

สถาบันหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

กวีานพะเยารีสอร์ท
(KWAN PHAYAO RESORT HOTEL)



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

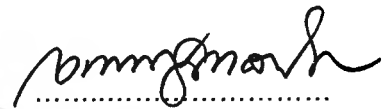
ปริญญาตรีสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต

ป.พ. ภาควิชา สถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
พ 654 ก สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
๒5๕๐-๒๕๕๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๐ - ๒๕๕๑

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 31202
วัน, เดือน, ปี..... ๒๒ ก.ย. ๒๕๕๑

ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาตรีสถาปัตยกรรม
ศาสตรบัณฑิต



(ผศ. เอกพงษ์ จุลเสนีย์)

คณะบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

คณะบดี

ผศ. เอกพงษ์ จุลเสนีย์

ประธานกรรมการ

หัวหน้าภาควิชา ดร. สมชาย ศรีสมพงษ์

รองประธานกรรมการ

อ. อิศศักดิ์ อินทรประสงค์

กรรมการ

ผศ. ปรีชญา รังสิรักษ์

กรรมการ

อ. วชิร วัชรสินธ์

กรรมการ


อ. พิเชษฐ ไสววิทยสกุล

กรรมการและเลขานุการ



(ผศ. สมศักดิ์ ธรรมเวชิตี)

อาจารย์ที่ปรึกษา



(ดร. สมชาย ศรีสมพงษ์)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	กวีานพะเยารีสอร์ท
ชื่อนักศึกษา	นายพิเชษฐ์ เรือนสอน
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมศาสตร์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา	2540

บทคัดย่อ

ข้อปัญหา

ปัจจุบันการท่องเที่ยวได้กลายเป็นแหล่งรายได้สำคัญ ที่สามารถนำเงินตราเข้าจากต่างประเทศได้มากเป็นอันดับหนึ่งของรายได้แต่ละประเภทหลายปีติดต่อกัน และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้นอีก ทั้งปริมาณรายได้จากการท่องเที่ยว และจำนวนนักท่องเที่ยวที่จะเดินทางเข้ามาประเทศไทย รวมทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยด้วย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการท่องเที่ยว จึงได้จัดทำโครงการ "AMAZING THAILAND (1998 -1999)" ขึ้นระหว่างปี 2541 - 2542 เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากยิ่งขึ้นในหมู่นักท่องเที่ยว

จังหวัดพะเยาเป็นจังหวัด หนึ่งในที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวที่หลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง แหล่งท่องเที่ยวประเภทธรรมชาติ เช่นกวีานพะเยา และแหล่งธรรมชาติอื่นๆ อีกมากมาย รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เช่นโบราณสถานต่างๆ เป็นต้น จากสภาพปัจจุบัน จังหวัดพะเยายังไม่มีโรงแรมหรือรีสอร์ทที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ได้ระดับมาตรฐานสากลอยู่เลย จึงทำให้เกิดปัญหาการขาดแคลนที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ที่เดินทางมาท่องเที่ยวยังจังหวัดพะเยา และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มปริมาณมากขึ้นเรื่อยๆ

ดังนั้นจึงได้เสนอโครงการกวีานพะเยารีสอร์ท ขึ้นมาเพื่อตอบสนองของความต้องการด้านที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวดังได้กล่าวมาแล้วข้างต้น รวมทั้งเป็นการรองรับและเตรียมพร้อมสำหรับปี AMAZING THAILAND อีกทั้งยังเป็นการสนับสนุนการกระจายรายได้ไปสู่ภูมิภาคต่างๆ ตามนโยบายของรัฐบาล เพื่อให้มีความเจริญที่ทัดเทียมกันทุกๆส่วนของประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการวิจัย

เพื่อให้การศึกษาค้นคว้าตามโครงการนี้ดำเนินการไปอย่างมีแบบแผน สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ตามเป้าหมายที่วางไว้ จึงได้ลำดับขั้นตอนการวิจัยไว้ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
2. ศึกษารายละเอียดของที่ตั้งโครงการ รวมทั้งสภาพแวดล้อมโดยรอบที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบโครงการ
3. ศึกษาการดำเนินการของธุรกิจโรงแรม รวมทั้งรายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ
4. ศึกษาด้านระบบวิศวกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับโครงการ
5. ศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่างประเภทเดียวกัน
6. สรุปผลและกำหนดแนวทางในการออกแบบอาคาร พร้อมสรุปผลการออกแบบ

รายละเอียดของโครงการ กว๊านพะเยารีสอร์ท

ที่ตั้งโครงการ กิโลเมตรที่ 5 ใกล้เคียงจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา

ลักษณะโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ (Resort Hotel) สำหรับการพักผ่อน

องค์ประกอบของโครงการ 1. ห้องพักมาตรฐาน (Standard rooms) 150 ห้อง

2. ห้องชุดพิเศษ (Suite) 8 ห้อง

3. บ้านพักเดี่ยว 2 ห้องนอน (Bungalow) 5 หลัง

4. ห้องจัดเลี้ยง ขนาดความจุ 200 คน

5. ภัตตาคาร ขนาด100 ที่นั่ง

6. ร้านค้า, ชายของที่ระลึก

7. สระว่ายน้ำ

8. ห้องออกกำลังกาย (Health Club)

9. ห้องเล่นเกมส์ (Games Room)

10. ห้องอบไอน้ำ (Sauna)

11. สนามเทนนิส 2 คอร์ท

งานระบบ

1.ระบบไฟฟ้า ได้จากระบบกระแสไฟฟ้าจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคเป็นหลัก และระบบเครื่องไฟฟ้าสำรองไฟฟ้า (Generator)เผื่อกรณีฉุกเฉิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบประปา ได้จากระบบน้ำประปาของจังหวัด ผ่านท่อพักและ
สำรองน้ำของโครงการ
3. ระบบปรับอากาศ ใช้ระบบ Sprite Type สำหรับส่วนห้องพักแขก
และบังกาโลว์ และใช้ระบบปรับอากาศระบบ Central Air สำหรับ
การปรับอากาศในส่วนห้องจัดเลี้ยง
4. ระบบโครงสร้าง อาคารส่วนห้องพักแขกใช้ระบบ เสาและคาน
ธรรมดา ส่วนห้องจัดเลี้ยงใช้โครงสร้าง Truss
5. ระบบบำบัดน้ำเสีย ใช้ระบบถังสำเร็จรูปที่มีการบำบัดระบบ
Activated Sludge
6. ระบบป้องกันอัคคีภัย ติดตั้งหัวจ่ายน้ำดับเพลิง (Fire Hose) และ
ระบบ Springer ทำงานร่วมกับระบบตรวจจับความร้อน และ
สัญญาณเตือนภัย (Smoke Detector)
7. ระบบประหยัดพลังงาน

แนวคิดในการออกแบบ ออกแบบให้มีลักษณะของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นล้านนา เพื่อให้เกิด
ความกลมกลืนกับสภาพที่ตั้งของโครงการ คำนึงถึงภาพแวดล้อมและ
ระบบนิเวศน์โดยรอบโครงการ

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. การท่องเที่ยวเป็นแหล่งรายได้ที่สามารถนำเงินตราเข้าจากต่างประเทศได้มากเป็น
อันดับหนึ่งของรายได้จากประเภทต่างๆ และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้นอีกทั้งปริมาณ
เงินได้และจำนวนนักท่องเที่ยว
2. ความต้องการที่พักในจังหวัดพะเยาที่ได้ระดับมาตรฐานมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบ
ครัน ซึ่งปัจจุบันมีไม่เพียงพอและขาดมาตรฐานที่ดีพอ ยังคงมีความต้องการอยู่อีกมาก
3. ลักษณะของผู้มาใช้บริการ ได้แก่ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ นักธุรกิจ
หรือบุคคลทั่วไปที่ประสงค์เข้ามาใช้บริการต่างๆ ของทางโรงแรม เช่น ห้องอาหาร ห้อง
จัดเลี้ยง สโมสร ฯลฯ

4. ความต้องการขั้นพื้นฐานทางกายภาพของโครงการ ได้แก่การมีสภาพแวดล้อมที่ดี มีมุมมองที่งดงาม การจัดภูมิสถาปัตยกรรม มีบรรยากาศที่น่าสนใจ มีสิ่งอำนวยความสะดวก สะดวกครบครัน
5. ควรมีมาตรการการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่มีประสิทธิภาพ เพื่อที่จะไม่ก่อผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบโครงการ
6. ลักษณะของโครงการเป็นโรงแรมพักตากอากาศ (Resort Hotel) มีห้องพักประมาณ 150 ห้อง
7. บริเวณพื้นที่โดยรอบขอบกว๊านพะเยาประมาณ 1 กิโลเมตร จังหวัดไม่อนุญาตให้มีการก่อสร้างอาคารประเภทโรงแรมโดยเด็ดขาด เพื่อเป็นการรักษาลักษณะธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของกว๊านพะเยาให้คงสภาพสมบูรณ์มากที่สุด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความอนุเคราะห์ ช่วยเหลือแนะนำ ตลอดจนกำลังใจจากหลายท่านที่มีให้ ข้าพเจ้าใคร่ขอถือโอกาสขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ขอกราบขอบพระคุณ พ่อ และแม่ที่เคารพรักยิ่งของข้าพเจ้า สำหรับทุกสิ่งทุกอย่างในชีวิตของข้าพเจ้า

ขอขอบพระคุณ คุณ สมพงษ์ วังบุญ (น้ำชา) ที่คอยช่วยเหลือข้าพเจ้าทุกอย่างให้สำเร็จด้วยดีตลอดมา

ขอขอบพระคุณ ผศ. สมศักดิ์ ธรรมเวชวิที และ ดร. สมชาย ศรีสมพงษ์ อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำแนวทาง ตลอดจนให้ข้อคิดต่างๆ แก่ข้าพเจ้ามากมาย สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในภายภาคหน้าได้

ขอขอบคุณ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

กรมอุตุนิยมวิทยา

สำนักงานจังหวัดพะเยา

เทศบาลเมืองพะเยา

หอวัฒนธรรมนิทรรศน์จังหวัดพะเยา

สำนักหอสมุดกลาง สจล. , ห้องสมุดคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ฯลฯ

ขอบคุณ พี่เต๋ย น้องรชฏ น้องป้อม น้องเบ็ยะ และน้องแม้งค์ น้องๆ รหัส 029 ที่มาช่วยงานตลอด

ขอบใจ เพื่อน ตึก ที่มาช่วยงาน

ขอบใจ เพื่อนหมู่ย เหนือ แอน เบ็ยก บี ฯลฯ ที่คอยสนับสนุนเงินกู้ระยะยาวให้แก่ข้าพเจ้ายามเมื่อขาดสภาพคล่อง

ขอบใจ เพื่อนๆ สล. 5 ทุกคน สำหรับความทรงจำและความรู้สึกที่ดีที่มีให้กันตลอดระยะเวลา 5 ปีที่ผ่านมา , นั่งปูเป้สูนั้รับใช้ สล. 5 , ป้าเมียดโรงอาหาร , น้ำสุด นักการฯ และอื่นๆ อีกมากมายเหนือคำบรรยายถึงในที่นี่

พิเศษจุรี เรือนสอน

9 มีนาคม 2541

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาลัทธิสุทธรวาทสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2540 ผู้จัดทำได้เลือกทำโครงการ กวีานพะเยารีสอร์ท ขนาด 150 ห้อง จังหวัดพะเยา เนื่องจากในปัจจุบัน ประเทศไทยกำลังมีอัตราการขยายตัวของปริมาณนักท่องเที่ยวอยู่ในอัตราที่สูง และการท่องเที่ยวสามารถสร้างรายได้ เข้าประเทศได้อย่างมหาศาลในแต่ละปี จังหวัดพะเยาเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีความพร้อมและศักยภาพด้านการท่องเที่ยวโดยเฉพาะอย่างยิ่ง กวีานพะเยา ทะเลสาบน้ำจืดขนาดใหญ่อันดับ 3 ของประเทศ นับได้ว่าเป็นจุดขายด้านธรรมชาติที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวอื่น ๆ โครงการกวีานพะเยารีสอร์ทจึงเป็นโครงการที่สามารถรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวตลอดจนนักธุรกิจต่างๆ สำหรับการให้บริการด้านที่พักและการจัดเลี้ยงสัมมนา อันจะทำให้จังหวัดพะเยามีรายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นอีกทางหนึ่งด้วย

ผู้จัดทำนิพนธ์ ได้ทำการค้นคว้าข้อมูลต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ในการออกแบบโครงการ ให้มีความสอดคล้องกับข้อมูลพื้นฐานของโครงการ ผู้จัดทำหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้คงจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจที่จะทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้านนี้อยู่บ้าง

นายพิเชษฐ เว็อนสอน

9 มีนาคม 2540

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	
คำนำ	
สารบัญตาราง	
บทที่1. บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	4
1.3 วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการ	4
1.4 ขอบเขตและองค์ประกอบของโครงการ	4
1.5 ขอบเขตและข้อจำกัดของการศึกษาโครงการ	6
บทที่2. การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ	7
2.1 สถานการณ์อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	7
2.2 แผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา	10
2.3 ความพร้อมด้านการรองรับการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา	15
2.4 ศักยภาพการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา	16
2.5 แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา	18
บทที่3. การกำหนดที่ตั้งและรายละเอียดทางกายภาพของที่ตั้ง	25
3.1 หลักการพิจารณาการเลือกที่ตั้งของโครงการ	25
3.2 การศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการ	26
3.2.1 สภาพทั่วไปและลักษณะทางกายภาพของจังหวัดพะเยา	27
3.2.2 การคมนาคมขนส่ง	27
3.2.3 การสื่อสารและคมนาคม	28
3.2.4 การโทรศัพท์	28
3.2.5 การประปา	29
3.2.6 การไฟฟ้า	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่อง	หน้า
3.2.1 การระบายน้ำเสียและการบำบัดน้ำเสีย	30
3.2.2 การกำจัดขยะมูลฝอย	30
3.3 สรุปรายละเอียดที่ตั้งโครงการ	31
บทที่ 4. การศึกษาลักษณะดำเนินการและการกำหนดรายละเอียดของโครงการ	51
4.1 การศึกษาความหมายลักษณะ และชนิดของโรงแรม	51
4.2 การกำหนดชนิดและขนาดของโครงการ	55
4.3 การวิเคราะห์จำนวนบุคลากรของโครงการ	59
4.4 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาคารและผู้ใช้โครงการ	60
4.5 การศึกษาระบบการดำเนินการและหน้าที่รับผิดชอบของบุคลากร	62
4.6 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบและเนื้อหาใช้สอยของโครงการ	89
4.7 สรุปองค์ประกอบและเนื้อหาใช้สอยของโครงการ	127
บทที่ 5. การวิเคราะห์การลงทุนและความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ	132
5.1 การศึกษาความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ	132
5.2 การศึกษาด้านงบประมาณการลงทุนของโครงการ	132
5.3 การประมาณผลประโยชน์ตอบแทนของโครงการ	135
5.4 แหล่งเงินทุนของโครงการ	138
บทที่ 6. การศึกษางานระบบวิศวกรรมและเทคโนโลยีของอาคาร	139
6.1 ระบบปรับอากาศ	139
6.2 ระบบสุขาภิบาล	143
6.3 ระบบป้องกันอัคคีภัยและดับเพลิง	156
6.4 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง	164
6.5 ระบบติดต่อสื่อสาร	167
6.6 ระบบป้องกันฟ้าผ่าและสายล่อฟ้า	169

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เรื่อง	หน้า
6.1 ระบบการจ่ายแก๊สสูงดัม และเชื้อเพลิงเหลว	170
6.2 ระบบประหยัคพลังงาน	170
6.3 ระบบกำจัดขยะ	171
6.4 ระบบลิฟท์	180
6.5 ระบบป้องกันเสียงรบกวน	182
6.6 ระบบที่ใช้ในการจัดประชุม	182
6.7 ระบบโครงสร้างอาคาร	189
บทที่ 7. การวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง	185
7.1 THE WATER FRONT RESORT HOTEL	185
7.2 BAYAN TREE RESORT	191
บทที่ 8. แนวความคิดในการออกแบบอาคาร	201
8.1 แนวความคิดในการวางผังบริเวณ	201
8.2 แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม	202
8.3 แนวความคิดในการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม	203
8.4 แนวความคิดในการเลือกใช้วัสดุและโครงสร้างอาคาร	203
8.5 แนวความคิดในการออกแบบงานระบบของโครงการ	205
8.6 สรุปผลงานการออกแบบ	206
ภาคผนวก	216
ก. มารฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง 4 ดาว	216
ข. พระราชบัญญัติโรงแรม	<u>222</u>
ค. พระราชบัญญัติผังเมืองจังหวัดพะเยา	252
ง. ประกาศจังหวัดพะเยา	257
บรรณานุกรม	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1ความเป็นมาของโครงการ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในปัจจุบัน เป็นอุตสาหกรรมด้านการบริการที่เติบโตเร็วที่สุด และคาดว่าจะจะเป็นอุตสาหกรรมที่ใหญ่ที่สุดของโลกภายในปี ค.ศ. 2000 สำหรับประเทศไทยแล้ว อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจในฐานะที่เป็นแหล่งรายได้จากต่างประเทศ ที่สำคัญที่สุดสามารถนำเงินตราเข้าประเทศได้มากเป็นอันดับหนึ่งของรายได้แต่ละประเภทในรอบหลายปีที่ผ่านมาจะเห็นได้จากรายได้จากการท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นจาก 145.2 เป็น 190.8 และ 221.7 ล้านบาท ในปี 2537, 2538 และ 2539 ตามลำดับ และคาดว่าจะมีรายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มเป็น 240 ล้านบาทภายในสิ้นปี 2540 ส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นจาก 6.20 เป็น 6.95 และ 7.20 ล้านคน ในปี 2537, 2538 และ 2539 ตามลำดับ และในปี 2540 คาดว่าจะมีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มเป็น 7.80 ล้านคน นอกจากนี้แล้วการท่องเที่ยวยังเป็นเครื่องมือในการกระจายรายได้และความเจริญไปสู่ชนบทเกิดการสร้างงานในภูมิภาค อันเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาประเทศ ในอนาคต อีกทั้งการท่องเที่ยวยังทำให้นักท่องเที่ยวที่อยู่ในสถานที่ต่างกันได้เดินทางมาทำความรู้จักกัน เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและความคิดเห็นซึ่งกันและกันได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึงกันไปทั่วทุกมุมโลก ซึ่งก็เป็นไปตามกระแสของยุคโลกไร้พรมแดนหรือกระแสโลกาภิวัตน์อันเชื่อมโยงกรากนั่นเอง ดังคำขวัญขององค์การสหประชาชาติที่ว่า "การท่องเที่ยวเป็นสื่อนำไปสู่สันติภาพ" เพราะที่ ความสัมพันธ์อันดีต่อกันระหว่างชนชาติเหล่านี้จะส่งผลกระทบต่อรัฐบาลของประเทศต่างๆให้มีความเข้าใจ และแสวงหาหนทางสู่สันติภาพร่วมกันมากยิ่งขึ้น อันจะนำสันติภาพมาสู่พลโลกในที่สุด

ประเทศไทยเองก็ได้มีการระบุไว้ชัดเจนในรัฐธรรมนูญว่า รัฐพึงจะต้องจัดหาในเรื่องการพักผ่อนหย่อนใจหรือเดินทางท่องเที่ยวให้กับประชาชน เพื่อให้ประชาชนในประเทศมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ในส่วนของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (2540-2544) ก็ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยว โดยได้บรรจุแผนการที่จะผลักดันให้ประเทศไทยให้กลายเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียนและอินโดจีน โดยอาศัยเงื่อนไขทางสภาพภูมิศาสตร์ที่เป็นจุดเด่น และพัฒนาเครือข่ายคมนาคมกับประเทศเพื่อนบ้านให้สามารถเชื่อมโยงถึงกันได้โดย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สะดวก ตลอดจนการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเพื่อก่อให้เกิดการกระจายรายได้ภายในประเทศให้มากขึ้นรวมทั้งการวางนโยบายส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานของภาคเอกชนในการดำเนินการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวใหม่ๆ เพื่อเพิ่มจุดดึงดูดความสนใจนอกจากอาศัยธรรมชาติและแหล่งศิลปวัฒนธรรม เช่น การท่องเที่ยวทางน้ำ การกีฬา การท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล เป็นต้น รวมทั้งการพัฒนาในด้านกำลังคนซึ่งเป็นเป้าหมายหลักของการพัฒนาตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจฯ ฉบับที่ 8 ให้เข้ามามีงานทำและมีบทบาทในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

ธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพราะนอกจากนักท่องเที่ยวจะคำนึงถึงเรื่องสถานที่ท่องเที่ยวแล้วมักจะคำนึงถึงสถานที่พักแรมด้วยเป็นปัจจัยควบคู่กันไปด้วย จากสถิติของนักท่องเที่ยวพบว่าประมาณ 25 % ของรายจ่ายของนักท่องเที่ยวทั้งหมดถูกใช้เป็นตัวโรงแรมและที่พัก ด้วยเหตุนี้ธุรกิจโรงแรมในเมืองท่องเที่ยวใหญ่ๆ จึงมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเพื่อเตรียมการรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น และขยายตัวเข้าไปสู่ทุกภูมิภาคของประเทศอย่างรวดเร็ว สามารถทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการโรงแรมอย่างมหาศาล และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นอีกในอนาคต

จังหวัดพะเยาเป็นจังหวัดหนึ่งที่ตั้งอยู่ทางเขตภาคเหนือตอนบน จุดเด่นในด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยาก็คือ เป็นเมืองที่มีบรรยากาศสวยงามตามธรรมชาติ อากาศร่มรื่นเย็นสบายมีภูเขาและแหล่งน้ำธรรมชาติอันงดงาม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กว๊านพะเยา ซึ่งเป็นทะเลสาบน้ำจืดที่ใหญ่ที่สุดติดอันดับ 1 ใน 3 ของประเทศ มีเนื้อที่ถึง 12,000 กว่าไร่ อีกทั้งยังเป็นที่สามารถเพาะพันธุ์ปลาบึกได้สำเร็จเป็นแห่งแรกและแห่งเดียวของโลก นอกจากนี้จังหวัดพะเยายังเป็นแหล่งประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมอันเก่าแก่แห่งหนึ่งของล้านนา ดังนั้นจังหวัดพะเยาจึงมีความเหมาะสมเป็นอย่างมากที่จะพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวและสถานพักผ่อนหย่อนใจ สถานที่ตากอากาศ การกีฬาและสันทนาการ เป็นต้น โดยการเน้นหรือชูประเด็นความเป็นธรรมชาติอันงดงามของกว๊านพะเยาขึ้นมาเป็นจุดเด่นหรือจุดขายหลักของการท่องเที่ยว โดยมีสภาพอากาศที่ดี ชีวิตความเป็นชนบท ประเพณีและวัฒนธรรมของชาวไทยลื้อและวัฒนธรรมล้านนา รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติอื่นๆ เป็นส่วนเสริมเพื่อให้จังหวัดพะเยามีจุดขายด้านการท่องเที่ยวที่แตกต่างจากเชียงใหม่ และเชียงราย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในสภาพปัจจุบันธุรกิจโรงแรมและที่พักในจังหวัดพะเยาซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว จำนวนโรงแรมและที่พักมีทั้งหมด 17 แห่ง มีจำนวนห้องพักรวมกันทั้งหมดเพียง 516 ห้อง คุณภาพและมาตรฐานของโรงแรมยังคงอยู่ที่ระดับโรงแรมแบบประหยัด ไม่มีโรงแรมหรือรีสอร์ทระดับหรูที่ได้มาตรฐานสากลอยู่เลย จากข้อมูลข้างต้น การลงทุนทางด้านธุรกิจโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยวหรือตากอากาศในจังหวัดพะเยา โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณรอบๆกว๊านพะเยา จึงควรได้รับการลงทุนและพัฒนาให้ทันกับการขยายตัวของนักท่องเที่ยว และการบริการด้านการท่องเที่ยวที่มีอัตราการเพิ่มขึ้นเรื่อยๆในแต่ละปี

จังหวัดพะเยาได้ตระหนักและเล็งเห็นถึงความสำคัญและประโยชน์ของการท่องเที่ยวเป็นอย่างดี จึงได้ดำเนินการจัดทำแผนพัฒนาจังหวัดระยะ 5 ปี (2536-2540) โดยรวมแผนการพัฒนาทางการท่องเที่ยวเอาไว้ด้วย เพื่อเตรียมการรองรับการขยายตัวด้านการท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มจะเพิ่มมากขึ้นในอนาคต โดยมีโครงการและมาตรการที่จะสนับสนุน และส่งเสริมการลงทุนด้านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้งของภาครัฐ และเอกชน ในด้านการการลงทุนภาคเอกชนเช่น โครงการก่อสร้างโรงแรมในเมือง ,โครงการก่อสร้างกว๊านพะเยารีสอร์ท ,โครงการลงทุนบริษัทนำเที่ยว ,โครงการลงทุนสร้างศูนย์ลันทนาการริมกว๊านพะเยา เป็นต้น ส่วนโครงการลงทุนภาครัฐ อาทิเช่น โครงการปรับปรุงภูมิทัศน์ชายกว๊าน และสร้าง Land mark กว๊านพะเยา ,โครงการรณรงค์เพื่ออนุรักษ์สถาปัตยกรรมล้านนาไทย และโครงการพัฒนาศูนย์ศึกษาธรรมชาติและพิพิธภัณฑ์ปลาน้ำจืดกว๊านพะเยา เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อกระตุ้นให้เกิดการตื่นตัวและพัฒนาทางการท่องเที่ยวภายในจังหวัดให้มากขึ้น ผลพลอยได้ก็คือจะก่อให้เกิดการสร้างงาน และการกระจายรายได้เข้าสู่จังหวัดเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้ฐานะทางเศรษฐกิจของจังหวัดดีขึ้น ความเป็นอยู่ของประชาชนในจังหวัดก็จะกระเตื้องขึ้นตามไปด้วย นอกจากนี้ยังเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงและความสวยงามของแหล่งท่องเที่ยวภายในจังหวัด ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างการท่องเที่ยวให้มากยิ่งขึ้นต่อไปอีก

สรุป

การลงทุนทางด้านที่พักเพื่อการท่องเที่ยวพักผ่อนตากอากาศ ในจังหวัดพะเยาหรือโครงการสร้างรีสอร์ทไฮเต็ล บริเวณรอบๆกว๊านพะเยามีศักยภาพในการพัฒนาและลงทุนเป็นอย่างมาก เพราะปัจจัยทางด้านธรรมชาติที่สวยงามของกว๊านพะเยาและแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆในจังหวัด ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นทุกปี ทั้งด้านจำนวนนักท่องเที่ยวและราย

ได้จากการท่องเที่ยว นอกจากนี้การลงทุนและพัฒนาทางด้านการท่องเที่ยวยังได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากทางจังหวัด โดยได้มีการจัดทำมาตรการช่วยเหลือและสนับสนุนกิจการประเภทที่พักเพื่อการพักผ่อนตากอากาศเอาไว้ในแผนพัฒนาของจังหวัดอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อตอบสนองความต้องการและให้บริการด้านที่พักระดับมาตรฐานแก่นักท่องเที่ยวที่มาจากทั่วทั้งจังหวัดพะเยา
2. เพื่อเสริมสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการแก่แหล่งท่องเที่ยวหลักของจังหวัด เพื่อเป็นจุดดึงดูดและขยายฐานการท่องเที่ยวออกไปอีกในอนาคต
3. เพื่อให้บริการด้านห้องประชุม และการจัดเลี้ยงระดับมาตรฐานแก่หน่วยงานราชการ และห้างร้านบริษัทเอกชน
4. เพื่อรองรับการขยายตัวของการท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มจะขยายตัวเพิ่มมากขึ้นในอนาคต
5. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในแง่ของความคุ้มค่าต่อการลงทุนเพื่อผลตอบแทนที่ดีต่อผู้ประกอบการ

1.3 วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการ

1. การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ
 - 1.1 ศึกษาถึงแผนพัฒนาจังหวัดพะเยาด้านการท่องเที่ยว
 - 1.2 ศึกษาถึงศักยภาพและทิศทางการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา
 - 1.3 ศึกษาถึงปัญหาและข้อจำกัดของการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา
 - 1.4 ศึกษาถึงสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจและสังคมจังหวัดพะเยา
 - 1.5 ศึกษาถึงแนวโน้ม / สถิติ สถานการณ์การท่องเที่ยวไทยในอนาคต
 - 1.6 ศึกษาถึงแผนการพัฒนาการท่องเที่ยวของไทย ในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (2540-2544)
 - 1.7 ศึกษาถึงนโยบายด้านการท่องเที่ยวของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในระยะแผนพัฒนาฉบับที่ 8 (2540-2544)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การศึกษาลักษณะของโครงการ

- 2.1 ศึกษาถึงความหมายและชนิดของโรงแรมตามมาตรฐานสากล
- 2.2 ศึกษาถึงชนิดและลักษณะของโรงแรมที่เหมาะสมสำหรับโครงการ
- 2.3 ศึกษาถึงการกำหนดขนาด จำนวนห้องพักและองค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับโครงการ
- 2.4 ศึกษาและวิเคราะห์แนวทางในการตัดสินใจเลือกที่ตั้งโครงการ
- 2.5 ศึกษารายละเอียดระบบสาธารณูปโภคที่มีผลต่อโครงการ

3. การศึกษารายละเอียดของโครงการ

- 3.1 ศึกษาถึงตัวอย่างอาคารประเภทเดียวกัน
- 3.2 ศึกษาและวิเคราะห์พฤติกรรมของบุคลากรของโรงแรม และผู้ให้บริการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
- 3.3 ศึกษาและวิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว และผู้ให้บริการโรงแรม

4. การศึกษาถึงการกำหนดที่ตั้งและรายละเอียดทางกายภาพของที่ตั้ง

- 4.1 การเลือกทำเลที่ตั้งของโครงการ
- 4.2 ศึกษาและวิเคราะห์ด้านกายภาพของที่ตั้งโครงการ
- 4.3 การศึกษาวิเคราะห์และสรุปผลการเลือกที่ตั้งโครงการ

5. การศึกษาถึงอิทธิพลที่มีผลต่อการออกแบบโครงการ

- 5.1 ระบบโครงสร้างที่เหมาะสมสำหรับโครงการ
- 5.2 ระบบวิศวกรรมที่มีผลต่อการออกแบบอาคาร ได้แก่ ระบบไฟฟ้า ระบบประปา ระบบปรับอากาศ ระบบลิฟท์ ระบบป้องกันอัคคีภัย เป็นต้น
- 5.3 ระบบการสุขาภิบาลและกำจัดน้ำเสีย
- 5.4 กฎหมาย เทศบัญญัติ และข้อกำหนดต่างๆที่มีผลต่อการออกแบบโครงการ
- 5.5 ศึกษาถึงลักษณะเฉพาะของสถาปัตยกรรมท้องถิ่นล้านนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 ขอบเขตและองค์ประกอบของโครงการ

1. ห้องพักแขก (100-150 ห้อง)

1.1 Standard rooms

1.2 Mini-suite

1.3 Executive-suite

2. ห้องประชุม / สัมมนา / จัดเลี้ยง

3. ภัตตาคาร / ร้านอาหาร

4. ร้านค้า

5. สระว่ายน้ำ

6. ส่วนสันทนาการและกีฬา

7. ส่วนจัดการ / บริหาร

8. ที่จอดรถ

1.5 ขอบเขตและข้อจำกัดของการศึกษาโครงการ

1. สถิติและข้อมูลการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยามีได้มีการเก็บรวบรวมไว้เป็นประจำทุกปี เพราะมิได้เป็นเมืองท่องเที่ยวหลัก ตัวเลข ข้อมูลสถิติบางส่วนได้มาจากการเก็บรวบรวมไว้ในอดีต โดยหลายหน่วยงาน บางส่วนได้มาจากการประมาณการตามหลักวิชาสถิติ ข้อมูลที่ได้จึงอาจคลาดเคลื่อนจากความเป็นจริงในปัจจุบันบ้าง

2. ข้อจำกัดทางด้านกฎหมายและสิ่งแวดล้อม อาจมีการออกกฎหมายและข้อบังคับขึ้นมาภายหลังนอกเหนือจากข้อมูลที่ได้มีการประกาศใช้ในขณะนี้เช่น ระยะเวลาของอาคารห่างจากแนวฝั่งน้ำ , การกำหนดความสูงของอาคาร , การกำหนดผังเมืองรวมของจังหวัดพะเยาใหม่ ฯลฯ เป็นต้น จึงกำหนดให้ใช้กฎหมายและข้อบังคับเท่าที่มีอยู่ในปัจจุบันนี้เท่านั้นเป็นบรรทัดฐานในการอ้างอิงของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

2.1 สถานการณ์การท่องเที่ยวไทย

ปัจจุบันการท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทย รายได้จากการท่องเที่ยว นับได้ว่าเป็นแหล่งเงินตราจากต่างประเทศที่สำคัญที่สุด สามารถทำรายได้เข้าประเทศได้มากเป็นอันดับหนึ่งติดต่อกันหลายปี (ตารางที่ 2.1) สามารถกระจายรายได้ไปภูมิภาคต่างๆของประเทศได้เป็นจำนวนมาก จากสถิติปี 2339 มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาในประเทศไทยทั้งสิ้น 7,192,145 คน (ตารางที่ 2.2) สามารถนำรายได้เข้าประเทศเป็นจำนวนเงินถึง 219,364 ล้านบาท

ประเทศไทยได้ตระหนักถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเป็นอย่างดี จึงได้จัดให้มีโครงการ "AMAZING THAILAND 1998 - 1999" ขึ้นในปี 2540 - 2541 เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย ให้เป็นที่รู้จักของนานาประเทศมากยิ่งขึ้น โดยมีจุดประสงค์หลักเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยอาศัย 2 โอกาสพิเศษ คือ การเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ ครั้งที่ 13 ในปี 2541 และวโรกาสเฉลิมฉลองพระชนมพรรษาครบ 6 รอบ ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในปี 2542 จากโครงการดังกล่าวคาดว่าจะสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาในประเทศไทยในช่วง 2 ปี ไม่ต่ำกว่า 17.18 ล้านคน และจะมีเม็ดเงินเข้าสู่ประเทศประมาณ 1 ล้านล้านบาท โดยจะเป็นเงินที่มาจากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณ 6 แสนล้านบาท ที่เหลืออีก 4 แสนล้านบาท เป็นเงินที่มาจากนักท่องเที่ยวชาวไทยเอง

ในส่วนของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540 - 2544) ซึ่งกำหนดว่าในสิ้นปี 2540 จะให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็น 7.75 ล้านคน และสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศไม่ต่ำกว่า 245,122 ล้านบาท ส่วนในปี 2541 จะมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็น 8.3 ล้านคน และสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศไม่ต่ำกว่า 281,890 ล้านบาท และในปี 2542 จะมีนักท่องเที่ยวเข้าไทยไม่ต่ำกว่า 8.88 ล้านคน และนำรายได้เข้าประเทศไม่ต่ำกว่า 324,174 ล้านบาท แผนดังกล่าว กำหนดเป้าหมายให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างประเทศ ขยายตัวไม่ต่ำกว่า 7% ต่อปี และสร้างรายได้เป็นเงินตราจากต่างประเทศให้ขยายตัวไม่ต่ำกว่า 15% ต่อปี รวมทั้งสนับสนุนให้คนไทยเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศ เพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่า 3% ต่อปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 2.1 เปรียบเทียบรายได้จากการท่องเที่ยว
กับการส่งออกอื่นๆ ระหว่างปี 2538 -2539**

พ.ศ. 2538	(ล้านบาท)
การท่องเที่ยว	190,765
ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	142,440
คอมพิวเตอร์และชิ้นส่วน	128,432
ผลิตภัณฑ์พลาสติก	62,156
ยาง	61,262
แผงวงจร (IC)	58,150
ผลิตภัณฑ์รองเท้า	53,752
กุ้ง	50,302
พลอยและอัญมณี	49,949
ข้าว	48,692

พ.ศ.2339	(ล้านบาท)
การท่องเที่ยว	219,364
คอมพิวเตอร์และชิ้นส่วน	165,240
ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	118,521
เครื่องใช้ไฟฟ้า	106,569
ยาง	68,370
แผงวงจร(IC)	58,483
พลอยและอัญมณี	51,494

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้าว	50,737
กุ้ง	43,400
อาหารกระป๋อง	38697

**ตารางที่ 2.2 จำนวนนักท่องเที่ยวที่
เข้ามาในประเทศไทยในช่วง 10 ปี**

	จำนวนนักท่องเที่ยว (คน)	การเปลี่ยนแปลง (%)	รายได้จากครุฑทองเที่ยว (ล้านบาท)	เปลี่ยนแปลง (%)
2350	3,482,958	23.59	50,024	34.04
2531	4,230,737	21.47	78,859	57.64
2532	4,809,508	13.68	96,386	22.23
2533	5,298,860	10.17	110,572	14.72
2534	5,086,899	-4.00	100,004	-9.56
2535	5,136,443	0.97	123,135	23.13
2536	5,760,533	12.15	127,802	3.79
2357	6,166,496	7.05	415,211	13.62
2538	6,951,566	12.73	190,765	31.37
2539	7,192,145	3.46	219,364	14.99

ที่มา :การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 สถานการณ์การท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา

จังหวัดพะเยาเป็นหนึ่งในกลุ่มจังหวัดล้านนาตะวันออก ซึ่งประกอบด้วย แพร่ น่าน อุดรดิตถ์ และพะเยา ทรัพยากรการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยาประกอบด้วย แหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมรายชื่อไว้ทั้งสิ้น จำนวน 85 แห่ง ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็นแหล่งท่องเที่ยวประเภทธรรมชาติและธรรมชาติดัดแปลง จำนวน 31 แห่ง แหล่งท่องเที่ยวประเภทประวัติศาสตร์และศาสนา จำนวน 41 แห่ง และแหล่งท่องเที่ยวประเภทศิลปวัฒนธรรมและหัตถกรรม จำนวน 13 แห่ง ซึ่งหากพิจารณาจากจำนวนรายชื่อแล้ว จะเห็นได้ว่าจังหวัดพะเยามีแหล่งท่องเที่ยวจำนวนมาก สามารถใช้เป็นแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

2.2.1 โครงสร้างตลาดการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา

ตลาดการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยาปัจจุบันยังคงพึ่งพิงและเกี่ยวเนื่องกับตลาดการท่องเที่ยวของจังหวัดการท่องเที่ยวหลัก ของภาคเหนือตอนบน เช่น เชียงใหม่ และเชียงรายเป็นอย่างมาก นักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดพะเยา โดยเฉพาะกลุ่มที่เดินทางมาจากกรุงเทพฯ หรือนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จะเลือกและแวะเที่ยวที่กว๊านพะเยา วัดศรีโคมคำ และวัดอนาลโย เป็นแหล่งท่องเที่ยวหลัก โดยกำหนดให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่จะแวะชมและทานอาหาร หรือแวะระหว่างเส้นทางก่อนที่จะเดินทางไปค้างคืนที่เชียงใหม่ หรือเชียงราย อันเนื่องมาจากความไม่พร้อมทางด้านที่พักแรมที่ได้มาตรฐานสำหรับบริการนักท่องเที่ยว

จากการประมาณการของสถาบันการวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย ในรายงาน "โครงการศึกษาทบทวนแผนแม่บทในการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศ" ปี 2533 จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดพะเยามีประมาณ 277,490 คน คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 44.4 เปอร์เซ็นต์ ของนักท่องเที่ยวเชียงราย และ 9.5 เปอร์เซ็นต์ ของนักท่องเที่ยวเชียงใหม่ และคาดว่าในปี 2540 นักท่องเที่ยวของพะเยา จะเพิ่มขึ้นเป็น 579,930 คน หรือคิดเป็นสัดส่วน 59.1 เปอร์เซ็นต์ ของนักท่องเที่ยวเชียงราย และ 19.5 เปอร์เซ็นต์ ของนักท่องเที่ยวเชียงใหม่ (ตารางที่ 2.3) จากการวิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวพบว่า ผู้ที่เดินทางมายังจังหวัดพะเยามีสัดส่วนของนักท่องเที่ยว คือ นักท่องเที่ยวที่มาเข้าเียนกลับ หรือแวะผ่านโดยไม่ได้พักค้างคืนในพะเยามีจำนวนถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

45.33 % ผู้ที่เดินทางมาพะเยาและเป็นนักท่องเที่ยวที่พักค้างคืนมีสัดส่วน 54.67% ซึ่งในจำนวนนี้เป็นผู้ที่พักค้างคืนในโรงแรมและบังกะโลรวมกันประมาณ 42% เท่านั้น ที่เหลืออีกเกือบ 60% จะพักตามบ้านญาติ บ้านเพื่อน หรือบ้านพักรับรองของทางราชการ เป็นต้น

ตารางที่ 2.3 สถิติและการคาดการณ์จำนวนนักท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา

(หน่วย คน)

ปี พ.ศ.	(1)	(2)	(3)	(4)
2524	206,352			
2525	215,637			
2326	225,341			
2527	235,481			
2528	246,078			
2529	257,152			
2530		487,158	-	274,954
2531	-	537,004	-	
2532	-	586,847	-	
2533	-	636,694	227,490	
2534	314,368	686,540	261,140	
2535	-	736,383	299,780	
2536	-	786,230	344,180	
2537	-	836,072	395,150	
2538	-	885,919	453,650	
2539	375,175	935,766	520,820	
2540	-	985,608	579,930	
2541	-	1,035,450	-	
2542	-	1,085,300	-	
2543	-	1,135,140	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปี พ.ศ.	(1)	(2)	(3)	(4)
2544	437,050	1,184,990	-	
2545	-	1,234,830	-	
2546	-	1,284,680	-	
2547	-	1,334,520	-	
2548	-	1,384,730	-	
2549	-	1,434,220	-	

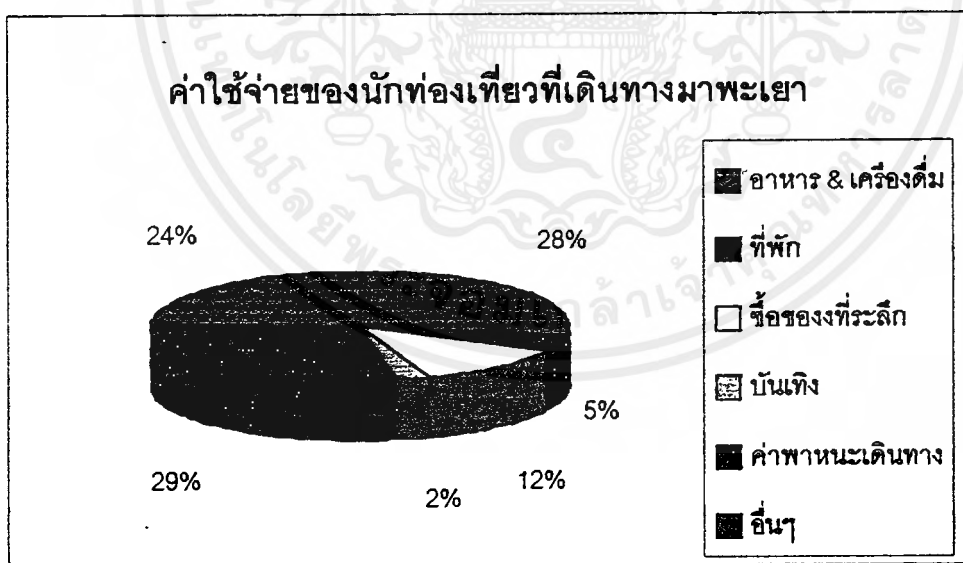
- ที่มา : (1) การสำรวจเบื้องต้นเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชียงราย - พะเยา ททท. 2527
(2) การศึกษาเพื่อวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัด แพร่ น่าน อุตรดิตถ์ และพะเยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2530
(3) โครงการศึกษาทบทวนแผนแม่บทในการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศ สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2536
(4) กองสถิติวิจัย ททท.2530

ประเภทของนักท่องเที่ยวที่มายังจังหวัดพะเยาส่วนใหญ่จะเป็นคนไทย มีจำนวนนักท่องเที่ยวที่เป็นชาวต่างประเทศเป็นจำนวนน้อยกว่ามาก นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวในเขตภาคเหนือหรือจังหวัดใกล้เคียง สูงถึงร้อยละ 62.36 เป็นนักท่องเที่ยวที่มาจากกรุงเทพฯ เพียง 20.86 % นอกจากนั้นเป็นนักท่องเที่ยวที่มาจากภาคอื่นๆ 2 -3 % สำหรับวัตถุประสงค์ของการเดินทางนั้น ผู้ที่เดินทางมาพะเยาต้องการมาท่องเที่ยวและพักผ่อน มีจำนวนถึง 41.64 % เดินทางมาเพื่อธุรกิจ 20.55 % และเดินทางมาปฏิบัติราชการ 13.03 % โดยผู้ที่เดินทางมาส่วนใหญ่จะอยู่ในวัยหนุ่มสาวคือประมาณ 50.26 % มีอายุอยู่ในช่วง 25 -34 ปี และ 24.54 % มีอายุในช่วง 15 - 24 ปี และอีก 19.41% มีอายุอยู่ในช่วง 35 - 44 ปี ในแง่ของอาชีพจำแนกออกได้เป็น ข้าราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ 18.18% นอกนั้นเป็นอาชีพตัวแทนขายสินค้า พนักงาน/ลูกจ้างบริษัท/ นักศึกษา / แม่บ้าน กลุ่มละประมาณ 10% ใกล้เคียงกัน

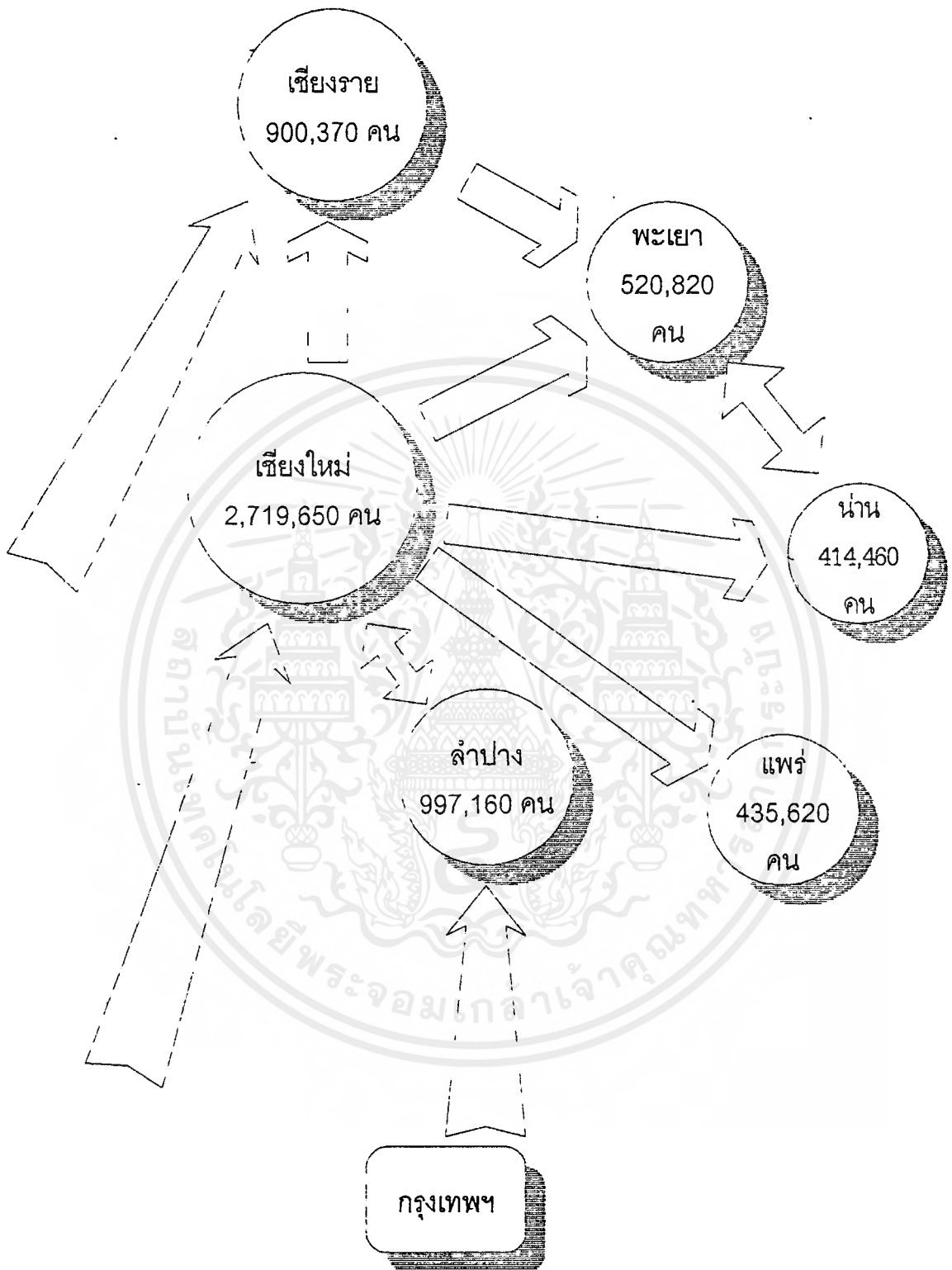
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวพะเยา จะใช้เวลาในการพักในจังหวัดโดยเฉลี่ย 2.07 วัน และใช้จ่ายเงินในการพักโดยเฉลี่ย ประมาณ 220.13 บาทต่อคนต่อวัน (ราคาปี 2531) ซึ่งเป็นจำนวนเงินค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวจังหวัดอื่น เช่น เชียงใหม่ 1,681.22 บาท/คน/วัน หรือเชียงราย 2,446.63 บาท/คน/วัน ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวสามารถแยกออกได้เป็น ค่าใช้จ่ายในการเดินทางในตัวจังหวัด 28.92% ค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่ม 27.52% ค่าใช้จ่ายเรื่องการซื้อของที่ระลึก12.35% และค่าใช้จ่ายด้านที่พัก 49%

ช่วงเวลาที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เลือกเดินทางมาท่องเที่ยวพะเยาในแต่ละปี สามารถพิจารณาได้จากอัตราการเข้าพักเฉลี่ยของโรงแรมในจังหวัดพะเยา ซึ่งพบว่าช่วงเดือน ธันวาคม - มกราคมเป็นช่วงเทศกาลปีใหม่ และอยู่ในช่วงของฤดูหนาว สภาพธรรมชาติและบรรยากาศในฤดูหนาวงดงามมาก จึงเป็นช่วงที่นักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาเที่ยวพะเยามากที่สุด รองลงมาคือเดือน เมษายน - พฤษภาคม ซึ่งเป็นช่วงของเทศกาลสงกรานต์ ก็จะเป็นอีกช่วงหนึ่งของปีที่มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามามาก ส่วนในช่วงอื่นๆ ก็จะมีจำนวนนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนที่ใกล้เคียงกัน



แผนภูมิแสดงรายจ่ายของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมา จ.พะเยา



รูปแบบการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในเขตภาคเหนือตอนบน

ที่มา : ตัวเลขการประมาณการจำนวนนักท่องเที่ยว ททท. 2536

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ความพร้อมในด้านการรองรับการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยา

2.3.1 โครงข่ายคมนาคม

จังหวัดพะเยาอยู่ห่างจากกรุงเทพฯซึ่งถือว่าเป็นปากประตูของประเทศ (Gateway) และเป็นตลาดนักท่องเที่ยวหลักของประเทศ ระยะทางประมาณ 712 กิโลเมตร โดยทางรถยนต์ซึ่งเป็นเส้นทางการเดินทางสู่จังหวัดได้สะดวกที่สุด ใช้เวลาเดินทางประมาณ 9 ชั่วโมง มีรถโดยสารประจำทางให้บริการทั้งรถโดยสารธรรมดา และรถโดยสารปรับอากาศที่สามารถขนถ่ายผู้โดยสารเข้า-ออกได้ประมาณวันละ 17,156 คน จังหวัดพะเยาปัจจุบันยังไม่มีเส้นทางรถไฟผ่าน แต่กำลังอยู่ในระหว่างการสำรวจและมีโครงการที่จะเชื่อมต่อทางรถไฟจาก อ.เด่นชัย จังหวัดแพร่ ผ่านจังหวัดพะเยา ไปถึงเชียงราย เพื่อเชื่อมต่อกับระบบทางรถไฟของประเทศพม่า และจีน ตามโครงการสี่เหลี่ยมเศรษฐกิจ (ไทย จีน พม่า ลาว) อันจะทำให้เศรษฐกิจและการท่องเที่ยวในภูมิภาคนี้ กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแหล่งหนึ่งของโลก ทัดเทียมกับยุโรปและอเมริกาได้

การเดินทางโดยสายการบิน ปัจจุบันนักท่องเที่ยวสามารถเดินทางโดยเครื่องบินมาลงที่สนามบินเชียงรายหรือสนามบินเชียงใหม่ ซึ่งเป็นสนามบินนานาชาติ จากนั้นสามารถเดินทางโดยรถยนต์ต่อมาถึงพะเยา ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมงครึ่ง ซึ่งก็นับว่าสะดวกพอสมควร ปัจจุบันมีเที่ยวบินจากกรุงเทพฯ - เชียงราย ทุกวัน ๆ ละ 5 เที่ยวบิน จากเชียงใหม่ - เชียงราย ทุกวัน ๆ ละ 4 เที่ยวบิน นอกจากนี้ยังมีรถโดยสารประจำทางทั้งธรรมดา และปรับอากาศ ให้บริการระหว่าง เชียงใหม่ - พะเยา วันละ 15 เที่ยว ใช้เวลาเดินทางประมาณ 3 ชั่วโมง

2.3.2 การให้บริการด้านโรงแรม / ที่พัก

โรงแรมและที่พักในจังหวัดพะเยา มีอยู่จำนวน 17 แห่ง โดยส่วนใหญ่จะอยู่ในเขตเทศบาลเมืองพะเยา 11 แห่ง ที่เหลืออยู่ในอำเภอดอกคำใต้ 2 แห่ง อำเภอเชียงคำ 3 แห่ง และอำเภอเชียงม่วนอีก 1 แห่ง จำนวนห้องพักของโรงแรมทั้ง 17 แห่งมีจำนวนห้องรวมกันทั้งสิ้น 516 ห้อง โดยโรงแรมที่ใหญ่ที่สุดมีห้องประมาณ 94 ห้อง นอกนั้นเป็นโรงแรมขนาดเล็ก เมื่อพิจารณาด้าน

คุณภาพและมาตรฐานแล้ว คุณภาพและมาตรฐานของโรงแรมและที่พักในจังหวัดพะเยายังคงอยู่ในระดับโรงแรมแบบประหยัด ไม่มีรีสอร์ทหรือโรงแรมระดับหรูที่ได้มาตรฐานระดับสากล สำหรับให้บริการนักท่องเที่ยวอยู่เลย

ตารางที่ 2.4 จำนวนโรงแรมและห้องพักในจังหวัดพะเยา

ปี พ.ศ.	จำนวนโรงแรม (แห่ง)	จำนวนห้องพักรวม (ห้อง)
2530	15	373
2531	16	394
2532	17	403
2533	17	483
2534	17	512
2535	17	516

ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

2.4 ศักยภาพและแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา

2.4.1 ศักยภาพการท่องเที่ยว

จังหวัดพะเยา มีทรัพยากรการท่องเที่ยวหลักในด้านแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ ซึ่งได้แก่ กว๊านพะเยารวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติอื่นๆ และแหล่งท่องเที่ยวประเภทประวัติศาสตร์และศาสนสถาน จึงน่าจะกล่าวได้ว่าการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยาควรเน้นหรือชูประเด็นความเป็นธรรมชาติของกว๊านพะเยา ซึ่งเป็นทะเลสาบน้ำจืดที่ใหญ่ที่สุด 1 ใน 3 ของประเทศ ขึ้นมาเป็นจุดขายหรือจุดดึงดูดของการท่องเที่ยว โดยมีสภาพอากาศ และวิถีชีวิตของความเป็นชนบทประเภทนิเวศนธรรมของชาวไทยลื้อและวัฒนธรรมล้านนาเป็นส่วนเสริม เพื่อให้พะเยามีจุดขายด้านการท่องเที่ยวที่แตกต่างจากเชียงใหม่และเชียงราย

2.4.2 จุดเด่นและโอกาส

แม้ว่าด้านศักยภาพการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยา จะตามหลังจังหวัดการท่องเที่ยวสำคัญๆของภาคเหนือ เช่น เชียงใหม่ และเชียงราย แต่พะเยาเองก็ยังมีโอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวให้ทัดเทียมกันได้ โดยอาศัยข้อได้เปรียบจากจุดเด่นของตัวเอง ซึ่งพอจะสรุปได้ดังนี้

- 1) ผลพวงจากโครงการพัฒนาสี่เหลี่ยมเศรษฐกิจ (ไทย จีน พม่า ลาว) ซึ่งมีพื้นที่จังหวัดเชียงรายของไทย เป็นพื้นที่พัฒนาพิเศษที่จะผลักดันให้เกิดการพัฒนาพร้อมกับพม่า ลาว และจีน ซึ่งหากแนวคิดดังกล่าว นี้ได้รับการปฏิบัติและสานต่อจนเกิดผลในด้านรูปธรรมขึ้นมาแล้ว ผลพวงของการพัฒนาความเจริญด้านเศรษฐกิจ และด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเชียงรายในภาพรวม ย่อมจะส่งผลกระทบต่อในด้านบวกต่อจังหวัดพะเยา ซึ่งมีระยะห่างกันเพียง 90 กิโลเมตร ซึ่งจะก่อให้เกิดโอกาสการพัฒนาการท่องเที่ยวของพะเยาด้วยเช่นกัน
- 2) จังหวัดพะเยา มีกว๊านพะเยาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปในด้านแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีสภาพงดงาม มีความสมบูรณ์ของธรรมชาติอยู่ค่อนข้างสูง ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบในเชิงการตลาดที่ไม่ต้องสร้าง Awareness ให้กับนักท่องเที่ยว เหมือนกับบางจังหวัด นอกจากนี้ ปัจจุบันพะเยาก็มีฐานนักท่องเที่ยวมากพอสมควรที่จะสามารถพัฒนาให้การท่องเที่ยวมีการขยายฐานในวงกว้างออกไปกว่าปัจจุบัน
- 3) สภาพที่ตั้งของจังหวัดพะเยาที่อยู่ใกล้กับเชียงใหม่ และเชียงราย ซึ่งเป็นเมืองหลักของการท่องเที่ยว ในอนาคตพะเยาจะได้รับประโยชน์จากที่ตั้งที่อยู่ใกล้เมืองท่องเที่ยวทั้งสอง เมื่อระดับการพัฒนาของเมืองทั้งสองถึงจุดอิ่มตัว (Saturation) นักท่องเที่ยวที่ชอบความความเป็นชนบทพื้นถิ่น ความบริสุทธิ์ของธรรมชาติและสภาพดั้งเดิมของวัฒนธรรม จะเริ่มมองหาจังหวัดท่องเที่ยวใกล้เคียงแทน ซึ่งจะเป็นโอกาส และจังหวะของการพัฒนาการท่องเที่ยวของพะเยาที่จะเข้ามารองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวในด้านนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) การลงทุนและธุรกิจด้านการท่องเที่ยวของพะเยาในปัจจุบันยังคงเป็นการลงทุนขนาดเล็ก ในขณะที่ราคาที่ดินยังไม่สูงมากนัก และคู่แข่งทางธุรกิจการท่องเที่ยวยังไม่เกิดขึ้นในท้องถิ่น โอกาสที่จะดึงดูดให้มีการลงทุนด้านธุรกิจการท่องเที่ยวในจังหวัดจึงมีอยู่มากพอสมควร เมื่อมีจังหวัดที่เหมาะสมเพื่อช่วงชิงความได้เปรียบของการไร้คู่แข่งในปัจจุบัน

2.5 แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยา

จากการวิเคราะห์ทรัพยากรการท่องเที่ยว สภาพตลาดการท่องเที่ยว รวมทั้งโอกาสและศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดพะเยา สามารถนำไปสู่การกำหนดหรือข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวในภาพรวมได้ดังนี้

- 1) เมื่อพิจารณาถึงการกระจายตัวของแหล่งท่องเที่ยว ร่วมกับระบบโครงข่ายการคมนาคมที่ เชื่อมต่อกับเมืองหลักทางด้านการท่องเที่ยวข้างเคียงแล้ว พบว่าแหล่งท่องเที่ยวที่มีโอกาสการพัฒนาจะอยู่ระหว่างเส้นทาง พะเยา - ดอกคำใต้ - จุน - เชียงคำ เนื่องจากแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในแถบการพัฒนานี้จะอยู่ในโครงข่ายการเดินทางเชื่อมต่อไปถึง ภูชี้ฟ้า ในเขตอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย และในอนาคตมีโครงการที่จะเชื่อมต่อกับบ้านฮวก เพื่อเปิดประตูไปสู่ประเทศลาวได้ในระยะยาว
- 2) การพัฒนาการท่องเที่ยวระยะสั้น คือระยะเวลา 1 - 5 ปี ควรมุ่งส่งเสริมการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวที่มีความพร้อมและศักยภาพการพัฒนาสูงไปก่อน ซึ่งมีอยู่ 6 แห่งด้วยกันคือ
 - 2.1) แหล่งท่องเที่ยวที่มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวในปัจจุบันดีพอสมควรและไม่จำเป็นต้องปรับปรุงและพัฒนามากนักได้แก่ สำนักสงฆ์อนาลโย และหมู่บ้านไทลื้อบ้านท่าฟ้าเหนือ อำเภอเชียงคำ และอนุสาวรีย์พ่อบุญนำเมือง ในเขตเทศบาลเมือง ที่สามารถส่งเสริมการพัฒนาและประชาสัมพันธ์ได้ทันที
 - 2.2) แหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพการพัฒนาสูง แต่ยังคงจำเป็นต้องปรับปรุงและพัฒนาเพื่อให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ มีอยู่ 3 แห่ง คือ วัดศรีโคมคำ ศูนย์ผลิตภัณฑ์ผักตบชวา บ้านสันปาม่วง และการทำครกที่หมู่บ้านจิว ซึ่งตั้งอยู่โดยรอบบริเวณวังพะเยาทั้งสิ้น การปรับปรุงพัฒนาควรมุ่งเน้นที่การปรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปรุ้งที่จอดรถ สร้างป้ายประชาสัมพันธ์หรือสื่อความเข้าใจแก่นักท่องเที่ยว รวมทั้งการสร้างศูนย์บริการแก่นักท่องเที่ยว รวมถึงการให้บริการด้านที่พักสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นต้น

นอกจากแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะจุดสำหรับแหล่งท่องเที่ยว 6 แห่งข้างต้นแล้ว การส่งเสริมจุดเด่นหรือการสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชมกว๊านพะเยาก็เป็นเรื่องเร่งด่วนที่ต้องดำเนินการ เช่นการสร้าง Landmark ของกว๊านพะเยา การจัดภูมิทัศน์และเสริมสร้างความร่มรื่นบริเวณชายกว๊าน เป็นต้น

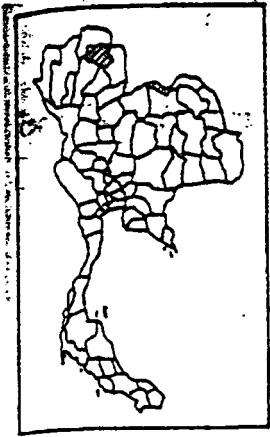
- 3) การพัฒนาการท่องเที่ยวระยะยาว หมายถึงระยะตั้งแต่ 5 ปี ขึ้นไป ควรมุ่งเน้นในเรื่องการอนุรักษ์ธรรมชาติและสภาพแวดล้อมของแหล่งท่องเที่ยวทั้ง 22 แห่ง ให้คงอยู่ในสภาพสมบูรณ์ นอกจากนี้แหล่งท่องเที่ยว 6 - 7 แห่ง ที่ควรสนใจรักษาสภาพความเป็นธรรมชาติ ให้คงอยู่พร้อมกับการเพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการท่องเที่ยวเท่าที่จำเป็น แหล่งท่องเที่ยวที่เหลือยังไม่ควรกระตุ้นให้เกิดการพัฒนา จนกว่าจะมีการกำหนดมาตรการป้องกันผลกระทบ หรือสร้างเสริมความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวที่ดีพอ

แผนที่ซึ่งแสดงเส้นทางหลวงในภาคเหนือ
 MAP OF THE NORTHERN ROUTE

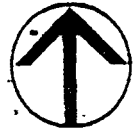


แผนที่แสดงการเดินทางสู่พะเยา

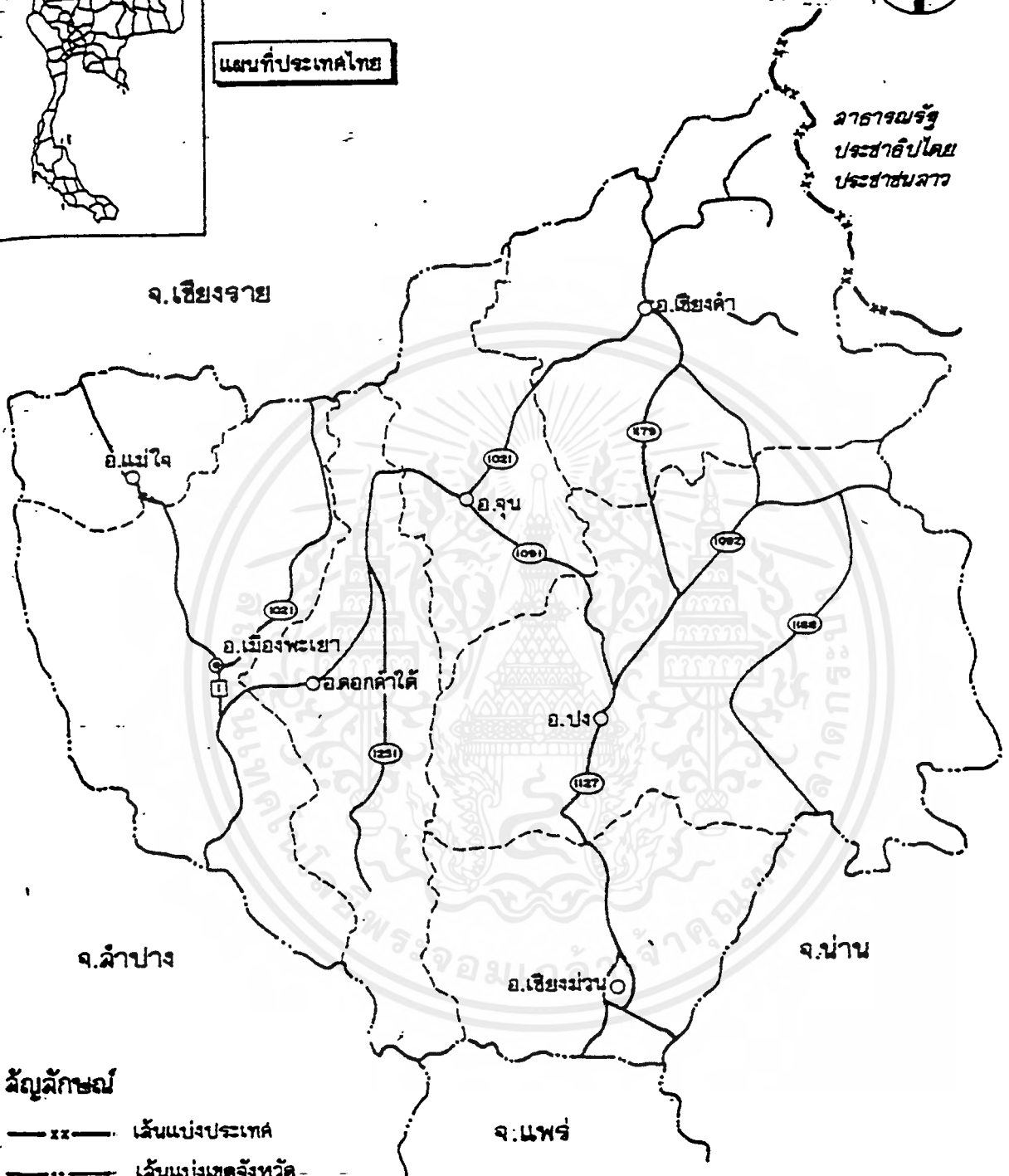
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนที่ประเทศไทย



สาธารณรัฐ
ประชาธิปไตย
ประชาชนลาว



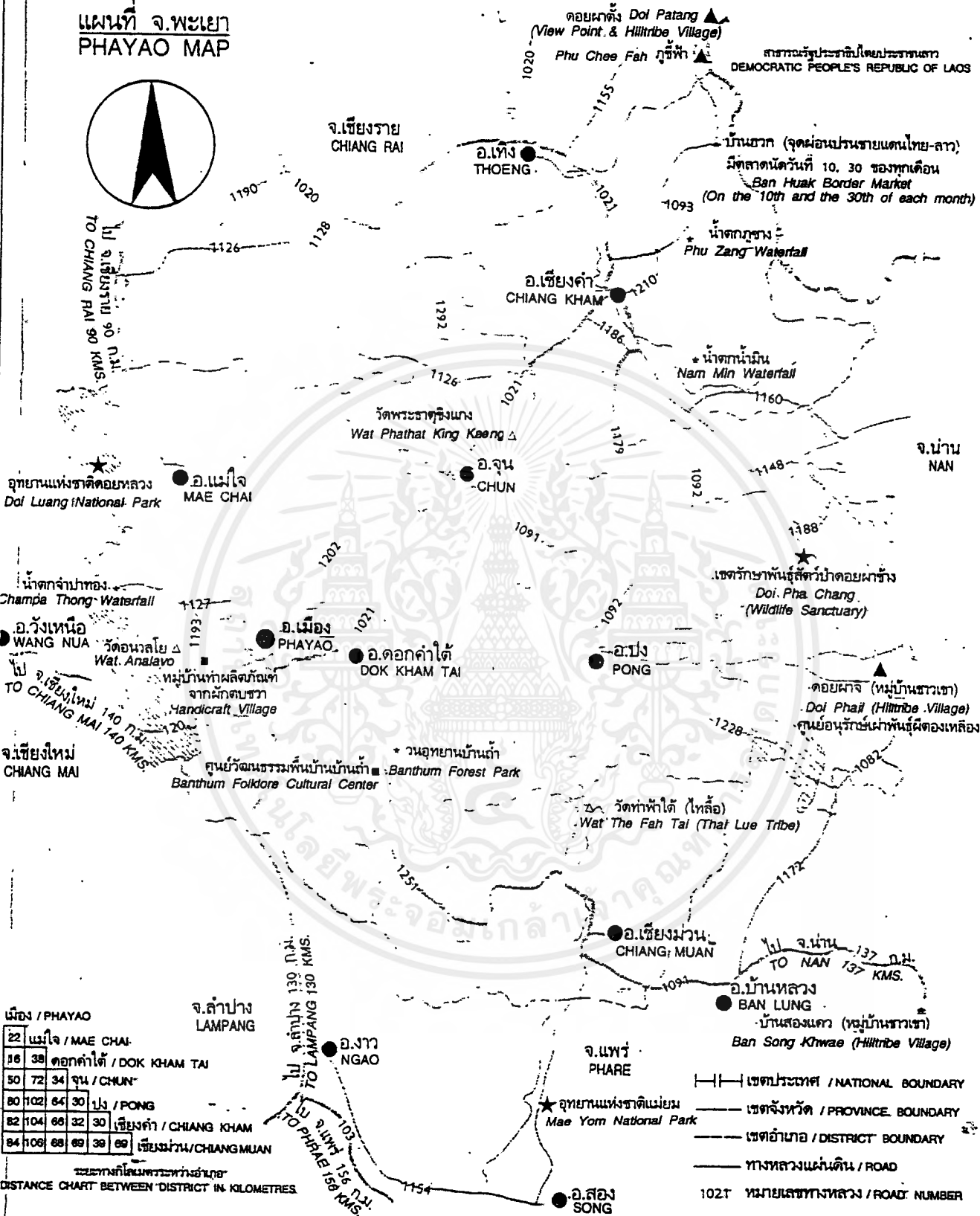
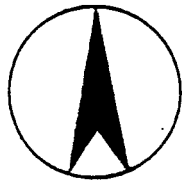
สัญลักษณ์

- xx— เส้นแบ่งประเทศ
- · — · — เส้นแบ่งเขตจังหวัด
- · — · — เส้นแบ่งเขตอำเภอ
- ⊖(เลข) ถนน
- ที่ตั้งอำเภอ

แผนที่แสดงการแบ่งเขตการปกครองจังหวัดพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

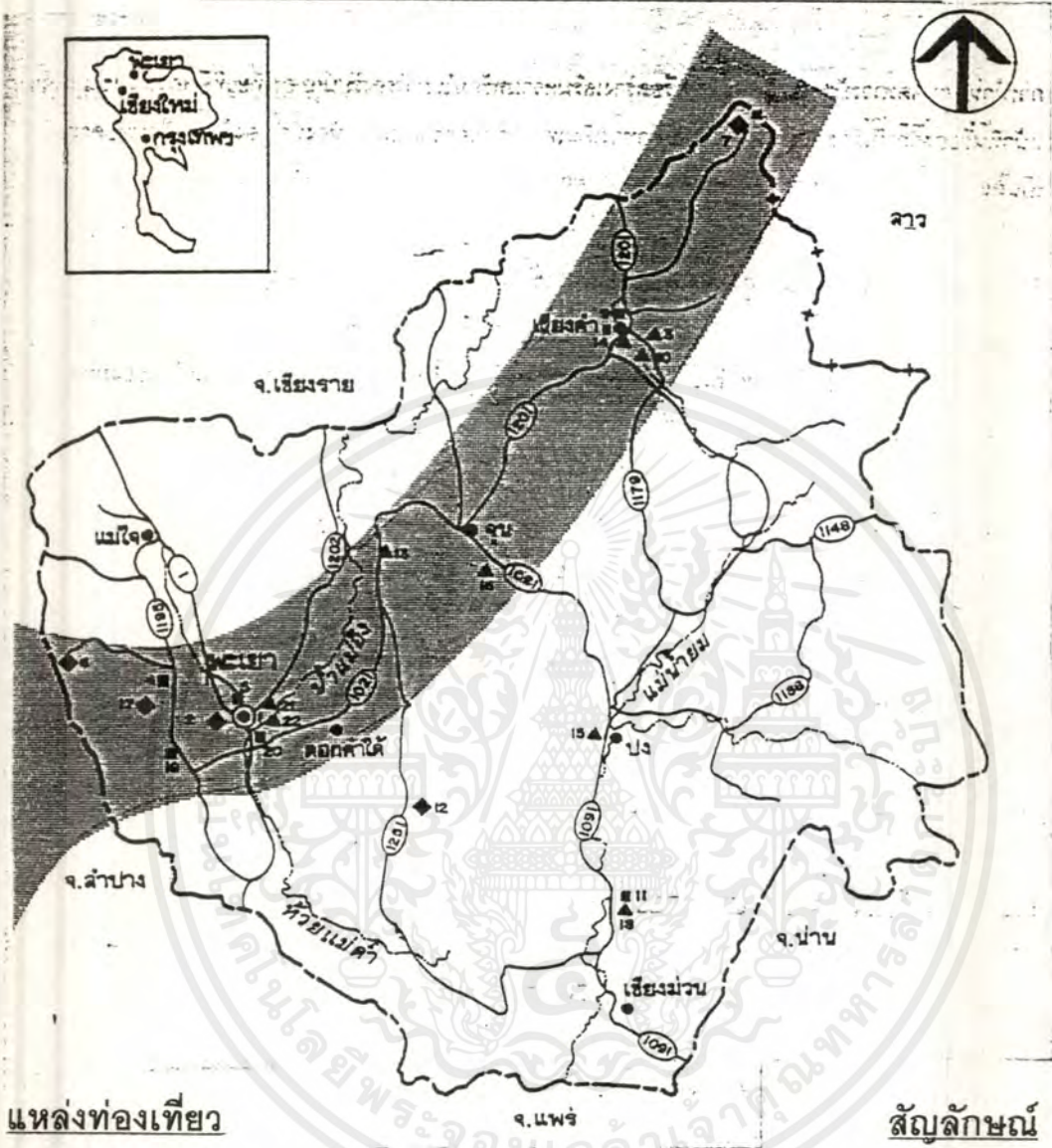
แผนที่ จ.พะเยา PHAYAO MAP



แผนที่จังหวัดพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ที่มีโอกาสการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา



แหล่งท่องเที่ยว

1. วัดศรีโคมคำ
2. กว๊านพะเยา
3. วัดนันตาราม
4. วัดสันป่าม่วง
5. วัดป่าแดงบุญนาค
6. น้ำตกจำปาทอง
7. น้ำตกภูซาง

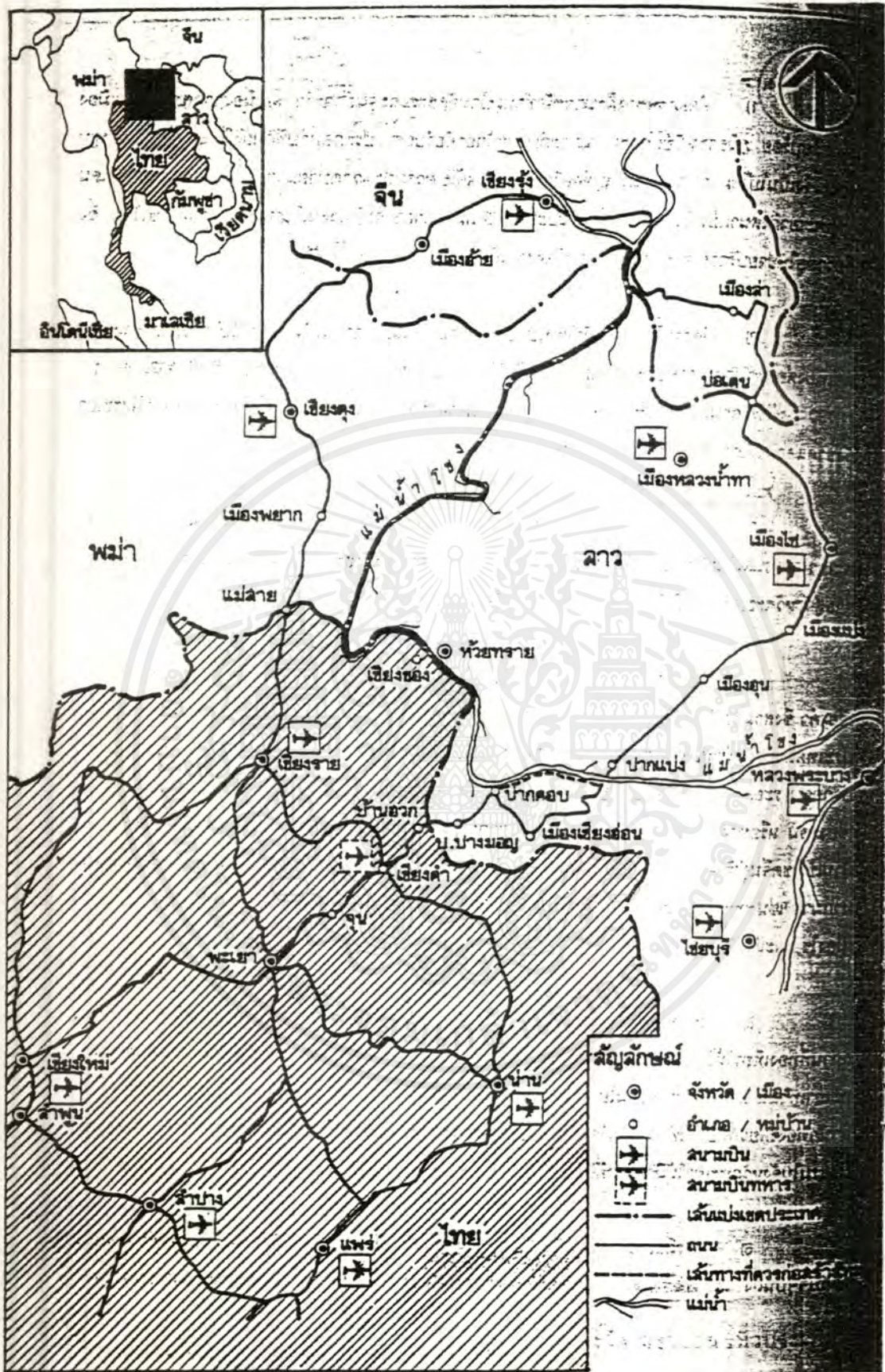
8. อนุสรณ์ผู้เสียสละ
9. หมู่บ้านไทลื้อ
10. วัดพระธาตุนั่งดิน
11. หมู่บ้านไทลื้อ(บ.ท่าฟ้า)
12. สวนอุทยานบ้านถ้ำ
13. พระธาตุดอยมโคไร่
14. พระธาตุดอยสวณ

15. วัดพระธาตุดอยหยวก
- (เชียงใหม่) 16. พระธาตุดูชิงแกง
17. ดอยบุษราคัม
18. วัดท่าฟ้าเหนือ
19. หมู่บ้านงิ้ว
20. กาดจ๊ว
21. วัดศรีอุโมงค์คำ
22. อนุสาวรีย์พ่อขุนงำเมือง

สัญลักษณ์

- ◎ จังหวัด
- อำเภอ
- ◆ ธรรมชาติ
- ▲ ประวัติศาสตร์
- วัดมรดกและ
- หัตถกรรม
- ▨ พื้นที่ที่มีโอกาส
- การพัฒนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนที่โครงการพัฒนาสี่เหลี่ยมเศรษฐกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การกำหนดที่ตั้งและรายละเอียดทางกายภาพของที่ตั้ง

3.1 หลักการพิจารณาการเลือกที่ตั้งโครงการ

หลักในการพิจารณาการเลือกที่ตั้งของโครงการพอสรุปได้ดังนี้

1. ด้านเศรษฐกิจและการเงิน

- ราคาที่ดิน ควรเลือกที่ตั้งของโครงการที่มีราคาที่ดินพอเหมาะกับโครงการ และการลงทุน
- สภาพการแข่งขันทางการตลาด ควรมีกิจกรรมธุรกิจเกี่ยวกับตลาดที่เกี่ยวข้องกับโครงการโดยตรง มีสภาพการแข่งขันที่พอเหมาะ
- สภาพเส้นทางเศรษฐกิจ ควรอยู่ในบริเวณที่มีการรวมกลุ่มของโรงแรม และย่านธุรกิจการค้า

2. ทางด้านเทคนิค

- ลักษณะการใช้ที่ดิน (Land Used) ที่ตั้งโครงการควรอยู่ในย่านที่มีสภาพบรรยากาศของการพักผ่อน มีธรรมชาติที่สวยงาม มีมุมมองทัศนียภาพที่ได้เปรียบ
- ระบบคมนาคม ควรมีความสะดวกในการติดต่อ และความคล่องตัวในการเดินทางไปสู่แหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ที่อยู่ใกล้เคียง
- การเข้าถึงสถานที่ตั้งควรมีมุมมองที่ชัดเจนเข้าออกได้ง่ายทั้งทางรถยนต์และทางเท้า
- สภาพที่ดินและการปรับปรุง บริเวณที่ตั้งโครงการ ควรมีสภาพที่ไม่ต้องการ การปรับปรุงมากนัก หรือการเสียค่าใช้จ่ายโดยใช่เหตุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ทางด้านสังคมและวัฒนธรรม

- ที่ตั้งของโครงการควรสามารถติดต่อกับแหล่งบันเทิงและสถานนันทนาการได้สะดวก
- ที่ตั้งโครงการควรอยู่ในบริเวณที่มีกิจกรรมต่าง ๆ ที่ส่งเสริมสนับสนุนต่อการท่องเที่ยว

4. ด้านสภาพแวดล้อม

- สภาพแวดล้อมทางกายภาพของที่ตั้ง ควรเหมาะสมกับโครงการ คือมีทัศนียภาพที่ดี เช่นไม่อยู่ใกล้แหล่งเสื่อมโทรม อยู่ใกล้แม่น้ำ สวนสาธารณะ เป็นต้น
- ที่ตั้งโครงการไม่อยู่ใกล้หรือติดกับแหล่งเสื่อมโทรม หรือที่มีบรรยากาศไม่เหมาะสมสำหรับการพักผ่อน เช่นไม่ควรตั้งอยู่ติดกับแหล่งสลัม เป็นต้น

5. ด้านกฎหมายและเทศบัญญัติ

- ก่อนการพิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการ ควรมีการพิจารณากฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับโครงการต่าง ๆ โดยละเอียด เช่นกฎหมายผังเมืองรวมของจังหวัด กฎหมายควบคุมอาคารสูง กฎหมายสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

