สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม Parkroyal Phuket Resort

จัดทำโดย
นายสุพัฒน์ มนตรีพิศุทธิ์

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งในวิชาออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
ให้เป็นไปตามหลักสูตรของการศึกษา
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
เดือน.....พ.ศ.....

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 31227
วัน, เดือน, ปี 22 ก.ย. 54

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน " PARKROYAL PHUKET RESORT"

โดย
นายสุพัฒน์ มนตรีพิศุทธิ์

รับตรวจเมื่อวันที่ 16 เดือน มีนาคม พ.ศ 2541

อ. ญาณินทร์ รักวงศ์วาน กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษา
อ. ฉัตรชัย อินทรโชติ กรรมการ
อ. จำรัส วงศ์เจริญ กรรมการ
อ. เอกพล สิระชัยนันท์ กรรมการ

อ. พรชัย บุญชัยวัฒนา
หัวหน้าภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน

ผศ. เอกพงษ์ จุลเสณีย์
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม
Parkroyal Phuket Resort

ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์

ชื่อนักศึกษา นายสุพัฒน์ มนตรีพิศุทธิ์

ปีการศึกษา พ.ศ.2540-2541

บทคัดย่อ

หัวข้อการค้นคว้า

เป็นวิทยานิพนธ์ที่ทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษาและค้นคว้า เพื่อหาแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายใน เพื่อแก้ปัญหาและเป็นการบริการแก่นักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทย ซึ่งมีแนวโน้มสูงมากขึ้นทุกปี ดังนั้นธุรกิจการโรงแรมเป็นธุรกิจที่ได้รับการส่งเสริมจากทางรัฐบาลเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวได้อย่างเพียงพอ

แนวทางในการค้นคว้าวิจัย

เพื่อสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารและบรรลุถึงเป็นหมายที่วางไว้ จึงได้แนวทางในการค้นคว้าและศึกษาดังนี้

1. ศึกษาการบริหารงานของกิจการโรงแรมและปัญหาต่างๆที่มีผลกระทบต่อโรงแรมในจังหวัดภูเก็ต
2. ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้อาคาร
3. ศึกษาองค์ประกอบพื้นฐานทางกายภาพและรายละเอียดของโครงการ
4. ศึกษาแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมในตัวเมืองท่องเที่ยวที่สำคัญและหลักเกณฑ์ในการออกแบบส่วนต่างๆ
5. ศึกษาเอกลักษณ์และแนวทางในการออกแบบสถาปัตยกรรมของโรงแรมเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการตกแต่งภายในให้สอดคล้องกับตัวสถาปัตยกรรมภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลจากการค้นคว้าวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. การกำหนดแนวทางในการออกแบบภายในสอดคล้องกับรูปแบบของตัวสถาปัตยกรรมภายนอก และสภาพแวดล้อมรอบๆอาคาร
2. แขกที่มาพักส่วนใหญ่เป็นชาวต่างประเทศ และส่วนมากจะใช้เวลาในการมาพักเป็นเวลานาน จึงต้องมีกิจกรรมต่างๆมารองรับ
3. สามารถเผยแพร่ ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีต่างๆให้กับแขกที่มาพักที่มีทั้งชาวไทยและต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้จะไม่เสร็จสมบูรณ์ลงได้ ถ้าไม่ได้รับความอนุเคราะห์และคำแนะนำจากบุคคลดังต่อไปนี้

คุณพ่อ คุณแม่ คุณน้องสาว
น้องเฟรนด์
พี่ๆ บริษัท Studio Fifty-four จำกัด
อาจารย์เต้ย (อาจารย์ที่ปรึกษา)

จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

ภูเก็ต เป็นเมืองที่มีทัศนียภาพที่สวยงาม อากาศสดชื่น และด้วยความงามของท้องทะเล จึงเป็นหัวในสำคัญในการดึงดูดผู้คนที่เข้ามาสัมผัสบรรยากาศ ซึ่งเมืองภูเก็ตนี้ยังเป็นเมืองที่มีวัฒนธรรม ที่หลากหลายทั้งทางภาคพื้นถิ่นและทางตะวันตก และยังมีภาษาที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

เนื่องจากในปัจจุบัน จังหวัดภูเก็ตมีนักท่องเที่ยวทั้งภายในและต่างประเทศ มาเที่ยวพักผ่อนเป็นจำนวนมาก และมีการเพิ่มขึ้นทุกๆปี อีกทั้งทางภาครัฐบาลยังได้สนับสนุนการท่องเที่ยวโดยกำหนดให้ปี 2541 เป็นปีการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (Amazing Thailand) จึงเป็นเหตุให้ทางเจ้าของโครงการลงทุนดำเนินธุรกิจทางด้าน ที่พักอาศัย โรงแรม รวมถึงการบริการต่างๆ ในโครงการนี้

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

การออกแบบตกแต่งภายใน โครงการ Parkroyal Phuket resort
คณะกรรมการวิทยานิพนธ์
บทคัดย่อ
กิตติคุณประกาศ
สารบัญ
บทที่ 1 บทนำ
1.1 ประวัติความเป็นมาของโครงการ
1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ
1.3 วัตถุประสงค์โครงการ
1.4 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ
1.5 ลักษณะและขอบเขตของโครงการ
1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ
2.1 นโยบายและแผนการตลาดท่องเที่ยวของประเทศไทย
2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานที่พักและนักท่องเที่ยว
2.3 ประเภทของโรงแรม
2.4 สภาพโดยทั่วไปของจังหวัดภูเก็ต
2.5 งานศิลปหัตถกรรมและสถาปัตยกรรมในจังหวัดภูเก็ต
บทที่ 3 การศึกษาพฤติกรรม
3.1 ประเภทของผู้ใช้โครงการ
3.2 ระบบการดำเนินและหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละบุคคล
3.3 ลักษณะงานและอัตรากำลัง
3.4 การศึกษาพฤติกรรมและความสัมพันธ์ระหว่างผู้ใช้บริการและผู้รับบริการ
บทที่ 4 การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมภายใน
4.1 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบและเนื้อที่ใช้สอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 ข้อมูลและรายละเอียดของการออกแบบตกแต่งภายใน
4.3 ข้อกำหนดและวัสดุในการออกแบบตกแต่งภายใน
4.4 ระบบและอุปกรณ์ภายในอาคาร
บทที่ 5 การวิเคราะห์สู่การออกแบบ
5.1 การวิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ
5.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม
5.3 การวิเคราะห์พื้นที่และส่วนประกอบในหน่วยงาน
บทที่ 6 สรุป แนวความคิดในการออกแบบ
ภาพแสดง

บรรณานุกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมาของโครงการ

เนื่องด้วยอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้รับความนิยม และนักธุรกิจทั้งในและต่างประเทศต้องการสถานที่สำหรับเจรจาติดต่อธุรกิจ กลุ่มทุนในจังหวัดภูเก็ตได้ร่วมกับกลุ่มของการโรงแรมพาร์ครอแยลได้มีนโยบายที่จะสร้างโรงแรมที่สามารถอำนวยความสะดวกสบายและความต้องการของนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ และเพื่อเพิ่มอาชีพให้แก่คนในจังหวัดภูเก็ต เป็นการกระจายรายได้ไปสู่ชนบท

จากพื้นที่โครงการ Parkroyal Phuket resort ซึ่งออกแบบโครงการโดยทีมสถาปนิกของบริษัท เคทีจีวาย อินเตอร์-แอสโซซิเอทส์ จำกัด เป็นผู้ดำเนินการ แนวความคิดในการออกแบบอาคารแต่ละหลัง โดยดึงเสน่ห์บรรยากาศสถาปัตยกรรมของจังหวัดภูเก็ตมาประกอบ

1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. จากสถานที่ตั้งของโครงการ ที่อยู่ในจังหวัดภูเก็ต เป็นเมืองที่มีทัศนียภาพสวยงามแวดล้อมไปด้วยทะเล และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของภาคใต้อีกจังหวัดหนึ่ง
2. สภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการมีธรรมชาติที่สวยงาม เมื่อนำมารวมกับสถาปัตยกรรมที่มีความทันสมัย โดยออกแบบอาคารแต่ละหลังให้เป็นหนึ่งเดียวกัน และภูมิสถาปัตยกรรมที่เป็นจุดเด่นอีกอย่างหนึ่ง
3. มีการจัดวางโครงสร้างของอาคารแต่ละหลังให้มีความสมดุล โดยมีศูนย์กลางอยู่ที่ส่วน Lobby ด้านหน้าริมชายหาดเป็นส่วนของ ห้องอาหารและ Entertainment Bar ส่วนทางด้านในจะเป็นส่วนของกิจกรรมได้แก่ สระว่ายน้ำ , สนามเทนนิส , Fitness & Aerobic , Banquet Hall เป็นต้น
4. เพื่อเป็นการเสนอแนะข้อมูล ผลงานการวิจัยค้นคว้า ผลงานการศึกษามาใช้ในการออกแบบตกแต่งภายในโครงการนี้และเป็นไปตามหลัก วิชาสถาปัตยกรรมภายในให้ได้ประโยชน์มากที่สุด
5. สนับสนุนโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 **วัตถุประสงค์โครงการ**

เพื่อทำการค้นคว้า วิจัย และเน้นให้เห็นถึงบทบาทความสำคัญ ของการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน เพื่อนำความรู้ไปใช้ในโครงการ โดยศึกษาสภาพปัจจุบันของโครงการ และโครงการอื่นๆโดยทั่วไปทั้ง ข้อดี ข้อเสียและความน่าจะเป็นไปได้ ตลอดจนนโยบายของทีมสถาปนิก เพื่อให้การออกแบบอยู่บนพื้นฐาน ความเป็นจริงทางด้านธุรกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการของมนุษย์ทางด้านการอยู่อาศัยและประกอบกิจกรรมต่างๆ ซึ่งถือเป็นการสร้างสรรค์งานที่เกี่ยวข้องกับศิลปะแขนงต่างๆ และเทคโนโลยีภายใต้อิทธิพลด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

1.4 **รายละเอียดที่ตั้งโครงการ**

ทำเลที่ตั้งโครงการ ตั้งอยู่บริเวณหาดในทอน ในเขตอำเภอกระทู้ จังหวัดภูเก็ต เป็นโรงแรมขนาดห้องพัก 320 ห้อง

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดต่อกับสวนมะพร้าวและบ้านพักอาศัยของชาวบ้าน
ทิศใต้	ติดต่อกับสวนมะพร้าวและบ้านพักอาศัยของชาวบ้าน
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับพื้นที่ราบและมีแนวเขาโอบล้อมอยู่เป็นแนวกว้าง
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับชาดหาดในทอน ทะเลอันดามัน

1.5 **ลักษณะและขอบเขตโครงการ**

PARK ROYAL PHUKET RESORT มีที่ตั้งอยู่ที่ริมหาดในทอน ใกล้กับท่าอากาศยาน และยังอยู่ใกล้กับสถานที่Shopping/Nightlife บริเวณหาดป่าตอง ตัวเมืองจังหวัดภูเก็ต รีสอร์ตแห่งนี้เป็นอาคารโรงแรมประเภทโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก สูง 4 ชั้น ประกอบไปด้วยกลุ่มอาคารต่างๆ 5 กลุ่มด้วยกัน

แบ่งเป็นเนื้อที่ส่วนต่างๆดังนี้

1. ห้องพัก (Guest Rooms)	21390 ตร.ม.
2. ร้านอาหารและเครื่องดื่ม(Food & Beverage Outlets)	1355 ตร.ม.
3. ส่วนการประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวก (Meeting Facilities)	1838 ตร.ม.
4. พื้นที่ส่วนกลาง(Additional Public Areas)	4223 ตร.ม.
5. ส่วนการจัดการและบริหาร (Administrative Offices)	190 ตร.ม.
6. ส่วนการบริการ (Support Service)	
6.1 ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	750 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 ส่วนรักษาความสะอาด 450 ตร.ม.

6.3 ส่วนวิศวกรรม 580 ตร.ม.

6.4 ส่วนการติดต่อและต้อนรับ 130 ตร.ม.

7. ส่วนกิจกรรมต่างๆ

7.1 ร้านค้า

7.2 ของที่ระลึก

7.3 ส่วนจัดเก็บสิ่งปฏิกูล (Garbage)

7.4 รักษาความปลอดภัย

7.5 ส่วนของพนักงานต่างๆ 835 ตร.ม.

รวมพื้นที่ทั้งหมด 32281 ตร.ม.

1. ห้องพัก (GUESTROOMS)

ประเภทห้องพัก	จำนวน (ห้อง)	ขนาดพื้นที่/ห้อง	พื้นที่ (ตร.ม.)
Twin Rooms	278	40.5	11259
Super King room	6	69.5	209
Suite	24	91	1782
Executive suite	1	121.5	122
Villas	5	108	540
Guestrooms related facilities:			7278
รวมพื้นที่ห้องพัก			21390

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ร้านอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE OUTLETS)

ประเภท	ขนาด (ที่นั่ง)	พื้นที่(ตร.ม.)
Lobby Lounge Bar	27	165
Entertainment Bar <include toilet/bar>	175	400
Terrace	40	80
Coffee Shop/Informal	245	540
Restaurant		
Seafood/Thai Restaurant	250	550
Public Toilets		100
รวมพื้นที่ทั้งหมด		1835

3. ส่วนการประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวก
(MEETING FACILITIES)

ประเภท	พื้นที่ (ตร.ม.)
Prefunction Rooms <Ground Floor>	600
Function Room 1	224
Function Room 2	224
Prefunction Rooms <Level 3>	131
Function Room 3	110
Function Room 4	110
Function Room 5	110
Business Center/Banquet sales	60
Public Toilets	150
รวมพื้นที่ทั้งหมด	1588

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พื้นที่ส่วนกลาง (ADDITIONAL PUBLIC AREAS)

ประเภท	พื้นที่ (ตรม.)
Porte Cochere	256
Lobby	357
Public Toilets	35
Concierge/Luggage Store	25
Shops	60
Car parking	0
Swimming Pool & Surrounds	2790
Gymnasium	700
รวมพื้นที่ทั้งหมด	4223

5. ส่วนการจัดการและการบริหาร (ADMINISTRATIVE OFFICES)

ประเภท	พื้นที่ (ตร.ม.)
Administration-Executive and F & B	90
-Sales & Marketing	50
-Accounts	50
รวมพื้นที่ทั้งหมด	190

6. ส่วนการบริการ (SUPPORT SERVICE)

6.1 ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

	พื้นที่(ตร.ม.)
F & B Related	
Main F & B Stores	
- Storeman work area	20
- Dry store	80
- Fruit/vegetable coolroom	20
- Fruit/vegetable preparation area	20
- Meat freezer	20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Meat preparation area	30
- Seafood coolroom	20
- Seafood preparation	30
- General coolroom	20
Main Kitchen	
- Cold kitchen	40
- Cold kitchen coolroom	20
- Hot production	80
- Potwashing	20
- Beverage dispense	30
- Pastry and dessert kitchen	80
- Day store	20
- Chefs office	20
- Stewarding store	10
Banquet Preparation	
- Cold servery	20
- Coolroom	00
- Hot servery	20
- Dishwashing	20
- Potwashing	00
- Beverage dispense	30
- Day store	00
- Stewarding store	20
Lounge Bar (counter/back bar/store)	40
รวมพื้นที่ทั้งหมด	750

6.2 ส่วนรักษาความสะอาด
(HOUSEKEEPING RELATED)

ประเภท	พื้นที่(ตร.ม.)
- Collection/sorting area	30
- Offices	30
- Linen & other stores	100
- Sewing/mending	25
- Guest amenities store	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Artist/Florist room	25
- Laundry	210
รวมพื้นที่ทั้งหมด	450

6.3 ส่วนวิศวกรรม
(ENGINEERING RELATED)

ประเภท	พื้นที่(ตร.ม.)
Service Plant Rooms	
- Transformers	40
- Main Switch room	30
- Emergency generator	40
- Telephone "MDF" room	20
- Chillier/pump room <air cooled>	150
- Cooling towers	0
- Water storage	80
- Sprinkler valve room	20
- Lift machine rooms	100
Maintenance	100
รวมพื้นที่ทั้งหมด	580

6.4 ส่วนการติดต่อและต้อนรับ
(FRONTOFFICE/RECEPTION<COMMUNICATIONSCENTRE>)

ประเภท	พื้นที่(ตร.ม.)
- Reception desk	40
- Safety deposit box room	15
- Front Office Manager	15
- Reservations	20
- Telephonists	20
- General work area/pabx	20
รวมพื้นที่ทั้งหมด	130

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5 ส่วนกิจกรรมต่างๆ

ประเภท	พื้นที่(ตร.ม.)
- Loading dock	50
- Receiving office	15
- Purchasing/cost control	15
- Dry garbage	10
- Wet garbage	10
- Wash-down area	10
- Security/timekeeper	20
- Function Stores	80
- General Stores	100

7.ส่วนของพนักงานต่างๆ
(EMPLOYEE SERVICES)

ประเภท	พื้นที่(ตร.ม.)
Changing/Locker rooms	425
Dining room/kitchen	225
Personnel offices. Training Room, uniforms	165
Medical	20
รวมพื้นที่ทั้งหมด	835

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ขอบเขตของวิทยานิพนธ์

ศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการของโรงแรม เพื่อให้เป็นข้อมูลในการออกแบบตกแต่งภายใน ประกอบด้วย

1) LOBBY HALL

2) LOBBY LOUNGE

3) COFFEE SHOP

4) SEAFOOD/THAI RESTAURANT

5) ENTERTAINMENT ROOM

6) GUEST ROOMS 4 TYPE

- STANDARD ROOMS
- SUITE ROOMS
- EXECUTIVE SUITE ROOMS
- VILLAS

7) SWIMMING POOL AND POOL BAR

8) HEALTH CLUB

9) CHILDREN CLUB

10) CONFERENCE ROOM

11) BANQUET HALL

1.6 **ผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ**

- สามารถเผยแพร่ ศิลปะ วัฒนธรรม อีกทั้งขนบธรรมเนียมประเพณีของประเทศไทย ให้กับชาวไทยและชาวต่างประเทศ
- เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญจังหวัดหนึ่ง การลงทุนทางโครงการแห่งนี้ จึงทำให้เป็นแหล่งดึงดูดความสนใจจากชาวต่างประเทศ นำเงินตราเข้าประเทศได้อีกทางหนึ่ง
- เป็นสถานที่ที่อนุรักษ์ความเป็นธรรมชาติ และภูมิสถาปัตยกรรมได้เป็นอย่างดี เพิ่มทัศนียภาพที่สวยงามให้กับสภาพแวดล้อม
- เป็นสถานที่พักผ่อน คลายเครียดจากการทำงานได้อย่างดีสมบูรณ์มากที่หนึ่ง และมีความเป็นเอกลักษณ์อยู่ในตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

31227

- เป็นแหล่งพบปะสังสรรค์ สัมมนา และพักผ่อนไปในตัวอีกทั้งยังสามารถหาความบันเทิงในยามราตรีได้อีกบรรยากาศหนึ่ง ท่ามกลางธรรมชาติที่แวดล้อมที่งดงาม
- สร้างงานให้กับชาวบ้านที่อยู่ภายในชุมชนในจังหวัด ช่วยเพิ่มรายได้และยกระดับชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น ลดปัญหาทางด้านสังคม เศรษฐกิจ การศึกษา และได้รับเทคโนโลยีที่ทันสมัยขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

2.1 นโยบายการท่องเที่ยวของประเทศไทย

1. ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวต่างประเทศเดินทางเข้ามายังประเทศไทยและให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศเดินทางท่องเที่ยวไปสู่ภูมิภาคให้มากขึ้น
2. รักษาภาพพจน์ประเทศไทยให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ ปลอดภัยเพียบพร้อมด้วยทรัพยากรการท่องเที่ยวทั้งประเภทธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม สันทนาการ และแหล่งสินค้า ตลอดจนการบริการและราคาที่เหมาะสมต่อนักท่องเที่ยวทุกชาติทุกระดับ
3. ส่งเสริมให้ประเทศสมาชิกของอาเซียนและอินโดจีน ทำการส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวให้เอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิค
4. ส่งเสริมกิจกรรมนานาชาติให้มีมากขึ้นในประเทศไทย ในด้านการประชุมสัมมนา การจัดนิทรรศการ การแข่งขันกีฬา และกิจกรรมอื่นๆ
5. ส่งเสริมให้สมาคมไทยและชาวไทยในต่างประเทศโฆษณาประชาสัมพันธ์และชักจูงคนไทยและชาวต่างประเทศที่พักอยู่ในแต่ละท้องถิ่นให้เดินทางเข้ามาเยี่ยมเยียนและท่องเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น

2.1.1 เป้าหมายและกลุ่มเป้าหมาย

- แนวโน้มจำนวนนักท่องเที่ยวปี 2537 มีประมาณ 5.43 ล้านคน หรือในอัตราเพิ่มร้อยละ 2.47
- แนวโน้มจำนวนนักท่องเที่ยวรวมในปี 2538 จะมีประมาณ 6 ล้านคน หรือในอัตราเพิ่มร้อยละ 5
- เป้าหมายจำนวนนักท่องเที่ยวรวมในปี 2539 ไว้ให้มีปริมาณ 6.5ล้านคน หรือในอัตราเพิ่มร้อยละ 10.5

<u>ตลาดเป้าหมาย</u>

ได้แยกตลาดเป้าหมายออกเป็นกลุ่มตลาดโดยจำแนกเป็นภูมิภาค ดังนี้

1. ภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิค ได้แก่ ญี่ปุ่น ไต้หวัน ฮ่องกง ออสเตรเลีย เกาหลี สิงค์โปร์ มาเลเซีย อินโดนีเซีย และนิวซีแลนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ภูมิภาคยุโรป ได้แก่ เยอรมัน สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส อิตาลี สวิสเซอร์แลนด์ สวีเดน เนเธอร์แลนด์ ออสเตรีย สเปน เดนมาร์ก ฟินแลนด์ เบลเยียม นอร์เวย์ และโปแลนด์

3. ภูมิภาคอเมริกา ได้แก่ สหรัฐอเมริกา และแคนนาดา

4. ภูมิภาคเอเชียใต้ ได้แก่ อินเดีย

2.1.2 **กลยุทธ์การตลาดต่างประเทศ**

1. สนับสนุนและชักจูงให้คนไทยในต่างประเทศทำกิจกรรมเพื่อจูงใจให้คนไทยและชาวต่างประเทศในท้องถิ่นเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศมากขึ้น
2. จัดกิจกรรมเผยแพร่ที่จะช่วยกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวต่างประเทศที่มาเยือนประเทศไทยซื้อสินค้าที่ผลิตในประเทศไทย รวมทั้งรณรงค์ให้นักท่องเที่ยวในประเทศเพื่อซื้อสินค้าด้วย
3. สนับสนุนการเปิดเส้นทางการบินจากต่างประเทศเข้าสู่สนามบินในส่วนภูมิภาค
4. โฆษณาแหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ ในต่างจังหวัดให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
5. สนับสนุนและร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวกับการจัดการแข่งขันกีฬาและการประกวดระดับชาติขึ้นในประเทศไทย เช่น กอล์ฟ เทนนิส วิ่งมาราธอน ฯลฯ
6. สนับสนุนให้ธุรกิจสำราญทางทะเล รถไฟท่องเที่ยวขบวนพิเศษ และบริษัทนำเที่ยวจัดรายการนำเที่ยวเชื่อมโยงประเทศในกลุ่มอาเซียนเข้ากับประเทศในกลุ่มอินโดจีน
7. ร่วมกับประเทศที่มีสัญญาข้อตกลงทางการท่องเที่ยวร่วมกันทำการดึงดูดนักท่องเที่ยวมายังประเทศทั้งสอง
8. รณรงค์โฆษณาและประชาสัมพันธ์ เพื่อดึงภาพพจน์ที่ดีให้กับประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการบำรุงรักษาทรัพยากรการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพและสภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติที่สมบูรณ์ และส่งเสริมการท่องเที่ยว สื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติ
9. ให้ความร่วมมือกับส่วนราชการ สมาคม และเอกชนในการเสนอขอรับเป็นเจ้าภาพการประชุมสัมมนา การแสดงสินค้า และนิทรรศการนานาชาติ ตลอดจนชักชวนให้บริษัทนำเที่ยวและผู้บริหารของบริษัทต่างๆในต่างประเทศจัดทำรายการนำเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลมายังประเทศไทย
10. ร่วมดำเนินกิจกรรมการตลาดตามโครงการปีท่องเที่ยวอาเซียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. เน้นกิจกรรมการดำเนินงานด้านการตลาดไปสู่ผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น

12. ขยายการจัดตั้งสำนักงานสาขาของ ททท. ในต่างประเทศให้มากขึ้น โดยเฉพาะในประเทศอุตสาหกรรมแถบเอเชีย

13. ให้ข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์ต่อนักท่องเที่ยวในเรื่องต่างๆระหว่างที่พักอยู่ในประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน และการซื้อสินค้าของที่ระลึก

14. ชักจูงให้บริษัทนำเที่ยวแสวงหาและจัดการนำเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ๆ ให้เดินทางมาประเทศไทยมากขึ้น เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยวสตรี กลุ่มนักธุรกิจและกลุ่มสูงอายุ

15. ส่งเสริมให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวประเภทต่างๆจัดทำรายการเสนอขายสินค้าและบริการราคาพิเศษเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว

16. สนับสนุนนโยบายการบินพาณิชย์ที่จะให้ประเทศไทยเป็นประตูในการเดินทางผ่านเข้าสู่ประเทศกลุ่มอินโดจีน เพื่อรองรับตลาดนักธุรกิจนักท่องเที่ยวและผู้อพยพที่กลับไปเยี่ยมบ้าน

17. ใช้สินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทย และเป็นที่รู้จักแพร่หลายในต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทย ผลไม้ไทย หัตถกรรมไทยและกิจกรรมเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวและการซื้อสินค้า

18. สนับสนุนให้ธุรกิจที่เกี่ยวกับการกีฬาและสันทนาการต่างๆ ซึ่งเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว เช่น กอล์ฟ กีฬาทางน้ำต่างๆ ฯลฯ

2.1.3 **แผนการตลาดท่องเที่ยวในประเทศไทย**

สถานการณ์และแนวโน้มการท่องเที่ยว ปี 2537-2358

- จากนโยบาย ฉบับที่ 7 ได้กระตุ้นให้ชาวไทยสนใจทรัพากรการท่องเที่ยวในประเทศไทย และเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศมากขึ้น นับแต่ปีท่องเที่ยวไทย 2530 เป็นต้นมา โดยมีอัตราเพิ่มเฉลี่ยประมาณร้อยละ 5 ต่อปี ประมาณว่าในปี 2532 มีนักท่องเที่ยวชาวไทยประมาณ 32.5 ล้าน ในจำนวนนี้นักท่องเที่ยวจากกรุงเทพฯ จะเป็นนักท่องเที่ยวสำคัญ เนื่องจากเป็นผู้ที่มีการใช้จ่ายสูงและมีความถี่ในการท่องเที่ยวบ่อยครั้งกว่านักท่องเที่ยวชาติอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวคนไทยส่วนใหญ่ยังคงเป็นการเดินทางท่องเที่ยวภายในภูมิภาคของตน ลักษณะการเดินทางจะเป็นการเดินทางเป็นกลุ่ม หมู่คณะ กับเพื่อนฝูงและครอบครัว สำหรับช่วงระยะเวลาของการเดินทางท่องเที่ยวจะอยู่ในช่วงเดือนเมษายน-พฤษภาคม และช่วงเดือน ธันวาคม-มกราคม เนื่องจากเป็นช่วงปิดภาคเรียน และมีวันหยุดนักขัตฤกษ์หลายวัน และมีงานประเพณีในต่างจังหวัดต่างๆค่อนข้างมา
- สำหรับแหล่งท่องเที่ยวนิยมนั้น แหล่งท่องเที่ยวชายทะเลนับว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวในภาคใต้ซึ่งรวมถึงกิจกรรมการกีฬาทางน้ำและการท่องเที่ยวทางเรือ รองลงมาคือภาคเหนือและภาคตะวันออก
- โอกาสขยายตัว

    1) สภาพการใช้จ่ายเงินของประชาชนในประเทศไทยมีแนวโน้มจะใช้จ่ายไปในด้านการท่องเที่ยวและพักผ่อนเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในช่วงปิดภาคเรียนการศึกษาและช่วงเทศกาลสำคัญๆ

    2) การปรับปรุงและพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น รวมทั้งการปรับปรุงและก่อสร้างถนนหนทาง และการเปิดเส้นทางคมนาคมระหว่างภูมิภาคต่างๆ

    3) สัดส่วนการเพิ่มขึ้นของประชาชนในวัยทำงานของประเทศไทยจากร้อยละ 35.4 ในปี 2536 เป็นร้อยละ 41.6 ในปี 2537 ซึ่งกลุ่มประชากรในวัยทำงานนี้เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการเดินทางท่องเที่ยว

    4) การเผยแพร่และประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวต่างๆทั้งในรูปของบทความ สารคดี โทรทัศน์ และอื่นๆ จากทั้งหน่วยราชการและสื่อมวลชนยังมีอยู่อย่างต่อเนื่อง

    5) การเปิดประเทศของประเทศเพื่อนบ้านของไทยได้แก่ กัมพูชา ลาว และพม่า ซึ่งเริ่มอนุญาติให้แก่นักท่องเที่ยวคนไทยที่เดินทางเที่ยวในเส้นทางดังกล่าวมีจำนวนมากขึ้น

- เงื่อนไขข้อจำกัด

    1) ปัญหาความเสื่อมโทรมของแหล่งท่องเที่ยว เนื่องจากขาดการจัดระเบียบที่มีประสิทธิภาพในแหล่งท่องเที่ยวบางแห่ง ซึ่งยังไม่ได้รับการแก้ไข การขาดความตระหนักถึงการอนุรักษ์สภาพแวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ล้อมและวัฒนธรรมทั้งจากผู้ที่เป็นนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการก่อให้เกิดความไม่ประทับใจที่จะต้องท่องเที่ยวซ้ำ

2) การขายสินค้าและการบริการที่มุ่งประโยชน์ในเชิงการค้ามากเกินไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าของที่ระลึก ในปัจจุบันที่มีปัญหาด้านคุณภาพสินค้าที่ไม่เหมาะสมกับราคา อันเป็นการทำลายความประทับใจของนักท่องเที่ยว

3) แม้ว่าไม่มีการพัฒนาเส้นทางคมนาคมใหม่ๆรวมทั้งการปรับปรุงและเพิ่มการให้บริการด้านการขนส่ง แต่ก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการที่เกิดขึ้นต่อเนื่องจากขีดจำกัดของผู้ให้บริการ โดยเฉพาะในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว ทำให้เกิดความไม่สะดวกต่อการเดินทางท่องเที่ยว นอกจากนั้นผู้บริการด้านการขนส่งบางส่วนที่ยังไม่ได้ให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยในการให้บริการ ทำให้ไม่เกิดความจูงใจในการเดินทางท่องเที่ยว

- ส่งเสริมให้ประเทศสมาชิกของอาเซียนและอินโดจีนทำการส่งเสริม และพัฒนาการท่องเที่ยวให้เอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นจุดศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิค
- ส่งเสริมกิจกรรมนานาชาติให้มีมากขึ้นในประเทศไทยในด้านการประชุมสัมมนา และการจัดนิทรรศการ การแข่งขันกีฬา และกิจกรรมอื่นๆ
- ส่งเสริมให้สมาคมไทยและชาวไทยในต่างประเทศโฆษณาประชาสัมพันธ์และชักจูงทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศที่พำนักอยู่ในแต่ละท้องถิ่นให้เดินทางเข้ามาเยี่ยมเยียน และท่องเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น

2.1.4 **กลยุทธ์การตลาดในประเทศ**

- ชักจูงให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวประเภทต่างๆจัดรายการเสนอขายสินค้า และบริการทางการท่องเที่ยวในราคาพิเศษสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ๆ เช่น กลุ่มข้าราชการ กลุ่มพนักงานบริษัท กลุ่มการประชุมพัฒนา กลุ่มการท่องเที่ยวเป็นรางวัล กลุ่มการท่องเที่ยวเพื่อสวัสดิการทางสังคม และกลุ่มชาวต่างประเทศที่พักอยู่ในประเทศไทยให้เดินทางท่องเที่ยวไปสู่ภูมิภาคมากขึ้น
- สนับสนุนและร่วมมือกับนักธุรกิจภาคเอกชนและหน่วยงานของรัฐในท้องถิ่นและประชาสัมพันธ์งานเทศกาล งานประเพณี งานแข่งกีฬา งานแสดงดนตรีพื้นบ้าน อาหารพื้นเมืองและงานแสดงสินค้าและนิทรรศการในแต่ละจังหวัดเป็นประจำเพื่อให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวตลอดปีโดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงนอกฤดูกาลท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมวลชนทุกชนิดเพื่อปลูกฝังจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ชนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมไทย
- จัดและสนับสนุนให้สถาบันการศึกษาและธุรกิจภูมิภาคให้มากขึ้นและสนับสนุนให้ท้องถิ่นจัดตั้งหน่วยบริการข่าวสารในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆให้มากขึ้น เพื่อกระจายการส่งเสริมการท่องเที่ยวไปสู่ท้องถิ่นนั้นๆให้ทั่วถึง
- ร่วมกับจังหวัดจัดทำแผนการตลาดการท่องเที่ยวเพื่อให้เป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาจังหวัดนั้นๆ โดยใช้กลุ่มการตลาดการท่องเที่ยวของททท. ให้ได้ผลเต็มที่
- ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการรณรงค์ให้มีการท่องเที่ยวเพื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมไทย
- สนับสนุนให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวจัดรายการเสนอขายสินค้าและบริการการท่องเที่ยวในราคาพิเศษสำหรับช่วงนอกฤดูกาลท่องเที่ยว
- สนับสนุนให้สถาบันการเงินที่ให้บริการบัตรเครดิตต่างๆ จัดสิทธิพิเศษให้กับผู้ถือบัตรในการซื้อสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
- สนับสนุนให้บริษัทนำเที่ยวจัดรายการนำเที่ยวที่เชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวชายแดนต่างๆ ของไทยกับแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในประเทศเพื่อนบ้าน ให้แพร่หลายขึ้นเพื่อจูงใจนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวไทย

2.2 **ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานที่พักและท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต**

แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในจังหวัดภูเก็ต

จากการศึกษาข้อจำกัด ลักษณะทางกายภาพ สภาพแวดล้อมตลอดจนความสวยงามของแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ทำให้ได้ผลมาเพื่อการกำหนดแผนการใช้ที่ดินโดยส่วนรวม และกำหนดบริเวณแหล่งท่องเที่ยวที่สมควรมีการพัฒนาโดยได้เลือกแหล่งท่องเที่ยวตามลำดับความสำคัญเป็นบริเวณที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวมีดังนี้

1. หาดป่าตอง
    - จัดให้เป็นบริเวณที่พักตากอากาศแบบสนุกสนาน สำหรับผู้ที่มาพักแรมเอง และจากในเมือง
    - มีที่พักแรมแน่นหนา
    - มีกิจกรรมทางการท่องเที่ยวหลายแบบทั้งทางบกและทางน้ำทะเล
    - มีบริเวณสถานเริงรมย์ในเวลากลางคืน
    - บนภูเขาทางด้านตะวันออกเฉียงเหนือของหาดจัดให้เป็นบริเวณพักผ่อนหย่อนใจ
2. หาดกะตะใหญ่ กะตะน้อย กะรน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จัดเป็นบริเวณที่ตากอากาศแบบสงบเงียบ
- จัดให้มีที่พักแรมที่มีความแน่นหนาไม่มากนัก
- บริการกิจกรรมทางการท่องเที่ยวให้แต่มีพอสมควร
- สำหรับกะตะน้อยจะไม่มีที่พักแรม ใช้เป็นที่เล่นน้ำโดยเฉพาะ

3. หาดในหาน แหลมพรหมเทพ หาดราไวย์
   - จัดให้เป็นศูนย์พักผ่อนหย่อนใจสำหรับนักท่องเที่ยวเช้าไปเย็นกลับ
   - จัดให้มีกิจกรรมทางการท่องเที่ยวทั้งทางบกและทางทะเล เช่น สนามกอล์ฟ เรือใบ
   - พยายามรักษาสภาพของทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมให้คงสภาพไว้เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของภูเก็ต
   - จัดให้เป็นที่ชมทิวทัศน์
4. หาดในยาง
   - พยายามรักษาธรรมชาติ สภาพแวดล้อมของหาดที่มีต้นสนที่สวยงาม
   - จัดให้เป็นที่พักแรม
5. หาดสุรินทร์ จัดให้เป็นสวนสาธารณะ
6. หาดไม้ขาว รักษาให้คงสภาพธรรมชาติ ไม่มีการพัฒนา
7. เกาะสิเหร่ จัดเป็นศูนย์พักผ่อนหย่อนใจ สำหรับนักท่องเที่ยวท้องถิ่น
8. เกาะไม้ท่อน จัดเป็นศูนย์กลางกีฬาตกปลา
9. บริเวณอ่าวพังงา
   - จัดเป็นบริเวณท่องเที่ยวแบบเช้าไปเย็นกลับ
   - จัดเป็นสถานที่ท่องเที่ยวชมทิวทัศน์ทางเรือ
   - จัดสร้างท่าเทียบเรือบริเวณแหลมทด ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของภูเก็ตสำหรับเรือท่องเที่ยวไปอ่าวพังงา
10. เกาะพีพี (กระบี่)
    - จัดให้เป็นที่พักผ่อนแบบสงบเงียบ
    - จัดให้มีที่พักแรมที่มีความหนาแน่นไม่มากนัก
    - จัดให้เป็นบริเวณสำหรับกีฬาตกปลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ประเภทของโรงแรม (TYPE OF HOTEL ACCOMMODAPATION)

การแบ่งประเภทของโรงแรม สามารถแบ่งได้หลายวิธีตามหลักวิชาการดังนี้

1. การแบ่งประเภทตามลักษณะที่ตั้ง
2. การแบ่งประเภทตามมาตรฐานของโรงแรม
3. การแบ่งประเภทตามลักษณะดำเนินการ
4. การแบ่งประเภทตามขนาดของโรงแรม
5. การแบ่งประเภทตามระยะเวลาการเข้าพัก
6. การแบ่งประเภทตามลักษณะของการเข้าพัก

1. การแบ่งประเภทตามลักษณะที่ตั้ง

แบ่งได้เป็น 3 ประเภทดังนี้

1.1 โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

คือโรงแรมขนาดใหญ่ๆ ที่มีความสำคัญทางธุรกิจการค้า การทูต หรือการท่องเที่ยว โดยเฉพาะที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมืองโบราณ สถานโบราณวัตถุ และอื่นๆ ผู้ใช้บริการของโรงแรมประเภทนี้ จะได้รับความสะดวกสบายต่างๆ อย่างพร้อมมูล

นอกจากนี้ โรงแรมประเภทนี้ได้จัดให้มีการบริการ เพื่ออำนวยความสะดวกต่างๆ แก่แขกโรงแรมและบุคคลภายนอก เช่นห้องอาหาร ภัตตาคาร Cocktail lounge, Discotheque, Food center, Business center

1.2 โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALLER CITY HOTEL)

คือโรงแรมที่อยู่ในเมือง ที่อยู่ห่างไกลจากชุมชนเมืองใหญ่หรือชนบทและแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

1.3 **โรงแรมสำหรับการพักผ่อนตากอากาศ**

คือโรงแรมที่ตั้งขึ้นเพื่อการพักผ่อนตากอากาศโดยเฉพาะตั้งอยู่บริเวณที่เป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศต่างๆ ทำให้มีบรรยากาศโดยรอบบริเวณแตกต่างไปจากโรงแรมในเมือง ส่วนในด้านการบริการของโรงแรมประเภทนี้มีการบริการด้านต่างๆ เช่นเดียวกับโรงแรมในเมืองทั่วไป และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆอย่างครบครัน

2. การแบ่งประเภทตามมาตรฐานของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบ่งได้เป็น 5 ประเภทดังนี้

2.1 โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL)
มีส่วนที่ให้บริการ และการบริการพิเศษต่าง ๆครบครัน

2.2 **โรงแรมชั้นหนึ่ง (FRIST CLASS HOTEL)**
มีส่วนที่ให้บริการและความสะดวกสบายต่าง ๆ ครบครันมีการจัดการด้านการบริการเป็นอย่างดี มีระบบการบริหารที่ซับซ้อนมากมาย

2.3 โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL)
ลักษณะการบริการและส่วนประกอบต่าง ๆ ด้อยกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

2.4 โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL)
การบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่าง ๆมีน้อยหรืออาจไม่มีเลย

2.5 โรงแรมชั้นสี่ หรือโรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL)
ให้บริการด้านที่พักค้างคืนหรือห้องนอนเท่านั้น

3. **การแบ่งประเภทตามขนาดของโรงแรม**
โดยถือจำนวนห้องพักเป็นเกณฑ์พิจารณา

3.1 **โรงแรมขนาดใหญ่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป**
เป็นโรงแรมที่จัดอยู่ในระดับมาตรฐานสากล มีการดำเนินกิจการที่สลับซับซ้อน ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมที่มีเครือข่ายของการดำเนินกิจการขยายขอบเขตไปตามเมืองหรือประเภทต่าง ๆ

3.2 โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 300 ห้อง เป็น โรงแรมที่จัดให้มีการบริการที่ได้มาตรฐาน มีการดำเนินกิจการไม่กว้างขวางนัก คงจำกัดอยู่เพียงภายในสถานที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมเท่านั้น

3.3 โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง โรงแรมประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินการโดยสมาชิกภายในครอบครัว หรือโดยเจ้าของสถานที่จัดตั้งโรงแรมนั่นเอง ดำเนินการเป็นธุรกิจขนาดเล็กส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมท้องถิ่นชนบท หรือโรงแรมที่ตั้งอยู่ระหว่างเส้นทางการเดินทางและโรงแรมในบริเวณที่พักตากอากาศ ซึ่งมีผู้มาพักในช่วงฤดูพักผ่อน

4. **การแบ่งประเภทตามลักษณะการดำเนินงานของโรงแรม**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1 ลักษณะอเมริกัน (AMRICAN PLAN HOTEL)

คือ อัตราค่าห้องพักที่รวมค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจจะเป็น 2-3 มื้อ

4.2 ลักษณะยุโรป (EUROPE PLAN HOTEL)

คือ ตั๋วอัตราค่าห้องพักเท่านั้น ส่วนค่าอาหารถ้าแขกที่มาพักจะรับบริการเพิ่มก็ต้องเสียเพิ่มอีก

4.3 **ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL)**

คือ มีการให้บริการทั้งสองแบบข้างต้น โดยจะให้แขกที่มาพักเป็นผู้เลือกรับบริการเอง

5.การแบ่งประเภทตามระยะเวลาเข้าพัก

5.1 TRANSIENT HOTEL

มีระยะเวลาการเข้าพักสั้นเพียงวันเดียวหรือมากกว่านั้น ไม่มีการจองห้องพักไว้ล่วงหน้า

5.2 **RESIDENT HOTEL**

เป็นแบบพักผ่อนหรือพักฟื้น อาจจะมีการกำหนดระยะเวลาเข้าพัก 3 วันไปจนถึง 20 วัน ตามลักษณะความต้องการเข้าพักของคนที่มีพักในโรงแรม

6. **การแบ่งประเภทตามลักษณะการเข้าพัก**

6.1โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (BUSINESS CENTER) โดยมุ่งบริเวณการด้านที่พัก อาหาร และบริการเกี่ยวกับธุรกิจต่างๆ เช่นมีห้องประชุม อุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ มีบริการเลขานุการ และพนักงานพิมพ์ หากต้องมีการสื่อสาร ก็จะมีบริการ เช่น ไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรเลข E-mail

6.2 **โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (TOURIST HOTEL)** โดยบริการอาหาร ที่พัก และอำนวยความสะดวกเรื่องการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งจะมาพักเป็นหมู่คณะปกติแล้วโรงแรมประเภทนี้พร้อมที่จะรับนักธุรกิจด้วย

6.3 โรงแรมระหว่างทาง (MOTOR HOTEL) บริการผู้พักที่เดินทางผ่านมา โดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อด้วยรถยนต์มุ่งบริการที่พักและอาหาร สถานที่จึงอยู่ระหว่างทางจากเมืองหนึ่งไปยังอีกเมืองหนึ่ง มีบริการที่จอดรถพักอย่างสะดวกสบาย

หมายเหตุ ส่วนที่ตัวอักษรหนา คือ ส่วนที่เป็นประเภทเดียวกับโครงการวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 สภาพทั่วไปของจังหวัดภูเก็ต

ข้อมูลเฉพาะจังหวัด

จังหวัดภูเก็ตมีลักษณะเป็นเกาะซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุดของประเทศ ตั้งอยู่ฝั่งทะเลด้านตะวันตกของภาคใต้ ความยาวของเกาะจากเหนือจรดใต้ประมาณ 48.7 กิโลเมตร และความกว้างจากตะวันตกไปตะวันออกประมาณ 21.3 กิโลเมตร ประกอบด้วยเกาะบริเวณที่สำคัญได้แก่ เกาะสิเหร่ เกาะแก้ว เกาะมะพร้าว เกาะนาคาใหญ่ เกาะนาคาน้อย เกาะโหลน เกาะเฮ เป็นต้น

ภูเก็ตมีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 867 ตารางกิโลเมตร เป็นพื้นที่ของเกาะภูเก็ต ร้อยละ 95.25 ที่เหลือนั้นเป็นพื้นที่ของเกาะบริวาร ภูเก็ตอยู่ห่างจากกรุงเทพฯ 862 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ต่างๆดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับจังหวัดพังงาโดยมีสะพานสารสินเชื่อม อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา

ทิศใต้และทิศตะวันตก ติดต่อกับทะเลอันดามัน

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอ่าวพังงาและจังหวัดพังงา

ภูมิประเทศ

เกาะภูเก็ตมีพื้นที่แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะใหญ่ๆ คือ

1. พื้นที่ภูเขา มีพื้นที่ประมาณ 207.28 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 129,550 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 38.17 ของพื้นที่จังหวัด กระจายอยู่ทั่วไปเป็นแนวยาวตามลักษณะของตัวเกาะ โดยเฉพาะบริเวณตอนบนของตัวเกาะในเขตอำเภอถลาง
2. พื้นที่ราบ สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง คือประมาณ 5 เมตร มีพื้นที่และแร่ธาตุต่างๆ อาทิ ดีบุก วุลแฟรม โคลัมไบท์ โมโนไซต์ แทนทาไลท์ เป็นต้น ประมาณ 335,843.75 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 61.83 ของพื้นที่จังหวัด กระจายตัวอยู่ตามชายฝั่งรอบๆเกาะโดยเฉพาะในเขตอำเภอเมืองบริเวณตอนเหนือของอำเภอถลาง และที่ราบบางส่วนระหว่างแนวเขาบนตัวเกาะในเขตอำเภอถลางและอำเภอกะทู้

ภูเก็ตไม่มีแม่น้ำมีแต่ลำคลองเล็กๆ ทรัพยากรที่สำคัญได้แก่ ป่าไม้และสัตว์ทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภูมิอากาศ

อบอุ่นชุ่มชื้นตลอดทั้งปีและมีเพียง 2 ฤดู คือ ฤดูฝนและฤดูร้อน ฤดูกินเวลา 7-8 เดือน ประมาณเดือนเมษายนถึงพฤศจิกายน ในช่วงนี้เกาะภูเก็ตจะได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ส่วนฤดูร้อนกินเวลาประมาณ 4-5 เดือน ตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงมีนาคม โดยมีอุณหภูมิสูงสุดในเดือนมีนาคมและเมษายนเฉลี่ยประมาณ 37.2 องศาเซลเซียส ช่วงฤดูกาลนี้เกาะภูเก็ตจะได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมร้อนที่มีต้นกำเนิดมาจากทะเลจีนใต้

การปกครอง

แบ่งออกเป็น 3 อำเภอ 17 ตำบล 106 หมู่บ้าน 32,762 หลังคาเรือน มีเทศบาล 1 แห่ง สุขาภิบาล 5 แห่ง

อำเภอ/กิ่งอำเภอ	พื้นที่ (ตร.กม.)	ตั้งเมื่อ พ.ศ.	ประชากรชาย	ประชากรหญิง	รวม
อ.เมืองภูเก็ต	224	2,481	48,810	50,776	99,586
อ.กะทู้	67,034	2457	8,414	8,414	16,789
อ.ถลาง	252	2441	24,572	49,014	49,014

ศาสนา

ชาวภูเก็ตนับถือศาสนาต่างๆดังนี้ ศาสนาพุทธประมาณร้อยละ 67 อิสลามร้อยละ 30 คริสต์และศาสนาอื่นๆร้อยละ 3 มีประชากรบางกลุ่มนอกจากมีศาสนาประจำแล้วยังนับถือลัทธิอื่นๆพร้อมกันไปด้วยเช่น ขงจื้อ เต๋า เป็นต้น สำหรับชาวเลนั้นปัจจุบันนับถือศาสนาพุทธกันมากขึ้นแทนการนับถือเทวดาภูตผีวิญญาณดังเช่นที่เคยปฏิบัติมา ทั้งนี้เนื่องมาจากการเจริญเติบโตของบ้านเมือง การติดต่อสื่อสารทำให้ชาวเลได้รับอิทธิพลของส่วนกลางมากขึ้น เกาะภูเก็ตมีวัดทั้งหมด 28 วัด มัสยิด 29 แห่ง โบสถ์คริสต์ 4 แห่ง

ภาษา

ชาวจังหวัดภูเก็ตนอกจากจะใช้ภาษาไทยภาคกลาง เป็นภาษาทางราชการแล้ว ภูเก็ตยังใช้ภาษาท้องถิ่นหรือภาษาปักษ์ใต้ ในการติดต่อสื่อสารกันอีกด้วย แต่ภาษาปักษ์ใต้ของภูเก็ต มีลักษณะแปลกกว่าจังหวัดอื่นๆในภาคใต้คือ เป็นภาษาปักษ์ใต้ที่มีภาษาต่างชาติอื่นๆ ปะปนอยู่ เช่น จีน มลายู อังกฤษ

ประชากร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

165,389 คน (ปี พ.ศ.2533) ในจำนวนนี้ประกอบไปด้วยเชื้อชาติต่างๆ เรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยดังนี้ ไทย-จีน มลายู แขกซิกซ์ ปาทาน กริงค์กรูข่า และชาวเล

อาชีพ

ธุรกิจการท่องเที่ยว ทำการเกษตร และการอุตสาหกรรม มีรายได้ประชากรต่อหัวต่อปี 23,596 บาท จำนวนธนาคารมี 18 แห่ง โรงพยาบาลอีก 7 แห่ง

2.5 งานศิลปะหัตถกรรมและสถาปัตยกรรมในจังหวัดภูเก็ต สถาปัตยกรรมแบบชิโน-โปรตุกีสในตัวเมืองภูเก็ต

เนื่องจากประวัติศาสตร์ภูเก็ตมีการติดต่อค้าขายกับหลายๆประเทศจึงทำให้ได้รับอิทธิพลกึ่งผสมผสานกันที่เห็นได้ชัดคือ สถาปัตยกรรมแบบผสม ย่านการค้าใจกลางชุมชนภูเก็ต ประกอบได้ด้วยกลุ่มอาคารร้านค้าที่มีคุณค่าในด้านสถาปัตยกรรมแบบผสม จีน-ยุโรป อันสืบเนื่องจากการถ่ายทอดวัฒนธรรมระหว่างภูเก็ตและปีนัง ด้วยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 และพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ความสะดวกในการค้าขายติดต่อ และความใกล้ชิดของวงศ์ญาติระหว่างภูเก็ตกับปีนังมีมากกว่ากรุงเทพฯ จึงได้เกิดการนำสถาปนิก ช่างก่อสร้าง ช่างฝีมือ แบบอย่างสถาปัตยกรรมและวัสดุในปีนังมาสร้างที่ภูเก็ต

อิทธิพลทางสถาปัตยกรรม

1. อิทธิพลสถาปัตยกรรมจีน (Chinese Influence) ได้รับมาจากชาวจีนซึ่งอพยพมาตั้งถิ่นฐานในปีนัง แล้วถ่ายทอดมายังภูเก็ตลักษณะเด่นของสถาปัตยกรรมจีน คือ ลักษณะของห้องแถวแคบยาว ชั้นล่างให้ทำการค้า ชั้นบนเป็นที่อยู่อาศัย มีการเว้นช่องว่างเปิดช่องแสงในอาคาร การใช้วัสดุและการตกแต่งแบบจีน เช่น กระเบื้องดินเผาแบบจีน กระเบื้องพื้น การตกแต่งหลังคาและประตู หน้าต่าง เป็นต้น
2. อิทธิพลสถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียล (Colonial Incluence) สำหรับอาคารในปีนัง นายช่างซึ่งออกแบบอาคารเหล่านี้ ส่วนมากเป็นช่างฝีมือจากสิงค์โปร์ ซึ่งเป็นช่างของสถาปนิกชาวอังกฤษในสมัยที่สิงค์โปร์เป็นอาณา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นิคมภายใต้การปกครองของอังกฤษดังนั้นการออกแบบจึงได้ดัดแปลงจากแบบเดิมในอังกฤษ โดยยังคงลักษณะบางอย่างไว้ เช่น การตกแต่งประดับด้านหน้าของอาคาร หน้าต่างโค้ง ลวดลายปูนปั้น และหัวเสาแบบคลาสสิค เป็นต้น

3. อิทธิพลทางสถาปัตยกรรมแบบยุโรป-อินเดีย (European - Indian Influences) เป็นสถาปัตยกรรมซึ่งออกแบบโดยสถาปนิกช่างอังกฤษในอินเดีย เมื่อตกอยู่ใต้การปกครองของอังกฤษ มีการดัดแปลงให้เข้ากับสภาพภูมิอากาศของประเทศอินเดีย เช่น หน้าต่าง บานเกล็ดไม้ปรับได้ เป็นลักษณะเด่นที่เห็นได้ชัด แบบอย่างนี้ได้ถ่ายทอดมาใช้กันแพร่หลายในมาเลเซียและจอร์จทาวน์ ปีนัง ภูเก็ตจึงได้รับอิทธิพลดังกล่าวด้วย

การวิเคราะห์แบบและลักษณะของสถาปัตยกรรมในเมืองภูเก็ต

อาคารเก่าแก่ในภูเก็ตมีอายุประมาณ 30-125 ปี มีทั้งเป็นอาณานิคมที่ทำการของราชการ เช่น ศาลจังหวัด ที่ทำการไปรษณีย์ ศาลากลาง อาคารธุรกิจ เช่น ธนาคารชาเตอร์ที่ทำการบริษัทเดินอากาศไทย บ้านพักอาศัย และกลุ่มตึกแถว มากกว่าครึ่งมีอายุโดยเฉลี่ยประมาณ 60-80 ปี กลุ่มที่มีอายุมากที่สุดประมาณ 11 % ของตึกแถวเก่าทั้งหมดมีอายุราว 90-125 ปี ตึกแถวส่วนใหญ่ใช้ดำเนินกิจการค้าขายและเป็นสำนักงาน มีบางส่วนที่ใช้เป็นที่อยู่อาศัยเพียงอย่างเดียว ย่านที่มีตึกแถวแบบเก่ายังคงลักษณะดั้งเดิมและรักษาบรรยากาศไว้ คือ บริเวณถนนถลาง ถนนเยาวราช และถนนดีบุก ซึ่งยังคงมีเหลืออยู่มาก ถึงแม้ว่าบางแห่งบางห้องจะถูกรื้อทิ้งแล้วสร้างใหม่ หรือดัดแปลงแก้ไขรูปแบบไปบ้างก็ตามแต่ยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของเมืองที่มีความงดงามทางด้านสถาปัตยกรรมไว้ครบถ้วน

อาคารตึกแถวเก่าเหล่านี้ ส่วนใหญ่เป็นอาคาร 2 ชั้น มีเป็นส่วนน้อยที่สูงถึง 3 ชั้น ความสูงวัดจากระดับพื้นถึงเชิงชายหลังคาโดยเฉลี่ยประมาณ 9 เมตร สำหรับอาคารสองชั้น และ 13 เมตร สำหรับอาคารสามชั้น ความกว้างประมาณ 3.50-8 เมตร ลึกประมาณ 20-60 เมตร ขึ้นอยู่กับความลึกของที่ดินมีช่องแสงเป็นระยะตามความลึกของอาคาร มีจำนวนขึ้นอยู่กับการแบ่งช่องอาคารของผู้ออกแบบ ระบบการก่อสร้างมีทั้งระบบเสา คาน และกำแพงรับน้ำหนัก กำแพงจึงหนามาก อย่างน้อยประมาณ 37.5 เซนติเมตร สำหรับกำแพงของชั้นล่าง และ 22.5 เซนติเมตร สำหรับกำแพงของชั้นถัดไป

การตกแต่งอาคารและรูปแบบทางสถาปัตยกรรมของอาคารเหล่านี้สามารถจำแนกได้ดังนี้

1. อาคารยุคแรก (ค.ศ. 1880-1900)

อาคารในยุคนี้ ส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลมาจากสถาปัตยกรรมจีนเป็นอาคารชั้นเดียวหรือสองชั้น แบบเรียบง่าย ชั้นบนและชั้นล่างตรงกัน ไม่มีส่วนยื่นล้ำแบบอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยุคอื่นๆ ทางเข้าด้านหน้าไม่มีโครงรับ เป็นเพียงเสาและคานรับน้ำหนัก มีการใช้กระเบื้องดินเผาแบบจีน โครงหลังคาไม้เสาสูง บานประตูไม้ อาคารในยุคแรกนี้ส่วนใหญ่ในสภาพเสื่อมโทรมยากแก่การบูรณะ ซ่อมแซม ตัวอย่างเช่น ตึกแถวถนนเทพกษัตริย์

2. อาคารยุคที่ 2 (ค.ศ. 1890-1920)

สถาปัตยกรรมแบบนีโอ-คลาสิก ได้เริ่มมีอิทธิพลต่อสถาปัตยกรรมจีน การประดับประดาตกแต่งส่วนหน้าของอาคารมีมากขึ้น เป็นแบบผสมทั้งของจีนและแบบตะวันตก เช่น หน้าต่างไม้โครงยาวจรดพื้น ลวดลายปูนปั้นเหนือขอบประตูหน้าต่าง ประตูไม้แบบจีน การทำหัวเสาแบบคลาสิก การเปิดช่องแสงอาคารในยุคนี้ที่มีความสูงมากกว่าอาคารในยุคแรก แต่ยังคงมีจำนวนชั้นเพียง 2 ชั้น อาคารในยุคนี้เป็นแบบที่พบมากที่สุดในภูเก็ต

3. อาคารยุคที่ 3 (ค.ศ. 1910-1930)

อาคารยุคนี้ได้รับอิทธิพลมาจากสถาปัตยกรรมแบบนีโอ-คลาสิก และแบบเรอเนซองค์ จำนวนชั้นของอาคารมีทั้งสองและสามชั้น ชั้นสองของอาคารมีระเบียงยื่นล้ำชั้นล่างซึ่งส่วนหน้าเปิดเป็นทางเท้า เดินติดต่อถึงกัน การตกแต่งประดับประดาด้วยลวดลายขอบประตูหน้าต่างมีน้อยลง เพราะตัวอาคารชั้นบนอยู่หลังระเบียงลึกเข้าไปลักษณะเด่นคือ การตกแต่งราวระเบียงหัวเสาแบบคลาสิก ตัวอย่างได้แก่ ตึกแถวริมถนนครัชฎา

4.อาคารยุคที่ 4 (ค.ศ. 1925-1940)

เป็นกลุ่มอาคารที่ได้รับอิทธิพลมาจากสถาปัตยกรรมแบบนีโอ-คลาสิก และแบบเรอเนซองค์ เช่นเดียวกับอาคารในยุคที่สาม แต่มีการตกต่งประดับประดาส่วนหน้าของอาคารมากกว่า เช่น หน้าต่างแคบสูง ยาวจรดพื้น เป็นบานเกล็ดหรือกระจก หัวเสาแบบคลาสิคลวดลายปูนปั้นแบบตะวันตก บานประตูไม้แบบจีน ยังคงใช้อยู่ถึงแม้ว่าชั้นที่สองและชั้นที่สามจะตกแต่งแบบสถาปัตยกรรมตะวันตกก็ตาม ลักษณะเด่นที่เห็นได้ชัดเจนคือ การทำ Parapet หรือราวระเบียง เป็นขอบปิดความลาดชันของหลังคาไว้ ความสูงของอาคารมีทั้งสองและสามชั้นที่พบในภูเก็ตมีจำนวนมากและยังอยู่ในสภาพดี ตัวอย่างเช่นตึกแถวริมถนนเยาวราชและถนนถลาง

งานหัตถกรรม

งานหัตถกรรมภาคใต้นั้น มีลักษณะไม่มากนักเมื่อเทียบกับงานหัตถกรรมของทางภาคเหนือ ภาคอีสาน และภาคกลาง งานหัตถกรรมส่วนมากเป็นงานเครื่องจักรสาน ส่วนหนึ่งเป็นเครื่องใช้ประเภทเครื่องเคลือบหรือภาชนะดินเผา มีไม่มากนักทั้งนี้อาจเป็นเพราะคนในภาคนั้นทำการประมง และปลูกยางพาราเป็นอาชีพหลัก จึงทำให้มีงานหัตถกรรมพื้นบ้านน้อยกว่าภาคอื่นๆ งานหัตถกรรมที่พบเห็นมักเป็นงานเล็กๆ ทำขึ้นเป็นงานอดิเรกไว้ใช้สอยภายในครัวเรือนมิได้ทำขายเป็นอาชีพหลัก งานที่พบได้แก่ เครื่องสานที่ทำจากย่านลิเพา เสื่อกระจูด เชือกกล้วย หางอวน ยอดลายที่เป็นการสานเสื่อด้วยใบตอกลำเจียก นอกจากนี้แล้วก็มีเครื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปั้นดินเผา พวกหม้อน้ำหรือไห นอกจากนี้ยังมีหนังตลุง ซึ่งเป็นงานหัตถกรรมซึ่งเกิดขึ้นพร้อมๆ กันการเชิดหนังตลุงซึ่งเป็นศิลปกรรมวัฒนธรรมของภาคใต้ ซึ่งมีมาเป็นเวลานาน และยังมีการทอผ้า ทั้งผ้าฝ้ายและผ้าไหม ซึ่งมีลวดลายแตกต่างจากภาคอื่นๆ เป็นต้น

วิธีสานเครื่องมือเครื่องใช้และภาชนะด้วยย่านลิเพา

การที่จะนำเอาย่านลิเพาไปสานเป็นภาชนะเครื่องใช้สอยต่างๆ ในขั้นแรกนั้นจะต้องเลือกเอาย่านลิเพาที่มีความเจริญเติบโตและมีขนาดยาวพอสมควร วิธีเลือกย่านลิเภาว่าจะเป็นต้นแก่หรือไม่นั้น จะต้องดูที่เปลือกของลำต้นข้างใน ถ้าหากเปลือกของลำต้นข้างในเป็นสีน้ำตาลแก่ หรือเหลืองทองแล้วก็เป็นใช้ได้ เมื่อเลือกย่านลิเพามาแล้วก็นำมาเด็ดใบทิ้ง แล้วลอกเปลือกเอาไส้ในที่มีลักษณะเป็นสีเขียวอมเหลืองและเปราะมากออกให้หมด เวลาปอกเปลือกต้องคอยระวังตรงข้อหรือตา เพราะถ้าหากไม่ระวังหรือไม่มีความชำนาญ ย่านลิเพาจะขาดออกจากกันได้ง่าย การลอกเปลือกนี้ จะต้องทำในขณะย่านลิเพากำลังสดๆอยู่ เพราะถ้าหากแห้งแล้วจะลอกยาก เมื่อปอกเปลือกเสร็จแล้วก็จะนำไปแขวนไว้ในที่ร่ม ตากลมในร่มไว้เท่านั้น ย่านลิเพาเพาะก่อนที่จะนำไปใช้งานจะต้องฉีกให้เป็นเส้นเท่าๆกันเสียก่อน ขนาดแล้วแต่ความต้องการว่าจะใช้เส้นเล็กเส้นใหญ่ขนาดไหน จากนั้นก็นำเอาเส้นย่านลิเพาไปขัดเกลาให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง เครื่องมือขูดเกลาเส้นย่านลิเพาจะใช้ฝากระป๋องนม หรือแป้นสังกะสีเจาะรูขูดเอาผิวนอกออก ให้ผิวเรียบเป็นเส้นตรงไม่มีขุย ไม่ขรุขระ ตรงข้อต่อต้องคอยระวังขูดให้เบาๆ ย่านลิเพาถ้าชักเสียดได้เส้นบางและอ่อนนุ่มเท่าไร ภาชนะที่ออกมาจะสวยงามและประณีตยิ่งขึ้น

ก่อนที่จะลงมือสานจะต้องนำย่านลิเพาไปชุบน้ำให้เปียกชื้นเกิดความเหนียวเสียก่อน เวลาจะสานใช้หวายพันเป็นเส้นตรงตั้งโครงภายใน จะต้องตัดเหลี่ยมหวายออกกลมจึงใช้ได้ การสานภาชนะด้วยย่านลิเพาจะยากในตอนต้นเพราะต้องใช้ความละเอียดและใช้เวลานาน เมื่อขึ้นต้นได้แล้วก็สานถักต่อไปเป็นชั้นๆ ตามรูปทรงของภาชนะที่ทำจนเสร็จ

การผูกลายหรือวิธีทำลายในตัว การสานจะใช้เส้นย่านลิเพา ซึ่งมีสองสีอยู่ในตัวของมันเองสลับกัน คือ เปลือกนอกของย่านลิเพา หรือด้านหลังจะมีสีอ่อนกว่า ถ้าด้านในที่มีสีน้ำตาลเข้ม เวลาสานจะใช้สลับเอาตามความต้องการก็จะเกิดลายเป็นสี แตกต่างกันมากทำให้สีกลมกลืนกันสวยงามมาก เมื่อสานเสร็จสมบูรณ์แล้วก็จะนำภาชนะนั้นไปทาน้ำมันเช่น น้ำมันยาง เพื่อให้สีเข้มขึ้นและไม่ขึ้นรา ภาชนะที่สานด้วยย่านลิเพาจะยังคงอยู่ในสภาพเดิม

เครื่องมือที่ใช้ในการสานย่านลิเพา มีมีดเล็กๆ มีดตอก แป้นสังกะสี หรือกระป๋องสำหรับชักเสียด และเข็มเหล็กสำหรับเจาะรู

วิธีทำสิ่งของประดิษฐ์ด้วยเชือกกล้วยและหางอวน

กางอวน หมายถึง ยอดลานที่นำมาทอให้เป็นแผ่นแล้วทำเป็นถุงสามเหลี่ยมยาวนำไปต่อไขว้กับตอนปลายของอวน เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการลากกุ้งเคยทำกะปิ หางอวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นี้นิยมทอกันมากในบริเวณหมู่บ้านริมฝั่งทะเลทั่วแหลมมลายู ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ชาวไทยมุสลิมที่เป็นชาวประมงจะทอหางอวนไว้ใช้เองแทบทุกบ้าน นอกจากหางอวนจะนำไปใช้ประโยชน์ในการลากกุ้ง เคยทำกะปิแล้วยังมาประดิษฐ์เป็นเครื่องมือในการใช้สอยได้ด้วยเช่น ทำกระป๋องถือแบบต่างๆ ทำหมวกสุภาพสตรี สุภาพบุรุษ ทำที่สำหรับรองจานและอื่นๆอีกด้วย

ในปัจจุบันนี้ ชาวประมงที่บ้านหน้าทัพ อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้คิดประดิษฐ์งานศิลปหัตถกรรมด้วยหางอวนและเชือกกล้วยอย่างเป็นล่ำเป็นสัน กรรมวิธีในการประดิษฐ์งานฝีมือเหล่านี้ไม่ยากเลย และสามารถทำรายได้จุนเจือครอบครัวได้เป็นอย่างดี

วิธีทอหางอวน ในขั้นแรกตั้งนำยอดลานมาแล้วฉีกเป็นใบๆ รีดเอาด้านลานออก แช่น้ำไว้ประมาณหนึ่งคืน จึงเอาขึ้นจากน้ำ ขูดเอาผิวที่ใบออกหน้าลานทิ้ง จากนั้นก็นำยอดลานมาสางออกให้เป็นเส้นเล็กๆ แช่น้ำอีกสองวันสองคืนแล้วจึงนำมาออกตากแดดตากน้ำค้าง ยอดลานที่นำมาตากนี้จะถูกฝนไม่ได้เด็ดขาด ถ้าถูกฝนแล้วจะขึ้นราและดำทันที ทอแบบเดียวกันกับการทอผ้าเส้นลานที่ยังไม่ได้ชาวบ้านเรียกว่า “กระ” แต่ถ้าการทอออกเป็นผืนกว้างประมาณหนึ่งศอก ความยาวไม่จำกัดเรียกว่า “หางอวน” หลังจากที่ทอกระออกมาเป็นผืนหางอวนแล้ว ก็สามารถที่จะนำมาประดิษฐ์ให้เป็นกระเป๋าถือชนิดต่างๆ และหมวกได้ตามความต้องการจะทำให้วิจิตรพิสดารอย่างไรก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาพฤติกรรม

3.1 พฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ

ในการศึกษาเรื่องผู้นำมาใช้โครงการ (User) สามารถแบ่งผู้ใช้โครงการได้ 2 พวก คือ

1. ผู้มาพักในโครงการได้แก่ นักท่องเที่ยว และผู้มาพักในโอกาสต่างๆ บุคคลภายนอก อาจเป็นแขกหรือเพื่อนของผู้มาพักในโครงการ และนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการในส่วนภัตตาคารของโรงแรม หรือส่วนอื่นๆที่มิได้เข้าพักในโครงการ

2. ผู้บริหารโครงการได้แก่ ผู้มีตำแหน่งหน้าที่เป็นผู้กำหนดนโยบายและวางแผนในการดำเนินไปตามนโยบายและการวางแผน

3. ผู้ให้บริการได้แก่ พนักงานระดับต่างๆ ซึ่งทำหน้าที่เพื่อบริการแขก

ในแต่ละกลุ่มของผู้ใช้โครงการ สามารถวิเคราะห์พฤติกรรมได้ดังนี้

1. ผู้มาพักในโครงการ สามารถแบ่งกลุ่มของผู้มาพักในโครงการออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1.1 นักท่องเที่ยว ประกอบด้วย นักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศซึ่งจะมีการเข้าพักในโรงแรมทั้งในลักษณะส่วนตัว คือ เดินทางมาเองเป็นกลุ่มย่อยๆ ประมาณ 2-5 คน หรือมาเป็นกลุ่มในลักษณะขนาดใหญ่ตั้งแต่ 10-40 คนขึ้นไป

1.2 ผู้ที่มาพักในโอกาสต่างๆ ได้แก่ ผู้มาเข้าร่วมประชุมสัมมนาที่จัดขึ้น ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ หรือผู้บริหารบริษัท ซึ่งมาติดต่อราชการหรือธุรกิจต่างๆ ซึ่งมีระยะเวลาในการพักนั้นระยะสั้น และระยะยาว กลุ่มนี้จะมีพฤติกรรมแตกต่างจากนักท่องเที่ยวทั่วไปก็เฉพาะผู้มาสัมมนาเท่านั้น แต่พฤติกรรมก็มีส่วนคล้ายคลึงกันกับนักท่องเที่ยวทั่วๆไป

เพื่อพิจารณาประเภทของแขกผู้มาพักจะสามารถศึกษา และวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้มาใช้โครงการประเภทนี้ได้ โดยจะแบ่งระยะการเข้ามาใช้โครงการดังนี้

ระยะที่ 1 ระยะการเดินทางมาพักจากการเดินทางมาจนถึงเข้าที่พัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระยะที่ 2 ระยะการเข้าพักและทำกิจกรรมในแต่ละวันกับองค์ประกอบต่างๆของโครงการ

ระยะที่ 3 ระยะการเดินทางกลับ ตั้งแต่การเตรียมตัวกลับ และเดินทางกลับ

ระยะที่ 1 การเดินทางมาพัก

ผู้มาใช้โครงการจะเดินทางด้วยวิธีการ ยานพาหนะและระยะเวลาต่างกัน ที่สามารถแบ่งออกได้เป็น

1. เดินทางด้วยยานพาหนะส่วนตัว โดยส่วนใหญ่จะมาจากกรุงเทพฯ และจังหวัดภาคใต้ จะมาถึงโครงการในเวลาประมาณบ่ายหรือเย็นเพราะจะมีการแวะพักตาม แหล่งท่องเที่ยวในระยะทางที่ผ่านแต่มีจำนวนค่อนข้างน้อย
2. เดินทางกับบริการนำเที่ยว (Tour) จะมาถึงในเวลาบ่ายหรือเย็น เพราะมีการแวะพักตามจุดต่างๆ ตามระยะทางผู้เดินทางมากับบริการท่องเที่ยวนี้ ทางบริการจะมีการติดต่อเรื่องห้องพักกับโรงแรมล่วงหน้า ผู้ใช้โครงการประเภทนี้มีจุดสำคัญที่ควรคำนึงถึง คือ ความเหน็ดเหนื่อยอ่อนเพลีย จากการเดินทาง
3. เดินทางด้วยรถประจำทาง จะมาถึงในช่วงเช้า คือ ประมาณ 8.00-9.00 น. โดยส่วนใหญ่จะมีการติดต่อจองที่พักล่วงหน้า และจะเดินทางมาถึงโรงแรมด้วยรถบริการของโรงแรม
4. เดินทางด้วยเครื่องบิน

ในระยะที่ 1 นี้ สามารถสรุปพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้โครงการได้ดังนี้

- เวลาที่ผู้มาพักจะเข้า Check-In โดยประมาณมี 2 ช่วง คือ ช่วงเช้าประมาณ 9.00-10.00 น. และช่วงบ่ายประมาณ 14.30-17.30 น.
- เนื่องจากผู้ใช้โครงการมีความเหนื่อยอ่อนเพลียจากการเดินทาง จะพบว่าผู้ใช้โครงการมีความต้องการในเรื่องของการพักผ่อนและการเข้าสู่ที่พักโดยเร็ว ซึ่งจะต้องมีการจัดการเรื่องสัมภาระของผู้ใช้โครงการโดยรวดเร็ว

ระยะที่ 2 ระยะการเข้าพักในโครงการ

ผู้ใช้โครงการที่มาพักในโครงการจะมีพฤติกรรมในระยะนี้แตกต่างกันไปบ้างตามจุดประสงค์ของแต่ละคน เช่น นักท่องเที่ยว ก็จะมีกิจกรรมต่างๆ กัน ซึ่งสภาพของ Site ก็จะสนองพฤติกรรมต่างๆ ของนักท่องเที่ยวได้อย่างหลากหลาย ทั้งที่เป็น Passive และ Active เช่น การพักผ่อน อาบแดด การไปชมทัศนียภาพทั้งในบริเวณหาด และจุดท่องเที่ยวแห่งอื่นในจังหวัด กีฬาทางน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในระยะที่ 2 นี้ สามารถสรุปถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้โครงการได้ดังนี้

1. แขกผู้มาพักชาวต่างประเทศ นอกจากต้องการมาพักผ่อนแล้วยังต้องการไปชมเพื่อหาความรู้ในเรื่องสภาพท้องถิ่นที่คนมาพัก หรือความเป็นอยู่ ซึ่งจะออกมาในรูปแบบของการไปเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยว หรือการไปเที่ยวในเมือง และทำกิจกรรมเป็นลักษณะพื้นดิน เช่น การกิน หรือการอยู่ เป็นต้น นอกจากนี้ในขณะนี้เขาใช้เวลาในที่พัก สภาพแวดล้อมที่เขาต้องการนอกจากปัจจัยหลักของการตากอากาศชายทะเลแล้วยังต้องการความเป็นอยู่แบบพื้นถิ่นที่เขาสัมผัสได้ ดังนั้นลักษณะพื้นถิ่นบางอย่างสามารถนำมาใช้ในการออกแบบเพื่อให้เป็นที่ประทับใจแก่ผู้มาใช้โครงการได้
2. แขกผู้มาพักที่ใช้เวลาส่วนใหญ่ในโรงแรม มีโอกาสจะเกิดความรู้สึกน่าเบื่อ เพราะมีกิจกรรมหรืออยู่ในสภาพแวดล้อมที่ซ้ำซากจำเจ ดังนั้นจึงต้องการมีกิจกรรมที่เป็นสิ่งที่แปลกใหม่ หรือให้ความเพลิดเพลินเพื่อเป็นสิ่งตอบแทน อาจเป็นกิจกรรมที่เป็นแบบคนเดียวหรือมีการรวมกลุ่ม แต่อย่างไรก็ตามกิจกรรมต่างๆ ควรแฝงไว้ด้วยความสนุกสนาน

<u>ระยะที่ 3 ระยะการเดินทางกลับ</u>

เป็นระยะการเดินทางกลับภายหลังจากการพัก ซึ่งใช้ระยะเวลาในการพักแตกต่างกันออกไป เช่น คนไทยจะพักประมาณ 2-3 วัน นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศก็จะแตกต่างกันออกไป เวลาในการ Check-Out ก็จะแตกต่างกันออกไปเหมือนกับเวลาในการเข้าพักคือนักท่องเที่ยวที่รถมาหรือแนบ Group Tour มักจะออกในตอนเช้า เพราะต้องใช้เวลาในการเดินทางในช่วงกลางวันหรือเดินทางไปท่องเที่ยวยังสถานที่อื่นต่อไป ในกรณีที่นักท่องเที่ยวเดินทางโดยรถประจำทางไปยังจุดท่องเที่ยวอื่น หรือเดินทางกลับก็จะออกเดินทางในช่วงเวลาที่ตรงกับเวลาการเดินรถ เช่น นักท่องเที่ยวจะเดินทางกลับกรุงเทพฯ โดยรถประจำทาง จะ Check-Out ในตอนเย็น (เพราะรถออกในเวลา 17.00น.) ในกรณีทางโรงแรมจะจัดรถบริการส่งไปส่งให้

ในช่วงระยะที่ 3 นี้ เป็นช่วงที่พฤติกรรมไม่ซับซ้อน เพียงต้องการความรวดเร็วตรงต่อเวลา และถูกต้องแน่นอนเท่านั้น

2.ผู้บริหารโรงแรม

สามารถแยกระดับการทำงานได้ดังนี้

2.1 ระดับวางแผนและนโยบาย

2.2 ระดับจัดการและดำเนินงานให้กิจกรรมเป็นไปตามนโยบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ระดับควบคุมและดำเนินงานให้กิจกรรมบรรลุเป็นหมายตามนโยบาย

2.1 ระดับวางแผนและนโยบาย

ได้แก่ ประธานบริษัท เจ้าของบริษัท กรรมการผู้จัดการ เป็นต้น วิธีการทำงานนั้นจะต้องคอยติดต่อธุรกิจและคอยฟังผลงานในการดำเนินการอยู่เสมอ และจะต้องดัดแปลงนโยบายหรือแผนการทำงานให้เป็นไปตามสภาพแวดล้อมการทำงานไม่จำเป็นจะต้องอยู่ในโรงแรม เพราะจะไม่สะดวกแก่การติดต่อธุรกิจ แต่อาจจะมาพักเพื่อดูกิจการติดต่อและบริหาร

2.2 ระดับจัดการและดำเนินงานให้กิจกรรมเป็นไปตามนโยบาย

ได้แก่ ผู้จัดการใหญ่ ผู้ช่วยผู้จัดการใหญ่ จะทำหน้าที่จัดการให้นโยบายสามารถนำไปใช้ได้ในภาคปฏิบัติ คือแจกจ่ายงานให้หัวหน้าที่ควบคุมแผนกต่างๆ การทำงานจะต้องมีการติดต่อธุรกิจภายนอก และดูแลการดำเนินงานของโรงแรม จัดประชุมหัวหน้าแผนกเพื่อชี้แจงนโยบายและรับรายงานผลการปฏิบัติงานต่างๆ ดังนั้นจะต้องมีสถานที่ทำงานและที่พักให้แก่ผู้จัดการใหญ่ที่โรงแรม

2.3 ระดับควบคุมและดำเนินงานให้กิจกรรมบรรลุเป็นหมายตามนโยบาย

ได้แก่ ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ หัวหน้าฝ่ายต่างๆ จะคอยดูแลสั่งงานให้พนักงานทำหน้าที่ต่างๆ กัน จะคอยติดตามประเมินผลงานทั้งจากแขกผู้มาพักและจากพนักงาน และเป็นผู้ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงานเพื่อให้งานการบริการแขกผู้มาพัก ทั้งทางตรงและทางอ้อมเป็นไปด้วยดี การทำงานจะเริ่มตั้งแต่ก่อนแขกผู้มาพักตื่นนอน คือ ประมาณ 06.00 น. จนกระทั่งแขกผู้มาพักเข้าที่พักหลับนอนกันหมดแล้วคือ ประมาณ 24.00 น. ดังนั้นจะต้องมีที่พักและที่ทำงานในโรงแรมให้แก่ผู้บริหารระดับนี้

3.ผู้ให้บริการของโรงแรม

3.1 พนักงานทุกคนทุกแผนกที่ทำหน้าที่ให้บริการแก่ผู้มาพักทั้งทางตรงและทางอ้อม

ซึ่งจะทำงานตามนโยบายที่วางไว้ เวลาในการปฏิบัติงานจะขึ้นอยู่กับแผนกงาน กะเวลา ซึ่งปกติจะแบ่งเป็น 2 กะ คือ กะเช้า เริ่มตั้งแต่เวลา 06.00-15.00 น. และจาก 15.00-24.00 น. ผู้ให้บริการบางคนอาจจะเป็นผู้ที่ไม่ได้อยู่ในพื้นถิ่น จำเป็นจะต้องมีที่พักให้

3.2 ผู้ให้บริการภายนอก ได้แก่ ผู้ที่เอาของมาส่ง ผู้ที่มาเก็บขยะ เป็นต้น ผู้ให้บริการประเภทนี้จะต้องจัดทางสัญจรได้ดี เพื่อมิให้ปะปนกับทางสัญจรแก่แขก เวลาจะต้องทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตกลงเพื่อให้หลีกเลี่ยงเวลาที่มีแขกเข้าพักมากที่สุดคือประมาณ 11.00-13.00 น. และเวลา 14.00-16.00

3.2 ระบบการดำเนินการและหน้าที่รับผิดชอบของบุคคล

ลักษณะกิจการของโรงแรม

ก. เจ้าของโรงแรมหรือบริษัทเจ้าของโรงแรม (Hotel Owner of Owning Company)

เจ้าของโรงแรมอาจจะเป็นบุคคลธรรมดาหรืออาจเป็นการรวมทุนตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป ในรูปของบริษัทจำกัด โดยแบ่งทุนออกเป็นหุ้นมีมูลค่าหุ้นละเท่าๆกัน ผู้ถือหุ้นที่ตนถือ ถ้าผู้ถือหุ้นทั้งหมดต้องใช้อำนาจของตนผ่านคณะกรรมการของบริษัทด้วยวิธีออกเสียง เริ่มจากการออกเสียงเพื่อเลือกคณะกรรมการของบริษัท ให้เข้ามาจัดการทรัพย์สินต่าง แทนผู้มีสิทธิในการออกเสียงจัดการต่างๆ ต้องเป็นผู้ถือหุ้นทุกชนิด "หุ้นบุริมสิทธิ์" (Preference Stock) ผู้ถือหุ้นนี้นักออกเสียงในการจัดการโรงแรมไม่ได้

ข.คณะกรรมการ (Board of Director)

กรรมการเป็นคณะบุคคลกลุ่มหนึ่งที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม โดยหลักเกณฑ์แล้วควรจะมีน้อยพอที่จะทำงานเป็นคณะอย่างมีประสิทธิภาพแต่ก็ควรมีมากพอเพื่ออาศัยมีประสบการณ์และความคิดเห็นต่างๆ แต่การตัดสินใจใดๆ จะต้องทำในที่ประชุมและกรรมการ ซึ่งมีประธานกรรมการ (Chairman of the board) เป็นประธาน

หน้าที่ของคณะกรรมการ

- จัดการวางนโบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญๆของโรงแรม คอยแนะนำควบคุมพนักงาน ให้ดำเนินงานตามนโยบายและวัตถุประสงค์
- เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหารชั้นสูง กำหนดเงินเดือนและสิ่งตอบแทนต่างๆ
- ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จโดยการมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้แก่ผู้บริหารชั้นสูงกระทำแทน
- พยายามรักษาระดับกำไรของบริษัท

ค. ผู้จัดการโรงแรม (General Manager)

ผู้จัดการโรงแรม มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรการโดยไม่ลงมือกระทำเอง แต่อาศัยผู้อื่นช่วยกระทำได้ ดังนั้นจึงมีหน้าที่ดังนี้

- จัดแบ่งงานให้ทุกคนทำงานอย่างแน่นอนและเหมาะสม
- กำหนดหรือแนะนำวิธีการทำงานของแต่ละคน
- ควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่างานที่มอบหมายได้ทำสำเร็จตามจุดประสงค์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

● กระตุ้นและชักจูงให้พนักงานทำงานด้วยความขยันและมีประสิทธิภาพ

ในโรงแรมขนาดใหญ่นี้ ผู้จัดการต้องมีผู้ช่วยหลายคน เช่น ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริหาร (Executive Assistant Manager) โดยแบ่งสายปฏิบัติงานกันออกไป โดยขึ้นตรงต่อผู้จัดการทั่วไป

การจัดหน่วยงานของโรงแรม แบ่งออกเป็น 6 แผนก ดังนี้

1. แผนกบริหาร
2. แผนกการเงินและบัญชี
3. แผนกจัดเลี้ยงและแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
4. แผนกต้อนรับ
5. แผนกแม่บ้าน
6. แผนกช่างและซ่อมบำรุง

การทำงานของพนักงานในโรงแรม แบ่งเป็นรอบได้ดังนี้
รอบแรก ตั้งแต่ 6.30 -15.00 น.
รอบที่ 2 ตั้งแต่ 14.00 - 22.30 น.
รอบที่ 3 ตั้งแต่ 22.00 - 6.30 น.

