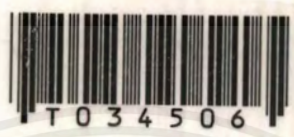


โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรม ไฮแอท รีเจนซี่ หัวหิน  
HYATT REGENCY HUA-HIN HOTEL



โดย  
นางสาว ณัฐชนัน วนาสิทธชัยวัฒน์

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)  
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2541 - 2542

เลขที่.....  
เลขทะเบียน..... 34506  
วัน, เดือน, ปี 1 2 พ.ย. 2542

ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังอนุมัติให้ วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณะบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
(ผศ.เอกพงษ์ จุลเสนีย์)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ผศ.เอกพงษ์ จุลเสนีย์

อาจารย์ กฤษฏา อินทรสถิตย์

อาจารย์ ประสิทธิ์ สุไลมาน

อาจารย์ สมศักดิ์ เก่งการค้า

อาจารย์ นรินทร์ เลชะกุล

ประธานคณะกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ จันทน์ เพชรานนท์)

หัวข้อวิทยานิพนธ์

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

HYATT REGENCY HUA - HIN

ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ จันทน์ เพชรานนท์

ชื่อนักศึกษา

นางสาว ณัฐชนันท์ วนาสีทชชัยวัฒน์

ปีการศึกษา

พ.ศ. 2541 - 2542

### บทคัดย่อ

#### หัวข้อการค้นคว้า

เป็นวิทยานิพนธ์ที่ทำขึ้นเพื่อประกอบการศึกษาและค้นคว้า เพื่อหาแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายใน เพื่อแก้ปัญหาและเป็นการบริการแก่นักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทย ซึ่งมีแนวโน้มสูงมากขึ้นทุกปี ดังนั้นธุรกิจการโรงแรมจึงเป็นธุรกิจที่ได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาลเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวได้อย่างเพียงพอ

#### แนวทางในการค้นคว้าวิจัย

เพื่อสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารและบรรลุถึงเป้าหมายที่วางไว้ จึงได้แนวทางในการค้นคว้าและศึกษาดังนี้

1. ศึกษาการบริหารงานของกิจการโรงแรมและปัญหาต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อโรงแรมในอำเภอหัวหิน
2. ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้อาคาร
3. ศึกษาองค์ประกอบพื้นฐานทางกายภาพและรายละเอียดของโครงการ
4. ศึกษาแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ และหลักเกณฑ์ในการออกแบบส่วนต่างๆ
5. ศึกษาเอกลักษณ์และแนวทางในการออกแบบสถาปัตยกรรมของโรงแรมเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการตกแต่งภายในให้สอดคล้องกับตัวสถาปัตยกรรมภายนอก

## สรุปผลจากการค้นคว้าวิจัย และข้อเสนอแนะ

1. การกำหนดแนวทางในการออกแบบภายในสอดคล้องกับรูปแบบของตัวสถาปัตยกรรมภายนอก และสภาพแวดล้อมรอบๆอาคาร
2. แรกที่มาพักส่วนใหญ่เป็นชาวต่างประเทศ และส่วนมากจะใช้เวลาในการมาพักเป็นเวลานานพอสมควร จึงต้องมีกิจกรรมต่างๆ มารองรับ
3. สามารถเผยแพร่ ศิลปะ วัฒนธรรม และ ประเพณีต่าง ๆ ให้กับแรกที่มาพักที่มีทั้งชาวไทยและต่างประเทศ



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้จะไม่สำเร็จลุล่วงลงได้ ถ้าไม่ได้รับความอนุเคราะห์และคำแนะนำจากบุคคลดังต่อไปนี้

พ่อ แม่ ที่ให้แรงทรัพย์ และ คอยสนับสนุนอยู่เบื้องหลัง

พี่โรส เลิฟ ที่คอยให้แรงใจ คำปรึกษา และความช่วยเหลือ

พี่อุ้ย สำหรับ ความห่วงใย เป็นกำลังใจให้ในเวลาที่ต้องการ และความช่วยเหลือ

ทุกโปรเจกต์ที่ผ่านมาตั้งแต่ ปี 3 จนเรียนจบ ขอขอบคุณสำหรับทุกอย่างที่ทำให้ และมีให้

ปอ ป็อง ฝน ต้อม เพื่อนๆที่น่ารัก สำหรับ มิตรภาพที่มีให้เสมอมา

เพื่อนๆ ๗ คน. 5 ทุกคน ตีใจที่ได้รู้จัก เพื่อนดีๆและจริงใจอย่างนี้

พี่โก้ สำหรับ คำปรึกษา ดีๆ คำแนะนำที่มีให้ตลอด เหมือนมีที่ปรึกษาส่วนตัวอีก

คน น่ารักและใจดี ใจดี

พี่อุ้ย สำหรับความช่วยเหลือ และช่วยคลายเครียดในบางเวลา (ชาติ)

น้อง นก น้องรหัส สำหรับ แรงกาย ที่ช่วยเหลือ และความห่วงใย ที่มีให้ ที่ขาดไม่ได้คือ ความเป็นๆ ย๊าๆ ของเธอ ทำให้อดขำไม่ได้ และมิตรภาพของสายรหัสทำให้รู้สึกดีมากๆว่ามีน้องดีอะไรอย่างนี้ และความสนิทสนมจนไม่รู้ว่าเป็นพี่เป็นน้อง หรือ เป็นเพื่อนกันแน่ ขอขอบคุณมากสำหรับความช่วยเหลือ ทุกๆอย่าง ที่เผื่อแผ่ไปถึงเพื่อนๆที่ด้วย น่ารักมาก ชยัน เก็บงานเนียบ ขอขอบคุณมากค่ะ

น้องมด สำหรับแรงกาย ความช่วยเหลือ และคอยห่วงใย

น้องน้ำ สำหรับความหวังดี ความน่ารัก และเป็นห่วงเป็นใยตลอด

พี่ไผ่ สำหรับคำปรึกษา ช้ามประเทศ

พี่ป๊อป สำหรับคำปรึกษา ที่มีให้ในช่วงเวลาซับซ้อน

คุณ ไกรพร บริษัท ชายทะเล จำกัด

คุณสำราญ ผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ โรงแรม รอยัล การ์เด้น วิลเลจ

คุณสมบุญรณ์ ผู้จัดการแผนกกีฬาและสันทนาการ โรงแรม รอยัล การ์เด้น วิลเลจ

อา นันท์ และพี่ๆ บริษัท ไกรกานแก้ว

พี่ๆ บริษัท มอลต้า ( ดีไซน์ เอ็ม แอนด์ เอ ) จำกัด

อาจารย์หยง ( อาจารย์ที่ปรึกษา )

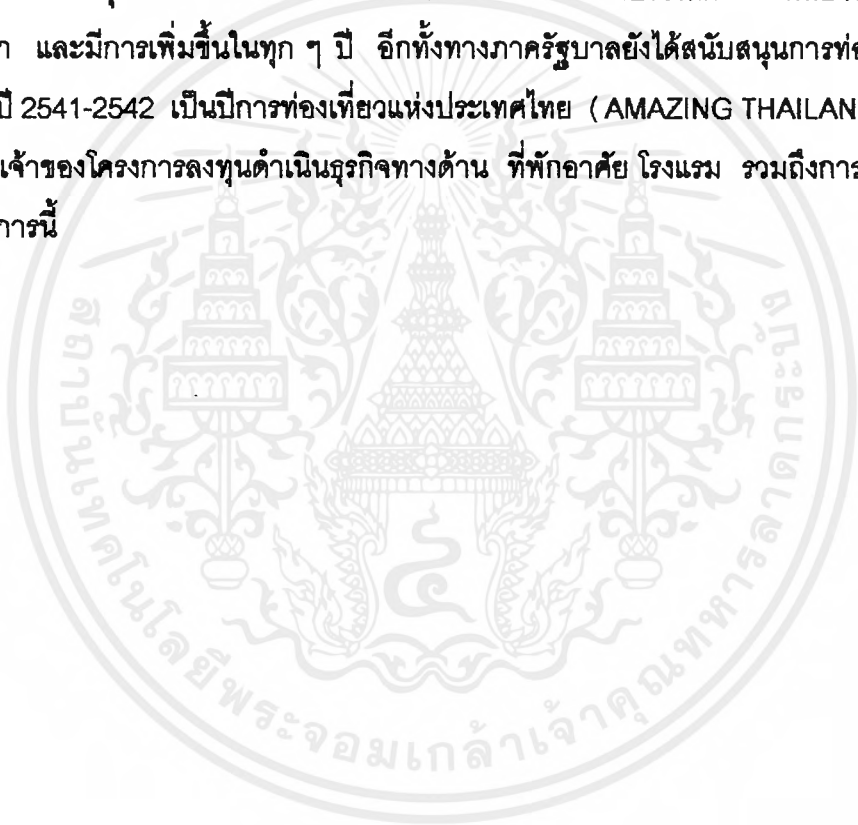
ดังนั้นจึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนำ

หัวหิน เป็น อำเภอหนึ่งใน จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ เป็นสถานที่ท่องเที่ยวตากอากาศที่มีชื่อเสียงมานานดังจะเห็นได้จากมีเจ้านายชั้นสูงมาพักผ่อนตากอากาศมาตั้งแต่โบราณ และสร้างบ้านพักตากอากาศ ตลอดไปจนถึงพระตำหนักไว้ หัวหิน มีทัศนียภาพที่สวยงาม หาดทรายขาวสะอาด อากาศสดชื่น และด้วยความงามของท้องทะเล จึงเป็นจุดสำคัญในการดึงดูดผู้คนให้เข้ามาสัมผัสบรรยากาศ

เนื่องจากในปัจจุบัน หัวหินมีนักท่องเที่ยวทั้งภายในและต่างประเทศ มาเที่ยวพักผ่อนเป็นจำนวนมาก และมีการเพิ่มขึ้นในทุก ๆ ปี อีกทั้งทางภาครัฐบาลยังได้สนับสนุนการท่องเที่ยว โดยกำหนดให้ปี 2541-2542 เป็นปีการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (AMAZING THAILAND) จึงเป็นเหตุให้ทางเจ้าของโครงการลงทุนดำเนินธุรกิจทางด้าน ที่พักอาศัย โรงแรม รวมถึงการบริการต่าง ๆ ในโครงการนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

การออกแบบตกแต่งภายใน โครงการ HYATT REGENCY HUA - HIN

คณะกรรมการวิทยานิพนธ์

บทคัดย่อ

กิตติกรรมประกาศ

สารบัญ

บทที่ 1

บทนำ

- 1.1 ความเป็นมาของโครงการ
- 1.2 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ
- 1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1.4 เหตุผลในการเลือกโครงการ
- 1.5 ขอบเขตของโครงการ
- 1.6 ขอบเขตของวิทยานิพนธ์
- 1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

- 2.1 ข้อมูลทั่วไปหัวหิน สถานที่ท่องเที่ยว และ สถิติ ข้อมูล นักท่องเที่ยว
- 2.2 การศึกษากำหนดลักษณะของโครงการ
- 2.3 นโยบายของโรงแรม
- 2.4 มาตรฐานของโรงแรม
- 2.5 การบริหารโรงแรม

บทที่ 3

การศึกษาพฤติกรรม

- 3.1 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ
- 3.2 การศึกษาพฤติกรรมระหว่างผู้ใช้บริการและผู้รับบริการในส่วนต่างๆ  
ของโรงแรม
- 3.3 การศึกษาระบบบริหารดำเนินงานภายในโครงการ
- 3.4 อัตรากำลังคนในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บทที่ 4 การศึกษาองค์ประกอบและพื้นที่ใช้สอยของโครงการ
- 4.1 การศึกษารายละเอียดขององค์ประกอบของโครงการ
  - 4.2 ข้อมูลและรายละเอียดของการออกแบบตกแต่งภายใน
  - 4.3 วัสดุและข้อกำหนดในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม
  - 4.4 ระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร

- บทที่ 5 การวิเคราะห์สู่การออกแบบ
- 5.1 การศึกษาวิเคราะห์ที่ตั้ง และ สภาพแวดล้อม
  - 5.2 การวิเคราะห์ โครงการเปรียบเทียบ
  - 5.3 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยขององค์ประกอบภายในโรงแรม

- บทที่ 6 สรุป แนวความคิดในการออกแบบ
- 6.1 ที่มาของการออกแบบ
  - 6.2 รูปแบบของเรือนไทย บ้านไทย
  - 6.3 แนวความคิดในการออกแบบในส่วนต่างๆ
  - 6.4 ภาพแสดง

บรรณานุกรม



## 1.2 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ

### 1. ที่ตั้งโครงการ

ตั้งอยู่บนหาดหัวหิน อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ ตั้งอยู่ ณ. หลัก กม.ที่235 ถนนเพชรเกษม ห่างจาก อำเภอหัวหินเพียง 4 กม. โดยใช้เวลาเดินทางจากที่ทำการเทศบาลหัวหินถึงโครงการเพียง 5 นาที โดยใช้เส้นทางถนนเพชรเกษม ซึ่งเป็นถนนหลัก และถนนย่อยแยกเข้าสู่โครงการ

### 2. ขนาดพื้นที่โครงการ

โครงการนี้ ครอบคลุมพื้นที่ประมาณ 31 ไร่ บนโฉนดที่ดิน เลขที่ ป.ร. 242 และ 122 ตั้งอยู่ระหว่างถนนเพชรเกษมและอ่าวไทย ที่ดินดังกล่าว เป็นกรรมสิทธิ์ของบริษัท

### 3. อาณาเขตของโครงการ

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	บ้านสายน้ำตา
ทิศใต้	ติดต่อกับ	ที่ดินส่วนบุคคล โรงแรมรมวิ และ คอนโดมิเนียม
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	หาดหัวหิน
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	ที่ดินรกร้าง ที่จะทำเป็นถนนเข้าสู่โครงการ

### 4. เหตุผลในการเลือกที่ตั้ง

หลักสำคัญในการเลือกที่ตั้งโครงการ ขึ้นกับความต้องการของเจ้าของที่ดินในการใช้ที่ดินก่อให้เกิดประโยชน์มากที่สุด สำหรับโครงการนี้ เกณฑ์สำคัญในการเลือกที่ตั้งคือ

4.1 ข้อจำกัดที่มีอยู่ของการก่อสร้าง และความเป็นได้ทางด้านเศรษฐกิจการเงินของโครงการ เนื่องจากพื้นที่บริเวณนี้เป็นที่ดินราชพัสดุ กรมธนารักษ์ ไม่มีข้อจำกัดในเขตการก่อสร้าง เช่น ฐานต่อเรือ, ท่อน้ำมันใต้ดิน, หรือสายไฟฟ้าแรงสูงที่จะเป็นข้อห้ามในการก่อสร้างโครงสร้างที่สูงๆ ทำให้พื้นที่บริเวณนี้สามารถขึ้นโครงการโรงแรมและรีสอร์ทได้

4.2 เนื่องด้วยเป็นเขตพื้นที่สีเหลือง หรือพื้นที่ที่มีความหนาแน่นของผู้อยู่อาศัยน้อย ทำให้ที่ตั้งนี้เป็นที่ยอมรับให้สร้างโรงแรมและรีสอร์ทได้โดยเทศบาลหัวหิน

### 5. การเข้าสู่โครงการ

สามารถเข้าสู่โครงการได้โดยใช้เส้นทาง ถนน เพชรเกษม โดยโครงการตั้งอยู่ถัดจากหลัก กม. ที่235 มา 300 เมตร จากนั้นมีถนนย่อยแยกเข้าสู่โครงการ โดยโครงการตั้งอยู่ฝั่งซ้ายของถนนตะเกียบทางที่จะตรงไปเขาตะเกียบ

### 1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

โครงการนี้มีวัตถุประสงค์หลัก คือ ด้านเศรษฐกิจ , สังคม , นโยบายและสภาพแวดล้อม รวมทั้งมีวัตถุประสงค์ด้านอื่นๆ ประกอบด้วยคือ

1. เป็นโรงแรมตากอากาศ ( RESORT HOTEL) ขนาดใหญ่อีกแห่งหนึ่งในหัวหิน เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่มีจำนวนเกินที่พักในฤดูท่องเที่ยว ให้บริการในด้านเช่าพักอาศัย และให้บริการด้านต่างๆ
2. เพื่อขยายตลาดอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้กว้างและยกระดับมาตรฐานโรงแรมในหัวหินให้ได้ระดับมาตรฐานสากล
3. เพื่อส่งเสริมการลงทุนในลักษณะธุรกิจการลงทุนต่อเนื่อง
4. เพื่อการพัฒนาและปรับปรุงการใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์มากที่สุด
5. เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมที่ดินของชายหาด และสภาพที่ดินทั่วไปให้อยู่ในสภาพที่สวยงาม
6. เพื่อเป็นการขยายการให้บริการแก่ลูกค้าประจำ ระหว่างโรงแรมในเครือเดียวกันด้านการแลกเปลี่ยนแขก

#### 1.4 เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. เป็นโครงการจริง ซึ่งสามารถตอบสนองนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของรัฐบาลได้ สามารถหาข้อมูลเพื่อนำมาทำการศึกษาวิจัย
2. เป็นโครงการที่ช่วยพัฒนาและฟื้นฟูบรรยากาศในหัวหินให้กลับมาเป็นที่นิยมอีกครั้ง ทั้งยังช่วยขยายและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
3. เป็นโครงการที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้เป็นอย่างดี ทั้งยังอนุรักษ์ศิลปะ และ สถาปัตยกรรมประจำชาติ ออกเผยแพร่ในรูปการตกแต่ง
4. เพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้มาใช้บริการโรงแรม และผู้ให้บริการตลอดจนสิ่งอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
5. เพื่อศึกษาแนวทางการแก้ปัญหา ในการตกแต่งภายในให้เข้ากับบรรยากาศ , สภาพแวดล้อม และ ศิลปะท้องถิ่นเฉพาะตัว

## 1.5 ขอบเขตของโครงการ

โรงแรม HYATT REGENCY HUA – HIN มีลักษณะตัวอาคารเป็นกลุ่มอาคารไทยประยุกต์ สูง 3 ชั้น มีอาคารที่เป็นห้องพักทั้งหมด 13 หลัง มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 204 ห้อง โดยมีกลุ่มอาคารพิเศษ PRESIDENTIAL CLUSTER 1 หลัง ซึ่งเป็นห้อง SUITE พิเศษ

อาคารหลัก (MAIN BUILDING) 1 หลัง สูง 2 ชั้น

เรือนภัตตาคารไทย (THAI RESTAURANT) 1 หลัง ชั้นเดียว

REGENCY CLUB 1 หลัง

POOL BAR

CAMP HYATT

### MAIN BUILDING

#### LEVEL 1

- CONTINENTAL RESTAURANT
- LOUNGE
- HEALTH CLUB
- CHANGING ROOM
- ADMIN OFFICE
- STAFF CAFETERIA
- LOCKER ROOM
- BANQUET STORAGE
- LINEN STORE
- LAUNDRY & VALET WORKSHOP
- WATER TANK
- STORE ROOM
- WET WASTE CHILLER
- SMALL ENGINEER EQUIPMENT
- PRINT SHOP
- CARPENTRY WORKSHOP
- TRAINING ROOM

#### LEVEL 2

- LOBBY
- TEA LOUNGE
- RESORT CENTRE
- FRONT OFFICE
- RETAIL
- MEETING ROOM
- BALL ROOM
- DRAWING ROOM
- KITCHEN

ส่วนของอาคารที่พัก มีทั้งหมด 11 อาคาร ที่มี 3 ชั้น อีก 1 อาคาร มี 2 ชั้น และ อีกกลุ่มอาคาร เป็นกลุ่มเรือนพิเศษ ซึ่งเป็น PRESIDENTIAL SUITE รวมห้องพักทั้งหมด มี 205 ห้องโดยแบ่งเป็น

1.	Standard room	128	ห้อง
2.	Regency room	63	ห้อง
3.	Mini Suite	2	ห้อง
4.	Spa room	2	ห้อง
5.	Junior Suite	5	ห้อง
6.	Executive Suite	3	ห้อง
7.	Presidential Cluster	1	ห้อง
8.	General Manager's Suite	1	ห้อง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6 ขอบเขตของวิทยานิพนธ์ (Scope of work)

### MAIN BUILDING

- LOBBY
- TEA LOUNGE
- CONTINENTAL RESTAURANT ( COFFEE SHOP )
- THAI RESTAURANT

### ห้องพักรวม 4 แบบ

- STANDARD ROOMS
- JUNIOR SUITE ROOMS
- EXECUTIVE SUITE ROOMS
- PRESIDENTIAL SUITE CLUSTER

## 1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- |     |                    |   |
|-----|--------------------|---|
| 7.1 | ทางการเมือง        | สนับสนุนนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของรัฐบาล<br>ในปีการท่องเที่ยวไทย  |
| 7.2 | ทางสังคม           | ช่วยให้คนในท้องถิ่นมีงานทำ มีรายได้ มีอาชีพ เพื่อ<br>ยกฐานะความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น<br>ยกระดับของที่พิภคตากอากาศไทยให้อยู่ในระดับมาตรฐาน<br>ทำให้ศิลปะและสถาปัตยกรรมไทยเป็นที่รู้จักและยอมรับ<br>ในด้านความงามที่มีค่า |
| 7.3 | ทางเศรษฐกิจ        | ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มีเพิ่มขึ้น<br>ในอนาคต ช่วยให้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเข้ามา<br>ของนักท่องเที่ยวต่างชาติทำให้ช่วยภาวะเศรษฐกิจ<br>ของประเทศขณะนี้ให้ดีขึ้น                                       |
| 7.4 | ทางด้านสภาพแวดล้อม | ช่วยสร้างสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมบริเวณชายหาด<br>หัวหินเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว   |

## บทที่ 2

# การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

### 2.1 ข้อมูลทั่วไปหัวหิน

#### 2.1.1 ข้อมูลพื้นฐาน

ที่ตั้ง อำเภอหัวหินอยู่ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ห่างจากกรุงเทพฯ ไปทางทิศใต้ประมาณ 185 กิโลเมตร (โดยทางรถยนต์) และห่างจากตัวจังหวัดประมาณ 92 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 911 ตารางกิโลเมตร แบ่งออกเป็น 4 ตำบล 22 หมู่บ้าน มีอาณาเขตดังนี้

ทิศเหนือ จรด อำเภอชะอำ อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี  
ทิศใต้ จรด อำเภอปราณบุรี  
ทิศตะวันออกจรด อำเภอไทย  
ทิศตะวันตก จรด ทิวเขาตะนาวศรี

หาดหัวหินอยู่ในเขตเทศบาลตำบลหัวหิน ห่างจากที่ว่าการอำเภอไปทางตะวันออกประมาณ 0.5 กม. เขตพื้นที่โครงการหาดหัวหินในการวางแผนนี้ได้แก่ ชายหาดซึ่งนับตั้งแต่ท่าเทียบเรือประมงไปจนจรดหมู่บ้านตะเกียบ รวมความยาว 5.5 กม.และความกว้างนับแต่แนวชายหาดไปจนจรดถนน นเรศดำริห์ ทางด้านโรงแรมรถไฟถนนเพชรเกษมในช่วงกลาง และถนนตะเกียบในช่วงตั้งแต่โค้งถนนเพชรเกษมถึงบ้านตะเกียบ รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 1,230 ไร่ (1.97 ตร.กม.)

#### สภาพทางกายภาพ

1. สภาพภูมิประเทศ เป็นที่ราบชายทะเลติดอำเภอไทย มีภูเขาขนาดเล็กเรียงรายจากเหนือลงใต้ ตามแนวเขตที่ดินของเทศบาลด้านตะวันตก มีบางตอนอยู่ใกล้ทะเล เช่น เขาตะเกียบ เขาไกรลาส เขาเต่า มีชายทะเลยาวประมาณ 55 กิโลเมตร มีเกาะอยู่ 1 เกาะ ชื่อ เกาะสิงห์โต อยู่ทางใต้ของเขาตะเกียบ เฉพาะหาดหัวหินเป็นชายหาดที่ค่อนข้างตรง ยาวประมาณ 3 กิโลเมตร มีอาณาเขตตั้งแต่วังพระองค์เจ้าจุลจักรพงษ์ทางด้านซ้ายของชายหาด ผ่านหน้าโรงแรมรถไฟผ่านวังพระองค์เจ้าวรเดช ตลอดไปจนถึง เขาตะเกียบ

2. สภาพชายหาด หาดหัวหินมีทรายขาวละเอียด ชายหาดมีความกว้างประมาณ 40-80 เมตร ความลาดชันน้อยมากเหมาะแก่การเล่นน้ำทะเล ตรงบริเวณหน้าโรงแรมโซฟิเทลเซ็นทรัลหัวหิน (โรงแรมรถไฟเดิม) มีชายหาดประปราย สวยงาม เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่นี้ แต่เป็นอันตรายต่อการเล่นน้ำในช่วงฤดูฝน เดือนมิถุนายน ถึง เดือนตุลาคม เพราะจะมีแมงกระพรุนมาก

3. สภาพทะเล น้ำทะเลโดยทั่วไปค่อนข้างใส มีคลื่นน้อย ในช่วงมรสุม มีคลื่นปานกลาง และมีแมงกระพรุนประปราย คุณภาพของน้ำทะเลยังอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ไม่มีมลภาวะเหมาะแก่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ แม้แต่บริเวณใกล้เคียง คือ บริเวณท่าเทียบเรือประมง ซึ่งรับน้ำทิ้งจากเรือประมงและชุมชนริมทะเล น้ำบริเวณนี้มีคุณภาพต่ำกว่าบริเวณชายหาด แต่ไม่ถึงระดับที่มีปัญหาน้ำอืดก อย่างไรก็ตาม ในระยะยาวควรได้รับการพิจารณาป้องกันรักษาคุณภาพน้ำบริเวณนี้ เพราะอาจมีผลกระทบต่อหาดหัวหินได้

#### 4. สภาพภูมิอากาศ แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

ฤดูร้อน ตั้งแต่ เดือนกุมภาพันธ์ ถึง เดือนเมษายน

ฤดูฝน ตั้งแต่ เดือนพฤษภาคม ถึง เดือนพฤศจิกายน

ฤดูหนาว ตั้งแต่ กลางเดือนพฤศจิกายน ถึง เดือนมกราคม

อุณหภูมิเฉลี่ยจะมีค่าผันแปรอยู่ระหว่าง 26.0 c – 29.0 c ในเดือนเมษายน ซึ่งอากาศร้อน มีอุณหภูมิ 29.4 c **ลม** ในบริเวณพื้นที่มีลมจากทิศตะวันออกเฉียงใต้ ในเดือนกุมภาพันธ์ ถึง เดือนเมษายน ลมนี้จะพาความร้อนและความแห้งแล้งมา ในช่วงฤดูฝนจะมีลมมรสุมจาก ทิศตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้ ฝน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,031.4 มม.ต่อปี มีปริมาณน้ำฝนมากที่สุดในเดือนตุลาคม เฉลี่ยประมาณ 231.1 มม. มีฝนตกเฉลี่ยเดือนละ 15.2 วัน ความชื้นสูงเกือบตลอดปี ค่าเฉลี่ยความชื้นสัมพัทธ์ตลอดปี 86%

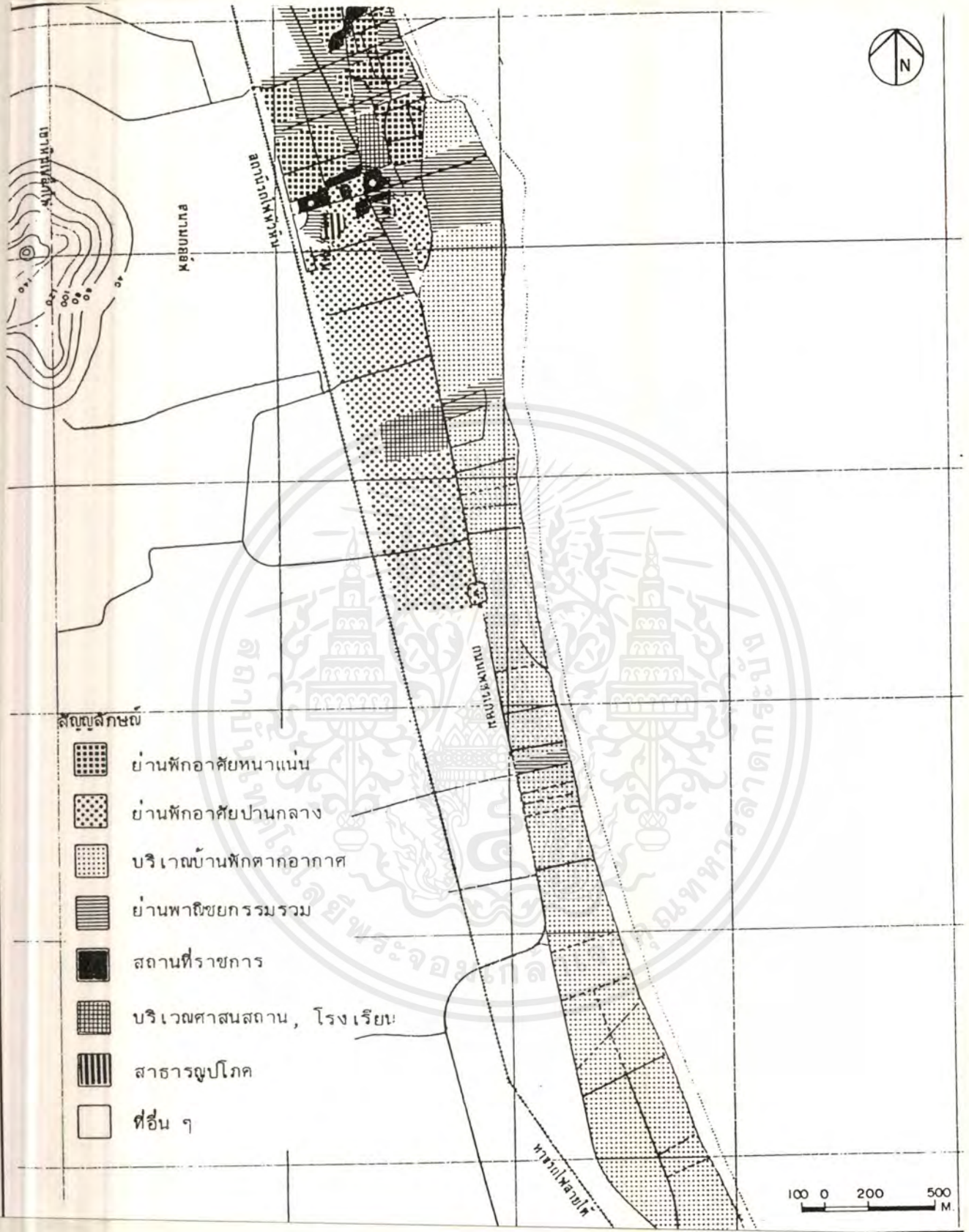
จากสภาพภูมิอากาศดังกล่าวข้างต้น ฤดูร้อนระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนเมษายน เป็นช่วงที่มีความเหมาะสมในการท่องเที่ยวมากที่สุด เพราะอากาศค่อนข้างร้อน แห้งแล้งท้องฟ้าใส ไม่มีเมฆฝนทำให้ไม่อึดอัด การเดินทางก็สะดวกปลอดภัยกว่าช่วงฤดูอื่นๆ นอกจากนี้ลมตะวันออกเฉียงใต้ที่พัดสู่มัง ในตอนบ่ายและตอนเย็น ทำให้อากาศสดชื่นเกิดระลอกคลื่น ตามชายฝั่งพอประมาณ เหมาะที่จะเล่นน้ำทะเล เล่นเรือใบ

5. พืชพันธุ์ไม้ เนื่องจากที่ดินของเอกชนติดชายหาดตลอดแนวจึงไม่มีพืชพันธุ์ไม้ใด ๆ อยู่บริเวณชายหาด ยกเว้นหญ้า และผักบุ้งทะเล ในความกว้างประมาณ 10 เมตร จากที่ดินเอกชน ส่วนภายในเขตที่ดินเอกชนมีพันธุ์ไม้ทั่วไป เช่น สน มะพร้าว หูกวาง ฯลฯ ดังนั้น ในส่วนที่สาธารณะบริเวณชายหาดจึงไม่มีร่วมเงาที่จะให้ความร่มรื่นแก่ชายหาด

#### ที่ดินและอาคาร

1. การถือครองที่ดิน ที่ดินเกือบทั้งหมดบริเวณริมหาดเป็นของเอกชนผู้มีฐานะดี มีที่ดินบางส่วนซึ่งเป็นของรัฐ ได้แก่ บริเวณโรงแรมรถไฟเดิม และ ถนนสาธารณะ กว้างประมาณ 5 เมตร ไม้ที่สายขนาดที่ดินแต่เดิมแบ่งเป็นแปลงใหญ่ หน้ากว้างประมาณ 50 เมตร แต่ปัจจุบันถูกแบ่งซอยเป็นแปลงเล็กๆ จำนวนมาก ทำให้เป็นข้อจำกัดในการลงทุนพัฒนาโครงการใหญ่ๆ ราคาที่ดินจากการประเมินของกรมที่ดินบริเวณหน้าที่ติดทะเลราคาไร่ละ 1-1.2 ล้านบาทขึ้นไป ซึ่งนับว่าสูงมาก แต่สภาพความเป็นจริงในการซื้อขายแล้วคิดว่ายังสูงกว่านี้มาก

2. การใช้ที่ดิน (รูปที่ 2.1) ในเขตพื้นที่โครงการเป็นบ้านพักตากอากาศทั้งสิ้นมีโรงแรมชายหาด 3 - 5 แห่ง มีคอนโดมิเนียมพักอาศัยประปราย ร้านค้าของชำ และอาหาร ที่ดินส่วนใหญ่ ประมาณร้อยละ 72.1 เป็นบริเวณบ้านพักตากอากาศริมทะเล ในปัจจุบันมีการแบ่งแปลงและปลูกบ้านพักตากอากาศมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ยังมีพื้นที่ว่างอีกมากที่ยังไม่ได้ใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่ บ้านหัวถนน เป็นชุมชนขนาดเล็กอยู่บริเวณด้านถนนตะเกียบ มีพื้นที่บางตอนอยู่ในเขตพื้นที่โครงการเพียง 25 ไร่ ส่วนบริเวณชายหาดซึ่งกว้าง 40 – 80 เมตร ตลอดความยาว 5.2 กม. มีพื้นที่ประมาณ 230 ไร่ ช่วงชายหาดติดกับเขตบ้านพักมีสภาพเป็นชายฝั่งที่มีหญ้าและผักบุ้งทะเลขึ้นอยู่เกือบตลอดแนว และมีการรื้อล้างชายหาด โดยทำเขื่อนหรือลงหาดแบบถาวร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. ลักษณะอาคารในพื้นที่ อาจแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ

- ชุมชนหนาแน่นบริเวณท่าเทียบเรือประมง เป็นอาคาร 2 ชั้น ตลอดแนวชายหาด มีบางส่วนรุกล้ำลงไปในทะเล ทำเป็นสะพานปลา รวมถึงอาคารร้านค้าและหัวหินบาร์ชา ริมนถนนดำเนินเกษม

- บังกาโลว์และบ้านพักตากอากาศเป็นอาคารชั้นเดียวถึง 2 ชั้น กระจายอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะบังกาโลว์รถไฟของโรงแรมโซฟิเทลเซ็นทรัลหัวหิน

- อาคารขนาดใหญ่ ได้แก่ โรงแรม 3 แห่ง คอนโดมิเนียม 3 แห่ง และกำลังก่อสร้างอีกหลายแห่ง อาคารเหล่านี้ในส่วนใหญ่มีขนาดความสูงเพียง 3-4 ชั้น ไม่ทำลายทัศนียภาพของชายหาด ส่วนคอนโดมิเนียมมีความสูง 9 – 12 ชั้น โครงการตั้งไม่ห่างจากชายหาดมากนัก ทำให้เกิดทัศนียภาพไม่ค่อยน่าดูนัก

## 2.1.2 สภาพการท่องเที่ยว

**สิ่งดึงดูดใจ** ด้วยชื่อเสียงของหัวหินในการเป็นสถานพักผ่อนตากอากาศชายทะเลแห่งแรกที่มีมานาน ความดึงดูดใจของหัวหินจึงได้แก่ สภาพบรรยากาศอันสงบเงียบของชายทะเล เหมาะแก่การพักผ่อนหย่อนใจที่ตั้งอยู่ไม่ห่างไกลจากกรุงเทพมหานคร มีบริการการท่องเที่ยวอย่างเพียงพอ นอกจากนี้ ความงามของหาดหัวหินบริเวณหน้าโรงแรมรถไฟเดิม แหล่งท่องเที่ยวเล็กๆ โดยรอบเป็นจุดดึงดูดใจ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมีปัญหาความขัดแย้งของการให้บริการชายหาดบริเวณหน้าโรงแรมรถไฟเดิม โดยเหตุผลของความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยของโรงแรมกับการค้าของประชาชนท้องถิ่น เป็นปัญหาที่เทศบาลและอำเภอต้องแก้ปัญหาโดยตลอด สิ่งเหล่านี้อาจทำให้ความดึงดูดใจของหัวหินเปลี่ยนไป ไม่ว่าจะขับไล่หรือปล่อยให้ละเลย ดังนั้นการจัดระเบียบที่ดีภายใต้การประสานผลประโยชน์อย่างเหมาะสมจึงเป็นสิ่งจำเป็น

**ตลาดการท่องเที่ยว** หาดหัวหินเป็นหาดยาวที่มีทางเข้าหาดหลักเพียงสายเดียว ( ถนนดำเนินเกษม ) แต่มีทางเข้าบ้านพักส่วนตัวตลอดแนว การหาปริมาณนักท่องเที่ยวเข้ามายังหาดหัวหินกระทำได้ค่อนข้างยาก แต่อย่างไรก็ตาม ในการศึกษาได้ประมาณจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามายังพื้นที่ในปี 2539 มีนักท่องเที่ยวมายังหัวหิน 1,360,103 คน เป็นชาวต่างประเทศ 235,570 คน และ คนไทย 1,124,533 คน ซึ่งข้อมูลในส่วนของสถิติจำนวนนักท่องเที่ยวเทียบกับปีอื่นๆ จะกล่าวอย่างละเอียดในหัวข้อของสถิติและข้อมูล นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่นิยมเดินทางเป็นกลุ่มหรือครอบครัว ส่วนชาวต่างประเทศมาเป็นเอกเทศและคู่สมรส แหล่งท่องเที่ยว มีทั้งหมด 18 แห่ง (ดังแสดงในรูป 2.2) แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

#### 1.) แหล่งท่องเที่ยวชายหาด

ชายหาดหัวหินและชะอำ ถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักมีสภาพความลาดชันน้อย น้ำทะเลไม่มีคลื่นเล็กน้อย เหมาะแก่การเล่นน้ำ ชายหาด 3 แห่ง เป็นฐานที่พักของนักท่องเที่ยว ได้แก่ ชายหาดชะอำ ชายหาดหัวหิน และชายหาดสวนสน ชายหาดอื่นๆ มักเป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบไปกลับ ซึ่งชายหาดเขาตะเกียบ เป็นบริเวณที่นิยมค่อนข้างสูง ส่วนชายหาดเขาเต่า และชายหาดทรายใหญ่ เป็นชายหาดที่ห่างไกลที่สุด ไม่ค่อยเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะชายหาดทรายใหญ่ เป็นชายหาดที่สวยงามแต่อยู่ในเขตพระราชฐาน และฟาร์มสวนพระองค์ ซึ่งในบางเวลาไม่สามารถเข้าไปท่องเที่ยวได้

#### 2.) แหล่งท่องเที่ยวเสริม

เป็นแหล่งท่องเที่ยวอื่นนอกจากชายหาด เป็นส่วนประกอบที่ทำให้การท่องเที่ยวของหัวหินขยายกว้างขึ้น มีทั้งแหล่งธรรมชาติ สถาปัตยกรรม และศิลปวัฒนธรรม คือ แหล่งธรรมชาติมี 4 แห่ง ประกอบด้วย เกาะสิงห์โต ถ้ำโกท่อน ถ้ำดาว เขาเจ้าลาย แหล่งสถาปัตยกรรม และศิลปวัฒนธรรม มี 5 แห่ง ประกอบด้วย วัดเขา ไกรลาส สำนักวิปัสสนาเขาตะเกียบ หุบกะพง ท่าเทียบเรือประมงหัวหิน พระราชนิเวศมฤคทายวัน และพระราชวังไกลกังวล ซึ่งเป็นสถานที่ที่อาจเข้าชมเป็นกรณีพิเศษจากสำนักพระราชวัง

### สถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ในเขตอำเภอหัวหิน

**พระราชวังไกลกังวล** ตั้งอยู่ห่างจากหัวหินไปทางทิศเหนือ 3 กิโลเมตรบนถนนเพชรเกษม กม. ที่ 229 มีการซ่อมแซมและก่อสร้างเพิ่มเติมในสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลปัจจุบัน ในบริเวณมีพระตำหนักหลายหลังชื่อคล้องจองกัน ได้แก่ พระตำหนักเปี่ยมสุข ปลูกเกษม เข็มเปรม สร้างอยู่กลางอุทยานไม้ดอกไม้ประดับนานาพันธุ์

**สถานีรถไฟหัวหิน** สร้างในสมัยรัชกาลที่ 6 โครงสร้างของหลังคาและส่วนประกอบช่วงบนได้นำมาจากสถานีรถไฟหนองปลาดุก จังหวัดราชบุรี เป็นศิลปะที่มีความสวยงามและเป็นที่เชิดหน้าชูตาของชาวอำเภอหัวหิน อยู่บนถนนดำเนินเกษม บริเวณเทศบาลตำบลหัวหิน

**สนามกอล์ฟหลวงหัวหิน** อยู่ห่างจากสถานีรถไฟหัวหินประมาณ 100 เมตร นักกอล์ฟทั่วไปสามารถใช้บริการได้ ค่าสนามวันธรรมดาวันละ 500 บาท วันหยุด วันละ 850 บาท

**เขาตะเกียบ เขาไกรลาส** เป็นภูเขา 2 ลูกที่อยู่ใกล้กัน ตั้งอยู่ห่างจากตัวอำเภอหัวหินไปทางทิศใต้ 14 กิโลเมตร โดยมีทางแยกจากถนนเพชรเกษมที่ กม. 235 เข้าไปจนถึงเชิงเขา จากตลาดหัวหินมีรถโดยสารวิ่งระหว่างหัวหิน-เขาไกรลาส-เขาตะเกียบ ทุก 20 นาที เขาตะเกียบเป็นเขาที่ยื่นออกไปในทะเล มีชายหาดที่สวยงาม สามารถขึ้นไปบนเขาชมวิวดูทิวทัศน์โดยรอบได้ ชายหาดเขาตะเกียบมีความยาวประมาณ 1.5 กิโลเมตร มีความลาดชันน้อย ทราบขาวละเอียด บริเวณชายหาดมีร้านอาหารและที่พักหลายแห่ง

**สวนสนประดิพัทธ์** อยู่ห่างจากหัวหินไปทางทิศใต้ 9 กิโลเมตร โดยมีทางแยกจากถนนเพชรเกษมที่ กม. 240 เข้าไป 500 เมตร มีรถโดยสารจากหัวหินไปยังสวนสนทุก 20 นาที

**เขาเต่า** อยู่ห่างจากตัวอำเภอหัวหินประมาณ 13 กิโลเมตร โดยมีทางแยกจากถนนเพชรเกษมที่ กม. 243-244 เข้าไปอีก 1 กิโลเมตร บริเวณเขาเต่ามีหาดทรายที่สะอาดและสวยงามอยู่ 2 แห่ง คือ หาดทรายน้อย และหาดทรายใหญ่ นอกจากนี้ยังมีเกาะขนาดเล็ก อยู่ไม่ห่างจากชายฝั่งเท่าใดนัก

**เกาะสิงห์โต** อยู่ทางทิศตะวันออกจากสวนสนประดิพัทธ์ประมาณ 800 เมตร เป็นเกาะเล็ก ๆ รูปร่างคล้ายสิงห์โตนอนหมอบหันหน้ามาทางทิศเหนือซึ่งเหมาะสำหรับตกปลา เล่นเรือใบ และดำน้ำ สามารถเช่าเรือได้ที่หมู่บ้านเขาตะเกียบ

**น้ำตกป่าละอู** ตั้งอยู่ในป่าละอูซึ่งมีพื้นที่ถึง 273,125 ไร่ จุดชมไปด้วยป่าไม้เขียวชอุ่มและสัตว์ป่านานาชนิด อีกทั้งยังเป็นที่อยู่อาศัยของชาวกะเหรี่ยงจำนวนหนึ่งด้วย ป่าละอูจัดอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน น้ำตกป่าละอู ประกอบด้วยน้ำตกละอูใหญ่และละอูน้อย ซึ่งไหลลดหลั่นกันมาอย่างสวยงามถึง 11 ชั้น สามารถเล่นน้ำได้ ช่วงที่เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวอยู่ระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเมษายน การเดินทางจากตลาดหัวหินมีทางแยกจากถนนเพชรเกษมไปทางทิศตะวันตกทางหลวงหมายเลข 3219 จนสุดถนนราว 63 กิโลเมตร เลี้ยวขวาเข้าหมู่บ้านฟ้าประทาน แล้วเดินทางต่อไปอีกราว 4 กิโลเมตร

## ระบบถนน มีทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 หรือถนนเพชรเกษม

- **ถนนเพชรเกษม** เป็นถนนสายหลักผ่านศูนย์กลางหัวหิน คุณภาพถนนเป็นแบบมาตรฐานของกรมทางหลวงกว้าง 16 เมตร ทางเข้าชายหาดจากถนนเพชรเกษมมีหลายทาง แต่ทางสายหลักมีเพียงทางเดียว คือ
- **ถนนดำเนินเกษม** (หน้าโรงแรมโซฟิเทล) เป็นถนนเชื่อมสถานีรถไฟ - หาดหัวหิน ผ่านเทศบาล อำเภอ สถานีตำรวจ และโรงแรมรถไฟ มีสภาพตอนต้นเป็นถนนคอนกรีตกว้างประมาณ 24 เมตร มีเกาะกลางถนนยาวประมาณ 200 เมตร ต่อจากนั้นเป็นถนนกว้างประมาณ 16 เมตร ไม่มีเกาะกลางจนถึงโรงแรมโซฟิเทล ฯ ส่วนช่วงทางลงหาดซึ่งอยู่สุดถนนนี้เป็นทางเดินกว้างประมาณ 3 เมตร นอกจากทางลงหาดแล้วยังมี
- **ถนนนเรศดำริห์** แยกจากถนนดำเนินเกษมไปยังสะพานปลาและตลาดหัวหิน ซึ่งเป็นถนนที่น้ำจะพัฒนาให้เป็นถนนเกี่ยวกับการท่องเที่ยวได้
- **ถนนชมสินธุ์** กว้าง 12 เมตร ยาว 2 กิโลเมตร ไปท่าเทียบเรือประมงหัวหินและเป็นเส้นทางไปเข้าบ้านเหล็กไฟ กับ ถนน หัวหิน - หนองพลับ
- **ถนนตะเกียบ** เป็นถนนลาดยางกว้าง 6 เมตร ยาว 3 กิโลเมตร บางตอนกว้าง 16 เมตร มีเกาะกลางยาว 300 เมตร แยกจากถนนเพชรเกษมไปยังเขาตะเกียบผ่านหมู่บ้านตะเกียบ
- **ถนนเลียบวัง** เป็นถนนลูกรังกว้าง 5 เมตร เป็นถนนใกล้ชายหาดตอนเหนือของหัวหิน เทศบาลมีโครงการที่จะขยายความเจริญไปทางด้านนั้น
- **ถนนหัวหิน - หนองพลับ** เป็นถนนลาดยางมาตรฐานของกรมทางหลวงเป็นเส้นทางสู่พื้นที่ภาคตะวันตกของอำเภอ คือ ตำบลหนองพลับ ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยว ถ้ำดาว ถ้ำไถ่หล่น และโครงการพระราชดำรินหลายโครงการ

## การคมนาคม

ปัจจุบันระบบการขนส่งทางบก นับว่ามีความสำคัญต่อพื้นที่ในโครงการมากที่สุด ซึ่งนับว่ามีความสะดวกปลอดภัย จำแนกได้ดังนี้

1) **การเดินทางถึงหัวหิน** สามารถเดินทางได้หลายเวลา และหลายประเภท ดังนี้คือ

1.1) **รถไฟ** เป็นการบริการขนส่งสาธารณะที่ปลอดภัย และประหยัดมีหลายขบวนด้วยกัน แต่ขบวนที่สำคัญได้แก่

ขบวนรถธรรมดา กรุงเทพฯ - หัวหิน บริการวันละ 1 ขบวน ทั้งเที่ยวไปและกลับ

ขบวนรถธรรมดา กรุงเทพฯ - ปราณบุรี บริการวันละ 1 ขบวน

ขบวนรถธรรมดา กรุงเทพฯ - ชุมพร บริการวันละ 1 ขบวน

ขบวนรถธรรมดา กรุงเทพฯ - ประจวบฯ บริการวันละ 1 ขบวน

แต่ขบวนรถนี้พ่วงขบวนรถสินค้าด้วย จึงใช้เวลาในการเดินทางมากกว่าขบวนอื่น ๆ ขบวนรถพิเศษนำเที่ยว กรุงเทพฯ - หัวหิน บริการแบบไปเช้า - เย็นกลับในวันอาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์เท่านั้น ขบวนรถไฟนำเที่ยวนี้บริการนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวหัวหิน ปัจจุบันได้เพิ่มขบวนเที่ยวระอ่า

นอกจากนี้ยังมีขบวนรถอื่น ๆ ผ่านพื้นที่ ได้แก่ขบวนรถด่วน และรถเร็วสายใต้ แต่ช่วงเวลาไม่สะดวกเพราะผ่านหัวหินในตอนกลางคืน ส่วนใหญ่ผู้โดยสารจะเดินทางผ่านพื้นที่การบริการขบวนรถสายหลัก กรุงเทพฯ - หัวหิน

มีวันละ 2 ตู้ รับผู้โดยสารได้ 150 คน จากการสำรวจพบว่าผู้ใช้บริการ ประมาณร้อยละ 54 ในขบวนปกติ และ ประมาณร้อยละ 91.4 ในขบวนนำเที่ยวพิเศษวันอาทิตย์

1.2) รถยนต์โดยสารประจำทาง มี 2 ประเภท

- **รถยนต์โดยสารธรรมดา** เป็นบริการขนส่งที่ได้รับความนิยมสูง เพราะมีจำนวนเที่ยวที่ให้บริการมาก ผู้เดินทางสามารถเลือกเวลาในการเดินทางได้ตามสะดวก และ ค่าโดยสารค่อนข้างถูก ปัจจุบันรถยนต์โดยสารของ บขส. ที่เดินทางผ่านมายังหัวหิน มีหลายเส้นทางด้วยกัน โดยมีบริการวันละ ประมาณ 10 เที่ยว และเดินรถทุก ๆ 45 นาที นอกจากนี้มีรถโดยสารต้นทางเพชรบุรี และ ประจวบคีรีขันธ์ ผ่านพื้นที่ตลอดวันและรถโดยสารจากกรุงเทพฯ ไปยังจังหวัดอื่น ๆ ทางภาคใต้ผ่านพื้นที่อีกประมาณวันละ 10 เที่ยว

- **รถยนต์โดยสารปรับอากาศ** ปัจจุบันมีเพียงเส้นทางเดียว คือ กรุงเทพฯ - หัวหิน - ปราณบุรี เปิดบริการเดินรถทุกชั่วโมง วันละ 15 เที่ยว มีที่นั่งสำรองสำหรับหัวหินประมาณ 300 ที่นั่ง มีผู้ใช้บริการเฉลี่ยประมาณร้อยละ 27.4 เท่านั้น

1.3) รถยนต์โดยสารอื่น ๆ ก็มีรถรับจ้าง เพชรบุรี - หัวหิน เดินรถตลอดเวลาเมื่อมีผู้โดยสาร

1.4) การเดินทางอากาศ ที่ตำบลบ่อผ้าย มีสนามบินของกรมการพาณิชย์ใช้ในกิจการฝึกบินของศูนย์การฝึกพลเรือน และกองกำกับการสนับสนุนทางอากาศตำรวจตระเวนชายแดน ซึ่งเปิดให้ใช้บริการอื่น ๆ เป็นบางครั้ง ซึ่งสนามบินแห่งนี้สามารถรับเครื่องบินขนาด SHORT 333 และ AVRO ได้

2.) **การคมนาคมภายในเมือง** ประกอบด้วย

รถยนต์โดยสารวิ่งขนาดเล็ก (สองแถว) สายหัวหิน - บ้านตะเกียบวิ่งตลอดวัน

รถโดยสาร หัวหิน - วลัย ไปยังด้านตะวันตกของหัวหิน

รถยนต์เช่าจากตลาดนัดศรีชัย

รถจักรยานสามล้อบริการในเขตหัวหิน

**การบริการการท่องเที่ยว**

นอกจากความงามของธรรมชาติ การบริการด้านพื้นฐานอื่นๆ การบริการด้านการท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่จำเป็นและสำคัญอีกสิ่งหนึ่ง ในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังหัวหิน ซึ่งพอจะจำแนกได้ ดังนี้

1.) **ที่พัก** โรงแรมในเมืองหัวหิน มี 17 แห่ง มีห้องพัก 1780 ห้อง บังกะโลว์ 15 แห่ง เฉพาะบริเวณหาดหัวหินมีโรงแรมชั้น 1 ชายหาด 4 แห่ง คือ โรงแรมโซฟีเทลเซ็นทรัลหัวหิน โรงแรมรอยัลการ์เด้นทีริสอร์ท โรงแรมรอยัลการ์เด้นทีวิลเลจ และโรงแรมเมเลียหัวหิน มีห้องพักรวมกัน 894 ห้อง นอกจากนั้นเป็นโรงแรมขนาดเล็ก บังกะโลว์ บ้านเช่า รวม 23 แห่ง มีห้องพัก 136 ห้อง

2.) **ภัตตาคารและร้านอาหาร** ร้านอาหาร , ในดีคลับ ในโรงแรมชั้น 1 ร้านอาหารมีดนตรีบริเวณหัวหินบาร์ซ่า ร้านอาหารพื้นบ้าน อาหารยุโรป ร้านค้า แผงลอย ส่วนใหญ่ อยู่บริเวณหน้าโรงแรมโซฟีเทล  
ร้านอาหารในตลาดหัวหิน 40 ร้าน ได้รุ่ง 35 ร้าน ริมหาดหัวหิน 18 ร้าน

3.) มีบริการห้องยกเก้าอี้ผ้าใบ บริเวณชายหาด 2 แห่ง คือ หน้าบังกาลือโรงแรมโซฟิเทล และด้านใต้ของโรงแรมโซฟิเทล การบริการเหล่านี้มีปัญหาความไม่เป็นระเบียบ การเอาเปรียบนักท่องเที่ยว และความขัดแย้งระหว่างผู้ประกอบการกับโรงแรมอยู่

4.) ร้านขายของที่ระลึก ของที่ระลึกของหัวหิน ส่วนใหญ่จะเป็นพวกเครื่องประดับ และของชำร่วยจากเปลือกหอยเครื่องจักรสาน อาหารทะเลแห้ง ผลไม้แช่อิ่ม และผ้าทอไหมพัลลว เป็นต้น มีร้านค้าอยู่ในเขตเทศบาลหัวหิน 6 ร้าน ร้านค้าลงหาดหัวหิน 16 ร้าน และยังมีแผงลอยในตลาดอัครชัย และแผงลอยตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ

5.) แหล่งบันเทิงและสันทนาการ แหล่งบันเทิงในหัวหินยังมีค่อนข้างน้อยมาก มีเพียงโรงภาพยนตร์ และร้านอาหารที่มีดนตรี อาจเนื่องมาจากอยู่ในเขตพระราชฐาน คือ พระราชวังไกลกังวล ซึ่งมีข้อจำกัดทางกฎหมายที่ห้ามมีแหล่งบันเทิงบางประเภท ประกอบกับรูปแบบการท่องเที่ยวของหัวหิน มีลักษณะเป็นการพักผ่อนแบบสงบ สำหรับสันทนาการในพื้นที่ ยังมีสถานที่สำหรับบริการค่อนข้างน้อย คือมีสนามกอล์ฟ รถไฟ 1 แห่ง และสนามเทนนิส 2 แห่ง เทนนิส 6 คอร์ท สระว่ายน้ำ และมีโครงการสร้างอิมเจอร์รี่ ฝั่งตะวันตกของสนามฟุตบอล สร้างโรงยิมเนเซียม สโมสรเรือใบ และมีแนวที่จะเปิดให้นักท่องเที่ยว เข้าไปใช้บริการในกีฬาบางประเภทได้

6.) ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจนำเที่ยวในหัวหิน ยังมีคุณค่าค่อนข้างน้อย คือ ทัวริสต์ไฟ บริการนำเที่ยวรับช่วงต่อจากรถไฟขบวนพิเศษ โดยใช้รถโดยสาร ขนาดกลาง และ ขนาดเล็ก คือสายรับช่วงขบวนพิเศษหัวหิน นำเที่ยวเขาเต่า เขาตะเกียบ สวนสนฯ และหาดหัวหิน

เฟรนด์ชิปทัวร์ จัดบริการเฉพาะชาวต่างประเทศทุกวันพุธ ประมาณเที่ยวละ 5 - 8 คน นำเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในหัวหินและด้านตะวันตกของอำเภอ เช่น โครงการบ่อนใหม่สมเด็จฯ ถ้ำดาว บริษัทโกลด์ เป็นต้น

7.) การบริการอื่น ๆ ส่วนใหญ่จะเป็นบริการเพื่ออำนวยความสะดวกในการพักผ่อนชายหาด การบริการเหล่านี้มีมาก ในช่วงวันหยุด และ ฤดูท่องเที่ยวประกอบด้วย

ห้องอาบน้ำจัด สำหรับนักท่องเที่ยวแบบไป - กลับ หาดหัวหินมี 4 แห่ง  
ห้องยว่งเล่นน้ำทะเล มีอยู่บริเวณชายหาด จักรยานให้เช่าเลียบชายหาด บริการขี่ม้าชายหาด  
บริการให้เช่าเก้าอี้ผ้าใบ บางครั้งรวมอยู่กับการขายอาหาร

### 2.1.3 แผนพัฒนาด้านกายภาพ

#### แผนพัฒนาที่ดิน

จัดวางแผนการใช้ที่ดินชายหาดให้สอดคล้องกับการใช้ที่ดินของเมืองและกิจกรรมท่องเที่ยว โดยมีแนวความคิดเบื้องต้นดังแสดงในรูปที่ 2.3 ซึ่งสรุปได้ดังนี้

#### 1.) ข้อเสนอแนะการพัฒนาบริเวณสาธารณะริมหาด

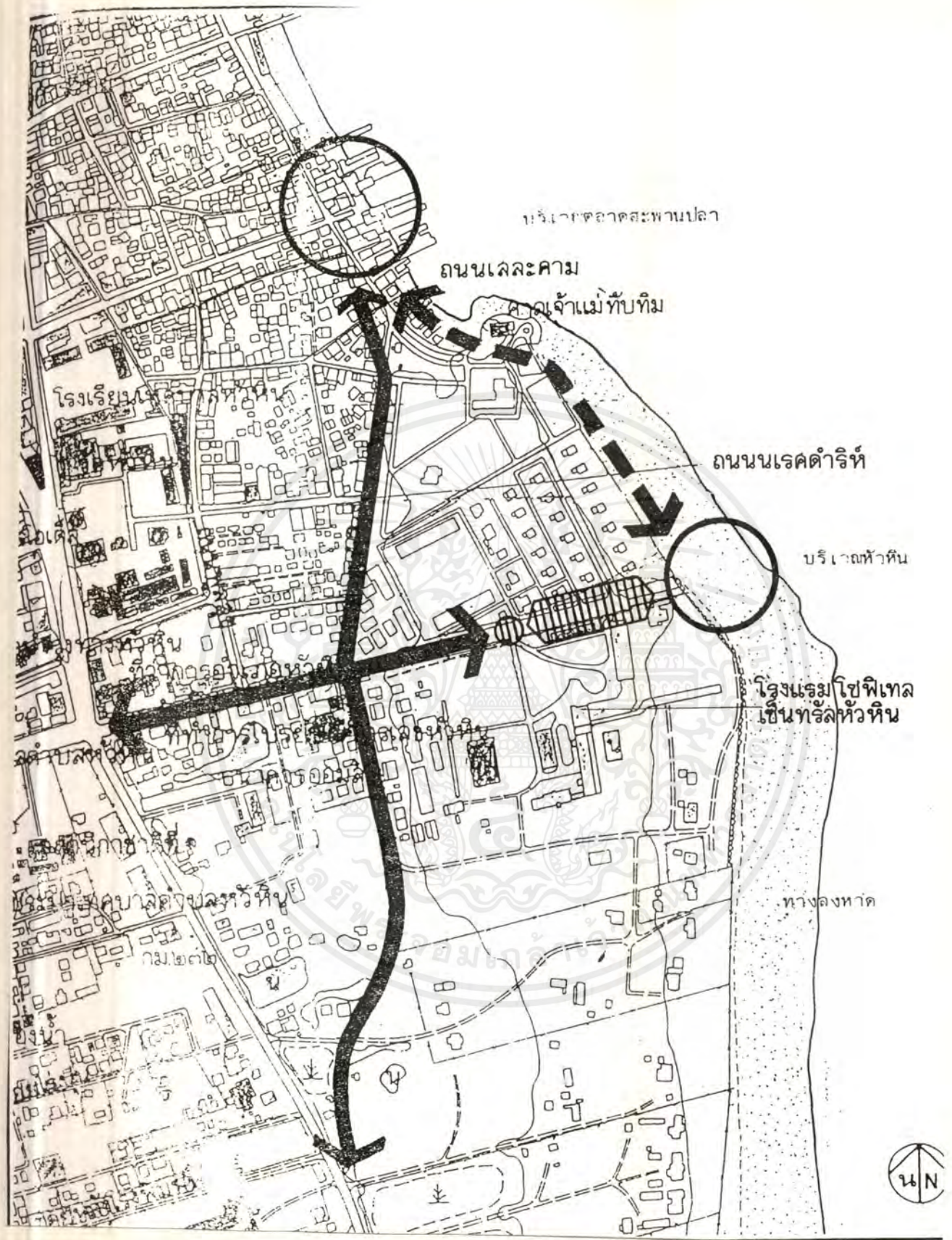
ปัจจุบันโดยทั่ว ๆ ไป การใช้ชายหาดหัวหินเป็นแบบสงบและมีความหนาแน่นต่ำถึงปานกลาง บริเวณที่มีความหนาแน่นสูงคือจุดที่เป็น "หัวหิน" ซึ่งเป็นบริเวณสัญลักษณ์ของชายหาดหัวหิน ซึ่งต้องคำนึงถึงการกระจายตัวของนักท่องเที่ยวจากบริเวณนี้ไปส่วนอื่น ๆ ของชายหาดได้ในอนาคตนั้น จึงจะกำหนดการพัฒนาเป็นสองส่วนได้ดังนี้

