

กระทรวงศึกษาธิการ  
กรมส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

จังหวัดภูเก็ต

ห้องสมุด



โดย  
นายคุณกฤษ เนกขัมภ์ประสาธ  
รหัส 280303 ทรุสาสน.



วิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
สาขาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์

สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครู ภาควิชาครู ภาควิชาการศึกษานอกโรงเรียน  
คณะครูภาควิชาการศึกษานอกโรงเรียน

๘ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2529 - 2530

เลขที่.....  
เลขทะเบียน..... ๐๐๐๒๙๓ ๐๑๐๐๖๔  
วัน เดือน ปี..... ๒๑ กค ๒๕๓๐

การตกแต่งภายในโรงแรมรีแลกซ์เบย์ รีสอร์ท

ประกาศศุภณูปการ

คณะกรรมการวิทยานิพนธ์

บทคัดย่อ

คำนำ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำทั่วไป	1-8
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 เหตุผลในการเลือกโครงการ	3
1.4 ขอบเขตของโครงการ และขอบเขตในการทำวิทยานิพนธ์	4
1.5 ผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ	8
บทที่ 2 การศึกษาโครงการ	9-40
2.1 ประวัติความเป็นมาของธุรกิจการโรงแรม	9
2.2 สถานการณ์การท่องเที่ยวของประเทศไทย และแนวโน้มการพัฒนาในอนาคต	16
2.3 ตลาดโดยทั่วไปของเกาะภูเก็ต	21
2.4 ลักษณะที่ตั้งของโครงการ และตลาดแวดล้อม	24
2.5 การศึกษารายละเอียดของโครงการ	26
2.6 การศึกษาตัวอย่างโครงการประเภทเดียวกัน	40
โรงแรมรอยัล ทิลทิง บีช พัทยา	41
โรงแรมรีเจนท์ ธารา เพชรบุรี	44
โรงแรมรอยัล การ์เด้น รีสอร์ท	
ประจวบคีรีขันธ์	50

บทที่ 3	การวิเคราะห์รายละเอียดต่าง ๆ ของโครงการ	52-84
	3.1 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาคาร และผู้ใช้อาคาร	52
	3.2 ระบบการดำเนินงาน และหน้าที่ที่รับผิดชอบของบุคคล	54
	3.3 อัตราค่าจ้างคน	66
	3.4 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบ และเนื้อที่ใช้สอย	68
	3.5 การวิเคราะห์พื้นที่องค์ประกอบของโครงการ	84
บทที่ 4	การศึกษาข้อมูลประกอบการออกแบบตกแต่งภายใน	99-122
	4.1 โฉงพักคอย	99
	4.2 ภัตตาคาร	
	4.3 คอฟฟี่ชอป	108
	4.4 ห้องเทคโนโลยี และบาร์	112
	4.5 ห้องพักผ่อน	114
	4.6 วัสดุและข้อกำหนดสำหรับการตกแต่ง ภายในโรงแรมภาคอากาศ	122
บทที่ 5	แนวความคิด การออกแบบตกแต่ง โรงแรมรีแลกซ์เมย์ รีสอร์ท และภาพถ่าย ผลงานการออกแบบ	133-136
ภาคผนวก		
	เรอร์วิเจอร์ทวาย	137
	ระบบรับอากาศ	141
	ระบบไฟฟ้าและการใช้แสงไฟ	152
	ระบบเสียง	159
	แผนพัฒนาการท่องเที่ยว ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (2530-2534)	166
บรรณานุกรม		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิชาโท

โครงการตกแต่งภายใน โรงแรมรีแลกซ์เบย์ รีสอร์ท

(THE RELAX BAY RESORT HOTEL)

ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ทวงเพชร รัตนรามา

ชื่อนักศึกษา

นายคมกฤษ เบกซ์มูประสาธ

ปีการศึกษา

พ.ศ. 2529 - 2530

บทคัดย่อ

หัวข้อของการค้นคว้า

วัตถุประสงค์สำคัญของการศึกษาโครงการนี้ คือ การค้นคว้าเพื่อหาแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมตากอากาศชั้นหนึ่ง เพื่อบริการแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ เนื่องจากแนวโน้มของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทย มีทีท่าว่าจะเพิ่มจำนวนขึ้นเรื่อย ๆ ดังนั้นกิจการโรงแรมจึงเป็นธุรกิจที่น่าสนับสนุนในการลงทุน เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวอย่างทั่วถึง

แนวทางในการค้นคว้าและวิจัย

เพื่อให้การค้นคว้าตามโครงการนี้ สามารถบรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้ ผู้วิจัยได้วางแนวทางในการศึกษาค้นคว้าไว้ ดังนี้คือ

1. ศึกษาปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และมีผลกระทบต่อกิจการโรงแรมตากอากาศทะเล
2. ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของผู้รับบริการและผู้ให้บริการ
3. ศึกษาองค์ประกอบพื้นฐานทางกายภาพ ตลอดจนรายละเอียดของโครงการ
4. ศึกษาแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายใน ของโรงแรมตากอากาศทะเล และข้อกำหนดในการออกแบบส่วนต่าง ๆ
5. ศึกษาหาลักษณะเด่นของโครงการ เพื่อนำมาเก็บแนวทางในการออกแบบตกแต่งมีเอกลักษณ์

## สรุปผลจากการค้นคว้าวิจัย

1. ห้องพักโรงแรมในจังหวัดภูเก็ตยังไม่เพียงพอกับความต้องการที่เพิ่มขึ้น
2. ลักษณะผู้มาใช้บริการ ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ หรืออาจเป็นกลุ่มนักธุรกิจ ที่เดินทางมาจัดประชุมสัมมนา และท่องเที่ยวไปควบในตัว
3. การกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริงกฎหมาย ข้อบังคับต่าง ๆ และความต้องการของผู้ใช้อาคาร โดยคำนึงถึง

1. ประโยชน์ใช้สอย
2. ความงาม
3. โครงสร้าง
4. ระบบทางวิศวกรรมต่าง ๆ
5. บรรยากาศ



ประเทศไทยนับว่าเป็นประเทศหนึ่งที่มีความสำคัญในคามธุรกิจการท่องเที่ยวของภูมิภาคเอเชีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ มีอัตราการเจริญเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลา เพราะประเทศไทยเป็นศูนย์กลางคมนาคมทางอากาศของภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ และมีวัตถุประสงค์ที่จะนำมาพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอย่างบริบูรณ์สถิติ สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และชนบทรรมนิยมประเพณีอันงดงาม นอกจากนี้แล้ว ชาวไทยยังเป็นคนมีน้ำใจ เป็นมิตร และมีวิถีชีวิตที่น่าสนใจ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นสิ่งดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวทั้งสิ้น

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา อุตสาหกรรมท่องเที่ยวของประเทศไทยได้พัฒนาและขยายตัวอย่างกว้างขวาง ทั้งนี้เนื่องจากรัฐบาลได้มองเห็นถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมประเภทนี้ ที่มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาประเทศทั้งในแง่เศรษฐกิจและสังคม เพราะเป็นอุตสาหกรรมที่สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาในอัตราสูง อีกทั้งยังช่วยเผยแพร่ชื่อเสียง เกียรติคุณในค่านต่าง ๆ ของประเทศต่อชาวต่างชาติเป็นอย่างดี

เกาะภูเก็ต เป็นสถานที่พักผ่อนอากาศที่สวยงาม และมีชื่อเสียงที่สุดทางภาคใต้ของประเทศไทย รวมทั้งภูมิภาคเอเชียด้วย การเดินทางเข้ามาของนักท่องเที่ยวจึงทำให้เกิดความต้องการห้องพักที่สะดวกสบาย ดังนั้นธุรกิจโรงแรมจึงเป็นธุรกิจที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการประกอบการขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวตลอดจนนักธุรกิจที่มาใช้ เป็นสถานที่พักผ่อนพักผ่อนตากอากาศต่าง ๆ รูปแบบในการดำเนินกิจการโรงแรมจึงมีการแข่งขันกันมาก ทั้งในด้านการให้บริการ สถานที่สิ่ง ความสะดวกสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ สำหรับโครงการโรงแรมรีแลกซ์เบย์รีสอร์ทนี้ เป็นโครงการที่น่าพอใจ เพราะสามารถตอบสนองความต้องการของผู้นำบริการได้อย่างครบถ้วนในทุก ๆ ด้าน และมีจุดเด่นคือ การเป็น CONVENTION HOTEL ที่เน้นทั้งสถานที่พักผ่อน และจัดกิจกรรมระดับนานาชาติได้อย่างสมบูรณ์แบบแห่งแรกของภูเก็ต การออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม ตลอดจนบริการต่าง ๆ จึงเป็นส่วนหนึ่งที่จะสามารถบริการนักท่องเที่ยวให้ได้รับความสะดวกสบาย ประทับใจ ซึ่งจะเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเที่ยวในประเทศไทยได้มากอีกทางหนึ่งด้วย

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

โรงแรมรีแลกซ์เมย์ รีสอร์ท ก่อตั้งขึ้นในนามของบริษัท รีแลกซ์มีช จำกัด จกทะเบียนเป็นบริษัทส่วนบุคคล จำกัด เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2528 มีทุนจดทะเบียน 130,000,000 บาท ผู้ถือหุ้นหลัก คือ บริษัท MOBLEX UIC LIMITED 51% และบริษัท CHATEAUX ANDAMAN LIMITED 49%

บริษัท MOBLEX UIC LIMITED จกทะเบียนในประเทศไทยด้วยอัตราหุ้นส่วน 51/49 ระหว่างบริษัท THAILAND'S MOBLEX LIMITED และ UNITED INDUSTRIAL CORPORATION LIMITED ซึ่งเป็นบริษัทตลาดค้าของสิงคโปร์ และมาเลเซีย ส่วน CHATEAUX ANDAMAN LIMITED เป็นบริษัทที่จดทะเบียนในฮ่องกง แต่เจ้าของคือ UNITED INDUSTRIAL CORPORATION LIMITED นั้นเอง

โครงการโรงแรมรีแลกซ์เมย์ รีสอร์ท ออกแบบโดย มล. ศรียศยุทธ เทวกุล แห่งบริษัท MOBLEX ร่วมกับ UNITED INDUSTRIAL CORPORATION และผู้ถือหุ้นได้วางบริษัทธาราสยาม จำกัด ในการจัดเตรียมข้อมูลเพื่อเสนอแก่ผู้สนใจที่จะเข้าร่วมลงทุนในโครงการ

โรงแรมตากอากาศแห่งนี้ เป็นโรงแรมชั้นหนึ่งหรูหราขนาด 464 ห้อง เปิดบริการ CONVENTION HOTEL อย่างสมบูรณ์แบบแห่งแรกของจังหวัดภูเก็ต เพื่อการจัดเลี้ยง และการจัดประชุมสัมมนาตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึง ระดับนานาชาติอย่างไ้มากรฐาน พร้อมทั้งการอำนวยความสะดวก และบริการค่าน่าง เพื่อการพักผ่อนอย่างแท้จริง สำหรับนักท่องเที่ยวทั้งในและนอกประเทศที่มาเยือนภูเก็ตเป็นจำนวนมากขึ้นทุกปี

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อตอบสนองนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว และการชกแลกเปลี่ยนจำนวนห้องพักของโรงแรมในเกาะภูเก็ต ซึ่งมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างมากมาย
2. ยกกระตึมมาตรฐานของโรงแรมตากอากาศในประเทศ รวมทั้งสร้างบรรยากาศและสภาพแวดล้อมที่ดี เทียบเท่ามาตรฐานสากล
3. เพื่อให้เป็นโครงการประเภท CONVENTION HOTEL ที่เพียบพร้อมทั้ง ก้านห้องพัก ร้านค้า ภัตตาคารอาหารนานาชาติ ห้องจัดเลี้ยงและจัดประชุมขนาดก้าง ๆ กลอดจนบริการคานันเทิงซึ่งจะอำนวยความสะดวกแก่ผู้มาใช้บริการอย่างสมบูรณ์แบบที่สุด
4. เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย ทั้งในคานนอกแบบโครงสร้างอาคาร และการจัดโครงการแสดงเกี่ยวกับชนบธรรมนิยมประเพณีไทย เช่น การจัดงานเทศกาลก้าง ๆ
5. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้คนไทย เข้ามามีส่วนร่วม ในการลงทุนธุรกิจการโรงแรม และการท่องเที่ยวมากขึ้น
6. เพื่อพัฒนาและปรับปรุงการไว้ที่กินให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

### 1.3 เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. เป็นโครงการจริง ซึ่งสามารถตอบสนองนโยบายส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของรัฐบาลตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534)
2. เป็นโครงการที่ช่วยส่งเสริมและขยายขอบเขตการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวซึ่งเป็นกิจการที่ทำรายได้เข้าประเทศเป็นอย่างมากในปัจจุบัน
3. เป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐ ในด้านการส่งเสริมทางการบินสู่เกาะภูเก็ต
4. เป็นโครงการที่น่าสนใจ ซึ่งมีองค์ประกอบและสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วนตามมาตรฐานสากล
5. เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้มาใช้บริการโรงแรม และผู้ให้บริการ ตลอดจนสิ่งอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
6. เพื่อศึกษาถึงความสัมพันธ์ของส่วนประกอบของโรงแรมและการจัดเส้นทางสัญจรให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร
7. เพื่อศึกษาวิธีและแนวทางการแก้ปัญหาในการออกแบบตกแต่งภายในให้เข้ากับบรรยากาศ และสภาพแวดล้อม
8. ลักษณะอาคาร เน้นบรรยากาศไทยประยุกต์ ช่วยส่งเสริมลักษณะศิลปไทยให้แพร่หลาย และเป็นที่ประทับใจแก่ผู้เยี่ยมชม

#### 1.4 ขอบเขตของโครงการ และโครงการในส่วนที่นำเสนอในวิทยานิพนธ์

โรงแรมรีแลกซ์เบย์ เป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง ตั้งอยู่บนเนื้อที่ 72 ไร่ ทางฝั่งตะวันตกของเกาะภูเก็ต ที่คินคิกชายหาดกระนวน้อยราว 400 เมตร โดยไม่ต่อเนื่องกับสาธารณะใด ๆ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบหันออกสู่ทะเลอันดามัน รายล้อมด้วยภูเขา 2 ซ้าง บริเวณที่ดินอยู่ในเขตตำบลลลากเหนือ อำเภอภูเก็ต ห่างจากสนามบินนานาชาติจังหวัดภูเก็ตเป็นระยะทาง 60 กม. และห่างจากตัวเมืองประมาณ 30 กม. โดยใช้เส้นทางถนนวงแหวนใหม่

โครงการนี้ใช้งบประมาณการก่อสร้าง รวมทั้งค่าที่ดิน การออกแบบตกแต่งภายใน ค่าอุปกรณ์สำหรับโรงแรม และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ รวม 560 ล้านบาท จำนวนห้องพัก 464 ห้อง และที่จอดรถจำนวน 250 คัน

#### โรงแรมรีแลกซ์เบย์ ประกอบด้วยอาคาร 3 ประเภท คือ

1. MAIN BUILDING วางอยู่ในตำแหน่งที่มีแนวถนนอย่างชัดเจนจากทางเข้าเปิดโล่งออกสู่ทะเล เป็นอาคารซึ่งประกอบด้วยส่วน PUBLIC ทั้งหมด คือ LOBBY,

HALL, LOUNGE และ MAIN BAR

2. SINGLE LOADED CORRIDOR คือ อาคารที่มีห้องพักอยู่ข้างเดียว ช่องทางเดินชั้นล่างเป็นส่วน PUBLIC โถงแก่ภัตตาคารและร้านค้าต่าง ๆ ชั้นถัดขึ้นไปเป็นห้องพักทั้งหมด

3. DOUBLE LOADED CORRIDOR คือ อาคารที่มีห้องพักอยู่สองข้างทางเดิน ประกอบด้วยห้องพักทั้งหมด แบ่งเป็น 2 อาคาร คือ LAGOONSLIDE WING และ POOLSLIDE WING

#### รายละเอียดการ: ทรัพย์สินของโครงการ

##### 1. SERVICE PLAN

LAGOONSLIDE WING

- ห้องพักผ่อนงานระดับบริหาร
- = ทางบริการ

2. GROUND FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

SINGLE LOADED

- ห้องพัก 32 ห้อง
- ห้องครัวของภัตตาคารอาหารทะเล
- ห้องเครื่อง ส่วนเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน, ห้องอาหารพนักงาน
- ส่วนเก็บของ และห้องแช่เย็นอาหาร
- ส่วนบริการเก็บของทั่วไป และส่วนซ่อมแซม
- ส่วนสำนักงานของโรงแรม
- ในที่ลับ
- ห้องเก็บอุปกรณ์การเล่นทางทะเล
- ห้องอาบน้ำริมหาด
- ห้องเครื่องกรองน้ำสำหรับสระว่ายน้ำ

3. 1st FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

POOL SIDE WING

SINGLE LOADED

- ห้องพัก 30 ห้อง
- ห้องพัก 33 ห้อง
- JAPANESE RESTAURANT
- GRILL ROOM
- BUFFET
- COFFEE SHOP
- SEA FOOD RESTAURANT

MAIN BUILDING

- ระเบียง, คลินิก, ห้องออกกำลังกาย
- ห้องอบไอน้ำ, ห้องเสริมสวยสุภาพสตรี-บุรุษ
- สระว่ายน้ำจืด, ทะเลสาบน้ำเค็ม
- ห้องประชุมเล็ก 4 ห้อง, ห้องประชุมใหญ่ 1 ห้อง
- LOBBY, LOUNGE, MAIN BAR, HALL
- ที่แลกเปลี่ยนเงิน, โทรศัพท์ทางไกล
- TELEX, TELEFAX TOUR

4. 2nd FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

- ห้องพัก 27 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 16 ห้อง (SINGLE LOADED)

POOL SIDE WING

- ห้องพัก 29 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 16 ห้อง (SINGLE LOADED)

5. 3rd FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

- ห้องพัก 25 ห้อง (DOUBLE LOADED )

- ห้องพัก 14 ห้อง (SINGLE LOADED)

POOL SIDE WING

- ห้องพัก 27 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 14 ห้อง (SINGLE LOADED)

6. 4th FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

- ห้องพัก 22 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 13 ห้อง (SINGLE LOADED)

POOL SIDE WING

- ห้องพัก 24 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 13 ห้อง (SINGLE LOADED)

7. 5th FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

- ห้องพัก 20 ห้อง (DOUBLE LOADED )

- ห้องพัก 12 ห้อง (SINGLE LOADED)

POOL SIDE WING

- ห้องพัก 24 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 12 ห้อง (SINGLE LOADED)

8. 6th FLOOR PLAN

LAGOON SIDE WING

- ห้องพัก 19 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 11 ห้อง (SINGLE LOADED)

POOL SIDE WING

- ห้องพัก 20 ห้อง (DOUBLE LOADED)

- ห้องพัก 11 ห้อง (SINGLE LOADED)

รวมห้องพักทั้งหมด 464 ห้อง

พื้นที่ของโครงการ

อาคารโรงแรม	14,413	ตร.ม.
อาคารที่พักพนักงาน	2,123	ตร.ม.
สภานิติบัญญัติ	1,024	ตร.ม.
รวม	17,560	ตร.ม.

โครงการรับส่วนหน้าเสออันวิทยามิพพธ

โครงการที่นำเสออันวิทยามิพพธ มีขอบเขตการตกแต่งภายใน ดังนี้

MAIN BOULDING

LOBBY & FRONT DESK	525 m <sup>2</sup>
MAIN BAR	416 "
LOUNGE	430 "
<u>SINGLE LOADED CORRIDOR</u>	
COFFEE SHOP	330 m <sup>2</sup>
SEA FOOD RESTAURANT (SALA THAI)	589 "
<u>LAGOONSIDE WING (DOUBLE FOADED)</u>	
ROYAL SUITE	271 m <sup>2</sup> /UNIT
SUPERIOR SUITE	120 "
STANDARD ROOM (TWIN BED)	38 "
TOTAL AREA	2,719 m <sup>2</sup>

## 1.5 ผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

### ด้านเศรษฐกิจและสังคม

1. ก่อให้เกิดสุนทรียภาพ และภาพพจน์ที่ดีของโรงแรมชั้นหนึ่งที่จะมีต่อสังคมและสายตาชาวต่างประเทศ
2. เป็นการส่งเสริมให้ประชากรในท้องถิ่นมีรายได้และอาชีพ เพื่อยกระดับความเป็นอยู่
3. ช่วยส่งเสริมการลงทุนในประเทศให้แน่นแฟ้น เพื่อดึงดูดนักลงทุนทั้งในและนอกประเทศให้มาลงทุนในประเทศมากขึ้น
4. ทบสนองความต้องการของนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว รวมทั้งประชากรในท้องถิ่น ในด้านห้องพัก ภัตตาคารอาหารหลากหลายชนิด สถานเริงรมย์ และสถานที่จัดงานเลี้ยง จัดประชุมต่าง ๆ
5. สนับสนุนนโยบายของรัฐบาล ที่กำลังส่งเสริมเส้นทางการบินสู่จังหวัดภูเก็ต

### ด้านผู้เสนาอวยทานิพนธ์

1. เป็นโครงการที่มีความสมบูรณ์แบบ และมีมาตรฐานสูงแห่งหนึ่งของประเทศ
2. ส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย ก่อให้เกิดความประทับใจแก่ชาวต่างประเทศ และคนไทยด้วยกันเอง
3. ในแง่การออกแบบ ผลที่ได้รับคือ การเรียนรู้วิถี และแนวทางแก้ปัญหาในการออกแบบตกแต่งโรงแรมตากอากาศ ซึ่งกำลังได้รับการส่งเสริมอย่างจริงจัง เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น
4. สร้างผลงานสัมมาชีพกรรมภายในที่ถูกค้องตามหลักวิชา สอดคล้องกับนโยบาย และจุดประสงค์ทางด้านการตลาดของเจ้าของโครงการ ทั้งนี้เพื่อให้งานการกันคว้านี้มีความสมบูรณ์ และคงอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง

## 2.1 ประวัติความเป็นมาของธุรกิจการโรงแรม

การดำเนินธุรกิจโรงแรม และภัตตาคาร คือ การประกอบธุรกิจที่นำเอาหลักวิชามาปฏิบัติ เพื่อจัดที่พัก จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม ให้แก่คนเดินทาง และธุรกิจนี้เป็นงานที่ต้องใช้หมักวิชาหลายสาขาเข้าช่วย ได้แก่ การบริการ การประกอบอาหาร วิศวกรรม สถาปัตยกรรมและอื่น ๆ นำมาผสมผสานกัน และที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจชนิดนี้ ให้ประสบผลสำเร็จได้นั้นจะต้องมีศิลปะในการสมาคมกับบุคคลหลายประเภทอีกด้วย

### ยุคแรกของธุรกิจการโรงแรม

ธุรกิจโรงแรม เริ่มมีขึ้นในประเทศอังกฤษ เรียกว่า INN มีสภาพเป็นเพียงที่พักค้างคืน และรับประทานอาหารสำหรับผู้ที่เดินทางมาจากแคนโกล ใช้เป็นที่พักชั่วคราว และเมื่อถึงเวลาที่ผู้เดินทางจะจากไป ก็อาจมีการให้เงิน หรือทรัพย์สินเป็นการตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้สภาพเป็นโรงแรมโดยจอร์เจียน และที่รับประทานอาหารเป็นสัดส่วน ผู้ที่เป็นเจ้าของสถานที่ (INN KEEPER) ก็จะเรียกค่าบริการจากผู้เดินทางเป็นการตอบแทน

นอกจากที่อังกฤษแล้ว ยังมีที่พักรับคนเดินทางที่เรียกว่า TAVERN ในประเทศกรีซ มีสตรีคอยให้การปฏิบัติ และมีการบรรเลงขับกล่อมดนตรี ต่อมายุคอาณาจักรโรมันรุ่งเรือง (ค.ศ. 079) มีการจัดทำรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ. 500 กิจการโรงแรมก็เริ่มลง เมื่อถึงช่วงเวลาของ "ยุคปฏิวัติสังคม" (SOCIAL REVOLUTION) ก็เป็นระยะฟื้นตัวของธุรกิจการโรงแรมอีกครั้ง และกลายเป็นอาชีพที่มั่นคงและเป็นแพร่หลายตามที่กล่าวมาแล้วนี้ ถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในระยะแรก จนถึงช่วงเวลาที่ระบบการโรงแรมของอังกฤษ และอเมริกาเริ่มเป็นที่ยอมรับและเป็นที่นิยม ของการดำเนินธุรกิจโรงแรมในสมัยต่อ ๆ มา

## ประวัติกิจการโรงแรมในประเทศไทย

การโรงแรมในประเทศไทย นับได้ว่าเริ่มในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว หรือประมาณ 120 ปีที่แล้ว เหตุเพราะมีผู้คนเดินทางค้าขายมากขึ้น โดยเฉพาะการติดต่อกับชาวต่างชาติ จากหลักฐานหนังสือพิมพ์ภาษาอังกฤษที่พิมพ์จำหน่ายในประเทศไทย พ.ศ. 2405-2407 เริ่มมีประกาศแจ้งความโรงแรม 2-3 แห่ง บริเวณตำบลคอกควายริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ต่อมาได้เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่ โรงแรมเหล่านี้ต่างสูญเสียชีวิตทรัพย์สินไปเป็นอันมาก ต่อมาในปี พ.ศ. 2419 สมัยรัชกาลที่ 5 จึงมีการสร้างโรงแรมใหม่ขึ้น สันนิษฐานว่าบนเนื้อที่ที่ไฟไหม้ขึ้น อันได้แก่ โรงแรมโอเรียนเต็ล ในปัจจุบัน (แต่แรกเริ่มเป็นอาคารไม้ชั้นเดียวสร้างขนานกับริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ในสมัยรัชกาลที่ 6 พ.ศ. 2465 กรมรถไฟสร้างโรงแรมหัวหิน เป็นโรงแรมชายทะเลแห่งแรกของเมืองไทย และใน พ.ศ. 2469 สมัยรัชกาลที่ 7 มีโรงแรมเคอลุกซ์ (DELUXE) แห่งแรก คือ โอเคิลวังพญาไท ประกอบด้วยห้องรับรอง ห้องอาหาร ข้าราชการ ห้องนั่งเล่น ห้องหนังสือ และมีห้องพักประมาณ 60 ห้อง เนื่องจากเป็นพระราชวังมาก่อน จึงมีการประดับตกแต่งอย่างวิจิตรงดงาม มีห้องเก็บผ้า บังกาโล คอร์ทเทนนิส คอร์ทแบดมินตัน รถยนต์สำหรับบริการแขก มีสถานที่กว้างขวาง และการจัดความงดงามมาก พญาไทได้รับการยกย่องว่าเป็น PALACE HOTEL สียอกเยี่ยมที่สุดในโลก โดยได้ทรงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระกำแพงเพชรอัครโยธิน เป็นผู้วางรากฐานกิจการโรงแรมไทยและเป็นผู้ชักเปลี่ยนวังพญาไทให้เป็นโรงแรมใหม่

ประมาณช่วงเวลา 20-30 ปีมานี้ กิจการโรงแรมได้ขยายตัว และเจริญรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก มีอาคารโรงแรมที่มีมาตรฐานสากล แข่งขันกันในความใหญ่โตหรูหรา มีการอำนวยความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้นทุกขณะ ในปัจจุบันเฉพาะในกรุงเทพฯ มีโรงแรมชั้นหนึ่งมากกว่า 70 แห่ง และมีห้องพักรวมกันกว่า 20,000 ห้อง

## ประเภทของโรงแรม (TYPE OF HOTEL ACCOMMODATION)

การแบ่งประเภทของโรงแรม สามารถแบ่งได้หลายวิธีตามหลักวิชาการดังนี้

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

### 1. การแบ่งประเภทตามลักษณะที่ตั้ง

แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

#### ก. โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

คือ โรงแรมในเมืองใหญ่ ๆ ที่มีความสำคัญทางธุรกิจการค้า การพูด หรือการท่องเที่ยว โดยเฉพาะที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมืองโบราณ สถาปัตยกรรมวัด และอื่น ๆ ผู้ที่ใช้บริการของโรงแรมประเภทนี้ จะได้รับความสะดวกสบายต่าง ๆ อย่างพร้อมมูล

นอกจากนี้ โรงแรมประเภทนี้ยังได้จัดให้มีการบริการ เพื่ออำนวยความสะดวกต่าง ๆ แก่แขกโรงแรมและบุคคลภายนอก เช่น ห้องอาหาร ภัตตาคาร

COCKTAIL LOUNGE DISCO CLUB, FOOD CENTER หรือบริการสำหรับ

นักธุรกิจ เช่น BUSINESS CENTER เป็นต้น

#### ข. โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALLER CITY HOTEL)

คือ โรงแรมที่อยู่บริเวณเมืองที่อยู่ห่างไกลจากชุมชนเมืองใหญ่ หรือชนบทและแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

#### ค. โรงแรมสำหรับเที่ยวพักผ่อนตากอากาศ

คือ โรงแรมที่ตั้งขึ้นเพื่อการพักผ่อนตากอากาศโดยเฉพาะ ตั้งอยู่ในบริเวณที่เป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศต่าง ๆ ทำให้มีบรรยากาศโคจรอบบริเวณแตกต่างไปจากโรงแรมในเมือง ส่วนในด้านบริการของโรงแรมประเภทนี้ มีการบริการต่าง ๆ เช่นเดียวกับโรงแรมในเมืองทั่วไป และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ อ่างครบครัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การแบ่งประเภทตามมาตรฐานของโรงแรม

แบ่งได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

ก. โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL)

มีส่วนให้บริการ และการบริการพิเศษต่าง ๆ ครบถ้วน

ข. โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

มีส่วนให้บริการ และความสะอาดสบายต่าง ๆ ครบถ้วน มีการจัดการด้านบริการเป็นอย่างดี มีระบบการบริหารที่ซับซ้อนมากมาย

ค. โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL)

ลักษณะการบริการ และส่วนประกอบต่าง ๆ ค่อนข้างโรงแรมชั้นหนึ่ง

ง. โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL)

การบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่าง ๆ มีน้อย หรือ อาจไม่มีเลย

จ. โรงแรมชั้นสี่ หรือโรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL)

ให้บริการด้านที่พักค้างคืน หรือห้องนอนเท่านั้น

3. การแบ่งประเภทตามขนาดของโรงแรม

โดยถือจำนวนห้องพักเป็นเกณฑ์พิจารณา

ก. โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป

เป็นโรงแรมที่จัดอยู่ในระดับมาตรฐานสากล มีการทำเป็นกิจการที่สลับซับซ้อน ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมที่เป็นเครือท่า ของแอร์คาร์เป็นกิจการขยายของเซตไป ความเมืองหรือประเทศต่าง ๆ

ข. โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 300 ห้อง

เป็นโรงแรมที่จัดให้มีการบริการที่โดยมาตรฐาน มีการทำเป็นกิจการไม่กว้างขวางนักคงจำกัดอยู่เพียงภายในสถานที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมเท่านั้น

โรงแรมประเภทนี้มีอยู่ทั่วไป ถ้าตั้งอยู่ในบริเวณที่พักตากอากาศก็อาจถือได้ว่าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่แห่งหนึ่งในท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ เนื่องจากมีจำนวนห้องพักมากกว่า 100 ห้อง

ค. โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง

โรงแรมประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะดำเนินการโดยสมาชิกภายในครอบครัว หรือโดยเจ้าของสถานที่จัดตั้งโรงแรมนั่นเอง ดำเนินการเป็นธุรกิจ

ขนาดเล็ก ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมในท้องถิ่นชนบท หรือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในระหว่างเส้นทางคมนาคม และโรงแรมในบริเวณที่หัดตากอากาศ ซึ่งมีผู้ไปพักในช่วงฤดูพักผ่อน

4. การแบ่งประเภทตามลักษณะการดำเนินการของโรงแรม

ก. ลักษณะอเมริกัน (AMERICAN PLAN HOTEL)

คือ อัตราห้องพักที่รวมค่าอาหารเช้า ซึ่งอาจจะเป็น 2 - 3 มื้อ (ไม่ชดเชยใบกรณีที่พักไม่รับบริการอาหาร)

ข. ลักษณะยุโรป (EUROPE PLAN HOTEL)

คือ ค่าอัตราค่าห้องพักเท่านั้น ส่วนค่าอาหารถ้าแขกที่มาพักจะบริการก็ต้องเสียเพิ่มอีก

ค. ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL)

คือ มีการให้บริการทั้งสองแบบข้างต้น โดยจะให้แขกที่มาพักเป็นผู้เลือกรับบริการเอง

5. การแบ่งประเภทตามระยะเวลาเข้าพัก

ก. TRANSIENT HOTEL

มีระยะเวลาการเข้าพักสั้นเพียงวันเดียวหรือมากกว่านั้น ไม่มีการจองห้องพักล่วงหน้า

ข. RESIDENT HOTEL

โรงแรมประเภทนี้ มีวัตถุประสงค์เสนอบริการและอำนวยความสะดวกแก่แขกที่มาพักมากกว่าการเข้าพักใน APARTMENT อัตราค่าที่พักคิดเป็นรายสัปดาห์ รายเดือน หรือ รายปี

ค. RESORT HOTEL

เป็นแบบพักก่อนหรือพักคืน อาจจะมีระยะเวลาเข้าพัก 3 วัน ไปจนถึง 20 วัน ตามลักษณะความต้องการเข้าพักของคนที่มาพักในโรงแรม

6. การแบ่งตามลักษณะการเข้าพัก

ก. โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (BUSINESS HOTEL)

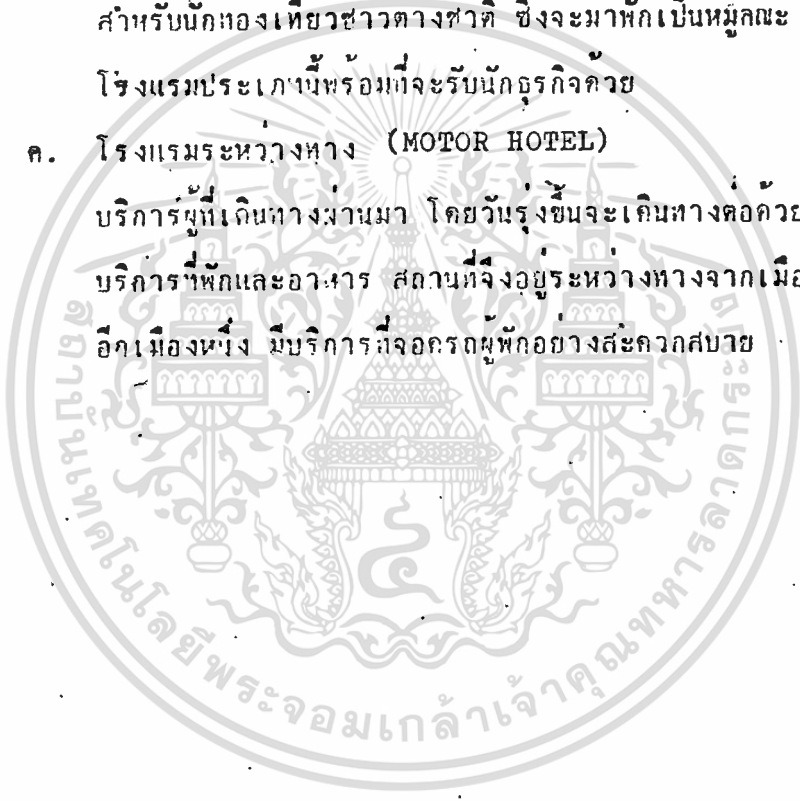
โดยมุ่งบริการด้านที่พัก อาหาร และบริการเกี่ยวกับธุรกิจต่าง ๆ เช่น มีห้องประชุม อุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ มีบริการเลขานุการ และพนักงานพิมพ์ หากต้องการมีการสื่อสาร ก็จะมีบริการ เช่น ไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรเลข

ข. โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (TOURIST HOTEL)

โดยบริการอาหาร ที่พัก และอำนวยความสะดวกเรื่องการท่องเที่ยว สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ซึ่งจะมาพักเป็นหมู่คณะ ปกติแล้ว โรงแรมประเภทนี้พร้อมที่จะรับนักธุรกิจด้วย

ค. โรงแรมระหว่างทาง (MOTOR HOTEL)

บริการผู้ที่เดินทางผ่านมา โดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อด้วยรถยนต์มุ่งบริการที่พักและอาหาร สถานที่ตั้งอยู่ระหว่างทางจากเมืองหนึ่งไป อีกเมืองหนึ่ง มีบริการที่จอดรถผู้พักอย่างสะดวกสบาย



พ.ศ. ๑๒๕ ก ๒๖๓๐

**ห้องสมุด**  
**คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม**

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น สามารถสรุปลักษณะและประเภทของโครงการโรงแรม  
รีแลกซ์เบย์ รีสอร์ท ได้ดังนี้

1. การกำหนดตามลักษณะสถานที่ตั้ง

โครงการตั้งอยู่ในบริเวณชายทะเล ริมหาดกะรนน้อย หันหน้าออกสู่ทะเลอันดามัน  
ในเกาะภูเก็ต ดังนั้นโครงการนี้จึงมีลักษณะของ โรงแรมตากอากาศ ซึ่งกำลังเป็นที่ต้อง  
การในค่าน้ำหนักของเกาะภูเก็ต

2. การกำหนดตามขนาดและมาตรฐานของโรงแรม

โครงการนี้เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ (มีจำนวนห้องพักมากกว่า 300 ห้อง) รับรอง  
นักท่องเที่ยวระดับชั้นหนึ่ง และมีสิ่งอำนวยความสะดวก พร้อมทั้งบริการค่าน้ำหนักต่าง ๆ  
อย่างครบครันตามมาตรฐานสากล จึงเป็น โรงแรมระดับชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

3. การกำหนดตามลักษณะการดำเนินการ

โรงแรมนี้มีลักษณะการให้บริการแบบผสม (DUAL PLAN HOTEL) ซึ่งแขกผู้มา  
พักสามารถเลือกรับบริการได้ทั้งแบบรวมค่าน้ำหนัก เพื่อให้อำนวยความสะดวกแก่ธุรกิจ  
ปัจจุบัน

4. การกำหนดตามระยะเวลาการเข้าพัก

ควรเป็นโรงแรมที่มีช่วงเวลาการเข้าพัก เป็นแบบ การพักผ่อน จำนวนวันที่เข้า  
พักเฉลี่ยประมาณ 3-4 วัน

5. การกำหนดตามลักษณะของแขกผู้เข้าพัก

เนื่องจากสภาพสถานที่ตั้งเป็นแหล่งพักผ่อนตากอากาศที่มีชื่อเสียง และโรงแรมมี  
อุปกรณ์และความพร้อมในการจัดประชุมสัมมนา ตลอดจนการพักผ่อนต่าง ๆ อย่างสมบูรณ์  
เป็นแห่งแรกของภูเก็ต จึงทำให้โครงการโรงแรมนี้มีลักษณะ บริการนักท่องเที่ยวถึงธุรกิจ  
(BUSINESS & TOURISTS HOTEL)

เริ่มตั้งแต่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท) ได้เริ่มจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 การพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยก็ได้ดำเนินไปอย่างรวดเร็ว สามารถพัฒนาไปอย่างกว้างขวางและส่งผลที่น่าพึงพอใจอย่างยิ่ง ทั้งในด้าน การขยายตัวของนักท่องเที่ยว รายได้จากการท่องเที่ยว ด้านการลงทุนในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ด้านการอนุรักษ์ประเพณีและวัฒนธรรม การให้ความคุ้มครองปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว รวมทั้งการส่งเสริมและเผยแพร่การท่องเที่ยวในประเทศไทย และในซีกโลกต่างประเทศ การดำเนินงานดังกล่าวทั้งหมดเป็นภาระกระทำโดย ททท. หน่วยงานภาครัฐบาล และภาคเอกชน

ปัจจุบันรายได้จากการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ เป็นแหล่งเงินตราต่างประเทศที่สำคัญที่สุด โดยเฉพาะในช่วง 3 ปีแรกของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ ฉบับที่ 5 นี้ รายได้จากนักท่องเที่ยวจะมีจำนวนเฉลี่ยปีละ 25,400 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 35 ของรายได้จากการบริการรวม และมีการขยายตัวในอัตราร้อยละ 8.4 ต่อปี ซึ่งสูงกว่าการขยายตัวของเศรษฐกิจรวมในขณะนั้น เสียอีก

จำนวนนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศได้เพิ่มจาก 2,346,709 คน ในปี 2527 เป็น 2,438,270 คน ในปีล่าสุด 2528 ในขณะที่ด้วยการขยายตัวของ การเมืองไทยจึงกล่าวว่ามีลักษณะที่กระจายออกไปสู่แหล่งท่องเที่ยวในภูมิภาคมากขึ้น อันเป็นผลดีต่อการกระจายรายได้ และสร้างงานเป็นส่วนภูมิภาคโดยจริง ทั้งนี้ ช่วงปี 2525 - 2527 การลงทุนในกิจการโรงแรมในภูมิภาคต่าง ๆ ที่ได้รับการส่งเสริมมีจำนวนรวม 128 แห่ง โดยร้อยละ 20 ของโรงแรมเหล่านี้ อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวหลักคือ เชียงใหม่ สงขลา ภูเก็ต และพัทยา

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าการท่องเที่ยวจะขยายตัวเพิ่มขึ้นจนเป็นที่น่าพอใจก็ตาม แต่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวของประเทศไทยก็ยังมีโอกาสขยายตัวได้ อีกมาก ถ้าหากได้มีการเร่งพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยว การพัฒนาและอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ รวมทั้งมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวให้มากขึ้น

จากการคาดการณ์ของ ททท. ประมาณว่าเมื่อสิ้นปี 2529 ประเทศไทย จะมีรายได้จากการท่องเที่ยวถึง 33,000 ล้านบาท ซึ่งมีจำนวนมากเป็นอันดับหนึ่งของ ประเทศ นับได้ว่าการท่องเที่ยวจะเป็นอุตสาหกรรมประเภทหนึ่งที่มีโอกาสจะพัฒนาไปได้ อีกมากทีเดียว

อย่างไรก็ตามการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในระยะที่ผ่านมา ได้ประสบ ปัญหาหลายประการ ซึ่งปัญหาเหล่านี้มีระดับความรุนแรงในการส่งผลกระทบต่อ การพัฒนา การค้า ซึ่งอาจจะจำแนกปัญหาและข้อจำกัดการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยที่สำคัญดังนี้

### 1. ปัญหาภายนอกประเทศ

- 1.1 อันเกิดจากสภาวะเศรษฐกิจชะงักงัน และตกต่ำทั่วโลก และมีผลกระทบ ต่อการท่องเที่ยวโดยตรง นอกจากนี้บางประเทศก็ได้เข้าแทรกแซงในกิจการท่องเที่ยว โดยการวางมาตรการต่าง ๆ ที่ระมัดระวังการเดินทางออกนอกประเทศ เช่น มีการเก็บภาษีเดินทางออกที่ค่อนข้างสูง เช่น ประเทศฝรั่งเศส อินโดนีเซีย มาเลเซีย อีกยังมีการใช้โฆษณาชวนเชื่อ ให้เห็นว่าประเทศไทยไม่มีความปลอดภัยสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นต้น
- 1.2 ประเทศต่าง ๆ ได้มีการพัฒนาและขยายแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ๆ จึงเกิดการ แข่งขันกันขึ้น อีกทั้งได้มีการโฆษณาการท่องเที่ยวของประเทศตนมากขึ้น จึงเป็นสาเหตุให้ส่วนแบ่งตลาดของประเทศไทยลดน้อยลง
- 1.3 ภาพยนตร์และข่าวในทางลบเกี่ยวกับประเทศไทย ถูกนำเผยแพร่กระจายทาง สื่อมวลชนต่างประเทศ เช่น ข่าวสงครามชายแดน ภูเขาไฟระเบิด ข่าวความไม่ปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว เป็นต้น จะมี ผลให้นักท่องเที่ยวต่างชาติเกิดความเกรงกลัว ไม่กล้าเดินทางเข้ามาเที่ยว ในประเทศไทย

## 2. ปัญหาภายในประเทศ

แยกเป็นปัญหาหลัก ๆ ได้ 3 ปัญหาใหญ่ ๆ คือ

### 2.1 ปัญหาในการบำรุงรักษาและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว

1. ในการพัฒนาการบูรณะแหล่งท่องเที่ยวใด ๆ จะมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอยู่หลายฉบับ ในทางปฏิบัติจึงก่อให้เกิดอุปสรรค ทำให้ไม่สามารถดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์ได้อย่างมีประสิทธิภาพได้ บางกรณีก็อาจเกิดข้อขัดแย้ง จนทำให้เกิดล่าช้าในการพัฒนาและเป็นผลเสียต่อทรัพยากรการท่องเที่ยวในที่สุด
2. การสนับสนุนของภาครัฐบาลต่อการท่องเที่ยวยังไม่เพียงพอทั้งในค่านักเดินทางและบุคลากร ตลอดจนขาดองค์ความรู้ที่เพียงพอที่มีความคล่องตัวในการดำเนินการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอย่างจริงจัง
3. ขาดการประสานงานระหว่างภาครัฐบาล ในการกำหนดนโยบายและแผนงานพัฒนาการท่องเที่ยว เกิดการล่าช้าไม่ทันต่อเหตุการณ์

### 2.2 ปัญหาการพัฒนาบริการท่องเที่ยว

มีหลายประการ แต่ส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการเอกชนด้านธุรกิจท่องเที่ยว

1. การอำนวยความสะดวกและรักษาความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวยังไม่เพียงพอ
2. ธุรกิจท่องเที่ยวเอกชนแข่งขันกันจนเป็นผลเสียต่อมาตรฐานการบริการ
3. การบริการด้านการขนส่ง คำนวณการคมนาคมระหว่างประเทศและในประเทศยังไม่สะดวกเท่าที่ควร
4. การพัฒนาบุคลากรในวิชาชีพธุรกิจท่องเที่ยว ยังค่อนข้างจำกัดและไม่รวดเร็ว
5. ต้นทุนในการประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวทั้งด้านการผลิตและบริการสูงขึ้นจนเป็นอุปสรรคต่อการแข่งขันในตลาดต่างประเทศ

### 2.3 ปัญหาการส่งเสริมการท่องเที่ยว

1. การศึกษาข้อมูลรายละเอียดและการวิจัยเกี่ยวกับอุปสงค์นักท่องเที่ยว มีนอต และไป่ตอเนื่องกัน ทำให้การกำหนดนโยบายและแผนงานการตลาดไม่รัดกุมเพียงพอ
2. งบประมาณการโฆษณาแหล่งท่องเที่ยวมีจำกัด จึงเป็นข้อจำกัดต่อการเพิ่มประสิทธิภาพของการโฆษณาให้ได้ผล
3. ขาดมาตรการควบคุมป้องกันการแพร่กระจายข่าวสารที่ไม่เป็นผลดี และมีลักษณะบิดเบือนข้อเท็จจริง ทำให้เกิดภาพพจน์ที่เสียหายต่อประเทศไทย

### 3. ปัญหาอันเกิดจากข้อจำกัดของ ททท. โดยตรง

นั่นคือ ททท. ได้ปฏิบัติหน้าที่ตาม พ.ร.บ. จัดตั้งการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2522 ซึ่งมีขอบเขตที่จำกัดมาก ไม่เอื้ออำนวยต่อการบริหารกิจการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว โดยส่วนรวมให้เป็นที่ไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายได้กล่าวคือ พระราชบัญญัติดังกล่าวเป็นพระราชบัญญัติจัดตั้งองค์การที่วัตถุประสงค์เฉพาะการดำเนินงานด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวทั้งภายในและนอกประเทศเท่านั้น ยังมีโคจรอบคลุมด้านการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโดยส่วนรวม โดยเฉพาะส่วนที่เกิดจากข้อจำกัดธุรกิจอุตสาหกรรมและการบริการท่องเที่ยว จึงเห็นว่าปัญหาจะรุนแรงขึ้นเรื่อย ๆ นอกจากนี้ กฎหมายฉบับนี้ก็ได้กำหนดเฉพาะหน้าที่และความรับผิดชอบแก่ ททท. แต่มิได้ให้อำนาจในการควบคุมดูแลกิจการอื่น ๆ ในสาขาที่เกี่ยวข้องด้วย ดังนั้น จึงทำให้การดำเนินงานเรื่องการท่องเที่ยวไม่ได้รับการบรรลุผลเต็มที่ได้ตามที่หวังไว้

บทบาทสำคัญและถูกต้องสมควร ที่จะได้รับการพิจารณาอย่างจริงจัง ก็คือ ถัดจากการพัฒนาหน่วยงานโครงสร้าง การจัดการ การอำนวยความสะดวก การดำเนินงาน และอื่น ๆ ของ ททท. ในรูปแบบโครงสร้างและสถานะที่เหมาะสม ซึ่งในขณะนี้ ททท. ก็ได้มีการศึกษาทบทวนการดำเนินงานที่ผ่านมา พิจารณาถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน แล้วก็ขอสรุปเสนอเป็นแนว

ทางในการจัดรูปและปรับองค์กร ททท. ใหม่นี้ ไทยได้เสนอให้เปลี่ยน  
ฐานะ ททท. จากรัฐวิสาหกิจมาเป็นหน่วยราชการในระดับทบวง ซึ่งให้ชื่อ  
ว่า ทบวงการท่องเที่ยว ทบวงการท่องเที่ยวจะมีหน่วยงานที่เป็นส่วนราชการ  
ส่วนหนึ่ง ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งคล้าย ๆ กับ ททท. ในปัจจุบัน และอีกส่วนหนึ่งจะเป็น  
รัฐวิสาหกิจในรูปแบบบริษัทพัฒนาการท่องเที่ยวและบริษัทเงินทุนฯ ซึ่งจะขึ้นตรง  
ต่อทบวงการท่องเที่ยว จะมีหน้าที่ดำเนินงานด้านธุรกิจเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว  
ทั้งกิจกรรมแหล่งท่องเที่ยว พัฒนาบุคลากร รวมทั้งหาแหล่งเงินทุนที่มีอัตราดอกเบี้ย  
ต่ำเป็นพิเศษ ซึ่งการปฏิบัติงานของบริษัทนี้จะทำให้การพัฒนาการท่องเที่ยว  
มีการพัฒนาได้เต็มรูปแบบสมบูรณ์ตามระบบ และครบวงจรของการพัฒนาท่องเที่ยว

หมายเหตุ

ข้อมูลจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย



## 2.3 สภาพโดยทั่วไปของเกาะภูเก็ต

เกาะภูเก็ตตั้งอยู่ในทะเลอันดามัน ทางตอนใต้ของประเทศไทย เป็นระยะทาง 885 กิโลเมตร จากกรุงเทพมหานคร และเหนือจากเกาะลังกาวิ และปีังประเทศมาเลเซีย ประมาณ 200-300 กิโลเมตร ซึ่งเป็นแหล่งที่มีชื่อเสียงทางสถานที่ที่ตกตาอากาศเช่นกัน ด้านพื้นที่เกือบ 600 ตารางกิโลเมตร (ประมาณเท่ากับสิงคโปร์) ภูเก็ตจึงเป็นเกาะที่มีขนาดใหญ่ที่สุดของประเทศ เชื่อมต่อกับแผ่นดินใหญ่ด้วยสะพานสารสิน ทางค้ำฟ้าเหนือของเกาะ

เกาะภูเก็ตมีหัวหน้าทั้งทงสาม ประกอบด้วยภูเขาหินแกรนิต เป็นสันอยู่กลางเกาะ มีป่าไม้ดั้งเดิม และมีชายฝั่งซึ่งมีลักษณะทางธรณีวิทยาเป็นพิเศษ ประกอบด้วย หาดทรายขาวสะอาด 16 แห่ง ทะเลสีคราม และสอาดปราศจากสิ่งเป็นพิษ ด้วยสิ่งดึงดูดใจตามธรรมชาติเหล่านี้ เกาะภูเก็ตจึงได้รับการขนานนามว่า "ไข่มุกของซีกโลกใต้" นอกจากนี้ ยังมีเหตุผลสนับสนุนให้เกาะภูเก็ตมีความเจริญและพัฒนาอย่างมาก คือ เป็นศูนย์กลางของแรลลีย์ และชาวพาราของประเทศด้วย

จากช่วงปี พ.ศ. 2503 มีนักท่องเที่ยวไปเยือนเกาะภูเก็ตเพียงปีละ 1,000 คน แต่ในปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวมากกว่า 300,000 คนไปเยือนภูเก็ตในแต่ละปี ซึ่งประมาณว่ามีค่าใช้จ่ายเงิน ในขณะที่พักอยู่ถึง 15,000 ล้านบาท ทั้งนี้เพราะได้รับการช่วยเหลือ และส่งเสริมโดยการเพิ่มเที่ยวบินของสายการบินในประเทศ (บ.ค.ท.) จากกรุงเทพ ถึง ภูเก็ต และเที่ยวบินนานาชาติจากสิงคโปร์และฮ่องกง ทำให้การคมนาคมมาเกาะภูเก็ตสะดวกสบาย และรวดเร็วขึ้นอย่างมาก

นอกเหนือจากความงามตามธรรมชาติของเกาะภูเก็ตแล้ว สิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวอีกอย่างหนึ่งคือ สภาพภูมิอากาศ ซึ่งแตกต่างจากประเทศแถบฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียน, แอฟริกา หรือ แถบทะเลคาริบเบียน เพราะเกาะภูเก็ตมีอุณหภูมิที่ค่อนข้างเปลี่ยนแปลงน้อยมากตลอดปี คือประมาณ 25 - 30 องศาเซลเซียสเท่านั้น และตุลาคม ซึ่งมีฝนตก แต่ก็ไม่เป็นอุปสรรคอันใดกับการมาท่องเที่ยวพักผ่อน

ประชากรของจังหวัดภูเก็ตมีหลายชาติหลายภาษา ส่วนใหญ่เป็นคนไทยนอก จากนั้นมีชาวมลายู แขกซิกข์ ปาหานกลิงคักกูซ่า ชาวเล และฝรั่งที่ทำงานอยู่ตามบริษัท เหมือนแร่ ภาษาที่ใช้มี 2 ภาษา คือ ภาษาไทย ซึ่งใช้ในราชการเป็นภาษากลาง และภาษาท้องถิ่น ซึ่งเป็นภาษามักกะไตที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง มีสำเนียงตลอดจน การออกเสียงแตกต่างไปจากภาษามักกะไตของจังหวัดอื่น ๆ การปกครอง แบ่งออกเป็น 3 อำเภอ คือ อำเภอถลาง อำเภอกระบุรี อำเภอเมืองภูเก็ต

