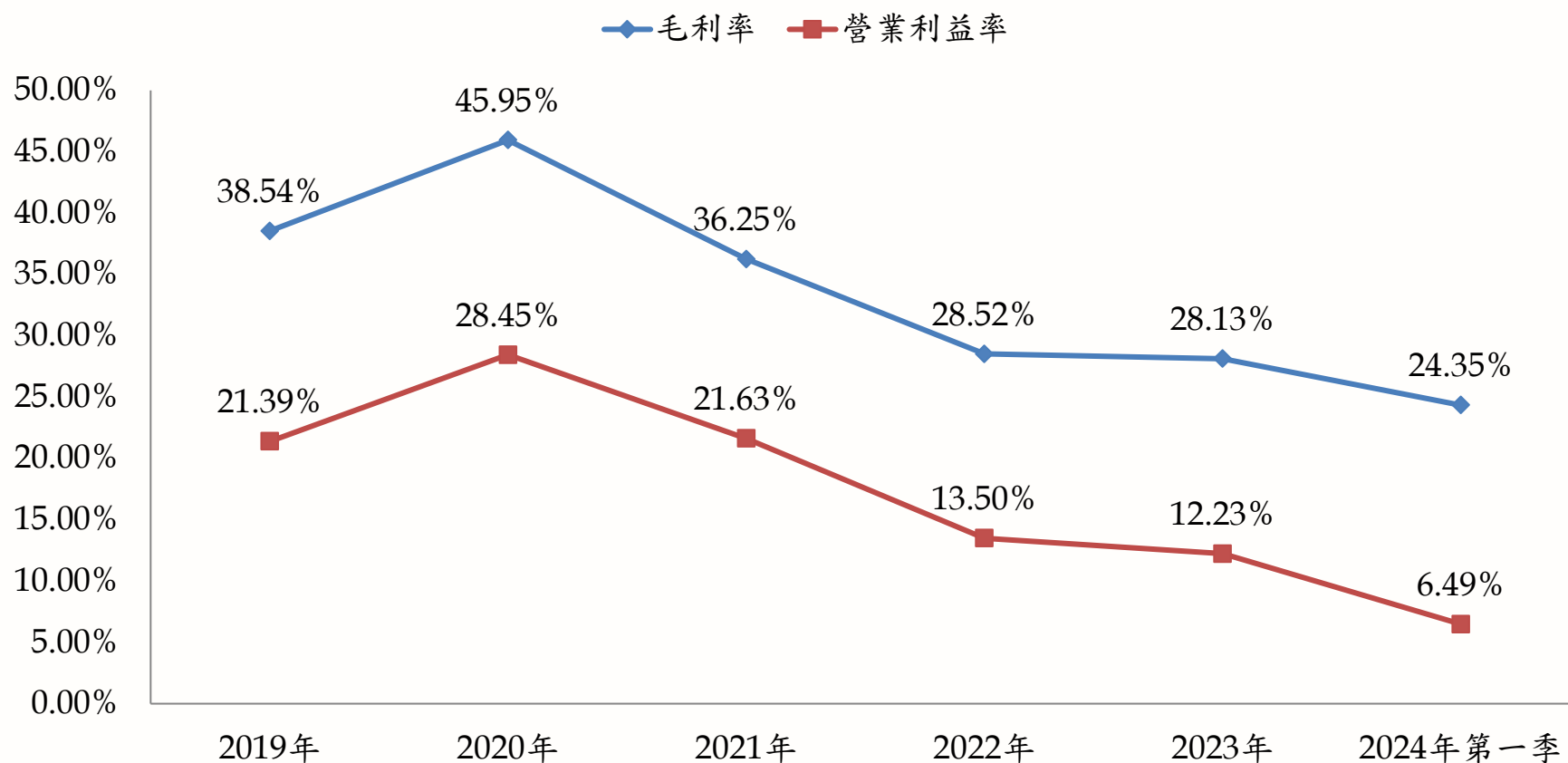


參、財務績效

最近五年度營業收入（產品別占比）變化情形



最近五年度毛利率及營業利益率變化情形

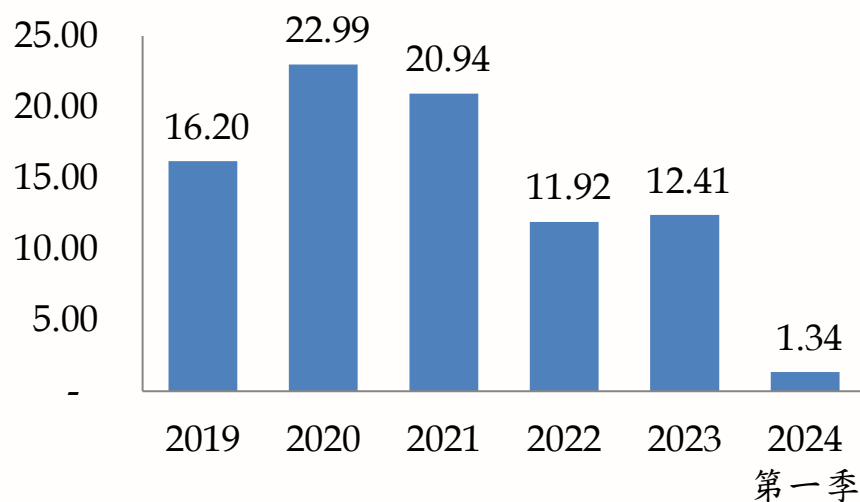




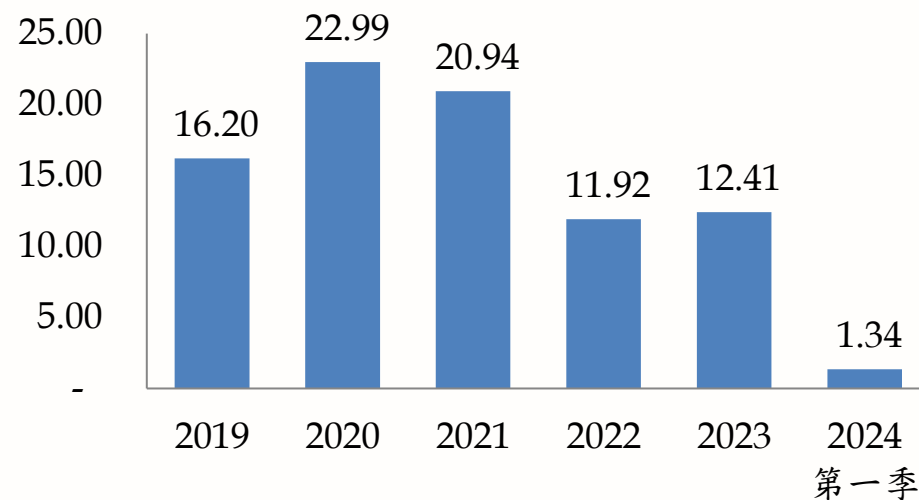
參、財務績效

最近五年度基本每股盈餘EPS

■ 每股盈餘（當年度）



■ 每股盈餘（追溯調整）



當年度加權平均已發行股數

年度	2019	2020	2021	2022	2023	2024 第一季
股數 (仟股)	33,842	33,842	33,842	33,842	33,842	33,842

追溯調整加權平均已發行股數

年度	2019	2020	2021	2022	2023	2024 第一季
股數 (仟股)	33,842	33,842	33,842	33,842	33,842	33,842