#### 2.) ข้อเสนอแนะการพัฒนาบริเวณที่ดินเอกชน

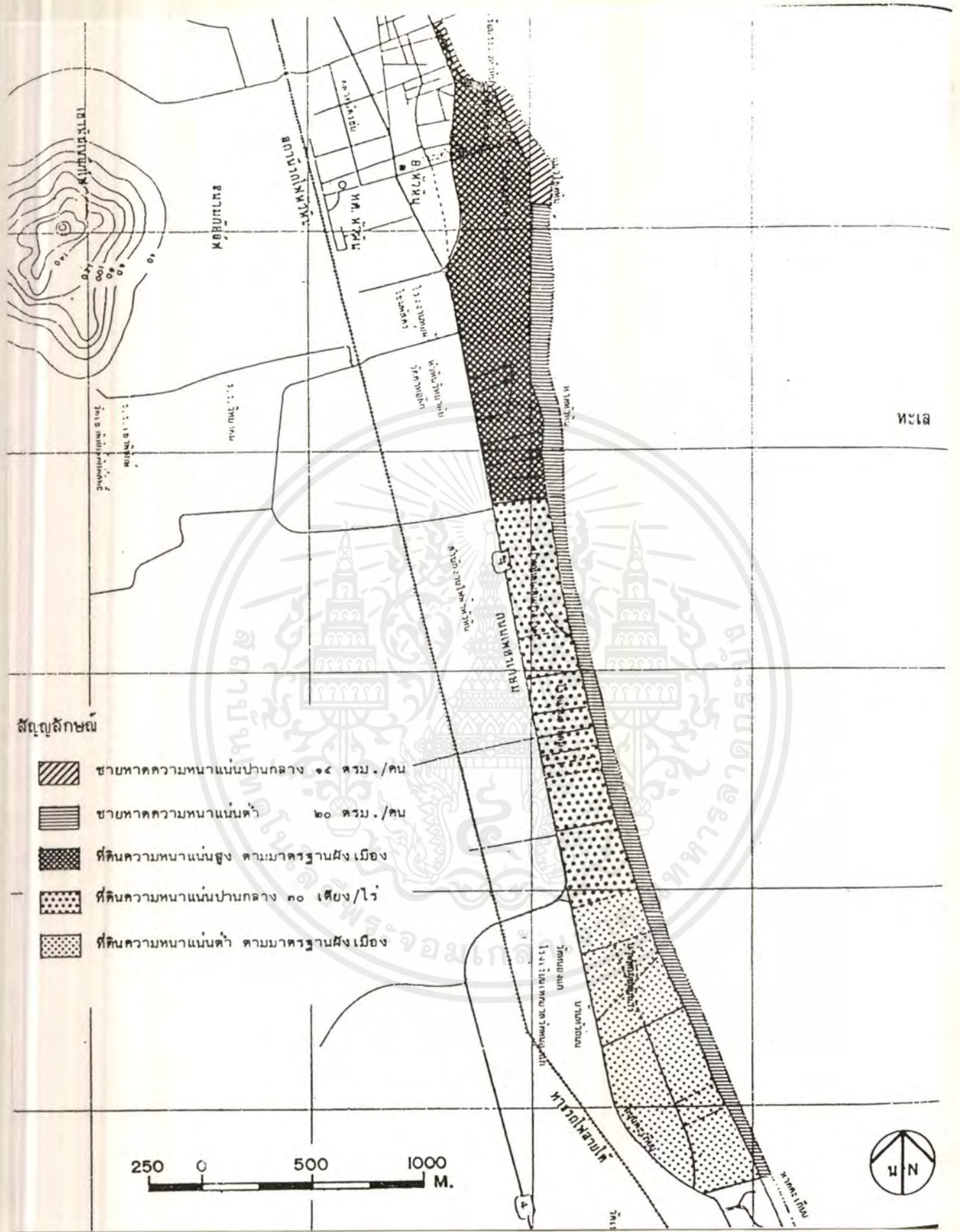
การพัฒนาที่ดินเอกชนบริเวณติดชายหาดนั้น เนื่องจากลักษณะชายหาดแตกต่างจากชะอำ 2 ประการคือ

1. ชายหาดส่วนหนึ่งเป็นชายหาดท่องเที่ยวในเขตชุมชน คือบริเวณ "หัวหิน"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4) ธุรกิจนำเที่ยว

ให้หัวหน้าเป็นฐานที่ปักสำหรับการท่องเที่ยวไปในจุดที่น่าสนใจโดยรอบ เช่น แหล่งวัฒนธรรม ที่เพชรบุรี วนอุทยานแก่งกระจาน กลุ่มเขาสามร้อยยอด เป็นต้น ทางน้ำสามารถจัดเรือเร็วท่องเที่ยว ชะอำ ประจวบ ฯ และบางสะพาน ได้

## 2.1.4 สถิติและข้อมูล

### 1.) สถิติการท่องเที่ยวหัวหิน

สถิติการท่องเที่ยวหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ปี 2539

ในปี พ.ศ. 2539 มีผู้มาเยี่ยมเยือนหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวนทั้งสิ้น 1,360,103 คน โดยมีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 38.06 ทั้งนี้เป็นชาวไทย จำนวน 1,124,533 คน มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 45.72 และเป็นชาวต่างประเทศ จำนวน 235,570 คน มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 10.37

เมื่อพิจารณาแยกเป็นนักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวเป็นนักท่องเที่ยวจำนวน 922,820 คน มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 35.77 เป็นนักท่องเที่ยวจำนวน 437,283 คนโดยมีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 43.17

เมื่อพิจารณาถึงลักษณะการเดินทางมายังหัวหิน พบว่าส่วนใหญ่จะจัดการเดินทางมาเอง คิดเป็นร้อยละ 86.80 และมากับบริษัทนำเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 13.20 เมื่อจำแนกตามพาหนะการเดินทาง จะพบว่าส่วนใหญ่จะเดินทางมาโดยรถส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 49.37 รองลงมาคือรถโดยสารและรถไฟ โดยคิดเป็นร้อยละ 27.41 และ 8.64 ตามลำดับ

จำแนกผู้เยี่ยมเยือนตามประเภทของที่พัก จะพบว่าส่วนใหญ่จะพักที่โรงแรม / เกสต์เฮาส์ / บังกะโล / รีสอร์ท โดยคิดเป็นร้อยละ 68.71 รองลงมาคือพักที่บ้านญาติ / เพื่อน ที่พักในอุทยาน บ้านพักรับรอง และอื่นๆ

สำหรับระยะเวลาพำนักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวในหัวหิน จะมีเวลาพำนักเฉลี่ย 3.16 วันแยกเป็นระยะเวลาพำนักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวคนไทย 2.34 วัน และนักท่องเที่ยวต่างประเทศ 5.80 วัน

ในส่วนของค่าใช้จ่ายของผู้เยี่ยมเยือนที่ใช้จ่ายในจังหวัด เมื่อรวมทุกหมวดค่าใช้จ่ายแล้วพบว่ามีการใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวัน 1,409.68 บาท โดยแยกเป็นค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวันของผู้เยี่ยมเยือนชาวไทย 1,276.48 บาท และเป็นค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวันของผู้เยี่ยมเยือนชาวต่างประเทศ 2,045.55 บาท

ทั้งนี้จะเกิดรายได้ทั้งหมด 5,597.86 ล้านบาท โดยแยกเป็นรายได้จากคนไทยจำนวน 32,895.85 ล้านบาท และชาวต่างประเทศ 2,045.55 ล้านบาท ตามลำดับ

ข้อมูลผู้มาเยี่ยมเยือน จำแนกตามลักษณะต่างๆ จะกล่าวอย่างละเอียดในภาคผนวก

## 2.2 การศึกษากำหนดลักษณะของโครงการ

### 2.2.1 ขนาด ลักษณะ และประเภทของโรงแรม

#### ประเภทของโรงแรม (TYPE OF HOTEL ACCOMMODATION)

การแบ่งประเภทของโรงแรม สามารถแบ่งได้ตามหลักวิชาการดังนี้

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

#### 1. การแบ่งประเภทตามลักษณะที่ตั้ง

แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

##### ก. โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

คือ โรงแรมในเมืองใหญ่ ๆ ที่มีความสำคัญทางธุรกิจการค้า การทูต หรือ การท่องเที่ยวโดยเฉพาะ ที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมือง โบราณสถาน โบราณวัตถุอื่น ๆ ผู้ที่ใช้บริการของโรงแรมประเภทนี้จะได้รับความสะดวกสบายต่าง ๆ อย่างพร้อมมูล นอกจากนี้ โรงแรมประเภทนี้ยังได้จัดให้มีบริการเพื่ออำนวยความสะดวกสบายแก่แขกของโรงแรม และ บุคคลภายนอก เช่น ห้องอาหาร กัดตาคร COCKTAIL LOUNGE , DISCOTHEQUE , FOOD CENTER ตลอดจนศูนย์การค้าภายในโรงแรม เป็นต้น

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

คือ โรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกลจากชุมชนใหญ่ หรืออยู่ในชนบทและแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

##### ค. โรงแรมสำหรับการพักผ่อนตากอากาศ (RESORT HOTEL)

คือ โรงแรมที่ตั้งขึ้นเพื่อการพักผ่อนตากอากาศโดยเฉพาะ ตั้งอยู่ในบริเวณที่เป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศต่างๆ ทำให้มีบรรยากาศโดยรอบบริเวณแตกต่างไปจากโรงแรมในเมือง ส่วนในด้านบริการของโรงแรมประเภทนี้ จะมีการบริการด้านต่าง ๆ เช่นเดียวกับโรงแรมในเมืองทั่ว ๆ ไป และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ครบครัน

#### 2. การแบ่งประเภทตามมาตรฐานของโรงแรม

แบ่งได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

##### ก. โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL)

มีส่วนที่ให้บริการ และ การบริการพิเศษต่าง ๆ ครบครัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

มีส่วนให้บริการและความสะดวกสบายต่าง ๆ อย่างครบถ้วน มีการจัดการด้านบริการอย่างดี และมีการบริหารที่ซับซ้อนมากมาย

ค. โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL)

ลักษณะการให้บริการ และส่วนประกอบต่าง ๆ ต่ำกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

ง. โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL)

การบริการหรือส่วนประกอบที่จะอำนวยความสะดวกต่าง ๆ มีน้อยหรืออาจไม่มีเลย

จ. โรงแรมชั้นสี่ หรือ โรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL)

ให้บริการด้านที่พักค้างคืน หรือ ห้องนอนเท่านั้น

3. การแบ่งประเภทตามขนาดของโรงแรม

โดยถือจำนวนห้องพักเป็นเกณฑ์พิจารณา

ก. โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป

เป็นโรงแรมที่จัดอยู่ในระดับมาตรฐานสากล มีการดำเนินงานที่สลับซับซ้อนส่วนใหญ่เป็นโรงแรมที่มีเครือข่ายของการดำเนินงานขยายขอบเขต ไปตามเมืองหรือประเทศต่าง ๆ

ข. โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 300 ห้อง

เป็นโรงแรมที่มีบริการที่ได้มาตรฐาน มีการดำเนินกิจการไม่กว้างขวางนัก คงจำกัดอยู่ภายในสถานที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมเท่านั้น โรงแรมประเภทนี้มีอยู่ทั่วไป ถ้าตั้งอยู่ในบริเวณที่พักตากอากาศก็อาจถือว่าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ในท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ เนื่องจากมีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง

ค. โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง

โรงแรมประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินงานโดย สมาชิกภายในครอบครัว หรือ โดยเจ้าของสถานที่จัดตั้งโรงแรมนั่นเอง ดำเนินการเป็นธุรกิจขนาดเล็ก เป็นโรงแรมในท้องถิ่นชนบท หรือ โรงแรมที่ตั้งอยู่ระหว่างเส้นทางการเดินทาง และ โรงแรมในบริเวณที่พักตากอากาศ ซึ่งมีผู้ไปพักในช่วงฤดูพักผ่อน

4. การแบ่งประเภทตามลักษณะการดำเนินการของโรงแรม

ก. ลักษณะอเมริกัน (AMERICAN PLAN HOTEL)

คือ การคิดอัตราห้องพักรวมค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจจะเป็น 2-3 มื้อ (ไม่ยกเว้นในกรณีที่พักไม่รับบริการอาหาร)

ข. ลักษณะยุโรป (EUROPEAN PLAN HOTEL)

คือ การคิดอัตราค่าห้องพักเท่านั้น ส่วนค่าอาหารถ้าแขกที่มาพัก ต้องการรับบริการก็ต้องเสียเพิ่มอีกต่างหาก

ค. ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL)

คือ มีการให้บริการทั้ง 2 แบบข้างต้น โดยแขกเป็นผู้เลือกรับบริการเอง

5. การแบ่งประเภทตามระยะเวลาการเข้าพัก

ก. TRANSIENT HOTEL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีระยะเวลาการเข้าพักสั้นเพียงวันเดียวหรือมากกว่านั้น ไม่มีการจองห้องพักล่วงหน้า โรงแรมประเภทนี้โดยมาก จะอยู่นอกเมือง ตามทางผ่านที่จะไปเมืองอื่น แยกที่มาพักเพียงแต่มาพักผ่อน พักรถ หรือชำระร่างกายเท่านั้น คือเพียงจอดรถแล้วเข้าไปพักได้เลย นำสิ่งของที่ใช้ลงไปเท่านั้น ไม่จำเป็นต้องนำกระเป๋าไปทั้งหมด

#### ข. RESIDENT HOTEL

คือโรงแรมที่แขกผู้มาพักมาดำเนินการธุรกิจที่ต้องใช้เวลานาน เพื่อทำสัญญา ซึ่งต้องใช้เวลามากเป็นเดือน หรือ เป็นปี โรงแรมประเภทนี้ ต้องมีส่วนบริการที่ดี และสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม

#### ค. RESORT HOTEL

โรงแรมที่แขกผู้มาพัก ต้องการพักผ่อนหรือพักผ่อน อาจมีระยะเวลาการเข้าพัก 3 วัน ไปจนถึง 20 วัน ตาม ลักษณะความต้องการของแขกที่มาพักในโรงแรม โดยมากอยู่บริเวณแหล่งท่องเที่ยว เน้นหนักอยู่ที่การบริการ สำหรับนักท่องเที่ยวมาพักผ่อน จัดให้มีส่วนบริการที่อำนวยความสะดวกสบายต่างๆ ตลอดจนมีการละเล่นสนุกสนาน มีการจัดการแสดง หรือจัดทัวร์ต่าง ๆ ด้วย

### 6. การแบ่งตามลักษณะการเข้าพัก

#### ก. โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (BUSINESS HOTEL)

มุ่งบริการด้านที่พัก อาหารและบริการเกี่ยวกับธุรกิจต่าง ๆ เช่น มีห้องประชุม อุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ มี บริการเลขานุการ และพนักงานพิมพ์ นอกจากนี้อาจมีบริการด้านการสื่อสาร เช่น ไปรษณีย์ โทรเลข โทรศัพท์

#### ข. โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (TOURIST HOTEL)

โดยบริการอาหาร ที่พัก และอำนวยความสะดวกในเรื่องการท่องเที่ยว สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งจะมาพักเป็นหมู่คณะ ปกติโรงแรมประเภทนี้ พร้อมทั้งจะรับนักธุรกิจด้วย

#### ค. โรงแรมระหว่างทาง (MOTOR HOTEL)

บริการที่พักรถที่เดินทางผ่านมา โดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อโดยรถยนต์ สถานที่ตั้งโรงแรมประเภทนี้ จึงอยู่ ระหว่างทางจากเมืองหนึ่งไปอีกเมืองหนึ่ง มีบริการที่จอดรถผู้ที่มาพักอย่างสะดวกสบาย

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น สามารถสรุป ลักษณะ และประเภทของโรงแรม HYATT REGENCY HUA HIN ได้ดังนี้

#### 1. การกำหนดตามลักษณะที่ตั้ง

โรงแรม HYATT REGENCY HUA HIN ตั้งอยู่ริมอ่าวหัวหิน อ. หัวหิน จ. ประจวบคีรีขันธ์ มีลักษณะเป็นโรงแรมตากอากาศ RESORT HOTEL

#### 2. การกำหนดตามขนาดและมาตรฐานของโรงแรม

โรงแรมนี้มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 204 ห้อง สามารถรับรองนักท่องเที่ยวระดับชั้นหนึ่ง คือมีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อมทั้งบริการด้านต่าง ๆ อย่างครบถ้วนตามมาตรฐานสากล จึงจัดเป็นโรงแรมขนาดกลาง ระดับชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

#### 3. การกำหนดลักษณะการดำเนินงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมนี้มีลักษณะการให้บริการแบบยุโรป ( EUROPEAN PLAN HOTEL ) ซึ่งอัตราค่าที่พักจะไม่รวมค่าอาหารให้ด้วย

#### 4. การกำหนดระยะเวลาการเข้าพัก

จัดเป็นโรงแรมที่มีช่วงเวลาการเข้าพักของแขก เป็นแบบ RESORT HOTEL คือ เฉลี่ย 3-5 วัน

#### 5. การกำหนดตามประเภทของแขกที่มาพัก

เนื่องจากสถานที่ตั้งอยู่ในแหล่งพักผ่อนตากอากาศ ที่มีชื่อเสียง และโรงแรมมีบริการด้านการจัดประชุมสัมมนา และจัดเลี้ยงที่สมบูรณ์แบบ การให้บริการของโรงแรม จึงเป็นแบบ TOURIST & BUSINESS HOTEL

### 2.2.2 มาตรฐานของโรงแรม

เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว มีบริการต่าง ๆ มากมาย บริการห้องจัดเลี้ยงสำหรับนักธุรกิจ ซึ่งมี ห้องประชุมทั้งหมด 4 ห้อง , กิตติาคาร, คลับ , ห้อง ballroom , pool bar ห้องพักจำนวนกว่า 200 ห้อง , สระว่ายน้ำ , health club เป็นโรงแรมที่ให้บริการ ทั้ง นักท่องเที่ยว และ นักธุรกิจ ทั้งชาวไทย และต่างประเทศ รวมไปถึงองค์กรธุรกิจที่มาใช้บริการในการจัดสัมมนาและจัดเลี้ยงเป็นโอกาสๆไป

### 2.2.3 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

กลุ่ม นักธุรกิจ ชาวไทยและต่างประเทศ นอกเหนือจากนโยบายด้านการตลาดในด้านห้องพัก ทางโรงแรมจึงมีนโยบายการแสวงหา เจาะกลุ่มเป้าหมายด้านการจัดเลี้ยงประชุมสัมมนา ของบุคลากรหน่วยงานราชการ และบริษัทต่างๆ ด้วย เนื่องจากปัจจุบันหน่วยงานต่างๆ หันมาให้ความสนใจและมีการจัดประชุมสัมมนาออกสถานที่ โดยเฉพาะในต่างจังหวัดมากขึ้น

กลุ่ม นักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่มาเป็นกรุ๊ปทัวร์ รองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้เพราะจะใช้เวลาพักในโรงแรมนาน 5 วันขึ้นไป แล้วแต่ฤดูกาลท่องเที่ยว และเทศกาลสำคัญ ๆ เป็นกลุ่มลูกค้าผู้ต้องการมาสัมผัสกับธรรมชาติและ ศิลปวัฒนธรรมไทย

กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างประเทศ ที่มาเป็นครอบครัว หรือมาเดี่ยวๆ หรือมาเป็นคู่ มาเพื่อพักผ่อนในช่วงสุดสัปดาห์ ทางโรงแรมมีนโยบายที่จัดแคมป์ สำหรับเด็กๆ ที่มากับครอบครัวในช่วงปิดเทอม ที่เรียกว่า CAMP HYATT สำหรับให้เด็กๆทำกิจกรรมต่างๆร่วมกัน เพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีของผู้ที่เข้าร่วมแคมป์ และทำให้เด็กๆได้ใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่น และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เป็นแรงจูงใจให้สำหรับกลุ่มลูกค้าที่มาเป็นครอบครัวมาใช้บริการของโรงแรมมากขึ้น

### 2.2.4 การบริหารโรงแรม

เนื่องด้วยธุรกิจโรงแรมเป็นธุรกิจที่ขายบริการซึ่งต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกไว้คอยบริการลูกค้าอย่างครบวงจร และต้องให้บริการลูกค้าด้วยอัธยาศัยไมตรีอันดี คือการที่มีพนักงานที่มีคุณภาพไว้คอยบริการอย่างทั่วถึงไม่ว่าจะเป็นช่วงการบริการในเวลากลางวัน กลางคืน หรือวันหยุด ทั้งในช่วงเทศกาลต่าง ๆ ของแต่ละปี ทางโรงแรมจะจัดให้มีเทศกาลต่าง ๆ เพื่อเป็นการดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมลูกค้าชาว

ต่างประเทศให้เข้าใจถึงขนบธรรมเนียมประเพณีของคนไทย การจัดงานต่าง ๆ เหล่านี้จะช่วยให้บรรยากาศของ  
โรงแรมมีความคึกคักมากขึ้น

ดังนั้นทางโรงแรมจึงตระหนักดีว่าการบริการที่ดีเป็นหัวใจสำคัญของโรงแรม การที่จะมีพนักงานที่ดีได้  
ต้องอาศัยการคัดเลือกผู้ที่มีคุณภาพเท่านั้น และทางโรงแรมก็ให้การสนับสนุนการฝึกอบรมตามมาตรฐานที่ดี  
เมื่อมาประกอบกันเข้ากับสภาพความพร้อมอันได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวกซึ่งจัดไว้ได้อย่างครบถ้วน ก็ย่อมจะ  
เป็นหลักประกันที่จะทำให้เกิดความมั่นใจได้ว่า โรงแรมแห่งนี้จะสามารถสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้าผู้มา  
ใช้บริการ จนลูกค้าจะต้องกลับมาใช้บริการอีกครั้ง

แผนการบริหารโรงแรม แบ่งได้เป็น 3 ส่วน ได้แก่

1. การบริหารงานทั่วไป
  2. การบริหารทางด้านการตลาด
  3. การบริหารทางด้านการเงิน
1. การบริหารทั่วไป แบ่งเป็น
    - 1.1 ทางด้านห้องพัก
    - 1.2 ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม
    - 1.3 ทางด้านการบริการทั่วไป
    - 1.4 ทางด้านการบำรุงรักษา
    - 1.5 ทางด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล
  2. การบริหารทางด้านการตลาด แบ่งเป็น
    - 2.1 ทางด้านการตลาด
    - 2.2 ทางด้านการขาย
    - 2.3 ทางด้านการประชาสัมพันธ์
  3. การบริหารงานทางด้านการเงิน แบ่งเป็น
    - 3.1 ทางด้านการเงิน
    - 3.2 ทางด้านการบัญชี
    - 3.3 ทางด้านการควบคุมการให้สินเชื่อแก่ลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 3

## การศึกษาพฤติกรรม

### 3.1 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

3.1.1 ประเภทของผู้ใช้อาคารโรงแรมของโครงการ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท

1. ผู้ให้บริการ ได้แก่ เจ้าหน้าที่และพนักงาน ที่อำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในโรงแรม
2. ผู้รับบริการ ได้แก่ ผู้ที่เข้ามาในอาคารโรงแรม เพื่อเข้ามาใช้บริการทั้งในด้านการพักอาศัย หรือ มาพักผ่อน มาธุรกิจติดต่อกธุรกิจ รับประทานอาหาร มาใช้บริการจัดเลี้ยงของโรงแรม และบริการอื่นๆ

- ผู้มาพัก GUEST
- ผู้มาใช้บริการร่วม VISITOR

### 3.1.2 ศึกษาพฤติกรรมผู้ให้บริการ

#### พฤติกรรมผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ สามารถแยกได้เป็น 3 ประเภทดังนี้

#### 1. ฝ่ายบริหาร หรือ เจ้าหน้าที่ระดับสูง

คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร ของโรงแรม เช่น ผู้จัดการ ผู้ช่วยจัดการแผนกต่างๆ

เวลาทำงาน 8.00 น. – 21.00 น.

เวลาพัก 12.00 น. – 13.00 น. และ 18.00 น. – 18.30 น.

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรม จอดรถในที่จัดไว้ให้เฉพาะ ตอกบัตรเพื่อลงเวลาทำงาน ไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่และปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงานจึงไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับแล้วจึงเดินทางกลับ

#### 2. เจ้าหน้าที่

คือบุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำของโรงแรม เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพัก แคชเชียร์ เจ้าหน้าที่เหล่านี้จะทำงานอยู่ใน FRONT OF THE HOUSE ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ

เวลาทำงาน แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

- ทำงานเป็นผลัด 8.00 น. – 16.00 น.

14.00 น. – 22.00 น.

20.00 น. – 4.00 น.

2.00 น. – 10.00 น. (แต่ละผลัดเหลื่อมกัน 2 ชม. เพื่อให้มีขอมงานได้ต่อเนื่อง)

- ทำงานไม่เป็นผลัด 8.00 น. – 17.00 น.

เวลาพัก ผลัดกันไปพัก

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึง ลงเวลาทำงานที่ TIME KEEPER ไปยังห้องแต่งตัว LOCKER RM. เพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็น แบบฟอร์มของโรงแรม แล้วไปยังส่วนที่ต้องปฏิบัติหน้าที่ ปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงาน ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงาน แล้วเดินทางกลับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. ลูกจ้าง หรือ พนักงานบริการ

คือ พนักงานทั่วไป พนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานส่วนนี้จะอยู่ในส่วน BACK OF THE HOUSE

เวลาทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตามเวลาบริการส่วนที่ตนเองทำงานอยู่

พฤติกรรม เดินทางมาถึง ลงเวลาที่ TIME KEEPER ไปเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของโรงแรมยังห้อง ล็อบบี้ของพนักงาน เดินทางไปยังส่วนที่ตนปฏิบัติหน้าที่อยู่ ทำงานจนหมดเวลาทำงาน ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงานแล้วเดินทางกลับ

#### 3.1.3 พฤติกรรมผู้รับบริการ

สามารถแยกประเภทของผู้รับบริการ ตามประเภทและความประสงค์ของการเข้าใช้บริการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 1. แยกที่มาพัก ซึ่งแบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ดังนี้

E.I.T. เป็นแขกที่เดินทางมาเอง หรือ มาเป็นครอบครัว หรือ เป็นนักธุรกิจที่มาติดต่อธุรกิจในบริเวณนั้น

เวลาที่เข้ามาใช้ เวลาไม่มีกำหนดตายตัว อาจขึ้นกับเวลาของเครื่องบินหรือยานพาหนะอื่น ๆ

การเดินทาง รถส่วนตัว , รถแท็กซี่, รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึง จะหาที่จอดรถ ลงจากรถ แล้วเดินสู่บริเวณ LOBBY เพื่อติดต่อห้องพัก อาจนั่งพักผ่อนบริเวณที่พักคอย หรือ LOBBY LOUNGE สักครู่ แล้วขึ้นไปพักผ่อนในห้องพัก อาจอาบน้ำ หรือดูทีวี หรือสั่งของว่างมารับประทาน หรือออกจากห้องพักมาใช้บริการในส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น รับประทานอาหาร, ฟังเพลง, ว่ายน้ำ ฯลฯ และพักค้างคืนในห้องพักของโรงแรม

G.I.T. เป็นนักท่องเที่ยวที่ร่วมกลุ่มเดินทางกันมาเอง ประมาณ 7 - 15 คน โดยส่วนใหญ่จะมีการจองห้องพักล่วงหน้า

เวลาที่เข้ามาใช้ ไม่มีกำหนดตายตัว ขึ้นกับเวลาที่มาถึง เวลารถไฟ พาหนะอื่น ๆ

การเดินทาง โดยรถส่วนตัว, รถรับจ้าง, รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อลงจากรถจะเข้าสู่ LOBBY ตัวแทนกลุ่มจะเป็นผู้มาติดต่อห้องพักซึ่งได้จองไว้ก่อนล่วงหน้าแล้ว ส่วนคนอื่น ๆ จะนั่งพักผ่อน คอยอยู่ในบริเวณ LOBBY, LOBBY LOUNGE เมื่อติดต่อแล้วก็จะนำกุญแจมาแจกแก่คนในกลุ่มเพื่อแยกย้ายเข้าห้องพักของแต่ละคน เพื่อไปพักผ่อน และใช้บริการอื่นของโรงแรมต่อไป

GROUP TOUR เป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม ๆ 15 – 30 คน โดยผ่านทาง TOUR AGENCY

เวลาที่เข้ามาใช้ ขึ้นอยู่กับเวลารถทัวร์ และเวลาเครื่องลง

การเดินทาง รถทัวร์ภายในประเทศ ในกรณีที่เดินทางท่องเที่ยวต่อมาที่อื่น รถของโรงแรมที่จัดไปรับจากสนามบิน รถของบริษัททัวร์ที่มีการติดต่อล่วงหน้าไว้

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม แขกทั้งหมดจะตรงเข้าสู่ LOBBY เพื่อนั่งพักผ่อนรับเครื่องดื่มที่ทางโรงแรมเตรียมไว้บริการ โกดซ์ของ GROUP TOUR จะทำหน้าที่ติดต่อและลงทะเบียนห้องพัก เมื่อเรียบร้อยแล้วนำกุญแจมาแจกแก่ลูกทัวร์ เพื่อแยกย้ายกันไปพักผ่อนตามห้องของตน ซึ่งจะใช้เวลาติดต่อประมาณ 10 – 20 นาที หลังจากพักผ่อนแล้ว จะมีการนัดเวลาเพื่อมาร่วมกิจกรรมต่าง ๆ เช่น รับประทานอาหาร หรือออกไปเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง

COMMERCIAL เป็นลูกค้าที่ใช้บริการพักค้างคืน ในการเดินทางมาติดต่อธุรกิจ หรือ ประชุมต่าง ๆ อาจมีการจองห้องพักล่วงหน้าหรือไม่ก็ได้ ยกเว้นการจัดการประชุมสัมมนาในโรงแรมจะมีการจองล่วงหน้า

การเดินทาง โดยรถส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม จะเข้าสู่ LOBBY เพื่อติดต่อห้องพักและบริการโทรศัพท์ ฯลฯ มักจะกลับเข้ามาพักผ่อนในตอนกลางคืน และ ออกไปติดต่อธุรกิจในตอนกลางวัน หรืออาจใช้โรงแรมเป็นสถานที่นัดพบในการติดต่อธุรกิจก็ได้

## 2. ผู้มาใช้บริการร่วม

อาจมาเป็นบุคคลเดียว หรือ มาเป็นกลุ่มก็ได้ สามารถแบ่งเป็นประเภทๆได้ 4 ประเภท คือ

- ผู้ใช้บริการด้านการประชุมสัมมนา
- ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ
- ผู้ใช้บริการซื้อของ รับประทานอาหาร พักผ่อนหย่อนใจ
- ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรม

### 2.1 ผู้มาใช้บริการด้านการประชุมสัมมนา

การเดินทาง โดยรถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม ต้องมีการติดต่อจองสถานที่ล่วงหน้า เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่ไว้ให้ ผู้ใช้บริการเข้าถึงโรงแรมอาจผ่าน LOBBY หรือตรงเข้าสู่ห้องประชุมเลยก็ได้ มีการประชุมสัมมนาตามที่กำหนด อาจมีการจัดเตรียมเครื่องดื่มของว่างหรืออาหารไว้บริการตามความต้องการของผู้จองสถานที่ และเมื่อเสร็จสิ้นการประชุมก็เดินทางกลับ หรือ บางส่วนอาจจองห้องพักของโรงแรมเป็นที่พักค้างคืนด้วย

2.2 ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยง อาจเป็นบุคคลจากภายนอก หรือ เป็นแขกที่มาพักในโรงแรม ทำการจองสถานที่ล่วงหน้าเพื่อให้เป็นที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ

การเดินทาง รถมอเตอร์ไซด์,  
พฤติกรรม เมื่อมีการจองห้องพักและแจ้งความประสงค์แก่ทางโรงแรมเป็นการล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่ และอาหารตามสั่ง ผู้ใช้บริการเดินทางมาถึงโรงแรมสามารถเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงโดยผ่าน โถงต้อนรับ LOBBY หรือไม้ก็ได้ เริ่มงานตามกำหนดเวลา เมื่อเสร็จสิ้นการจัดเลี้ยงก็จะเดินทางกลับ หรือ ผู้ใช้บริการบางส่วนอาจจองที่พักไว้ในโรงแรมด้วย หรือถ้าเป็นแขกที่พักในโรงแรมก็จะเข้าพักในห้องพักรวมของโรงแรม

### 2.3 ผู้ใช้บริการซื้อของ รับประทานอาหาร พักผ่อนหย่อนใจ

การเดินทาง โดยรถมอเตอร์ไซด์ หรือ รถรับจ้าง รถประจำทาง  
พฤติกรรม การเดินทางมาถึงโรงแรม แล้วเข้าสู่บริการต่าง ๆ ตามความต้องการ เช่น ร้านขายของที่ระลึก (RETAIL SHOP) , ภัตตาคาร (RESTUARANT) คอฟฟี่ชอป (COFFEE SHOP) , โถงนั่งเล่น (LOUNGE) , สระว่ายน้ำ เป็นต้น และเมื่อเสร็จสิ้นภารกิจแล้วจึงเดินทางกลับ

### 2.4 ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรม

การเดินทาง โดยรถมอเตอร์ไซด์ รถรับจ้าง  
พฤติกรรม บุคคลที่เข้ามาติดต่อกับแขกที่พักในโรงแรม อาจจะใช้โทรศัพท์ เพื่อโทรไปหาแขกที่ห้องพัก เพื่อนัดพบ หรือถามที่เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ ให้ติดต่อให้จากนั้นมานั่งคอยที่ โถงต้อนรับ (LOBBY), โถงนั่งเล่น (LOBBY LOUNGE), คอฟฟี่ชอป (COFFEE SHOP) ภายในโรงแรม หลังจากนั้นมีการปรึกษาพูดคุยธุรกิจ และสิ่งเครื่องตุ้ม นึ่งพักผ่อน แล้วจึงกลับ

## **3.2 การศึกษาพฤติกรรมในส่วบริการต่าง ๆ ของโรงแรม**

### **1. การศึกษาพฤติกรรมภายในบริเวณโถงต้อนรับ (LOBBY)**

- ก. ผู้ให้บริการ บริเวณ FRONT DESK มีการทำงาน 4 ผลัด
- ผลัด 1 ตั้งแต่ 8.00 น. – 16.00 น.
  - ผลัด 2 ตั้งแต่ 14.00 น. – 22.00 น.
  - ผลัด 3 ตั้งแต่ 20.00 น. – 04.00 น.
  - ผลัด 4 ตั้งแต่ 02.00 น. – 10.00 น.

ประกอบด้วย

## 1. แผนกทะเบียน (REGISTRATION)

### หน้าที่

ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก CHECK IN - CHECK OUT

### บทบาทและกิจกรรม

1. ยืนยันประจำตำแหน่งในส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า กล่าวต้อนรับและแจ้งชนิดห้องพักแก่แขก
2. เช็คน้ำห้องว่างให้แขก โดยตรวจดู คอมพิวเตอร์ที่เคาน์เตอร์
3. ทำการลงทะเบียนการเข้าพัก CHECK - IN ให้แก่แขก โดยให้แขกเซ็นชื่อ , ที่อยู่ , วัน , เดือนปี , เกิด , สัญชาติ , อาชีพ , การทำงาน , ใบสำคัญประจำตัวต่างด้าว บัตรประชาชน ลงในใบกรอก "บัตรจดนามผู้เข้าพัก" ระยะเวลา และ การเลิกพักในเวลาใด , วันใด
4. เมื่อแขกเซ็นชื่อแล้ว พนักงานจะทำการกรอกตัวเลขที่แขกไม่ได้กรอกขอใบสำคัญ เช่น พาสปอร์ต หรือ บัตรประชาชน เพื่อให้ถูกต้อง
5. จากนั้นหยิบกุญแจให้แก่แขก แล้วบอกว่าห้องอยู่ที่ไหน อยู่ปีกไหนของตึก ชั้นไหน ลิฟต์ตัวไหน
6. ในกรณีเป็นกรุปทัวร์ ไกด์ จะทำหน้าที่ทั้งหมดแทนแขก
7. กรณีแขกของห้องพักไว้แล้ว พนักงานจะทำการตรวจเช็คกับคอมพิวเตอร์ จากนั้นให้บัตรจดนามผู้พักแขก การกรอกข้อความ ทบทวนกับ คอมพิวเตอร์ อีกครั้งเพื่อกันความผิดพลาดแล้วให้กุญแจแขก บอกตำแหน่งของห้อง
8. เมื่อทำการลงทะเบียนเข้าพัก CHECK - IN เรียบร้อยแล้วจะนำไปบันทึกรหัสคอมพิวเตอร์ เพื่อทำสถิติและนำไปเช็คกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้นออกบิลล์ห้องพักแขกและนำไปส่งแคชเชียร์เพื่อคิดจำนวนเงินอีกที
9. ทำการลงรายการประจำวัน ว่ามีแขกมาพักจำนวนเท่าใด
10. โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้าน เพื่อติดต่อว่าแขกเข้าห้องไหนจะได้จัดเตรียมความพร้อม, เครื่องดื่ม และของตกแต่งจำพวกดอกไม้ และต่อสายโทรศัพท์ให้เรียบร้อย เพื่อบริการแขกอย่างเรียบร้อย
11. ในกรณีที่แขกจะย้ายห้อง ทำการเช็คว่างห้องไหนว่าง จากนั้นรับกุญแจคืน และให้กุญแจใหม่แก่แขก และทำการป้อนข้อมูลเข้าคอมพิวเตอร์ จากนั้นนำไปเปลี่ยนห้องให้แก่แคชเชียร์ และแผนกแม่บ้าน แผนกโอปอเรเตอร์ จะได้ทำการต่อสายโทรศัพท์และตกแต่งห้องใหม่
12. ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับ แขกที่มาติดต่อ บุคคลทั่วไป
13. กรณีที่อุปกรณ์บริเวณ เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า FRONT DESK เสียหาย ติดต่อแผนกช่างให้ทำการซ่อมแซม
14. เมื่อแขกออกไปธุระข้างนอก จะเอากุญแจมาคืน ฝากไว้ที่เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าพนักงานก็จะนำไปใส่ในช่องเสียบกุญแจ KEY RACK ในกรณีที่ใช้กุญแจอิเล็กทรอนิกส์ระบบบัตรคอมพิวเตอร์เก็บกุญแจไว้ในช่องภายในลิ้นชัก ตามเดิม เมื่อแขกกลับมาก็จะขอกุญแจคืนได้

**ปัญหาที่เกิด** คือ มีการติดต่อกันตลอด 24 ชั่วโมง โดยเฉพาะเวลากลุ่มทัวร์มาลงทะเบียน จะเกิดความสับสนวุ่นวายมาก

**ควรแก้ไขปัญหา** ควรเว้นพื้นที่ที่โดยรอบเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ให้มีพื้นที่ว่างไม่น้อยกว่า 6.1 เมตร ( ตามมาตรฐานของหนังสือ HOTEL PLANING AND DESIGN) และจัดให้มีที่นั่ง

บริเวณ LOBBY & LOBBY LOUNGE เพียงพอสำหรับจำนวนคนเฉลี่ยในกรู๊ปทัวร์ที่มาลงในแต่ละครั้ง

## 2. แผนกประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)

**หน้าที่** ให้ข่าวสารและตอบคำถามแก่แขก

### **บทบาท**

1. ต้อนรับแขก และผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
2. ตอบข้อซักถาม และให้คำแนะนำแก่แขก
3. แจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว รวมทั้งแนะนำการหาซื้อสินค้า ของที่ระลึกต่างๆ
4. บริการด้านไปรษณีย์ภัณฑ์ และโทรเลข หรือ เทเลกซ์ด้วย

### **กิจกรรม**

1. เมื่อแขกเข้ามาตามปัญหาหรือต้องการข้อมูลการท่องเที่ยวก็จะคอยตอบในตำแหน่งเคาน์เตอร์ที่ยืนอยู่ อาจจะแจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวและสถานที่ซื้อของ หรือ แผนที่ต่างๆ
2. เมื่อมีผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรมก็จะแจ้ง ชื่อ นามสกุล ให้แก่ พนักงาน แล้วพนักงานจะไปตรวจเช็คที่ information ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามลำดับตัวอักษร และหมายเลขห้องพัก
3. ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยง แขกที่ไม่ทราบตำแหน่งห้องก็จะมาสอบถาม ก็ต้องคอยบริการแก่แขกด้วย
4. มีตารางราคาห้องพัก โบรชัวร์ต่างๆ คอยบริการแก่แขกที่ต้องการทราบรายละเอียด
5. โทรศัพท์ติดต่อแผนกต่างๆ
6. รับผิดชอบจากบุรุษไปรษณีย์ ทำการแยกชื่อ ห้อง แล้วนำไปเสียบไว้ที่ KEY RACK ตรงบริเวณลงทะเบียน
7. พนักงานจะรับข้อความที่แขกต้องการส่งเทเลกซ์ไปยังห้องเทเลกซ์และรับข้อความที่ส่งมาโดยเทเลกซ์ให้แก่แขกทางช่อง KEY RACK พนักงานฝ่ายทะเบียนจะเป็นผู้นำให้แก่แขกเมื่อแขกมารับกุญแจ

**ปัญหาที่เกิด** ฝ่าย INFORMATION ต้องทำงานควบคู่ 2 ตำแหน่ง คือ ทั้งบริการ ด้านข่าวสารและเป็นจ่ายไปรษณีย์โทรเลขด้วย ทำให้มีความสับสนในหน้าที่และบาทที่ยุ่งยากในกรณีที่แขกมาใช้บริการพร้อมกัน ซึ่งมีคนบริการเพียง 1 คน จึงควรแยกออกจากกัน ให้เป็นคนละหน้าที่จะได้ไม่เกิดการสับสน

## 3. แผนกการเงิน (FRONT CASHIER)

**หน้าที่** เก็บค่าบริการต่างๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม และแลกเปลี่ยนเงินให้แก่แขก

### **บทบาท**

1. รับบิลล์ จากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
2. คิดเงินค่าห้องของแขกทุกวัน ขระแขกยังพักอยู่โรงแรม
3. เช็คไปยังแผนกต่างๆว่าแขกได้เข้ามาใช้บริการอะไรบ้างเป็นจำนวนเงินเท่าใด
4. CHECK OUT ให้แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5. แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

### กิจกรรม

1. รับบิล จากแผนกทะเบียนเมื่อแขก CHECK IN แล้วเจ้าหน้าที่ทะเบียนจะออกบิล ห้างพักนำมาให้ฝ่ายแคชเชียร์นำมาจัดเข้าแฟ้ม ซึ่งจะจัดเรียงลำดับรายชื่อห้องพัก
  2. พนักงานแคชเชียร์จะนำบิล ดังกล่าวของห้องเข้าเช็คทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน เมื่อแขกมา CHECK OUT พนักงานแคชเชียร์จะโทรถามพนักงานแม่บ้าน MAID ที่อยู่ตามชั้นที่แขกพักห้องนี้ชื่อนี้ ได้สั่งอาหารและเครื่องดื่มอะไรบ้าง จะได้ทำการออกบิล และโทรไปตามโอเปอเรเตอร์ว่า แขกห้องนี้โทรศัพท์กี่ครั้งและโทรไปเช็คหน่วยบริการอื่นๆ ว่าแขกใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำบิลที่ฝ่ายทะเบียน ออกให้นำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้งหมด
  3. รับเงินค่าบริการจากแขก
  4. เช็คยอดเงินได้รับไปยังแผนกบัญชี
  5. ถ้าแขกที่มาใช้บริการ มีความต้องการแลกเปลี่ยนเงินตราในสกุลต่างๆ มาเป็นเงินสกุลดอลลาร์สหรัฐ หรือ สกุลเงินบาท ก็จะต้องทำการแลกเปลี่ยนให้อัตราแลกเปลี่ยน มีบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินติดไว้ให้แขกดู
  6. จะต้องมีที่เก็บเงิน จำนวนสกุลต่างๆ อย่างเป็นหมวดหมู่และเป็นสกุลด้วย
- ปัญหาที่เกิด

1. การแยกฝ่ายแลกเปลี่ยนเงินตราออกจากฝ่าย FRONT CASHIER เนื่องจากการรับผิดชอบมีมากอยู่แล้ว การแลกเปลี่ยนอาจจะสับสนบัญชีอาจปะปนกับเงินจ่ายค่าบริการห้องพักด้วย
2. ผู้ที่มาแลกเปลี่ยนเงินจำเป็นจะต้องมีความรับผิดชอบ และมีความชำนาญในการแลกเปลี่ยน เงินตราสกุลต่างๆด้วย

## 4. แผนกรับฝากของมีค่า (SAVE DEPOSIT)

หน้าที่ เก็บของมีค่าของแขก

บทบาท 1. อยู่ในตำแหน่งเคาน์เตอร์

2. รับฝากของมีค่าของแขก

กิจกรรม 1. รับของมีค่าจากแขก เมื่อแขกนำมาฝาก

2. เก็บของมีค่าอย่างระมัดระวัง

3. คืนของแก่แขกเมื่อแขกมารับคืน

ปัญหาที่เกิด ควรมีที่เก็บของอย่างพอเพียงและบางที่ไม่อาจจะรับของที่มีขนาดใหญ่ได้ เนื่องจากความไม่สะดวกในการเก็บ

การแก้ไขของโครงการ โรงแรมจัดเตรียมห้อง เก็บ สัมภาระ (BAGGAGE ROOM) อยู่บริเวณ

โถงต้อนรับด้านหน้า และจัดให้มีส่วนรับฝากของมีค่า เป็นห้องอยู่ด้านข้าง เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK) โดยถ้าแขกฝากของขนาดใหญ่ในระยะเวลาสั้น จะเก็บไว้ในห้องเก็บสัมภาระ แต่ถ้าเป็นของมีค่าขนาดเล็กๆ และฝากไว้ไม่นาน ก็จะเก็บไว้ในเซฟ ในห้องที่อยู่ด้านข้างเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5. หัวหน้าพนักงานขนส่งสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

**หน้าที่** ควบคุมดูแลการทำงานของพนักงานขนส่งสัมภาระ BELL BOY

**บทบาท**

1. ควบคุมการทำงานของพนักงานขนส่งสัมภาระ(Bell boy) ให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด
7. ถ้าแขกมากหรือมีกระเป๋าเครื่องใช้จะต้องช่วยพนักงานขนส่งสัมภาระ ด้วย
8. รับโทรศัพท์ที่มาถึงแขกและสั่งให้ BELL BOY ไปตามแขกมารับโทรศัพท์

**กิจกรรม**

1. นั่งทำงานอยู่บริเวณ เคาน์เตอร์
2. ควบคุมการทำงานของ Bell boy กรณีที่แขกมามาก อาจจะต้องช่วยขนของ
3. กรณีที่แขก CHECK OUT แล้วมีจุดประสงค์จะฝากของไว้ พนักงานจะต้องออกตัวให้แขก และเช็คว่าแขกมี บิล (CHECK OUT ) เรียบร้อย แล้วหรือยัง จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บใน (BAGGAGE ROOM)
4. คอยรับโทรศัพท์บริเวณเคาน์เตอร์ เมื่อแขกต้องการให้คนขึ้นไปขนกระเป๋าบนห้องพัก เพื่อจะ CHECK OUT จะออกคำสั่งให้ bell boy ขึ้นไปขนกระเป๋า หรือถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขก จะให้ bell boy ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์ สำหรับกรณีแขกมาที่ตัวจะมีตารางอยู่บริเวณเคาน์เตอร์ เขียนชื่อกระเป๋าของแขกพร้อมทั้งเวลาเข้าพัก และเวลาออก (CHECK IN AND CHECK OUT)

## 6. พนักงานขนส่งสัมภาระ (BELL BOY)

**หน้าที่** บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้แก่แขก

**บทบาท**

1. ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ลงทะเบียนเข้าพัก (CHECK IN) แล้วไปยังห้องพักแขก
2. ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ CHECK OUT แล้วไปที่รถของแขก
3. ตามแขกรับโทรศัพท์ที่มาถึงแขก

**กิจกรรม**

1. อยู่ประจำบริเวณประตูทางเข้า
2. คอยออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมายังเคาน์เตอร์เพื่อลงทะเบียนเข้าพัก CHECK IN
3. นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก
4. รับคำสั่งจากหัวหน้าพนักงานขนส่งสัมภาระ BELL CAPTAIN ว่าห้องไหน CHECK OUT แล้วขึ้นไปขนกระเป๋าและสัมภาระของแขกลงมา
5. เมื่อแขกCHECK OUT แล้วส่งของสัมภาระไปยังรถของแขก
6. กรณีแขกฝากกระเป๋าจะไปเก็บไว้ใน ห้อง BAGGAGE ROOM และทำบัตรให้เพื่อแสดงความสะดวกในการรับคืน
7. ถ้ามีโทรศัพท์ถึงแขก จะต้องเป็นผู้ไปตามแขกให้มารับโทรศัพท์

## 7. แผนกรับจองห้องพัก (RESERVATION)

**หน้าที่** รับจองห้อง

**บทบาท**

1. คอยรับความประสงค์แขกว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าใด แบบไหน
2. กรณีเป็นกรุปทัวร์จะคอยตรวจสอบแผนกทะเบียนว่ามีห้องพักเพียงพอหรือไม่

**กิจกรรม**

1. คอยรับโทรศัพท์หรือแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่ามีความต้องการห้องพักขนาดและจำนวนเท่าใด
2. ตรวจสอบเช็คกับฝ่ายทะเบียนแล้วแจ้งแก่ผู้จองว่ามีห้องหรือไม่
3. เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้ว จะทำบัตรจองห้องให้แก่แขก และมีสำรองอีก ก็ส่งไปยังฝ่ายทะเบียนเพื่อรองรับการมาของแขกอีก

### ข. ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการในโถงต้อนรับ LOBBY แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

#### 1. แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

ประเภทของผู้เข้ามาพักมีหลายเชื้อชาติ ได้แก่ อเมริกา, ฝรั่งเศส, ยุโรป, ญี่ปุ่น, สิงคโปร์, ฮองกง และคนไทย โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักธุรกิจ และ นักท่องเที่ยว

**หน้าที่** เป็นแขกของโรงแรม

**บทบาท** ปฏิบัติตามกฎหมายที่โรงแรมวางไว้

**กิจกรรม**

1. แขกจะลงมาจากรถเข้าประตูใหญ่ อาจจะนั่งพักตรงบริเวณนั่งพักคอยของโถงต้อนรับ สักครู่ แล้วจึงลงทะเบียนเข้าพัก เมื่อรับกุญแจแล้วก็ตรงไปยังห้องพัก
2. กรณีที่มาหลายคน อาจจะนั่งรอพัก บางทีอาจจะไปรอบริเวณ LOBBY LOUNGE ด้วย
3. กรณีที่มากรุปทัวร์ไกด์ หรือ หัวหน้ากรุปจะเป็นผู้ทำหน้าที่ลงทะเบียน แล้วค่อยนำเอากุญแจมาให้ลูกทัวร์
4. แขกอาจจะใช้พื้นที่บริเวณ LOBBY เป็นที่ประชุมพบปะกัน ของทัวร์ที่มาด้วยกัน

#### 2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในโรงแรม

**หน้าที่** แขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

**บทบาท**

1. เข้ามาในบริเวณ โถงต้อนรับ LOBBY เพื่อนั่งรอพบแขกของโรงแรม หรือ นั่งรอ พบกับบุคคลที่นัดหมายไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ปฏิบัติตามกฎหมายหรือระเบียบที่โรงแรมวางไว้

**กิจกรรม**

1. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพบแขกที่พักในโรงแรมหลังจากโทรศัพท์ขึ้นไปยังห้องพักแขกแล้วก็นั่งรออยู่บริเวณ โถงต้อนรับ LOBBY หรือ โถงนั่งเล่น LOBBY LOUNGE
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอในบริเวณ LOBBY LOUNGE เพื่อจะรอเข้าไปยังงานเลี้ยงสังสรรค์ หรือประชุมในห้องที่จัดงานเลี้ยง หรือห้องบริการอื่นๆ
3. บุคคลภายนอกที่เข้ามานั่งพักรอในบริเวณ LOBBY เพื่อที่จะติดต่อธุรการงานกับบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่ทำงานในบริเวณโรงแรม
4. บุคคลภายนอกที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงแรมจะตรงเข้าไปยังห้องอาหารเลย หรืออาจจะนั่งรอในบริเวณ LOBBY ก็ได้

**2. การศึกษาพฤติกรรมภายในโถงนั่งเล่น (LOBBY LOUNGE)**

บริการเวลา 8.00 ถึง 24.00 น.

บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มทุกชนิด

ก. ผู้ให้บริการ ทำงาน 2 ผลัด ๆ ละ 4 คน  
ตั้งแต่เวลา 8.00 น. – 16.00 น.  
16.00 น. – 24.00 น.

ประกอบด้วย

**1. BARTENDER**

จำนวน 1 คน

**หน้าที่**

ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

**บทบาท**

1. ตอบรับรายการจากพนักงานบริการ (WAITRESS)

2. ผสมเครื่องดื่มหรือจัดอาหารว่าง

**กิจกรรม**

1. รับรายการจากพนักงานบริการแล้วนำไปเสิร์ฟได้

2. จัดรายการตามที่สั่ง

3. วางไว้บนเคาน์เตอร์ พนักงานจะนำไปส่งให้แก่แขก

4. พนักงานจะนำบิลวางไว้ 1 ใบ เก็บไว้ที่แคชเชียร์

**2. WAITRESS**

จำนวน 2 คน

**หน้าที่**

ให้บริการแก่แขกที่มานั่งในโถงนั่งเล่น LOBBY LOUNGE

**บทบาท**

1. ให้บริการแก่แขกและดูแลความเรียบร้อยในโถงนั่งเล่น LOBBY LOUNGE

**กิจกรรม**

1. คอยยืนอยู่ในบริเวณ LOBBY LOUNGE เพื่อแขกจะได้สั่งบริการอย่างสะดวก

2. คอยจด รายการ ตามที่แขกสั่ง

3. นำรายการอาหารไปยังเคาน์เตอร์ผสมเครื่องดื่ม

4. นำเครื่องดื่มไปให้แก่แขกและคิดเงินเมื่อแขกจะกลับ

**3. พนักงานคิดเงิน (CASHIER) จำนวน 1 คน**

**หน้าที่**

คิดค่าบริการและเก็บเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- บทบาท**
1. รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน
  2. ดูแลต้อนรับแขก
  3. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ

- กิจกรรม**
1. ต้อนรับแขก นำแขกไปนั่งยังโต๊ะอาหาร
  2. ช่วยเรียกพนักงานบริการ
  3. นำบิลให้แขกเมื่อแขกเรียกเก็บเงิน
  4. ดูแลความเรียบร้อยก่อนเปิดและปิดทุกครั้ง

**3. แคชเชียร์ (CASHIER) จำนวน 1 คน**

**หน้าที่** ดูแลเกี่ยวกับการเงินในห้องอาหาร

- บทบาท**
1. เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ
  2. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน
  3. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน

- กิจกรรม**
1. พนักงานบริการจะนำใบสั่งของแขกมาเทียบหน้าโต๊ะแคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน ส่งบิลให้พนักงานไปเก็บเงิน
  2. ถ้าเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม จะให้พนักงานบริการนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้องพัก นำมาให้แคชเชียร์ เพื่อส่งต่อให้ฝ่ายบัญชี
  3. เมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ
  4. นำบัญชีเลขอนุผู้จัดการและแผนกบัญชี

**4. บาร์เทนเดอร์ (BARTENDER) จำนวน 2 คน**

**หน้าที่** ผลมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

- บทบาท**
1. คอยรับใบสั่งเครื่องดื่มจากพนักงานบริการ
  2. ผลมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

- กิจกรรม**
1. รับรายการจากพนักงานบริการ แล้วนำไปเสิร์ฟที่เคาน์เตอร์
  2. จัดเครื่องดื่ม และอาหารว่างตามสั่ง
  3. วางไว้บนเคาน์เตอร์
  4. พนักงานจะนำบิลมาให้ 1 ใบเก็บไว้ที่แคชเชียร์

**5. พนักงานบริการ (WAITER / WAITRESS) จำนวน 5 คน**

**หน้าที่** บริการเสิร์ฟอาหารให้แก่ผู้รับบริการ

- บทบาท**
1. เข้าทำงานก่อนเปิด บริการ 30 นาที
  2. ลวมเครื่องแบบที่สะอาด เรียบร้อย
  3. ตรวจตราอุปกรณ์ภายในชั้นเก็บของสำหรับบริการ (SERVICE STATION) ให้ครบ
  4. เก็บโต๊ะ เช็ดโต๊ะ จัดโต๊ะให้เรียบร้อยอย่างรวดเร็ว

- กิจกรรม**
1. เข้าประจำหน้าที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่างๆจัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมจะใช้ได้ทันที
  2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย

3. เรียนรู้รายการอาหาร
4. เมื่อแขกเข้ามา คอยบริการกล่าวทักทายแขกช่วย เลื่อนเก้าอี้ให้แขก
5. ถามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเขียนใบสั่งไปให้บาร์เทนเดอร์ เมื่อเลิฟเรียบร้อย ยื่นคอยรับคำสั่งอาหารจากแขกโดยรอจนแขกพร้อม
6. รับคำสั่งและทบทวน รายการอาหาร เขียนใบสั่งไปที่ครัว PANTRY ซึ่งจะมีพนักงานยกออกมาให้ที่ ชั้นวางของ STATION นำไปและส่งให้แขก
7. คอยเติมเครื่องดื่ม เก็บจานอาหาร คอยถามแขกว่าต้องการสิ่งใดเพิ่ม โดยให้บริการอย่างสุภาพตลอดเวลา
8. เก็บโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว ส่งไปยัง PANTRY แล้วถามแขกว่าต้องการอะไรเพิ่มเติมอีก หลังอาหารเสนอรายการของหวาน
9. เมื่อคิดเงินนำบิลจากแคชเชียร์มาให้
10. กล่าวคำขอบคุณเมื่อแขกรับบิล

**ข. ผู้รับบริการ**

1. แขกที่มาพักภายในโรงแรม เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มเล็กๆ
2. บุคคลที่เข้ามาใช้บริการ ได้แก่ บุคคลทั่วไป

**หน้าที่**

เข้ามารับประทานอาหาร ของว่าง และสนทนาพูดคุยกัน

**บทบาท**

1. แต่งกายสุภาพ
2. เข้ามาเลือกที่นั่ง
3. หยิบเมนู สั่งเครื่องดื่มและอาหารกับพนักงานบริการ
4. รับประทานอาหาร สนทนา
5. จ่ายค่าบริการ

**กิจกรรม**

1. เมื่อเข้าในห้องอาหาร พนักงานจะนำไปนั่งโต๊ะตามจำนวนคน
2. สั่งเครื่องดื่ม
3. สั่งอาหารรับประทาน ตามลำดับจากพนักงานบริการ
4. เรียกพนักงานมาเก็บเงินเมื่อจะกลับ
5. รับเงินทอนและออกจาก COFFEE SHOP ไป

**4. การศึกษาพฤติกรรมภายในห้อง THAI RESTAURANT**

บริการเวลา 11.30 – 14.30 น. และ 18.00 – 22.30 น.

**ก. ผู้ให้บริการ**

ทำงาน 2 ผลัด

ตั้งแต่เวลา 11.30 – 14.30 น.

18.00 – 22.30 น.