อาชีพของพลเมืองในด้านการเกษตรส่วนใหญ่ทำสวนยางพารา สวนมะพร้าว สวนผลไม้ อันได้แก่ เงาะ ลิ้นปะรด หุเวียน ชุน และสะตอ ส่วนในภาคอุตสาหกรรม ภูเก็ตมีความเจริญมาก เช่น การทำเหมืองแร่คิงบุก แร่พลูม และแร่ดีบุก การทำยางแผ่นรมควัน และการทำปลาร้า ปลากระป๋อง เป็นต้น และขณะนี้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกำลังขยาย ทั่วอย่างมากมายมีการสร้างโรงแรมขนาดใหญ่ที่ไคมาตฐาน และมีวิวัฒนาการเกิดขึ้นหลายแห่ง สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของเกาะภูเก็ต

1. ไร่ขิง เป็นเนินเขาเตี้ย ๆ รถยนต์สามารถขึ้นไปถึงยอดเขาได้ เทศบาลได้ จัดเป็นส่วนดูสภาพ และสวนสาธารณะ เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ และชม วิวทัศน์ของเมืองภูเก็ต ทะเลกว้าง และเกาะเล็กเกาะน้อย
2. หมู่บ้านชาวเล ชาวเล หรือ ชวน้ำ เป็นชนกลุ่มน้อยที่อาศัยอยู่ทางภาคใต้ของ ประเทศไทย ส่วนใหญ่ตามเกาะชายฝั่งมหาสมุทรอินเดีย ชาวเลอาศัยอยู่ที่ หาดราวี และเกาะดีเหว บริเวณแหลมตึกแก ชาวเลมีความเฉลียวฉลาด มีความเป็น อยู่กับธรรมชาติแบบเรียบง่าย ประเพณี และภาษาพูดแตกต่างออกไป มีความเป็นอยู่ ง่าย ๆ อาชีพหลักคือ การประมง และรับจ้างค้าแร่ตามเรือขุดแร่ เกาะเล และควาเป็ลือกทะเล
3. เกาะแก้วสิงสารี นั่งเรือจากหาดราวีประมาณ 30 นาที หากทรายและ ธรรมชาติใต้น้ำสวยงามมาก
4. แหลมพรหมเทพ แหลมถา หาดโตน (ใบดุกรูม กลิ่นแรงจืด)

5. หาดกะตะ หาดกะหร่ หาดมุกดอง

6. หาดก ล่า แหลมสิงห์ หาดสุรินทร์ (มีความลาดชันมาก ไม่เหมาะเล่นน้ำ)

นอกจากนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวที่ใกล้เคียงกับเกาะภูเก็ตอีกมากมาย เช่น อ่างรั้งง่า เกาะมันหยี เขาสิงกัน เกาะพีพี และ เขาตะปู เป็นต้น

แนวโน้มการพัฒนาการท่องเที่ยวของเกาะภูเก็ต

ความเจริญเติบโตทางด้านการท่องเที่ยวของภูเก็ตได้ก้าวหน้าไปอย่างมาก และในปัจจุบันอุตสาหกรรมนี้ได้เข้ามาแทนที่อุตสาหกรรมการทำเหมืองแร่ และยางพารา ซึ่งเคยเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญที่สุด และเป็นที่น่าสังเกตว่า อัตราการเจริญเติบโตของนักท่องเที่ยวของภูเก็ตสูงกว่าอัตรานักท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นทางเข้ามาในประเทศไทยเป็นอย่างมาก ทั้งนี้เป็นเพราะสถานที่พักผ่อนอันเป็นที่พึงพอใจ และมีเที่ยวบินจำนวนมากทั้งสายการบินในประเทศ และสายการบินนานาชาติมาลงที่สนามบินภูเก็ต แต่จากการสำรวจและประมาณการของการท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วได้ นอกจากนี้ ก็ยังไม่มีสถานที่จัดประชุมสัมมนาในระดับนานาชาติ ทั้งนี้โครงการโรงแรมรีแลกซ์เบย์ รีสอร์ท แห่งนี้จึงสามารถตอบสนองความต้องการของภูเก็ตให้ทั้งรองค้ำ

จำนวนครั้งของการจัดประชุมระดับนานาชาติในประเทศไทย

1980	1981	1982	1983	1984
137	150	206	256	314

จำนวนเที่ยวทางประเทศที่เกิดขึ้นทางเข้ามารวมการประชุม

1980	1981	1982	1983	1984
๑,๑๑๐	๑,๕๗๖	14,๖00	1๖,7๔๖	

ข้อมูลการก้าวท่องเที่ยวแห่งประเท ไทย

ในการจัดประชุม ๑14 ครั้งของปี 1984 นั้น มีเพียง ๘ ครั้งเท่านั้นที่ภูเก็ตได้เป็นสถานที่จัดประชุม ทั้งนี้จึงคาดหมายได้ว่าต่อไปจะต้องมีการประชุมสัมมนาที่ภูเก็ตมากขึ้น เป็นการเพิ่มจำนวนผู้เข้าพัก และเพิ่มปริมาณเงินตราต่างประเทศที่ถูกนำมาใช้จ่ายในภูเก็ตมากขึ้นด้วย

## 2.4 ลักษณะที่ตั้งของโครงการ และสภาพแวดล้อมทางกายภาพ

### ลักษณะที่ตั้งของโครงการ

โรงแรมรีแลกซ์เบียร์สอร์ท ตั้งอยู่บนเนื้อที่ 72 ไร่ (28.8 เอเคอร์) ทางฝั่งตะวันตกของเกาะภูเก็ต มีดินติดชายหาดละร่น้อย ราว 400 เมตร โดยไม่ต่อเนื่องกับหาดสาธารณะอื่น ๆ พื้นที่มีส่วนใหญ่เป็นที่ราบทางฝั่งทะเลอันดามัน (มหาสมุทรอินเดีย) บริเวณที่ดินอยู่ในเขตตำบลลาครเหมือน อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ต ห่างจากสนามบินนานาชาติจังหวัดภูเก็ต ราว 60 กิโลเมตร มีอาณาบริเวณจรดพื้นที่ข้างเคียง ดังนี้

ทิศเหนือ	จรด ภูเขา และป่าโปร่ง
ทิศใต้	จรด ทะเลอันดามัน และภูเขา
ทิศตะวันออก	จรด ที่ราบ และป่าโปร่ง
ทิศตะวันตก	จรด ชายฝั่งทะเลอันดามัน และภูเขา

### การเข้าสู่โครงการ

ทางเข้าหลัก จากถนนวงแหวนภายใน เข้าสู่ถนนส่วนบุคคลขอโครงการ เป็นระยะทางประมาณ 3 กิโลเมตร จากนั้นถนนที่เข้าสู่อาคารจะแบ่งเป็น 2 สาย คือ

- ถนนสำหรับรับส่งแขก หรือผู้มาใช้บริการของโรงแรม
- ถนนสำหรับรับส่งของ หรือพนักงานของโรงแรม

ถนนทั้ง 2 สายนี้แยกจากกัน หลังจากผ่านจุดตรวจและรักษาความปลอดภัยทางกายภาพแล้ว (คูแบริงประกอบ) ถนนสำหรับรับแขก จะเข้าสู่อาคารกลาง ทิวเวียงอันเป็นจุดปลายสุด แล้วแยกออกไปยังลานจอดรถทั้ง 2 ด้าน ส่วนถนนบริการจะแยกข้ามลำธารเข้าทางด้านข้างนาถึงตัวรับส่งของ ด้านหลังของโรงแรม

### สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

โรงแรมรีแลกซ์เบียร์สอร์ท เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่บนเขา ส่วนตัวที่แปรเปลี่ยนมาจากรีสอร์ท และโรงแรมอื่น ๆ เลย จึงให้ความรู้สึกสงบ

✓ และว่าโปรแกรม ที่ยังคงมีสิทธิ์ไม่ท้องถิ่นที่มอบตามธรรมชาติให้เกิดความรู้สึกดีขึ้น จากสีเขียวของหญ้าไม้พุ่มชนิด เช่นเดียวกับทะเล และต้นตอก แต่ละระยะทางค่อนข้างไกลจากตัวเมือง และสนามบิน นอกจากนี้ ชายฝั่งทะเลอันดามัน ยังมีคลื่นลมแรงจัดโดยฤดูมรสุม ไม่ปลอดภัยสำหรับการลงเล่นน้ำทะเล ซึ่งทางโครงการได้แก่มีเจ้าหน้าที่วิศวกรสร้างทะเลสาบน้ำเค็มขึ้นเป็นแห่งแรกของภูเก็ต เพื่อให้แขกได้เล่นในทุุกฤดูกาล

### สภาพภูมิอากาศ

เนื่องจากภูเก็ตเป็นเกาะริมทวีปอยู่ในเขตร้อน ลักษณะภูมิอากาศจึงเป็นแบบป่าเมืองร้อน มีลมพัดผ่านตลอดเวลา อากาศอบอุ่นและชุ่มชื้นตลอดปี ฤทธิผลที่พบบ่อยเกิดฤดูกาล คือ ลมมรสุม ซึ่งปกติจะพัดผ่านในทิศทางที่แน่นอน มี 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และ ฤดูฝน

1. ฤดูร้อน ระหว่างเดือนธันวาคม ถึงเดือนมีนาคม

2. ฤดูฝน เริ่มปลายเดือนเมษายน ถึงปลายเดือนพฤศจิกายน

ช่วงที่มีฝนตกมากที่สุดส่วนใหญ่จะอยู่ในเดือนกันยายน ปริมาณน้ำฝนรวมเฉลี่ยแต่ละปีอยู่ระหว่าง 2,200 มม. และจำนวนวันที่ฝนตกในหนึ่งปีเฉลี่ยได้ 173 วัน

อุณหภูมิเฉลี่ยในทะเลและเข็วเปลี่ยนแปลงไปแห่งเล็กน้อยเท่าที่เห็นในช่วงปี อยู่ระหว่าง 25 - 30°C และความชื้นสัมพัทธ์ เฉลี่ย 73% - 83% ทิศทางของลมช่วงที่พัดแรง คือ ทิศทางตะวันออกเฉียงเหนือ สำหรับช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึง เดือนเมษายนด้วยอัตราความเร็วเฉลี่ย 4 - 6 เมตร/ร.ม.

## 2.5 การศึกษารายละเอียดของโครงการ.

### การวางแนวอาคาร

1. อาคารทั้งหมดจะวางในลักษณะ U-SHAPE ทั้งหมดออกสู่ทะเล เพื่อให้ผู้  
เยี่ยมชมมีโอกาสเห็นวิวชายหาด และทะเล โดยมีอาคารกลาง (MAIN BUILDING)  
ทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อมกิจกรรมต่าง ๆ ภายในอาคารกลางประกอบด้วย LOBBY,  
HALL, LOUNGE และ MAIN BAR ซึ่งเปิดโล่งออกสู่ทะเล นอก  
จากอาคารกลางยังเป็นตัวเชื่อมระหว่างเนื้อที่เปิดโล่งขนาดใหญ่ทางด้าน  
ข้างทั้งสองด้าน DOUBLE LOADED POOLSIDE WING ซึ่งเป็นห้องพัก  
แขกทั้งหมด และทางฝั่งทะเลสาบบัวเค็มจะมีอาคาร DOUBLE LOADED  
LAGOON SIDE WING เป็นห้องพักแขกเช่นกัน ส่วนอาคาร SINGLE  
LOADED จะตั้งขวางกับอาคารกลางตรงบริเวณ HALL โดยที่ชั้นล่างจะ  
เป็นภัตตาคารต่าง ๆ ร้านค้า และห้องออกกำลังกาย ชั้นบนเป็นห้องพักทั้งหมด
2. ส่วนบริการสาธารณะจะอยู่ริมกลางของอาคาร SINGLE LOADED ทางด้าน  
ซ้าย และขวาของอาคารกลางเชื่อมติดต่อกันด้วยทางเดินไม้ที่เป็นลักษณะ  
ของสะพานไม้ (BOARD WALK)
3. ส่วนบริการของโรงแรม (BACK OF THE HOUSE) ถูกแยกจากทางสัญจร  
แขก โดยจะอยู่กลางหลังของอาคาร ส่วนนี้จะประกอบด้วย ห้องเครื่อง ห้อง  
เก็บของ ส่วนซ่อมแซม ส่วนอำนวยความสะดวกของพนักงาน ฯลฯ
4. รูปทรงและสัดส่วน เพื่อสะท้อนลักษณะทางสถาปัตยกรรมไทย อาคารทั้ง  
หมดจึงออกแบบให้มีลักษณะแบบไทย ๆ เริ่มจากอาคารกลางซึ่งวางอยู่ใน  
แนวคดโค้งต่างจากแนวจากทางเข้าเปิดโล่งออกสู่ทะเล ครอบคลุมด้วยหลัง  
คาทรงไทยลดหลั่นตามสัดส่วน และความสละสลวยของกิจกรรมภายใน ส่วน  
อาคารที่อยู่ด้านซ้าย และขวา (SINGLE LOADED) ต่อเนื่องกับอาคาร  
กลางถูกกำหนดให้ลดหลั่นขึ้นต่ำ ๆ กดยกออกไป (STEP IN) เพื่อให้อาคาร  
กลางมีความโดดเด่นไม่อึดอัด และอาคาร DOUBLE LOADED ที่อยู่แนว  
ตั้งฉากกับทะเลก็จะลดหลั่นขึ้นในลักษณะเดียวกับ เพื่อสะท้อนลักษณะการเปิด  
โล่งของทะเล และเพื่อสัดส่วนในการมองที่นุ่มนวลขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีโอกาสนำไปใช้

โรงแรมเรียลลิตี้เบย์รีสอร์ทเป็นโรงแรมทันสมัยแบบบูรณาการ ซึ่งจะ  
เปิดดำเนินการต่าง ๆ เพื่อให้บริการแก่แขก ดังนี้

องค์ประกอบหลัก (ESTABLISHING NEEDS)

ก. ประเภทห้องพัก (GUEST ROOM)

ข. ประเภทห้องจัดเลี้ยง (FUNCTION HALL)

ค. ประเภทห้องอาหาร (FOOD & BEVERAGE)

องค์ประกอบรอง

ง. ส่วน SHOPPING ARCADE

จ. ส่วนบริการต่าง ๆ

ห้องพัก (GUEST ROOM)

ห้องพักมีทั้งหมด 5 แบบ คือ

1. ROYAL SUITE	จำนวน	6	ห้อง
2. SUPERIOR SUITE	จำนวน	14	ห้อง
3. JUNIOR SUITE	จำนวน	17	ห้อง
4. DOUBLE BED	จำนวน	212	ห้อง
5. TWIN BED	จำนวน	215	ห้อง
รวม		464	ห้อง

รายการเฟอร์นิเจอร์และสิ่งอำนวยความสะดวกใน STANDARD ROOM

1. ตู้เสื้อผ้า
2. ตู้เย็นขนาด 3.5 คิวลิตร
3. ชั้นวางรองเท้าที่ตู้เย็น
4. เก้าอี้มอบ
5. โต๊ะเก้าอี้เตียงรถนอนอุปกรณ์

6. เก้าอี้เตี้ย, โต๊ะกลาง
7. เก้าอี้ระเบียง, โต๊ะกลาง
8. ที่วางกระเป๋า, โต๊ะเขียนหนังสือ, เก้าอี้
9. หาม้านพร้อม SILVER BACK
10. พรม WALL TO WALL
11. กล้องกระดาษเร็ดหน้า
12. ราวแขวนผ้า, ราวตากผ้า
13. เครื่องเป่าผม
14. ถังขงาบน้ำบอบ และห้องน้ำ
15. ม้านห้องน้ำพร้อมอุปกรณ์
16. ขาคลุมเตียง
17. หมอนชนิดแข็ง, หมอนชนิดนิ่ม
18. โคมไฟหัวเตียง
19. โคมไฟโต๊ะเขียนหนังสือ
20. กระดาษปกผนัง
21. โทรทัศน์
22. โทรทัศน์ใบห้องนอน และห้องน้ำ
23. วิทยุ
24. เครื่องปรับอากาศ และเครื่องปรับอากาศ



LAGOONSIDE WING.

DOUBLE LOADED CORRIDOR

Level	Royal Suite	Superior Suite	Junior Suite	Double Bed	Twin Bed
Ground Floor	-	2	-	16	14
1st. 15.80	-	2	-	14	14
2nd. 18.60	-	2	2	12	11
3rd. 21.40	-	2	2	10	11
4th. 24.20	1	-	2	8	11
5th. 27.00	1	-	2	8	9
6th. 29.80	<u>1</u>	<u>-</u>	<u>1</u>	<u>8</u>	<u>9</u>
Total	<u><u>3</u></u>	<u><u>8</u></u>	<u><u>9</u></u>	<u><u>76</u></u>	<u><u>79</u></u>

SINGLE LOADED

Level	Royal Suite	Superior Suite	Junior Suite	Double Bed	Twin Bed
2nd. 18.60	-	-	-	8	8
3rd. 21.40	-	-	-	6	8
4th. 24.20	-	-	-	6	7
5th. 27.00	-	-	-	6	6
6th. 29.80	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>5</u>	<u>6</u>
Total	<u><u>-</u></u>	<u><u>-</u></u>	<u><u>-</u></u>	<u><u>31</u></u>	<u><u>35</u></u>

POOLSIDE WING

DOUBLE LOADED CORRIDOR

Level		<u>Royal Suite</u>	<u>Superior Suite</u>	<u>Junior Suite</u>	<u>Double Bed</u>	<u>Twin Bed</u>
1st. FL.	15.80	-	2	-	15	16
2nd. FL.	18.60	-	2	2	13	12
3rd. FL.	21.40	-	2	2	11	12
4th. FL.	24.20	1	-	2	11	10
5th. FL.	27.00	1	-	-	11	12
6th. FL.	29.80	<u>1</u>	<u>-</u>	<u>2</u>	<u>9</u>	<u>8</u>
Total		<u>3</u>	<u>6</u>	<u>8</u>	<u>70</u>	<u>70</u>

SINGLE LOADED CORRIDOR

Level		<u>Royal Suite</u>	<u>Superior Suite</u>	<u>Junior Suite</u>	<u>Double Bed</u>	<u>Twin Bed</u>
2nd. FL.	18.60	-	-	-	8	8
3rd. FL.	21.40	-	-	-	8	6
4th. FL.	24.20	-	-	-	7	6
5th. FL.	27.00	-	-	-	6	6
6th. FL.	29.80	-	-	-	6	5
Total		<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>35</u>	<u>31</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TYPE		AREA (ม <sup>2</sup> )
Royal Suite	- Bed room + LIV + DIN	= 125.79
(type I)	- W.C 1	= 3.75
	- W.C 2	= 7.08
	- W.C 3	= 9.40
	- Ter.	= 125.40
	<u>Total</u>	<u>= 271.42</u>
Junior Suite	- Bed room + LIV + DIN	= 26.54
(Type I & II)	- W.C.	= 5.02
	- Ter.	= 6.30
	<u>Total</u>	<u>= 37.86</u>
Royal Suite	- Bed room + LIV + DIN	= 127.00
(Type II)	- W.C. 4	= 3.39
	- W.C. 5	= 7.68
	- W.C. 6	= 9.77
	<u>Total</u>	<u>= 147.84</u>
Superior Suite	- Bed room	= 58.60
(Type I)	- W.C. 7	= 6.39
	- Ter.	= 62.34
	<u>Total</u>	<u>= 127.33</u>
(Type II)	- Bed room	= 59.85
	<u>Total</u>	<u>= 128.58</u>

Type		Area (m <sup>2</sup> )
Standard room	- Bed room	= 26.01
	- W.C.	= 4.91
	- Ter.	= 7.29
	<b>Total</b>	<b>= 38.21</b>
Double Loaded	- Bed room	= 26.66
	- W.C. 8	= 4.82
	- Ter.	= 6.21
	<b>Total</b>	<b>= 37.61</b>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องจัดเลี้ยง และห้องประชุม

ความขาดแคลนประการหนึ่งของภูเก็ต คือ ขาดสถานที่พักผ่อน และ  
โถงประชุมขนาดใหญ่ในระดับนานาชาติ ถัดนั้นโรงแรมนี้จึงออกแบบให้มีโถง  
ประชุมขนาดใหญ่ที่สามารถจุคนได้ถึง 700 - 800 คน ต่อ 1 ห้อง และห้อง  
ประชุมขนาดเล็กอีก 4 ห้อง

ห้องจัดเลี้ยง และห้องประชุมทั้งหมด อยู่ในอาคารชั้นเดียว ตั้ง  
อยู่ด้านหลังของอาคาร SINGLE LOADED CORRIDOR มีลานจอดรถติดกับตัว  
อาคาร จำนวนละเอียดยกขึ้นต่อไป

FUNCTION SHLL	950	m <sup>2</sup>
MEETING ROOM ( 4 ROOMS) @125 m <sup>2</sup>	600	m <sup>2</sup>
STORE ROOM & SERVICE CORRIDOR	290	m <sup>2</sup>
SUNKEN COURT & TERRACE	550	m <sup>2</sup>
W.C.	60	m <sup>2</sup>
TOTAL AREA	2,450	m <sup>2</sup>

เครื่องคำนวณความสะดวกสำหรับห้องจัดเลี้ยง และห้องประชุม

- ไมโครโฟน, เครื่องขยายเสียง
- เครื่องฉายสไลด์ และจอฉาย
- เครื่องลิฟต์เสียง
- บอร์ดแสดงงาน
- เครื่องกายเอกสาร
- เครื่องฉายภาพ (OVERHEAD PROJECTOR)
- กระจกบานค้ำ
- ฟลอร์เตปราคา ถอดประกอบ
- อีเลคโทน, เปียโน
- ข้างไฟฟ้า, ปลั๊กไฟฟ้าขนาด 15 แอมแปร์, สายเคเบิล
- เครื่องเล่นสเตอริโอ
- โทรทัศน์, โทรทัศน์, เครื่องเล่นวีดีโอ
- เทเลโฟน และโทรเลข
- เวที, แท่น, ชกพื้น
- บริการจัดสำเนา
- บริการกายภาพ

## ร้านอาหาร และภัตตาคาร

ประกอบด้วยร้านอาหาร และภัตตาคาร 6 ประเภท ดังต่อไปนี้

1. GRILL ROOM เป็นภัตตาคารอาหารยุโรป ตั้งอยู่ที่ชั้นที่ 1 ของอาคาร SINGLE LOADED มีพื้นที่ 220 ตร.ม. เปิดบริการ 18.00 - 22.00 น.
2. JAPANESE RESTAURANT ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ตั้งอยู่ติดกับ GRILL ROOM มีพื้นที่ 107 ตร.ม. เปิดบริการ 11.30 - 14.00 น. และ 17.00 - 22.00 น.
3. SEA FOOD RESTAURANT ภัตตาคารอาหารทะเล เป็นอาคารทรงศาลาไทย ตั้งอยู่ที่ทะเลสาบจำเริญ มีพื้นที่ 745 ตร.ม. (รวมครัว) เปิดบริการตั้งแต่ 11.00 - 23.00 น.
4. COFFEE SHOP บริการอาหารทานว่าง ตั้งแต่ของว่าง (SNACK) จนถึงอาหารมื้อ ดั่งอยู่ที่ชั้น 1 ของอาคาร SINGLE LOADED และอยู่ติดกับ HALL ของอาคารกลาง มีพื้นที่ 330 ตร.ม. เปิดบริการตลอด 24 ชม.
5. LOUNGE และ MAIN BAR บริการเครื่องดื่มนานาชาติ และของว่าง ตั้งอยู่ที่รวมหลายส่วนของอาคารกลาง ซึ่งเปิดบริการเปิดโล่งรับลมทะเล โดยตรง วางตั้งกล่ามีพื้นที่ 846 ตร.ม. เปิดบริการตั้งแต่ 10.00 - 24.00 น.
6. NIGHT CLUB บริการเครื่องดื่มสำหรับผู้มาฟังเพลง และเต้นรำ ตั้งอยู่ที่ชั้นที่ 1 ของอาคารกลาง โดยส่งมาผ่านบันไดเวียนจากบริเวณห้องโถง มีพื้นที่ 303 ตร.ม. เปิดบริการตั้งแต่ 21.00 - 01.00 น.

## หมายเหตุ

ภัตตาคารและห้องอาหารทั้งหมด ยกเว้น SEA FOOD RESTAURANT จะมีการเตรียมอาหารในบริเวณเดียวกัน คือ ที่ MAIN KITCHEN มีพื้นที่ 733 ตร.ม. โดยภัตตาคารแต่ละแห่งจะมี PANTRY พลังงานเองอยู่ในบริเวณภัตตาคาร เพื่อการเตรียมอาหาร และ เครื่องดื่มเล็ก ๆ น้อย ๆ

ร้านค้า และส่วนบริการสาธารณะ (SHOPS RENTAL & OTHER FACILITIES)

1. ร้านค้าขายของที่ระลึก และของใช้ต่าง ๆ จำนวน 5 ร้าน มีพื้นที่ 260 ตร.ม. อยู่บนชั้นที่ 1 ของอาคาร SINGLE LOADED เปิดบริการ 10.00 - 21.00 น.
2. ห้องออกกำลังกาย และห้องอบไอน้ำ พื้นที่ 242 ตร.ม. อยู่ด้าน POOLSIDE WING ของอาคาร SINGLE LOADED และใกล้กับบริเวณร้านค้า เปิดบริการ 07.00 - 18.00 น.
3. คลินิก เปิดบริการสำหรับแขกและพนักงาน โดยแพทย์ ตลอด 24 ชั่วโมง มีพื้นที่ 32 ตร.ม. อยู่ใกล้กับห้องออกกำลังกาย
4. ร้านแต่งผมสุภาพสตรี และสุภาพบุรุษ พื้นที่ 28 ตร.ม. และ 22 ตร.ม. ตามลำดับ เปิดบริการ 08.00 - 19.00 น.
5. SPORT CLUB ประกอบด้วย สนามเทนนิส 2 คอร์ท พื้นที่ 2520 ตร.ม. สนามสควอช 2 คอร์ท พื้นที่ 169 ตร.ม. และ CLUB HOUSE พื้นที่ 64 ตร.ม. เปิดบริการ 06.00 - 21.00 น.
6. BEACH FACILITIES เช่น เรือใบ, กระจาดโต้คลื่น ฯลฯ มีพื้นที่ 450 ตร.ม. เปิดบริการให้เช่าอุปกรณ์ต่าง ๆ ตั้งแต่ 06.00 - 18.00 น.
7. สระว่ายน้ำ เป็นสระน้ำจืด มีพื้นที่ 1,250 ตร.ม. และพื้นที่รอบสระ 1,550 ตร.ม. มี LIFE GUARD คอยดูแลความปลอดภัยของแขก เปิดบริการ 07.00 - 19.00 น.
8. ทะเลสาบ เป็นทะเลน้ำเค็มที่ผ่านการกรองแล้ว พื้นที่ 4,200 ตร.ม. สามารถใช้เล่นโยกชิงจูปกติ และอนุญาตให้มีคนขี่ม้าสามารถลงเล่นน้ำทะเลที่ชายหาดได้

## ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศเป็นแบบศูนย์กลาง (CENTRAL AIR) จ่ายน้ำเย็นไปถึงส่วนต่าง ๆ ของโครงการ เครื่องทำน้ำเย็น (CHILLER) เป็นแบบลูกสูบชัก มีขนาดทำความเย็นเครื่องละ 150 ตัน จำนวน 4 เครื่อง ซึ่งทั้ง 4 เครื่องนี้ พอเพียงสำหรับภาระการทำความเย็นสูงสุดโดยยังมีกำลังสำรองอยู่บ้าง

เครื่องทำน้ำเย็นจะจ่ายน้ำเย็นอุณหภูมิ 45 F ไปยังเครื่องทำความเย็นชีวเคมี (ตั้งแต่ 6 ตันขึ้นไป) จำนวน 16 ตัว สำหรับทำความเย็นในบริเวณใหญ่ ๆ เช่น กิตตาคาร สำนักงาน ห้องประชุม เป็นต้น การควบคุมความเย็นในแต่ละส่วนจะบังคับโดยเทอร์โมสแตท

นอกจากนี้ ระบบปรับอากาศ ยังหมายความรวมถึงการระบายอากาศในบริเวณต่าง ๆ เช่น ห้องครัว ห้องประชุม เป็นต้น พัดลมที่ใช้มีทั้งแบบติดตั้งบนหลังคค แล้วท่อออกดูไปยังส่วนต่าง ๆ ที่ต้องการระบาย ในบางส่วนจะใช้พัดลมแบบหอยโข่ง, แบบติดผนังหรือแบบติดตั้งในท่อลม แล้วแต่ความเหมาะสมในการใช้งาน

## ระบบไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้ากำลัง เริ่มต้นจากสายส่งไฟฟ้าแรงสูง 22 เควีบนเสา แล้วเดินติดตั้งไปยังแผงสวิตช์ไฟฟ้าแรงสูงไปห้องเครื่องใหญ่ แยกเข้าหม้อแปลงขนาด 2,000 เควีเอลูกหนึ่ง และแยกเดินไปยังหม้อแปลงขนาด 300 เควีเอ อีกสองลูกในห้องเครื่องเล็ก โดยสายก็ผ่านสวิตช์ตัดตอนแรงสูง

หม้อแปลงลูกใหญ่จ่ายไฟฟ้าแรงต่ำให้กับระบบปรับอากาศทั้งโรงแรมเป็นส่วนใหญ่ และจ่ายไฟฟ้าแสงสว่างตลอดจนอุปกรณ์ใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ ในอาคารกลาง และ SINGLE LOADED ส่วนหม้อแปลงอีกสองลูกเล็ก จ่ายไฟฟ้าแรงต่ำสำหรับไฟแสงสว่าง และอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้กับห้องพัก อาคาร DOUBLE LOADED

ในห้องเครื่องใหญ่ ติดตั้งเครื่องกำเนิดไฟฟ้าขนาด 500 เควีเอ ส่วนรับจ่ายไฟฟ้าฉุกเฉิน ในกรณีไฟฟ้าจากการไฟฟ้าเกิดขัดข้อง

ระบบโทรทัศน์

ใช้ศูนย์โทรทัศน์ ระบุสายจากองค์การโทรทัศน์ 10 - 20 คู่สาย แล้วแยกไปเครื่องรับวิทยุ โทรทัศน์ และลำโพงกระจาย ๆ ความความต้องการของกิจการโรงแรม เช่น ใน LOBBY, FUNCTION HALL และสำนักงาน เป็นต้น

ระบบเตือนอัคคีภัย

ประกอบด้วยแผงควบคุม (FIRE ALARM CONTROL PANEL) ซึ่งรับสัญญาณการเกิดอัคคีภัยจากอุปกรณ์ (HEAT DETECTOR) ในห้องพักแขก และบริเวณอื่น ๆ ที่ควรมีแล้วส่งสัญญาณเตือน และแจ้งการเกิดอัคคีภัย เพื่อหนีภัย และกำจัดอัคคีภัยได้ทันเวลา

ระบบเสียงและทีวี

ประกอบด้วยอุปกรณ์เสียงรับวิทยุ เลขเลข หรือประกาศ ไปยังบริเวณที่ต้องการทางลำโพงที่จัดไว้ พร้อมกับมีระบบเสาอากาศทีวีรวม (MATV) สำหรับห้องพักแขก และห้องอื่น ๆ ที่ต้องการใช้ ทั้งนี้จะสามารถเลือกเปิดรับสารเลขทีวีโอ จากหน่วยขั้วมเต็งได้ตามความพอใจ

ระบบผลิตน้ำประปา

แหล่งน้ำดิบที่จะนำมาใช้ในขบวนการการผลิตน้ำประปาได้น้ำมาจากบ่อน้ำตื้น (SHALLOW WELL) เนื่องจากที่ดินบริเวณโครงการนี้ เป็นพื้นที่ลุ่มทรายเป็นแอ่ง ล้อมรอบด้วยภูเขา 3 ด้าน และด้วยที่เหลือน้ำทะเล ทำให้สภาพภูมิประเทศมีความเหมาะสมที่จะกักน้ำไว้ได้ ระดับน้ำใต้ดินจะขึ้นลงตามฤดูกาล หากมีการสูบน้ำขึ้นมาใช้ จะมีผลกระทบต่อน้ำใต้ดินระหว่างน้ำจืด และน้ำเค็มของน้ำใต้ดินอยู่บ้าง อย่างไรก็ดีตาม เพื่อให้มีน้ำพอใช้ตลอดปี จะต้องสร้างอ่างเก็บน้ำขนาดความจุประมาณ 25,000 ลบ.ม.

## ระบบบำบัดน้ำทิ้ง

ระบบบำบัดน้ำทิ้งที่ใช้เป็นระบบ ACTIVATED SLUDGE โดยที่มี BACTERIA ช่วยย่อยสลายสารละลายความสกปรก (ค่า BOD) ให้มีปริมาณน้อยลงก่อนทิ้งลงสู่ทะเลโดยที่น้ำทิ้งจากโรงแรมทั้งหมดจะถูกรวบรวมโดยระบบท่อแยก โดยแยกท่อโสโครก (SOIL PIPE) และท่อน้ำเสีย (WASTE PIPE) ออกจากกัน น้ำทิ้งที่จะเข้าสู่ระบบบำบัด น้ำจากห้องน้ำ เครื่องสุขภัณฑ์ น้ำจากการซักล้าง น้ำจากห้องครัว และการประกอบอาหาร และน้ำทิ้งอื่น ๆ โดยไม่รวมน้ำจากท่อระบายน้ำฝน น้ำทิ้งทั้งหมดจะไหลไปสู่บ่อรวมน้ำทิ้ง (WASTE WATER SUMP) แล้วเข้าระบบบำบัดน้ำทิ้ง ปริมาณน้ำทิ้งในแต่ละวันคำนวณจากปริมาณน้ำใช้โดยใช้สัดส่วน 90% ซึ่งจะได้ปริมาณน้ำทิ้งรวม 450 ลบ.ม. ต่อวัน



## 2.6 การศึกษาตัวอย่างอาคารประเภทเดียวกัน

วัตถุประสงค์ของการศึกษาตัวอย่างอาคารประเภทเดียวกัน

1. เป็นการเปรียบเทียบโรงแรมชั้นหนึ่งประเภทเดียวกันกับโรงแรม ริแลกซ์เบย์ รีสอร์ท ในแง่ของสภาพแวดล้อม ระบบ องค์ประกอบ ของโครงการ และการตกแต่งภายใน
2. วิเคราะห์ถึงข้อดีและข้อเสียขององค์ประกอบต่าง ๆ ของโครงการ ที่นำมาเปรียบเทียบ
3. นำข้อดีมาใช้เป็นแนวทางในการออกแบบ และการแก้ปัญหาของโรงแรม ริแลกซ์เบย์ รีสอร์ท ส่วนข้อผิดพลาดจะเป็นข้อควรระวังและระมัด ระวังเพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาดเท่าที่จะเป็นไปได้
4. ศึกษาถึงการดำเนินการที่ประสบความสำเร็จ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับมาจากการดำเนินการบริหารภายใต้หน่วยงานที่ถูกจัดอย่างมีประสิทธิภาพ
5. ศึกษาถึงงานออกแบบตกแต่งภายในที่สวยงาม และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

### เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบ

1. โรงแรมรอยัลคัลฟ์ บีช เมืองพัทยา เป็นโรงแรมตากอากาศชายทะเล ที่มีชื่อเสียงที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย และมีมาตรฐานการบริการระดับพิเศษ (DELUXE) พร้อมด้วยถึงอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ครบถ้วน นอกจากนี้ยังมีลักษณะทางกายภาพหลายสิ่ง กับโรงแรมริแลกซ์เบย์ รีสอร์ท กล่าวคือ ตั้งอยู่บนหาดส่วนตัว ไม่ต่อเนื่อง กับหาดสาธารณะและโรงแรมอื่น ๆ
2. โรงแรมริเจย์ สะอ่า จังหวัดเพชรบุรี เป็นโรงแรมชายทะเล ขนาดใหญ่ ที่ได้รับการตกแต่งแบบไทย และไทยประยุกต์ ตกแต่งอย่างได้บรรยากาศ อีกทั้งจำนวนห้องพักก็ใกล้เคียงกับโรงแรม ริแลกซ์เบย์ รีสอร์ท คือ 420 ห้อง

3. โรงแรมรอยัลคาร์เดิน รีสอร์ท บีวียิม จังหวัดประจวบคีรีขันธ์  
เป็นโรงแรมตากอากาศที่มีขนาดค่อนข้างเล็ก แต่ว่ามีมาตรฐานในระดับ  
แนวหน้า และเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวต่างประเทศ เพราะมีการ  
ตกแต่งอย่างสวยงาม

โรงแรมรอยัลคลิฟ บีช เมืองพัทยา  
(THE ROYAL CLIFF BEACH HOTEL)

ห้องพัก รวม 680 ห้อง

- ห้องพักมาตรฐาน 650 ห้อง

- ห้องชุด 30 ชุด

ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพักมาตรฐาน ดังนี้

- เครื่องปรับอากาศ

- ทรูม WALL-TO-WALL

- เสียงเพลงจากเครื่องกระจายเสียงภายใน

- โทรทัศน์สี

- โทรทัศน์

- ห้องน้ำภายใน

ห้องประชุม ประกอบด้วย

- สยามบอลรูม A, B ขนาด 430 ตร.ม. และ 540 ตร.ม.

ตามลำดับ

- ห้องซีไฟร์ A, B, C, D, E, F ขนาดตั้งแต่ 46 ตร.ม.

ถึง 145 ตร.ม.

สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับห้องประชุม

- ระบบเครื่องเสียง ไมโครโฟน

- เครื่องฉายสไลด์ พร้อมจอฉาย

- เครื่องเล่นวีดีโอ และโทรทัศน์สี

- เครื่องฉายภาพยนตร์

- เครื่องฉายเอกสาร

เครื่องอัดตัวเนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับนักเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้นำไปเผยแพร่ต่อสาธารณชนโดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางผู้จัดทำไปใช้

เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ (OVERHEAD PROJECTOR) 41

ห้องอาหาร

- COFFEE SHOP
- PANORAMA ROOM/TERRACE
- GRILL ROOM
- SUPPER CLUB
- PIANO COCKTAIL BAR
- GARDEN BAR

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

- สนามเทนนิส 6 คอร์ท
- สระว่ายน้ำ 3 สระ
- บริการแลกเงิน
- ห้องแต่งผมสุภาพบุรุษ และสุภาพสตรี
- ร้านชาชยา, คลินิก
- บริการรถแท็กซี่
- ร้านขายของ
- บริการรถของโรงแรม
- ห้องออกกำลังกาย และอบไอน้ำ
- ไปรษณีย์, เทเลกซ์
- กีฬานางบ้านาชาชนิด เช่น สกีน

โรงแรมรอยัลคลิฟ บีช เมืองพัทยา

โรงแรมรอยัลคลิฟ บีช ตั้งอยู่บนหาดจอมเทียน บนภูเขาบริเวณพัทยา ใต้มีความสวยงาม ร่มรื่นและเป็นส่วนตัว พร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกอย่าง ครบถ้วนสมัยเป็นโรงแรมตากอากาศระดับชั้นหนึ่งของเมืองไทย และได้มาตรฐานสากลในปัจจุบันกำลังทำการก่อสร้างอาคารเพิ่มเติม เรียกว่า THE ROYAL WING อยู่ถัดจากอาคารเดิมทางทิศเหนือ ประกอบด้วย EXECUTIVE SUITE 86 ชุด และ PRESIDENTIAL SUITE 2 ชุด กิตติาคาร คาเฟ่ และเลานจ์ บาร์ เพื่อตอบสนองความต้องการของแขกผู้มาพักในระดับ EXECUTIVE ที่ต้องการความสะดวกสบาย และหรูหราอย่างแท้จริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มี 42 นำไปใช้

การตกแต่งโดยทั่วไป เน้นการดึงธรรมชาติเข้ามาร่วมกับการตกแต่งโดยวัสดุไม้มาประดับ ปรีอการจักสวน แหบทุกบริเวณ เพื่อเพิ่มสีเขียวให้กับอาคารที่เป็ยคอนกรีตสีขาว ทำให้เกิดความสดชื่น เข้ากับบรรยากาศของการพักผ่อน นอกจากนี้ การจัด SPACE โดยทั่วไป จะเป็นแบบเปิดโล่ง มีความต่อเนื่องกัน มีกีฬาหนังกระจกีสมาเป็นตัวช่วยในการแบ่งแยกพื้นที่ แต่ไม่แบ่งแยกความรู้สึก และดึงทำให้ได้รับแสงสว่างจากธรรมชาติอย่างเต็มที่

รูปแบบของการตกแต่ง เน้นบรรยากาศแบบตะวันออก ด้วยการเลือกวัสดุโครงสร้าง เช่น ไม้ สีส้ม สีน้ำตาลอ่อน และสีแสดหม่น ส่วนวัสดุที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นวัสดุและนำสาบาศช่วยเพอร์นิเจอร์หวาย กับผ้าบุสีนูนนวล และของบระคัษตกแต่งประเภทหวาย และเครื่องจักรสาน

สรุปรายละเอียดส่วบริการอาหารและบับเบิงของโรงแรม

ส่วนบริการ	ความจุ (คน)	เวลาเปิดบริการ
1. COFFEE SHOP	140	ตลอด 24 ชั่วโมง
2. PANORAMA ROOM/TERRACE	200	ค้ำมแต่จะตกลงสำหรับจัดเลี้ยง
3. GRILL ROOM	100	18.30 - 22.30 น.
4. SUPPER CLUB	250	20.00 - 01.00 น.
5. PIANO COCKTAIL BAR	50	16.00 - 01.00 น.
6. GARDEN BAR	120	11.00 - 01.00 น.

สรุปรายละเอียดห้องพักประชุม

ROOM	STYLE	PERSON	AREA (M <sup>2</sup> )
SIAM BALLROOM A/B	THEATRE	1,500	1,000
	BANQUET	800	1,000
SAPPHIRE A/B	THEATRE	150	120
	BANQUET	100	120
SAPPHIRE C	MEETING	40	58
SAPPHIRE D	" "	80	145
SAPPHIRE E	" "	40	57
SAPPHIRE F	" "	40	57

โรงแรมรีเจนท์ ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

(THE REGENT CHA-AM BEACH HOTEL)

ห้องพัก

รวม 408 ห้อง

- ห้องพักแบบมาตรฐาน 269 ห้อง
- ห้องชุด 31 ชุด
- ห้องชุดแบบบังกาโล 8 หลัง

ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพักมาตรฐาน ดังนี้

- ผนัง WALL-TO-WALL
- เครื่องปรับอากาศ
- ห้องอาบน้ำในห้อง
- โทรทัศน์
- โทรทัศน์สี และโปรแกรมวีดีโอ
- ระเบียงส่วนตัว

ห้องประชุม

ประกอบควว

- รีเจนท์ ชออล์ 1
- รีเจนท์ ชออล์ 2
- รีเจนท์ ชออล์ 3

สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับห้องประชุม

- ระบบเครื่องเสียง ไมโครโฟน เครื่องบันทึกเสียง
- เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ, เครื่องฉายสไลด์
- เครื่องฉายภาพขบตร ขนาด 16 มม.

- จอฉาย ขนาด 72"

- เครื่องถ่ายเอกสาร

- เครื่องเล่นวีดีโอ

- ไวท์บอร์ด และ บอร์ดแสดงงาน

ห้องอาหาร

- คัทลียา คอฟฟี่ชอป

- ล้อมห่าง กิตติาคารอาหารไทย

- ตะเพียนทอง กริลลูม

- ริมทะเล สแนคบาร์

- แอตแลนติกส์ ไนท์คลับ

- ลอบบี้ เลานจ์

- บาร์-บี-คิว บุฟเฟ่ต์

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

- ห้องนางงามสุภาพบุรุษ และสุภาพสตรี

- สระว่ายน้ำ 2 สระ

- ส้วามเทมปิส 4 ส้ววม

- ส้ววมแบบมิตัน, ส้ววอช

- ห้องออกกำลังกาย และห้องอบไอน้ำ

- บริหารกีฬาทางน้ำ เช่น วินด์เซิร์ฟ
- ห้องเล่นเกมส์
- ราคาย่อม
- บริการอาน้ำช็อคโกแลต
- คลินิก
- ไปรษณีย์ และเคเลคซ์
- บริการแลกเงิน
- บริการรถของโรงแรม
- บริการของบริษัททัวร์
- ลู่วิ่งออกกำลังกาย
- ที่จอดรถ

### โรงแรมรีเจนท์ ๗ะอ่า

โรงแรมรีเจนท์ ๗ะอ่า ตั้งอยู่บนหาดส่วนตัว ในเขตอำเภอชะอ่า จังหวัดเพชรบุรี มีเนื้อที่ประมาณ 100 ไร่ ออกแบบและตกแต่งโดย บริษัท DESIGN + DEVELOP เปิดทำการประมาณ 6 ปีแล้ว นับได้ว่าเป็นโรงแรมตากอากาศที่สวยงาม และมีชื่อเสียงที่สุดแห่งหนึ่งของเมืองไทย ด้วยเนื้อที่อันกว้างขวาง โรงแรมกำลังวางแผนโครงการระยะยาวจำนวนห้องพักรับแขกต้อนรับแขกที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี

### อาคารโรงแรม ประกอบด้วย

1. อาคารห้องพัก 6 ห้อง สูง 6 ชั้น คุ้มไปใบไม้กลางแจ้งต่าง ๆ กัน คือ MOUNTAIN VIEW, GARDEN VIEW และ SEA VIEW เรื่อมต่อกันด้วยทางเดินแต่ละชั้น อาคารทั้ง 6 หลังจะถูกแจกออกไปโดยมีโถงต้อนรับเป็นตัวกลางประกอบด้วย LOBBY, FRONT DESK และ LOBBY LOUNGE
2. อาคารจัดเลี้ยง หลังคาทรงไทยประยุกต์ เป็นอาคาร 2 ชั้น ใช้เป็นที่จัดเลี้ยงหรือจัดบุฟเฟ่ต์ ส่วนเข้าใต้ถุน เป็นแอคเตเลทิสในท์คลับ

3. อาคารศูนย์การค้า อยู่ตรงข้ามกับ MAIN ENTRANCE ของโรงแรม เป็นอาคารชั้นเดียว แบ่งเป็นห้อง ๆ ให้เช่า เพื่อขายสินค้าแก่แขก ได้แก่ ร้านขายเสื้อผ้า ขายของที่ระลึก ขายฟิล์ม เป็นต้น
4. อาคารห้องพักแบบบังกาโล มี 8 หลัง ตั้งอยู่ริมทะเล ทิวทัศน์กลางส่วนที่จัดไว้อย่างงดงาม มีความสงบ ร่มรื่น ปราศจากสิ่งรบกวน และมีความเป็นส่วนตัวมาก เป็นอาคารชั้นเดียว ทรง 8 เหลี่ยม อาจมี 1 หรือ 2 ห้องนอน ตามขนาดของบังกาโล มีห้องน้ำภายใน และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ เหมือนห้องชุด

การตกแต่งโดยทั่วไป เน้นที่การใช้สีสว่างสดใส เช่น แดง แสด และเขียว ให้บรรยากาศสนุกสนาน รื่นเริง ประกอบกับการจัดสวนขนาดใหญ่ ออก่างสวยงามหลายบริเวณ ทำให้เกิดความสดชื่นสบายตาเป็นอย่างมาก และการจัด SPACE ในส่วน PUBLIC เช่นบริเวณล็อบบี้ เป็นแบบเปิดโล่งโดยตลอด สามารถมองเห็นทะเลสีคราม ตั้งแต่ก้าวแรกที่เข้ามาสู่บริเวณนี้ เพอร์นิเจอร์ที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นหวาย ประกอบด้วยผ้าม่านสีสด รูปแบบไม่หรูหรามากนัก แต่เน้นที่ความสะอาดสบาย เป็นกันเอง

สรุปรายละเอียดค่าบริการอาหารและบันเทิงของโรงแรม

ส่วนบริการ	ความจุ (คน)	เวลาเปิดบริการ
1. CATTLEYA COFFEE SHOP	100	24 HOURS
2. LOM FANG THAI RESTAURANT	120	11.00 - 23.00
3. TAPIEN TONG GRILL	80	18.30 - 22.30
4. RIM TALAY SNACK BAR	40	10.00 - 18.30
5. ATLANTIS NIGHT CLUB	150	21.00 - 01.00
6. LOBBY LOUNGE	50	10.00 - 23.00
7. BAR-R-Q BUFFET	180	11.00 - 14.30, 18.00 - 21.00

สปรากละเอียดยของประชุม

HALL/ROOM	SEATING CAPACITY			
	BANQUET	COCKTAIL	CLASSROOM	THEATRE
REGENT HALL 1	250	300	150	250
REGENT HALL 2	80	90	45	80
REGENT HALL 3	90	120	60	90

โรงแรมรอยัล การ์เด้น รีสอร์ท อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์  
( THE ROYAL GARDEN RESORT )

ห้องพัก

รวม 177 ห้อง  
- ห้องพักมาตรฐาน 171 ห้อง  
- ห้องพัก 6 ชุด

ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพักมาตรฐาน ดังนี้

- เครื่องปรับอากาศ
- พรม WALL-TO-WALL
- เสียงเพลงจากเครื่องกระจายเสียงภายใน
- โทรทัศน์
- โทรทัศน์สี
- ห้องน้ำภายใน
- ตู้เย็น

ห้องประชุม

ประกอบด้วย

- ห้องเพ็ชรบุรี 1 ขนาด 96 ตร.ม.
- ห้องเพ็ชรบุรี 1 ขนาด 64 ตร.ม.

สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับห้องประชุม

- ระบบเสียง สมบูรณ์แบบ ไมโครโฟน
- เครื่องฉายภาพยนตร์ ขนาด 16 มม. พร้อมจอฉาย
- เครื่องถ่ายเอกสาร
- ไวท์บอร์ด, บอร์ดแสดงงาน
- เครื่องบันทึกเสียง
- แท็บ และเวที
- เครื่องพิมพ์ดีด
- บริการล่าม ภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น และเยอรมัน

ห้องอาหาร

- GARDEN COFFEE SHOP
- MARKET SEAFOOD
- BAR-B-Q TERRACE
- NAUTILUS COCKTAIL LOUNGE
- JUNGLE DISCOTHEQUE

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

- ไปรษณีย์ เทเลคัท
- บริการแลกเงิน
- ร้านแต่งผมสุภาพบุรุษ และ สุภาพสตรี
- สระว่ายน้ำ
- ร้านขายยา และคลินิก
- บริการนำเที่ยวนอกสถานที่

- บริการรถของโรงแรม
- สนามเทนนิส 2 สนาม
- สนามเด็กเล่น
- โต๊ะปิงปอง พร้อมอุปกรณ์
- บริการกีฬาทางน้ำ
- JACUZZI POOL

โรงแรมรอยัล การ์เด้น รีสอร์ท หัวหิน

โรงแรมรอยัล การ์เด้น รีสอร์ท ตั้งอยู่บนถนนเพชรเกษม เขต จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นโรงแรมตากอากาศที่มีขนาดค่อนข้างเล็ก แต่ได้มาตรฐานทั้งการบริการ การออกแบบตกแต่ง ตลอดจนสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ เทียบเท่าโรงแรมขนาดใหญ่ และเนื่องจากมีขนาดไม่ใหญ่โตนัก จึงทำให้เกิดบรรยากาศที่น่านั่งพักผ่อน ไม่พลุกพล่าน ร่มรื่นด้วยสวนที่จัดอย่างสวยงาม รวมทั้งบ่อเลี้ยงปลา และน้ำตกจำลอง ช่วยทำให้เกิดความรู้สึกเหมือนอยู่ท่ามกลางธรรมชาติจริง ๆ

อาคารโรงแรม ประกอบด้วย

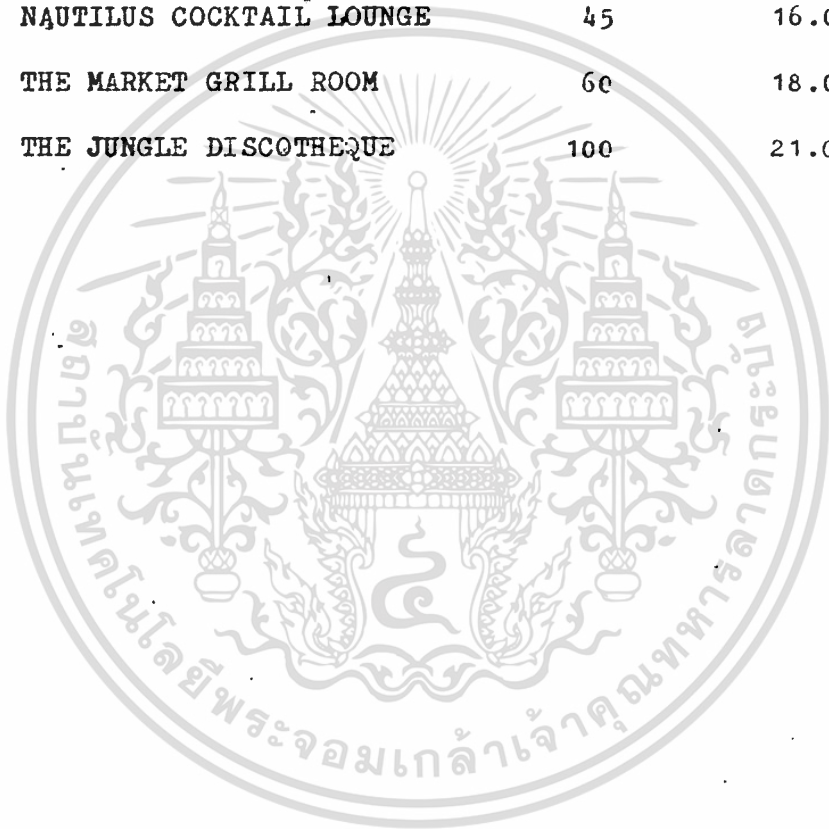
1. TOWER สูง 4 ชั้น ใจกลางประกอบด้วย ENTRANCE HALL, FRONT OFFICE และห้องพัก ชั้นที่ 2 - 4 เป็นห้องพักทั้งหมด
2. NORTH WING สูง 3 ชั้น เป็นห้องพักทั้งหมด
3. SOUTH WING สูง 3 ชั้น เป็นห้องพักทั้งหมด

อาคารทั้งหมดมีการออกแบบให้รับกับสภาพแวดล้อม คือ หน้าอาคารสู่ทะเล ซึ่งห้องพักทุกห้องสามารถมองเห็นทะเลได้ และเนื่องจากพื้นที่ดินมีลักษณะเอียงลาด จึงมีการเล่นระดับของพื้น ทำให้เกิดความรู้สึกแปลกใหม่ เมื่อมองสภาพอาคารโดยรวม ๆ แล้ว จะเห็นว่ามีลักษณะแบบไทยรวมกับลักษณะของสถาปัตยกรรมเมืองร้อย ซึ่งเหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศ และภูมิอากาศของหัวหิน

การตกแต่งในส่วนต่าง ๆ ของบริเวณ PUBLIC SPACE ักมี  
 "ที่มา" (THEME) อย่างเด่นชัด เช่น NAUTILUS COCKTAIL LOUNGE  
 มีที่มาจาก บรรดาการ์ตูนทะเล เป็นต้น

สรุปรายละเอียดส่วนบริการอาหารและบันเทิง

ส่วนบริการ	ความจุ (คน)	เวลาเปิดบริการ
1. THE GARDEN COFFEE SHOP	100	06.00 - 24.00
2. NAUTILUS COCKTAIL LOUNGE	45	16.00 - 23.00
3. THE MARKET GRILL ROOM	60	18.00 - 23.00
4. THE JUNGLE DISCOTHEQUE	100	21.00 - 01.00



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีก<sup>5</sup>นำไปใช้

3.1 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาคารและผู้ใช้อาคาร

อาคารของโครงการโรงแรมรีแล็กซ์ เบย์ริสอร์ท เป็นอาคาร ซึ่งสนองความต้องการในด้านของสถานที่พักตากอากาศ แรชชาของที่ระลึก การจัดเลี้ยง และการจัดประชุมให้แก่ผู้เข้าพักที่อาจเป็นนักท่องเที่ยว หรือนักธุรกิจทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ สามารถแบ่งลักษณะของผู้ใช้อาคารได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ผู้ให้บริการ และ ผู้ใช้บริการ

ผู้ให้บริการ

คือ ผู้ที่ทำงานบริการ และอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยว หรือ นักธุรกิจที่มาใช้บริการ บุคคลผู้ให้บริการเหล่านี้ ได้แก่ พนักงานโรงแรมทุกประเภท ตั้งแต่ระดับผู้บริหารไปจนถึงพนักงานทำความสะอาด ประสิทธิภาพในการทำงานของบุคคลเหล่านี้เป็นสิ่งที่ต้องคำนึงถึง ดังนั้นการออกแบบอาคารควรมีหลักการดังต่อไปนี้

1. ตัวอาคาร อาคารควรให้การออกแบบตรงตามความต้องการในเรื่องประโยชน์ใช้สอยมีความสะดวกสบายในการทำงาน โดยจัดวางส่วนต่าง ๆ ที่มีสัมพันธ์กันให้ติดต่อกันได้โดยสะดวก การออกแบบในส่วนต่างของพนักงานนี้ ไม่จำเป็นต้องหรูหราสวยงามเพราะไม่ได้เป็นส่วนสำหรับแขกผู้มาใช้บริการ แต่ในส่วนที่พนักงานที่ให้บริการแขกจะต้องจัดให้หรูหราสวยงาม เพราะเป็นส่วนที่เชิดชู และเชื้อเชิญแขกให้เกิดความประทับใจ
2. สภาพการทำงาน บรรยากาศการทำงาน โดยทั่วไป ได้แก่ การระบายอากาศ อุณหภูมิ เสียง และแสงสว่าง สิ่งเหล่านี้มีความสำคัญมากในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพช่วยให้เกิดขวัญ และกำลังใจแก่พนักงาน
3. สวัสดิภาพพนักงาน ควรจัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ห้องอาหารพนักงาน ที่ให้ความสะดวก และถูกสุขลักษณะ

ผู้ให้บริการ สามารถแยกได้เป็น 3 ประเภท คือ

1. ฝ่ายบริหาร คือบุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร เช่น ผู้จัดการ หรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่าง ๆ
2. เจ้าหน้าที่ คือบุคคลที่ทำงานภาคภายในโรงแรม และมีตำแหน่งหน้าที่ประจำของ

โรงแรม เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพัก เป็นต้น เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

3. พนักงานทั่วไป คือพนักงานครัว พนักงานทำความสะอาด ช่าง เป็นต้น ไม่ว่าจะกรณีใดทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ผู้ให้บริการ

คือ ผู้มาใช้บริการต่าง ๆ ของโรงแรม แบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. ผู้มาพักโรงแรม จะใช้บริการห้องพัก โดยมากเป็นนักท่องเที่ยวต่าง  
ประเทศรวมทั้งนักธุรกิจต่าง ๆ สามารถแบ่งได้เป็น

- F.I.T, (FREE LANCE INDIVIDUAL TRAVELLER)

โดยมากมาเป็นส่วนตัว โดยการจองห้องพักล่วงหน้า ผ่านทาง TOUR  
AGENCY หรือมาพักเอง โดยตัวเองเป็นผู้เลือกโรงแรมที่เอง

- GROUP TOUR

ประเภทที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 15 - 30 คน โดยผ่าน TOUR AGENCY  
และจ่ายเงินมาเรียบร้อยแล้วกับ TOUR AGENCY

- G.I.T. (GROUP INDIVIDUAL TRAVELLER)

หมายถึงพวกที่จัดเป็นกลุ่มมาเอง ประมาณ 7 - 15 คน โดยมากเป็น  
ชาวักท่องเที่ยว

- COMMERCIAL

เป็นแขกประเภทที่มาทำธุรกิจ หรือมาทำการประชุมสัมมนาต่าง ๆ

2. ผู้มาใช้บริการรวม โดยมากเป็นแขกในประเทศ ปัจจุบันประชาชนนิยม  
มาใช้บริการโรงแรมมาก ช่วยกำรายได้ให้กับทางโรงแรมด้วย ฉะนั้นจึง  
ควรให้ความสนใจในเรื่องความสะดวกในค่านักท่องเที่ยวที่จอร์แดน และ  
ทางเข้าออกของโรงแรมด้วย แขกในประเทศ แบ่งเป็น

- ผู้มาใช้บริการค้าขายสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส งาน  
ประสาส์นพิธีอภิเษก

- ผู้มาใช้บริการค้าประชุมสัมมนาต่าง ๆ

- บุคคลทั่วไปที่สามารถเข้ามาซื้อของ รับประทานอาหารภายในโรงแรม  
หรือมาพักผ่อนหย่อนใจ เช่นมานั่งฟังเพลง เดินรำ เป็นต้น

- ผู้มาจับคอกับแขกที่พักในโรงแรม

### 3.2 รายละเอียดการดำเนินงาน และหน้าที่รับผิดชอบของบุคคล

#### ลักษณะกิจการของโรงแรม

ลักษณะการดำเนินงานกิจการโดยทั่วไป คือ การขายบริการทาง  
ค้ำห้องพัก บริการอาหาร และเครื่องดื่ม และมีบริการด้านอื่น ๆ ที่จำเป็นเพื่อ  
ให้การบริการแก่ผู้เข้าพักมีความสะดวกสบายตลอด 24 ชั่วโมง และไม่สามารถหยุด  
ดำเนินงานในวันใดวันหนึ่งได้

#### 3.2.1 เจ้าของโรงแรม หรือบริษัทเจ้าของโรงแรม (HOTEL OWNER OR OWNING COMPANY)

โรงแรมรีแลกซ์ เบย์ริสอร์ท ได้ถูกจดทะเบียนเป็น  
เจ้าของโดย บริษัทรีแลกซ์บีช จำกัด (RELAX BEACH COMPANY LIMITED)  
มีทุนจดทะเบียน 130,000,000 บาท ซึ่งแบ่งเป็นหุ้นสามัญ จำนวน  
1,300,000 หุ้น ราคาหุ้นละ 100 บาท ผู้ถือหุ้นของบริษัทมีรายละเอียด  
ดังนี้

	จำนวนหุ้น	%
MOBLEX-UIC LIMITED	663,000	51
CHATEAUX ANDAMAN LIMITED	637,000	49
	<u>1,300,000</u>	<u>100</u>

#### 3.2.2 คณะกรรมการ (BOARD OF DIRECTOR)

กรรมการเป็นคณะบุคคลที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม ควร  
มีจำนวนพอสมควร และมีประสบการณ์ ในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับ  
โครงการโรงแรมรีแลกซ์ เบย์ริสอร์ทนี้ คณะกรรมการได้ตกลงว่าจ้าง บริษัท  
UNITED HOTELS LIMITED ของฮ่องกงมาเป็นผู้บริหารงาน โดยภาคีฯ เข้าเป็น  
ระยะเวลา 20 ปี ด้วยความเชื่อมั่นในความสามารถที่จะดำเนินการโรงแรม  
รีแลกซ์ เบย์ริสอร์ท ให้ประสบผลสำเร็จตามเป้าหมายและนโยบายที่วางไว้

บริษัท UNITED HOTELS LIMITED เป็นบริษัทที่ชำนาญการในงาน  
บริหารโรงแรมมีเครือข่ายมากมายทั่วโลก รวมทั้งในประเทศไทยด้วย ได้วาง  
แผนดำเนินการด้านการตลาด และการประชาสัมพันธ์ โดยติดต่อกับเครือข่ายของ  
บริษัท รวมทั้งจะดำเนินงานด้านข่าวสาร ข้อมูลต่าง ๆ ด้านการเงินด้วยการให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่เตรียมขึ้นเพื่อข้อมูลต่าง ๆ จะถูกส่งมาที่สำนักงานที่กรุงเทพฯ ให้แก่ผู้เกี่ยวข้องโดยเห็นว่าการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม (TELEFAX) เพื่อการตรวจสอบและควบคุมการดำเนินงาน

### 3.3.3 ผู้จัดการโรงแรม (GENERAL MANAGER)

บริษัท UNITED HOTELS LIMITED เป็นผู้คัดเลือกผู้จัดการโรงแรมเข้ามาบริหารงาน ผู้จัดการโรงแรม โดยทั่วไป มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรกิจโดยไม่ต้องลงมือกระทำเอง และมีหน้าที่หลัก ดังนี้

- 1.) จัดแบ่งงานให้ทุกคนทำงานอย่างแน่นอน และเหมาะสม
- 2.) กำหนด และแนะนำวิธีการทำงานของแต่ละคน
- 3.) ควบคุม เชื่อถือ ให้วางแผนที่มอบหมายได้ทำสำเร็จตามจุดประสงค์
- 4.) กระตุ้นและชักจูงให้พนักงานทำงานด้วยความขยัน ซัมแข็ง และมีประสิทธิภาพ
- 5.) แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นเฉพาะหน้าให้ลุล่วงไปด้วยความเรียบร้อย

ในโรงแรมขนาดใหญ่ ผู้จัดการต้องมีผู้ช่วยหลายคน เช่น ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริหาร โดยแบ่งสายปฏิบัติงานกันออกไป โดยขึ้นตรงต่อผู้จัดการทั่วไป

### การจัดหน่วยงานของโรงแรม (HOTEL ORGANIZATION)

แบ่งออกเป็น 9 ฝ่าย ดังนี้

- 1.) ฝ่ายขาย (SALES DEPARTMENT)
- 2.) ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (CONTROLLER AND ACCOUNTING DEPARTMENT)
- 3.) ฝ่ายห้องพัก (ROOM CIVISION)
- 4.) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)
- 5.) ฝ่ายบุคคล (PERSONNEL DEPARTMENT)
- 6.) ฝ่ายจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)
- 7.) ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION DEPARTMENT)
- 8.) ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)
- 9.) แผนกงานส่วนย่อย (MINORS DEPARTMENT)

หน้าที่รับผิดชอบของบุคคลต่าง ๆ ภายในโรงแรม

1. ฝ่ายขาย (SALES DEPARTMENT)

ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER) เป็นผู้รับผิดชอบงานด้านการขายของโรงแรมทั้งหมด มีหน้าที่ดังนี้

ก.) ควบคุมงานการขายทั้งหมดของโรงแรม เช่น การขายบริการห้องพัก การขายอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยง

ข.) ประสานงานกับทุกฝ่าย โดยเฉพาะฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ค.) เสนอแนะฝ่ายบริหาร และเป็นที่ปรึกษาในการเพิ่มยอดขายของโรงแรม

เจ้าหน้าที่ในฝ่ายนี้ ได้แก่

- ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER)

- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย (ASSISTANT SALES MANAGER)

- เลขานุการ (SECRETARY)

- พนักงานฝ่ายขาย (SALES REPRESENTATIVE)

2. ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (CONTROLLER & ACCOUNTING DEPARTMENT)

มีหัวหน้าฝ่ายการเงินและบัญชี (CONTROLLER) เป็นผู้รับผิดชอบ แบ่งเป็น

4 แผนก

2.1 แผนกบัญชี มีหน้าที่ตรวจสอบและควบคุมรายรับ รายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม แบ่งเป็น 5 ส่วน คือ

2.2.1 หัวหน้าฝ่ายการเงินและบัญชี (CONTROLLER) ควบคุมดูแลเกี่ยวข้องกับการเงิน บัญชี ตลอดจนทรัพย์สินต่าง ๆ ของโรงแรม และมีผู้ช่วย 1 คน

2.2.2 สมุหบัญชี (CHIEF ACCOUNTANT) รับผิดชอบต่อการรายงานการเงิน

ตลอดจนวิเคราะห์ฐานะการเงิน งานหลักคือ การจัดเตรียมรายงาน

ประจำเดือนเรื่องบัญชี ถ้าไรขาดทุน มีพนักงานโต้งกับบัญชีคือ

ผู้จ่ายเงินเดือน (PAY MASTER)

และเช็กรายรับ (GENERAL CHASIER)

ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (ACCOUNT RECEIVABLE SUPERVISOR)

ผู้ควบคุมบัญชีเจ้าหนี้ (ACCOUNT PAYABLE SUPERVISOR)

ผู้รักษากองพัสดุ (STORE KEEPER)

2.2.3 ผู้ควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE CONTROLLER) : งานหลัก คือ รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม การตรวจและทดสอบ การรับของประจำวัน และอื่น ๆ

2.2.4 ผู้จัดการสินเชื่อ (CREDIT MANAGER) มีหน้าที่ตรวจสอบ ประเมินสินเชื่อเกี่ยวกับการชำระหนี้ของลูกค้า การพิจารณาขยายสินเชื่อ

2.2.5 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบบัญชีรายได้อื่น (INCOME AUDITOR) รับผิดชอบเกี่ยวกับการตรวจสอบรายได้ประจำวันของโรงแรม และเอกสารต่าง ๆ เกี่ยวกับการรับเงิน สรุบบัญชีรายวัน

2.3 แผนกบิลล์ มีหน้าที่รวบรวมบิลล์จากทุกแผนก นำหลักฐานเป็น ARRIVAL และ DEPARTURE ลงแยกรายละเอียดของแขกที่มาพัก ซึ่งได้จากแผนกต้อนรับ

2.4 แผนกการเงิน มีหน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรม มาจ่ายและเก็บส่วนกลาง

2.5 แผนกสถิติบัญชี มีหน้าที่รวบรวมสถิติทางการเงินทั้งหมด เก็บเป็นหลักฐานเพื่อใช้ตรวจสอบ และพิจารณาหาความก้าวหน้า หรือการสทกลงไป เปรียบกับใจหูกเดือน และเขียนเป็นรายปีได้ด้วย

### 3. ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION)

มีผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION MANAGER) เป็นผู้ควบคุม และรับผิดชอบงาน มีผู้ช่วยดังนี้

#### 3.1 ผู้ช่วยจัดการฝ่ายห้องพัก (ASSISTANT ROOMS DIVISION MANAGER)

ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่าง ๆ ในฝ่าย  
ประสานงานกับแผนกบริหารส่วนหน้า และฝ่ายขาย  
จัดทำนโยบายเกี่ยวกับอัตราห้องพัก  
ควบคุมเตียงห้องพักด้านปริมาณและคุณภาพ

#### 3.2 ผู้จัดการแผนกส่วนหน้า (FRONT OFFICE MANAGER) เป็นแผนกที่มีหน้าที่อำนวยความสะดวกต่าง ๆ และจัดแขกเข้าพักในโรงแรม ฉะนั้นจึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารลับ เป็นต้องได้รับรายงานเกี่ยวกับห้องพักแก่แขกและลูกค้า นำไปใช้รับจองห้องพัก การค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ผู้ถือหนังสือนี้ห้ามมิให้นำไปใช้หรือเผยแพร่แก่บุคคลอื่นใดเป็นการลับ

- 3.2.1 แผนกต้อนรับ (RECEPTION DEPARTMENT) มีหน้าที่ในการต้อนรับแขกที่  
มาลงทะเบียน ควรอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจน และสามารถมองเห็นแขก  
ที่เข้ามาบริเวณโถงสิ่ง
- 3.2.2 แผนกสิ่งจองห้องพัก (RESERVATION DEPARTMENT) มีหน้าที่ในการต้อนรับ  
แขก ทำทะเบียนผู้เข้าพัก สำรองห้องพักล่วงหน้า และจัดทำ REGISTRATION FORM และ ARRIVAL NOTIFICATION เพื่อจะส่งไป  
ยังแผนกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น แผนกแม่บ้าน แผนกโทรศัพท์ เป็นต้น
- 3.2.3 แผนกกระเป๋าเดินทาง (BAGGAGE DEPARTMENT) ประกอบด้วยหัวหน้า  
พนักงานรับใช้ (HEAD PORTER OF BELL CAPTAIN) มีหน้าที่ดูแลปฏิบัติ  
งาน พนักงานรับใช้ (BELL BOY) ซึ่งมีหน้าที่ยกหีบห่อสัมภาระของแขก  
ขึ้นแล้วาระที่เข้ามาถึงโรงแรมจนถึงห้องพัก และจากห้องพักถึงรถเมย์แขก  
กลับ
- 3.2.4 พนักงานแจ้งข่าว (PAGE BOY) สำหรับโรงแรมที่ไม่มีบริการแจ้งข่าวทางเสียง  
ในแขกทราบว่า มีครมาคิดต่อ หรือต้องการพบ จะใช้พนักงานแจ้งข่าวนั้นเดิน  
ไปตามจุดต่าง ๆ ที่คาดว่าแขกจะนั่งพักนอนอยู่
- 3.2.5 พนักงานประจำลิฟท์ (ELEVATOR OPERATOR) มีหน้าที่อยู่ประจำลิฟท์คอย  
ให้บริการแขกในการขึ้นลงลิฟท์
- 3.2.6 พนักงานเปิดประตู (DOOR MAN) เป็นบุคคลแรกที่แขกพบเมื่อมาถึง ให้การ  
ต้อนรับโดยการเปิดประตูรถ ช่วยเหลือยกสัมภาระของแขกลงจากรถ และ  
แจ้งพนักงานรับใช้ที่จะหายไป นอกจากนี้ยังอาจช่วยการจอดรถให้เรียบร้อย  
และเร็วกรรถเมื่อแขกต้องการใช้
- 3.2.6 แผนกของหาย (LOST AND FOUND) มีหน้าที่รับแจ้ง และตรวจค้นหาของ  
ที่หายไป สิ่งของที่ค้นพบ หรือผู้มาพดลิมไว้ ต้องลงเป็นหลักฐานในห้องสมุด  
โดยบันทึกวันที่ หมายเลขห้อง ชนิดของของ ใครเป็นผู้พบ
- 3.2.7 แผนกโทรศัพท์ (OPERATOR DEPARTMENT) มีหน้าที่ในการต่อสายโทรศัพท์  
ทั้งจากภายใน และต่อออกภายนอกโรงแรม อาจมีส่วนทำงานแยกจากแผนก  
ต้อนรับ

- 3.2.8 แผนกไปรษณีย์ และวิศุภัณฑ์ (MAIL & POSTAGE DEPARTMENT) มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับไปรษณีย์ภัณฑ์ที่เข้ามา ได้แก่ โทรเลข และจดหมายต่าง ๆ และต้องตรวจว่าสิ่งของต่าง ๆ นั้น ได้ส่งไปถึงแขกผู้พักแล้ว
- 3.2.9 แผนกเก็บบิลล์ (BILLING DEPARTMENT) มีหน้าที่รวบรวมบิลล์ทั้งหมดที่แขกใช้จ่ายจากส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม
- 3.2.10 แผนกเก็บเงินสดส่วนหน้า (FRONT OFFICE CASHIER DEPARTMENT) มีหน้าที่รับเงินจากผู้พัก
- 3.2.11 แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY CHANGER) มีหน้าที่ให้ความสะดวกแก่แขกในเรื่องการแลกเปลี่ยนเงินตรา รวมทั้งการพิจารณาให้เครดิตแก่แขก
- 3.3 หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPER)  
รับผิดชอบในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความเรียบร้อยของโรงแรม ความสะอาดถูกสุขลักษณะ อยู่ในสภาพที่พร้อมจะให้แขกเข้าพักได้ ประกอบด้วย แผนกต่าง ๆ ดังนี้
- 3.3.1 LINEN DEPARTMENT เป็นที่เก็บผ้าทุกชนิดที่อยู่ในโรงแรม รวมทั้งเครื่องแบบของพนักงานด้วย เป็นแผนกเก็บ และเบิกจ่ายผ้าทุกชนิด
- 3.3.2 LAUNDRY DEPARTMENT เป็นส่วนซักผ้า หักรีดเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซัก และเครื่องแบบพนักงานของโรงแรม
- 3.3.3 SEAMSTRESSES/ SEWING DEPARTMENT เป็นแผนกซ่อมแซมเครื่องใช้ที่เป็นผ้าต่าง ๆ
- 3.3.4 REPAIRING DEPARTMENT เป็นแผนกจัดการดูแลความเรียบร้อยและซ่อมแซมเครื่องเรือนที่โรงแรม
- 3.3.5 HOUSE PHYSICIAN DEPARTMENT เป็นแผนกให้บริการตรวจรักษาแก่พนักงาน และแขกที่มาพัก
- 3.3.5 GARDENING เป็นแผนกจัดสวนดูแลไม้ประดับ และจัดดอกไม้ตามส่วนต่าง ๆ ของอาคาร

เจ้าหน้าที่แยกแยะชาย ประกอบด้วยพนักงาน คิว

- แม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPER) ดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานเป็นแผนก
- ผู้ช่วยแม่บ้าน (ASSISTANT HOUSEKEEPER) ทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายจากแม่บ้าน
- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (FLOOR SUPERVISOR) มีหน้าที่ตรวจตราห้องพักทุกห้อง ทุก ๆ วัน
- พนักงานประจำห้อง (ROOM MAID/CHAMBER MAID) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยและความสะอาด
- หัวหน้าพนักงานห้องเสื้อผ้า (LINEN ROOM SUPERVISOR) มีหน้าที่รับผิดชอบเก็บเสื้อผ้าที่มีราคาแพง ซึ่งใช้ในโรงแรม รวมทั้งเครื่องแบบพนักงาน
- พนักงานประจำห้องในช่วยกลางคืน (NIGHT MAID) ทำงานตั้งแต่ 23.00 - 7.00 น.
- พนักงานเย็บปักถักร้อย (SEWING GIRL)
- พนักงานทำความสะอาด (HOME MAID) ทำความสะอาดทั่วไป ยกเว้นห้องพักแขก บางที่เรียก CLEANER มีหน้าที่ต่าง ๆ กันไป เช่น พนักงานทำความสะอาดกระจก พนักงานล้างผ้าผึง

### 3.4 หัวหน้ารักษาความปลอดภัย (CHIEF SECURITY OFFICER)

มีหน้าที่บริหารและรับผิดชอบงานด้านการรักษาความปลอดภัยแก่แขกผู้มาพัก และพนักงานรวมถึงทรัพย์สินของโรงแรม สืบสวนสอบสวนในกรณีที่มีการปฏิบัติผิดกฎของโรงแรม ประทับด้วยเจ้าหน้าที่ดังนี้ คือ

ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (ASSISTANT CHIEF SECURITY OFFICER)

ผู้ควบคุมตาม (SECURITY GUARD SUPERVISOR)

ยามรักษาเวลา (SECURITY GUARD "TIME KEEPER")

ยามที่จอดรถ (SECURITY GRARD "PARKING LOT")

ยามตรวจ (SECURITY GRARD "PATROL")

4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)  
มีผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE MANAGER)

เป็นผู้รับผิดชอบ หน่วยงานของฝ่ายนี้ แบ่งออกเป็น

ก. ส่วนบริการอาหาร (FOOD SERVICE) แบ่งตามลักษณะของ  
การบริการได้ดังนี้

RESTAURANT บริการอาหารแก่แขก และผู้ใช้บริการจากภายใน  
OFFICE BUILDING นอกในลักษณะเป็นห้อง

COFFEE SHOP บริการอาหาร แบบที่เตรียมง่าย และรวดเร็ว  
CAFETERIA มักเปิดบริการ 24 ชั่วโมง

GOURMET หองอาหารแบบหรูหรามาก

BANQUET เป็นส่วนบริการสถานที่ อาหาร และเครื่องดื่ม  
ที่ใช้สำหรับงานจัดเลี้ยง

พนักงานในส่วนบริการอาหาร มีผู้จัดการหองอาหาร แต่ละหอง  
เป็นผู้ควบคุมการทำงานของพนักงานในความรับผิดชอบ ดังนี้

- หัวหน้าพนักงาน (HEAD WAITER)
- กัปตัน (CAPTAIN)
- พนักงานต้อนรับ (HOSTESSES)
- พนักงานบริการ (WAITER/WAITRESS)
- ผู้ช่วยพนักงานบริการ (BUS BOY/GIRL)

ข. ส่วนบริการเครื่องดื่ม (BAR & COCKTAIL LOUNGE) บริการ  
เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ อาจมีดนตรี การแสดง ประกอบด้วย  
พนักงานส่วนนี้ ประกอบด้วย

- หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ (HEAD BARTENDER) อบรมฝึกแก้  
พนักงานบาร์เทนเดอร์ให้รู้จักชำนาญในการผสมเหล้า และ  
ค็อกเทลชนิดต่าง ๆ
- BARTENDERS
- BAR BOYS

- COCKTAIL WAITERS

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ค. ส่วนบริการห้องพัก (ROOM SERVICE DEPARTMENT) เป็นส่วน  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดเบสลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้  
ที่รับคำสั่งจากห้องพัก เพื่อนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการ

ง. **ครัว (KITCHEN DEPARTMENT)** เป็นส่วนปรุงอาหารและชง  
ว่างโดยทั่วไปครัวของโรงแรมจะมีครัวของอาหารทุกประเภทอยู่  
รวมกัน เช่น ครัวไทย ครัวอาหารฝรั่ง ยกเว้น **COFFEE SHOP**  
หรือ **GOURMET** ที่มีครัวสำรองแยกต่างหาก แผนกครัวแยกเป็น

- ฝ่ายเตรียมอาหาร
- ฝ่ายปรุงอาหาร
- ฝ่ายทำขนม
- ฝ่ายซ่อมบำรุง
- แผนกเก็บของและอาหาร

พนักงานในครัว มีดังนี้

- 1). **หัวหน้าพ่อครัว (HEAD CHEF OR CHEF DE CUISINE)** มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดเตรียมและผลิตอาหารทุกชนิด คำนวณต้นทุนและแรงงานที่จะใช้ในการผลิตอาหาร สอนคนงานในการผลิตอาหารแต่ละชนิด
- 2). **ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (SOUS CHEF)** ทำงานตามคำสั่งจากหัวหน้าพ่อครัว
- 3). **พ่อครัว (SECOND COOK)**
- 4). **NIGHT CHEF** รับผิดชอบการผลิตอาหาร สำหรับงานฉุกเฉิน  
ชั้นตรงต่อ
- 5). **BANQUET CHEF** รับผิดชอบการผลิตอาหารในช่วงกลางคืน
- 6). **PASTRY CHEF** รับผิดชอบการผลิตขนมปัง (PASTRY)  
เช่น ขนมปัง ลูกเกด ชั้นตรงต่อ HEAD CHEF
- 7). **SWING COOK** จะทำงานแทนเมื่อคนงานหยุด จะต้องทำให้ทุกหน้าที่และไม่มีตารางเวลาการทำงานที่แน่นอน
- 8). **FRY-COOK** รับผิดชอบเตรียมอาหารที่ใช้เตาหุงต้ม (RANGE) และทอด
- 9). **ROAST COOK** รับผิดชอบเตรียมอาหารที่ใช้เตาอบ
- 10). **BOILER COOK** รับผิดชอบเตรียมอาหารที่ใช้เตาอบความร้อนสูง  
อาจเป็นคนเดียวกับ ROAST COOK ถ้าเป็นโรงแรมขนาดเล็กอาจไม่มี  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีตำแหน่งอื่น ๆ ของครัวที่ผู้จัดทำไม่ได้  
11). **SOUP COOK** ทำหน้าที่เตรียมน้ำซุปต่าง ๆ ทั้งชนิดร้อนและเย็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีตำแหน่งอื่น ๆ ของครัวที่ผู้จัดทำไม่ได้

- 12). COLD MEAT MAN ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน สูง เช่น แซนด์วิช สลัด อาหารทะเล
- 13). BUTCHER ทำหน้าที่แลเนื้อชนิดต่าง ๆ เพื่อนำไปปรุงอาหาร
- 14). BAKER ทำตามคำสั่งของ PASTRY CHEF
- 15). NIGHT SECOND COOK ช่วยบริการอาหารกลางวัน จัดเตรียม เครื่องปรุงเพื่อใช้ในวันต่อไป และจัดเตรียมสถานที่สำหรับอาหารค่ำ
- 16). VEGETABLE MAN ทำหน้าที่ทำความสะอาดผักทุกชนิดที่ใช้เตรียมอาหาร
- 17). COOK'S HELPER ทำหน้าที่ช่วยบริการ เช่น ทำความสะอาดถัง เตรียมผักและจาน สำหรับงานจัดเลี้ยง

5. ฝ่ายบุคคล (PERSONNEL DEPARTMENT)

มีผู้จัดการฝ่ายบุคคล เป็นผู้รับผิดชอบ มีหน้าที่ปกครองดูแลพนักงาน จัดหา พนักงานบรรจุนิยม ความคุ้มค่าให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ กำหนดยุทธศาสตร์ความเป็นอยู่ สวัสดิการรวมถึงการฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันต่อเหตุการณ์ มีหน้าที่หลัก ดังนี้

- ก. ทำทะเบียนและประวัติพนักงาน รวมทั้งวางแผนกำลังคน
- ข. ควบคุมจ่ายสวัสดิการ รับสมัคร จัดส่วนต่าง ๆ ที่เป็นรองพนักงาน
- ค. ลงโทษทางวินัย เมื่อมีการฝ่าฝืน หรือกระทำผิดขึ้น

6. ฝ่ายจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)

มีผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เป็นผู้รับผิดชอบ มีหน้าที่ดังนี้

- ก. จัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่างตามที่ฝ่ายต่าง ๆ ต้องการ
- ข. ปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริการ และพนักงานตรวจบัญชี
- ค. บริหารงานร่วมกับคลังพัสดุในเรื่องการจัดหางานประมาณ และต้นทุน งาน ค่าเช่าอาคาร การประกันภัย การพิจารณาแหล่งซื้อ คุณภาพและปริมาณ ตลอดจนการเก็บรักษา การจ่ายสิ่งจัดซื้อไปยังฝ่ายต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION DEPARTMENT)

มีผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ เป็นผู้รับผิดชอบ มีหน้าที่ ดังนี้

ก. เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อสารมวลชน และพนักงานของ  
โรงแรมรวมทั้งผู้ที่มาติดต่อโรงแรมด้วย

ข. ทำให้โรงแรมของคนเป็นที่รู้จักแพร่หลายในภาพจนที่ติดต่อคนทั่วไป  
พนักงานของฝ่ายที่ ประทับด้วย พนักงานประชาสัมพันธ์ ช่างภาพ และช่าง  
ภาพสำรอง

8. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)

รับผิดชอบงานช่างทั้งหมด แบ่งเป็นแผนกใหญ่ ๆ ดังนี้

ก. แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย หัวหน้าวิศวกร ผู้ช่วย พนักงาน  
ควบคุมเครื่องปรับอากาศ พนักงานดับเพลิง พนักงานควบคุมใส่คัตต่อนุปกรณ์  
เป็นต้น

ข. แผนกซ่อมแซม และบำรุงรักษา (REPAIR AND MAINTENANCE) ประ  
กอบด้วย ช่างไม้ ช่างซ่อมเครื่องเรือน พนักงานบำรุงรักษาพรม ช่าง  
เครื่องทั่วไป ช่างสี และกระต่ายปิดผนัง พนักงานตกแต่งสวนและสนาม

9. แผนกงานส่วนย่อย (MINOR DEPARTMENT)

เป็นแผนกที่ทำรายได้ให้แก่โรงแรม ปกติจะแยกเป็นอิสระ หรือขึ้นกับแผนก  
ต่าง ๆ ตามความเหมาะสมของโรงแรม ได้แก่

ก. แผนกธุรกิจการค้า (BUSINESS DEPARTMENT) ดำเนินนโยบายการค้า  
ตามนโยบายบริหารของโรงแรม ซึ่งอาจดำเนินการเอง หรือเปิดให้ผู้อื่น  
เช่าก็ได้ เช่น ราชตัดเสื้อผ้า TURKISH BATH & MASSAGE ร้าน  
ชาชยา ร้านทำผม เป็นต้น

ข. แผนกบริการค่านักกรีก (VALET SHOP) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการทำความสะอาด  
สะกดาก และซ่อมแซมเสื้อผ้า รองเท้า ของแขกที่มาพัก

ประกอบด้วยพนักงาน ดังต่อไปนี้

- ผู้จัดการ และผู้ช่วย (SUPERINTENDENT & ASSISTANT)
- พนักงานรับใบสั่งของ (ORDER CLERKS)
- พนักงานจดจำนวน (MARKERS)
- พนักงานคัดเลือกและแยกผ้าตามใบสั่ง (SORTERS)
- พนักงานส่งของ

ค. แบบสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) คาบานาส (CABANAS)

และห้องน้ำ (BATHS) ประกอบด้วยพนักงานดังนี้

- ผู้จัดการ
- พนักงานรับใช้
- พนักงานดูแลห้องอบไอน้ำ
- พนักงานช่วยชีวิต (LOFE GUARDS)
- พนักงานสอยวารี

ง. แผนกโรงเก็บรถ และสวนจอดรถ (GARAGE & PARKING) แผนกนี้

โตมมากไม่คิดค่าบริการ ยกเว้นการให้บริการด้านรถยนตร์เป็นพิเศษ (LIMOUSINE) ประกอบด้วยพนักงาน ดังนี้

- ผู้จัดการ
- พนักงานดูแลรถ
- พนักงานดูแลโรงรถ
- พนักงานในสี่ล้อ
- พนักงานซ่อมเครื่องยนต์
- พนักงานขับรถ

### 3.3 อัตรากำลังคน

อัตรากำลังคนในธุรกิจโรงแรม พิจารณาจาก

ก. มาตรฐานของโรงแรม

ข. อัตรากาารเข้าพัก

โดยพิจารณาเปรียบเทียบจากมาตรฐาน ดังนี้

TYPICAL RATIOS	STAFF : ROOM
MODERN LUXURY RESORT HOTEL	2.0 : 1
CONVENTION HOTEL (SUPERIOR GRADE	1.0 : 1
LARGE CITY CENTER HOTEL	0.8 : 1
RESORT HOTEL (MEDIUM GRADE)	0.6 : 1
MINIMUM SERVICE HOTEL & MOTEL	0.25 : 1

หมายเหตุ อัตรากำลังคนเฉลี่ยสำหรับกิจการโรงแรมในประเทศไทย ซึ่งทำการสำรวจโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สรุปได้ว่า แรงงานสำหรับโรงแรมในกรุงเทพมหานคร มีอัตราร้อยละเท่ากับ 1.46 คน/1 ห้องพัก และในต่างจังหวัด เท่ากับ 0.63 คน/1 ห้องพัก

#### การแบ่งประเภทของแรงงาน

พนักงานในธุรกิจโรงแรม อาจแบ่งตามลักษณะของงานได้ 4 ระดับ

ดังนี้

- พนักงานระดับที่ 1    1    ทำงานระดับบริหาร เช่น, MANAGING DIRECTOR, MARKETING DIRECTOR, DEPUTY MANAGING DIRECTOR
- พนักงานระดับ 2    2    ทำงานระดับสูง เช่น CHIEF ENGINEER, CHIEF ACCOUNTANT, ROOM DIVISION MANAGER, PERSONAL MANAGER
- พนักงานระดับ 3    3    ทำงานที่ใช้เทคนิค เช่น BARTENDER, KITCHEN SUPERVISOR, ACCOUNTING STAFF, HEAD WAITER
- พนักงานระดับ 4    4    ทำงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค เช่น ROOM CLEANERS, WAITERS, TELEPHONE OPERATORS, GARDENERS

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัตรากำลังคนของโรงแรมรีแล็กซ์เบย์ รีสอร์ท

	<u>ระดับพนักงาน</u>	<u>จำนวนพนักงาน (คน)</u>	<u>พนักงานชาย</u>	<u>พนักงานหญิง</u>
ระดับที่ 1	พนักงานระดับบริหาร	15	13	2
ระดับที่ 2	พนักงานระดับสูง	107	89	18
ระดับที่ 3	พนักงานที่ใช้เทคนิค	233	88	145
ระดับที่ 4	พนักงานที่ไม่ใช้เทคนิค	<u>215</u>	<u>114</u>	<u>101</u>
	รวม	<u>570</u>	<u>304</u>	<u>266</u>

หมายเหตุ ข้อมูลจากเอกสารของโรงแรมรีแล็กซ์เบย์ รีสอร์ท โดยบริษัท UNITED HOTEL LIMITED เป็นผู้ดำเนินการวางแผนและบริหารงาน

สรุป จากการคำนวณอัตรากำลังคนของโรงแรมรีแล็กซ์เบย์ รีสอร์ท ต่อจำนวนห้องพักซึ่งมีทั้งหมด 464 ห้อง ปรากฏว่าได้อัตราเฉลี่ยจำนวนบุคคลากร 1.23 คน ต่อ ห้องพัก 1 ห้อง ซึ่งจะสังเกตได้ว่าสูงกว่าอัตราส่วนของโรงแรมในต่างจังหวัดโดยทั่วไปมาก และใกล้เคียงกับอัตราส่วนของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร กล่าวคือ อัตราส่วนของโรงแรมต่างจังหวัดเท่ากับ 0.63 คนต่อ 1 ห้องพัก และในกรุงเทพมหานครเท่ากับ 1.46 คนต่อ 1 ห้องพัก

3.4 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบและเบ็ดที่ใช้อยู่

สามารถแบ่งการศึกษาตามลักษณะของกิจกรรม ได้เป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ดังนี้

ก. ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE)

ข. ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม (BACK OF THE HOUSE)

ซึ่งแต่ละส่วนมีรายละเอียด และส่วนประกอบต่าง ๆ ดังนี้

ก. ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการข้างโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE)

คือ ส่วนที่ผู้มาใช้บริการ หรือติดต่อกับโรงแรม เป็นส่วนที่แยกจากส่วนห้องนอน หรือส่วนที่เฝ้าการผลิต แต่มีบริการประสานงานกับส่วน

บริการอย่างใกล้ชิด บริเวณผู้มาใช้บริการนี้ จะมีการตกแต่งอย่าง

สวยงาม รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ และเสียงเพลงเบา ๆ มาช่วยสร้าง

บรรยากาศที่น่าประทับใจแก่ผู้มาใช้บริการ

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของบริเวณนี้ ได้แก่

1. ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)

2. ส่วนธุรการด้านหน้า (FRONT OFFICE)

3. ห้องโถงพักคอย (LOBBY)

4. ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)

5. บริเวณให้สัมปทานและบริเวณแบ่งให้เช่าเป็นรายข้อ (CONCESSION SPACE AND SUB-RENTAL SPACE )

6. ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE & SERVICE )

7. ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)

8. ส่วนบริการหรือส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMODATION)

9. ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM SERVICE)

1. ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)

ทางเข้าโรงแรมสำหรับแขก ประกอบด้วย

ก.) ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE) เป็นจุดแรกที่ผู้มาใช้บริการจะพบเห็นเมื่อเข้าสู่โรงแรม การติดต่อระหว่างส่วนนี้กับส่วนภายนอกควรให้ความสะดวกรวดเร็วที่สุด ควรเป็นจุดเด่นที่สามารถมองเห็นได้ชัด มีลักษณะเรือเชิญ ทางเข้าใหญ่นี้ควรใช้สำหรับแขกที่มาพักโดยรถยนต์ รถมอเตอร์ไซด์ คนพิการ และมาโดยทางเท้า

ข.) ทางเข้าย่อย (SUB-ENTRANCE) เป็นทางเข้าของบุคคลภายนอกที่มีโอกาสพักในโรงแรม แต่มาใช้บริการต่าง ๆ เช่น มารับประทานอาหารในภัตตาคาร หรืออื่น ๆ ควรมีห้องโถงย่อยด้วย และทางเข้าย่อยนี้ไม่ควรปะปนกับส่วนของแขกที่มาพัก แต่สามารถเชื่อมกับ ENTRANCE

LOBBY ได้

ด. ทะเลสาบอนุวัตร (SEA 16 เมตร ๒๐๑๖)

2. ส่วนบริการด้านหน้า (FRONT OFFICE)

เป็นศูนย์กลางควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดที่แขก หรือผู้มาติดต่อจะต้องมาซึ่งส่วนนี้ก่อน แบ่งออกเป็น

ก.) ส่วนบริการโดยตรง (DIRECT SERVICE) เป็นส่วนที่บริการทันทีเมื่อแขกเข้ามาถึง ประกอบด้วย

- BELL CAPTAIN STATION มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู และจัดการเรื่องกระเป๋าเงินหาง

- BAGGAGE HANDLING เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขก ที่ไม่จำเป็นต้องไว้ในระหว่างเข้าพัก

- PUBLIC TELEPHONE โทรศัพท์สาธารณะอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่ เพื่อที่แขกจะใช้ได้โดยง่าย

ข.) เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK) อยู่ส่วนหน้าของส่วนบริการกิจกรรมต่าง ๆ ในโรงแรมจะขึ้นโดยตรงกับส่วนนี้เป็นส่วนใหญ่นี้ต้องมีตั้งอยู่ในส่วนที่จะควบคุมการเข้าออกของแขกได้ง่าย สามารถมองเห็นบันได และลิฟท์ที่ชัดเจน ประกอบด้วย

- ส่วนต้อนรับ (RECEPTION) มีหน้าที่ต้อนรับแขก และอำนวยความสะดวกด้านการศึกษาต่อสอบถาม (INFORMATION)
- ส่วนลงทะเบียนเข้าพัก (REGISTRATION) ในส่วนนี้ต้องมี ROOM RACK เพื่อแสดงให้เห็นว่าห้องใดมีแขกอยู่หรือไม่ โดยไม่ให้แขกเห็น เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถเลือกห้องได้อย่างอิสระตามความเหมาะสม ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนสำรองห้องพัก และส่วนการเงิน
- ส่วนไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจห้อง (MAILS & KEY) ส่วนนี้ควรอยู่ด้วยกันเพราะในกรณีที่มีไปรษณีย์ภัณฑ์มาถึงแขก เจ้าหน้าที่จะได้มอบให้แขกได้ทันทีเมื่อแขกจะเข้าห้องพัก
- ส่วนเก็บเงิน (CASHIER) มีหน้าที่รวบรวมค่าใช้จ่ายของแขกจากทุก ๆ ส่วน
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY CHANGER AREA) ต้องมีบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราสกุลต่าง ๆ แสดงไว้ให้เห็น
- ค.) ส่วนบริการด้านหลัง (BACK-UP SERVICE) เป็นส่วนสำนักงาน ควบคุมการทำงานและประสานงานระหว่างส่วนธุรการด้านหน้ากับแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม ประกอบด้วย
  - ส่วนหน้าของ FRONT OFFICE MANAGER ซึ่งสามารถเข้าถึงหรือติดต่อกับส่วน LOBBY ได้โดยสะดวก
  - แผนกบัญชี (ACCOUNTING AREA) ควบคุมเฉพาะส่วนของแขกที่มาพักเท่านั้น
  - ห้องนิรภัย (SAFE DEPOSIT & VAULT) ห้องเก็บของมีค่าสำหรับแขก มักทำเป็นช่องเล็ก ๆ มีกุญแจแต่ละช่อง มีเนื้อที่สำหรับบริการครั้งละ 1 คน
  - ส่วนสำรองห้องพัก (ADVANCE RESERVATION) ต้องประสานงานกับแผนกต้อนรับ การเงิน สถิติ และแผนลงทะเบียน
  - ส่วนโทรศัพท์ (TELEPHONE OPERATION) มีทั้งโทรศัพท์ที่ติดต่อกับภายนอกและโทรศัพท์ที่ไว้เฉพาะภายใน
  - ส่วนกระจายเสียง (SOUND AND MESSAGE RELAYS) ให้บริการ

### 3. โถงพักคอย (LOBBY)

เป็นศูนย์กลางของอาคารที่แจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ลักษณะเป็นโถงขนาดใหญ่โดยความหนา ต้องตกแต่งงดงามเป็นพิเศษ เนื่องจากเป็นบริเวณแรกที่แขกจะได้สัมผัส เมื่อเข้าสู่ตัวอาคาร เป็นจุดที่มีการเคลื่อนไหวพลุกพล่าน ดังนั้นจึงควรมีเนื้อที่อย่างเพียงพอสำหรับแขก และผู้มาติดต่อกับเคาน์เตอร์ส่วนหน้าโดยสะดวก พร้อมกับจัดให้มีบริเวณนั่งพักคอยจัดเป็นชุด ๆ และควรมีมากพอที่จะรองรับแขกจำนวนมากได้ และไม่กีดขวางทางเดินที่จะตรงไปตั้งลิฟท์ หรือห้องอื่น ๆ

### 4. ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)

เป็นห้องในส่วนสาธารณะ ควรอยู่ในบริเวณที่แขกสามารถเข้าไปใช้ได้ โดยสะดวกมองเห็นง่าย จัดแยกเป็นห้องน้ำสำหรับสุภาพบุรุษ และสุภาพสตรี อยู่ในบริเวณเดียวกัน มีทางเข้าที่สะดวกและไม่ปะปนกัน และควรมี REST ROOM อยู่ส่วนหน้าของห้องน้ำสุภาพสตรีด้วย

### 5. บริเวณให้สัมปทานและบริเวณแบ่งให้เช่าเป็นรายย่อย

( CONCESSION SPACE AND SUB-RENTAL SHOP )

ก) CONCESSION SPACE คือ ส่วนบริการที่อำนวยความสะดวกที่จำเป็นแก่แขก กิจกรรมนี้อาจดำเนินการโดยโรงแรมเอง หรือให้บุคคลภายนอกเช่าดำเนินการก็ได้แก่

- BARBER SHOP บริการในเรื่องการตัดผม แกะขนสุภาพบุรุษ โดยทั่วไปจะมี 4 ที่นั่งเป็นอย่างต่ำ
- BEAUTY PARLOR บริการเสริมสวยแก่แขกสุภาพสตรี มีห้องน้ำและห้องเก็บของให้พนักงาน จำนวนที่นั่งมักจะน้อยกว่า BARBER SHOP
- TOBACCO AND NEWSPAPER ส่วนบริการจำหน่ายบุหรี่ และหนังสือพิมพ์ในโรงแรมขนาดใหญ่ จะเปิดร้านขายโดยเฉพาะ และขายของจุกจิกด้วย
- HEALTH CLUB ควรอยู่ที่หลวมๆพอสมควร มักประกอบด้วยห้องออกกำลังกาย และห้องอบไอน้ำ พร้อมห้องนวด และห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. SUB-RENTAL SPACE คือ ส่วนที่โรงแรมให้บุคคลภายนอกเข้ามาเช่า  
ทำร้านค้า ได้แก่

- GIFT SHOP ร้านขายของที่ระลึก
- DRUG STORE ร้านขายยาและขายของเบ็ดเตล็ด
- BOOK STORE ร้านขายหนังสือ
- TAILOR ร้านตัดเสื้อผ้า หรือขายเสื้อผ้าสำเร็จรูป
- TOURIST AGENCY & AIRLINE OFFICE ให้ความสะดวกด้าน  
การเช่าเหมาและการจองตั๋วเครื่องบิน

6. ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE)

ประกอบด้วยส่วนรับประทานอาหาร ครีว ห้องเก็บของ บริเวณรับรอง และ  
ห้องเก็บขยะ ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม ได้แก่

6.1 RESTAURANT เป็นส่วนที่เปิดบริการทั้ง 3 มื้อ หรืออาจเปิดเฉพาะมื้อกลางวัน  
และเย็นก็ได้ ส่วนหนึ่งของภัตตาคารอาหารอยู่ในห้องมองเห็นวิวทิวทัศน์ หรือ  
ธรรมชาติอันงดงาม และอาจไปถึงความสัมพันธ์กับห้องครัว (MSIN KITCHEN)  
และห้องเตรียมอาหารเพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร เนื่องจากภัตตาคาร  
ต้องบริการทั้งแขกผู้มาพักและบุคคลภายนอกโรงแรม จึงควรมีทางเข้าถึงได้  
โดยสะดวก ในโรงแรมชั้นหนึ่งมักแบ่งภัตตาคารสามชนิดของอาหาร เช่น  
ภัตตาคารอาหารจีน ภัตตาคารอาหารไทย เป็นต้น

SKY LOUNGE

6.2 LOUNGE เป็นบริเวณพักผ่อนสำหรับแขก สามารถนั่งเล่น อ่านหนังสือ ชมปะ  
สบทนาหรือดื่มเพื่อการพักผ่อน อาจมีหลายแห่ง เช่น ตั้งอยู่หน้าสระน้ำ หรือตั้ง  
อยู่ติดกับโถงพักผ่อน ซึ่งควรมีวิวทิวทัศน์สวยงาม สะดวกสบาย และอาจจัดให้มี  
บริเวณเชิยงคณมาทยและกรอกแบบเปอร์มใส่คัทสิจูดตาง ๆ ด้วย มีการบริการ  
อาหารเบา ๆ และเครื่องดื่มและจัดบริเวณเลอบคณตรี เพื่อเพิ่มบรรยากาศที่  
ชวนนั่ง

6.3 PRIVATE DINING ROOM เป็นห้องอาหารที่แยกจากภัตตาคาร ส่วนใหญ่ใช้  
สำหรับบริการบุคคลภายนอก เพื่อติดต่อธุรกิจต่าง ๆ บรรยาย หรือประชุม  
เป็นส่วนที่ต้องการความเป็นส่วนตัวไม่ปะปนกับผู้อื่น ดังนั้นตำแหน่งของห้อง  
ควรสามารถเข้าถึงได้โดยตรงจากโถงพักผ่อน ไม่จำเป็นต้องผ่านพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น ยินยอมให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 6.4 COFFEE SHOP เป็นส่วนบริการอาหารเท่า อาหารว่าง หรือม้ออื่น ๆ ตลอดจนเครื่องดื่ม ในลักษณะเป็นทีมเอง ไม่มีพิธีทอมากนัก ใช้วิธีที่เตรียมง่าย และสะดวกต่อการบริโภคในราคาปานกลาง จึงจำเป็นต้อง
- 6.5 AUXILIARY KITCHEN ที่ปรุงอาหารต่างหาก ไม่ต้องอาศัยครัวใหญ่นอกจากกรณีที่แขกสั่งอาหารพิเศษเท่านั้น โดยมากเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ควรอยู่ในส่วนหน้าของโรงแรม เพื่อให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้ได้โดยสะดวก
- 6.6 GRILL ROOM เป็นห้องอาหารสำหรับมือเข็น บรรยากาศสงบเงียบ หรูหราและโรแมนติก ผู้ให้บริการมักแต่งกายภูมิฐาน มีจุดมุ่งหมายที่จะรับประทานอาหารในโอกาสสำคัญต่าง ๆ มีการสั่งอาหารและเครื่องดื่มมาจากต่างประเทศ
- 6.7 NIGHT CLUB เป็นสถานที่ให้ความสนุกสนานเพลิดเพลิน บริการแก่แขกทั่วไปในเวลากลางคืน มีการเล่นรำ ฟังเพลง พบปะสังสรรค์ ควรอยู่ใกล้ทางออกและที่จอดรถ ให้บริการเฉพาะเครื่องดื่ม เหล้า เบียร์ และอาหารเบา ๆ มีพื้นที่สำหรับวงดนตรีและเวทีเต้นรำ (STAGE AND DANCE FLOOR) การตกแต่งเน้นที่แสงสีที่เวทีส่วนอื่น ๆ ใช้แสงแบบสลัว ๆ และต้องมีห้องนักดนตรี และห้องควบคุมเสียง
- 6.8 DISCOTHEQUE เป็นไนท์คลับประเภทหนึ่ง เปิดบริการเวลาเดียวกัน บริการเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ การตกแต่งทันสมัยมากกว่าไนท์คลับ และเน้นเรื่องระบบแสงสีเสียง ที่ต่างจากไนท์คลับ คือ ไม่ต้องมีห้องนักดนตรี และห้องควบคุมเสียง เพราะดีเจเดโมโงใช้วงดนตรี แก่ใช้ D.J. (DISC JOCKEY) เป็นผู้คอยจัดเพลงโดยที่เครื่องเสียง โดยจัดเป็นเคาะเตอร์ สำหรับตั้งเครื่องเสียงและแผ่นเสียง
- 6.9 BAR เป็นส่วนบริการเฉพาะเครื่องดื่มทุกประเภท บรรยากาศสงบไม่แออัด อาจมีดนตรีพื้นเดียว เช่น เปียโน หรือกีตาร์ ทับล้อมอารมณ์ และอาจมี DANCE FLOOR เล็ก ๆ ก็ได้ จุดประสงค์หลักของแขก คือการฟังเพลง และนั่งสูดมากกว่าทำงอื่น อาจจัดอยู่ในบริเวณสระน้ำก็ได้ จัดบรรยากาศเป็นแบบริชม์

7. ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)

เป็นสถานที่ที่เปิดให้บุคคลเช่า เพื่อประกอบกิจการต่าง ๆ เช่น การจัดเลี้ยง การจัดประชุมสัมมนา หรือการจัดนิทรรศการชั่วคราว ลักษณะเป็นห้องโถงใหญ่ ครัวมีทางเข้าต่างหากแยกจากทางเข้าของโรงแรม โดยจะเข้ามาใน FOYER ก่อน เพราะมีจำนวนคนใช้เป็นกลุ่มใหญ่ไปทางเดียวกัน และต้องอำนวยความสะดวกให้สามารถเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยต่าง ๆ ได้เหมาะสมกับงานแต่ละชนิด

