

การเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ในธุรกิจที่พักและบริการ

HLM4203

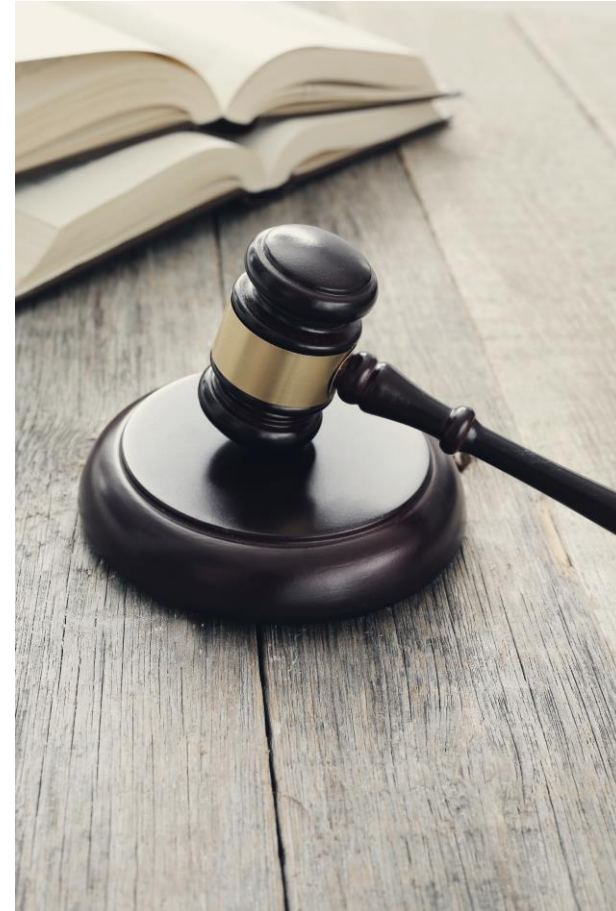
อรนพัฒน์ เหมือนเผ่าพงษ์

การแบ่งโรงแรมตามจำนวน”ดาว”

- จำนวนห้อง **Number of room**
- สิ่งอำนวยความสะดวก **Facilities**
- บริการ **Service**



โรงแรมตาม”กฎหมาย” หมายถึง
ห้องพักใน อาคารเดียวกัน หรือ
หลายหลัง รวมกันไม่ เกิน 4 หลัง
พักได้ไม่เกิน 20 คน
ไม่เป็นโรงแรม”
ให้จัดเป็น “ที่พัก” ไม่ใช่ “โรงแรม”



ประเภทของโรงแรมตาม "กฎหมาย"