6. ข้อพิจารณาด้านอื่นๆ

- ระบบสาธารณูปโภค และสาธารณูปการที่เข้าถึงโครงการ
- สภาพดินฟ้าอากาศที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบ เช่น ทิศทางของลมประจำที่พัดผ่าน ทิศทางของแดด เป็นต้น

3.2 การศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 สภาพทั่วไปและลักษณะทางกายภาพของจังหวัดพะเยา

จังหวัดพะเยาตั้งอยู่ทางตอนบนของภาคเหนือ ประมาณเส้นรุ้งที่ 18 องศา 44 ลิปดาเหนือ ถึง 19 องศา 44 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ถึง 100 องศา 40 ลิปดาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพมหานครไปทางตอนเหนือ ประมาณ 691 กิโลเมตร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 7 อำเภอ 66 ตำบล 677 หมู่บ้าน เดิมเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดเชียงรายและได้ยกฐานะเป็นจังหวัดเมื่อ พ.ศ. 2520 มีพื้นที่ติดต่อกับจังหวัดเชียงรายทางตอนเหนือ ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวทางตะวันออก จังหวัดแพร่ทางทิศใต้ และจังหวัดลำปางทางทิศตะวันออกเฉียง

สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดพะเยาเป็นที่ราบและล้อมรอบด้วยภูเขา มีระดับความสูงตั้งแต่ 300 -1500 เมตร จากระดับน้ำทะเล มีเนื้อที่รวมประมาณ 6,335.04 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 3,959,42 ไร่ สภาพพื้นที่โดยทั่วไปของจังหวัดพะเยาโดยมากจะมีภูเขาล้อมรอบ ทางทิศตะวันตก ตะวันออก ทิศใต้ และทางตอนกลางของจังหวัด มีทิวเขาที่มีน้ำไหลล้อมเป็นกำแพงธรรมชาติโดยรอบ เทือกเขาที่สำคัญได้แก่ ดอยภูลังกา ดอยสันปันน้ำ ดอยแม่สูก ดอยขุนแม่ฝาก ดอยขุนแม่ต้า และดอยขุนแม่ต๋อม มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญคือ กว๊านพะเยา มีเนื้อที่ประมาณ 12,831 ไร่ เกิดจากลักษณะการเปลี่ยนแปลงของเปลือกโลกที่เรียกว่า Fault คือการหักตัวของเปลือกโลก เนื่องจากมีแรงกดมากจนเกิดรอยร้าวขึ้นในยุค Tertiary มีการเคลื่อนไหวของเปลือกโลกครั้งใหญ่ที่เรียกว่า Himalayan Orogyny จึงทำให้ลักษณะของเปลือกโลกตอนกลางยุบต่ำลง เกิดเป็นทะเลสาบขนาดใหญ่ขึ้นที่นี่

3.2.2 การคมนาคมขนส่ง

มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 ,หมายเลข 1021 ,หมายเลข 1120 ,และหมายเลข 1093 เป็นถนนที่ตัดผ่านพะเยาออกไปสู่จังหวัดข้างเคียง นอกจากนี้ยังมีถนนเชื่อมระหว่างอำเภอต่างๆ ภายในจังหวัด (รูปที่ 3.1) ทำให้การคมนาคมติดต่อกันเป็นไปได้โดยสะดวก

การเดินทางโดยทางรถไฟสามารถใช้บริการได้ที่สถานีรถไฟจังหวัดลำปาง หรือที่จังหวัด เชียงใหม่ ซึ่งอยู่ห่างจากจังหวัดพะเยา 130 และ 156 กิโลเมตร ตามลำดับ เนื่องจากว่าปัจจุบัน พะเยายังไม่มีสถานีรถไฟให้บริการ แต่ในอนาคตอีกไม่นาน กำลังมีโครงการสำรวจการก่อสร้าง เส้นทางรถไฟ เชื่อมต่อกับสถานีเด่นชัย จังหวัดแพร่ ผ่านเข้าจังหวัดพะเยา ไปจนถึงจังหวัด เชียงราย และมีโครงการที่จะเชื่อมต่อกับระบบทางรถไฟของประเทศพม่า และประเทศจีน ตาม โครงการสี่เหลี่ยมเศรษฐกิจ (ไทย จีน พม่า ลาว)

การเดินทางทางอากาศ จังหวัดพะเยาอยู่ใกล้ชายบริการของการท่าอากาศยาน เชียงราย (รูปที่ 3.2) ซึ่งมีระยะทางห่างจากพะเยา 93 กิโลเมตร ใช้เวลาการเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมงเศษ นอกจากนี้ยังมีสนามบินเชียงใหม่ และสนามบินลำปาง ที่สามารถเลือกใช้บริการได้ทุก วัน

3.2.3 การสื่อสารและโทรคมนาคม

ปัจจุบันจังหวัดพะเยา มีที่ทำการไปรษณีย์โทรเลข กระจายอยู่ทั่วจังหวัดทุกๆ อำเภอ การ ให้บริการของการไปรษณีย์โทรเลขในปัจจุบันมีความรวดเร็ว เนื่องจากที่ทำการไปรษณีย์โทรเลข แต่ละแห่งมีการบริหารที่เป็นอิสระต่อกัน ทำให้การทำงานเป็นคล่องตัวมากขึ้น นอกจากบริการไปรษณีย์โทรเลขของรัฐบาลแล้ว ยังมีไปรษณีย์อนุญาตเอกชน ซึ่งสภาพในอนาคตนั้น การสื่อสาร แห่งประเทศไทยจะเพิ่มที่ทำการไปรษณีย์โทรเลข โดยการรับเอาบุคลากรไปรษณีย์อนุญาตเอกชน เข้าเป็นพนักงานของการสื่อสารแห่งประเทศไทย และจะขยายพื้นที่การให้บริการออกไปอย่างทั่ว ถึง

3.2.4 การโทรศัพท์

ปัจจุบันจังหวัดพะเยาได้ดำเนินการด้านการสื่อสารโทรศัพท์ ครอบคลุมทุกอำเภอแล้วซึ่ง เลขหมายที่ให้บริการทั้งจังหวัด มีทั้งหมดประมาณ 6,080 เลขหมาย ในอนาคตคาดว่าจะขยาย การใช้บริการโทรศัพท์ออกไปได้อีก ตามแผนการขยายเลขหมายโทรศัพท์ 1 ล้านเลขหมาย ซึ่ง จังหวัดพะเยาได้โควตาทั้งหมดรวม 9,088 เลขหมาย นอกจากนี้แล้วภายในภายในพื้นที่อำเภอ เมืองและพื้นที่รอบๆ ยังสามารถใช้บริการโทรศัพท์เคลื่อนที่ ได้ทั้งระบบ AMP 800 WORLD

PHONE และระบบ AMP 900 CELLULAR แนวน้ำในอนาคต ถ้าโครงการโทรศัพท์ 1 ล้านเลขหมาย สำเร็จในปี 2540 จะมีเลขหมายโทรศัพท์เพิ่มขึ้นจากปัจจุบันถึงประมาณ 150 เปอร์เซ็น

3.2.5 การประปา

โครงข่ายการให้บริการประปาของการประปาสวนภูมิภาค ในจังหวัดพะเยามี 2 แห่งด้วยกันคือ

1. การประปาพะเยา
2. การประปาจุน

การประปาพะเยา - ดอกคำใต้ มีโรงกรองน้ำ 2 แห่ง โดยใช้น้ำจากกว๊านพะเยา ปัจจุบันให้บริการน้ำสะอาดแก่ชุมชนเมืองพะเยา และดอกคำใต้ วันละ 9,600 ลูกบาศก์เมตรต่อวัน มีพื้นที่จำหน่ายน้ำ 135 ตารางกิโลเมตร ส่วนการประปาจุนนั้นมีเขตการจำหน่ายน้ำ 3 เขต คือห้วยข้าวก่ำ ปง และเชียงคำ กำลังการผลิตของการประปาจุน ประมาณ 3,840 ลูกบาศก์เมตรต่อวัน มีพื้นที่บริการ 32 ตารางกิโลเมตร จะพบว่า การประปาทั้ง 2 แห่งมีจำนวนผู้ใช้น้ำทั้งสิ้น 10,098 ราย มีพื้นที่บริการรวมแล้วเท่ากับ 45.5 ตารางกิโลเมตร และกำลังการผลิต 13,440 ลูกบาศก์เมตรต่อวัน

3.2.6 การไฟฟ้า

การไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดพะเยามีระบบการจ่ายไฟฟ้าระบบ 115 KV. (โดยทั่วไปจ่ายในระบบ 22 KV.) โดยอาศัยการเชื่อมโยงกับการไฟฟ้าฝ่ายผลิตที่อำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง ขณะนี้จังหวัดพะเยามีไฟฟ้าใช้แล้วทุกตำบล ปัจจุบันมีข้อมูลการใช้ไฟฟ้าดังนี้

ปริมาณที่การไฟฟ้าฯ จ่ายกระแสให้ได้	80	เมกะวัตต์
ปริมาณไฟฟ้าที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน	45	เมกะวัตต์
ปริมาณไฟฟ้าสำรองคงเหลือ	35	เมกะวัตต์

3.2.7 การระบายน้ำเสียและการบำบัดน้ำเสีย

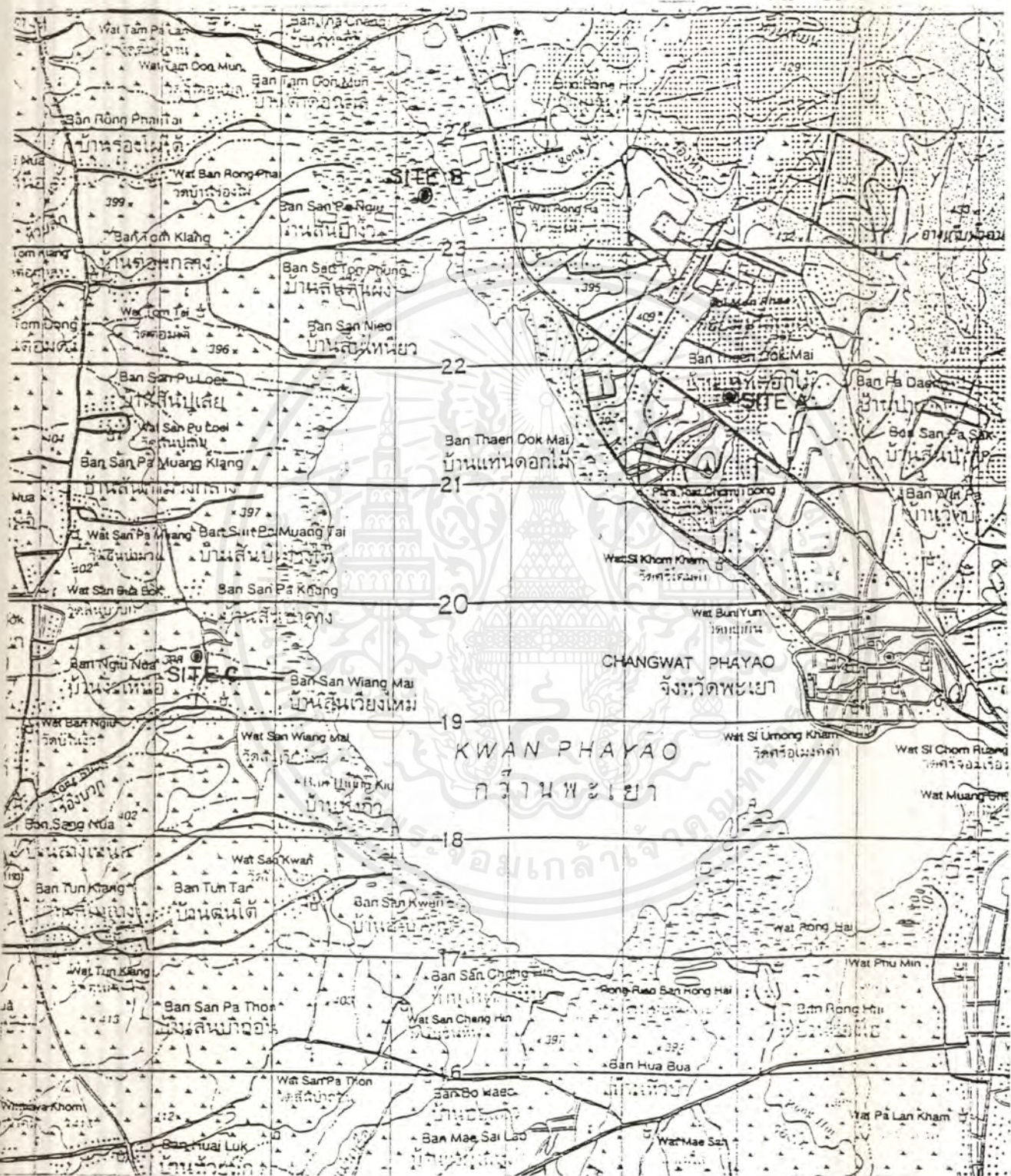
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขณะนี้ทางเทศบาลพะเยา มีระบบบำบัดน้ำเสียที่ทันสมัยเปิดให้บริการได้แล้วเพื่อ อย
การรองรับต่อการขยายตัวของเมืองในอนาคต น้ำที่ผ่านการบำบัดและมีคุณภาพน้ำที่ดีแล้วจะถูก
ปล่อยลงสู่กว๊านพะเยาต่อไป ส่วนการระบายน้ำฝนนั้น เนื่องจากพื้นที่เขตเทศบาลพะเยามี
ลักษณะเป็นเนินลาดเอียง สูงต่ำสลับกันไป ทำให้การระบายน้ำฝนจึงมักไม่ค่อยมีปัญหา

3.2.8 การกำจัดขยะมูลฝอย

เทศบาลเมืองพะเยายังอยู่ในระหว่างการติดตั้งระบบกำจัดขยะที่ได้มาตรฐาน ปัจจุบันยัง
ไม่มีกรรมวิธีการกำจัดขยะที่ถูกต้องตามสุขลักษณะ คือการกำจัดขยะโดยการนำไปทิ้งที่ทิ้งขยะ
ของทางเทศบาลแล้วทำการเผาทิ้ง ทำให้เกิดปัญหาจากขยะที่กระจายเกลื่อนกลาดของขยะ และ
เกิดปัญหามลพิษที่เกิดเนื่องจากการเผาขยะ

3.3 รายละเอียดการเลือกที่ตั้งโครงการ



แผนที่แสดงการเลือกที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1 ที่ตั้งโครงการ SITE A

ข้อกำหนดในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1. ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม	<ul style="list-style-type: none"> - มีลักษณะเป็นเนินเขาสูงจากพื้นที่โดยรอบ สามารถมองเห็นทิวทัศน์โดยของกว๊านพะเยาได้ดี - พื้นที่มีลักษณะลาดเชิงเล็กน้อยมีการระบายน้ำที่ดี มีสภาพเป็นป่าโปร่ง ไร่โดยรอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีบางส่วนถูกบังโดยเนินเขามองไม่เห็นวิวของกว๊าน
2. เส้นทางคมนาคมและการเข้าถึง	<ul style="list-style-type: none"> - เข้าถึงจากทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 เข้ามาประมาณ 450 เมตร 	<ul style="list-style-type: none"> - ทางเข้าจากถนนหลักเป็นถนนลูกรัง กว้าง 6 เมตร
3. การเชื่อมต่อกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ	<ul style="list-style-type: none"> - ตั้งอยู่ศูนย์กลางของแหล่งท่องเที่ยวหลักของพะเยาสามารถเดินทางไปได้โดยสะดวก - ห่างจากขอบกว๊าน 1.75 กม. โดยประมาณ 	
4. ทัศนียภาพและมุมมอง	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถมองเห็นทิวทัศน์ของกว๊านพะเยาได้ดีเนื่องจากตั้งอยู่บนที่สูง - อากาศเย็นสบาย มีลมพัดผ่านตลอด 	
5 ความเงียบสงบส่วนตัว	<ul style="list-style-type: none"> - มีความเป็น Privacy ดีมากเนื่องจากตั้งอยู่ในพื้นที่ป่าโปร่ง 	
6 ระบบสาธารณูปโภค	<ul style="list-style-type: none"> - มีระบบประปา ไฟฟ้า โทรศัพท์ เข้าถึง 	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 ที่ตั้งโครงการ SITE B

ข้อกำหนดในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1. ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม	- มีลักษณะเป็นที่ลุ่ม ขึ้นแฉะ มีวัชพืชปกคลุมโดยทั่ว	- อาจเกิดปัญหาน้ำท่วมได้ในฤดูน้ำหลาก
2. เส้นทางคมนาคมและการเข้าถึง	- ห่างจากทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 1 ประมาณ 1 กม.	
3. การเชื่อมต่อกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ	- อยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวหลัก	- ใช้เวลาในการเดินทางมาก
4. ทัศนียภาพและมุมมอง	- สามารถมองเห็นทิวทัศน์ของกว๊านพะเยาได้ดี - ระยะห่างจากขอบกว๊าน ประมาณ 800 เมตร	
5. ความเงียบสงบและส่วนตัว	- ตั้งอยู่ปากทางเข้าหมู่บ้านจึงขาดความเงียบสงบ และส่วนตัว	
6. ระบบสาธารณูปโภค	- มีระบบประปา และไฟฟ้าเข้าถึงโครงการ	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.3 ที่ตั้งโครงการ SITE C

ข้อกำหนดในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1.ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม	- เป็นพื้นที่ราบโล่ง พื้นที่เดิม เป็นทุ่งนา และชุมชนเล็กๆ	- อยู่ในบริเวณพื้นที่ เกษตรกรรม อาจเกิดปัญหา น้ำท่วมได้ในฤดูฝน
2. เส้นทางคมนาคมและ การเข้าถึง	- เข้าถึงจากทางหลวงจังหวัด หมายเลข 1193	- ถนนแคบและเล็ก
3. การเชื่อมต่อกับแหล่งท่องเที่ยว อื่นๆ	- อยู่ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยว วัด อนาลโย และดอยคำ	- ไกลจากแหล่งท่องเที่ยวหลัก ของพะเยา - ใช้เวลาในการเดินทางมาก
4. ทศนียภาพและมุมมอง	- สามารถมองเห็นทัศนียภาพ ของกว๊านพะเยาได้	- ระยะห่างจากขอบกว๊านค่อนข้าง ไกลประมาณ 2.5 กม.
5. ความเงียบสงบและความเป็น ส่วนตัว	- มีความเงียบสงบเนื่องจากตั้ง อยู่พื้นที่โล่ง สภาพโดยรอบ เป็นทุ่งนา	
6. ระบบสาธารณูปโภค	- มีระบบไฟฟ้า และประปาเข้า ถึงโครงการ	- ระบบโทรศัพท์ยังเข้าไปไม่ถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 สรุปการเลือกพื้นที่โครงการ

ข้อกำหนดในการพิจารณา	เครดิต	SITE A		SITE B		SITE C	
		คะแนน	รวม	คะแนน	รวม	คะแนน	รวม
1. ที่ตั้งและสภาพแวดล้อม	4	3	12	3	12	2	8
2. การคมนาคมและการเข้าถึง	4	4	16	4	16	3	12
3. การเชื่อมต่อกับแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ	3	3	9	2	6	1	3
4. ทัศนียภาพและมุมมอง	4	3	9	4	12	2	6
5. ความเงียบสงบ	3	3	9	2	6	3	9
6. ระบบสาธารณูปโภค	3	3	9	2	6	2	6
รวม			64		58		44

หมายเหตุ : ระดับคะแนน

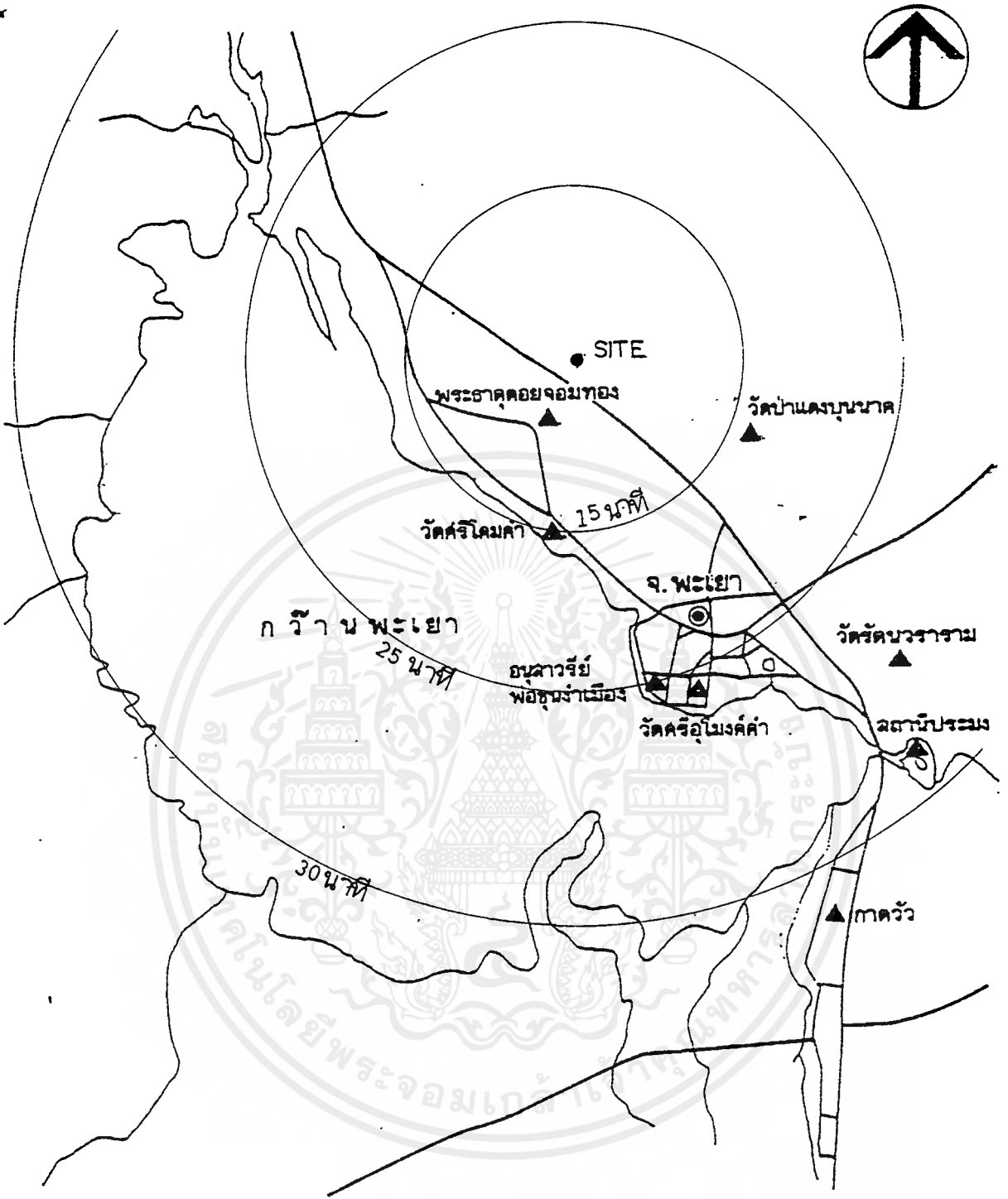
4 = ดีมาก

3 = ดี

2 = พอใช้

1 = ไม่ดี

จากตารางข้างต้น สามารถสรุปการวิเคราะห์การเลือกที่ตั้งโครงการ โดยพิจารณาเลือกที่ตั้งที่เหมาะสมสำหรับโครงการ ได้แก่ที่ตั้งบริเวณ SITE A ซึ่งตั้งอยู่บนพื้นที่ที่เป็นลักษณะป่าโปร่ง มีภูมิประเทศที่ลักษณะเป็นเนินเขา สามารถมองเห็นทิวทัศน์กวีานพะเยาและบริเวณโดยรอบได้ดี



สัญลักษณ์

- . ที่ตั้งจังหวัด
- ▲ . แหล่งท่องเที่ยว

แผนที่แสดงการเดินทาง
ไปยังสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ

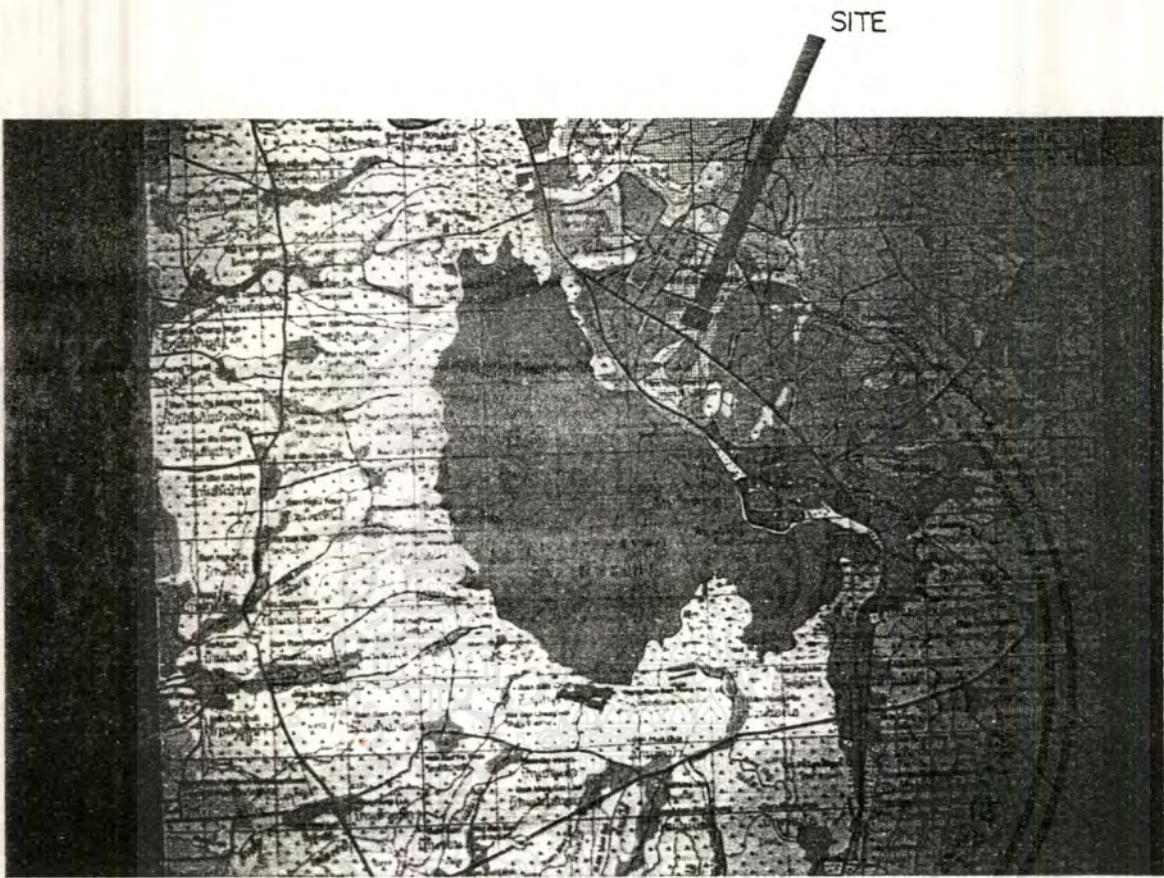
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



SITE

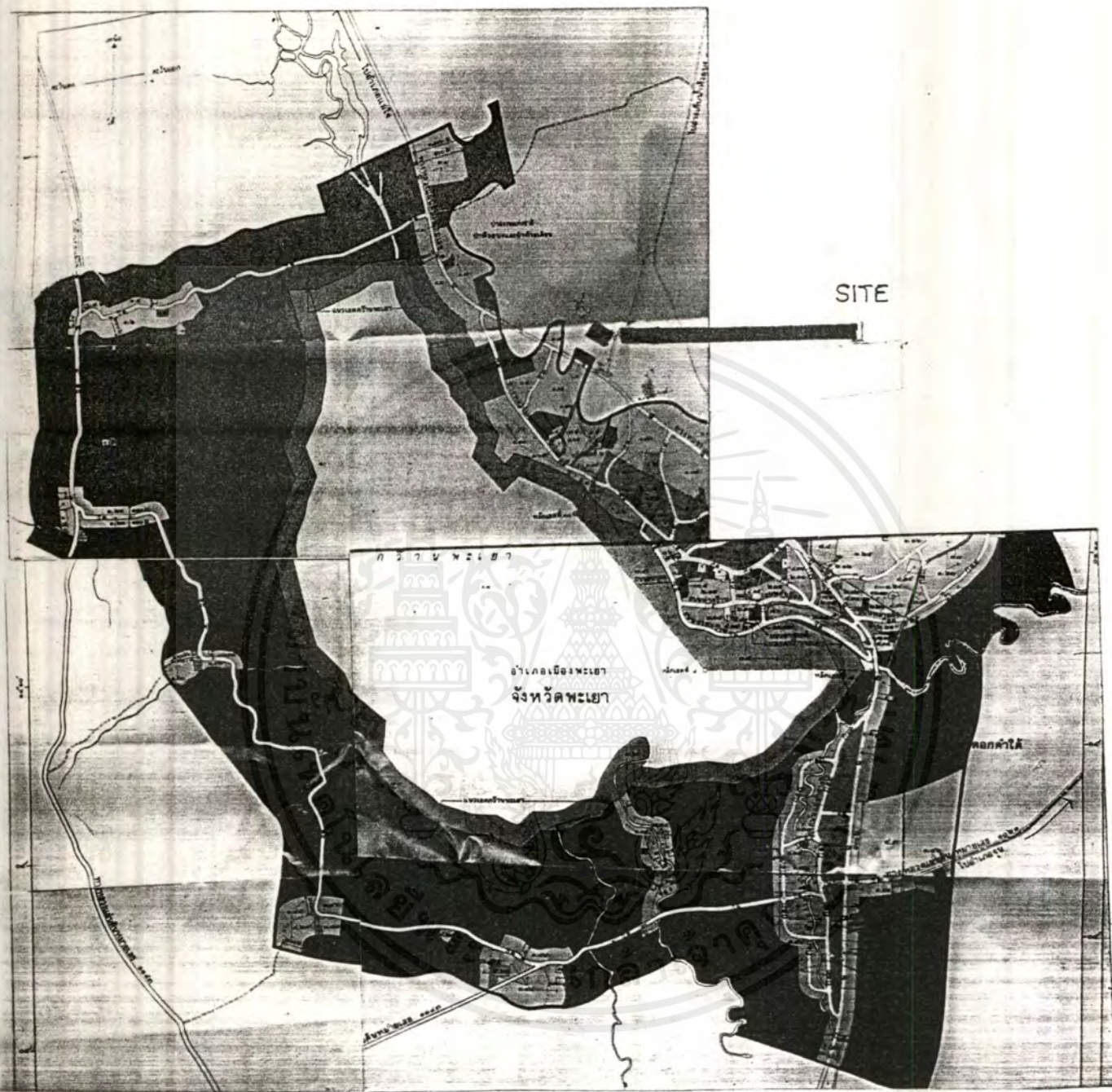
ภาพถ่ายดาวเทียมแสดงที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนที่บริเวณกว๊านพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



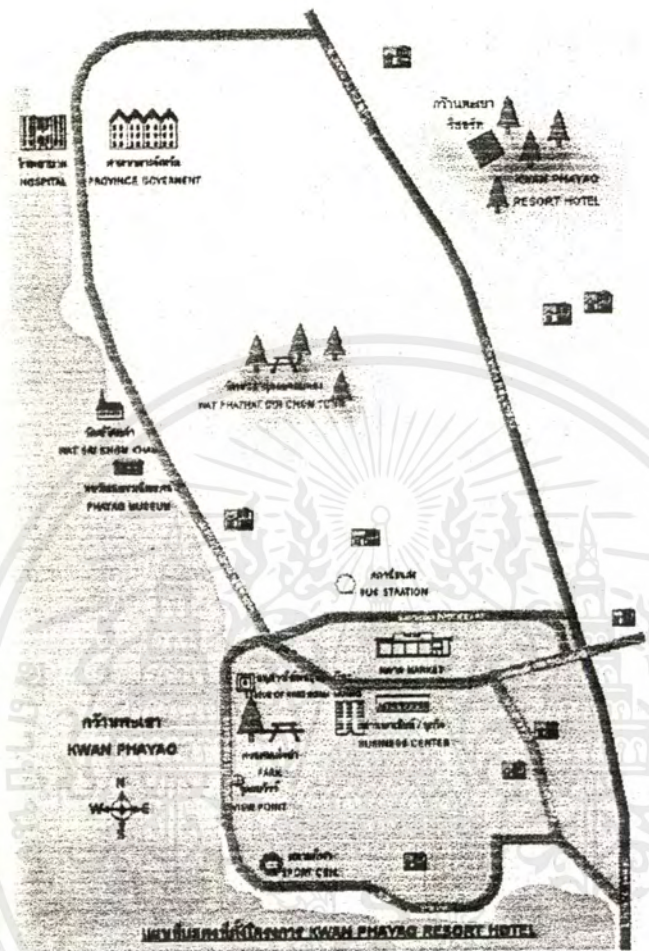
แผนที่แสดงผังเมืองรวมจังหวัดพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



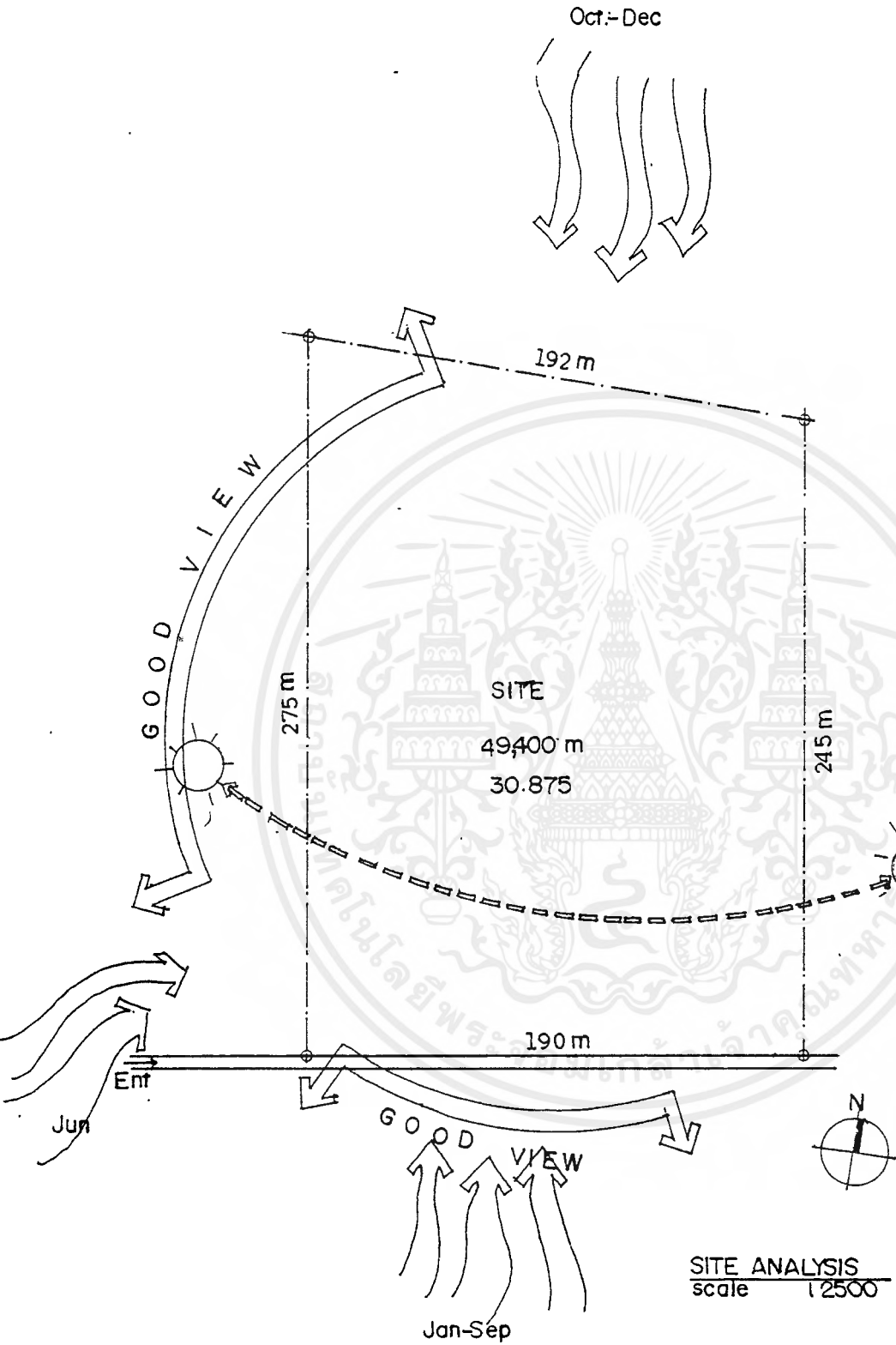
แผนที่บริเวณกว๊านพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

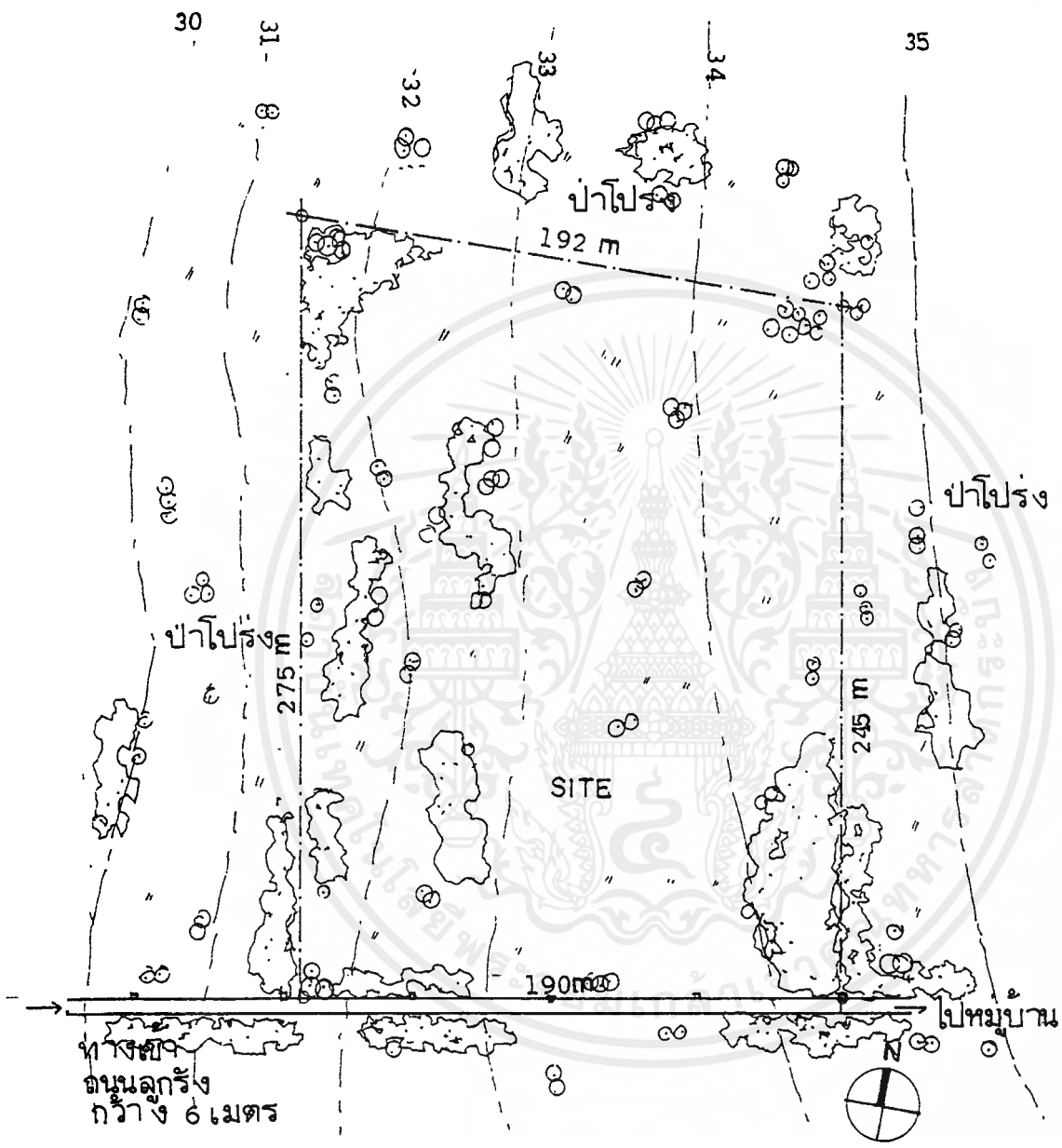


แผนที่แสดงที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

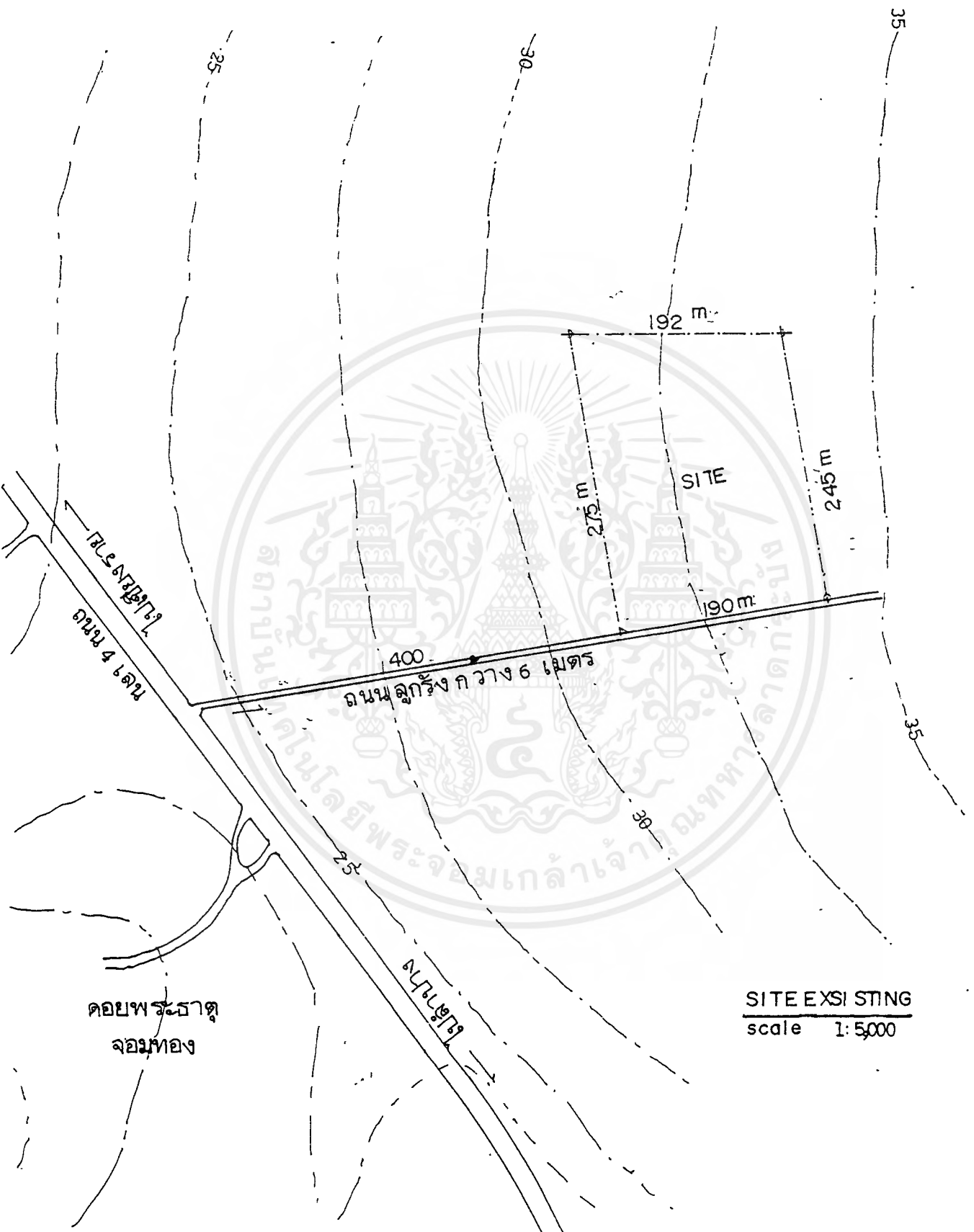


SITE STRUCTURE
scale 1: 2500

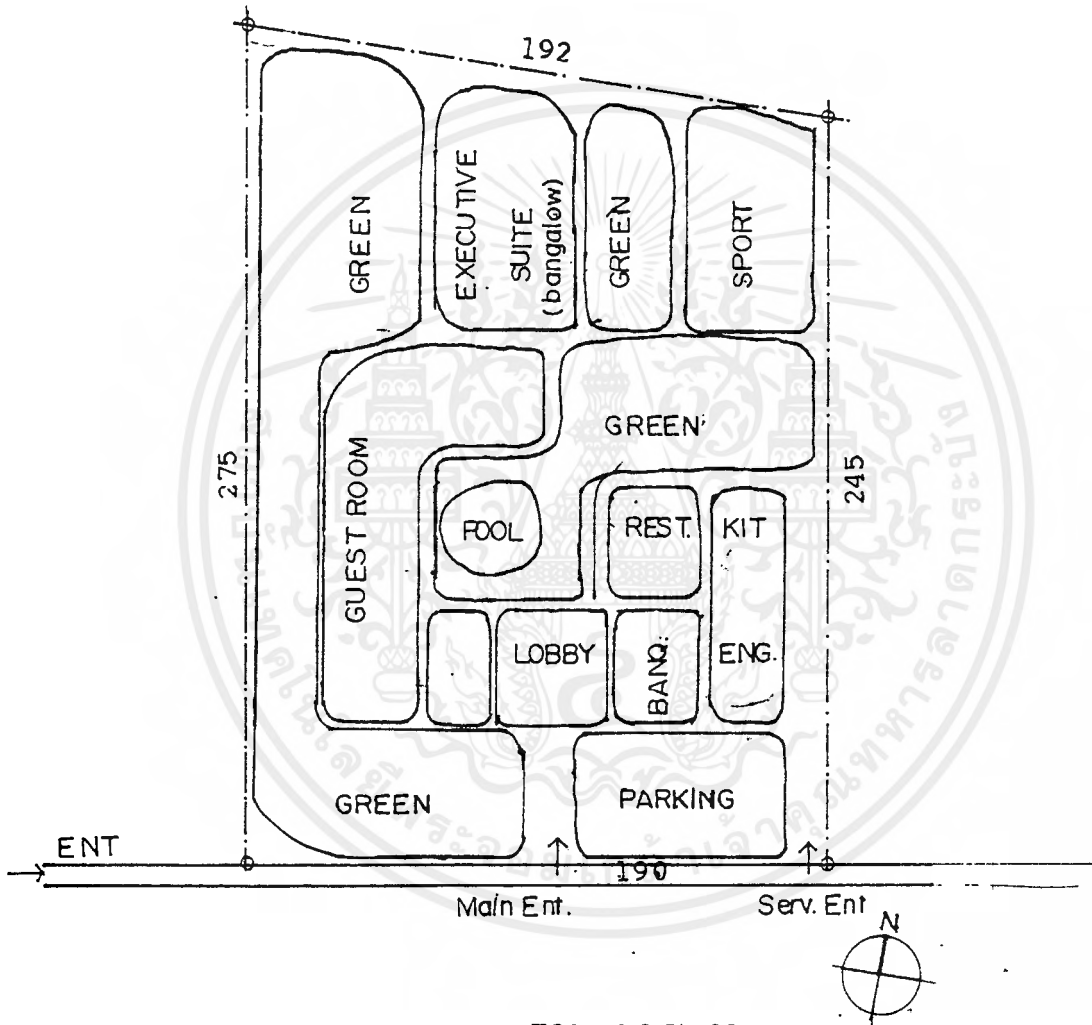
รายการสัญลักษณ์

- ต้นไม้
- ☁ พุ่มไม้
- "" รวงหญ้า
- เสาไฟฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

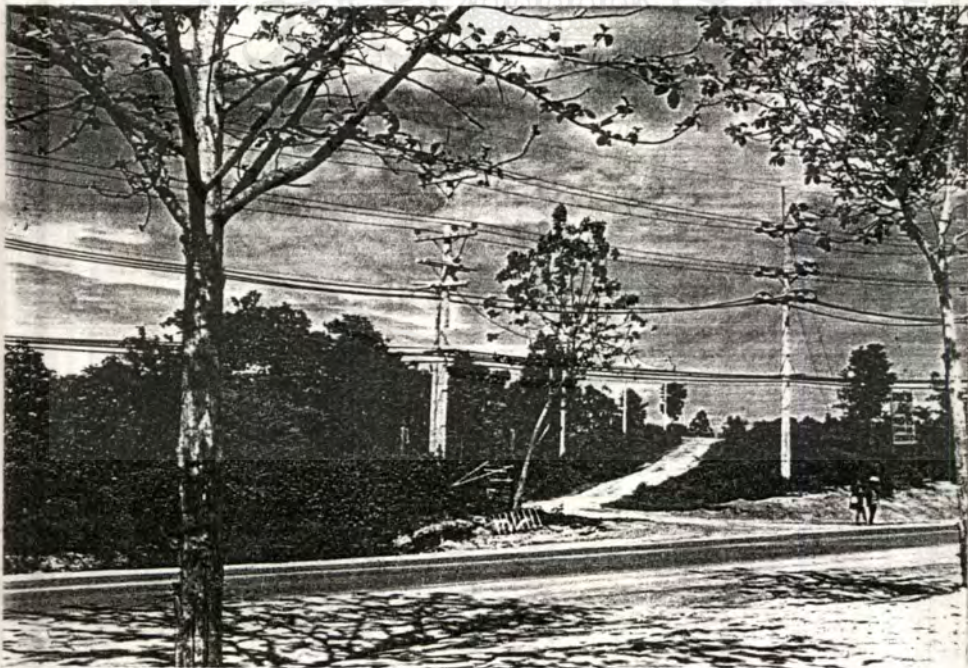


ZONING DIAGRAM
scale 1:2500

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

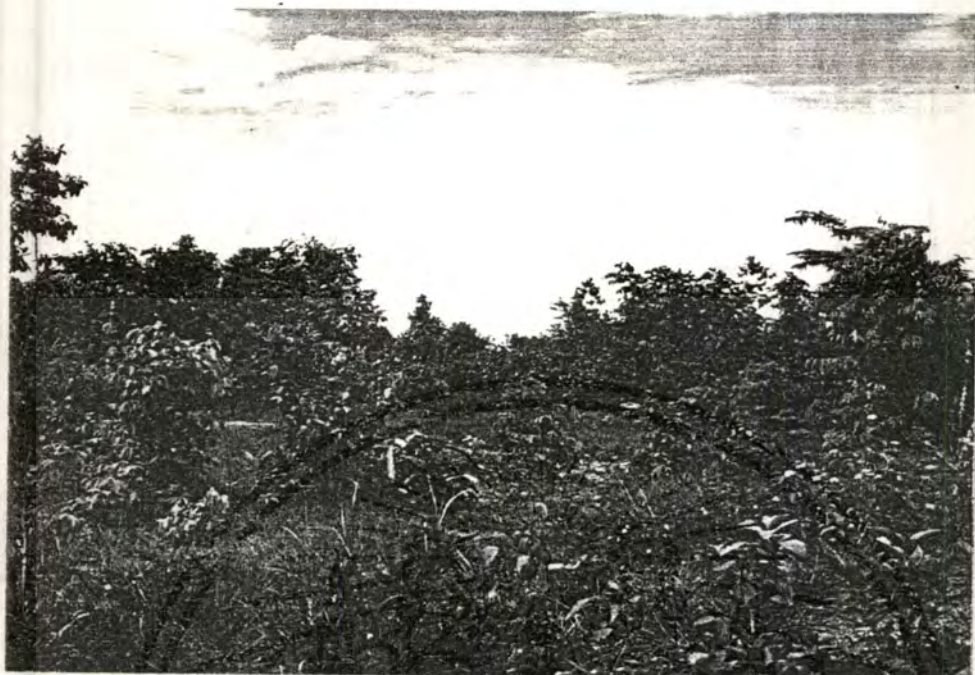


มุมมองสู่กว๊านพะเยา



ถนนทางสายวิจิตรการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

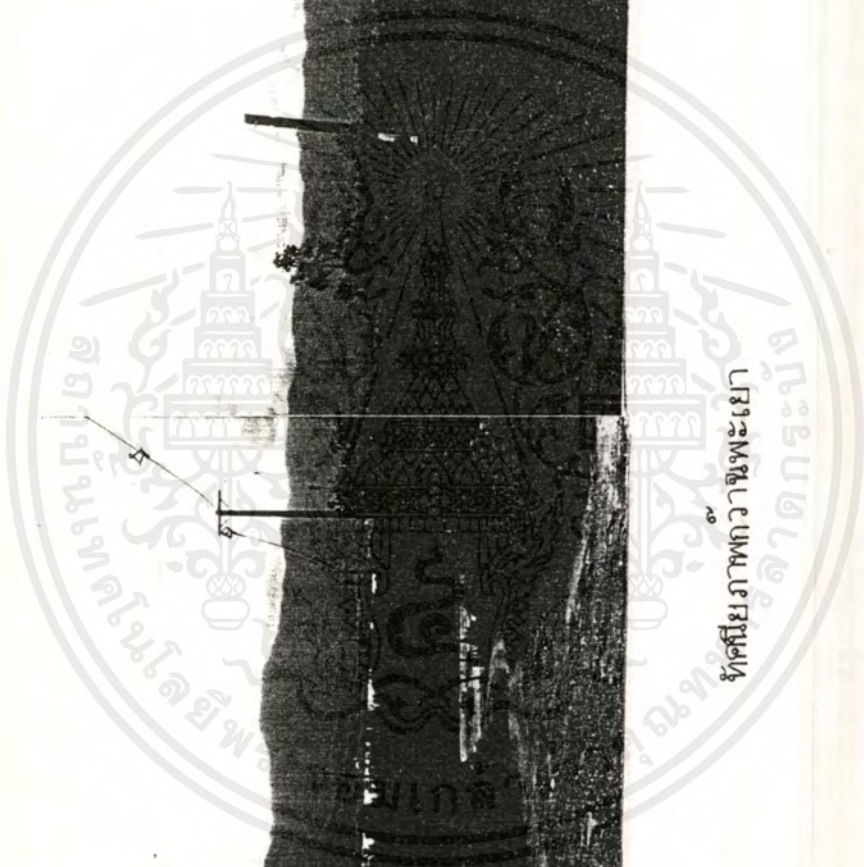


สภาพภายในโครงการ



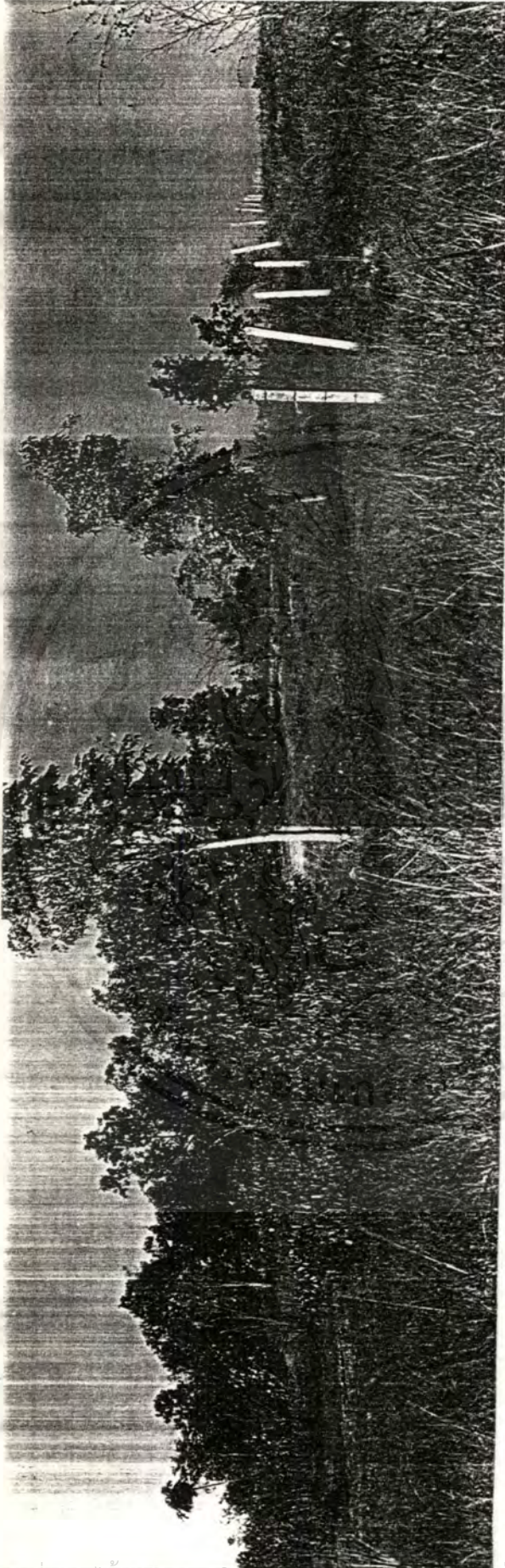
ถนน 4 เลน ด้านหน้าทางเข้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทัศนียภาพว่าชนะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ... อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอก... ของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



สภาพภายในโครงการมีลักษณะเป็นป่าโปร่ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



สภาพโดยทั่วไปในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 4

การศึกษาลักษณะดำเนินการและการกำหนดรายละเอียดของโครงการ

4.1 การศึกษาความหมาย ลักษณะและชนิดของโรงแรม

4.1.1 ความหมายของโรงแรม

โรงแรม คือสถานที่ประกอบการเชิงการค้า ที่นักธุรกิจจัดตั้งขึ้น เพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องที่พักอาศัย อาหาร และการบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัยและการเดินทาง หรืออาจหมายถึง อาคารที่มีห้องหลายห้องติดต่อกันไปในอาคารหนึ่งหลัง หรือหลายหลัง และมีบริการหลายอย่าง เพื่อความสะดวกของแขกผู้มาพัก ลักษณะสำคัญของโรงแรมพอสรุปได้ดังนี้

- 1) โรงแรมเป็นสถานที่เคลื่อนไหวจากแหล่งที่ตั้งไม่ได้
- 2) ทุกคนสามารถมี สิทธิไปใช้บริการพักรแรมได้ เว้นแต่ผู้เยาว์ หรือเด็กซึ่งไม่มีผู้ดูแลมาพักอยู่ด้วย
- 3) โรงแรมเป็นวิสาหกิจที่ขายสินค้าและบริการอย่างชนิดที่คำนวณให้มีกำไรพอสมควรซึ่งขึ้นอยู่กับข้อปฏิบัติสากล การเงินของโรงแรมมีภาวะเป็น อัดบาล คือไม่มีผู้ใดสั่งการในเรื่องของการเงิน หรือเจ้าของ ผู้จัดการหรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย อย่างไรก็ตาม ใดบางประเทศ เช่น ประเทศไทย วิสาหกิจโรงแรม อาจกู้เงินจากรัฐบาล หรือได้รับการช่วยเหลือจากภาครัฐอยู่บ้าง ทั้งยังได้รับสิทธิพิเศษบางประการ ซึ่งเป็นการช่วยส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เช่น การได้รับการยกเว้นภาษีบางอย่าง ดังนั้น วิสาหกิจโรงแรม ตั้งอยู่ในอาณาเขตบางประการของรัฐ
- 4) โรงแรมควรจัดให้บริการทั้งแก่เอกชนเป็นรายบุคคล หรือกลุ่มเอกชน หรือครอบครัวด้วย
- 5) โรงแรมจะต้องจัดให้มีการบริการที่ครบถ้วน สำหรับสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว อย่างน้อยต้องมีห้องน้ำและห้องนอน ส่วนการบริการอื่นซึ่งโรงแรมควรมีคือ บริการทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ในราคาต่างๆ กัน การบริการด้านไปรษณีย์ ของที่ระลึก สระว่ายน้ำ การจัดการประชุม เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.2 ประเภทและชนิดของโรงแรม

สามารถแบ่งประเภทและชนิดของโรงแรมตามหลักวิชาการได้ดังนี้

1. การแบ่งชนิดตามลักษณะของที่ตั้ง
2. การแบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม
3. การแบ่งชนิดตามขนาดของโรงแรม
4. การแบ่งชนิดตามการดำเนินการของโรงแรม
5. การแบ่งชนิดตามระยะเวลาการเข้าพัก
6. การแบ่งชนิดตามลักษณะการเข้าพัก

1. การแบ่งชนิดตามลักษณะที่ตั้ง

สามารถแบ่งออกได้ 3 ชนิดดังนี้

ก) โรงแรมในเมือง (City Hotel) คือโรงแรมตามเมืองใหญ่ๆ ที่มีดงามสำคัญทางด้านการค้า ธุรกิจ การกีฬา การทูต หรือการท่องเที่ยวที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมือง หรือความสำคัญด้านอื่นๆ เป็นต้น

ข.) โรงแรมในเมืองเล็ก (Small City Hotel) คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองห่างไกลชุมชนชนของเมืองใหญ่ หรือชนบท และแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นลักษณะประวัติศาสตร์ต่างๆ

ค.) โรงแรมตากอากาศ (Resort Hotel) คือโรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เช่นชายหาด ริมทะเล หรือภูเขา เป็นต้น

2. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามมาตรฐานของโรงแรม

สามารถแบ่งออกได้ 5 ชนิดดังนี้

ก.) โรงแรมชั้นพิเศษ (Luxury Hotel) คือโรงแรมที่มีส่วนบริการพิเศษ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ แก่นักท่องเที่ยว ครบถ้วนตามมาตรฐาน

ข.) โรงแรมชั้นหนึ่ง (First Class Hotel) มีส่วนที่ให้บริการความสะดวกสบายต่างๆ ครบถ้วน มีการจัดการบริการเป็นอย่างดี มีระบบการบริหารที่ซับซ้อนมากมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค). โรงแรมชั้นสอง (Second Class Hotel) ลักษณะการบริการและส่วนประกอบต่างๆ ด้อยกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

ง). โรงแรมชั้นสาม (Third Class Hotel) การบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่างๆ มีน้อยหรือบางส่วนไม่มี

จ). โรงแรมชั้นสี่ หรือโรงแรมราคาถูก (Cheap Hotel) ให้บริการด้านที่พักอาศัยค้างคืน หรือห้องนอนเท่านั้น

สำหรับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยกองวิชาการได้แบ่งชนิดของโรงแรมออกเป็น 5 ระดับ เช่นกันโดยให้เป็นจำนวนดาวสำหรับโรงแรมระดับต่างๆ มีเกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐานโรงแรมที่แตกต่างกันเพื่อให้เป็นแนวทางให้หน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนพิจารณา ดังนี้

- ก). โรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUX)
- ข). โรงแรมชั้นหนึ่ง 4 ดาว (FIRST CLASS)
- ค). โรงแรมนักท่องเที่ยว 3 ดาว (TOURIS CLASS)
- ง). โรงแรมระดับประหยัด 2 ดาว (ECONOMY CLASS)
- จ). โรงแรมระดับประหยัด 1 ดาว (EXONOMY CLASS)

3. การแบ่งชนิดตามลักษณะขนาดของโรงแรม

สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

- ก). โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป
- ข). โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 25 - 299 ห้อง
- ค). โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 25 ห้อง

4. การแบ่งชนิดตามลักษณะการดำเนินงานของโรงแรม

สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก). โรงแรมลักษณะอเมริกัน (American Plan Hotel) คืออัตราห้องพักที่รวมค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจจะเป็น 2 - 3 มื้อ ไม่ยกเว้นในกรณีแขกไม่รับบริการทานอาหาร

ข). ลักษณะยุโรป (Europe plan style) คือตัวเพียงอัตราค่าที่ห้องพักเท่านั้น ส่วนค่าอาหาร ถ้าแขกจะรับบริการต้องเสียค่าบริการเพิ่มอีก

ค). ลักษณะผสม (Dual Plan Hotel) คืออาจจะเป็นอย่างใดก็ได้ ให้แขกเลือกบริการแล้วแต่ความพอใจ

5. การแบ่งชนิดตามระยะเวลาที่เข้าพัก

ก). TRANSIENT HOTEL มีระยะเวลาการเข้าพักสั้นเพียงวันเดียว หรือมากกว่า โดยจะไม่มีการจองห้องพักล่วงหน้า

ข). RESIDENT HOTEL มีระยะเวลาการเข้าพักนานเป็นเดือน หรือเป็นปีอาจมีเป็นแบบอพาร์ทเมนต์ (Apartment) หรือแบบแมนชั่น (Mansion)

ค). RESORT HOTEL เป็นโรงแรมแบบพักผ่อนหรือการพักผ่อนซึ่งอาจมีระยะเวลาการเข้าพักตั้งแต่ 3 วัน ไปจนถึง 20 วัน ตามลักษณะความต้องการของคนที่มาพักในโรงแรม

6. การแบ่งประเภทตามลักษณะการเข้าพัก

สามารถแบ่งได้ดังนี้

ก). BUSINESS HOTEL เป็นโรงแรมสำหรับธุรกิจ ซึ่งอาจมีส่วนประชุมหรือจัดงานเลี้ยงเพิ่มเข้ามาด้วย

ข). LEISURE HOTEL เป็นโรงแรมสำหรับพักผ่อนและนักท่องเที่ยว อาจมีส่วนบริการต่างๆ สำหรับการพักผ่อนบริเวณใกล้ๆ โรงแรม

ค). SPORT HOTEL เป็นโรงแรมสำหรับนักกีฬาหรือกิจกรรมนันทนาการ อาจมีส่วนสำหรับการเล่นกีฬาประกอบอยู่ในตัวโรงแรมด้วย หรืออาจจะอยู่ใกล้กับสนามกีฬา

4.2 การกำหนดชนิดและขนาดของโครงการ

จากการศึกษาเรื่องการแบ่งชนิดของโรงแรม สามารถกำหนดลักษณะของโรงแรมได้ดังนี้
 ก). การกำหนดตามลักษณะที่ตั้ง โครงการนี้ตั้งอยู่บริเวณบึงน้ำธรรมชาติที่กว๊านพะเยา มีลักษณะเป็นโรงแรมพักตากอากาศ (Resort Hotel)

ข). การกำหนดตามลักษณะมาตรฐานของโรงแรม กำหนดให้เป็นโรงแรมมาตรฐานระดับ 4 ดาว (First class Hotel) ตามเงื่อนไขการสนับสนุนของคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI)

ค). การกำหนดตามขนาดของโรงแรม เนื่องจากเป็นโรงแรมที่มีขนาดห้องพัก 100 - 150 ห้อง รวมทั้งองค์ประกอบเสริมมาก ดังนั้นโครงการจึงเป็นลักษณะของโรงแรมขนาดกลาง

ง). การกำหนดตามลักษณะการดำเนินงานของโรงแรม เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพสังคม และเศรษฐกิจในปัจจุบัน จึงกำหนดให้โครงการเป็นลักษณะโรงแรมแบบผสม (DUAL PLAN HOTEL)

จ). การกำหนดตามลักษณะตามระยะเวลาที่เข้าพัก นอกจากนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ โดยทั่วไปแล้ว โรงแรมยังมีแขกที่ใช้บริการในเครือข่ายในลักษณะการส่งต่อ (TRANSFER) และแขกที่มาพักเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อน ดังนั้นจึงกำหนดให้โครงการนี้เป็นโรงแรมที่มีระยะเวลาการเข้าพักทั้งระยะสั้นและระยะยาว

ฉ). การกำหนดตามลักษณะของแขกผู้เข้าพัก เนื่องจากความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง ดังนั้นโรงแรมในโครงการจึงมีลักษณะที่เป็นการให้บริการนักท่องเที่ยว (TOURISTS)

จากเหตุผลที่กล่าวเบื้องต้นสามารถนำมาสรุปได้ดังนี้

ลักษณะที่ตั้ง	โรงแรมพักตากอากาศ
มาตรฐาน	FIRST CLASS HOTEL
ขนาดของโรงแรม	โรงแรมขนาดกลาง (100 -150)ห้อง
ระยะเวลาการเข้าพัก	แบบพักผ่อน (RESORT HOTEL) 3 -20 วัน
การดำเนินงาน	แบบผสม(DUAL PLAN HOTEL)
ลักษณะการเข้าพัก	สำหรับนักท่องเที่ยว

4.2.1 การประมาณการจำนวนห้องพักของโครงการ

ในการประมาณความต้องการห้องพักในจังหวัดพะเยา ได้อาศัยการประมาณการตามข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และรายงานการสำรวจเบื้องต้นเพื่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว เชียงราย - พะเยา ได้ทำการสำรวจและเก็บข้อมูลด้านการท่องเที่ยวต่างๆเอาไว้ ซึ่งสามารถสรุปสูตรที่ใช้ในการคำนวณหาจำนวนห้องพักได้ดังนี้

$$\text{จำนวนห้องพักที่ต้องการ} = \frac{(\text{จำนวนนักท่องเที่ยวที่มาพักแรม} * \text{วันพักเฉลี่ย} * 100)}{(\text{อัตราผู้เข้าพัก} * \text{อัตราการเข้าพักเฉลี่ย} * 365)}$$

โดยที่ อัตราผู้เข้าพัก คือ จำนวนผู้มาพักเฉลี่ยต่อห้อง
อัตราการเข้าพัก คือ จำนวนห้องพักที่ถูกใช้งานเป็นร้อยละ (%) ของทั้งหมด
วันพักเฉลี่ย คือ ระยะเวลาการเดินทางมาพักต่อคน

รายละเอียดการคำนวณจำนวนห้องพักของจังหวัดพะเยา ปี 2540

จำนวนนักท่องเที่ยว ¹	=	579,930 คน
วันพักเฉลี่ยต่อคน ²	=	2.07 วัน
อัตราผู้เข้าพักต่อห้อง ³	=	1.6 คน
อัตราการเข้าพักเฉลี่ยทั้งปี ⁴	=	54 เปอร์เซ็น

$$\text{ดังนั้นจำนวนห้องพักที่ต้องการ} = \frac{(579,930 * 2.07 * 100)}{(1.6 * 365 * 54)}$$

$$= 3,800 \text{ ห้อง}$$

$$\text{ปัจจุบันจังหวัดพะเยามีห้องพัก} = 516 \text{ ห้อง}$$

$$\text{ดังนั้นจำนวนห้องพักที่ขาดแคลน} = 3,800 - 516$$

$$= 3,290 \text{ ห้อง}$$

¹ รายงานการสำรวจเบื้องต้นการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว เชียงราย / พะเยา

² ข้อมูลแผนการลงทุนจังหวัดพะเยา

³ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

⁴ โครงการศึกษาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวในประเทศไทย สวทท.

สัดส่วนห้องพักธรรมดากับห้องพักระดับ First Class ในปัจจุบันมีอัตราส่วนเป็น 66 : 33¹

ดังนั้นจะได้ว่า มีความต้องการห้องพักแบบธรรมดา $= 0.66 * 3,290 = 2,172$ ห้อง

ความต้องการห้องพักระดับ First Class $= 0.33 * 3,290 = 1,085$ ห้อง

4.2.2 การวิเคราะห์ขนาดโครงการ

1. จำนวนห้องพักไม่ควรต่ำกว่า 80 ห้อง เนื่องจากการลงทุนในกิจการโรงแรมในต่างจังหวัดในเขตเทศบาลที่ได้รับการส่งเสริมจากสำนักงานส่งเสริมการลงทุน (B.O.I.) ต้องมีขนาดห้องพักเกิน 80 ห้องขึ้นไป
2. มาตรฐานสำหรับโรงแรมชั้นหนึ่ง 4 ดาว ต้องมีห้องพักไม่น้อยกว่า 80 ห้องและมีจำนวนห้องชุด 1 ห้อง ต่อห้องพักมาตรฐาน 20 ห้อง
3. หลักเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง เพื่อการท่องเที่ยวตามประกาศของกระทรวงมหาดไทย จะต้องมีห้องพักไม่น้อยกว่า 200 ห้อง ใน กทม. และไม่น้อยกว่า 100 ห้อง ในต่างจังหวัด
4. จากจำนวนความต้องการห้องพักเกณฑ์ในการตัดสินใจลงทุนที่มีโอกาสประสบความสำเร็จ คือร้อยละ 35 ของจำนวนห้องพักที่ขาดแคลน ดังนั้นจึงไม่ควรลงทุนโรงแรมเกิน $0.35 * 1,085 = 380$ ห้อง
5. การลงทุนกิจการโรงแรม ขนาดของโครงการที่เหมาะสมที่สุด เสียค่าใช้จ่ายในการลงทุนน้อยที่สุด และยังสามารถคืนผลตอบแทนให้ผู้ประกอบการได้รวดเร็วที่สุด ขนาดของโรงแรมควรอยู่ในเกณฑ์ 150 - 200 ห้อง
6. จากการศึกษาเปรียบเทียบพิจารณา จากกิจการโรงแรมที่ประสบความสำเร็จจากกิจการด้านการท่องเที่ยว รวมทั้งขนาดของโรงแรมที่ได้รับการส่งเสริมไปแล้วส่วนใหญ่จะอยู่ระหว่าง 100 - 200 ห้อง
7. เนื่องจากเป็นโครงการรีสอร์ทขนาดระดับกลางจึงกำหนดให้มีจำนวนห้องพัก 150 ห้อง เป็นขนาดที่เหมาะสมสำหรับการลงทุน
8. การกำหนดสัดส่วนห้องพักของโรงแรม โดยปกติแล้วในเครือข่ายของโรงแรมแต่ละแห่งจะมีนโยบายของตัวเอง จากการศึกษาอาคารตัวอย่างลักษณะเดียวกันในประเทศไทยพบว่าสัดส่วนระหว่างห้องพัก Standard rooms กับห้อง Suite มีอัตราส่วนอยู่

¹สมาคมการโรงแรมแห่งประเทศไทย

ระหว่าง 95 : 4-7 และจากการวิเคราะห์นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเดินทางมาเป็นหมู่คณะ หรือมาพร้อมครอบครัว/ เครือญาติโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จึงกำหนดให้มีห้องพักระดับ Executive Suite ร้อยละ 3 ของจำนวนห้องพักทั้งหมด

จำนวนห้องพักของโครงการทั้งหมด

STANDARD ROOMS (92%)	137	ห้อง
MINI - SUITE (5%)	8	ห้อง
EXECUTIVE SUITE (BANGALOW TYPE) (3%)	5	ห้อง
รวมห้องพักทั้งหมด	<u>150</u>	ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 อัตราบุคลากรในโครงการ

การโรงแรมเป็นธุรกิจที่ดำเนินการตลอด 24 ชั่วโมงต่อวัน และ 7 วันต่อหนึ่งสัปดาห์ ไม่มีวันหยุด จึงต้องมีผู้บริหารและพนักงานปฏิบัติงานตลอดอย่างสม่ำเสมอ บุคคลเหล่านี้จะต้องได้รับการฝึกฝนอบรม และดูแลเอาใจใส่ให้มีมาตรฐานการบริการ (Standard of Service) จึงต้องมีการร่วมมือระหว่างพนักงานแผนกต่างๆ เพื่อให้การปฏิบัติงานของโรงแรมเป็นไปโดยมีประสิทธิภาพสูงสุด ทุกโรงแรมจึงต้องจัดให้มีโครงสร้าง (Structure) ประกอบด้วย สายงานหรือแผนผังองค์กร ลำดับการบังคับบัญชา (Chain of Command หรือ Organization Chart) นโยบาย (Policies) และระบบ (System) อัตราบุคลากรและกำลังคนของธุรกิจโรงแรม สามารถพิจารณาได้จากมาตรฐานของโรงแรม และอัตราการใช้ห้องพักดังนี้

การเปรียบเทียบอัตราพนักงานในโรงแรมต่อจำนวนห้องพัก

TYPE OF HOTEL	STAFF : ROOMS
Modern Luxury Resort Hotel	2.0 : 1
Convention Hotel (Superior Grade)	1.0 : 1
Large City Center Hotel	0.8 : 1
Resort Hotel (Medium Grade)	0.6 : 1
Minimum Service Hotel and Motel	0.25 : 1
Total	0.10 : 1

ที่มา :

อัตรากำลังคนเฉลี่ยสำหรับกิจการโรงแรมในประเทศไทย ซึ่งทำการสำรวจโดย ททท. สรุปได้ว่าพนักงานสำหรับธุรกิจโรงแรมในกรุงเทพฯ มีอัตราส่วนเท่ากับ 1.46 คนต่อ 1 ห้องพัก ส่วนในต่างจังหวัดมีอัตราส่วนเท่ากับ 0.63 คนต่อ 1 ห้องพัก

การแบ่งประเภทของแรงงานสำหรับกิจการโรงแรมสามารถแบ่งออกได้ตามลักษณะของงานออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานระดับที่ 1 ลักษณะการทำงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค เช่น Porters waiters ,Room Cleaner, Kitchen Helper , Front desk clerk , Operator เป็นต้น

พนักงานระดับที่ 2 ทำงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง เช่น Bartenders , Head waiters , Kitchen supervisor , House keeper , Supervisor secretaries , Accounting staff เป็นต้น

พนักงานระดับที่ 3 ทำงานที่เหนือกว่าระดับเทคนิค เช่น Room division manager , Food & Beverage manager , Chief engineer , Chief accountant , Intern auditor , Personal manager เป็นต้น

พนักงานระดับที่ 4 ทำงานระดับบริหาร ได้แก่ Manager director , Deputy manager director , Vice president , Marketing director เป็นต้น

อัตราส่วนของพนักงานระดับต่างๆ ในโรงแรม

ระดับพนักงาน	อัตราส่วน (%)	จำนวนพนักงาน
ระดับที่ 1 งานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค	75	95
ระดับที่ 2 งานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง	16	20
ระดับที่ 3 งานที่เหนือกว่าระดับเทคนิค	6	8
ระดับที่ 4 งานบริหาร	3	3
รวม	100	126

หมายเหตุ : ตัวเลขยึดถือตามข้อมูลการคำนวณการต้องการกำลังคน ในธุรกิจโรงแรม ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และการคำนวณบุคลากรจากจำนวนห้องพักของโรงแรม ในโครงการ 150 ห้อง และอัตราการผลิตของบุคลากรเท่ากับ 0.63 คนต่อ 1 ห้องพัก

4.4 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาคารกับผู้ใช้อาคาร

อาคารในโครงการนี้เป็นอาคารซึ่งสามารถสนองความต้องการในด้านของที่พักแรมพัก.ผ่อน การขายของที่ระลึก การจัดเลี้ยงให้แก่ผู้มาพัก หรืออาจเป็นนักท่องเที่ยวหรือกลุ่มนักธุรกิจที่เดินทางเข้ามาติดต่อ ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ดังนั้นอาคารโรงแรมในโครงการนี้จึงต้องจัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เตรียมส่วนบริการไว้เพียงพอ ซึ่งต้องอาศัยบุคลากรจำนวนมากในหลายสาขาวิชา โดยทำงานร่วมกันในด้านการให้บริการ และเพื่อให้การบริการเป็นไปอย่างเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ สามารถแบ่งประเภทผู้ใช้อาคารออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ คือผู้ที่ทำงานในด้านการให้บริการโดยทั่วไป ให้แก่นักท่องเที่ยวหรือนักธุรกิจ รวมทั้งแขกที่มาใช้บริการอย่างอื่น บุคลากรเหล่านี้ได้แก่ เจ้าหน้าที่พนักงานโรงแรมทุกประเภท ตั้งแต่ผู้บริหารจนถึงพนักงานทำความสะอาด ซึ่งประสิทธิภาพการทำงานในการทำงานของบุคลากรเหล่านี้เป็นสิ่งที่ต้องคำนึง ดังนั้นการออกแบบอาคารโรงแรมจึงต้องควรคำนึงถึงปัจจัยดังต่อไปนี้

ก). ตัวอาคาร

อาคารจะต้องได้รับการออกแบบให้ตรงกับความต้องการในเรื่องประโยชน์ใช้สอย มีความสะดวกในการทำงาน โดยการจัดวางส่วนต่างๆ ที่มีความสัมพันธ์กันให้อยู่ใกล้กัน หรือสามารถติดต่อกันได้โดยสะดวก ซึ่งจะช่วยให้การทำงานของพนักงานเป็นไปอย่างสะดวก รวดเร็ว การออกแบบส่วนให้บริการนี้ไม่จำเป็นต้องหรูหราสวยงามก็ได้ เพราะมิได้เป็นส่วนสำหรับแขกที่มาใช้บริการ ตรงข้ามกับด้านหน้าที่ไว้คอยบริการแขก ต้องจัดไว้ให้หรูหราสวยงาม เพราะเป็นส่วนที่เชิดชู และเชิดชูให้เกิดความประทับใจแก่แขกที่มาเยือน ซึ่งถ้าหากสามารถออกแบบและทำโดยมีสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมากนัก ก็ควรให้ความสนใจต่อการทำงานของพนักงาน นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดขวัญและกำลังใจแก่พนักงาน โดยเฉพาะพนักงานส่วนอื่น ๆ นั้นก็ควรให้มีระบบแสงสว่างและการระบายอากาศที่ดี เพื่อสมรรถภาพในการทำงานและความปลอดภัยของพนักงาน

ข). สวัสดิการของพนักงาน

สวัสดิการของพนักงาน ควรจัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ห้องอาหารพนักงาน ที่ให้ความสะดวก มีบรรยากาศช่วยให้กำลังใจในการทำงานของพนักงาน

2. ผู้ใช้บริการ

คือผู้มาใช้บริการต่างๆของโรงแรม สามารถแบ่งเป็น 2 ประเภทดังนี้

ก). ผู้มาพักโรงแรม

จะใช้บริการห้องพัก โดยมาเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ และนักท่องเที่ยวชาวไทย รวมทั้งนักธุรกิจต่างๆ ด้วย นอกจากนี้ในโครงการจะมีผู้พักแรมมาใช้สถานที่ประชุมและจัดงานต่างๆ รวมทั้งมาใช้ห้องอาหาร ร้านขายของที่ระลึกพวกที่มาพักแรมส่วนใหญ่ ถ้าเป็นชาวต่างประเทศจะเป็นนักท่องเที่ยวจากภาคพื้นยุโรป สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย รวมทั้งนักท่องเที่ยวจากเอเชีย เช่นญี่ปุ่น ฮองกง เป็นต้น

ข). ผู้มาใช้บริการร่วม

ผู้มาใช้บริการของโรงแรมเช่น มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และบริการร้านค้าภายในโรงแรม จะช่วยทำรายได้ให้กับทางโรงแรมด้วย ซึ่งน่าจะให้ความสนใจที่จะให้ความสะดวกในด้านการบริการด้วย เช่น ที่จอดรถยนต์ และความสะดวกสบายในการใช้บริการ ทำให้โรงแรมได้ใช้เนื้อที่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

4.5 การศึกษาระบบการดำเนินการและหน้าที่รับผิดชอบของบุคคล

การจัดการการดำเนินการของโรงแรม เพื่อให้บรรลุถึงจุดมุ่งหมาย เพื่อให้การบริการของโรงแรมมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยวิธีหลายๆ อย่าง ตามลักษณะชนิดและขนาดของโรงแรม ซึ่งขึ้นอยู่กับความสามารถของผู้บริหารเป็นหัวใจสำคัญ และจะได้รับความสำเร็จ เมื่อได้รับการประสานงานเป็นอย่างดีจากทุกๆ ฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