หน้าที่รับผิดชอบของบุคคลต่าง ๆ ภายในโรงแรม

1. <u>แผนกบริหาร</u> (Administration Office)

1.1 Personal Department

มีหน้าที่ปกครองดูแลพนักงาน จัดหาพนักงานบรรจุใหม่ ควบคุมรายได้ให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ กำหนดสภาพความเป็นอยู่ สวัสดิการ รวมไปถึงการศึกษาอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์ ในการทำงานฝ่ายนี้จะมีหน้าที่

- ●ทำทะเบียนและประวัติพนักงาน
- ●จัดครัวและห้องอาหารพนักงาน
- ●จัดระบบของห้องเก็บของและระเบียบห้องพักผ่อนพนักงาน
- ●จัดยานพาหนะให้พนักงาน

1.2 Sale Department

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีหน้าที่ในการจัดขายห้องและการเช่าพื้นที่ของโรงแรมให้ได้มากที่สุด เพราะเป้าหมายหลักของธุรกิจโรงแรมคือผลกำไร และชื่อเสียงงานบริการ สรุปหน้าที่หลักก็คือ

●วางแผนและส่งเสริมการขาย

●เผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์

2. <u>แผนกการเงินและการบัญชี</u> (Financing & Accounting Department) สามารถแบ่งหน้าที่ใหญ่ๆได้ 4 หน้าที่ คือ

●แผนกการเงิน มีหน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรมตั้งแต่เงินที่รับจากแขกที่จองห้องพัก ภัตตาคาร แล้วส่งบิลล์หรือเงินสดมายังแคชเชียร์ ส่วนกลางจนกระทั่งรายได้ที่มาจากค่าเช่าร้านค้า

●แผนกบิลล์ มีหน้าที่รวบรวมบิลล์จากทุกแผนก ทำหลักฐานเป็น Arrival และ Departure ลงแยกรายละเอียดของแขกที่มาพักได้จาก Slip จากฝ่ายต้อนรับและยังต้องทำเป็น Visitor Ledger ซึ่งหมายถึงบันทึกรายการที่ได้จากส่วนต่างๆ ของโรงแรมก่อนที่จะลงบัญชีอื่นๆ ซึ่งทั้ง 2 รายการนี้จะสามารถเปรียบเทียบกันได้มีส่วนตรวจบัญชี

●แผนกบัญชี มีหน้าที่ คือ

1.สอบและควบคุมรายได้และรายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม

2.สวัสดิการของพนักงาน

3.ควบคุมชั่วโมง การทำงาน การจ่ายค่าแรง ค่าล่วงเวลา

● แผนกตรวจสอบและเก็บรวบรวมมีหน้าที่ดูแลขั้นตอนเกี่ยวกับการจัดเก็บเงินและการเก็บรวบรวมสถิติการเงิน ทั้งนี้เพื่อใช้ตรวจสอบความก้าวหน้าของโรงแรม

3. <u>แผนกจัดเลี้ยงและแผนกอาหารและเครื่องดื่ม</u>
(Food & Beverage Department)

มีหน้าที่ให้บริการเครื่องดื่ม อาหารทั้งในส่วนบริการและห้องพักแบ่งเป็นส่วนต่างๆดังนี้

3.1 Banquet Service เป็นส่วนที่ทำหน้าที่บริการแขกที่มาใช้สถานที่จัดงานเลี้ยง หรือจัดประชุมทั้งด้านอาหารและสถานที่

3.2 Room Service เป็นส่วนที่ทำหน้าที่คอยรับคำสั่งจากส่วนอาหาร เครื่องดื่มไปบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 Lobby Lounge ให้บริการเครื่องดื่มทั่วไป

3.4 Coffee shop ให้บริการอาหารง่ายๆที่รวดเร็ว

3.5 Restaurant ให้บริการอาหารที่เป็นพิธีการ เช่น มีการเสริฟไวน์

3.6 Discotheque ให้บริการเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ส่วนใหญ่

3.7 Main Kitchen จะเป็นศูนย์กลางให้บริการอาหารในชั้นแรกซึ่งแผนกครัวจะยังแยกเป็นฝ่ายทำอาหาร ทำขนมปัง เก็บล้างอุปกรณ์ เป็นต้น

หน้าที่ความรับผิดชอบจะแตกต่างกันไปตามลักษณะของแต่ละส่วนคือ

1) ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Mor.)

มีหน้าที่ควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม แผนกนี้แยกออกเป็น 2 หน่วยใหญ่ มีหัวหน้าเรียบว่า ผู้จัดการแผนกบริการ (Catering Manager) และหัวหน้าพ่อครัว

2) ในส่วนบริการอาหารนี้ยังแบ่งส่วนรับผิดชอบออกเป็น

- หัวหน้าพนักงานบริการอาหาร
- กัปตัน (Captain) ทำหน้าที่ดูแลการบริการ
- พนักงานต้อนรับ (Hostess) ทำหน้าที่ต้อนรับแขกที่มา
- ผู้ช่วยพนักงาน (Bus Boy) ทำหน้าที่เก็บภาชนะที่รับประทานแล้วจัดโต๊ะให้เรียบร้อยเพื่อรอการบริการต่อไป

3) ส่วนครัวปรุงอาหาร ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- Head Chef หัวหน้าพ่อครัว คือ ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทั้งหมดในห้องผลิตอาหาร การเตรียมอาหารทุกชนิด จัดการเกี่ยวกับการทำงานของคนงานให้ดำเนินไปอย่างมีระเบียบ คำนวณหาต้นทุนอาหารและแรงงานคน
- Souse Chef เป็นผู้ช่วย Head Chef
- Second Cook เป็นหัวหน้าคนงาน การผลิตอาหาร โดยรับคำสั่งจาก Souse Cook เป็นหัวหน้าคนงาน การผลิตอาหารที่ต้องใช้ความร้อนเช่น Poised , Stewed , Stated , Cream dishes

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Poetry chief คอยควบคุมและให้คำแนะนำในการผลิตเค็ก ขนมปัง คุ๊กกี้ เนย พายและของหวานอื่นๆ จัดตารางการทำงานของคนงานในหน่วยนี้
- Assistant poetry chief เป็นผู้ช่วย Poetry chief
- Fry cook มีหน้าที่เตรียมอาหารที่ต้องใช้เตาหุงข้าว และกะทะสำหรับทอด เช่น การเตรียมอาหารต่างๆ จากไข่ อาหารชุบแป้งทอด อาหารทอดต่างๆ และอาหารที่เตรียมอาหารจากผัก
- Roast cook ทำหน้าที่เตรียมอาหารโดยใช้ เตาอบและเตาหุงข้าว เช่น เนื้อย่าง ไก่อบ ปลาปิ้ง และน้ำเกรวี่ เป็นต้น
- Boiler cook มีหน้าที่เตรียมอาหารโดยใช้เตาอบ ที่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น สเต็ก เนื้อ ปลา ไก่ เป็นต้น ในกรณีที่เป็นอุตสาหกรรมขนาดปานกลาง หรือขนาดเล็ก Roast cook และ Boiler cook จะเป็นคนเดียวกัน
- Soup cook มีหน้าที่เตรียมน้ำซุปต่างๆ ทั้งชนิดร้อนและเย็น
- Cold meat man มีหน้าที่คอยดูแลและช่วยในการเตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น แซนวิช สลัด เป็นต้น
- Breakfast cook มีหน้าที่เตรียมอาหารเช้าชนิดต่างๆ เช่นอาหารจากไข่ แยม เบคอน มันฝรั่ง ในลักษณะต่างๆ และจัดเตรียมอาหารสำหรับมื้อกลางวัน บางครั้งจะทำหน้าที่ Fry cook หลังจากการเตรียมอาหารเช้าผ่านไปแล้ว
- Butcher มีหน้าที่ตัด แล่เนื้อต่างๆ เพื่อนำไปเตรียมอาหาร Butcher ต้องทำหน้าที่ทำความสะอาด แล่ และเตรียมเนื้อปลาและเนื้อสัตว์อีกด้วย ซึ่ง Butcher ต้องรู้จักส่วนต่างๆ ของเนื้อเพื่อนำไปเตรียมอาหารได้ถูกต้อง
- Baker ทำหน้าที่ตามคำสั่งของ Poetry chief คือเตรียมขนมปังชนิดต่างๆ
- Baker's helper มีหน้าที่ผู้ช่วย
- High second cook ทำหน้าที่ช่วยบริการอาหารมื้อกลางวัน จัดเตรียมเครื่องปรุงชนิดต่างๆ เพื่อใช้ในวันต่อไปและจัดสถานที่เพื่อเตรียมอาหารมื้อค่ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Vegetable man ทำหน้าที่ช่วยงานการเตรียมและการบริการอาหาร เช่น ทำเนื้อไก่ที่ต้มแล้วออกจากกระดูก เตรียมถาดจานสำหรับ Party
- Steward ดูแลเกี่ยวกับงานล้างอุปกรณ์ และภาชนะใส่อาหาร

4. แผนกต้อนรับ (FRONT OFFICE)

เป็นแผนกที่ทำหน้าที่อำนวยความสะดวกต่างๆ ในการเข้าพักในการเข้าพักในห้อง ฉะนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับ รายงานเกี่ยวกับห้องพักของแขกตลอดเวลา เช่น จำนวนห้องพักที่พร้อมจะรับแขกได้ เพื่อสะดวกในการจัดแขกเข้ามารับจองห้องพักให้ถูกต้องกับความต้องการของแขก โดยมีผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ ทำหน้าที่รับผิดชอบพนักงานให้มีประสิทธิภาพดีเยี่ยมรวมทั้งการฝึกงานและออกคำสั่งแก่พนักงานทุกคนในแผนก

4.1 Quest relation ปกติแล้วจะทำงานอยู่นอก Front desk คอยให้การบริการต้อนรับให้คำแนะนำรายละเอียดต่างๆแก่แขก รวมถึงการสร้างความรู้สึกประทับใจแก่แขกด้วยคำพูดและหน้าตาที่ยิ้มแย้ม

4.2 Reservation มีหน้าที่ในการต้อนรับแขก ทำทะเบียนผู้เข้าพัก

- Registration form
- Arrival notification

เพื่อส่งไปยังแผนกต่างๆ เช่น แผนกประชาสัมพันธ์ แผนกแม่บ้านฝ่ายนี้จะทำ Package clear เพื่อให้ทราบถึงการโยกย้ายที่เรียบร้อย นอกจากนี้ยังมีหน้าที่สำรวจห้องล่วงหน้า ทำสถิติการจำหน่ายห้อง

4.3 Money exchange มีหน้าที่รับแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

4.4 Front office cashier มีหน้าที่เก็บเงินค่าใช้จ่ายของผู้เข้าพัก

4.5 Operator, mail & teles เป็นส่วนติดต่อสื่อสารระหว่างภายในกับภายนอก รวมทั้งหน้าที่เกี่ยวกับงานไปรษณีย์ภัณฑ์

4.6 Safe deposit department มีหน้าที่เก็บรักษาสิ่งของที่มีค่าของแขกที่นำมาฝากโดยใช้แขกเก็บรักษากุญแจ 1 ดอก และพนักงานของโรงแรมเก็บอีก 1 ดอก ซึ่งเวลาไขต้องพร้อมกัน

4.7 Traffic and Excursions department มีหน้าที่อำนวยความสะดวกแก่แขกในเรื่องการขอจองตั๋วเครื่องบิน การเดินทางต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.8 Baggage ดูแลสัมภาระของแขกเมื่อมาถึงหรือก่อนออกจากโรงแรม

5. <u>แผนกแม่บ้าน (HOUSEKEEPING)</u>

เป็นแผนกที่ดูแลจัดการเกี่ยวกับความสะอาดเรียบร้อยทั้งหมดในโรงแรมรวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านเครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ และสิ่งต่างๆ ที่แขกต้องการ ประกอบด้วยแผนกต่างๆดังนี้

5.1 Linen department เป็นแผนกทำหน้าที่เก็บและเบิกจ่ายผ้าต่างๆ

5.2 Laundry department เป็นส่วนซักรีด และซักเครื่องแบบพนักงานของโรงแรม และเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซัก และจัดส่งคืนให้แขก

5.3 Clinic hotel เป็นแผนกตรวจรักษาสุขภาพเก่พนักงานและแขกที่มาพัก

5.4 Seamtrossos department เป็นแผนกซ่อมเสื้อผ้าชำรุด

5.5 Repairing department แผนจัดการ

5.6 Upholstery department แผนกจัดการควบคุมดูแลความเรียบร้อยของเครื่องเรือนทั่งโรงแรม

5.7 Lost & Found ทำหน้าที่เกี่ยวกับงานเก็บรักษาของที่ถูกลืมวางไว้ในที่ต่างๆ ซึ่งโดยปกติแล้ว เมื่อพนักงานพบของที่แขกลืมไว้จะส่งของเหล่านี้ไปที่แผนกนี้

5.8 Artist maker จัดการเกี่ยวกับงาน Display ในเทศกาลต่างๆ

5.9 Gardening รับผิดชอบเกี่ยวกับงานจัดสวนดูแลต้นไม้ประดับและจัดดอกไม้ประดับอาคารส่วนต่างๆ

5.10 Maid รับผิดชอบในส่วนที่เกี่ยวกับความเรียบร้อยของโรงแรม ความสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่ในสภาพทีพร้อมที่จะให้แขกเข้าพักได้ ซึ่งอาจมีหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- หัวหน้าแม่บ้าน (Supervisor)
- ผู้ช่วยแม่บ้าน (Assistant housekeeper) มีหน้าที่ช่วยเหลืองานหัวหน้าแม่บ้าน
- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (Floor maid) จะเป็นผู้ตรวจตราการทำความสะอาดของห้องพักแต่ละห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานประจำห้อง (Room maid) มีหน้าที่คอยดูแลความเรียบร้อยของห้องพักก่อนที่แขกจะเข้ามาพักหรือในขณะที่แขกพักอยู่จะต้องคอยดูแลความสะอาดเรียบร้อย ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้แขกพอใจที่จะพักอยู่นานๆ ในบางแห่งพนักงานประจำห้องนี้บางทีเรียกว่า Chamber maid
- พนักงานห้องเสื้อผ้า (Linen room supervisor) ซึ่งห้องเสื้อจะเป็นศูนย์กลางในการรับ-จ่ายเสื้อผ้าในส่วนห้องพัก
- พนักงานทำความสะอาด (Cleaner of mouse maid) จะทำความสะอาดทั่วไป ในบริเวณโรงแรม เช่น ถูพื้น เช็ดกระจก

6.แผนกช่างและซ่อมบำรุง (Engineering & Maintenance)

มีหน้าที่ปรับปรุงดูแลรักษาสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่อำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าพัก แผนกนี้แบ่งหลักได้ 2 ส่วนคือ ส่วนงานเครื่องกลและงานซ่อมบำรุง ซึ่งแบ่งเป็นแผนกต่างๆดังนี้

1. แผนกช่างไฟฟ้าและโสตอุปกรณ์
2. แผนกช่างระบบปรับอากาศ และเครื่องทำความเย็น
3. แผนกช่างระบบสุขาภิบาล
4. แผนกช่างเครื่องไฟฟ้า
5. แผนกช่างเครื่องกล
6. แผนกช่างทำกุญแจ
7. แผนกช่างไม้และงานสี
8. แผนกช่างอิฐและงานปูน

3.3 อัตรากำลังคน

- แผนกบริหารและแผนกการเงินและการบัญชี

General manager	1 คน
Asst. General manager	1 คน
Personal mgr.	1 คน
Sales mgr.	1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Financing mgr.	1 คน
Asst. Financing mgr.	1 คน
Purchasing mgr.	1 คน
Time keeper	1 คน
Training staff	2 คน
Marketing staff	2 คน
Income audit	1 คน
Receivable	1 คน
Bill control	2 คน
Head checker	1 คน
Cashier	3 คน
Clerk	2 คน
Accounting	2 คน
Sup. Purchasing	2 คน
Store keeper	1 คน

- แผนกจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม

F&B manager	1 คน
Asst. F&B manager	1 คน

SEAFOOD RESTAURANT

Restaurant manager	1 คน
Supervisor	2 คน
Captain	2 คน
Cashier	2 คน
Waiter	10 คน
Bus boy	12 คน

LOBBY LOUNGE

Lobby lounge manager	1 คน
Supervisor	1 คน
Captain	2 คน
Cashier	2 คน
Bartender	2 คน
Waiter	8 คน

COFFEE SHOP

Manager	1 คน
Supervisor	1 คน
Captain	3 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	Cashier	3 คน
	Waiter	10 คน
	Bus boy	12 คน
ROOM SERVICE		
	Room service chef	1 คน
	Waiter	4 คน
POOL SIDE BAR		
	Pool side bar manager	1 คน
	Bartender	2 คน
	Cashier	1 คน
	Waiter	4 คน
BANQUET		
	Banquet manager	1 คน
	Supervisor	4 คน
	Banquet sales	1 คน
	Waiter	10 คน

- แผนกต้อนรับ

F/O manager	1 คน
F/O asst. manager	1 คน
Lobby asst. mgr.	1 คน
Reservation	3 คน
Night manager	1 คน
Registration	3 คน
Front cashier	3 คน
Safe deposit	1 คน
Money exchange	1 คน
Quest relation	1 คน
Information	2 คน
Tour service	1 คน
Security 11 คน	
Bell captain	3 คน
Bell boy	7 คน
Door man	2 คน
Driver	2 คน
Telephone operator	2 คน
Mail & telex	1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผนกแม่บ้าน

House keeping manager	1 คน
Asst. house keeping manager	1 คน
Supervisor	2 คน
Room maid	17 คน
Cleaner	9 คน
Laundry chf.	1 คน
Laundry staff	6 คน
Artist maker	1 คน

- แผนกซ่อมบำรุง

Engineer	1 คน
Technician	1 คน
Engineering staff	5 คน

3.4 การศึกษาพฤติกรรมและความสัมพันธ์ระหว่างผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการ

3.4.1 พฤติกรรมของผู้ให้บริการบริเวณส่วนต่างๆ

ก. Lobby

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง

พนักงานบริเวณ Front desk แบ่งการทำงานเป็น 3 ผลัด

ผลัดแรก 6.30 น. - 15.00 น.

ผลัดที่ 2 14.00 น. - 22.30 น.

ผลัดที่ 3 22.00 น. - 6.30 น.

แบ่งหน้าที่ของหน่วยงานดังนี้

1) แผนกทะเบียน (Registration)

หน้าที่ : ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก Check in - Check out

บทบาท :

- ประจำ Front desk
- ทำการลงทะเบียนการเข้าพักของแขกแต่ละคน
- ถ้าแขกไม่ได้จองห้องไว้ล่วงหน้า จะเป็นผู้จัดหาห้องพักให้แขก
- บันทึกสถิติการเข้าพัก
- เก็บรักษากุญแจห้องพัก
- ต้อนรับแขก

กิจกรรม:

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เมื่อแขกแสดงความจำนงจะขอเข้าพักในโรงแรม จะมาติดต่อที่เคาน์เตอร์ตรงบริเวณแผนกลงทะเบียน พนักงานจะกล่าวต้อนรับและถามแขกว่าจองห้องพักไว้หรือเปล่า ถ้าไม่ได้จองก็จะตรวจดูใน Room Rack โดยจะดูว่าแขกมากี่คนก็จะจัดห้องให้ไปตามนั้น หรือแขกที่ยื่นความจำนงว่าต้องการห้องชนิดใด
- ทำการ Check in ให้แขกโดยแขกจะเขียนชื่อ ที่อยู่ ลงในใบกรอกเรียกว่าบัตรจดนามผู้พัก ซึ่งในใบนี้จะกำหนดวันและเวลาเข้าพัก ระยะเวลาและการเบิกพักในเวลาใด วันใด
- เมื่อแขกเซ็นชื่อ ที่อยู่ แล้ว พนักงานจะขอใบสำคัญ เช่น พาสปอร์ต หรือบัตรประชาชน เพื่อการเช็คดูให้ถูกต้อง
- หยิบกุญแจให้แขก
- ในกรณีที่เป็นลักษณะทัวร์ ไกด์จะเป็นผู้มาติดต่อกับพนักงานทะเบียน แล้วนำกุญแจไปให้แขก ซึ่งนั่งคอยอยู่บริเวณ Lobby
- สำหรับในกรณีที่แขกจองห้องพักไว้แล้ว พนักงานจะถามชื่อ นามสกุล เพื่อเช็คกับบัตรจองห้องของทางโรงแรม จากนั้นให้บัตรจดนามผู้เข้าพักแก่แขกเพื่อจดข้อความ เมื่อเสร็จแล้วก็ส่งมอบกุญแจห้องพักและบอกเส้นทางไปห้องพัก
- เมื่อพนักงานทำการ Check in เรียบร้อยแล้วจะนำไปลงบันทึกในสมุดลงทะเบียนของโรงแรม (การบันทึกนี้เป็นการทำสถิติเพื่อไปเช็คกับกองตรวจคนเข้าเมือง) จากนั้นออกบิลล์ห้องพักแขกและนำไปส่งให้กับแคชเชียร์ เพื่อคิดจำนวนอีกที
- ทำการลงรายงานประจำวัน ว่าวันนั้นมีแขกเข้าพักเป็นจำนวนเท่าไร
- โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้านว่าแขกเข้าพักห้องไหน จะได้เตรียมห้องและของตกแต่งให้พร้อม
- ในการที่แขกจะย้ายห้อง ทำการเช็คว่าห้องไหนว่าง จากนั้นรับกุญแจเก่าคืนให้กุญแจใหม่แก่แขก และป้อนข้อมูลใหม่เข้าคอมพิวเตอร์จากนั้นแจ้งไปยังแคชเชียร์ และแผนกแม่บ้าน แผนกโอเปอร์เรเตอร์จะทำการต่อสายโทรศัพท์เข้ากับเครื่องใช้ในห้องพักใหม่
- ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เมื่อแขกจะกลับจะทำการ Check out แขกจะคืนกุญแจมาใส่ใน Key drop ที่เคาน์เตอร์พนักงานก็จะจำไปใส่ในช่อง Key rack ตามเดิม เมื่อแขกกลับมาก็จะมาขอกุญแจคืนได้

2). ประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)

หน้าที่ : ให้ข่าวสารและตอบคำถามแก่แขก

บทบาท :

- ต้อนรับแขกผู้มาเข้าใช้บริการในโรงแรม
- ตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำแก่แขก
- ให้เอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว

กิจกรรม:

- เมื่อแขกมีข้อข้องใจเกี่ยวกับรายละเอียดของสถานที่ต่างๆ ในโรงแรมหรืออย่างอื่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์จะคอยดูแลตอบข้อซักถามดังกล่าว
- ในกรณีที่บุคคลต้องการจะเข้าพบกับแขกที่พักในโรงแรม แต่ไม่ทราบว่าพักห้องไหน ก็ให้แจ้งชื่อ นามสกุล ของแขกแก่พนักงาน ทางพนักงานจะสามารถตรวจเช็คจาก Information rack ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามตัวอักษรและหมายเลขห้อง เพื่อสะดวกในการค้นหา
- สำหรับกรณีที่มีการใช้ห้องจัดเลี้ยง แขกอาจจะมาขอรายละเอียดจาก Information ได้ด้วย
- ต้องมีการ์ดสำหรับแจกให้แขก สำหรับแขกที่ต้องการจะไปเที่ยวโดยลำพัง เมื่อถึงเวลาจะกลับโรงแรมแขกจะนำการ์ดนี้ส่งให้ Taxi (Information จะทำงานร่วมกับ Guest relation แต่ต่างกันตรงที่ Guest relation จะไม่นั่งประจำที่เหมือน Information)

3) .ฝ่ายไปรษณีย์และโทรเลข (MAIL & TELEX)

หน้าที่: บริการด้านไปรษณีย์และโทรเลข

บทบาท:

- รับไปรษณีย์โทรเลขหรือเทเล็กซ์จากแขกผู้เข้ามาใช้บริการโรงแรม และรวบรวมจดหมายทั้งรับและส่ง
- แยกจดหมายตามรายชื่อแล้วนำไปเสียบไว้ที่ Key rack ตรงบริเวณลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ในการส่งเทเล็กซ์ก็ทำในลักษณะเดียวกัน เพียงแต่พนักงานจะนำข้อความที่แขกต้องการจะส่งไปยังห้องเทเล็กซ์เพื่อทำการพิมพ์เทเล็กซ์ และรับข้อความที่ส่งมาโดยเทเล็กซ์ให้กับแขกทางช่อง Key rack และพนักงานฝ่ายลงทะเบียนจะส่งให้กับแขกมากับกุญแจไป

4) พนักงานการเงิน (FRONT CASHIER)
หน้าที่: เก็บค่าบริการต่างๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม
บทบาท :

- รับบิลล์จากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
- คิดเงินค่าห้องพักของแขก ขณะที่แขกยังคงพักในโรงแรม
- เช็คไปตามแผนกต่างๆว่าแขกได้เข้าไปใช้บริการอะไรบ้าง เป็นจำนวนเงินเท่าไร
- Check out ให้แขก

กิจกรรม :

- รับบิลล์ห้องพักแขกจากฝ่ายทะเบียน (เมื่อแขก Check in แล้ว เจ้าหน้าที่ฝ่ายทะเบียนจะออกบิลล์ห้องพักนำมาให้ฝ่ายแคชเชียร์) โดยนำมาเข้าแฟ้ม แล้วมาจัดเรียงลำดับรายชื่อ แบ่งตามปีกของอาคาร
- พนักงานแคชเชียร์จะนำบิลล์ดังกล่าวของทุกห้องเข้าเครื่องทุกวัน (ตัวเลขจะไปปรากฏบนบิลล์ ตราบใดที่แขกยังพักอยู่ในโรงแรม เป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน)
- เมื่อแขกมา Check out พนักงานแคชเชียร์จะโทรศัพท์ไปถามฝ่ายแม่บ้าน Coffee shop และ Operator เพื่อเช็คว่ามีการสั่งอาหารและเครื่องดื่ม หรือโทรศัพท์กี่ครั้ง แล้วนำบิลล์ฝ่ายทะเบียนออกให้นำเข้าเครื่อง รวมจำนวนเงินค่าใช้จ่ายของแขก
- รับเงินค่าบริการจากแขก
- เช็คยอดเงินที่ได้รับลงไปยังแผนกบัญชี

5) ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ
หน้าที่: บริการแลกเปลี่ยนเงินตรา
บทบาท :

- พนักงานจะประจำอยู่ในตำแหน่งนี้ บริเวณเคาน์เตอร์ Money exchange

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บริการแลกเปลี่ยนเงินตราสกุลต่างๆ
- บริการแลกเงิน

กิจกรรม :

- พนักงานจะทำการแลกเปลี่ยนเงินตราในสกุลต่างๆ ตามอัตราที่แสดงไว้ตามบอร์ด ทั้งนี้เพื่อจะได้สะดวกในการแลกเงิน
- สามารถแลกเงินไทยกลับเป็นเงินในสกุลอื่นได้ด้วย
- ภายในเคาน์เตอร์แลกเปลี่ยนต้องมีที่เก็บเงิน ซึ่งจำแนกออกจากกันตามสกุลต่างๆ อย่างเป็นหมวดหมู่

6) ส่วนเก็บของมีค่า (SAFE DEPOSIT)

หน้าที่ : บริการเก็บของมีค่าของแขก

บทบาท :

- ต้อนรับและบันทึกรายการของแขกที่นำมาฝาก
- พาแขกไปบริเวณเซฟ
- เก็บของมีค่าในเซฟ
- มอบกุญแจให้แขก 1 ดอก และพนักงานเก็บ 1 ดอก

กิจกรรม :

- สำหรับแขกที่นำของมีค่าติดตัวมา อาจไม่ปลอดภัยหากเก็บรักษาไว้ในห้องพัก จึงควรมาติดต่อที่เคาน์เตอร์ตรงแผนกนี้ เพื่อให้พนักงานนำไปเก็บไว้ในเซฟ ซึ่งมีลักษณะเป็นลิ้นชักเรียงแถวๆ แบ่งเป็นเล็กๆ ตามจำนวนห้องพัก
- พนักงานและแขกจะเก็บกุญแจกันคนละดอก และเวลาไขเซฟต้องไขพร้อมกัน 2 ดอก
- บริเวณ Safe deposit ควรอยู่ใกล้เคาน์เตอร์ Front desk แต่ควรอยู่ในบริเวณลับตาพอสมควร

7) ส่วนพนักงานบริการสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง

หน้าที่ : ให้บริการขนย้ายกระเป๋าแขกสู่ห้องพักและส่วนอื่นๆ

บทบาท :

- Bell captain จะเป็นผู้ดูแลการทำงานของ Bell boy ให้มีประสิทธิภาพและในกรณีที่แขกมาเป็นจำนวนมาก Bell captain จะเป็นผู้ช่วยเหลือ Bell boy ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรม :

- นั่งทำงานอยู่บริเวณเคาน์เตอร์
- คุมการทำงานของ Bell boy อีกที่หนึ่ง
- กรณีที่แขก Check out แล้ว แต่มีธุระข้างนอกก็จะฝากกระเป๋าไว้บริเวณนี้ โดยพนักงานจะทำการออกตั๋วจดลักษณะกระเป๋าให้แขกตรวจดูชื่อรายละเอียดเกี่ยวกับการ Check out จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บใน Baggage room

8) พนักงานเปิดประตู (DOOR MAN)

เวลาการทำงานแบ่งเป็น 2 ผลัด

ผลัดเช้า เวลา 6.30 -15.00 น.

ผลัดบ่าย เวลา 14.00 - 22.30 น.

หน้าที่ : บริการเปิดประตูให้แขกที่เข้ามาภายในโรงแรมและออกไปนอกโรงแรม

บทบาท :

- คอยเปิดประตูให้แขกที่เข้ามาภายในโรงแรมและออกไปนอกโรงแรม

กิจกรรม :

- ยืนประจำบริเวณหน้าประตูโรงแรม
- เมื่อรอของแขกมาจอดบริเวณทางเข้าโรงแรม Door man จะเป็นผู้ลงไปเปิดประตูรถให้แขกพร้อมกล่าวคำทักทาย
- จากนั้นเปิดประตูทางเข้าสู่ภายในโรงแรมด้วยอาการนอบน้อม
- คอยอำนวยความสะดวกในการเรียกรถให้แขกกรณีที่แขกจะออกไปนอกโรงแรม

9) ส่วนงานบริการท่องเที่ยว (TOUR SERVICE)

หน้าที่ : บริการแนะนำการเดินทางท่องเที่ยว

บทบาท :

- ให้คำปรึกษาด้านการท่องเที่ยว
- ติดต่อจองที่นั่งให้แขกที่ต้องการท่องเที่ยวตามโปรแกรมของบริษัททัวร์ท่องเที่ยวนั้นๆ

กิจกรรม :

- นั่งประจำเคาน์เตอร์ Tour service
- ให้การต้อนรับผู้มาขอคำแนะนำข้อมูลด้านการท่องเที่ยวและอำนวยความสะดวกในการติดต่อตัวแทนบริษัททัวร์ท่องเที่ยวนั้นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แจกและจัดหาสื่อสิ่งพิมพ์ที่ช่วยให้แขกเข้าใจสถานที่ท่องเที่ยวอย่างชัดเจน

ข. LOBBY LOUNGE

เปิดบริการ เวลา แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้

1. ผู้จัดการ Lobby lounge

หน้าที่ : ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงาน

บทบาท :

- ดูแลการทำงานของพนักงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และแต่งกายสุภาพ
- ตรวจตราความเรียบร้อย คอยแก้ไขเมื่อมีปัญหา

กิจกรรม :

- ดูแลและบริการแก่แขกให้สมบูรณ์ที่สุด
- คอยแก้ไขปัญหาอันอาจเกิดจากการบริการ
- ตรวจเช็คบัญชียอดขายและประเมินเสนอฝ่ายบริหาร

2.ผู้ดูแลความเรียบร้อย (SUPERVISOR)

หน้าที่ : ช่วยดูแลการปฏิบัติงานของพนักงาน

บทบาท :

- แต่งการสุภาพเรียบร้อย คอยต้อนรับแขก
- รับผิดชอบต่อคำสั่งของ Lobby lounge mgr.

กิจกรรม :

- ต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ
- ประสานงานกับ Lobby lounge mgr.

3. หัวหน้าฝ่ายบริการ (CAPTAIN)

หน้าที่ : ดูแลความเรียบร้อยภายใน ขณะให้บริการ

บทบาท :

- รับคำสั่งจากผู้จัดการและนำมาประสานงานกับพนักงาน
- ดูแลความเรียบร้อยโดยเฉพาะเวลาเปิด บริการ

กิจกรรม :

- ต้อนรับแขกและแนะนำบริการ
- ให้ความสะดวกกับลูกค้าในขณะใช้บริการ
- แก้ไขปัญหาอันเกิดจากบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พนักงานเงิน (Cashier)

หน้าที่ : ทำบัญชีรายรับและเช็คยอดการรับบริการของแขก

บทบาท :

- รับเงินจากแขก
- ทำบัญชีแต่ละวันเสนอผู้จัดการ

กิจกรรม :

- บริกรจะนำใบสั่งเครื่องดื่มมาเสียบที่โต๊ะแคชเชียร์
- เมื่อคิดเงินแคชเชียร์จะหยิบเอาคำสั่งรายการอาหารมารวมยอดค่าเครื่องดื่มแล้วลงบิลล์ให้บริกรไปเก็บเงินและทอนเงิน
- รวมยอดใบเสร็จ
- ทำบัญชีรวมยอดเงินแต่ละวันเสนอ Lobby lounge mgr. และแผนกบัญชี

5.พนักงานผสมเครื่องดื่ม (BARTENDER)

หน้าที่ : เตรียมเครื่องดื่มและรับผิดชอบประจำบาร์

บทบาท :

- พูดคุยกับแขก
- เตรียมเครื่องดื่มตามกรรมวิธี
- เช็คปริมาณของเครื่องดื่มในบาร์และคอยรายงานผู้จัดการเมื่อต้องสั่งของเพิ่ม

กิจกรรม :

- พนักงานบริการนำใบสั่งเครื่องดื่มมาเสียบไว้
- เตรียมเครื่องดื่มตามรายการ

6. พนักงานบริการ (WAITER)

หน้าที่ : บริการเสริฟเครื่องดื่มและของกับแกล้ม

บทบาท :

- รับคำสั่งจากแขกไปให้บาร์เทนเดอร์และแคชเชียร์
- เสริฟเครื่องดื่มและของกับแกล้ม
- นำบิลล์ไปเก็บเงินจากแขกผู้มาใช้บริการ
- จัดโต๊ะให้เรียบร้อยก่อนเปิดบริการ

กิจกรรม :

- นำแขกไปนั่งโต๊ะที่ว่างอยู่ ตามจำนวนแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จดรายการเครื่องดื่มที่แขกสั่งเป็น 2 ชุด ให้บาร์เทนเดอร์ 1 ชุด และแคชเชียร์ 1 ชุด
- รับเครื่องดื่มจากบาร์ไปเสริฟให้แขก
- คอยดูแลหากแขกจะสั่งเครื่องดื่มเพิ่ม
- นำบิลล์จากแคชเชียร์มาเก็บเงินเมื่อแขกใช้บริการแล้ว
- ถ้าเป็นแขกที่พักในโรงแรมให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้อง เพื่อจ่ายตอน Check out ที่ Front desk
- เก็บภาชนะจัดโต๊ะให้พร้อมรับบริการครั้งต่อไป

ค. COFFEE SHOP

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง

พนักงานในส่วน Coffee shop แบ่งการทำงานเป็น 2 ผลัด แบ่งหน้าที่ของหน่วยงานดังนี้

1. ผู้จัดการCoffee shop

หน้าที่: ดูแลงานบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและผู้บริหาร ขณะเดียวกันก็ดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานใน Coffee shop ให้เป็นไปอย่างถูกต้อง

บทบาท :

- รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาดำเนินการประสานงานกับพนักงาน

กิจกรรม :

- ให้คำแนะนำด้านการปรับปรุงงานบริการแก่พนักงาน
- แก้ไขปัญหาอันอาจเกิดได้ใน Coffee shop

2. ผู้ดูแลความเรียบร้อย (SUPERVISOR)

หน้าที่ : ช่วยดูแลการปฏิบัติงานของพนักงาน

บทบาท :

- แต่งการสุภาพเรียบร้อย
- ต้อนรับแขก
- รับผิดชอบในคำสั่งของ Coffee shop mgr.

กิจกรรม :

- ให้การต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ
- ประสานงานกับ Coffee shop mgr.

3. หัวหน้าฝ่ายบริการ (CAPTAIN)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ : ดูแลความเรียบร้อยภายในขณะให้บริการ

บทบาท :

- รับคำสั่งจากผู้จัดการและนำมาประสานงานกับพนักงาน
- ดูแลความเรียบร้อย โดยเฉพาะเวลาเปิดบริการ

กิจกรรม :

- ต้อนรับและแนะนำบริการ
- ให้ความสะดวกแก่แขกในขณะใช้บริการ
- แก้ไขปัญหาอันเกิดจากบริการ

4. พนักงานการเงิน (CASHIER)

หน้าที่ : ทำบัญชีรายรับและเช็คยอดการรับบริการของแขก

บทบาท :

- รับเงินจากแขก
- ทำบัญชีรายวัน เสนอผู้จัดการ

กิจกรรม :

- บริกรจะนำใบสั่งเครื่องดื่มมาเสียบที่โต๊ะแคชเชียร์
- เมื่อคิดเงินแคชเชียร์จะหยิบเอาคำสั่งรายการอาหารมารวบรวมยอดแล้วส่งบิลล์ให้บริกรไปเก็บเงินและทอนเงิน
- รวมยอดใบเสร็จ
- ทำบัญชีรวมยอดเงินแต่ละวันเสนอ Coffee shop mgr.

5. พนักงานบริการ (WAITER)

หน้าที่ : บริการเสริฟอาหารและจดรายการสั่งอาหาร

บทบาท :

- รับคำสั่งจากแขกไปแจ้งพ่อครัว
- เสริฟอาหารตามสั่ง
- นำบิลล์ไปเก็บเงินจากแขกผู้มาใช้บริการ

กิจกรรม :

- นำแขกไปนั่งที่โต๊ะตามจำนวนแขก
- จดรายการเครื่องดื่มที่แขกสั่งเป็น 2 ชุด ชุดหนึ่งให้พ่อครัว อีกชุดหนึ่งให้กับแคชเชียร์
- รับอาหารจากครัวไปเสริฟแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คอยดูแลหากแขกจะสั่งอาหารเพิ่ม
- นำบิลล์จากแคชเชียร์มาเก็บเงิน เมื่อแขกใช้บริการแล้ว
- ถ้าเป็นแขกที่พักในโรงแรม ให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้องเพื่อจ่ายตอน Check out ที่ Front desk

6. พนักงานเก็บภาชนะ (BUS BOY)

หน้าที่ : เก็บภาชนะเมื่อแขกใช้บริการเสร็จแล้ว

บทบาท:

- รับคำสั่ง Captain
- เก็บภาชนะที่บริการแล้วไปยังส่วนเซ็ตล้าง

กิจกรรม :

- เก็บจาน แก้ว อุปกรณ์ต่างๆ ไปยังส่วนล้างด้วยความระมัดระวัง
- จัดเก็บภาชนะใส่อาหารที่ทำความสะอาดแล้วในส่วนที่ถูกต้อง
- หลังเก็บภาชนะแล้วจัดโต๊ะให้พร้อมบริการครั้งต่อไป

ง. SEAFOOD RESTAURANT

เปิดบริการ 11.00-14.00 น. และ 17.00-23.00 น. แบ่งหน้าที่ของหน่วยงานต่างๆดังนี้

1.ผู้จัดการ Seafood restaurant

หน้าที่ : ดูแลงานบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้า และผู้บริหารและควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานฝ่ายต่างๆ ให้ดำเนินงานไปอย่างถูกต้อง

บทบาท :

รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาดำเนินการ และประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ

กิจกรรม :

- ให้คำแนะนำด้านปรับปรุงแก่พนักงาน
- แก้ไขปัญหาอันเกิดจากบริการและปัญหาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
- ควบคุมรายได้ของ Restaurant

2. ผู้ดูแลความเรียบร้อย (SUPERVISOR)

หน้าที่ ช่วยดูแลการปฏิบัติงานของพนักงาน

บทบาท :

- รับผิดชอบคำสั่งของ Restaurant mgr.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ตรวจเช็คของรับจ่ายของแต่ละวัน
- ดูแลความเรียบร้อยภายใน Restaurant

กิจกรรม :

- ให้การต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ
- ประสานงานกับ Restaurant

3. หัวหน้าฝ่ายบริการ (CAPTAIN)

หน้าที่ : ดูแลความเรียบร้อยภายใน ขณะให้บริการ

บทบาท :

- รับคำสั่งจากผู้จัดการและนำมาประสานงานกับพนักงาน
- ดูแลความเรียบร้อยโดยเฉพาะเวลาเปิดบริการ

กิจกรรม :

- ต้อนรับแขกและแนะนำบริการ
- ให้ความสะดวกแก่ลูกค้า ในขณะใช้บริการ
- แก้ไขปัญหาอันเกิดจากบริการ

4. พนักงานเงิน (CASHIER)

หน้าที่ : ทำบัญชีรายรับและเช็คยอดการรับบริการของแขก

บทบาท :

- รับเงินค่าอาหารจากแขก
- คิดค่าอาหารที่แขกสั่งแต่ละโต๊ะ
- ทำบัญชีแต่ละวัน เสนอผู้จัดการ

กิจกรรม :

- บริกรจะนำใบสั่งเครื่องดื่มมาเสียบที่โต๊ะแคชเชียร์
- เมื่อคิดเงิน แคชเชียร์จะหยิบเอาคำสั่งรายการอาหารมารวมยอด แล้วส่งบิลล์ให้บริกรเก็บเงินทอนเงิน
- รวมยอดใบเสร็จ
- ทำบัญชีรวมยอดเงินแต่ละวัน เสนอ Restaurant mgr. และแผนกบัญชี

5. พนักงานบริการ (WAITER)

หน้าที่ : บริการเสริฟอาหารและจดรายการสั่งอาหาร

บทบาท :

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รับคำสั่งจากแขกไปแจ้งพ่อครัว
- เสริฟอาหารตามสั่ง
- นำบิลล์ไปเก็บเงินจากแขกผู้มาใช้บริการ

กิจกรรม :

- นำแขกไปนั่งที่โต๊ะตามจำนวนแขก
- จดรายการเครื่องดื่มที่แขกสั่งเป็น 2 ชุด ชุดหนึ่งให้พ่อครัว อีกชุดหนึ่งให้กับแคชเชียร์
- นำอาหารไปเสริฟให้แขก
- คอยดูแลการบริการแขกอย่างใกล้ชิด
- นำบิลล์จากแคชเชียร์มาเก็บเงิน เมื่อแขกใช้บริการแล้ว
- ถ้าเป็นแขกที่พักในโรงแรม ให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้องเพื่อจ่ายตอน Check out ที่ Front desk

6. พนักงานเก็บภาชนะ (BUS BOY)

หน้าที่ : เก็บภาชนะเมื่อแขกรับบริการแล้ว

บทบาท :

- รับคำสั่ง
- เก็บภาชนะที่บริการแล้วไปยังส่วนเช็ดล้าง

กิจกรรม :

- เก็บจาน แก้ว อุปกรณ์ต่างๆ ไปยังส่วนล้างด้วยความระมัดระวัง
- จัดเก็บภาชนะใส่อาหารที่ทำความสะอาดแล้วในส่วนที่ถูกต้อง
- หลังเก็บภาชนะแล้ว จัดโต๊ะให้พร้อมกับบริการครั้งต่อไป

3.4.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการส่วนบริการ

ก. LOBBY

ผู้เข้ารับบริการภายใน Lobby แบ่งเป็น 2 ประเภทคือ

1) แขกที่รับบริการภายในโรงแรม

หน้าที่ เป็นแขกของโรงแรม

บทบาท : ปฏิบัติตามกฎที่โรงแรมวางไว้

กิจกรรม :

- แขกจะลงจากรถ ตรงเข้าประตูทางเข้าใหญ่ อาจเข้านั่งพักภายใน Lobby สักครู่ แล้วจึงจะตรงไปลงทะเบียน เข้าพักที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตรงเคาน์เตอร์อีกแบบคือตรงเข้าลงทะเบียนเลย รับกุญแจจากพนักงาน ลงทะเบียนแล้วขึ้นไปยังห้องพักเลย เพื่อพักผ่อนชำระร่างกาย

- สำหรับแขกที่มาด้วยกันหลายคน แขกคนหนึ่งจะทำหน้าที่ลงทะเบียนเข้าที่พักเคาน์เตอร์สำหรับคนอื่นจะพักบริเวณ Lobby ดังนั้น เก้าอี้บริเวณ Lobby จึงควรเหมาะสมกับการพักผ่อนอย่างแท้จริง
- กรณีที่มาพักในลักษณะทัวร์ ไกด์จะทำหน้าที่ลงทะเบียนพักให้กับแขก แขกส่วนอื่นๆ ก็จะนั่งพัก และวางของไว้บริเวณ Lobby ดังนั้นพื้นที่ส่วนนี้ควรกว้างขวางเพียงพอ เมื่อไกด์ลงทะเบียนเสร็จเรียบร้อยจะนำกุญแจห้องมาให้แขกแต่ละคน
- แขกทั้งหมดจะตรงขึ้นห้องพัก
- แขกบางคนอาจมาเป็นกลุ่ม จึงอาจใช้บริการ Lobby lounge เพื่อพูดคุยกันก่อนขึ้นห้องพัก

2) บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในของโรงแรม

หน้าที่ : เป็นแขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

บทบาท :

- เข้ามาในบริเวณ Lobby เพื่อนั่งรอ
- ปฏิบัติตามกฎของโรงแรม

กิจกรรม :

- บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอในบริเวณ Lobby เพื่อรอพบปะพูดจาในธุรกิจต่างๆ หลังจากได้ติดต่อกับแขกที่มาพักผ่อน Operator แล้ว
- นั่งพักกรณีภารกิจในงานจัดเลี้ยงสังสรรบริเวณห้องจัดเลี้ยงของโรงแรม
- มานั่งรอเพื่อติดต่อธุรกิจกับพนักงานเกี่ยวกับกิจการของโรงแรม

ข. LOBBY LOUNGE

ผู้เข้ารับบริการภายใน Lobby lounge

1. แขกภายในโรงแรม
2. บุคคลภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ : รับบริการเครื่องดื่ม และของว่าง

บทบาท :

- ดื่มเครื่องดื่มและอาหารว่างเบาๆ
- จ่ายค่าบริการ
- ฟังดนตรี

กิจกรรม :

- เข้ามานั่งบริเวณ Lobby lounge
- นั่งลงและสั่งเครื่องดื่มตามรายการ
- ดื่มเครื่องดื่มตามรายการ
- เมื่อจะออกเรียกพนักงานให้เช็คบิลล์. จ่ายค่าเครื่องดื่ม หรือเซ็นชื่อไว้เพื่อนำไปหักจ่ายตอน Check out

ค. COFFFEE SHOP

มีบริการ 2 ประเภท

1. บุฟเฟ่ต์
2. อาหารตามเมนู

หน้าที่ : รับบริการเครื่องดื่มและทุกอาหารที่มีบริการ

บทบาท :

- รับประทานอาหารในแต่ละมื้อของวัน
- จ่ายค่าบริการ

กิจกรรม : (ประเภท บุฟเฟ่ต์)

- บริการตัวเองด้วยการตักอาหารที่ได้เตรียมไว้ให้
- นั่งรับประทานอาหาร

กิจกรรม : (ประเภทอาหารตามเมนู)

- นั่งและสั่งอาหารตามรายการ
- รับประทานอาหาร
- เช็คบิลล์ หรือเซ็นชื่อไว้เพื่อนำไปจ่ายตอน Check out

ง. SEAFOOD RESTAURANT

ผู้มาใช้บริการมีทั้งแขกของโรงแรม และบุคคลภายนอก

หน้าที่ : รับบริการเครื่องดื่ม และอาหารตามรายการ

บทบาท :

- รับประทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จ่ายค่าบริการ

กิจกรรม :

- นั่งและสั่งอาหารตามรายการ
- รับประทานอาหาร
- เช็คบิลล์ หรือเซ็นชื่อไว้เพื่อไปหักจ่ายตอน Check out

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4
การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อม

4.1 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบและเนื้อที่ใช้สอย

สามารถแบ่งการศึกษาตามลักษณะของกิจกรรมได้เป็นส่วนใหญ่ๆ คือ

1. ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE)
2. ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม (BACK OF THE HOUSE)

ซึ่งในแต่ละส่วนมีรายละเอียดแต่ละส่วนประกอบต่างๆดังนี้

1. ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE)

คือ ส่วนที่ผู้มาใช้หรือติดต่อธุรกิจภายในโรงแรม เข้ามาใช้หรือพบเห็นเพราะฉะนั้นการออกแบบ จึงต้องมีส่วนที่ต้องการตัดขาดจากส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรมโดยสิ้นเชิง ในด้านการหมุนเวียนของคนและสิ่งของ แต่มีการประสานงานกับส่วนให้บริการของโรงแรม เข้าถึงได้อย่างใกล้ชิด ดังนั้นในส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม จึงได้รับการออกแบบตกแต่งสถานที่อย่างดีที่สุด เพื่อเป็นการดึงดูดความสนใจความชื่นชม และสร้างความประทับใจแก่ผู้พบเห็น และเป็นการชักจูงแขกผู้มาใช้บริการให้กลับมาใช้บริการอีก

ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรมประกอบด้วย

1.1 ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)
1.2 ส่วนธุรการด้านหน้า (FRONT OFFICE)
1.3 ห้องโถง (LOBBY)
1.4 ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILET FOR GUEST)
1.5 บริเวณให้สัมปทานและบริเวณที่แบ่งให้เช่าเป็นรายย่อย
(CONCESSION SPACE AND SUB-RENTAL SPACE)
1.6 ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE)
1.7 ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)
1.8 ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM SERVICE)

1.1 ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)

ประกอบด้วยส่วนต่างๆดังนี้

- ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE)

เป็นจุดแรกที่ผู้มาใช้บริการของโรงแรมจะพบเห็น เมื่อเข้าสู่โรงแรมการติดต่อระหว่างส่วนนี้กับส่วนสัญจรภายนอกควรจะให้มีความสะดวกรวดเร็วที่สุด ควรเป็นจุดเด่นที่สามารถมองเห็นชัด แสดงออกในลักษณะเชื้อเชิญ มีทัศนียภาพที่ดีและควรให้เห็นส่วนภายในโรงแรมซึ่งควรจะเป็นที่ที่ตรงไปยังแผนกต้อนรับโดยตรง ทางเข้าใหญ่ควรใช้สำหรับแขกที่มาทางเท้า รถยนต์ รถบัส และคนพิการ (สำหรับทางเข้าซึ่งยกระดับขึ้นเพื่อเน้นความสำคัญ ควรจัด LUGGAGE RECEPTION ไว้ที่ระดับถนน เพื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริการขนกระเป๋าให้แขกได้สะดวก รวดเร็ว ส่วนทางลาดนั้น เหมาะสำหรับรถเข็น กระเป๋า และรถเข็นคนพิการ ควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่ แต่ไม่ใช้ร่วมกัน)

- ทางเข้าย่อย (SUB ENTRANCE)

เป็นทางเข้าของบุคคลภายนอกที่ไม่ได้มาพักในโรงแรม แต่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น มารับประทานอาหารในภัตตาคาร มางานจัดเลี้ยงและอื่นๆ ควรมีห้องโถงย่อยด้วย และทางเข้าย่อยนี้ไม่ควรปะปนกับส่วนของแขกที่มาพัก แต่สามารถเชื่อมกับ ENTRANCE LOBBY ได้

- ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE)

เป็นทางเข้าของพนักงาน และส่วนบริการภายในโรงแรม จึงไม่ควรปะปนกับทางเข้าของผู้ใช้บริการของโรงแรม เพื่อความเป็นระเบียบ เรียบร้อยของโรงแรม เป็นจุดผ่านของพนักงานระดับบริการต่างๆ รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่เข้าสู่โรงแรม บริเวณนี้มักจะสับสนและไม่สะอาดเรียบร้อย

1.2 ส่วนธุรการด้านหน้า (FRONT OFFICE)

เป็นศูนย์กลางควบคุมกิจกรรมต่างๆของโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพักที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจในโรงแรม จะต้องมาที่ส่วนนี้ก่อน นอกจากนี้ยังเป็นส่วนควบคุมการเข้าออก ของแขกด้วย

ส่วนธุรการด้านหน้าแบ่งหน่วยงานเป็น

- ส่วนบริการโดยตรง (DIRECT SERVICE)
- เคาน์เตอร์บริการล่วงหน้า (FRONT DESK)
- ส่วนบริการด้านหลัง (BACK-UP SERVICE)

ส่วนบริการโดยตรง (DIRECT SERVICE)

เป็นส่วนที่บริการโดยตรงที่แขกผู้มาพักจะได้รับเมื่อเข้ามาถึงประกอบด้วย

- BELL CAPTAIN STATION มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู จัดการเรื่องกระเป๋าเดินทางของแขก
- BAGGAGE HANDLING เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขกผู้มาพักที่ไม่จำเป็นต้องใช้ในระหว่างเข้าพัก ของที่เคลื่อนย้ายลำบากหรือสัมภาระชิ้นใหญ่ๆที่แขกไม่ต้องการนำขึ้นไปบนห้อง โดยเฉพาะแขกที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ๆ มักจะมีปัญหาเรื่องกระเป๋าเดินทาง
- PUBLIC TELEPHONE เป็นส่วนบริการแขกโดยเฉพาะควรจะอยู่ใกล้กับทางเข้าใหญ่เพื่อที่จะได้เป็นได้โดยง่าย และสามารถใช้บริการได้สะดวก

เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

เป็นเคาน์เตอร์อยู่ส่วนหน้า ของส่วนบริการด้านหลังกิจกรรมต่างๆ ในโรงแรมจะขึ้นโดยตรงกับส่วนนี้ ดังนั้นจะต้องอยู่ในส่วนที่จะควบคุมการเข้าออกของแขกได้ง่าย เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้านี้ประกอบด้วย

- ส่วนต้อนรับ (RECEPTION) ทำหน้าที่ต้อนรับแขกและอำนวยความสะดวกด้านการติดต่อสอบถาม (INFORMATION OR INQUIRY) แก่ผู้ใช้บริการของโรงแรม อาจอยู่รวมกับส่วนลงทะเบียนก็ได้ แต่ต้องมองเห็นได้ชัดเจนจากทางเข้า และสามารถเห็นส่วนบันไดหรือลิฟต์ได้ชัดเจนด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนลงทะเบียนเข้าพัก (GUEST REGISTRATION) ควรอยู่ใกล้ทางเข้า เพื่อให้ความสะดวกต่อแขกในการลงทะเบียนเข้าพัก และออกจากโรงแรม ในส่วนนี้จะต้องมี ROOM RACK เพื่อแสดงให้ทราบว่าห้องใดมีแขกอยู่หรือไม่ จะหันหน้าเข้าหาเจ้าหน้าที่ประจำโดยมิให้แขกเห็น เพื่อมิให้เจ้าหน้าที่เลือกห้องได้อย่างอิสระตามความเหมาะสม และปิดรายชื่อแขกที่มาพักให้เป็นส่วนตัวจากผู้อื่นด้วย ส่วนลงทะเบียนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนสำรองห้องและส่วนการเงิน เพื่อความสะดวกในการติดต่องาน

- ส่วนไปรษณีย์และกุญแจห้อง (MAILS & KEYS) ทั้งสองส่วนนี้ควรอยู่ด้วยกัน เพราะในกรณีที่มีจดหมายหรือไปรษณีย์ภัณฑ์ถึงแขกพนักงานจะได้มอบให้แขกได้ทันทีเมื่อแขกจะเข้าห้องพัก ช่องกุญแจและจดหมายจะอยู่รวมกันเป็นแผงใหญ่ แต่ละช่องมีหมายเลขกำกับเพื่อกันการผิดพลาดของพนักงาน

- ส่วนเก็บเงิน (CASHIER) การทำงานส่วนใหญ่ คือการเก็บเงินค่าบริการต่างๆ ของโรงแรม เป็นการรวบรวมค่าใช้จ่ายของแขกจากทุกๆส่วน

- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY EXCHANGE AREA) เป็นที่รับแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ประกอบด้วยบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา โดยหันหน้าเข้าหาแขก

1.3 ห้องโถง (LOBBY)

เป็นศูนย์กลางของอาคารที่แจกจ่ายไปยังส่วนต่างๆ ลักษณะเป็นโถงพักคอย ขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า เป็นส่วนที่ต้องแต่งสวยงามทุกส่วน เพราะเป็นจุดแรกที่แขกจะเข้ามาสัมผัส เมื่อเข้าสู่อาคาร ตลอดจนเป็นที่ติดต่อพักคอยของแขกที่จะมาพบแขก ดังนั้น LOBBY นี้จึงอยู่ในที่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก จากทางเข้าใหญ่และส่วนบริการอื่นๆ จึงเป็นจุดที่มีการเคลื่อนไหวพลุกพล่าน ควรมีเนื้อที่เพียงพอสำหรับแขก และผู้ที่มาติดต่อกับเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK) ได้โดยไม่กีดขวาง พร้อมกับจัดให้มีบริเวณส่วนพักคอยเป็นจุดๆ บริเวณนั่งพักคอยประกอบด้วย เก้าอี้โซฟา โต๊ะรับแขก โต๊ะข้าง บริเวณนี้ควรจัดให้มากพอที่จะรับรองแขกจำนวนมากได้ และไม่กีดขวางทางเดินที่ตรงไปยังลิฟท์ห้องบริการอื่นๆ มักจะจัดให้เป็น 2 ส่วน คือ MAIN LOBBY ซึ่งจะอยู่ตรงส่วนหน้าของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า และส่วนรองคือส่วนเลานจ์ ที่จะให้บริการด้านเครื่องดื่มแก่แขกที่เข้ามานั่งเล่น พักคอยและอื่นๆ

1.4 ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)

เป็นห้องน้ำในส่วนสาธารณะ จัดไว้สำหรับแขกรวมทั้งผู้อื่น ที่มาติดต่อกับแขก ควรอยู่ในบริเวณที่แขกและผู้มาใช้บริการ เช่น ห้องอาหาร บาร์ สามารถเข้าไปใช้ได้โดยสะดวก ควรมองเห็นได้โดยตรงจากโถงทางเดินที่จะไปยังบาร์ หรือห้องอาหาร แต่ไม่ควรมองเห็นจากถนนภายนอก

1.5 บริเวณให้สัมปทานและบริเวณที่แบ่งให้เช่าเป็นรายย่อย

CONCESSION SPACE คือส่วนบริการที่อำนวยความสะดวกที่จำเป็นแก่แขกผู้มาพัก กิจการนี้อาจดำเนินการโดยทางโรงแรมเอง หรือให้บุคคลภายนอกเข้าเช่าดำเนินการก็ได้ ได้แก่

- BARBER SHOP ส่วนบริการสำหรับแขกสุภาพบุรุษ ในเรื่อง การตัดผม โดยทั่วไปแล้วจะมีประมาณ 4 ที่นั่งเป็นอย่างต่ำ

- BEAUTY PARLOR ส่วนบริการด้านเสริมสวยสำหรับแขกสุภาพสตรี มีห้องน้ำและห้องเก็บของพนักงาน จำนวนที่นั่งมักเป็นครึ่งหนึ่งของที่นั่งใน BARBER SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- HEALTH CLUB เป็นส่วนบริการแขกที่มาพักและบุคคลภายนอก ควรอยู่ในที่หลบมุมพอสมควร

- VALET SHOP ส่วนบริการซักรีดเสื้อผ้าแขก เป็นเพียงสถานที่รับส่งเสื้อผ้าเท่านั้น โดยจะส่งเสื้อผ้าแขกไปยัง LAUNDRY ดังนั้น ควรอยู่ใกล้กับ LAUNDRY ในการบริการนั้นจะมีพนักงานไปรับยังห้องพักแขกและส่งกลับไปยังห้องพักแขก

- BUSINESS CENTER ให้บริการการส่งข้อความทางด้าน Internet เทเล็กซ์ เป็นส่วนจำเป็นสำหรับโรงแรมขนาดใหญ่

- GIFT SHOP ร้านขายของที่ระลึก

- DRUG STORE ร้านขายของเบ็ดเตล็ด รวมทั้งขายยา

- BOOK STORE ร้านขายหนังสือ

- TOURIST AGENCY & AIRLINE OFFICE บริษัททัวร์ และบริษัทสายการบินต่างๆ ให้บริการความสะดวกด้านการนำเที่ยวและการจองตั๋วเครื่องบิน

- RENTAL STORE เหล่านี้ควรมีทางเข้าโดยตรงจากภายนอก และจาก LOBBY และจำเป็นที่จะต้องเตรียมเนื้อที่สำหรับเก็บของ LOBBY และจำเป็นที่จะต้องเตรียมเนื้อที่สำหรับเก็บของ (STORAGE, SPACE) และรับส่งสินค้าหีบห่อไว้ด้วย ส่วนใหญ่มักอยู่ในที่ทำประโยชน์ให้แก่ร้านค้าของตนเองน้อยที่สุด

1.6 ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE)

เป็นส่วนบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกทั้งผู้มาพักและผู้มาใช้บริการเป็นครั้งคราว ประกอบด้วย ส่วนรับประทานอาหาร ครัวห้องเก็บของ บริเวณรับรองและห้องเก็บขยะ นอกจากนี้ยังรวมถึงส่วนบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าอีกด้วย

- RESTAURANT (MAIN DINING ROOM) เป็นส่วนที่เปิดบริการอาหารทั้ง 3 มื้อ หรืออาจเปิดเฉพาะกลางวันและเย็นก็ได้ การจัดวางตำแหน่งของ RESTAURANT ควรอยู่ในที่ที่ซึ่งมองเห็นทิวทัศน์หรือธรรมชาติอันงดงาม และคำนึงถึงความสัมพันธ์กับห้องครัว MAIN KITCHEN และห้องเตรียมอาหาร เพื่อความสะดวกในการขนส่งอาหาร และเนื่องจากส่วนนี้ต้องบริการทั้งแขกและบุคคลภายนอกโรงแรม ดังนั้นจึงต้องมีทางเข้าถึงได้สะดวก

- LOUNGE เป็นส่วนบริเวณพักผ่อนสำหรับแขกผู้มาพักได้ใช้ประโยชน์ร่วมกัน สำหรับนั่งเล่น อ่านหนังสือ พบปะสนทนา ดื่มเพื่อการพักคอย หรือเพื่อไปยังห้องอาหารหรือบาร์ อาจมีหลายแห่ง เช่น ตั้งอยู่ในบริเวณสระน้ำ ซึ่งจัดแบบกลางแจ้ง เพื่อดูทิวทัศน์ขณะดื่ม หรือตั้งอยู่ติดกับ LOBBY ก็ได้ เพื่อให้แขกใน LOBBY ได้ถ่ายเทเข้าไปใน LOUNGE ได้ หรือรวมกันเป็น LOBBY LOUNGE โดยมีทิวทัศน์สวยงาม สะดวกสบาย และอาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมาย และกรอกแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่างๆ หรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็กยาวๆ สำหรับนั่งเขียนก็ได้ มีการบริการอาหารเบาๆ เครื่องดื่มในราคาปานกลาง การจัดให้มีบริเวณเล่นดนตรีเพื่อเพิ่มบรรยากาศ

- COFFEE SHOP เป็นส่วนบริการอาหารเช้า อาหารว่าง ตลอดจนเครื่องดื่มต่างๆ ในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมาก ใช้วิธีที่เตรียมง่ายและสะดวกต่อการบริโภคในราคาปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จึงจำเป็นต้องมี AUXILIARY KITCHEN ที่ปรุงอาหารแยกต่างหาก ไม่ต้องพึ่งครัวใหญ่ นอกจากกรณีที่แยกสั่งอาหารพิเศษเท่านั้น โดยปกติเปิดบริการอาหารตลอด 24 ชั่วโมง ทั้งบุคคลภายในและภายนอก และแก่ห้องพักส่วนนี้ควรอยู่ในส่วนหน้าของโรงแรม หรือติดถนนใหญ่ เพื่อให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการได้สะดวก

1.7 ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)

เป็นส่วนที่ที่เปิดให้บุคคลเช่า เพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ เช่น การจัดเลี้ยง การสัมมนา หรือการจัดนิทรรศการชั่วคราว ลักษณะเป็นห้องโถงใหญ่ ควรมีทางเข้าต่างหาก แยกจากทางเข้าของโรงแรม โดยจะเข้ามาใน FOYER ก่อน เพราะมีจำนวนคนใช้เป็นกลุ่มใหญ่ไปในทางเดียวกัน ต้องอำนวยประโยชน์ให้สามารถเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยต่างๆ ได้เหมาะกับงานต่างๆ

ส่วนประกอบของส่วนบริการด้านสถานที่ แบ่งได้ดังนี้คือ

- BANQUET ROOM FOYER เป็นส่วนที่รองรับคนก่อนเข้าสู่ห้อง จัดเลี้ยง ลักษณะเป็นโถงต่อจาก PUBLIC AREA ส่วนอื่นไปยังห้องจัดเลี้ยงห้องกับมีห้องน้ำ ห้องส้วมในส่วนนี้ด้วย บริเวณนี้มีลักษณะการใช้งานหลายแบบแตกต่างกันไป เช่น ใช้เป็นที่รอคอยหรือเป็นบริเวณบริการของ COCKTAIL เป็นต้น BANQUET FOYER จะจัดเป็นโถงใหญ่ สำหรับงานที่มีกิจกรรมเดียวใน HALL ROOM เดียว และจะจัดเป็น FOYER ของแต่ละห้องย่อย เมื่อมีหลายกิจกรรมใน HALL ROOM เดียว และจะจัดเป็น FOYER ของแต่ละห้องย่อย เมื่อมีหลายกิจกรรมใน HALL ROOM เดียว เพื่อมิให้สับสนกัน
- HALL ROOM OR BALLROOM เป็นส่วนที่ใช้ประโยชน์ในการจัดการประชุม การจัดเลี้ยง สามารถปรับขนาดของห้องให้ได้สัดส่วนเหมาะกับกิจกรรม โดยใช้ผนังเลื่อนได้ กั้นแบ่งเป็นห้องย่อยได้ ส่วนบริการ (SERVICE) แบ่งได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้
- BANQUET KITCHEN เฉพาะส่วนในการปรุงอาหารทั้งหมดจะทำในส่วนนี้ โดยไม่เกี่ยวกับการปรุงอาหารใน MAIN KITCHEN ครัวนี้จะใช้เฉพาะเวลามีงานเลี้ยงเท่านั้น
- BANQUET PANTRY นำอาหารที่ปรุงล่วงหน้ามาแล้วจาก BANQUET KITCHEN ใส่รถเข็น โดยทุกอย่างอยู่ในภาชนะพร้อมที่จะเสริฟบริเวณ PANTRY นี้จะมีหน้าที่เสริฟ และชำระล้างภาชนะของส่วน BANQUET เท่านั้น นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ เช่น PLATE WARMER , HOT POT SERVICE , ตู้เย็น อยู่ด้วย
- BANQUET STORAGE ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับห้องจัดเลี้ยง สำหรับเก็บเก้าอี้และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ประกอบในการจัดงาน

1.8ส่วนห้องพักแขก

ส่วนประกอบของห้องพัก ประกอบด้วย 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

- ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)
- ส่วนบริการห้องพัก (ROOM SERVICE)

ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ประกอบไปด้วยส่วนนอน ส่วนห้องน้ำ ห้องส้วม ส่วนเก็บเสื้อผ้า และสัมภาระต่างๆ ถ้าเป็นห้องชุดจะมีเนื้อที่นั่งเล่น หรือส่วนทำงานเพิ่ม ชนิดของห้องพักแขกแบ่งออกเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SINGLE ROOM ห้องพักสำหรับผู้พักคนเดียว มีเตียงเดี่ยว ห้องน้ำภายใน ปัจจุบันโรงแรมขนาดใหญ่ๆ ไม่นิยมทำห้องชนิดนี้ เพราะได้ผลประโยชน์ไม่คุ้มกับการลงทุน ถ้าแขกมาพักคนเดียวก็ให้ใช้ห้อง TWIN BEDROOM

- DOUBLE BEDROOM ห้องพักสำหรับแขก 2 คน มีเตียงคู่ ห้องน้ำ ห้องส้วม ตู้เสื้อผ้า โต๊ะแต่งตัวพร้อมเก้าอี้ เก้าอี้รับแขกและเฉลียง

- TWIN BEDROOM ปัจจุบันนี้นิยมจัดแบบนี้ คือมีเตียงเดี่ยว 2 เตียง ในกรณีที่แขกมาพักคนเดียวก็ใช้เพียงเตียงเดียว และคิดค่าบริการห้องราคาหนึ่ง แต่ถ้าแขกมา 2 คน คิดค่าบริการอีกราคาหนึ่ง

- SUITE BEDROOM ห้องชุดแบบธรรมดา เหมาะสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัวตั้งแต่ 2 คน ขึ้นไป ส่วนประกอบจัดเหมือน DOUBLE BEDROOM แต่มีห้องเตรียมอาหาร ห้องรับประทานอาหาร และห้องนั่งเล่นเพิ่มขึ้น

- LUXURY OR APARTMENT BEDROOM ห้องชุดพิเศษ เหมาะสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัวใหญ่ ห้องนอนแบบ TWIN BED หรือ DOUBLE BED ส่วนประกอบอื่นๆ เหมือน SUITE BEDROOM แต่เพิ่มส่วนรับแขกและส่วนทำงาน เครื่องเรือนและการตกแต่งห้องมีความหรูหรามากขึ้น บางครั้งห้องชุดนี้อาจออกแบบให้มีห้องนอนมากกว่า 1 ห้องใน 1 ชุด หรืออาจติดต่อกับห้องข้างเคียงได้เพื่อเป็นการเพิ่มห้องนอนในกรณีที่แขกต้องการ

