



A021406

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 1637 09/406
วัน เดือน ปี..... 11 FEB 2539

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคณะศึกษาศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต
สาขาวิชา สถาปัตยกรรม ภาควิชาครุศาสตร์อุตสาหกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วิทยานิพนธ์เรื่อง โรงแรมชั้นนำ จังหวัดตราด
ชื่อนักศึกษา นายเมธี พิทักษ์
อาจารย์ที่ปรึกษา อ. ชัชวาลย์ ชัยเชื้อ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ กรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ ได้ตรวจพิจารณาและเห็นชอบแล้ว จึงอนุมัติให้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ครุศาสตรบัณฑิต สาขาการประถมศึกษา ประจำปีการศึกษา 2538

(รศ.ดร. ปรีชาพร วงศ์อนุตรโรจน์)

คณบดี

(อ. สุรศักดิ์ กังขาว)

ประธานกรรมการ

(ผศ. วิโรจน์ นิพัทธนะวัฒน์)

กรรมการ

(อ. สมฤทธิ์ หวังเจริญ)

กรรมการ

(อ. สุทัศน์ จุฬามณี)

กรรมการ

(อ. สมพล คำรงเสถียร)

กรรมการ

(อ. รามณรงค์ ภูมิธกาญจนา)

กรรมการ

(อ. ไทศาด เต็มวิชากุล)

กรรมการ

(อ. ชัชวาลย์ ชัยเชื้อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
กรรมการและเลขานุการ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ความเป็นมาของโครงการ

ในปัจจุบัน การท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญต่อความพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นแหล่งนำเข้าเงินตราจากต่างประเทศมากเป็นอันดับหนึ่ง เมื่อเทียบกับรายได้จากการส่งออกสินค้าหลัก จากการขยายตัวเป็นอย่างมากของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทำให้รัฐบาลเห็นความสำคัญและให้การสนับสนุนอย่างเต็มที่ โดยกล่าวไว้ในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 6 ว่า "การหารายได้เงินตราต่างประเทศอีกทางหนึ่งมาจากการบริการด้านการท่องเที่ยว ซึ่งคาดหวังว่าจำนวนนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศจะเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยไม่น้อยกว่าร้อยละ 6.5 ต่อปี และจะก่อให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้นในประเทศในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 8 ต่อปี" จากสภาพการณ์ดังกล่าวจึงเกิดความต้องการที่เปิดโรงแรมระดับชั้นหนึ่งในจังหวัดเพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการบริการสู่มาตรฐานสากล

วัตถุประสงค์ของการทำวิทยานิพนธ์

ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์หลัก 2 ประการ คือ

1. ศึกษาปัจจัยหลัก 4 หัวข้อที่ทำให้เกิดโครงการอื่นได้แก่ปัจจัยทางด้าน นโยบาย เศรษฐกิจ สังคม และกายภาพ เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำโครงการได้อย่างสมบูรณ์
2. ศึกษาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การให้บริการทางด้านคมนาคม และความเป็นไปได้ของโครงการเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ

วิธีดำเนินการค้นคว้า แบ่งออกเป็นขั้นตอนดังนี้

1. ขั้นศึกษาข้อมูลพื้นฐาน เป็นการรวบรวมข้อมูลโดยเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากการสังเกต สัมภาษณ์และสอบถาม และข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารรายงานของทางราชการ รายงานทางสถิติและเอกสารที่เกี่ยวข้อง ตามปัจจัยหลักทั้ง 4 ด้าน อันได้แก่ปัจจัยทางด้าน นโยบาย เศรษฐกิจ สังคมและกายภาพ
2. ขั้นการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นการแยกแยะรายละเอียดเพื่อนำการวิเคราะห์ตามปัจจัยหลักทั้ง 4 ด้าน
3. ขั้นการสังเคราะห์ข้อมูล เป็นการนำผลจากการวิเคราะห์มาสรุปเป็นแนวทางในการออกแบบ
4. ขั้นการเสนอแนะและออกแบบ เป็นการแสดงผลงานในการออกแบบอันได้แก่ แนวความคิดในการออกแบบ กระบวนการในการออกแบบ และการออกแบบทางสถาปัตยกรรม เพื่อนำเข้าสู่การนำเสนอผลงาน
5. ขั้นนำเสนอ เป็นการแสดงผลงานการออกแบบ โดยแยกเป็น ภาคข้อมูลและการวิเคราะห์ กระบวนการออกแบบและแบบทางสถาปัตยกรรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ศึกษาแนวนโยบายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นโยบายการท่องเที่ยวของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่มีผลต่อโครงการและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบโรงแรม ทำให้ได้ทราบรายละเอียดและแนวทางในการออกแบบ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการออกแบบงานอื่น ๆ ต่อไป

สรุปและข้อเสนอแนะ

โครงการโรงแรมนั้นถือว่าเป็นโครงการของเอกชนที่มีผลตอบแทน การจัดตั้งหรือการเกิดโครงการ จึงขึ้นอยู่กับปัญหาความไม่เพียงพอของห้องพักเป็นหลัก ซึ่งมีสาเหตุมาจากจำนวนนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศ เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงเครือข่ายการบริการหรือการเป็นชนของกลุ่มโรงแรมด้วย จากการศึกษา ข้อมูลต่าง ๆ จนถึงขั้นการออกแบบ ท่อจะสรุปข้อปัญหาเพื่อเป็นแนวทางในการทำงานในครั้งต่อไปได้ดังนี้

1. ทางด้านการออกแบบ โดยเริ่มจากที่ตั้งโครงการ ขนาดที่ดิน เทคโนโลยีควบคุมการก่อสร้าง อาคารและระบบทางเทคนิค
2. ทางด้านการดำเนินการ ตั้งแต่การเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ การศึกษาและรวบรวมข้อมูล การตัดสินใจขณะดำเนินการว่าจะไปในทิศทางใด การวางแผนในการทำงานในเรื่องของระยะเวลา รวมถึงการนำเทคนิค วิธีต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม และนำไปสู่ความสำเร็จในการทำงาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ในการทำวิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้โดยการอนุเคราะห์จากบุคคลหลายฝ่ายซึ่งได้ให้การช่วยเหลือทางด้านข้อมูล เอกสารและสถิติต่าง ๆ เพื่อนำมาประกอบการศึกษาทั้งกองวิจัยและสถิติ กองแผนงาน การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมผังเมือง

ขอขอบคุณอาจารย์ รัชวาลย์ รัชชื้อ ผู้ให้คำปรึกษาแนะนำในการค้นคว้าออกแบบ และรวมทั้งเพื่อน ๆ ทุกคนที่มีได้ลงชื่อไว้ ณ ที่นี้ ที่คอยให้การช่วยเหลือและเป็นกำลังใจ ซึ่งนับว่าเป็นส่วนสำคัญอย่างมากที่ทำให้งานชิ้นนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญเรื่อง	ง
สารบัญตารางประกอบ	ช
สารบัญภาพประกอบ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเสนอปฏิญญานិพนธ์	2
1.3 วัตถุประสงค์ของปฏิญญานิพนธ์	2
1.4 ที่มาของปัญหา	2
1.5 แนวทางแก้ปัญหา	3
1.6 วิธีดำเนินการวิจัย	3
1.7 ขอบเขตการศึกษา	4
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำปฏิญญานิพนธ์	4
1.9 อภิธานศัพท์	5
บทที่ 2 การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการเบื้องต้น	6
2.1 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านนโยบาย	6
2.1.1 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 7	6
2.1.2 นโยบายแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดตราด	6
2.1.3 นโยบายของกลุ่มผู้ลงทุน	8
2.2 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเศรษฐกิจ	8
2.2.1 การศึกษาความเป็นไปได้ทางการลงทุน	8
2.2.2 การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงิน	9
2.2.2.1 การศึกษาทางด้านงบประมาณของโครงการ	9
2.2.2.2 การศึกษาแหล่งเงินทุนและ โครงสร้างทุนทรัพย์	10
2.2.2.3 การประเมินผลประโยชน์ที่ตอบแทนของโครงการ	11
2.3 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านสังคม	13
2.3.1 การศึกษาบทบาทและหน้าที่ของโครงการต่อจังหวัด	13
2.3.2 การศึกษาการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการหักแรมของนัก ท่องเที่ยวจากบทบาทของโครงการ	14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า	
2.4	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านกายภาพ	14
2.4.1	การกำหนดแหล่งที่ตั้งโครงการ ในจังหวัด	15
2.4.2	การศึกษาทำเลแหล่งที่ตั้งโครงการ	16
2.4.2.1	สภาพภูมิอากาศ	16
2.4.2.2	สภาพภูมิประเทศ	16
2.4.2.3	การคมนาคม	16
2.4.2.4	สิ่งอำนวยความสะดวกและการใช้บริการ	16
2.5	การศึกษาลักษณะโครงการ	17
2.5.1	การศึกษากลุ่มเป้าหมายและประมาณการกลุ่มเป้าหมาย	17
2.5.2	การศึกษารนคของโรงแรม	20
2.5.3	การกำหนดชนิดของโครงการ	23
2.5.4	การกำหนดขนาดของโครงการ	24
2.5.5	การกำหนดอัตราส่วนและอัตราราคาห้องพักของโครงการ	24
บทที่ 3	การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรม	26
3.1	การศึกษาวเคราะห์อาคารตัวอย่าง	26
3.2	การดำเนินงานของโครงการ	34
3.2.1	ลักษณะการบริหารงานทั่วไปในโครงการ	34
3.2.2	โครงสร้างองค์กร	36
3.2.3	วิเคราะห์รายละเอียดบุคคลากรและหน้าที่	37
3.3	ผู้ใช้โครงการ	42
3.3.1	ประเภทผู้ใช้โครงการ	42
3.3.2	วิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ	42
3.3.3	วิเคราะห์อัตราค่าถึงคนของโครงการ	44
3.4	องค์ประกอบพื้นฐานของโครงการ	45
3.4.1	วิเคราะห์พื้นฐานความต้องการขององค์ประกอบ	45
3.4.2	วิเคราะห์รายละเอียดความต้องการเนื้อที่ไร้สอย	56
3.4.3	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ	79
3.5	การวิเคราะห์รูปแบบทางด้านสถาปัตยกรรมของโครงการ	90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า	
3.6	การวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านเทคนิค	90
3.6.1	ระบบโครงสร้างของอาคาร	90
3.6.2	ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ	91
3.6.3	ระบบสุขาภิบาล	94
3.6.4	ระบบกำจัดขยะ	96
3.6.5	ระบบไฟฟ้า	97
3.6.6	ระบบป้องกันฟ้าผ่า	100
3.6.7	ระบบจ่ายแก๊สหุงต้มและเชื้อเพลิงเหลว	100
3.6.8	ระบบติดต่อสื่อสาร	101
3.6.9	ระบบป้องกันอัคคีภัย	103
3.6.10	ระบบรักษาความปลอดภัย	104
3.7	การศึกษาวินิจฉัยที่ตั้งโครงการ	106
3.7.1	การพิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการ	106
3.7.2	ตัวเลือกของที่ตั้งโครงการ	107
3.7.3	สรุปเลือกที่ตั้งโครงการ	110
3.7.4	ลักษณะสภาพที่ตั้งโครงการ	110
บทที่ 4	การออกแบบทางสถาปัตยกรรม	113
4.1	แนวความคิดในการออกแบบ	113
4.2	ขั้นตอนการออกแบบทางสถาปัตยกรรม	116
4.2.1	แบบทางสถาปัตยกรรม	130
4.2.2	หุ่นจำลอง	138
บทที่ 5	บทสรุปและข้อเสนอแนะ	141
5.1	บทสรุป	141
5.1.1	บทนำ	141
5.1.2	การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น	141
5.1.3	การศึกษาและรวบรวมข้อมูล	141
5.1.4	การวิเคราะห์ข้อมูล	141
5.1.5	การออกแบบ	141
5.2	ข้อเสนอแนะ	141
5.2.1	ปัญหาในเรื่องความต้องการห้องพักเพิ่มจากเดิม	142
5.2.2	ปัญหาในการออกแบบ	142
5.2.3	ปัญหาในการทำงาน	142

สารบัญตารางประกอบ

		หน้า
ตารางที่ 2.1	ตารางประมาณการผู้เยี่ยมชมเดือน จ.ตราด พ.ศ. 2534-2554	18
ตารางที่ 2.2	ตารางแสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมชาวต่างประเทศจำแนกตามการพักผ่อน	18
ตารางที่ 2.3	แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมคนชาวต่างประเทศจำแนกตามกลุ่มอาชีพและรายได้	19
ตารางที่ 2.4	แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมคนไทยจำแนกตามกลุ่มอาชีพและรายได้	19
ตารางที่ 2.5	แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมคนไทยจำแนกตามการพักผ่อน	20
ตารางที่ 2.6	แสดงลักษณะรวมท่นวของผู้เยี่ยมชมจังหวัดตราดปี 2536	20
ตารางที่ 3.1	แสดงอัตราค่าถึงคนของบุคคลากร โรงแรม ในโครงการ	44
ตารางที่ 3.2	แสดงประเภทขององค์ประกอบตามความต้องการของโครงการ	54
ตารางที่ 3.3	แสดงขนาดของห้องพักโรงแรมทั่วไป	58
ตารางที่ 3.4	แสดงรายละเอียดความต้องการเนื้อที่ใช้สอย	67

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ

		หน้า
รูปที่ 2.1	แสดงความสัมพันธ์ของกรุงเทพมหานคร-ตราครุฑ	15
รูปที่ 2.2	แสดงถึงอำนาจความสะดวกและการให้บริการ	17
รูปที่ 3.1	แสดงแผนภูมิองค์กร	35
รูปที่ 3.2	แสดงตัวเลือกที่ตั้งโครงการ	108
รูปที่ 3.3	แสดงที่ตั้งโครงการทั้ง 3 บริเวณ	109
รูปที่ 3.4	แสดงบริเวณโดยรอบที่ตั้งโครงการ	112
รูปที่ 4.1	แสดงขั้นตอนการดำเนินงานของโครงการ	116
รูปที่ 4.2	แสดงบทบาท	116
รูปที่ 4.3	แสดงการนำเสนอโครงการ	117
รูปที่ 4.4	แสดงการศึกษาทางด้านนโยบาย	117
รูปที่ 4.5	แสดงการศึกษาทางด้านเศรษฐกิจ	118
รูปที่ 4.6	แสดงการศึกษาทางด้านสังคม	118
รูปที่ 4.7	แสดงการศึกษาทางด้านกายภาพ	119
รูปที่ 4.8	แสดงแผนภูมิองค์กร	119
รูปที่ 4.9	แสดงพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ	120
รูปที่ 4.10	แสดงการกำหนดองค์ประกอบของโครงการ	120
รูปที่ 4.11	แสดงการกำหนดพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	121
รูปที่ 4.12	แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ	121
รูปที่ 4.13	แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ	122
รูปที่ 4.14	แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ	122
รูปที่ 4.15	แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ	123
รูปที่ 4.16	แสดงการเลือกที่ตั้งโครงการ	123
รูปที่ 4.17	แสดงสภาพโดยทั่วไปของที่ตั้งโครงการ	124
รูปที่ 4.18	แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ	124
รูปที่ 4.19	แสดงการกำหนดโครงสร้างของที่ตั้งโครงการ	125
รูปที่ 4.20	แสดง Design Diagram ของโครงการ	125
รูปที่ 4.21	แสดงผังการสัญจรของโครงการ	126
รูปที่ 4.22	แสดงผังความสัมพันธ์ขององค์ประกอบแบบ 3 มิติ	126
รูปที่ 4.23	แสดงระบบเทคนิคของโครงการ	127
รูปที่ 4.24	แสดงระบบเทคนิคของโครงการ	127
รูปที่ 4.25	แสดงระบบเทคนิคของโครงการ	128
รูปที่ 4.26	แสดงการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ	128

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่าใครก็ตามที่นำเอกสารนี้ไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจะต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีนำไปใช้

	หน้า	
รูปที่ 4.27	แสดงแนวความคิดในการออกแบบ	129
รูปที่ 4.28	แสดงผังบริเวณของโครงการ	129
รูปที่ 4.29	แสดงแปลนพื้นชั้นล่าง	130
รูปที่ 4.30	แสดงแปลนพื้นชั้นใต้ดิน	130
รูปที่ 4.31	แสดงแปลนพื้นชั้นที่ 1	131
รูปที่ 4.32	แสดงแปลนพื้นชั้นที่ 2	131
รูปที่ 4.33	แสดงแปลนพื้นชั้นที่ 3	132
รูปที่ 4.34	แสดงแปลนพื้นชั้นที่ 4	132
รูปที่ 4.35	แสดงแปลนพื้นชั้นที่ 5-8 และชั้นที่ 9	133
รูปที่ 4.36	แสดงแปลนชั้นคาเฟ่	133
รูปที่ 4.37	แสดงแปลนชายห้องพัก	134
รูปที่ 4.38	แสดงรูปด้านทิศเหนือ	134
รูปที่ 4.39	แสดงรูปด้านทิศใต้	135
รูปที่ 4.40	แสดงรูปด้านทิศตะวันออก	135
รูปที่ 4.41	แสดงรูปด้านทิศตะวันตก	136
รูปที่ 4.42	แสดงรูปตัด A-B	136
รูปที่ 4.43	แสดงรูปตัด B-B	137
รูปที่ 4.44	แสดงรูปทัศนียภาพด้านหน้าโครงการ	137
รูปที่ 4.45	แสดงหุ่นจำลองด้านทิศเหนือ	138
รูปที่ 4.46	แสดงหุ่นจำลองด้านทิศใต้	138
รูปที่ 4.47	แสดงหุ่นจำลองด้านทิศตะวันออก	139
รูปที่ 4.48	แสดงหุ่นจำลองด้านทิศตะวันตก	139
รูปที่ 4.49	แสดงหุ่นจำลองจากมุมมองด้านบน	140
รูปที่ 4.50	แสดงหุ่นจำลองบริเวณด้านหน้าโครงการ	140

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

เราขอรับว่าธุรกิจการท่องเที่ยวมีส่วนช่วยในการพัฒนาประเทศโดยเป็นการดึงเอาเงินตราต่างประเทศเข้ามา เป็นรายได้ในระดับประเทศส่วนใหญ่ส่วนหนึ่งซึ่งทางรัฐบาลและสถาบันการเงินต่าง ๆ ให้การสนับสนุนตลอดมา จากข้อมูลในปี 2536 ธุรกิจการท่องเที่ยวสามารถทำรายได้สูงเป็นอันดับหนึ่งในปีนั้น มากกว่าสินค้าส่งออก หรือธุรกิจประเภทอื่น ๆ นอกจากนั้น ธุรกิจการท่องเที่ยวยังมีส่วนช่วยในการกระจายรายได้ของประชาชนในท้องถิ่น และเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรม สถานที่ท่องเที่ยว และสถานที่ทางประวัติศาสตร์ซึ่งมีอยู่มากมาย กระจายไปตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย

จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 6-7 รัฐบาลเห็นความสำคัญในการพัฒนาชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ทำให้เกิดแหล่งงานและธุรกิจบริการ อันรวมถึงธุรกิจบริการด้านโรงแรมด้วย

จ.ตราดเป็นจังหวัดที่มีบทบาทในด้านการเป็นแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติประเภท ชายหาดและหมู่เกาะที่สวยงามตามธรรมชาติมาแต่ในอดีตจนปัจจุบันและก่อนหน้านี้อีก ได้ว่าแหล่งท่องเที่ยวใน จ.ตราด ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศน้อยกว่าแหล่งท่องเที่ยวอื่นในภูมิภาคเดียวกันมากเช่น พัทยา ระยอง จันทบุรี ซึ่งเกิดเนื่องมาจากเส้นทางการเข้าถึงตัวจังหวัดและ โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวแดกแซกออกไปจากแกนสัญจรของภูมิภาคมากในขณะที่ระบบการคมนาคมก็ยังไม่ก้าวหน้าทำให้ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวในปริมาณน้อย ยังผลให้แหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดตราดยังคงความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติจนปัจจุบัน เส้นทางการคมนาคมก็ได้รับการพัฒนาขึ้นรวมทั้งยานพาหนะก็มีประสิทธิภาพดีขึ้นทำให้ปัญหาในส่วนการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวใน จ.ตราดลดลง นักท่องเที่ยวเริ่มได้สัมผัสกับแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ทำให้ได้รับความนิยมมากขึ้น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้ความชื่นชมกับแหล่งปะการังใต้ท้องทะเลที่หาได้ยากของจังหวัดตราดประกอบกับนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวมุ่งให้ไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวแห่งอาเซียนในอนาคต ซึ่งได้มีมาตรการทั้งพัฒนาและกฎหมายคุ้มครองแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ เพื่อดึงดูดปริมาณนักท่องเที่ยวให้เป็นไปตามเป้าหมายจนปัจจุบัน จ.ตราด มีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นปีละหลายหมื่นคนและมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากยิ่งขึ้นทุกปี ซึ่งสถานการณ์ปัจจุบัน จ.ตราด ก็ยังต้องการห้องพักรวมในสถานที่พักรวมเพิ่มขึ้นในปริมาณหนึ่งเพื่อรองรับสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคตอันใกล้นี้แต่ประเด็นที่สำคัญคือ จ.ตราดไม่มีโรงแรมที่ได้มาตรฐานทั้งด้านที่พักและบริการเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่มีอยู่ส่วนหนึ่งซึ่งต้องการที่พักที่พักรวมและมาตรฐานและบริการสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ และเพื่อรองรับปริมาณนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้นในอนาคต

การขาดแคลนห้องพักของโรงแรมที่ได้มาตรฐานด้านคุณภาพและบริการที่ดีของ อ.เมือง ในจังหวัดตราด ซึ่งมีบทบาทเป็นแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติมากกว่าแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ กำลังได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวมากขึ้นโดยเฉพาะชาวต่างชาติซึ่งมีปริมาณเพิ่มมากขึ้นอย่าง

รวดเร็ว จากปัญหาดังกล่าวจะนำมาสู่การพิจารณาค้นคว้าและออกแบบโรงแรมในเมือง จ.ตราด ขนาด 200 ห้อง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดเห็นใบเขียวระโยชน์ใด ๆ กรุณาไม่ทำการอื่นใด ซึ่งสิ่งใดที่หาพบในเอกสารนี้ กรุณาแจ้งให้เราและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งหากมีการนำใบใช้การมุ่งพัฒนาที่ดิน ธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ โดยมีคุณวุฒิชัย ชัยเกษม เป็นเจ้าของและมีผลงานที่ผ่านมาคือ โรงแรม

แมนฮัตตัน สุขุมวิท กรุงเทพมหานคร โรงแรมฮัตตัน หาดใหญ่ โครงการบ้านจัดสรร จ. ตรัง โครงการบ้านจัดสรร สงขลา ปัจจุบันบริษัทมีสำนักงานอยู่ที่ โรงแรมแมนฮัตตัน กรุงเทพฯ

โดยโรงแรมในเมือง 200 ห้องพักมาตรฐาน 4 ดาวใน จ. ตรัง มีกลุ่มเป้าหมายหลัก คือ นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ นักลงทุน หรือข้าราชการชั้นสูง ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศรวมทั้งบริการแก่ชาวจังหวัดตรังเอง เพื่อเป็นการรองรับการขยายตัวด้านการท่องเที่ยวในอนาคตและเป็นการช่วยยกระดับและสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับจังหวัดด้วย

จากเหตุผลข้างต้นจะเห็นได้ว่า การลงทุนในกิจการโรงแรม ที่ตัวเมือง จ. ตรัง มีความเหมาะสมอย่างมาก โดยที่โครงการดังกล่าวจะสามารถสนองความต้องการ ช่วยกระตุ้นและส่งเสริมการท่องเที่ยว จ. ตรัง ให้มีศักยภาพการท่องเที่ยวสูงมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นยังทำให้เกิดการพัฒนาและการขยายตัวต่อการท่องเที่ยว ซึ่งจะเอื้ออำนวยประโยชน์อีกนานับประการ

1.2 เหตุผลในการเสนอวิทยานิพนธ์เรื่องนี้

- เพื่อสนองนโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจ ส่งเสริมการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- เพื่อให้เกิดการสร้างงานนำเงินตราจากต่างประเทศเข้าประเทศเป็นการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศ
- เพื่อส่งเสริมภาพพจน์ที่ดีของจังหวัดรวมทั้งเผยแพร่ประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามสู่ชาวต่างประเทศ และลดปัญหาการว่างงานของประชาชนและเป็นการรองรับผู้ที่อบรมศึกษาทางด้านการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
- เพื่อแก้ไขปัญหาความต้องการด้านมาตรฐานของที่พัก จำนวนที่พักรวมทั้งการใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.3 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

- ศึกษาแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6-7 เพื่อการจัดโครงการให้บรรลุเป้าหมาย
- ศึกษาแนวทางอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การใช้บริการเพื่อหาแนวทางส่งเสริมการให้บริการ
- ศึกษาขนบธรรมเนียมประเพณีเพื่อเป็นการสร้างภาพพจน์ เผยแพร่วัฒนธรรมอันดีงามสู่ชาวต่างชาติ
- ศึกษาความต้องการห้องพักของนักท่องเที่ยวเพื่อหาขนาดโครงการและศึกษาการพัฒนาการใช้ที่ดินเพื่อการเลือกใช้ประโยชน์ที่ดินให้เหมาะสม

1.4 ที่มาของปัญหา

- จากแผนพัฒนาระบบบริการพื้นฐาน เรื่องพัฒนาระดับคุณภาพบริการพื้นฐานให้เข้ามาตรฐานสากลที่ดี สนองต่อการปรับโครงสร้างทางเศรษฐกิจ การค้า การท่องเที่ยว
- ปัจจุบันยังมีการว่างงานในระดับค่อนข้างสูงก่อให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจ
- การให้บริการแก่นักท่องเที่ยวยังไม่ได้มาตรฐานเป็นการสูญเสียภาพพจน์ที่
- ขาดแคลนห้องพักที่ได้มาตรฐานคุณภาพและการใช้ที่ดินบางส่วนยังไม่เกิดประโยชน์สูงสุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะงานเพื่อการศึกษาค้นคว้า ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 แนวทางแก้ปัญหา

- สนองนโยบายตามแผนพัฒนาจัดตั้งโรงแรมเพื่อนำรายได้เข้าสู่ประเทศ ก่อให้เกิดการสร้างงานและยกระดับมาตรฐานการบริการสากลของการบริการทางการท่องเที่ยว
- จัดตั้งแหล่งงานให้กับคนท้องถิ่น และจัดบริการที่ให้มาตรฐานเพื่อตอบสนองความต้องการ
- ยกมาตรฐานการบริการสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับจังหวัดและประเทศ
- จัดตั้งโรงแรมเพื่อตอบสนองความต้องการ ในปัจจุบันและในอนาคตที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอีกรวมทั้งเป็นการพัฒนาที่ดินให้เกิดความเหมาะสมกับความต้องการของท้องถิ่น

1.6 วิธีดำเนินการวิจัย

ขั้นศึกษาข้อมูลพื้นฐานเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารรายงานทางราชการสถิติโดยแบ่งข้อมูลเป็น

- นโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6-7 แผนพัฒนาจังหวัดและนโยบายกลุ่มผู้ลงทุน
- ลักษณะ โครงสร้างเศรษฐกิจ สภาพเศรษฐกิจปัจจุบันและความเป็นไปได้ของโครงการ
- การบริหารงาน การสร้างงานในท้องถิ่น และพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ
- การศึกษาภูมิประเทศ สภาพแวดล้อมโดยทั่วไป ผังการใช้ที่ดิน เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องและระบบสาธารณูปโภคสาธารณูปการต่าง ๆ

ขั้นการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการแยกแยะรายละเอียดเพื่อทำการวิเคราะห์คือ

- แยกแยะรายละเอียดนโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 6-7 ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
- วิเคราะห์โครงสร้างทางเศรษฐกิจความเป็นไปได้ของโครงการคำนวณจากข้อมูลสถิติที่เกี่ยวข้องและวิเคราะห์แนวโน้มการขยายตัวในอนาคต
- วิเคราะห์พฤติกรรมของผู้ใช้โครงการเพื่อกำหนดองค์ประกอบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบและพื้นที่ใช้สอย
- พิจารณาหาที่ตั้งโครงการ โดยพิจารณาจากผังการใช้ประโยชน์ที่ดินและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องรวมทั้งระบบสาธารณูปโภคสาธารณูปการ เพื่อหาศักยภาพของที่ตั้งโครงการ

ขั้นการสังเคราะห์ข้อมูลนำผลการวิเคราะห์มาสรุปเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบ

ขั้นเสนอแนะและออกแบบ

- แนวความคิด ในการออกแบบ
- กระบวนการ ในการออกแบบ
- การออกแบบทางสถาปัตยกรรม

ขั้นนำเสนอ

- ภาคข้อมูล, การวิเคราะห์
- กระบวนการออกแบบ
- แบบทางสถาปัตยกรรม

1.7 ขอบเขตการศึกษาข้อมูล

การศึกษาข้อมูลในระดับประเทศ

- ศึกษานโยบายและแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6-7
- ศึกษาภาวะการท่องเที่ยวของประเทศไทย

การศึกษาข้อมูลในระดับภาค

- ศึกษานโยบายแผนงานของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- ศึกษาภาวะการท่องเที่ยวและ โครงสร้างทางเศรษฐกิจของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- ศึกษาลักษณะทั่วไปทางกายภาพของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

การศึกษาข้อมูลในระดับจังหวัด

- ศึกษาแผนพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและแผนพัฒนาจังหวัดตราด
- ศึกษาโครงสร้างทางเศรษฐกิจของจังหวัดตราดความเป็นไปได้ในแง่เศรษฐกิจของโครงการ
แนวโน้มการท่องเที่ยวและความต้องการห้องพักของจังหวัดตราด
- ศึกษาลักษณะการใช้ที่ดินและสภาพแวดล้อมจังหวัดตราด

การศึกษาข้อมูลในระดับอำเภอ

- ศึกษาองค์กรการบริหารงานประเภทและอัตรากำลังเจ้าหน้าที่ใน อ.เมือง
- ศึกษาการลงทุนผลตอบแทนความเป็นไปได้ของโครงการ
- ศึกษาพฤติกรรม กิจกรรม และประเภทผู้ใช้โครงการ
- ศึกษาความต้องการของโครงการ องค์ประกอบพื้นที่ใช้สอยของโครงการระบบเทคนิคของ
โครงการกฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

1.8 ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ได้ศึกษานโยบายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6-7 และ นโยบายการท่องเที่ยว
แห่งประเทศไทยที่มีผลต่อเนื่องกันกับโครงการ โรงแรม
- ได้ศึกษาความสัมพันธ์ของสภาพเศรษฐกิจกับการเกิดโครงการ
- ได้ศึกษาถึงรายละเอียดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโรงแรมและแนวทางในการออกแบบ
- นำแนวทางที่ได้ศึกษา ไปประยุกต์ใช้ในงานอื่นต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9 อภิธานศัพท์

หลักเกณฑ์การกำหนดมาตรฐานของสมาคมโรงแรมไทย

4 ดาว

1. มีอาคารเกิน 4 ชั้นขึ้นไป
2. มีลิฟท์แยกระหว่างแขกและถังของ
3. มีพนักงานสวมเครื่องแบบเต็มอัตราตลอด 24 ชม. และมีพนักงานยกกระเป๋า
4. มีห้องโถงและมีทีวี
5. มีโต๊ะเขียนหนังสือพร้อมบาร์ขายเหล้า
6. มีบริการ Room Service
7. มีอาหารสั่งตามเมนู
8. มีพนักงานยกกระเป๋าและมี Door Man ไม่ประจำ
9. ห้องนอนมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกทุกอย่าง
10. มีห้องซุช
11. มีโทรศัพท์ติดต่อกภายในและภายนอกประจำห้องพัก
12. มีบริการซักรีด
13. มีเครื่องปรับอากาศ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้จัดแบ่งระดับของโรงแรมหรือสถานที่พักที่เปิดบริการอยู่ในประเทศ โดยใช้เกณฑ์ราคาค่าห้องเดี่ยว/คืน เป็นตัวกำหนดดังต่อไปนี้

โรงแรมระดับ 1	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	2,500	บาทขึ้นไป
โรงแรมระดับ 2	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	1,500 - 2,499	บาท
โรงแรมระดับ 3	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	1,000 - 1,499	บาท
โรงแรมระดับ 4	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	500 - 999	บาท
โรงแรมระดับ 5	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	500	บาทลงมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาคำความเป็นไปได้ของโครงการเบื้องต้น

2.1 การศึกษาคำความเป็นไปได้ด้านนโยบาย

2.1.1 นโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ในระยะแผนพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7 (2535-2539) นั้น รัฐบาลได้กำหนดแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวไว้ โดยเน้นหนักที่ประเด็นสำคัญดังต่อไปนี้

- ปรับปรุงและรักษาคุณภาพของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญต่าง ๆ
- จัดเตรียมการเพื่อให้ประเทศไทย เป็นศูนย์กลางของการท่องเที่ยวของอาเซียน และอินโดจีน
- ปรับปรุงระบบบริหารให้มีประสิทธิภาพ เพื่อรองรับการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว
- ดำเนินการจัดสร้างระบบสาธารณูปการ และสาธารณูปโภค ตามแนวทางการท่องเที่ยว
- ปรับปรุงคุณภาพด้านแรงงานและบุคลากร เพื่อรองรับการพัฒนาการท่องเที่ยว

2.1.2 นโยบายแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดตราด

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวระบบสาธารณูปโภคสาธารณูปการในจังหวัดตราดหนึ่งในโครงการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวชายฝั่งตะวันออก ต่อจาก จ. จันทบุรี จึงได้มอบหมายให้สถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทำการศึกษาเพื่อพัฒนาชายคาตลาดการท่องเที่ยวของจังหวัดและของภาคให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้น โดยมีแผนพัฒนาแบ่งเป็นโครงการระยะสั้นและระยะยาวดังตาราง

ข้อเสนอโครงการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดตราด พ.ศ. 2535-2554

ชื่อโครงการ	โครงการโดยย่อ	หน่วยงานรับผิดชอบ
โครงการระยะสั้น (พ.ศ. 2535-2539)		
1. เกาะร้าง		
1.1. ถนนสายคลองสน-อ่าวสลักเพชร	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 25.0 กม.	จังหวัดตราด
1.2. ถนนสายคลองสน-บ้านไก่อมบี้	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 14.0 กม.	จังหวัดตราด
2. เกาะกูด		
2.1. ท่าเรืออ่าวสลัด	ท่าเรือ คสล. กว้าง 5.0 ม. ยาว 100 ม.	จังหวัดตราด
2.2. ถนนสายบ้านอ่าวสลัด-บ้านคลองคหินดำ	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 12.0 กม.	จังหวัดตราด
บ้านคลองเจ้า		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อโครงการ	โครงการโดยย่อ	หน่วยงานรับผิดชอบ
2.3. ถนนสายแหลมคิ้ว-บ้านชุมพล	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 12.0 กม.	จังหวัดตราด
2.4. ถนนสายบ้านคลองเจ้า-บ้านอ่าวพร้าว-บ้านอ่าวใหญ่	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 10.0 กม.	จังหวัดตราด
2.5. ถนนสายบ้านอ่าวพร้าว-แหลมเทียน	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 5.0 กม.	จังหวัดตราด
3. เกาะกูด		
3.1. ระบบไฟฟ้า	โรงจักรไฟฟ้าและระบบจำหน่าย	กฟภ.
3.2. ระบบโทรคมนาคม	โทรศัพท์ทางไกล และชุมสายโทรศัพท์	ทศท.
3.3. ท่าเรือบ้านคลองหินคำ	ท่าเรือ คสล. กว้าง 50 เมตร ยาว 100 เมตร	จังหวัดตราด
ทางหลวงจังหวัดหมายเลข 3299 บ้านหนองบอนบ้านผักกาด	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 20.0 กม.	กรมทางหลวง
ถนนบ้านหนองบอน- เขื่อนศิริราช-อำเภอมะขาม	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 25.0 กม.	จังหวัดตราด
4. มุรณะเรสซิเดนซ์ กัมปอด	มุรณะซ่อมแซมอาคาร	กรมศิลปากร
5. ท่าเรืออนุสรณ์สถานฯ แหลมงอบ	ท่าเรือ คสล. กว้าง 5.0 เมตร ยาว 500 เมตร	จังหวัดตราด
6. ทุ่งนุ้กเรือแหล่งประกำรัง		
6.1. ทุ่งนุ้กเรือช้าง	ทุ่งนุ้กเรือ 11 ชุด	จังหวัดตราด
6.2. ทุ่งนุ้กเรือหมาก	ทุ่งนุ้กเรือ 12 ชุด	จังหวัดตราด
6.3. ทุ่งนุ้กเรือกูด	ทุ่งนุ้กเรือ 1 ชุด	จังหวัดตราด
โครงการระยะยาว (พ.ศ. 2540-2554)		
1. เกาะช้าง		
1.1. ระบบไฟฟ้า	สายเคเบิลใต้น้ำ และระบบจำหน่ายกระแสไฟฟ้า	กฟภ.
1.2. ระบบประปา	ระบบผลิต และจำหน่ายน้ำประปา	กปภ.
1.3. ระบบเก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ที่ดินทิ้งขยะและอุปกรณ์จัดเก็บ	จังหวัดตราด
1.4. ระบบบำบัดน้ำเสีย	ที่ดินสร้างระบบบำบัดน้ำเสีย และ โรงบำบัดน้ำเสีย	จังหวัดตราด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปตีพิมพ์หรือเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรมโยธาธิการและผังเมือง

ชื่อโครงการ	โครงการโดยย่อ	หน่วยงานรับผิดชอบ
1.5. ระบบโทรคมนาคม	โทรศัพท์ทางไกลและชุมสาย	ทศท.
1.6. ถนนสายบ้านไก่อแม่-บ้านบางเฝ้า	โทรศัพท์ ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 7.0 กม.	จังหวัดตราด
2. เกาะหมาก		
2.1. ถนนอ่าวตานิด-รอบเกาะ	ถนนลาดยาง F4 ระยะทาง 15.0 กม.	จังหวัดตราด
2.2. ระบบโทรคมนาคม	โทรศัพท์ทางไกล	ทศท.

2.1.3. นโยบายของกลุ่มผู้ลงทุน

โครงการนี้เป็นโครงการเสนอแนะให้กับกลุ่มนักลงทุนที่มีการจัดตั้งเป็นรูปแบบบริษัทภายใต้ชื่อว่า บริษัท "ชัยเกษม" มีคุณวุฒิชัย ชัยเกษม เป็นประธานกรรมการ โดยทางบริษัทมีนโยบายหลักคือ การมุ่งพัฒนาที่ดิน การลงทุนทางด้านธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ และมีผลงานที่ผ่านมาคือ

โครงการบ้านจัดสรร "บ้านชวนชื่น" อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 2 โครงการ

โครงการบ้านจัดสรร "บ้านเกษมสุข" อ.กันตัง จ.ตรัง 3 โครงการ

โครงการโรงแรมแมนฮัตตัน อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา

โครงการโรงแรมแมนฮัตตัน สุขุมวิท กรุงเทพมหานคร

ปัจจุบันบริษัทมีสำนักงานตั้งอยู่ที่ โรงแรม แมนฮัตตัน สุขุมวิท กรุงเทพมหานคร โดยทางบริษัทวัตถุประสงค์หลักในการดำเนินการทางธุรกิจ คือ

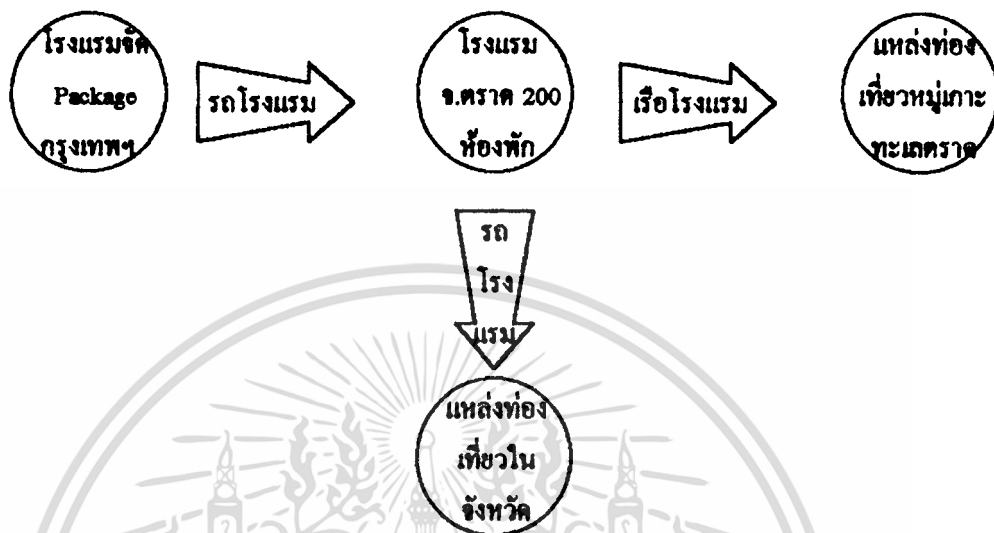
1. เพื่อความภูมิใจในความเป็นเจ้าของ
2. เพื่อหากำไรจากการทำธุรกิจนั้น
3. เพื่อหากำไรจากการได้รับการส่งเสริมด้านการเงิน
4. เพื่อหากำไรจากการเพิ่มขึ้นของราคาทรัพย์สิน
5. เพื่อเพิ่มค่าของทรัพย์สินที่อยู่ใกล้เคียง
6. เพื่อเหตุผลเกี่ยวกับการได้ตกภาษีเงินได้

2.2 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเศรษฐกิจ

2.2.1. การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการลงทุน

สภาพปัจจุบันการดำเนินการธุรกิจด้านการโรงแรมในจังหวัดตั้งในตัวเมืองและบนเกาะยังไม่มีโรงแรมที่ได้มาตรฐานบริการ ขณะเดียวกันจากการศึกษาถึงปริมาณนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นอย่างมากในปัจจุบันรวมทั้งการศึกษาถึงรายได้ที่ค่อนข้างสูงของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่นิยมเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวใน จ.ตราด พบว่าโรงแรมที่ได้มาตรฐานบริการชั้นหนึ่งในจังหวัดสามารถที่จะเกิดขึ้นได้โดยการแยกมาตรฐานดำเนินการบริการ โรงแรมออกไปมุ่งเจาะกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้มีรายได้ค่อนข้างสูงและจัดให้มีบริการด้านการขนส่งของโรงแรมเข้ามาช่วยในการดำเนินการรับนักท่องเที่ยวเข้ามาพักในโรงแรมอาจโดยการจัด PACKAGE TOUR รับนักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่ที่มาจากกรุงเทพฯ โดยรถของโรงแรมเข้ามาพักแรมแล้วบริการโดยสารรถและเรือของโรงแรมไปสู่แหล่ง

ท่องเที่ยวทั้งในจังหวัดและแหล่งท่องเที่ยวบนเกาะต่างๆ ซึ่งใช้เวลาแค่ 45 นาที สำหรับเกาะช้างซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด



แผนภาพแสดงการดำเนินงานการรับนักท่องเที่ยวจากกรุงเทพฯ

นอกจากนั้นคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (B.O.I.) ยังได้สนับสนุนธุรกิจโรงแรมโดยมีการยกเว้นภาษี 7 ปีแรก นับตั้งแต่ปีที่มีการได้ให้กับโรงแรมในกลุ่มที่ 1 (2,000 บาท/คืน) ขึ้นไปและกลุ่มที่ 2 (1,500 - 2,000 บาท/คืน)

ดังนั้นการทำธุรกิจการโรงแรมขึ้นหนึ่งในจังหวัดตราดมีความเป็นไปได้สูงและมีความเหมาะสมในการลงทุน

2.2.2. การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงิน

2.2.2.1. การศึกษาทางด้านงบประมาณของโครงการ

เงินทุนสำหรับทำธุรกิจโรงแรมนั้นจะแตกต่างกันมากน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆ เช่น ตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดโครงการ ลักษณะตัวอาคาร ลักษณะอาคาร สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการบริการตลอดจนช่วงเวลาที่สำคัญการมีผลกับจำนวนเงินทุน การคำนวณงบประมาณลงทุนนั้นจะคิดเฉลี่ยเป็นเงินทุนต่อห้องพักโดยมีหลักอยู่ว่า

โรงแรมส่วนใหญ่ราคาต้นทุนการก่อสร้างต่อห้อง ไม่ควรเกิน 1,000 เท่าของอัตราค่าห้องเฉลี่ย ทั้งนี้โดยคิดรวมพื้นที่ส่วนบริการอื่นๆ ทั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากหนังสือ มลคอนเทนจาก การลงทุนกิจการ โรงแรมของสิงคโปร์ ฉบับที่ (2533)

อัตราค่าห้องพักเฉลี่ยสำหรับโรงแรมกลุ่มที่ 2 ประมาณ 1,750 บาทต่อห้อง
(การประมาณในที่นี้จะใช้ค่าเฉลี่ยครึ่งกลางของโรงแรมกลุ่มที่ 2 ซึ่งมีอัตราค่าพัก 1,500-2,000)

เพราะฉะนั้นราคาต้นทุนการก่อสร้างต่อ 1 ห้องพักต้องไม่เกิน	= 1,7500 x 1,000 บาท
	= 1,750,000 บาท
โครงการนี้มีห้องพัก 200 ห้อง	= 200 x 1,750,000 บาท
	= 350 ล้านบาท
พื้นที่ดินของโครงการ	= 2,550 ตารางวา
ราคาที่ดินตารางวา ²	= 8,000 บาท
เพราะฉะนั้นราคาที่ดินคือ	= 20.4 ล้านบาท
งบประมาณรวมทั้งโครงการ	= 20.4 + 350 ล้านบาท
	= 370.4 ล้านบาท

โดยแบ่งงบประมาณในการทำโรงแรมของโครงการออกเป็นดังนี้

CAPITAL COST	PERCENT	MILLION BAHT
ค่าเรือดอนอาคารเก่าและปรับปรุงที่ดิน	5	17.5
ค่าโครงสร้างอาคารและฐานราก	45	157.5
ค่างานระบบไฟฟ้า, ปรับอากาศ, สุขาภิบาล	27	94.5
ค่าตกแต่งภายใน	10	35.0
ค่าอุปกรณ์ดำเนินการ	6.5	22.75
ค่าภาระหนี้ด้วยขาม เครื่องเงิน	1.3	4.55
ค่าขนพาหนะ	0.5	1.75
ค่าใช้จ่ายก่อนเปิดดำเนินการ	3.2	11.20
ค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการดำเนินการ	1.5	5.25
ค่าที่ดินโครงการ	-	20.40
รวม		370.40

2.2.2.2. การศึกษาแหล่งเงินทุนและโครงสร้างทุนทรัพย์

แหล่งเงินทุนของโครงการแบ่งออกได้เป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ

ก. บุคคลธรรมดารวมทั้งหลายๆ คนในรูปของบริษัท โดยแบ่งออกเป็นหุ้นสามัญ และหุ้นบุริมสิทธิโดยมีข้อแตกต่างกันที่การออกเสียงและการรับเงินปันผล

ข. เงินกู้ มีหลายลักษณะคือ เงินกู้ระยะยาว เครดิตเงินเชื่อ และงบเบิกเกินบัญชี เงินกู้ี้ จะใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในขณะที่ดำเนินการก่อสร้าง ซึ่งจะเป็นเงินกู้แบบ Long term loan คือ การกู้เงินจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษานี้เท่านั้น เมื่อผู้ผู้ใดเห็นจำเป็นต้องใช้ข้อมูลด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

¹ จากภาพประเมิน กรมที่ดิน

สถาบันการเงินหรือธนาคาร โดยกู้เงินเป็นวงๆ ในระหว่างการดำเนินงานการก่อสร้างตามที่ได้วางแผนเอาไว้ ส่วนการใช้คืนเงินกู้ ส่วนใหญ่จะใช้คือภายในระยะเวลา 5-7 ปี ซึ่งอยู่ในระยะของการได้สิทธิยกเว้นภาษีเงินได้ นิติบุคคลในกรณีที่โครงการได้รับการส่งเสริมการลงทุน

การกู้เงินแบบ Term Loan นั้นส่วนใหญ่สถาบันการเงินหรือธนาคารจะขอมไม่คิดดอกเบี้ย หรือมีระยะปลอดหนี้ในช่วงระยะหนึ่งตามแต่จะตกลงกัน

อัตราส่วนของเงินทุนต่อเงินกู้ จะอาศัยข้อกำหนดของเงื่อนไข ของคณะกรรมการการส่งเสริมการลงทุนที่ได้กำหนดไว้ว่า โรงแบบนี้จะได้รับพิจารณาให้ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจะต้องมีอัตราส่วนระหว่างเงินทุนต่อเงินกู้เท่ากับ 60/40

ตารางแสดงสัดส่วนโครงสร้างเงินทุนโครงการ

ประเภทเงินทุน	จำนวนเงิน (บาท)	เปอร์เซ็นต์
เงินกู้	222,240,000	60%
เงินทุนจดทะเบียน	148,160,000	40%
รวม	370,400,000	100%

เงินกู้ (Loan) นี้จะเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการก่อสร้างโรงแรม ซึ่งโดยมากเป็นแบบ Long term loan คือกู้เงินจากสถาบันการเงิน ทั้งในและนอกประเทศเป็นวงๆ ในระหว่างการก่อสร้างโครงการ ตามจำนวนเงินที่ได้ประมาณการไว้และการใช้คือเงินกู้นั้นส่วนใหญ่จะใช้คือภายใน 5-7 ปี

2.2.2.3. การประมาณผลประโยชน์ตอบแทนของโครงการ

เป็นการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการเกี่ยวกับการลงทุน ว่าโครงการสามารถให้รายได้ปีละเท่าไร และจะคืนทุนภายในระยะเวลาเท่าไร โดยจะศึกษาถึงสิ่งต่างๆ ดังนี้

ESTIMATE ANNUAL INCOME

- QUEST ROOM RENTAL

รายได้ประจำวันของห้องพักเต็มอัตราประมาณ 1,750 x 200
350,000 บาท

ถ้า Occupancy rate 70% ใน 1 ปีจะมีรายได้ 350,000 x 360 x 0.7
88,200,000 บาท

- RESTAURANT, COFFEE SHOP, (350 + 180) = 530 ที่นั่ง

	กำไรสุทธิ/คน/มือ	% ของแขกที่ทานอาหาร
อาหารเช้า	40	40
อาหารกลางวัน	55	60
อาหารเย็น	80	85

ฉะนั้นใน 1 ปี จะมีรายได้จากขายอาหาร

530 x 0.4 x 40 x 360	=	3,052,800	บาท
530 x 0.60 x 55 x 360	=	6,296,400	บาท
530 x 0.85 x 80 x 360	=	12,974,400	บาท
รวมรายได้ทั้งสิ้น	=	22,323,600	บาท
BEVERAGE SALE เป็น 50% ของรายได้จากการขายอาหาร		11,161,800	บาท
RETAIL SHOP ค่าเช่า 16,000 บาท/เดือน จำนวน 4 ร้าน			
เพราะฉะนั้น 1 ปี มีรายได้ 16,000 x 4 x 12	=	768,000	บาท
CONCESS SPACE รายได้ 20,000 บาท/เดือน จำนวน 3 ร้าน			
เพราะฉะนั้น 1 ปี มีราย 20,000 x 3 x 12	=	720,000	บาท
BANQUET HALL รายได้ 60,000 บาท/ครั้ง อาทิตย์ละ 4 ครั้ง			
เพราะฉะนั้น 1 ปี มีรายได้ 60,000 x 4 x 52	=	12,480,000	บาท
COCKTAIL LOUNGE รายได้ 30,000 บาท/คืน			
เพราะฉะนั้น 1 ปี มีรายได้ 30,000 x 360	=	10,800,000	บาท
DISCO รายได้ 30,000 บาท/คืน			
เพราะฉะนั้น 1 ปี มีรายได้ 30,000 x 360	=	10,800,000	บาท

ESTIMATE ANNUEL INCOME	BAHTS/YEAR
CUEST ROOM RENTAL (70% OCCUPANCY RATE)	88,200,000
RESTAURANT, COFFEE SHOP	22,323,600
BEVERAGE SALE (50% OF FOOR SALE)	11,161,800
RETAIL SHOP	768,000
CONCESS SPACE	720,000
BANQUET HALL	12,480,000
COCKTAIL LOUNGE	10,800,000
DISCO CLUB	10,800,000
TOTAL ANNUAL IN COME	157,253,400

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ESTIMATE ANNUAL EXPENSES	BAHTS/YEAR
SALARY EXPENSES (12% OF TOTAL INCOME)	18,870,408
FIX UTILITY (300 B/RM./MONTH)	720,000
SELLING EXPENSES (50% OF TOTAL NCOME)	7,862,670
BUSINESSTAX (8.25% OF TOTAL INCOME)	12,973,405
MAINTANCE COST (2.5% OF TOTAL INCOME)	3,931,335
ROOM EXPENSES (1200 B/RM./MONTH)	2,880,000
TOTAL ANNUAL EXPENSES	47,237,753

ANNUAL NET PROFIT = 157,253,400-47,237,753 = 110,015,647 B/Y

CONTINGENCY FUND ~ 9-10% = 110,015,647 BAHTS/YEAR

YEAR	DEBT	INTEREST 14%	TITAL DEBT	REPAYMENT	PROFIT
1	370,400,000	51,856,000	422,256,000	100,000,000	-
2	322,256,000	45,115,840	367,371,840	100,000,000	-
3	267,371,840	37,432,057	304,803,890	100,000,000	-
4	204,803,890,	28,672,544	233,476,430	100,000,000	-
5	133,476,430	48,686,700	452,163,130	100,000,000	-
6	52,163,130	7,307,838	59,465,968	100,000,000	40,534,406

สรุป การลงทุนของโครงการ จะใช้ระยะเวลาในการคืนทุนในปีที่ 6 ของการดำเนินการโดย ผลตอบแทนของโครงการประมาณ 100 ล้านบาท/ปี

2.3 การศึกษาความเป็นไปได้ทางสังคม

2.3.1. การศึกษาบทบาทหน้าที่ของโครงการต่อจังหวัด

เนื่องจากสภาพปัจจุบันจากข่าวได้ว่า จ.ตราด ยังไม่มีโรงแรมที่ได้มาตรฐานการบริการชั้นหนึ่งเทียบเท่าตามมาตรฐานการกำหนดของสมาคมโรงแรมไทย ดังนั้นบทบาทของโครงการประการหนึ่งคือการมีบทบาทเป็นโรงแรมชั้นหนึ่งของระดับจังหวัด ซึ่งเป็นการช่วยเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับจังหวัดสามารถใช้ในการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองได้อย่างสมเกียรติ และเนื่องจาก

โครงการนี้ เป็นโครงการที่ตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มาพักแรมเป็นส่วนใหญ่ในด้านบริการจัดหาที่พักอาศัย และการขายสินค้าจากเอกชน ซึ่งจะนำเงินมาสู่ท้องถิ่น ช่วยกระจายรายได้แก่บุคคลอาชีพอื่นๆ จะส่งผลสะท้อนถึงการประกอบอาชีพดังนี้

1. ประชาชนที่มีอาชีพผลิตสินค้าประเภทชั้นประถม โดยการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติขึ้นมาขายในทันที ไม่มีกรรมวิธีคิดแปลงหรือผ่านการเปลี่ยนแปลง หรือปรุงแต่งทรัพยากรธรรมชาติเหล่านี้เลย อาชีพพวกนี้ ได้แก่ อาชีพเกษตรกร และเลี้ยงสัตว์ ทำให้มีตลาดขายสินค้าเหล่านี้ โดยที่โรงแรมจะสามารถซื้อสินค้าเหล่านี้ไปบริการลูกค้า เป็นผลดีต่อเกษตรกร

ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น ย้ำให้ดูให้ชัดเห็นเหตุและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ประชาชนที่มีอาชีพในการผลิตสินค้าซึ่งปรุงแต่งแล้ว โดยการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติมาคัดแปลง ปรุงแต่ง ผลิตเป็นสินค้าชนิดใหม่ ซึ่งแปรรูปไปจากเดิมได้แก่ การหัตถกรรม อุตสาหกรรม เช่น การทำแก้อีหาว และแกะสลัก การทอผ้าไหม การทำเครื่องเงิน ฯลฯ ทำให้เกิดตลาดขึ้นเพื่อบริการแก่ลูกค้า

3. ประชาชนที่มีอาชีพบริการ ได้แก่ บริษัทนำเที่ยวต่างๆ บริษัทขนส่งต่างๆ ผลสะท้อนของธุรกิจโรงแรมที่มีต่ออาชีพนี้คือ ช่วยให้มีกิจการบริการเพิ่มขึ้น คนจำนวนมากจะมีงานทำมากขึ้นด้วย

4. ประชาชนอาชีพอื่นๆ นอกเหนือจากที่กล่าวแล้ว 3 ประเภทข้างต้นเช่น อาชีพบริหาร พนักงานแพทย์ วิศวกร สถาปนิก โรงแรมต้องการผู้มาบริหารจัดการจนถึง แพทย์ พยาบาล พนักงานทำความสะอาด จึงมี คนจำนวนมากจะมีงานทำ

เมื่อเป็นดังนี้ ธุรกิจการโรงแรมมีความสัมพันธ์กับประชาชนคือ

- 1. กระจายรายได้สู่ประชาชนทั่วประเทศ
- 2. แก้ปัญหาการว่างงาน
- 3. แก้ปัญหาชาวชนบทอพยพเข้ามาทำงานในนครหลวง

2.3.2. การศึกษาการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการพักรมของนักท่องเที่ยวจากบทบาทของโครงการ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการพักรมของนักท่องเที่ยวสามารถแบ่งแยกตามประเภทของนักท่องเที่ยวและตามประเภทเข้ามาพักรมได้ดังนี้คือ

นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศและชาวไทยที่เดินทางมาโดยการจัด Package Tour ของโรงแรมจาก กรุงเทพฯ จะเดินทางมาโดยรถทัวร์ของ โรงแรมมาพักรมในโรงแรมและ ไปสู่แหล่งท่องเที่ยวโดยรถและเรือที่ได้มาตรฐานการบริการของ โรงแรม และจะเดินทางกลับสู่โรงแรมในช่วงเย็นหรือค่ำ

นักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวส่วนตัวหลังจากที่ได้เข้าพักรมใน โรงแรมแล้วจะสามารถเดินทางไปสู่แหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ทั้งในตัวจังหวัดและแหล่งท่องเที่ยวทางทะเล โดยรถและเรือของ โรงแรม

จากพฤติกรรมดังกล่าวจะเป็นการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวบนฝั่งให้มีบทบาทมากขึ้นรวมทั้งการบริการได้มาตรฐานทำให้มีความปลอดภัยความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวเป็นการสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับตัวจังหวัดให้มีบทบาทมากขึ้นโดยนักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับบรรยากาศในเมืองซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวด้วย

2.4. การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านกายภาพ

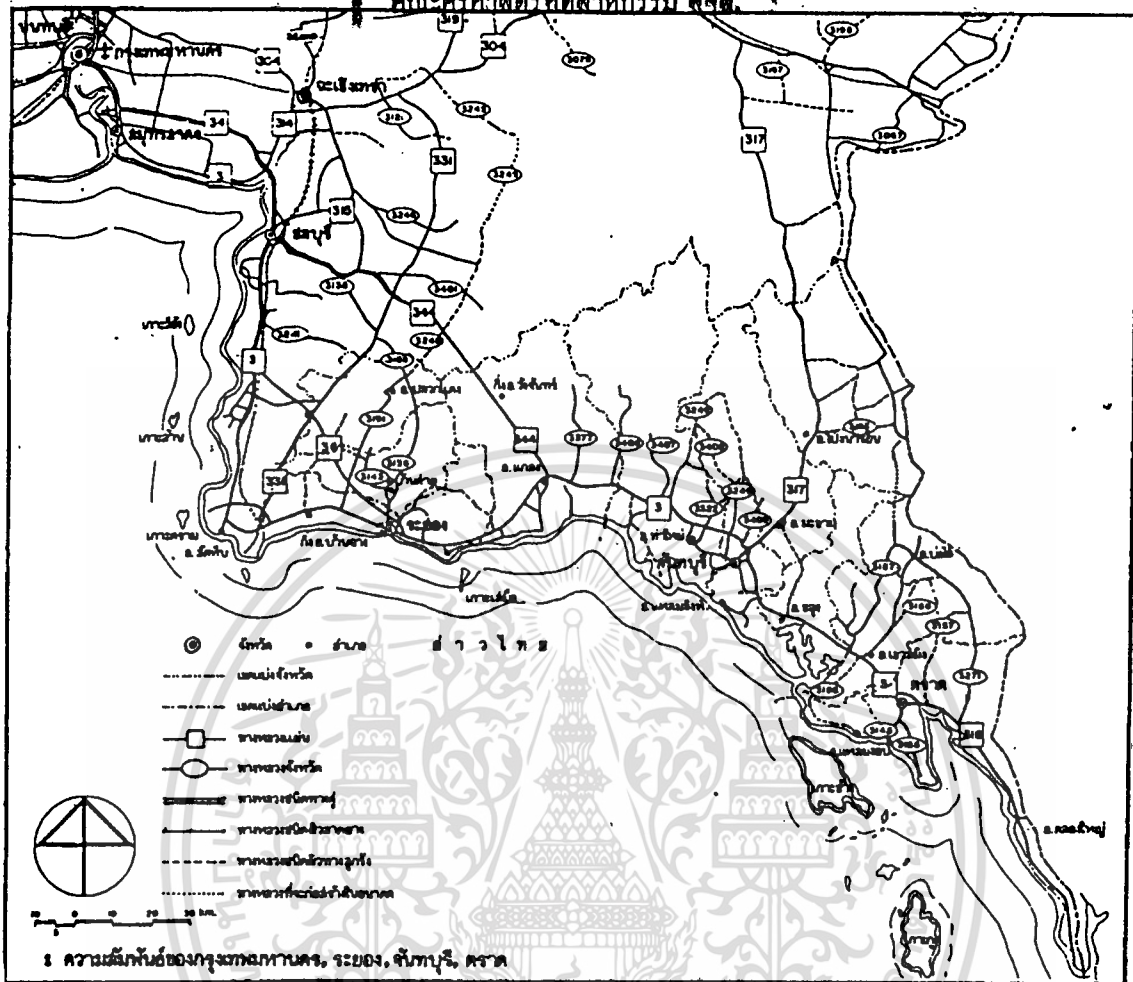
จังหวัดตราด	แบ่งการปกครองเป็น 5 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ คือ อ.เมือง อ.เขาสมิง อ.แหลมงอบ อ.คลองใหญ่ อ.บ่อไร่ และกิ่งอ-บ่อเกาะกูด โดยมี
ทิศเหนือ	จดจังหวัดจันทบุรี และกัมพูชา
ทิศใต้	จดอ่าวไทย
ทิศตะวันออก	จดประเทศกัมพูชามีทิวเขาบรรทัดเป็นเส้นกั้นพรมแดนตั้งแต่ตอนกลางจังหวัดลงมาตลอดด้านตะวันออกเป็นระยะทางประมาณ 200 กม.