4.5.1 การวิเคราะห์พฤติกรรมของบุคลากรโรงแรม

บุคลากร	การปฏิบัติงาน
<p>1.ฝ่ายบริหาร (Management)</p> <p>1.1) คณะกรรมการ โรงแรม (Board of Director)</p> <p>1.2) ผู้จัดการทั่วไป (General Manager)</p> <p>1.3) ผู้จัดการ / รอง หรือผู้ช่วยผู้จัดการทั่ว ไป (Manager / Resident Manager / Executive Assistant Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญของโรงแรม ตลอดจนควบคุมพนักงานของบริษัทให้ดำเนินการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ - คัดเลือกผู้บริหาร และพนักงานระดับสูง - มอบหมายงานและนโยบายแก่ผู้บริหารโรงแรม - รับผิดชอบกิจการทุกด้านของโรงแรม - จัดวางระบบการบริหารงานประจำวันตามลำดับความสำคัญ - อ่านจดหมาย เอกสาร หรือบันทึกต่างๆ รวมทั้งดำเนินการตอบกลับหรือส่งไปยังแผนกที่เกี่ยวข้อง - ประชุมประจำวันกับหัวหน้าแผนกต่างๆ เพื่อการแก้ไขปัญหาและวางแผนงานสำหรับวันต่อไป (Operation meeting) - ตรวจสอบความเรียบร้อยโดยทั่วไปของโรงแรม - พบปรึกษาหารือกับหัวหน้าฝ่ายการเงินและการบัญชีของโรงแรมเป็นประจำทุกวัน - ตรวจสอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคจากรายงานฝ่ายช่างและฝ่ายบุคคล - จัดทำรายงานการดำเนินกิจการต่างๆ ให้คณะกรรมการโรงแรมหรือเจ้าของกิจการรับทราบ - ตรวจสอบผลการดำเนินงานประจำวันของแผนกต่างๆ ตลอดจนให้คำปรึกษาแนะนำ - ประชุมหารือกับหัวหน้าแผนกต่างๆ ทุกๆ สัปดาห์ (Department Head Meeting) เพื่อรับทราบปัญหาและหาแนวทางแก้ไข - ตรวจสอบจุดต่างๆ ของโรงแรมทั้งส่วนสาธารณะ และส่วนสำนักงาน เพื่อให้อยู่ในความเรียบร้อย สะอาดอยู่ตลอดเวลา - ตรวจสอบคำขอจัดซื้อ (Purchasing Request) จากฝ่ายต่างๆ ก่อนส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติงาน
<p>2.ฝ่ายบัญชีและการเงิน (Comptroller and Accounting Dept.)</p> <p>2.1) ผอ.ฝ่ายการเงิน และบัญชี (Comptroller)</p>	<p>ไปให้ผู้จัดการทั่วไปพิจารณา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประชุมฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม / ประชุมการขาย และการประมาณการประจำสัปดาห์ (Weekly Forecast Meeting) - ประชุมกับฝ่ายห้องพักประจำทุกสัปดาห์หรือเดือน - รับรองแขกของโรงแรมตามที่ได้รับมอบหมาย - จัดทำตารางประจำวันของหัวหน้าฝ่ายหรือหัวหน้าแผนกเพื่อทำหน้าที่ผู้จัดการเฉพาะกิจ (Duty manager) ซึ่งจะปฏิบัติงานในช่วงเย็นถึงเช้าของทุกวัน โดยผลัดเปลี่ยนกันตามความเหมาะสม - ประสานงานกับบุคคลภายนอก เช่น ตำรวจ หรือผู้มาติดต่อ - ปฏิบัติหน้าที่แทนผู้จัดการทั่วไป เมื่อผู้จัดการทั่วไปไม่สามารถมาปฏิบัติหน้าที่ได้ - ตรวจสอบฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มทุกหน่วยอยู่เป็นประจำ - ควบคุมงบประมาณการประชาสัมพันธ์ - เข้าร่วมหรือเชิญสื่อมวลชนเข้าชมการแสดงหรือการจัดงานของทางโรงแรม เช่น แฟชั่นโชว์ , เทศกาลอาหาร ฯลฯ - อำนวยความสะดวกและตรวจตราการจัดการห้องพักให้กับแขกระดับสำคัญของโรงแรม (V.I.P.) <p>- ควบคุมการบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหมดของโรงแรม</p> <p>- บริหารงานทั้งหมดเกี่ยวกับการเงินและบัญชีในฝ่าย ควบคุมและดูแลกระแสเงินสด (Cash flow) ของโรงแรม</p> <p>- จัดและรักษาระบบการควบคุมภายใน (Internal Control System)</p> <p>- เก็บรักษาเอกสารและข้อมูลทางการเงินต่างๆ ของโรงแรมตามข้อกำหนดของราชการ</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติงาน
<p>2.2) ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน (Assistant Comptroller)</p> <p>2.3) ผู้จัดการสินเชื่อ (Credit Manager)</p> <p>2.4) ผู้ตรวจสอบรายได้ (Income Auditor)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมดูแลเกี่ยวกับเรื่องภาษีทั้งหมดของโรงแรมให้อยู่ในระบบ มีการตรวจสอบอย่างละเอียดถูกต้องเป็นประจำ - ควบคุมบัญชีอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Storeroom) ของใช้และอุปกรณ์ต่างๆ โดยการตรวจสอบเป็นรายเดือนหรือรายสัปดาห์ - ลงนามร่วมกับผู้จัดการทั่วไปในเอกสารการเงินต่างๆ เช่นตัวเงิน และเช็ค ควบคุมดูแลสถานภาพทางการเงินของโรงแรมตามบัญชีเงินฝากธนาคารในเรื่องการฝากและการถอนเงิน - ควบคุมดูแลการจัดทำบัญชีลูกหนี้ เจ้าหนี้ (Financial Statements) บัญชีต่างๆ และจัดทำรายงานทางสถิติต่างๆ ที่จำเป็น - ทำหน้าที่แทนผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและบัญชีในกรณีที่ไม่สามารถมาปฏิบัติหน้าที่ได้ - กำกับดูแลการเบิกจ่ายบัญชีสิ้นเดือน และจัดเตรียมเอกสารทางการเงินตามกำหนดเวลา - กำกับดูแลรวบรวมเรื่องเกี่ยวกับสินเชื่อและการเก็บเงิน (Collection) ทั้งหมด - ตรวจสอบการประเมินสินเชื่อ เพื่อให้มั่นใจว่าลูกหนี้สามารถชำระหนี้ได้ และพิจารณาการขายสินเชื่อ - ปฏิบัติตามนโยบายสินเชื่อของโรงแรมอย่างเคร่งครัด - ประชุมร่วมกับผู้จัดการทั่วไปเพื่อขอคำปรึกษา - จัดทำรายงานด้านสินเชื่อเสนอผู้บริหารโรงแรม - ตรวจสอบตัวเลขรายได้ประจำวัน และเอกสารประกอบต่างๆ ที่ผู้ตรวจสอบการขายของภัตตาคารภาคกลางคืน (Night restaurant Auditor) เสนอมา รวมทั้งเอกสารใบเก็บเงินต่างๆ - ลงบันทึกรายได้ประจำวัน (Post daily to the Earnings Journal) ลงบัญชีแยกประเภททั่วไป-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>2.5) หัวหน้าตรวจสอบ (Head checker)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผึกอบรมและกำกับดูแลพนักงานเก็บเงินอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด - จัดตารางการเข้าทำงานของกะต่างๆ (Shift schedule) และกำหนดวันหยุดของพนักงานเก็บเงินค่าอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งบันทึกเวลาการเข้าทำงาน - ผึกอบรมพนักงานของแผนกต่างๆ ของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม - ส่งมอบใบเสร็จรับเงิน (Guest Cheque) ให้แก่แคชเชียร์ของหน่วยต่างๆ ของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม <p>บันทึกตัวเลขการเก็บเงินจากเครื่องเก็บเงินสด และรวบรวมรายงานประจำวันของพนักงานเก็บเงินเมื่อเวลาสิ้นสุดของแต่ละผลัด</p>
<p>2.6) พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า (Front Office Cashier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รับและเก็บบันทึกบัญชีแยกประเภทของลูกค้าได้อย่างต่อเนื่อง - รับชำระค่าบัญชีห้องพัก และรายการอื่นๆ ของลูกค้าโรงแรม ทั้งที่เป็นเงินสดและบัตรเครดิตต่างๆ - รับแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศและเช็คเดินทาง (Traveller cheque) ให้แก่ลูกค้าของทางโรงแรม - รับผิดชอบและดูแลระบบตู้নিরภัยของทางโรงแรม รวมทั้งการให้บริการเข้าตู้নিরภัยแก่ลูกค้า
<p>2.7) ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Controller)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมต้นทุนการขายอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม - ตรวจสอบการรับมอบของที่สั่งซื้อเข้ามาจากภายนอกของแผนก F&B - ตรวจสอบและควบคุมปริมาณอาหารแต่ละจาน (Portion Control) - ควบคุมดูแลการชำแหละเนื้อ (Butch Test) - คำนวณราคาต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่มแต่แผนกของโรงแรม รวมทั้งการวิเคราะห์รายการเมนูอาหาร - ตรวจสอบและควบคุมการจัดซื้อของของแต่ละแผนกให้เป็นไปตามแผนการที่วางไว้ - เข้าร่วมประชุมฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มและแผนกที่เกี่ยวข้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>2.8) เสมียนควบคุม ต้นทุนอาหารและเครื่อง ดื่ม (F&B Controller Clark)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บันทึกปริมาณและราคาต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม - บันทึกยอดการซื้อขายอาหารโดยการตรวจสอบจากใบสั่งอาหาร - ทำบันทึกราคาอาหารของห้องอาหารพนักงาน (Staff Canteen) และห้องอาหารระดับหัวหน้าบริหาร (Executive Dining room) - จัดทำรายงานสรุปผลรายเดือน ปริมาณการใช้วัตถุดิบต่างๆ ของส่วนครัวของโรงแรม
<p>2.9) สมุหบัญชี (Chief Accountant)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รับผิดชอบการจ่ายและรับเงินของทางโรงแรม รวมทั้งนำเงินเข้าบัญชีเงินฝากธนาคาร - จัดเตรียมรายงานประจำเดือนในเรื่องบัญชีกำไรขาดทุนและงบดุลย์ของโรงแรม - จัดทำรายละเอียดบัญชีรวมและบัญชีแยกประเภท (General and Operating Ledger) - จัดทำบันทึกรายงานการปฏิบัติงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มทุกสามเดือน (Quarterly) เพื่อรายงานผลกำไรขาดทุนของภัตตาคาร บาร์ และไนท์คลับต่างๆ ที่เปิดบริการในโรงแรม
<p>2.10) ผู้รักษาคคลัง พัสดุ (Store Keeper)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Store) และคลังพัสดุทั่วไป (General Store) - ตรวจสอบปริมาณ คุณภาพ และราคาของวัสดุแต่ละหน่วย - จัดทำรายการของชำ และเครื่องกระป๋อง (Grocery List) ของอาหารและเครื่องดื่มเป็นประจำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง - จัดรายการของซื้อประจำวัน (Market List) - รายงานรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีการใช้น้อยครั้งหรือค้างนานให้ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มรับทราบ - ตรวจสอบอุณหภูมิของตู้แช่เย็นและตู้แช่แข็งให้มีอุณหภูมิที่พอเหมาะ - ร่วมตรวจสอบสินค้าคงคลัง (Inventories) เป็นประจำทุกๆ เดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
2.11) เสมียนรับของ (Receiving Clerk)	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบสินค้าที่สั่งซื้อตามใบสั่งของ ให้ตรงกับปริมาณและคุณภาพ - ตรวจสอบปริมาณน้ำหนักเนื้อสัตว์และอาหารทะเล ผัก ผลไม้ต่างๆ ที่สั่งซื้อตามใบสั่งของ รวมทั้งการติดป้ายระบุน้ำหนัก - ลำเลียงของเช่นผักและผลไม้ต่างๆ ลงในกล่องหรือภาชนะที่เหมาะสมไปยังครัว - ประสานงานกับแผนกจัดซื้อ แผนกพัสดุ และแผนกควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
2.12) พนักงานจ่าย เงินเดือน (Paymaster)	<ul style="list-style-type: none"> - กำกับดูแลทำบันทึกเกี่ยวกับเงินเดือนของพนักงาน - รวบรวมและแยกประเภทการจ่ายเงินเดือนจากข้อมูลต่างๆ เช่นบัตรลงเวลาทำงาน (Time card) ตารางการลงเวลา (Time sheet) - ทำการหักภาษี ณ ที่จ่าย ,เงินประกันและรายการหักอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับเงินเดือนของพนักงาน - จัดทำรายงานเงินเดือนจ่ายในแต่ละเดือน
2.13) แคชเชียร์ใหญ่ (General Cashier)	<ul style="list-style-type: none"> - รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดกระแสรายวัน (Cash flow) รวมทั้งเงินสดในโรงแรม (Cash in Hand) - รวบรวมและนับเงินสดจากรายการต่างๆ ที่ได้รับจากพนักงานเก็บเงินของแต่ละแผนก - รับและบันทึกการรับ - จ่าย เงินสดประจำวัน จากเช็คที่ได้รับ - ทำรายงานการรับเงินประจำวัน (General Cashier's daily report) - นับและตรวจสอบเงินคงคลังของทุกแผนกทุกวัน และเบิกเงินสำรองจ่ายทดแทนรายจ่ายที่ได้จ่ายไปก่อน
2.14) ผู้ควบคุมบัญชี เจ้าหนี้ (Accounts Payable Supervisor)	<ul style="list-style-type: none"> - ทำบัญชีตรวจสอบรายการตามใบสั่งซื้อ (Purchase Orders) ทุกชนิด รวมทั้งรวบรวมหลักฐานบันทึกการรับและใบรับของจากผู้ส่งของ - จำแนกค่าใช้จ่ายต่างๆ และเตรียมใบสำคัญจ่าย ที่จะต้องมอบให้กับผู้ขายตามที่ระบุไว้ในใบสั่งของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>2.15) ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (Accounts receivable Supervisor)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบและติดตามการชำระหนี้จากลูกหนี้ของโรงแรมให้เป็นไปตามกำหนดเวลา ตามบัญชีลูกหนี้และใบเรียกเก็บเงิน - คำนวณและลงบัญชีค่าตอบแทนการขาย (Commission) ให้กับตัวแทนท่องเที่ยว (Travel Agents) ตามเวลาและอัตราที่กำหนด - ดำเนินการส่งจดหมายใบแจ้งหนี้ (Statements) ไปยังลูกหนี้ตามระยะเวลาที่กำหนด - จัดทำบบัญชีย่อยลูกค้ำของบัญชีแยกประเภทรายรับ (Accounts Receivable) เพื่อคุมยอดบัญชีที่เกี่ยวข้อง และทำลบบทรองของบัญชีลูกหนี้ทั้งหมด - ทำรายงานที่เกี่ยวข้องกับบัญชีรายรับของโรงแรม
<p>3.ฝ่ายห้องพัก (Rooms Division) 3.1) ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (Rooms Division Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประสานงานกับแผนกบริการส่วนหน้าและฝ่ายขาย ทบพทวนทวนธุรกิจ และงานที่ฝ่ายขายหามา ให้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับจำนวนห้องพักที่ยังว่างอยู่ และอัตราราคาห้องพัก - จัดทำนโยบายเกี่ยวกับอัตราค่าห้องพัก การจ่ายเงินมัดจำของลูกค้ำ การยกเลิกการจอง ทั้งนี้ต้องผ่านการอนุมัติของฝ่ายบริหารของโรงแรมก่อน - ควบคุมอัตราการกำหนดจำนวนห้องพัก โดยการกำหนดจำนวนห้องพักไว้สำหรับลูกค้ำที่มาเป็นหมู่คณะ และลูกค้ำอิสระ - จัดทำบการประมาณการรายได้ส่วนห้องพักเป็นประจำทุกเดือน หรือ ทุกๆ 3 เดือน และรายปี (Annual Basis) รวมทั้งการจัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายด้านห้องพักด้วย รวมทั้งควบคุมดูแลระดับเงินเดือนของพนักงานเหล่านั้น - ดูแลการดำเนินงานประจำวันของแผนกรักษาความปลอดภัย การบริการส่วนหน้า และแม่บ้านด้วย - ประสานงานกับแผนกซักรีด ห้องผ้า เพื่อทบทวนการปฏิบัติหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>3.2) ผู้จัดการ แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการส่วนหน้า - ควบคุมและกำหนดวันเริ่มต้นและวันสิ้นสุดการใช้บริการห้องพัก ทั้งห้องพักทั่วไปและห้องพักระดับพิเศษหรือห้องชุด - ควบคุมกุญแจห้องพัก รวมทั้งการรับส่งไปรษณีย์ข่าวสารแก่ลูกค้าของทางโรงแรม - ประชุมร่วมกับฝ่ายห้องพัก เพื่อวางแผนและประสานงานในด้านกิจการภายในของโรงแรม - พบปะและให้ความสะดวกแก่กลุ่มลูกค้าอิสระของโรงแรม และกลุ่มผู้แทนของลูกค้าที่มาพักเป็นกลุ่มคณะ - จัดทำรายงานเสนอฝ่ายบริหาร และฝ่ายควบคุมเรื่องการประมาณอัตราการเข้าพัก แบบแผนการรับจองการเข้าพักและการย้ายออกตามที่ได้คาดการณ์ไว้ - รับผิดชอบร่วมกับฝ่ายบุคคลเกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานใหม่และการฝึกอบรมพนักงาน - ช่วยเหลือและส่งเสริมนโยบายความสัมพันธ์ของพนักงาน เช่น การจัดทำโครงการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างพนักงาน - ทำบันทึกสมรรถภาพการทำงานของพนักงานตลอดจนการกำหนดวันหยุดพักผ่อนของพนักงาน
<p>3.3) ผู้ช่วยผู้จัดการ แผนกบริการส่วนหน้า (Assistant Front Office Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ช่วยเหลือผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า ควบคุมดูแลในเรื่องรายละเอียดของงานและวิธีการทำงานให้แก่ผู้ช่วยผู้จัดการ และพนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ - ติดต่อประสานงานกับฝ่ายขาย เพื่อรับทราบความเคลื่อนไหวการเดินทางมาถึงของลูกค้า ที่มาพักเป็นหมู่คณะ - เข้าทำงานกะเย็นถึงค่ำ ติดต่อประสานงานกับแผนกบริการส่วนหน้าในทุกเรื่อง - พบปะติดต่อลูกค้าสำคัญของทางโรงแรม รวมทั้งตัวแทนท่องเที่ยวและเจ้าหน้าที่สายการบินด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>3.4) ผู้ช่วยผู้จัดการ ล็อบบี้ (Assistant Lobby Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบการเข้าประจำการในหน้าที่ของพนักงาน ตามตารางการกำหนดเวลาทำงานของพนักงานในตำแหน่งต่างๆ - ประชุมร่วมกับพนักงานในแผนกของตนอย่างสม่ำเสมอเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงาน และหาแนวทางแก้ไขข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้น - ตรวจสอบจำนวนห้องพักที่ว่างและแจ้งไปยังหน่วยรับจองห้องต่างๆ เช่นตัวแทนของโรงแรมประจำสนามบิน - เป็นตัวแทนของฝ่ายบริหาร เพื่อรับผิดชอบงานในส่วนสำคัญที่ต้องติดต่อสัมพันธ์กับลูกค้าภายนอก - อำนวยความสะดวกแก่ลูกค้าของโรงแรมขณะที่รอการเข้าห้องพัก หรือรอการเช็คเอาท์ออกจากโรงแรมเพื่อบรรเทาปัญหาและความล่าช้าต่างๆ - ดูแลการบันทึกในรายงานประจำวันอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งการตรวจสอบกับหัวหน้าแผนกต่างๆ เพื่อตรวจสอบการบริการของพนักงาน - รับผิดชอบลูกค้าเมื่อมีการจองห้องพักเป็นกรณีพิเศษ - ตรวจสอบดูแลห้องพักและสถานที่บริการสาธารณะของโรงแรมอย่างสม่ำเสมอ - ตรวจสอบประสิทธิภาพในการทำงานตลอดจนบุคลิกลักษณะและความเรียบร้อยในการสวมเครื่องแบบของพนักงาน - ประสานงานกับแผนกอาคันตุกะสัมพันธ์เพื่อการต้อนรับลูกค้าพิเศษ (V.I.P.) ที่จะเข้ามาพักในโรงแรม
<p>3.5) พนักงาน อาคันตุกะสัมพันธ์ (Guest Relations Office)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ให้การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้าสำคัญของโรงแรม (V.I.P.) - ตรวจสอบรายชื่อลูกค้าและเที่ยวบินที่จะเดินทางมาถึงในแต่ละวัน - ตรวจสอบประวัติของลูกค้าที่จะต้อนรับ เพื่อหลีกเลี่ยงความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นจากพนักงานรับจองห้องพัก ให้มีความคุ้นเคยกับข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในใบจองห้องพัก - ติดต่อกับตัวแทนโรงแรมที่ทำอากาศยาน เพื่อรับทราบจำนวนและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
3.6) หัวหน้าเสมียนห้องพัก (Chief Room Clerk)	<ul style="list-style-type: none"> - รายชื่อลูกค้าที่จะเดินทางมาถึง - นำแขกไปยังห้องพัก และอธิบายให้ลูกค้าได้ทราบถึงสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ในห้องพักรวมทั้งวิธีการใช้งานอย่างสั้นๆ - เตรียมการอำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าเมื่อครบกำหนดเวลากลับ - ควบคุมดูแลการฝึกอบรมเสมียนห้องพัก (Room Clerks) และพนักงานให้ข่าวสาร (Information Clerk) รับผิดชอบบริเวณเคาเตอร์ต้อนรับและพนักงาน - กำหนดห้องพักให้แก่ลูกค้าตามความต้องการทั้งที่มาเป็นหมู่คณะและรายบุคคล - ตรวจสอบใบลงทะเบียนล่วงหน้าของบุคคลสำคัญและบริษัทธุรกิจ รวมทั้งการตรวจสอบประวัติของลูกค้า - ติดต่อประสานงานกับผู้ประสานงานทัวร์ พนักงานจองห้องพัก และพนักงานส่วนหน้าเคาเตอร์ - ควบคุมดูแลแผนกห้องพัก (Room rack) ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ เพื่อที่จะสามารถกำหนดห้องพักให้กับแขกได้ทันที
3.7) หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ (Bell Captain)	<ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินงานเรื่องการควบคุมดูแลการบริการขนส่งสัมภาระของพนักงานยกกระเป๋าเดินทาง - เก็บรักษาบันทึยกการลงทะเบียนเข้าพักและการออกของลูกค้าอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการจัดทำตารางการทำงานของพนักงานยกกระเป๋าด้วย - บริการให้คำอธิบายแก่ลูกค้าของโรงแรมในเรื่องต่างๆ ทั้งภายในและนอกโรงแรม เช่น บริเวณสิ่งอำนวยความสะดวกในโรงแรม สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ฯลฯ - ประชุมเพื่ออบรมและทบทวนการปฏิบัติงานของพนักงานเพื่อแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น - ดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานให้เรียบร้อยและมีความสุข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
3.8) ผู้จัดการ แผนกการจองห้องพัก (Reservations Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการ ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ และผู้จัดการฝ่ายขาย เพื่อการควบคุมดูแลการดำเนินงานของฝ่ายการจองห้องพัก - ทำการประมาณการจำนวนห้องพักในช่วงฤดูการท่องเที่ยว หรือช่วงเทศกาลต่างๆ เพื่อสำรองห้องพักให้พร้อมอยู่เสมอ
3.9) ผู้ช่วยผู้จัดการ แผนกการจองห้องพัก (Assistant Reservations Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - ตอบรับและยืนยันการจองห้องพักของโรงแรมแก่ลูกค้า รวมทั้งการจัดทำใบการจองห้องพัก - ตรวจสอบจดหมายโต้ตอบ บันทึกรายงาน และแผนจองห้องพักก่อนที่จะนำไปให้เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า - ทำรายงานการประมาณการด้านการรับจองห้องพัก ทั้งการขายแก่ลูกค้าอิสระ (Fits) และลูกค้าที่มาเป็นหมู่คณะ (Group Tour) - ตรวจสอบค่าตอบแทนการขาย (Commission) ของบริษัทการบินและบริษัทตัวแทนท่องเที่ยวต่างๆ - ฝึกอบรมพนักงานเป็นรายบุคคลและควบคุมการทำงานของเสมียนรับจอง
3.10) เสมียนรับจอง (Reservations Clerk)	<ul style="list-style-type: none"> - ตอบรับและยืนยันการรับจองห้องพักของลูกค้า รวมทั้งทำรายงานประจำวัน - จัดทำบัญชีรายชื่อลูกค้าทั่วไปที่เข้าพัก และบัญชีรายชื่อลูกค้าสำคัญ (V.I.P.) ของโรงแรม เป็นประจำทุกวัน - ประสานงานกับแผนกการจองห้องพักที่เกี่ยวข้อง เพื่อรับทราบจำนวนที่แน่นอนของลูกค้าที่จะเดินทางมาพัก
3.11) ผู้จัดการ แผนกบริการทัวร์ (Tour Service Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำบันทึกรายละเอียดและรายงานเรื่องกลุ่มนักท่องเที่ยวที่จะเดินทางมา (Incoming) ที่กำลังพักอยู่ในโรงแรม (Staying) และนักท่องเที่ยวที่กำลังจะเดินทางกลับ (Outgoing) - ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานบริการทัวร์ (Tour Co-ordinator)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่ .
<p>3.12) ผู้ประสานงานทัวร์ (Tour Co-ordinator)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - (ต่อ) และเจ้าหน้าที่ของสายการบินต่างๆ (Crew Co-ordinator) - เข้าร่วมการประชุมการตรวจสอบการจองห้องพักประจำสัปดาห์ (Reservation Review Meeting) - ให้การรับรองพนักงานรับจองของบริษัทนำเที่ยวต่างๆ เพื่อกระชับความสัมพันธ์และอำนวยความสะดวกในการติดต่อขอจองห้องพักของกลุ่มทัวร์ - ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์และคณะทัวร์เพื่ออำนวยความสะดวกในการให้บริการในการเข้าพักหรือออกจากโรงแรม - ประชุมปรึกษาร่วมกับผู้จัดการแผนกการจองห้องพัก ในรายละเอียดการจัดสรรห้องพักให้กับลูกค้า รวมทั้งการแจ้งยืนยันการจองห้องพัก โดยทางโทรศัพท์ โทรสาร หรืออื่นๆ แล้วแต่กรณี - พบปะกับหัวหน้าแผนกต่างๆ เพื่อแจ้งหมายกำหนดการเดินทางของทัวร์ เพื่อการจัดเตรียมการบริการให้พร้อม - ดูแลเอาใจใส่ลูกค้าตลอดเวลาที่อยู่ในโรงแรม เพื่อให้ได้รับความพอใจในการให้บริการของโรงแรม
<p>3.13) ผู้จัดการศูนย์บริการธุรกิจ (Business Centre Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมดูแลศูนย์บริการ งานเลขานุการ และศูนย์บริการสารสนเทศสำหรับลูกค้าของโรงแรมที่เป็นนักธุรกิจหรือบุคคลสำคัญ - ให้การต้อนรับแขกระดับ V.I.P. เมื่อเดินทางมาถึงและเข้าร่วมงานพบปะสังสรรค์ (Associate) ตามสมควร - ดูแลรักษาห้องสมุดหรือศูนย์ข้อมูลของทางโรงแรมให้อยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ รวมทั้งการจัดหาหนังสือ หรือข้อมูลด้านธุรกิจที่น่าสนใจไว้บริการด้วย - จัดเปลี่ยนหนังสือพิมพ์รายวัน รายสัปดาห์ หรือรายเดือน เพื่อให้ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัยตลอดเวลา - ติดตามความเคลื่อนไหวของธุรกิจด้านต่างๆ รวมทั้งสถานการณ์ทางการเมือง เพื่อให้คำชี้แจงหรือให้คำปรึกษาแก่ลูกค้าของโรงแรมได้ตลอด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
3.14) ผู้จัดการภาคกลางคืน (Night Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - ทำหน้าที่ผู้จัดการภาคกลางคืน และรับผิดชอบการดำเนินการทั้งหมดของโรงแรมในเวลากลางคืน - ให้การต้อนรับลูกค้าสำคัญ (V.I.P.) ที่เดินทางมาถึงในเวลากลางคืน - ตรวจสอบความเรียบร้อยของการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานในช่วงกลางคืน รวมทั้งสถานจุดที่ต่างๆ ภายในโรงแรม
3.15) หัวหน้าพนักงานโทรศัพท์ (Telephone Supervisor)	<ul style="list-style-type: none"> - บริการและดูแลการทำงานด้านแผนกควบคุมโทรศัพท์ของโรงแรม รวมทั้งการให้บริการข่าวสารแก่ลูกค้าด้วย - ประสานงานกับฝ่ายบุคคลเพื่อฝึกอบรมและคัดเลือกพนักงาน - ประสานงานกับฝ่ายช่างและซ่อมบำรุงเพื่อการซ่อมแซมระบบโทรศัพท์ในโรงแรม
3.16) หัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Chief Security Office)	<ul style="list-style-type: none"> - บริหารงานด้านการรักษาความปลอดภัยของทุกแผนก เพื่อป้องกันความเสียหายและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อบุคคลและทรัพย์สิน - จัดฝึกอบรมในเรื่องมาตรการการรักษาความปลอดภัยให้แก่พนักงานในทุกแผนกของโรงแรม - ทบทวนนโยบายและจัดวางระบบการรักษาความปลอดภัยให้กับแขกระดับสำคัญของโรงแรม - ทำบันทึกเหตุการณ์ที่ไม่ปกติที่เกิดขึ้นในโรงแรม เช่น การถูกโจรกรรมทรัพย์สิน หรือการเกิดอุบัติเหตุ เป็นต้น เสนอให้กับฝ่ายบริหารทราบทันที ก่อนการตัดสินใจกระทำใดๆ ที่อยู่นอกเหนืออำนาจหน้าที่
3.17) ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Assistant Chief Security Office)	<ul style="list-style-type: none"> - ให้ความช่วยเหลือหัวหน้ารักษาความปลอดภัยในการกำชับดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานในแผนก - ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของยาม ทั้งส่วนภายในโรงแรมและส่วนลานจอดรถภายนอก - บันทึกและเก็บรักษาสมุดรายงานประจำวันของการรักษาความปลอดภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
3.18) ยามรักษาความปลอดภัย (Security Guard)	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมการเข้าออกของบุคคลภายนอกต่างๆ - ตรวจสอบตราดูแลอาคารสถานที่ต่างๆ ให้ปลอดภัยอยู่เสมอ - ดูแลการเข้าออกจากที่จอดรถของลูกค้าของโรงแรม ดูแลความเรียบร้อยและการจัดระเบียบของที่จอดรถ รวมทั้งอำนวยความสะดวกในการนำรถเข้าหรือออกจากโรงแรม - ให้การคุ้มกันแขกระดับสำคัญของทางโรงแรม - ป้องกันบุคคลแปลกหน้าผ่านเข้าออกบริเวณห้องพักลูกค้า หรือเขตบริเวณหวงห้ามต่างๆ ของโรงแรม
3.19) ผู้จัดการแผนกซักกรีด (Laundry Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - บริหารงานซักกรีดทั้งที่เป็นของลูกค้าของโรงแรม ชุดเครื่องแบบของพนักงาน ผ้าปูโต๊ะของห้องอาหารและภัตตาคาร และอื่นๆ ที่จำเป็น - วางแผนงานและจัดทำตารางการซักกรีดให้มีประสิทธิภาพและตรงต่อเวลา - ประชุมวางแผนร่วมกับแผนกแม่บ้าน ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อหารือในเรื่องการซักกรีด ให้สอดคล้องกับการปฏิบัติหน้าที่ของแต่ละแผนก - ควบคุมดูแลการทำงานของพนักงานในแผนกซักกรีด ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการซักกรีดทุกขั้นตอน รวมทั้งการตรวจสอบประสิทธิภาพของผ้าที่ซักให้สะอาดที่สุด
3.20) หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Executive Housekeeper)	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมการปฏิบัติงานของแม่บ้านประจำแต่ละชั้น ,พนักงานทำความสะอาดห้องพัก (Maid), พนักงานเย็บผ้า (Seamstresses), พนักงานทำความสะอาดทั่วไป (Cleaner) - จัดทำตารางการทำงานของพนักงานให้เหมาะสม รวมทั้งการกำหนดวันหยุดพักผ่อนของพนักงาน - ฝึกอบรมพนักงานในการจัดการห้องพักลูกค้าให้ถูกต้องตามมาตรฐานของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
3.21) พนักงานทำความสะอาดห้องพัก (Room Maid)	<ul style="list-style-type: none"> - รับผิดชอบในการทำความสะอาดห้องพักแขกภายหลังจากการเช็คเอาท์ออกจากห้อง และการทำความสะอาดประจำวัน(ประมาณ 14 ห้องพัก ต่อพนักงาน 1 คน) - เปลี่ยนของใช้ต่างๆ ในห้องพัก เช่น สบู่ กระดาษเช็ดมือ ผ้าเช็ดตัว และอื่นๆ ที่จำเป็นเป็นประจำทุกวัน - จัดบันทึกรายการสิ่งของในห้องพักที่ใช้ไป หรือเกิดความเสียหายขึ้น เพื่อทำบันทึกเสนอหัวหน้าฝ่ายให้รับทราบ
4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department)	
4.1) ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - บริหารและกำกับดูแลงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งการตรวจสอบการปฏิบัติงานของแต่ละแผนก - กำหนดมาตรฐานและคุณภาพของและเครื่องดื่มของโรงแรม - ประชุมร่วมกับฝ่ายบริหารในเรื่องนโยบาย การประมาณการต่างๆ งบประมาณ รวมทั้งการวางแผนงานล่วงหน้า - จัดทำรายงานเสนอฝ่ายบริหารในเรื่องงบประมาณทั้งในด้านค่าจ้างและรายได้ของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม - ทดลองการจัดทำเมนูอาหารใหม่ๆ เพื่อการดึงดูดลูกค้าของโรงแรม - กำหนดมาตรฐานการบริการของพนักงานห้องอาหาร รวมทั้งการจัดหาและฝึกอบรมพนักงาน
4.2) หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chief)	<ul style="list-style-type: none"> - กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ในครัวต่างๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย - คอยรับใบสั่งอาหารจากลูกค้าที่สั่งผ่านบริการ แล้วจึงคัดแยกส่งไปให้ครัวแต่ละประเภท - จัดตารางการทำงานของพ่อครัวและพนักงาน รวมทั้งการกำหนด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>4.3) ผู้ช่วยหัวหน้า พ่อครัว (Executive Sous Chef or Sous Chief)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - (ต่อ) อัตราเงินเดือนของพนักงาน - จัดฝึกอบรมพนักงานในแผนก ให้มีความรู้ ความสามารถในการให้บริการแก่ลูกค้าตามมาตรฐานสากล - รับผิดชอบการบริหารงานแทนหัวหน้าพ่อครัวในกรณีที่ไม่อยู่ และการจัดทำตารางการทำงานประจำวันของพนักงานในครัว - ทดสอบและอนุมัติการเตรียมอาหารก่อนที่อาหารทั้งหมดจะออกจากครัวไปบริการแก่ลูกค้า - ปกษาหรือร่วมกับหัวหน้าพ่อครัวฝ่ายจัดเลี้ยงในเรื่องการกำหนดรายการเมนูอาหารสำหรับการจัดเลี้ยง - ประสานงานกับแผนกจัดซื้อในการสั่งซื้อเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เครื่องปรุงต่างๆ ฯลฯ ที่จำเป็นในส่วนครัว - ควบคุมการแจกจ่ายและการเก็บรักษาเนื้อสัตว์จากห้องเย็นของโรงแรม - ควบคุมและกำหนดต้นทุนอาหาร และแรงงานสำหรับอาหารที่ออกเป็นประจำทุกวัน (Daily Menu)
<p>4.4) พ่อครัว (Chief)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ปปรุงอาหารที่ได้รับออเดอร์จากลูกค้า ตามกรรมวิธีและสูตรในการปรุงอาหารแต่ละชนิดอย่างสุดฝีมือ โดยแยกเป็นครัวฝ่ายต่างๆ เช่น แผนกปรุงอาหารผัก , อาหารทอด, อาหารนึ่ง - อบ ,อาหารหวาน เป็นต้น
<p>4.5) ผู้จัดการแผนก ภัตตาคาร (Restaurant Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในห้องอาหารต่างๆ รวมทั้งงานบริการในห้องอาหาร ไนต์คลับ เล้าจ์ และในส่วนอื่นๆ ของโรงแรม - ตรวจสอบบุคลิกภาพการแต่งกายและการให้บริการของพนักงานให้เรียบร้อยและสุภาพอยู่เสมอ - วางมาตรฐานของการบริการ รวมทั้งการจัดทำตารางการทำงานของพนักงานในแผนก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
4.6) ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (Banquet Manager)	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมดูแลกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดงานเลี้ยง งานสังคมหรือพิธีการต่างๆ ทั้งที่จัดขึ้นภายในโรงแรมและภายนอกโรงแรม - วางแผน และกำกับการในการจัดเตรียมอาหาร และเครื่องดื่มให้เพียงพอกับงานเลี้ยง ตลอดจนการจัดเตรียมอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในห้องจัดเลี้ยง เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ฉาก ไฟ ฯลฯ - ประสานงานกับฝ่ายครัวในการกำหนดเมนูอาหารสำหรับงานเลี้ยง
4.7) พนักงานบริการชาย / หญิง (Waiter and Waitress)	<ul style="list-style-type: none"> - รับออเดอร์หรือคำสั่งเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า เพื่อบริการตอบสนองความต้องการของลูกค้าอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ - บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ลูกค้า - ตกแต่งหรือจัดห้องอาหารให้ดูสวยงาม และสะอาดสบาย - รับเงินชำระบิลล์ค่าอาหารจากลูกค้า และนำเงินมาทอนคืนแก่ลูกค้า - เก็บโต๊ะและทำความสะอาดเมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว
4.8) หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ (Head Bartender)	<ul style="list-style-type: none"> - ควบคุมการปฏิบัติหน้าที่ในด้านการเตรียมและการบริการอาหารและเครื่องดื่มในบริเวณบาร์ของโรงแรม - ดูแลการเตรียมบาร์ก่อนเปิดบริการเพื่อพร้อมที่จะให้บริการ - ควบคุมการผสมเครื่องดื่มและการเสิร์ฟตามความต้องการของลูกค้า - จัดบันทึกการสั่งเครื่องดื่มลงในใบเรียกเก็บเงินเพื่อส่งต่อไปให้พนักงานเก็บเงิน
4.9) บาร์เทนเดอร์ (Bartender or Barperson)	<ul style="list-style-type: none"> - เตรียมเครื่องดื่ม หรือผสมเครื่องดื่มตามที่ลูกค้าสั่งอย่างถูกต้องตามส่วนผสม โดยการใช้อุปกรณ์เขย่าขวด (Shaker) หรือการใช้แก้ว Mixer - ทำความสะอาดเคาน์เตอร์บาร์ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่ตลอดเวลา - ตรวจสอบสต็อกของเครื่องดื่ม เหล้า เบียร์ ให้มีปริมาณที่พอเพียงสำหรับการบริการแก่ลูกค้าอยู่เสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>4.10) หัวหน้าสจ๊วต (Chief Steward)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นเพื่อนคุยกับลูกค้าที่สั่งเครื่องดื่มบนเคาน์เตอร์ รวมทั้งช่วยเหลือดูแลลูกค้าที่อยู่ในอาการเมา หรือถือความไม่สงบขึ้น - ดำเนินงานและประสานงานในหน้าที่รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด รวมทั้งการทำความสะอาดพื้นที่บริเวณครัว เครื่องล้างจาน / แก้ว และภาชนะทุกชนิด - จัดหา และแจกจ่ายอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำครัวทุกชนิด - ประสานงานกับฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มเพื่อทำรายงานการแตกหักเสียหายของอุปกรณ์ต่างๆ
<p>5. ฝ่ายขาย (Sale department)</p> <p>5.1) ผู้จัดการฝ่ายขาย (Sale Manager)</p> <p>5.2) เจ้าหน้าที่ฝ่ายขาย (Sale Department)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บริหารงานในฝ่ายขายทั้งหมด เพื่อติดต่อชักจูงและให้บริการแก่ตัวแทนนำเที่ยว กลุ่มลูกค้าที่จองเป็นกลุ่ม (Group booking) และธุรกิจต่างๆ ที่ติดต่อขอใช้บริการของโรงแรม - วางแผนการเสนอขายบริการของโรงแรมในรูปแบบต่างๆ เช่น การส่งแผ่นพับโฆษณา และเอกสารการประชาสัมพันธ์ไปยังกลุ่มลูกค้าต่างๆ - ควบคุมการทำงานของผู้แทนการขาย (Sale Representatives) ให้เป็นไปตามนโยบายที่โรงแรมกำหนด - จัดทำข้อเสนอแนะและแผนการขายพิเศษที่จำเป็น รวมทั้งการทบทวนขั้นตอนวิธีการขายเพื่อการแข่งขันกับโรงแรมอื่นๆ - เลี้ยงรับรองบุคคลสำคัญที่มีส่วนในการเพิ่มยอดขายของโรงแรม ในบางโอกาสอาจต้องเดินทางไปในที่ต่างๆ ทั้งในและนอกประเทศเพื่อประโยชน์ในการกระตุ้นยอดขายบริการของโรงแรม - ดำเนินการติดต่อลูกค้าหรือหัวหน้ากรู๊ปทัวร์ต่างๆ เพื่อการขายบริการห้องพักของโรงแรมเป็นจำนวนครั้งละมาก - ดำเนินนโยบายด้านการตลาดตามนโยบายหลักของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>5.3) ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Personal Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เยี่ยมเยือนกระชับสัมพันธ์ไมตรีกับลูกค้า บริษัทนำเที่ยว สายการบิน ต่างๆ เพื่อการกระตุ้นยอดขายของลูกค้าหลักของโรงแรม - เข้าร่วมประชุมเพื่อสรุปผลและวางแนวทางในการทำงาน - จัดระบบจำแนกหน้าที่ของพนักงาน และการว่าจ้างแรงงาน ตลอดจนนโยบายด้านความสัมพันธ์ของพนักงาน - รับผิดชอบภารกิจด้านบุคลากรต่างๆ ของโรงแรม เช่น การฝึกอบรมพนักงาน การสัมภาษณ์ผู้สมัครงาน ตลอดจนการพิจารณาตำแหน่งงานให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ
<p>5.4) ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Assistant Personal Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รับผิดชอบการจัดการเรื่องวีซ่าเข้าประเทศ และใบอนุญาตทำงานในประเทศ ตลอดจนการชำระภาษีรายได้ให้กับพนักงานของโรงแรมที่เป็นชาวต่างประเทศ และการทำทะเบียนประวัติพนักงาน - จัดทำรายงานสรุปผลการทำงานของพนักงานในรอบสัปดาห์ - ประสานงานการจัดกิจกรรมเพื่อกระชับความสัมพันธ์ระหว่างพนักงาน เช่น การจัดกีฬาภายใน การจัดกิจกรรมปลูกป่า เป็นต้น - ฝึกอบรมพนักงานใหม่ของโรงแรม - ติดตามผลการทำงานของพนักงานฝ่ายต่างๆ ของโรงแรมอย่างสม่ำเสมอ
<p>6. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relations Department)</p> <p>6.1 ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลให้การต้อนรับแขกสำคัญของโรงแรม (V.I.P.) - ติดต่อประสานงานกับสื่อมวลชนเพื่อการเผยแพร่ชื่อเสียงของโรงแรม รวมทั้งการรักษาความสัมพันธ์อันดีกับสื่อมวลชน - จัดทำนโยบายการประชาสัมพันธ์ของโรงแรมให้มีประสิทธิภาพ เพื่อดึงดูดลูกค้า

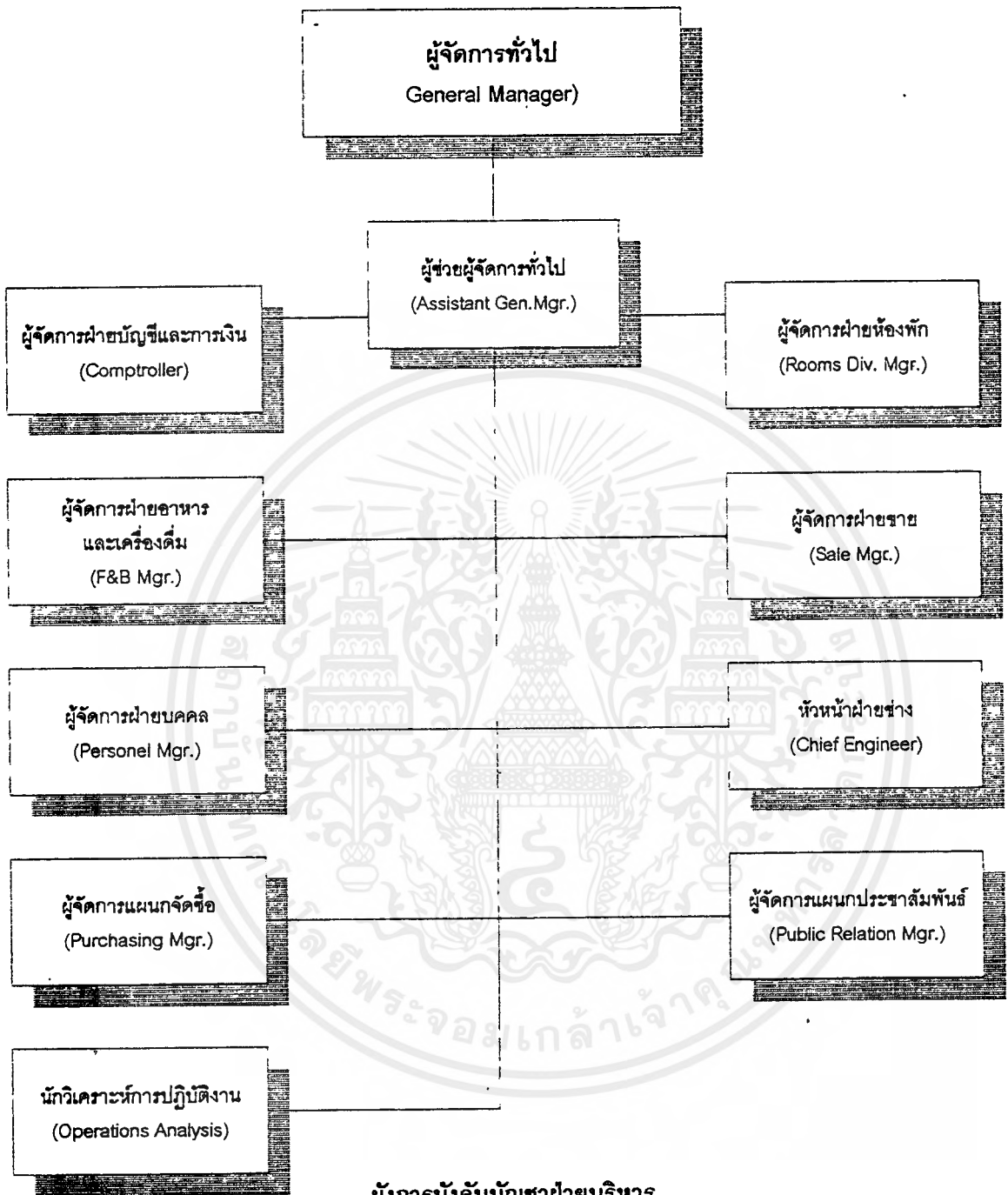
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
<p>6.2) พนักงานประชาสัมพันธ์ (Public Relation)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - รวบรวมข้อมูลที่เป็นด้านการประชาสัมพันธ์ให้เป็นระบบ เพื่อสะดวกต่อการค้นคว้าและการทำงาน - ควบคุมดูแลงานประชาสัมพันธ์ต่างๆ ของโรงแรมให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ - จัดทำวารสารพนักงานสัมพันธ์เพื่อประชาสัมพันธ์ และแจ้งข่าวสารของทางโรงแรมให้พนักงานได้รับทราบ - จัดเตรียมข้อเขียนหรือบทความของทางโรงแรม รวมทั้งกิจกรรมพิเศษต่างๆ เพื่อส่งไปให้สื่อมวลชนเผยแพร่ - จัดกระเช้าดอกไม้หรือของขวัญ เพื่อนำไปแสดงความยินดีแก่สื่อมวลชนเนื่องในโอกาสพิเศษต่างๆ เช่นวันก่อตั้งบริษัท วันปีใหม่ เป็นต้น
<p>6.3) ช่างภาพ (Photographer)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการถ่ายภาพเนื่องในงานประชุม งานจัดเลี้ยง หรือในโอกาสพิเศษต่างๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย - ถ่ายภาพนิ่งหรือวิดีโอ ในกิจกรรมงานพิธีการต่างๆ ของทางโรงแรม - ล้างและอัดขยายภาพ เพื่อนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์ต่อไป
<p>7. แผนกจัดซื้อ (Purchasing Department)</p> <p>7.1 ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (Purchasing Manager)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พิจารณาดำเนินการจัดซื้อสิ่งของหรืออุปกรณ์ต่างๆ ตามความต้องการของทุกฝ่าย ทุกแผนก - กำหนดขั้นตอนและแบบฟอร์มสำหรับการสั่งซื้อให้แก่แผนกต่างๆ เพื่อใช้ในการขอซื้อ - ติดต่อกับตัวแทนฝ่ายขายจากผู้แทนจำหน่ายของบริษัทต่างๆ เพื่อรับทราบรายละเอียดของสินค้าที่จะสั่งซื้อ - จัดทำบัญชีรายละเอียดของสินค้าที่จะต้องสั่งซื้อเพื่อเสนออนุมัติจากฝ่ายบริหาร

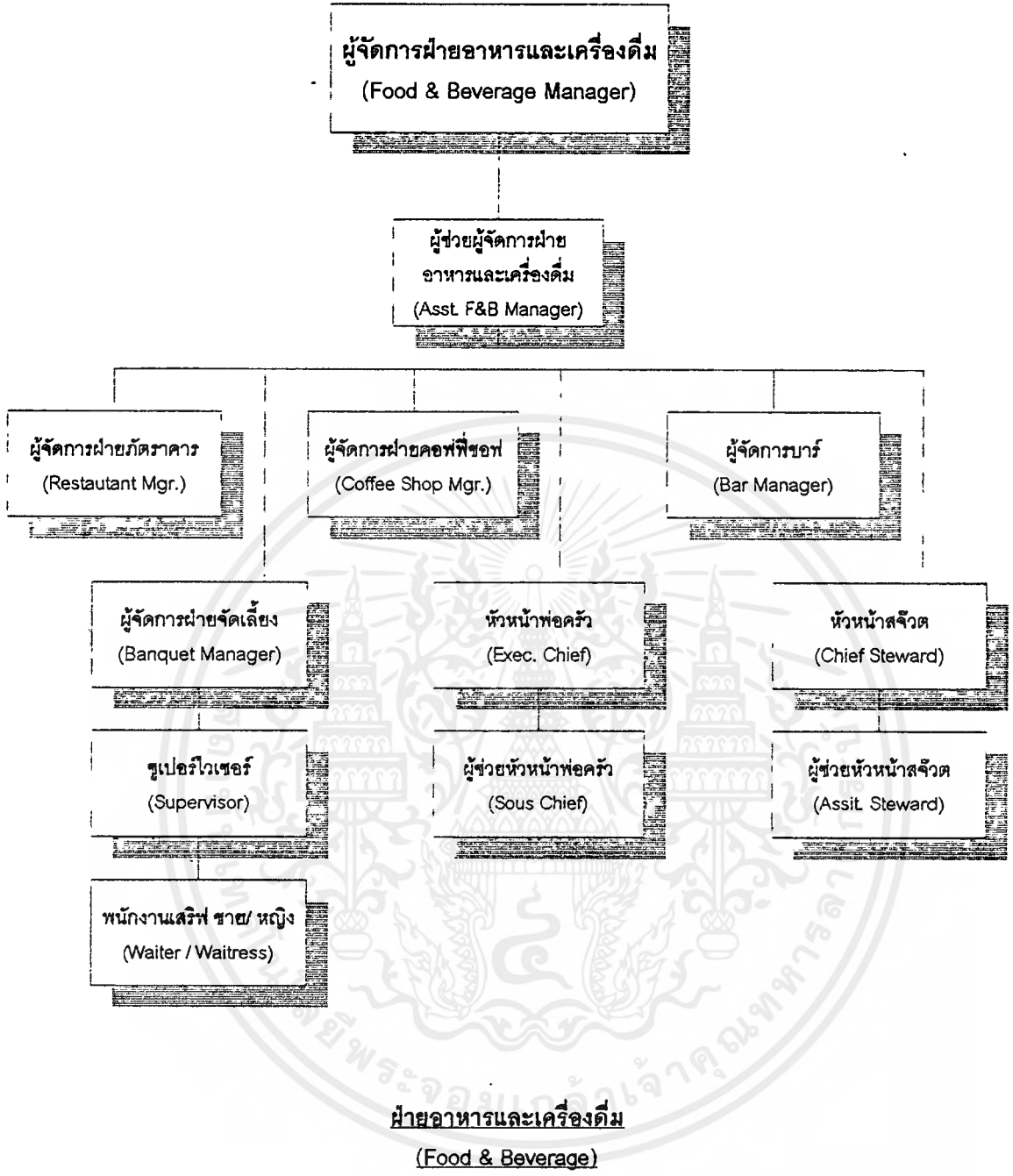
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	การปฏิบัติหน้าที่
8.3) ช่างไม้และเฟอร์นิเจอร์ (Carpenter Furniture)	<ul style="list-style-type: none"> - ซ่อมแซมเครื่องเรือน และเฟอร์นิเจอร์ที่ชำรุดเสียหาย - สร้างฉาก หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งเวที สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างตามแบบที่ได้รับ
8.4) ช่างไฟฟ้า (Electrical Technician)	<ul style="list-style-type: none"> - ซ่อมแซมอุปกรณ์และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่างๆ ที่ชำรุด - ติดตั้งดวงไฟตกแต่งสำหรับห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง - ตรวจสอบและซ่อมบำรุงอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในห้องพักแขกที่เกิดการชำรุดเสียหาย
8.5) ช่างประปา (Sanitary Technician)	<ul style="list-style-type: none"> - ซ่อมบำรุงอุปกรณ์ประปาที่ชำรุดเสียหายทั้งภายในห้องพักแขก และส่วนอื่นๆ ของโรงแรม

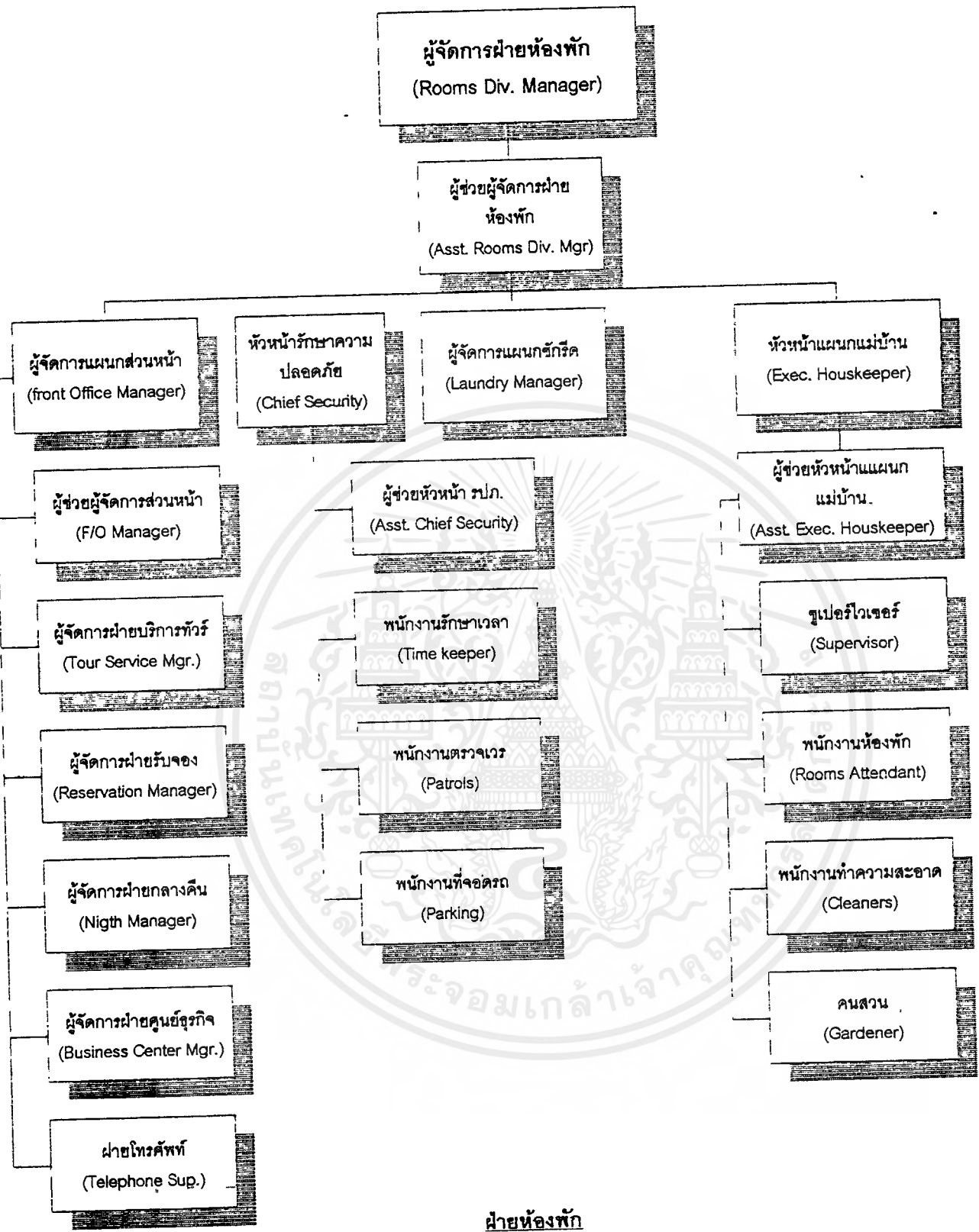
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

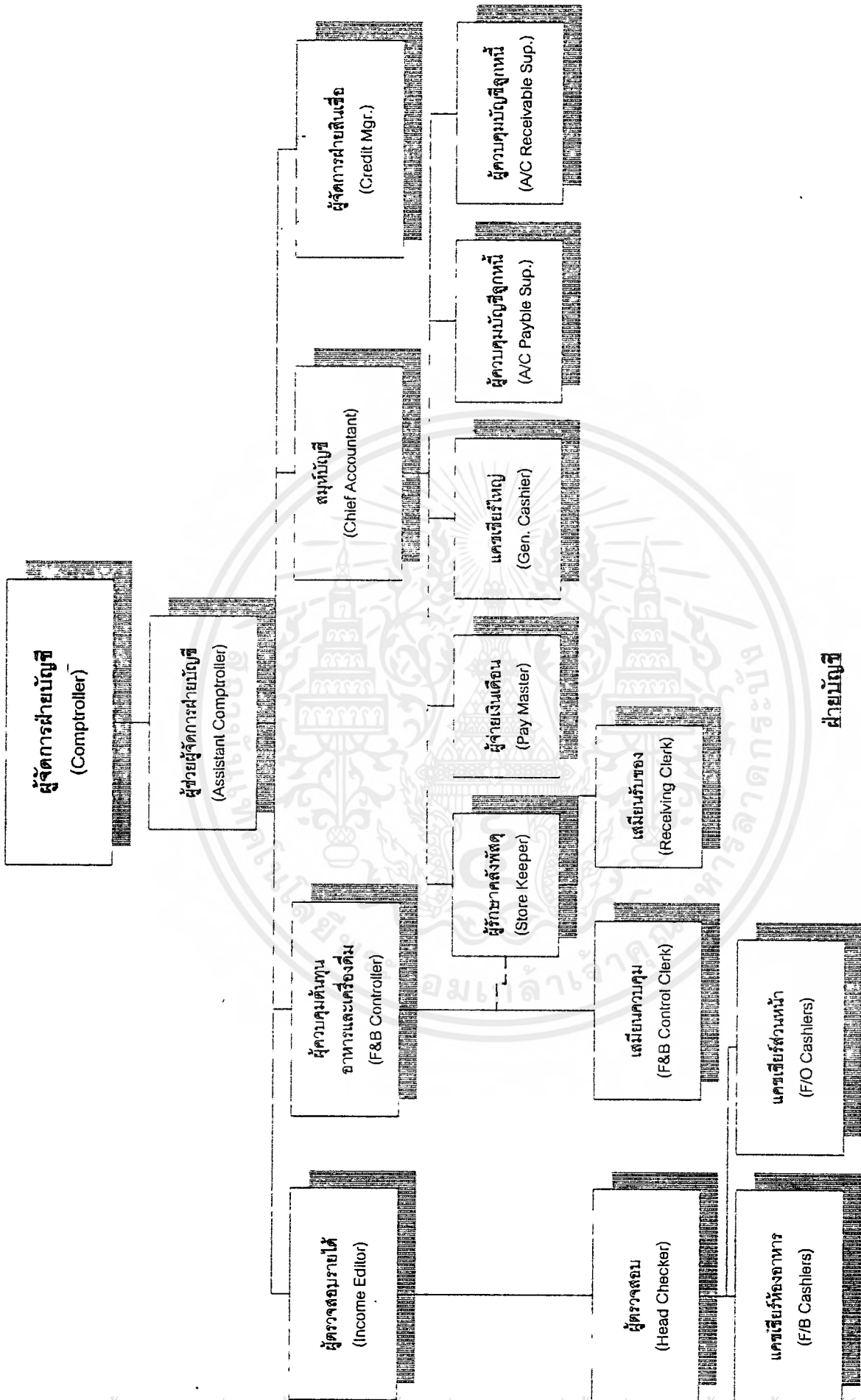


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ฝ่ายห้องพัก
(Rooms Division)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ฝ่ายบัญชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบและเนื้อที่ใช้สอย

การศึกษาองค์ประกอบของโครงการตามหลักสากลนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ส่วนคือ

4.6.1 FRONT OF THE HOUSE

เป็นส่วนของโรงแรมที่ผู้มาใช้บริการได้พบเห็นและใช้บริการโดยตรงไม่ว่าจะเป็นแขกที่มาพักหรือบุคคลภายนอกทั่วไป เป็นส่วนที่สร้างความพึงพอใจและประทับใจแก่ผู้มาใช้บริการ ดังนั้นการออกแบบส่วนนี้ จึงต้องมีการออกแบบและตกแต่งอย่างพิถีพิถัน จัดบรรยากาศในส่วนต่างๆ ให้เกิดความรู้สึกเชิญชวนให้เข้ามาใช้บริการ องค์ประกอบที่สำคัญในส่วนนี้ประกอบด้วย

1. MAIN ENTRANCE
2. LOBBY
3. FRONT DESK
 - Guest Registration
 - Advance Reservation
 - Mail and Key
 - Cashier
3. ADMINISTRATION
4. RESTAURANT
5. ELEVATOR AND STAIR LOBBY
6. GUEST FLOOR CORRIDOR
7. GUEST ROOM AND UTILITION
8. BANQUETING FACILITIES
9. SHOPPING UNIT
10. PUBLIC TOILET

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6.2 BACK.OF THE HOUSE

เป็นส่วนที่มีหน้าที่การผลิตแล้วส่งไปป้อนให้ส่วนบริการด้านหน้า (FRONT OF THE HOUSE) เปรียบได้กับหัวใจของโรงแรมที่สูบฉีดอาหารไปเลี้ยงส่วนต่างๆ ในส่วนนี้เข้าถึงได้เฉพาะเจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องเท่านั้น การออกแบบในส่วนนี้ ต้องให้ปกปิดจากสายตาผู้ให้บริการ เพราะเป็นการทำงานที่สับสนวุ่นวายและไม่น่าดูนัก องค์ประกอบที่สำคัญในส่วนนี้ได้แก่

1. LAUNDRY FACILITIES
2. HOUSE KEEPING DEPARTMENT
3. FOOD AND BAVERAGE SERVICE
4. EMPLOYEE ' S FACILITIES
5. ENGINEER SECTION AND SHOP
6. MAINTAINANCE AND WORKSHOP
7. SERVICEENTRANCE AND APPURTENANCE

สำหรับการศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบและการกำหนดเนื้อที่ใช้สอยของโครงการ จะแบ่งตามลักษณะพื้นที่ที่ใช้สอยเป็นหลัก โดยหลักการทั่วไปสามารถแบ่งประเภทของพื้นที่ใช้สอยของโครงการออกได้เป็น 8 ส่วนด้วยกันคือ

1. PUBLIC SPACE
2. GUEST ROOM SPACE
3. GENERAL ADMINISTRATION SPACE
4. CONCESSION SPACE
5. SUBRENTAL SPACE
6. FOOD AND BAVERAGE SPACE
7. GUEST ROOM SPACE
8. SPECIAL ACCOMODATION
9. GENERAL SERVICE SPACE & EMPLOYEE FACILITIES
10. PARKING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง) FRONT OFFICE MANAGEMENT

แผนกบริหารธุรกิจด้านหน้า เป็นส่วนที่ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานและการประสานงานระหว่างส่วน Front desk กับแผนกอื่นๆ ทั้งหมด ประกอบด้วยส่วนทำงานของ Front office manager ,Head cashier และเจ้าหน้าที่อื่นๆ ในโรงแรมขนาดเล็ก ส่วนนี้อาจอยู่รวมในส่วน Advance reservation office สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่แล้วจะแยกส่วนนี้ออกต่างหาก ข้อควรคำนึงคือ ส่วนการทำงานของส่วน Front desk manager จะอยู่ในตำแหน่งใกล้กับส่วน Front desk โดยที่ทางเดินเชื่อมติดต่อกันได้โดยตรง และสามารถเข้าถึงได้จากส่วน Lobby ส่วน Office อื่นๆ เช่น ฝ่ายบัญชี ฝ่ายเอกสาร อาจอยู่ในตำแหน่งอื่นซึ่งสามารถติดต่อถึงกันได้โดยสะดวก

TYPICAL SPACE ALLLOTMENT PER GUEST ROOMS

Define space	Area / guest room (m ²)	No. of rooms	Total area (m ²)
Front office manager	-	-	20
Accounting office	0.14	150	21

6) PUBLIC TOILETS AND REST ROOMS

สำหรับส่วนห้องน้ำ ห้องส้วมสาธารณะนี้ ควรอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้กับโถงต้อนรับ และส่วนภัตตาคาร โดยทั่วไปมักจัดส่วนห้องน้ำ ห้องส้วม ให้ใช้ร่วมกันได้ระหว่าง 2 ส่วนนี้ สำหรับห้องประชุมและห้องจัดเลี้ยงควรแยกจัดห้องน้ำไว้ต่างหากจากส่วนอื่นๆ เพราะต้องรองรับผู้ใช้จำนวนมาก ห้องน้ำจึงมีขนาดใหญ่กว่าส่วนอื่นๆ ข้อควรคำนึงในการออกแบบห้องน้ำคือ การวางตำแหน่งห้องน้ำชาย และห้องน้ำหญิงปรกติจะวางไว้ติดกัน เพื่อความสะดวกและประหยัดในการวางระบบสุขาภิบาล โดยมีทางเข้าห้องน้ำแยกจากกันต่างหาก ไม่ควรให้ส่วนทางเข้าห้องน้ำนี้ ประเจิดประเจ้อเกินไป ควรมีการปิดบังจากส่วนสาธารณะบ้าง การกำหนดพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องน้ำควรให้มีอย่างน้อยตามข้อกำหนดในเทศบัญญัติ เป็นเกณฑ์มาตรฐานต่ำสุด ซึ่งกำหนดจากจำนวนผู้ใช้เป็นหลัก โดยมีรายละเอียดดังนี้

TYPICAL MINIMUM STANDARD TO DETERMINE NUMBER OF FIXURE

Type of fixture	For male toilets	For female toilets
Water closet (minimum)	1 per 100 (2)	1 per 50 (20)
Urinals	1 per 38	-
Lavatory	1 per 1 - 15 2 per 16 - 35 3 per 36 - 65 4 per 65 - 200 5 per 100 above	as for male

4.6.3 GENERAL ADMINISTRATIONS SPACE

เป็นส่วนทำงานของฝ่ายบริหารทั้งหมดนอกเหนือจากส่วนบริหารด้านหน้า (Front office) ทำหน้าที่รับผิดชอบการดำเนินการกิจการของโรงแรม ซึ่งประกอบด้วยส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ชั้นสูงของทางโรงแรม และส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การจัดวางตำแหน่งของส่วนนี้ ไม่จำเป็นต้องติดกับส่วน Main lobby แต่ต้องสามารถติดต่อถึงกันได้ ข้อสำคัญต้องอยู่ในตำแหน่งที่สามารถติดต่อกับส่วน Front office ได้โดยง่าย องค์ประกอบของส่วนนี้มีดังต่อไปนี้

1) Executive management office

เป็นส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่บริหารชั้นสูงของโรงแรม ดังนั้นจึงต้องออกแบบเป็นห้องทำงานส่วนตัวของของเจ้าหน้าที่แต่ละส่วน ดังต่อไปนี้

- ห้องทำงานผู้จัดการโรงแรม (General manager office)
- ห้องทำงานรองผู้จัดการ (Assistant manager office)
- ห้องทำงานผู้จัดการแผนกอาหารและจัดเลี้ยง (Food and beverage Manager office)
- ห้องทำงานผู้จัดการฝ่ายขาย (Sale manager office)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องทำงานผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Personal manager)

TYPICAL SPACE REQUIREMENT FOR TOP EXECUTIVE

Define space	Area requirement (m ²)
General manager Office	25
Assistant manager office	25
Food & Beverage manager office	20
Sale manager office	20
Personal manager office	20
Banquet manager office	20

2) Sale department

เป็นส่วนทำงานของฝ่ายขาย (Sale staff) ฝ่ายประชาสัมพันธ์และโฆษณา รวมทั้งงานด้านเลขานุการด้านต่างๆ การจัดวางตำแหน่งของส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับห้องทำงานของผู้จัดการฝ่ายขาย (Sale manager office)

TYPICAL REQUIREMENT FOR STAFF

Define space	No. of staff	Area per person (m ²)	Total area (m ²)
Clark dealing with public	3	2.50	7.50

3) All other department

เป็นส่วนท

department) ฝ่ายจัดซื้อ (Purchasing department) ฝ่ายค้นคว้าและปรับปรุง (Reserch and development department) ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (Security department) ในส่วนนี้ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ระดับหัวหน้าแผนกของแต่ละแผนก ยกเว้น ฝ่ายบุคคล ซึ่งต้องมีห้องทำงานส่วนตัวแยกต่างหาก แต่อยู่ในบริเวณใกล้ๆ กัน

TYPICAL SPACE REQUIREMENT FOR SECTIONAL HEAD

Define space	No. of staff	Area per person (m ²)	Total area (m ²)
Executive	4	5	20

4) Conference

เนื่องจากเป็นโรงแรมขนาดกลาง ห้องนี้จึงเป็นที่ประชุมของผู้บริหารชั้นสูง ซึ่งมีจำนวนไม่มากนัก ประมาณ 10 กว่าคน แต่ในกรณีที่มีคณะกรรมการของโรงแรมมาร่วมประชุมด้วยอาจมีจำนวนมากกว่านี้ ควรจัดห้องประชุมเผื่อไว้ประมาณ 20 คน จึงจะพอดี ตำแหน่งของห้องประชุมส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับ Executive office เพื่อความสะดวกในการใช้งาน

TYPICAL SPACE FOR CONFERENCE ROOMS

Define space	No. of user	Area / person (m ²)	Total area (m ²)
Conference room	20	2.5	50

5) Staff toilets

เป็นห้องน้ำ ห้องสุขาสำหรับเจ้าหน้าที่ในแผนกบริหารทั้งหมด ควรจัดให้มีจำนวนที่เพียงพอ เพราะพนักงานของโรงแรมไม่ควรไปใช้บริการห้องน้ำร่วมกับแขก ควรแยกเป็นสัดส่วนให้ชัดเจน การหาจำนวนห้องน้ำสำหรับพนักงานฝ่ายบริหารนั้น ได้จากการประมาณจากจำนวนฝ่ายบริหารของโรงแรมซึ่งมีประมาณ 15 - 17 คน สำหรับอัตราของสุขภัณฑ์แต่ละชนิดนั้นให้ใช้กฎเกณฑ์เดียวกันกับส่วนห้องน้ำของแขก ตามอัตราที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติดังได้กล่าวแล้วข้างต้น มาตรฐานขั้นต่ำสุดตามที่กฎหมายกำหนดคือ โถส้วม 1 ที่ต่อผู้ใช้ 25 คน โถปัสสาวะเท่ากับจำนวนโถส้วมชาย อ่างล้างมือ 1 ที่ต่อผู้ใช้ 25 คน

AREA REQUIREMENT FOR STAFF TOILETS

Define space	No. of w/c	Urinal	Lavatory	Total area (m ²)
Male toilets	1	1	1	5.8
Female toilets	2	-	1	7.5
Total area for toilets				13.3

4.6.4 CONCESSION SPACE

เป็นบริการการค้าที่ทางโรงแรมจัดให้บริการแก่แขกที่มาพักเป็นหลัก แต่ก็ให้บริการแก่บุคคลภายนอกด้วย เป็นกิจการอย่างหนึ่งที่สามารถทำรายได้ให้ทางโรงแรมเป็นอย่างดี ซึ่งทางโรงแรมอาจดำเนินการเองหรืออาจให้บุคคลภายนอกเข้ามาเช่าดำเนินการส่วนนี้ แล้วแต่นโยบายของโรงแรมแต่ละแห่ง ส่วนประกอบของ Concession space ประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1) Barber shop and Beauty parlor

เป็นส่วนบริการตัดผมแก่สุภาพบุรุษ และให้บริการเสริมสวยแก่สุภาพสตรีที่มาใช้บริการของโรงแรม เนื้อที่ของส่วนห้องเสริมสวยนี้ รวมทั้งส่วน Locker และห้องน้ำสำหรับพนักงานไว้ด้วย ปกติจะจัดส่วนที่นั่งเสริมสวย จำนวนครึ่งหนึ่งของจำนวนเก้าอี้ของห้อง Barber shop

(แทรกแผ่น barber shop ,หัวหิน p 152)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พอที่จะบริการแขกได้ใน 1 วัน ยกเว้นในกรณีที่มีส่วนเก็บของอยู่ไม่ไกลมากนัก สำหรับจำนวนที่นับจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับความต้องการเฉพาะที่แต่ละแห่ง

SPACE DETERMINEMINATION FOR COCKTAIL LOUNGE

Define space	Area per seat (m ²)	Capacity (seats)	Total area (m ²)
Bar & Cocktail lounge	1.4	54	75

จ) Room service

เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดไว้สำหรับบริการห้องพัก สำหรับแขกที่ต้องการจะรับประทานอาหารในห้องพัก ซึ่งส่วนนี้จะจัดวางไว้ใกล้กับห้องครัวใหญ่ ลักษณะเป็นห้องทำงานที่มีส่วนประกอบที่สำคัญคือแผงไฟแสดงหมายเลขห้องพักและชั้นโทรศัพท์ติดต่อกับส่วนต่างๆ เครื่องมือส่งบิลล์ เก็บบิลล์ และเคาน์เตอร์ทำงาน เป็นต้น ลักษณะการทำงานในส่วนนี้ จะประสานกับส่วน Service room พร้อมกับพนักงานประจำ ที่เรียกว่า Service boy เมื่อได้รับ ออร์เดอร์จากแขกก็จะติดต่อมายัง Room service พร้อมกับเปิดไฟสัญญาณประจำห้องพักที่เชื่อมต่อกัน แล้วเจ้าหน้าที่ใน Room service ก็จะส่งการไปยังห้องครัว เมื่อได้รับแล้วก็จะส่งไปให้ Service boy เพื่อนำไปบริการแขกต่อไป เมื่อ Service boy บริการให้แขกเรียบร้อยแล้ว ก็จะปิดไฟสัญญาณที่เชื่อมต่อกับ Room service เพื่อเป็นการยืนยันว่าแขกได้รับบริการเรียบร้อยแล้ว การบริการประเภทนี้จะกินเวลาในการส่งนาน แขกที่ใช้บริการจะต้องจ่ายค่าบริการแพงกว่าปกติ พื้นที่โดยเฉลี่ยของส่วนนี้ประมาณ 12 ตารางเมตร

ช) Public toilets facilities

ส่วนห้องน้ำ-ห้องส้วมสำหรับบริการแขกที่มาใช้บริการในส่วนทานอาหารต่างๆ นั้นควรจัดให้มีเพิ่มเติม นอกเหนือจากส่วนห้องน้ำของ Main lobby โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อบริการผู้มาใช้บริการในส่วน Banquet hall หรือ Function rooms สำหรับการกำหนดจำนวนแล้วแต่ขนาดของผู้ใช้บริการในส่วน Banquet hall หรือส่วน Function room เป็นหลักและเกณฑ์จำนวนสุขภัณฑ์ตามที่กฎหมายกำหนดเป็นเกณฑ์

SPACE DETERMINATION FOR PUBLIC TOILETS FACILITIES

Define space	No. of user	No. of fixtures	Area require
Male toilets			
Water closet	75	2	6
Urinal	75	4	5.2
Lavatory	75	4	6
Total			17
Female toilets			
Water closet	75	2	6
Lavatory	75	4	5.2
Powder room	75	4	5.2
Total			16.4

1.8.2 Food preparation

คือส่วนทำหน้าที่ผลิตอาหารของโรงแรมเพื่อป้อนให้กับส่วนบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ ให้แก่แขกและส่วนห้องอาหารของพนักงานด้วย องค์ประกอบที่สำคัญในส่วนนี้ประกอบด้วย

1.) Main kitchen

คือส่วนห้องครัวใหญ่ของโรงแรม อาหารในส่วนบริการต่างๆ ของโรงแรมส่วนใหญ่จะมาจากครัวหลักนี้ การจัดวางตำแหน่งของครัวหลักนี้ จะต้องคำนึงถึงความสามารถในการให้บริการกับส่วนต่างๆ ของโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ ได้แก่ส่วน Restaurant , และ Coffee shop เป็นต้น ส่วนขนาดของห้องครัวนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร ที่ต้องผลิตไปยังส่วนต่างๆ ถ้าเป็นครัวที่บริการเฉพาะส่วน Main dining Room พื้นที่ครัวจะประมาณ 40 - 45 % ของส่วน Main dining room แต่ถ้าต้องบริการทุกส่วน ขนาดของ Main kitchen อาจใหญ่กว่า Main dining area ถึง 30 - 33 % องค์ประกอบที่สำคัญของส่วนนี้คือ

ก) Preparation area

เป็นส่วนเตรียมอาหาร เช่นเป็นส่วนล้างจานและทำความสะอาดอาหารก่อนนำไปปรุง การออกแบบต้องคำนึงถึงเรื่องของแสงสว่างที่ต้องมีอย่างเพียงพอ มีการถ่ายเทและการระบายอากาศที่ดี ระบบการกำจัดกลิ่นต้องไม่ออกไปรบกวนส่วนอื่นๆ ของโรงแรม โต๊ะเตรียมอาหารในส่วนนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีระดับความสูงที่เหมาะสมแก่การทำงาน คือสูงประมาณ 0.75 - .80 เมตร ขนาดความกว้างยาวแล้วแต่ปริมาณของอาหารที่จะเตรียม โต๊ะนี้จะมีลิ้นชักสำหรับเก็บเครื่องใช้ต่างๆ เช่น เขียง อุปกรณ์ทำครัว ผ้ากันเปื้อน ของใช้ที่จำเป็นต่างๆ และอาจมีตู้เก็บของอีกต่างหากวางไว้ใกล้ๆ กันเพื่อสะดวกในการหยิบใช้

ข) Cocktail area

เป็นส่วนทำการปรุงอาหาร โดยอยู่ในความรับผิดชอบของ Head Chef ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะจ้างพ่อครัวชาวต่างประเทศที่มีความชำนาญเกี่ยวกับการทำอาหาร ในส่วนนี้แบ่งออกได้เป็น 3 ส่วนใหญ่ๆ คือ

- Hot Kitchen เป็นส่วนทำการปรุงอาหารจำพวกที่ต้องมีการ ผัด ทอด นึ่ง หรืออบ ลักษณะเป็นอาหารร้อนที่ทำตาม ออร์เดอร์ ของแขก เป็นส่วนที่มีอุปกรณ์พวก เตา แก๊ส เตาอบ ส่วนทำน้ำซุบ เตาอุ่นอาหาร ตลอดจนเครื่องมือใช้อื่นๆ อีกมาก โรงแรมบางแห่งที่มี ห้องอาหารไทย ห้องอาหารจีน หรืออื่นๆ ที่เป็นลักษณะเฉพาะ อาจแยกส่วนทำอาหารออกเป็นหลายส่วนแต่อยู่ในพื้นที่เดียวกัน หรืออาจแยกอยู่คนละห้อง แต่มีทางที่เชื่อมติดต่อกันได้

- Cold Kitchen เป็นส่วนทำอาหารประเภทสลัด ออร์ดิฟต่างๆ หรือทำอาหารที่ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ และส่วนใหญ่จะเป็นการทำอาหารที่มีการแกะสลักเพื่อความสวยงาม รวมถึงการแกะสลักผลไม้ต่างๆ อีกด้วย

- Pastries Kitchen คือส่วนที่รับผิดชอบในการทำอาหารหวาน และขนมหวาน ขนมปัง และเค้กต่างๆ ตลอดจนจนถึงไอศกรีมด้วย สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ นั้นโดยทั่วไปมักแยกส่วนนี้ออกเป็นสัดส่วนต่างหาก ขนาดของพื้นที่ของส่วนนี้

ประมาณ 20 % ของส่วน Main kitchen มักเรียกรวมว่า Bake shop ในส่วนนี้จะ มีห้องเย็นไว้สำหรับเก็บของด้วย

ค) Washing area

เป็นบริเวณที่ใช้ล้างจาน ชาม และอุปกรณ์ในการปรุงอาหารต่างๆ แยกออกเป็น 2 ส่วนด้วยกันคือ ส่วนล้างถ้วยชามและภาชนะอื่นๆ กับส่วนล้างกะทะและอุปกรณ์ในการ ปรุงอาหารซึ่งมีขนาดใหญ่ ต้องการล้างล้างขนาดใหญ่กว่า ในโรงแรมขนาดใหญ่ การล้าง อุปกรณ์เหล่านี้ จะใช้เครื่องล้างจานทำหน้าที่แทน ในส่วนนี้ต้องการพื้นที่สำหรับวางเครื่อง ใช้เหล่านี้ชั่วคราว เพื่อตากให้แห้งก่อนนำไปส่งยังส่วนต่าง ๆ ของครัว ผู้รับผิดชอบในส่วน นี้คือ หัวหน้าสจ๊วต ซึ่งขึ้นตรงกับ Head chief อีกทีหนึ่ง

ง) Dispenser bay

เป็นส่วนหน้าสุดของครัว เพื่อทำการตรวจเช็คอาหาร ก่อนที่จะแยกไปเสิร์ฟยัง ส่วนห้องอาหารต่างๆ ของโรงแรม ในส่วนนี้อาจแยกออกเป็นหลายๆ จุดเพื่อความสะดวก ในการบริการก็ได้

จ) Check and Assistant office

เป็นส่วนทำงานของหัวหน้าพ่อครัวและผู้ช่วย ซึ่งรับผิดชอบในการผลิตอาหารทั้ง หมด มีขนาดพื้นที่ใช้สอยประมาณ 2.2 ตารางเมตรต่อคน มีลักษณะเป็นห้องกระจกมอง เห็นบริเวณส่วนครัวได้ทั้งหมด

SPACE DETERMINATION FOR MAIN KITCHEN

Define Space	Allotment	Total area (m ²)
Main kitchen	85 % of Main dining room	178.5

TYPICAL ALLOTMENT FOR MAIN KITCHEN

Define space	Percentage to Main Dining area(m ²)	Area require (m ²).
Preparation area	7	10
Cocktail area	4	7
Hot kitchen	12	21
Cold kitchen	10	17.5
Baker shop (or Pastries kitchen)	20	35
Washing area	10	17.5
Dispenser bay	37	64.75
Chief & assistant office	2.2 /person	44
Main Total Area		193.6

2) Auxiliary Kitchen

เป็นห้องครัวที่จัดไว้สำหรับ Coffee shop ในกรณีที่อยู่ห่างจาก Main kitchen อาจเป็นครัวที่สามารถปรุงอาหารทุกชนิดได้เอง หรือต้องอาศัยอาหารหลักบางอย่างที่มีกรรมวิธีการปรุงที่ยุ่งยาก จากครัวใหญ่ องค์ประกอบโดยทั่วไปก็คล้ายกับครัวใหญ่ ต่างกันที่ขนาดของวัสดุและอุปกรณ์ที่มีจำนวนไม่มากเหมือนครัวใหญ่ พื้นที่โดยทั่วไปประมาณ 20 - 25 % ของส่วน Main kitchen

SPACE DETERMINATION FOR AUXILIARY KITCHEN

Define space	Allotment	Total area (m ²)
Auxiliary kitchen	20%	20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค) Storage area เป็นส่วนเก็บอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งภาชนะและเครื่องใช้ในครัวของส่วนห้องครัวทั้งหมด ควรจัดวางไว้ในส่วนตรวจรับของ (Receiving area) ของส่วนแผนกแม่บ้าน และส่วนครัว เพื่อให้สามารถควบคุมได้โดยง่าย องค์ประกอบที่สำคัญในส่วนนี้ได้แก่

- Steward' s Store room เป็นส่วนที่ใช้เก็บอาหารต่างๆ ของส่วนครัวทั้งหมด ได้แก่ส่วนอาหารแห้งต่างๆ อาหารกระป๋อง ผัก ผลไม้ อาหารที่ใช้ประจำวันอื่นๆ และเนื้อสดประเภทต่างๆ ด้วย โดยจะแยกเป็นห้องเก็บผัก เก็บเนื้อสด ซึ่งจะมีอุณหภูมิเฉพาะห้องแตกต่างกัน ส่วนของแห้งอื่นๆ เช่นข้าวสาร ไม่จำเป็นต้องเก็บในห้องเย็น แต่ต้องมีทางเดินกว้างพอที่จะเข็นรถผ่านได้ และการเก็บต้องจัดเก็บเป็นชั้นให้เป็นระเบียบ เพื่อง่ายต่อการเบิกจ่ายของและนำเอาของมาเก็บไว้ให้เป็นหมวดหมู่

