

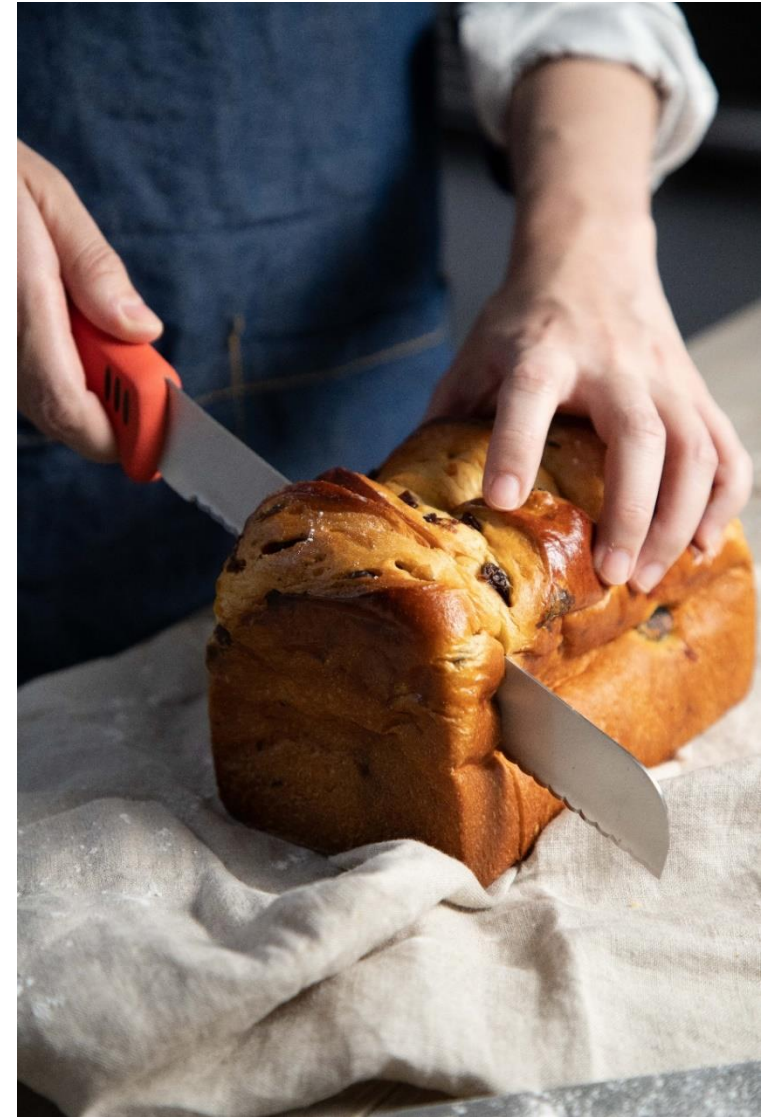


三能集團控股股份有限公司 2024年第4季法人說明會

立足台灣，深耕亞洲，放眼全球

報告人：執行長 蕭凱峰
財務長 陳劉羽

Dec. 12, 2024



免責聲明

本簡報資料所提供之資訊，包含所有前瞻性的看法，將不會因任何新的資訊、未來事件、或任何狀況的產生而更新相關資訊。三能集團控股股份有限公司（本公司）並不負有更新或修正本簡報資料內容之責任。本簡報資料中所提供之資訊並未明示或暗示的表達或保證其具有正確性、完整性、或可靠性，亦不代表本公司、產業狀況或後續重大發展的完整論述。