**ประกอบด้วย**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1. OUTLET MANAGER

<b>หน้าที่</b>	ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายใน THAI RESTAURANT
<b>บทบาท</b>	1. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ 2. ตรวจสอบตราดูแลความเรียบร้อย 3. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ
<b>กิจกรรม</b>	1. คอยต้อนรับและแนะนำแขก 2. ดูแลความเรียบร้อย

## 2. HEAD WAITER

<b>หน้าที่</b>	ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ
<b>บทบาท</b>	1. รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน 2. ดูแลต้อนรับแขก 3. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ
<b>กิจกรรม</b>	1. ต้อนรับแขก พาแขกไปยังที่นั่ง 2. ช่วยเรียกพนักงานบริการ 3. นำบิลมาให้แขกเมื่อเรียกเก็บเงิน 4. ดูแลความเรียบร้อยก่อนเปิดและปิดบริการทุกครั้ง

## 3. CASHIER

<b>หน้าที่</b>	ดูแลเกี่ยวกับการเงินใน THAI RESTAURANT
<b>บทบาท</b>	1. เช็ดยอดเงินแต่ละโต๊ะ 2. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน 3. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน
<b>กิจกรรม</b>	1. พนักงานบริการ จะนำใบสั่งของแขกมาวางหน้าแคชเชียร์ และแคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน ส่งบิลให้พนักงานเก็บเงิน 2. ถ้าเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม จะให้พนักงานบริการนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้องพัก นำมาคืนแคชเชียร์เพื่อนำส่งต่อไปให้ฝ่ายบัญชี 3. เมื่อห้องอาหารปิด รวмыอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ 4. นำบัญชีเสนอผู้จัดการ และแผนกบัญชี

## 4. WAITER / WAITRESS

<b>หน้าที่</b>	บริการเสิร์ฟอาหารแก่แขกที่มาั่งใน THAI RESTAURANT
<b>บทบาท</b>	1. เข้าทำงานก่อนเปิดบริการ 30 นาที 2. ใส่เครื่องแบบสะอาดเรียบร้อย 3. คอยตรวจสอบตราดูแลอุปกรณ์ภายใน SERVICE STATION ให้ครบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ยกอาหารมาเสิร์ฟให้แก่แขก

### กิจกรรม

1. เข้าประจำหน้าที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่างๆจัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมจะใช้ได้ทันที
2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย
3. เรียนรู้รายการอาหาร
4. เมื่อแขกเข้ามา คอยบริการกล่าวทักทายแขกช่วย เลื่อนเก้าอี้ให้แขก
5. ถามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเขียนใบสั่งไปให้บาร์เทนเดอร์ เมื่อเสิร์ฟเรียบร้อย ยืนคอยรับคำสั่งอาหารจากแขกโดยรอจนแขกพร้อม
6. รับคำสั่งและทบทวน รายการอาหาร เขียนใบสั่งไปที่ครัว PANTRY ซึ่งจะมีพนักงานยกออกมาให้ที่ รั้ววางของ STATION นำไปและส่งให้แขก
7. คอยเติมเครื่องดื่ม เก็บจานอาหาร คอยถามแขกว่าต้องการสิ่งใดเพิ่ม โดยให้บริการอย่างสุภาพตลอดเวลา
8. เก็บโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว ส่งไปยัง PANTRY แล้วถามแขกว่าต้องการอะไรเพิ่มเติมอีก หลังอาหารเสนอรายการของหวาน
9. เมื่อคิดเงินนำบิลจากแคชเชียร์มาให้
10. กล่าวคำขอบคุณเมื่อแขกรับบิล

### ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักภายในโรงแรม เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มเล็กๆ
2. บุคคลที่เข้ามาใช้บริการ ได้แก่ บุคคลทั่วไป

#### หน้าที่

เข้ามารับประทานอาหาร ของว่าง และสนทนาพูดคุยกัน

#### บทบาท

1. แต่งกายสุภาพ
2. เข้ามาเลือกที่นั่ง
3. หยิบเมนู สั่งเครื่องดื่มและอาหารกับพนักงานบริการ
4. รับประทานอาหาร สนทนา
5. จ่ายค่าบริการ

### กิจกรรม

1. เมื่อเข้าในห้องอาหาร พนักงานจะนำไปนั่งโต๊ะตามจำนวนคน
2. สั่งเครื่องดื่ม
3. สั่งอาหารรับประทาน ตามลำดับจากพนักงานบริการ
4. เรียกพนักงานมาเก็บเงินเมื่อจะกลับ
5. รับเงินทอนและออกไป

กิจกรรม

1. เข้าประจำหน้าที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ จัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อย พร้อมใช้งาน
2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย
3. เรียนรู้รายการอาหาร
4. เมื่อแขกเข้ามา คอยบริการ กล่าวทักทายแขก ช่วยเลื่อนเก้าอี้ให้แขก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 การศึกษาระบบบริหารดำเนินงานภายในโครงการ

#### 3.3.1 ศึกษาสายงานบริหารและการจัดหน่วยงานภายในโครงการ

ระบบการดำเนินงานของโรงแรม สามารถแบ่งออกเป็นฝ่ายต่าง ๆ ดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร (MANAGEMENT)
2. ฝ่ายบัญชีและการเงิน (CONTROLLER & ACCOUNTING DEPARTMENT)
3. ฝ่ายห้องพัก (ROOM DIVISION)
4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)
5. ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT)
6. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)
7. แผนกงานส่วนย่อย (MINORS DEPARTMENT)

ในแต่ละฝ่ายจะประกอบด้วยพนักงานซึ่งแบ่งหน้าที่และความสัมพันธ์กันดังนี้

#### 1. ฝ่ายบริหาร ( MANAGEMENT )

ประกอบด้วย

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

เจ้าของโรงแรมอาจเป็นบุคคลธรรมดา หรือ ร่วมทุนกันตั้งแต่ 7 คน จัดเป็นรูปบริษัทจำกัด โดยแบ่งทุน ออกเป็นหุ้นที่มีมูลค่าหุ้น ๆ ละเท่ากัน ผู้ถือหุ้นต่างรับผิดชอบจำกัด ถ้าผู้ถือหุ้นบางคนจะแสดงความจำนงรับผิดชอบโดยไม่จำกัด จะต้องเป็นกรรมการบริษัท

ผู้ถือหุ้นทั้งหมดต้องใช้อำนาจของตนผ่านคณะกรรมการของบริษัทด้วยวิธีออกเสียงเพื่อเลือกคณะกรรมการของบริษัทให้เข้ามาจัดการทรัพย์สินต่าง ๆ แทน

เมื่อผู้ถือหุ้นไม่ประสงค์จะเข้าร่วมทุนในโรงแรมต่อไป ก็สามารถนำหุ้นที่ถือไปขายให้บุคคลอื่นต่อได้ การเปลี่ยนสิทธิในการถือหุ้นอย่างเสรี ทำให้โรงแรมที่ก่อตั้งในรูปบริษัทมีอายุไม่จำกัด

##### 1.2 คณะกรรมการโรงแรม (BOARD OF DIRECTOR)

กรรมการ เป็นคณะบุคคลกลุ่มหนึ่งที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม กรรมการของโรงแรมจะมีกี่ คนก็ได้ (กฎหมายไม่ได้ระบุไว้) แต่ควรมีจำนวนพอดี เพื่อทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ การตัดสินใจ ใด ๆ จะต้องทำในที่ประชุมคณะกรรมการ ซึ่งมีประธานกรรมการ (CHAIRMAN OF THE BOARD) เป็น ประธานการประชุม

หน้าที่หลักของคณะกรรมการโรงแรม

- ก. จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญของโรงแรม และคอยแนะนำ ควบคุมพนักงานให้ดำเนินงานตามนโยบายและวัตถุประสงค์
- ข. เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหาร และ พนักงานชั้นสูง ตลอดจน กำหนดเงินเดือนและสิ่งตอบแทนต่างๆ
- ค. ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จลุล่วงไป โดยการมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้แก่ผู้บริหารชั้นสูง และ พนักงานอื่นกระทำแทน
- ง. พยายามรักษาระดับผลกำไรจากการดำเนินงาน และทรัพย์สินต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ของผู้ถือหุ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ก. จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญของโรงแรม และคอยแนะนำ ควบคุมพนักงานให้ดำเนินงานตามนโยบายและวัตถุประสงค์
- ข. เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหาร และ พนักงานชั้นสูง ตลอดจน กำหนดเงินเดือนและสิ่งตอบแทนต่างๆ
- ค. ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จลุล่วงไป โดยการมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้แก่ผู้บริหารชั้นสูง และ พนักงานอื่นกระทำให้แทน
- ง. พยายามรักษาระดับผลกำไรจากการดำเนินงาน และทรัพย์สินต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ของผู้ถือหุ้น

### 1.3 ผู้จัดการโรงแรม (GENERAL MANAGER)

มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบการดำเนินงานทั้งหมดของโรงแรมโดยได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการของ  
โรงแรม

หน้าที่ของผู้จัดการโรงแรม

- ก. ควบคุมดูแลแนะนำการปฏิบัติงานทุกหน่วย ยกเว้นแผนกการเงิน
- ข. ดูแลควบคุมเจ้าหน้าที่ และ พนักงานให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- ค. กำหนดแนวทางและวางแผนการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ
- ง. รายงานเกี่ยวกับการดำเนินกิจการต่าง ๆ ให้คณะกรรมการทราบ

ในโรงแรมขนาดใหญ่ มักมีผู้ช่วย ไม่สามารถบริหารและดำเนินงานได้โดยคนเดียวในแต่ละฝ่าย ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบและปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่าง ๆ กัน เพื่อร่วมดำเนินการให้ประสบความสำเร็จ สามารถแบ่งประเภทของพนักงานได้เป็น 4 ระดับ ดังนี้

1. ระดับผู้จัดการทั่วไป และระดับหัวหน้าฝ่ายหรือแผนกต่าง ๆ  
(GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEADS)
2. ระดับรองและผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายหรือแผนก  
(SUB AND ASSISTANT DEPARTMENT HEADS)
3. ระดับหัวหน้า (SUPERVISOR)
4. พนักงานปฏิบัติงานทั่วไป (GENERAL STAFF)

## 2. ฝ่ายบัญชีและการเงิน (CONTROLLER AND ACCOUNTING DEPARTMENT)

มีหัวหน้าฝ่ายการเงินและกาบัญชี เป็นผู้รับผิดชอบ มีหน้าที่ดังนี้

1. จัดตรวจสอบ และ ควบคุมรายได้ - รายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม
2. จัดทำงบประมาณของโรงแรม
3. ควบคุม และบันทึกรายงานบัญชี รวมทั้งทรัพย์สินต่าง ๆ ทุกประเภท
4. ควบคุมและปรับปรุงราคาของอาหารและเครื่องดื่มให้เหมาะสม
5. ควบคุมการทำงาน ,การจ่ายค่าแรง, การจ่ายค่าทำงานครั้งแรกแก่พนักงาน

ภายในฝ่ายสามารถแบ่งตามหน้าที่ใหญ่ ๆ ได้เป็น 4 แผนก คือ

- ก. แผนกบัญชี มีหน้าที่
  - สอบ ควบคุมรายได้และรายจ่ายทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ควบคุมด้านสวัสดิการของพนักงาน
- ควบคุมชั่วโมงการทำงาน การจ่ายค่าแรง การจ่ายค่าทำงานล่วงเวลา

ข. แผนกบิลล์ มีหน้าที่ รวบรวมบิลล์จากทุกแผนก ทำหลักฐานเป็น ARRIVAL และ DEPARTURE ลงแยกรายละเอียดของแขกที่จะมาพัก ซึ่งได้จ่ายฝ่ายต้อนรับและยังต้องบันทึกรายการที่ได้จากส่วนต่างๆของโรงแรม ก่อนที่จะลงบัญชีอื่น ๆ ซึ่งทั้งนี้สามารถเปรียบเทียบกันได้ ที่ส่วนตรวจบัญชี

ค. แผนกการเงิน มีหน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรมมายังแคชเชียร์ส่วนกลาง ควรจะแยกพนักงานการเงินนี้ออกจากแผนกอื่นโดยเด็ดขาด

ง. แผนกสถิติบัญชี มีหน้าที่รวบรวมสถิติการเงินทั้งหมด เก็บเป็นหลักฐานเพื่อพิจารณาดูความก้าวหน้าได้ทุกเดือนและเทียบเป็นรายปีได้ด้วย

ในฝ่ายบัญชีมีเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานและรับผิดชอบตามลำดับ ดังนี้

### 1. ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (CONTROLLER)

หน้าที่รับผิดชอบ ควบคุมดูแลเกี่ยวกับการเงิน บัญชีและทรัพย์สินต่าง ๆ ของโรงแรม  
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการทั่วไป, กรรมการผู้จัดการ, เจ้าของกิจการ  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นๆ หัวหน้าฝ่ายทุกฝ่าย, หัวหน้าแผนกทุกแผนก

### 2. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (ASSISTANT CONTROLLER)

หน้าที่รับผิดชอบ ทำหน้าที่แทนผู้จัดการฯ รับผิดชอบงานบัญชี ควบคุมให้ พนักงานในฝ่ายปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ  
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี

### 3. สมุหบัญชี (CHIEF ACCOUNTANT)

หน้าที่รับผิดชอบ รับผิดชอบต่อรายงานการเงิน ตลอดจนการวิเคราะห์ดำเนินการเงิน  
พนักงานใต้บังคับบัญชา - ผู้จ่ายเงินเดือน (PAYMATER)  
- แคชเชียร์ใหญ่ (GENERAL CASHIER)  
- ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (ACCOUNT RECEIVABLE SUPERVISOR)  
- ผู้ควบคุมบัญชีเจ้าหนี้ (ACCOUNT PAYABLE SUPERVISOR)  
- ผู้รักษาคงคลังพัสดุ (STORE KEEPER)

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นๆ ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม และผู้จัดการฝ่ายสินเชื่

### 4. ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE CONTROLLER)

หน้าที่รับผิดชอบ ควบคุมต้นทุนของการขายอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม  
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงิน และบัญชี

### 5. ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ (CREDIT MANAGER)

หน้าที่รับผิดชอบ ทำการควบคุมดูแลรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสินเชื่อและการเก็บเงิน  
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี ผู้จัดการทั่วไป

### 6. ผู้ตรวจสอบรายได้ (INCOME AUDITOR)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่รับผิดชอบ

รับผิดชอบเกี่ยวกับการตรวจสอบรายได้ประจำวันของโรงแรม และตรวจสอบสรุปบัญชีรายวัน มีผู้ช่วยคือ หัวหน้าตรวจสอบ (HEAD CHECKER) ซึ่งเป็นผู้ควบคุม การปฏิบัติงานของแคชเชียร์ห้องอาหาร (F & B CASHIERS) และ แคชเชียร์ส่วนหน้า (FRONT OFFICE CASHIER)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายการเงินและกฏบัญชี และผู้ช่วย

#### 7. พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า ( FRONT OFFICE CASHIER)

หน้าที่รับผิดชอบ

รับและเก็บเอกสารแยกประเภทของลูกค้าไว้อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ รับชำระบัญชีค่าห้องพักและอื่นๆ ทั้งที่เป็นเงินสด,บัตรเครดิตต่างๆ หรือลงบัญชีลูกหนี้ ( BY CHARGE )

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี

#### 8. ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (PURCHASING MANAGER)

หน้าที่รับผิดชอบ

จัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่างตามความต้องการของทุกฝ่ายทุกแผนกเพื่อให้โรงแรมดำเนินงานไปได้โดยมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายการเงินและกฏบัญชี

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ฝ่ายบริหารและพนักงานตรวจบัญชี

### 3. ฝ่ายห้องพัก (ROOM DIVISION)

มีหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

1. ควบคุมดูแลศูนย์กลางของโรงแรม
  2. มีการเตรียมพร้อมตลอด 24 ชั่วโมง ในการบริการ อำนวยความสะดวก และเอาใจใส่ต่อแขกที่มาใช้บริการรวมทั้งจัดส่งแขกเข้าห้องพัก
  3. เอาใจใส่ในการอบรมสั่งสอน และควบคุมสั่งการเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานให้ทำงานด้านบริการแขกอย่างมีประสิทธิภาพ
  4. ต้องทราบรายงานเกี่ยวกับห้องพักตลอดเวลา จำนวนห้องพักที่พร้อมจะรับแขกได้ขณะนั้นเพื่อสะดวกในการจัดแขกเข้าพัก
  5. จัดการดูแลควบคุมแผนกต่าง ๆ ในฝ่าย เช่น แผนกบริการส่วนหน้า, แผนกแม่บ้าน, แผนกช่าง, ฯลฯ
- ฝ่ายห้องพัก แบ่งเป็นแผนกย่อยๆ ได้ดังนี้

#### 3.1 แผนกบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE)

- แผนกต้อนรับ
- แผนกรับจองห้องพัก
- แผนกบริการ ( ยกสัมภาระ, เปิด-ปิดประตู )
- แผนกโทรศัพท์
- แผนกบริการทัวร์
- แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา

#### 3.2 แผนกแม่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 หัวหน้ารักษาความปลอดภัย

ฝ่ายห้องพัก มีเจ้าหน้าที่ต่าง ๆ ดังนี้

#### 1. ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ( ROOM DIVISION MANAGER)

หน้าที่รับผิดชอบ มีหน้าที่ควบคุมและรับผิดชอบของทุกแผนกที่เกี่ยวข้องและทำงานสัมพันธ์กับฝ่ายห้องพัก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นๆ

หัวหน้าฝ่ายทุกฝ่าย หัวหน้าแผนกทุกแผนก

#### 2. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ( ASSISTANT ROOMS DIVISION MANAGER )

หน้าที่รับผิดชอบ ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่าง ๆ ในฝ่ายห้องพัก

ประสานงานกับแผนกบริการส่วนหน้าและฝ่ายชาย

จัดทำนโยบายเกี่ยวกับอัตราค่าห้องพัก

ควบคุมปริมาณและคุณภาพของห้องพัก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

### 3.1 แผนกบริการส่วนหน้า ( FRONT OFFICE MANAGER)

#### 1) ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า ( FRONT OFFICE MANAGER )

หน้าที่รับผิดชอบ ดูแล และ ประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการส่วนหน้าทั้งหมด

ประสานงานกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก และผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นๆ

หัวหน้าฝ่ายทุกฝ่าย , หัวหน้าแผนกทุกแผนก

#### 2) ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER)

หน้าที่รับผิดชอบ ช่วยเหลือผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าควบคุมดูแลในเรื่องรายละเอียด

ของงานและวิธีการทำงานให้แก่พนักงานที่เกี่ยวข้อง รับผิดชอบงานของ

แผนกบริการส่วนหน้าทั้งหมด

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

3.1.1)                              มีหน้าที่ในการต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน อยู่ในตำแหน่งที่เห็นชัดเจน สามารถมองเห็นแขก และ แยกจากส่วนประชาสัมพันธ์ และส่วนตรวจสอบแขกที่เข้าและออก แผนกนี้จะทำงานกับแผนกเก็บกระเป๋าเดินทาง หรือแผนก บริการ ในแผนกมีพนักงานดังนี้

#### หัวหน้าแผนกต้อนรับ (CHIEF RECEPTIONIST)

หน้าที่รับผิดชอบ ควบคุมและประสานงานและรับผิดชอบในการต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า, ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานต้อนรับ (RECEPTIONIST)

หน้าที่รับผิดชอบ                      ต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง                หัวหน้าแผนกต้อนรับ

3.1.2 ) แผนกรับจองห้องพัก                      มีหน้าที่ในการต้อนรับแขก ทำทะเบียนผู้เข้าพัก จัดทำ REGISTRATION FORM และ ARRIVAL NOTIFICATION เพื่อจะส่งไปยังแผนกต่างๆ

นอกจากนี้ยังมีหน้าที่สำรวจห้องล่วงหน้า ลงชื่อผู้ที่มาพัก และมีหน้าที่ทำสถิติในการจำหน่ายห้องเพื่อให้ทราบว่ามียอดได้เฉลี่ยห้องละเท่าไร มีพนักงานดังนี้

ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก (RESERVATION MANAGER)

ขึ้นกับ ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

เสมียนรับจอง (RESERVATION CLERK)

3.1.3) แผนกโถงต้อนรับ เป็นตัวแทนฝ่ายบริหารเพื่อรับผิดชอบงานในส่วนสำคัญของโรงแรม ให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ มีพนักงานดังนี้

ผู้จัดการโถงต้อนรับ (LOBBY MANAGER)                      ขึ้นกับ ผจก.แผนกบริการส่วนหน้า

ผู้ช่วยผู้จัดการโถงต้อนรับ (ASSISTANT LOBBY MANAGER)

ผู้จัดการอาคันตุกะสัมพันธ์ (GUEST RELATION MANAGER) ขึ้นกับ ผจก. โถงต้อนรับ

พนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ (GUEST RELATION OFFICER)

3.1.4) แผนกบริการ ควบคุม ดูแล ด้านการอำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าพักเรื่องการขนส่งสัมภาระ และ ยานพาหนะ ให้การต้อนรับ โดยเปิด- ปิดประตูรถ นอกจากนี้ยังอำนวยความสะดวกให้เรียบริลลี่และเรียกรถเมื่อแขกต้องการใช้ มีพนักงานในแผนกดังนี้

ผู้จัดการแผนกบริการ (SERVICE MANAGER)

หัวหน้าแผนกบริการ (BELL SUPERVISOR)

หัวหน้าพนักงานด้านยานพาหนะ (TRANSPORTATION CAPTAIN)

หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

พนักงานยกสัมภาระ (BELL BOY)

พนักงานเปิด - ปิดประตู (DOOR MAN OR DOOR ATTENDANT)

3.1.5) แผนกบริการทัวร์ (TOUR SERVICE DEP.)

ทำหน้าที่ติดต่อสอบถาม ทำบันทึกรายละเอียดและรายงานเรื่องคณะท่องเที่ยวที่กำลังจะมา (INCOMING) หรือ กำลังพักอยู่ (STAYING) หรือกำลังจะกลับ (OUT GOING) ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์ และ คณะทัวร์เพื่อให้เกิดความราบรื่นเมื่อคณะทัวร์จะเข้าพักหรือออกไป มีพนักงานในแผนกดังนี้

ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ (TOUR SERVICE MANAGER)

ผู้ประสานงานทัวร์ (TOUR CO-ORDINATOR)

3.1.6) แผนกโทรศัพท์ (OPERATOR DEPARTMENT) มีหน้าที่ต่อสายโทรศัพท์ทั้งภายใน และต่อ ภายนอกโรงแรมรวมทั้งต่อออกตามความต้องการของผู้เข้าพัก

3.1.7) แผนกเก็บเงินล่วงหน้า (FRONT OFFICE CASHIER DEPARTMENT)

3.1.8) แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY CHANGES)

### 3.2 แผนกแม่บ้าน (HOUSEKEEPING)

แผนกแม่บ้านประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ดังนี้

- ผู้จัดการแผนกแม่บ้าน แม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPER) ดูแลรับผิดชอบความสะอาดเรียบร้อยของโรงแรมให้อยู่ในสภาพที่แขกจะเข้าพักได้ และควบคุมการทำงานของพนักงานในแผนก
- ผู้ช่วยแม่บ้าน (ASSISTANT HOUSEKEEPER) ช่วยเหลือแบ่งเบาภาระของแม่บ้านตามแต่ที่ได้รับมอบหมาย
- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (FLOOR SERVICE SUPERVISOR) ตรวจสอบความเรียบร้อยของห้องพักทุกห้องทุกวัน
- พนักงานประจำห้อง (ROOM MAID / CHAMBER MAID) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของห้องพักทั้งก่อนที่แขกเข้าพัก และในขณะที่พักอยู่
- พนักงานประจำห้องช่วงกลางคืน (NIGHT MAID) ทำงานตั้งแต่ 23.00 –7.00 น.
- หัวหน้าพนักงานห้องเสื่อผ้า (LINEN ROOM SUPERVISOR) เป็นส่วนงานเก็บ และจ่ายผ้าต่าง ๆ เก็บรักษาผ้าทุกชนิดที่ใช้ อยู่ในโรงแรม รวมทั้งเสื่อผ้าแขก แล้วจัดส่งเสื่อผ้าไปยังห้องพักของแขก
- พนักงานทำความสะอาด (HOME MAID) ทำความสะอาดทั่วไปยกเว้นห้องพักแขก

### 3.3 หัวหน้ารักษาความปลอดภัย

รับผิดชอบงานด้านรักษาความปลอดภัยแก่แขกผู้มาพักและพนักงาน รวมทั้งทรัพย์สินของทางโรงแรม เจ้าหน้าที่ในแผนกนี้ประกอบด้วย

- ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (ASSISTANT CHIEF SECURITY OFFICE)
- ผู้ควบคุม (SECURITY GUARD SUPERVISOR)
- ยามรักษาเวลา (SECURITY GUARD "TIME KEEPER")
- ยามที่จอดรถ (SECURITY GUARD "PARKING LOT")
- ยามตรวจ (SECURITY GUARD "PATROL")

### 4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)

มีหน้าที่ความรับผิดชอบ ดังนี้

1. เลือกอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อจัดทำรายการอาหาร (MENU)
2. เสนอรายการอาหาร และ เครื่องดื่มที่ต้องการจัดซื้อ แก่แผนกจัดซื้อ ของฝ่ายการตลาด
3. ประชาสัมพันธ์ด้านอาหาร และเครื่องดื่มให้ทราบกันอย่างทั่วถึง
4. จัดการด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งให้ความสะดวกสบาย ความพอใจแก่แขก
5. ดำเนินการด้านบริการอาหาร และเครื่องดื่ม บนห้องพัก (ROOM SERVICE) ให้ได้ตามมาตรฐานสากล
6. จัดเตรียมให้มีสถานที่สำหรับบริการอาหาร เครื่องดื่ม และ ให้ความบันเทิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านธุรกิจ ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ข. ส่วนบริการเครื่องดื่ม (BEVERAGE SERVICE) บริการเครื่องดื่มต่างๆอาจมีดนตรีการ  
แสดงด้วย พนักงานในส่วนนี้ประกอบด้วย

**ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม (BEVERAGE MANAGER)**

- ผู้จัดการโถงนั่งเล่น (LOBBY LOUNGE MANAGER)
- หัวหน้าบาร์เทนเดอร์
- BARTENDER
- BAR BOY
- COCKTAIL WAITERS

ค. ส่วนบริการห้องพัก (ROOM SERVICE) เป็นส่วนที่คอยรับคำสั่งจากห้องพักเพื่อนำอาหาร  
และเครื่องดื่มไปบริการ มีพนักงานดังนี้

**หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE SUPERVISOR)**

- กัปตันบริการห้องพัก (ROOM SERVICE CAPTAIN)
- ผู้รับคำสั่งบริการห้องพัก (ROOM SERVICE ORDER TAKER)
- พนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE BOY)

ง. ส่วนครัว (KITCHEN DEPARTMENT) อาหารและของว่างจะถูกผลิตที่นี่ โดยทั่วไปครัว  
ของโรงแรมจะอยู่รวมกัน ยกเว้น COFFEE SHOP ซึ่งอาจมีครัวสำรองแยกต่างหาก แผนกครัวจะ  
แยกเป็นฝ่ายเตรียมอาหาร ฝ่ายผลิตอาหาร ฝ่ายทำขนมปัง ฝ่ายซอมน้ำปรุง แผนกเก็บของและอาหาร  
พนักงานในส่วนนี้ประกอบด้วย

**หัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE CHEF)** กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดเกี่ยวกับการผลิตอาหาร

- ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE SOUS CHEF)
- พ่อครัว (COOKS) เป็นหัวหน้าคนงานผลิตอาหาร โดยรับคำสั่งจาก SOUS CHEF รับผิดชอบผลิตอาหารคาวหวานต่างๆ
- NIGHT CHEF รับผิดชอบการจัดเตรียมและผลิตอาหารสำหรับจัดเลี้ยง
- PASTRY CHEF รับผิดชอบการเตรียมและผลิตอาหารประเภทแป้ง ขนมปัง คุกกี้ ไม่ขึ้นกับหัวหน้าพ่อครัว
- SWING COOK จะทำงานแทนเมื่อมีคนหยุดงาน-ลางาน ทำได้ทุกอย่าง
- FRY COOK รับผิดชอบการเตรียมอาหารที่ใช้เตาหงัด้มและทอด
- BROILER COOK รับผิดชอบการเตรียมอาหารที่ใช้ความร้อนสูง เช่น สเต็ก
- SOUP COOK ทำหน้าที่เตรียมรูปต่างๆ ทั้งร้อน - เย็น
- COLD MEAT MAN ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ไม่ใช้ความร้อนสูง เช่น แซนวิช สลัด อาหารทะเล

- BREAKFAST COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารเช้า เช่น ไข่ดาว เบคอน อาจทำหน้าที่เป็น FRY COOK หลังอาหารเช้าแล้ว
- BUTCHER ทำหน้าที่ตัด แลเนื้อชนิดต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร
- BAKER ทำหน้าที่ตามคำสั่งของ PASTRY CHEF
- NIGHT SECOND COOK ช่วยบริการอาหารกลางวัน จัดเตรียมเครื่องปรุงเพื่อใช้ในวันต่อไป และจัดเตรียมสถานที่สำหรับอาหารค่ำด้วย
- VEGETABLE ทำหน้าที่ทำความสะอาดผักสดทุกชนิดที่ใช้เตรียมอาหาร

## 5. ฝ่ายบุคคล และฝึกอบรม (PERSONAL AND TRAINING DEPARTMENT)

มีหน้าที่รับผิดชอบดังนี้

1. ดูแลปกครองพนักงาน และจัดหาพนักงานบรรจุใหม่
2. ควบคุมรายได้ ( เงินเดือน ) และผลประโยชน์ให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ
3. กำหนดกฎ ระเบียบปฏิบัติ และสวัสดิการของพนักงาน
4. ทำทะเบียนประวัติพนักงาน
5. จัดให้มีครัว, ห้องอาหาร และยานพาหนะแก่พนักงาน
6. จัดให้มีห้องเก็บของ, ห้องพนักงาน และที่พักของพนักงานบางส่วน
7. จัดเตรียมการฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้
8. ดูแล ตักเตือนพนักงาน
9. ให้บริการแก่ผู้มาติดต่อ, ผู้มาเยี่ยมชมจากภายนอก และผู้มาฝึกงาน

เจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล และ ฝึกอบรม มีดังนี้

### ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONAL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดระบบจำแนกหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างแรงงาน เรื่องเกี่ยวกับบุคคลากรและความสัมพันธ์พนักงานและลูกจ้าง

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นๆ หัวหน้าฝ่ายทุกฝ่าย หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานโรงแรม ลูกจ้างทุกคน

### ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล ( ASSISTANT PERSONAL MANAGER )

หน้าที่ความรับผิดชอบ ช่วยเหลือผู้จัดการฝ่ายบุคคลในทุกเรื่องและการจัดการดำเนินการชำระภาษี

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายบุคคล

### ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายจัดหาคน ( RECRUITMENT PERSONAL MANAGER )

หน้าที่ความรับผิดชอบ เกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงาน จัดหาคัดเลือก บุคคลากรที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับตำแหน่งงาน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายบุคคล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม ( TRAINING OFFICE )

หน้าที่ความรับผิดชอบ ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานทุกแผนก เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงาน มาตรฐานและการพัฒนาตนเอง รวมทั้งติดตามผลการฝึกอบรมตามที่ได้กำหนดไว้ ในโครงการฝึกอบรมประจำปี

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายบุคคล

### ผู้ฝึกอบรม ( TRAINING OFFICER )

หน้าที่ความรับผิดชอบ ช่วยผู้จัดการแผนกฝึกอบรมในเรื่องต่าง ๆ เช่นในการวางแผนและพัฒนาการฝึกอบรม การดำเนินการฝึก การจัดโครงการ การเตรียมเอกสารและจัดกำหนดการอื่น ๆ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม

นอกจากนี้ยังมี

หัวหน้าแผนกกฎหมาย และ STAFF

หัวหน้าแผนกงานทะเบียน และ STAFF

### 6. ฝ่ายวิศวกรรม ( ENGINEERING DEPARTMENT )

ทำหน้าที่ควบคุมบำรุงรักษา และซ่อมแซมรับผิดชอบงานช่างทั้งหมด แบ่งเป็นแผนกใหญ่ดังนี้

#### 6.1 แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย

- ก. หัวหน้าวิศวกร
- ข. ผู้ช่วยหัวหน้าวิศวกร
- ค. พนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ
- ง. พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ
- จ. พนักงานเติมน้ำมันให้กับเครื่องกลต่างๆ
- ฉ. พนักงานควบคุมโลหิตศนูปรณ์
- ช. พนักงานดับเพลิง
- ซ. พนักงานควบคุมเครื่องทำน้ำร้อน
- ฌ. พนักงานควบคุมอุปกรณ์ไฟฟ้า
- ญ. พนักงานควบคุมระบบน้ำให้
- ฎ. พนักงานควบคุมระบบกำจัดน้ำเสีย

#### 6.2 แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา

- ก. ช่างไม้และช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์
- ข. ช่างซ่อมเบาะ
- ค. พนักงานซ่อมบำรุงรักษาพรม
- ง. พนักงานซ่อมแซมม่าน
- จ. ช่างสีและกระดาษปิดฝาผนัง
- ฉ. เครื่องช่างทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข. ช่างประปา และช่างซ่อมแซมระบบไฮดรอลิก
- ข. ช่างไฟฟ้า
- ฉ. พนักงานตักแต่งสวนและสนาม
- ญ. ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

## 7. แผนงานส่วนย่อย ( MINORS DEPARTMENT )

คือ ส่วนงานบริการภายในของโรงแรม ที่มีเสริมขึ้นมา เช่น ส่วนบริการด้านสำนักงาน ( BUSINESS CENTER ) ส่วนบริการด้านสุขภาพ ( FITNESS CENTER ) เป็นต้น

ก. แผนกธุรการการค้า ( BUSINESS CENTER ) ดำเนินนโยบายการค้าตามนโยบายการบริหารโรงแรม ซึ่งอาจดำเนินการเอง หรือ เปิดให้ผู้อื่นเช่า เช่น

- แผนกขายบุหรี่ปั๊วหนังสือพิมพ์
- ร้านขายของที่ระลึก
- ร้านแต่งผมชาย - หญิง

ข. แผนกบริการด้านซักรีด ( VALET SHOP ) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการทำความสะอาด และซ่อมแซมเสื้อผ้า รองเท้าของแขกที่มาพัก ประกอบด้วย

- ผู้ควบคุมและผู้ช่วย
- พนักงานรับใบสั่ง
- พนักงานทำเครื่องหมาย
- พนักงานคัดเลือกแยกผ้าตามใบคำสั่ง
- พนักงานจัดส่งของ

ค. แผนกสระว่ายน้ำ ( SWIMMING POOL )

- ผู้จัดการ
- พนักงานรับใช้
- พนักงานช่วยชีวิต
- พนักงานสอนว่ายน้ำ

ง. แผนกอาคารและลานจอดรถ ( GARAGE AND PARKING LOT ) ประกอบด้วย

- พนักงานดูแลโรงรถ
- พนักงานดูแลรถ
- พนักงานซ่อมแซมเครื่องยนต์
- พนักงานขับรถ

### 3.4 อัตรากำลังคนในโครงการ

อัตราคนในธุรกิจโรงแรมสามารถพิจารณาได้จาก

ก. มาตรฐานโรงแรม

ข. อัตราการเข้าพัก

มาตรฐานอัตรากำลังคนในธุรกิจโรงแรม แบ่งออกได้ดังนี้

TYPICAL RATIOS	STAFF : ROOM
MODERN LUXURY RESORT	2.0 : 1
CONVENTION HOTEL	1.0 : 1
LARGE CITY HOTEL	0.8 : 1
RESORT HOTEL ( MEDIUM GRADE)	0.6 : 1
MINIMUM SERVICE HOTEL & MOTEL	0.25 : 1
MOTEL	0.1 : 1

เนื่องจากนโยบายของโรงแรม ไฮแอท รีเจนซี หัวหิน กำหนดให้อัตรากำลังคน เท่ากับ 1.5 : 1 ห้องพัก เพื่อให้มีอัตรากำลังคนให้บริการ แก่ลูกค้า ของโรงแรมอย่างทั่วถึงที่สุด ดังนั้น โรงแรมไฮแอท รีเจนซี หัวหิน ซึ่งมีห้องพัก 204 ห้อง จึงควรมีบุคลากรจำนวนประมาณ 306 คน

การแบ่งประเภทของพนักงานตามลักษณะของงานได้ 4 ระดับ ดังนี้

1. พนักงานระดับบริหาร เช่น ผู้จัดการทั่วไป ( GENERAL MANAGER ) , ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ เป็นต้น
2. พนักงานที่ทำงานเหนือกว่าระดับเทคนิค เช่น ผู้จัดการหรือหัวหน้าแผนกต่างๆ ROOM DIVISION MANGER , FOOD AND BEVERAGE MANAGER, CHIEF ACCOUNTING , FRONT DESK MANAGER
3. พนักงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง เช่น BARTENDER , HEAD WAITERS , HOUSEKEEPER , SECRETARIES
4. พนักงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค เช่น PORTERS, WAITERS, ROOM CLEANERS, OPERATORS, FRONT DESK CLERKS etc.

จำนวนพนักงานภายในโรงแรมของโครงการนี้ทั้งหมด 306 คน สามารถแบ่งเฉลี่ย ตามประเภทของพนักงานได้ดังนี้

ระดับพนักงาน	อัตราส่วน (%)	จำนวนพนักงานในโครงการ (คน)
1. พนักงานระดับบริหาร	3	9
2. พนักงานที่ทำงานเหนือกว่าระดับเทคนิค	6	18
3. พนักงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง	16	49
4. พนักงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค	75	230
รวม	100	306

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## อัตรากำลังคน

### แผนกบริหารและแผนกการเงินและการบัญชี

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

### แผนกจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม

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

### THAI RESTAURANT

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

### LOBBY LOUNGE

Lobby lounge manager	1 คน
Supervisor	1 คน
Captain	2 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	Cashier	2 คน
	Bartender	2 คน
	Waiter	8 คน
COFFEE SHOP		
	Manager	1 คน
	Supervisor	1 คน
	Captain	3 คน
	Cashier	3 คน
	Waiter	10 คน
	Bus boy	12 คน
ROOM SERVICE		
	Room service chef.	1 คน
	Waiter	4 คน
POOL SIDE BAR		
	Pool side bar manager	1 คน
	Bartender	2 คน
	Cashier	1 คน
	Waiter	4 คน
BANQUET		
	Banquet manager	1 คน
	Supervisor	4 คน
	Banquet sales	1 คน
	Waiter	10 คน
<b><u>แผนกต้อนรับ</u></b>		
	F/O manager	1 คน
	F/O asst. manager	1 คน
	Lobby asst. mgr.	1 คน
	Reservation	3 คน
	Night manager	1 คน
	Registration	3 คน
	Front cashier	3 คน
	Safe deposit	1 คน
	Money exchange	1 คน
	Quest relation	1 คน
	Information	2 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Tour service	1 คน
Security	11 คน
Bell captain	3 คน
Bell boy	7 คน
Door man	2 คน
Driver	2 คน
Telephone operator	2 คน
Mail & telex	1 คน

### แผนกแม่บ้าน

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

### แผนกซ่อมบำรุง

Engineer	1 คน
Technical controller	1 คน
Engineering staff	5 คน

## บทที่ 4

# การศึกษาองค์ประกอบและพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

### 4.1 การศึกษารายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ

สามารถแบ่งการศึกษาตามลักษณะของกิจกรรมได้เป็นส่วนใหญ่ๆ คือ

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

ซึ่งในแต่ละส่วนมีรายละเอียดแต่ละส่วนประกอบต่างๆดังนี้

#### 1. ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE)

คือ ส่วนที่ผู้มาใช้หรือติดต่อธุรกิจภายในโรงแรม เข้ามาใช้หรือพบเห็น เพราะฉะนั้นการออกแบบ จึงต้องมีส่วนที่ต้องการตัดขาดจากส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรมโดยสิ้นเชิง แต่มีการประสานงานกับส่วนให้บริการของโรงแรม เข้าถึงได้อย่างใกล้ชิด ดังนั้น ในส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม จึงได้รับการออกแบบตกแต่งสถานที่อย่างดีที่สุด เพื่อเป็นการดึงดูด ความสนใจ ความชื่นชม และสร้างความประทับใจแก่ผู้พบเห็น และเป็นการชักจูงแขกผู้มาใช้บริการให้กลับมาใช้บริการอีก

ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรมประกอบด้วย

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

#### 1.1 ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)

ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

##### ● ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE)

เป็นจุดแรกที่ผู้มาใช้บริการของโรงแรมจะพบเห็น เมื่อเข้าสู่โรงแรมการติดต่อระหว่างส่วนนี้กับส่วนสัญจรภายนอกควรจะทำให้มีความสะดวกรวดเร็วที่สุด ควรเป็นจุดเด่นที่สามารถมองเห็นชัดแสดงออกในลักษณะเชื้อเชิญ มีทัศนียภาพที่ดีและควรให้เห็นส่วนภายในโรงแรมซึ่งควรจะเป็นที่ที่ตรงไปยังแผนกต้อนรับโดยตรง ทางเข้าใหญ่ควรใช้สำหรับแขกที่มาทางเท้า รถยนต์ รถบัส และ คนพิการ สำหรับทางเข้าซึ่งยกระดับเพื่อนั้นความเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำคัญ ควรจัด LUGGAGE RECEPTION ไว้ที่ระดับถนน เพื่อบริการขนกระเป๋าเข้าแขกได้สะดวก รวดเร็ว ส่วนทางลาดนั้น เหมาะสำหรับรถเข็น กระเป๋า และรถเข็นคนพิการ ควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่ แต่ไม่ใช่ร่วมกัน

- ทางเข้าย่อย ( SUB ENTRANCE )

เป็นทางเข้าของบุคคลภายนอกที่ไม่ได้มาพักในโรงแรม แต่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น มารับประทานอาหารในภัตตาคาร มางานจัดเลี้ยงและอื่นๆ ควรมีห้องโถงย่อยด้วย และทางเข้าย่อยนี้ไม่ควรปะปนกับส่วนของแขกที่มาพัก แต่สามารถเชื่อมกับ ENTRANCE LOBBY ได้

- ทางเข้าส่วนบริการ ( SERVICE ENTRANCE )

เป็นทางเข้าของพนักงาน และส่วนบริการภายในโรงแรม จึงไม่ควรปะปนกับทางเข้าของผู้ใช้บริการของโรงแรม เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยของโรงแรม เป็นจุดผ่านของพนักงานระดับบริการต่างๆ รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่เข้าสู่โรงแรม บริเวณนี้มักจะสับสนและไม่สะอาดเรียบร้อย

## 1.2 ส่วนธุรการด้านหน้า ( FRONT OFFICE )

เป็นศูนย์กลางควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพักที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจในโรงแรม จะต้องมาที่ส่วนนี้ก่อน นอกจากนี้ยังเป็นส่วนควบคุมการเข้าออก ของแขกด้วย

ส่วนธุรการด้านหน้าแบ่งหน่วยงานเป็น

- ส่วนบริการโดยตรง ( DIRECT SERVICE )
- เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ( FRONT DESK )
- ส่วนบริการด้านหลัง ( BACK – UP SERVICE )
- ส่วนบริการโดยตรง ( DIRECT SERVICE )

เป็นส่วนที่บริการโดยตรงที่แขกผู้มาพักจะได้รับเมื่อเข้ามาถึงประกอบด้วย

- BELL CAPTAIN STATION มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู จัดการเรื่องกระเป๋าเดินทางของแขก
- BAGGAGE HANDLING .เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขกผู้มาพักที่ไม่จำเป็นต้องใช้ในระหว่างเข้าพัก ของที่เคลื่อนย้ายลำบากหรือสัมภาระชิ้นใหญ่ ๆ ที่แขกไม่ต้องการนำขึ้นไปบนห้อง โดยเฉพาะแขกที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ มักจะมีปัญหาเรื่องกระเป๋าเดินทาง
- PUBLIC TELEPHONE เป็นส่วนบริการแขกโดยเฉพาะควรจะอยู่ใกล้กับทางเข้าใหญ่ เพื่อที่จะได้เป็นได้โดยง่าย และสามารถให้บริการได้สะดวก

### เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ( FRONT DESK )

เป็นเคาน์เตอร์อยู่ส่วนหน้า ของส่วนบริการด้านหลังกิจกรรมต่าง ๆ ในโรงแรมจะขึ้นโดยตรงกับส่วนนี้ ดังนั้นจะต้องอยู่ในส่วนที่จะควบคุมการเข้าออกของแขกได้ง่าย เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้านี้ ประกอบด้วย

- ส่วนต้อนรับ ( RECEPTION ) ทำหน้าที่ ต้อนรับแขกและอำนวยความสะดวกด้านการติดต่อสอบถาม ( INFORMATION OR INQUIRY ) แก่ผู้ใช้บริการของโรงแรม อาจอยู่รวมกับส่วนของทะเบียนก็ได้ แต่ต้องมองเห็นได้ชัดเจนจากทางเข้า และสามารถเห็นส่วนบันไดหรือลิฟต์ได้ชัดเจนด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนลงทะเบียนเข้าพัก ( REGISTRATION ) ควรอยู่ใกล้ทางเข้า เพื่อให้ความสะดวกต่อแขกในการลงทะเบียนเข้าพัก และออกจากโรงแรม ในส่วนนี้จะต้องมี ROOM RACK เพื่อแสดงให้เห็นทราบว่าห้องใดมีแขกอยู่หรือไม่ จะหันหน้าเข้าหาเจ้าหน้าที่ประจำโดยมีให้แขกเห็น เพื่อมิให้เจ้าหน้าที่เลือกห้องได้อย่างอิสระตามความเหมาะสม และปิดรายชื่อแขกที่มาพักให้เป็นส่วนตัวจากผู้อื่นด้วย ส่วนลงทะเบียนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนสำรองห้องและส่วนการเงิน เพื่อความสะดวกในการติดต่องาน
- ส่วนไปรษณีย์และกุญแจห้อง ( MAIL & KEY ) ทั้งสองส่วนนี้ควรอยู่ด้วยกันเพราะในกรณีที่มีจดหมายหรือไปรษณีย์ถึงถึงแขกพนักงานจะได้มอบให้แขกได้ทันทีเมื่อแขกจะเข้าห้องพัก ช่องกุญแจและจดหมายจะอยู่รวมกันเป็นแผงใหญ่ แต่ละช่องมีหมายเลขกำกับเพื่อกันการผิดพลาดของพนักงาน
- ส่วนเก็บเงิน ( CASHIER ) การทำงานส่วนใหญ่ คือการเก็บเงินค่าบริการต่างๆ ของโรงแรม เป็นการรวบรวมค่าใช้จ่ายของแขกจากทุกๆ ส่วน
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา ( MONEY EXCHANGE AREA ) เป็นที่รับแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ประกอบด้วยบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินตรา โดยหันหน้าเข้าหาแขก

### 1.3 ห้องโถง ( LOBBY )

เป็นศูนย์กลางของอาคารที่แจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ลักษณะเป็นโถงพักคอย ขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า เป็นส่วนที่ต้องแต่งสวยงามทุกส่วน เพราะเป็นจุดแรกที่แขกจะเข้ามาสัมผัส เมื่อเข้าสู่อาคาร ตลอดจนเป็นที่ติดต่อพักคอยของแขกที่จะมาพบแขก ดังนั้น LOBBY นี้จึงอยู่ในที่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก จากทางเข้าใหญ่และส่วนบริการอื่นๆ จึงเป็นจุดที่มีการเคลื่อนไหวพลุกพล่าน ควรมีเนื้อที่เพียงพอสำหรับแขก และผู้ที่มาติดต่อกับเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ( FRONT DESK ) ได้โดยไม่กีดขวางพร้อมกับจัดให้มีบริเวณส่วนพักคอยเป็นจุด ๆ บริเวณนี้พักคอยประกอบด้วย เก้าอี้โซฟา โต๊ะรับแขก โต๊ะข้าง บริเวณนี้ควรจัดให้มากพอที่จะรับรองแขกจำนวนมากได้ และไม่กีดขวางทางเดินที่ตรงไปยังลิฟท์ ห้องบริการอื่น ๆ มักจะจัดให้เป็น 2 ส่วน คือ MAIN LOBBY ซึ่งจะอยู่ตรง ส่วนหน้าของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า และส่วนรองคือส่วนลานจ์ ที่จะให้บริการด้านเครื่องดื่มแก่แขกที่เข้ามานั่งเล่น พักคอยและอื่นๆ

### 1.4 ห้องน้ำสำหรับแขก ( TOILETS FOR GUEST )

เป็นห้องน้ำในส่วนสาธารณะ จัดไว้สำหรับแขกรวมทั้งผู้อื่น ที่มาติดต่อกับแขก ควรอยู่ในบริเวณที่แขกและผู้มาใช้บริการ เช่น ห้องอาหาร บาร์ สามารถเข้าไปใช้ได้โดยสะดวก ควรมองเห็นได้โดยตรงจากโถงทางเดินที่จะไปยังบาร์ หรือห้องอาหาร แต่ไม่ควรมองเห็นจากถนนภายนอก

### 1.5 บริเวณให้สัมปทานและบริเวณที่แบ่งให้เช่าเป็นรายย่อย

CONCESSION SPACE คือส่วนบริการที่อำนวยความสะดวกที่จำเป็นแก่แขกผู้มาพักกิจการนี้อาจดำเนินการโดยทางโรงแรมเอง หรือ ให้นักกลางภายนอกเข้าเช่าดำเนินการก็ได้ ได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BARBER SHOP ส่วนบริการสำหรับช่างสุภาพบุรุษ ในเรื่อง การตัดผม โดยทั่วไปแล้วจะมีประมาณ 4 ที่นั่งเป็นอย่างต่ำ
- BEAUTY PARLOR ส่วนบริการด้านเสริมสวยสำหรับช่างสุภาพสตรี มีห้องน้ำ และห้องเก็บของพนักงาน จำนวนที่นั่งมักเป็นครึ่งหนึ่งของที่นั่งใน BARBER SHOP
- HEALTH CLUB เป็นส่วนบริการแขกที่มาพักและบุคคลภายนอก ควรอยู่ในที่หลวมๆพอสมควร
- VALET SHOP ส่วนบริการซักรีดเสื้อผ้าแขก เป็นเพียงสถานที่รับส่งเสื้อผ้าเท่านั้น โดยจะส่งเสื้อผ้าแขกไปยัง LAUNDRY ดังนั้น ควรอยู่ใกล้กับ LAUNDRY ในการบริการนั้นจะมีพนักงานไปรับยังห้องพักแขกและส่งกลับไปยังห้องพักแขก
- GIFT SHOP รัยขายของที่ระลึก
- DRUG STORE รัยขายของเบ็ดเตล็ด รวมทั้งขายยา
- BOOK STORE รัยขายหนังสือ
- TOURIST AGENCY & AIRLINE OFFICE บริษัททัวร์ และบริษัทสายการบินต่าง ๆ ให้บริการความสะดวกด้านการนำเที่ยวและการจองตั๋วเครื่องบิน
- RENTAL STORE เหล่านี้ควรมีทางเข้าโดยตรงจากภายนอก และจาก LOBBY และจำเป็นที่จะต้องเตรียมเนื้อที่สำหรับเก็บของ LOBBY และจำเป็นที่จะต้องเตรียมเนื้อที่สำหรับเก็บของ ( STORAGE,SPACE ) และรับส่งสินค้าหีบห่อไว้ด้วย ส่วนใหญ่มักอยู่ในที่ท่าประโยชน์ให้แก่ร้านค้าของตนเองน้อยที่สุด

#### 1.6 ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ( FOOD & BEVERAGE SERVICE )

เป็นส่วนบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกทั้งผู้มาพักและผู้มาใช้บริการเป็นครั้งคราว ประกอบด้วย ส่วนรับประทานอาหาร ครั้ว ห้องเก็บของ บริเวณรับรองและห้องเก็บขยะ นอกจากนี้ยังรวมถึงส่วนบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าอีกด้วย

- RESTAURANT (MAIN DINING ROOM ) เป็นส่วนที่เปิดบริการอาหารทั้ง 3 มื้อ หรืออาจเปิดเฉพาะกลางวันและเย็นก็ได้ การจัดวางตำแหน่งของ RESTAURANT ควรอยู่ในที่ที่ซึ่งมองเห็นวิวทัศนหรือธรรมชาติอันงดงาม และ คำนึงถึงความสัมพันธ์กับห้องครั้ว MAIN KITCHEN และห้องเตรียมอาหาร เพื่อความสะดวกในการขนส่งอาหาร และเนื่องจากส่วนนี้ต้องบริการทั้งแขกและบุคคลภายนอกโรงแรม ดังนั้นจึงต้องมีทางเข้าถึงได้สะดวก
- LOUNGE เป็นส่วนบริเวณพักผ่อน สำหรับแขกผู้มาพักได้ใช้ประโยชน์ร่วมกัน สำหรับนั่งเล่น อ่านหนังสือ พบปะสนทนา ต้มเพื่อการพักผ่อน หรือเพื่อไปยังห้องอาหารหรือบาร์ อาจมีหลายแห่ง เช่น ตั้งอยู่ในบริเวณสระน้ำ ซึ่งจัดแบบกลางแจ้ง เพื่อดูทัศนียภาพขณะดื่ม หรือตั้งอยู่ติดกับ LOBBY ก็ได้ เพื่อให้แขกใน LOBBY ได้ถ่ายเทเข้าไปใน LOUNGE ได้ หรือรวมกันเป็น LOBBY LOUNGE โดยมีทัศนียภาพ ความสะดวกสบาย และอาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมาย และกรอกแบบฟอร์มได้ตามจุดต่างๆ หรือ

ทำเป็นเคาน์เตอร์เล็กๆยาวๆ สำหรับนั่งเขียนก็ได้ มีการบริการอาหารเบา ๆ เครื่องดื่มในราคาปานกลาง การจัดให้มีบริเวณเล่นดนตรีเพื่อเพิ่มบรรยากาศ

- COFFEE SHOP เป็นส่วนบริการอาหารเช้า อาหารว่าง ตลอดจนเครื่องดื่ม ต่างๆในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมาก ใช้วิธีที่เตรียมง่ายและสะดวกต่ออากรบริโภคในราคาปานกลาง จึงจำเป็นต้องมี AUXILIARY KITCHEN ที่ปรุงอาหารแตกต่างกันหากไม่ต้องพึ่งครัวใหญ่ นอกจากกรรมที่แขกสั่งอาหารพิเศษเท่านั้น โดยปกติเปิดบริการอาหารตลอด 24 ชั่วโมง ทั้งบุคคลภายในและภายนอก และแก๊งค์พนักงานนี้ควรอยู่ในส่วนหน้าของโรงแรม หรือติดถนนใหญ่ เพื่อให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการได้สะดวก

### 1.7 ส่วนบริการด้านสถานที่ ( BANQUETING FACILITIES )

เป็นส่วนที่ที่เปิดให้บุคคลเช่า หรือเพื่อประกอบกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การจัดเลี้ยง การสัมมนา หรือการจัดนิทรรศการชั่วคราว ลักษณะเป็นห้องโถงใหญ่ ควรมีทางเข้าต่างหาก แยกจากทางเข้าของโรงแรม โดยจะเข้ามาใน FOYER ก่อน เพราะมีจำนวนคนใช้เป็นกลุ่มใหญ่ไปในทางเดียวกัน ต้องอำนวยความสะดวกนี้ให้สามารถเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยต่างๆ ได้เหมาะสมกับงานต่างๆ

ส่วนประกอบของส่วนบริการด้านสถานที่ แบ่งได้ดังนี้คือ

- BANQUET ROOM FOYER เป็นส่วนที่รองรับคนก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง ลักษณะเป็นโถงต่อจาก PUBLIC AREA ส่วนอื่นไปยังห้องจัดเลี้ยงห้องกับมีห้องน้ำ ห้องส้วมในส่วนนี้ด้วย บริเวณนี้มีลักษณะการใช้งานหลายแบบแตกต่างกันไป เช่น ใช้เป็นที่รอคอยหรือเป็นบริเวณบริการของ COCKTAIL เป็นต้น BANQUET FOYER จะจัดเป็นโถงใหญ่ สำหรับงานที่มีกิจกรรมเดียวใน HALL ROOM เดียว และจะจัดเป็น FOYER ของแต่ละห้องย่อย เมื่อมีหลายกิจกรรมใน HALL ROOM เดียว เพื่อมิให้สับสนกัน
- HALL ROOM OR BALL ROOM เป็นส่วนที่ใช้ประโยชน์ในการจัดการประชุม การจัดเลี้ยง สามารถปรับขนาดของห้องให้ได้สัดส่วนเหมาะกับกิจกรรม โดยใช้ผนังเลื่อนได้ กั้นแบ่งเป็นห้องย่อยได้ ส่วนบริการ ( SERVICE ) แบ่งได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้
- BANQUET KITCHEN เฉพาะส่วนในการปรุงอาหารทั้งหมดจะทำในส่วนนี้ โดยไม่เกี่ยวกับการปรุงอาหารใน MAIN KITCHEN ครัวนี้จะเฉพาะเวลาว่างเลี้ยงเท่านั้น
- BANQUET PANTRY นำอาหารที่ปรุงส่งหน้ามาแล้ว จาก BANQUET KITCHEN ใส่รถเข็น โดยทุกอย่างอยู่ในภาชนะพร้อมที่จะเสิร์ฟบริเวณ PANTRY นี้จะมีหน้าที่เสิร์ฟและชำระล้างภาชนะ ของส่วน BANQUET เท่านั้น นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ เช่น PLATE WARMER , HOT POT SERVICE , ตู้เย็น อยู่ด้วย
- BANQUET STORAGE ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับห้องจัดเลี้ยง สำหรับเก็บแก้วและอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ประกอบในการจัดงาน

## 1.8 ส่วนห้องพักแขก

ส่วนประกอบของห้องพัก ประกอบด้วย 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

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

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

- SINGLE ROOM ห้องพักสำหรับผู้พักคนเดียว มีเตียงเดี่ยว ห้องน้ำภายใน ปัจจุบันโรงแรมขนาดใหญ่ ๆ ไม่นิยมทำห้องชนิดนี้ เพราะได้ผลประโยชน์ไม่คุ้มกับการลงทุน ถ้าแขกมาพักคนเดียวก็ให้ใช้ห้อง TWIN BEDROOM
- DOUBLE BEDROOM ห้องพักสำหรับแขก 2 คน มีเตียงคู่ ห้องน้ำ ห้องส้วม ตู้เสื้อผ้า โต๊ะแต่งตัวพร้อมเก้าอี้ เก้าอี้รับแขกและเฉลียง
- TWIN BEDROOM ปัจจุบันนิยมจัดแบบนี้ คือ มีเตียงเดี่ยว 2 เตียง ในกรณีที่แขกมาพักคนเดียวก็ใช้เพียงเตียงเดียว และคิดค่าบริการห้องราคาหนึ่ง แต่ถ้าแขกมา 2 คน คิดค่าบริการอีกราคาหนึ่ง
- SUITE BEDROOM ห้องชุดแบบธรรมดา เหมาะสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัว ตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ส่วนประกอบจัดเหมือน DOUBLE BEDROOM แต่มีห้องเตรียมอาหาร ห้องรับประทานอาหาร และห้องนั่งเล่นเพิ่มขึ้น
- LUXURY OR APARTMENT BEDROOM ห้องชุดพิเศษ เหมาะสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัวใหญ่ ห้องนอนแบบ TWIN BED หรือ DOUBLE BED ส่วนประกอบอื่น ๆ เหมือน SUITE BEDROOM แต่เพิ่มส่วนรับแขกและส่วนทำงาน เครื่องเรือนและการตกแต่งห้องมีความหรูหรามากขึ้น บางครั้งห้องชุดนี้อาจออกแบบให้มีห้องนอนมากกว่า 1 ห้องใน 1 ชุด หรืออาจติดต่อกับห้องข้างเคียงได้ เพื่อเป็นการเพิ่มห้องนอนในกรณีที่แขกต้องการ

ส่วนบริการห้องพัก ( ROOM SERVICE )

- FOOD SERVICE ROOM เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มไปยังห้องพัก โดยอาหารจากครัวใหญ่ จะถูกส่งผ่านมายังห้องนี้ก่อนเพื่ออุ่นก่อนบริการ ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ แผงใบแสดงหมายเลขห้อง โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพัก เครื่องมือสำหรับส่งบิล เคาน์เตอร์จ่ายบิล โต๊ะทำงาน ส่วนล้างจาน เตาอุ่นอาหาร ตู้เก็บขนม เก็บของที่ปังขนมปัง

## 2 ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม ( BACK OF THE HOUSE )

คือ ส่วนบริการดำเนินการและให้บริการแก่โรงแรม เพื่อสนับสนุนกิจการของส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการ เป็นส่วนหนึ่งที่ไม่ก่อให้เกิดผลประโยชน์ทางการเงินแก่โรงแรมโดยตรง

ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรมประกอบด้วย

2.1 ส่วนบริหาร ( ADMINSTRATIVE QUARTER )

2.2 ส่วนบริการ ( SERVICE QUARTER )

2.1 ส่วนบริหาร ( ADMINSTRATIVE QUARTER )

เป็นส่วนที่ทำงานของผู้บริหารและเจ้าหน้าที่แผนกต่าง ๆ เป็นส่วนควบคุมให้เกิดบริการแก่ลูกค้า โดยมีหน้าที่ติดต่อกับลูกค้าของโรงแรม

2.2 ส่วนบริการ ( SERVICE SPACE )

ส่วนนี้ประกอบด้วย

- SERVICE SPACE เป็นส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึงและติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้องให้สะดวก ประกอบด้วยส่วนย่อย ดังต่อไปนี้
  - SERVICE ENTRANCE เป็นทางเข้าโรงแรมทางด้านหลัง มีเพียงจุดเดียว เพื่อสะดวกแก่การควบคุม ทางเข้านี้ต้องไม่ปะปนกับทางเข้าของแขก และผู้มาใช้บริการโรงแรมโดยเด็ดขาด เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย
  - ทางเข้าพนักงานโรงแรม พนักงานทุกคนในส่วน back of the house ต้องเข้าออกที่จุดนี้ เพื่อตอกบัตรลงเวลา ที่เครื่องและเพื่อป้องกันการแปลกปลอม จะมีหน้าที่รักษาการของโรงแรมเป็นผู้ควบคุม
  - TRUCK DOCK เป็นส่วนจอดรถของรถบริการที่มีขนาดใหญ่กว่าธรรมดา
  - LOADING PLATFORM ( ส่วนขนานขาลา ) เป็นบริเวณขนถ่ายสินค้าต่าง ๆ ที่นำมาส่ง โดยการทำให้เป็นขนานขาลา สำหรับหรับเทียบรถบรรทุก ส่วนขนานขาลาจะต้องอยู่สูงกว่าที่จอดรถ ( ประมาณ 09.00 –12.00 น. ) ในระดับพื้นรถด้านหลัง เพื่อความสะดวกในการขนส่งสินค้า
  - RECEIVING AREA เป็นบริเวณเช็ครายการของที่โรงแรม สั่งซื้อทุกประเภท ของที่ส่งมาจะถูกเก็บไว้ในส่วนนี้ก่อน แล้วจึงนำไปเก็บไว้ยังห้องเก็บของเฉพาะตำแหน่งของ RECEIVING AREA ควรอยู่ติดกับ LOADING PLATFORM และทางเข้า ออก ส่วนบริการ
  - CONTROL & TIME KEEPER ควบคุมการเข้า ออก ตรวจสอบ และลงเวลาการทำงานของพนักงานฝ่ายบริการ
  - GARBAGE ROOM ห้องเก็บขยะ เป็นส่วนเก็บขยะเพื่อรอการกำจัดโดยต้องแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน และสภาพที่ไม่น่าดูได้ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ
- STAFF SPACE เป็นส่วนบริการสำหรับพนักงานของโรงแรมประกอบด้วย
  - LAUNDRY & LINEN ROOM ให้บริการทั้งการซักรีดและการซักเครื่องแบบพนักงาน และเสื้อผ้าที่แขกส่งมาซัก ภายในห้องจะมีเครื่องซักผ้า ( WASHER )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องบิดผ้า ( EXTRACTORS ) ที่รีดผ้า ( IRONER ) ลักษณะห้องควรว้างโล่ง  
สูงประมาณ 3 –4 เมตร