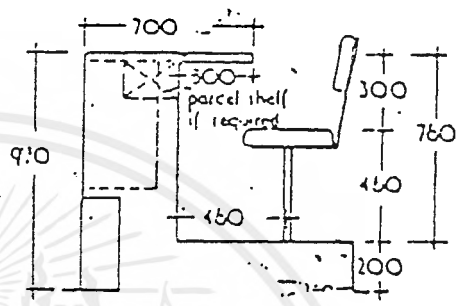
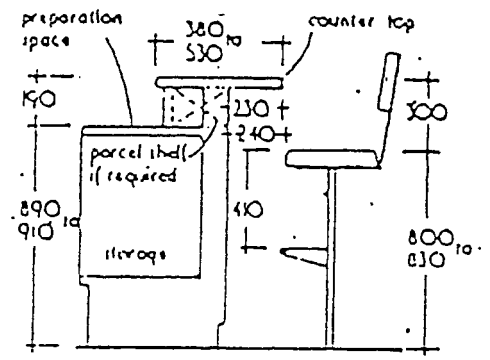
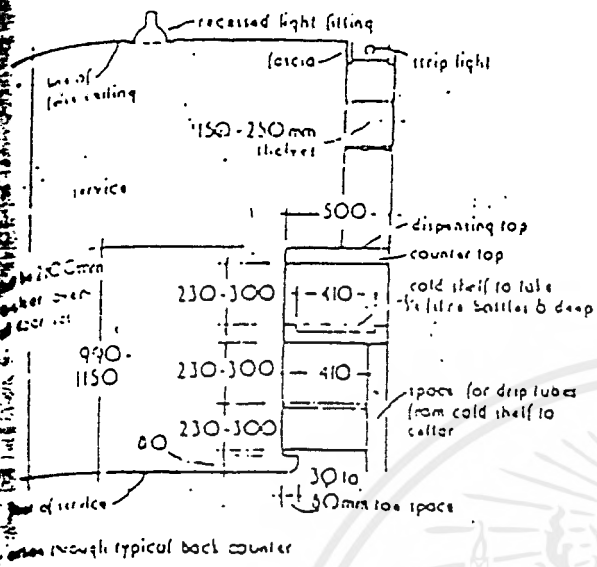
SPACE DETERMINATION FOR STEWARD' S STORE ROOM

Define space	Average per guess-room (m ²)	Total area (m ²)
Steward' s store room	0.37	55.5

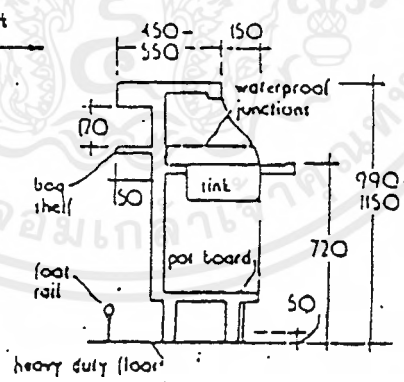
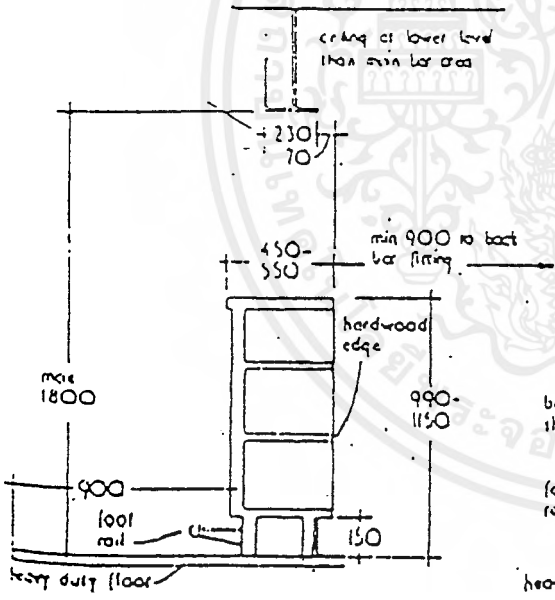
- Beverage store room เป็นส่วนเก็บของจำพวกเครื่องดื่มต่างๆ เช่นเหล้าประเภทต่างๆ เบียร์ Soft drink เป็นต้น ของพวกนี้ต้องแยกเป็นสัดส่วนจากส่วนเก็บอาหารทั่วไปแต่อยู่ใกล้กันเพื่อง่ายต่อการควบคุม จัดส่วนพื้นที่เพื่อการเก็บแยกจากกันออกเป็น 4 ส่วนคือ ส่วนเก็บไวน์ ส่วนเก็บสุรา ส่วนเก็บเบียร์ และส่วนเก็บ Soft drink ลักษณะการเก็บจะเก็บไว้บนชั้น ภายในห้องเย็นที่มีการควบคุมอุณหภูมิที่แตกต่างกันของแต่ละห้อง

SPACE DETERMINATION FOR BEVERAGE' S STORE ROOM

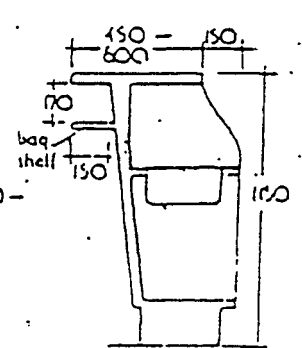
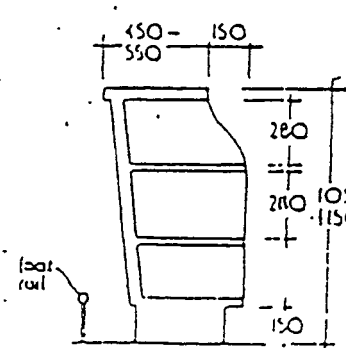
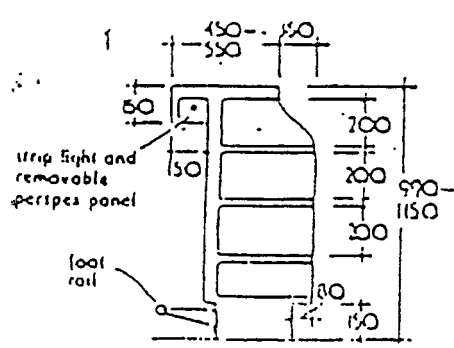
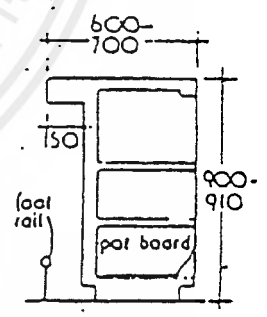
Define space	Area per guest-room (m ²)	Total area (m ²)
Beverage store room	0.18	31.5



ขนาดอุปกรณ์บาร์เครื่องดื่ม



This detail only suitable for dispensers not beer engines

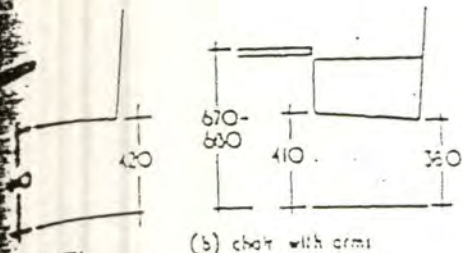


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

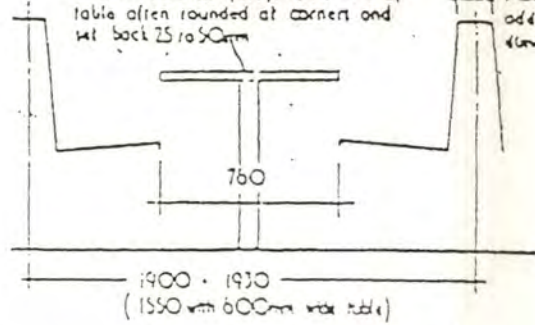
การจัดเฟอร์นิเจอร์ส่วนภัตตาคาร

length of booth, governed by waiter reach
1140 to 1270mm (sometimes decreased
with reduced comfort); utility end of
table often rounded at corners and
set back 25 to 50mm

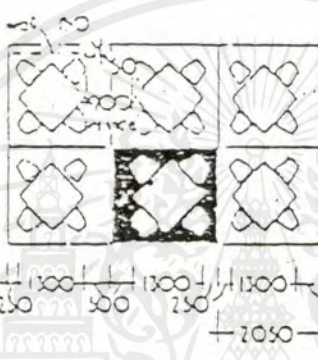
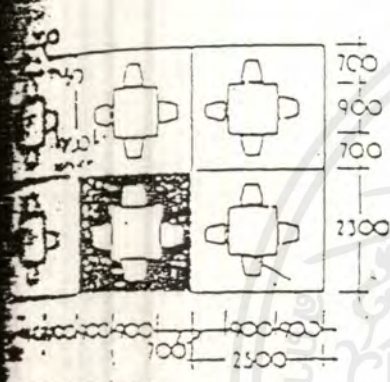
any extra
space allowance
should be
added to this
dimension



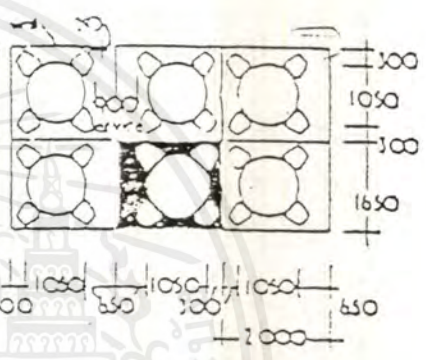
(b) chair with arms



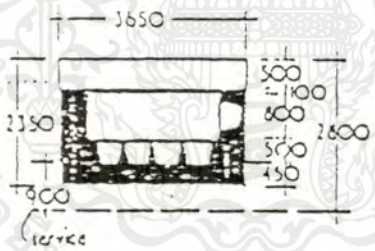
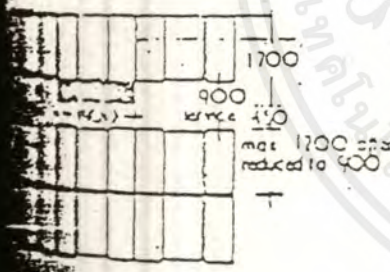
recommendations



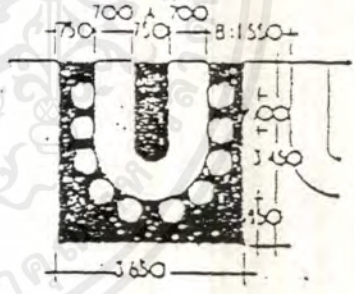
square tables diagonal layout
local density 0.92



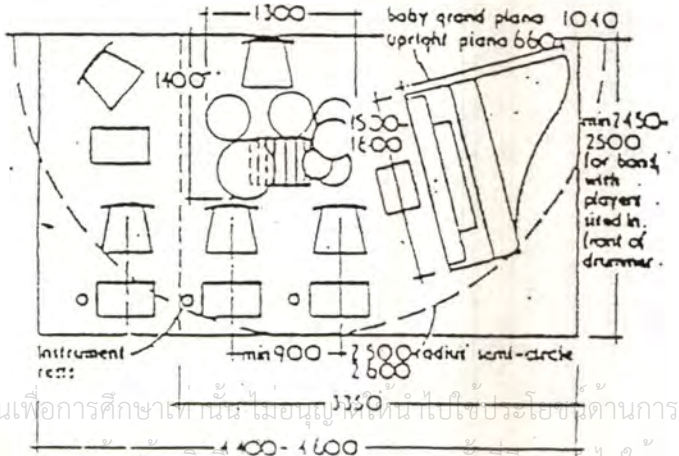
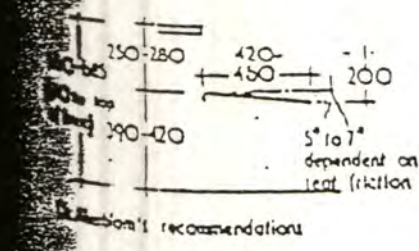
circular tables diagonal layout
local density 0.82



large booth in recess
local density 0.66 if seating 10 people
or 1.1 if only two people sit on bench seat



counter service
local density 1.26
dimensions A and B increased where
two waiters employed



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้拿去ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
การณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9 SPECIAL ACCOMMODATION

ได้แก่ส่วนบริการพิเศษต่างๆ เพื่อเพิ่มความสะดวกสบายแก่ลูกค้าหรือผู้ให้บริการของ โรงแรม การบริการจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือส่วนที่ทำรายได้โดยตรงและส่วนที่ไม่ได้ทำรายได้โดยตรง แต่จำเป็นต้องมีเพื่อให้บริการแขก ส่วนของการบริการพิเศษที่เป็นการบริการที่ทำรายได้พิเศษแก่ทางโรงแรมได้แก่ ห้องพยาบาล ห้องเล่นเกมส สระว่ายน้ำ ส่วน Roof terrace และ Health club เป็นต้น

1.9.1 ห้องพยาบาล (Clinic or First aid) ส่วนใหญ่จะจัดไว้สำหรับบริการพนักงาน เช่น Staff canteen & lounge ภายในประกอบด้วย ส่วนพักคอย ส่วนจ่ายยา ห้องตรวจและเตียงนอน 1- 2 เตียง และส่วนเก็บยา เป็นต้น

1.9.2 ห้องเล่นเกมส (Games rooms) เป็นห้องที่ใช้เล่นเกมสเพื่อความสนุกสนานบันเทิง ควรอยู่ใกล้กับโรงพักผ่อน หรือส่วน Recreation zone เช่น สระว่ายน้ำ สวน ฯลฯ อาจจัดให้มีการบริการเครื่องดื่มและอาหารในส่วนนี้ด้วย

1.9.3 สระว่ายน้ำ (Swimming pool) ปัจจุบันสระว่ายน้ำเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโรงแรม เพราะนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ โดยเฉพาะแขกชาวต่างประเทศนิยมมาใช้บริการในสวน สระว่ายน้ำนี้มาก การวางตำแหน่งของสระว่ายน้ำควรพิจารณาให้ผู้เข้าพักได้ใช้บริการโดยสะดวก เมื่อลงจากส่วนห้องพัก รูปแบบของสระว่ายน้ำ มีทั้งแบบอยู่ในบริเวณพื้นที่โล่งในส่วนของโรงแรม และแบบอยู่บนหลังคาชั้น Podium ในกรณีที่มีพื้นที่ของโรงแรมน้อยไม่สามารถจัดวางไว้ด้านล่างได้ ส่วนประกอบของสระว่ายน้ำ ประกอบด้วย ห้อง Locker ชาย และหญิง ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ที่เก็บของ ห้องอาบน้ำ ห้องส้วม และส่วน Pool side bar สำหรับบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก นอกจากนี้ยังมีสวนพักผ่อนนั่งเล่นรอบสระน้ำ และห้องเครื่องสำหรับสระว่ายน้ำ เป็นต้น

SPACE DETERMINATION FOR SWIMMING POOL

Define space	Area per guest- room (m ²)	Total area (m ²)
Swimming pool & Recreation	6.05	1210

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. GUEST ROOM SPACE

2.1 ชนิดของห้องพักแขก

เป็นส่วนบริการที่เป็นหัวใจหลักของทางโรงแรม ห้องพักแขกต้องสมบูรณ์และสร้างความประทับใจให้แก่แขกมากที่สุด เพื่อที่จะได้กลับมาใช้บริการอีกในโอกาสต่อไป นับว่าเป็นส่วนที่สำคัญยิ่ง จึงควรให้ความสนใจแก่ส่วนนี้มากเป็นพิเศษ เพราะแขกที่มาใช้บริการ จะใช้เวลาอยู่ในห้องพักของตัวเองเพื่อการพักผ่อนจริงๆ จึงควรมีบรรยากาศแห่งการพักผ่อน รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ อย่างครบครัน เช่น โทรทัศน์ โทรทัศน์ ตู้เย็น อ่างอาบน้ำ เป็นต้น สามารถแบ่งประเภทของห้องพักออกเป็นระดับต่างๆ ได้ 5 แบบด้วยกันคือ

2.1.1 Single Bedroom

เป็นห้องนอนเดี่ยว มีเตียงนอนเพียงเตียงเดียว และห้องน้ำภายใน เหมาะสำหรับคนโสดทั่วไปหรือผู้เดินทางเพียงคนเดียว เพราะราคาระดับห้องพักจะไม่สูงมากนัก ปัจจุบันโรงแรมตามชั้นนำมักจะไม่ค่อยจัดห้องประเภทนี้ไว้ แต่จะใช้ห้องคู่แบบ Twin หรือ Double แทน โดยคิดอัตราค่าบริการในลักษณะห้องเดี่ยว เพื่อที่จะสามารถ Flexible ได้มากกว่า

2.1.2 Standard double room

ห้องคู่มาตรฐาน เป็นห้องพักที่จัดไว้บริการแขกที่เข้าพัก 2 คน โดยจะจัดแบบเตียงนอนคู่ (Double bed) ไว้เพียง 1 เตียง หรือเป็นเตียงเดี่ยวแบบนอนคนเดียว 2 เตียง (Twin bed) เว้นระยะห่างกัน ห้องแบบนี้เหมาะสำหรับสามี - ภรรยาทั่วไปที่เดินทางมาด้วยกัน หรือแขกที่มีผู้ร่วมเดินทางมาด้วยกัน 2 คน ราคาระดับห้องพักประเภทนี้จะสูงกว่าห้องนอนเดี่ยว บางโรงแรมอาจจัดห้องแบบนี้ในลักษณะ Studio คือ เพิ่มเตียงขนาดเล็กที่พับเก็บได้เป็น 3 เตียงสำหรับแขกที่มาพักหลายคน แต่ต้องการประหยัดค่าห้องพัก โดยคิดค่าบริการเตียงเล็กเพิ่มเติม

2.1.3 Standard Suite

ห้องชุดมาตรฐาน เป็นห้องพักที่มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว โดยมีการจัดส่วนนั่งเล่น (Living area) พร้อมกับชุดรับแขก ส่วนทานอาหารและส่วน Pantry ด้วย อัตราค่าห้องพักประเภทนี้จัดไว้สำหรับแขกที่ต้องการห้องพักที่พิเศษกว่า จึงมีราคาสูงกว่า 2 ชนิดแรก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.4 Executive Suite

ห้องชุดพิเศษ เป็นห้องที่มีขนาดใหญ่และสวยงามเป็นพิเศษ เหมาะสำหรับครอบครัวขนาดใหญ่ ซึ่งต้องการห้องพักที่มีลักษณะพิเศษสุด เครื่องเรือนต่างๆ ที่ใช้ล้วนแล้วแต่เป็นชุดพิเศษ ประกอบไปด้วย ห้องนอนใหญ่ ห้องนอนเล็ก ห้องนั่งเล่นและพักผ่อน ส่วนเตรียมอาหารและรับประทานอาหาร และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน อาทิเช่น โทรทัศน์ เครื่องเสียง ตู้เย็น ฯลฯ เป็นต้น ห้องพักประเภทนี้มีราคาแพงอย่างยิ่งสำหรับแขกระดับ V.I.P. เศรษฐีหรือนักธุรกิจชั้นนำ เป็นต้น ในโรงแรมชั้นหนึ่งอาจมีห้องชุดพิเศษสุดโดยปกติจะมีเพียงห้องเดียว เรียกว่า Royal suite มีการตกแต่งอย่างดีที่สุด และมีราคาแพงที่สุดในโรงแรม

2.1.5 Handicapped suite

เป็นห้องพักสำหรับคนพิการที่ต้องนั่งรถเข็น หรือผู้สูงอายุที่มีปัญหาในด้านการเคลื่อนไหวของร่างกาย ซึ่งทางโรงแรมที่ได้มาตรฐานสากลต้องมีไว้ คิดเป็น 2% ของจำนวนห้องทั้งหมด ขนาดของห้องจะเท่ากับห้องเตียงเดี่ยวหรือห้องเตียงคู่โดยทั่วไป แต่การจัดวางเฟอร์นิเจอร์และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ รวมทั้งห้องน้ำ จะเป็นอุปกรณ์โดยเฉพาะที่ออกแบบมาเป็นพิเศษเท่านั้น สำหรับอำนวยความสะดวกให้แก่คนพิการหรือผู้สูงอายุ เพื่อการช่วยเหลือตัวเอง

การกำหนดจำนวนห้องพักต่อหนึ่งชั้น การกำหนดจำนวนห้องพักสามารถกำหนดได้โดยการใช้อย่างน้อย 1 Miad Module คือ Maid Module 1 แห่ง ต่อจำนวนห้องพัก 16 - 20 ห้อง ต่อพนักงานทำความสะอาด 1 คน โดยจำนวนห้องพักไม่ควรเกิน Miad module จาก Service core นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงขนาดความยาวของอาคาร และระยะห่างระหว่างบันไดแต่ละตัวไม่ควรเกิน 30 เมตร ปัจจุบันโรงแรมทั่วไปไม่นิยมทำห้องนอนแบบเตียงเดี่ยว เพราะการออกแบบและกำหนดพื้นที่ ห้องนอนเดี่ยวจะมีขนาดเล็กที่สุด และมีปัญหาในการวางโครงสร้างของอาคารเพราะขนาดความยาวของห้องจะยาวตามช่วงเสาปกติ ซึ่งเป็นการสิ้นเปลือง สามารถแก้ไขโดยการออกแบบเป็นห้องนอนแบบเตียงคู่ (Twin bed) และห้องเตียงนอนใหญ่ (Double bed)

ในการออกแบบและจัดวางห้องนอนแบบ เตียงคู่ (Twin bed) โดยทั่วไปจะจัดเตียงชิดผนังด้านหนึ่ง ความยาวของเตียงรวมหัวเตียง จะยาวประมาณ 2.10 เมตร รวมกับทางเดินด้านข้างเตียงอีกอย่างน้อยประมาณ 0.50 เมตร

MINIMUM SPACE FOR ECONOMY HOTEL

Type of room	Bed size (m)	Room area
Single bed	1*2	6.0
Double bed	1.5*2	8.4
Twin bed	1*2	10.2

ขนาดห้อง Twin bed room สำหรับโรงแรมที่มีอัตราค่าห้องพักปานกลางจะมีขนาดประมาณ 15 - 17 ตารางเมตร โรงแรมโดยทั่วไปมักจะมีกลุ่มโรงแรมของตนเอง ซึ่งมี Standard ของพื้นที่โดยเฉพาะของตนเอง แม้ห้องขนาดใหญ่จะถูกกำหนดโดยโรงแรมหลายๆ แห่ง ขนาดของห้องพักสามารถสรุปได้ดังนี้

STANDARD AREA FOR INTERNATIONAL CONVENTION AND RESORT HOTEL ROOMS

Type of room	Size of room (m)	Total area (m ²)
One bed unit	3.7*4.3	15.6
Standard twin	3.8*4.9	18.6
Twin double suite	(3.5*5.5) to (4.5*5.5)	20.9 - 24.2

พื้นที่ข้างบนยังไม่รวมพื้นที่ห้องน้ำ , Room entrance , Balcony , ถ้าหากเลือกใช้เตียงแบบ Europe เนื่องจากมีตัวเลขที่ลงตัวในการจัดขนาดห้องนอนขนาดใหญ่ และนอนได้สบายกว่า เพราะแขกที่มาพักส่วนมากเป็นชาวยุโรป จึงเลือกใช้เตียงแบบยุโรป ซึ่งมีขนาดมาตรฐานดังนี้

STANDARD TYPE OF EUROPE AND AMERICAN FUNITURE

Europe	Width (m)	Length (m)	American	Width (m)	Length (m)
Single	1.0	2.0	Twin	0.99	1.90
Double	1.50	2.0	Double	1.37	2.03
			Queen size	1.52	2.10
			King size	1.83	2.10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสูงของฝ้าเพดานของห้องพัก

- ความสูงของฝ้าเพดาน เหนือ Sleeping และ Living area (minimum) 2.3 เมตร
- มาตรฐานทั่วไปเหนือ Sleeping area และ Living area 2.5 เมตร
- ความสูงเหนือ Entrance foyer space สำหรับการระบายอากาศ 2.0 เมตร

การจัดวางเฟอร์นิเจอร์ในห้องพักแขก

1. เตียง (Bed) เตียงมี 2 ลักษณะคือ แบบ Europe และแบบ American ดังกล่าวแล้วข้างต้น การกำหนดความสูงของเตียงมีข้อพิจารณา ดังนี้

Consideration	Height and other requirement
- เพื่อความสะดวกของแขกซึ่งบางส่วนเป็นผู้สูงอายุในการที่จะนอนหรือลุกนั่งไม่สะดวก	ความสูงไม่เกิน 0.70 เมตร
- ลักษณะของเตียง	ใช้ในพื้นที่จำกัด ขนาดเตียงสูง 40 - 45
- ชนิดของที่นอนและฐานรอง	Foam spring ขึ้นอยู่กับผู้ผลิตและคุณภาพ
- Clearance ใต้เตียงเพื่อสอดฝุ่น	ขนาดต่ำสุดประมาณ 21.5 เซนติเมตร
- ลักษณะการ Support เพื่อทำความสะอาดในการเคลื่อนย้ายหรือตัดแปลง	ใช้ลูกล้อในการเคลื่อนย้าย สามารถปรับระดับของเตียงได้

ความสูงของเตียง

ข้อพิจารณาในการเลือกใช้	ความสูง (มม.)	ความสูง (นิ้ว)
ใช้กันทั่วไป	400 - 450	10 - 18
ใช้สำหรับคนแก่ ขึ้นลงลำบาก	700	28
ถือความสะดวกในการจัดเตียง	500 - 650	22 - 24

2. Head board and end board headboard หรือ Head bed

เป็นส่วนสำหรับอ่านหนังสือบนเตียง หรืออาจใช้พิงก็ได้ ทำให้เกิดความรู้สึกมั่นใจในที่ที่ไม่รู้จักคุ้นเคยบริเวณโดยรอบ และยังช่วยรักษาหมอนและผ้าปูที่นอนได้ อาจเป็นส่วนหนึ่งของเตียงหรือติดอยู่กับผนังก็ได้ ความสูงโดยทั่วไปประมาณ 900 มม. (3 ฟุต) สำหรับส่วน End head

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยทั่วไปสูงประมาณ 7.5 ซม. (3 นิ้ว) และควรติดอย่างหนาแน่น และต้องมีความสวยงามทนทาน ทำความสะอาดและรักษาง่าย

3. Hanging shelf and drawer space

ที่แขวนผ้า และข้าวของส่วนตัวของแขกที่มาพัก ขนาดของส่วนนี้ขึ้นอยู่กับระดับของโรงแรมและระยะเวลาในการพักด้วย ดังนี้

SPACE FOR HANGING AND SHELF

Requirement	Moderate tariff		High tariff	
Hanging space length	(mm.)	(int.)	(mm)	(int.)
- Single	500	21	900	36
- Double	900	36	1,200	48
Storage space area	(m ²)	(Ft ²)	(M ²)	(Ft ²)
- Single	0.70	7.5	1.10	12
- Double	1.10	1.2	1.50	16
Writing and dressing table	(m ²)	(Ft ²)	(m ²)	(Ft ²)
- Total area	0.50	6	1.0	12

ความกว้างของ Hanging space หรือ Closet โดยมากประมาณ 0.56 เมตร และระยะของภายใน 0.60 เมตร จะเป็นระยะที่เหมาะสม ความสูงของราวแขวนสูงจากพื้น 1.75 เมตร และเหลือช่องด้านบน 7.5 ซม. เพื่อการหยิบไม้แขวนได้สะดวก

4. Beside tables or night table

โต๊ะหัวเตียง สำหรับวางถาดที่เขียนบุหรี คอมไฟ โทรศัพท์ หรืออื่นๆ รวมทั้งสวิทช์ไฟฟ้าต่างๆ ด้วย อาจจัดไว้ทั้ง 2 ข้างของเตียงหรือจัดไว้ตรงกลางสำหรับ Twin bed ความกว้างสำหรับใช้กับเตียงเดี่ยว ประมาณ 0.38 - 0.45 เมตร และสำหรับเตียงคู่ประมาณ 0.60 เมตร ส่วนความสูงของโต๊ะหัวเตียงประมาณ 0.60 - 0.75 เมตร

5. Luggage rack

ชั้นวางกระเป๋าเดินทาง ในการออกแบบอาจให้ต่อเนื่องกับโต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะเครื่องแป้ง หรืออาจแยกเป็นชั้นของเครื่องเขียนก็ได้ ความยาวของชั้นวางของประมาณ 0.75 - 0.90 เมตร ความสูง 0.45 - 0.50 เมตร

6. Writing desk and dressing table

โต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะแต่งตัว มีความกว้างประมาณ 0.45 - 0.55 เมตร ความสูงของโต๊ะประมาณ 0.75 เมตร และเก้าอี้นั่งสูงจากพื้นประมาณ 0.70 - 0.75 เมตร

7. Mirrors

กระจกเงา ตำแหน่งที่ติดตั้งควรจะเป็นบริเวณโต๊ะเครื่องแป้ง และในห้องน้ำ กระจกเงา และควรจะติดกับผนัง มองเห็นได้ทั้งตัวเวลาขึ้นอีกหนึ่งแห่ง

8. Loose furniture

เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ควรมีเครื่องเรือนพื้นฐานเช่น เก้าอี้นั่งแต่งตัว (Presser chair or stool) , เก้าอี้นั่งพักผ่อน (Side or easy chair) , โต๊ะตั้งโคมไฟ (Standard or table lamps) , โต๊ะวางของชุดรับแขก (Coffee table) , ตะกร้าทิ้งของ (Waste basket) , ที่เขี่ยบุหรี่ (Ash trays) เป็นต้น

9. Other facilities

องค์ประกอบย่อยที่ซซเสี ธรู ังกรยกาศใเภาารพี ผั ฆและอ ฆยความสะดวกใ ้แก ้แขกที่มาพัก เช่น โทรทัศน์ สำหรับดูรายการโทรทัศน์ตามช่องต่างๆ หรือมีบริการ V.D.O. ฆายใ ้หดูตามเวลาที่แจ้งใ ้ การจัตวางโทรทัศน์จะวางใ ้นตำแหน่งที่สามารถนั่งหรือนอนดูใ ้สะดวก และควรตั้งอยู่บนฐานที่สามารถหมุนปรับตำแหน่งใ ้ได้ สำหรับวิทยุมักจะจัตวางใ ้นลักษณะ Built in รวมอยู่ในใ ้โต๊ะหัวเตียง (Night table) ซึ่งจะสามารถรับช่องสัญญาณวิทยุใ ้ได้หรือรับฟังเพลงที่ทางโรงแรมจัตบริการใ ้ใ ้ให้ นอกจากนี้ยังรวมทั้งเสียงสัญญาณปลุกเรียกใ ้นตอนเข้าและ โทรศัพท ์ รวมทั้งที่กตกรังสำหรับเรียกพนักงานบริการ และอื่นๆเป็นต้น

10. Lighting and Electrical fitting

ก) ตำแหน่งที่ติดตั้งดวงไฟ ได้แก่บริเวณต่อไปนี้

- Bedhead โดยปรกติแล้วจะอยู่บนหัวเตียง ในกรณีของเตียงแบบ Twin bed อาจจะอยู่ตรงกลางเหนือ Night table หรืออาจแยกดวงไฟไว้เหนือเตียงทั้ง 2 แต่ควรมีการกรองแสงไม่ให้จ้าจนเกินไป การควบคุมตำแหน่งของสวิทช์ไฟควรมาจากตำแหน่งสวิทช์ไฟแห่งเดียว
- Centre ควรจะเป็นแสงที่ให้ความสว่างได้ทั่ว โดยมีตำแหน่งสวิทช์ไฟอยู่ทางเข้าห้องพัก แสงสว่างทั่วไปแบบนี้อาจมาจาก Table lamp ก็ได้
- Dresset ไฟสำหรับส่องสว่างสำหรับแต่งตัว อาจซ่อนอยู่ในการะกอกหรือจาก Table lamp
- Entrance ภายในโถงทางเข้าห้องพักรวมถึงแสงสว่างภายในห้องน้ำ และทางเข้าโดยมากจะซ่อนไว้ในเพดาน ควบคุมโดยสวิทช์ที่ประตู
- Bath room ควรแยกส่วนควบคุมสวิทช์ดวงไฟเป็นอิสระต่างหากภายใน ห้องน้ำ - ส่วนตำแหน่งของดวงไฟอาจซ่อนอยู่เหนือ บริเวณอ่างล้างหน้า โดยซ่อนอยู่ในชั้นกระเบื้องอีกทีหนึ่ง
- Dressing area หากแยกพื้นที่ที่จะได้รับแสงแล้ว โดยทั่วไปจะควบคุมการใช้แสงโดย Local switch หรืออาจเชื่อมต่อกับ Main lighting ก็ได้

ข) ตำแหน่งติดตั้งปลั๊กและสวิทช์ มีมาตรฐานดังนี้

ตำแหน่งติดตั้งปลั๊กและสวิทช์

อุปกรณ์ไฟฟ้า	ความสูงจากพื้นห้อง	
	มิลลิเมตร	นิ้ว
1. Socket or recept table outlets	300	12
2. Portable mounted equipment	1,200	48
3. Light switch	1,200	48
4. Shaver point	1,350	54
5. Bath room light fixtures	2,100	84

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 การกำหนดพื้นที่ใช้สอยของห้องพักแขก

การกำหนดพื้นที่ใช้สอยของห้องพักแขก ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่ตั้ง ขนาด และประเภทของ โรงแรมแต่ละชนิด ความสัมพันธ์ของเฟอร์นิเจอร์และเนื้อที่สัณฐานภายในห้องพัก ในปัจจุบันนิยม การจัดห้องพักเป็นแบบเตียงคู่ (Twin beds) พร้อมอุปกรณ์อำนวยความสะดวกและเฟอร์นิเจอร์ ต่างๆ โดยมีห้องน้ำอยู่ด้านในติดอยู่กับโถงทางเดินเพื่อความสะดวกในการวางระบบท่อสุขาภิบาล และการบำรุงรักษา

มาตรฐานในการออกแบบขนาดห้องพัก (Room size standard)

Type of Hotel	Area per room	Guest room area and circulation	Public area and support service	Total area	Approximate area
Convention Hotel	m ²	42	23	65	55 - 65
	ft ²	450	250	700	600 - 700
City center Hotel	m ²	32.5	18.5	51	45 - 55
	ft ²	350	200	550	480 - 600
Resort Hotel	m ²	30	14	44	40 - 45
	ft ²	330	150	480	430 - 600
Low tariff Hotel	m ²	18.5	7.5	26	20 - 30
	ft ²	200	80	280	215 - 320
Motel	m ²	14	5	19	18 - 20
	ft ²	150	55	200	193 - 215

ขนาดพื้นที่ส่วนต่างๆ ของห้องพักแบบ Twin beds

Space	Area	Economy ★	Some comfort ★★	Average comfort ★★★ ★	High comfort ★★★ ★★	Deluxe
Twin bed room	m ²	10.5	14.5	18	21	26
	ft ²	110	160	190	230	280
Guest bath room	m ²	3	3.5	4	6	7
	ft ²	30	40	50	60	80
Room circulation and service ¹	m ²	5	7	8	9	11
	ft ²	60	70	80	100	120
Residential area	m ²	18.5	25	30	36	45
	ft ²	200	270	320	390	480
Public area ²	m ²	7.5	10	15	19	25
	ft ²	80	110	160	200	270
Total per unit	m ²	26	35	45	55	70
	ft ²	280	280	480	590	750
Total per bed	m ²	13.5	17.5	22.5	27.5	35
	ft ²	140	160	240	290	370

หมายเหตุ : 1. ส่วน Lobby , ทางเดินหน้าห้อง , มินิ ไต , แผนทีประจำห้อง และอื่นๆ

2. รวมส่วนบริการอื่นๆ เช่น ห้องครัว แต่ไม่รวมส่วน Technical service เช่น ห้องไฟฟ้า
และไม่รวมห้องพักพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 การกำหนดพื้นที่ส่วนห้องน้ำแขก

โรงแรมที่ได้มาตรฐานทั่วไปในปัจจุบัน จะจัดให้มีห้องน้ำ-ห้องส้วม ไว้ภายในห้องพักแขก และมักจะวางไว้ส่วนแรกจากประตูทางเข้า ทั้งนี้เพื่อให้ส่วนห้องพักมีความเป็นส่วนตัวมากขึ้น แต่มีข้อเสียคือ ส่วนห้องน้ำจะไม่ได้รับแสงและการระบายอากาศโดยธรรมชาติ สำหรับข้อได้เปรียบของการจัดวางตำแหน่งห้องน้ำแบบนี้ก็คือ จะมีโถงซึ่งสามารถเพิ่มส่วนตู้เสื้อผ้าเข้าไปในส่วน Entrance foyer อีกทั้งมีความสะดวกในการเดินท่อสำหรับระบบสุขาภิบาลต่างๆ สามารถบำรุงรักษาได้สะดวกจากส่วน Corridor ด้านนอก ซึ่งท่อและระบบทางวิศวกรรมต่างๆ สามารถติดตั้งไว้เหนือเพดานห้องน้ำและเหนือ Entrance foyer โดยไม่กระทบต่อความสูงของห้องพักแขก เหมาะสำหรับโรงแรมที่มีหลายๆ ชั้น เปิดโอกาสให้ห้องพักแขกสามารถมองเห็นวิวภายนอกห้องได้อย่างเต็มที่

ข้อกำหนดเกี่ยวกับขนาดของห้องน้ำในห้องพักแขก

(Typical minimum area for guest bath-room)

Type of hotel and Figures	Area (m ²)
Economy Hotel	
- Shower , w / c , and lavatory	2.6 - 2.8
- Bath , lavatory , and w / c	2.8 - 3.3
Average Hotel	
- Bath , lavatory , and w / c	3.7 - 4.2
High grade hotel	
- bath , lavatory , bidet , and w / c	5.1 - 6.5

สำหรับห้อง Suite เพื่อความสะดวกในการวางโครงสร้าง มักจัดไว้เป็นห้องสุดท้ายของชั้น หรือตรงบริเวณที่หักมุมของชั้น บางครั้งอาจรวมเอาห้องพัก Standard 2 ห้องที่อยู่ติดกันรวมเป็นห้อง Suite ห้องเดียว จากข้อมูลขั้นต้นสามารถสรุปพื้นที่สำหรับส่วนห้องน้ำได้ดังนี้

Space determination for Bath-room in propose hotel guest rooms

Type of rooms	Area (m2)
Standard double	4.4 - 4.8
Standard suite	6.4
Executive suite	8.8 - 9.6

(แทรกข้อมูล Accomodation)

8.2 Games rooms เป็นห้องที่จัดไว้สำหรับเล่นเกมส์ หรือการละเล่นอื่น ๆ ซึ่งประกอบด้วย

- 1) โต๊ะสำหรับเล่นบิลเลียด 1 โต๊ะ (โต๊ะขนาดเล็ก)
- 2) โต๊ะเล่น Bridge และหมากกระดาน 2 โต๊ะ
- 3) ห้องเล่นเกมส์ ซึ่งในปัจจุบันโรงแรมพักตากอากาศส่วนมากได้จัดให้มีส่วนสำหรับเล่นเกมส์เอาไว้เพื่อบริการแก่แขกที่มาพักเพื่อให้แขกหรือเด็กๆ ที่มาด้วยได้มีโอกาสพักผ่อนสมอง อาจจัดตั้งเกมส์ไว้ประมาณ 7-8 ตู้

(แทรกรูป ห้องเกมส์ หัวหิน P.191)

โต๊ะสนุกเกอร์

กว้าง 1.50 เมตร

ยาว 3.0 เมตร

สูง 0.75 เมตร

โต๊ะเล่นบริดจ์(2.2 ตรม./ โต๊ะ) 4.4 ตรม. (2 โต๊ะ)

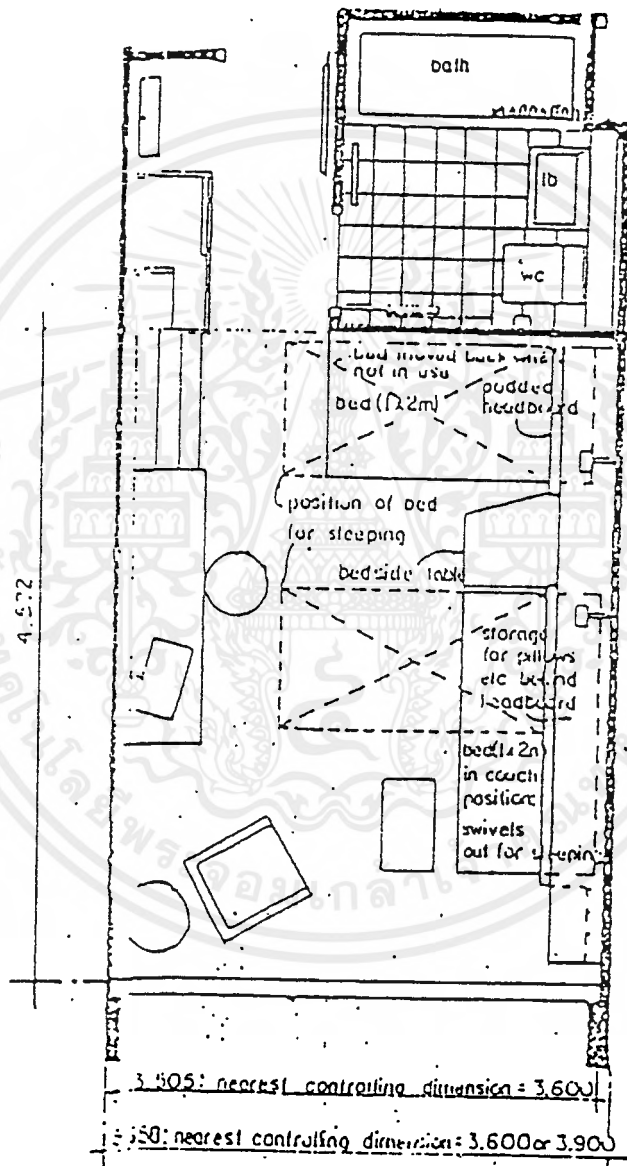
ตู้เกมส์ (1.44 ตรม./ ตู้) 11.5 ตรม. (8 ตู้)

รวมพื้นที่ใช้สอยของห้องเล่นเกมส์ 49.2 ตรม.

พื้นที่สัญจร (30%) 12.87 ตรม.

รวมพื้นที่ใช้สอยทั้งหมด 55.77 ตรม.

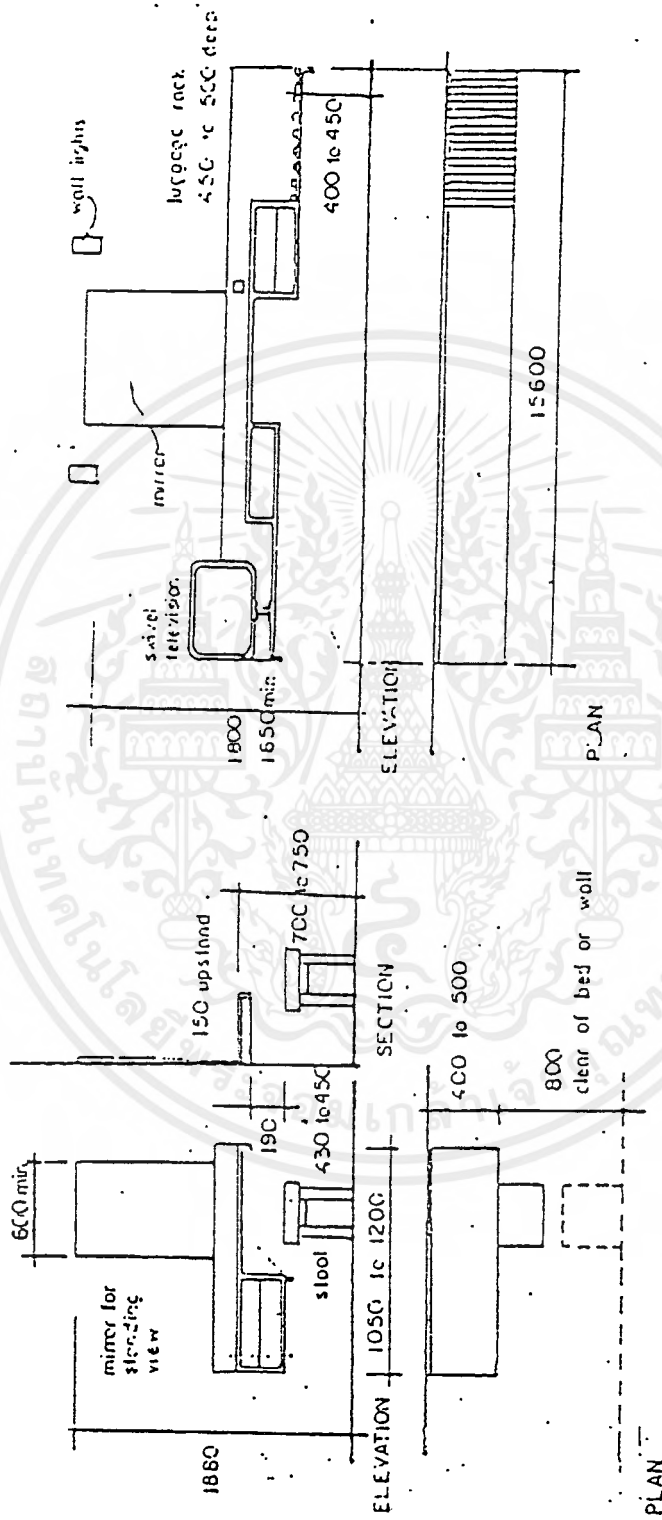
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



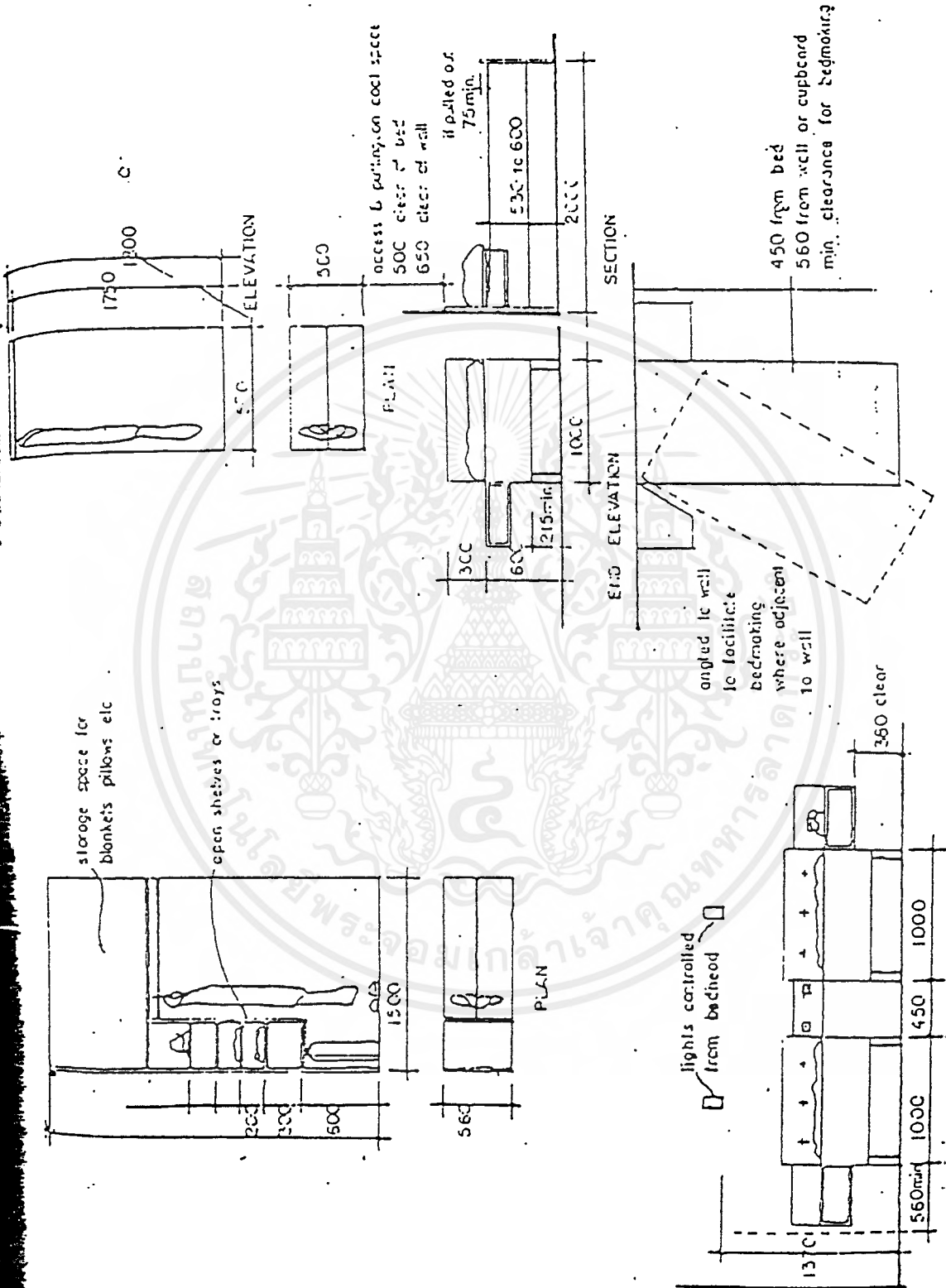
ตัวอย่างการจัดห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดเฟอร์นิเจอร์มาตรฐานสำหรับห้องพักแยก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ขนาดเฟอร์นิเจอร์มาตรฐานสำหรับห้องพักแยก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.2 OUTDOOR ACTIVITY

เป็นกิจกรรมเสริมที่มีไว้ให้แขกได้มีโอกาสพักผ่อน และออกกำลังกายอย่างเต็มที่ เนื่องจากแขกจะใช้เวลานานหลายวันในการพักผ่อน ในโรงแรมส่วนมากจะมีบริการดังต่อไปนี้

1) Tennis court

สำหรับผู้ที่ยินยอมการออกกำลังกายด้วยการตีเทนนิส การออกแบบสนามเทนนิสควรคำนึงถึงการจัดวางทิศทางของสนาม ควรวางด้านยาวของสนามไว้ในทางทิศเหนือได้ เพื่อกันแสงแดดที่จะส่องเข้าตาผู้เล่นได้ ที่ตั้งของสนามควรอยู่ในที่ที่เป็นที่มีความเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน ไม่ส่งเสียงดังรบกวนไปยังส่วนอื่นๆ ของโรงแรม ขนาดของสนามเทนนิสสนามคู่ ประมาณ 1,432 ตรม.

(แทรกรูป สนามเทนนิส หัวหิน p.195)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.3 Sauna and Health club

เป็นส่วนบริการสำหรับการอบไอน้ำเพื่อเสริมสุขภาพพลานามัย ส่วน Health club เป็นสถานที่ใช้ในการออกกำลังกายของแขก ประกอบไปด้วยเครื่องออกกำลังกายชนิดต่างๆ เช่น ที่ยกน้ำหนัก เครื่องปั่น เครื่องดึง เครื่องนวด เป็นต้น ขนาดของพื้นที่ส่วนนี้สามารถสรุปได้ดังนี้

Space for Sauna and Health club area

Define space	Area (m ²)
Male sauna	6
Female	6
Health club	70.80

8.3 Locker and toilet

เป็นส่วนที่แขกสามารถเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวและเก็บเสื้อผ้า ก่อนที่จะเข้าไปใช้บริการส่วนอื่นๆ เช่นห้อง Sauna ,Tennis court หรือ Health club เป็นต้น การจัดการแยก Locker ชายและหญิงออกจากกันเพื่อความสะดวกในการใช้งาน พื้นที่ส่วนนี้มีดังต่อไปนี้

Space for Locker and toilet

Define space	Area (m ²)
Male locker & toilets	18
Female locker & toilet	18
Total area	36

9. GENERAL SERVICE SPACE

- 1) Service entrance ส่วนนี้เป็นส่วนทางเข้าของส่วนบริการ จำเป็นต้องแยกออกจากทางสัญจรหลักอย่างเด็ดขาด เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย และปิดบังความไม่น่าดูของส่วนนี้ซึ่งเป็นสิ่งปรกติของส่วนบริการทั่วไป
- 2) Truck dock ส่วนที่ใช้สำหรับจอดรถบริการ ได้แก่การจัดขนอาหาร เครื่องดื่ม รถขยะ และรถบริการอื่นๆ ซึ่งมีขนาดใหญ่ ปรกติแล้วรถบริการเหล่านี้จะมาไม่พร้อมกันแล้วแต่ลักษณะของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริการส่งของแต่ละชนิด จึงควรพิจารณากำหนดที่จอดรถให้พอเพียงกับความต้องการด้วย ซึ่งอาจจัดที่จอดไว้อย่างน้อย 2-3 คัน จึงจะพอเพียงในกรณีที่เข้ามาพร้อมๆ กันรอเข้า Evading - platform เพื่อขนถ่ายวัสดุอีกที

Space for Truck- dock

Define space	No. of truck	Area per car (m ²)	Total area (m ²)
Truck dock	3	50 (+cir.30%)	150

- 3) Loading platform เป็นส่วนสำหรับขนถ่ายวัสดุประเภทต่างๆ ที่มาส่ง โดยการทำเป็นชานสำหรับเทียบรถแล้วขนสินค้าลงมาไว้ก่อน แล้วจึงค่อยขนเข้าไปเก็บ ส่วนของ Loading platform จะยกพื้นสูงขึ้นประมาณ 0.90 -1.20 เมตร เพื่อความสะดวกในการขนสินค้าลง โดยจะถอยรถเข้าการจัดวางตำแหน่งในส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับที่จอดรถของส่วนบริการ พื้นที่โดยประมาณ 25 ตารางเมตร ซึ่งส่วนนี้อาจมีที่เก็บรถเข็นสำหรับการขนของเข้าไปเก็บอีกที่หนึ่ง
- 4) Receive area เป็นที่ที่จัดไว้สำหรับพักสินค้าต่างๆ เพื่อให้เจ้าหน้าที่มาตรวจเช็คของ ซึ่งได้แก่อาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งสินค้าจำเป็นอื่นๆ หลังจากการตรวจเช็คของแล้วจึงนำไปเก็บไว้ในห้องเก็บของ ตำแหน่งของจุดตรวจเช็คของควรอยู่ใกล้กับส่วน Loading platform และส่วน Service entrance

Space for Receive area

Define space	Typical allotment per guest rooms (m ²)	Total area (m ²)
Receive area	0.148	22.2

- 5) Garbage rooms เป็นส่วนเก็บอาหาร เก็บกระดาษ กระป๋อง ขวด ขยะต่างๆ รวมทั้งของเหลือใช้อื่น เพื่อรอการขนไปทิ้งหรือนำไปทำลาย ส่วนเก็บขยะนี้จะต้องเป็นส่วนที่ปกปิดมิดชิด เพราะมีกลิ่นและสภาพที่ไม่น่าดูนัก ส่วนประกอบในส่วนนี้ประกอบด้วยส่วนต่างๆ เช่น Garbage sorting area , Refrigerate storage , Trash storage , Empty bottle storage สามารถสรุปพื้นที่ส่วนเก็บขยะได้ดังนี้

Space for Garbage rooms

Define space	Area per gm. (m ²)	Total area (m ²)
Garbage rooms	0.069	10.35

9. MAINTENANCE AND WORKSHOP

แผนกซ่อมบำรุงมีหน้าที่ซ่อมแซมแก้ไขเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่ชำรุดทรุดโทรม รวมทั้งการซ่อมแซมแก้ไขและดูแลระบบทางวิศวกรรมต่างๆ ด้วย โดยทั่วไปแผนกนี้จะประกอบไปด้วย 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ ส่วน Work shop และ ส่วน Control and engineering rooms

1. Work shop ประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

- 1.1 Plumbing and electric shop แผนกซ่อมเครื่องปั๊มน้ำ ระบบสุขาภิบาล รวมทั้งระบบไฟฟ้าต่างๆ ทั้งหมด
- 1.2 Carpenter and upholstering แผนกซ่อมเครื่องเรือนทั้งที่เป็นไม้และเครื่องหนังต่างๆ
- 1.3 Paint and varnish room แผนกช่างสี และขัดเงา ส่วนนี้สามารถอยู่รวมกับส่วนช่างไม้ได้ เพราะการทำงานที่ต้องเกี่ยวข้องกัน สำหรับส่วนนี้ต้องระมัดระวังเรื่องระบบการป้องกันไฟเป็นพิเศษ และควรมีระบบถ่ายเทอากาศที่ดี

Space for Maintenance work shop

Define space	Area per guest rooms (m ²)	Total area (m ²)
Maintenance workshop	0.37	55.5

2. Control and engineering rooms เป็นห้องสำหรับดูแลส่วน Transformer room และ Chiller room ประกอบด้วยพื้นที่สำหรับติดตั้งเครื่องควบคุมดูแลการทำงานของเครื่องปรับอากาศ และมีสวนทำงานของวิศวกรด้วย ขนาดพื้นที่ส่วนดังกล่าวมีดังนี้

Space for Control and engineering rooms

Define space	Area per guest rooms (m ²)	Total area (m ²)
Contl.& Engineering rm.	0.4	60

- 2.1 PABX ,Audio rooms เป็นศูนย์รวมชุมสายโทรศัพท์และโสตทัศนศึกษาของโรงแรม ตำแหน่งของส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับช่อง shaft สายไฟหลัก เนื่องจากระบบสายโทรศัพท์และระบบเสียงจะเดินสายคู่กับสายไฟขึ้นมาทางช่อง shaft จากชั้น Ground floor และควรอยู่ใกล้กับ Control room เพื่อการดูแลได้โดยสะดวก
- 2.2 Air handing unit (A. H.U.) เป็นห้องสำหรับใช้ควบคุมระบบปรับอากาศของโรงแรม ในแต่ละชั้น มีขนาดประมาณ 16 ตารางเมตร
- 2.3 Pressuring fan & fresh air unit rooms
- Pressure fan ทำหน้าที่อัดอากาศให้กับส่วน Fire escape
 - Fresh air unit ทำหน้าที่กดอากาศจากภายนอกอาคารเข้ามาเพื่อเป่าอากาศให้กับห้องต่างๆ เช่นห้องพัก ในกรณีที่เปิดเครื่องปรับอากาศแล้ว ทำให้มีอากาศหมุนเวียนตลอดเวลาไม่รู้สึกอึดอัด

10. PARKING AREA

ส่วนที่จอดรถนับเป็นส่วนที่จำเป็นสำหรับโรงแรม ซึ่งขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้งรวมทั้งกฎข้อบังคับและข้อกำหนดตามกฎหมายของแต่ละท้องถิ่น สำหรับที่จอดรถสำหรับโรงแรมในเมืองซึ่งมีราคาที่ดินสูงมาก อาจจำเป็นต้องสร้างที่จอดรถไว้ชั้นใต้ดิน หรืออาจสร้างเป็นอาคารจอดรถหลายๆ ชั้น เพื่อการประหยัดพื้นที่ การหาจำนวนพื้นที่ที่จอดรถ ให้ยึดถือหลักเกณฑ์ตามข้อกำหนดของ พ.ร.บ. ควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ. 2522 เป็นหลัก ซึ่งสามารถแบ่งขั้นตอนการคำนวณพื้นที่ที่จอดรถได้ดังนี้

10.1 หากจากจำนวนห้องพักของโรงแรม

“โรงแรมที่มีห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง ให้มีที่จอดรถไม่น้อยกว่า 10 คัน สำหรับห้องพัก 30 ห้องแรก ส่วนที่เกิน 30 ห้อง ให้คิด 1 คัน ต่อห้องพัก 5 ห้อง เศษของ 5 ห้อง ให้คิดเป็น 5 ห้อง”

สามารถแสดงการคำนวณที่จอดรถสำหรับห้องพัก 100 ห้องแรก ได้ดังนี้

ห้องพัก 30 ห้องแรก	ต้องการที่จอดรถ	10	คัน
70 ห้องถัดมา	ต้องการที่จอดรถ	$70/5 = 14$	คัน
รวมห้องพัก 100 ห้อง	ต้องการที่จอดรถ	24	คัน

“โรงแรมที่มีห้องพักเกิน 100 ห้องให้มีที่จอดรถยนต์ตามอัตราที่กำหนดในวรรคหนึ่งสำหรับห้องพัก 100 ห้องแรก ในส่วนที่เกิน 100 ห้อง ให้คิดอัตรา 1 คัน ต่อจำนวนห้องพัก 10 ห้อง เศษของ 10 ห้องให้คิดเป็น 10 ห้อง” สามารถแสดงการคำนวณหาที่จอดรถสำหรับห้องพัก 50 ห้องที่เหลือได้ดังนี้

ห้องพัก 50 ห้องที่เหลือ	ต้องการที่จอดรถ	$50/10 = 5$	คัน
รวมที่จอดรถทั้งหมดสำหรับห้องพักแขก	$20+5 =$	<u>25</u>	คัน

10.2 การหาที่จอดรถจากส่วนภัตตราคาร และส่วนจัดเลี้ยง

“ภัตตราคารที่มีพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหารเกิน 70 ตารางเมตรให้มีที่จอดรถไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหาร 15 ตารางเมตร เศษของ 15 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 15 ตารางเมตร” สามารถแสดงการคำนวณที่จอดรถจากส่วนภัตตราคารได้ดังนี้

ส่วนประกอบของภัตตราคารและส่วนจัดเลี้ยงมีดังนี้

- Restaurant	240	m ²
- Banquet hall	224	m ²
Total area	468	m ²

พื้นที่ 750 ตรม.แรก ต้องการที่จอดรถ $468 / 15 = 31$ คัน

"ภัตตาคารที่มีพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหารเกิน 750 ตารางเมตร ให้มีที่จอดรถไม่น้อยกว่าอัตราที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งสำหรับส่วนพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหาร 750 ตารางเมตรแรก ส่วนที่เกิน 750 ตารางเมตร ให้คิดอัตราที่จอดรถยนต์ 1 คัน ต่อ 30 ตารางเมตร เศษของ 30 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 30 ตารางเมตร"

รวมจำนวนที่จอดรถของส่วนภัตตาคาร = 31 คัน

10.3 การหาที่จอดรถจากพื้นที่ห้องโถงของโรงแรม

"ให้มีที่จอดรถไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่ห้องโถง 10 ตารางเมตร เศษของ 10 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 10 ตารางเมตร" สามารถคำนวณหาที่จอดรถยนต์ได้ดังนี้

ส่วนประกอบของห้องโถงของโรงแรมมีดังนี้

- Main lobby	184	m ²
- Lobby lounge	100	m ²
- Banquet foyer	75	m ²
-Function room	30	m ²
Total area	389	m ²

จำนวนที่จอดรถจากส่วนห้องโถงของโรงแรม $389 / 10 =$ 39 คัน

รวมที่จอดรถทั้งหมด $25+31 =$ 51 คัน

รวมพื้นที่ที่จอดรถสำหรับแขก $(25 \text{ ตรม./คัน}) \quad 51*25 =$ 1275 ตารางเมตร

10.4 ที่จอดรถสำหรับเจ้าหน้าที่

"พื้นที่อาคารสำนักงาน คิดที่จอดรถยนต์ 1 คัน ต่อพื้นที่สำนักงาน 60 ตารางเมตร เศษของ 60 ให้คิดเป็น 60 ตารางเมตร

พื้นที่ส่วน Office มีดังต่อไปนี้

- Front desk	14	m ²
- Advance reservation	10	m ²

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Front office	41	m ²
- General admin.	147	m ²
- Conference rm.	50	m ²
Total area	262	m ²

ส่วนจอดรถสำหรับส่วน Office 262 / 60 = 5 คัน
 รวมพื้นที่จอดรถ (25 ตรม. / คัน) 25 * 5 = 125 ตารางเมตร

10.5 การหาที่จอดรถทัวร์

* จากอัตราการเข้าพักของโรงแรมโดยทั่วไปเท่ากับ 80.13 % และอัตราผู้เข้าพักต่อห้องของโรงแรมที่ถือเป็นมาตรฐานสากลประมาณ 1.6 คนต่อห้องพัก จะได้จำนวนห้องที่มีผู้มาพักโรงแรม $150 * 0.8013 = 120$ ห้อง สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

- นักท่องเที่ยวแบบกลุ่ม ประมาณ 70 %
- นักท่องเที่ยวอิสระ, นักธุรกิจ และอื่นๆ 30 %

ดังนั้นจะมีนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาโดยรถทัวร์ $0.70 * 120 = 84$ ห้อง
 จำนวนนักท่องเที่ยวทั้งหมด $1.60 * 84 = 134$ คน
 จำนวนรถทัวร์ที่ต้องการ (40 คน/ คัน) $134 / 40 = 3.35$ คัน

โดยทั่วไปจะมีที่จอดรถบัส 1 ใน 3 ของจำนวนรถบัสทั้งหมด ดังนั้นจะได้ที่จอดรถทัวร์ประมาณ 2 คัน เพื่อให้สำหรับการขยายตัวด้วย

พื้นที่ที่จอดรถทัวร์ทั้งหมด (60 ตรม. / คัน) $2 * 60 = 120$ ตารางเมตร

สรุปพื้นที่จอดรถทั้งหมดของโครงการ

1. ที่จอดรถสำหรับแขก (51 คัน) 1275 ตารางเมตร
 2. ที่จอดรถสำหรับส่วนบริหาร (5 คัน) 125 ตารางเมตร
 3. ที่จอดรถทัวร์ (2 คัน) 120 ตารางเมตร
- รวมพื้นที่จอดรถทั้งหมด 1520 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปรายละเอียดพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

KWAN PHAYAO RESORT HOTEL

SPACE CLASSIFICATION (ELEMENT OF THE PROPOSAL HOTEL)	SPACE ALLOTMENT / ROOM (m ²)	REQUIRED AREA (m ²)	REFERENCE
1. PUBLIC SPACE			
- Main entrance	variable	variable	
- Sub entrance	variable	variable	
- Lobby or Reception hall	0.92	138	Nuefert
- Baggage handling	0.04	6	"
- Front desk / Registration	0.09	13.5	"
- Telephone operation room	0.07	10	"
- Male public toilet	0.08	12	"
- Female public toilet	0.15	22.5	"
circulation 25%		50	
Total		252	
2. CONCESSION AND SUB RETAIL			
- Barber shop (2 chairs)	8 m ² /chair	16	Time saver std.
- Beauty parlor (2 chair)	18 m ² /chair	36	"
- Tobacco and News stand	-	10	"
- Valet shop	0.09	12	"
- Drug store	-	16	
- Gift shop	-	16	
- Tourist Agent	-	16	
circulation 25%		38	
Total		191	
3. FOOD AND BEVERAGE OUTLETS			
- Coffee shop	0.65	98	Nuefert Data
- Restaurant (Main dining)	1.44	216	"
- Men' s toilet	0.14	21	"
- Women' s toilet	0.09	18	"
		88	
Total		353	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE CLASSIFICATION (ELEMENT OF THE PROPOSAL HOTEL)	SPACE ALLOTMENT / ROOM (m ²)	REQUIRED AREA (m ²)	REFERENCE
4. SPECIAL ACCOMMODATION			
- Medical / Clinic / First aid room	-	20	Time saver std.
- Games room / Health club	-	40	"
- Swimming pool / Landscape /Recreations	6.05	908	"
-- Changing room / Locker			
Male	-	15	"
Female	-	15	"
- Sauna Male	-	12	"
Female	-	12	"
- Pump and Filter room circulation 25 %	-	16 260	
Total		1298	
5. GENERAL SERVICE SPACE			
5.1 General Administration office			
- General manager	-	20	Architect Data
- Assistant manager	-	20	"
- Food and Beverage manager	-	16	"
- Sale / Marketing and Public relation manager	-	16	"
- Personal manager	-	16	"
- Secretary and Reception	-	16	"
- Sale office (3 staff)	5 /person	15	"
- Public relation office (2 staff)	5 /person	10	"
- Accounting office (5 staff)	5 /person	25	"
- Conference room (20 person)	2.5 /person	50	"
- Storage	-	9	"
- Staff toilets			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE CLASSIFICATION (ELEMENT OF THE PROPOSAL HOTEL)	SPACE ALLOTMENT / ROOM (m ²)	REQUIRED AREA (m ²)	REFERENCE
Male	-	9	"
Female	-	9	"
circulation 25%		58	
Total		289	
5.2 SERVICE SPACE			
1.- Service entrance	variable	variable	
- Truck dock parking (2 cars)	30 /car	60	Time saver std.
- Loading platform	-	9	"
- Receiving area	0.148	23	"
2.- Control and Time keeper	-	9	"
- Garage sorting and Refrigerator	0.069	14	"
- Personal Department	-	20	"
3. - Locker & Toilets male employee	-	20	"
- Locker & Toilets female employee	-	20	"
- Employee' s canteen / lounge	-	60	"
- pantry (15% of canteen	-	9	"
4. - Main kitchen (30% of Res.)	-	65	"
- Auxiliary kitchen (15% of coffee shop)	-	14	"
- General storage	-	15	"
- Dry storage	-	10	"
- Refrigerate storage	-	10	"
circulation 25%		90	
Total		448	
5.3 MISCELLANEOUS SERVICE			
- Linen storage room	0.418	63	Time saver std.
- Laundry	0.80	120	"
- House keeper office	-	30	"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE CLASSIFICATION (ELEMENT OF THE PROPOSAL HOTEL)	SPACE ALLOTMENT / ROOM (m ²)	REQUIRED AREA (m ²)	REFERENCE
- Laundry manager office	-	16	"
circulation 25%	-	56	"
Total		282	
5.4 MAINTENANCE AND WORKSHOP			
- Carpentry and Upholstering	0.17	26	"
- Paint and varnish shop	0.06	12	"
- Electric equipment shop	0.082	16	"
- Furniture storage	0.20	30	"
circulation 25%		21	"
Total		105	
5.5 ENGINEERING SERVICE			
- Mechanical room	-	80	"
- Electrical room	-	20	"
- Generator room	-	12	"
- Fuel storage	0.024	4	"
- Engineer office & Control	-	24	"
- Mechanic' s locker and toilets	0.07	14	"
circulation 25%		39	"
Total area		193	
Total area for General service space			
6. FUNCTION AREA			
- Banquet hall (200 person)	1.2 /person	240	Nevfret
- Banquet foyer (1/4 of Banquet)	-	60	"
- Storage (1/10 of banquet)	-	24	"
- Pantry (1/10 of banquet)	-	24	"
- Meeting room	0.63	126	"
- Meeting room foyer(1/4 of Meeting room)	-	32	"
- Men' s toilets	-	30	"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE CLASSIFICATION (ELEMENT OF THE PROPOSAL HOTEL)	SPACE ALLOTMENT / ROOM (m ²)	REQUIRED AREA (m ²)	REFERENCE
- Women' s toilets circulation 25%	-	25 131	"
Total		652	"
7. GUEST ROOM SPACE			
- Standard double room (137 unit)	24 /unit	3288	Approximate
- Standard suit (8 unit)	48 /unit	384	"
- Executive suit (5 unit)	90 /unit	450	"
- Service station	-	10	Time saver std.
- Linen storage	-	10	"
- Porter' s or Cleaner' s store circulation 25%	-	10 1038	"
Total		5190	
8. Parking space			
- Public parking (50 cars)	25 /car	1250	Time saver std.
- Bus / Coach parking (2 cars)	60 /car	120	"
- Motorcycle parking (10cars)	2 /car	20	"
- Staff parking (5 cars)	25 /car	125	"
- Service parking (2 cars)	30 /car	60	"
Total		1575	
TOTAL AREA REQUIREMENT		10546 m ²	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ด้านการลงทุน

5.1 การศึกษาความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทย สามารถทำรายได้ให้กับประเทศอย่างมหาศาล และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จากข้อมูลล่าสุด ในปี 2539 การท่องเที่ยวสามารถทำรายได้เป็นเงินตราเข้าประเทศเป็นจำนวนทั้งสิ้น 8,663,838,390 ดอลลาร์อเมริกา และมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้าประเทศทั้งสิ้นจำนวน 7,192,145 คน ทำให้จำนวนมูลค่าการนำเข้าเงินตราจากต่างประเทศ สูงมากเป็นอันดับหนึ่งของมูลค่าการส่งออกทั้งหมดของประเทศ ต่อเนื่องกันเป็นเวลาหลายปี จากข้อมูลดังกล่าว ชี้ให้เห็นว่าธุรกิจการท่องเที่ยว มีศักยภาพและโอกาสการพัฒนาที่น่าสนใจเป็นอย่างยิ่งในทศวรรษนี้ และน่าจะมีโอกาสก่อให้เกิดรายได้ที่ดีแก่ผู้ประกอบการในอนาคตข้างหน้า

ปัจจุบันธุรกิจประเภทโรงแรม จะได้รับการส่งเสริมและช่วยเหลือจาก คณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (B.O.I.) ต่อเมื่อมีจำนวนห้องพักของโรงแรม ไม่น้อยกว่า 80 ห้องขึ้นไป (สำหรับต่างจังหวัด) โดยการให้สิทธิพิเศษบางประการ เช่น การยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคล 3-8 ปี และอนุญาตให้นำผลขาดทุนไปหักออกจากกำไรสุทธิภายหลังระยะเวลาที่ได้รับการยกเว้นภาษีเงินได้ ที่กำหนดไม่เกิน 5 ปี เป็นต้น

5.2 การศึกษาด้านงบประมาณการลงทุนของโครงการ (Cost element of project)

เงินลงทุนสำหรับกิจการโรงแรมแต่ละประเภทนั้นจะแตกต่างกันมาก โดยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ เช่น ขนาดของโรงแรม ตำแหน่งที่ตั้งของโรงแรม ลัทธิอากาศและโครงสร้างของอาคาร สิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรม ฯลฯ เหล่านี้ล้วนแล้วแต่มีผลต่องบประมาณการลงทุนของโครงการทั้งสิ้น การลงทุนกิจการโรงแรมประเภทรีสอร์ทในต่างจังหวัด จะมีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยประมาณ 1 ล้านบาท ต่อ 1 ห้องพัก ซึ่งประกอบไปด้วย ค่าปลูกสร้างอาคาร , ค่าตกแต่งโรงแรมและห้องพัก , ค่าเฟอร์นิเจอร์ , ค่าเครื่องจักรกล , ค่าอุปกรณ์ไฟฟ้า , ค่ายานพาหนะ , ค่าอุปกรณ์และครุภัณฑ์ในการดำเนินการ ตลอดจนเงินทุนหมุนเวียน เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคำนวณงบประมาณการลงทุนของโครงการนั้นอาจใช้หลักโดยการประมาณว่า ราคา ต้นทุนการก่อสร้างห้องพักของโรงแรมไม่ควรเกิน 1,000 เท่าของอัตราค่าห้องเฉลี่ยของโรงแรม ทั้งนี้ คิดรวมพื้นที่ส่วนบริการอื่นๆ ของโรงแรมด้วย สามารถประมาณจำนวนเงินลงทุนของโครงการได้ ดังนี้

5.2.1 ค่าก่อสร้างอาคาร (Construction)

อัตราค่าห้องพักเฉลี่ยของโรงแรม	1,000 บาท/ห้อง ¹
ราคาต้นทุนการก่อสร้างต่อ 1 ห้องพักต้องไม่เกิน	$1,000 * 1,000 = 1,000,000$ บาท/ห้อง
จำนวนเงินลงทุนค่าก่อสร้างทั้งสิ้น (150 ห้อง * 1.0 ล้านบาท)	= 150 ล้านบาท

5.2.2 ค่าที่ดิน (Land)

ราคาที่ดินจากการประเมินของกรมที่ดิน	= 800,000 บาท/ไร่ ²
พื้นที่ทั้งหมดของโครงการ	= 26 ไร่
รวมราคาที่ดินโครงการ (800,000 * 26)	= 20,800,000 ล้านบาท
งบประมาณการลงทุนของโครงการทั้งหมด	$150 + 20.8 = 170.8$ ล้านบาท

5.2.3 ค่าดอกเบี้ยระหว่างก่อสร้าง (Interest during construction)

จำนวนเงินลงทุนที่ใช้จ่ายตลอดระยะเวลาการก่อสร้างมักเป็นเงินทุนที่ได้กู้ยืมจากสถาบันการเงินต่างๆ ซึ่งต้องจ่ายค่าดอกเบี้ยเป็นผลตอบแทนให้กับสถาบันการเงินนั้นๆ นอกเหนือไปจากเงินต้นทั้งหมดที่ได้กู้ยืมมา ฉะนั้นจะต้องคิดค่าดอกเบี้ยที่จ่ายไปรวมเป็นส่วนหนึ่งของต้นทุนค่าใช้จ่ายของโครงการด้วย อัตราดอกเบี้ยของธนาคารพาณิชย์ที่ปล่อยสินเชื่อแต่ละแห่งมีอัตราแตกต่างกัน แต่โดยทั่วไปจะแตกต่างกันไม่มากนัก อัตราดอกเบี้ยโดยทั่วไปอยู่ระหว่าง ร้อยละ 16 - 20 แล้วแต่ธนาคารแต่ละแห่งจะกำหนด

¹ ข้อมูลจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

² ข้อมูลจากสำนักงานที่ดินจังหวัดพะเยา

5.2.4 เฟอรันิเจอร์ เครื่องประดับตกแต่ง และเครื่องใช้ต่างๆ (Furniture fixture and equipment)

ในการสั่งซื้อ เฟอรันิเจอร์ เครื่องประดับตกแต่งรวมทั้งเครื่องใช้ในโรงแรมนั้น ผู้ประกอบการโรงแรมแต่ละแห่ง อาจมีแผนการดำเนินงานที่แตกต่างกันออกไป โดยอาจว่าจ้างบริษัทผู้ส่งสินค้าให้ดำเนินการวางแผนการสั่งซื้อเฟอรันิเจอร์ทุกอย่าง บางแห่งอาจดำเนินการสั่งซื้อเอง หรืออาจใช้ทั้ง 2 วิธีผสมกัน เช่น จ้างเหมาบริษัทสั่งซื้อดำเนินการจัดซื้ออุปกรณ์ประเภทเครื่องใช้ในครัวทั้งหมด ส่วนของใช้อื่นๆ นอกเหนือจากนั้นก็ดำเนินการจัดซื้อเองทั้งหมด จะทำให้ประหยัดรายจ่ายไปได้มาก โดยทั่วไปคิดเป็นค่าใช้จ่ายประมาณ 1.3 % ของต้นทุนค่าก่อสร้างของโรงแรมทั้งหมด

5.2.5 อุปกรณ์และวัสดุเครื่องใช้ในการดำเนินงาน (Operating equipment)

หมายถึงอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในแผนกต่างๆ เช่น ผ้าปูโต๊ะ เครื่องเงินเครื่องกระเบื้อง รวมถึงชุดเครื่องแบบของพนักงานของโรงแรมด้วย

5.2.6 ค่าใช้จ่ายสินค้าข้าวของเครื่องใช้ (Inventory)

โรงแรมจำเป็นต้องมีสินค้า ข้าวของเครื่องใช้ที่เก็บสำรองเอาไว้ นอกเหนือไปจากอุปกรณ์ในการทำงานที่ใช้ในยามปกติ อาทิเช่น อาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ทำความสะอาด เป็นต้น ปริมาณ สต็อกสำรองนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณการบริโภคที่ได้คาดการณ์ไว้ หากสำรองไว้มากเกินไปเกินกว่าความจำเป็น ก็จะทำให้เกิดการสูญเงินหมุนเวียนของโครงการไปมากโดยเปล่าประโยชน์

5.2.7 ค่าใช้จ่ายก่อนการเปิดดำเนินการ (Preopening expenses)

คือค่าใช้จ่ายของเงินเดือนพนักงานที่ปฏิบัติงานก่อนการเปิดดำเนินการกิจการโรงแรม เช่น ค่าฝึกอบรมพนักงาน ค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์โครงการ ค่าจ้างพนักงานรักษาความปลอดภัย เป็นต้น ค่าใช้จ่ายส่วนนี้จะมีปริมาณมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับนโยบายการบริหารงานของเจ้าของโครงการ

ตารางแสดงรายละเอียดการลงทุนด้านต่างๆ ของโครงการ

รายการ	จำนวน %	จำนวนเงิน(ล้านบาท)
1.ค่ารถถอนอาคารเก่าและปรับปรุงที่ดิน	5	8.54
2.ค่าโครงสร้างอาคารและฐานราก	45	76.76
3.ค่าระบบเครื่องกล , ไฟฟ้า , ระบบปรับอากาศ , สุขาภิบาล	27	46.11
4.ค่าตกแต่งภายใน	10	17.8
5.ค่าอุปกรณ์สำนักงานของโรงแรม	6.5	11.1
6.ค่าอุปกรณ์ครัวและห้องอาหาร	1.3	2.22
7.ค่ายานพาหนะ	0.5	0.85
8.ค่าใช้จ่ายก่อนการเปิดดำเนินการ	3.2	5.46
9.ค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการดำเนินการ	1.5	2.56
รวมต้นทุนทั้งหมดของโครงการ	100	170.8

5.3 การประมาณผลประโยชน์ตอบแทนของโครงการ

5.3.1 รายได้ของโครงการ ประกอบด้วย

- 1) รายได้จากค่าห้องพักของโรงแรม เป็นรายได้หลัก คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 34 %ของรายได้ทั้งหมด
- 2) รายได้จากการให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 33 %ของรายได้ทั้งหมด
- 3) รายได้จากสถานบันเทิง และส่วนสันทนาการต่างๆ
- 4) รายได้จากแผนกบริการทั่วไป ประกอบด้วย รายได้จากแผนกจัดเลี้ยง ซึ่งมี 2 ส่วน คือ รายได้จากการเช่าห้องประชุมสัมมนา และรายได้จากการจัดเลี้ยง นอกจากนี้ยังมีรายได้จากแผนกซักกรีด และแผนกอื่นๆ เช่น แผนกโทรศัพท์ เป็นต้น
- 5) รายได้จากการให้เช่าร้านค้าภายในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 6) รายได้จากค่าบริการ ซึ่งคิดกับแขกที่มาพักซึ่งส่วนหนึ่งจะเป็นผลตอบแทนรายได้ และโบนัสรายปีแก่พนักงาน และอีกส่วนหนึ่งนำเข้ากองทุนสวัสดิการพนักงาน
- 7) รายได้อื่นๆ เป็นรายได้เบ็ดเตล็ดจากการให้บริการด้านต่างๆ เช่น ผลกำไรจากการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ค่านายหน้า ค่ามัดจำจากบริษัทนำเที่ยว เป็นต้น

ตาราง แสดงรายได้ของโรงแรม ขนาด 150 ห้อง

หน่วย : ล้านบาท

ปีที่	1	2	3	4	5	6	7
อัตราการเข้าพักเฉลี่ย ¹ (%)	60	65	70	75	75	80	80
อัตราค่าห้องพักเฉลี่ย(บาท) (33% ของรายได้)	1000	1000	1100	1100	1210	1210	1331
รายได้จากค่าห้องพัก (34%)	32.85	35.58	42.16	45.17	49.68	53.0	58.3
รายได้จากค่าอาหาร (33%)	31.88	35.54	40.92	43.84	48.22	51.44	56.58
รายได้อื่นๆ (33%)	31.88	34.54	40.92	43.84	48.23	51.44	56.58
รวมรายได้ทั้งหมด (ล้านบาท)	96.62	104.67	124.0	123.85	146.13	145.87	172.46

หมายเหตุ : 1) เปอร์เซ็นต์อัตราการเข้าพักของแขก ได้จากการประมาณจากสถิติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

5.3.2 รายจ่ายในการดำเนินการของโรงแรม

ค่าใช้จ่ายบางประเภทมีลักษณะคงที่ ไม่ว่าจะมิแขกเข้ามาพักหรือไม่ เช่น รายจ่ายด้านการประกันภัย ค่าภาษีที่ดิน ภาษีโรงเรือน เป็นต้น แต่ค่าใช้จ่ายบางอย่างนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนแขกที่เข้ามาพัก เช่น ภาษีเงินได้ ภาษีการค้า เป็นต้น สามารถแบ่งประเภทรายจ่ายทั้งหมดได้ดังนี้