ส่วนประกอบของส่วนบริการด้านสถานที่ แบ่งได้ ดังนี้

- 7.1 BANQUET ROOM FOYER เป็นส่วนรับรองก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง ลักษณะเป็นโถงต่อจาก PUBLIC AREA ไปยังตัวห้องจัดเลี้ยง พร้อมกับมีห้องน้ำในส่วนนี้ด้วย บริเวณนี้มีลักษณะการใช้งานหลายแบบแตกต่างกันไป เช่น ใช้เป็นที่พักคอย หรือเป็นบริเวณของคอกเทล, กาแฟ เป็นต้น
- 7.2 BANQUET FOYER จัดเป็นโถงใหญ่ สำหรับงานที่มีกิจกรรมเดียวใน BALLROOM เดียว และจะจัดเป็น FOYER ของแต่ละห้องย่อย เมื่อมีหลายกิจกรรมใน BALLROOM เดียว เพื่อมิให้สับสนกัน
- 7.3 BALLROOM เป็นส่วนที่ใช้จัดงาน สามารถปรับขนาดของห้องให้สัดส่วนเหมาะสมกับกิจกรรมนั้น ๆ โดยใช้ผนังเลื่อนได้ กันแบ่งเป็นห้องย่อยขนาดต่าง ๆ
- ส่วนบริการของส่วนจัดเลี้ยง แบ่งเป็น 3 ส่วน ดังนี้
- ก.) BANQUET KITCHEN เฉพาะส่วนการปรุงอาหารทั้งหมดจะอยู่ในส่วนนี้ โดยไม่เกี่ยวข้องกับปรุงอาหารใน MAIN KITCHEN เลย ครัวนี้จะใช้เฉพาะเมื่อมีงานเลี้ยงเท่านั้น
- ข.) BANQUET PANTRY นำอาหารที่ปรุงแล้วมาจาก BANQUET KITCHEN ไปใส่รถเข็น โดยทุกอย่างอยู่ในภาชนะพร้อมที่จะเสิร์ฟ และชำระล้างของส่วนจัดเลี้ยงเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ เช่น PLATE WARMER, HOT TOP, SERVICE ตู้เก็บ อกุคด้วย
- ค.) BANQUET STORAGE ควรอยู่ใกล้กับห้องจัดเลี้ยง สำหรับเก็บแก้ว

และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบในการจัดงาน เช่น บอร์ด เวทียกพื้น ฯลฯ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ส่วนบริการหรือว่าประภคณพิเศษ (SPECIAL ACCOMMODATION)  
คือส่วนบริการพิเศษต่าง ๆ เพื่อความสะดวกสบายแก่แขกผู้มาพัก และบุคคล  
ทั่วไปรวมทั้งบางส่วนสำหรับพนักงานด้วย ส่วนบริการพิเศษเหล่านี้ ได้แก่
- 8.1 ส่วนพยาบาล (CLINIC) ส่วนใหญ่จัดไว้เพื่อบริการพนักงานของโรงแรม  
ประกอบด้วย ห้องตรวจ และเตียงนอน 1 - 2 เตียง ส่วนจ่ายยา ห้องเก็บ  
ยา และส่วนซักคอต
- 8.2 ห้องเล่นเกม (GAMES ROOM) มีไว้เพื่อเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจของแขกที่  
มาพัก และอาจเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการด้วย ห้องนี้ควรอยู่ใกล้  
กับ บาร์ เลานจ์ หรือสระว่ายน้ำ เพื่อบริการเครื่องดื่มได้สะดวก
- 8.3 สระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) เป็นส่วนประกอบที่สำคัญส่วนหนึ่งของ  
โรงแรมควรอยู่ในบริเวณที่มีบรรยากาศเป็นธรรมชาติที่สุด มีมุมมองที่ดี และ  
ควรมีความเป็นส่วนตัว ไม่ถูกรบกวนจากภายนอก สำหรับโรงแรมตากอากาศ  
สระว่ายน้ำควรอยู่คานหน้าของโรงแรม และสามารถมองเห็นทะเลได้
- 8.4 ทะเลสาบน้ำเค็ม (LAGOON) เป็นการสร้างสระว่ายน้ำที่เป็นน้ำเค็ม เป็น  
แห่งแรกของประเทศไทย เพื่อบริการแก่คนในกรณีที่ไม่สามารถลงเล่นน้ำทะเล  
ได้ ในฤดูมาสู่มหรือเมื่อมีคลื่นลมแรงจัด มีคลื่นและทรายคล้ายทะเลจริง
9. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM SERVICE)  
ส่วนประกอบของห้องพัก แบ่งเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ
- ก.) ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)
- ข.) ส่วนบริการห้องพัก (ROOM SERVICE)
- ค.) ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ประกอบด้วย ส่วนนอน, ห้องผ้า-ห้องสวม,  
ส่วนเก็บเสื้อผ้าและสัมภาระต่าง ๆ ถ้าเป็นห้องชุดก็จะมีเนื้อที่ส่วนอื่น ๆ  
เพิ่มขึ้นอีก ชนิดของห้องพักแยก แบ่งเป็น
- SINGLE ROOM ห้องพักสำหรับแขกคนเดียว มีเตียงเดี่ยว และห้องน้ำ  
ภายใน ปัจจุบันโรงแรมใหญ่ ๆ ไม่นิยมทำห้องชนิดนี้ เพราะได้ผลประโยชน์  
ไม่คุ้มกับการลงทุน ถ้าแขกมาพักคนเดียวก็ให้ใช้ห้อง TWIN-BED และคิด  
อัตราราคาที่ต่ำลง

- DOUBLE-BED ROOM ห้องพักสำหรับแขก 2 คน มีเตียงคู่ ห้องมีตู้เสื้อผ้า โต๊ะแต่งตัวพร้อมเก้าอี้ เก้าอี้ขึงเล่น และเฉลียง
- TWIN-BED ROOM ปัจจุบันนิยมจัดห้องพักแบบนี้มากที่สุด คือมีเตียงเดี่ยว 2 เตียง และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ เหมือนห้อง DOUBLE-BED
- SUITE ROOM ห้องชุดแบบธรรมดา เหมาะสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัว ตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ส่วนประกอบเหมือนห้อง DOUBLE-BED แต่มีห้องเตรียมอาหาร ห้องรับประทานอาหาร และห้องนั่งเล่นเพิ่มขึ้น
- LUXURY OR APARTMENT BEDROOM ห้องชุดพิเศษ เหมาะสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัว และต้องการความหรูหรา ห้องนอนเป็นแบบ TWIN-BED หรือ DOUBLE-BED ส่วนประกอบอื่น ๆ เหมือน SUITE ROOM แต่เพิ่มส้วมรับแขก และส่วนทำงาน เครื่องเรือนและการตกแต่งมีความหรูหรามากขึ้น บางครั้งห้องชุดนี้อาจมีห้องนอนมากกว่า 1 ห้องใน 1 ชุด หรืออาจติดต่อกับห้องข้างเคียงได้ เพื่อเป็นการเพิ่มห้องนอนในกรณีนี้แขกต้องการ
- ข. ส่วนบริการห้องพัก (ROOM SERVICE) เป็นส่วนบริการของโรงแรมที่ไว้กับแขกที่มาพักในแต่ละชั้นโดยเฉพาะ ห้องนี้รวมถึงเนื้อที่ CORRIDOR กับโถ ลิ้นชัก และโถงซักล้างด้วย ส่วนบริการนี้ ประกอบด้วย
  - FOOD SERVICE ROOM เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม ไปยังห้องพักโดยนำอาหารจากครัวใหญ่ จะถูกส่งผ่านมายังห้องนี้ก่อน เพื่ออุ่นก่อนบริการ ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ แผงแสดงหมายเลขห้อง โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพักแขก โถงทำงาน เคาท์เตอร์ เคาท์น้ออาหาร และตู้เก็บของ
  - LINEN ROOM เป็นบริเวณที่เก็บเครื่องใช้ประเภทผ้า เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว และอื่น ๆ ทั่วไปในแต่ละชั้นของโรงแรม ซึ่งแยกต่างหากออกจาก MAIN LINEN ผ้าที่ใช้แล้วจะถูกส่งไปยังห้องซักผ้า เมื่อซักเสร็จแล้ว จะส่งกลับมายัง LINEN ROOM

- VALET ROOM เป็นห้องที่จำหน่ายที่เกี่ยวกับการรับส่งเสื้อผ้าของแขกที่ส่งไปซัก และจัดส่งคืนไปยังห้องต่าง ๆ ในลูกค้า
- MAID'S ROOM เป็นบริเวณที่พักของพนักงานทำความสะอาด ซึ่งมีหน้าที่ดูแลทำความสะอาดห้องพักแขกแต่ละชั้น และเป็นที่ยกเก็บเครื่องทำความสะอาดห้องนี้อาจอยู่ร่วมกับ LINEN ROOM ก็ได้ อาจมีบริเวณเล็ก ๆ เพื่อพนักงานรับใช้พักรอเพื่อเปลี่ยนเวร หรืออยู่เวรในตอนดึก
- FURNITURE STORAGE เป็นที่สำหรับเก็บเครื่องเตียง เช่น เบาะเตียงนอน เป็นต้น จัดให้มีส้วมไว้ในกรณีที่แขกต้องการ ก็จักเตียงเสริมเข้าไป และคิดค่าเตียงเพิ่มขึ้น



๒. ส่วนสาขารับให้บริการของโรงแรม (BACK OF THE HOUSE)

คือส่วนบริการครัวเบเกอร์ และให้บริการแก่โรงแรม เพื่อสนับสนุนกิจการ

ของส่วนที่เข้เข้ามาให้บริการ เป็นส่วนที่ไม่ก่อให้เกิดผลประโยชน์ทางการเงิน แก่โรงแรมโดยตรง

ส่วนให้บริการของโรงแรม ประกอบด้วย 2 ส่วน สำคัญ คือ

1.) ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER).

2.) ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER)

1.) ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER)

เป็นส่วนทำงานของผู้บริหารและเจ้าหน้าที่แผนกต่าง ๆ ที่ส่วนควบคุม ให้เกิดบริการแก่แขกอย่างแก่แขก โดยมีหน้าที่ติดต่อกับแขกด้วย การวาง ตำแหน่งของส่วนบริการอยู่ใกล้กับโถงพักคอย และ FRONT OFFICE พื้นที่ในส่วนนี้ ประกอบด้วย 4 ส่วน คือ

ก. EXECUTIVE MANAGEMENT OFFICE เป็นส่วนทำงานของเจ้า

หน้าที่บริหาร เช่น ผู้จัดการใหญ่ (GENERAL MANAGER),

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม, ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์

เป็นต้น บางโรงแรมอาจแยกที่ทำงานของผู้จัดการบางฝ่ายไว้ต่าง

หาก เพื่อควบคุมดูแลงานในฝ่ายของตนได้ทั่วถึง และมีประสิทธิภาพ

เช่น ผู้จัดการฝ่ายวิศวกรรม และผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง

ข. ACCOUNTING OFFICE เป็นที่ทำงานของเจ้าหน้าที่แผนกบัญชี

และการเงิน ในส่วนนี้จะมีการเก็บเอกสารมากเป็นพิเศษ

ค. ALL OTHER DEPARTMENT เป็นส่วนทำงานของฝ่ายอื่น ๆ ได้แก่

ฝ่ายคนครัว และปรับปรุง ฝ่ายรักษาความปลอดภัย และฝ่ายที่ปรึกษ

ตามกฎหมาย (LEGAL CONSULTANT)

ง. CONFERENCE ROOM เป็นห้องประชุมสำหรับเจ้าหน้าที่บริหารระ

ดับสูง และคณะกรรมการโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.) ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER)

ส่วนบริการนี้ ประกอบด้วย 6 ส่วนสำคัญ คือ

ก. SERVICE SPACE ส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึง และติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้องได้สะดวก ประกอบด้วยส่วนย่อยดังต่อไปนี้

- SERVICE ENTRANCE เป็นทางเข้าโรงแรมทางด้านหลัง มีเพียงจุดเดียวเพื่อความสะดวกแก่การควบคุม ทางเข้านี้ต้องไม่ปะปนกับทางเข้าของแขกโดยเด็ดขาด
- CONTROL & TIME KEEPER พนักงานทุกคนต้องเข้าออกที่จุดนี้ เพื่อควบคุมเวลาที่เครื่อง และเพื่อป้องกันการแปลกปลอม จะมีหน้าที่รักษาการของโรงแรมเป็นผู้ควบคุม
- TRUCK DOCK เป็นส่วนจอดรถของรถบริการที่มีขนาดใหญ่กว่าธรรมดา
- LOADING PLATFORM (ส่วนขนถ่ายสินค้า) เป็นบริเวณขนถ่ายสินค้าต่าง ๆ ที่นำมาส่ง ส่วนขนถ่ายสินค้านี้จะอยู่สูงกว่าที่จอดรถ ประมาณ 0.90-1.20 ม. เพื่อสะดวกในการขนถ่ายสินค้า
- RECEIVING AREA เป็นบริเวณเช็ครายการของที่โรงแรม สิ่งซื้อทุกประเภท ของที่ส่งมาจะถูกเก็บไว้ในบริเวณนี้ก่อน แล้วจึงคอยขนถ่ายไปตามส่วนต่าง ๆ ส่วนนี้ควรอยู่ติดกับ LOADED PLATFORM และทางเข้าออกส่วนบริการ
- GARBAGE ROOM ห้องเก็บขยะ เพื่อรอการกำจัด โดยต้องแก้ปัญหา เรื่องกลิ่นรบกวน และสภาพที่ไม่น่าดู ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ ส่วนแยกขยะ, ส่วนเก็บที่จะแช่เย็นไม่ให้เน่าบูด, ส่วนเก็บขยะแห้ง เช่น ใบตอง กระดาษ และส่วนเก็บขวดเปล่า
- STORAGE SPACE แบ่งเป็นห้องเก็บของทั่วไป เป็นส่วนที่เก็บของใช้ต่าง ๆ เช่น หลอดไฟฟ้า, สบู่, ดินสอ, เทียน, เป็นลิ้นควารจัดให้อยู่ติดกับ LOADING PLATFORM
- ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ เป็นส่วนที่เก็บเครื่องเรือนที่ไม่ได้ใช้เป็น

ข. STAFF SPACE เป็นส่วนบริการของพนักงานของโรงแรม

ประกอบด้วย

- STAFF'S LOCKERS AND TOILETS เป็นส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวพนักงาน ประกอบด้วยตู้เก็บของห้องน้ำ-ห้องส้วมโดยจัดแยกพนักงานหญิง-ชาย
- STAFF DINING ROOM & LOUNGE เป็นส่วนรับประทานอาหารและพักผ่อนของพนักงาน การจัดที่นั่งจะจัดไว้ครึ่งหนึ่งของจำนวนพนักงานทั้งหมดเพราะพนักงานจะผลัดเวรกันมา การบริการอาหารมักจัดแบบ CAFETERIA ประกอบด้วย เคาน์เตอร์เสิร์ฟ และโต๊ะเก้าอี้รองรับประมาณอาหารเป็นกลุ่ม

ค. LAUNDRY & LINEN ROOM

LAUNDRY ROOM ให้บริการด้านการซักหรือ เครื่องแบบพนักงาน และเสื้อผ้าที่แตกสังขี้ ภายในห้องจะมีเครื่องซักผ้า เครื่องอบผ้า ที่รีดผ้า ลักษณะห้องควรกว้างโล่ง สูงประมาณ 3-4 เมตร

LINEN ROOM เป็นที่รวมที่ตากาของແມ່ນ້ຳ มีชั้นสำหรับวางเสื้อผ้าและโทรทัศน์สำหรับจ่ายเสื้อผ้าที่ซักแล้ว ทั้งของแขกและพนักงาน และมีบริเวณตั้งโต๊ะสำหรับพับผ้า และจักรเย็บผ้า LINEN STORE เป็นส่วนที่เก็บของใช้ประเภทผ้า ที่ใช้ในแต่ละส่วนของโรงแรม โดยแยกจาก

LINEN ROOM ประกอบด้วย

- บริเวณเก็บรถเข็น (CARTS)
- บริเวณเก็บผ้า (RACKING AND SHELES FOR LINEN)
- บริเวณเก็บผ้าสกปรก (SOILED LINEN AREA)
- บริเวณช่องส่งผ้า (LINEN CHUTE) ไปยังห้องซักผ้า (LAUNDRY ROOM) โดยตรง

ง. PORTER'S CLEANER STORE ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด

ส่วนนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม ซึ่งอาจจะแยกห้อง หรืออยู่ในส่วนของที่เก็บผ้า ซึ่งอาจจะรวมที่พนักงานทำความสะอาด (MAID'S ROOM) ก็ได้ อุปกรณ์ที่เก็บ คือ สบู่อุปกรณ์ทำความสะอาด เครื่องดูดฝุ่น ฯลฯ

จ. KITCHEN เป็นส่วนปรุงอาหารและเครื่องคั้น แก้วแตกโรมแรม  
ประกอบด้วย

- MAIN KITCHEN เป็นบริเวณที่ปรุงอาหารส่งไปยังส่วนต่าง ๆ ของ  
โรงแรม เช่น ภัตตาคาร ห้องที่ซูป และส่วนบุฟเฟต์ ดังนั้นจึงควร  
อยู่ในบริเวณที่ให้บริการได้สะดวกที่สุด แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ
  - HOT KITCHEN คือ แผนกอาหารประเภททอด ผัก นึ่ง อบ รวม  
ทั้งอาหารที่เก่า และเสิร์ฟทันที ต้องใช้บริเวณกว้างขวางพอสมควร  
อุปกรณ์ที่ใช้ คือ เตาแก๊ส เตาอบ เตาอุ่นอาหาร อ่างล้างมือ  
ล้างภาชนะหลายชุด โต๊ะวางอาหารและเตรียมอาหาร ส่วนเก็บ  
อุปกรณ์ครัว
  - COLD KITCHEN คือ แผนกอาหารประเภทสลัด น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ  
ออเดิร์ฟ หรืออาหารประเภทที่ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ รวมถึงของ  
ที่ต้องการการแกะสลัก เช่น น้ำแข็ง, ผัก, ผลไม้
  - PASTRIES KITCHEN คือ แผนกที่รับผิดชอบในการทำของหวาน  
ขนมปัง ตลอดจนไอศกรีมต่าง ๆ
- องค์ประกอบของ MAIN KITCHEN คือ
- COOKING AREA เป็นบริเวณปรุงอาหาร ควรอยู่ใกล้กับบริเวณที่จะนำ  
อาหารไปบริการ เช่น PANTRY, ROOM SERVICE
  - PREPARATION AREA เป็นบริเวณเตรียมเครื่องปรุงอาหารก่อนนำไป  
ปรุงแต่งออกเป็นส่วนย่อย ๆ ตามประเภทอาหาร เช่น บริเวณเตรียมผัก  
เนื้อ ปลา ล้างล้างล้างล้างล้าง การถ่ายเหาอากาศ และควรอยู่ใกล้  
กับห้องเก็บที่ใส่เก็บอาหารด้วย
  - BAKE SHOP บริเวณทำขนมปัง ประกอบด้วย เตาอบ ชั้นเก็บขนมปัง  
อ่างล้างมือ ตู้เก็บอาหารสำเร็จรูป มีบริเวณเก็บแป้ง และชั้นล้างสุด  
ของส่วนนี้ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. เพื่อกันความชื้น
  - FOOD SERVICE ROOM ส่วนนี้ควรอยู่ระหว่างครัวใหญ่กับห้องรับประ  
ทานอาหารอาจเป็นส่วนหนึ่งของครัวใหญ่ หรืออีกแยกต่างหากก็ได้ มีหน้าที่  
ที่ตรวจอาหาร และเตรียมอาหารก่อนส่งไปยังส่วนต่าง ๆ ประกอบด้วยที่  
เก็บถั่ว รวาม แก้ว และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังเป็นที่เก็บเหล่าและเครื่องคั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรนำไปใช้ 61

ซึ่งจะเบิกจ่ายไปยังบาร์ของห้องอาหารก่อนถึงเวลาบริการ ในบริเวณนี้จะต้องมีที่เก็บของ มีชั้นวาง กังตู้เย็นที่มีอุณหภูมิต่าง ๆ กัน แล้วแต่ชนิดอาหาร

นอกจากนี้แล้ว ยังมีส่วนประกอบที่แยกออกไป แต่เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับครัวใหญ่คือ

CHEF OFFICE เป็นที่ทำงานของหัวหน้าคนครัว

STORE ROOM ส่วนเก็บอาหารและเครื่องมือ ควบคุมอยู่ใกล้ครัว แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- STEWARD'S STORE ROOM เป็นที่เก็บอาหารแห้ง, เครื่องกระป๋อง, อาหารพวกนม เนย และเนื้อสัตว์ ภายในมีชั้นวางของ ตู้เย็น ตู้เก็บของ ตู้แช่แข็ง แบ่งออกเป็น

- COLD STORE ห้องเย็น เก็บอาหารสดโดยเฉพาะ แยกเป็นตู้เก็บปลา ปู กุ้ง หอย ตู้เก็บเนื้อ ไข่ เบ็ด และ ตู้เก็บผักต่าง ๆ

- DEEP FREEZE STORE สำหรับอาหารที่ต้องเก็บในอุณหภูมิต่ำมาก ๆ เช่น ไอศกรีม

- DRY STORE เป็นที่เก็บอาหารแห้ง

- BEVERAGE STORE AREA เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ควรแยกเก็บออกจากห้องเก็บอาหารทั่ว ๆ ไป เพื่อสะดวกในการควบคุม แบ่งเป็นห้องเก็บไวน์ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ สามารถบิทยลือกได้ เนื่องจากมีราคาแพง

DISH WASHING AREA เป็นบริเวณล้างอุปกรณ์การทำครัว และภาชนะต่าง ๆ ควบคุมอยู่ใกล้ครัว มักแยกเครื่องล้างภาชนะ เช่น แก้ว จานชาม โดยมีคนควบคุมและตรวจสอบความสะอาด

MAINTENANCE & MECHANICAL SHOPS แบ่งออกเป็นส่วนต่าง ๆ ดังนี้

MAINTENANCE SHOP เป็นส่วนซ่อมแซม เครื่องใช้ภายในโรงแรมที่ชำรุดแบ่งเป็น 4 ส่วน คือ

- ซ่อมท่อน้ำ และอุปกรณ์ไฟฟ้า

- ซ่อมส้วม และทำเฟอร์นิเจอร์ชิ้นใหม่ รวมทั้งการตกแต่งสถานที่ด้วย

- งานทาสีและทักผนัง ทั้งคานเครื่องมือ เครื่องใช้และสถานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการใช้งานเพื่อการศึกษาก่อนนั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทำงานทั้ง 4 ส่วนนี้ จะแยกห้องโดยเฉพาะไม่ปะปนกัน

MECHANICAL SHOP เป็นส่วนควบคุม ดูแล การทำงานของเครื่องจักร เครื่องกลต่าง ๆ ประกอบด้วย

- BOILER ROOM เป็นห้องเครื่องจักรที่ทำการต้มน้ำร้อน แจกจ่ายไปยัง ส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม มีห้องทำงานช่องข้างควบคุม ควรมีการระบาย อากาศและป้องกันเสียงไฟก็ เพราะเครื่องต้องทำงานตลอดเวลา

- FUEL STORAGE เป็นบริเวณเก็บชั้นเชื้อเพลิง ไม้แก๊ว น้ำมัน แก๊ส มักใช้ ด้งเก็บใต้ดิน

- TRANSFORMER VAULT ส่วนควบคุมเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า โดยทั่วไปจะอยู่ ชั้นใต้ดิน หรือห้องที่ก่อสร้างเป็นพิเศษ

- PABX, AUDIO ROOM เป็นศูนย์รวบรวมสายโทรศัพท์ และโสตทัศน วิศวกรรมอยู่ใกล้ ELECTRICAL ROOM

- CHILLER ROOM ห้องติดตั้งระบบเครื่องปรับอากาศ

- AIR HANDLING UNIT (A.H.U.) เป็นส่วนควบคุมความชื้นในแต่ ละชั้นวิศวกรรมอยู่ใกล้ SERVICE LIFT เพื่อสะดวกในการซ่อมบำรุง

- PRESSURE FAN ทำหน้าที่สูดอากาศให้ภัย FIRE ESCAPE

- ENGINEER OFFICE ห้องพักและห้องทำงานของวิศวกร และเจ้าหน้าที่ ทำหน้าที่ดูแลเครื่องต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.5 การวิเคราะห์พื้นที่องค์ประกอบของโครงการ

การวิเคราะห์พื้นที่ เป็นการคิดพื้นที่องค์ประกอบใช้สอยต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ทางสัญจร และศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้พื้นที่นั้น ๆ ในความเป็นจริง ว่าพอเพียงกับความต้องการและมีขนาดใกล้เคียงกับพื้นที่จริงของโครงการหรือไม่ โดยเปรียบเทียบพื้นที่มาตรฐาน ตามจำนวนห้องพักของโรงแรมด้วย (พื้นที่มาตรฐานนี้ได้จากข้อมูลของ TIME-SAVER STANDARD) ทั้งนี้เพื่อการปรับพื้นที่ในแต่ละส่วนของโครงการให้เหมาะสมกับความต้องการ อาจมีการเพิ่มหรือลดพื้นที่ในแต่ละส่วนจากพื้นที่จริง หลังจากที่ได้ทำการวิเคราะห์แล้ว การวิเคราะห์พื้นที่นี้จะทำเฉพาะในส่วนของการเสนอวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เท่านั้น

#### LOBBY (โถงต้อนรับ)

ลักษณะโดยทั่วไป - โถงต้อนรับเป็นศูนย์กลางของโรงแรม เป็นจุดที่จะแจกไปยังส่วนต่าง ๆ และเป็นจุดแรกที่แขกผู้มาพักจะได้สัมผัสก่อนส่วนอื่น เมื่อก้าวเข้าสู่ตัวอาคาร ตลอดจนเป็นที่ที่แขกใช้เป็นที่ติดต่อพักคอย และเป็นศูนย์กลางอำนวยความสะดวกและให้ข่าวสารบริการแก่ผู้มาใช้บริการต่าง ๆ ดังนั้นจึงควรอยู่ในตำแหน่งที่พบเห็นได้โดยง่ายจากทางเข้าในผู้ สามารถติดต่อได้โดยสะดวกและเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งาน ซึ่งต้องติดต่อกับคนจำนวนมาก จึงควรมีขนาดใหญ่พอเพียง และมีควรตกแต่งที่สวยงาม โถงโถง สร้างบรรยากาศที่ดี เพื่อให้แขกเกิดความประทับใจ

<u>ที่ตั้ง</u>	- อาคารกลาง
<u>เนื้อที่</u>	- 525 ตารางเมตร
<u>เวลาทำการ</u>	- ตลอด 24 ชั่วโมง ทุกวัน

- 1) ผู้ให้บริการ

- หัวหน้าพนักงานต้อนรับประจำผลิตภัณฑ์
- พนักงานต้อนรับ
- พนักงานฝ่ายการเงิน
- พนักงานติดต่อสอบถาม
- พนักงานทะเบียน
- พนักงานจองห้องพัก
- BELL CAPTAIN

- BELL BOYS

- DOOR BOYS

นอกจากนี้ยังมีพนักงานระดับหัวหน้าที่ทำงานแบบเวลา

OFFICE HOUR ไลน์

- CHIEF RECEPTIONIST

- ASSISTANT "LOBBY" MANAGER

- GUEST RELATION OFFICER

- BELL SUPERVISOR

2) ผู้รับบริการ

- แยกผู้มาพักโรงแรม

- ผู้มาติดต่อธุรกิจ หรือใช้บริการอื่น ๆ ภายในโรงแรม

พฤติกรรมโดยย่อ - แขนงผู้มาพัก จะเข้าสู่โรงแรมทางประตูใหญ่ของโถงพักคอย โดยมี DOOR BOYS และ BELL BOYS คอยเปิดประตู และช่วยยกสัมภาระให้ แขนงจะติดต่อกองห้องพักที่เคาน์เตอร์ต้อนรับ (FRONT DESK) หรือ บางรายอาจทำการจองห้องไว้ล่วงหน้าแล้ว ซึ่งพนักงานต้อนรับและพนักงานลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว แขนงจะได้ถูกแจ้งห้องพักจากพนักงาน และ BELL BOYS จะเป็นผู้พาแขกไปยังห้องพัก พร้อมกับกระเป๋าและสัมภาระจะยกนำขึ้นไปให้ ใช้เวลาทั้งหมด ประมาณ 5-10 นาที

ถ้าผู้มาพักเป็นลักษณะกลุ่มทัวร์ กลุ่มของแขกจะนั่งรอที่บริเวณโถงพักคอย โดยไกด์นำเที่ยวจะเป็นผู้ติดต่อและลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์โดยผู้ประสานงานทัวร์ของโรงแรมจะเป็นผู้แจ้งให้สมาชิกคณะทัวร์ทราบถึงรายละเอียดต่าง ๆ ถ้าเป็นกลุ่มซึ่งมีจำนวนคนมาก อาจใช้เวลา 10-20 นาที ในกรณีที่แขกต้องการฝากสัมภาระบางอย่างที่ไม่จำเป็นต้องไว้บนห้องพัก ก็จะติดต่อกับ BELL CAPTAIN ไว้ในห้องฝากของ หรือถ้าเป็นของมีค่าก็จะติดต่อกับพนักงานฝ่ายการเก็บ ฝากไว้ในเซฟของโรงแรม

สำหรับสมาชิกครอบครัวแขก อาจสอบถามหมายเลขห้องพักจากพนักงานที่เคาน์เตอร์ แล้วโทรศัพท์ไปหาแขกที่ห้องพัก โดยอาจยึดหนักที่โถงต้อนรับ หรือบริเวณอื่น ๆ ตามแต่สะดวก

เวลาที่แขกผู้มาพักจะออกไปนอกโรงแรม จะนำกุญแจมาฝากไว้ที่เคาน์เตอร์ต้อนรับ โดยหย่อนกุญแจลงทาง KEYS DROP บนเคาน์เตอร์ ซึ่งพนักงานจะเก็บไปแยกใส่ในช่องเก็บกุญแจโดยบอกหมายเลขห้องพัก พนักงานก็จะหยิบกุญแจมาให้

เมื่อพนักงานต้อนรับได้รับแจ้งจากแขกว่าจะลงทะเลเบียนออกเวลาใด จะต้องแจ้งให้พนักงานฝ่ายการเงินทราบล่วงหน้าเพื่อตรวจสอบและปิดบัญชีรายจ่ายของแขก หากการลงทะเลเบียนออก และสุดท้ายกล่าวคำขอบคุณและเชื้อเชิญให้มาใช้บริการอีกในโอกาสหน้าพนักงานต้อนรับจะต้องสอบถาม BELL BOYS ทุกครั้งที่มีการลงทะเลเบียนออก (CHECK OUT) เกี่ยวกับเรื่องกุญแจห้องพัก และเมื่อได้รับคืนแล้วต้องนำไปใส่ในช่องเก็บกุญแจ (KEY RACK)

การวิเคราะห์พื้นที่

1. พื้นที่จริง 525 ม<sup>2</sup>
2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก ประมาณ 475 ม<sup>2</sup>  
(หมายเหตุ ตัวเลขพื้นที่/ห้องพัก จาก TIME SAVER STANDARD)
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย  
การประมาณจำนวนความต้องการที่นั่งในโรงพักคอก คือ 50 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	ทท./หน่วย (ม <sup>2</sup> )	จำนวน	ทท.รวม (ม <sup>2</sup> )	หมายเหตุ
1. พื้นที่เคาน์เตอร์ต้อนรับ (FRONT DESK)	-	-	39.6	เนื้อที่ที่ใช้สำหรับการทำงานและติดต่อลูกค้าในบริเวณเคาน์เตอร์ที่จำเป็นประมาณ 12 ม.
2. พื้นที่นั่งพักคอก	2.0	55	110.0	
3. พื้นที่สำหรับโต๊ะบริษัท	4.2	2	8.4	ใช้เนื้อที่เช่นเดียวกับชุดทำงาน 1 ชุดธรรมดาที่ไม่มีโต๊ะวางเครื่องพิมพ์ดีด
4. พื้นที่โต๊ะเขียนหนังสือสำหรับเกอธุรกิจ	1.44	2	2.88	โต๊ะเขียนหนังสือทั่ว ๆ ไป
5. พื้นที่สำหรับ ASSISTANT "LOBBY" MANAGER GUEST RELATION OFFICER BELL CAPTAIN	4.2	3	12.6	
6. พื้นที่โทรศัพท์สาธารณะ	0.64	4	2.56	
7. พื้นที่วางกระเป๋าเก็บหาง	0.15	100	15.0	ลูกทัวร์ 1 คน มีกระเป๋าใบคิดประมาณหนึ่งกลุ่ม 50 คน
8. พื้นที่สัญจร	-	-	262.5	คิด 50% ของพื้นที่จริง
รวม			453.5	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่าใครได้ดูทั้งต้น อีกรุ่นยังมีให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีงานไปใช้

สรุป > ที่แท้จริง > พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก > พื้นที่ประมาณจากองค์  
ประกอบที่สอดคล้อง

525 ม.<sup>2</sup>

475 ม.<sup>2</sup>

453.54 ม.<sup>2</sup>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

COFFEE SHOP

ลักษณะโดยทั่วไป

- ใช้เป็นที่รับประทานอาหารเข้า อาหารว่าง ตลอดจนเครื่อง  
ดื่มต่าง ๆ ในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมากนัก มัก  
ตกแต่งให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนาน โดยทั่วไป เปิดบริการ  
ตลอด 24 ชั่วโมง ให้บริการรวดเร็ว และสะดวกต่อการ  
บริโภค มีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดเล็ก (AUXILIARY  
KITCHEN) ที่ทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่ปรุง  
อาหารเมื่อครัวใหญ่เปิด

ที่ตั้ง

- ชั้นล่างของอาคาร SINGLE LOADED CORRIDOR ทาง  
ฝั่ง LAGOON SIDE WING

เนื้อที่

- 330 ม<sup>2</sup>.

เวลาทำการ

- ตลอด 24 ชั่วโมง ทุกวัน

ผู้รับผิดชอบ

- 1) ผู้ให้บริการ
  - ผู้จัดการ COFFEE SHOP
  - พนักงานบริการ (WAITER/WAITRESS)
  - พนักงานต้อนรับ (HOSTESSES)
  - ผู้ช่วยพนักงานบริการ (BUS BOY/GIRL)
  - พนักงานเก็บเงิน (CASHIER)
- 2) ผู้ให้บริการ
  - วัตถุประสงค์ภายในโรงแรม
  - บุคคลภายนอก

พฤติกรรมโดยย่อ

- แยกผู้มาพักจะมาจากทางภายในโรงแรม โดยมาจากทาง  
เคาน์เตอร์หน้าคอกฟล็อบ ส่วนบุคคลภายนอกจะเข้ามาทาง  
โถงต้อนรับ ส่วนใหญ่แขกจะมาใช้บริการอาหารเช้าและ  
ของว่าง เช่น เค้ก ชา กาแฟ การบริการเป็นแบบพนักงาน  
บริการขอมมาเสิร์ฟ โดยที่แขกจะสั่งอาหารจากเมนู  
ของห้องอาหาร

การวิเคราะห์พื้นที่

พื้นที่จริง 330 ม<sup>2</sup>

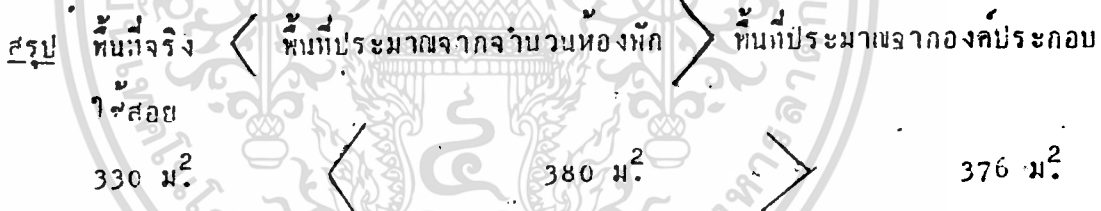
2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก ประมาณ 380 ม<sup>2</sup>

3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย

การประมาณจำนวนที่นั่งในคอฟfeeช็อป ตามนโยบายของโรงแรม คือ 160 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	ทท./หน่วย (ม <sup>2</sup> )	จำนวน	ทท.รวม (ม <sup>2</sup> )	หมายเหตุ
1. ที่นั่งรวมทั้งลานเคอร์	1.6	160	256.0	
2. พื้นที่ครัวชอย			66.0	20% ของพื้นที่คอฟfeeช็อป
3. พื้นที่ลิฟต์	1.5	3	49.5	15% ของพื้นที่คอฟfeeช็อป
4. พื้นที่ SERVICE STATION	1.5	3	4.5	

รวม 376.0



พื้นที่จริงของโครงการ เมื่อเทียบกับพื้นที่มาตรฐานแล้ว มีขนาดเล็กกว่า

มาตรฐาน

GRILL ROOM

ลักษณะโดยทั่วไป

- เป็นห้องอาหารที่บริการอาหารยุโรป โดยเฉพาะอาหารฝรั่งเศษ สำหรับอาหารมือค่ำ เน้นบรรยากาศเรียบง่ายหรูหราและโรแมนติก ส่วนใหญ่เป็นอาหารย่างไฟ (GRILL) เนื้อวัว และ กุ้ง บนตะแกรง เน้นความสดใหม่ สะอาดของอาหารและความพิถีพิถันในการปรุง ผู้ใช้บริการมักต้องแต่งกายภูมิฐาน มีจุดมุ่งหมายที่จะรับประทานอาหารในโอกาสพิเศษ

ที่ตั้ง

- ตั้งอยู่ชั้นกลางของอาคาร SINGLE LOADED CORRIDOR ทางด้าน LAGOON SIDE WING

เนื้อที่

- 226 ม<sup>2</sup>

เวลาทำการ

- 18.00 - 22.00 น.

ผู้ใช้พื้นที่

- 1) ผู้ให้บริการ
  - ผู้จัดการ GRILL ROOM
  - หัวหน้าพนักงานบริการ
  - กัปตัน
  - พนักงานต้อนรับ
  - พนักงานบริการ
  - ผู้ช่วยพนักงานบริการ
- 2) ผู้ใช้บริการ
  - แขกผู้มาพักในโรงแรม
  - บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ

พฤติกรรมโดยย่อ

- เมื่อแขกเข้าประจํา จะพนักงานต้อนรับมาทําการต้อนรับและหาที่นั่งที่โต๊ะจากนั้นเมื่อแขกนั่งพักอริชามเสิร์ฟครุแล้วจึงนำเมนูมาให้ดู เพื่อสั่งอาหารและเครื่องดื่ม จากนั้นเครื่องดื่มจะถูกนำมาเสิร์ฟก่อน แล้วอาหารจึงจะตามมา

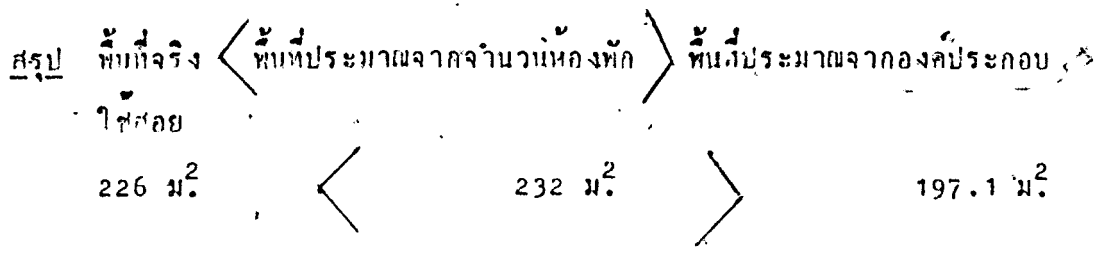
การทำอาหารใน GRILL ROOM นอกจากจะมีการทําให้ดู คือ ย่างสด ๆ ให้เห็นในบริเวณที่ย่าง หรือ บนตะแกรงแล้ว ยังมีการทําให้ดูที่บริเวณโต๊ะของแขกด้วย โดยทําบนรถเลื่อน (TROLLEY) โดยมากเป็นอาหารจำพวกที่ใช้เปลวไฟ โดยใช้เวลาอย่างน้อยในเวลาต่าง ๆ กัน ตามความต้องการของแขกว่าต้องการซนิกไม้สุกมาก (RARE), สุกปานกลาง (MEDIUM) หรือ สุกดี (WELL DONE) แต่โดยเฉลี่ยแล้วจะใช้เวลาประมาณ 5 นาที ต่อเนื้อ 1 ชิ้น

การวิเคราะห์พื้นที่

1. พื้นที่จริง 220 ม<sup>2</sup>
2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก ประมาณ 232 ม<sup>2</sup>: (0.5 ม<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก)
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบที่สูญ

การประมาณจำนวนที่นั่งใน GRILL ROOM ตามนโยบายของโรงแรม คือ 80 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ม <sup>2</sup> )	จำนวน	พท.รวม (ม <sup>2</sup> )	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนพักคอย (FOYER)	3.6	5	18.0	ประกอบด้วย 1 ตัวและ 2 ตัวรวม 5 ที่นั่ง
2. พื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร	1.4	80	112.0	
3. พื้นที่ส่วนบริการ (SERVICE STATION)	1.5	2	3.0	
4. พื้นที่สำหรับจรถเคลื่อน (TROLLEY)	0.45	2	0.9	
5. พื้นที่ตู้กระจก			45.2	20% ของพื้นที่ทั้งหมด
6. พื้นที่ส่วนปรุงอาหาร และ DISPLAY			18.0	
รวม			197.1	



MAIN BAR

ลักษณะโดยทั่วไป - เป็นส่วนบริการเครื่องดื่มทุกประเภทเป็นส่วนใหญ่ จุดประสงค์ของแขกผู้มาใช้บริการจะนิยมฟังเพลง และนั่งคุยกันมากกว่าอย่างอื่นเป็นบริเวณพักผ่อนสำหรับแขกผู้มาพักได้ใช้ประโยชน์ร่วมกัน นอกจากนี้ ยังอาจใช้เป็นที่นั่งอ่านหนังสือ ดื่มเครื่องดื่ม บั๊งรอเวลา ที่จะออกไปนอกสถานที่ หรือไปยังห้องอาหารต่าง ๆ

ที่ตั้ง

- ส่วนปลายสุดทิศตะวันตกของอาคาร MAIN BUILDING

เนื้อที่

- 416 ม<sup>2</sup>

เวลาทำการ

- 10.00-24.00 น.

ผู้รับผิดชอบ

- 1) ผู้ให้บริการ
  - พนักงานบริการ
  - พนักงานเก็บเงิน
  - กัปตัน
  - บาร์เทนเดอร์
- 2) ผู้ใช้บริการ
  - แขกผู้มาพักในโรงแรม
  - ผู้มาติดต่อ หรือใช้บริการอื่น ๆ ของโรงแรม

พฤติกรรมโดยย่อ

- แขกจะเดินมานั่งในบริเวณชุดที่นั่งที่จัดไว้ หรืออาจจะนั่งที่เคาน์เตอร์ก็ได้ ในกรณีที่มาคนเดียว หรือมาเพื่อดื่มเครื่องดื่มและไปนั่งนานนัก พนักงานบริการจะยื่นชั่งเลือกเครื่องดื่มจากเมนู แล้วบาร์เทนเดอร์จะเป็นผู้ผสมเครื่องดื่มให้ตามคำสั่ง ถ้าแขกนั่งที่เคาน์เตอร์อยู่แล้ว ก็จะสั่งเครื่องดื่มกับบาร์เทนเดอร์โดยตรง จุดมุ่งหมายเพื่อการพักผ่อน และฟังเพลงเป็นหลัก

การวิเคราะห์พื้นที่

1. พื้นี่จริง 416 ม<sup>2</sup>
2. พื้นี่ประมาณจากจำนวนห้องพัก ประมาณ 270 ม<sup>2</sup>
3. พื้นี่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย

การประมาณจำนวนความต้องการพื้นที่ใน MAIN BAR คือ 180 พื้นี่

องค์ประกอบ	พท./หน่วย (ม <sup>2</sup> )	จำนวน	พท.รวม (ม <sup>2</sup> )	หมายเหตุ
1. พื้นี่ส่วนพื้นี่นั่ง	1.5	160	240.0	
2. พื้นี่ส่วนเคาน์เตอร์			24.0	คิดสำหรับ 12 พื้นี่นั่ง ใช้ความยาว 7.20 ม.
3. พื้นี่สำหรับส่วนบริการ			62.4	15% ของพื้นที่ทั้งหมด
4. พื้นี่สัญจร			83.2	20% ของพื้นที่ทั้งหมด
รวม			409.6	

สรุป

พื้นที่จริง  
ของพัก

416 ม<sup>2</sup>

พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย

409.6 ม<sup>2</sup>

พื้นที่ประมาณจากจำนวน

270 ม<sup>2</sup>

## SEAFOOD RESTAURANT

ลักษณะโดยเฉพาะ - เป็นส่วนบริการอาหารกลางวัน และอาหารเย็น ท้าย  
อาหารทะเลสด นานาชนิด มีลักษณะเป็นศาลา เบิก  
โล่งทุกด้าน ตั้งอยู่กลางทะเลสาบ เชื่อมกับอาคาร  
SINGLE LOADED ด้วยทางเดินไม้ให้ความใกล้ชิดธรรมชาติ  
รับประทานอาหารไปพร้อม ๆ กับชมทิวทัศน์โดยรอบ  
มีส่วนครัวแยกไปต่างหากจากครัวใหญ่ สำหรับบริการ  
SEAFOOD RESTAURANT โดยเฉพาะ ควบคุมการตัก  
แต่งให้เข้ากับอาหารที่บริการ เพื่อให้เกิดความรู้สึกที่สอดคล้อง  
คล่องกับบรรยากาศ

ที่ตั้ง

เนื้อที่

เวลาทำการ

ผู้รับผิดชอบ

- เป็นศาลาทรงไทย ตั้งอยู่กลางทะเลสาบน้ำเค็ม

- 745 ม<sup>2</sup>

- 11.00-23.00 น.

1) ผู้ให้บริการ

- ผู้จัดการ SEAFOOD RESTAURANT

- พนักงานบริการ (WAITER/WAITRESS)

- กัปตัน (CAPTAIN)

- พนักงานเก็บเงิน (CASHIER)

- ผู้ช่วยพนักงานบริการ (BUD BOY/GIRL)

2) ผู้ให้บริการ

- แยกผู้มาพักในโรงแรม

- บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ

พฤติกรรมโดยขอ

- ผู้มาใช้บริการจะเข้าสู่ SEAFOOD RESTAURANT โดย  
เดินข้ามสะพานไม้ที่เชื่อมศาลาไทย กับอาคาร SINGLE  
LOADED การบริการเป็นแบบพนักงานบริการยกมาเสิร์ฟ  
โดยที่แขกจะสั่งอาหารจากเมนูของภัตตาคาร หรือเดินไป  
เลือกอาหารสดจากบริเวณที่จัด DISPLAY แสดงไว้  
พ่อครัวจะแสดงวิธีการปรุงอาหารบางอย่างโดยที่แขกผู้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
มาที่บริการสามารถมองเห็น

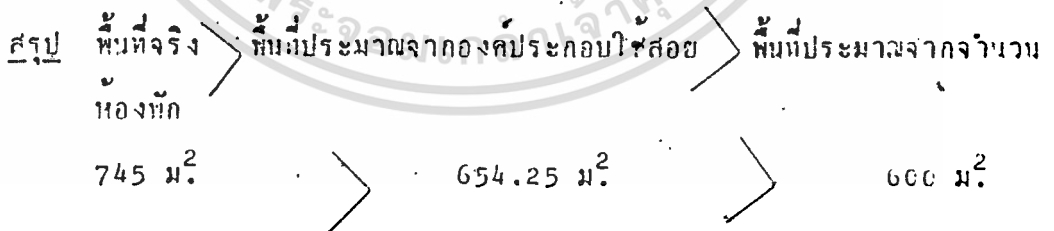
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์พื้นที่

1. พื้นที่จริง 745 ม<sup>2</sup>
2. พื้นที่จากการประมาณจากจำนวนห้องพัก 600 ม<sup>2</sup>
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบพิเศษ

การประมาณจำนวนที่นั่งใน SEAFOOD RESTAURANT ตามนโยบายของ  
โรงแรมคือ 180 ที่นั่ง

องค์ประกอบ	ทท./หน่วย (ม <sup>2</sup> )	จำนวน	ทท.รวม (ม <sup>2</sup> )	หมายเหตุ
1. พื้นที่ส่วนที่นั่ง	1.6	180	288.0	
2. พื้นที่ส่วน SERVICE STATION	1.5	4	6.0	
3. พื้นที่ส่วนครัว			233.5	30% ของพื้นที่ทั้งหมด
4. พื้นที่ส่วน DISPLAY และแสดงการปรุงอาหาร			25.0	
5. พื้นที่ลิฟต์			111.75	15% ของพื้นที่ทั้งหมด
รวม			654.25	



\* เอกสารอ้างอิง

- DECHIARA & CALLENDER, TIME-SAVER STANDARD FOR BUILDING TYPES

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1 ห้องโถง (LOBBY OR RECEPTION HALL)

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วย บริเวณที่นั่งพักรอไปจนถึงส่วนต้อนรับ แคชเชียร์ ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่มีการเดินไปมาโดยทั่วไปและหน่วยอื่น ๆ ที่จะคอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรม/ห้องโถงควรจะเป็นที่ที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหาร หรือบริการอื่น ๆ ได้ และโรงแรมโดยทั่วไปจะใช้โถงเป็นจุดศูนย์รวมใจกลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้นโถงนี้ควรจะเป็นส่วนแรกและส่วนสำคัญที่จะให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้น ๆ จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งไว้อย่างงามทุกส่วน และเนื่องจากโถงมีส่วนช่วยในการโฆษณาโรงแรม จึงควรออกแบบให้มีการเห็นความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย

##### ก. ขนาดของห้องโถง

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้น ๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เช่าทำกิจการบริเวณนี้อีกด้วย ห้องโถงควรรวมกับบริเวณที่นั่งพักผ่อนอื่นไปสู่ทางเดิน เชื่อมต่ออัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายโถง ในการออกแบบห้องโถงนี้ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วย ควรจะให้ความรู้สึกและมีความเหมาะสมโดยขณะก็แขกนั่งพักรออยู่ และจรรยาบรรณการรู้จักโรงแรมในแง่บริการบริการอื่น ๆ อีกด้วย ในโรงแรมบางแห่ง ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ สำรับในโรงแรมตากอากาศ ห้องโถงเป็นส่วนที่แขกจะมาพักร่วมกันในตอนเย็น หรือเวลาว่าง เพื่อทำกิจการต่าง ๆ ร่วมกับ โถงจึงควรมีขนาดใหญ่พอประมาณเพื่อความสะดวก และความเหมาะสมของที่ดินที่ทำการสร้างโรงแรม

##### ข. การออกแบบห้องโถง

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่น และมีสง่าเป็นการสร้างบรรยากาศ กำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักผ่อน จะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรไม่สะดวก การจัดวางสุตกรับแขกในลักษณะตัวเตี้ยและอยู่กับเบาะกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาคุยด้วยจะสามารถที่จะเข้าไปนั่งได้โดยไมเคอะเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้ที่นั่งสบายเพียงสำหรับ 1 คน แต่จัดให้เป็นกลุ่ม เบาะก่อน ซึ่งจะดูเหมาะสมที่สุด และเพื่อเป็นการเน้นในส่วนนี้ให้ดูเด่นสะดุดตาขึ้น จึงจัดให้มีการปูพรมรองที่ส่วนพักคอยนี้โดยเฉพาะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการตกแต่งบริเวณห้องโถงต้องมีการเลือกวัสดุพื้นผิว และเครื่องตกแต่งอื่น ๆ เช่น พื้น ผนัง ประตู เฟอร์นิเจอร์ และเฟอร์นิเจอร์ ควรเป็นชนิดที่แข็งแรงทนทานและสวยงามด้วย

### การปูพื้นและวัสดุพื้นผิว

สามารถแบ่งออกเป็นข้อ ๆ ได้ดังนี้

#### 1. พื้นหินอ่อน

ให้ความรู้สึกที่ร่มเย็นสว่าง และดูสมฐานะ แต่มีข้อเสีย คือ อาจลื่นไถลได้ง่าย ดังนั้นเส้นทางเดินของแขกควรปูพรม ตลอดจนบริเวณทางเข้าใหญ่ ควรปูพรมเช็ดเท้าเฉพาะ

#### 2. พื้นไม้

ให้ความรู้สึกที่อบอุ่น ข้อเสียอยู่ที่การดูแลรักษายาก ต้องมีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี ไม่นิยมใช้ปูในส่วนโถงที่พลอย เพราะเป็นการสิ้นเปลืองและใช้ประโยชน์ได้ไม่ดีเท่าที่ควร

#### 3. พรม

ให้ความรู้สึกที่สะอาดสบาย อบอุ่นใจและเชื่อถือได้ ปูได้เกือบทุกสถานที่ อาจใช้ปูทั่วทั้งบริเวณ หรือจะปูเฉพาะส่วน เพื่อเน้นความสำคัญก็ได้ ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับบรรยากาศแวดล้อมต้องให้เข้ากันได้ ทั้งการเลือกสีโทนสี และลักษณะรูปร่างต่าง ๆ

#### 4. ผิวพรมหยาบ นิ่มถอย และผิวหิมะชนิดอื่น ๆ

ผิวหิมะชนิดนี้ทำให้เกิดความสกปรกได้ง่าย และยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้กับที่บันได ทางเข้าตึก และช่องทางระหว่างประตูในกับประตูเหล็ก ให้ความรู้สึกหยาบ ไม่เรียบร้อย

#### 5. แผ่นปู (แผ่นคอนกรีต แผ่นหิน)

ให้ลักษณะของความแข็งแรง ไม่สึกกร่อน แต่ควรคำนึงถึงความหยาบและการสะท้อนเสียง ควรใช้สีที่เข้ากับส่วนอื่น ๆ ได้ดี เหมาะกับโรงแรมตากอากาศ ที่มีคนไปมากันหลุกหลาน

## 6. โมเสกและผนังประดับอื่น ๆ

จะมีส่วนที่เป็นจุดกลาง ผลที่จะได้ต้องขึ้นอยู่กับความละเอียด และความสามารถของช่างปูน อยู่ที่ไหนทาน

### การตกแต่งผนัง

เป็นส่วนประกอบที่ให้ผลต่อการตกแต่งภายในห้องโถง และยังมีแบ่งบริเวณให้เป็นสัดส่วน เพื่อการใช้งาน และสามารถตกแต่งผนังนั้นให้สวย มีความรู้สึกในการมอง และไม่ขัดตาด้วยลวดอื่น ๆ การออกแบบควรคำนึงถึงความสะอาดและความสะอาดอีกด้วย การตกแต่งผนังอาจทำได้หลายวิธี เช่น