參、財務績效

■ 最近五年度應收帳款未收回情形

公司有效之應收帳款管控制度及完善的客戶管理制度，使最近五年度實際發生呆帳之占比微小。

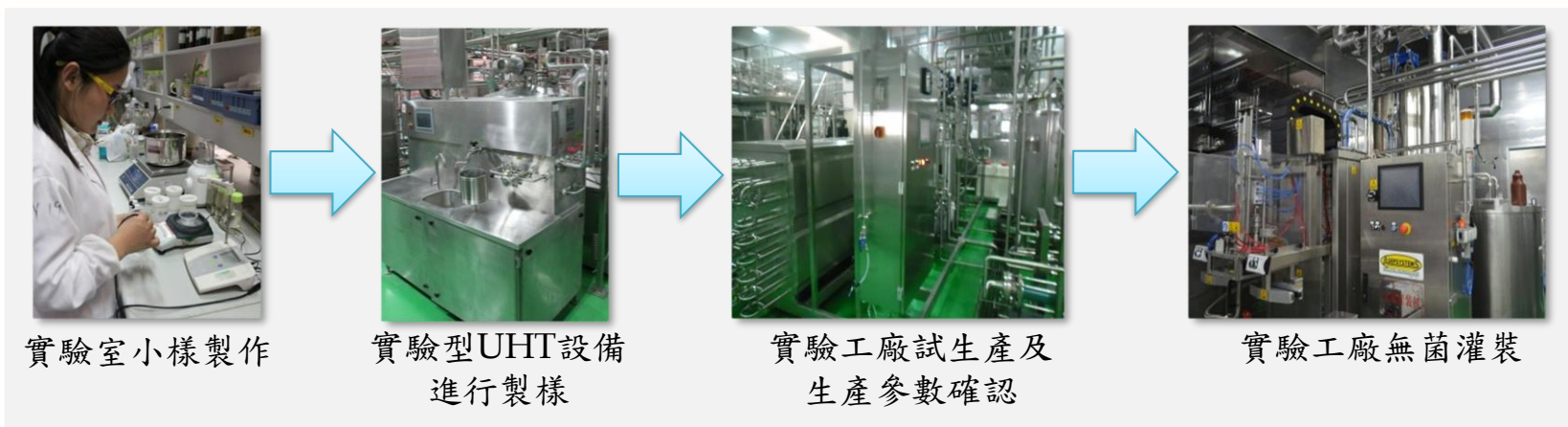
單位：新臺幣仟元

項目	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年 第一季
營業收入	3,520,879	3,479,683	4,581,970	4,101,393	4,631,966	869,956
呆帳比率	0.00%	0.00%	0.00%	0.02%	0.06%	0.00%

