



สมาคมการบริหารโรงแรมไทย

Thai Hotel and Hospitality Management Association

สมาคมการบริหารโรงแรมไทย

THAI HOTEL AND HOSPITALITY MANAGEMENT ASSOCIATION

ร่วมกับ

สถาบันพัฒนาผู้ประกอบการโรงแรมไทย

INSTITUTE OF THAI HOTEL ENTREPRENEUR DEVELOPMENT

ขอเชิญเข้าร่วมการอบรม

หลักสูตร “การจัดการระดับสูง”

กลยุทธ์และเทคนิคการจัดการธุรกิจโรงแรมเชิงนวัตกรรม

Strategic and Innovative Hotel Management technique

For Small Hotels and Resorts

(AMPX 17/2560)

29ตุลาคม–26 พฤศจิกายน2560

October 29 – November 26, 2017

กลยุทธ์และเทคนิคการจัดการธุรกิจโรงแรมเชิงนวัตกรรม
“The Executive Hotel Management Program”
for Small Hotel and Resort Owners (AMPX 17/2560)
Strategic and Innovative Hotel Management technique

หลักสูตรผู้บริหารระดับสูงกลยุทธ์และเทคนิคการจัดการธุรกิจโรงแรมเชิงนวัตกรรมสำหรับเจ้าของโรงแรม ผู้บริหารโรงแรมและรีสอร์ทที่มีเป้าหมายเพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการที่บริหารกิจการด้วยตนเอง (Self Managed) เพื่อเป็นการเสริมขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการรายเล็ก หลักสูตรนี้ได้รับการพัฒนาให้ทันสมัย และสอดคล้องกับแนวโน้มของการพัฒนาอุตสาหกรรมโรงแรมของโลก ตลอดระยะเวลา 13 ปีที่ผ่านมาการฝึกอบรม เป็น Modular Course Training โดยมีวิทยากรเฉพาะในแต่ละ Module ซึ่งมีความชำนาญและประสบการณ์เฉพาะ ด้านและวิทยากรพิเศษที่เชี่ยวชาญเรื่องการตลาดห้องพักแบบออนไลน์มาให้ความรู้เรื่องการตลาดสมัยใหม่ การ อบรมจัดเป็นกลุ่มการเรียนรู้ขนาดเล็กไม่เกิน 20 คน ต่อหลักสูตร ให้ความรู้มากถึง 20 หัวข้อการอบรม เพื่อสร้างขีด ความสามารถในการวางแผนเชิงกลยุทธ์การสร้างผลกำไรและผลตอบแทนการลงทุนที่คุ้มค่า

ผู้เข้าร่วมสัมมนาจะได้มีโอกาสเยี่ยมชมห้องพักของโรงแรมทั้งหมด แห่ง ซึ่งบริหารโดย International Hotel Chains และโรงแรมที่มีคนไทยบริหารเองเช่น **โรงแรมศิวาเทล, โรงแรมรอยัลออกคิดเซอร่าตัน และ เลอ เม อริเดียนในเครือสตาร์วูด (Starwood), โรงแรม เจ ดับบลิวแมริออทและเรเนซองส์ในเครือแมริออท (Marriott), โรงแรมอีสตินแกรนด์ในเครือแอบโซลูท (Absolute), โรงแรมบันยันทรี (Banyan Tree), โรงแรมอวานีริเวอร์ไซด์ และอนันตรา ริเวอร์ไซด์ ในเครืออนันตรา (Anantara)** ผู้เข้าอบรมจะได้ประสบการณ์จากการ เข้าพัก และทดลองใช้บริการในโรงแรมระดับ 5 ดาวมาตรฐานสากล อีกทั้งมีโอกาสในการลิ้มรสอาหารนานาชาติ ทั้ง อาหารจีน ญี่ปุ่น อิตาลี และบุฟเฟ่ต์นานาชาติให้เลือกอย่างหลากหลาย



หัวข้อการอบรมหลักสูตร “การจัดการระดับสูง” (AMPX17/2560)

กลยุทธ์และเทคนิคการจัดการธุรกิจโรงแรมเชิงนวัตกรรม

“The Executive Hotel Management Program”

for Small Hotel and Resort Owners (AMPX17/2560)