- FOOD SERVICE ROOM เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มไปยังห้องพัก โดยอาหารจากครัวใหญ่ จะถูกส่งผ่านมายังห้องนี้ก่อนเพื่ออุ่นก่อนบริการ ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ แผงใบแสดงหมายเลขห้อง โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพักเครื่องมือสำหรับส่งบิลล์ เคาน์เตอร์จ่ายบิลล์ โต๊ะทำงาน ส่วนล้างจาน เตาอุ่นอาหาร ตู้เก็บชาม เก็บของที่ปิ้งขนมปัง

2. ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม (BACK OF THE HOUSE)

คือ ส่วนบริการดำเนินการและให้บริการแก่โรงแรม เพื่อสนับสนุนกิจการของส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการ เป็นส่วนหนึ่งที่ไม่ก่อให้เกิดผลประโยชน์ทางการเงินแก่โรงแรมโดยตรง

ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรมประกอบด้วย

2.1 ส่วนบริหาร (ADMINSTRATIVE QUARTER)

2.2 ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER)

2.1 <u>ส่วนบริหาร (ADMINSTRATIVE QUARTER)</u>

เป็นส่วนที่ทำงานของผู้บริหารและเจ้าหน้าที่แผนกต่างๆ เป็นส่วนควบคุมให้เกิดบริการแก่ลูกค้า โดยมีหน้าที่ติดต่อกับลูกค้าของโรงแรม

2.2 <u>ส่วนบริการ (SERVICE SPACE)</u>

ส่วนนี้ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SERVICE SPACE เป็นส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึงและติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้องให้สะดวก ประกอบด้วยส่วนย่อยดังต่อไปนี้

- SERVICE ENTRANCE เป็นทางเข้าโรงแรมทางด้านหลัง มีเพียงจุดเดียว เพื่อสะดวกแก่การควบคุม ทางเข้านี้ต้องไม่ปะปนกับทางเข้าของแขก และผู้มาใช้บริการโรงแรมโดยเด็ดขาด เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย

- ทางเข้าพนักงานโรงแรม พนักงานทุกคนในส่วน BACK OF THE HOUSE ต้องเข้าออกที่จุดนี้ เพื่อตอกบัตรลงเวลา ที่เครื่องและเพื่อป้องกันการแปลกปลอม จะมีหน้าที่รักษาการของโรงแรมเป็นผู้ควบคุม

- TRUCK DOCK เป็นส่วนจอดรถของรถบริการที่มีขนาดใหญ่กว่าธรรมดา

- LOADING PLATFORM (ส่วนชานชาลา) เป็นบริเวณขนถ่ายสินค้าต่างๆ ที่นำมาส่ง โดยการทำเป็นชานชาลาสำหรับเทียบรถบรรทุก ส่วนชานชาลาจะต้องอยู่สูงกว่าที่จอดรถ (ประมาณ 09.00-12.00 น.) ในระดับพื้นรถด้านหลัง เพื่อความสะดวกในการขนส่งสินค้า

- RECEIVING AREA เป็นบริเวณเช็ครายการของที่โรงแรม สั่งซื้อทุกประเภท ของที่ส่งมาจะถูกเก็บไว้ในส่วนนี้ก่อน แล้วจึงนำไปเก็บไว้ยังห้องเก็บของเฉพาะ ตำแหน่งของ RECEIVING AREA ควรอยู่ติดกับ LOADING PLATFORM และทางเข้า ออก ส่วนบริการ

- CONTROL & TIME KEEPER ควบคุมการเข้า ออก ตรวจสอบ และลงเวลาการทำงานของพนักงานฝ่ายบริการ

- GARBAGE ROOM ห้องเก็บขยะ เป็นส่วนเก็บขยะเพื่อรอการกำจัดโดยต้องแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน และสภาพที่ไม่น่าดูได้ประกอบด้วยส่วนต่างๆ

- STAFF SPACE เป็นส่วนบริการสำหรับพนักงานของโรงแรมประกอบด้วย

- LAUNDRY & LINEN ROOM ให้บริการทั้งการซักรีดและการซักเครื่องแบบพนักงาน และเสื้อผ้าที่แขกส่งมาซัก ภายในห้องจะมีเครื่องซักผ้า(WASHER) เครื่องบิดผ้า (EXTRACTORS) ที่รีดผ้า (IRONER) ลักษณะห้องควรกว้างโล่ง สูงประมาณ 3-4 เมตร

- KITCHEN เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม แก่แขกของโรงแรมและแขกภายนอก

- MAINTENANCE & MECHANICAL SHOPS เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่ทำให้โรงแรมดำเนินการอยู่ได้

- MECHANICAL SHOP เป็นส่วนควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของเครื่องจักรเครื่องกลต่างๆ ให้ดำเนินไปอย่างเรียบร้อย

4.2 การศึกษาข้อมูลประกอบด้วยการออกแบบตกแต่งภายในองค์ประกอบของโครงการ

1. ห้องโถง (LOBBY OR RECEPTION HALL)

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วยบริเวณนั่งพักคอยไปจนถึงส่วนต้อนรับ แคชเชียร์ ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่มีการเดินไปมาโดยทั่วไป และหน่วยอื่นๆ ที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะคอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรม ห้องโถงจะเป็นที่ที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหาร หรือบริการอื่นๆได้ และโรงแรมโดยทั่วไป จะใช้โถงเป็นจุดศูนย์กลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้น โถงนี้ควรจะเป็นส่วนแรกและส่วนสำคัญที่จะให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้นๆ จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งไว้สวยงามทุกส่วนและเนื่องจากโถงมีส่วนช่วยในการโฆษณาโรงแรม จึงออกแบบให้มีการเห็นความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย

- ขนาดของห้องโถง (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้นๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เช่าทำกิจการบริเวณนี้ด้วย ห้องโถงควรรวบรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนอื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วย ควรจะให้ความรู้สึกและมีความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ และควรทำให้มีการรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่นๆ อีกด้วย ในโรงแรมขนาดใหญ่ๆ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวบรวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ

สำหรับในโรงแรมตากอากาศ ห้องโถงเป็นส่วนที่แขกจะมาใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่น ๆเพื่อทำกิจกรรมต่างๆ ร่วมกัน โถงจึงควรมีขนาดใหญ่พอประมาณ เพื่อความสะดวกและความเหมาะสมของที่ดินที่ทำการสร้างโรงแรม

- การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่นและสง่า สร้างบรรยากาศ กำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรไม่สะดวก การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะตัวเดียวและอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาคนเดียวสามารถที่เข้าไปนั่งได้โดยไม่เคอะเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้นั่งสบายเพียงสำหรับ 1 คน แต่จัดให้เป็นกลุ่มเป็นก้อน ซึ่งจะดูเหมาะสมที่สุด ในการตกแต่งบริเวณห้องโถงต้องมีการเลือกวัสดุพื้นผิวและเครื่องตกแต่งอื่นๆ เช่น พื้น ผนัง ประตู เคาน์เตอร์ และเฟอร์นิเจอร์ ควรเป็นชนิดแข็งแรงทนทาน และสวยงามด้วย

- การปูพื้นและวัสดุพื้นผิว (FLOOR AND FLOOR CONVERING) แบ่งออกเป็น
  - พื้นไม้ ให้ความรู้สึกอบอุ่น ข้อเสียอยู่ที่การดูแลรักษายาก ต้องมีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี
  - พื้นทรายหยาบ หินย่อย และผิวหินชนิดอื่นๆ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นทางการ

- การตกแต่งเพดาน (CEILING)

ในบริเวณห้องโถงแผนกต้อนรับและบริเวณสาธารณะ ส่วนมากจะออกแบบโครงสร้างของพื้นชั้นบนเป็นพิเศษ เพดานจึงควรมีความลึกพอที่จะซ่อนท่อแอร์ ท่อร้อยสายไฟและอุปกรณ์อื่นๆ และจะปิดท่อต่างๆ ด้วยฝ้าเพดาน ซึ่งอาจจะตกแต่งให้เป็นรูปร่างต่างๆ ได้หลายลักษณะ โรงแรมที่มีฝ้าเพดานห้องโถงสูงมากก็อาจจะตกแต่งด้วยโคมไฟระย้า โครงสร้างภายในควรเป็นชนิดที่เบาที่สุดเท่าที่ทำได้ ความแข็งแรงของโครงสร้างของพื้นชั้นเหนือขึ้นไปและความแข็งแรงของพื้นชั้นเหนือขึ้นไป และความแข็งแรงของโครงสร้างฝ้าที่ต้องแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักของการตกแต่งฝ้าเพดานได้ และควรมีช่องท่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เข้าไปทำการบำรุงรักษาซ่อมแซมหรือบริการอื่นๆ ที่ต้องทำการใช้วัสดุในการก่อสร้างและตกแต่งควรคำนึงถึงเรื่องการป้องกันไฟ

- เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

คือ หน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับห้องโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของโถง การลงทะเบียน แคชเชียร์ และประชาสัมพันธ์ จะอยู่ติดต่อกันโดยตลอดก็ได้ แต่อย่างไรก็ตาม พนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่ห้องทำงาน FRONT DESK ซึ่งอยู่ด้านหลังโดยสะดวกและรวดเร็วที่สุด แผนกต้อนรับควรจะมีการติดต่อกับแขกได้โดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาในโถงของโรงแรมเลย และตำแหน่ง FRONT DESK ควรอยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นหน้าลิฟต์ และบันไดขึ้นลงได้ชัดเจน ทั้งแผนกต้อนรับและแคชเชียร์ ตำแหน่งที่ตั้งของประชาสัมพันธ์ไม่แน่นอนอาจจะอยู่ร่วมกันกับแผนกลงทะเบียน นอกจากนี้ควรมีส่วน BELL CAPTAIN หรือเคาน์เตอร์สำหรับ BELL CAPTAIN

- การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป จะเป็นเคาน์เตอร์ยาว อาจแบ่งเป็นช่วงตามช่วงของเสาควรจัดให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ด้วย ควรโชว์ด้านหน้าของเคาน์เตอร์ที่ได้รับการออกแบบและควรลดระดับความสูงของเพดานเพื่อเน้นถึงความสำคัญของเคาน์เตอร์และขอบเขตบริเวณ

ส่วนนี้ควรมีการออกแบบให้เห็นชัดเจนด้วยการติดตัวหนังสือ ขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตร ก็สามารถมองเป็นได้ชัดเจนพอสมควร ในระยะจากทางเข้าและบริเวณพักคอยในห้องโถง

- สัดส่วนเคาน์เตอร์

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรจะเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนหน้าสำหรับแขกยืนเขียน สูงประมาณ 1.00 เมตร และส่วนด้านหน้าในสำหรับพนักงานสูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงานและเก้าอี้สูงประมาณ 43 เซนติเมตร ช่วงด้านในนี้จะเว้นช่องให้พนักงานเดิมกว้างอย่างน้อย 1.00 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความกว้างของเคาน์เตอร์ เพื่อสะดวกในกรณียื่นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร ส่วนหลังของเคาน์เตอร์จะเป็นแผนกแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นหลังเคาน์เตอร์เก็บเงินได้ ขนาดของเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

2. LOBBY LOUNGE

การตกแต่งเป็นลักษณะผ่อนคลายมีความสบายเป็นกันเองของบรรยากาศ ควรมีแสงสว่างปานกลาง โคมไฟประดับในจุดที่มืดกว่า ไฟเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเสริมสร้างบรรยากาศตกแต่ง ทำให้เกิดความน่าสนใจ ความเป็นส่วนตัว สำหรับการจัดโต๊ะติดผนังควรติดผนังเพื่อแสงที่เบาและอบอุ่นเพราะ LOBBY LOUNGE เป็นที่นั่งพักผ่อนรอ และมีการดื่มเครื่องดื่ม จึงต้องสร้างลักษณะให้เชื้อเชิญ น่านั่ง อาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมายกรอกแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่างๆ หรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็กๆยาวๆ สำหรับนั่งเขียนก็ได้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้งาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์ ส่วนที่เป็นทางเข้า-ออก ของคนเสริฟ โดยพรมหรือผนังเพดานที่ใช้วัสดุกันเสียงสะท้อน เพื่อให้เกิดบรรยากาศและดึงดูดใจจาก LOBBY ควรมีดนตรีบรรเลง BACKGROUND

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฟอร์นิเจอร์ต้องเป็นกลุ่ม หรือมีแบบหลายลักษณะ เก้าอี้และโต๊ะสามารถขยับได้ โต๊ะส่วนใหญ่ใช้โต๊ะเตี้ย และต้องเป็นเฟอร์นิเจอร์คุณภาพดี โต๊ะควรออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและป้องกันรอยด่างที่จะเกิดขึ้น

พรมที่ใช้ควรมีคุณภาพดี ป้องกันการทำเปื้อน หยดน้ำ รอยบุหรี่ไหม้ จึงต้องทำความสะอาดได้ง่าย ขนาดของพื้นที่และนวมเฟอร์นิเจอร์แล้วแต่จำนวนคนที่ต้องการใช้และอยู่ในลักษณะที่เหมาะสมมีความเป็นสัดส่วน

ในกรณีที่กว้างซึ่งจะดูโล่ง ไม่เกิดความเชื้อเชิญ และเป็นการส่วนตัว การออกแบบจัดให้มีการแบ่งเนื้อที่โดยมี PARTITIONS เตี้ยๆ หรือปรับระดับพื้น หรือการลดระดับของเพดานโดยใช้แผงกั้น หรือมีชั้นลอยมาคั่น จะช่วยให้มีสัดส่วนน่าดูขึ้น และทำให้บริเวณที่นั่งดูแปลกตา ปกติเพดานควรมีความสูงอย่างน้อย 2.75 เมตร หรือมากกว่านี้

สภาพแวดล้อม เครื่องปรับอากาศเป็นสิ่งจำเป็นต้องการกำจัดควันบุหรี่และกลิ่นเหม็น เครื่องควบคุมความเย็น ควรจัดหามาเพื่อควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

2. RESTAURANT (MAIN DINING ROOM)

เป็นห้องอาหารมื้อเย็นและมื้อค่ำ บรรยากาศจะต้องเงียบขรึม และหรูหราโรแมนติก ส่วนประกอบของ DINING ROOM ประกอบไปด้วย ส่วนทางเข้า ส่วนพักรอ ส่วนรับประทานอาหารและสำคัญคือมีดนตรีเบาๆ อาจมีที่เต้นรำและที่พักนักดนตรีเท่านั้น บางแห่งอาจมีการย่างหรือปิ้งเนื้อ ให้ผู้มารับประทานได้เห็น และรู้สึกทำให้อยากรับประทานอาหารมากขึ้น บริการอาหารชนิดพิเศษต่างๆ เคาน์เตอร์ที่จัดโชว์การย่างหรือปิ้งเนื้อนี้จะอยู่ติดกับครัว และส่วนรับประทานอาหาร

- COUNTER SERVICE

ที่ตั้งของเคาน์เตอร์ให้มี 2 ชั้น อุปกรณ์ในการปรุงอาหารบริเวณทำงานจะถูกจำกัดด้านหลังเคาน์เตอร์และมีที่นั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มของแขกอยู่ด้านหน้า

- DRINKING SERVICE

มีการหมุนเวียนออกจากบาร์และกลับสู่บาร์ มี DISPENSE BAR และมีที่เก็บตู้เย็น มีการตรวจตรารวมทั้งการเก็บเงิน

โดยทั่วไป DINING ROOM จะตกแต่งในลักษณะที่เป็นแบบของประเภทอาหารที่จะบริการเช่น อาหารจีน อาหารอิตาเลียน เป็นต้น จึงมีการตกแต่งแบบทุกส่วน ไม่ว่า พื้น ผนัง เพดาน ตลอดจนเฟอร์นิเจอร์ที่เข้ากับลักษณะของอาหารและชื่อห้องอาหาร

ข้อควรคำนึงในการออกแบบ

- สภาพแวดล้อม – สภาพแวดล้อมของบริเวณภัตตาคารขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้งหน้าต่างอาจใช้ประโยชน์ในการชมทิวทัศน์ด้านนอก DINING ROOM ที่ต้องเปิดบริการตลอดบ่าย-เย็นอาจจะต้องอยู่ภายในตัวอาคารโดยสิ้นเชิง

- ไฟฟ้า – สิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบ การสร้างบรรยากาศทำให้เกิดภาพที่ดี มุมชวนมองและการใช้ไฟหลายสีอาจเป็นการเน้นจุดสำคัญใน DINING ROOM ใช้ไฟฟ้าชนิดต่างๆ มากมาย การซ่อนไฟให้มีแสงลอดออกมา การใช้ไฟโดยตรงเหนือเพดาน เหนือโต๊ะที่นั่งทำให้เกิดความเป็นส่วนตัว ระบบไฟฟ้าต่างๆ ย่อมมีแผงสวิตซ์เพื่อควบคุมด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เพดาน - ควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร และต้องมีการดูดเสียง มีการเก็บเสียงได้ ป้องกันเสียงจากเครื่องจักร และเสียงที่มาจากเพดาน ควรติดตั้งไฟในเพดานอย่างประณีต

- ผิวของผนัง - อาจใช้ได้หลายชนิด เช่น การกรุทับด้วยวัสดุต่อไปนี้ พลาสติกเคลือบ พลาสติกหลอม ใยพลาสติกเพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้ นอกจากนี้ยังมี ผนังกระจก กระจกเงาไม้ โลหะ ผนังผิวพลาสติกทาสี ปิด WALL PAPER บุผ้าหรือหินอ่อนหรือโซว์อิฐเปลือย

- พื้นและผิวพื้น

- พรม (CARPET) - ส่วนใหญ่จะปูพรมเพื่อลดเสียง ให้ความรู้สึกอบอุ่นและสบาย พรมอาจจะปูบนคอนกรีตเลยก็ได้ หรือปูบน VINYL และพื้นไม้ชนิดของพรมต้องผ่านการคัดเลือก ส่วนใหญ่พรมทอมีราคาสูงและคุณภาพสูง โดยมีลายซ้ำกันเป็นลายเล็กๆ ซึ่งซ่อนรอยและเงา จึงเป็นข้อเสียที่ดี ขนต้องหนาพอสมควร แต่ไม่หนาจนทำให้เกิดความลำบากต่อรถเข็น อาหารหรือการเดิน การเลือกชนิดทอด้วยเครื่องจักรอาจใช้ได้ดีในพื้นที่ที่ต่อเนื่องแทนการใช้พรมทอมือ

- เครื่องลาดพื้น (TILING) - จำพวก POLY VINY , CHLORIED และพลาสติกอื่นๆ มีราคาแพงและให้สีสรร รวมทั้งแบบให้เลือกมากมาย การใช้หินอ่อนปลอมและหินชนิดอื่นๆ ที่ปู เหมาะที่จะใช้ในโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวหรือโรงแรมประหยัดโดยเฉพาะที่ COFFEE SHOP , BAR และที่ซึ่งอยู่ด้านหน้าและหลังเคาน์เตอร์

- พื้นผิวแข็ง - หิน หินขัด และหินชนิดอื่นๆ เช่น โมเสค ให้บรรยากาศชนิดเดียวกัน แต่เรื่องเสียงและความเย็นจะต้องถูกกำจัดให้สมดุลย์โดยส่วนพื้นผิวที่อ่อนนุ่มที่ใดที่หนึ่งประกอยด้ย

- ไม้ - ไม้แผ่นหรือไม้เป็นก้อน ให้ความรู้สึกหลายอย่าง ผิวไม้ให้ความรู้สึกที่ยั่งยืน และอยู่ในสภาพที่ดีตามชนิดของเนื้อไม้ ใช้ในบริเวณที่เป็นเวทีเต้นรำ อาจเคลื่อนย้ายเมื่อต้องการใช้พื้นที่สำหรับเต้นรำอาจจะใช้วางในที่ซึ่งจัดไว้เฉพาะไว้และคลุมด้วยพรม สำหรับการเก็บและป้องกันความเสียหายอาจใช้เป็นเวทีหรือที่สำหรับงานแสดงอื่นๆ ง่ายต่อการสร้างและเคลื่อนย้ายหรือต่อกับสิ่งอื่นได้คุณภาพที่ดีด้วย

- เครื่องเรือน (FURNITURE) - การออกแบบต้องไปด้วยกับลักษณะการตกแต่งภายในส่วน DINING ROOM ซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึง BUILD IN ซึ่งจะออกแบบโดยเฉพาะสำหรับขนาดและลักษณะของห้อง เครื่องเรือน (FURNITURE) ต้องได้รับการออกแบบเป็นพิเศษและนั่งสบาย เพราะใช้เวลาในการนั่งรับประทานอาหารเป็นเวลานาน การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น ผืนล่างคลุมยาวลงไป โดยมากมักจะเป็นผ้าสีอ่อน ผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้ม เพื่อป้องกันการสกปรกและเลอะเทอะของน้ำและเศษอาหาร ผ้าคลุมนี้ต้องเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ

ลักษณะ	สิ่งที่ควรคำนึง
ขนาด	ขนาดของโต๊ะแบบต่างๆ ในขนาดและรูปร่างเพื่อที่จะสนองขนาดกลุ่มคนขนาดต่างๆ
พื้นที่	การจัดวางเคลื่อนย้าย การบริการที่หมุนเวียนและสำหรับการประกอบอาหารบนโต๊ะเข็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	อาหาร ต้องมีพื้นที่เพียงพอ
การดัดแปลง	วัสดุที่เคลื่อนย้ายได้ น้ำหนัก และการเคลื่อนย้ายที่จะไม่ทำให้พื้นที่เสียหาย
อายุการใช้งาน	ความแข็งแรงของงาน กรอบ รวมทั้งJOINT ผ้าบุและการดึงดูดของผิวรอยเปื้อนรอยถู รวมทั้งรอยไหม้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งการเปลี่ยนหรือซ่อมแซมได้ด้วย
ความปลอดภัย	ผิวหยาบ งานที่ไม่เรียบร้อย เห็นรอยต่อและหมุดที่โผล่ขึ้นมา ความหนาแน่นของหมุดยึด ความปลอดภัยในการยึด เช่น STOOL ความแข็งแรงของโครงสร้าง ความสมดุลย์ และปฏิกิริยาต่อเพลิงไหม้
รูปร่างภายนอก	ความเหมาะสมต่อโรงแรมมาตรฐาน และลักษณะของภัตตาคารแบบที่แตกต่าง แต่สมดุลย์กันรวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบ
ความสบาย	ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการนั่งรวมทั้งขนาดของที่นั่ง เคาน์เตอร์บริการ ช่องทางเดิน

การจัดเนื้อที่ (SPACE ALLOWANCES)

การจัดเนื้อที่แบบต่างๆ เกี่ยวกับรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

ชนิดของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	พื้นที่ (ตร.ม.)
COMMERCIAL RESTAURANT	1.0-1.3
COUNTER SERVICE	1.4-1.7
BANQUET ROOMS (LOONG TABLE)	0.9-1.0
CAFETERIA SERVICE TABLE FOR 4 TO 6	0.74-1.9
CAFETERIA SERVICE TABLE FOR 8 TO OVER	1.1-1.4

4.COFFEE SHOP

เป็นบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งโดยปกติมักเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีลักษณะการตกแต่งภายในให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนาน เป็นกันเอง

COFFEE SHOP ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพราะสะดวกในการนั่งรับประทานอาหาร และดื่มเครื่องดื่มได้อย่างสะดวก การบริการทำได้รวดเร็ว และอาหารในนี้นับว่าถูกที่สุดในโรงแรม จึงเป็นส่วนที่ตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องมีพิธีรีตอง จึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภทสามารถใช้บริการได้ตลอดมักมีส่วนบริเวณโต๊ะอาหารมากกว่าบริเวณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เคาน์เตอร์ และมีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดย่อม ที่ทำการปรุงอาหารเบาๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

<u>พื้นที่ของครัวจะประมาณ 20 – 25 % ของพื้นที่ COFFFEE SHOP</u>

สิ่งที่ควรคำนึงในการจัด COFFEE SHOP

1. การจัดวางความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสริฟครัวและเนื้อที่ใช้สอยอื่นๆ
2. ตำแหน่งของทางเข้าออกของลูกค้า และพนักงาน ต้องไม่ปะปนกัน
3. ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง เช่นครัว
4. การเลือกวัสดุพื้น
5. การให้แสงสว่างบริเวณทั่วไป ควรใช้ DIMMER ความสว่างตั้งแต่ 0-320 ลักซ์ ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวลและรู้สึกอบอุ่น
6. การออกแบบ วิธีจัดโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะบริการและเครื่องเรือนอื่นๆ
7. ระบบการถ่ายเทอากาศ

<u>การตกแต่งภายใน</u>

การตกแต่งภายใน เน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายในจะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแขกผู้มารับประทานอาหารทั่วไป ไม่ใช่อาหารหนักใช้เวลาในการรับประทานอาหารน้อย ส่วนในให้บริการที่หนักที่ใช้เวลานานกว่า ระหว่างสองส่วนนี้จะถูกแบ่งแยกไว้โดยตั้งใจ คือจะเห็นได้ชัดว่าส่วนไหนบริการอย่างไร เพราะมักจะกั้นส่วนโดยที่นั่งยาวหันหลังให้ หรือใช้กระถางต้นไม้หรือทำบันไดขึ้นไป นอกจากนี้ยังจัดให้มีเคาน์เตอร์บริการด้วย อาจใช้เป็นที่นั่งคอยโต๊ะในขณะที่โต๊ะยังไม่ว่าง หรือบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- พื้น

โดยทั่วไปควรเลือกวัสดุที่แข็ง คงทน และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันนี้มีการคิดค้นพรมใยสังเคราะห์ขึ้นมา เพื่อป้องกันความสกปรกและทำความสะอาดได้ง่าย แต่ยังมีการใช้พรมชนิดดีใน COFFEE SHOP พร้อมด้วย BUILD IN ACOUSTIC สามารถสร้างความสบายขึ้นในการรับประทานอาหาร

-ผนัง

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ทาสี หรือ WALL COVERING ที่เข้ากับบรรยากาศภายในได้ดีโดยทั่วไปแล้ว ผนังด้านติดถนนใหญ่ มักทำด้วยกระจกใส การตกแต่งโดยการแบ่งช่องของบานกระจก เป็นกรอบบาน หรือใช้ม่านโปร่ง ม่านปรับแสง เป็นการตกแต่ง

-เพดาน

ควรเป็นวัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่ให้เป็นประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์และซ่อมสายไฟฟ้าไว้ จึงจำเป็นต้องลดระดับเพดานลงมา อาจมีอะไรเล็กน้อยที่ช่วยให้เพดานไม่เรียบจนเกินไป รวมทั้งการติดตั้งดวงไฟไว้ในเพดาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไรก็ดี COFFEE SHOP ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก ในด้านการออกแบบและอาหาร มิฉะนั้นจะเสียความประสงค์เดิมไป การออกแบบควรคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอย ให้ความรู้สึกสะดวกไม่แห้งแล้ง สีสดใส และดูบอบบาง จะทำให้ดูสะอาดตา รายการอาหารถ้วยชามและเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร จะช่วยเน้นลักษณะเด่นขึ้นมาเอง

เครื่องเรือนใน COFFEE SHOP มีส่วนประกอยดังนี้

- เคาน์เตอร์ และสตูล
- โต๊ะติดตาย
- BOOTH
- โต๊ะอาหาร
- เก้าอี้อาหาร
- โต๊ะบริการ

เคาน์เตอร์และสตูล

เคาน์เตอร์สามารถจัดได้หลายวิธีแล้วแต่ขนาดและรูปร่างของเนื้อที่ห้องคือ แบบตรง แบบรูปตัวยู แบบรูปตัวยูหลายตัวประกอบกัน ส่วนสตูลเคาน์เตอร์แบ่งออกเป็น สตูลชนิดติดตาย มีพนักหรือไม่มีก็ได้ (จะต้องมีความห่างจากทางเดิน 0.55-0.60 เมตร) สตูลลอยตัวชนิดมีพนักพิง สตูลลอยตัวชนิดไม่มีพนักพิง

โต๊ะติดตาย

ควรจัดคล้ายกับการจัด BOOTH ต่างกันที่ที่นั่ง อาจนั่งได้ 2-3 ด้าน โต๊ะที่มีที่นั่งเป็นแถวประกอบโต๊ะนั้น เป็นแบบที่เหมาะสมกับที่นั่งที่มีด้านหนึ่งอยู่ติดกับผนัง บางครั้งอาจทำให้การเข้าออกลำบากขึ้น วิธีแก้ คือ จัดให้ฐานโต๊ะติดตายกับพื้น แต่หน้าโต๊ะเลื่อนเข้าออกได้ เพื่อความสะดวกในการเข้าออก

BOOTH

ตามปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็ก เพื่อประหยัดเนื้อที่ แต่ควรจะมีขนาดที่ขาของผู้รับประทานอาหารจะไม่ชนกัน ซึ่งอย่างต่ำจะต้องกว้าง 0.60 เมตร และตามปกติความกว้างของโต๊ะ มีขนาด 0.75 เมตร ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของไหล่ผู้นั่ง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้วความกว้างของแต่ละคนเท่ากับ 0.60 เมตร ซึ่ง BOOTH ปกติอาจมีขนาดยาว 1.10 เมตร สำหรับที่นั่ง 2 คน ถ้าหากเป็น BOOTH ที่มีด้านหนึ่งติดผนังจะต้องคำนึงถึงช่วงแขนของบริกรที่จะเอื้อมเข้ามาบริการด้วย ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

โต๊ะอาหาร

โต๊ะปกติขนาดใหญ่มาก ควรมี 4 ขา แต่ถ้าไม่ใหญ่มากอาจมีขาเกิน 4 ขา ก็ได้ วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะ อาจจะเป็นไม้ เหล็ก หรือพลาสติก พื้นผิวของโต๊ะนั้นจะต้องเรียบไม่ว่าด้านบนหรือด้านล่าง ถ้าหากเป็นโครงโลหะอาจใช้ได้ทั้งวัสดุหลายชนิด แต่ต้องมีคุณสมบัติทนทาน และทำความสะอาดได้ง่ายๆ เช่น วัสดุจำพวกพลาสติก กระจก ไม้อัด แผ่นโลหะ และอื่นๆ

เก้าอี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดของที่นั่งเฉลี่ยแล้วต้องลึกเท่ากับ 0.43-0.45 เมตร ความเอียงของพนักพิง ประมาณ 3-5 องศา (ไม่นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่ง 0.43 เมตร ควรใช้โต๊ะสูง 0.70 เมตร จากการศึกษาข้อมูลประกอบการออกแบบตกแต่งของ MAIN DINING ROOM และ COFFEE SHOP พอจะสรุปเป็นข้อมูลสำหรับ INDOOR RESTAURANT ได้ดังต่อไปนี้

INDOOR RESTAURANT จะเปิดบริการเช่นเดียวกับ COFFEE SHOP คือบริการตลอด 24 ชม. การตกแต่งค่อนข้างหรูหรากว่า โดยบรรยากาศจะไม่สนุกสนานเท่า COFFEE SHOP แต่ในขณะเดียวกันก็ไม่ภูมิฐานเงียบขรึมเท่ากับ MAIN DINING ROOM ไม่มีส่วนพักรอ ไม่มีดนตรีบรรเลง อาจมีเพียงการบริการเพลงตามสาย ไม่มีการแสดงการปรุงอาหารบนรถเข็น อาหารการบริการเป็นการปรุงอาหารจากครัวใหญ่ โดยตรงไม่มีครัวย่อยมีเคาน์เตอร์ SERVICE แต่ไม่มี STOOL สำหรับนั่ง บรรยากาศจะเป็นแบบตาม RESTAURANT ทั่วไป

การออกแบบจึงมีการตกแต่งทุกส่วน ไม่ว่าจะเป็นพื้น ผนัง เพดาน ตลอดจนเฟอร์นิเจอร์ ค่อนข้างพิถีพิถันกว่า COFFEE SHOP สักหน่อย

ข้อคำนึงในการออกแบบ จะคล้ายคลึงกันคือคำนึงถึงสภาพแวดล้อม บรรยากาศ ระบบแสง วัสดุที่ใช้ เพื่อเสริมสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหาร
ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า INDOOR RESTAURANT จะมีลักษณะการบริการและเครื่องเรือนคล้ายใน COFFEE SHOP แต่หรูกว่า และมีข้อคำนึงถึงในการออกแบบตลอดจนการตกแต่งจะคล้ายคลึงกับ MAIN DINING ROOM เช่น ตาม RESTAURANT ทั่วๆไป

OUTDOOR RESTAURANT เปิดบริการเฉพาะบุฟเฟ่ท์อาหารเช้าและเย็น นอกจากนั้นยังมีบริการ SEAFOOD BAR B -Q อีกด้วย บรรยากาศจะเป็นแบบสบายๆ ค่อนข้างจะ OPEN เพราะอยู่บริเวณใต้อาคาร แต่เปิดโล่งตลอดสามารถ TAKE VIEW สระว่ายน้ำ ทะเล และ LANDSCAPE รอบๆ ได้เหมือนอยู่บริเวณ TERRACE ของตัวบ้าน

การออกแบบควรคำนึงถึงความต่อเนื่องจาก INDOOR RESTAURANT ออกมายัง OUTDOORS RESTAURANT รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ ที่ต่อเนื่องเหมาะสม กับ OUTDOORS การตกแต่ง เสา เพดาน และพื้น ต้องเป็นวัสดุที่ดูแลรักษาง่าย ทำความสะอาดง่าย ส่วนประกอบนอกจากโต๊ะและเก้าอี้แล้ว ยังต้องมีส่วนบริการเครื่องดื่ม โต๊ะบริการ COUNTER CASHIER เตาสำหรับ BAR B-Q และที่สำคัญคือ บริเวณสำหรับวางตำแหน่งโต๊ะ BUFFET และเนื้อที่รอบๆ สำหรับแขกมาตักอาหารด้วย

<u>ขนาดของโต๊ะอาหาร (TABLE SIZES)</u>
ขนาดของโต๊ะจะต่างกันไปตามลักษณะการใช้

5. ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

เป็นส่วนที่จะสร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรม เพราะว่าการได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย จะทำให้แขกผู้มาพักคำนึงถึงความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งที่แขกต้องลงในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมาก คือ ห้องที่มีเตียงคู่ การออกแบบสีของห้องพัก ควรเลือกใช้เพียงสีเดียว เพื่อไม่ให้เกิดการเลือกของห้องจากแขกผู้มาพัก และยังสร้างความสะดวกในการดูแลรักษา ส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไปบ้าง ห้องชุดนับเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม เพื่อผู้ที่ต้องการห้องพักที่สมฐานะ และยังเป็นที่ซึ่งนักธุรกิจจะมาใช้เป็นสถานที่พบปะกัน และจัดงานปาร์ตี้เล็กๆ ระหว่างการประชุมใหญ่

ส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วๆไป

- เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด (TWIN BED) นอกจากเนื้อที่ห้องไม่อำนวยจึงใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ (DOUBLE BED)

ขนาดของเตียงแบบยุโรป

ลักษณะของเตียง	ขนาดความกว้าง(ม.)	ขนาดความยาว (ม.)
TWIN BED	9.50	1.90
DOUBLE BED	1.37	2.03
QUEEN SIZE	1.52	2.10
KING SIZE	1.83	2.10

ขนาดของเตียงนอนแบบอเมริกา

ลักษณะของเตียง	ขนาดความกว้าง (ม.)	ขนาดความยาว (ม.)
SINGLE	1.00	2.00
DOUBLE	1.50	2.00
SMALL SINGLE	0.90	1.90
SMALL DOUBLE	1.35	1.90

ข้อกำหนดสำหรับเตียงในโรงแรม

- ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
- ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและตัวของที่นอน
- มีความทนทาน ประกอบด้วยขอบลิ้นที่แข็งแรง
- ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- เคลื่อนย้าย และถอดเก็บง่าย (สำหรับการซ่อมแซม และ เปลี่ยนสถานที่หรือการเก็บ)
- แผงหัวเตียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผงหัวเตียง เป็นจุดสำคัญ เพื่อใช้เป็นที่นั่งอ่านหนังสือกั้นและรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนังในกรณีนี้ต้องคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน เช่น จากกิ๊ปติดผม คราบน้ำมันใส่ผม ความสูงโดยทั่วไปประมาณ 90 เซนติเมตร

สำหรับแผงปลายเตียง อาจมีขึ้นเพื่อเป็นที่เก็บปลายผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อยและควรติดอย่างแน่นหนา เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง

- ส่วนรางแขวน

โดยปกติใช้เป็นตู้เสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตู้เก็บสัมภาระ เพื่อให้แขกได้สำรวจสิ่งของก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรไว้ ความกว้างที่สุดของตู้ประมาณ 56-60 เซนติเมตร รางแขวนภายในตู้ ควรมีความสูงพอที่ชุดยาวของแขกจะไม่มากองอยู่บนพื้น คือ ความสูงประมาณ 145-150 เซนติเมตร และรางควรอยู่ต่ำจากเพดานตู้ 5-7 เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้ แขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน บานเฟี้ยม ภายในจัดให้มีแสงสว่าง เพื่อสะดวกในการค้นหา ส่วนล่างของตู้จะเป็นที่วางรองเท้า

- ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET)

ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ด้วยภายในตู้เสื้อผ้าเพื่อวางของ ถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้น ๆควรเป็นชนิดเปิดโล่ง ลิ้นชัก สำหรับโรงแรม ควรจัดลิ้นชักเฉพาะโต๊ะแต่งตัว และโต๊ะเขียนหนังสือ ลิ้นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอาง เครื่องประดับ

- โต๊ะข้างเตียง (NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่ 2 ข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิตช์ไฟฟ้า โทรศัพท์ วิทยุ และใช้วางโทรทัศน์ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะ ไม่ควรแตกต่างจากขนาดความสูง ของเตียงมากนัก คือ อย่าให้สูงกว่า 60-70 เซนติเมตร โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้าง ถ้าเป็นบนโต๊ะที่ขนาบข้างเตียงใช้ขนาด 37-45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียง ใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

- ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 75-90 เซนติเมตร ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องนอนคู่ควรมีบริการไว้ 2 ที่

- โต๊ะเขียนหนังสือ และ โต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK AND DRESSING TABLE)

ความกว้างควรกว้างประมาณ 40-45 เซนติเมตร ควรเป็นแบบติดตายสูงประมาณ 75 เซนติเมตร ความสูงเก้าอี้ประมาณ 43-45 เซนติเมตร

ข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว

แบบเคลื่อนย้ายได้	แบบติดตาย
1. มีมากชนิดที่เลือกใช้ได้	การเลือกแบบอยู่ในเขตจำกัด
2. ใช้วัสดุที่ดีกว่า ออกแบบที่ดีกว่า และมีโครงสร้างที่ดี	โดยมากมักสร้างในเนื้อที่น้อยๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ให้ความสะดวกในการเคลื่อนย้ายตามต้องการ	3.ช่วยลดเนื้อที่ในการปูพรม
4. ใช้ต้นทุนการผลิตสูง	4. ใช้ต้นทุนปานกลาง

เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ประกอบด้วย

- เก้าอี้แต่งตัว (PRESSER CHAIR OR STOOL)
- เก้าอี้นั่งพักผ่อนต่อ 1 คน (EASY CHAIR)
- โต๊ะตั้งโคมไฟ (STANDARD OR TABLE LAMP)
- โต๊ะกลาง (COFFEE TABLE)
- ตะกร้าทิ้งขยะ (WASTE BASKET)
- ที่เขี่ยบุหรี่ (ASH TRAYS)

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (OTHER FACILITIES)

- โทรศัพท์
- โทรทัศน์
- วิทยุ
- กริ่งกดเรียกบริกร แผ่นประกาศบอกอัตราห้องพัก แบบฟอร์ม 1 แผ่น
- ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม

ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่นักออกแบบต้องการ และทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมืองและโรงแรมตากอากาศ มีการจัดวางตำแหน่งไฟที่โต๊ะเขียนหนังสือ ไฟหัวเตียงที่มีที่นั่ง เพื่อว่าคนใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิตช์สามทาง เพื่อสะดวกในการดับไฟห้องพักแขกต้องการแสงสว่างเพียงพอ แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งไฟส่องในตู้เสื้อผ้า

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

- ทางเข้า

เหนือทางเข้าบริเวณห้องพักควรใช้ดวงประมาณ 60-100 วัตต์

- ที่แต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ ติดซ่อนอยู่เหนือกระจกส่องหรือมีโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์
- หัวเตียง มักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแฝดควรติดแบบสองจุดเหนือโต๊ะข้างตรงกลาง หรือใช้ไฟแยกกันเลยก็ได้ ประมาณ 40-100 วัตต์
- ห้องน้ำ เป็นไฟแยกแต่ละดวงด้วยสวิตช์แยกสายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้า หรือกระจก ตามปกติจะควบคุมด้วยสวิตช์เดียวกัน ใช้ไฟฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 30 วัตต์
- ตู้เสื้อผ้า ใช้ไฟฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 15 วัตต์
- บริเวณกลางห้อง ควรเป็นแสงสว่างได้ทั่ว มีสวิตช์อยู่ที่ทางเข้า ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ตำแหน่งติดปลั๊ก และสวิตช์

ปลั๊กตัวเมียทั่วไป	สูงเหนือระดับพื้น 0.30 เมตร
ปลั๊กสำหรับเครื่องใช้ที่วางบนโต๊ะ	สูงเหนือระดับพื้น 1.20 เมตร
สวิตช์	สูงเหนือระดับพื้น 1.35 เมตร
ปลั๊กเครื่องโกนหนวด	สูงเหนือระดับพื้น 1.35 เมตร

- ห้องน้ำแขก ผนังห้องน้ำ ด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจากขอบอ่างถึงเพดาน ผนังด้านอื่นฉาบปูนเรียบทาสี หรือวัสดุที่ดีกว่า เช่น VINYL WALL PAPER ก็ได้ ผนังด้านหลังโถส้วมปูกระเบื้องเคลือบ
- พื้นห้องน้ำ พื้นที่อาบน้ำต้องใช้กระเบื้องเซรามิค บริเวณที่อาบน้ำการปูกระเบื้องต้องลาดให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้สะดวก
- อ่างอาบน้ำ ที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร ถึง 1.70 เมตร สูง 0.70 เมตร
- อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดของทองเหลือง ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อนน้ำเย็น มีตัวตัดของก๊อกน้ำร้อน น้ำเย็นโดยเฉพาะ
- โถส้วม ควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้า ที่นั่งเป็นพลาสติกแข็ง สามารถยกขึ้นตั้งโดยไม่ล้ม
- น้ำร้อน ที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องปั๊มติดไว้ โดยเฉพาะเมื่อปิดน้ำร้อนจะออกมาทันที
- ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำ ต้องมี กระดาษเช็ดหน้า, กระดาษม้วนรวมทั้งที่ยึดกระดาษสำหรับห้องส้วม, ราวแขวนผ้าเช็ดแบบแข็ง หรือแบบวางซ้อนรวมกัน, ที่แขวนเสื้อแบบคู่, ราวจับโครเมี่ยม ขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างอาบน้ำที่ยึดราวต้องแน่นหนามาก
- อ่างล้างหน้า ล้างมือพร้อมที่วางสบู่
- กระจกเงา ขนาดไม่น้อยกว่า 0.50*1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า
- เคาน์เตอร์ล้างหน้า ท๊อปและที่กั้นหน้าด้านหลังต้องใช้พลาสติกลามิเนต ตัวโครงสร้างใช้ไม้อัด ขนาดประมาณ 10 มม.
- เครื่องหมาย ควรคำนึงเครื่องหมายของหัวก๊อกน้ำ ใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจง่าย

4.3 วัสดุและข้อกำหนดในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

วัสดุกับการตกแต่งภายใน

การใช้วัสดุตกแต่งภายในห้องของอาคารชุดพักอาศัยตากอากาศ และส่วนอื่นๆ ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ถ้าจะใช้ก็อาจเกิดปัญหาจากอากาศทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุนั้นๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษาอันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากการวิเคราะห์วัสดุที่จะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสียก่อน อนึ่งวัสดุประเภทนี้อาจยืดหดตัวเองได้ตามอุณหภูมิที่ต่างกัน ดังนั้นจึงไม่เหมาะสมสำหรับนำไปประกอบเป็นเครื่องเรือนร่วมกับวัสดุอื่นๆ

4.4 ระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร

1. ระบบแสงสว่าง

- แสงและการให้แสง

การให้แสงเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและการตกแต่งภายในโรงแรม แสงเป็นส่วนช่วยเน้นให้เห็นรูปทรงของอาคารเป็นส่วนช่วยสร้างบรรยากาศที่เชื้อเชิญบริเวณทางเข้า และประโยชน์ของการให้แสง จะเป็นสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย การรักษาความปลอดภัยและระบบการควบคุมต่างๆ

แสงที่ใช้ในอาคารจะเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของการตกแต่งภายในเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของพื้นผิววัสดุ สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงลึกหรือทำให้เกิดความรู้สึกว่าเล็กลง สร้างสรรให้รูปแบบและพื้นผิว วัสดุรวมทั้งสีให้มีคุณค่า

- หลอดแสงชนิดต่างๆรวมทั้งแสงที่ใช้กับการตกแต่ง
- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างไปในทางแดง-เหลือง เหมาะที่จะใช้กับ เลาจน์ ภัตตาคาร
- หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่างๆ ของโรงแรมแบบ RESORT HOTEL

แสงควรจะใช้ในการเน้นทางเข้า เพื่อเป็นการชี้หรือนำสู่ภายในโรงแรมและยังเป็นส่วนเสริมสร้างความปลอดภัยอีกด้วย การกำหนดความสว่างของดวงไฟในโรงแรมตาม INLUMINATING ENGINEERING SOCIETY 1958 AND IES LIGHTING HANDBOOK 1972 ในหนังสือ TIMESAVER STANDARDS FOR ARCHITECTURAL DESIGN DATA ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

<u>โถงทางเข้า</u>

- ควรใช้ดวงไฟซึ่งให้ความสว่างสูง ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดความรู้สึกนุ่มนวลขึ้น และไม่ขัดกับลูกนัยตาระหว่างแสงไฟภายในกับแสงสว่างภายนอกอาคาร
- แสงที่ซ่อนในบริเวณอาคารเหนือทางเข้าและม่านหน้าต่าง
- การซ่อนหลอดไฟใต้ CANOPY หรือบริเวณพนักงานขนสัมภาระ
- โคมไฟข้างถนนตลอดจนทางเข้าของโรงแรม

เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้กับแสง ความเข้มของแสง ควรจะกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าถึงส่วนห้องโถง ซึ่งความเข้มแสงบริเวณนี้ควรประมาณ 200 LUX และเน้นส่วนของ RECEPTION COUNTER ความเข้มแสงประมาณ 400 LUX

สีของแสงที่ให้ความรู้สึกโอ่โถง กว้างขวาง ในส่วนทางเข้าเป็นส่วนสำคัญ แสงที่ให้สีเหลืองอ่อนให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง เชื้อเชิญดีกว่าแสงขาวนวลที่เกิดจากแสงไฟ FLUORESCENT

หลอดไฟที่ใช้ในส่วนนี้ควรเป็นหลอดประเภท INCANDESCENT ใช้ติดตั้งใต้เพดานเหมาะสมที่จะให้เป็น FLUORESCENT และบริเวณทำงาน BACKGROUND

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โถงต้อนรับ (LOBBY) ควรจะใช้ไฟที่ให้แสงสว่างพอประมาณโดยอาจจะให้สว่างพิเศษในบางจุดซึ่งมีความสำคัญหรือมีความต้องการพิเศษ เช่น ในส่วนโต๊ะทำงาน โทรศัพท์ ที่อ่านหนังสือพิมพ์ บอร์ดประกาศหรือโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ ร้านค้า เป็นต้น สำหรับหลักการในการให้แสงไฟนั้นใช้ผสมระหว่าง DIRECT และ INDERECT LIGHT ส่วนที่เป็น INDERECT LIGHT นั้น เพื่อที่จะให้ไฟส่องกระทบฝ้าเพดานแล้วสะท้อนกลับมาทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและไม่เกิดเงา

- ส่วนทางเดิน แสงไฟในส่วนนี้ควรจะเป็นแสงไฟที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศที่น่าประทับใจ และสงบเงียบและแสงสว่างที่กำหนดต้องเพียงพอที่จะเห็นเลขห้องและใส่กุญแจได้ง่าย สำหรับระยะห่างเป็น 2 เท่า ของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และถ้าหากเป็นไปได้สวิตช์ไฟควรจะอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินในแต่ละชั้นในกรณีที่ไฟดับ

- โถงนั่งเล่น ควรจะเป็นแสงไฟซึ่งให้ความรู้สึกนุ่มนวล ความสว่างของดวงไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้โคมไฟตั้งโต๊ะสำหรับอ่านหนังสือ

- การให้แสงสว่างในส่วนนี้ความเข้มของแสงต้องมากพอ และมีความสว่างพอในการทำความสะอาดห้องน้ำ และติดตั้งหลอดไฟในตำแหน่งเหนืออ่างล้างมือและกระจกเงาใต้ฝ้าเพดาน ความเข้มของแสงสว่างมากกว่า 200 LUX และในบริเวณทางเข้าซึ่งติดกับทางสัญจรความเข้มของแสงควรลดลงเล็กน้อย เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้

- ไฟฉุกเฉิน การให้แสงในกรณีฉุกเฉินมักจะต้องติดตั้งไว้ประมาณ 20 % ความเข้มของการส่องสว่างประมาณ 100 LUX ในตอนกลางวัน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากเกินไประหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคารและจะลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางคืน

- ห้องพัก การให้แสงในด้านหัวเตียงเป็นเตียงแฝด มักจะตั้งเหนือโต๊ะข้างเตียง ซึ่งอยู่ระหว่างกลางเตียงทั้งสอง หรืออาจจะใช้เป็นโคมไฟตั้งข้างเตียง และควรมีสวิตช์ที่สามารถเอื้อมมือเปิดปิดได้โดยไม่ต้องลุกจากที่นอน ความเข้มของแสงประมาณ 200 LUX ไฟกลางห้องโดยปกติประมาณ 800 LUX โดยมีสวิตช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง โต๊ะแต่งตัว มักจะติดเหนือกระจกเล็กน้อยใช้ได้ทั้ง FLUORESCENT และหลอดสีได้ ทางเข้าระหว่างห้องควรติดไฟ เพื่อความสะดวกในการหยิบเสื้อผ้าบริเวณตู้เสื้อผ้า โดยมีสวิตช์ไฟกลางห้อง ไฟในห้องน้ำ ที่ต้องหลอดไฟเหนืออ่างน้ำล้างหน้า หรือเหนือกระจกเงาโดยติดตั้งสวิตช์ตรงขอบประตูทางเข้าห้องน้ำ

- ภัตตาคารและค็อฟฟี่ชอป การให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นส่วนสำคัญมาก เนื่องจากแสงสามารถสร้างบรรยากาศ โดยปกติในภัตตาคารมักจะใช้แสงจากหลอด INCANDESCENT มากกว่าแสงจากหลอด FLUORESCENT แต่แสงจากหลอด FLUORESCENT เหมาะที่จะใช้เป็นแสงพื้นในค็อฟฟี่ชอป แต่โดยมากมักจะใช้แสงที่มีโทนสีออกไปทางแดง โดยเฉพาะในบริเวณเคาน์เตอร์ภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายชนิดปะปนกันหลายชนิดแล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย แสง BACKGROUND ควรติดตั้งฝ้าเพดานแสงเฉพาะจุด เช่น บนโต๊ะอาหารหรือสามารถสร้างความเป็นส่วนตัวได้

- ครัว การให้แสงสำหรับห้องครัวสมัยปัจจุบัน มักจะมีปัญหาซึ่งไม่อาจจะแก้ไขได้นั้น คือการสะท้อนแสงของวัตถุ เช่น สแตนเลสสตีล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สำหรับชนิดของดวงไฟที่ใช้อาจจะใช้ไฟ FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ก็ได้ นอกจากนั้นยังมีบางส่วนในห้องครัวที่ต้องการใช้ไฟเป็นพิเศษ เช่น เครื่องตัดหั่น และผสมอาหาร บริเวณถ้วยชาม และเครื่องเชินต่างๆ และโต๊ะตรวจเช็คของ

- FUNCTION ROOK แสงในส่วนของ FUNCTION ROOK ควรจะสามารถควบคุมได้ทุกส่วนในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม และการฉายสไลด์ การติดตั้งควรหลีกเลี่ยงตำแหน่งที่ทำให้แสงจ้า หรือกีดขวางจอฉายภาพยนตร์ หรือสไลด์ หรือต่ำเกินไป โดยเฉพาะในเวลาที่หรี่แสงให้สลัวลง สามารถติดตั้งโต๊ะได้หลายแบบ เช่น ติดฝ้าเพดานแบบเป็นรางเลื่อนได้ หรือว่าเป็นโคมไฟแขวนสว่าง ควรจะแผ่กระจายไปทุกส่วนโดยแสงทางตรงเฉพาะพื้นที่ เช่น สปอตไลท์ หลอดไฟที่ใช้สำหรับเวที FEATURE LIGHT และส่วนอื่นๆ สามารถปรับตัวได้ การใช้แสงมักเป็นเครื่องแสดงทางออกและย้ายชื่อชี้บอกต่างๆ

- BALLROOM & CONVENTION HALL ต้องการแสงสว่างทั่วไป โดยปกติจะใช้หลอด FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ที่สามารถปรับแสงให้แสงสว่างหรือให้สลัวลงได้ และสามารถปรับแสงที่เวทีเต้นรำได้ด้วย เช่น SPOTLIGHT , COLOURES, LENSE & ROTATIONAL REFLECTORS

ตารางแสดงมาตรฐานความสว่างของดวงไฟในส่วนต่างๆของโรงแรม

พื้นที่ใช้สอย	ความสว่าง ลูเมน/ตร.ฟุต
PARKING GARAGE	50
TRADFIC LANES	10
LOBBY	30
GENERAL LIGHTING	10

<u>ระบบไฟฟ้าที่ใช้ในโรงแรม</u>

ตามจุดประสงค์ที่จะให้โรงแรม C.B. RESORT COMPLEX เป็นโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานที่ทันสมัย ดังนั้นการเลือกใช้ระบบไฟฟ้าให้ทันสมัยและเป็นไปตามกฎข้อบังคับของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคสรุปโดยย่อได้ดังต่อไปนี้

1. มีแผงสวิตซ์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิตซ์แรงประกอบเข้าด้วยกันเป็น UNIT SUBSTATION โดยใช้หม้อแปลงชนิด DRYTYPE CASTSESIN ซึ่งกินเนื้อที่น้อยสะดวกต่อการบำรุงและสามารถติดตั้งในห้องธรรมดาไม่ต้องใช้ในห้องที่ทำพิเศษเหมือนบางชนิด

2. มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรองกรณีที่ไฟฟ้าจากการไฟฟ้าขัดข้อง ซึ่งมีสวิตซ์อัตโนมัติ สามารถเดินเครื่องได้เองและจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญๆ เช่น ไฟแสงสว่างทางเดิน ลิฟท์ ห้องเย็น ห้องครัว เป็นต้น

3. สายไฟซึ่งใช้เดินในช่องเดินท่อเป็นแบบ BUS DUCT ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายเข้าแผงประจำในแต่ละชั้น กินเนื้อที่น้อยทำให้ไม่เปลืองเนื้อที่ในช่องของระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ในห้องพัก ระบบแสงสว่างออกแบบให้สามารถเปิด ปิดได้ด้วยสวิตช์เมนตัวเดียวที่หัวเตียงและประตูห้อง เพื่อความสะดวกของผู้ใช้ห้องและยังสามารถเปิด ปิด แยกส่วนแต่ละส่วนก็ได้ นอกจากนั้นยังมี DIMMER SWITCH สำหรับหรี่แสงตามต้องการของผู้พักอาศัยได้

5. วงจรย่อยที่แยกเข้าห้องพัก ใช้วงจรอิสระแต่ละห้องไม่ปนกัน ดังนั้นในกรณีไฟฟ้าในห้องใดห้องหนึ่งเกิดขัดข้องก็สามารถแก้ไขได้ง่ายโดยไม่กระทบกระเทือนห้องข้างเคียง

2. การใช้สี

<u>สีที่ใช้ในการตกแต่งภายนอกและภายใน</u>

- สีสำหรับการตกแต่งภายนอก

โดยมากนักจะไม่มีสีข้างเคียงเข้ามาเกี่ยวข้องเดียว เพราะขนาดของช่องต่างๆ หน้าอาคารมีขนาดเล็กมากเมื่อเทียบกับขนาดของสถานที่ดังนั้นสีที่ใช้จึงไม่ควรเป็นสีอ่อน แก่ ฉูดฉาดมากเกินไปในเนื้อที่ของตัวอาคารขนาดใหญ่ เพราะถึงแม้ว่าจะดูงดงามในคราวแรก แต่ผู้ที่ผ่านไปผ่านมาอาจเบื่อตาได้ง่าย ดังนั้นสีที่ควรหลีกเลี่ยงในลักษณะของอาคารหลังนี้ คือ สีเขียวสด สีครามอ่อน และสีม่วงคราม สีพวกนี้เป็นสีที่ทำลายอาคารทางสถาปัตย์ให้เสียไป และอีกข้อหนึ่งที่ควรจำก็คือ สีของสถานที่ใกล้เคียงเป็นอย่างไร การใช้สีควรให้มีความประสานกับสถานที่อาคารข้างเคียงเหล่านี้ด้วย

- สีสำหรับการตกแต่งภายใน

ในเมื่อเราเข้าไปในสถานที่ของอาคาร ซึ่งมีช่องประตูหน้าต่างใหญ่ๆ และแสงสว่างเข้าไปกระทบสีที่ผนังเต็มที่ เราก็จะรู้สึกว่าได้รับความบันเทิงและเป็นที่เบิกบานใจ ดังนั้นสีที่ดูง่ายๆ ในสถานที่นี้จะต้องเป็นสีชนิดที่ต้องใช้ความรู้ทางศิลปะ และความสามารถในฝีมือเป็นอย่างยิ่ง ช่างจะต้องเป็นบุคคลที่จำเป็นต้องเป็นผู้ที่มีความชำนาญในเรื่องทาสีมาแล้วเป็นเวลานานจึงได้ผลประณีตงดงาม

<u>จิตวิทยาการใช้สี</u>

ตัวอย่างสีที่มีปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง

สีเทา	ให้ความรู้สึก เคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เงียบสงัด
สีดำ	ให้ความรู้สึก ลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
สีขาว	ให้ความรู้สึก สะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
สีแสด	ให้ความรู้สึก ตื่นเต้น เร้าใจ สนุก อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ อบอุ่น รบกวนไม่สบายใจแทรกอยู่
สีเหลือง	ให้ความรู้สึก เปรี้ยว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่นคง
สีแดง	ให้ความรู้สึก มั่งคั่งสมบูรณ์ ความสวย ความสุข ดื้อรั้น ท้าทาย กระตุ้น ความหวาน ความอบอุ่น ความกระตือรือร้น ดุร้าย แรงกล้า
สีน้ำเงิน	ให้ความรู้สึก สุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม ปลอดภัย
สีม่วง	ให้ความรู้สึก ในด้านความรัก ความเศร้า สง่างาม คงสภาพมีฐานันดร ศักดิ์ ลึกลับ มั่งคง
สีเขียว	ให้ความรู้สึก ร่าเริง กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาลักษณะของสี เกี่ยวกับความรู้สึกที่มีต่อสีบางสีละเอียดกว่าเดิมเล็กน้อย

สีแดง ให้ความรู้สึก มั่นคั่งสมบูรณ์ ชวนลุ่มหลง การใช้สกุลสีแดง แต่เพียงเล็กน้อยจะทำให้เป็นตัวเด่น สำหรับภายในอาคาร สีแดงไม่เพียงแต่ให้ความรู้สึกตื่นเต้นเท่านั้น แต่ให้ความรู้สึกเร้าใจได้เหมือนกัน นอกจากนี้ยังสามารถจะเป็นภัยทางด้านจิตวิทยาได้ เช่น ดวงไฟ สีแดงที่ใช้ในการอัดรูปจะมีความรู้สึกว่าปวดศรีษะ และตาลายได้ แม้ว่าจะใช้อย่างถูกต้อง และใช้อย่างเพียงเล็กน้อยก็ตามที

สีเหลือง ให้ความรู้สึก ร่าเริง สดใส สีเหลืองอ่อนจะให้ความรู้สึกของความสะอาด ความสว่าง สีเหลืองที่ใกล้ไปทางสีส้มจะมองดูคล้ายของเทียมและคล้ายกับของเล่นสมัยใหม่ที่ตกแต่งไว้อย่างเรียบร้อย จะใช้ได้เพียงจำนวนน้อย เช่น บานประตู เสื้อผ้าของเด็ก ซึ่งผนังเป็นสีเทาอ่อนๆ

สีเหลืองเนย ทำให้ห้องที่มืดดูสว่างขึ้น

สีเหลืองเขียว ช่วยในด้านความเย็น

สีเขียว ไม่ทำให้ลวงตาเวลามอง ไม่ใช้ใกล้กับสีแดงในจำนวนเท่ากัน สีเขียวให้ความสดชื่นกระชุ่มกระชวยเสมอ และใช้พักสายตาได้ โดยธรรมชาติจะใช้สีเขียวเป็นสีที่ส่งเสริมทุกๆ สีให้ดูสดใสขึ้น สีเขียวสมควรใช้ในการนำความหมายบางอย่างดีมากทีเดียว ในการเน้นสีพื้น ที่นิยมสำหรับเครื่องเรือนทำด้วยไม้เมเปิ้ล หรือ ไม้สัก สีเขียวสดใส ให้ความรู้สึกสดชื่น

สีน้ำเงิน สีน้ำเงินเข้ม ให้ความรู้สึกสงบ และลึกลับ น้ำเงินอ่อน เช่น น้ำเงิน หรือฟ้า มีความสนใจของสีเขียวอยู่ด้วยแม้ว่าจะปราศจากตัวสีเขียวก็ตาม สำหรับผนังและเฟอร์นิเจอร์ สีฟ้าและสีที่ใกล้เคียงกับน้ำ หรือสีน้ำเงินที่ใช้มากเกินไปจะทำให้เกิดความไม่เบิกบาน สีน้ำเงินอมเขียว ให้ความรู้สึกตื่นเต้น เช่น แสงโอปอล การแพนหางของนกยูง เป็นสีที่มีเสน่ห์งดงาม

สีกลุ่มดำ เทา ขาว เรียกว่าสีเอกรงค์ ไม่ควรใช้รวมกันระหว่างแม่สี (น้ำเงิน เหลือง แดง)

สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ระวังการใช้ในห้องครัวที่เป็นสีขาวทั้งหมด หรือสีขาวทั้งหมดของห้องน้ำ สีขาวนี้จะใช้ในโครงงานระบายสีของความเรียบร้อยสดชื่น

สีดำ การใช้สีดำบ้าง ขาวบ้าง ในพื้นที่รวมกับสีอื่น จะทำให้เกิดความมีชีวิตร่าเริง เมื่อสีดำ และสีขาวมีความตัดกัน นำมาใช้กับสีอื่น สีเทาสามารถจะใช้เป็นสถานที่พยาบาล เป็นต้น ดังนั้นการใช้สีจึงต้องใช้ให้คล้ายไปกับประโยชน์ใช้สอย

3.การควบคุมเสียงรบกวน

<u>ระบบเสียงและการป้องกันเสียงรบกวน</u>

เสียงเป็นพลังงาน ไม่สามารถผ่านสูญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลางทั้งอากาศ ของเหลว และของแข็ง หูคนโดยทั่วไปจะได้ยินเสียงที่ความถี่ 16-2000 Hz.

<u>หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง</u>

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดีต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

- การเลือกใช้วัสดุ
- การออกแบบรูปร่างของห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การจัดเครื่องเรือน

วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง (SOUND ABSORBING MATERIAL)

คุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง ขึ้นอยู่กับลักษณะของผิว ความหนา และความแน่นของวัสดุ วัสดุที่เก็บเสียงที่ทำขาย แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ประเภทแผ่นสำเร็จรูป รวมทั้ง ACCOUSTICAL เช่น พวกเซฟวิ่งบอร์ด เป็นวัสดุที่ทำเป็นรูพรุนและมีวัสดุเก็บเสียงอยู่ด้านหลัง
2. พวกฉาบหรือพ่น เป็นพลาสติกและมีวัสดุที่มีรูพรุน FIBER ต่างๆ ใช้ฉาบหรือพ่นบนฝ้าเพดาน ผนัง
3. ชนิดเป็นผืน ยืดหยุ่นได้เช่น ทำจากวัสดุจำพวก MINERAL WOOL, WOOD WOOL, GLASS FIBERS, KAPOK BATTS, AND HAIR FELT

วัสดุต่างๆ ที่ใช้กันอยู่ทั่วไป มีสัมประสิทธิ์ของการดูดเสียงที่มีความถี่ 512 Hz. ดังต่อไปนี้

วัสดุ	ความถี่ (HERTZ)
พรม	1.20
ผ้าม่านหนา	0.4-0.6
PLASTER	2.25
คน (ผู้ใหญ่)	0.44
กระจกหรือแก้ว	0.025
CELOTEX	0.36
HAIR FELT หนา 1 นิ้ว	0.76
ไม้ที่ทาน้ำมันวานิช	0.03
เก้าอี้ที่บุ	0.30

<u>การออกแบบรูปร่างของห้อง</u>

สิ่งที่ควรระวังเกี่ยวกับรูปร่างของห้องในเรื่องการป้องกันเสียงต่างๆมีดังนี้

- เสียงอุโฆษ

เกิดขึ้นได้จากเสียงสะท้อน ถ้าเสียงที่มาตรงถึงหูผู้ฟังต่างกับเสียงสะท้อน ซึ่งสะท้อนจากกำแพง หรือฝาผนังเป็นระยะทางมากกว่า 65 ฟุต คิดเป็นเวลาจะไว้เวลาที่แตกต่างกัน 0.60 วินาที ผู้ฟังจะได้ยินเสียงเดินนั้นได้ 2 ครั้ง แต่ถ้าระยะทางระหว่างเสียงที่มาถึงผู้ฟังโดยตรงกับเสียงสะท้อนจะมากวนเสียงที่มาโดยตรง ทำให้ได้ยินไม่ค่อยถนัด

- เสียงสะท้อนที่มารวมกัน (SOUND FOIC)

เกิดจากพื้นว่าเป็นเสียงที่ดังเกือบเท่าเสียงเดิม จุดที่รวมกันจะได้รับเสียงมาก ในเวลาเดียวกัน จุดอื่นๆ ที่อยู่รอบๆ เกือบจะไม่มีเสียงเลย จึงเกิดเสียงดับ (DEAD SPOT) พร้อมกันไปด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อคนๆหนึ่งที่นั่งอยู่ได้ยินเสียงดัง คนที่นั่งใกล้ๆบางทีจะไม่ได้ยินเสียงเลย พื้นเว้าจึงเป็นพื้นที่ที่จะต้องระมัดระวังมาก ถ้าไม่มีได้ในห้องยิ่งดี

- เสียงดับ

อาจเกิดได้เมื่อเสียงมาแทรกสอดกันเป็นจำพวก DESTRUCTIVE INTERFER คือ เสียงที่มาพบกันนั้นเสียงหนึ่งเป็นตอน REVIFACTION อีกเสียงหนึ่งเป็นตอน CONDENSATION ซึ่งหักลบกันพอดี ถ้าคลื่นของทั้ง 2 เสียงนั้นมีความถี่และอัมปลิจูดเท่านั้น

- เสียงวิ่งไปวิ่งมาในห้อง (ROOM FLUTTER)

มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ด้าน ทำให้เกิดเป็นเสียงอุโมษได้ วิธีแก้อาจทำให้กำแพงไม่ขนานกันได้ โดยการแขวนรูป มีหิ้งวางหนังสือ หรือหิ้งวางสิ่งของอื่นๆ ประตูหน้าต่างก็ช่วยแก้ไขไปในตัว วัสดุที่ขรุขระ ตู้โต๊ะ ม่าน เป็นริ้วๆ จะช่วยให้ ROOM FLUTTER หายได้

4. ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศให้เย็นลงมีหลายระบบ แต่ระบบที่นิยมใช้กันมากโดยทั่วไปมีดังนี้

- ระบบทำความเย็นโดยตรง DIRECT REFRIGERATION SYSTEM เป็นระบบที่ให้อากาศที่จะถูกนำไปใช้ในการทำความเย็นพัดผ่านหน่วย ทำความเย็นของเครื่องปรับอากาศ
- ระบบทำความเย็นโดยอ้อม REFRIGERATION SYSTEM เป็นระบบที่มีหน่วยทำความเย็นดูดความร้อนจากตัวเอง ซึ่งอาจจะเป็นน้ำหรือน้ำเกลือ ทำให้ตัวเกลือเย็นลงเสียก่อนแล้วจึงนำตัวกลางนี้ไปหมุนเวียนทำความเย็นให้แก่อากาศที่จะถูกนำไปใช้อีกทีหนึ่ง

ทั้ง 2 ระบบนี้ สามารถแยกออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. แบบ PACKAGE AIR CONDITION

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมดจะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน มีขนาดตั้งแต่ 0.5-5 ตัน เครื่องปรับอากาศชนิดนี้เป็นที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน

ข้อดี

- มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย
- ราคาถูกเหมาะสมที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือน หรือ สำนักงานขนาดเล็ก
- การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาทั้งเครื่อง

ข้อเสีย

- ถูกจำกัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
- การติดตั้งจำเป็นเจาะผนังเพื่อติดตั้ง ทำให้อาคารขาดความสวยงาม
- มีเสียงดังกว่าแบบอื่นๆ เพราะอุปกรณ์ทุกอย่างรวมอยู่ในกล่องเดียวกัน

2. แบบ SPLIT SYSTEM

เป็นเครื่องปรับอากาศที่มีการแยกหน่วยทำความเย็น (FAN COIL UNIT) และขดท่อทำความเย็น ซึ่งเป็นส่วนทำความเย็นไว้บริเวณปรับอากาศ กับหน่วยระบายความร้อน (ขดท่อระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน) ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ เชื่อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่อกันด้วยท่อ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่นห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่นัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5-60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

- เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
- เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อลมออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆ ได้ตามต้องการ
- เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆ ได้เครื่องส่งลมเย็นชนิดนี้ใช้เมื่อไม่มีที่ตั้งที่พื้นหรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูง ระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2-3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมส่งจะไปเป่าลมร้อนระดับบนๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปก็จะเป่าโดนคน

ข้อดี

- เครื่องเดินเงียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร
- มีหลายชนิดขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่มาก
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามเป็นอุปกรณ์ตกแต่งภายใน

ข้อเสีย

- มีท่อน้ำยาต่อระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อน ทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
- ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปตามท่อต่างๆ ได้ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
- การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

3. แบบ CHILLED WATER SYSTEM

ส่วนประกอบที่สำคัญของระบบนี้ มีดังนี้

เครื่อง CHILLER ซึ่งภายในจะประกอบด้วยอุปกรณ์หลัก 4 ส่วนเหมือนเครื่องปรับอากาศทั่วไป คือ

- เครื่องอัดความดัน (COMPRESSOR)
- ขดท่อระบายความร้อน (CONDENSOR)
- วาล์วลดความดัน (EXPENSION VALVE)
- ขดท่อทำความเย็น (EVAPORATOR)

เครื่อง CHILLER จะทำหน้าที่รับความร้อนจากน้ำทำให้เย็น

เครื่องเป่าลมเย็น หรือ FAN COIL UNIT หรือ AIR HANDLING UNIT มีทั้งแบบตั้งและแบบแขวน แบบเป่าจากเครื่องเข้าไปในห้องตรงๆ หรือต่อกันกับท่อลม ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ ให้ลมเย็นวิ่งไปจ่ายตามห้องอีกทีก็ได้ แอร์ HANDLING UNIT ขนาดใหญ่เกิน 20 ตัน มักจะเริ่มมีเสียงส่งควรจะเตรียมห้องเครื่อง ซึ่งผนังบุด้วยวัสดุเก็บเสียงได้

ถังพักน้ำ (COOLING TOWER) มี 2 แบบ คือ แบบปิด และแบบเปิด ที่นิยมใช้กันมาก คือ แบบเปิด เพราะการใช้งานสะดวกกว่า ถังพักน้ำ ทำหน้าที่ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เป็นถังพักน้ำที่ขยายตัว เนื่องจากอุณหภูมิสูงให้กลับลดต่ำดังเดิม
- ทำหน้าที่เป็นที่เติมน้ำเข้าระบบ ทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไป

ตำแหน่ง ถังพักชนิดเปิด ปิด ควรจะอยู่ในตำแหน่งสูงสุดของน้ำเย็น โดยควรจะอยู่ใกล้กับทางด้านที่ติดตั้งปั๊มน้ำ ขนาดของถังพักน้ำ โดยทั่วไปประมาณ 7000 ลิตร น้ำที่นำมาเติมต้องเป็นน้ำคุณภาพดี ไม่มีตะกอน หรือสิ่งสกปรกที่จะไปทำให้เครื่องอุดตัน

ปั๊มน้ำ ทำหน้าที่ให้น้ำในระบบหมุนเวียนได้ดี เริ่มจากสูบน้ำจากเครื่องเป่าลมเย็นอัดเข้าไปในเครื่อง CHILLER และออกมาเป็นน้ำเย็น วิ่งกลับไปยังเครื่องเป่าลมเย็นอีกครั้งหนึ่ง

เครื่องกรองน้ำ ทำหน้าที่รับสภาพน้ำก่อนเข้าไปในระบบให้ได้สภาพดีเสียก่อน เพื่อลดอัตราการเกิดตะไคร่น้ำ และการกัดกร่อน

ท่อน้ำ เป็นท่อเหล็กมีฉนวนยาวหรือโฟมหุ้มกันความร้อนโดยปกติฉนวนที่หุ้มจะมีอายุการใช้งานประมาณ 10 ปี ดังนั้น ต้องเตรียมที่สำหรับให้ช่างเข้าไปซ่อมได้สะดวก

น้ำทิ้ง คือ ไอน้ำที่อยู่ในอากาศกลั่นตัว ออกมาเมื่อผ่านขดลวด ทำความเย็น จึงจำเป็นต้องมีท่อสำหรับนำไปทิ้ง

<u>หลักการของเครื่องปรับอากาศ</u> แบบCHILLED WATER SYSTEM

เครื่องอัดความดันจะทำหน้าที่อัดน้ำยา ทำให้ส่วนของลวดระบายความร้อน (CONDENSOR COIL) มีความดันสูง น้ำยาจะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ และคายความร้อนออกมาสู่ CONDENSOR COIL ซึ่งจะมีท่อน้ำหมุนเวียนดูดความร้อนไปยังท่อพัก ซึ่งมักจะตั้งอยู่บนหลังอาคาร โดยใช้ปั๊มเป็นตัวช่วย และเมื่อน้ำถูกทำให้เย็นลงแล้วจะถูกหมุนเวียนกลับเข้าระบบอีกทีหนึ่ง น้ำยาเมื่อระบายความร้อนให้กับท่อน้ำแล้ว จะไหลไปยังขดลวดทำความเย็น ซึ่งบริเวณนี้จะถูกทำให้มีความกดดันต่ำ น้ำยาจะระเหยเป็นไอดูดความร้อนโดยรอบ ทำให้บริเวณนี้มีอุณหภูมิต่ำ ท่อน้ำซึ่งไหลผ่านขดลวด ทำความเย็นจะรับความเย็นไปยังส่วนต่างๆ โดยน้ำที่เย็นอุณหภูมิประมาณ 45 องศาฟาเรนไฮต์ จะไหลไปตามท่อซึ่งมีฉนวนหุ้มอยู่เพื่อมิให้ความเย็นสูญเสียไปในขณะเดินทางไปยังห้องต่างๆ ซึ่งจะมีตัว FAN COIL UNIT ถ้าขนาดใหญ่ใช้ AIR HANDLING UNIT ประจำอยู่แต่ในห้อง เป่าลมเย็น ผ่านน้ำเย็นออกไปใช้และรับความร้อนจากภายในห้อง ทำให้อุณหภูมิของน้ำภายในสูงขึ้น และผ่านกลับมายัง EVAPORATION COIL อีกที่หนึ่งโดยมีปั๊มดูดกลับ

สำหรับในแต่ละจุดจะมี THERMOSTAT ควบคุมปริมาณน้ำให้ผ่านมายัง FAN COIL UNIT มากน้อยแล้วแต่อุณหภูมิภายในห้อง คือ เป็นตัวควบคุมอุณหภูมิภายในห้องนั่นเอง

<u>หลักการระบายความร้อนของ COOLING TOWER</u>

ฉีดน้ำให้เป็นละออง เพื่อให้พื้นผิวของน้ำสัมผัสกับอากาศที่ปล่อยให้เข้าทางด้านข้างรับความร้อนจากน้ำ ออกจากหอผึ่งน้ำ โดยพาความร้อนไปด้วย ทางด้านบนของหอผึ่งน้ำ

<u>รายละเอียดของระบบ CHILLED WATER SYSTEM</u>

ระบบ CHILLED WATER เหมาะสำหรับอาคารใหญ่ๆ ที่ต้องการใช้เครื่องปรับอากาศตั้งแต่ 100 ตันขึ้นไป ระยะห้องระหว่างเครื่องส่งลมเย็นกับตัวเครื่องจะเป็นเท่าไรก็ได้ ถ้ากลไกมากก็เพียงแต่ใช้ปั๊มที่ให้แรงดันสูงและเพิ่มขนาดของท่อน้ำเท่านั้นเอง ถึงราคาจะแพงขึ้นแต่ไม่มีผลทำให้เครื่องเสียได้ CHILLED