- 1) ค่าเงินเดือนและสวัสดิการของพนักงาน จากข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พบว่า เงินเดือน ค่าจ้าง และค่าสวัสดิการทั้งหมดของพนักงาน คิดเป็นจำนวนเงินประมาณ 25.5 % ของรายได้ทั้งหมดของโรงแรม
- 2) ค่าต้นทุนเครื่องดื่มและอาหาร ประกอบไปด้วย ค่าต้นทุนของอาหาร ประมาณ 35 % ของรายได้จากค่าอาหาร และ ต้นทุนค่าเครื่องดื่ม ประมาณ 22 % ของรายได้จากเครื่องดื่ม
- 3) ค่าใช้จ่ายด้านพลังงานของโรงแรม ประกอบด้วยค่าไฟฟ้า คิดเป็น 10 % ของรายได้ทั้งหมด และค่าประปา คิดเป็น 0.70 % ของรายได้ทั้งหมด และค่าเชื้อเพลิง 1.2 % ของรายได้ทั้งหมด
- 4) ค่าซ่อมแซมและบำรุงรักษา คิดเป็น 5 % ของรายได้ทั้งหมด
- 5) ค่าใช้จ่ายทั่วไปของแผนกต่างๆ เช่นค่าประกันทรัพย์สิน ค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ต่างๆ รวมทั้งค่าเสื่อมราคาของอาคารด้วย
- 6) ภาษีเงินได้นำจ่าย คิดประมาณ 35 % ของกำไรสุทธิของกิจการ
- 7) ค่าโฆษณา เช่น การประชาสัมพันธ์องค์กร การสำรวจตลาด การส่งเสริมการขายและการขยายตลาด เป็นต้น งบประมาณในส่วนนี้ประมาณ 2.3 %
- 8) ค่าใช้จ่ายอื่นๆ

ตาราง แสดงรายจ่ายในการดำเนินการของโรงแรม 150 ห้อง

หน่วย : ล้านบาท

ปีที่	1	2	3	4	5	6	7
รายจ่ายคงที่	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24
ค่าเงินเดือน สวัสดิการ	23.84	23.84	25.72	28.24	28.24	28.24	31.13
ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	12.75	13.82	16.36	17.53	19.28	20.57	22.63
รายจ่ายอื่นๆ	34.87	37.78	44.76	47.95	52.75	56.27	67.90
รวมรายจ่ายทั้งสิ้น	71.25	75.22	87.08	91.45	100.57	105.37	115.90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 แหล่งเงินทุนของโครงการ

แหล่งเงินทุนสำหรับโครงการโรงแรมในประเทศ โดยทั่วไปจะประกอบด้วยเงินทุนจดทะเบียนที่ชำระแล้วส่วนหนึ่ง ซึ่งอาจเป็นเงินสดหรือเปิดขายหุ้นให้กับมหาชนทั่วไป ร่วมกับการกู้จากสถาบันการเงินอีกส่วนหนึ่ง ซึ่งเงินกู้ส่วนใหญ่จะได้จากสถาบันการเงินของเอกชน เช่น ธนาคารพาณิชย์ต่างๆ เป็นต้น โดยมากมักออกให้กู้ในลักษณะเงินกู้ระยะยาวมีกำหนดการชำระคืนพร้อมดอกเบี้ยในระยะ 5 - 7 ปี ขึ้นไป สัดส่วนของโครงสร้างทุนทรัพย์ จะมีสัดส่วนระหว่างเงินกู้กับเงินทุนจดทะเบียนที่ชำระแล้ว เป็นสัดส่วนประมาณ 60 : 40



บทที่ 6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

การศึกษาด้านสิ่งแวดล้อมและงานระบบของอาคาร

6.1 ระบบปรับอากาศ (Air condition system)

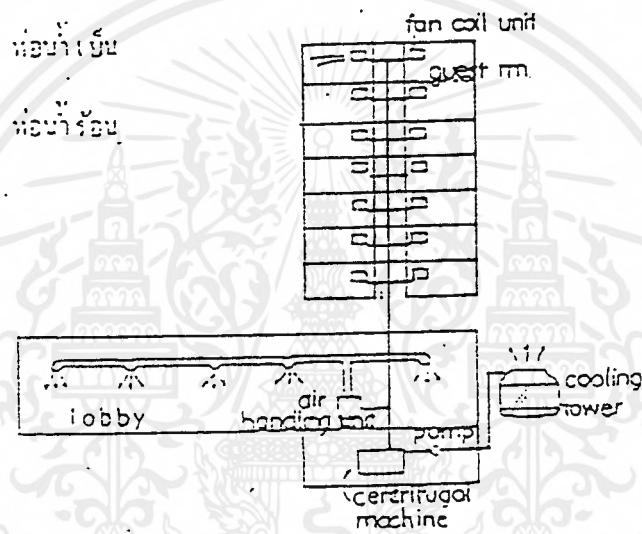
จุดประสงค์ของการปรับอากาศ คือ การทำให้สภาวะอากาศ มีอุณหภูมิและความชื้นที่ ต้องการ อีกทั้งให้ได้อากาศที่สะอาดกระจายทั่วบริเวณห้องที่ต้องการปรับอากาศ การพิจารณา เลือกใช้ระบบปรับอากาศ จะต้องพิจารณาจากความต้องการด้านการตอบสนองประโยชน์ใช้สอย กับลักษณะความต้องการอื่นๆ นำมาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกใช้ระบบปรับอากาศ สำหรับ อาคารประเภทโรงแรมซึ่งมีส่วนของประกอบของอาคารหลายๆ ส่วนด้วยกัน อาทิ บริเวณ สาธารณะ ทางเข้า ห้องโถง ห้องอาหาร และส่วนห้องพักแขก ฯลฯ เป็นต้น สำหรับห้องพักแขกนั้น ระบบการปรับอากาศจะต้องเป็นระบบที่สามารถควบคุมสภาวะอุณหภูมิ ความชื้น ตามความ ต้องการของผู้มาพักได้ อีกทั้งอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ ควรมีความไวสูงระบบน้ำและอากาศที่ใช้ เครื่องขดท่อ หรือเครื่องดูดลม (Fan coil unit) จึงเป็นที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป โดยปริมาตรของ อากาศเบื้องต้นเป็นปริมาตรที่จำเป็นสำหรับการถ่ายเทอากาศของห้องน้ำและห้องส้วม ส่วนการ ปรับอากาศในบริเวณที่สาธารณะ ควรจัดแบ่งเป็นส่วนๆ ตามความต้องการในการใช้งานแต่ละ ประเภท โดยในแต่ละเขตหรือส่วน ใช้ระบบเครื่องปรับอากาศแบบส่วนกลาง (Central air) ระบบ ท่อลมเดี่ยว เพื่อที่สามารถปรับอากาศได้อย่างทั่วถึงทุกๆ ส่วน สำหรับการพิจารณาเลือกใช้ระบบ ปรับอากาศนั้น สำหรับโรงแรมที่มีงบในการลงทุนจำกัด อาจใช้ระบบท่อลมเดี่ยวสำหรับการปรับ อากาศในห้องพักแขก โดยมีเครื่องให้ความร้อนซ้ำ (Reheater) ในท่อแยกทางเข้าห้องพักของแขก แต่ละห้อง หรืออาจเลือกใช้ระบบการปรับอากาศแบบติดผนัง (Split air) ก็ได้ จากการศึกษา ข้อมูลของระบบปรับอากาศ สามารถสรุปการใช้ระบบปรับอากาศของโครงการได้ดังนี้

1) ส่วนห้องพัก (Guest room area)

เลือกใช้ระบบปรับอากาศแบบ การปรับอากาศระบบส่วนกลาง (Central unit air) แบบ All water system จ่ายความเย็นโดยการใช้เครื่องขดท่อหรือเครื่องดูดลม (Fan coil unit) ซึ่ง

2) ส่วนสาธารณะ (Public area)

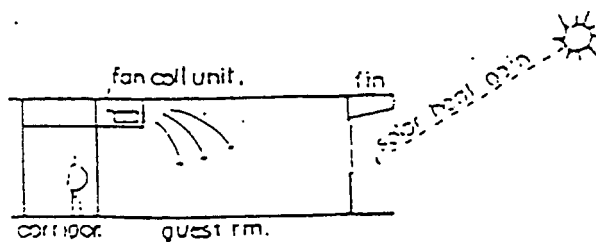
เนื่องจาก บริเวณนี้เป็นบริเวณที่ต้องรองรับการใช้งานของผู้ใช้บริการจำนวนมาก เช่น ส่วนโถง (Lobby) ของโรงแรม ส่วนห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และส่วนภัตตาคาร เป็นต้น จึงเลือกใช้ระบบการปรับอากาศแบบ Central unit air) แบบ All water system มีการจ่ายลมเย็นโดยใช้หัวจ่ายลมเย็น (Air heading unit) โดยเป่าลมเย็นไปตามท่อในส่วนต่างๆ ที่ต้องการการปรับอากาศ นอกจากนี้ยังมีการนำเอาระบบ Micro processor มาใช้เพื่อควบคุมสถานะอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับส่วนต่างๆ ของโรงแรมทำให้สามารถประหยัดพลังงานได้มาก



ภาพแสดง ระบบจ่ายความเย็นของอาคาร



ภาพแสดง ลักษณะการจ่ายลมจากเพดาน

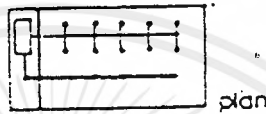


ภาพแสดง การจ่ายลมจากผนัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 ระบบดูดอากาศกลับ และระบบหมุนเวียนอากาศ

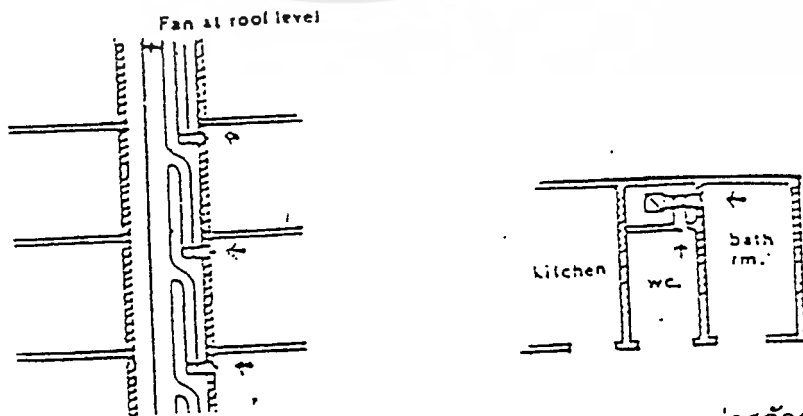
การหมุนเวียนของอากาศ เพื่อให้ระบบกระจายลมเย็นสามารถทำงานได้ตลอด และยังเป็น การช่วยให้บริเวณภายในห้องเกิดการหมุนเวียนของอากาศบริสุทธิ์ เข้าแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ระบบหมุนเวียนอากาศสามารถติดตั้งไว้ภายในห้องน้ำเพื่อทำการดูดกลิ่นของห้องน้ำออกไปพร้อมกันด้วย ข้อกำหนดในการออกแบบความสูงของห้องพักต่ำสุด 2.80 เมตร แต่โดยปกติความสูงของห้องพักจะประมาณ 3.0 - 3.5 เมตร



ภาพแสดง ระบบหมุนเวียนอากาศ

1.2 ระบบระบายอากาศภายในอาคาร

หมายถึงการระบายอากาศในส่วนที่ไม่สามารถระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติได้ ได้แก่ ส่วนห้องน้ำของ Tower จึงต้องมีการระบายอากาศโดยใช้วิธีกล โดยการใช้พัดลมระบายอากาศเข้าช่วย จึงจะสามารถระบายอากาศได้ตามที่ต้องการโดยไม่ต้องอาศัยทิศทางลมหรือสภาพดินฟ้าอากาศเข้าช่วย อากาศภายในห้องน้ำจะถูกพัดลมดูดอากาศดูดผ่านหน้ากากลม และระบบท่อลมออกไปสู่ภายนอกอาคาร เป็นระบบระบายอากาศที่มีท่อสกดควัน (Shut duct) มีลักษณะเป็นท่อลมย่อยในแนวตั้งระหว่างท่อลมย่อยในห้องน้ำและท่อรวม ท่อสกดควันนี้ควรมีความยาวไม่น้อยกว่า 1.0 เมตร ซึ่งจะช่วยให้ควันจากชั้นหนึ่งถูกลำไปอีกชั้นหนึ่งโดยผ่านท่อลมระบายอากาศ นอกจากนี้ ท่อสกดควัน ยังช่วยลดการส่งผ่านของเสียงจากชั้นหนึ่งไปยังอีกชั้นหนึ่ง และยังช่วยลดความชื้นเสียงที่เกิดจากพัดลมระบายอากาศมิให้เข้าสู่ห้องน้ำอีกด้วย



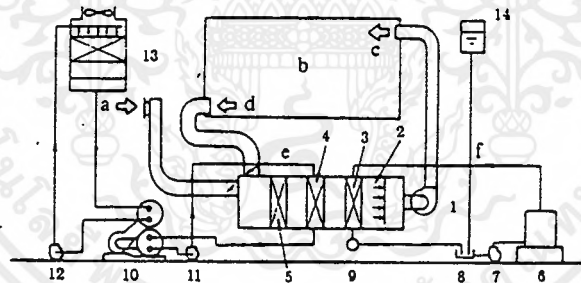
ภาพแสดง การระบายอากาศโดยใช้พัดลมระบายอากาศ และท่อสกดควัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 ส่วนประกอบเบื้องต้นของระบบปรับอากาศ

จากรูปด้านล่าง แสดงส่วนประกอบเบื้องต้นของระบบปรับอากาศส่วนกลาง (Central air conditioning system) ส่วนประกอบที่สำคัญมีดังนี้

- 1) ระบบผลิตความร้อน (Heat generating system) ประกอบด้วย เครื่องจักรทำความเย็น (Refrigerating machine) หอทำความเย็น (Cooling tower) และหม้อน้ำ (Boiler)
- 2) ระบบท่อ (Piping system) ประกอบด้วย ท่อน้ำ ท่อไอน้ำ ท่อสารทำความเย็น และปั๊ม
- 3) เครื่องปรับอากาศ (Air condition) ประกอบด้วย เครื่องกรองอากาศ เครื่องทำให้อากาศเย็น เครื่องทำให้อากาศร้อน และเครื่องทำให้อากาศชื้น
- 4) ระบบท่อลม (Duct system) ประกอบด้วย พัดลม ท่อลม และหัวจ่ายลม



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| a. อากาศภายนอก | 5. เครื่องกรองอากาศ |
| b. ห้อง | 6. หม้อน้ำ |
| c. สมชาย | 7. ปั๊มน้ำเลี้ยง |
| d. สมกลับ | 8. ถังน้ำที่ควบแน่น |
| e. น้ำเย็น | 9. อุปกรณ์ดักไอน้ำ (steam trap) |
| f. น้ำร้อน | 10. เครื่องทำความเย็น |
| 1. พัดลม | 11. บั้มหนวนเวียนน้ำเย็น |
| 2. เครื่องทำให้อากาศชื้น | 12. บั้มหนวนเวียนน้ำหล่อเย็น |
| 3. จุดท่อทำให้อากาศร้อน | 13. หอทำน้ำให้เย็น |
| 4. จุดท่อทำให้อากาศเย็น/แห้ง | 14. ถังน้ำขยายตัว. |

ภาพแสดงระบบการปรับอากาศ

ในระบบการปรับอากาศส่วนกลางดังแสดงในรูป อากาศภายนอกสำหรับชดเชยอากาศที่ระบายออกไป และอากาศภายในที่ดูดกลับนำมาใช้ต่อเพื่อเป็นการประหยัด อากาศทั้งสองส่วนจะผสมรวมกัน แล้วจ่ายผ่านเครื่องกรองอากาศภายในเครื่องปรับอากาศ เพื่อกรองเอาฝุ่นละอองในอากาศออกไป ในบางครั้งก็ใช้เครื่องกรองอากาศแบบใช้ถ่านกัมมันต์ (Activated charcoal) สำหรับการกรองเอากลิ่นและแก๊สพิษออกไป สำหรับการทำความเย็น เครื่องทำอากาศเย็นจะทำให้อากาศที่สะอาดเย็นและแห้งลง สำหรับการทำความร้อนอากาศที่สะอาดจะทำให้ร้อนขึ้นโดยเครื่องทำความร้อน และทำให้ชื้นโดยเครื่องทำความชื้น จากนั้นอากาศจะถูกส่งผ่านโดยพัดลมผ่านท่อลมเข้าไปในห้องปรับอากาศ ในเครื่องทำอากาศเย็น มีน้ำเย็นจากเครื่องทำน้ำเย็นไหลวนโดยใช้ปั๊มน้ำ หรือมีสารทำความเย็นไหลวนโดยอาศัยความแตกต่างของความดันของสารทำความเย็นในระบบเครื่องทำความเย็น เครื่องทำให้อากาศเย็นโดยใช้สารทำความเย็นโดยตรง เรียกว่าชุดท่อทำความเย็นด้วยการขยายตัวโดยตรง (Direct expansion coil or DX coil) เครื่องควบแน่นในเครื่องทำความเย็นต้องการน้ำหล่อเย็น ซึ่งอาจได้จากน้ำบ่อ น้ำจากแม่น้ำหรือน้ำประปาถ้าแหล่งน้ำเหล่านี้มีคุณภาพดี และมีปริมาณมาก ในกรณีที่มีน้ำคุณภาพดีในปริมาณจำกัดก็อาจใช้หอทำน้ำเย็นทำน้ำที่ใช่แล้วให้เย็นขึ้นใหม่เพื่อนำกลับไปใช้อีกครั้งหนึ่ง

6.2 ระบบสุขาภิบาล (sanitary system)

ระบบสุขาภิบาล และระบบการเดินท่อของโรงแรม สามารถแยกออกเป็น 3 ส่วนด้วยกัน คือ ระบบน้ำใช้ (Water supply) ระบบการระบายน้ำ (Drainage system) และระบบกำจัดน้ำโสโครก (Sewage treatment) รายละเอียดของระบบต่างๆ มีดังนี้

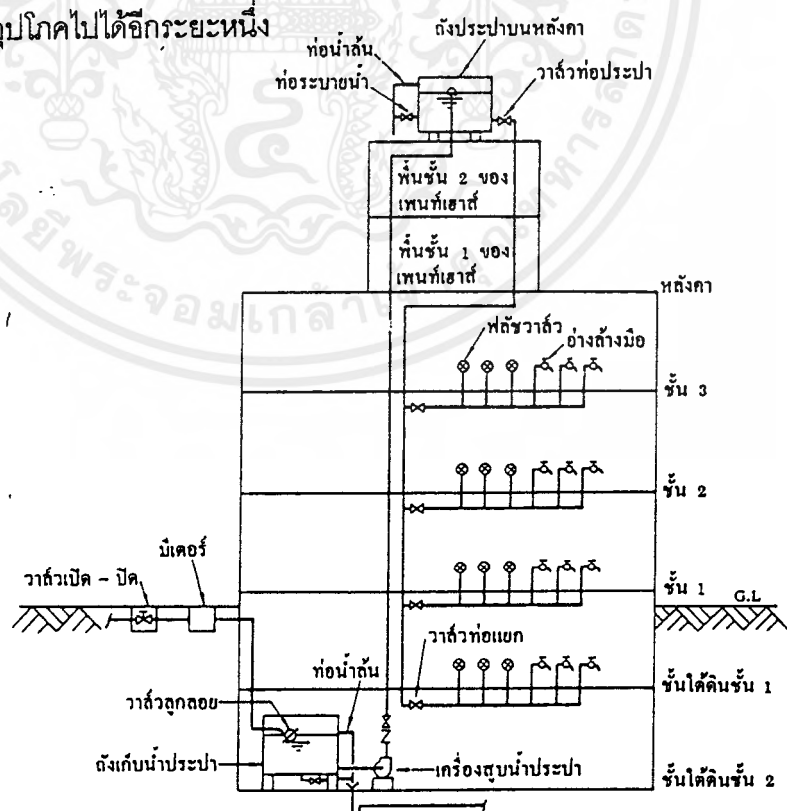
2.1 ระบบน้ำใช้ (Water supply)

หมายถึงน้ำใช้หรือน้ำสะอาดที่นำไปใช้ในโรงแรม โดยมีแหล่งน้ำที่สำคัญคือระบบน้ำจากการประปาจังหวัดพะเยา เป็นระบบน้ำที่นำมาใช้สำหรับโรงแรมแห่งนี้ สำหรับการบริโภค อุปโภค และการดับเพลิง ข้อควรพิจารณาในการวางระบบน้ำใช้ของโครงการจะต้องคำนึงถึง การประมาณการการใช้น้ำของโรงแรม และการประมาณการเก็บน้ำไว้ใช้สำรองของโรงแรม จะต้องออกแบบให้เพียงพอกับความต้องการการด้วย สำหรับปริมาณน้ำเพื่อให้มีปริมาณน้ำที่เพียงพอกับความต้องการ จึงกำหนดให้มีถังเก็บน้ำสำรองสำหรับโรงแรมจำนวน 2 ถังเพื่อให้สามารถทำการบำรุงรักษา และทำความสะอาดได้สะดวก โดยถังเก็บน้ำนี้จะฝังอยู่ในส่วนใต้ดินของพื้นที่โครงการ เพื่อใช้

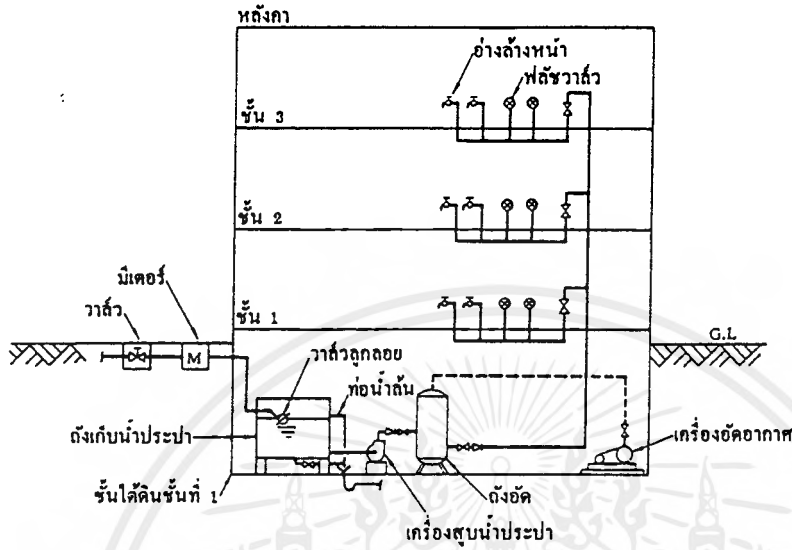
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับพักน้ำก่อนที่จะปั๊มขึ้นไปใช้งานด้วย การเก็บน้ำในถังพักน้ำนี้จะใช้ระบบสวิตช์ลูกลอย (Float switch pump control) ควบคุมการทำงานของเครื่องปั๊มโดยเป็นระบบอัตโนมัติ เมื่อระดับน้ำในถังสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้ของลูกลอย สวิตช์จะทำการตัดกระแสไฟฟ้าที่ใช้สำหรับเครื่องสูบน้ำทันที เมื่อน้ำถูกใช้ไปได้ระยะหนึ่งระดับน้ำก็จะลดลง ทำให้ระบบลูกลอยจะทำการเปิดสวิตช์เพื่อจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับเครื่องสูบน้ำอีกครั้งหนึ่ง จนกว่าจะได้ระดับน้ำตามที่ต้องการ เป็นเช่นนี้สลับกันไปเรื่อยๆ การใช้ระบบนี้ทำให้เครื่องสูบน้ำได้ทำงานเป็นเวลา การหยุดพักเครื่องจะช่วยในการรักษาอายุการใช้งานของเครื่องสูบน้ำได้อีกด้วย สำหรับการหาปริมาณขนาดของถังเก็บน้ำ ต้องมีการคำนวณ ให้มีปริมาตรที่เพียงพอกับความต้องการใช้น้ำของโรงแรม หลังจากน้ำถูกปั๊มขึ้นสู่ถังเก็บน้ำ ซึ่งอาจตั้งอยู่บนชั้นสูงสุดของโรงแรมหรืออาจทำเป็นหอสูงสำหรับเก็บน้ำ ก็จะจ่ายน้ำลงสู่จุดต่างๆ ของโรงแรมด้วยระบบ Gravity feed หรือ Down feed ถังเก็บน้ำบนชั้นสูงสุดของโรงแรมควรจะต้องอยู่สูงกว่าระดับของเครื่องสุขภัณฑ์ในชั้นที่อยู่ใกล้ที่สุดประมาณ 4 - 6 เมตร เป็นอย่างน้อย ทั้งนี้เพื่อความดันในท่อจ่ายน้ำไปสู่ส่วนต่างๆ ของโรงแรมมีแรงดันที่เพียงพอ การใช้ระบบการจ่ายน้ำแบบนี้จึงสามารถลดการทำงานของเครื่องสูบน้ำลงได้มาก ทำให้เกิดการประหยัดพลังงานในโรงแรมได้ดีเพราะจะช่วยประหยัดค่าไฟฟ้าได้อีกส่วนหนึ่ง และในกรณีที่ระบบไฟฟ้าเกิดขัดข้องชั่วคราว ก็ยังมีปริมาณน้ำที่เก็บสำรองไว้บนชั้นสูงสุดของโรงแรม เพียงพอที่จะจ่ายน้ำสำหรับการบริโภค อุบโภาคไปได้อีกระยะหนึ่ง

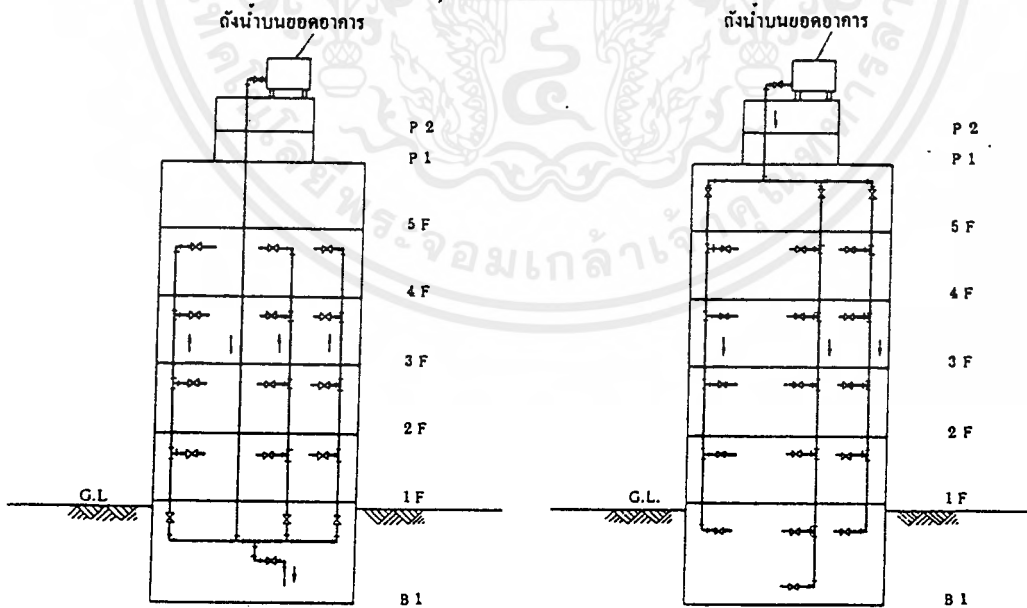
ภาพแสดง ตัวอย่าง
ระบบน้ำใช้ ที่มีถัง
เก็บน้ำ บนยอด
อาคาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดง ตัวอย่างระบบประปาแบบถังอัดความดัน



ภาพแสดง ระบบจ่ายน้ำขึ้น (Feed up) ภาพแสดง ระบบจ่ายน้ำลง (Down feed)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการทำงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Typical determination for general water supply

Space determination	Quantities supply \ head \ day	
	Liters	Gallon
Hotel guest rooms	135	35
Resident employees	90	24
Non resident employees	45	12
Restaurant	7.5	2

2.2 ระบบทำน้ำร้อนและไอน้ำร้อน (Hot water and steam supply system)

ระบบทำน้ำร้อนถือได้ว่าเป็นความจำเป็นสำหรับโรงแรมที่ได้มาตรฐาน สำหรับการให้บริการ บริการแก่แขกที่มาพัก น้ำร้อนและไอน้ำร้อนโดยทั่วไปมักจะอยู่ในขั้นตอนการผลิตเดียวกัน โดยทุก โรงแรมจะติดตั้งระบบทำน้ำร้อนโดยใช้ Steam เพื่อการจ่ายน้ำร้อนไปยังสุขภัณฑ์ต่างๆ ที่ต้องการ ใช้น้ำร้อน น้ำร้อนจะถูกผลิตโดย Hot water generator ซึ่งเป็นแบบ Steam heated elements น้ำร้อนจะถูกส่งไปตามท่อน้ำร้อน และมีการหมุนเวียนตลอดเวลาโดยใช้เครื่องสูบน้ำ (Circulating pump) ด้วยระบบดังกล่าวนี้เมื่อผู้ใช้เปิดก๊อกน้ำร้อน ก็จะสามารถใช้น้ำร้อนได้ทันที และร้อนอยู่ตลอดเวลา ท่อน้ำร้อนที่ใช้จะต้องมีการหุ้มฉนวนกันความร้อนและติดตั้งให้ถูกต้องตาม หลักวิชาการ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

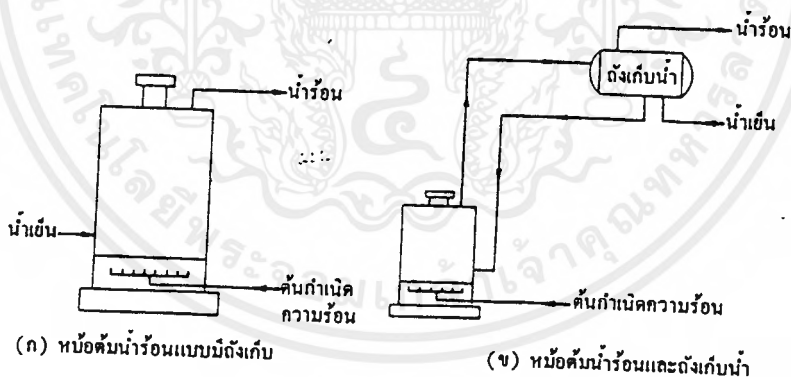
ระบบ Steam นอกจากระบบน้ำร้อนที่ส่งไปยังสุขภัณฑ์ต่างๆ แล้ว ยังต้องมีระบบน้ำร้อน เพื่อส่งน้ำร้อนที่ต้องต้มให้ถึง 80 องศาเซลเซียส ไปสู่น้องซักกรีดและส่วนเครื่องล้างจานในห้องครัว โดยจะต้องติดตั้งหม้อน้ำ (Oil fired boiler) พร้อมอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการผลิตน้ำร้อนส่งจ่ายไปตาม จุดต่างๆ ที่ต้องการดังที่ได้กล่าวมาแล้ว เครื่องต้มน้ำร้อนระบบดังกล่าวนี้จะผลิตน้ำร้อนส่งไปตาม ท่อด้วยอัตราความดัน 50 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เพื่อให้เหมาะสมสำหรับการซักกรีด สำหรับน้ำร้อนที่ ใช้นในส่วนอื่นๆ จะมีอุณหภูมิของน้ำประมาณ 50 องศาเซลเซียส และต้องการความดันที่ต่ำกว่า ส่วนซักกรีด ก็สามารถลดความดันได้โดยการติดตั้งวาล์วปรับความดัน เพื่อปรับระดับความดันให้ได้ ตามความต้องการของจุดนั้นๆ

การผลิตน้ำร้อนเริ่มจากขบวนการทำน้ำเย็นให้เป็นน้ำอ่อน โดยน้ำเย็นจากระบบท่อน้ำใช้ จะถูกปั๊มผ่านเครื่องทำน้ำอ่อน (Water softner) ก่อน แล้วจึงผ่านเครื่องกำจัดอากาศ (Deaerater) และผ่านเข้าสู่ขบวนการทำไอน้ำร้อน เพื่อทำน้ำเย็นให้กลายเป็นไอน้ำร้อน โดยส่วนหนึ่งจะถูกแยก

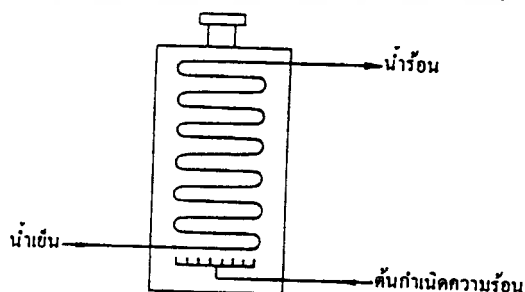
ป้อนไปใช้ในห้องซักผ้า และเครื่องล้างจาน และอุปกรณ์อื่นๆ ที่ต้องการใช้น้ำร้อนดังกล่าวมาแล้ว
 ใช้น้ำร้อนอีกส่วนหนึ่งจะถูกส่งเข้าสู่ Hot water Generator เพื่อทำให้น้ำร้อนนี้กลายเป็นน้ำร้อน
 ส่งไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรมเช่น ห้องพักแขก โดยน้ำร้อนในระบบท่อจะมีการหมุนเวียนของ
 น้ำอยู่ตลอดเวลาด้วยเครื่องสูบน้ำหมุนเวียนทำงานด้วยระบบอัตโนมัติ การทำงานของเครื่องจะ
 ถูกควบคุมด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิของน้ำในท่อ เมื่ออุณหภูมิลดลงจนถึงระดับหนึ่ง ก็จะทำงานโดย
 อัตโนมัติ

ปริมาณความต้องการการใช้น้ำร้อนในอาคารประเภทต่างๆ

อาคาร	ปริมาณการใช้น้ำร้อน \ คน \ วัน	
	ลิตร	แกลลอน
โรงแรมชั้นหนึ่ง	45	10
โรงแรมทั่วไป	32	7
บ้านพักอาศัย \ อพาร์ทเมนท์	32	7

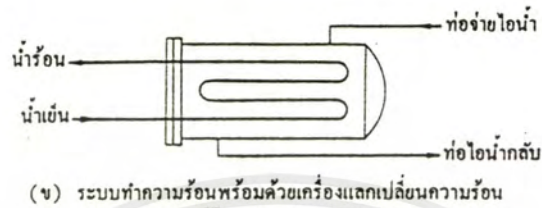
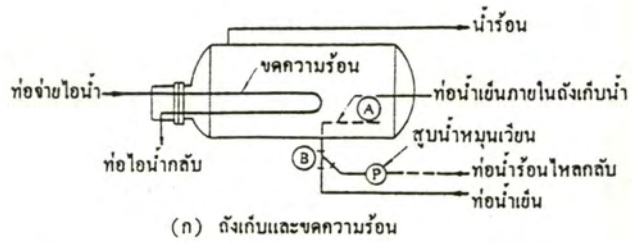


ภาพแสดง ตัวอย่างการทำความร้อนโดยตรง



ภาพแสดง หม้อต้มน้ำร้อนแบบแบบน้ำไหลผ่านครั้งเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดง ตัวอย่างการทำความร้อนแบบอ้อม



(ก) แบบสัท-ออฟ

(ข) แบบคัตคั้งภายใน



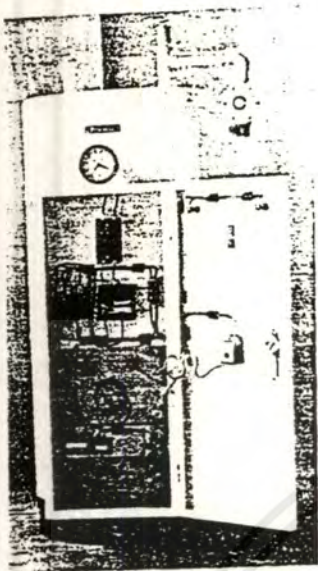
(ค) แบบคัตคั้งภายใน



(ง) แบบคัตคั้งภายนอก

ภาพแสดง ตัวอย่างเครื่องต้มน้ำร้อนแบบทันทีใช้ก๊าซ

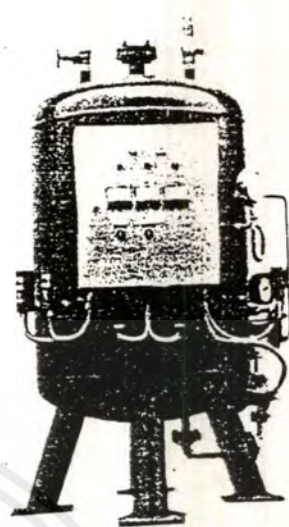
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



(ก) เครื่องต้มน้ำร้อนขนาดเล็ก



(ข) เครื่องต้มน้ำร้อนขนาดกลาง

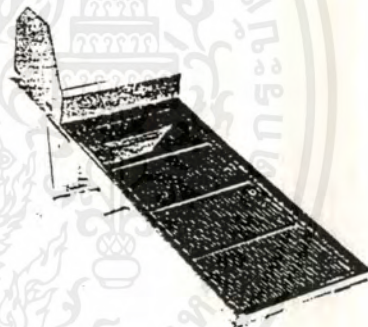


(ค) เครื่องต้มน้ำร้อนขนาดใหญ่

ภาพแสดง ตัวอย่างเครื่องทำน้ำร้อนด้วยไฟฟ้าชนิดมีถังเก็บ



(ก) ตัวอย่างเครื่องแบบมีถังเก็บ



(ข) ตัวอย่างเครื่องแบบหมุนเวียน



(ค) ตัวอย่างเครื่องทำน้ำร้อนพลังแสงอาทิตย์แบบหมุนเวียนขณะติดตั้งบนหลังคาบ้าน

ภาพแสดง เครื่องทำน้ำร้อนพลังงานแสงอาทิตย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุณหภูมิของน้ำตามมาตรฐานการใช้งานตามวัตถุประสงค์ต่างๆ

วัตถุประสงค์	อุณหภูมิ (ซ)
น้ำดื่ม	50 - 55
อ่างอาบน้ำ	
ผู้ใหญ่	42 - 45
เด็ก	40 - 42
ฝักบัวอาบน้ำ	40 - 43
ล้างหน้าและมือ	40 - 42
โกนหนวด	46 - 52
ห้องครัว	
ใช้งานทั่วไป	45
ล้างจานด้วยเครื่อง	45 (60)
ล้างสะอาดด้วยเครื่อง	70 - 80
ซักผ้า	
ทั่วไปในทางพาณิชย์	60
ผ้าไหมหรือขนสัตว์	33 - 37 (38 - 49)
ผ้าลินินหรือผ้าฝ้าย	49 - 52 (60)
สระว่ายน้ำ	21 - 27
ล้างรถ	24 - 30

ที่มา :

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บใช้สำหรับเครื่องจักรและอุปกรณ์

2.3 ระบบระบายน้ำ (Drainage system)

สามารถแยกประเภทของน้ำที่ต้องการระบายออกได้ 3 ประเภทดังนี้

1) การระบายน้ำฝน (Storm water drainage)

ระบบการระบายน้ำฝนของโรงแรมแยกออกเป็น การระบายน้ำฝนบนหลังคา และการระบายน้ำฝนระดับผิวดิน ซึ่งประกอบด้วย อุปกรณ์รางรับน้ำฝน ตะแกรงครอบ ท่อระบายน้ำฝน และบ่อพักน้ำ สำหรับการระบายน้ำฝนบนหลังคาจะระบายออกไปภายนอกโดยมีท่อแยกต่างหาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากท่อระบายน้ำทิ้งและน้ำโสโครกของอาคาร เพื่อป้องกันมิให้น้ำฝนไหลย้อนกลับเข้าสู่เครื่องสุขภัณฑ์ ในกรณีที่ท่อระบายน้ำเกิดการอุดตัน การออกแบบรางระบายน้ำฝนควรมีความกว้างของคันรางไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว และมี Free board กว้างอย่างน้อย 3 นิ้ว เพื่อป้องกันลมพัดน้ำฝนล้นราง สำหรับขนาดของท่อระบายน้ำฝนในแนวดิ่ง ขึ้นอยู่กับความลาดเอียงของหลังคาของอาคาร และอัตราปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยของแต่ละพื้นที่ ขนาดของท่อระบายน้ำฝนในแนวดิ่งควรมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว (หรืออาจใช้ท่อขนาด 4 นิ้ว ก็ได้)

ส่วนระบบการระบายน้ำผิวดิน หมายถึงการระบายน้ำที่มาจากระบบการระบายน้ำฝนบนหลังคา รวมทั้งน้ำฝนที่ตกภายในบริเวณพื้นที่ของโครงการ เช่นบริเวณสนาม หรือถนนภายในโรงแรม เป็นต้น น้ำที่เหลือจากการไหลซึมลงดินจะไหลไปตามผิวดินลงสู่ที่ต่ำ เป็นลักษณะของการระบายน้ำตามธรรมชาติโดยอาศัยแรงโน้มถ่วงของโลกทำให้เกิดการระบายน้ำได้เอง ซึ่งหากปล่อยให้ไว้ในระยะยาว อาจเกิดปัญหาการพังทลายของหน้าดินเนื่องจากกัดเซาะของน้ำฝนที่ไหลผ่าน จึงควรออกแบบให้มีการไหลรวมของน้ำฝนเป็นจุดๆ เช่นให้ไหลลงสู่ร่องระบายน้ำในโครงการก่อน แล้วจึงค่อยรวมกันแยกระบายออกไปสู่ภายนอก ข้อควรคำนึงในการออกแบบร่องระบายน้ำ ต้องออกแบบให้มีบ่อสำหรับการพักบำบัดน้ำเบื้องต้นไว้ด้วย ในระยะห่างที่พอเหมาะ มิฉะนั้นน้ำฝนที่ไหลตามท่อระบายน้ำ อาจมีสิ่งปะปนจนทำให้กลายเป็นน้ำเสียได้

สำหรับระบบการระบายน้ำผิวดินของโครงการนี้ใช้ระบบการระบายน้ำแบบแยก (Separate sewer) โดยการแยกระบบการระบายน้ำโสโครกออกจากการระบายน้ำฝนต่างหาก น้ำฝนที่ระบายจะออกสู่แหล่งน้ำธรรมชาติโดยตรงไม่ต้องผ่านการบำบัด เพราะถือว่าน้ำฝนที่ระบายออกไปมิใช่ น้ำเสีย น้ำฝนที่ระบายออกไปสู่อบوابน้ำหรือสระน้ำของโรงแรมที่มีลักษณะเป็นบ่อธรรมชาติไม่ใช่สระน้ำสำหรับการว่ายน้ำ อาจถูกนำกลับมาใช้ประโยชน์อีกครั้งหนึ่ง เช่นการใช้รดน้ำต้นไม้ภายในโรงแรม การจัดเป็นสวนสำหรับพักผ่อน เป็นต้น เป็นการนำประโยชน์จากน้ำได้อย่างเต็มที่ และทำให้ประหยัดต้นทุนค่าน้ำสำหรับโรงแรมไปได้อีกส่วนหนึ่ง

2) ระบบการระบายน้ำทิ้ง (Waste water drainage)

คือน้ำที่ระบายออกมาจากเครื่องสุขภัณฑ์ต่างๆ เช่นสุขภัณฑ์ทั่วๆ ไปในห้องน้ำ (ยกเว้นน้ำจากโถส้วม และที่ปัสสาวะ) น้ำจากส่วนห้องครัวของโรงแรม น้ำที่ระบายออกจากเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ เช่นหม้อกำเนิดไอน้ำ หรือเครื่องสูบน้ำ ก็จัดอยู่ในประเภทนี้ ระบบการระบายน้ำทิ้งของโรงแรมใช้ระบบแยกท่อน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ได้กล่าวมาแล้ว ออกจากระบบการระบายน้ำโสโครก (คือน้ำทิ้งจากส้วม และที่ปัสสาวะ) ออกต่างหาก โดยน้ำทิ้งจากอ่าง

อัตราการไหลของน้ำเสียต่อผู้ใช้อาคารประเภทต่างๆ

ประเภทของอาคาร	หน่วยผู้ใช้อาคาร	อัตราการไหลเฉลี่ยของน้ำเสีย (ลิตร \ คน \ วัน)
1. โรงพยาบาลและคลินิก	จำนวนคนไข้ภายใน	350 - 640
	คนไข้ภายนอก	8 - 10
	หมอและพยาบาล	110
2. โรงเรียน วิทยาลัยและ มหาวิทยาลัย	นักเรียน นิสิต นักศึกษา	90
	อาจารย์และเจ้าหน้าที่	110
3. โรงแรม	จำนวนผู้พักอาศัย ¹	448 - 476
4. ร้านอาหาร กัตราคาร	จำนวนแขก	12 - 16
	พนักงาน ²	110
5. อาคารสำนักงาน	พนักงาน	80 - 90
6. ร้านค้า ศูนย์การค้า	ลูกค้า	4
	พนักงานขาย ³	100
7. โรงงาน	พนักงาน	120
8. ห้องสมุด	ผู้ใช้	0.9
9. แฟลต บ้านพัก หอพัก	ผู้ใช้	150 - 200

ที่มา : สมาคมวิศวกรรมก่อสร้างของญี่ปุ่น

หมายเหตุ : (1) พนักงานของโรงแรม 1 คน /แขก 10 คน

(2) พนักงานของภัตตราคาร 1 คน /แขก 15 คน

(3) น้ำเสียจากพนักงานขาย = 5 % ของลูกค้า

3) ระบบบำบัดน้ำโสโครก (Sewage treatment)

หมายถึงการระบายน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์หนักของโรงแรมเช่น ส้วม และที่ปัสสาวะของ
สุภาพบุรุษและสุภาพสตรี จำเป็นต้องผ่านการบำบัดน้ำเสียตามกรรมวิธีที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ
ก่อนที่จะระบายลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติหรือระบบการระบายน้ำสาธารณะ เพราะน้ำเสียที่มาจาก
ส้วมและที่ปัสสาวะ จะมีปริมาณของเชื้อโรคและสารอินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสภาพแวดล้อมอยู่สูง

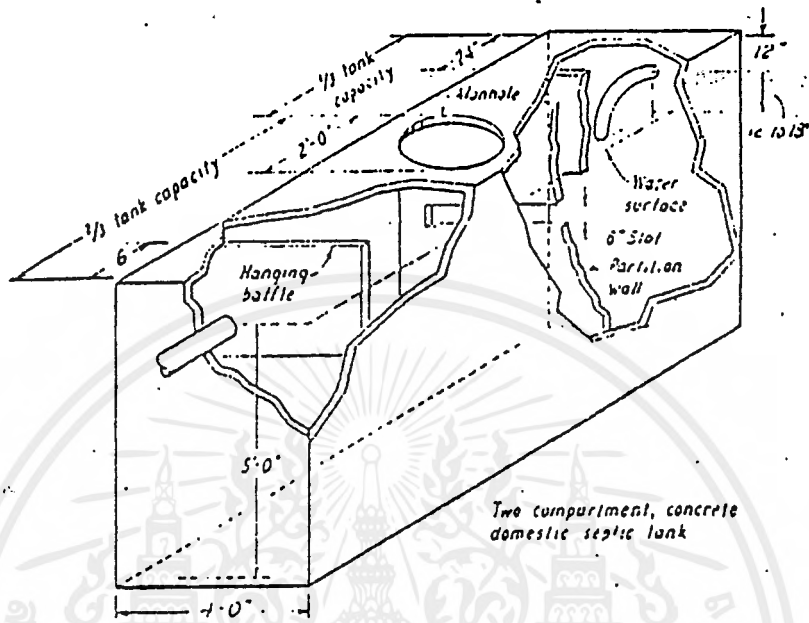
จึงควรมีกระบวนการบำบัดน้ำเสียก่อนที่จะระบายออกสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เป็นการแสดงความรับผิดชอบต่อชุมชนนั้นๆ ในการร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อม

ระบบกำจัดน้ำเสียที่ใช้ในโรงแรมแห่งนี้เลือกใช้ระบบกำจัดน้ำเสียโดยกระบวนการทางชีวภาพ (Biological unit process) คือวิธีการกำจัดน้ำเสียที่อาศัยจุลินทรีย์ทำการย่อยสลายและเปลี่ยนสารอินทรีย์ต่างๆ ไปเป็นก๊าซลอยขึ้นสู่อากาศและจะได้จำนวนจุลินทรีย์เพิ่มขึ้น กรรมวิธีการบำบัดวิธีนี้ยังสามารถแบ่งออกได้อีกหลายลักษณะ ได้แก่ ระบบ Activate sludge , Trickling filter, Aerated lagoon , Anaerobic filter , Anaerobic pond , และระบบ Stabilization pond เป็นต้น จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลของระบบการกำจัดน้ำเสียแบบต่างๆ ดังได้กล่าวมาแล้ว ระบบกำจัดน้ำเสียที่เหมาะสมสำหรับโครงการนี้คือ ระบบ Activate Sludge (AS) เพราะเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพในการบำบัดน้ำเสียได้มาตรฐานที่สุด ใช้เนื้อที่ในการติดตั้งวางระบบน้อย ใช้เวลาในการกำจัดน้ำเสียเร็วกว่าระบบอื่นๆ อีกทั้งยังประหยัดค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างและการบำรุงรักษาอีกด้วย

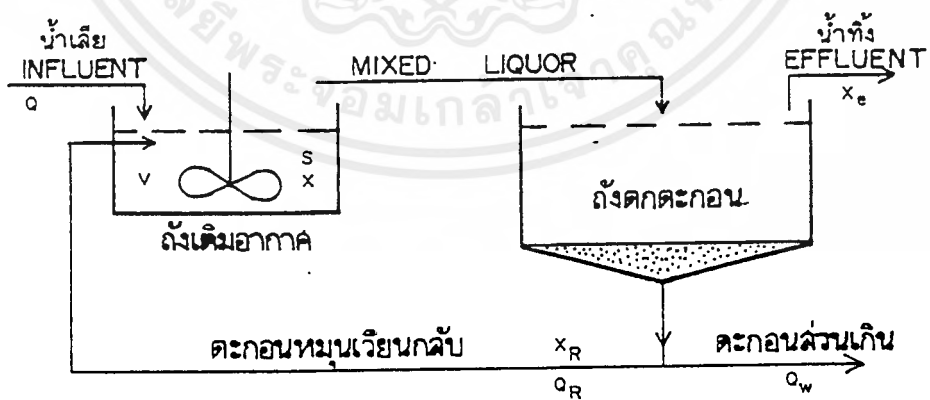
การกำจัดน้ำเสียระบบ Activate Sludge (AS)

หลักการทำงานของระบบ AS อย่างกว้างๆ คือ การใส่น้ำเสียลงในถังเติมอากาศ พร้อมกับตกตะกอนแบบกลม และทำการกำจัดตะกอน จากนั้นก็มีการหมุนเวียนตะกอนจากถังตกตะกอนกลับไปยังถังเติมอากาศใหม่ ระบบนี้เป็นวิธีการกำจัดน้ำเสียด้วยวิธีทางชีวภาพที่นิยมใช้กันมาก โดยอาศัยจุลินทรีย์ที่มีปริมาณมากพอสำหรับการย่อยสลายสารอินทรีย์ในน้ำเสีย จุลินทรีย์เหล่านี้จะลอยอยู่ในน้ำตะกอนของถังเติมอากาศ ซึ่งจุลินทรีย์จะอาศัยเป็นที่เพาะขยายพันธุ์เพิ่มปริมาณขึ้นในลักษณะที่เรียกว่า การเจริญเติบโตแบบแขวนลอย (Suspended Growth) โดยทั่วไปภายในถังเติมอากาศจะมีระบบกวน ทำหน้าที่ให้จุลินทรีย์หรือสลัดจ์แขวนลอยอยู่ในถังเติมอากาศอยู่ตลอดเวลา เพื่อที่จะสามารถควบคุมจำนวนจุลินทรีย์ได้ตามที่ต้องการ ดังนั้นจำเป็นต้องมีระบบแยกน้ำใสออกจากน้ำสลัดจ์ ซึ่งนิยมใช้ถังตกตะกอนทำหน้าที่นี้ เพื่อปล่อยน้ำทิ้งที่ใสไหลล้นออกจากถังตกตะกอน ส่วนบริเวณกันถังตกตะกอนจะมีความเข้มข้นของน้ำสลัดจ์มาก ซึ่งมักจะนำกลับสู่ถังเติมอากาศเพื่อช่วยในการควบคุมจุลินทรีย์ในถังเติมอากาศได้ ในกรณีที่มีน้ำสลัดจ์มากเกินความต้องการ ก็อาจสูบลอยจากกันถังตกตะกอนหรือถังเติมอากาศโดยตรง และน้ำสลัดจ์ส่วนเกินนี้ไปทำการบำบัดและกำจัดทิ้งต่อไป ตะกอนที่ได้จากการทำปฏิกิริยาสามารถนำกลับไปใช้ประโยชน์ในการใช้ทำปุ๋ย สำหรับการกำจัดสวณภายในบริเวณโรงแรมได้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดง บ่อเกราะ (Septic tank) แบบแยก 2 ส่วน
สำหรับการบำบัดน้ำโสโครกชั้นปฐมภูมิ



ภาพแสดง กระบวนการบำบัดน้ำเสียแบบ Activated sludge (AS)
ในขบวนการบำบัดน้ำเสียขั้นทุติยภูมิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 ระบบป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง (Fire safety system)

ระบบการป้องกันอัคคีภัยในโรงแรม เป็นระบบที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัยของแขกที่มาพักเป็นอย่างยิ่ง ในกรณีที่เกิดไฟไหม้ในแต่ละครั้งพบว่า ผู้เสียชีวิตจากการล้มลุกหรือสูดควันพิษจะเป็นสาเหตุของการเสียชีวิตมากกว่าการถูกไฟไหม้โดยตรง ดังนั้นในการออกแบบโรงแรมควรคำนึงถึงความปลอดภัยจากสถานการณ์เหล่านี้ไว้ด้วย การออกแบบระบบการระบายควัน (Smoking release) หรือการใช้ระบบปิดกั้นเขต (Locking zone) เพื่อการสกัดควันไม่ให้เข้าสู่ส่วนอื่นๆ ของโรงแรม เช่น การใช้ประตูที่ปิด-เปิด ด้วยระบบพิวส์ ซึ่งจะทำการดีดออกปิดกั้นห้องที่ไฟกำลังลุกไหม้ เป็นต้น รวมทั้งการออกแบบ Atrium ที่เป็นช่องโถงสูงหลายๆ ชั้นหรือถึงชั้น Skylight เป็นที่นิยมใช้กันในอาคารสาธารณะหลายประเภท ควันที่คั่งอยู่ภายใน Atrium จะต้องจัดให้มีที่ระบายควัน (Smoking release) ที่บริเวณขอบหรือสกายไลท์ ในบางระบบประตูกันไฟจะปิดลงมาทั้งระบบ ทำการสกัดไฟโดยอัตโนมัติ โดยทำงานร่วมกับระบบ Springer system ในด้านการออกแบบเพื่อป้องกันไฟในลามระหว่างชั้น ริมด้านนอกของอาคารบริเวณช่องว่างระหว่างขอบพื้น และผนังจะต้องทำการ Seal ด้วยฉนวนกันไฟและ Smok flashing ที่มีอัตราการทนไฟได้ตั้งแต่ 1 - 2 ชั่วโมงขึ้นไป รวมทั้งระบบท่อ Shaft ต่างๆ เช่นท่อส่งน้ำเย็นหรือท่อแอร์และท่อสายไฟทุกชนิดจะต้องทำการ Seal หมดทุกๆ ชั้นมิฉะนั้นอาจเกิดการลุกลามของไฟไปยังชั้นต่างๆ ได้

ในขณะที่เกิดเพลิงไหม้ระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร (Building automation) ของโรงแรมจะต้องมีการทำงานที่สัมพันธ์กันตาม โซนต่างๆ และมีระบบสัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน (Alarm) แจ้งเหตุเพลิงไหม้ให้ผู้ที่อยู่ในอาคารทราบด้วย โรงแรมควรมีการอบรม และซักซ้อมสถานการณ์การเกิดเพลิงไหม้ให้กับพนักงานในโรงแรมอยู่เป็นประจำ ทั้งนี้เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติการดับเพลิง และช่วยเหลือผู้ประสบภัยจากไฟไหม้ได้อย่างทันท่วงที

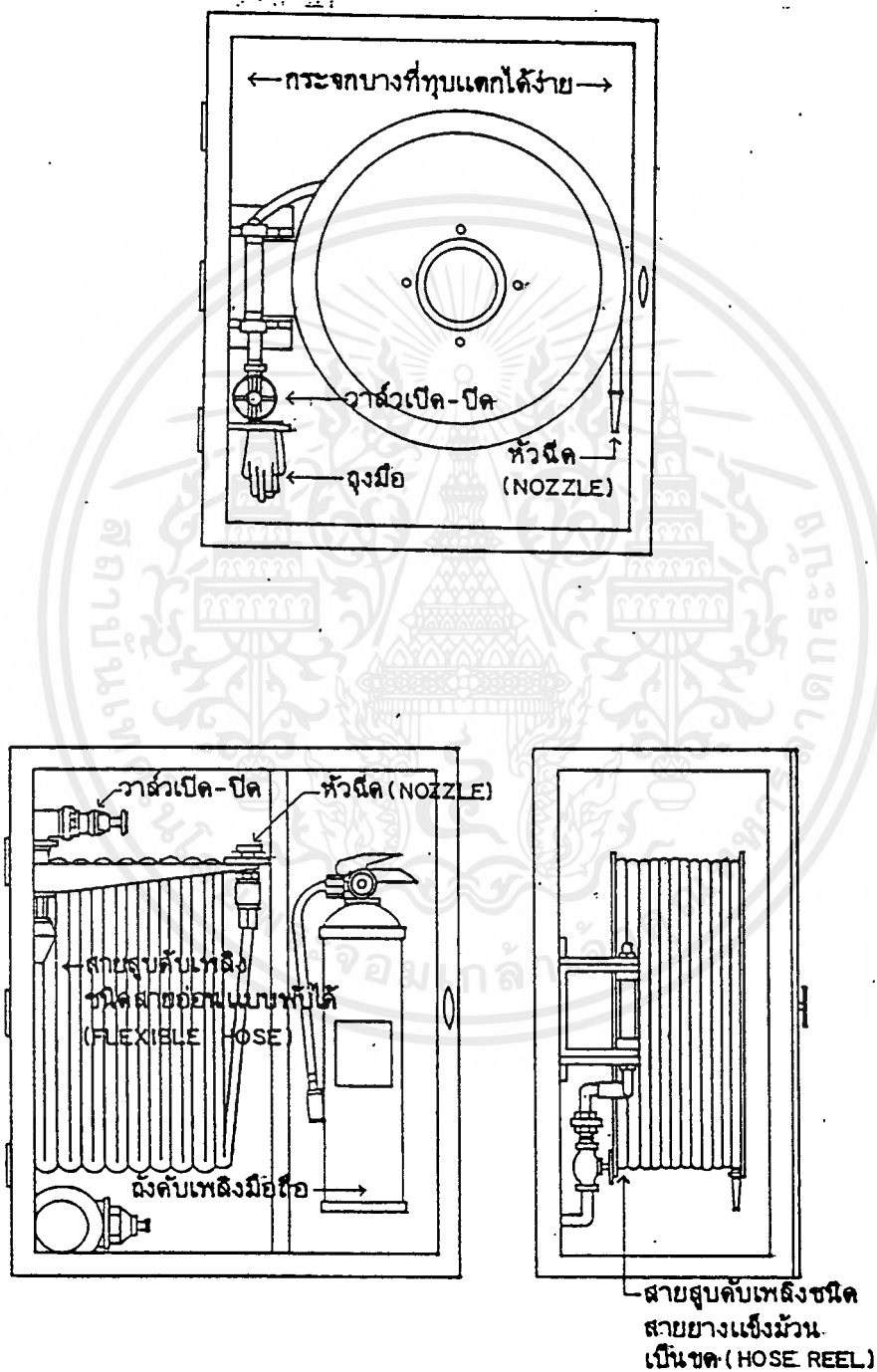
การออกแบบและติดตั้งระบบดับเพลิงภายในอาคาร นิยมใช้มาตรฐานของวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย (มาตรฐาน ส.ว.ท.) และมาตรฐานของ NFPA (Nation fire protection associate) ของประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นมาตรฐานหลัก

ระบบดับเพลิงที่ใช้ในโครงการโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้คือ

1) ระบบสายฉีดน้ำดับเพลิง (Fire hose reel system)

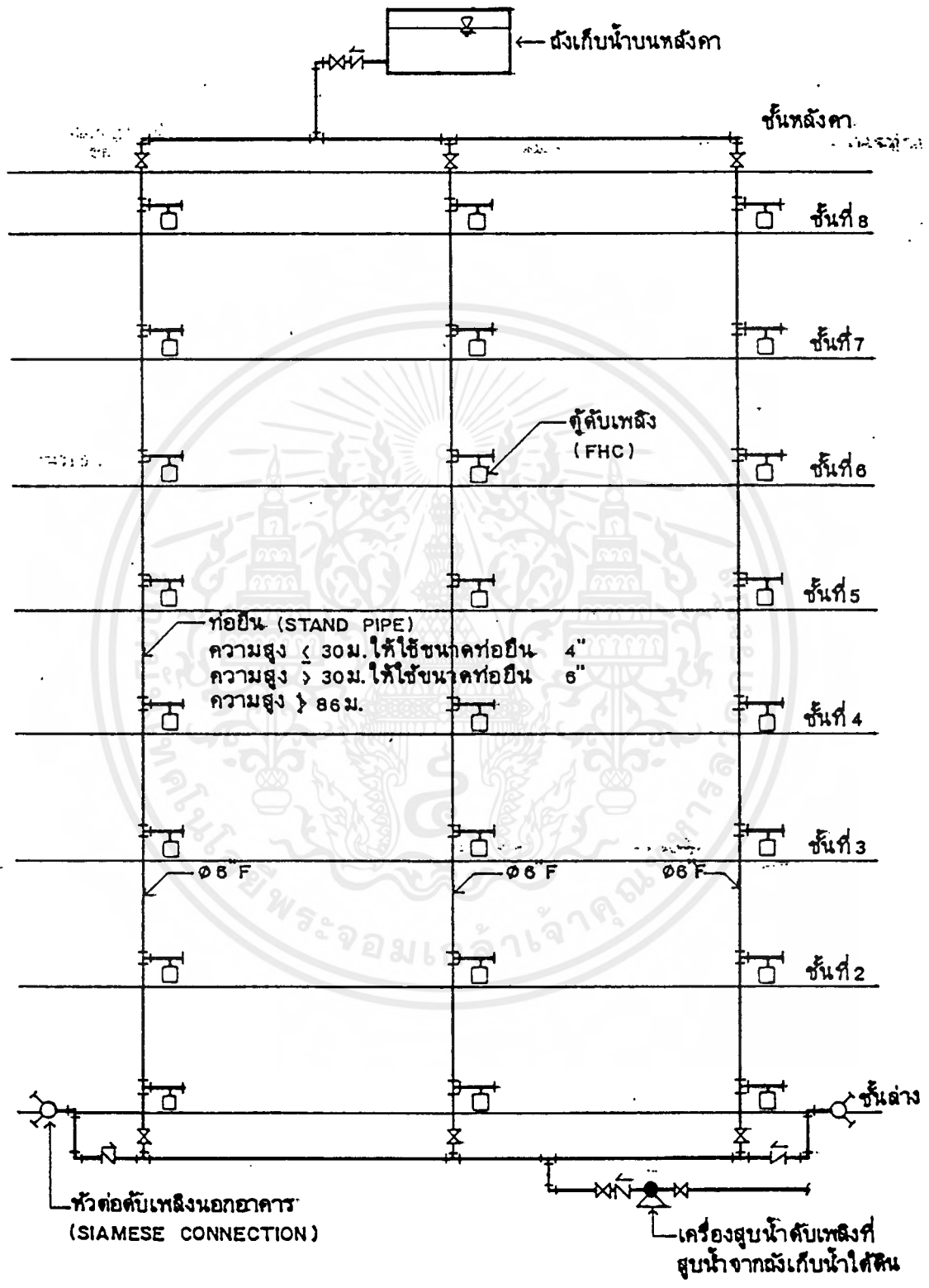
ประกอบด้วยสายฉีดน้ำดับเพลิง (Fire hose cabinet) และท่อยืน (Stand pipe) น้ำที่ใช้ในการดับเพลิงอาจใช้น้ำสำหรับการดับเพลิงจากถังเก็บน้ำบนหลังคา จากเครื่องสูบน้ำดับเพลิงที่

ชั้นล่าง หรือจากหัวฉีดน้ำดับเพลิงสำหรับพนักงานดับเพลิงที่ชั้นล่างของโรงแรม ซึ่งอาจมาจาก แหล่งน้ำภายนอก เช่นรถตำรวจดับเพลิง โดยต้องมีระดับความดันของน้ำในท่อดับเพลิงไม่น้อย กว่า ความดันของน้ำที่อยู่ระดับสูง 30 เมตร



ภาพแสดง ตู้สายฉีดน้ำดับเพลิง (FHC) แบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

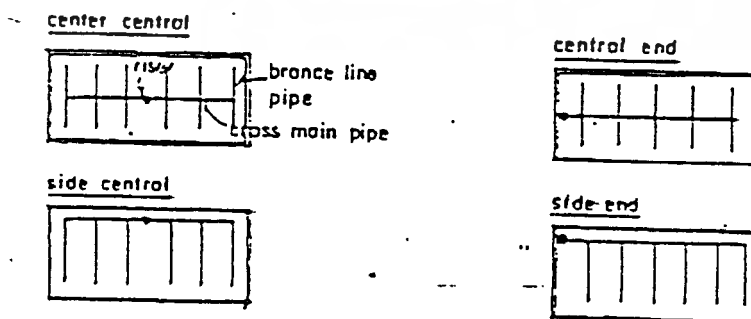


ระบบท่อป็นแบบบริเวณเดียวสำหรับอาคารทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

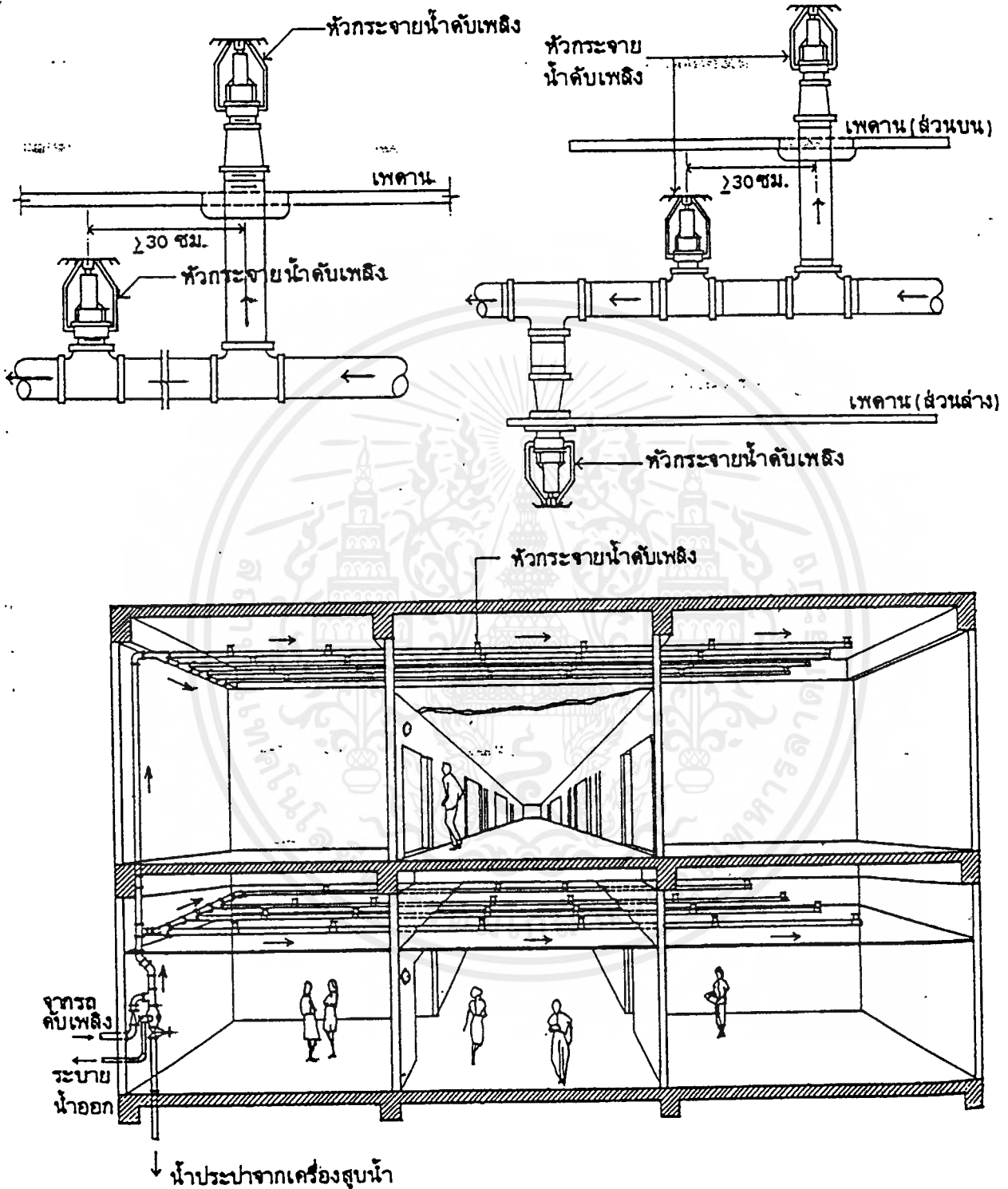
2) ระบบหัวกระจายน้ำดับเพลิง (Springer system)

ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิง คือระบบท่อน้ำดับเพลิงและหัวกระจายน้ำดับเพลิง ซึ่งจะกระจายน้ำลงเหนือบริเวณที่เกิดเพลิงไหม้ การเดินท่อจะแขวนลอยเอาไว้เหนือระดับพื้นห้องตามชั้นต่างๆ ของโรงแรม สปริงเกอร์ 1 ตัว สามารถครอบคลุมพื้นที่ในการดับเพลิงได้ 16 ตารางเมตร ระบบสปริงเกอร์ยังสามารถแยกออกได้อีก 2 ชนิดด้วยกันคือ ระบบท่อเปียก (Wet pipe system) และระบบท่อแห้ง (Dry pipe system) ซึ่งชนิดหลังนี้เหมาะสำหรับประเทศในเขตนานาชาติ ที่มีการเกิดการแข็งตัวของน้ำในระบบท่อส่งจ่ายน้ำดับเพลิง ระบบสปริงเกอร์ที่เหมาะสมสำหรับโครงการจึงได้แก่ ระบบสปริงเกอร์แบบเปียก (Wet pipe system) ระบบนี้จะมีน้ำที่มีแรงดันในท่ออยู่ตลอดเวลา เมื่อเกิดเหตุเพลิงไหม้ ความร้อนจะทำให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์แตกตัวออก และน้ำที่มีแรงดันสูงจะถูกพ่นกระจายออกมายังบริเวณที่มีไฟไหม้ทันที โดยใช้น้ำจากถังสำรองน้ำดับเพลิงบนชั้นหลังคาของอาคาร ซึ่งจะถูกลอยขึ้นไปเก็บไว้โดยใช้เครื่องสูบน้ำที่เดินด้วยเครื่องยนต์ดีเซลหรือแก๊สโซลีน หรือในกรณีที่มีระบบไฟฟ้าฉุกเฉินของโรงแรม อาจสูบลอยโดยการใช้นอร์เตอร์ไฟฟ้าสูบน้ำขึ้นไปพักก็ได้ เครื่องสูบน้ำที่ใช้ต้องสามารถจ่ายน้ำเข้าสู่ระบบท่อเปียกได้ในอัตรา 300 - 400 แกลลอน ต่อนาที โดยมีระดับความดันที่หัวฉีดสปริงเกอร์สูงสุดประมาณ 80 ปอนด์ / ตารางนิ้ว เครื่องสูบน้ำของระบบดับเพลิงนี้จะต้องเป็นการทำงานในระบบอัตโนมัติ โดยอาศัย Flow switch ซึ่งใช้การเคลื่อนไหวของน้ำในระบบท่อดับเพลิงเป็นตัวเปิดสวิทช์ เพื่อจ่ายกระแสไฟฟ้าให้เครื่องสูบน้ำทำงาน ท่อดับเพลิงในระบบเปียกนี้อาจสามารถต่อเข้ากับถังเก็บน้ำบนชั้นบนสุดของอาคาร โดยการใช้ Back flow preventor ติดตั้งไว้เพื่อที่จะสามารถใช้น้ำจากถังนี้ในด้านอื่นๆ ได้ด้วยนอกเหนือจากการใช้น้ำสำหรับดับเพลิงอย่างเดียว ในกรณีที่เกิดการรั่วของเครื่องสูบน้ำก็จะสามารถมีน้ำสำหรับการดับเพลิงได้อย่างเพียงพอในระยะหนึ่ง



ภาพแสดง ผังการเดินท่อของระบบสปริงเกอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

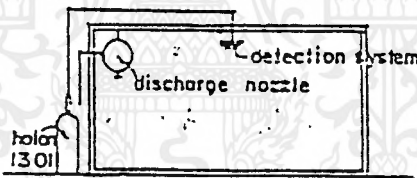


ภาพแสดง การจัดท่อจ่ายน้ำและหัวกระจายน้ำดับเพลิงในอาคาร

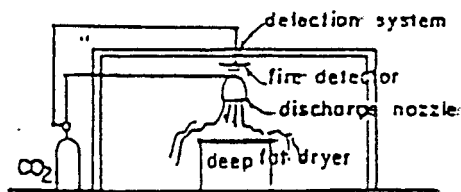
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ระบบก๊าซดับเพลิง

ใช้สำหรับการดับเพลิงในส่วนที่เป็นห้องที่มีอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่นห้องควบคุมอาคาร ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์ เป็นต้น เนื่องจากไม่สามารถทำการดับไฟโดยการใช้ น้ำ ฉีด เพราะจะเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์ได้ ก๊าซที่ใช้ในการดับเพลิงในปัจจุบันมี 2 ชนิดคือ ฮาลอน 1301 และ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ชนิดหลังมีข้อเสียคือไม่เอื้ออำนวยต่อระบบการหายใจของมนุษย์จึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมใช้ ชนิดที่นิยมใช้ได้แก่ ก๊าซฮาลอน 1301 ซึ่งมีลักษณะเป็นก๊าซเหลวไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ และมีประสิทธิภาพในการลดการเผาไหม้เป็นอย่างดี ระบบก๊าซฮาโลเจนนี้มีหลักการการทำงานคือทำหน้าที่หยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของกระบวนการเผาไหม้ จากโมเลกุลหนึ่งไปยังอีกโมเลกุลหนึ่ง อัตราส่วนการใช้ก๊าซฮาโลเจน 1 กิโลกรัม ต่อปริมาตรห้อง 1 ลูกบาศก์เมตร การควบคุมการทำงานของระบบนี้ ควบคุมโดยการใช้ระบบตรวจจับความร้อน - คว้น ไปจุดสวิตซ์การทำงานของก๊าซ



ภาพแสดง ระบบการทำงานของก๊าซ ฮาลอน 1301



ภาพแสดง ระบบการทำงานของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) ระบบดับเพลิงแบบมือถือ

ระบบดับเพลิงแบบมือถือนิยมติดตั้งไว้ตามส่วนต่างๆ ของอาคาร แม้ว่าจะได้มีการติดตั้งระบบดับเพลิงแบบท่ออยู่แล้วก็ตาม ทั้งนี้เพื่อที่จะสามารถระงับเพลิงไหม้ที่เกิดขึ้นในระยะแรกได้ทันที เพราะสามารถหยิบออกมาใช้ได้โดยสะดวกทันที เครื่องดับเพลิงแบบมือถือชนิดที่นิยมใช้จะมีน้ำหนักไม่เกิน 4.5 ก.ก. แต่ไม่ควรเกิน 18.14 ก.ก. เพราะมีน้ำหนักมากเกินไปไม่สะดวกต่อการใช้งาน ยกเว้นจะมีล้อเข็นเท่านั้น เครื่องดับเพลิงแบบมือถือมีอยู่หลายแบบด้วยกัน ขึ้นอยู่กับประเภทของเพลิงไหม้ที่เกิดขึ้น โดยแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทดังนี้

- (1) ประเภท ก. (Class A) หมายถึงเพลิงที่เกิดขึ้นจากวัสดุไวไฟธรรมดา เช่น ไม้ กระดาษ ยาง และพลาสติก เป็นต้น
- (2) ประเภท ข. (Class B) หมายถึงเพลิงที่เกิดจากวัสดุไวไฟ เช่น น้ำมัน ไขมัน น้ำมันผสม สี สีทาบ้าน แล็คเกอร์ และก๊าซติดไฟชนิดต่างๆ
- (3) ประเภท ค. (Class C) หมายถึงเพลิงที่เกิดจากอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น ไฟฟ้าลัดวงจร
- (4) ประเภท ง. (Class D) หมายถึงเพลิงที่เกิดจากวัตถุที่เผาไหม้ได้ เช่น แมกนีเซียม โซเดียม ลิเทียม และพวกสารโคโรเมียม เป็นต้น

การเลือกใช้ชนิดของเครื่องดับเพลิงประเภทต่างๆ

ชนิดของเครื่องดับเพลิง	ประเภทของเพลิง			
	ประเภท ก	ประเภท ข	ประเภท ค	ประเภท ง
น้ำ	●			
กรด - โซดา	●			
โฟม (Foam)	●	●		
Aqueous film forming				
Foam (AFFF)	●	●		
ผงเคมีแห้งแบบ ABC	●	●	●	
ผงเคมีแห้ง (โปแตสเซียมไบคาร์บอเนต)	●	●	●	
ฮาลอน 1211 (BCF)	●	●	●	
ฮาลอน 1301		●	●	
คาร์บอนไดออกไซด์ (CO ₂)		●	●	
เครื่องดับเพลิงชนิดพิเศษ				●

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) ระบบสัญญาณเตือนภัยแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)

มีการติดตั้งระบบสัญญาณเตือนภัยฉุกเฉินในกรณีที่เกิดเหตุเพลิงไหม้ในอาคาร โดยเป็นระบบที่มีการทำงานระบบอัตโนมัติ ได้แก่ระบบ Heat detector และระบบ Smoke detector ซึ่งเมื่อมีความร้อนหรือควันไฟเกิดขึ้นเนื่องจากเกิดเพลิงไหม้ ระบบตรวจจับความร้อน (Heat detector) และระบบตรวจจับควันไฟ (Smoke detector) จะทำการแจ้งเหตุเพลิงไหม้โดยอัตโนมัติ กริ่งและสัญญาณเตือนภัยภายในอาคารก็จะดังขึ้นทันที ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเหล่านี้จะติดตั้งตามจุดต่างๆ ของโรงแรม เช่นบริเวณห้องโถง ทางเดิน และส่วนภัตตาคาร เป็นต้น พร้อมทั้งทำการติดตั้งเครื่องมือดับเพลิงและฉนวนเพลิงเบื้องต้นเอาไว้ด้วยทุกๆ ระยะ 20 เมตร ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ต้องเป็นระบบไฟฟ้าวงจรปิด คือต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลหล่อเลี้ยงวงจรอยู่ตลอดเวลา และกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องเป็นไฟฟ้ากระแสตรงและมีกำลังแรงเคลื่อนไฟฟ้าต่ำ เพื่อที่จะสามารถใช้ระบบไฟฟ้าสำรอง เช่นระบบแบตเตอรี่ ทำการจ่ายไฟฟ้าสำรองแทนในกรณีที่ระบบกระแสไฟฟ้าหลักเกิดขัดข้อง

จำนวนช่องทางออกฉุกเฉิน (ทางหนีไฟ) สำหรับห้องประชุม - จัดเลี้ยง

จำนวนคน	จำนวนทางออกฉุกเฉิน
1 - 60	1
60 - 600	2
601 - 1,000	3
1,001 - 1,400	4
1,401 - 1,700	5
1,701 - 2,000	6
2,001 - 2,250	7

มาตรฐานระยะทางที่ใช้ในการหนีไฟ

ประเภทของห้อง	ชนิดของทางออก	NFPA std. (m)	UK std. (m)
1. ห้องประชุม/จัดเลี้ยง/ภัตตาคาร	- ทางออกทางเดียว	-	9
	- 2 ทางหรือมากกว่า	45	18
	- มีระบบสปริงเกอร์	60	-
	- 3 ทางหรือมากกว่า	-	30
2. บริเวณที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้ เช่น ห้องครัว ห้องบอิลเลอร์	- ทางออกทางเดียว	-	6
	- 2 ทางหรือมากกว่า	22.5	-
3. โถงทางเดินห้องพักแขกถึงทางหนีไฟ	- ทิศทางเดียว (ทางตัน)	10.6	7.5
	- 2 ทิศทาง	30	18
	- มีระบบสปริงเกอร์	45	-

หมายเหตุ : NFPA = Nation Fire Protection Associate ,USA.

UK = Union Kingdom Standard.