- KITCHEN เป็นส่วนบริการอาหาร และเครื่องตีม แกะแขกของโรงแรมและแขก  
ภายนอก
- MAINTANANCE & MECHANICAL SHOPS เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งทำหน้าที่  
ซ่อมบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องจักรกล ต่างๆ ของโรงแรม
- MECHANICAL SHOP เป็นส่วนควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของเครื่องจักรเครื่อง  
กล ต่าง ๆ ให้ดำเนินไปอย่างเรียบร้อย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 ข้อมูลและรายละเอียดของการออกแบบตกแต่งภายใน

### 1. ห้องโถง ( LOBBY OR RECEPTION HALL )

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วยบริเวณนั่งพักคอย ไปจนถึงส่วนต้อนรับ แคชเชียร์ ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่การเดินทางไปมาโดยทั่วไป และหน่วยอื่น ๆ ที่จะคอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรม ห้องโถงจะเป็นที่ที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหาร หรือบริการอื่น ๆ ได้ และโรงแรมโดยทั่วไป จะใช้โถงเป็นจุดศูนย์กลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้นโถงนี้ควรจะเป็นส่วนแรก และส่วนสำคัญที่จะให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้นๆ จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งให้สวยงามทุกส่วน และเนื่องจากโถงมีส่วนช่วยในการโฆษณาโรงแรม จึงออกแบบให้มีการเห็นความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย

- ขนาดของห้องโถง ( SIZE OF LOBBY )

ขึ้นอยู่กับชนิด และขนาดของโรงแรมนั้นๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เข้าทำกิจการบริเวณนี้ด้วย ห้องโถงควรรวบรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนอื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วย ควรจะให้ความรู้สึก และมีความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ และควรทำให้มีการรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่นๆอีกด้วย ในโรงแรมขนาดใหญ่ๆ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวบรวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ

สำหรับในโรงแรมตากอากาศ ห้องโถงเป็นส่วนที่แขกจะมาใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่นๆ เพื่อทำกิจกรรมร่วมกัน โถงจึงควรมีขนาดใหญ่พอประมาณ เพื่อความสะดวกและความเหมาะสมของที่ดินที่ทำการสร้างโรงแรม

- การออกแบบห้องโถง ( LOBBY DESIGN )

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่นและสง่า สร้างบรรยากาศกำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรไม่สะดวก การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะตัวเดียวและอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาคนเดียวสามารถที่เข้าไปนั่งได้โดยไม่เคอะเขินจึงควรเป็นเก้าอี้หนึ่งสบายเพียงสำหรับ 1 คน แต่จัดให้เป็นกลุ่มเป็นก้อน ซึ่งจะดูเหมาะสมที่สุด ในการตกแต่งบริเวณห้องโถงต้องมีการเลือกวัสดุพื้นผิวและเครื่องตกแต่งอื่นๆเช่น พื้น ผนัง ประตู เคน์เตอร์ และเฟอร์นิเจอร์ ควรเป็นชนิดแข็งแรงทนทาน และสวยงามด้วย

- การปูพื้นและวัสดุพื้นผิว ( FLOOR AND FLOOR COVERING ) แบ่งออกเป็น

- พื้นไม้ให้ความรู้สึกอบอุ่น ข้อเสียอยู่ที่การดูแลรักษายาก ต้องมีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี
- พื้นทรายหยาบ นินย้อย และผิวหินชนิดอื่นๆ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ ไม่เป็นทางการ

- การตกแต่งเพดาน ( CEILING )

ในบริเวณห้องโถงแผนกต้อนรับ และบริเวณสาธารณะ ส่วนมากจะออกแบบโครงสร้างของพื้นที่นั้นเป็นพิเศษ เพดานจึงควรมีความลึกพอที่จะซ่อนท่อแอร์ ท่อร้อยสายไฟ และอุปกรณ์อื่นๆ และจะปิดท่อดังกล่าวด้วยฝ้าเพดาน ซึ่งอาจจะตกแต่งให้เป็นรูปร่างต่างๆได้หลายลักษณะ โรงแรมที่มีฝ้าเพดานห้องโถงสูงมากก็อาจจะตกแต่งด้วยโคมไฟระย้า โครงสร้างภายในควรเป็นชนิดที่เบาที่สุดเท่าที่ทำได้ ความแข็งแรงของโครงสร้างพื้นที่นั้นเหนือขึ้นไป และความแข็งแรงของโครงสร้างฝ้าที่ติดตั้งจะต้องแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักของการตกแต่งฝ้าเพดานได้ และควรมีช่องท่อเข้าไปทำการบำรุงรักษาซ่อมแซม หรือบริการอื่นๆที่ต้องทำการใช้วัสดุในการสร้างและตกแต่งควรคำนึงถึงเรื่องการป้องกันไฟ

- เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า ( FRONT DESK )

คือหน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับห้องโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของโถง การลงทะเบียน แคนเชียร์ และประชาสัมพันธ์ จะอยู่ติดต่อกันตลอดก็ได้ แต่อย่างไรก็ตาม พนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่น้องทำงาน FRONT DESK ซึ่งอยู่ด้านหลังได้สะดวก และรวดเร็วที่สุด แผนกต้อนรับควรจะมีการติดต่อกับแขกได้โดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาในห้องโถงของโรงแรมเลย และตำแหน่ง FRONT DESK ควรอยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นหน้าลิฟต์ และบันไดชั้นลงได้ชัดเจน ทั้งแผนกต้อนรับและแคชเชียร์ ตำแหน่งที่ตั้งของประชาสัมพันธ์ไม่แน่นอนอาจจะอยู่ร่วมกันกับแผนกลงทะเบียน นอกจากนี้ควรมีส่วน BELL CAPTAIN หรือเคาน์เตอร์สำหรับ BELL CAPTAIN

- การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป จะเป็นเคาน์เตอร์ยาว อาจแบ่งเป็นช่วงตามช่วงของเสาควรจัดให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ด้วย ควรใช้วัสดุด้านหน้าของเคาน์เตอร์ที่ได้รับการออกแบบ และควรลดระดับความสูงของเพดานเพื่อนำความสำคัญมาที่เคาน์เตอร์ และขอบเขตบริเวณ

ส่วนนี้ควรมีการออกแบบให้เห็นชัดเจนด้วยการติดตัวหนังสือ ขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตรก็สามารถมองเห็นได้ชัดเจนพอสมควร ในระยะจากทางเข้าและบริเวณพักคอยในห้องโถง

- สัดส่วนเคาน์เตอร์

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรจะเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนหน้าสำหรับแขกยืนเขียน สูงประมาณ 1.00 เมตร และส่วนด้านหลังสำหรับพนักงานสูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงาน และเก้าอี้สูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงานและเก้าอี้สูงประมาณ 43 เซนติเมตร ช่วงด้านในนี้จะเว้นช่องให้พนักงานเดินกว้างอย่างน้อย 1.00 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อสะดวกในการยื่นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร ส่วนหลังของเคาน์เตอร์จะเป็นแผนกแสดงห้อง

พัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นหลังเคาน์เตอร์เก็บเงินได้ ขนาดของเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

## 2. LOBBY LOUNGE

การตกแต่งเป็นลักษณะผ่อนคลาย มีความสบายเป็นกันเองของบรรยากาศ ควรมีแสงสว่างปานกลาง โคมไฟประดับในจุดที่มีดกกว่า ไฟเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเสริมสร้างบรรยากาศตกแต่ง ทำให้เกิดความน่าสนใจ ความเป็นส่วนตัว สำหรับการจัดโต๊ะติดผนัง ควรติดผนังเพื่อแสงที่เบา และอบอุ่นเพราะ LOBBY LOUNGE เป็นที่นั่งพักรอ และมีการดื่มเครื่องดื่ม จึงต้องสร้างลักษณะให้เชื้อเชิญ น่านั่ง อาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมายกรอกแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่างๆ หรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็กๆยาวๆสำหรับนั่งเขียนก็ได้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้ทำงาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์ ส่วนที่เป็นทางเข้า-ออก ของคนเสิร์ฟ โดยพรม หรือผนังเพดานที่ใช้วัสดุกันเสียงสะท้อน เพื่อให้เกิดบรรยากาศ และดึงดูดใจจาก LOBBY ควรมีดนตรี BACKGROUND

เฟอร์นิเจอร์ต้องเป็นกลุ่ม หรือมีแบบหลายลักษณะ เก้าอี้และโต๊ะสามารถขยับได้ โต๊ะส่วนใหญ่ใช้โต๊ะเตี้ย และต้องเป็นเฟอร์นิเจอร์คุณภาพดี โต๊ะควรออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาด และป้องกันรอยต่างที่เกิดขึ้น

พรมที่ใช้ควรมีคุณภาพดี ป้องกันการทำเปื้อน หยดน้ำ รอยบุหรี่ยาใหม่ จึงต้องทำความสะอาดได้ง่าย ขนาดของพื้นที่และจำนวนเฟอร์นิเจอร์แล้วแต่จำนวนคนที่ต้องการใช้และอยู่ในลักษณะที่เหมาะสมมีความเป็นสัดส่วน

ในกรณีที่มีกว้างซึ่งจะดูโล่ง ไม่เกิดความเชื่อเชิญ และเป็นการส่วนตัว การออกแบบจัดให้มีการแบ่งเนื้อที่โดยมี PARTITION เตี้ยๆ หรือปรับระดับพื้น หรือการลดระดับของเพดานโดยใช้แผงกัน หรือมีชั้นลอย มาคั้นจะช่วยให้มีสัดส่วนน่าดูขึ้น และทำให้บริเวณที่นั่งดูแปลกตา ปกติเพดานควรมีความสูงอย่างน้อย 2.75 เมตร หรือมากกว่านี้

สภาพแวดล้อม เครื่องปรับอากาศเป็นสิ่งจำเป็นต้องการกำจัดควันบุหรี่ และกลิ่นเหม็น เครื่องควบคุมความเย็น ควรจัดหามาเพื่อควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

## 3. RESTAURANT ( MAIN DINNING ROOM )

เป็นห้องอาหารมื้อเย็น และค่ำ บรรยากาศจะต้องเจียบขรึม และหรูหราโรแมนติก ส่วนประกอบของ DINING ROOM ประกอบไปด้วย ส่วนทางเข้า ส่วนพักรอ ส่วนรับประทานอาหาร และสำคัญคือ มิดนตรีเบาๆ อาจมีที่เดินรำ และที่พนักงานดนตรีเท่านั้น บางแห่งอาจมีการย่าง หรือปิ้งเนื้อ ให้ผู้มารับประทานได้เห็น และรู้สึกทำให้อยากรับประทานอาหารมากขึ้น บริการอาหารชนิดพิเศษต่างๆ เคาน์เตอร์ที่จัดโชว์การย่างหรือปิ้งเนื้อนี้จะอยู่ติดกับครัว และส่วนรับประทานอาหาร

- COUNTER SERVICE

ที่ตั้งของเคาน์เตอร์ให้มี 2 ชั้น อุปกรณ์ในการปรุงอาหารบริเวณทำงานจะถูกจำกัดด้านหลังเคาน์เตอร์ และมีที่นั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มของแขกอยู่ด้านหน้า

- DRINKING SERVICE

มีการหมุนเวียนออกจากบาร์ และกลับสู่บาร์ มี DISPENSE BAR และมีที่เก็บตู้เย็น มีการตรวจตรารวมทั้งการเก็บเงิน

โดยทั่วไป DINING ROOM จะตกแต่งในลักษณะที่เป็นแบบประเภทของอาหารที่จะบริการ เช่น อาหารจีน อาหารอิตาเล่ เป็นต้น จึงมีการตกแต่งแบบทุกส่วนไม่ว่า พื้น ผนัง เพดาน ตลอดจนเฟอร์นิเจอร์ที่เข้ากับลักษณะของอาหารและชื่อห้องอาหาร

### ข้อควรคำนึงในการออกแบบ

- สภาพแวดล้อม - สภาพแวดล้อมของบริเวณภัตตาคารขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้ง หน้าต่างอาจใช้ประโยชน์ในการชมทิวทัศน์ด้านนอก DINING ROOM ที่ต้องเปิดบริการตลอดบ่าย – เย็น อาจจะต้องอยู่ภายในตัวอาคารโดยสิ้นเชิง
- ไฟฟ้า - สิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบ การสร้างบรรยากาศทำให้เกิดภาพที่ดี มุมชมมองและการใช้ไฟหลายสีอาจเป็นการเน้นจุดสำคัญใน DINING ROOM ใช้ไฟฟ้าชนิดต่างๆมากมาย การซ่อนไฟให้มีแสงลอดออกมา การใช้ไฟโดยตรงเหนือเพดาน เหนือโต๊ะที่นั่งทำให้เกิดความเป็นส่วนตัวระบบไฟฟ้าต่างๆย่อมมีแผงสวิตช์เพื่อควบคุมด้วย
- เพดาน - ควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร และต้องมีการดูดเสียง มีการเก็บเสียงได้ ป้องกันเสียงจากเครื่องจักร และเสียงที่มาจากเพดาน ควรติดตั้งไฟในเพดานอย่างประณีต
- ผนังของผนัง - อาจใช้ได้หลายชนิด เช่นการกรุทับด้วยวัสดุต่อไปนี้ พลาสติกเคลือบ พลาสติกหลอม โยพลาสติกเพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้ นอกจากนี้ยังมี ผนัง กระดาษ กระดาษหนา ไม้ โลหะ ผนังผิวพลาสติกทำสี ปิด WALL PAPER บุผ้าหรือหินอ่อนหรือโชว์อิฐเปลือย

### พื้นและผิวพื้น

- พรม ( CARPET ) – ส่วนใหญ่จะปูพรมเพื่อลดเสียงให้ความรู้สึกอบอุ่นและสบาย พรมอาจจะปูบนคอนกรีตเลยก็ได้ หรือปูบน VINYL และพื้นไม้ชนิดของพรมต้องผ่านการคัดเลือก ส่วนใหญ่พรมทอมีราคาสูงและคุณภาพสูง โดยมีลายซ้ำกันเป็นลายเล็กๆซึ่งซ่อนรอยและเงา จึงเป็นข้อเสียที่ดี ขนต้องหนาพอสมควร แต่ต้องไม่หนาจนเกิดความลำบากต่อรถเข็นอาหาร หรือการเดิน การเลือกชนิดพรมด้วยเครื่องจักรอาจใช้ได้ดีในพื้นที่ที่ต่อเนื่องแทนการใช้พรมทอมี
- เครื่องลาดพื้น ( TILLING ) - จำพวก POLY VINYL , CHLORIED และพลาสติกอื่นๆมีราคาแพงและให้สีล้วน รวมทั้งแบบให้เลือกมากมาย การใช้หินอ่อนเปลือยและหินชนิดอื่นๆที่ปู เหมาะที่จะ

ใช้ในโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวหรือโรงแรมประหยัดโดยเฉพาะที่ COFFEE SHOP , BAR และ ที่ซึ่งอยู่ด้านหน้าและหลังเคาน์เตอร์

- พื้นผิวแข็ง-หิน หินขัด และหินชนิดอื่นๆ เช่น โมเสค ให้บรรยากาศชนิดเดียวกัน แต่เรื่องเสียงและความเย็นจะต้องถูกกำจัดให้สมดุลโดยส่วนพื้นผิวที่อ่อนนุ่มที่ใดที่หนึ่งประกอบด้วย
- ไม้ - ไม้แผ่น หรือไม้เป็นก้อน ให้ความรู้สึกหลายอย่าง ไม้ไม่ให้ความรู้สึกที่ยั่งยืน และอยู่ในสภาพที่ติดตามชนิดของเนื้อไม้ ใช้ในบริเวณที่เป็นเวทีเด่นรำ อาจเคลื่อนย้ายเมื่อต้องการใช้พื้นที่สำหรับเต้นรำอาจจะใช้วางในที่ตั้งจัดไว้เฉพาะและคลุมด้วยพรม สำหรับการเก็บและป้องกันความเสียหายอาจใช้เป็นเวทีหรือที่สำหรับงานแสดงอื่นๆ ง่ายต่อการสร้างและเคลื่อนย้ายหรือต่อกับสิ่งอื่นได้คุณภาพที่ดีด้วย
- เครื่องเรือน ( FURNITURE ) - การออกแบบต้องไปด้วยกับลักษณะการตกแต่งภายในส่วน DINING ROOM ซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึง BUILD IN ซึ่งจะออกแบบโดยเฉพาะสำหรับขนาดและลักษณะของห้อง เครื่องเรือน ( FURNITURE ) ต้องได้รับการออกแบบเป็นพิเศษ และนั่งสบายเพราะใช้เวลาในการรับประทานอาหารเป็นเวลานาน การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น ผืนล่างคลุมยาวลงไป โดยมากมักจะเป็นผ้าสีอ่อน ผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้ม เพื่อป้องกันการสกปรกเลอะเทอะของน้ำและเศษอาหารผ้าคลุมนี้ต้องเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ

ลักษณะ	สิ่งที่ควรคำนึงถึง
ขนาด	ขนาดของโต๊ะแบบต่างๆในขนาดและรูปร่างเพื่อที่จะสนองขนาดกลุ่มคนขนาดต่างๆ
พื้นที่	การจัดวางเคลื่อนย้าย การบริการที่หมุนเวียนและสำหรับการประกอบอาหารบนโต๊ะเป็นอาหาร ต้องมีพื้นที่เพียงพอ
การดัดแปลง	วัสดุที่เคลื่อนย้ายได้ น้ำหนัก และการเคลื่อนย้ายที่จะไม่ทำให้พื้นที่เสียหาย
อายุการใช้งาน	ความแข็งแรงของงาน กรอบ รวมทั้ง JOINT ผ้าปูและการดึงดูของผิวรอยเบื่อนรอยดู รวมทั้งรอยไหม้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งการเปลี่ยนหรือซ่อมได้ด้วย
ความปลอดภัย	ผิวหยาบ งานที่ไม่เรียบร้อย เห็นรอยต่อและรอยมุมที่โผล่ขึ้นมา ความหนาแน่นของหมุดยึด ความปลอดภัยในการยึด เช่น STOOL ความแข็งแรงของโครงสร้าง ความสมดุลและปฏิกิริยาต่อเพลิงไหม้
รูปร่างภายนอก	ความเหมาะสมต่อโรงแรมมาตรฐาน และลักษณะของภัตตาคารแบบที่แตกต่าง แต่สมดุลกันรวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบ
ความสบาย	ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการนั่ง รวมทั้งขนาดของที่นั่ง เคาน์เตอร์บริการ ช่องทางเดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การจัดเนื้อที่ ( SPACE ALLOWANCES )

การจัดเนื้อที่แบบต่างๆเกี่ยวกับรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

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

### 4. COFFEE SHOP

เป็นบริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งโดยปกติมักเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีลักษณะการตกแต่งภายในให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนานเป็นกันเอง

COFFEE SHOP ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพราะสะดวกในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างสะดวก การบริการทำได้รวดเร็วและอาหารในนี้นับว่าถูกที่สุดในโรงแรม จึงเป็นส่วนที่ตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องมีพิธีรีตองจึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภทสามารถใช้บริการได้ตลอด มักมีส่วนบริเวณโต๊ะอาหารมากกว่าบริเวณเคาน์เตอร์ และมีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดย่อม ที่ทำการปรุงอาหารเบาๆและทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

พื้นที่ของครัวประมาณ 20 - 25 % ของพื้นที่ COFFEE SHOP

สิ่งที่ควรคำนึงในการจัด COFFEE SHOP

- 1.การจัดวางความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัวและเนื้อที่ใช้สอยอื่นๆ
2. ตำแหน่งของทางเข้า ออกลูกค้า และพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
3. ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่งสีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง เช่น ครัว
4. การเลือกวัสดุพื้น
5. การให้แสงสว่างบริเวณทั่วไป ควรใช้ DIMMER ความสว่างตั้งแต่ 0-320 ลักซ์ ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวล และรู้สึกอบอุ่น
6. การออกแบบ วิธีจัดโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะบริการและเครื่องเรือนอื่นๆ
7. ระบบการถ่ายเทอากาศ

## การตกแต่งภายใน

การตกแต่งภายในเน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายในจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแขกผู้มารับประทานอาหารทั่วไป ไม่ใช่อาหารหนัก ใช้เวลาในการรับประทานอาหารน้อย ส่วนในให้บริการที่หนักที่ใช้เวลานานกว่า ระหว่างสองส่วนนี้จะถูกแบ่งแยกไว้โดยตั้งใจ คือ จะเห็นได้ชัดว่าส่วนไหนบริการอย่างไร เพราะมักจะกันส่วนโดยที่นั่งยาวหันหลังให้ หรือใช้กระถางต้นไม้หรือทำบันไดขึ้นไป นอกจากนี้ยังจัดให้มีเคาน์เตอร์บริการอีกด้วย อาจใช้เป็นที่นั่งคอยโต๊ะในขณะที่โต๊ะยังไม่ว่าง หรือบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- พื้น

โดยทั่วไปควรเลือกใช้วัสดุที่แข็ง คงทน และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันนี้มีการคิดค้นพรมยีสงเคราะห์ขึ้นมา เพื่อป้องกันความสกปรกและทำความสะอาดได้ง่าย แต่ยังมีการใช้พรมชนิดตีใน COFFEE SHOP พร้อมด้วย BUILD IN ACRUSTIC สามารถสร้างความสบายขึ้นในการรับประทานอาหาร

- ผนัง

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ทาสี หรือ WALL COVERING ซึ่งเข้ากับบรรยากาศภายในได้ดี โดยทั่วไปแล้ว ผนังด้านติดถนนใหญ่ มักทำด้วยกระจกใส การตกแต่งโดยการแบ่งช่องของบานกระจก เป็นกรอบบาน หรือใช้ม่านโปร่ง ม่านปรับแสงเป็นการตกแต่ง

- เพดาน

ควรเป็นวัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่ให้เป็นประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์และซอมสายไฟฟ้าไว้ จึงจำเป็นต้องลดระดับเพดานลงมา อาจมีอะไรเล็กน้อยที่ช่วยเพดานไม่เรียบจนเกินไป รวมทั้งการติดตั้งดวงไฟไว้ในเพดาน

อย่างไรก็ดี COFFEE SHOP ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก ในด้านการออกแบบและอาหาร มิฉะนั้นจะเสียวัตถุประสงค์เดิมไป การออกแบบควรคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอย ให้ความรู้สึกสะดวกไม่แห้งแล้ง สีสดใสน่าดู และดูอบอุ่น จะทำให้ดูสะอาดตา รายการอาหารถ้วยชามและเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารจะช่วยเน้นลักษณะเด่นขึ้นมาเอง

เครื่องเรือนใน COFFEE SHOP มีส่วนประกอบดังนี้

- เคาน์เตอร์ และสตูล
- โต๊ะติดตาย
- เก้าอี้อาหาร
- โต๊ะบริการ

## เคาน์เตอร์และสตูล

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

### โต๊ะติดตาย

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

### BOOTH

ตามปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็ก เพื่อประหยัดเนื้อที่ แต่ควรจะมีขนาดที่ขาของผู้รับประทานอาหารจะไม่ชนกัน ซึ่งอย่างต่ำจะต้องกว้าง 0.60 เมตรและตามปกติความกว้างของโต๊ะมีขนาด 0.75 เมตร ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของโหล่นั่ง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้วความกว้างของแต่ละคนเท่ากับ 0.60 เมตร ซึ่ง BOOTH ปกติอาจมีขนาดยาว 1.10 เมตร สำหรับที่นั่ง 2 คน ถ้าหากเป็น booth ที่มีด้านหนึ่งติดผนังจะต้องคำนึงถึงช่วงแขนของบริการที่จะเชื่อมเข้ามาบริการด้วย ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

### โต๊ะอาหาร

โต๊ะปกติขนาดใหญ่มาก ควรมี 4 ขา แต่ถ้าไม่ใหญ่มากอาจมีขาเกิน 4 ขาก็ได้ วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะ อาจจะเป็นไม้ เหล็กหรือพลาสติก พื้นผิวของโต๊ะนั้นจะต้องเรียบไม่ว่าด้านบนหรือด้านล่าง ถ้าหากเป็นโครงโลหะอาจใช้ได้ทั้งวัสดุหลายชนิด แต่ต้องมีคุณสมบัติทนทาน และทำความสะอาดได้ง่ายๆ เช่นวัสดุจำพวกพลาสติก กระเซจ ไม้อัด แผ่นโลหะและอื่นๆ

### เก้าอี้

ขนาดของที่นั่งเฉลี่ยแล้วต้องลึกเท่ากับ 0.43 - 0.45 เมตร ความเียงของพนักพิงประมาณ 3 - 5 องศา (ไม่นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่ง 0.43 เมตร ควรใช้โต๊ะสูง 0.70 เมตร

## 5. ห้องพักแขก ( GUEST ROOM )

เป็นส่วนที่จะสร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรม เพราะว่าการได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย จะทำให้แขกผู้มาพักคำนึงถึงความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขกและดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งอำนวยความสะดวกในการพักผ่อน

### การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมาก คือ ห้องที่มีเตียงคู่ การออกแบบสีของห้องพัก ควรเลือกใช้เพียงสีเดียว เพื่อไม่ให้เกิดการเลือกของห้องจากแขกผู้มาพัก และยังสร้างความสะดวกในการดูแลรักษา ส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไปบ้าง ห้องชุดนับเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม เพื่อผู้ที่

ต้องการห้องพักที่มาตรฐาน และยังเป็นที่พักที่นักเรียนจะมาใช้เป็นสถานที่พบปะกัน และจัดงานปาร์ตี้เล็กๆ ระหว่างการประชุมใหญ่

### ส่วนประกอบของห้องพักแยกโดยทั่วไป

- เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด ( TWIN BED ) นอกจากนี้ห้องไม่อำนวยความสะดวกใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ ( DOUBLE BED )
- ขนาดของเตียงแบบยุโรป

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

- ขนาดของเตียงนอนแบบอเมริกา

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

### ข้อกำหนดสำหรับเตียงในโรงแรม

- ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
- ให้ความรู้สึกสบายคุณสมบัติของฟูกที่นอน และตัวของที่นอน
- มีความทนทานประกอบด้วยขอบลึนที่แข็งแรง
- ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- เคลื่อนย้ายและถอดเก็บง่าย ( สำหรับการซ่อมแซม และเปลี่ยนสถานที่หรือการเก็บ )
- แฉงหัวเตียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผงหัวเตียง เป็นจุดสำคัญ เพื่อใช้เป็นที่นั่งอ่านหนังสือ และรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนังในกรณีนี้ต้องคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน เช่น จากกบปิดมม คราน้ำมันใส่ผม ความสูงโดยทั่วไปประมาณ 90 เซนติเมตร

สำหรับแผงปลายเตียง อาจมีขึ้นเพื่อเป็นที่เก็บปลายผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อย และควรติดอย่างแน่นหนา เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง

- ส่วนวางแขน

โดยปกติใช้เป็นตัวเสื่อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตัวเก็บสัมภาระ เพื่อให้แขกได้สำรวจสิ่งของก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรไว้ ความกว้างที่สุดของตู้ประมาณ 56 - 60 เซนติเมตร วางแขนภายในตู้ ควรมีความสูงพอที่ขูดยาวของแขกจะไม่มากองอยู่บนพื้น คือความสูงประมาณ 145 - 150 เซนติเมตร และวางควรอยู่ต่ำกว่าเพดานตู้ 5 - 7 เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้แขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน บานเพี้ยม ภายในจัดให้มีแสงสว่าง เพื่อความสะดวกในการค้นหา ส่วนล่างของตู้จะเป็นที่วางรองเท้า

- ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET)

ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของวางอยู่ด้วยภายในตู้เสื่อผ้าเพื่อวางของ ถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้นๆควรเป็นชนิดเปิดโล่ง ลื่นชัก สำหรับโรงแรม ควรจัดเฉพาะโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ ลื่นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอาง เครื่องประดับ

- โต๊ะข้างเตียง (NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คืออาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่ 2 ข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิตช์ไฟฟ้า โทรศัพท์ วิทยุ และใช้วางโทรทัศน์ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะ ไม่ควรแตกต่างจากขนาดความสูงของเตียงมากนัก คืออย่าให้สูงกว่า 60 - 70 เซนติเมตร โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้างถ้าเป็นบนโต๊ะที่ขนาดข้างเตียงใช้ขนาด 37 - 45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียง ใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

- ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 75 - 90 เซนติเมตร ควรอยู่กับโต๊ะแต่งตัว และโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องนอนคู่ควรมีบริการไว้ 2 ที่

- โต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK AND DRESSING TABLE)

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

ข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว

แบบเคลื่อนย้ายได้	แบบติดตาย
1. มีมากชนิดที่เลือกใช้	การเลือกแบบอยู่ในขีดจำกัด
2. ใช้วัสดุที่ดีกว่า และมีโครงสร้างที่ดี	โดยมากมักสร้างในเนื้อที่น้อยๆ
3. ให้ความสะดวกในการเคลื่อนย้ายตามต้องการ	ช่วยลดเนื้อที่ในการปูพรม
4. ใช้ต้นทุนการผลิตสูง	ใช้ต้นทุนปานกลาง

เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ประกอบด้วย

- เก้าอี้แต่งตัว ( presser chair or stool )
- เก้าอี้นั่งพักผ่อนต่อ 1 คน ( easy chair )
- โต๊ะตั้งโคมไฟ ( standard or table lamp )
- โต๊ะกลาง ( coffee table )
- ตะกร้าทิ้งขยะ ( waste basket )
- ที่เขียนบุหรี่ ( ash trays )

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ( other facilities )

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

**ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก**

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่น่ายินดีแบบต้องการ และทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมืองและโรงแรมตากอากาศ มีการจัดวางตำแหน่งไฟที่โต๊ะเขียนหนังสือ ไฟหัวเตียงที่มีที่นั่ง เพื่อว่าคนใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิทช์สามทาง เพื่อสะดวกในการดับไฟ ห้องพักแขกต้องการแสงสว่างเพียงพอ แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งไฟส่องในตู้เสื้อผ้า

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

- ทางเข้า  
เหนือทางเข้าบริเวณห้องพักควรใช้ดวงประมาณ 60 -100 วัตต์
- ที่แต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ ติดซ่อนอยู่เหนือกระจกสองหรือมีโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์

- หัวเตียง มักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแผด ควรติดแบบสองจุดเหนือโต๊ะข้างตรงกลาง หรือใช้ไฟแยกกันแยกก็ได้ ประมาณ 40 - 100 วัตต์
- ห้องน้ำ เป็นไฟแยกแต่ละดวงด้วยสวิทช์แยกสายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้า หรือกระจก ตามปกติจะควบคุมด้วยสวิทช์เดียวกัน ใช้ไฟฟลูออเรสเซนต์ประมาณ 30 วัตต์
- ตู้เสื้อผ้าใช้ไฟฟลูออเรสเซนต์ประมาณ 15 วัตต์
- บริเวณกลางห้อง ควรเป็นแสงสว่างได้ทั่ว มีสวิทช์อยู่ที่ทางเข้าห้องพัก

#### ตำแหน่งติดตั้งปลั๊กและสวิทช์

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

- ห้องน้ำแชก ผนังห้องน้ำ ด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจากขอบอ่างถึงเพดาน ผนังด้านอื่น ฉาบปูนเรียบทาสี หรือวัสดุที่ดีกว่า เช่น vinyl wall paper ก็ได้ ผนังด้านหลังโถ้วมปูกระเบื้องเคลือบ
- พื้นห้องน้ำ พื้นที่อาบน้ำต้องใช้กระเบื้องเซรามิค บริเวณที่อาบน้ำการปูกระเบื้องต้องลาดให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้สะดวก
- อ่างอาบน้ำ ที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตรถึง 1.70 เมตร สูง 0.70 เมตร
- อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดของทองเหลือง ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อนน้ำเย็น มีตัวตัดของก๊อกน้ำร้อนน้ำเย็นโดยเฉพาะ
- โถ้วมควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้า ที่นั่งเป็นพลาสติกแข็งสามารถยกขึ้นตั้งได้โดยไม่ล้ม
- น้ำร้อน ที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องปั๊มติดไว้โดยเฉพาะเมื่อเปิดน้ำร้อนจะออกมาทันที
- ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำ ต้องมีกระจกเงาหน้า กระจกบานรวมทั้งที่ยึดกระจกสำหรับห้องส้วม ราวแขวนผ้าเช็ดแบบแข็ง หรือแบบวางซ้อนรวมกัน ที่แขวนเสื้อแบบคู่ ราวจับโครเมี่ยมขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างอาบน้ำ ที่ยึดราวต้องแน่นหนามาก
- อ่างล้างหน้า ล้างมือพร้อมที่วางสบู่
- กระจกเงาขนาดไม่น้อยกว่า 0.50-1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า
- เคาน์เตอร์ล้างหน้า ที่ขอบและที่กั้นหน้าด้านหลังต้องใช้พลาสติกลามิเนต ตัวโครงสร้างใช้ไม้อัด ขนาดประมาณ 10 มม.
- เครื่องหมาย ควรคำนึงเครื่องหมายของหัวก๊อกน้ำ ใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจง่าย

# สรุปข้อมูลและรายละเอียดที่เกี่ยวข้องของส่วนองค์ประกอบภายในโครงการ

## ทางเข้าใหญ่ MAIN ENTRANCE

เป็นทางเข้าหลักของผู้ใช้บริการ ควรมีลักษณะที่เด่นชัด และ เชื้อเชิญรวมทั้งมีทัศนียภาพที่ดี ขนาดของด้านหน้าทางเข้า ควรกว้างไม่น้อยกว่า 5 เมตร เพื่อให้รถสามารถผ่านเข้าได้สะดวก 2 ด้าน

### แสงสว่างบริเวณทางเข้า (LIGHTING)

แขกส่วนใหญ่จะมาถึงโรงแรมในตอนเย็น ดังนั้นควรเน้นแสงสว่างทางเข้าให้เด่นชัด ช่วยให้เห็นส่วนภายในชัดเจน สิ่งที่ต้องให้แสงสว่างมีดังนี้

- ให้แสงแก่ป้ายต่างๆ
- ให้แสงเป็นทางภายในตัวอาคาร
- ให้แสงในกันสาด และส่วนที่ยื่นออกไปรับแขก
- ควรติดตั้งดวงโคมบริเวณภายนอกบริเวณถนนหน้าโรงแรม

เพื่อให้สายตาปรับตัวได้ดี ควรติดตั้งแสงสว่างส่วนชั้นบันไดเพิ่มขึ้นจากส่วนทางเข้าไปสู่ห้องโถง และเน้นแสงสว่างในบริเวณเคาน์เตอร์ต้อนรับด้วย

การใช้ชนิดของแสงในบริเวณทางเข้า ควรใช้แสงจากหลอด INCANDESCENT จะให้ความรู้สึกที่อบอุ่นเป็นกันเอง และเชื้อเชิญแผ่เม่นมากกว่า ควรติดตั้งในตำแหน่งที่แขกนั่งพักคอย ส่วน แสงจากหลอด Fluorescent ให้แสงกลมกลืนกัน โดยให้เป็นแสงไฟเพดานเป็น Back ground

## โถงต้อนรับ LOBBY

โถงต้องรับเป็นศูนย์กลางของโรงแรม เป็นจุดที่จะแจกไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม และเป็นจุดแรกที่ผู้ใช้เข้ามาสัมผัส จึงควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่ และมีทางสัญจร ที่เหมาะสมไม่กีดขวาง โดยเฉพาะบริเวณเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า FRONT DESK ซึ่งจะมีการเคลื่อนไหวของกลุ่มคนอยู่ตลอดเวลา ควรมีเนื้อที่เพียงพอ รวมทั้งมีที่นั่งคอยสำหรับแขก ตลอดจนห้องน้ำและร้านค้าต่างๆ และเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งานซึ่งต้องติดต่อกับคนเป็นจำนวนมาก จึงควรมีขนาดใหญ่เพียงพอ มีการตกแต่งที่สวยงาม ไฮโถง สร้างบรรยากาศที่ดีเพื่อให้เกิดความประทับใจแก่ผู้มาเยือน

ส่วนบริการที่มีอยู่ คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ที่โทรศัพท์ ห้องน้ำ เคาน์เตอร์บริการด้านหน้า FRONT DESK มีความต้องการ เคาน์เตอร์ 3 ช่วง ประกอบด้วย แผนกลงทะเบียน REGISTRATION แผนกเก็บเงิน CASHIER และแผนกประชาสัมพันธ์ INFORMATION

ที่ตั้ง	อยู่บนชั้น 2 ของอาคารหลัก MAIN BUILDING เป็นลักษณะอาคารเรือนไทยประยุกต์ จากทางเข้าหลักโครงการ มีถนน RAMP เข้าจอดเทียบ DROP OFF ด้านหน้า LOBBY
เนื้อที่	195.0 ตารางเมตร
เวลาทำการ	ตลอด 24 ชั่วโมง ทุกวัน

ลักษณะที่เด่นชัด ลักษณะอาคารเรือนไทยประยุกต์ เพดานสูง โปร่ง เปิดโล่ง เป็น OPEN SPACE สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ของทะเลได้โดยรอบ เชื่อม SPACE ภายในกับภายนอกเข้าด้วยกัน ต่อเนื่องกับส่วน LOBBY LOUNGE

ผู้ใช้พื้นที่

1. ผู้ให้บริการ

- Guest Service Sup.
- Guest Relation Officer
- Guest Service Officer
- Reservation / Secretary
- Bell captain
- Bell Boy
- Doorman

2. ผู้รับบริการ

- แขกผู้ที่มาพักในโรงแรม
- แขกผู้มารับบริการทั่วไป ที่ไม่ได้มาพักแรม
- ผู้มาติดต่อ

พฤติกรรมโดยย่อ

เมื่อแขกผู้มารับบริการที่มาพักแรม มาถึงโดยเข้ามาจากทางเข้าหลัก MAIN ENTRANCE จะพบกับส่วน FRONT DESK ซึ่งตั้งอยู่ทางซ้ายมือ จะเข้ามาติดต่อเกี่ยวกับห้องพัก เช่นเอกสารการเข้าพัก รับกุญแจห้องและแยกย้ายไปห้องพัก โดยเดินออกจากอาคาร ไปขึ้นลิฟท์ หรือบันได ไปยังห้องพักที่แยกไปทางด้านซ้ายและขวาของอาคารหลัก โดยมี Bell boy เป็นผู้มายกกระเป๋าไปตามไปห้องพัก และแนะนำการใช้ห้องพัก ในกรณีแขกผู้มารับบริการที่มาพักแรม มาเป็นหมู่คณะ หรือ กรู๊ปทัวร์ หัวหน้าทัวร์จะเป็นผู้มาติดต่อบริเวณ REGISTRATION AREA ให้ลูกทัวร์นั้นพักคอยอยู่บริเวณ ที่นั่งพัก ใน LOBBY และ LOBBY LOUNGE

เมื่อแขกผู้มารับบริการทั่วไป แต่ไม่ได้มาพักแรม มาถึง โดยเข้ามาจาก MAIN ENTRANCE จะพบกับส่วน RECEPTION จะเข้าติดต่อสอบถาม แล้วจึงแยกออกไปทำธุระยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม

**แสงสว่างในบริเวณ LOBBY (LIGHTING)**

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่ง อยู่ได้ไม่นาน ถ้ามืดเกินไป จะไม่มีใครกล้านั่ง การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักคอย ใช้ได้ทั้งแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์ เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวันถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วยได้ก็จะเป็นการดี และ ประหยัด

การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณ LOBBY นั้นง่ายพอสมควรเพราะใช้ได้กับดวงไฟเกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วนๆ ดังนี้

1. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือ แผนกทะเบียนของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์ จะเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดาน หรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงสอดส่องลง ด้านล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคน

## 2. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมี ชุดโซฟา และ โต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย และ แบบโคมตั้งโต๊ะ โฟผนัง เพดาน และ ไฟติดผนัง ลักษณะโคมควรกระจายแสงทั้งสองขึ้นและลง กระจายออกรอบด้าน สำหรับไฟตั้ง โต๊ะระวางอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าตาได้

## 3. บริเวณโทรศัพท์ และทางเดินเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟแต่น้อยเพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นก็พอ เพราะคนที่โทรศัพท์ต้องการความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า

โดยสรุปแล้วบริเวณ LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วว่าส่วน บริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญ ถ้าใช้ดวงไฟหลายดวง แต่ว่าแต่ละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควรจะดูสวยงามมากและแพรวพราว ที่ต้องระวัง คือ อย่าให้มีดวงไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อน และ น่ากลัว และข้อสำคัญอีกอย่างหนึ่ง คือ ต้องไม่ห้อย โคมไฟให้ต่ำมากเกินไป เพราะจะทำให้รู้สึกไม่สบาย

## สีที่ใช้ในการตกแต่งบริเวณ LOBBY

เนื่องจากเป็นบริเวณที่มีคนมาชุมนุมกันในบางโอกาสเป็นจำนวนมาก ดังนั้น SCHEME สี จึงเป็นสีอ่อน และอ่อนนุ่ม อาจใช้สีของเนื้อวัสดุแท้ เช่น สีของไม้ก็ได้ นอกจากนี้จะมีการเพิ่มลายลงไปบ้างเพื่อให้ดูสง่างามยิ่งขึ้น

## โถงนั่งเล่น LOBBY LOUNGE

LOBBY LOUNGE เป็นส่วนที่ทำหน้าที่รองรับทั้งแขก ที่มาพัก และ แขกที่มาใช้บริการทั่วไป บริการ เครื่องดื่มและของว่าง รวมทั้งมีดนตรีขับกล่อมให้ฟัง โถงนั่งเล่นมีพื้นที่แยกต่างหากจาก LOBBY แต่อยู่ต่อเนื่องกัน ใช้เป็นบริเวณนั่งพักดื่มเครื่องดื่มคอยการติดต่อเกี่ยวกับห้องพัก หรือ รอการนัดพบปะสังสรรค์กัน มีบริเวณที่นั่งพักคอยของแขก ชุดที่นั่งแต่ละชุดมีความเป็นส่วนตัว ควรมีพื้นที่ของสตูลรอบเคาน์เตอร์บริการ เครื่องดื่ม สำหรับแขกที่มาคนเดียว และเคาน์เตอร์บริการควรจะมีมองเห็นได้ตั้งแต่ทางเข้า เพื่อให้แขกมองเห็น

ที่ตั้ง	บนชั้น 2 ของอาคาร MAIN BUILDING อยู่ด้านขวามือของ LOBBY ซึ่งต่อเนื่องกัน
เนื้อที่	144 ตารางเมตร
เวลาทำการ	10.00 – 24.00 น. ทุกวัน
การให้บริการ	ให้บริการเครื่องดื่มทุกชนิด และของว่าง มีดนตรีบรรเลงขับกล่อมให้ฟัง
ลักษณะที่เด่นชัด	อยู่ภายในอาคาร MAIN BUILDING ลักษณะเป็นเรือนไทยประยุกต์ เพดานสูง โปรง เปิดโล่ง เป็น OPEN SPACE สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ของทะเลได้โดยรอบ เชื่อม SPACE ภายในกับภายนอกเข้าด้วยกัน ต่อเนื่องกับส่วน LOBBY
ผู้ใช้พื้นที่	1. ผู้ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Captain ( Lady)
- Waitress
- Bartender

## 2. ผู้รับบริการ

- แขกผู้ที่มาพักในโรงแรม
- แขกผู้มารับบริการทั่วไป ที่ไม่ได้มาพักแรม

พฤติกรรมโดยย่อ

เมื่อแขกมาถึง โดยเข้ามาจากทางเข้าหลัก MAIN ENTRANCE จะพบกับส่วน LOBBY LOUNGE ซึ่งอยู่ทางด้านขวามือของ LOBBY และจะเข้ามานั่งพักคอย การติดต่อเกี่ยวกับการลงทะเบียนห้องพัก หรือรอการนัดพบ ก่อนจะไปทำกิจกรรมอื่นๆต่อไป เช่นไปรับประทานอาหาร หรือประชุมสังสรรค์ แขกจะเลือกเครื่องดื่ม หรือ SNACK จาก MENU โดย Waitress จะเป็นผู้รองรับ ORDER แล้วทำไปให้ Bartender ผสมเครื่องดื่มตามสั่ง แล้วจึงยกมาเสิร์ฟให้แก่แขก

### แสงไฟในบริเวณ LOBBY LOUNGE

LOBBY LOUNGE เป็นส่วนสำคัญที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม ต่อเนื่องกับส่วน LOBBY เป็นที่นั่งพัก รอ ต่อม พบปะพูดคุย สังสรรค์กัน นั่งพักผ่อน มีดนตรีบรรเลงให้ฟัง บรรยากาศควรเป็นแบบสบายๆ เป็นกันเอง การให้แสงสว่างจึงต้องให้ดูอ่อนนุ่ม ควรให้มีแสงสว่างปานกลาง ในส่วนที่ต้องการให้ดูเด่น อาจใช้แสงสว่างให้มากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า เช่น บริเวณ เวทีแสดง หรือ เบียงโน การให้แสงสว่างในส่วนบริการที่จำมากเกินไป จำทำให้ผู้มาใช้บริการเกิดอาการเกร็ง ไม่รู้สึกผ่อนคลาย ขณะเดียวกัน ก็ไม่ควรให้มีดสลัวเกินไป เพราะจะทำให้ดูแล้วไม่เชิญชวนขาดความน่าสนใจ การใช้แสงไฟสามารถทำได้โดยการใช้ไฟโคม เนื่องจากเพดาน ไฟกิ่งและไฟโคมตั้งโต๊ะ แต่พึงระวังไม่ให้แสงจากโคมไฟส่องรบกวนสายตาคนนั่ง ในตอนกลางวันนั้นจะใช้แสงธรรมชาติ เพราะเป็นอาคารที่เปิดโล่ง OPEN SPACE ได้รับแสงโดยรอบ และสามารถเห็นวิว ทิวทัศน์ได้โดยรอบด้วย

### สีที่ใช้ในบริเวณ LOBBY LOUNGE

การใช้สีในส่วนนี้ เช่นเดียวกับ ในส่วนโถงต้อนรับ LOBBY สีที่เข้มมักเป็นสีอุ่น ให้ความรู้สึกนุ่มนวล อ่อนช้อย แต่อาจมีสีที่สดใสได้บ้าง เพื่อช่วยให้เกิดความสดใส โดยทั่วไปมักใช้สีโทนเดียวกับสีในโถงโถง เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องกัน แต่อาจเพิ่มน้ำหนักร้อนแก่และลวดลายได้

### คอฟฟี่ชอป (COFFEE SHOP)

เป็นส่วนให้บริการอาหารเช้า กลางวัน เย็น และ กลางคืน อาหารว่าง ตลอดจนเครื่องดื่มต่างๆ ในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมากนัก แต่ต้องสะอาดเรียบร้อย โดยปกติมักจะมีบริการตลอด 24 ชั่วโมง บริการทั้งแขกภายนอกและแขกภายใน โดยมี MAIN KITCHEN ที่อยู่ในชั้น GROUND FLOOR เป็นส่วนทำหน้าที่ปรุงอาหารมาบริการแก่แขกผู้มารับบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ตั้ง อยู่ ชั้น GROUND FLOOR ของ MAIN BUILDING อยู่ติดกับ MAIN KITCHEN  
เนื้อที่ 275 ตารางเมตร  
เวลาทำการ ตลอด 24 ชั่วโมง  
ลักษณะที่เด่นชัด อยู่บริเวณ GROUND FLOOR ติดกับ COURT ของโครงการ สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์  
ของโครงการได้

ผู้ใช้พื้นที่

1. ผู้ให้บริการ
  - Outlet Manager
  - Head Waiter / tress
  - Captain / Hostess
  - Waiter / tress
  - Busboy / girl
  - Bartender

2. ผู้รับบริการ
  - แยกผู้มาพัก
  - แยกผู้มาใช้บริการ

พฤติกรรมโดยย่อ เมื่อแยกผู้มาพัก และแยกผู้มาใช้บริการ มาถึงโดยเข้ามา จากทางเข้า หลักผ่าน LOBBY ลงบันไดมายัง COFFEE SHOP แยกจะเข้ามา และหาที่นั่ง จากนั้น ก็เลือกอาหารและเครื่องดื่ม จาก MENU ที่ Waiter เามาให้ และจะรอรับ ORDER จากแยกแล้วนำไปส่งให้ Bartender ผลมเครื่องดื่มตามสั่ง หรือส่งไปให้ ยัง MAIN KITCHEN ที่อยู่ติดกันด้านหลัง แล้ว Busboy /girl นำอาหารมาส่ง ให้กับ Waiter/tress ยกเสิร์ฟให้แก่แยก

#### แสงไฟใน COFFEE SHOP

COFFEE SHOP เป็นส่วนบริการอาหารที่มีบรรยากาศกันเอง แบบสบายๆ เน้นความรวดเร็วในการบริการ การตกแต่งเป็นแบบปานกลาง ไม่หรูหราจนเกินไป การให้แสงควรให้แสงสว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วบริเวณ การเลือกใช้หลอดไฟ อาจใช้ทั้งแบบหลอดมีไส้ INCANDESCENT ร่วมกับหลอด FLUORESCENT ก็ได้ การใช้แสงไฟต้องระวังไม่ให้แสงสะท้อนเข้าตาผู้นั่งทานอาหาร แสงจากหลอด FLUORESCENT เหมาะจะใช้เป็นแสงพื้นในคอฟฟี่ชอป ซึ่งโดยมากมักจะใช้แสงที่มีโทนสีค่อนข้างขาวไปทางแดง โดยเฉพาะบริเวณ เคาน์เตอร์ภายใน มักใช้แสงหลายชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบ และประโยชน์ใช้สอย แสง BACKGROUND ควรติดตั้งกับฝ้าเพดาน แสงเฉพาะจุด เช่น บนโต๊ะอาหาร หรือ บูธ (BOOTH) สามารถสร้างความเป็นส่วนตัวได้ การติดตั้งระบบไฟที่สามารถปรับแสงให้จ้าขึ้นหรืออ่อนลงเป็นสิ่งที่ควรจะมี ความสว่างของแสง BACKGROUND มักใช้ประมาณ 100 LUX

#### สีที่ใช้ใน COFFEE SHOP

การใช้สีก็ต้องคำนึงถึงสีที่สะอาดสดใส ลักษณะเดียวกับห้องอาหาร ในบ้านทั่ว ๆ ไป จะต่างกันตรงที่คอฟฟี่ชอปต้องตกแต่งให้ดูแปลกตากว่าห้องอาหารธรรมดา ซึ่งเราใช้อยู่ทุกวัน คอฟฟี่ชอปมีทั้งคนที่เข้าเป็นเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตไหนไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประจำ และ ภายนอกโรงแรม เพื่อการเปลี่ยนบรรยากาศและรสของอาหาร ดังนั้น คอฟฟี่ช็อปจึงควรมีการเปลี่ยนแปลงบ้านเมื่อถึงเวลาอันสมควร เพื่อเป็นการจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการอยู่เสมอ สำหรับคอฟฟี่ช็อปที่มีแต่เครื่องดื่มและของว่างเป็นสถานที่ใช้ในเวลารว่างชั่วคราว สีที่ใช้ควรเป็นสีอ่อน และสีที่ให้ความเบิกบานใจ สีที่ใช้ควรอยู่ในลักษณะกลมกลืนกัน จะเน้นน้ำหนักบ้าง แล้วแต่การตกแต่งหรือเฟอร์นิเจอร์สีสดใส หรือ ภาพติดผนัง

## ภัตตาคารไทย (THAI RESTAURANT)

เป็นส่วนให้บริการอาหารไทย และ เครื่องดื่ม โดยมี RESTAURANT KITCHEN อยู่ถัด ไป มี ลักษณะ เป็น กลุ่มของเรือนไทย เชื่อม เรือน แต่ละ เรือน ด้วยชาน มีครัวแยกไปต่างหาก THAI RESTAURANT เป็นที่ สำหรับการรับประทานอาหารไทยและเครื่องดื่มต่าง ๆ ในช่วงเวลาที่กำหนดไว้ช่วยในการแบ่งเบาความคับคั่ง จากแขกผู้มารับบริการบริเวณ COFFEE SHOP มีห้องแยกพิเศษเป็นส่วนตัว PRIVATE ROOM อาหารที่ให้ บริการจะเน้น MENU อาหารไทยเป็นหลัก เสริมด้วย MENU อาหารทั่วไป ของว่าง และ เครื่องดื่ม

ที่ตั้ง	แยกเป็นกลุ่มเรือนไทย อยู่ทางด้านหลัง ของ MAIN BUILDING
เนื้อที่	443 ตารางเมตร
เวลาทำการ	11.30 – 14.30 น. และ 18.00 – 20.30 น.
ลักษณะที่เด่นชัด	ลักษณะเป็นกลุ่มของบ้านเรือนไทย 3 เรือน มีชานเชื่อมตรงกลาง ใช้เป็นพื้นที่นั่งรับประทาน อาหารด้วย ตัวอาคารเปิดโล่ง เป็น OPEN SPACE สามารถเห็นวิวทิวทัศน์ภายนอกได้ และมีห้อง PRIVACY ROOM กั้นด้วย บานเฟี้ยม ติดเครื่องปรับอากาศ แต่สามารถปรับเปลี่ยน เป็น OPEN DINING ได้
ผู้ใช้พื้นที่	1. ผู้ให้บริการ <ul style="list-style-type: none"><li>- Outlet Manager</li><li>- Head Waiter/tress</li><li>- Captain</li><li>- Waiter/tress</li><li>- Busboy/girl</li></ul> 2. ผู้รับบริการ <ul style="list-style-type: none"><li>- แขกผู้มาพัก</li><li>- แขกผู้มาใช้บริการทั่วไป</li></ul>
พฤติกรรมโดยย่อ	เมื่อแขกผู้มาพัก และแขกผู้มาใช้บริการเข้ามาทาง ENTRY GATE โดยไม่ต้องผ่าน ส่วนใดมาก่อนเพราะเป็นอาคารที่แยกออกมาต่างหาก แต่ถ้าเป็นแขกที่มาใช้บริการทั่วไปที่ไม่ได้พักอยู่ในโรงแรม อาจจะต้องผ่าน Main Building มาก่อน โดยผ่าน LOBBY แล้วลงบันไดมาเดินมายัง Thai Restaurant ซึ่งอยู่เอียงมาทางด้านหลัง แขกจะหาที่นั่ง โดยเลือกนั่งได้แบบ OPEN DINING หรือ แบบ PRIVACY ROOM โดยมีพนักงานต้อนรับ อาจเป็น Head Waiter คอยนำพาแขกไปนั่ง โดย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สอบถามแขกก่อนว่ามาทานกี่คน หลังจากนั้น Waiter / tress จะนำ MENU มาให้แขก แล้วรอรับ ORDER จากแขก แล้วนำไปส่งให้ Bartender ผสมเครื่องดื่มตามสั่ง หรือ ส่งไปยัง Kitchen เพื่อทำอาหารตามสั่ง รอการส่งอาหารจาก Kitchen แล้ว Busboy / girl ก็นำอาหารขึ้นมาส่ง แล้ว Waiter / tress จะเป็นผู้นำไปเสิร์ฟให้แก่แขกเอง

### **แสงไฟใน RESTAURANT**

ภัตตาคาร เป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลา เฉพาะ การใช้แสงไฟก็ขึ้นอยู่กับบุคลิกและลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารแบบไหน หรือ จำหน่ายอาหารประเภทใด

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นส่วนที่ช่วยในการสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ การเลือกใช้หลอดไฟฟ้าในภัตตาคารนิยมใช้หลอดชนิดมีไส้ (INCANDESCENT) เนื่องจากหลอดไฟชนิดนี้จะให้แสงที่ค่อนข้างไปทางสีแดง ซึ่งสามารถให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และนุ่มนวลกว่าหลอดไฟนีออน หรือฟลูออเรสเซนต์ ซึ่งเหมาะที่จะนำไปใช้กับส่วนบริการส่วนหลังเคาน์เตอร์ การใช้แสงภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายๆ ชนิดปะปนกันแล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสงเฉพาะที่บนโต๊ะอาหาร สามารถสร้างความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่แสงมีประโยชน์ต่อการให้แสงในภัตตาคารมากจะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัดตรงบริเวณที่ต้องการเน้น หรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงามขึ้น

### **สีที่ใช้ใน RESTAURANT**

การใช้สีในส่วนบริการอาหาร ควรเป็นสีกลางและสีอ่อนควรอยู่ในลักษณะที่กลมกลืนกัน อาจจะใช้เน้นน้ำหนักบ้างในเฉพาะจุดที่ต้องการให้ดูโดดเด่น นอกจากนี้อาจมีการใช้สีสดใส ในส่วนที่เป็นของตกแต่งห้องอาหาร เช่น รูปภาพ แจกัน และอื่นๆ บ้างเพื่อช่วยให้ดูมีชีวิตชีวา แต่สีที่ใช้ในห้องอาหารควรจะคำนึงถึงรูปแบบและประเภทของห้องอาหารที่บริการด้วย

### **ห้องจัดเลี้ยง ( BANQUET HALL BALLROOM OR FUNCTION ROOM)**

เป็นสถานที่ที่เปิดให้บุคคลเช่า เพื่อระกอบกิจการต่างๆ เช่น จัดเลี้ยง, การประชุม, นิทรรศการ หรือ สัมมนาวิชาการ ลักษณะเป็นห้องโถงใหญ่ซึ่งสามารถอำนวยความสะดวกได้เต็มที่ที่สามารถจัดเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยอื่นๆ ได้ หรือแบ่งให้เล็กลงได้ตามจำนวนคนที่กำหนดไว้โดยใช้แผงกั้น PARTITION เพื่อเหมาะสมกับงานต่างชนิดกัน

ที่ตั้ง ตั้งอยู่ใน MAIN BUILDING ทางปีกซ้ายของ LOBBY

เนื้อที่ 455 ตารางเมตร

เวลาทำการ 9.00 – 0.00 น.

