

'สแตนดาร์ด อินเตอร์ฯ' บันแบรด์ 'เดอะ เกรรี โฮเทล' ฝ่าโควิด > 19



เดอะ เกรรี โฮเทล นำเสนอการบริหารโรงแรมที่เป็นเอกลักษณ์
สำหรับเจ้าของโรงแรมที่มองหาการดำเนินการที่แตกต่าง-เป็นอิสระ
อามาร์ ลาลาวนี

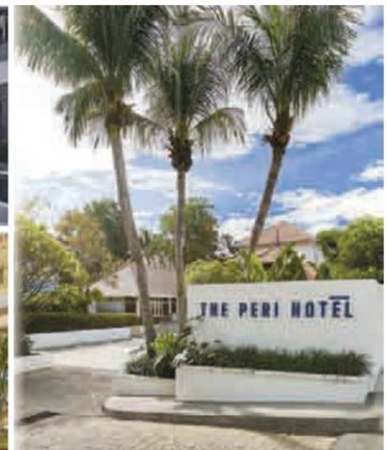
'สแตนดาร์ด อินเตอร์ฯ' บัน 'เดอะ เกรรี โฮเทล' ฝ่าโควิด

● **พสโพลัน จุลพันธ์**
กรุงเทพธุรกิจ

แม้ว่าอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและ
บริการจะได้รับผลกระทบอย่างรุนแรงจาก
วิกฤติโควิด-19 “กลุ่มสแตนดาร์ด อินเตอร์
เนชันแนล” ซึ่งบริหารแบรด์โรงแรม
ชื่อดังอย่าง “เดอะ สแตนดาร์ด” (The
Standard) และบังก์เฮาส์ (Bunkhouse)
ได้เปิดตัวโรงแรมใหม่ 2 แห่งในไทย ภายใต้ชื่อ
“เดอะ เกรรี โฮเทล” (The Peri Hotel)
เสริมไลน์อพาล่าสุดในเครือ

อามาร์ ลาลาวนี ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
กลุ่มสแตนดาร์ด อินเตอร์เนชันแนล ซึ่งมี
บริษัท แอสสิริ จำกัด (มหาชน) เป็นผู้ถือหุ้น
รายใหญ่ที่สุด กล่าวว่า เดือน ธ.ค.2563 แบรด์
เดอะ เกรรี โฮเทล เปิดตัวโรงแรมใหม่ 2 แห่ง
บนทำเลที่ได้รับความนิยม ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ
ได้แก่ “เดอะ เกรรี โฮเทล เขาใหญ่” และ
“เดอะ เกรรี โฮเทล หัวหิน” โดยทั้ง 2 แห่ง
สามารถถ่ายทอดเอกลักษณ์ด้านการบริการ
ของแบรด์ซึ่งเต็มไปด้วยความมีชีวิตชีวา
และจุดประกายการมีส่วนร่วมของผู้คน
 อีกทั้งยังเน้นย้ำพันธกิจหลักเพื่อช่วยสนับสนุน
ชุมชนท้องถิ่นในละแวกโรงแรม

โดยอาศัยชื่อเสียงที่กลุ่มสแตนดาร์ด
อินเตอร์ฯ ได้สั่งสมมายาวนานกว่า 20 ปี
ไม่ว่าจะเป็นด้านวัฒนธรรมที่นำนวัตกรรมและ
การออกแบบระดับโลกมาผสมผสาน รวมถึง
ความโดดเด่นด้านการพัฒนา การปฏิบัติการ
เอกลักษณ์ของร้านอาหารและเครื่องดื่ม การตลาด
การสื่อสารองค์กร เทคโนโลยี โครงสร้างในการ
บริหารจัดการรายได้และยอดขายที่โดดเด่น



“เราปั้นและเปิดตัวแบรด์ เดอะ เกรรี
โฮเทล ในช่วงที่เกิดโรคระบาด เป็นช่วงเวลา
ที่ไม่ง่ายเลย แต่การตัดสินใจเดินหน้า
อย่างมุ่งมั่นและมองสิ่งต่างๆ ในแง่บวกนั้น
เป็นสิ่งที่มีความหมายสำหรับทีมงานของเรา
และภาคอุตสาหกรรม การดำเนินงานของ
เดอะ เกรรี โฮเทล เป็นไปอย่างสวยงาม
และตอนนี้เราพร้อมแล้วที่จะขยายแบรด์
ให้เติบโตต่อไปอีกขั้น”