ทิศตะวันตก จดจังหวัดจันทบุรีที่มีแม่น้ำเวฬุเป็นเส้นกั้นพรมแดนการเดินทางจากกรุงเทพฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า สามารถเดินทางไปได้ 2 สาย คือ ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หนองมุด

คณะกรรมการควบคุมการจราจร



1. สายบางนา-ตราด (เส้นทางหลวงหมายเลข 3) ผ่าน ชลบุรี-ระยอง-จันทบุรี-ตราด ระยะทางประมาณ 385 กม.
2. สายบางนา-ชลบุรี-แกลง-จันทบุรี-ตราด ระยะทางประมาณ 315 กม.

2.4.1. การกำหนดแหล่งที่ตั้งโครงการในจังหวัด

เนื่องจากโครงการเป็น โรงมรณัฐหนึ่งที่จะให้บริการด้านที่พักอาศัยแก่นักท่องเที่ยวซึ่งกำลังมีการกำหนดแหล่งที่ตั้งของโครงการในจังหวัดจึงคำนึงถึงความสามารถในการให้บริการกับนักท่องเที่ยวซึ่งมีความสำคัญ ซึ่งจากการศึกษาประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ว่า ที่ตั้งของโครงการควรเป็นพื้นที่บนชายฝั่งในเขตอำเภอเมืองของจังหวัดจันทบุรีจันทยต่างๆ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เป็นเส้นทางผ่านสำคัญของนักท่องเที่ยวร้อยละ 99% ที่จะต้องผ่านท่าเรือแหลมฉบังซึ่งต้องผ่านอำเภอเมืองไปประมาณ 17 กม. ไปสู่แหล่งท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดคือหมู่เกาะทะเลตราด
- จากจุดประสงค์ที่ต้องการให้โครงการมีบทบาทเป็นโรงแรมชั้นนำหนึ่งของจังหวัดซึ่งมีความจำเป็นที่จะต้องอยู่ในอำเภอเมืองซึ่งมีความเป็นศูนย์กลางทั้งด้านการท่องเที่ยวด้านการประกอบธุรกิจโดยรวมของจังหวัด รวมทั้งสามารถใช้ในการต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองสร้างภาพพจน์ที่ดีให้กับจังหวัด
- เนื่องจากขนาดของโครงการเป็นอาคารขนาดใหญ่พิเศษ ซึ่งไม่อนุญาตให้ก่อสร้างบนเกาะและขณะเดียวกันพื้นที่บนเกาะก็ยังคงขาดระบบสาธารณูปโภคสาธารณูปการที่จำเป็น

2.4.2. การศึกษาทำเลที่ตั้งโครงการ

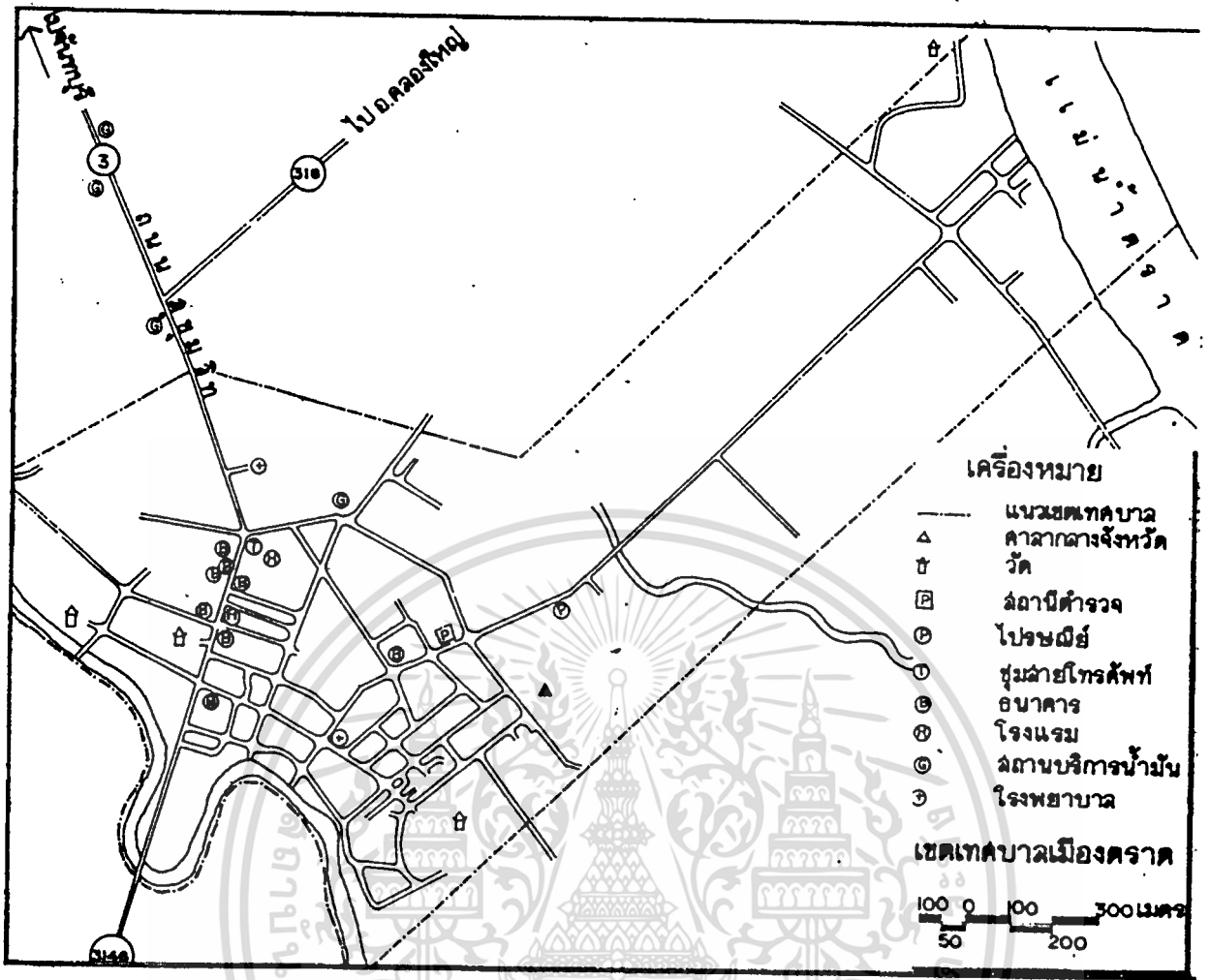
2.4.2.1. สภาพภูมิอากาศ

2.4.2.2. สภาพภูมิประเทศ

2.4.2.3. การคมนาคม การเข้าถึงตัวเมือง ใช้อำเภอใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 3 (ถนนสุขุมวิท) เป็นถนนสายหลักซึ่ง จะตัดผ่านกลางเมืองตรงไปยัง อ.แหลมฉบัง ซึ่งถนนเส้นนี้จะเป็นเส้นทางผ่านของนักท่องเที่ยวมาฮังตราคร้อยละ 99 เพื่อนำไปขึ้นท่าเรือแหลมฉบังมุ่งสู่สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ คือ หมู่เกาะทะเลตราด

2.4.2.4. สิ่งอำนวยความสะดวกและการ ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



2.5. การศึกษาลักษณะของโครงการ

2.5.1. การศึกษากลุ่มเป้าหมายและประมาณการกลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากเป็นโครงการที่เน้นการบริการตามมาตรฐานที่มีอัตราค่าห้องพักเดี่ยวประมาณ 1,500-2,499 บาท/คืน (โรงแรมระดับ 2 ราคากำหนดของกทท.) ดังนั้นเกณฑ์การกำหนดกลุ่มเป้าหมายของโครงการจึงยึดรายได้ของกลุ่มนักท่องเที่ยวหรือผู้เยี่ยมชมเมืองเป็นหลัก โดยประมาณว่า กลุ่มเป้าหมายชาวไทยคือ นักท่องเที่ยวหรือผู้เยี่ยมชมเมืองที่มีรายได้มากกว่า 10,000 บาท/เดือน และนักท่องเที่ยวหรือผู้เยี่ยมชมเมืองต่างประเทที่มีรายได้มากกว่า 7,000 เหรียญสหรัฐ ซึ่งประกอบไปด้วยนักท่องเที่ยว นักธุรกิจข้าราชการชั้นสูง แม่บ้านและนักศึกษาทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2. การประมาณการกลุ่มเป้าหมาย การประมาณการจำนวนกลุ่มเป้าหมายปี จะใช้ข้อมูลการประมาณผู้มาเยี่ยมชมเมือง จ.ตราด ในปี พ.ศ. 2539 ถึง พ.ศ. 2554 ของ กทท. (ตาราง ข) จึงคาดว่าเป็นช่วงปีที่โครงการเปิดบริการ โดยการใช้ค่าเฉลี่ยของจำนวนผู้เยี่ยมชมเมืองเป็นฐานการคิดคำนวณประมาณการกลุ่มเป้าหมายดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อมีตลาดเป้าหมายที่ชัดเจนด้านการค้าไม่ว่าการเปิด ซึ่งสินค้าและบริการเป็นผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพและต้องวางใจถึงใจของเอกสารที่นำมาใช้

ก. กลุ่มเป้าหมายชาวต่างประเทศมีผู้เยี่ยมชมเฉลี่ย $\frac{17,470 + 96,400}{2} = 56,935$ คน/ปี (ตาราง 2.1)

มีสถิติการพักแรม 100% (ตาราง 2.2)

เป็นผู้ที่อยู่ในกลุ่มเป้าหมาย (มีรายได้ 7,001-มากกว่า 5,000 เหรียญสหรัฐ) 75% (ตาราง 2.3)

$$\frac{56,935 \times 75}{100} = 42,701 \text{ คน/ปี}$$

โดยมีการพักแรมตามโรงแรม (ในเมือง) 12.5% (ตาราง 2.2)

$$\frac{42,701 \times 12.50}{100} = 5,337 \text{ คน/ปี}$$

ข. กลุ่มเป้าหมายที่เป็นชาวไทย มีสถิติผู้เยี่ยมชมเฉลี่ย $\frac{245,980 + 360,200}{2} = 303,090$ คน/ปี (ตาราง 2.1)

มีสถิติการพักแรม ตามสถานที่พักแรม 87.50% $\frac{303,090 \times 87.50}{100} = 265,204$ คน/ปี (ตาราง 2.5)

เป็นผู้ที่อยู่ในกลุ่มเป้าหมาย (มีรายได้ 10,000-มากกว่า 30,000 บาท) 66.66% (ตาราง 2.4)

$$\frac{265,204 \times 66.6}{100} = 176,785 \text{ คน/ปี}$$

โดยมีการพักแรมตามโรงแรมในเมือง 9.25% $\frac{176,785 \times 9.25}{100} = 16,830$ คน/ปี (ตาราง 2.5)

สรุปรวมกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการที่พักในเมืองทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ = 22,167 คน/ปี

จังหวัด	2533	2539	2544	2549	2554
จังหวัดตราด	208,210	263,450	319,000	382,600	456,600
ชาวไทย	197,800	245,980	287,540	326,910	360,200
ชาวต่างประเทศ	10,410	17,470	31,460	55,690	96,400

ตาราง 2.1 ประมาณการผู้เยี่ยมชมเยือนจังหวัดตราดปี พ.ศ. 2534-2554
ที่มา : การสำรวจ (กทท.)

แบบแผนการพักแรม	การพักแรม		ประเภทที่พัก		จำนวนวันพัก			วันพักเฉลี่ย (วัน)
	ไม่พัก	พักแรม	โรงแรมในเมือง	บังกะโล	2 วัน	3 วัน	มากกว่า 3 วัน	
จังหวัดตราด	-	100.00	12.50	87.50	12.50	12.50	75.00	4.80

ตาราง 2.2 ร้อยละของผู้มาเยือนเยือนชาวต่างประเทศจำแนกตามการพักแรม ประเภทที่พักและจำนวน

วันพักแรม เอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา : การสำรวจ(กทท.)

กลุ่มอาชีพ-รายได้	ตราด
1. อาชีพ	100.00
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	-
ผู้จัดการ/ผู้บริหารระดับสูง	37.50
เรลต์แมน/ลูกจ้างบริษัท	-
นักเรียน/นักศึกษา	25.00
แม่บ้าน	25.00
อื่นๆ	12.50
2. รายได้	100.00
ต่ำกว่า 7,000 US\$	25.00
7,000-12,000 US\$	37.50
12,001-15,000 US\$	-
15,001-25,000 US\$	12.50
25,001-50,000 US\$	12.50
มากกว่า 50,000 US\$	12.50

ตาราง 2.3 ร้อยละของผู้เยี่ยมเยือนชาวต่างประเทศจำแนกตามกลุ่มอาชีพและรายได้
ที่มา: การสำรวจ(กทท.)

กลุ่มอาชีพ-รายได้	ตราด
1. อาชีพ	100.00
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	14.81
พ่อค้า/นักธุรกิจ	-
รับจ้าง	11.12
นักเรียน/นักศึกษา	3.70
แม่บ้าน	7.41
พนักงาน/ลูกจ้างบริษัท	62.96
อื่นๆ	-
2. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	100.00
ต่ำกว่า 3,000 บาท	4.17
3,001-6,000 บาท	4.17
6,001-10,000 บาท	25.00
10,001-20,000 บาท	41.67
20,001-30,000 บาท	8.32
มากกว่า 30,000 บาท	16.67

ตาราง 2.4 ร้อยละของผู้เยี่ยมเยือนชาวไทย จำแนกตามกลุ่มอาชีพและรายได้
ที่มา: การสำรวจ (กทท.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการดำเนินงานโครงการวิจัยของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้ในเชิงพาณิชย์ได้

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ออกกฎหมายให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบแผนก การพักผ่อน	การพักผ่อน		ประเภทที่พัก			จำนวนวันพัก			วันพักเฉลี่ย (วัน)
	ไม่พัก	พักผ่อน	โรงแรม ในเมือง	บังกะโล	บ้าน ญาติ	1 วัน	2 วัน	3 วัน	
จังหวัดตราด	12.50	87.50	9.52	85.71	4.76	4.35	73.91	21.74	2.6

ตาราง 2.5 ร้อยละของผู้เยี่ยมชมเรือนชาวไทยจำแนกตามการพักผ่อน ประเภทที่พักและจำนวนวันพักผ่อน

หน่วย:ร้อยละ

ลักษณะรวมหน่วย	นักท่องเที่ยว		นักท่องเที่ยว		ผู้เยี่ยมชม	
	ไทย	ต่าง ประเทศ	ไทย	ต่าง ประเทศ	ไทย	ต่าง ประเทศ
วัตถุประสงค์ของการเดินทาง	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
ท่องเที่ยวพักผ่อน	94.67	95.61	94.23	99.18	94.51	95.74
ธุรกิจ	3.57	3.90	3.40	0.82	3.64	3.79
ปฏิบัติราชการ	1.86	0	2.37	0	1.95	0
ประชุม/สัมมนา	0	0.49	0	0	0	0
ทัศนศึกษา	0	0	0	0	0	0
อื่นๆ	0	0	0	0	0	0

ตาราง 2.6 แสดงลักษณะรวมหน่วยของผู้เยี่ยมชมจังหวัดตราด ปี พ.ศ. 2536

2.5.2 การศึกษารูปแบบของโรงแรม

โดยทั่วไปการแบ่งชนิดของโรงแรมสามารถแบ่งโดยใช้เกณฑ์พิจารณาต่าง ๆ ดังนี้คือ

1. การแบ่งชนิดตามลักษณะที่ตั้ง
2. การแบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม
3. การแบ่งชนิดตามขนาดของโรงแรม
4. การแบ่งชนิดตามลักษณะการดำเนินงานของโรงแรม
5. การแบ่งชนิดตามลักษณะของผู้เข้าพักโรงแรม
6. การแบ่งชนิดตามระยะเวลาการเข้าพัก

และการแบ่งชนิดโดยใช้เกณฑ์ดังกล่าวได้มีการแยกแยะรายละเอียดแยกย่อยออกไปคือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การแบ่งชนิดตามลักษณะที่ตั้ง

ก. โรงแรมในเมือง(CITYHOTEL)

คือ โรงแรมในเมืองใหญ่ๆ ที่มีความสำคัญทางการค้าธุรกิจ การกีฬาหรือการท่องเที่ยว ที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมืองหรืออื่น ๆ

ข. โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALLER CITY HOTEL)

คือ โรงแรมที่อยู่ในเมืองห่างไกลจากชุมชน และมีแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นประวัติศาสตร์ต่างๆ

ค. โรงแรมตากอากาศ ((RESORT HOTEL)

คือ โรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติ เช่น ชายหาด ริมทะเล เพื่อพักผ่อนและสัมผัสบรรยากาศของธรรมชาติ

ง. โรงแรมท่าอากาศยาน (AIRPORT HOTEL)

คือโรงแรมที่อยู่ใกล้กับท่าอากาศยาน ที่อยู่ห่างจากตัวเมืองเพื่อประหยัดเวลาในการเดินทาง เมื่อเกิดการเลื่อนหรือยกเลิกกำหนดการบินหรือเพื่อใช้พักผ่อนรอการเปลี่ยนเครื่อง

2. การแบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม

โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ (THE COMMERCIAL OF TRANSIENT HOTEL) สามารถแบ่งตามลำดับชั้นได้ 5 ชนิดคือ

ก) ชั้นพิเศษ (Luxery) แบ่งออกเป็น

1. Superior Deluxe เป็นโรงแรมหรูหราเพื่อชราภาพให้บริการชั้นเยี่ยม ห้องพัก บริการตลอดจนสถานที่อำนวยความสะดวกต่างๆ สง่างามและได้มาตรฐานสูงสุดตั้งอยู่ในทำเลดี และจัดอยู่ในระดับโรงแรมชั้นนำของโลก

2. Deluxe มีความใกล้เคียงกับ Superior Deluxe ทว่าไม่หรูหราเท่าและราคาที่ย่อมเยากว่า แต่สถานที่ให้ความพึงพอใจแก่แขกได้เกือบเท่ากันทั้งหมด

3. Moderate Deluxe คือโรงแรมชั้นแค่อดุดูดีโดยทั่วไปแต่มีคุณลักษณะเช่น มีชื่อเสียงมาแต่อดีตให้บริการและห้องพักที่น่าสนใจ แต่อาจยังขาดครบพร้อมในเรื่องบรรยากาศ หรือบริการที่ดี หรืออาจจะราคาสูงเกินไป

ข) โรงแรมชั้นหนึ่ง (First Class) แบ่งออกเป็น

1. First Class Hotel เป็นโรงแรมระดับมาตรฐาน สะดวกสบาย ห้องพักส่วนใหญ่จัดอยู่ในเกณฑ์ที่ดี มักมีห้อง Deluxe และ Suite ด้วย แต่บางห้องก็อาจอยู่ในเกณฑ์ต่ำกว่ามาตรฐาน ห้องโถงอยู่ในระดับธรรมดาไม่มีอะไรพิเศษมาก

2. Moderate First Class Hotel เป็นโรงแรมระดับ First Class Hotel แต่ด้อยกว่าเล็กน้อย มีห้องพักและห้องโถงที่สบาย อุปกรณ์อำนวยความสะดวกบางอย่างอาจขาดครบพร้อมไป เช่นห้องอาหาร ห้องโถงอาจมีเล็กน้อย แต่ราคาไม่สูงจนเกินไปนัก

3. Superior Tourist Class Hotel โดยทั่วไปอยู่ในสภาพค่อนข้างดี มีห้อง First Class ด้วย ห้องโถงอาจจะคับแคบหรือไม่มี โรงแรมระดับนี้ส่วนใหญ่ใช้เป็นที่พักเท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค) โรงแรมชั้นสอง (Second Class) แบ่งออกเป็น

1. Tourist Class Hotel เป็นโรงแรมระดับประหยัดที่อาจมีอุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกบางอย่างเทียบเท่าได้กับระดับ Superior Tourist Class มักจะไม่มีห้องพัก First Class เกษหรือมีก็น้อยมาก

2. Moderate Tourist Class Hotel เป็นโรงแรมระดับประหยัดที่มักจะเก่าและอาจไม่ได้รับการดูแลรักษาที่ดีพอ

ง) โรงแรมชั้นสาม (Third Class)

การบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่างๆ อาจมีน้อยหรือไม่มีเลย

จ) โรงแรมชั้นสี่ หรือโรงแรมราคาถูก (Cheap Hotel)

เป็นโรงแรมที่ให้บริการที่พักราคาถูกหรือห้องนอนเท่านั้น

สำหรับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยโดยกองวิชาการ ได้แบ่งชนิดของโรงแรมตามมาตรฐานออกไปเป็น 5 ชนิด โดยกำหนดให้เป็นจำนวนดาว สำหรับโรงแรมระดับต่างๆ โดยเฉพาะคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนพิจารณาดังนี้

ก. โรงแรมระดับพิเศษ	5 ดาว (DELUXE)
ข. โรงแรมชั้นหนึ่ง	4 ดาว (FIRST CLASS)
ค. โรงแรมนักท่องเที่ยว	3 ดาว (TOURIST CLASS)
ง. โรงแรมระดับประหยัด	2 ดาว (ECONOMY CLASS)
จ. โรงแรมระดับประหยัด	1 ดาว (ECONOMY CLASS)

3. การแบ่งชนิดตามขนาดของโรงแรม สามารถแบ่งได้ดังนี้

ก. โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป

ข. โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 25-299 ห้อง

ค. โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักแยกน้อยกว่า 25 ห้อง

4. การแบ่งชนิดตามลักษณะการดำเนินงานของโรงแรม

ก. ลักษณะอเมริกัน (AMERICAN PLAN HOTEL) คือโรงแรมที่คิดค่าบริการห้องพักพร้อมกับค่าอาหารเช้า ไม่ยกเว้นกรณีแขกไม่รับบริการอาหาร

ข. ลักษณะยุโรป (EUROPE PLAN HOTEL) คือโรงแรมที่คิดเพียงอัตราค่าห้องพักเท่านั้น

ค. ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL) คือโรงแรมที่จัดบริการทั้งสองอย่างคืออัตราค่าห้องพักกับค่าอาหารเช้า หรือคิดอัตราค่าห้องพักเพียงอย่างเดียวให้แขกผู้พักมีโอกาสเลือกบริการ

5. การแบ่งชนิดตามลักษณะของผู้เข้าพัก สามารถแบ่งออกเป็น

ก. BUSINESS เป็นโรงแรมสำหรับนักธุรกิจ ซึ่งอาจมีส่วนประชุมหรือจัดงานเลี้ยงเพิ่มเข้าด้วย โดยมากจะอยู่ตามเมืองใหญ่

ข. RESORT เป็นโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อมาพักผ่อนหรือท่องเที่ยว อาจมีส่วนบริการต่างๆ สำหรับพักผ่อนรอบตัวเมือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดูรายละเอียดจากปกผนวก

ค. SPORTS เป็นโรงแรมสำหรับนักศึกษา เพื่อมาแข่งขันกีฬา อาจมีส่วนเล่นกีฬาประกอบในตัวโรงแรม หรืออาจอยู่ใกล้สนามกีฬา

6. การแบ่งชนิดตามระยะเวลาการเข้าพัก สามารถแบ่งออกได้เป็น

ก. TRANSIENT คือโรงแรมที่แขกใช้บริการมีระยะเวลาการเข้าพักสั้นๆ เพียงวันเดียวมักจะอยู่นอกเมือง ไม่มีการจองห้องพักล่วงหน้า แขกมารับบริการเพื่อพักผ่อนหรือชำระร่างกายเท่านั้น

ข. RESIDENT HOTEL คือโรงแรมที่แขกเข้าพักดำเนินธุรกิจมีระยะเวลาการเข้าพักนานเป็นเดือนหรืออาจเป็นปี เพื่อทำสัญญา อาจมีแบบอพาร์ทเมนท์หรือแบบแมนชั่น

ค. RESORT HOTEL คือโรงแรมที่แขกผู้มาพักต้องการพักผ่อนหรือพักผ่อน ระยะเวลาการเข้าพักตั้งแต่ 3 วัน ไปจนถึง 20 วัน ตามลักษณะความต้องการเข้าพักของคนที่มาพักโรงแรม

2.5.3. การกำหนดชนิดของโครงการ

ชนิดของโรงแรมในโครงการ จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นสามารถนำมาวิเคราะห์อธิบายลักษณะชนิดของโรงแรมในโครงการโดยสรุปได้ดังนี้

ก. ลักษณะที่ตั้ง เมื่อพิจารณาถึงที่ตั้งโครงการซึ่งตั้งอยู่ในตัวอำเภอเมืองจังหวัดตราด ซึ่งมีลักษณะเป็นศูนย์กลางของจังหวัดทั้งด้านการท่องเที่ยวและการลงทุน ดังนั้นโรงแรมในโครงการจึงมีลักษณะของโรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

ข. มาตรฐานของโรงแรม จากจุดประสงค์ของโครงการเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการโรงแรมที่ได้มาตรฐานสากลในจังหวัดประกอบกับการศึกษาด้านกลุ่มเป้าหมายของโครงการที่มุ่งเจาะกลุ่มเป้าหมายที่มีรายได้ค่อนข้างสูง ดังนั้นมาตรฐานของโรงแรมในโครงการจึงควรเป็นโรงแรมที่ได้มาตรฐานสากลของโรงแรมชั้นหนึ่งระดับ 4 ดาว (FIRST CLASS HOTEL)

ค. ขนาดของโรงแรม เนื่องจากจังหวัดตราด เป็นเมืองที่กำลังมีความเจริญ โดยมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติเป็นดึงดูดนักท่องเที่ยว ประกอบกับจังหวัดตราดไม่ได้เป็นเมืองใหญ่ ดังนั้นขนาดของโรงแรมในโครงการจึงควรเป็นโรงแรมขนาดกลาง

ง. การดำเนินการของโรงแรม เนื่องจากสภาพสังคมและเศรษฐกิจ ตลอดจนความชอบรับของคนที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรม ซึ่งมีหลายอาชีพหลายวัฒนธรรมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ดังนั้น การบริการจึงมีลักษณะแบบผสม (DUAL PLAN HOTEL) ที่สามารถเลือกรับบริการได้ตามความต้องการ

จ. ลักษณะการเข้าพัก แมื่กลุ่มเป้าหมายของโครงการโดยหลักจะมุ่งไปที่นักท่องเที่ยวโดยส่วนใหญ่ แต่เนื่องจากทำเลที่ตั้งอยู่ในเมือง ซึ่งมีลักษณะของความเป็นศูนย์กลางในด้านต่างๆ รวมทั้งการเติบโต การขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจในอนาคต โรงแรมของโครงการ อาจต้องมิกกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักธุรกิจ นักลงทุนหรือนักท่องเที่ยวที่เป็นนักธุรกิจ ข้าราชการชั้นสูง นักการเมือง ฯลฯ ดังนั้น โรงแรมในโครงการจึงมีลักษณะ บริการนักท่องเที่ยวทั้งธุรกิจ (BUSINESS TOURISTS CONVENTION HOTEL)

ฉ. ระยะเวลาการเข้าพัก เนื่องจากจำนวนวันเฉลี่ยของผู้เข้าพักโรงแรมในจังหวัดตราด จากสถิติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยปี 2536 มีอัตราการพักเฉลี่ย ที่เป็นชาวไทย 2.6 วัน ที่เป็นชาวต่างประเทศ 4.8 วัน ดังนั้นจึงควรเป็นโรงแรมที่มีระยะเวลาการเข้าพักช่วงสั้น (TRANSIENT HOTEL)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.4. การกำหนดขนาดของโครงการ

โดยทั่วไปขนาดประมาณที่ได้มาตรฐานของโรงแรมที่ดี และอำนวยความสะดวกได้มากมายนั้น มีขนาดตั้งแต่ 50 ห้องพักขึ้นไป แต่จากเหตุผลทางด้านที่ตั้งและความเหมาะสมนำมาพิจารณาโครงการนี้ ควรจะมีขนาดห้องพักที่จำนวนประมาณ 200 ห้องพัก เนื่องจาก

1. จากกรณีวิเคราะห์ความต้องการห้องพัก โดยใช้กลุ่มเป้าหมายและ จากการประมาณการกลุ่มเป้าหมาย นำมาคิดคำนวณ โดยใช้สูตรดังนี้

จำนวนห้องพัก = จำนวนท่องเที่ยวปี x ระยะเวลาพักเฉลี่ย x 100

อัตราผู้เข้าพัก/ห้อง x อัตราการเข้าพัก x 365

จำนวนนักท่องเที่ยว = 22,167 คน/ปี (เป็นผู้ที่ต้องการพักแรมตามโรงแรมในเมือง

ระยะเวลาพักเฉลี่ย = 3.70 วัน (เฉลี่ยพักของชาวไทยและชาวต่างประเทศ)

อัตราผู้เข้าพัก/ห้อง = 1.92 คน (สถิติอัตราการเข้าพักแรมของตราดโดย กทท)

อัตราการเข้าพัก = 70 % (สถิติอัตราการเข้าพักของจ.ตราดโดย กทท.)

แทนค่า จำนวนห้องพัก = $\frac{22,167 \times 3.70 \times 100}{1.92 \times 70 \times 365} = 167$ ห้องพัก

2. การส่งเสริมการลงทุนของโรง แรมในต่างจังหวัดไม่ต่ำกว่า 80 ห้องพักขึ้นไปดังนั้นโครงการจึงต้องมีห้องพักมากกว่าที่กำหนดให้

3. สมาคมธุรกิจโรงแรมแห่งประเทศไทยได้ทำการวิเคราะห์ สรุปว่าโรงแรมที่ควรลงทุนและคุ้มค่าภายใน 3.5-5 ปี ในงบลงทุน 30 ล้านบาทขึ้นไป ควรมีจำนวนขนาดห้องพักประมาณ 200-250 ห้อง

4. เนื่องจากการวิเคราะห์จะเป็นโรงแรมชั้นนำหนึ่งของจังหวัด ฉะนั้นภายในโรงแรมจึงควรมีบริการและห้องต่างๆ มากพอสมควรที่มีส่วนบริการแก่ผู้ที่ต้องการมาใช้บริการภายในของโรงแรม NIGHTCLUB, COFFEE SHOP, BANGUET ROOM จึงควรมีเป็น 200 ห้องพักจะได้สัดส่วนของห้องต่างๆ ที่บริการได้พอเพียง

5. ตามโครงการ ลักษณะโรงแรมจะจัดอยู่ในโรงแรมขนาดกลางซึ่งย่อมจะมี FACILITY ครบตามที่โรงแรมมาตรฐานควรมีแต่อาจน้อยกว่าเล็กน้อย ถ้าทำขนาดเล็กไปจะ ไม่ได้ FACILITY ที่ครบตามต้องการ ถ้าทำขนาดใหญ่เกินไปอาจเกินความต้องการของผู้ใช้ยอมทำให้การคืนทุนช้ากว่าที่ควรจะเป็น

จากเหตุดังกล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า โครงการควรมีจำนวนห้องพัก 200 ห้องพัก โดยมีองค์ประกอบต่าง ๆ ตามมาตรฐานโรงแรมชั้นนำ 4 ดาว โดยมีจำนวนห้องพักสูงกว่าจากการคิดหาความต้องการห้องพักจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 33 ห้องพัก เพื่อความเหมาะสมดังกล่าวและเพื่อเป็นการรองรับกลุ่มเป้าหมายที่ขยายตัวมากขึ้นในอนาคต

2.5.5 การกำหนดอัตราส่วนและอัตราราคาห้องพักของโครงการ

1. การกำหนดอัตราส่วนของห้องพัก สำหรับโครงการที่ออกแบบจัดให้เป็นโรงแรมชั้นนำ (FIRST CLASS) จึงใช้มาตรฐานสำหรับโรงแรมชั้นนำ ซึ่งได้กำหนดเกณฑ์มาตรฐานเอาไว้ โดยมีห้องพักชุด 1 ห้องต่อห้องพัก 40 ห้อง เป็นอย่างน้อย ดังนั้นการกำหนดอัตราส่วนของห้องพักของโครงการจึงประกอบด้วย

STANDARD ROOM	195	ROOMS
JUNIOR SUITE	3	ROOMS
KING SUITE	2	ROOMS

2. อัตราราคาห้องพัก ในการกำหนดอัตราห้องพักอาจใช้วิธีกำหนดราคาได้หลายวิธีเช่น การกำหนดราคาโดยใช้ราคาค่าห้องพักของโรงแรมกลุ่มเดียวกันในปัจจุบันซึ่งมีทั้งราคาทั่วประเทศกับราคาที่ตกลงกับบริษัททัวร์โดยส่วนใหญ่จะมีราคาห้องพักเฉลี่ยอยู่ที่ระดับ 1,500-2,499 บาทตามเกณฑ์กำหนดของ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (โรงแรมกลุ่มที่ 2/FIRST CLASS)

แต่สำหรับโรงแรมของโครงการนี้จะใช้การกำหนดอัตราค่าห้องพัก โดยใช้การคิดคำนวณจากเงินลงทุนของโครงการดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{อัตราเฉลี่ยราคาห้องพัก} &= \frac{\text{จำนวนเงินลงทุนทั้งหมดหารด้วยจำนวนห้องพักหารด้วย } 1000^1}{1000} \\
 &= \frac{370,400,000}{(200) \times 1000} \\
 &= 1,852 \text{ บาท/คืน}
 \end{aligned}$$



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ทำแบบลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
¹ กังถมอญ, ช่องทางธุรกิจโรงแรมฉบับที่ 71, หน้า 11

บทที่ 3

การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรม

3.1 การศึกษาวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง

การศึกษาอาคารตัวอย่างจะทำการศึกษาเฉพาะ โรงแรมชั้นหนึ่งที่มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในกรุงเทพฯ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบโรงแรมในจังหวัดตราดให้ได้มาตรฐานทัดเทียมกับโรงแรมในกรุงเทพฯ โดยโรงแรมที่ทำการศึกษามีวิเคราะห์ได้แก่

1. โรงแรมริเจนท์ กรุงเทพฯ กรุงเทพมหานคร
2. โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพมหานคร

โรงแรมริเจนท์ กรุงเทพฯ

โรงแรมริเจนท์ ตั้งอยู่ที่เลขที่ 155 ถนนราชดำริ กรุงเทพฯ ออกแบบโดยสำนักงานแคนวงศ์ประศาสน์สถาปนิก วิศวกร โครงสร้างคือ สำนักงานสินธุ พูนศิริวงศ์และสหราชอาณาจักรโดยสำนักงานแคน วงศ์ประศาสน์สถาปนิก และโรเฟนเบอร์ก มีคุณลักษณะ โทณวมิกเป็นภูมิสถาปนิก จากแนวความดั้งเดิมของกลุ่มโรมแรม เพนนินซูล่า ต้องการให้อาคารมีลักษณะ LOW RISE และมีความรู้สึกแบบบ้านพักอาศัยสำหรับลูกค้า ซึ่งเป็นนักธุรกิจหรือท่องเที่ยวชั้นพิเศษ ในการออกแบบจึงต้องคำนึงถึงการจัดกลุ่มของอาคารที่มีทางเดินหลักเป็นแกน เริ่มตั้งแต่ล็อบบี้ส่วนกลาง ซึ่งเป็นห้องโถงกว้างสำหรับเป็นที่รับประทานน้ำชา (ตามแบบฉบับของโรงแรมแม่ที่ฮ่องกง) แล้วแยกไปแต่ละด้านของอาคารโดยคงไว้ ซึ่งสวดคล้ายและวัสดุของทางเดินหลักและฝ้าเพดานให้เป็นแบบเดียวกันตลอด เพื่อไม่ให้ลูกค้าเกิดความสับสนในการเดินระหว่างอาคาร แต่ละห้องจะมีสวนภายใน ซึ่งจัดภูมิสถาปัตยกรรมโดยเน้นแสงธรรมชาติแบบบ้านพักอาศัยขนาดใหญ่

ที่ดินมีลักษณะเป็นรูปตัวแอล จึงได้มีการศึกษาการใช้ที่ดินหลายรูปแบบ จนในที่สุดก็ได้แนว ความคิดของกลุ่มอาคารแบบเรือนไทย ที่มีความต้องการแสดง ให้เห็นถึงลักษณะศิลปกรรม และวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติขึ้น จากรูปแบบของอาคารซึ่งแยกออกเป็น 3 ส่วน เชื่อมต่อกันด้วยระเบียงล้อมรอบสวนและบ่อน้ำ การใช้กำแพงหนา การข่มมุม หลังคามุงกระเบื้อง สีฟ้าเทาแบบสมัยรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ 1 รวมถึงการตกแต่งภายในด้วยภาพเขียนแบบไทยๆ ทั้งตามผนังและบนฝ้าเพดาน หรือการใช้วัสดุตกแต่งอื่นๆ ที่แสดงให้เห็นความเป็นไทยทั้งสิ้น

ลักษณะและรูปร่างของอาคารเมื่อมองจากภายนอกผู้ออกแบบต้องการให้มีความรู้สึกเป็นสถาปัตยกรรมของสถาปัตยกรรมแถบตะวันออกเฉียงใต้และเน้นในด้านความเป็นปีกแผ่นของกลุ่มอาคารเรียบง่ายไม่ต้องอาศัยการตกแต่งใดๆ เพิ่มเติม

ปัญหาในการออกแบบ คือ จากการใช้ที่ดินที่จอร์จได้คิดทำให้ต้องกำหนดระยะห่างระหว่างช่วงเสาเป็นไปตามพระราชบัญญัติที่จอร์จ มีผลบังคับต่อการออกแบบห้องพักให้ขึ้นระหว่างช่วงเสานี้ด้วย ซึ่งถ้าเป็นอาคารสำนักงานก็ไม่ค่อยเป็นปัญหาเท่าใดนัก แต่เนื่องจากเป็นห้องพักของโรงแรม ทำให้การจัดห้องมีขีดจำกัดในการออกแบบพอสมควร โครงสร้างทั้งหมดใช้ระบบเสาและคาน และพื้นเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กหล่อในที่

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

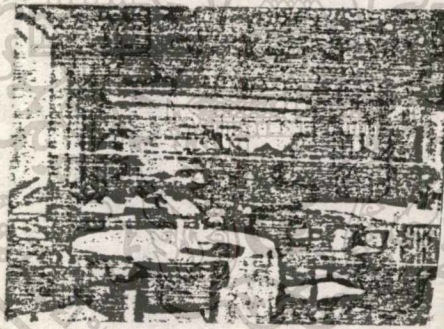
21

ออกแบบผนังเป็น 2 ชั้น (Double Wall) เพื่อระงับคดงองและป้องกันเสียงรบกวนจากภายนอก ระบบการป้องกันไฟไหม้ Sprinkle wall คู่กับระบบน้ำฉีดดับเพลิง ระบบสุขาภิบาลใช้ Treatment Plant พื้นที่ไร้ สอยของอาคารรวมทั้งสิ้นประมาณ 46,000 ตารางเมตร แบ่งเป็น

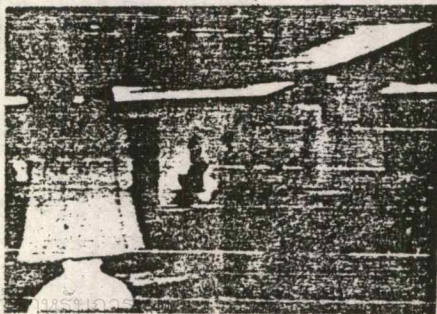
พื้นที่ชั้นใต้ดิน เนื้อที่ 9,350 ตารางเมตร ประกอบด้วยที่จอดรถ ด้านหลังของอาคารห้องเครื่องและ ห้องเก็บของ รวมทั้งลิฟต์ของพนักงานโรงแรม

- พื้นที่ชั้นที่ 1 เนื้อที่ 7,750 ตารางเมตร ประกอบด้วยล็อบบี้ ร้านค้า ร้านอาหารครัว สำนักงาน สวนภายในและสถานบริการเพื่อสุขภาพ
- พื้นที่ชั้นที่ 2 เนื้อที่ 7,750 ตารางเมตร ประกอบด้วยห้องพัก ห้องประชุมและสระว่ายน้ำ
- พื้นที่ชั้นที่ 3 เนื้อที่ 5,550 ตารางเมตร ประกอบด้วยห้องพักและสำนักงาน
- พื้นที่ชั้นที่ 4-8 เนื้อที่ 18,500 ตารางเมตร เป็นห้องพัก STANDARD
- พื้นที่ชั้นที่ 9 เนื้อที่ 850 ตารางเมตร เป็นห้องพัก RAJDAMRI SUITE
- พื้นที่ชั้นที่ 10 เนื้อที่ 500 ตารางเมตร เป็นห้องเครื่องและถังเก็บน้ำ

ห้องจัดเลี้ยงตกแต่งอย่างสวยงาม

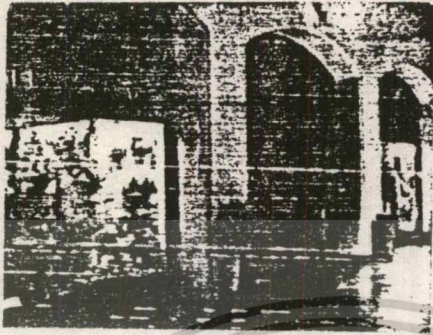


ส่วนทำงานของฝ่ายบริหารอยู่บนชั้นลอย
มองลงไปจะเห็น LOBBY

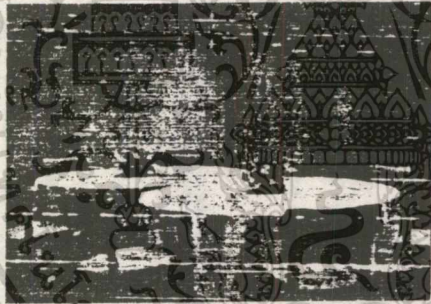


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ใช้เฉพาะเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

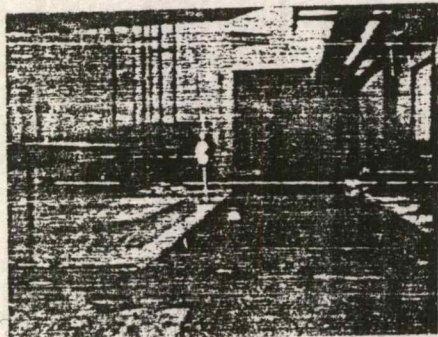
SHOPPING ARCADE จัดไว้ติดกับ LOBBY กว้าง 30 ฟุต



ห้อง PRIVATE DINING สามารถจัดเป็น
ห้องประชุมสัมมนาขนาดเด็กได้

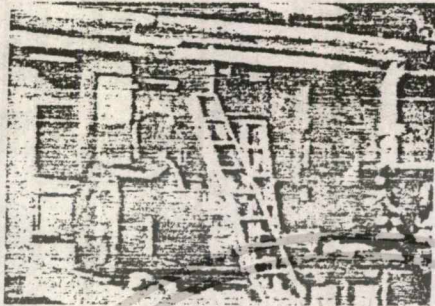


ส่วน PANTRY สำหรับห้องจัดเลี้ยง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

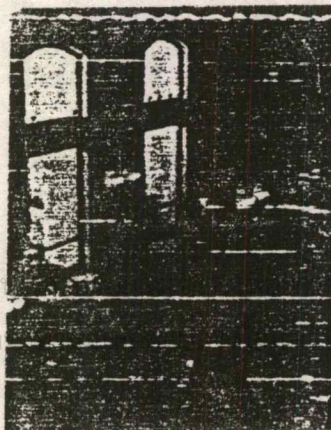
ห้อง MECHANICAL อยู่ชั้นใต้ดินชั้นเดียว
กับที่จอดรถยนต์



ห้องซักรีด อยู่ชั้นใต้ดินในส่วนของ
BACK OF THE HOUSE



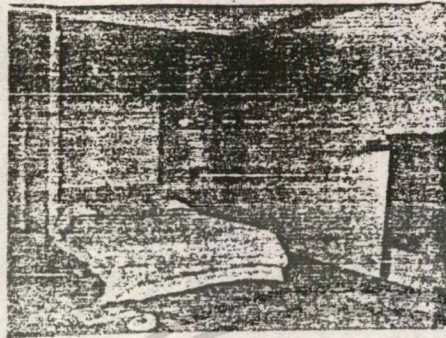
LOBBY ด้านหน้าจัดเป็น LOBBY LOUNGE
มีบริการน้ำชา แบบ อังกฤษ



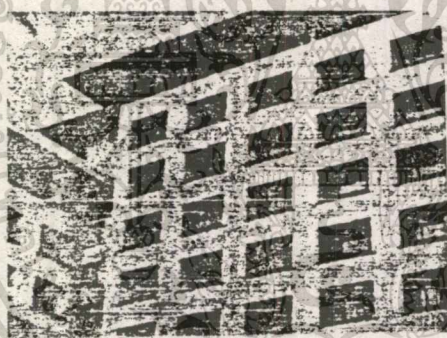
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีก

ศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

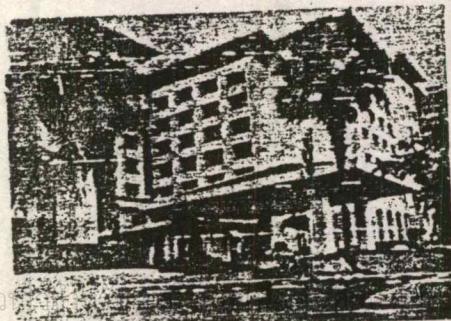
ภายในห้องพัก STANDARD มีการจัดวางเตียง
ต่างจากโรงแรมทั่วๆ ไป



ผนังด้านนอก ออกแบบเป็นผนัง 2 ชั้น
SET VOID ตีค้ำเข้าไปเพื่อหลบแดด

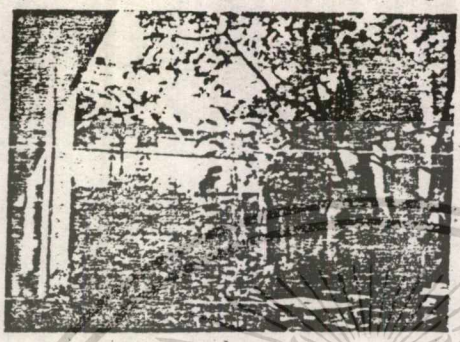


ทางเข้าด้านหน้าสูงจากพื้นถนน 1.50 ม. ทำให้
ตัวอาคารแลดูสง่า ด้านหน้าถมดินปรับ
เป็นเนินแล้วปลูกหญ้า



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอาคารเป็น SINGLE CORRIDOR
 ล้อมรอบ COURT ซึ่งจัดเป็นร้านอาหาร
 ปลูกต้นไม้ให้บรรยากาศร่มรื่น สวยงาม



โรงแรมสุโขทัย

โรงแรมสุโขทัย เป็นโรงแรมระดับ 5-6 ดาว จัดอยู่ในโรงแรมขนาด SMALL TO MEDIUM SIZE มีห้องพักทั้งหมด 222 ห้อง รวมทั้งชุด SUITE 76 ห้อง บริหารงานโดย เช่น บิลฟอร์ด จากสิงคโปร์ ซึ่งมีโรงแรมระดับ 5-6 ดาว ในเครืออยู่ในบริสเบน คลาร์วิน ฮองกง สวิสเซอร์แลนด์ สิงคโปร์ และกรุงเทพฯ ซึ่งกำลังจะเปิดดำเนินการอย่างเป็นทางการในปี 2535

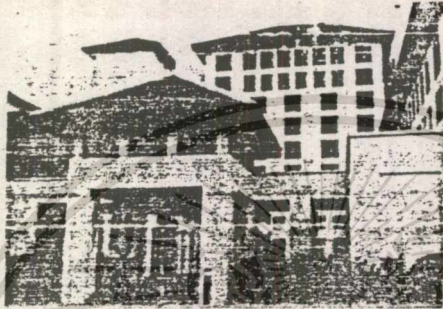
สถานที่ตั้งอยู่ริมถนนสารภีใกล้ๆ กับอาคารไทยวา บนที่ดิน 16 ไร่ สถาปนิกผู้ออกแบบจัดให้ตัวอาคารห้องพักแบ่งออกเป็นกลุ่มอาคารวางเรียงต่อกัน ตรงกลางเป็น COURT ขนาดใหญ่มีบ่อน้ำอยู่ตรงกลาง นอกจาก COURT ใหญ่แล้วยังมี COURT ขนาดเล็กๆ ซึ่งมีปฏิมากรรมตั้งอยู่อีกด้วย หลังคาของอาคารทั้งหมดเป็นแบบ Hip ใช้กระเบื้องดินเผาเคลือบสีน้ำตาล การตกแต่งภายในของโรงแรม ผู้ออกแบบได้ใช้ THEME หรือเรื่องราวและศิลปวัฒนธรรมแบบสุโขทัยมาเป็น CONCEPT หลัก แต่ศิลปวัตถุที่ใกล้เคียงห้องเกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา ผู้ออกแบบได้หลีกเลี่ยงไปเลือกใช้ศิลปของพม่าแทน ศิลปวัตถุต่างๆ ที่ตั้งแสดงและประดับอาคารอยู่นั้นเป็นของที่ทำขึ้นใหม่แทบทั้งสิ้น ส่วนเฟอร์นิเจอร์ส่วนมากเป็นแบบสมัยใหม่ในสไตล์อิตาลีเลียน แต่เลือกใช้สีและ PATTERN ของผ้าที่ทำให้กลมกลืนกับบรรยากาศโดยรวม

ส่วนประกอบอื่นๆ ของโรงแรมก็มีห้องจัดเลี้ยง 300 ที่นั่ง และห้องจัดเลี้ยงขนาดเล็กขนาด 30 ที่นั่ง มีห้องอาหารและคอฟฟี่ชอป เช่น ห้องอาหารศาลาต เป็นห้องอาหารไทย และห้องอาหารนพมาศ ซึ่งมีทั้งอาคารตะวันตกและตะวันออกเหมาะสำหรับดินเนอร์ ห้องอาหารนี้ออกแบบให้ฝ้าเพดานสูงถึง 8 เมตร และห้องอาหาร Colonade ซึ่งเป็นคอฟฟี่ชอป

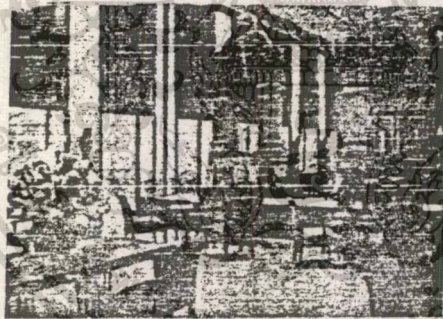
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายในห้องพักตกแต่งไว้อย่างดี สวิตช์ควบคุมไฟทุกอย่างอยู่ที่หัวเตียง กุญแจห้องเป็นกุญแจไฟฟ้าควบคุมด้วยคอมพิวเตอร์จาก FRONT DESK ภายในห้อง SUITE ซึ่งผู้มาพักจะเลือกกำหนดครัทส์ได้ด้วยตัวเอง ห้องน้ำและภายในห้องแต่งตัวจะมีตู้เสื้อผ้าและ โต๊ะแต่งตัว 2 ชุด แยกกันสำหรับผู้หญิงและชาย

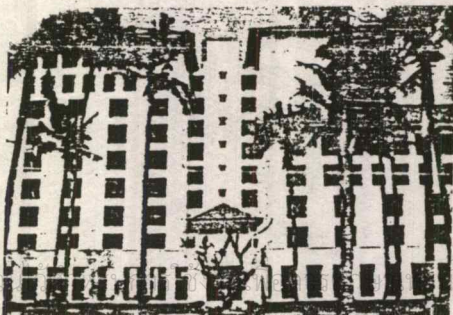
มองจาก SUB ENTRANCE จะเห็นยอดอาคารเป็นกลุ่มๆ หลังเล็กหลังใหญ่



ภายใน LOBBY LOUNGE ตกแต่งแบบ EUROPE



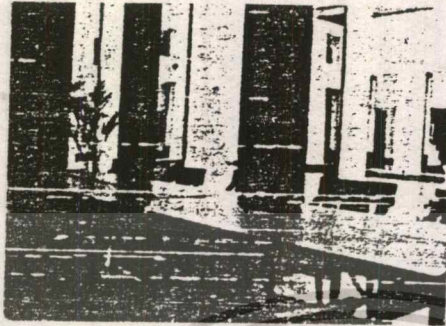
ภาพมุมมองจากภายใน COURT กลาง
กลุ่มอาคาร



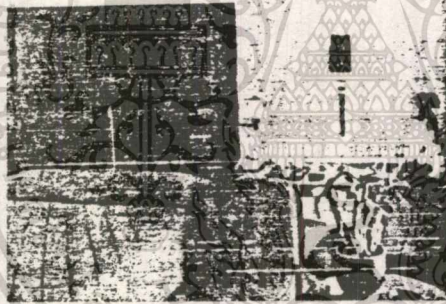
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมขนาดเล็กๆประมาณ

30 คน

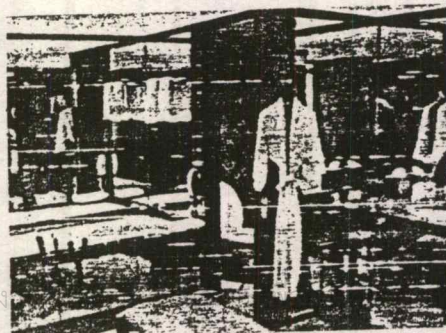


ห้อง SUITE ของโรงแรม ซึ่งมียู่มาก
เมื่อเทียบกับห้องพักทั้งหมดที่มีอยู่



มีตู้เสื้อผ้าและ โต๊ะแต่งตัวอย่างละ

2 ชุด สำหรับผู้หญิงและผู้ชาย

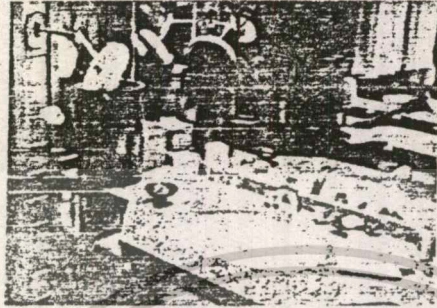


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สง

นั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องน้ำจัดไว้อย่างกว้างขวางตกแต่งอย่างสวยงาม
ด้วยวัสดุชั้นดี



3.2 การดำเนินงานของโครงการ

3.2.1 ลักษณะการบริหารงานทั่วไปในโครงการ

ในการบริหารงานหรือดำเนินการ โรงแรมนั้นมีความแตกต่างจากการดำเนินงานประเภทอื่นเพราะ ต้องให้บริการตลอดเวลา 24 ชม. ทำให้ต้องมีผู้บริหารและพนักงานต่อเนื่องกันไปตลอดเวลาและเพื่อให้การบริหารงานของโรงแรมดำเนินไปได้ด้วยดี มีประสิทธิภาพในการทำงานจึงต้องมีการแบ่งรายการบังคับมีนโยบายมีระบบในการดำเนินงาน หลักของการดำเนินงานหรือการบริหารงานในปัจจุบัน เป็นลักษณะของกลุ่มที่รวมกันแล้วจดทะเบียนในรูปแบบของบริษัทโดยการแบ่งเงินทุนของแต่ละบุคคลในรูปแบบของหุ้นดังนั้นในการบริหารงานจึงขึ้นอยู่กับบุคคลากรกลุ่มนี้ซึ่งเรียกว่า เจ้าของโรงแรม ซึ่งทำการบริหารโรงแรมในรูปแบบของคณะกรรมการโรงแรมซึ่งจะได้รับเลือกจากคณะนิติบุคคล (ผู้ถือหุ้นสามัญซึ่งเป็นผู้มีสิทธิออกเสียงได้) เข้ามาเป็นผู้ดำเนินการโรงแรมหรือบริษัทซึ่งจะมีที่ปรึกษาได้ ในการประชุมคณะกรรมการก็จะต้องมีประธานกรรมการเป็นประธานในการประชุม หน้าที่ของคณะกรรมการก็คั้น ทำการจัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ของโรงแรม และมอบหมายอำนาจการดำเนินงานทั้งหมดตลอดจนงานต่างๆ ให้กับผู้จัดการโรงแรมเป็นผู้ดำเนินการ จากหัวหน้าที่ดังกล่าว ทำให้ผู้จัดการต้องเป็นผู้มีความรู้ความชำนาญงานในด้านต่างๆ เป็นอย่างดี

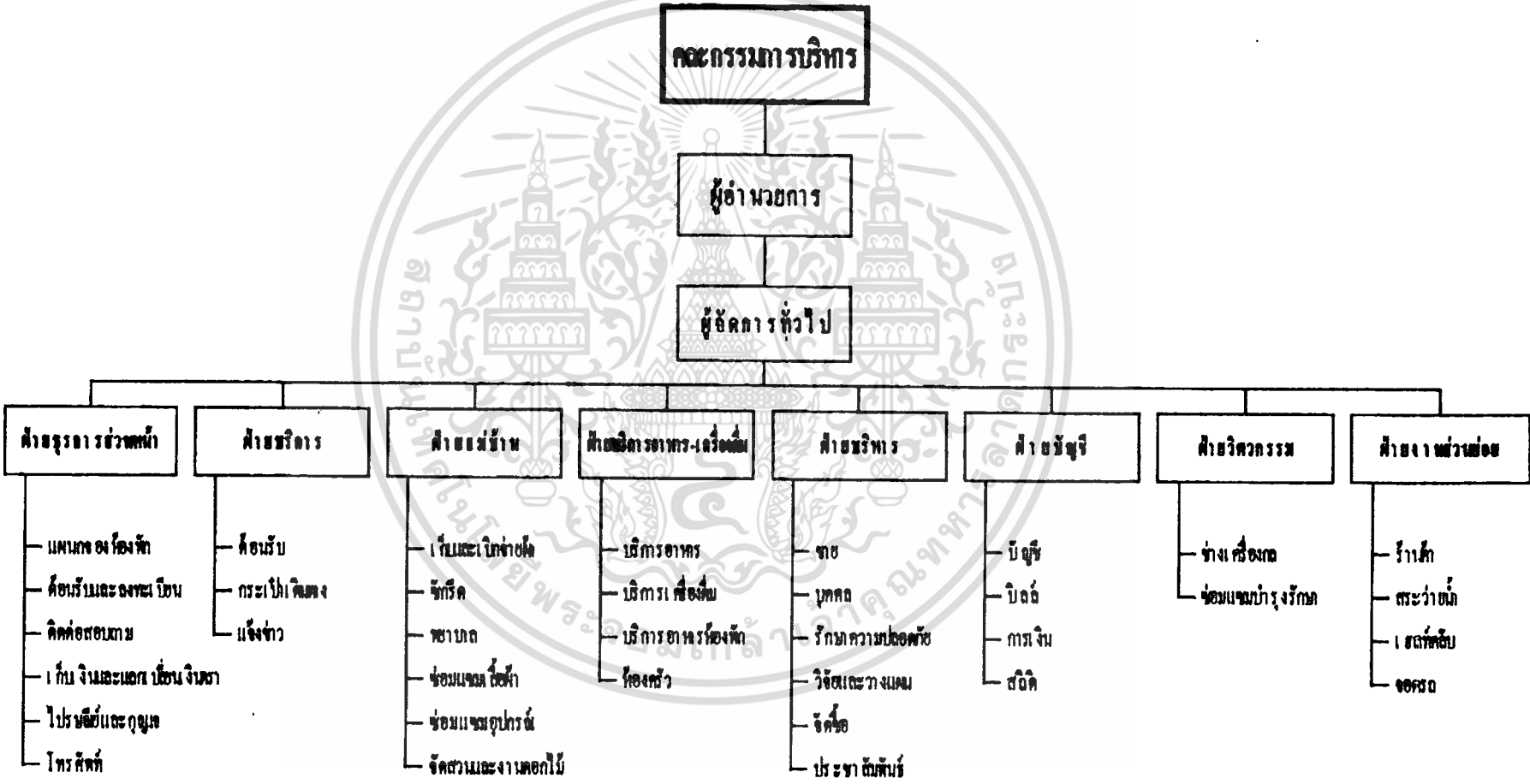
โดยทั่วไปของโรงแรมขนาดใหญ่และโรงแรมขนาดกลาง ย่อมมีงานมากกว่าผู้จัดการคนเดียวจะดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพได้ จึงต้องมีผู้ช่วยโดยแบ่งสายงานรับผิดชอบแตกต่างกันออกไปเป็นฝ่ายต่างๆ โดยสามารถแบ่งเป็นฝ่ายดังนี้

1. ฝ่ายธุรการส่วนหน้า
2. ฝ่ายบริการ
3. ฝ่ายแม่บ้าน
4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
5. ฝ่ายบริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิองค์กร



- 6. ฝ่ายบัญชี
- 7. ฝ่ายวิศวกรรม
- 8. ฝ่ายงานส่วนย่อย

3.2.2 โครงสร้างองค์การ

- 1. ฝ่ายธุรการส่วนหน้า ประกอบด้วยแผนกต่างๆ คือ แผนกของห้องพัก แผนกต้อนรับลงทะเบียน แผนกติดต่อสอบถาม แผนกเก็บเงินแลกเปลี่ยนเงินตรา แผนกไปรษณีย์และกุญแจ และแผนกโทรศัพท์
- 2. ฝ่ายบริการ ประกอบด้วย แผนกต้อนรับ แผนกกระเป๋าเดินทาง แผนกแจ้งข่าว
- 3. ฝ่ายแม่บ้าน ประกอบด้วย แผนกเก็บและเบิกจ่ายค่า แผนกซักผ้า แผนกพยาบาล แผนกซ่อมแซม เสื้อผ้า แผนกซ่อมแซมอุปกรณ์ แผนกจัดสวนและงานดอกไม้
- 4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย แผนกบริการอาหาร แผนกบริการเครื่องดื่ม แผนกบริการอาหารห้องพัก แผนกห้องครัว
- 5. ฝ่ายบริหาร ประกอบด้วย แผนกขาย แผนกบุคคล แผนกรักษาความปลอดภัย แผนกวิจัยและวางแผน แผนกประชาสัมพันธ์ แผนกจัดซื้อ
- 6. ฝ่ายบัญชี ประกอบด้วย แผนกบัญชี แผนกบิลต์ แผนกการเงิน แผนกสถิติ
- 7. ฝ่ายงานวิศวกรรมประกอบด้วย แผนกช่างเครื่องกล แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา
- 8. ฝ่ายงานส่วนย่อยประกอบด้วย แผนกร้านค้า แผนกสระน้ำ และเฮลิคอปเตอร์ แผนกที่จอดรถ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 การวิเคราะห์รายละเอียดบุคลากรและหน้าที่