1. ฉาบปูนได้โดยที่สีเกรียงแต่ง
2. ฉาบปูนเรียบทาสี
3. โชว์โครงสร้างของวัสดุ เช่น อิฐหรือหิน
4. พ่นด้วยวัสดุเคลือบผิว โดยสีกับพื้นผิวเรียบ
5. ใช้วิธีปูเซรามิคตกแต่ง ตกภาพ
6. อื่น ๆ

### ผลกระทบที่ควรคำนึงถึง

#### - โครงสร้าง

พื้นผิวที่ใช้ตกแต่งมีความสามารถทนต่อ แรงกด แรงอัด เมื่อต้องการใช้การยึดเหนี่ยวผนังในกรณีออกแบบให้ติดตั้งดวงโคม หรือกรู๊ตด้วยไม้ อุปกรณ์ต่าง ๆ

- ความทนต่อไฟ ความไวไฟ และการที่ไฟจะสามารถแผ่ไปได้บนพื้นผิว  
ข้อในการออกแบบห้องโถงถือว่าสำคัญมาก เพราะสามารถใช้ห้องโถงอพยพหนีไฟได้ ควรคำนึงถึงการันไฟในช่องโปร่ง โดยจัดแผ่นรองกันไฟไว้ด้วย

#### - การป้องกันเสียงสะท้อน

การซึมของเสียงและฉนวนกันเสียง ปริมาณที่สูงมากของเสียงในห้องโถงโรงแรมที่สะท้อนกลับขึ้นมา เมื่อข้อคิดช่วยแก้ไขโดยการออกแบบเพดาน การปูพรม ติดม่าน หรือการป้องกันเสียงอื่น ๆ โดยรอบของบริเวณ

ก่อนรับนี้ การที่ฉนวนก็จะช่วยกันเสียงอื่น ๆ ใค้ก็ จากห้องทำงานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

หาให้เก็ทเสียง  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การออกแบบลานเอนกต้อนรับ

ลักษณะโดยทั่วไป จะเป็นลานเอนกต้อนรับยาว อาจแบ่งเป็นช่วงตามช่วงเสาควรถัดขึ้นไปถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ด้วย ควรไว้คาน้ำหน้าของลานเอนกต้อนรับที่ได้รับการออกแบบ และควรลดระดับความสูงของเพดาน เพื่อเน้นถึงความสำคัญขงลานเอนกต้อนรับและของเทศบริเวณ

ส่วนที่ควรมีการออกแบบให้เห็นชัดเจนด้วยการติดฉลวผนังสีขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตร ก็สามารถมองเห็นได้ชัดเจนพอสมควรในระยะจากทางเข้าและบริเวณหลัก คออินห้องโถง

สีคส่วนของลานเอนกต้อนรับ

ลักษณะของลานเอนกต้อนรับควรจะเป็น 2 ระดับ ส่วนคาน้ำหน้าสำหรับแขกยืนเขียนสูงประมาณ 1.00 เมตร และส่วนคาน้ำหน้าสำหรับพนักงานสูงประมาณ 70 ซม. สำหรับทั้งทางเข้า และเก้าอี้สูงประมาณ 43 เซนติเมตร ช่วงคาน้ำหน้าจะเว้นช่องให้พนักงานเดินกว้างอย่างน้อย 1.00 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความกว้างของลานเอนกต้อนรับ เพื่อสะดวกในกรณีขึ้นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร

ส่วนหลังของลานเอนกต้อนรับ จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย ซอรัค ประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นหลังลานเอนกต้อนรับช่องเก็บเงินได้

ขนาดของลานเอนกต้อนรับที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

จำนวนห้องพักของโรงแรม	ขนาดลานเอนกต้อนรับ (เมตร)	เนื้อที่สำหรับ FRONT DESK
50	3.00	5.50
100	4.50	9.50
200	7.50	18.50
400	10.50	30.00

## 2. ไฟฟ้า

ไฟฟ้าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบ การสร้างบรรยากาศทำให้เกิดภาพที่ตี  
มุมชวนมอง และการใช้ไฟหลากสีอาจเป็นการเน้นจุดสำคัญ

ในภัตตาคารใช้ไฟชนิดต่าง ๆ มากมาย การซ่อนไฟให้มีแสงลอดออกมา  
หรือการใช้ไฟโดยตรงเหนือเพดานเหนือโต๊ะที่นั่ง ทำให้เกิดการเป็นส่วนตัว  
ระบบไฟฟ้าต่าง ๆ ต้องมีแผงสวิทช์ เพื่อควบคุมด้วย

## 3. เพดาน

เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 ม. และต้องมีการดูดเสียง มีการเก็บเสียง  
ได้ ป้องกันเสียงจากเครื่องจักร และเสียงที่เข้ามาจากเพดาน ควรติดตั้งดวง  
ไฟในเพดานอย่างปราณีต

## 4. ผิวทอผนัง

ผิวทอผนังอาจจะทำให้ได้หลายชนิด เช่น การกรุทับด้วยวัสดุต่อไปนี้  
พลาสติกเคลือบ พลาสติกกลม ใยพลาสติก เพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้  
นอกจากนี้ยังมี ผนังกระจก กระจกเงา ไม้ โลหะ ผนัง ผิวพลาสติกหาคี ปิด  
WALL PAPER บุผ้าหรือหินอ่อน หรือไฟอิมูเบิล

## 5. พรมและผิวพรม

### - พรม (CARPET)

ส่วนใหญ่จะปูพรมเพื่อลดเสียง ในความรูสึกอบอุ่นและสบาย พรมอาจจะปู  
บนคอนกรีตเคลือบได้ หรือปูบนไวนิล และพื้นไม้ ชนิดของพรมต้องผ่านการ  
คัดเจือกว่าในพรมทอมีราคาสูง และคุณภาพสูง เคยมีหลายชิ้นเป็น  
ลายเล็ก ๆ ซึ่งสวยงามและเงา จึงเป็นข้อเลือกที่ดี พรมต้องเหมาะสมควร  
แล้วมันอาจจะทำให้เกิดความสกปรกเช่นอาหารหรือ การเดิน การเลือก  
ชนิดของวัสดุเครื่อง อาจใช้ได้ดีในพื้นที่ต่อเนื่องแทนการใช้พรมทอมือ

- เครื่องลาดพื้น (TILING)

จำพวก โพลีไวโมลคอสโตร และพลาสติกชนิดอื่น ๆ มีราคาแพง และให้ สีสรรรวมทั้งแบบให้เลือกมากมาย การให้หินอ่อนปลอม และหินชนิดอื่น ๆ ที่ไม่เหมาะที่จะใช้ในโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว หรือโรงแรมขนาดประ-  
หยัด โดยเฉพาะที่ คองฟี่ซ้อป บาร์ และห้องอยู่คานหน้าและหลังเคาน์เตอร์

- พื้นผิวแข็ง

หิน หินขัด และหินชนิดอื่น ๆ เช่น โมเสก ให้บรรยากาศเช่นเดียวกัน  
แต่เรื่องเสียงและความเย็นจะต้องถูกจำกัดให้สมดุล โดยมีส่วนพื้นผิวที่  
อ่อนนุ่มที่ใดที่หนึ่งประกอบด้วย

- ไม้

ไม้แผ่นหรือไม้แป้นกอม ให้ความรู้สึกหลายอย่าง ไม้ให้ความรู้สึกที่ยัง  
เย็น และอยู่ใต้อากาศที่ความชื้นลดลงเมื่อไม้ ใช้ในบริเวณที่เป็นเวทีเดินรำ  
อาจเคลื่อนย้ายได้เมื่อไม้ต้องการใช้พื้นที่สำหรับเดินรำ อาจจะใช้วางใน  
ที่ซึ่งจัดเฉพาะไว้และคลุมด้วยพรม สำหรับการเก็บและป้องกันความเสียหาย  
อาจใช้ไม้เป็นเวที หรือที่สำหรับวางแสดงอื่น ๆ ง่ายต่อการสร้างและ  
เคลื่อนย้าย หรือต่อกับสิ่งอื่น ได้ดูภาพที่ถัดมา

- เครื่องเรือน (FURNITURE)

การออกแบบต้องไปด้วยกันกับลักษณะการตกแต่งภายใน ซึ่งมีให้เลือกตั้ง  
แต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ จนถึงแบบ ที่จะไม่ออกแบบ  
โดยเฉพาะสำหรับขนาดและลักษณะของห้อง เครื่องเรือนต้องได้รับการ  
ออกแบบเชิงศิลปะและฟังก์ชัน เพราะถ้าเวลาในการนั่งรับประทานอาหาร  
นานเป็นเวลานาน การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น หึ่งกลางคลุมยาวลงไป โดย  
มากมักจะเป็ผ้าสีอ่อนผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้ม เพื่อป้องกันการ  
สกปรกเลอะเทอะของน้ำและเศษอาหาร ผ้าคลุมนี้จะต้องเปลี่ยนทุกครั้ง  
ที่ภัทรรูประทานอาหารเสร็จ

ลักษณะ

สิ่งที่ควรคำนึง

ขนาด

ขนาดของโต๊ะแตกต่างกันไป ขนาดและรูปร่าง เพื่อที่จะ  
สนองกลุ่มสมขนาดต่าง ๆ โต๊ะคู่ ความสูงของเก้าอี้  
รูปร่าง เคา่นเตอร์ควรคิดแปลงได้

พื้นที่

การจัดวางเคลื่อนย้าย การบริการที่หมุนเวียน และสำหรับ

การคิดแปลง

การประกอบอาหารบนโต๊ะเช่นอาหาร ต้องมีพื้นที่เพียงพอ  
วัสดุที่เคลื่อนย้ายได้ น้ำหนัก และการเคลื่อนย้ายที่จะไม่  
ทำให้พื้นที่เสียหาย

อายุการใช้งาน

ความแข็งแรงของงาน รวมทั้งข้อต่อผ้าปูและการดึงชุด  
ของผ้ามอบเบาะรถตุ้ รวมทั้งรอยไหม้ สามารถทำความ  
สะอาดได้ง่าย รวมทั้งการเปลี่ยนหรือซ่อมแซมได้

ความปลอดภัย

มุมแหลม ผิวหยาบ งานที่ไม่เรียบรอย เห็นรอยต่อและ  
หมักที่ไหลขึ้นมา ความหนาแน่นของหมุดยึดความปลอดภัย  
ในการยึด เท็บ STOOL ความแข็งแรงของโครงสร้าง  
ความสมดุลย์ และปฏิกิริยาต่อเพลิงไหม้

รูปร่างภายนอก

ความเหมาะสมต่อโรงแรม มาตรฐานและลักษณะของ  
ภัตตาคารแบบที่แตกต่าง แต่สมดุลย์กัน รวมทั้งบรรยากาศ  
และรูปแบบ

ความสบาย

ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการนั่งกินอาหาร รวมทั้งขนาดของ  
ที่นั่ง เคา่นเตอร์บริการ ช่องทางเดิน

โครงสร้าง ไม้อัด ไม้เนื้อแข็ง โลหะหล่อ หรือเหล็กกล้า พลาสติกหล่อ  
ใยแก้ว

ผิว พลาสติกอัด หรือไม้วีเนียร์ พลาสติกทาก  
และพลาสติกบุผิวต่าง ๆ

การทำเบาะ หนังสือหรือหนังสือเย็บ ผ้าทอธรรมชาติ ผ้ามีขนอ่อนนุ่ม ผ้าใย  
สังเคราะห์

การจัดเนื้อที่

การจัดเนื้อที่แบบต่าง ๆ เกี่ยวกับที่รับประทานอาหารและเครื่องคัม

ชนิดของการบริการอาหารและเครื่องคัม

พื้นที่ (ตารางเมตร)

COMMERCIAL RESTAURANT

1.0 - 1.3 (0.9)

COUNTER SERVICE

1.4 - 1.7 (1.1)

BANQUET ROOMS (LONG TABLE)

0.9 - 1.0 (0.65)

CANTEEN

CAFETERIA SERVICE TABLE FOR 4 TO 6

0.74- 0.9

CAFETERIA SERVICE TABLE FOR 8 TO OVER

1.1 - 1.4

หมายเหตุ

ในเครื่องหมายวงเล็บ แสดงการจัดแบบต่ำสุด หรือแออัดที่สุด

ในกรณีพิเศษชั่วคราว ทำให้ขาดความสะดวกสบายไปบ้าง

#### 4.3 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

เป็นให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งโดยปกติมักเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีลักษณะการตกแต่งภายในให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนาน เป็นกันเอง คอฟฟี่ช็อป ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพราะสะดวกในการนั่งรับประทานอาหาร และดื่มเครื่องดื่มได้อย่างสะดวก การบริการทำไ้รวดเร็ว และอาหารในนี้มักว่าถูกที่สุดในโรงแรม จึงเป็นส่วนที่ตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องพิธีรีตอง จึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภทสามารถใช้บริการได้ตลอดเวลา มักมีส่วนบริเวณโต๊ะอาหารมากกว่า บริเวณเคาน์เตอร์ และมีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดเล็ก (AUXILIARY KITCHEN) ที่ทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

พื้นที่ของครัวจะประมาณ 20 ถึง 25% ของพื้นที่คอฟฟี่ช็อป

#### สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการจัดคอฟฟี่ช็อป

1. การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และเนื้อที่ในช็อปอื่น ๆ
2. ตำแหน่งของทางเข้าออกของลูกค้า และพนักงาน ต้องไม่ปะปนกัน
3. ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง เช่น ครัว
4. การเลือกวัสดุพื้น
5. การให้แสงบริเวณทั่วไป ควรใช้ DIMMER ความสว่างตั้งแต่ 0 ถึง 320 ลักซ์ ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวลและรู้สึกอบอุ่น
6. การออกแบบวิธีจัดโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะบริการ และเครื่องเรือนอื่น ๆ
7. ระยะเวลาการถ่ายเทอากาศ

## การตกแต่งภายใน

การตกแต่งภายใน เน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายในจะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแขกผู้มารับประทานอาหารทั่วไป ไม่ใช้อาหารหนัก ใช้เวลาในการรับประทานน้อย ส่วนในให้บริการอาหารที่หนัก ที่ใช้เวลาานกว่าระหว่างสองส่วนนี้จะถูกแบ่งแยกไว้ โดยตั้งใจ คือ จะเห็นได้ชัดว่าส่วนไหนบริการอย่างไร เพราะมักจะกันส่วนโดยที่นั่งยาวหันหลังให้ หรือใช้กระจกทึบไม้ หรือทึบไม้ไผ่ไปนอกจากนี้ยังจัดให้มีเคาน์เตอร์บริการด้วย อาจใช้เป็นที่นั่งคอยโต๊ะในขณะที่ยังไม่ว่างหรือบริการอาหารและเครื่องดื่ม

โดยทั่วไปควรเลือกวัสดุที่แข็ง คงทน และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันจะมีการคิดค้นพรมใยสังเคราะห์ขึ้นมา เพื่อป้องกันความสกปรกและทำความสะอาดได้ง่าย แต่ยังมีการใช้พรมชนิดที่ในคือที่ปูบ พร้อมด้วย BUILT-IN ACOUSTIC สามารถสร้างความสบายขึ้นในการรับประทานอาหาร

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ฝ้า หรือ WALL COVERING ที่เข้าลักษณะบรรยากาศภายในได้ดี โดยทั่วไปแล้ว ผนังด้านติดถนนให้ผนังทำด้วยกระจกใส การตกแต่งโดยการแบ่งช่องของบานกระจกเป็นกรอบทาบ หรือใช้บานโปร่ง ฝ้าบานปรับแสงเป็นการตกแต่ง

## เพดาน

ควรเป็นวัสดุที่ดูแข็งแรง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมก็มีอยู่ให้เป็นประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์และช่องสายไฟฟ้าไว้ จึงจำเป็นต้องยกระดับเพดานลงมา อาจมีอะไรเล็กน้อยที่ช่วยให้เพดานไม่เรียบจนเกินไป รวมทั้งการติดตั้งดวงไฟไว้ในเพดาน

อย่างไรก็ดี คือที่ปูบ ไม่ควรหรูหราเกินไปในด้านการออกแบบ และอาหาร มิฉะนั้นจะเสียความประสงค์เกินไป การออกแบบควรคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยให้ความรู้สึกสะดวกไม่แห้งแล้ง สีสดใส และดูอบอุ่นบ้าง จะทำให้บรรยากาศการอาหาร ถ้วยสาม และเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารจะช่วยเน้นลักษณะเด่นขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เครื่องเรือนในคอกไข่ข่อย

(ขนาดและการจัดให้ดูจากภัตตาคาร)

ส่วนประกอบ มีดังนี้

1. เคาน์เตอร์ และสตูล
2. โต๊ะคิกตาย
3. BOOTH
4. โต๊ะอาหาร
5. เก้าอี้อาหาร
6. โต๊ะบริการ

### 1. เคาน์เตอร์ และสตูล

เคาน์เตอร์สามารถจัดได้หลายวิธีแล้วแต่ขนาดและรูปร่าง ของเนื้อที่ห้อง คือ  
แบบตรง

แบบรูปตัว "U"

แบบรูปตัว "U" หลายตัวประกอบกัน

ส่วนสตูล เคาน์เตอร์ แบ่งออกเป็น

สตูลชนิดคิกตาย มีพนักงานหรือไม่มีก็ได้ (จะต้องมีความห่างจากทางเดิน 0.55  
ถึง 0.60 เมตร)

สตูลลอยตัวชนิดมีพนักงาน

สตูลลอยตัวชนิดไม่มีพนักงาน

### 2. โต๊ะคิกตาย

การจัดคล้ายกับการจัด BOOTH ต่างกันที่ผนัง อาจนั่งได้ 2 ถึง 3 ด้าน โต๊ะ  
ที่มีที่ข้างเป็นแถวประกอบโต๊ะนั้น เป็นแบบที่เหมาะสมกับที่นั่งที่มีด้านหนึ่งคอยู่คิกหนึ่ง  
บางครั้งอาจทำให้การเข้าออกลำบากขึ้น วิธีแก้ คือ จัดให้ฐานโต๊ะคิกตายกับพื้น  
แต่น้ำโต๊ะเลื่อนเข้าออกได้ เพื่อความสะดวกในการเข้าออก

3. ๖.

ตามปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็ก เพื่อประหยัดเนื้อที่ ผู้ที่จะมีขนาดที่ขาของผู้รับประทานอาหารจะไม่ชนกัน ซึ่งอย่างต่ำจะต้องกว้าง 0.60 เมตร และตามปกติความกว้างของโต๊ะจะมีขนาด 0.75 เมตร ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของไหลของผู้นั่ง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้วความยาวความกว้างของแต่ละคนเท่ากับ 0.60 เมตร ซึ่ง BOOTH ปกติอาจมีขนาดยาว 1.10 เมตร สำหรับที่นั่ง 2 คน ถ้าหากเป็น BOOTH ที่มีคานหนึ่งคานหนึ่งจะต้อคำนึงถึงช่วงแขนของบริกรที่จะเอื้อมเข้ามาบริการด้วย ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

#### 4. โต๊ะอาหาร

โต๊ะปกติขนาดใหญ่มาก ควรมีขา 4 ขา แต่ถาใหญ่มากอาจมีขาเกิน 4 ขาก็ได้วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะ อาจจะเป็นไม้ เหล็ก หรือพลาสติก พื้นผิวของโต๊ะนั้นจะต้องเรียบไม่ว่าด้านบน หรือด้านล่าง ถ้าหากเป็นโครงโลหะอาจใช้ได้ทั้งโลหะชนิดท่อ หรือโลหะชนิดเส้นมาเชื่อมต่อกันเป็นรูปร่าง ส่วนหน้าโต๊ะอาจใช้วัสดุหลายชนิด แต่ต้องมีคุณสมบัติทนทาน และทำความสะอาดง่าย เช่น วัสดุจำพวกพลาสติก กระงก ไม้อัด แผ่นโลหะ และอื่น ๆ

#### 5. เก้าอี้

ขนาดของที่นั่งเฉลี่ยแล้วต้อล็กเท่ากับ 0.43 ถึง 0.45 เมตร ความเอียงของพนักพิงประมาณ 3 ถึง 5 องศา (ไม่นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่ง 0.43 เมตร ควรใช้กับโต๊ะสูง 0.70 เมตร

#### 4.4 COCKTAIL LOUNGE

การตกแต่งเป็นลักษณะห้องคลาซ มีความสบายเป็นกันเองของบรรยากาศควรมีแสงสว่างปานกลาง ตกไว้ในส่วนที่ใช้ทำงาน และส่วนโซฟาหลังบาร์ ซึ่งต้องการความสว่างมากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า-และสะดวกต่อการทำงาน โคมประดับในจุดที่มีคอกว่า ไฟเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเสริมสร้างบรรยากาศการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ ความเป็นส่วนตัว นำหรับการจัดโต๊ะติดผนังควรติดไฟผนังเพื่อแสงที่เบาและอบอุ่น เพราะ COCKTAIL LOUNGE เป็นที่นั่งพักผ่อน และมีการดื่มเครื่องดื่ม จึงต้องสร้างลักษณะให้เชื่อเชิญ นำนั่งอาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมาย กรอกแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่าง ๆ หรือ ทำเป็นเคาน์เตอร์เล็ก ๆ ขาว สำหรับนั่งเขียนก็ได้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้งาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์ ส่วนที่เป็นทางเข้า-ออก ของคนลิฟท์ ส่วนที่เป็นครัวต้องมีการออกแบบกับห้องอย่างดี เสียงเหล่านี้สามารถทำให้น้อยลงโดยการใช้อิฐดูดซับเสียง โดยขรมหรือผนัง เพดานที่ใช้วัสดุกันเสียงสะท้อน เพื่อให้เกิดบรรยากาศและดึงดูดใจจาก LOBBY ควรมีดนตรีบรรเลงเพลง เคยเป็นเปียโน หรืออื่น ๆ เฟอร์นิเจอร์ต้องเป็นกลุ่ม หรือมีแบบหลายลักษณะ เก้าอี้และโต๊ะสามารถหยิบได้ โต๊ะส่วนใหญ่ใช้โต๊ะเตี้ย และต้องเป็นเฟอร์นิเจอร์คุณภาพดี โต๊ะควรออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาด และป้องกันรอยขีดข่วนที่อาจเกิดขึ้น ผนังที่ใช้ควรมีคุณภาพดี ป้องกันการน้ำเขื่อน หยคน้ำ รอยบุหรืใหม่ จึงต้องกล่าวถึงความสะอาดได้ง่าย ขนาดของพื้นที่ และจำนวนเฟอร์นิเจอร์แล้วแต่จำนวนคนที่ต้องใช้ และอยู่ในลักษณะที่เหมาะสมมีความเป็นสัดส่วน

ในกรณีที่กว้างซึ่งจะดูโล่ง ไม่เกิดความเชื่อเชิญ และเป็นการส่วนตัว การออกแบบจัดให้มีกำแพงเนื้อที่โดยมี PARTITIONS เตี้ย ๆ หรือปรับระดับพื้น หรือการลดระดับของเพดานโดยใช้แผงกัน หรือมีพื้นลอยมาคั่น จะช่วยให้มีสัดส่วนน่าดูขึ้น และทำให้บริเวณที่นั่งดูแปลกตา ปกติเพดานควรมีความสูงอย่างน้อย 2.75 เมตร หรือมากกว่านี้

สภาพแวดล้อม เครื่องปรับอากาศเป็นสิ่งจำเป็นต้องการกำจัดควัน  
บุหรี่และกลิ่นเหม็น เครื่องควบคุมความชื้น ควรจัดหามาเพื่อควบคุมอุณหภูมิให้อยู่  
ในระบอบที่เหมาะสม

## บาร์ (BAR)

เป็นส่วนบริการเครื่องดื่มทุกประเภทเป็นส่วนใหญ่ จะเปิดบริการ  
ในช่วงตอนเย็นของวันประมาณ 16.00 น. เป็นต้นไป บรรยากาศภายในบาร์  
มักเป็นบรรยากาศแบบสงบ ๆ ไม่อึกทึกปรี๊ดเสียงดังมาก อดสงสวั ๆ สว่างพอ  
สมควร จุดประสงค์ของแขกผู้มาใช้บริการจะนิยมฟังเพลง และนั่งคุยมากกว่าอย่าง  
อื่น

การตกแต่งจะเป็นไปในลักษณะใดก็ได้ คือ จะให้ทันสมัย หรือ กึ่ง  
ทันสมัย กึ่งสไตล์ก็ได้ เป็นการสร้างบรรยากาศของการฟังเพลง การออกแบบ  
ที่นั่ง มักทำเป็น BOOTH ใหญ่มากพอ ๆ กับเก้าอี้ที่นั่งสบาย จะทำให้นั่งฟัง  
เพลงได้สบาย ๆ และนาน ๆ นอกจากนี้ยังสามารถเสริมจำนวนแขกได้ด้วย  
ลักษณะของโต๊ะไม้ใหญ่มาดนัก และไม้สูงมากเหมือนในภัตตาคาร หรือ คือสี่ซ้อป  
เพราะใช้ตั้งเฉพาะแถวเครื่องดื่มเท่านั้น นอกจากนี้ยังมี COUNTER SERVICE  
ด้วย โดยให้ COUNTER หนา เพื่อให้บริการแก่แขกที่มาคนเดียว  
หรือแขกที่ไม่ต้องการใช้เวลาในการดื่มมากนัก หรือเพื่อเป็นที่พักคอยชั่วคราวก่อน  
จะเข้าไปนั่งโต๊ะ การจัดแสงสว่างของโหล่าจะมีมากที่สุดที่ตรงส่วน COUNTER  
และ STAGE สำหรับนักดนตรีเท่านั้น การแต่งเพดานก็ไม่ควรเรียบจนเกินไป  
แต่ก็ไม่ถึงกับทรูหรา เพราะในเวลากลางคืนไม่มีความจำเป็นจะต้องแสดงให้เห็น  
ตัวเพดาน นอกจากดวงไฟที่ติดเพดานและควรเป็นวัสดุถูกเสียง เพื่อป้องกันเสียง  
ถ่วงจากดนตรี ที่ไม่ควรเป็นพรหมเพื่อป้องกันเสียงรบกวนอีกเกิดจากการเดินเข้า  
ออกของแขก

#### 4.5 ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

เป็นส่วนที่จะสร้างร่วมนิสัยสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุก  
อย่างของโรงแรม เพราะว่าควรจัดห้องพักนอนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย จะ  
ทำให้แขกผู้มาพักมีคดียิ่ง ความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมีการพิจารณาความ  
ต้องการของแขก และควรวางแผนห้องพักอย่างไร และวางจัดสิ่งทีแขกต้องการ  
ลงในการออกแบบ

#### การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมาก คือ ห้องที่มีเตียง  
คู่และห้องคู่ การออกแบบสีของห้องพัก ควรเลือกใช้สีเพียงสีเดียว เพื่อไม่ให้เกิด  
การเลือกจองห้องจากแขกผู้มาพัก และยังสร้างความสะดวกในการดูแลรักษา  
ส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไป ห้องชุดนับเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรง  
แรมเพื่อที่ความต้องการห้องพักที่สมบูรณ์แบบ และยังเป็นที่ซึ่งนักธุรกิจจะมาใช้เป็นสถานที่  
พบปะกันและจัดงานปาร์ตี้เล็ก ๆ ระหว่างการประชุมใหญ่  
ส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วไป

1. เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด (TWIN BED) นอกจากเนื้อที่ห้อง  
ไม่อำนวย จึงใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ (DOUBLE BED)  
ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรป

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

#### 4.5 ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

เป็นส่วนที่จะสร้างรวมสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุก  
อย่างของโรงแรม เพราะว่าควรรักษาห้องพักนอนอย่างเต็มที่ มีความสะอาดสบาย จะ  
ทำให้แขกผู้มาพักนั้นถึง ความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมีการศึกษาความ  
ต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร และจึงจัดสิ่งทีแขกต้องการ  
ลงในการออกแบบ

#### การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมาก คือ ห้องที่มีเตียง  
คู่และห้องคู่ นาร์ออกแบบ สีของห้องพัก ควรเลือกใช้สีที่ขึงสีเดียว เพื่อไม่ให้เกิด  
การสับสนของห้องจากแขกผู้มาพัก และยังสร้างความสะอาดในการดูแลรักษา  
ส่วนห้องคู่กันต้องมีลักษณะเด่นออกไป ห้องคู่กันเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรง  
แรนเพื่อที่ต้อการห้องพักที่สมฐานะ และยังเป็นที่ซึ่งนักธุรกิจจะมาใช้เป็นสถานที่  
พบปะกันและจัดงานปาร์ตี้เล็ก ๆ ระหว่างการประชุมใหญ่  
ส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วไป

1. เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด (TWIN BED) นอกจากเนื้อที่ห้อง  
ไม่กว้าง จึงใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ (DOUBLE BED)

#### ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรป

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

### ขนาดของเตียงนอนแบบอเมริกา

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

### ข้อกำหนดสำหรับเตียงในโรงแรม

- ก) ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง คอขนาดของห้อง
- ข) ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและตัวรองที่นอน
- ค) มีความทนทาน ประกอบด้วยทอปลั๊กที่แข็งแรง
- ง) ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- จ) เคลื่อนย้าย และถอดเก็บง่าย (สำหรับการซ่อมแซม และเปลี่ยนสถานที่หรือการเก็บ)

### 2. แผงหัวเตียง (HEAD BOARDS AND END BOARDS)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญ เพื่อให้เป็นที่นั่งอ่านหนังสือ กันและรักษานมอม  
แผงหัวเป็นส่วนหนึ่งของเตียง ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนัง ใน  
กรณีนี้ต้องคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากอุบัติเหตุ เช่น จากภัยพิบัติ  
หม คราบไขมันที่สะสม ความสูงทั่วไปประมาณ 90 เซนติเมตร  
สำหรับแผงปลายเตียง อาจมีที่นอนเพื่อเป็นที่เก็บผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อยและ  
ควรคิดอย่างเหมาะสม เพราะใช้บ่อยจึงจำเป็นในการเคลื่อนย้ายเตียง

3. ส่วนรางแขวน (HANGING SPACE IN CLOSET)

โดยปกติใช้เป็นตัวเสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตัวเก็บของสัมภาระเพื่อให้เห็นแขกได้สำรวจสิ่งของก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่มีอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของตู้ประมาณ 56-60 เซนติเมตร รางแขวนภายในตู้ควรมีความสูงพอที่รูดขาของแขกจะไม่มากองอยู่บนพื้น คือ ความสูงประมาณ 145-150 เซนติเมตร และรางควรอยู่ต่ำกว่าเพดานตู้ 5-7 เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้แขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเฟี้ยมภายในจัดให้มีแสงสว่างเพื่อสะดวกในการค้นหา ส่วนล่างของตู้จะเป็นที่วางรองเท้า

4. ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET)

ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะเป็นชั้นวางของอยู่ภายในตู้เสื้อผ้า เพื่อวางของถ้าเป็นโรงแรมที่พักระยะสั้น ๆ ควรเป็นชนิดเปิดโล่ง

5. ลิ้นชัก

สำหรับโรงแรม ควรจัดลิ้นชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือ ลิ้นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุดจุกเล็กน้อย เครื่องสำอางค์เครื่องประดับ

ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม

ข้อกำหนด	โรงแรมขนาดกลาง	โรงแรมชั้นนำ
รางแขวนขา		
SINGLE	0.50 ม.	0.90 ม.
DOUBLE	0.90 ม.	1.20 ม.
ตู้เก็บของ ชั้นวางของ		
SINGLE	0.70 ม.	1.10 ม.
DOUBLE	1.10 ม.	1.50 ม.
โต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะแต่งตัว (เนื้อที่รวม)		
แบบรวม	7.50 ม.	
แบบแยก	1.00 ม.	

6. โต๊ะข้างเตียง (NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่ 2 ข้าง  
ของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจตุรรมสวิทซ์ไฟฟ้า โทรทัศน์ วิทยุ และใช้  
วางโทรทัศน์ ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะ ไม่ควรแตกต่างจากขนาด  
ความสูงของเตียงมากนัก คือ อ่าให้สูงกว่า 60-70 เซนติเมตร โต๊ะข้าง  
เตียงควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้าง  
ถ้าเป็นโต๊ะที่ขนาดข้างเตียงใช้ขนาด 37-45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่าง  
สองเตียง ใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

7. ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 75-90 เซนติเมตร ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและ  
โต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องผู้ดูแล  
บริการไว้ 2 ที่

8. โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK AND DRESSING TABLE)

ความกว้างควรกว้างประมาณ 40-45 เซนติเมตร ควรเป็นแบบคิกคาย สูง  
ประมาณ 75 เซนติเมตร ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43-45 เซนติเมตร  
ขอเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว

แบบเคลื่อนย้ายได้

แบบคิกคาย

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| ก. มีมากชนิดที่เลือกใช้ได้                                  | ก. การเลือกแบบอยู่ในเซตจำกัด      |
| ข. ใช้วัสดุที่ดีกว่า ออกแบบที่ดีกว่า<br>และมีโครงสร้างที่ดี | ข. โดยมากมักสร้างในเนื้อที่น้อย ๆ |
| ค. ให้ความสะดวกในการเคลื่อนย้าย<br>ตามความต้องการ           | ค. ช่วยลดเนื้อที่การปูพรม         |
| ง. ใช้ต้นทุนการผลิตสูง                                      | ง. ใช้ต้นทุนปานกลาง               |

9. เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ (LOOSE FURNITURE)

ประกอบด้วย

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

10. สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ (OTHER FACILITIES)

โทรศัพท์

โทรศัพท์

วิทยุ

ครึ่งยกเรียกขอยบริการ แผนประกาศบอกอัตราค่าห้องพัก แบบฟอร์ม 1 แผน  
ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม

ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่น่านอกแบบต้องการ และทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องพักที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมืองและโรงแรมตากอากาศ มีการจัดวางตำแหน่งไฟที่โต๊ะเขียนหนังสือ ไฟหัวเตียงซึ่งมีที่บัง เพื่อว่าคนใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิทช์สามทาง เพื่อสะดวกในการดับไฟ ห้องพักแขกต้องการแสงสว่างเพียง แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งไฟส่องในตู้เสื้อผ้า ตำแหน่งที่ไฟแสงสว่างในห้องพัก

ทางเข้า

เมื่อห้องเข้าบริเวณห้องพัก ควรใช้ดวงไฟประมาณ 60-100 วัตต์ ที่แสงตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ

ติดรอบตู้เสื้อผ้ากระจกส่อง หรือมีโคมไฟตั้งโต๊ะ ประมาณ 100 วัตต์

หัวเตียง

มักจะอยู่เหนือหัวเตียง 7 เมตร ติดผนังแบบสองจุด เหนือโต๊ะข้างตรงกลาง หรือใช้ไฟแยกก็ได้ ประมาณ 40-100 วัตต์

ห้องน้ำ

เป็นไฟแยกแต่ละดวงด้วยสวิทช์แยกสายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้าหรือกระจก ตามปกติจะควบคุมด้วยสวิทช์เดียวกับ ใช้ฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 30 วัตต์

ตู้เสื้อผ้า

ใช้ฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 15 วัตต์

บริเวณกลางห้อง

ควรเป็นแสงสว่างที่ให้ความสว่างได้ทั่ว มีสวิทช์อยู่ที่ทางเข้าห้องพัก

ตำแหน่งติดตั้งปลั๊กและสวิทช์

ปลั๊กตัวเมียทั่วไป	สูงเหนือระดับพื้น	0.30 เมตร
ปลั๊กสำหรับเครื่องใช้ที่วางบนโต๊ะ	สูงเหนือระดับพื้น	1.20 เมตร
สวิทช์	สูงเหนือระดับพื้น	1.20 เมตร
ปลั๊กเครื่องใช้ขนาดใหญ่	สูงเหนือระดับพื้น	1.35 เมตร

ห้องน้ำแขก

1. ผนังห้องน้ำ

ผนังด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจากขอบอ่างถึงเพดาน

ผนังด้านอื่นฉาบปูน ทาสี หรือวัสดุที่ดีกว่า เช่น ไม้ กระจก ก็ได้

ผนังด้านหลังโถส้วมปูกระเบื้องเคลือบ

2. พื้นห้องน้ำ

พื้นที่อ่างอาบน้ำต้องปูกระเบื้องเซรามิค บริเวณที่อ่างน้ำการปูกระเบื้องต้องเอียง

ลาดให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้สะดวก

บริเวณแฉกบัว ปูพรม หรือกระเบื้องเซรามิค

3. อ่างอาบน้ำ

ที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร ถึง 1.70 เมตร x 0.70 เมตร

4. อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดทองเหลือง

ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อน-น้ำเย็น มีตัวติดของก๊อกน้ำร้อน-น้ำเย็นโดยเฉพาะ

5. โถส้วม

ควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้า ที่นั่งเป็นพลาสติกแข็ง สามารถยกตั้งขึ้นโดยไม้ม

7. ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำ

ต้องมี

- กระจกเงา
- การค้าวมรวมทั้งหย็คกระดาดสำหรับห้องส้วม
- ราวแขวนผ้าเช็ดตัว 1 ราว ขนาด 0.60 เซนติเมตร และมี 2 ราว ถ้าที่อาบนำกับโถส้วม มีผนังกันแยกออกจากกัน
- ที่แขวนผ้าเช็ดตัวแบบขึ่ง หรือแบบวางซ้อนรวมกัน
- ที่แขวนเสื้อแบบคู้
- ราวจับโครเมียม ขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างอาบนำ ที่อีกราวต้องแนบขามาก
- ที่วางสบูกระเบื้อง แบบมีที่จับ
- พรหมขางปูภายในอ่าง

8. อ่างล้างหน้า-ล้างมือ พร้อมที่วางสบู่

9. กระจกเงา

ขนาดไม่น้อยกว่า 0.50 x 1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า

10. เส้นเตอร์กลางหน้า

ทอปและที่กั้นน้ำกระ เช่นค้ำหลังตองใช้พลาสติกคลาไมเนต ตัวโครงสร้างใช้  
ไม้สัก ขนาดประมาณ 10 มิลลิเมตร

11. เครื่องหมาย

ควรคำนึงถึงเครื่องหมายของห้ากอกน้ำ ใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจได้ง่าย



4.6 ข้อกำหนดสำหรับการตกแต่งภายในโรงแรมตากอากาศชายทะเล

ขอแตกต่างระหว่างโรงแรมชายทะเลกับโรงแรมในตัวเมือง

โรงแรมชายทะเล

โรงแรมในตัวเมือง

1. ผู้มาใช้บริการ ต้องการทราบบรรยากาศ  
ที่สงบเงียบ ต้องการสัมผัสกับ  
ธรรมชาติอย่างแท้จริง มีมุมที่ดูที่ทัศน  
ไถ่สะดวก การออกแบบต้องการให้  
เพิกเฉยกับธรรมชาติจนเกินไป

2. บรรยากาศของโรงแรมชายทะเลจะ  
เป็นเรื่องที่อาศัยความงามตาม  
ธรรมชาติ ซึ่งจะหาไม่ได้จาก  
โรงแรมในตัวเมือง ความงามตาม  
ธรรมชาตินี้จะช่วยประกอบกับการออกแบบ  
ทางสถาปัตยกรรม ผลักดันให้  
โรงแรมชายทะเลมีความงามตาม  
ลักษณะเฉพาะตัวของโรงแรม  
ประเภทนี้

3. ระบบปรับอากาศภายในโรงแรม ไม่  
จำเป็นที่จะต้องใช้เครื่องปรับอากาศ  
ไปทุก ๆ ส่วน หรือตลอดเวลา  
เพราะอากาศตามธรรมชาติอัน  
บริสุทธิ์สดชื่นของชายทะเลจะดีกว่า  
มาก สามารถเปิดประตูออกไปรับ  
อากาศบริสุทธิ์ของชายทะเลได้  
เมื่อต้องการ

1. การพักสำหรับโรงแรมในตัวเมือง  
ก็เพื่อจะพักผ่อนนอนหลับอย่างแท้จริง  
โดยไม่ต้องการบรรยากาศหรือเสียง  
รบกวนจากภายนอก ต้องการความ  
สงบในการพักผ่อนหรือทำธุรกิจ  
ส่วนตัว

2. โรงแรมในตัวเมือง บริเวณที่ดินจะมี  
น้อย การจัดภูมิสถาปัตย์ก็ทำได้เพียง  
เล็กน้อย จะมีเพียงแต่ตัวสถาปัตยกรรม  
และบริเวณภายในอาคารเป็นส่วนมาก  
การตกแต่งภายในในส่วนต่าง ๆ ก็ต้อง  
ตกแต่งให้มันคงการสง่างาม ตัว  
สถาปัตยกรรมก็จะสูงมาก เพราะเนื้อ  
ที่มีจำกัด

3. โรงแรมในตัวเมืองส่วนใหญ่ต้องใช้  
เครื่องปรับอากาศแทบทุกส่วน และทุก  
เวลาเมื่อพักอยู่ในห้อง เพราะอากาศ  
ภายในตัวเมืองจะไม่บริสุทธิ์และ  
อุณหภูมิก็สูง โดยเฉพาะในฤดูร้อนจำ  
เป็นที่สุด ไม่สามารถจะหาอากาศ  
สดชื่นจากธรรมชาติอย่างชายทะเล  
ได้เลย

## โรงแรมชายทะเล

4. โรงแรมชายทะเล ส่วนมากหรือแทบทุกโรงแรมกว่าได้ จำเป็นต้องมีระเบียงยื่นออกนอกอาคาร เพื่อรับอากาศภายนอกหรือออกไปนั่งชมทิวทัศน์ตามความต้องการของผู้เข้าพักอาคาร

5. การออกแบบโรงแรมชายทะเลจำเป็นต้องมีสระบัวและห้องน้ำสำหรับแขกผู้มาพักอยู่หน้าตัวอาคารของโรงแรมหรืออยู่บริเวณชายหาดให้มากที่สุด เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้เล่นน้ำทะเลและในสระว่ายน้ำ

6. การใช้วัสดุในการตกแต่งภายในห้องต่างๆ ของโรงแรมชายทะเล จำเป็นต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมเพราะอากาศทะเลซึ่งมีความเค็ม อาจจะมีปฏิกิริยาต่อวัสดุนั้น ๆ วัสดุที่สมควรนำมาใช้ส่วนใหญ่มักจะเป็น ไม้ หวาย หิน ฯลฯ ซึ่งก็จำเป็นต้องปูพรมงูของ

เพราะหากเกิดการนำความสะอาดเนื่องจากผู้เข้าพักอาจจะมีทรายติดตัวเข้ามาจากชายทะเลได้ตลอดเวลา พืชสวนสาธารณะทั่ว ๆ ไป ใช้หินกระเบื้อง หรือ เซรามิกปูพื้นเพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเลและรักษาง่าย คงทนถาวร

## โรงแรมในตัวเมือง

4. โรงแรมในเมืองหลวง ไม่จำเป็นต้องมีระเบียงยื่นออกไปนอกอาคารเลยก็ได้ เพราะไม่มีทิวทัศน์และอากาศบริสุทธิ์เหมือนชายทะเลให้ชมได้

5. โรงแรมในตัวเมืองไม่จำเป็นต้องมีห้องน้ำและสระว่ายน้ำอยู่หน้าโรงแรมเหมือนโรงแรมชายทะเลก็ได้ สระน้ำอาจจะอยู่บนตาดฟ้าหรือบางแห่งไม่จำเป็นต้องก็ได้

6. วัสดุภายในโรงแรมในเมือง สามารถใช้วัสดุได้หลายชนิด เพราะไม่มีอุปสรรคอันใด นอกเหนือจากความเหมาะสมกับการออกแบบเท่านั้น ตัวอย่าง เช่น การปูพื้นสามารถปูพรมได้แทบทุกที่ แม้แต่ในห้องน้ำบางส่วน

โรงแรมชายทะเล

7. ห้องน้ำในโรงแรมชายทะเลควรจะ  
ติดตั้งที่กรองกรวดทรายในทางระบาย  
น้ำ เพื่อป้องกันท่ออุดตันได้ง่าย

8. การป้องกันเสียงจากภายนอกโรงแรม  
ชายทะเล ไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุกัน  
เสียง เพราะผู้ที่เข้าพักต้องการ  
บรรยากาศของทะเล จึงเป็นเสียง  
จากธรรมชาติ เช่น เสียงคลื่นซัด  
เสียงนกกรู่ง เป็ยต้น

9. ขนาดของโรงแรมพักตากอากาศจะ  
เห็นได้ว่ามีขนาดเล็กกว่าโรงแรมใน  
เมืองในระดับเดียวกัน เนื่องจกจำนวน  
คนที่เข้ามาพักมีน้อยกว่าในเมือง ส่วน  
มากจะเป็นนักท่องเที่ยวและชุมชน  
ประสงค์จะมาพักผ่อนตากอากาศโดย  
เฉพาะ จะเป็นนักท่องเที่ยวก็เป็นลักษณะ  
การพักผ่อนไปในตัว หรือเป็นคู่แต่งงาน  
ใหม่ ๆ มาอิมน้ำผึ้งพระจันทร์

โรงแรมในตัวเมือง

7. ห้องน้ำภายในโรงแรมในเมือง ไม่  
จำเป็นต้องใช้ที่ระบายน้ำแบบกรอง  
ทรายได้ เพราะในตัวเมืองไม่มี  
ทราย เช่น ชายทะเล

8. โรงแรมในตัวเมืองจะเป็นอย่างมาก  
ที่จำเป็นต้องมีวัสดุป้องกันเสียงรบกวน  
จากภายนอกอย่างเด็ดขาด เพราะ  
โดยมากจะเป็นเสียงที่ไม่ต้องการ  
เช่น เสียงรถยนต์ เสียงอึกทึก  
ต่าง ๆ

9. ขนาดโรงแรมจะใหญ่กว่าโรงแรม  
ชายทะเลในระดับเดียวกันเป็น  
ธรรมดาเพราะในตัวเมืองเป็นศูนย์  
กลางของธุรกิจ ผู้เข้าพักส่วนใหญ่  
จะเป็นนักธุรกิจรวมกับจำนวนนักท่องเที่ยว  
เที่ยวด้วย ทำให้จำนวนผู้เข้าพัก  
มากกว่า

## วัสดุภัณฑ์การตกแต่งภายใน

การที่วัสดุตกแต่งภายในห้องของอาคารชุดที่อาศัยตากอากาศและส่วนอื่น ๆ ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ถ้าจะใช้ก็อาจเกิดปัญหาจากอากาศทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุนั้น ๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษาอันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากการวิเคราะห์โดยวัสดุที่จะใช้ชั้นนี้ต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแถบชายทะเล และว่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาดและน้ำทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุเหล่านั้น ส่วนใหญ่ที่ใช้กันอยู่ก็จะเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติและจากการประดิษฐ์โดยทั่ว ๆ ไป

ให้ทุกชนิด เช่น ไม้สัก หวาย ไม้ไผ่ ไม้ฉำฉา ฯลฯ หินก็มีพวกหินอ่อน หินยاقหรือ หินทะเล ฯลฯ กระฉก และอื่น ๆ ซึ่งความจริงในส่วนของพื้นก็ไม่จำเป็นต้องปูหมดห้อง (นอกจากต้องการความสวยงามหรูหราและดูสวยงาม) เพราะยากแก่การทำความสะอาด เพราะชายทะเล กรวดทรายอยู่ติดตัวและเสื้อผ้าของผู้ที่มาพักตลอดเวลา ซึ่งการที่จะมาพักผ่อนเปลี่ยนบรรยากาศต้องการความสบายโดยไม่จำเป็นต้องคอยระวังรักษา หรือใช้โดยอ้อมอีกไม่สะอาด พื้นส่วนที่เป็นสาธารณะโดยทั่วไปควรใช้หิน การเบื้องดินเผา หรืออื่น ๆ เพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเลและรักษาง่ายทำความสะอาดง่ายและคงทนถาวร

### วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุดนับว่าเหมาะสมที่จะกรุด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อลมฟ้าอากาศ หรือใช้ปูผนังและพื้นที่ใช้งานส่วนบุคคล ลอดจนเนื้อที่ที่หลบหลุก หลาน เพราะหินทนทานต่อการสัมผัสและทำความสะอาดและหินยังมีคุณสมบัติให้ความคงความประณีต มีค่า หรรษา

วัสดุประเภทหิน

แยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

หินอ่อน

เป็นหินที่สามารถทนเสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งจะทำให้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่าในด้านความงามกว่าหินประเภทอื่น ๆ มีสีให้เลือกหลายสี หาว กำ เทา ชมพู เขียว เนื้อ น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหมักปานกลางทนต่อการขัดสี ไม่เก็บเสียง ทรูร่าและมีผิวเงาที่สวยงามถ้าถูกน้ำมันอาจค้างเป็นดวงวิหังค้ำนและมัน มักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ต่อกรมีความทรูร่า

วิธีปู ปูบนปูนทราย 1 ต่อ 3 หน้า  $\frac{1}{2}$  "

ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็น  $\frac{3}{4}$  " และ 1 "

หินกาบ

คือ หินซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ที่นิยมใช้มีหลายสี คือสีน้ำตาล กำ เหลือง ส้มแดง ม่วง (ราคาแพงที่สุด) หายากแต่ดูไม่ธรรมดา การปูหินกาบ เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระ เพื่อหินกาบจะได้ยึดแน่นกับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่ม ขณะที่ปูตลอดเวลา ปูชั้นปูนทรายเป็นตัวเชื่อม เมื่อปูตองคอยจับแผ่นหินไปด้วย เพื่อไม่ให้แผ่นเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จใช้ฟองน้ำทำความสะอาดและลงแว็กซ์

หินแกรนิต

ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่าง ๆ เนื่องจากเป็นหินที่แข็งที่สุด เนื้อแน่นและทนทาน เมื่อขัดให้ชั้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาความสะอาดได้ง่าย

หินเชนวน

หินเชนวนมีสีต่าง ๆ ให้เลือกหลายสี ได้แก่ สีฟ้า สีดำ และน้ำ

หินเหลอ

ตาล มีราคาแพงอยู่บ้าง แต่ประหยัดกว่าบำรุงรักษาได้ดี ใต้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ ภูมิคุ้มกันน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความงดงามคงทน และบำรุงรักษาง่ายเท่ากับหินแท้

## วัสดุประเภทหินเผา

วัสดุประเภทหินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และ เซรามิก สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหิน ทนทานต่อดินฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีสีหลากหลายให้เลือกได้มากกว่า

อิฐ อิฐ สามารถนำมาใช้ได้โดยสีธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง หรือสีเทา ชาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

กระเบื้อง เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ใ้ในทุกห้องตามที่ต้องการ และเหมาะกับสภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำได้ดีเป็นอย่างดี และยังมีหลายขนาด หลายแบบ และหลายสีให้เลือกได้ตามความพอใจ แบ่งเป็น 2 ชนิด

### - กระเบื้องที่ผลิตในประเทศ

มีทั้งผลิตด้วยมือคน และเครื่องจักร ซึ่งนับได้ว่ามีคุณภาพดีทั้งทางความคงทนและสวยงามใกล้เคียงกับของต่างประเทศ ส่วนที่ผลิตด้วยมือ เมื่อเวลาปูซึ่งการผลิตมักจะโดนน้ำและสีไม่เท่ากับบางแผ่นอาจมีการโค้งงอ ลักษณะที่ไม่เท่ากันที่นับเป็นความงดงามอีกแบบสำหรับผู้ที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ ใ้แบ่งคุณภาพของกระเบื้องชนิดเดียวกันออกไปเป็นเกรดต่างกัน คือ เกรดเอ บี และซี มีและไม่มีตำหนิตามเกรด บางชนิดจะผลิตเฉพาะการสั่งซื้อของสถาปนิกเท่านั้น

- กระเบื้องที่ผลิตจากต่างประเทศ

ส่วนมากมักผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย จึงเรียบร้อย สวยงาม  
คงทน กระเบื้องที่คุณภาพดีที่สุด คือ กระเบื้องของญี่ปุ่น สายที่  
สุดของอิตาลี แต่ปัจจุบันได้ถูกสั่งห้ามเข้าจากรัฐบาล เพื่อเป็น  
การสนับสนุนให้ของไทยในประเทศ

การปู จะต้องทำความสะอาดพื้นเพปูนไว้เรียบร้อย ซึ่งเชือกให้  
ดึงเพื่อกำหนดแนวระดับความสูง - ค่าของกระเบื้อง แล้วเพปูน  
ทรายที่สว่างกระเบื้องตามแนวเลือกก่อนปู ต้องแช่น้ำการเบื้อง  
เพื่อให้เกาะติดกับปูน การรักษากระเบื้องก่อนปูจึงไม่ควรตาก  
แดด เมื่อเอาแผ่นน้ำอาจทำให้แตกได้ ทั้งไว้สัก 8 ชั่วโมง ให้  
ปูนจับอยู่ตัวแล้ว จึงย่นแนวด้วยปูนผสมสีฝุ่น การดูแลรักษาอาจ  
ใช้แว็กซ์ลงเดือนละ 2 ครั้ง หรือรักษาความสะอาดธรรมดาก็ได้  
เหตุที่ฆ่าเครื่องเรือนหายากตกมาที่พื้นห้องพักของอาคารสูงตกจากอากาศ คือ

1. หวายเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของเมืองร้อน เมื่อบ่ามาตกแดงแล้วจะไค้บรรยากาศที่อบอุ่นมากขึ้น เครื่องเรือนหวายสามารถนำความพอใจและความรู้สึกที่ดี โดยเฉพาผู้ที่ต้องการเปลี่ยนบรรยากาศมาพักผ่อนชายทะเลได้เป็นอย่างดี
2. เนื่องจากเป็นอาคารพักจากอากาศชายทะเล จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้เครื่องเรือนที่ทำด้วยหวายและไม้ ซึ่งไม่เกิดปฏิกิริยาเมื่อได้รับไอเค็มจากน้ำทะเล เหมือนกับว่าน้าวัดอื่น ๆ มาใช้ เช่น แก้ว กระจก หรือคลุมนิ่ม
3. เครื่องเรือนหวายที่ผลิตออกมาจะมีทั้งสีน้ำตาลธรรมชาติ ย้อมด้วยสีฝุ่นให้ออกเป็นสีเรดดีว หรือแดง หรืออื่น ๆ อีกอย่างคือ กำสีพื้น การกำสีพื้นนี้มักจะทำสีทองเป็นส่วนใหญ่ อย่างไรก็ตามการทำสีธรรมชาติจะเหมาะสมกับเครื่องเรือนหวายมากกว่าสีอื่น ๆ เพราะสีของหวายมีความสวยงามตามธรรมชาติอยู่แล้ว
4. หวายมีราคาถูกมีความสวยงามเฉพาะตัว สามารถสานให้เป็นโครงภายในเป็น การโหว้ได้
5. หวายมีคุณสมบัติที่แลดูเบาว่าไม้ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ไผ่ (BAMBOO) วัสดุพื้นบ้าน

