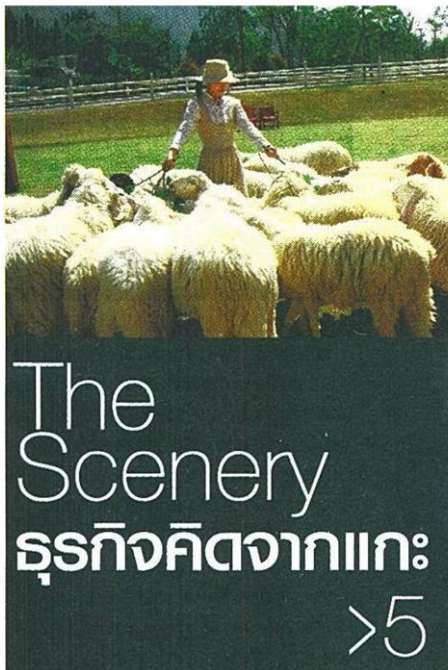




The Scenery..

ธุรกิจคิดจากแกะ

จะมีสักกี่คนที่ไม่
อ.สวนผึ้ง จ.ราชบุรี
แล้วจะไม่แะ
“The Scenery”
ฟาร์มแกะจุดนัดพบ
ของผู้หลงใหล
การท่องเที่ยวสุดชิค
ที่วันนี้พร้อมขยายธุรกิจ
ในเครือจนครอบคลุม
เป็นภาคต่อของธุรกิจ
ที่เกิดจากแกะ
ผู้ไม่เคยทำตัวเป็นแกะ
ก๊อปงานตัวเอง

ไอเดียธุรกิจ แบบ ชินเนอร์

- เกิดจากแกะ แต่ไม่จับแคแกะ
- ถ้าเหมือนชินเนอร์ จะไม่ใช่ชินเนอร์
- ทำของใหม่ ต้องไม่ซ้ำแบบเก่า
- ขยายธุรกิจต้องควบคุมได้
- ผู้บริหารมีจุดยืน และชัดเจนในจุดยืนนั้น
- ผู้ประกอบการ อ.สวนผึ้ง จับมือกันเหนียวแน่น
- เป้าหมายก็แค่ความสุขของลูกค้า

“ถ้าที่ไหนเหมือนชินเนอร์ ที่นั่นจะไม่ใช่ชินเนอร์”

“กิตติพัฒน์ สิทธิธรรม” กรรมการบริหาร The Scenery Group ตอกย้ำจุดยืนกับเรา

ไม่ต้องแปลกใจถ้าจะไปเจอสถานที่เที่ยวที่แทบถอดแบบมาจากชินเนอร์ “เป๊ยะ” ไปปรากฏอยู่ในพื้นที่ต่างๆ นอก อ. สวนผึ้ง ให้รู้ไว้ว่า “ยิ่งเหมือน..ยิ่งไม่ใช่”

เพราะแนวทางการทำธุรกิจแบบ The Scenery Group คือ จะไม่ก๊อปปี้งานของตัวเอง แม้จะเป็นธุรกิจเครือก็ตาม แต่ทุกธุรกิจต้องเกิดจากการสร้างสรรค์ใหม่ ทว่าแอบทิ้งกลิ่นอายแบบ “ชินเนอร์” ให้ทุกคนพอจดจำได้เท่านั้น

“เวลาจะทำอะไร เราต้องคิด กิมมิก คิดริ้ว คิดมุกแอนด์ไหน แล้วสร้างสรรค์งานใหม่ขึ้นมา จะไม่มีการก๊อปปี้งานเก่า แม้จะเป็นงานของเราเองก็ตาม เราจะไม่ทำซ้ำ ก็เหมือนศิลปิน คุณจะไม่เคยเห็นศิลปินคนไหนวาดรูปเดิมซ้ำๆ แม้จะ

จิราวัฒน์ คงแก้ว

เป็นรูปที่ประสบความสำเร็จ ทุกคนบอกว่าสวย แต่การจะให้วาดใหม่แล้วยังวาดรูปเดิมคนนั้น... ไม่ใช่ศิลปิน"

นี่คือจุดยืน และมุมมอง ที่ก่อเกิดเป็นธุรกิจ แบบชื่นเนอร์รี่ เมื่อกว่า 10 ปีที่ผ่านมา

หลัง "พลกฤษณ์ สุขเกษม" CEO ของ The Scenery Group ก่อตั้ง The Scenery Resort ขึ้นด้วย "ความบังเอิญ" จากความคิดที่ว่า อยากทำสถานที่พักผ่อนส่วนตัวและรองรับ เหล่าเพื่อนฝูงเพราะชอบอากาศของสวนผึ้ง จนเมื่อกระแสตอบรับเพิ่มทวีขึ้น เพราะใครๆ ก็อยากมาเสปรรายาคอนกรีตกันทั้งนั้น สุดท้ายจึง ทำเป็นที่พักจริงจัง โดยมีบ้านพักอยู่เพียง 10 หลัง เพื่อยุติความ..พักผ่อนแบบส่วนตัวพร้อมกฎเหล็ก ในการก่อสร้างที่ว่า "ห้ามฆ่าสัตว์ ห้ามตัดต้นไม้"