Strategic and Innovative Hotel Management technique

1. อัตราการเติบโต และ แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโลกในทศวรรษใหม่วิสัยทัศน์ 2020 – 2025

Growth and development of World Tourism in next decade – Vision 2020 – 2025

2. แนวคิดเชิงนวัตกรรมและแนวทางใหม่ในการจัดการโรงแรม

Innovative Concept and new norm of management for modern small hotels and resorts

3. กลยุทธ์Blue Ocean สำหรับการบริหารโรงแรมขนาดเล็ก

Blue Ocean strategy for small hotels and resorts management

4. เทคนิคการตลาดเชิงสร้างสรรค์สำหรับโรงแรมในทศวรรษใหม่2020

Creative Marketing technique for small hotels and resorts in 2020

5. วิสัยทัศน์วัฒนธรรมภูมิปัญญาและสิ่งแวดล้อมVision, Culture, Local wisdom, and Environment

2. เทคนิคการตลาดเฉพาะกลุ่มอาทิท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและท่องเที่ยวเชิงนิเวศกลุ่มครอบครัว และ กลุ่มผู้เดินทางสูงอายุ
Niche marketing technique – Medical and Health, and Eco tourism, Family and Elderly travel

7. การตลาดเชิงรุกและการขยายตัวของนักท่องเที่ยวจีนในตลาดอาเซียน

Aggressive marketing and the growth of Chinese tourists for ASEAN market

8. กลยุทธ์การสร้างแบรนด์สำหรับโรงแรมขนาดเล็กBrand

building strategy for small hotels

9. การเสวนาของผู้ประกอบการโรงแรม

Sharing Success Story

10. เทคนิคการจัดการรายได้และเพิ่มผลกำไรของโรงแรม

Revenue management and yield improvement technique for hotels

11. นวัตกรรมในการออกแบบบริการเพื่อเพิ่มความประทับใจลูกค้าภายในโรงแรม

Innovative Service design to improve customer satisfaction for Hotels and Resorts

12. เทคนิคการนำเสนอเว็บไซต์และการตลาด Online

Hotel website and Online Marketing technique

13. เทคนิคการจัดการห่วงโซ่อุปทานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในโรงแรม

Green procurement and Supply Chain Management for Hotel

14. แนวคิดการบริหารภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

Green Restaurant Management

15. เสวนาการใช้Social Media ในการส่งเสริมการตลาดและประชาสัมพันธ์โรงแรม

How to use Social Media in promotion hotels

16. เทคนิคการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในโรงแรมขนาดเล็ก

Integrated Marketing Communication in SME hotels and resorts

17. เทคนิคการวางแผนห้องครัวอาหารเช้าอย่างมีประสิทธิภาพ

Effective Planning and design of Bed and Breakfast Kitchen in hotels and resorts

18. การวางแผนกำลังคนตามฐานสมรรถนะของพนักงาน

Competency Based manpower planning for hotel and resort

19. การจัดทำคู่มือมาตรฐานการทำงานในโรงแรม

Building Hotel Standard Operating Procedures

20. การนำเสนอแผนการตลาดโดยผู้เข้าร่วมการอบรม

Presentation of Marketing Plan

หากท่านต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมของแต่ละหัวข้อ
สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่รายละเอียดกำหนดการและหัวข้อการอบรมในหน้าถัดไป

Day 1 Sunday, October 29, 2017 / Silalai Bangkok / Conference Room 2 / 1A Floor

09.00 – 12.00 น.

- อัตราการเติบโต และ แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโลกในทศวรรษใหม่
วิสัยทัศน์ 2020- 2025

Growth and development of World Tourism in next decade –Vision 2020 - 2025

โดย : นายภราเดชพยัคฆ์เขียว

อดีตผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

12.00 – 13.30 น. : Set Menu Lunch at Hotel's Restaurant

13.30 – 17.00 น.