ไผ่เป็นไม้ที่หาได้ง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงจนเกินไป แต่ที่มีความแน่นอน คือ ไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงรูปแบบไปอย่างไรก็ยังมีคุณค่าในตัวเองที่เห็นได้อยู่เสมอว่าเป็นไผ่ และไม่ถึงความเป็นธรรมชาติในตัวของมันเองได้เลย ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไผ่จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้วก็นึกถึงธรรมชาติและความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นในตัวถึงสภาพว่าเหมือนนั่งอยู่กับธรรมชาติในบรรยากาศนั้นไม่ได้

ไผ่ที่จะนำมาตกแต่งนั้น จะต้องผ่านกรรมวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่ในน้ำยาต้ม ย่างและอบ ก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างออกไป ไผ่ที่นิยมนำมาใช้กันอย่างมากที่สุดสำหรับการตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัย หรือนำมาประกอบในการทอเฟอร์นิเจอร์ ไม้ไผ่ กั้นผนัง แต่งเพดานและอื่น ๆ ก็เป็นการเหมาะเป็นอย่างยิ่งที่จะใช้กับสถานที่ที่เป็นชายทะเล เพราะปลอดภัยจากปัญหาจากไอน้ำเค็มที่จะทำให้เกิดสนิมเร็วขึ้นกว่าปกติ แต่ที่สำคัญในยุคเศรษฐกิจเท่าที่จำเป็น ในปัจจุบันจะเป็นวัสดุที่มีราคาถูกกว่าวัสดุอื่น ๆ และจากการที่ได้ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ มาแล้วทำให้ไม้ไผ่ที่นำมาใช้จะมีความคงทนถาวร และปลอดภัยจากมอดคืบเงาะ

### คุณสมบัติและรูปลักษณะต่าง ๆ ของไม้ไผ่

ไม้ไผ่นั้นมีลักษณะส่วนรวมเป็นปล้องไม้กลมขนาดต่าง ๆ และข้างในกลวงเป็นช่วง ขนาดความกลมก็มีต่างกัน แล้วแต่อายุและพันธุ์ของไม้ โดยเนื้อไม้ถึงแม้จะดูโปร่งเบา แต่ก็แข็งแรง อาจรับแรงประเภทต่าง ๆ ได้ดี ด้วยเหตุที่ลักษณะของการนำไม้ไผ่มาใช้จะได้ถึง 2 ประเภท นั่นคือ ใช้เป็นโครงสร้างกับใช้เป็นวัสดุตกแต่ง หรือบางครั้งบางกรณีเราอาจใช้ด้วยกันได้ทั้งเป็นโครงสร้างกับวัสดุตกแต่ง

ในการนำไม้ไผ่ตกแต่งนั้นสามารถทำได้ทุกจุด และสามารถสร้างอะไรก็ได้ทุกประเภท อาจยกตัวอย่างส่วนที่นำไม้ไผ่ตกแต่ง พอสั่งเขปได้ คือ

- หัวเครื่องเรือน

- ตกแต่งผนัง เพดาน พื้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม้ไผ่มีหลายขนาด และหลายชนิด ตลอดจนความยาวต่างกัน เช่น

ปล้องใหญ่ ใช้ทำโครงเครื่องเรือน หรือโครงผนังเบา (หรือหลังคา)

ปล้องเล็ก ใช้ตกแต่งประกอบโครง ส่วนปล้องเล็กมากอาจผ่าเป็นไม้ซีก

ใช้กรุผนังหรือแผ่นฉาก

#### การใช้ไม้ไผ่แต่งผนังและเพดาน

จะใช้วิธีการที่คล้ายคลึงกัน หากมีผนังเดิมอยู่แล้ว ก็อาจใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกกรุเป็นแนวทับผนังเดิมลงไปอาจกรุด้วยวิธีตีซีก ตามแนวตั้งหรือแนวนอน หรือไม้ก็สลักตั้งค้ำบนอนรวมทั้งบางขณะจะเว้นร่องบ้างก็ได้

สามารถนำไม้ไผ่มาใช้แทนคิ้วได้ โดยอาจใช้เป็นคิ้วบัวเพดาน นอกจากนี้ใช้ไม้ไผ่ทำแนวผนังปิดรอยต่อระหว่างวัสดุต่างชนิดกันได้ดี

#### การใช้ไม้ไผ่ขึงคาน

พื้นนิยมมากอีกวิธีหนึ่ง คือการทำขึงคานนั่นเอง เพราะลักษณะเป็นปล้องกลวงของไม้ เมื่อมาจักสานเข้าเป็นผืนก็ทำให้ดูสวยงาม การสานตัวกันให้เป็นแผงที่ทึบใช้เกิดลวดลายขึ้น เราสามารถออกแบบลวดลายของขึงคานไม้ไผ่ได้หลายแบบ อาจสานกันเป็นตารางหรือเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือลายแบบอื่นได้อีกมาก หรือจนกระทั่งเป็นลายอิสระไม่มีรูปทรงแน่นอน

#### การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือน

ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือนได้ทุกชนิดตั้งแต่ ตู้ เตียง ไปจนถึงเก้าอี้แบบต่าง ๆ ซึ่งถ้าหากเราตกแต่งผนังด้วยไม้ไผ่แล้ว หากใช้เครื่องเรือนที่ทำด้วยไม้ไผ่ด้วยแล้วก็จะดูเข้ากันได้ดีทีเดียว

#### การใช้ไม้ไผ่ปูพื้น

ปัจจุบันมีป่าแก่ไม้ไผ่ ซึ่งมีความทนทานและมีพื้นผิวที่สวยงามนำมาปูพื้นเฉพาะช่วง หรือปูตลอดแนวพื้น ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติดีกว่าปูป่าแก่ไม้ปรีอปูพรม

การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องประดับตกแต่ง เช่น ไม้ไผ่เหล็กลีโต้เล็ก ๆ บดขย ๆ ใช้ทำเครื่องประดับ ตกแต่งได้หลากหลายชนิด เช่น ทำเป็นกรอบรูป ทำโคมไฟ ทำกล่องต้นไม้ ฯลฯ ซึ่งเครื่องประดับบางชนิดที่เป็นของใช้ในครัวอีกด้วย

### วัสดุประเภทแร่ธาตุอื่น ๆ

วัสดุที่นำมาทำเครื่องเรือน นอกจากไม้แล้ว ก็ยังมีวัสดุอย่างอื่นอีกมากมายชนิดที่ใช้ได้ดีเหมือนกัน และได้ความสวยงามแปลกตาออกไปอีก ดังต่อไปนี้

#### ประเภทโลหะ

1. เหล็ก เหล็กที่ใช้ทำเครื่องเรือนมีสองชนิด คือ เหล็กแผ่น และเหล็กท่อกลม ซึ่งมีให้เลือกอยู่หลายชนิด สามารถดัดแปรรูปได้ด้วยการหล่อให้เป็นรูปอย่างใดก็ได้ หัวชั้นสำเร็จทำได้ทั้งหลายอย่าง เช่น ชูโครเมียม ทนสี รมดำ ฯลฯ แต่เหล็กมีข้อเสีย คือ เปราะ เหนียว คำนึงถึงไม้ย่อมมีผู้นิยมทำเครื่องเรือน จากไม้ชนิดที่มีราคาถูก หรือเครื่องเรือนที่ผลิตเป็นพวกอุตสาหกรรม โดยเฉพาะการใส่บริเวณชายทะเลจะทำให้อายุการใช้งานสั้นลงไปมาก
2. เครื่องเรือนเหล็กที่ใช้กรรมวิธีดัดขึ้นมีราคาถูกที่สุด ส่วนที่ใช้กรรมวิธีหล่อนั้นแพงกว่าประมาณ 3 เท่า โดยเฉพาะที่ดัดขึ้นเป็นลวดลายพิเศษต้องใช้ช่างแกะสลักไม้ชั้นในมาเขียนแทนเสียก่อน อนึ่งวัสดุประเภทนี้อาจยึดเหนี่ยวตัวเองได้ตามอุณหภูมิที่ต่างกัน ดังนั้นจึงไม่เหมาะสำหรับนำไปประกอบเป็นเครื่องเรือนร่วมกับวัสดุอื่น ๆ ตัวอย่าง เช่น ใช้เก้าอี้ที่นั่งเป็นไม้แล้ขาเป็นเหล็กชั้นนอกติดกับ เมื่อใช้ไปจะพบว่าระหว่างรอยต่อจะคลอนแคลนแก้มหาย แดงถ้าใช้เหล็กนำทั้งตัวจะหนักหน่วงและแข็งแรง

## แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งโรงแรมรีแล็กซ์เบย์ รีสอร์ท

### 1. การออกแบบส่วนโถงพักคอย หรือ ล็อบบี้

เนื่องจากสภาพแวดล้อมทางกายภาพของโรงแรมเป็นภูเขาป่าโปร่ง มีความสงบเงียบ ท่ามกลางธรรมชาติอย่างแท้จริง อีกทั้งตัวอาคารยังเป็นลักษณะสถาปัตยกรรมไทยประยุกต์ จึงได้นำเอาลักษณะอันเป็น จุดเด่นมาเป็นแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งโดยรวม ๆ คือ สร้างบรรยากาศของความ เป็นเอกลักษณ์ไทยให้เห็นเด่นชัด ท่ามกลางความเขียวชอุ่มของแมกไม้ เช่น บริเวณโถงตอนกลาง เมื่อเดินเข้ามาจะเห็น "บุษบก" เก๋ เป็นสง่าล้อมรอบด้วยงานศิลปกรรมล้านนาของศิลปินมีชื่อทางภาคเหนือ มีน้ำล้นโดยรอบ อดบุษบก และบริเวณเก้าอี้ เคอร์ชันหลังส่วนหนึ่งเป็นไม้แกะแบบไทยโบราณ การวางผนัง - จักเพอร์นิเจอร์แบบเกาะเดินไต่รอบ เพื่อให้เกิดการถ่ายเท และเน้นความกว้างของทางสัญจรเพื่อให้เกิดความโล่งและโปร่งสบาย

วัสดุที่ใช้ - พื้นผิวของวัตถุโดยรวม จะเน้นที่ความเก่าของผิววัสดุ เพื่อให้เกิดความแตกต่างของวัสดุพื้น คือ หินแกรนิตซึ่งเป็นสีที่ค่อนข้างเทาเข้ม วัสดุอื่น ๆ ที่ใช้ตกแต่งเป็นไม้สักทำสีที่ธรรมชาติ

### 2. การออกแบบส่วน ล็อบบี้ เตาานจ์

ส่วนนี้เป็นส่วนต่อเนื่องกัน ล็อบบี้ ด้านหน้า โดยส่วนเชื่อมต่อกันด้วยโถงตอนกลาง ซึ่งเป็นที่ติดตั้ง "บุษบก" มีลักษณะคือ มีทางเดินผ่านกลางเชื่อมต่อไปยัง "เมนบาร์" ซึ่งอยู่ปลายสุดของอาคาร บริเวณทางเดินจะยกระดับขึ้นมาประมาณ 1 เมตร แนวทางการออกแบบ จะต่อเนื่องกับโถงส่วนกลาง และ ล็อบบี้ ด้านหน้า คือ ยังคงมีความเป็นไทยอยู่ จะมีลักษณะเป็นไทยล้านนา มาประยุกต์ ผสมผสานกันกับศิลปะทางอินโดนีเซีย ส่วนเพอร์นิเจอร์ค่อนข้างภูมิฐาน บรรยากาศโดยส่วนร่วมแล้วจะเป็นศิลปการตกแต่งแบบร่วมสมัยลักษณะเด่นของการออกแบบส่วนนี้อยู่ที่หน้าไม้ทั้งสองด้าน ให้นำแบบมาจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

"วัดพระสิงห์" ทางภาคเหนือ ซึ่งเป็นศิลปะแบบล้านนาไทยแท้

การวางผัง - เป็นการจัดวางโครงสร้างทางสถาปัตยกรรม มีการลดระดับลงทางปีกซ้ายและปีกขวา ข้างละ 1 เมตร ตอนกลางเป็นทางเดินผ่านไปยัง เมินน์ บาร์ มีที่นั่งรับแขก ชูฟ้าใหญ่ 3 ชูค และมีชุกรับแขกขนาดเล็กรวมกันไปด้วย ทางด้านปีกซ้ายมีเคาท์เตอร์บาร์จัดจ่ายเครื่องดื่มพร้อมที่นั่ง ส่วนปีกขวาประกอบด้วยสโตร์สำหรับวางเบียร์ในพร้อมที่นั่ง เพื่อให้เป็นสัดส่วนสำหรับผู้ที่ต้องการฟังเพลง

วัสดุที่ใช้ - ผนังด้านปีกซ้ายและขวา เป็นกระจกสูงจากระดับพื้นถึงเพดาน โดยตลอด ส่วนพื้นที่ใช้ปูตอนกลางทางเดินปูด้วยพรมรองพื้นด้วยอินเทอร์เรียร์เพื่อกันการเคลื่อนตัวของพรม สลับกับหินอ่อน พื้นทางด้านปีกซ้ายและปีกขวา ปูด้วยหินอ่อนสลับไม้สักจัดเรียงลวดลายตามงานออกแบบ ส่วนเออร์นิเจอร์เป็นไม้สักสีธรรมชาติ

### 3. ภัตตาคารอาหารทะเล

ส่วนนี้ของโครงการทางสถาปัตยกรรมเป็นลักษณะเด่นที่สุดของโครงการเพราะตั้งอยู่กลางสระน้ำเต็ม รูปแบบเป็นลักษณะไทยประยุกต์ แนวทางในการออกแบบภายในจะไม่เป็นไปในทางด้านสถาปัตยกรรม แต่จะเป็นรูปแบบเฉพาะตัว ลักษณะการออกแบบจะเป็นแบบ โมเดิร์น คลาสสิก สะท้อนความเป็นภัตตาคารอาหารทะเล ในรูปแบบนามธรรมด้วยการนำเอาวัสดุจากธรรมชาติมาใช้งานตกแต่ง

การวางผัง - กั้นพื้นเดิมทางสถาปัตยกรรมเป็นหลักและเรียบโดยตลอด ไม่มีกำแพงยกระดับ แต่งานตกแต่งพื้นจะยกระดับสูง 1.50 - 1.60 ม. บริเวณเขตตอนก่อสร้างของตัวอาคารส่วนยกระดับ เป็นที่นั่งแบบบุทยาวตลอด มีเคาท์เตอร์สำหรับจัดจ่ายอาหาร รอบ ๆ ส่วนยกระดับ เป็นส่วนรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง เห็นชุกจัดวางโดยรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ - วัสดุส่วนใหญ่เป็นไม้จริงทำสี่ธรรมชาติ ชุ่มทางเดิน  
บริเวณยกระดับกรุไม้สักสี่ธรรมชาติ ติดกระจกแกะลาย  
(งานออกแบบ) เฟอร์นิเจอร์ ทำไม้สักสี่ธรรมชาติ

4. บาร์ริมทะเล (เมนน บาร์)

แนวทางในการออกแบบ เป็นสื่อแสดงความเป็นอยู่ตลอดจนการดำรงชีพ  
ของชนชาวประมงทางภาคใต้ กับการนำสื่อความหมายของลักษณะห้อง  
ถิ่นมาแสดงออกกับงานออกแบบส่วนนี้ สิ่งที่เห็นได้อย่างชัดเจนในงานออก  
แบบก็คือ ทางภาคใต้จะนิยมเลี้ยงนกเขา จึงนำเอากรงนกเขามาใช้ใน  
งานตกแต่ง ส่วนประกอบอื่น ๆ

การวางผัง - ส่วนที่อยู่บริเวณชายคาจะเป็นเคาท์เตอร์ บาร์ สำหรับ  
เครื่องดื่ม ส่วนภายนอกจะเป็นการจัดเฟอร์นิเจอร์แบบ  
1 ชุด มี 4 ที่นั่ง

วัสดุที่ใช้ - พื้นภายในที่รมจะเป็นพื้นไม้ ส่วนกลางแจ้งจะปูหินกาบ  
สลักรูปหินล้างเฟอร์นิเจอร์ ส่วนใหญ่ต้องคงทนต่อสภาพ  
อากาศได้เป็นอย่างดี เช่น เฟอร์นิเจอร์เหล็ก  
ไม้ไผ่ และหวาย เป็นต้น

5. การออกแบบส่วนคอกเรือ

เน้นบรรยากาศแบบใต้ทะเล เป็นการเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับทะเล  
ให้เห็นชัด เช่น การจัดเก็บทะเล ลำธาร หวายลวดไม้สีสานเข้า  
หินสีเม่นที่ผูกนํ้าทะเลกันเกาะ พื้นผิวของผนังปูนที่ผูกเครื่องทะเลเกาะ  
รวมทั้งหินควายวัสดุเหล่านี้จะเป็นตัวแทน หรือสื่อในการนำเสนอรูปแบบ  
การตกแต่งให้ชัดเจน

การวางผัง - มีทางเข้า 2 ทาง คือ ทางเข้าด้านหน้าที่ติดกับทะเล  
เทียม และด้านหลังของตัวอาคาร ประตูทางเข้าด้าน  
หน้าจะเป็นกระจกเปลือย เดินผ่านสะพานข้ามลำธาร  
ทรายเล็ก ๆ ตรงไปจะเป็นซุ้มเสาของปูนเนื้อเทาที่  
ผูกนํ้าทะเลลวดกร่อนที่นํ้าทานอาหารอยู่ขวามือ แบ่งเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
เคาน์เตอร์ บาร์ สำหรับเครื่องดื่ม

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ - ประกอบด้วย หินกาบ หินทะเล ตามที่กล่าวไว้ตอนต้น แต่  
ลักษณะพิเศษอีกส่วนหนึ่ง คือ กระจกด้านหน้าทางเข้าเป็น  
กระจกเปลือยสูงจากพื้นจรดเพดาน กระจกส่วนพื้นจะหึ่งอยู่  
บนทราย จะมีหินเทียมขนาดใหญ่ประดับกระจกอยู่

#### 6. การออกแบบส่วนห้องพัก

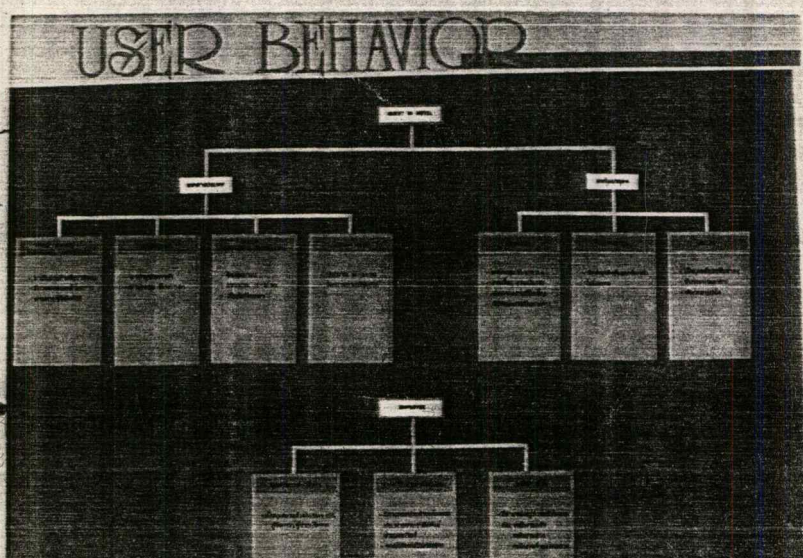
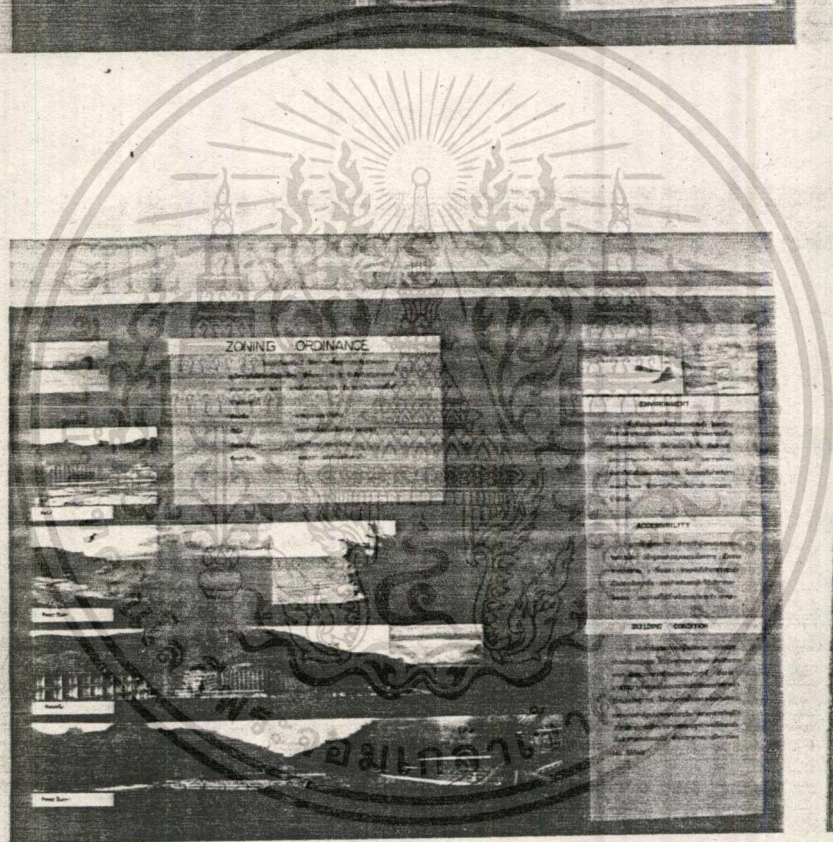
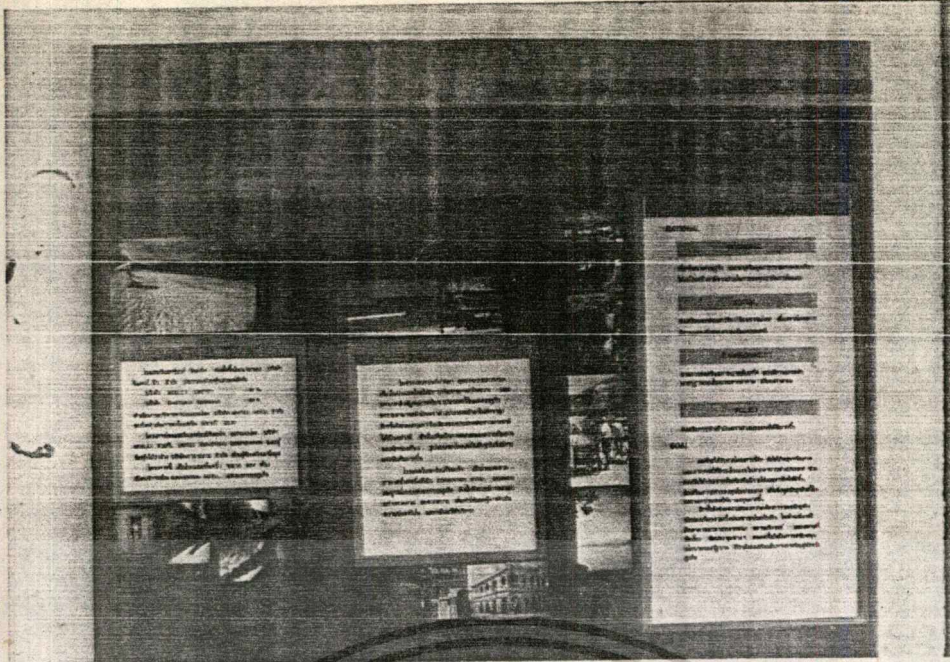
จะต้องสร้างความสะดวกสบายให้เป็นที่พอใจกับแขกที่มาพัก ให้บรรยากาศ  
ที่เปรียบเสมือนบ้าน การออกแบบจึงใช้โครงสร้างเสาอากาศ สว่างสดใส  
ความปราณีของเฟอร์นิเจอร์ ผนัง เพดาน พื้น ตลอดจนการตกแต่งประดับ  
ประติมากรรมต่าง ๆ ตามความจำเป็นและระเบียบของห้อง ทั้งนี้โดยคำนึงถึง  
ความเป็นธรรมชาติและประโยชน์ใช้สอยอย่างเต็มที่

การวางผัง - เน้นถึงความสะดวกสบาย และมุมมองอันสวยงามเป็นหลัก

วัสดุที่ใช้ - เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่เป็นไม้สัก ซึ่งมีความคงทนถาวรและ  
แลดูมีคุณค่า นอกจากนี้ก็มีการใช้วัสดุอื่นเข้ามาประกอบบ้าง  
เพื่อไม่ให้จำเจจนเกินไป เช่น หวาย หินอ่อน พื้น วน  
ใหญ่ พรมตลอดห้อง มีการเน้นบางส่วนด้วยพรมชั้น และ  
อาจมีบางส่วนเป็นพื้นหินกาบ หรือหินแกรนิต เพื่อให้เกิด  
ความหลากหลายในความรู้สึกของบุ๋มาพัก

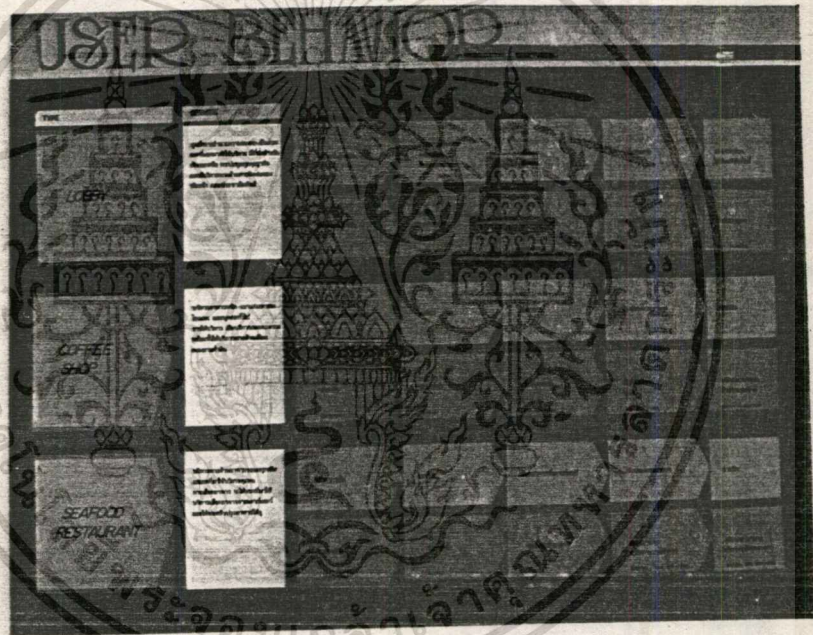
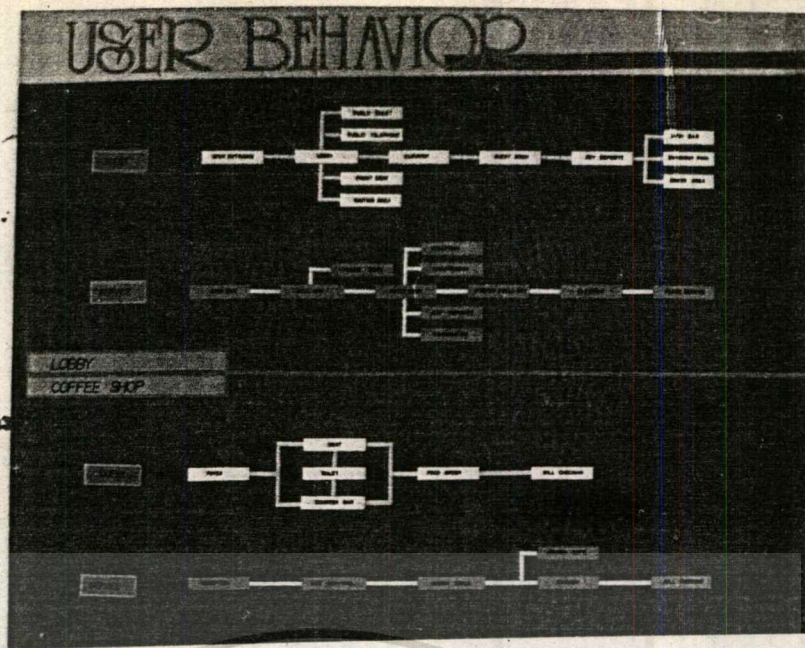
สรุปแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมเร็กซ์เบย์ รีสอร์ท

แนวความคิดในการออกแบบส่วนการให้บริการต่างๆ ภายในโครงการ  
สรุปได้ว่า เป็นการถ่วงดุลความคิดตามขั้นตอนการออกแบบ โดยจัดให้เรื่อง  
ราวเช่นที่มาในการออกแบบ จะเป็นการนำเอาความประทับใจที่ผู้ออกแบบได้  
พบเห็นมาเป็นจุดเริ่มต้นในการออกแบบขั้นต้น เช่น การนำเอาศิลปะไทยมา  
ประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ หรือนำเอาสิ่งที่ได้  
พบเห็นอยู่โดยรอบ ไม่ว่าจะเป็นความเป็นอยู่ของผู้อยู่บริเวณภูมิภาคนั้นๆ มา  
แสดงออกในรูปแบบศิลปการตกแต่งภายใน



เอกสารนี้เป็นเอกสาร  
ไม่ว่ากรณีใดๆก็ตาม

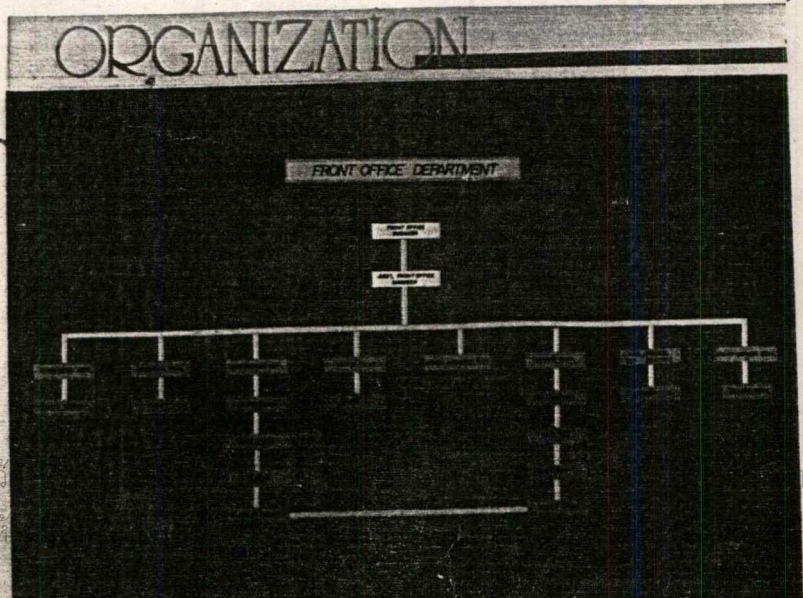
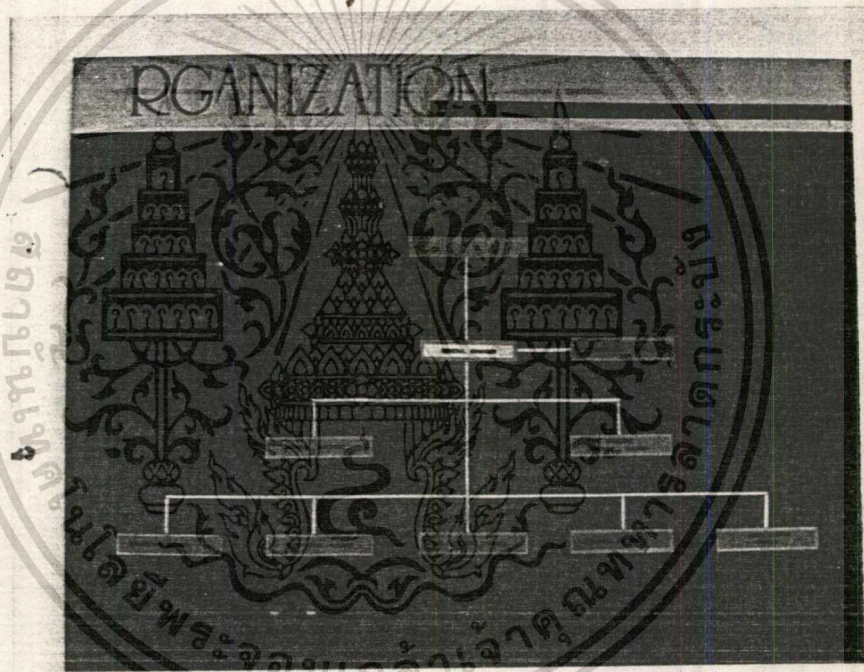
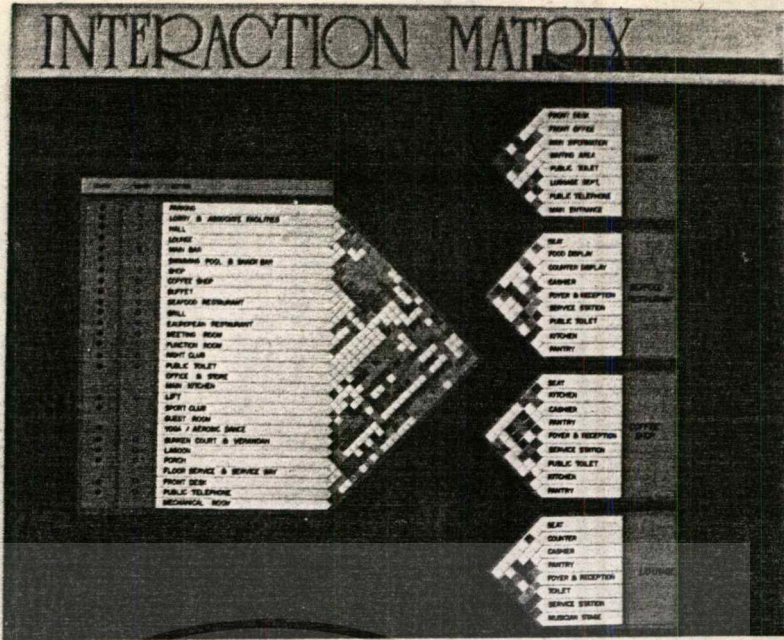
ประโยชน์ด้านการค้า  
จึงที่มีการนำไปใช้



Area	Item/Service
Lobby	Bank Staff
	Bank Machine
	Bank Counter
	Bank ATM
	Bank Kiosk
Coffee Shop	Coffee Machine
	Coffee Counter
	Coffee ATM
	Coffee Kiosk
Seafood Restaurant	Seafood Counter
	Seafood ATM
	Seafood Kiosk

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้ง

เป็นการค้า  
นำไปใช้

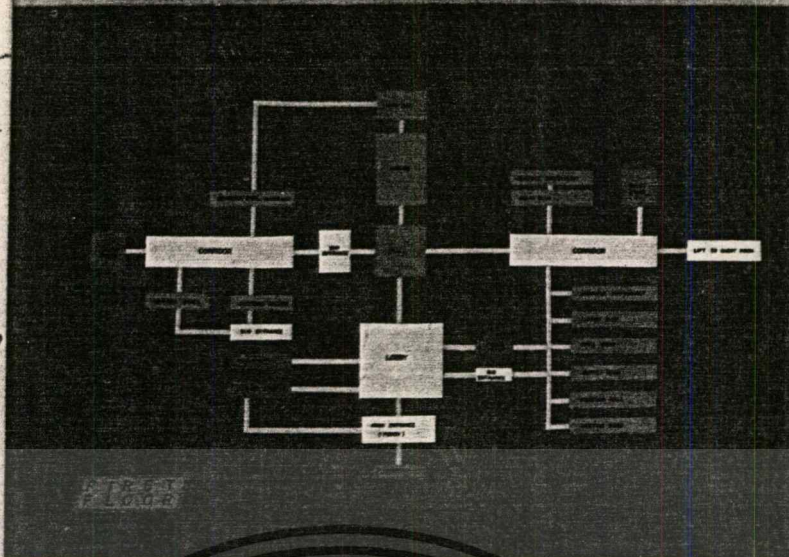


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งยัง

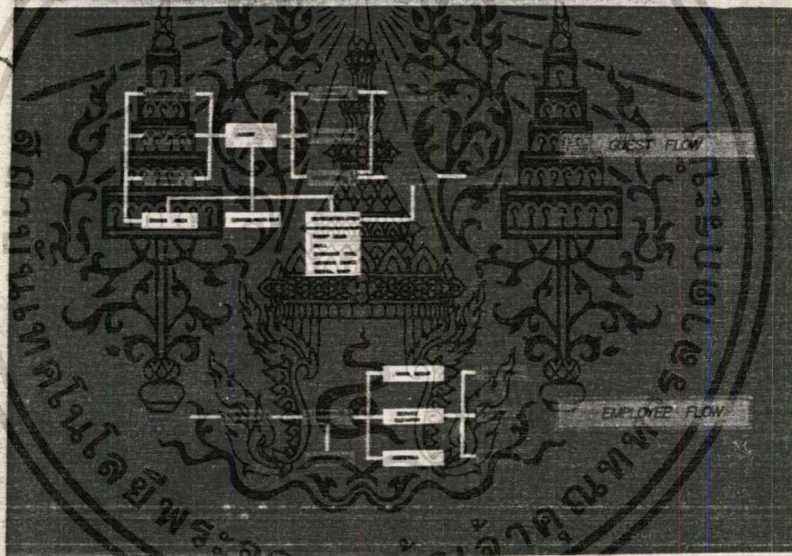
ในการค้ำ  
นำไปใช้



# FUNCTIONAL DIAGRAM



# FLOW CHART



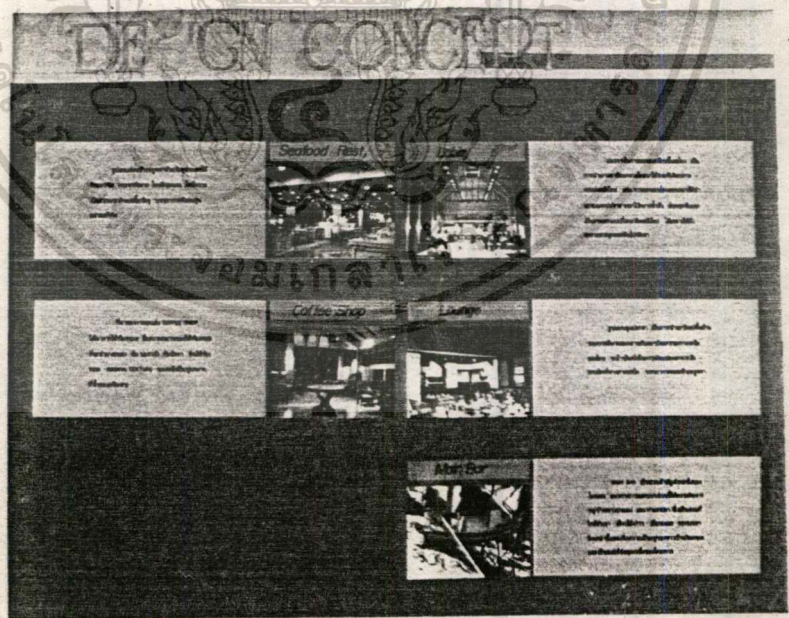
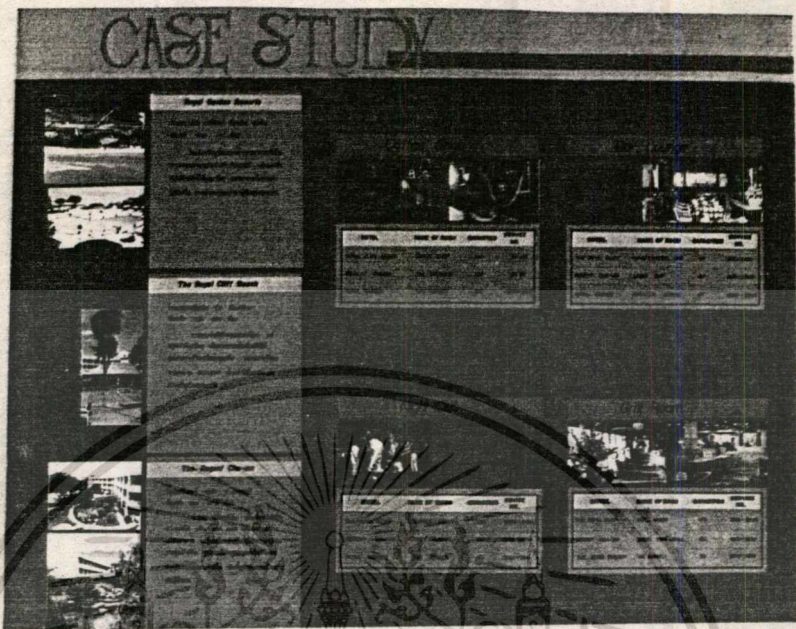
# AREA REQUIREMENT

Area	Function	Area No.	Area Name	Area Type	Area Size	Area Location	Area Status
Control Room	Control Room	101	Control Room	Control Room	100 sqm	Control Room	Control Room
Operation Room	Operation Room	102	Operation Room	Operation Room	100 sqm	Operation Room	Operation Room
Maintenance Room	Maintenance Room	103	Maintenance Room	Maintenance Room	100 sqm	Maintenance Room	Maintenance Room
Guest Room	Guest Room	104	Guest Room	Guest Room	100 sqm	Guest Room	Guest Room
Employee Room	Employee Room	105	Employee Room	Employee Room	100 sqm	Employee Room	Employee Room

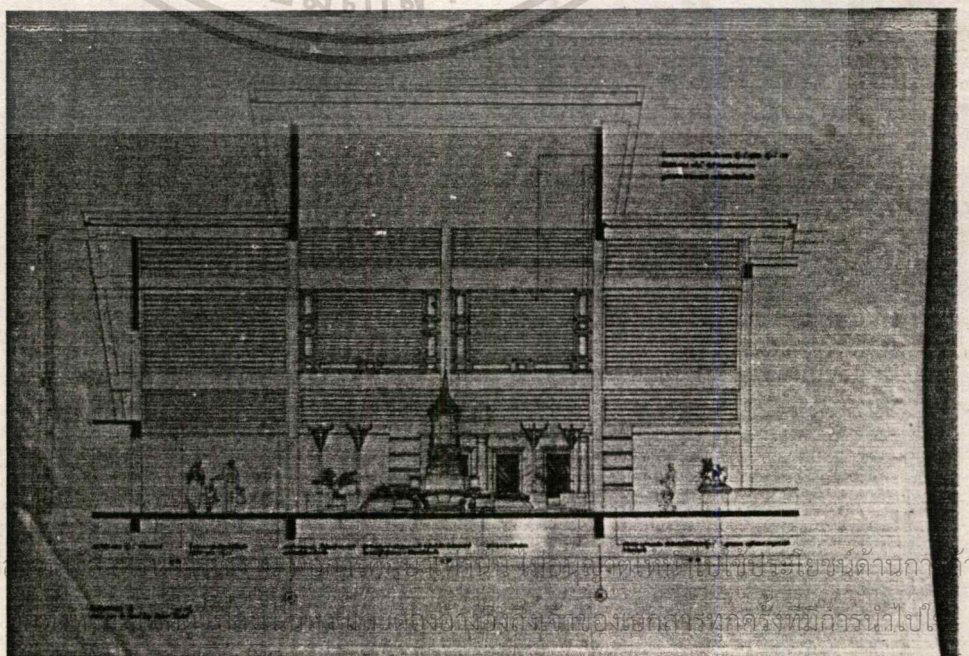
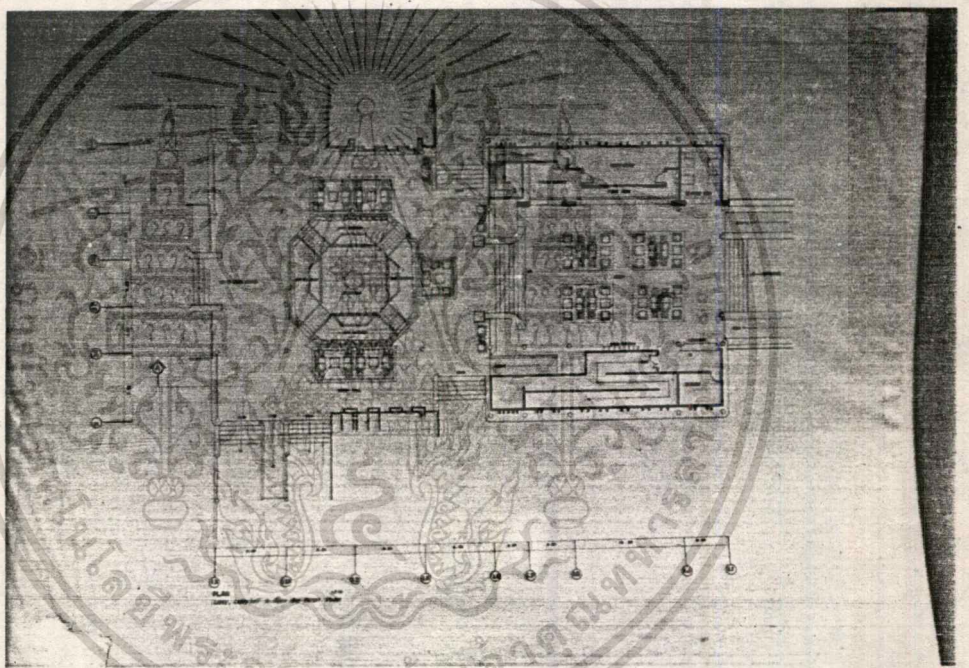
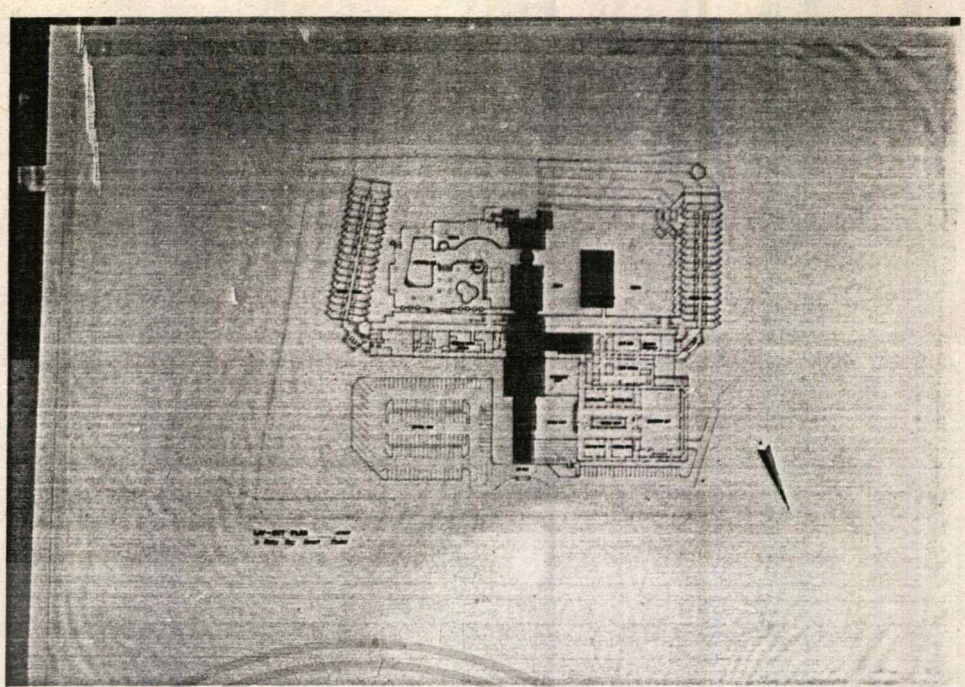


เอกสารนี้เป็นเอกสาร  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น

ะโยชน์จากการค้า  
ที่มีการนี้ไปใช้

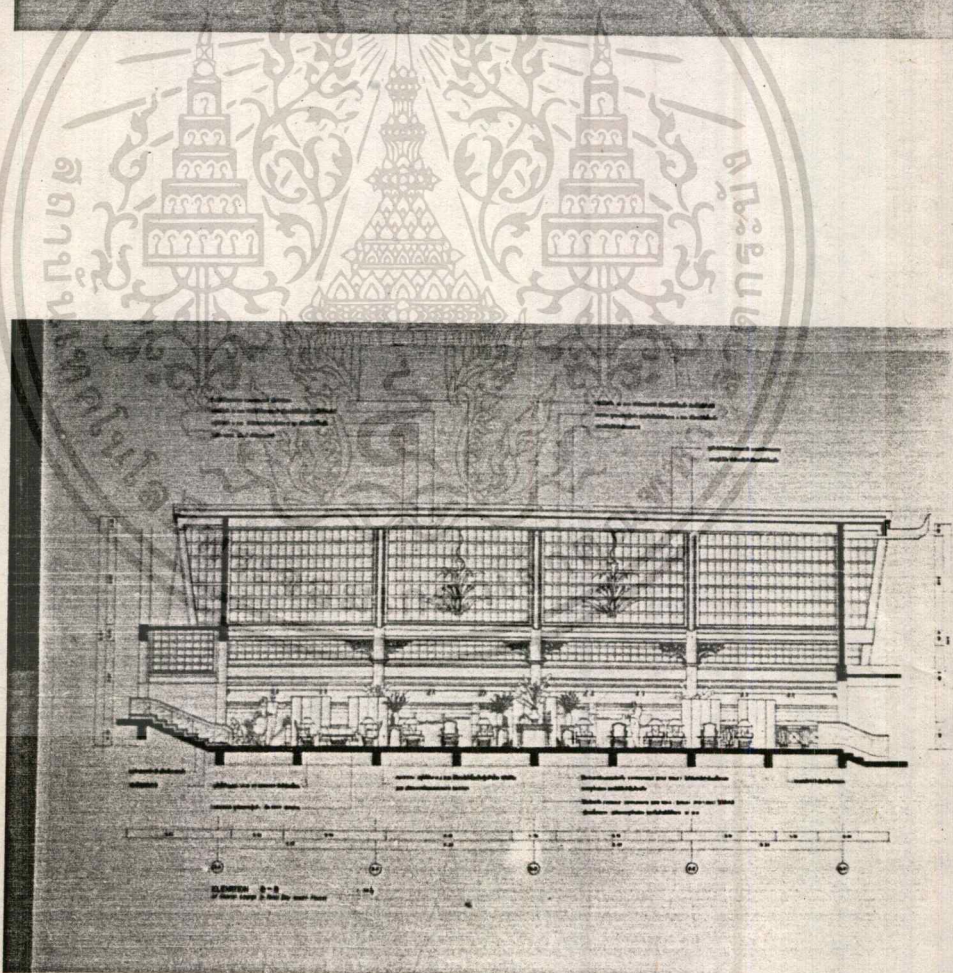
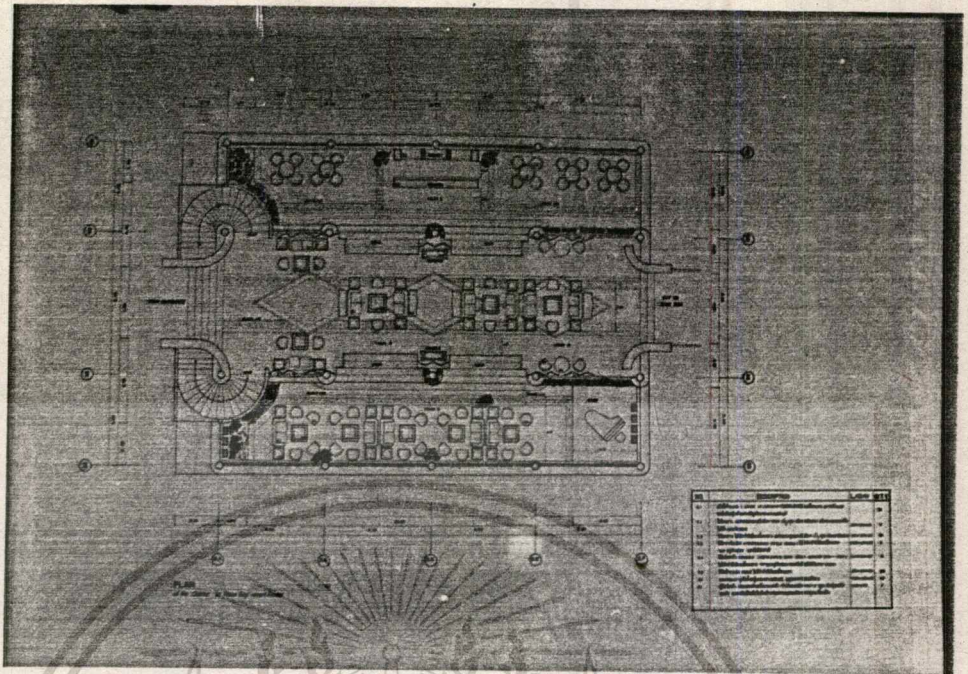