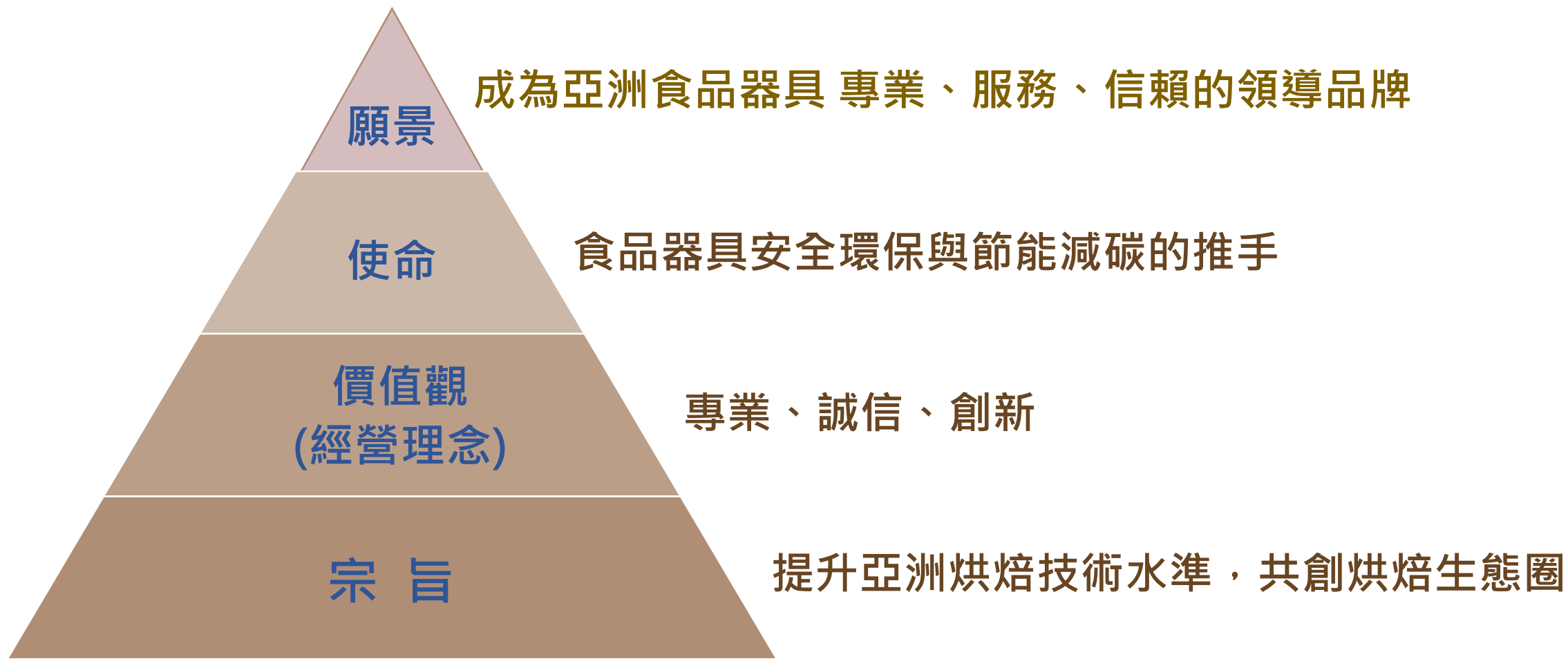
Agenda

- 壹 公司概況
- 貳 經營實績
- 叁 競爭優勢
- 肆 未來展望



公司概況

我們的企業文化



我們的基本資料

三能-KY 2015年4月成立，2018年12月交易所掛牌

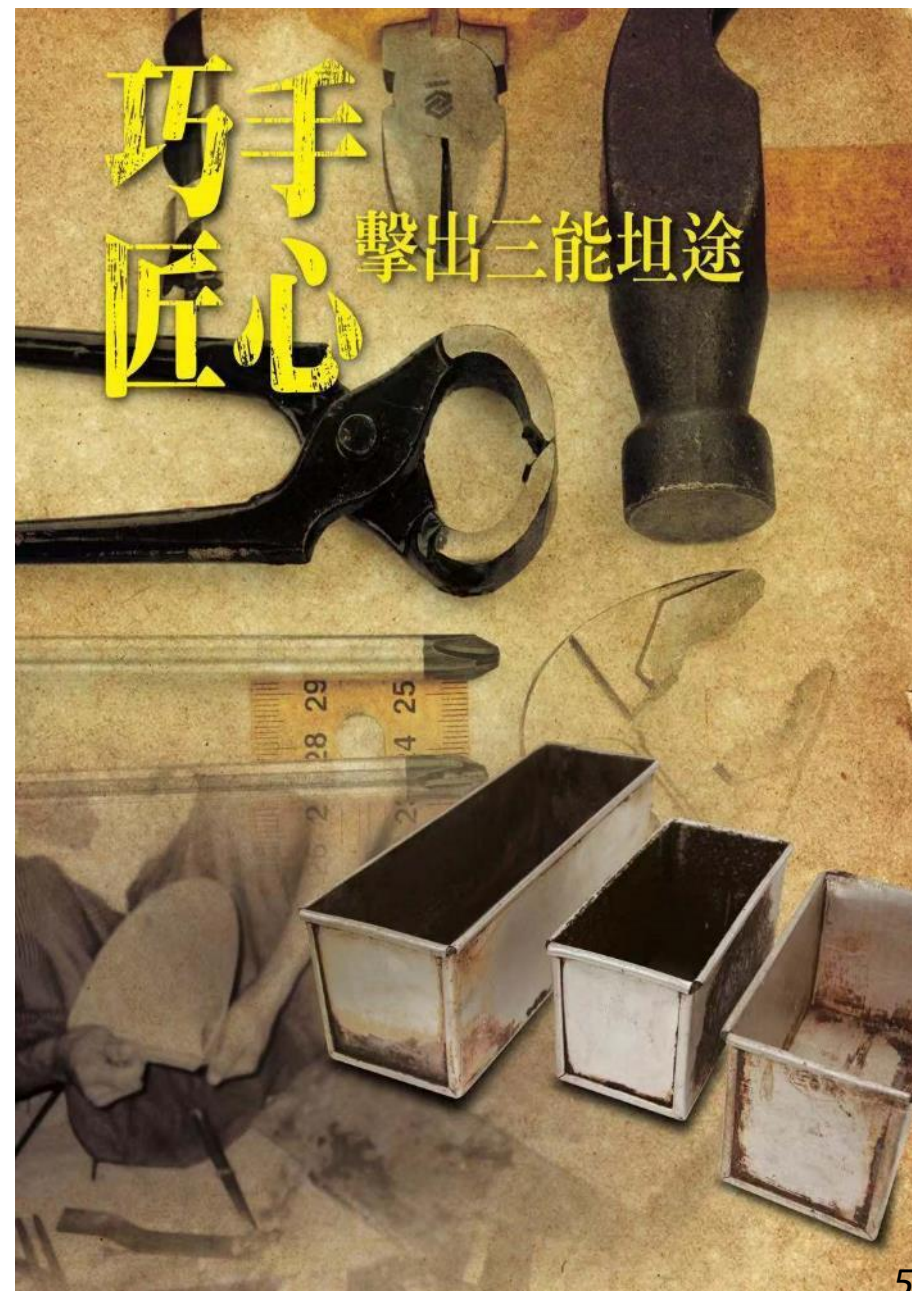
- | | | | | |
|----------|----------|---|--------|----------|
| • 台灣三能 | 1982年06月 | } | • 斯凱爾 | 2017年07月 |
| • 無錫三能 | 2000年08月 | | • 無錫鑫能 | 2019年04月 |
| • 日本三能 | 2010年08月 | | • 廣州三能 | 2022年01月 |
| • 印尼三能 | 2015年11月 | | | |
| • 印尼三能工業 | 2024年2月 | | | |

董事長：張瑞榮

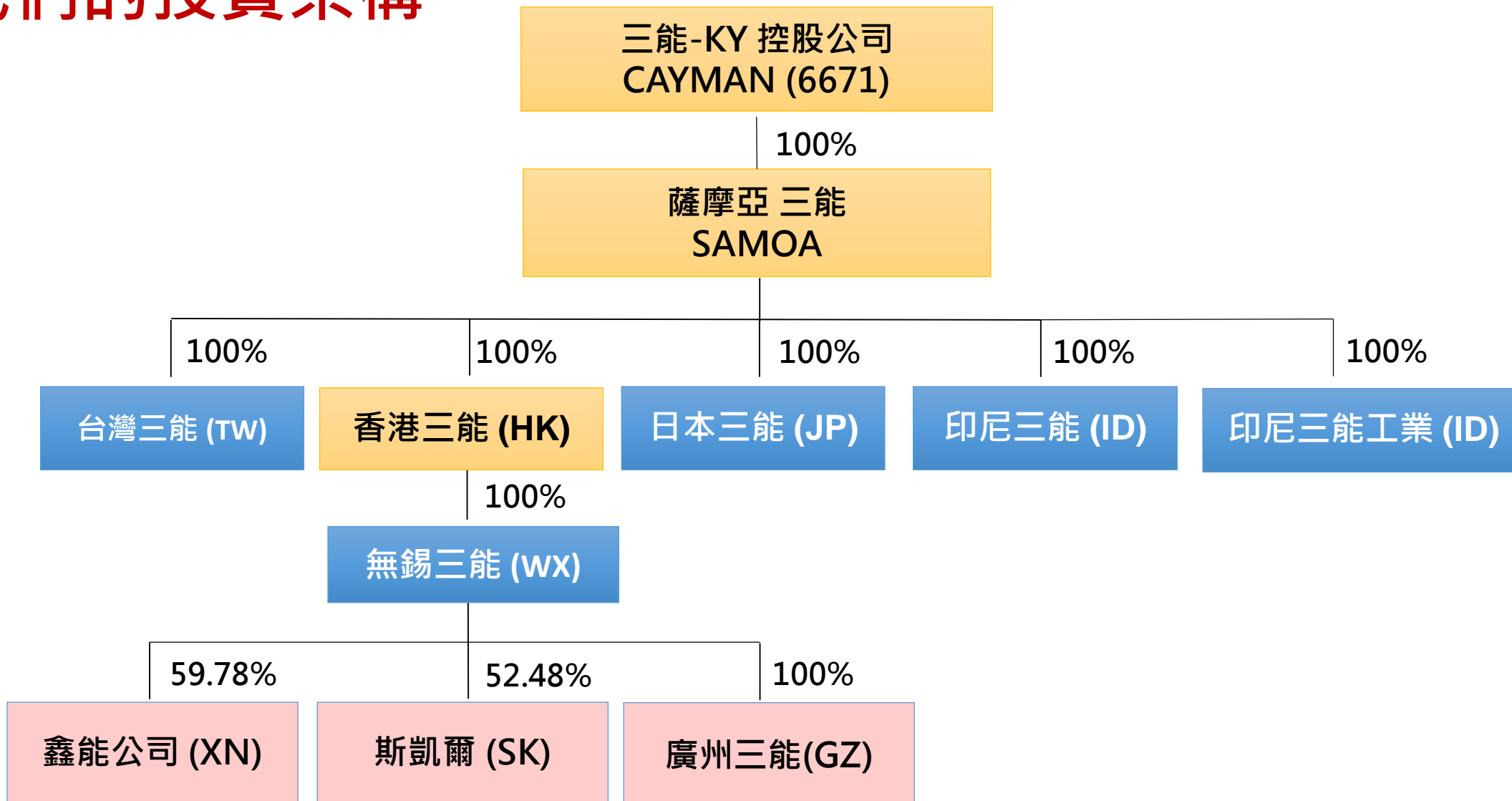
執行長：蕭凱峰

實收資本額：新台幣 6.075 億

員工 753 名 (截至2024年11月底)