รายละเอียดด้านบุคลากรและหน้าที่แบ่งตามโครงสร้างองค์กรของโครงการดังนี้

1. ฝ่ายธุรการส่วนหน้า (FRONT OFFICE) หน้าที่ของส่วนนี้คือการให้บริการและอำนวยความสะดวกให้แก่แขกที่มาพักในด้านต่างๆ เช่น การลงทะเบียนห้องพัก การให้ข่าวสาร จดหมาย รวมถึงรายละเอียดในเรื่องที่แขกที่มาพักสงสัย ผู้ที่รับผิดชอบในฝ่ายนี้คือ ผู้จัดการฝ่ายธุรการส่วนหน้า มีหน้าที่รับผิดชอบแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกจองห้องพัก (ADVANCE RESERVATION OFFICE) มีหน้าที่รับผิดชอบจองห้องพักของโรงแรม เก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับห้องพักที่ว่าง และจองแล้วรวมไปถึงสถิติต่างๆ ในเรื่องของรายได้พนักงานที่รับหน้าที่นี้เรียกว่า ROOM CLERK หรือ RESERVATION CLERK

2) แผนกต้อนรับและลงทะเบียน (RECEPTION & REGISTRATION) มีหน้าที่อำนวยความสะดวกแก่แขกที่มาลงทะเบียน ควบคุมอยู่ในตำแหน่งที่เห็นชัดเจน สามารถมองเห็นแขกที่ผ่านไปมา แผนกนี้ต้องมีโทรศัพท์ติดต่อไปยังส่วนจอยครอลและห้องเก็บสัมภาระแขกพนักงานที่รับหน้าที่ในแผนกนี้เรียกว่า RECEPTION

3) แผนกติดต่อ-สอบถาม (INFORMATION) มีหน้าที่ตอบคำถามและแนะนำแขกและผู้มาเยี่ยมชม ไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม ให้ข้อมูลต่างๆ ของโรงแรมให้พนักงานที่รับหน้าที่ในแผนกนี้เรียกว่า INFORMATION

4) แผนกเก็บเงินและแลกเปลี่ยนเงินตรา (CASHIER & MONEY CHANGER) ทำหน้าที่รวบรวมบิลด์ค่าบริการจากส่วนต่างๆ ที่แขกใช้บริการ เช่น ห้องพัก อาหาร และเครื่องคิม ต้องพร้อมที่จะรับค่าบริการจากแขกที่มาพัก จึงทำให้ต้องมีโทรศัพท์เพื่อไว้ติดต่อกับส่วนบริการอื่นๆ ได้ และเครื่องมือในการส่งบิลด์เงินสดได้อย่างรวดเร็ว

5) แผนไปรษณีย์และกุญแจ (KEY & MAIL) ทำหน้าที่รับและจ่ายกุญแจให้แก่แขกที่พัก รวมไปถึงจดหมาย โฉนด และ ไปรษณีย์ภัณฑ์ถึงแขก

6) แผนกโทรศัพท์ (TELEPHONE OPERATION) ทำหน้าที่รับผิดชอบโทรศัพท์ทั้งภายในและภายนอกนอกจากนี้ยังมีหน้าที่ปลุกแขกให้ตื่นในตอนเช้าตามที่แขกต้องการพนักงานในแผนกนี้ เรียกว่า OPERATOR แบ่งเป็นพนักงานคุมโทรศัพท์ทำหน้าที่ควบคุม SWITCH BOARD และพนักงานรับโทรศัพท์

2. ฝ่ายบริการ (SERVICE DEPARTMENT) หน้าที่ของฝ่ายนี้คือให้บริการด้านความสะดวกแก่แขก ตั้งแต่เข้ามาพักจนกระทั่งออกจากโรงแรมโดยมีหัวหน้าพนักงานรับใช้ (BELL CAPTAIN) เป็นผู้รับผิดชอบ แบ่งออกเป็นแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกต้อนรับ (RECEPTION DEPT.) จะทำหน้าที่ให้การต้อนรับแขกตั้งแต่เปิดประตูรถ ช่วยยกหีบห่อสัมภาระและเฝ้าจนกว่าจะมีเจ้าหน้าที่มาขอกไป พนักงานที่รับหน้าที่นี้เรียกว่า พนักงานเปิด-ปิดประตู

2) แผนกกระเป๋าเดินทาง (BAGGAGE DEPT.) ทำหน้าที่ยกหีบห่อสัมภาระของแขกตั้งแต่แขกเข้ามาพักจนแขกกลับ พนักงานที่รับหน้าที่นี้เรียกว่า พนักงานขนสัมภาระ

3) แผนกแจ้งข่าว (OPERATOR DEPT.) ทำหน้าที่แจ้งข่าวโดยการกระจายเสียงให้แก่แขกทราบว่า มีใครมาติดต่อหรือต้องการพบบ้าง พนักงานที่ทำหน้าที่นี้เรียกว่า พนักงานแจ้งข่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING DEPARTMENT) หน้าที่ของฝ่ายนี้คือ ดูแลความสะอาดในส่วน ห้องพัก ห้องโถง ทางเดินที่ติดต่อกัน (CORRIDOR) นอกจากนี้ยังต้องดูแลสภาพของห้องพัก ถ้ามีสิ่งของชำรุด ต้องการซ่อมแซม ก็จะรายงานไปยังแผนกวิศวกรรม และรายงานว่าขณะนี้ห้องใดที่แขกพักอยู่ ห้องใดว่างและ ห้องใดถูกจองอยู่ ผู้ที่รับผิดชอบฝ่ายนี้คือ แม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSE KEEPER) ทำหน้าที่คอยดูแลรับผิดชอบความเรียบร้อยของโรงแรมให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และทำหน้าที่ดูแลเก็บรักษาสิ่งของ ของแขกที่สูญหาย แล้วค้นพบเพื่อส่งคืนแขกประกอบด้วยแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกเก็บและเบิกจ่ายผ้า (LINEN DEPT.) แผนกนี้จะทำหน้าที่เก็บผ้าจากส่วนห้องพักและส่วนอื่นๆ เช่น ส่วนอาหารและเครื่องคั้ม ที่ใช้แล้ว และเบิกจ่ายผ้าไปยังส่วนต่างๆ

2) แผนกซักกริด (LAUNDRY DEPT.) แผนกนี้จะทำหน้าที่ซักกริดเสื้อผ้าของแขกที่มาพัก ผ้าอื่นๆ เช่น ผ้าปูที่นอน ปลอกหมอน และชุดทำงานและเสื้อผ้าของพนักงานด้วย แผนกซักกริดนี้จะประกอบด้วยพนักงานแยกเสื้อผ้า พนักงานซักผ้า พนักงานคุมเครื่องซักผ้า พนักงานรีดผ้า และพนักงานคัดเลือกผ้า

3) แผนกพยาบาล (HOUSE PHYSICIAN DEPT.) เป็นแผนกที่ให้บริการตรวจรักษาแก่พนักงาน และแขกที่มาพัก

4) แผนกซ่อมแซมเสื้อผ้า (SEWING DEPT.) เป็นแผนกที่ดูแลความเรียบร้อยของเสื้อผ้า เครื่องใช้ที่เป็นผ้า พนักงานที่รับหน้าที่นี้เรียกว่า พนักงานเย็บปักถักร้อย

5) แผนกซ่อมแซมอุปกรณ์ (MAINTENANCE DEPT.) ทำหน้าที่ซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องมือใช้สอยเล็กๆ ภายในโรงแรม

6) แผนกจัดสวนและงานดอกไม้ (GARDEN & FLORIST DEPT.) ทำหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของส่วนต่างๆ ภายในโรงแรม และการจัดดอกไม้ประดับในส่วนต่างๆ ของส่วนอาหารและเครื่องคั้ม

นอกจากนี้ เจ้าหน้าที่แผนกแม่บ้านยังประกอบด้วย พนักงานประจำห้อง และพนักงานทำความสะอาด

4. ฝ่ายอาหารและเครื่องคั้ม (FOOD & BEVRAGE DEPARTMEN) หน้าที่ของฝ่ายนี้คือการจัดบริการอาหารและเครื่องคั้ม แก่แขกที่มาพักและผู้รับบริการจากภายนอก ผู้รับผิดชอบฝ่ายนี้คือ ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องคั้ม แบ่งย่อยเป็นแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกบริการอาหาร (FOOD DEPT.) คือ ส่วนต่างๆ ที่ให้บริการด้านอาหาร เช่น ส่วนภัตตาคาร ส่วนจัดเลี้ยง และส่วนคอฟฟี่ช็อป ประกอบด้วยพนักงานดังนี้ หัวหน้าพนักงานบริการ (HEAD WAITER) กัปตัน (CAPTAIN) พนักงานต้อนรับ (HOSTESSES) พนักงานบริการ (WAITER/WAITRESS) และผู้ช่วยพนักงานบริการ

2) แผนกบริการเครื่องดื่ม (BEVERAGE DEPT.) คือส่วนที่ให้บริการเครื่องดื่มมากกว่าอาหาร และยังมีการแสดงดนตรีหรือเสียงเพลงประกอบ เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศประกอบด้วยพนักงานดังนี้หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ ทำหน้าที่ควบคุมพนักงานอื่นๆ เช่น พนักงานผสมเครื่องดื่ม (BARTENDERS) พนักงานเสิร์ฟ (BAR BOYS)

3) แผนกบริการอาหารห้องพัก (ROOM SERVICE DEPT.) คือส่วนที่ให้บริการอาหารแก่แขกยังห้องพัก โดยมีพนักงานคือ พนักงานประจำห้องพักแบกทำการส่งต่อไป

4) แผนกห้องครัว (KITCHEN DEPT.) คือส่วนที่ให้บริการอาหารและของว่างห้องอาหารและครัว โดยมากจะอยู่ร่วมกัน ยกเว้นคอฟฟี่ช็อปอาจมีครัวแยกต่างหาก ประกอบด้วยพนักงานต่างๆ ดังนี้คือ

หัวหน้าแผนกห้องครัว (HEADCHIEF) ทำหน้าที่ควบคุมและรับผิดชอบงานทั้งหมดในท้องผลิตอาหาร การเตรียมอาหารทุกชนิด รวมไปถึงการทำงานของคนงาน คั้นทุนของอาหาร แรงงานที่ใช้และการผลิตอาหาร ตามรายการอาหารที่มีบริการแก่แขกหรือผู้มาใช้บริการ

ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (SOUSCHIEF) ทำหน้าที่ช่วยปฏิบัติงานตามคำสั่งของ HEAD CHIEF ในการสั่งงาน และการบริการ การผลิตอาหารทั้งหมดในแผนก

หัวหน้าคนงานการผลิตอาหาร (SECOND COOK) ทำหน้าที่รับผิดชอบการผลิตอาหารต่างๆ ภายในแผนก

ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวภาคกลางคืน (NIGHT CHIEF) ทำหน้าที่รับผิดชอบในการแนะนำควบคุมการผลิตและบริการในตอนกลางคืน นอกจากนี้ NIGHT CHIEF ยังต้องช่วยงานในช่วงตอนกลางวันในกรณีที่ HEAD CHIEF และ SOUS CHIEF ไม่อยู่

เจ้าหน้าที่ในห้องครัว (COOK) ทำหน้าที่ผลิตหรือปรุงอาหาร แบ่งออกได้หลายหน้าที่ดังนี้

PASTRY CHIEF ทำหน้าที่ควบคุมและแนะนำในการผลิตของหวาน

ASSISTANT PASTRY CHIEF ทำหน้าที่ผลิตเค้ก ขนมปัง สุกกี้ และของหวานอื่นๆ

FRY COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ต้องใช้ เตาหุงต้ม และกระทะสำหรับทอด

ROAST COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ใช้เตาอบและเตาสำหรับปิ้งย่าง

BROILER COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ปรุงโดยใช้เตาอบความร้อนสูง ในกรณีที่ เป็นโรงแรมขนาดกลางหรือเล็ก ROAST COOK กับ BROILER COOK จะเป็นคนเดียวกัน

SOUP COOK ทำหน้าที่เตรียมน้ำซุปต่างๆ ทั้งร้อนและเย็น

COLD MEAT MAN ทำหน้าที่เตรียมน้ำซุปต่างๆ เตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น สลัด แซนวิช

BREAKFAST COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารเช้าต่างๆ และจัดเตรียมอาหารสำหรับมือกลางวัน

BUTCHER ทำหน้าที่ตัดเนื้อส่วนต่างๆ เพื่อนำไปเตรียมปรุงอาหารและทำหน้าที่ทำความสะอาดและเตรียมเนื้อปลาและสัตว์ปีกด้วย

BAKER ทำหน้าที่เตรียมขนมปังชนิดต่างๆ และยังมีผู้ช่วยอีก เรียกว่า BAKER'S HELPEN

VEGETABLE MAN ทำหน้าที่ทำความสะอาดผักทุกชนิดที่ใช้ปรุงอาหาร และเตรียมอาหารจากผักตามความต้องการของ FRY COOK

COOK'S HELPEN ทำหน้าที่ช่วยงานการเตรียมและการบริการอาหาร เช่น ทำความสะอาดเนื้อสัตว์ต่างๆ ทำความสะอาดผัก ผลไม้ รวมไปถึงภาชนะที่ใช้

5. ฝ่ายบริหาร (MANAGEMENT DEPARTMENT) ทำหน้าที่ปรับปรุง และดูแลกิจการของโรงแรมให้ เป็นไปได้ด้วยดี แบ่งออกเป็นแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกขาย (SALES DEPT.) ทำหน้าที่ดำเนินการขายบริการด้านห้องพัก การประชุม การจัดเลี้ยง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม โฆษณา-ประชาสัมพันธ์ ตลอดจนส่งเสริมทางการขายและการบริการ ผู้รับผิดชอบในแผนกนี้คือ ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER) พนักงานในแผนกนี้ประกอบด้วย ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย เจ้าหน้าที่ขาย และพนักงานฝ่ายขาย

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) แผนกบุคคล (PERSONEL DEPT.) ทำหน้าที่จัดระบบตำแหน่งหน้าที่ของพนักงานการว่าจ้างแรงงาน วางหลักเกณฑ์ในเรื่องเกี่ยวกับบุคลากรและความสัมพันธ์ กับพนักงานและลูกจ้าง ผู้รับผิดชอบในแผนกนี้คือ ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONEL MANAGER) พนักงานในแผนกนี้ประกอบด้วย เลขานุการ ที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมาย

3) แผนกรักษาความปลอดภัย (SECURITY DEPT.) มีหน้าที่จัดพนักงานดูแลรักษาความปลอดภัย และตรวจสอบผู้แปลกปลอม ผู้รับผิดชอบในแผนกนี้คือหัวหน้าในแผนกนี้คือหัวหน้าพนักงานรักษาความปลอดภัย (CHIEF SECURITY) พนักงานในแผนกนี้ประกอบด้วยพนักงานดูแลรักษาความปลอดภัย

4) แผนกวิจัยและวางแผน RESEARCH DEPT.) ทำหน้าที่รวบรวมสถิติต่างๆ เพื่อพยากรณ์ด้านต่างๆ เช่น การขายห้องพัก การใช้จ่าย เพื่อปรับปรุงและพัฒนาโรงแรมให้ทันสมัย

5) แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPT.) ทำหน้าที่จัดซื้อของทุกชนิดของโรงแรมผู้รับผิดชอบในแผนกนี้คือ ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (PURCHASING NAMAGER)

6) แผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION DEPT.) มีหน้าที่เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชน และพนักงานของโรงแรม และรับผิดชอบต่อความสัมพันธ์อันดีกับสาธารณะ ผู้รับผิดชอบในแผนกนี้คือ ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION MANAGER)

6. ฝ่ายบัญชี (ACCOUNTING DEPARTMENT) ทำหน้าที่ตรวจสอบและควบคุมด้านการเงินทั้งหมด ทั้งรายรับ รายจ่าย เงินเดือนและเจ้าหน้าที่พนักงาน แบ่งออกเป็นแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกบัญชี (ACCOUNTING OFFICE) ทำหน้าที่ควบคุมรายรับ-รายจ่าย ทั้งหมดของโรงแรม สถิติการของพนักงาน ควบคุมรั่วไหลการทำงานและประสานงานกับแผนกอื่นในโรงแรม

2) แผนกบิลด์ (BILLING DEPT.) มีหน้าที่รวบรวมบิลด์ทุกแผนกของโรงแรมเพื่อทำเป็นหลักฐานบันทึกรายละเอียดของแขกที่มาพัก เช่น บัญชีแยกประเภทนักท่องเที่ยว

3) แผนกการเงิน (CASHIER DEPT.) มีหน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรมตั้งแต่เงินที่รับจากแขกส่วนอาหารและเครื่องดื่มโดยส่งบิลด์เงินสดมายังแคชเชียร์ส่วนกลาง รวมไปถึงรายได้จากการเช่าร้านค้าด้วย

4) แผนกสถิติ ทำหน้าที่รวบรวมสถิติทางการเงินทั้งหมด เพื่อใช้เป็นข้อพิจารณาความก้าวหน้าของโรงแรม

พนักงานของฝ่ายบัญชีประกอบด้วย

1) พนักงานการเงิน (CASHIER) มีหน้าที่ทำบัญชีเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายที่ได้จ่ายไปแล้วทั้งหมดของแขก เช่น พัตศุเก็บเงินปลายทาง ค่าโทรเลข เป็นต้น

2) สมุหบัญชี (CHIEF ACCOUNTANT) เป็นผู้ช่วยตรวจสอบบัญชีและการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการเก็บเงินสด

3) หัวหน้าผู้ตรวจสอบบัญชี (ACCOUNT AUDITOR) ทำหน้าที่ดูแลพนักงานและตรวจสอบบัญชีทั้งหมดจากทุกแผนก

4) พนักงานควบคุมบัญชีรับ (ACCOUNT RECEIVABLE CLERK) ทำหน้าที่แยกรายรับทั้งหมดของทุกแผนกแล้วนำเสนอสมุหบัญชี

5) พนักงานควบคุมบัญชีจ่าย (ACCOUNT PAYABLE CLERK) ทำหน้าที่ควบคุมบัญชีการชำระและใช้จ่ายของโรงแรมให้ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น ถือว่าหากมีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเงิน (INCOME AUDITOR) ทำหน้าที่ตรวจสอบเงินที่ได้จากแคชเชียร์จากแผนกต่างๆ ว่าตรงกับรายงานหรือบันทึกบัญชีขอค้ายได้หรือไม่

7) พนักงานตรวจสอบห้องอาหารและบาร์ (F&B AUDITOR) ทำหน้าที่ตรวจสอบและทำรายงานว่าได้มีการนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการแก่แขกและผู้ให้บริการเพื่อนำมาตรวจสอบกับแคชเชียร์ของห้องอาหารและบาร์ว่าตรงกันหรือไม่

8) พนักงานจ่ายเงินเดือน (PAY MASTER) มีหน้าที่สำรวจรายได้ของพนักงานทุกคน เพื่อทำบัญชีเสนอของอนุมัติเพื่อนำมาจ่ายเงินเดือน และยังทำหน้าที่ทำบัญชีฝ่ายจัดการของโรงแรมเพื่อ คำนวณภาษีเงินได้เพื่อหักภาษี ณ ที่จ่าย และนำส่งกระทรวงการคลัง

9) พนักงานลงเวลาทำงาน (TIME KEEPER) ทำหน้าที่ดูแลให้พนักงานลงเวลาในบัตรให้ถูกต้องตามระเบียบ

7. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT) มีหน้าที่ ปรับปรุงดูแลรักษาสถานที่ตลอดจนเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่อำนวยความสะดวกต่อโรงแรม แบ่งออกเป็นแผนกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกช่างเครื่องกล (MECHANICAL DEPT.) ทำหน้าที่รับผิดชอบในงานฝ่ายช่างและเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานช่างทั้งหมด ผู้รับผิดชอบแผนกนี้คือ หัวหน้าฝ่ายช่าง (CHIEF ENGINEERING) พนักงานของแผนกช่างเครื่องกลนี้ประกอบด้วย ผู้ช่วยพนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ พนักงานตัดหญ้า พนักงานเติมน้ำมัน พนักงานควบคุมห้องเครื่องทำความร้อนและความเย็น

2) แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา (MAINTENANCE DEPT.) ทำหน้าที่ดูแลและคอยซ่อมแซมหรือบริการแก้ไขให้กับแผนกอื่นๆ มีหน้าที่ซ่อมงาน 6 ชนิด ใหญ่ๆ คือ ไฟฟ้า ประปา ระบบปรับ-ระบาย อากาศ เครื่องทำความร้อน และเครื่องไฟฟ้า พนักงานของแผนกนี้ ประกอบด้วย ช่างไม้ ช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์ ช่างทำเบาะ พนักงานปู-ซ่อมพรม ช่างซ่อมแซมม่าน ช่างทาสี ช่างปิดกระดาษฝาผนัง ช่างประปา ช่างไฟฟ้า ช่างซ่อมเครื่องปรับอากาศ ช่างซ่อมเครื่องทำความร้อน และพนักงานตกแต่งสนามหญ้าและสวนหย่อม

8. ฝ่ายงานส่วนย่อย เป็นฝ่ายที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม แบ่งออกเป็นแยกต่างๆ ดังนี้

1) แผนกร้านค้า (RETAIL) เป็นแผนกที่นำรายได้มาสู่โรงแรม โดยส่วนมากจะขึ้นตรงกับฝ่ายบริหารว่าจะมีนโยบายที่จะทำการค้าขายเองหรือเปิดให้ผู้อื่นเช่าดำเนินธุรกิจกิจกรรมที่มีอยู่ในแผนกนี้ได้แก่ ร้านขายบุหรี่ยี่ห้อและหนังสือพิมพ์ ร้านตัดผม ร้านเสริมสวย ร้านตัดเสื้อ ร้านขายยา ร้านขายดอกไม้ NIGHT CLUB

2) แผนกสระน้ำและเฮลท์คลับ เป็นแผนกที่ให้บริการแก่แขกที่มาพักผ่อนกลางแจ้งนอกอาจไม่ให้บริการแล้วแต่นโยบายของโรงแรม เป็นส่วนที่ทำรายได้ทั้งทางตรงและทางอ้อมสู่โรงแรม พนักงานของแผนกนี้ประกอบด้วย ผู้จัดการ พนักงานรับใช้ พนักงานห้องอบไอน้ำ พนักงานดูแลความปลอดภัย พนักงานสอนว่ายน้ำ

3) แผนกที่จอดรถ (PARKING) เป็นแผนกที่ให้บริการแก่แขกที่มาพัก และผู้มาใช้บริการ พนักงานของแผนกนี้ประกอบด้วย หัวหน้าแผนก พนักงานดูแลรถ พนักงานให้สัญญาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ผู้ใช้โครงการ

3.3.1 ประเภทของผู้ใช้โครงการ

ประเภทของผู้ใช้โครงการอาจแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ผู้รับบริการ ได้แก่ แยกที่เข้าพัก และผู้มาใช้บริการของโรงแรม เช่น ห้องจัดเลี้ยง ภัตตาคาร ร้านค้าให้เช่าภายใน ส่วนประเภทที่ 2 คือ ผู้ให้บริการ ได้แก่ พนักงานเจ้าหน้าที่ในแผนกต่างๆ เช่น พนักงานแผนกแม่บ้าน พนักงานแผนกห้องจัดเลี้ยง หรือพนักงานในภัตตาคาร ฯลฯ นอกจากนี้ยังรวมถึงผู้บริหารและคณะกรรมการของโรงแรมด้วย

3.3.2 วิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้ในโครงการ

จากการแบ่งประเภทของผู้ใช้โครงการออกเป็น 2 ประเภท ดังนั้นจึงแบ่งพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการเป็น 2 ประเภทคือ

1. ผู้รับบริการ แตกต่างกันตามประเภท และความประสงค์ของการเข้าใช้อาคารโดยแยกออกเป็น 2 ประเภท คือ

1) แยกที่เข้าพัก แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

แยกที่เข้าพักเป็นส่วนตัว อาจเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเองหรือมาเป็นครอบครัว หรือเป็นนักธุรกิจในบริเวณนั้น

- เวลาเข้าใช้ มักเป็นช่วงเย็น-ค่ำแต่จะไม่ดึกดื่น ขึ้นอยู่กับเวลาเครื่องบินหรือพาหนะอื่นๆ

- การเดินทาง รถยนต์ รถรับจ้าง และรถของโรงแรม

- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึง จะเดินเข้าสู่ LOBBY จะทำการติดต่อที่ FRONT DESK เพื่อติดต่อของห้องพักและลงทะเบียน อาจนั่งพักผ่อนในบริเวณ LOBBY สักครู่ แล้วขึ้นไปพักผ่อนบนห้องพัก จากนั้นอาจสั่งอาหารขึ้นไปรับประทานบนห้องพักหรือลงมาใช้บริการในส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น ภัตตาคาร LOUNGE หรือส่วน RECREATION

แยกที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม 15-30 คน โดยผ่านทาง GROUP TOUR อื่นๆ

- เวลาเข้าใช้ ไม่แน่นอน

- การเดินทาง รถทัวร์ ของ บริษัททัวร์

- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึง แยกทั้งหมดจะเข้าสู่ LOBBY นั่งพักผ่อน จากนั้นไกด์ของ GROUP TOUR จะทำการติดต่อและลงทะเบียนห้องพักจากนั้นจะนำกุญแจห้องมาแจกทุกทัวร์ และแยกไปพักผ่อนยังห้องของแต่ละคน หลังจากพักผ่อนแล้วจะมีการนัดเวลาเพื่อร่วมกิจกรรมต่างๆ เช่น รับประทานอาหาร แยกที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม 15-30 คน โดยผ่านทาง GROUP TOUR ของโรงแรมที่จัดในลักษณะ PACKAGE TOUR

- เวลาเข้าใช้ 18.00-20.00 น.

- การเดินทาง รถทัวร์ของโรงแรม

- พฤติกรรม เหมือนกับ GROUP TOUR อื่นๆ ก่อนที่จะเดินทางไปสู่แหล่งท่องเที่ยวตามหมายกำหนดโดยรถและเรือของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ผู้ให้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ อาจเป็นแขกที่พักหรือผู้ให้บริการจากภายนอก

- เวลาใช้ อยู่ในช่วง 8.30-24.00 น.

- การเดินทาง รถยนต์ รถรับจ้าง

- พฤติกรรม เมื่อทำการจองและแจ้งกำหนดการแก่ทางโรงแรมล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่และอาหารตามสั่ง เมื่อผู้ให้บริการเดินทางมาถึงจะเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงโดยผ่าน LOBBY หรือไม่ผ่านก็ได้ เริ่มงาน-เลิกงานตามกำหนดเวลา จากนั้นก็จะเดินทางกลับหรือพักที่โรงแรม

ผู้ให้บริการชื่อของ รับประทานอาหาร พักผ่อนหย่อนใจ

- เวลาใช้ อยู่ในช่วง 8.00-24.00 น.

- การเดินทาง รถยนต์ รถรับจ้าง

- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะเข้าส่วนบริการต่างๆ เช่น ร้านขายของที่ระลึก คีอฟ ฟิชชอป DISCOTHEQUE เมื่อเสร็จแล้วก็เดินทางกลับ

ผู้มาติดต่อกับแขกที่พักภายในโรงแรม

- เวลาใช้ ไม่แน่นอน

- การเดินทาง รถยนต์ รถรับจ้าง

- พฤติกรรม ผู้ติดต่ออาจมีการนัดหมายล่วงหน้าแล้ว เมื่อมาถึงโรงแรมก็จะไปรอซึ่งสถานที่พัก เช่น LOBBY LOUNGE แต่ถ้าไม่ได้นัดหมายผู้ติดต่อจะไปติดต่อที่ FRONT DESK เพื่อสอบถามถึงห้องพัก เพื่อให้พนักงานของโรงแรมแจ้งแก่แขกให้มาพบโดยมากมักรอที่ LOBBY หรือ LOUNGE เมื่อติดต่อธุรกิจเสร็จแล้วจึงเดินทางกลับ

2. ผู้ให้บริการ แตกต่างกันตามประเภทของบุคคลที่ทำงานดังนี้

ฝ่ายบริหารหรือเจ้าหน้าที่ระดับสูง

- เวลาทำงาน 8.00-12.00,13.00-18.00 และ 18.30-21.00 น.

- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะคอยบัตรเพื่อลงเวลาเข้าทำงาน จากนั้นตรงไป

ปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาจึงไปคอยบัตรลงเวลากลับ

เจ้าหน้าที่

- เวลาทำงาน ทำงานเป็นผลัดเวลา 8.00-16.00,16.00-24.00,24.00-8.00 น. ส่วนผู้ที่ทำงานไม่เป็นผลัดอยู่ในช่วง 8.00-17.00 น.

- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะลงเวลาที่ TIME KEEPER ไปห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนชุดเป็น FORM ของโรงแรม จากนั้นตรงไปปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงานแล้วไปคอยบัตรเพื่อเลิกงาน

ถูกจ้างหรือพนักงานบริการ

- เวลาทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัด

- พฤติกรรม เหมือนเจ้าหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.3 วิเคราะห์อัตราค่าจ้างคนของโครงการ

การหาอัตราค่าจ้างคนของโรงแรมในประเทศไทยจากการสำรวจของ กทท. พบว่าโรงแรมต่างๆ ในปัจจุบันทั้งที่ได้รับการส่งเสริมและไม่ได้รับการส่งเสริมมีอัตราค่าจ้างงาน, การแบ่งระดับ, และการแบ่งอัตราค่าจ้างคนดังนี้

- อัตราค่าจ้างงาน - โรงแรมในกรุงเทพฯ 1.46 คน/ห้องพัก
- โรงแรมในต่างจังหวัด 0.63 คน/ห้องพัก

การแบ่งระดับแบ่งออกให้เป็น 4 ระดับ (มาตรฐานของ กทท.)

ระดับที่ 1 งานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค เช่น WAITER, ROOM CLEANS, FRONT DESK CLERKS, TELEPHONE OPERATORS, BELLMAN, DOOR MAN

ระดับที่ 2 งานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง เช่น BARTENDERS, HEAD WAITERS, CASHILER, SECRETARY, ACCOUNT STAFF, KITCHEN SUPERVISOR

ระดับที่ 3 งานที่เหนือกว่าระดับเทคนิค เช่น ROOM DEPARTMENT MANAGER, F&B MANAGER, CHIEF COOK, HOUSE KEEPING PERSONNEL MANAGER

ระดับที่ 4 งานบริหาร เช่น GENERAL MANAGER, FINANCE CONTROLLER

การแบ่งอัตราค่าจ้างคนในหน่วยงานต่างๆ ใช้ข้อมูลจากการสำรวจโรงแรมในสหรัฐอเมริกาโดยแยกย่อยเป็นส่วนต่างๆ ดังนี้

1. ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION) ประกอบด้วยผู้จัดการฝ่ายต่างๆ รวมถึงประธานกรรมการในส่วนนี้คิดอัตราร้อยละ 3 ต่อค่าจ้างคนทั้งหมด

2. ส่วนธุรการและพนักงานในส่วนบริหาร (FRONT OFFICE & ADMIN.STAFF) ซึ่งประกอบด้วย FRONT OFFICE CASHIER, ROOM CLEAR, TELEPHONE OPERATOR, ADMINISTRATION ในส่วนนี้คิดอัตราร้อยละ 11 ต่อค่าจ้างคนทั้งหมด

3. ส่วนบริการ (SERVICE) ประกอบด้วย BELLMAN, DOOR MAN, HEAD PORTER, ROOM SERVICE STAFF ในส่วนนี้คิดอัตราร้อยละ 19 ต่อค่าจ้างคนทั้งหมด

สรุปการวิเคราะห์อัตราคนในต่างจังหวัด 0.63/ ห้องพัก จำนวนห้องพักของโครงการเท่ากับ 200 ห้องพัก ดังนั้นจึงมีอัตราค่าจ้างคนทั้งหมดของโครงการเท่ากับ 126 คน ดังแสดงตามตาราง

	อัตราร้อยละ	จำนวนเจ้าหน้าที่ (คน)
1. ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION)	3	4
2. ส่วนธุรการส่วนหน้า (FRONT DESK & ADMIN.STAFF)	11	14
3. ส่วนบริการ (SERVICE)	19	24
4. ส่วนแม่บ้าน (HOUSE KEEPING)	27	34
5. ส่วนอาหารและบริการ (FOOD & SERVICE)		
- BANQUET & RESTAURANT	18	22
- KITCHEN	16	20
6. ส่วนบำรุงรักษาและควบคุมเครื่อง (MAINTANANCE & EQUIPMENT OPERATION)	6	8
รวม	100	126

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่... รับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด...
ไม่ว่าการ... 8 นำไปใช้

3.4 องค์ประกอบพื้นฐานของโครงการ

3.4.1 วิเคราะห์พื้นฐานความต้องการขององค์ประกอบ

องค์ประกอบของการใช้สอยของโรงแรมแบ่งออกเป็นส่วนสำคัญได้สองส่วน คือ

1. ส่วน FRONT OF THE HOUSE คือ ส่วนของโรงแรมที่ผู้มาใช้บริการพบเห็นและใช้บริการได้โดยตรง ผู้มาใช้บริการได้แก่ แขกที่มาพัก บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ เป็นส่วนที่ทำรายได้ให้กับโรงแรมโดยตรง จึงต้องมีการออกแบบและตกแต่งในส่วนนี้ ให้เกิดความรู้สึกเชิญชวนให้เข้ามาใช้บริการและสร้างความประทับใจให้แก่ แขกผู้มาพัก องค์ประกอบสำคัญในส่วนนี้ได้แก่

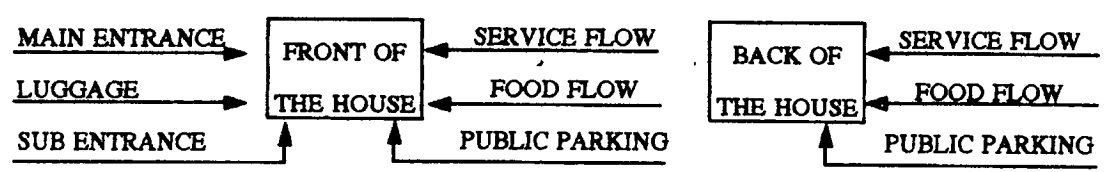
- 1) LOBBY
- 2) FRONT DESK
- 3) RESTAURANT
- 4) BANQUET ROOM
- 5) RETAIL SHOP
- 6) GUEST ROOM
- 7) LIFT STAIR AND GUEST ROOM CORRIDOR
- 8) PUBLIC TOILET
- 9) ADMINSTRATIVE AREA

2. ส่วน BACK OF THE HOUSE คือ ส่วนที่ผู้ให้บริการของโรงแรมเป็นผู้ใช้สอย ทำหน้าที่ผลิตแล้วส่งไปยังส่วนหน้า (FRONT OF THE HOUSE) ในส่วนนี้จะเข้าได้เฉพาะเจ้าหน้าที่และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับเท่านั้น และเนื่องจากเป็นส่วนที่ไม่ได้ทำรายได้โดยตรงของ โรงแรมดังนั้นในการออกแบบจึงมุ่งที่ประโยชน์ใช้สอยความสะดวกและความคล่องตัวในการทำงาน องค์ประกอบสำคัญในส่วนนี้ ได้แก่

- 1) LAUNDRY FACILITY
- 2) HOUSEKEEPING DEPARTMENT
- 3) FOOD & BEVERAGE SERVICE
- 4) EMPLOYEE FACILITY
- 5) SECVICE FACILITY
- 6) ENGINEER SECTION

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนประกอบที่สำคัญทั้ง 2 ส่วน สามารถนำมาเขียนเป็น DAIGRAM ดังนี้



ในการวิเคราะห์พื้นฐานความต้องการขององค์ประกอบ จะแบ่งองค์ประกอบของโครงการออกตามการแบ่งพื้นที่ใช้สอยและหน้าที่ โดยแบ่งออกเป็นองค์ประกอบหลัก 8 ส่วนดังนี้

1. ส่วนสาธารณะ (PUBLIC SPACE)
2. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)
3. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE)
4. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง (RECREATION AREA)
5. ส่วนร้านค้า (RETAIL SHOP)
6. ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION OFFICE)
7. ส่วนบริการทั่วไป (GENERAL SERVICE DEPARTMENT)
8. ส่วนห้องเครื่อง (MECHANICAL DEPARTMENT)

จากองค์ประกอบหลักทั้ง 8 ส่วน สามารถแยกออกเป็นองค์ประกอบย่อยของแต่ละส่วนได้ดังนี้

1. ส่วนสาธารณะ (PUBLIC SPACE) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยต่างๆ ดังนี้

1) โถงต้อนรับ (LOBBY & FRONT DESK) เป็นส่วนที่อยู่ติดกับประตูทางเข้าหลักรับแขกผู้มาพักหรือมาติดต่อ พื้นที่ส่วนนี้จะเป็นพื้นที่พักคอยสำหรับแผนกต้อนรับ เก็บเงิน ประชาสัมพันธ์บรรณาธิการต่างๆ ของฝ่าย FRONT OFFICE เป็นส่วนแรกที่แขกหรือผู้มารับบริการพบเห็นจึงต้องตกแต่งให้สวยงามบรรยากาศน่าประทับใจ

2) โถงนั่งเล่น (LOUNGE) เป็นส่วนนั่งเล่น จัดสำหรับแขกที่มาพักได้ใช้ประโยชน์ร่วมกัน เช่น นั่งพักผ่อน อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ นั่งสนทนา เขียนจดหมาย ดังนั้นจึงควรมีโต๊ะและเก้าอี้ให้แขกใช้เขียนจดหมายได้ด้วย

3) ส่วนธุรการส่วนหน้า (FRONT OFFICE) เป็นส่วนที่ทำหน้าที่ควบคุมกิจกรรมต่างๆ ของโรงแรม ประกอบด้วยแผนกต่างๆ ดังนี้

(1) แผนกต้อนรับ (GUEST RECEPTION) ทำหน้าที่ต้อนรับแขกและเป็นส่วนติดต่อสอบถามของผู้นำบริการ ควรตั้งอยู่ในที่แขกมองเห็นได้ง่าย

(2) แผนกลงทะเบียน (REGISTRATION) ควรอยู่ใกล้ทางเข้าหลักของโรงแรม เพื่อความสะดวกแก่แขกที่มาพัก โดยทั่วไปจะอยู่ใกล้กับแผนกของห้องพักและการเงินเพื่อความสะดวกในการดำเนินงาน

(3) แผนกจองห้องพัก (ADVANCE RESERVATION OFFICE) ทำหน้าที่บันทึกหลักฐานการจองห้องพัก และตรวจสอบความเรียบร้อยของห้องพักที่ยังว่างอยู่ โดยทั่วไปควรอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียนต้อนรับ และ

เอกสารการเงิน เอกสารที่ส่งวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(4) แผนกเก็บเงินและแลกเปลี่ยนเงินตรา (CASHIER AND ACCOUNTING MONEY EXCHANGER) ทำหน้าที่เก็บบิลด์จากส่วนบริการต่างๆ ควรอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียน

(5) แผนกติดต่อสอบถาม (INFORMATION) ทำหน้าที่ให้คำตอบแก่ผู้มาพักในด้านต่างๆ เช่น สถานที่ท่องเที่ยวและรายละเอียดในการติดต่อ

(6) แผนกไปรษณีย์และกุญแจห้อง (KEY & MAIL) ทำหน้าที่เก็บกุญแจห้องพักให้กับแขกในเวลาแขกออกไปข้างนอก และถ้ามีจดหมายหรือพัสดุภัณฑ์ของแขกที่มาพักก็จะมอบให้กับแขกในขณะที่เดียวกันที่มารับหรือฝากกุญแจห้องพัก

(7) แผนกโทรศัพท์ (TELEPHONE OPERATOR) ทำหน้าที่รับ-ส่ง ข่าวสารระหว่างบุคคลภายนอกและภายในโรงแรม นอกจากนี้ยังช่วยบริการในการติดต่อระหว่างห้องพักแขกกับแผนกต่างๆ ตามความจำเป็นและมีโทรศัพท์สาธารณะเพื่อบริการแก่แขกและผู้มาใช้บริการ

(8) แผนกกระจายเสียง (SOUND AND MESSAGE RELAYS) ให้บริการด้านเสียงเพลงหรือดนตรีเพื่อสร้างบรรยากาศ และยังทำหน้าที่กระจายเสียงเรียกแขก แผนกนี้ควรอยู่ด้านหลัง

(9) แผนกบริการธุรการ (FRONT OFFICE MANAGEMENT) ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานและประสานงานระหว่างส่วน FRONT DESK กับแผนกต่างๆ ของโรงแรม ผู้จัดการแผนกต่างๆ จำเป็นต้องอยู่ในส่วนนี้ ควรติดต่อกับ LOBBY ส่วนทำงานและส่วนสำนักงานอื่นๆ

4) ส่วนบริการกระเป๋าเดินทาง (AGGAGE CHECKING) เป็นส่วนบริการด้านกระเป๋าเดินทางของแขก เพื่อไม่ให้สับสน ส่วนทำงานหรือเคาน์เตอร์ของ BELL MAN จะตั้งอยู่ในตำแหน่งใกล้กับส่วนทำงานของพนักงานต้อนรับ อยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นจากประตูทางเข้า

5) ที่ฝากสัมภาระ (BAGGAGE & CART ROOM) เป็นส่วนที่เก็บของและสัมภาระของแขกที่มาพักในกรณีที่มีขนาดใหญ่เกินไป และรับฝากสิ่งของมีค่าโดยมีเจ้าหน้าที่ขนาดใหญ่ ติดต่อกับส่วนทำงานของพนักงานต้อนรับและที่ฝากสัมภาระได้สะดวก

6) ห้องน้ำ (PUBLIC TOILET) ควรอยู่ใกล้กับโถงต้อนรับ มักจัดไว้ใกล้ทางเดินและแขกชาย-หญิง

7) ที่จอดรถ (PARKING AREA) สำหรับจอดรถสาธารณะโดยสารรับจ้าง บริการและพนักงาน

2. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ประกอบด้วยของค้ำประกอบย่อยต่างๆ ดังนี้

1) ห้องคู่ (STANDARD TWIN BED ROOM) เป็นห้องพักที่จัดไว้สำหรับแขก 2 คน โดยมีเตียงเดี่ยวนอนได้ 2 คน และเตียงเดี่ยว 2 เตียงแยกกัน

2) ห้องชุดขนาดเล็ก (JUNIOR SUIT) มีขนาดใหญ่กว่าห้องคู่ เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว

3) ห้องชุดขนาดใหญ่ (KING SUIT) มีขนาดใหญ่กว่าห้องชุดขนาดเล็ก ประกอบด้วย ส่วนเตรียมอาหาร ส่วนรับประทานอาหาร และห้องนั่งเล่น

4) ห้องบริการ (SERVICE ROOM) เป็นส่วนที่โรงแรมจัดแยกไว้บริการแขกที่มาพักแต่ละชั้น ต้องคำนึงการติดต่อกับส่วนแม่บ้าน แผนกซ่อมแซมโดยไม่รบกวนห้องพักของแขกประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้ โถงบริการ (SERVICE LOBBY) ห้องบริการของบ่อ (SERVICE BOX ROOM) ห้องเก็บผ้า (LINEN STORE & CHUTE) ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด (PORTER'S CLEANER'S STORE) ช่องทิ้งขยะ (CHUTE) ที่เตรียมอาหาร (FOOD PANTRY)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อนำมาใช้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตให้ถือว่าผิดกฎหมาย

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE) เป็นแผนกที่บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกที่มาพัก ผู้มาใช้บริการและพนักงานของโรงแรม ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยต่างๆ ดังนี้

1) ห้องครัว (MAIN KITCHEN) เป็นส่วนที่ทำอาหารสำหรับบริการแขก การจัดตำแหน่งของห้องครัวต้องคำนึงถึงความสามารถและความสะดวกในการให้บริการกับส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น COFFEE SHOP, BANQUET HALL, RESTAURANT, ROOM SERVICE ส่วนห้องครัวยังประกอบด้วย บริเวณเตรียมอาหาร (PREPARATION AREA) บริเวณปรุงอาหาร (COOKING AREA) บริเวณตรวจเช็คอาหาร (DISPENSER BAY) ส่วนอบขนมปัง (CAKE SHOP) ส่วนทำงานหัวหน้าคนครัว (CHIEF OFFICE) บริเวณล้างภาชนะ (WASHING AREA)

2) ภัตตาคาร (RESTAURANT) เป็นส่วนบริการอาหารแก่แขกหรือผู้ให้บริการทั้ง 3 มื้อ อาหารอาจเป็นลักษณะเดียวกันหรือต่างชนิดกันก็ได้ ส่วนภัตตาคารนี้ยังอาจแบ่งออกตามลักษณะของการบริการออกเป็นห้องย่อยๆ อีก คือ ห้องอาหารญี่ปุ่น ห้องอาหารจีน ห้องอาหารไทย และอาหารทะเล

3) ห้องน้ำสำหรับภัตตาคาร (TOILET FOR RESTAURANT) ควรอยู่ใกล้กับภัตตาคารและแขกชาย-หญิง

4) คอฟฟี่ชอป (COFFEE SHOP) เป็นส่วนที่เปิดบริการในลักษณะกันเอง อาหารในรายการอาหารมีไม่มากใช้วิธีเตรียมการที่ง่ายสะดวกต่อการบริโภค ที่นั่งของแขกอาจจัดเป็นคาน์เตอร์ บริการตลอด 24 ชั่วโมง

5) ห้องครัวคอฟฟี่ชอป (AUXILIARY KITCHEN) เป็นครัวสำหรับคอฟฟี่ชอปแต่อาหารส่วนมากปรุงเสร็จมาจากครัวหลัก อุปกรณ์ในครัวเป็นแบบธรรมดา

6) ห้องน้ำคอฟฟี่ชอป (TOILET FOR COFFEE SHOP) อยู่ติดกับ COFFEE SHOP เข้าออกได้สะดวกควรแยกชาย-หญิง

7) ที่บริการเครื่องดื่ม (COCKTAIL LOUNGE) เป็นบริการเครื่องดื่มพวกเหล้า และเบียร์ อาจมีอาหารว่างที่เตรียมได้ง่ายๆ โดยปกติมักอยู่ในบริเวณโถงนั่งเล่นจัดบรรยากาศเช่น มินิคอนกรีหรือเปียโนมาเล่นให้ฟัง

8) ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL) เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมที่เปิดให้บุคคลภายนอกเช่าเพื่อใช้ในกิจการต่างๆ ลักษณะเป็นห้องโถงขนาดใหญ่และสามารถแบ่งเป็นห้องเล็กๆ ได้โดยใช้ PARTITION ใน BANQUET HALL ประกอบด้วย บริเวณสำหรับเดินรถ ห้องควบคุมเสียงและระบบขยายเสียง ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า และทางเข้า-ออกนักแสดง

9) โถงทางเข้าห้องจัดเลี้ยง (BANQUET FOYER) เป็นโถงด้านหน้าของ BANQUET HALL เพื่อต้อนรับคนหมู่มากก่อนที่จะเข้าไปใช้กิจกรรมภายในและเนื่องจากการที่สามารถแบ่ง BANQUET HALL ออกเป็นห้องย่อยๆ ได้จึงต้องคำนึงถึงการเข้า-ออกที่ไม่ปะปนกัน

10) ห้องเก็บอุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์ (BANQUET STORAGE) ใช้สำหรับเก็บอุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ในห้องจัดเลี้ยง เช่น พรม โต๊ะ เก้าอี้ และภาชนะต่างๆ ควรมีทางเพื่อยกอุปกรณ์ติดกับ BANQUET HALL โดยตรง ไม่ควรอยู่ใกล้ทางเข้าของแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11) ที่เตรียมอาหารสำหรับห้องจัดเลี้ยง (BANQUET PANTRY) เป็นส่วนที่รับอาหารมาจาก MAIN KITCHEN จำต้องมีการอุ่นอาหารให้ร้อนจึงต้องมีส่วน PANTRY ควรมีทางเข้าติดต่อกับ BANQUET HALL ไม่ควรอยู่ใกล้ทางเข้า-ออกของแขก

12) ห้องน้ำ (TOILET FOR BANQUET) มีเพื่อบริการแก่ผู้มาใช้บริการของ BANQUET HALL

13) ส่วน SEY LOUNGE เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดไว้บนสุดของโรงแรมให้เป็นบรรยากาศอบอุ่น ส่วนมากจะให้บริการแขกที่มาพักในโรงแรม ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเตรียมง่าย ๆ รับอาหารจาก MAIN KITCHEN โดยมี PANTRY และเคาน์เตอร์

14) ส่วนบริการห้องพัก (ROOM SERVICE) เป็นส่วนที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกที่มาพัก ที่ต้องการรับประทานอาหารในห้องพัก ส่วนมากจะตั้งอยู่ใน MAIN KITCHEN โดยมีโทรศัพท์ติดต่อกับห้องพักแขก

15) ห้องอาหารพนักงาน (STAFF DINING) สำหรับบริการอาหารพนักงานในโรงแรมโดยจะผลิตกันมารับประทานอาหาร

16) ครัวห้องอาหารพนักงาน (STAFF KITCHEN) สำหรับอาหารบริการแก่พนักงานแยกออกจาก MAIN KITCHEN ส่วนนี้จะติดต่อกับ STAFF DINING

17) ที่เก็บอาหาร (STEWARD STORAGE) เป็นส่วนที่เก็บอาหารแห้ง ผัก และเนื้อสดต่างๆ จะอยู่ระหว่างบริเวณรับส่งอาหารกับห้องครัว ประกอบด้วยห้องเย็นต่างๆ ดังนี้คือ COLD MEAT สำหรับเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ชำแหละ อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง

18) ที่เก็บเครื่องดื่ม (BEVERAGE STORAGE) เป็นส่วนที่เก็บเครื่องดื่มซึ่งแยกออกจากส่วนเก็บอาหาร แยกออกเป็น 2 ส่วน คือส่วนเก็บเครื่องดื่มทั่วไป และส่วนเก็บเหล้าไวน์และสุรา

4. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง (RECREATION AREA) เป็นส่วนที่ให้บริการด้านการพักผ่อนและความบันเทิงแก่โรงแรม ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยๆ ดังนี้

1) สถานเต้นรำ (DISCO) ให้บริการแก่แขกในตอนกลางคืน มีดีดาส ฟังเพลง เครื่องดื่ม บรรยากาศค่อนข้างมีคอสตูว์ มีส่วเป็นบางจุดเช่น เคาน์เตอร์ ทางเดินและพื้นที่เต้นรำ

2) ห้องน้ำ (TOILET FOR DISCOTHEQUE) มีทางเข้าที่มีคิรคิอยู่ภายในส่วน DISCOTHEQUE และแยกชาย-หญิง

3) ห้องบริการร่างกายและนวดตัว (HEALTH CLUB & SAUNA) เป็นห้องบริหารร่างกายและนวดตัวของผู้มาพักโรงแรม โดยมีส่วนประกอบดังนี้

(1) HEALTH CLUB เป็นส่วนที่ใช้ออกกำลังกาย จัดเป็นห้องโล่งๆ ติดตั้งเครื่องมือบริหารร่างกาย

(2) AEROBIC ROOM เป็นส่วนที่ใช้สำหรับเดิน AEROBIC โดยแยกออกจากส่วน HEALTH CLUB

(3) SAUNA ROOM เป็นห้องอบไอน้ำ เป็นห้องส่วนตัวขนาดเล็กหลายๆ ห้องมีคิรคิ ไม่รบกวนซึ่งกันและกัน

4) LOCKER & DRESSING ROOM เป็นส่วนสำหรับเก็บของและเปลี่ยนเสื้อผ้าของส่วน HEALTH CLUB และ SAUNA ควรที่จะแยกชาย-หญิง

- 5) POOL SIDE DICK & SNACK BAR เป็นส่วนพักผ่อนโคจรอบสระว่ายน้ำ
- 6) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (LOCKER & DRESSING ROOM) เป็นที่เปลี่ยนเสื้อผ้าก่อนลงเล่นสระว่ายน้ำ โดยมีห้องน้ำในส่วนนี้และจัดแยกชาย-หญิง
- 7) ห้องเครื่อง (MACHINE ROOM) เป็นห้องเครื่องปั้มน้ำสำหรับสระว่ายน้ำ
- 8) สนามเทนนิส (TENNIS COURT) เป็นส่วนที่ให้บริการแก่แขกที่พัก
- 9) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (LOCKER DRESSING RM & TOILET FOR TENNIS) เป็นที่เปลี่ยนเสื้อผ้าก่อนลงเล่นเทนนิส
- 10) ห้องเล่นเกมต่างๆ (GAME ROOM) เป็นห้องสำหรับการสนทนาการต่างๆ ประกอบด้วย โต๊ะบิลเลียด และเกมอื่นๆ สามารถจัดเป็นห้องเอนกประสงค์ได้ ควรอยู่ใกล้กับ HEALTH CLUB และ SAUNA

5. ส่วนร้านค้า (RETAIL SHOP) เป็นส่วนที่จัดขึ้นเพื่อขายสินค้าต่างๆ ให้กับแขกที่มาพักและผู้มาใช้บริการ เป็นส่วนที่ดำเนินการโดยบริษัทหรือเอกชนทั่วไปในรูปแบบของการเช่าพื้นที่ แบ่งเป็นองค์ประกอบย่อยๆ ดังนี้

- 1) ร้านค้า (RETAIL SHOP) จะแบ่งเป็นร้านค้าย่อยๆ ควรเข้าได้โดยตรงจากถนนใหญ่และโถงของโรงแรม และมีส่วนเก็บของ (STORAGE SPACE) อยู่ด้านหลังของร้าน

- 2) CONCESSION SPACE เป็นส่วนที่โรงแรมจัดขึ้นเพื่อขายบริการต่างๆ ประกอบด้วยร้านต่างๆ ดังนี้

- (1) ร้านตัดผมและเสริมสวย (BARBER SHOP & BEAUTY SALON) เป็นบริการด้านการตัดผมและเสริมสวยซึ่งแยกออกจากกัน

- (2) ร้านขายดอกไม้ เป็นส่วนที่ให้บริการแก่แขกที่พักและผู้มาใช้บริการ

- (3) ร้านขายบุหรี่ยี่ห้อหนังสือพิมพ์ (CIGAR & NEWSTAND SHOP) เป็นร้านที่ขายของให้กับแขกผู้มาพัก เช่น วารสาร หนังสือพิมพ์ วารสารต่างๆ

6. ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION OFFICE) เป็นส่วนทำงานของบุคคลที่ทำงานในด้านต่างๆ ที่เป็นการบริหารงานของโรงแรม มีลักษณะเป็นสำนักงาน ควรอยู่ในที่สามารถติดต่อกับส่วนต่างๆ ของโรงแรมได้สะดวก ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยๆ ดังนี้

- 1) ส่วนผู้บริหาร (EXECUTIVE OFFICE) เป็นส่วนทำงานของบุคลากรของฝ่ายบริหาร มีลักษณะเป็นห้องทำงานส่วนตัว ประกอบด้วย

- (1) ห้องประธาน (CHAIRMAN)

- (2) ห้องผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANGER)

- (3) ห้องทำงานเลขานุการ (SECRETARY)

- (4) ห้องผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (GUEST RM. MANAGER)

- (5) ห้องผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง (BANQUET MANAGER)

- (6) ห้องผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร (RESTAURANT MANAGER)

- (7) ห้องผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์การใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- (8) ห้องผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (P/R MANAGER)
- (9) ห้องทำงานฝ่ายเลขานุการ (SECRETARY OFFICE)
- 2) ฝ่ายบัญชี (ACCOUNTING DEPARTMENT) เป็นส่วนทำงานของฝ่ายบัญชี ประกอบด้วย
- (1) ห้องผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (COMPIROLLER)
- (2) ห้องผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ (CREDIT MANAGER)
- (3) ห้องทำงานแผนกบัญชี (ACCOUNTING ROOM)
- (4) ห้องทำงานสมทบบัญชี (CHIEF ACCOUNTING)
- (5) ห้องคอมพิวเตอร์ (COMPUTER ROOM)
- 3) ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT) เป็นฝ่ายรับและดำเนินการของพนักงาน ควบคุมการทำงานและสวัสดิการพนักงาน ประวัติ และสถิติต่างๆ ประกอบด้วย
- (1) ห้องผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONNEL MANAGER)
- (2) ห้องผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล (ASISTANT PERSONNEL MANAGER)
- (3) ห้องอบรมพนักงานและฝ่ายอบรม (TRAINING RM/TRAINING DEPT.)
- 4) ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (SECURITY OFFICE) ประกอบด้วย
- (1) ห้องหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (CHIEF SECURITY)
- (2) ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (ASSISTANT SECURITY)
- (3) ห้องเวรยาม (PATROL ROOM)
- 5) แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการสั่งซื้อของเข้าโรงแรม
- 6) ห้องประชุม (CONFERENCE ROOM) เป็นที่ประชุมของหัวหน้าฝ่ายต่างๆ ควรตั้งอยู่ในส่วนที่ติดต่อกันโดยสะดวก
- 7) ห้องน้ำเจ้าหน้าที่ (STAFF TOILET) สำหรับพนักงานและเจ้าหน้าที่แยกเป็นห้องน้ำชายและหญิง
- 8) ส่วนบริการทั่วไป (GENERAL SERVICE DEPARTMENT) เป็นที่ทำงานของส่วนบริการของโรงแรมประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยดังนี้
1. แผนกแม่บ้าน (HOUSE KEEPING OFFICE) เป็นพื้นที่ทำงานของแผนก ทำหน้าที่ดูแลด้านความสะอาดของโรงแรมในส่วนภายในทั้งหมด ควรอยู่ในส่วนที่ไม่รบกวนกับแขกและพนักงานเข้า-ออกได้โดยไม่ปะปนกับแขกประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้คือ
 - (1) ที่ทำงานแม่บ้าน (HOUSE KEEPING OFFICE) เป็นห้องทำงานของแม่บ้าน จะอยู่ในส่วนใดส่วนหนึ่งของส่วนบริการ ควรมีห้องสำหรับเก็บของและเครื่องมือด้วย
 - (2) ห้องซ่อมแซมเสื้อผ้า (SEWING & UNIFORM ATTING) เป็นส่วนที่ให้บริการแก่พนักงานและแขกที่มาพักในบางกรณี เป็นห้องอยู่ติดกับห้องเก็บผ้า
 - (3) ห้องเก็บเครื่องแบบพนักงาน (UNIFORM ISSUE & STORAGE) เป็นห้องสำหรับแจกเก็บเสื้อผ้าพนักงานจะอยู่ใกล้กับส่วนห้องเก็บผ้าและห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวพนักงานด้วย
 - (4) ห้องเก็บผ้า (LINEN STORAGE) เป็นห้องที่ใช้เก็บผ้าต่างๆ ที่ใช้ประจำและผ้าสำรองส่วนซักเตรียม ที่เก็บผ้าปูเตียง ผ้าปูโต๊ะ รวมถึงรถเข็นและตระกร้าใส่เสื้อผ้า ซึ่งสามารถเดินไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรมได้ ควรอยู่ติดกับห้องซักผ้า มีอากาศถ่ายเทไม่อับ

(5) ห้องซักผ้า (LAUNDRY) ห้องนี้จะประกอบด้วยเครื่องใช้ในการซักผ้า เช่น เครื่องซักผ้า และปั่นแห้งขนาดใหญ่ เครื่องอบผ้า เครื่องรีดผ้าซึ่งจะแขกระหว่างเสื้อผ้า และผ้าปูที่นอน ควรอยู่ใกล้ห้องเก็บผ้า และสัทบริการ

(6) ห้องจัดดอกไม้ (FLOWER ROOM) เป็นส่วนจัดดอกไม้ของโรงแรมควรอยู่ใกล้ส่วนที่มีแสงสว่างทั่วถึงและ ใกล้กับที่ทำงานแม่บ้าน

2. บริเวณพักผ่อนพนักงาน (STAFF SPACE) เป็นบริเวณที่จัดไว้เพื่อการพักผ่อนของพนักงานมีทางเข้า-ออกแยกกันกับแขก ควรอยู่ใกล้กับห้องอาหารพนักงาน ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้คือ

(1) ส่วนควบคุมและเช็คเวลา (CONTROL TIME KEEPER) ทำหน้าที่ตรวจสอบบุคคลเข้า-ออก ซึ่งจะผ่านในส่วนบริการนี้ และตรวจสอบเวลาทำงานของพนักงานโดยมีเครื่องป้อนบัตรเวลาทำงานพนักงาน ควรอยู่ติดกับทางเข้าส่วนบริการ

(2) ห้องเก็บของและแต่งตัวพนักงาน (STAFF TOILET & LOCKER) ห้องนี้จะแยกเป็น 2 ส่วน คือ ชายและหญิง โดยแบ่งเป็นห้องเก็บของและเสื้อผ้า (LOCKER) และห้องน้ำ-ส้วม (TOILET)

(3) ห้องปฐมพยาบาล (FIRST AID ROOM) ห้องนี้จะใช้เป็นที่ปฐมพยาบาลพนักงาน ที่อาจเกิดอุบัติเหตุและป่วยกระทันหันก่อนส่งโรงพยาบาลควรมีสถงสว่างและอากาศถ่ายเทสะดวกและอยู่ใกล้ทางเข้าส่วนบริการ

(4) ห้องพักผ่อนพนักงาน (STAFF LOUNGE) ห้องนี้จัดเป็นส่วนนั่งเล่นพักผ่อนพนักงาน ควรอยู่ใกล้ห้องแต่งตัวพนักงานและห้องอาหารพนักงาน

3. ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE SECTION) ทางเข้าของส่วนบริการของโรงแรมจะไม่ปะปนกับทางเข้าของแขกที่มาพักและผู้มาใช้บริการ ทางเข้านี้จะเป็จุดผ่านของพนักงานระดับต่างๆ รวมถึงวัตถุดิบต่างๆ เช่น อาหาร เชื้อเพลิง องค์กรประกอบย่อยของส่วนนี้ประกอบด้วย

(1) บริเวณรับ-ส่งของ (LOADING AREA) เป็นส่วนที่ติดค้ระหว่างส่วนจอดรถและส่วนบริการทั่วไป ใช้ในการขนส่งวัตถุดิบ เทียบและขนสินค้าหรืออาหารโดยอาจจัดเป็น RAMP ประกอบในการขนของกรณีทีระดับต่างกัน

(2) บริเวณตรวจรับของ (RECEIVING AREA) เป็นส่วนที่พักและตรวจวัตถุดิบหรือของต่างๆ เช่น อาหาร เครื่องดื่ม เครื่องใช้ต่างๆ เพื่อนำส่งไปเก็บที่ห้องเก็บของ

(3) ห้องเก็บของ (MAIN STORAGE) ใช้เก็บอุปกรณ์ทั่วไปของโรงแรมภายในประกอบด้วย ชั้นวางของและพื้นที่เก็บอุปกรณ์ขนาดใหญ่ มีคานาเตอร์สำหรับควบคุมการเบิก-จ่ายอุปกรณ์ ควรอยู่ใกล้บริเวณรับ-ส่งของ และทางเข้าส่วนบริการ

(4) ห้องเก็บขยะ (GARBAGE ROOM) เป็นส่วนเก็บเศษอาหาร ขวดเปล่า กระจังต่างๆ บริเวณนี้ควรปกปิดให้มิดชิด ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนเก็บขยะเปียก (GARBAGE SORTING & REFRIGERATOR) ส่วนเก็บขยะแห้ง (TRASH STORAGE) ส่วนเก็บขวดเปล่า (EMPTY BOTTLE STORAGE)

8. ส่วนห้องเครื่อง (MECHANICAL DEPARTMENT) เป็นส่วนบริการของโรงแรม ประกอบด้วยองค์เอกสารนี้เป็นเอกสารที่วางไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ใดๆ

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) ห้องทำงานวิศวกร (ENGINEER OFFICE) เป็นส่วนทำงานของวิศวกร และนายช่างควบคุม เครื่องกลต่างๆ

2) ห้องเก็บของ (ENGINEER STORAGE) ใช้เป็นห้องเก็บเครื่องมือต่างๆ ของแผน ควบคุมอยู่กับ ห้องทำงานวิศวกร

3) ห้องเก็บเชื้อเพลิง (FUEL STORAGE) เป็นส่วนเก็บเชื้อเพลิงซึ่งใช้กับห้องเครื่องของโรงแรม แบ่งได้ 2 ลักษณะคือ เป็น TANK เก็บน้ำมันตั้งลอยไว้ และแบบฝังลงไปใต้ดิน

4) ห้องควบคุมไฟฟ้า (TRANSFORMER VALUE) เป็นส่วนควบคุมระบบไฟฟ้าของโรงแรม ประกอบด้วยหม้อแปลงจำนวน 2 ชุด

5) ห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า (GENERATOR ROOM) จะอยู่ใกล้กับห้องควบคุมไฟฟ้า ประกอบด้วย เครื่องกำเนิดไฟฟ้า ใช้ น้ำมัน 2 ชุด จะทำงานเมื่อกระแสไฟฟ้าดับ ควบคุมอยู่ใกล้ห้องเก็บเชื้อเพลิงด้วย

6) ห้องเครื่องปั๊มน้ำ (PUMP ROOM) ประกอบด้วยเครื่องปั๊มน้ำขนาดใหญ่ จะทำหน้าที่ปั๊มน้ำจาก ถังเก็บน้ำใต้ดินไปเก็บยังถังเก็บน้ำส่วนอาคาร ควบคุมอยู่ใกล้ถังเก็บน้ำใต้ดินและช่องเดินท่อ (DUCT)

7) ห้องเครื่องปรับอากาศ (AIR CONDITION ROOM) เป็นส่วนควบคุมระบบปรับอากาศภายใน โรงแรม ประกอบด้วย CONDENSER UNIT, COMPRESSOR UNIT, PUMP, CONTROL BOARD และยังมี FANCOIL หรือห้อง A.H.U. (AIR HANDLING UNIT) อยู่ตามส่วนที่มีการปรับอากาศ

8) ห้องหม้อน้ำ (BOILER ROOM) เป็นห้องเครื่องต้มน้ำ เพื่อนำน้ำร้อนหรือไอน้ำไปใช้ใน ส่วนต่างๆ ของโรงแรม ได้แก่ ห้องหัด ห้องครัว ห้องซักรีด ควบคุมอยู่ใกล้กับห้องซักรีด ห้องครัวและช่องท่อที่จ่ายไปยัง ห้องหัด

9) แผนกซ่อมแรม (MAINTENANCE SHOP) มีหน้าที่ซ่อมแซมส่วนชำรุดต่างๆ ของเครื่องใช้และ เครื่องจักรกลในโรงแรม แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

- (1) แผนกซ่อมแซมเครื่องปั๊มและไฟฟ้า
- (2) แผนกช่างไม้และทำหามัง
- (3) แผนกช่างทาสี

10) ห้องคนทำสวน (GARDENER ROOM) เป็นห้องทำงานและส่วนเก็บอุปกรณ์ในการทำงาน

11) ห้องเก็บเครื่องเรือน (FURNITURE STORAGE) เป็นห้องเก็บเครื่องเรือนที่ชำรุดหรือต้องการ คัดแปลงแก้ไข รอกการนำไปซ่อมแซม ควบคุมอยู่ใกล้แผนกซ่อมแซม

12) ถังเก็บน้ำใต้ดิน (WATER SUPPLY) เป็นถังเก็บน้ำซึ่งต่อจากท่อประปาก่อนที่จะมีไปยังถัง ถังเก็บน้ำบนอาคาร ควบคุมอยู่ใกล้ห้องเครื่องปั๊มน้ำ

13) ห้องบำบัดน้ำเสีย (WATER TREATMENT PLANT) ใช้รองรับน้ำเสียจากส่วนต่างๆ ของโรง แรม นำมาบำบัดให้เป็นน้ำดีก่อนระบายลงสู่ท่อสาธารณะ ควบคุมอยู่ใกล้ช่องเดินท่อ (DUCT)

จากการวิเคราะห์โดยการแบ่งพื้นที่ใช้สอยและหน้าที่ 8 ส่วน ดังกล่าว จะแสดงพื้นฐานความต้องการ ขององค์ประกอบโครงการ ดังตารางแสดง โดยแบ่งความต้องการออกเป็น 2 ลักษณะคือ

1. ความต้องการจากความสัมพันธ์ที่มีปัจจัย (ESTABLISHING NEED) คือองค์ประกอบที่เกิดจาก ความจำเป็นที่จะต้องมีขึ้นและเป็นส่วนสำคัญของโครงการหรือใช้ในการประกอบการดำเนินงานในระบบ ซึ่ง ไม่ว่าจะกระทำโดย ช่างสีน อื่นๆ หน่วยงานใดก็ตาม จะต้องคำนึงถึงความต้องการและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้ เป็นหน่วยหรือส่วนที่สำคัญของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับอาจารย์งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามเผยแพร่ลงบนสื่อออนไลน์และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ความต้องการเพื่อเสริมสร้างความสมบูรณ์ของโครงการ (SATISFYING NEED) ได้แก่องค์ประกอบที่นอกเหนือจากความจำเป็น แต่ช่วยเสริมให้โครงการสมบูรณ์ยิ่งขึ้นหรือการใช้งานช่วยเสริมในองค์ประกอบจำเป็นอื่นๆ เกิดความคล่องตัวมากขึ้น เช่น ร้านค้า,ตู้โทรศัพท์สาธารณะ ฯลฯ

ตารางที่ 3.2 แสดงประเภทขององค์ประกอบตามความต้องการของโรงแรมโครงการ

ELEMENT	ESTABLISHING NEED	SATISFYING NEED
PUBLIC SPACE	1. LOBBY & FRONT DESK 2. FRONT OFFICE 3. LOUNGE 4. BAGGAGE CHECKING 5. BAGGAGE & CART ROOM 6. PARKING AREA	1. PUBLIC TOILET
GUEST ROOM	1. GUEST ROOM - STANDARD ROOM - JUNIOR SUITE - KING SUITE 2. SERVICE ROOM	
F&B SERVICE SPACE	1. MAIN KITCHEN 2. RESTAURANT 3. TOILET FOR RESTAURANT 4. COFFEE SHOP 5. TOILET FOR COFFEE SHOP 6. BANQUET HALL 7. BANQUET PANTRY 8. TOILET FOR BANQUET 9. ROOM SERVICE 10. STAFF DINING 11. STEWARD STORAGE 12. BEVERAGE STORAGE	1. AUXILIAR KITCHEN 2. COCKTAIL LOUNGE 3. BANQUET FOYER 4. BANQUET STORAGE 5. SKY LOUNG 6. STAFF KITCHEN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ELEMENT	ESTABLISHING NEED	SATISFYING NEED
RECREATION AREA	<ol style="list-style-type: none"> 1. DISCOTHEQUE 2. TOILET FOR DISCOTHEQUE 3. HEALTH CLUB & SAUNA 4. SWIMMING POOL 5. POOL SIDE DECK & SNACK BAR 6. TENNIS COURT 7. GAME ROOM 	<ol style="list-style-type: none"> 1. LOCKER & DRESSING ROOM 2. MACHINE ROOM 3. LOCKER DRESSING RM. & TOILE FOR TENNIS
RETAIL SHOP	<ol style="list-style-type: none"> 1. RETAIL SHOP 2. CONCESSION SPACE 	
ADMINISTRATION	<ol style="list-style-type: none"> 1. EXECUTIVE OFFICE 2. ACCOUNTING OFFICE 3. PERSONNEL OFFICE 4. SECURITY OFFICE 5. PURCHASING OFFICE 6. CONFERENCE ROOM 7. STAFF TOILET 	
GENERAL SERVICE DEPARTMENT	<ol style="list-style-type: none"> 1. HOUSE KEEPING DEPT. <ul style="list-style-type: none"> - HOUSE KEEPING OFFICE - SEWING & UNIFORM OFFICE - UNIFORM ISSUE & STORAGE - LINEN STORAGE - LAUNDRY - FLOWER ROOM 	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ELEMENT	ESTABLISHING NEED	SATISFYING NEED
<p>MECHANICAL DEPARTMENT</p>	<p>2. STAFF SPACE</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONTROL & TIME KEEPER - FIRST AID ROOM - STAFF TOILET & LOCKER <p>3. SERVICE ENTRANCE SECTION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ENGINEER OFFICE 2. FUEL STORAGE 3. TRANSFORMER VALUE 4. GENERATOR ROOM 5. PUMP ROOM 6. AIR CONDITION ROOM 7. BOILER ROOM 8. MAINTENANCE ROOM 9. GARDENER ROOM 10. WATER SUPPLY 11. WATER TREATMENT PLANT 	<ul style="list-style-type: none"> - STAFF LOUNGE <ol style="list-style-type: none"> 1. ENGINEER STORAGE 2. FURNITURE STORAGE

✓ 3.4.2 วิเคราะห์รายละเอียดความต้องการเนื้อที่ไร้รอย

ในการศึกษาและวิเคราะห์รายละเอียดความต้องการเนื้อที่ไร้รอยของโครงการจะแบ่งตามองค์ประกอบหลัก 8 ส่วนดังนี้

1. สวนสาธารณะ (PUBLIC SPACE) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยดังนี้

1) ทางเข้าหลัก (MAIN ENTRANCE) เป็นจุดที่ต้องจัดให้ประทับใจการจัดสวนภายนอกและการจัดวางตัวอาคารจึงต้องออกแบบให้มีความเป็นเอกลักษณ์ผู้ให้บริการสามารถหาได้ง่ายทั้งเวลากลางวันและกลางคืน ในการออกแบบควรแยกเป็น ทางเข้าหลักของโรงแรม (HOTEL ENTRANCE) ทางเข้าห้องจัดเลี้ยง (BANQUET ENTRANCE) ทางเข้ารถม้าสารถัวร์ (TOUR ENTRANCE)

ทางเข้าส่วนต่างๆ ต้องเน้นให้ชัดเจน มีที่พักคอยและจอดรถเพียงพอสิ่งที่จะต้องคำนึงเป็นพิเศษในการออกแบบคือ

- (1) ส่วนกันแดด (CANWOPY) เป็นส่วนกันแดด-ม่านสำหรับแขกและเป็นทางเข้า
- (2) ทางรถยนต์ (DRIVEWAYS) ต้องมี พ.ท. สำหรับรถ บริการขนของขึ้นลง ซึ่งจะใช้ชั่วคราวแล้วนำของไปยังห้องเก็บสัมภาระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รไปจอดยังที่จอดรถยนต์

(4) ทางเท้า (SIDEWALKS) ต้องมีความกว้างพอสำหรับยกกระเป๋าเดินทางไปยังห้องเก็บสัมภาระได้

(5) ประตูทางเข้า (DOORS) ต้องกว้างพอสำหรับคนเดินทิวกระเป๋าเดินทางไปได้ ในกรณีที่พื้นยกระดับ ต้องมีทางลาดเป็นตัวเชื่อม เพื่อให้ขนย้ายกระเป๋าเดินทาง

พื้นที่ในส่วนนี้แล้วแต่ความเหมาะสมไม่กำหนดตายตัว แต่ต้องมีความโอ้โงงรองรับแขกและผู้มาใช้บริการที่เป็นกลุ่มได้

2) โถงต้อนรับ (LOBBY & FRONTDESK) เป็นจุดแรกที่ค้ต้องออกแบบให้ประทับใจแก่แขกผู้มาพักและผู้มาใช้บริการ ต้องคำนึงถึงความสวยงามควบคู่กับประโยชน์ใช้สอย ปัจจุบัน LOBBY จะมีขนาดใหญ่มากขึ้น องค์ประกอบที่สำคัญที่ค้ต้องคำนึงถึงมีดังนี้

(1) ทางเข้า (ENTRANCE)

(2) ที่ตั้งของ FRONT DESK ต้องมีมุมมองกว้างรวมทั้งมองเห็นลิฟท์และขณะเดียวกันผู้มาให้บริการหรือแขกที่มาพักจะค้ต้องมองเห็น FRONT DESK ได้สะดวก

(3) ทางเข้าสำนักงาน (OFFICE ACCESS) เป็นทางเข้าคิดค้ต่อผู้จัดการฝ่ายต่างๆ

(4) ลิฟท์ของแขก (GUEST LIFT)ควรอยู่ใกล้ FRONT DESK และทางเข้า MAINENTRANCE มีโถงสำหรับพักรอและวางกระเป๋าของแขก

(5) ที่นั่งรอ (SEATING AREA) ควรอยู่ใกล้ FRONT DESK และอาจจะเชื่อมกับที่นั่งเด่นพักผ่อน (LOUNGE)

(6) ทางสัญจร (CIRCULATION) ควรจัดทางสัญจรระหว่างจุดต่างๆ ให้ชัดเจน เช่น จาก FRONT DESK ทางไปลิฟท์ ภัตตาคาร บาร์ ฯลฯ

(7) ร้านขายของ (RETAIL SHOP AREA)

(8) เจ้าหน้าที่ขนกระเป๋า (BELLMAN/LUGGAGE) เกาน์เตอร์ควรอยู่ใกล้ FRONT DESK ลิฟท์ทางเข้าด้านหน้า มีห้องเก็บกระเป๋า ที่วางกระเป๋า และที่เก็บรถเข็น

(9) ส่วนประกอบอื่นๆ (SUPPORT FUNCTION) ค้คือบริเวณที่ประกอบอื่นๆ เช่น ห้องนำโทรศัพท์ ฯลฯ

สรุป พื้นที่ของโถงต้อนรับจะใช้เท่ากับ 0.6-0.9 ม² /ห้องพัก

3) โถงนั่งเล่น (LOUNGE) ในส่วนนี้มีโซฟา โต๊ะวางของ และโต๊ะเก้าอี้สำหรับเขียนจดหมาย โดยอาจจัดเป็นเคาน์เตอร์พร้อมม้านั่งยาว สามารถไปส่วนห้องน้ำสาธารณะได้สะดวก พื้นที่ของโถงนั่งเล่นจะใช้เท่ากับ 0.25 ม² /ห้องพัก

4) ส่วนธุรการส่วนหน้า (FRONT OFFICE) จะทำหน้าที่รับลงทะเบียนและรับบิลด์ต่างๆ แบ่งเป็นแผนกต่างๆ ค้คือ ลงทะเบียน จองห้องพัก เก็บเงินและแลกเปลี่ยนเงินตรา ค้ติดต่อสอบถาม ไปรษณีย์และดูแลห้อง โทรศัพท์ กระจายเสียงและบริการธุรการ พ.ท. ส่วนนี้จะใช้เท่ากับ 0.3 ม² /ห้องพัก

5) ส่วนบริการกระเป๋าเดินทาง (BAGGAGE CHECKING) เป็นจุดพักกระเป๋าเพื่อจ่ายไปห้องพักและอยู่ใกล้กับโต๊ะพนักงานต้อนรับ พื้นที่ของส่วนบริการกระเป๋าเดินทางจะใช้เท่ากับ 0.014 ม² /ห้องพัก

6) ที่ฝากสัมภาระ (BAGGAGE & CART ROOM) เป็นห้องเก็บกระเป๋าของแขกที่มาพัก และใช้เก็บรถขนกระเป๋า พื้นที่ของห้องฝากสัมภาระจะใช้เท่ากับ 0.027 ม² /ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ในทางอื่นโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น การใช้งานที่ผิดต้นฉบับของเอกสารของทางโรงแรมเอกสารทุกฉบับที่นำมาไปใช้

7) ห้องน้ำ (PUBLIC TOILET) การกำหนดพื้นที่ใช้สอยของส่วนนี้จะใช้จากเทศบัญญัติเป็นเกณฑ์ เกณฑ์มาตรฐานค่าสุดของส่วนนี้จะใช้เท่ากับ 0.22 ม²/ห้องพัก

8) ที่จอดรถ (PARKING) เช่นเดียวกับห้องน้ำคือใช้จากเทศบัญญัติเป็นเกณฑ์

2. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยๆ ดังนี้

1) ห้องคู่ (STANDARD ROOM) ขนาดของห้องพักขึ้นอยู่กับความคิดเห็น ขนาดของห้องพักจะเป็นตัวกำหนดรูปร่าง ขนาดของอาคาร มุมมอง ในการออกแบบควรรนำ FURNITURE แบบ BUILT IN มาใช้เพราะจะทำให้มีที่เก็บของเพิ่ม 25 % ส่วนพื้นที่ใช้สอยนั้นพิจารณาจากตาราง ดังนี้

ตารางที่ 3.3 แสดงขนาดของห้องพักโรงแรมทั่วไป

FUNCTION	DELUXE HOTEL	FIRST-CLASS	SECOND-CLASS
		HOTEL	HOTEL
TWIN-BED RM.	26	21	18
BATH RM.	7	6	4
TOTAL	33	27	22

ที่มา : อภิชาติ วงศ์แก้ว คร., การออกแบบสถาปัตยกรรมของโรงแรมให้สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม หน้า 6-4

จากตารางเนื่องจากโครงการที่ออกแบบเป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST-CLASS HOTEL) จึงใช้พื้นที่เท่ากับ 27 ม²/ห้องพัก

2) ห้องชุดขนาดเล็ก (JUNIOR SUITE) จากการศึกษาพบว่ากำหนดพื้นที่ของห้องพักที่เป็นห้องชุด มักออกแบบให้มีขนาดเพิ่มขึ้นเป็นอัตราส่วนเท่าตัว เพื่อความสะดวกในการจัด PLAN และเรื่องของการสร้าง ดังนั้นจึงใช้พื้นที่ของห้องชุดขนาดเล็กเท่ากับ 2 เท่าของห้องคู่ เท่ากับ 54 ม²/ห้องพัก

3) ห้องชุดขนาดใหญ่ (KING SUITE) พื้นที่ของห้องชุดขนาดใหญ่จะใช้ 3 เท่าของห้องคู่ เท่ากับ 81 ม²/ห้องพัก

4) ห้องบริการ (SERVICE ROOM) เป็นส่วนที่ไว้เก็บเครื่องมือที่ไว้ทำความสะอาด มุ้งและจัดหมวดหมู่ผ้าที่ไว้แล้ว เตรียมอาหารและเครื่องคั้นบริเวณทำงานเจ้าหน้าที่ บริเวณเตรียมอาหารและเครื่องคั้น ใช้พื้นที่เท่ากับ 12 ม²/ห้อง

3. ส่วนบริการอาหารและเครื่องคั้น (F & B SERVICE SPACE) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยๆ ดังนี้

1) ห้องครัว (MAIN KITCHEN) ในการออกแบบครัวหลักจะคึกมาก ถ้ามีเพียงครัวเดียว ไม่มีครัวย่อย เพราะจะเป็นการแก้ปัญหาการต้องมีเครื่องครัวต่างๆ ซับซ้อนในการออกแบบควรคำนึงถึงเรื่องต่างๆ ดังนี้

(1) ทาที่ดื่อบหรือที่ล้างจานในครัวใหญ่ โดยเชื่อมและให้เครื่องมือต่างๆ ร่วมกัน

(2) ทางเดินของอาหารจากห้องเก็บของ ไปสู่ผู้บริโภค

(3) ระยะทางจากครัวถึงที่นั่งผู้บริโภคควรมีระยะสั้นที่สุด

(4) ใช้พื้นที่บริการให้เต็มที่

(5) จัดหาที่เก็บของสำรอง (ของเล็กๆ) ในทุกๆ STATION

- (6) ใช้เครื่องมือต่างๆ ร่วมกันเท่าที่จะทำได้ และรักษาความสะอาด
- (7) ใช้อุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดความร้อนน้อยที่สุด

ในการกำหนดความต้องการพื้นที่ของห้องครัว อาจกำหนดได้จากจำนวนที่นั่งในภัตตาคาร
 BANQUET HALL, COCKTAIL COUNGE, GUEST ROOM ตามรายละเอียดดังนี้

- 0.60 ม²/ที่นั่งในภัตตาคาร 1 ที่
- 0.20 ม²/ที่นั่งใน BANQUET HALL 1 ที่
- 0.10 ม²/ที่นั่งใน COCKTAIL LOUGE 1 ที่
- 0.10 ม²/ห้องพัก 1 ห้อง

2) ภัตตาคาร (RESTAURANT) ในการออกแบบภัตตาคารจะต้องจัดเตรียมสิ่งเหล่านี้เอาไว้ด้วยคือ

- (1) ที่เก็บเงินและฮินรอกของพนักงาน
- (2) พื้นที่ภัตตาคารสามารถแบ่งเป็นส่วน ๆ ได้ และมีบางส่วนเวลามีคนน้อย
- (3) มีความคล่องตัวในการจัดโต๊ะสำหรับกลุ่มใหญ่ๆ
- (4) ที่มีที่นั่ง COUNTER ประมาณ 10 % สำหรับแขกคนเดียว
- (5) ที่วางอาหาร BUFFET สำหรับการบริการแบบช่วยตัวเอง
- (6) สถานที่วางของและตั้งของใช้ในการบริการ ควรมี 1 ที่ต่อ 100 ที่นั่ง สำหรับวางกาแฟ ซ้อน

จาน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก

- (7) มีแสงไฟที่สามารถปรับลดได้ระหว่างอาหารเช้าและเย็น
- (8) มีคนตรีเบาๆ
- (9) เครื่องแต่งตัวของพนักงาน

ขนาดของภัตตาคารและจำนวนที่นั่งจะเตรียมไว้ดังนี้ - เป็นส่วนอาหารญี่ปุ่น 1/3 ของจำนวนห้องพัก
 - เป็นส่วนอาหารจีน 1/2 ของจำนวนห้องพัก
 - เป็นส่วนอาหารไทย 1/2 ของจำนวนห้องพัก
 - เป็นส่วนอาหารทะเล 1/2 ของจำนวนห้องพัก
 โดยใช้พื้นที่ 1.8 ม²/ที่นั่ง

3) ห้องน้ำสำหรับภัตตาคาร (TOILET FOR RESTAURANT) การกำหนดพื้นที่ใช้สอยในส่วนนี้จะคิดจากเทศบาลบัญญัติเป็นเกณฑ์ เกณฑ์มาตรฐานต่ำสุดในส่วนนี้จะใช้เท่ากับ 12 % ของภัตตาคาร

4) คอฟฟี่ชอป (COFFEE SHOP) ขนาดของคอฟฟี่ชอปจะเตรียมที่นั่งไว้ประมาณ 1/2 ของห้องพัก โดยใช้พื้นที่ 1.8 ม²/ที่นั่ง

5) ห้องครัวคอฟฟี่ชอป (AUXILIARY KITCHEN) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.10 ม²/ที่นั่ง ในคอฟฟี่ชอป

6) ห้องน้ำคอฟฟี่ชอป (TOILET FOR COFFEE SHOP) ใช้เกณฑ์มาตรฐานต่ำสุดเท่ากับ 12 % ของคอฟฟี่ชอป

7) ที่บริการเครื่องดื่ม (COCKTAIL LOUNGE) ในส่วนนี้จะเตรียมที่นั่งไว้ประมาณ 1/2 ของห้องพัก โดยใช้พื้นที่ 1.8 ม²/ที่นั่ง

8) ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL) การกำหนดพื้นที่ใช้สอยในส่วนนี้คิด 2-2.5 ม²/ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(1) HEALTH CLUB เป็นห้องโถงติดตั้งเครื่องบริหารร่างกายดังนี้

- WHIRL POOL เคียว ขนาด 4.5 ม²/คน (MIN.)
- WHIRL POOL กลุ่ม ขนาด 2 ม²/คน (MIN.)
- PLUNGE (HOT COLD) ขนาด ม²/คน (MIN.)
- STEAM BATH ขนาด ม²/คน (MIN.)

(2) AEROBIC ROOM ใช้พื้นที่ห้องละ 75 ม² (MIN.)

(3) SAUNA ROOM เป็นห้องอบไอน้ำเป็นห้องเล็กๆ ใช้พื้นที่ขนาด ม²/คน (MIN.)

(4) LOCKER & DRESSING ROOM พื้นที่ในส่วนนี้ใช้เท่ากับ 12 % ของ HEALTH CLUB, AEROBIC ROOM, SAUNA ROOM

4 สระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) พื้นที่ในส่วนเท่ากับ 75 ม² (MIN.)

5 พื้นที่รอบสระและที่ขายอาหารว่าง (POOL SIDE DECK & SNACK BAR)

ในส่วนนี้แยกออกได้ 2 ส่วนคือ

(1) พื้นที่รอบสระ ใช้พื้นที่เท่ากับ 225 ม² (MIN.)

(2) ที่ขายอาหารว่าง ในส่วนนี้จะเตรียมที่นั่งไว้ 50 ที่ และใช้พื้นที่ 1.8 ม²/ที่

6 ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (LOCKER & DRESSING ROOM) พื้นที่ส่วนนี้จะใช้เท่ากับ 12 % ของสระ ว่ายน้ำและพื้นที่รอบสระ

7) ห้องเครื่อง (MACHINE ROOM) ใช้สำหรับติดตั้งเครื่องกรองน้ำ โดยใช้ 72 ม²/เครื่อง

8) สนามสควอช (SQUASH COURT) ขนาดสนามมาตรฐาน

9) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (LOCKER, DRESSING RM & TOILET FOR TENNIS) ใช้พื้นที่เท่ากับ 15 ม²/ห้อง (แยกชาย-หญิง)

10) ห้องเล่นเกมต่างๆ (GAME ROOM) ประกอบด้วยโต๊ะบิลเลียด และเกมอื่นๆ ใช้พื้นที่เท่ากับ 100 ม² (MIN.)

5. ส่วนร้านค้า (RETAIL SHOP) ประกอบด้วยองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้

1) ร้านค้าย่อย (RETAIL SHOP) ในส่วนนี้จะใช้พื้นที่ประมาณ 28 ม²/ห้อง

2) CONESS SPACE ในส่วนนี้ประกอบด้วย ร้านคัคคมและเสริมสวย ร้านขายดอกไม้ ร้านขายนุหรี และหนังสือพิมพ์ ใช้พื้นที่เท่ากับร้านค้าย่อย คือ ประมาณ 28 ม²/ห้อง

6. ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION OFFICE) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยๆ ดังนี้

1) ส่วนผู้บริหาร (EXECUTIVE OFFICE) เป็นส่วนทำงานของฝ่ายบริหารของโรงแรม ประกอบด้วย

(1) ห้องประธาน (CHAIRMAN) ประกอบด้วยบริเวณทำงาน รับแขก และห้องน้ำ-ส้วม ใช้พื้นที่เท่ากับ 40 ม²

(2) ห้องผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER) จากการศึกษาอาคารตัวอย่างห้องนี้ประกอบด้วย บริเวณทำงานและต้อนรับแขก ใช้พื้นที่ประมาณ 30 ม²

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับนักเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3) ส่วนทำงานเลขานุการ (SECRETARY) ส่วนนี้จะอยู่ติดกับห้องผู้จัดการทั่วไป ใช้นี่พื้นที่ประมาณ 4 ม²

(4) ห้องผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (GUEST RM.) MANAGER) จากการศึกษาอาคารตัวอย่าง ห้องผู้จัดการห้องพักใช้นี่พื้นที่ประมาณ 14 ม²

(5) ห้องผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง (BANQUET MANAGER) ห้องนี้ใช้นี่พื้นที่ประมาณ 12 ม²

(6) ห้องผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร (RESTAURANT MANAGER) จากการศึกษาอาคารตัวอย่างพื้นที่ส่วนนี้ใช้นี่ประมาณ 16 ม²

(7) ห้องผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER) จากการศึกษาอาคารตัวอย่าง พื้นที่ส่วนนี้ใช้นี่ประมาณ 16 ม²

(8) ห้องผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (P/R MANAGER) ใช้นี่พื้นที่ประมาณ 16 ม²

(9) ที่ทำงานฝ่ายเลขานุการ (SECRETARY OFFICE) ในส่วนนี้จะเป็นที่ทำงานของเลขานุการซึ่งมีจำนวนเท่ากับผู้จัดการฝ่ายต่าง ๆ ซึ่งเท่ากับ 5 ฝ่าย โดยใช้นี่พื้นที่ประมาณ 4 ม²/คน

2) ฝ่ายบัญชี (ACCOUNT DEPARTMENT) ในส่วนนี้ประกอบด้วยห้องผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชีห้องผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อบริษัท ส่วนงานแผนกบัญชี ส่วนงานสมุหบัญชี ห้องคอมพิวเตอร์ และบริเวณต้อนรับ (RECEPTION) โดยใช้นี่พื้นที่ 0.3 ม²/ห้องพัก

3) ฝ่ายบุคคล (PERSONNEL DEPARTMENT) ที่ตั้งของแผนกนี้จะติดต่อกับบริเวณลงเวลาการทำงานและฝ่ายรักษาความปลอดภัย สามารถมองเห็นและควบคุมในส่วนทางเข้า-ออกของพนักงานประกอบด้วยห้องผู้จัดการฝ่ายบุคคล ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายอบรมและห้องอบรมพนักงานใช้นี่พื้นที่เท่ากับ 0.14 ม²/ห้องพัก

4) ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (SECURITY OFFICE) ที่ตั้งเช่นเดียวกับฝ่ายบุคคลประกอบด้วย บริเวณทำงานของหัวหน้ารักษาความปลอดภัย ผู้ช่วยและห้องเวรยาม โดยใช้นี่พื้นที่ประมาณ 40 ม²

5) แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT) ในส่วนนี้ใช้นี่พื้นที่ประมาณ 30 ม²

6) ห้องประชุม (CONFERENCE ROOM) ใช้นี่เป็นที่ประชุมหัวหน้าฝ่ายต่าง ๆ ใช้นี่พื้นที่ประมาณ 60 ม²

7) ห้องน้ำเจ้าหน้าที่ (STAFF TOILET) จากการศึกษาเรื่องอัตราของเจ้าหน้าที่ของส่วนบริหารจะมีเจ้าหน้าที่ทั้งหมดเท่ากับ 28 คน จากการศึกษาห้องน้ำของสำนักงานทั่วไป กำหนดให้จำนวนเจ้าหน้าที่

36 - 60 คน ใช้นี่ 3 ชุด

61 - 90 คน ใช้นี่ 4 ชุด

โดยกำหนดขนาดของเครื่องสุขภัณฑ์รวมทางตั้งจรไว้ดังนี้

โถส่วน 3 ม²

โถปัสสาวะ 1.3 ม²

อ่างน้ำล้างหน้า 1.5 ม²

ดังนั้นห้องน้ำชายจะมีพื้นที่เท่ากับ 5.8 ม²/หน่วย และห้องน้ำหญิงเท่ากับ 4.5 ม² ในการออกแบบจะแบ่งออกเป็นห้องน้ำชายและหญิงอย่างละ 1 ชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ส่วนบริการทั่วไป (GENERAL SERVICE DEPARTMENT) ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยดังนี้

1) แผนกแม่บ้าน (HOUSE KEEPING DEPARTMENT) จากการศึกษาพื้นที่ของแผนกแม่บ้านจะใช้พื้นที่ 0.9-1.3 ม²/ห้องพัก โดยแบ่งออกตามอัตราส่วนของส่วนประกอบย่อยดังนี้

- (1) ที่ทำงานแม่บ้าน (HOUSE KEEPING OFFICE) ใช้พื้นที่ 0.06 ม²/ห้องพัก
- (2) ห้องซ่อมแซมเสื้อผ้า (SEWING & UNIFORM ATTING) ใช้พื้นที่ 0.09 ม²/ห้องพัก
- (3) ห้องเก็บเครื่องแบบพนักงาน (UNIFORM ISSUE & STORAGE) ใช้พื้นที่ 0.01 ม²/ห้องพัก
- (4) ห้องเก็บผ้า (LINEN STORAGE) ใช้พื้นที่ 0.30 ม²/ห้องพัก
- (5) ห้องซักรีด (LAUNDRY) ใช้พื้นที่ 0.60 ม²/ห้องพัก
- (6) ห้องจัดดอกไม้ (FLOWER ROOM) ในส่วนนี้สามารถแบ่งออกเป็นส่วนย่อยได้ดังนี้

2) บริเวณพักผ่อนพนักงาน (STAFF SPACE) ในส่วนนี้สามารถแบ่งออกเป็นส่วนย่อยได้ดังนี้

- (1) ส่วนควบคุมและเช็คเวลา (CONTROL TIME KEEPER) ใช้พื้นที่ 0.05 ม²/ห้องพัก
- (2) ห้องเก็บของและแต่งตัวพนักงาน (STAFF TOILET & LOCKER) แยกออกเป็นชาย-หญิง

โดยใช้พื้นที่เท่ากับอัตราดังนี้

ชาย ใช้พื้นที่ 0.14-0.19 ม²/ห้องพัก

หญิง ใช้พื้นที่ 0.14-0.23 ม²/ห้องพัก

- (3) ห้องปฐมพยาบาล (FIRST AID ROOM) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.05 ม²/ห้องพัก
- (4) ห้องพักผ่อนพนักงาน (STAFF LOUNGE) การกำหนดพื้นที่ส่วนนี้ใช้พื้นที่ 12 ม²
- 3) ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE SECTION) ส่วนนี้แบ่งออกเป็นส่วนย่อยได้ดังนี้
 - (1) บริเวณรับส่งของ (LOADING AREA) ใช้พื้นที่ 0.06 ม²/ห้องพัก
 - (2) บริเวณตรวจรับของ (RECEIVING AREA) ใช้พื้นที่ร่วมกับ LOADING
 - (3) ห้องเก็บของ (MAIN STORAGE) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.5 ม²/ห้องพัก
 - (4) ห้องเก็บขยะ (GARBAGE ROOM) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.2 ม²/ห้องพัก

8. ส่วนห้องเครื่อง (MECHANICAL DEPARTMENT) แบ่งออกเป็นองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้

- 1) ห้องทำงานวิศวกร (ENGINEER OFFICE) ใช้พื้นที่เท่ากับ 30 ม²
- 2) ห้องเก็บของ (ENGINEER STORAGE) ใช้พื้นที่เท่ากับ 30 ม²
- 3) ห้องเก็บเชื้อเพลิง (FUEL STORAGE) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.2 ม²/ห้องพัก
- 4) ห้องควบคุมไฟฟ้า (TRANSFORMER VALUE) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.09 ม²/ห้องพัก
- 5) ห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า (GENERATOR ROOM) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.03 ม²/ห้องพัก
- 6) ห้องเครื่องปั๊มน้ำ (PUMP ROOM) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.06 ม²/ห้องพัก
- 7) ห้องเครื่องปรับอากาศ (AIR-CONDITION ROOM) ใช้พื้นที่เท่ากับ 1 ม²/ห้องพัก
- 8) ห้องหม้อน้ำ (BOILER ROOM) ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.54 ม²/ห้องพัก

9) แผนกซ่อมแซม (MAINTENANCE SHOP) แยกออกได้ 3 ส่วนคือ ส่วนซ่อมแซมเครื่องปั๊มและ

ไฟฟ้า ส่วนช่างไม้และทำหนัง และส่วนช่างทาสี ใช้พื้นที่เท่ากับ 0.2 ม²/ห้องพัก

10) ห้องคนทำงาน (GRADENER ROOM) ใช้พื้นที่ 0.05 ม²/ห้องพัก

11) ห้องเก็บเครื่องเรือน (FURNITURE STORAGE) ใช้พื้นที่ 0.225 ม²/ห้องพัก

12) ดึงเก็บน้ำใต้ดิน (WATER SUPPLY) ดูในวิเคราะห์

13) ห้องบำบัดน้ำเสีย (WATER TREATMENT PLANT) พื้นที่ส่วนนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม
พื้นที่ใช้สอยของโครงการใช้มาตรฐานจากหนังสือ HOLTEL PLANNING & DESIGN หนังสือ
ARCHITECT DATA และจากการวิเคราะห์ระบบเทคนิค

การศึกษาความต้องการเนื้อที่ใช้สอย เมื่อทำการวิเคราะห์พื้นที่ของโครงการ จึงแสดงในรูปของตาราง
โดยแสดง พื้นที่/หน่วย จำนวนผู้ใช้ พื้นที่ของแต่ละองค์ประกอบและเวลาทำงาน ในหัวข้อ พื้นที่/หน่วย GR.
หมายถึง หน่วยของห้องพัก (ดูตารางแสดงความต้องการเนื้อที่ใช้สอย)

การคำนวณหาพื้นที่จอดรถ ได้ยึดตามหลักเกณฑ์ พรบ. ความคุ้มครองก่อสร้างอาคาร (พ.ศ. 2522) ซึ่งมี
ด้วยกัน 2 วิธีคือ คำนวณหาจากพื้นที่ส่วนต่างๆ ของโครงการ หรือคำนวณหาจากพื้นที่ส่วนต่างๆ ของโครงการ
หรือคิดจากพื้นที่รวมของโครงการ

1. หากจากพื้นที่ส่วนต่างๆ ของโรงแรม

1) จากห้องพักจำนวน 200 ห้อง

ใน 100 ห้องพักแรก 30 ห้องพักแรกคิด 5 คัน ส่วนที่เกินคิด 10 ห้องต่อ 1 คัน ดังนั้น 100 ห้อง
พักแรกมีที่จอดรถ = 12 คัน

ส่วนที่เกินคิด 15 ห้องต่อ 1 คัน (100/15) = 7 คัน
รวมที่จอดรถในส่วนนี้ = 19 คัน

2) จากพื้นที่ภัตตาคาร มีพื้นที่ดังนี้

RESTAURANT	=	630	M ²
COFFEE SHOP	=	180	M ²
COCKTAIL LOUNGE	=	180	M ²
CONFERENCE RM.	=	300	M ²
BANQUET HALL	=	400	M ²
DISCOTHEQUE	=	300	M ²
SNACK BAR	=	90	M ²
TOTAL AREA	=	2,080	M ²
พ.ท. ตั้งโต๊ะอาหาร 40 ม ² /คัน	=	1.780/40	
รวมที่จอดรถในส่วนภัตตาคาร	=	52	คัน

3) จากพื้นที่ห้องโถง มีพื้นที่ดังนี้

LOBBY & FRONT DESK	=	180	M ²
LOUNGE	=	50	M ²
CONFERENCE & BANQUET FOYER	=	120	M ²
LOBBY OF HEALTH CLUB	=	40	M ²

จากพื้นที่ห้องโถงของโรงแรม คิด 30 ม² / 1 คัน 390/30 = 13 คัน

รวมที่จอดรถในส่วนห้องโถง = 13 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น มิได้อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) จากพื้นที่ส่วนร้านค้า คิด 40 ม² / 1 คัน มีพื้นที่ดังนี้

RENTAL SHOP	=	108	M ²
CONCESS SPACE	=	81	M ²
TOTAL AREA	=	189	M ²
จำนวนที่จอดรถส่วนร้านค้า 280/40	=	5	คัน
รวมที่จอดรถทั้งหมด	=	19+52+13+5 = 89	คัน

2. จากพื้นที่รวมของโครงการ ซึ่งมีพื้นที่ดังนี้

PUBLIC SPACE	=	2,441	M ²
GUSET ROOM	=	5,709	M ²
F & B SERVICE SPACE	=	3,509	M ²
RECREATION AREA	=	2,306	M ²
RETAIL SHOP	=	89	M ²
ADMINISTRATION OFFICE	=	379	M ²
GENERAL SERVICE DEPARTMENT	=	490	M ²
MECHANICAL DEPARTMENT	=	856	M ²
TOTAL AREA	=	15,879	M ²
+CIRCULATION 20 %	=	19,054	M ²
จำนวนที่จอดรถ 240 ม ² /1 คัน (19054/240)	=	80	คัน
รวมที่จอดรถทั้งหมด	=	80	คัน

สรุป จากการเปรียบเทียบจำนวนที่จอดรถตามวิธีการคิดที่ 1 (89 คัน) กับวิธีที่ 2 (80 คัน) ปรากฏว่าวิธีที่ 1 มากกว่าจึงนำมาเป็นเกณฑ์ในการจัดทำที่จอดรถของโรงแรม โดยแยกออกเป็นที่จอดรถต่างๆ ดังนี้

1. ที่จอดรถทัวร์ คิดจากอัตราการเข้าพัก 70 % อัตราผู้เข้าพักต่อห้อง 1.92 คน โดยคิดเป็นนักท่องเที่ยวแบบกลุ่ม ที่ใช้รถยนต์บริษัทนำเที่ยว 43.75 %

ดังนั้น แยกที่เดินทางมากับรถทัวร์ = $200 \times 0.7 \times 0.43 \times 1.92 = 116$ คน

รถทัวร์ 1 คัน จุได้ 40 คน . . ใช้รถทัวร์ = $116/40 = 3$ คัน

(คิดเป็นรถของโรงแรม 2 คัน)

(รถนำเที่ยวบริษัทอื่น 1 คัน)

โดยทั่วไปจะจัดที่จอดรถทัวร์ไว้ $1/3 = 3/3 = 1$ คัน

จัดเป็นที่จอดรถประจำของรถโรงแรม = 1 คัน (รวม 2 คัน)

พื้นที่จอดรถทัวร์ต่อ 1 คัน รวมทางสัญจร = 60 ม²

ดังนั้นพื้นที่จอดรถทัวร์ (60 x 2) = 120 ม²

2. ที่จอดรถรับจ้าง (TAXI) คิด 30 % ของห้องพัก โดยแยกใช้ 15 %

ดังนั้นแยกที่ใช้รถรับจ้าง = $200 \times 0.3 \times 0.7 \times 0.15 = 6$ คัน

พื้นที่จอดรถ 1 คัน รวมทางสัญจร = 27.5 ม²

ดังนั้นพื้นที่จอดรถรับจ้าง (27.5 x 6) = 165 ม²

3. ทำอาคารเจ้าหน้าที่ คิดแยกเป็นส่วนคือ

ส่วนผู้บริหาร (EXECUTIVE OFFICE) ประกอบด้วย ประธานและผู้จัดการฝ่ายต่างๆ รวม 13 คน
คิดเป็นที่จอดรถ 1 คน/ 1 คัน = 13 คัน

ส่วนพนักงานคิดแผนกละ 1.5 คัน มีทั้งหมด 8 แผนก	=	12	คัน
รวมที่จอดรถส่วนของเจ้าหน้าที่ (13+12)	=	25	คัน
คั้งนั้นพื้นที่จอดรถส่วนของเจ้าหน้าที่ (27.5 x 25)	=	688	ม ²
4. ที่จอดรถบริการ ประกอบด้วย รถบรรทุกอาหาร 1 คัน รถบรรทุกเครื่องคัม 1 คัน รวม 2 คัน			
พื้นที่จอดรถ 1 คัน รวมทางสัญจร	=	60	ม ²
คั้งนั้นพื้นที่จอดรถบริการ (60 x 2)	=	120	ม ²
5. ที่จอดรถสาธารณะ คิดจากที่จอดรถทั้งหมด -(1+2+3+4) ซึ่งเท่ากับ 89-(2+6+25+2) = 54 คัน			
คั้งนั้นพื้นที่จอดรถสาธารณะ (27.5 x 54)	=	1,485	ม ²
รวมพื้นที่จอดรถทั้งหมด	=	2,578	ม ² (89 คัน)

จากการวิเคราะห์ความต้องการเนื้อที่ไว้สอย นามาสรุปได้ดังนี้

0 PARKING SPACE	=	2,578	M ²
1 PUBLIC SPACE	=	3,902	M ²
2 GUEST ROOM	=	6,851	M ²
3 F & B SERVICE SPACE	=	4,210	M ²
4 RECREATION AREA	=	2,766	M ²
5 RETAIL SHOP	=	226	M ²
6 ADMINISTRATION OFFICE	=	455	M ²
7 GENERAL SERVICE DEPARTMENT	=	588	M ²
8 MECHANICAL DEPARTMENT	=	1,027	M ²
TOTAL	=	22,603	M ²
AREA/GUEST ROOM	=	113	M ² (TOTAL)
		200	
TOTAL AREA WITHOUT PARKING	=	20,025	M ²
AREA/GUEST ROOM	=	100	M ² (TOTAL A. WITHOUT P.)

200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.4 แสดงรายละเอียดความต้องการเนื้อที่ไร้สอย

ELEENENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
<u>PUBLIC SPACE</u>						
1. LOBBY & FRONT DESK	รับแขก คัดต่อ		1	0.9/GR	180	24 HRS
2. LOUNGE	นั่งเล่น พักผ่อน		1	0.25/GR	50	24 HRS
3. FRONT OFFICE	ควบคุมกิจกรรมต่างๆ ของโรงแรม		1	0.3/GR	60	24 HRS
4. BAGGAGE CHECKING	บริการด้านกระเป๋าเดินทางของแขก		1	0.014/GR	3	24 HRS
5. BAGGAGE & CART ROOM	เก็บของและสัมภาระของแขก		1	0.027/GR	6	24 HRS
6. PUBLIC TOILET	แขกชาย-หญิง		1	0.2/GR	40	24 HRS
7. PARKING	จอดรถสาธารณะ โดยstar รับจ้าง					
- PARKING FOR PUBLIC	บริการและของพนักงาน		49	27.5	1348	24 HRS
- PARKING FOR BUS			2	60	120	24 HRS
- PARKING FOR LIMOUSINE			6	27.5	165	24 HRS
- PARKING FOR STAFF			25	27.5	688	24 HRS
- PARKING FOR SERVICE			2	60	120	24 HRS
<u>CIRCULATION</u>				+20%	488	
				TOTAL	3,929	

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
GUEST ROOM						
1. STANDARD ROOM	ห้องพักแบบห้องคู่		195	27	5,265	24 HRS.
2. JUNIOR SUITE	ห้องพักแบบชุดขนาดเล็ก		3	54	162	24 HRS.
3. KING SUITE	ห้องพักแบบห้องชุดขนาดใหญ่		2	81	162	24 HRS.
4. SERVICE ROOM	ห้องบริการ ประกอบด้วย โถงบริการ ห้องบริการของบ็อกซ์ ห้องเก็บผ้า ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด และ บริเวณเตรียมอาหาร		10	12	120	24 HRS.
CIRCULATION				+20%	1,142	
				TOTAL	6,851	

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
F & B SERVICE SPACE						
1. MAIN KITCHEN	ปรุงอาหารให้กับภัตตาคาร					
- KITCHEN FOR REATAURANT	ห้องจัดเลี้ยง ที่บริการเครื่องคัม		1	0.60/SEAT	210	8.30-21.00
- KITCHEN FOR BANQUET	และห้องพัก		1	0.20/SEAT	60	8.30-1.00
- KITCHEN FOR COCKTAIL LOUNGE			1	0.10/SEAT	10	19.00-2.00
- KITCHEN FOR GUEST ROOM			1	0.10/GR.	20	24 HRS.
2. RESTAURANT						
- CHINESE RESTAURANT	ให้บริการอาหารจีน	100	1	1.8/SEAT	180	10.00-20.00
- JAPANESE RESTUARANT	ให้บริการอาหารญี่ปุ่น	50	1	1.8/SEAT	90	10.00-20.00
- THAI RESTAURANT	ให้บริการอาหารไทย	100	1	1.8/SEAT	180	10.00-20.00
- SEA FOOD	ให้บริการอาหารทะเล	100	1	1.8/SEAT	180	10.00-20.00
3. TOILET FOR RESTAURANT	แขกชาย-หญิง		1	12% OF 2	76	10.00-20.00
4. COFFEE SHOP	ขายอาหารแบบง่ายๆ	100	1	1.8/SEAT	180	24 HRS.
5. AUXILARY KITCHEN	รับอาหารจาก MAIN KITCHEN เป็นส่วน ใหญ่	100	1	0.1/SET	10	24 HRS.
6. TOILET FOR COFFEE SHOP	แขกชาย-หญิง		1	12% OF 4	22	24 HRS.
7. COCKTAIL LOUNGE	บริการเครื่องดื่มประเภทเต๋ลันและเบียร์	100	1	1.8/SEAT	180	20.00-1.00

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
8. BANQUET HALL	ให้ประชุมหรือจัดเลี้ยง	300	1	2.0/ GR.	400	10.00-24.00
9. BANQUET FOYER	เป็นโถงทางเข้า-ออก BANQUET HALL		1	0.30 OF 8	120	10.00-1.00
10. BANQUET STORAGE	เก็บอุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์		1	0.1 OF 8	40	8.30-1.00
11. BANQUET PANTRY	อุ่นอาหารที่ปรุงจาก MAIN KITCHEN		1	0.2 OF 8	80	8.30-1.00
12. TOILET FOR BANQUET	แยกชาย-หญิง		1	12% OF 8	48	8.30-1.00
13. CONFERENCE RM.	สำหรับการประชุมสัมมนา	200	1	1.5/SEAT	300	10.00-24.00
14. CONFERENCE FOYER	เป็นโถงทางเข้าออกห้องประชุมสัมมนา		1	0.30 OF 13	90	10.00-24.00
16. CONFERENCE TOILET	แยกชาย-หญิง		1	12% OF 13	36	12.00-24.00
17. PANTRY				0.2 OF 13	60	10.00-24.00
18. SKY LOUNGE	บริการอาหารและเครื่องดื่ม ชั้นบนสุดอาคาร		1	1.9/SEAT		20.00-1.00
19. ROOM SERVICE	บริการอาหารแก่แขกที่ห้องพัก		1	9	9	24 HRS.
20. STAFF DINING	บริการอาหารพนักงาน		1	0.17/GR.	34	
21. STAFF KITCHEN	ปรุงอาหารบริการพนักงาน		1	0.30 OF 15	10	
22. STEWARD STORAGE	เก็บอาหารแห้ง ผัก เนื้อ สด		1	0.5/GR.	100	
23. BEVERAGE STORAGE	เก็บเครื่องดื่ม		1	0.8/GR.	160	
CIRCULATION				+20%	701	
				TOTAL	4,210	

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
RECREATION AREA						
1. DISCOTHEQUE	บริการแขกในตอนกลางคืน	200	1	1.5/SEAT	300	21.00-2.00
2. TOILET FOR DISCOTHEQUE	แขกชาย-หญิง			12% OF 1	36	21.00-2.00
3. HEALTH CLUB & SAUNA						
HEALTH CLUB						
- WHIRL POOL	เป็นห้องส่วนตัว แขกชาย-หญิง	10	2	2	40	7.00-20.00
- PLUNGE (HOT-COLD)	เป็นห้องส่วนตัว แขกชาย-หญิง	10	2	2	40	7.00-20.00
- EXERCYCLES	เครื่องออกกำลังกาย แขกชาย-หญิง	3	2	4.5	27	7.00-20.00
- WEIGHT MACHINES	เครื่องออกกำลังกาย แขกชาย-หญิง	3	2	4.5	27	7.00-20.00
- ROW MACHINES	เครื่องออกกำลังกาย แขกชาย-หญิง	3	2	4.5	27	7.00-20.00
- AEROBIC CLASSROOM	เป็นห้องแยกแถมมองเห็นจากภายในของ HEALTH CLUB ได้		1	75	75	7.00-20.00
- LOBBY & BEVERAGE			1	40	40	7.00-20.00
SAUNA ROOM	แขกชาย-หญิง	4	4	2	32	7.00-20.00
4. LOCKER & DRESSING ROOM	แขกชาย-หญิง		2	12% OF 3	34	7.00-20.00
5. SWIMMING POOL	สระว่ายน้ำ		1		320	6.00-19.00
MADDING POOL	สระว่ายน้ำสำหรับเด็ก		1		30	6.00-19.00

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
6. POOL SIDE DECK	พื้นที่รอบสระ		1	225	225	6.00-19.00
SHACK BAR	บริการอาหารว่าง	50	1	1.8/SEAT	90	6.00-19.00
7. LOCKER & DRESSING ROOM	แยกชาย-หญิง		1	12% OF 5+6	75	6.00-19.00
8. MACHINE ROOM	สำหรับเครื่องกรองน้ำ		1	72	72	6.00-19.00
9. SQUASH COURT	กีฬาในร่มต้องการเทคนิคสูง		5	60.5	302	6.00-19.00
10. LOCKER DRESSING RM & TOILET FOR TENNIS	แยกชาย-หญิง		2	15	30	7.00-20.00
11. GAME ROOM	โต๊ะบิลเลียด ปิงปองและอื่นๆ		1	100	100	7.00-20.00
ORCULATION (ชกเว้นสระว่ายน้ำ)	ชกเว้นสระว่ายน้ำและ SQUASH COUPT			+20%	460	
				TOTAL	2,766	

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
RETAIL SHOP 1. RETAIL SHOP 2. CONCESS SPACE	ร้านค้าย่อยให้เช่า		4	27	108	10.00-21.00
	ส่วนบริการของโรงแรม		3	27	81	10.00-21.00
	CIRCULATION			20%	38	TOTAL

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
ADMINISTRATION OFFICE						
1. EXECUTIVE OFFICE						
1.1 CHAIR MAN	เป็นที่ทำงาน รับแขกและมีห้องน้ำ	1	1	40	40	8.30-17.00
1.2 GENERAL MANAGER	เป็นที่ทำงานและรับแขก	1	1	30	30	8.30-17.00
1.3 SECRETARY	อยู่ติดกับห้องผู้จัดการทั่วไป	1	1	4	4	8.30-17.00
1.4 GUEST RM. MANAGER	ผู้จัดฝ่ายห้องพัก	1	1	14	14	8.30-17.00
1.5 BANQUET MANAGER	ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง	1	1	12	12	8.30-17.00
1.6 RESTAURANT MANAGER	ผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร	1	1	16	16	8.30-17.00
1.7 SALES MANAGER	ผู้จัดการฝ่ายขาย	1	1	16	16	8.30-17.00
1.8 P/R MANAGER	ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์	1	1	16	16	8.30-17.00
1.9 SECRETARY OFFICE	ที่ทำงานเลขานุการ	5	1	4	20	8.30-17.00
2. ACCOUNTING. DEPT.	ฝ่ายบัญชีประกอบค้ำ ข บริเวณคั่นรับ บริเวณทำงานและห้องคอมพิวเตอร์	4	1	0.3/GR	60	8.30-17.00
3. PERSONAL DEPT.	ประกอบค้ำ ข บริเวณห้องทำงานและห้องอบ รมพนักงาน	2	1	0.14/GR	28	8.30-17.00
4. SECURITY	เป็นบริเวณทำงานหัวหน้า รปภ และผู้ช่วย	3	1	24	24	8.30-17.00
5. PURCHASTNG DEPT.	เป็นบริเวณทำงานฝ่ายจัดซื้อ	4	1	30	30	8.30-17.00
6. CONEERENCE ROOM	ห้องประชุม		1	48	48	8.30-17.00

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
7. STAFF TOILET	แยกชาย-หญิง		2	10.3	20.6	8.30-17.00
CIRULATION				20%	76	
				TOTAL	455	

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
GENERAL SERVICE DEPARTMENT						
1. HOUSE KEEPING DEPT.						
1.1 HOUSE KEEPING OFFICE	เป็นห้องทำงานแม่บ้าน		1	0.06/GR.	12	8.30-17.00
1.2 SEWING & UNIFORM ATTING	ห้องซ่อมแซมเสื้อผ้า		1	0.09/GR.	18	8.30-17.00
1.3 UNIFORM ISSUE & STORAGE	เป็นห้องเก็บ-แจกเครื่องแบบพนักงาน		1	0.10/GR.	20	8.30-17.00
1.4 LINEN STORAGE	ห้องเก็บผ้า		1	0.30/GR.	60	8.30-17.00
1.5 LAUNDRY	ห้องซักรีด		1	0.60/GR.	120	8.30-17.00
1.6 FLOWER ROOM	ห้องจัดดอกไม้		1	0.04/GR.	8	8.30-17.00
2. STAFF SPACE						
2.1 CONTROL TIME KEEPER	ตรวจสอบบุคคลเข้า-ออกและลงเวลา		1	0.05/GR.	10	8.30-17.00
2.2 STAFF TOILET & LOCKER	แบ่งเป็นห้องเก็บเสื้อผ้าและห้องน้ำ					
- MALE	แยกชาย-หญิง		2	0.14/GR.	28	8.30-17.00
- FEMALE			1	0.14/GR.	28	8.30-17.00
2.3 FIRST AID ROOM	ห้องปฐมพยาบาล		1	0.05/GR.	10	8.30-17.00
2.4 STAFF LOUNGE	ห้องพักผ่อนพนักงาน		1	12	12	8.30-17.00

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
3. SERVICE ENTRANCE SECTION						
3.1 LOADING AREA	บริเวณรับ-ส่งของ		1	0.06/GR.	12	ไม่แน่นอน
3.2 RECEIVE AREA	บริเวณตรวจรับของ		1	0.06/GR.	12	ไม่แน่นอน
3.3 MAIN STORAGE	ห้องเก็บของ		1	0.5/GR.	100	8.30-17.00
3.4 GEBAGE ROOM	ห้องเก็บขยะ แยกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนเก็บขยะเปียก เก็บขยะแห้ง และเก็บ ขวดเปล่า		1	0.2/GR.	40	วันละครั้ง
CIRCULATION				20%	98	
				TOTAL	588	

ELEMENT	FUNCTION	NO OF USERS	NO OF UNITS	AREA/UNIT AREA/USERS (m ²)	TOTAL AREA (m ²)	TIME
MECHANICAL DEPARTMENT						
1. ENGINEER OFFICE			1	30	30	8.30-17.00
2. ENGINEER STORAGE			1	30	30	-
3. FUEL STORAGE			1	0.2/GR.	40	24 HRS.
4. TRANSFORMER VALUE			2	0.09/GR.	18	24 HRS.
5. GENERATOR ROOM			1	0.03/GR.	6	24 HRS.
6. PUMP ROOM			1	0.06/GR.	12	24 HRS.
7. AIR-CONDITION ROOM			1	1/GR.	200	24 HRS.
8. BOILER ROOM			1	0.54/GR.	108	24 HRS.
9. MAINTANANCE SHOP			1	0.2/GR.	40	8.30-17.00
10. GARDENER ROOM			1	0.2/GR.	10	8.30-17.00
11. FURNITURE STORAGE			1	0.225/GR.	45	-
12. WATER SUPPLY	แยก 2 ส่วนคือ ส่วนบน และ ใต้อาคาร		1	ANALYSIS	≈67	24 HRS.
13. WATER TREATMENT PLANT			1	ANALYSIS	≈250	24 HRS.
CIRCULATION				20%	171	
				TOTAL	1,027	

3.4.3 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

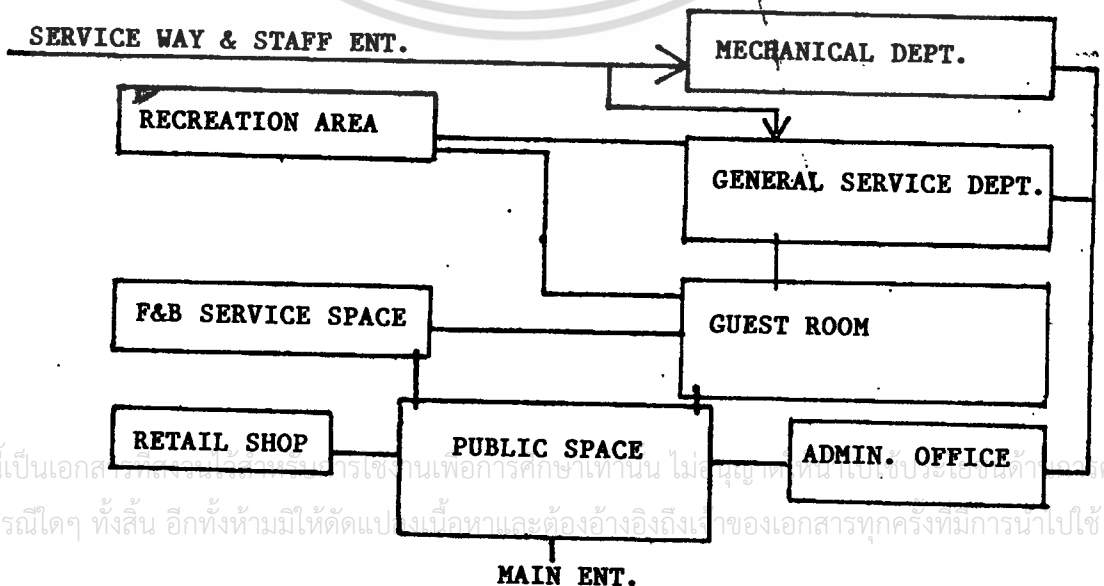
ในการวิเคราะห์ที่ใช้หลักการกำหนดความสัมพันธ์ โดยพิจารณาถึงลักษณะประเภทของความสัมพันธ์ ได้แก่ ความสัมพันธ์ทางด้าน การบริหาร ทางด้านการบริการ ทางด้านการติดต่อ และทางด้านเทคนิค โดยใช้แกนสัมพันธ์ เป็นตัวแสดงการเชื่อมโยงการติดต่อ ตามความสัมพันธ์ ตามประเภทของกิจกรรม และแสดงการวิเคราะห์ในรูปแบบตารางวิเคราะห์ความสัมพันธ์ (INTERACTION CHART) แล้วนำมาเขียนเป็น FUNCTION DIAGRAM ซึ่งประกอบด้วย(ELEMENT) และแกนสัมพันธ์ (AXIS) ดังต่อไปนี้

INTERACTION CHART HOTEL

DEPARTMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	TOTAL
1 PUBLIC SPACE		4	4	3	3	3	2	2	21
2 GUEST ROOM			2	2	2	2	2	1	15
3 F&B SERVICE SPACE				4	1	2	3	1	17
4 RECREATION AREA					3	1	2	1	16
5 RETAIL SHOP						2	2	1	14
6 ADMINISTRATION OFFICE							2	2	14
7 GENERAL SERVICE DEPT.								3	16
8 MECHANICAL DEPT.									11



FUNCTIONAL DAIGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาต

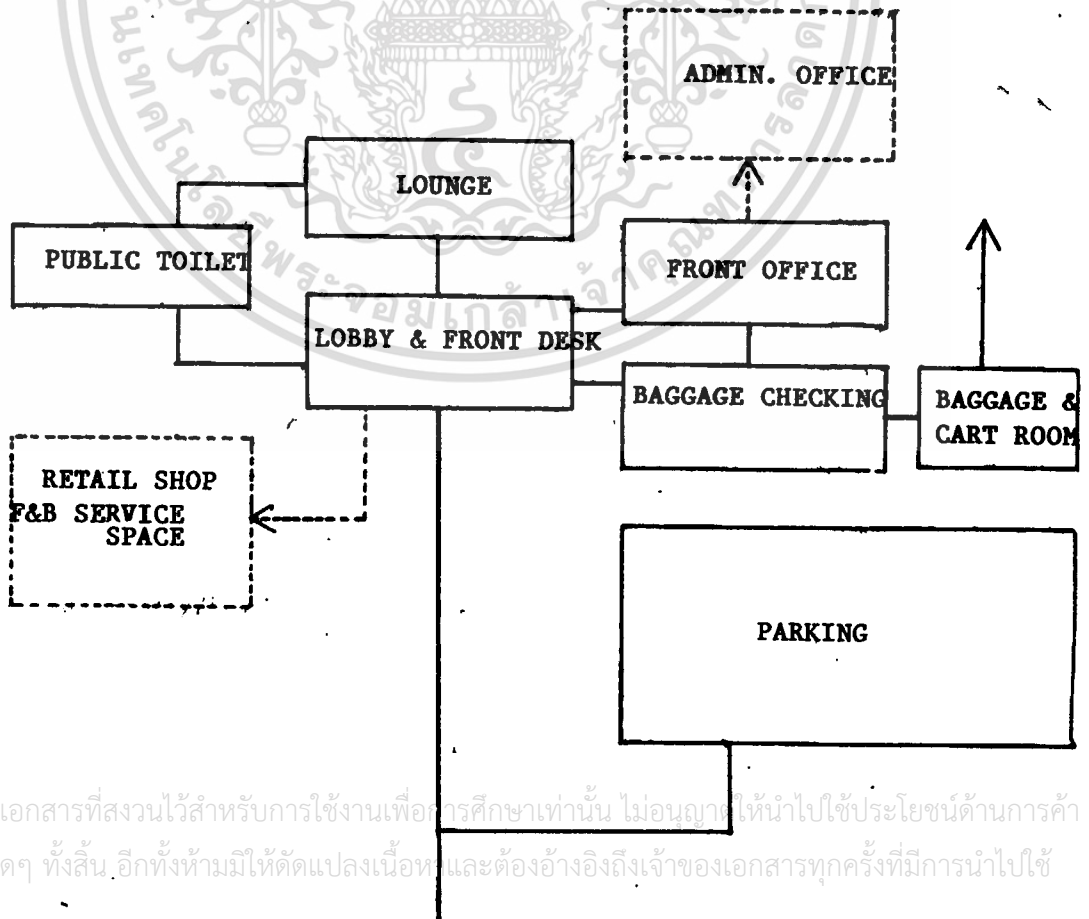
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกหรือเผยแพร่ข้อมูลของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERACTION CHART PUBLIC SPACE

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	TOTAL
1 LOBBY & FRONT DESK	•	4	4	4	2	2	3	19
2 LOUNGE	•	•	4	2	1	2	2	15
3 FRONT OFFICE	•	•	•	3	2	2	2	17
4 BAGGAGE CHECKING	•	•	•	•	4	2	2	16
5 BAGGAGE & CART ROOM	•	•	•	•	•	1	2	12
6 PUBLIC TOILET	•	•	•	•	•	•	2	11
7 PARKING	•	•	•	•	•	•	•	13

ADMIN.
 SERVICE
 COMMUNICATION
 TECHNICAL

FUNCTIONAL DIAGRAM



MAIN ENT.