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

WATER เครื่องสามารถจ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องส่งลมเย็นได้หลายตัว โดยขึ้นกับขนาดของเครื่อง นอกจากนี้ เครื่องส่งลมเย็นแต่ละเครื่องยังสามารถควบคุมอุณหภูมิโดยอิสระจากตัวอื่นๆได้ การเดินท่อไม่มีพิถีพิถันเหมือนการเดินท่อน้ำยา ถ้าท่อรับส่งรั่วออกมาก็คือ น้ำไม่ใช่น้ำยา จึงไม่เป็นอันตรายกับใครและยังมีราคาถูก เมื่ออุดรอยรั่วแล้วเติมน้ำเข้าไปใหม่เท่าไรก็ไม่เปลืองและเนื่องจากท่อน้ำมันมีขนาดไม่ใหญ่นัก การเดินท่อน้ำยังก่อให้เกิดความสวยงามของตัวอาคาร (โดยไม่ต้องติดตั้ง COMPRESSOR ไว้ตามกันสาดอย่าง SPLIT TYPE) การกำจัดเสียงรบกวนนอกเครื่อง เนื่องจาก CHILLED WATER แบ่งตัวเครื่องออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ คือส่วนที่เป็นตัวเครื่องกับ COOLING TOWER ตัวเครื่องสามารถนำไปไว้ในห้องเครื่องใต้ดินได้ โดยจัดให้มีการระบายอากาศภายในห้องด้วยพัดลมธรรมดา ส่วน COOLING TOWER ต้องติดตั้งไว้ในที่ที่สามารถระบายอากาศได้สะดวก ข้อควรระวังคือ ไม่ควรติดตั้ง COOLING TOWER ไว้ใกล้อาคาร เพื่อป้องกันละอองน้ำกระเซ็นเข้ามาโดนอาคาร และป้องกันเสียงรบกวน

ปัญหาของ CHILLED WATER

คือ ต้องการคนดูแลรักษาเครื่องประจำ เพราะนอกจากจะต้องมีคนที่พอรู้เรื่องคนสตาร์ทเครื่อง คนที่ประจำนี้จะต้องเป็นทีมช่างประจำ เพื่อทำหน้าที่ดูแลเรื่องน้ำ ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญมากอีกด้วย อย่างไรก็ตาม สำหรับอาคารใหญ่โดยทั่วไป จะต้องมีทีมช่วยประจำเพื่อทำหน้าที่ดูแลระบบต่างๆ เช่น ไฟฟ้า ประปา รวมทั้งระบบปรับอากาศ ซึ่งมีจำนวนมากอยู่แล้ว ดังนั้น การใช้ทีมช่างชุดเดียวกันนี้ปัญหาอีกหนึ่งก็คือ ปัญหาเรื่องน้ำมาเกาะท่อเย็นแล้วหยดลงมาบนผ้าทำให้ผ้าเสียหาย เมื่อติดตั้งเสร็จใหม่ๆ ยังไม่ค่อยมีปัญหาเท่าไร แต่นานปีเข้าฉนวนหุ้มเริ่มเสื่อมคุณภาพตามอายุชัย น้ำเริ่มเกาะ ดังนั้นในการออกแบบระบบหลังนี้ มักจะพยายามออกแบบให้ท่อน้ำเดินแนวราบได้เฉพาะชั้นที่คิดว่าน้ำหยดแล้วไม่มีผลเสียหาย เช่น ชั้นใต้ดิน แล้วจึงแยกตามชาพพ์ต่างๆ ซึ่งวางอยู่ใกล้เครื่องมีระยะเพียงสั้นๆ ท่อน้ำส่วนมากจึงอยู่ในชั้นใต้ดิน หรือชาพพ์เท่านั้น

ระบบเครื่องปรับอากาศในโรงแรมทั่วไป

เนื่องจากโรงแรมเป็นอาคารที่มีการใช้เครื่องปรับอากาศในหลายๆ ส่วนซึ่งแต่ละส่วนจะเวลาของการใช้แตกต่างกันออกไป เช่น ในบริเวณห้องพักแขก ซึ่งมีเวลาของการใช้เครื่องปรับอากาศคนละเวลา หรือในบางบริเวณ เช่น ห้องอาหารใหญ่ในตอนเช้า ก็จะไม่เปิดดำเนินการ หรือห้องจัดเลี้ยงซึ่งก็จะมีการใช้งานเป็นครั้งคราว หรือบ่อยครั้งไม่แน่นอน การที่มีลักษณะการใช้งานกันคนละเวลานั่นเอง ทำให้ระบบการจัดการปรับอากาศจำเป็นต้องสามารถสนองความต้องการในการใช้นั้นๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ระบบที่มีความนิยมก็คือ ระบบ CHILLED WATER SYSTEM ความเป็นจริงแล้วเครื่องปรับอากาศแบบ WINDOW TYPE ก็สามารถใช้กับห้องพักแขกได้ เพราะสามารถปิด เปิด เครื่องแต่ละอันได้ต่างเวลากัน ก็แต่อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการลงทุนเบื้องต้นของเครื่องเหล่านี้จะต่ำก็ตาม ก็มีปัญหาในการบำรุงรักษาเป็นอันมาก และขนาดของเครื่องก็มีจำกัดไม่สามารถใช้กับเนื้อที่ใหญ่ได้ต้องเพิ่มหลายเครื่อง

นอกเหนือจากนั้นเสียงอันเกิดจากเครื่องก็เป็นปัญหาต่อเนื้อที่สำหรับใช้สอยเป็นห้องนอนแขกซึ่งหลักการของเครื่องปรับอากาศในระบบ CHILLED WATER SYSTEM นั้นก็คือ ส่งความเย็นไปตามท่อโดยใช้น้ำเป็นตัวกลาง กล่าวคือ เครื่องทำความเย็นจะทำให้น้ำเย็นแล้วนั้นส่งต่อไปตามท่อซึ่งหุ้มด้วยฉนวนยังส่วนต่างๆ ในอาคารที่ต้องการปรับอากาศ โดยจะมีอุปกรณ์ที่เรียกว่า FAN COIL UNIT หรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AIR HANDLING UNIT แปรสภาพจากน้ำเย็นเป็นลมโดยผ่านน้ำเย็นไปใน COIL เล็กๆ ภายใน FAN COIL นั้นและเป่าลมผ่าน COIL กลายเป็นลมเย็นออกมา น้ำเย็นจะหมุนเวียนกลับไปยังเครื่องทำความเย็น เพื่อทำให้น้ำเย็นขึ้นอีก ระบบนี้ให้การประหยัดในการปฏิบัติงานอีกทั้งตัว FAN COIL นั้นสามารถให้ความเย็นได้อย่างรวดเร็ว และให้ความสะดวกในการเปิดปิด เฉพาะส่วนได้โดยแยกเป็น FAN COIL หลายๆ ตัวตามจุดต่างๆ ควบคุมอุณหภูมิด้วย THERMOSTAT จะติดไว้สำหรับตั้งอุณหภูมิอากาศภายในห้อง โดยมักจะต่อเชื่อมกับสวิตช์ของพัดลมใน FAN COIL นั้นๆ พัดลมที่ใช้โดยทั่วๆไป จะมีความเร็ว 3 จังหวะ การทำงานของส่วน FAN COIL นั้นให้เสียงเงียบ เพราะไม่มีเสียงของ COMPRESSOR เช่นเดียวกับ WINDOW TYPE ที่ห้องพักแขก ทุกอย่างที่ต้องการปรับอากาศจะมีส่วน FAN COIL UNIT นี้ติดตั้งอยู่ทุกห้องบริเวณเหนือทางเข้าใต้ฝ้าเพดานที่เป็นจุดกระจายลมเย็นได้ทั่วถึง สำหรับส่วนอื่นๆ ของอาคารที่มีขนาดใหญ่ๆ เช่น ห้องอาหาร บาร์ หรือห้องจัดเลี้ยง ตลอดจนห้องล็อบบี้ หรือ เลาจน์ ซึ่งมีพื้นที่ใหญ่มาก และเป็นไปไม่ได้ที่จะใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมโดยตรงอย่างเช่นห้องรับแขก เพราะพื้นที่มากเกินกว่าลมจากจุดๆ เดียวจะไปทั่วถึง ในกรณีเช่นนี้ ระบบที่ใช้ก็ยังเย็นรับแขก เพราะพื้นที่มากเกินกว่าลมจากจุดๆเดียวจะไปทั่วถึง ในกรณีที่เช่นนี้ ระบบที่ใช้ก็ยังเย็นชุดของ FAN COIL อยู่เช่นกัน หากแต่จะเป่าลมเย็นจาก FAN COIL UNIT ไปในท่ออากาศ ซึ่งจะเดินเชื่อมโยงกันเป็น NETWORK และมีช่องปล่อยลมเย็นอยู่กระจายไปที่จะทำหน้าที่กระจายลมเย็นไปตามห้องนั้นๆ การควบคุมอุณหภูมิก็ทำโดย THERMOSTAT และความเร็วของพัดลมในส่วน FAN COIL นั้นๆนั่นเอง สำหรับการระบายอากาศในส่วนที่ได้รับการปรับอากาศนั้นทำได้โดยการหมุนเวียนอากาศผ่านบางส่วน FAN COIL UNIT โดยที่ส่วน FAN COIL UNIT นี้จะมีการทิ้งอากาศที่ใช้ในห้องแบบส่วนสู่อากาศภายนอก (EXHAUST AIR)และจะดูดเข้าอีกจากอากาศบริสุทธิ์ภายนอกเป็นการหมุนเวียนภายในห้อง

ลมกลับ (RETURN AIR SYSTEM)

ลมที่เป่าออกมาแล้วจะต้องดูดกลับเข้าเครื่อง เพื่อทำให้เย็นแล้วจึงถูกส่งไปเป่าใหม่ เนื่องจากลมจากภายนอกห้องร้อนกว่าลมเก่า ถ้าเราใช้ลมจากภายนอกทั้งหมด เครื่องจะต้องมีขนาดใหญ่มาก จึงจะได้อากาศที่มีอุณหภูมิตามต้องการ ส่วนเรื่องอากาศบริสุทธิ์ ถ้าตัดลมดูดอากาศเก่าออกไปบ้าง อากาศใหม่ก็จะแทรกตัวเข้ามาในห้องเอง ดังนั้น เราจึงต้องทำให้ลมที่เป่าออกไปแล้วสามารถเดินทางกลับไปเข้าเครื่องอีกได้

ลักษณะการออกแบบช่องทางสำหรับลมกลับ

สำหรับบริเวณที่เปิดโล่ง หรือบริเวณที่การกั้นห้องกั้นไม่ถึงผ้าเพดานมีช่องเปิดติดต่อไปจนถึงเครื่องส่งลมเย็นได้ ก็ไม่มีปัญหา แต่สำหรับห้องต่างๆ ที่แยกกันเป็นอิสระ เราต้องช่วยจัดหาช่องทางให้ลมกลับ ซึ่งนิยมกัน 3 วิธี คือ

1.เจาะช่องแล้วใส่หัว ลมกลับเป็นบานประตู หรือผนัง ลมที่เป่า ออกจากหัวจ่ายจะกลับไปเข้าเครื่องโดยที่ผ่านช่องนี้

2.เจาะช่องใส่หัวลมกลับบนฝ้า โดยที่หัวลมกลับอันหนึ่งอยู่ในห้อง ถ้าจะให้ดีควรจะทำท่อลมระหว่างหัวลมกลับทั้งสองอันนี้ด้วย เพื่อป้องกันมิให้ลมได้รับความร้อนจากอากาศที่อยู่ภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ้า วิธีนี้ดีกว่าวิธีแรกตรงที่สามารถป้องกันไม่ให้เสียงภายในห้องออกมาได้เหมือนวิธีที่ 1 แต่ค่าใช้จ่ายอาจสูงกว่าบ้าง

3.เดินท่อกลับจากห้องต่างๆ กลับไปยังเครื่องส่งลมเย็น

หลักการพิจารณาการใช้ท่อลมในอาคาร

- ใช้การปรับอากาศพร้อมกันหมด

การปรับที่ใช้ท่อลม เป็นการปรับอากาศสำหรับห้องขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ซึ่งอาจมีการแบ่งซอยออกเป็นห้องย่อยๆ ซึ่งต้องการใช้การปรับอากาศพร้อมๆกัน เพราะถึงแม้บางขณะบางห้องอาจไม่ต้องการใช้ แต่ท่อลมก็ยังคงทำหน้าที่ส่งลมให้ห้องนั้นและเครื่องปรับอากาศชุดใดชุดหนึ่ง จะจ่ายไปตามบริเวณที่คิดว่าจะใช้การปรับอากาศในเวลาเดียวกัน

- ต้องการประหยัดและความสวยงาม

การปรับอากาศสำหรับที่บางแห่งถ้าไม่ใช้ท่อลม จะต้องใช้เครื่องส่งลมเย็นขนาดเล็กหลายตัว เพื่อให้การกระจายลมไปได้ทั่วถึง ถ้าเป็นเครื่องปรับอากาศระบบแยกส่วน SPLIT SYSTEM ซึ่งมีเครื่องระบายความร้อน CONDENSING UNIT และเครื่องส่งลมเย็น AIR HANDLING UNIT ต้องเดินท่อน้ำยาไฟฟ้า ท่อน้ำทิ้งหลายชุด และยิ่งสำหรับอาคารบางแห่ง อาจจะมีที่ติดเครื่องระบายความร้อนเพียงไม่กี่แห่ง เครื่องส่งความเย็นบางตัว จะต้องอยู่ห่างจากเครื่องระบายความร้อน ทำให้ต้องใช้ท่อน้ำยามากขึ้นและกำลังของเครื่องตก

- ต้องการกระจายลมให้ทั่วห้อง

ท่อลมจะเป็นตัวช่วยพาลมไปยังที่ส่วนต่างๆ ได้ทั่วถึง หัวจ่ายแต่ละหัวสามารถเป่าตามแนวราบได้ไม่ต่ำกว่า 2-3 เมตร

- ต้องการควบคุมสภาพอากาศ

ห้องบางประเภทเช่น ห้องคอมพิวเตอร์ หรือโรงงานบางแห่ง เช่นโรงงานทอผ้า ที่จำเป็นต้องใช้ท่อลมควบคุมให้อุณหภูมิและความชื้นคงที่ค่าค่าหนึ่ง มักจะต้องใช้ท่อลม เพราะท่อลม นอกจากจะช่วยให้สภาพอากาศสม่ำเสมอเท่ากันทั่วบริเวณแล้ว อุปกรณ์ที่ช่วยในการควบคุม เช่น อุปกรณ์ให้ความร้อน อุปกรณ์เพิ่มหรือลดความชื้น (HUMIDIFIER หรือ DEHUMIDIFIER) รวมทั้งอุปกรณกำจัดฝุ่นยังสามารถติดตั้งในระบบท่อลม นอกจากนั้นการปรับปริมาณอากาศบริสุทธิ์จะทำได้ง่ายกว่ากว่าอีกด้วย

หน้าที่ของเครื่องปรับอากาศที่มีต่อแหล่งกำเนิดความร้อนต่างๆ ทั้งในและนอกอาคาร

ความร้อนที่เข้าสู่อาคารนั้น ไม่ว่าจะเกิดจากแหล่งภายใน หรือภายนอกก็ตาม ผ่อนเพิ่มภาระหน้าที่แก่เครื่องปรับอากาศเสมอ ตามปกติแล้วการหมุนเวียนของอากาศเข้าออก ภายในห้องจะต้องมีประมาณ 20 เท่าของปริมาณห้อง เมื่อเนื้อที่ของผนังกระจกเพิ่มขึ้น ความร้อนจากภายนอกจะเพิ่มขึ้นด้วย โดยเฉพาะห้องที่มีอุณหภูมิปกติ เมื่อมีอุปกรณ์ประเภทคอมพิวเตอร์ไฟฟ้าแสงสว่างจะทำให้อุณหภูมิห้องเพิ่มขึ้นตามส่วน ในกรณีเช่นนี้จะต้องเพิ่มขนาดเครื่องปรับอากาศ

สรุประบบปรับอากาศที่ใช้ในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ใช้แบบ CENTRAL UNIT แบบ ALL WATER SYSTEM จ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักโดยตรง

2. ส่วนที่เป็นสาธารณะ เช่น โถงโรงแรม ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง ภัตตาคาร ใช้แบบ CENTRAL UNIT แบบ ALL WATER SYSTEM จ่ายความเย็นโดยใช้ AIR HANDLING UNIT

3. ลักษณะการจ่ายลมภายในห้องพักแขกใช้แบบ WALL DIFFUSER ส่วนที่เป็นสำนักงาน หรือห้องเดี่ยวใช้แบบ CEILING DIFFUSER

4. ระบบหมุนเวียนอากาศ (RETURN AIR) ใช้ระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพสามารถติดตั้งไว้ภายในห้องน้ำและดูดกลิ่นของห้องน้ำออกไปพร้อมกันด้วย

5. ระบบการจ่ายน้ำ

ระบบการจ่ายน้ำแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

1. UP FEED DISTRIBUTION SYSTEM

ใช้หลักการนำแรงดันน้ำจากข้างล่างขึ้นสู่ข้างบน โดยอาศัยปั๊มน้ำมีข้อจำกัดในการใช้ คือ เหมาะกับอาคารที่สูง 4-6 ชั้น และมีข้อเสียคือเครื่องปั๊มน้ำจะต้องทำงานตลอดเวลาที่มีการใช้น้ำ ทำให้สิ้นเปลืองพลังงาน

2. DOWN FEED DISTRIBUTION SYSTEM

เหมาะกับอาคารที่สูงเกิน 4 ชั้นขึ้นไป ทำงานโดยสูบน้ำจากถังเก็บน้ำชั้นล่างขึ้นไปเก็บไว้ในถังเก็บน้ำชั้นบน แล้วจ่ายน้ำโดยอาศัยแรงโน้มถ่วงของโลก ช่วงของการเก็บน้ำและจ่ายน้ำ นิยมแบ่งออกเป็นช่วงๆ ละประมาณ 7 ชั้น โดยในถังเก็บแต่ละถังจะมีการสำรองเอาน้ำไว้ใช้ในยามฉุกเฉิน เช่นการดับเพลิงอีกด้วย

ข้อดีของการจ่ายน้ำระบบนี้ คือ ทำให้ประหยัดพลังงาน เพราะปั๊มจะทำงานเมื่อน้ำลดถึงระดับที่กำหนด และหยุดทำงานเมื่อถึงระดับที่กำหนด เช่นกัน

สรุป

ระบบจ่ายน้ำในโครงการนี้ใช้แบบ DOWN FEED เพื่อประสิทธิภาพของระบบการจ่ายน้ำแบบ UP FEED จะใช้กับระดับชั้นต่ำกว่าระดับถังน้ำลงมา 5 ชั้น และส่วนบนอื่นๆ ถัดขึ้นไปใช้ระบบ DOWN FEED

การจัดระบบการจ่ายน้ำ

การจัดระบบการจ่ายน้ำภายในโรงแรม มีการใช้ท่อหลายชนิดต่างกัน ตามประโยชน์ใช้สอย ท่อน้ำใช้ทุกระบบสามารถจัดให้อยู่ภายในช่องท่อเดียวกัน สามารถแบ่งวงจรท่อออกเป็น

- วงจรน้ำเย็นสำหรับน้ำดื่ม
- วงจรน้ำเย็นหรือน้ำอื่นๆ สำหรับจ่ายที่สุขภัณฑ์ที่ใช้ในการอาบน้ำ ล้างหน้า โถปัสสาวะ
- วงจรน้ำสำหรับโถส้วม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วงจรน้ำร้อนสำหรับเครื่องดื่มทำความร้อน
- วงจรน้ำเย็นจัด สำหรับระบบปรับอากาศ
- วงจรน้ำร้อนและเย็น สำหรับครัว เพื่อล้างจาน ซักล้าง

ระบบทำน้ำร้อน และไอน้ำร้อน (HOT WATER AND STEAM SUPPLY SYSTEMS)

น้ำร้อนและไอน้ำร้อน โดยทั่วไปจะอยู่ในขบวนการผลิตเดียวกัน คือ น้ำเย็นจากระบบท่อน้ำใช้จะถูกปั๊มผ่านเครื่องทำน้ำให้เป็นน้ำร้อน แล้วจึงผ่านเครื่องกำจัดอากาศ (DEARATOR) แล้วผ่านเข้าสู่ขบวนการทำไอน้ำร้อน (BOILER)เพื่อให้น้ำเย็นกลายเป็นไอน้ำร้อน โดยส่วนหนึ่งจะถูกปั๊มไปใช้ในส่วนของห้องซักรีด เครื่องล้างจาน ถ้วยชาม และอุปกรณ์ที่ต้องการใช้ไอน้ำ และไอน้ำร้อนกลายเป็นน้ำร้อน ส่งไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารเช่น ห้องพักแขก ภัตตาคาร ครัว

ระบบการระบายน้ำโสโครก และการกำจัดน้ำเสีย

สำหรับโครงการนี้เลือกใช้ระบบการกำจัดน้ำเสียแบบใช้ออกซิเจนแบบ ACTIVATED SLUDGE ซึ่งขั้นตอนดังนี้

น้ำเสียจากส่วนต่างๆ ของโรงแรมจะไหลรวมมาที่นี่ SEWAGE HOLDING TANK จากนั้นจะถูกสูบขึ้นสู่ AERATION TANK ที่มี AERATOR อยู่ทำการหมุนเวียนน้ำเสียให้ได้รับออกซิเจน น้ำเสียจาก AERATOR TANK ที่ถูกย่อยสลายแล้วจะไหลล้นไปยัง SETTLING TANK หรือถังตกตะกอน ในช่วงนี้แบคทีเรียจะไม่ได้รับออกซิเจน ทำให้ย่อยสลายน้อยลง และจับกลุ่มเป็นตะกอนตกลงสู่ก้นถังน้ำเสียส่วนหนึ่งพร้อมทั้งตะกอนจะถูกส่งไปยัง CHLORINE CONTACT TANK และอีกส่วนหนึ่งจะถูกส่งกลับไปยัง AEROTOR TANK เพื่อทำให้สภาวะของแบคทีเรียสมดุลย์ใน CHLORINE CONTACT TANK น้ำเสียที่ถูกบำบัดจะถูกใส่ CHLORINE และไหลลงสู่ TREATED WASTE น้ำเสียที่ถูกบำบัดจะถูกตรวจสอบคุณภาพให้เป็นไปตามเทศบัญญัติ ส่วนตะกอนจะถูกสูบทิ้งไป

ระบบกำจัดน้ำเสียจากครัวและภัตตาคาร

เป็นขบวนการขจัดไขมัน (GREASE SILT) ออกจากน้ำเสียก่อนนำเข้าสู่ระบบกำจัดน้ำเสียหลัก เพื่อทำให้ระบบกำจัดน้ำเสียหลักทำงานได้โดยสะดวกไม่ยุ่งยาก

น้ำเสียจากครัวและภัตตาคารที่มีไขมันถูกส่งเข้ามาในบ่อกำจัดไขมัน ซึ่งเป็นบ่อระบบเปิด มีแผงสำหรับกั้นไขมันอยู่ภายใน น้ำเสียที่มีไขมันเมื่อไหลเข้ามาในบ่อไขมันจะแยกตัวออกจากน้ำเสียลอยเป็นฝา โดยมีแผงกั้นไขมันจำกัดบริเวณไว้ ส่วนน้ำเสียที่เหลือจะไหลสู่ก้นบ่อน้ำใสที่อยู่ติดกันและ ไหลต่อไปยังระบบกำจัดน้ำเสียหลัก ไขมันที่ลอยเป็นฝาอยู่จะถูกกำจัดโดยตัดออกไปทิ้ง และเพื่อให้ทำได้ง่าย ในส่วนนี้จึงมีการเดินท่อน้ำเย็นให้ไขมันแข็งตัวสามารถกำจัดได้สะดวก

6. ระบบการป้องกันไฟ

ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (FIRE ALARM SYSTEM)

ใช้ระบบ GRAPHIC ANNUNCIATOR เป็นไปตามมาตรฐานโดยการทำงานของระบบจะสรุปได้โดยย่อ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผงควบคุมจะมี GRAPHIC ANNUNCIATOR เพื่อแสดงตำแหน่งต่างๆ ในโรงแรมที่สัญญาณแจ้งจุดเกิดเพลิงไหม้ทำงาน จะถ่วงเวลาช่วงหนึ่งสำหรับผู้ควบคุมตรวจสอบให้แน่ใจว่าเกิดเพลิงไหม้จริงหรือไม่ ถ้าเกิดเพลิงไหม้จริงก็สามารถกดสวิตช์ให้กระดิ่งเตือนภัยทำงาน โดยมี 2 จังหวะ คือ ขั้นแรกกระดิ่งจะดังเพียง 3 ขั้น หรือบริเวณใกล้เคียงที่เสี่ยงต่อการเกิดอันตราย เพื่อไม่ให้ผู้คนในบริเวณอื่นแตกตื่น

- แผงควบคุมมีระบบสื่อสารติดต่อด้วยวาจาระหว่างผู้ควบคุมในห้องควบคุมกับพนักงานดับเพลิง โดยพนักงานดับเพลิงสามารถพกเครื่องรับโทรศัพท์ติดตัวและนำไปเสียบเข้ากับเต้ารับโทรศัพท์ของระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ และพูดติดต่อกับผู้ควบคุม เพื่อสั่งงานให้ดำเนินการดับเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- มีตัวแจ้งสัญญาณ แบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือ

HEAT ETECTOR จะทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิบริเวณนั้นสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว หรือสูงถึงจุดที่กำหนด โดยจะติดตั้งในส่วนของห้องพักแขกและบริเวณทั่วไป

SMOKE DETECTOR ซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่อเกิดควันในบริเวณนั้น โดยจะติดตั้งในห้องสำคัญๆ เช่น ห้องควบคุม เป็นต้น

MANUAL STATION ทำงานเหมือนคนที่เห็นเหตุเพลิงไหม้กดหรือดึงสัญญาณไปสู่ห้องควบคุม ติดตั้งบริเวณหนีไฟหรือทางออก

<u>ระบบดับเพลิง</u>

- ระบบท่อน้ำแรงดัน และสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดินห้องพัก ห้องพักแขก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป

- ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WER PIPE (คือระบบท่อที่มีน้ำแรงดันอยู่ตลอดเวลา เมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิด และน้ำที่แรงดันสูงจะพ่นกระจายออกมา) ติดตั้งในส่วนบริการหลักของโรงแรม (BACK OF THE HOUSE) เช่น ครัว ห้องซักรีด หรือบริเวณที่มีการเสี่ยงภัยต่อการเกิดเพลิงไหม้

- ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาลอน 1301 (คุณสมบัติของก๊าซฮาลอน 1301 คือสามารถหยุดปฏิกิริยาลูกไฟของระบบเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที ลักษณะของก๊าซ เป็นก๊าซเหลวไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพเหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ห้องที่มีระบบอิเลคโทรนิคส์ ห้องควบคุมอาคารห้องควบคุมระบบโทรศัพท์)

- เครื่องมือผจญเพลิง ดับไฟที่เคลื่อนที่ติดตั้งเป็นชุดอยู่รวมกับสายสูบและท่อน้ำระบบท่อน้ำแรงดันรวมเป็น 1 หน่วย (HOSE CABINET WAIL) ทุกระยะ 20 เมตร เช่น ในส่วนของโถงทางเดินไปยังห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การวิเคราะห์สู่การออกแบบ

5.1 การวิเคราะห์โครงการประเภทเดียวกันที่มีนโยบายและขนาดใกล้เคียงกันของโครงการ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการประเภทเดียวกัน

1. เพื่อเปรียบเทียบโรงแรมชั้นหนึ่งประเภทเดียวกันกับโรงแรมพาร์ครอแยล ในด้านสภาพแวดล้อมองค์ประกอบ ระบบสาธารณูปโภค และการตกแต่งภายใน
2. นำข้อดี-ข้อเสียของโครงการประเภทเดียวกันมาวิเคราะห์เปรียบเทียบ
3. ศึกษาระบบการบริหารงาน การดำเนินกิจการที่มีประสิทธิภาพตลอดจนการจัดการหน่วยงานต่างๆที่ประสบความสำเร็จ
4. ศึกษางานออกแบบตกแต่งที่เหมาะสมกับสถานที่ตั้ง
5. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมและความต้องการในด้านต่างๆของผู้ใช้โครงการโรงแรมพาร์ค รอแยล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม ดุสิต ลากูน่า (Dusit Laguna Resort Hotel)

สถานที่ตั้ง 390 ถนนศรีสุนทร ตำบลเชิงทะเล อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต 83110

ประเภทโรงแรม Resort Hotel

เจ้าของโครงการ บริษัทดุสิตธานี จำกัด

ออกแบบตกแต่งภายใน Design 103 Co.,Ltd; Espect Design Co.,Ltd

พื้นที่โครงการ 80 ไร่

ลักษณะอาคาร

1. รูปทรงตัวอาคารและการตกแต่งภายในเป็นแบบชิโน-โปรตุกีส
2. เป็นอาคาร 3 ชั้น สร้างขนานไปกับทะเล และโอบล้อมด้วยทะเลสาป

ผลที่ได้รับจากโครงการ

1. ลักษณะการตกแต่งภายในอาคารในสไตล์ชิโน-โปรตุกีส ซึ่งคล้ายคลึงกับโครงการวิทยานิพนธ์
2. กิจกรรมต่างๆที่ทางโรงแรมจัดขึ้นมารองรับกับแขกที่มาพักซึ่งเป็นชาวต่างประเทศเป็นส่วนใหญ่ และใช้เวลาพักผ่อนนาน
3. การออกแบบของร้านอาหารที่มีถึง 7 แห่ง ให้เลือกตามความพอใจของผู้มาพักทั้งอาหารไทย อาหารฝรั่งเศส อาหารทะเล และอาหารอิตาเลียน
4. การใช้ธรรมชาติเข้ามามีส่วนในการออกแบบทุกๆส่วนของโรงแรม

ห้องพัก

ลักษณะการตกแต่งภายในห้องพักอิงศิลปะแบบชิโน-โปรตุกีส ภายในห้องพักจะใช้โทนสีอ่อนซึ่งให้ความรู้สึกอบอุ่น รูปแบบการตกแต่งคล้ายกับบ้านคนจีนในสมัยก่อน ภายในห้องมีลวดลายปูนปั้นประดับอยู่ บนผนังทำให้ดูสวยงามยิ่งขึ้น

ห้องพักแบ่งออกเป็นส่วน Sea view และ Lagoon view มีห้องพักทั้งหมด 226 ห้อง แบ่งเป็น

- 107 Twin rooms
- 106 Double rooms
- 3 Twin and 9 Double Landmark Suites
- 1 Princess Suite

Restaurant & Bar

โรงแรมดุสิต ลากูน่ามีห้องอาหารให้เลือกตามความพอใจ 7 แบบ มีทั้งภัตตาคารอาหารไทย อาหารฝรั่งเศส อาหารทะเล อาหารอิตาเลี่ยน เป็นต้น โดยเฉพาะอาหารอิตาเลียนสาทรัตตอเรีย เป็นภัตตาคารซึ่งได้รับการออกแบบด้วยรูปแบบผสมระหว่างหลังคาทรงอินโดนีเซียกับตัวอาคารทำด้วยไม้ เน้นความโปร่งเป็นหลัก ตั้งอยู่ใกล้สระว่ายน้ำด้านหน้า อีกด้านหนึ่งจะอยู่ติดกับสวนและทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม บันยันทรี (Banyan tree Resort)

สถานที่ตั้ง 33 หมู่ 9 ถนนศรีสุนทร ตำบลเชิงทะเล อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต 83110

ประเภทโรงแรม Resort Hotel

เจ้าของโครงการ ไทยวากรุ๊ป

ออกแบบสถาปัตยกรรม บริษัท อาคิเทรฟ ดีซายน์ แอนด์ แปลนนิ่ง จำกัด

ออกแบบตกแต่งภายใน บริษัท อาคิเทรฟ ดีซายน์ แอนด์ แปลนนิ่ง จำกัด (สิงค์โปร์)

ลักษณะอาคาร

1. จัดวางโครงสร้างของอาคารแต่ละหลังให้มีความสมดุลตามแนวแกน
2. วัสดุตกแต่งส่วนใหญ่ใช้ไม้ เพื่อให้เกิดความรู้สึกสงบ วัสดุมุงหลังคาเป็นกระเบื้องดินเผา วัสดุปูพื้นเป็นกรวดล้าง ทรายล้าง เพื่อสื่อความใกล้ชิดกับธรรมชาติ
3. อาคารออกแบบตามหลักสถาปัตยกรรมไทย แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ Garden villas และ Pool villas

ผลที่จะได้รับจากโครงการ

1. ลักษณะการจัดกลุ่มอาคาร โดยแบ่งเป็นส่วนตัวในแต่ละหลัง โดยใช้ทะเลสาปเป็นตัวแบ่ง
2. ศึกษาพฤติกรรมของผู้มาใช้บริการ ซึ่งกลุ่มลูกค้าหลักได้แก่ Heightened, Privacy, Comfortable, High Capacities
3. สถาปัตยกรรมแบบไทย ซึ่งมีความสง่างาม สร้างความรู้สึกสงบ
4. แนวความคิดที่ต้องการใกล้ชิดกับธรรมชาติมากที่สุด และตกแต่งห้องพักโดยใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่

THE VILLAS

อาคารพักอาศัยมีทั้งหมด 95 ห้อง ออกแบบตกแต่งตามหลักสถาปัตยกรรมไทย โดยแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1. Garden villas จำนวน 52 หลัง แต่ละหลังมีพื้นที่ 190 ตารางเมตร
2. Pool villas จำนวน 46 หลัง แต่ละหลังมีพื้นที่ 270 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม ลากูน่า บีช (Laguna Beach Resort)

สถานที่ตั้ง 323 ถนนศรีสุนทร ตำบลเชิงทะเล อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต 83110

ประเภทโรงแรม Resort Hotel

ลักษณะอาคาร

1. รูปทรงตัวอาคาร เป็นแบบไทยพื้นถิ่นผสมผสานกับวัสดุธรรมชาติ

ผลที่ได้รับจากโครงการ

1. การตกแต่งภายในที่ใช้ไม้เป็นวัสดุหลักให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง
2. การเปิดโล่งในส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น Lobby ร้านอาหาร และส่วนกิจกรรมต่างๆ
3. การตกแต่งส่วนของ Landscape รอบๆโดยใช้วัสดุทางธรรมชาติมาใช้เป็นส่วนใหญ่ในการตกแต่ง เช่น ลายปูนปั้นติดผนัง Sculpture , Tropical Garden
4. กิจกรรมและกีฬาต่างๆ ที่ทางโรงแรมจัดขึ้นมากมาย เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่ใช้เวลาพักผ่อนภายในโรงแรมส่วนใหญ่เป็นเวลานาน

THE ROOMS

มีจำนวนห้องพัก 265 ห้องแต่ละห้องจะมีเอกลักษณ์ที่เหมือนกันคือ นำเอาความเป็นไทย เข้ามาผสมผสานกับทุกๆส่วน ภายในห้อง สร้างความรู้สึกสบาย มีสีสันที่สดชื่นมีชีวิตชีวา ธรรมชาติของวัสดุที่นำมาตกแต่ง

RESTAURANTS & BARS

ร้านอาหารมีมากมายทั้งอาหารไทยและอาหารประเทศต่างๆมากมาย ตั้งอยู่ที่ริมชายหาดทะเลอันดามัน มีทิวทัศน์ที่สวยงาม เหมาะกับการรับประทานอาหาร พักผ่อนไปกับบรรยากาศและดื่มไวน์ชั้นดีที่มีบริการไว้ Poolside Lounge area บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มต่างๆ สำหรับทุกๆคน บริเวณ Lagoon

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม คลับอันดามัน บีช (Club Andaman Beach Resort)

สถานที่ตั้ง 77/1 ถนนทวีวงศ์ หาดป่าตอง จังหวัดภูเก็ต

ประเภทโรงแรม Resort Hotel

ลักษณะอาคาร

แบ่งออกเป็น 2 ส่วนได้แก่

1. Andaman rooms เป็นห้องพักมาตรฐานจำนวน 191 ห้อง ลักษณะอาคารเป็นรูปทรงทันสมัย
2. Thai-style Village Cottage เป็นกระท่อมแบบไทยๆ จำนวน 54 หลัง ลักษณะอาคารโปร่งใช้วัสดุหลักจากธรรมชาติ วางแยกกันเป็นอิสระเป็นส่วนตัว

ผลที่ได้รับจากโครงการ

1. ศึกษาการออกแบบกระท่อมแบบไทย ตกแต่งด้วยพันธุ์ไม้ท้องถิ่น และดอกไม้นานาชนิด การใช้วัสดุธรรมชาติมาเป็นส่วนประกอบหลักในการตกแต่งภายในและภายนอก
2. ช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์ความเป็นธรรมชาติให้มากยิ่งขึ้น
3. ส่วนร้านอาหารและCoffee shop ซึ่งจัดอาคารโดยแบ่งเป็นส่วน Open air และ Air condition สามารถชมสวมที่อยู่โดยรอบและส่วนของสระว่ายน้ำได้ บรรยากาศตกแต่งแบบไทยผสมกับความเป็นสากล
4. กิจกรรมต่างๆที่ทางโรงแรมจัดขึ้นเพื่อรองรับกับนักท่องเที่ยวที่สามารถใช้เวลาอยู่ภายในโรงแรมเป็นเวลานานได้ และเป็นการเผยแพร่ศิลปะวัฒนธรรมของไทยให้ชาวต่างประเทศได้รับรู้อีกด้วย

THE ROOMS

ห้องพักมีทั้งหมด 196 ห้อง ซึ่งเรียกว่า Andaman rooms ซึ่งตกแต่งแบบโดยใช้บรรยากาศแบบทะเลมาใช้ และมีความหรูหราอยู่ในตัว สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้อง Piped music, IDD Telephone, In- house video, Satellites TV, Mini bar, Hairdryer and Individual room safe

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม ภูเก็ตอาคาเดีย (Phuket Arcadia Resort Hotel)

สถานที่ตั้ง หาดกะรน จังหวัดภูเก็ต

ประเภทโรงแรม City Resort Hotel

ลักษณะของอาคาร

1. อาคารทรงทันสมัยจัดวางเป็นวงกลมโดยมีส่วนสระว่ายน้ำอยู่ตรงกลาง
2. แบ่งอาคารได้เป็น 4 ส่วน ได้แก่ Grand wing, Horizon wing, Tower wing และ Front wing โดย 90% ของห้องพักจะสามารถชมวิวของทะเลอันดามันได้

ผลที่ได้รับจากโครงการ

1. การตกแต่งส่วนของร้านอาหารและบาร์ โดยแบ่งเป็นส่วนต่างๆ เช่น Garden Coffee shop, Tai Kog Restaurant, San marino , The Lagoon เป็นต้น
2. การออกแบบส่วนของห้องจัดเลี้ยงและงานระบบเช่น Sound system , Audio system , Lighting
3. การออกแบบส่วนของ Landscape โดยรอบโครงการ ไม่ว่าจะเป็น The lagoon garden pool, Lost Horizon Pool Bar

THE ROOMS

แบ่งเป็นประเภทต่างๆดังนี้

- Superior 254
- Deluxe 104
- Studio 106
- Suites 11

รวมทั้งหมด 475 ห้อง

GUESTROOM FACILITIES

Central air condition	Telephone with IDD	Pay TV
Star TV	In-House movies	Radio
Bathrobe	Slipper	In-room private safe
Hairdryer	Tea/Coffee making facilities	Non smoking rooms
Toilets amenities	In-room mini bar	

RECREATION FACILITIES

FITNESS CENTER	SAUNA	MASSAGE
TENNIS COURT	SQUASH COURT	TABLE TENNIS
SNOOKER	POOL TABLE	PUTTING GREE
WATER SPORT	SWIMMING POOL	THEME POOL WITH SLIDER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

RESTAURANTS & BARS

1. Phuket Paradise บริเวณอาหารทะเลสดปรุงในสไตล์แบบไทยๆ มีเวทีแสดงดนตรีและการแสดง "Rang Ngent"
2. One night in a thai village บริการอาหารไทย ลักษณะการสังสรรค์กันมีการแสดงดนตรีพื้นถิ่นทางภาคใต้ "Pong Lang"
3. A Taste of Asia Night เหมาะกับการดื่มฉลองกันระหว่างคู่รักที่ต้องการบรรยากาศที่โรแมนติก บริการอาหารแบบ Asian Style ทั้ง Malaysia, Hong Kong, Philippines และ Indonesia
4. Jungle Night บรรยากาศแบบป่าทึบท่ามกลางธรรมชาติ เสียงนกร้องนานาชนิด และดอกไม้ที่สวยงาม มีการแสดง King of fire และ The forest dance
5. The Floating market แสดงถึงศิลปะการแสดงวัฒนธรรมไทยการค้าขาย แบบตลาดน้ำขายอาหารนานาชนิดทั้งผลไม้ ของหวานต่างๆ มีบรรยากาศเป็นกันเอง แสดงเอกลักษณ์ไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Embassy Suite Windsor Palace

สถานที่ตั้ง 8-10 สุขุมวิท 20 กรุงเทพ

ประเภทโรงแรม City Hotel

ลักษณะของอาคาร

1. เป็นอาคารทันสมัยเนื่องจากตั้งอยู่ศูนย์กลางธุรกิจของกรุงเทพ

ผลที่ได้รับจากโครงการ

1. ได้ทราบถึงส่วนการบริหารธุรกิจ เช่น Business Center , Banquet Hall , Conference room
2. พฤติกรรมของผู้มาใช้บริการ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวต่างประเทศ
3. อุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ทันสมัยในส่วนต่างๆภายในโรงแรม
4. การจัดแบ่งประเภทของห้องพักแต่ละประเภทของโรงแรมพร้อมแปลนประกอบ
5. การจัดห้อง Banquet Hall เป็นแบบประเภทต่างๆ ได้แก่ Theater , Cocktail , Classroom

เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบ

1. เป็นโรงแรมประเภท City Hotel ระดับ 5 ดาว ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน
2. เป็นโรงแรมที่เปิดบริการไม่นานนัก ประมาณ 3 ปี ซึ่งมีความทันสมัยต่อการนำไปเป็นแบบอย่าง
3. เพื่อให้ทราบรายละเอียดของอุปกรณ์อำนวยความสะดวกใหม่ๆ และระบบต่างๆ ที่ทันสมัย
4. เพื่อให้ศึกษากลุ่มผู้ใช้บริการที่มีลักษณะCity และการออกแบบสภาพแวดล้อมภายในอาคารของโรงแรม

ห้องพัก

มีทั้งหมด 463 ห้องแบ่งได้ดังนี้

- 52 Diplomat Suites
- 331 Counselors Suites
- 71 Minister Suites
- 8 Excellency Suites
- 1 Extravagant Embassy Suite

RESTAURANTS & BARS

ห้องอาหารแบ่งออกเป็น 4 ส่วนจำแนกเป็นประเภทต่างๆได้ดังนี้

1. Coffee shop and Restaurant
2. Chinese Restaurant
3. Japanese Restaurant
4. Light Snack

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงการวิเคราะห์ระหว่างโครงการเปรียบเทียบ

HOTEL	
CLUB ANDAMAN BEACH RESORT	โรงแรมคลับอันดามัน ตั้งอยู่ที่ หาดป่าตอง แบ่งพื้นที่เป็น 2 แบบ 2 สไตล์ ได้แก่ ส่วนอาคารสูง 4 ชั้น มีห้องพักทั้งหมด 196 ห้อง และส่วนกระท่อมแบบไทยๆทั้งหมด 54 หลัง ซึ่งจะอยู่ในสวนท่ามกลางธรรมชาติที่สวยงาม ลักษณะการตกแต่งเน้นการใช้ธรรมชาติมาใช้ในการตกแต่ง ส่วนห้องพักตกแต่งโดยใช้บรรยากาศของทะเล กิจกรรมต่างๆภายในโครงการจัดขึ้นอย่างมากมาย เพื่อรองรับกับนักท่องเที่ยวที่ส่วนใหญ่ใช้เวลามาพักเป็นเวลานาน และหาดป่าตองยังเป็นศูนย์รวมของกิจกรรมทางน้ำที่สนุกสนานมากมาย เช่น Sailing, Snorkeling, Diving, Deep sea, Fishing, Jogging
LAGUNA BEACH RESORT	ลากูน่า บีช คลับ ตั้งอยู่หาดบางเทาเช่นเดียวกับ บันยันทรีและดุสิต ลากูน่า ห้องพักมีทั้งหมด 265 ห้อง ตกแต่งในลักษณะแบบไทย ใช้วัสดุที่เป็นธรรมชาติ ส่วน Lobby เป็นลักษณะเปิดโล่งใช้ไม้เป็นวัสดุหลักในการตกแต่ง ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง ส่วน Landscape มีการประดับด้วยรูปปั้นลอยตัวแบบต่างๆ ซึ่งแสดงถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นนั้นๆ สระว่ายน้ำ มีการเล่นระดับต่อเนื่องกับทะเลที่อยู่ด้านหน้า
PHUKET ARCADIA RESORT	โรงแรมภูเก็ตอาคาเดียตั้งอยู่ที่หาดกะรน รูปทรงอาคารมีลักษณะโค้งเป็นวงกลม มีสระว่ายน้ำอยู่ตรงกลางการตกแต่งเป็นสไตล์ International ผสมผสานความหรูหรากับความเป็นธรรมชาติ ห้องพักมีทั้งหมด 475 ห้องอาคารตกแต่งในบรรยากาศต่างๆไม่ว่าจะเป็นแบบไทยๆ แบบป่าดงดิบ มีการแต่งแสดงศิลปะท้องถิ่นของภาคใต้
DUSIT LAGUNA RESORT HOTEL	ดุสิต ลากูน่าเป็นรีสอร์ตระดับ 5 ดาว แห่งแรกของจังหวัดภูเก็ต มีห้องอาหารให้เลือกมากถึง 7 ห้อง โดยแต่ละห้องจะตกแต่งในเรื่องราวที่ต่างกันออกไป มีห้องพักทั้งหมด 226 ห้อง แบ่งเป็นส่วนด้านทะเลอันดามัน และด้านทะเลสาป รูปแบบการตกแต่งเป็นสไตล์ชิโน-โปรตุกีส ซึ่งเป็นสไตล์เดียวกับโครงการวิทยานิพนธ์ เป็นรูปแบบที่นำมาจากอาคารเก่าในตัวเมืองจังหวัดภูเก็ต ได้รับอิทธิพลมาจากทางปีนัง
EMBASSY SUITE WINDSOR PALACE	เป็นโรงแรมขนาดใหญ่มีห้องพักถึง 463 ห้อง และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆครบครัน รูปแบบการตกแต่งมีความเป็นสากล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	ไม่แสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะมากนัก เนื่องจากสถานที่ตั้งซึ่งอยู่ศูนย์กลางแหล่งธุรกิจของกรุงเทพ กลุ่มลูกค้าเป็นชาวต่างประเทศ และแยกจากส่วนของร้านอาหาร ห้องจัดเลี้ยง และดิสโก้เธค
BANYAN TREE RESORT	บันยันทรี รีสอร์ต เป็นรีสอร์ตในเครือลากูน่าอีกแห่งหนึ่งใน 5 แห่ง ออกแบบโดยใช้ความเป็นไทย เช่นการใช้หลังคาแบบไทยๆ ซึ่งให้ความรู้สึกที่กลมกลืนกับความเป็นบ้านพักอาศัย ส่วนของโถงมีลักษณะเปิดโล่งรูปแบบสถาปัตยกรรมเมืองร้อน สัมผัสกับธรรมชาติอย่างเต็มที่ ห้องพักมีทั้งหมด 98 ห้อง โดยตกแต่งให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกทุกอย่างพร้อมอยู่ภายในห้อง แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ แบบ Pool villas มีสระว่ายน้ำส่วนตัว และแบบ Garden villas โดยแต่ละหลังจะตกแต่งในสไตล์แบบไทยทั้งเฟอร์นิเจอร์ โครงสร้างต่างๆ และของประดับ เช่น งานไม้แกะสลัก ซุ้มประตู

ตารางแสดงการวิเคราะห์ระหว่างโครงการเปรียบเทียบในส่วนของล็อบบี้

HOTEL	
CLUB ANDAMAN BEACH RESORT	บริเวณส่วนของล็อบบี้ซึ่งอยู่ติดกับสระว่ายน้ำ สร้างบรรยากาศให้สัมผัสกับธรรมชาติอย่างเต็มที่ และมีส่วนบริการเครื่องดื่มอยู่โดยรอบ และมีหมู่บ้านกระท่อมแบบไทยๆอยู่ด้านข้าง ข้อดี - ได้สัมผัสกับธรรมชาติอย่างเต็มที่ - ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง โดยใช้วัสดุธรรมชาติเช่น ไม้ กระเบื้องดินเผา หินกาบ เป็นต้น
LAGUNA BEACH RESORT	ภายในเปิดโล่ง ให้ความรู้สึกโปร่ง สบาย ตกแต่งด้วยไม้เป็นวัสดุหลัก มีความเป็นกันเอง เหมาะกับการพักผ่อน เป็นศูนย์กลางระหว่างห้องพัก ข้อดี - ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง จัดรูปแบบเฟอร์นิเจอร์แบบไม้เป็นทางการ วัสดุที่ใช้ใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก - เปิดพื้นที่ที่โล่ง สัมผัสกับธรรมชาติอย่างเต็มที่ - การจัดองค์ประกอบ ของการตกแต่งสภาพแวดล้อมภายใน ประกอบกันอย่างมีเอกภาพ รวมทั้งได้บรรยากาศหรูหรา น่าพักผ่อน จากการเลือกวัสดุที่เหมาะสม
PHUKET ARCADIA RESORT HOTEL	ตกแต่งในสไตล์ International ผสมผสานกับความเป็นธรรมชาติ และมีความหรูหราอยู่ในตัว ข้อดี - ตกแต่งให้ความรู้สึกโอ่โถงและ หรูหรา - การจัดองค์ประกอบ ของการออกแบบตกแต่งสภาพแวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	ล้อมภายใน เกิดเอกภาพและห้วงของพื้นที่ใช้สอย เหมาะสมได้บรรยากาศพื้นถิ่น อบอุ่น น่าพักผ่อน - เป็นการเปิดโล่งภายในบริเวณโถง ใช้ราวระเบียงเตี้ย เพดานเปิดโล่ง มีการเน้นจุดที่น่าสนใจ
DUSIT LAGUNA RESORT HOTEL	ตกแต่งในสไตล์ชิโน-โปรตุกีส ประดับด้วยงานศิลปะบริเวณผนังแสดงศิลปะของท้องถิ่น ข้อดี - ฝ้าเพดานสูง ให้ความรู้สึกโปร่ง โอ่โถง - รูปแบบเฟอร์นิเจอร์นำมาจากศิลปะแบบจีน ให้ความรู้สึกถึงความเป็นตะวันออก - มีการประดับด้วยงานไม้แกะสลัก ซึ่งเป็นงานพื้นถิ่นของไทย อยู่ทุกๆส่วนของอาคาร - เปิดมุมมองสู่ภายนอก ด้วยการใช้กระจกใสบานใหญ่ สามารถเห็นวิวจากภายนอกได้อย่างเต็มที่ เป็นการนำธรรมชาติเข้ามาภายในอาคาร
BANYAN TREE RESORT	ออกแบบสถาปัตยกรรมเขตร้อน ใช้หลังคาสูงซ้อนกันหลายๆชั้น เพื่อความโปร่งและภายในเปิดโล่ง การจัดวางเฟอร์นิเจอร์วางแบบไม่เป็นทางการ สร้างความรู้สึกเป็นกันเอง ข้อดี - เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ทำจากวัสดุจากธรรมชาติเป็นหลักให้ความรู้สึกกลมกลืนสภาพแวดล้อมโดยรอบ - ตกแต่งแบบเรียบง่าย สบายๆ โดยรอบๆเป็นสระน้ำสร้างความรู้สึกชุ่มชื้น
EMBASSY SUITE WINDSOR PALACE	บริเวณล็อบบี้ของโรงแรมจะรวมกับส่วน Lobby lounge และ Club เข้าไปอยู่ด้วย ซึ่งการตกแต่งโดยรวมให้ความรู้สึกอบอุ่นสไตล์ International รูปแบบเฟอร์นิเจอร์เป็นแบบเรียบๆ โทนสีที่ใช้เป็นโทนสีอ่อน ประดับด้วยต้นไม้สร้างความรู้สึกชุ่มชื้น แก่ผู้ที่ได้เข้ามาใช้บริการ ข้อดี - การตกแต่งเน้นความทันสมัย เนื่องจากอยู่ในศูนย์กลางแหล่งธุรกิจ รูปแบบไม่มีลวดลายมากนัก เน้นความเรียบง่าย - ภายในประดับด้วยต้นไม้ ดอกไม้นานาชนิดสร้างความเป็นธรรมชาติและชุ่มชื้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงการวิเคราะห์ระหว่างโครงการเปรียบเทียบในส่วนของร้านอาหาร

HOTEL	
CLUB ANDAMAN BEACH RESORT	ร้านอาหารของ Club Andaman Beach แบ่งเป็นส่วนของ Air condition และส่วน Terrace รูปแบบการตกแต่งเป็นเรียบง่าย ใช้โทนสีอ่อนให้ความรู้สึกผ่อนคลายและส่วนของ Terrace จะอยู่ท่ามกลางธรรมชาติมีต้นไม้นานาพันธุ์ ประดับด้วยสีสันของดอกไม้ ข้อดี - ใช้โทนสีอ่อนให้ความรู้สึกสบายๆ โดยจะสีสันของดอกไม้เป็นตัวช่วยเสริมบรรยากาศ - มีการเล่นระดับภายใน เพื่อสามารถชมทิวทัศน์ภายนอกได้อย่างทั่วถึง
LAGUNA BEACH RESORT	ร้านอาหารมีทั้งอาหารไทย และสากล สถานที่ตั้งอยู่ริมหาดทรายชมทิวทัศน์ของทะเล รูปแบบการตกแต่งแบบไทย ใช้ไม้เป็นวัสดุหลักและเฟอร์นิเจอร์ประเภทหวาย บรรยากาศอบอุ่น เป็นกันเอง ข้อดี - เน้นมุมมองกับธรรมชาติโดยรอบ ให้ใช้แสงจากธรรมชาติและสัมผัสความงามได้อย่างเต็มที่ - มีลักษณะเฉพาะของส่วนร้านอาหาร เป็นจุดดึงดูดความสนใจของโรงแรม
PHUKET ARCADIA RESORT HOTEL	ห้องอาหารเป็นประเภทต่างๆ ได้แก่ ร้านอาหารไทย ร้านอาหาร Seafood&Steak ร้านอาหารอิตาเลียน ร้านอาหารญี่ปุ่น เป็นต้น การตกแต่งเป็นรูปแบบไทยผสมกับสากล ใช้วัสดุธรรมชาติที่มีสีสันสดใส ภายในร้านมีการจัดการแสดงต่างๆ อาทิเช่น รำไทย การแสดงดนตรีพื้นถิ่น เป็นต้น ข้อดี - การใช้วัสดุที่แสดงความเป็นธรรมชาติ เช่น กระเบื้องดิน เผาสีสันสดใส เป็นต้น เก้าอี้ไม้ให้ความรู้สึกสอดคล้องกับธรรชาติภายนอก - ห้องอาหารมีความโปร่ง โล่ง สบาย ซึ่งเป็นบรรยากาศของการมาพักผ่อนอย่างแท้จริง เปิดรับธรรมชาติจากภายนอกเข้ามา
DUSIT LAGUNA RESORT HOTEL	โรงแรมดุสิตลากูน่า มีห้องอาหารถึง 7 ห้อง 7 สไตล์ อาทิเช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารฝรั่งเศส ร้านอาหารอิตาเลียน เป็นต้น การออกแบบโครงสร้าง ใช้หลังคาทรงอินโดนีเซีย เน้นความโปร่งสบายเป็นหลัก ข้อดี - ใช้รูปแบบผสมผสานระหว่างตัวอาคารที่ทำด้วยไม้และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หลังคาสูงซ้อนกันหลายๆชั้น ให้ความรู้สึกเปิดโล่ง รับธรรมชาติจากภายนอก - แบ่งเนื้อที่ภายในออกเป็น 2 ส่วนได้แก่ ส่วนAir condition และ ส่วนTerrace ทำให้แขกสามารถเลือกบรรยากาศที่ถูกใจได้ - การใช้เฟอร์นิเจอร์ส่วนที่อยู่ภายในจะมีความโปร่งเบากว่าส่วนที่อยู่ภายนอก ซึ่งมีความทึบตันมากกว่าและเป็นธรรมชาติมากกว่า
BANYAN TREE RESORT	ร้านอาหารแบ่งเป็น 7 ส่วนโดยจะมีรูปแบบรวมที่เหมือนกัน คือมีความเป็นไทย จากรูปทรงของสถาปัตยกรรม เช่นหลังคาเป็นหลังคาทรงไทยแบบสถาปัตยกรรมเมืองร้อน ลักษณะเหมือนเป็นบ้านพักอาศัย ส่วนของร้านอาหารมีลักษณะเปิดโล่ง สามารถมองไปยังส่วนต่างๆได้โดยรอบ ข้อดี - ส่วนของร้านอาหาร Water court ต่อกับส่วนของ Lobby มีลักษณะเปิดโล่ง การตกแต่งต่อเนื่องโดยใช้วัสดุส่วนใหญ่เป็นไม้ให้ความรู้สึกเป็นกันเองและเชื้อเชิญ - ส่วนของร้านอาหาร Saffron ตกแต่งในรูปแบบไทย บริการอาหารไทยและสากลมีลักษณะเหมือนบ้านพักอาศัย ซึ่งมีความเป็นไทยและSpace ที่เชื่อมถึงกัน - ใช้ธรรมชาติมาเป็นส่วนสำคัญในการตกแต่ง เช่น บ่อน้ำ สวนพันธุ์ไม้ต่างๆ ให้ความรู้สึกร่มรื่น
EMBASSY SUITE WINDSOR PALACE	ร้านอาหารแห่งนี้มีความเป็นสากลมากกว่าที่อื่นๆเนื่องจากตั้งอยู่ที่กรุงเทพ ประดับด้วยต้นไม้ ดอกไม้ชนิดต่างๆเพิ่มความเป็นธรรมชาติให้กับร้าน โดยทางโรงแรมแบ่งร้านอาหาร ออกเป็น 4 ส่วนได้แก่ Coffee shop, Chinese restaurant , Japanese restaurant , Light Snack ข้อดี - การเลือกใช้วัสดุมีความเรียบแต่มีความหรูหราอยู่ในตัว การตกแต่งสไตล์ International ประดับด้วยดอกไม้เพิ่มความสดชื่น - การจัดวางแบ่งอย่างเป็นสัดส่วนให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงการวิเคราะห์ระหว่างโครงการเปรียบเทียบในส่วนของห้องพัก

HOTEL	
CLUB ANDAMAN BEACH RESORT	ห้องพักมีทั้งหมด 196 ห้องมีชื่อเรียกว่า Andaman rooms ตกแต่งโดยใช้บรรยากาศของท้องทะเลมาเป็นเรื่องราว ประดับด้วยสีสันสดใสของดอกไม้แลส่วนอีก 54 หลัง เป็นกระท่อมแบบไทยซึ่งจัดเป็นหมู่บ้าน จัดวางตัวอย่างอิสระ ตกแต่งแบบง่ายๆเน้นความเป็นธรรมชาติ ข้อดี - ส่วน Thai style village cottage มีความเป็นไทยผสมกับความเป็นธรรมชาติอย่างกลมกลืน - ภายในห้องพักตกแต่งโดยใช้บรรยากาศจากภายนอกมาใช้ ไม่ว่าจะเป็นสีสันโทนสีของท้องทะเล การประดับด้วยต้นไม้และดอกไม้ให้ความสดชื่น
LAGUNA BEACH RESORT	ห้องพักมีทั้งหมด 245 ห้องมีเอกลักษณ์ที่เหมือนกัน คือ ความเป็นไทยมาผสมกันอยู่ในทุกๆส่วน ใช้วัสดุที่เป็นธรรมชาติ เป็นกันเอง ข้อดี - เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีความเรียบง่ายโชว์เนื้อแท้ของวัสดุแสดงความใกล้ชิดกับธรรมชาติ เช่น การปูพื้นด้วยกระเบื้องดินเผา เก้าอี้หวาย เป็นต้น - ภายในห้องสามารถชมวิวได้อย่างเต็มที่ โดยผนังส่วนใหญ่เป็นกระจกใสเปิดมุมมองให้มากที่สุด - แสดงเอกลักษณ์ไทยให้ผู้ที่มาพักได้สัมผัสถึงงานศิลปะท้องถิ่น
PHUKET ARCADIA RESORT HOTEL	ห้องพักมีทั้งหมด 475 ห้อง โดยแบ่งเป็น 254 Superior , 104 Deluxe , 11 Suite ซึ่ง 90% ของห้องพักทั้งหมดจะสามารถชมวิวจากทะเลได้ บรรยากาศภายในห้องเป็นแบบสบายๆ เหมาะกับการพักผ่อน จากการใช้โทนสีครีม เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ ผนังกับพื้นใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก ข้อดี - ภายในเปิดพื้นที่โล่ง โปร่ง ให้ความรู้สึกสบายและเป็นการนำธรรมชาติจากภายนอกเข้ามาภายในห้อง - ส่วน Terrace มีความกว้างเป็นพิเศษสำหรับนั่งรับประทานอาหารและชมทิวทัศน์ โดยจะประดับด้วยต้นไม้เพิ่มความสดชื่น
DUSIT LAGUNA RESORT HOTEL	ห้องพักมีทั้งหมด 226 ห้อง แบ่งออกเป็น 107 Twin rooms , 106 Double rooms , 12 Suites , 1 Princess Suite ลักษณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	การตกแต่งสไตล์ชิโน-โปรตุกีสประดับด้วยลายปูนปั้นอยู่บนผนัง ภายในห้องใช้โทนสีนวลให้ความรู้สึกอบอุ่น ใช้เฟอร์นิเจอร์แบบจีน ข้อดี - เน้นการเปิดมุมมองสู่ภายนอกซึ่งเป็นสวนต้นไม้นานาชนิด และทะเล - นำเฟอร์นิเจอร์แบบจีนมาตัดทอนรายละเอียดสร้างความเป็นเอกลักษณ์ที่น่าสนใจได้ - บริเวณผนังประดับด้วยลวดลายปูนปั้นเป็นการเชื่อมต่อกันระหว่างสถาปัตยกรรมภายนอกกับภายใน
BANYAN TREE RESORT	รูปแบบการตกแต่งของห้องพักใช้วัสดุที่เป็นธรรมชาติ ตกแต่งสไตล์ไทย มีความเรียบง่ายและเป็นกันเอง โดยจัดแบ่งห้องพักออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ Garden villas มีพื้นที่ 170 ตารางเมตร จำนวน 52 หลัง และ Pool villas มีพื้นที่ 270 ตารางเมตร จำนวน 46 หลัง ข้อดี - ตกแต่งแบบเรียบง่ายแต่มีความหรูหราอยู่ในตัว การใช้ไม้เป็นวัสดุหลักให้ความรู้สึกเป็นกันเอง เหมาะกับการพักผ่อน - แบ่งพื้นที่ส่วน Bed area และ ส่วนLiving area ออกอย่างชัดเจน โดยด้านหน้าของห้องพักจะเป็นศาลาสำหรับนั่งพักผ่อน และในส่วน Pool villas จะมีสระว่ายน้ำส่วนตัวอยู่ระหว่างศาลากับส่วนที่พัก - ห้องน้ำตกแต่งลักษณะบาหลี ไม่มีหลังคาสัมผัสธรรมชาติได้อย่างเต็มที่ ให้ความรู้สึกโปร่งสบาย
EMBASSY SUITE WINDSOR PALACE	ห้องพักจำนวน 463 ห้องซึ่งเป็นห้อง Suite ทั้งหมดแบ่งออกเป็น 52 Diplomat , 331 Counselor suites , 71 Minister suites , 8 Excellency suites , 1 Extravagant Embassy suite โดยทั้งหมดมีสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องอย่างมากมาย และมีอุปกรณ์ติดต่อสื่อสารที่ทันสมัย ข้อดี - ตกแต่งแบบเรียบง่ายแต่มีความหรูหราจากวัสดุที่ใช้ - โทนสี ใช้สีอ่อนทั้งเฟอร์นิเจอร์ พื้น ผนัง โดยจะเพิ่มสีสันจากของประดับช่วยให้มีชีวิตชีวา - แบ่งส่วนต่างๆ ออกอย่างชัดเจน มีความเป็นส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2การวิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม

การวิเคราะห์ที่ตั้ง

ลักษณะที่ตั้งอาณาเขตติดต่อกับส่วนต่างๆดังนี้

ทิศเหนือ เป็นที่ดินว่างและสวนมะพร้าว

ทิศใต้ สวนมะพร้าวและด้านไกลออกไปเป็นแนวเขา

ทิศตะวันออก หาดในทอน โดยมีถนนเลียบชายหาดเป็นตัวคั่น

ทิศตะวันตก บ้านพักอาศัยกระจายตัว และสวนมะพร้าว

ส่วนทางเข้า (Main entrance)

ด้านข้างเป็นแนวต้นสน และที่อยู่อย่างกระจายตัว ด้านหลังเป็นแนวเขาที่วางตัวยาว รอบๆบริเวณนี้

สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปเป็นที่ว่างเต็มไปด้วยทิวต้นไม้พื้นถิ่น เช่น ต้นมะพร้าว ต้นปาล์ม ต้นสนชนิดต่างๆ ด้านหน้าเป็นชายหาดในทอนทอดยาวขนานทางด้านหน้า ของโครงการ ภายในบริเวณที่ตั้งมีลำรางสาธารณประโยชน์ผ่านเข้าไปในโครงการ

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกอาคาร

ฝน ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ทำให้ฝนตกชุกในเดือน กันยายน – ตุลาคม

ภูมิอากาศ แบบฝนเมืองร้อนมีฤดูฝนและฤดูร้อนเท่ากัน อุณหภูมิเฉลี่ย 36 องศาเซลเซียสในฤดูฝน

ลม ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดภูเก็ต จะมีฝนตกปรอยๆ อยู่ตลอด เนื่องจากมีภูมิประเทศเป็นเกาะ และมีแนวเขาอยู่โดยรอบ

แดด ทิศทางของแดด จากตะวันออกไปตะวันตก การนำแสงสว่างเข้าสู่อาคาร โดยการเปิดช่องแสงและการใช้ Sky light เข้ามาช่วยให้ได้แสงธรรมชาติสู่ภายในส่วนที่ต้องการ

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม

Building Condition

การจัดวางอาคารวางตามแนวแกน เน้นความสมดุลระหว่างกัน โดย Main Building จะเป็นอาคารส่วน Lobby และกระจายออกไปในแต่ละด้าน รูปทรงอาคารเป็นการผสมผสานระหว่างความเป็นตะวันตกและตะวันออก ในสไตล์ชิโน-โปรตุกีส ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากทางปีนัง เป็นอาคารสมัยเก่าของจังหวัดภูเก็ตซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญ

Accessibility

การเข้าสู่โครงการโดยทางรถยนต์นั้นสามารถเข้าได้ 2 ทาง ได้แก่ ถนนจากตัวเมืองอยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 22 กิโลเมตร และถนนเลียบชายหาด จากถนนหลักมีถนนย่อยแยกเข้าโครงการเป็น ส่วน Main entrance

Landscape

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดวาง Landscape เป็นจุดสำคัญในการตกแต่งโครงการ การใช้พันธุ์ไม้เป็นไม้ท้องถิ่นเป็นส่วนใหญ่ เช่น ต้นมะพร้าว ต้นปาล์ม ต้นสน เป็นต้น สร้างบรรยากาศไม้ให้เหมือนกับอยู่ในท่ามกลางธรรมชาติให้มากที่สุด ให้ความรู้สึกสดชื่น เย็นสบาย เหมาะกับการพักผ่อนหรือทำกิจกรรมส่วนต่างๆ

5.3 การวิเคราะห์พื้นที่

1. LOBBY

เคาน์เตอร์ Front desk จากตารางโครงการเปรียบเทียบ ขนาด 300 ห้อง ควรใช้เคาน์เตอร์ขนาดยาว 9 เมตร ใช้พื้นที่ 27 ตารางเมตร

HOTEL ROOMS	COUNTER <M>	LENGTH <M>	AREA FOR <SQ.M.>	FRONT DESK SQ.FT.
50	3.0	10	5.5	60
100	4.3	15	9.5	100
200	7.5	25	18.5	200
400	10.5	35	30.5	320

- SITTING AREA

จำนวนผู้ใช้จากการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ ได้ 40 ที่นั่ง
พื้นที่สำหรับรับรอง 7 ที่นั่ง คิดเป็น 14 ตารางเมตร
ดังนั้น ความต้องการ 1 ที่นั่ง คิดเป็น 2 ตารางเมตร
พื้นที่ที่ต้องการ 2*40 เท่ากับ 80 ตารางเมตร

- TOUR SERVICE

คิดจากค่ามาตรฐานของโต๊ะทำงานมีเก้าอี้รับแขก 2 ที่นั่ง
พื้นที่ 1 ชุด เท่ากับ 5.5 ตารางเมตร

- BELL CAPTAIN COUNTER

คิดค่ามาตรฐานของเคาน์เตอร์ เท่ากับ 2.5 * 1.8 เท่ากับ 4.5 ตารางเมตร

- TELEPHONE

พื้นที่มาตรฐานสำหรับโทรศัพท์เท่ากับ 0.64 ตารางเมตร จำนวน 3 เครื่อง จากCase study พื้นที่ที่ต้องการเท่ากับ 0.64 * 3 เท่ากับ 1.92 ตารางเมตร

- GARBAGE HANDING

พื้นที่มาตรฐานเท่ากับ 0.045 ตารางเมตร/ห้องพัก
พื้นที่ที่ต้องการเท่ากับ 0.045 * 320 เท่ากับ 14.4 ตารางเมตร

- CIRCULATION

ทางสัญจรคิดเป็น 50% ของพื้นที่ทั้งหมด
14.4+ 1.92 + 4.5 + 5.5 + 80 + 22.2 เท่ากับ 128.5 ตารางเมตร
ทางสัญจรเท่ากับ 128.5 ตารางเมตร
พื้นที่ส่วนLobby เท่ากับ 254 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. LOBBY LOUNGE

- SITTING AREA จากโครงการเปรียบเทียบเท่ากับ 30 ที่นั่ง
  พื้นที่สำหรับ 1 ที่นั่ง คือ 2 ตารางเมตร
  พื้นที่ที่ต้องการเท่ากับ 2 * 30 เท่ากับ 60 ตารางเมตร
- COUNTER BAR
  จำนวนผู้เข้าใช้จะเป็น 1/6 ของส่วนที่นั่ง เท่ากับ 5 ที่นั่ง
  ความยาวเคาน์เตอร์สำหรับ 5 ที่นั่ง เท่ากับ 0.6 * 5 เท่ากับ 3 เมตร
  ความลึกที่ใช้เคาน์เตอร์ เท่ากับ 3.75 เมตร
  พื้นที่ที่ต้องการ คือ 3 * 3.75 เมตร เท่ากับ 11.25 ตารางเมตร
- CASHIER DESK
  พื้นที่ใช้เท่ากับ 4.68 ตารางเมตร
- SERVICE STATION
  พื้นที่ต่อ 1 Service Station เท่ากับ 3.5 ตารางเมตร
  จำนวนที่ต้องการ 2 Service Station
  พื้นที่ที่ต้องการ 2 * 3.5 เท่ากับ 7 ตารางเมตร
- CIRCULATION
  ทางสัญจรปกติ 20% ของพื้นที่ทั้งหมด
  7 + 4.68 + 11.25 + 60 เท่ากับ 139.25
  พื้นที่ 20% เท่ากับ 27.85 ตารางเมตร
  สรุปพื้นที่ที่ต้องการสำหรับ Lobby lounge เท่ากับ 167.1 ตารางเมตร

3. COFFEE SHOP

จำนวนผู้ใช้จากการศึกษาโครงการเปรียบเทียบได้ 150 ที่นั่ง

- SITTING AREA
  คิดค่ามาตรฐานของพื้นที่สำหรับ 1 ที่นั่ง โดยหาค่าเฉลี่ยระหว่างการจัดวางโต๊ะ 2 แบบ คือ แบบขนาน ใช้พื้นที่ประมาณ 1.5 ตารางเมตร/ที่นั่ง แบบวางทแยงใช้พื้นที่ประมาณ 1 ตารางเมตร/ที่นั่ง
  ค่าเฉลี่ยของพื้นที่สำหรับ 1 ที่นั่ง เท่ากับ 1.5 * 1.00/2 เท่ากับ 1.25 ตารางเมตร/ ที่นั่ง
  พื้นที่ที่ต้องการคือ 150 * 1.25 เท่ากับ 187.5 ตารางเมตร
- COUNTER SERVICE
  เป็นส่วนบริการเครื่องดื่ม ส่งผ่านอาหาร คิดความต้องการพื้นฐานที่ตามมาตรฐาน 7.5% ของพื้นที่ที่ทั้งหมด
  พื้นที่ที่ต้องการเท่ากับ 248.11 * 0.075 เท่ากับ 18.60 ตารางเมตร
- CASHIER ' DESK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดค่ามาตรฐานของพื้นที่ เท่ากับ 4.68 ตารางเมตร

- SERVICE STATION

จำนวนที่ต้องการ 4 Station (50 ที่นั่ง/1Station)

คิดค่ามาตรฐานของพื้นที่เท่ากับ 3.645 ตารางเมตร/1 Station

พื้นที่ที่ต้องการ เท่ากับ 3.645 * 4 เท่ากับ 14.58 ตารางเมตร

- CIRCULATION

คิดความต้องการ พื้นที่สัญจรตามปกติ คือ 20% ของพื้นที่ทั้งหมด พื้นที่ที่ต้องการในส่วน Restaurant

พื้นที่ที่ต้องการในบางส่วน Restaurant

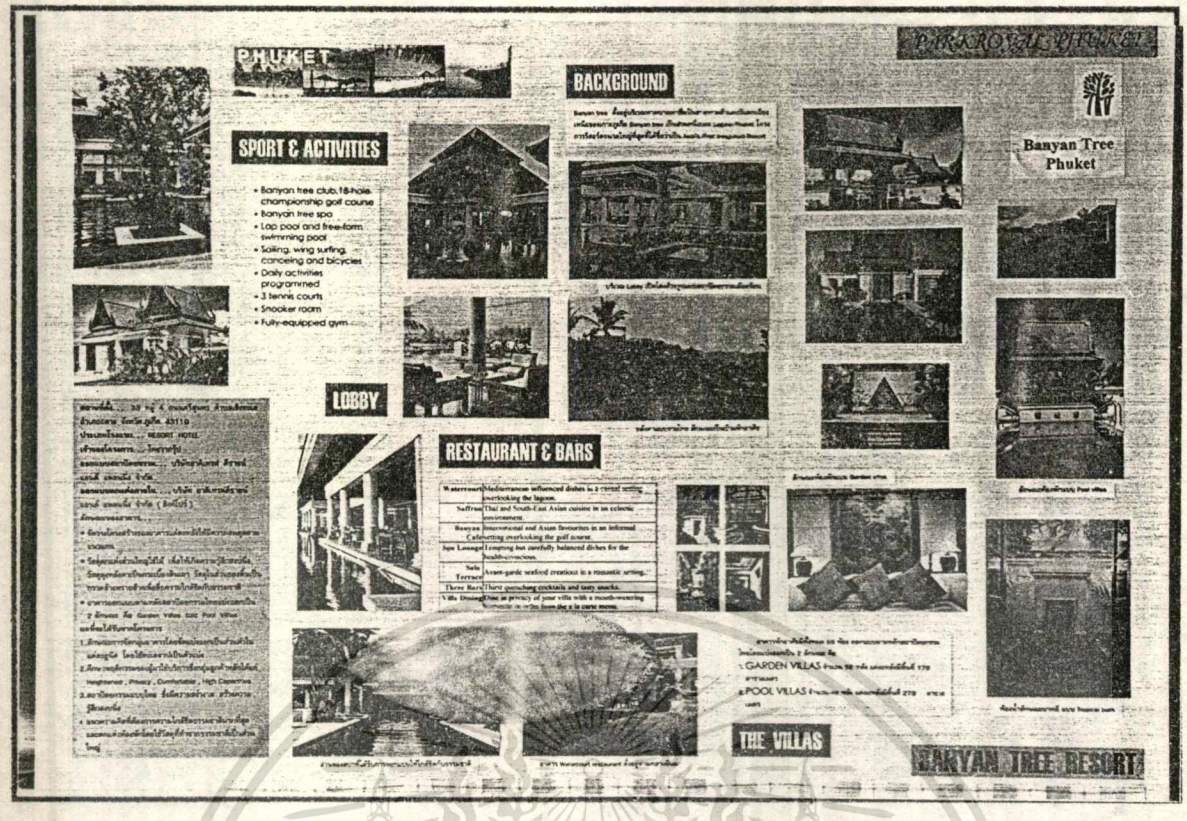
125 + 4.68 + 7.29 = 136.97

20% = 27.39

7.5% = 12.32

สรุปพื้นที่ต้องการในส่วน Restaurant เท่ากับ 176.68 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Casestudy