4. ระบบไฟฟ้า (Electrical system)

เป็นระบบการจ่ายกระแสไฟฟ้าให้แก่อุปกรณ์ไฟฟ้าในโรงแรม และเครื่องมือต่างๆ ที่ต้องการใช้กระแสไฟฟ้า โดยทั่วไประบบกระแสไฟฟ้าหลักของโรงแรมได้จากระบบการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดพะเยา ขนาดแรงเคลื่อน 12 KV โดยต่อจากสายเมนกระแสแรงสูง แล้วจึงผ่านการแปลงกำลังไฟฟ้าให้มีแรงเคลื่อนต่ำลง โดยผ่านหม้อแปลงขนาด 12 KV แปลงกระแสไฟฟ้าแรงสูงเป็น 2 ขนาดคือ

- 1.ขนาดแรงดันไฟฟ้า 220 V เฟสเดียว 50 รอบ / วินาที ใช้สำหรับระบบไฟฟ้าส่องสว่างทั่วไป , เต้าเสียบพัดลมดูดอากาศ , เครื่องใช้สำนักงาน และอุปกรณ์อื่นๆ เป็นต้น
- 2.ขนาดแรงดันไฟฟ้า 380 V เฟสเดียว 50 รอบ / วินาที ใช้สำหรับจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับระบบปรับอากาศ ระบบระบายอากาศ และระบบลิฟท์ เป็นต้น

การจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าแต่ละชั้นของอาคาร โดยการจ่ายผ่าน Bus duct riser เข้าไปยังแผงจ่ายไฟย่อยในแต่ละชั้น การเดินสายไฟภายในและภายนอกอาคารทั้งหมดเดินด้วยระบบเดินในระบบท่อร้อยสาย

1) ระบบไฟฟ้ากำลัง

สำหรับการจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับเครื่องคอนเดนเซอร์มีม และหอผึ่งน้ำของระบบประ
อากาศ ขนาดของกำลังไฟใช้ระบบ 3 เฟส 4 สาย 50 รอบ / วินาที โดยการติดตั้งสายเคเบิลจาก
ระบบสายส่งของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคในท่อโลหะฝังดิน เข้าไปยังห้องติดตั้งหม้อแปลงไฟฟ้า
ขนาด 1,600 KVA เพื่อทำการลดขนาดของแรงเคลื่อนไฟฟ้าให้มีขนาด 380/210 V จากนั้นจึงจะ
สามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าสู่แผงจ่ายไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำ และแผงจ่ายกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนสูง
และอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆ ตามลำดับ สำหรับหม้อแปลงไฟฟ้าที่นิยมใช้กัน เป็นหม้อแปลงไฟฟ้าชนิด
ที่ใช้ระบบการระบายความร้อนด้วยอากาศ (Castresin dry- type) เพราะไม่เปลืองพื้นที่ในการ
ติดตั้ง และสามารถบำรุงรักษาได้ง่าย

2) ระบบไฟฟ้าส่องสว่าง

เป็นระบบการจ่ายกระแสไฟฟ้าสำหรับใช้ในดวงโคมต่างๆ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้
สำนักงานต่างๆทั่วไป ทั้งในส่วนห้องพักแขกและส่วนสาธารณะ ซึ่งมีความต้องการความเข้มของ
แสงในการส่องสว่าง และปริมาณไฟฟ้าในแต่ละส่วนของอาคารแตกต่างกัน ตามลักษณะการใช้
งานและช่วงเวลาของแต่ละประเภท ซึ่งจะต้องมีการพิจารณาถึง ตำแหน่ง จำนวน ระยะห่างและ
ความเข้มของอุปกรณ์แต่ละชนิดที่นำมาติดตั้งตามความเหมาะสมของแต่ละประเภท ระบบ
ไฟฟ้าที่ใช้สำหรับการส่องสว่างใช้ระบบ 220 V เฟสเดียว 50 รอบ / วินาที ดวงไฟและอุปกรณ์ที่ใช้
ในอาคารควรคำนึงถึงเรื่องการประหยัดพลังงานในอาคารด้วย เพราะอุปกรณ์บางชนิดต้องเปิดใช้
งานตลอดเวลา 24 ชั่วโมง เช่น ห้องแช่เย็นในห้องครัว เป็นต้น รวมทั้งอุปกรณ์หลอดไฟฟ้าต่างๆ
ควรเลือกใช้หลอดประหยัดพลังงาน และอุปกรณ์ที่มีระบบประหยัดพลังงาน เพื่อที่จะสามารถลด
ภาระค่าใช้จ่ายด้านค่าไฟฟ้าของโรงแรมไปได้มาก

ปริมาณความสว่างที่ต้องการในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

บริเวณ	ความสว่าง (วัตต์ / ตารางเมตร)
ห้องพักแขก	27
ห้องโถง , Lobby	65
ภัตตาคาร	32
ส่วนสำนักงานและบริหาร	55
ร้านค้า , Coffeeshop , ห้องจัดเลี้ยง	32 - 55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ระบบไฟฟ้าสำรอง

ใช้ในกรณีที่ระบบกระแสไฟฟ้าหลักเกิดการขัดข้อง เครื่องไฟฟ้าฉุกเฉินจะทำงานทันทีภายใน 10 วินาที เครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินต้องสามารถผลิตกำลังไฟฟ้าได้ไม่น้อยกว่า 30 % ของอัตรากำลังไฟฟ้าสูงสุดในยามปกติ โดยทั่วไปแบ่งประเภทของแหล่งกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินออกเป็น 2 ระบบด้วยกันคือ

ก) เครื่องยนต์ดีเซลเจนเนอเรเตอร์ (Diesel Generator)

ทำงานโดยการใช้ Micro Processor เป็นตัวควบคุมการทำงานของเครื่อง โดยสามารถทดสอบการทำงานของเครื่องได้ทุกขณะ โดยไม่ไปรบกวนระบบไฟฟ้าในระบบปกติ กระแสไฟฟ้าที่ได้จากระบบไฟฟ้าฉุกเฉินระบบนี้จะถูกจ่ายให้แก่ระบบไฟฟ้าต่างๆ ดังนี้

(1) ระบบไฟฟ้าส่องสว่าง สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

- จำนวน 50 % ของไฟฟ้าส่องสว่างบริเวณบันได
- จำนวน 20 % ของไฟฟ้าที่ใช้บริเวณโถงทางเดิน
- ไฟฟ้าส่องสว่าง 1 จุด ภายในส่วนห้องพักแขก

(2) ระบบดับเพลิง เช่นระบบมีมสูบน้ำดับเพลิง

(3) มีมสูบน้ำทั่วไปในระบบสาธาณูปโภค เช่น ระบบน้ำร้อน น้ำเย็น รวมทั้งมีมของระบบบำบัดน้ำเสีย

(4) ลิฟท์โดยสารภายในโรงแรม

(5) ส่วนบริการอาหาร

(6) ห้องเย็นและห้องอาหาร

(7) คริว

ข) ระบบแบตเตอรี่ (Battery)

ใช้สำหรับวงจรของอุปกรณ์สัญญาณเตือนภัยทุกระบบ เช่น ระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ ระบบรักษาความปลอดภัย รวมทั้งป้ายบอกทางหนีไฟ และไฟฟ้าฉุกเฉินในลิฟท์ เป็นต้น

6.5 ระบบติดต่อสื่อสาร (Communication system)

1) ระบบโทรศัพท์ (Telephone)

เป็นระบบการสื่อสารที่สามารถทำการติดต่อได้ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม การติดต่อก่อนข้างเป็นวิธีที่สะดวกรวดเร็วกว่าวิธีอื่นๆ สามารถให้บริการได้ทั้งการติดต่อภายในและต่างประเทศ ในปัจจุบันโทรศัพท์ที่ใช้ในโรงแรมแบ่งออกเป็น 5 ระบบดังนี้

ก) Private manual branch exchange (PMBX or PBX)

ระบบนี้การบริการโทรเข้า - ออก สามารถกระทำได้โดยเชื่อมระบบการติดต่อภายใน เข้ากับระบบการติดต่อภายนอก โดยผ่านทางพนักงานรับสาย (Operator) โดยปกติช่างการติดต่อจะสามารถติดต่อคู่สายภายในได้ 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้ครั้งละ 10 คู่สาย ระบบนี้ไม่เป็นที่นิยมใช้กันมากนักเพราะรับคู่สายได้น้อย จึงไม่เหมาะสำหรับโรงแรมใหญ่ๆ ที่ได้มาตรฐานสากลที่ต้องคำนึงถึงการให้บริการที่สะดวกสบายแก่แขกที่มาพักเป็นสำคัญ

ข) Private Automatic branch exchange (PABX or PBX)

เป็นระบบการติดต่อระหว่างภายในกับภายใน หรือติดต่อระหว่างภายในกับภายนอก โดยผ่านเครื่องรับอัตโนมัติหรือต่อผ่านพนักงานรับสาย สามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย เหมาะสำหรับโรงแรมที่ได้มาตรฐานทั่วๆ ไป โครงการแห่งนี้จึงเลือกใช้ระบบโทรศัพท์แบบ PABX เพราะสามารถให้บริการคู่สายได้มากกว่าระบบแรก และทำการติดตั้งระบบโทรศัพท์ภายในเพื่อเพิ่มความสะดวกในกรณีที่เกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน และการซ่อมบำรุง เช่น ในลิฟท์โดยสาร ห้องวิศวกรรมเครื่องกล ห้องครัว ห้องอาหาร เป็นต้น

ค) Private manual exchange (PMX)

เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณสาธารณะโดยแยกระบบออกเป็นอิสระ โดยการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการ หรือเกี่ยวกับการอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น การเรียกพนักงานบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งเหตุสัญญาณไฟไหม้ เป็นต้น

ง) Intercom or Direct speech system

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ประกติจะสามารถให้บริการได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มขึ้นได้ถึง 68 คู่สาย หากเป็นการติดต่อจากห้องพัก สู่บริเวณที่จำกัดเอาไว้ เช่น บาร์ ห้องบริการ เป็นต้น

จ) Public telephone

ระบบนี้ จะต่อสายโดยตรงกับคู่สายภายนอกโดยไม่ผ่านพนักงานต่อสายหรือระบบชุมสายอัตโนมัติของทางโรงแรม ได้แก่ระบบโทรศัพท์สาธารณะขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย ที่ติดตั้งไว้ให้บริการภายในโรงแรมในส่วนต่างๆ เช่น ในส่วนบริเวณ Lobby , ห้องอาหาร , ห้องประชุม - จัดเลี้ยง เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้บริการแก่ผู้ที่มาใช้บริการของทางโรงแรม ในส่วนสาธารณะเป็นหลัก โดยไม่จำเป็นต้องเป็นแขกที่มาใช้บริการห้องพักของทางโรงแรม ระบบโทรศัพท์แบบนี้มีทั้งระบบที่ใช้เหรียญหยอด และระบบที่ใช้บัตรโทรศัพท์ขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย

2) เทเล็กซ์ และ แฟกซ์

ระบบโทรพิมพ์ (Telex) และแฟกซ์ (Fax) เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญของระบบการติดต่อสื่อสารในปัจจุบัน เพราะสามารถส่งข้อความที่เป็นเอกสาร หรือข้อความต่างๆ ไปถึงผู้รับได้อย่างรวดเร็ว นอกเหนือจากการใช้เสียงพูดติดต่อกันเพียงอย่างเดียว โรงแรมจึงควรจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกเหล่านี้ไว้บริการ เพื่อเพิ่มความสะดวกแก่แขกด้วย

3) อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ

ก) ระบบประชาสัมพันธ์และบริการเพลงตามสาย (Back ground music and paging system)

เป็นการบริการที่สร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาพักด้วยการเปิดเพลงเบาๆ กระจายตามสายไปยังบริเวณส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น บริเวณโถง Lobby , ส่วนห้องอาหาร เป็นต้น เพื่อการผ่อนคลายอารมณ์ ระบบอุปกรณ์ของส่วนนี้ประกอบด้วย เครื่องรับวิทยุ , เครื่องเล่นแผ่นเสียง , เทป , ลำโพงกระจายเสียง และไมโครโฟนสำหรับการประชาสัมพันธ์ เป็นต้น สามารถแบ่งลักษณะการกระจายเสียงออกได้เป็นสองส่วนด้วยกันคือ ส่วนแรกเป็นการกระจายเสียงและประชาสัมพันธ์ในส่วนทั่วๆ ไปของโรงแรม ครอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คลุมทั้งส่วนของผู้มาพัก และบริเวณที่ทำงานของพนักงานแผนกต่างๆ การกระจายเสียง และประชาสัมพันธ์ในอีกส่วนหนึ่งได้แก่ การกระจายเสียงในลักษณะเฉพาะบริเวณ เช่น ส่วนของห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง เป็นต้น ซึ่งจะต้องอาศัยอุปกรณ์ที่มีลักษณะเฉพาะ สำหรับการกระจายเสียงในห้องประชุม เพื่อให้ได้คุณภาพของเสียงตามที่ต้องการ

ข) ระบบโทรทัศน์และวิทยุ (TV and Radio system)

เป็นระบบการให้บริการด้านการพักผ่อน และความบันเทิงสำหรับแขกที่มาใช้บริการของโรงแรม โดยจะทำการติดตั้งระบบ TV และวิทยุไว้ในห้องพักของโรงแรมทุกห้อง และที่บริเวณส่วน Main lobby ของโรงแรม รวมทั้งบริเวณอื่นๆ ที่มีผู้ใช้บริการจำนวนมาก เช่น บริเวณ Coffee shop , Bar เป็นต้น การรับและแพร่สัญญาณภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ในการจัดและการตั้งอุปกรณ์ ซึ่งโดยทั่วไป จะประกอบด้วย ระบบเสาอากาศหลัก เครื่องขยายสัญญาณ และระบบกระจายสัญญาณไปยังเครื่องรับแต่ละเครื่อง

5. ระบบป้องกันฟ้าผ่าและสายล่อฟ้า

ในการก่อสร้างอาคารโดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นอาคารที่มีความสูงกว่าอาคารอื่นๆ ในบริเวณข้างเคียง หรืออาคารที่ตั้งอยู่ในที่โล่งแจ้ง ย่อมมีโอกาสถูกฟ้าผ่าได้โดยง่ายในกรณีที่เกิดพายุและฝนฟ้าคะนอง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องติดตั้งระบบป้องกันฟ้าผ่าไว้ป้องกันความเสียหายที่จะเกิดขึ้นต่อชีวิตและทรัพย์สิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นอาคารประเภทโรงแรม ซึ่งต้องคำนึงถึงความปลอดภัยและสวัสดิภาพของแขกที่มาพักเป็นสำคัญ ระบบป้องกันฟ้าผ่าที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันที่ได้ผลดีมีอยู่ 2 ระบบด้วยกันคือ

1) Radio active system

เป็นระบบทางด้านอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งจะทำการผลิตโปรตรอนซึ่งมีประจุบวก ออกสู่อากาศโดยรอบ เพื่อทำให้ค่าความต่างศักย์ระหว่างอาคาร กับบรรยากาศโดยรอบมีค่าที่สมดุลกัน ฉะนั้น อาคารจึงไม่ถูกฟ้าผ่าเนื่องจากประจุไฟฟ้าในบรรยากาศโดยรอบมีค่าที่สะท้อนกัน จึงไม่มีการถ่ายเทประจุไฟฟ้าในบรรยากาศ คือไม่เกิดฟ้าผ่านั่นเอง ระบบป้องกันฟ้าผ่าระบบนี้สามารถใช้ครอบคลุมพื้นที่ภายในรัศมีทำการถึง 50 เมตร ในมุมเอียง 30 องศาการติดตั้ง ระบบนี้จะติดตั้งไว้ที่บนชั้นดาดฟ้าหรือส่วนสูงสุดของอาคาร

2) Lighting active system

เป็นระบบสายล่อฟ้าที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป โดยการติดตั้งเสาที่มีลักษณะปลายแหลมเอาไว้เป็นช่วงๆ บนชั้นดาดฟ้า หรือตอมบนสุดของอาคาร แล้วโยงสายนำไฟฟ้าเชื่อมติดต่อกันทุกช่วง จากนั้นจึงทำการต่อสายนำไฟฟ้าลงดินเพื่อการถ่ายเทประจุไฟฟ้าลงสู่ดิน ทำให้เกิดการสะเทินอยู่ตลอดเวลา จึงไม่เกิดความต่างศักย์ระหว่างอาคารกับบรรยากาศโดยรอบ สามารถป้องกันการเกิดฟ้าผ่าขึ้นได้

6.7 ระบบการจ่ายแก๊สหุงต้มและเชื้อเพลิงเหลว

ระบบการจ่ายแก๊สที่ใช้ในการปรุงอาหารภายในครัวของโรงแรม ใช้ระบบการจ่ายโดยการเดินท่อแก๊สจากถังเก็บแก๊สภายนอกอาคารไปยังเตาโดยตรง ระบบท่อแก๊สดังกล่าวจะต้องทำการติดตั้งพร้อม Pressure regulating valve เพื่อปรับความดันของแก๊สให้ได้ความดันที่เหมาะสมตามความต้องการของอุปกรณ์ครัวแต่ละชนิด การเดินท่อแก๊สต้องปฏิบัติตามแบบการเดินท่อแก๊สของอุปกรณ์ครัวแต่ละชนิดโดยเคร่งครัด โดยอยู่ในความควบคุมของผู้เชี่ยวชาญอย่างใกล้ชิด ทุกขั้นตอนการติดตั้งจะต้องมีการตรวจสอบอย่างละเอียด เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งานเป็นสำคัญ รวมทั้งต้องมีการป้องกันการรั่วซึมของแก๊สอย่างดี เพื่อป้องกันอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นได้

6.8 ระบบประหยัดพลังงาน

เป็นระบบอุปกรณ์ที่ติดตั้งเพื่อลดอัตราการใช้พลังงานโดยรวมของโรงแรมในส่วนที่ไม่จำเป็น หรือในส่วนที่ต้องใช้งานอยู่เป็นประจำ ก็สามารถประหยัดพลังงานลงได้โดยที่ประสิทธิภาพการใช้งานของอุปกรณ์นั้นๆ ยังคงเดิม ระบบประหยัดพลังงานในโรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ส่วนด้วยกันคือ

1) ส่วนห้องพักแขก (Guest rooms)

ประกอบด้วยอุปกรณ์สำหรับการประหยัดพลังงาน โดยต้องวางจรรยาบรรณไฟฟ้าที่ใช้ภายในห้องพักแต่ละห้องเข้ากับอุปกรณ์สำหรับตัดไฟอัตโนมัติ ซึ่งรวมเป็นกล่องเอาไว้สำหรับการเสียบเก็บกุญแจห้องในแต่ละห้อง โดยติดเอาไว้ตรงบริเวณใกล้ๆ ประตูทางเข้าห้อง เมื่อเข้ามายังภายในห้องและเสียบกุญแจไว้บริเวณที่เก็บกุญแจซึ่งจะใช้ระบบแม่เหล็กดูดเอาไว้ ระบบตัดต่อกระแสไฟฟ้าอัตโนมัติจะทำการจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าไปภายในห้องพัก เพื่อการใช้งานตามปกติทันที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านนอกรั้วไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อออกจากห้องพักและดึงกุญแจออกจากที่เก็บกุญแจ ระบบตัดไฟอัตโนมัติจะทำการตัดวงจรไฟฟ้าที่ใช้ภายในห้อง ภายในเวลา 1 - 3 นาทีหลังการดึงกุญแจออกจากที่เก็บ ดวงไฟและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เปิดทิ้งไว้จะหยุดการทำงานทันที ยกเว้นตู้เย็นซึ่งจะทำงานในตำแหน่ง Low speed เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในตู้ให้คงที่ตลอดเวลา นอกจากนี้ควรคำนึงถึงการเลือกใช้ดวงไฟและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ ควรเลือกใช้อุปกรณ์ที่มีระบบหรือสัญลักษณ์การประหยัดพลังงานด้วย เช่น หลอดไฟ , ตู้เย็น , TV เป็นต้น จะช่วยประหยัดพลังงานไปได้อีกส่วนหนึ่ง

2) ระบบปรับอากาศ (Air condition)

อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศ ติดตั้งที่ห้องควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศให้มีการปรับอุณหภูมิที่เหมาะสมกับสภาพอากาศแต่ละช่วง โดยการใช้ Micro Processor ควบคุมการทำงาน โดยมี Carolic computer เป็นตัววัดปริมาณน้ำเย็นที่ใช้ในระบบ แล้วส่งผลไปที่ Paramatrix sequence controller ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดการทำงานของระบบ Chiller ให้ทำงานเหมาะสมกับความต้องการของระบบปรับอากาศ นอกจากนี้ภายในส่วนห้องพักยังมีระบบ VAV สำหรับการปรับอุณหภูมิให้เหมาะสมกับอุณหภูมิภายนอก ทำให้สามารถประหยัดพลังงานลงไปได้มาก

6.9 ระบบกำจัดขยะ

ขยะที่เกิดขึ้นในโรงแรม นับเป็นปัญหาที่สำคัญอย่างหนึ่งในการกำจัด ขยะที่เกิดขึ้นในโรงแรมมักมีแหล่งที่มาหลักๆ อยู่ 2 ส่วนด้วยกันคือ จากส่วนห้องพักแขก ซึ่งมีปริมาณและชนิดของขยะเป็นจำนวนมาก และอีกส่วนได้แก่ ขยะจากส่วนครัวที่ใช้ปรุงอาหารของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังมีขยะจากส่วนอื่นๆ ของโรงแรม เช่น บริเวณโถง Lobby , ส่วนทำงานของแผนกต่างๆ เป็นต้น โดยทั่วไปปริมาณโดยเฉลี่ยของขยะประมาณ 0.25 ลิตร / วัน / คน ขยะที่เกิดขึ้นต้องได้รับการกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ มิฉะนั้นจะก่อให้เกิดปัญหาด้านมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมขึ้นได้ กระบวนการในการจัดการขยะสามารถแบ่งขั้นตอนออกเป็น 2 ขั้นตอนด้วยกันคือ ขั้นตอนการเก็บและรวบรวมขยะ และขั้นตอนการกำจัดขยะ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

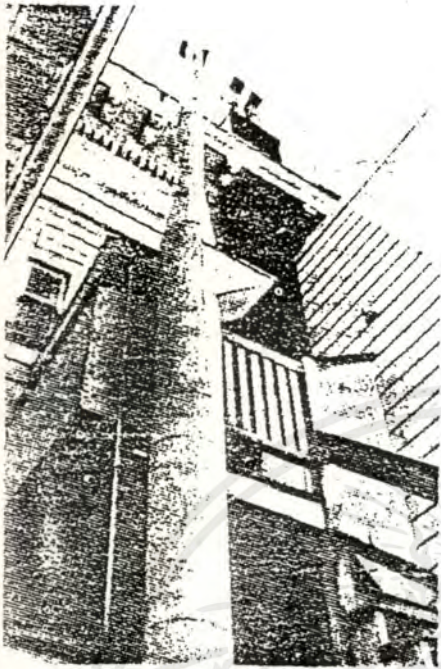
1) การเก็บและรวบรวมขยะ (Storage and collection)

จัดให้มีตะกร้าหรือถังขยะ (Individual refuse bins and sack) ภายในห้องพัก แยกแต่ละห้อง สำหรับทิ้งสิ่งของหรือวัสดุเหลือเหลือใช้ต่างๆ โดยการแยกประเภทของถังขยะออกเป็น ถังขยะแห้ง และถังขยะเปียก เพื่อสะดวกต่อการนำไปแยกประเภทในระบบการกำจัดขยะ แม่บ้าน หรือพนักงานทำความสะอาดประจำห้องจะเป็นผู้รวบรวมขยะออกไปทิ้งทุกๆ วัน เพื่อไม่ให้เกิดการหมักหมมหรือเน่าเสียของขยะภายในห้องพัก หลังจากรวบรวมขยะจากห้องพักแต่ละห้องแล้ว ก็จะไปบรรจุทุกใส่รถเข็นนำไปทิ้งยังห้องทิ้งขยะ (Chutes) เพื่อรวบรวมขยะไว้ที่ถังเก็บใหญ่ต่อไป

ในห้องครัวของห้องอาหารหรือภัตตาคารของโรงแรม จะต้องผ่านขั้นตอนการแยกเศษอาหารที่เป็นขยะเปียกชิ้นเล็กชิ้นน้อย เช่น เศษข้าวหรือเศษอาหาร ตะกอน หรือเศษพืชผักต่างๆ ออกจากขยะทั่วไป เพราะจะเกิดการเน่าเหม็นได้ง่าย ถังขยะของห้องครัวยังมี 2 ประเภทคือ ถังขยะเปียก และถังขยะแห้ง โดยทั่วไปมักเป็นถังขยะขนาดใหญ่กว่าธรรมดา เพราะต้องรองรับปริมาณขยะจำนวนมากในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังต้องจัดให้มีภาชนะสำหรับรองรับขยะที่สลายตัวได้ยาก และไม่สามารถนำไปรวมกับขยะอื่นๆ ได้ เช่น น้ำมันหรือไขมันจากการประกอบอาหาร เป็นต้น

ในบริเวณส่วนอื่นๆ ของโรงแรม ต้องมีการตั้งถังขยะไว้ตามจุดต่างๆ ทั่วบริเวณอาคาร เพื่อความสะดวกในการทิ้งขยะมูลฝอย เช่น บริเวณโถง Lobby ,ทางเดิน ,สระว่ายน้ำ เป็นต้น โดยการแยกถังขยะออกเป็น ถังขยะเปียก และถังขยะแห้ง เช่นกัน รวมทั้งอาจมีภาชนะสำหรับทิ้งก้นบุหรี่ซึ่งอาจใช้กระบะทรายเล็กๆ ตั้งไว้ตามจุดต่างๆ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากก้นบุหรี่ที่ยังไม่ดับสนิท ซึ่งอาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ได้

ลักษณะและรายละเอียดของห้องทิ้งขยะ (Chutes) เป็นบริเวณสำหรับทำการรวบรวมขยะในแต่ละชั้นของอาคาร ลงสู่ถังเก็บขยะหลักของโรงแรมที่ชั้นล่างสุดของอาคาร การออกแบบท่อส่งขยะ ต้องสร้างด้วยวัสดุที่คงทนต่อการสึกกร่อน มีผิววัสดุภายในที่ลื่นและสามารถกันซึมได้เป็นอย่างดี ปล่องทิ้งขยะมูลฝอยในอาคารส่วนใหญ่จะมีลักษณะกลม มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ตั้งแต่ 30 - 90 เซนติเมตร โดยทั่วไปมักใช้ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 60 เซนติเมตร ในการออกแบบท่อส่งขยะต้องออกแบบให้มีฝาปิดที่มิดชิดของช่องเปิดในแต่ละชั้น เพื่อมิให้เกิดกลิ่นเน่าเหม็นกระจายออกไปสู่บริเวณอื่น และเป็นเป็นที่เพาะพันธุ์ของสัตว์พาหนะมีเชื้อต่างๆ รวมทั้งต้องมีระบบการฆ่าเชื้อโรคและทำความสะอาดห้องทิ้งขยะอย่างถูกต้องและสม่ำเสมอเป็นประจำ



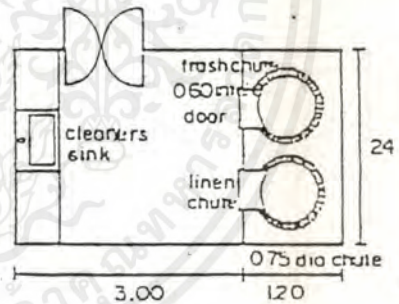
ปล่องทิ้งขยะที่ติดตั้งภายนอกอาคาร



ช่องเปิดทิ้งขยะในแต่ละชั้น



ปลายปล่องที่ชั้นล่างจะมีถังขยะหลัก
รองรับขยะที่ส่งมาจากชั้นต่างๆ ของอาคาร



แปลนแสดงห้องรวมขยะ
ของแต่ละชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

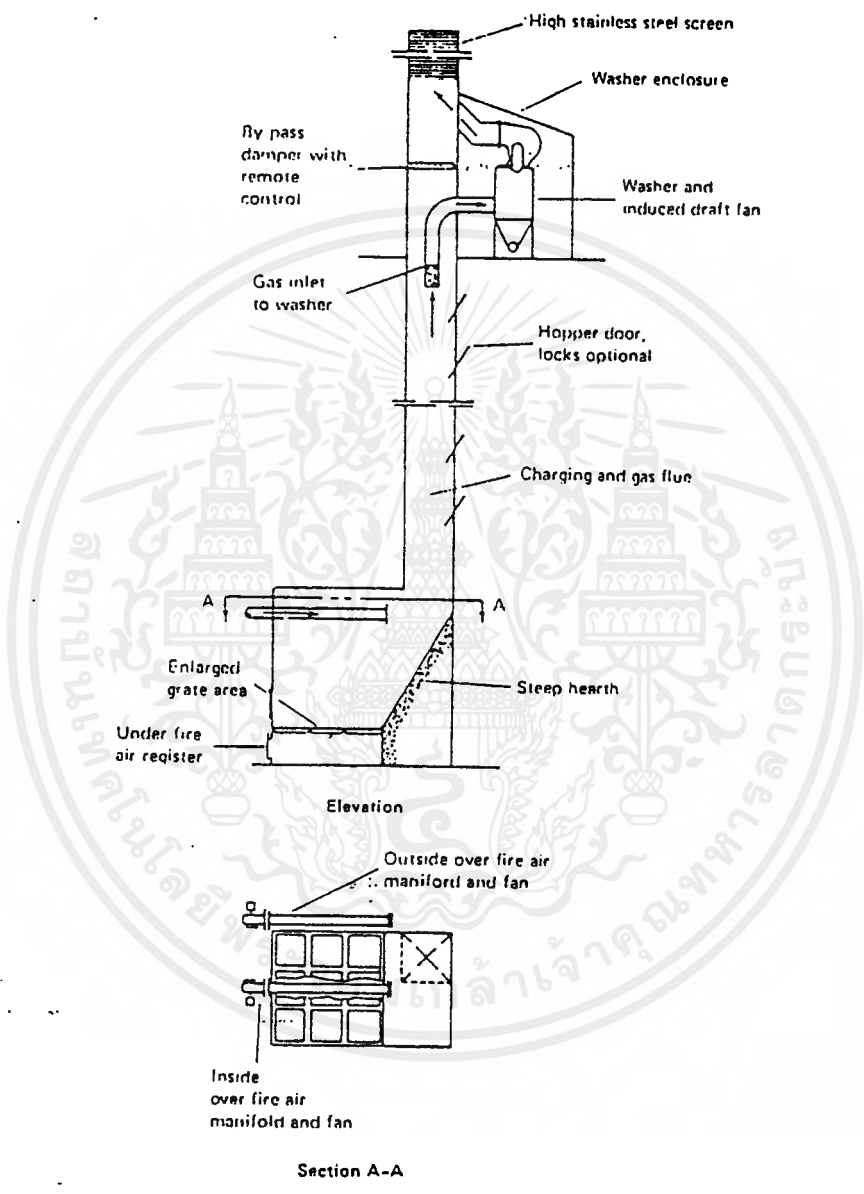
2) การกำจัดขยะ (Disposal)

เป็นวิธีการกำจัดหรือทำลายขยะขั้นสุดท้าย เพื่อให้ขยะมูลฝอยที่เกิดขึ้นนั้นไม่ก่อให้เกิดปัญหามลพิษต่อสภาพแวดล้อม อันจะมีผลกระทบต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ของชุมชนใกล้เคียงได้ ก่อนที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการนำขยะไปกำจัด ควรทำการแยกประเภทและชนิดของขยะที่สามารถนำกลับไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ ได้อีก เช่น กระดาษ , กระจกพลาสติก , ขวดแก้วที่อยู่ในสภาพดี ออกจากขยะที่จะนำไปกำจัดทั่วไป เพื่อที่จะสามารถนำไปทำการคืนรูป (Recycle) เพื่อการนำกลับมาใช้ใหม่อีกครั้งหนึ่ง ขยะบางชนิดสามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นต่อโดยไม่ต้องผ่านกระบวนการคืนรูป ก็สามารถนำไปใช้งานใหม่ (Reused) ได้ซ้ำๆ กันอีกหลายๆ ครั้ง เช่น การนำขวดกาแฟที่หมดแล้ว มาใส่สิ่งของอย่างอื่นแทน นอกจากนี้ยังสามารถนำขยะไปใช้ประโยชน์ด้านการนำไปผลิตเป็นพลังงาน เช่น พลังงานแก๊สชีวภาพจากการหมักขยะ เป็นต้น ประโยชน์ด้านอื่นของขยะยังสามารถนำไปเป็นอาหารสัตว์ได้ เช่น อาหารที่เหลือจากการรับประทานในส่วนของห้องอาหารและภัตตาคาร เศษพืชผักที่เหลือจากการปรุงอาหารในห้องครัว สามารถนำไปทำประโยชน์ในการเกษตรกรรม เช่น ใช้ทำปุ๋ยหมัก หรือทำอาหารสัตว์ เป็นต้น เป็นการช่วยลดปริมาณของขยะที่จะส่งไปกำจัด ทั้งยังเป็นการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหล่านั้นอย่างเต็มประสิทธิภาพ ช่วยประหยัดทรัพยากรธรรมชาติและลดปัญหาสิ่งแวดล้อมไปได้อีกส่วนหนึ่ง

การเลือกใช้ระบบกำจัดขยะ สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ระบบด้วยกันคือ

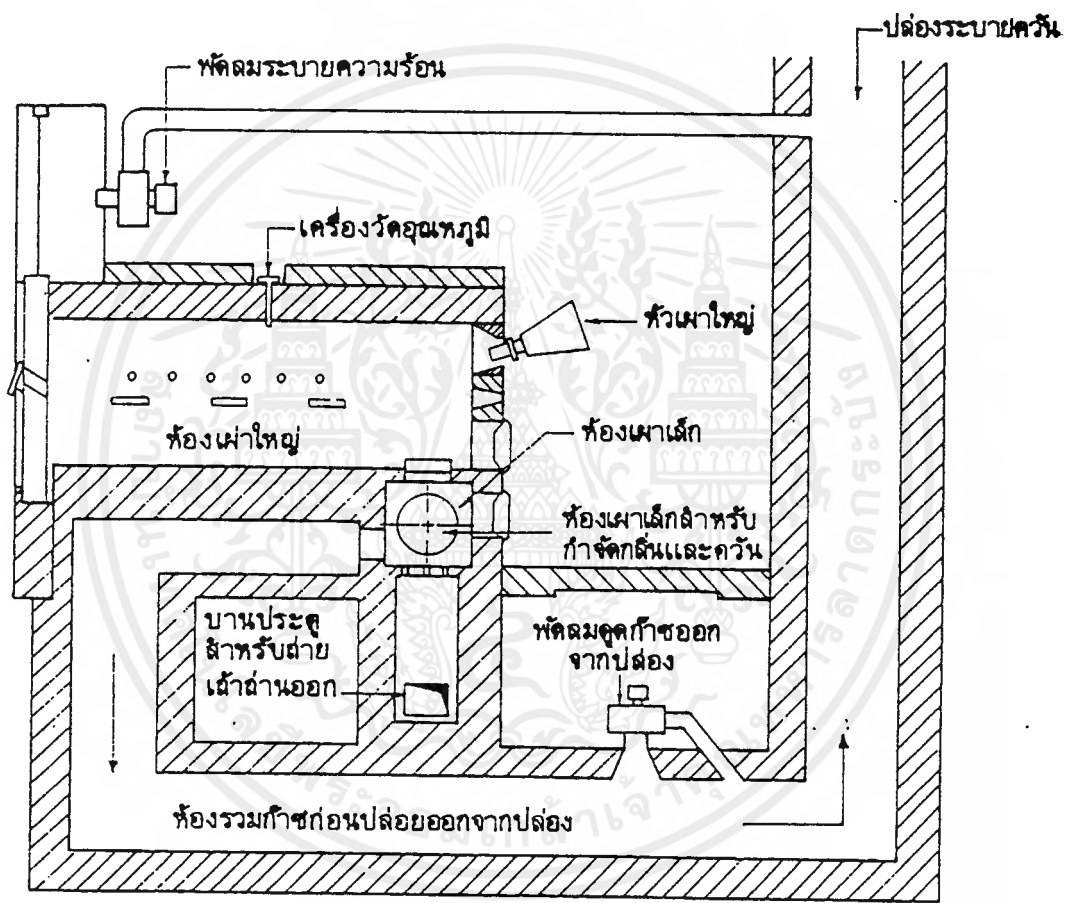
ก) วิธีเผาขยะ (Incineration)

หมายถึง การเผาขยะในเตาเผาที่สร้างขึ้นเป็นพิเศษ เพื่อการเผาขยะได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ และมีประสิทธิภาพสูงสุด โดยปรกติการเผาไหม้ขยะที่สมบูรณ์ควรมีความร้อนในการเผาประมาณ 680 - 1100 องศาเซลเซียส ลักษณะของเตาเผาขยะโดยทั่วไปจะประกอบด้วยห้องเผา ซึ่งมีตะแกรงรับขยะ , ช่องเติมขยะเพื่อเผา , ปล่องควัน และช่องเขี่ยขี้เถ้าออกจากเตาเผา ซึ่งโดยปรกติจะมีกากขี้เถ้าที่เหลือจากการเผาขยะประมาณ 1 ใน 20 ส่วน ของปริมาณขยะที่นำเข้าสู่เตาเผา หรือประมาณ 1 ใน 8 ส่วน ของน้ำหนักขยะที่ถูกเผา ขยะมูลฝอยที่จะนำมาเผาควรผ่านการคัดแยกประเภทของขยะเช่น เศษโลหะหรือวัตถุที่ก่อสารพิษ รวมทั้งขยะที่สามารถนำไปแปรรูปใช้ประโยชน์ได้อีก ออกจากขยะทั่วไป และพยายามทำให้ขยะมูลฝอยแห้งที่สุด เพื่อประสิทธิภาพในการเผาไหม้ของขยะ มิฉะนั้นหากเกิดการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์ จะก่อให้เกิดปัญหามลพิษทางอากาศได้



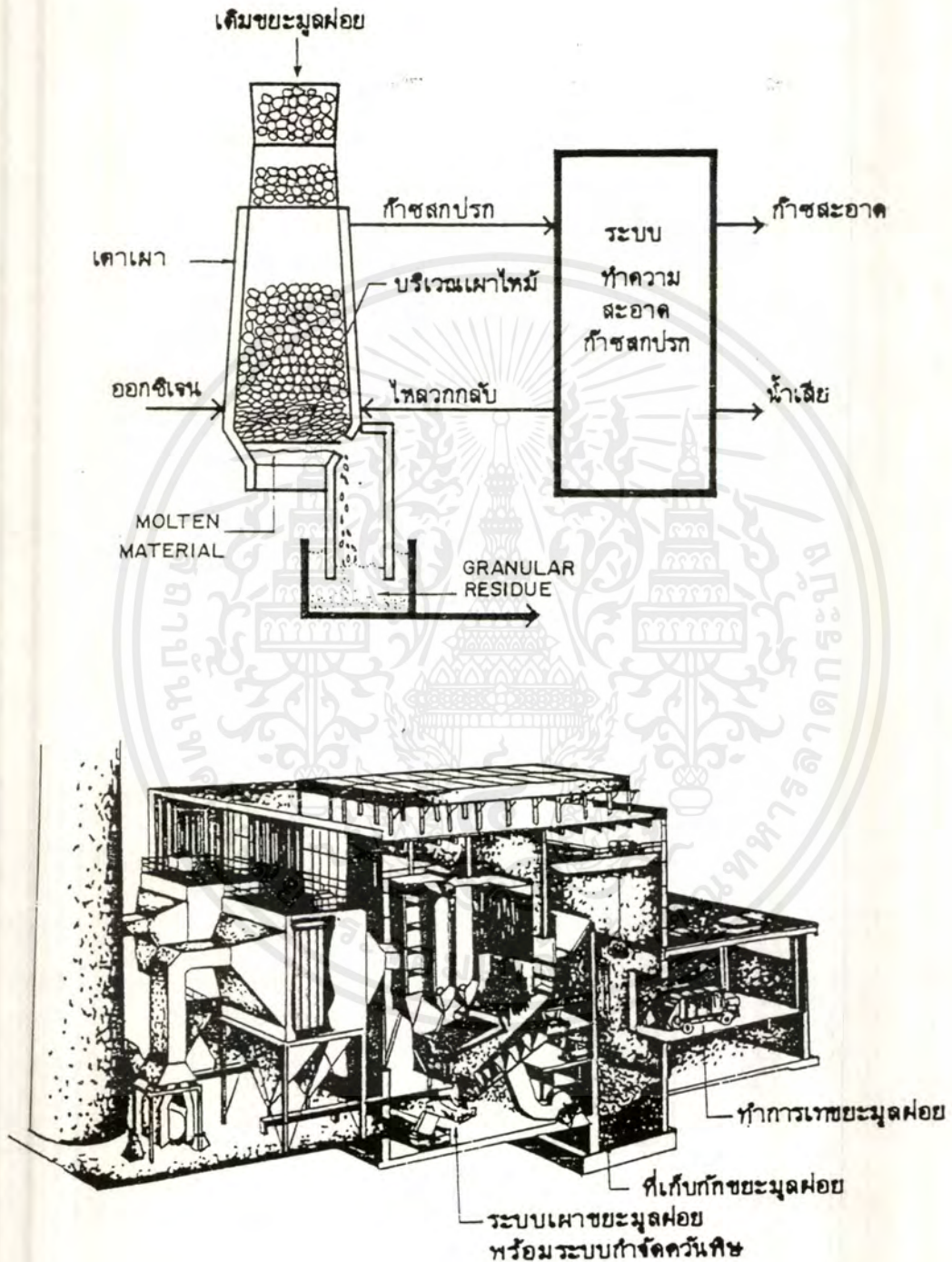
ลักษณะของเตาเผาแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลักษณะของเตาเผาแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

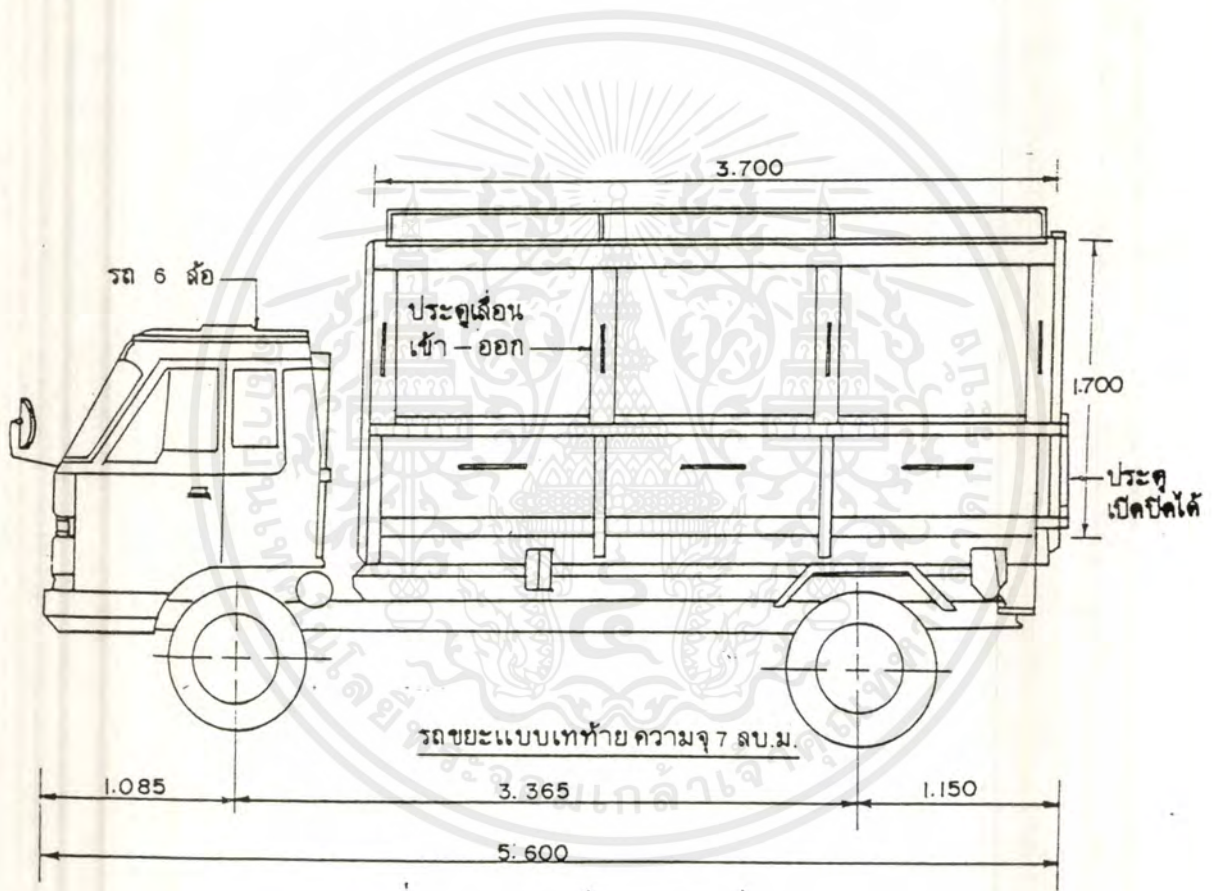


ลักษณะของเตาเผาขยะแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

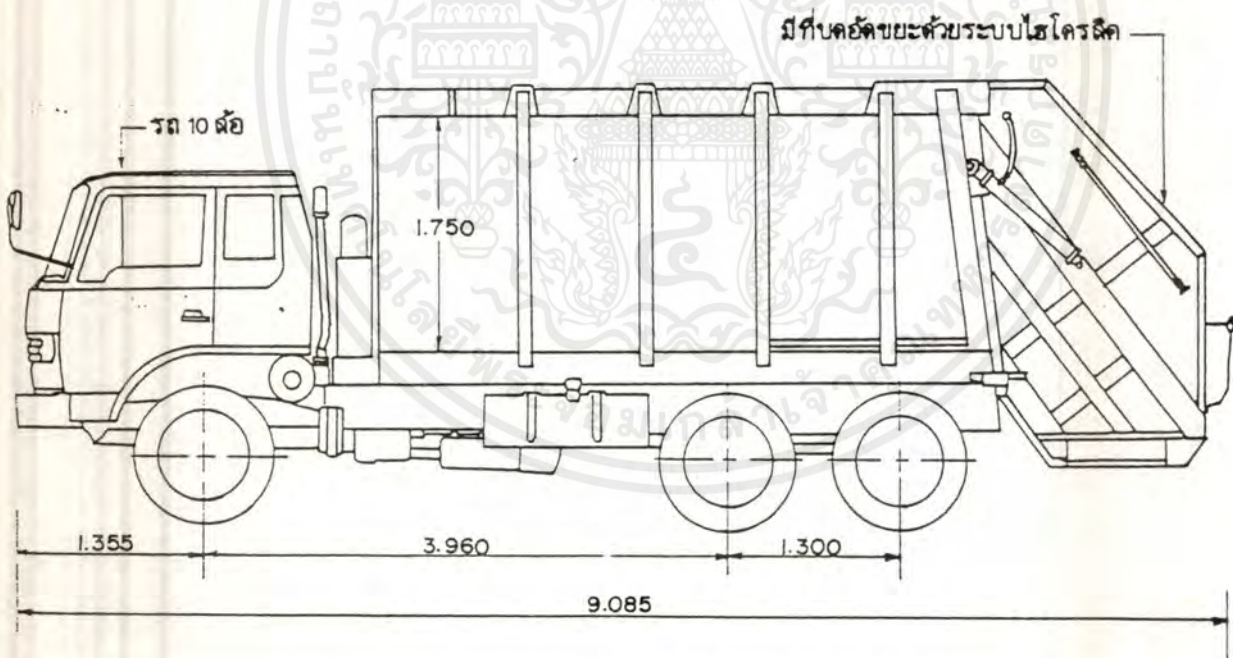
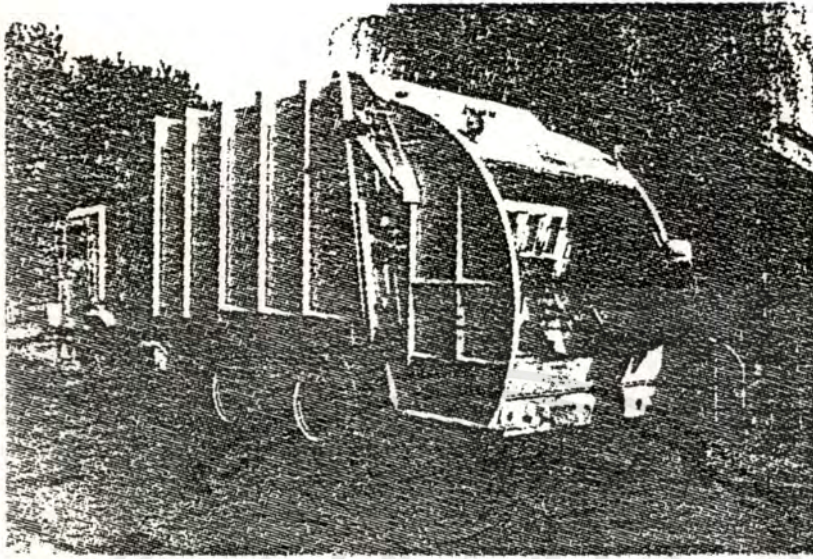
ข) การนำขยะออกไปกำจัด (Transportation)

ระบบการขนส่งขยะ (Transportation) เป็นการนำขยะมูลฝอยที่ได้จากการรวบรวมและแยกประเภทขยะชนิดต่างๆ เช่น ขยะแห้ง ขยะเปียก จากส่วนต่างๆ ของโรงแรมแล้ว ขนส่งโดยรถบรรทุกขยะ (Collection truck) ส่งไปยังสถานที่กำจัดขยะสาธารณะ หรือนำไปแปรรูปทำประโยชน์อย่างอื่น ซึ่งอาจเป็นการขนส่งโดยตรงจากโรงแรมไปยังแหล่งกำจัดขยะเลยทีเดียว หรืออาจขนไปพักรวมไว้ที่ใดที่หนึ่ง เรียกว่า สถานีขนถ่ายก่อนก็ได้



ลักษณะรถขนขยะมูลฝอยแบบยกเท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รถขยยะแบบมีระบบอัติขยยะ ความจุ 10 ตบ.ทล

ลักษณะรถขนขยยะแบบมีเครื่องอัติขยยะด้านหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากข้อมูลด้านการกำจัดขยะที่ได้ทำการศึกษาพบว่า ระบบกำจัดขยะที่มีความเหมาะสมสำหรับโรงแรมได้แก่การกำจัดขยะด้วยวิธีใช้เตาเผาขยะ (Incineration) เพราะที่ตั้งของโครงการซึ่งเป็นรีสอร์ท ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่ห่างไกลจากระบบการจัดเก็บขยะโดยรถขนขยะของเทศบาล และไม่สะดวกในการนำออกไปทิ้งยังภายนอก การใช้เตาเผาขยะจึงมีความเหมาะสมสำหรับโครงการ ถึงแม้ว่าจะมีค่าใช้จ่ายในการลงทุนติดตั้งระบบเตาเผาขยะค่อนข้างสูง แต่ในระยะยาวการใช้ระบบเตาเผาขยะที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล จะสามารถกำจัดขยะที่เกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และคุ้มค่าต่อการลงทุน ทั้งนี้ต้องมีระบบการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อประสิทธิภาพในการเผาขยะให้ได้อย่างสมบูรณ์ มิฉะนั้นอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมขึ้นได้ และกระทบถึงภาพพจน์ของโรงแรมที่มีต่อนักท่องเที่ยวหรือแขกที่มาใช้บริการได้

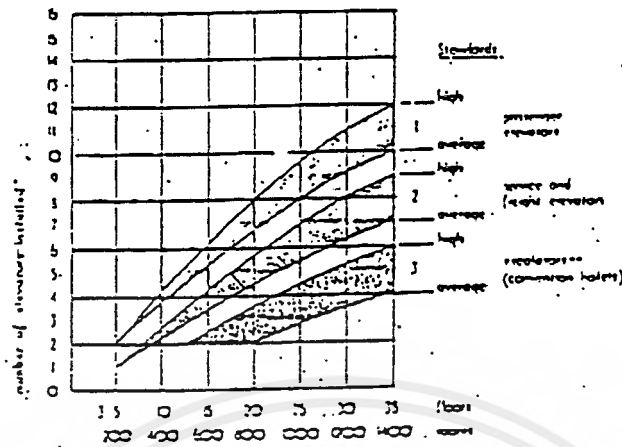
6.10 ระบบลิฟท์

ในการออกแบบและเลือกใช้ระบบลิฟท์ของโครงการสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

- 1) ลิฟท์โดยสาร (Passenger Elevator)
- 2) ลิฟท์บริการ (Service Elevator)

ในการออกแบบระบบลิฟท์ โครงสร้างของช่องสำหรับติดตั้งลิฟท์จะต้องมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะสามารถรับน้ำหนักของตัวลิฟท์ได้ และต้องมีคุณสมบัติในการป้องกันไฟไหม้ได้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ประตูของลิฟท์จะต้องสามารถป้องกันไฟได้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง นอกจากนี้ยังต้องมีพัดลมสำหรับระบายควันติดตั้งไว้ด้วย การพิจารณาเลือกใช้ระบบลิฟท์สำหรับอาคารมีข้อควรคำนึงดังนี้

- ก) มาตรฐานการให้บริการ
- ข) จำนวนผู้โดยสารในความต้องการใช้งานสูงสุด
- ค) จำนวนของลิฟท์
- ง) ความเร็วและความจุของห้องโดยสาร

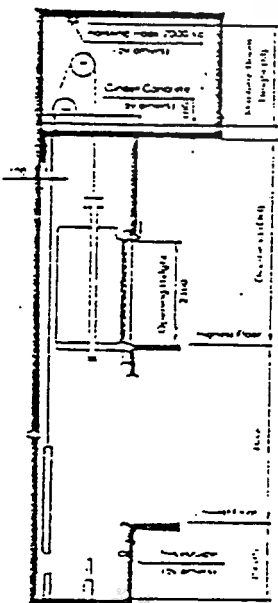


ภาพแสดง การหาจำนวนลิฟท์สำหรับโรงแรม

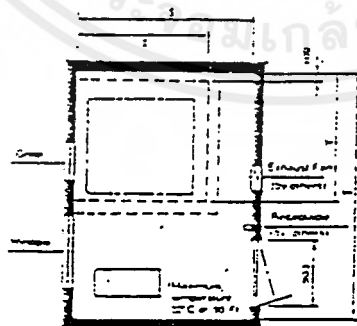
ตารางแสดงรายละเอียดของลิฟท์โดยสาร

จำนวนชั้นความสูงของโรงแรม	ความเร็ว (เมตร / วินาที)
4 - 8	1.25
8 - 12	1.75
12 - 20	2.40
20 - 25	2.50
25 - 30	3.50

ELEVATION



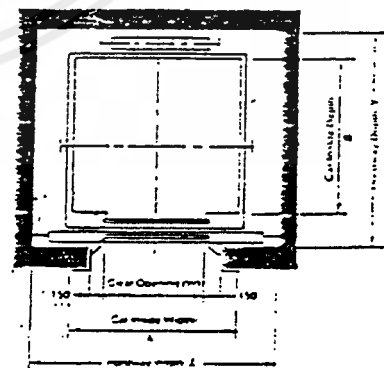
MACHINE ROOM PLAN



SILL PROJECTION



HOISTWAY PLAN



ภาพแสดงรายละเอียดห้องเครื่องลิฟท์และช่องลิฟท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.11 ระบบป้องกันเสียงรบกวน

เสียงรบกวนมีที่มาจากทั้งสาเหตุจากทั้งเสียงที่มาจากภายนอกโรงแรมเช่นเสียงดังจากรถยนต์ เครื่องบิน และเสียงรบกวนที่เกิดขึ้นจากบริเวณภายในโรงแรมเองเช่น การซ่อมบำรุงอาคาร หรือการทำงานของเครื่องจักร เป็นต้น เหล่านี้ล้วนเป็นสาเหตุที่อาจทำให้เกิดความรำคาญแก่แขกที่มาพักได้ จึงควรต้องมีมาตรการ การป้องกันเสียงรบกวนที่ไม่พึงประสงค์สำหรับการพักผ่อนเอาไว้ด้วย สำหรับการป้องกันเสียงรบกวนที่มาจากภายนอกที่เล็ดลอดเข้ามาตามรอยต่อต่างๆ หรือทางช่องหน้าต่างของห้องพัก อาจแก้ปัญหาด้วยการใช้หน้าต่างกระจก 2 ชั้น ที่มีความหนา 3 - 4 มิลลิเมตร โดยให้มีช่องว่างระหว่างกระจกประมาณ 30 มิลลิเมตร เพื่อลดความเข้มของระดับเสียงไม่ให้เล็ดลอดเข้าสู่ห้องพักได้

สำหรับเสียงรบกวนจากภายใน ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นจากพื้นที่ในส่วนบริการ เช่น ห้องครัว ห้องเก็บน้ำ ห้องเครื่องแอร์ เป็นต้น ซึ่งแก้ปัญหาด้วยการจัดวางตำแหน่งของพื้นที่เหล่านี้ให้ห่างไกลจากบริเวณที่ต้องการความเงียบสงบสำหรับการพักผ่อน รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุที่มีความสามารถในการดูดซับเสียงได้ดี เป็นต้น

6.12 ระบบที่ใช้ในการจัดห้องประชุม

ก) ระบบอุปกรณ์ไฟฟ้ากำลัง

เป็นระบบอุปกรณ์ชนิดที่ต้องใช้งานหนัก สามารถจ่ายไฟได้ทั้งระบบเฟสเดียว และสามเฟส นอกจากนี้จะต้องมีแผงจ่ายไฟแรงเคลื่อนต่ำสำหรับอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้ในการติดต่อและควบคุม รวมทั้งต้องมีจ่ายไฟติดตั้งไว้ที่พื้นห้องประชุม พับ หรือเพดานห้องด้วย

ข) ระบบอุปกรณ์ไฟฟ้าแสงสว่าง

อุปกรณ์ไฟฟ้าแสงสว่างสำหรับการใช้งานในห้องประชุม มีทั้งชนิดที่ติดตั้งอยู่กับที่และติดตั้งลอยตัว หลอดไฟที่ใช้งานมีทั้ง หลอดฟลูออโรเรสเซนต์ หลอดอินแคนเดสเซนต์ และหลอดสปอร์ตไลท์ ซึ่งมีระบบการปรับความเข้มของแสงสว่างของอุปกรณ์ส่องสว่างต่างๆ ด้วยอุปกรณ์เพิ่ม - ลด

แสงสว่าง (Dimmer Controlled Circuits) นอกจากอุปกรณ์การส่องสว่างแล้วยังมีอุปกรณ์ไฟฟ้า สำหรับการประดับตกแต่งห้องประชุม จัดเลี้ยง เพื่อเพิ่มบรรยากาศ ส่วนใหญ่จะเป็นโคมระย้าสำหรับติดตั้งที่เพดาน (Chandeliers) และไฟสปอตไลท์ที่มีเลนส์หรือตัวสะท้อนแสงอื่นๆ

ค) ระบบอุปกรณ์ติดต่อสื่อสารและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ส่วนใหญ่จะเป็นอุปกรณ์ที่ติดตั้งลอยตัว สามารถเคลื่อนย้ายไปติดตั้งในตำแหน่งต่างๆ ได้ โดยสะดวก รายละเอียดของอุปกรณ์ต่างๆ มีดังต่อไปนี้

อุปกรณ์สำหรับการพูด - ฟัง

1. ไมโครโฟนทั้งชนิดติดตั้งพื้นและติดตั้งบนโต๊ะ
2. เครื่องขยายเสียงและควบคุมเสียง
3. ลำโพงกระจายเสียงตั้งพื้น ติดเพดานและผนัง
4. หูฟัง
5. เครื่องบันทึกเสียง

ฯลฯ

อุปกรณ์สำหรับการแพร่ภาพ

1. เครื่องฉายภาพนิ่ง
2. เครื่องฉายแผ่นใส
3. เครื่องฉายภาพยนต์
4. เครื่องถ่ายวิดีโอ
5. เครื่องเล่นวิดีโอ
6. จอฉายภาพ

ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.13 ระบบโครงสร้างอาคาร

1) ส่วนสาธารณะในอาคาร (Public space)

พื้นที่ส่วนใหญ่ต้องการพื้นที่กว้างโล่งๆ ไม่ต้องการเสามาก ดังนั้นช่วงเสาจึงต้องกว้าง และพื้นที่ส่วนนี้มีระดับที่แตกต่างกันหลายแห่ง ต้องการปริมาตรของห้องที่สูง จึงใช้ระบบเสาและคาน โดยการเสริมเหล็กพิเศษในคานเพื่อให้สามารถวางช่วงพาดกว้างๆ ได้

สำหรับในส่วนห้องประชุมหรือห้องจัดเลี้ยง ที่ต้องการพื้นที่โล่งมากๆ จึงควรเลือกใช้ระบบโครงสร้าง Wide Span เพื่อไม่ให้เกิดเสาเกะกะภายในห้อง

2) ส่วนห้องพัก (Guest rooms space)

ห้องพักของโรงแรมโดยทั่วไปจะมีโครงสร้างของช่วงเสาระหว่าง 7-10 เมตร ห้องพักของโรงแรมมีขนาดกว้างประมาณ 4-8 เมตร จึงเลือกใช้ระบบโครงสร้าง Flat Slab ระบบ Post tension สำหรับอาคารส่วนห้องพัก เพราะสามารถที่จะลดความสูงของแต่ละชั้นของอาคารลงได้มาก เพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่ตั้งของอาคารที่ยังคงมีความสมบูรณ์ของธรรมชาติโดยรอบโครงการอยู่สูง



บทที่ 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง

7.1 WATERFRONT HILTON RESORT HOTEL

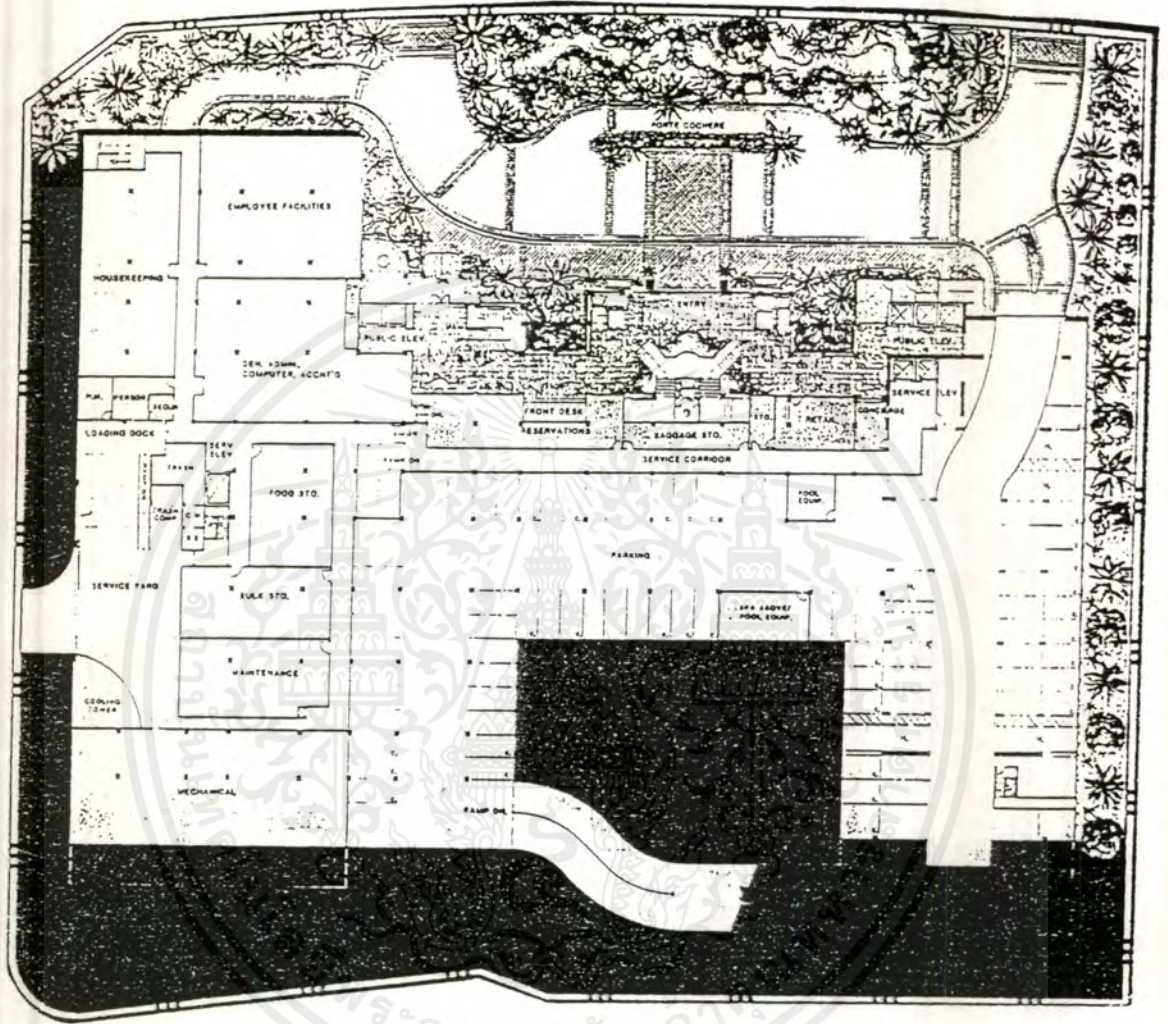
Huntington Beach, California, USA.

Hotel Company	Robert Mayer Corp.
Architecture	Wimberly Allison Tong & Goo.
Interior Design	Concept 4 , Inc.



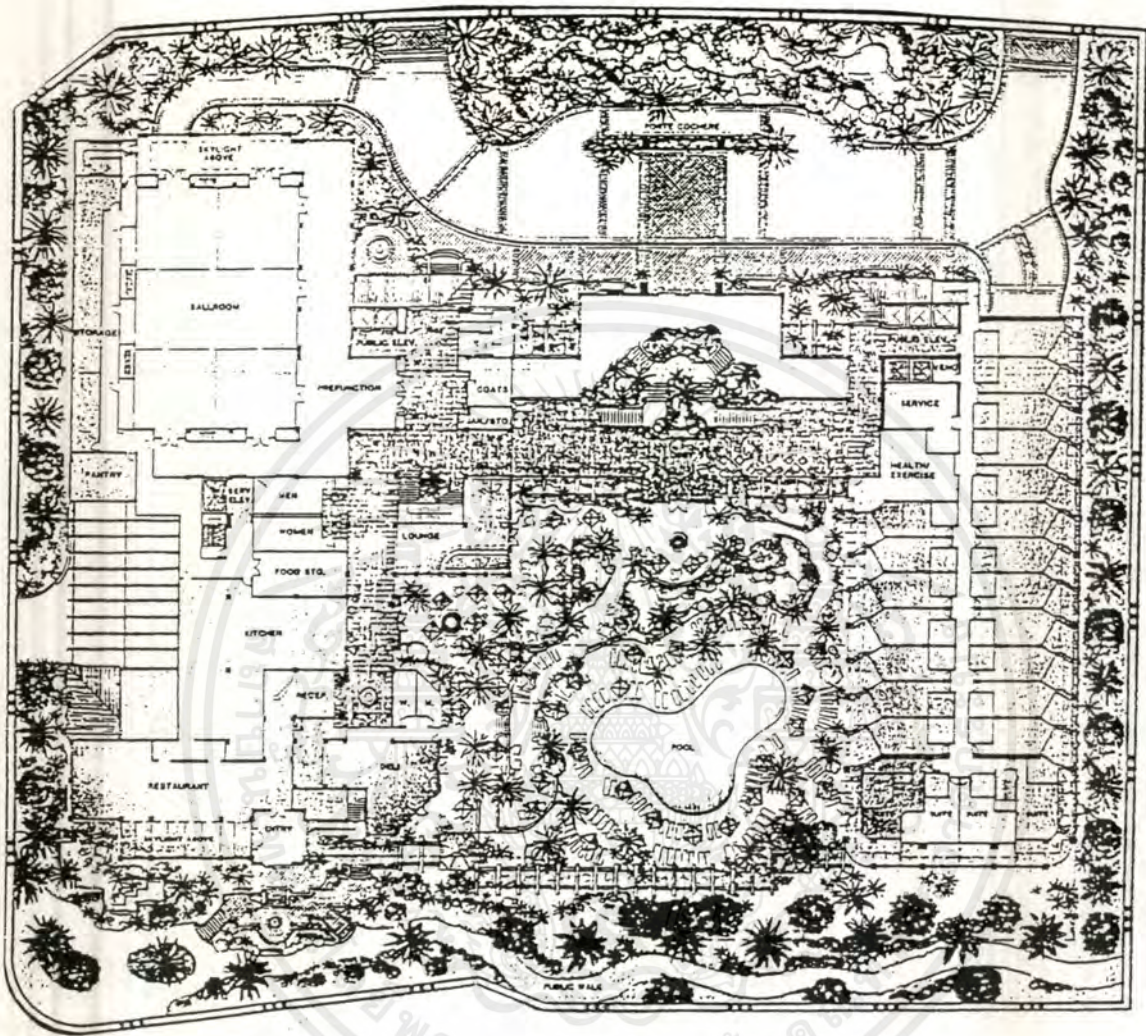
มุมมองอาคารจากด้านหน้าโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



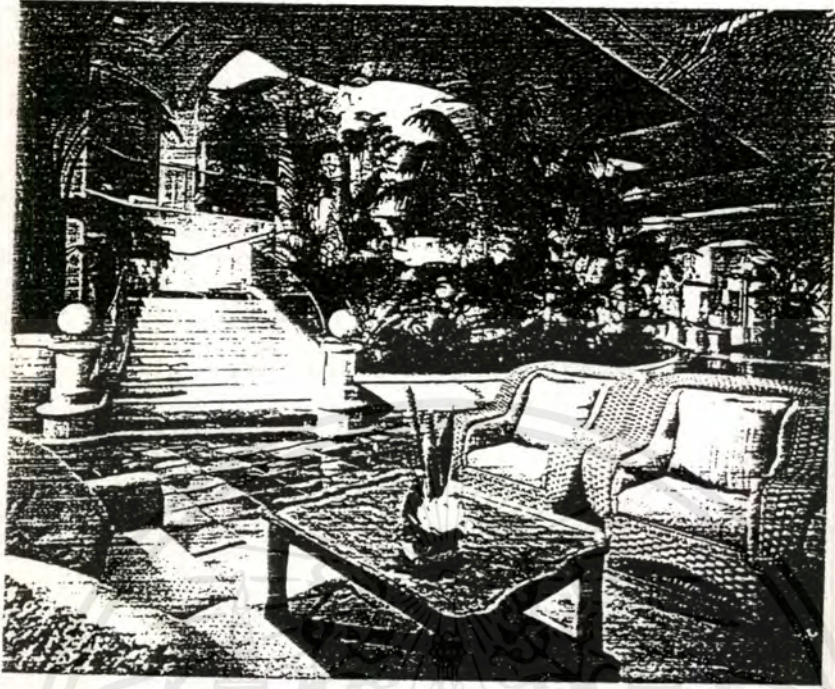
ลักษณะการวางผังแปลนพื้นที่ชั้นล่างของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

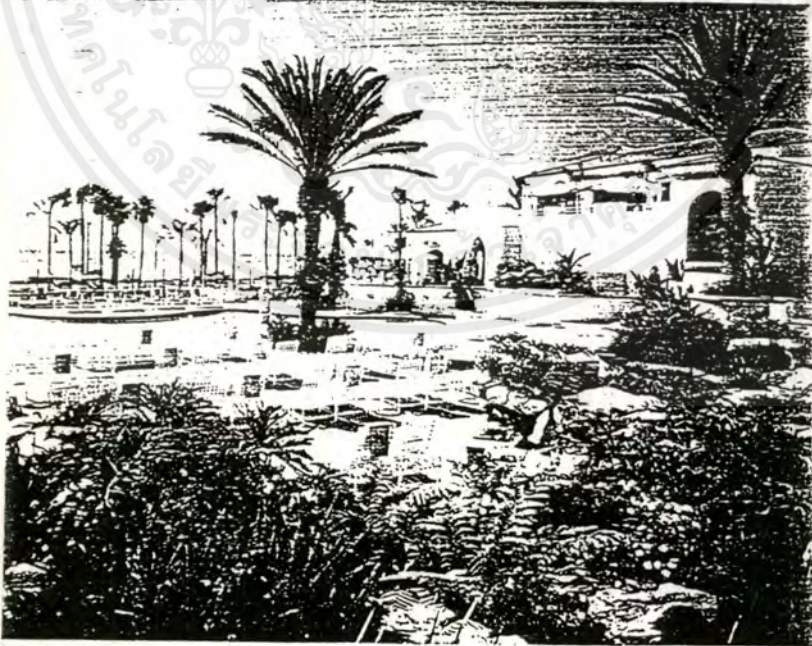


แปลนพื้นที่สองของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

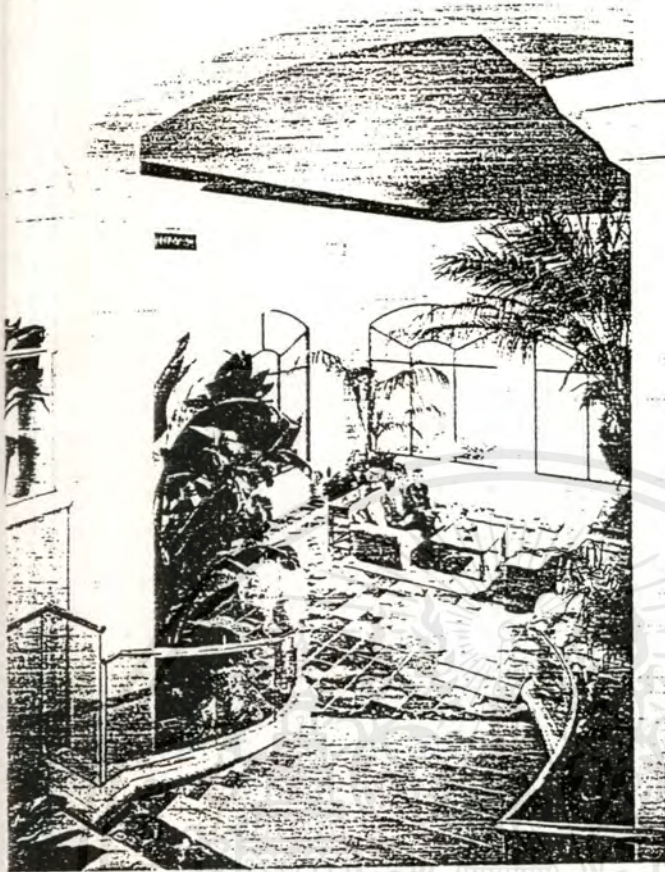


ภายในบริเวณโถง Lobby ของโรงแรม มีการนำเอาต้นไม้มาประดับ ตกแต่งเพื่อเพิ่มบรรยากาศของการพักผ่อน ทำให้ดูสดชื่น มีชีวิตชีวา

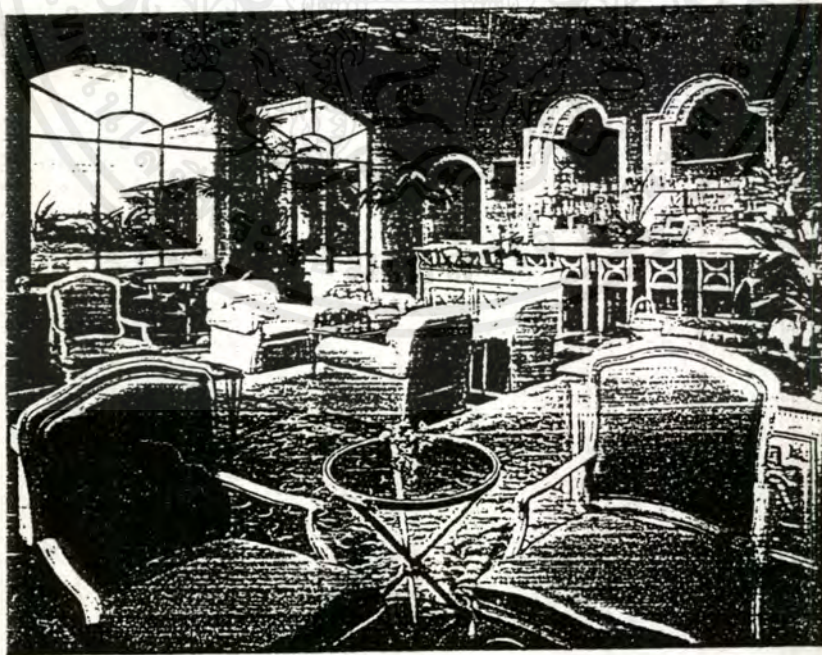


การออกแบบสระว่ายน้ำของโรงแรมที่หันหน้าออกสู่ทะเล มีการประดับ ตกแต่งด้วยต้นไม้หลากชนิด ช่วยเพิ่มสีสันของการพักผ่อนได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

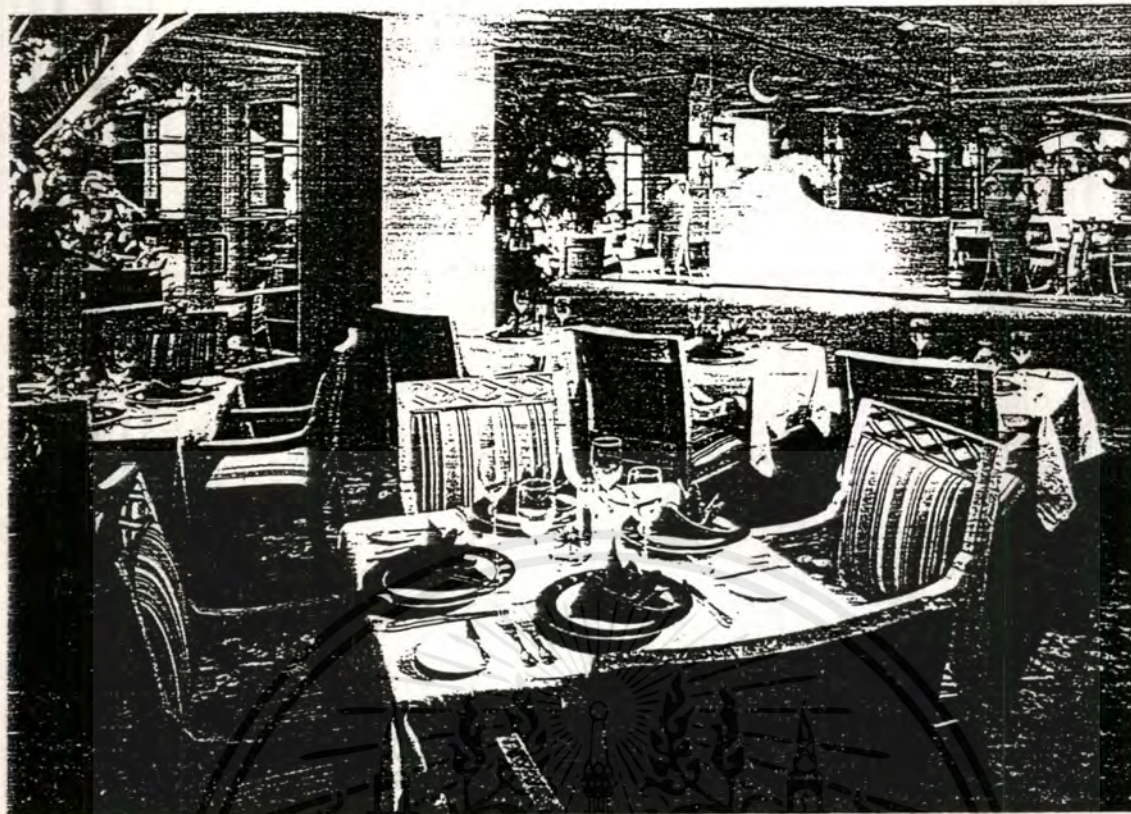


บริเวณโถง Lobby ของโรงแรม มีลักษณะโปร่ง ใสบรรยากาศที่อบอุ่น



ส่วน Lobby Lounge ของโรงแรม สามารถมองเห็นทิวทัศน์ของทะเลได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บริเวณห้องอาหาร มีการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ต่างๆ ได้อย่างลงตัว
เชิญชวนให้น่าเข้าไปใช้บริการ



ทัศนียภาพโดยรวมของโรงแรม มองจากสระว่ายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

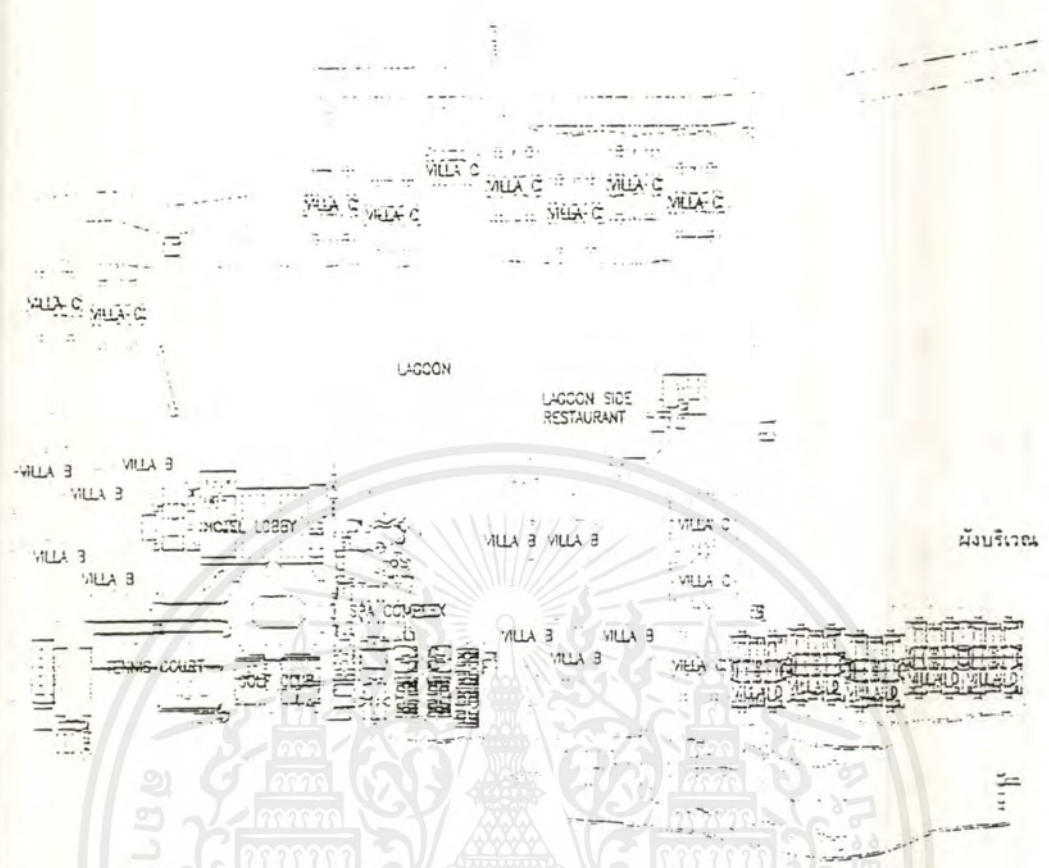
7.2 BAYAN TREE RESORT

Phuket Laguna, Phuket, Thailand

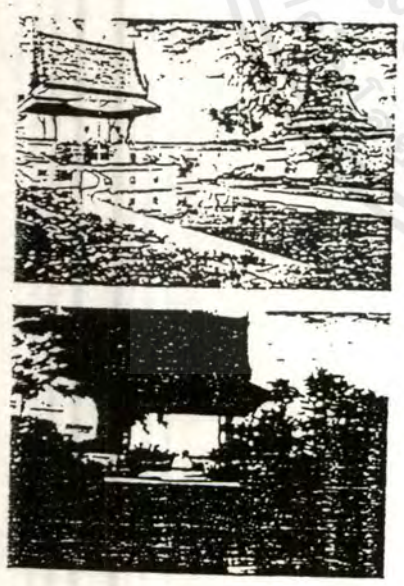
เจ้าของโครงการ	Thai Wah Resort Development Co.,Ltd.
ที่ตั้งโครงการ	ภายใน Laguna Phuket จังหวัดภูเก็ต
ลักษณะโครงการ	รีสอร์ท 1 กลุ่มอาคาร ต่อ 4 ห้องพัก มีสระว่ายน้ำ และ Jacuzzi ส่วนตัว
สถาปนิก	Architrave Design & Planning Co.,Ltd. (Bangkok) Mr. KC. Ho / ประชา พิทยากร
มันชนาการ	Architrave Design & Planning Co., Ltd. (Singapore) Mr. Dhamali Kusumadi
ภูมิสถาปนิก	Architrave Design & Planning Co.,Ltd. (Singapore)
วิศวกรโครงสร้าง	SNB Consultants Co.,Ltd.
วิศวกรระบบไฟฟ้า	SNB Consultants Co.,Ltd.
วิศวกรสุขาภิบาล	SNB Consultants Co.,Ltd.
ควบคุมการก่อสร้าง	PDC Co.,Ltd.
งบประมาณ	90 ล้านบาท
แนวคิดในการออกแบบ	เน้นสถาปัตยกรรมไทย เพื่อสื่อถึงความสง่างาม สงบนิ่ง มีความเป็นส่วนตัว เหมาะแก่การพักผ่อน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

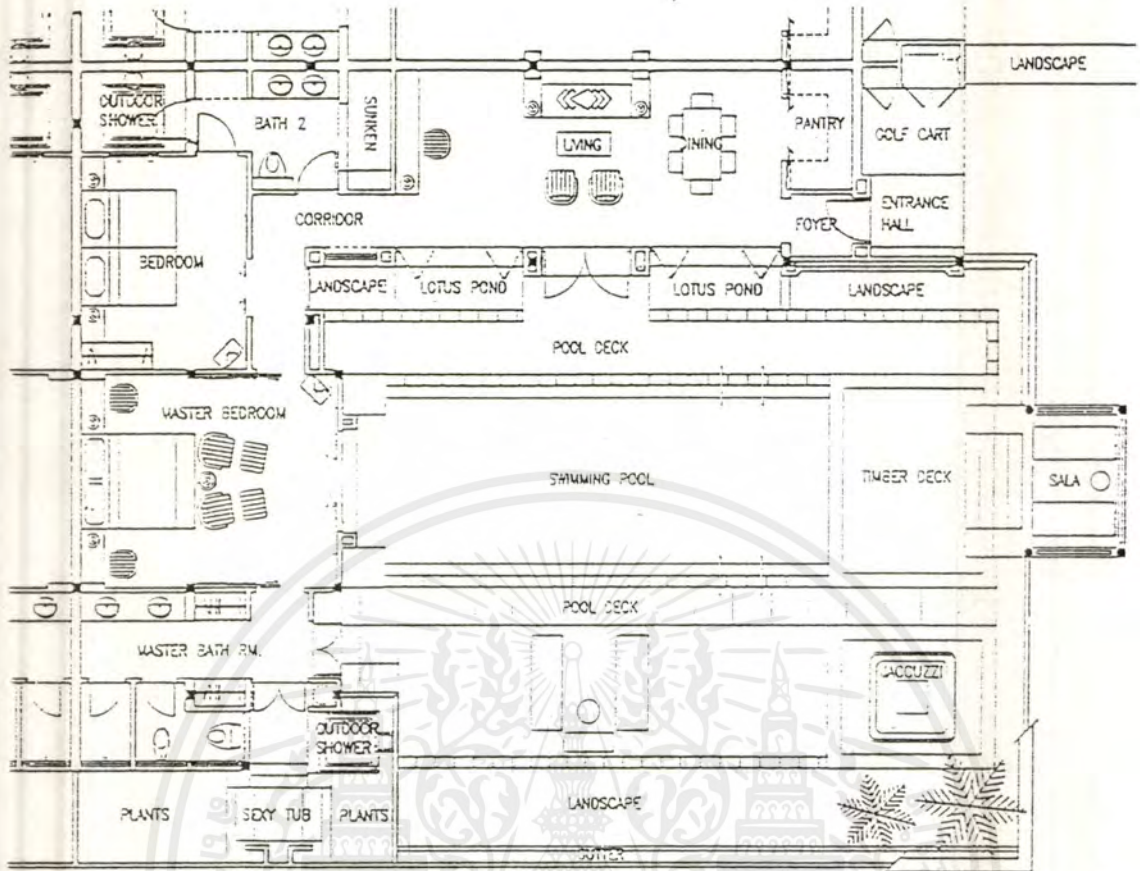


ลักษณะการวางผังของกลุ่มอาคาร ถูกออกแบบให้ห้องพักเป็นบ้านเดี่ยว บ้านแต่ละหลัง แทนที่จะเป็นห้องพักวางเรียงกันไปเหมือนโรงแรมทั่วไป