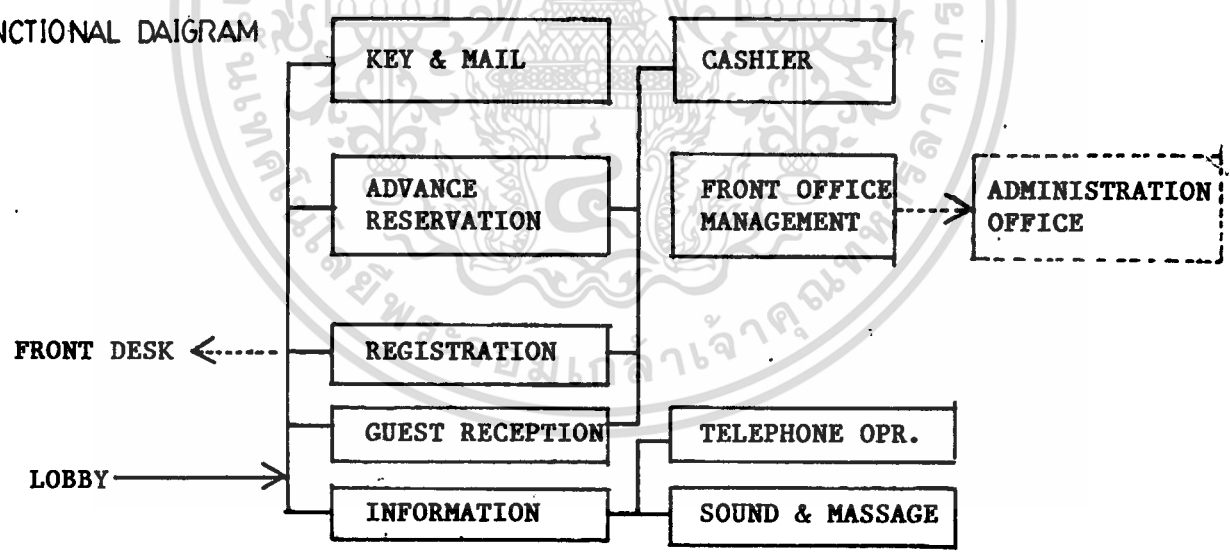
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTRACTION CHART FRONT OFFICE (SECTION OF PUBLIC SPACE)

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL
1 GUEST RECEPTION	•	3	3	3	3	2	2	3	4	23
2 REGISTRATION	•	•	4	3	2	2	2	1	3	21
3 ADVANCE RESERVATION	•	•	•	3	3	1	3	1	2	20
4 CASHIER	•	•	•	•	2	1	1	1	3	17
5 INFORMATION	•	•	•	•	•	2	2	3	2	19
6 KEY & MAI LS	•	•	•	•	•	•	1	1	2	12
7 TELEPHONE OPR.	•	•	•	•	•	•	•	2	3	16
8 SOUND & MASSAGE	•	•	•	•	•	•	•	•	2	14
9 FRONT OFFICE MANAGEMENT	•	•	•	•	•	•	•	•	•	21

ADMIN.
 SERVICE
 COMMUNICATION
 TECHNICAL

FUNCTIONAL DAIGRAM



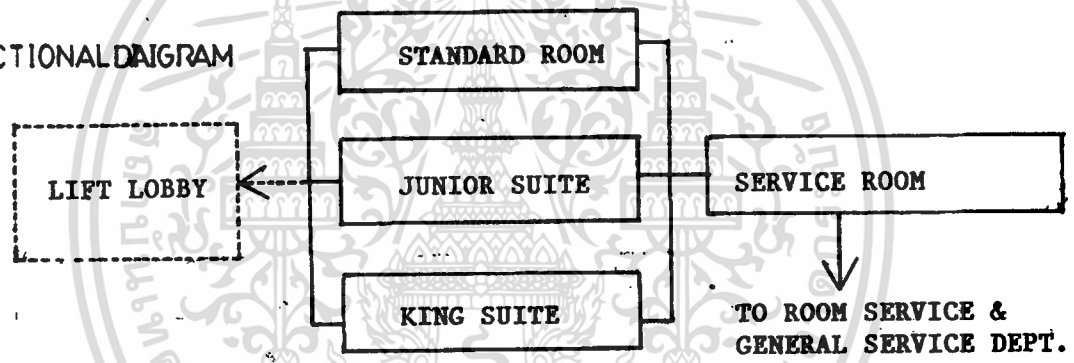
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERACTION CHART GUEST ROOM

ELEMENT	1	2	3	4	TOTAL
1 STANDARD ROOM	X	3	3	2	8
2 JUNIOR SUITE	X	X	3	2	8
3 KING SUITE	X	X	X	2	8
4 SERVICE ROOM	X	X	X	X	6

X ADMIN.
 X SERVICE
 X COMMUNICATION
 X TECHNICAL

FUNCTIONAL DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERATION CHART F.&B SERVICE SPACE-

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	TOTAL
1 MAINKITCHEN		4	2	1	3	0	1	3	0	0	2	0	2	4	0	3	4	4	33
2 RESTAURANT			3	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	17
3 TOILET				0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	9
4 COFFEE SHOP					4	3	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	15
5 AUXILIARY KITCHEN						2	1	1	0	0	0	0	1	1	0	3	4	4	25
6 TOILET FOR COFFEE SHOP								0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	7
7 COCKTAIL LOUNGE									1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	7
8 BANQUET HALL										3	3	3	3	1	0	0	0	1	21
9 BANQUET FOYER											3	2	3	0	0	0	0	0	11
10 BANQUET STORAGE												2	1	0	0	0	0	0	9
11 BANQUET PANTRY														1	0	0	0	2	12
12 TOILET FOR BANQUET																0	0	0	10
13 SKY LOUNGE																		2	10
14 ROOM SERVICE																		1	9
15 STAFF DINING																			4
16 STAFF KITCHEN																			16
17 STEWARD STORAGE																			17
18 BEVERAGE STORAGE																			25



ADMIN.



SERVICE

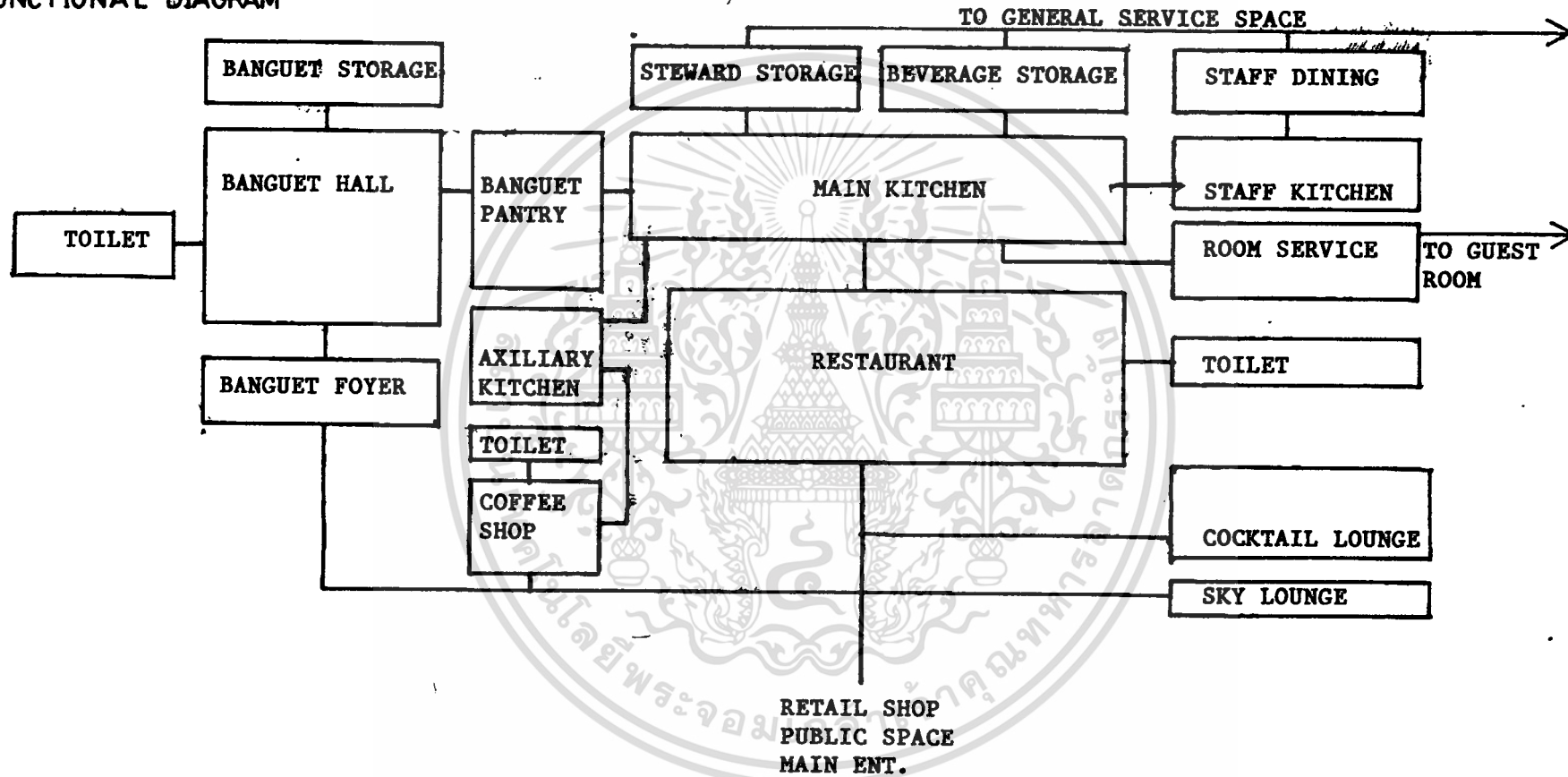


COMMUNICATION



TCCHNICAL

FUNCTIONAL DIAGRAM

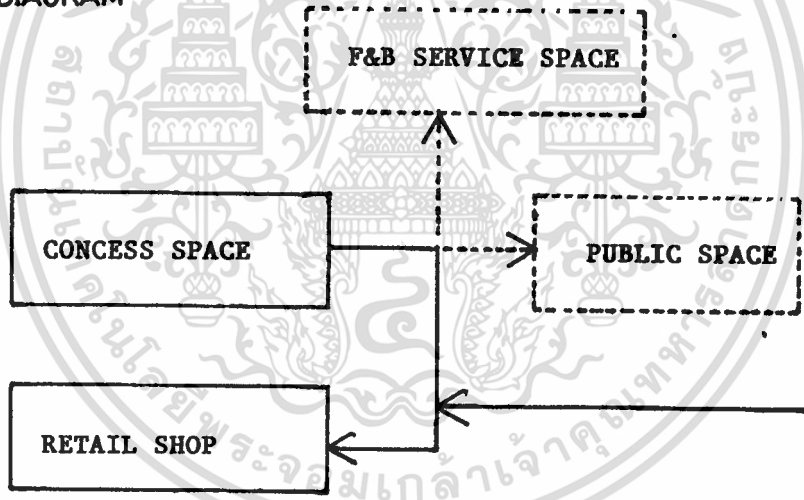


INTERACTION CHART RETAIL SHOP

ELEMENT	1	2	TOTAL
1 RETAIL SHOP	X	3	3
2 CONCESS SPACE	X X X	X	3



FUNCTIONAL DIAGRAM



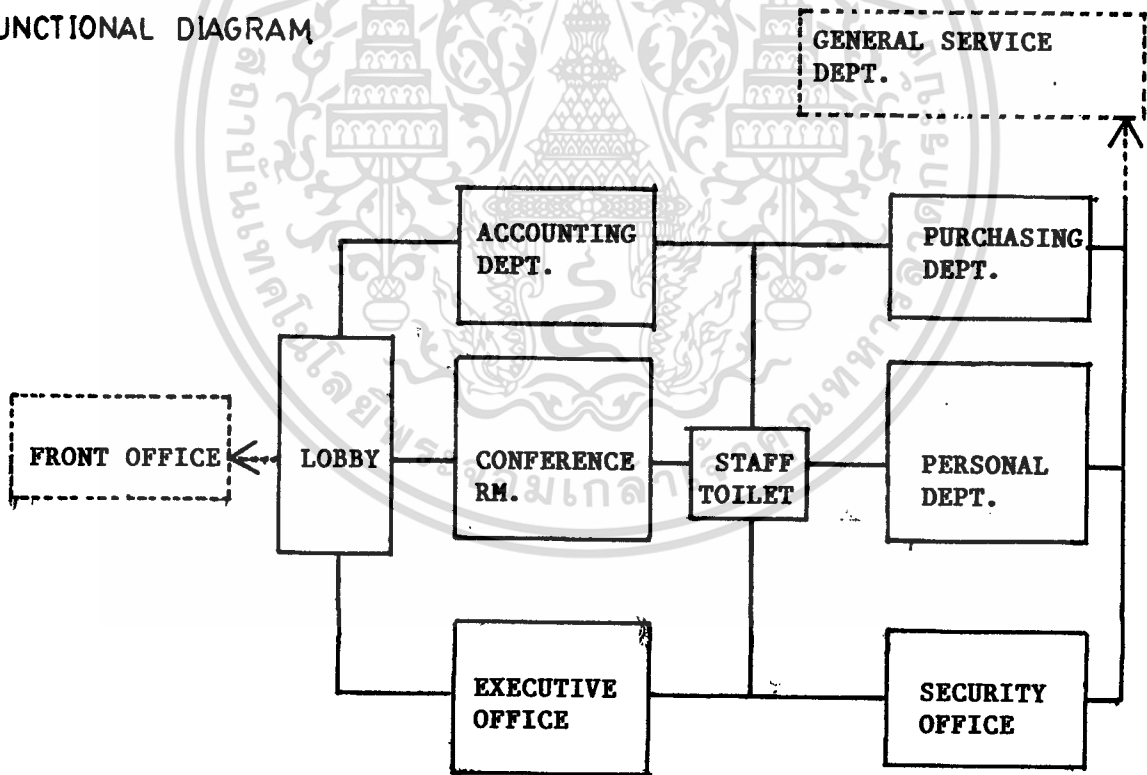
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERACTION CHART ADMINISTRATION OFFICE

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	TOTAL
1 EXECUTIVE		3	3	2	2	3	1	14
2 ACCOUNTING.	•		2	2	2	2	1	12
3 PERSONAL DEPT.	•	•		2	1	2	1	11
4 SECURITY OFFICE	•	•	•		1	1	1	9
5 PURCHASING DEPT.	•	•	•	•		1	1	8
6 CONFERENCE RM.	•	•	•	•	•		1	10
7 STAFF TOILET	•	•	•	•	•	•		6



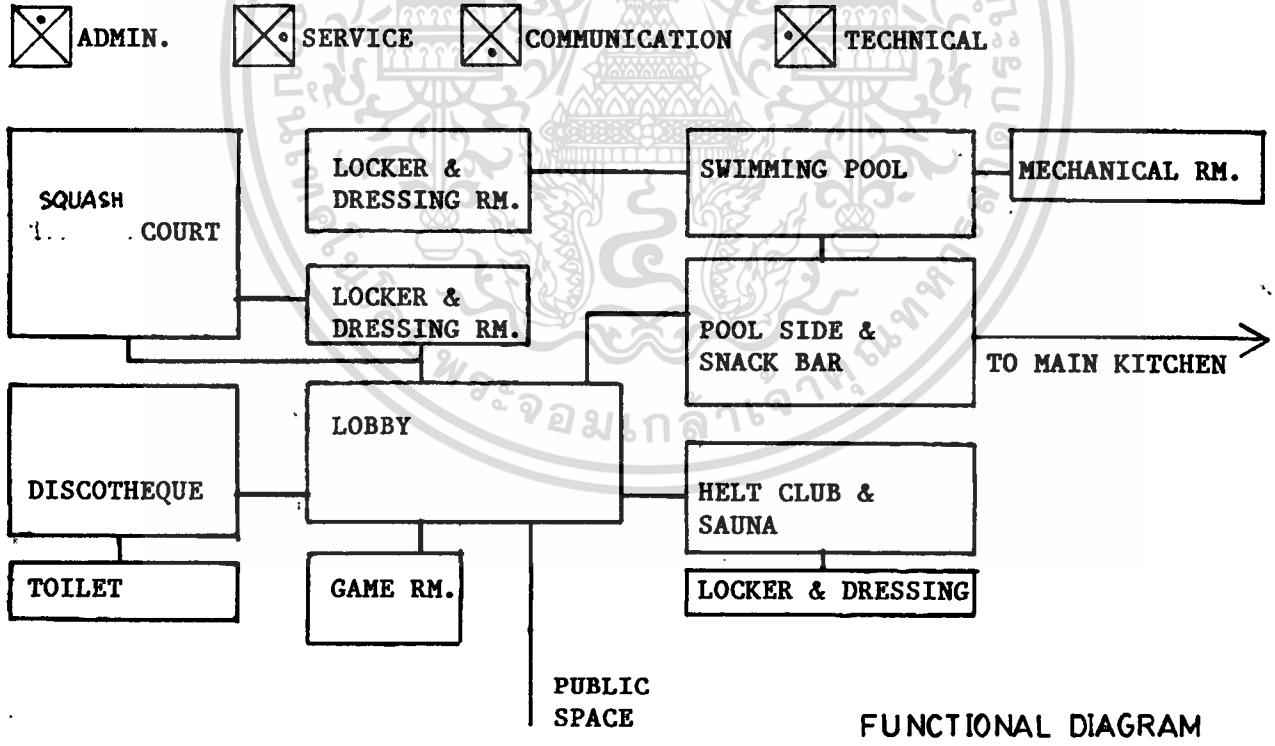
FUNCTIONAL DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERACTION CHART RECREATION AREA

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	TOTAL
1 DISCOTHEQUE		4	2	0	2	2	0	0	2	0	2	14
2 TOILET FOR DISCOTHEQUE	•••		0	1	0	0	1	0	0	1	0	7
3 HELTH CLUB & SOUNA	••	••		3	2	1	0	0	2	0	2	12
4 LOCKER & DRESSING RM.	••	•	••		0	0	1	0	0	1	0	6
5 SWIMMING POOL	••	••	••	••		4	3	2	2	0	0	15
6 POOL SIDE & SNACK BAR	••	••	••	••	••		2	2	2	0	2	15
7 LOCKER & DRESSING RM.	••	•	••	••	••	••		0	0	1	0	8
8 MACHINE RM.	••	••	••	••	••	••	••		0	0	0	4
9 COURT	••	••	••	••	••	••	••	••		3	2	13
10 LOCKER & DRESSING RM.	••	•	••	••	••	••	••	••	••		1	7
11 GAME RM.	••	••	••	••	••	••	••	••	••	••		9



FUNCTIONAL DIAGRAM

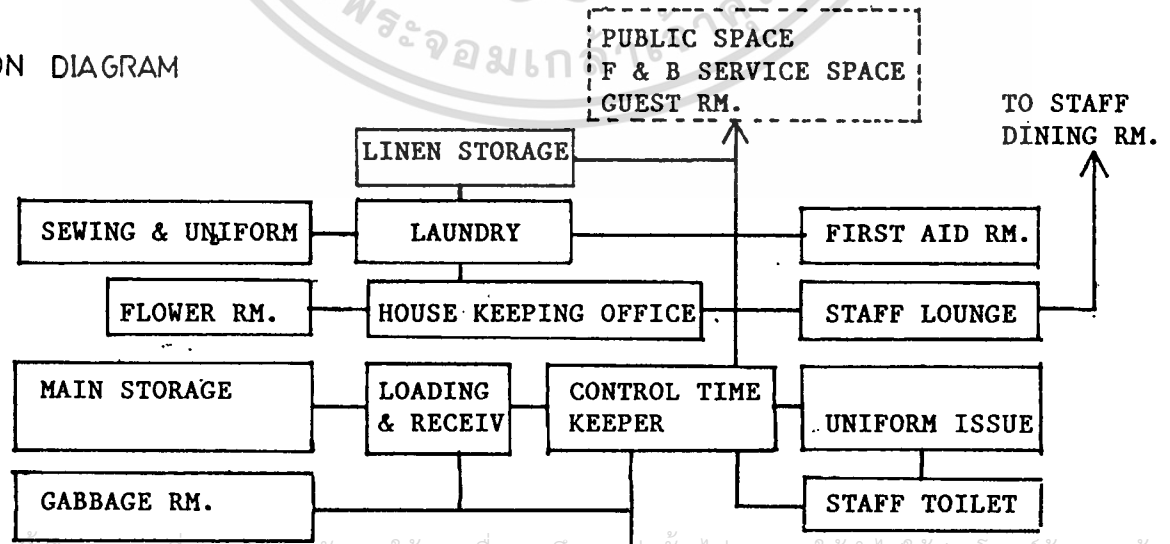
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERACTION CHART: GENERAL SERVICE DEPT.

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	TOTAL
1 HOUSE KEEPING OFFICE		1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	13
2 SEWING & UNIFORM			2	2	3	1	1	2	1	2	0	0	0	15
3 UNIFORM ISSUE				1	2	0	2	1	1	2	0	0	0	12
4 LINEN STORAGE					2	1	0	0	0	0	0	0	0	7
5 LAUNDRY						1	0	1	1	1	0	1	1	14
6 FLOWER ROOM							1	1	1	1	1	1	1	11
7 CONTROL TIME KEEPER								1	2	1	3	3	1	16
8 STAFF TOILET									1	2	0	0	0	10
9 FIRST AID ROOM										1	0	0	0	9
10 STAFF LOUNGE											1	1	0	14
11 LOADING & RECIEVE												3	0	9
12 MAIN STORAGE													0	10
13 GABBAGE RM.														4



FUNCTION DIAGRAM



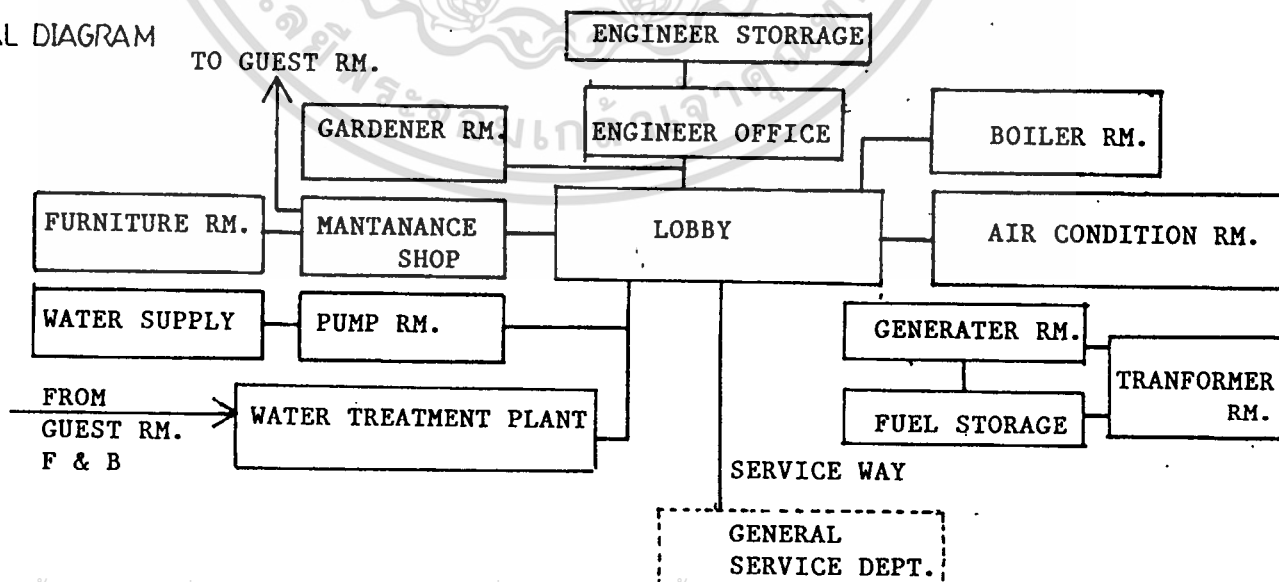
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้อง
SERVICE WAY
STAFF ENT. เอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTERACTION CHART MECHANICAL DEPT.

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	TOTAL
1 ENGINEER OFFICE		2	1	1	1	1	1	1	3	2	1	1	1	16
2 ENGINEER STORAGE	•		1	1	1	1	1	1	3	2	2	1	1	17
3 FUEL STORAGE	•	•		1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	17
4 TRANSFORMER VALUE	•	•	•		3	2	2	1	2	1	1	1	1	17
5 GENERATOR ROOM	•	•	•	•		2	2	2	2	1	1	1	1	18
6 PUMP ROOM	•	•	•	•	•		1	2	1	2	1	3	1	20
7 AIR CONDITION ROOM	•	•	•	•	•	•		1	2	1	1	1	1	15
8 BOILER RM.	•	•	•	•	•	•	•		3	1	2	1	1	19
9 MAINTANANCE SHOP	•	•	•	•	•	•	•	•		2	2	2	2	27
10 GARDENER RM.	•	•	•	•	•	•	•	•	•		1	1	1	15
11 FURNITURE RM.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		1	1	16
12 WATER SUPPLY	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		1	15
13 WATER TREAT MENT PLANT	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		14



FUNCTIONAL DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับผูกพันทางนิติประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 การวิเคราะห์รูปแบบทางสถาปัตยกรรมของโครงการ

จากการวิเคราะห์ในเรื่องประโยชน์ใช้สอยดังกล่าวเราจะได้ประเภทประโยชน์ใช้สอย

เป็น 2 ประเภท โดยการวิเคราะห์รูปแบบทางสถาปัตยกรรมจะวิเคราะห์ตามองค์ประกอบการใช้สอย 2 ประเภท ดังนี้คือ

1. กลุ่มประโยชน์ใช้สอยสำหรับกิจกรรมของคนหมู่มาก เช่น กักตุนอาหาร, ห้องจัดเลี้ยงกองทัพเรือ ฯลฯ ควรออกแบบให้กระจายตัวไปทางแนวราบ หากมีการซ้อนชั้นทางตั้ง ก็ไม่ให้เกินชั้น 3 เพื่อความสะดวกในการเข้าถึง และขณะเดียวกันกลุ่มประโยชน์ใช้สอยเหล่านี้คงได้มุมมองที่กว้างไกลเชื่อมโยงกับภายนอกและให้มองเห็นได้จากภายนอกจากอาคารทั้งกลางวันและกลางคืนในส่วนที่มีการเปิดบริการตอนกลางคืน เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศที่ดีให้กับโรงแรมสำหรับผู้ที่ผ่านมาได้มองเห็นกิจกรรมที่มีอยู่ในโรงแรม

2. กลุ่มประโยชน์ใช้สอยที่เป็นห้องพักแขก (GUEST TOWER) ควรออกแบบให้เกิดลักษณะ PRIVACY มีมุมมองเชื่อมโยงกับสภาพแวดล้อมภายนอกโดยรอบที่ตั้ง และไม่เกิดการบดบังหรือเสีย ลักษณะ PRIVACY อาจโดยการยกส่วน TOWER ให้อยู่ที่ระดับชั้น 4 ขึ้นมาขณะเดียวกันจากส่วนห้องพักแขกควรมีมุมมองเชื่อมโยงกับส่วนภายในอาคารเองด้วย เพื่อได้บรรยากาศที่ไม่เรียบเหว เนื่องจากผู้ที่อยู่ในกลุ่มเป้าหมายโดยส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวซึ่งต้องการความเพลิดเพลินสนุกสนานท่องเที่ยว

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านเทคนิค

3.6.1 ระบบโครงสร้าง

3.6.1.1 การออกแบบฐานราก เนื่องจากลักษณะอาคารเป็นอาคารแม่ในพื้นที่ค่อนข้างกว้าง เพื่อช่วยลดปัญหาการเคลื่อนที่ของเดิมการเลือกใช้เข็มของโครงการจึงควรเลือกใช้เข็มแบบไม่กระจัด (NON DISPLACEMENT PILES) และเพื่อเป็นการลดปัญหาการกระทบกระเทือนต่อสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียงด้วย

3.6.1.2 ระบบ FRAME-SHEARWALL SYSTEM เนื่องจากอาคารมีความสูงประมาณ 10 ชั้น ซึ่งอาจจะได้รับผลกระทบจากแรงลมที่มากกระทำต่อโครงสร้างในแนวนอน จึงควรมีการนำระบบ SHEAR WALL มาช่วยรับแรงกระทำทางแนวนอน และในการออกแบบจะต้องเลือกรูปทรงอาคารที่มีประสิทธิภาพมั่นคงเช่น รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า สามเหลี่ยมด้านเท่า ทรงกระบอก ฯลฯ

3.6.1.3 ระบบพื้น การวิเคราะห์หาความเหมาะสมของพื้นแต่ละระบบโดยการให้ค่าคะแนนตามลำดับความสำคัญโดยเริ่มจาก 4 ลงไปถึง 1 โดยกำหนด CRITERIA ดังนี้

1. ราคาค่าก่อสร้าง
2. ระยะเวลาในการก่อสร้าง
3. การป้องกันอัคคีภัย
4. การเดินท่อ
5. ความสามารถในการรับน้ำหนักและเหมาะสมกับระบบโดยรวม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนระบบพื้นที่นำมาพิจารณา มี 5 ระบบด้วยกันคือ

1. ระบบพื้นที่คานธรรมชาติ
2. ระบบพื้นที่สำเร็จรูป
3. ระบบพื้นที่วางฟิวด์สแลบ
4. ระบบพื้นที่คานตารางทะแยง
5. ระบบพื้นที่ไร้คาน

ตารางที่ 3 แสดงค่าคะแนนของระบบพื้นที่ส่วน TOWER

CRETERIA ALTERNATIVE	1	2	3	4	5	TOTAL
1	4	1	2	2	3	12
2	4	4	3	3	3	17
3	2	3	2	4	4	15
4	2	3	2	3	4	14
5	3	4	4	4	4	19

สรุปเลือกโครงสร้างพื้นที่ไร้ระบบพื้นที่ไร้คานโครงสร้างพื้นที่จากอาคารจอยครอลชั้นใต้ดินใช้ระบบพื้นที่คานเช่นกัน

3.6.2 ระบบปรับอากาศและระบบอากาศ

3.6.2.1 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่นิยมใช้กันอยู่ในอาคารสูงจะมีอยู่ 3 ระบบ ที่นิยมใช้คือ

1. ระบบทำน้ำเย็นหมุนเวียนส่วนกลาง (CENTRAL CHILLER WATER SYSTEM) เป็นระบบที่ใช้เครื่องทำน้ำเย็น (WATER CHILLER) ทำน้ำเย็นแล้วใช้น้ำเย็นเป็นตัวกลางในการให้ความเย็นในระบบการเดินท่อจ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องส่งลมเย็น (AIR HANDLING OR FANCOIL UNIT) ซึ่งติดตั้งตามชั้นต่างๆ ของอาคาร

เครื่องทำน้ำเย็นมี 2 ระบบคือ ระบบระบายความร้อนด้วยอากาศ (AIR COOLED WATER CHILLER) ระบบนี้นิยมใช้กับอาคารที่ต้องการขนาดการทำน้ำเย็นไม่มากนัก ส่วนอีกระบบหนึ่งคือ ระบบระบายความร้อนด้วยน้ำ (WATER COOLED WATER CHILLER) ใช้สำหรับอาคารที่ต้องการขนาดความเย็นมากๆ การระบายความร้อนด้วยน้ำจะใช้ตุลถึงทาวเวอร์ (COOLING TOWER) ช่วยให้น้ำระบายความร้อนจากเครื่องทำน้ำเย็น เมื่อน้ำเย็นลงก็จะ โคจรกลับไปยังระบบ

2. ระบบเครื่องปรับอากาศครบชุดในตัวชนิดระบายความร้อนด้วยน้ำ (WATER COOLED PACKAGED AIR CONDITIONER) เป็นระบบเครื่องปรับอากาศที่เอองค้ประกอบของเครื่องปรับอากาศทั้ง 4 ตัวเข้าไว้ในเครื่องเดียวกัน ประกอบด้วยคอมเพรสเซอร์ คอยล์เย็น คอยล์ร้อน และวาล์วลดความดัน เป็นเครื่องที่ ใช้ในการระบายความร้อนของคอยล์โดยใช้ตุลถึงทาวเวอร์ เปรียบเหมือนเครื่องปรับอากาศแบบหน้าต่างแต่มีขนาดใหญ่มากกว่า

3. ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (SPLIT SYSTEM) เครื่องปรับอากาศระบบนี้ประกอบด้วยเครื่อง 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ ส่วนเครื่องส่งลมเย็น (AIR HANDLINE OR FANCOIL UNIT) ที่ติดตั้งอยู่ภายนอกอาคาร ถ้าเป็นเครื่องขนาดใหญ่มักจะออกให้มีท่อลมเย็นสำหรับการกระจายลมได้

ในการวิเคราะห์ความเหมาะสมของระบบปรับอากาศที่ใช้ในโครงการได้กำหนดข้อพิจารณา ดังนี้

1. ราคา
2. การใช้พื้นที่
3. เสียงรบกวน
4. ประสิทธิภาพในการทำงาน
5. ผลกระทบต่อโครงสร้างอาคาร

โดยให้ค่าคะแนนตามลำดับความสำคัญ โดยเริ่มจาก 4 จนถึง 1 คะแนน

ตารางที่ 4 แสดงค่าคะแนนของระบบปรับอากาศ

CRETERIA ALTERNATIVE	1	2	3	4	5	TOTAL
1	3	3	4	4	3	17
2	3	4	2	2	4	15
3	4	3	3	3	2	15

สรุป ระบบปรับอากาศในโครงการใช้ระบบ CENTRAL CHILLER WATER SYSTEM ซึ่งมีส่วนประกอบหลัก 3 ส่วนคือ ห้องเครื่องเป่าลมเย็น (AIR HANDLING UNIT OF FAN COIL UNIT) หอผึ่งน้ำ (COOLING TOWER) และห้องเครื่องปรับอากาศ (MACHINE RM OF AIR-CONDITON RM.) ซึ่งจะต้องทำการหาขนาดตามราย

1. หอผึ่งน้ำ (COOLING TOWER) น้ำที่ระบายความร้อนจาก CONDENSER จะมีอุณหภูมิสูง จึงนำมาระบายความร้อนที่ ลักษณะของหอผึ่งน้ำในส่วนตัวถังทำด้วยไฟเบอร์กลาส (FIBERGLASS REINFORCED POLYESTER) ส่วนใบพัดทำด้วยอลูมิเนียม การติดตั้งมักติดตั้งบนหลังคาหรือบนทางเดินรอบอาคาร และต้องให้มีลมพัดผ่านได้สะดวก ขนาดของผึ่งน้ำ ดูได้จากตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงขนาดและน้ำหนักของหอผึ่งน้ำ

ขนาด (ตัน)	ขนาด(เส้นผ่าศูนย์กลาง x สูง)	น้ำหนัก (กก.)
200	3.7 x 3.2	2,540
300	4.4 x 3.6	4,080
400	5.0 x 4.0	7,100
600	6.6 x 5.4	10,500
800	7.6 x 5.8	12,500

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนสำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีก 800 กรัมให้ตัดแบ่งเนื้อหาและ 7.6 x 5.8 ถึงเจ้าของเอกสาร 12,500

การหาขนาดหอผึ่งน้ำ (COOLING TOWER) X ของโครงการหาโดยการคำนวณหาปริมาตรของพื้นที่ปรับอากาศในส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

- GUEST ROOM	=	5,709 x 2.50	=	14,272 M ³
- PUBLIC SPACE	=	407 x 5.00	=	2,035 M ³
- F & B SERVICE SPACE	=	3,509 x 4.00	=	14,036 M ³
- RECREATION AREA	=	1,986 x 3.00	=	5,958 M ³
- RETAIL SHOP	=	189 x 3.00	=	567 M ³
- ADMINISTRATION OFFICE	=	379 x 3.00	=	1,137 M ³
TOTAL			=	38,005 M³
...ทั้งโครงการใช้ระบบปรับอากาศ 38,005 ÷ 30			=	1,266 ตัน (30 ม ³ /ตัน)
เลือกใช้ COOLING TOWER ขนาด 400 ตัน			=	3 ตัว

ขนาดของ COOLING TOWER เส้นผ่าศูนย์กลาง 5.00 ม. สูง 4 ม. น้ำหนัก 7,100 กก./ตัว

2. ห้องเครื่องเป่าลมเย็น (AIR HANDLING UNIT) คิดแยกตามพื้นที่ในแต่ละชั้นหรือตามแต่ละห้องจัดให้มี AHU แยกเฉพาะ เช่น ห้องจัดเลี้ยง เป็นต้น โดยภายในห้องเครื่องเป่าลมเย็นจะเป็นที่ตั้งของเครื่องเป่าลมเย็น (FANCOIL UNIT) ซึ่งประกอบด้วยส่วนของพัดลม,คอยล์เย็น ขนาดและน้ำหนักของ FAN COIL UNIT มีขนาดแสดงตามตาราง

ตารางที่ 6 แสดงขนาดและน้ำหนักของเครื่องเป่าลมเย็น

ขนาดเครื่องเป่าลมเย็น (ความจุ/ตัน)	ขนาดโดยประมาณ (เมตร)			น้ำหนัก (กก.)
	กว้าง	ยาว	ลึก	
2	0.80	0.40	0.60	50
3	1.20	0.40	1.00	75
5	1.40	0.40	1.00	100
7.5	1.20	0.70	1.30	150
10	1.60	0.70	1.30	200
15	2.00	0.80	1.70	280
20	2.00	0.80	1.70	300
25	2.40	0.90	2.00	500
30	2.40	0.90	2.00	520
40	3.20	1.20	2.30	750
50	3.20	1.20	2.60	900
80	3.50	1.80	3.50	2,500
100	3.50	2.50	4.00	3,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ห้องเครื่องระบบปรับอากาศ (MACHINE ROOM) มีขนาดดังตารางที่ 7 ส่วนความสูงของห้องอย่างน้อย = 2.80 เมตร ระยะความสูงที่ทำงานได้สะดวกจะอยู่ในช่วง 3.00-3.50 เมตร (จากพื้นถึงฝ้าเพดานหรือห้องคาน)

ตารางที่ 7 แสดงขนาดห้องเครื่องสำหรับระบบปรับอากาศ

ปริมาตรระบบปรับอากาศ	ขนาดห้อง (กว้าง x ยาว)	พื้นที่ (ม ²)	น้ำหนัก (กก.)
200	6 x 10	60	5,000
300	8 x 10	80	7,000
400	8 x 12	96	8,000
600	10 x 12	120	10,000
800	10 x 12	120	28,000
1,000	10 x 14	140	29,000-37,000
2,000	12 x 20	240	310,000

สำหรับขนาดห้องเครื่องปรับอากาศของโครงการเลือกใช้การกำหนดขนาดโดยใช้อัตราส่วน 1 ม²/ห้องพักแทน ซึ่งเท่ากับ 200 ม²

3.6.2.2 ระบบระบายอากาศ

การเลือกระบบระบายอากาศของโครงการเลือกใช้การระบายอากาศโดยวิธีกล (MECHANICAL VENTILATION) แบบระบายอากาศแบบรวม เพราะอากาศมีห้องน้ำร้อนกันตลอด และใช้ท่อสกัดควันเพื่อป้องกันควันไฟไหลย้อนกลับ และลดเสียงที่เกิดจากระบบระบายอากาศด้วย

3.6.3 ระบบสุขาภิบาล

3.6.3.1 ระบบประปา

1. ปริมาณการใช้น้ำ จากการศึกษาข้อมูลได้กำหนดครวละเอียดในการคำนวณไว้ดังนี้ จำนวนผู้ใช้น้ำ 1.75 คน/ห้อง จำนวนน้ำ ลิตร/คน/วัน = 200-600 เวลาในการใช้น้ำ 1 ชม.

ปริมาณความต้องการน้ำใน 1 ชม. = $1.75 \times 200 \times 600 \div 11 = 19,090$ ลิตร/ชม.

จากส่วนกัตตาคาร ได้กำหนดการใช้น้ำเท่ากับ 75-100 ลิตร/คน และจากการศึกษาอัตราผู้

โครงการในส่วนกัตตาคารสามารถรับลูกค้าได้สูงสุดเท่ากับ 350 คน

ปริมาณความต้องการ = $350 \times 75 = 26,250$ ลิตร

ดังนั้นความต้องการใช้น้ำ = $26,250 + 19,090 = 45,340$ ลิตร

= $45,340/1,000 = 45$ ม³

โดยทั่วไประดับน้ำในถังจะสูงประมาณ 1.80 ม. ดังนั้นพื้นที่ถังเก็บน้ำ = 25 ม²

2. ถังเก็บน้ำที่พื้นดิน จากข้อ 1 ถังเก็บน้ำที่พื้นดินจะใช้พื้นที่เท่ากับ 25 ม² หรือน้อยกว่าถ้าบรรจุในถังสูงกว่า 1.80 ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ 3 ระบบจ่ายน้ำ เลือกใช้ระบบจ่ายน้ำจากถังสูงโดยอาคารจะมีความสูงประมาณ 30 เมตร ซึ่งจะ
ทำให้ชั้นต่างๆ มีแรงดันน้ำในเส้นท่อน้ำก็ได้ จึงต้องติดตั้งวาล์วลดความดันก่อนเข้าสู่จุดจ่ายน้ำ

3.6.3.2 ระบบบำบัดน้ำเสีย

จากการศึกษาระบบที่ใช้กับโครงการมีด้วยกัน 3 แบบคือ

1. ระบบ ACTIVE SLUDGE PROCESS
2. ระบบ ROTATING BIOLOGICAL CONTACTOR
3. ถังเซฟติค

ซึ่งมีข้อพิจารณาในการเลือกใช้ (CRETERIA) ดังนี้

1. ประสิทธิภาพในการทำงาน
2. ความแน่นอนในการใช้งาน
3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการและซ่อมบำรุง
4. ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้าง
5. ตำแหน่งที่ตั้งและเนื้อที่ใช้งาน

การให้คะแนนให้ตามลำดับความสำคัญ โดยเริ่มจากสูงสุด 4 คะแนน ไปจนถึงน้อยที่สุด 1

คะแนน

ตารางที่ 8 แสดงค่าคะแนนของระบบบำบัดน้ำเสีย

CRETERIA ALTERNATIVE	1	2	3	4	5	TOTAL
1	4	3	2	2	3	14
2	4	3	2	3	4	16
3	2	3	4	2	2	13

สรุป ระบบบำบัดน้ำเสียใช้ระบบแผ่นชีวหมุน (ROTATING BIOLOGICAL CONTACTOR) เพราะมีประสิทธิภาพในการทำงานสูง ใช้เนื้อที่ก่อสร้างและใช้พลังงานน้อย

ตารางที่ 9 พื้นที่ก่อสร้างโดยประมาณของระบบ ACTIVATED SLUDGE และ ROTATING BIOLOGICAL

ปริมาณน้ำเสีย (ลบ.ม./วัน)	พื้นที่ก่อสร้าง (ตร.ม.)
50	60
100	100
200	180
300	240
500	400
750	500
1,000	600

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ 750 ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ 500 ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิ 1,000 แปรลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสาร 600 ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การหาขนาดของระบบบำบัดน้ำเสีย

- ปริมาณน้ำเสีย คิด 65-90 % ของน้ำใช้

- น้ำใช้ใน 1 วัน = $(1.75 \times 200 \times 600) + (350 \times 75) = 446250$ ลิตร
= 446 ม³

คั่งน้ำปริมาณน้ำเสีย = $446 \times 0.65 = 289$ ม³

จากตารางพื้นที่ก่อสร้างของระบบ ROTATING BIOLOGICAL CONTACT ใช้พื้นที่ 240 ม² ความสูง 5-6 เมตร และมีระดับต่ำสุดไม่ควรต่ำกว่า -3.00 เมตร (ไม่รวมบ่อตกไขมันและถังเซฟติค)

3.6.3.4 ระบบทำน้ำร้อนและไอน้ำร้อน

น้ำร้อนและไอน้ำจะอยู่ในขบวนการผลิตเดียวกัน คือ นำน้ำเย็นจากระบบท่อน้ำใช้จะถูกปั๊มผ่านเครื่องทำน้ำให้เป็นน้ำอ่อน (WATER SOFTENER) แล้วจึงผ่านเครื่องกำจัดอากาศ (DEAERATOR) และผ่านเข้าสู่กระบวนการทำไอน้ำร้อน (BOILER) เพื่อให้ น้ำเย็นกลายเป็นไอน้ำร้อน โดยส่วนหนึ่งจะถูกนำไปใช้ยังห้องซักรีดเครื่องล้างจาน ถ้วยชามและอุปกรณ์อื่นๆ ที่ต้องการใช้น้ำ และไอน้ำร้อยละส่วนหนึ่งจะถูกส่งเข้าสู่ HOT WATER GENERATOR เพื่อแปลงไอน้ำเป็นน้ำร้อน และส่งไปยังส่วนต่างๆ ของอาคาร เช่น ห้องพักแขก ภัตตาคาร ครีว

3.6.4 ระบบการกำจัดขยะ^(๑)

วิธีการทิ้งขยะสำหรับอาคารสูง อาจแบ่งได้เป็น 2 วิธีคือ ขนย้ายทางลิฟท์บริการ และทางท่อทิ้งขยะ (DISPOSAL CHUTE) มีรายละเอียดดังนี้

3.6.4.1 การทิ้งขยะโดยขนย้ายทางลิฟท์บริการ ซึ่งมีลักษณะของการทำงานโดย รวบรวมขยะในแต่ละชั้นที่ห้องบริการ โดยแยกชนิดของขยะ ออกเป็นขยะแห้งและขยะเปียก จากนั้นจะทำการขนย้ายขยะทางลิฟท์บริการไปยังห้องรวมขยะ ตามเวลาที่กำหนดไว้ เพื่อรอการขนย้ายขยะของทางเทศบาลต่อไป

3.6.4.2 การทิ้งขยะโดยใช้ท่อทิ้งขยะ (DISPOSAL CHUTE) แบ่งออกเป็น 2 ประเภทดังนี้

1. ปล่องส่วนตัว (INTERNAL CHUTE) เหมาะสำหรับอาคารชุด โดยมีปล่องทิ้งขยะอยู่ภายในแต่ละ UNIT วางอยู่ในมุมอับ ไม่ประเจิดประเจ้อ โดยมากจะตั้งอยู่ใกล้ครัวหรือห้องเก็บของ เนื่องจากเป็นส่วนที่จะเกิดขยะได้มากที่สุด ระบบนี้มีข้อที่ทิ้งขยะได้ตลอดเวลา มีความเป็นส่วนตัว และในกรณีที่มีจำนวนหน่วยต่อชั้นไม่มากจะได้ผลดี ส่วนข้อเสียก็คือ มีจุดรองรับขยะมากในชั้นล่างๆ จะมีปัญหาเรื่องกลิ่น

2. ปล่องส่วนรวม (EXTERNAL CHUTE) มีลักษณะเหมือนกับระบบปล่องส่วนตัว ต่างกันตรงที่ตั้งอยู่ภายนอกห้องชุด โดยเป็นการใช้ร่วมกัน และต้องมีขนาดที่ใหญ่ขึ้นเพื่อรองรับปริมาณของขยะได้อย่างเหมาะสม ระบบนี้มีข้อคือ จำนวนปล่องมีน้อยทำให้ประหยัด ตัดปัญหาเรื่องกลิ่นในแต่ละหน่วยไปได้ แต่ทำให้ไม่สะดวกในการทิ้งขยะทางด้านระยะทางและความสกปรกหรือกลิ่นที่จะเกิดขึ้นขณะนำขยะไปทิ้ง

3. รายละเอียดของปล่องทิ้งขยะ มีลักษณะต่างๆ ดังนี้

1) สร้างด้วยวัสดุคงทน ผิวภายในลื่น และป้องกันการซึมได้ เช่น STAINLESS STEEL

2) มีการยึดตัวปล่องอย่างแข็งแรงตัวปล่องจะตรงกันทุกชั้น และลงไปสู่ห้องรวมขยะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่วารฤติใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งหากมีให้ดัดแปลง บั๊วหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

^(๑) เอกสารประกอบคำบรรยาย เทคโนโลยีทางอาคาร 8 เรื่องระบบทิ้งขยะในอาคารสูง

3) ขนาดของปล่องอย่างน้อย 40 ซม. มีขนาดเท่ากันโดยตลอด และต่อปลอกโดยใช้วิธีสวมซ้อนตัวล่างกับตัวบน

4) ปลายบนสุดปล่องต้องมีการระบายอากาศที่ดี และเลขหลังคาขึ้นไปอย่างน้อย 20 ซม. กันแมลงและน้ำฝนได้

5) ควรมี AUTOMATIC SPRINKLER เพื่อใช้ในการทำความสะอาศ โดยตัว SPRINKLER จะทำการฉีดน้ำที่ผสมยาฆ่าเชื้อและกำจัดกลิ่นตามเวลาที่ตั้งไว้

3.6.4.3 ห้องรวมขยะ (DEPOT)

ห้องรวมขยะคือห้องที่รวมขยะเอาไว้ทั้งหมดของอาคารเพื่อรอรถขยะมารับ รายละเอียดของห้องรวมขยะมีดังนี้

1. ที่ตั้งจะต้องไม่ประเจิดประเจ้อ
2. สร้างด้วยวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง สามารถทำความสะอาศได้สะดวก
3. ห้องรวมขยะอาจเป็นระบบปรับอากาศ เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในห้อง ช่วยลดการเจริญเติบโตของแบคทีเรียที่ลดการเน่าเหม็นและกลิ่นได้
4. ขนาดของห้องต้องบรรจุเครื่องรับขยะได้เพียงพอของขยะรอการขน

สรุปการเลือกใช้ระบบทิ้งขยะของโครงการเลือกใช้วิธีทิ้งขยะโดยขนย้ายทางลิฟท์บริการ โดยที่ MATE จะทำการเก็บรวบรวมขยะจากห้องพักมาไว้ที่ SERVICE ROOM จากนั้นย้ายลงทางลิฟท์บริการไปยังห้องเก็บขยะรอการขนย้ายต่อไป

ห้องรวมขยะ (GABAGE ROOM) จะแยกออกเป็น 3 ส่วนคือ ส่วนเก็บขยะเปียก ซึ่งเป็นระบบปรับอากาศเพื่อช่วยลดการเน่าเหม็นและกลิ่น ส่วนเก็บขยะแห้งและส่วนเก็บขวดเปล่า

3.6.5 ระบบไฟฟ้า

3.6.5.1 หม้อน้ำไฟฟ้า⁽¹⁾

หม้อแปลงไฟฟ้าในราคาสูง โดยทั่วไปจะใช้แบบแห้ง (DRY -TYPE) ระบายความร้อนด้วยอากาศธรรมชาติหรือมีพัดลมเป่าช่วยสำหรับหม้อแปลงขนาดใหญ่ หม้อแปลงแบบแห้งที่ผลิตขึ้นในปัจจุบันมี 2 แบบ คือ

1. แบบ VENTILATED หม้อแปลงแบบนี้ใช้ฉนวนที่หุ้มด้วย NOMEX-PAPER ทนความร้อนได้สูงถึง 220°C เมื่อพันเป็นคอยล์แล้วพันด้วยวานิช

2. แบบ CAST-RESIN แบบนี้ใช้ RESIN เทหุ้มรอบคอยล์ของหม้อแปลงทั้งแรงต่ำและแรงสูง การเลือกหม้อแปลงไฟฟ้าของโครงการเลือกใช้หม้อแปลงแบบ CAST-RESIN เนื่องจากสามารถป้องกันความชื้น ป้องกันหนูและแมลงที่จะเข้าไปทำลายสร้างความเสียหายให้กับหม้อแปลงได้ดีกว่า

การจ่ายกำลังไฟฟ้าในอาคารสูงควรเลือกจุดส่งกำลังไฟฟ้าที่เหมาะสม เพื่อการกระจายกำลังไฟฟ้าให้ได้แรงเคลื่อนที่สม่ำเสมอแรงเคลื่อนไม่ตกและไม่สิ้นเปลืองสายไฟฟ้า การตั้งหม้อแปลงไฟฟ้าเพื่อเป็นจุดศูนย์กลางทำได้หลายแบบคือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

⁽¹⁾ สมเจตน์ วัฒนสินธุ์, ระบบไฟฟ้าในอาคารสูง, งานวิศวกรรมร่วมสาขาในอาคารสูง

3.6.5.2 การจ่ายกำลังไฟฟ้า⁽¹⁾

การจ่ายกำลังไฟฟ้าในอาคารสูงควรเลือกจุดส่งกำลังไฟฟ้าที่เหมาะสม เพื่อการกระจายกำลังไฟฟ้าให้ได้แรงเคลื่อนที่สม่ำเสมอแรงเคลื่อนไม่ตกและไม่สิ้นเปลืองสายไฟฟ้า การตั้งหม้อแปลงไฟฟ้าเพื่อเป็นจุดต้นกำลังทำได้หลายแบบคือ

1) ตั้งหม้อแปลงที่ชั้นต่างแต่เพียงแห่งเดียว แล้วเดินสายแรงต่ำเดินจากชั้นล่างไปสู่ชั้นบนสุด วิธีนี้จะทำให้เกิดการสิ้นเปลืองสายแรงดันต่ำมาก เพราะสายที่ต้นทางต้องใหญ่และเต็กลงในตอนบน และมีโอกาสเกิดโวลท์ครีปได้มากเมื่อใช้ไฟเต็มกำลัง

2) ตั้งหม้อแปลงหลายจุด แล้วแต่ความสูงของอาคารวิธีนี้จะใช้สายไฟได้เล็กกว่า ได้แรงดันไฟฟ้าสม่ำเสมอและไม่เกิดโวลท์ครีปเมื่อใช้ไฟฟ้าสูงสุด

เนื่องจากโครงการเป็นอาคารสูงประมาณ 10 ชั้น ซึ่งเป็นอาคารที่ไม่สูงมากนักดังนั้นจึงเลือกการตั้งหม้อแปลงไฟฟ้าที่ชั้นต่างเพียงแห่งเดียว โดยเป็นหม้อแปลงแบบ 3 เฟส ขนาดกัน 2 ตัว

3.6.5.3 ระบบสายป้อน

ระบบสายป้อน (FEEDERS) ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมี 3 ชนิด คือ

1. สายไฟฟ้า มีทั้งแบบหุ้มฉนวนและแบบเปลือย การใช้งานต้องพิจารณาถึงขนาดกระแสที่ยอมให้ไหลได้สูงสุด ชนิดของฉนวน ประเภทการใช้งานขนาดแรงดันไฟฟ้าที่ทนขณะใช้งาน

2. สายเคเบิล เป็นสายที่มีฉนวนและสิ่งอื่นห่อหุ้มอยู่ด้วย เพื่อใช้ในการฝังดินหรือเดินสายเคเบิลในที่ที่มีการเคี้ยวอาจทำลายสายได้

3. บัสเวย์ (BUSWAY) เป็นแท่งตัวนำที่รองรับด้วยฉนวน ซึ่งวางอยู่ในท่อปิด ตัวนำไฟฟ้าอาจเป็นอลูมิเนียมหรือทองแดง พื้นที่หน้าตัดของตัวนำส่วนมากเป็นรูปสี่เหลี่ยมและเป็นแท่งตัน แท่งกลวงก็มี แท่งตัวนำอาจเปลือยหรือมีฉนวนหุ้มก็ได้ เป็นตัวนำที่เหมาะสมจะเป็นสายป้อนต่อไปในแนวตั้งของอาคารสูงเนื่องจากปัญหาการรับน้ำหนักของสายไฟขนาดใหญ่ในแนวตั้ง การติดตั้ง BUS WAY ควรติดตั้งเดินขึ้นไป 2 จุดตลอดความสูงอาคาร เพื่อป้องกันกรณีเกิดปัญหาสายป้อนจุดใดเสียก็สามารถย้ายใช้อีกจุดได้เป็นการชั่วคราว

ระบบสายป้อนของโครงการใช้สายเคเบิลต่อจากหม้อแปลงของการไฟฟ้าเข้าสู่หม้อแปลงของโครงการ และใช้ BUS WAY เป็นสายป้อนในแนวตั้งและระนาบของอาคาร และจ่ายเข้าสู่หม้อแปลงต่างๆ ด้วยสายไฟฟ้าแบบหุ้มฉนวน

3.6.5.4 ระบบไฟฉุกเฉิน⁽²⁾

ในอาคารสูงจะต้องมีไฟฟ้าฉุกเฉิน 2 ระบบ ระบบหนึ่งเป็นเครื่องกำเนิดไฟฟ้าดีเซล ชนิดทำงานอัตโนมัติ คือ เดินเครื่องและมีสวิทช์ลัดเปลี่ยนจ่ายไฟให้กับอุปกรณ์ไฟฟ้าที่สำคัญภายใน 10 วินาที หลังจากไฟเมนดับ โดยจ่ายให้กับอุปกรณ์ต่างๆ เช่น ลิฟท์ เครื่องสูบน้ำประปา และดับเพลิง ระบบแจ้งสัญญาณเพลิงอัตโนมัติ ตู้สาขาโทรศัพท์ และไฟแสงสว่างในบริเวณที่สำคัญ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ก็กึ่งทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

⁽¹⁾ สมเจตน์ วิมลสินธุ์, เรื่องเดียวกัน

⁽²⁾ วิฑูรย์ รักรัตน์พงศ์, ระบบไฟฟ้าและโทรศัพท์ในอาคารสูง, งานวิศวกรรมร่วมสาขาในอาคารสูง, หน้า 28-3

ระบบที่สองคือ ระบบไฟแสงสว่างที่ใช้ป้อนจากแบตเตอรี่ เพื่อให้แสงสว่างในช่วงก่อนระบบไฟแสงสว่างจากเครื่องกำเนิดไฟฟ้าจะมาถึง หรือในกรณีที่เครื่องกำเนิดไฟฟ้าไม่ทำงาน โดยติดตั้งในบริเวณที่มีความสำคัญต่อชีวิต เช่น หลอดไฟฉายทางหนีไฟ โคมบันไดหนีไฟ โคมไฟฉุกเฉินในลิฟท์ และไฟในห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า เป็นต้น

ส่วนเครื่องคอมพิวเตอร์ที่มีการใช้ไฟป้อนอยู่ตลอดเวลาและต้องมีความคุมแรงดันไฟฟ้าและความถี่ให้คงที่อยู่ตลอดเวลา ไม่ขาดตอน จำเป็นต้องติดตั้งอุปกรณ์ที่เรียกว่า UNINTERRUPTIBLE POWER SYSTEM (UPS) แบบที่ใช้สำหรับเครื่องคอมพิวเตอร์โดยเฉพาะอุปกรณ์นี้ประกอบด้วย เครื่องอัดแบตเตอรี่ แบตเตอรี่ เครื่องแปลงกระแสไฟฟ้าตรงเป็นกระแสไฟฟ้าสลับ (INVERTER) STATIC BYPASS SWITCH และ MAINTANANCE BYPASS SWITCH โดยปกติ เครื่อง UPS จะมีแบตเตอรี่พอจะจ่ายไฟได้ประมาณ 5 ถึง 15 นาที คือ พอจะดำเนินการดับเครื่อง คอมพิวเตอร์ และใช้งานได้ไม่เกิน 15 นาที โดยไม่มีระบบปรับอากาศ

3.6.5.5 การคำนวณความต้องการปริมาณไฟฟ้า

ในการคำนวณความต้องการปริมาณไฟฟ้าทั้งหมดของโครงการก็เพื่อจะหาขนาดความต้องการของสถานีย่อยหรือตัวหม้อแปลงนั่นเอง ไฟฟ้าที่ใช้ทั่วไป คือ 220/V/3 PHASE 50-60 Hz ตามมาตรฐานของ USA VATIONAL ELECTRIC CODE ได้ประมาณความต้องการไฟฟ้าต่อตารางเมตรของพื้นที่ห้องใช้สอยไว้ตามตาราง

ตารางที่ 10 แสดงปริมาณความต้องการไฟฟ้าต่อตารางเมตร

ชนิดของห้อง	วัตต์/ตารางเมตร
ห้องนอน ห้องของโรงแรมทั่วไป	27
LOBBY	65
ภัตตาคาร	32
ห้องทำงานสำนักงาน	55
ร้านขายของ	30-55
FUNCTION ROOM	30-55

การคำนวณปริมาณความต้องการไฟฟ้าของโครงการได้แยกชนิดของห้องตามการใช้ไฟฟ้าซึ่งมีหน่วยเป็น วัตต์/ตารางเมตร ดังรายละเอียดดังนี้

1. PUBLIC SPACE

LOBBY + LOUNGE	276 x 65	= 17,940	W.
FRONT OFFICE	72 x 55	= 3,960	W.
OTHERS	59 x 27	= 1,593	W.