- แนวคิดเชิงนวัตกรรมและแนวทางใหม่ในการจัดการโรงแรม

Innovative Concept and new norm of management for modern small hotels and resorts

โดย : นายกมล รัตน์วิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

วันที่ 2	เสาร์ที่ 4 พฤศจิกายน 2560 / โรงแรมเรเนซองส์ราชประสงค์กรุงเทพ / ห้อง Bytes / ชั้น 5
Day 2	Saturday, November 4, 2017 / Renaissance Ratchaprasong Bangkok Hotel / BytesRoom / 5 th Floor

09.00 – 12.00 น.

- กลยุทธ์ Blue Ocean สำหรับการบริหารโรงแรมขนาดเล็ก

Blue Ocean strategy for small hotels and resorts management

โดย : นายกมล รัตน์วิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

12.00 – 13.30 น. : Italian Set Lunch at “La Tavola Restaurant”

13.30 – 17.00 น.

- เทคนิคการตลาดเชิงสร้างสรรค์สำหรับโรงแรมในทศวรรษใหม่ 2020

Creative Marketing technique for small hotels and resorts in 2020

- วิสัยทัศน์วัฒนธรรมภูมิปัญญาและสิ่งแวดล้อม

Vision, Culture, Local wisdom, and Environment

โดย : นายกมลรัตน์วิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

วันที่ 3	อาทิตย์ที่ 5 พฤศจิกายน 2560 / โรงแรมเลอ เมอริเดียน กรุงเทพฯ / ห้อง Atelier 01 / ชั้น 5
Day 3	Sunday, November 5, 2017 / Le Meridian Hotel, Bangkok / Atelier 01 Room / 5 th Floor

09.00 – 12.00 น.

- **เทคนิคการตลาดเฉพาะกลุ่มอาทิท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและท่องเที่ยวเชิงนิเวศกลุ่มครอบครัว และกลุ่มผู้เดินทางสูงอายุ**
Niche marketing technique – Medical and Health, and Eco tourism, Family and Elderly travel
- **การตลาดเชิงรุกและการขยายตัวของนักท่องเที่ยวจีนในตลาดอาเซียน**
Aggressive marketing and the growth of Chinese tourists for ASEAN market
โดย : นายกมลรัตน์วิระกุล
นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

12.00 – 13.30 น. International Buffet Lunch at Latest Recipe, 2nd Floor

13.30 – 17.00 น.

- **กลยุทธ์การสร้างแบรนด์สำหรับโรงแรมขนาดเล็ก**
Brand building strategy for small hotels
โดย : นายกมลรัตน์วิระกุล
นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

วันที่ 4	เสาร์ที่ 11 พฤศจิกายน 2560 / โรงแรมรอยัลออคิด เซอราตัน/ห้องแพนนี่เซีย 2 / ชั้น 2
Day 4	Saturday, November 11, 2017 / Royal Orchid Sheraton / Panisea Room 2 / 2 nd Floor

09.00 – 12.00 น.

- **เสวนา เรื่อง บริหารโรงแรมอย่างไรให้ประสบความสำเร็จ**
Sharing Success Story
โดย : คุณประภาพรศิริดำรงพันธุ์ กรรมการผู้จัดการ บ้านอัมพวา รีสอร์ทแอนด์สปา
คุณอลิสราศิวยาธร ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร โรงแรมศิลาเทเลกรุงเทพฯ
คุณพนิดานานา กรรมการผู้จัดการ โรงแรมนูโว ซิตี้ กรุงเทพฯ

12.00 – 13.30 น. : International Buffet Lunch at “Feast Restaurant”

13.30 – 17.00 น.

- **เทคนิคการจัดการรายได้และเพิ่มผลกำไรของโรงแรม**

Revenue management and yield improvement technique for hotels

โดย : นายกมลรัตน์วิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

วันที่5	อาทิตย์ที่ 12 พฤศจิกายน2560/ โรงแรมเจดับบลิวแมริออทกรุงเทพฯ / ห้องแมนฮัตตันสตูดิโอชั้น2
Day 5	Sunday, November 12,2017/ JW Marriott, Bangkok / Manhattan Studio / 2 nd Floor

09.00 – 12.00 น.