โรงแรมประเภทที่ 1

ห้องพัก

โรงแรมประเภทที่ 2

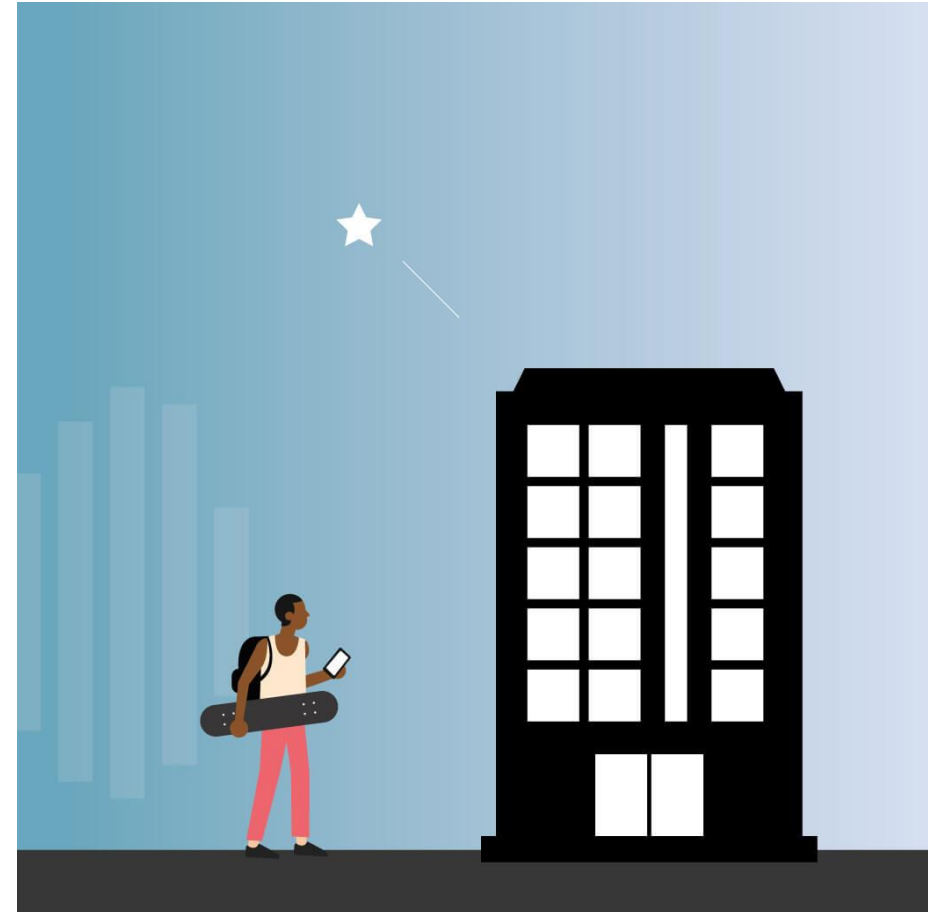
ห้องพัก + ห้องอาหาร

โรงแรมประเภทที่ 3

ห้องพัก + ห้องอาหาร + สถานบริการ

โรงแรมประเภทที่ 4

ห้องพัก + ห้องอาหาร + สถานบริการ + ห้องสัมมนา



ประเภทของโรงแรม
“กายภาพ + กลุ่มลูกค้า”

City Hotel

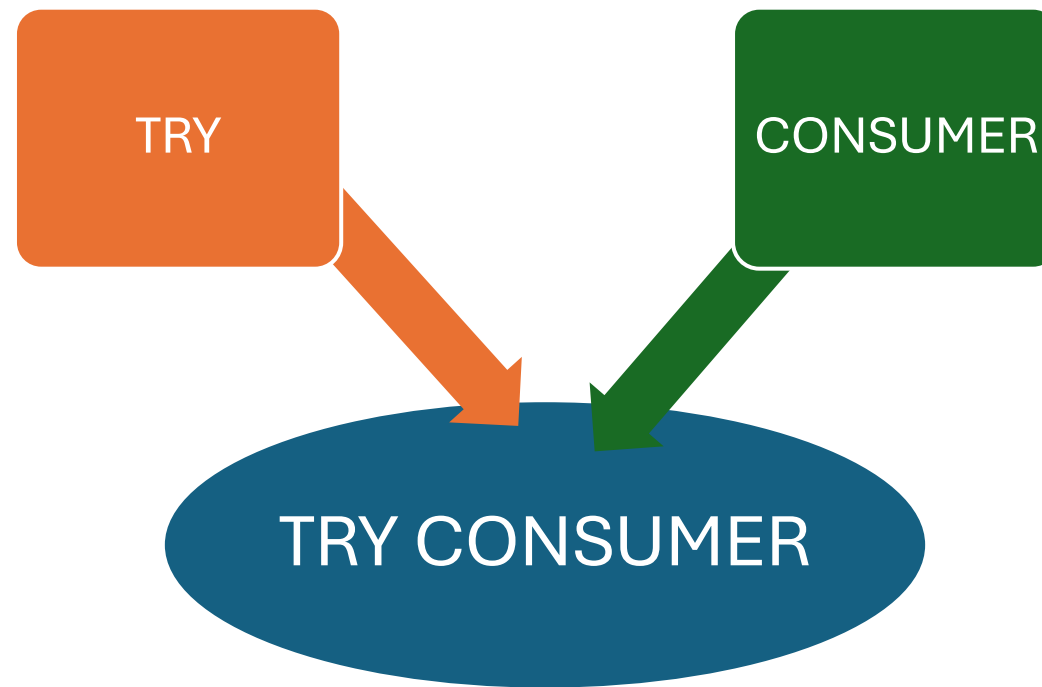
Service
Apartment

Resort

Hostel

Poshtel

กลุ่มลูกค้า (SEGMENT) ที่ถูกลิ้ม



CONCEPT DIFFRENTIATION



สะดวกสบาย

Private

Street Food

สะดวกสบาย

อาหารอร่อย

นอนสบาย

สงบเงียบ

โรงภาพยนตร์

แกเลอรี

CONCEPT คือ.....