2. GUEST ROOM 5,709 x 27 = 154,143 W.

3. F & B SERVICE SPACE 3,509 x 32 = 112,288 W.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ 4. RECREATION AREA เพื่อการศึกษา 2,306 x 27 มอนูญ = 62,262 ไร่ใช้ประจ W. ันด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น 5. RETATL SHOP แปลงเนื้อหาและดัด 189 x 55 ถึงเจ้าขอจ = 10,395 ทุกครั้งที่ W. ารนำไปใช้

6. ADMINISTRATION OFFICE	379 x 55	= 20,845	W.
7. GENERAL SERVICE DEPT	490 x27	= 13,230	W.
8. MECHANICAL DEPT.	856 x 27	= 23,112	W.
TOTAL	419,768 W.	= 419.768	KW.

ในระยะเวลา 10 ปี ความต้องการไฟฟ้าจะเพิ่มมากขึ้น จึงควรทำเพื่อไว้ 100% ดังนั้นปริมาณความต้องการไฟฟ้าที่ทำการออกแบบจะใช้เท่ากับ 840 KW.

3.6.6 ระบบป้องกันฟ้าผ่า

จากการศึกษาระบบป้องกันฟ้าผ่าที่ใช้อยู่ในประเทศไทยมีด้วยกัน 2 ระบบ คือระบบคูดประจุ และระบบปลัดขิกประจุ ระบบที่เหมาะสมกับโครงการคือระบบคูดประจุ (LIGHTNING ACTIVE SYSTEM) เนื่องจากเป็นระบบที่มีราคาถูก มีประสิทธิภาพในการป้องกันแน่นอนว่า แต่ต้องมีสายนำลงดินซึ่งจะต้องต่ออย่างแข็งแรงและต่อเนื่อง ประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วนคือ

1. สายต่อฟ้า (AIR TERMINAL) มีลักษณะเป็นยอดแหลม ตำแหน่งที่ติดตั้งจะอยู่ส่วนบนสุดของอาคารนอกจากนี้ยังต้องมีสายต่อฟ้าทางด้านข้างของอาคารเนื่องจาก ส่วน TOWER ของโครงการมีความสูงมากกว่า 40 เมตรซึ่งมีโอกาสเกิดฟ้าผ่าทางด้านข้างของ TOWER ได้

2. สายนำลงดิน (DOWN CONDUCTOR) ตามมาตรฐานระบบป้องกันฟ้าผ่า กำหนดให้ใช้สายนำลงดินอย่างน้อย 2 เส้นวางตรงกันข้ามของตัวอาคาร และเนื่องจากตัวอาคารมีพื้นที่มากกว่า 100 ม² และมีเส้นรอบรูปมากกว่า 35 ม. จึงต้องเพิ่มสายนำลงดินจะอีกทุก ๆ 20-30 ม. โดยวางสายนำลงดินให้มีระยะห่างเท่าๆ กัน ประมาณ 20-30 เมตร โดยสายนำลงดินจะทำการเดินในท่ออยู่ในช่อง DUCT ต่างหาก

3. รากสายดิน (EARTH ELECTODE) เนื่องจากที่ตั้งของโครงการอยู่ในที่ซึ่งมีความชื้นในดินสูง ทำให้ความต้านทานของดินลดลง รากสายดินแบบแท่งกลมหรือแบนจึงเหมาะสมว่าแบบเส้นกลมฝังในแนวนอน การวางรากสายดิน ทำได้ 2 แบบคือ แบบรากสายดินแท่งเดี่ยวยาว หรือ ฝังจำนวนรากสายดินให้มากขึ้น สำหรับจำนวนความยาวหรือจำนวนแท่งสามารถคำนวณจากสูตร ซึ่งทางวิศวกรจะเป็นผู้ทำการคำนวณและออกแบบให้

3.6.7 ระบบจ่ายแก๊สสูงดันและเชื้อเพลิงเหลว

3.6.7.1 ระบบจ่ายแก๊สสูงดันของโครงการ ใช้ระบบเดินท่อจากถังเก็บไปยังเตา โดยใช้ PRESSURE REGULATING VALVE เป็นตัวปรับแรงดันของแก๊สตามอุปกรณ์แต่ละชนิด และเดินท่อตามผังเครื่องครัว

3.6.7.2 ระบบจ่ายเชื้อเพลิงเหลว ใช้แบบฝังไว้ใต้ดินเพื่อความปลอดภัย ส่วนรองรับตัวถังเก็บเชื้อเพลิงจะสร้างเป็นตัวโครงสร้างเดียวกับอาคาร เพื่อป้องกันปัญหาการทรุดตัวของอาคารซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายที่ท่อนำเชื้อเพลิงได้ โดยแยกถังเก็บออกเป็น 2 ถัง ให้ถังเก็บย่อยอยู่ใกล้กับห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า (GENERATOR ROOM) ส่วนถังเก็บใหญ่อยู่ภายนอกอาคารและสามารถบรรจุก๊าซเชื้อเพลิงเข้ามาจุดติดตั้งได้โดยสะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.8 ระบบลิฟต์โดยสาร

3.6.8.1 ระบบลิฟต์ ลิฟต์ที่ใช้กับอาคารในโครงการแบ่งออกเป็น

1. ลิฟต์โดยสาร PASSENGER LIFT มีรายละเอียดตามตาราง

โรงแรม ความสูง	4-8 ชั้น	1.25 เมตร/วินาที
	8-12 ชั้น	1.75 เมตร/วินาที
	12-20 ชั้น	2.40 เมตร/วินาที
	20-25 ชั้น	2.50 เมตร/วินาที
	25-30 ชั้น	3.50 เมตร/วินาที

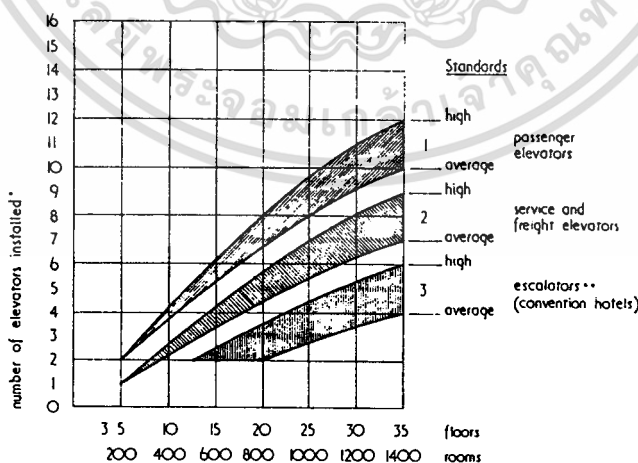
อัตราความจุผู้โดยสาร 10.22 คน (1,100-1,600 กก.)

พิจารณาชนิด และ ขนาดของลิฟต์

จากตาราง แสดงรายละเอียดลิฟต์โดยสาร จึงเลือกใช้ลิฟต์โดยสารขนาด 1,200 กก. จุผู้โดยสาร 16 คน ความเร็ว 2.40 M/S ดังนั้นจึงมี

ขนาดตัวลิฟต์ (CAR)	=	2.00 x 1.40 ม.
ขนาดของช่องลิฟต์ (WELL)	=	2.60 x 2.20 ม.
ขนาดประตูลิฟต์	=	1.10 x 2.00 ม.
ขนาดห้องเครื่อง	=	3.50 x 5.30 x 2.70 ม. (ก x ย x ส)
ความลึกของ (PIT)	=	1.90 ม.

สำหรับการหาจำนวนลิฟต์ของโครงการ จะพิจารณาจากจำนวนห้องของโครงการซึ่งมี 200 ห้องพักจึงเลือกใช้ลิฟต์โดยสาร (Passenger elevator) จำนวน 3 ตัว



Numbers of elevators or escalators in hotels

* Depends on speed, acceleration, sophistication of controls and car size; approximate guide only. Does not include shuttle service to car park and express service to rooftop restaurants.

** Escalator requirements are affected by the extent of public facilities, convention rooms, retail shops, etc.

รูปแสดงการหาจำนวนลิฟต์สำหรับโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

2. ลิฟท์บริการ ใช้ลิฟท์บริการที่มีขนาดใหญ่พอที่จะขนเฟอร์นิเจอร์ ที่จำเป็นทั่วไปได้ เช่น เตียง, อ่างอาบน้ำ การเลือกขนาดห้องโดยสารเลือกใช้ขนาดเล็กสุด 2.10 x 2.10 ม. ความสูง 2.00 เมตร น้ำหนักบรรทุก 1400 กก. ความเร็วใช้แบบเดียวคือ 0.5 เมตร/วินาที

จากรูป แสดงการหาจำนวนลิฟท์บริการสำหรับโรงแรม 200 ห้องพักจะต้องใช้ลิฟท์บริการ จำนวน 2 ตัว

3.6.8.2. ระบบโทรศัพท์

ในการเลือกระบบโทรศัพท์ เนื่องจากโครงการมีกลุ่มผู้ใช้เป็นนักธุรกิจ ซึ่งต้องมีการใช้โทรศัพท์ในการติดต่อเข้า-ออกจำนวนมาก จึงเลือกใช้ระบบ PMBX หรือ PBX ซึ่งหมุนโดยตรงและใช้ต่อแบบอัตโนมัติ โดยแยกผู้ใช้โทรศัพท์ออก 3 กลุ่มคือ

1. แยกที่ห้องพัก (GUEST LINE) จะต่อสายนอกหรือเรียกทางไกลโดยผ่าน OPERATOR
2. ฝ่ายบริหาร (ADMINISTRATION OFFICE) ต่อออกสายนอกหรือเรียกเข้าโดยระบบอัตโนมัติ

อัตโนมัติ

3. ฝ่ายบริการ (SERIVCE LINE) เรียกเข้า-ออกโดยผ่าน OPERATOR การหาจำนวนเบอร์โทรศัพท์ใช้อัตราส่วนดังนี้

1. ส่วนห้องพัก	= 0.1 x 200	= 20	เลขหมาย
2. โทรศัพท์สาธารณะ	= 0.015 x 200	= 3	เลขหมาย
3. เครื่องเทเล็กซ์โทรสาร และของสำนักงาน	= 2		เลขหมาย
4. ร้านค้า (7 ร้าน)	= 7		เลขหมาย
รวม		= 32	เลขหมาย

การกระจายการติดต่อ กระทำโดยใช้คู่สายของสายเคเบิลแบบมีจำนวนป้องกันความชื้น. โดยแยกสายออกจากสายไฟแรงสูง วิธีการเดินสายแยกออกได้ 2 ทางคือ

1. ทางแนวนอน ทำการเดินสายบนร่องเหนือเพดานโดยใช้ท่อสายไฟ
2. ทางแนวตั้ง เดินสายเคเบิลในท่อสายไฟ

3.6.8.3. ระบบการประชาสัมพันธ์และเพลง

ระบบการกระจายเสียงเพลง แบ่งออกได้ 2 ส่วนคือ

1. ส่วนทำงานโดยทั่วไป เป็นระบบที่ทำงานครอบคลุม 2 ส่วนของโรงแรม ทำหน้าที่ต่างกัน คือ ส่วน FRONT OF THE HOUSE จะให้การประชาสัมพันธ์และบริการเสียงเพลงแก่แขกหรือผู้มาติดต่อ แต่ในส่วน BACK OF THE HOUSE จะให้บริการเรียกพนักงานและบริการเสียงเพลง ซึ่งกระบวนการทำงานเหมือนกันในการบริการเสียงเพลง ดังนั้นในการจัดระบบจึงต้องแยกการประชาสัมพันธ์และการเรียกพนักงานออกจากกัน โดยใช้ Mixer หรือ Program Selector ที่ห้องควบคุมเสียง นอกจากนี้ยังมีการบริการเสียงเพลงไปยังห้องพักของแขกโดยมี Volume Control อยู่ในห้องพักของแขกแต่ละห้อง

ตำแหน่งในการติดตั้งลำโพง ในส่วน Front of the house จะติดตั้งที่ Lobby, Lounge, Lift
 เอกสาร Lobby, Guest room และในส่วน Back of the house จะติดตั้งที่ Staff Lounge และส่วนทำงานของพนักงาน โดย
 ไม่ว่าจะติดตั้งไว้บนเพดานก็ห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การทำงานเฉพาะเขต จะติดตั้งในส่วนที่ต้องการโดยเฉพาะเช่น Banquet Hall, Restaurant, Coffee Shop, Cocktail long, Sky lounge, Snack bar โดยแยกการเปิดเพลงเพื่อให้เข้ากับบรรยากาศของแต่ละส่วน แต่ต้องมีการเชื่อมโยงเข้ากับระบบประชาสัมพันธ์ที่ส่วนกลางและระบบสัญญาณเตือนภัย

ตำแหน่งในการติดตั้งลำโพงในแต่ละส่วนเพื่อให้ได้ระบบเสียงที่สมบูรณ์ จึงต้องใช้วิศวกรทางด้านระบบเสียงมาทำการออกแบบ โดยใช้คอมพิวเตอร์ในการออกแบบซึ่งใช้โปรแกรมในการออกแบบ 2 รายการคือ โปรแกรม Modeler และ เพาเวอร์วิว

Modeler เป็นโปรแกรมลักษณะ CAD (Computer AID design) ซึ่งมีกระบวนการทำงานดังนี้

1. ป้อนรูปลักษณะโครงสร้างของสถานที่ ในรูป PERSPECTIVE
2. ระบุลักษณะของผนังแต่ละด้าน
3. กำหนดเวลาการก้องของห้อง
4. เลือกตัวลำโพงพร้อมสเปคของลำโพง
5. กำหนดตำแหน่งที่ตั้งลำโพง
6. คู่อัดเสียงที่ออกจากลำโพงและเสียงสะท้อน
7. ให้เครื่องแสดงสนามเสียงของห้อง จากภาพนี้จะช่วยตัดสินใจในการเพิ่ม-ลดตัวลำโพงเพื่อ

ให้ได้ระดับเสียงพอๆ กันทั้งห้อง

เพาเวอร์วิว เป็นโปรแกรมที่ช่วยให้มองเห็นโครงร่างของสิ่งก่อสร้างแบบ PERSPECTIVE โดยสามารถเลือกมุมมองใกล้เคียงได้ เพื่อดูความเหมาะสมของการติดตั้งลำโพงแต่ละตัว การกัม-นงของลำโพง เพื่อให้เกิดความสวยงาม

3.6.9. ระบบป้องกันอัคคีภัย

3.6.9.1. ระบบสัญญาณเตือนอัคคีภัย

ระบบสัญญาณเตือนอัคคีภัยเป็นไปตามการศึกษาข้อมูล คือประกอบด้วย 5 ส่วนทำงานเชื่อมโยงกันได้แก่ จุดจ่ายไฟ แผงควบคุม อุปกรณ์เริ่มสัญญาณ อุปกรณ์แจ้งสัญญาณ และอุปกรณ์ประกอบ ซึ่งเป็นอุปกรณ์ ที่ทำงานเชื่อมโยงกับระบบอื่น เช่น ระบบควบคุมความดันในช่องบันไดหนีไฟ การเปิด-ปิดประตูหนีไฟ ระบบปิดพัดลมในระบบปรับอากาศ ระบบควบคุมลิฟท์

3.6.9.2. ระบบดับเพลิง

ระบบดับเพลิงที่ใช้อยู่มีหลายแบบ ซึ่งมีการใช้ตามความเหมาะสมกับประเภทของกิจกรรมหรือความต้องการพิเศษเฉพาะด้านของแต่ละพื้นที่ ระบบดับเพลิงที่ใช้ในโครงการอาจแยกออกได้ 2 ระบบใหญ่ๆ คือ

1. ระบบดับเพลิงด้วยน้ำชนิดสายสูบ (HYDRANT & STAND PIPE SYSTEM) โดยใช้ระบบท่อเปียก (WET PIPE SYSTEM) เพราะไม่ได้อยู่ในเขตหนาวจึงไม่มีปัญหาการแข็งตัวของน้ำในท่อ โดยใช้สายสูบแบบสายอ่อนพับแขวนเก็บในตู้ขนาด 0.65 มม. พร้อมหัวฉีดขนาด 25 มม. ติดตั้งในตู้ดับเพลิง (FIRE HOSE CABINET) ใช้สายความยาว 23 เมตร ติดตั้งที่บริเวณ CORE LIFT และบันไดหนีไฟ โดยให้

เอกสารนี้ระยะห่างของตู้ดับเพลิงห่างกันไม่เกิน 33 เมตร นอกจากที่ต่างๆ ตู้ดับเพลิงจะต้องมีเครื่องดับเพลิงชนิดมือถือ (PORTABLE EXTINGUISHING) อยู่ด้วย

ไม่ว่าจะอย่างไรก็ตามเอกสารนี้เป็นเพียงข้อมูลเบื้องต้นและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบโปรยน้ำเป็นฝอย (SPRINKLER SYSTEM) การจักระบบนี้คือ การจัดตำแหน่งหัวฉีดโดยใช้ระยะห่างของหัวฉีดแต่ละตัวเท่ากับ 4.50 ม. และจัดไม่ให้มีสิ่งกีดขวางทางโปรยน้ำ ส่วนระบบจ่ายน้ำมีอยู่ 4 ระบบได้แก่

1. WET PIPE SYSTEM
2. DRY PIPE SYSTEM
3. PREACTION SYSTEM
4. DELUGE SYSTEM

ในการเลือกระบบจ่ายน้ำ จะให้คะแนนตามลำดับความสำคัญจาก 4 คะแนน ถึง 7 คะแนน โดยใช้ข้อพิจารณา ดังนี้

1. ความรวดเร็วในการทำงาน
2. งบประมาณ
3. ประสิทธิภาพของระบบ
4. ความเหมาะสมกับโครงการ
5. ความนิยมใช้

ตารางแสดงค่าคะแนนของระบบจ่ายน้ำ ระบบโปรยน้ำเป็นฝอย

CRETERIA/ ALTERNATIVE	1	2	3	4	5	TOTAL
1	4	4	3	4	4	19
2	3	3	3	3	1	13
3	2	2	4	3	2	13
4	2	2	4	3	3	14

สรุป ระบบโปรยน้ำเป็นฝอยใช้การจ่ายน้ำแบบท่อเปียก (WET PIPE SYSTEM) เนื่องจากเป็นระบบที่ไม่ยุ่งยากไม่ต้องใช้คนควบคุม สามารถดับเพลิงได้ทันทีที่หัวฉีดเปิดออก โดยติดตั้งในส่วนต่างๆ ของโรงแรมยกเว้นห้องคอมพิวเตอร์จะใช้ระบบแก๊สฮาโลนแทนเพื่อป้องกันความเสียหายแก่อุปกรณ์ต่าง ๆ ในห้อง ซึ่งเป็นอุปกรณ์พิเศษโดยใช้แก๊สฮาโลนเบอร์ 1310 ซึ่งเป็นพิษต่อมนุษย์น้อยที่สุด

แหล่งจ่ายน้ำของระบบได้จากถังจ่ายน้ำบนอาคาร นอกจากนี้ยังต้องมีการต่อท่อรับน้ำภายนอกอาคาร (SIAMESE CONECTION) เพื่อให้รถบรรทุกน้ำของเจ้าหน้าที่มาทำการจ่ายน้ำไว้ในกรณีที่น้ำในถังจ่ายน้ำหมดลงและยังเป็นส่วนช่วยให้เจ้าหน้าที่สามารถใช้สายดับเพลิงบนอาคารได้อย่างต่อเนื่อง

3.6.10 ระบบรักษาความปลอดภัย

3.6.10.1 การป้องกันการโจรกรรม⁽¹⁾

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้การป้องกันการโจรกรรมทำได้ 2 ทางคืออัน ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

⁽¹⁾ เอกสารประกอบคำบรรยาย วิชา เทคโนโลยีทางอาคาร 8 เรื่อง การป้องกันการโจรกรรม

1. PASSIVE PROTECTION คือ การป้องกันตั้งแต่การออกแบบ มีสิ่งที่จะต้องคำนึงถึง คือ

1) การวางแผน (PLANNING) ควรง่ายแก่การตรวจตรา สามารถควบคุมทางเข้าออก ได้ ห้องที่ต้องการความปลอดภัยสูงไม่ควรอยู่ติดผนังภายนอก

2) วัสดุ (MATERIAL) ควรเลือกวัสดุที่เหมาะสมมั่นคง แข็งแรง ปลอดภัยต่อการโจรกรรม

3) โครงสร้างและส่วนประกอบ (STRUCTURE & COMPONENT) โครงสร้างต้องมั่นคงและแข็งแรง ส่วนประกอบของอาคารบางส่วนอาจต้องใช้ส่วนประกอบพิเศษ เช่น กระจกกันกระสุน กระจกนิรภัย เป็นต้น

2. ACTIVE PROTECTION คือ ระบบการเตือนภัย ระบบจะทำงานเมื่อมีผู้ลักลอบเข้ามาในอาคาร แบ่งออกได้ 3 ส่วนคือ

1) ระบบตรวจจับ (DETECTIVE SYSTEM) เป็นเครื่องมือส่งสัญญาณเมื่อมีผู้ลักลอบออกมา แบ่งเป็น 3 ระบบย่อย คือ

1. การป้องกันเป็นจุดๆ (POINT PROTECTION) คือการป้องกัน ณ จุดที่มีความสำคัญเป็นจุดๆ ไปลักษณะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น MAGNETIC CONTACT เป็นแม่เหล็ก 2 ชิ้น ติดกันเมื่อแยกออกสัญญาณเตือนภัยก็จะดัง ZIVATION CONTACT ทำหน้าที่ตรวจจับความสั่นสะเทือน

2. การป้องกันเป็นบริเวณ (AREA PROTECTION) คือการป้องกันพื้นที่เป็นส่วนๆ เมื่อมีผู้ลักลอบเข้ามาในพื้นที่ใช้ระบบนี้ เครื่องมือจะทำงานให้ความปลอดภัยกว่าระบบการป้องกันเป็นจุดๆ ที่นิยมใช้เช่น

- เครื่องตรวจจับเสียง (SOUND DETECTOR) ใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์จับเสียง ถ้าไม่มีผู้ลักลอบเข้ามาและทำให้เกิดเสียงเครื่องจะทำงาน

- CAPACITANCE VARIATION DEVICE เป็นระบบที่ใช้ประจุไฟฟ้าเป็นตัวแจ้งเหตุ เนื่องจากค่าความต่างศักย์ไฟฟ้าของตัวคนสามารถใช้แจ้งเหตุได้

- เครื่องตรวจจับความร้อน (HEAT DETECTORS) เป็นระบบที่ใช้ความร้อน ต่อเมื่อมีผู้ลักลอบเข้ามาในบริเวณความร้อนจะเปลี่ยนแปลงทำให้เครื่องทำงาน

- โทรศัพท่วงจรปิด (CLOSE CIRCUIT TELEVISION) ประกอบด้วยกล้องโทรทัศน์ จอภาพและอุปกรณ์เลือกภาพ จอภาพ อุปกรณ์เลือกภาพ

3. การป้องกันบริเวณโดยรอบ เป็นการป้องกันบริเวณภายนอกทั้งหมดอาคาร ลักษณะที่นิยมใช้ เช่น

- GLASS BREAK DETECTION เมื่อกระจกภายนอกแตกหรือถูกตัดสัญญาณก็จะถูกส่งส่วนควบคุม

- ALARM GLASS เมื่อเคาะกระจกจะมีสัญญาณมาด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- WINDOW TUBE ป้องกันการจกหน้าต่าง เมื่อหน้าต่างถูกจก เครื่องจะส่งสัญญาณไปยังส่วนควบคุมไม่ได้แต่ทำให้ผู้ลักลอบเข้ามาไม่กล้าอยู่ในบริเวณนั้นเพราะขามหรือผู้ผ่านไปมาจะเห็นได้ง่าย

- NORMAL LIGHT SPOTLIGHT เป็นการให้แสงสว่างแก่บริเวณต่าง ๆ ซึ่งแม้ว่าป้องกันอะไร

- ขามรักษาการณ์ ทำหน้าที่เวรยาม ดูแลความปลอดภัยของอาคาร

2) ระบบควบคุม (CONTROL SYSTEM) มีส่วนประกอบและการทำงาน เช่นเดียวกับระบบควบคุมเพลิงไหม้

3) ระบบสัญญาณเตือนภัย (ALARM SYSTEM) มีระบบการทำงานเชื่อมโยงกับระบบสัญญาณเมื่อเกิดเพลิงไหม้

3.6.10.2 การป้องกันบันไดหนีไฟ⁽¹⁾

บันไดหนีไฟ คือทางหนีของอาคารเมื่อเกิดเพลิงไหม้ และจะสังเกตเห็นได้ว่าบันไดหนีไฟเปรียบเหมือนช่องท่อ เมื่อเกิดเพลิงไหม้ทำไม่ได้ป้องกันเพลิงและควันไฟไม่ให้เข้าไป บันไดหนีไฟจะใช้งานไม่ได้ บันไดหนีไฟที่ติดตั้งต้องมีรายละเอียดดังนี้

1. มีหนังก่อรอบเป็นผนังกันไฟ

2. ควรทำประตู 2 ชั้น จะช่วยให้เพลิงและควันไฟไม่มีโอกาสเข้าไปในบันไดหนีไฟได้ ประตูเมื่อเปิดแล้วจะต้องปิดเองได้

3. ควรอยู่ติดกับผนังนอกอาคารและมีช่องหน้าต่างเปิดออกภายนอกอาคาร

3.7 การศึกษาวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

3.7.1 การพิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการ

การพิจารณาเลือกที่ตั้งของโครงการ ใช้การวิเคราะห์พื้นที่เพื่อหาพื้นที่ที่มีศักยภาพในการพัฒนาและมีความเหมาะสมต่อโครงการ โดยกำหนดปัจจัยสำคัญประกอบการพิจารณาและแบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้คือ

1. ความสะดวกในการเข้าถึง (ACCESSIBILITY) แบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้

พื้นที่ได้รับบริการจากถนนสายหลัก-สายหลัก	=	5
พื้นที่ได้รับบริการจากถนนสายหลัก-สายรอง	=	4
พื้นที่ได้รับบริการจากถนนสายหลัก-ถนนซอย	=	3
พื้นที่ได้รับบริการจากถนนสายหลัก	=	2
พื้นที่ได้รับบริการจากถนนสายรอง	=	1

2. ราคาที่ดิน (LAND PRICE) แบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้

บริเวณที่มีราคาที่ดิน 10,000 บาท/ว² ขึ้นไป = 5

บริเวณที่มีราคาที่ดิน 8,000-10,000 บาท/ว² ขึ้นไป = 4

บริเวณที่มีราคาที่ดิน 6,000-8,000 บาท/ว² ขึ้นไป = 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเบื้องต้นเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

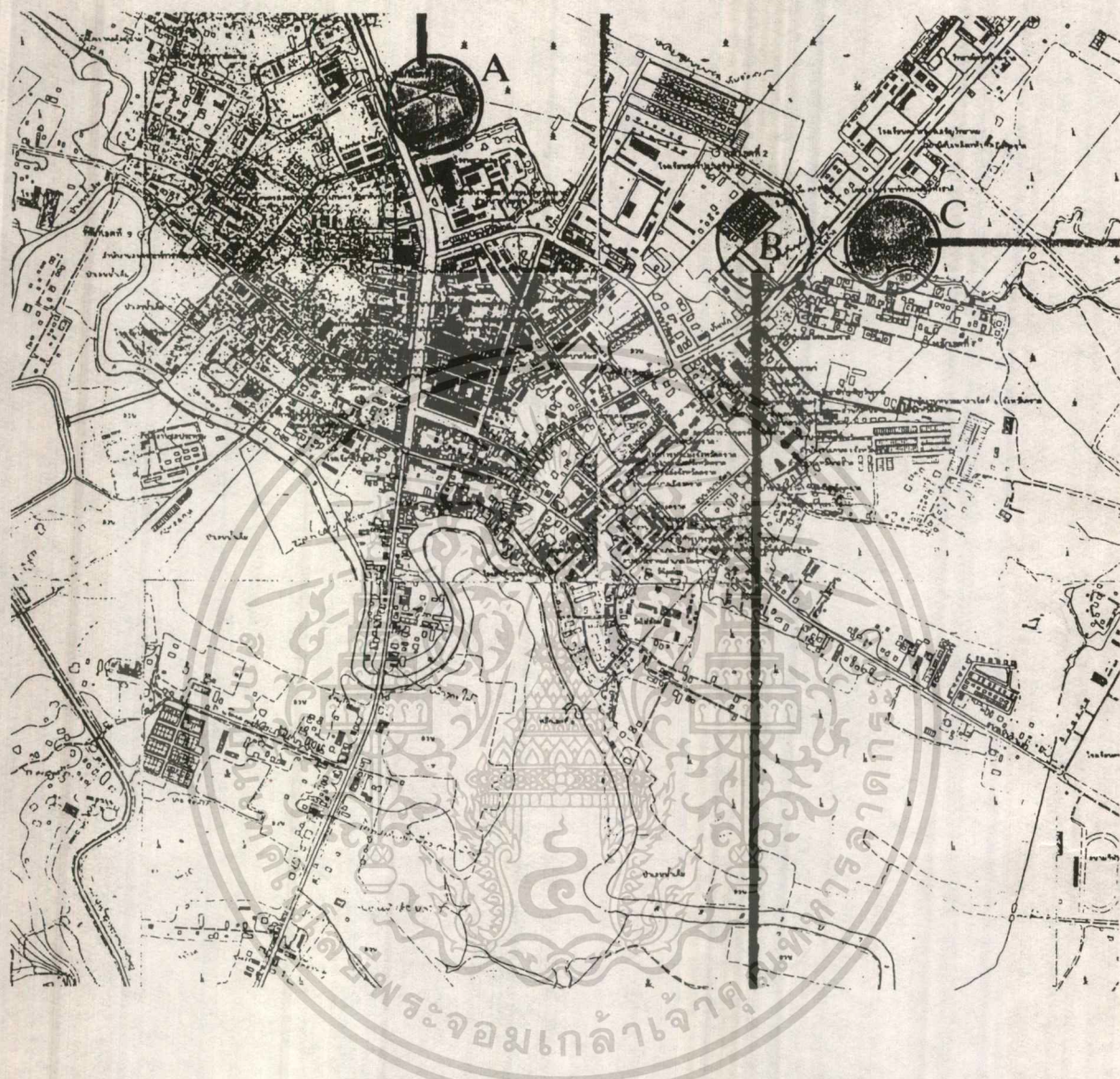
⁽¹⁾ ชยันต์ ชาติกุลปด์ และ เกชา ชีรโกณน, ระบบปรับอากาศกับอาคารสูง, งานวิศวกรรมกรรมสาขาในอาคารสูง, หน้า 8-8 ถึง 8-9

บริเวณที่มีราคาที่ดิน	4,000-6,000	บาท/ว ² ขึ้นไป	=	2
บริเวณที่มีราคาที่ดิน	2,000-4,000	บาท/ว ² ขึ้นไป	=	1
3. พื้นที่น้ำท่วม แบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้				
บริเวณที่ไม่มีปัญหาน้ำท่วม			=	3
บริเวณที่มีน้ำท่วมเมื่อฝนตก			=	1
บริเวณที่มีน้ำท่วมขัง			=	0
4. ระบบการระบายน้ำ แบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้				
บริเวณที่มีแนวระบายน้ำธรรมชาติผ่าน			=	4
บริเวณที่มีแนวท่อระบายน้ำขนาด 0.50-0.80			=	3
บริเวณที่มีแนวท่อระบายน้ำขนาดเล็กกว่า 0.50			=	2
บริเวณที่มีแนวท่อรางวิผ่าน			=	1
บริเวณที่ไม่มีแนวระบายน้ำผ่าน			=	0
5. พื้นที่ก่อสร้าง (BUILD UP AREA) แบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้				
พื้นที่มีสิ่งก่อสร้าง น้อยกว่า 20 %			=	0
พื้นที่มีสิ่งก่อสร้าง 21-40 %			=	1
พื้นที่มีสิ่งก่อสร้าง 41-60 %			=	2
พื้นที่มีสิ่งก่อสร้าง 61-80 %			=	3
พื้นที่มีสิ่งก่อสร้าง มากกว่า-80 %			=	4
6. บริเวณที่เป็นเส้นทางผ่านสำคัญ และเป็นจุดเด่นของเมือง แบ่งการให้ค่าคะแนนดังนี้				
บริเวณที่เป็นเส้นทางผ่านสำคัญและเป็นจุดเด่น			=	3
บริเวณที่เป็นเส้นทางผ่านรอง			=	1
บริเวณที่เป็นเส้นทางตัน			=	0

3.7.2 ตัวเลือกของที่ตั้งโครงการ

ตัวเลือกของที่ตั้งโครงการ ประกอบด้วยบริเวณ 3 บริเวณด้วยกันตามแผนภาพแสดงตำแหน่งในแผนที่ โดยบริเวณทั้ง 3 ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลอำเภอเมืองตราด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



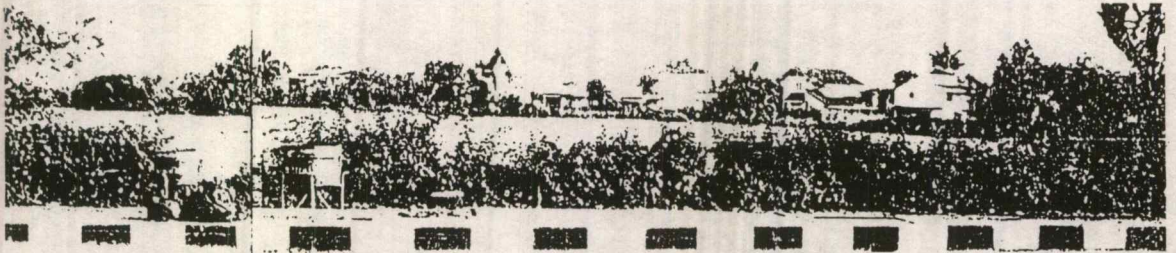
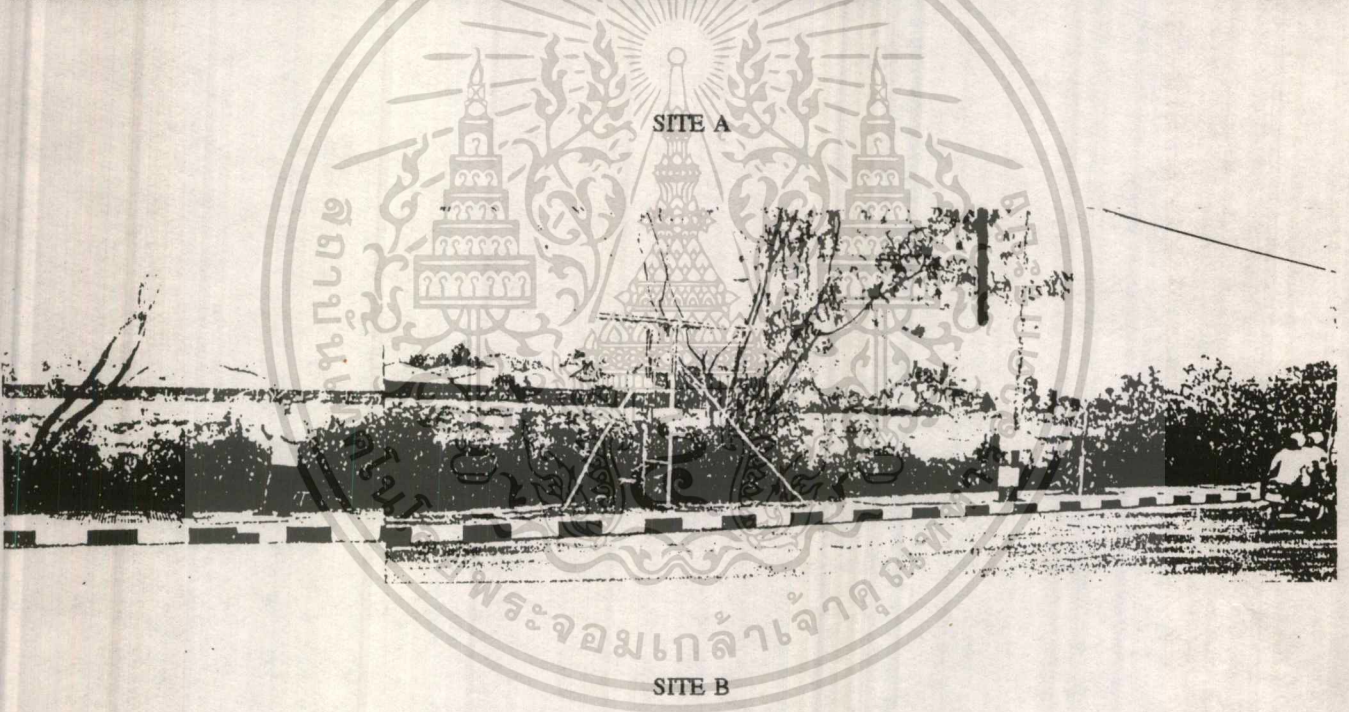
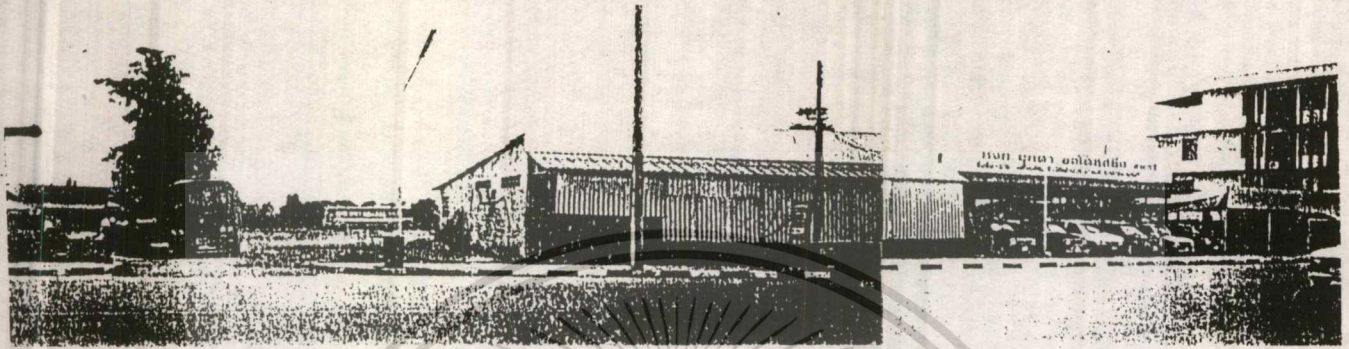
รูปที่ 3.2

ตัวเลือกที่ตั้งโครงการ

SITE-A	SITA-B	SITA-C
--------	--------	--------

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 3.3 แสดงที่ตั้งโครงการทั้ง 3 บริเวณ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา **SITE C** อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7.3 สรุปเลือกที่ตั้งโครงการ

ในการสรุปเลือกที่ตั้งโครงการ ที่เหมาะสมจากสามบริเวณจะให้การให้ค่าคะแนนตามปัจจัยสำคัญ 6 ประการข้างต้น โดยกำหนดค่าถ่วงน้ำหนัก (WEIGHTING) ค่าถ่วงน้ำหนักที่ให้ได้จากการลำดับความสำคัญของปัจจัย ดังนี้

1. ความสะดวกในการเข้าถึง	3.5
2. ราคาที่ดิน	1
3. พื้นที่น้ำท่วม	3
4. ระบบการระบายน้ำ	2
5. พื้นที่ก่อสร้าง	1.5
6. บริเวณที่เป็นเส้นทางผ่านสำคัญและเป็นจุดเด่น	2.5

การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่เหมาะสมมีรายละเอียดตามตารางดังนี้

FACTOR	ตัวเลือกที่ตั้งโครงการ						WEIGHTING
	SITE-A		SITE-B		SITE-C		
1. ความสะดวกในการเข้าถึง	5	17.5	4	14	4	14	3.5
2. ราคาที่ดิน	4	4	3	3	3	3	1
3. พื้นที่น้ำท่วม	3	9	3	9	3	9	3
4. ระบบการระบายน้ำ	3	6	3	6	3	6	2
5. พื้นที่ก่อสร้าง	2	3	1	1.5	1	1.5	1.5
6. บริเวณที่เป็นเส้นทางสำคัญเป็นจุดเด่น	3	7.5	1	2.5	1	2.5	2.5
รวม	47		36		36		13.5

สรุป เลือกที่ตั้ง SITE-A ที่ดินริมถนนสุขุมวิท บริเวณทางเข้า อ.เมืองซึ่งให้คะแนนสูงสุดมาใช้เป็นที่ตั้งโครงการ

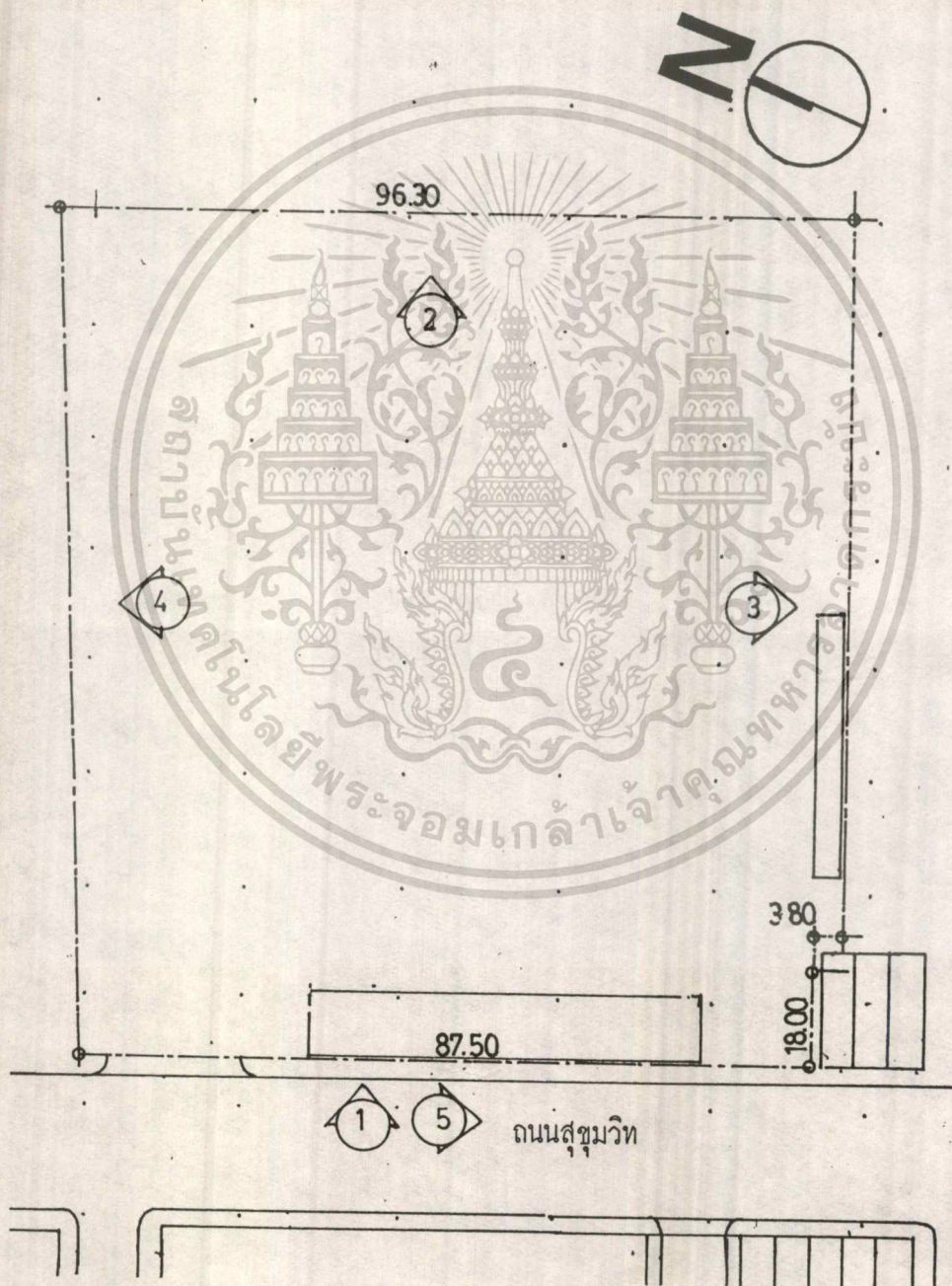
3.7.4 ลักษณะสภาพที่ตั้งโครงการ

พื้นที่ตั้งของโครงการอยู่ติดริมถนนต่อเชื่อมระหว่างถนนสุขุมวิท(ทางหลวงแผ่นดิน) กับถนนเทศบาลอำเภอเมือง กว้าง 16.00 เมตร โดยตั้งอยู่ในเขตเทศบาลอำเภอเมืองบริเวณปากทางเข้าอำเภอเมือง โดยมีทิศเหนือ เป็นทุ่งโล่งประมาณ 300-400 เมตร จดกับแนวถนนไปอ.คลองใหญ่
ทิศใต้ จดกับโรงพยาบาลประจำอำเภอเมือง
ทิศตะวันออก เป็นทุ่งโล่ง
ทิศตะวันตก ถนนฝั่งตรงข้ามเป็นอาคารพาณิชย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

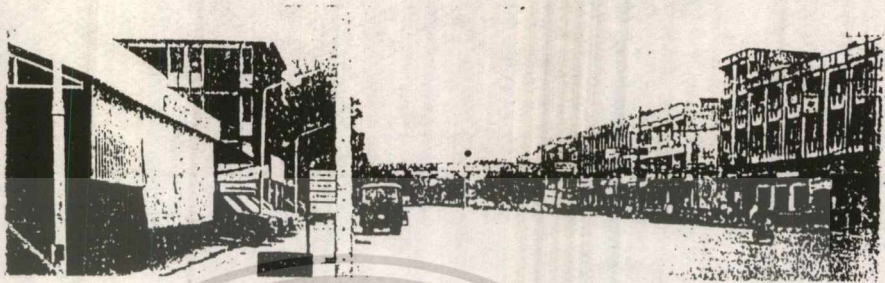
ขนาดที่ตั้งโครงการ มีพื้นที่ ประมาณ 2,550 ตารางวา มีรูปร่างลักษณะที่เหลี่ยมคี่มีด้านแคบติดกับถนนด้านหน้า

ลักษณะสภาพที่ดิน เป็นที่ดินปรับระดับเรียบร้อยแล้ว มีอาคารลักษณะเป็นอาคารชั่วคราว ด้านติดถนน เป็นร้านขายเฟอร์นิเจอร์และด้านทิศใต้มีอาคารชั่วคราวแคบยาว นอกนั้นมีลักษณะเป็นที่โล่งว่างเปล่าที่งามปรับระดับ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 3.4 แสดงบริเวณโดยรอบที่ตั้งโครงการ



บริเวณฝากถนนฝั่งตรงข้ามหน้าโครงการ



ด้านทิศเหนือ



ด้านทิศใต้



ด้านทิศตะวันออก

เอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำออกเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

บทที่ 4

4.1 แนวความคิดในการออกแบบ

4.1.1 แนวความคิดในการวางผัง

การจัดวางองค์ประกอบของโครงการแบ่งส่วนต่างๆ เป็น 3 ส่วน คือ

1. ส่วนสาธารณะ (PUBLIC ZONE) ได้แก่ ส่วน PUBLIC SPACE, F&B, RETAIL SHOP
2. ส่วนกึ่งสาธารณะ (SEMI PUBLIC ZONE) ได้แก่ ส่วน RECREATION
3. ส่วนเฉพาะตัว (PRIVACY ZONE) ได้แก่ ส่วน GUEST ROOM และ BACK OF THE HOUSE

โดยจัดแบ่งส่วนให้กลุ่มองค์ประกอบที่มีความหนาแน่นมากซึ่งได้แก่ส่วนสาธารณะและกึ่งสาธารณะ มีการแผ่กระจายตัวอยู่ตามแนวราบในส่วนของ PODIUM ซึ่งมีความสูง 3 ชั้นโดยเปิดบันไดหลักเป็น GRAND ขนาดใหญ่ เชื่อมองค์ประกอบในส่วนนี้เข้าด้วยกัน ให้เกิดความต่อเนื่องเชื่อมโยงนอกเหนือไปจากบันไดหลัก ภายใน CORE สัญจรทางคิง

ส่วน PRIVACY ZONE ที่เป็นส่วน GUEST ROOM ออกแบบให้แผ่ขยายตัวทางคิงเป็น TOWER ที่มี COURT กลางเป็นที่วางหลัก โดยตัว TOWER ได้ออกแบบให้ถูกยกสูงขึ้นโดยเสาเรียงรายที่ชั้นล่างให้อยู่ในระดับสูงเหนือภูมิประเทศโดยรอบประมาณชั้นที่ 4 เพื่อเลี่ยงการบดบังจากกลางอาคารใกล้เคียง และเปิดที่ว่างให้กับส่วน GUEST ROOM ออกสู่ทัศนียภาพรอบเมือง

สำหรับส่วนที่เป็น BACK OF THE HOUSE จะถูกวางขนานยาวไปทางด้านแนวเขตที่ดินด้านทิศใต้เพื่อปิดกั้นส่วนภายในอาคารในระดับชั้น 3 ลงมา ออกจากอาคารใกล้เคียงด้านทิศใต้ซึ่งเป็นอาคารโรงพยาบาลจังหวัดและอาคารพักอาศัย

4.1.2 การจัดที่ว่าง (SPACE)

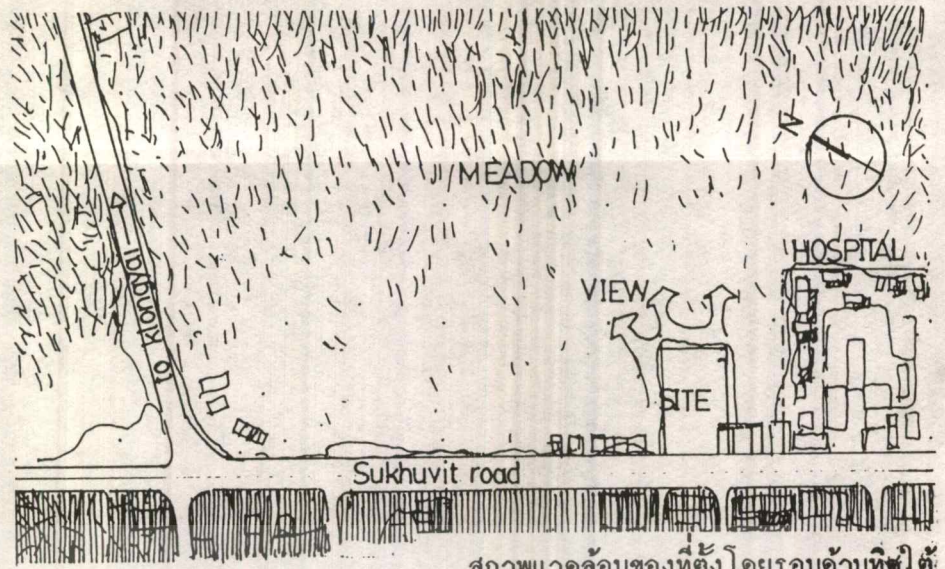
การออกแบบที่ว่างของโครงการจัดให้ที่ว่างหลักซึ่งเป็นที่ว่างขนาดใหญ่ในลักษณะของ COURT แทรกตัวอยู่ตรงกลาง ถูกล้อมรอบด้วยที่ว่างย่อยขององค์ประกอบส่วนสาธารณะและกึ่งสาธารณะ ในชั้น 1- ชั้น 3 ในส่วน PODIUM ส่วนที่เป็น GUEST TOWER ก็จะล้อมรอบที่ว่างหลักแกนกลางด้วยส่วน CORRIDOR แบบ SINGLE เปิดโล่ง เชื่อมที่ว่างหลักแกนกลางกับส่วน GUEST ROOM

ส่วนแกนสัญจรทางคิงที่เป็นลิฟท์โดยสาร ก็ถูกออกแบบให้เป็นลิฟท์แก้ว เคลื่อนตัวอยู่ในที่ว่างหลักที่เป็นแกนกลางเช่นเดียวกัน

4.1.3 การใช้วัสดุพื้นผิว

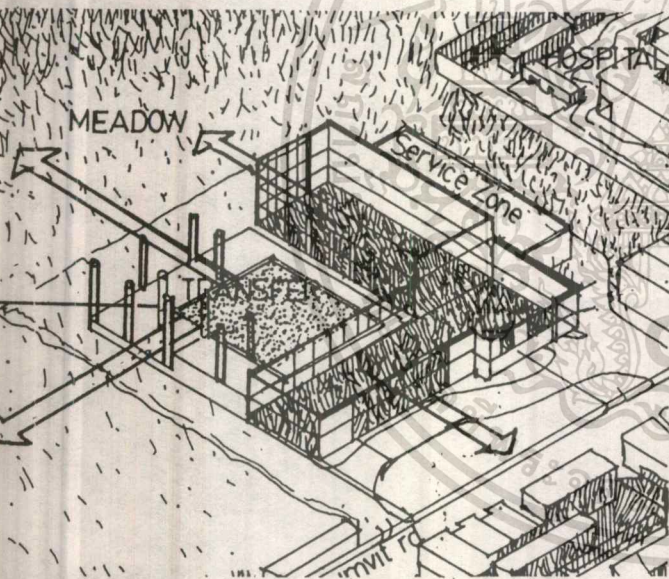
การออกแบบพื้นผิวของโครงการเลือกใช้วัสดุพื้นผิวจำพวกกระเบื้องบุผนังภายนอกอาคารเพื่อให้เกิดความคงทนง่ายต่อการบำรุงรักษา และเน้นการใช้วัสดุที่แสดงออกทางด้านสถานะเพื่อแสดงความหรูหราให้สมกับเป็นโรงแรมชั้นนำหนึ่งของจังหวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



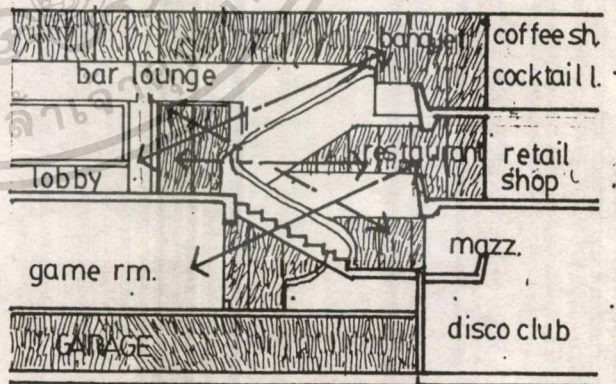
SITE FORCES

สภาพแวดล้อมของที่ตั้ง โดยรอบด้านทิศใต้ และทิศตะวันตก ถูกปิดกั้นในลักษณะของความเป็นเมือง (ชุมชน) เกิดอำนาจผลักดันให้ที่ตั้งโครงการเชื่อมต่อกับที่ว่างทุ่งโล่งด้านทิศเหนือโดยรอบเป็นตัวกำหนดในการออกแบบวางผังอาคาร



SPATIAL INTERACTION

ผังพื้นที่ในส่วนที่เป็น PODIUM ซึ่งเป็นส่วนของ PUBLIC ZONE และ ACTIVITY ZONE ได้ออกแบบให้เป็นรูปร่าง L-SHAPE โดยเปิด VOID ที่เน้นขนาดใหญ่ เชื่อมที่ว่างภายในอาคารให้ต่อเนื่องกับที่ว่างรอบนอกด้านทิศเหนือโดยมีส่วนสรวายน้ำและ SNACK BAR ที่ระดับเหนือ GROUND ลึกน้อยเป็นส่วน TRANSFER ช่วยใน

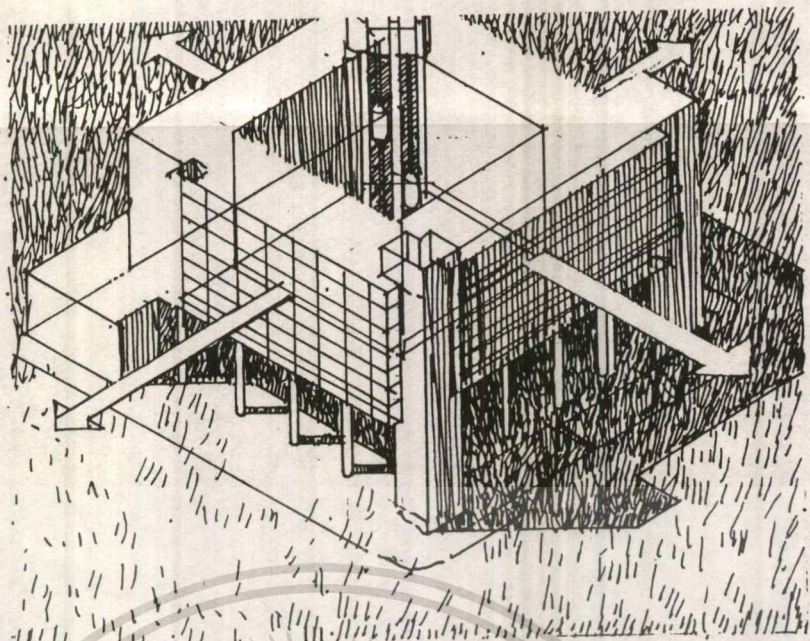


GRAND STAIRS

ใช้บันไดที่มี OPEN กลางค่อนข้างกว้างให้เป็นแกนสัญจรหลักทางดิ่งนอกเหนือจากบันไดใน CORE LIFT เพื่อเชื่อมส่วนที่เป็น ACTIVITY ZONE ในส่วน PODIUM เข้าด้วยกันให้มีความต่อเนื่องทางสายตา

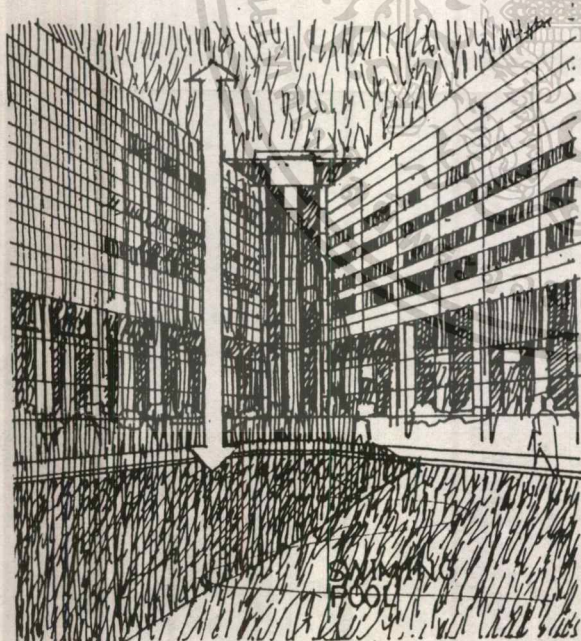
เอกสารเพื่อการศึกษานี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำข้อมูลไปใช้

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



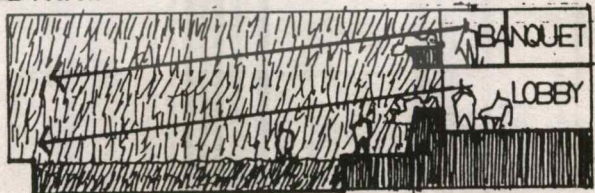
GUEST

ส่วน GUEST ROOM ที่เป็น TOWER ยกระเคียบเหนือภูมิประเทศ สถาพ
แวดล้อมโดยรอบที่ระเคียบชั้น 4 จาก GROUND แล้วเปิด VOID ที่ผนัง
เชื่อมกับที่ว่างภายนอกโดยรอบ