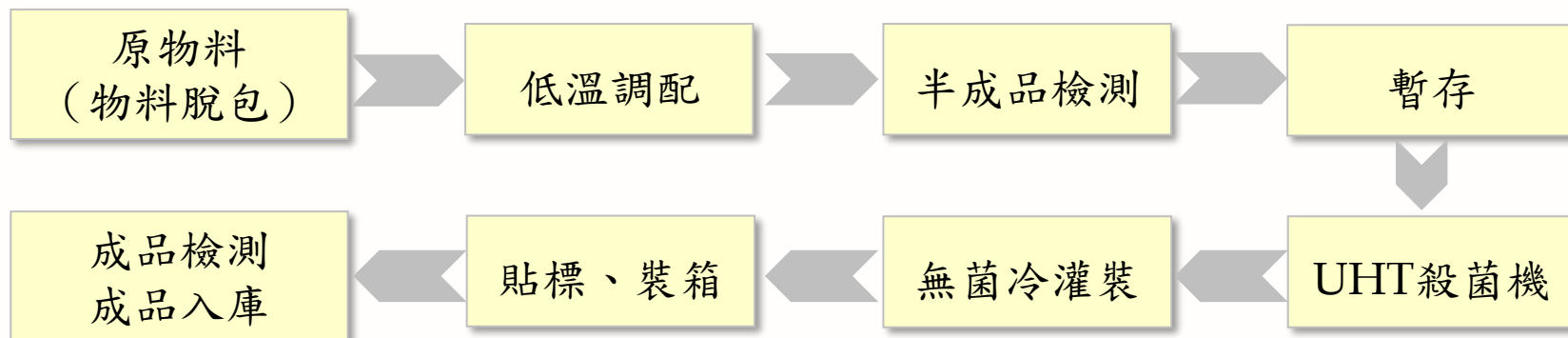


■ 研發創新能力及專利技術

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）



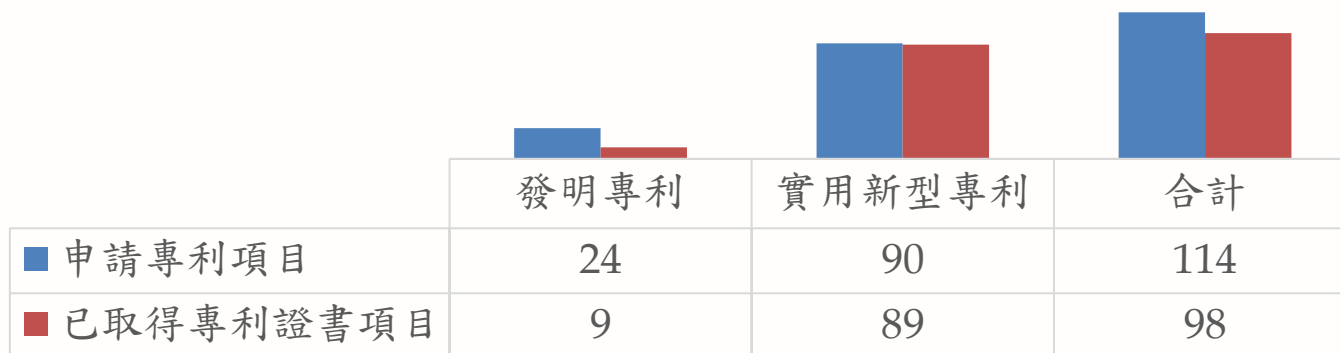
2. 無菌灌裝標準化工藝流程



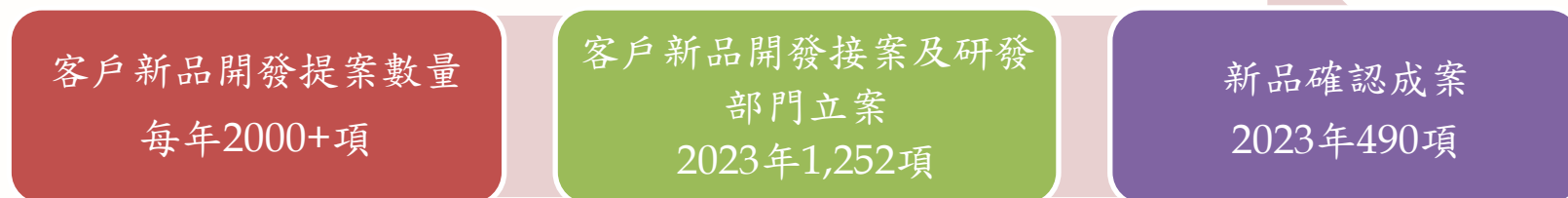


肆、競爭利基與優勢—研發及專利

3. 專利證書專案



4. 產品開發成果



5. 核心技術

2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
粉體亞納米化研 磨技術	植物奶/發酵乳 研究	燕麥酶解技術	水溶性色素穩態 化研究	造型晶球研究

■ 精實工廠（豐田式管理體系）

- 看板式管理、提高員工自主性；電子化看板加強目視化
- 企業資源管理系統（SAP）系統分析、建立品質標準及生產管理績效指標
- 以產品條碼技術建置之追溯及履歷系統
- 構建製造執行系統（MES）即時數量管理，提升生產製程管控品質
- 產品實現超淨灌裝和無菌灌裝，不斷提升品質