我們的投資架構



我們的品牌

B to B 市場



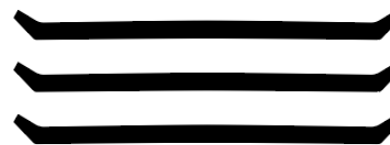
專業/品質

B to C 市場



家庭/溫馨

B to B 市場



SANNENG
Premium

高端/專業

B to B/C 市場

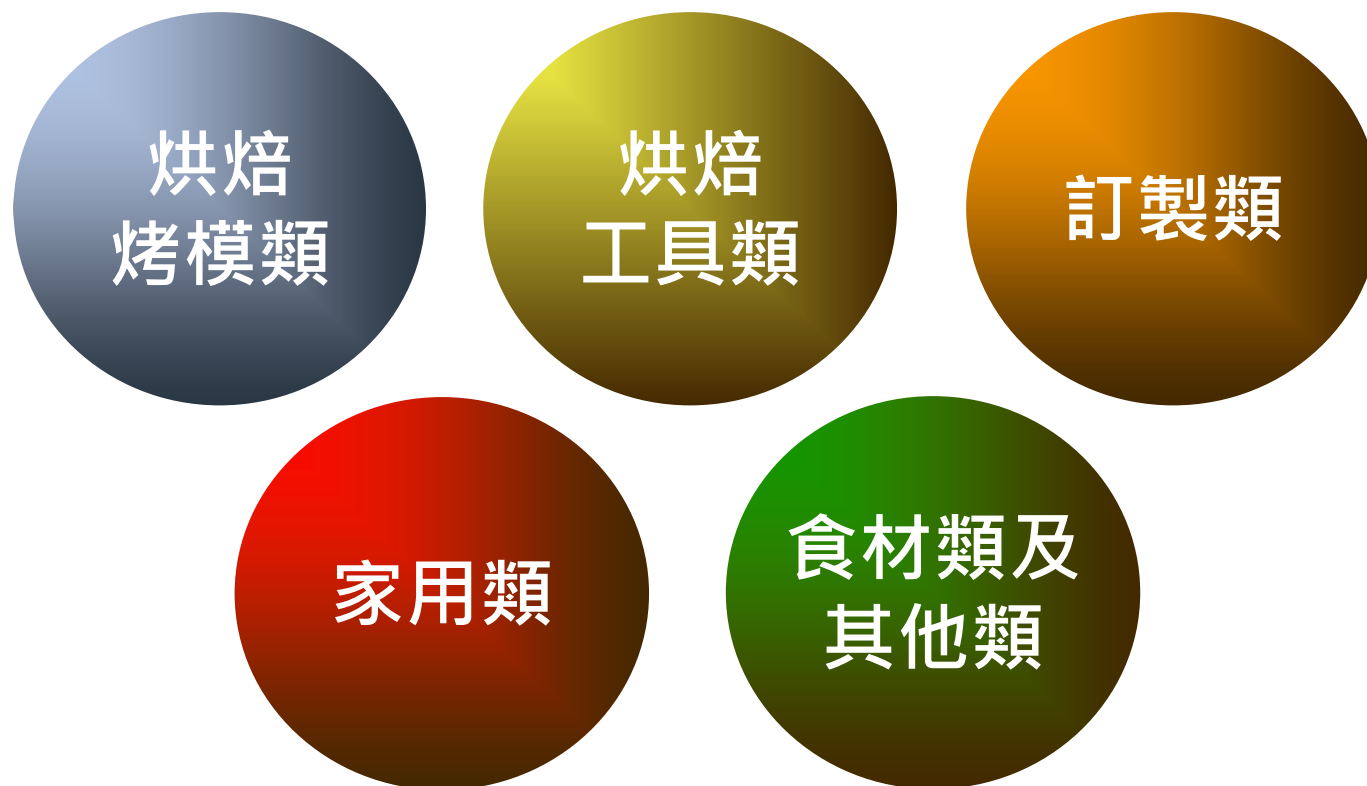


SANNENG

美好生活

我們的產品

主要產品：各式烘焙及食品器具之研發、製造與銷售



我們的產品

烘焙烤模類 烤盤、土司盒、蛋糕模、派盤、慕斯圈、鳳梨酥圈...



烘焙工具類 打蛋器、鋼盆、刀具類、測量器具、毛刷、轉台 ...



我們的產品

家用類產品



unopan

Bring your chef home

媲美大師級的器具，家用烘焙好幫手

做自己的主廚 盡情揮灑創意



繽紛的烘焙器具、親子烘焙器具、安全矽膠產品等



我們研發量能

截至2024年11月

	地區	專利及研發成果
專利及研發成果	台灣	<ul style="list-style-type: none"> ● 專利共50項 ● 台灣三能取得臺中市地方產業創新研發推動計畫(SBIR)補助 ● 台灣三能取得經濟部中小型製造業低碳及智慧化升級轉型案
	中國	<ul style="list-style-type: none"> ● 專利共157項 ● 無錫三能2015年-2024年連續三次獲得高新企業認證 ● 無錫三能獲得專精特新企業認證 ● 無錫三能獲得知識產權(智慧財產權)管理體系認證
	日本	<ul style="list-style-type: none"> ● 專利共9項



經營實績

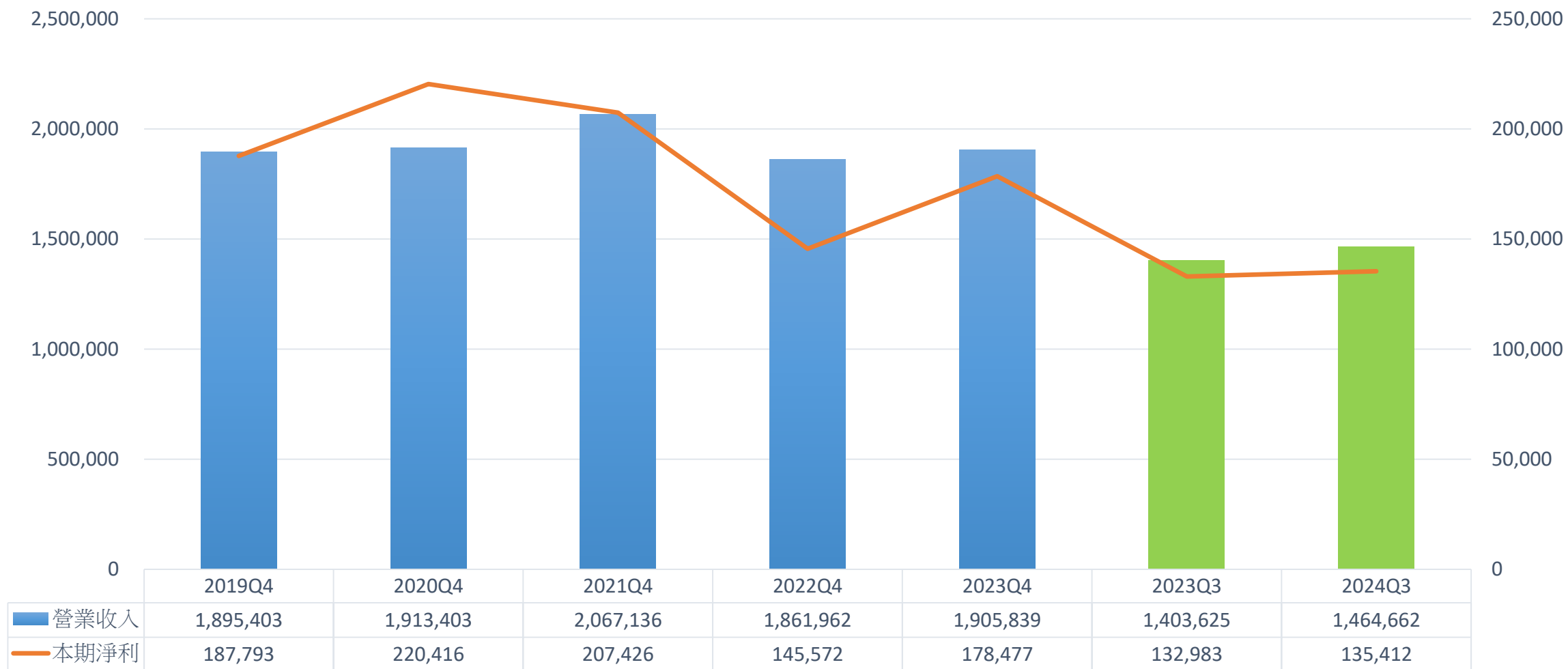
項目 \ 期間	2024.09.30	2023.09.30	增(減)金額	增減百分比
現金	534,671	253,882	280,789	110.60%
按攤銷後成本衡量之金融資產 - 流動	69,310	446,798	(377,488)	-84.49%
應收款項	204,252	232,282	(28,030)	-12.07%
存貨	309,068	296,212	12,856	4.34%
其他流動資產	40,399	62,260	(21,861)	-35.11%
流動資產合計	1,157,700	1,291,434	(133,734)	-10.36%
按攤銷後成本衡量之金融資產 - 非流動	167,351	0	167,351	-
不動產、廠房、設備	852,621	837,445	15,176	1.81%
其他非流動資產	73,154	54,538	18,616	34.13%
非流動資產合計	1,093,126	891,983	201,143	22.55%
資產總計	2,250,826	2,183,417	67,409	3.09%
流動負債	415,755	393,513	22,242	5.65%
非流動負債	79,431	95,857	(16,426)	-17.14%
負債總計	495,186	489,370	5,816	1.19%
普通股股本	607,500	607,500	0	0.00%
其他股東權益	1,148,140	1,086,547	61,593	5.67%
股東權益總計	1,755,640	1,694,047	61,593	3.64%