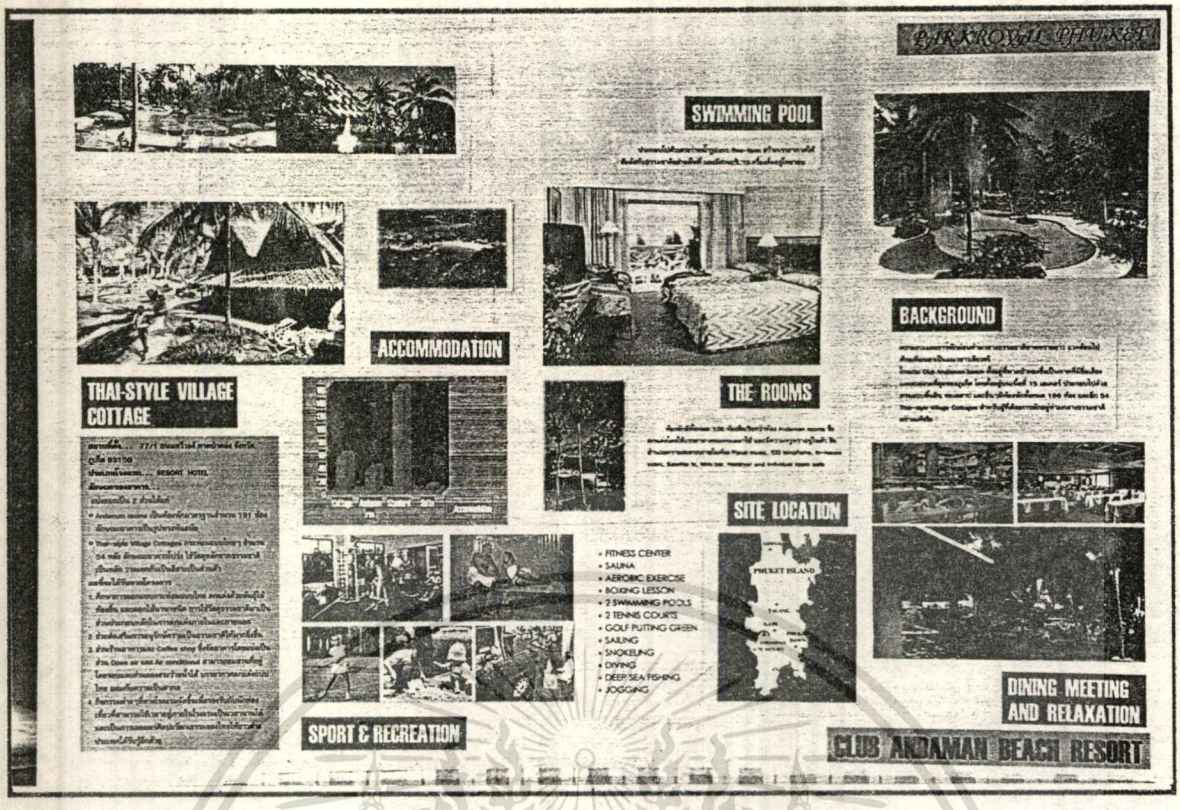
Casestudy

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Casestudy

Casestudy

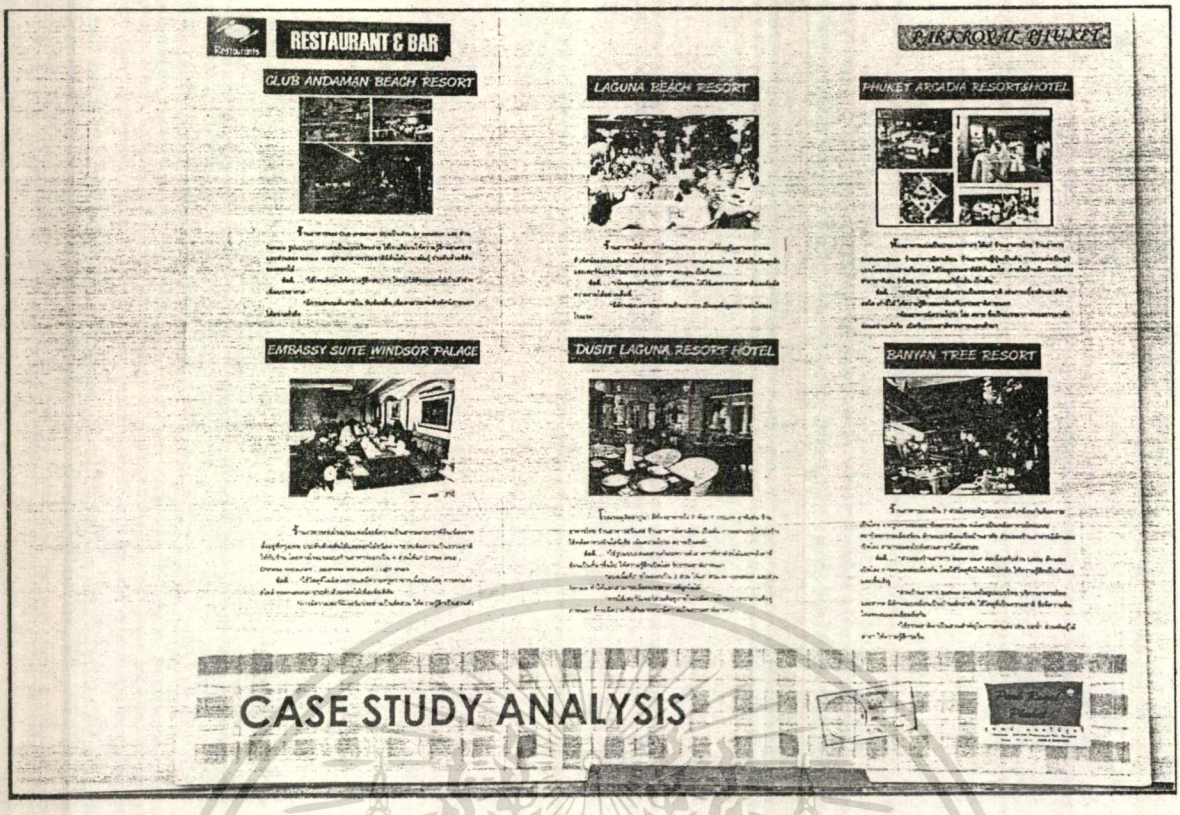
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Casestudy

Casestudy

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

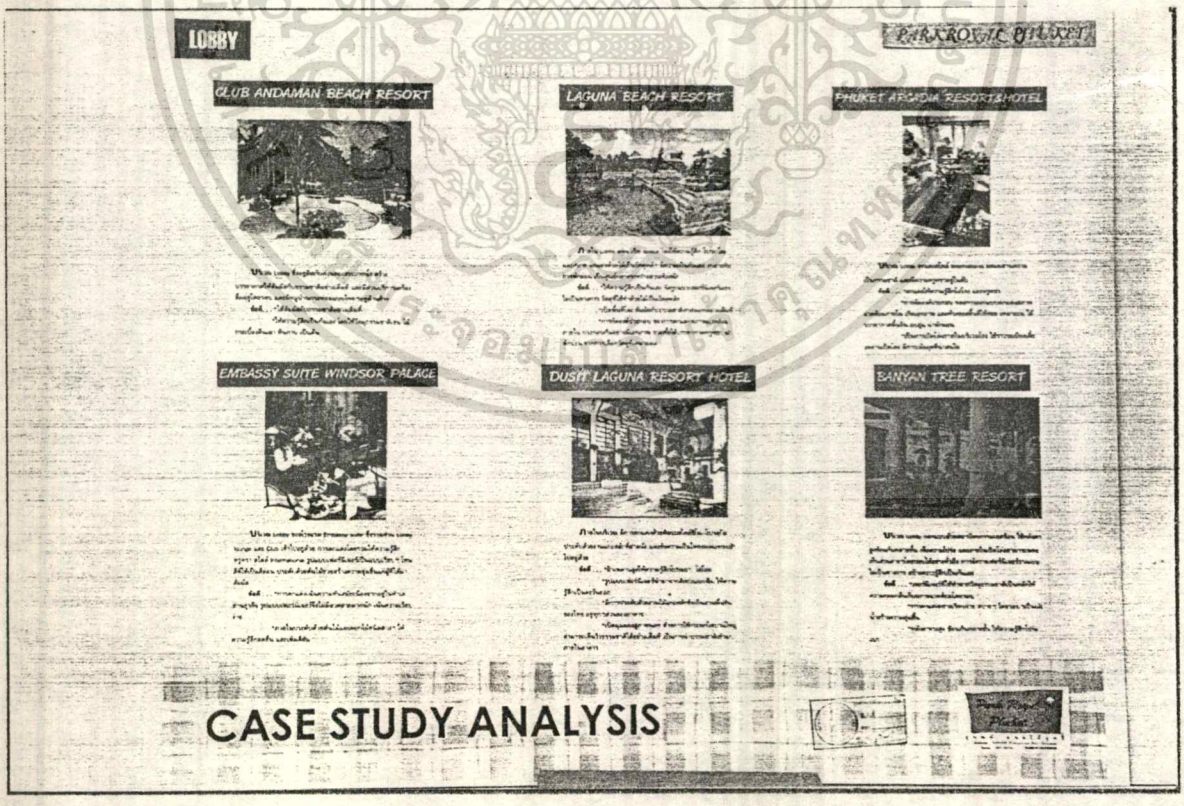


Case Study Analysis

Case Study Analysis

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือนำไปหาประโยชน์ในทางการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Case Study Analysis



Case Study Analysis

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือแสวงหาผลประโยชน์ทางการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

สรุปแนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบ

การตกแต่งโดยรวมจะเป็นการนำศิลปะของชนชาติไทยและจีนมาผสมผสานกัน ในรูปแบบชิโน-โปรตุกีส สไตล์เน้นรายละเอียดของส่วนประดับต่างๆ ได้แก่ บัว ฝ้าเพดาน บานประตู วงกบ เป็นต้น โดยใช้งานไม้แกะสลักที่อ่อนช้อยประกอบกับการตกแต่งในแต่ละส่วน

LOBBY

เป็นส่วนที่เป็นเอกลักษณ์ของโรงแรม ตกแต่งเป็นลักษณะชานบ้าน มีระเบียงยื่นออกมาบนชั้น 2 ภายในประดับด้วยต้นไม้ และดอกไม้ชนิดต่างๆ ตกแต่งในสไตล์ ชิโน-โปรตุกีส ประดับงานไม้แกะสลักตามจุดต่างๆ ส่วนเคาน์เตอร์ Front desk นำสถาปัตยกรรมจากตัวอาคารมาใช้เป็นการเชื่อมต่อกันระหว่างภายนอกกับภายใน วัสดุที่ใช้สื่อความเป็นธรรมชาติ เช่น กระเบื้องดินเผา หินกาบ กรวดล้าง เป็นต้น

LOBBY LOUNGE

ต่อเนื่องมาจากส่วน lobby มีการตกแต่งที่คล้ายคลึงกัน ภายในมีความโปร่งเนื่องจากเปิดมุมมองถึง 3 ด้าน สามารถชมทิวทัศน์จากสวนภายนอกได้อย่างเต็มที่ มีการเน้นสีสันของเฟอร์นิเจอร์เพิ่มมากขึ้นโดยใช้ Lighting เน้นในส่วนที่สำคัญ เช่น Counter bar

COFFEE SHOP

เป็นห้องอาหารหลักของทางโรงแรม ตกแต่งแบบเรียบง่าย ไม่เป็นทางการ เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีบริการอาหารทั้งอาหารไทยและต่างชาติ ประดับด้วยงานไม้แกะสลักของท้องถิ่นทางภาคใต้ บรรยากาศภายในให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก ประดับด้วยภาพศิลปะงานของท้องถิ่น แบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน โดยมีส่วนบุฟเฟ่ต์อยู่ตรงกลาง การจัดวางเฟอร์นิเจอร์แบ่งอย่างเป็นสัดส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SEAFOOD RESTAURANT

ตกแต่งแบบคาริเบียน ใช้โทนสีสันสดใส มีการเล่าประวัติของตัวเมืองภูเก็ตในสมัยก่อน เรื่องการกำเนิดภูเก็ต การทำเหมืองแร่ โดยจะจัดแสดงในลักษณะเป็น Gallery เฟอร์นิเจอร์มีความโปร่ง เบา บรรยากาศภายในมีความโอ่โถง บนฝ้าเพดานมีการPaint เป็นลวดลายธรรมชาติ แบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน โดยใช้การยกระดับพื้นเป็นตัวแบ่ง มีการประดับด้วย น้ำพุ งานSculpture ต่างๆ ผนังทางด้านห้องครัวทำด้วยกระจกใสสามารถมองเห็นการปรุงอาหารทะเล

JAPANESE RESTAURANT

ห้องอาหารญี่ปุ่น ตกแต่งให้บรรยากาศมีความเป็นญี่ปุ่น จากรูปแบบวัสดุที่ใช้ ผนัง เฟอร์นิเจอร์ และประดับด้วยต้นไม้ และดอกไม้สีต่างๆเสริมบรรยากาศให้ร่มรื่น วัสดุที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นไม้ ไม้ไผ่

BANQUET HALL

ห้องจัดเลี้ยงตกแต่งให้มีความรู้สึกโอ่โถง มีความเรียบง่าย แต่มีความหรูหราอยู่ในตัว สามารถแบ่งได้เป็น 3 ส่วน จัดบรรยากาศให้มีความอบอุ่น ผนังด้านบนทำเป็นระเบียงหลอกยื่นออกมา โดยรอบตกแต่งในสไตล์ชิโน-โปรตุกีส ส่วนพื้นปูพรมทอพิเศษ ขนาดเท่ากับห้อง ส่วนทางด้านฝ้าเพดานเรียบ เจาะช่องซ่อนไฟDown light และประดับด้วยโคมไฟตามจุดต่างๆ

PUB

การตกแต่งในส่วนของPubจะแบ่งออกเป็น 2 ชั้น โดยชั้นบนจะเป็นส่วนตัวมากกว่า ทางด้านชั้นล่างจะมีส่วน เวที เคาน์เตอร์บาร์ อยู่ด้านใน ส่วนทางด้านนอกเป็นส่วนTerrace บริการอาหารประเภทเบียร์การ์เดน บรรยากาศภายในนำมาร้านน้ำชา(Tea house) เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีความโปร่งเบา และในส่วนอื่นๆเช่นกัน ผนังโดยรอบจะมีการPaintเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับสภาพตัวเมืองภูเก็ต เน้นด้วยการใช้ Lighting

FITNESS CENTER

ส่วนห้องออกกำลังกาย จะแบ่งได้เป็นส่วน Exercise room , Aerobic room , Sauna , Steam , Pool โดยจะตกแต่งให้มีความสดใสจากวัสดุต่างๆ เช่น กระเบื้องปูพื้นเป็นกระเบื้องดินเผาสีเขียว ผนังเป็น Glassblock เป็นต้น เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีสีสันสดใส ส่วน Coffee table ออกแบบให้เป็นตู้โชว์สัตว์น้ำและพืชน้ำชนิดต่างๆ เพื่อช่วยเพิ่มบรรยากาศให้สดมีชีวิตชีวา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

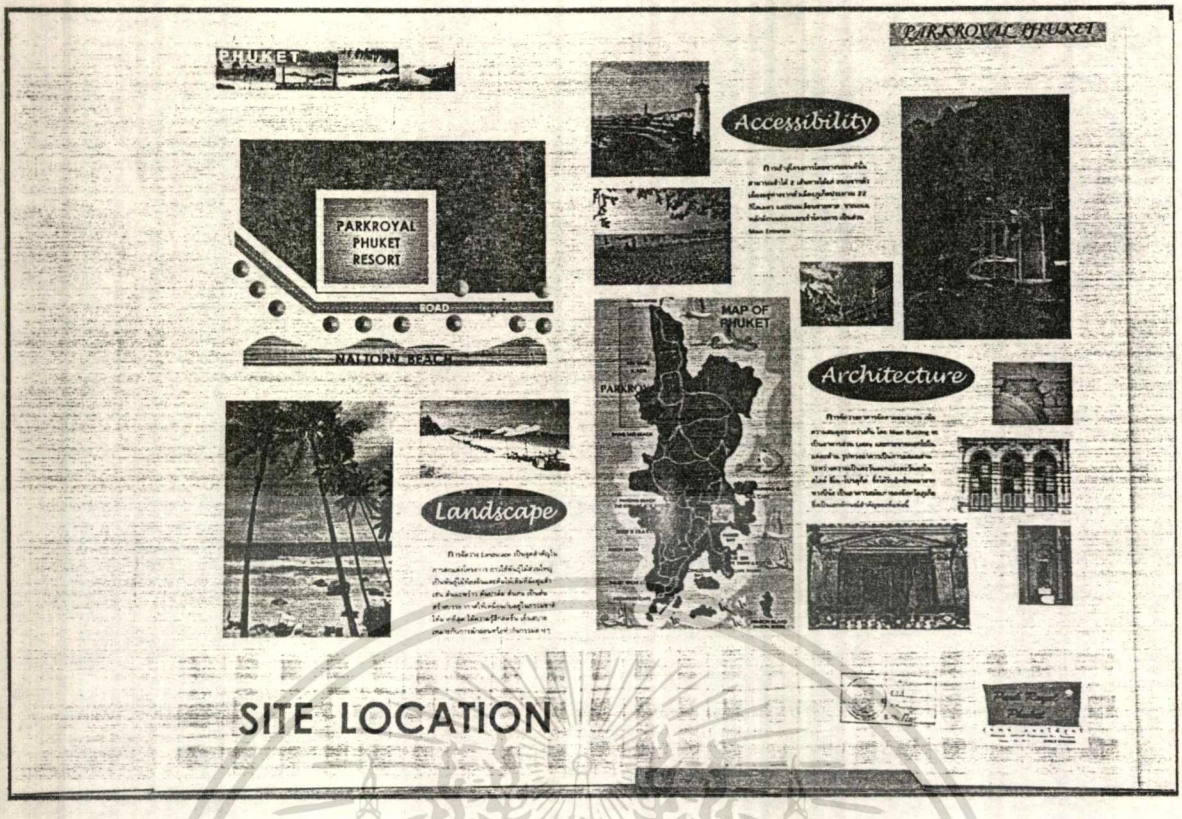
GUESTROOM

ลักษณะการตกแต่งห้องพักซึ่งยังอิงสไตล์ชิโน-โปรตุกีสอยู่เช่นเดิม ใช้โทนสีนวลให้รู้สึกอบอุ่น รูปแบบการตกแต่งเป็นแบบบ้านคนจีนในสมัยก่อน มีการประดับด้วยงานไม้แกะสลักตามจุดต่างๆ และอาจจะมีลายปูนปั้นเป็นส่วนช่วยเพิ่มความสวยงามให้กับห้องอีกด้วย

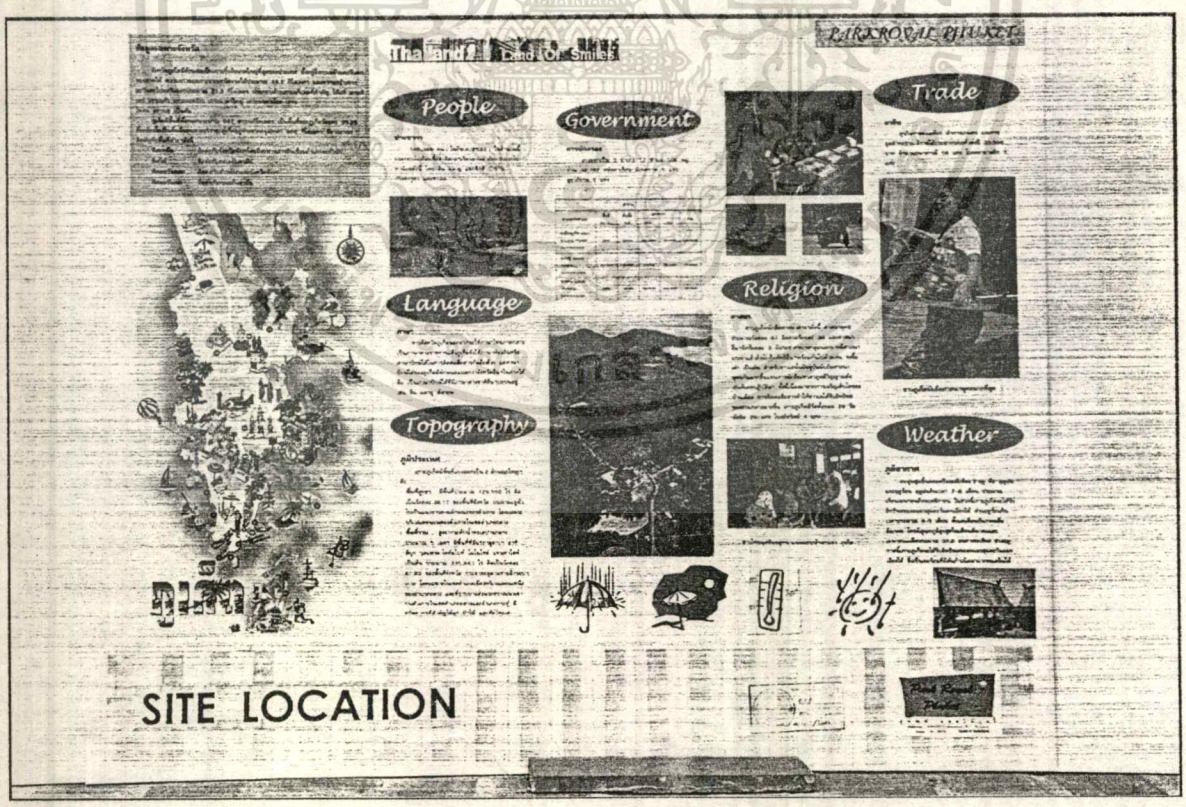
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Introduction

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

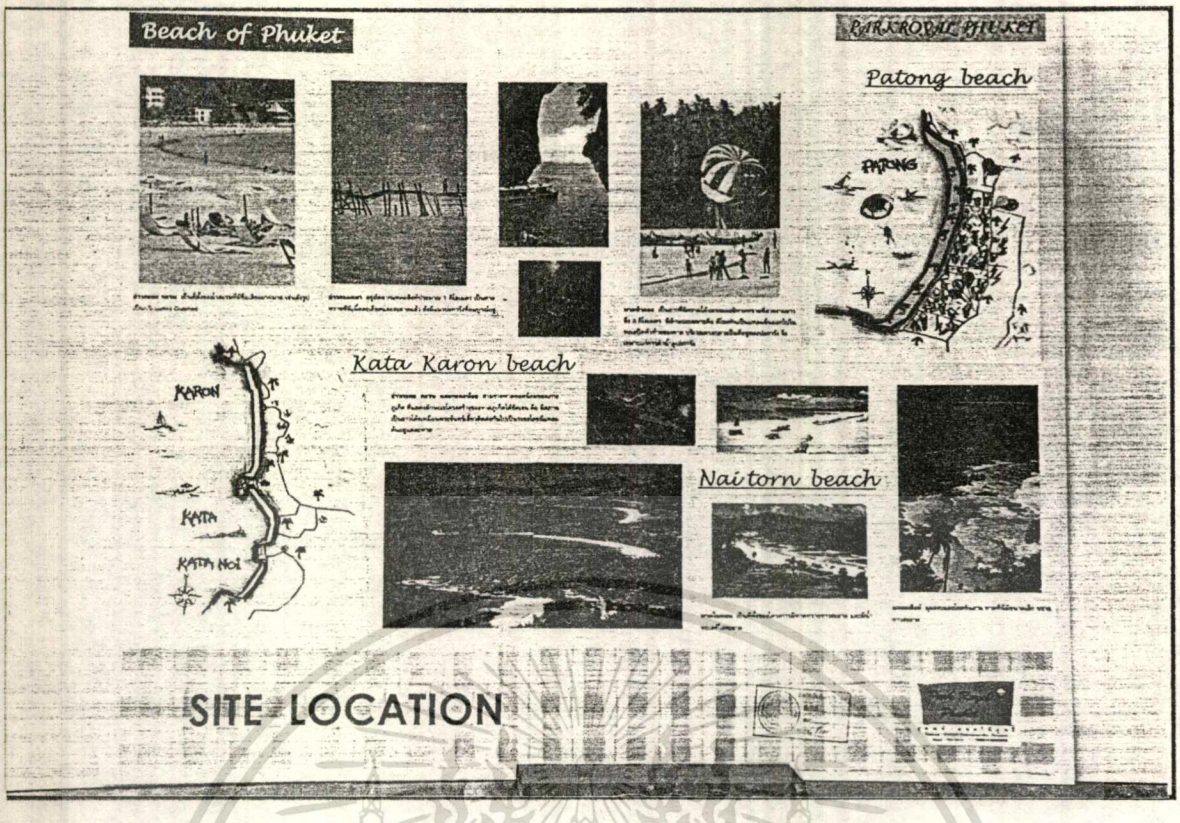


Site Location



Site Location

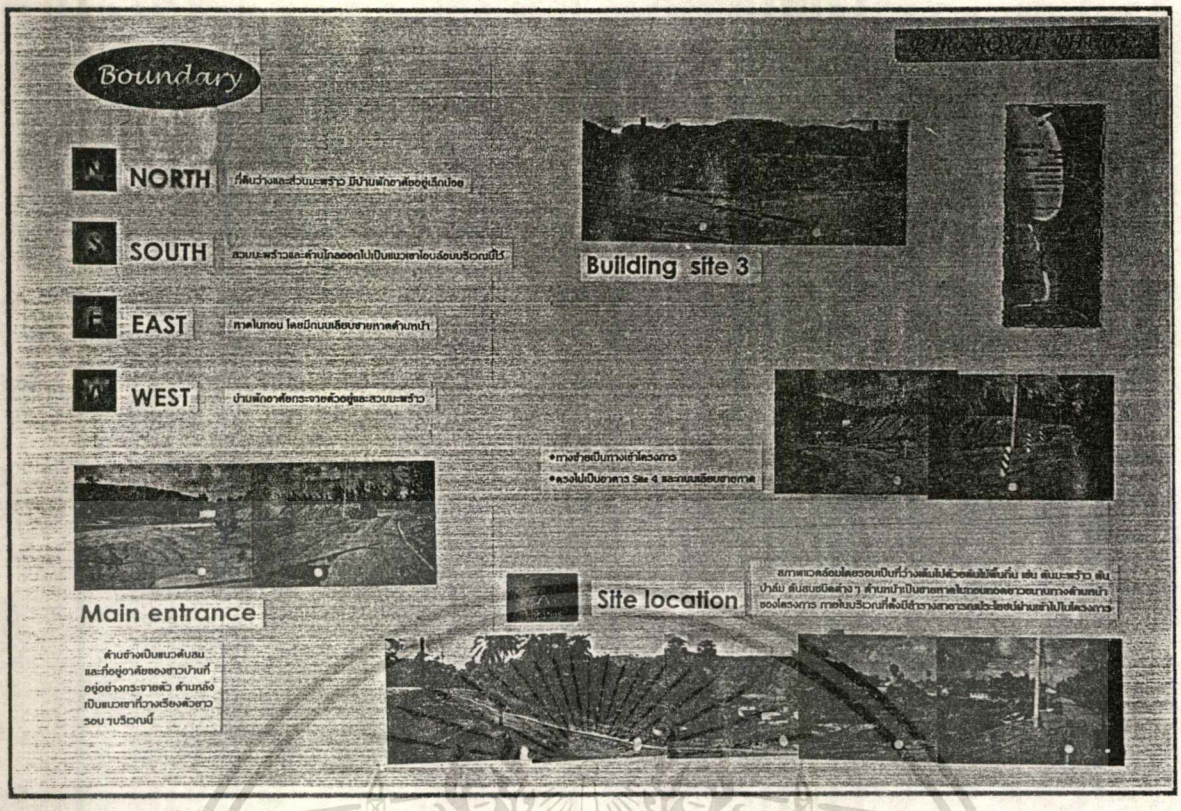
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



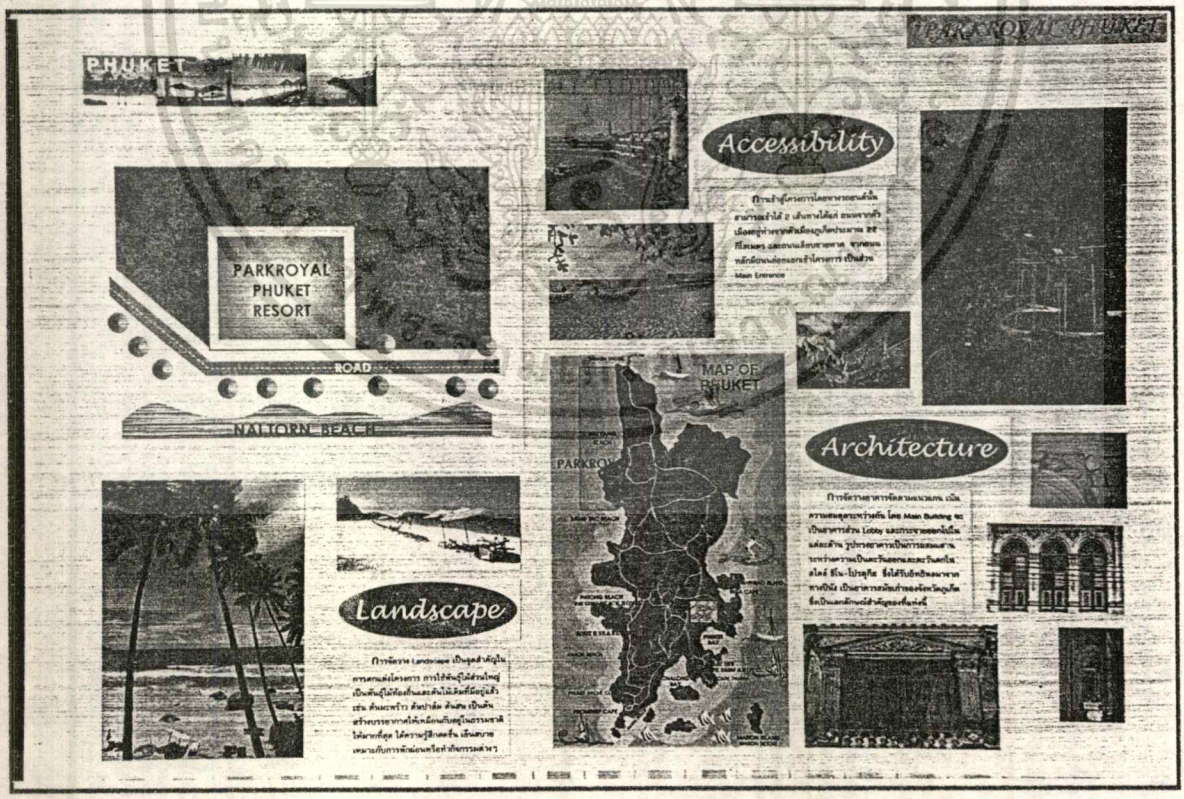
Site Location

Site Analysis

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

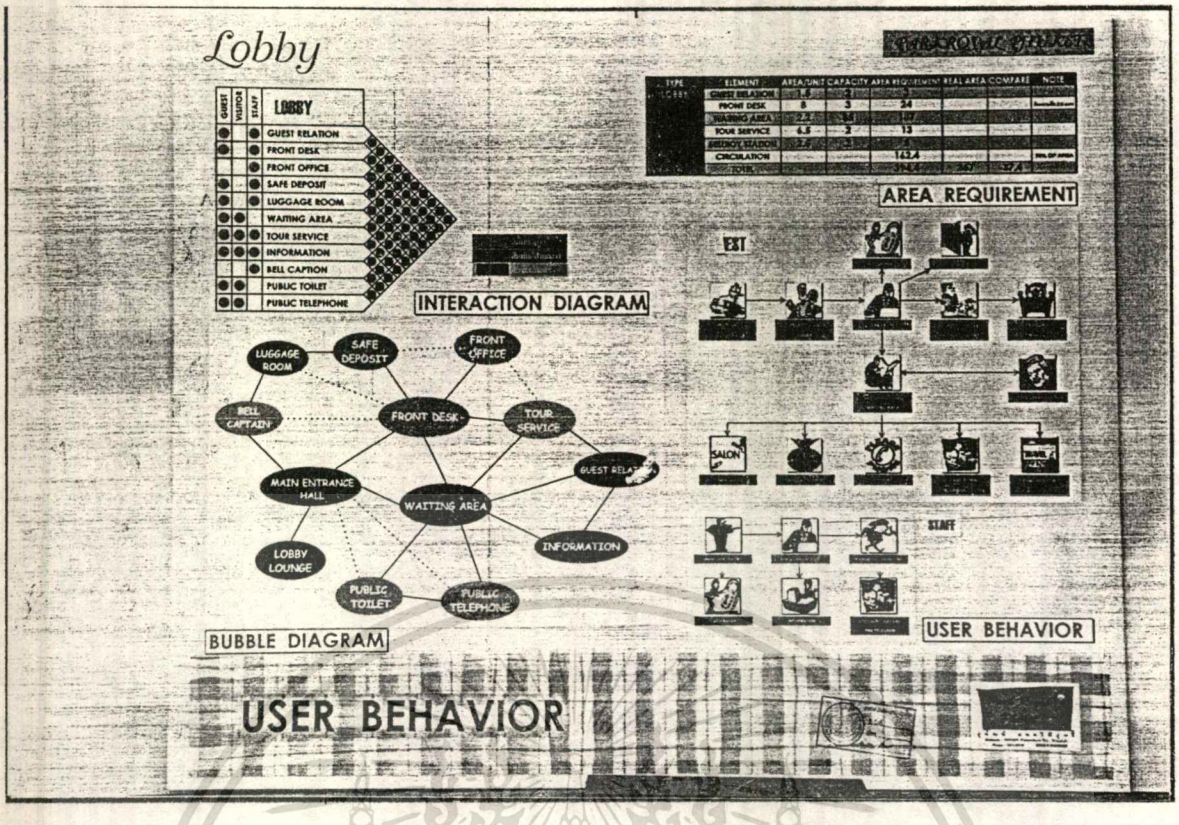


Existing Condition

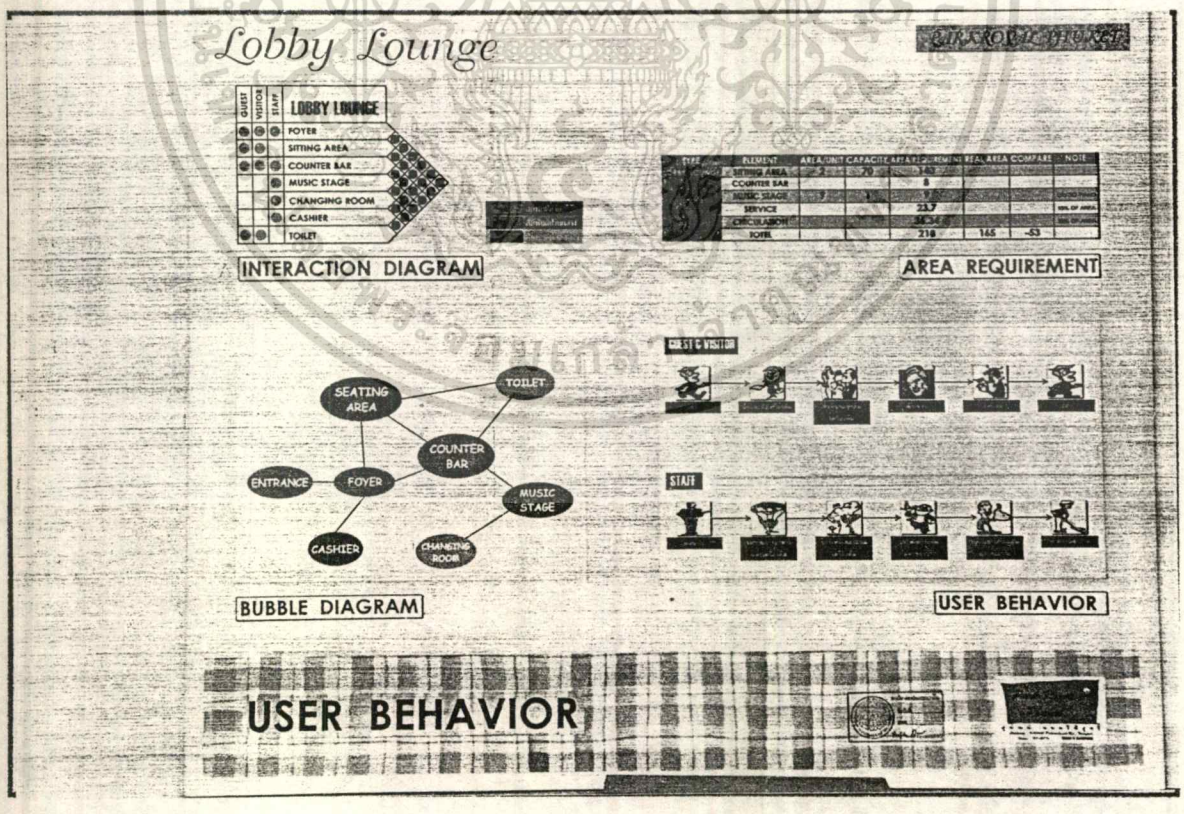


Site Location

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

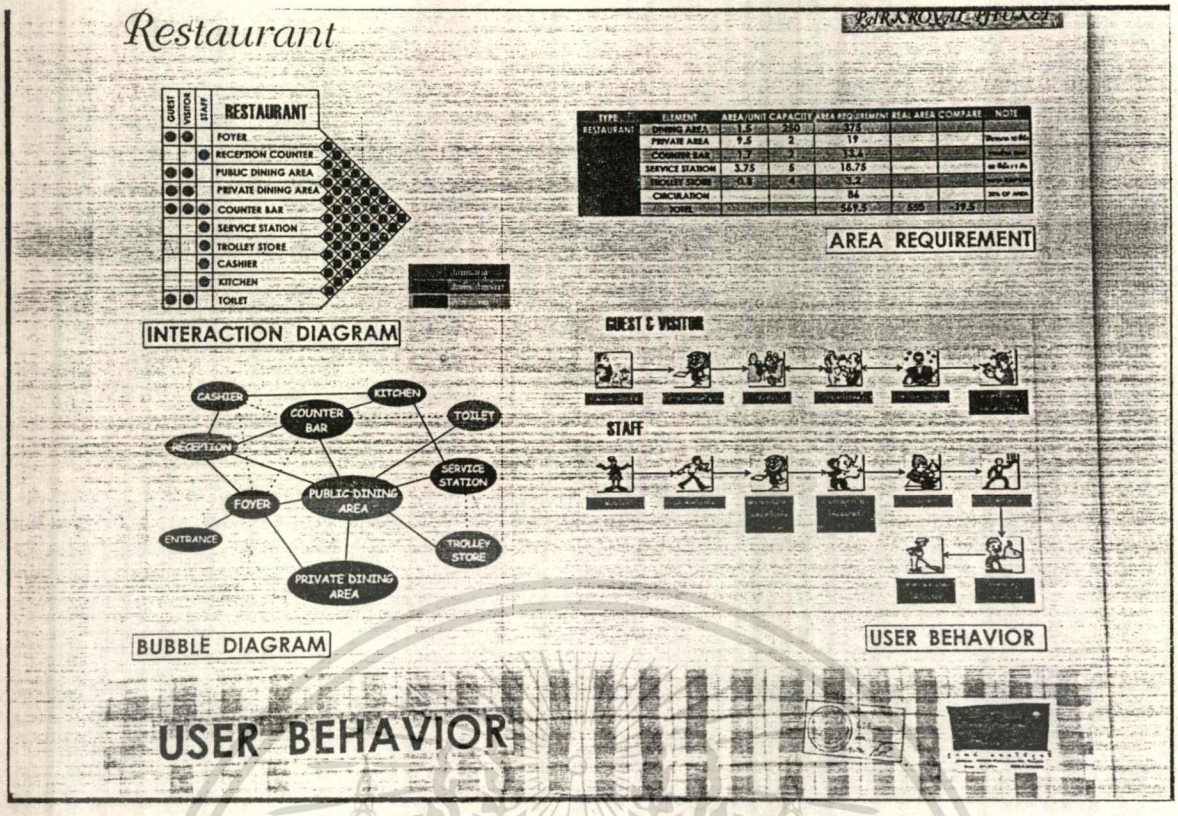


User Behavior

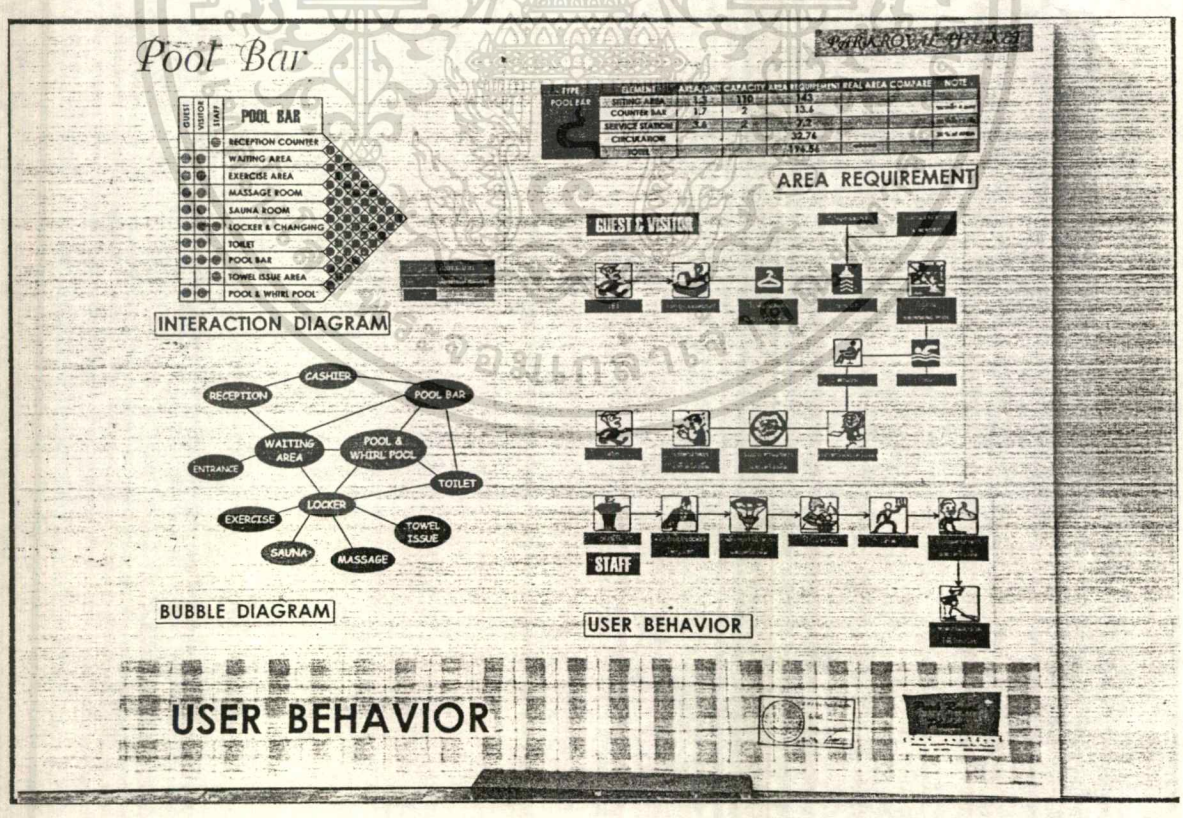


User Behavior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

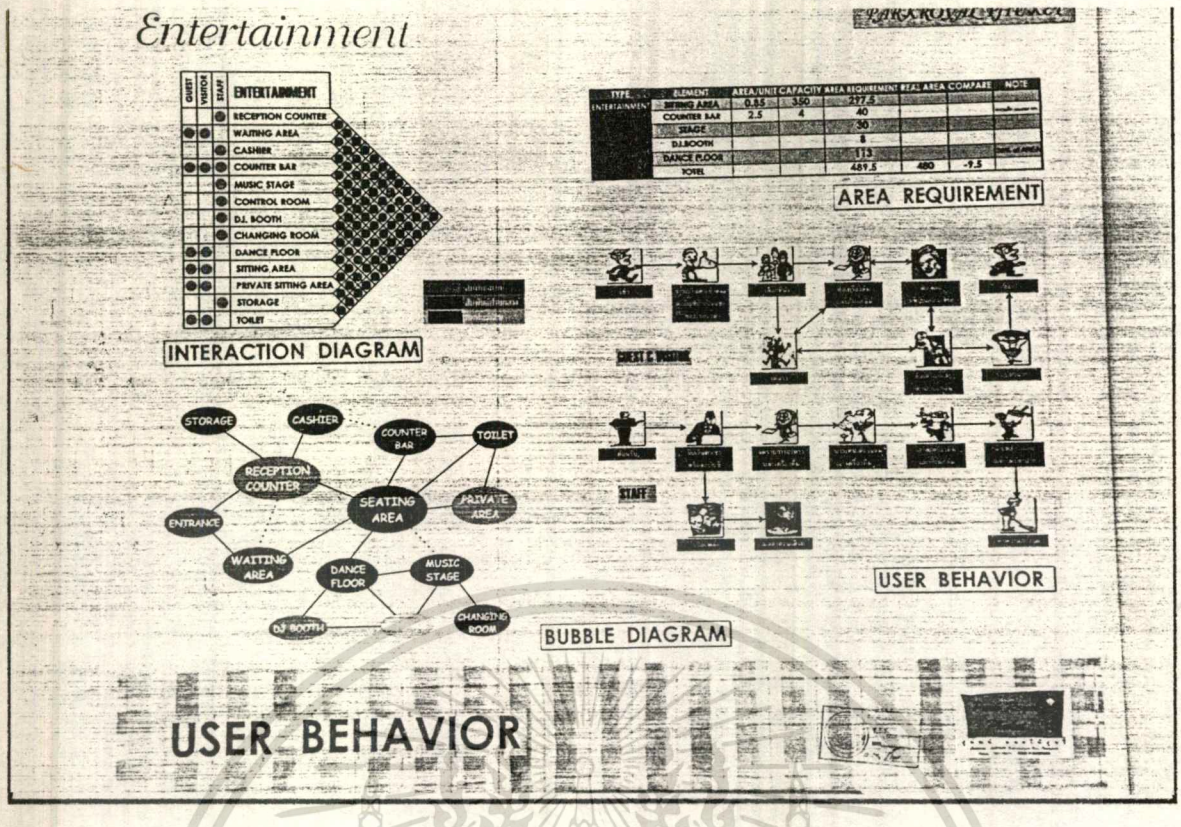


User Behavior

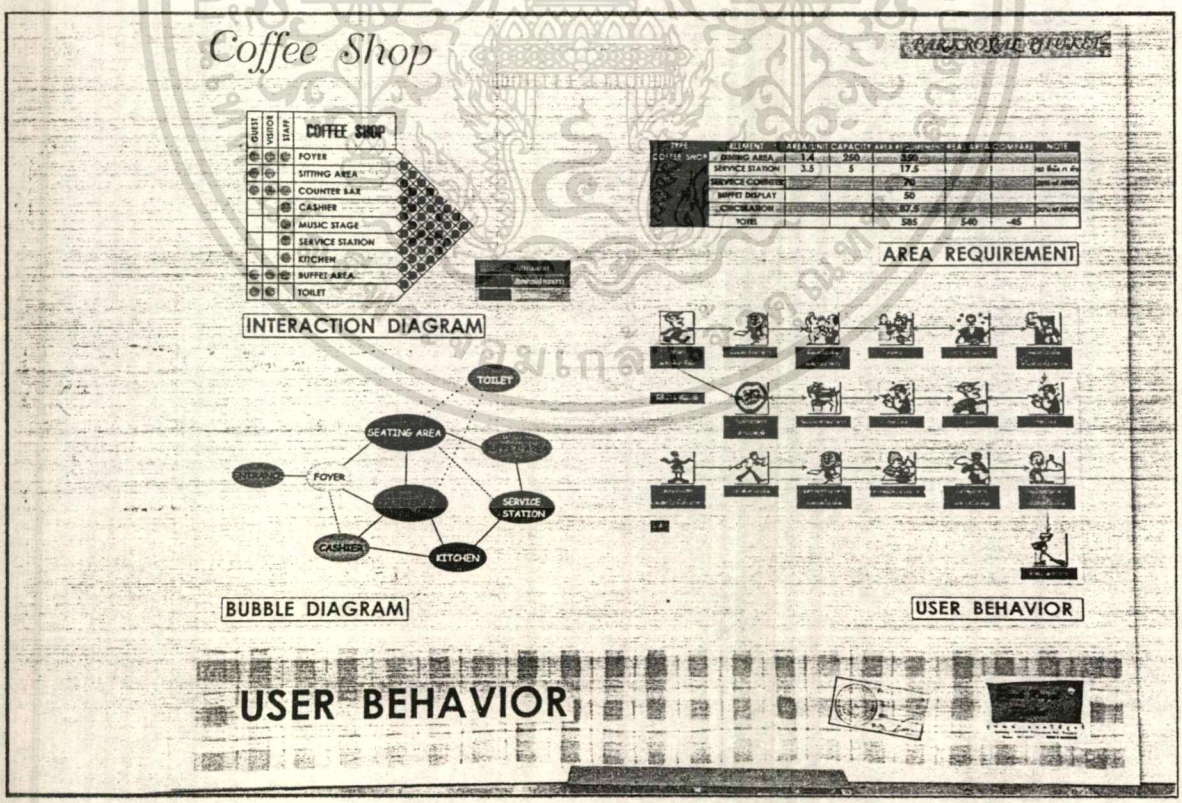


User Behavior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

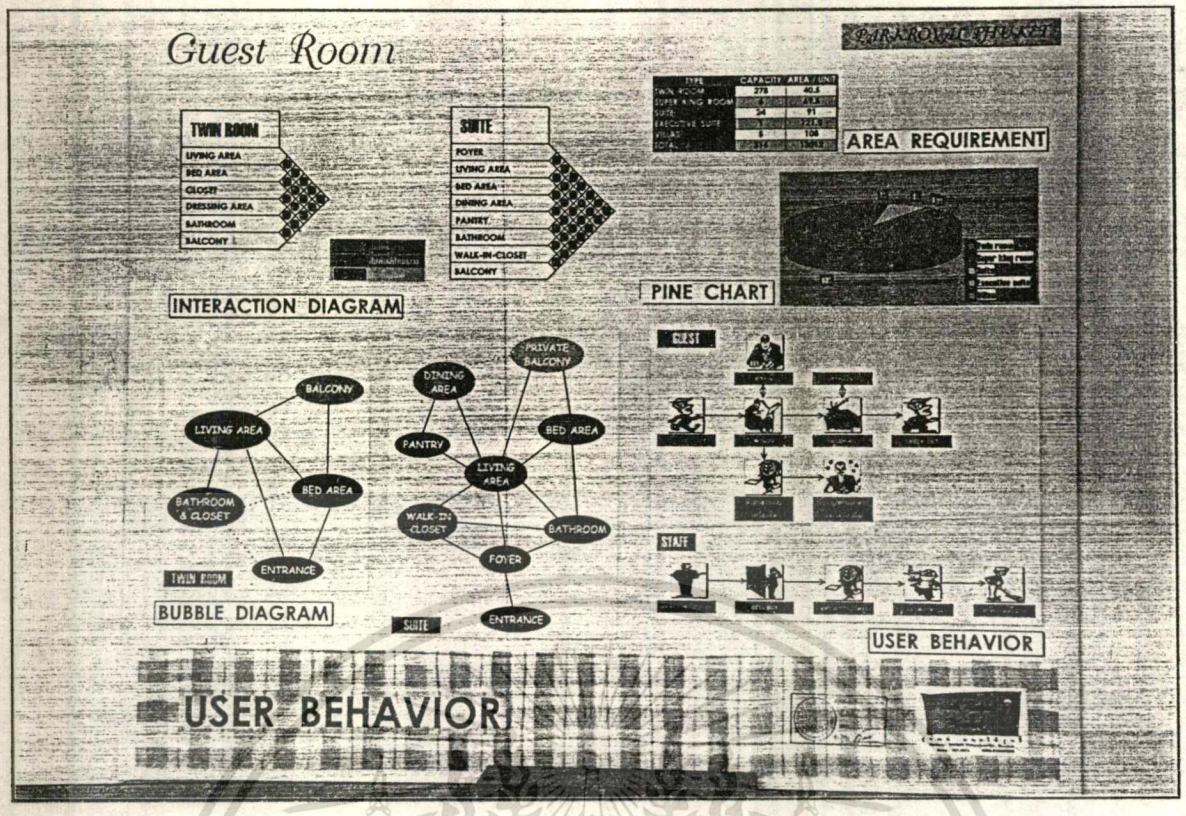


User Behavior



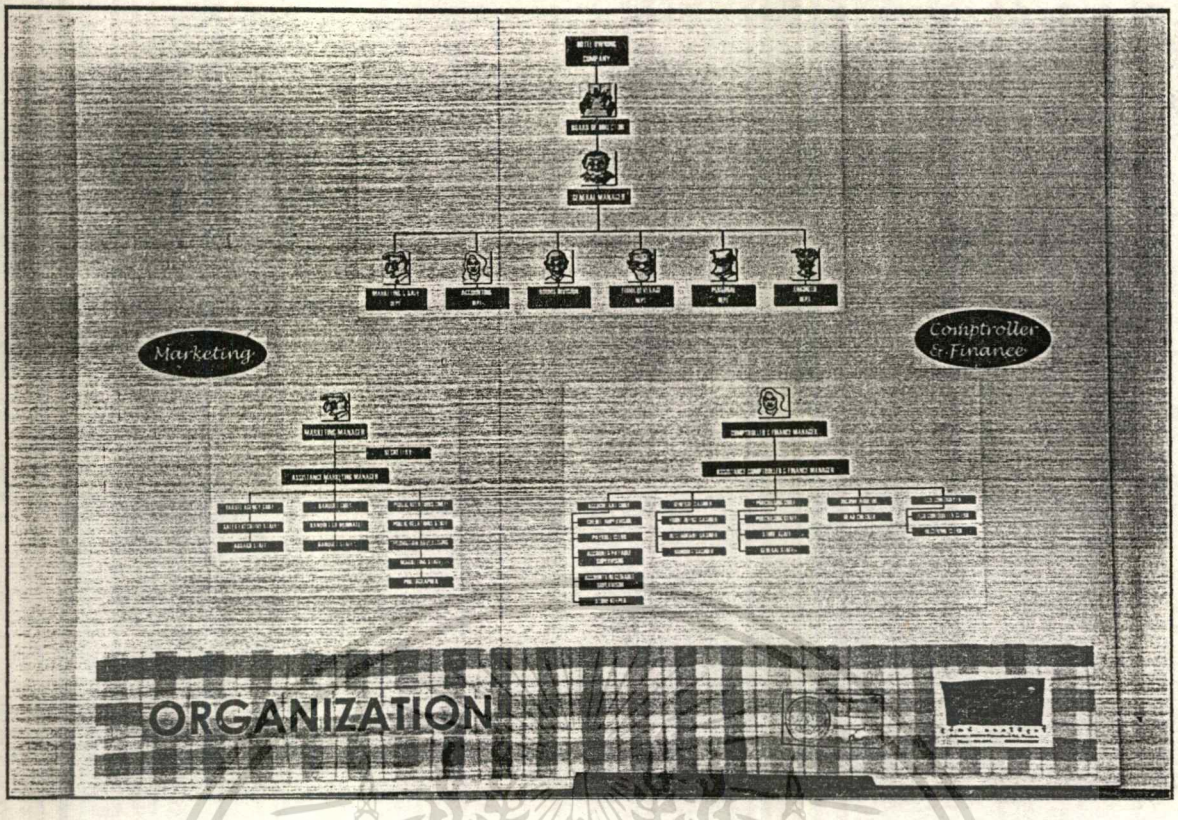
User Behavior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

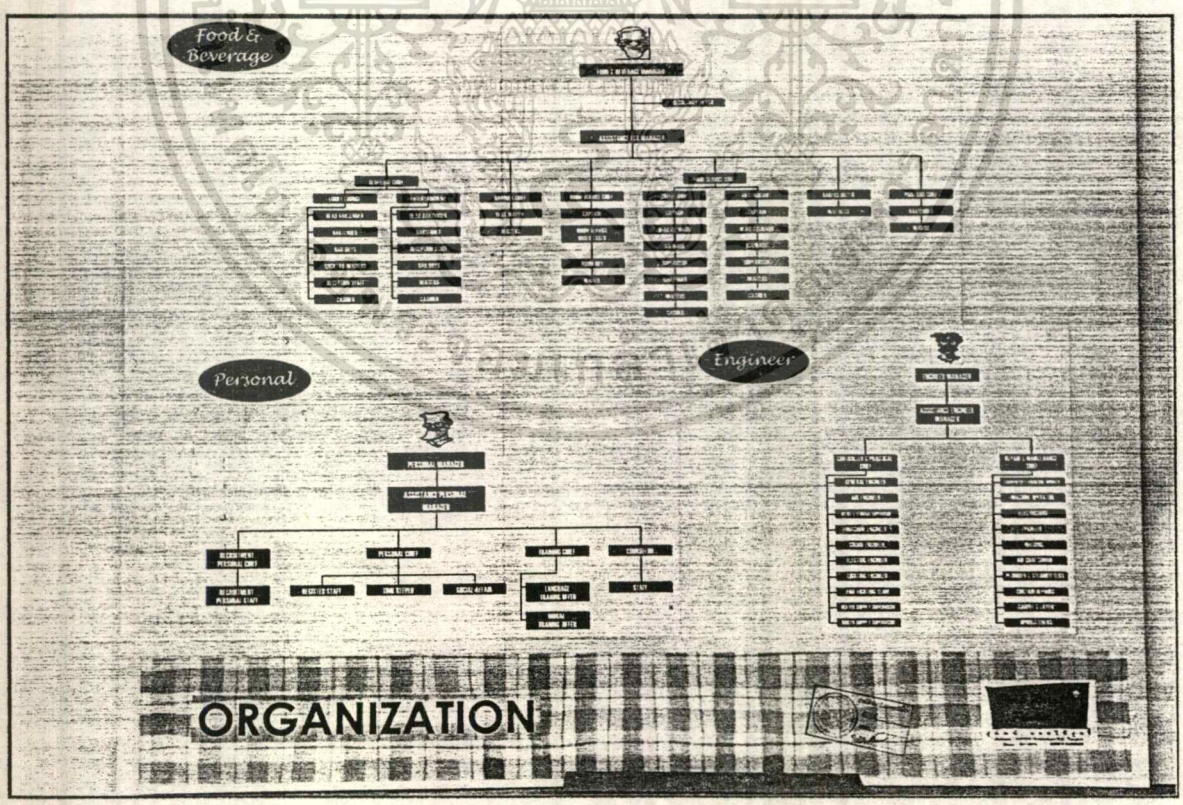


User..behavior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

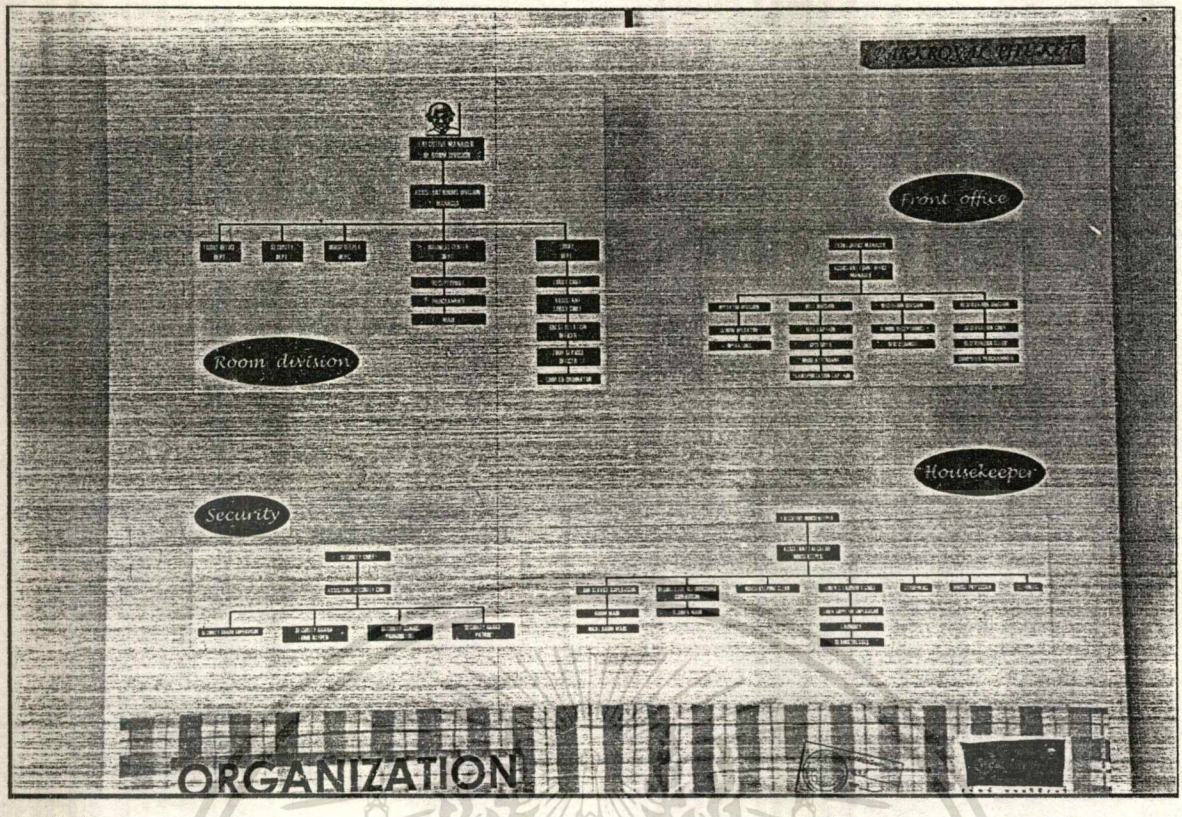


Organization



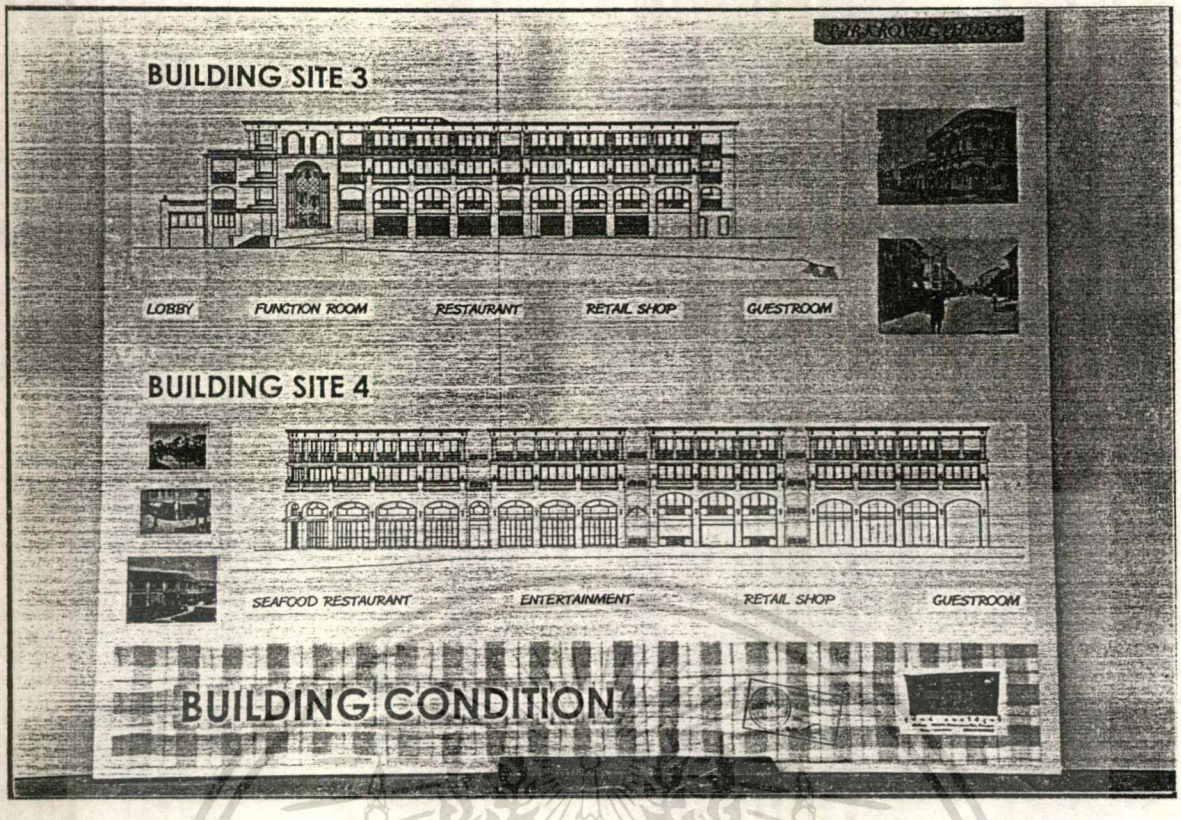
Organization

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

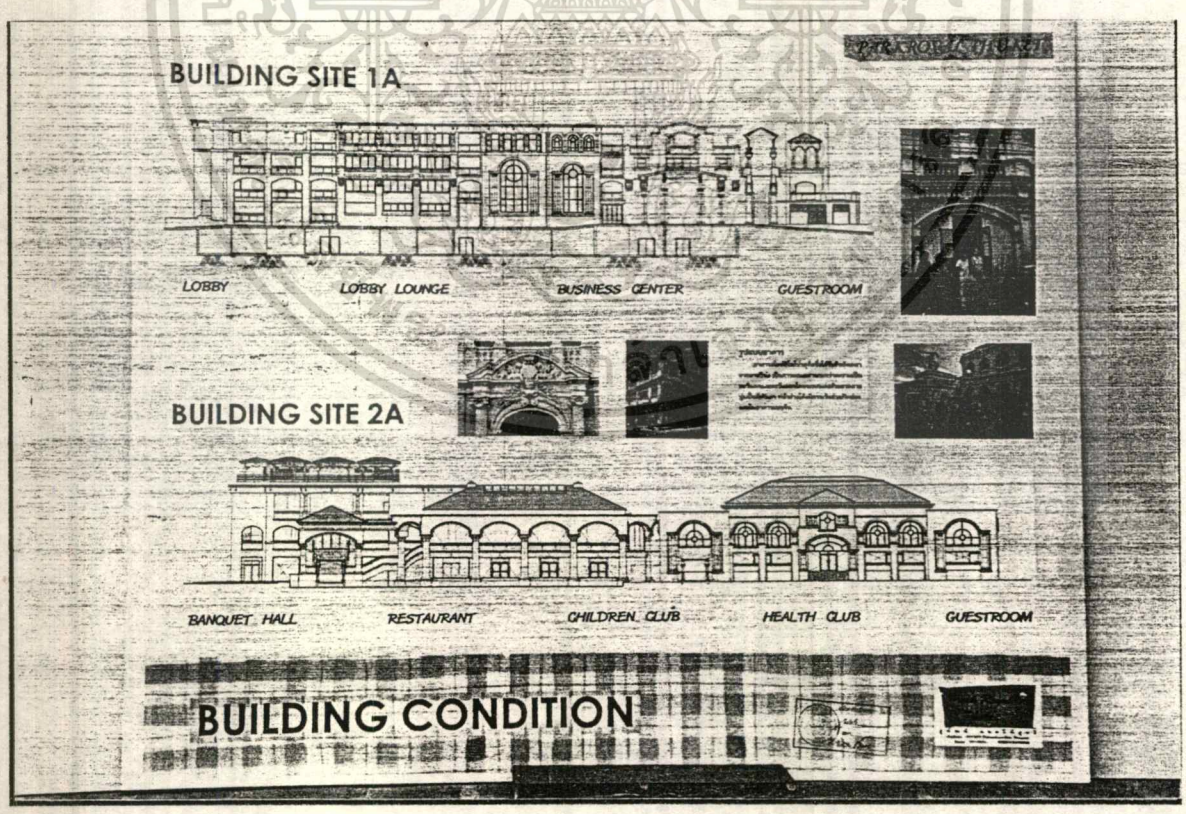


Organization

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

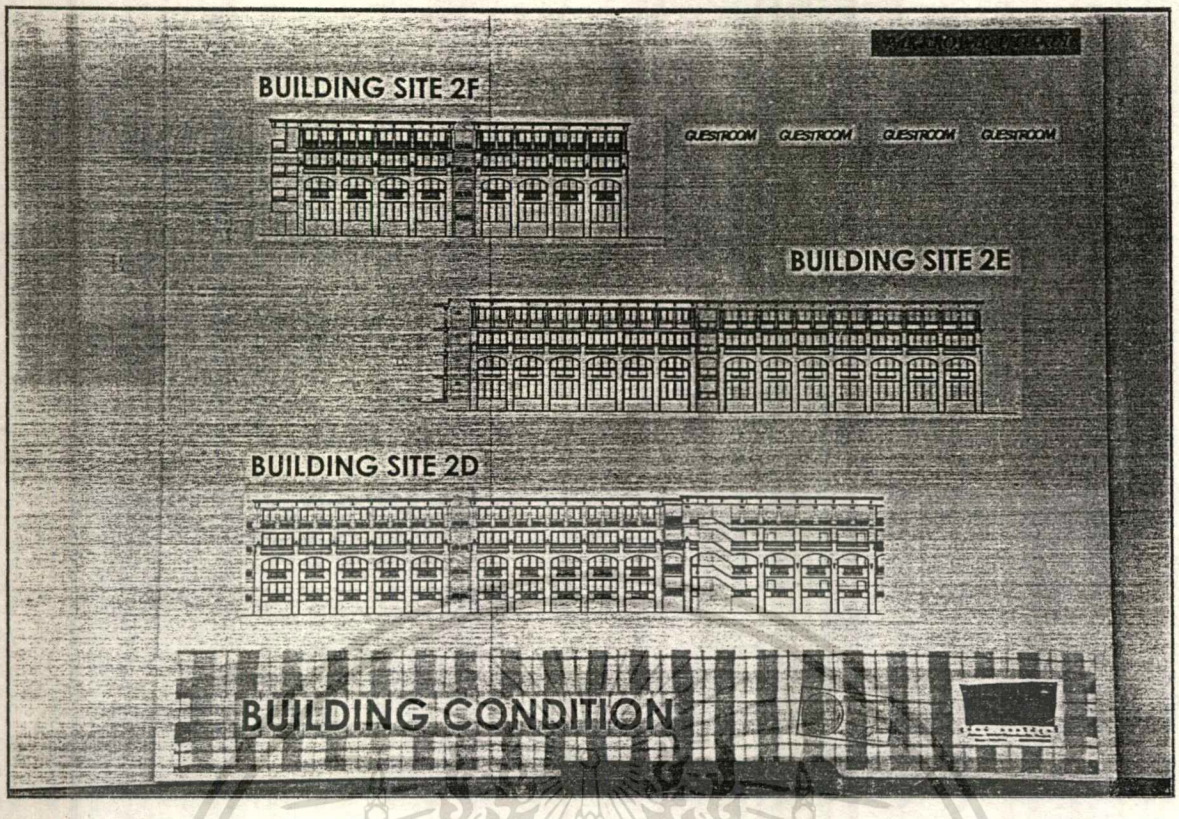


Building Condition



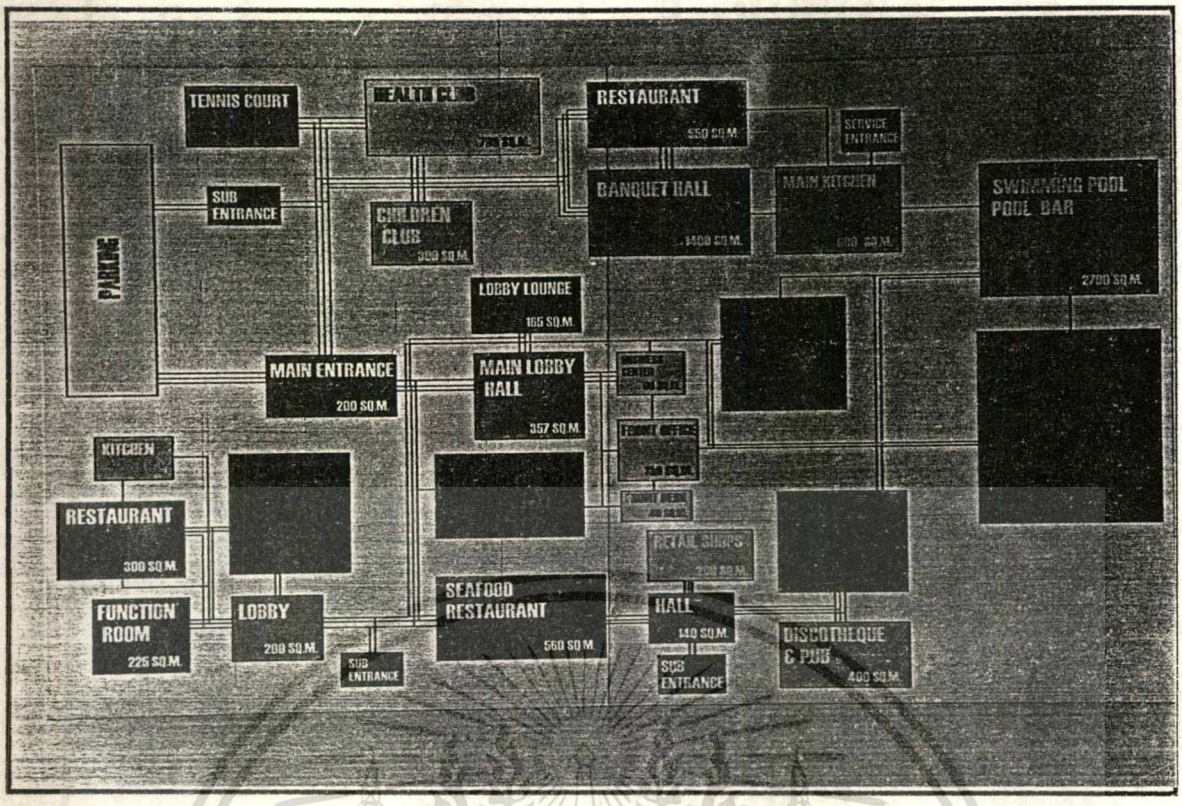
Building Condition

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

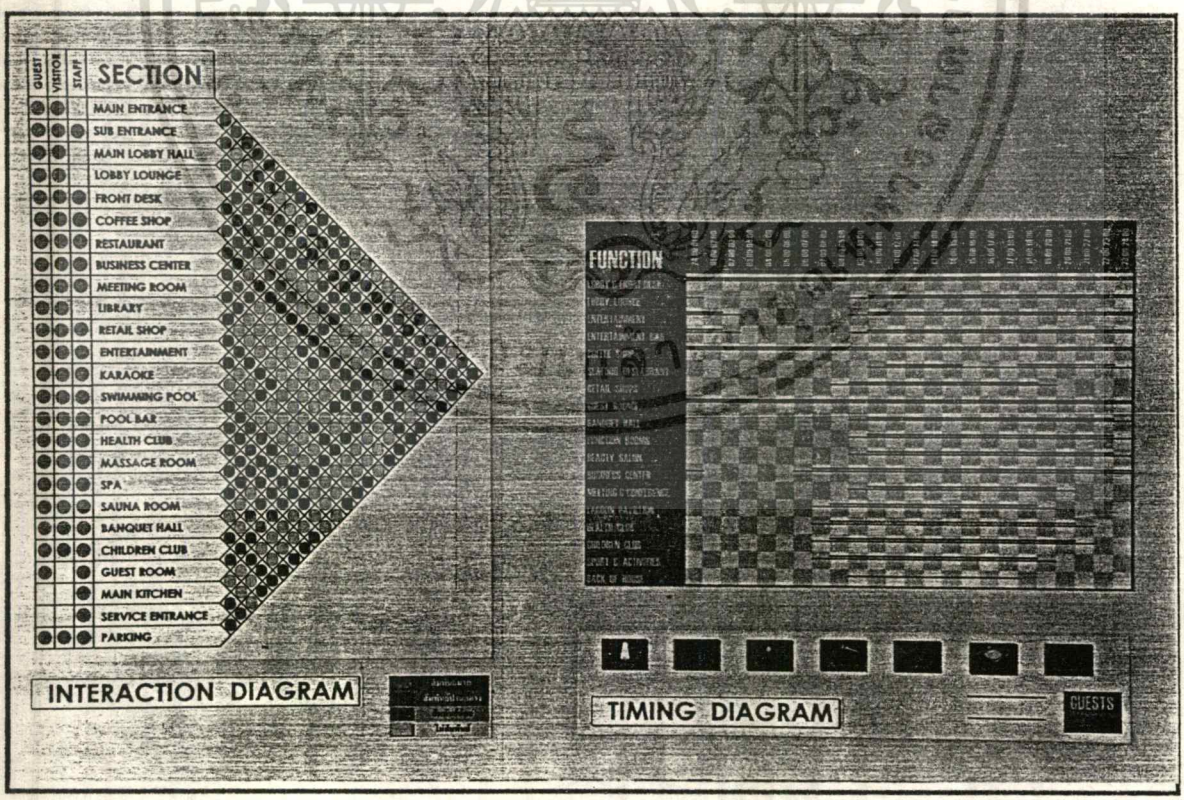


Building Condition

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

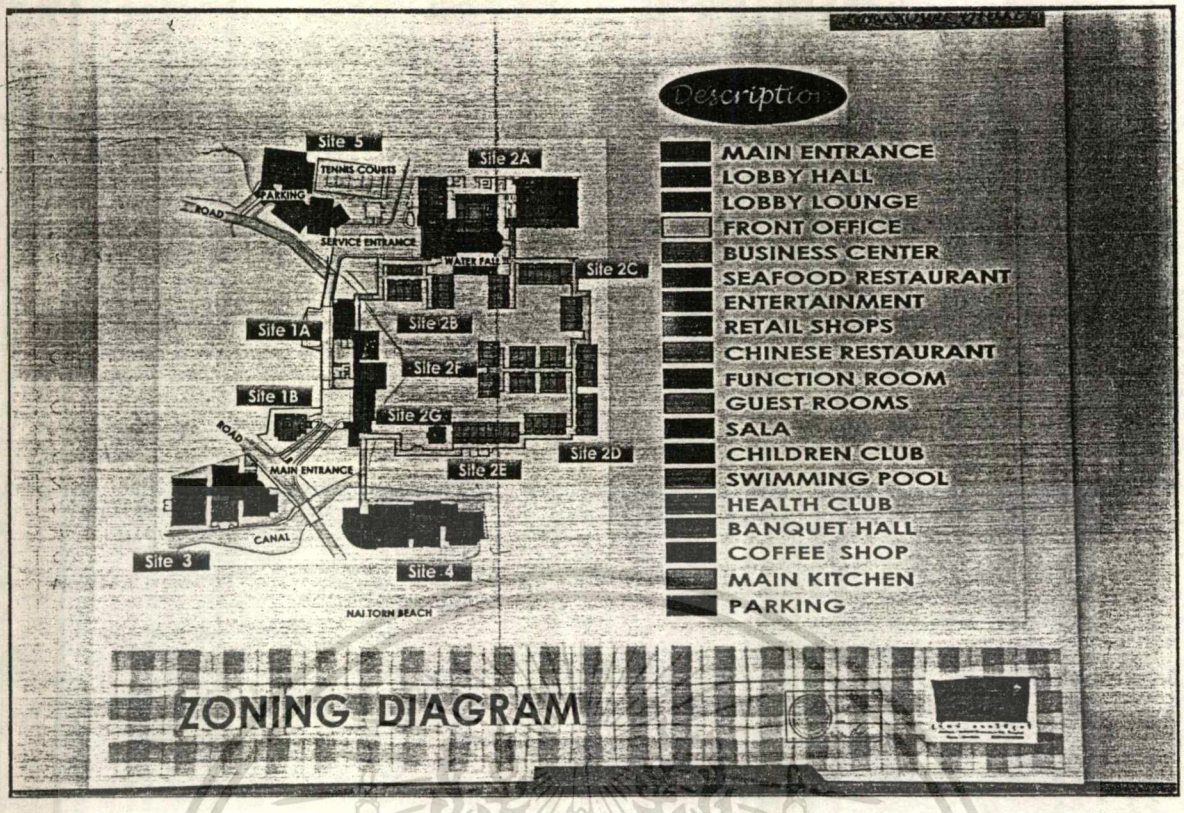


Functional Diagram

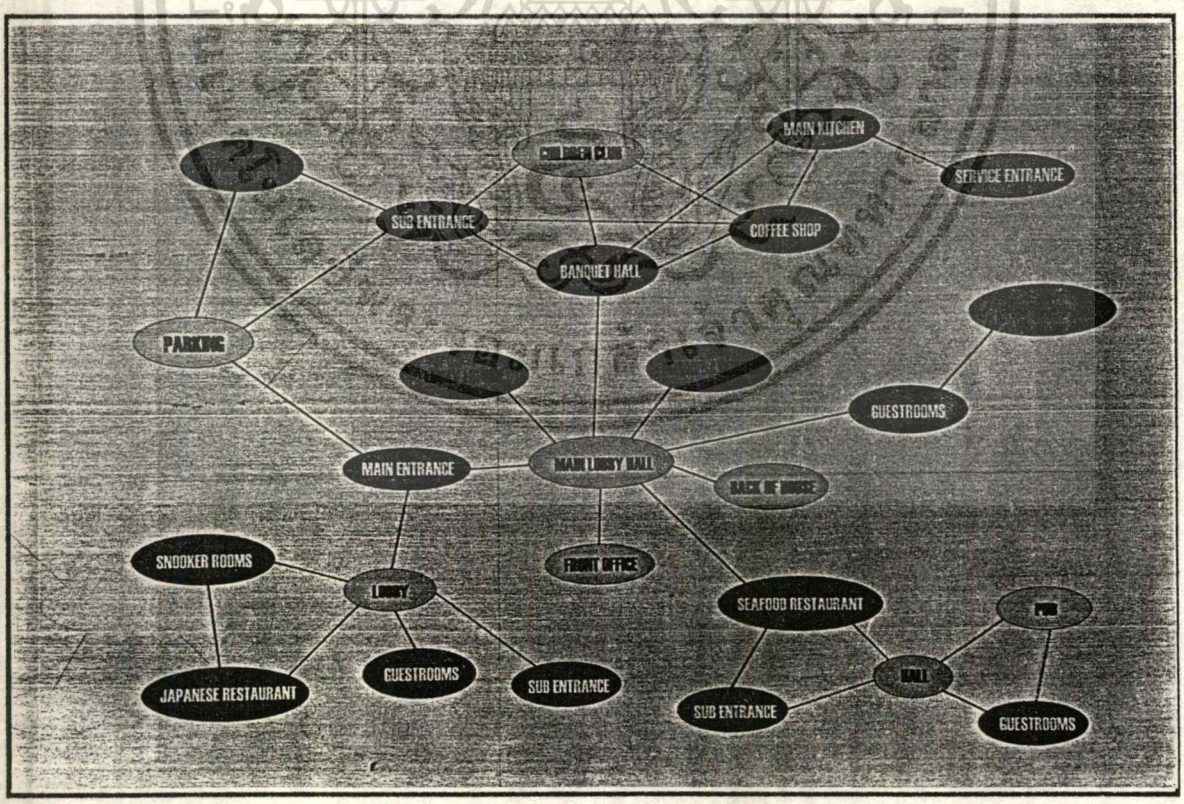


Interaction Diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการ
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