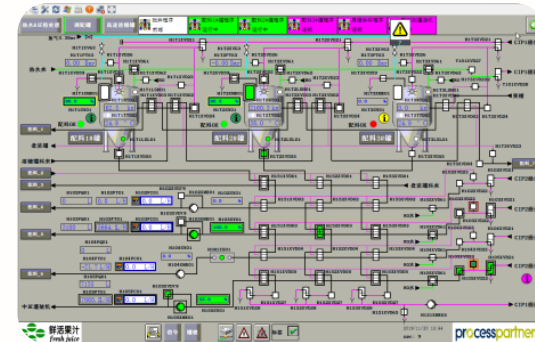


車間	產線	成品	品名	計劃產量	正常產量	待處理量	得率	狀態
30	果粒 8	1509801	鮮果粒	600.00	0.00	0.00	0.00	待生
31	中試 1	1001039	鮮果粒	300.00	0.00	0.00	0.00	待生
32	果粉 2	1102005	鮮果粉	600.00	600.00	0.00	0.00	包裝
33	果粉 2	1102008	鮮果粉	1000.00	1001.00	0.00	0.00	包裝
34	果粉 2	1102012	鮮果粉	600.00	600.00	0.00	0.00	包裝
35	果粉 2	1102025	鮮果粉	300.00	300.00	0.00	0.00	包裝
36	果粉 2	1105102	鮮果粉	300.00	301.00	0.00	0.00	包裝
37	果粉 2	1540502	鮮果粉	30.00	30.00	0.00	0.00	包裝
38	果粒 1	1001242	鮮果粒	1000.00	966.00	0.00	0.00	包裝
39	果粒 4	1001353	鮮果粒	1000.00	988.00	0.00	0.00	包裝
40	果汁 3	1003009	鮮果汁	5000.00	4804.80	0.00	0.00	包裝
41	果汁 5	1405055	鮮果汁	600.00	580.00	0.00	0.00	包裝
42	果汁 5	1405127	鮮果汁	2000.00	2000.00	0.00	0.00	包裝

