

SDT News



บริษัท ชังโกะ ไดคาสติ้ง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

SANKO DIECASTING (THAILAND) PLC.

คุณรัฐ วัฒนีสถาษณกุล กล่าวเปิดงาน
SANKO HAPPY NEW YEAR
“วัยเด็ก”

ปีที่ 3 ฉบับที่ 1

31 มีนาคม 2558

การแสดงแผนกต่างๆ



รวมความสนุก

แจกรางวัลมากมาย



แต่งกายเก๋ไก๋ ย้อนวัย

รวมน่ารัก้องชังโกะ



10 เม.ย. กิจกรรม HAPPY Money พบกับ บุรุษกิจกรรมจาก ธนาคารกรุงไทย, สหกรณ์ออมทรัพย์ ชังโกะไทย, บริษัทโตโยต้าไทย และข้อเสนอแนะ ความรู้ในการออมและการลงทุน ที่ ห้อง มรกด เวลา 11.00–13.00 น.



ไฟ FS



บัด FS



กวาง FS



จิน MC



น้ำ MC



เปล AC



ชัย FS



เปรม FS



หนอย FS



ไอ้ MC



แดง FS



เปียร์ MC



เบงค์ FS



นิ WH



กร DI



เอ้ DI



หมี IT



ตุ๊ก DI



มะขม DI



วัฒน์ DI



หนึ่ง DI



เอ็กซ์ DI



ต้อง DI



น้อย DI



นิว MC



ฮวน DI



อาม QC



เสก DI



ไหม DI



กร DI



หนู MT



พรรค QC



จิน MC



เจมส์ MC



กุ้ง MC



แอน WH



น้ำ MC



มิน MC



ค่า MC



กร DI



หัด DI



เป้ DI



แนน DI



แซม DI



ภพ DI



น้อง DI



เบงค์ MC



จอย QC

ยังมีอีก



ตัวอย่างการคำนวณภาษี

นายสนุก สนาน เป็นหนุ่มโสดทำงานประจำ มีรายได้ปีละ 300,000 บาท
 หักเงินสมทบประกันสังคมปีละ 9,000 บาท จ่ายเข้ากองทุนสำรองเลี้ยงชีพปีละ 10,000 บาท ทำประกันชีวิตไว้โดยจ่ายเบี้ยประกันปีละ 12,000 บาท บริจาคเงินเพื่อการศึกษา 3,000 บาท
สามารถคำนวณการเสียภาษีได้ดังนี้
 รายได้ตลอดทั้งปี 300,000 บาท
 หักค่าใช้จ่าย (40% ของเงินได้ แต่ไม่เกิน 60,000) 60,000 บาท
 ค่าลดหย่อนส่วนตัว 30,000 บาท
 ค่าเบี้ยประกันชีวิต 12,000 บาท
 เงินสมทบประกันสังคม 9,000 บาท
 เงินสะสมเข้ากองทุนสำรองเลี้ยงชีพ 10,000 บาท
 หักเงินบริจาคเพื่อการศึกษา (ได้ 2 เท่า ของเงินบริจาคที่จ่ายจริง) 6,000 บาท
 เงินได้สุทธิก่อนเสียภาษี 173,000 บาท

โครงสร้างใหม่อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา

ช่วงเงินได้สุทธิ (บาท)	อัตราภาษี (%)	ภาษีแต่ละขั้นเงินได้สุทธิ (บาท)	ภาษีสะสมสูงสุดของขั้น (บาท)
0 - 150,000	ยกเว้นภาษี	-	-
150,001 - 300,000	5	7,500	7,500
300,001 - 500,000	10	20,000	27,500
500,001 - 750,000	15	37,500	65,000
750,001 - 1,000,000	20	50,000	115,000
1,000,001 - 2,000,000	25	250,000	365,000
2,000,001 - 4,000,000	30	600,000	965,000
4,000,001 ขึ้นไป	35		

ดังนั้น นายสนุก สนาน **ต้องเสียภาษีดังนี้**

เงินได้ 150,000 บาทแรก ยกเว้นภาษี และที่เหลือ 23,000 บาท (ที่เกินจาก 150,000 บาท) อยู่ในช่วงอัตรา ภาษี 5% (ระหว่าง 150,001 บาท- 300,000 บาท) เท่ากับว่าต้องเสียภาษี 1,150 บาท

Core Value

ค่านิยมองค์กรที่ชาวซังโกะ ยึดถือเป็นแนวทางปฏิบัติร่วมกัน
 (Our Core value that we extend to do):

- คิดเชิงนวัตกรรม (Innovation)
- ทำงานเชิงรุก (Proactive Working)
- มุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ (Achievement Orientation)
- มีความรู้สึกเป็นเจ้าขององค์กร (Sense of Belonging)

ที่ปรึกษา
 คุณ Masami Katsumoto
 คุณรัฐวัฒน์ ศุขสายชล

บรรณาธิการ
 นางสาวเนาวรัตน์ บุตรเรียง (เนาว์)

กองบรรณาธิการ
 นางสาวเสาวรส คำไพรินทร์ (ต้า)

แสดงความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ หรือติดต่อพบ.
 hr@sankothai.net