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

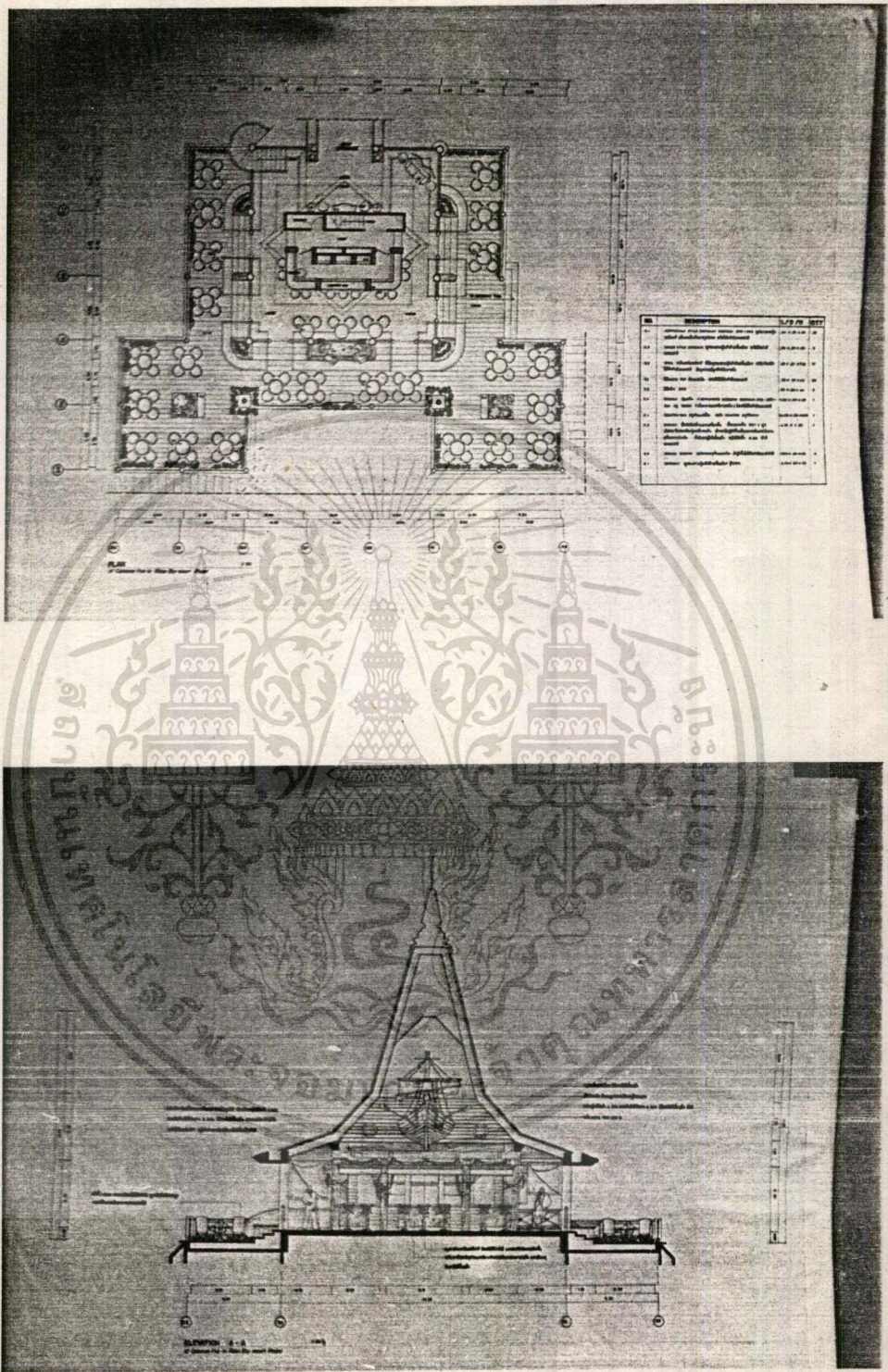


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น

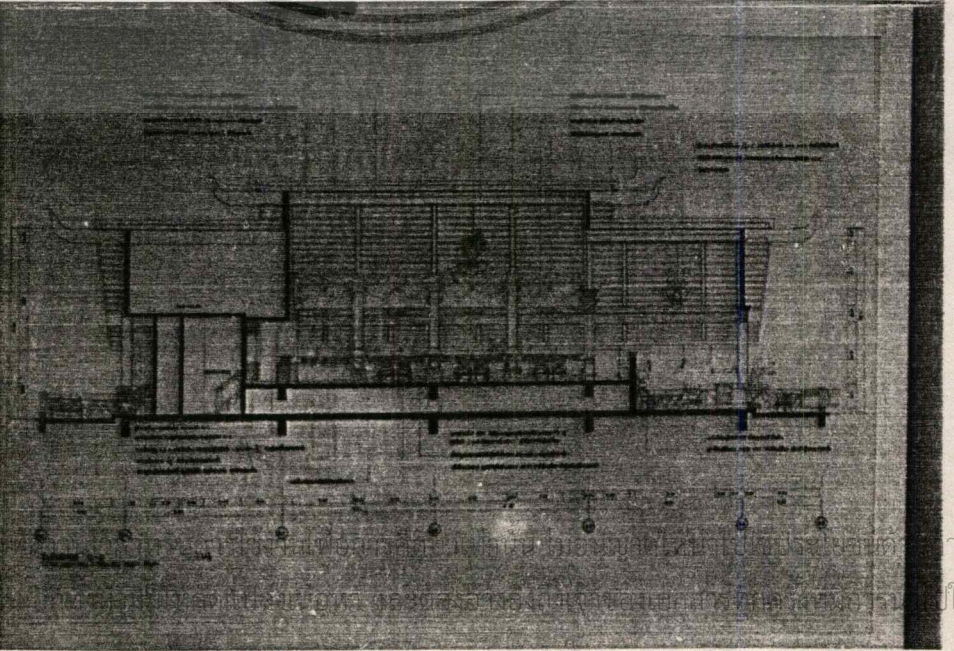
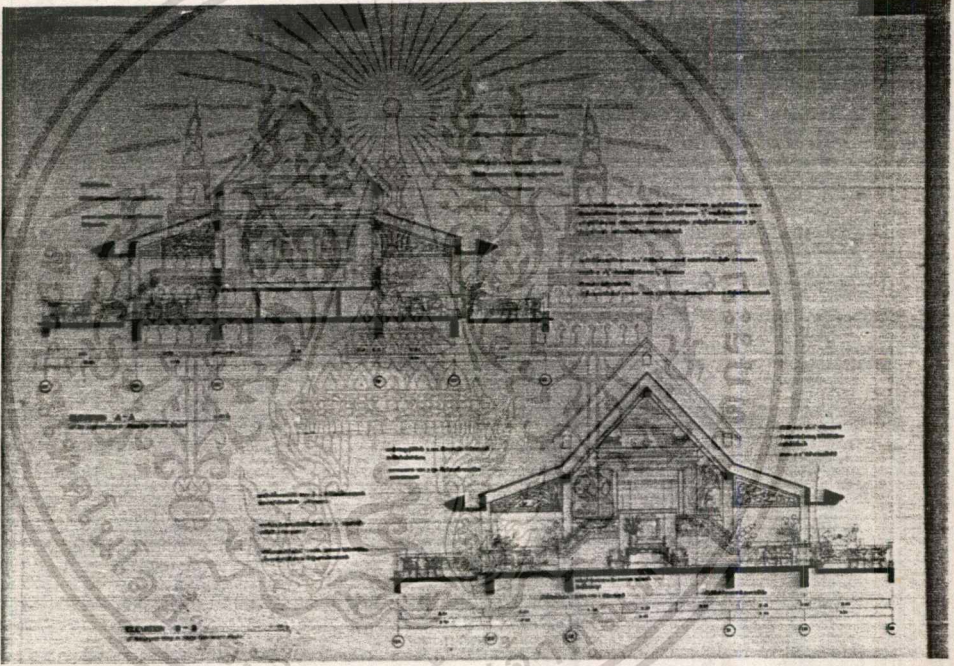
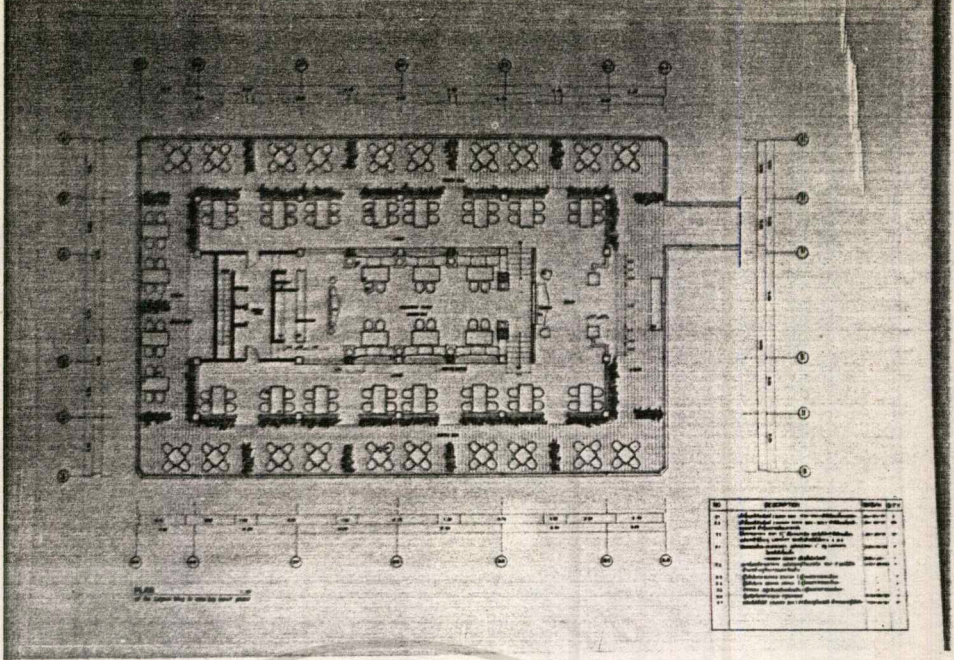
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น



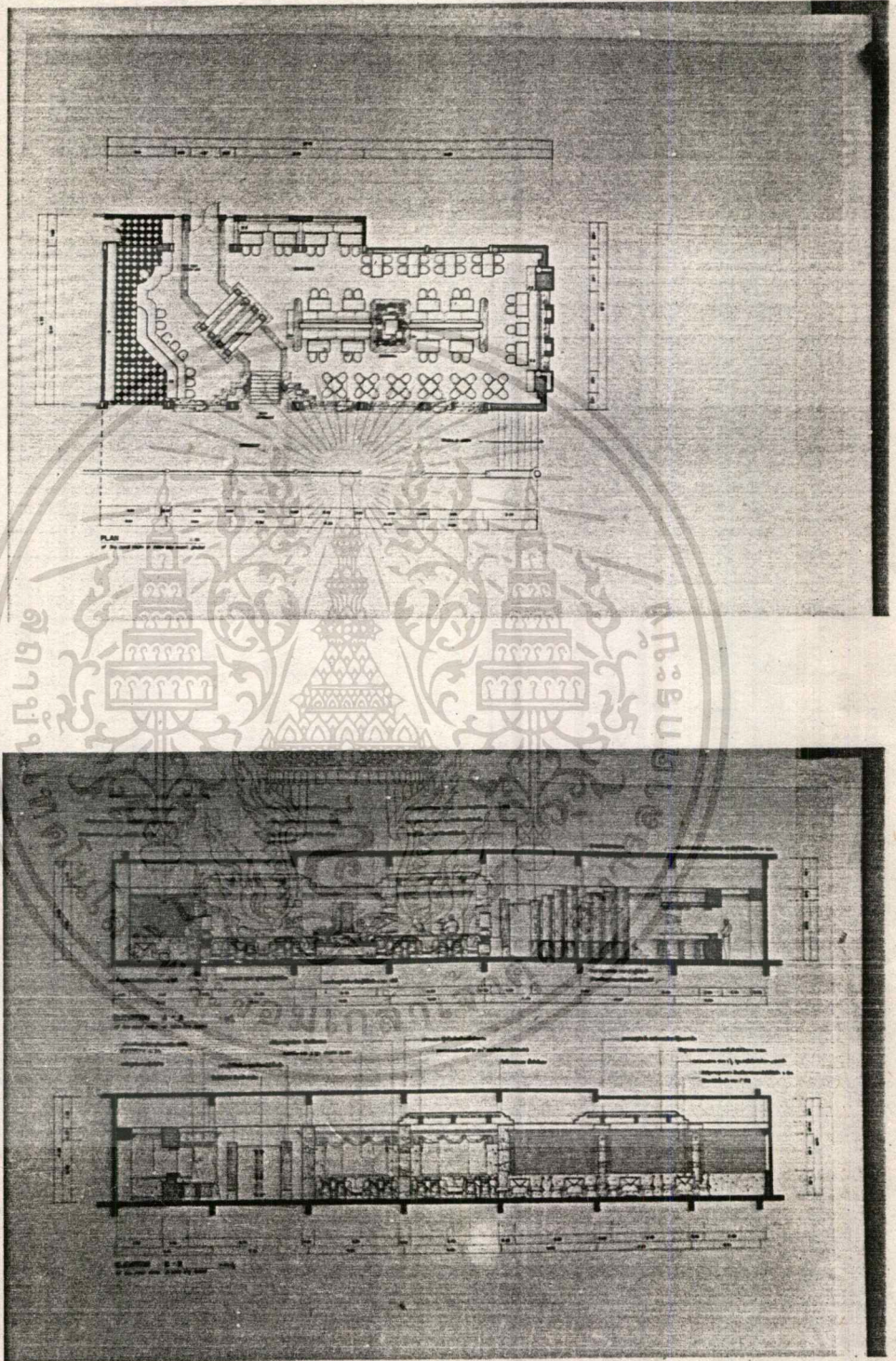
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



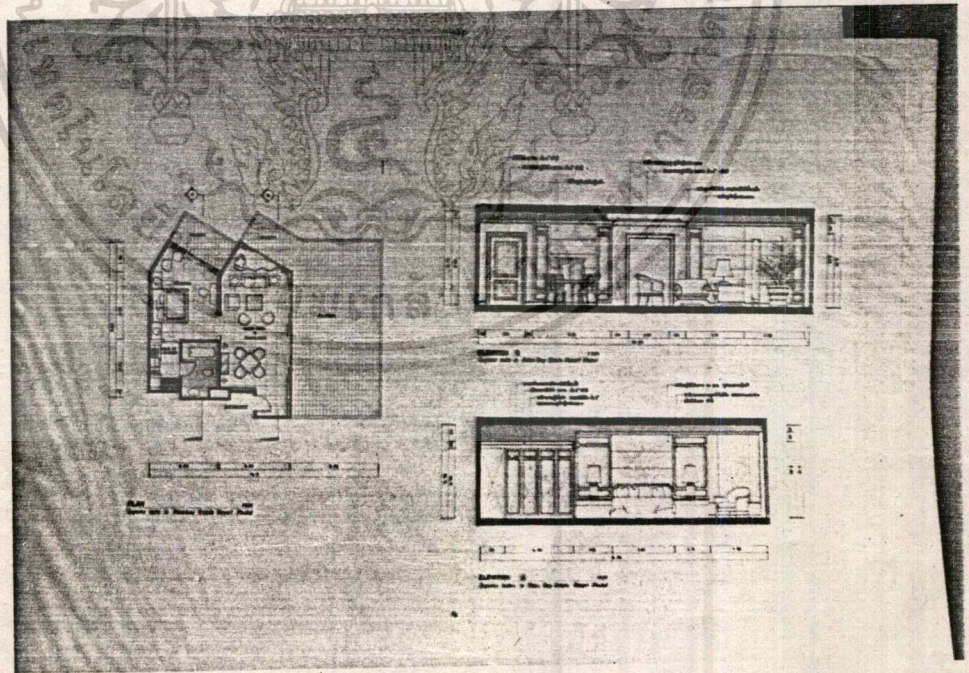
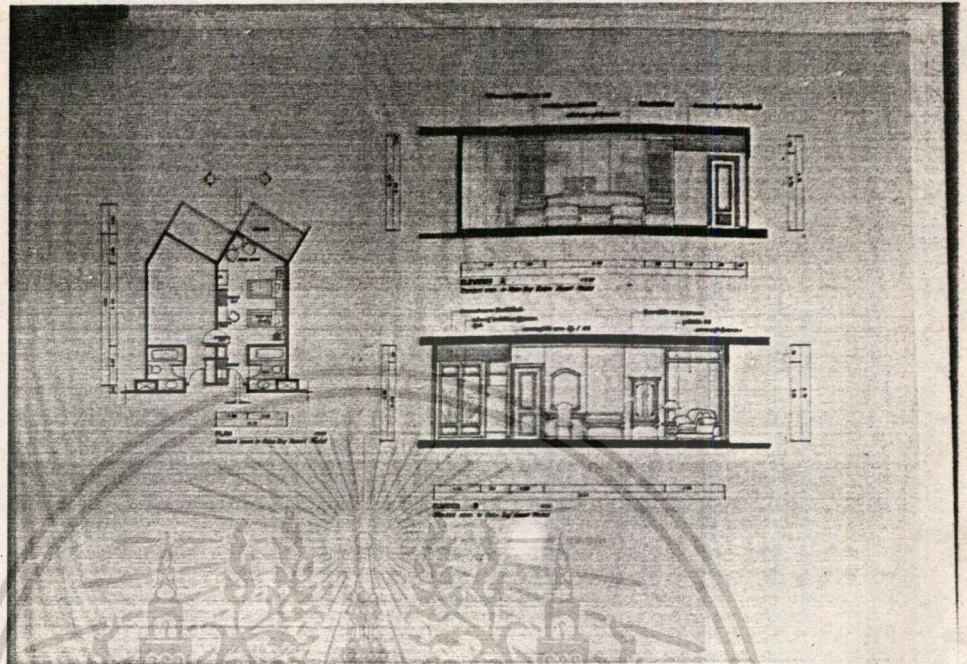
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



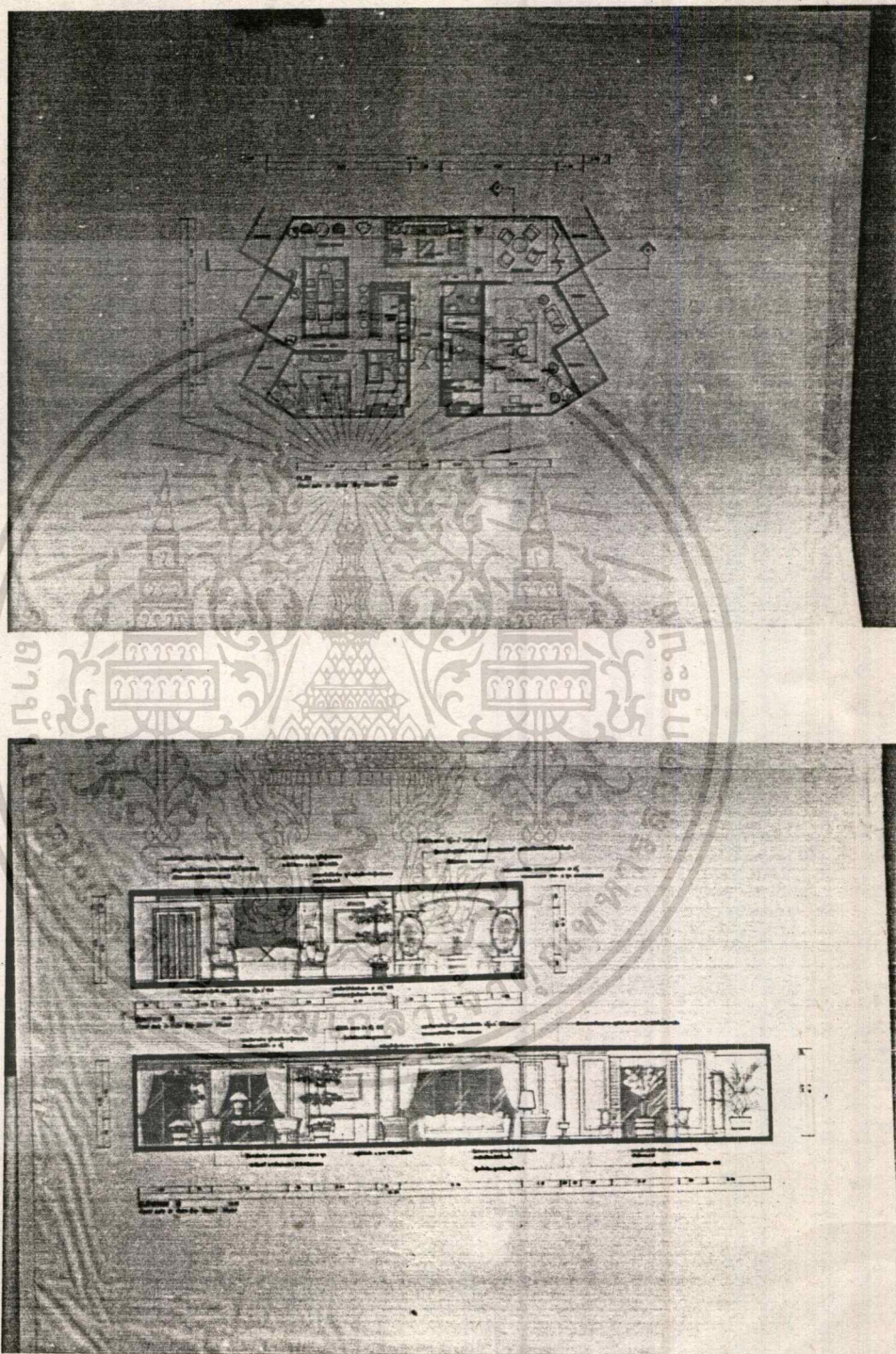
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาและวิจัยเท่านั้น ไม่ควรนำเอกสารนี้ไปใช้ในการค้าหรือการโฆษณาโดยไม่ได้รับอนุญาต



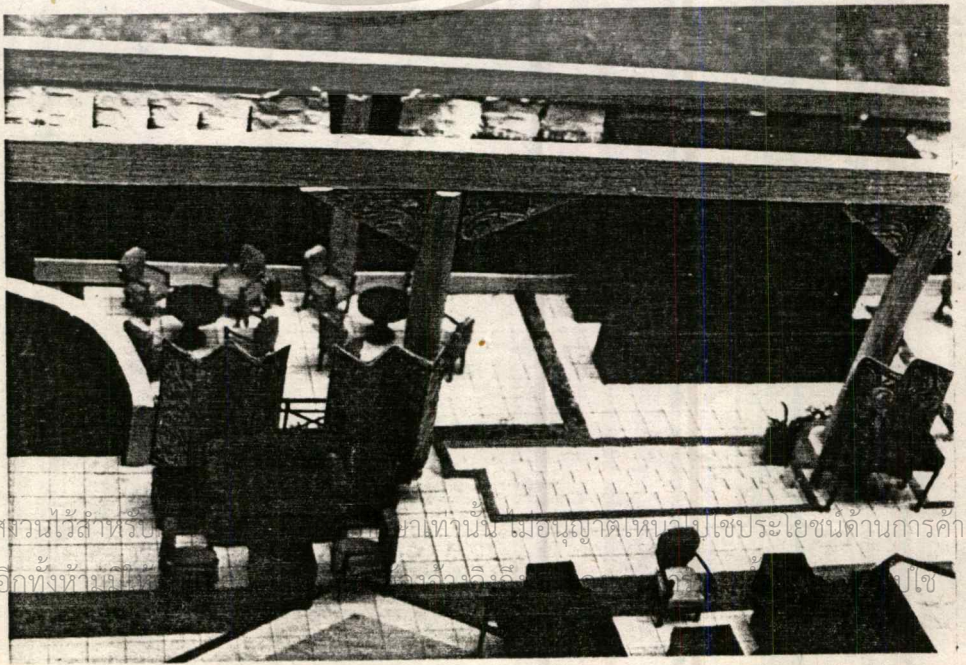
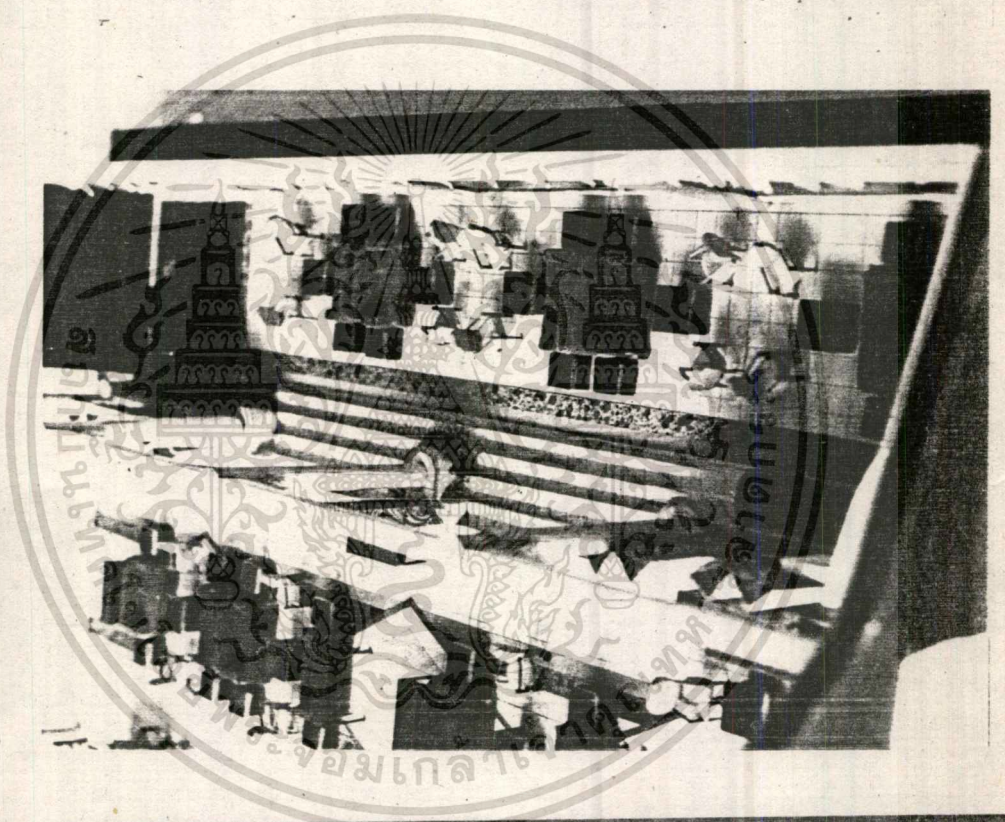
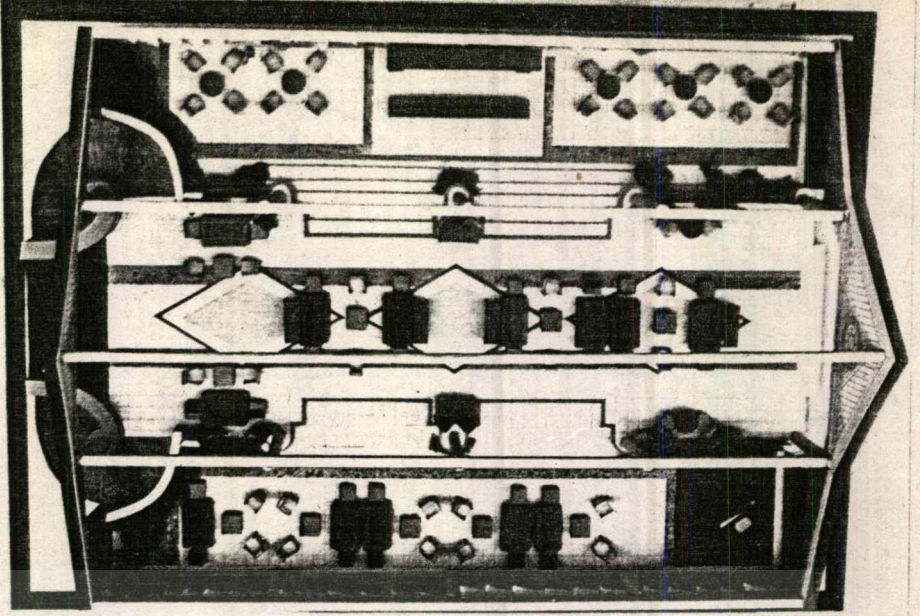
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ...  
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้าม...  
 ...  
 ...  
 ...

## เฟอริ์นเจอร์หวาย

การเลือกซื้อและรักษาเฟอริ์นเจอร์หวาย มลเหตุที่ทำให้เครื่องเรือนหวายเสียหาย

หวายเป็นวัสดุอภิมคิตหนึ่งซึ่งคนไทยรู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ ในการทำภาชนะเครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ อาทิเช่น กระจุง ตะกร้า หีบใส่เสื้อผ้า เป็นต้น มาเป็นเวลาที่ยาวนานแล้ว รวมทั้งการนำเอาหวายมาใช้ทำเครื่องเรือนแบบ ชนิดต่าง ๆ เป็นต้น

หวายที่ใช้ทำเครื่องเรือนในปัจจุบัน ส่วนใหญ่มาจากทางจังหวัดภาค ใต้ของไทย หวายมีหลายชนิดหลายพันธุ์ ที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป ได้แก่ หวายน้ำผึ้ง พันธ์เลียบ พันธ์กานลง เป็นต้น พวกหวายเหล่านี้มีคุณลักษณะเนื้อสีเหลืองค่อนข้าง ขาว มีความเหนียวติดโค้งตามรูปทรงตามต้องการได้

### การเตรียมหวาย

ตามปกติหวายที่นำมาใช้งานมักเป็นหวายสดมีเปลือกสีเขียว ซ้อปล่อง ไม้ห่างกันจนเกินไพบั๊ก มีหลายขนาดด้วยกัน นับตั้งแต่เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 ซม. จนถึง 5-10 ซม. หวายซึ่งมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ใหญ่จนเกินไพบั๊กก็ จะใช้ทำโครงสร้างย่อย เช่น สานเป็นหมวกหึ่ง หรือที่นั่งเก้าอี้ ส่วนหวายซึ่งมีขนาด ใหญ่ก็ใช้ทำโครงสร้างเฟอริ์นเจอร์นั้น ๆ

เนื่องจากผิวหวายไม้เรียบมีข้อปล่องอยู่เป็นระยะ ๆ ตัวมันกอกจะ บำนำมาใช้งาน จึงต้องมีการชุคผิวนอกของหวายเสียก่อน หวายที่นำมาใช้งานจึง ควรเป็นหวายสด ซึ่งมีผิวอ่อนชुकลอกเปลือกให้ออกได้ง่าย หากเป็นหวายที่แก่มี ผิวสีออกเหลืองหรือน้ำตาล หวายจะมีเปลือกผิวแข็ง ปอก-ชुकให้ผิวออกยาก และ เนื้อหวายจะแห้งง่ายด้วย

เมื่อชुक-ปอกผิวออกแล้ว ก็จะต้องหวายออกเป็นส่วนต่อความ ความที่ต้องการจะประกบเป็นส่วนของเฟอริ์นเจอร์

หลักการระบายความร้อนของ COOLING TOWER โดยจะทำการ  
ฉีดน้ำให้เป็นละออง เพื่อให้พื้นผิวของน้ำสัมผัสกับอากาศที่ปล่องให้เข้าทางด้านบน  
ข้างรับความร้อนจากน้ำ ลอดจากหล่องน้ำ โดยพาความร้อนไปด้วยทางด้านบน  
ของหล่องน้ำ

รายละเอียดของระบบ CHILLED WATER SYSTEM

ระบบ CHILLED WATER เหมาะสำหรับอาคารใหญ่ ๆ ที่ต้องการ  
น้ำเย็น ปริมาณการใช้น้ำ 100 ตันขึ้นไป ระยะห่างระหว่างเครื่องส่งลมเย็นกับ  
ตัวเครื่องจะเป็นเท่าไรก็ได้ ถ้าไกลไกลมากก็เพิ่มน้ำใช้ปั๊มทำให้แรงล้นสูง และ  
เพิ่มขนาดของท่อที่เท่าๆกันเอง ถึงราคาจะแพงขึ้นแต่ไม่มีผลทำให้เครื่องเสียได้  
CHILLED WATER เครื่องสามารถถ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องส่งลมเย็นได้หลาย  
ตัว โดยขึ้นกับขนาดของเครื่องบอกจำกัด เครื่องส่งลมเย็นแต่ละเครื่องยังสามารถ  
ควบคุมอุณหภูมิโดยอิสระจากตัวอื่น ๆ ได้ การเดินท่อน้ำไม่มีพิศพิสัยเหมือนการเดิน  
ท่อน้ำยา ถ้าท่อรั่วจะรั่วออกมาคือคือน้ำไม่ใช่ยา จึงไม่เป็นอันตรายกับใครและ  
ยังมีราคาถูก เมื่ออุปกรณ์รั่วแล้วเติมน้ำเข้าไปใหม่เท่าไรก็ไม่เปลืองและเมื่อ  
จากท่อรั่วยังมีขนาดไม่ใหญ่มาก การเดินท่อน้ำก็มักจะก่อให้เกิดความสวยงามของตัว  
อาคาร (โดยไม่รบกวน COMPRESSOR ไม้ตามกันสักอย่าง SPLIT TYPE)  
การกำจัดเสียงรบกวนนอกเครื่อง เนื่องจาก CHILLED WATER แบ่งตัวเครื่อง  
ออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ ส่วนที่เป็นตัวเครื่องกับ COOLING TOWER  
ตัวเครื่องสามารถถ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องได้ทันที โดยฉพาะมีการระบายอากาศ  
ภายในหม้อน้ำที่ลดมลพิษของ COOLING TOWER ตั้งจุดตั้งไว้ในที่ที่สามารถ  
ระบายอากาศได้สะดวก  
ข้อควรระวังคือ ไม่ควรตั้ง COOLING TOWER ไว้ใกล้อาคาร เพื่อป้องกันละ  
ล่อน้ำกระเซ็นเข้ามาโดยอาคาร และป้องกันเสียงรบกวน

## ปัญหาของ CHILLED WATER

คือ ต้องการควบคุมดูแลเครื่องประจํา เพราะนอกจากจะต้องมีคนทีทอ  
รู้เรื่อง คยศาสตร์เครื่อง คนที่ประจําก็จะต้องเป็ทีมช่างประจํา เพื่อทำหน้าที่ดู  
แลเรื่องน้ํา ซึ่งเป็เรื่องที่สําคัญมากอีกด้วย อย่างไรก็ตาม สําหรับอาคารใหญ่  
โดยทั่วไป จะต้องมทีมช่างประจําเพื่อทำหน้าที่ดูแลระบบต่าง ๆ เช่นไฟฟ้า ประ  
ปา รวมทั้งระบบปรับอากาศ ซึ่งมีจํานวนมากอยู่แล้ว ดังนั้น การใช้ทีมช่าง ชุค  
เดียวกับมีมาดูแลรักษาเครื่องด้วยจึงไม่เป็นการเสียอย่างไร นอกจากนี้ปัญหา  
อีกอันหนึ่ง ก็คือปัญหาเรื่องน้ํามาเกาะท่อเย็นแล้วหยดลงมาบนฝ้าทำให้ฝ้าเสีย  
หาย เมื่อติดตั้งเสร็จใหม่ ๆ ยังไม่ค่อยมีปัญหาเท่าไร แต่นานไปเข้าจนวนหุ่มท่อ  
เริ่มเสื่อมคุณภาพตามอายุชัค น้ําเริ่มเกาะ ดังนั้น ในการออกแบบระบบหลัง ๆ  
นี้ มักจะพยายามออกแบบให้ท่อน้ําเดินแนวราบได้เฉพาะชั้นที่คิดว่าน้ําหยดแล้วไม่  
มีผลเสียหาย เช่น ชั้นใต้ดิน แล้วจึงแยกชั้นตามซัพท่ต่าง ๆ ซึ่งวางอยู่ใกล้ ๆ  
เครื่องมีระาะเพ็ชงสั้น ๆ ท่อน้ําส่วนมากจึงอยู่ในชั้นใต้ดิน หรือในซัพท่เท่านั้น  
ระบบเครื่องปรับอากาศในโรงแรมทั่วไป

เนื่องจากโรงแรมเป็นอาคารที่มีการใช้เครื่องปรับอากาศในหลาย ๆ  
ส่วน ซึ่งแต่ละส่วนจะมีเวลาของการใช้แตกต่างกันออกไป เช่น ในบริเวณห้อง  
พักแขก ซึ่งมีเวลาของการใช้เครื่องปรับอากาศคนละเวลา หรือในบางบริเวณ  
เช่น ห้องอาหารใหญ่ในคณนเข้าก็จะไม่เปิดดำเนินการ หรือห้องจัดเลี้ยง ซึ่งก็  
จะมีการใช้งานเป็ครั้งคราว หรือบ่อยครั้งไม่แน่นอน การที่มีลักษณะการใช้  
งานกันคนละเวลามันเอง ท้ําในระบบการจัดการปรับอากาศแล้วเป็นถ้องสามารถ  
ตอบสนองความต้องการในการใช้บ้ํา ๆ ได้ค่อนข้างมีประสิทธิภาพ ระบบที่มีความ  
ง่ายก็คือ ระบบ CHILLED WATER SYSTEM ความเป็นจริงแล้วเครื่องปรับ  
อากาศแบบ WINDOW TYPE ก็สามารถใช้กับห้องพักแขกได้ เพราะสามารถ  
ซิคเป็เครื่องแต่ละอันได้ต่างเวลากัน แต่อย่างไรก็ตาม แม้ว่าถการลงทุนเบื้องต้น  
ของเครื่องเหล่านี้จะต่ำก็ตาม ก็มีปัญหาในการบำรุงรักษาเป็นอันมาก และขนาด  
ของเครื่องก็มีจำกัดไม่สามารถใช้กับเนื้อที่ใหญ่ ๆ ได้ ถ้องเพิ่มเติมหลายเครื่อง

เส้นหวายมักมีความลวดงอไปมา เมื่อจะนำมาใช้ทำเป็นเส้นตรงจึง  
ต้องมีการกางไขและตัดให้หยาบนั้นตรง ส่วนที่ต้องการทำให้โค้ง ก็ใช้มือคดหวาย  
นั้นให้โค้งเป็นวงกลม ไขที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าที่ต้องการ ทั้งนี้เนื่อง  
จากเมื่อคดคดตะปูยึดปลายทั้งสองข้างนำไปตากแดดประมาณ 1 วันให้หยาบนั้นอยู่  
ตัวแล้วเมื่อหวายมาใช้งานก็สามารถขยายเส้นผ่าศูนย์กลางให้ขยายใหญ่ขึ้นตาม  
ต้องการได้ด้วยแต่ถ้าทำเท่าแบบ หรือใหญ่กว่าแบบเสียทีเดียวแล้วหวายจะอยู่ตัว  
บ้างสามารถตัดให้เล็กลงกว่าเดิมได้

การเริ่มต้นหระกอบหวายเป็นเฟอร์นิเจอร์ เมื่อหวายอยู่ตัวแล้วก็  
นำหวายมาประกอบเข้าเป็นตัวเฟอร์นิเจอร์ในรูปทรงต่าง ๆ ตามต้องการ โดย  
ใช้ตะปูตอกยึดส่วนต่าง ๆ ให้ติดกันใช้ผิวหวายซึ่งลอกมาจากหวายเส้นเล็ก หรือ  
ผิวหวายสำเร็จรูปจากยี่กงงซึ่งดีกว่าเหนียวกว่า และมีความสวยงามกว่าของ  
ในประเทศ พื้นปิดรอยตะปูและยึดส่วนคอให้แนบสนิทกันยิ่งขึ้น

ส่วนที่เป็นพนักพิงหรือที่นั่ง บางครั้งอาจใช้แผ่นหวายสานลายดอก  
พิกล หรือลายซาซิมิแระกอบตัวก็ได้ โดยเจาะหวายที่เป็นโครงให้เป็นรู ๆ ใช้  
ผิวหวายที่ทำเป็นลายสอดในรูนี้ เพื่อยึดลายเข้ากับโครงเก้าอี้หวาย หรือเฟอร์  
นิเจอร์หวายอื่น ๆ เข้ากับตัว

เมื่อประกอบหวายขึ้นเป็นรูปร่างตามต้องการแล้ว ก็จะใช้คีมลอฟอง  
ผสมน้ำอุดรูตะปู หรือร่องรอยต่าง ๆ กับใช้เตาฟู่เผาชนหวายซึ่งไม่เรียบที่เกิดจาก  
การถูกลอกผิวหวายออกแล้วใช้กระดาษทรายขัดให้เรียบ

### การย้อมสีหวาย

#### ก. ย้อมสีธรรมชาติ

หลังจากขัดกระดาษทรายเสร็จแล้ว ใช้ทาบกัวชแลคขาว ชล้อยทิ้งไว้ให้  
แห้งแล้วทาบกัวชแลคขาว ทาห้กัวชแลคเกอร์ แล้วขัดกัวชกระดาษทราย  
อีกครั้งหนึ่งทาห้กัวชแลคเกอร์ไว้ หลังจากนั้นจึงขัดแต่งให้เรียบด้วยกระดาษ  
ทรายเป็นครั้งสุดท้าย ทาห้กัวชแลคเกอร์จึงเสร็จ

ข. การย้อมสีแลคเกอร์

การย้อมสีแลคเกอร์ทำได้ หลังจากขัดกระดาษทรายเรียบร้อยแล้ว ใช้แปรงทาสี (ใช้สีหมักผสมน้ำกับกาช หมักหมกพ่นมีหลายสี จึงสามารถย้อมสีหลายสีให้เป็นสีต่าง ๆ ตามต้องการ) ทาสีย้อมหวายให้ทั่วทั้งไว้ให้แห้ง เสร็จแล้ว ทาขแลคให้สีเกาะกับผิวหวายทิ้งให้แห้ง แล้วทาด้วยขแลคอีกครั้งหนึ่ง ทิ้งไว้ให้แห้งสนิทใช้กระดาษทรายขัดแต่งผิวหวายให้เรียบเป็นครั้งสุดท้าย ทาแลคเกอร์ทับให้ชุ่มกันเล็ก ๆ แต่งรอยไม่เรียบร้อมของสี ทาแลคเกอร์ทับอีกครั้ง

ค. การย้อมสีแลคเกอร์อีกวิธีหนึ่ง

วิธีนี้ง่ายกว่าวิธีแรก แต่ความปราณีตและความรงทนสู้วิธีแรกไม่ได้ เพียงแต่ หลังจากขัดกระดาษทรายแล้ว ใช้น้ำมันวานิชผสมสีฝุ่นทาเคลือบด้วยแลคเกอร์ อีก 2 - 3 ครั้ง

ง. สีพ่น

หลังจากขัดกระดาษทรายให้ผิวหวายเรียบแล้ว ทาขแลคครั้งหนึ่งก่อนแล้วจึง พ่นสีต่าง ๆ ตามต้องการทับลงไป 2 - 3 ครั้ง การใช้สีฝุ่นนี้งานจะเรียบ ร้อยกว่า และจะเปลืองสีมากกว่าการใช้แปรงทาสีหาเลยที่เดียว

การเลือกซื้อเฟอร์นิเจอร์หวาย

เฟอร์นิเจอร์หวายที่มีจะหมายคามทองคลาตินเวลานี้ มาจากแหล่ง โดยโรงงานต่างกัน ฝีมือความหระณีตของช่างและราคาจึงแตกต่างกันไปควย การเลือกซื้อเฟอร์นิเจอร์หวายสำ เร็จรูปจึงทำได้แต่เพียงการดูความเรียบร้อมของรอย ุด ความเรียบร้อมของผิวหวาย สีสีพ่นหรือย้อมว่า เรียบร้อมประณีตหรือไม่ รวมทั้งการดูควรูปทรงว่าบิดเบี้ยวบ้างหรือไม่ การทดสอบอีกวิธีก็คือ การลองชกดูว่า เครื่องเฟอร์นิเจอร์นั้น มีน้ำหนักดีหรือไม่ หากมีน้ำหนักเบาเกินไปอาจเป็นเพราะ ใช้หวายที่เก่าแก่จัดมาประกอบ ทำให้อายุการรใช้งาน และความคงทนในการใช้ สั้นเกินไป อาจแตกหัก เพราะเค็ชหายได้ง่าย

## การรักษาเครื่องเรือนหวาย

เครื่องเรือนหวายทั้งแบบที่ทำสีธรรมชาติหรือแบบพ่นสีก็ตาม หากทำ  
คล้ายถูกความหลักวิชาการแล้วจะมีความคงทนพอ ๆ กัน แต่แบบที่ทำสีธรรมชาติ  
หรือข้อมสีจะมีความคงทนมากกว่าแบบพ่นสีมาก ทั้งนี้เนื่องจากสีที่พ่นทับรอยมัด  
หวายที่ ถึงแม้ว่าจะทำอย่างประณีตเพียงใดก็ตาม แต่ผิวพรรณซึ่งมีความมันอยู่ใน  
ตัวของมันเองก็จะทำให้สีหลุดได้ง่ายทั้งยังตกแต่ง ให้คงสภาพเดิมได้ยากกว่าแบบ  
ข้อมสีหรือสีธรรมชาติ

## มูลเหตุที่ทำให้เครื่องเรือนหวายเสียหาย

### ก. แบบเคลือบแสงแดด

เครื่องเรือนหวายถึงแม้ว่าฝีมือช่างจะประณีตเพียงใดก็ตาม แต่การปล่อยให้  
ถูกแดดหรือฝนอยู่เสมอ ก็จะทำให้หวายเกิดการยัดหดตัว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง  
ตะปูที่ร้อยยึดส่วนต่าง ๆ ของหวาย เกิดสนิมผุกร่อน ทำให้รูตะปูหลวม เครื่อง  
เรือนชิ้นประกอบชำรุดเสียหายได้ง่าย จึงควรหลีกเลี่ยงการตั้งเครื่องเรือนหวาย  
ในที่ ๆ แดดส่องหรือฝนสาด

### ข. น้ำหมักหมักเก็บไป

หวายถึงแม้ว่าจะคงทนและรับน้ำหมักได้ดี แต่หากน้ำหมักที่วางทิ้งนานเกินไป  
ไปก็จะทำให้ส่วนต่อของหวายคลายตัวหลุดออกจากกันหรือบางครั้งอาจทำให้  
หวายเปราะแตกได้

### ค. มอด

มอดเป็นศัตรูตัวสำคัญของเครื่องเรือนหวาย เครื่องเรือนหวายที่ไม่มีมอดกิน มัก  
มีฝูงสีขาวเหลืองคลาคล่ำแกว่งกลับกองอยู่ที่พื้นบริเวณที่ตั้งเครื่องเรือนหวายนั้น  
ให้รำคาญแก่คนลงสนิมน้ำใส่เข้าไปในหลอดนิคคา ฉีดเข้าไปในรูซึ่งมีมอดอาศัย  
อยู่ ฉีดวันหนึ่งวัน 2 - 3 วัน สัก 2 - 3 ครั้ง แล้วปล่อยให้ว่างดูว่าจะ  
มีฝูงขาว ๆ ร่วงลงมาอีกหรือไม่ หากมีก็ฉีดยาฆ่าซ้ำอีกจนกว่าฝูงขาว ๆ นั้น  
ไม่มีร่วงลงมาอีก

ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศให้เป็นลงมีหลายระบบ แต่ระบบที่นิยมใช้โดยทั่วไปมี ดังนี้

1. ระบบทำความเย็นโดยตรง (DIRECT REFRIGERATION SYSTEM)

เป็นระบบที่ให้อากาศที่จะถูกนำไปใช้ในการทำความเย็นพัดผ่านหน่วยทำความเย็นของเครื่องปรับอากาศโดยตรง

2. ระบบทำความเย็นโดยอ้อม (REFRIGERATION SYSTEM)

เป็นระบบที่มีหน่วยทำความเย็นดูดความร้อนจากตัวกลาง ซึ่งอาจจะเป็น้ำหรือน้ำเกลือ ทำให้ตัวกลางเย็นลงเสียก่อนแล้วจึงนำตัวกลางนี้ไปหมุนเวียนทำความเย็นให้อากาศที่จะถูกนำไปใช้อีกทีหนึ่ง

ทั้ง 2 ระบบนี้ สามารถแยกออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. แบบ PACKAGE AIR CONDITION

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมดจะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน มีขนาดตั้งแต่ 0.5-5 ตัน

ข้อดี

- มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย
- ราคาถูกเหมาะสมที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือน หรือสำนักงานขนาดเล็ก
- การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาตั้งเครื่อง

ข้อเสีย

- ถูกจำกัดใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
- การติดตั้งจำเป็นต้องเจาะผนังเพดานเพื่อให้อากาศทำความเย็นลง
- มีเสียงดังกว่าแบบอื่น เพราะอุปกรณ์ทุกอย่างบรรจุอยู่ในตู้เดียวกัน

## 2. แบบ SPLIT SYSTEM

เป็นเครื่องปรับอากาศที่มีการแยกหน่วยทำความเย็น (FAN COIL UNIT) และชุดท่อทำความเย็น ซึ่งเป็นส่วนทำความเย็นไว้ในบริเวณปรับอากาศ กับหน่วยระบายความร้อน (ชุดท่อระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน) ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ. เชื่อมต่อกับท่อก๊าซที่มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่. เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน ห้องประชุมที่ไม่ใหญ่มาก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 - 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

- เครื่องส่งลมชนิดตั้งเพดาน ใช้ตั้งกับพื้น
- เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อลมต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมเข้าตัวแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ตามต้องการ
- เครื่องส่งลมชนิดขอย (ท่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ เครื่องส่งลมเป็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่ต้องการห้องหรือเมื่อต้องการ ให้เครื่องอยู่สูง ระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2-3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมส่งจะไปเป่าลมร้อนระดับบน ๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปก็จะเป่าโดนคน

ข้อดี - เครื่องเงียบสงบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร

- มีหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่มาก
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามเป็นอุปกรณ์ตกแต่งภายใน

ข้อเสีย - มีท่อน้ำยาต่อระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อนทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร

- ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปตามท่อต่าง ๆ ได้ ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
- การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

### 3. แบบ CHILLED WATER SYSTEM

ส่วนประกอบที่สำคัญของระบบนี้ มีดังนี้

#### 1. เครื่อง CHILLER ซึ่งภายในจะประกอบด้วยอุปกรณ์หลัก 4 ส่วน

เหมือนเครื่องปรับอากาศทั่วไป คือ

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

เครื่อง CHILLER จะทำหน้าที่รับความร้อนจากน้ำทำให้เย็น

#### 2. เครื่องเป่าลมเย็น หรือ FAN COIL UNIT หรือ AIR HANDLING

มีทั้งตั้ง และแบบแขวน แบบเป่าจากเครื่องเข้าไปในห้องตรง ๆ หรือคือกันกับท่อลม ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ให้ลมเย็นวิ่งไปจ่ายตามห้อง อีกทั้งได้ แอร์ HANDLING UNIT ขนาดใหญ่เกิน 20 ตัน มักจะเริ่มมีเสียงดังควรเตรียมห้องเครื่องจึงผนังวัสดุเก็บเสียงได้

#### 3. ถังพักน้ำ (COOLING TOWER) มี 2 แบบ คือ แบบปิดและแบบเปิด ที่นิยมใช้กัน คือ แบบเปิด เพราะการใช้งานสะดวกกว่า ถังพักน้ำ ทำหน้าที่ 2 อย่าง คือ

- เป่าถังพักน้ำที่สะอาดตัว เนื่องจากอุณหภูมิสูงไหลกลับลดค่าพิกัด
  - ทำหน้าที่เป่าที่เติมน้ำเข้าระบบ ทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไป
- ค่าแอมป์

ถังพักน้ำชนิดเปิดปิด ควรจะอยู่ในตำแหน่งสูงสุดของระบบน้ำเย็น โดยควรจะสูงกว่าลิ้นทางค้ำที่ติดตั้งปั๊มน้ำ ขนาดของถังพักน้ำ โดยทั่วไปประมาณ 7,000 ลิตร น้ำที่เข้ามาเติมต้องเป็นน้ำคุณภาพดี ไม่มีตะกอน หรือสิ่งสกปรกที่จะไปทำให้เครื่องอุดตัน

#### 4. ปั๊มน้ำ ทำหน้าที่ให้น้ำในระบบหมุนเวียนได้ดี เริ่มจากสูบน้ำจากเครื่องเข้าลมนั้นกดเข้าไปในเครื่อง CHILLER และออกมาเป็นน้ำเย็น วิ่งกลับไปยังเครื่องเป่าลมเย็นอีกครั้งหนึ่ง

5. เครื่องกรองน้ำ ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนเข้าไปในระบบให้ใสสะอาดก่อน เพื่อลดอัตราการเกิดตะไคร่น้ำ และสารกัดกร่อน
6. ท่อน้ำ เป็นท่อเคลื่อนน้ำวนเวียนหรือหมุนเวียนด้วยความร้อน โดยปกติฉนวนที่หุ้มจะมีอายุใช้งานประมาณ 40 ปี ดังนั้น ต้องเตรียมที่สำหรับให้ช่างเข้าไปซ่อมได้สะดวก
7. น้ำแข็ง คือ ใส่น้ำที่อยู๋ในอากาศกลับตัวออกมาเมื่อผ่านชุดลดค่าความเย็นจึงจำเป็นต่อ เพื่อสำหรับนำไปถึง

หลักการของเครื่องปรับอากาศแบบ CHILLER WATER SYSTEM

เครื่องอัดความดันจะทำหน้าที่อัดน้ำยา ทำให้ส่วนของลวดระคายความร้อนมีความดันสูง น้ำยาจะกลับตัวเป็นหยดน้ำ และคายความร้อนออกมาสู่ CONDENSOR COIL ซึ่งจะมีท่อน้ำหมุนเวียนชุดความร้อนไปยังท่อพัก ซึ่งมักจะตั้งอยู่บนหลังคาอาคาร โดยใช้น้ำเป็นน้ำช่วย และเมื่อน้ำถูกทำให้เย็นลงแล้วจะถูกหมุนเวียนกลับเข้าระบบอีกทีหนึ่ง น้ำยาเมื่อระคายความร้อนให้กับท่อแล้ว จะไหลไปยังชุดลดค่าความเย็น ซึ่งบริเวณนี้จะถูกหุ้มให้มีความกดดันต่ำ น้ำยาจะระเหยเป็นไอชุดความร้อนจากโดยรอบ ทำให้บริเวณนี้มีอุณหภูมิต่ำ ใช้น้ำซึ่งไหลผ่านชุดลด ค่าความเย็นจะรับความเย็นไปยังส่วนต่าง ๆ โดยน้ำที่เย็นลงจะมีประมาณ 45 องศาฟาเรนไฮต์ จะไหลไปตามท่อซึ่งมีฉนวนหุ้ม เพื่อมิให้ความเย็นสูญเสียไปในขณะเดินทางไปยังห้องต่าง ๆ ซึ่งจะมีตัว FAN COIL UNIT ขนาดใหญ่ใช้ AIR HANDLING UNIT ประจำอยู่แต่ละห้อง เมื่อน้ำเย็นผ่านน้ำเดินออกไปใช้ และรับความร้อนจากภายในห้องทำให้อุณหภูมิของน้ำภายในสูงขึ้น และผ่านกลับเข้ามาสู่ EVAPORATING COIL อีกทีหนึ่ง มีดรัมมีปั๊มดูดกลับ

สำหรับในแต่ละจุดจะมี THERMOSTAT ควบคุมปริมาณน้ำให้ผ่านมายัง FAN COIL UNIT มากน้อยแล้วแต่อุณหภูมิภายในห้อง คือ ผนังตัวควบคุมอุณหภูมิภายในห้องนั่นเอง