統計	品項數	44	46
銷數	109		
成品量	115.3	噸	
半成品量	75.2	噸	
生產進度	43%		
包裝進度	11%		

狀態	數量
包裝中	43090.00
包裝完成	15207.00
生產中	25830.00
生產完成	34702.00

電子化看板



MES即時線上管理



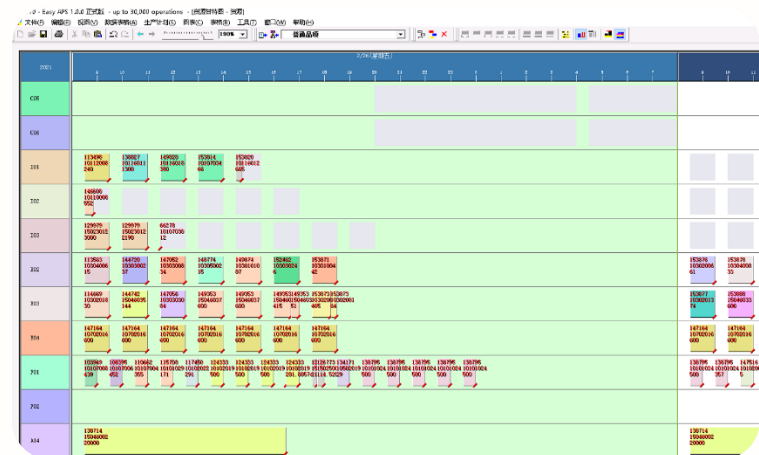
肆、競爭利基與優勢—生產體系

■ APS排產系統

- 精準化排產，串接SAP系統及WMS系統
- 實現排單、生產、倉儲即時同步，提高交貨時效，提升管理效率

車間	產線	料號	品名	淨重	計劃量	已生產量	已入庫量	得率	狀態	開工時間	完工時間
1	果汁	9 10101006	3kg特選荔枝飲料	3.00	1666	1640	1640	98.44	已完工	09:01:44	11:01:30
2	果汁	8 15028005	2.1kg特選金桔糖	2.10	476	468	468	98.32	已完工	10:48:58	13:01:16
3	果汁	8 15046018	980mlR8檸檬糖	1.28	781	768	768	98.34	已完工	08:59:07	10:35:57
4	果汁	8 15159002	2.2kg草莓冰磚	2.20	227	0	0	0.00	已完工	08:41:54	08:52:26
5	果汁	1 10201012	1.2kg特選C山橙	1.20	833	816	816	97.96	已完工	08:55:27	10:35:01
6	果汁	1 10201031	1.1kg特選C茉莉	1.10	909	900	864	99.01	已完工	10:48:33	13:12:47
7	果汁	2 15371003	1.2kg特選百香果	1.20	5000	4956	4956	99.12	已完工	22:22:30	07:00:08
8	果汁	2 15046024	6kgR8調糖糖漿	6.00	3750	1280	1280	34.13	裝箱中	08:36:29	
9	果汁	3 15028012	2.1kg特選百香果	2.10	1904	0	0	0.00	裝箱中	13:06:49	
10	果汁	7 10503001	1.25kg特選百香果	1.25	3200	624	624	19.50	裝箱中	10:42:49	
11	果汁	2 15371003	1.2kg特選百香果	1.20	6666	648	648	9.72	裝箱中	07:19:20	