2024及2023年前3季合併損益表

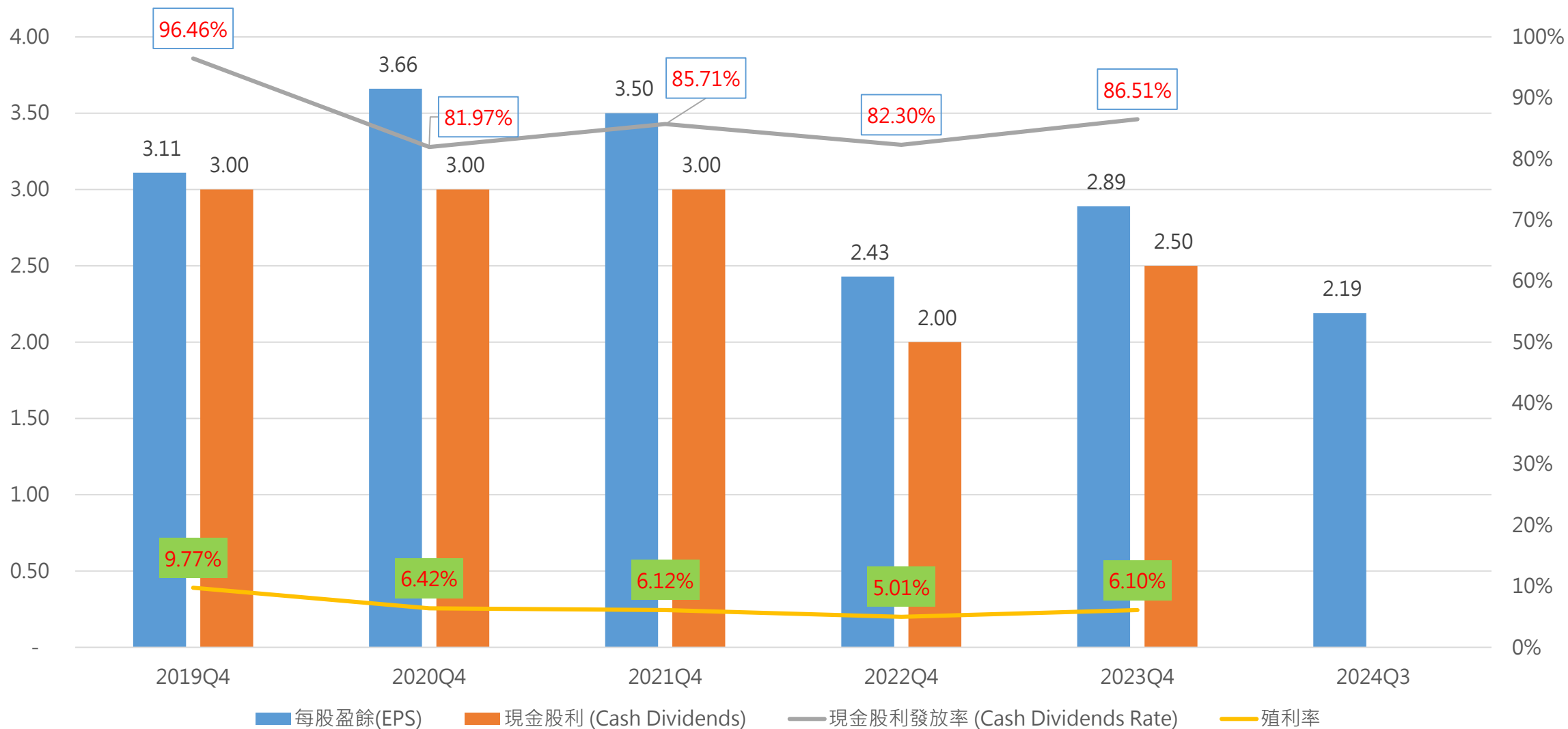
單位：新台幣仟元

項目 \ 期間	2024 前3季	2023 前3季	增(減)金額	增減百分比
營業收入	1,464,662	1,403,625	61,037	4.35%
營業毛利	549,713	534,874	14,839	2.77%
毛利率	37.53%	38.11%	-0.58%	-1.52%
營業費用	396,421	374,649	21,772	5.81%
營業淨利	153,292	160,225	-6,933	-4.33%
營業淨利率	10.47%	11.42%	-0.95%	-8.35%
營業外淨收(支)	22,378	23,086	-708	-3.07%
稅前淨利	175,670	183,311	-7,641	-4.17%
稅前淨利率	11.99%	13.06%	-1.07%	-8.16%
所得稅費用	40,258	50,418	-10,160	-20.15%
稅後淨利	135,412	132,893	2,519	1.90%
稅後淨利率	9.25%	9.47%	-0.22%	-2.37%
EPS(元)	2.19	2.13	0.06	2.82%

歷史經營實績



歷年財務績效及股利政策



三能KY- 最近3年財務比率分析

分析項目		2022年	2023年	2024 前3季
財務結構	負債占資產比率(%)	24.04	22.19	22.00
	長期資金占不動產、 廠房及設備比率(%)	208.85	220.46	215.22
償債能力	流動比率(%)	265.06	291.38	278.45
	速動比率(%)	193.55	206.55	203.64
	利息保障倍數(倍)	53.59	61.02	88.18
經營能力	應收款項週轉率(次)	7.36	8.44	9.15
	應收款項收款天數(天)	49.59	43.24	39.89
	存貨週轉率(次)	3.23	3.44	3.53
	平均售貨天數(天)	113	106	103
	不動產、廠房及設備週轉率(次)	2.10	2.27	2.33
	總資產週轉率(次)	0.81	0.86	0.87

三能KY-最近3年財務比率分析(續)

分析項目		2022年	2023年	2024 前3季
獲利 能力	資產報酬率(%)	6.52	8.22	8.20
	股東權益報酬率(%)	8.60	10.49	10.40
	營業利益占實收資本比率(%)	32.12	36.29	33.64
	稅前純益占實收資本比率(%)	33.68	42.00	38.55
	純益率(%)	7.81	9.36	9.24
	每股盈餘(元)	2.43	2.89	2.19

營收與毛利--六大類產品

營收結構分析

年度 產品別	2023 前3季	2024 前3季
訂製類	30.96%	34.07%
烘焙烤模類	39.90%	39.15%
烘焙工具類	22.27%	20.68%
家用類	1.39%	1.29%
食材	1.72%	2.15%
其他	3.76%	2.66%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度 產品別	2023 前3季	2024 前3季
訂製類	30.89%	31.64%
烘焙烤模類	40.08%	39.48%
烘焙工具類	44.11%	44.01%
家用類	35.97%	33.47%
食材	29.48%	22.16%
其他	45.81%	48.28%
合計	38.11%	37.53%



營收與毛利--區域別

營收結構分析

年度 地區別	2023 前3季	2024 前3季
中國	68.24%	66.12%
台灣	16.22%	16.03%
亞洲	13.11%	14.98%
歐美及其他	2.42%	2.87%
合計	100.00%	100.00%

毛利結構分析

年度 地區別	2023 前3季	2024 前3季
中國	36.31%	35.23%
台灣	38.78%	39.84%
亞洲	45.90%	44.38%
歐美及其他	41.99%	41.96%
合計	38.11%	37.53%