หลังมีบ้านพัก ธุรกิจจากความบังเอิญที่สองก็ เกิดขึ้น เมื่อต้องทำร้านอาหารมารอง รับแขกที่เข้าพัก ที่มาของ "Honey Scene Steak and Bar" ร้านอาหารที่บริการอาหารไทย สดเต็ก และ อาหาร

จานเดียว เพื่อเน้นความรวดเร็วสำหรับลูกค้า มีที่กิน ที่อยู่ ก็ต้องมีกิจกรรมมาเอาใจผู้เข้าพัก และนั่นคือจุดกำเนิดของ "The Scenery Vintage Farm" ฟาร์มท่องเที่ยว ที่ให้บริการ ชมแกะปลอดโรคตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ พร้อมเหล่าเพื่อนสัตว์อย่างม้า ม้าแคระ วัว นกยูง กับกิจกรรมเพิ่มความสนุกสนานแบบจัดเต็ม เช่น ปลูกเกมแบบงานแฟร์ ยิงธนู ถ่ายภาพพร้อม

เครื่องแต่งกายแบบวินเทจ ผ่านมาหลายปีแต่ กิจกรรมสนุกๆ ก็ไม่เคยหมด ล่าสุดเขาเผยว่าใน ไตรมาส 3 ของปีนี้ จะมีโชว์สุดสนุกจากน้องแกะ มีสุนัขต้อนแกะ โชว์ตัดขนแกะ และการทอขน แกะเป็นเส้นด้าย เหล่านี้ เป็นต้น

ธุรกิจจากพลังไอเดียที่สี่ ตามมาติดๆ นั่น คือ ร้านขายของที่ระลึก "Sheepie Sheep" จำหน่ายเสื้อผ้าปักขนแกะ และของที่ระลึก ภายใต้แบรนด์ Sheepie Sheep หนึ่งในไอเดีย ต่อยอดธุรกิจที่น่าสนใจคือการนำขนแกะที่เลี้ยง มานำไปทอเป็นโลโก้ที่ปักเสื้อสร้างจุดขายให้สินค้า จากร้าน Sheepie Sheep

มีโลโก้จากขนแกะได้ ก็คิดอย่างอื่นที่จะ ต่อยอดจากแกะได้เช่นกัน ที่มาของไอศกรีม "EWE-CREAM" (ยู-ครีม) ไอศกรีมนมแกะ ที่ผ่านมาตรฐาน อ.ย. แม้ยังผลิตนมแกะเองไม่ได้ แต่ก็นำเข้าจากสวิสเซอร์แลนด์ เพื่อไม่ให้ หลุดคอนเซ็ปต์แบบชื่นเนอร์รี่ ซึ่งปัจจุบัน ยู-ครีม จำหน่ายที่ร้านอาหารในเครือชื่นเนอร์รี่ทุกสาขา

ก้าวเข้าสู่จุดเปลี่ยนที่สำคัญของชื่นเนอร์รี่ เมื่อธุรกิจได้รับการตอบรับอย่างล้นหลาม ห้องพัก ไม่เคยว่างเลยตลอดหลายปีที่ผ่านมา ขณะที่ตัวเลข ผู้เข้าชมฟาร์มก็ขยับโตขึ้นเรื่อยๆ "ความสงบ" และ "เป็นส่วนตัว" ตามอุดมการณ์เริ่มต้น แทบจะหล่นหายไปหมดแล้วถึงเวลาที่พวกเขา ต้องเลือก เพื่อความชัดเจนในธุรกิจ ที่มาของการตัดสินใจปิดรับลูกค้าในส่วนของบริษัทไป เมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2554 ที่ผ่านมา ยอมรับ

กับ ตัวเลขรายได้ที่สูญหาย และหาทางทำ

ให้ตัวเลขกลับคืนมาจาก ช่องทางอื่น

"แม้จะ ปิดรีสอร์ทไป แล้วแต่ลูกค้า ของเรากลับ เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากการ เพิ่มกิจกรรม ต่างๆ เข้าไป จนผู้ เข้าชมวันธรรมดา



มีอยู่เกือบพันคน

เสาร์อาทิตย์มี 2-

3,000 คนส่วนวันหยุดยาว

จากเดิมอยู่ที่ 5-8,000 คนต่อวัน จนสถิติใหม่ ล่าสุดคือ เกือบ 12,000 คน ต่อวัน" เขาฉายภาพ ความสำเร็จ