ลักษณะที่เด่นชัด มีทางเข้า SUB ENT. แยกต่างหาก แยกที่จะมาประชุม สังสรรค์ สามารถใช้ทางเข้านี้ได้ โดยไม่ต้องไปผ่าน LOBBY ก่อน

ผู้ใช้พื้นที่ 1. ผู้ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Head Waiter/tress
- Captain
- Waiter/tress

## 2. ผู้รับบริการ

- แขกผู้มาใช้บริการ จัดเลี้ยง สังสรรค์ หรือ ประชุม สัมมนา
- แขกผู้มาพัก ที่มีความประสงค์ที่จะมาประชุม สัมมนา

### พฤติกรรมโดยย่อ

แขกจะเข้ามาทาง SUB ENT. แล้วเข้าไปใน ห้อง หรือ นัดพบกับบุคคลที่นัดหมายไว้ก่อน บริเวณ โถงทางเข้า หรือ LOBBY ก่อนก็ได้ เมื่อเข้าไปแล้ว ก็จะพบปะ เจรจา สังสรรค์ กับเพื่อนฝูง โดยมี Waiter/tress คอยยกเครื่องดื่มมาเสิร์ฟ เป็นระยะๆ ถ้าเป็นการจัดเลี้ยง แบบ โต๊ะจีน ก็จะมี Waiter / tress คอยยกอาหารมาเสิร์ฟ ยังโต๊ะอาหารด้วยโดย รอการส่งอาหาร จาก BANQUET KITCHEN ซึ่งอยู่ถัดไป ด้านหลัง

### แสงไฟใน BALL ROOM / BANQUET HALL

เป็นส่วนบริการที่ให้บริการเช่าสถานที่ เพื่อใช้ประโยชน์ในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น จัดเลี้ยง ประชุม ฉายภาพยนตร์ เป็นต้น บริการให้กับบุคคลทั่วไปทั้งแขกโรงแรม และบุคคลภายนอก ส่วนนี้จะต้องมีความสวยงาม น่าประทับใจ มีความหรูหราตามระดับของโรงแรม

แสงในส่วนของห้องจัดเลี้ยง ควรจะสามารถควบคุมได้ทุก ๆ ส่วน ในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม และการฉายสไลด์ จึงควรมีห้อง Controller room คอยควบคุมเรื่อง แสง สี การติดตั้ง ควรหลีกเลี่ยงตำแหน่งที่ทำให้แสงจ้า หรือเกิดขวางจอฉายภาพยนตร์หรือสไลด์ หรือ ต่ำเกินไป โดยเฉพาะในเวลาที่มีแสงให้สลัวลง สามารถติดตั้งได้หลายแบบ เช่น ติดฝ้าเพดาน แบบเป็นรางเลื่อน หรือเป็นโคมไฟแขวน ความสว่างควรจะแผ่กระจายไปในทุกส่วน โดยแสงทางตรงเฉพาะพื้นที่ เช่น สปอตไลท์ หลอดไฟที่ใช้สำหรับเวที STAGE LIGHT, FEATURE LIGHT และส่วนอื่นๆ สามารถปรับได้ การให้แสงมักจะเป็นแสงทางออก และ ป้ายขึ้นบอกต่างๆ

### สีที่ใช้ใน BALL ROOM / BANQUET HALL

สีในห้องประชุม จัดเลี้ยงมักใช้สีอ่อนและสีกลางร่วมกัน เนื่องจากจะต้องให้มีความเหมาะสมกับการใช้งานหลายรูปแบบ อาจเป็นสีสว่างที่ช่วยให้เกิดความรู้สึกอึดอัด ไม่สบาย สีที่ใช้อาจเป็นลวดลายได้บ้าง แต่ก็พึงระวังด้วย ควรใช้ในส่วนที่ไม่ต้องปะทะกับสายตาโดยตรง อย่างไรก็ตามในห้องจัดเลี้ยง สีที่สดใสจำนวนเล็กน้อยจะทำให้มีชีวิตชีวาขึ้น

### ห้องพัก GUEST ROOM

เป็นส่วนให้บริการที่พักอาศัยสำหรับแขกผู้มาใช้บริการที่มาพักแรม

ที่ตั้ง	ชั้น 1-3 ของอาคารทั้งหมด 13 อาคาร แยกเป็น ปีกออกไปซ้ายขวา จาก MAIN BUILDING		
เนื้อที่	- STANDARD ROOM	128 Rooms	32 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- REGENCY ROOM	63 Rooms	32 ตารางเมตร
- SPA ROOM	2 Rooms	32 ตารางเมตร
- MINI SUITE	2 Rooms	58.5 ตารางเมตร
- JUNIOR SUITE	5 Rooms	63.8 ตารางเมตร
- EXECUTIVE SUITE	3 Rooms	85.14 ตารางเมตร
- PRESIDENTIAL CLUSTER	1 Rooms	

เวลาทำการ ตลอด 24 ชั่วโมง ทุกวัน

ลักษณะที่เด่นชัด เป็นส่วนที่มีความเงียบสงบ เป็นส่วนตัว แยกออกจากส่วนบริการต่างๆ

ผู้ใช้พื้นที่

1. ผู้ให้บริการ
  - Room Attendant (Room maid)
2. ผู้รับบริการ
  - แขกผู้มารับบริการที่มาพักแรม

พฤติกรรมโดยย่อ Room Attendant จะเข้ามาทำความสะอาดจัดเตรียมห้องพักก่อนที่แขกจะเข้ามาพัก เมื่อแขกมาถึง โดยเข้ามาจากทางเข้าหลัก เช่นเอกสราภรณ์เข้าพัก รับผิดชอบห้องพัก และมี Bell boy ช่วยหิ้วกระเป๋ามาส่งยังห้องพัก โดยเดินออกจาก Lobby แยกไปทางปีกซ้าย หรือ ขวา ซึ่งเป็นอาคารห้องพักทั้งหมด ถ้าอยู่ในชั้นอื่น ก็อาจขึ้น ลิฟท์ หรือ บันได ไปยังห้องพัก เมื่อมาถึงห้องพัก แขกจะจัดของ อาบน้ำ และพักผ่อนตามต้องการ Room attendant จะเข้ามาทำความสะอาด เก็บเตียงทุกวัน เมื่อแขกออกไปข้างนอก และเมื่อถึงเวลาที่ แขก CHECK-OUT Room Attendant จะเข้ามาทำความสะอาดจัดเตรียมห้องพัก ตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนที่แขกผู้มารับบริการรายต่อไปจะเข้ามาพักแรม

### แสงที่ใช้ใน GUEST ROOM

การใช้แสงไฟในห้องพัก สามารถใช้ได้หลายแบบ เช่น ไฟคอมม่อนเพดาน ไฟฝังเพดาน ไฟกึ่งติดผนัง หรือ ไฟคอมม่อนตั้งเคลื่อนที่ได้ แต่ระวังการใช้แสงที่กลางเพดาน เพราะจะเป็นการรบกวนสายตาเวลานอน ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่น่านอนแบบต้องการและทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับสำหรับโรงแรม มีการจัดวางตำแหน่งไฟที่โต๊ะเขียนหนังสือ ไฟหัวเตียง ซึ่งต้องมีตัวคอมม่อนแสง เพื่อว่าใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิทช์สามทางเพื่อสะดวกในการดับไฟ ห้องพักแขกต้องการแสงสว่างเพียงพอ แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งไฟส่องในตู้เสื้อผ้าด้วย

ตัวสวิทช์เปิด - ปิด ควรจะอยู่ใกล้ประตูทางเข้าและมีตัวควบคุมความสว่างจ้าของแสงสำหรับภายในห้องควรใช้หลอดไฟ และห้องน้ำใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก อาจมีโคมหลอดสวยงามบริเวณโต๊ะเครื่องแป้ง ควรจะสว่างมาก ตำแหน่งของดวงไฟที่เหมาะสมภายในห้อง คือ บริเวณหรือใกล้หัวเตียง บริเวณตรงกลางห้อง (ต้องสว่างมาก) บริเวณโต๊ะเครื่องแป้งต้องสว่างมากบริเวณทางเข้า ออกใกล้ประตูภายในห้องน้ำ (ต้องสว่างมาก) หน้ากระจกในห้องน้ำ (ต้องสว่างมาก) นอกจากนี้แล้วแต่ความหรูหราของห้องและราคา

### สีที่ใช้ใน GUEST ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีที่ใช้ในห้องพักแขกแบบธรรมดาควรรีใช้สีกลางมากกว่าสีอื่น สีที่เลือกใช้ควรก่อให้เกิดการพักผ่อน  
อย่างเต็มที่ สีที่เป็นลวดลายควรใช้ตรงบริเวณหัวเตียง เพราะจะไม่รบกวนสายตาเวลานอน สำหรับส่วนนั่งเล่น  
- รับประทานอาหาร จะใช้สีให้เข้มกว่าสีสำหรับส่วนนอนก็ได้ แต่ควรรีใช้สีอ่อน - แก่ แต่พอสมควร และสร้างความสดใส  
ที่เครื่องตกแต่งห้อง เช่น ผ้าปูม่าน หมอนอิง รูปภาพ ฯลฯ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.3 วัสดุและข้อกำหนดในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

### วัสดุกับการตกแต่งภายใน

การใช้วัสดุตกแต่งภายในห้องชุดพักอาศัยตากอากาศ และส่วนอื่นๆซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ ถ้าจะใช้ก็อาจเกิดปัญหาจากอากาศทะเลที่มีปฏิกริยากับวัสดุนั้นๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษาอันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากกรณีวิเคราะห์วัสดุที่จะใช้นั้นต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแถบชายทะเล และง่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาด และน้ำทะเลไม่มีปฏิกริยาต่อวัสดุเหล่านั้น ส่วนใหญ่ที่ใช้กันอยู่จะเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติและจากการประดิษฐ์โดยทั่วไป

ไม้มักชนิด เช่น ไม้สัก ทวาย ไม้ไผ่ ไม้ฉำฉา ฯลฯ หินก็มีพวกหินอ่อน หินกาบ หรือหินทะเล ฯลฯ กระเบื้องและอื่นๆ ซึ่งความจริงในส่วนที่พื้นก็ไม่จำเป็นต้องปูพรมทุกห้อง ( นอกจากห้องที่ต้องการความสบายหรูหรา และดูสวยงาม ) เพราะยากแก่การทำความสะอาด เพราะชายทะเลกรวดทรายอยู่ติดตัวและเสื้อผ้าของผู้ที่มาพักตลอดเวลา ซึ่งการที่มากพักผ่อนเปลี่ยนบรรยากาศก็ต้องการความสบายโดยไม่ต้องคอยระวังรักษาหรือใช้โดยอึดอัดไม่สะอาด พื้นในส่วนที่เป็นสาธารณะโดยทั่วไปควรใช้หิน กระเบื้องดินเผา หรืออื่นๆเพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเล และรักษาง่าย ทำความสะอาดง่าย และคงทนถาวร

### วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุดนับว่า เหมาะสมที่จะกรุด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อดินฟ้าอากาศ หรือใช้กันผนังและพื้นที่ใช้งานสวมบุกลมบัน ตลอดจนเนื้อที่ค่อนข้างพอสถาน เพราะหินทนทานต่อการสัมผัสและทำความสะอาดได้ง่าย และหินยังมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงาม ประทับใจ มีค่าหรูหรา แยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

- หินอ่อน

เป็นหินที่สามารถทนสกปรกได้ดี ทนสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งจะใช้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะคุณค่าในด้านความงามกว่าหินประเภทอื่นๆมีสีให้เลือกหลายสี ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เนื้อ น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหนักปานกลาง ทนต่อการขัดสี ไม่เก็บเสียง หูรุกรานและมีผิวหน้าที่สวยงาม ถ้าถูกน้ำมันอาจเป็นด่างเป็นดง มีทั้งด้านและมันมักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ต้องการความหรูหรา วิถีปู ปูบนปูนทราย ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็นสี่เหลี่ยมและหนา 1 นิ้ว

- หินกาบ

คือหินซ้อนกันเป็นชั้นๆ ที่นิยมใช้มีหลายสี คือ สีน้ำตาล ดำ เหลือง ส้มแดง ม่วง (ราคาแพงที่สุด) หายากแต่ดูไม่เป็นธรรมชาติ การปูหินกาบ เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระเพื่อหินกาบจะได้ติดแน่นอยู่กับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่มขณะปูอยู่ตลอดเวลา ปูใช้ปูนทรายเป็นตัวเชื่อม เมื่อปูต้องคอยจับแผ่นหินไปด้วย เพื่อไม่ให้หน้าปูนเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จใช้ฟองน้ำทำความสะอาดและลงแวกซ์

- หินแกรนิต

ส่วนมากใช้กรุผนัง หรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆเนื่องจากเป็นหินที่แข็งที่สุด เนื้อแน่น และทนทาน เมื่อขัดให้มันเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาง่าย

- หินชนวน

หินชนวนมีสีต่างๆให้เลือกหลายสี ได้แก่ สีฟ้า สีดำ และน้ำตาล มีราคาแพงอยู่บ้างแต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี

## วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิก สามารถใช้กรุพื้นและผนังราคาถูกกว่ากัน ทนทานต่อดินฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีสีวดลายให้เลือกได้มากกว่า

- อิฐ

สามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมันหรือสีเทาหับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง หรือสีเทา ขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

- กระเบื้อง

เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ใช้ในทุกห้องตามต้องการและเหมาะกับสภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี และยังมีหลายขนาด หลายแบบ และหลายสีให้เลือกได้ตามความพอใจ แบ่งเป็น 2 ชนิด

1. กระเบื้องที่ผลิตภายในประเทศ มีทั้งด้วยคนและเครื่องจักร ซึ่งนับได้ว่ามีคุณภาพดีทั้งทางความคงทนและสวยงามใกล้เคียงกับของต่างประเทศ ส่วนที่ผลิตด้วยมือ เมื่อเวลาปูซึ่งการผลิตมักจะได้ขนาดไม่เท่ากัน บางแผ่นอาจมีการโค้งงอ ลักษณะที่ไม่เท่ากันนี้นับเป็นความงามอีกแบบสำหรับผู้ที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ ได้แบ่งเป็นคุณภาพของกระเบื้องชนิดเดียวกันออกเป็นเกรดต่างๆ มีและไม่มีตำหนิตามเกรด บางชนิดจะผลิตเฉพาะการสั่งซื้อจากสถาปนิกเท่านั้น

2. กระเบื้องที่ผลิตจากต่างประเทศ ส่วนมากมักผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยจึงเรียบร้อยสวยงามคงทน กระเบื้องที่มีคุณภาพดีที่สุดคือ กระเบื้องของญี่ปุ่น สวยที่สุดของอิตาลี แต่ปัจจุบันได้ถูกห้ามนำเข้าจากรัฐบาล เพื่อการสนับสนุนของในประเทศ

## วัสดุประเภทไม้

วัสดุประเภทไม้ที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายในลักษณะห้องถิ่น ให้ความรู้สึกเป็นไทย เพราะในเมืองไทยนั้นไม้มีมาก และหาได้ง่าย วัสดุประเภทไม้มีหลายชนิด

1. ไม้สัก เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งกับไม้เนื้ออ่อน ซึ่งเป็นไม้ที่ใช้ในงานประณีตได้ดี ทั้งยังมีสีและลวดลายสวยงาม จึงเหมาะสมที่สุดสำหรับทำเครื่องเรือน ในส่วนที่สำคัญ โดยเฉพาะประเภทที่ต้องการให้มีการกลิ้งหรือ การแกะสลัก ไม้สักมีราคาแพงจึงทำในส่วนที่จะมองเห็นได้ ในส่วนโครงสร้างที่มองไม่เห็นก็จะให้เป็นไม้เนื้อแข็งประเภทอื่นๆ ไป แต่หากเป็นเครื่องเรือนที่ใช้ไม้สักทั้งตัวจะมีราคาสูง แต่จะมีความคงทนมาก

เครื่องเรือนที่ใช้ไม้สัก จะสามารถสลักเป็นลวดลายที่ละเอียดได้มาก เนื้อไม้สักจะ สังกะตลวดลายชัดเจน มีสีเนื้อค่อนข้างเข้ม ดัด ตอก และขัดได้ง่าย เมื่อขัดแล้วจะมีผิวเรียบเนียน นิยมย้อม สีให้เข้มขึ้นเล็กน้อย เป็นวัสดุสำหรับตกแต่งภายในและสร้างเครื่องเรือนได้อย่างมาตรฐานและดีที่สุด กับทั้งได้ รับความงามตามธรรมชาติ โดยแต่งเติมน้อยที่สุดอีกด้วย

2. ไม้อัดสัก เป็นไม้ที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบาง อัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็ง ตัวไม้บิดงอหรือหัก เมื่อใช้กรูเข้ากับเครื่องเรือนทำให้มีผิวหน้าเหมือนไม้สักทั้งชิ้นใช้ผสมกับไม้จริง

3. ไม้อัดยาง เป็นไม้อัดเช่นเดียวกับไม้อัดสัก ความแข็งแรงคงทนพอ ๆ กับไม้อัดสัก แต่มีสีเนื้อและลายน้อยกว่ามาก นิยมพ่นสีหรือกรูวัสดุอื่นทับปิดลงหน้าไม้อัดยางอีกที ราคาถูกกว่าไม้อัดสัก มาก หากจะเปรียบเทียบเครื่องเรือนไม้อัดสัก ไม้สักที่ย้อมสีชัดเห็นลายไม้ กับเครื่องเรือนไม้อัดยางจะเห็นว่า มีความคงทนพอกัน แต่เครื่องเรือนไม้อัดยางพ่นสีจะบำรุงรักษาได้ยากกว่า

4. ไม้อัดมะปิ่น เป็นไม้อัดอีกชนิดหนึ่ง มีผู้นิยมใช้กันมาก มีคุณภาพและราคาอยู่ใน ระดับกลาง ทั้งราคากระหว่างไม้อัดยางและไม้อัดสัก แต่มีสีเนื้ออ่อนกว่า และสลายโดยไม้ต้องย้อมสี สามารถ ออกแบบใช้ไม้มะปิ่นทำเครื่องเรือนทั้งตัว หรือปนกับไม้ชนิดอื่น ก็ได้ เช่น ตู้ไม้มะปิ่น ขอบไม้สักสีโอ๊ค เป็นต้น

5. ไม้อัดยมหิน

6. ไม้จำปา

7. ไม้จำปา

8. ไม้ประสานสัก

9. ไม้นากรอง เป็นไม้พื้นถิ่นของเกาะสมุย เมื่อลอกเปลือกออกจะมีลายขีดทางยาว ในเนื้อไม้ ไซฟ์ผิวได้สวยงาม เหมาะสำหรับทำราวระเบียง ดีเป็นชายคา หรือตกแต่งอื่นๆ แต่การนำมาใช้ต้อง ใช้ทั้งต้น ไม่สามารถไล่เป็นแผ่น

## วัสดุจำพวกหวาย และไม้ไผ่

หวาย การเลือกใช้วัสดุและเครื่องเรือนหวายนั้น มีข้อดีหลายอย่าง คือ

1. เมื่อนำมาตกแต่งแล้วให้บรรยากาศที่เป็นกันเอง และเป็นพื้นบ้านมาก เครื่องเรือน หวาย สามารถนำความพอใจและความสดชื่น และเหมาะสำหรับโรงแรมใน ลักษณะที่บริการสำหรับพักผ่อน
2. หวายมีคุณสมบัติที่แตกต่างจากไม้ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก
3. หวายมีราคาถูก มีความสวยงามเฉพาะตัว สามารถสานให้โครงภายในเป็นการ ไซฟ์ได้

### ข้อเสียของหวาย

1. ไม่ทนทานต่อการกัดของมอดและเชื้อรา ซึ่งเป็นตัวทำลายเนื้อหวาย แต่สามารถ ป้องกันได้ด้วยน้ำยารักษาเนื้อไม้

2. หวายไม้แข็งแรงเท่าไม้ โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นหวายเส้น เล็ก ๆ อาจขาดง่าย ทำความสะอาดยาก มีชอกมุมให้ฝุ่นเกาะได้มาก แต่เลี้ยงได้ด้วยการทำเฟอร์นิเจอร์ด้วยหวายเส้นโต
3. การดูแลรักษาเครื่องเรือนหวายเป็นเรื่องไม่ยุ่งยาก เพียงแต่คอยดูแลปิดฝุ่นให้สม่ำเสมอ ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ บัด หรือถ้าสกปรกมาก ๆ ใช้สบู่ล้างจะช่วยให้สะอาดได้มาก ไม่ควรใช้เครื่องหวายในที่ที่โดนแดดหรือน้ำนาน ๆ เพราะจะทำให้หวายมีอายุสั้นกว่าปกติ

การนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ การเลือกใช้เครื่องเรือนหวายนั้น นอกจากจะซื้อสำเร็จรูป สั่งทำตามที่ต้องการแล้ว ยังสามารถซื้อเพียงบางส่วนของผลิตภัณฑ์หวาย เพื่อนำไปใช้ประกอบกับเครื่องเรือนได้ เช่น ซื้อหวายสานลายดอกพิตุลที่มีสานเป็นแผ่นขายเป็นตารางฟุต เพื่อนำไปกรุเป็นพื้นและผนังเก้าอี้ กรูเป็นหัวเตียง

เบาะที่ใช้กับเก้าอี้หวายนั้น มีทั้งไม้เป็นนุ่นและเป็นฟองน้ำ ผ้าหุ้มเบาะมักใช้ผ้าฝ้ายเพราะมีเนื้อหยาบซึ่งดูเหมาะกับลักษณะของหวาย

ไม้ไผ่ ไม้ไผ่เป็นวัสดุพื้นบ้านที่หาได้ง่ายและมีอยู่ทั่วทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงจนเกินไปนัก แต่มีความแน่นอนจนที่ว่า ไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร ก็ยังคงคุณค่าในตัวเองที่เห็นได้อยู่เสมอว่าไม้ไผ่ และไม่ทิ้งความเป็นธรรมชาติในตัวของมันเองได้เลย ถึงแม้ว่า จะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไผ่จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้วนึกถึงธรรมชาติ และความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นในตัว

ไม้ไผ่ที่จะนำมาตกแต่งนั้น จึงต้องผ่านกรรมวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่ในน้ำยา ต้ม ย่าง และอบ ก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างกันออกไป ไม้ไผ่นี้เหมาะสมสำหรับการนำมาตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัย หรือนำมาประกอบในการทำเฟอร์นิเจอร์ โดยใช้กันผนัง แต่งเพดานและอื่น ๆ นับเป็นการเหมาะสมอย่างมากที่จะแสดงความเป็นลักษณะพื้นบ้าน

## วัสดุประเภทแร่ธาตุอื่น ๆ

วัสดุที่นำมาทำเครื่องเรือน นอกจากไม้ก็มีวัสดุอย่างอื่นมากมายหลายชนิดที่ใช้ได้ดีพอๆกัน และได้รับความสวยงามแปลกตาไปอีกแบบหนึ่ง ดังต่อไปนี้

### ประเภทโลหะ

- เหล็ก ที่ใช้ทำเครื่องเรือนมีสองชนิด คือเหล็กเส้น และเหล็กท่อนกลม ซึ่งมีให้เลือกอยู่หลายขนาด สามารถดัดแปลง แปรรูปได้ด้วยการหล่อให้เป็นรูปอย่างไรก็ได้ ผิวชั้นสำเร็จสามารถทำได้ตั้งหลายอย่าง เช่น ชุบโครเมียม พ่นสี รมดำ ฯลฯ แต่เหล็กมีข้อเสียคือเป็นสนิม ดังนั้นจึงไม่ค่อยมีผู้นิยมทำเครื่องเรือนนอกจากในชนิดที่มีราคาถูก หรือเครื่องเรือนที่ผลิตเป็นพวกอุตสาหกรรมโดยเฉพาะใช้ บริเวณชายทะเลจะทำให้อายุการใช้งานส่วนลงไปมาก

- เครื่องเรือนเหล็กที่ใช้กรรมวิธีดัดนั้นมีความคงทนที่สุด ส่วนที่ใช้กรรมวิธีหล่อขึ้นแพ่งกว่าประมาณ 3 เท่า โดยเฉพาะที่ต้องหล่อเป็นลวดลายพิเศษต้องใช้ช่างแกะสลักไม้ชั้นในเป็นแบบเสียก่อน อนึ่งวัสดุประเภทนี้อาจยึดหดตัวเองได้ตามอุณหภูมิที่ต่างกัน ดังนั้นจึงไม่เหมาะสำหรับนำไปประกอบเป็นเครื่องเรือนร่วมกับวัสดุอื่นๆ

## 4.4 ระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร

### 1. ระบบแสงสว่าง

- แสงและการให้แสง

การให้แสงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและการตกแต่งภายในโรงแรม แสงเป็นส่วนช่วยเน้นให้เห็นรูปทรงของอาคารเป็นส่วนช่วยสร้างบรรยากาศที่เชื้อเชิญบริเวณทางเข้า และประโยชน์ของการให้แสง จะเป็นส่วนสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย การรักษาความปลอดภัยและระบบการควบคุมต่างๆ

แสงที่ใช้ในอาคารจะเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของการตกแต่งภายในเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของพื้นผิววัสดุ สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงลึกหรือทำให้เกิดความรู้สึกว่าเล็กลง สร้างสรรให้รูปแบบและพื้นผิววัสดุ รวมทั้งสีให้มีคุณค่า

- หลอดแสงชนิดต่างๆรวมทั้งแสงที่ใช้กับการตกแต่ง
- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างไปในทางแดง-เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเสาฉนวน ภัตตาคาร
- หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่างๆของโรงแรมแบบ RESORT HOTEL

แสงควรจะใช้เน้นทางเข้า เพื่อเป็นการชี้หรือนำสู่ภายในโรงแรมและยังเป็นส่วนเสริมสร้างความปลอดภัยอีกด้วย การกำหนดความสว่างของดวงไฟในโรงแรมตาม illuminating engineering society 1958 and ies lighting handbook 1972 ในหนังสือ timesaver standards for architectural design data ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

### โถงทางเข้า

- ควรใช้ดวงไฟซึ่งให้ความสว่างสูง ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดความรู้สึกนุ่มนวลขึ้น และไม่ขัดกับลูกค้านิยมธาระหว่างแสงไฟภายในกับแสงสว่างภายนอกอาคาร
- แสงที่ซ่อนในบริเวณอาคารเหนือทางเข้าและม่านหน้าต่าง
- การซ่อนหลอดไฟใต้ CANOPY หรือบริเวณพนักงานชนสัมภาระ
- โคมไฟข้างถนนตลอดจนทางเข้าของโรงแรม

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

สีของแสงที่ให้ความรู้สึกโอโซน กว้างขวาง ในส่วนทางเข้าเป็นส่วนสำคัญ แสงที่ให้สีเหลืองอ่อน ให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง เชื่อกันว่าแสงขาวนวลที่เกิดจากแสงไฟ fluorescent หลอดไฟที่ใช้ในส่วนนี้ควรเป็นหลอดประเภท incandescent ใช้ติดตั้งได้เพดานเหมาะสมที่จะให้เป็น fluorescent และบริเวณทำงาน background

- โถงต้อนรับ LOBBY ควรจะใช้ไฟที่ให้แสงสว่างพอประมาณโดยอาจจะให้สว่างพิเศษในบางจุดที่มีความสำคัญหรือมีความต้องการพิเศษ เช่น ในส่วนโต๊ะทำงาน โทรศัพท์ ที่อ่านหนังสือพิมพ์ บอร์ดประกาศหรือโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ ร้านค้า เป็นต้น สำหรับหลักการในการให้แสงสว่างนั้นใช้ผสมระหว่าง direct และ indirect light ส่วนที่เป็น indirect light นั้น เพื่อที่จะให้ไฟส่องกระทบฝ้าเพดานแล้วสะท้อนกลับมาทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและไม่เกิดเงา
- ส่วนทางเดิน แสงไฟในส่วนนี้ควรจะเป็นแสงไฟที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศที่น่าประทับใจ และสงบ เย็น และแสงสว่างที่กำหนดต้องเพียงพอที่จะเห็นเลขห้อง และใส่กุญแจได้ง่าย สำหรับระยะห่างเป็น 2 เท่า ของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และถ้าหากเป็นไปได้สวิตซ์ไฟควรจะถูกอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินในแต่ละชั้นในกรณีไฟดับ
- โถงนั่งเล่น ควรจะเป็นแสงไฟซึ่งให้ความรู้สึกนุ่มนวล ความสว่างของดวงไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้โคมไฟตั้งโต๊ะสำหรับอ่านหนังสือ
- การให้แสงสว่างในส่วนนี้ความเข้มของแสงต้องมากพอ และมีความสว่างพอในการทำ ความสะอาดห้องน้ำ และติดตั้งหลอดไฟในตำแหน่งเหนืออ่างล้างมือและกระจกเงาได้ฝ้าเพดานความเข้มของแสงสว่างมากกว่า 200 lux และในบริเวณทางเข้าซึ่งติดกับทางสัญจร ความเข้มของแสงควรลดลงเล็กน้อยเพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้
- ไฟฉุกเฉิน การให้แสงกรณีฉุกเฉิน มักจะต้องติดตั้งไว้ประมาณ 20 % ความเข้มของการส่องสว่างประมาณ 100 lux ในตอนกลางวัน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากเกินไประหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคารและจะลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางคืน
- ห้องพัก การให้แสงในด้านหัวเตียงเป็นเตียงแฝด มักจะตั้งเหนือโต๊ะข้างเตียง ซึ่งอยู่ระหว่างกลางเตียงทั้งสอง หรืออาจจะใช้เป็นโคมไฟตั้งข้างเตียง และควรมีสวิตซ์ที่สามารถเอื้อมมือเปิดปิดได้โดยไม่ต้องลุกจากที่นอน ความเข้มของแสงประมาณ 200 lux ไฟกลางห้องโดยปกติประมาณ 800 lux โดยมีสวิตซ์ที่บริเวณทางเข้าห้อง โต๊ะแต่งตัว มักจะติดตั้งกระจกเล็กน้อยใช้ได้ทั้ง fluorescent และหลอดไส้ได้ ทางเข้าระหว่างห้องควรติดไฟ เพื่อความสะดวกในการหยิบเสื้อผ้า บริเวณตู้เสื้อผ้า โดยมีสวิตซ์ไฟกลางห้อง ไฟในห้องน้ำ ที่ต้องหลอดไฟเหนืออ่างน้ำล้างหน้าหรือเหนือกระจกเงาโดยติดตั้งสวิตซ์ตรงขอบประตูทางเข้าห้องน้ำ
- ภัตตาคารและคอฟฟี่ชอป การให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นส่วนสำคัญมาก เนื่องจากแสงสามารถสร้างบรรยากาศ โดยปกติภัตตาคารมักจะใช้แสงจากหลอด incandescent มากกว่าแสงจากหลอด fluorescent แต่แสงจากหลอด fluorescent เหมาะที่จะใช้เป็นแสงพื้นในคอฟฟี่ชอป แต่โดยมากมักจะใช้แสงที่มีโทนสีออกไปทางสีแดง โดยเฉพาะในบริเวณเคาน์เตอร์ภายใน

ภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบ และประโยชน์ใช้สอย แสง background ควรติดตั้งฝ้าเพดานแสงเฉพาะจุด เช่น บนโต๊ะอาหาร หรือสามารถสร้างความ เป็นส่วนตัวได้

- **ครัว** การให้แสงสำหรับห้องครัวในปัจจุบัน มักจะมีปัญหาซึ่งไม่อาจจะแก้ไขได้นั้น คือ การ สะท้อนแสงของวัตถุ เช่น สแตนเลสสตีล
- สำหรับชนิดของดวงไฟที่ใช้อาจจะใช้ไฟ fluorescent หรือ incandescent ก็ได้ นอกจากนั้นยังมี บางส่วนในห้องครัวที่ต้องการใช้ไฟเป็นพิเศษ เช่น เครื่องตัดหิน และหม้ออาหาร บริเวณถ้วยชาม และเครื่องเงินต่างๆและโต๊ะตรวจเช็คของ
- **FUNCTION ROOM** แสงในส่วนของ function room ควรจะสามารถควบคุมได้ทุกส่วนในการใช้ สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม และการขายสไลด์ การติดตั้งควรหลีกเลี่ยงตำแหน่งที่ทำให้แสงจ้า หรือเกิดขวางจอภาพยนตร์ หรือสไลด์หรือต่ำเกินไป โดยเฉพาะใน เวลาที่หรี่แสงให้สลัวลง สามารถติดตั้งได้หลายรูปแบบเช่น ติดฝ้าเพดานแบบเป็นรางเลื่อนได้ หรือว่าเป็นโคมไฟแขวนส่องสว่าง ควรจะแผ่กระจายไปทุกส่วนโดยแสงทางตรงเฉพาะพื้นที่ เช่น สปอตไลท์ หลอดไฟที่ใช้สำหรับเวที FEATURE LIGHT และส่วนอื่นๆสามารถปรับตัวได้ การใช้ แสงมักเป็นเครื่องแสดงทางออกและป้ายชื่ออื่นๆต่างๆ
- **BALLROOM & CONVENTION HALL** ต้องการแสงสว่างทั่วไป โดยปกติจะใช้หลอด fluorescent หรือ incandescent ที่สามารถปรับแสงให้แสงสว่างหรือให้สลัวลงได้ และสามารถ ปรับแสงที่เวทีเด่นรำได้ด้วย เช่น spotlight , colors , lenses & rotational reflectors

**ตารางแสดงมาตรฐานความสว่างของดวงไฟในส่วนต่างๆของโรงแรม**

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

**ระบบไฟฟ้าที่ใช้ในโรงแรม**

ตามจุดประสงค์ที่จะให้เป็นโรงแรมที่มีระดับมาตรฐานที่ทันสมัย ดังนั้นการเลือกใช้ระบบไฟฟ้า ให้ทันสมัยและเป็นไปตามกฎข้อบังคับของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคสรุปโดยย่อได้ดังนี้

1.มีแผงสวิตช์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิตช์แรงประกอบเข้าด้วยกันเป็น UNIT SUBSTATION โดยใช้หม้อแปลงชนิด DRYTYPE CASTSEIN ซึ่งกินเนื้อที่น้อยสะดวกต่อการบำรุงและ สามารถติดตั้งในห้องธรรมดาไม่ต้องใช้ในห้องที่ทำพิเศษเหมือนบางชนิด

2. มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรองในกรณีที่ไฟฟ้าจากการไฟฟ้าขัดข้อง ซึ่งมีสวิตช์อัตโนมัติ สามารถเดินเครื่องได้เองและจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญๆ เช่น ไฟสว่างทางเดิน ลิฟท์ ห้องเย็น ห้องครัว เป็นต้น

3. สายไฟซึ่งใช้เดินในช่องเดินท่อเป็นแบบ BUS DUCT ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายเข้าแผงประจำในแต่ละชั้น กินเนื้อที่น้อยทำให้ไม่เปลืองเนื้อที่ในช่องของระบบ

## 2. การใช้สี

### สีที่ใช้ในการตกแต่งทั้งภายนอกและภายใน

- สีสำหรับการตกแต่งภายนอก

โดยมากมักจะไม่มีสีข้างเคียงเข้ามาเกี่ยวข้อง เพราะขนาดของช่องต่างๆหน้าอาคารมีขนาดเล็กมาก เมื่อเทียบกับขนาดของสถานที่ ดังนั้นสีที่ใช้จึงไม่ควรเป็นสีอ่อนแก่ จุดขาดมากเกินไปเกินไปในเนื้อที่ของตัวอาคารขนาดใหญ่ เพราะถึงแม้ว่าจะดูงดงามในคราวแรก แต่ผู้ที่ผ่านไปผ่านมาอาจเบื่อตาได้ง่าย ดังนั้นสีที่ควรหลีกเลี่ยงในลักษณะของอาคารหลังนี้ คือ สีเขียวสด สีครามอ่อน และสีม่วงคราม สีพวกนี้เป็นสีที่ทำลายอาคารทางสถาปัตยกรรมให้เสียไป และอีกข้อหนึ่งที่ต้องจำก็คือ สีของสถานที่ใกล้เคียงเป็นอย่างไร การใช้สีควรให้ความประสานกับสถานที่อาคารข้างเคียงเหล่านี้ด้วย

- สีสำหรับการตกแต่งภายใน

ในเมื่อเราเข้าไปในสถานที่ของอาคาร ซึ่งมีช่องประตูหน้าต่างใหญ่ๆ และแสงสว่างเข้าไปกระทบสีที่ผนังเต็มที่ เราก็จะรู้สึกได้ว่าได้รับความบันเทิงและเป็นที่น่าสนใจ ดังนั้นสีที่ดูง่าย ๆ ในสถานที่นี้จะต้องเป็นสีชนิดที่ต้องใช้ความรู้ทางศิลปะ และความสามารถในฝีมือเป็นอย่างยิ่ง ช่างจะต้องเป็นบุคคลที่จำเป็นต้องเป็นผู้ที่มีความชำนาญในเรื่องทาสีมาแล้วเป็นเวลานานจึงได้ผลประณีตงดงาม

### จิตวิทยาการใช้สี

ตัวอย่างสีที่มีปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง

สีเทา	ให้ความรู้สึก เศร้าซึม สุขภาพ ผู้ดี เรียบร้อย สงัด
สีดำ	ให้ความรู้สึก ลึกลับ มีด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
สีขาว	ให้ความรู้สึก สะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
สีแดง	ให้ความรู้สึก ตื่นเต้นเร้าใจ สนุกอันตราย เบิกบาน ต้อนรับ อบอุ่น รบถวน ไม่สบายแทรกอยู่
สีเหลือง	ให้ความรู้สึก เบรียวร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูงความมั่นคง
สีแสด	ให้ความรู้สึก มั่งคั่งสมบูรณ์ ความสวย ความสุข ตี้อัน ทำหาย กระตุ้นความหวาน ความอบอุ่น ความกระตือรือร้น ดูร้ายแรงกล้า
สีน้ำเงิน	ให้ความรู้สึก สุขภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม ปลอดภัย
สีม่วง	ให้ความรู้สึก ในด้านความรัก ความเศร้า สง่างาม คงสภาพมีฐานันดรศักดิ์ ลึกลับ มั่งคั่ง
สีเขียว	ให้ความรู้สึก ร่าเริง กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็นสันติ
	การศึกษาลักษณะของสีเกี่ยวกับความรู้สึกที่มีต่อสีบางสีละเอียดกว่าเล็กน้อย
<b>สีแดง</b>	<b>ให้ความรู้สึก</b> มั่งคั่งสมบูรณ์ ขนลุกหลง การใช้สีทุกสีแต่เพียงเล็กน้อยทำให้เป็นตัวแทน สำหรับภายในอาคาร สีแดงไม่เพียงแต่ให้ความรู้สึกตื่นเต้นเท่านั้น แต่ให้ความรู้สึกเร้าใจได้เหมือนกัน นอก

จากนี้ยังสามารถจะเป็นภัยทางด้านจิตวิทยาได้ เช่นดวงไฟสีแดงที่ใช้ในการจัดรูปจะมีความรู้สึกที่ว่าปวดศีรษะ และตาลายได้แม้ว่าจะใช้อย่างถูกต้องและใช้เพียงเล็กน้อยก็ตามที่

**สีเหลือง** ให้ความรู้สึกว่าเจิดจ้า สีเหลืองอ่อนจะให้ความรู้สึกของความสะอาด ความสว่าง สีเหลืองที่ใกล้ไปทางสีส้มจะมองดูคล้ายของเทียมและคล้ายกับของเล่นสมัยใหม่ที่ตกแต่งไว้อย่างเรียบร้อย จะใช้ได้เพียงจำนวนน้อย เช่น บานประตู เสื้อผ้าของเด็ก ซึ่งผนังเป็นสีเทาอ่อนๆ

**สีเหลืองเนย** ทำให้ห้องที่ดูมืดสว่างขึ้น

**สีเหลืองเขียว** ช่วยในด้านความเย็น

**สีเขียว** ไม่ทำให้หลงตาเวลามอง ไม่ใช่ใกล้กับสีแดงในจำนวนเท่ากัน สีเขียวให้ความสดชื่น กระชุ่มกระชวยเสมอ และใช้พักสายตาได้ โดยธรรมชาติจะใช้สีเขียวเป็นสีที่ส่งเสริมทุกๆสีให้ดูสดใสขึ้น สีเขียวสมควรใช้ในการนำความหมายบางอย่างดีมากทีเดียว ในการเน้นสีพื้น ที่นิยมสำหรับเครื่องเรือนที่ทำด้วยไม้ เมเปิ้ล หรือไม้สัก สีเขียวสดใสให้ความรู้สึกสดชื่น

**สีน้ำเงิน สีน้ำเงินเข้ม** ให้ความรู้สึกสงบ และลึกซึ้ง น้ำเงินอ่อน เช่น น้ำเงินหรือฟ้า มีความสนใจของสีเขียวอยู่ด้วยแม้ว่าจะปราศจากตัวสีเขียวก็ตาม สำหรับผนังและเฟอร์นิเจอร์ สีฟ้าและสีที่ใกล้เคียงกับน้ำ หรือสีน้ำเงินที่ใช้มากเกินไปจะทำให้เกิดความไม่เบิกบาน สีน้ำเงินอมเขียวให้ความรู้สึกตื่นเต้น เช่น แสงโอบอวล การแพนหางของนกยูง เป็นสีที่มีเสน่ห์งดงาม

**สีกลุ่มดำ เทา ขาว** เรียกว่าสีเอกรงค์ ไม่ควรใช้รวมกันระหว่างแม่สี ( น้ำเงิน เหลือง แดง )

**สีขาว** ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ระงับการใช้ในห้องครัวที่เป็นสีขาวทั้งหมด หรือสีขาวทั้งหมดของห้องน้ำ สีขาวนี้จะใช้ในโครงการระบายสีของความเรียบร้อยสดชื่น

**สีดำ** การใช้สีดำบ้าง ขาวบ้าง ในพื้นที่รวมกับสีอื่น จะทำให้เกิดความมีชีวิตชีวาแจ่ม เมื่อสีดำและสีขาวมีความติดกัน นำมาใช้กับสีอื่น สีเทาสามารถจะใช้เป็นสถานที่พยาบาล เป็นต้น ดังนั้นการใช้สีจึงต้องใช้ให้คล้ายไปกับประโยชน์ใช้สอย

### 3.การควบคุมเสียงรบกวน

#### ระบบเสียงและการป้องกันเสียงรบกวน

เสียงเป็นพลังงาน ไม่สามารถผ่านสุญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลางทั้งอากาศ ของเหลวและของแข็ง มนุษย์โดยทั่วไปจะได้ยินเสียงที่ความถี่ 16-2000 Hz.

#### หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดีต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

- การเลือกใช้วัสดุ
- การออกแบบรูปร่างของห้อง
- การจัดเครื่องเรือน

วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง ( SOUND ABSORBING MATERIAL)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณสมบัติในการดูดกลืนเสียงขึ้นอยู่กับลักษณะของผิวความหนา และความแน่นของวัสดุ วัสดุที่เก็บเสียงที่ทำขาย แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1.ประเภทแผ่นสำเร็จรูป รวมทั้ง ACCOUSTICAL เช่น พวงเซฟวิ่งบอร์ด เป็นวัสดุที่ทำเป็นรูปพูนและมีวัสดุเก็บเสียงอยู่ด้านหลัง

2.พวกฉาบหรือพ่น เป็นพลาสติกและมีวัสดุที่มีรูปพูน FIBER ต่างๆ ใช้ฉาบหรือพ่นบนผ้าเพดานผนัง

3.ชนิดเป็นผืน ยัดหยุ่นได้เช่น ทำจากวัสดุจำพวก MINERAL WOOL , WOOD WOOL , GLASS FIBERS , KAPOK BATTES AND HAIRFELT

วัสดุต่างๆที่ใช้กันอยู่ทั่วไป มีสัมประสิทธิ์ของการดูดเสียงที่มีความถี่ 512 Hz. ดังต่อไปนี้

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

#### การออกแบบรูปร่างของห้อง

สิ่งที่ควรระวังเกี่ยวกับรูปร่างของห้องในเรื่องการป้องกันเสียงต่างๆมีดังนี้

#### ● เสียงอุไร

เกิดขึ้นได้จากเสียงสะท้อน ถ้าเสียงที่มาตรงถึงผู้ฟังต่างกับเสียงสะท้อนจากกำแพง หรือฝ้าผนัง เป็นระยะทางมากกว่า 65 ฟุต คิดเป็นเวลาจะได้เวลาที่แตกต่างกัน 0.60 วินาที ผู้ฟังจะได้ยินเสียงเดินนั้นได้ 2 ครั้ง แต่ถ้าระยะทางระหว่างเสียงที่มาถึงผู้ฟังโดยตรงกับเสียงสะท้อนจะมากกว่าเสียงที่มาโดยตรงทำให้ได้ยินไม่ค่อยถนัด

- เสียงสะท้อนที่มารวมกัน ( SOUND FOIC )

เกิดจากพื้นว่าเป็นเสียงที่ดังเกือบเท่าเสียงเดิมจุดที่รวมกันจะได้รับเสียงมาก ในเวลาเดียวกัน จุดอื่นๆที่อยู่รอบๆ เกือบจะไม่มีเสียงเลย จึงเกิดเสียงดับ ( DEAD SPOT ) พร้อมกันไปด้วยเมื่อคนๆหนึ่งที่นั่งอยู่ได้ยินเสียงดัง คนที่นั่งใกล้ๆบางที่จะไม่ได้ยินเสียงเลยพื้นเก้าอี้จะเป็นพื้นที่ที่จะต้องระมัดระวังมาก ถ้าไม่มีได้ยั้งดี

- เสียงดับ

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

- เสียงวิ่งไปวิ่งมาในห้อง ( ROOM FLUTTER )

มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ด้าน ทำให้เกิดเป็นเสียงอูโม่ระได้ วิธีแก้คือทำให้กำแพงไม่ขนานกันได้ โดยการแขวนรูป มีhingวางหนังสือ หรือhingวางสิ่งของอื่นๆ ประตุนหน้าต่างก็ช่วยแก้ไขไปในตัว วัสดุที่ขรุขระ ตุ้โตะไม้ที่เป็นริ้วๆจะช่วยให้ ROOM FLUTTER หายได้

#### 4.ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศให้เย็นลงมีหลายระบบ แต่ระบบที่นิยมใช้กันมากโดยทั่วไปมีดังนี้

- ระบบทำความเย็นโดยตรง DIRECT REFRIGERATION SYSTEM เป็นระบบที่ให้อากาศที่จะถูกนำไปใช้ในการทำความเย็นพัดผ่านหน่วยทำความเย็นของเครื่องปรับอากาศ
  - ระบบทำความเย็นโดยอ้อม REFRIGERTION SYSTEM เป็นระบบที่มีหน่วยทำความเย็นดูดความร้อนจากตัวเอง ซึ่งอาจจะเป็นน้ำหรือน้ำเกลือ ทำให้ตัวเกลือเย็นลงเสียก่อนแล้วจึงนำตัวกลางนี้ไปหมุนเวียนทำความเย็นให้แก่อากาศที่จะถูกนำไปใช้อีกทีหนึ่ง
- ทั้ง 2 ระบบนี้สามารถแยกออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ คือ

##### 1.แบบ PACKAGE AIR CONDITION

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมดจะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน มีขนาดตั้งแต่ 0.5-5 ตัน เครื่องปรับอากาศชนิดนี้เป็นที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน

ข้อดี

- มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย
- ราคาถูกเหมาะสมที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือน หรือสำนักงานขนาดเล็ก
- การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาทั้งเครื่อง
- ถูกจำกัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
- การติดตั้งจำเป็นต้องเจาะผนังเพื่อติดตั้งทำให้อาคารขาดความสวยงาม
- มีเสียงดังกว่าแบบอื่นๆ เพราะอุปกรณ์ทุกอย่างรวมอยู่ในกล่องเดียวกัน

## 2.แบบ SPLIT SYSTEM

เป็นเครื่องปรับอากาศที่มีการแยกหน่วยทำความเย็น ( FAN COIL UNIT ) และชุดท่อทำความเย็น ซึ่งเป็นส่วนทำความเย็นไว้บริเวณปรับอากาศ กับหน่วยระบายความร้อน ( ชุดท่อระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน) ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ เชื่อมต่อกันด้วยท่อ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่มาก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 - 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบคือ

- เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
- เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อลมออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆได้ตามต้องการ
- เครื่องส่งลมชนิดนอน ( ต่อท่อลม ) จะต่อท่อลมหรือไม้ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆได้ เครื่องส่งลมชนิดนี้ใช้เมื่อไม่มีที่ติดตั้งที่พื้น หรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูง ระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2-3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมส่งจะไปเป่าลมร้อนระดับบนๆลงมาแต่ถ้าต่ำเกินไปก็จะเป่าโดนคน

ข้อดี

- เครื่องเดินเงียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร
- มีหลายชนิดตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่มาก
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามเป็นอุปกรณ์ตกแต่งภายใน
- ข้อเสีย
- มีท่อน้ำยาต่อระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อนทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
- ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปตามท่อต่างๆได้ ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
- การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

## 3.แบบ CHILLED WATER SYSTEM

ส่วนประกอบที่สำคัญของระบบนี้มีดังนี้

เครื่อง CHILLERซึ่งภายในจะประกอบด้วยอุปกรณ์หลัก 4 ส่วนเหมือนเครื่องปรับอากาศโดยทั่วไป คือ

ไป คือ

- เครื่องอัดความดัน ( COMPRESSOR )
- ชุดท่อระบายความร้อน ( CONDENSOR )
- วาล์วลดความดัน ( EXPENSION VALUE )
- ชุดท่อทำความเย็น ( EVAPORATOR )

เครื่อง CHILLER จะทำหน้าที่รับความร้อนจากน้ำทำให้เย็น

เครื่องเป่าลมเย็น หรือ FAN COIL UNIT หรือ AIR HANDLING IT มีทั้งแบบตั้งและแบบแขวน แบบเป่าจากเครื่องเข้าไปในห้องตรงๆหรือต่อกันกับท่อลม ซึ่งจะทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ ให้ลมเย็นวิ่งไปจ่ายตามห้องอีกทีก็ได้ แอร์ HANDLING UNIT ขนาดใหญ่เกิน 20 ตัน มักจะเริ่มมีเสียงส่งควรจะต้องเตรียมห้องเครื่อง ซึ่งผนังด้วยวัสดุเก็บเสียงได้

ถังพักน้ำ ( COOLING WATER ) มี 2 แบบ คือ แบบปิดและแบบเปิด ที่นิยมใช้กันมากคือแบบเปิด เพราะการใช้งานสะดวกกว่า ถังพักน้ำทำหน้าที่ดังนี้

- เป็นถังพักน้ำที่ขยายตัว เนื่องจากอุณหภูมิสูงให้กลับลดต่ำดังเดิม
- ทำหน้าที่เป็นที่เติมน้ำเข้าระบบ ทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไป

ตำแหน่ง ถังพักชนิดเปิด ปิด ควรจะอยู่ในตำแหน่งสูงสุดของน้ำเย็น โดยควรจะอยู่ใกล้กับทางด้านที่ติดตั้งปั้มน้ำ ขนาดของถังพักน้ำโดยทั่วไปประมาณ 7000 ลิตร น้ำที่นำมาเติมต้องเป็นน้ำคุณภาพดี ไม่มีตะกอน หรือสิ่งสกปรกที่จะไปทำให้เครื่องอุดตัน

ปั้มน้ำ ทำหน้าที่ให้น้ำในระบบหมุนเวียนได้ดี เริ่มจากสูบน้ำจากเครื่องเป่าลมเย็นอัดเข้าไปในเครื่อง CHILLER และออกมาเป็นน้ำเย็น วิ่งกลับเข้าไปยังเครื่องเป่าลมเย็นอีกครั้งหนึ่ง

เครื่องกรองน้ำทำหน้าที่ รับสภาพน้ำก่อนเข้าไปในระบบให้ได้สภาพดีเสียก่อน เพื่อลดอัตราการเกิดตะไคร่น้ำ และการกัดกร่อน

ท่อน้ำ เป็นท่อเหล็กมีขนาดยาว หรือโฟมหุ้มกันความร้อนโดยกติกอนวนที่หุ้มจะมีอายุการใช้งานประมาณ 10 ปี ดังนั้นต้องเตรียมที่สำหรับให้ช่างเข้าไปซ่อมได้สะดวก

น้ำทิ้ง คือ ใอน้ำที่อยู่ในอากาศกลั่นตัวออกมาเมื่อผ่านขดลวดทำความเย็นจึงจำเป็นต้องมีท่อลำรับนำไปทิ้ง

#### หลักการของเครื่องปรับอากาศแบบ CHILLED WATER SYSTEM

เครื่องอัดความดันจะทำหน้าที่อัดน้ำยา ทำให้ส่วนของลวดระบายความร้อน ( CONDENSOR COIL ) มีความดันสูง น้ำยาจะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ และคายความร้อนออกมาสู่ CONDENSOR COIL ซึ่งจะมีท่อน้ำหมุนเวียนดูดความร้อนไปยังท่อพัก ซึ่งมักจะตั้งอยู่บนหลังอาคาร โดยใช้ปั้มเป็นตัวช่วย และเมื่อน้ำถูกทำให้เย็นลงแล้วจะถูกหมุนเวียนกลับเข้าระบบอีกทีหนึ่ง น้ำยาเมื่อระบายความร้อนกับท่อน้ำแล้ว จะไหลไปยังขดลวดทำความเย็น ซึ่งบริเวณนี้จะถูกทำให้มีความกดดันต่ำ น้ำยาจะระเหยเป็นไอดูดความร้อนโดยรอบ ทำให้บริเวณนี้มีอุณหภูมิต่ำ ท่อน้ำซึ่งไหลผ่านขดลวดทำความเย็นจะรับความร้อนไปยังส่วนต่างๆ โดยน้ำที่เย็นอุณหภูมิประมาณ 45 องศาฟาเรนไฮด์ จะไหลไปตามท่อซึ่งมีอุณหภูมิอยู่เพื่อมิให้ความเย็นสูญเสียไปในขณะเดินทางไปยังห้องต่างๆ ซึ่งจะมีตัว FAN COIL UNIT ถ้าขนาดใหญ่ใช้ AIR HANDLING UNIT ประจำอยู่แต่ในห้อง เป่าลมเย็นผ่านน้ำเย็นออกไปใช้และรับความร้อนจากภายในห้อง ทำให้อุณหภูมิของน้ำภายในสูงขึ้น และผ่านกลับมายัง EVAPORATION COIL อีกทีหนึ่งโดยมีปั้มดูดกลับ

สำหรับในแต่ละจุดจะมี THERMOSTAT ควบคุมปริมาณน้ำให้ผ่านมายัง FAN COIL UNIT มากน้อยแล้วแต่อุณหภูมิภายในห้อง คือ เป็นตัวควบคุมอุณหภูมิภายในห้องนั่นเอง

### หลักการระบายความร้อนของ COOLING TOWER

ฉีดน้ำให้เป็นละออง เพื่อให้พื้นผิวของน้ำสัมผัสกับอากาศที่ปล່อยให้เข้าทางด้านข้าง ได้รับความร้อนจากน้ำ ออกจากหอผึ่งน้ำ โดยพาความร้อนไปด้วย ทางด้านบนของหอผึ่งน้ำ

### รายละเอียดของระบบ CHILLED WATER SYSTEM

ระบบ CHILLED WATER เหมาะสำหรับอาคารใหญ่ๆที่ต้องการใช้เครื่องปรับอากาศตั้งแต่ 100 ตันขึ้นไป ระยะห่างระหว่างเครื่องจะเป็นเท่าไรก็ได้ ถ้ากลไกมากก็เพียงแต่ใช้ปั๊มที่ให้แรงดันสูงและเพิ่มขนาดของท่อให้น้ำเท่านั้นเอง ถึงราคาจะแพงขึ้นแต่ไม่มีผลทำให้เครื่องเสียได้ CHILLED WATER เครื่องสามารถจ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องส่งลมเย็นได้หลายตัว โดยขึ้นกับขนาดของเครื่อง นอกจากนี้เครื่องส่งลมเย็นแต่ละเครื่องยังสามารถควบคุมอุณหภูมิโดยอิสระจากตัวอื่นๆได้ การเดินท่อไม่พิถีพิถันเหมือนเดินท่อน้ำยา ถ้าท่อรับส่งรั่วออกมาก็คือ น้ำไม่ใช่ น้ำยา จึงไม่เป็นอันตรายกับใครและยังมีราคาถูก เมื่อชุดรอยรั่วแล้วเติมน้ำเข้าไปใหม่เท่าไรก็ไม่เปลืองและเนื่องจากท่อน้ำมีขนาดไม่ใหญ่นัก การเดินท่อน้ำยังก่อให้เกิดความสวยงามของตัวอาคาร (โดยไม่ต้องติดตั้ง COMPRESSOR ไว้ตามกันศาลอย่าง SPLIT TYPE ) การกำจัดเสียงรบกวนนอกเครื่องเนื่องจาก CHILLED WATER แบ่งตัวเครื่องออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ คือส่วนที่เป็นตัวเครื่องกับ COLLING TOWER ตัวเครื่องสามารถนำไปไว้ในห้องเครื่องใต้ดินได้ โดยจัดให้มีการระบายอากาศได้สะดวก ข้อควรระวังคือ ไม่ควรติดตั้ง COOLING TOWER ไว้ใกล้อาคาร เพื่อป้องกันละอองน้ำกระเซ็นเข้ามาโดนอาคาร และป้องกันเสียงรบกวน

### ปัญหาของ CHILLED WATER

คือ ต้องการคนดูแลเครื่องประจำ เพราะนอกจากจะต้องมีคนพอรู้เรื่อง คนสตาร์ทเครื่อง คนที่ประจำนี้จะต้องเป็นทีมช่างประจำ เพื่อทำหน้าที่ดูแลเรื่องน้ำ ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญมากอีกด้วย อย่างไรก็ตามสำหรับอาคารใหญ่โดยทั่วไป จะต้องมีทีมช่วยประจำเพื่อทำหน้าที่ดูแลระบบต่างๆ เช่น ไฟฟ้า ประปา รวมทั้งระบบปรับอากาศ ซึ่งมีจำนวนมากอยู่แล้ว ดังนั้นการใช้ทีมช่างชุดเดียวกันนี้ ปัญหาอีกหนึ่งก็คือ ปัญหาเรื่องน้ำมาเกาะท่อเย็นแล้วหยดลงมาบนผ้าทำให้ผ้าเสียหาย เมื่อติดตั้งเสร็จใหม่ๆยังไม่ค่อยมีปัญหาเท่าไร แต่นานไปเข้าจนวนหุ้มเริ่มเสื่อมคุณภาพตามอายุขัย น้ำเริ่มเกาะ ดังนั้นในการออกแบบระบบหลังนี้ มักจะพยายามออกแบบให้ท่อน้ำเดินแนวราบได้เฉพาะชั้นที่คิดว่าน้ำหยดแล้วไม่มีผลเสียหาย เช่น ชั้นใต้ดิน แล้วจึงแยกตามซัพพอร์ทต่างๆ ซึ่งวางอยู่ใกล้เครื่องมีระยะเพียงสั้นๆ ท่อน้ำส่วนมากจึงอยู่ชั้นใต้ดิน หรือซัพพอร์ทเท่านั้น

### ระบบเครื่องปรับอากาศในโรงแรมทั่วไป

เนื่องจากโรงแรมเป็นอาคารที่มีการใช้เครื่องปรับอากาศในหลายๆสัฟร์ซึ่งแต่ละส่วนจะมีเวลาของการใช้แตกต่างกันออกไป เช่นในบริเวณห้องพักแขก ซึ่งมีเวลาของการใช้เครื่องปรับอากาศคนละเวลา หรือในบางบริเวณ เช่น ห้องอาหารใหญ่ในตอนเช้า ก็จะไม่เปิดดำเนินการ หรือห้องจัดเลี้ยงซึ่งก็จะมีการใช้งานเป็นครั้งคราว หรือบ่อยครั้งไม่แน่นอน การที่มีลักษณะการใช้งานคนละเวลานั้นเอง ทำให้ระบบการจัดการปรับอากาศ

จำเป็นต้องสามารถตอบสนองความต้องการในการใช้นั้นๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ ระบบที่มีความนิยมก็คือ ระบบ CHILLED WATER SYSTEM ความเป็นจริงแล้วเครื่องปรับอากาศแบบ WINDOW TYPE ก็สามารถใช้กับห้องพักแขกได้ เพราะสามารถเปิดปิดเครื่องแต่ละอันต่างเวลากัน แต่อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการลงทุนเบื้องต้นของเครื่องเหล่านี้จะต่ำก็ตามก็ยังมีปัญหาในการบำรุงรักษาเป็นอันมาก และขนาดของเครื่องก็มีจำกัดไม่สามารถใช้กับเนื้อที่ใหญ่ได้ต้องเพิ่มหลายเครื่อง

นอกเหนือจากนั้นเสียงอันเกิดจากเครื่องก็เป็นปัญหาต่อเนื้อที่สำหรับใช้สอยเช่นห้องนอนแขกซึ่งหลักการของเครื่องปรับอากาศในระบบ CHILLED WATER SYTEM นั้นก็คือ ส่งความเย็นไปตามท่อโดยใช้น้ำเป็นตัวกลาง กล่าวคือ เครื่องทำความเย็นจะทำให้น้ำเย็นแล้วนั้นส่งต่อไปตามท่อซึ่งหุ้มด้วยฉนวนย่นส่วนต่างๆ ในอาคารที่ต้องการปรับอากาศ โดยจะมีอุปกรณ์ที่เรียกว่า FAN COIL UNIT หรือ AIR HANDLING UNIT แปรสภาพจากน้ำเย็นเป็นลมโดยผ่านน้ำเย็นไปใน COIL เล็กๆภายใน FAN COIL นั้นและเป่าลมผ่าน COIL กลายเป็นลมเย็นออกมา น้ำเย็นจะหมุนเวียนกลับไปยังเครื่องทำความเย็น เพื่อทำให้น้ำเย็นขึ้นอีก ระบบนี้ให้การประหยัดในการปฏิบัติงาน อีกทั้งตัว FAN COIL นั้นสามารถให้ความเย็นได้อย่างรวดเร็ว และให้ความสะดวกในการเปิดปิด เฉพาะส่วนได้โดยแยกเป็น FAN COIL หลายๆตัวตามจุดต่างๆ ควบคุมอุณหภูมิด้วย THERMOSTAT จะติดตั้งสำหรับตั้งอุณหภูมิอากาศภายในห้อง โดยมักจะต่อเชื่อมกับสวิทช์ของพัดลมใน FAN COIL นั้นๆ พัดลมที่ใช้โดยทั่วไปจะมีความเร็ว 3 จังหวะ การทำงานของส่วน FAN COIL นั้นให้เสียงเงียบ เพราะไม่มีเสียงของ COMPRESSER เช่นเดียวกับ WINDOW TYPE ที่ห้องพักแขก ทุกอย่างที่ต้องการปรับอากาศจะมีส่วน FAN COIL UNIT นี้ติดตั้งอยู่ทุกๆห้อง บริเวณเหนือทางเข้าได้ฝ้าเพดานที่เป็นจุดกระจายลมเย็นได้ทั่วถึง สำหรับส่วนอื่นๆของอาคารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ห้องอาหาร บาร์ หรือห้องจัดเลี้ยง ตลอดจนห้องลิอบบี้ หรือเลาจน์ ซึ่งมีพื้นที่ใหญ่มาก และเป็นไปไม่ได้ที่จะใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมโดยตรงอย่างที่ห้องรับแขก เพราะพื้นที่มากเกินกว่าลมจากจุดเดียวกันจะไปทั่วถึง ในกรณีเช่นนี้ ระบบที่ใช้ก็ยังเป็นชุดของ FAN COIL อยู่เช่นกัน หากแต่จะเป่าลมเย็นจาก FAN COIL UNIT ไปในท่ออากาศ ซึ่งจะเดินเชื่อมโยงกันเป็น NETWORK และมีช่องปล่อยลมอยู่กระจายไปทำหน้าที่กระจายลมเย็นไปตามห้องนั้นๆ การควบคุมอุณหภูมิก็ทำโดย THERMOSTAT และความเร็วนของพัดลมในส่วน FAN COIL นั้นๆนั่นเอง สำหรับการระบายอากาศในส่วนที่ได้ปรับการปรับอากาศนั้นทำได้โดยการหมุนเวียนอากาศผ่านบางส่วน FAN COIL UNIT โดยที่ส่วน FAN COIL UNIT นี้จะมีการทิ้งอากาศที่ใช้ในห้องแบบส่วนสู่อากาศภายนอก ( EXHAUST AIR ) และจะดูดเข้าอีกจากอากาศบริสุทธิ์ภายนอกเป็นการหมุนเวียนภายในห้อง

#### ลมกลับ ( RETURN AIR SYSTEM )

ลมที่เป่าออกมาแล้วจะต้องดูดกลับเข้าเครื่อง เพื่อทำให้เย็นแล้วจึงถูกส่งไปเป่าใหม่ เนื่องจากลมจากภายนอกห้องร้อนกว่าลมเก่า ถ้าเราใช้ลมจากภายนอกทั้งหมด เครื่องจะต้องมีขนาดใหญ่มาก จึงจะได้อากาศที่มีอุณหภูมิตามต้องการ ส่วนเรื่องอากาศบริสุทธิ์ ถ้าดีดลมดูดอากาศเก่าออกไปบ้าง อากาศใหม่ก็จะแทรกตัวเข้ามาในห้องเอง ดังนั้น เราจึงต้องทำให้ลมที่เป่าออกไปแล้วสามารถเดินทางกลับเข้าเครื่องอีกได้

#### ลักษณะการออกแบบช่องทางสำหรับลมกลับ

สำหรับบริเวณที่เปิดโล่ง หรือบริเวณที่การกั้นห้องกันไม่ถึงฝ้าเพดานมีช่องเปิดติดต่อไปจนถึง เครื่องส่งลมเย็นได้ ก็ไม่มีปัญหา แต่สำหรับห้องต่างๆที่แยกกันเป็นอิสระ เราต้องช่วยจัดหาช่องทางให้ลมกลับ ซึ่งนิยมกัน 3 วิธี คือ

1.เจาะช่องแล้วใส่หัว ลมกลับเป็นบานประตูหรือม่าน ลมที่เป่าออกจากหัวจ่ายจะกลับไปเข้า เครื่องโดยที่ผ่านช่องนี้

