

# รู้จัก'บัตเลอร์' ผู้ดูแลส่วนตัวไฮโซ-เศรษฐี อาชีพใหม่รายได้หลักแสน



ภาพของชายใส่สูททองเทล คอยจัดการเรื่องราวต่างๆ ภายในคฤหาสน์หรู ที่อยู่ในภาพยนตร์ฮอลลีวู้ด อาจจะเป็นภาพติดตาของใครหลายคนเป็นอย่างดี กับภาพลักษณ์นักจัดการปัญหาฝีมือฉมังของเจ้านาย

แม้ว่าในชีวิตจริง เราอาจจะไม่เห็นพวกเขาเหล่านี้สักเท่าไร

แต่กับยุคสมัยที่เปลี่ยน โลฟิสโตลส์ของคนเราก็เปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน ธุรกิจลักซ์ชัวรี่เรียกได้ว่าเติบโตขึ้นเรื่อยๆ เศรษฐียอมจ่ายเงินเพื่อความสะดวกสบายมากขึ้น เป็นที่มาให้ **เล็ก-ณพากรณ์ โพรธิตันกูร** ทายาทปาร์คนายเลิศ ลูกขึ้นมาจับกระแสดังนี้ เปิด **นายเลิศ บัตเลอร์** ขึ้น โดยดึงสถาบันบริติช บัตเลอร์ ชื่อตั้งจากอังกฤษมาเปิดหลักสูตรสอนความเป็นมืออาชีพให้กับเหล่าบัตเลอร์ พร้อมได้ **แกรี วิลเลียมส์** ผู้อำนวยการ

สถาบันบริติช บัตเลอร์ ผู้มีประสบการณ์อย่างยาวนาน กับการเป็นบัตเลอร์ให้ราชวงศ์เวลส์, มาร์กาเรต แทตเชอร์ นายกรัฐมนตรี และมหาเศรษฐีระดับโลก บินมาสอนด้วยตัวเอง

จุดเริ่มต้นของการเปิดหลักสูตรนี้ ณพากรณ์เผยว่า เราจะเห็นได้ว่าในช่วงนี้ ธุรกิจลักซ์ชัวรี่เปิดขึ้นในไทยเยอะมาก จึงคิดว่าเราควรเสริมให้ธุรกิจนี้ดีขึ้น เน้นสอนคนไทยให้บริการได้อยู่แล้ว มีเซอร์วิสмайต์ แต่ส่วนใหญ่คุณชอบคิดว่าเราดีเพราะอิมเมจ จึงคิดว่าเราควรเสริมความเป็นมืออาชีพกับการเป็นบัตเลอร์ เมื่อคิดแล้วจึงไปเสิร์ชดูว่าที่ไหนที่ดีในโลก จนไปเจอแกรี อีเมลไปขอชื่อเฟรนไชส์เขา บอกประวัติและความตั้งใจจริงของเรา ที่อยากพัฒนาภาคบริการในภูมิภาคให้ดีขึ้น เมื่อเขาเห็นเราจริงจังในแบ็กกราวนด์ของเรา และดีลสำเร็จในที่สุด



# มติชน

กรอบบ่าย

Matchon (Mid-Day)  
Circulation: 950,000  
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชน/ผู้หญิง

วันที่: พุธที่ 15 พฤศจิกายน 2561

ปีที่: 41

ฉบับที่: 14858

หน้า: 18(บน)

Col.Inch: 135.87 Ad Value: 210,598.50

PRValue (x3): 631,795.50

ศิลปิน: สีสี่

หัวข้อข่าว: รู้จัก'บัตเลอร์' ผู้ดูแลส่วนตัวไฮโซ-เศรษฐี อาชีพใหม่รายได้หลักแสน



ณพภรณ์-แกรี่ และทีมบัตเลอร์

“ก่อนจะนำเข้ามาได้ เล็กต้องบินไปเรียนเองที่อังกฤษ ไปถือภาค เรียนรู้ทั้งหมดทั้งบัตเลอร์ที่ดีเป็นเช่นไร ซึ่งเราตั้งใจจริง หลักสูตรนี้เปิดที่ไทยมาแล้ว 6 เดือน มีแกรี่บินมาสอนแล้ว 3 ครั้ง ได้รับความสนใจจากทั้งเจ้าของโรงแรม พนักงาน นักเรียนโรงแรม หรือแม้แต่โรงแรม คอนโด เรือยacht สอนสิ่งต่างๆ อาทิ การเตรียมความพร้อม การดูแลแขกสำคัญ ความรู้เกี่ยวกับไวน์ ซิการ์ การเข้าใจในวัฒนธรรมต่างๆ เพื่อให้เข้าใจนายได้แท้จริง ซึ่งคนที่จบออกไปก็ไปทำงานหลากหลาย บางคนมีรายได้หลักแสนบาท” ณพภรณ์เผย