競爭優勢

1
週延而穩固
的經銷體系

2
產業資源
整合能力

競爭優勢分析

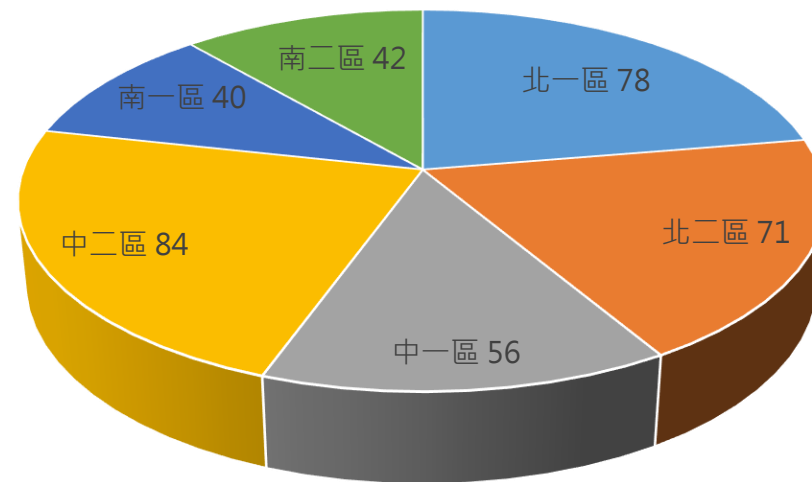
5
提供完整
解決方案

3
客製化的
研發能力

4
新品開發
引領市場

1. 週延而穩固的經銷體系

➤ 台灣市場據點

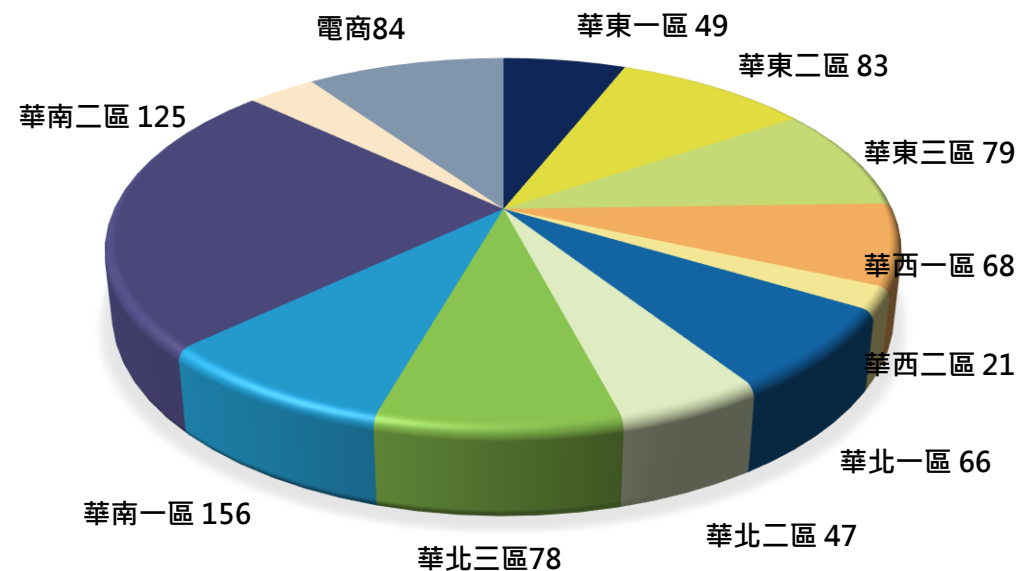


全台灣共 **371** 家經銷商

截至 2024/11

1. 週延而穩固的經銷體系

➤ 中國市場據點



全中國共 **856** 家經銷商

截至 2024/11

鑒證 品牌力量



2. 產業資源整合能力

➤ 烘焙產業上、下游知名品牌

2. 產業資源整合能力

➤ 大連鎖 / 烘焙名人聯名品牌



台灣三能 × 吳克己
台灣三能低糖健康吐司模

- 降低糖分 上色佳
- 節時 節能
- 保水性佳

首位麵包師與三能食品
器具合作聯名款式

全聯 喵咪生吐司

READ BREAD 閱讀麵包



BREAD READ BREAD 全聯閱讀麵包

芋泥生吐司

台式風味 肉鬆
鹹蛋黃 + 肉鬆
搭配手工螺旋 整形麵糰

即日起 ~ 2021/8/26

生食パン
「輕軟」
金沙肉鬆生吐司
多層次嚼口感、奶香濃郁
閱讀 日好麵包

2. 產業資源整合能力

▶ 產業結盟 聯名品牌



CONVECTION OVEN

海氏i7风炉烤箱

|| 海氏大风炉 就是专业级 ||

详细信息

产品型号: i7
产品名称: 电烤箱
产品功率: 2150W
产品容量: 40L

核心卖点

- 更快: 5s瞬时升温更快, 创新光波风炉烤
- 更均匀: 双层同烤更均匀, 海王式“蛋蛋俱到”
- 更好吃: 新增脆心更好吃, 总有你“菜”, 配置「嫩烤」、「脆烤」双模式
- 更节能: 高效节能, 拒绝“拖延症”, 4层保温设计, 省电26%