ดูความสำเร็จที่เกิดขึ้นก็น่าจะ "แอบปี้" แต่สำหรับ "ชื่นเนอร์รี่" พวกเขาไม่ได้หยุดอยู่แค่นั้น เมื่อโอกาสในธุรกิจยังมี ก็ต้องใช้ศักยภาพของ ตัวเองก่อประโยชน์ให้มากที่สุด ที่มาของการ เปิดบริษัทลูกได้เริ่มชื่นเนอร์รี่ที่ชื่อ "อินดี้ ฟู้ดแอนด์เบฟเวอเรจ จำกัด" เพื่อดำเนินธุรกิจ ร้านอาหารและรับจัดเลี้ยง ที่แตกต่างไปจากเดิม คือการขยายจากฐานที่มั่นสวนผึ้ง ไปบุกสนามอื่น เป็นครั้งแรก หลังเห็นโอกาสในธุรกิจอาหารและ เครื่องดื่ม ที่เชื่อว่ายังไปได้ "สวย"



กิตติพัฒน์ สิทธิศักดิ์

เริ่มจากเปิดอาหารชื่อ “Flow Restaurant and Bar” ตรง ซ.พหลโยธิน 9 ร้านอาหารฟิวชั่นสไตล์ไทย ที่มีกลิ่นอายจีนเนอร์ แต่ไม่เหมือนจีนเนอร์ โดยจัดเต็มทั้งการเสกมีมิกการตกแต่งร้าน บรรยากาศ ตลอดจนรสชาติอาหารที่สร้างสรรค์มาอย่างพิถีพิถัน จากเชฟในเครือของพวกเขา

“มองว่าเรื่องของการตกแต่งหรืออะไรก็แล้วแต่ เป็นแค่ความประทับใจแรกของลูกค้า แต่สิ่งที่จะดึงดูดให้เขากลับมาใช้ซ้ำ นั่นคือรสชาติของอาหาร เราต้องมีอาหารที่อร่อย สะอาด และถูกหลักอนามัย ซึ่งเราให้ความสำคัญมากกับการตรวจสอบคุณภาพอาหารอย่างใกล้ชิดและสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าปลอดภัยก่อนเสิร์ฟ”

ขณะที่ร้าน “Flow Restaurant and Bar” ตกแต่งด้วยสไตล์ Vintage พวกเขาก็เตรียมขยายร้านที่สองสู่ตลาดคอมมูนิตี้มอลล์ เน้นอนว่ารูปแบบและรสชาติต้องไม่ซ้ำแบบเดิม โดยเลือกสไตล์ English Country มาสร้างความต่าง พร้อมชื่อใหม่ “PARLOUR” (พาร์เลอร์) ซึ่งมาจากศัพท์ภาษาอังกฤษโบราณที่แปลว่า

“ห้องรับรอง” โดยเลือก Crystal Design Center (C.D.C.) ประเดิมสาขาแรกก่อนวางแผนขยายอีก 3 สาขาภายในเวลา 2 ปี

“การขยายสาขาขึ้นกับว่าเราสามารถควบคุมคุณภาพไว้ได้หรือไม่ เพราะสิ่งที่เราแคร์มากที่สุดคือคุณภาพ และลูกค้า ถ้าการมีหลายสาขาแม้ได้เงินเข้ามาแต่คุมคุณภาพไว้ไม่ได้ โอกาสที่จะซัดเซลงก็มีและเราไม่แนบปีที่ขยายแบบนี้”

ธุรกิจร้านอาหาร คือจิ๊กซอร์ตัวใหม่ของจีนเนอร์ ขณะที่ยังยืนยันที่จะอยู่ในตลาดท่องเที่ยวบริการ อาหารและเครื่องดื่ม เพราะความเชี่ยวชาญที่สั่งสมมาและเชื่อว่าประเทศไทยเป็นหัวหอกในธุรกิจท่องเที่ยวของอาเซียน และเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับอนาคตและรับมือ AEC จึงร่วมมือกับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เพื่อใช้วิชาการและเทคโนโลยี มาเติมเต็มจุดแข็งให้กับสินค้าและบริการจากจีนเนอร์ ตลอดจนบัณฑิตเก่งเพื่อมาเป็นทีมงานที่แข็งแกร่งของพวกเขาในอนาคตอีกด้วย

“สิ่งที่ทำให้ทุกคนยังคิดถึงจีนเนอร์ คือการที่เขาเข้ามาทีไรก็จะเจออะไรที่เปลี่ยนแปลงไป นั่นเพราะเราไม่หยุดที่จะพัฒนาตัวเอง เป้าหมายก็แค่.. ลูกค้าต้องมีความสุขกลับไปทุกครั้ง”

เขาบอกความมุ่งมั่น ของธุรกิจที่เกิดจากแกะคิดจากแกะ แต่ต่อยอดไปได้ไม่สิ้นสุด ด้วยพลังความคิด