- **นวัตกรรมในการออกแบบบริการเพื่อเพิ่มความประทับใจลูกค้าภายในโรงแรม**

Innovative Service design to improve customer satisfaction for Hotels and Resorts

โดย : นายกมลรัตน์วิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

12.00 – 13.30 น. Chinese Lunch at “Man Ho” Chinese Restaurant

13.30 – 17.00 น.

- **เทคนิคการนำเสนอเว็บไซต์และการตลาด Online**

Hotel website and Online Marketing technique

โดย : นางสาวอัฐพร เสวตพิกุล

Director of Sales / Alpome Thailand Co., Ltd.

วันที่ 6	เสาร์ที่ 18พฤศจิกายน2560 / โรงแรมอวานีริเวอร์ไซด์บางกอก / ห้อง Air 1
Day 6	Saturday, November 18, 2017/ AVANI Riverside Bangkok Hotel / Air 1 Room

09.00 – 12.00น.

- **เทคนิคการจัดการห่วงโซ่อุปทานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในโรงแรม**

Green procurement and Supply Chain Management for Hotel

โดย : นายกิติกร เกินบุรินทร์

อดีตผู้จัดการทั่วไปในเครือRoyal Princess ดุสิตธานี

12.00 – 13.30 น. : European Set Lunch

13.30 – 17.00น.

- **แนวคิดการบริหารภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม**

Green Restaurant Management

โดย : ผศ.ดร. นฤมล นันทักษ์

ประธานโครงการสนับสนุนการเปิดศูนย์อบรมอาหารไทยในต่างประเทศ ม.ราชภัฏสวนดุสิต

ประธานบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

ที่ปรึกษาสมาคมพ่อครัวไทย

วันที่7	อาทิตย์ที่19 พฤศจิกายน2560 / โรงแรมอนันตราริเวอร์ไซด์กรุงเทพฯริสอร์ท / ห้องเจริญนคร
Day 7	Sunday November19, 2017 / Anantara Riverside Bangkok Resort / Charoennakorn Room

09.00 – 12.00น.

- **เทคนิคการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการในโรงแรมขนาดเล็ก**
Integrated Marketing Communication in SME hotels and resorts
โดย : นางสาวกัญชริกาภรณ์อยุธยา
อดีตผู้อำนวยการสื่อสารการตลาดโรงแรมสวิสโซเทลเลคคอนคอร์ด
- **เสวนาการใช้ Social Media ในการส่งเสริมการตลาด และประชาสัมพันธ์โรงแรม**
How to use Social Media in promotion hotels
โดย : คุณสาธิตาโสรัถสะ
รองประธานชมรมสื่อมวลชนส่งเสริมการท่องเที่ยว (ช.ส.ท.)
ประธานกลุ่ม Media & Blogger Club
คอลัมน์สื่อท่องเที่ยว, บล็อกเกอร์และนักเขียนพ็อคเก็ตบุ๊กท่องเที่ยว

12.00 – 13.30 น. : Japanese Set Lunch at “Benihana” Japanese Restaurant

13.30 – 17.00น

- **เทคนิคการวางแผนครัวอาหารเช้าอย่างมีประสิทธิภาพ**
Effective Planning and design of Breakfast Kitchen in hotels and resorts
โดย : นายศพิชชชาชีวะ
ผู้จัดการสถาบันแม่บ้านทันสมัย

วันที่ 8	เสาร์ที่ 25 พฤศจิกายน2560/ โรงแรมบันยันทรีกรุงเทพฯ / ห้องจามจุรี ชั้น11
Day 8	Saturday, November 25, 2017/ Banyan Tree Bangkok / Jamjuree Room / 11 th Floor

09.30 – 12.00 น.

- **การวางแผนกำลังคนตามฐานสมรรถนะของพนักงาน**
Competency Based manpower planning for hotel and resort
โดย : นายกมลรัตน์วิระกุล
นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

12.00 – 13.30 น. : International Buffet Lunch

13.30 – 17.00 น.

- **การจัดทำคู่มือมาตรฐานการทำงานในโรงแรม**

Building Hotel Standard Operating Procedures

โดย : นายกมล รัตนวิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

นางสาวนิสราเหมโลหะ

อดีตอาจารย์คณะการจัดการโรงแรมวิทยาลัยดุสิตธานี

18.00– 19.30น.