เพื่อให้เข้าใจถึงความเป็นบัตเลอร์มากขึ้น จึงได้แกรี่ วิลเลียมส์ พาไปเจาะอาชีพนี้มากขึ้นว่า การเป็นบัตเลอร์ก็เหมือนเป็นเงาของเจ้าของ ที่ต้องคอยอำนวยความสะดวกให้กับเจ้านาย และยึดหยุ่นได้ อย่างคนไทยมีเอกลักษณ์ วัฒนธรรมเฉพาะอย่าง ก็ต้องรู้จักเรียนรู้ บัตเลอร์ที่ดั้นด้นต้องเก็บความลับให้กับเจ้านายได้ บ่งบอกว่าถูกสอนมาเป็นอย่างดีเพื่อให้คนที่เราดูแลได้รับความใส่ใจสูงสุด รู้จักคาดการณ์ล่วงหน้า และสังเกตรายละเอียด เล็กๆ น้อยๆ โดยห้ามทำสิ่งผิดกฎหมาย บอกความลับของคนในบ้าน แต่ควรรู้จักกฎเหล็กต่างๆ ของเจ้านายให้ดี เรื่องเล็กๆ น้อยๆ อย่างมารยาทบนโต๊ะอาหาร รวมไปถึงการรู้จักดูแลบรรยากาศในงานปาร์ตี้ก็ต้องทำให้ได้

อีกหนึ่งบัตเลอร์หนุ่มที่บินตรงไปเรียนที่อังกฤษ ก่อนกลับมาทำหน้าที่นี้ โดยหลายคนอาจเห็นหน้าค่าตาจาก This is me Vatanika อย่างเทรนท์ ฤกษ์สังเกตุ นายเลิศบัตเลอร์ เผยว่า อาชีพบัตเลอร์เกิดขึ้นตั้งแต่สมัยกรีก โรมัน คือทาสที่คอยดูแลไวน์ให้เจ้าของ



เทรนท์

บ้าน ก่อนจะแพร่หลายไปเรื่อยๆ ได้รับความนิยมมากที่อังกฤษ ส่วนใหญ่เราอาจจะเห็นบัตเลอร์ตามโรงแรม ทำหน้าที่ดูแลแขกตั้งแต่ลงเครื่องบินถึงส่งกลับบ้าน แนะนำการท่องเที่ยว จัดทริป แต่ยุคสมัยนี้นักธุรกิจ มหาเศรษฐี นิยมจ้างคนมาดูแลบริหารจัดการสิ่งต่างๆ แทนมากขึ้น เพราะภาระหน้าที่ที่ทำงานเยอะขึ้น บัตเลอร์ส่วนตัวก็มีรายละเอียดต่างกันไป เช่น ต้องวางแผนทางการเงิน รู้จักบริหารคนใน

บ้าน รู้ว่าเจ้านายตื่นนอนจะรับประทานอะไร เตรียมอะไร จัดงานปาร์ตี้ก็ต้องรู้ว่าจะเสิร์ฟอะไร อย่างงานเลี้ยงก็ต้องรู้ว่าให้ใครนั่งข้างใคร คนพูดเยอะควรนั่งจุดไหนของโต๊ะ เพื่อให้บรรยากาศในงานเป็นไปด้วยดี หรือบนเรือยachtก็ต้องดูแลเรื่องความปลอดภัยด้วย

“หลายคนคิดว่าเราทำงาน 24 ชั่วโมง และอยู่ในสุททอลงเทลเสมอ แต่จริงๆ ไม่ใช่เลย เราทำงาน 6-8 ชั่วโมง ก่อนส่งต่อกับเวรต่อไป และแต่งตัวตามที่เจ้านายสั่ง หรือตามมารยาทในงาน จุดสำคัญของการทำงานบัตเลอร์จึงเป็นทีมเวิร์ก ทั้งการสื่อสารกับนาย กับเพื่อนร่วมงาน ไม่ว่าจะระดับไหน ต้องช่างสังเกตทั้งเรื่องเล็กและใหญ่ รวมไปถึงหาความรู้เพิ่มเติมตลอดเวลา ทั้งเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และวัฒนธรรมอยู่เสมอ เพื่อให้งานบริการของเราออกมาดีที่สุด” เทรนท์เผย