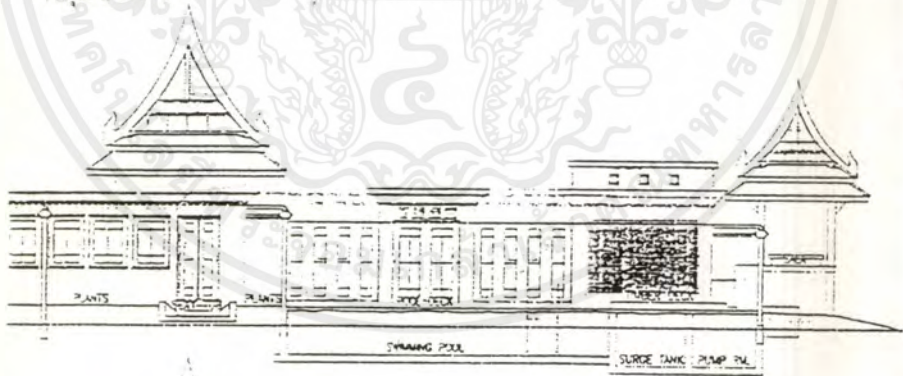
ลักษณะของอาคารที่พัก มีลักษณะเป็นอาคารรูปแบบสถาปัตยกรรมไทยประยุกต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

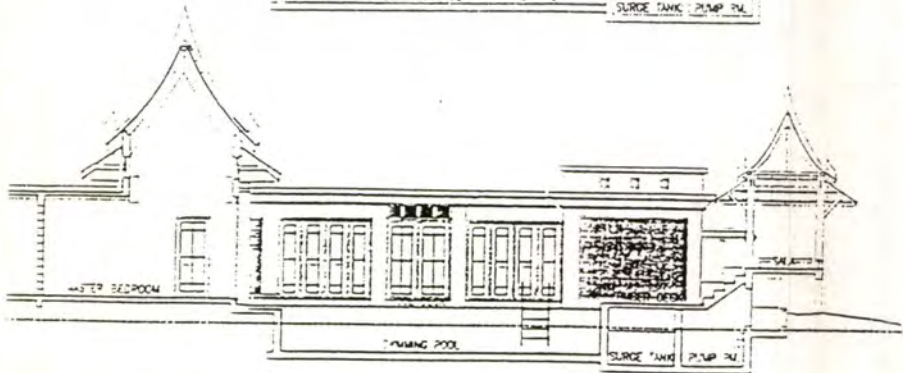


การวางแปลนห้องพัก วางแนวอาคารล้อมรอบสระว่ายน้ำตรงกลาง
กลุ่มอาคาร

ผังพื้น



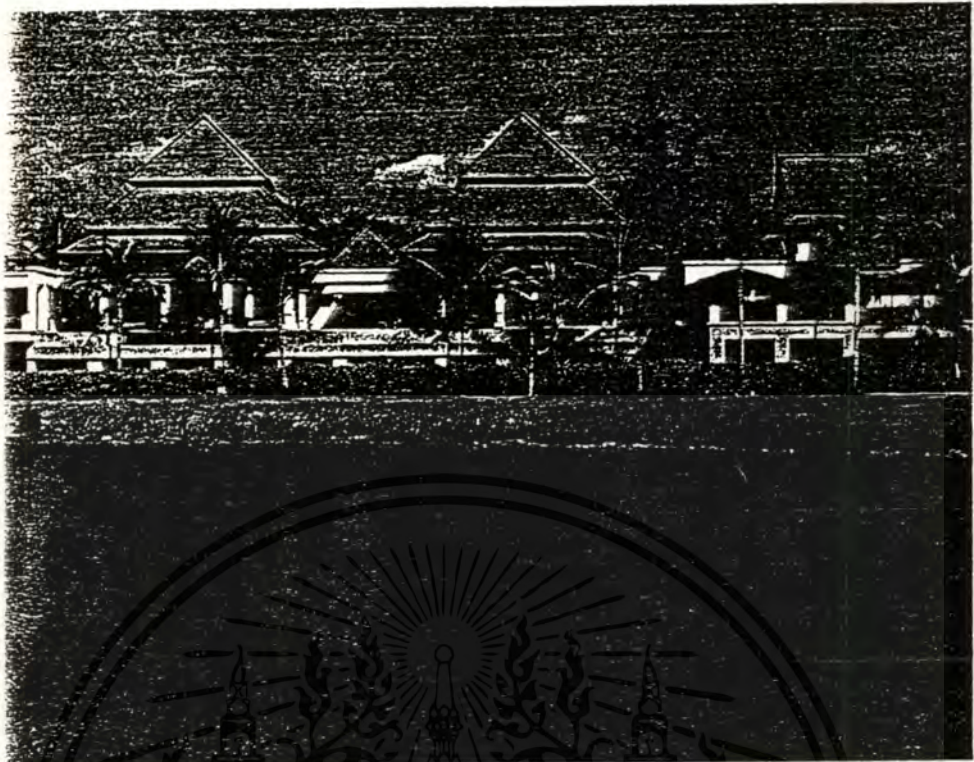
รูปด้าน



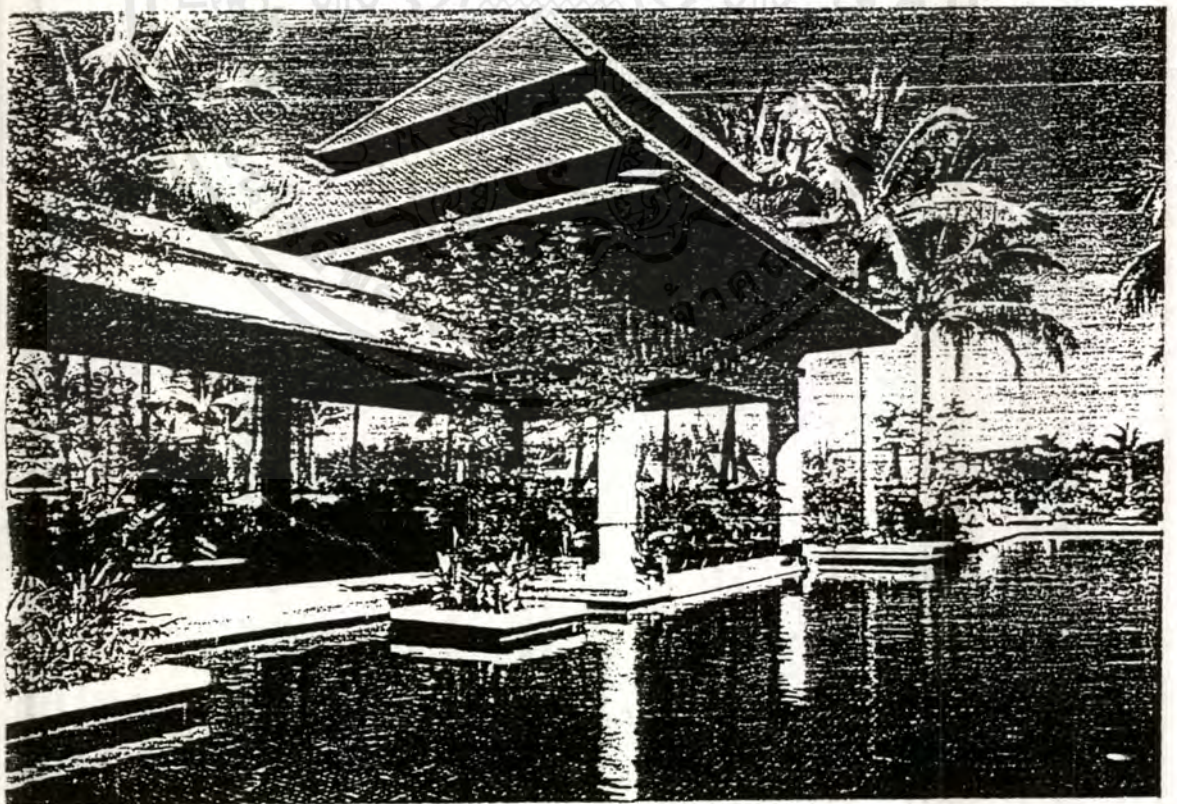
รูปตัด

รูปด้านและรูปตัดของอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

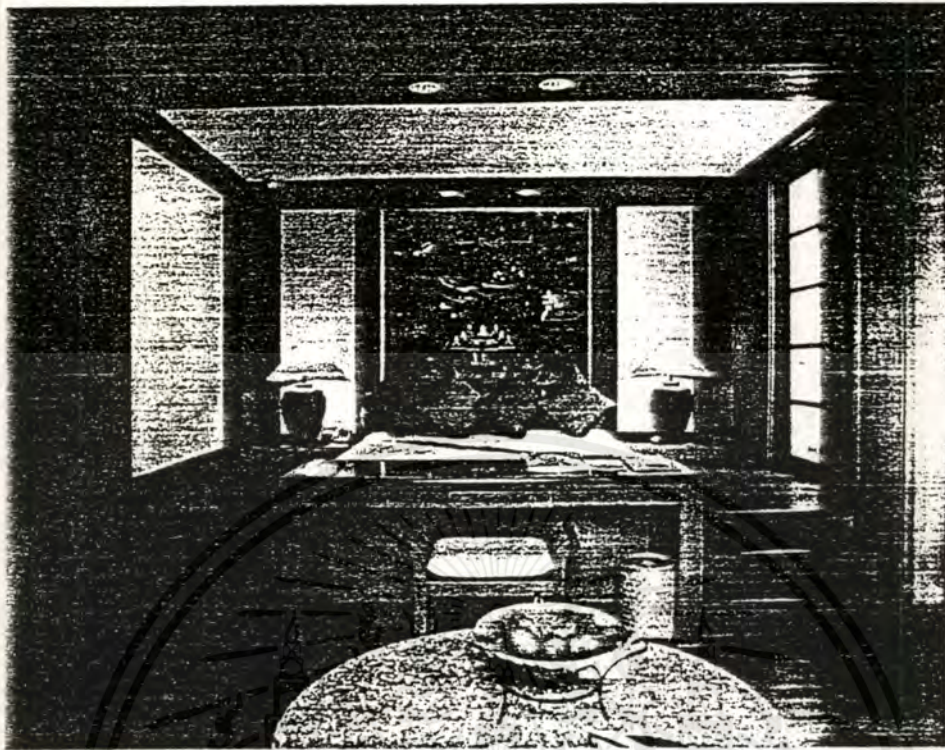


ทัศนียภาพจากส่วน Lagoon มองเห็นกลุ่มอาคารรูปแบบสถาปัตยกรรม
ไทยประยุกต์ วางตัวในแนวราบ สอดประสานกับสภาพ Landscape โดยรอบ



ส่วนของ SP ที่ได้รับการออกแบบให้มีความสอดคล้องและใกล้ชิดกับธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



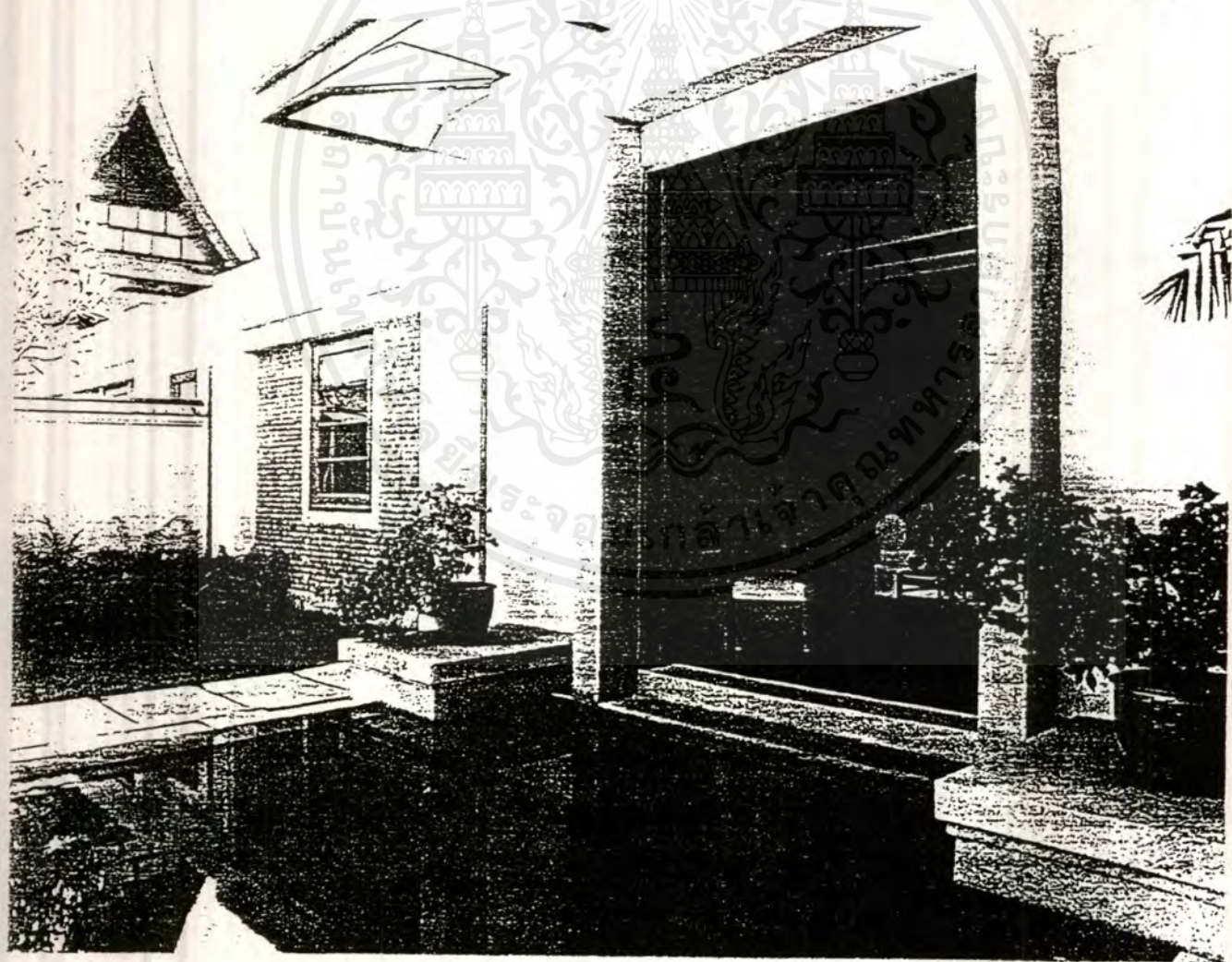
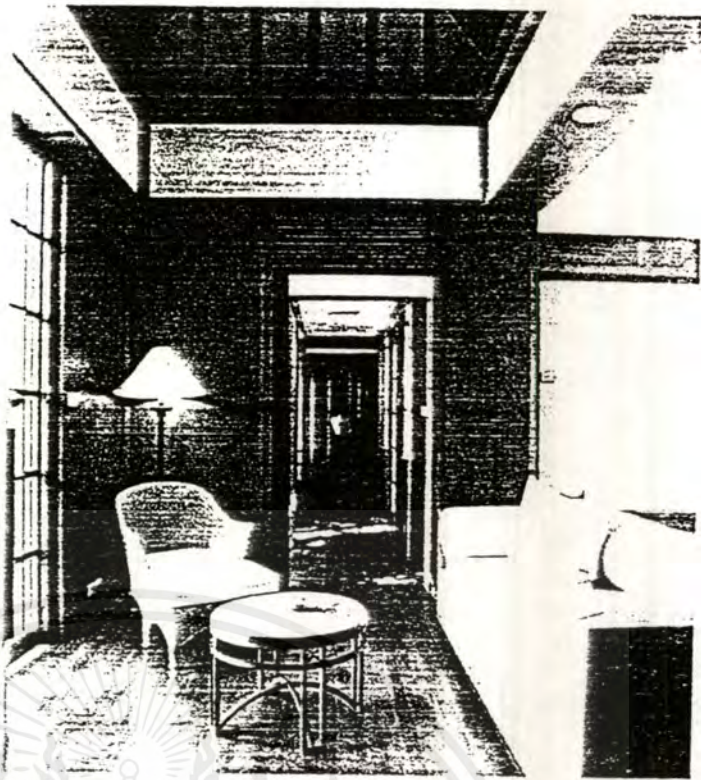
ลักษณะการออกแบบห้องพักแบบ Garden Villas



มุมมองด้านนอกอาคารที่พัก

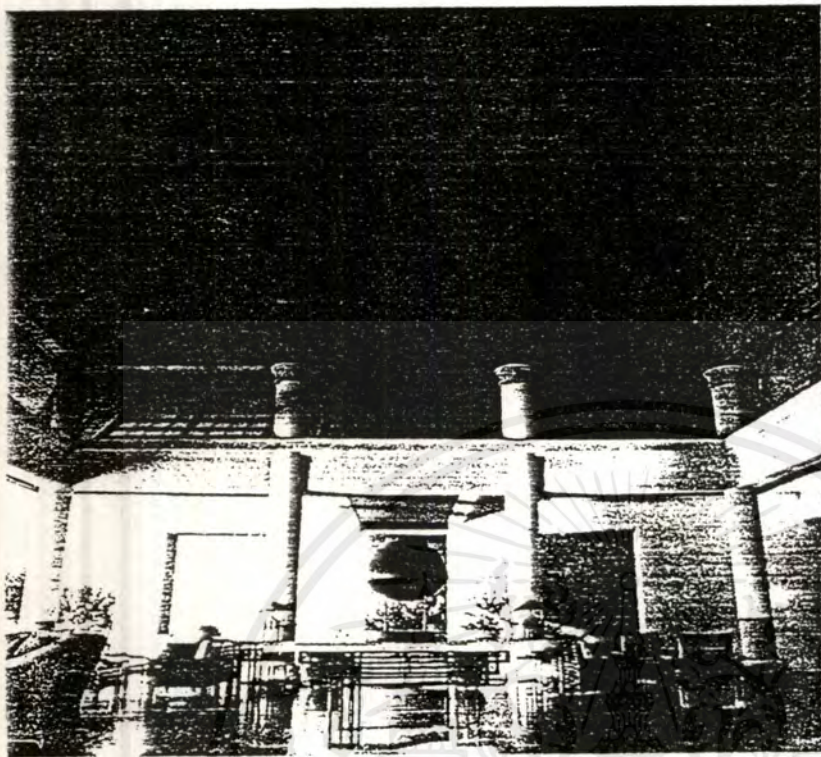
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะห้องพักผ่อน Pool Villas

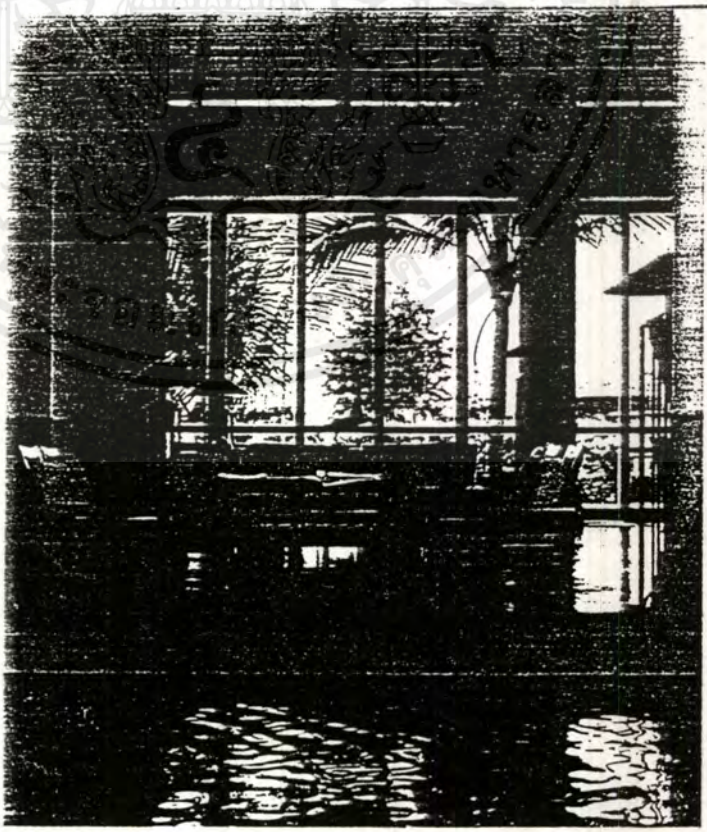


มุมมองจากส่วนสระว่ายน้ำ ของกลุ่มอาคาร Pool Villas

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วน Lobby ของโรงแรม มี
การนำเอาไม้มาประดับเพื่อ
สร้างความรู้สึกที่สงบนิ่ง



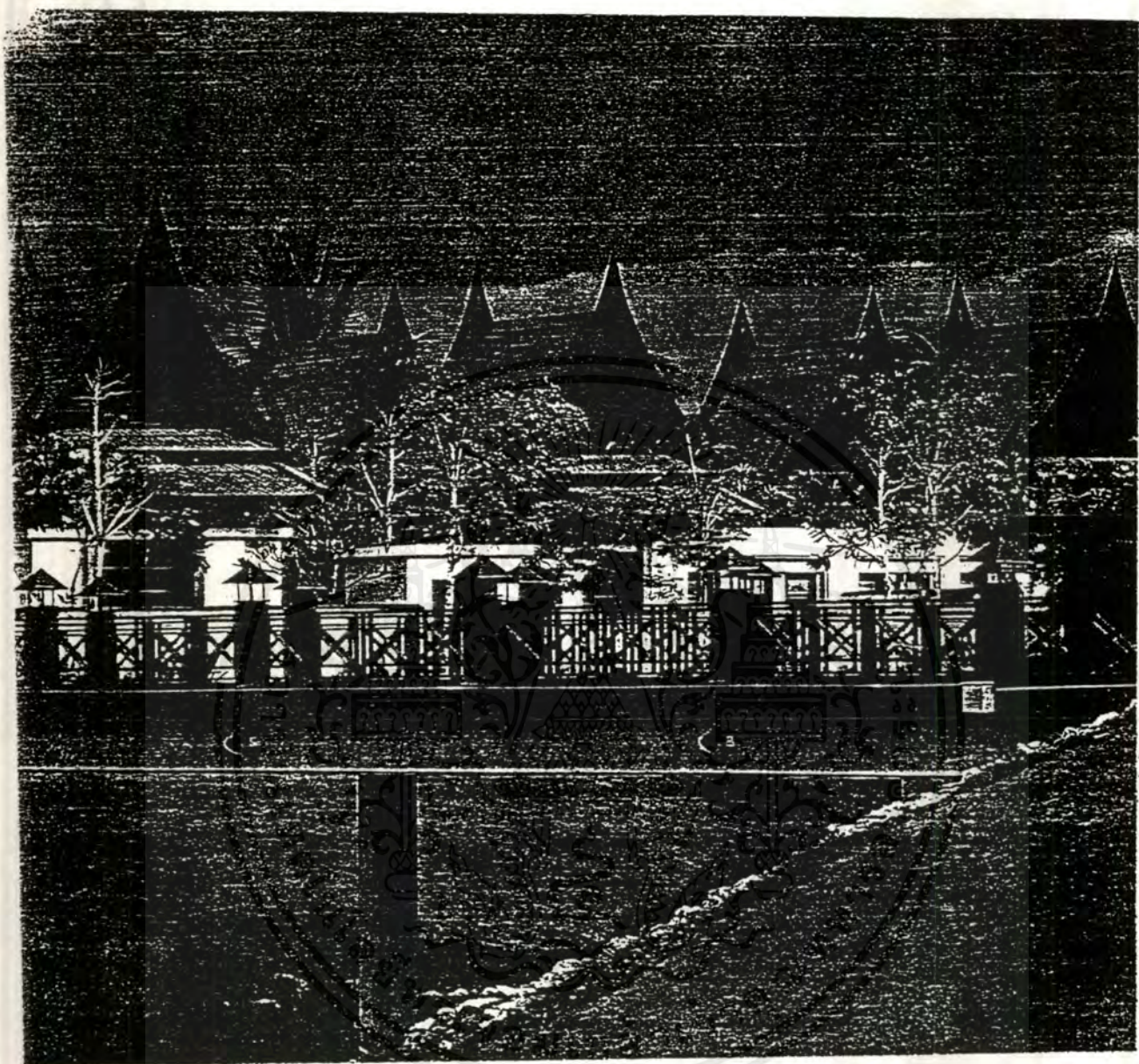
ส่วนพักผ่อนรอบบริเวณสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



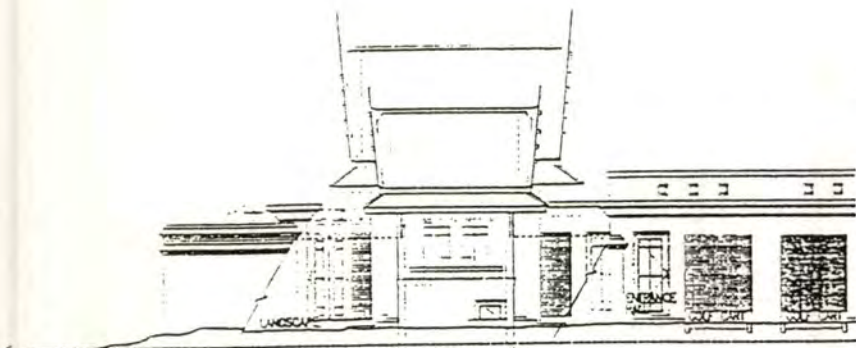
มุมมองจากสวนลป่า มองเห็นกลุ่มอาคารที่พัก ประดับตกแต่งด้วยต้นไม้ขนาดใหญ่
มีบรรยากาศที่ร่มรื่นเหมาะแก่การพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

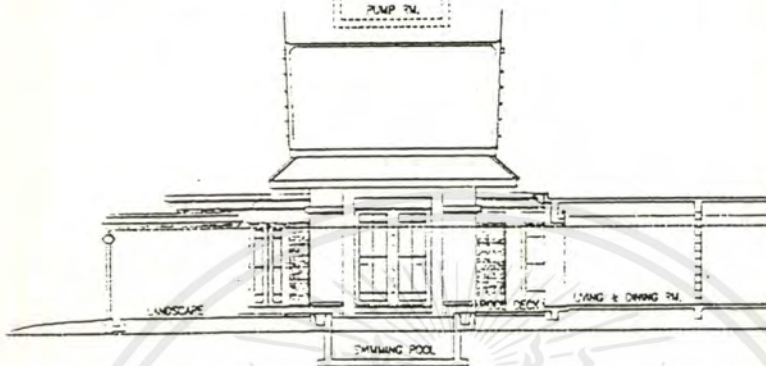


มุมมองโดยรวมของโครงการ BAYAN TREE RESORT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

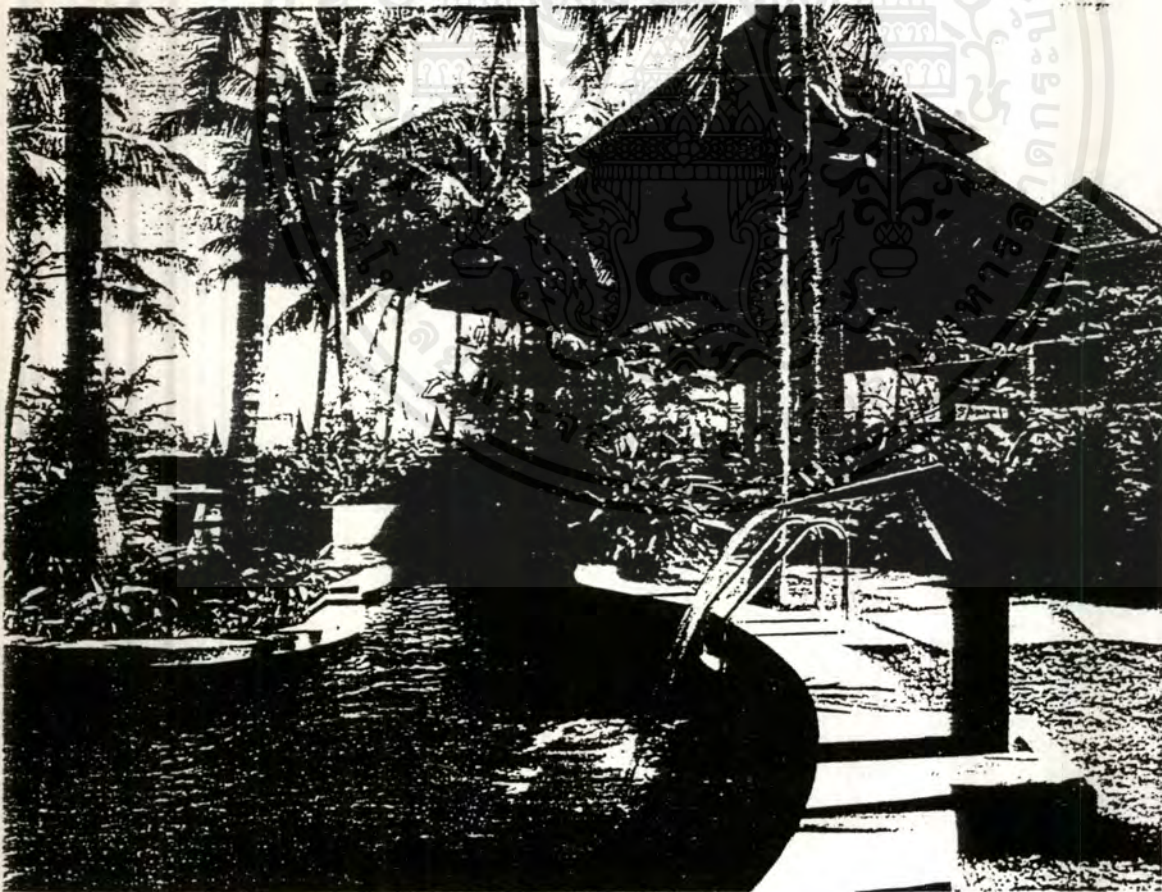


รูปด้าน



รูปตัด

รูปด้านและรูปตัดของอาคาร



การจัด Landscape บริเวณรอบ Spa สร้างบรรยากาศที่ร่มรื่น สำหรับการพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 8 แนวคิดในการออกแบบ

จากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมด สามารถนำมาเป็นแนวคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรมให้มีลักษณะเป็นรีสอร์ทระดับ 4 ดาวที่สมบูรณ์ โดยมีแนวคิดหลักดังนี้คือ

1. ห้องพักแขกทุกห้องสามารถมองเห็นทัศนียภาพของบ้านพะเยา และและสามารถสัมผัสบรรยากาศของธรรมชาติโดยรอบได้อย่างเต็มที่
2. ลักษณะของอาคารต้องมีความเป็นเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นล้านนาเพื่อให้เกิดความกลมกลืนกับที่ตั้งของโครงการ และสร้างจุดดึงดูดของโครงการให้แตกต่างจากที่อื่น
3. รักษาสภาพแวดล้อมและธรรมชาติโดยรอบของโครงการให้คงอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ไม่ทำลายสภาพแวดล้อม
4. การคำนึงถึงเรื่องการประหยัดพลังงานในอาคาร

8.1 แนวคิดในการวางผังบริเวณ

1. พื้นที่เปิดโล่งไม่น้อยกว่า 30% ของพื้นที่ทั้งหมด เพื่อใช้ในจัด Landscape ส่งเสริมบรรยากาศการพักผ่อนของแขกผู้มาพัก
2. การจัดกลุ่มของอาคารต้องมีลักษณะของการต่อเนื่องของ Function แต่ละประเภทได้อย่างมีประสิทธิภาพมีความสะดวกสบายและเหมาะสม
3. จัด Zoning ของอาคารให้มีความเหมาะสม ซึ่งสามารถแยกสรุปได้ดังนี้
 - 3.1 Public Area ได้แก่ส่วนบริการสาธารณะทั้งหมดของโครงการอาทิเช่น ที่จอดรถ Lobby สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส และสวนสำหรับการพักผ่อน เป็นต้น ส่วน นี้ต้องมีความสะดวกในการเข้าถึง โดยเฉพาะสระว่ายน้ำซึ่งเป็นจุดที่สร้างความสนใจของแขกควรวางตำแหน่งที่สามารถเข้าถึงได้โดยง่ายจากทุกๆ จุด
 - 3.2 Semi - Public Area ได้แก่ส่วน โถงทางเดิน และส่วนโถงบริการ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 Private Area ได้แก่ส่วนห้องพักแขกทั้งหมด ซึ่งแยกออกเป็น Standard rooms ,Suite rooms และ Bungalow ที่ในส่วนนี้ต้องการความเป็นส่วนตัวมากกว่าพื้นที่บริเวณอื่นๆ

3.4 การวางลักษณะของแนวอาคารให้ส่วนห้องพักแขกให้สามารถเปิดมุมมองสู่วิวบ้านเขาได้อย่างเต็มที่ การใช้แนวตัวอาคารบังแดดเพื่อให้เกิดร่มเงา

8.2 แนวคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

1. ส่วนห้องพักแขก

ออกแบบให้มีความเป็นส่วนตัวสูงสุดและสะดวกต่อการควบคุมติดต่อกับ Service Core โดยการใช้ลักษณะของ Single Corridor เป็นทางสัญจรหลักของแขก ซึ่งสามารถรับแสงสว่างบริเวณทางเดินได้อย่างเพียงพอ เป็นการประหยัดพลังงานไปในตัวด้วย ทั้งยังสามารถมองเห็นพื้นที่ Landscape โดยรอบได้อย่างดี ได้รับบรรยากาศของการพักผ่อนเป็นอย่างดี ตัวอาคารห้องพัก ออกแบบให้ค่อยๆ ลดหลั่นความสูงของอาคารขึ้นไปตามแนวตั้งและแนวราบ เพื่อเทียบเคียงกับลักษณะที่ตั้งของโครงการที่ตั้งอยู่บนเนินเขา เป็นการค่อยๆ เปลี่ยนแปลง Space จากแนวราบขึ้นสู่แนวตั้งไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่กระชั้นเกินไป การ Set back ประตูทางเข้าห้องพักเข้าไปอีกเล็กน้อยจากทางสัญจรหลัก (Corridor) ก็เพราะเหตุผลเพื่อการค่อยๆ เปลี่ยนแปลง Space เช่นเดียวกัน

การออกแบบบ้านพักส่วน Bungalow นำเอาลักษณะของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นมาใช้ในการออกแบบ เช่น การใช้ลักษณะหลังคาซ้อนชั้นของสถาปัตยกรรมใต้ การใช้หลังคาจั่วทรงสูงเพื่อการระบายน้ำฝนอย่างรวดเร็ว และยังสามารถระบายอากาศร้อนออกไปจากใต้หลังคาเป็นอย่างดี การจัดลักษณะของ Bungalow เป็นลักษณะบ้านพักเดี่ยวมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน เพื่อความสะดวกสบายและเป็นส่วนตัวสูงสุด

2. ส่วนบริการสาธารณะ

ได้แก่ส่วน Lobby , Coffee Shop ,Restaurant ,Retail shop และส่วน Banquet room กำหนดให้มีทางสัญจรที่สะดวกง่ายแก่การเข้าถึง โดยมีทางเข้าหลักเข้าสู่ส่วน Lobby แล้วสามารถกระจายไปสู่ส่วนต่างๆ ได้อย่างสะดวก รูปแบบสถาปัตยกรรมเป็นอาคารแบบ Low-rise สูงเพียง 2 ชั้น ทางเข้าด้านหน้าอาคารต้องเป็นจุดเด่นที่สามารถดึงดูดความสนใจได้สามารถมองเห็นทางเข้า

ได้โดยง่าย เมื่ออยู่ภายในส่วน Lobby สามารถมองเห็น Landscape ภายนอก อาคารบริเวณโดยรอบสระว่ายน้ำได้อย่างดี ช่วยดึงดูดความสนใจของผู้มาพักได้

8.3 แนวคิดในการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม

จากลักษณะที่ตั้งของโครงการเป็นลักษณะเนินเขาที่มีระดับความสูงปานกลางไม่สูงชันมากนัก มีลักษณะเป็นป่าโปร่ง มีพืชพันธุ์ธรรมชาติขึ้นปกคลุมโดยทั่ว ฉะนั้นการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมของโครงการจึงมีหลักในการพิจารณาดังนี้

1. จัดบรรยากาศของรีสอร์ทให้ดูร่มรื่นสวยงาม และดึงดูดความสนใจของผู้คนที่ผ่านไปมาได้
2. ใช้ต้นไม้ทรงสูงในการบังแดดไม่ให้กระทบสู่อาคารโดยตรง
3. เลือกพิจารณาใช้ต้นไม้ที่มีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมที่ตั้งของโครงการ
4. การเลือกใช้ Landscape Furniture ควรเลือกใช้วัสดุจากท้องถิ่นที่สามารถหาได้โดยง่าย เพื่อให้เข้ากับลักษณะของตัวอาคารที่เป็นลักษณะของสถาปัตยกรรมท้องถิ่น
5. การเลือกใช้วัสดุ Pavement ควรเลือกใช้วัสดุที่กลมกลืนกับธรรมชาติ เช่น หินล้าง หินภูเขา หรือกรวดล้าง เป็นต้น

8.4 การเลือกใช้วัสดุและโครงสร้าง

เนื่องจากสภาพที่ตั้งของโครงการมีลักษณะเป็นโครงสร้างของดินภูเขาซึ่งสามารถรับน้ำหนักของอาคารได้เป็นอย่างดี จึงพิจารณาเลือกใช้โครงสร้างเสาและคานธรรมชาติ ในส่วนของอาคารห้องพัก และบังกาโลว์ และมีบางส่วนของโครงการที่ต้องการใช้โครงสร้างพิเศษเพราะความต้องการพื้นที่ใช้สอยภายในที่ต้องการ Take Span กว้างๆ ได้แก่ส่วนห้องจัดเลี้ยง (Banquet) จึงพิจารณาเลือกใช้โครงสร้าง Truss เพื่อความเหมาะสมกับลักษณะของอาคาร

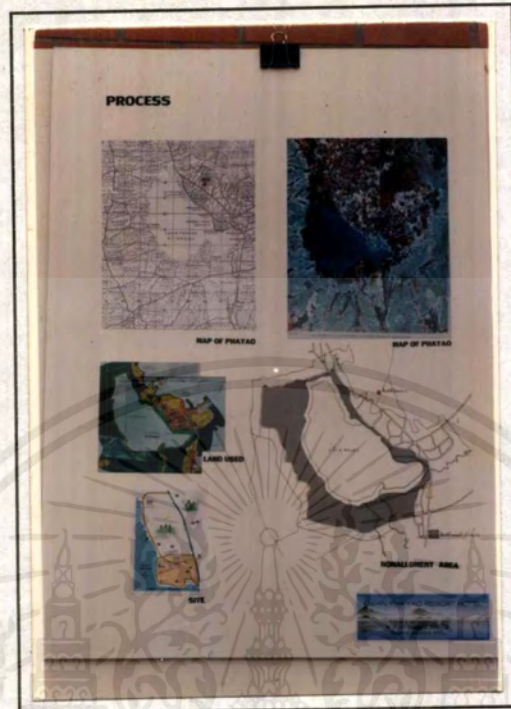
การเลือกใช้วัสดุผนัง พิจารณาเลือกใช้วัสดุกระเบื้องดินเผาเพราะมีความเหมาะสมกับลักษณะของสถาปัตยกรรมท้องถิ่น มีความสวยงาม และบำรุงดูแลรักษาได้ง่าย

8.5 การเลือกใช้งานระบบของโครงการ

1. การเลือกระบบน้ำใช้ ระบบน้ำทั้งหมดของโครงการได้จากระบบน้ำประปาของจังหวัดเดินท่อเข้ามาถึงโครงการโดยตรง โดยมีบ่อบำบัดน้ำไว้สำหรับรักษาระดับปริมาณน้ำให้เพียงพอสำหรับการอุปโภคบริโภคอยู่เสมอ
2. ระบบไฟฟ้า ได้จากระบบกระแสไฟฟ้าหลักของโครงการได้มาจากระบบกระแสไฟฟ้าจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค โดยมีเครื่องสำรองไฟฟ้าสำหรับกรณีฉุกเฉิน 1 เครื่องไว้ประจำในโครงการ
3. ระบบกำจัดน้ำเสีย น้ำเสียจากโถส้วม และชักโครกจากส่วนห้องพักแขก จะผ่านเข้าสู่ถังบำบัดสำเร็จรูปซึ่งวางไว้กระจายตามตำแหน่งของตัวอาคารต่างๆ โดยใช้ระบบการบำบัดแบบ Activated Sludge น้ำเสียที่ผ่านขั้นตอนการบำบัดแล้วจึงสามารถระบายลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่นบ่อน้ำต่างๆ ภายในโครงการได้ ซึ่งสามารถนำน้ำจากบ่อเหล่านี้ไปใช้รดต้นไม้หรือสนามหญ้าได้ เป็นการช่วยประหยัดพลังงานได้อีกรูปแบบหนึ่ง ส่วนน้ำเสียจากการอาบน้ำ และการซักล้าง จะผ่านเข้าสู่บ่อดักไขมันเป็นระยะๆ เพื่อลดปริมาณของไขมันและวัสดุที่ปนมากับน้ำ จากนั้นจึงระบายสู่แหล่งน้ำธรรมชาติต่อไป
4. ระบบกำจัดขยะ พนักงานทำความสะอาดประจำห้องจะทำการจัดเก็บและขนถ่ายขยะภายในห้องพักแต่ละห้อง แล้วจึงทำการแยกประเภทของขยะเพื่อรอรถขยะมารับเพื่อนำไปกำจัดต่อไป
5. ระบบปรับอากาศ จากการวางผังของตัวอาคารที่มีลักษณะกระจายตัวอาคารออกไปเป็นหลังๆ รวมทั้งบ้านพักแบบบังกาโลว์ ระบบปรับอากาศที่เลือกใช้สำหรับห้องพัก พิจารณาเลือกใช้ระบบ Split Type เนื่องจากไม่ต้องเดินท่อจ่ายแอร์เป็นทางยาวๆ และยังสามารถควบคุมการปิด เปิด จากภายในห้องพักแขกแต่ละห้องได้โดยสะดวก โดยการติดตั้ง Condenser Unit ไว้บริเวณราวระเบียงข้าง ๆ Corridor บังสายตาด้วยการกรงวัสดุตกแต่งด้านนอก ลมเย็นจะผ่านเข้าสู่ห้องพักตรงเหนือประตูทางเข้าห้องพักแต่ละห้อง สำหรับห้องจัดเลี้ยงซึ่งมีพื้นที่ขนาดใหญ่ และการใช้งานไม่สม่ำเสมอทุกๆ วัน จึงเลือกใช้ระบบ Chiller Water สำหรับการปรับอากาศสำหรับห้องจัดเลี้ยงโดยเฉพาะ
6. ระบบป้องกันอัคคีภัย ใช้ระบบการเดินท่อดับเพลิงระบบท่อเปียกต่อเข้ากับระบบสปริงเกอร์ซึ่งจะมีน้ำหล่อเลี้ยงอยู่ในท่อตลอดเวลา นอกจากนี้ยังติดตั้งระบบอุปกรณ์สัญญาณเตือนภัยติดตั้งไว้ตามส่วนต่างๆ ของโรงแรมอย่างทั่วถึงอีกด้วย
7. ระบบรักษาความปลอดภัย มีการวางระบบยามรักษาการณ์ไว้ตามจุดสำคัญต่างๆ ของโรงแรมตลอด 24 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.6 สรุปผลงานการออกแบบ



Process



Process

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

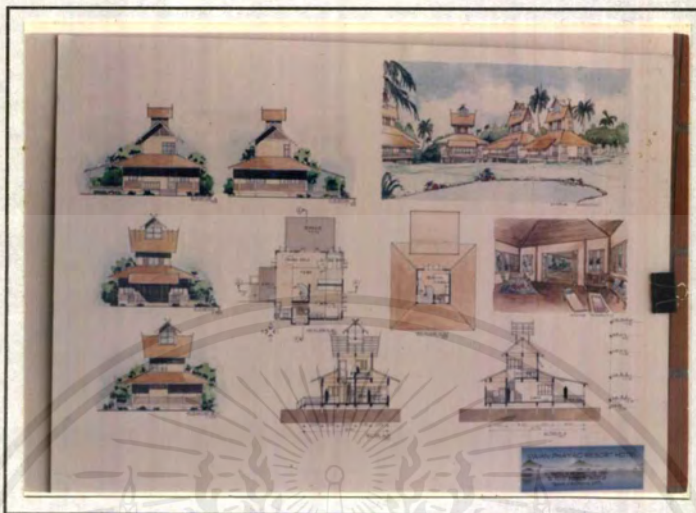


Layout



Ground floor Plan

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

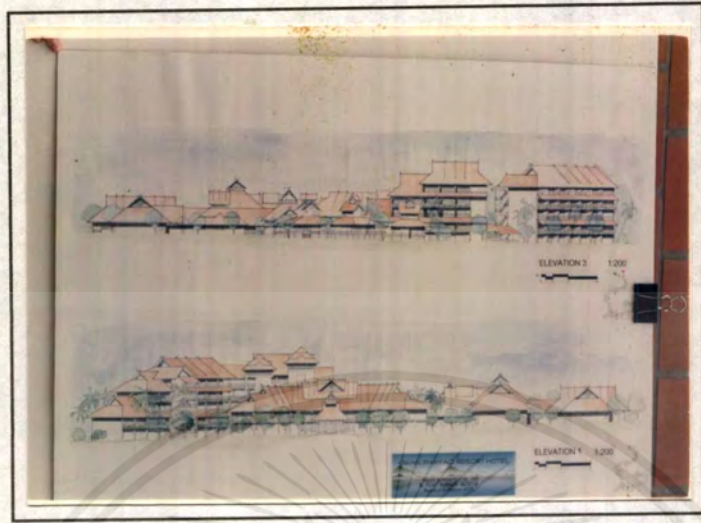


Bungalow Type

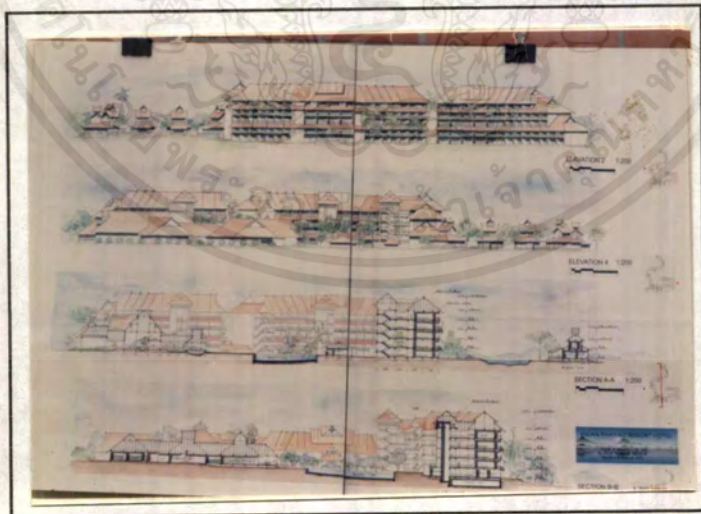


Suite Type

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Elevation



Elevation

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Model



Model

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Model



Model

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

มาตรฐานสำหรับโรงแรมชั้นหนึ่ง 4 ดาว

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน เต็ม	ความ จำเป็น
1.	ขนาด จะต้องมีห้องพักไม่น้อยกว่า 80 ห้อง	5	ต
2.	ขนาดห้องนอน ห้องนอนเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่น้อยกว่า 18 ตรม. ห้องนอนคู่ทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่น้อยกว่า 22 ตรม.	5	ต
3.	ห้องชุดรวมห้องนั่งเล่น มีห้องชุด 1 ห้อง ต่อห้องพัก 20 ห้อง	5	ต
4.	สถานที่ตั้ง ก. ตั้งอยู่ในสภาพที่เหมาะสมต่อสภาพของโรงแรม (ในตัวเมือง ในสถานที่ตากอากาศ ชายทะเล ฯลฯ) ข. มีรูปแบบและการออกแบบตกแต่งอย่างมีศิลปะ และใช้วัสดุสูงค่าสมกับเป็นโรงแรมชั้น 1	15	ต
5.	การบำรุงรักษา ส่วนประกอบต่างๆ ของโรงแรม (ตัวตึก อุปกรณ์เครื่องแต่งตัว) ได้รับความบำรุงให้คงสภาพตามมาตรฐานสากล	20	ต
6.	สถานที่จอดรถและทางเข้าออก มีสถานที่จอดรถเพียงพอสำหรับความจำเป็นในการดำเนินธุรกิจและมีระเบียบเรียกตัวคนขับ	10	ต
7.	บริเวณพื้นที่จัดเป็นสนามหรือสวน มีพื้นที่ที่เป็นสนามหรือสวนไว้เป็นที่พักผ่อนนั่งเล่นสำหรับผู้มาพัก	10	ต
8.	สระว่ายน้ำ จะต้องมีสระว่ายน้ำที่ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขนาดมาตรฐานตามที่กำหนด	5	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน เต็ม	ความ จำเป็น
9.	สถานที่พักผ่อนหย่อนใจและการศึกษา มีบริเวณที่จัดให้มีการเล่นเกมสันทนาการที่มิใช่การพนันได้	5	ค
10.	ระบบปรับอากาศ ตลอดทั้งตัวตึกของโรงแรมจะต้องมีระบบปรับอากาศ	40	ค
11.	ห้องน้ำ ในห้องพักทุกห้องจะต้องมีห้องน้ำพร้อมเครื่องสุขภัณฑ์ที่มี คุณภาพสูงตามมาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง ออกแบบตกแต่ง อย่างทันสมัยมีน้ำร้อนน้ำเย็นตลอด 24 ชั่วโมง พื้นและผนังบุ ด้วยวัสดุที่บ่มที่สวยงามและมีมือเยียม	40	ค
12.	สถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร จะต้องมีบริเวณที่จัดไว้สำหรับเป็นสถานที่ต้อนรับและให้ข่าว สาร มีพนักงานที่ผ่านการอบรมให้มีประสิทธิภาพในการ ปฏิบัติงานและมีความชำนาญงานเป็นผู้ให้บริการ	10	ต
13.	ห้องพักผ่อน (Lounge) จะต้องมีห้องโถงใหญ่ (LOBBY) และห้องพักผ่อนมีเก้าอี้นั่ง พักโต๊ะ เก้าอี้สำหรับอ่าน - เขียนหนังสือมีขนาดสัมพันธ์กับ ขนาดของโรงแรม	10	ต
14.	ห้องรับฝากของ จะต้องจัดให้มีห้องรับฝากของเบ็ดเตล็ด ห้องฝากกระเป๋าเดิน ทางและสัมภาระ บริการตู้นิรภัย	10	ค
15.	สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดประชุม จะต้องมีห้องประชุมและห้องจัดงานเลี้ยงขนาด ขนาด150 คน ขึ้นไป	15	ต
16.	ร้านค้า ต้องมีร้านจำหน่ายหนังสือ ร้านดอกไม้ ร้านตัดผมชาย ร้าน เสริมสวย ตัวแทนบริษัทนำเที่ยว ตัวแทนบริษัทการบิน ร้าน จำหน่ายยา และร้านจำหน่ายของเบ็ดเตล็ด	10	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน	ความ จำเป็น
17.	<p>สิ่งอำนวยความสะดวกในการสื่อสาร</p> <p>ก. จะต้องมีบริการด้านไปรษณีย์ โทรเลข รงมทั้งการ จำหน่ายดวงตราไปรษณีย์ และของ</p> <p>ข. จะต้องมีบริการโทรศัพท์ทางไกล โทรศัพท์ระหว่างประเทศ และเทเล็กซ์ ภายในโรงแรม</p>	15	ค
18.	<p>ลิฟท์</p> <p>จะต้องมีลิฟท์สำหรับตัวตึกที่เกิน 2 ชั้น มีบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีจำนวนลิฟท์สัมพันธ์กับขนาดห้องพักในอัตรามาตรฐาน และมีลิฟท์สำหรับบริการอีกต่างหาก</p>	20	ต
19.	<p>การตกแต่งและระบบแสง</p> <p>ก. ห้องพักทุกห้องจะต้องได้ขนาดมาตรฐาน มีเครื่องตกแต่งที่ มีคุณภาพสูงและครบตามมาตรฐาน พื้นปูพรมตลอดทั้งห้อง ผนังประดับม่าน ใช้ผ้าคุณภาพดีตัดเย็บด้วยฝีมือเยี่ยม</p> <p>ข. การจัดระบบแสงและการจัดตกแต่งระบบไฟในห้องพัก ห้องน้ำ ห้องสาร์ธาณะ ทางเดิน จะต้องออกแบบให้สวย งามและสมประโยชน์</p>	35	ต
20.	<p>โทรศัพท์ / วิทยุ</p> <p>ก. ในห้องพักทุกห้องจะต้องมีโทรศัพท์ติดต่อกันได้ทั้งภายนอก และภายในโรงแรม มีโทรศัพท์ติดต่อผ่านศูนย์โทรศัพท์และ โทรศัพท์สาธารณะ มีระบบบริการเรียกภายใน</p> <p>ข. จะต้องมีเครื่องรับวิทยุโทรทัศน์และระบบเสียงเพลงตาม สายภายในห้องทุกห้อง</p>	10	ต
21.	<p>ห้องอาหาร</p> <p>มีห้องอาหารประเภทต่างๆ รวมทั้งคอฟฟี่ชอปและไนท์คลับ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกมีบริการอาหารนานาชาติ (ไทย จีน ตะวันตก ญี่ปุ่น อย่างน้อย 5 ห้อง</p>	25	ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน	ความ จำเป็น
22.	การปูพรม ห้องพักและห้องสภารณะทุกห้อง ตลอดจนทางเดินเท้า จะ ต้องปูพรมคุณภาพดีเยี่ยมและดูแลรักษาให้คงสภาพอยู่เสมอ	15	ค
23.	เครื่องใช้ที่เป็นผ้า ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียงฯลฯ จะ ต้องใช้ของคุณภาพดีเยี่ยมมีจำนวนสัมพันธ์กับห้องพัก สะอาดปราศจากริ้วรอย ผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัวต้องเปลี่ยน ทุกวัน	10	ต
24.	ภาชนะเครื่องใช้ ภาชนะเครื่องใช้ได้แก่ เครื่องถ้วยชาม ช้อน ส้อมมีด และ เครื่องแก้ว จะต้องใช้ของที่มีคุณภาพดีเยี่ยม ไม่มีรอยเป็น รอย ร้าว เครื่องเงินจะต้องขัดดูแลให้สะอาด และขึ้นเงา	10	ต
25.	ครัว ก. ห้องครัว ห้องเตรียมอาหาร จะต้องออกแบบให้มี ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์พร้อม มีการบำรุง รักษาที่ดีสะอาดและถูกสุขลักษณะ ข. การทำความสะอาดเครื่องครัว ถ้วยชาม ช้อนส้อมมี เครื่อง แก้ว ต้องทำตามหลักเกณฑ์สุขอนามัย ต้องมีเครื่องล้างจาน ค. จะต้องมีห้องเย็นแบ่งเป็นส่วนที่เก็บอาหารประเภทเนื้อ สัตว์ กับอาหารสดอื่นๆ และเครื่องต้ม	45	ต
26.	บาร์ มีบาร์ตกแต่งสวยงามหรือตามมาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง และมี บริการที่สะอาดตามมาตรฐานสากล	10	ต
27.	การบริการและพนักงาน ก. บริการด้านต้อนรับ ชาวสาร และโทรศัพท์ จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง ข. การบริการอาหารในห้องพัก(รวมทั้งอาหารว่างและเครื่อง	60	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน	ความ จำเป็น
	-ดีม) จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง		
	ค. บริการขนย้ายสัมภาระ จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง		
	ง. มีบริการซักรีดและซักแห้งของโรงแรม		
	จ. พนักงานประจำจะต้องผ่านการอบรม มีประสบการณ์และมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด		
	ฉ. พนักงานจะต้องสวมเครื่องแบบที่สะอาดและสง่างาม		
	ช. พนักงานที่มีหน้าที่ติดต่อกับแขก จะต้องเข้าใจและพูดภาษาอังกฤษได้ดี พนักงานระดับหัวหน้าจะต้องมีความรู้ด้านภาษาอังกฤษเป็นอย่างดีและถ้าจะมีพนักงานที่มีความรู้ภาษาต่างประเทศอื่นๆ ด้วยก็จะเป็นข้อได้เปรียบในการให้คะแนน		
28.	งานแม่บ้าน งานด้านแม่บ้านจะต้องดำเนินการไปตามมาตรฐานสากล	25	ต
29.	น้ำร้อน - น้ำเย็น จะต้องมีระบบน้ำร้อนน้ำเย็นในห้องพัก และห้องสุขา สาธารณะภายในโรงแรมตลอด 24 ชั่วโมง	30	ต
30.	สถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ มีบริเวณที่จัดให้เป็นสถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ดำเนินงานโดยผู้ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย	5	ต
31.	การรักษาความปลอดภัย จะต้องมีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง	10	ค
32.	ตู้เย็น จะต้องมีตู้เย็นขนาดเล็กประมาณ 5 คิวบิกฟุต พร้อมเครื่องดีมที่บริการด้วยตนเองในห้องพัก	10	ต
33.	ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน จะต้องมีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินที่สามารถผลิตกระแสไฟฟ้าให้พอสำหรับระบบแสงสว่างตามทางเดินสาธารณะ	20	ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน	ความ จำเป็น
	-ลิฟท์ ห้องเย็น ตู้เย็น และระบบประปา		
34.	บริการด้านการแพทย์ จะต้องมีห้องพยาบาล พยาบาล ประจำโรงแรมและบริการ ทางการแพทย์ ตลอด 24 ชั่วโมง	10	ต
35.	การป้องกันเพลิง จะต้องมีอุปกรณ์ระบบป้องกันเพลิงและทางหนีไฟที่ถูกต้อง และเพียงพอ	20	ต
36.	สิ่งอำนวยความสะดวกพิเศษและบรรยากาศทั่วไป	20	ต
	รวมคะแนนเต็ม	620	คะแนน

โรงแรมที่จะเข้าอยู่ในระดับนี้จะต้องได้คะแนนในแต่ละหัวข้อไม่ต่ำกว่า 50 % และต้องได้
คะแนนรวมไม่ต่ำกว่า 60%

หมายเหตุ ต = ต้อง
 ค = ควร

ภาคผนวก ข

พระราชบัญญัติ

โรงแรม พุทธศักราช 2478

ในพระปรมาภิไธยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล

คณะผู้สำเร็จราชการแทนพระองค์

(ตามประกาศประธานสภาผู้แทนราษฎร ลงวันที่ 20 สิงหาคม 2478)

อาทิตยทิพอาภา

เจ้าพระยายมราช

เจ้าพระยาพิชเยนทรโยธิน

ตราไว้ ณ วันที่ 8 ตุลาคม พุทธศักราช 2478

เป็นปีที่ 2 ในรัชกาลปัจจุบัน

โดยที่สภาผู้แทนราษฎรลงมติว่า สมควรให้โรงแรมมีระเบียบอันดี
จึงมีพระบรมราชโองการ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและความยินยอม
ของสภาผู้แทนราษฎร ดังต่อไปนี้

มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้ให้เรียกว่า "พระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478"

มาตรา 2 ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้เมื่อพ้นกำหนดสามเดือนนับตั้งแต่วันประกาศลงในรา
กิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา 3 ในพระราชบัญญัตินี้

"รัฐมนตรี" หมายความว่า รัฐมนตรีผู้มีหน้าที่รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

"โรงแรม" หมายความว่า บรรดาสถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้นเพื่อรับสินจ้างสำหรับคนเดิน
ทางหรือบุคคลที่ประสงค์จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราว

"นายทะเบียน" หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งรัฐมนตรีได้แต่งตั้งขึ้นให้มีหน้าที่รับจด
ทะเบียนและควบคุมโรงแรม

"ผู้พัก" หมายความว่า คนเดินทาง หรือบุคคลอื่นใดซึ่งเจ้าสำนักจัดให้พักอาศัยใน
โรงแรมเพื่ออยู่หรือพักชั่วคราว โดยจะเสียสินจ้างหรือไม่ก็ตาม

"เจ้าสำนัก" หมายความว่า บุคคลผู้ควบคุมและจัดการโรงแรม

มาตรา 4 โรงแรมจะเปิดดำเนินการได้ก็ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตและจดทะเบียนโดย
ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมที่เปิดดำเนินการอยู่ก่อนวันใช้พระราชบัญญัตินี้ ให้ยื่นคำขออนุญาตจดทะเบียนภายในกำหนดสองเดือนนับแต่วันใช้พระราชบัญญัตินี้เป็นต้นไป

มาตรา 5 คำขออนุญาตเปิดโรงแรมนั้น จะต้องระบุข้อความที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง และกรณีจะเป็นอย่างไร ก็ตามจะต้องมี

- (1) ชื่อหรือยี่ห้อโรงแรม
- (2) ประเภทโรงแรม
- (3) ชื่อสำนักและอาชีพของเจ้าของและเจ้าสำนัก
- (4) จำนวนห้องให้พักอาศัย
- (5) ตำบลที่ตั้งโรงแรม

ใบอนุญาตจะต้องมีรายการดังกล่าวข้างต้นด้วย

ถ้าโรงแรมยังไม่ได้จัดสร้างให้ผู้ขออนุญาตยื่นแผนผังและรายการของโรงแรมที่ประสงค์จะสร้างต่อนายทะเบียน เมื่อนายทะเบียนเห็นเป็นที่พอใจว่าไม่มีสิ่งใดขัดต่อความประสงค์แห่งมาตรา 6 ก็ให้นายทะเบียนอนุมัติให้จัดสร้างขึ้นได้

มาตรา 6 ให้นายทะเบียนอนุญาตให้เปิดดำเนินการโรงแรมต่อเมื่อเป็นที่พอใจตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขความมั่นคง ความสะอาด ช่องอากาศ และสถานที่ไม่ขัดต่ออนามัย

ใบอนุญาตฉบับหนึ่งให้ใช้ได้เฉพาะโรงแรมเดียวและสิ้นอายุในวันที่ 31 ธันวาคม ของทุกปี

มาตรา 7 ในการกรอกใบอนุญาตเปิดโรงแรม ให้เรียกค่าธรรมเนียมตามประเภทของโรงแรมหรือตามลักษณะของห้องพักตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง แต่มีให้เกินห้องละหนึ่งร้อยบาท

มาตรา 8 การเปลี่ยนชื่อหรือสร้างหรือการย้ายสถานที่ การเพิ่มหรือลดจำนวนห้องพักสำหรับพักแห่งโรงแรม จะทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากนายทะเบียนซึ่งได้บันทึกไว้โดยถูกต้องแล้ว

การเปลี่ยนตัวเจ้าสำนักจะสร้างกั้นขึ้นมาขึ้นแก่นักงานปกครองห้องทสร้างหรือยกขึ้นแก้ตัวสำหรับความผิดของเจ้าสำนักในอันจะถูกลงโทษไม่ได้ เว้นแต่เจ้าสำนักทั้งคนเก่าและคน

¹ มาตรา 6 วรรค 2 ความเดิมถูกยกเลิก โดยมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2484 และให้ใช้ความที่พิมพ์ไว้แล้วนับแทน

² มาตรา 7 ความเดิมถูกยกเลิก โดยมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2495 และ โดยมาตรา 3 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2503 และ ให้ใช้ความที่พิมพ์ไว้แล้วนับแทน

ใหม่จะได้แจ้งการเปลี่ยนตัวตัวเจ้าสำนักเป็นหนังสือพร้อมด้วยชื่อและสำนักอาชีพคนใหม่จะได้แจ้งการเปลี่ยนตัวเจ้าสำนักเป็นหนังสือพร้อมด้วยชื่อและอาชีพของเจ้าสำนักคนใหม่ แม้จะเป็นการเปลี่ยนแปลงชั่วคราวก็ตาม

มาตรา 9 การเปลี่ยนตัวเจ้าของทั้งเจ้าของคนเก่าและคนใหม่จะต้องแจ้งเป็นหนังสือแก่นายทะเบียนภายใน 5 วัน นับแต่วันเปลี่ยน พร้อมด้วยชื่อสำนักและอาชีพของเจ้าของคนใหม่

เมื่อเจ้าของต้องการจะเลิกดำเนินกิจการโรงแรม ให้แจ้งแก่นายทะเบียนทราบล่วงหน้าก่อน 5 วัน

เจ้าของคนใดไม่ปฏิบัติตามความในสองวรรคก่อน มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกิน สี่ร้อยบาท

มาตรา 10 ในกรณีที่นายทะเบียนปฏิเสธไม่สร้างออกใบอนุญาตหรือไม่อนุญาตตามที่กำหนดไว้ในมาตราก่อนๆ ให้อุทธรณ์ไปยังรัฐมนตรีภายใน 15 วัน นับแต่วันทราบคำสั่ง คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีเป็นที่สุด

มาตรา 11 โรงแรมจะต้องมี

- (1) ป้ายบอกชื่อหรือยี่ห้อเป็นภาษาไทยให้เด่นชัดติดไว้หน้าโรงแรม
- (2) ใบอนุญาตติดไว้ ณ ที่เปิดเผยภายในโรงแรมและให้ใกล้ทางเข้าออกข้างหน้า
- (3) เลขที่ประจำห้องพักติดไว้ที่หน้าห้อง

ให้มากที่สุด

มาตรา 12 โรงแรมจะต้องมีสมุดซึ่งมีเลขเรียงหน้าติดต่อกันตามลำดับสำหรับจดนามผู้พัก สมุดจดนามผู้พักนี้ก่อนที่จะให้จดนามผู้พักเป็นครั้งแรก เจ้าสำนักจะต้องสร้างยื่นต่อนายทะเบียนเพื่อประทับตราและลงลายมือชื่อ และนายทะเบียนต้องเซ็น ชื่อย่อกำกับไว้ทุกๆ แผ่น

ให้เรียกค่าธรรมเนียมสำหรับหารนี้ตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง แต่มิให้เกินสามบาท

เจ้าสำนักคนใดไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามความในมาตรานี้ มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าสิบบาท

มาตรา 13 การที่สมุดจดนามผู้พักสูญหาย หรือถูกลักนั้น มิให้ถือเป็นข้อแก้ตัว เว้นแต่จะได้แจ้งแก่นายทะเบียนโดยไม่ชักช้า

มาตรา 14 เจ้าสำนักมีหน้าที่ต้องจัดให้จดข้อความลงในสมุดจดนามผู้พัก ในโอกาสแรกที่จะทำได้ และให้ผู้พักซึ่งมีอายุเกินสิบแปดปีลงลายมือชื่อไว้ในสมุดจดนามผู้พัก หรือในบัตรจดนามผู้พักด้วย ถ้าผู้พักลงลายมือชื่อไม่ได้ ก็ให้ลงลายพิมพ์นิ้วมือ ห้ามมิให้ผู้นั้นพักโรงแรม

มาตรา 14 และมาตรา 5 ความผิดถูกยกเลิก โดยมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2503 และให้ใช้ความที่พิมพ์ไว้ในฉบับแทน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมุดจดนามผู้พักและบัตรจดนามผู้พัก ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดกฎในกระทรวง และให้ถือว่าบัตรจดนามผู้พักเป็นส่วนหนึ่งของสมุดจดนามผู้พัก

การจดข้อความลงในสมุดจดนามผู้พักหรือในบัตรจดนามผู้พัก ต้องจดทุกรายการ ห้ามมิให้ปล่อยช่องว่างไว้โดยไม่มีเหตุผลสมควร ถ้ารายการใดเขียนผิดห้ามมิให้ลบ แต่ให้ขีดฆ่าแก้หรือตกเติม แล้วให้ผู้จดลงลายมือชื่อกำกับไว้

มาตรา 15 ผู้พักคนใดจดหรือแจ้งให้เจ้าสำนักจดลงในสมุดจดนามผู้พัก ซึ่งข้อความอย่างใด ๆ ที่รู้อยู่ว่าเป็นความเท็จก็ดี หรือข้อความที่จดหรือแจ้งนั้นอาจจะทำให้ผู้อื่นหรือสาธารณะชนเสียหายก็ดี มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองร้อยบาท

มาตรา 16⁴ เจ้าสำนักคนใด โดยรู้อยู่แล้ว และในลักษณะอันจะก่อให้เกิดความเสียหายแก่สาธารณะหรือผู้พัก จดลงในสมุดจดนามผู้พักซึ่งรายการใด ๆ อันไม่ถูกต้องตรงกันกับข้อความซึ่งผู้พักได้ให้ถ้อยคำหรือแจ้งไว้จริง มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองร้อยบาท

มาตรา 17 ให้เจ้าสำนักจัดทำหนังสือแจ้งรายการประจำวันขึ้นไว้โดยคัดสำเนารายการซึ่งลงไว้ในวันนั้นในสมุดจดนามผู้พักตามมาตรา 14 และจัดส่งไปให้นายทะเบียนในวันรุ่งขึ้น แล้วให้นายทะเบียนทำใบรับมอบไว้เป็นสำคัญ แต่โรงแรมใดอยู่ห่างไกลที่ว่าการอำเภอซึ่งไม่สามารถส่งได้ตามกำหนดดังกล่าวแล้ว ให้เป็นหน้าที่ของคณะกรรมการจังหวัดจะพิจารณากำหนดส่งรายงานประจำวัน แล้วมีคำสั่งให้เจ้าสำนักทราบ

ถ้ารายการซึ่งจะต้องคัดค้านตามในวรรคก่อนเข้ากับรายการวันก่อน เจ้าสำนักต้องแจ้งรายการตามมาตรา 17 นี้เพียงแต่บอกว่าไม่มีการเปลี่ยนแปลง

หนังสือแจ้งรายการประจำวันซึ่งจัดทำขึ้นตามมาตรา 17 นี้ เจ้าสำนักหรือผู้แทนจะต้องลงนามและรับรองหรือกรรมการอำเภอมีอำนาจตรวจดูสมุดจดนามผู้พักและตรวจคั่นห้องพัก ที่ว่างหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของโรงแรมที่เปิดให้ใช้ร่วมกัน เช่น ห้องโถง เฉลียง ห้องรับประทานอาหาร เป็นต้น ได้ทุกเมื่อ

การตรวจคั่นสถานที่อื่นใดนอกจากที่กล่าวแล้ว ให้ปฏิบัติตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย วิธีพิจารณาความอาญา

มาตรา 19⁵ ผู้ใดเปิดโรงแรมขึ้นโดยมิได้รับสร้างใบอนุญาตตามมาตรา 4 มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท

⁴ มาตรา 16 ความเดิมถูกยกเลิก โดยมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2495 และให้ใช้ข้อความที่พิมพ์ไว้แล้วนี้แทน

⁵ มาตรา 19 ความเดิมถูกยกเลิก โดยมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2495 และให้ใช้ข้อความที่พิมพ์ไว้แล้วนี้แทน

ผู้ใดดำเนินกิจการในฐานะเป็นเจ้าของสำนักแห่งโรงแรมที่กล่าวแล้ว หรือโรงแรมซึ่งถูกยึด หรือเพิกถอนใบอนุญาต มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

เจ้าสำนักคนใด ซึ่งเคยถูกปรับสำหรับความผิดดังกล่าวไว้ในวรรคก่อน สร้างจังกงรับผู้พัก คนใดไว้ในโรงแรมนั้นต่อไปหรือรับผู้พักใหม่อีก มีความผิดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน สามเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 20⁶ เจ้าสำนักคนใดไม่ปฏิบัติการให้เป็นไปตามบทบัญญัติมาตรา 8 มาตรา 11 มาตรา 14 หรือ มาตรา 17 กิติ หรือไม่ปฏิบัติการให้เป็นไปตามกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความใน พระราชบัญญัตินี้กิติ มีความผิดต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองร้อยบาทถ้วน และถ้าสร้างกาลเห็นสมควรอาจสั่งให้ยึดใบอนุญาตได้ไม่เกินหนึ่งเดือน

มาตรา 21⁷ เจ้าสำนักคนใดสร้างอรัญญ์ผู้พักคนใดซึ่งเห็นชัดว่าป่วยเป็นโรคเรื้อน หรือ โรคติดต่ออันตราย หรือโรคติดต่อตามความในกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ มีความผิดต้องระวาง โทษปรับไม่เกินสองร้อยบาท

มาตรา 22 ถ้าเจ้าสำนัก

(1) ละเลยไม่รักษาความสะอาดหรือช่องอากาศของโรงแรมให้เรียบร้อย แม้ได้รับ คำตักเตือนเป็นหนังสือจากนายทะเบียนโดยมีความเห็นพ้องต้องกันกับพนักงานสาธารณสุขแล้ว

(2) โดยรู้อยู่แล้วสร้างยินยอมให้บุคคลใดๆ หลบซ่อนหรือมั่วสุมในเขตโรงแรมกับ บุคคลอื่นอย่างน้อยสองคนในลักษณะอันควรเชื่อได้ว่าจะก่อความไม่สงบขึ้นภายในบ้านเมือง

เมื่อข้าหลวงประจำจังหวัดเห็นชอบด้วยแล้ว นายทะเบียนมีอำนาจสร้างยึดใบอนุญาตได้ไม่ เกิน 15 วัน แต่ในจังหวัดพระนครและธนบุรีมีอำนาจเช่นว่านี้ให้เป็นของอธิบดีกรมตำรวจ ในกรณีเช่นนี้ให้อุทธรณ์ไปยังรัฐมนตรีได้ คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีเป็นที่สุด

มาตรา 23 นายทะเบียนอาจปฏิเสธใบอนุญาตได้

(1) ถ้าเจ้าสำนักหรือบุคคลใด ๆ ในสำนักโรงแรมป่วยเป็นโรค หรือเป็นพาหะของ โรคใด ๆ ซึ่งอาจติดต่อยังผู้อื่นได้ตามความเห็นของพนักงานสาธารณสุข

(2) ถ้าเจ้าสำนักถูกปรับสำหรับความผิดอันเดียวกันดังบัญญัติไว้ในมาตรา 12 หรือ 19 ซ้ำเป็นสองครั้ง

(3) ถ้าเจ้าสำนักถูกปรับสำหรับความผิด ใด ๆ ดังบัญญัติไว้ในมาตรา 12, 19 และ 21 เป็นสามครั้ง

⁶ มาตรา 20 ความเดิมถูกยกเลิกโดยมาตรา 7 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2495 และให้ใช้ข้อความที่พิมพ์ไว้แล้วนี้แทน

⁷ มาตรา 21 ความเดิมถูกยกเลิกโดยมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2495 และให้ใช้ข้อความที่พิมพ์ไว้แล้วนี้แทน

(4) ถ้าเจ้าสำนักได้ดำเนินกิจการโรงแรมในลักษณะที่ใบอนุญาตถูกสร้างผิดสอง ครั้งแล้ว ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัตินี้

(5) ถ้าเจ้าสำนักถูกพิพากษาลงโทษโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก ตั้งแต่หนึ่งปีขึ้นไปตามส่วนที่ 3, 5 (หมวด 2,3) 6,7 (หมวดที่ 1) แห่งกฎหมายลักษณะอาญา

(6) ถ้าเจ้าสำนักถูกพิพากษาลงโทษ โดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุกตั้งแต่สามเดือนขึ้นไปตามส่วนที่ 9 (เว้นแต่หมวดที่ 7 และ 8) แห่งกฎหมายลักษณะอาญา

มาตรา 24 ในกรณีที่นายทะเบียนมีอำนาจสร้างผิดใบอนุญาตตามความในมาตราก่อน ๆ ถ้าเห็นเป็นการสมควรที่จะตักเตือนเจ้าสำนัก นายทะเบียนอาจเรียกเจ้าสำนักมายังสำนักงาน เพื่อรับคำตักเตือนโดยไม่สร้างผิดใบอนุญาตก็ได้

มาตรา 25 เคนะสถานใดที่ใช้เป็นบ้านพัก กล่าวคือใช้เฉพาะเป็นที่รับบุคคลที่ประสงค์จะไปพักอาศัยอยู่ชั่วระยะเวลาสั้นอย่างน้อยหนึ่งเดือน โดยมีสิทธิให้ใช้มิได้ขายอาหารหรือเครื่องดื่มใด ๆ แก่ผู้พักเป็นปกติธุระหรือแก่ประชาชน ไม่ถือว่าเป็นโรงแรมตามความหมายแห่งพระราชบัญญัตินี้

มาตรา 26 สถานที่ใดจัดตั้งขึ้นให้บุคคลพักอาศัยชั่วคราวเพื่อประโยชน์ในราชการ การกุศล การศึกษา หรือเพื่อประโยชน์อื่นอันข้ามลวงประจำจังหวัดเห็นสมควร ข้ามลวงประจำจังหวัดมีอำนาจให้ความสร้างกเว้นหรือผ่อนผันหน้าที่ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ได้ตามควรแก่กรณี แต่ในจังหวัดพระนครและธนบุรีอำนาจเช่นนี้ให้เป็นของอธิบดีกรมตำรวจ

มาตรา 27 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยมีหน้าที่รักษาการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกกฎกระทรวงวางระเบียบการ และกำหนดค่าธรรมเนียมต่างๆ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

(ตามมติคณะรัฐมนตรี)

นิไฟสตรีไพศาลย์

รัฐมนตรี

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 52 ตอนที่ 45 วันที่ 13 ตุลาคม 2478

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กฎกระทรวงมหาดไทย
ออกตามความในมาตรา 27 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม
พุทธศักราช 2478

อาศัยความในมาตรา 27 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยออกกฎไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1¹

ข้อ 2 ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาตเปิดหรือจดทะเบียนโรงแรม ให้ยื่นคำขอแสดงรายการตามแบบ ร.ร. 1 ทำยกภูนี้ต่อนายทะเบียนพร้อมด้วยรูปถ่ายของเจ้าสำนัก ขนาด 6*8 ซม. 2 รูป และต้องสร้างอมไปตรวจสถานที่และเครื่องใช้ในโรงแรมนั้น แต่ถ้าโรงแรมนั้นยังไม่ได้จัดสร้าง ก็ให้ยื่นแผนผังโรงแรมที่จะสร้างขึ้นพร้อมรายการด้วย 2 สำรับ แต่ยังไม่ต้องส่งรูปถ่ายเจ้าสำนัก เมื่อได้รับอนุมัติสร้างจัดสร้างขึ้นเรียบร้อยแล้วจะต้องยื่นคำขอเปิดโรงแรมอีกครั้งหนึ่ง

ข้อ 3 การตรวจสถานที่โรงแรมเพื่อให้ทราบว่าจะขัดกับหลักอนามัยหรือไม่ ตามความในมาตรา 6 และมาตรา 22 อนุมาตรา (1) นั้น ผู้ขออนุญาตจะต้องสร้างอมและให้ความสะดวกแก่นายทะเบียนหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข ซึ่งนายทะเบียนแสดงความประสงค์เป็นหนังสือไปขอตรวจ เข้าตรวจสถานที่เช่นว่านี้ได้ เพื่อดำเนินการเป็นไปตามพระราชบัญญัติ

ข้อ 4 การขออนุญาตเปลี่ยนชื่อหรือเปลี่ยนสร้างห้อง การย้ายสถานที่ การเพิ่มหรือลดจำนวนห้องพัก หรือการแจ้งความประสงค์จะเลิกดำเนินกิจการโรงแรมก็ดี การแจ้งเหตุที่สมุดจดนามผู้พักกฎหมายก็ดี ให้ใช้แบบ ร.ร. 2 ส่วนการแจ้งเหตุที่มีการเปลี่ยนเจ้าของหรือเจ้าสำนักโรงแรมให้ใช้แบบ ร.ร. 3 ทำยกภูนี้

ข้อ 5 สมุดจดนามผู้พักให้ใช้สมุดปกแข็ง ซึ่งมีเส้นขีดช่องรายการตามแบบ ร.ร. 4² ทำยกภูนี้ ในเล่มหนึ่งให้มีกระดาษสำหรับจดรายการเป็นจำนวน 10 แผ่น

ข้อ 6 ใบอนุญาตหรือใบรับจดทะเบียนโรงแรมให้ใช้แบบ ร.ร.5 ทำยกภูนี้ในใบอนุญาตนั้นต้องมีรูปถ่ายครึ่งตัวของเจ้าสำนัก ขนาด 6*8 ซม. ติดไว้ด้วย

ข้อ 7 การขออนุญาต การแจ้งความประสงค์หรือแจ้งเหตุที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการโรงแรมดังกล่าวในข้อ 4 นั้น ให้เจ้าสำนักเป็นผู้สร้างยื่นได้ แต่ให้แสดงหนังสือมอบอำนาจจากเจ้าของแนบไปด้วยในกรณีที่ขออนุญาตเปลี่ยนแปลงการดำเนินกิจการ เมื่อนายทะเบียนเห็นควร

¹ ข้อ 1 ถูกยกเลิกโดยกฎกระทรวงมหาดไทย ออกตามความในพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2478 (ฉบับที่ 2)

² แบบ ร.ร. 4 ทำยกภูนี้ถูกยกเลิกโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2504) และให้ใช้แบบ ร.ร. 4 ทำยกภูนี้ของฉบับที่ 7 แทน

ประการใด ให้เขียนคำว่า อนุญาตหรือไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลลงไว้ในใบแจ้งความประสงค์ ขออนุญาตที่ยื่นมา และให้ผู้ยื่นหรือผู้แทนลงนามรับทราบไว้ ถ้านายทะเบียนอนุญาตให้นายทะเบียนสลักหลังข้อความที่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงลงไว้ในใบอนุญาต และหมายเหตุไว้ในทะเบียนด้วย ถ้าเป็นการเลิกดำเนินกิจการโรงแรม ก็ให้เรียกใบอนุญาตคืนเสียด้วย

ข้อ 8 บ้ายบอกชื่อหรือยี่ห้อโรงแรม ให้มีคำว่า “โรงแรม” อยู่ข้างหน้าชื่อหรือสร้างชื่อโรงแรมนั้น ๆ ด้วย ถ้าและโรงแรมใดประสงค์จะเขียนชื่อหรือยี่ห้อเป็นตัวอักษรภาษาอื่นกำกับภาษาไทยไว้ด้วยก็ได้ แต่ห้ามมิให้เขียนไว้เหนือภาษาไทย

ข้อ 9 เลขหมายประจำห้องพักต้องเขียนเป็นตัวเลขอารบิก และมีให้ซ้ำกัน สำหรับโรงแรมหนึ่ง

ข้อ 10 การจดข้อความลงในสมุดจดนามผู้พักนั้น ให้ผู้พักลงลายมือชื่อหรือพิมพ์ลายนิ้วมือไว้ด้วยเป็นสำคัญ และถ้ามีข้อความที่ผู้พักได้จดลงเป็นภาษาอื่น ก็ให้เจ้าสำนักโรงแรมจดเป็นภาษาไทยกำกับไว้ด้วย ในการจดข้อความลงในสมุดจดนามผู้พักดังกล่าวแล้วนี้ ถ้ามีคำใดที่เขียนผิดก็ให้ขีดฆ่าเสีย และให้ผู้เขียนเซ็นชื่อกำกับไว้ได้คำที่ขีดฆ่านั้น

ข้อ 11³ หนังสือแจ้งรายการประจำวันของผู้พักที่จะนำส่งต่อนายทะเบียนนั้น ให้ใช้แบบ ร.ร. 6 ท้ายกฎนี้

ข้อ 12 เมื่อนายทะเบียนได้รับหนังสือแจ้งรายการประจำวันของผู้พัก หรือได้รับใบแจ้งความประสงค์ขออนุญาตหรือขอจดทะเบียนโรงแรม หรือขอเปลี่ยนแปลง หรือแจ้งเหตุอย่างใดจากเจ้าของหรือเจ้าสำนักของโรงแรมใดแล้ว ให้นายทะเบียนออกใบรับตามแบบ ร.ร. 7 ท้ายกฎนี้ มอบให้แก่ผู้แจ้งความประสงค์รับไปเป็นสำคัญ

ข้อ 13⁴

ข้อ 14⁵ ให้เรียกค่าธรรมเนียมต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ค่าธรรมเนียมออกใบอนุญาตเปิดหรือรับจดทะเบียนโรงแรม ให้เรียกเก็บตามจำนวนห้องพักโรงแรมนั้น ๆ คือ โรงแรมชั้นที่ 1 ห้องละ 30 บาท ชั้นที่ 2 ห้องละ 20 บาท ชั้นที่ 3 ห้องละ 10 บาท

ค่าธรรมเนียมประทับตราและลงลายมือชื่อนายทะเบียนในสมุดจดนามผู้พัก เล่มละ 2 บาท

³ แบบ ร.ร. 6 ท้ายกฎกระทรวงนี้ ถูกยกเลิก โดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2504) ให้ใช้แบบ ร.ร.6 ท้ายกฎกระทรวงฉบับที่ 7 แทน

⁴ ข้อ 13 ถูกยกเลิกแล้ว โดยข้อ 1 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2504)

⁵ ข้อ 14 ความเดิมถูกยกเลิก โดยกฎกระทรวงฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2495) และกฎกระทรวงฉบับที่ 7 (พ.ศ. 2504) และให้ใช้ความที่พิมพ์แล้วไว้แทน