คอนเซ็ปต์ของแบรด์ เดอะ เกรรี โฮเทล
เป็นแนวคิดที่เหมาะสมอย่างยิ่งในช่วงนี้ซึ่งเป็น
เวลาที่นักเดินทางต่างมองหาวิธีการที่จะกลับ
ไปดื่มด่ำกับ “ความสุขเล็กๆ ในชีวิต” และ
“เชื่อมต่อกับคนรอบตัว” แบรด์เดอะ เกรรี
โฮเทล ช่วยสนับสนุนเจ้าของธุรกิจโรงแรมให้
สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่เดิมมาปรับ
ให้เข้ากับความต้องการของผู้เข้าพักใหม่ๆ
ที่ชื่นชอบสไตล์ดังกล่าว

โดยเดอะ เกรรี โฮเทล นำเสนอการบริหาร
โรงแรมที่เป็นเอกลักษณ์อย่างโดดเด่นสำหรับ

เจ้าของธุรกิจโรงแรมที่มองหาการดำเนินการ
โรงแรมอย่างแตกต่างและเป็นอิสระ ชูความ
โดดเด่นด้านการเข้าถึงความคิดสร้างสรรค์
แบบมีหลักการและการบริหารโรงแรมอย่างเป็น
ทีมของกลุ่มสแตนดาร์ด อินเตอร์ฯ มากกว่า
ที่จะเน้นการบริหารโรงแรมแบบโดยลำพัง

“ทีมผู้บริหารของเดอะ เกรรี โฮเทล
ทำงานอย่างใกล้ชิดร่วมกับเจ้าของธุรกิจ
โรงแรมในทุกๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของการ
ปรับปรุงและการดูแลการปฏิบัติงาน
เพื่อช่วยจัดการค่าใช้จ่ายได้อย่างตรงจุดและมี
ประสิทธิภาพ เราขับเคลื่อนด้วยแนวคิด
ที่สร้างสรรค์มากกว่าแค่การยึดถือตามหลัก
การ รวมถึงแผนการปรับปรุงโรงแรมตาม
ข้อตกลง ทำให้มีความแตกต่างจากแบรด์
ที่กำกับดูแลโดยเครือโรงแรมใหญ่ๆ ซึ่งมี
หลักเกณฑ์ที่เข้มงวด”

แม้ว่าการเปิดตัวโรงแรมจะเกิดขึ้นใน
ช่วงเวลาที่ยากลำบากที่สุดเท่าที่อุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวและการเดินทางเคยประสบมา

แต่การดำเนินงานของเดอะ เกรรี โฮเต็ล หัวหิน และเดอะ เกรรี โฮเต็ล เขาใหญ่ หลัง “การรีแบรนด์” ได้แสดงให้เห็นถึงจุดแข็ง และประสิทธิภาพของการนำโรงแรมเดิม มาออกแบบใหม่ ตลอดถึงโปรแกรมต่างๆ และโครงสร้างของแพลตฟอร์มจาก เดอะ สแตนดาร์ด อินเตอร์ ที่แข็งแกร่ง

สำหรับโรงแรมที่หัวหิน เปิดตัวด้วย คอนเซ็ปต์อาหารและเครื่องดื่มใหม่ผ่าน ร้านอาหาร 3 ร้าน ได้แก่ ร้านอาหารชาวมง (Chow Mong) เกรรีเซิร์ฟ ลอดจ์ (Peri Surf Lodge) และติกิ บาร์ ที่ได้รับแรงบันดาลใจ มาจากบาร์ค็อกเทล

โดยภายหลังเปิดตัวแบรนด์ใหม่มีรายได้ จากบริการอาหารและเครื่องดื่มเพิ่มขึ้นจาก ปีก่อนหน้า 37% ส่วนห้องพัก แม้ว่าที่ผ่านมา จะเป็นช่วงเวลาที่ทำหาย แต่ยังมีส่วน รายได้ต่อห้องพักที่มีจำหน่าย (Revenue Per Available Room : RevPAR) ที่ขาดทุน น้อยกว่าเกือบครึ่งเมื่อเทียบกับโรงแรมคู่แข่งใน ตลาด โดยมีสัดส่วนรายได้ต่อห้องพักที่ลดลง เพียง 25% ในขณะที่โรงแรมคู่แข่งมีรายได้ต่อ ห้องพักลดลง 50%

ด้าน เดอะ เกรรี โฮเต็ล เขาใหญ่ มีจุดเด่น ด้านทำเลที่รายล้อมด้วยทัศนียภาพของขุนเขา จึงสามารถสร้างสรรค์บรรยากาศในแบบ ที่พักผ่อนนุช นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารและ กิจกรรมที่น่าสนใจใหม่ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็น ร้านอาหารชาวนบ้าน (Chow Barn) ที่ตั้งอยู่ใจกลาง หุบเขาซึ่งโอบล้อมด้วยป่าเขียวชอุ่ม และยัง โดดเด่นด้วยเสน่ห์ของกรรมวิธีการปรุงอาหาร ในแบบชาวนบ้านแท้ๆ โดยมีผลการดำเนินงาน ที่น่าพึงพอใจใกล้เคียงกับที่หัวหิน