อีกหนึ่งอาชีพที่น่าจับตา



# บบ'ดีมชาอังกฤช' แบบดั้งเดิม



เรียกว่าเป็นที่นิยมในหมู่คนไทยมาเป็นเวลานาน สำหรับการดื่มชา  
ยามบ่าย ที่มีทั้งแบบออฟเตอร์นูน ที และโฮที ซึ่ง **ณภาพกรณ์  
โพธิรัตน์กูร** ได้เชิญ **แกรี่ วิลเลียมส์** ผอ.สถาบันบริติช บัตเลอร์ มา  
ทำความรู้จักกับ **โฮที** อย่างแท้จริง

แกรี่เผยว่า ประวัติของโฮทีนั้นเริ่มต้นตั้งแต่ปี ค.ศ.1840 เมื่อดัชเชส  
ออฟ เบดฟอร์ด ได้เชื้อเชิญเพื่อนๆ มาดื่มชา ซึ่งปกติแล้วคนอังกฤษจะ  
รับประทานมือเช้าและค่ำ ดัชเชสจึงได้เตรียมอาหารเสิร์ฟในช่วงบ่าย  
เพื่อดับความหิว จนกลายเป็นออฟเตอร์นูน ที ซึ่งจะเสิร์ฟเวลาบ่าย 3-5  
โมงเย็น บนโต๊ะเดี่ยว และเมนู 4 คอร์ส แขกชนชั้นสูงจะแต่งกายด้วยชุด  
สมาร์ท แคชชวล มาพูดคุยเรื่องสบายๆ จนกระทั่งยุคปฏิวัติอุตสาหกรรม  
ที่ออฟเตอร์นูน ที กลายเป็นโฮที เปลี่ยนจากโต๊ะเดี่ยวเป็นโต๊ะสูงแทน



การดื่มชาในอดีตจะต้องเสิร์ฟชาเป็นอันดับแรก  
โดยชา 1 กา สำหรับแขก 2 ท่าน ใส่ชา 3 ช้อน  
เน้นปริมาณชาที่เข้มข้น โดยมีกาสำหรับเติมน้ำร้อน  
และเหยือกใส่นมเย็น พร้อมเลมอน น้ำตาล ใน  
ระยะหลังได้มีการพัฒนาใช้ถุงชา โดยยังเป็น  
อัตราส่วนเท่าเดิม การจะคนชาก็ควรเป็นแบบ  
ทวนเข็มนาฬิกา

สำหรับเมนูทั้ง 4 คอร์สนั้น เริ่มจาก แชนด์วิช  
ทรง 4 เหลี่ยม ง่ายต่อการใช้มือหยิบกิน ต่อด้วย  
สโคนไม่มีไส้ รับประทานคู่กับแยมหรือครีม โดย  
จะต้องเสิร์ฟเครื่องเคียงนี้ก่อนสโคนเสมอ จากนั้น  
จึงเป็นการเสิร์ฟขนมปังต่างๆ ตามด้วยเมนูสุดท้าย  
คือผลไม้ ซึ่งแต่ละเมนูนั้นต้องเสิร์ฟจากขวาและเก็บ  
ทางด้านซ้าย รวมถึงเปลี่ยนจานใหม่ทุกเมนู บัตเลอร์  
1 คน จะดูแลแขกจำนวน 6 คนด้วยกัน

ในระยะเวลาที่เร่งรีบ ทำให้โรงแรม  
ต่างๆ เสิร์ฟคอร์สต่างๆ ลงบนชั้น 3 แทน และ  
มีการเสิร์ฟแชมเปญร่วมด้วย ซึ่งแกรี่เผยทริค  
เล็กๆ ว่า หากได้รับเชิญเป็นแขก การวางผ้า  
กันเปื้อนไว้บนพนักเก้าอี้เมื่อไปธุระ จะบ่งบอก  
ว่าเราจะกลับมาอีกครั้ง หรือการพับผ้ากันเปื้อน  
ควรพับต่อกัน 2 ทบ ก่อนวางที่ตัก เพื่อจะได้  
พลิกนำมาเช็ดปากได้ง่าย