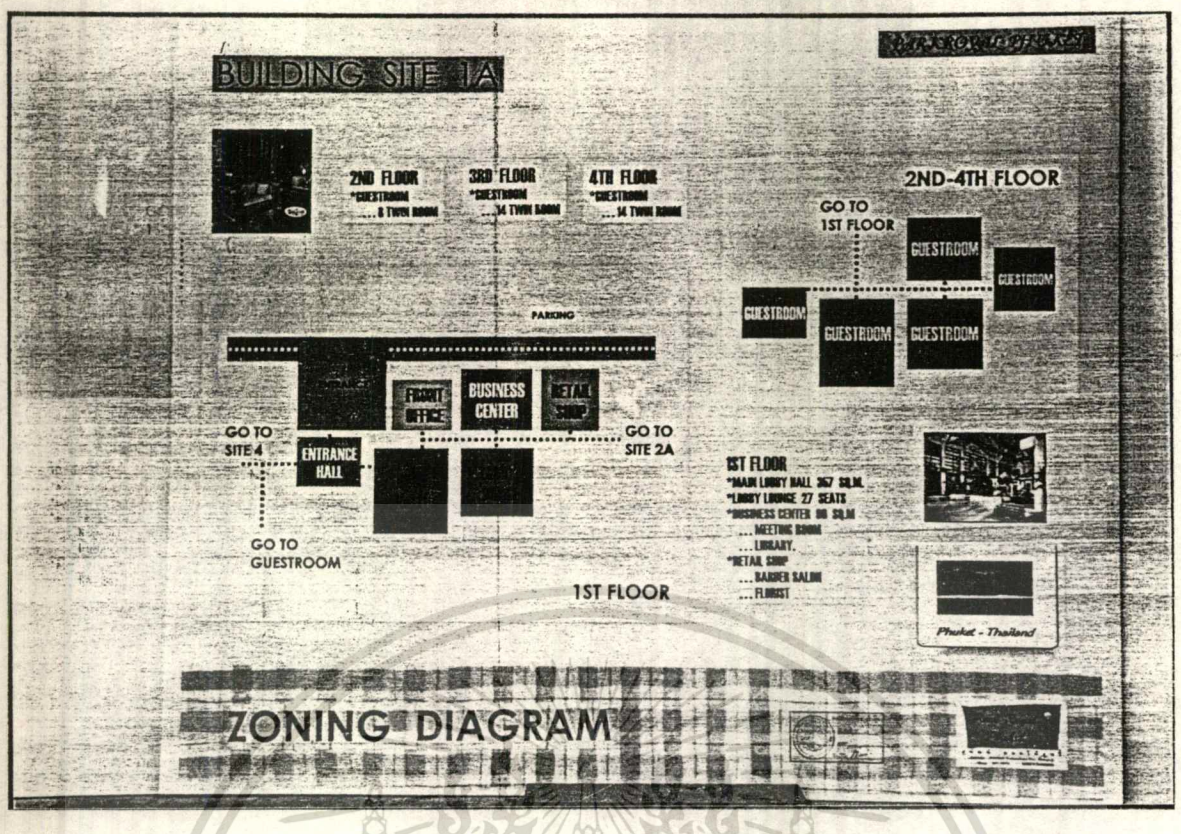


Zoning Diagram

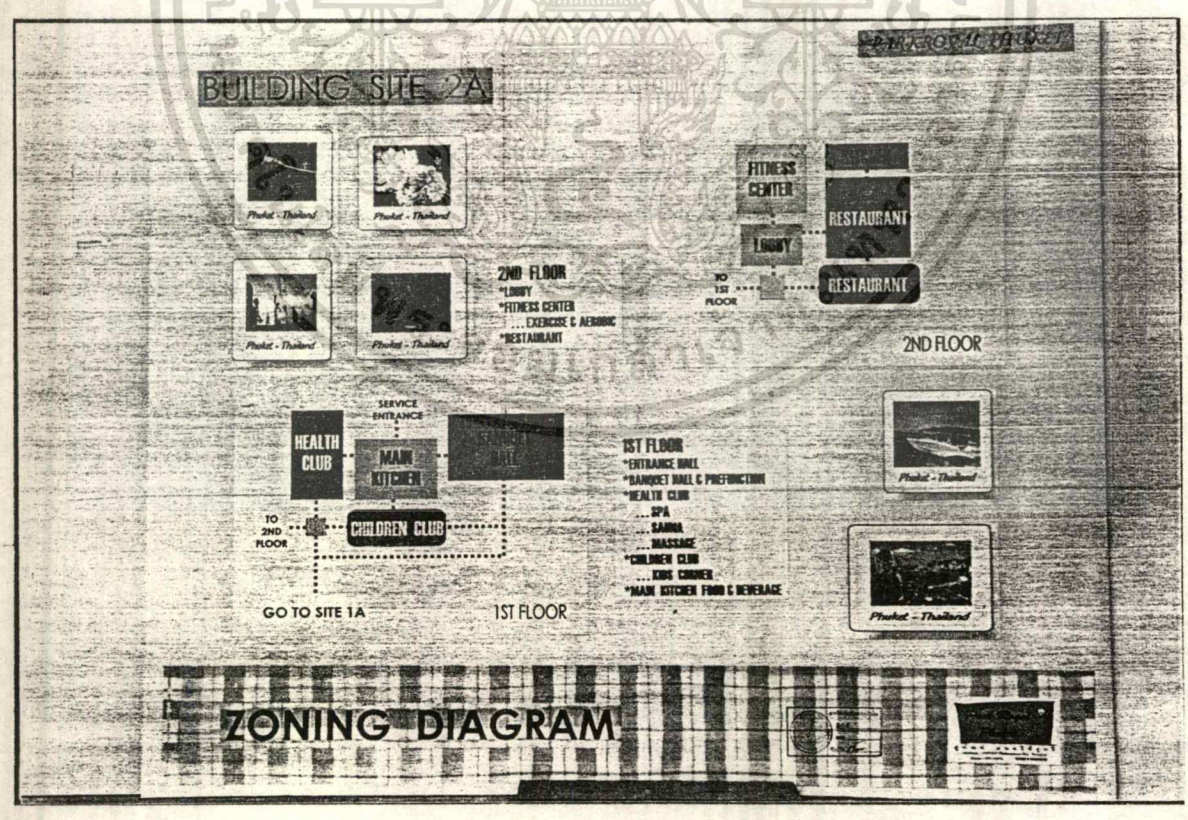


Bubble Diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือแสวงหาประโยชน์ทางการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

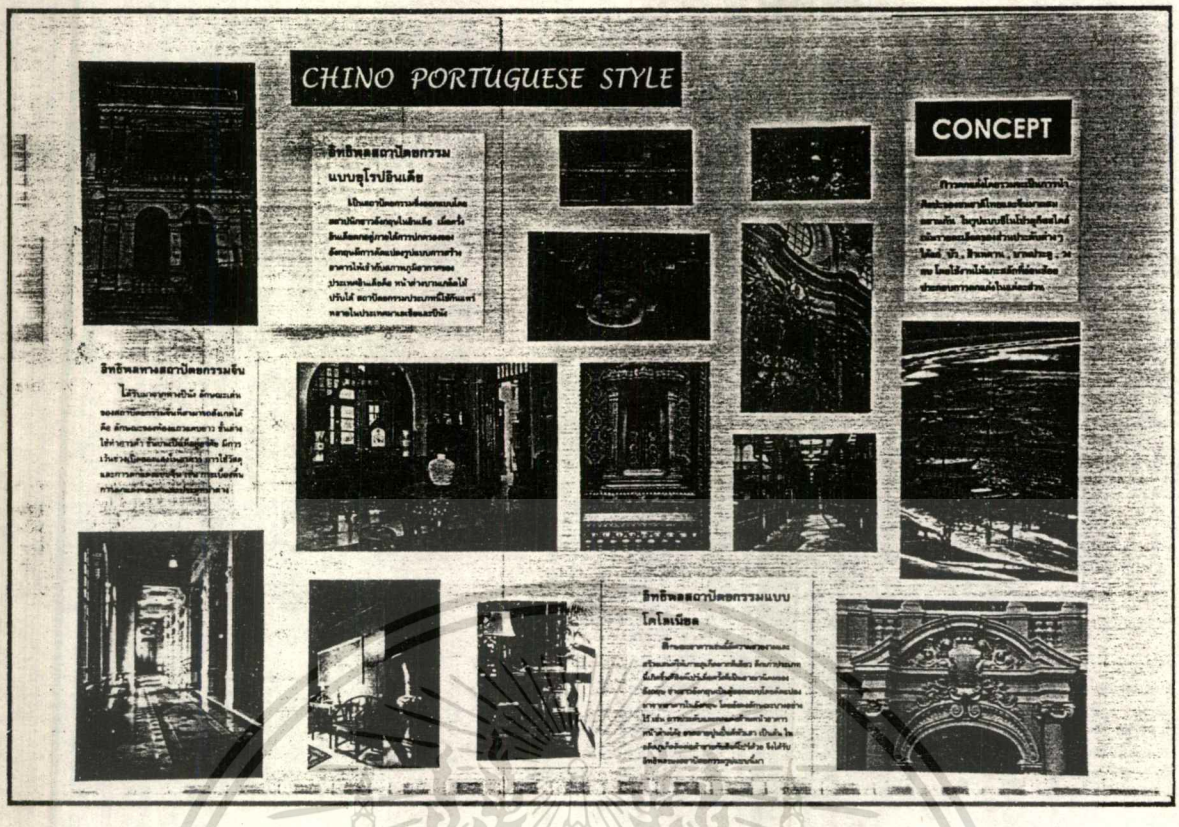


Zoning Diagram

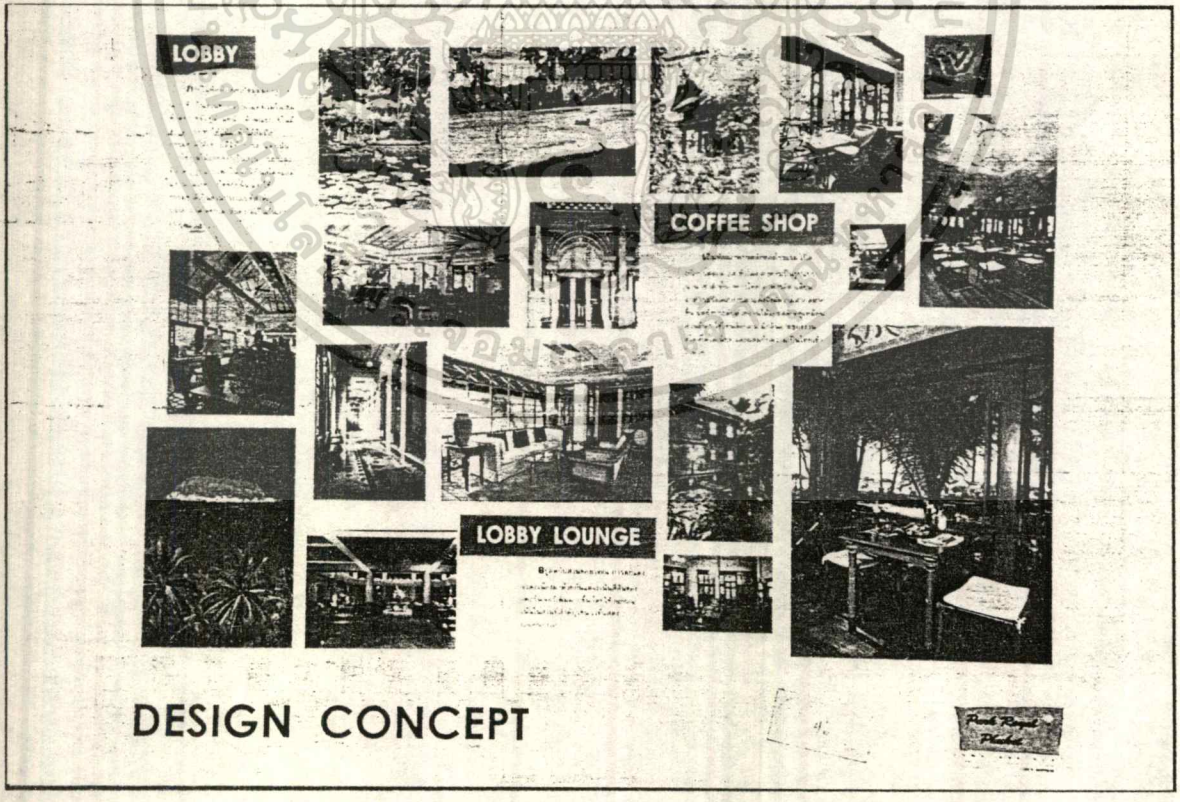


Zoning Diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



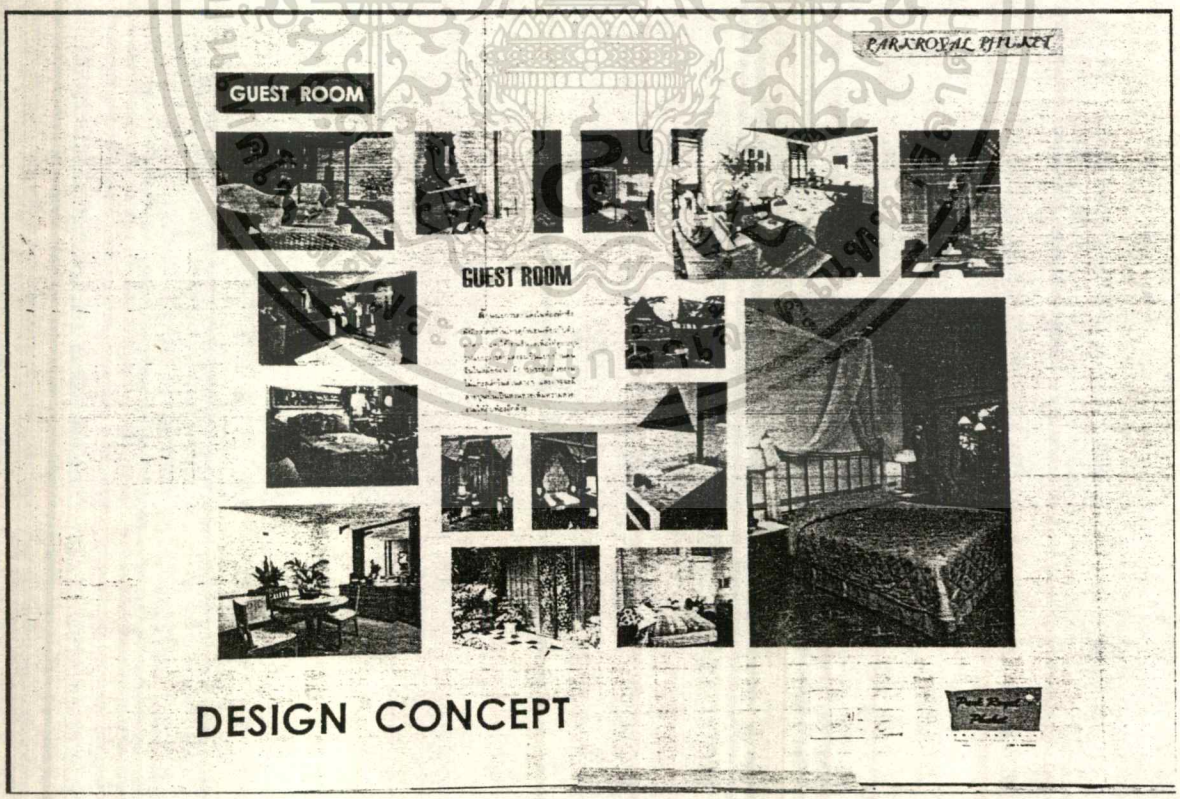
Design Concept



Design Concept

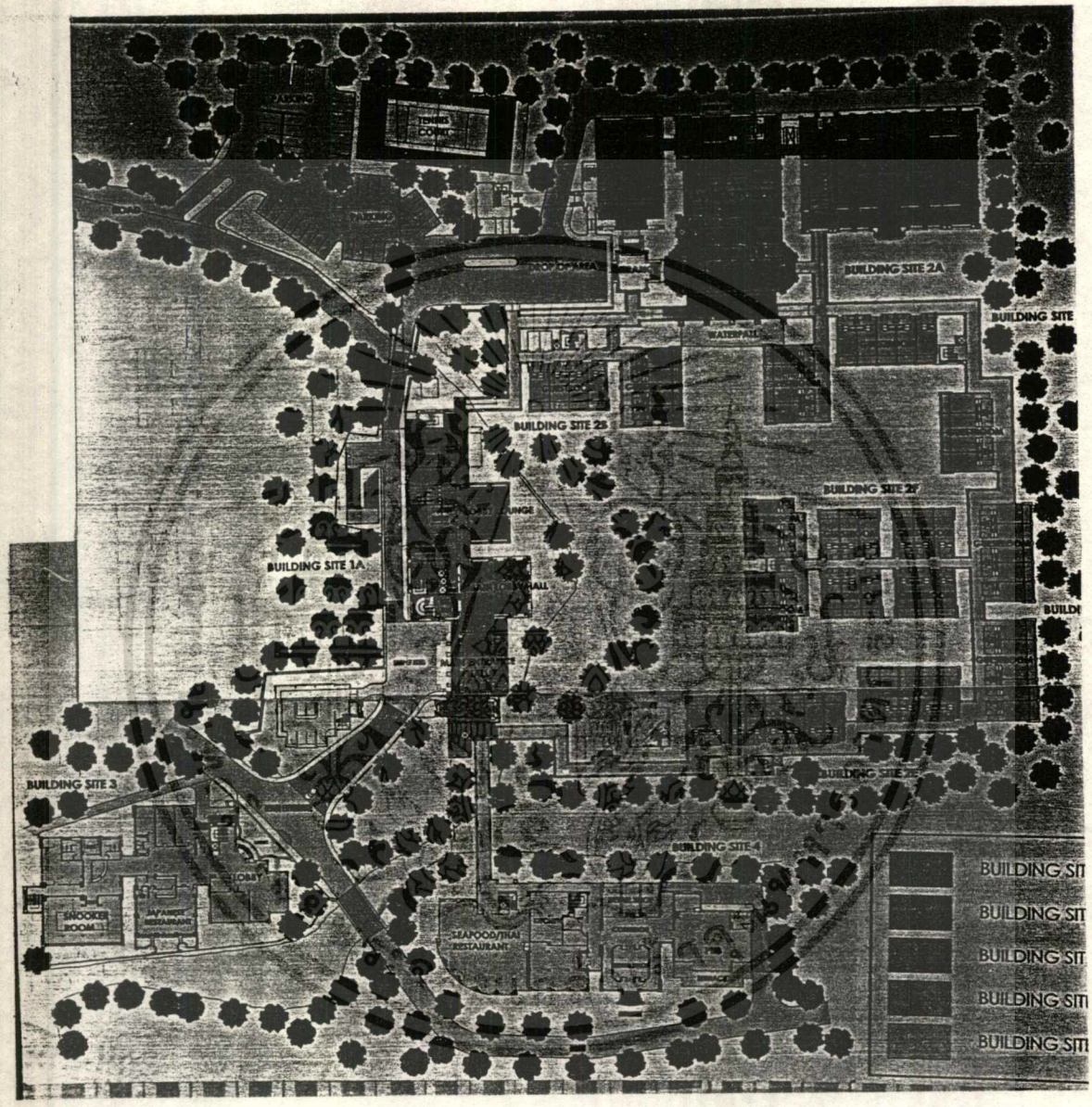
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือแสวงหาประโยชน์ทางการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Design Concept

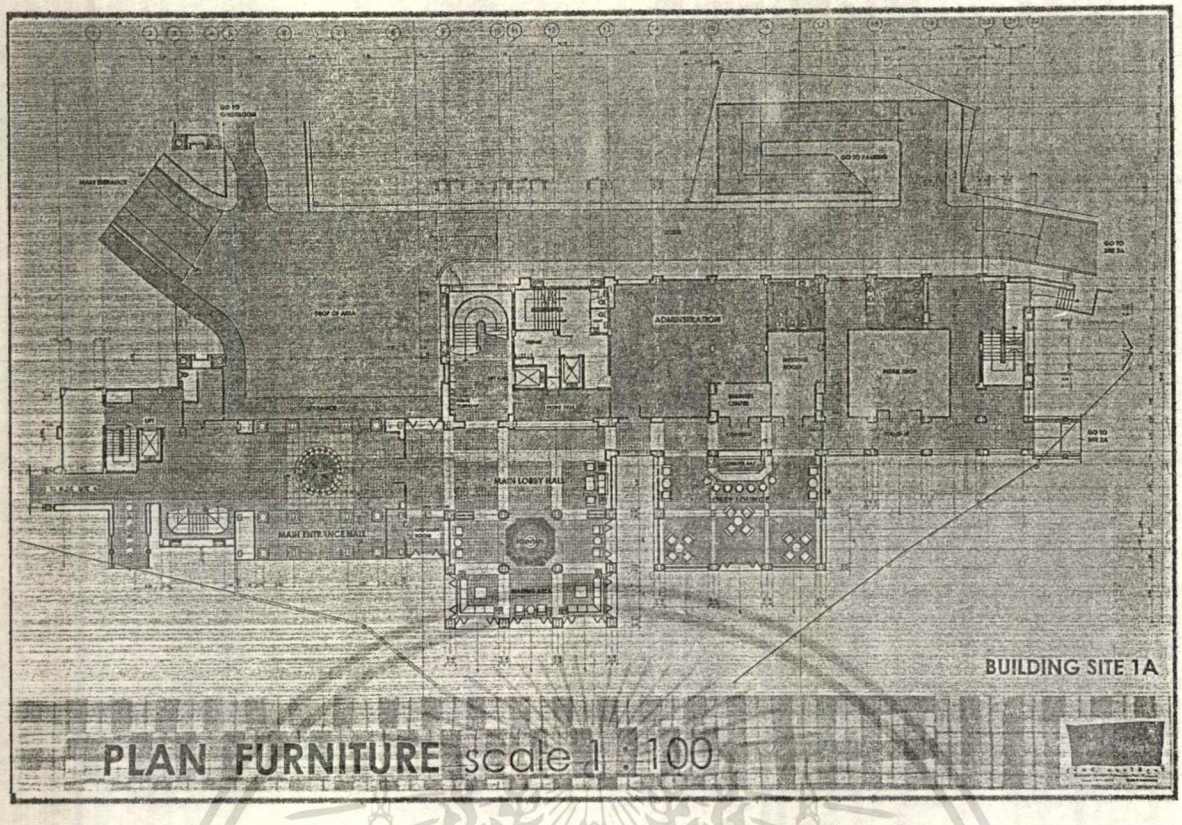


Design Concept

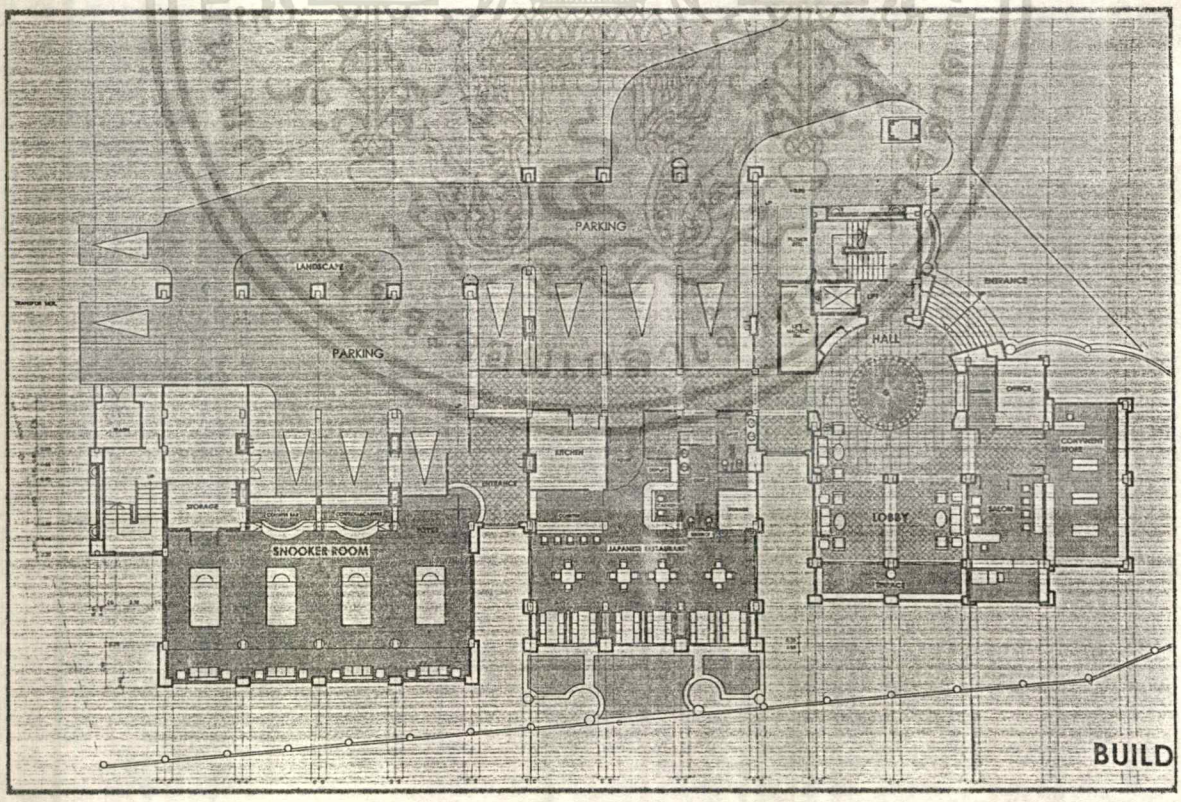
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

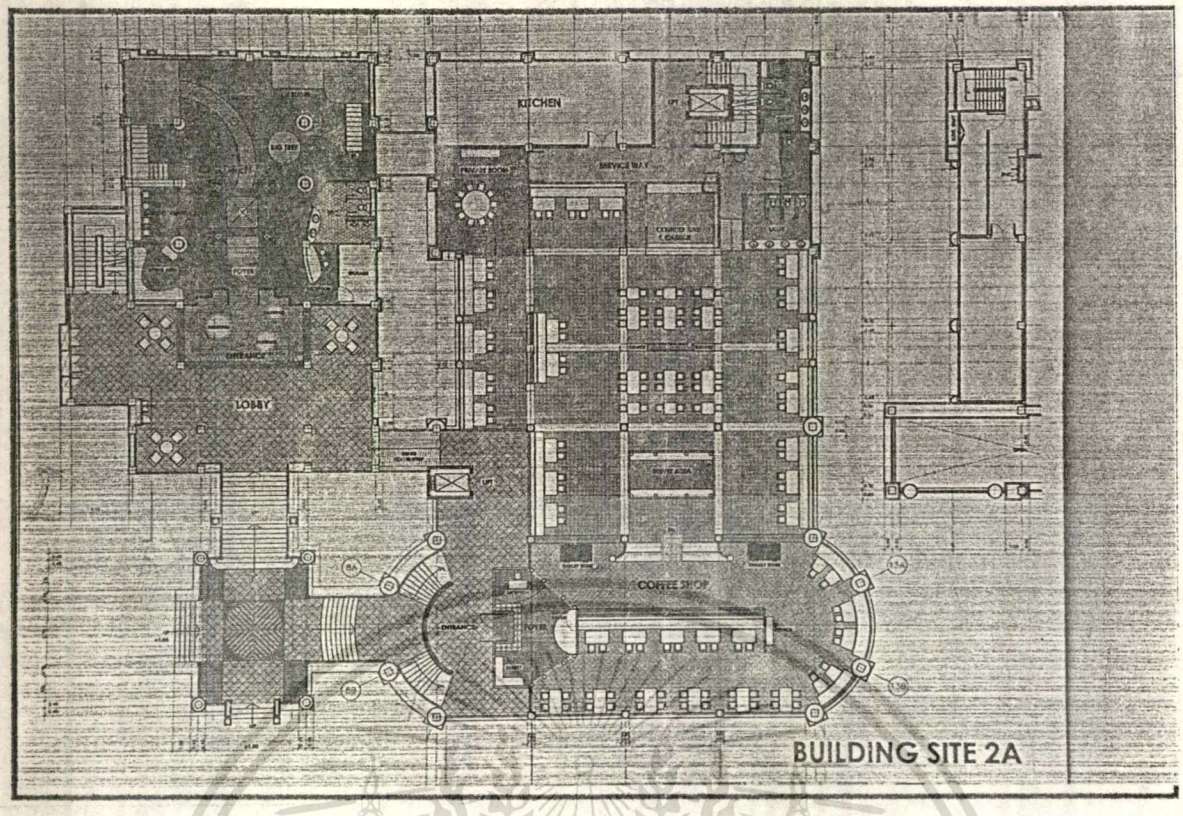


PLAN FURNITURE Scale 1:100

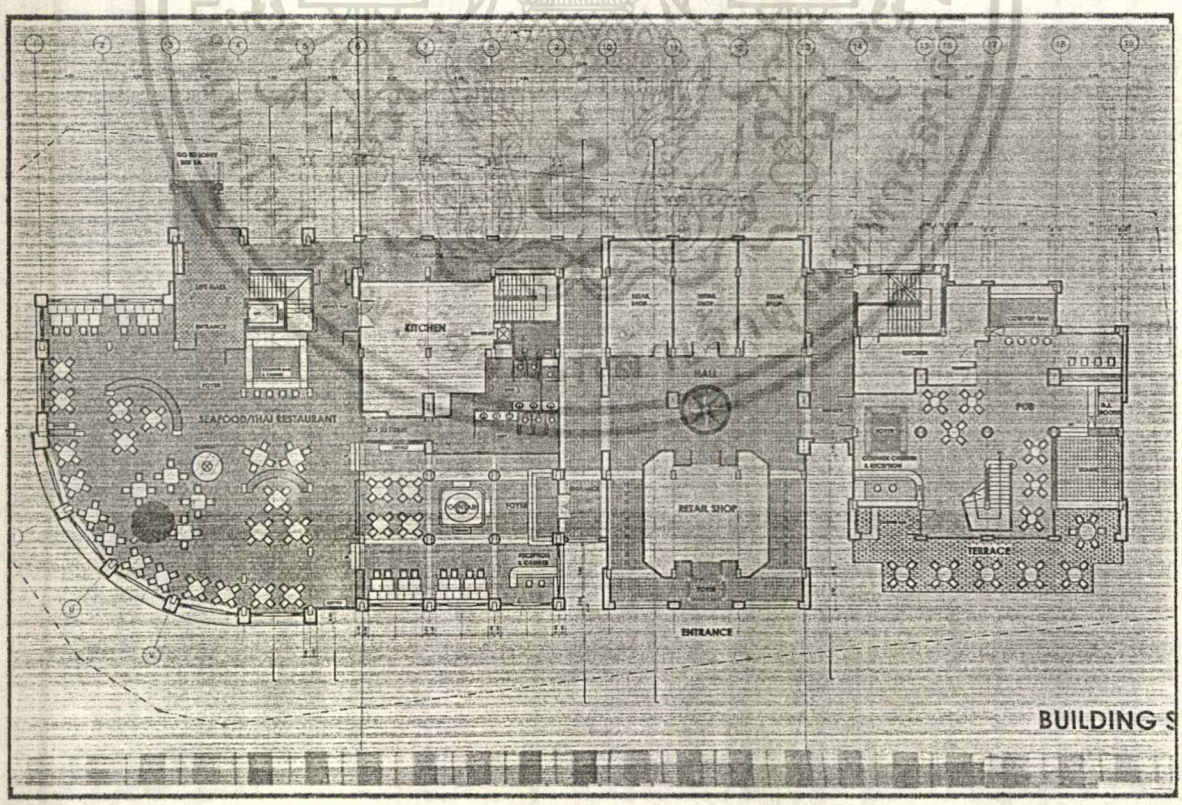


PLAN FURNITURE Scale 1:100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

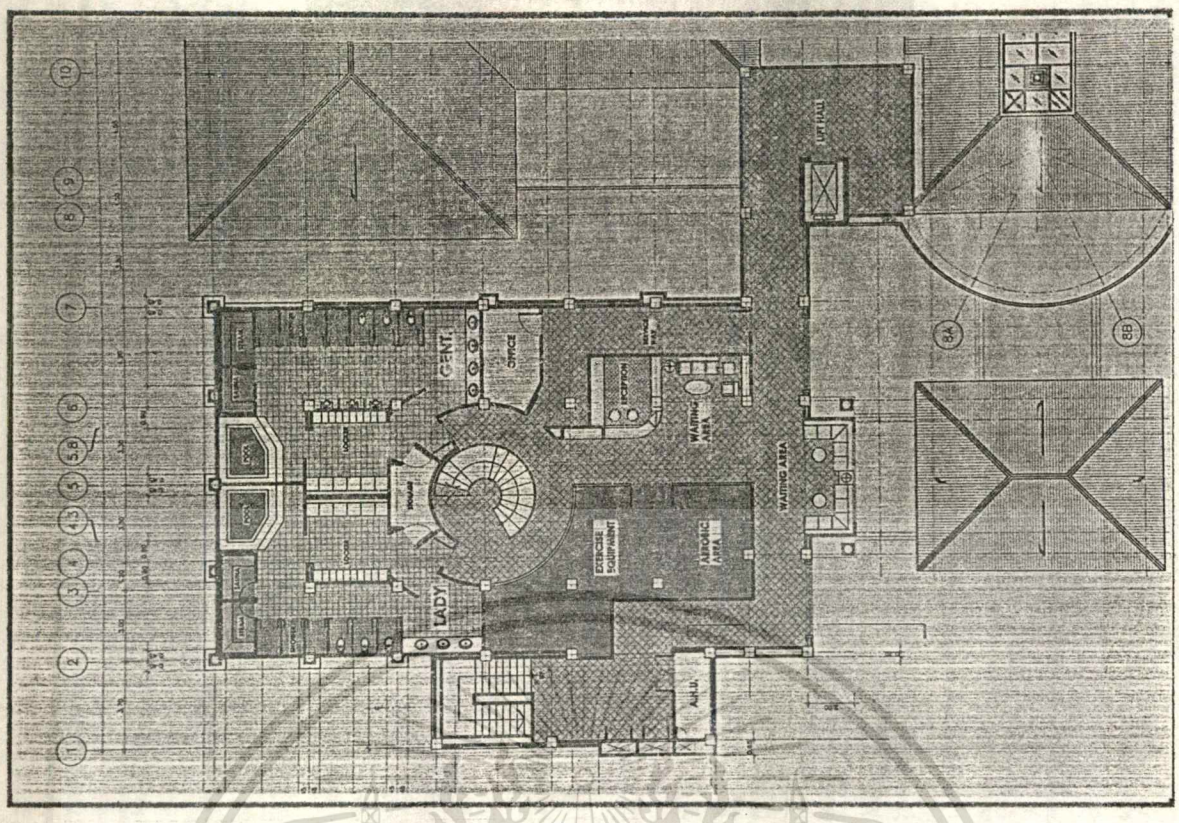


PLAN FURNITURE Scale 1:100

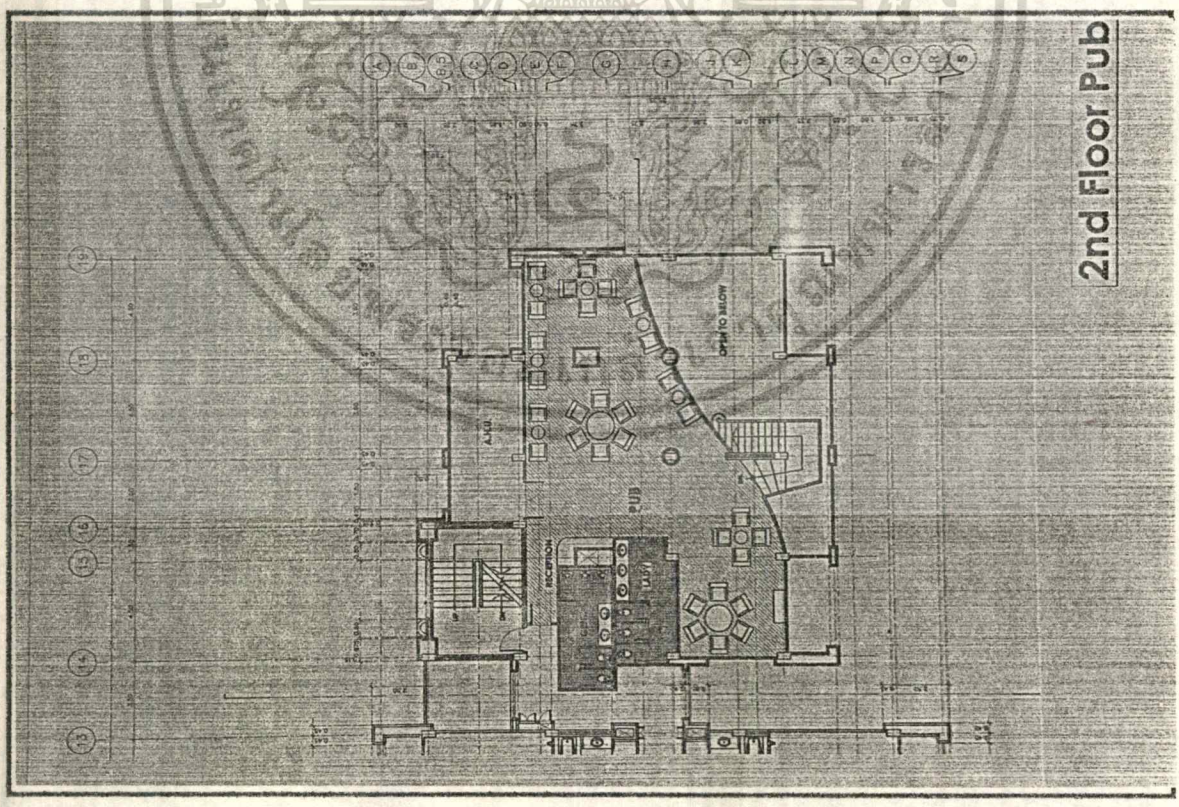


PLAN FURNITURE Scale 1:100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

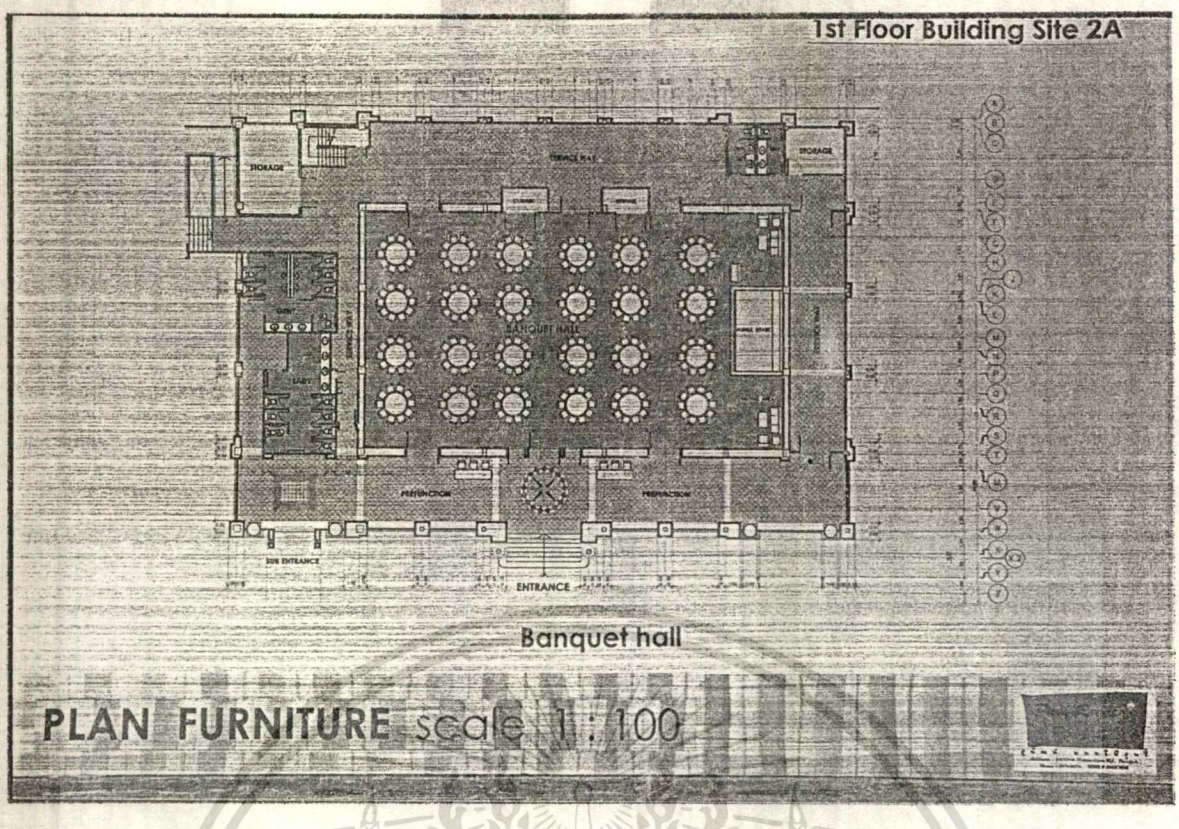


PLAN FURNITURE Scale 1:100



PLAN FURNITURE Scale 1:100

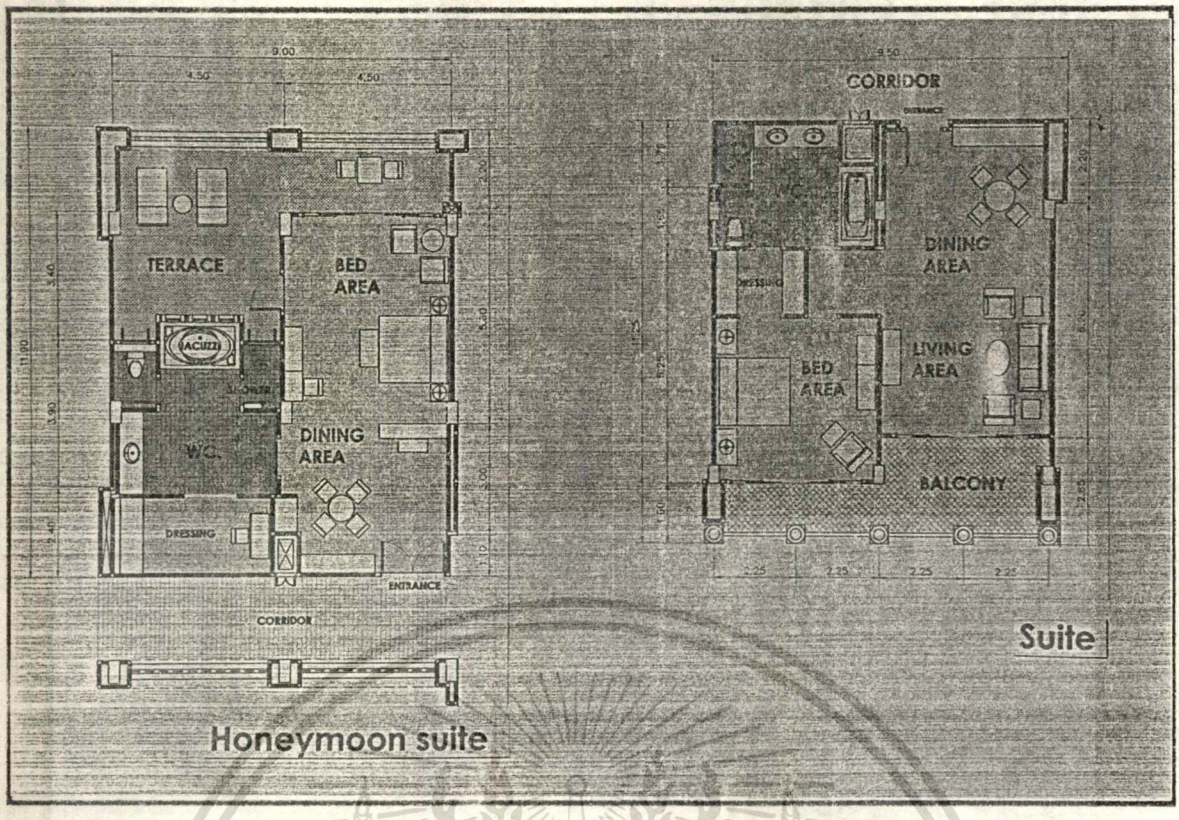
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



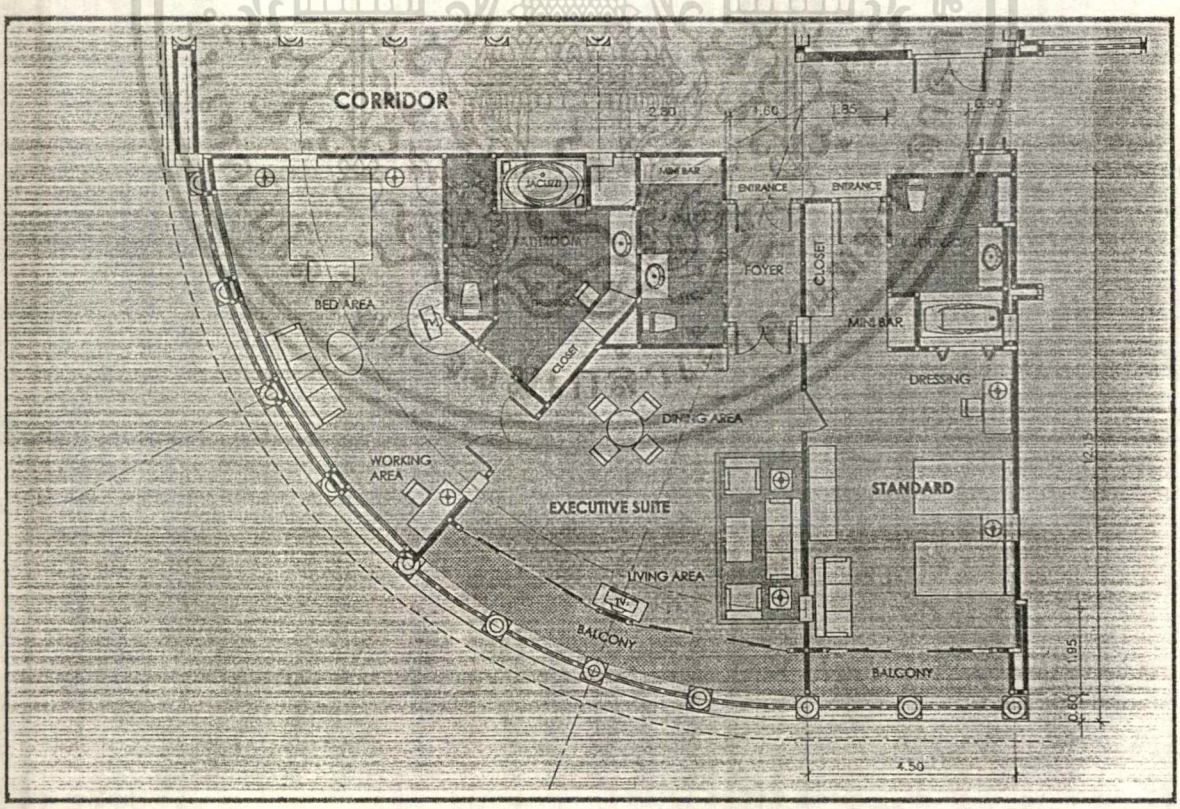
PLAN FURNITURE Scale1:100

PLAN FURNITURE Scale1:100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

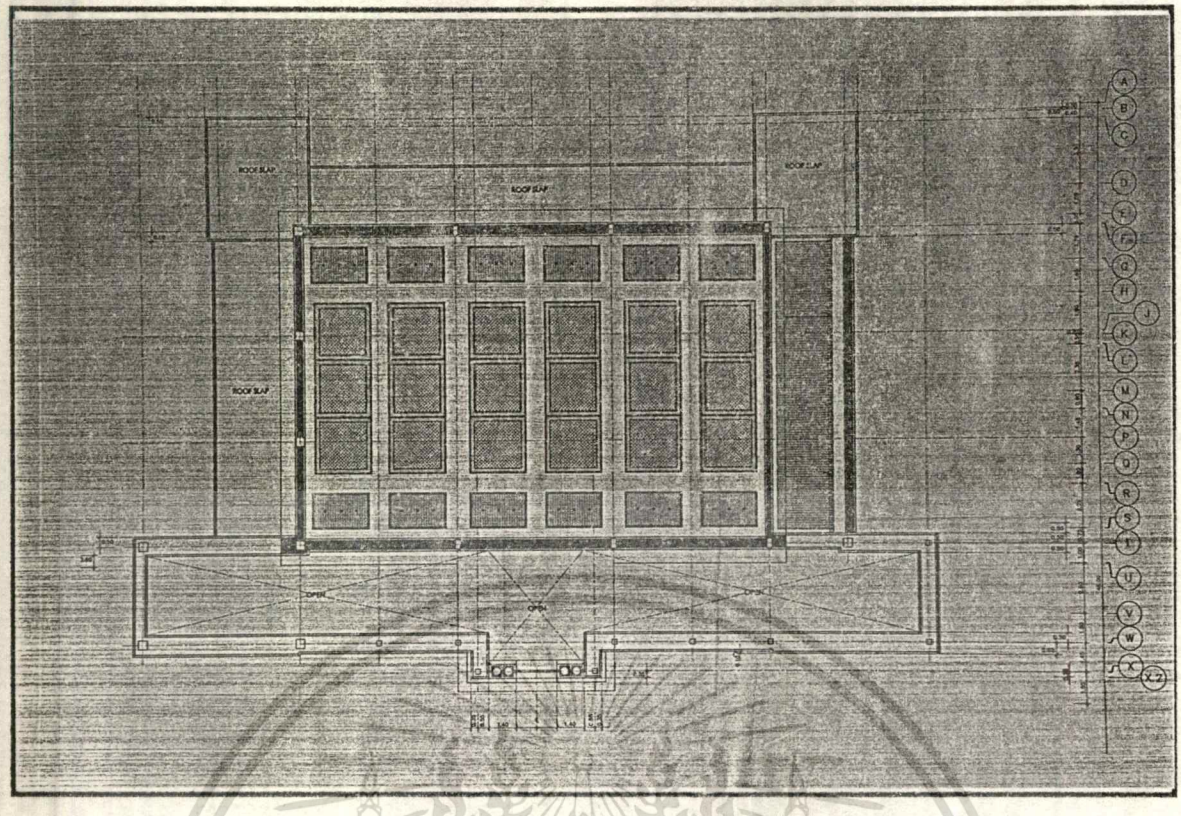


PLAN FURNITURE Scale1:75

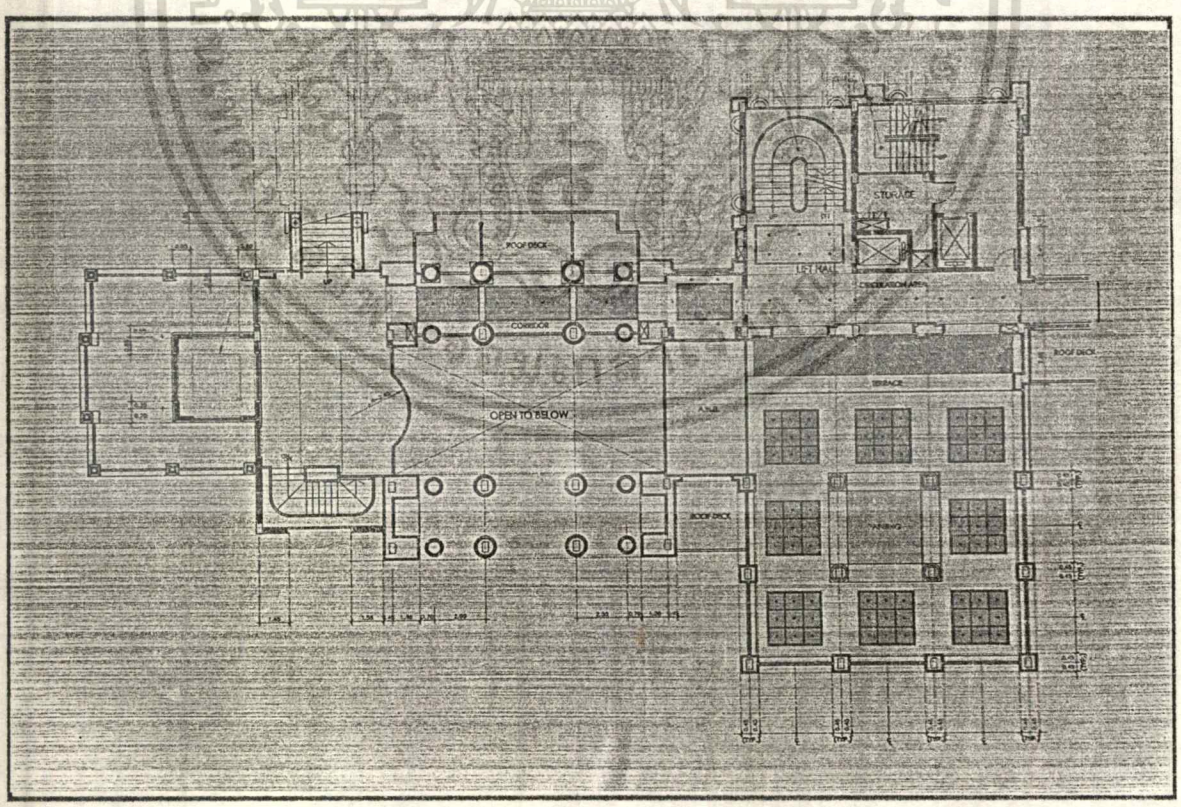


PLAN FURNITURE Scale1:75

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

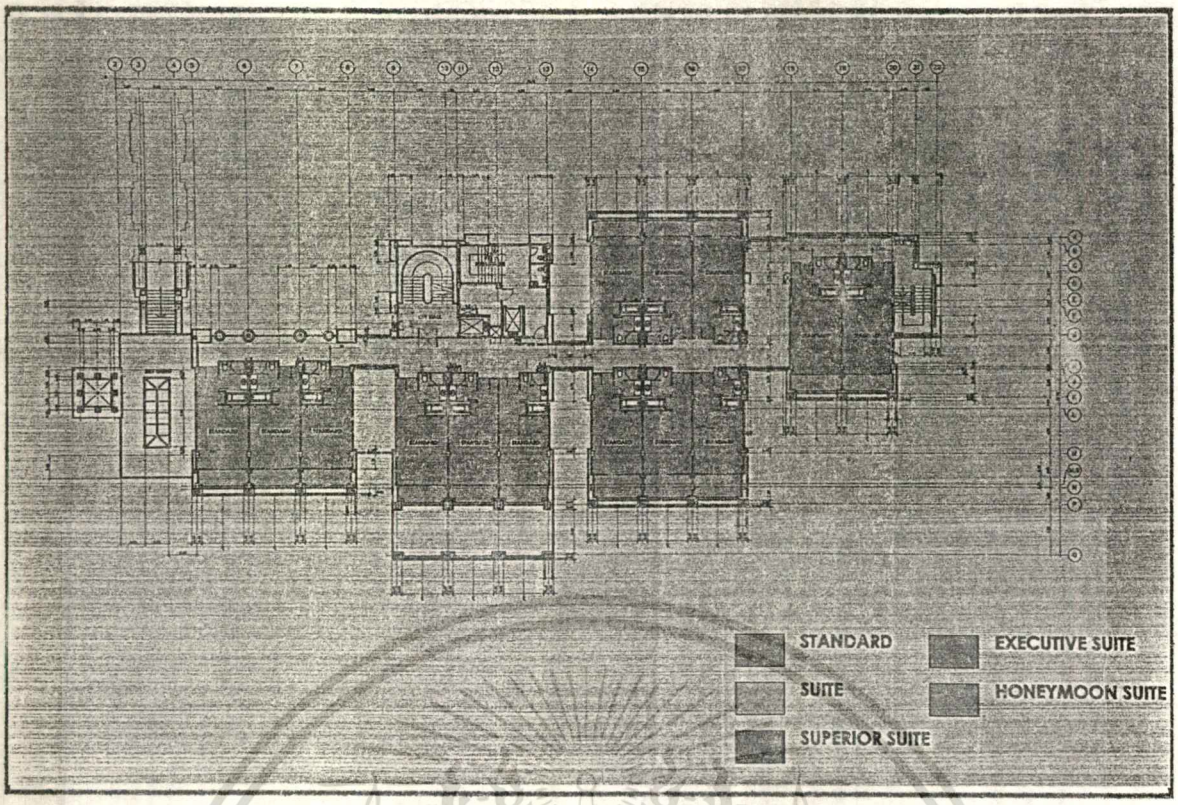


ELECTRIC PLAN Scale 1:100

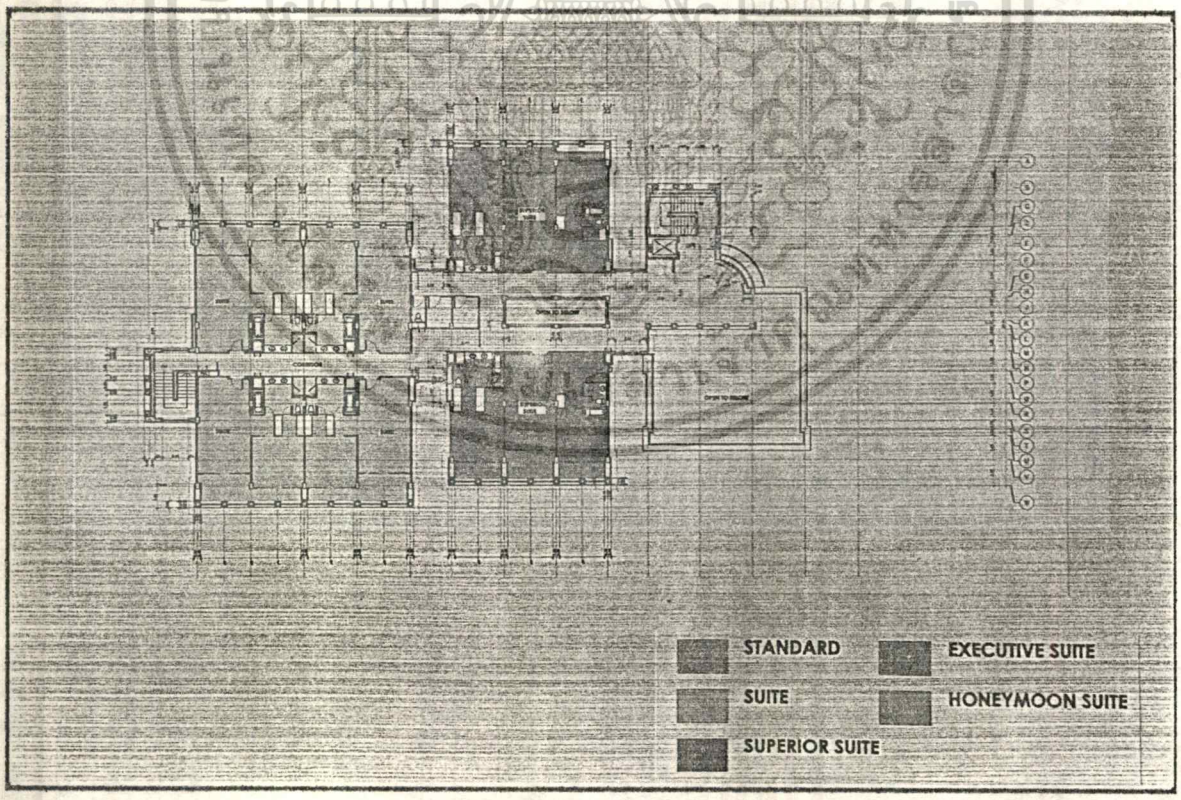


ELECTRIC PLAN Scale 1:100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

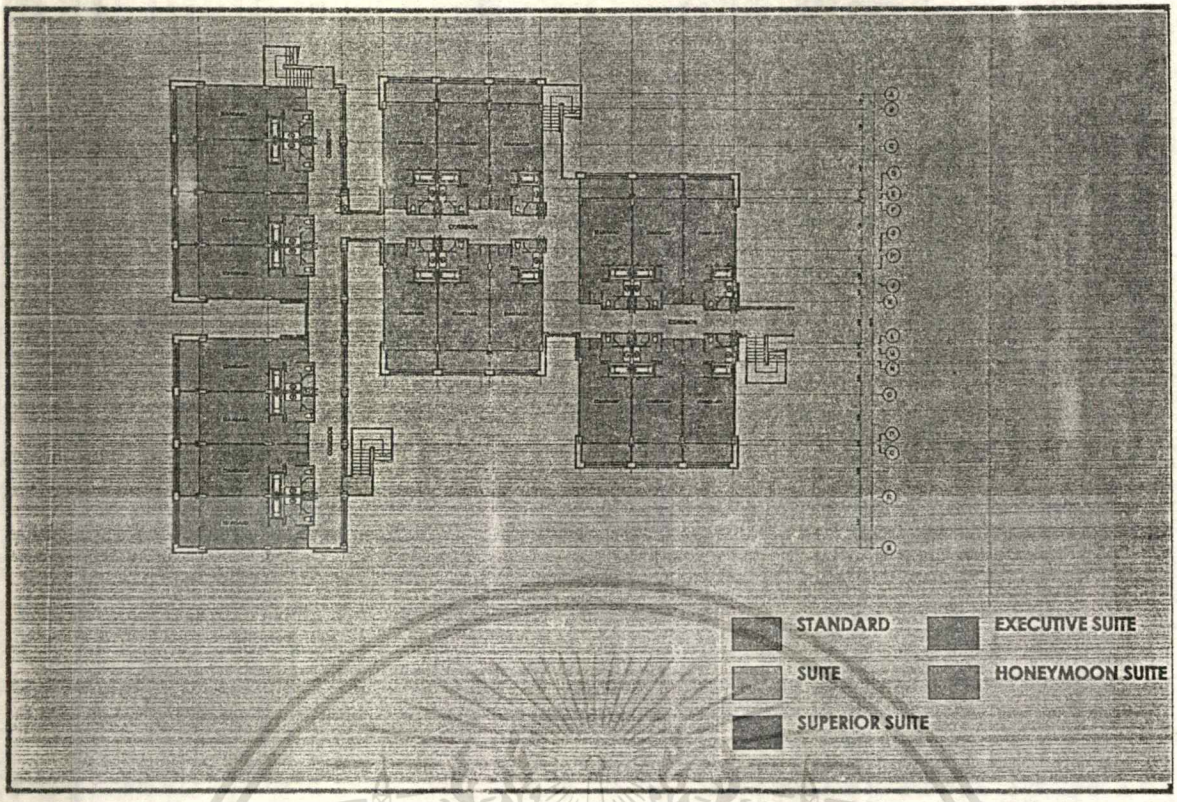


PLAN FURNITURE Scale1:200

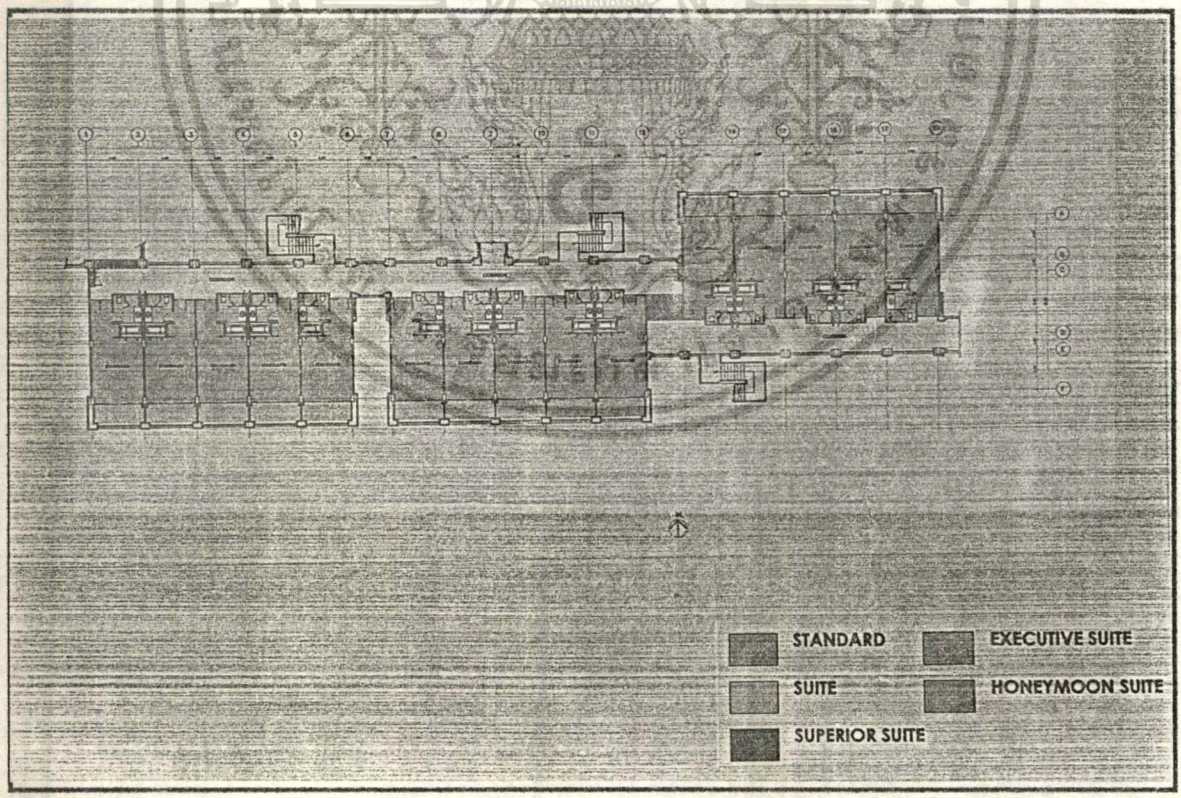


PLAN FURNITURE Scale1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

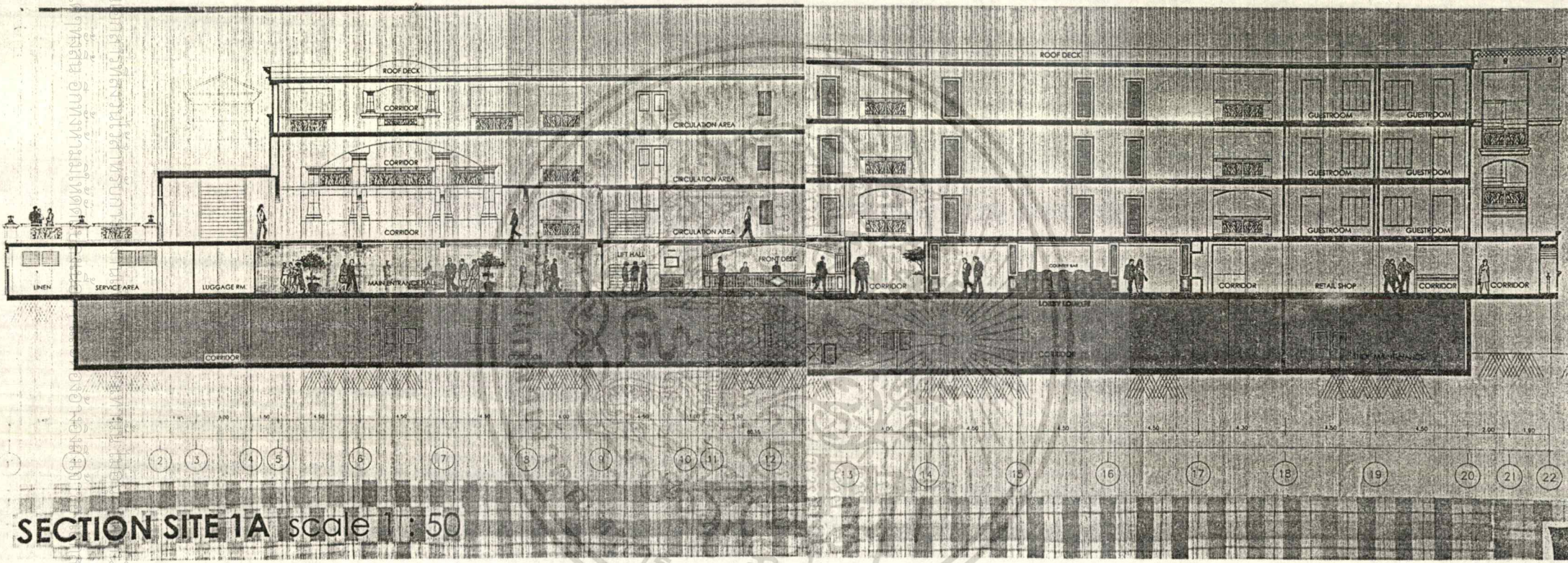


PLAN FURNITURE Scale1:200

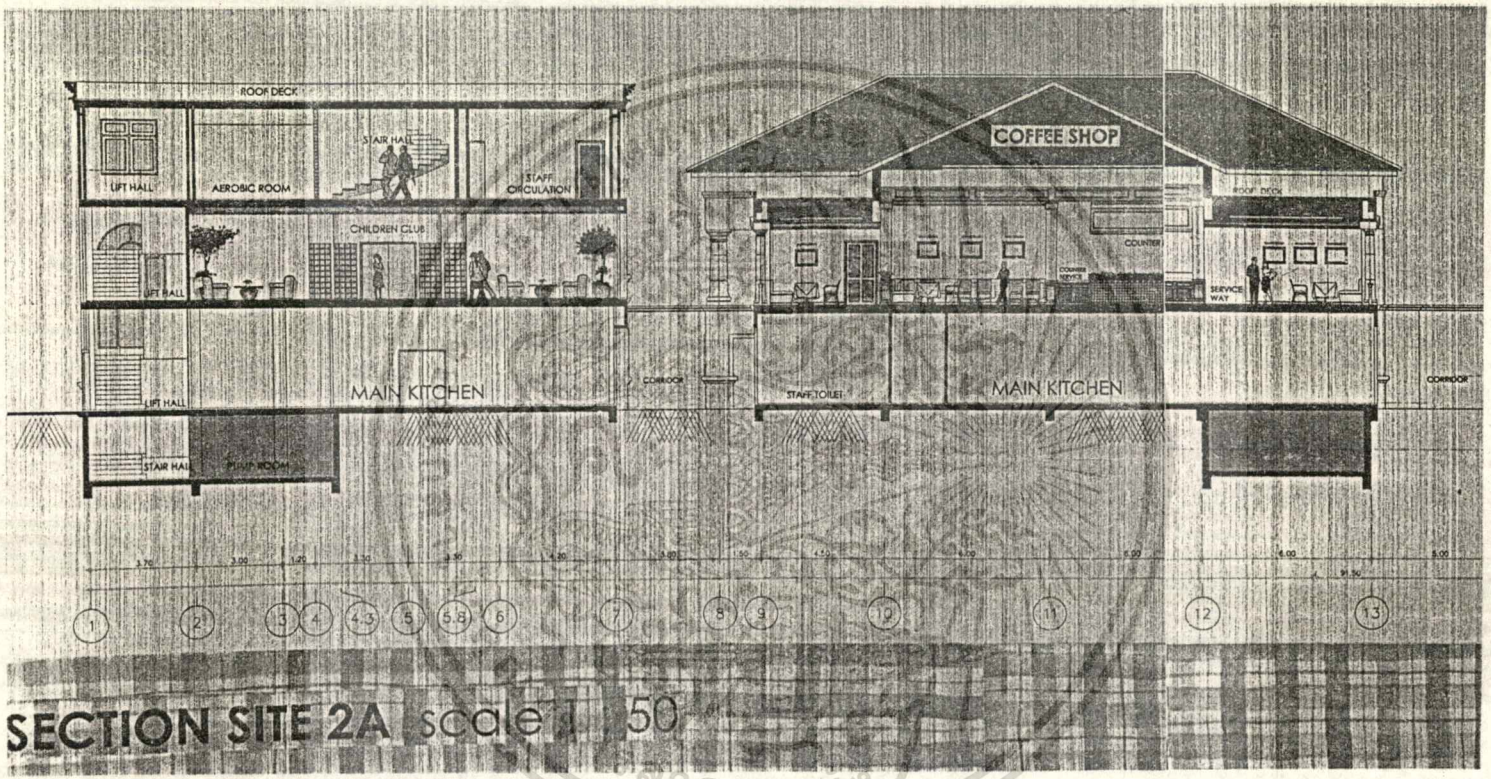


PLAN FURNITURE Scale1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

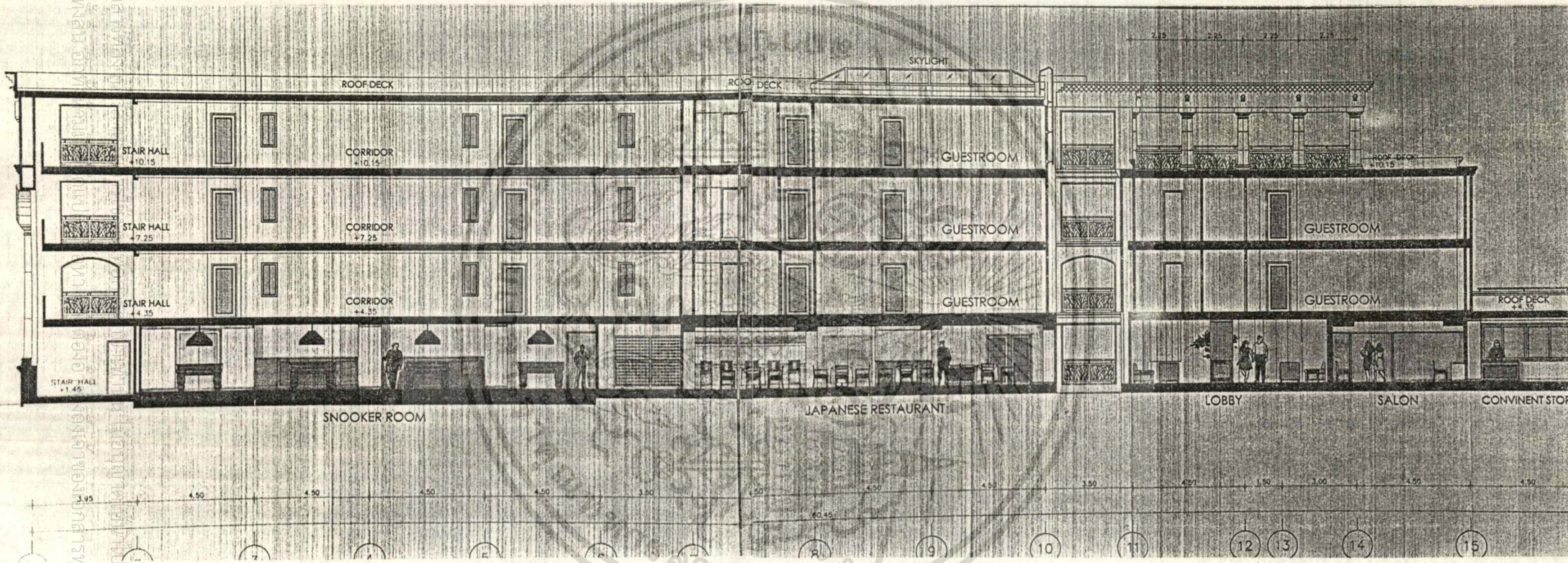


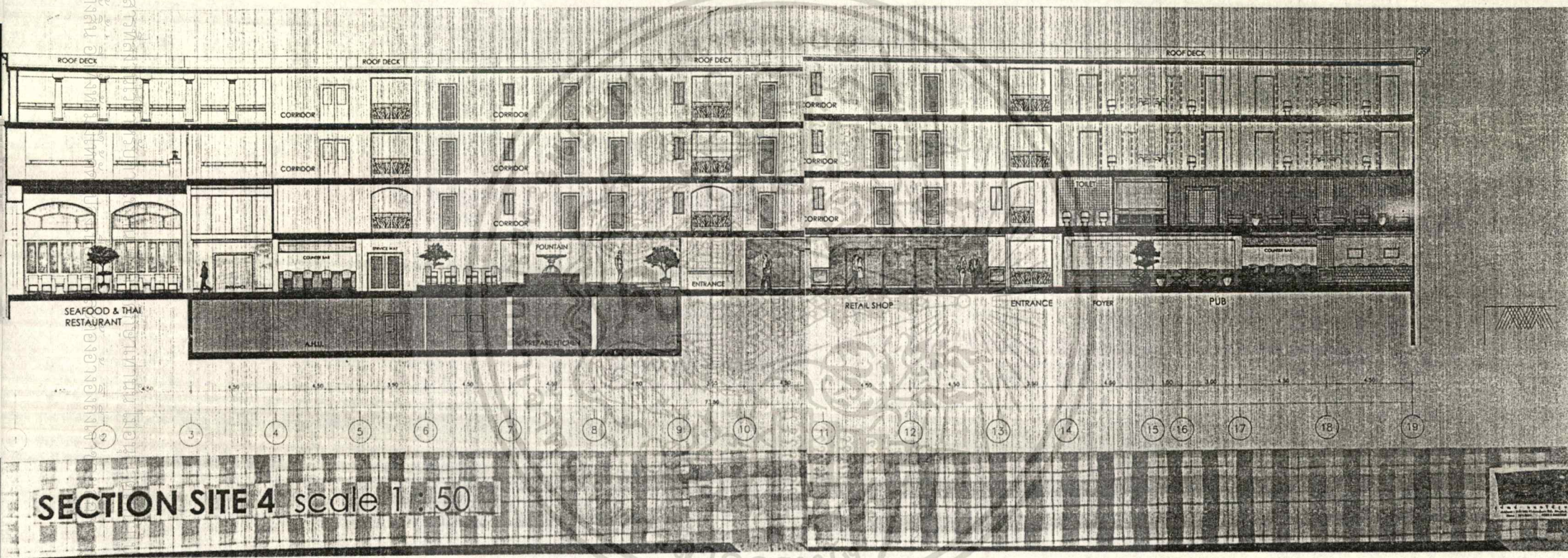
SECTION SITE 1A scale 1 : 50



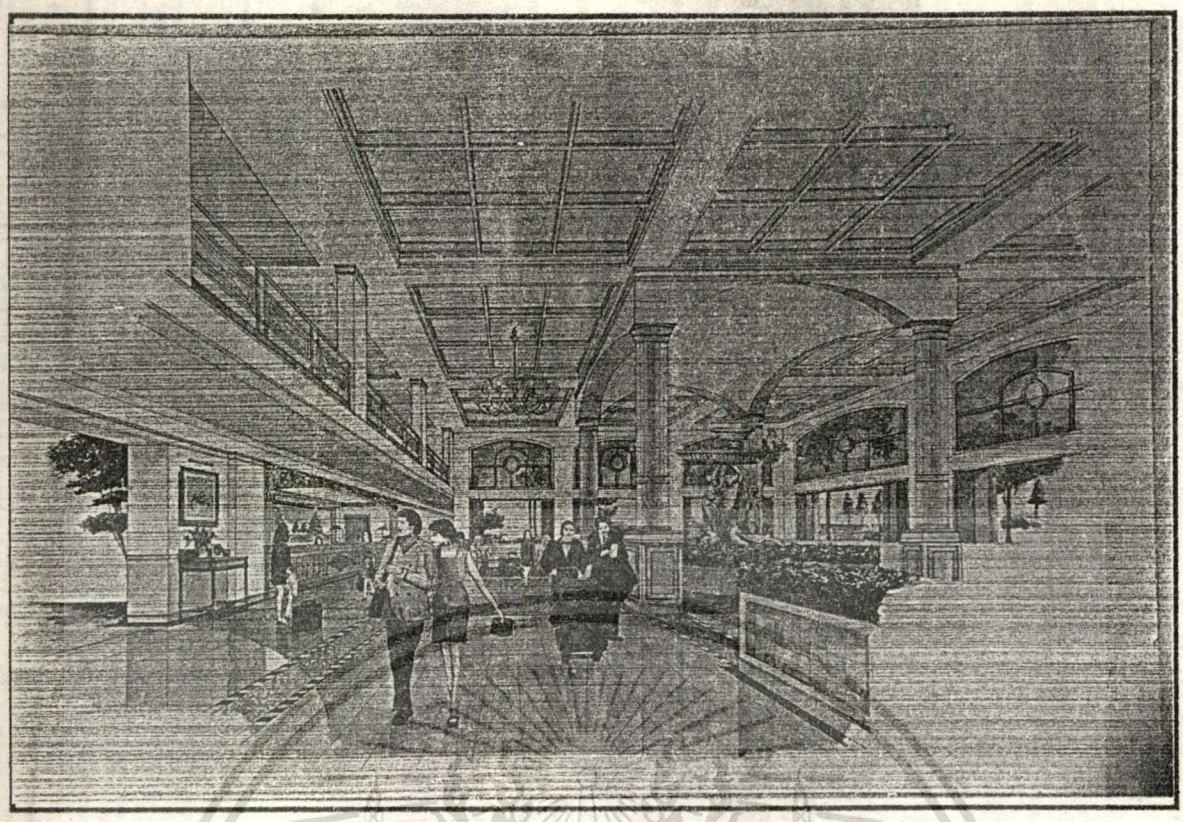
SECTION SITE 2A scale 1 : 50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