2.เจาะช่องใส่หัวลมกลับบนฝ้า โดยที่หัวลมกลับอันหนึ่งอยู่ในห้อง ถ้าจะให้ดีควรจะทำท่อลม ระหว่างหัวลมกลับทั้งสองอันนี้ด้วย เพื่อป้องกันมิให้ลมได้รับความร้อนจากอากาศที่อยู่ภายในฝ้า วิธีนี้ดีกว่าวิธี แรกตรงที่สามารถป้องกันมิให้เสียงภายในห้องออกมาได้เหมือนวิธีที่ 1 แต่ค่าใช้จ่ายอาจสูงกว่าบ้าง

3.เดินท่อกลับจากห้องต่างๆ กลับไปยังเครื่องส่งลมเย็น

#### หลักการพิจารณาการใช้ท่อลมในอาคาร

- ใช้การปรับอากาศพร้อมกันหมด

การปรับที่ใช้ท่อลม เป็นการปรับอากาศสำหรับห้องขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ซึ่งอาจมีการแบ่ง ซอยออกเป็นห้องย่อยๆ ซึ่งต้องการใช้การปรับอากาศพร้อมๆกัน เพราะถึงแม้บางขณะบางห้องอาจไม่ต้องการ ใช้ แต่ท่อลมก็ยังคงทำหน้าที่ส่งลมให้ห้องนั้นและเครื่องปรับอากาศชุดใดชุดหนึ่ง จะจ่ายไปตามบริเวณที่คิดว่า จะใช้การรับอากาศในเวลาเดียวกัน

- ต้องการประหยัดและความสวยงาม

การปรับอากาศสำหรับที่บางแห่งถ้าไม่ใช้ท่อลม จะต้องใช้เครื่องส่งลมเย็นขนาดเล็กหลายตัว เพื่อให้การกระจายลมไปได้ทั่วถึง ถ้าเป็นเครื่องปรับอากาศระบบแยกส่วน SPRT SYSTEM ซึ่งมีเครื่องระบาย ความร้อน CONDENSING UNIT และเครื่องส่งลมเย็น AIR HANDLING UNIT ต้องเดินท่อน้ำยาไฟฟ้า ท่อ น้ำทิ้งหลายชุด และยังสำหรับอาคารบางแห่ง อาจจะมีที่ติดเครื่องระบายความร้อนเพียงไม่กี่แห่ง เครื่องส่ง ความเย็นบางตัว จะต้องอยู่ห่างจากเครื่องระบายความร้อน ทำให้ต้องใช้ท่อน้ำยามากขึ้นและกำลังของเครื่อง ตก

- ต้องการกระจายลมให้ทั่วห้อง

ท่อลมจะเป็นตัวช่วยพาลมไปยังส่วนต่างๆได้ทั่วถึง หัวจ่ายแต่ละหัวสามารถเป่าตามแนวราบได้ ไม่ต่ำกว่า 2-3 เมตร

- ต้องการควบคุมสภาพอากาศ

ห้องบางประเภทเช่น ห้องคอมพิวเตอร์ หรือโรงงานบางแห่ง เช่น โรงงานทอผ้า ที่จำเป็นต้องใช้ ท่อลมควบคุมให้อุณหภูมิและความชื้นคงที่ค่าใดค่าหนึ่ง มักจะต้องใช้ท่อลม เพราะท่อลมนอกจากจะช่วยให้ สภาพอากาศสม่ำเสมอเท่ากันทั่วบริเวณแล้ว อุปกรณ์ที่ช่วยในการควบคุม เช่น อุปกรณ์ให้ความร้อน อุปกรณ์ เพิ่มหรือลดความชื้น ( HUMIDIFIER หรือ DEHUMIDIFIER ) รวมทั้งอุปกรณ์กำจัดฝุ่นยังสามารถติดตั้งใน ระบบท่อลม นอกจากนั้นการปรับปริมาณอากาศบริสุทธิ์จะทำได้ง่ายกว่าอีกด้วย

หน้าที่ของเครื่องปรับอากาศที่มีต่อแหล่งกำเนิดความร้อนต่างๆทั้งในและนอกอาคาร

ความร้อนที่เข้าสู่อาคารนั้น ไม่ว่าจะเกิดจากแหล่งภายใน หรือภายนอกก็ตาม ผ่อนเพิ่มภาระหน้าที่แก่เครื่องปรับอากาศเสมอ ตามปกติแล้วการหมุนเวียนของอากาศเข้าออก ภายในห้องจะต้องมีประมาณ 20 เท่าของปริมาณห้อง เมื่อเนื้อที่ของผนังกระจกเพิ่มมากขึ้น ความร้อนจากภายนอกจะเพิ่มขึ้นด้วย โดยเฉพาะห้องที่มีอุณหภูมิปกติ เมื่อมีอุปกรณ์ประเภทคอมพิวเตอร์ไฟฟ้าแสงสว่างจะทำให้อุณหภูมิห้องเพิ่มขึ้นตาม ส่วน ในกรณีเช่นนี้จะต้องเพิ่มขนาดเครื่องปรับอากาศ

#### สรุประบบปรับอากาศที่ใช้ในโครงการ

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

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

3. ลักษณะการจ่ายลมภายในห้องพักแขกใช้แบบ WALL DIFFUSER ส่วนที่เป็นสำนักงาน หรือห้องเดี่ยวใช้แบบ CEILING DIFFUSER

4. ระบบหมุนเวียนอากาศ ( RETURN AIR ) ใช้ระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพสามารถติดตั้งไว้ภายในห้องน้ำและดูดกลิ่นของห้องน้ำออกไปพร้อมกันด้วย

#### **5.ระบบการจ่ายน้ำ**

ระบบการจ่ายน้ำแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

##### 1. UP FEED DISTRIBUTION SYSTEM

ใช้หลักการนำแรงดันน้ำจากข้างล่างขึ้นสู่ข้างบน โดยอาศัยปั้มน้ำมีข้อจำกัดในการใช้ คือเหมาะกับอาคารที่สูง 4-6 ชั้น และมีข้อเสียคือเครื่องปั้มน้ำจะต้องทำงานตลอดเวลาที่มีการใช้น้ำทำให้สิ้นเปลืองพลังงาน

##### 2. DOWN FEED DISTRIBUTION SYSTEM

เหมาะกับอาคารที่สูงเกิน 4 ชั้นขึ้นไป ทำงานโดยสูบน้ำจากถังเก็บน้ำชั้นล่างขึ้นไปเก็บไว้ในถังเก็บน้ำชั้นบน แล้วจ่ายน้ำโดยอาศัยแรงโน้มถ่วงของโลก ช่วงของการเก็บน้ำและจ่ายน้ำ นิยมแบ่งออกเป็นช่วงๆ ละประมาณ 7 ชั้น โดยในถังเก็บแต่ละถังจะมีการสำรองเอาไว้ใช้ในยามฉุกเฉินเช่นการดับเพลิงอีกด้วย

ข้อดีของการจ่ายน้ำระบบนี้ คือ ทำให้ประหยัดพลังงาน เพราะปั้มน้ำจะทำงานเมื่อน้ำลดถึงระดับที่กำหนด และหยุดทำงานเมื่อถึงระดับที่กำหนด เช่นกัน

#### สรุป

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

การจัดระบบการจ่ายน้ำภายในโรงแรม มีการใช้ท่อหลายชนิดต่างกัน ตามประโยชน์ใช้สอย ท่อน้ำใช้ทุกระบบสามารถจัดให้อยู่ภายในช่องท่อเดียวกัน สามารถแบ่งวงจร ท่อออกเป็น

- วงจรน้ำเย็นสำหรับน้ำดื่ม
- วงจรน้ำเย็นหรือน้ำอื่นๆ สำหรับจ่ายที่สุขภัณฑ์ที่ใช้ในการอาบน้ำ ล้างหน้า โถปัสสาวะ
- วงจรน้ำสำหรับโถส้วม
- วงจรน้ำร้อนสำหรับเครื่องทำความร้อน
- วงจรน้ำเย็นจัด สำหรับระบบปรับอากาศ
- วงจรน้ำร้อนและเย็น สำหรับครัว เพื่อล้างจาน และ ชักล้าง

#### ระบบทำน้ำร้อน และ ไอน้ำร้อน ( HOT WATER AND STEAM SUPPLY SYSTEMS )

น้ำร้อนและไอน้ำร้อน โดยทั่วไปจะอยู่ในขบวนการผลิตเดียวกัน คือ น้ำเย็นจากระบบท่อน้ำใช้จะถูกปั๊มผ่านเครื่องทำน้ำให้เป็นน้ำร้อน แล้วจึงผ่านเครื่องจำกัดอากาศ ( DEARATOR ) แล้วผ่านเข้าสู่ขบวนการทำไอน้ำร้อน ( BOILER ) เพื่อให้น้ำเย็นกลายเป็นไอน้ำร้อน โดยส่วนหนึ่งจะถูกปั๊มไปใช้ในส่วนของห้องซักritz เครื่องล้างจาน ถ้วยชาม และอุปกรณ์ที่ต้องการใช้ไอน้ำ และ ไอน้ำร้อนกลายเป็นน้ำร้อน ส่งไปยังส่วนต่างๆ ของอาคาร เช่น ห้องพักแขก ภัตตาคาร ครัว

#### ระบบการระฆายน้ำโสโครก และการกำจัดน้ำเสย

สำหรับโครงการนี้เสยใช้ระบบการกำจัดน้ำเสยแบบใช้ออกซิเจนแบบ ACTIVATED SLUDGE ซึ่งขั้นตอนดังนี้

น้ำเสยจากส่วนต่าง ๆ ของ โรงแรมจะไหลรวมมาที่นี้ SEWAGE HOLDING TANK จากนั้นจะถูกสูบขึ้นสู่ AERATOR TANK ที่มี AERATOR อยู่ทำการหมุนเวียน น้ำเสยให้ได้รับออกซิเจน น้ำเสยจาก AERATOR TANK ที่ถูกย่อยสลายแล้วจะไหลลงไปยัง SETTLING TANK หรือถังตกตะกอน ในช่วงนี้แบคทีเรียจะไม่ได้รับออกซิเจน ทำให้อย่อยสลาย น้อยลง และจับกลุ่มเป็นตะกอนตกลงสู่ก้นถังน้ำเสยส่วนหนึ่งพร้อมตะกอนจะถูกส่งไปยัง CHLORINE CONTACT TANK และอีกส่วนหนึ่งจะถูกส่งกลับไปยัง AEROTOR TANK เพื่อทำให้สภาวะของแบคทีเรียสมดุลใน CHLORINE CONTACT TANK น้ำเสยที่ถูกบำบัดจะถูกใส่ CHLORINE และไหลลงสู่ TREATED WASTE น้ำเสยที่ถูกบำบัดจะถูกตรวจสอบคุณภาพให้เป็นไปตามเทศบัญญัติ ส่วนตะกอนจะถูกสูบทิ้งไป

#### ระบบกำจัดน้ำเสยจากครัวและภัตตาคาร

เป็นขบวนการกำจัดไขมัน ( GREASE SILT ) ออกจากน้ำเสยก่อนนำเข้าสู่ระบบกำจัดน้ำเสยหลัก เพื่อให้ระบบกำจัดน้ำเสยหลักทำงานได้โดยสะดวกไม่ยุ่งยาก

น้ำเสียจากครัวและภัตตาคารที่มีไขมันถูกส่งเข้ามาในบ่อกำจัดไขมัน ซึ่งเป็นบ่อระบบเปิด มีแผงสำหรับกั้นไขมัน อยู่ภายใน น้ำเสียที่มีไขมันเมื่อไหลเข้ามาในบ่อไขมันจะแยกตัวออกจากน้ำเสียลอยเป็นฝ้า โดยมีแผงกั้นไขมันจำกัดบริเวณไว้ ส่วนน้ำเสียที่เหลือจะไหลสู่บ่อน้ำใสที่อยู่ติดกัน และ ไหลต่อไปยังระบบกำจัดน้ำเสียหลัก ไขมันที่ลอยเป็นฝ้าอยู่จะถูกกำจัดโดยตัดออกไปทิ้ง และเพื่อให้ทำได้ง่าย ในส่วนนี้จึงมีการเดินท่อน้ำเย็นให้ไขมันแข็งตัวสามารถกำจัดได้สะดวก

## 6. ระบบการป้องกันไฟ

### ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ ( FIRE ALARM SYSTEM )

ใช้ระบบ GRAPHIC ANNUNCIATOR เป็นไปตามมาตรฐานโดยการทำงานของระบบจะสรุปได้โดยย่อ ดังนี้

- แผงควบคุมจะมี GRAPHIC ANNUNCIATOR เพื่อแสดงตำแหน่งต่างๆ ในโรงแรมที่สัญญาณแจ้งจุดเกิดเพลิงไหม้ทำงาน จะกวดเวลาช่วงหนึ่งสำหรับผู้ควบคุมตรวจสอบให้แน่ใจว่าเกิดเพลิงไหม้จริงหรือไม่ ถ้าเกิดเพลิงไหม้จริงก็สามารถกดสวิทช์ให้กระดิ่งเตือนภัยทำงาน โดยมี 2 จังหวะ คือ ชั้นแรกกระดิ่งจะดังเพียง 3 ชั้น หรือบริเวณใกล้เคียง ที่เสี่ยงต่อการเกิดอันตราย เพื่อไม่ให้ผู้คนในบริเวณอื่นแตกตื่น
- แผงควบคุมมีระบบสื่อสารติดต่อด้วยวาระระหว่างผู้ควบคุมในห้องควบคุมกับพนักงานดับเพลิง โดยพนักงานดับเพลิงสามารถพกเครื่องรับโทรศัพท์ติดตัวและนำไปเสียบเข้ากับเต้ารับโทรศัพท์ของระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ และพูดติดต่อกับผู้ควบคุม เพื่อสั่งงานให้ดำเนินการดับเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- มีตัวแจ้งสัญญาณ แบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ
  - HEAT DETECTOR จะทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิบริเวณนั้นสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว หรือ สูงถึงจุดที่กำหนด โดยจะติดตั้งในส่วนของห้องพักแขกและบริเวณทั่วไป
  - SMOKE DETECTOR ซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่อเกิดควันในบริเวณนั้น โดย จะติดตั้งในห้องสำคัญๆ เช่น ห้องควบคุม เป็นต้น
  - MANUAL STATION ทำงานเหมือนคนที่เห็นเหตุเพลิงไหม้กดหรือดึงสัญญาณไปสู่อะไหล่ห้องควบคุม ติดตั้งบริเวณหนีไฟหรือทางออก

### ระบบดับเพลิง

- ระบบท่อน้ำแรงดัน และสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดินห้องพัก ห้องพักแขก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป
- ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WER PIPE ( คือระบบท่อน้ำที่มีน้ำแรงดันอยู่ตลอดเวลา เมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิด และน้ำที่แรงดันสูง จะพ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระจายออกมา) ติดตั้งในส่วนบริการหลักของโรงแรม ( BACK OF THE HOUSE ) เช่น ครัว ห้องซักรีด หรือ บริเวณที่มีการเสี่ยงภัยต่อการเกิดเพลิงไหม้

- ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาลอน 1301 ( คุณสมบัติของก๊าซฮาลอน 1301 คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาลุกไหม้ของระบบเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที ลักษณะของก๊าซ เป็นก๊าซเหลวไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพเหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาคารห้องควบคุมระบบโทรศัพท์ )

- เครื่องมือผจญเพลิง ดับไฟที่เคลื่อนที่ติดตั้งเป็นชุดอยู่รวมกับสายสูบลมและท่อน้ำระบบท่อน้ำแรงดันรวมเป็น 1 หน่วย ( HOUSE CABINET WAIL ) ทุกระยะ 20 เมตร เช่น ในส่วนของโถงทางเดินไปยังห้องพักแขก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 5

## การวิเคราะห์สู่การออกแบบ

### 6.1 การศึกษาวิเคราะห์ที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม

#### การวิเคราะห์ที่ตั้ง

ตำแหน่งที่ตั้งของโรงแรม อยู่บริเวณชายหาดหัวหิน

ลักษณะที่ตั้งอาณาเขตติดต่อกับส่วนต่างๆดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	บ้านพักตากอากาศ "บ้านลายนิตดา"
ทิศใต้	ติดต่อกับ	ที่ดินส่วนบุคคล โรงแรมชมวิว และคอนโดมิเนียม
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	หาดหัวหิน
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	ที่ดินรกร้าง ที่จะทำเป็นถนนเข้าสู่โครงการ

สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปเป็นที่ว่างเต็มไปด้วยทิวต้นไม้พื้นดินชนิดต่างๆ ด้านหน้าเป็นชายหาดหัวหินขนานทางด้านหน้าของโครงการ

#### ทางเข้าสู่โครงการ

สามารถเข้าสู่โครงการได้โดยใช้เส้นทาง ถนน เพชรเกษม โดยโครงการตั้งอยู่ถัดจากหลัก กม.ที่ 235 มา 300 เมตร จากนั้นมีถนนย่อยแยกเข้าสู่โครงการ โดยโครงการตั้งอยู่ฝั่งซ้ายของถนนตะเข็บ

#### การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกอาคาร

ฝน	ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ทำให้ฝนตกในช่วงเดือน พฤษภาคม ถึง พฤศจิกายน
ภูมิอากาศ	แบบฝนเมืองร้อน มีฤดูหนาวมีเฉลี่ย 26-29 องศาเซลเซียส
ลม	ในบริเวณพื้นที่มีลมจากทิศตะวันออกเฉียงใต้ ในเดือน กุมภาพันธ์ ถึง เดือน เมษายน ลมนี้จะพาคความแห้งแล้งมา ในช่วงฤดูฝนจะมีลมมรสุมจาก ทิศตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้
แดด	ทิศทางของแดด จากตะวันออกไปตะวันตก การนำแสงสว่างเข้าสู่อาคาร ได้ง่าย โดยเปิดให้อาคารเป็น open space ให้ได้แสงธรรมชาติเข้ามาช่วยในการสร้างบรรยากาศ

#### ผลกระทบของสภาพแวดล้อมภายนอกอาคาร ที่มีต่ออาคาร

ตำแหน่งที่ตั้งของโรงแรม หันหน้าออกทะเล มีแนวแกนในทิศตะวันออกเฉียงเหนือ/ ตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้ได้รับลมมรสุม ส่วนแสงแดด นี้ ไม่มีผลกระทบโดยตรง เพราะแนวแกนของอาคารโดยส่วนรวม ไม่ได้อยู่ในทิศขึ้น และตกของตะวัน จะมีเป็นบางอาคารเท่านั้นที่ได้รับแสงแดดโดยตรงเนื่องจากวางแกนตามทิศตะวัน ส่วนลม นั้น มีลมทะเล และ ลมตามฤดูกาลพัดเอาความชื้น และไอเค็มจากทะเลมา ดังนี้ จึงมีระยะ set back ตัวอาคารเข้ามา เพื่อไม่ให้ได้รับความชื้นมากแต่ก็ยังคงเห็นทัศนียภาพของทะเลได้

#### การวิเคราะห์อาคาร

การจัดวางอาคารวางตามแนวแกน เน้นความสมดุลระหว่างกัน โดย Main Building จะเป็นอาคารหลักที่จะเป็นส่วน LOBBY, LOBBY LOUNGE, COFFEE SHOP, BANQUET HALL และกระจาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นปีกออกไปในแต่ละด้าน เป็นส่วนของอาคาร พักอาศัย และจะมีเรือนเล็กๆ กระจายอยู่โดยรอบ โดยจะเป็น  
ภัตตาคารไทย , POOL BAR ,REGENCY CLUB

รูปทรงอาคาร เป็นลักษณะของเรือนไทยประยุกต์ หลังคาจั่ว อาคารที่เป็นห้องพักนั้น เป็นอาคาร 3 ชั้น  
ส่วน Main building เป็นอาคาร 2 ชั้น โดยชั้นบน จะเป็น LOBBY & LOBBY LOUNGE ชั้นล่างนั้นจะเป็น  
COFFEE SHOP และส่วนของ Main Kitchen รวมไปถึง Back of the house



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.2 การวิเคราะห์ โครงการเปรียบเทียบ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการประเภทเดียวกัน

1. เพื่อเปรียบเทียบโรงแรมชั้นหนึ่งประเภทเดียวกันกับโรงแรม ไฮแอท รีเจนซี ในด้านสภาพแวดล้อม องค์ประกอบ ระบบสาธารณูปโภค และการตกแต่งภายใน
2. นำข้อดี-ข้อเสีย ของโครงการประเภทเดียวกันมาวิเคราะห์เปรียบเทียบ
3. ศึกษากระบวนการบริหารงาน การดำเนินกิจการที่มีประสิทธิภาพตลอดจนการจัดการ หน่วยงาน ต่างๆที่ประสบความสำเร็จ
4. ศึกษางานออกแบบตกแต่งที่เหมาะสมกับสถานที่ตั้ง
5. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมและความต้องการในด้านต่างๆของผู้ใช้โครงการโรงแรม ไฮแอท

### 5.2.1 ข้อมูลเปรียบเทียบ

โรงแรม อมันบุรี จ.ภูเก็ต

เป็นโรงแรมในเครือ จากประเทศอินโดนีเซีย

สถานที่ตั้ง	อ่าวพันทวี จ.ภูเก็ต ห่างจากสนามบินภูเก็ต 17 กิโลเมตร
พื้นที่	ประมาณ 27 ไร่
การเข้าถึง	โดยทางรถยนต์ทางเดียว
ลักษณะโรงแรม	เป็นโรงแรมแบบ DELUXE RESORT สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อนอย่างเงียบสงบใกล้ธรรมชาติ โดยมีความเป็นส่วนตัว สวยงาม สะดวกสบาย และหรูหรา
สภาพแวดล้อม	ทิศใต้และทิศตะวันตก จรดทะเล ทิศเหนือและทิศตะวันออก จรดเชิงเขา สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปเป็นดงมะพร้าว สถาปัตยกรรมที่เกิดขึ้นจะสอดแทรกลงไปโดยมีการทำลายต้นไม้ไม้ใหญ่ที่สุด สภาพอากาศจะได้รับอิทธิพลลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ในเดือน พฤษภาคม ถึงเดือน ตุลาคม และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือในเดือน พฤศจิกายน ถึงเดือนมกราคม โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 21 – 34 องศาเซลเซียส เป็นเนินสูงลดหลั่นลงสู่ชายหาด
ลักษณะอาคาร	เป็นอาคารเรือนไทยภาคกลาง มีความสง่างาม หอระฆังที่อยู่แยกกันไปตาม slope ของพื้นที่ที่เป็นภูเขา กระจ่ายอยู่ในดงมะพร้าว ห้องพักเป็น PAVILLION จำนวน 40 หลัง มีอาคารบริการเกาะกลุ่มกันอยู่ตั้งแต่ทางเข้า เรื่อยลงมาถึงสระว่ายน้ำ และลงมาเป็นบันไดปูนสู่หาด นอกจากนี้ โรงแรมยังประกอบด้วยส่วน VILLAS เป็นส่วนอาคารพักอาศัยเป็นเรือนไทย ขนาด 2 ห้อง มีชานและศาลาไทยเล็ก ๆ ส่วนตัว สำหรับนั่งเล่นอีก 1 หลัง ต่อที่พักรู 1 ห้อง โครงสร้างเป็นปูนมีไม้ประกอบบางส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการ มีส่วนบริการกลาง ซึ่งเป็นส่วนที่ปรับระดับราบ อยู่ใกล้ทะเลโดยมีทางเดินลงไปชายหาดเป็นศูนย์กลางของโรงแรมที่รวม FACILITIES ต่างๆไว้ด้วยกัน

ส่วนประกอบของโรงแรม ประกอบด้วย

1. **LOBBY** เป็นอาคารชั้นเดียว มีความสูงงามด้วยหลังคาทรงไทยซ้อน 3 ชั้น เปิดโล่งตลอดถึงบริเวณสระว่ายน้ำ มี DROP OFF เที่ยบรถบริเวณส่วนหน้า และลานจอดรถที่หน้า LOBBY ส่วน LOBBY ประกอบด้วย LOBBY LOUNGE มีที่นั่งพักที่ออกแบบประยุกต์จากที่นั่งแบบไทย ๆ เคาน์เตอร์ติดต่อ อาคารเปิดโล่งรับอากาศภายนอก เป็นแกนไปสู่สระว่ายน้ำและบันไดลงไปยังทะเล ซึ่งสามารถนำกระจกใสมาดัดเข้ากับอาคารได้ในฤดูฝน เพื่อป้องกันฝนสาดทำความเสียหายให้กับอาคาร

ADMINISTRATION อยู่ด้านซ้ายของ LOBBY ซึ่งอยู่ใกล้กับส่วน SERVICE ที่มีทางเข้าลอดใต้ระดับอาคารหลัก ( ระดับ LOBBY ) ทางซ้ายของ LOBBY ซ้ำๆ ของส่วน ADMIN เป็นห้องสมุดและวิดีโอ

2. **RESTAURANT** เป็นอาคารแยกออกจาก LOBBY มาเป็นปีก โดยมีสระว่ายน้ำเป็นศูนย์กลาง ลักษณะอาคารเป็นศาลาโล่ง กินบริเวณไปถึง TERRACE ริมสระว่ายน้ำด้วย เวลาให้บริการ 10.00 – 24.00 ประกอบด้วยห้องอาหาร 2 ห้อง คือห้องอาหารไทย เปิดสู่สระว่ายน้ำ และห้องอาหารอิตาเลียน ซึ่งสามารถมองเห็นทะเลได้ เป็นอาคารที่ล้อมสระว่ายน้ำอยู่

3. **LOUNGE** เป็นส่วนเปิดล้อมอยู่บริเวณใกล้ทางเข้า และมีลักษณะเป็นศาลาให้บริการเป็นกันเอง

4. **SWIMMING POOL** นับว่าเป็นจุดเด่นจุดหนึ่งของโครงการ เนื่องจากเป็นแกนของอาคารจาก LOBBY ผ่านสระว่ายน้ำ ไปยังบันไดสู่ทะเล เป็นสระว่ายน้ำที่ปูกระเบื้องดำที่ไม่มีในที่ไหนๆ จึงดูแปลกตา ด้านข้างของสระว่ายน้ำตรงข้ามกับห้องอาหาร มีศาลาอเนกประสงค์ สำหรับการจัดดนตรีไทย ด้านหลังเป็น CHANGING ROOM ของสระว่ายน้ำ

5. **GUEST ROOM** มีลักษณะเป็นอาคารเฉพาะแยกออกไปเป็นหลัง ๆ กระจายไปในดงมะพร้าว โดยแต่ละหลังจะประกอบด้วยตัวเรือน ฐาน และศาลา นั่งเล่น 1 หลัง มีทั้งหมด 40 หลัง ห้องพักทุกห้องเป็น PAVILLION ที่มีพื้นที่ การตกแต่งและจัดผังเหมือนกันหมด ต่างกันที่มุมมองวิวทัศน์ และตำแหน่ง โดยมีเพียง 2 ห้องเท่านั้นที่ได้รับวิวทะเลซึ่งเป็นห้องที่มีอัตราการพักแพงที่สุด มีห้องพักทั้งหมดเพียง 40 ห้อง แต่ละห้อง มีพื้นที่ราว 114 ตร.เมตร สำหรับพักห้องละ 2 คน ซึ่งทำให้โรงแรม รองรับแขกที่มาพักได้มากที่สุด 80 คน นอกจากนี้โรงแรมยังประกอบด้วยส่วน villas ที่ขายให้บุคคลทั่วไป เป็นห้อง SUITE ที่ประกอบด้วย 2-4 ห้องนอน แต่ละ VILLAS จะมีสระว่ายน้ำส่วนตัว ห้องรับแขก และที่จอดรถ ส่วน VILLAS นี้จะแบ่ง ZONE และมียามรักษาการรวมทั้งสำนักงานควบคุมการเข้าพัก

ห้องพักแบ่งออกเป็น 2 แบบ ได้แก่

4.1 PAVILLION SUITE

4.2 DELUXE PAVILLION SUITE

5. **OTHER SERVICE** ส่วนบริการต่าง ๆ อันได้แก่ เทนนิส คอร์ทยิม สระว่ายน้ำ ชาวนา กีฬาทางน้ำ บริการเรือเยียมชมเกาะ ห้องสมุด

6. **RETAIL SHOP** ประกอบด้วยร้านขายของฝาก ร้านขายยา ร้านขายของเก่า ขาย หนังสือ บริการเช่ารถ แลกเงิน ฯลฯ

ส่วนทั้งหมดข้างต้น ได้รับการปรับระดับให้ใกล้เคียงกัน เชื่อมต่อการใช้ลอยให้สะดวกเป็นกลุ่มอาคารล้อมคอร์ท ของสระว่ายน้ำ คล้ายเป็นตัว u เปิดเข้าหาด้านทะเล โดยมีบันไดภายนอกขนาดใหญ่ นำลงไปสู่ทะเล ด้านข้างของบันไดซึ่งเกิดพื้นที่ได้ระดับอาคารหลัก เป็นใช้ประโยชน์เป็น GALLERY ขายของพื้นเมือง , ห้องนวดตัว , SAUNA , ห้องบริการเรือสำราญสำหรับแขก และอุปกรณ์สำหรับกีฬาทางน้ำ

ส่วนห้องพัก จะแทรกตัวไปตามเนินเขา โดยแบ่งเป็น 6 ระดับ แต่ละหลังจะอยู่แยกกันเชื่อมกันด้วยทางเดินคล้ายสะพานที่สูงเหนือระดับดินเดิมโดยแต่ละระดับจะมีห้องเก็บของสำหรับบริการรวมไว้ ทุกห้องพัก จะมีลักษณะเหมือนกันหมด โดยเป็นศาลาไทยเรียกว่าห้องชุดศาลา ขนาดประมาณ 114 ตร. เมตร ภายในแต่ละห้องพัก มีห้องนอน ห้องนั่งเล่น และห้องน้ำ โดยที่แต่ละส่วนจะไม่มีกั้นอย่างชัดเจน ต่อถึงกันหมด ทำให้บริเวณดูกว้างขวางขึ้น การเข้าถึงห้องพักจากทางเดิน จะมีชานพักผ่อน และศาลาโล่ง เจาะพื้นสำหรับนั่งหย่อนขาลงไป การตกแต่งห้องพักจะตกแต่งให้มีบรรยากาศแบบไทย

ส่วน VILLAS ประกอบไปด้วยห้องนอน 2-4 ห้อง แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ระดับบนเป็นศาลาพักผ่อน และห้องครัว สำหรับ MAID และระดับล่าง มีห้องนอน ห้องรับแขก อยู่ล้อมรอบสระว่ายน้ำสีดำ ซึ่งพื้นของห้องรับแขกซึ่งเป็นแกนเดียวกับสระจะลดระดับลงไป ทำให้มุมมองจากสระว่ายน้ำ สามารถมองผ่านไปยังทะเลได้ ห้องนอน เน้นมุมมองสู่ทะเล การจัดผังห้องนอนทำให้สามารถนอนมองดูทะเลได้ ไม่มีการกั้นระหว่างอ่างอาบน้ำกับห้องนอน เป็นส่วนเดียวกัน

ส่วนบริการ จัดให้มีที่พักพนักงานอยู่ในบริเวณส่วนบริการ ทางทิศใต้ของโครงการใกล้กับโรงอาหารและโรงครัว มีถนนสำหรับเข้าถึงสะดวก โดยจะอยู่ด้านหลังและใต้อาคารหลักที่ปรับระดับราบ จึงติดต่อกับพื้นที่ส่วนกลางได้ง่าย ส่วนบริการห้องพัก จะกระจายไปตามระดับต่างๆ ตามความสูงของเนินเขา

ระบบสาธารณูปโภค การเก็บกักน้ำโครงการ และชุดเจ้าน้ำบาดาล จะอยู่ในที่ดินใกล้เคียงอีกที่หนึ่ง โดยมีท่อโดยตรงต่อมายังโครงการ มีถังเก็บน้ำภายในโครงการ อยู่บนเนินเขาด้านหลังทางตอนเหนือของโครงการ

สนามเทนนิส อยู่บริเวณส่วนหน้าของโครงการ มีจำนวน 2 สนาม โดยแยกกันอยู่คนละระดับ 2 ชั้นของถนนเข้าโครงการ ทำให้ไม่ต้องปรับระดับพื้นที่มากเกินไป

#### สรุปแนวทางการตกแต่ง

การตกแต่งอาศัยโครงสร้างทางสถาปัตยกรรมเป็นหลัก โดยเน้นการนำลักษณะเฉพาะของศิลป  
นโยบายโรงแรม

จะเน้นการพักผ่อนที่ไม่มีความบันเทิงมาเกี่ยวข้อง ดังนั้น FACILITIES และการตกแต่งของโรงแรมจึง  
ตอบสนองจุดนี้ การแสดงต่างๆ จะมีน้อยเช่นแสดงดนตรีไทยโดยไม่มีกาฟ้อนรำ การใช้วัสดุและสีที่ขรึม เช่นใช้  
กระเบื้องดำในระวายน้ำและส่วนอื่นๆ การตกแต่งที่เป็นไทยทั้งสถาปัตยกรรม และตัววัสดุ  
สถาปัตยกรรมมาใช้

รูปแบบในการตกแต่ง ส่วนอาคารบริการจะเน้นบรรยากาศแบบวัดไทย มีการใช้โครงสร้างพร้อมสัจจะ  
ของเนื้อวัสดุ โดยใช้แสงช่วยในการสร้างบรรยากาศ ส่วนอาคารพักเน้นความเป็นสัดส่วน โดยแยกอาคารเป็นหลัง  
และลดหลั่นกัน เน้นความโล่งเรียบง่ายและน้อย ใช้สัจจะของวัสดุธรรมชาติเป็นหลัก โครงสร้าง วัสดุ ไม้  
และสีชา

#### ข้อดีของโครงการ

1. สามารถรักษาความเป็นธรรมชาติ และสภาพแวดล้อมดั้งเดิมเอาไว้ได้ สถาปัตยกรรมการวางผัง  
อาคารมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมเป็นอย่างดี มีการตัดต้นไม้ในโครงการน้อยมาก ตัดต้นมะพร้าวเพียง  
15 ต้น มีการปรับระดับดินเดิมน้อย โดยการสร้างอาคารลอยเหนือดินเดิม และใช้สะพานเชื่อม ไล่ระดับกันไป  
ตาม CONTOUR

2. ห้องพักแขกมีจำนวนน้อย และอยู่ห่างกันไปตามระดับต่างๆ มีชานและศาลาพักผ่อนสำหรับแต่ละ  
ห้องพักทำให้มีความเป็นส่วนตัวมากขึ้น มีลักษณะเป็นบ้าน บรรยากาศสงบและพักผ่อนอย่างแท้จริง

3. ลักษณะทางสถาปัตยกรรมมีเอกลักษณ์ สามารถแสดงออกถึงความเป็นไทยได้ดี ให้ความสำคัญ  
กับการตกแต่งในทุกรายละเอียด ทั้ง EXTERIOR และ INTERIOR จึงทำให้โครงการดูมีระดับมาตรฐานมากขึ้น  
ข้อเสียของอาคาร

1. การแยกอาคารตาม contour ของที่ตั้ง แบ่งเป็น 6 ระดับ ทำให้การเข้าถึงห้องพัก ทำได้ยากโดย  
เฉพาะการบริการที่ลำบากแขกต้องเดินเป็นระยะทางไกลและสูง การทำถนนภายในโครงการได้ไป  
ยังระดับต่างๆ มีความชันมาก
2. การกระจายตัวของอาคาร มีผลทำให้ต้องอาศัยพนักงานในการบริการแขกให้ทั่วถึงเป็นจำนวนมาก  
ขึ้น ซึ่งทำให้สิ้นเปลืองทั้งแรงงาน ทั้งค่าใช้จ่ายในการบริการ
3. การเข้าถึงโรงแรม ไม่มีการแสดงสัญลักษณ์ให้เด่นชัด ต้องผ่านที่จอดรถของโรงแรมพันธุริเข้าไป  
ก่อน ทำให้ขาดความ GRAND ไป เข้าถึงลำบาก
4. การวางตัวอาคารต่างๆ ใช้ประโยชน์ของทิศทางทิศทะเลได้น้อย มีห้องพักจำนวนมากที่มองไม่เห็น  
ทะเล การลงทะเลทำได้เพียงทางบันไดใหญ่จากส่วนกลางของโรงแรมทำให้ไม่มีความใกล้ชิด  
สัมพันธ์กับทะเลเท่าที่ควร มองเห็นได้เพียงในระยะไกล
5. ปัญหาทางด้านการดูแลรักษา เนื่องจากวัสดุส่วนใหญ่เป็นไม้ เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศห้องถิ่นและ  
แสดงความเป็นไทยทำให้ต้องสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาอาคารมากในเรื่องแดดและฝน  
ต้องทาสีใหม่บ่อย ๆ รวมทั้งการแก้ปัญหาเรื่องฝนในสวนที่เปิดโล่งด้วยการยกกระจากมาติด

กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย เป็นนักธุรกิจชาวต่างชาติที่ต้องการพักผ่อนกับธรรมชาติอย่างเงียบสงบและเป็น  
ส่วนตัว มีส่วนน้อยมากที่จะเป็นคนไทย (ราว 5 %) เพราะคนมักไม่รู้ที่ตั้งของโรงแรม

## โรงแรม รอยัล การ์เด้นท์ วิลเลจ

เป็นโรงแรมในเครือ รอยัล การ์เด้นท์ รีสอร์ท

สถานที่ตั้ง อ่าวหัวหิน อ. หัวหิน จ. ประจวบคีรีขันธ์ ตั้งอยู่ ณ. กม.ที่ 226 ถ. เพชรเกษม ห่างจากตัวอำเภอหัวหิน 8 กิโลเมตร

พื้นที่ ตั้งอยู่บนเนื้อที่กว่า 35 ไร่

การเข้าถึง โดยทางรถยนต์ ใช้เวลาเดินทางไม่ถึง 10 นาที จากตัวอำเภอหัวหิน ใช้เวลาเดินทางจากกรุงเทพฯ โดย รถยนต์ รถไฟ ประมาณ 3 ชั่วโมง ถึง 3 ชั่วโมงครึ่ง เส้นทางที่เร็วที่สุดคือ ทางเครื่องบิน ใช้เวลาเพียง 25 นาที ที่สนามบินบ่อฝ้าย ใกล้กับโรงแรม

ลักษณะโรงแรม เป็นโรงแรมประเภท DELUXE RESORT ขนาด 162 ห้อง ห้องพักลักษณะอาคารทรงไทย 2 ชั้น 7 อาคาร ๆ ละ 22 ห้อง โดยจัดเป็นกลุ่มๆ (CLUSTER) โดย 1 กลุ่มมีอาคาร 3 หลัง เชื่อมต่อกันด้วยทางเดินมีราวลูกกรงไม้โปร่ง แต่ละห้องจะมีระเบียงส่วนตัว

สภาพแวดล้อม ทิศเหนือ และทิศใต้ เป็นพื้นที่ว่าง  
ทิศตะวันออก จรด ชายหาดหัวหิน  
ทิศตะวันตก ติดถนนเพชรเกษม

ลักษณะอาคาร ตัวอาคารมีลักษณะเป็นอาคารเรือนไทย อยู่เป็นกลุ่ม อาคารแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ อาคารบริการ และอาคารห้องพัก ตัวอาคารห้องพัก กระจายอยู่ตามพื้นที่ราบแทรกอยู่ตามพุ่มไม้ และอาคารบริการอยู่ใกล้ทางเข้าโดดเด่นอยู่กลางพื้นที่โครงการ  
ลักษณะอาคารบริการ เป็นอาคารทรงไทยภาคกลาง สูง 2 ชั้น มีลักษณะเปิดโล่งคล้ายศาลา

ลักษณะอาคารห้องพัก กระจายอยู่ตามพื้นที่ราบ แต่เกาะกลุ่มตามแบบฉบับของเรือนไทย โดย 1 กลุ่มมีอาคาร 3 หลัง

ส่วนประกอบของโรงแรม ประกอบด้วย

1. LOBBY เป็น open space อาคารทรงไทยมีหลังคาสูง ตกแต่งแบบไทยภาคเหนือ เปิดพื้นที่โล่ง เชื่อม กับพื้นที่ LOBBY LOUNGE ที่อยู่ในเรือนถัดไป เป็น SPACE แบบบ้านไทย
2. LOBBY LOUNGE ( ศาลาฆมนท์ ) อยู่ถัดจาก LOBBY ไปเล็กน้อย เป็นลักษณะศาลาเปิดโล่ง ไม่มีผนังกันมีระเบียง เล็กๆ กันแทน
3. THAI RESTAURANT ( ลานหลวง ) อยู่ชั้นล่าง ลงมาจาก LOBBY เป็นอาคารเดียวกันให้บริการอาหารไทย มี 80 ที่นั่ง
4. COFFEE SHOP ( Orchid café ) ให้บริการอาหารบุฟเฟต์ตอนเช้า และบริการอาหารทั่วไปกลางวัน และเย็น มี 120 ที่นั่ง open space
5. POOL BAR ( ลอยน้ำ ) อยู่ติดกับสระว่ายน้ำ ให้บริการเครื่องดื่ม และอื่นๆ
6. SEAFOOD RESTAURANT ( ลายทอง ) ให้บริการอาหารทะเล เปิดเฉพาะตอนเย็น มี 30 ที่นั่ง
7. MEETING ROOM มี 2 ห้อง ห้องใหญ่ 65-70 ที่นั่ง ห้องเล็ก 15 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 8. GUEST ROOM แบ่งเป็น 4 ประเภท

1) pool side	60	ห้อง
2) garden view	54	ห้อง
3) sea view	46	ห้อง
4) Suite	2	ห้อง

### แนวทางในการตกแต่ง

ในส่วนบริการทั่วไป มีแนวทางในการตกแต่งให้เข้ากับตัวอาคารที่เป็นไทย และโปร่ง แสดงความเป็นสถาปัตยกรรมไทย รูปแบบในการตกแต่ง นำเอาบรรยากาศของไทยมาใช้วัสดุและสิ่งตกแต่งใช้วัสดุพื้นเมืองทางภาคเหนือเป็นหลัก โดยจะเห็นได้ชัดบริเวณ LOBBY เช่นผ้าโบราณ ไม้แกะสลัก บรรยากาศโดยทั่วไปสื่อถึงการพักผ่อนและเป็นธรรมชาติ ตามบริเวณทางเดิน ตกแต่งด้วยประติมากรรม ไม้แกะสลัก , ภาพ paint

ในส่วนห้องพัก เน้นด้านประโยชน์ใช้สอย ความสะอาดกลบคาย ความเป็นส่วนตัว และบรรยากาศเป็นธรรมชาติ แต่ก็ยังคงความเป็นไทยอยู่ โดยสื่อมาในรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้อง และทุกห้องจะมีระเบียงส่วนตัวด้านหลังสำหรับทำกิจกรรมต่าง ๆ มีบริการบาร์บีคิวทำกินกันบริเวณหลังห้องด้วย

### กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

เป็นบุคคลทั่วไปที่ต้องการพักผ่อนตากอากาศ และต้องการความสะอาดกลบคายในการเดินทาง พร้อมธรรมชาติที่สมบูรณ์งดงาม โดยมากจะเป็นชาวต่างชาติ เกิน 50% ของแขกที่มาพัก โดยจะเดินทางมาเองเป็นกลุ่ม ครอบครัว หรือมาเป็นคู่ จะไม่เป็นกรุ๊ปทัวร์ และจะมาพักเป็นเวลาหลายวัน โดยเฉลี่ย 5 วันขึ้นไป

## โรงแรม โซฟีเทล เซ็นทรัล หัวหิน

เป็นโรงแรมในเครือ โซฟีเทล ห้องพักจำนวน 200 ห้อง

สถานที่ตั้ง	อำเภอหัวหิน อ. หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์
พื้นที่	15 เอเคอร์
บริหารงานโดย	กลุ่มนักธุรกิจเครือเซ็นทรัลกับกลุ่ม ACCOR
การเข้าถึง	โดยทางรถยนต์ หรือทางรถไฟ
ลักษณะโรงแรม	เป็นโรงแรมแบบ Luxurious Hotel
สภาพแวดล้อม	ตั้งอยู่ในตัวเมืองหัวหิน ถ.ดำเนินเกษม มีความเจริญ ติดชายหาดหัวหิน ผู้คนพลุกพล่าน
ลักษณะอาคาร	ตัวอาคารสูง 3 ชั้นสร้างด้วย เสากระเบื้องไม้ เน้นรูปทรงหลังคาทรงมลิลาชั้นเพื่อกันฝน ทางเดินและกระเบื้องกว้างคลุมด้วยหลังคาทั้งชั้นบนและชั้นล่าง สถาปัตยกรรมลักษณะนี้ เป็นแบบที่สถาปนิกตะวันตกปรับปรุงจากแบบก่อสร้างอาคารในยุโรปให้เหมาะสมกับอากาศร้อน ฝนตกชุก ในเขตร้อนชื้น เช่นประเทศไทย ระเบียงที่อยู่รอบอาคารจะช่วยห้องกันแดดและฝนที่ลาดถึงห้อง ส่วนหลังคาสูงชันช่วยระบายอากาศกันความร้อนจากหลังคา ตัวอย่างอาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันคือ พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน

### ส่วนประกอบของโรงแรม ประกอบด้วย

1. LOBBY เปิดโล่ง open space ตกแต่งด้วยหินอ่อน และ ไม้สัก รูปแบบการตกแต่งในยุคของรัชกาลที่ 5 คงความเป็นรูปแบบของโรงแรมรถไฟเดิมไว้ให้มากที่สุด มีพื้นที่ 725 ตารางเมตร
2. LOBBY LOUNGE ( Elephant Bar) อยู่ทางด้านปีกขวาของล็อบบี้ เปิดบริการทุกวันตั้งแต่ 12.00-01.00 น. มีพื้นที่ 143 ตารางเมตร
3. NIGHT CLUB ( Satchmo) เปิดบริการทุกวันตั้งแต่ 21.00 - 01.00 น.ยกเว้นวันจันทร์
4. RESTAURANT ( Railway Restaurant) เป็นห้องอาหารที่จำลองแบบมาจากสถานีรถไฟหัวหิน บริการอาหารเช้า,อาหารว่าง,อาหารไทย และอาหารบุฟเฟ่นานาชาติเปิดบริการตั้งแต่ 06.30 - 23.30 น.
5. COFFEE SHOP ( The Museum) บริการอาหารเช้าแบบยุโรป เป็นบรรยากาศเก่าของล็อบบี้แห่งแรกของโรงแรม เปิดบริการทุกวันตั้งแต่ 10.00 - 18.30 น. มีพท. 358 ตร.ม.
6. SEAFOOD RESTAURANT (Palm seafood pavillion) บริการอาหารทะเลในช่วงเย็น ตั้งอยู่ใกล้สระว่ายน้ำ และสามารถเห็นวิวทะเลได้ชัดเจน เปิดบริการ 19.00 - 22.30 น.
7. THAI RESTAURANT ( Salathai) อยู่ในส่วนที่เป็นมังกะโหลงส่วนตัวของโรงแรม โดยต้องข้ามถนนดำเนินเกษมไปอยู่อีกฝั่งของตัวโรงแรม ให้บริการอาหารไทยแบบต้นตำรับ เปิดบริการทุกวันตั้งแต่ 11.30 - 22.30 น.
8. Rajpruek Lounge ให้บริการบุฟเฟ้ออาหารเช้าแบบอเมริกัน และอาหารเบา ๆ ในมือกลางวัน ในบรรยากาศห้องนั่งเล่นแบบเปิด รับลมเย็นจากสวนสวยและสระว่ายน้ำ เปิดบริการทุกวันตั้งแต่ 06.30 - 18.30 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปแนวทางการตกแต่ง

มีลักษณะเช่นเดียวกับลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคาร การตกแต่งภายในอาคาร และ เครื่องเรือน จะต้องเป็นไปเพื่อส่งเสริมบรรยากาศ และเอกลักษณ์เดิมของโรงแรม มีสไตล์เดียวกันที่หรูหรา และให้ความสะดวกสบายในการใช้สอย โดยคงเอกลักษณ์เดิมของโรงแรมรถไฟไว้มากที่สุด

## กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

เป็นนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติที่ต้องการสัมผัสธรรมชาติที่งดงาม และต้องการความสะดวกสบาย หรือนักธุรกิจที่เดินทางมาทำธุรกิจแล้วต้องการพักค้างแรม หรือ กลุ่มนักธุรกิจ ที่ต้องการมาประชุม สัมมนา จัดเลี้ยง หรือบุคคลทั่วไปที่ต้องการมาใช้บริการอื่นของโรงแรม



## 5.3 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยขององค์ประกอบภายในโรงแรม

### 5.3.1 ขนาดและสัดส่วนขององค์ประกอบและเนื้อที่ใช้สอยในโรงแรม

ขนาดและสัดส่วนมาตรฐาน แยกเป็นส่วนต่าง ๆ ตามพื้นที่ใช้สอยภายในโรงแรมได้ดังนี้

#### 1. ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE)

เป็นทางเข้าหลักของผู้ใช้บริการควรมีลักษณะที่เด่นชัดและเชื้อเชิญรวมทั้งมีทัศนียภาพที่ดี ขนาดของด้านหน้าทางเข้า ควรกว้างไม่น้อยกว่า 5 เมตร เพื่อให้รถสามารถผ่านเข้าได้สะดวก 2 ด้าน ที่จอดรถรับส่งในส่วนทางเข้าใหญ่ ควรอยู่ใต้ส่วนสิ่งปกคลุม CANOPY ที่สามารถกันแดดกันฝนได้ ถนนในช่วงนี้ต้องกว้างพอสำหรับจอดรถเทียบได้ 1 คัน และวิ่งผ่านได้อีก 1 คัน ควรกว้างไม่น้อยกว่า 5.50 เมตร จะต้องจัดให้รถรับส่งชิดด้านซ้าย เพื่อความสะดวกในการขึ้นลง และควรจัดให้เป็นระบบการเดินรถทางเดียว CANOPY ควรสูงจากผิวถนนประมาณ 5.00 เมตร บริเวณชานสำหรับขึ้นลง ควรมีความกว้างพอสำหรับการยื่นคอยและวางสัมภาระต่างๆ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนระดับ ควรจัดให้มีทางลาดนี้ (RAMP) ควรมีความชันประมาณ 1:10 1:12

#### 2. โถงต้อนรับ (LOBBY)

เป็นศูนย์กลางของอาคาร ที่สามารถแจกจ่ายไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม และเป็นจุดแรกที่ผู้เข้าใช้มาสัมผัส ควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่ และมีทางสัญจรที่เหมาะสม ไม่กีดขวาง ควรออกแบบให้มีเนื้อที่เพียงพอ รวมทั้งมีที่นั่งคอยสำหรับแขก ตลอดจน ห้องน้ำ และร้านค้าต่างๆ

- ความต้องการพื้นที่มาตรฐานควรมีเนื้อที่ใช้สอย =  $0.92 \text{ m}^2 / 1$  ห้องพัก
- พื้นที่โถงต้อนรับต้องมีขนาด = 50 ตารางเมตรขึ้นไป

2.1 FRONT DESK ต้องการพื้นที่มาตรฐาน = 0.09 ตารางเมตร ต่อ ห้องพัก

- ความยาวเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK) = 1.8 เมตร / 1 แผนก

โรงแรมจำนวนห้อง 150 ห้องขึ้นไปจะมีความต้องการเคาน์เตอร์ 2 ช่วง แผนกลงทะเบียน (REGISTRATION) และ แผนกเก็บเงิน (CASHIER)

โรงแรม 250 ห้อง มีความต้องการเคาน์เตอร์ 3 ช่วง แผนกลงทะเบียน (REGISTRATION)

แผนกเก็บเงิน (CASHIER) แผนกประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)

- ความต้องการพื้นที่โดยรอบหน้าเคาน์เตอร์ เว้นที่ว่างสำหรับทาสัญจร 6.1 เมตร
- ส่วนเก็บกุญแจห้อง KEY BOARD
- ส่วนสั่งจองห้องพักล่วงหน้า ADVANCE RESERVATION OFFICE
- ส่วนไปรษณีย์ ข่าวสาร เอกสารแนะนำ POST OFFICE MESSAGE AND BROCHURE RACK
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา MONEY EXCHANGE

Hotel Rooms	Counter Length M	Counter Length Ft	Area for frontdesk M <sup>2</sup>	Area for frontdesk Ft <sup>2</sup>
50	3.0	10	5.5	60
100	4.3	15	9.5	100
200	7.5	25	18.5	200
400	10.5	35	30.5	320

## 2.2 BAGGAGE HANDLING

เป็นส่วนบริการด้านกระเป๋าเดินทางของแขก โดยเฉพาะแขกที่เดินทางเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ ซึ่งมักจะขนกระเป๋า มารวมกันไว้ บริเวณ RECEPTION ดังนั้นบริเวณ BAGGAGE HANDLING จะเป็นส่วนที่คอยรับกระเป๋า เดินทางของแขกแยกออกมา แล้วนำไปเก็บยังห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง ซึ่งสามารถแยกขนย้ายสะดวกจาก บริเวณจอดรถ ขนาดพื้นที่ใช้สอยประมาณ 0.04 เมตร<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก

## 2.3 BELLMAN STATION หรือ PORTER

ควรอยู่ใกล้กับ RECEPTION DESK และควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นจากประตูทางเข้า สำหรับ ส่วนทำงานของ HEAD PORTER สามารถติดต่อกับส่วน RECEPTION DESK, CASHIER, LUGGAGE ROOM & PARKING

## 2.4 TELEPHONE BOOTH

ให้บริการโทรศัพท์สาธารณะกับแขกที่มาพักหรือมาใช้บริการ โดยจัดจำนวนโทรศัพท์อย่างน้อย 1 เครื่อง ต่อห้องพัก 100 ห้อง ไว้ในบริเวณ LOBBY หรือบริเวณที่สามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ส่วนโทรศัพท์สายใน เพื่อติดต่อกับแขกในห้องพัก มักจะจัดเตรียมไว้บริเวณ RECEPTION DESK เนื่องจากต้องติดต่อกับทาง เจ้าหน้าที่ก่อน

## 2.5 PUBLIC TOILET

ควรอยู่ในบริเวณแขกและผู้มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม บาร์ หรือ LOBBY สามารถมาใช้บริการ ได้สะดวก ห้องน้ำชายมีเนื้อที่ 0.41 เมตร<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก ห้องน้ำหญิงมีเนื้อที่ 0.90 เมตร<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก จำนวนโถส้วม โถปัสสาวะ และอ่างล้างหน้า ตามเทศบัญญัติ ดังนี้

ชนิดสุขภัณฑ์	ชาย	หญิง
โถส้วม	1 ที่ / 100 คน	1 ที่ / 50 คน
โถปัสสาวะ	1 ที่ / 25 คน	
อ่างล้างหน้า	1 ที่ / 1-15 คน 2 ที่ / 16-35 คน 3 ที่ / 36-65 คน 4 ที่ / 66-200 คน 5 ที่ / 200 คน ขึ้นไป	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดพื้นที่ใช้สอยของเครื่องสุขภัณฑ์ต่อ 1 ที่ เมื่อรวมพื้นที่สัญจรมีขนาดดังนี้

- โถส้วม 3.0 เมตร<sup>2</sup>
- โถปัสสาวะ 1.3 เมตร<sup>2</sup>
- อ่างล้างหน้า 1.5 เมตร<sup>2</sup>
- ผ้าเช็ดมือ 1.1 เมตร<sup>2</sup>

### 3. โถงนั่งเล่น (LOBBY LOUNGE)

โถงนั่งเล่นมีพื้นที่แยกต่างหากจากโถงต้อนรับ แต่อยู่ต่อเนื่องกัน ควรมีพื้นที่ของ สตูดรอบเคาน์เตอร์ บริการเครื่องดื่ม COUNTER BAR สำหรับแขกมาคนเดียว และเคาน์เตอร์บริการควรมองเห็นได้ตั้งแต่ทางเข้าเพื่อให้แขกมองเห็น อย่างทั่วถึง

- ปกติ LOBBY LOUNGE ควรมี ขนาด 0.54 เมตร<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก
- จำนวน สตูดรอบเคาน์เตอร์ ควรมีจำนวนไม่น้อยกว่า 10% ของจำนวนที่นั่งทั้งหมด
- ความต้องการพื้นที่มาตรฐานของ ARM CHAIR 1 ตัวไม่น้อยกว่า 2.0 ตารางเมตร

### 4. FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE

เป็นส่วนบริการอาหาร – เครื่องดื่มแก่แขกที่มาพักและผู้มาติดต่อ หรือใช้บริการจากทางโรงแรมด้วย เป็นส่วนที่ทำรายได้ให้กับทางโรงแรม ประกอบด้วย

#### 4.1 MAIN DINING ROOM

เป็นส่วนเปิดบริการแก่บุคคลภายนอกและบริการแขกในโรงแรม เปิดบริการอาหารทั้ง 3 มื้อ ตามเวลาดังนี้

เช้า	07.00 – 09.00 น.
กลางวัน	11.30 – 14.00 น.
เย็น	18.00 – 22.00 น.