12	果汁	3 15046038	1kgR8芒果果醬	1.00	2000	984	984	49.20	裝箱中	08:51:01	
13	果汁	5 15046010	1kgR8百香果果醬	1.00	6000	1620	1620	27.00	裝箱中	09:08:50	
14	果汁	7 15371004	500g特選冷凍草	0.50	15000	120	0	0.80	裝箱中	12:13:50	
15	果汁	9 15023005	950g特選荔枝果	0.95	6504	1704	1704	26.20	裝箱中	08:55:15	
16	果汁	2 10702002	13.44kg果凍粉F	13.44	401	378	168	94.26	裝箱中	08:12:15	
17	果汁	1 10401017	2kg原味晶球XHE	2.00	4000	1520	1520	38.00	裝箱中	08:46:09	
18	果汁	2 15111001	2kg原味晶球XHE	2.00	5000	0	0	0.00	裝箱中	08:57:39	
19	果汁	3 10101012	3kg特選荔枝飲料	3.00	833	0	0	0.00	未开工		
20	果汁	5 10112003	20kg水蜜桃飲料	20.00	200	0	0	0.00	未开工		
21	果汁	5 10112009	20kg椰子飲料	20.00	30	0	0	0.00	未开工		

即時追蹤生產狀態，提升管理績效



生產排單顯示圖，實現精準化排產

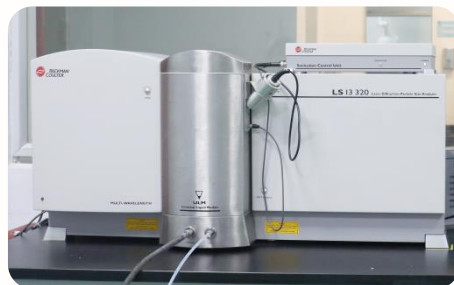
■ 食品安全實驗室

- 對產品及原物料進行自主檢驗及系統性安全評估。
- 建立品質安全管理制度，制定標準檢測指標。



氣相色譜質譜聯用儀

檢測農藥殘留、香精香料；
同時進行標準圖譜的制定



粒徑分佈儀

管控產品粒徑在一定範圍內，
進而保證產品的穩定性



紫外分光亮度計

檢測色值、色度、吸亮度、
透光率



折光率儀

檢測折光率和糖度

■ 自動倉儲系統

- 批次管理，有效串聯產品履歷系統與追溯系統。
- 提升儲位分配效率與庫存即時動態管理。



立體庫貨架



果粒區包裝輸送



果汁區包裝輸送



自動碼垛機器人

■ 自動倉儲系統—多倉位平行管理



自動顯示
冷庫入庫訊息



自動辨識
條碼入庫



自動辨識
條碼出庫

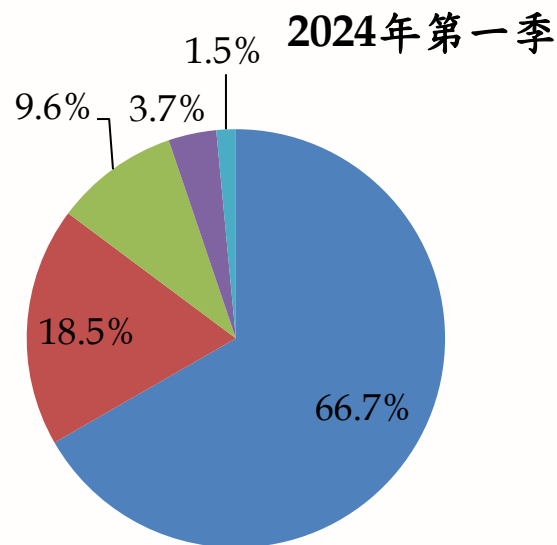
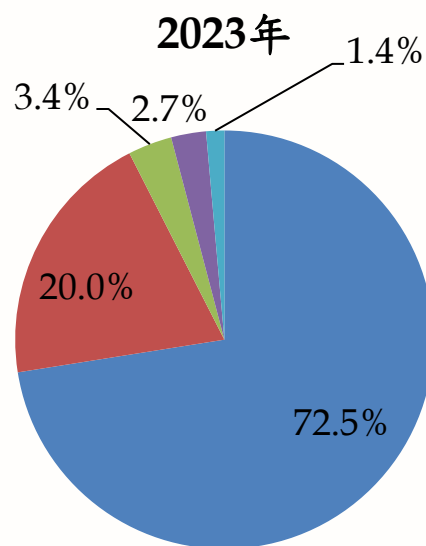