ข้อ 15 ถ้ามีผู้ใดประสงค์จะขอความสร้างกเว้นหรือผ่อนผันหน้าที่ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติโรงแรม อันเกี่ยวกับสถานที่ซึ่งตนได้จัดตั้งขึ้นให้บุคคลพักอาศัยชั่วคราว เพื่อประโยชน์ในราชการ การกุศล การสร้างศึกษา หรือเพื่อประโยชน์อย่างอื่น ดังกล่าวใน มาตรา 26 ก็ให้สร้างยื่นคำขอแสดงรายการตามแบบ ร.ร. 12 ทำยกฎนี้ต่อนายทะเบียน แล้วให้นายทะเบียนจัดการสอบสวนหลักฐานประกอบ และแสดงความเห็นเสนอข้าหลวงประจำจังหวัด หรืออธิบดีกรมตำรวจ ได้ให้ความสร้างกเว้นหรือผ่อนผันการปฏิบัติ สำหรับสถานที่ใดเพียงใด เพื่อประโยชน์อย่างไรตามนัยแห่งพระราชบัญญัตินั้นแล้ว ก็ให้ออกหนังสือให้แก่ผู้รับอนุญาตยึดถือเป็นสำคัญด้วย

ข้อ 16 ในกรณีที่มีอุทธรณ์คำสั่งนายทะเบียน ตามความในมาตรา 30 และ 22 ให้ยื่นอุทธรณ์ต่อนายทะเบียน เมื่อได้รับอุทธรณ์แล้ว ให้นายทะเบียนรีบส่งไปยังรัฐมนตรีภายใน 15 วัน ถ้าจะมีความเห็นอย่างไร ก็ให้เสนอไปพร้อมกัน แต่ในกรณีอุทธรณ์ตามมาตรา 22 ให้ส่งอุทธรณ์นั้นผ่านข้าหลวงประจำจังหวัดหรืออธิบดีกรมตำรวจ แล้วแต่กรณี

ข้อ 17 การตรวจสถานที่โรงแรมด้วยประการใด ๆ ตามมาตรา 18 ถ้านายทะเบียนเป็นผู้ตรวจเอง ให้ทำบันทึกแสดงผลแห่งการตรวจรวมเรื่องไว้ ถ้าเจ้าหน้าที่อื่นเป็นผู้ตรวจ ให้ส่งสำเนาทันทีที่ผลแห่งการตรวจมายังนายทะเบียน 1 ฉบับ

ข้อ 18 ถ้ามีการตักเตือนเจ้าสำนัก ตามความในมาตรา 24 ให้นายทะเบียนทำบันทึกให้เจ้าสำนักลงนามรับทราบไว้ทุกคราว

กฎให้ไว้ ณ วันที่ 15 มกราคม พุทธศักราช 2478

อึ้งรณาวาสวัสดิ์

รักษาการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 52 ตอนที่ 65 วันที่ 15 มกราคม 2478

(ตราครุฑ)

ที่ 9283/2501

กรมตำรวจ

20 สิงหาคม 2502

เรื่อง การพิจารณาแบบแปลนแผนผังโรงแรมที่จะขอตั้งใหม่

เรียน นายกเทศมนตรีนครกรุงเทพ-ธนบุรี

เนื่องจากขณะนี้ปรากฏว่า มีโรงแรมหลายแห่งที่ตั้งขึ้นโดยมิได้มีวัตถุประสงค์ที่จะใช้เป็นสถานที่พักโรงแรมโดยแท้จริง แต่กลับดำเนินการไปในทางมิชอบฝ่าฝืนต่อ พ.ร.บ. โรงแรม เช่น ใช้เป็นที่พักอาศัยหญิงนครโสเภณีเพื่อค้าประเวณีบ้าง เป็นสถานที่ให้ชายหญิงซึ่งมิใช่สามีภรรยาไปแสวงหาความสำราญในทางกามารมณ์บ้าง เพราะมีรายได้ดี จึงมีผู้นิยมตั้งโรงแรมกันมากขึ้น ซึ่งจะต้องยื่นโดยการขออนุญาตตั้งนั้น บางรายก็ขอปลูกสร้างขึ้นใหม่ บางรายก็ขอตัดแปลงอาคารที่มีอยู่เดิมทำเป็นโรงแรม ซึ่งจะต้องยื่นแบบแปลนแผนผังต่อเทศบาลให้พิจารณาก่อน แต่แบบแปลนที่สร้างขึ้นขอขึ้นนั้น บางรายก็ทำเป็นโรงแรมเล็กๆ หรือมีลักษณะที่ไม่เหมาะสมจะเป็นโรงแรม ทำให้ไม่ได้มาตรฐาน และไม่คงด้วยนโยบายของทางราชการในปัจจุบันนี้

ฉะนั้น เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายที่ให้โรงแรมได้สู้ระดับมาตรฐานดีสร้างขึ้นมาด้วย จึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านได้พิจารณาเกี่ยวกับแบบแปลนแผนผังที่มีผู้สร้างยื่นคำร้องขอตั้งดังกล่าวโดยเข้มงวดกวดขันด้วย โดยถือหลักว่าโรงแรมที่จะตั้งขึ้นใหม่จะต้องมีระดับมาตรฐานของการเป็นโรงแรมจริงๆ ดังนี้

1. ตัวอาคารส่วนใหญ่จะต้องเป็นดินนอกจากบางส่วนมีความจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบไฟ ก็ให้ใช้รวมทั้งผนังกันห้องพักและพื้นทุก ๆ ชั้น เว้นแต่ประตูหน้าต่างและวงกบประตูหน้าต่าง

2. จำนวนห้องพักต้องมีจำนวนไม่ต่ำกว่า 30 ห้อง ขนาดห้องพักไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่เทศบัญญัติกำหนดไว้ ให้มีส่วนกว้างและสร้างาวไม่ต่ำกว่า 350*500 เซนติเมตร กับรวมเนื้อที่พื้นที่ทั้งหมดไม่น้อยกว่า 14.50 ตารางเมตร โดยหักเนื้อที่พื้นห้องน้ำ-ส้วม และผนังกันห้องออกแล้ว

3. ต้องมีห้องน้ำห้องส้วมประจำทุกห้อง ให้มีส่วนกว้างและสร้างาวไม่ต่ำกว่า 150*200 เซนติเมตร กับรวมเนื้อที่พื้นที่ทั้งหมดไม่น้อยกว่า 3.00 ตารางเมตร ไม่รวมเนื้อที่พื้นผนังกันห้องพร้อมด้วยเครื่องสุขภัณฑ์ เช่น ฝักบัว อ่างอาบน้ำ เป็นต้น

4. ต้องมีห้องโถงหรือห้องรับแขกมที่ใช้ร่วมกันประจำทุก ๆ ชั้น ให้กว้างและกว้างยาวไม่ต่ำกว่า 4.00*5.00 เซนติเมตร กับรวมเนื้อที่พื้นที่ทั้งหมดไม่น้อยกว่า 20 ตารางเมตร

5. ต้องจัดให้มีสถานที่กลางสำหรับติดต่อสอบถามอำนวยความสะดวก (เคาน์เตอร์)

ประจำทุก ๆ ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. บันไดลูกตั้งไม่สูงกว่า 19 เซนติเมตร ลูกนอนไม่แคบกว่า 30 เซนติเมตร

7. สถานที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม ต้องจัดสถานที่ขายสร้างให้เรียบร้อยตามแบบอย่างในต่างประเทศ

ทั้งนี้ เพื่อให้ผู้พักแรมได้รับบริการที่ดีและให้เป็นโรงแรมที่จะสามารถต้อนรับชาวต่างชาติได้ ส่วนโรงแรมเล็ก ๆ นั้นไม่พึงประสงค์ให้ตั้งขึ้น อนึ่ง เพื่อเป็นการประสานงานต่อกัน เมื่อมีผู้ยื่นคำร้องขออนุญาตปลูกสร้างอาคาร ดัดแปลง หรือเพิ่มห้องพักแรมเป็นโรงแรม ขอให้สอบถามไปยังกองทะเบียน กรมตำรวจ พร้อมด้วยแบบแบบแปลนแผนผังโดยละเอียดก่อนที่จะออกใบอนุญาตให้ปลูกสร้างหรือดัดแปลงอาคารเป็นโรงแรม เพื่อกรมตำรวจจะได้พิจารณาความเหมาะสมของอาคาร ตลอดจนสถานที่ตั้งโรงแรม ให้เป็นไปตามนโยบายการควบคุมโรงแรมของทางราชการด้วย ฉะนั้น จึงเรียนขอความร่วมมือมาเพื่อเป็นไปตามนโยบายของทางราชการ

ขอแสดงความนับถืออย่างสูง
พล.ต.ท. ประเสริฐ รุจิรวงศ์
รองอธิบดีฯ ลงชื่อแทน
อธิบดีกรมตำรวจ

คำสั่งกระทรวงมหาดไทย

ที่ 387/2528

เรื่อง การปฏิบัติตามพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478

โดยที่กระทรวงมหาดไทยได้พิจารณาเห็นว่า โรงแรมบางแห่งมีลักษณะและพฤติการณ์ในการดำเนินกิจการอันขัดต่อความสงบเรียบร้อยสร้างศีลธรรมอันดี จำเป็นที่จะต้องควบคุมการอนุญาตตั้งโรงแรมและการดำเนินการ และเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของทางราชการที่จะไม่อนุญาตให้ตั้งโรงแรมซึ่งมีลักษณะส่อให้เห็นถึงวัตถุประสงค์อันขัดต่อความสงบเรียบร้อยหรือศีลธรรมอันดี เว้นแต่การขออนุญาตตั้งโรงแรมเพื่อใช้เป็นที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศหรือสำหรับผู้เดินทางตามความจำเป็นของแต่ละท้องถิ่น จึงวางหลักเกณฑ์ในการขออนุญาตตั้งโรงแรมตลอดจนการสั่งปิดโรงแรมทั่วราชอาณาจักร ดังต่อไปนี้

1. หลักเกณฑ์การขออนุญาต

(1) อาคารที่ใช้เป็นห้องพัก ต้องเป็นอาคารคอนกรีตเสริมเหล็ก หรืออาคารอื่นที่มีลักษณะแข็งแรงมั่นคง ส่วนจำนวนชั้นและห้องพักต้องเหมาะสมกับสภาพแห่งท้องถิ่น ทั้งนี้ ต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นที่พักของนักเดินทางหรือนักท่องเที่ยวโดยแท้ และไม่มีลักษณะหรือพฤติการณ์อันส่อไปในทางเป็นแหล่งมั่วสุมหรือขัดต่อความสงบเรียบร้อยหรือเสื่อมศีลธรรมอันดี

(2) สถานที่ตั้งต้องอยู่ไม่ใกล้สถานที่ราชการ โรงเรียน สถานศึกษา วัด สถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานรักษาพยาบาลผู้ป่วยหรือโรงพยาบาล ในรัศมี 100 เมตร และต้องตั้งอยู่ในสถานที่ที่มีความเหมาะสม สะดวกแก่การตรวจตราควบคุมของทางราชการ

(3) เส้นทางเข้า ออก จะต้องไม่มีปัญหาเกี่ยวกับการจราจร

(4) สถานที่จอดรถ โรงแรมต้องมีสถานที่จอดรถ กลับริด เพียงพอสมดุลงับจำนวนห้องพัก โดยสถานที่จอดรถต้องแยกส่วนออกจากบริเวณห้องพักไม่ให้ปะปนกัน และไม่มีทางสำหรับให้รถแล่นผ่านบริเวณห้องพักแต่ละชั้น

หลังจากที่ผู้ขออนุญาตตั้งโรงแรมได้รับอนุญาตให้ก่อสร้างอาคารเพื่อใช้เป็นโรงแรมแล้ว ต้องมีการตรวจสอบว่าผู้ขออนุญาตได้สร้างอาคารตามแบบแปลนที่ขออนุญาตหรือไม่ และเมื่อทางโรงแรมเปิดดำเนินกิจการแล้ว ต้องมีการตรวจตราควบคุมไม่ให้มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขต่อเติมอาคาร โดยไม่ได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่

2. การพิจารณาอนุญาต

การพิจารณาอนุญาตสร้างหรือตั้งโรงแรม การเปิดดำเนินกิจการโรงแรม การเปลี่ยนชื่อหรือยี่ห้อ การย้ายสถานที่ การเพิ่มหรือลดจำนวนห้องสำหรับพักแห่งโรงแรมตามพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478 ให้ถือปฏิบัติดังนี้

(1) ในกรุงเทพมหานคร ให้ผู้บัญชาการตำรวจสอบสวนกลางเป็นนายทะเบียนโรงแรม ผู้มีอำนาจอนุญาต โดยมีคณะกรรมการพิจารณากลับกรงการดำเนินการตามพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478 ทำหน้าที่พิจารณาทตรวจสอบ กลับกรง และเสนอความเห็นต่อนายทะเบียนประกอบด้วย

- | | |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1) หัวหน้าอำนาจการกรมตำรวจ | เป็นประธานกรรมการ |
| 2) ผู้แทนกรุงเทพมหานคร | เป็นกรรมการ |
| 3) รองผู้บัญชาการตำรวจนครบาล | เป็นกรรมการ |
| 4) ผู้แทนกระทรวงศึกษาธิการ | เป็นกรรมการ |
| 5) รองผู้บัญชาการตำรวจสอบสวนกลาง | เป็นกรรมการ |
| 6) ผู้แทนจเรตำรวจซึ่งไม่ต่ำกว่าผู้ช่วยจเรตำรวจ | เป็นกรรมการ |
| 7) ผู้บังคับการกองทะเบียน กรมตำรวจ | เป็นกรรมการ |
| 8.) ผู้กำกับการตำรวจนครบาลท้องที่เป็นสถานที่ตั้งโรงแรม | เป็นกรรมการ |
| 9) ผู้กำกับกร 2 กองทะเบียน กรมตำรวจ | เป็นกรรมการและเลขานุการ |
| 10) สารวัตรแผนกโรงแรม | เป็นกรรมการและ
ผู้ช่วยเลขานุการ |

(2)⁸ ในจังหวัดอื่น ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นนายทะเบียนโรงแรมผู้มีอำนาจอนุญาต โดยมีคณะกรรมการพิจารณากลับกรงการดำเนินงานตามพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478 ของจังหวัดทำหน้าที่พิจารณาทตรวจสอบกลับกรง และเสนอความเห็นต่อนายทะเบียน ประกอบด้วย

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| 1.) รองผู้ว่าราชการจังหวัด | เป็นประธานกรรมการ |
| 2.) ปลัดอำเภอ | เป็นกรรมการ |
| 3.) อัยการจังหวัด | เป็นกรรมการ |
| 4.) ผู้กำกับการตำรวจภูธรจังหวัด | เป็นกรรมการ |

⁸ ข้อ 2(2) ความเดิมถูกยกเลิกโดยมติคำสั่งกระทรวงมหาดไทย ที่ 635/2531 เรื่อง การปฏิบัติตามพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478 และให้ใช้ความที่พิมพ์ไว้แล้วนี้แทน

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 5.) สาธารณสุขจังหวัด | เป็นกรรมการ |
| 6.) ศึกษาธิการจังหวัด | เป็นกรรมการ |
| 7.) โยธาธิการจังหวัด | เป็นกรรมการ |
| 8.) นายกเทศมนตรีท้องถิ่นที่เป็นสถานที่ตั้งโรงแรม | เป็นกรรมการ |
| 9.) นายอำเภอหรือปลัดอำเภอผู้เป็นหัวหน้าประจำกิ่งอำเภอ
ท้องถิ่นที่เป็นสถานที่ตั้งโรงแรม | เป็นกรรมการ |
| 10.) ประธานกรรมการสุขภาพตำบลท้องถิ่นที่เป็นสถานที่ตั้ง
โรงแรม | เป็นกรรมการ |
| 11.) หัวหน้าสำนักงานจังหวัด | เป็นกรรมการและเลขานุการ |
| 12.) หัวหน้าฝ่ายอำนวยการสำนักงานจังหวัด | เป็นกรรมการและ
ผู้ช่วยเลขานุการ |
| 13.) เจ้าจังหวัด | เป็นกรรมการ
และผู้ช่วยเลขานุการ |

สำหรับเมืองพัทยาให้ปลัดเมืองพัทยาเป็นกรรมการแทน 8.)

3. การแก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือต่อเติมอาคารโรงแรม

การแก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือต่อเติมอาคารโรงแรมอันเป็นการเพิ่มจำนวนห้องพักของ
โรงแรม ซึ่งมีพฤติการณ์ก่อให้เกิดถึงวัตถุประสงค์อันขัดต่อความสงบเรียบร้อยเสื่อมเสียศีลธรรม
อันดี ให้ถือนโยบายในทางไม่อนุญาต

4. การตรวจตราควบคุมโรงแรม

(1) ในกรุงเทพมหานคร ให้นายตำรวจชั้นสัญญาบัตร แผนกควบคุมโรงแรม กองกำกับ
การ 2 กองทะเบียน และนายตำรวจท้องถิ่นตั้งแต่สารวัตรขึ้นไป มีหน้าที่ตรวจตราสอดส่องให้
โรงแรมปฏิบัติตามกฎหมาย

(2) ในจังหวัดอื่น ให้นายอำเภอ ปลัดอำเภอผู้เป็นหัวหน้าประจำกิ่งอำเภอ และนายตำรวจ
ท้องถิ่นตั้งแต่สารวัตรขึ้นไป มีหน้าที่ตรวจตราสอดส่องให้โรงแรมปฏิบัติตามกฎหมาย

โรงแรมใดเป็นแหล่งมั่วสุมมิชฉาชีพ นักเลงอันธพาล ค้าประเวณี แหล่งค้าหญิง แหล่งค้า
หรือเสพยาเสพติดให้โทษ การพนัน หรือจัดให้มีการแสดงลามกอนาจาร หรือดำเนินการ หรือมี
ประพฤติกฎหมายใดๆ ที่เป็นปฏิปักษ์ต่อความสงบเรียบร้อยหรือสร้างศีลธรรมอันดี ให้เสนอปิดโดย

อาศัยอำนาจตามประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 50 ลงวันที่ 15 มกราคม พ.ศ.2502 โดยไม่ต้องรอฟังผลคดี

5. หลักเกณฑ์การพิจารณาปิดโรงแรม หรือยึดใบอนุญาต

การพิจารณาปิดโรงแรมตามประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 50 ลงวันที่ 15 มกราคม พ.ศ.2502 ให้ถือหลักเกณฑ์ดังนี้

(1) หากมีหลักฐานแน่ชัดว่าทางโรงแรมมีส่วนรู้เห็นหรือผู้ดูแลหรือลูกจ้าง เป็นผู้จัดให้มีการค้าประเวณีหรือกระทำความอย่างหนึ่งอย่างใดตามข้อ 4 นอกเหนือไปจากการดำเนินการตามกฎหมายแล้ว ให้เสนอปิดดังนี้

ครั้งที่ 1 ปิดมีกำหนดสิบห้าวัน

ครั้งที่ 2 ปิดมีกำหนดสามสิบวัน

ครั้งต่อไป ให้อยู่ในดุลพินิจของอธิบดีกรมตำรวจหรือผู้ว่าราชการจังหวัด

หากปรากฏว่า การกระทำผิดตามข้อ 4 เป็นการละเลยของทางโรงแรมให้

พิจารณาเสนอปิดดังนี้

ครั้งที่ 1 ปิดมีกำหนดเจ็ดวัน

ครั้งที่ 2 ปิดมีกำหนดสิบห้าวัน

ครั้งต่อไป ให้อยู่ในดุลพินิจของอธิบดีกรมตำรวจหรือผู้ว่าราชการจังหวัด

(2) การเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาสั่งปิดโรงแรม จะต้องมิบันทึกการสืบสวนและพยานหลักฐานให้แน่ชัดเสนอเป็นหลักฐาน ซึ่งประกอบด้วย

- 1) สำเนาบันทึกการจับกุม
- 2) สำเนาคำให้การผู้กล่าวหา และพยานสำคัญ
- 3) รายการพฤติการณ์ของผู้ต้องหาว่ามีอย่างไร และขณะจับกุมผู้ต้องหาอยู่ในลักษณะหรือสภาพอย่างไร
- 4) ผู้ต้องหาประวัติต้องโทษหรือไม่ ช้อหาอะไร
- 5) หากคดีอยู่ในอำนาจที่พนักงานสอบสวนเปรียบเทียบปรับได้ และผู้ต้องหาให้การรับสารภาพและยินยอมให้เปรียบเทียบปรับแล้ว ก็ไม่ต้องมีสำเนาคำให้การผู้กล่าวหาและพยานแต่ให้สำเนาทึกเปรียบเทียบปรับไว้แทน
- 6) หากคดีอยู่ในอำนาจศาลแขวง และผู้ต้องหาให้การรับสารภาพ ก็ให้รับนำตัวฟ้องศาล แล้วรายงานผลคดีมาพร้อมกันโดยไม่ต้องมีสำเนาคำให้การผู้กล่าวหาและพยาน และให้สำเนาทึกฟ้องด้วยวาจาไว้แทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาศัยอำนาจตามประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 50 ลงวันที่ 15 มกราคม พ.ศ.2502 โดยไม่ต้องรอฟังผลคดี

5. หลักเกณฑ์การพิจารณาปิดโรงแรม หรือยึดใบอนุญาต

การพิจารณาปิดโรงแรมตามประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 50 ลงวันที่ 15 มกราคม พ.ศ.2502 ให้ถือหลักเกณฑ์ดังนี้

(1) หากมีหลักฐานแน่ชัดว่าทางโรงแรมมีส่วนรู้เห็นหรือผู้ดูแลหรือลูกจ้าง เป็นผู้จัดให้มีการค้าประเวณีหรือกระทำความผิดอย่างใดตามข้อ 4 นอกเหนือไปจากการดำเนินการตามกฎหมายแล้ว ให้เสนอปิดดังนี้

ครั้งที่ 1 ปิดมีกำหนดสิบห้าวัน

ครั้งที่ 2 ปิดมีกำหนดสามสิบวัน

ครั้งต่อไป ให้อยู่ในดุลพินิจของอธิบดีกรมตำรวจหรือผู้ว่าราชการจังหวัด

หากปรากฏว่า การกระทำผิดตามข้อ 4 เป็นการละเลยของทางโรงแรมให้พิจารณาเสนอปิดดังนี้

ครั้งที่ 1 ปิดมีกำหนดเจ็ดวัน

ครั้งที่ 2 ปิดมีกำหนดสิบห้าวัน

ครั้งต่อไป ให้อยู่ในดุลพินิจของอธิบดีกรมตำรวจหรือผู้ว่าราชการจังหวัด

(2) การเสนอเรื่องเพื่อพิจารณาสั่งปิดโรงแรม จะต้องมิบันทึกการสืบสวนและพยานหลักฐานให้แน่ชัดเสนอเป็นหลักฐาน ซึ่งประกอบด้วย

- 1) สำเนาบันทึกการจับกุม
- 2) สำเนาคำให้การผู้กล่าวหา และพยานสำคัญ
- 3) รายงานพฤติการณ์ของผู้ต้องหาว่ามีอย่างไร และขณะจับกุมผู้ต้องหาอยู่ในลักษณะหรือสภาพอย่างไร
- 4) ผู้ต้องหาที่มีประวัติต้องโทษหรือไม่ ข้อหาอะไร
- 5) หากคดีอยู่ในอำนาจที่พนักงานสอบสวนเปรียบเทียบปรับได้ และผู้ต้องหาให้การรับสารภาพและยินยอมให้เปรียบเทียบปรับแล้ว ก็ไม่ต้องมีสำเนาคำให้การผู้กล่าวหาและพยานแต่ให้สำเนาทันทีเปรียบเทียบปรับไว้แทน
- 6) หากคดีอยู่ในอำนาจศาลแขวง และผู้ต้องหาให้การรับสารภาพ ก็ให้รับนำตัวฟ้องศาล แล้วรายงานผลคดีมาพร้อมกันโดยไม่ต้องมีสำเนาคำให้การผู้กล่าวหาและพยาน และให้สำเนาทันทีฟ้องด้วยวาจาไว้แทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนการยึดใบอนุญาต ให้ปฏิบัติตามมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช

2478

6. การปฏิบัติต่อโรงแรมที่ถูกปิด หรือสั่งยึดใบอนุญาต

(1) เมื่ออธิบดีกรมตำรวจหรือผู้ว่าราชการจังหวัดสั่งปิดโรงแรม ให้ส่งคำสั่งให้ สถานีตำรวจท้องที่ทันทีและให้สถานีตำรวจท้องที่ดำเนินการ ดังนี้

- 1) ให้โรงแรมปิด หรือหยุดดำเนินการภายในวันรุ่งขึ้นนับแต่วันได้รับคำสั่ง และ
- 2) ให้ส่งคำสั่งปิดไว้หน้าโรงแรมโดยเปิดเผย

(2) ให้มีคณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองและเสนอความเห็นให้การสั่งปิดโรงแรม ในกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย

- | | |
|--------------------------------------------|-------------------------|
| 1) ผู้ช่วยอธิบดีกรมตำรวจฝ่ายปราบปราม | เป็นประธานกรรมการ |
| 2) หัวหน้าอำนาจการกรมตำรวจ | เป็นกรรมการ |
| 3) ผู้แทนกรุงเทพมหานคร | เป็นกรรมการ |
| 4) ผู้แทนกระทรวงศึกษาธิการ | เป็นกรรมการ |
| 5) ผู้บังคับการกองคดี กรมตำรวจ | เป็นกรรมการ |
| 6) ผู้บังคับการกองวิชาการ กรมตำรวจ | เป็นกรรมการ |
| 7) เลขานุการกรมตำรวจ | เป็นกรรมการและเลขานุการ |
| 8) นายเวรผู้ช่วยอธิบดีกรมตำรวจฝ่ายปราบปราม | เป็นกรรมการและเลขานุการ |

ทำหน้าที่พิจารณากลั่นกรองและเสนอความเห็นต่ออธิบดีกรมตำรวจพิจารณาสั่งการโดยสร้างให้สำนักงานเลขานุการกรมตำรวจเป็นเจ้าของเรื่อง

(3) ให้มีคณะกรรมการพิจารณากลั่นกรองและเสนอความเห็นให้สั่งปิดโรงแรมในจังหวัดอื่น ประกอบด้วยคณะกรรมการตามที่ระบุไว้ใน 2(2) ทำหน้าที่ร่วมกันพิจารณากลั่นกรองและเสนอความเห็นต่อผู้ว่าราชการจังหวัดพิจารณาสั่งการ โดยสร้างให้ที่ทำการปกครองจังหวัดเป็นเจ้าของเรื่อง

7. การอุทธรณ์

กรณีนายทะเบียนปฏิเสธไม่สร้างออกใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตในกรณีอื่น ๆ หรือนายทะเบียนปิดโรงแรมหรือสร้างยึดใบอนุญาต เจ้าของหรือสำนักมัลลิตธิสร้างยื่นอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยภายในสิบห้าวันนับแต่วันทราบให้มีคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ตามพระราชบัญญัติโรงแรม พุทธศักราช 2478 ประกอบด้วย

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1) รองปลัดกระทรวงมหาดไทย ฝ่ายบริหาร | เป็นประธานกรรมการ |
| 2) ผู้ตรวจราชการกระทรวงมหาดไทย
ประจำเขตจังหวัดที่เป็นสถานที่ตั้งโรงแรม | เป็นรองประธานกรรมการ |
| 3) ที่ปรึกษากฎหมายกระทรวงมหาดไทย | เป็นกรรมการ |
| 4) ผู้แทนกรมการปกครอง | เป็นกรรมการ |
| 5) ผู้แทนกรมอัยการ | เป็นกรรมการ |
| 6) ผู้แทนกรมตำรวจ | เป็นกรรมการ |
| 7) ผู้อำนวยการกองตรวจและนิติการ
สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย | เป็นกรรมการและเลขานุการ |
| 8) หัวหน้าฝ่ายตรวจราชการและเรื่องราวร้องทุกข์
กองตรวจและนิติการ สำนักงานปลัดกระทรวง
มหาดไทย | เป็นกรรมการและ
ผู้ช่วยเลขานุการ |
| 9) หัวหน้ากิจการพิเศษ ฝ่ายตรวจราชการ
และเรื่องราวร้องทุกข์ กองตรวจและนิติการ
สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย | เป็นกรรมการและ
ผู้ช่วยเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

ก. พิจารณากลับกรรอง ตรวจสอบ และเสนอความเห็นต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยเกี่ยวกับการพิจารณาอุทธรณ์คำสั่งปิดโรงแรม ไม่ออกใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้มีการเปลี่ยนชื่อหรือยี่ห้อ การย้ายสถานที่ การเพิ่มหรือลดห้องสำหรับพักแห่งโรงแรม

ข. พิจารณาเสนอความเห็นอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

8. บรรดาระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดที่ขัดหรือแย้งคำสั่งนี้ ให้ใช้คำสั่งนี้แทน ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 23 กันยายน พ.ศ.2528

พลเอก สิทธิ จิรโรจน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

(ตราครุฑ)

ที่ มท.0207/ว 380

กระทรวงมหาดไทย

เรื่อง การปรับปรุงกำหนดมาตรฐานโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยว สำหรับใช้ประกอบพิจารณาผ่อนผันอนุญาตให้ตั้งสถานบริการ

เรียน อธิบดีกรมตำรวจ และผู้ว่าราชการจังหวัดทุกจังหวัด

อ้างถึง หนังสือกระทรวงมหาดไทย ที่ มท 0207/ว 854 ลงวันที่ 4 กรกฎาคม 2528

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยวฯ จำนวน 1 ชุด

ตามที่กระทรวงมหาดไทยได้ปรับปรุงมาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง สำหรับใช้ผ่อนผันให้จัดตั้งสถานบริการตามมาตรา 3(1) ประเภทไม่มีหญิงพำนักหรือรับบริการ ให้เขตจังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวตามมติคณะรัฐมนตรี โดยเปลี่ยนแปลงมาตรฐานโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยวสำหรับใช้ประกอบการพิจารณาผ่อนผันให้ตั้งสถานบริการ มีจำนวนทั้งหมด 13 ข้อ นั้น

กระทรวงมหาดไทยพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อให้หลักเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยวฯ เป็นไปอย่างเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจข้อเท็จจริงของสังคมปัจจุบัน และให้นโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนเพื่อการป้องกันมิให้โรงแรมมีการดำเนินกิจการในลักษณะที่ขัดต่อความสงบเรียบร้อยหรือสร้างศีลธรรมอันดี ดังนั้นจึงให้ดำเนินการปรับปรุงรายละเอียดหลักเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยว สำหรับให้ประกอบพิจารณาผ่อนผันอนุญาตให้ตั้งสถานบริการ โดยเปลี่ยนหลักเกณฑ์จากเดิม 13 ข้อ เป็น 15 ข้อ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและถือปฏิบัติต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

จारीย์ วงศ์อารยะ

รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน

ปลัดกระทรวงมหาดไทย

สำนักงานปลัดกระทรวง

กองตรวจและนิติการ

โทร.2211133

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลักเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมเพื่อการท่องเที่ยว
สำหรับประกอบการพิจารณาผ่อนผันอนุญาตให้ตั้งสถานที่บริการ
(ประกอบหนังสือกระทรวงมหาดไทย ที่ มท 0207/ว 380 ลงวันที่ 15 มีนาคม 2532)

ลำดับ ที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	หมายเหตุ
1.	ขนาด - จะต้องมืห้องพักไม่น้อยกว่า 200 ห้อง ในเขต กทม. - จะต้องมืห้องพักไม่น้อยกว่า 100 ห้อง นอกเขต กทม.	
2.	ห้องพัก - ในห้องพักทุกห้องจะต้องมืห้องอาบน้ำ พร้อมทั้งมืน้ำร้อน น้ำเย็น รวมอยู่ด้วย - ในห้องพักรวมห้องน้ำทุกห้อง จะต้องมืเนื้อที่ไมต่่ากว่า 20 ตารางเมตร ในเขตกทม. และไมต่่ากว่า 17.5 ตารางเมตร นอกเขต กทม.(โดยวัดจากศูนย์กลางผนังห้อง)	
3.	บริการต้อนรับ - มีสถานที่ต้อนรับ ให้ข่าวสารและขนย้ายสัมภาระ - มีพนักงานบริการส่วนหน้าที่มีความรู้ภาษาต่างประเทศอย่างน้อย ภาษาอังกฤษ 1 ภาษา	
4.	ห้องโถงโรงแรม ต้องมืห้องโถง(Lobby) ที่มีขนาดสัมพันธ์กับชนิดและจำนวนห้องพัก ของโรงแรมในบริเวณต้อนรับ และมีบริเวณพักผ่อน (Lounge) รวมอยู่	
5.	ด้วย ห้องรับฝากของ มีบริการตู้寄存ไม่น้อยกว่า 20% ของจำนวนห้องพัก	
6.	ลิฟท์ จะต้องมีลิฟท์สำหรับตัวตึกที่สูงเกิน 3 ชั้น	
7.	บริการสื่อสาร - ในห้องพักทุกห้องจะต้องมืโทรศัพท์ติดตอในทั้งภายในและภายนอก	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.	- มีบริการโทรศัพท์ทางไกลและมีบริการไปรษณีย์โทรเลขด้วย ห้องอาหาร	
9.	มีห้องอาหาร และ/หรือ คีอพีที่ซ้อป พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก มี บริการอาหารประเภทต่างๆ ในอาคารโรงแรมหรือสถานที่ในเขต โรงแรม	
10.	ครัว ห้องครัว ห้องเตรียมอาหาร จะต้องออกแบบให้มีประสิทธิภาพในการ	
11.	ปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์พร้อม มีการดูแลรักษาอย่างดี สะอาดและถูก สุขลักษณะอนามัย ระบบไฟฟ้าสำรอง	
12.	มีระบบไฟฟ้าฉุกเฉินสำหรับใช้ในส่วนใช้ร่วม อาทิ ห้องโถง ทางเดิน บันได ฯลฯ	
13.	การป้องกันเพลิงและทางหนีไฟ - มีระบบสัญญาณเตือนอัคคีภัย - มีระบบป้องกันและอุปกรณ์ระงับอัคคีภัย - มีทางหนีไฟที่ถูกต้องและเพียงพอ	
14.	ระบบการปรับอากาศ - ส่วนห้องพักและส่วนใช้ร่วมทั้งหมดของอาคารโรงแรมในเขต กทม. จะต้องมี	
15.	- ส่วนห้องพักในโรงแรมนอกเขต กทม. จะต้องมีระบบปรับอากาศ ไม่น้อยกว่า 75%	
16.	การรักษาความปลอดภัย มีระบบและเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง สถานที่จอดรถ มีสถานที่จอดรถ กลับรถ แยกส่วนออกจากหากจากบริเวณห้องพักไม่ ปะปนกัน และไม่มีทางสำหรับรถแล่นผ่านบริเวณห้องพักแต่ละชั้น สถานที่ตั้งสถานที่บริการ สถานที่บริการจะจัดตั้งต้องอยู่ในอาคารหรือในบริเวณพื้นที่ของ โรงแรมเป็นสัดส่วน และไม่ส่งเสียงรบกวนผู้พักของโรงแรมและผู้อยู่ อาศัยในบริเวณใกล้เคียง	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลักเกณฑ์การป้องกันและระงับอัคคีภัย
สำหรับอาคารที่ประกอบกิจการโรงแรม ที่มีผู้พักอาศัยเกินกว่า 15 คน

เพื่อการดำเนินการให้เป็นไปตามนโยบายของกระทรวงมหาดไทย ในการป้องกันและระงับอัคคีภัย เพื่อความปลอดภัยแก่ชีวิตและทรัพย์สินของผู้พักอาศัยในอาคารที่ประกอบกิจการโรงแรมในกรุงเทพมหานคร กองบังคับการตำรวจดับเพลิง จึงกำหนดหลักเกณฑ์ถือเป็นระเบียบปฏิบัติในการพิจารณาขออนุญาตก่อสร้างต่อเติม ต่อใบอนุญาตประจำปี ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อที่ 1 ทั่วไป

- 1.1 บริเวณที่ตั้งอาคารสำหรับประกอบกิจการโรงแรม ให้มีทางออกสู่ทางสาธารณะได้ไม่น้อยกว่า 2 ทาง
- 1.2 อาคารที่ประกอบกิจการโรงแรมที่มีความสูงเกินกว่า 3 ชั้น นอกจากมีบันไดตามปกติต้องมีทางหนีไฟอย่างน้อยอีก 1 ทาง ลงให้ถึงพื้นชั้นล่าง
ทางหนีไฟต้องอยู่ภายนอกอาคาร สร้างด้วยวัสดุทนไฟ มีความกว้างเพียงพอที่จะให้ผู้พักอาศัยใช้เป็นทางลงหนีไฟได้สะดวกและปลอดภัย มีชานพักตรงทางออกหนีไฟในแต่ละชั้นของอาคาร และมีราวบันไดกันตกโดยตลอด
- 1.3 ประตูทางออกสู่ทางลงหนีไฟแต่ละชั้นของอาคาร จะต้องเป็นประตูที่ทำด้วยวัสดุทนไฟ แบบเปิดผลักออกและปิดได้ด้วยอัตโนมัติ
- 1.4 ตรงประตูทางออกทางลงหนีไฟ ให้มีป้ายเขียนข้อความว่า "ทางออกหนีไฟ" และ "FIRE EXIT" ด้วยสีเรืองแสง ขนาดตัวอักษรสูง 18 เซนติเมตร ติดไว้ในที่ๆ เห็นได้ชัดเจน และมีแสงสว่างส่องป้ายสร้างให้เห็นได้ในที่มืด
- 1.5 ให้มีเครื่องส่องแสงสว่างอัตโนมัติ ใช้กระแสไฟตรงจากแบตเตอรี่ (SECONDARY CELL) สำรองไว้สำหรับส่องป้ายทางออกหนีไฟและทางเดินภายในอาคารเมื่อเกิดไฟฟ้าดับ
- 1.6 ให้มีประตูกันควันทุกแห่งที่เป็นทางร่วมหรือแต่ละชั้นของอาคาร ทำด้วยวัสดุทนไฟที่โปร่งแสงชนิดปิดได้โดยอัตโนมัติ เพื่อป้องกันควัน ก๊าซพิษ ความร้อน และการติดต่อกูลตามคำแนะนำของนายตรวจ

ข้อ 2 การแจ้งเหตุเพลิงไหม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2.1 ให้ติดตั้งเครื่องสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ไว้ในแต่ละชั้นของอาคาร ในที่ๆ สามารถส่งสัญญาณให้ผู้พักอาศัยได้ยินทั่วกัน โดยมีวงจรต่อเนื่องกันไปถึงเครื่องรับสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ที่สำนักงานของโรงแรมด้วย
- 2.2 ให้ติดป้ายข้อความว่า “แจ้งเหตุเพลิงไหม้ โทร.199” ไว้ที่โทรศัพท์ต่อออกภายนอกได้ทุกเครื่อง
- 2.3 บรรดาเครื่องสัญญาณแจ้งเหตุและเครื่องรับสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ ต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา โดยมีการตรวจสอบอยู่เป็นประจำ

ข้อ 3 อุปกรณ์ดับเพลิง

- 3.1 ให้ติดตั้งเครื่องดับเพลิงชนิดผงเคมีแห้ง (ผง เอ.บี.ซี.) หรือ เครื่องดับเพลิงเคมีชนิดก๊าซคาร์บอนได้ออกไซด์ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ (ไม่รวมน้ำหนักภาชนะที่ใช้บรรจุ) จำนวน 1 เครื่อง ต่อพื้นที่ประกอบกิจการทุกๆ 100 ตารางเมตร เครื่องดับเพลิงดังกล่าวให้ติดตั้งไว้ในที่สามารถนำมาใช้ได้สะดวก รวดเร็วและอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี
- 3.2 โรงแรมที่มีสระว่ายน้ำจะต้องจัดให้มีเครื่องสูบน้ำดับเพลิงแบบหามหาม (PORTABLE PUMP) ขนาดกลาง ซึ่งสามารถสูบน้ำได้ไม่น้อยกว่า 330 แกลลอนนาที พร้อมทั้งอุปกรณ์ไว้ประจำไม่น้อยกว่า จำนวน 1 เครื่อง
- 3.3 ภายในบริเวณโรงแรมหรือระยะห่างไม่เกิน 100 เมตร ต้องจัดให้มีประปาดับเพลิงอย่างน้อย จำนวน 1 เครื่อง มีทางน้ำออกสามารถต่อใช้กับอุปกรณ์การดับเพลิงของกองบังคับการตำรวจดับเพลิงได้

4. ท่อส่งความเย็นภายในอาคาร

4.1 ท่อส่งความเย็นภายในอาคารแต่ละชั้นต้องมีลิ้นกันความร้อน (FIRE SHUTTER) เพื่อมิให้ท่อส่งความเย็นเป็นทางส่งผ่านความร้อน คิว้นและก๊าซที่เป็นอันตรายต่อชีวิตไปยังชั้นอื่นของอาคารได้

4.2 วัสดุห่อหุ้มท่อส่งความร้อน ต้องเป็นวัสดุทนไฟ

ข้อ 5 ห้องครัวและห้องที่ใช้ความร้อน

5.1 ห้องครัวและห้องที่ใช้ความร้อนเพื่อการใดๆ จะต้องสร้างด้วยวัสดุทนไฟ

5.2 ห้ามเก็บรักษาก๊าซเชื้อเพลิงภายใต้ความอัดตัน เช่น ก๊าซหุงต้ม (บิวเทน) หรือ

ไฮโดรเจน เป็นต้น ไว้ภายในโรงแรมเกินความจำเป็นที่จะต้องใช้ในการประกอบกิจการสำหรับวันหนึ่งๆ

5.3 ห้ามเก็บรักษาน้ำมันเชื้อเพลิงหรือเชื้อเพลิงใดๆ ที่มีจุดวาบไฟต่ำ (ไวไฟ) ไว้ภายในโรงแรม นอกจากจะได้รับอนุญาตตามกฎหมาย

5.4 ห้ามเก็บวัตถุระเบิด และสารเคมีที่มีอันตรายไว้ภายในโรงแรม

ข้อ 6 การป้องกันอัคคีภัย

6.1 โรงแรมจะต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย เพื่อประโยชน์ในการป้องกันและระงับอัคคีภัยขึ้นไว้โดยเฉพาะ

ให้จัดเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย หมุนเวียนกันไปรับการฝึกอบรมการป้องกันและระงับอัคคีภัย จากกองบังคับการตำรวจดับเพลิง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

6.2 โรงแรมจะต้องได้รับการตรวจสอบระบบความปลอดภัยที่เกี่ยวกับการป้องกันและระงับอัคคีภัยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยทำการฝึกซ้อมร่วมกับเจ้าหน้าที่ของกองบังคับการตำรวจดับเพลิง

6.3 บรรดาวัสดุ เครื่องตกแต่งภายในโรงแรมต้องใช้วัสดุที่ไม่ติดไฟได้ง่ายและไม่เกิดควันอันตรายเมื่อไฟไหม้

ข้อ 7 สำหรับอาคารที่ประกอบกิจการโรงแรมที่มีผู้พักอาศัยเกินกว่า 15 คน สูง 3 ชั้นขึ้นไป ให้ปฏิบัติเพิ่มเติมจากหลักเกณฑ์ข้างต้น ดังต่อไปนี้

7.1 ให้มีท่อต้นน้ำดับเพลิง (DRY RISER) หรือท่อส่งน้ำดับเพลิง (WET RISER) ภายในอาคารทุกชั้นตามกฎหมายเกณฑ์ดังนี้

7.1.1 อาคารที่สูงตั้งแต่ 15 เมตร และไม่เกิน 22 เมตร จะต้องมีท่อต้นน้ำดับเพลิงหรือท่อส่งน้ำดับเพลิง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายในไม่ต่ำกว่า 7.5 เซนติเมตร

7.1.2 อาคารที่สูงตั้งแต่ 22 เมตรขึ้นไป จะต้องมีท่อส่งน้ำดับเพลิงหรือท่อต้นน้ำดับเพลิงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายในไม่ต่ำกว่า 10 เซนติเมตร และให้มีปลายหัวข้อต่อดับเพลิงที่ต่อจากท่อต้นน้ำดับเพลิงแล้วกรณีทุกชั้นของอาคาร โดยกำหนดให้ปลายหัวข้อต่อดับเพลิงหัวหนึ่งต่อสายสูงได้ยาวไม่เกิน 40 เมตร และฉีดน้ำจากหัวสูบได้ในระยะไกลไม่น้อยกว่า 9 เมตร

7.2 ให้จัดหาอุปกรณ์การดับเพลิง ที่จะใช้กับท่อต้นน้ำดับเพลิงหรือท่อส่งน้ำดับเพลิงตามข้อ 7.1 ไว้ให้เพียงพอ โดยเก็บไว้ในตู้ที่สามารถมองเห็นได้และนำมาให้ได้โดยสะดวก

ที่ตู้เก็บอุปกรณ์การดับเพลิง ให้เขียนข้อความว่า "อุปกรณ์ดับเพลิง" ด้วยตัวหนังสือสีแดง ขนาดตัวอักษรสูง 18 เซนติเมตร

7.3 ท่อตันน้ำดับเพลิงหรือท่อส่งน้ำดับเพลิง จะต้องติดตั้งไว้ในสถานที่ที่ได้รับความคุ้มครองให้พ้นจากความเสียหาย อันเกิดจากเครื่องจากกลหรืออัคคีภัย

ปลายข้อต่อดับเพลิง จะต้องติดตั้งอยู่ที่ใดที่หนึ่ง ดังนี้

7.3.1 บริเวณห้องทางลงหนีไฟ

7.3.2 บริเวณใกล้กับบันไดที่สุดเท่าที่จะทำได้

7.4 ท่อตันน้ำดับเพลิงหรือท่อส่งน้ำดับเพลิง ปลายหัวข้อต่ออุปกรณ์และส่วนประกอบต่างๆ จะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กองบังคับการตำรวจดับเพลิงกำหนดหรือตรวจรับรอง

7.5 ให้โรงแรมจัดเตรียมอุปกรณ์ช่วยชีวิต สำหรับผู้ประสบภัยบนที่สูงเท่าที่จำเป็น เช่น เชือก บันได เชือกกรอกโรยตัวอัตโนมัติ ปล่องผ้าใบช่วยชีวิต ฯลฯ เท่าที่จำเป็นเก็บไว้ในตู้ติดตั้งประจำแต่ละชั้นของอาคาร

7.6 ให้ทำแผนผังแสดงทางออกหนีไฟติดประจำไว้ทุกห้อง มีข้อความกำกับเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดสร่างให้อ่านเข้าใจว่าแต่ละห้องเป็นจุดเริ่มต้นที่จะออกไปสู่ทางหนีไฟ

7.7 ให้จัดทำแผนผังรวมของโรงแรม ขนาดมาตราส่วน 1/100 แสดงจุดที่ตั้งของบันไดตามปกติทางลงหนีไฟ ลิฟท์ที่ใช้เฉพาะการดับเพลิง แหล่งน้ำ หัวประปาดับเพลิง หัวข้อต่อรับน้ำดับเพลิงของท่อตันน้ำดับเพลิง ที่ตั้งของสวิทช์ตัดตอน และอื่นๆ ตามสมควร เพื่อประโยชน์ในการดับเพลิง โดยติดตั้งไว้ที่ห้องโถงชั้นล่าง มีแสงสว่างส่องให้สังเกตเห็นได้ในระยะใกล้

ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ ระเบียบปฏิบัติ และแนวทางในการจัดทำ
รายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 46 และ มาตรา 51 แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและ
รักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี
และสิ่งแวดล้อมโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ จึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธี
การ ระเบียบปฏิบัติ และแนวทางในการจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมของ
โครงการหรือกิจการของส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชนที่ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผล
กระทบสิ่งแวดล้อม ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ขั้นตอนที่ต้องเสนอรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตาม
เอกสารท้ายประกาศ 1

ข้อ 2 สำหรับการขยายโครงการหรือกิจการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- กรณีที่โครงการหรือกิจการที่ได้เคยเสนอรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่เข้าข่ายตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทและขนาดของโครงการหรือกิจการของส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชนที่ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมแล้ว และจะมีการขยายโครงการเพิ่มขึ้น
- โครงการหรือกิจการที่ขยายโครงการหรือกิจการขนาดเข้าข่าย ตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทและขนาดของโครงการหรือกิจการของส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือ
- เอกชนที่ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

ข้อ 3 แนวทางในการจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตาม
เอกสารท้ายประกาศ 2

ประกาศ ณ วันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2535

ไพจิตร เอื้อทวิกุล
(นายไพจิตร เอื้อทวิกุล)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 130 วันที่ 8 ตุลาคม 2535)

ท้ายประกาศ 1

ลำดับที่	ประเภทโครงการหรือกิจการ	ขั้นตอนการเสนอรายงาน
1	เขื่อนเก็บกักน้ำหรืออ่างเก็บน้ำ	ขั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะรัฐมนตรี และขั้นขอขยาย
2.	การชลประทาน	ขั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะรัฐมนตรี และขั้นขอขยาย
3.	สนามบินพาณิชย์	3.1 กรณีโครงการที่ไม่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี ให้เสนอในขั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะรัฐมนตรี และขั้นขอขยาย 3.2 กรณีโครงสร้างที่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี ให้เสนอในขั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะรัฐมนตรี และขั้นขอขยาย
4.	โรงแรมหรือสถานที่พักตากอากาศที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำฝั่งทะเล ทะเลสาบหรือชายหาด หรือที่อยู่ใกล้หรือ ในอุทยานแห่งชาติ หรืออุทยานประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นบริเวณที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบกระเทือนต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อม	4.1 กรณีโครงสร้างที่อยู่ในเขตหรือท้องที่ซึ่งพระราชกฤษฎีกาให้ใช้กฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ให้เสนอในขั้นขออนุญาตก่อสร้าง ขอย้ายและขอเปลี่ยนแปลงการใช้อาคาร 4.2 กรณีโครงการที่ไม่อยู่ในข้อ 4.1 ให้เสนอในขั้นขออนุญาตเปิดดำเนินการ และขอเปิดดำเนินการส่วนขยาย ตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม
5.	ระบบทางพิเศษตามกฎหมายว่าด้วยการทางพิเศษหรือโครงการที่มีลักษณะเช่นเดียวกับทางพิเศษหรือระบบขนส่งมวลชนที่ใช้ราง	ขั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะรัฐมนตรี และขั้นขอขยาย
6.	การทำเหมืองตามกฎหมายว่าด้วยแร่	ขั้นขออนุญาตประทานบัตร
7.		
8.	นิคมอุตสาหกรรมตามกฎหมายว่าด้วย	7.1 กรณีโครงการที่ไม่ต้องเสนอขอรับความเห็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นิคมอุตสาหกรรม หรือโครงการที่มีลักษณะ	เห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้น
เช่นเดียวกับนิคมอุตสาหกรรม	ก่อนขออนุมัติโครงการ และชั้นขอขยาย
8. ท่าเรือพาณิชย์	7.2 กรณีโครงการที่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นก่อนขออนุมัติโครงการ และชั้นขอขยาย 8.1 กรณีโครงการที่ไม่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ และชั้นขอขยาย 8.2 กรณีโครงการที่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นก่อนขออนุมัติโครงการ และชั้นขอขยาย
9. โรงไฟฟ้าพลังความร้อน	9.1 กรณีโครงการที่ไม่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นขออนุญาตตั้งโรงงานและชั้นขอขยาย 9.2 กรณีโครงการที่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะกรรมการ และชั้นขอขยาย
10. การอุตสาหกรรม	10.1 กรณีโครงการที่ไม่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นขอขออนุญาตตั้งโรงงานและชั้นขอขยาย
(1) อุตสาหกรรมปิโตรเคมี (2) อุตสาหกรรมกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม (3) อุตสาหกรรมแยกหรือแปรสภาพก๊าซธรรมชาติ	เห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นขออนุญาตตั้งโรงงานและชั้นขอขยาย 10.2 กรณีโครงการที่ต้องเสนอขอรับความเห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะกรรมการ และชั้นขอขยาย
(4) อุตสาหกรรมคลอ-แอลคาไลน์ (Chlor-alkaline industry) ที่ใช้โซเดียมคลอไรด์ (NaCl) เป็นวัตถุดิบในการผลิตโซเดียมคาร์บอเนต (Na ₂ CO ₃) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) กรดไฮโดรคลอริก (HCl) โซเดียมไฮโปคลอไรต์ (NaOCl) และปูนคลอรีน (Bleaching Powder)	เห็นชอบจากคณะกรรมการให้เสนอในชั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะกรรมการ และชั้นขอขยาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(5) อุตสาหกรรมเหล็ก และ/หรือเหล็กกล้า

(6) อุตสาหกรรมผลิตปูนซีเมนต์

(7) อุตสาหกรรมถลุงแร่หรือหลอมโลหะ

(8) อุตสาหกรรมการผลิตเยื่อกระดาษ

11. โครงการทุกประเภทที่อยู่ในพื้นที่ที่คณะรัฐมนตรี ได้มีมติเห็นชอบกำหนดให้เป็นพื้นที่ลุ่มน้ำชั้น 1 บี

ชั้นก่อนขออนุมัติต่อคณะรัฐมนตรีและ
ชั้นขอขยาย

ท้ายประกาศ 2

แนวทางการจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมให้ประกอบด้วย

1. สาระสำคัญ

1.1 รายงานฉบับย่อ ต้องประกอบด้วยสาระสำคัญดังนี้

- (1) ประเภทและขนาดของโครงการ พร้อมกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง
- (2) ที่ตั้งโครงการโดยมีภาพและแผนที่ที่ตั้งโครงการ รวมทั้งแผนที่แสดงองค์ประกอบทางสิ่งแวดล้อมในบริเวณที่อาจได้รับผลกระทบจากโครงการ มาตรฐาน 1: 50,000 หรือมาตรฐานที่เหมาะสม
- (3) ทางเลือกที่ตั้งโครงการและวิธีการดำเนินการโครงการ พร้อมเหตุผลและข้อพิจารณาในการตัดสินใจเลือกแนวทางที่เสนอ
- (4) รายงานการแสดงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ พร้อมด้วยมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบดังกล่าว และมาตรการติดตามตรวจสอบตามแบบ สผ.1

1.2 รายงานหลัก ต้องประกอบด้วยสาระสำคัญดังนี้

- (1) บทนำ : กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของโครงการ เหตุผลความจำเป็นในการดำเนินโครงการ วัตถุประสงค์การจัดทำรายงาน ขอบเขตการศึกษาและวิธีการศึกษา
- (2) รายละเอียดโครงการ : ให้มีรายละเอียดที่สามารถแสดงภาพรวมได้ชัดเจนได้แก่ ประเภท ขนาด ที่ตั้ง ทางเลือกที่ตั้งโครงการและวิธีการดำเนินการโครงการพร้อมเหตุผลและข้อพิจารณาในการตัดสินใจเลือกแนวทางที่เสนอรายละเอียดกระบวนการ หรือ

กิจกรรมประกอบของโครงการ พร้อมแผนที่แสดงที่ตั้งโครงการ มาตรฐาน 1:50,000 หรือมาตรฐานที่เหมาะสม แผนผังโครงการและกิจกรรมของโครงการ

- (3) สภาพแวดล้อมในปัจจุบัน : ให้แสดงรายละเอียดทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและคุณค่าต่าง ๆ พร้อมด้วยแผนที่ของบริเวณโครงการและบริเวณที่อาจได้รับผลกระทบจากโครงการทั้งระยะสั้นและระยะยาว ได้แก่ สภาพแวดล้อมของโครงการโดยทั่วไปก่อนมีโครงการ พร้อมภาพประกอบ ทรัพยากรกายภาพ ทรัพยากรชีวภาพ คุณค่าการใช้ประโยชน์ของมนุษย์ คุณค่าต่อคุณภาพชีวิต
- (4) ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากโครงการ : ให้ประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อม ซึ่งอาจเกิดขึ้นจากโครงการที่เป็นผลกระทบโดยตรง และผลกระทบทางอ้อมต่อทรัพยากรสิ่งแวดล้อม และคุณค่าต่าง ๆ ตาม (3) พร้อมทั้ง แยกประเภททรัพยากรเป็นชนิดที่สามารถฟื้นฟูได้ และฟื้นฟูไม่ได้ด้วย
- (5) มาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมและการชดเชย: ให้อธิบายรายละเอียดในการป้องกันและแก้ไขผลกระทบที่เกิดขึ้นตาม (4) และในกรณีที่ความเสียหายไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ให้เสนอแผนการชดเชยความเสียหายดังกล่าวด้วย
- (6) มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม : ให้เสนอมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมทางวิชาการและการปฏิบัติ ซึ่งจะเป็นส่วนหนึ่งของการติดตามและประเมินผลภายหลังการดำเนินโครงการด้วย

2. เอกสารและหลักฐานที่ต้องนำเสนอ

- 2.1 รายงานฉบับย่อ จำนวนไม่น้อยกว่า 15 ฉบับ
- 2.2 รายงานหลัก จำนวนไม่น้อยกว่า 5 ฉบับ
- 2.3 ปกหน้าและปกในของรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม ตามแบบ สผ.2
- 2.4 หนังสือรับรองการจัดทำรายงาน และบัญชีรายชื่อผู้จัดทำรายงาน ตามแบบ สผ.3
- 2.5 สำเนาใบอนุญาตเป็นผู้มีสิทธิทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

ชื่อโครงการ

ที่ตั้งโครงการ

ชื่อเจ้าของโครงการ

ที่อยู่เจ้าของโครงการ

การมอบอำนาจ

เจ้าของโครงการได้มอบอำนาจให้

เป็นผู้ดำเนินการเสนอรายงาน ดงหนังสือมอบอำนาจที่แนบ

เจ้าของโครงการมิได้มีการมอบอำนาจแต่อย่างใด

จัดทำโดย

(ชื่อนิติบุคคลผู้จัดทำรายงาน)

หนังสือรับรองการจัดทำรายงาน

วันที่ เดือน พ.ศ.

หนังสือฉบับนี้ขอรับรองว่าเป็นผู้จัดทำ
รายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม โครงการ.....
ให้แก่ เพื่อ.....
ตามคำขอเลขที่ โดยคณะผู้ชำนาญและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในการ
จัดทำรายงานดังต่อไปนี้

ผู้ชำนาญการ

ลายมือชื่อ

.....

เจ้าหน้าที่

ลายมือชื่อ

.....
.....
.....

(.....)

ตำแหน่ง

(ประทับตามนิติบุคคล)

ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม
เรื่องกำหนดประเภทและขนาดของโครงการหรือกิจการของส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ
หรือเอกชนที่ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 46 และมาตรา 51 แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและ
รักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี
และสิ่งแวดล้อม โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ กำหนดให้ส่วน
ราชการ รัฐวิสาหกิจและเอกชนซึ่งจะดำเนินโครงการหรือกิจการ หรือจะดำเนินการขยาย
โครงการหรือกิจการตามบัญชีท้ายประกาศนี้ ต้องจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม
เสนอต่อสำนักงานนโยบายและแผนสิ่งแวดล้อม เพื่อดำเนินการให้ความเห็นตามที่
กำหนดในพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 ทั้งนี้รวม
ทั้งโครงการหรือกิจการที่ต้องเสนอขอความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรี ละโครงการหรือ
กิจการซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตจากทางราชการตามกฎหมาย

การจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมดังกล่าวข้างต้น ต้องจัดทำโดยบุคคล
ซึ่งได้รับอนุญาตให้เป็นผู้ชำนาญการศึกษามลกระทบสิ่งแวดล้อม

ประกาศ ณ วันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2535

ไพจิตร เอื้อทวีกุล

(นายไพจิตร เอื้อทวีกุล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์

เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 130 วันที่ 8 ตุลาคม 2535)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บัญชีท้ายประกาศ

ลำดับที่	ประเภทโครงการหรือกิจการ	ขนาด
1.	เขื่อนเก็บกักน้ำหรืออ่างเก็บน้ำ	ที่มีปริมาตรเก็บกักน้ำตั้งแต่ 100,000,000 ลูกบาศก์เมตร ขึ้นไปหรือ มีพื้นที่เก็บกักน้ำ ตั้งแต่ 15 ตารางกิโลเมตรขึ้นไป
2.	การชลประทาน	ที่มีพื้นที่การชลประทานตั้งแต่ 80,000 ไร่ขึ้นไป
3.	สนามบินพาณิชย์	ทุกขนาด
4.	โรงแรมหรือสถานที่พักตากอากาศที่ตั้ง อยู่ริมแม่น้ำ ฝั่งทะเล ทะเลสาบหรือชาย หาดหรือที่อยู่ใกล้ หรือในอุทยานแห่ง ชาติ หรืออุทยานประวัติศาสตร์ซึ่งเป็น บริเวณที่อาจจะก่อให้เกิดผลกระทบ กระเทือนต่อคุณภาพสิ่งแวดล้อม	ที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 80 ห้องขึ้นไป
5.	ระบบทางพิเศษตามกฎหมายว่าด้วย การทางพิเศษ หรือโครงการที่มีลักษณะ เช่นเดียวกับทางพิเศษ หรือระบบขนส่งมวลชนที่ใช้ราง	ทุกขนาด
6.	การทำเหมืองตามกฎหมายว่าด้วยแร่	ทุกขนาด
7.	นิคมอุตสาหกรรมตามกฎหมายว่าด้วย นิคมอุตสาหกรรม หรือโครงการที่มี ลักษณะเช่นเดียวกับนิคมอุตสาหกรรม	ทุกขนาด
8.	ท่าเรือพาณิชย์	ที่สามารถรับเรือขนาดตั้งแต่ 500 ตันกรอสขึ้นไป
9.	โรงไฟฟ้าพลังความร้อน	ที่มีกำลังผลิตกระแสไฟฟ้าตั้งแต่ 10 เมกกะวัตต์ขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. การอุตสาหกรรม
- (1) อุตสาหกรรมเปโตรเคมี ที่ใช้วัตถุดิบซึ่งได้จากการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม และ/หรือการแยกก๊าซธรรมชาติในกระบวนการผลิตตั้งแต่ 100 ตัน ต่อวันขึ้นไป
- (2) อุตสาหกรรมกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ทุกขนาด
- (3) อุตสาหกรรมแยกหรือแปรสภาพก๊าซธรรมชาติ ทุกขนาด
- (4) อุตสาหกรรมคลอ-แอลคาไลน์ (Chlor-alkaline industry) ที่ใช้โซเดียมคลอไรด์ (NaCl) เป็นวัตถุดิบในการผลิตโซเดียมคาร์บอเนต (Na₂CO₃) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) กรดไฮโดรคลอริก (HCl) คลอรีน (Cl₂) โซเดียมไฮโปคลอไรต์ (NaOCl) และปูนคลอรีน (Bleachine Powder) ที่มีกำลังผลิตรวมตั้งแต่ 100 ตันต่อวันขึ้นไป
- (5) อุตสาหกรรมเหล็ก และ/หรือเหล็กกล้า ที่มีกำลังผลิตตั้งแต่ 100 ตัน ต่อวันขึ้นไป (กำลังผลิตให้คำนวณโดยใช้กำลังผลิตของเตา เป็นต้นต่อชั่วโมงคูณด้วย 24 ชั่วโมง)
- (6) อุตสาหกรรมผลิตปูนซีเมนต์ ทุกขนาด
- (7) อุตสาหกรรมถลุงแร่หรือหลอมโลหะ ซึ่งมีใช้อุตสาหกรรมเหล็กหรือเหล็กกล้า
- (8) อุตสาหกรรมการผลิตเยื่อกระดาษ ที่มีกำลังผลิตตั้งแต่ 50 ตันต่อวันขึ้นไป
11. โครงการทุกประเภทที่อยู่ในพื้นที่ที่คณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบกำหนดให้เป็นพื้นที่ลุ่มน้ำชั้น 1 บี ทุกขนาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 284 (พ.ศ. 2539)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการผังเมือง

พ.ศ. 2518

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 และ
มาตรา 26 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราช
บัญญัติการผังเมือง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยออกกฎ
กระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับได้มีกำหนดห้าปี

ข้อ 2. ให้ใช้บังคับผังเมืองรวม ในท้องที่ตำบลบ้านต๋อม ตำบลสันป่าตอง ตำบลท่าวังทอง
ตำบลเวียง ตำบลบ้านสาง ตำบลบ้านต๋อน ตำบลแม่ใส ตำบลแม่ต๋ำ ตำบลจำปาหวาย ตำบลแม่
กา อำเภอเมืองพะเยา และตำบลดอกคำใต้ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา ภายในแนวเขต
ตามแผนที่ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ 3. การวางและจัดทำผังเมืองรวมตามกฎกระทรวงนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นแนวทาง
ในการพัฒนา การดำรงรักษาเมืองและบริเวณที่เกี่ยวข้องหรือชนบท ในด้านการใช้ประโยชน์ใน
ทรัพย์สินการคมนาคมและการขนส่ง การสาธารณสุขปโภค บริการสาธารณะ และสภาพแวดล้อม
ในบริเวณแนวเขตตามข้อ 2 ให้สอดคล้องกับการพัฒนาระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ
ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ข้อ 4. ผังเมืองรวมตามกฎกระทรวงนี้มีนโยบายและมาตรการเพื่อจัดระบบการใช้
ประโยชน์ที่ดินให้มีประสิทธิภาพ สามารถรองรับและสอดคล้องกับการขยายตัวของชุมชนใน
อนาคต ส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจและโครงข่ายบริการสาธารณะ โดยมีสาระสำคัญ ดังต่อไป
นี้

- (1) ให้ชุมชนเมืองเป็นศูนย์กลางการบริหาร การค้า การบริการ และการศึกษาของจังหวัด
พะเยา
- (2) ส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมบริการ และ
อุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
- (3) พัฒนาการบริการทางสังคม การสาธารณสุขปโภคและสาธารณูปการให้เพียงพอและได้
มาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(4) อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ข้อ 5 การใช้ประโยชน์ที่ดินภายในเขตผังเมืองรวม ให้เป็นไปตามแผนผังกำหนดการใช้ประโยชน์ที่ดินตามที่ได้จำแนกประเภท แผนผังแสดงโครงการคมนาคมและขนส่ง และรายการประกอบแผนผังทำกฎกระทรวงนี้

ข้อ 6 การใช้ประโยชน์ที่ดินตามแผนผังกำหนดการใช้ประโยชน์ที่ดินตามที่ได้จำแนกประเภททำกฎกระทรวง ให้เป็นไปดังต่อไปนี้

- (1) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 1.1 ถึงหมายเลข 1.53 ที่กำหนดไว้เป็นสีเหลือง ให้เป็นที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นน้อย
- (2) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 2.1 ถึงหมายเลข 2.26 ที่กำหนดไว้เป็นสีส้ม ให้เป็นที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นปานกลาง
- (3) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 3.1 ถึงหมายเลข 3.9 ที่กำหนดไว้เป็นสีแดง ให้เป็นที่ดินประเภทพาณิชยกรรมและที่อยู่อาศัยหนาแน่นมาก
- (4) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 4.1 ถึงหมายเลข 4.3 ที่กำหนดไว้เป็นสีม่วงอ่อน ให้เป็นที่ดินประเภทอุตสาหกรรมเฉพาะกิจ
- (5) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 5.1 ถึงหมายเลข 5.16 ที่กำหนดไว้เป็นสีเขียว ให้เป็นที่ดินประเภทชนบทและเกษตรกรรม
- (6) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 6.1 ถึงหมายเลข 6.3 ที่กำหนดไว้เป็นสีเขียวมีกรอบและเส้นทแยงสีน้ำตาล ให้เป็นที่ดินประเภทการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม
- (7) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 7.1 ถึงหมายเลข 7.10 ที่กำหนดไว้เป็นสีเขียวอ่อน ให้เป็นที่ดินประเภทที่โล่งเพื่อนันทนาการและการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม
- (8) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 8.1 ถึงหมายเลข 8.20 ที่กำหนดไว้เป็นสีเขียวมะกอก ให้เป็นที่ดินประเภทสถานบันการศึกษา
- (9) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 9.1 ถึงหมายเลข 9.32 ที่กำหนดไว้เป็นสีเทาอ่อน ให้เป็นที่ดินประเภทสถานบันศาสนา
- (10) ที่ดินในบริเวณหมายเลข 10.1 ถึงหมายเลข 10.13 ที่กำหนดไว้เป็นสีน้ำเงิน ให้เป็นที่ดินประเภทสถาบันราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ

ข้อ 7 ที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นน้อย ให้ใช้ประโยชน์เพื่อการอยู่อาศัยเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ใช้พื้นที่เพื่อการอยู่อาศัย สถาบันราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการไม่น้อยกว่าร้อยละ

80 ของที่ดินประเภทนี้ในแต่ละบริเวณ และห้ามใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อกิจการตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้

- (1) โรงงานทุกประเภท เว้นแต่โรงงานที่ประกอบกิจการโดยไม่ก่อเหตุรำคาญตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข หรือไม่เป็นมลพิษต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- (2) สถานที่บรจูก้าช และสถานที่เก็บก้าชตามกฎหมายว่าด้วยการบรจูก้าชปีโตรเลียมเหลว แต่ไม่หมายความรวมถึงสถานีบริการ และร้านจำหน่ายก้าช
- (3) คลังเชื้อเพลิงเพื่อการขายส่ง
- (4) คลังวัตถุระเบิดตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย
- (5) กำจัดมูลฝอย

ข้อ 8 ที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นปานกลาง ให้ใช้ประโยชน์เพื่อการอยู่อาศัยเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ใช้พื้นที่เพื่อการอยู่อาศัย สถานบ้านราชการ การสาธารณสุขโรคและสาธารณูปการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของที่ดินประเภทนี้ในแต่ละบริเวณ และห้ามใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อกิจการตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้

- (1) โรงงานทุกประเภท เว้นแต่โรงงานที่ประกอบกิจการโดยไม่ก่อเหตุรำคาญตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข หรือไม่เป็นมลพิษต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- (2) สถานที่บรจูก้าช และสถานที่เก็บก้าชตามกฎหมายว่าด้วยการบรจูก้าชปีโตรเลียมเหลว แต่ไม่หมายความรวมถึงสถานีบริการ และร้านจำหน่ายก้าช
- (3) คลังเชื้อเพลิงเพื่อการขายส่ง
- (4) คลังวัตถุระเบิดตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย
- (5) เลี้ยงม้า โค กระบือ สุกร แพะ แกะ น่าน เบ็ด หรือไก่ เพื่อการค้า หรือโดยก่อเหตุรำคาญตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
- (6) กำจัดมูลฝอย
- (7) ซ้ำขายเศษวัสดุ

ข้อ 9 ที่ดินประเภทพาณิชยกรรมและที่อยู่อาศัยหนาแน่นมาก ให้ใช้ประโยชน์เพื่อพาณิชยกรรมและการอยู่อาศัยเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ใช้พื้นที่เพื่อพาณิชยกรรมและการอยู่อาศัย สถานบ้านราชการ การสาธารณสุขโรคและสาธารณูปการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของที่ดินประเภทนี้ในแต่ละบริเวณ และห้ามใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อกิจการตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- (1) โรงงานทุกประเภท เว้นแต่โรงงานที่ประกอบกิจการโดยไม่ก่อเหตุรำคาญตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข หรือไม่เป็นมลพิษต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- (2) คลังเชื้อเพลิงเพื่อการขายส่ง
- (3) สถานที่บรรจุก๊าซ และสถานที่เก็บก๊าซตามกฎหมายว่าด้วยการบรรจุก๊าซปิโตรเลียมเหลว แต่ไม่หมายความรวมถึงร้านจำหน่ายก๊าซ
- (4) คลังวัตถุระเบิดตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย
- (5) เลียงม้า โค กระบือ สุกร แพะ แกะ น่าน เป็ด หรือไก่ เพื่อการค้า หรือโดยก่อเหตุรำคาญตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
- (6) ไซโลเก็บผลผลิตผลการเกษตร
- (7) สุสานและฌาปนสถานตามกฎหมายว่าด้วยสุสานและฌาปนสถาน
- (8) กำจัดมูลฝอย
- (9) ซั้วขายเศษวัสดุ

ข้อ 10 ที่ดินประเภทอุตสาหกรรมเฉพาะกิจ ให้ใช้ประโยชน์เพื่ออุตสาหกรรมบริการ อุตสาหกรรม การเกษตร และคลังสินค้าเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ใช้พื้นที่เพื่ออุตสาหกรรมบริการ อุตสาหกรรม การเกษตร อุตสาหกรรมที่ประกอบกิจการโดยไม่เป็นมลพิษต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อม และคลังสินค้า สถานบันราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของที่ดินประเภทนี้ ในแต่ละบริเวณ และห้ามใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อกิจการตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้

- (1) โรงงานทุกประเภท เว้นแต่โรงงานที่ประกอบกิจการเกี่ยวกับอุตสาหกรรมบริการ อุตสาหกรรม การเกษตร และโรงงานที่ประกอบกิจการโดยไม่เป็นมลพิษต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- (2) สถานสงเคราะห์หรือรับเลี้ยงเด็กหรือคนชรา
- (3) สุสานและฌาปนสถานตามกฎหมายว่าด้วยสุสานและฌาปนสถาน

ข้อ 11 ที่ดินประเภทชนบทและเกษตรกรรม ให้ใช้ประโยชน์เพื่อเกษตรกรรมหรือเกี่ยวข้องกับเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ใช้พื้นที่เพื่อเกษตรกรรม หรือเกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม สถานบัน ราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของที่ดินประเภทนี้ในแต่ละ บริเวณ และห้ามใช้ประโยชน์ในที่ดินเพื่อกิจการตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้

- (1) จัดสรรที่ดินเพื่อการอยู่อาศัย ประกอบการพาณิชย์หรือประกอบอุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- (2) โรงงานทุกประเภท เว้นแต่โรงงานที่ประกอบกิจการโดยไม่เป็นมลพิษต่อชุมชน หรือสิ่งแวดลอมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- ข้อ 12 ที่ดินประเภทการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม ให้ใช้ประโยชน์เพื่อการปฏิรูปที่ดิน เพื่อเกษตรกรรมตามกฎหมายว่าด้วยการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม
- ข้อ 13 ที่ดินประเภทที่โล่งเพื่อนันทนาการและการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ให้ใช้ประโยชน์เพื่อนันทนาการหรือเกี่ยวข้องกับนันทนาการ การรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ หรือเกี่ยวข้องกับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ หรือสาธารณประโยชน์เท่านั้น
- ข้อ 14 ที่ดินประเภทสถานบันการศึกษา ให้ใช้ประโยชน์เพื่อการศึกษาหรือเกี่ยวข้องกับการศึกษา สถานบันราชการ หรือสาธารณประโยชน์เท่านั้น
- ข้อ 15 ที่ดินประเภทสถานบันศาสนา ให้ใช้ประโยชน์เพื่อการศาสนาหรือเกี่ยวข้องกับการศาสนา การศึกษา สถานบันราชการ หรือสาธารณประโยชน์เท่านั้น
- ข้อ 16 ที่ดินประเภทสถานบันราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ ให้ใช้ประโยชน์เพื่อกิจการของรัฐ กิจการเกี่ยวกับสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ หรือสาธารณประโยชน์เท่านั้น
- ข้อ 17 ให้ผู้มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมการก่อสร้างอาคารหรือการประกอบกิจการ ในเขตผังเมืองรวมปฏิบัติการให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ 2 กันยายน พ.ศ. 2539

บรรหาร ศิลปอาชา

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

หมายเหตุ : - เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่สมควรกำหนดให้ใช้บังคับผังเมืองรวม ในท้องที่ตำบลบ้านต้อม ตำบลสันป่าม่วง ตำบลท่าวังทอง ตำบลเวียง ตำบลบ้านสา ตำบลบ้านตุน ตำบลแม่ใส ตำบลแม่ต๋ำ ตำบลจำป่าหวาย ตำบลแม่กา ตำบลเมืองพะเยา และตำบลดอกคำใต้ อำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนา และการดำรงรักษาเมืองและบริเวณที่เกี่ยวข้องหรือชนบท ในด้านการใช้ประโยชน์ในทรัพย์สินการคมนาคมและการขนส่ง การสาธารณูปโภค บริการสาธารณะ และสภาพแวดล้อม ทั้งนี้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการผังเมือง และโดยที่มาตรา 26 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการผังเมือง พ.ศ. 2518 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการผังเมือง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2535 บัญญัติว่า การใช้บังคับผังเมืองรวมให้กระทำโดยกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ๑

สำเนา

ประกาศจังหวัดพะเยา

เรื่อง กำหนดพื้นที่ควบคุมการก่อสร้างอาคารบางประเภทรอบกว๊านพะเยา

ด้วยปัจจุบันจังหวัดพะเยา ได้มีการขยายตัวทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและอื่นๆ เป็นอันมาก เพื่อความเหมาะสมและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เห็นสมควรให้มีการควบคุมอาคารสิ่งปลูกสร้างต่างๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย เป็นประโยชน์ต่อการสาธารณสุข การรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม การผังเมือง การสถาปัตยกรรม และการป้องกันมลภาวะต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อกว๊านพะเยา จังหวัดพะเยา จึงกำหนดพื้นที่ควบคุมสิ่งปลูกสร้างอาคาร ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ในประกาศนี้

“บริเวณที่ 1” หมายความว่า

พื้นที่บริเวณวัดจากศูนย์กลางทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 (สายเก่า) ไปทางทิศตะวันออกเป็นระยะ 100 เมตร ไปทางด้านทิศตะวันตกจรดขอบกว๊านพะเยา ชานานไปกับถนนทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 1 (สายเก่า) โดยด้านทิศเหนือจดกับเส้นตั้งฉากกับถนนทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 1 (สายสร้างใหม่) ด้านทิศใต้จดกับเขตเทศบาล

“บริเวณที่ 2” หมายความว่า

พื้นที่บริเวณวัดจากแนวเขตทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 (สายเก่า) ด้านทิศตะวันออก ระยะ 16 เมตร ไปทางด้านทิศตะวันตกจรดขอบกว๊านพะเยาและตลิ่งแม่น้ำอิง โดยด้านทิศเหนือจดแนวเขตผังเมือง ด้านทิศใต้จดแนวเขตบริเวณที่ 1

“บริเวณที่ 3” หมายความว่า

พื้นที่บริเวณวัดจากศูนย์กลางถนนกรมโยธาธิการ สายบ้านต๋อม-บ้านต๋อมกลาง ด้านทิศใต้จดกับขอบกว๊านพะเยา ด้านทิศตะวันออกจดกับสะพานขุนเดช ด้านทิศตะวันตกจดกับเส้นตั้งฉากถนนทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 11193

พื้นที่บริเวณวัดจากศูนย์กลางถนนทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1193 ด้านทิศตะวันออกจดกับเขตกว๊านพะเยา ด้านทิศเหนือจดกับถนนกรมโยธาธิการ ด้านทิศใต้จดกับเส้นตั้งฉากถนน หมายเลข 3071

พื้นที่บริเวณจากศูนย์กลางถนน รพช. หมายเลข 3071 ด้านทิศเหนือจดกับเส้นตั้งฉากถนนทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 11193 ทิศใต้จดแนวเขตเทศบาลเมืองพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

"บริเวณที่ 4" หมายความว่า

พื้นที่บริเวณจากแนวเขตทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 ข้างละ 16 เมตร ทางด้านทิศใต้จัดที่แยกประตูชัย ด้านทิศเหนือจดกับแนวเขตบริเวณที่ 1

ข้อ 2. ภายในบริเวณที่กำหนด ตามแผนที่แนบท้ายประกาศนี้เป็นบริเวณห้ามก่อสร้าง ดัดแปลง หรือเปลี่ยนแปลงการซึ่งอาคารชนิดหรือประเภทดังต่อไปนี้

(ก) ภายในบริเวณที่ 1 และบริเวณที่ 2 การก่อสร้างอาคารให้ก่อสร้างอาคารตามรูปลักษณะสถาปัตยกรรมล้านนา หรือแบบพื้นเมืองภาคเหนือ และห้ามบุคคลใดก่อสร้างอาคารดังต่อไปนี้

- (1) โรงงานที่ก่อมลพิษต่อชุมชนหรือสิ่งแวดล้อม
- (2) อาคารที่มีความสูงเกิน 16 เมตร หรือก่อสร้างอาคารเกิน 3 ชั้นครึ่ง
- (3) สถานีขนส่ง ตามกฎหมายสร้างว่าด้วยการขนส่งทางบก
- (4) สถานที่เลี้ยงสัตว์
- (5) ตลาดนัด โค กระบือ
- (6) โรงซ่อมสร้างหรือบริเวณยวดยานที่เคลื่อนขับด้วยเครื่องยนต์ทุกชนิด
- (7) สถานที่เก็บและจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิง ตามกฎหมายสร้างว่าด้วยการเก็บ

รักษาน้ำมันเชื้อเพลิง

- (8) สถานที่เก็บสินค้า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคาร ที่มีลักษณะทำนองเดียวกันให้เป็นที่พักหรือขนถ่ายสินค้าหรือส่งขน เพื่อประโยชน์ทางการค้า หรืออุตสาหกรรม
- (9) ฌาปนกิจสถานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมสุสานและฌาปนกิจสถาน
- (10) สถานพยาบาลที่มีเตียงสำหรับผู้ป่วยค้างคืนเกิน 10 เตียง
- (11) ร้านค้าของเก่าหรือประกอบกิจการอันน่ารังเกียจตามกฎหมายสาธารณสุข
- (12) โรงแรมตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม หรือหอพักตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก

ขนาดจำนวนห้องพักเกิน 20 ห้อง

(ข) ภายในบริเวณที่ 3 ห้ามบุคคลใดก่อสร้างอาคารตามข้อ ก (2) ถึง (12)

(ค) บริเวณที่ 4 มีข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- (1) ห้ามบุคคลใดก่อสร้างอาคารที่มีความสูงเกิน 16 เมตร หรือก่อสร้างอาคารเกิน 3 ชั้นครึ่ง
- (2) การก่อสร้างต้องเป็นตามรูปลักษณะสถาปัตยกรรมล้านนา หรือแบบพื้นเมืองภาคเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“อาคารแบบล้านนาไทย หรือแบบพื้นเมืองภาคเหนือ” ตามประกาศนี้หมายความว่า อาคารที่มีรูปลักษณะโครงหลังคาหรือส่วนหลังคาเป็นหน้าจั่ว หรือมีส่วนหนึ่งของอาคารส่วน ประกอบตกแต่ง ซึ่งแสดงลักษณะสถาปัตยกรรมล้านนาไทย เป็นต้นว่ากาแล จ้องหรือลวดลาย แกะสลัก ตกแต่งชายตา หน้ามุกหรือลูกกวง เฉลียง

การวัดความสูงของอาคารให้วัดจากระดับถนน หรือขอบทางเท้าที่ใกล้ที่สุดถึงส่วนที่สูงที่สุดของอาคาร

ข้อ 3 อาคารที่มีอยู่แล้วในพื้นที่ที่กำหนดตามข้อ 2 ก่อนหรือวันที่ประกาศนี้ใช้ให้ได้รับการสร้างถาวร ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ แต่ห้ามตัดแปลงหรือเปลี่ยนการใช้ดังกล่าว ให้เป็นอาคารชนิดหรือประเภทที่มีลักษณะต้องห้ามที่กำหนดตามข้อ 2

ประกาศ ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2538

(นายวิจารณ์ ไชยนันทน์)

ผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. แผนพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงรอย - พะเยา , กองบริการการท่องเที่ยว , ททท. , กรุงเทพฯ , 2529
- เกรียงศักดิ์ อุดมสินโรจน์. การบำบัดน้ำเสีย , พิมพ์ครั้งที่ 1 , มิตนราการพิมพ์ , กรุงเทพฯ , 2539
- ปรีชา แดงโรจน์. การโรงแรม , พิมพ์ครั้งที่ 8 , ธงชัยการพิมพ์ , กรุงเทพฯ , 2537
- ธีรยุทธ กุคำไล. เชียงใหม่และลพบุรี , วิทยาลัยนิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง , 2538
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม , พิมพ์ครั้งที่ 1 , มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช , นนทบุรี , 2539
- มีนา วงศ์พรภักดี. โรงแรมริมแม่น้ำเจ้าพระยา 250 ห้อง , วิทยาลัยนิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต , สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง , 2536
- สำนักงานจังหวัดพะเยา. แผนการลงทุนจังหวัดพะเยา , 2337
- สำนักผังเมือง กระทรวงมหาดไทย. ผังเมืองรวมจังหวัดพะเยา , 2539
- Erest Neufert . Architect 's Data , London ;Crosby Lock Wood Staples , 1980
- John Handock Calknder. Time Saver Standards For Building Types ; New York ; Mc graw - hill Book Company,1980
- John Portman , Jonathan Barnett , The Architect and Developer ; USA , Mc graw - hill Book Company , 1976
- Julious Panero and Martin Z elnik , Humandimension and interior Staples ; London ; The Architecture Press Ltd. ; 1979
- Water A. Rutes ,Richard H. Permer, Hotel Planning and Design ; NewYork ; Weson - Guptill Publication , 1985