ควรตั้งอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นทั่วทัศนสวยงามและต้องอยู่ต่อเนื่องกับครัวใหญ่ เพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร ควรออกแบบให้มีทางเข้า ออกได้สะดวก

ขนาดของห้องอาหารคิดประมาณ 30 – 40% ของแขกทั้งหมดที่มาพักเต็มอัตรา หรือประมาณ 0.5 – 1.0 ที่นั่ง / 1 ห้องพัก โดยมีพื้นที่ 1.3-1.5 เมตร<sup>2</sup> / 1 ที่นั่ง พื้นที่ครัว มีขนาด 30 – 60 % ของพื้นที่ห้องอาหาร มีห้องน้ำ – ส่วนบริการพร้อม

#### 4.2 SPECIAL RESTAURANT

เป็นภัตตาคารอาหารเฉพาะประเภท เช่น ภัตตาคารอาหารยุโรป ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น จีนและไทย เป็นต้น อาจมีหลายห้องก็ได้ พื้นที่ประมาณ 1.3 – 1.5 เมตร<sup>2</sup> / 1 ที่นั่ง

#### 4.3 COFFEE SHOP

เป็นส่วนบริการอาหารเช้า อาหารว่าง ตลอดจนเครื่องดื่มต่างๆ ในลักษณะเป็นกันเอง เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง อาจจัดให้มีเคาน์เตอร์ หรือบูธ เนื้อที่บริเวณนี้ประมาณ 0.5 ที่นั่ง ต่อห้องพักแขก

เนื้อที่ของ COFFEE SHOP ประมาณ 0.65 เมตร<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก

คิดพื้นที่สำหรับ	เคาน์เตอร์	1.7 ตารางเมตรต่อที่นั่ง	ประมาณ 30%
	โต๊ะ	1.5 ตารางเมตรต่อที่นั่ง	ประมาณ 70 %

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ครัว ประมาณ 20 – 25 %ของพื้นที่ COFFEE SHOP ลักษณะการปรุงอาหารเป็นแบบ PRE-COOKED อาจใช้ครัวของ COFFEE SHOP นี้บริการอาหารแก่ห้องพักด้วย เนื่องจากบริการตลอด 24 ชั่วโมง

## 5. FUNCTION AREA

### 5.1 BANQUET HALL OR BALLROOM

เป็นสถานที่ที่เปิดให้บุคคลเช่า เพื่อประกอบกิจการต่างๆ เช่น จัดเลี้ยง,ประชุม,จัดนิทรรศการ , หรือสัมมนา วิชาการ โดยมีลักษณะเป็นห้องโถงใหญ่ สามารถอำนวยความสะดวกได้เต็มที่ที่สามารถจัดเปลี่ยน แบ่งซอยห้องให้เล็กลงได้ โดยใช้ PARTITION กัน เพื่อเหมาะสมกับงานต่างชนิดกัน

#### 5.1.1 ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยดังนี้

- BANQUET FOYER เป็นส่วนรองรับคนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง อาจใช้เป็นที่บริการของ COCKTAIL มีขนาด  $\frac{1}{4}$  ของพื้นที่ BANQUET HALL
- CLOAK ROOM ห้องฝากเสื้อคลุม
- ห้องน้ำ ชาย – หญิง
- ห้องควบคุมแสง เสียง CONTROL ROOM
- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของนักแสดง พร้อมห้องน้ำ – ส้วม
- BANQUET PANTRY มีขนาด  $\frac{1}{5}$  –  $\frac{1}{4}$  ของ BANQUET HALL
- BANQUET STORAGE มีพื้นที่  $\frac{1}{10}$  ของพื้นที่ BANQUET HALL

#### 5.1.2 เนื่องจาก BANQUET สามารถซอยเป็นห้องได้หลายห้อง ดังนั้นสิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการออกแบบคือ

- รูปร่างของห้อง ก่อนและหลังจากการกั้นจะต้องมีรูปร่างที่เหมาะสมกับการใช้งาน คือ ไม่แคบหรือยาวจนเกินไป
- ควรระวังความสับสนบริเวณงาน ในกรณีที่แบ่งกันห้องแล้ว เพราะแขกอาจสับสนในเวลาที่มีการจัดบริการหลายกลุ่มพร้อมกัน
- เส้นทางการบริการ ควรวางยาวตลอดทางด้านหลังของ เพื่อความสะดวกในการบริการ ในกรณีที่มีการแบ่งกันห้องเป็นส่วนย่อยๆ
- ต้องคำนึงถึงการกันเสียงระหว่างห้องย่อย โดยใช้ผนังกันห้องแบบลอยตัว MOVABLE PARTITION ที่กันเสียงได้ดี มีหลายแบบ เช่น แบบรางเลื่อน แบบแผ่นมาประกอบ

#### 5.1.3 ลักษณะของเฟอร์นิเจอร์ จะต้องมีน้ำหนักเบา สามารถเคลื่อนย้ายซ่อนเก็บได้ และจัดเรียงเป็นแถวยาวต่อกันได้

#### 5.1.4 พื้นที่ห้อง BANQUET HALL ประมาณ 1.8 เมตร<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก โดยขนาดที่เหมาะสมขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมธุรกิจของโครงการด้วย โดยพื้นที่จัดได้ดังนี้

สำหรับจัดประชุม คิด 0.93 – 1.12 ตารางเมตร หรือ 10 – 12 ตารางฟุตต่อคน

สำหรับจัดงานเลี้ยง คิด 1.12 – 1.27 ตารางเมตร หรือ 12-14 ตารางฟุตต่อคน

สำหรับฉายภาพยนตร์ คิด 0.65 – 0.74 ตารางเมตร หรือ 7-8 ตารางฟุตต่อคน

### 5.2 MEETING ROOM

ห้องนี้เป็นห้องที่ใช้บริการสำหรับติดต่อ ธุรกิจต่างๆ , บรรยาย, จัดเลี้ยงส่วนตัว, ประชุม สماعคม และอื่นๆ ดังนั้นการออกแบบควรพิจารณา การจัดเฟอร์นิเจอร์ และอุปกรณ์กระจายเสียง ห้องเก็บโต๊ะ รวมทั้งประสิทธิภาพในการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ตำแหน่งของที่ตั้ง MEETING ROOM ควรเข้าถึงได้โดยตรง เนื่องจากเป็นการใช้บริการของแขกภายนอก เข้าถึงได้สะดวกจาก LOBBY ของโรงแรม โดยไม่ต้องผ่าน RECEPTION ของโรงแรม
2. จำนวนห้องของ MEETING ROOM โดยเฉลี่ยขนาดเนื้อที่ใช้สอยรวมเท่ากับ 0.63 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก การจัดที่นั่ง 0.18 – 0.9 เมตร<sup>2</sup> / 1 ที่นั่ง
3. FUNCTION FOYER เป็นส่วนรองรับคนก่อนเข้าไปใน MEETING ROOM มีขนาด 1/3 ของพื้นที่

## 6. CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE

เป็นส่วนที่ทางโรงแรมจัดขึ้น เพื่อขายบริการต่าง ๆ ให้กับแขกผู้มาพัก และบุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำรายได้กับโรงแรม กิจกรรมดังกล่าวอาจจะดำเนินกิจการโดยโรงแรมเอง หรือให้บุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการก็ได้ ประกอบด้วยส่วนต่างๆดังนี้

### 6.1 ร้านเสริมสวย (BEAUTY SALON)

เป็นส่วนที่จัดบริการในด้านเสริมสวยของแขก ตกแต่งทรงผมตลอดจนแต่งเล็บ ฯลฯ รวมเนื้อที่เก็บของ และห้องส้วม ให้พนักงาน มีเนื้อที่ประมาณ 18 ตารางเมตรต่อ 1 ที่นั่ง

### 6.2 ร้านขายบุหรี่ และหนังสือพิมพ์ (TOBACCO AND NEWS STAND)

เป็นส่วนบริการจำหน่ายบุหรี่และหนังสือพิมพ์ ปกตินิยมจำหน่ายโดยพนักงานเคาน์เตอร์ สำหรับโรงแรมขนาดเล็ก ส่วนโรงแรมขนาดกลาง อาจอยู่บริเวณ เคาน์เตอร์ โดยมีพนักงานประจำหนึ่ง คน ในเวลาที่มีแขกมามากสำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ มักจะตั้งร้านจำหน่ายอยู่ใน LOBBY หรือตรงข้ามหรือใกล้กับ FRONT DESK

### 6.3 ร้านรับซักรีด (VALET SHOP)

เป็นส่วนบริการซักรีดเสื้อผ้าแขก ควรจะอยู่ในตำแหน่งใกล้กับห้องซักรีด หรือเข้าถึงได้สะดวก ในส่วนนี้จะไม่ มีเครื่องซักรีดใช้เป็นสถานที่บริการรับและส่งเสื้อผ้าเท่านั้น

### 6.4 ร้านค้า (RETAIL SHOP)

เป็นส่วนบริการที่ไม่อยู่ภายใต้การดำเนินงานของโรงแรม ทางโรงแรมอาจจะให้บริการเอกชนทั่วไป เช่น อาจเก็บค่าเช่าเป็นรายเดือนไป จำนวนร้านค้า ไม่ขึ้นกับจำนวนห้องพักโดยตรง แต่ขึ้นกับสภาพแวดล้อมและความเหมาะสม โดยปกติแล้วมักจะมีจำนวน 1 ร้านต่อ 35 ห้องพักแขก เนื้อที่ประมาณ 1.86 – 2.79 ตารางเมตร / ห้องพัก แบ่งเป็น UNIT ประมาณ 24 ตารางเมตร

## 7. ห้องพักแขก (GUEST ROOM SPACE)

แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนห้องพักแขก กับส่วนห้องบริการ มีรายละเอียดดังนี้

### 7.1 ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM)

ประเภทของห้องพัก ห้องพัก ภายในโรงแรม แบ่งออกเป็น 4 ประเภทดังนี้

#### 1. ห้องเตียงคู่ (DOUBLE BED ROOM)

เป็นห้องที่จัดไว้บริการสำหรับแขกที่มาพัก 2 คน โดยเป็นเตียงขนาดกว้าง นอนได้ 2 คน

#### 2. ห้องเตียงแฝด (TWIN BED ROOM)

เป็นห้องที่จัดไว้สำหรับแขกที่มาพัก 2 คน โดยเป็นเตียงเดี่ยว 2 เตียง แยกต่างหาก หรืออาจใช้กับแขกที่มาคนเดียว ก็จะคิดราคาต่ำกว่าปกติ

3. ห้องชุดสำหรับครอบครัว (FAMILY ROOM)

จัดไว้สำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัวมากกว่า 2 คน ขึ้นไป โดยจัดเป็นห้องนอนเชื่อมติดต่อกัน 2 ห้อง มีส่วนนั่งเล่นพักผ่อนใหญ่กว่าปกติ อาจมีส่วนรับประทานอาหาร และเตรียมอาหารรวมอยู่ด้วย

4. ห้องชุดพิเศษ (SUITE)

เป็นห้องที่มีขนาดใหญ่เป็นพิเศษ เหมาะกับแขกที่มาเป็นครอบครัว หรือแขกผู้มีเกียรติ จัดเป็นห้องที่มีทั้งส่วนนอน รับแขก ทำงานเตรียมอาหารและรับประทานอาหาร รวมไว้ด้วยกัน การตกแต่งงดงาม หรูหราเป็นพิเศษ กว่าห้องอื่นๆ

การกำหนดจำนวนห้องพักต่อ 1 ชั้น กำหนดโดยใช้ MAID MODULE คือ 1 MAID MODULE เท่ากับ จำนวนห้องพัก 16- 20 ห้องพัก ต่อ พนักงานทำความสะอาด 1 คน โดยคิดว่าจำนวนห้องพักไม่ควรเกิน 1 MAID MODULE จาก SERVICE CORE นอกจากนี้ตำแหน่งห้องพักแขกไม่ควรไกลกว่า 30 เมตร จาก CIRCULATION CORE

**ขนาดของห้องพักแขก**

การออกแบบห้องพักแขก ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดของเตียง และความสัมพันธ์กับการจัดห้องน้ำ ถ้าหากกำหนดให้เตียงยึดด้านหนึ่งเป็นผนัง

เตียงยาวประมาณ 2.1 เมตร รวมความกว้างของหัวเตียงทางเดินระหว่างปลายเตียง ประมาณ 0.8 เมตร

ตู้เสื้อผ้า ขนาดกว้าง ประมาณ 0.6 เมตร ในบริเวณทางเข้า พร้อมชั้นวางกระเป๋า และโต๊ะแต่งตัว สำหรับเปิดลิ้นชัก

นั่งแต่งตัว ดังนั้น ขนาดของห้องจึงควรกว้าง ไม่น้อยกว่า 3.5 เมตร หรืออาจเพิ่มขึ้นเป็น 3.65 – 4 เมตรได้

สำหรับความยาวห้อง กำหนดโดยพื้นที่สำหรับนั่ง และ ระยะที่เหมาะสมสำหรับดูโทรทัศน์ ดังนั้นความยาวของห้องพักที่เหมาะสมประมาณ 4.5 เมตร ดังนั้นจึงได้เกณฑ์กำหนดมาตรฐานของห้องนอนดังนี้

- ห้องเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไมต่ำกว่า 18 ตารางเมตร (ห้องเตียงคู่)
- ห้องคู่ทุกห้อง จะต้องมีเนื้อที่ไมต่ำกว่า 22 ตารางเมตร (ห้องเตียงแฝด)

**ขนาดและสัดส่วนมาตรฐานสำหรับห้องพัก**

แสดงขนาดพื้นที่ห้องพักต่ำสุด (ไม่คิดห้องน้ำ)

ชนิดของห้องพัก	ขนาดเตียง	พื้นที่ห้องพัก ตารางเมตร	พื้นที่ห้องพัก ตารางฟุต
SINGLE BEDS	1*2 m	6.00	65
DOUBLE BEDS	1.5*2m	8.4	90
TWIN BEDS	1*2m	10.2	110

**หมายเหตุ** พื้นที่นี้ กำหนดเฉพาะเครื่องเรือนที่จำเป็น และระยะห่างต่ำสุดของเครื่องเรือน ซึ่งเพียงพอสำหรับการใช้สอย และการทำความสะอาด

รายละเอียดเกี่ยวกับชนิด , ขนาด และความสัมพันธ์ของเครื่องเรือน

1. เตียงนอน (BED) มีขนาดมาตรฐานดังนี้

TYPE	กว้าง		ยาว	
	ฟุต	เมตร	ฟุต	เมตร
SINGLE	3	0.91	6	1.83
	3 1/2	1.07	6 1/2	1.98
	4	1.22	6 1/2	1.98
DOUBLE	4 1/2	1.37	6 1/2	1.98
QUEEN	5	1.52	6 1/2	1.98
KING	6	1.83	6 1/2	1.98
	6 1/2	1.98	6 1/2	1.98

- หัวเตียง (HEAD BOARD) เป็นส่วนตกแต่งให้เตียงนอนมีบรรยากาศที่ดี อาจเป็นที่ตั้งโคมไฟหัวเตียง และมีขนาดสูงประมาณ 0.90 เมตร จากพื้น
- ที่แขวนผ้า , ชั้นเก็บของ
  - ที่แขวนผ้า ยาว 0.90 เมตร สำหรับห้องเตียงเดี่ยว และ 1.20 เมตร สำหรับห้องเตียงคู่
  - ชั้นเก็บของ มีพื้นที่รวม 1.10 ตารางเมตร สำหรับห้องเตียงเดี่ยว และ 1.50 ตารางเมตร สำหรับห้องเตียงคู่
- โต๊ะข้างเตียง (SIDE TABLE OR NIGHT TABLE) สำหรับวางถาดบุหรี โทรศัพท์ กระติกน้ำ หรืออื่นๆ รวมทั้งสวิตช์ไฟฟ้า ความสูงของโต๊ะข้างเตียง ประมาณ 0.60 -0.75 เมตร ความกว้างประมาณ 0.375-0.45 เมตร
- ชั้นวางกระเป๋า (LUGGAGE SHELF) มีประจำทุกห้องความยาวประมาณ 0.75 -0.9 ตารางเมตร ซึ่งอาจติดต่อกันยาวตลอดในการออกแบบ อาจจะทำให้ต่อเนื่องกับโต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะแต่งตัว หรืออาจแยกเป็นชั้นของเครื่องเรือนก็ได้ ความสูงประมาณ 0.45 เมตร
- โต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK&DRESSING TABLE)  
ความลึกของโต๊ะ ประมาณ 0.40-0.55 เมตร ความสูงประมาณ 0.7-0.75 เมตร สำหรับเก้าอี้นั่งสูงประมาณ 0.43 -0.45 เมตร หากเป็นไปได้จะยื่นมาจากผนังห้องซึ่งการติดตั้งแบบนี้จะมีราคาแพง ในการติดตั้ง และการบำรุงรักษามากกว่าชนิดขาดังมาตรฐาน
- กระจกเงา (MIRROR) ควรติดอยู่เหนือโต๊ะเครื่องแป้ง และควรมีขนาดใหญ่พอสมควร ที่สามารถมองเห็นได้ทั้งเมื่อยืนมอง และควรมีในห้องน้ำอีกบานและมักจะเป็นบานใหญ่เต็มผนัง อยู่เหนือ เคาน์เตอร์อ่างล้างหน้า และอาจจะมีบริเวณอื่นๆ ตามแต่ความเหมาะสม
- เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ (LOOSE FURNITURE)  
ประกอบด้วย                    เก้าอี้แต่งตัว  
  เก้าอี้นั่งพักผ่อน  
  โต๊ะตั้งโคมไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โต๊ะกลางของชุดรับแขก  
ตะกร้าทิ้งของ  
ที่เขียนหูหี

9. สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (OTHER FACILITIES)

เช่น โทรทัศน์ วิทยุ โทรศัพท ตู้เย็น ตู้แช่ เป็นต้น

10. ตำแหน่งการติดตั้งดวงไฟ ได้แก่ บริเวณ

**หัวเตียง** โดยปกติจะอยู่บน HEAD BOARD ในกรณีของเตียงแบบ TWIN BED อาจจะอยู่บริเวณตรงกลางเหนือ NIGHT TABLE หรือจะแยกดวงไฟไว้เหนือเตียงทั้งสอง ควรที่จะมีเครื่องกรองแสงให้เหมาะสม การควบคุมควรจะมาจกตำแหน่งสวิตช์ไฟแห่งเดียว

**โคมไฟ TABLE LAMP OR STAND LAMP** ควรจะเป็นแสงที่ให้สว่างได้ทั่ว ทั้งห้อง โดยมีสวิตช์ไฟอยู่ที่ทางเข้าห้องพัก

**โต๊ะแต่งตัว (DRESSING TABLE)** อาจจะซ่อนอยู่ที่กระจก หรือ เป็นไฟกิ่งข้างๆกระจก

**บริเวณทางเข้า (ENTRANCE)** โถงทางเข้าห้องพัก รวมถึงการให้แสงสว่างภายในห้องน้ำ ส้วม และทางเข้า โดยอาจจะซ่อนไว้ภายในเพดาน ควบคุมโดย ENTRANCES SWITCH

**ห้องน้ำ (BATH ROOM)** แยกส่วนควบคุมสวิตช์ไฟ เป็นอิสระภายในห้องน้ำ- ส้วม ดวงไฟอาจอยู่เหนือ WASHBASIN หรือ MIRROR ที่ใช้ประจำ

**บริเวณแต่งตัว (DRESSING AREA)** พื้นที่ที่จะได้รับแสง โดยทั่วไปจะควบคุมโดย LOCAL SWITCH หรืออาจจะเชื่อมต่อกับ MAIN LIGHTING

11. ตำแหน่งติดตั้งปลั๊กและสวิตช์

เต้าเสียบ	สูงจากพื้น 0.30 เมตร
บริเวณขอบโต๊ะ	สูงจากพื้น 1.20 เมตร
สวิตช์ ปิด - เปิด ไฟ	สูงจากพื้น 1.20 เมตร
ปลั๊กเครื่องโถงหนวด	สูงจากพื้น 1.35 เมตร
ดวงไฟในห้องน้ำ	สูงจากพื้น 2.10 เมตร

12. เครื่องสุขภัณฑ์ภายในห้องน้ำ ประกอบด้วย

อ่างอาบน้ำ มีขนาดทั่วไป 0.70 x 1.50 x 1.70 เมตร

อ่างล้างหน้า มีขนาดทั่วไป 0.40 0.55 เมตร สูง 0.75 - 0.80 เมตร

โถส้วม มักนิยมใช้ชนิดมิโดเก็บน้ำมากกว่าชนิด FLUSHING VALUE เพราะเรียบและมีประสิทธิภาพมากกว่า

ฝักบัวอาบน้ำ

ชั้นกระจกเหนืออ่างล้างหน้า

ราวสำหรับแขวนผ้าเช็ดตัว

ที่ใส่สบู่ กระดาษชำระ ที่เขียนหูหี

ปลั๊กเสียบเครื่องโถงหนวด

### 13. ประตูทางเข้าห้องพัก (ENTRANCE DOOR)

ขนาดความกว้างของประตู ควรจะพอดีสำหรับการขนกระเป๋า หรือรถเข็นเข้า – ออก โดยไม่ทำให้วงกบเสียหาย ประมาณ 0.84 – 0.9 เมตร ควรจะกันเสียงรบกวนจากภายนอกได้ดี โดยปกติความหนาไม่ต่ำกว่า 0.45 เมตร และสามารถทนไฟได้ไม่ต่ำกว่า 20 นาที ประตูทางเข้าอาจจะอยู่ระดับเท่ากับผนัง CORRIDOR หรืออาจจะ SET BACK เข้ามาได้เพื่อให้เกิดความเป็นส่วนตัว ควรจะคำนึงถึงประตูห้องพักที่อยู่ตรงกันข้ามด้วย

### 5.3.2 การวิเคราะห์เปรียบเทียบพื้นที่จากองค์ประกอบใช้สอย กับ พื้นที่ จริง

#### LOBBY

##### การวิเคราะห์พื้นที่ส่วน LOBBY

1. พื้นที่จริง 195 ตารางเมตร
  2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก 204 ห้อง คิดจาก standard 0.9 m / Rm 187.6 ตารางเมตร
  3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย
    - 3.1 FRONT DESK standard ต้องการพื้นที่ 0.09 m / Rm 204 ห้อง 18.36 ตรม.  
ความยาว COUNTER ของจำนวนห้องพักประมาณ 200 ห้อง ใช้ความยาว 7.5 เมตร
    - 3.2 WAITING AEREA ( ใช้ที่นั่งร่วมกับ LOBBY LOUNGE)  
จำนวนผู้ใช้ จากการศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบได้ดังนี้
      - โรงแรม ROYAL GARDEN VILLAGE มีจำนวนที่นั่งใน LOBBY = 16 ที่นั่ง
      - โรงแรม CENTRAL SOFITEL HUA – HIN มีจำนวนที่นั่งใน LOBBY = 20 ที่นั่งดังนั้น จึงใช้ค่าเฉลี่ย ของ ทั้ง 2 โรงแรม ได้จำนวนที่นั่งของโครงการ 18 ที่นั่ง  
ความต้องการของ 1 ที่นั่ง คิดเป็น 2 ตารางเมตร  
ดังนั้น พื้นที่ที่ต้องการ  $2 \times 18 = 36$  ตารางเมตร
    - 3.3 BAGGAGE HANDING STANDARD  $0.04 \text{ m}^2 / \text{Rm}$   $204 \times 0.04 = 8.16$  ตารางเมตร
    - 3.4 BELL CAPTAIN COUNTER  $6.5 \text{ m}^2 / \text{unit}$
    - 3.5 PUBLIC TELEPHONE  $0.6 \text{ m}^2 / \text{unit}$  ( 1 เครื่อง / 100 ห้อง)
    - 3.6 TOUR AGENCY คิดจากมาตรฐานของโต๊ะทำงาน 2 ที่นั่ง พื้นที่ 1 ชุด = 5.5 ตร.ม.
- CIRCULATION คิดเป็น 50 % ของพื้นที่ทั้งหมด

TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT M	CAPACITY ( UNIT )	AREA REQUIREMENT ( M )
LOBBY	1.FRONT DESK	18.36	1	18.36
	2.WAITING AREA	2	18	36
	3.BAGGAGE HANDLING	8.16	1	8.16
	4.BELL CAPTAIN COUNTER	6.5	1	6.5
	5. PUBLIC TELEPHONE	0.6	2	1.2
	6. TOUR AGENCY	5.5	1	5.5
	7. CIRCULATION			37.86
	TOTAL AREA			113.58
	REAL AREA			195
	พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก	0.9 M <sup>2</sup> / RM		187.6

### LOBBY LOUNGE

#### การวิเคราะห์พื้นที่ส่วน LOBBY LOUNGE

1. พื้นที่จริง 144 ตารางเมตร
2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก 204 ห้อง คิดจาก standard 0.54 M<sup>2</sup> / Rm 110.16 ตารางเมตร
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย
  - 3.1 SEATING AREA  
จำนวนผู้ใช้ จากการศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบได้ดังนี้
    - โรงแรม ROYAL GARDEN VILLAGE มีจำนวนที่นั่งใน LOBBY = 50 ที่นั่ง
    - โรงแรม CENTRAL SOFTEL HUA-HIN มีจำนวนที่นั่งใน LOBBY = 30 ที่นั่ง
 ดังนั้น จึงใช้ค่าเฉลี่ย ของ ทั้ง 2 โรงแรม ได้จำนวนที่นั่งของโครงการ 40 ที่นั่ง  
ความต้องการของ 1 ที่นั่ง คิดเป็น 1.8 ตารางเมตร  
ดังนั้น พื้นที่ที่ต้องการ 1.8 x 40 = 72 ตารางเมตร
  - 3.2 SERVICE COUNTER STANDARD 7.5% ของพื้นที่
  - 3.3 CIRCULATION 50% ของพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

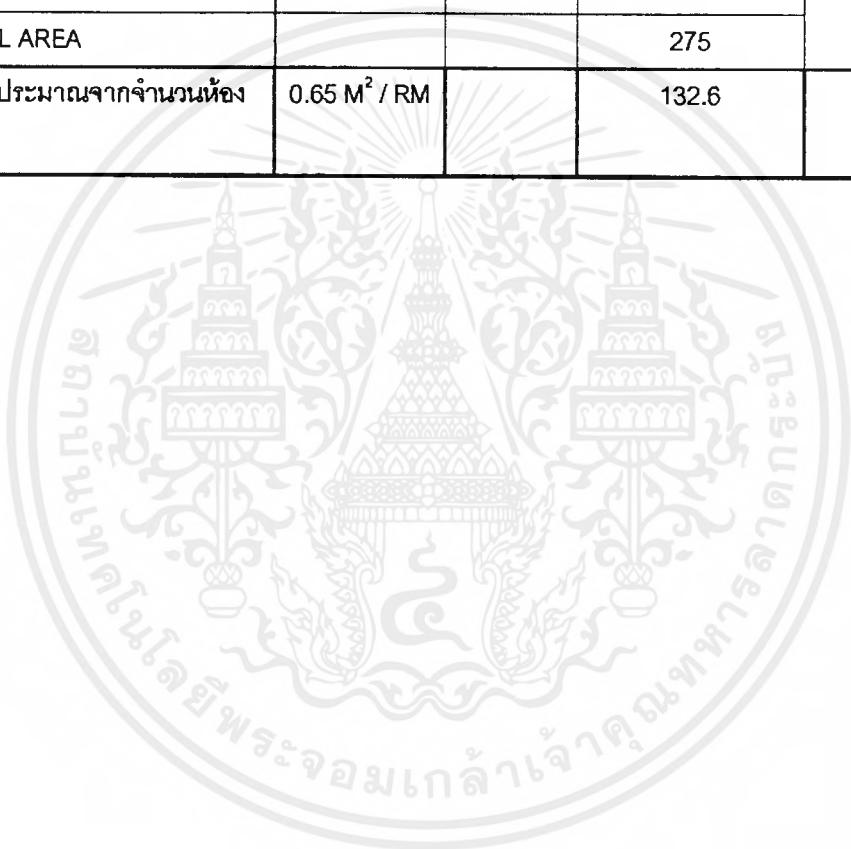
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT M <sup>2</sup>	CAPACITY ( UNIT )	AREA REQUIREMENT ( M <sup>2</sup> )
LOBBY	1.SEAT	1.8	40	72
LOUNGE	2.SERVICE COUNTER	10.8	1	10.8
	3.CIRCULATION			41.4
	TOTAL AREA			124.2
	REAL AREA			144
	พท. ประมาณจากจำนวนห้องพัก	0.54 M <sup>2</sup> / RM		110.16

### COFFEE SHOP

#### การวิเคราะห์พื้นที่ส่วน COFFEE SHOP

1. พื้นที่จริง 275 ตารางเมตร
2. พื้นที่ประมาณจากจำนวนห้องพัก 204 ห้อง 132.6 ตารางเมตร  
คิดจาก standard 0.65 M<sup>2</sup> / Rm
3. พื้นที่ประมาณจากองค์ประกอบใช้สอย
  - 3.1 SEATING AREA  
จำนวนผู้ใช้ จากการศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบได้ดังนี้
    - โรงแรม ROYAL GARDEN VILLAGE มีจำนวนที่นั่งใน LOBBY = 120 ที่นั่ง
    - โรงแรม CENTRAL SOFITEL HUA-HIN มีจำนวนที่นั่งใน LOBBY = 80 ที่นั่ง
 ดังนั้น จึงใช้ค่าเฉลี่ย ของ ทั้ง 2 โรงแรม ได้จำนวนที่นั่งของโครงการ 100 ที่นั่ง  
ความต้องการของ 1 ที่นั่ง คิดเป็น 1.5 ตารางเมตร  
ดังนั้น พื้นที่ที่ต้องการ 1.5 x 100 = 150 ตารางเมตร
  - 3.2 SERVICE COUNTER STANDARD 7.5% ของพื้นที่
  - 3.3 STOOL
  - 3.4 SERVICE STATION
  - 3.5 CIRCULATION 50% ของพื้นที่

TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT M <sup>2</sup>	CAPACIT Y ( UNIT )	AREA REQUIREMENT (M <sup>2</sup> )	NOTE
COFFEE SHOP	1.SEAT	1.5	100	150	ค่าเฉลี่ย ของcase study 7.5 % OF AREA
	2.SERVICE COUNTER	20.6	1	20.6	
	3. STOOL	0.16	16	2.56	1 UNIT / 30 SEAT 50% of area
	3.SERVICE STATION	2.9	3	8.7	
	4. CIRCULATION			86.58	
	TOTAL AREA			259.74	COMPARE
	REAL AREA			275	+15.26
	พท. ประมาณจากจำนวนห้อง พัก	0.65 M <sup>2</sup> / RM		132.6	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 6

# สรุปแนวความคิดในการออกแบบ

### 6.1 ที่มาของการออกแบบ

#### แนวความคิดในการออกแบบ

นำเอาลักษณะเรือนไทย ภาคกลางมาใช้ โดยต้นแบบของเรือนไทย ที่นำมาศึกษา คือ "พระตำหนักเรือนต้น" และ "พระตำหนักทับขวัญ" นำเอาเอกลักษณ์ของเรือนไทยมาใช้ในการออกแบบ โดยออกมาในรูปแบบของการจัดวาง PLANNING , SPACE และ ELEMENT ต่างๆ

และเนื่องจากคนไทย มีลักษณะการดำเนินชีวิต อย่างเรียบง่าย ชาวของเครื่องมือเครื่องใช้ มักจะทำขึ้นเองโดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น และมีวิธีทำขึ้นอย่างง่าย ๆ เช่น การสาน ซึ่งจากจุดนี้เอง จึงได้หยิบเอาเครื่องจักสาน ซึ่งถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของไทยอย่างหนึ่งซึ่งแสดงถึงความเรียบง่าย สบายๆ มาใช้ในการออกแบบด้วย โดยตีออกมาในรูปแบบของ PATTERN ต่างๆ MATERIAL , FORM DETAIL โดยใช้เน้นรายละเอียดของส่วนประดับต่างๆ เช่น พื้น ผ้ามัด BORDER ผ้าเต้าน ซึ่งจะปรากฏอยู่ในทุกส่วนของโครงการ สร้างให้เกิดเอกลักษณ์ของโรงแรมขึ้น นอกจากนี้ ยังเสริมด้วยลวดลายไม้จลุ เพิ่มความสวยงามยิ่งขึ้น

## 6.2 รูปแบบของเรือนไทย บ้านไทย

บ้านไทยหมายถึงบ้านไทยหรือเฉพาะตัวเรือนไทยโบราณภาคกลางสร้างด้วยไม้ไม่มีบริเวณ เพราะเรือนไทย สร้างเป็นหลังๆ หรือกลุ่มย่อมมีบริเวณด้วย ทั้งนี้อนุโลมตามภาษาพูดและความเข้าใจ เช่นกล่าว่า ปลุกบ้านก็หมายถึงปลุกเรือน นั่นเอง และคำว่า เรือน ในภาษาพูดไม่ใคร่นิยมใช้ มักใช้คำว่า บ้าน แทนเป็นส่วนใหญ่ และในบางกรณีพูดว่า มีเรือน หมายถึงหญิงหรือชายได้สมรสเป็นผัวเมียกันแล้วก็ได้ ความหมายคือ มีเรือนหอ สำหรับพักอาศัยสำหรับครอบครัวเริ่มต้น

คำว่าบ้านไทยภาคกลางในที่นี้หมายถึงเฉพาะถึงเรือนแบบไทยมีลักษณะดังนี้คือ สร้างด้วยไม้เป็นส่วนใหญ่ หลังคาทรงสูง ฝาปะกน หรือ ฝาฉุกฟัก ยกถอบระกอบกันได้เป็นเรือนชั้นเดียวได้ ฤนสูงและเป็นที่ยอมปลุกสร้างกันในภาคกลางโดยทั่วไป และนิยมปลุกกันริมแม่น้ำลำคลอง เพราะในสมัยโบราณแม่น้ำลำคลองเป็นเส้นทางคมนาคมหลัก บ้านจึงอยู่ใกล้แม่น้ำลำคลองเพื่อความสะดวกในการไปมา กล่าวกันได้ว่า แม่น้ำสายหนึ่งมีลักษณะบ้านที่ผิดแผกกับบ้านที่อยู่ริมแม่น้ำอีกสายหนึ่ง ซึ่งเป็นการพัฒนาไปตามรสนิยมของหมู่หนึ่งเหล่านี้

บ้านไทยในสมัยอยุธยาเคยเป็นบ้านไม้ชั้นเดียว ยกพื้นสูงใต้ถุนโปร่ง มักสร้างเป็น 3 คูหา ฝาทำเป็นกรอบใส่ฉุกฟัก หรือที่เรียกว่า ปะกน คูหาหนึ่งมีหน้าต่างขนาดเล็กและแคบเปิดเข้าภายในบนเดียวไม้ประตูก็สร้างวิธีเดียวกัน ตั้งอยู่บนพริ้งและมีระเบียงสร้างขนานตามความยาวของตัวเรือน หลังคาสูงชัน และ คลุมลงมาถึงส่วนที่เป็นระเบียง หลังคามุงด้วยกระเบื้องดินเผา แผ่นไม้ หรือ จาก ดิตบั้นลมบนหัวแปที่หน้าจั่วของหลังคา นอกจากนั้นยังมีชานติดต่อกันค้ำและห้องน้ำ ถ้าบ้านหนึ่งอยู่รวมกัน 2 คูหา ก็สร้างเรือนเพิ่มชั้นอีกหลัง นอกจากนี้นั้ยังมีอาคารอื่นๆ อีก เช่น หอกลาง ศาลาพักร้อนในส่วน เป็นต้น

**เรือนหมู่** คือ เรือนปลุกอยู่ในที่เดียวกันมีหลายหลังในระยะต่อมาเมื่อมีความเจริญแล้ว อาจมีนอกชานแล่นกลางติดต่อกันได้ตลอด เรือนเหล่านี้หลังหนึ่งเป็นเรือนเดิมซึ่งพ่อแม่อยู่ ส่วนนอกนั้นเป็นเรือนหลังย่อมกว่า เป็นที่อยู่ของบุตรสาว ที่ออกเรือนไปแล้วปลุกเรียงกันถัดเรือนเดิมออกมาทางด้านหน้าทั้งสองข้าง เรือนหลังเดิมเรียกว่า "หอกลาง" ส่วนเรือนนอกนั้น เรียก "หอริ" เพราะปลุกไปตามยาวถ้ามีเรือนปลุกอีกหลังหนึ่งเป็นด้านสกัด ก็เรียกว่า หอขวาง ตามปรกติมักกันฝาแต่สามด้าน เปิดโล่งไว้แต่ด้านหน้า สำหรับเป็นที่รับแขกเป็นทำนองเดียวกับเรือน พระไฉ่ ถ้าเรือนหมู่นี้เป็นของคหบดีผู้มั่งคั่ง มักมีเรือนโถงปลุกขึ้นหลังหนึ่งที่ตรงกลางชานสำหรับเอาไว้นั่งเล่นหรือใช้เป็นที่เมื่อมีเวลาว่าง เช่น สวดมนต์เลี้ยงพระ เป็นต้น "หอนี้" นั้นไม่จำเป็นจะต้องปลุกอยู่กลางชานเสมอไป จะใช้เรือนหลังไหนที่ยังไม่มีคนอยู่และเปิดเป็นห้องโถงใช้เป็น หอนั่งก็ได้ นอกจากนี้ อาจมีเรือนหลังเล็กๆ สำหรับเลี้ยงนก จะปลุกไว้ตรงไหนก็ได้ แล้วแต่จะเห็นเหมาะ เรือนอย่างนี้เรียกว่า หอนก ด้านหลังของหอนั่งมักปลุกเป็นร้านต้นไม้ โดยมากเป็นไม้เถา ซึ่งดอกมีกลิ่นหอม เรือนหมู่ที่กล่าวนี้ ดูกฎพระอย่างเก่าที่แบ่งเป็นคณะก็ได้ เป็นแต่ หอนั่ง เรียกชื่อเปลี่ยนเป็น หอฉัน หอสวดมนต์ ไปตามลักษณะที่ใช้

### เรือนครอบครัวเดียว

เรือนประเภทนี้เป็นเรือนสำหรับ ผัว เมีย และลูกที่ยังไม่แต่งงาน โดยทั่วไปแล้วมักประกอบไปด้วยเรือนนอน 1 หลัง เรือนครัว 1 หลัง ระเบียง และชานร่วม สำหรับเรือนนอนนั้นมีห้องนอน 1 ห้อง โถง 1 ห้อง ซึ่งมีขนาดความกว้าง (ช่วงชื่อ) ประมาณ 6 ศอก ถึง 9 ศอก และความยาวประมาณ 15 ศอก ถึง 18 ศอก ความยาวของเรือนนอนนี้แบ่งออกเป็น 3 ช่วงเสา โดย 1 ช่วงเสาเป็นห้องโถงซึ่งเป็นพื้นที่สำหรับพิธีเลี้ยงพระ และ ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แท่นบูชา ส่วนอีก 2 ช่วงเสาเป็นห้องนอน บริเวณหน้าห้องนอนมีระเบียงยาวตลอดเป็นตัวเชื่อมระหว่างห้องนอนกับชาน และเป็นพื้นที่พักผ่อนที่มีกันสาดคลุม ส่วนเรือนครวนั้นมี 2 ช่วงเสา โดยช่วงเสาแรกสำหรับทำครัวและช่วงเสาที่สองเป็นที่รับประทานอาหาร เรือนครวนี้จะเชื่อมต่อกับเรือนนอนด้วยชาน

สำหรับพื้นที่ชานนั้น นอกจากทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อมระหว่างเรือนนอนกับเรือนครวแล้วก็ยังเป็นพื้นที่สำหรับพักผ่อนภายนอกอาคารอีกด้วย ส่วนชานซึ่งอยู่หลังครวนั้นเป็นพื้นที่สำหรับอาบน้ำและทำประโยชน์อย่างอื่นๆ เช่น ล้างจาน ซักผ้า ฯลฯ

## เรือนหมู่สำหรับครอบครัวขยาย

เมื่อครอบครัวเดี่ยวเจริญขึ้น ลูกแต่งงานมีผัวเมียไป กลายเป็นครอบครัวขยายขึ้น โดยเมื่อลูกชายมีเมียแล้วส่วนใหญ่ก็มักจะไปอยู่บ้านผู้หญิง ส่วนลูกผู้หญิงมีผัวแล้วก็มักจะให้ฝ่ายชายมาอยู่บ้านตนเอง เรือนหลังเดิมซึ่งมีห้องนอนเพียงห้องเดียวก็ไม่เพียงพอจึงจำเป็นต้องก่อสร้างเพิ่มขึ้นอีก แต่การต่อเรือนหลังเก่าไปตามยาวก็มีความยุ่งยากมาก ด้วยจะต้องรื้อปีกนก กันสาด เปลี่ยนฝาเรือนด้านสกัดใหม่ และยังมีความยากลำบากในการต่อไม้และการต่อไม้พื้นอีกด้วย นอกจากความยุ่งยากในการต่อเติมแล้ว การอยู่รวมกันหลายคนก็ยังทำให้รู้สึกว่ามีอิสระ ในเมื่อแต่งงานแล้วก็อยากจะแยกเรือนนอนออกไปต่างหากอีกหลังหนึ่งซึ่งดูจะสบายใจกว่า โดยได้ทั้งความมิดชิดส่วนตัวและเสรีภาพ

ในการขยายเรือนนอนลูกนั้น ครั้งแรกก็มักจะอยู่ตรงข้ามกับเรือนพ่อแม่ โดยหันหน้าจั่วไปในทิศทางเดียวกัน ด้านหลังเป็นครัว ซึ่งเป็นเรือนขวางตรงข้ามกับเรือนครวจะสร้างขึ้นอีกหลังก็ได้ เป็นเรือนขวางกับเรือนนอน มักทำฝา 3 ด้าน ด้านที่ติดกับชานเปิดโล่งไว้ใช้เป็นห้องนั่งสำหรับพักผ่อน รับประทานอาหาร นั่งเล่น เลี้ยงพระ ห้องโถงหลังเดิมอาจกันฝาขยายห้องนอนเป็น 3 ช่วงเสาก็ได้ หรือเก็บห้องโถงเดิมไว้เป็นห้องพระตั้งโต๊ะหมู่บูชา ดังนั้นหากต้องการขยายเรือนนอนเพิ่มขึ้นก็สามารถทำได้ใน 3 ลักษณะด้วยกันคือ

1. ปลุกเรียงตามยาวต่อจากเรือนนอนพ่อแม่ หรือเรือนนอนที่อยู่ตรงข้ามกับเรือนนอนพ่อแม่
2. จัดวางตัวเรือนเป็นกลุ่ม โดยมีชานเชื่อมตรงกลาง และชานเชื่อมนี้จะเปิดโล่งไม่มีหลังคาคลุม
3. ปลุกเรือนขึ้นใหม่เป็นหลังๆ อยู่ในบริเวณนั้น โดยไม่มีชานเชื่อมระหว่างเรือนแต่ละหลัง

## เรือนคหบดี

เรือนคหบดีเป็นเรือนที่สร้างขึ้นให้มีขนาดใหญ่โตหรูหรา เรือนหมู่นี้มักจะประกอบไปด้วยเรือนต่างๆ ดังนี้

1. เรือนนอน ซึ่งเป็นเรือนประธานนั้นมักจะมีขนาดชวงช่อกว้างมากประมาณ 8 คอก ถึง 9 คอก
2. เรือนลูก มักจะมีขนาดย่อมลงมาจาเรือนนอน และมักจะปลุกด้านตรงข้ามกับเรือนนอน ซึ่งเป็นเรือนริโนทิศทางเดียวกัน
3. เรือนขวางใช้เป็นห้องนั่ง หรือ หอกลาง มีฝา 3 ด้าน ด้านที่ติดกับชานเปิดโล่งสำหรับเป็นที่พักผ่อน รับประทานอาหาร เลี้ยงพระ และใช้จัดงานตามประเพณีต่าง ๆ เช่น ประเพณีโกนจุก ทำบุญ และแต่งงาน เป็นต้น สำหรับ หอกลางนี้อาจจะอยู่ตรงกลางชานหรือไม่อยู่ตรงกลางชานก็ได้ ถ้าเป็นกฎพระเราเรียกว่า "หอจัน" หรือ "หอสดมนต์" ลักษณะเป็นเรือนโปร่งมี 3 ช่วงเสาและปลุกขวางเรือนนอน การวางหอกลางไว้กลางชานนั้นต้องพิจารณาเกี่ยวกับที่ว่างโดยรอบให้เหลือมากเพียงพอ และที่ว่างโดยรอบของชานนี้ต้องมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ของหอกกลางอีกด้วย มิฉะนั้นแล้วอาจจะเกิดความผิดพลาดขึ้นได้ ดังเช่นคัมภูนแผนที่จังหวัดอยุธยา ซึ่งเป็นการสร้างเลียนแบบเรือนหมู่ของเดิม โดยสร้างหอกกลางขนาดใหญ่โตซึ่งคับที่ว่างโดยรอบตัว ทำให้ที่ว่างไม่เกิดการไหลไปมาและเกิดความรู้สึกอึดอัด ผู้สร้างคงตั้งใจจะให้หอกกลางเป็นเรือนประธานที่มีความสำคัญมากที่สุด แต่เรือนหมู่ดั้งเดิมนั้นไม่ได้ให้ความสำคัญอยู่ที่หอกกลาง คงให้ความสำคัญของหอกกลางเพียงแต่เรือนประกอบ เพราะฉะนั้นเจตนาเดิมจึงผิดไป

4. เรือนครัว ซึ่งอยู่ทางด้านหลังและมีลักษณะขวางกับเรือนนอนครัวของเรือนคหบดีนี้มักจะมีขนาดใหญ่ ฝาเรือนเป็นฝาขัดแตะ หน้าบันมีช่องเปิดสำหรับระบายควันไฟ
5. หอนก พวกคหบดีซึ่งมีอันจะกินนั้นมักมีงานอดิเรกก็คือ การเลี้ยงนก เลี้ยงปลา กัด เลี้ยงบอนไว้เป็นสิ่งเพลิดเพลินใจ สำหรับการเลี้ยงนกนั้นมักจะนิยมเลี้ยงนกเขานชนิดต่าง ๆ กันมาก ซึ่งด้านข้างของหอกขวางมีพื้นที่เหลือก็มักจะปลูกเรือนขนาด 2 ช่องเสาไว้เป็นที่แขวนกรงนก จึงมักเรียกเรือนนี้ว่า “หอนก”

เรือนคหบดีมักจะมีขนาดกว้างมาก เรือนบางหลังก็มักนิยมนำเอาธรรมชาติเข้ามามีส่วนสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับอาคาร ได้แก่ ปลูกต้นไม้ใหญ่ไว้กลางลาน เช่น จำปี จำปา จัน มะม่วง และขนุน เป็นต้น ด้านข้างด้านหนึ่งด้านใดปลูกต้นไม้เลื้อยชนิดมีดอกหอม เช่น กระดังงาจีน มะลิวัลย์ แบ่งส่วนพื้นที่จัดไม้ในร่มไว้ประกอบ

จะเห็นได้ว่า เรือนหมู่กับเรือนคหบดีนี้ถึงแม้ว่าจะระกอบด้วยเรือนจำนวนหลายหลังกันก็ตาม แต่ลักษณะและพื้นฐานการปลูกสร้างนั้นมีความแตกต่างกันมาก เรือนหมู่เกิดขึ้นจากเรือนนอน 1 หลัง และเรือนครัว 1 หลังก่อน (จากเรือนเดียว) ต่อมาลูกโตขึ้นแต่งงานออกเรือนไปก็ปลูกสร้างเรือนนอกขึ้นอีกหลังหนึ่ง และเมื่อลูกสาวคนที่ 2 ที่ 3 และที่ 4 แต่งงาน เรือนหมู่ก็จะทยอยเพิ่มจำนวนมากขึ้นไปตามลำดับ ส่วนเรือนคหบดีนั้นมีทั้งทยอยปลูกสร้างและตั้งใจปลูกสร้างขึ้นมาพร้อมกัน โดยวางแผนให้มีเรือนอื่นๆ สำหรับการใช้ประโยชน์ที่นอกเหนือไปจากความจำเป็น และเรือนที่สร้างขึ้นมานี้มักมีลักษณะแตกต่างไปจากเรือนธรรมดา เช่น หอนั่ง หอนก และเรือนโถงพักผ่อน เป็นต้น

## ลักษณะโครงสร้างเรือนไทย

โครงสร้างและส่วนประกอบทั้งหมดของเรือนทำด้วยไม้ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นไม้สัก เว้นแต่โครงสร้างที่สำคัญและต้องรับน้ำหนักจะใช้น้ำตาลที่แข็งแกร่งกว่าแทน เช่น เดีง รั้ง แดง และมะค่า ฯลฯ โครงสร้างทั้งหมดเป็นระบบเสากับคานการถ่ายเทน้ำหนักจากหลังคาลงมายังกลอน แป้ จันทัน เสา กงพัด หรือระ แล้วลงสู่พื้นดิน ส่วนพื้นถ่ายลงสู่รอด เสา กงพัดหรือระ และพื้นดิน ตามลำดับ จะเห็นว่าโครงสร้างเรือนไทยลึบสอบบนทั้งสองด้าน คือ ด้านสกัด และด้านยาว (ปฏิบัติเวลาก่อสร้างให้ตรึงปลายเสากับข้อ โดยเจาะรูข้อและขั้วหน้าเหียงที่เสาสวมข้อทั้งสองข้าง และติดเสาให้ห่างออก ) การลึบสอบของโครงสร้างเนื่องมาจาก เหตุผลดังนี้

1. เพื่อเพิ่มความมั่นคงและแข็งแกร่งให้กับโครงสร้างทั้งหมด เพราะเพิ่มแรงยึดให้กับส่วนบนของเสา และสามารถรับแรงลมได้ดีกว่าแบบตั้งฉากเปรียบเสมือนคนยืนกางขาเมื่อมีผู้อื่นมาผลักจะล้มยากกว่ายืนตรง
2. เมื่อยกฝ้าขึ้นวางบนพริ้ง ฝ้าจะเอนเข้าหาเสา ฉะนั้นการยึดฝ้ากับเสาจึงใช้ตะปูจันทรีงไว้เพียง 4 ตัว ก็จะทำให้ฝ้าอยู่ได้โดยแข็งแรง และน้ำหนักของฝ้าที่ล้มสอยยังจะช่วยกดโครงสร้างให้ยึดเกาะกันแน่นขึ้นกว่าเดิมอีกด้วย

ช่วงของระเบียงมีทั้งแบบไม่ลดระดับพื้นโดยใช้รอกตัวเดียวโดยตลอดและแยกลดระดับพื้นโดยแยกรอกออกเป็นสองตัว ตัวหนึ่งรับพื้นห้องนอนและอีกตัวหนึ่งรับพื้นระเบียง ลักษณะโครงสร้างส่วนนี้มี 2 แบบ คือ ใช้เจาะเสาส่วนบนให้รอกรับพื้นนอนผ่าน และเจาะเสาส่วนล่างห่างกันประมาณ 40-45 เซนติเมตรให้รอกรับพื้นระเบียงผ่าน หรืออีกแบบหนึ่งตั้งเสาคู่ขึ้นรับรอกระเบียงโดยที่ไม่ต้องเจาะเสา 2 แห่ง แต่เสารับระเบียงมีความสูงเพียงรับรอกเท่านั้น ไม่สูงเลยพื้น และตั้งห่างจากเสาเรือนนอนประมาณ 50 เซนติเมตร

โครงสร้างของพื้นชานเป็นอิสระจากตัวเรือนนอนและเรือนครัว โดยตั้งอยู่ต่างหาก เสาที่ตั้งรับพื้นชานห่างจากเสาเรือนประมาณ 50 เซนติเมตร วิธีการก่อสร้างและรื้อถอนไปปลูกสร้างที่อื่นนั้นทำได้เป็นตอนๆไป โดยสร้างเรือนนอนและเรือนครัวก่อน ส่วนชานสร้างภายหลังเป็นคนละตอนไป

## ลักษณะเฉพาะและคติความเชื่อ

### ลักษณะเฉพาะ

ลักษณะเฉพาะของเรือนในแต่ละท้องถิ่นหรือแต่ละจังหวัดนั้นสามารถแบ่งกล่าวได้เป็นข้อๆ ดังนี้

1. ลักษณะความงามและสัดส่วน
2. ฝีมือการสร้างและการประกอบชิ้นส่วนต่างๆ
3. ส่วนที่มีอยู่หรือขาดหายไปและลักษณะพิเศษของชิ้นส่วนองค์ประกอบของเรือน
4. คติความเชื่อในการก่อสร้าง

ลักษณะเฉพาะเหล่านี้บางจังหวัดอาจคล้ายกัน แต่จะมีความแตกต่างกันในข้อปลีกย่อยบางอย่าง แต่บางจังหวัดก็แตกต่างกันมาก สำหรับจังหวัดที่คล้ายคลึงกัน ซึ่งจะได้กล่าวถึงที่ละจังหวัดดังนี้ จังหวัดที่มีเรือนลักษณะสวยงาม สัดส่วน ฝีมือการสร้าง ตลอดจนชิ้นส่วนองค์ประกอบของตัวเรือนมีความงดงาม ประณีต สมบูรณ์แบบที่สุด ได้แก่ จังหวัดกาญจนบุรี (เฉพาะเรือนที่มีกันสาด) จังหวัดนครปฐม จังหวัดสมุทรปราการ และจังหวัดเพชรบุรี

ในจังหวัดกาญจนบุรีนั้น เรือนส่วนมากจะมีรูปทรงและสัดส่วนสวยงามมาก และมีมือก็ประณีต องค์ประกอบของเรือนมีทั้งครบสมบูรณ์และแบบไม่มีกันสาด หลังคาที่ไม่มีกันสาด ฝีมือและสัดส่วนดีกว่าเรือนที่มีกันสาดมาก แต่มีเป็นจำนวนน้อย ได้พบเรือนที่มีช่วงช่อเก็น 8 คอก อยู่หลังหนึ่งที่ตำบลอนเจดีย์ อำเภอพนมทวน ซึ่งเป็นเรือนชวงกว้างที่มีสัดส่วนสวยงามมาก

จังหวัดนครปฐม ความงามของสัดส่วน ฝีมือการสร้าง ชิ้นส่วนต่างๆ งดงามไม่น้อยไปกว่าจังหวัดกาญจนบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “เรือนทับขวัญ” นั้น ถือว่าเป็นงานฝีมือครู ซึ่งเป็นแบบฉบับให้อนุชนรุ่นหลังได้ศึกษาค้นคว้าได้ดีที่สุด เรือนนี้จัดอยู่ในประเภทเรือนคหบดี และมีส่วนประกอบครบ

จังหวัดสมุทรปราการ มีเรือนไทยทั้งดงามถูกส่วนและมีมือการสร้างดีมากเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีมือการสร้างและการทำฝาประดับดงามมากขึ้นส่วนขององค์ประกอบเรือนมีค栢 ฝ่าส่วนมากเป็นฝ่า ลูกฟัก พื้นขวางกับตัวเรือนมีตง ขนาด 5\*5 เซนติเมตร ระยะห่าง 30 เซนติเมตร วางพาดกับร栢ด เช่น เรือนไทยที่ หมู่บ้านทรงคะนอง หมู่บ้านเต็อ และกฐิตใหม่บางกระสอบ เมื่อสมัยประมาณ พ.ศ. 2500 เรือนต่งๆ ในหมู่บ้านเหล่านี้ไม่มีการกันรั้ว ลูกบ้านนี้วิ่งไปเล่นได้ตุนบ้านโน้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึง "คตินิยมอันเครือญาติ"

จังหวัดเพชรบุรี เป็นจังหวัดที่มีเรือนไทย ในลักษณะเช่นเดียวกับจังหวัดอื่น ๆ คือ เป็นเรือนแบบฝ่า ปะกน มีกันสาดและบันลม ทรงระหง นอกจากนี้ แล้วยังมีเรือนไทยลักษณะพิเศษเฉพาะอีกซึ่งมีเป็นจ่านวนมาก คือ เรือนไทยที่ใช้ฝ่าสำหรับหวด ซึ่งลูกตังและลูกนอนใช้ไม้สัก และช่วงเว้นห่างระหว่างลูกนอนมีขนาดเล็กมาก ซึ่งผิดกับฝ่าสำหรับหวดของเรือนในจังหวัดอื่น ๆ เช่น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดปทุมธานี และจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งใช้ลูกตังไม้ไผ่ ส่วนลูกนอนใช้ไม้จริง (ไม้สักหรือไม้เนื้อแข็ง) ช่วงเว้นห่างระหว่างลูกนอนห่างกันมาก มีมือในการสร้างเรือนในจังหวัดเพชรบุรีนั้นอยู่ในเกณฑ์ ที่ประดับมากเช่นเดียวกับของจังหวัดสมุทรปราการ

เรือนในจังหวัดอื่น ๆ ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี สุพรรณบุรี สมุทรสงคราม ธานี พระนครศรีอยุธยา นครนายก และอ่างทอง ก็มีความงามของรูปทรง สัดส่วน และมีมือการสร้าง รองลงมาจกพวกเขาเล็กน้อยหรือเกือบเท่ากัน แต่บางแห่งมีลักษณะและองค์ประกอบต่งกันไป

เรือนในจังหวัดนนทบุรีและจังหวัดปทุมธานี มีลักษณะเหมือนเรือนไทยแถวหมู่บ้านพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เจ้าของเรือนก็เป็นชาวมอญเช่นเดียวกัน จะต่งกันบ้างเล็กน้อยที่เรือนบางหลังในเขตพระประแดงมีลูกเล่นในการประดิษฐ์ฝ่าเรือนมากกว่าเท่านั้น เช่น ฝ่าปะกนกระดานตุน หรือฝ่าลูกฟักกระดานตุน ส่วนเรือนในจังหวัดนนทบุรีและปทุมธานีเป็นฝ่าปะกนและฝ่าสำหรับหวดแบบธรรมดา นอกนั้นความงามและความประดับเช่นเดียวกับเรือนที่อำเภอพระประแดง ส่วนลักษณะเฉพาะของเรือนในจังหวัดนนทบุรีหรือปทุมธานีก็คือ หันส่วนยาวของเรือนไปทางทิศเหนือและใต้ ส่วนหัวนอนนั้นหันไปทางทิศใต้ซึ่งเป็นการเชื่อของพวกมอญ

## 6.3 แนวความคิดในการออกแบบในส่วนต่างๆ

### LOBBY (เรือนหลวง)

ต้องการให้บรรยากาศเป็นแบบต้อนรับอย่างกันเอง ใช้สไตล์การตกแต่งในรูปแบบของเรือนไทย ตกแต่งในลักษณะของตัวเรือนมีระเบียงยื่นออกไป โขงโครงหลังคา เน้นส่วนโถงในแนวแกน และเปิด space กว้าง ตั้งอาคารแรกเดอริที่สำคัญของตัวเรือนมาใช้ โดยมีการยก step ของส่วน lobby ขึ้นไป เพื่อเน้นว่าเป็นส่วนที่สำคัญใช้ต้อนรับแขก รอบๆ ก็จะมีระดับที่ลดลงไป คล้ายกับเป็นลานบ้าน หรือ ขานเรือน และเนื่องจากตัวโครงการภายในเปิดโล่งกว้าง ในแนวแกนจึงจัดวางทางสัญจรในแนวแกน และจัดกลุ่มเฟอร์นิเจอร์ กึ่งกลางแนวแกน ด้านข้าง บันไดทางเข้าเป็นแท่นจัดวางแจกันดอกไม้ขนาดใหญ่ เพื่อสร้างให้เป็น land mark ของ lobby และสร้างให้เกิดความรู้สึกชุ่มชื้น พื้นปูไม้เข้าลิ้นเหมือนตัวเรือนไทย จัด pattern เป็นแกน ตามลักษณะของการวาง planing สอดแทรกตลอดลายของงานสานเข้าไปด้วย พื้นส่วนที่เป็นระเบียงที่จะเดินไปยังชั้นล่างปูกระเบื้องดินเผาเพื่อสร้างให้เกิดความแตกต่างระหว่างตัวเรือนกับระเบียง มีการใช้ไม้ฉลุสายประดับในส่วนของหลังคา ตามแนวคอสอง อะเส และ ส่วนที่ต้องการโชว์ ผนัง หลัง front desk ตัดแปลงมาจากฝา และหน้าต่างของเรือนไทย ตัดทอนให้รายละเอียดน้อยลง โดยใช้กระจกเข้าไปช่วย เพื่อให้ตัวกรอบหน้าต่างที่บรรจุประติมากรรมอยู่ภายในดูลอยตัวขึ้นมา และช่วยให้ lobby กว้างขึ้น โถง ขึ้น ด้วยโดยไม่รู้สึกว่ามีผนังปิดกั้นอยู่เลย ส่วน เคาน์เตอร์ front desk ถอดรูปแบบของลักษณะของฝายบานลูกฟัก มาประยุกต์และ ประดับด้วยงานไม้แกะสลัก เฟอร์นิเจอร์ เป็นเฟอร์นิเจอร์แบบไทย มาประยุกต์ตัดแปลงให้เหมาะสมกับการใช้งานมากขึ้น อย่างเช่น โขงพาก็นำลักษณะของดั้งมาและเพิ่มบานหน้าต่างใหม่เข้าไปเพื่อให้นั่งสบาย โต๊ะเป็นโต๊ะขาหมู โทนสีของผ้าที่ใช้โดยรวมเป็นสีม่วง การให้แสงสว่าง ให้แสงจากดวงโคมไฟ และ ไฟที่ซ่อนอยู่ตาม ซ้อ อะเส แนวคอสอง และด้าน หลังของผนัง frontdesk

### LOBBY LOUNGE (ชานเรือน)

เนื่องจากส่วนนี้เชื่อมต่อกับ lobby พื้นลดระดับลงไป ซึ่งเป็นการแบ่งส่วนพื้นที่ แยกจาก lobby ตกแต่งในลักษณะของชานเรือน มีส่วนที่ยก step ขึ้นไป นั่งกับพื้น เพื่อให้ได้สัมผัสถึงวัฒนธรรมการนั่งแบบไทยๆ สร้างบรรยากาศแบบเป็นกันเองมากขึ้น โดยเป็นเบาะสีเหลี่ยมกับหมอนอิง เฟอร์นิเจอร์ในส่วนนี้ยังคงจัดวางตามแนวแกนเหมือนเดิม ให้มีความต่อเนื่องกับ lobby กลุ่มเฟอร์นิเจอร์ จัดหันหน้าเข้าหากัน เหมาะสำหรับการนั่งสนทนากัน มีเวทีสำหรับบรรเลงเพลงไทยขับกล่อมให้ฟังเป็นช่วงๆ การให้แสงไฟในส่วนนี้จะได้แสงจาก ดวงโคม และ ไฟกึ่งตามเสา pattern พื้นยังคงเล่นตลอดลายงานสาน แบ่งส่วนต่างๆ ด้วยสีของวัสดุปูพื้น คือบริเวณ คอริดกกลางหน้าเวทีที่เป็นพื้นไม้ เล่นตลอดลายงานสาน เพราะต้องการเน้นบริเวณที่นั่งหน้าเวทีที่เป็นแกนต่อเนื่องมาจาก lobby บริเวณที่เหลือเป็นแกรนิตดำ เล่นตลอดลายแค่เฉพาะ border

### COFFEE SHOP ( พาน้ำ )

อยู่ชั้นล่างของ lobby ทางเข้ามี 3 ทาง แต่จัดให้ประตูกลางเป็นทางเข้าหลัก จึงเปิดเป็น hall โถงในส่วนนี้ เพื่อเป็นการต้อนรับ และ ถัดจาก hall เข้าไปก็จะเป็นบริเวณ buffet บริเวณ hall และ buffet นี้จะปูด้วยพื้นไม้เข้าลิ้น แต่จะเน้นในส่วน hall ด้วยการเล่น pattern พื้นด้วยลายสาน เพื่อให้เกิดความแตกต่าง และเนื่องจาก coffee shop นี้มีปัญหาว่ามีเสาอยู่กลางห้อง ดังนั้นจึงแก้ไขโดยจัดให้เป็น space แบบเรือนไทย คือมีการแบ่งเป็นชานระเบียง และตัวเรือน โดยใช้เสา และ pattern พื้นเป็นตัวบอกของเขต โดยพื้นในส่วนที่แทนเป็นระเบียงหรือชานเรือน จะปูด้วยกระเบื้องดินเผา เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เคลือบสีฟ้าพวงหยก ส่วนบริเวณที่นั่งรับประทานอาหารที่แทนเป็นตัวเรือนก็จะปูด้วยพื้นไม้สักเข้าลิ้น ตัวเสาก็เชื่อมด้วยแผงไม้แกะสลักลวดลายมาจาก พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน เหตุที่นำงานในมฤคทายวันมาใช้ เนื่องจากต้องการให้ coffee shop นี้มีความเป็นสากลมากขึ้น ดังนั้นจึงตกแต่งเป็นแบบไทยผสมตะวันตก โดยนำงานในสมัย ร.5 ตัวอย่างที่ยกมาใช้ก็คือ “พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน” และส่วน outdoor ด้านนอกนั้นตกแต่งเป็นแบบระเบียบนั่งเล่นในสวน โดยตีไม้ระแนงปลูกไม้เลื้อยไว้ด้านบนเพื่อความร่มรื่น และบังแสงแดด ส่วนบริเวณ buffet เน้นให้สำคัญแต่งเป็นฝาเรือนไทย ฝาสายบัวและฝาปะกนตัดแปลงลดทอนรายละเอียดลง ตั้งแจกันดอกไม้ใช้ไฟฮาโลเจนส่องให้เกิดความเด่นเป็นการดึงให้ผู้เข้ามาเดินมายังจุดนี้ ถัดไปทางขวา ก็เป็นที่นั่งแบบ booth มั่งด้านหลังก็แต่งเลียนแบบ ฝาผนังของพระราชนิเวศน์มฤคทายวัน

### THAI RESTAURANT (เรือนริมน้ำ)

มีรูปแบบเป็นกลุ่มของเรือนไทย ประกอบด้วย เรือนหลักๆ 3 หลัง อีก 1 หลัง เป็นเรือนครัว และเชื่อมแต่ละเรือนด้วยลานเรือนนี้ อยู่ติดกับบึงน้ำที่ขุดขึ้น จะจัดให้เป็นรูปแบบเรือนทำน้ามี ศาลาเล็กๆ ท้ายเรือน เป็นทางลงไปยังสระน้ำใต้การตกแต่งเป็นแบบไทย เลียนแบบลักษณะของเรือนไทยมา กั้นเรือนโดยรอบด้วยระเบียงเดี่ยวๆ เพื่อให้เกิด space ที่ชัดเจนขึ้นแยกออกจากลานด้านนอก ยก step ขึ้นเล็กน้อย ด้านหน้าเป็นทางเข้าหลัก เน้นส่วนนี้ให้สำคัญเพื่อให้อารมณ์เชิงเชิญแขก โดยเน้นด้วยผนังไม้แกะสลักลาย แบบลอยตัว และ คอนโซลยาวยึดติดกับผนังไม้ ซึ่งกันหลอกขึ้นมาแบ่ง space และ กดเพดานต่ำลงมาใช้ไฟ ฮาโลเจน ส่องที่แผงไม้แกะสลักเกิดเงาที่สวยงาม ประกอบกับ คอนโซลตั้งแจกันดอกไม้และโคมไฟ สร้างให้เกิดความเด่นขึ้นมาสร้างความประทับใจแก่แขก นอกจากนี้จะสร้างความสวยงามแล้ว ยังเป็นการบีบให้ผู้เข้ามาเดินแยกออกไป 2 ข้าง เพราะด้านหลังของผนังนี้เป็นที่ส่วนที่นั่งรับประทานอาหารแบบ booth การจัด planning เน้น แนวแกน ตรงกลางเป็นที่นั่งแบบ booth ติดตาย จำนวน 4 โต๊ะ หน้าและหลัง อีก 2 มั่งจัดเป็นเก้าอี้โต๊ะแบบลอยตัว