- IDENTITY
- DIFFERENTIATION
- ตัวตน



“หนาวให้สุดชั่วมักกับธีมใหม่ของ ICE
Hotel โรงแรมน้ำแข็งใกล้เขตขั้วโลก
ประเทศสวีเดน”

ICE Hotel หรือ โรงแรม
น้ำแข็ง เป็นโรงแรมน้ำแข็งรุ่น
แรกๆ ในเขต
Jukkasjärvi ซึ่งอยู่ทาง
ตอนเหนือของประเทศสวีเดน





CONCEPT

แบ่งออกเป็น 2 ส่วน

- 1. Constructing Concept
Architect, Interior
- 2. Operating Concept
Service, Food



หลักการสร้าง Concept

- เล่าเรื่องเดียวกันทั้งหมด
- สร้างความเชื่อมโยงทุกมิติ
- ให้แขกรู้สึกในเรื่องเดียวกันใน ทุกส่วนของโรงแรม ตั้งแต่ สถาปัตยกรรม **Uniform, Mood & Tone, Service, Food**
- ถ้าเริ่มต้นตั้งแต่การออกแบบจะ ทำให้ทุกอย่างลงตัว
- ถ้าเริ่มหลังจากโรงแรมเปิดแล้ว ให้หาจุดเชื่อมโยงระหว่างงาน ด้าน **Architect** และงานด้าน **Operation**

ตัวอย่าง โรงแรมที/มี CONCEPT





แนวคิดในการสร้าง พนักงาน ให้เหมาะกับ **Concept**

- ไม่ได้เริ่มจากพนักงาน
- เริ่มจากผู้บริหาร สามารถเข้าถึงคำว่า **Concept** ได้มากแค่ไหน
- ผู้บริหารต้องสามารถบอกเล่าและ **Motivate**
- ให้พนักงานเข้าถึง **Concept** ให้ได้
- สร้าง **Mindset** เรื่อง **Concept** และให้พนักงานมองเห็นว่า **Concept** ของเราแตกต่าง จากที่อื่นอย่างไร

ต้นทุนหลักๆ ของโรงแรม

ต้นทุนห้องพัก

ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

ต้นทุนค่าพลังงาน

ต้นทุนค่าแรงพนักงาน



การคิดต้นทุนห้องพัก



- Linen
 - Body towel 30
 - Hand Towel 20
 - Face Towel 10
 - Foot towel 10
 - Bed sheet 25
 - Duvet cover 25
 - Pillow case 10
- Amenities 45
- Water 12
- Electricity
 - (150,000 / month)
 - $150,000/30/100 = 50$

- Water (50,000/month)
 - $50,000/30/100 = 17$
 - ❖ Room Maid (10,000/month)
 - Daily $10,000/30=333.333$
 - Hourly $333.33/9 = 37.03$
 - 20 room/day = 2 room/hour
 - $37.03/2 = 19$

การคิดต้นทุนห้องพัก

Linen	130
Amenities	45
Water	12
Electricity	50
Water	17
Room Maid Daily	19
Breakfast	300
<u>Total Room Cost</u>	<u>573</u>



ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

ต้นทุนอาหาร 33%

- ทำไมต้อง 33% คิดมาจากอะไร?
- จำเป็นต้อง 33% ไหม?
- ใช้เกิน 33% ได้ไหม?



ต้นทุนพลังงาน ค่าน้ำ ค่าไฟ



วิธีการลดค่าไฟ

- ปิดไฟในส่วนที่ไม่จำเป็น
- กิจกรรมอะไรที่ก่อให้เกิดความร้อน เช่น ซักผ้า รีดผ้าให้ทำในช่วง **Off peak** เพราะค่า **FT** จะถูก
- ทำ **Preventive Maintenance** แอร์
ปรับทิศทาง **CDU** แอร์ให้หันออกจากตัวตึก



ต้นทุนค่าแรงพนักงาน

พนักงานแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม

- พนักงาน ทำงาน 24 ชั่วโมง
- พนักงาน ทำงาน 16 ชั่วโมง
- พนักงาน ทำงาน 8 ชั่วโมง

❖ Front Desk

- GSA 2+2+2(1+1) = 8
- Bell 2+2+2 = 6

❖ Food & Beverage

- Waiter 6+2 (1+1) = 10

❖ Housekeeping (15room/maid =100/15=7)

- Maid 9+(1+1) = 11
- PA 3+1 = 4

❖ Kitchen

- Cook 4+2(1+1) = 8
- Stewart 2+2 = 4

❖ Engineer

- Handy man 2+2+1(1) = 6

❖ Account

- Chief Account = 1
- AR/Income = 1
- AP/Finance = 1

- Store/Purchase = 1

❖ Sales & Marketing = 2

❖ Security = 1

❖ Human Resources = 1

Total Manpower = 69

Budget งบประมาณการ

- Revenue Budget
งบประมาณการ “รายได้”
- Expenses
Budget งบประมาณการ
“ค่าใช้จ่าย”