自動辨識
條碼備貨



肆、競爭利基與優勢—配銷體系

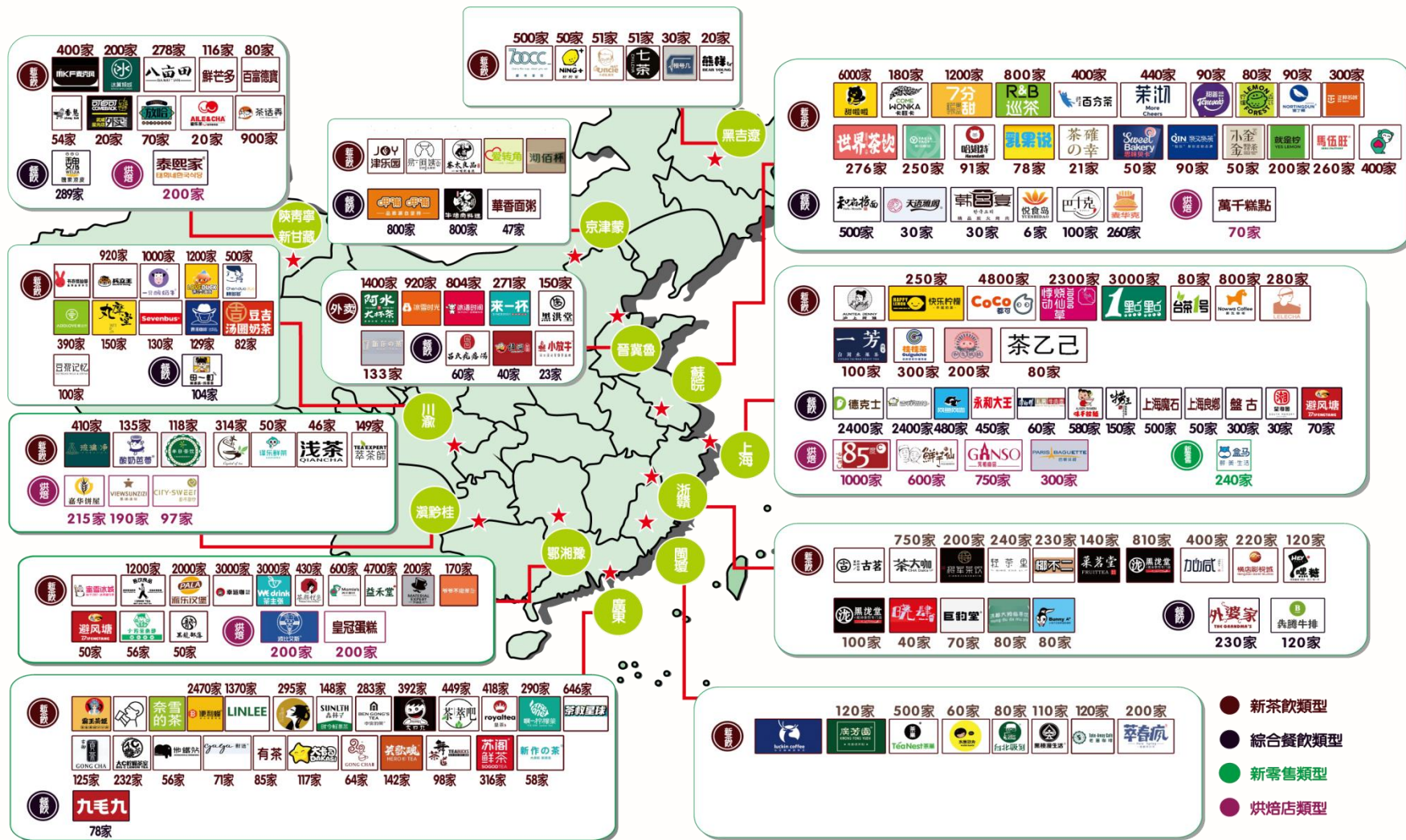
■ 主要客戶型態



- 連鎖餐飲系統客戶
- 經銷商客戶
- 直飲客戶
- 工廠系統客戶
- 其他



全國性餐飲連鎖系統客戶



■ 持續深耕工廠體系客戶

1. 食品加工工廠客戶到廠認證。
2. 以高標準要求選材及原料供應，服務於霜淇淋企業、乳品行業、糖果等食品加工領域的國內知名品牌企業。

■ 經銷商客戶於當地合作之代表性連鎖餐飲系統客戶

川渝



陝青寧新甘藏



滇黔桂



廣東



黑吉遼



京津蒙



晉冀魯



蘇皖



上海



鄂湘豫



浙贛



閩粵





陸、公司佈局—產品價值鏈升級

■ 水果上游生產研發

立足廣西百色，以芒果、百香果為核心，整合各地優質資源，引進海外優質原料，發展特色水果初加工，把握新茶飲市場需求，全面發展“從田間到杯中”的水果全產業鏈，為新茶飲行業提供更天然、健康、安全、美味的水果物料。



百色芒果基地



百色芒果基地



楊枝甘露

■ 新茶飲的五道內涵



超高
顏值

超高
新鮮健康元素

超高
價值感

超好
口感

■ 口感顆粒



天然健康

採用天然魔芋膠粉調配而成
含高膳食纖維
熱量低

Q彈樂趣

口感Q彈爽脆，飲品、甜品隨心加
樂趣多多，富有價值感

方便快捷

耐熱耐凍，常溫儲存，開袋即用，省時省力！



陸、公司佈局—技術創新

■ 重新定義果汁、開創新品類—首創新茶飲預包裝飲品



更豐富

保存期限：

冷藏14-21天

產品類別：

含果肉（冷藏）

殺菌方式：

低溫殺菌

包裝方式：

可切換瓶型

儲存條件：

0°C-4°C 冷藏



更新鮮

冷藏21-60天

高潔淨飲品

高溫殺菌，低溫灌裝

固定瓶型

0°C-4°C 冷藏



陸、公司佈局—技術創新

一瓶楊枝甘露，開啟一扇行業大門



冷藏更新鮮



冰箱裡的奶茶店

超高性價比



研發壁壘



新茶飲元素





富與貴，是人之所欲也，
不以其道得之，不處也。
... 《論語》

永續經營 (ESG)

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。

■ 構建更安全的食品供應鏈

從原料生產、加工、流通至銷售每階段的透明化二維碼資訊管理，建立食品安全的產品履歷訊息，提升產品追蹤追溯即時回應的完整性。





柒、永續經營(ESG)

■ 員工穩定性

員工福利

餐廳透明化管理、節慶禮品及活動、家庭訪問、員工子女英語班/劍道班/安親班/獎學金等。

員工培育

新進員工及專業技能培訓、儲備幹部在職學習、學歷提升專案培訓、管理能力培訓，建構全員持續學習的環境。

職業安全的工作環境

導入安全生產標準化、落實安全生產培訓、排除安全隱患。

關心及維護員工健康

晨操及晨劍鍛煉、舉辦各類體育運動競賽、建設員工活動中心、設立員工圖書室、定期健康檢查計畫。







里仁爲美

《論語》

平安富足

感謝聆聽

NATURAL

天然

HEALTH

健康

SAFETY

安全

DELICACY

美味