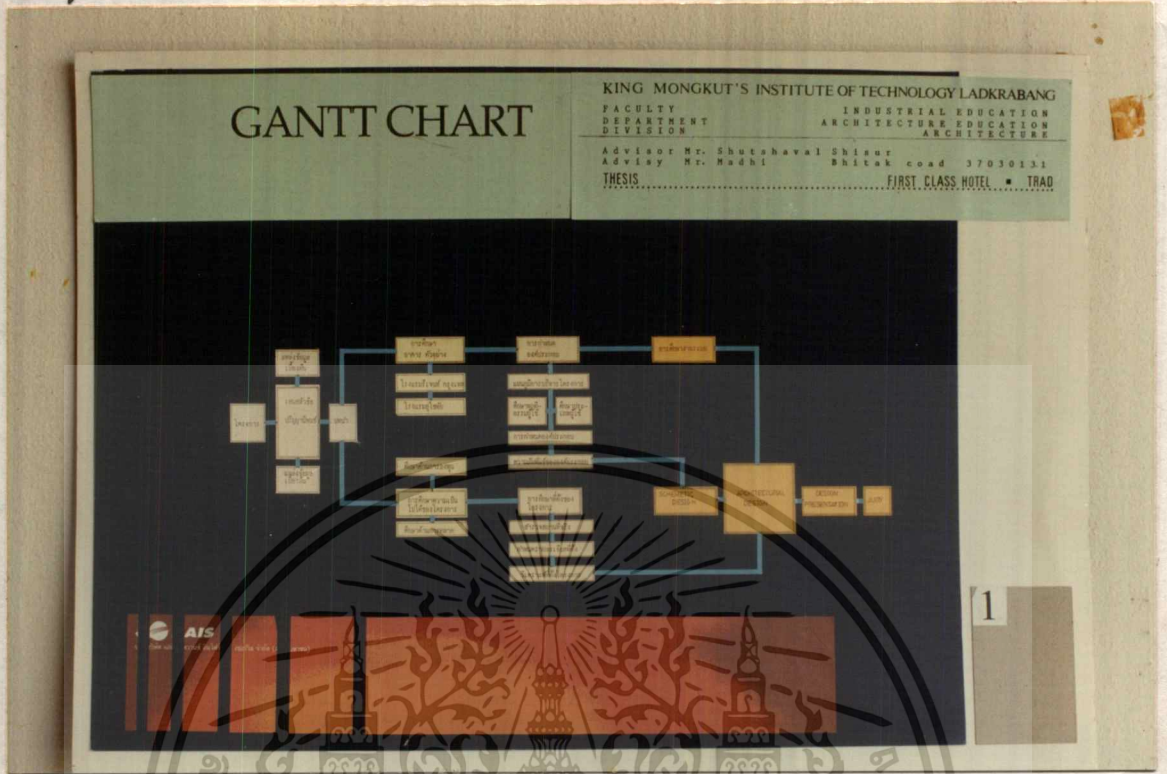
MAIN SPATIAL

COURT เหนือสระว่ายน้ากลางอาคารจัดให้เป็น
SPACE ที่เป็นจุดเค็มมีลักษณะของความเป็นศูนย์
กลางของที่ว่างย่อยๆรายรอบซึ่งออกแบบให้เชื่อม
โยงสู่ที่ว่างหลักนี้ โดยมีการออกแบบป้องกันกา
มองเห็นโดยตรงในบางส่วน เช่น ส่วนภัตตาคาร
ระเบียงทางเค็มห้องจัดเลี้ยง หรือ LOBBY จะมีการ
ออกแบบส่วนกระดางคั่นไม้ช่วยบดบังการมองเห็น
บางส่วน

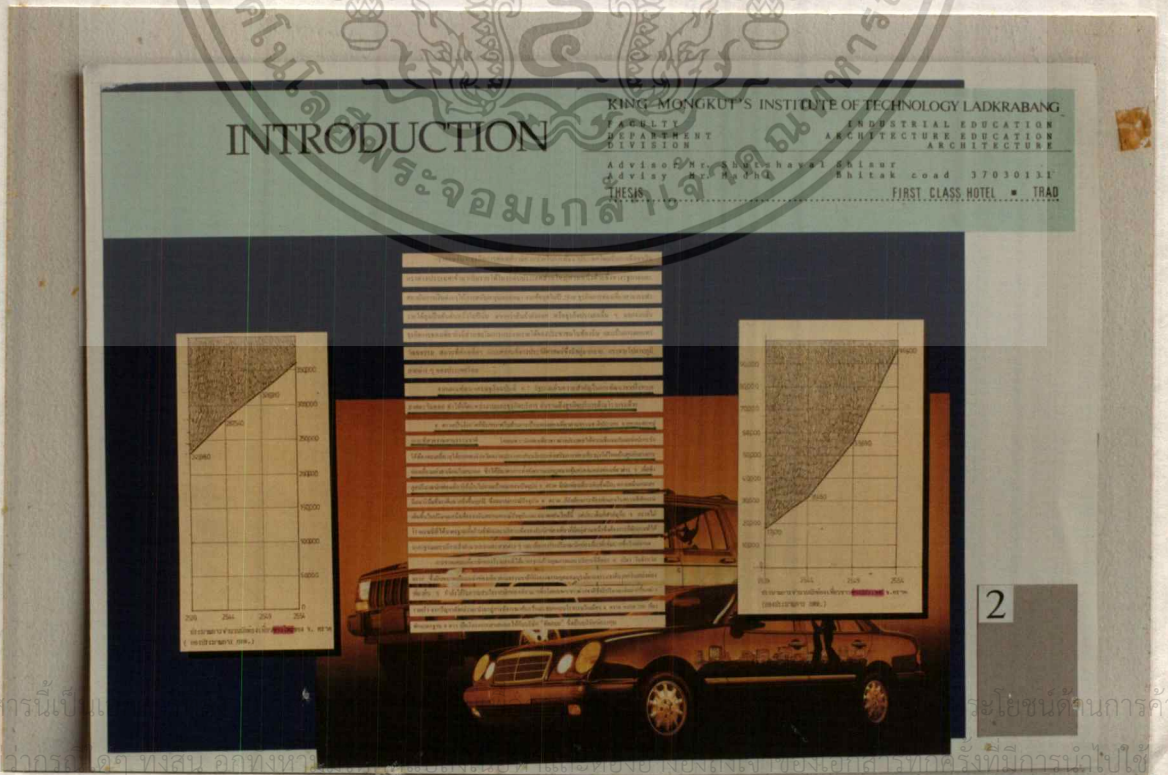


เพื่อให้ส่วนสระว่ายน้าเกิดลักษณะ PRIVACY
เล็กน้อย การออกแบบลิฟท์แก้วจะเป็นการ
ช่วยเสริมให้ที่ว่างหลักนี้เป็นที่ว่างที่มีการ
เปลี่ยนแปลงที่ว่างเป็นทางคิงซัคเจนยั้งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.1 แสดงขั้นตอนการดำเนินงานของโครงการ



เอกสารนี้เป็น

ระเบียบขั้นตอนการคำ

ไม่ผ่านการ... ดงสน อภทงหา

...ของ... เรทครั้งที่มีการนำไปใช้

•รูปที่ 4.2 แสดงบทนำ

PROJECT PROPOSAL

KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF ARCHITECTURE
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

Advisor Mr. Shutshaval Shisur
 Advisy Mr. Madhi Bhitak coad 37030131

THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

	RATIONAL	OBJECTIVE	PROBLEM	PROBLEM SOLVING
POLICY	สนับสนุนโดยหน่วยงานของรัฐ ไม่ขาดการสนับสนุน	ศึกษาโครงการเบื้องต้น ปรากฏ และแนวคิดจากพื้นที่จริง เพื่อ หาข้อดีข้อเสียให้ตรงจุด	จากผลสำรวจเบื้องต้นที่ปรากฏ ข้อมูลพื้นฐานเบื้องต้นเกี่ยวกับ ให้ข้อมูลพื้นฐานเบื้องต้น	ผลที่ได้จาก ศึกษานี้ จะ ได้เป็นแนวทางในการพัฒนา หรือศึกษาเบื้องต้น
ECONOMIC	เพื่อให้ได้ประโยชน์สูงสุด รวมทั้ง ครอบคลุมถึงเศรษฐกิจ	ศึกษาผลกระทบทางเศรษฐกิจ เชิงลบ จากโครงการพัฒนา ตั้งแต่เริ่มแรก	ศึกษาว่างานในโครงการ เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจ	ศึกษาผลกระทบทางสังคม และเศรษฐกิจ
SOCIAL	ต้องศึกษาผลกระทบทางสังคม และสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น ก่อนดำเนินการ	ศึกษาผลกระทบทางสังคม จากโครงการพัฒนาเบื้องต้น	ศึกษาผลกระทบทางสังคม เบื้องต้น	ศึกษาผลกระทบทางสังคม เบื้องต้น
ENVIRONMENT	ให้การศึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับ สิ่งแวดล้อมเบื้องต้น	ศึกษาผลกระทบทางสังคม จากโครงการพัฒนาเบื้องต้น	ศึกษาผลกระทบทางสังคม เบื้องต้น	ศึกษาผลกระทบทางสังคม เบื้องต้น

3

รูปที่ 4.3 แสดงการนำเสนอโครงการ

POLICY STUDY

KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF ARCHITECTURE
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

Advisor Mr. Shutshaval Shisur
 Advisy Mr. Madhi Bhitak coad 37030131

THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

4

รูปที่ 4.4 แสดงการศึกษาทางค่านโยบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่ในด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PHYSICAL ANALYSIS

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF INDUSTRIAL EDUCATION
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

Advisor Mr. Shutshaval Shisur
 Advlsy Mr. Madhi Whitak road 37030131

THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

1. สนามกีฬา (ใช้จอดรถยนต์ 2 คัน) (ใช้จอดรถยนต์ 2 คัน)
 สนามกีฬา 300 ตร.ม.

2. สนามกีฬา (ใช้จอดรถยนต์ 2 คัน) (ใช้จอดรถยนต์ 2 คัน)
 สนามกีฬา 300 ตร.ม.

7

รูปที่ 4.7 แสดงการศึกษาทางด้านกายภาพ

ORGANIZATION CHART

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF INDUSTRIAL EDUCATION
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

Advisor Mr. Shutshaval Shisur
 Advlsy Mr. Madhi Whitak road 37030131

THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

3

5

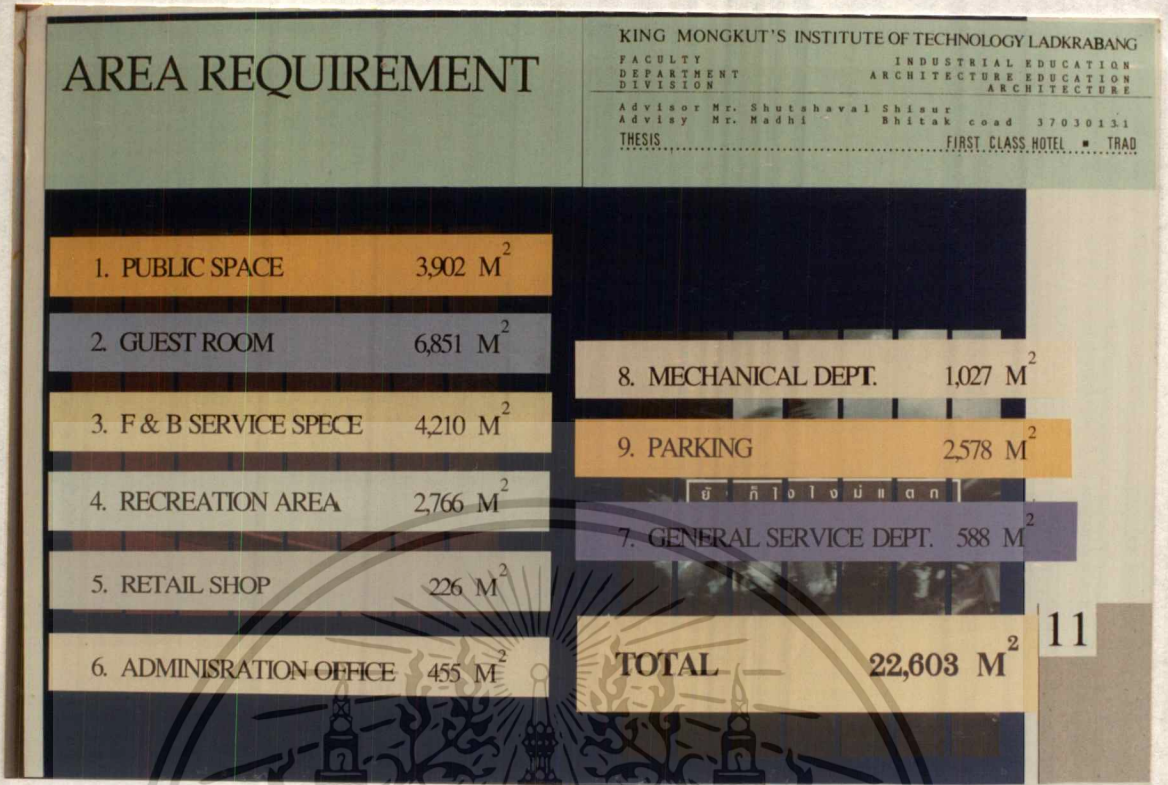
6

8

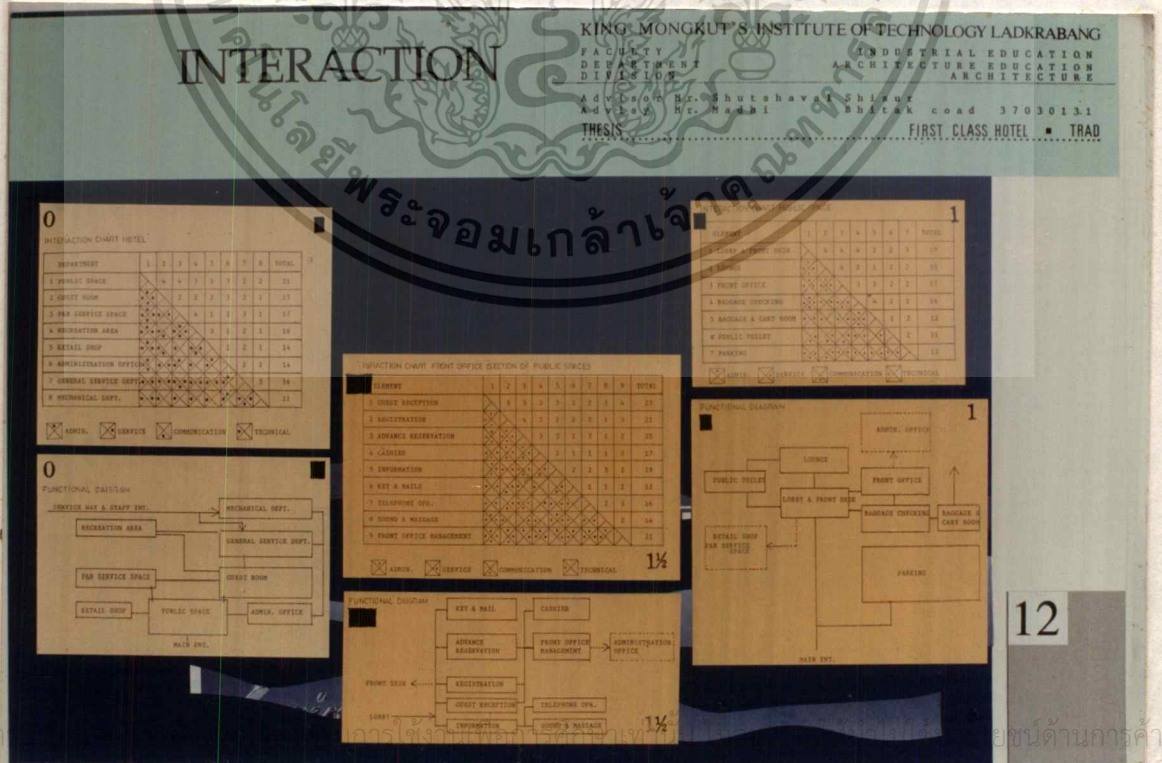
0 63 PERSON / RM		อัตรา	จำนวน
		ส่วน	ทั้งหมด (รวมทั้งหมด)
1	ส่วนบริหาร (ADMIN)	3	6
2	ส่วนลูกค้าสัมพันธ์ (FRONT DESK & ADMIN)	11	15
3	ส่วนบริการ (SERVICE)	19	26
4	ส่วนแม่บ้าน	27	30
5	ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม (FOODSERVICE)		
	BANQUET & CONF. RESTAUR.	10	22
	KITCHEN	16	20
6	ช่างช่างไฟฟ้า, ช่างช่างประปา, ช่างช่างเครื่องปรับอากาศ	9	9
	รวม	100	100

รูปที่ 4.8 แสดงแผนภูมิองค์กร

เอกสารที่... ภาสารที่สงวนไว้สำหรับการใ... ศึกษานี้... ไม่อนุญาตให้นำไปใช้... ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.11 แสดงการกำหนดพื้นที่ใช้สอยของโครงการ



เอกสาร

ขอข้ดำเนินการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีไป

รูปที่ 4.12 แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF INDUSTRIAL EDUCATION
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

INTERACTION

Advisor Mr. Shushawal Shisur
 Advisy Mr. Madhi Whitak coad 37030131
 THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

2 INTERACTION CHART F&B SERVICE SPACE

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	TOTAL
1 RESTAURANT	4	2	1	3	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
2 RESTAURANT	3	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
3 TOILET	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4 COFFEE SHOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5 KITCHEN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6 TOILET FOR COFFEE SHOP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 CONCEAL LOBBY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8 WAITING AREA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9 BARRED ENTRY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 BARRED STORAGE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 BARRED FRONT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12 TRILLY FOR BARRED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13 KEY LOBBY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14 ROOM SERVICE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 STAFF KITCHEN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 STAFF STORAGE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17 STAFF STORAGE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18 STAFF STORAGE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3 INTERACTION CHART REST ROOM

ELEMENT	1	2	3	4	TOTAL
1 STAFF ROOM	1	1	1	1	4
2 JUNKIN DEETS	1	1	1	1	4
3 ROOM DEETS	1	1	1	1	4
4 SERVICE ROOM	1	1	1	1	4

ADMIN SERVICE COMMUNICATION TECHNICAL

3 FUNCTIONAL DIAGRAM

```

    graph TD
      LOBBY_LOBBY[LOBBY LOBBY] --> JUNKIN_DEETS[JUNKIN DEETS]
      JUNKIN_DEETS --> REST_ROOM[REST ROOM]
      REST_ROOM --> STAFF_ROOM[STAFF ROOM]
      REST_ROOM --> SERVICE_ROOM[SERVICE ROOM]
      REST_ROOM --> ROOM_DEETS[ROOM DEETS]
      REST_ROOM --> CONCEN_SERVICE_DEET[CONCEN SERVICE DEET]
  
```

2 INTERACTION CHART GENERAL SERVICE SPACE

13

รูปที่ 4.13 แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF INDUSTRIAL EDUCATION
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

INTERACTION

Advisor Mr. Shushawal Shisur
 Advisy Mr. Madhi Whitak coad 37030131
 THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

4 INTERACTION CHART RECREATION AREA

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	TOTAL
1 DISCOUNT	4	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	6
2 TRILLY FOR DISCOUNT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3 SHOW CLASS & DUNA	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4
4 LOCKER & DRESSING RM.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5 SWIMMING POOL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6 POOL AREA & CHANGING RM.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 LOCKER & DRESSING RM.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8 WALKWAY RM.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9 COURT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 LOCKER & DRESSING RM.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 SHOE RM.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

5 INTERACTION CHART PUBLIC SPACE

ELEMENT	1	2	3	4	TOTAL
1 RESTAURANT	1	1	1	1	4
2 CONCRETE SPACE	1	1	1	1	4

ADMIN SERVICE COMMUNICATION TECHNICAL

5 FUNCTIONAL DIAGRAM

```

    graph TD
      PUB_SERVICE_SPACE[PUB SERVICE SPACE] --> CONCRETE_SPACE[CONCRETE SPACE]
      CONCRETE_SPACE --> PUBLIC_SPACE[PUBLIC SPACE]
      CONCRETE_SPACE --> REST_ROOM[REST ROOM]
  
```

4 INTERACTION CHART GUEST ROOM

6 INTERACTION CHART ADMINISTRATION OFFICE

ELEMENT	1	2	3	4	5	6	7	TOTAL
1 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7
2 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7
3 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7
4 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7
5 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7
6 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7
7 RECEPTIONIST	1	1	1	1	1	1	1	7

ADMIN SERVICE COMMUNICATION TECHNICAL

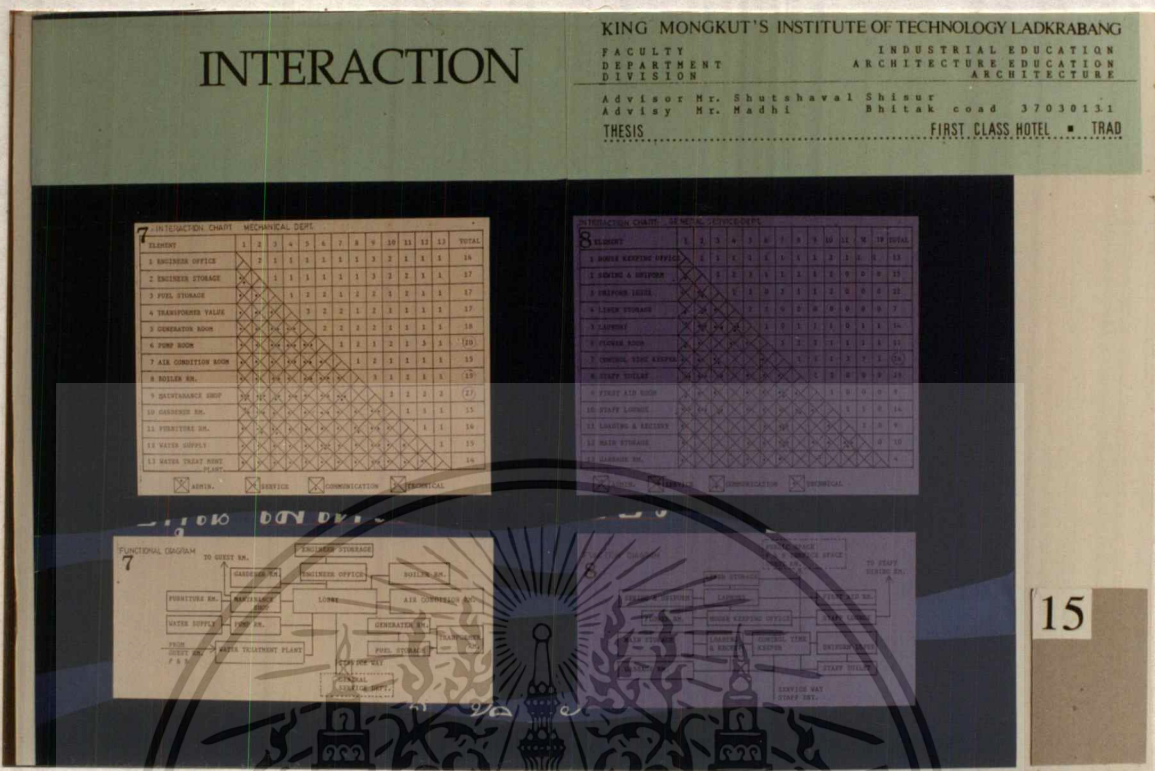
6 FUNCTIONAL DIAGRAM

```

    graph TD
      ADMINISTRATION_OFFICE[ADMINISTRATION OFFICE] --> RECEPTIONIST[RECEPTIONIST]
      RECEPTIONIST --> FRONT_OFFICE[FRONT OFFICE]
      RECEPTIONIST --> LIBRARY[LIBRARY]
      RECEPTIONIST --> CONFERENCE_RM[CONFERENCE RM.]
      RECEPTIONIST --> STAFF_DESK[STAFF DESK]
      RECEPTIONIST --> PERSONAL_DEPT[PERSONAL DEPT.]
      RECEPTIONIST --> GENERAL_DEPT[GENERAL DEPT.]
  
```

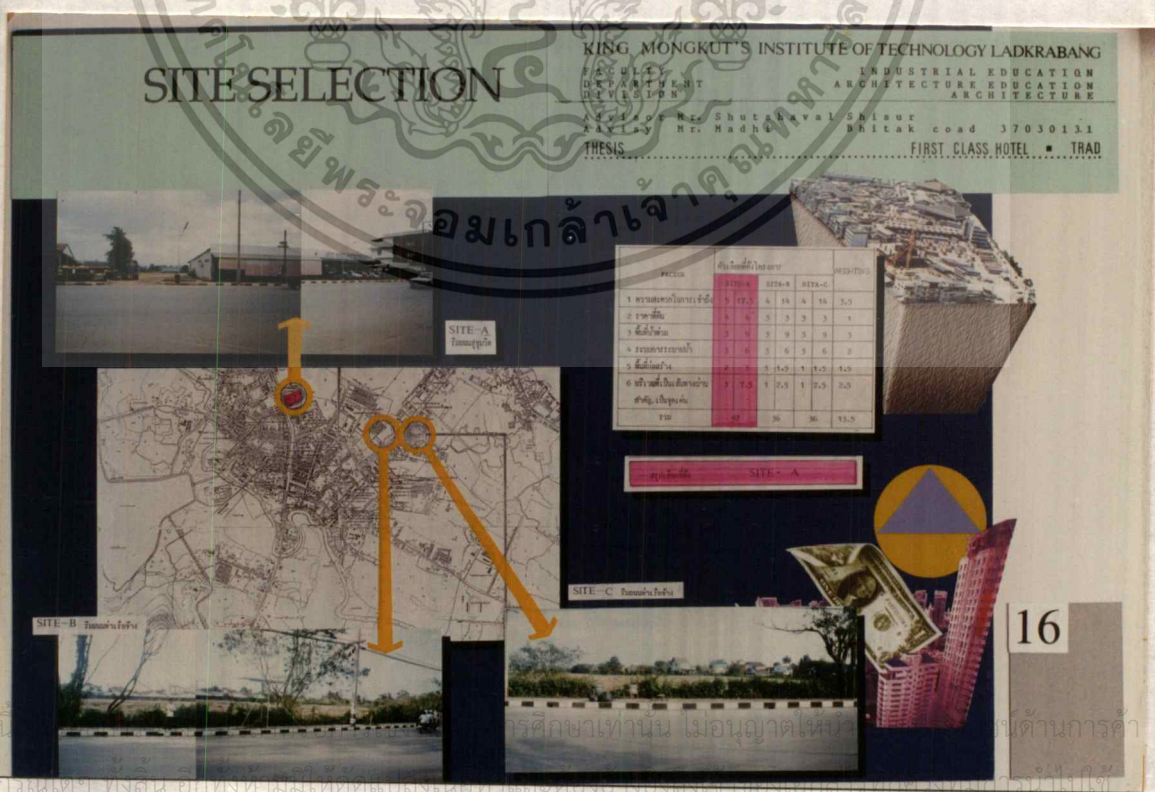
14

รูปที่ 4.14 แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ



15

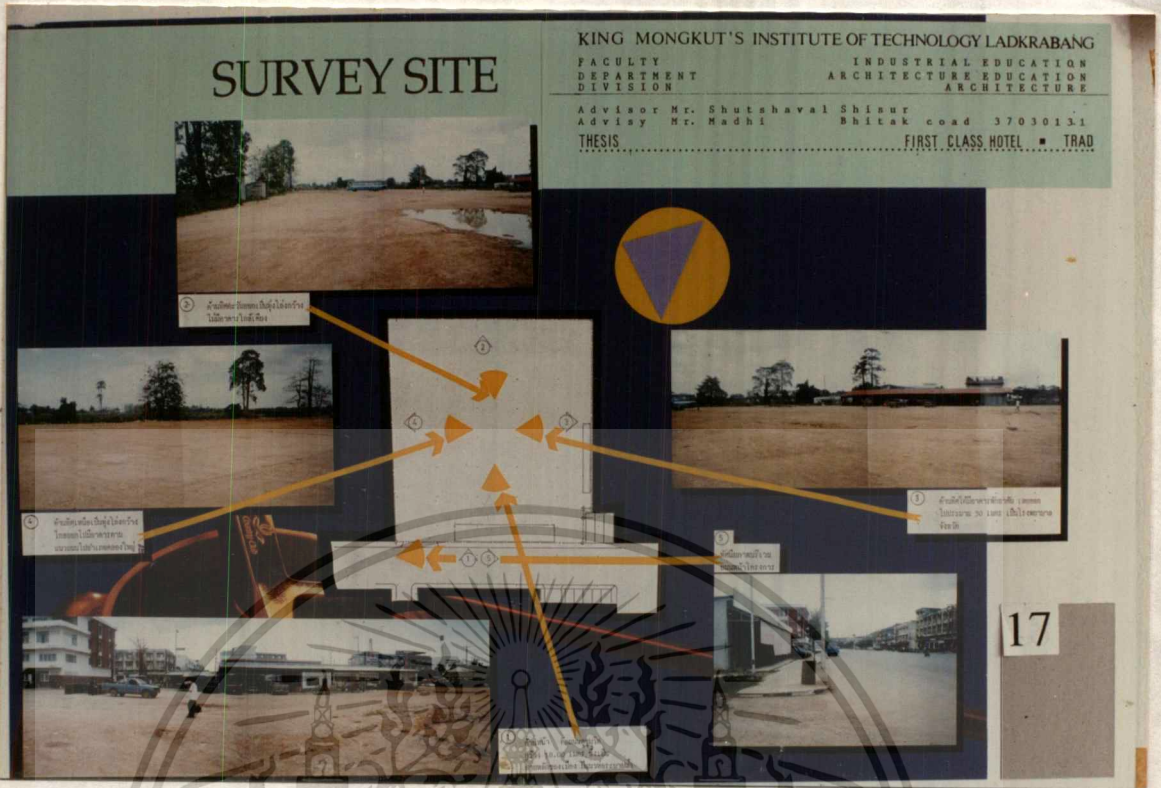
รูปที่ 4.15 แสดงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนต่าง ๆ



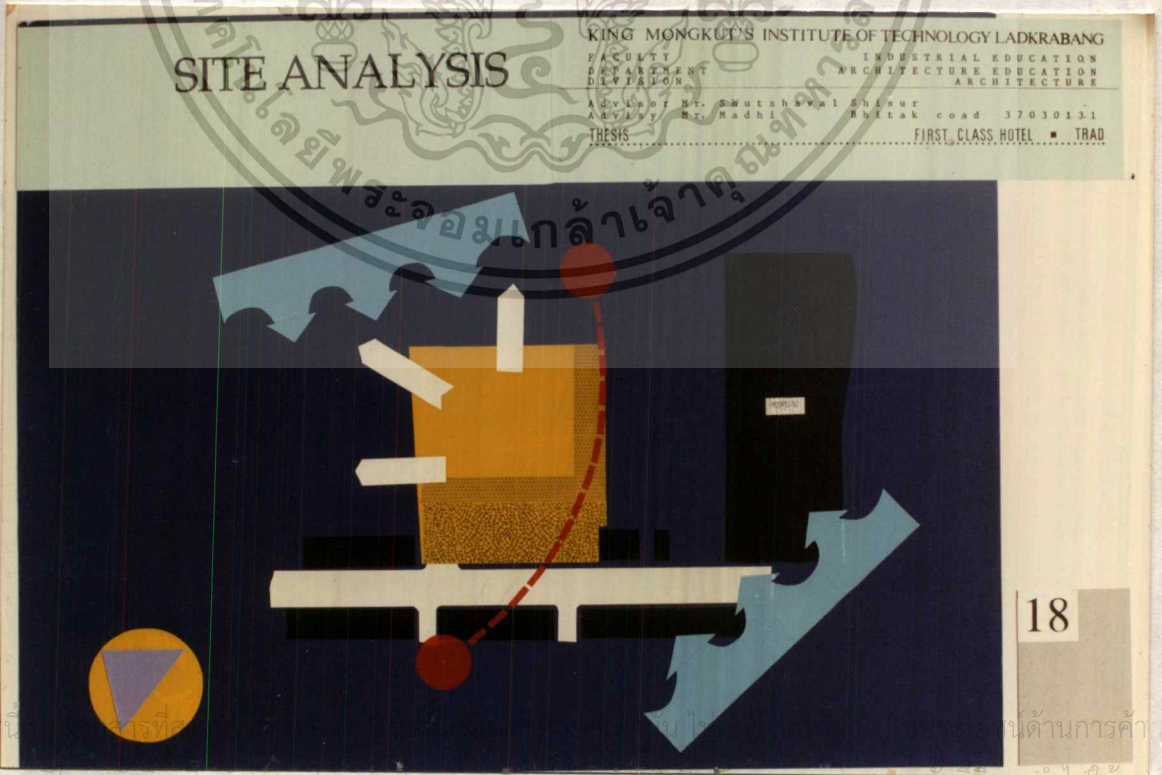
16

รูปที่ 4.16 แสดงการเลือกที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้... ศึกษาด้านนี้... ไม่ว่ากรรมสิทธิ์... ด้านการค้า... ศึกษาด้านนี้... ไม่อนุญาตให้... ด้านการค้า... ศึกษาด้านนี้... ไม่อนุญาตให้... ด้านการค้า...



รูปที่ 4.17 แสดงสภาพโดยทั่วไปของที่ตั้งโครงการ

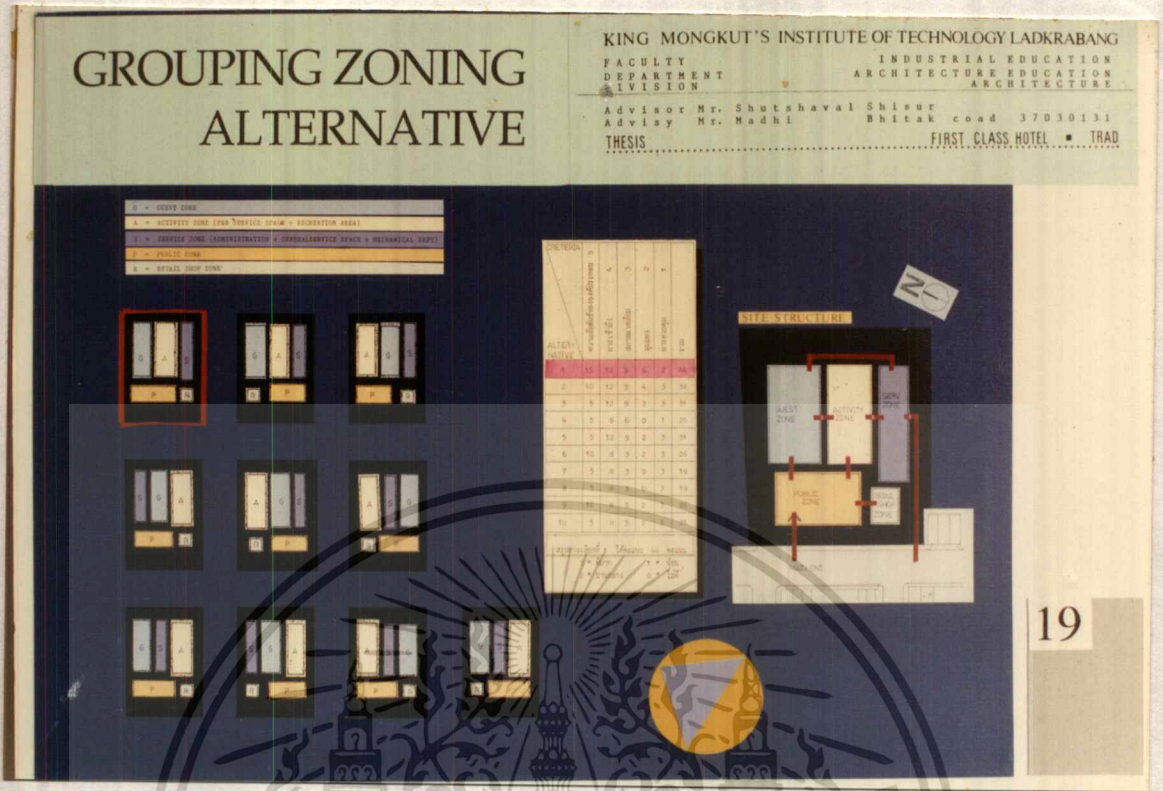


รูปที่ 4.18 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

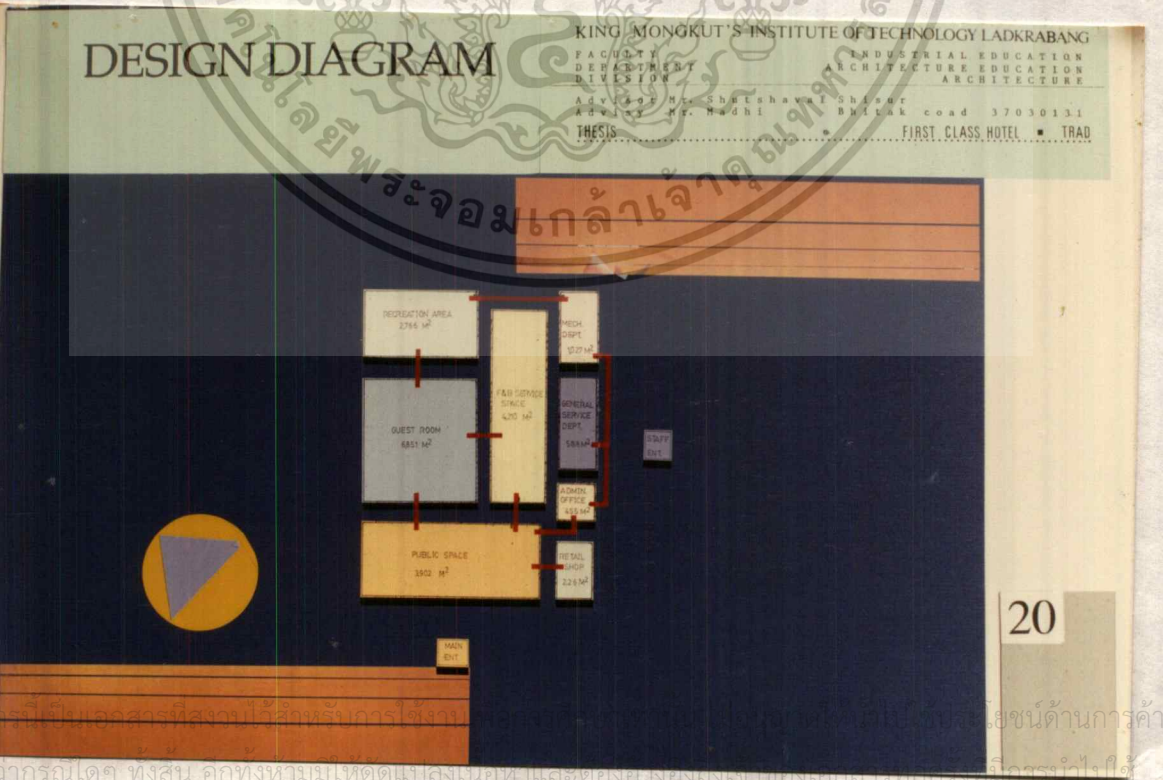
เอกสารนี้

ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีไปใช้

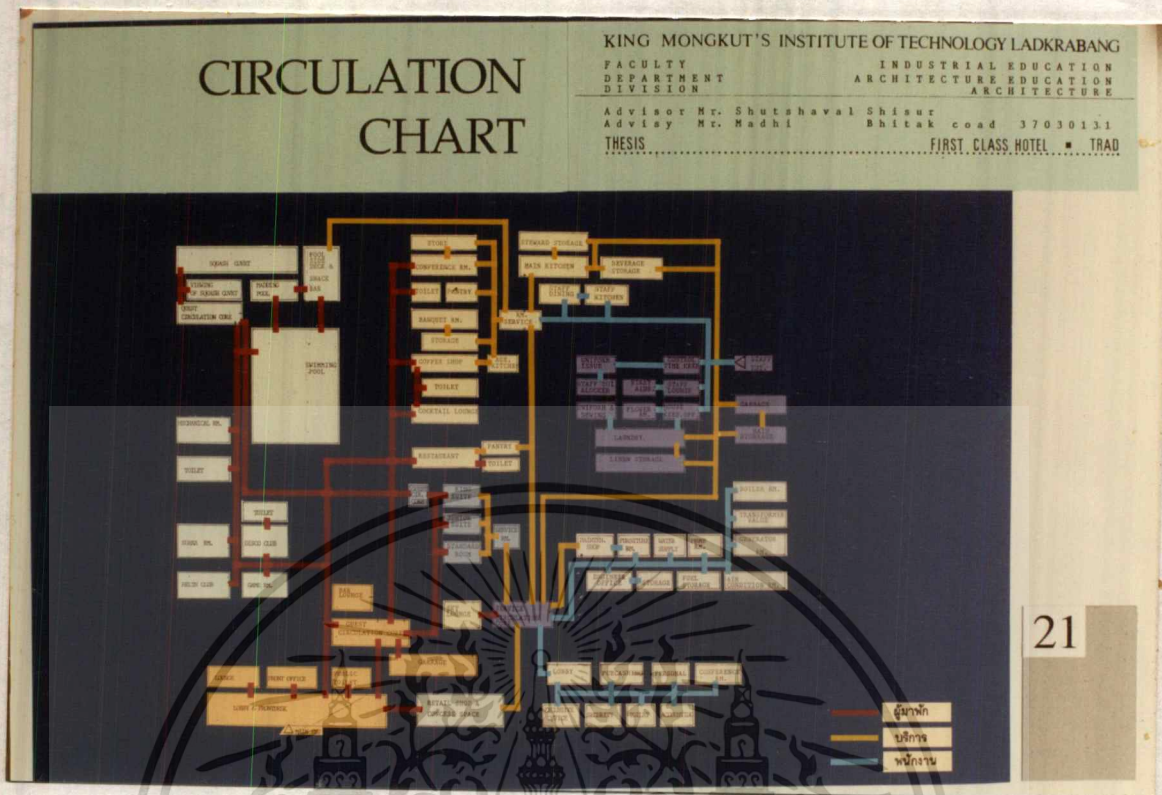


รูปที่ 4.19 แสดงการกำหนดโครงสร้างของที่ตั้งโครงการ

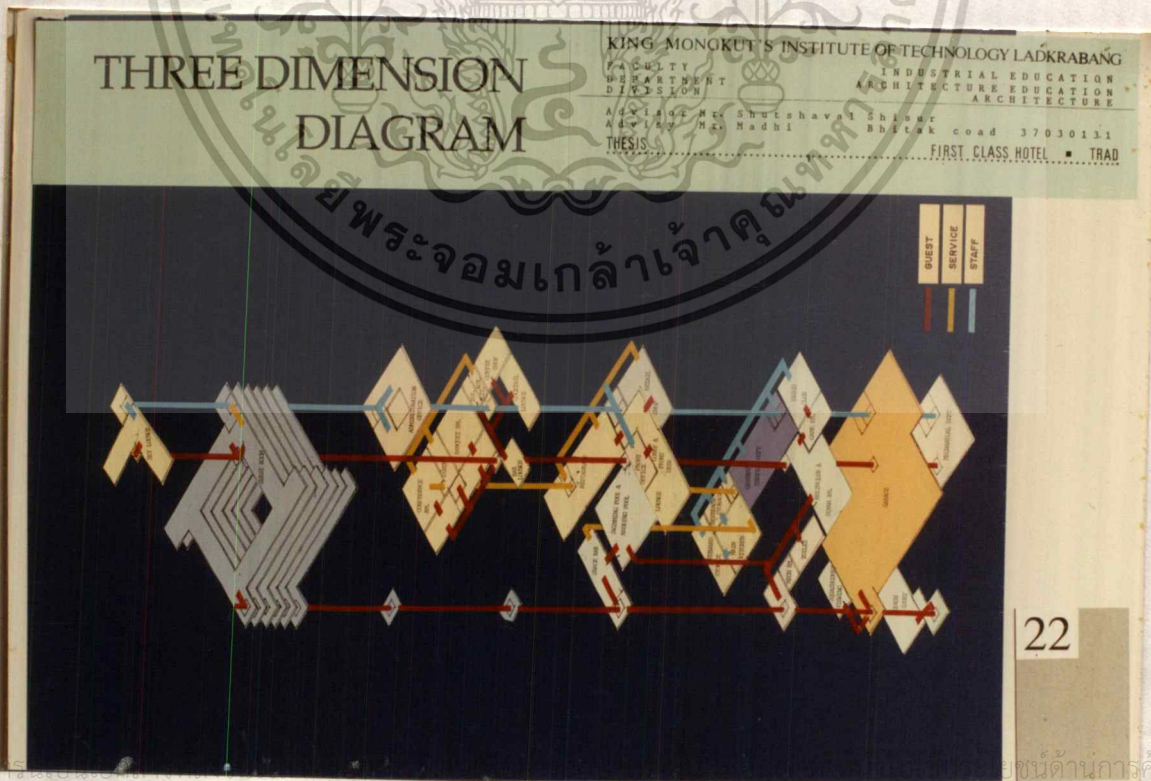


รูปที่ 4.20 แสดง Design Diagram ของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และสงวนสิทธิ์ในข้อมูลโดยนิตยสารด้านการศึกษา
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ออกกฎหมายให้ตัดแบล็กเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงชื่อของเอกสารที่ออกโดยนิตยสาร



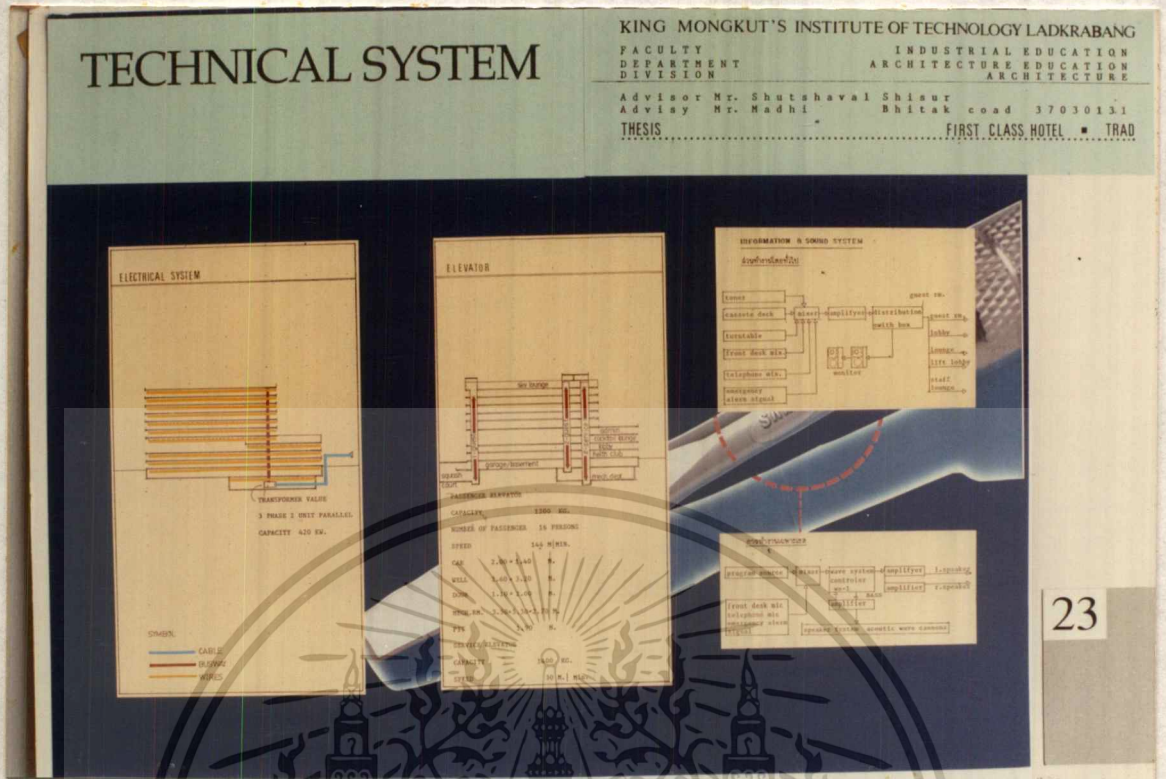
รูปที่ 4.21 แสดงผังการสัญจรของโครงการ



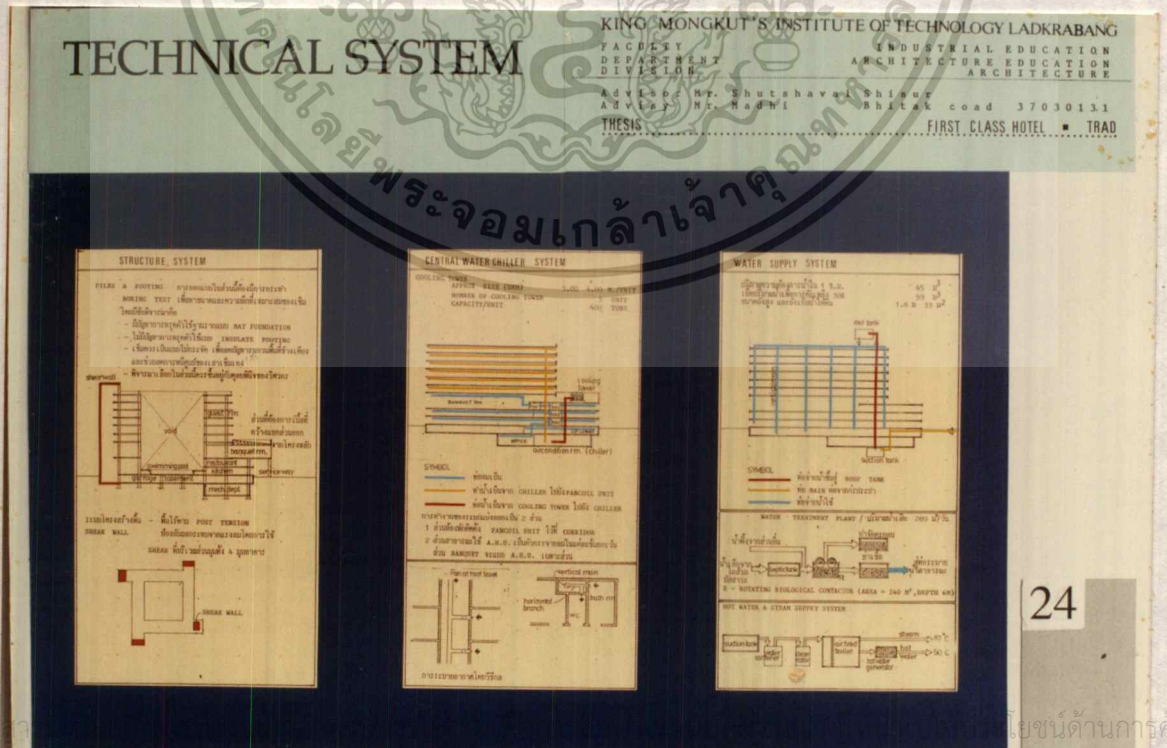
รูปที่ 4.22 แสดงผังความสัมพันธ์ขององค์กรประกอบแบบ 3 มิติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณนนทบุรี

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.23 แสดงระบบเทคนิคของโครงการ



รูปที่ 4.24 แสดงระบบเทคนิคของโครงการ

เอกสาร... โยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีไป

TECHNICAL SYSTEM

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF INDUSTRIAL EDUCATION
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

Advisor Mr. Shuttshaval Shitour
 Advlsy Mr. Madhi Bhitak coad 37030131

THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

เราภูมิใจ
 ที่ได้สร้างสรรคที่อยู่งอกก
 เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของคนไทย

LIGHTNING SYSTEM

tower
roof
podium
tower
podium

north-south (Dist 0.30 m)

COMPONENT DESCRIPTION
 1. air terminal (L-shaped) 10-20 m
 2. down conductor 20-30 m
 3. earth electrode 10x10x100

DIAGRAM
 ■ AIR TERMINAL
 ■ DOWN CONDUCTOR

FIRE PROTECTION

fire alarm
fire extinguisher
fire escape

1. FIRE ALARM SYSTEM
 - สัญญาณเตือนภัย (เตือน)
 - สัญญาณแจ้งเหตุ (แจ้ง)
 - สัญญาณดับเพลิง (ดับ)

2. FIRE EXTINGUISHER SYSTEM
 - ถังดับเพลิง (ดับ)
 - ฝักบัวดับเพลิง (ดับ)
 - ถังดับเพลิง (ดับ)

3. FIRE ESCAPE SYSTEM
 - หนีไฟ (หนี)
 - หนีไฟ (หนี)
 - หนีไฟ (หนี)

25

รูปที่ 4.25 แสดงระบบเทคนิคของโครงการ

FEASIBILITY STUDY

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
 FACULTY OF INDUSTRIAL EDUCATION
 DEPARTMENT OF ARCHITECTURE EDUCATION
 DIVISION OF ARCHITECTURE

Advisor Mr. Shuttshaval Shitour
 Advlsy Mr. Madhi Bhitak coad 37030131

THESIS FIRST CLASS HOTEL ■ TRAD

เราภูมิใจ
 ที่ได้สร้างสรรคที่อยู่งอกก
 เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของคนไทย

ESTIMATE ANNUAL EXPENSE	BARREL/YEAR
SALARY EXPENSE (12500 TOTAL INCOME) 12.5%	780,000
FIXED RENT (500 X 24 MONTHS)	720,000
SELLING EXPENSE (5% TOTAL INCOME)	7,862,879
INSURANCE (4.1% TOTAL INCOME)	12,973,807
MAINTENANCE COST (2.5% TOTAL INCOME)	3,931,337
ROOM EXPENSE (1.5% TOTAL INCOME)	2,880,000
TOTAL ANNUAL EXPENSE	27,237,733

ANNUAL NET PROFIT = 137,233,400 - 27,237,733 = 110,000,000 BARREL/YEAR

COURTESY FUND 4-000 = 110,000,000 BARREL/YEAR

ESTIMATE ANNUAL INCOME	BARREL/YEAR
GUEST ROOM RENTAL (7500 OCCUPANCY RATE)	64,500,000
RESTAURANT OFFICE SHOP	22,323,000
VEGETABLE SALE (20% OF FOOD SALES)	11,541,000
RETAIL SHOP	760,000
CONCRETE SPACE	720,000
BAROQUE & CONFERENCE RM.	12,440,000
COCKTAIL LOUNGE & BEER CLUB	21,440,000
TOTAL ANNUAL INCOME	137,233,400

YEAR	DATE	DEPOSIT (TL)	TOTAL BURY	DEPARTMENT	PROFIT
1	3/10/60	51,450,000	427,250,000	100,000,000	---
2	3/22/60	45,115,000	567,375,000	100,000,000	---
3	2/17/61	35,812,000	703,187,000	100,000,000	---
4	2/26/62	28,672,500	831,859,500	100,000,000	---
5	1/13/63	18,444,700	946,304,200	100,000,000	---
6	12/14/63	7,267,400	953,571,600	100,000,000	62,578,000

สรุปโครงการใช้ประโยชน์ที่ดินได้ 6
 ของประโยชน์ที่ดิน โดยไม่กระทบ
 ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง

26

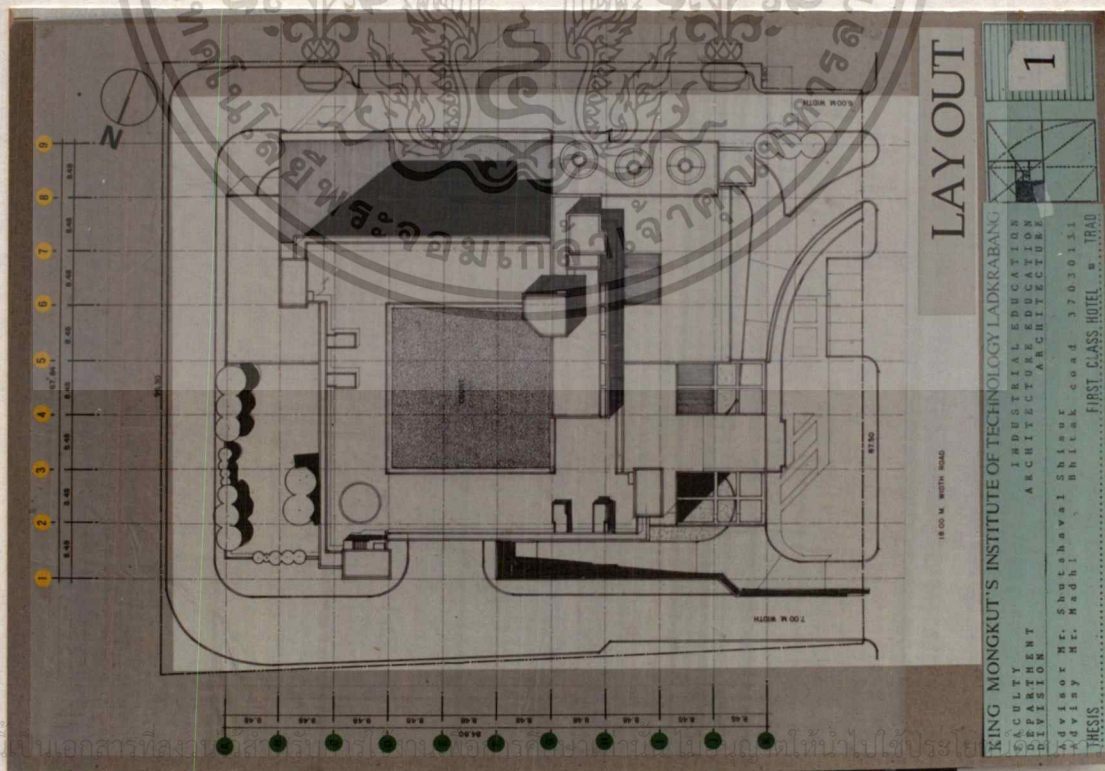
เอกสารเรียนการสอนวิชาสถาปัตย์และการออกแบบสถาปัตยกรรมศาสตร์

ไม่จำกัดการตีพิมพ์ แจกฟรี เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม

รูปที่ 4.26 แสดงการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ



รูปที่ 4.27 แสดงแนวความคิดในการออกแบบ

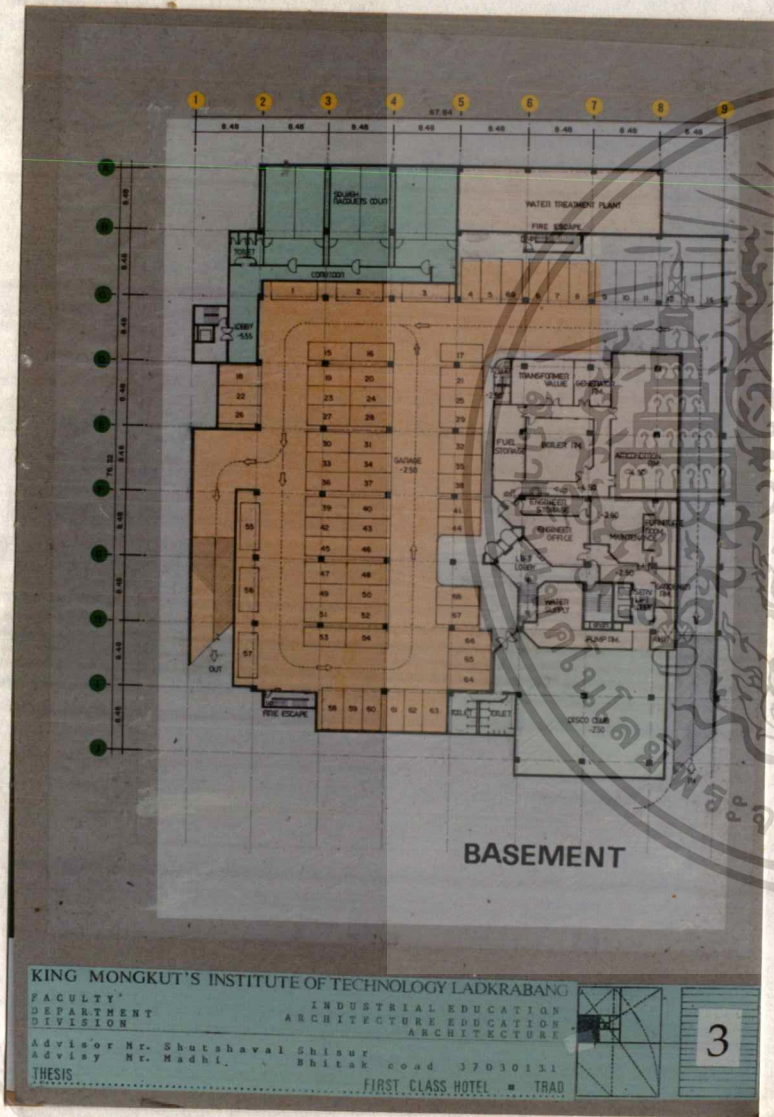


รูปที่ 4.28 แสดงผังบริเวณของโครงการ

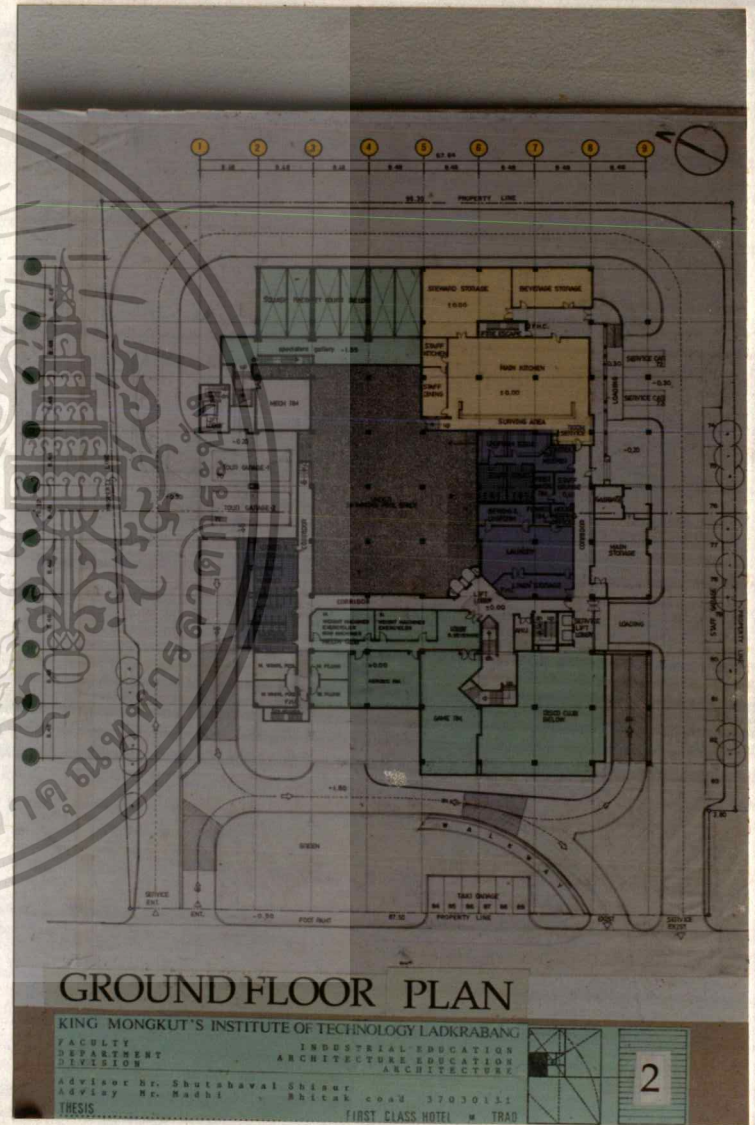
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้ในการศึกษาและวิจัยเท่านั้นไปใช้ประโยชน์อื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