- **รับประทานอาหารเย็นร่วมกันสำหรับผู้เข้าสัมมนาทุกท่าน**

Networking Dinner at “Chef Man” Chinese Restaurant at Eastin Grand Sathorn Bangkok

20.00 – 21.00 น.

- **เช็คอิน และพักค้างคืนที่ โรงแรมEastin Grand Sathorn Hotel Bangkok**

วันที่9	อาทิตย์ที่ 26 พฤศจิกายน2560 / โรงแรมอีสตินแกรนด์สาทรกรุงเทพฯ / ห้องราชดำริชั้น12
Day 9	Sunday, November 26,2017/Eastin Grand Sathorn Hotel Bangkok / Ratchadamri/ 12 th Floor

07.00 – 08.30 น. :International Buffet Breakfast atThe Glass House

08.30 น.:Check out from Eastin Grand Sathorn Hotel Bangkok

09.00 – 12.00 น.

การนำเสนอแผนการตลาดโดยผู้เข้าร่วมการอบรม

Presentation of Marketing Plan

โดย : ผู้เข้าร่วมการอบรม

All participants

วิจารณ์และแนะนำโดย : นายกมล รัตนวิระกุล

นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

นายไพฑูรย์ ตั้งมันัสสุภูมิ

เลขาธิการสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

12.00 – 13.30 น. :Italian Set Lunch at “Luce Restaurant”

13.30 – 17.00 น.

การนำเสนอแผนการตลาดโดยผู้เข้ารับการอบรม(ต่อ)

Presentation of Marketing Plan

โดย : ผู้เข้าร่วมการอบรม

All participants

วิจารณ์และแนะนำโดย : นายกมล รัตนวิระกุล
นายกสมาคมการบริหารโรงแรมไทย
นายไพฑูรย์ ตั้งมันัสสุขุม
เลขาธิการสมาคมการบริหารโรงแรมไทย

สรุปการสัมมนา

หมายเหตุ – หัวข้อการสัมมนาอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม



คณะวิทยากร

1. นายภราเดช พยัฆวิเชียร อดีตผู้ว่าการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
2. นายกมล รัตน์วิระกุล นายกสสมาคมการบริหารโรงแรมไทย
3. ผศ.ดร.นฤมล นันททรัพย์ ประธานโครงการสนับสนุนการเปิดศูนย์อบรมอาหารไทยในต่างประเทศ
ม.ราชภัฏสวนดุสิต
ประธานบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
ที่ปรึกษาสมาคมพ่อครัวไทย
4. คุณสาธิตาโสรัถสะ รองประธานชมรมสื่อมวลชนส่งเสริมการท่องเที่ยว (ช.ส.ท.)
ประธานกลุ่มMedia & Blogger Club
คอลัมนิสต์ท่องเที่ยว, บล็อกเกอร์และนักเขียนพ็อคเก็ตบุ๊กท่องเที่ยว
5. คุณกัญชริกา กุญชร ณ อยุธยา อดีตผู้อำนวยการสื่อสารการตลาด โรงแรม
สวิสโฮเต็ล เลอคองคอร์ด
6. นายยศพิชชาคชาชีวะ ผู้จัดการสถาบันแม่บ้านทันสมัย
7. นายกิติกรเถินบุรินทร์ อดีตผู้จัดการทั่วไปในเครือRoyal Princess ดุสิตธานี
8. คุณอัฐพร เศวตพิกุล Director of Sales - Alpome Thailand Co., Ltd.
9. คุณนิสรา เหมโลหะ อดีต อาจารย์ คณะการจัดการโรงแรม วิทยาลัย ดุสิต
ธานี
10. นายไพฑูรย์ตั้งมันัสสุขุม เลขาธิการสมาคมการบริหารโรงแรมไทย
11. คุณประภาพรศิริดำรงพันธุ์ กรรมการผู้จัดการบ้านอัมพวา รีสอร์ทแอนด์สปา
12. คุณอลิสราศิวาธธร ประธานเจ้าหน้าที่บริหารโรงแรมศิวาเทลกรุงเทพฯ
13. คุณพนิดานานา กรรมการผู้จัดการโรงแรมนูโว ซิตี้ กรุงเทพฯ