海氏烤箱代言人
刘涛



2. 產業資源 整合能力

世界麵包
冠軍師傅
策略聯盟



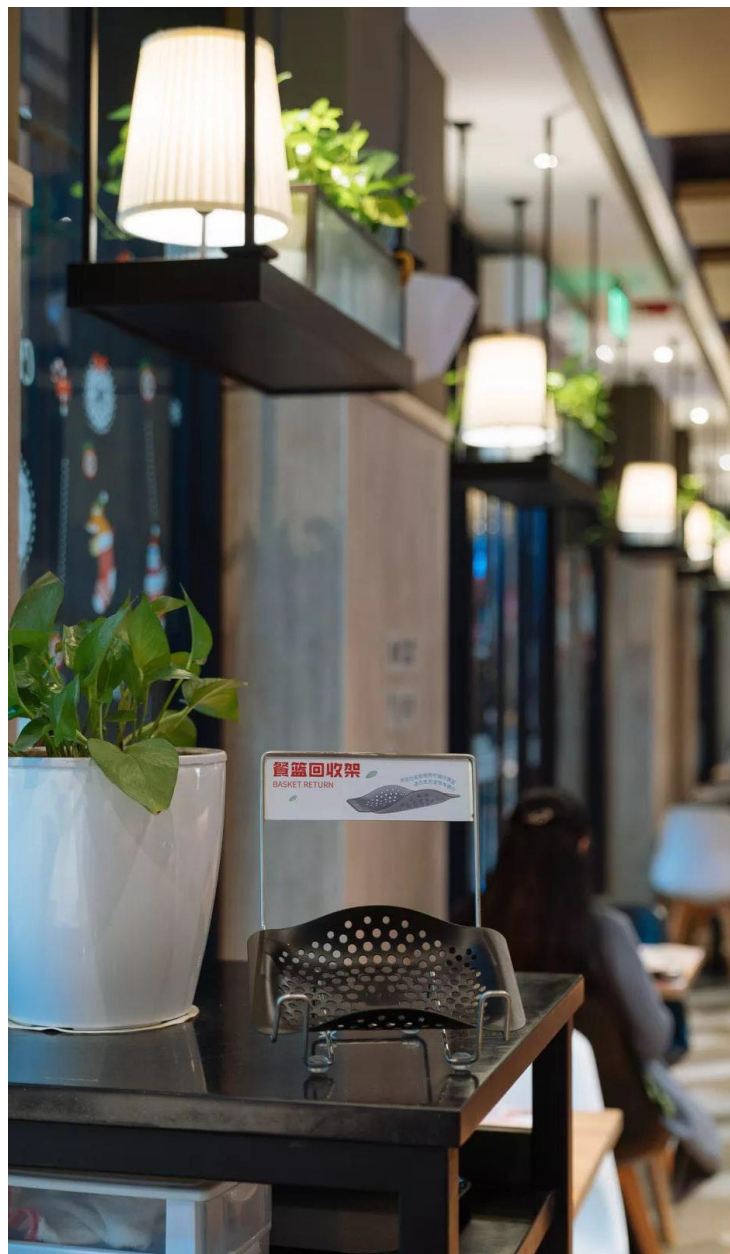


3. 客製化的研發能力

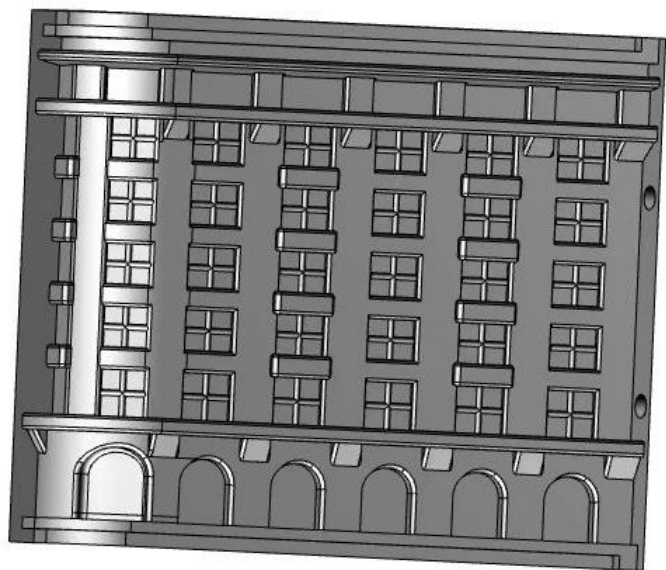


3. 客製化的研發能力

➤ 速食店餐籃

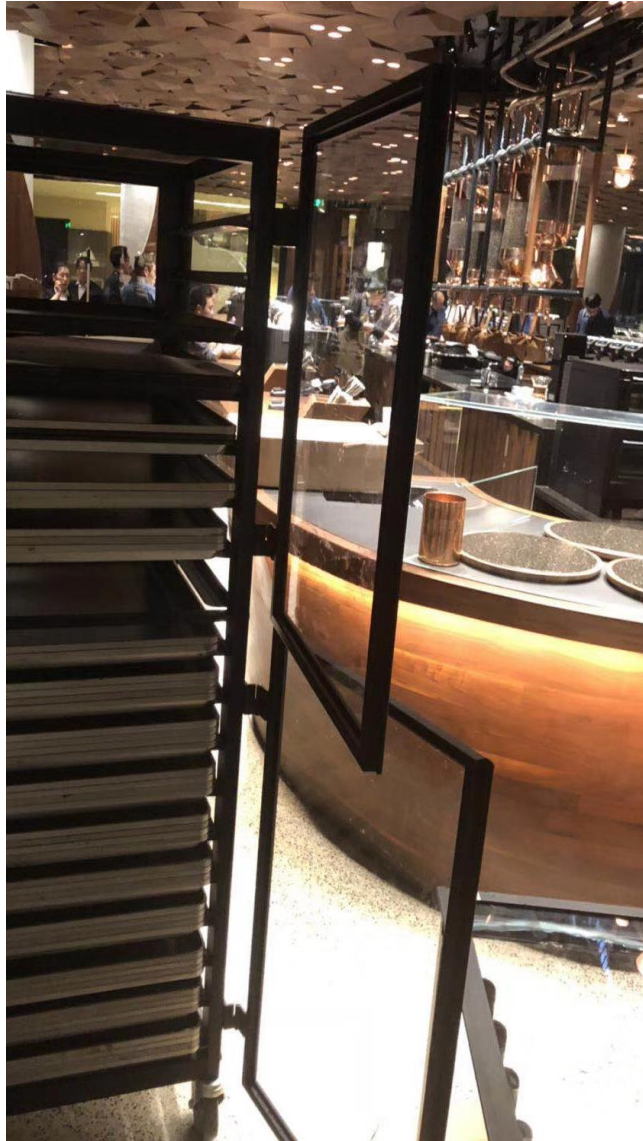


3. 客製化的研發能力



3. 客製化的研發能力

➤ 星巴克客制化產品



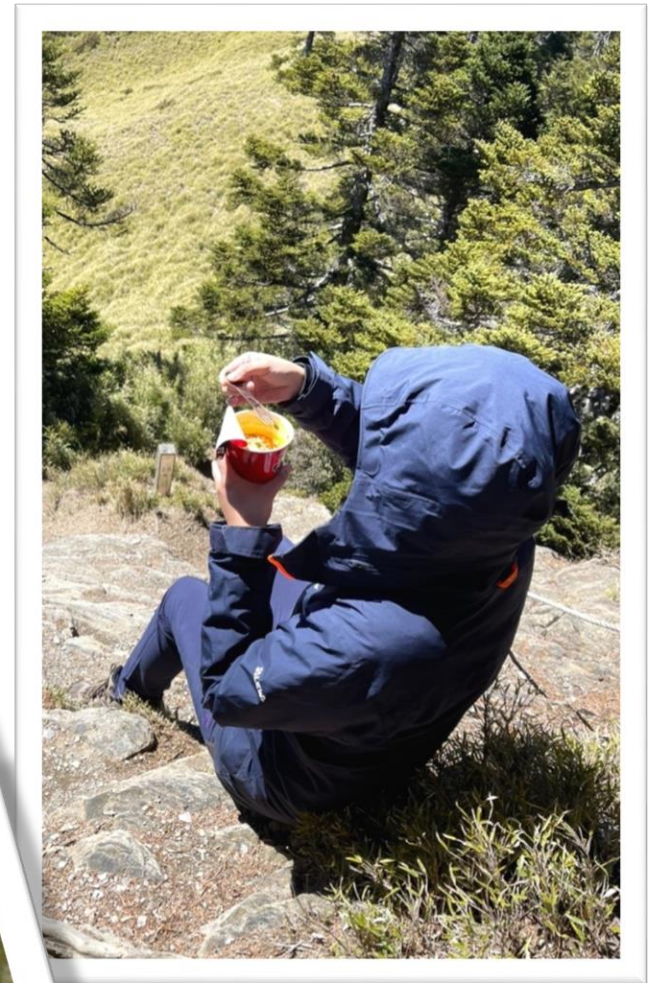
3. 客製化的研發能力

➤ 江邊城外 客制化-烤魚盤



4. 新品開發引領市場

➤ 甜品勺



4. 新品開發引領市場

➤ 雕花刀/削皮刀



一體式鍛造

採用420高碳不銹鋼製，耐腐蝕性好，特殊熱處理刀刃韌性提升，不易彎折

完美的刃與刀柄比例

運用三角幾何造型設計，線條元素，增加現代科技感並符合人體工學

品質保證

堅持在地生產，100%台灣製造，符合食品衛生安全器具

環保減碳 愛地球

採用單一材質，可拋棄與回收，降低地球的負擔並減少碳排放

CARVING KNIFE

食品料理雕刻運用



刻花刀 | SN4862 | 420不銹鋼 | 總長:170mm

PARING KNIFE

食品料理削皮運用



削皮刀 | SN4863 | 420不銹鋼 | 總長:157mm



4. 新品開發引領市場

➤ 愛訊集團 (iFREE GROUP) ~ 變形金剛漢堡盤



迪士尼遊樂園~格魯特漢堡盤



迪士尼遊樂園~鋼鐵人漢堡盤



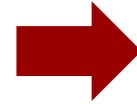
4. 新品開發引領市場

➤ 雲朵造型土司模



5. 提供完整解決方案~診斷式服務

➤ 法式烤盤堆疊問題 -- 無邊框法烤盤



- 無邊框好堆疊，省空間；
- 減少重量，省成本；
- 減少藏汙納垢
- 方便清洗，更好脫模



5. 提供完整解決方案~診斷式服務

➤ 產品取出耗人工問題 -- 斜口烤盤



F
Feature

商品特性

包條設計

定位點設計

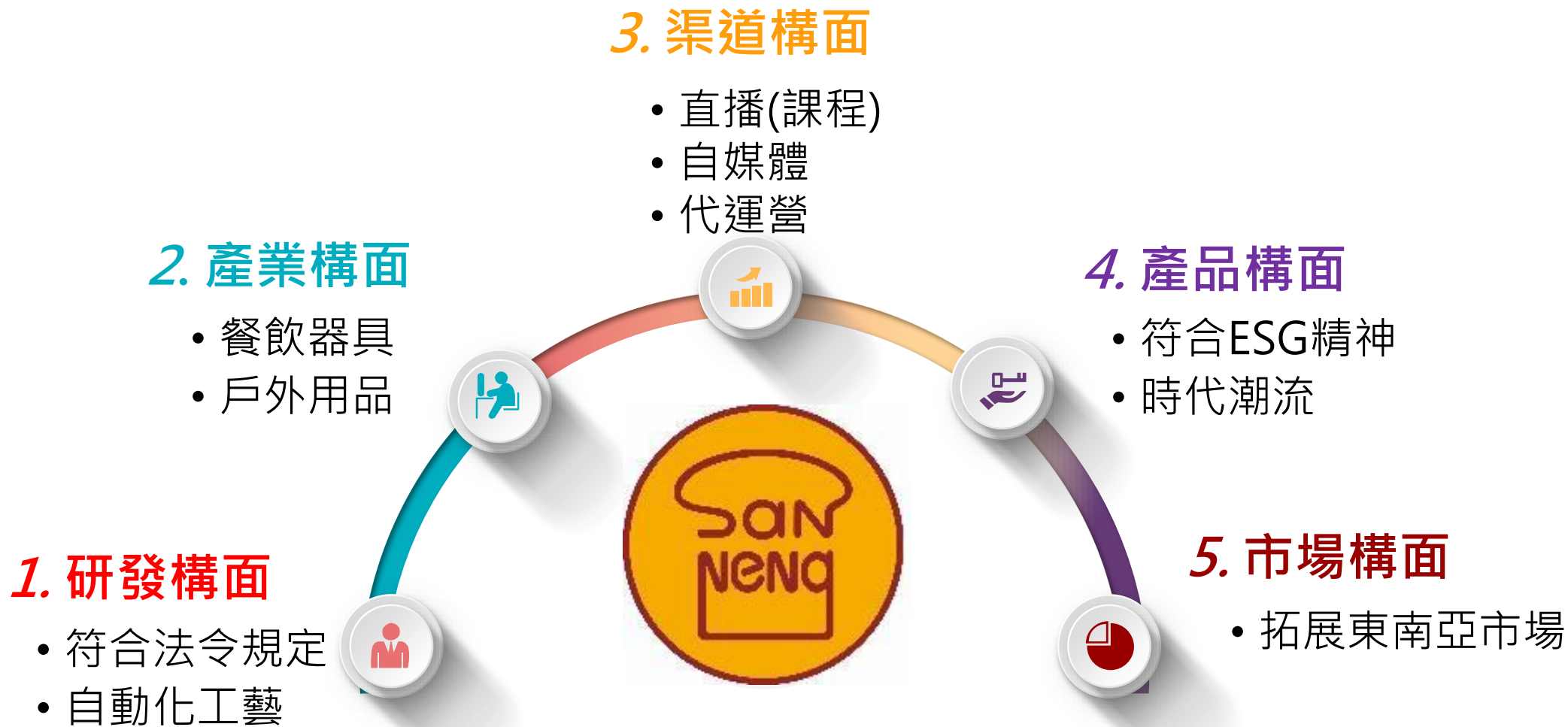
單邊斜口設計

耐磨與多能選擇



未來展望

未來展望



1. 研發構面--未來研發計畫

01



表面處理

- 次世代食品器具表面抗沾黏塗層技術開發
- PVD鍍鈦工藝應用開發
- 取代噴砂工藝開發
- 鋼板和鋁板表面疏水處理技術

02



ESG 產品

- 減塑產品持續開發
- 生質材料的研究
- 耐熱塑膠應用開發
- 更節能的烘焙器具研發