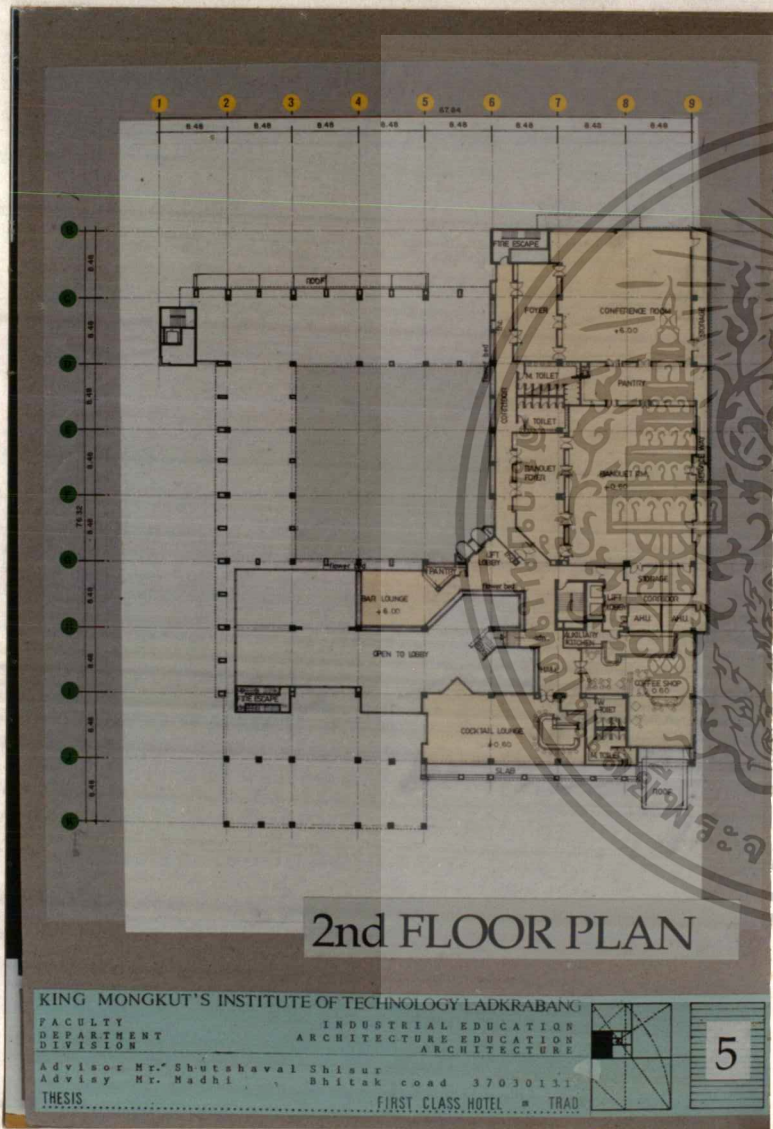
รูปที่ 4.30 แสดงแปลนพื้นชั้นใต้ดิน



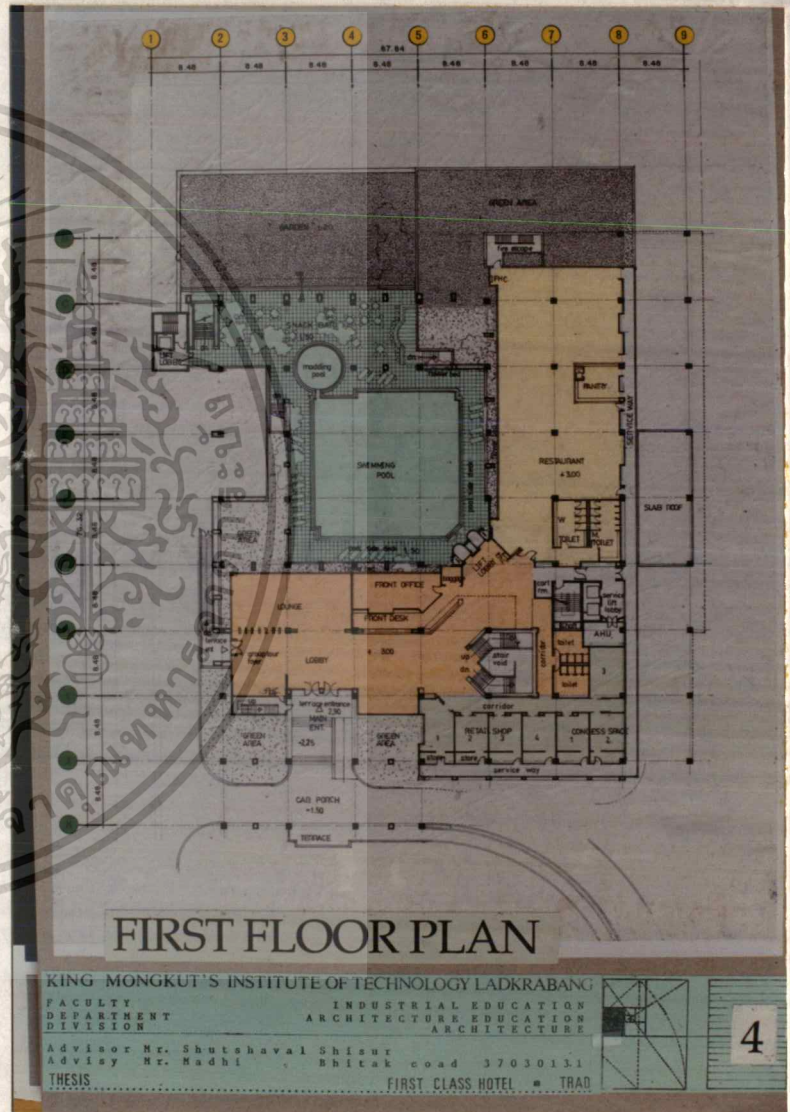
รูปที่ 4.29 แสดงแปลนพื้นชั้นล่าง



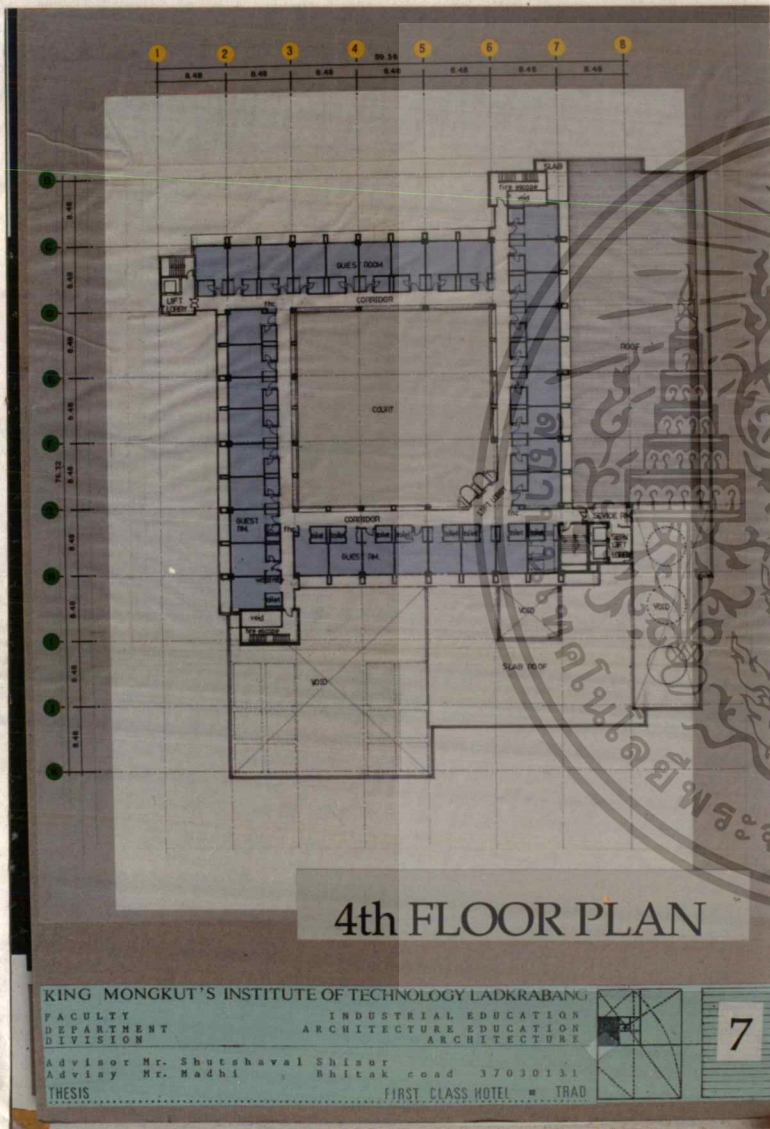
รูปที่ 4.32 แสดงแปลนพื้นที่ที่ 2



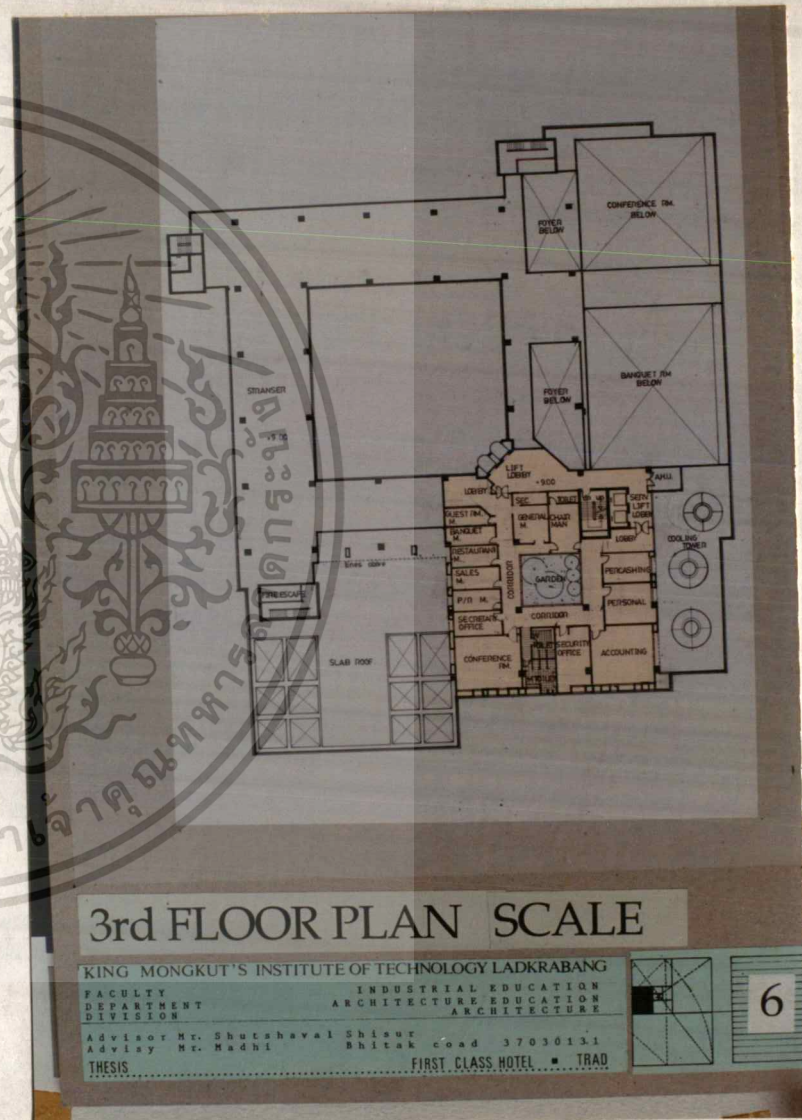
รูปที่ 4.31 แสดงแปลนพื้นที่ที่ 1



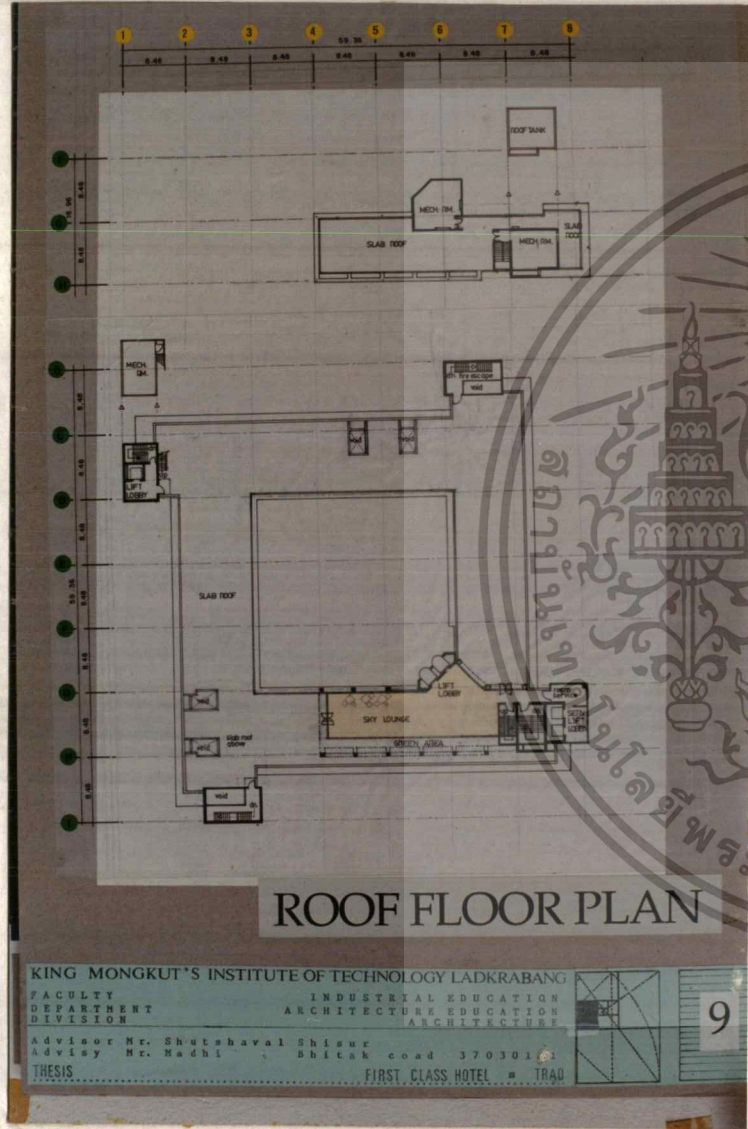
รูปที่ 4.34 แสดงแปลนพื้นที่ 4



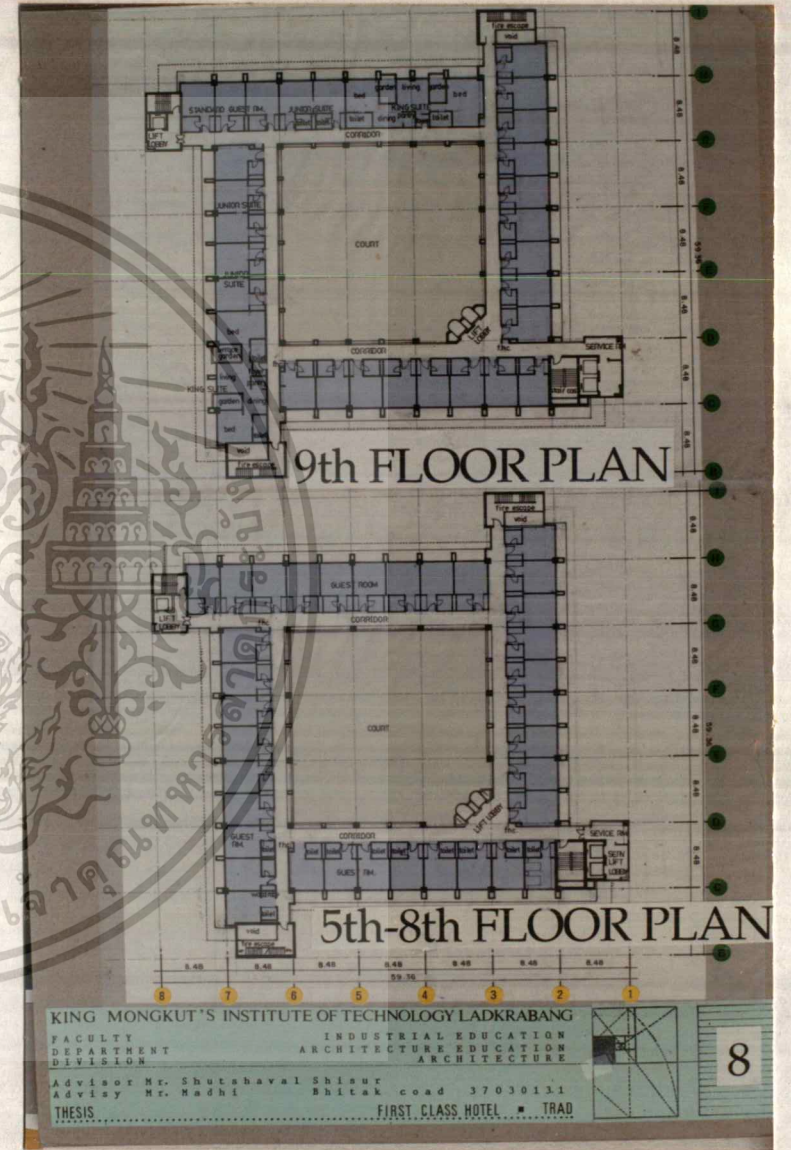
รูปที่ 4.33 แสดงแปลนพื้นที่ 3

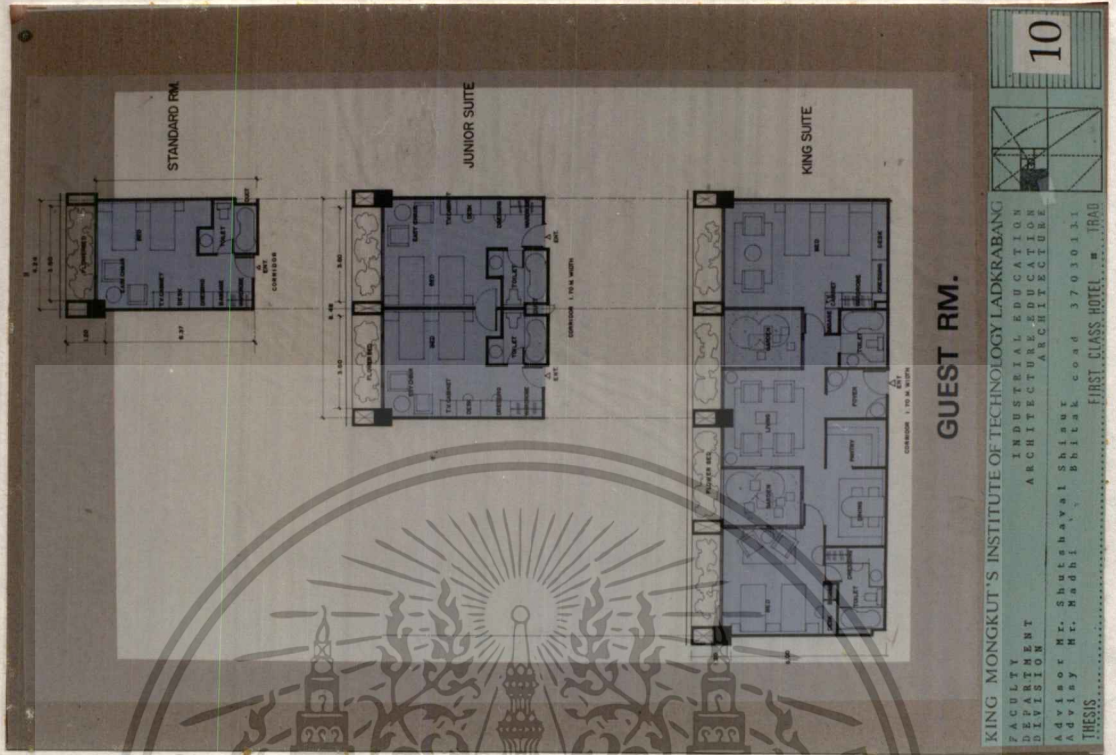


รูปที่ 4.36 แสดงแปลนพื้นที่อาคาร

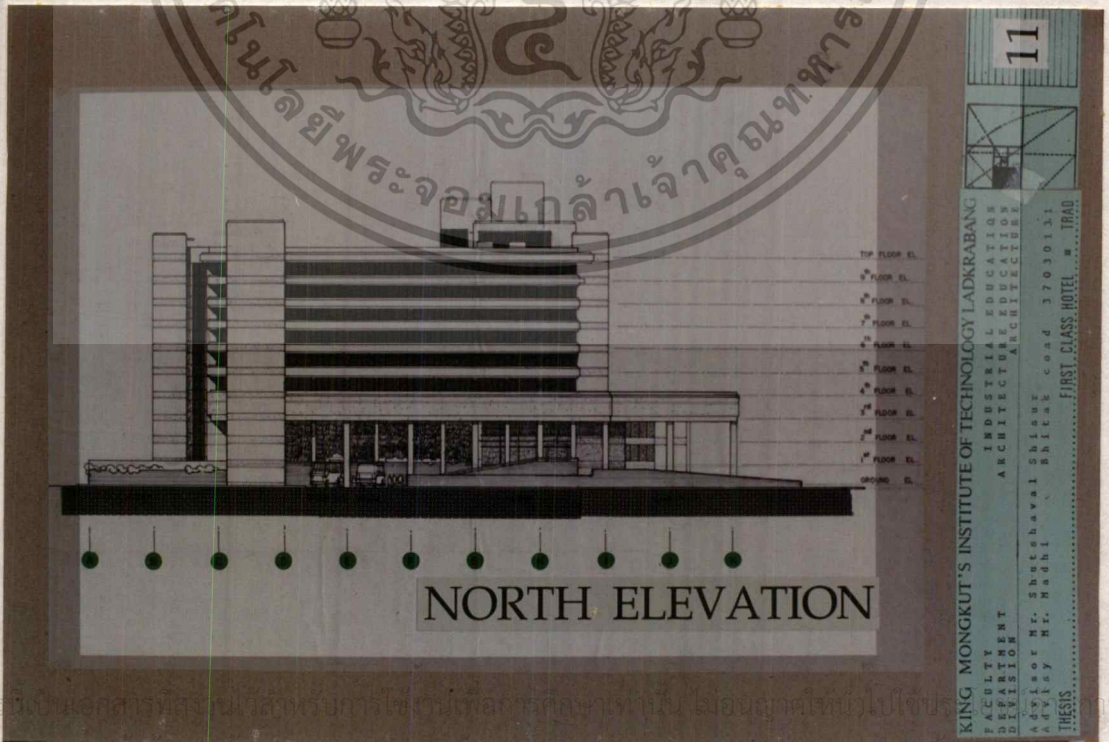


รูปที่ 4.35 แสดงแปลนพื้นที่ชั้นที่ 5-8 และชั้นที่ 9



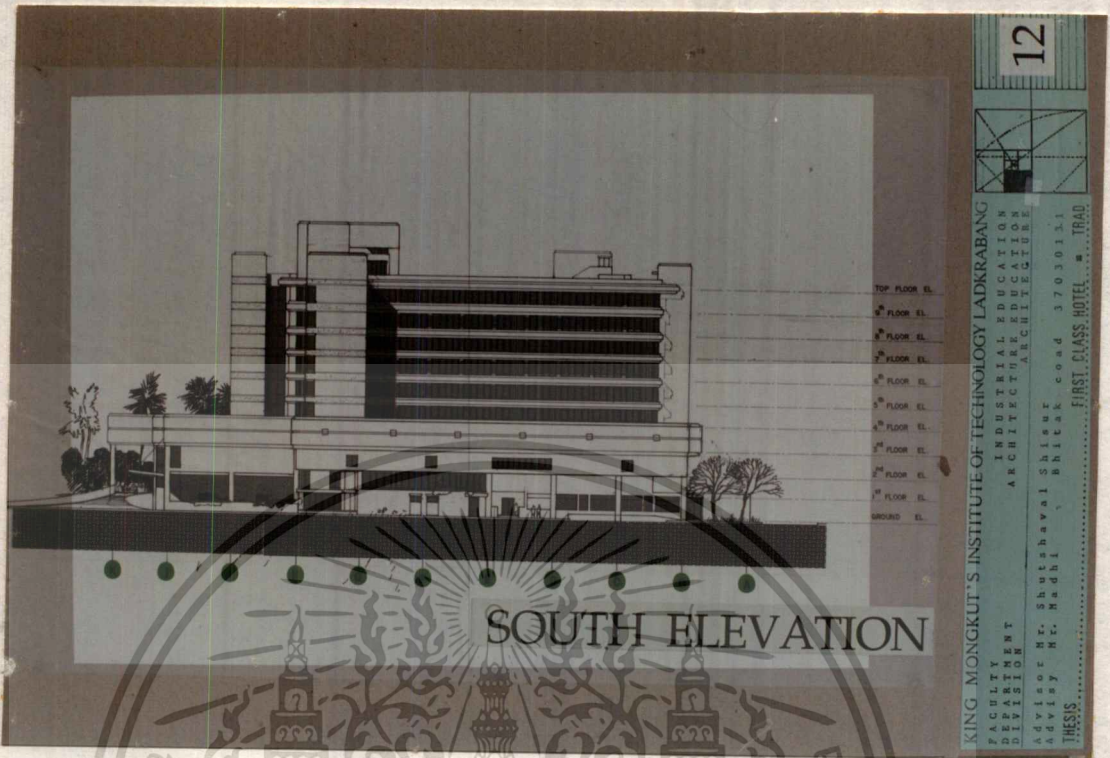


รูปที่ 4.37 แสดงแปลนขยายห้องพัก

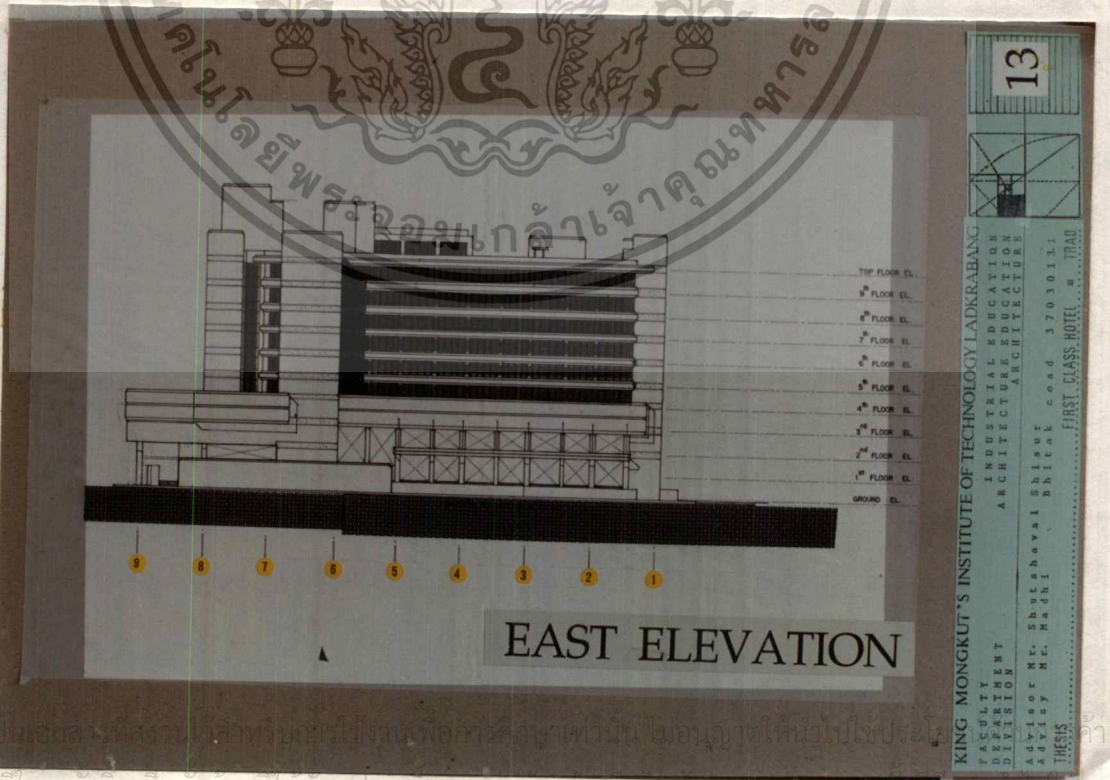


รูปที่ 4.38 แสดงรูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นสำหรับการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ออกทางมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



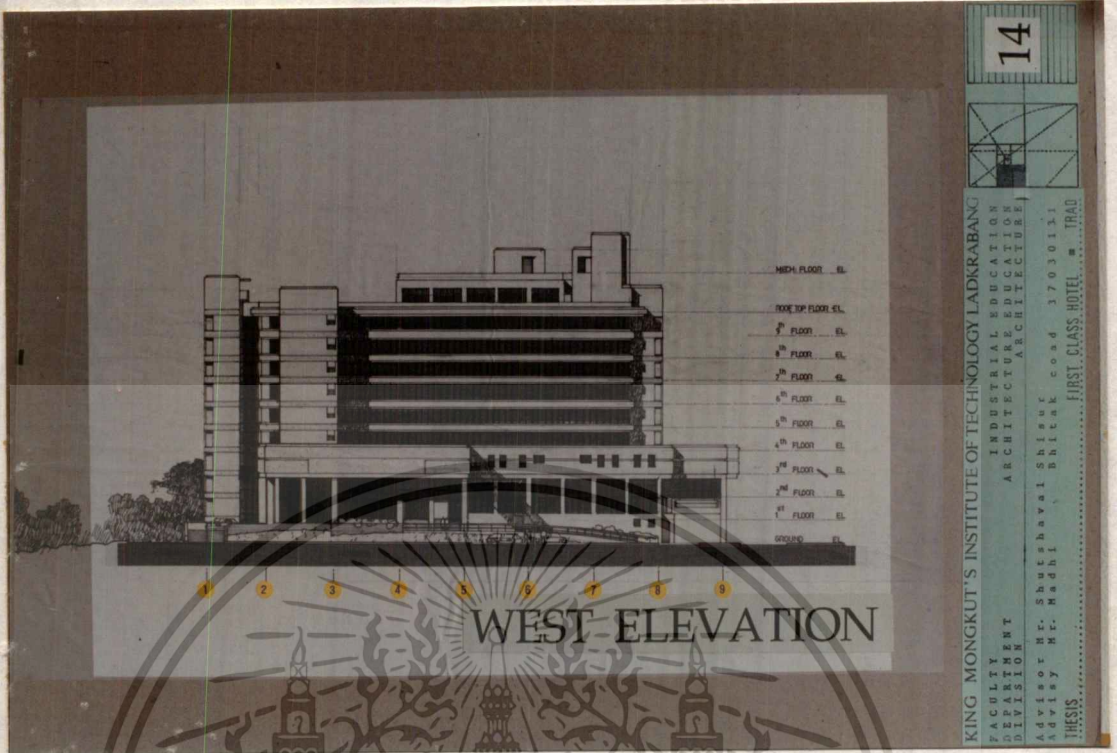
รูปที่ 4.39 แสดงรูปด้านทิศใต้



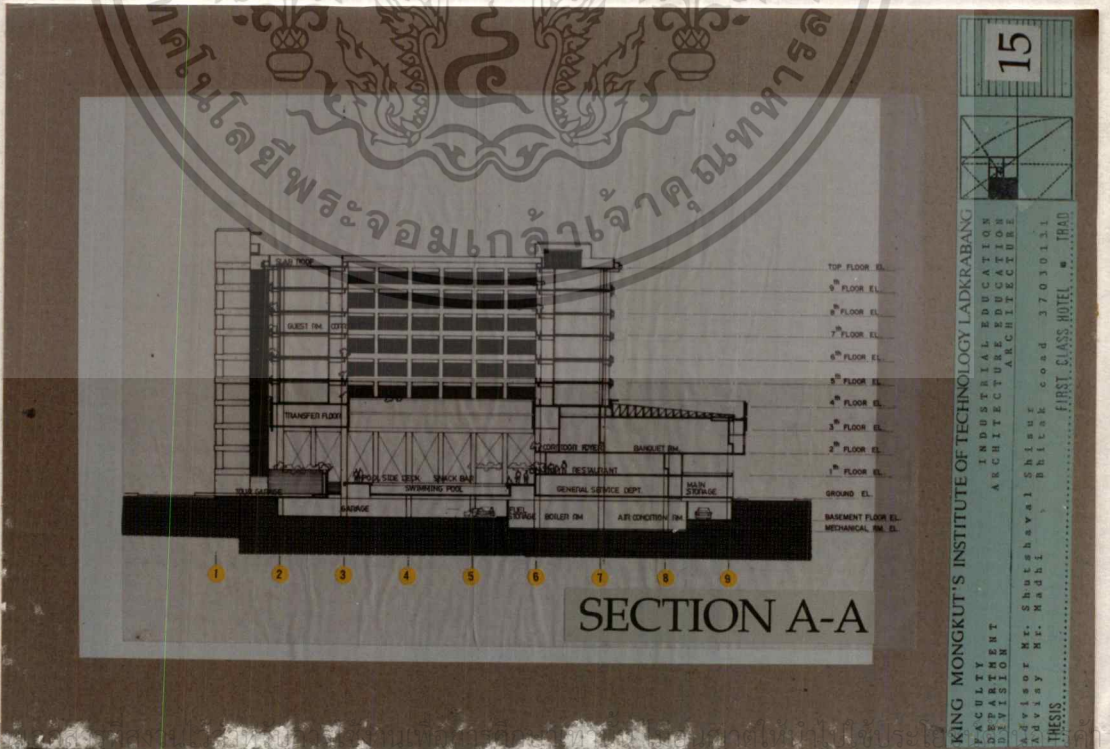
รูปที่ 4.40 แสดงรูปด้านทิศตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ภายใต้การดำเนินงานของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นใด

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของลิขสิทธิ์ทุกแห่งที่มาใช้ประโยชน์



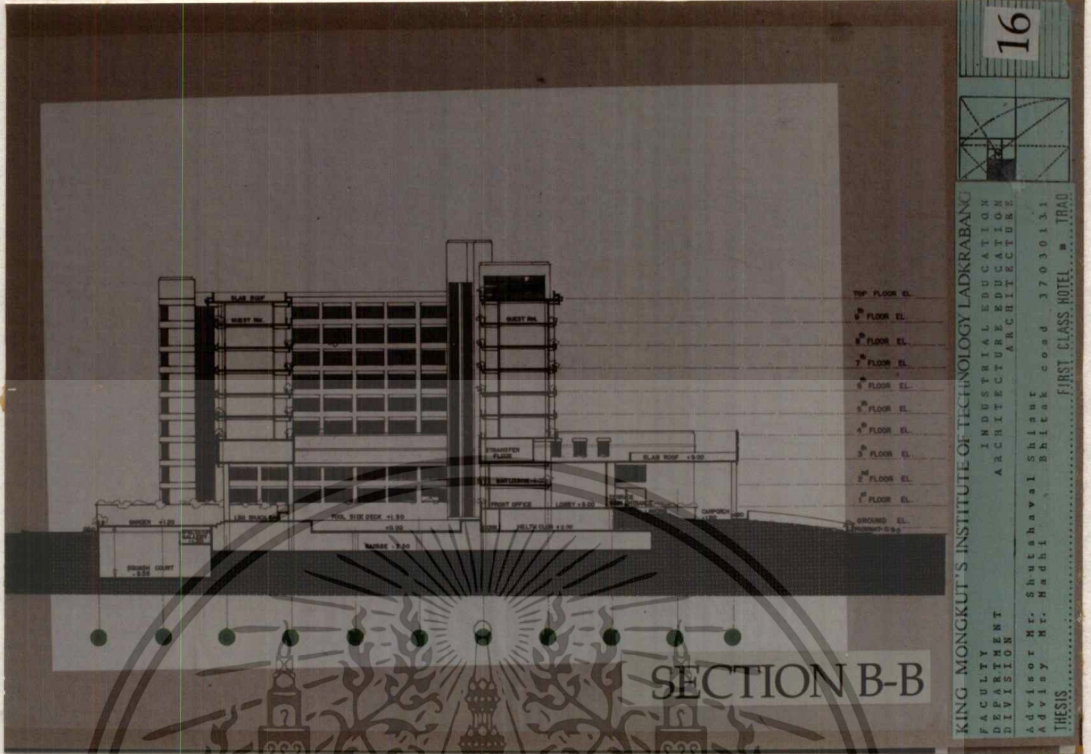
รูปที่ 4.41 แสดงรูปด้านทิศตะวันตก



เอกสารนี้

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.42 แสดงรูปตัด A-A



รูปที่ 4.43 แสดงรูปตัด B-B



รูปที่ 4.44 แสดงรูปทัศนียภาพด้านหน้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารผลงานที่สร้างขึ้นตามหน้าที่งานของนักศึกษาในชั้นเรียน ไม่อนุญาตให้ไปเผยแพร่

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



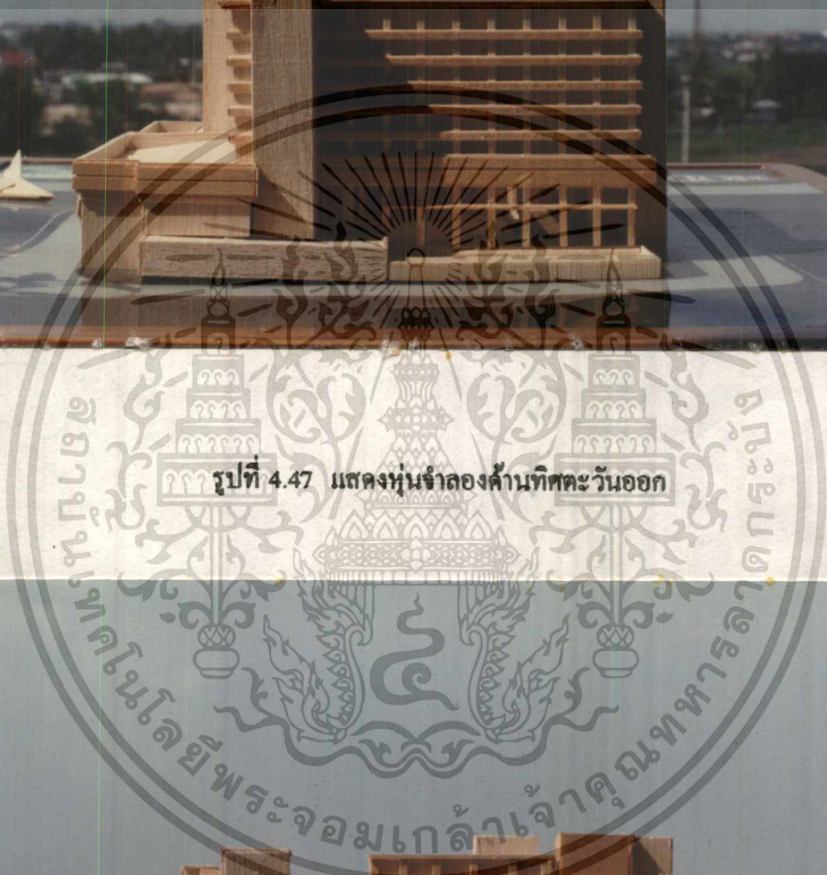
รูปที่ 4.45 แสดงหุ่นจำลองด้านทิศเหนือ



รูปที่ 4.46 แสดงหุ่นจำลองด้านทิศใต้

เอกสาร

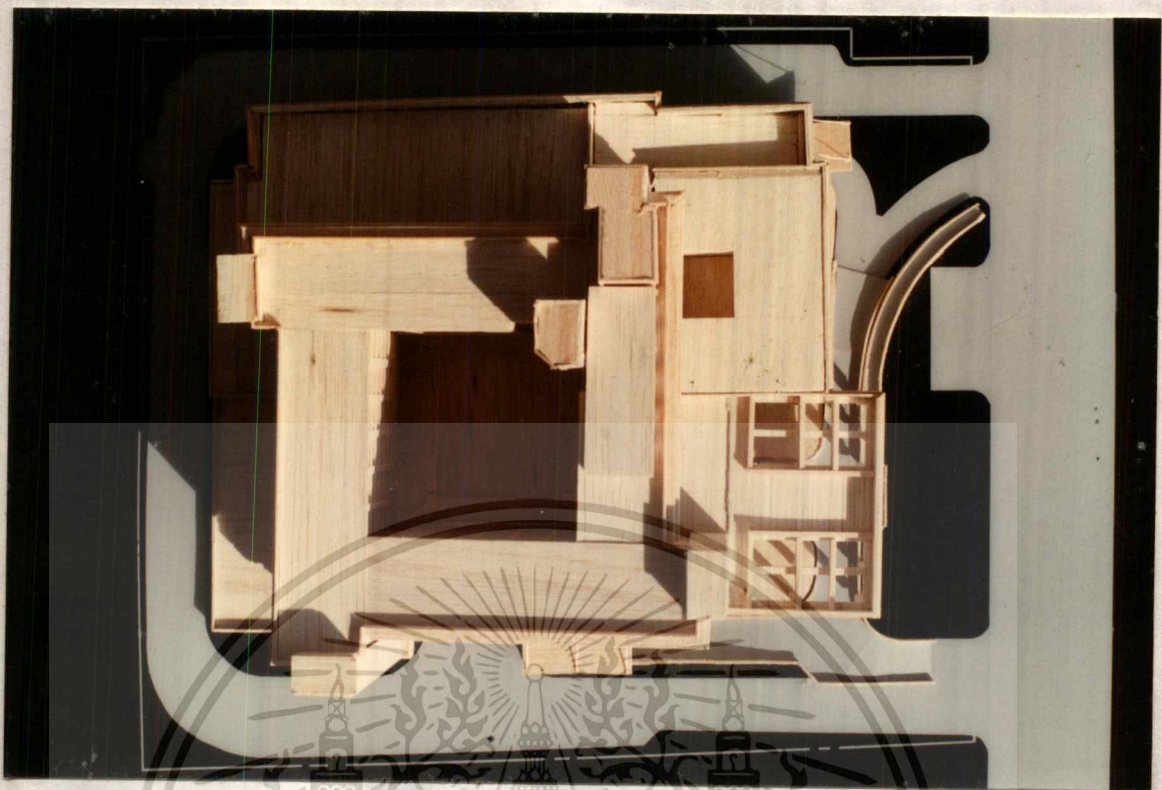
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสาร

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 4.48 แสดงหุ่นจำลองด้านทิศตะวันตก



รูปที่ 4.49 แสดงหุ่นจำลองจากมุมมองด้านบน



รูปที่ 4.50 แสดงหุ่นจำลองจากมุมมองด้านหน้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ภายใต้การดำเนินงานของ... ซึ่งสงวนลิขสิทธิ์ไว้ภายใต้โครงการนี้

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

จากการศึกษาข้อมูลทางด้านต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่ขั้นการออกแบบ โครงการโรงแรมบางกอกพลาซ่า พอดีสรุปเป็นขั้นตอนต่าง ๆ ได้ดังนี้

5.1.1 บทนำ

เป็นการกล่าวถึงความเป็นมาของการเสนอโครงการ โดยกล่าวถึงปัจจัยหลัก 4 ประการ อันได้แก่ ปัจจัยทางด้าน นโยบาย เศรษฐกิจ สังคมและกายภาพ ซึ่งมีหัวข้อต่าง ๆ ตามลำดับดังนี้ เหตุผลในการเสนอวิทยานิพนธ์ (Rational) ความเป็นมาของปัญหา (Problem) แนวทางการแก้ปัญหา (Problem Solving) วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์ (Objective) รวมไปถึงการกำหนดขอบเขตของการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินงาน รวมไปถึงประโยชน์ที่ได้รับ

5.1.2 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

เป็นการรวบรวมข้อมูล ทางด้านปฐมภูมิและทุติยภูมิจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ โดยเก็บข้อมูลทางด้าน นโยบาย เศรษฐกิจ สังคมและกายภาพ ที่คาดว่าจะเกี่ยวข้องกับโครงการ รวมไปถึงการศึกษา ประเภทของ โรงแรม อาคารตัวอย่าง และความเป็นไปได้ของโครงการเบื้องต้น (Pre Feasibility Study)

5.1.3 การศึกษาและรวบรวมข้อมูล

เป็นการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการและจะนำไปใช้ วิธีการต่าง ๆ ที่ใช้ในการวิเคราะห์และข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรมและระบบเทคนิค เทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์เพื่อนำสู่ขั้นตอนของการออกแบบต่อไป

5.1.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

เป็นการแยกแยะรายละเอียดของข้อมูลที่เป็นปัจจัยหลักของโครงการทั้ง 4 ด้าน อันได้แก่ปัจจัยทางด้านนโยบาย เศรษฐกิจ สังคมและกายภาพ รวมไปถึงข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรมและระบบเทคนิค โดยหาขนาด จำนวน และความจุ ความต้องการ เพื่อนำไปใช้ในการออกแบบอาคาร

5.1.5 การออกแบบ

ในขั้นการออกแบบนี้แบ่งออกได้ 3 ขั้นตอนดังนี้

5.1.5.1 แนวความคิดในการออกแบบ (Concept Design)

5.1.5.2 กระบวนการในการออกแบบ (Process Design)

5.1.5.3 การออกแบบทางสถาปัตยกรรม (Architecture Drawing)

5.2 ข้อเสนอแนะ

โครงการโรงแรมนั้นถือเป็นโครงการของเอกชนที่มีผลตอบแทน การเกิดของโครงการจึงขึ้นอยู่กับปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจเป็นสำคัญ โดยเน้นไปที่นักท่องเที่ยวจากต่างประเทศเป็นกลุ่มเป้าหมายคือ เมื่อมีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น ทำให้เกิดปัญหาห้องพักราคาแพง เป็นตัวทำให้เกิดปัญหาทางด้านต่าง ๆ แนวทางการแก้ปัญหาคือ การเพิ่มจำนวนห้องพักให้เพียงพอกับความต้องการ แต่การดูจำนวนความต้องการห้องพักอย่างเดียว

ยังไม่เพียงพอ ควรคำนึงถึง เครือข่ายหรือการเป็นเซนของกลุ่มโรงแรมด้วย จากการศึกษาข้อมูลต่าง ๆ รวมถึงการออกแบบที่ผ่านมาพอสรุปปัญหาหรือข้อเสนอแนะที่ควรได้รับการพิจารณาในการทำงานครั้งต่อไปดังนี้

5.2.1 ปัญหาในเรื่องความต้องการห้องพักเพิ่มจากเดิม

ในข้อนี้เป็นข้อที่สำคัญที่สุด เพราะถือว่าเป็นตัวที่ทำให้เกิดโครงการ ข้อมูลที่ช่วยในการทราบความต้องการห้องพักได้แก่ ตัวเลขจำนวนนักท่องเที่ยวและรายละเอียดเกี่ยวกับการเข้าพัก รวมถึงจำนวนห้องพักที่จะมีขึ้นในอนาคต

5.2.2 ปัญหาในการออกแบบ แบ่งออกได้ดังนี้

5.2.2.1 ขนาดของที่ดิน ขนาดของที่ดินมีผลต่อการออกแบบมาก พื้นที่ที่ใช้ในการออกแบบควรมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 6 ไร่ จะช่วยให้การออกแบบได้สะดวก

5.2.2.2 เทศบัญญัติควบคุมอาคาร เนื่องจากสถานที่ตั้งของโรงแรมที่ตั้งอยู่ในแหล่งธุรกิจซึ่งที่ดินมีราคาสูงจึงต้องใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด จึงทำให้เกิดอาคารสูงชัน ซึ่งจะต้องถูกควบคุมด้วย ระยะร่นถอย (Set Back) อัตราส่วนของพื้นที่ใช้สอยของอาคารต่อพื้นที่ดิน (F.A.R.) อัตราส่วนของพื้นที่เปิดโล่งต่อพื้นที่ดิน (Open Space) ที่จอดรถ ห้องน้ำ-ส้วม สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้จะเป็นตัวกำหนดรูปแบบทางสถาปัตยกรรมด้านหนึ่ง

5.2.2.3 ระบบทางเทคนิค เนื่องจากรูปแบบของอาคารเป็นอาคารสูง จึงต้องพิจารณาระบบต่าง ๆ ที่สำคัญ ได้แก่ ระบบโครงสร้าง ระบบสุขาภิบาล ระบบติดต่อทางแนวคิง ระบบป้องกันอัคคีภัย

5.2.3 ปัญหาในการทำงาน

ในการทำงานให้ระลึกว่าวิทยานิพนธ์เป็นเพียงการศึกษาข้อมูลต่าง ๆ เพื่อนำสู่การออกแบบซึ่งมีการแสดงงานออกมาอย่างมีขั้นตอนเท่านั้น มิใช่เป็นการออกแบบเพื่อนำไปใช้ก่อสร้างจริง ดังนั้นจึงต้องมีข้อผิดพลาดหรือไม่สมบูรณ์ ได้ในทุกขั้นตอน ความเป็นไปได้ในการปฏิบัติคือ การลดข้อผิดพลาดที่จะเกิดให้มีน้อยที่สุด รวมถึงการนำเทคนิคหรือประยุกตวิธิการต่าง ๆ มาใช้ให้เหมาะสม

บรรณานุกรม

- เครือซีเมนต์ไทย (ผู้จัดพิมพ์). รวมข้อกำหนดและพระราชบัญญัติควบคุมอาคารและการใช้ที่ดินในเขตกรุงเทพฯ
กรุงเทพฯ, 2530
- มณฑลนาสถาปัตย์ “ฉบับพิเศษ”. การตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งในกรุงเทพมหานคร. งานวิศวกรรมร่วม
สาขาในอาคารสูง. เอกสารสัมมนา
- วิโรจน์ นิพัทธนะวัฒน์. การศึกษากำหนดทำรายละเอียดโครงการเพื่อการออกแบบงานสถาปัตยกรรม.
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาด
ลาดกระบัง, 2530
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. โครงการศึกษาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวใน
ประเทศไทย.
- อภิชาติ วงศ์แก้ว. ดร., การวางแผนพัฒนาโครงการ โรงแรมและที่พักในบริเวณที่พักตากอากาศ. เอกสาร
สัมมนา.
- FERD LAWSON. HOTELS, MOTELS AND CONDOMINIUMS, LONDON, THE ARCHITECTURAL
PRESS LTD., 1979
- ERNST NEUFERT. ARCHITECT'S DATA. LONDON. CROSBY LOCKWOOD STAPLES, 1980
- WALTER A. RUTES, FAIA, AND RICHARD H. PENNER. HOTEL PLANNING AND DESIGN,
NEW YORK, WATSON-GUPTILL PUBLICATIONS.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก
มาตรฐานสำหรับโรงแรมชั้นหนึ่ง 4 ดาว (FIRST CLASS)

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
1.	ขนาด จะต้องมีห้องพักไม่น้อยกว่า 100 ห้อง	5	ต
2.	ขนาดของห้องนอน ห้องเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่ต่ำกว่า 18 ตารางเมตร ห้องคู่ทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่ต่ำกว่า 22 ตารางเมตร	5	ต
3.	ห้องชุดรวมห้องนั่งเล่น มีห้องชุด 1 ห้อง ต่อห้องพัก 40 ห้อง	5	ต
4.	สถานที่ตั้ง ก. ตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสมต่อสภาพของโรงแรม (ในตัวเมืองในถนนตากอากาศ ชายทะเลฯ) และมี ความสะดวกต่อการคมนาคม (5) ข. มีรูปแบบและการออกแบบตกแต่งอย่างมีศิลปะสมกับ เป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง (5)	10	ต
5.	การบำรุงรักษา ส่วนประกอบต่าง ๆ ของโรงแรม (ตัวตึก เครื่องตกแต่ง อุปกรณ์) ได้รับการทนุบำรุงให้คงคุณภาพตามมาตรฐาน	15	ต
6.	สถานที่จอดรถและทางเข้า-ออก ก. มีสถานที่จอดรถเพียงพอสำหรับความจำเป็นในการ ดำเนินธุรกิจและมีระบบเรียกตัวคนขับ (5) ข. ทางเข้า-ออก ของ Trade & Service แยกไว้ต่างหาก จากกัน (5)	10	9
7.	สวนและสระว่ายน้ำ ก. มีบริเวณที่จัดเป็นสวนสำหรับนั่งเล่น พักผ่อน (5) ข. มีสระว่ายน้ำที่ถูกต้องตามสุขลักษณะและขนาดมาตรฐาน ที่กำหนด (5)	10	ค
8.	ระบบการปรับอากาศ ตลอดตัวตึกของโรงแรมจะต้องมีระบบการปรับอากาศ	20	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
9.	ห้องน้ำ ห้องพักทุกห้องจะต้องมีห้องน้ำพร้อมเครื่องสุขภัณฑ์ ที่มีคุณภาพสูงตามมาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง ตกแต่งใน แบบที่ทันสมัย มีน้ำร้อน น้ำเย็น ตลอด 24 ชั่วโมง พื้นและผนังด้วยวัสดุที่บิวสวยงามและด้วยฝีมือดี	30	ค
10.	สถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร จะต้องมีบริเวณที่จัดไว้เป็นสถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร มีพนักงานที่ได้ผ่านการอบรมและมีความชำนาญงานประจำอยู่	10	ค
11.	ห้องพักผ่อน (Lounge) จะต้องมีห้องโถง (Lobby) และห้องพักผ่อน มีเก้าอี้นั่งพัก โต๊ะ เก้าอี้สำหรับอ่าน-เขียน มีขนาดสัมพันธ์กันกับขนาด ขนาดของโรงแรม	10	ค
12.	ห้องรับฝากของ มีห้องและบริการรับฝากของเบ็ดเตล็ด ห้องฝากกระเป๋า เดินทางและสัมภาระ บริการตู้บริจาค	4	ค
13.	สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการประชุม จะต้องมีห้องพิเศษสำหรับจัดการประชุมหรือจัดงานเลี้ยง ขนาด 200 คนขึ้นไป	10	ค
14.	ร้านค้า มีร้านจำหน่ายหนังสือ ตัวแทนบริษัทนำเที่ยว ตัวแทนบริษัท การบิน ร้านตัดผมชาย ร้านเสริมสวย ร้านจำหน่ายยา และ ร้านจำหน่ายของเบ็ดเตล็ด	10	ค
15.	สิ่งอำนวยความสะดวกในการสื่อสาร มีบริการด้านการไปรษณีย์ โทรเลข รวมทั้งการจำหน่ายดวง ตราไปรษณีย์ และของ มีบริการโทรศัพท์ทางไกล โทรศัพท์ ระหว่างประเทศ และ/หรือ เทเล็กซ์ภายในโรงแรม	10	ค
16.	ลิฟท์ จะต้องมีลิฟท์สำหรับตัวตึกที่สูงเกิน 2 ชั้น ไว้บริการตลอด 24 ชั่วโมง มีจำนวนสัมพันธ์กับจำนวนห้องพักในอัตรา มาตรฐาน และมีลิฟท์สำหรับบริการอีกต่างหาก	10	ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
17.	<p>การตกแต่งและระบบแสง</p> <p>ก. ห้องพักทุกห้องจะต้องได้ขนาด มีเครื่องตกแต่งที่มีคุณภาพสูงและครบตามมาตรฐาน พื้นห้องปูพรมตลอด หรือถ้าพื้นปูด้วยวัสดุที่ทรงคุณค่า (หินอ่อน โมเสกฯ) ก็ควรจะมีพรมขนาดได้ส่วนกับขนาดห้อง ผนึ่งประดับม่านใช้ผ้าคุณภาพดี ติดเย็บด้วยฝีมือดี (20)</p> <p>ข. การจัดระบบแสงและการตกแต่งไฟในห้องพัก ห้องนำห้องสาธารณะ ทางเดินฯ จะต้องออกแบบให้สวยงาม และสมประโยชน์ (10)</p>	30	ต
18.	<p>โทรศัพท์/วิทยุ</p> <p>ก. ในห้องพักทุกห้องต้องมีโทรศัพท์ติดต่อกันได้ทั้งภายนอกและภายในโรงแรม มีโทรศัพท์ติดต่อกับศูนย์โทรศัพท์ และโทรศัพท์สาธารณะ ควรมีระบบบริการเรียกภายใน (5)</p> <p>จ. ควรมีเครื่องรับโทรศัพท์และวิทยุ หรือระบบเสียงเพลงตามสายในห้องพักทุกห้อง (5)</p>	10	ต
19.	<p>ห้องอาหาร</p> <p>มีห้องอาหารประเภทต่าง ๆ รวมทั้งคอฟฟี่ชอป พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก มีบริการอาหารนานาชาติ (ไทย จีน ตะวันตก ญี่ปุ่น ฯลฯ) อย่างน้อย 4 ห้อง</p>	20	ต
20.	<p>การปูพรม</p> <p>ห้องพักและห้องสาธารณะทุกห้องที่มีคุณภาพดีและดูแลรักษาให้คงสภาพอยู่เสมอ</p>	10	ต
21.	<p>เครื่องใช้ที่เป็นผ้า</p> <p>ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียง ฯลฯ จะต้องใช้ของคุณภาพดี มีจำนวนสัมพันธ์กับห้องพัก สะอาดปราศจากริ้วรอย ผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัวต้องเปลี่ยนทุกวัน</p>	10	ต
22.	<p>ภาชนะเครื่องใช้</p> <p>เครื่องถ้วยชาม ช้อนช้อม มีด และเครื่องแก้ว จะต้องใช้ของคุณภาพดี ไม่มีรอยบิ่น รอยร้าว เครื่องเงินจะต้องขัดถูให้สะอาดและขึ้นเงา</p>	10	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ลำดับที่	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
23. คริว	40	ค
ก. ห้องครัว ห้องเตรียมอาหาร จะต้องออกแบบให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์พร้อม มีการดูแลรักษาอย่างดี สะอาดและถูกสุขลักษณะ (15)		
ข. การทำความสะอาดเครื่องครัว ด้วยขาม ซ้อนซ่อม มีด เครื่องแก้ว ต้องทำตามหลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัย มีเครื่องล้างจาน (14)		
ค. จะต้องมียูนิฟอร์มหรือชุดยูนิฟอร์มแยกออกเป็นส่วนกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์กับอาหารสดอื่น ๆ และเครื่องคั้น (10)		
24. บาร์	10	ค
มีบาร์ที่ตกแต่งสวยงาม มีบริการที่สะดวกสบาย		
25. การบันเทิง	10	ค
มีสถานที่และบริหารจัดการงานบันเทิง คนตรี และการแสดง		
26. การบริการและพนักงาน	50	ค
ก. บริการต้อนรับ ข้าราชการ และโทรศัพท์ จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง (5)		
ข. บริการอาหารในห้องพัก (รวมทั้งอาหารว่างและเครื่องคั้น) จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง (5)		
ค. บริการขนย้ายสัมภาระจะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง (5)		
ง. มีบริการซักรีด ซักแห้ง จัดให้ได้ตามความต้องการ (5)		
จ. พนักงานประจำจะต้องผ่านการอบรม มีประสบการณ์ และมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด (10)		
ฉ. พนักงานจะต้องสวมเครื่องแบบที่สะอาดและสง่างาม (10)		
ช. พนักงานที่มีหน้าที่ติดต่อกับแขกจะต้องเข้าใจและพูดภาษาอังกฤษได้พนักงานระดับหัวหน้าจะต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดีและถ้ามีพนักงานที่พูดภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ด้วยก็จะเป็นข้อได้เปรียบในการให้คะแนน (10)		
27. งานแม่บ้าน	20	ค
งานด้านแม่บ้านจะต้องดำเนินการไปตามมาตรฐานสากล		
28. น้ำร้อน-น้ำเย็น	15	ค
จะต้องมีระบบน้ำร้อน-เย็น ในห้องพักและห้องสุขา		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ภายในโรงแรมตลอด 24 ชั่วโมงเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
29.	สถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ มีบริเวณที่จัดเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ดำเนินงานโดยผู้ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย	5	ค
30.	การรักษาความปลอดภัย จะต้องมีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง	10	ค
31.	ผู้ยื่น ก. มีผู้ยื่นเล็กขนาดประมาณ 5 คิวบิกฟุต พร้อมเครื่องคิมที่ บริการด้วยตนเองไว้บริการตามคำขอ (5) ข. จะต้องมีการแยก/กระดิกสูญญากาศใต้น้ำคิมเย็นพร้อม แก๊วน้ำในห้องพักทุกห้อง (5)	10	ค
32.	ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน จะต้องมีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินที่สามารถผลิตกระแสไฟฟ้า ให้พอสำหรับระบบแสงตามทางเดิน ห้องสาธารณะ ลิฟท์ ห้องเย็นผู้ยื่น และระบบประปา	15	ค
33.	บริการด้านการแพทย์ มีบริการทางการแพทย์ตลอด 24 ชั่วโมง	5	ค
34.	การป้องกันเพลิงและทางหนีไฟ จะต้องมีอุปกรณ์และระบบการป้องกันเพลิงและทางหนีไฟ ที่ถูกต้องและเพียงพอ	10	ค
34.	สิ่งอำนวยความสะดวกพิเศษ	15	ค
	รวม	480	

โรงแรมที่จะเข้าอยู่ในระดับนี้จะต้องได้คะแนนแต่ละหัวข้อไม่
ต่ำกว่า 50% และคะแนนรวมไม่ต่ำกว่า 60%

ค = ต้องมี

ก = ควรมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้