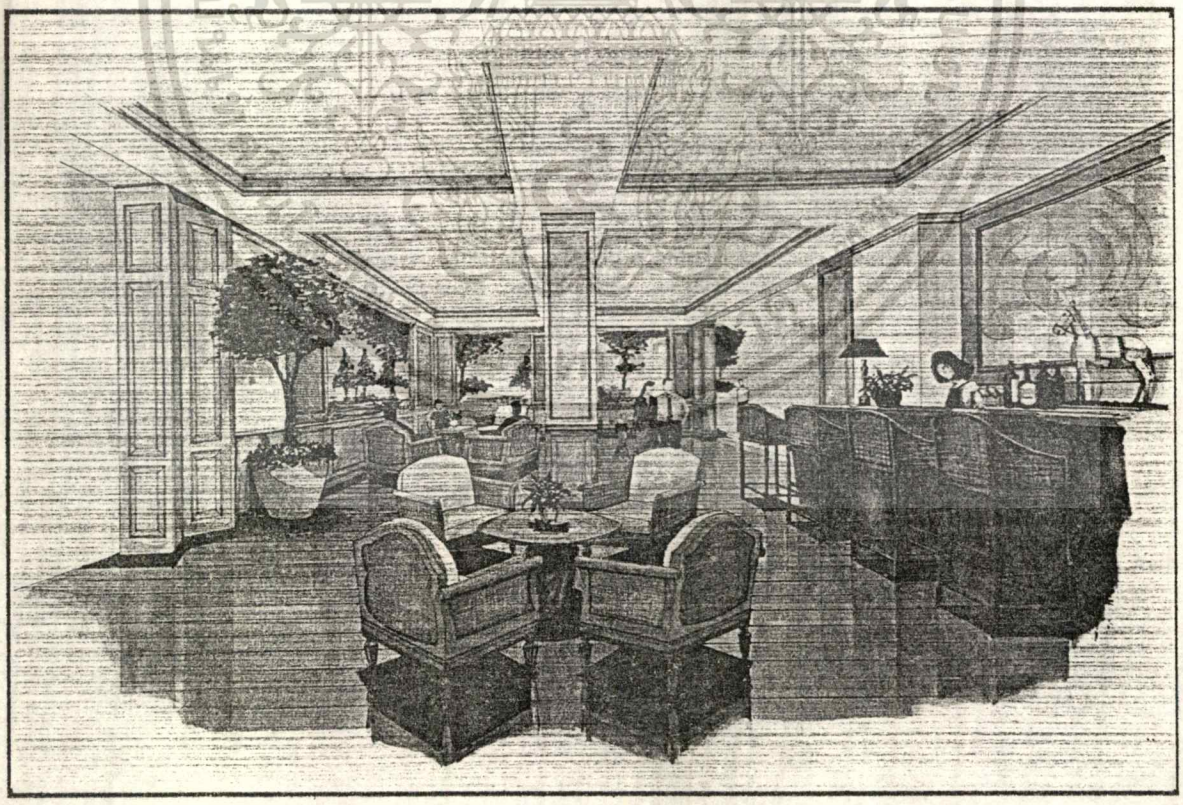

ROOF DECK
ROOF DECK
SKYLIGHT
STAIR HALL +10.15
CORRIDOR +10.15
GUESTROOM
ROOF DECK +10.15
STAIR HALL +7.25
CORRIDOR +7.25
GUESTROOM
GUESTROOM
STAIR HALL +4.35
CORRIDOR +4.35
GUESTROOM
GUESTROOM
ROOF DECK +4.35
STAIR HALL +1.45
SNOOKER ROOM
JAPANESE RESTAURANT
LOBBY
SALON
CONVINENT STOR
60.45
8
9
10
11
12
13
14
15



SECTION SITE 4 scale 1 : 50

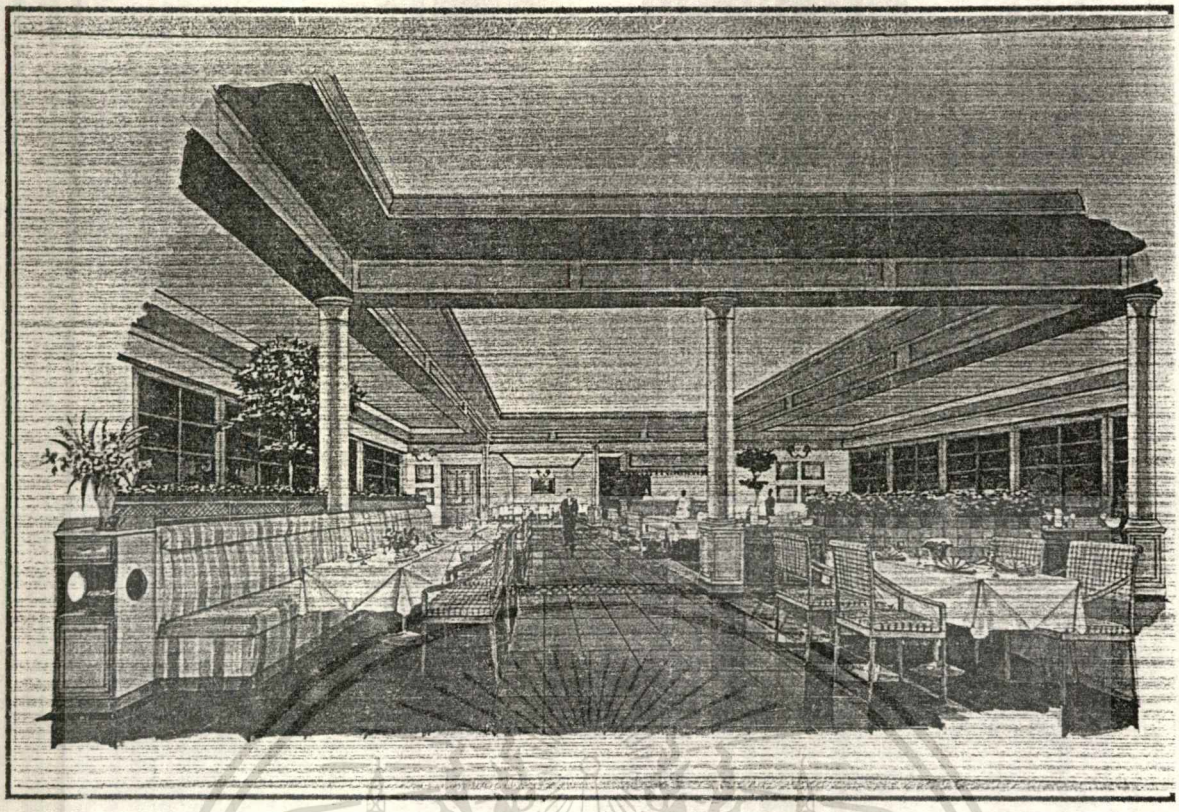


LOBBY



LOBBYLOUNGE

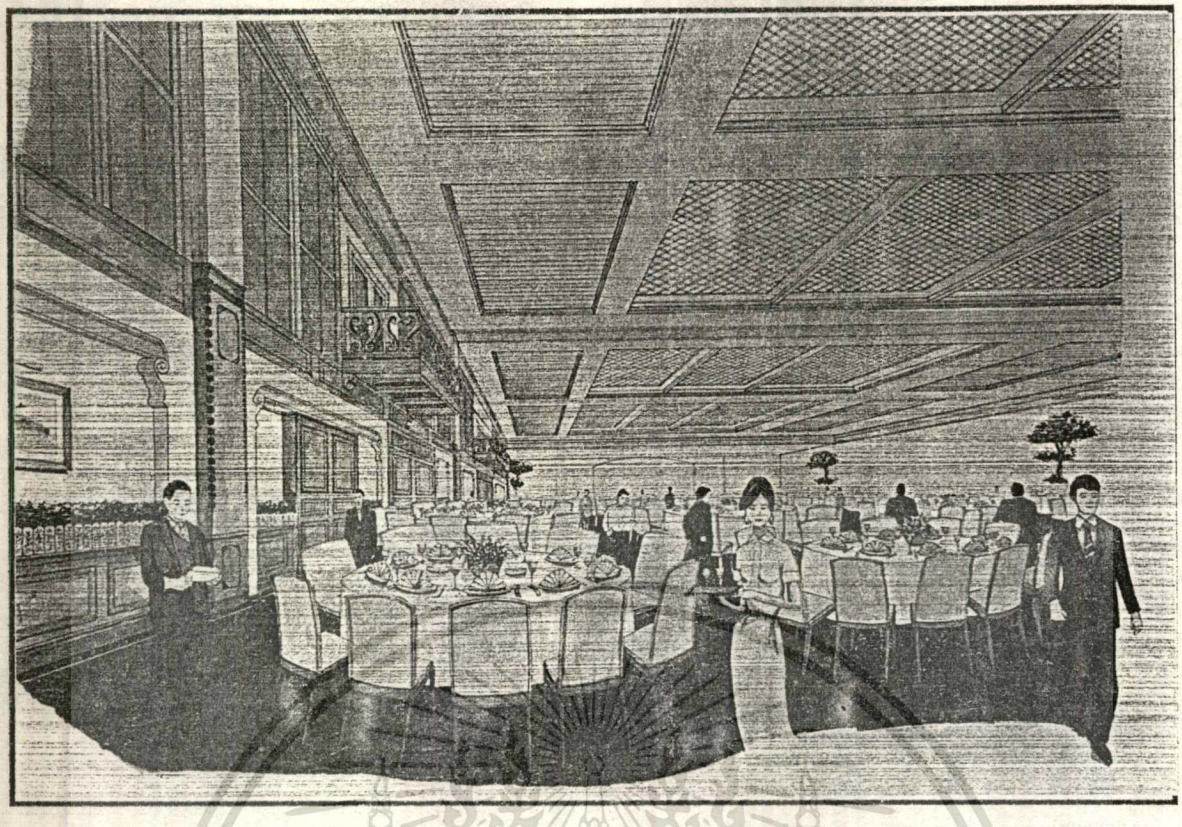
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



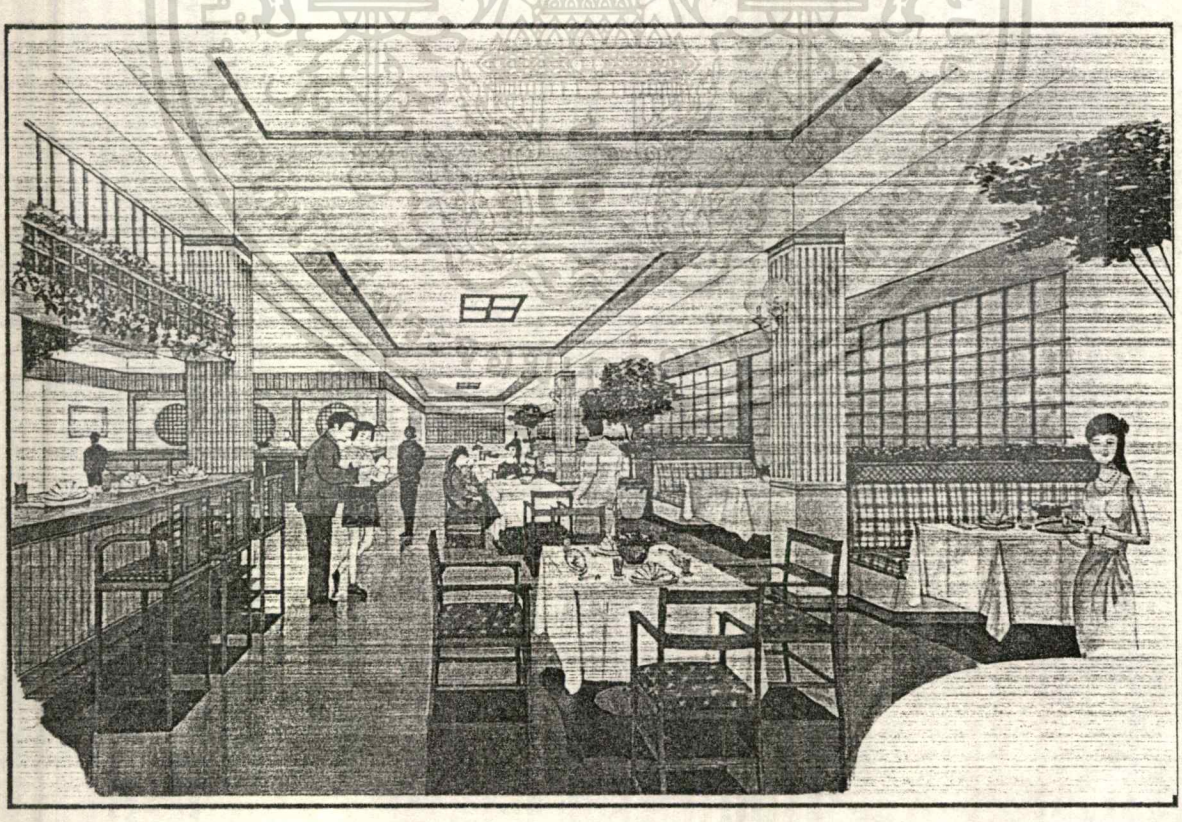
COFFEE SHOP

SEAFOOD RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการ[illegible]เท่านั้น ไม่[illegible]การค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

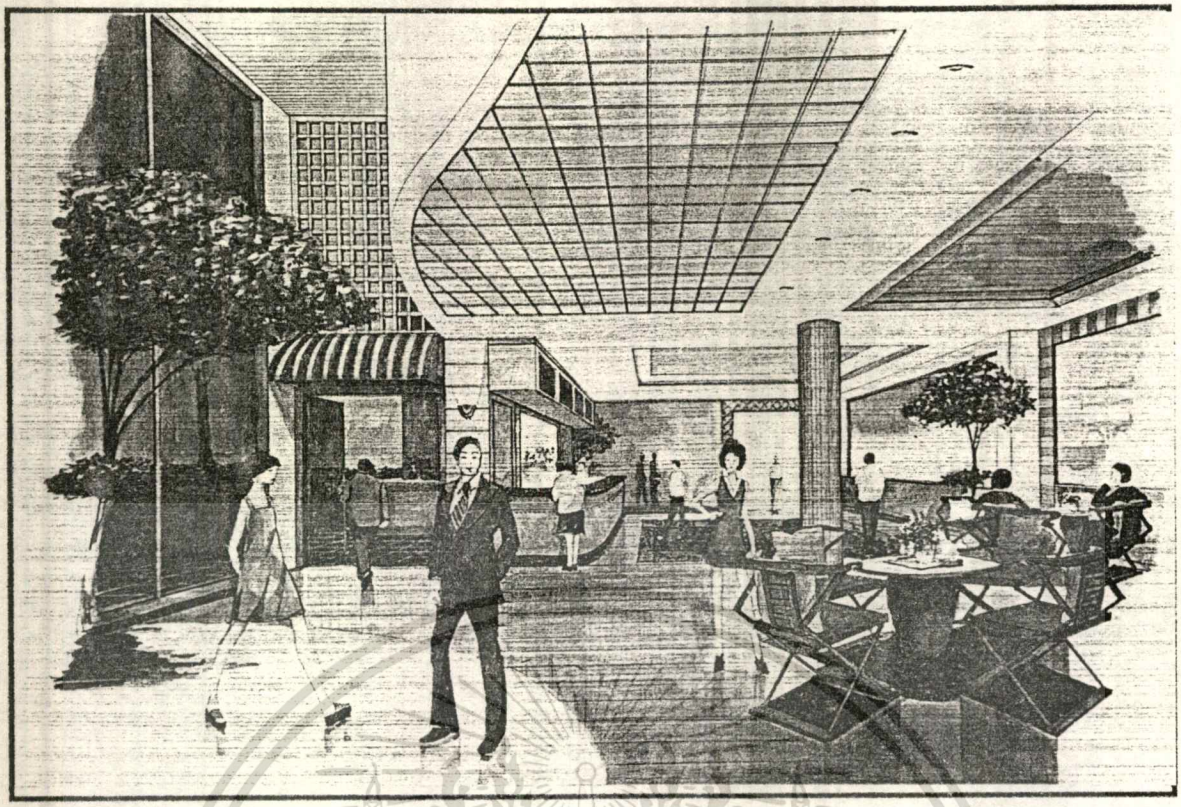


BANQUET HALL

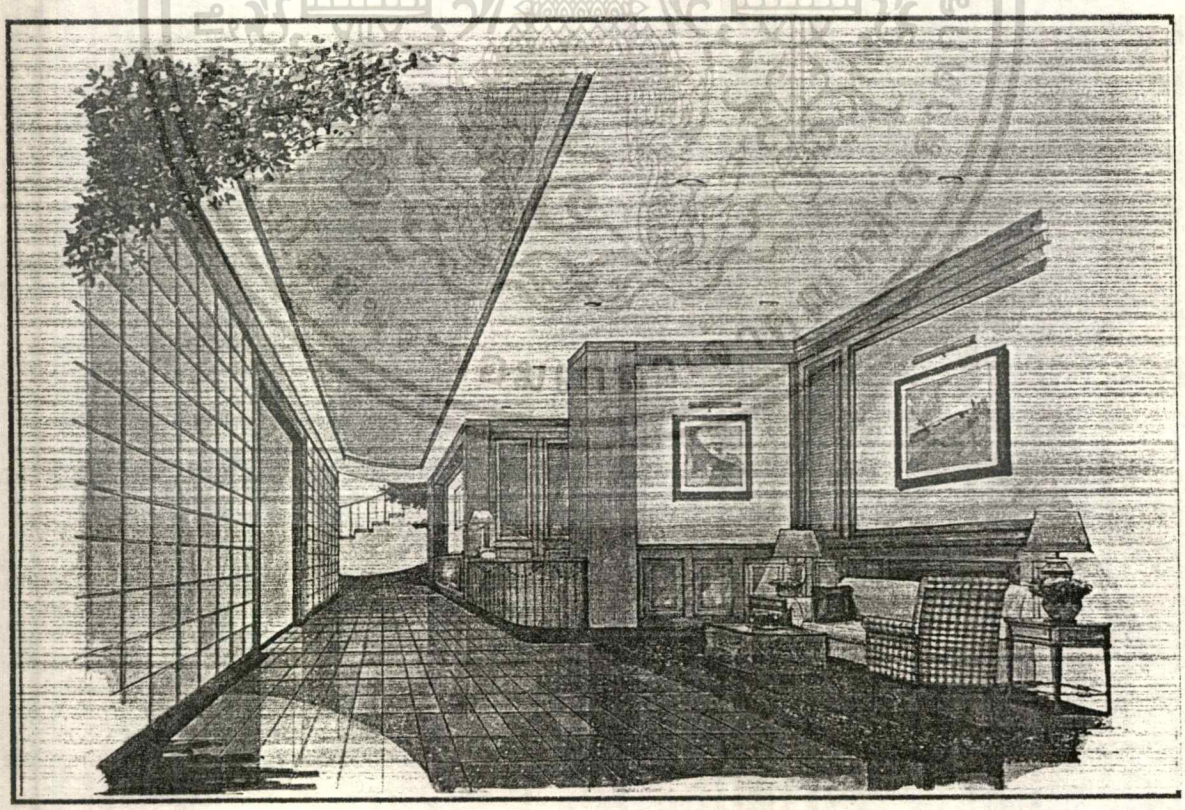


JAPANESE RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

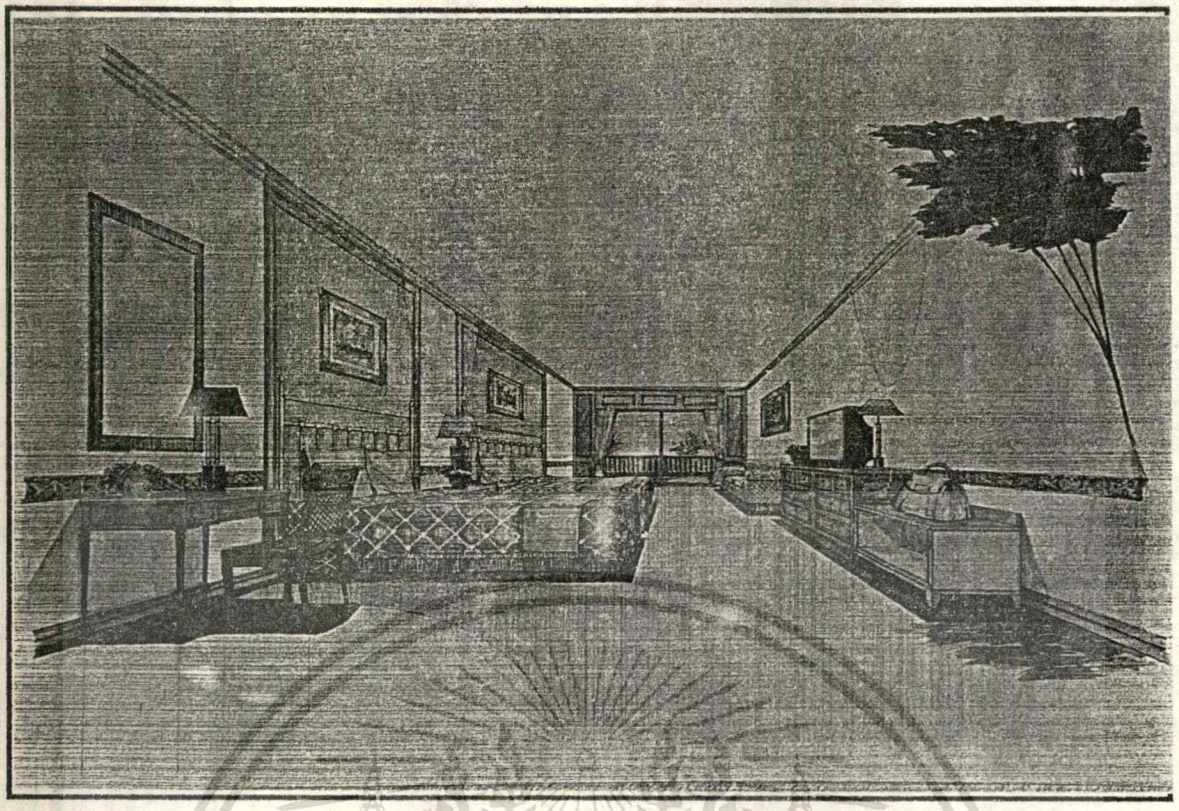


P.B

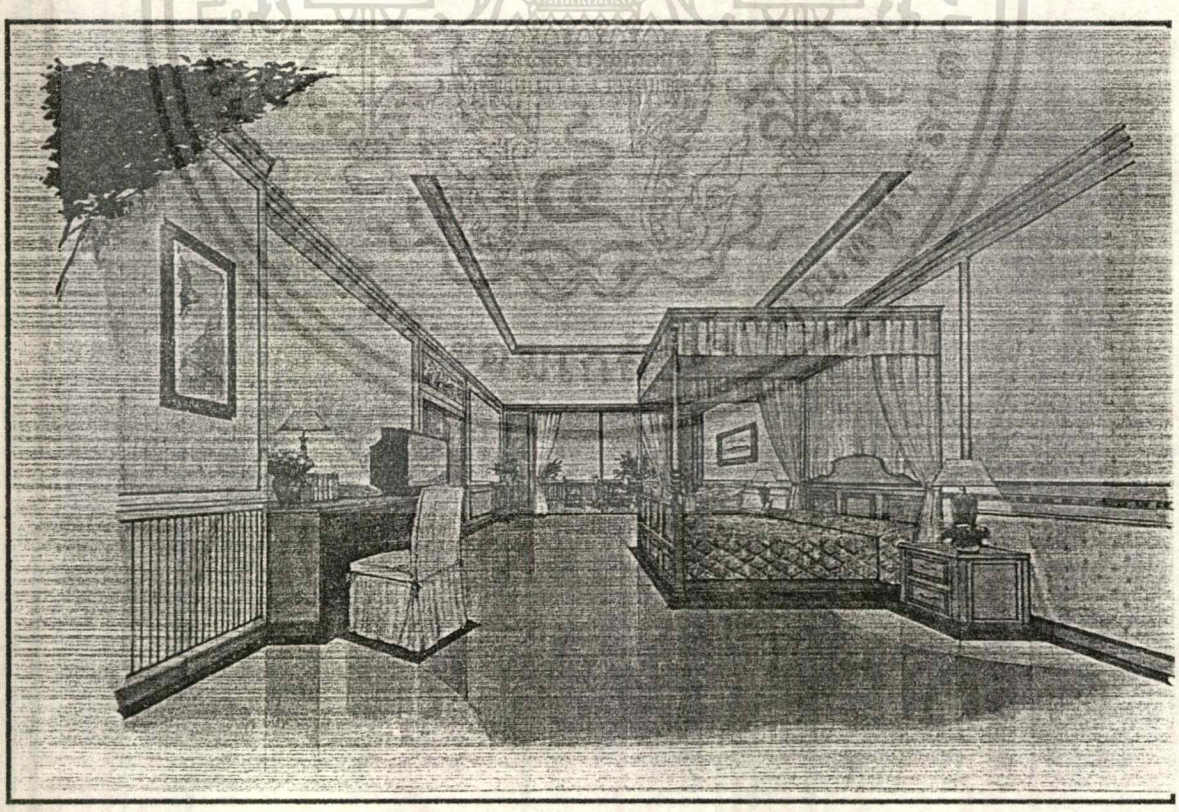


FITNESS CENTER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

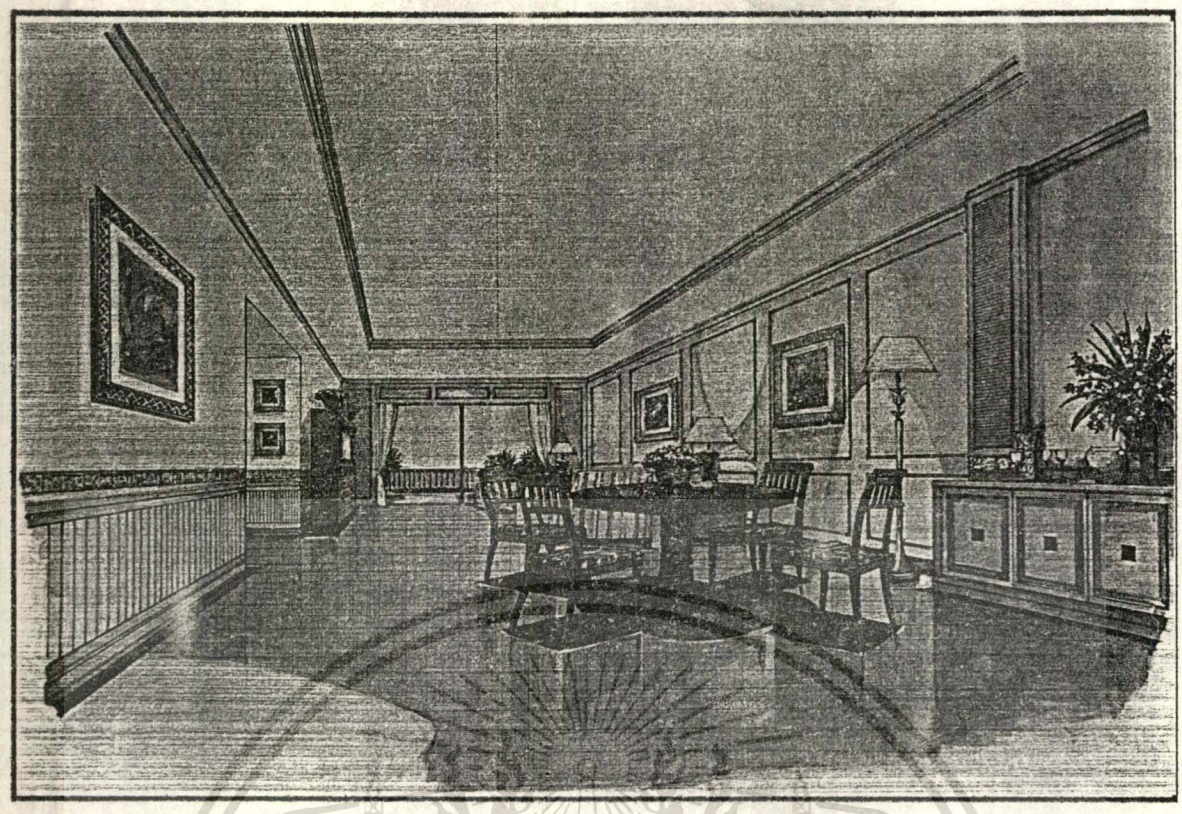


STANDARD

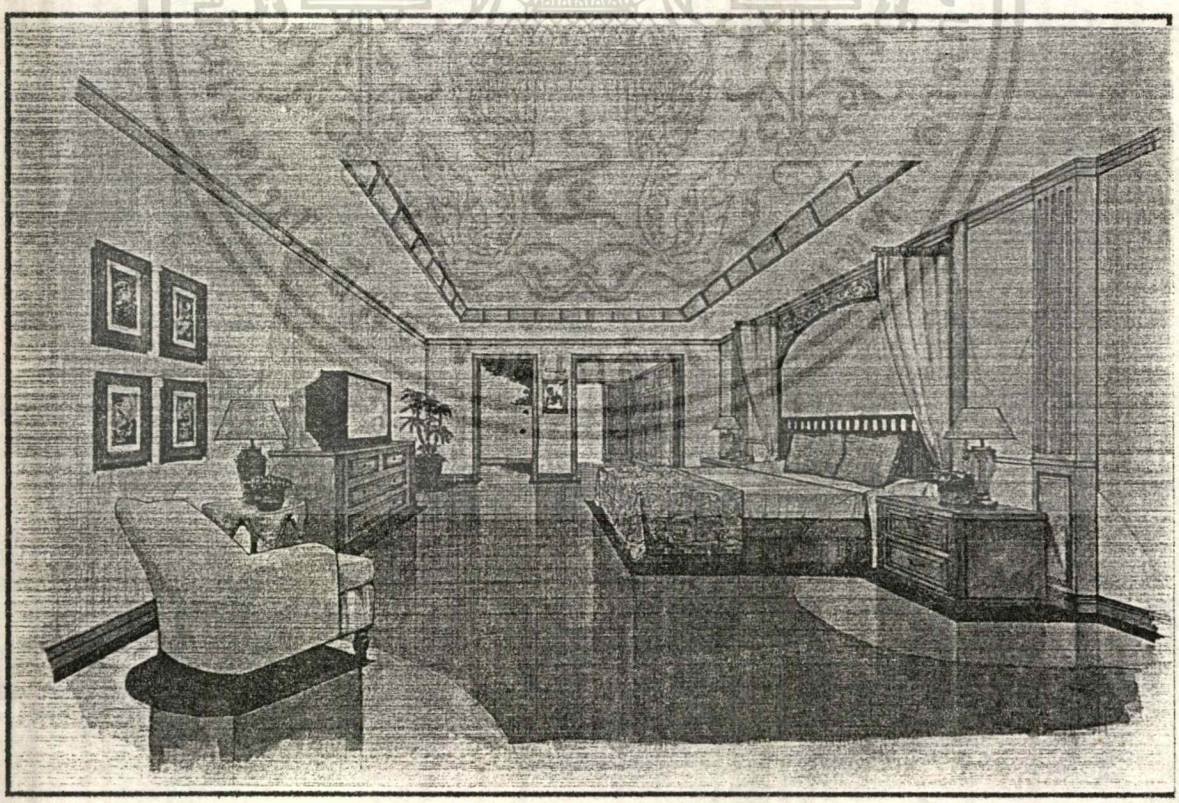


HONEYMOON SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

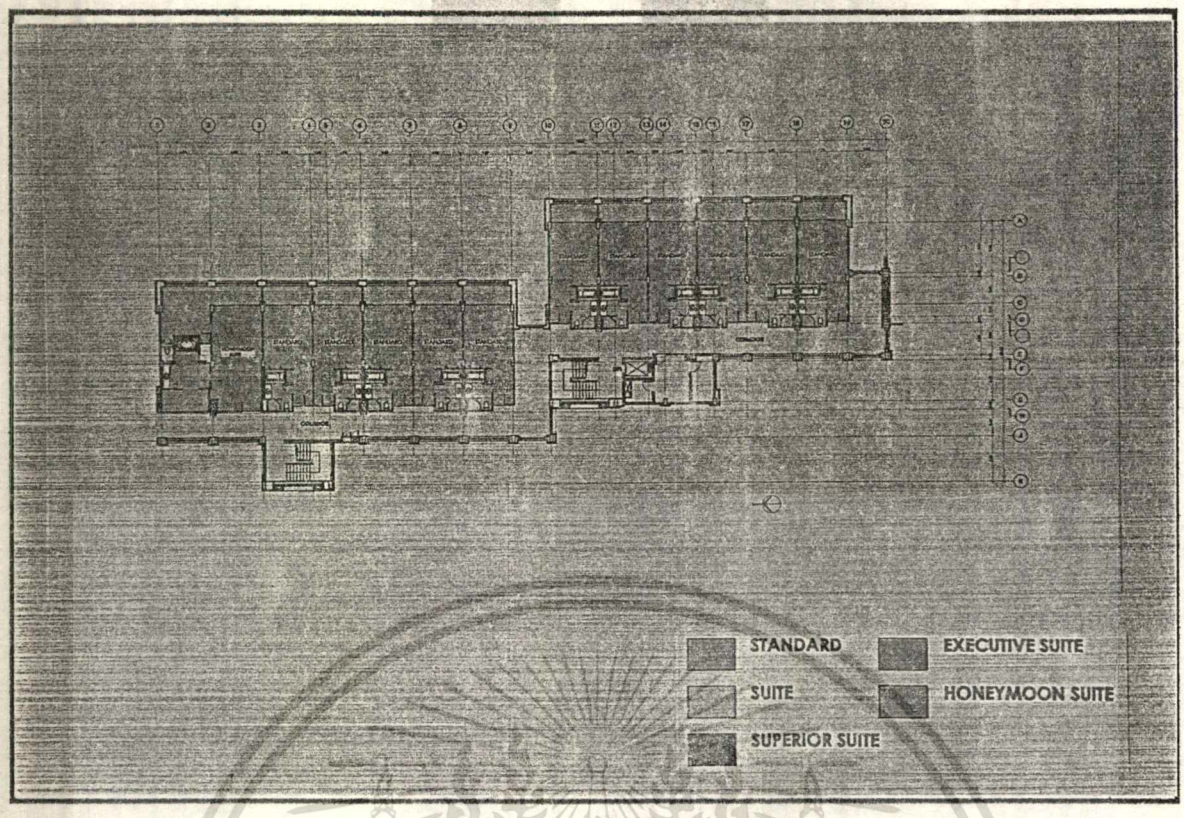


SUITE

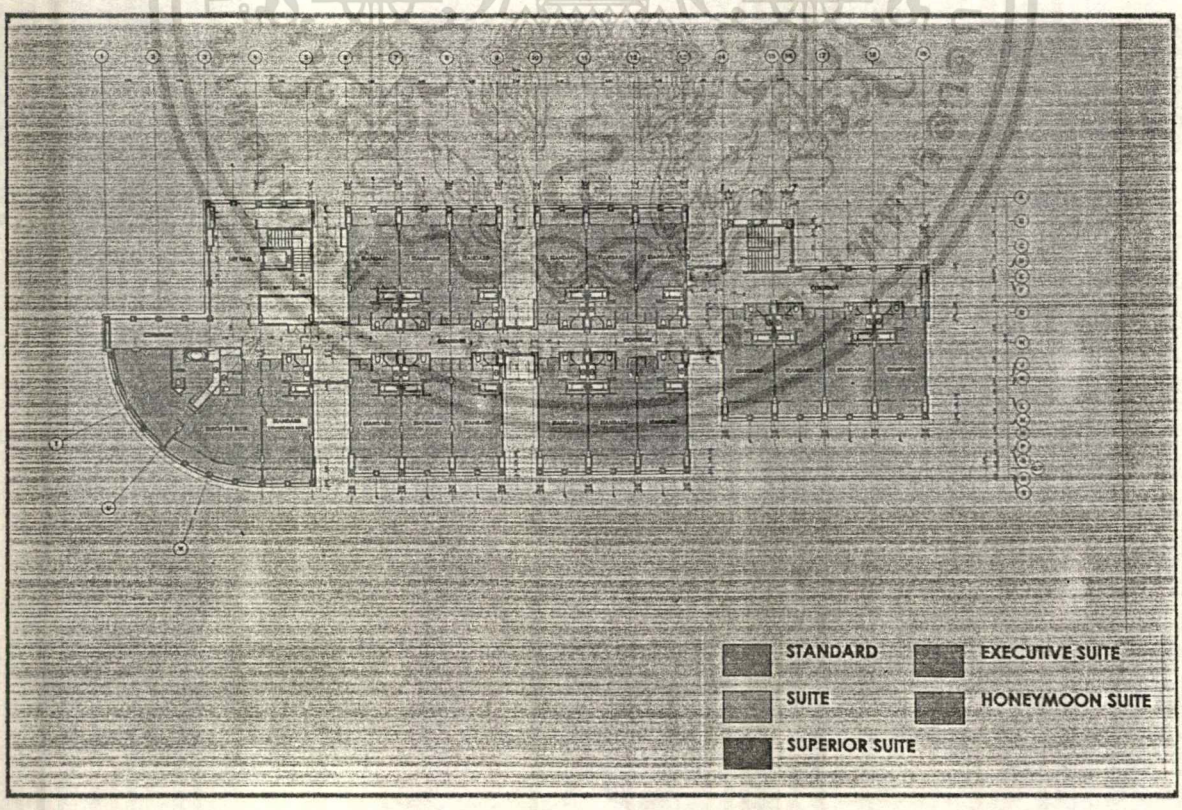


SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

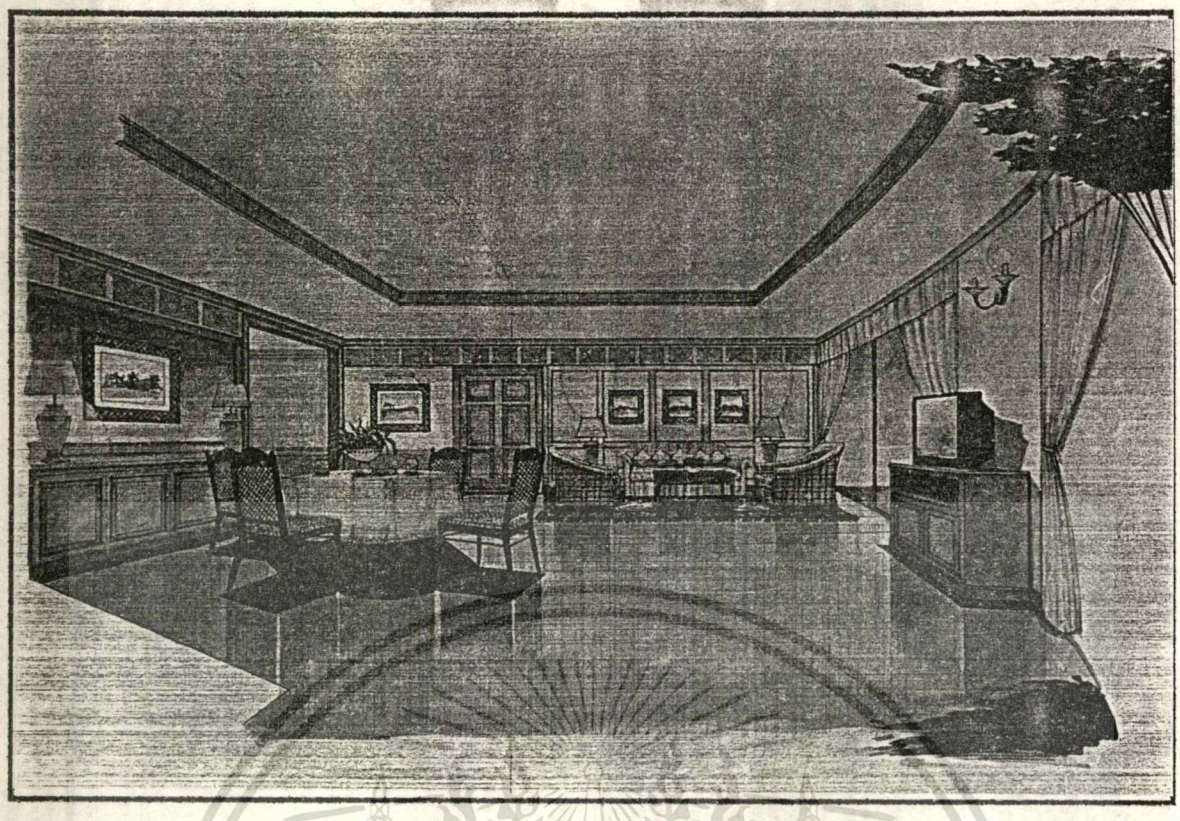


PLAN FURNITURE Scale1:200

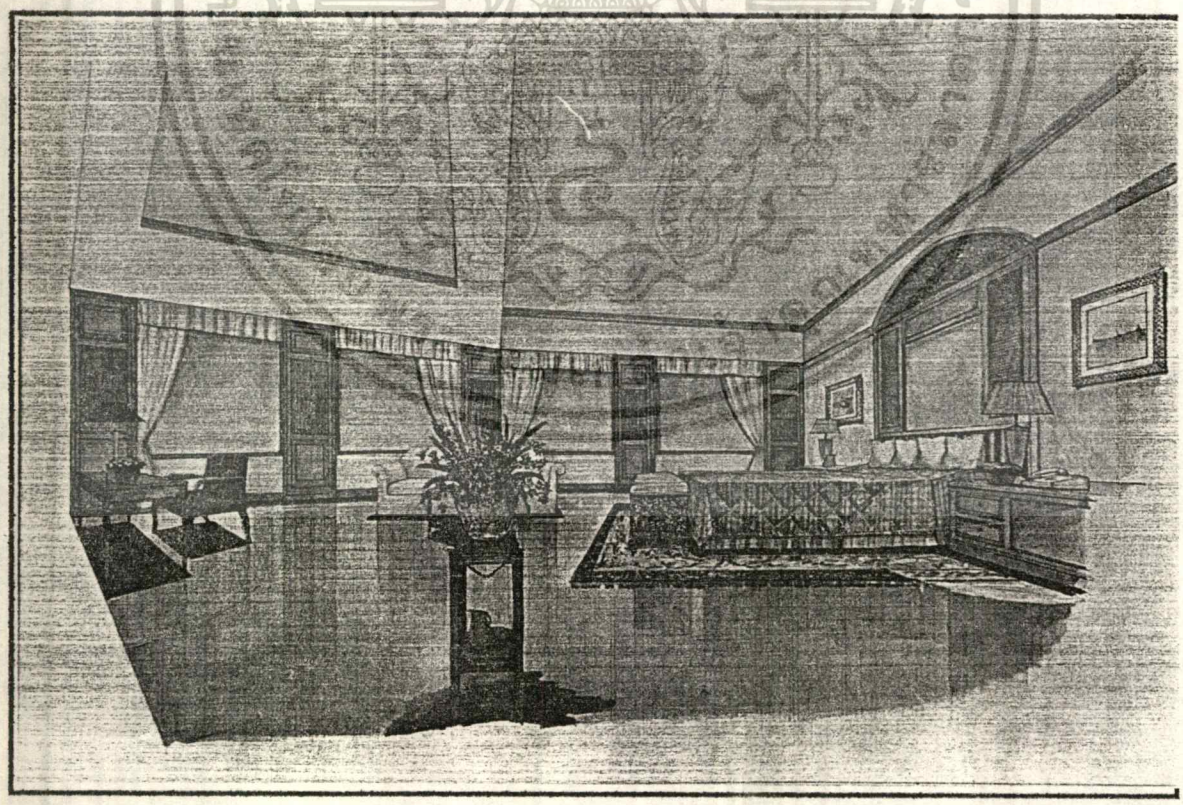


PLAN FURNITURE Scale1:200

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

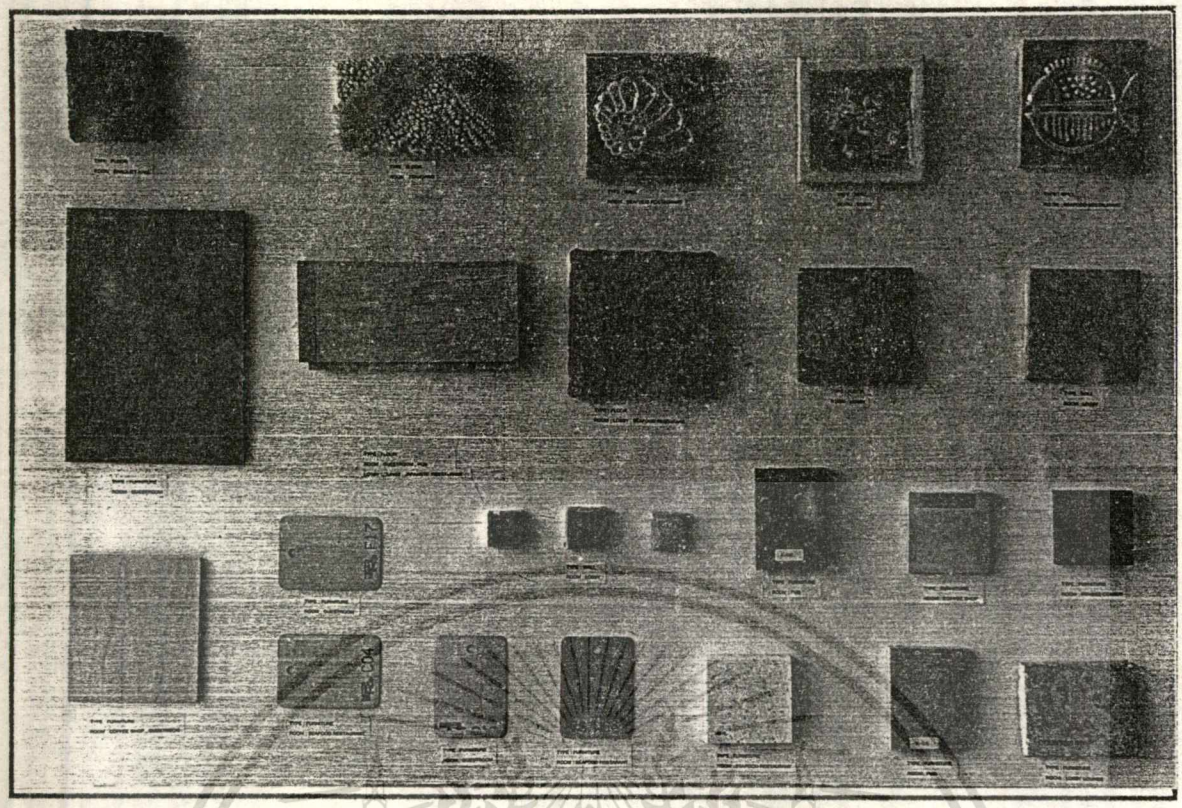


EXECUTIVE SUITE

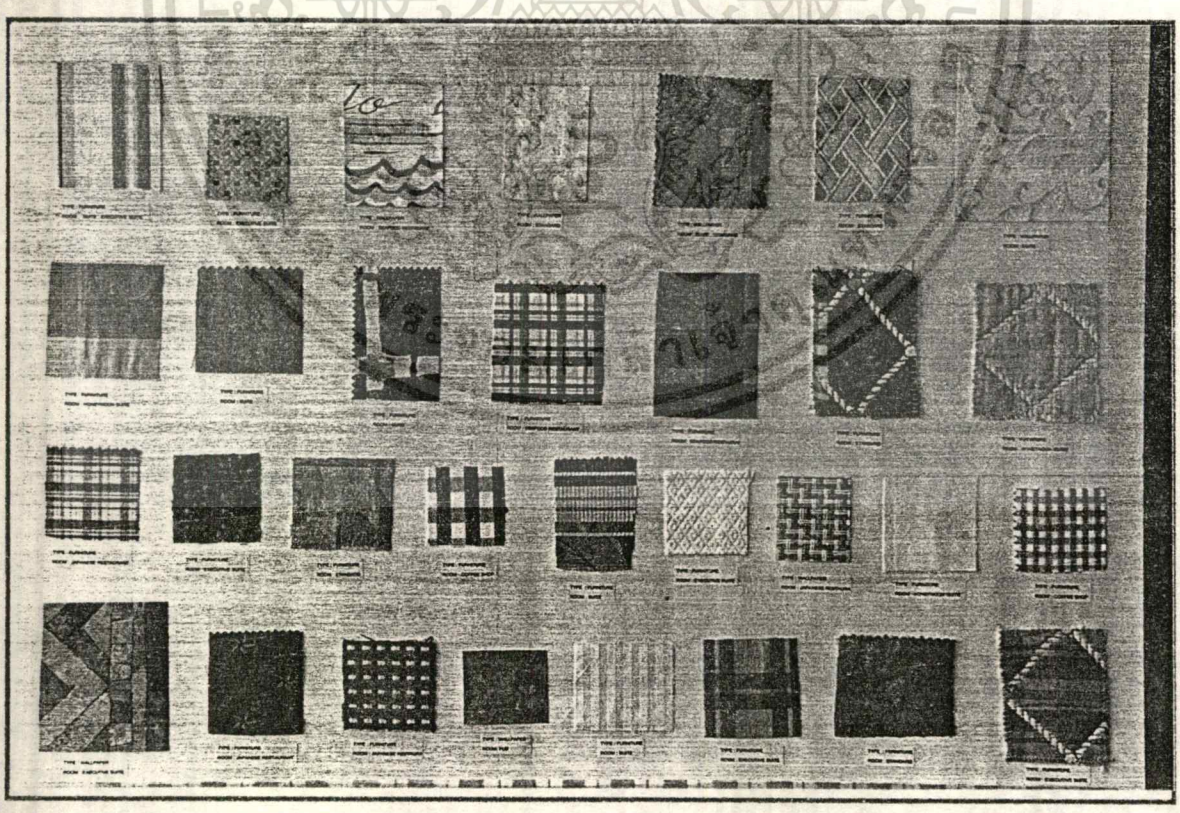


EXECUTIVE SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

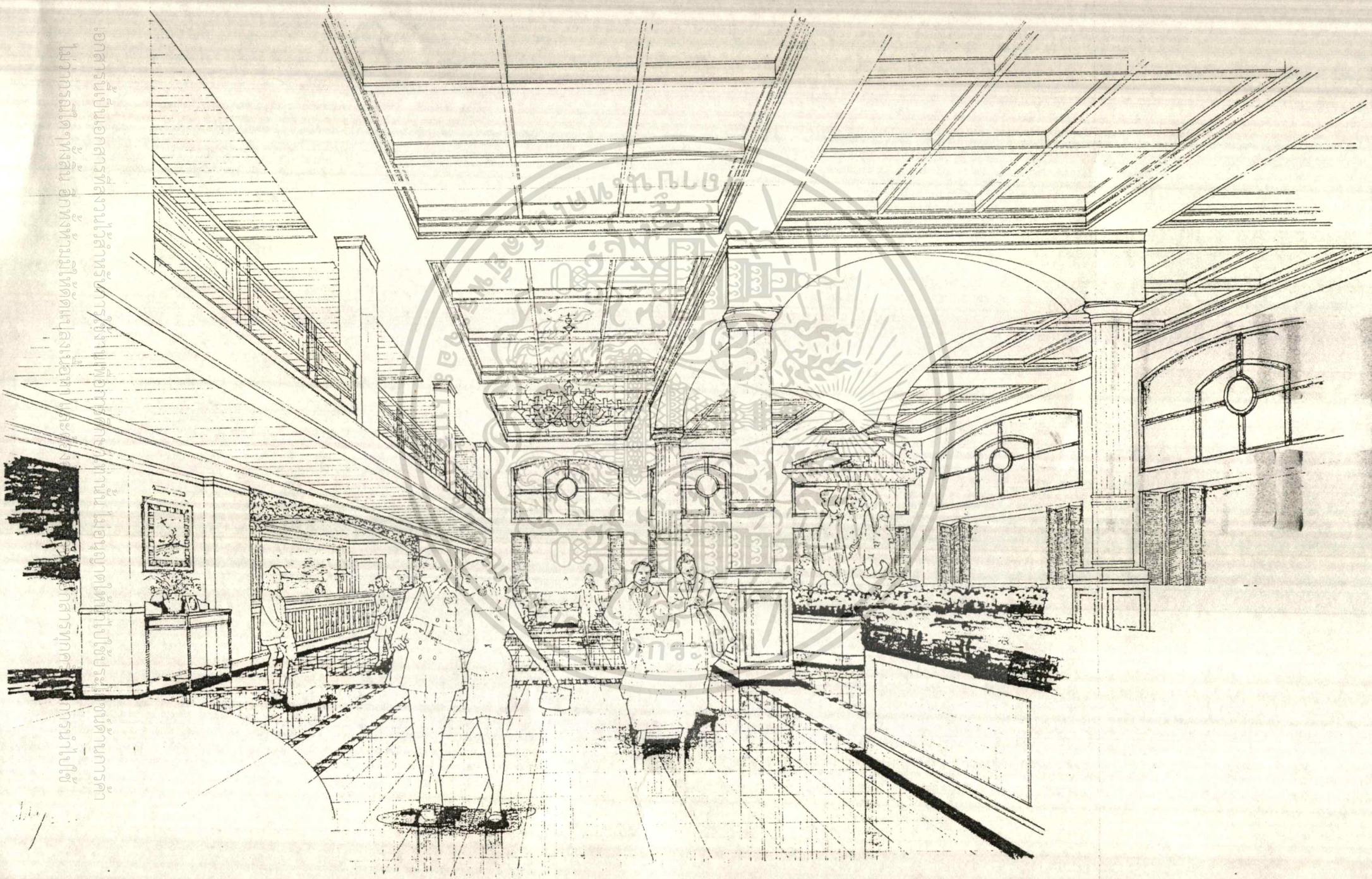


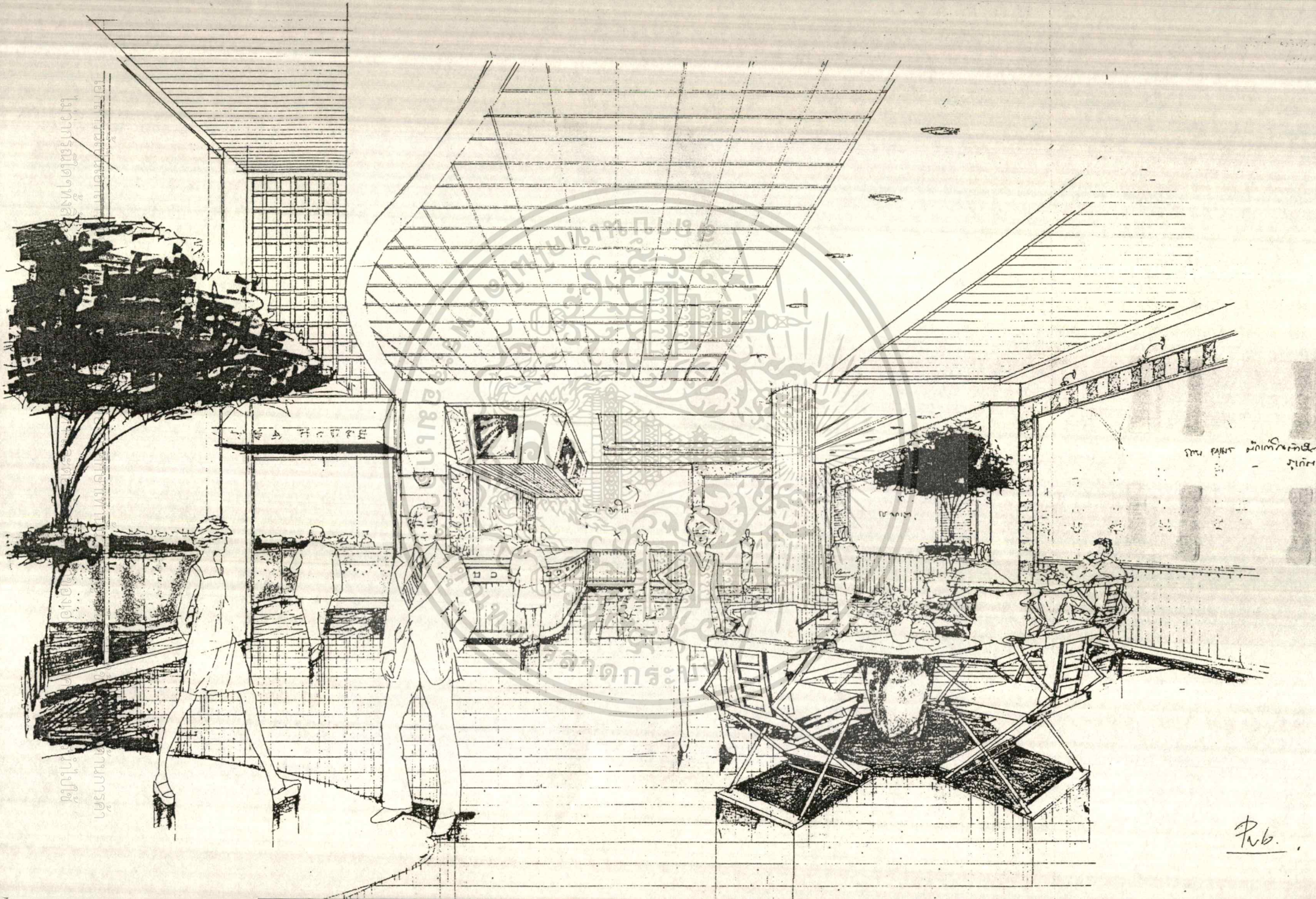
Material



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

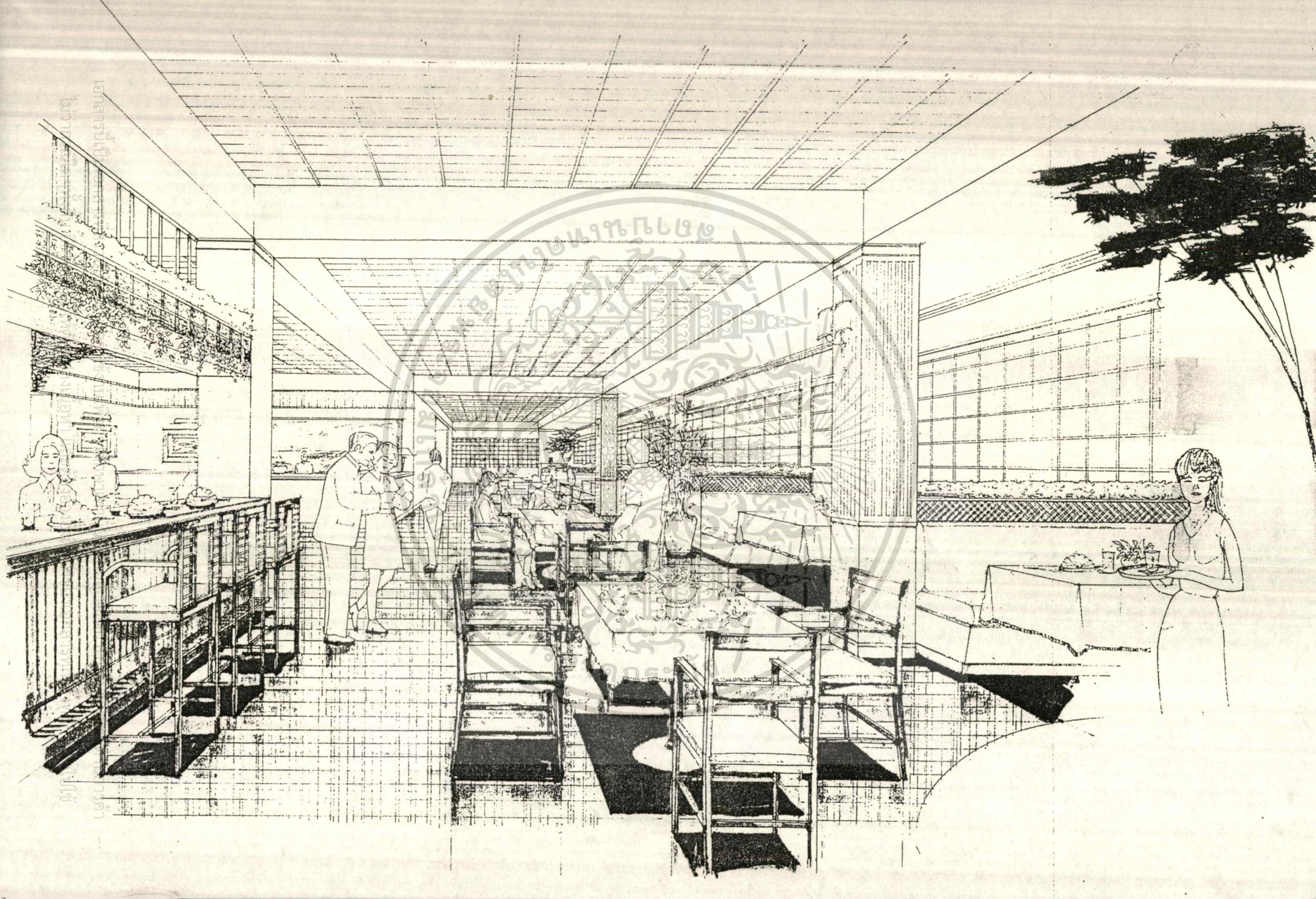
Material

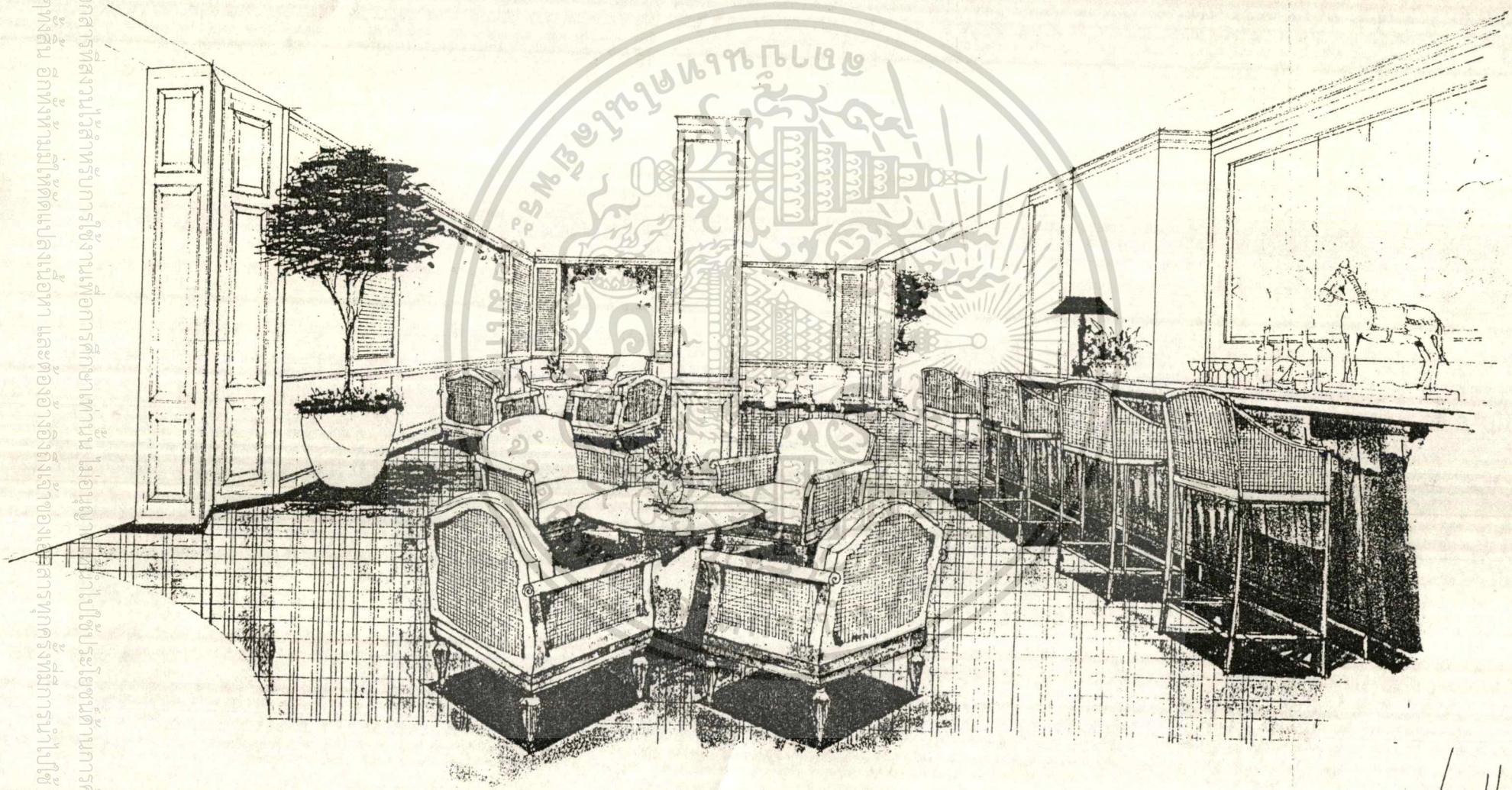




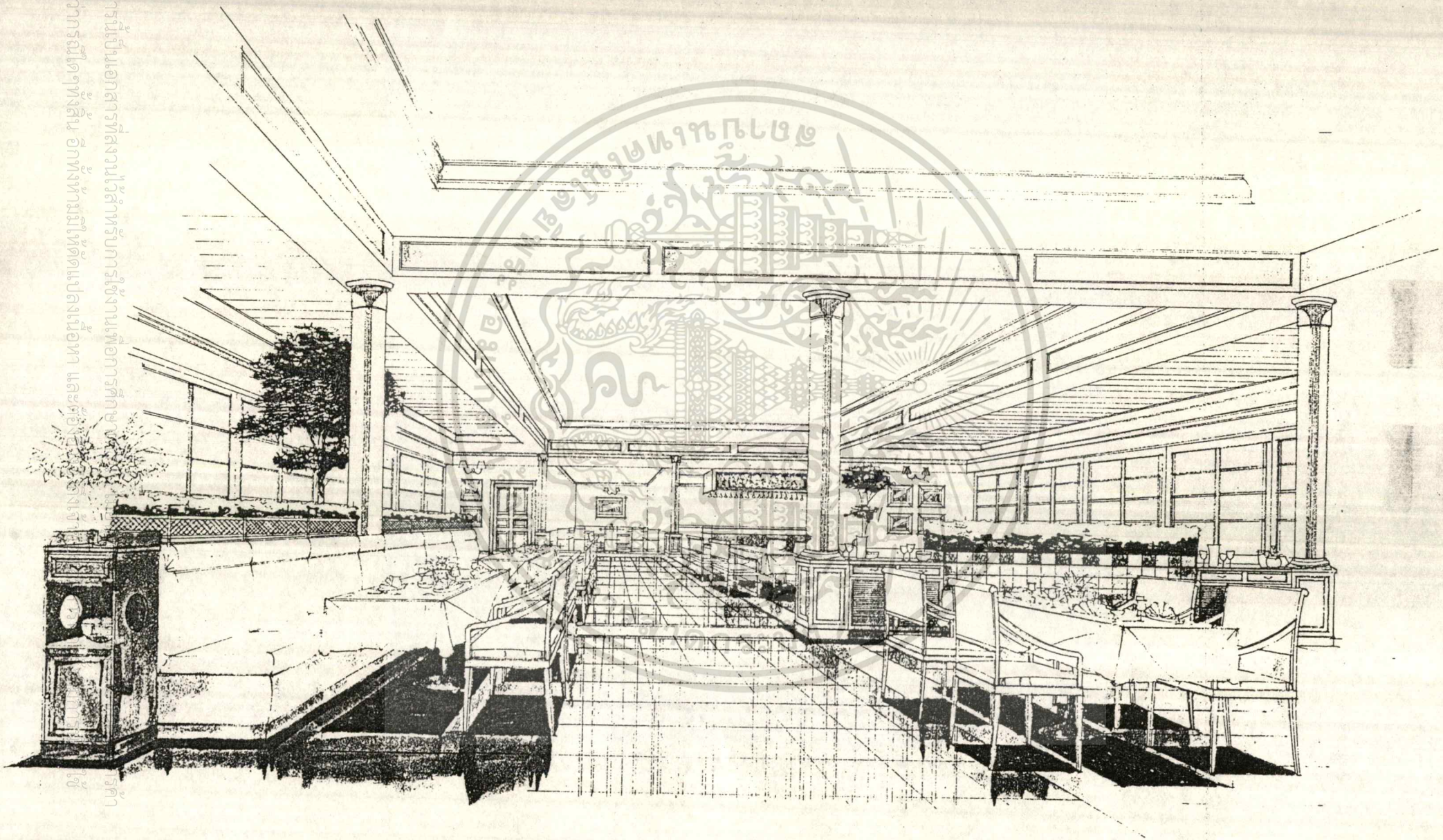
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

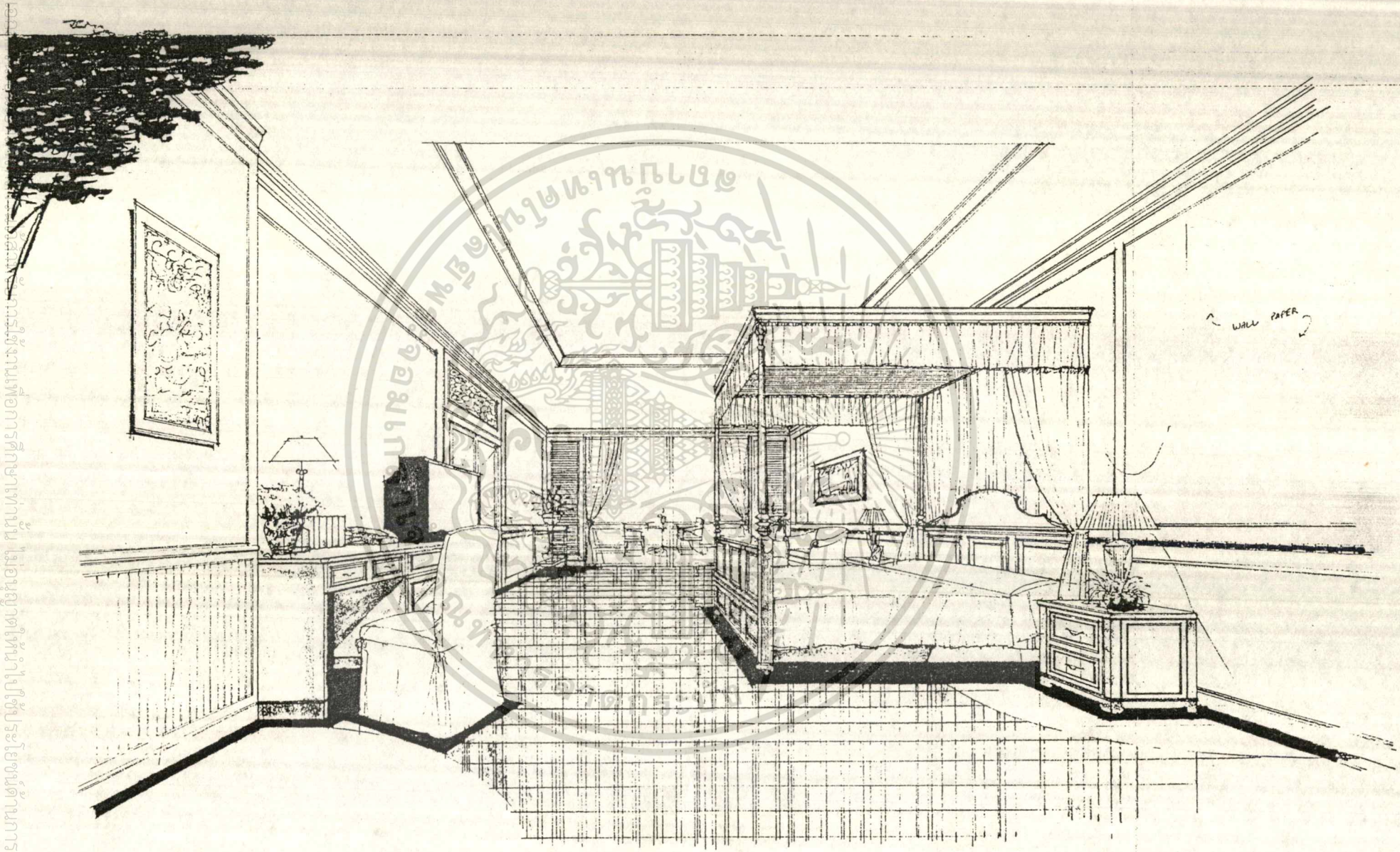
เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในการค้า การแสวงหากำไรในเชิงพาณิชย์ การเผยแพร่ การสำเนา หรือการกระทำอื่นใดที่ละเมิดลิขสิทธิ์ ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