โก้ DI



ต้อ QC



น็อต DI



เป๊ยก DI



พี่นะ AC

ผู้ช่วยผู้จัดการบัญชีต้นทุน



ยินดีต้อนรับสมาชิกใหม่ทุกคน





“บริษัท sanko มุ่งมั่นจะบริหารงานและผลิตสินค้า ภายใต้หลักธรรมาภิบาล เพื่อความเป็น
ธรรม ความโปร่งใส ต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย สังคม และสิ่งแวดล้อม”

บริษัท ช่างโกะ ใดคาซตั้ง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

สวนอุตสาหกรรมโรจนะ

3/14 ม. 2 ต.หนองบัว อ.บ้านค่าย

จ.ระยอง 21120

โทรศัพท์ : 038-961877-80

“...งานคือชีวิตชีวิตคืองานบันดาลสุข

ทำงานให้สนุกเป็นสุขเมื่อทำงาน...”

คำถามสั้นรางวัล

ข้อใด ไม่ใช่ ค่านิยมองค์กร ของช่างโกะ

- ก. กิตติคุณนวัตกรรม
- ข. ทำงานเชิงรุก
- ค. มุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ
- ง. มีความรู้สึกเป็นเจ้าขององค์กร
- จ. ขยันขันแข็ง

ส่งคำตอบที่ แผนกบุคคล

ภายในวันที่ 10 เมษายนนี้ เท่านั้น

ผู้โชคดี 5 ท่านเท่านั้น รับของที่ระลึก



ความสุขถือว่าเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญในการดำรงชีวิต

ความสุขในที่ทำงานก็คือ ความสุขของคนทำงาน

คนทำงานมีความสุขเป็นปัจจัยทำให้องค์กรประสบความสำเร็จ

ขอให้ทุก ๆ คน มีความสุขกับการทำงานในทุก ๆ วันนะคะ

ที่มา : <http://www.vcharkarn.com/varticle/39142>

สูตร “เค้กหม้อหุงข้าว”

วัตถุดิบในการทำเค้กหม้อหุงข้าว

1. แป้งเค้ก 150 กรัม 2. เนย (อุณหภูมิห้อง) 170 กรัม
3. น้ำตาลทราย 150 กรัม (แบ่งออกเป็น 2 ส่วน : 120 กรัม และ 30 กรัม) 4. ไข่ไก่ (อุณหภูมิห้อง) 4 ฟอง
5. ผงฟู 1 ช้อนชา ครั้ง 6. กลิ่นวนิลา ตามปริมาณที่พอเหมาะ

ขั้นตอนการลงมือทำเค้กจากหม้อหุงข้าว

1. เทผงฟูลงในแป้งเค้ก แล้วร่อนพร้อมกัน ประมาณ 3-4 รอบ แล้วพักไว้ที่มุมใดของบ้านก็ได้
2. นำเนยที่อุณหภูมิห้องมาตีๆ ให้เป็นเนื้อครีม
3. ค่อยๆ ใส่น้ำตาลลงไป ทีละ 1/3 ของทั้งหมดคนะคะ แล้วค่อยๆ ตีให้เข้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน
4. ค่อยๆ หยดไข่แดงลงไปทีละฟอง - สองฟอง ตีให้เข้ากันเรื่อยๆ แล้วใส่ลงไปจนหมด
5. ใส่กลิ่นวนิลาลงไปเลย เพื่อดับกลิ่นคาวของไข่แดง หลังจากนั้น ก็ คน คน คน
6. ค่อยๆ เทแป้งที่ร่อนไว้แล้วลงไปด้วยผสม คนๆ ให้เข้ากัน แต่อย่าเทลงไปหมดทีเดียวเลยนะ เพราะว่ามันจะคนยากมากกก คนให้เข้ากัน
7. เทน้ำตาลส่วนที่ปริมาณน้อยๆ ลงไปไข่ขาว และตีให้เข้ากัน
8. เทส่วนผสมไข่ขาวนั้นลงไปด้วยผสมใหญ่ได้เลย แล้วก็คน คน คน ให้เข้ากันซะ จะได้ออกมาแบบนี้ แฉ่น แฉ่น แฉ่นนน
9. นำเนยไปทาบริเวณหม้อหุงข้าวซะหน่อย เวลาเล็กสุดจะได้อายุ 10-15 นาที หลังจากนั้น ก็ เท และ เท ส่วนผสมลงไปได้เลย ณ บัดนี้
11. หากบ้านใครเป็นหม้อหุงข้าวแบบมีปุ่มสำหรับทำเค้ก ก็สามารถกดได้เลย แต่ถ้าเป็นแบบกดเวลาได้ ก็เลือกอยู่ที่ประมาณ 45-60 นาที แล้วแต่ความเหมาะสม
12. ถ้าไม่แน่ใจในเวลาที่กดของเค้ก ประมาณนาทีที่ 45 ก็ลองเปิดดูแล้วเอาส้อมจิ้มๆ ดูได้ หากมีเนื้อแป้งเหลวๆ คืบขึ้นมา ก็แสดงว่ายังไม่สุกดี ก็ทเวลาบดเจ็บให้เค้าอีกซักหน่อยนะ
13. เสร็จแล้วก็ใช้อะไรจะๆ คว้าออกมาได้เลยยย เย้!



ที่มา : <https://www.facebook.com/FoodAroundMe>