2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

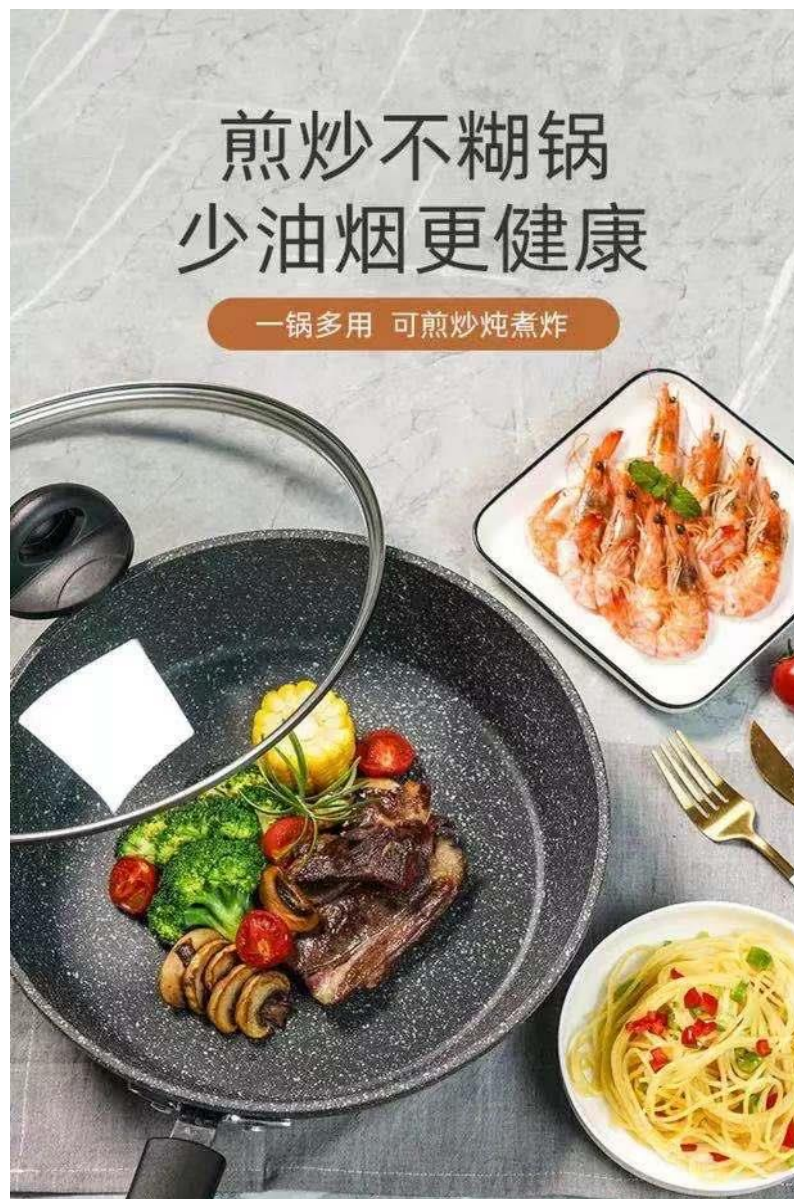
➤ 餐飲市場



2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

烘焙、食品器具專業設計製造

Professional Manufacturer of Bakery Equipment



➤ 手沖咖啡器具 - 主產品



手搖磨豆機



拉花壺



手沖壺



分享壺



濾杯



濾紙



咖啡杯



電子磅秤

➤ 手沖咖啡器具 – 附屬產品



溫度計



濾杯支架



豆勺



氣吹



杯測勺



豆罐





從心出發 到哪裡都是家

From the heart, everywhere is home.

2. 產業構面--餐飲 / 戶外用品

➤ 戶外用品市場實際商品銷售

烘焙、食品器具專業設計製造

Professional Manufacturer of Bakery Equipment



➤ 戶外用品市場實際商品銷售



3. 渠道構面--直播(課程)

- 三能透過孫公司斯凱爾積極參與並執行直播(如：天貓、抖音等)及自媒體(如：微信、抖音、小紅書等)
- 目前也為多家同盟企業制定並提供直播解決方案



3. 渠道構面--自媒體

微信公眾號



三能烘焙器具
江苏

三能器具官方视频号
公众号: 三能器具
2条原创内容
6个朋友关注

关注

私信

视频

#三能器具 #烘焙 #好物分享



抖音



筆記

收藏



小紅書



2163 获赞 61 关注 834 粉丝

Ta 是你的朋友

愿景：成为亚洲食品器具，专业，服务，信赖的领导品牌；
使命：食品器具安全环保与节能低碳的推手；
宗旨：提升亚洲烘焙技术标准，创建烘焙生态圈；

官方电话 查看地址

互相关注

私信

作品 91



3. 渠道構面--自媒體



无锡朴甜

小紅書號：wxputian
IP 屬地：江苏

禁言很多次 怕了 私信不回 上课 @Yann
无锡面包界的老不死 实体门店
实体经营第14年 没有任何充值
店主二人都毕业于已经倒闭的东京蓝带
2014年东京甜点 2016年东京面包

中国 烘焙师

138 7437 1.1万
關注 粉絲 獲贊與收藏

發訊息

一粒野酵母和透过面包看世界等13人关注了她

筆記 收藏

置顶 水式酵母第一集


破璃瓶、小搅拌机(最好有力一点)、破壁机、橡皮筋、电子秤、小型控温冰箱、最好有压面机(丹麦机、整粉机、面条压压机均可)不然你会累死、小容器(乐扣盒款可)、小量杯、保鲜膜、小滤网、发酵布、筛子(可以用棉麻布)、保鲜塑料袋、温度计、pH笔。