นอกจากนี้เสียงอันเกิดจากเครื่องก็เป็นปัญหาต่อเนื่องที่ใส่ต่อ  
สำหรับเป็นห้องแยกแฉก ซึ่งหลักการของเครื่องปรับอากาศในระบบ CHILLED  
WATER SYSTEM นั้นก็คือ ส่งความเย็นไปตามท่อโดยใช้น้ำเป็นตัวกลาง กล่าว  
คือเครื่องทำความเย็นจะให้น้ำเย็นแล้วมันส่งออกไปตามท่อซึ่งหุ้มฉนวนยัง  
ส่วนต่าง ๆ ในอาคารที่ต้องการการปรับอากาศ โดยจะมีอุปกรณ์ที่เรียกว่า FAN  
COIL UNIT หรือ AIR HANDLING UNIT เปลี่ยนสภาพจากน้ำเย็นเป็นลม  
โดยผ่านน้ำเย็นไปใน COIL เล็ก ๆ ภายใน FAN COIL นั้นและเป่าลมผ่าน  
COIL กลายเป็นลมเย็นออกมา น้ำเย็นจะหมุนเวียนกลับไปยังเครื่องทำความเย็น  
เพื่อทำหน้าที่เย็นซ้ำอีก ระบบนี้หลักการประหยัดในการปฏิบัติงานอีกทั้งตัว FAN COIL  
นั้นสามารถให้ความเย็นได้อย่างรวดเร็ว และให้ความสะดวกในการเปิดปิด เฉพาะ  
ส่วนใด โดยแยกเป็น FAN COIL หลาย ๆ ตัวตามจุดต่าง ๆ ควบคุมอุณหภูมิ  
ด้วย THERMOSTAT ที่จะติดไว้สำหรับสั่งอุณหภูมิ อากาศภายในห้อง โดยมักจะ  
ต่อเชื่อมกับสวิสท์ของพัดลมใน FAN COIL นั้น ๆ ที่ลมที่ใช้โดยทั่วไป จะมี  
ความเร็ว 3 จังหวะ การทำงานของส่วน FAN COIL นั้นให้เสียงเงียบ  
เพราะไม่มีเสียงของ COMPRESSOR เช่นกับแบบ WINDOW TYPE ที่ห้องพัก  
แขก ทุกอย่างที่ต้องการปรับอากาศจะมีส่วน FAN COIL UNIT นี้ติดตั้งอยู่ทุก ๆ  
ห้องบริเวณเหนือทางเท้าใต้ฝ้าเพดานที่เป็นจุดกระจายลมเย็นโดยทั่วถึง สำหรับ  
ส่วนอื่น ๆ ของอาคารที่มีขนาดใหญ่ ๆ เช่น ห้องอาหาร บาร์ หรือห้องจัดเลี้ยง  
คลอจันหรือ ล็อบบี้ หรือ เลานจ์ ซึ่งมีพื้นที่ใหญ่มาก และเน้นไปไม่ได้ที่จะใช้ FAN  
COIL UNIT เป่าลมโดยตรงอย่างเช่นห้องรับแขก เพราะพื้นที่มากเกินกว่าลม  
จากจุด ๆ เดียวจะไปทั่วถึง ในกรณีเช่นนี้ ระบบที่ใช้ก็ยังคงเป็นชุดของ FAN  
COIL อยู่เช่นกัน หากแต่จะเป่าลมเก็บจาก FAN COIL ไปในท่ออากาศ  
ซึ่งจะเดินเชื่อมโยงกับเป็น NETWORK และมีช่องปล่อยลมเย็นอยู่กระจายไป  
ที่จะทำหน้าที่กระจายลมเย็นไปตามห้องนั้น ๆ การควบคุมอุณหภูมิก็นำโดย  
THERMOSTAT และความเร็วของพัดลมในส่วน FAN COIL นั้น ๆ นั้นเอง  
สำหรับการระบายอากาศในส่วนที่ได้รับการปรับอากาศนั้น ทำได้โดยการหมุนเวียน  
อากาศผ่านส่วน FAN COIL UNIT โดยที่ส่วน FAN COIL UNIT นั้นจะมี  
การทิ้งอากาศที่ใช้ในห้องออกแบบส่วนสู่อากาศภายนอก (EXHAUST AIR) และ  
จะถูกตัวอีกจากอากาศบริสุทธิ์ภายนอกเป็นการหมุนเวียนอากาศภายในห้อง

## ลมกลับ (RETURN AIR SYSTEM)

ลมที่เป่าออกมาแล้วจะต้องถูกดูดกลับเข้าเครื่อง เพื่อให้เย็นแล้ว จึงถูกส่งไปเป่าใหม่ เนื่องจากลมจากภายนอกห้องร้อนกว่าลมเก่า ถ้าเราใช้ลมจากภายนอกทั้งหมด เครื่องจะร้อนมีขนาดใหญ่มาก จึงจะได้อากาศที่มีอุณหภูมิตามต้องการ ส่วนเรื่องอากาศบริสุทธิ์ถ้าติดลมดูดอากาศเก่าออกไปบ้าง อากาศใหม่ก็จะแทรกตัวเข้ามาในห้องเอง ดังนั้น เราจึงต้องทำให้ลมที่เป่าออกไปแล้วสามารถเดินทางกลับไปเข้าเครื่องอีกได้

### ลักษณะการออกแบบช่องทางสำหรับลมกลับ

สำหรับบริเวณที่เปิดโล่ง หรือบริเวณที่การกันห้องกันไม่ถึงฝ้าเพดาน มีช่องเปิดต่อกันไปจนถึงเครื่องส่งลมเย็นได้ ก็ไม่มีปัญหา แต่สำหรับห้องต่าง ๆ

ที่แยกกันเป็นอิสระ เราต้องช่วยจัดช่องทางให้ลมกลับ ซึ่งนิยมกัน 3 วิธี คือ

1. เจาะช่องแล้วใส่หัวลมกลับเป็นบายประตู หรือผนัง ลมที่เป่าออกจากหัวจ่าย จะกลับไปเข้าเครื่องโดยที่ผ่านช่องนี้
2. เจาะช่องใส่หัวลมกลับบนฝ้า โดยมีหัวลมกลับอันหนึ่งอยู่ในห้อง ถ้าจะให้ดี วิศวกรจะทำท่อลมระหว่างหัวลมกลับทั้งสองอันนี้ด้วย เพื่อป้องกันให้ลมได้รับความร้อนจากอากาศที่อยู่ภายในฝ้า วิธีนี้ดีกว่าวิธีแรกตรงที่สามารถป้องกันไม่ให้เสียงภายในห้องลอดมาติดเหมือนวิธีที่ 1 แต่ค่าใช้จ่ายอาจสูงกว่าบ้าง
3. เดินท่อกลมกลับ จากห้องต่าง ๆ กลับไปยังเครื่องส่งลมเย็น

### หลักการพิจารณาใช้ท่อลมโยอากาศ

#### 1. วิธีการปรับอากาศพร้อมกันหมด

การปรับอากาศที่ใช้ท่อลม เป็นวิธีการปรับอากาศสำหรับห้องขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ซึ่งอาจมีการแบ่งเป็นห้องย่อย ๆ ทั้งต้องการใช้การปรับอากาศพร้อม ๆ กัน เพราะถึงแม้บางขณะห้องอาจไม่ต้องการใช้ แต่ท่อกลมก็ยังคงทำหน้าที่ส่งลมให้ห้องนั้น และเครื่องปรับอากาศชุดใดชุดหนึ่ง จะจ่ายไปตามบริเวณที่คิดว่า จะใช้การปรับอากาศในเวลาเดียวกัน

## 2. ต้องการประหยัดและความสะดวก

การปรับอากาศสำหรับที่บางแห่งถ้าไม่ใช้ทอลม จะต้องใช้เครื่องส่งลมเก็บขนาดเล็กลดตัว เพื่อให้การกระจายลมไปทั่วถึง ถ้าเป็นเครื่องปรับอากาศระบบแยกส่วน SPLIT SYSTEM ซึ่งมีเครื่องระบายความร้อน CONDENSING UNIT และเครื่องส่งลมเป็น AIR HANDLING UNIT โดยที่ท่ออากาศระหว่างเครื่องทั้งสอง การใช้เครื่องส่งลมเป็นหลาย ๆ ตัว หมายความว่า ต้องเดินท่ออากาศให้ ท่ออากาศหลายชุด และยิ่งสำหรับอาคารบางแห่งอาจจะมี ที่ตั้งเครื่องระบายความร้อนเพียงไม่กี่แห่ง เครื่องส่งลมเป็นบางตัวจะต้องอยู่ห่างจากเครื่องระบายความร้อนมากอีกด้วย ทำให้ต้องใช้ท่ออากาศมากขึ้น และกำลังของเครื่องตก

## 3. ต้องการกระจายลมให้ทั่วห้อง

ทอลมจะเป่าตัวช่วยไหลไปยังที่ต่าง ๆ ได้ทั่วถึง หัวจ่ายแต่ละหัวสามารถเป่าตามแนวราบได้ไม่ต่ำกว่า 2-3 เมตร

## 4. ต้องการควบคุมสภาพอากาศ

ห้องบางประเภท เช่น ห้องคอมพิวเตอร์ หรือโรงงานบางแห่ง เช่น โรงงานทอผ้า ที่จำเป็นต้องใช้ทอลมควบคุมอุณหภูมิและความชื้นลงที่ค่า ๆ หนึ่งก็มักต้องใช้ทอลม เพราะทอลม นอกจากจะช่วยให้สภาพอากาศสม่ำเสมอเท่ากับหัวบริเวณแล้ว อุปกรณ์ที่ช่วยในการควบคุม เช่น อุปกรณ์ให้ความร้อน อุปกรณ์เพิ่มความชื้น (HUMIDIFIER หรือ DEHUMIDIFIER) รวมทั้งอุปกรณ์จำกัดฝุ่น ก็สามารถติดตั้งในระบบทอลม นอกจากนั้น การปรับปริมาณอากาศบริสุทธิ์จะทำได้ง่ายกว่าอีกด้วย

### สิ่งที่ควรสำรวจก่อนการออกแบบห้อง

1. จะมีการตีฝ้าหรือไม่ ถ้าตีระฆะห่างของห้องฝ้าเป็นเท่าใด โดยเฉพาะระยะห่างตรงที่แคบที่สุด คือ ตรงที่มีคาน ถ้าไม่มี หมายความว่า ห้องจะเดินรอบซึ่งส่วนมาก จะติดกล่องปิด เพื่อป้องกันท่อเสียง และเพื่อความสวยงาม
2. โครงสร้างหลังคา ใช้ประกอบการพิจารณาว่า แชนทอลมอย่างไรและอื่น ๆ
3. ตำแหน่งโครงสร้างขอมอาคาร เช่น ตำแหน่งของคาน ซึ่งอาจกำหนดได้จากตำแหน่งของเสา เพราะเสาจะทำหน้าที่รับคาน ซึ่งอาจกำหนดได้จากตำแหน่งของเสา เพราะเสาจะทำหน้าที่รับคาน ดังนั้น ควรเลือกที่ตั้งของหัวจ่ายให้เหมาะสมกับบริเวณที่ต้องการปรับอากาศ (ตำแหน่งคนนั่ง ฯลฯ)
4. ประเภทของห้อง ถ้าเป็นห้องทำงาน เราสามารถกำหนดขนาดห้องลมและหัวจ่ายให้เล็ก เพื่อความประหยัดได้ แต่ถ้าเป็นห้องเก็บเสียง นอกจากจะต้องในห้องลมและหัวจ่ายใหญ่แล้ว บางทีต้องเพิ่มกล่องลดเสียง (SOUND ATTENUATION BOX)
5. สภาพของห้อง จะต้องทราบว่า ควรจะไหลมเป่าไปไกลถึงแค่ไหน การกระจายลมจึงจะทั่วถึงบริเวณไหนที่มีความร้อนมาก เช่น คนมากหรือโค่นแดดก็ควรปล่อยลมตรงนั้นให้มาก

### หลักในการออกแบบห้อง

- พยายามออกแบบห้องลมให้เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส
- ค่ากำลังแรงขับเคลื่อนภายในท่อ - 0.1 IN.W.G/ ความเร็วท่อ 100 ฟุต
- ความเร็วลมในท่อเกินไม่เกิน 1,500 ฟุต/นาที
- ความเร็วลมในท่อข้อยกไม่เกิน 1,500 ฟุต/นาที

### การควบคุมความรบกวนที่เกิดจากไฟฟ้าแสงสว่าง

เนื่องจากระบการนำแสงสว่างในอาคาร จะมีการกระจายความร้อนออกมา ด้วยนี้ จึงต้องคำนึงถึงระบบปลงกับความร้อนที่เกิดจากอุปกรณ์ไฟฟ้าเหล่านั้น ซึ่งระบบการถ่ายเทความร้อน มีดังต่อไปนี้

1. อากาศเย็นที่ออกจากห้อง จะถูกพัดผ่านหลอดไฟฟ้่า ก่อนที่จะถูกดูดกลับไปสู่ห้อง อากาศกลับ โดยวิธีนี้ ความร้อนที่เกิดจากไฟฟ้่าแสงสว่างจะถูกเคลื่อนย้าย ออกไปก่อนที่จะเข้ามาบรรเทาภายในอาคาร
2. อากาศกลับที่มีอุณหภูมิสูง สามารถจำกัดได้หลายวิธี แล้วแต่ระดับอุณหภูมิภายในอาคารที่ต้องการ ดังนี้

ก. อากาศที่มีอุณหภูมิสูงทั้งหมด จะถูกปล่อยออกไปซึ่งบรรยากาศภายนอก และดูดเอาอากาศซึ่งบริสุทธิ์กว่าและมีความชื้นพอเหมาะจากภายนอกผ่าน เครื่องทำความเย็นเข้ามาแทนที่

ข. อากาศที่มีอุณหภูมิสูง จะสามารถถูกดูดกลับไปสู่เครื่องปรับอากาศและผสม กับอากาศภายนอกที่มีความชื้นพอเหมาะ ผ่านระบบทำความเย็นหมุนเวียน เข้าสู่อาคารอีก

ค. ในกรณีที่อาคารต้องการความชื้นมาก จะสามารถใช้อากาศที่มีอุณหภูมิสูง ทั้งหมดหมุนเวียนผ่านเครื่องทำความเย็นได้โดยตรง

หน้าที่ของเครื่องปรับอากาศที่มีต่อแหล่งกำเนิดความร้อนต่าง ๆ ทั้งในและนอก อาคาร

ความร้อนที่เข้าสู่อาคารนั้น ไม่ว่าจะเกิดจากแหล่งภายใน หรือภายนอกก็ตาม ต่อเติมการระบายที่แก่เครื่องปรับอากาศเสมอ ความปกติแล้วการหมุนเวียนของอากาศเข้าออก ภายในห้องจะต้องมีประมาณ 20 เท่าของปริมาณห้อง เมื่อเชื้อเพลิงยังคงระลอกเพิ่มขึ้น ความร้อนจากภายนอกจะเพิ่มขึ้นด้วย โดยเฉพาะห้องที่มีอุณหภูมิปกติ เมื่กลมอุปกรณประเภทคอมเพรสเซอร์ไฟฟ้่าแสงสว่างจะทำให้ห้องมีอุณหภูมิห้องเพิ่มขึ้นตามส่วน ในกรณีเช่นนี้ จะต้องเพิ่มขนาดเครื่องปรับอากาศ 60-75 BUT/FT.<sup>2</sup> เมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่



ตารางแสงสว่างที่จำเป็นสำหรับการทำงานในสถานที่ต่าง ๆ กัน หน่วยเป็นฟุต  
ต่อกำลังเทียน

ร้านอาหาร - คือที่ซอป บาร์ ในภัตตาคาร

โต๊ะเก็บเงิน 50 ฟุตกำลังเทียน

ห้องครัว 70 " "

ห้องอื่น ๆ 30 " "

### แสงและการใช้แสง

การให้แสงเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและการตกแต่งภายในโรงแรม แสงเป็นส่วนช่วยแก้ไขให้เห็นลักษณะรูปทรงของอาคาร เป็นส่วนช่วยสร้างบรรยากาศที่เชื้อเชิญบริเวณทางเข้า และประโยชน์ของการใช้แสงจะเป็นส่วนสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย การรักษาความปลอดภัยและระบบการควบคุมต่าง ๆ

แสงที่ใช้ในอาคารควรจะเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของการตกแต่งภายในเป็นส่วนเน้นลักษณะของหีบห่อวัสดุ สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงลิ้น หรือทำให้เกิดความรู้สึกว่าเล็กลง สร้างสรรให้รูปแบบและพื้นผิววัสดุรวมทั้งสีให้มีคุณค่า หลอดแสงชนิดต่าง ๆ ราวหนึ่ง

#### - แสงที่ใช้กับการตกแต่ง

- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อนที่แสงออกไปในทางแดง - เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเส้า ภัตตาคาร และห้องนอน

- หลอด FLUORESCENT และหลอดไม่ใช้ไส้อื่น ๆ โดยเฉพาะหลอด

FLUORESCENT มีประโยชน์มาก เนื่องจากมีอายุการใช้งานนานกว่า และให้แสงที่สว่างเหมือนแสงธรรมชาติ โคมมากใช้กับส่วนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะทำงาน ทางสัญจร ครัว และส่วนบริการส่วนหลัง

- แสง INFRA-RED HEATING ใช้ในลานบริการต่าง ๆ ส่วนที่ต้องการใช้ความร้อนและในบางครั้งอาจใช้กับห้องน้ำ เพื่อสร้างความรู้สึกที่อบอุ่น

- หลอดไฟประดับ ใช้สำหรับแขวนเหนือโต๊ะ เฉากเตอร์ โต๊ะข้างเตียง หัวเตียง เป็นส่วนที่ให้ประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมในการตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชนิดของโคมและการกระจายแสง

1. DIRECT	แสงส่องลงข้างล่าง	90 - 100%	ส่องขึ้น	10%
2- INDIRECT	"	" 10%	"	90 - 100%
3. SEMI - DIRECT	"	" 60 - 90%	"	10 - 40%
4. SEMI - INDIRECT	"	" 10 - 40%	"	60 - 90%
5. GENERAL DIFFUSE	"	" 40 - 60%	"	40 - 60%

LIGHTING METHOD วิธีการติดตั้งดวงโคม

1. การใช้ดวงโคมติดเพดาน. (CEILING MOUNTED FITTING)
2. การใช้ดวงโคมห้อยลงมา (SUSPENDED OF PENDANT FITTING)
3. การใช้ดวงโคมติดผนัง (WALL BRACKETS)
4. การใช้ดวงโคมซ่อน (CEILING RECESSED UNITS)
5. การใช้ดวงโคมตั้งโต๊ะ-พื้น (PORTABLE FITTING)

หลักการให้แสงในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมแบบ RESORT HOTEL

แสงควรจะใช้ในการเน้นทางเข้า เพื่อเป็นการขึ้นหรือนำสู่ภายในโรงแรมและยังเป็นส่วนเสริมสร้างความปลอดภัยด้วย การกำหนดความสว่างของดวงไฟภายในโรงแรมตาม ILLUMINATING ENGINEERING SOCIETY 1958 AND IES LIGHTING HANDBOOK 1972 ในหนังสือ TIMESAVER STANDARD FOR ARCHITECTURAL DESIGN DATA ได้กำหนดหลักการไว้ ดังนี้

1. โถงทางเข้า (ENTRANCE FOYER)
  - ควรจะให้แสงไฟส่องให้มีความสว่างสูง ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นนวลเย็น และไม่ขัดลุกลับยัดเยียดระแวงแสงไฟภายในและแสงสว่างภายนอกอาคาร
  - แสงที่ส่องภายในบริเวณภายในอาคารเหนือทางเข้าและมานเท้านต่าง
  - การต่อมหลอดไฟใต้ CANOPY หรือบริเวณพนักงานต้อนรับ
  - โคมไฟต่างถนนตลอดทางเข้าของโรงแรม

เพื่อให้สถาปนิกสามารถปรับตัวได้กับแสง ความเข้มของแสง ควร จะกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าถึงส่วนห้องโถง ซึ่งความเข้มของแสงบริเวณ นี้ควรประมาณ 200 LUX และเน้นส่วนของ RECEPTION COUNTER ความ เข้มของแสงประมาณ 400 LUX

สีของแสงที่ให้ความรู้สึกโอโถง กว้างขวาง ในส่วนทางเข้าเป็น ส่วนสำคัญ แสงที่ให้สีเหลืองอ่อนให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเองและเชื่อเชื่อกว่า แสงขาวววลที่เกิดจากหลอดไฟ FLUORESCENT

หลอดไฟที่ใช้นี้ในส่วนนี้ควรเป็นหลอดประเภท INCANDESCENT ใช้ ติดตั้งที่เพดานเหมาะที่จะให้เป็น FLUORESCENT และบริเวณทำงาน

#### BACKGROUND

2. โถงต้อนรับ (LOBBY) ควรจะใช้ไฟที่ให้แสงสว่างพอประมาณ โดยอาจจะ ให้สว่างพิเศษในบางจุดซึ่งมีความสำคัญหรือมีความต้องการพิเศษ เช่น ในส่วน โต๊ะทำงาน โทรศัพท์ ที่อ่านหนังสือพิมพ์ บอร์ดประกาศหรือโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ ร้านค้า เน้นคน ส่วนรับหลักการในการให้แสงไฟนั้นใช้ผสมระหว่าง DIRECT และ INDIRECT LIGHT ส่วนที่เป็น INDIRECT นั้น เพื่อที่จะให้แสงไฟ ส่องกระทบฝ้าเพดาน แล้วสะท้อนกลับทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและไม่เกิดเงา
3. โถงนั่งเล่น (LOUNGE) ควรจะเป็นแสงไฟซึ่งให้ความรู้สึกนุ่มนวล ความ สว่างของดวงไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักใช้โคมไฟตั้งสำหรับอ่านหนังสือ
4. ส่วนทางเดิน (CORRIDER) แสงไฟในส่วนทางเดินควรจะเป็นแสงไฟที่ ให้ความรู้สึกบรรยากาศน่าประทับใจ และสงบเงียบ แสงสว่างที่กำหนดจะต้อง เพียงพอที่จะเห็นเลขห้องและสัญลักษณ์ได้ง่าย สำหรับระยะในการติดตั้งดวงไฟที่ เพดานสำหรับจัดระยะห่างเป็น 2 เท่า ของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และกำหนดเป็นไปได้อัศจรรย์ไฟควรอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้ง ไฟจุดเขียนประจำทางเดินในแต่ละชั้นในกรณีที่ใช้ไฟฟ้าดับ

5. การให้แสงสว่างในส่วนนี้ความเข้มของแสงต้องมากพอ และมีความสว่างพอในการทำความสะอาดห้องน้ำ และติดตั้งหลอดไฟในตำแหน่งเหนืออ่างล้างมือและกระจกเงาที่ฝ้าเพดาน ความเข้มของแสงสว่างความมากกว่า 200 LUX และในบริเวณทางเข้าซึ่งติดกับทางสัญจรความเข้มของแสงควรลดลงเล็กน้อย เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้
6. โถชักโครก การให้แสงในกรณีชักโครกนั้นมักจะติดตั้งไว้ประมาณ 20% ความเข้มของการส่องสว่างประมาณ 100 LUX ในตอนกลางวัน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากมกกับไประหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคาร และจะลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางคืน
7. ห้องพัก การให้แสงในคานหัวเตียงแคบ มักจะตั้งเหนือโต๊ะข้างเตียง ซึ่งอยู่ระหว่างกลางเตียงทั้งสอง หรืออาจจะใช้เป็นโคมไฟตั้งโต๊ะข้างเตียง และควรมีสวิตช์ที่สามารถเอื้อมมือเปิดปิดได้โดยไม่ต้องลุกจากที่นอน ความเข้มของแสงประมาณ 200 LUX ไฟกลางห้องใช้โดยปกติประมาณ 800 LUX โดยมีสวิตช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง โต๊ะแต่งตัว มักจะติดตั้งเหนือกระจกเลือกใช้ได้ทั้ง FLUORESCENT และหลอดไส้ ทางเข้าระหว่างโถงเข้านองควรติดตั้งไฟ เพื่อความสะดวกในการหยิบเสื้อผ้าบริเวณตู้เสื้อผ้า โดยมีสวิตช์ไฟกลางห้อง
8. ภัตตาคารและห้องที่ซ้อป การให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นส่วนสำคัญมาก เนื่องจากแสงสามารถสร้างบรรยากาศ โดยปกติในภัตตาคารมักจะใช้แสงจากหลอด INCANDESCENT มากกว่าแสงจากหลอด FLUORESCENT แต่แสงจากหลอด FLUORESCENT เหมาะที่จะใช้เป็นแสงพื้นในคอกที่ซ้อป แต่โดยมากมักจะใช้แสงที่มีสีค่อนข้างไปทางแดง โดยเฉพาะในบริเวณเคาน์เตอร์ภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายชนิดปะปนกันหลายชนิดแล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย แสง BACKGROUND ควรติดตั้งกับฝ้าเพดานแสงเฉพาะจุด เช่น บนโต๊ะอาหาร หรือสามารถสร้างความเป็นส่วนตัวได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไปว่ากรณิดังทั้งสืบ ลึกทั้งห้ากรณิดังทั้งห้า และต้องอ้างถึงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบต่าง ๆ เช่น การติดตั้งระบบไฟที่ควบคุมปรับแสง  
ให้จ้าขึ้น หรืออ่อนลงเป็นสิ่งที่ควรจะได้รับพิจารณา ความสว่างของแสง  
BACKGROUND มักจะอยู่ที่ประมาณ 100 LUX และเพิ่มแสงเฉพาะ เช่น  
เหนือโต๊ะอาหารเหนือเลาน์เกอร์

9. ครัว การให้แสงไฟสำหรับห้องครัวสมัยปัจจุบัน มักจะมีปัญหาซึ่งไม่อาจจะ  
แก้ไขได้ขึ้น คือ การสะท้อนแสงของวัตถุ เช่น สแตนเลสสตีล สำหรับชนิด  
ของดวงไฟฟ้าใช้อาจจะใช้ไฟ FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT  
ก็ได้ นอกจากนั้นยังมีบางส่วนของห้องครัวที่ต้องการใช้ไฟเป็นพิเศษ เช่น เครื่อง  
ตัดหั่น และผสมอาหาร บริเวณล้างถ้วยชาม และเครื่องเขียนต่าง ๆ และได้  
โต๊ะตรวจเช็คของ

10. FUNCTION ROOM แสงในส่วนของ FUNCTION ROOM ควรจะสามารถ  
ควบคุมได้ทุก ๆ ส่วนในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร  
การประชุม และการฉายสไลด์ การติดตั้งควรหลีกเลี่ยงตำแหน่งที่ทำให้แสง  
จ้า หรือเกิดวางจอฉายภาพยนตร์ หรือสไลด์หรือตัวเดินไป โดยเฉพาะใน  
เวลาที่ให้แสงในสลัวลง สามารถติดตั้งได้หลายแบบ เช่น ติดฝ้าเพดานแบบ  
เป็นรางเลื่อนได้ หรือว่าเป็นโคมไฟแขวนความสว่าง ควรจะแผ่กระจายไป  
ในทุกส่วน โดยแสงทางตรงเฉพาะที่มี เช่น สปอตไลท์ หลอดไฟที่ใช้สำหรับ  
เวที STAGE LIGHT, FRATURE LIGHT และส่วนอื่น ๆ สามารถปรับได้  
การให้แสงมักจะเป็ยเครื่องแสงทางออกและป้ายชี้บอกต่าง ๆ

11. BALLROOM & CONVENTION HALL ต้องการแสงสว่างทั่วไป โดยปกติจะ  
ใช้หลอด FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ที่สามารถปรับแสงให้  
สว่างหรือให้สลัวลงได้ และสามารถปรับแสงที่เวทีได้เช่นด้วยเช่น SPOTLIGHT,  
COLOURS, LENSE & ROTATIONAL REFLECTORS

ตารางแสดงมาตรฐานความสว่างของดวงไฟในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

<u>พื้นที่ใช้สอย</u>	<u>ความสว่าง ลูเมน/ฟุต<sup>2</sup></u>
PARKING GARAGE	50
ENTRANCE	
TRAFFIC LANES	10
ENTRANCE FOYER	300
LOBBY	
GENERAL LIGHTING	10

สิ่งที่ใช้ในการตกแต่งภายนอกและภายใน

สิ่งที่สำหรับการตกแต่งภายนอก โดยมากมักจะไม่มีสีข้างเคียงเข้ามาเกี่ยวข้องกับ เพราะขนาดของช่องต่าง ๆ หน้าอาคารมีขนาดเล็กมาก เมื่อเทียบกับขนาดของสถานที่ ดังนั้นสิ่งที่ใช้จึงไม่ควรเป็นสีอ่อน แต่ถูกฉาบมากเกินไปในเนื้อที่ของตัวอาคารขนาดใหญ่ เพราะถึงแม้ว่าจะทาสีในคราวแรก แต่ผู้ผ่านไปผ่านมาอาจเบื่อตาได้ง่าย ดังนั้นสีที่ควรหลีกเลี่ยงในลักษณะของอาคารหลังนี้ คือ สีเขียวสด สีครามอ่อน และสีม่วงคราม สีพวกนี้ เป็นสีที่ทำลายอาคารทางสถาปัตยกรรมให้เสียไป และอีกข้อหนึ่งไม่ควรจำก็คือ สีของสถานที่ใกล้เคียงเป็นอย่างไร การที่สีที่ควรให้ความประสานกับสถานที่อาคารข้างเคียงเหล่านั้นด้วย

สิ่งที่สำหรับการตกแต่งภายใน ในเมื่อเราเข้าไปในสถานที่ของอาคาร ซึ่งมีช่องประตูหน้าต่างใหญ่ ๆ และมีแสงสว่างส่องเข้าไปกระทบสีที่ผนังเต็มที่ เราก็จะรู้สึกว่าได้รับความบันเทิงและเป็นที่เบิกบานใจ ดังนั้นสีที่ดูง่าย ๆ ในสถานที่นี้จะต้องเป็นสีชนิดที่ให้ความรู้ทางศิลปะและความสามารถในฝีมือช่างเป็นอย่างดี ซึ่งจะต้องเป็นบุคคลที่จะเป็นต้องเป็นผู้ที่มีความชำนาญในเรื่องทาสีมาแล้วเป็นเวลานาน จึงจะได้ผลประณีตงดงาม

ระบอบเสียงและการป้องกันเสียงรบกวน

เสียงเป็นพลังงาน ไม่สามารถผ่านสุญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลาง  
ของอากาศของเหลวและของแข็ง มวลโดยทั่วไปจะได้อัตราเสียงที่ความถี่ 16 - 2,000  
หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดีต้องคำนึงการสะท้อนของเสียง  
การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

- 1) การเลือกวัสดุ
- 2) การออกแบบรูปร่างของห้อง
- 3) การจัดเครื่องเรือน (FURNITURE)

วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง (SOUND ABSORBING MATERIAL)

คุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง ขึ้นอยู่กับลักษณะของผิว ความหนา  
และความแน่นของวัสดุ วัสดุที่เก็บเสียงที่ง่าย แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

- 1) ประเภทแผ่นสำเร็จรูป ซึ่งรวมทั้ง ACOUSTICAL เช่น พวักเซทวังก์บอร์ค  
เป็นวัสดุที่ทำเป็นรูพรุนและมีวัสดุเก็บเสียงอยู่ด้านหลัง
- 2) พวักฉาบหรือพ่น เป็นพลาสติก และมีวัสดุที่มีรูพรุน FIBER ต่าง ๆ ใช้  
ฉาบบนหรือพ่น (SPRAY) บนผนัง ผ้าเพดาน
- 3) ชนิดเป่าฝ้ายใยแก้วได้ เช่น วัสดุจากจำพวก MINERAL WOOL, WOOD WOOL,  
GLASS FIBERS, KAPOK BATTES AND HAIR FELT

วัสดุต่าง ๆ ที่ใช้กับอยู่ที่ทั่วไป มีสัมประสิทธิ์ของการดูดกลืนเสียงที่มีความถี่ 512 Hz. ดังต่อไปนี้

<u>วัสดุ</u>	<u>ความถี่ (HERTZ.)</u>
พรม	1.20
ผ้าม่านหนา	0.4-0.6
PLASTER	0.25
คพ (ผู้ใหญ่)	0.44
กระจกหรือแก้ว	0.025
CELOTEX	0.36
HAIR FELT หน้า 1 นิ้ว	0.78
ไม้ที่ทาน้ำมันวานิช	0.03
เก้าอี้หนัง	0.30

การออกแบบรูปร่างของห้อง

สิ่งที่ระมัดระวังเกี่ยวกับรูปร่างของห้องในเรื่องการป้องกันเสียงต่าง ๆ มีดังนี้

1) เสียงอโศย

เกิดขึ้นได้จากเสียงสะท้อน ถ้าเสียงที่มาตรงถึงหูฟังต่างกับเสียงสะท้อนซึ่งสะท้อนจากกำแพง หรือฝ้าเพดานเป็นระยะทางมากกว่า 65 ฟุต คิดเป็นเวลาจะได้เวลาที่แตกต่างกัน 0.06 วินาที ผู้ฟังจะได้ยินเสียงเดิมซ้ำได้ 2 ครั้ง แต่การสะท้อนทางระหว่างเสียงที่มาถึงหูฟังโดยตรงกับเสียงสะท้อนน้อยกว่า 65 ฟุต แต่มากกว่า 50 ฟุต จะเสียงจะยิ่งมากกว่า คือ เสียงสะท้อนจะมากกว่าเสียงที่มาโดยตรง ทำให้ได้ยินไม่ชัด

2) เสียงสะท้อนที่มารวมกัน (SOUND FOIC)

เกิดจากที่เงาเป็นเสียงที่ดังเกือบเท่าเสียงเดิม จุดที่มารวมกันจะได้รับเสียงมาก ในเวลาเดียวกับ จุดอื่น ๆ ที่อยู่รอบ ๆ เกือบจะไม่มีเสียงเลย จึงเกิดเสียงดับพร้อมกันไปทั่วๆ เมื่อคน ๆ หนึ่งที่นั่งอยู่ไต่บินเสียงดัง คนที่นั่งไกล ๆ บางทีจะไม่ไต่บินเสียงเลย ที่เงาจึงเป็นพื้นที่ที่จะต้องระมัดระวังมาก ถ้าไม่มีไต่บินในห้องยิ่งดี

3) เสียงกบ

อาจเกิดได้ เมื่อเสียงมาแทรกสอดกัน เป็นจำพวก DESTRUCTIVE INTERFER คือ เสียงที่มาพบกันนี้เสียงหนึ่งเป็นตอน REVIFACTION อีกเสียงหนึ่งเป็นตอน CONDENSATION ซึ่งหักลบกลบกันพอดี ถ้าคลื่นของทั้ง 2 เสียงนี้มีความถี่และอัมปลิจูดเท่ากัน

4) เสียงวิ่งไปวิ่งมาในห้อง (ROOM FLUTTER)

มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ผนัง ทำให้เกิดเป็นเสียงอู้อ้อได้ วิธีแก้อาจทำไม้ค้ำแขงไม้ขนานกันก็ได้ โดยการแขวนรูป มินิฟางหนังสือ หรือนั่งวางสิ่งของอื่น ๆ การประตุนหน้าต่างก็ช่วยแก้ไขไปในตัว วัสดุที่ขรุขระ วัสดุโตะมานเป็นริ้ว ๆ จะช่วยให้ ROOM FLUTTER หายได้

ห้องที่มีเสียงดีควรจะมีคุณสมบัติ ดังนี้

- 1) ให้เสียงกระจายโดยทั่วไป และสม่ำเสมอ
- 2) ในระดับเสียงดังเพิ่มขึ้นสำหรับผู้ที่อยู่ไกลจากต้นเสียง
- 3) ในระดับเสียงดังที่ถึงหูผู้ฟังโดยตรงกับระดับเสียงที่สะท้อนจากผนังข้าง ๆ ถึงผู้ฟังแนวอัตราที่เหมาะสม ใช้วัสดุที่สะท้อนเสียงได้มาก ให้เสียงสะท้อนเข้าถึงหูผู้ฟังที่อยู่ข้างหลัง ส่วนคนที่นั่งอยู่ข้างหน้าไม่จำเป็นต้องใช้ การใช้วัสดุที่ขรุขระก็ช่วยในการที่จะทำให้เสียงกระจายโดยทั่วถึง

- 4) การคำนวณ REVERBERATION TIME (พลังงานเสียงที่ก่อให้เกิดคลื่นเสียงภายในห้องสะท้อนกลับลง  $\frac{1}{1,000,000}$  ของ ORIGINAL ENERGI ของห้อง) ควรจะต้องนึกถึงความถี่ของเสียงด้วย เพราะวัสดุบางอย่างมีประสิทธิภาพของการดูดกลืนแตกต่างกันออกไปมาก สำหรับเสียงสูงและเสียงต่ำ REVERBERATION TIME จึงแตกต่างกันออกไป
- 5) ระยะทางของเสียงที่มาจากคนเสียงโดยตรงถึงหูผู้ฟังต้องสั้นและตรงที่สุด
- 6) หากทางเพิ่มระดับเสียงให้ทั่วถึงกับ ห้องเล็กไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องขยายเสียง
- 7) รูปร่างและขนาดของห้อง

ก) FLOOR PLAN พยายามหลีกเลี่ยงห้องสี่เหลี่ยม และกำหนดว่า ฝ้าของผู้ฟังควรจะทำให้ได้ยินเสียงและเห็นทั่วถึง เพราะเสียงออกไปทางข้างบนนั้น คนพูดมากกว่าข้าง ๆ ห้อง สี่เหลี่ยมอัตราส่วนระหว่างความยาวกับความกว้าง ควรจะอยู่ระหว่าง 2 ต่อ 1 ถึง 1.2 ต่อ 1 จุดหนึ่งให้เรียงแถวไปทางความยาวและเพื่อให้เสียงตรงไปมากที่สุด สัดส่วนที่ดีก็คือ สูง/กว้าง/ยาว - 2/3/5

พื้นที่เป็นวงกลมหรือรูปวงรี SOUND FOIC จึงควรจะถูกแปลงใช้วัสดุรูปโค้งขยุ้มๆ เพื่อให้เสียงโคจรหรือกระจายไปทั่วถึง เสียงจะดีช้อย่างเห็นได้ชัด  
 เชื้อจะใหญ่คนมาก ๆ ห้องสี่เหลี่ยมอาจจะออกแบบ ให้คอนเวกซ์แคว และรีซ่ากว้างออกไป แลสองระวางค้ำให้เสียงดูโฉบ

ข) ระดับฝ้า (ELEVATION FOR SEATS) ตามปกติคนที่นั่งฟังมีสัมประสิทธิ์ของการดูดกลืนเสียงอยู่แล้ว ฉะนั้นระดับของฝ้าหรือฝ้าอีกชั้นที่สูงขึ้นตามระดับจากเวที เพื่อคนนั่งข้างหลังจะได้รับเสียงโดยตรงและมางเห็นได้ชัด ฝ้าอีกแถวหน้า 2-3 แถว อาจอยู่ในระดับเดียวกับได้ แต่ระยะที่อาจจะวางฝ้าอีกได้โดยแนวระดับไม่เกิน 35 ฟุต ห้องประชุมมุมที่สูงกว่าแนวระดับ ไม่ควรน้อยกว่า 8 องศา ถ้าเป็นห้องปฐกถาซึ่งมีการสาธิต หรือการทดลองแสดงด้วย มุมที่สูงกว่าแนวระดับควรมีประมาณ 15 องศา

ค) เพดาน (CEILING) เพดานไม่ควรให้สูงเกินไป คนที่อยู่แถวหลัง ๆ  
ควรจะได้รับเสียงที่สะท้อนเป็นพิเศษ

ง) กำแพงข้าง ๆ (SIDE WALLS) ย่อมเป็นไปตาม  
แต่อาจจะดัดแปลงได้ อกำให้มี SOUND FLUTTER และให้เสียง  
กระจายให้ทั่วถึง คือ กรุโดยที่หนาซบ หรือเป็นร่องหรือใช้มันเป็นริ้ว  
ตามความเหมาะสม

สำหรับที่มี BALCONY ความลึกของ BALCONY ต้องใหญ่กว่า  
3 เท่าของความสูงของ BALCONY ตรงแถวหน้าสุด (ความยาว  
ของ BALCONY ต้องไม่มากกว่า 3 เท่า)

จ) กำแพงหลัง (REAR WALL) ไม่ควรเป็นพื้นเว้า สถาปนิกจึงมักจะ  
ทำกำแพงหลังให้เช่นรูปโค้งเว้าด้วย ถ้าต้องการให้เป็นพื้นโค้งเว้า  
จริง ๆ ก็ควรจะใช้วัสดุที่ดูดกลืนเสียง หรือทำกำแพงเป็นร่อง ๆ

#### ผลของลมต่อการเดินของเสียง

เสียงที่คานลมจะมีทิศทางของเสียงซับซ้อน ส่วนเสียงที่ตามลม  
จะมีทิศทางลงข้างล่างและกระจายออกไป โดยกระทบแล้วต่อไปอีก ที่เป็นดังนี้  
ก็เพราะที่ใกล้ ๆ หีบ ลมจะมีความเร็วต่ำเสมอไป แต่ความเร็วจะเพิ่มขึ้นใน  
ระยะสูง เสียงที่กระจายไปกระทบกับคานลมก็จะกระจายไปโดยรวดเร็ว ถ้า  
หวนลมกลับทางไปโดยเร็วเหมือนกับ

#### อุณหภูมิของอากาศ

ตามปกติชั้นของอากาศจะมีอุณหภูมิต่างกัน ที่ใกล้พื้นดินจะมีอุณหภูมิ  
สูงในที่มีอากาศร้อน เสียงจะไปไกลกว่าในที่ที่มีอากาศเย็น และทางเดินของ  
เสียงจะหักเหไป ดังรูป

## เสียงรบกวน

(NOISE)

คือ เสียงดังเกิน 100 เดซิเบลขึ้นไป เป็นเสียงที่เราไม่ต้องการ เสียงรบกวนนี้ทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานลดลง ทำให้ประสิทธิภาพเสื่อมลง อาจทำให้เป็นผลเสียทางด้านอารมณ์ ทำให้เป็นโรคเส้นประสาทได้

## ต้นเสียง

(SOURCES OF NOISE)

แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

### 1) เสียงภายนอก

ได้แก่ เสียงจากรถยนต์ เครื่องบิน เครื่องยนต์จากโรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น เราได้ยินเสียงได้ เพราะมีอากาศเป็นตัวนำ (MEDIA) เสียงที่แผ่ไปรอบ ๆ ดังเท่ากัน แต่จะได้ยินเสียงที่ DIRECTION ดังมากเป็นพิเศษกว่าทิศทางอื่น ๆ

### วิธีแก้ปัญหา

- ก) ไม่ควรอยู่ใกล้ถนนสายใหญ่ ทางรถไฟ สนามบิน โรงงาน
- ข) การวางผังอาคาร ควรให้ที่ตั้งอาคารอยู่ลึกเข้าไป โดยการให้อยู่ห่างจากแหล่งกำเนิดเสียงให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ตรวจสอบว่าทั้งกลางวัน กลางคืนจะมีเสียงรบกวนแค่ไหน แยกเขตของอาคาร ZONES สำคัญงานที่อยู่ในย่านจอแจ ควรใช้กระจกปิด กระจกสองชั้นแล้วใช้เครื่องปรับอากาศ
- ค) วัสดุโครงสร้างที่มีผนังแข็งแรง แต่ยึดหยุ่นได้ ผันงกหนา เช่น ผนังก่ออิฐฉาบฉวย
- ง) ทำสวนหญ้า ปลูกต้นไม้เป็นกลุ่มเป็นแนว GREEN BELT เพื่อช่วยดูดกลืนเสียง
- จ) ทำ SCREEN กันเป็นต้นว่าอาคารขลิบที่ไม่ต้องการความเงิบ เช่น โรงรถ ให้ไว้ข้างหน้า หรือทำเป็น BUNGER ดินให้ถนนอยู่ต่ำกว่า

2) เสียงภายใน (INSIDE NOISE)

คือ เสียงรบกวนที่เกิดขึ้นภายในอาคาร ซึ่งอาจมาจากห้องเหล่านี้ คือ ห้อง ลิฟท์ คริว ห้องคนตรี ห้องทำงานที่ใช้เครื่องจักรและเครื่องมือต่าง ๆ เช่น จักรเข็บผ้า หักลมดูดอากาศ เครื่องปรับอากาศ และห้องเครื่องยนต์ที่กำลังสูง

วิธีแก้ปัญหา

- ก) ที่ตั้งของห้อง แยกห้องที่ต้องการความเงียบให้ห่างจากห้องที่มีเสียงรบกวน เช่น ห้องนอน ห่างจากห้องลิฟท์ ห้องน้ำ หรือแยกออกไป (สำหรับหอพัก) สำหรับห้องที่เกิดเสียงและความสั่นสะเทือนอาจให้อยู่ที่ BASEMENT บนหลังคา หรือแยกออกไป ใช้แท่นวาง ไม้ออร์โกลรองรับเครื่องเพื่อลดความสั่นสะเทือน
- ข) วัสดุที่ดูดกลืนเสียง ทำหน้าที่ต่างกระจกสองชั้น ป้องกันเสียงที่แทรกผ่านตรงรอยต่อของประตูและรอยกัญแจ โดยใช้วัสดุพวกสีกุหราก ยาง ปิดส่วนที่เป็นช่องโหว่
- ค) โครงสร้างของพื้น เช่น การปูพื้นไม้บนพื้นคอนกรีต การทำ FINISHED บนพื้น คอนกรีต เช่น CORK BOARD กระเบื้องยาง ทรม
- ง) การทำฝ้าเพดาน ฝ้าเพดานชนิดแขวน SUSPENDED CEILING ให้มีจุดที่แขวนแนบที่สุด และยึดหยุ่นได้ เช่น เหล็กเส้น ลวด เพื่อไม่ให้ เป็นสื่อถ่ายทอดความสั่นสะเทือนมาสู่เพดาน
- จ) ทำ SOUND LOCK โดยเป็นห้องที่อยู่ระหว่างประตู 2 บาน เพื่อลดเสียงดังในเวลาเปิดประตู
- ฉ) ป้องกันเสียงทางหลังคาโดยทำหลังคาให้สูง มี AIR SPACE ตรงกลางระหว่างหลังคาชั้นเพดาน หรือทำหลังคา 2 ชั้น หลังคาคอนกรีต สามารถป้องกันเสียงได้ถึง 45-50 เดซิเบล กระเบื้องแผ่นเล็กกันเสียงได้ดีกว่ากระเบื้องแผ่นใหญ่

ทิศทางและเนื้อหาสาระของแผนการท่องเที่ยว ฉบับที่ 6

1. เป้าหมายและแผนงาน ในแผนฯ 6 แผนพัฒนาการท่องเที่ยวฯ ฉบับที่ 6

มี 3 เป้าหมาย 5 แผนงาน และ 1 โครงการพิเศษ

เนื่องจากเป็นที่ทราบกันดีแล้วว่า อุตสาหกรรมท่องเที่ยวจะเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สามารถทำเงินตราต่างประเทศได้จำนวนมาก ๆ สามารถช่วยยอดการขาดดุลการชำระเงินได้เป็นอย่างดี ดังนั้น การพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 นี้ จึงมีจุดมุ่งหมายหลักในการเสริมสร้างเศรษฐกิจของประเทศ โดยแสวงหาเงินตราต่างประเทศเป็นสำคัญโดยมีสาระสำคัญ ดังนี้

1. เป้าหมายในแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฉบับที่ 6 จะมุ่งเพิ่มรายได้จาก

การท่องเที่ยวเป็นเป้าหมายหลัก โดยจะให้ความสำคัญการจ้างงานและการกระจายรายได้ไปสู่ท้องถิ่นควบคู่ไปด้วย ทั้งนี้มีเป้าหมายจะ

- เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวต่างประเทศ อัตราเฉลี่ยปีละ 7%-7.5%
  - เพิ่มจำนวนวันพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวต่างประเทศโดยไม่ต่ำกว่า 5.5 วัน
  - เพิ่มค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันต่อคนของนักท่องเที่ยวในอัตราเฉลี่ยปีละ 695
- นอกจากนี้ ยังมีเป้าหมายที่จะส่งเสริมชักจูงให้นักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางท่องเที่ยวในประเทศมากยิ่งขึ้น

2. แผนงานและโครงการพิเศษ การบรรจุเป้าหมายที่กำหนดไว้ในแผนฯ 6

จะจัดเรียงลำดับการปฏิบัติ 5 แผนงาน และ 1 โครงการพิเศษ คือ

- (1) แผนงานบำรุงรักษาและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว
- (2) แผนงานพัฒนาบริการท่องเที่ยว
- (3) แผนงานส่งเสริมตลาดต่างประเทศ
- (4) แผนงานส่งเสริมตลาดในประเทศ
- (5) แผนงานปรับปรุงองค์กรและประสิทธิภาพการบริหารในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- (6) โครงการปีท่องเที่ยวไทย

- การเสริมสร้างงานใหม่ ๆ สดก. ตลอดจนท้องถิ่นต่าง ๆ ก็ได้มีการจัดวางวิสัยทัศน์ใหม่ ๆ เพิ่มเสริมการท่องเที่ยว สินค้าท่องเที่ยวใหม่ทั้งงานแสดงนิทรรศการและสิ่งอื่น งานแสดงทางวัฒนธรรม ในโอกาสต่อไป มีการจัดทำโครงการวางสถานที่ที่เหมาะสม เป็นต้นว่า อุทยาน สุโขทัย กรุงเทพมหานคร

2.2 แผนงานการพัฒนาบริการท่องเที่ยว ให้สามารถอำนวยความสะดวกและรวดเร็วแก่ผู้ท่องเที่ยวต่างประเทศมากขึ้น เช่น การอำนวยความสะดวกที่สนามบิน การอำนวยความสะดวกความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว สนับสนุนในเรื่องสิ่งอำนวยความสะดวกที่ระดับสินค้าพื้นเมือง จะร่วมพัฒนาให้สินค้าได้มีคุณภาพ และราคามาตรฐาน ยุติธรรม มีรูปแบบบรรจุหีบห่อที่สวยงาม เป็นการเพิ่มค่าใช้จ่ายนักท่องเที่ยว ได้ดีมาก และสามารถกระจายรายได้ถึงมือชาวบ้านโดยตรงได้ดียิ่งด้วย

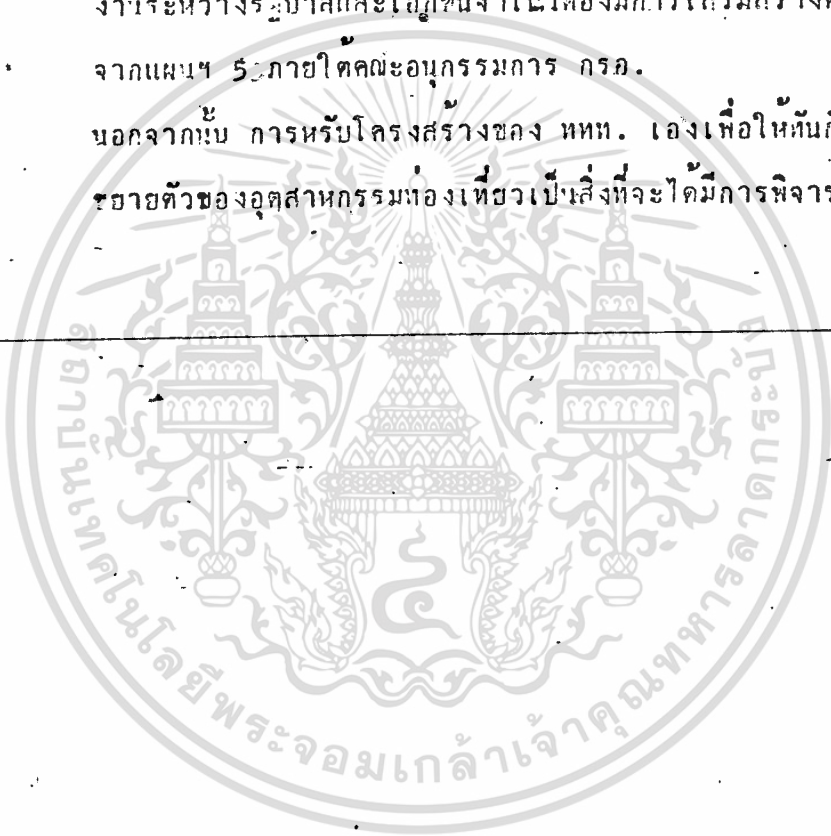
2.3 แผนงานส่งเสริมตลาดต่างประเทศ จะมีการกำหนดกลุ่มเป้าหมายนักท่องเที่ยวต่างประเทศที่มีคุณภาพ ทัศนภาพ และมีส่วนแบ่งตลาดใหญ่สำหรับที่สูงหรือทั้งแสงแดดลาดใหม่ ๆ เพื่อจะได้ชักจูงนักท่องเที่ยวเหล่านี้เข้ามาเที่ยวแหล่งบริการท่องเที่ยวประเทศไทยมากขึ้น และอาจจะตกลงขอเพิ่มเติมในโอกาสพิเศษแต่ละครั้งไปตามความเหมาะสม

2.4 แผนงานส่งเสริมตลาดภายในประเทศ กิ่งเสริมักจูงให้มีการท่องเที่ยวภายในประเทศให้แพร่หลายขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มที่มีรายได้สูง เนื่องจูงใจให้เที่ยวภายในประเทศมากขึ้น เคยเน้นให้นักท่องเที่ยวคนไทยรู้จักประโยชน์ของการท่องเที่ยว และให้เป็นมาตรการหนึ่งในการสนับสนุนนโยบายนิคมไทย การดำเนินการจะหนักในลักษณะของการประชาสัมพันธ์ความรู้ในด้านท่องเที่ยวให้แพร่หลายมากขึ้น

2.5 แผนงานปรับปรุงองค์กรและประสิทธิภาพการบริหารในอุตสาหกรรม  
ทองเขียว

ในสภาวะที่การทองเขียวได้รับการสนับสนุนอย่างมากจากทุกฝ่าย การดำเนินการในด้านทองเขียวจึงจำเป็นต้องมีการปรับตัวให้สามารถ เป็นเครื่องมือในการสร้างการเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศให้ กับการ การเสริมสร้างความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรด้านทอง เขียว จึงจำเป็นต้องมีการฝึกอบรมให้มีคุณภาพ บทบาทการประสาน งานระหว่างรัฐบาลและเอกชนจำเป็นต้องมีการเสริมสร้างต่อเนื่อง จากแผนฯ 5 ภายใต้คณะอนุกรรมการ กรอ.

นอกจากนี้ การหีบโครงสร้างของ ททท. เองเพื่อให้ทันกับการ รขยายตัวของอุตสาหกรรมทองเขียวเป็นสิ่งที่จะได้มีการพิจารณา



บรรณานุกรม

1. บริษัท กรุงเทพประกันภัย จำกัด (มหาชน) การโรงแรม, กรุงเทพฯ โรงแรมหรืออสังหาริมทรัพย์ (2525)
2. กิ่งพรรณ ไชยสิทธิ์วิชัย, วิทยานิพนธ์ โรงแรมอิตีเลียมมาร์ค,  
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ลาดกระบัง (2527)
3. กระทรวงพาณิชย์, แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6  
(2530-2534)
4. THAILAND CONVENTION PLANNING GUIDE, TOURISM AUTHORITY OF  
THAILAND, BANGKOK, SIRICHAL PRESS CO., LTD. (2526)
5. ERNEST NEURERT, NEUFERT ARCHITECTS' DATA (SECOND  
(INTERNATIONAL) ENGLISH EDITION)
6. DECHIARA & CALLENDER, TIME-SAVER STANDARD FOR BUILDING  
TYPES
7. HANRY END, INTERIOR 2ND BOOK OF HOTELS
8. FRED LAWSON, HOTELS, MOTELS AND CONDOMINIUMS