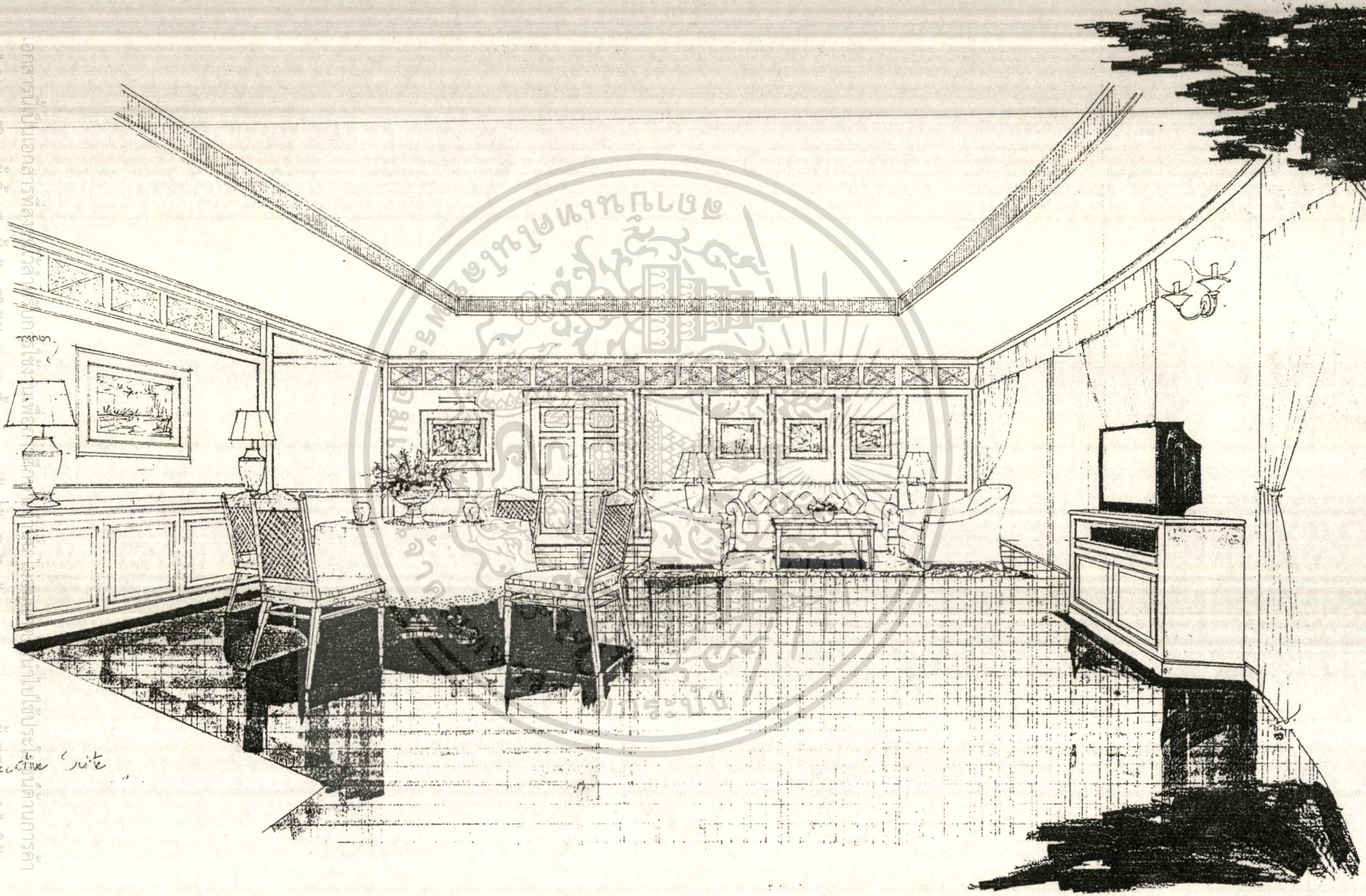


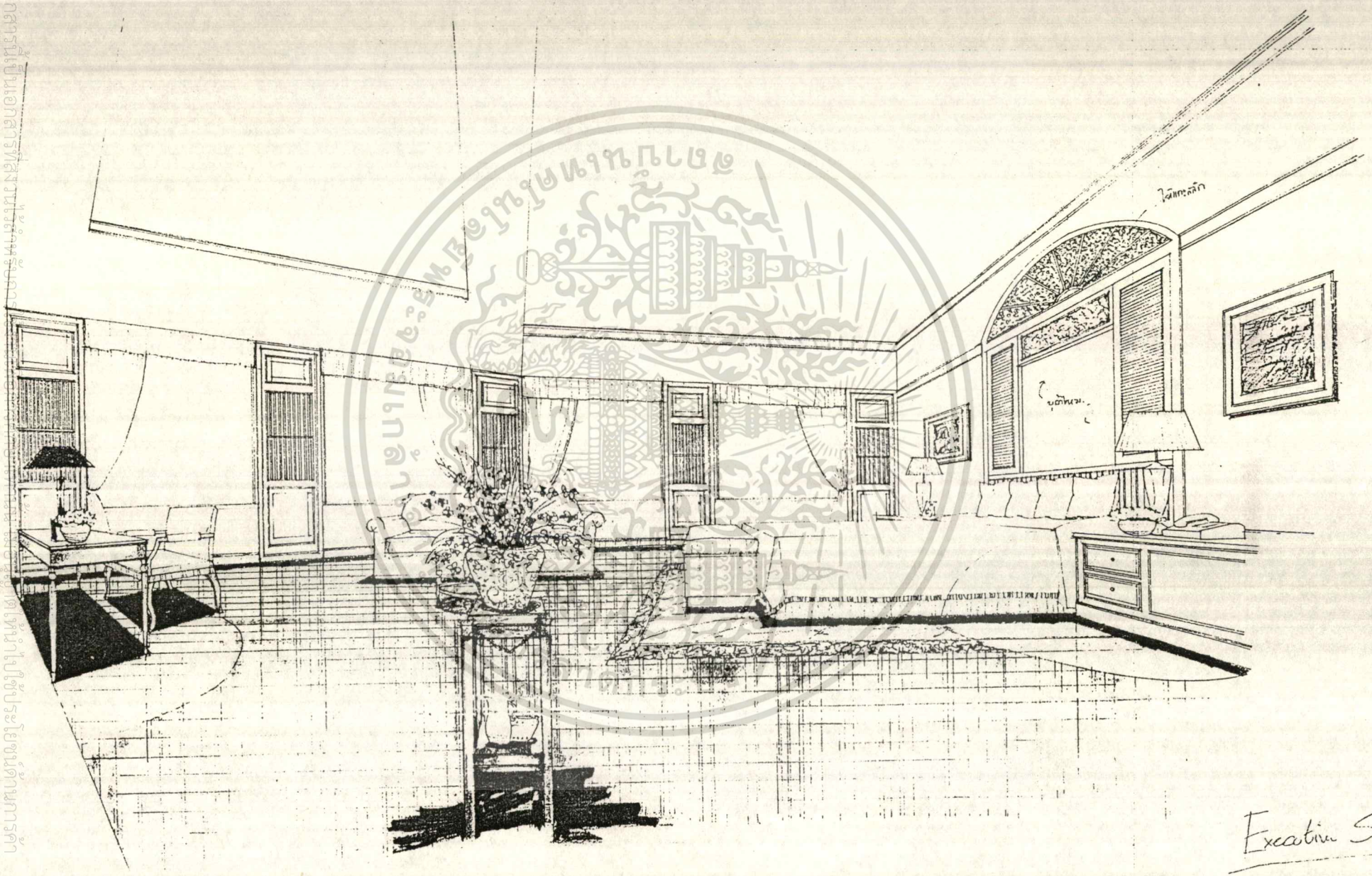


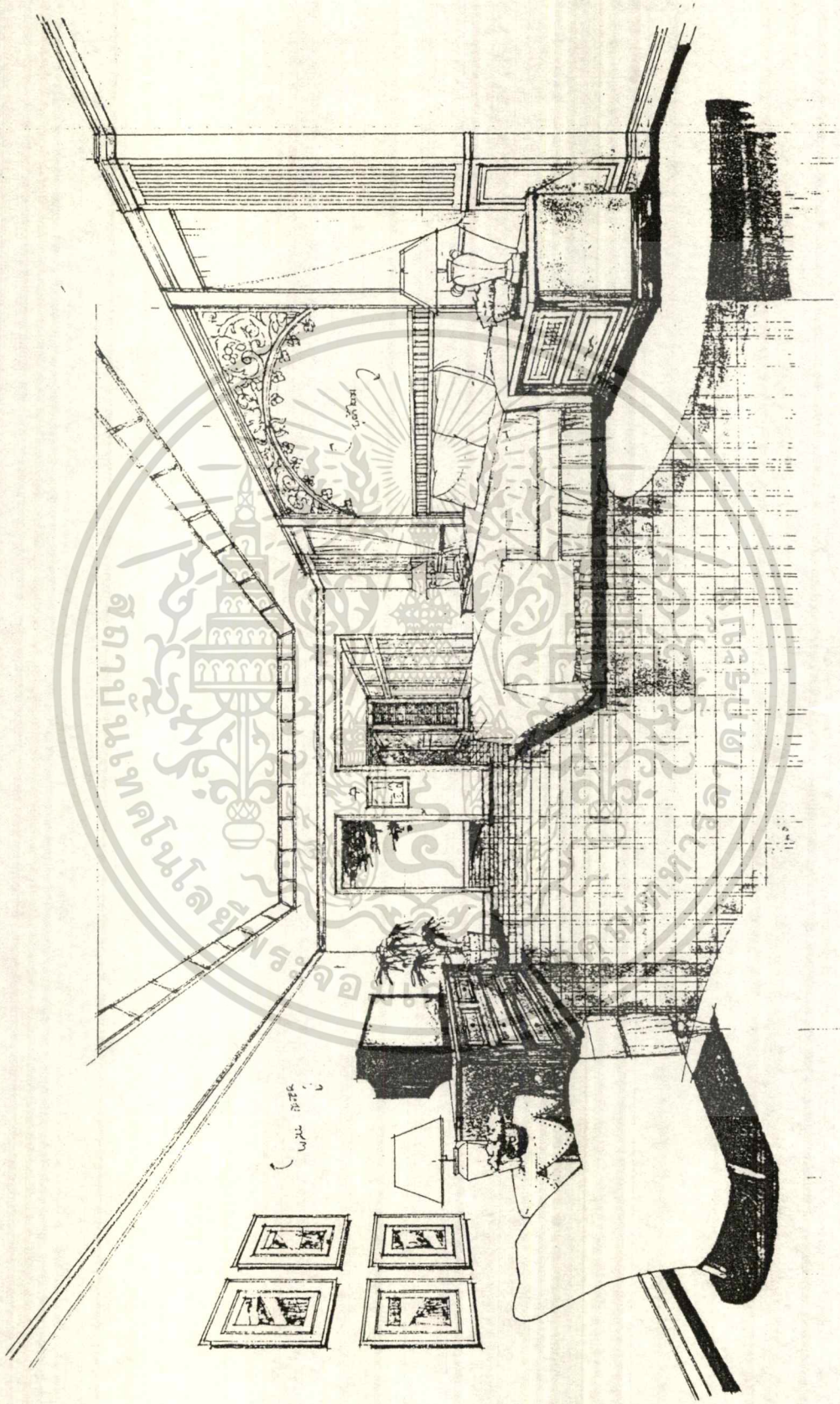
Lobby Lounge



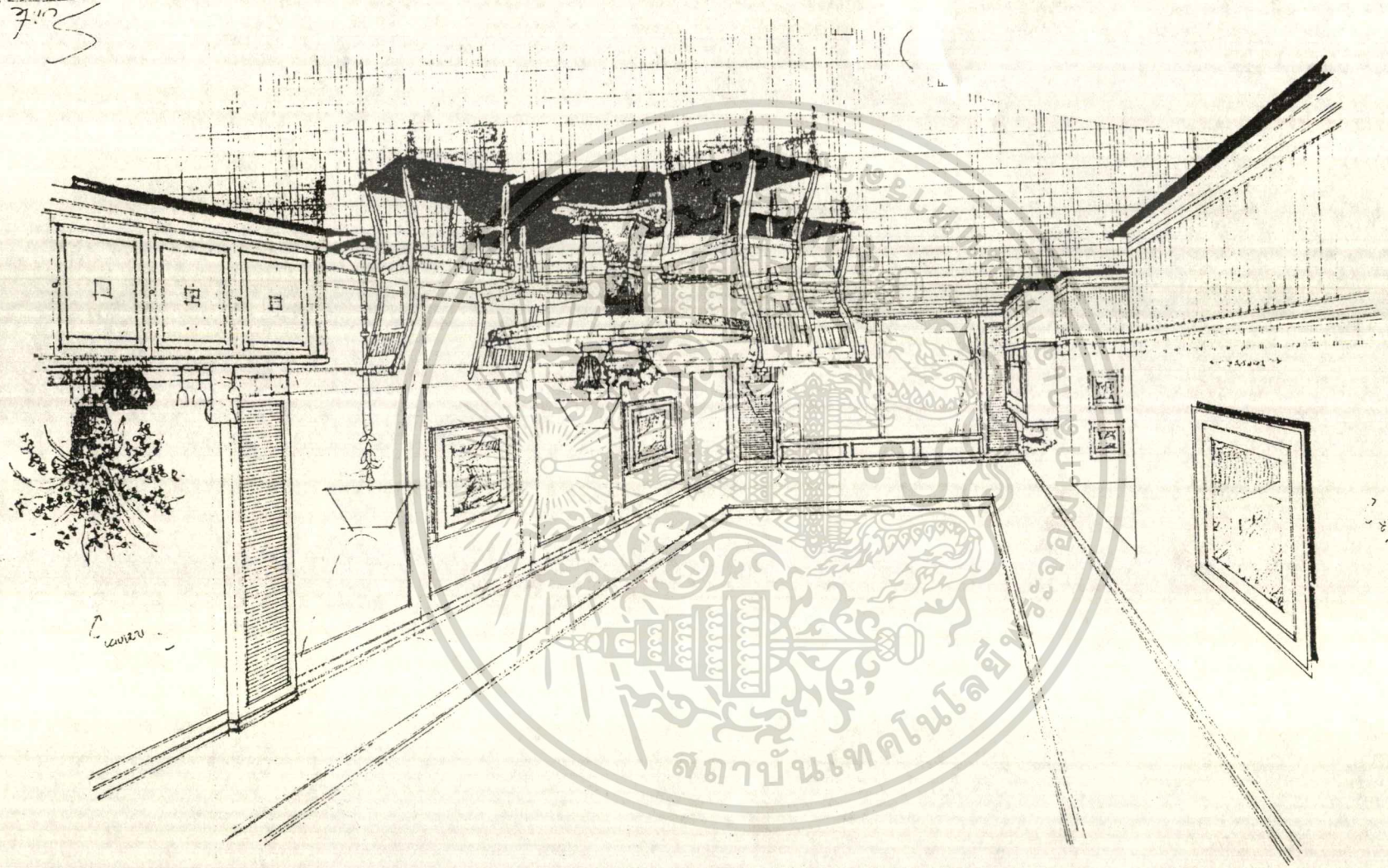

WALL PAPER


Executive Suite

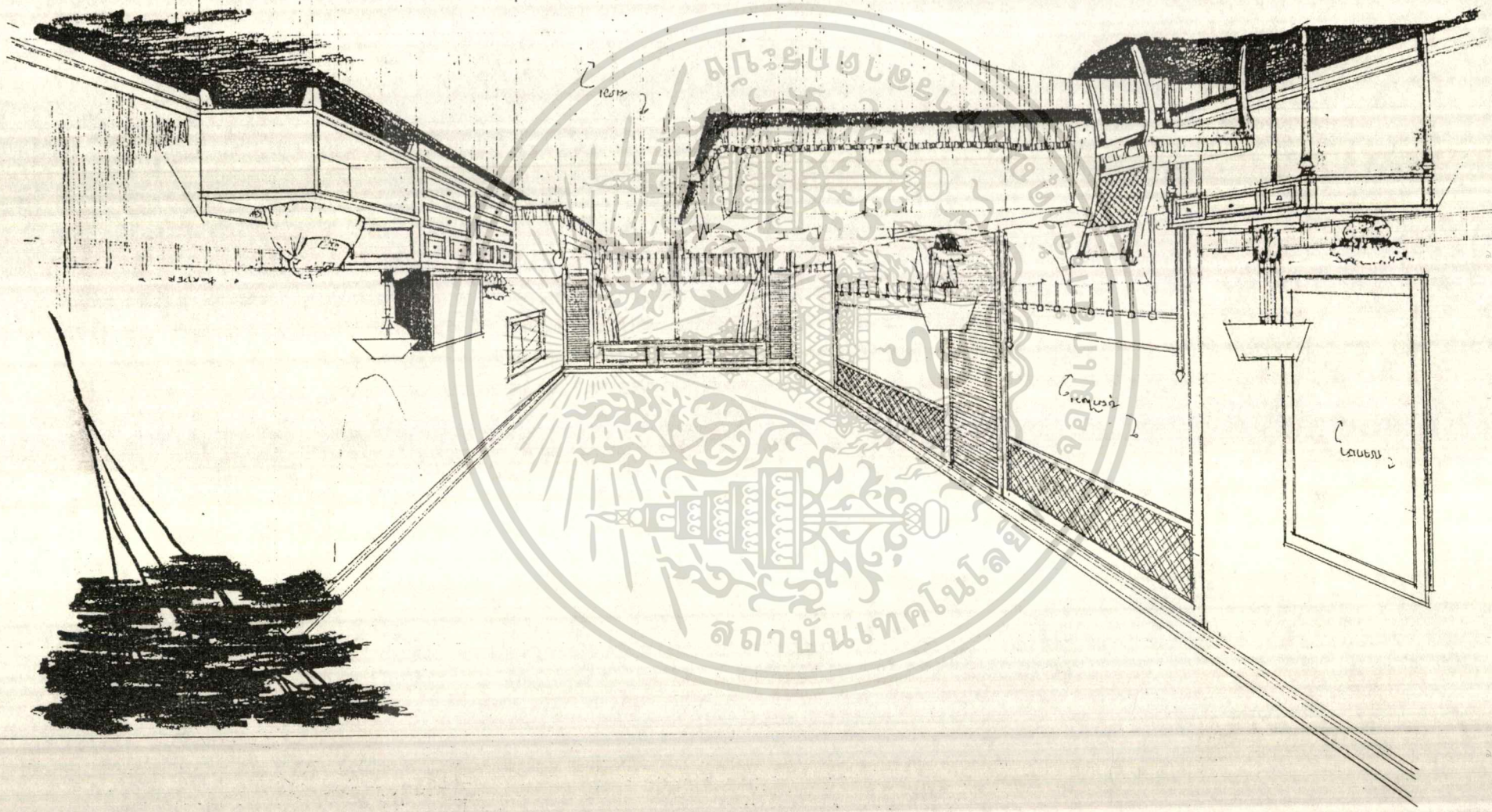

Excative Suite



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

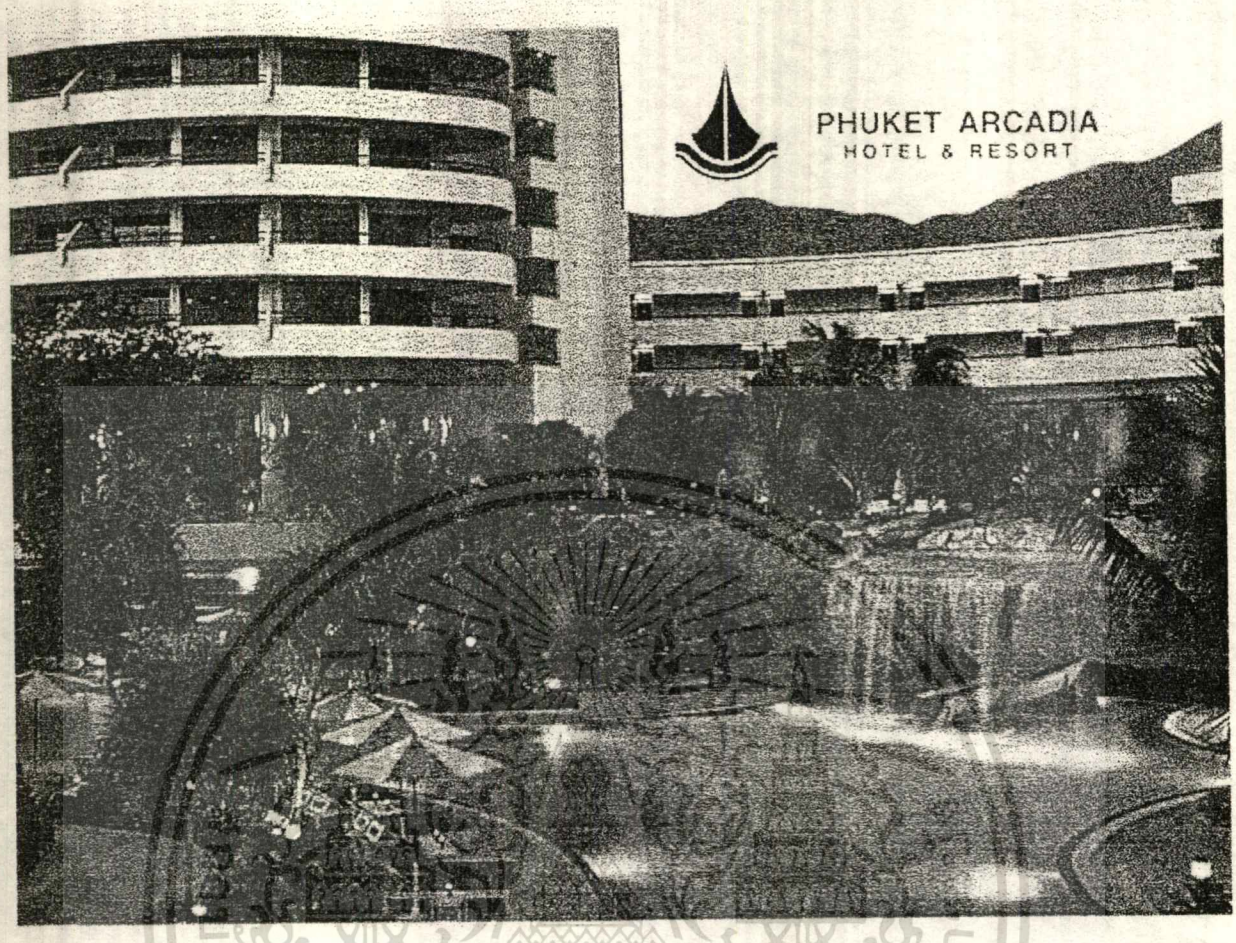


สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT



When you arrive at the hotel entrance, take a deep breath and smell the freshness of the air, the tang of the sea. Phuket's refreshing natural beauty plus the magnificent facilities at the **Phuket Arcadia Hotel & Resort** will make your vacation a Paradise on Earth. Come and visit us, and experience it for yourself.

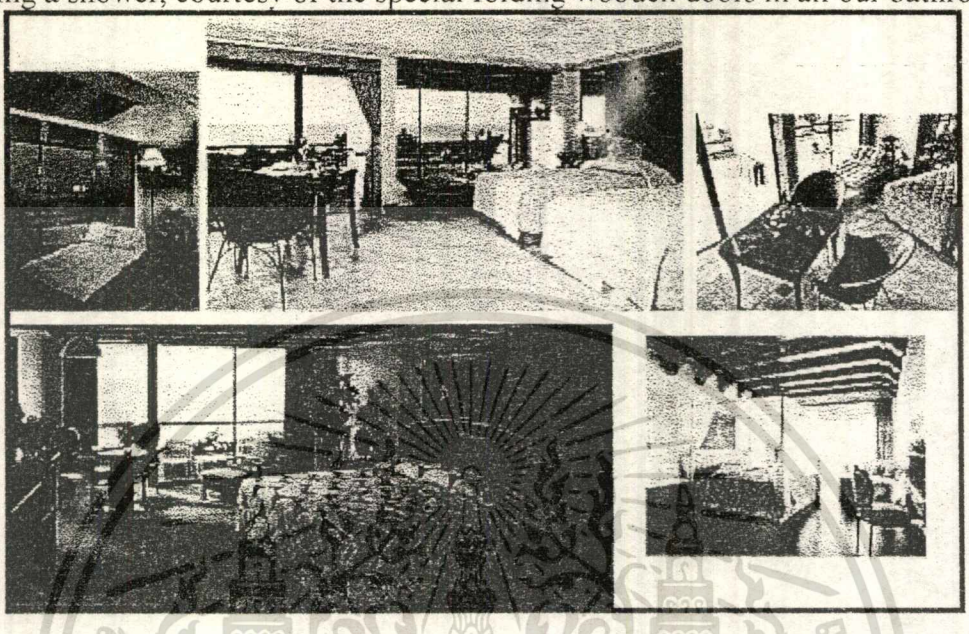
More pictures

Parent Page | Bedrooms | Facilities | Theme Nights | Meetings & Banquets | Restaurant | Directions | Fact Sheet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT

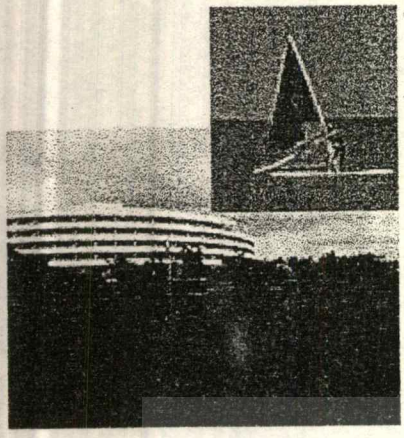
Built with spaciousness in mind, the hotel's four contemporary style buildings - Grand Wing, Horizon Wing, Tower Wing and Front Wing - contain 475 elegant guest rooms, designed to reflect Oriental luxury at its very best. Full room amenities ensure our guests enjoy a comfortable stay. The sensitive design of our rooms gives our guests magnificent vies of the Andaman Sea and its breath-taking sunsets - even while taking a shower, courtesy of the special folding wooden doors in all our bathrooms.



Parent Page || Surroundings || Facilities || Theme Nights || Meetings & Banquets || Restaurant || Directions || Fact Sheet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT



To really enjoy your stay at the **Phuket Arcadia Hotel & Resort**, make use of our extensive recreational facilities. When you go to the beach, take a windsurfing board with you. To have some fun when swimming, dive into our gigantic split-level pool with waterfall and water sliders. Other facilities include pitch and putt for golfers, tennis and squash courts, a fitness center, sauna and traditional massage, lots of water activities on the giant lagoon, and much, much more to have fun in Phuket. For the less active, try strolling around our Shopping Arcade where more than 20 stores sell such things as sourvenirs, antiques, clothes, cameras and film. There is even a beauty salon to prepare for an evening party.

Parent Page || Bedrooms || Surroundings || Theme Nights || Meetings & Banquets || Restaurant || Directions || Fact Sheet

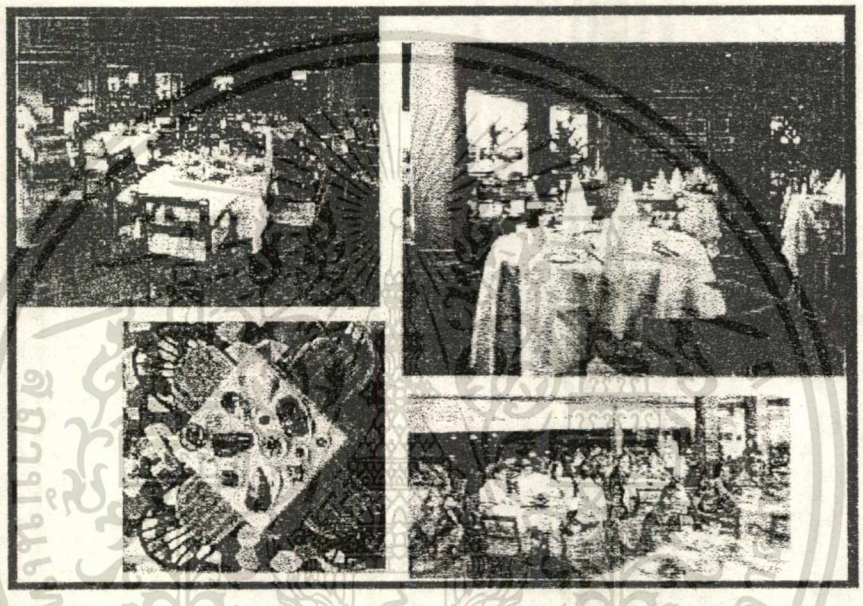
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT

Food at the **Phuket Arcadia Hotel & Resort** is not only fresh but exquisitely prepared by professional chefs to provide the finest cuisine for our guests at a variety of restaurants, bars and entertainment outlets.

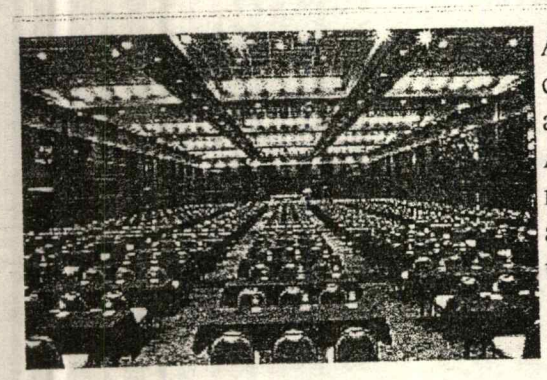
The freshest seafood from the Andaman Sea is served along with choice US steaks a the *Tai Kong Restaurant*, while authentic Royal Thai dishes or spicy cuisine from southern Thailand can be tasted at the *Thai-Thai Restaurant* . *The Garden Coffee Shop* serves delicious international food at the poolside 24 hours a day.

for those who prefer more specialised cuisine, try the tender Sa-Ke and other original Japanese dishes at *Zen*. Connoisseurs of Italian food will be tempted by the southern European delicacies served in a cosy Mediterranean atmosphere at *San Marino*.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT

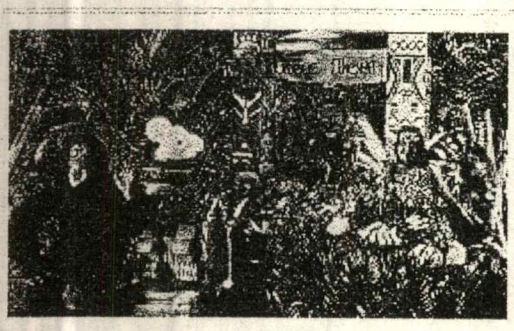


As we, the **Phuket Arcadia Hotel & Resort** believe in perfect quality service, we have designed the 3 ballrooms to be adjustable to suit every need of any required meeting types. The Arcadia Grand Ballroom particularly, can accommodate as many as 1,300 persons. In addition to their luxurious decoration, all 3 ballrooms are equipped with modern audio visual facilities to enhance the success of any seminar, banquet, private party.

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT



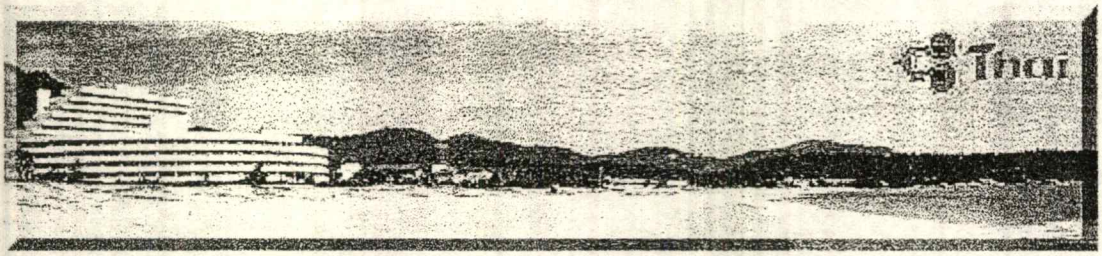
After a serious meeting comes, the time for great fun. The **Phuket Arcadia Hotel & Resort** has a variety choice of fantastic parties. Select the right one for your friends and yourself, share the good times together.

- **Phuket Paradise** - Pleasure at the sunset time with the sounds of waves, the music of nature. Taste the real fresh seafood, cooked in spicy southern Thai style. Color up your day with folk dance "Rong Ngent" (Sea gypsy Dance), and Ram Grede Yang (Imitative Dance of The Rubber Plantation Action).
- **One Night In A Thai Village**- The party of unique atmosphere of a Thai village with decorated cottages. Superb Thai food is served among the music "Pong Lang", an amazing authentic Thai musical instrument made of bamboo pies, and lively drum dance.
- **A Taste of Asia Night** - An oriental world party with lovely girls in Asian costumes. Savour the sapid paletes from various Asian countries such as Malaysia, Hong Kong, Philippines and Indonesia with the traditional music from Asian countries
- **Jungle Night** - Go back to the green forest with sweet sounds of singing birds and flowing water. Try the cuisine, cooked in the style of tribesman in the ancient time. Be excited with the show "King of Fire", "The Forest Dance" and other amazing dances.
- **The Floating Market** - The imitation scene of Thai vendors rowing small boats filled with various kinds of food, fruits and vegetables, calling their customers with sweet voices. Enjoy Thai favourite dishes served in the small boats and listen to the Thai classical music.

Parent Page || Bedrooms || Facilities || Surroundings || Meetings & Banquets || Restaurant || Directions ||
Fact Sheet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT



GENERAL FACTS

The 5-star Phuket Arcadia Hotel & Resort was opened in 1987, and has quickly established itself as Phuket's largest and most luxurious hotel. Ideally located in the centre of beautiful Karon Beach amid a relaxing garden setting, Phuket Arcadia Hotel & Resort offers its guests the natural pleasures of white sands, blue sea, and a superb sporting laguna.

The hotel stylish four buildings - Grand Wing, Horizon wing, Tower Wing and Front Wing - form an elegant oval facing the beach. 90% of its rooms command a magnificent view of the Andaman Sea, with the remainder facing the lush green hills surrounding Karon Bay.

In additional, Phuket Arcadia Hotel & Resort offers its guests courteous and warm service, a wide variety of outlets, and many recreation facilities from sea sports to golf. Here is the perfect combination of first class luxury, personalized comfort and pleasure that you have to discover.

LOCATION

Located in the heart of Karon Beach, one of the most beautiful beach on Phuket's west coast, Phuket Arcadia Hotel & Resort is easily accessible, just 25 minutes from downtown Phuket and 45 minutes from Phuket's international airport.

GUEST ROOM INFORMATION

Number of Floors:

- Front Wing (A) : 6
- Tower Wing (B): 12
- Horizon Wing (C): 6
- Grand Wing (D): 12

Number of Elevants for guests : 8
Configuration of Rooms:

Superior: 254
Deluxe: 104
Studio: 106
Suite: 11
Total: 475

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

RESTAURANTS & BARS

Name	Service	Operating Hours	Capacity
Garden Coffee Shop	International Cuisine	06:00 - 24:00	250
Tai Kong Restaurant	Seafood & Steak	18:00 - 22:30	120
Thai - Thai Restaurant	Thai Cuisine	18:00 - 22:30	70
Zen	Japanese Cuisine	11:30 - 14:30 & 18:00 - 22:30	50
San Marino	Italian Cuisine	11:30 - 14:30 & 18:00 - 2:30	60
The Lagoon	Karoke	18:00- 02:00	90
Garden Pool	Cocktails	10:00 - 18:00	150
Lost Horizon Pool Bar	Light Meals & Drinks	10:00 - 18:00	150
Arcadia Piano Lounge	Cocktail Lounge	18:00 - 02:00	70
Lobby Lounge	Cocktails, Piano	10:00 - 01:00	160
Deep Sea Drink & Dance	Videoteque	21:00 - 02:00	200

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

Sound System: Conference mikes, table mikes, stand mikes, wireless mikes, collar mikes, CD player, double tape recorder.
Audio System: Data viewer, closed circuit TV, overhead projector, slide projector, screen monitor 300 inches, TV monitor 9VHS, PAL, NTSC), video player, super data video, electric whiteboard, laser pointer.
Lighting: Follow spotlight, stage lighting
Others: Banner/backdrop, dance floor, portable, flipchart, notepad & pencil, podium, stay/portable, technical assistance, photocopier, typewriter, VDO equipment, photographer.

GUEST ROOM FACILITIES

Central air-conditioning with individual controls, telephone with IDD, pay TV, Star TV, in-house movies, radio, bathrobe, slippers, in-room private safe, hairdrier, tea coffee making facilities, non-smoking rooms, toilet amenities, in-room mini-bar.

GUEST SERVICES

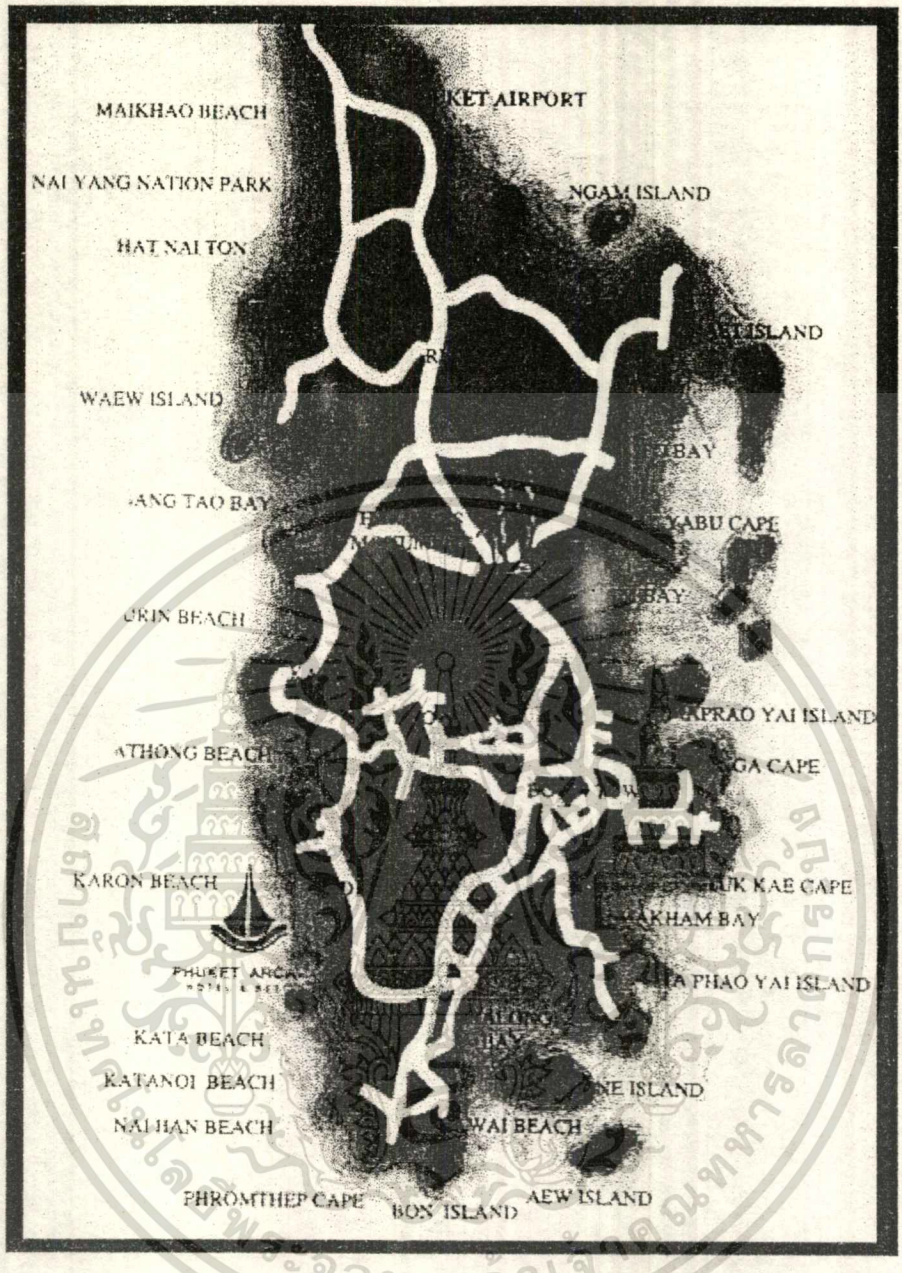
Airport transfer || Banquet facilites || Car rental (Avis) || Doctor on call (24 hrs || Executie Club || Money exchange || Tour desk || Babysitting || Beauty salon || Children's playground || Drug store || Games Room || Room service (24 hrs) || Water lagoon || Baby cots || Business center || Concierge || Electricity (220 v) || Laundry & valet || souvenir shops

RECREATION FACILITIES

Fitness center, sauna, massage, tennis court, squash court, table tennis, snooker, pool table, putting gree, water sports, swimming pool, theme pool with slider and waterfall.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHUKET ARCADIA HOTEL & RESORT



Fact Sheet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

LAGUNA
BEACH CLUB
PHUKET

Laguna Beach Club
323 Srisoonthorn Road,
Cherngtalay, Thalang
Phuket 83110
Thailand
Tel: 66 76 324 352
Fax: 66 76 324 353
E-mail: beachclub@lagunaphuket.com

Home | Rooms | Facilities | Meetings | Rates | Bookings

All part of... laguna PHUKET

For more information about Phuket, visit the *Phuket Island Access* website

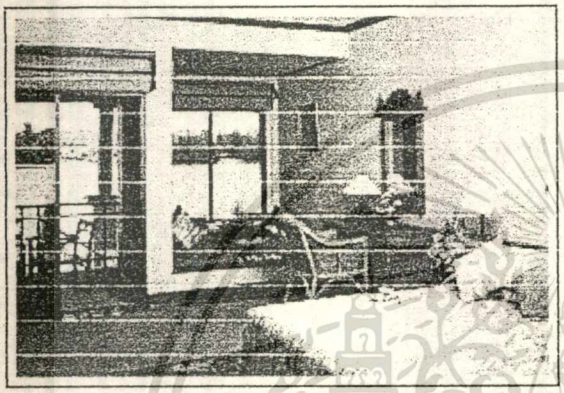
Last updated on **01 September, 1997**
Copyright ©1997 Laguna Service Co. Ltd. / Phuket Computer Services Co. Ltd.
All rights reserved.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Laguna Beach Club

The Rooms

LAGUNA BEACH CLUB PHUKET



We believe you deserve the height of luxury, and Laguna Beach Club offers you full 5-star style accommodation: it's the perfect ending to each day of fun, relaxation and pleasure.

At Laguna Beach Club all our rooms are designed to offer the highest levels of accommodation and feature such facilities as twin queensize beds, air conditioning, IDD telephone, colour TV and balcony or patio as standard.

All rooms have balcony or patio overlooking either the Andaman Sea or the tranquil inland lagoon.

Relax and we'll do the rest

Room Facilities

Two queensize beds per room	Air-conditioning and ceiling fan
Private telephone (IDD)	Balcony with ocean or lagoon view
Mini bar	Complimentary self-safe unit
Colour TV	In-house pay video music and international cable channels
Room service 6 - 1 a.m.	Bathroom with sunken bath, hairdryer and full amenities
Power: 220 volts	"Deng" an elevated platform with a small table and cushions

---

LAGUNA BEACH CLUB PHUKET

Laguna Beach Club
323 Srisoonthorn Road,
Cherngtalay, Thalang
Phuket 83110
Thailand
Tel: 66 76 324 352
Fax: 66 76 324 353
E-mail: beachclub@lagunaphuket.com

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Home | Rooms | Facilities | Meetings | Rates | Bookings

All part of... laguna PHUKET

For more information about Phuket, visit the ***Phuket Island Access*** website

Last updated on **01 September, 1997**

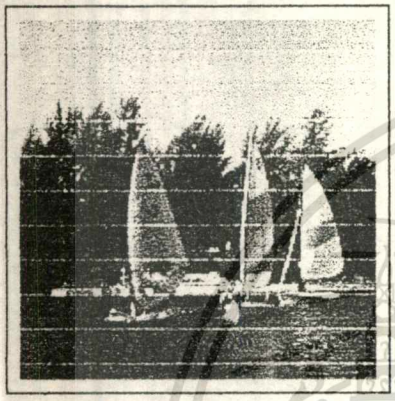
Copyright ©1997 Laguna Service Co. Ltd. / Phuket Computer Services Co. Ltd.
All rights reserved.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Laguna Beach Club

Facilities and Recreation

LAGUNA BEACH CLUB PHUKET



With the Andaman Sea and the specially designed four-acre water park, there is a wealth of different activities available. This is your holiday, and we want you to make the most of it; you have over 30 sports and leisure activities to choose from, all at no extra cost.

You will be thrilled by our 50 metre waterslide... or take part in sailing, windsurfing, snorkelling or scuba diving lessons, or why not relax by improving your golf game at our driving range. You have unlimited use of all Laguna Beach Club sports and recreational facilities, including tennis, squash, badminton, archery, volleyball, fitness centre, and games room with billiards, table tennis, darts and games board.

"Clubmates" (your hosts) from all over the world co-ordinate sports, instructions, activities and nightly entertainment for adults and children alike in an environment of pure fun and Thai hospitality.

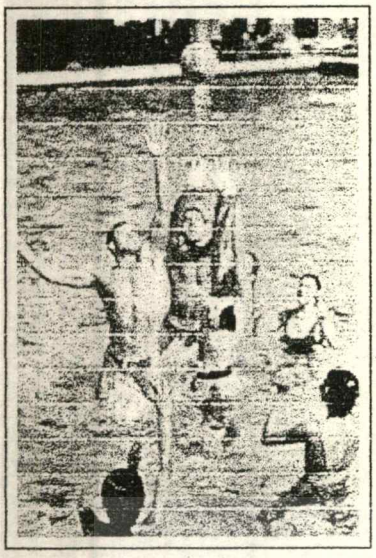
Dining:

With a mouth-watering variety of restaurants, delis and bars offering the very best in Thai and Continental cuisine, you are bound to find something to your taste. Whether its the relaxed Andaman Bar or the formality of the Rim Talay Restaurant, we aim to make your wining and dining experience at the Laguna Beach Club a highlight of your stay.

And that's before we start to mention the many restaurants and bars within Laguna Phuket or the numerous pools and poolside lounge areas. So if you, your family or partner just want to chill out for a couple of days, you couldn't choose anywhere better.

Recreation:

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- 3 outdoor tennis courts
- 1 indoor tennis court
- Auto-tennis practice area
- Volleyball
- Golf driving nets
- Squash court
- Archery range
- Games room - *billiards, table tennis, darts, board games*
- Fitness centre
- Badminton
- Four acre water park - *waterslide, lap pool, hot and cold Jacuzzis, scuba pool, plunge pool, water volleyball, water basketball, water polo*
- Sea sports facilities - *Kayaks, sailing, snorkelling, windsurfing, on-site scuba diving lessons*
- Batik painting room
- Video games room

Other facilities:

- Airport transfer
- Babysitting services
- Supervised children's programs (age 4 to 11)
- Facsimile
- Foreign exchange
- Nurse room clinic
- Daily laundry & dry cleaning service
- Boutique & souvenir shop
- Regular shuttle bus service to Phuket Town and Patong Beach
- Tour desk
- Car hire service
- Massage room

Relax and we'll do the rest

LAGUNA
BEACH CLUB
PHUKET

Laguna Beach Club
323 Srisoonthorn Road,
Cherngtalay, Thalang
Phuket 83110
Thailand
Tel: 66 76 324 352
Fax: 66 76 324 353
E-mail: beachclub@lagunaphuket.com

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

All part of... laguna PHUKET

For more information about Phuket, visit the ***Phuket Island Access*** website

Last updated on **01 September, 1997**
Copyright ©1997 Laguna Service Co. Ltd. / Phuket Computer Services Co. Ltd.
All rights reserved.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Laguna Beach Club

Meetings & Conferences

LAGUNA BEACH CLUB PHUKET

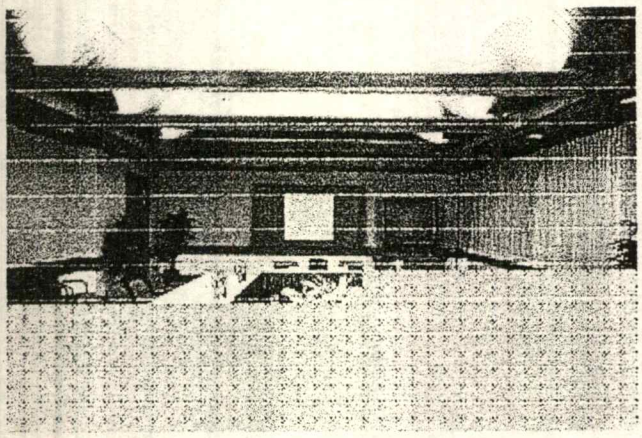
The peaceful surroundings of the Laguna Beach Club also offer the chance to get down to business with our first-class conference facilities. The environment makes for a contemplative location, conducive to deep concentration and focused attention at meetings or training sessions.

First floor easy access and sound proofed meeting rooms offer the right complement to incentives and meetings in the exotic surroundings of Laguna Beach Club. All modern audio visual equipment is available. Business and conference services provided with technical engineers. Seating capacities from 30 - 300 depending on configuration.

Room	Sq Mtr	Height (Metres)	Theatre	Classroom	U-Shape	Conference	Cocktail	Banquet
Bang Tao	112	3	60	50	30	60	60	60
Thalang	80	3	-	-	-	20	-	-
Cherngthalay	220	3	130	50	50	60	130	80
Layan	366	6.3	300	40	40	-	300	230

All rooms are air-conditioned and sound-proofed, and have state-of-the-art facilities, including:

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- Fully integrated sound systems
- Video equipment
- 52" video screen
- 20" video monitors
- Projectors
- Telephones and faxes
- Visual aids

Relax and well do the rest

Theme Parties

Incredible theme parties to liven up conferences and incentive group activities can be arranged around the 4 acre waterpark, in the Layan Ballroom or by the Andaman Sea with full light and sound show provided.

Home | Rooms | Facilities | Meetings | Rates | Bookings

LAGUNA BEACH CLUB PHUKET

Laguna Beach Club
323 Srisoonthorn Road,
Cherngtalay, Thalang
Phuket 83110
Thailand
Tel: 66 76 324 352
Fax: 66 76 324 353
E-mail: beachclub@lagunaphuket.com

Home | Rooms | Facilities | Meetings | Rates | Bookings

All part of ... laguna PHUKET

For more information about Phuket, visit the *Phuket Island Access* website

Last updated on **01 September, 1997**
Copyright ©1997 Laguna Service Co. Ltd. / Phuket Computer Services Co. Ltd.
All rights reserved.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

restaurants, enjoying your finest barbecued seafood while watching the nightly cultural shows is always an exotic experience.

Club Andaman's facilities include a fully equipped fitness centre, complete with saunas and massage, as well as two floodlit tennis courts and a golf putting green supervised by enthusiastic instructors. A children's playroom is available for parents who seek a few hours of respite. And only a short drive away are the brilliant green fairways of Phuket's golf courses.

For your Preview

Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

ROOM RATES

Rates are per room per night.

Room / Cottage	January 97	1 Feb 97- 15 Apr 97	16 Apr 97- 31 Oct 97
Single	4,100 Baht	3,100 Baht	2,400 Baht
Twin	4,400 Baht	3,400 Baht	2,700 Baht
Triple	5,000 Baht	3,900 Baht	3,100 Baht

OTHER RATES

American Breakfast (Buffet)	250 Baht
Lunch	400 Baht
Dinner	450 Baht

- The above rates are subject to 10% service and 10% tax
- Exchange rate approximately US$1 = Baht 36
- Round Trip Transfer Airport- Hotel- Airport 400 Baht
- Children aged 12 years and under are free of Charge
- Regular Check- Out Time 12:00 hrs.
- Late Check- Out 15:00 hrs. 500 Baht
- Late Check- Out 17:00 hrs. 700 Baht
- Corporate & Group rates (15 pax or more) are available upon request

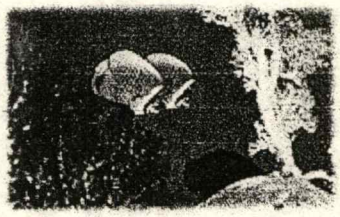
---

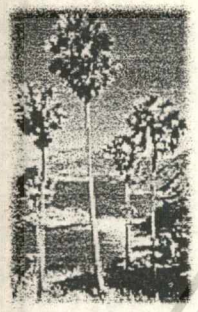
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Colourful World of Andaman (ANCW-2)

Valid 16 April Through 31 October 1997

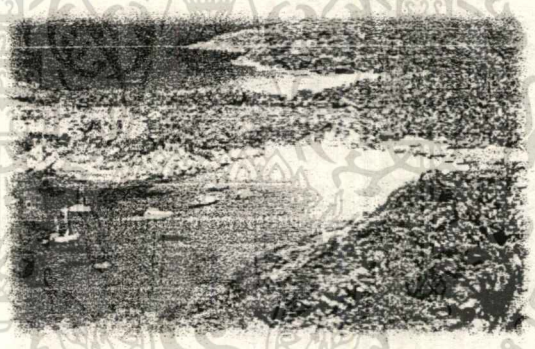




The Andaman Sea a colourful world of tropical fish, coral reefs and fantastic Islands such as Phi Phi Island.

In this summer holiday, get away from the bustling life of Bangkok and linger in the relaxed style of Phuket and the exciting marine world of Phi Phi with

" Colorful World of Andaman "



Programme includes :

- 3 days / 2 night Accommodation at Club Andaman Beach Resort
- Daily American Breakfast
- One Island style dinner at Hotel
- Full day tour to Phi Phi Island with coral sightseeing by "Reef Explorer" the surface submarine which reveals an underwater kingdom of coral and marine life
- Seafood lunch on the Island
- Return transfer Airport-Hotel

Prices are nett per person basis inclusive of tax and service charge :

	Sharing	Single	Third person	Child (3-12)
Baht	3,650	5,300	2,700	1,300

Exchange rate approximately US$1 = Baht 32

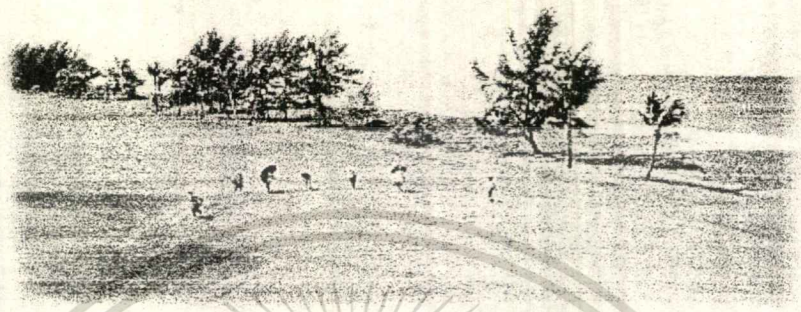
Fill up our reservation form to book a room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

ANDAMAN SWINGS (ANCS-2)

Valid 16 April Through 31 October 1997



Phuket boasts some of the finest golf courses in Asia, Phuket Country Club and Thai Muang Beach Golf Courses, Phang Nga Province (greater Phuket) the only one seaside international championship standard along the Andaman Sea.

"ANDAMAN SWINGS" the idea of this programme is to experience an exciting golf game at two mentioned golf courses. Both of them superbly equipped Clubhouse and smiling thai caddies, will make a golfing holiday in Phuket a memorable experience. Should non-golfer accompany you, we offer an exciting excursion tour to Phi Phi Tour in additional.

Programme includes :

- 3 days / 2 night Accommodation at Club Andaman - Phuket
- Daily American Breakfast
- Two dinner at Hotel
- Two round of golf game at Phuket Country Club and Thai Muang Beach Golf Course includes green fee, caddy fee
- Return Transportation Airport - Hotel and Golf Course - Hotel
- Full day excursion tour to Phi Phi Tour with lunch (for Non - golfer only)

Prices are nett per person basis incluisve of tax and service charge :

	Sharing	Single	Third person	Child
Golfer / baht	6,450	8,100	5,500	-
Non-Golfer / baht	4,200	5,850	3,250	1,700

Fill up our reservation form to book a room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Thai-Style Village Cottage

Alternatively you may wish to spend your holiday in one of our 54 Thai-style Village Cottages which provide the same deluxe amenities in idlyllic surrounds with private terraces overlooking the gardens and pools.

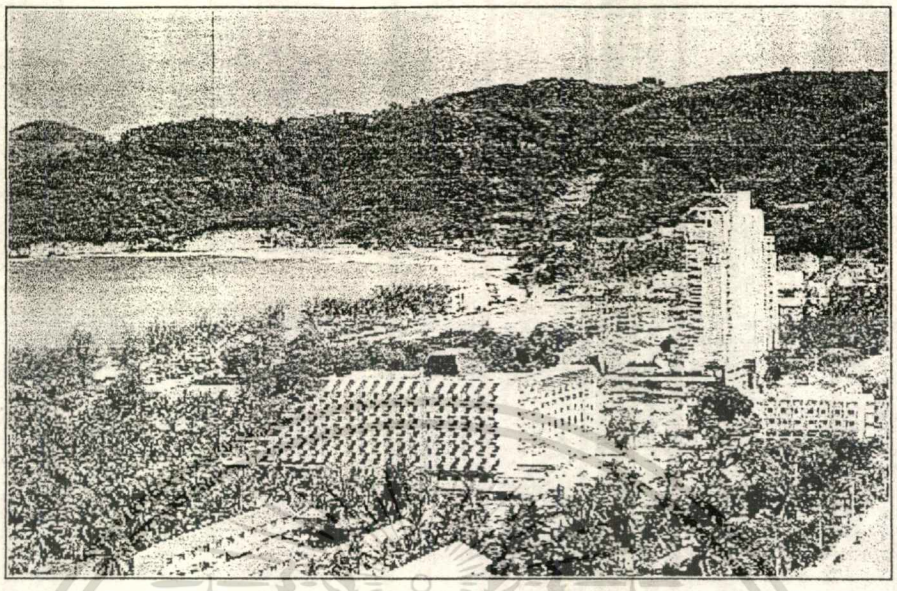
Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Aerial View Of Resort



The hotel is surrounded by 15 acres of landscaped tropical gardens where you and your family can lase the day away, unwinding, relaxing and sunbathing in luxuriant tropical environment.

Another View

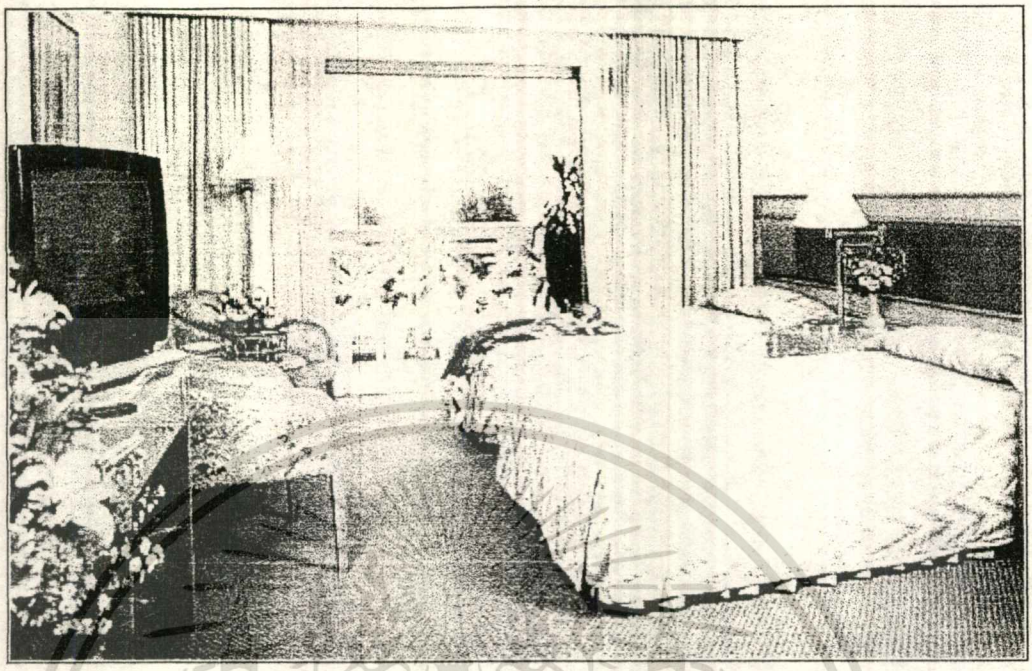
Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Room



All of our 196 luxurious well-appointed **Andaman Rooms** face the sea and are designed with our guests' expectations of deluxe accommodation, include piped music, IDD telephone, in-house video, satellite TV, mini bar, hairdryer and individual room safe

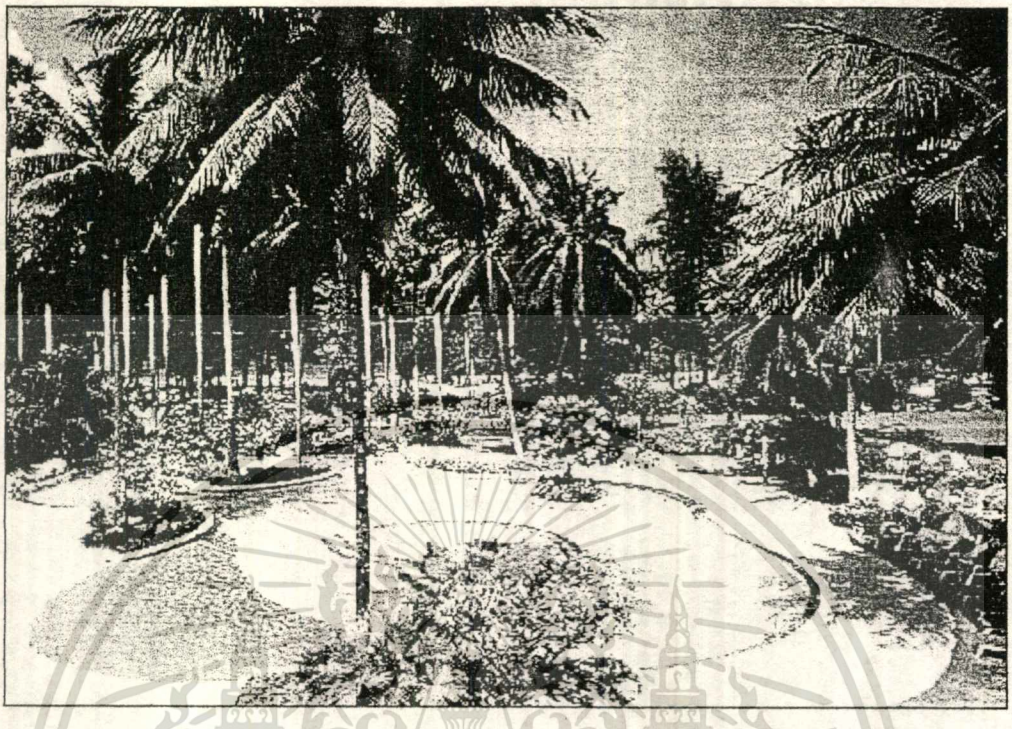
Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Swimming Pool



Two free-form swimming pools provide a unique venue to relax and savour, with a magical attraction at sunset. After whiling away your time in the sun and the water you can gather around the pools and drink in the beauty of the surroundings, an ambience which remains an unforgettable experience.

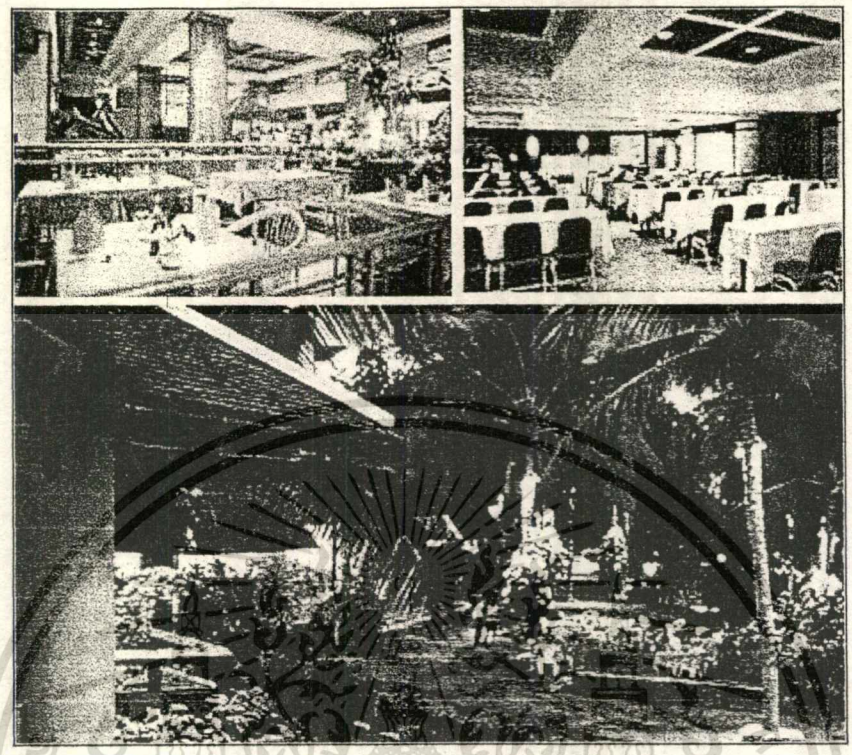
Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Dining,Meeting & Relaxation



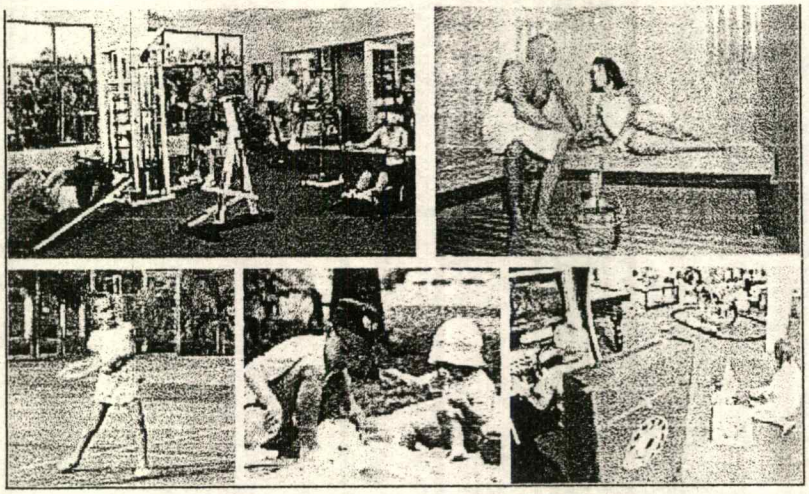
Conference and convention equipment

- Flip charts, white boards
- Slide projector
- Video player VHS. system
- Mobile partitions
- Overhead projector
- Television 33"
- Mobile stage (16'&24")
- Copy machine
- Screen 64" x 84"
- Secretary office
- Registration desk
- Podium

Conference Room Capacity And Rental Fees							
Room	**Area Sq.m.**	**Theatre**	**Class Room**	**Banquet**	**Cocktail**	**Half Day Baht(US$)**	**Full Day Baht(US$)**
Sai Nam Yen	252	216	105	160	210	3,000 (120)	5,000 (200)
Sai Nam Yen 1	126	110	53	80	105	2,000 (80)	3,000 (120)
Sai Nam Yen 2	126	110	53	80	105	2,000 (80)	3,000 (120)

From family dining to a romantic candlelit dinner in one of our select restaurants, enjoying your finest barbecued seafood while watching the nightly cultural shows is always an exotic experience

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



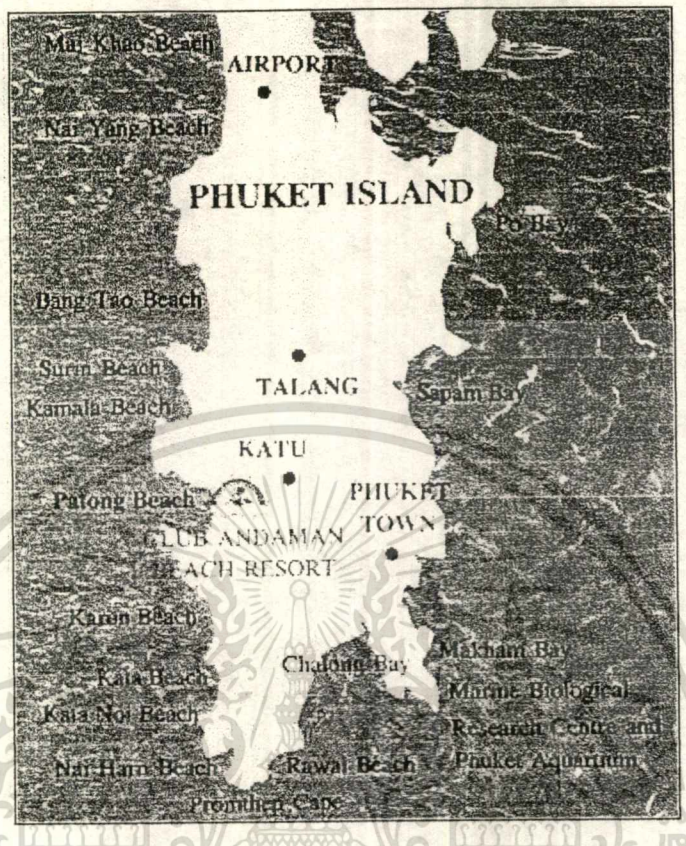
Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Location Map



Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Club Andaman Beach Resort

Fact Sheet

General Manager	Mr. Banlang Botcharoen
Executive Assistant Manager I	Ms. Penchan Ruckgarn
Executive Assistant Manager II	Mr. Alain Mekwattana
Director of Food & Beverage	Mr. Anuchit K.
Restaurant Manager	Mr. Jeerasak P.
Beverage Manager	Mr. Namchai Y.
Director of Sales (Bangkok)	Mr. Napadol Phongthai
Sales Manager (Bangkok)	Ms. Napissara Hundee
Marketing Adm. Manager (Phuket)	Ms. Rie Weng Christensen
Asst. Manager I : Front Office	Mr. Andre van der Marck
Asst. Manager II : Front Office	Mr. Preecha Thepnoo
Asst. Manager III : Front Office	Ms. Jittra Raksakaew
Chief Accountant	Ms. Ladda Thanagronvit
Assistant to the General Manager	Mr. Beat Schwager
Executive Secretary to the GM	Ms. Prakaykaew T.

MAILING ADDRESSES:
PhuketClub Andaman Beach Resort
77/1 Taweewong Road
Patong Beach
Phuket 83 150
Tel : (66-76) 340-530 (30 lines)

ACCOMMADATION:

Village Cottage	54 Cottages
Andaman Rooms, Connecting Double, Hollywood or Twin Beds	34 Rooms
Andaman Rooms, Non-Connecting Double, Hollywood or Twin Beds	157 Rooms
Junior Suites	6 Suites

GUEST ROOMS: All rooms are sea-facing, featuring in-house Video, TV, Satellite Program, Piped-in Music, I.D.D Telephone, Room Safe, Air-Conditioning, Refrigerator, Minibar, Hairdryer, Umbrella and many other amenities.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CONVENTION: One room catering 200 people, which can be divided

into 2 smaller rooms catering up to 100 people per room.

LOCATION: Located 43 Kms from Phuket International Airport, 17 kms from the heart of Phuket Town and only a few minutes stroll from Patong's varied nightlife and entertainment district.

GUEST SERVICES: Laundry, Dry-Cleaning, Regular and Express Mailing, Tour Desk, Currency Exchange, Kid's Room, Games Room, Baby Sitting, Beauty Salon, Tailor, Boutique, Gift Shop, Library, Florist, Medical Services, and many others.

SPORTS AND ACTIVITIES: Fitness Center, Sauna and Asian Traditional Massage, Aerobic Exercise, Boxing Lesson, 2 Swimming Pools, 2 Tennis Courts and Golf Putting Green. On the beach: Sailing, Snorkeling, Diving, Deep Sea Fishing, Jogging.

DINING AND ENTERTAINMENT: Weekly entertainment : Thai Music, Thai Classical and Traditional Dances, Magic Show, Thai Folk Dance, Thai Boxing, Cabaret Show and Carving Demonstrations.

THE ANDAMAN RESTAURANT: Breakfast, Lunch and Dinner, Thai. Chinese and Continental Cuisines.

THE PALM TREE BAR: Poolside Casual, Happy Hour, Live Entertainment, Pre-dinner Drinks, Sundowners.

FAST FOOD HUT: Light Meals and Quick Snacks Poolside.

THE CLUB LOUNGE: Exotic Cocktails With The Andaman All Star Band Live Entertainment.

THE KARAOKE LOUNGE: Cocktails and Stardard Drinks While Singing To Your Heart's Contents.

THE ANDAMAN FUN PUB: Draft Beer, Standard Drinks and Cocktails With Popular Music & Songs Performed By a Live Band

Food & Beverage Outlets

The Andaman Restaurant & Coffee Shop

International cuisine restaurant with seating for 350 guests, both in open-air and air-conditioned settings. The restaurant overlooks the garden area toward the pools and the beach, serving buffet, a la carte and set menus. Open from 6.00 a.m. to midnight, serving both Thai and international cuisine professionally prepared and decorated. During the evening, our resident band serenades the guests through dinner with Western music, creating an ideal atmosphere under the stars.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The Fast Food Hut
Situated near both pools, similar to an American take-away store, the Fast Food Hut serves light snacks such as hamburgers, chips and sandwiches. The Fast Food Hut is open from 10.00 a.m. until 4.00 p.m. and the guests may order their snacks and relax by the pool where they will be served.

The Lobby Lounge
Only a small stroll down from the lobby area is the lobby lounge, providing a relaxing atmosphere to while away the evening hours over a tropical cocktail whilst being entertained by light piano music. The lounge is open-air and overlooks the gardens and the picturesque lotus pond toward the beach. Open until 2.00 am, it is the perfect setting for after-dinner relaxation.

The Palm Tree Bar
Located by the pools, the Palm Tree Bar is open until midnight and offers an ample variety of drinks and modern Western music. It offers a casual outdoor setting and is close to the beach. Here the guests can see a dazzling and professional display of cocktail mixing.

24 Hour Room Service
For those wishing to remain in the comfort of their rooms, 24 hour room service is available.

Regular Events
On the resort's premises, additional events include Bar-B-Q seafood dinners, a night bazaar selling local handicrafts and souvenirs, and weekly entertainment as follows:

Thai Boxing Show
Thai Folk Dance Show
Fruit & Ice Carving Show
Tiffany Cabaret Show
Thai Classical & Traditional Dance Show
Magic Show
Cocktail Demonstration

Other Facilities

- Fully equipped Fitness Centre incorporating Thai Massage, Sauna and training equipment
- Safe deposit boxes available at reception
- Baby cots available free of charge
- Baby sitting service available free of charge
- Shopping Arcade including Beauty Salon, Hotel Gift Shop and Souvenir Shops
- Professional hotel-operated Tour counter
- Two beachfront freshwater swimming pools with children's pool

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

in the gardens, all surrounded by a waterfall.

- Outdoor children's playground
- Kids' corner
- Same day laundry and valet service
- Mail and information at reception
- Guest Relations Officers stationed in the reception area
- Duty Manager on call 24 hours a day
- Medical service on call 24 hours a day
- Business Centre equipped with telex, fax, computers and secretarial services
- Foreign money exchange
- Games Room with computer and video games
- 2 day-and-night tennis courts and racquet/ball hire
- Library service with titles in English, Italian, German, French and Dutch
- Convention Centre seating up to 200 guests with all essential facilities
- Interconnecting rooms available
- Nearby services:
  Japanese Karaoke Lounge
  18 hole Golf Course (special discount for Club Andaman guest)
  Three discotheques within walking distance
  Shooting Range
  Water sporting centre
  Diving Centre
  Jogging Tracks

Tour Agency

The professionally operated tour counter is open 7 days a week from 6.30 am until 10.00 pm and offers the following services:

Car, jeep and motorcycle rental
Taxi service
Ticketing service
Island information
Club Andaman Beach Resort
Daily sightseeing tours
Airline reconfirmations
Advance flight bookings
Golfing packages

Aerial View Of Resort	Room	Thai-Style Village Cottage	Swimming Pool	Dining,Meeting & Relaxation	Location Map	Fact Sheet

Parent Page

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

1. วิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรม โนโวเทล ภูเก็ตซิตี้
   นาย กรีฑา หวังวรลักษณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2. www, mahidol.ac.th/thailand/thailand-main.html
3. www. City.net
4. www. Asiatravel.com
5. www. Phuket.net
6. www. Sino.net/index.html
7. www. Hotelstravel.com/hotels.html
8. www. Travelweb.com/Travelweb/int.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้