ฯลฯ

ผู้ที่ควรเข้าอบรม

เจ้าของธุรกิจ / ผู้ประกอบการ / ผู้บริหารระดับสูงในธุรกิจโรงแรมรีสอร์ท และเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์

ค่าธรรมเนียมการเข้าร่วมสัมมนา

1. ค่าธรรมเนียมการเข้าร่วมสัมมนา 59,500.00 บาท ต่อ ท่าน
2. ค่าธรรมเนียมนี้ รวม
 - 2.1 ค่าเอกสาร สิ่งพิมพ์ และ ซีดี ประกอบการสัมมนา
 - 2.2 ค่าวิทยากร
 - 2.3 ค่าอาหารว่าง วันละ 2 มื้อ อาหารกลางวัน และเครื่องดื่มตลอด 9 วัน
 - 2.4 อาหารเย็น 1 มื้อ
 - 2.5 ค่าที่พักค้างแรม 1 คืน ที่ Eastin Grand Sathorn Hotel Bangkok (พัก 2 ท่าน ต่อห้องคู่)
 - 2.6 อาหารเช้า 1 มื้อ ที่ Eastin Grand Sathorn Hotel Bangkok

2.7 ค่าบริการ อื่น ๆ

** หากท่านประสงค์จะพักคนเดียว ต้องจ่ายเพิ่มอีก ท่านละ 2,000 บาท **

ใบสมัครผู้เข้าร่วมอบรม

หลักสูตร“การจัดการระดับสูง”

(AMPX17/2560)

กลยุทธ์และเทคนิคการจัดการธุรกิจโรงแรมเชิงนวัตกรรม

“The Executive Hotel Management Program”

for Small Hotel and Resort Owners

Strategic and Innovative Hotel Management technique

รายละเอียดผู้สมัคร

ชื่อ นาย/นาง/นางสาวนามสกุล อายุ

(Name in English) Mr./ Mrs./ Ms..... (Please use block letter).....

การศึกษาขั้นสูงสุด ปริญญาตรี ปริญญาโท อื่น ๆ โปรดระบุ

ประสบการณ์การทำงานปีต่อเนืองนับปัจจุบัน

บริหารโรงแรมอยู่แล้วกำลังก่อสร้างโครงการโรงแรมวางแผนจะทำโรงแรม

รายละเอียด / โรงแรม / โครงการ (กรุณากรอกที่อยู่สำหรับการติดต่อในการส่งเอกสาร)

ชื่อจำนวนห้อง

เลขที่ถนน หมู่ ตำบล/แขวง

เขต/อำเภอ/จังหวัด รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์โทรสาร โทรศัพท์มือถือ

E-mail Website

สนใจเข้าร่วมอบรมหลักสูตร “การจัดการระดับสูง” สำหรับเจ้าของและผู้บริหารโรงแรม / รีสอร์ท / เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์

จำนวนคนและได้ชำระค่าอบรม คนละ 59,500บาท(ห้าหมื่นเก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)รวมบาท

โดย: โอนเข้าบัญชี สมาคมการบริหารโรงแรมไทย

ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขาแจ้งวัฒนะ 14บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 189-1-391-61-1

กรุณาส่งสำเนาใบโอนเงินและรายละเอียดการออกใบเสร็จรับเงินทางEmail: thma2555@gmail.com

กำหนดการสมัคร: ส่งใบสมัครยืนยันการเข้าร่วมอบรมได้ทันทีหรือภายในวันที่30กันยายน 2560

รับจำนวนจำกัดเพียง

20 ท่านเท่านั้น








สมาคมการบริหารโรงแรมไทย

Thai Hotel and Hospitality Management Association

“ประโยชน์ที่ได้รับจากการสัมมนา ”