材料：高筋面粉、糖、矿泉水、先锋强力粉。

“小贴士”
1. 面团要揉到能拉出厚膜。
2. 面团要产气才好看。
3. 面团也可以适当加点油。
4. 面团要揉到能拉出厚膜。
5. 面团要产气才好看。

面团约1-2个，清水清洗，去掉果糖(不要去皮!不要去皮!)
清水果料一下重量，使用等量饮用水(最好矿泉水)一起放入破壁机，破壁机请先用凉水设置。


连续带肉水打到底，倒入量杯，上面盖上保鲜膜戳几个孔，放入控温小冰箱设定28度，用白粉笔在放入前的高度做一个记号，等待2-4H。



水式酵母第一集
无锡朴甜 137

置顶 吐司最基本的知识点分享

无锡朴甜 536






Meggy 跳舞的苹果

小紅書號：151128811
IP 屬地：北京

喜欢鼓捣各种好吃的
给爱的人做有温度的美食
多次录制央视《回家吃饭》
出版美食书《百万点击量的家常菜》
1352614648@qq.com

北京朝阳 美食博主


135 6852 12.8万
關注 粉絲 獲贊與收藏

發訊息

Ta 的瞬间


筆記 收藏

置顶 枣糕月饼酥皮中式糕点



越吃越爱的核桃红枣糕，自己做超实惠

置顶 西式甜点蛋糕饼干等



自制虾滑鲜嫩Q弹，煮汤真是绝了

置顶 烙饼面点





Candy-梁小姐

小紅書號：557816097
IP 屬地：广东

美学生活博主，我是Candy，C·Studio是我的工作室，喜欢各种小家电制作美食，也特别喜欢咖啡~希望分享更多...更多

巨蟹座 中国 美食博主 家居博主

361 3140 4.7万
關注 粉絲 獲贊與收藏


發訊息

心情日记

筆記 收藏


置顶 终于找到合适 Marimekko 杯子餐具收纳

Candy-梁小姐 223



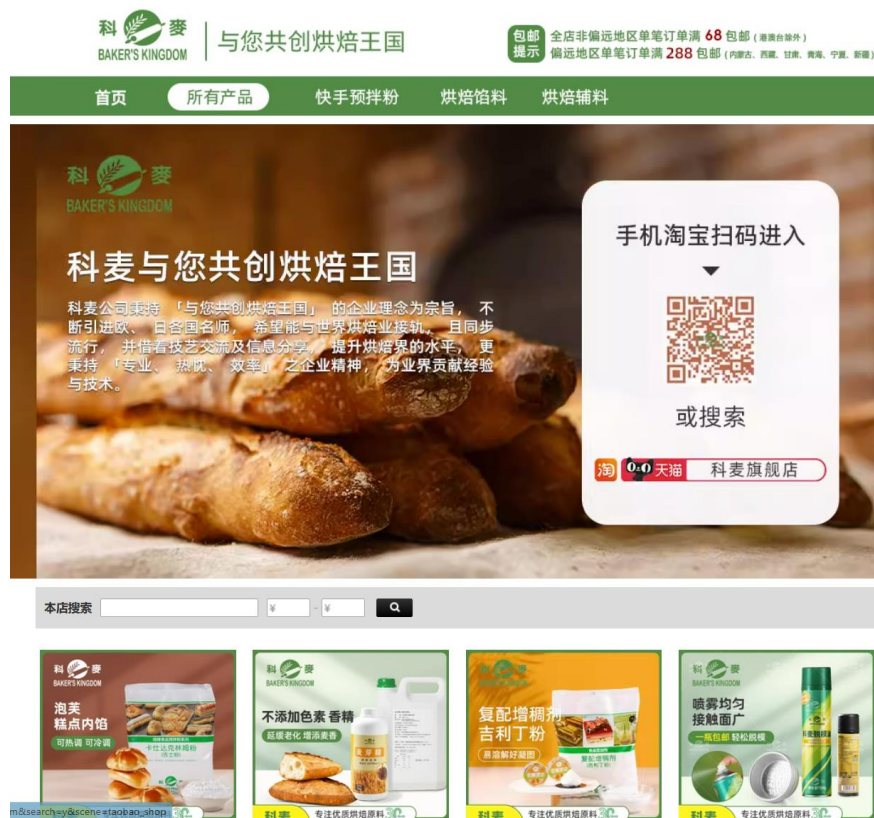
置顶 圣诞限定 星星花 黄桃乳酪面包，配方分享

Candy-梁小姐



3. 渠道構面--代運營

➤ 代運營-透過斯凱爾公司代運營 • 增加營業收入、增加粉絲的附加價值



4. 產品構面--ESG產品與工藝



循環經濟解決方案

不沾塗層 | 環保清潔劑 | 環保重處理 | 製造服務化



不沾塗層



環保清潔劑



環保重處理



製造服務化

4. 產品構面--ESG產品與工藝



給予地球友善的器具，
符合食安材質，減少塑膠用量，
降低地球負擔又可安心烘焙！

減塑—永續

三能食品器具股份有限公司
SANENG BAKERYWARE CORPORATION



➤ 植纖商品

- ✓ 木質纖維粉
- ✓ 牡蠣殼粉
- ✓ 咖啡渣

年度塑膠使用量
222公噸塑膠會產
生約600噸的
二氧化碳

4. 產品構面--ESG產品與工藝

➤ 節能商品--低糖吐司系列

克服 **糖份降低致上色不佳** 的問題

低糖亦上色佳 保水性高 省時節能 符合食品衛生

一般土司盒

低糖健康土司盒

烘烤節省20-25%的時間

節能 / 美味 / 安心

- 健康烘焙低糖麵包(糖分8%~10%)。
- 與一般土司盒相比較，同配方向規格土司可降20%~25%的烘焙時間，且不會因低糖而造成上色不均的情況。
- 烘烤時間短，土司水分流失少；保水性高，口感軟糯濕潤。

SN2067 181x91x77mm 225g

SN2066 196x106x110mm 450g

SN2065 325x107x120mm 900g

24分钟 24分钟

450g 波纹土司盒 450g 低糖健康波纹土司盒

4. 產品構面--ESG產品與工藝

➤ 不沾重處理工藝

環保重處理工藝過程示例

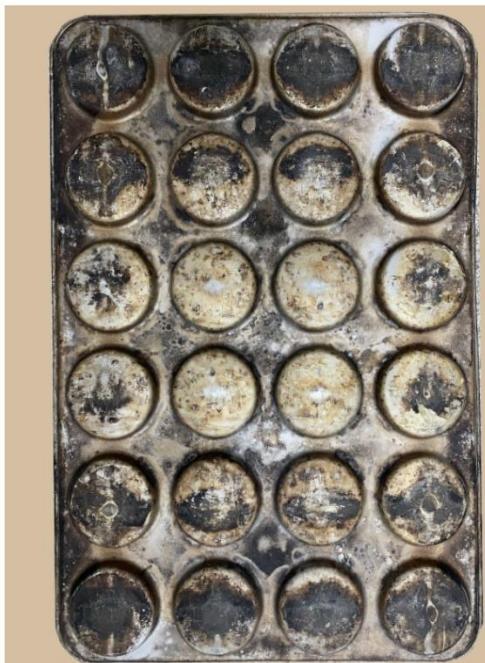
1

陽正面



2

陽底部



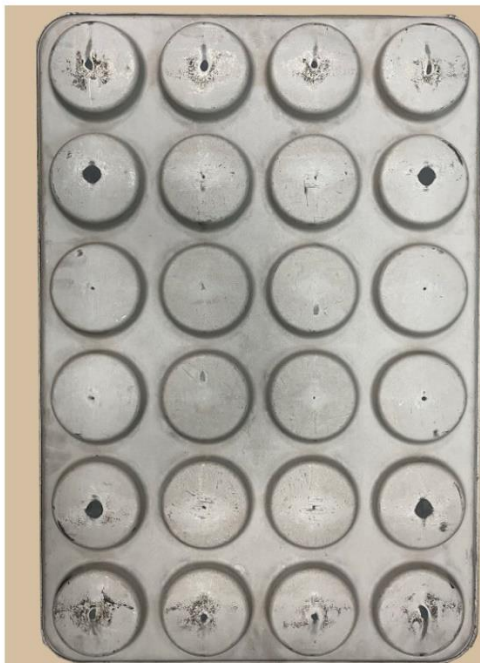
3

正面去塗層



4

底部清潔



5

新塗層

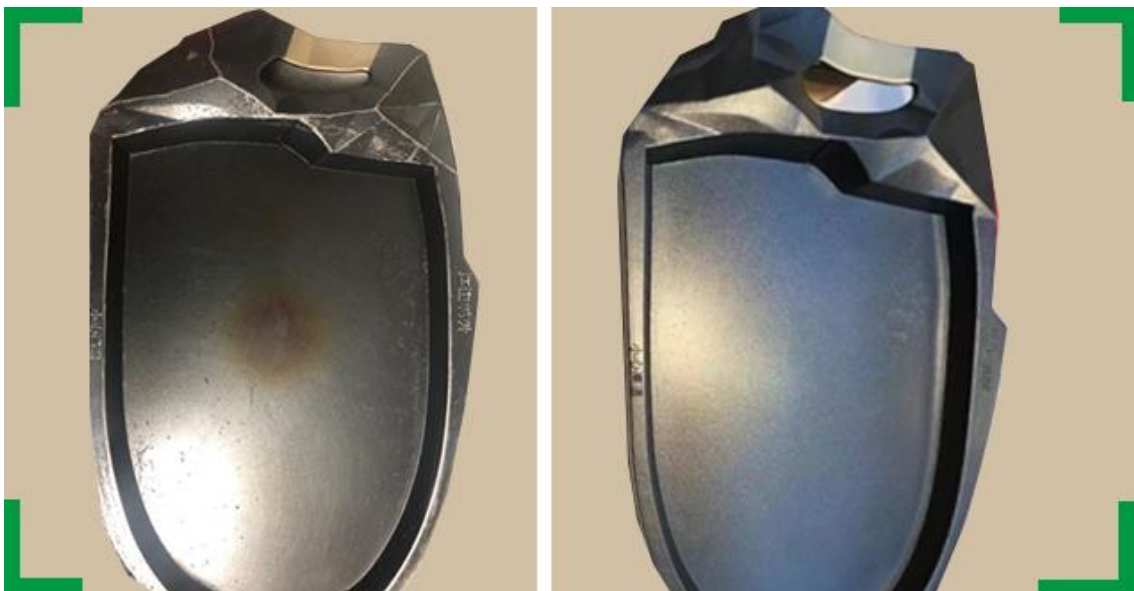


4. 產品構面--ESG產品與工藝



SANNENG
Professional in Bakeware

中式烤全魚



韓式烤肉網架



5. 市場構面--拓展東南亞市場

立足台灣，深耕亞洲，放眼全球

佈局亞洲



- 西進**：加強產業資源合作，共同服務大客戶
- 南進**：以印尼三能為根據地，逐步擴大東協市場
- 北進**：除日本三能外，適當時機將開拓韓國市場



5. 市場構面--拓展東南亞市場

- 廠址---租用位於中爪哇SOLO(梭羅) 廠房，面積約 2,400 m² (726坪)



- 烤盤生產線



- 吐司盒生產線



- 不沾生產線--噴砂設備

手動噴砂機



自動噴砂機



- 不沾生產線--噴塗設備

手動噴塗



自動噴塗機器人



- 不沾生產線—烘烤設備

自動連續烘烤爐 (32 m)



箱型爐







集團願景

成為亞洲食品器具
專業、服務、信賴的
領導品牌



ENVIRONMENTAL
SOCIAL
GOVERNANCE



集團使命

食品器具安全環保
與節能減碳的推手





感謝各位
貴賓的聆聽