	<p>Charithay Charernsiri / กรรมการผู้จัดการ และเจ้าของกิจการ แซนดาเล รีสอร์ท- พัทยา / โรงแรมบ้านคุณนาย - พัทยา / โรงแรมบ้านคุณนายวังเดิม - กรุงเทพฯ</p> <p>ได้รับความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการโรงแรมที่ละเอียดมากขึ้นทำให้มีมุมมองและการจัดการวางแผนทางการตลาดรู้จักการลำดับความคิดและการแก้ปัญหาของโรงแรมและยังได้มีโอกาสรับประสบการณ์ของ กมลที่ถ่ายทอดให้ ซึ่งเป็นความรู้ที่ตีความไม่สามารถหาเองได้ค่ะ</p>
	<p>อรอุมา โดดดารา / ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ พิมานบุรี รีสอร์ท แอนด์ สปา- กระบี่</p> <ol style="list-style-type: none">1. ได้หลักแนวคิดของการออกแบบโรงแรม, ออกแบบบริการ โดยคำนึงถึงลูกค้าเป็นหลักซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงแนวคิดจากเดิมที่เกิดจากฝั่งเจ้าของทำให้การทำงานตลาดชัดเจนขึ้น2. ได้แนวคิดในการกำหนดราคาได้อย่างชัดเจนเหมาะสมมากขึ้น3. การทำWorkshop ระหว่างการอบรมช่วยให้เข้าใจเนื้อหาในการอบรมมากขึ้น4. การทำBusiness Plan เพื่อPresentation ช่วยทำให้เจ้าของได้ย้อนกลับมามองSWOT ของโครงการตัวเองและรู้position ของโครงการตัวเองมากขึ้นการวิเคราะห์วิจารณ์และให้ข้อคิดเห็นอย่างตรงไปตรงมาช่วยให้เจ้าของโครงการได้แก้ไขปรับปรุงก่อนสร้างจริง
	<p>ยุพิน สุขบุญนิวัฒน์ / กรรมการผู้จัดการ โรงแรมเลอชาดาพาร์ควิ- กรุงเทพฯ</p> <ol style="list-style-type: none">1. ได้รับความรู้และปัญหาในการบริหารโรงแรม2. ช่องทางการตลาดและการขายห้องพัก3. การกำหนดราคาห้องจากต้นทุนการก่อสร้างและการคืนทุนในเวลาที่กำหนด4. มาตรฐานการประหยัดพลังงาน5. ส่งเสริมสิ่งแวดล้อม
	<p>บุษราวรรณ นวลเลิศพร / กรรมการผู้จัดการ Blueberry Hills, VINED- สมุทรปราการ</p> <p>ก่อนสัมมนาไม่มีความรู้เรื่องตลาดท่องเที่ยวหรือMegatrend ในอนาคตอันใกล้, ไม่มีความรู้การตั้งราคา รวมถึงกระบวนการต่างๆที่จำเป็นต้องทำก่อนเริ่มโครงการที่ผ่านมา...ทำโครงการจากPassion ส่วนตัวขาดระบบทางความคิดและการวางแผนเมื่อได้รับการอบรมจากอาจารย์รวมถึงได้พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดกับเพื่อนๆที่ต่างคนต่างมีประสบการณ์หลากหลายรับcomment ในมุมมองที่แตกต่างทำให้ได้เห็นภาพและสามารถลำดับกระบวนการคิดและการทำงาน ได้ชัดเจนมากขึ้นหลังจบการสัมมนาแล้วจะนำความรู้ที่ได้รับไปทบทวนและนำไปใช้ไม่ว่าจะเป็นการวางแผนธุรกิจ, การทำSOP, การทำEnergy Saving เพื่อให้ธุรกิจดำเนินอย่างราบรื่นก้าวหน้าและประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน</p>

	<p>อนุสรณ์สหัสโชค / เจ้าของกิจการ โรงแรมเจ้าหลาวทองแสงบิซ, เป็กกีโคฟริสเตอร์- จันทบุรี</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการบริหาร โรงแรมที่ไม่เคยทราบมาก่อน 2. ได้มองเห็นภาพรวมของนักท่องเที่ยวต่างชาติพฤติกรรมนักท่องเที่ยวต่างๆ 3. ได้รู้Standard ของการบริการในการปฏิบัติงาน โรงแรม 4. ได้มีโอกาสสัมผัสและชมห้อง โรงแรม 5 ดาวต่างๆ 5. ได้ซื้อคิดและมุมมองใหม่ๆนำไปประยุกต์ใช้กับ โรงแรมตัวเอง 6. ได้connection ดีๆกับเพื่อนในclass และได้ที่ปรึกษาที่มีความรู้ประสบการณ์
	<p>ปัญญาเบญญาวงศ์/ กรรมการผู้จัดการ Hotel Once Bangkok- กรุงเทพฯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การจัดการกำลังคน (ลดFix Cost) ได้ติดต่อAgent ญี่ปุ่นและฮ่องกง 2. หลักการบริหาร โรงแรม, หลักการคิด, หลักการลงทุน 3. การเขียนOne Page SOP > สิ่งที่Hotel Manager ทำและtest roleplayศัพท์ต่างๆที่ใช้ใน โรงแรม <p>ก่อนที่จะเข้ามาเรียนผมมีคำถามและปัญหาเต็มไปหมดตอนนี้ปัญหาต่างๆส่วนใหญ่ผมได้คำตอบแล้วและสามารถนำไปใช้ได้ทันทีตัวอย่างเช่นเรื่องการลดต้นทุนการเขียนSOP การทำtraining ที่สำคัญคือหลักในการคิดคืออย่างไรขาดทุนก็อย่างไรกำไรหลังจากเข้าเรียนความคิดเปลี่ยนไปมุมมองเปลี่ยนมีความมั่นใจมากขึ้นและมีเพื่อนพี่น้องที่อาจารย์ที่พร้อมจะให้คำปรึกษาช่วยเหลือกันสนับสนุนกันสิ่งนี้คือสิ่งที่ไม่ได้ขอบคุณมากครับ</p>
	<p>ประไพพิศารุติรัตน/ กรรมการผู้จัดการ แกรนด์สิริวิลด์- เขาใหญ่, นครราชสีมา</p> <p>ได้รู้จักขั้นตอนการทำงานระบบการจัดการขั้นตอนการทำงานที่ถูกต้องเปิดมุมมองใหม่โลกกว้างขึ้นประสบการณ์โดยตรงความทันสมัยความแปลกใหม่แนวคิดที่นำไปใช้ได้จริงได้ศึกษางานจริงและได้พบผู้ร่วมธุรกิจที่ทำเหมือนกันโดยตรงแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างผู้สัมมนาและอาจารย์ให้ความสำคัญตอบรายละเอียดที่ต้องการ</p>
	<p>ยรรยงรินทรานุรักษ์ / กรรมการบริษัท ViyaRayong- ระยอง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจและความ "มั่นใจ" ในการทำกิจการ โรงแรม 2. ได้ตระหนักถึงประเด็นที่ควรให้ความสำคัญและปัญหาที่ควรพิจารณาและช่วยลดความเสี่ยงในจุดบอดที่อาจไม่ได้คิดถึงมาก่อน 3. ได้connection ทั้งผู้รู้ - อาจารย์ผู้ร่วมประกอบธุรกิจเพื่อนๆในclass ที่อบอุ่นที่น่ารักทุกๆท่าน 4. ได้มีโอกาสได้รับประสบการณ์สัมผัสโดยตรงของโครงการ โรงแรมเพื่อใช้เป็นcase study และประสบการณ์ที่ดี 5. สนุกสนานและอึ้งพุงอึ้งใจมาๆครับ
	<p>จันทรานต์จามรสุต/ เจ้าของกิจการและผู้จัดการทั่วไป 9.5 Hotel- เชียงใหม่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ได้รับความรู้ในด้านการบริหาร โรงแรมมากขึ้นจนกระทั่งมองเห็นทิศทางในการบริหารจัดการและนำไปปรับปรุงข้อบกพร่องได้ดีมากขึ้น 2. ได้connection ที่ปรึกษาและพันธมิตรที่ดี 3. ตกผลึกความคิดในConcept ของโรงแรมที่กำลังจะเปิดบริการ