ด้านหลังของเรือนนี้ มีศาลาเล็กๆ ยื่นออกไป เป็นศาลาทำน้ามีบันไดทอดลงไปยังสระน้ำที่ขุดขึ้นมีบริการเรือมารับ-ส่งแขก ขึ้นลงทางด้านนี้ด้วย เพื่อสร้างบรรยากาศ แบบชุมชนริมน้ำ pattern พื้นบริเวณส่วนที่นั่งแบบ booth ตรงกลางเป็นพื้นไม้ เล่นลายสานเช่นกัน อีก 2 ข้างปูกระเบื้องดินเผาสีเทาเสาวรส ผนังด้านหลังของ booth ที่นั่ง นำกรอบโครงของ pattern ฝาปะกนมาลึกลาย บู๊ผ้าไหม ตีรูปภาพแบบเก้าอี้ที่ใช้เป็นเก้าอี้หวาย เรียบง่ายดูโปร่งและเบา สามารถเคลื่อนย้ายได้ง่าย

เรือนนี้เป็นเรือนที่ปิดล้อม space หมด เพราะเป็นห้อง private room หรือ airconditioned dining สำหรับจัดเลี้ยงในบางโอกาส ฝาจึงต้องตีปิดหมด เพราะมีเรื่องงานระบบเข้ามาเกี่ยวข้อง จึงตกแต่งฝ้าด้วยการตีฝ้าเลียนแบบเป็นพื้น และตงเปรียบให้ห้องนี้เหมือนกับใต้ถุนเรือนนั่นเอง มีการกั้นด้วยบานเพียงโดยรอบ เมื่อในกรณีที่ต้องการเปิดเป็น open air ในบางครั้ง สามารถปรับเปลี่ยนได้ บานเทียม เป็นกระจกใสเพื่อสามารถดึงดูดธรรมชาติภายนอกมาใช้ภายในได้ กรอบเป็นไม้รูปแบบของกรอบก็มาจากกรอบของ pattern

ฝาปะกนมาลึกลาย

เรือนนี้ ตกแต่งในลักษณะของเรือนขวาง หรือ หอกกลาง ซึ่งเป็นเรือนที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รับแขก มี ฝา 3 ด้าน ด้านที่ติดกับชานเปิดโล่งเป็นทางเข้า แต่ฝาก็กันจะเป็นแค่ระเบียงไม้เดี่ยวๆ สูงไม่เกิน 30 cm ซึ่งจะต่อขึ้นมาจากผนังหินที่กั้นขึ้นมาอีกประมาณ 30cm อีกที จะไม่บังสายตาของผู้ที่นั่งอยู่เพื่อให้แขกสามารถเห็นวิวทิวทัศน์ได้โดยรอบ อาคารนี้เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นอาคารทรงจั้ว ทรงสูงและมีชายคายื่นเล็กน้อย โข่วโครงหลังคาไม้ตีผ้าปิด เรือนนี้จัดให้มีลักษณะการนั่งรับประทานแบบไทยคือนั่งกับพื้น โดยการยก step ขึ้นมาประมาณ 50 cm แต่ละโต๊ะจะเจาะพื้นลงไปอีก 40 cm เพื่อให้มีงหยอนขาลงไปได้ แต่ก็ยังคง คอนเซ็ปเดิมไว้ แต่ปรับเปลี่ยนให้ตอบรับ function มากขึ้น การตกแต่งในเรือนนี้จะเรียบง่ายสบายๆ คูเป็นกันเอง มีการสอดแทรกพวกลายสานตามแผงไม้ที่พาดระหว่างหัวเสาพื้นเป็นพื้นไม้สักย้อมโอ๊คมัน แสงสว่างที่ได้จากไฟกิ่งที่ติดตามเสา และ ดวงโคมที่ติดอยู่กับอะเส

#### STANDARD ROOM

เตียงโหนดน้ำตาลของไม้และสีม่วง ซึ่งเป็นสีคู่ตรงข้ามมาใช้เป็นผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ และผ้าคลุมเตียง ใช้เปอร์เซนสีน้ำตาลมากกว่าม่วง และใช้โครงสีพื้นเป็นสีเขียวขี้ม้าเข้มออกเทาเพื่อให้เป็นสีกลาง พื้นจะได้อู๊สึกหนัก ใช้ลวดลายของงานจักรสานมาใช้กับหัวเตียงโดยเป็นการนำหยามาสานกัน ติดเข้ากับกรอบไม้ และใช้ประดับในส่วนของกล่องม่าน และชั้นวางกระเป๋าด้วย โต๊ะหัวเตียงและโต๊ะเครื่องแป้งเป็นแบบติดตายชั้นวางทีวี ประยุกต์มาจาก ตู้โซฟ สม่ย์โบราณที่มีลักษณะสอบเข้า โต๊ะแต่งตัวก็ประยุกต์มาจากโต๊ะเครื่องแป้งในสมัยโบราณ แต่ ตัดทอนรายละเอียดให้น้อยลง เนื่องจากข้อบังคับบางประการของโครงการทำให้ส่วนของห้องนอนนั้นมีขนาดเล็ก และมีระเบียงกว้างจึงจัดให้มีเก้าอี้นั่งเล่นข้างนอกกระเบียงเพื่อรับอากาศบริสุทธิ์ และชมวิวทิวทัศน์ได้โดยรอบ เนื่องจากโครงการอยู่ติดริมทะเล แสงสว่างที่ได้ในห้องได้จากไฟกิ่งและโคมไฟหัวเตียง และ Downlight บริเวณโถงทางเข้า

#### JUNIOR SUITE LIVING ROOM

การออกแบบนั้นยังคงเอาลวดลายของ ลาดสานมาใช้อยู่ โดยลวดลายจะซับซ้อนขึ้นตามประเภทของห้องโดยออกมาใน pattern พื้นในส่วน โถงทางเข้า และ border , skirt พื้น living room ปูพื้นไม้ขัดมัน ไม่เล่นลวดลาย เพราะจะทำให้ลายตา เน้นกลุ่ม เฟอร์นิเจอร์ ด้วยผ้าปูสีม่วง รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ เป็นแบบไทย โต๊ะรับแขกเป็นโต๊ะขาหมู เบรคสีม่วง และสีน้ำตาลของไม้ด้วยสีเขียวของพรมและสีเขียวของผ้าปูผนังด้านหลัง นำเอารูปแบบของผ้าตีซ้อนเกล็ดมาใช้ ประทับด้านข้างเพื่อให้เกิดความน่าสนใจขึ้นและดูลงตัวเป็นจังหวะที่พอดีกับการจัดวาง เฟอร์นิเจอร์ ส่วนเคาน์เตอร์บาร์รูปแบบก็ดัดแปลงมาจากฝาบานลูกฟูก จัดให้ส่วนรับประทานอาหารอยู่นอกกระเบียงเพื่อใช้พื้นที่ระเบียงให้เกิดประโยชน์มากที่สุด เนื่องจากมีระเบียงที่กว้างขวาง แล้วยังได้รับอากาศที่สดชื่นเห็นวิว ภายนอกได้หมด ชุดรับประทานอาหารที่ใช้เป็นชุดหยาเพื่อความคงทน

#### JUNIOR SUITE BEDROOM

ผนังหัวเตียงแบ่งระนาบของผนังโดยใช้ลักษณะของฝาปะกนมาประยุกต์ใช้ ผ้า ลวดลายงานสานประกับไว้ด้านข้าง เพื่อบอกขอบเขตของเตียง โหนดสีของห้องจะเป็นสีอ่อน กลางๆ ผ้าคลุมเตียงเป็นผ้าไหมเหลือบสีโทนม่วงเทาอ่อน เพื่อไม่ให้ไปแข่งกับผนังหลัง พรมสีน้ำเงินเข้มเพื่อให้พื้นรู้สึกหนัก เฟอร์นิเจอร์เป็นแบบลอยตัวเพื่อให้โปร่งสบาย รูปแบบของโต๊ะเครื่องแป้งก็นำมาจากโต๊ะเครื่องแป้งของเจ้านายชั้นสูงสมัยก่อน มาดัดแปลง แสงส่วนใหญ่จะได้จากดวงโคมตั้งโต๊ะและไฟกิ่ง ผนังติดวอลเปเปอร์สีครีม

#### EXECUTIVE ROOM LIVING ROOM

ลักษณะเด่นคือการเล่นผ้าเพดาน ที่ใช้ไม้พาดแทนตัว ชื่อ ของบ้านเรือนไทย แล้วซ่อนไฟ downlight ไว้ภายใน ส่วนเพดานด้านบนตรงที่ชิดกับขอบผนังก็จะซ่อนไฟ ฟลูออเรสเซนท์ ไว้เช่นกัน เพื่อให้ดูตัวชื่อลอยตัว มากยิ่งขึ้นมีการแบ่งเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระนาบของผนัง ใช้ลักษณะของฝ้าตีซ้อนเกล็ด และยังคงมีการใช้ skirt เป็นลวดลายงานสาน อยู่โดยจะมีลายที่ซับซ้อนขึ้นกว่าห้อง junior ผนังก็จะบุผ้าในโทนสีที่เบรคกับสีน้ำตาลของไม้เพื่อไม่ให้ดูเลี่ยนจนเกินไป ตกแต่งผนังด้วยงานสลักหินเลียนแบบของโบราณ บริเวณโถงทางเข้า จัดวางโต๊ะวางแจกันดอกไม้ขนาดใหญ่ ไว้ เพื่อเป็นการบังสายตาผู้ที่เข้ามา และสร้างบรรยากาศของห้องให้สดชื่นด้วย และพื้นในบริเวณนี้ จะเล่น pattern ของงานสานเพื่อสร้างให้จุดนี้เด่น ในส่วนของ pantry และ counter bar มีขนาดเล็กจึงติดกระจกเงาด้านผนังหลังเหนือ side board เพื่อให้ดูเหมือนกว้างขึ้น counter bar ติเป็นลูกฟักไม้ top หินอ่อนสีเขียว โต๊ะกินข้าวย่อมสี่เหลี่ยม ปูทับด้วยผ้าพื้นเมือง หาลวดลายที่คล้ายลายจักรสาน ส่วนเก้าอี้โครงไม้สักย่อมสี่เหลี่ยมเช่นกัน ติดพนักพิงหลังด้วยหวายสาน แสงสว่างส่วนใหญ่ได้จาก downlight ไฟส่องภาพ ดวงโคมตั้งโต๊ะ

#### EXECUTIVE SUITE BEDROOM

โทนสีโดยรวมก็ยังคงโทนสีเหมือนเดิม คือสีน้ำตาลของไม้ เขียวขี้ม้าของผ้าบุผนังหัวเตียงและสีม่วงของผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ และผ้าคลุมเตียง เล่น border และ skirt ลวดลายงานสานโดยใช้หวายมาสาน เพอร์ริเจอร์เป็นแบบลอยตัว เพื่อให้ดูโปร่งสบายและเด่นขึ้นมาจากพื้นพรมสีน้ำเงิน ใช้บานเหลี่ยมลูกฟักกันระหว่างห้องนอนกับส่วนของห้องอาบน้ำและแต่งตัว บริเวณหัวเตียงแบ่งระนาบของผนังด้วยการใช้รูปแบบของฝ้าปะกนเป็นตัวบอกขอบเขตของเตียง บริเวณตรงกลางใช้ผ้าที่มีลวดลายของลายงานสานเข้ามาช่วยสร้างความรู้สึกให้เด่นขึ้นมา

#### PRESIDENTIAL SUITE LIVING ROOM

บรรยากาศโดยรวมจะคล้ายบ้าน แต่ หูหว่า ของ present ก็จะเป็นพวกรูปปั้น เครื่องปั้นดินเผา ลักษณะเด่นของห้องก็จะอยู่ที่การเล่นฝ้าเพดานเช่นเดียวกับ executive suite แต่จะซับซ้อนกว่า เนื่องจาก presidential suite นี้เป็นตัวเรือนแยกออกมาต่างหาก มีลักษณะเป็นกลุ่มของเรือนไทย แยกเป็น เรือนนอน เรือนขวาง หรือเรือนสำหรับรับแขกนั่นเอง เป็นเรือนที่มีโครงหลังคาเป็นจั่วสูง จึงสามารถ เล่นระดับฝ้าได้ แบ่งส่วนโถงทางเข้ากับส่วนรับแขกและส่วนรับประทานอาหารด้วยวัสดุปูพื้น โดยโถงทางเข้าจะหินแกรนิต ส่วนรับแขกและรับประทานอาหารจะปูพื้นไม้และใช้พรมผืนปูทับอีก ที่เป็นการบอกขอบเขต การตกแต่งผนัง ใช้ฝ้าตีซ้อนเกล็ดเป็นส่วนใหญ่ ผนังด้าน dining room เป็นกระจกใสทั้งบาน เพื่อให้เห็นวิวทิวทัศน์ได้กว้าง ใช้ฝ้าตีซ้อนเกล็ดเป็นตัวประกบข้าง ด้านล่างติดลูกฟักไม้ ส่วนประตูที่จะออกโระเบียงทำเป็นประตูบานเลื่อนนำรูปแบบของกรอบโครงหน้าต่างเรือนไทยมาประยุกต์ใช้ ส่วนบนเป็นกระจกและส่วนล่างติดลูกฟักไม้ กรอบแบบบานเกล็ดประกบด้านข้าง ตัวกล่องม่านเพิ่มความหรูหราด้วยลวดลายไม้ฉลุ จะได้แสงจาก downlight และ ดวงโคม

#### PRESIDENTIAL SUITE BEDROOM

การตกแต่งโดยรวมก็จะเหมือนกับ living room มีการใช้ลวดลายแกะสลักไม้ฉลุ ในบริเวณกล่องม่านรวมไปถึง ผนัง ประตู พื้นจะปูไม้เข้าลัน ไม้สักย่อมสี่เหลี่ยม จะเน้นลวดลายเฉพาะส่วนบริเวณโถงทางเข้า ติดวอลเปเปอร์สีครีม บริเวณหัวเตียง พูฟองยางนุ่มผ้าไหม เพื่อความสวยงามและความปลอดภัย เตียงมีลักษณะเป็น canopy เพื่อให้เกิดความหรูหรากว่าห้องพัก type อื่นๆ รูปลักษณะของเตียง ดัดแปลงมาจากเตียงของเจ้านายสมัยก่อน บริเวณที่นั่งเล่น พักผ่อนใช้ลักษณะของตั้งประยุกต์มาใช้ให้เหมาะสมขึ้น โดยใช้เบาะสีเหลี่ยมนุ่มผ้ามาวาง ประกอบกับหมอนอิงใช้เป็นพนักพิง แล้วยังมีชั้นวางของเล็กๆต้นระหว่างเบาะ 2 ที่นั่งนี้สำหรับวางถ้วยชา กาแฟ เวลาสนทนากันได้ ตัวตั้ง และโต๊ะกลางเป็นโต๊ะชาหมู่ โต๊ะข้างวางโคมไฟขนาดใหญ่เพื่อให้แสงสว่างในส่วนนี้ และเพื่อความสวยงามด้วย เนื่องจากโคม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไฟเป็นแจกันดินเผาเคลือบสี เคาน์เตอร์ด้านหลังจัดเป็น minibar เล็กๆ ติดกระจกเงาเพื่อให้ดูกว้างขึ้นและดูลึกเข้าไป  
ได้ ไม่เป็น massive จนเกินไป เพดาน เหนือเตียง ยกขึ้นไปเพื่อไม่ให้ดูชิดติดกันจนรู้สึกอึดอัดเกินไป ตกแต่ง เล็กน้อย  
โดยใช้น้ำมาตีปิดเข้าไป สักขณะคล้ายตง และพื้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# INTRODUCTION

**LOCATION** >

**DISTANCE** >

**TRANSPORT** >

**MAP OF HUA HIN** >

**ENVIRONMENT** >

# Introduction

**HYATT**  
REGENCY  
SEA HIN

# INTRODUCTION

**PROJECT PROPOSAL**

**SCOPE OF WORK**

**POLICY**

**SOCIAL**

**ECONOMIC**

**ENVIRONMENT**

**CONSTRUCTION**

**LOBBY**

**LOBBY LOUNGE**

**COFFEE BAR**

**THAI RESTAURANT**

**MEETING ROOM**

**STANDARD ROOM**

**EXECUTIVE SUITE**

**PREMIER SUITE**

**HEALTH CLUB**

**WATER BUFF ROOM**

**POOL & SPA**

**RECREATION POOL**

**TENNIS COURT**

**GUEST ROOM**

**STANDARD ROOM**

**EXECUTIVE SUITE**

**PREMIER SUITE**

**STANDARD ROOM**

**EXECUTIVE SUITE**

**PREMIER SUITE**

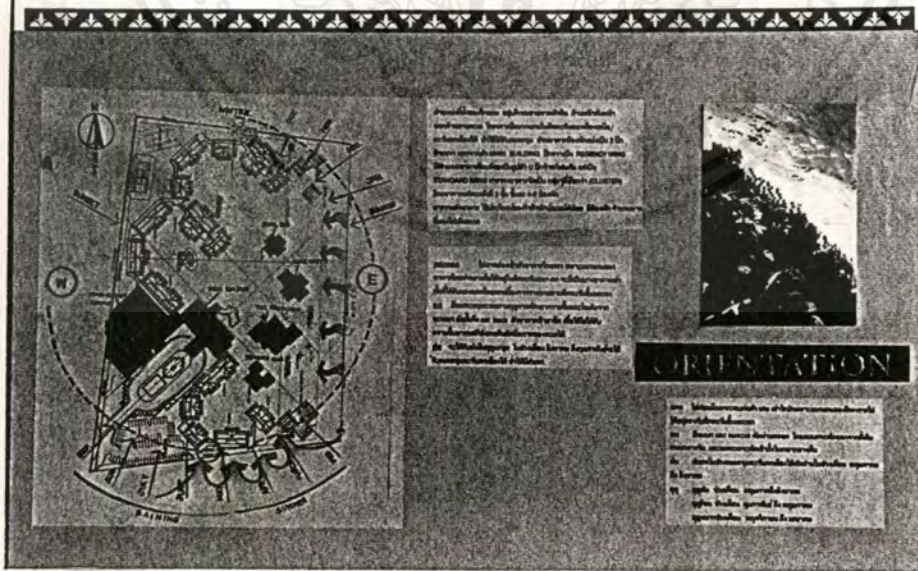
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น **Introduction** การค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## SITE LOCATION



## Site location

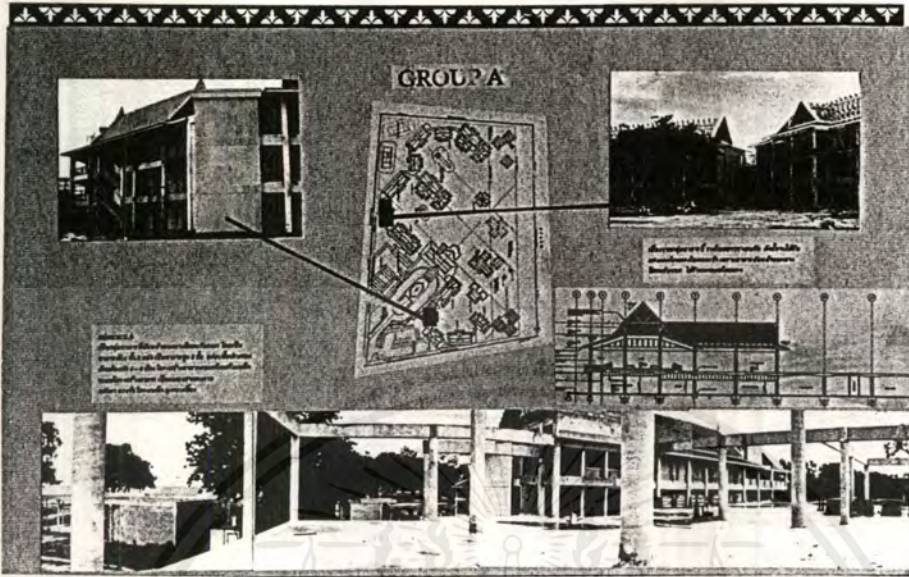
## SITE ANALYSIS



## Site analysis

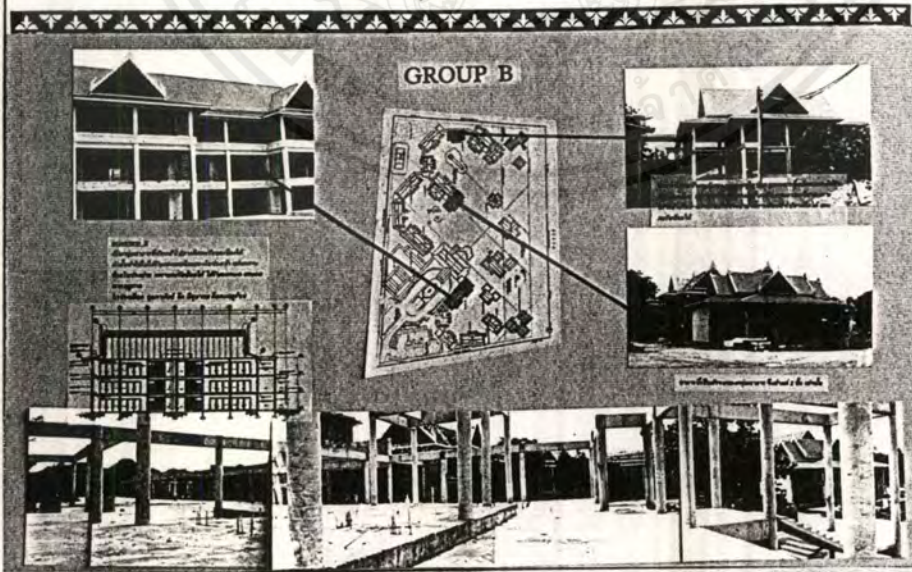
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# BUILDING ANALYSIS



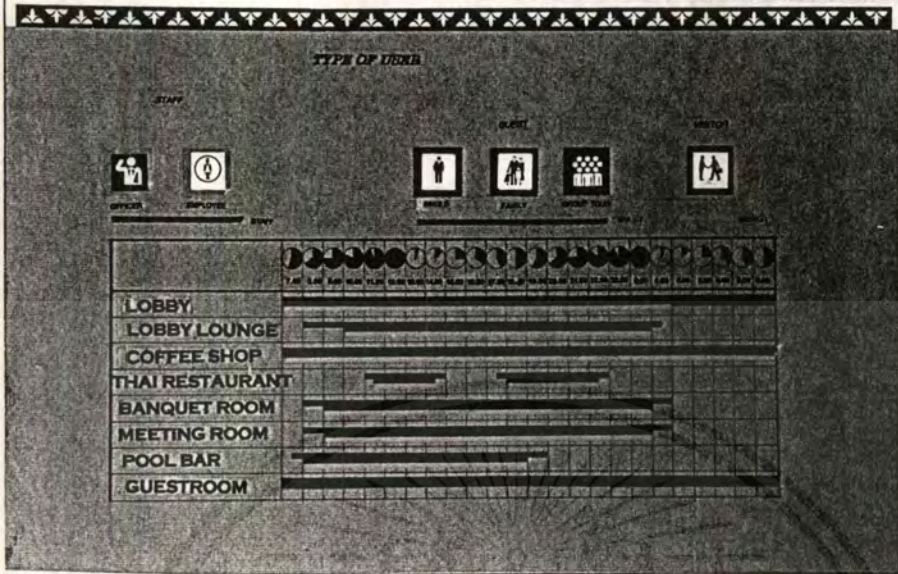
## Buiding analysis

# BUILDING ANALYSIS



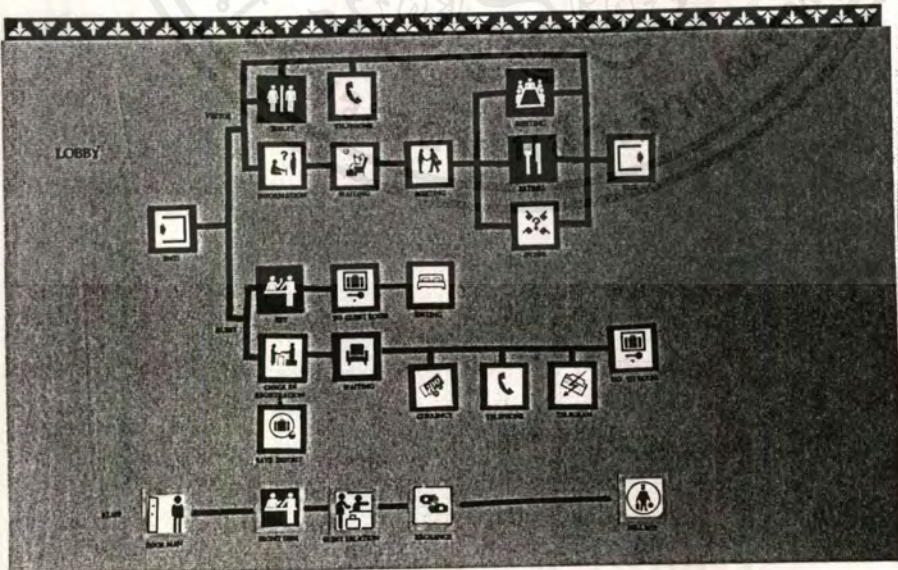
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษา **Buiding analysis**  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# USER BEHAVIOR



## User behavior

# USER BEHAVIOR



## User behavior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น  
 ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# BUILDING ANALYSIS

**GROUP C**

1. อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม

2. อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม

3. อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม

4. อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม

5. อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม

## Buiding analysis

### CASE STUDY

PURPOSE	ROOMS	OUT	SITE
<p>อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม</p>	<p>Lobby Lobby lounge (Polo Chromate) coffee shop (chicki cake) Nail Restaurant (Sun Luang) Seafood Restaurant (Sun Nany) Barbecue - (Sis Hong) Meeting room Swimming pool</p>	<p>142 guestrooms and suite standard 140 pool side 60 garden wing 64 pool view 46 suite 2</p>	
<p>อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม</p>	<p>Lobby Lobby lounge Coffee shop Restaurant Fitness center Swimming pool Seafood restaurant Night club</p>	<p>214 guestrooms standard 84 suite 88 25 Junior suite 6 club suite 1 duplex 10 pool suite 1 cruel suite 1</p>	
<p>อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม</p>	<p>gymnasium partee beach club</p>	<p>40 guestrooms</p>	
<p>อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม อาคารนี้ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่และมีการจัดสวนที่สวยงาม</p>	<p>Dual Resort &amp; Polo Club 11M Pattaya, Road, Chon-Ah, Pattaya 74120 Thailand</p>	<p>300 guestrooms and suite standard 288 Junior 118 standard 28 suite 110</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น **Case study** ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



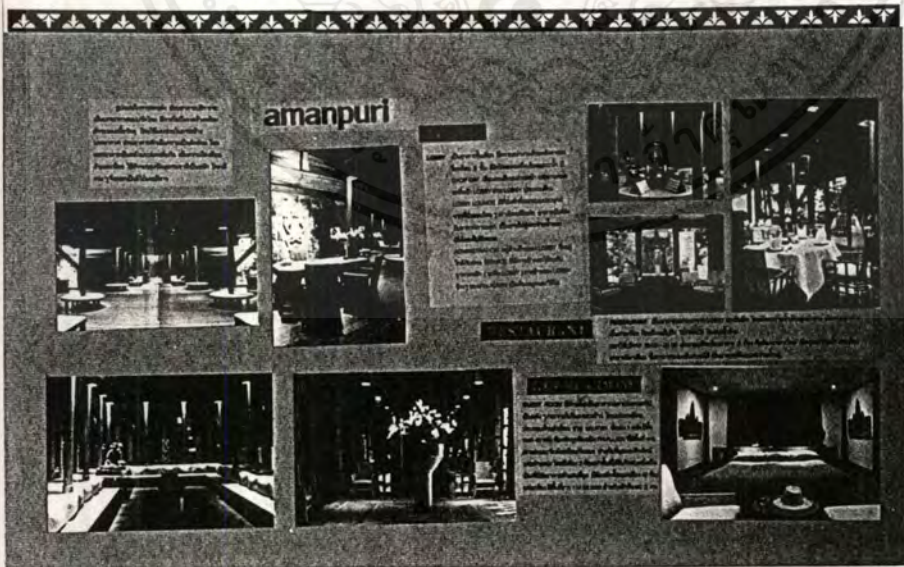


# CASE STUDY



## Case study

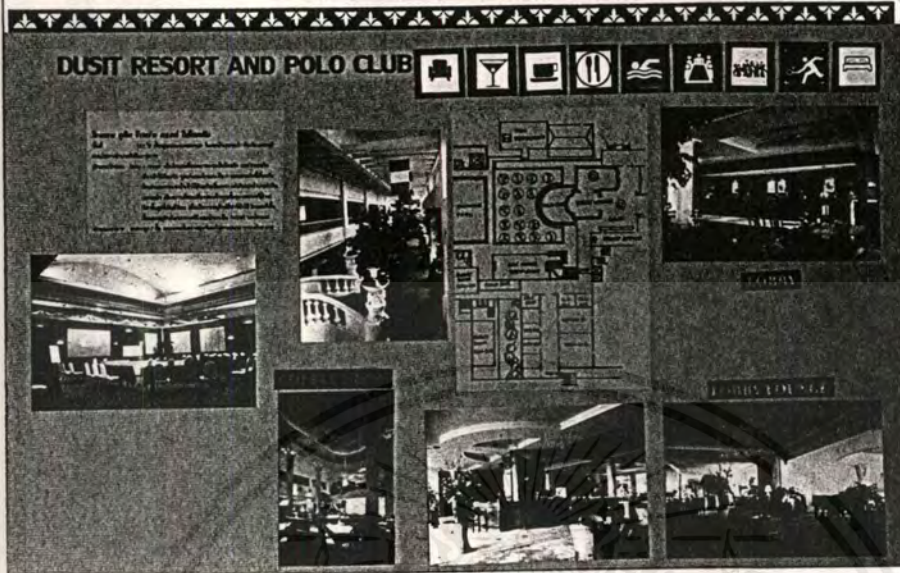
# CASE STUDY



## Case study

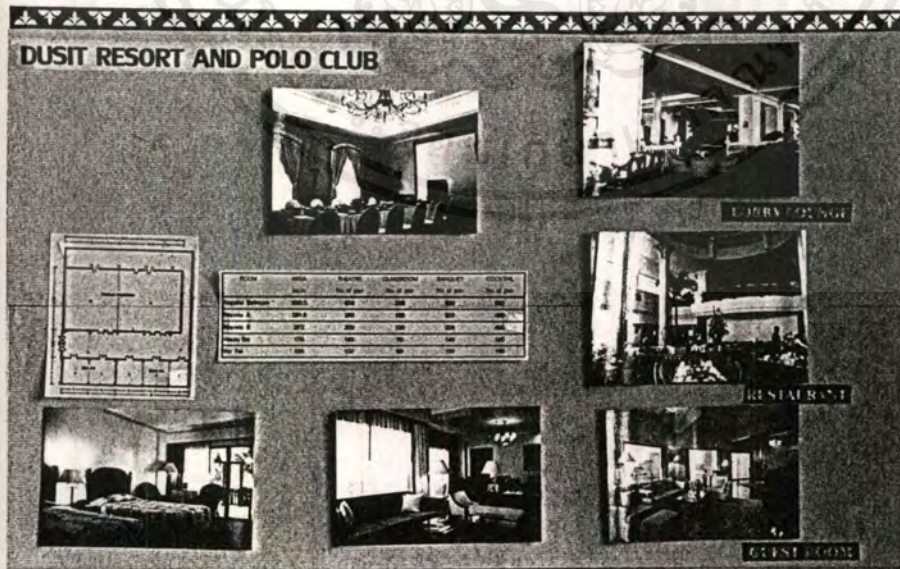
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# CASE STUDY



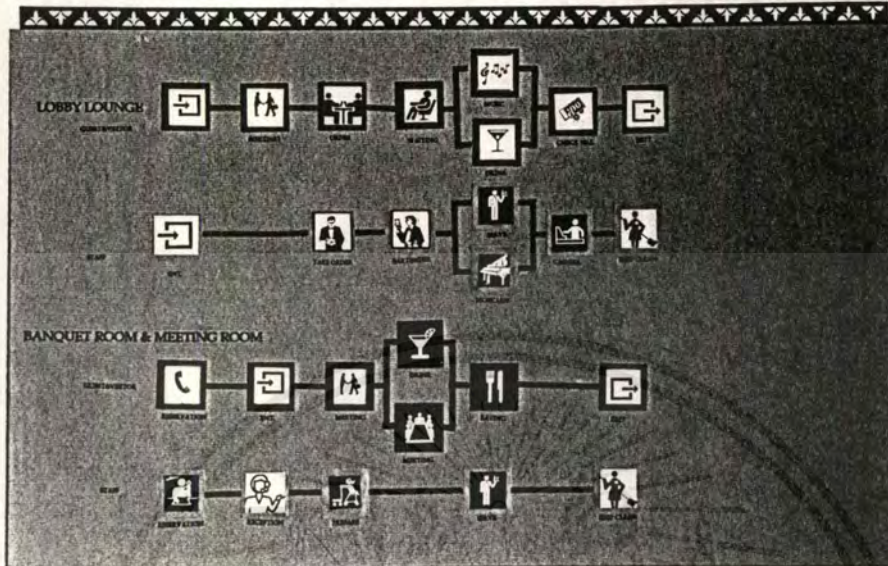
## Case study

# CASE STUDY



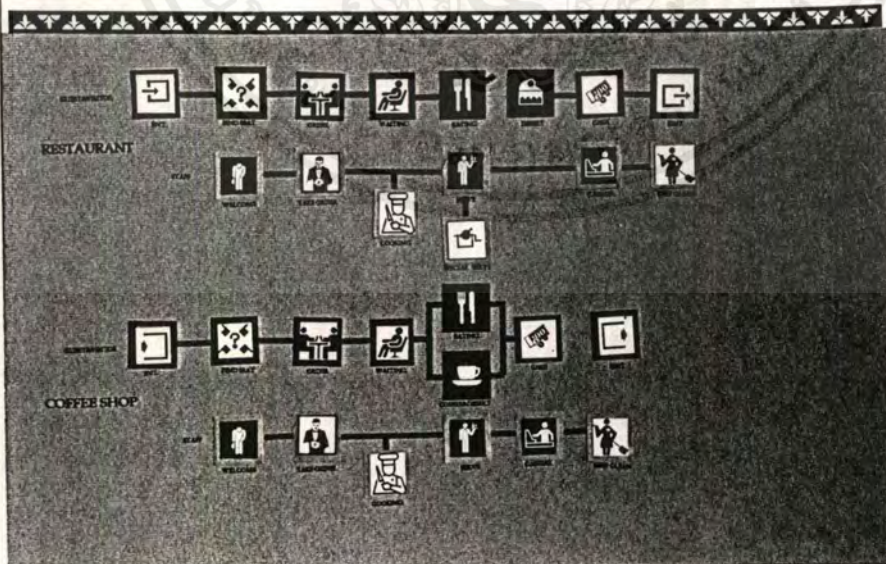
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ **Case study** ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## USER BEHAVIOR



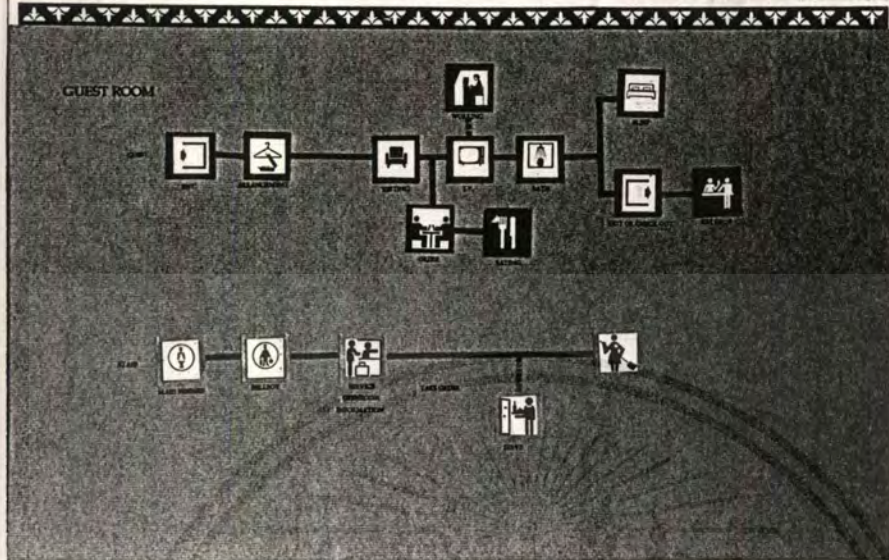
## User behavior

## USER BEHAVIOR



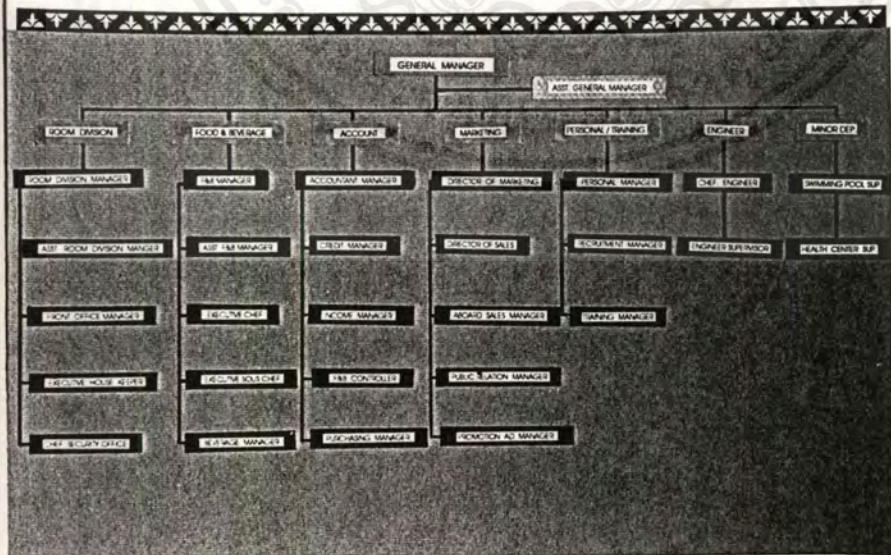
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น **User behavior** ที่  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# USER BEHAVIOR



# User behavior

# ORGANIZATION

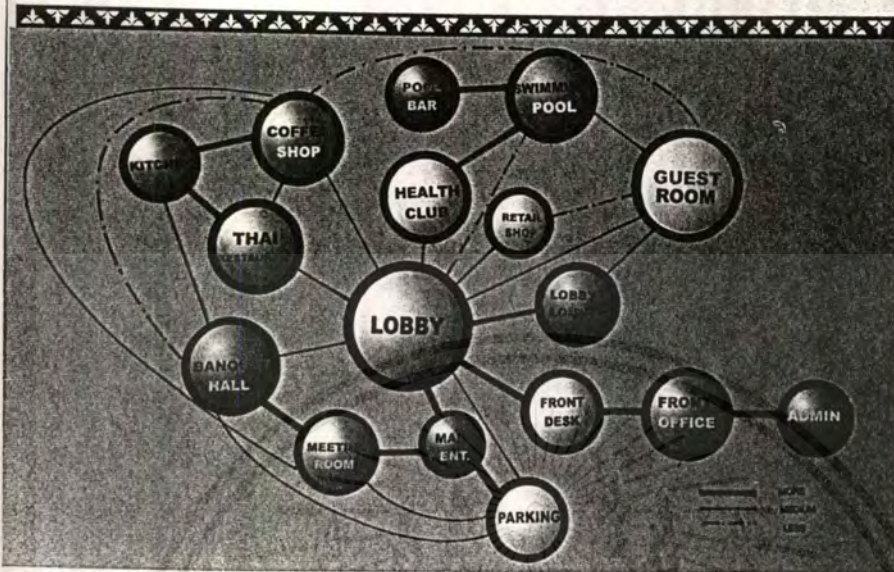


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น **Organization** การค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใด ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



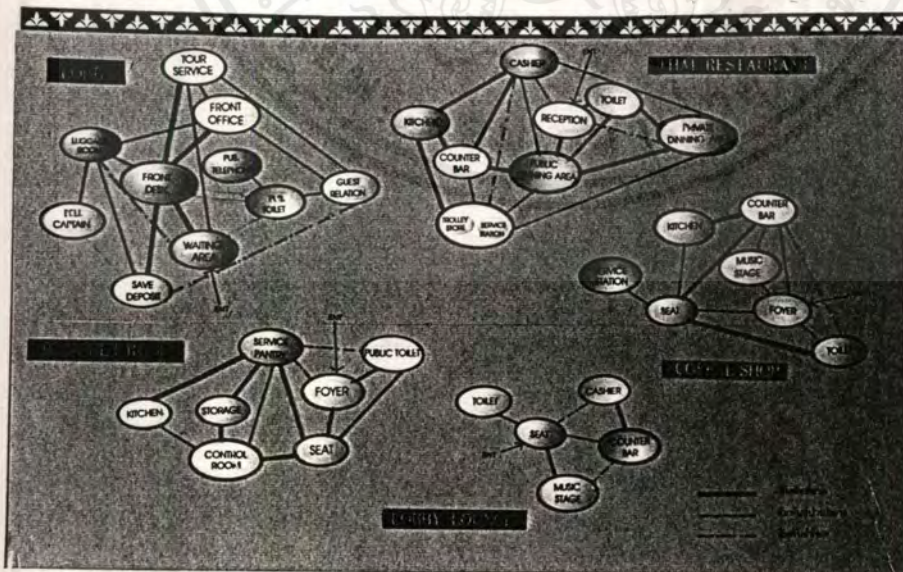


## BUBBLE DIAGRAM



## Bubble diagram

## BUBBLE DIAGRAM



## Bubble diagram

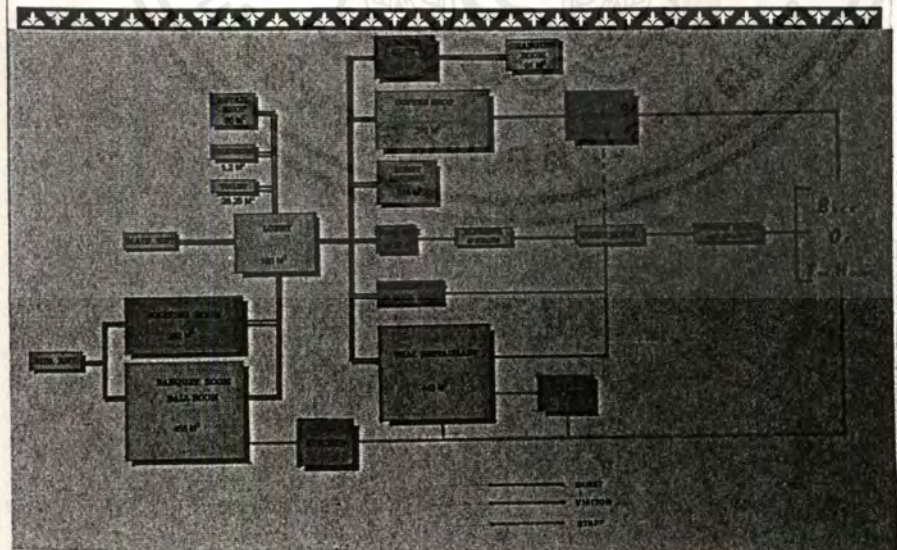
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ห้ามเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## AREA REQUIREMENT

NO	ROOM	AREA (SQ. FT.)	NO. OF STUDENTS	NO. OF TEACHERS	NO. OF STUDENTS	NO. OF TEACHERS
1	CLASS ROOM	100	20	2	20	2
2	LABORATORY	150	30	3	30	3
3	LIBRARY	80	16	2	16	2
4	OFFICE	40	8	1	8	1
5	REST ROOM	20	4	0	4	0
6	TOILET	10	2	0	2	0
7	STAFF ROOM	30	6	1	6	1
8	RECEPTION	20	4	0	4	0
9	ENTRANCE	50	10	1	10	1
10	EXIT	50	10	1	10	1
11	STAIR	30	6	0	6	0
12	WATER TOWER	10	2	0	2	0
13	GENERATOR	10	2	0	2	0
14	PLUMBING	10	2	0	2	0
15	ELECTRICAL	10	2	0	2	0
16	MECHANICAL	10	2	0	2	0
17	PAINTING	10	2	0	2	0
18	CONSTRUCTION	10	2	0	2	0
19	LANDSCAPE	10	2	0	2	0
20	WATER SUPPLY	10	2	0	2	0
21	SEWERAGE	10	2	0	2	0
22	WASTE DISPOSAL	10	2	0	2	0
23	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
24	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
25	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
26	WATER PUMP	10	2	0	2	0
27	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
28	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
29	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
30	WATER PUMP	10	2	0	2	0
31	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
32	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
33	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
34	WATER PUMP	10	2	0	2	0
35	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
36	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
37	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
38	WATER PUMP	10	2	0	2	0
39	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
40	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
41	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
42	WATER PUMP	10	2	0	2	0
43	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
44	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
45	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
46	WATER PUMP	10	2	0	2	0
47	WATER TREATMENT	10	2	0	2	0
48	WATER DISTRIBUTION	10	2	0	2	0
49	WATER STORAGE	10	2	0	2	0
50	WATER PUMP	10	2	0	2	0

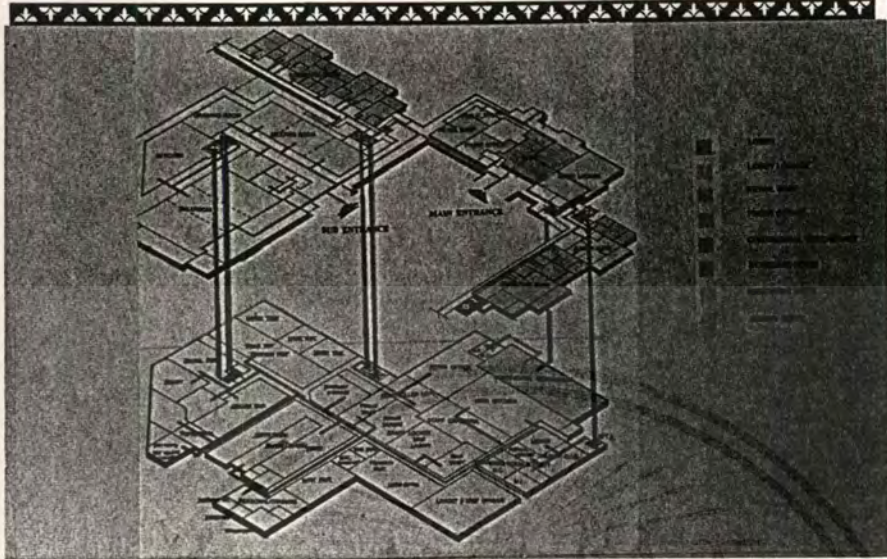
## Area requirement

## FUNCTIONAL DIAGRAM



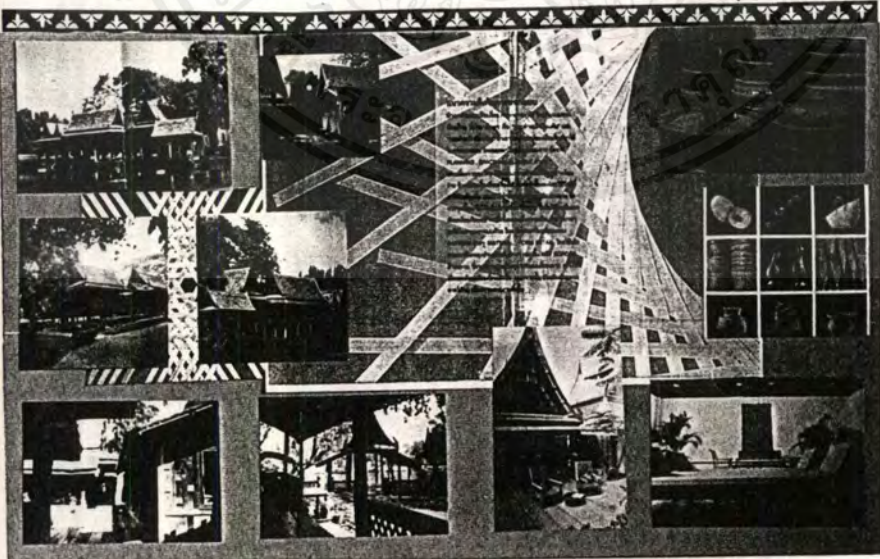
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# ZONING



# Zoning

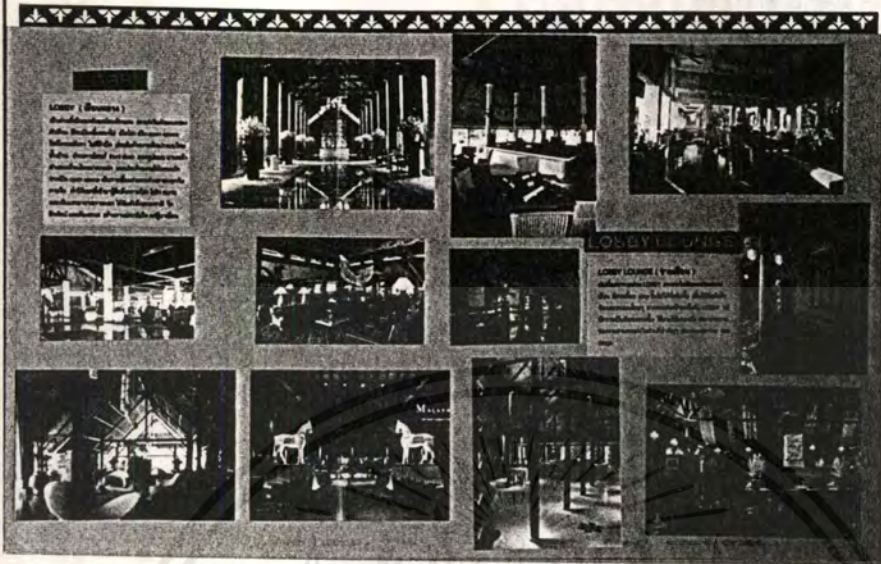
# DESIGN CONCEPT



# Design concept

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำออกจำหน่ายหรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## DESIGN CONCEPT



## Design concept

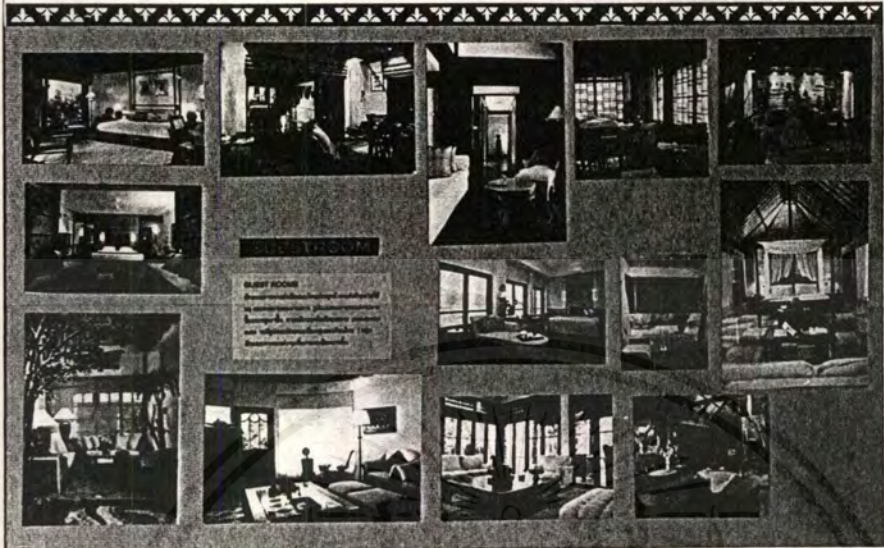
## DESIGN CONCEPT



## Design concept

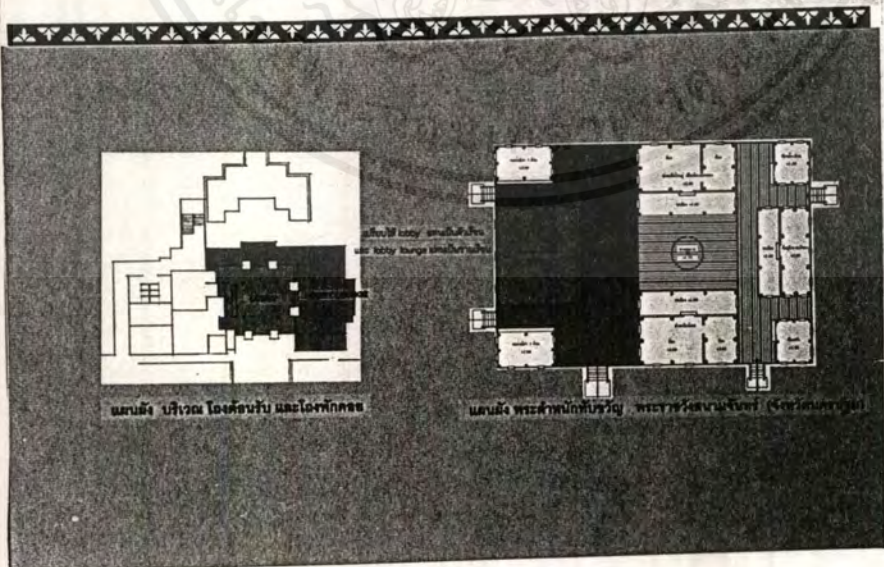
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## DESIGN CONCEPT



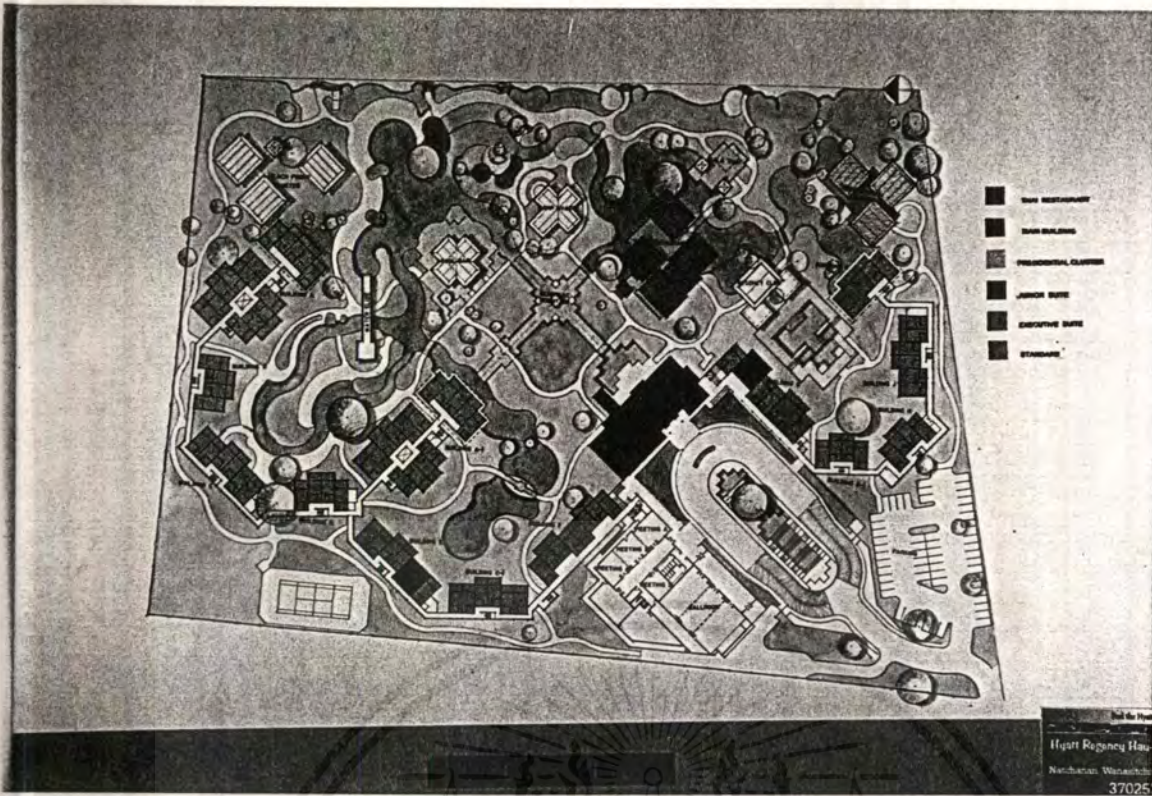
## Design concept

### DESIGN VISION

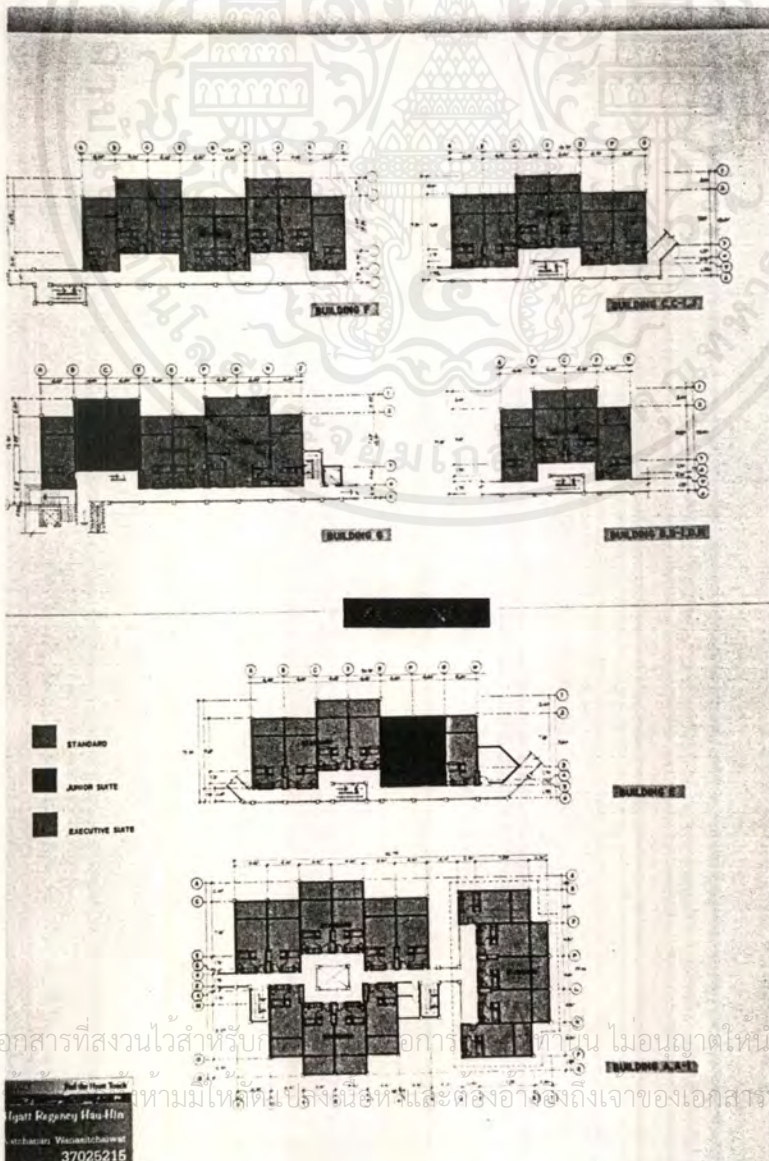


## Design concept

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น และขอให้นำไปใช้โดยไม่หวังกำไร  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



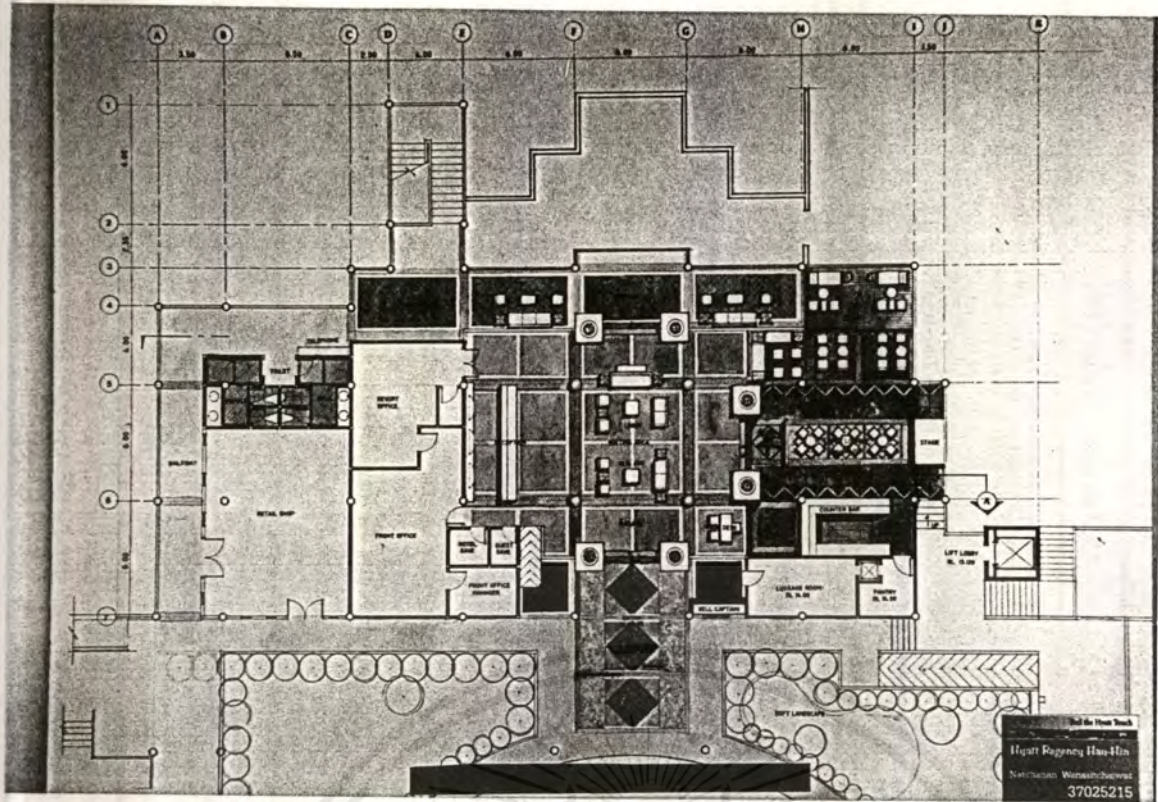
# LAY OUT PLAN



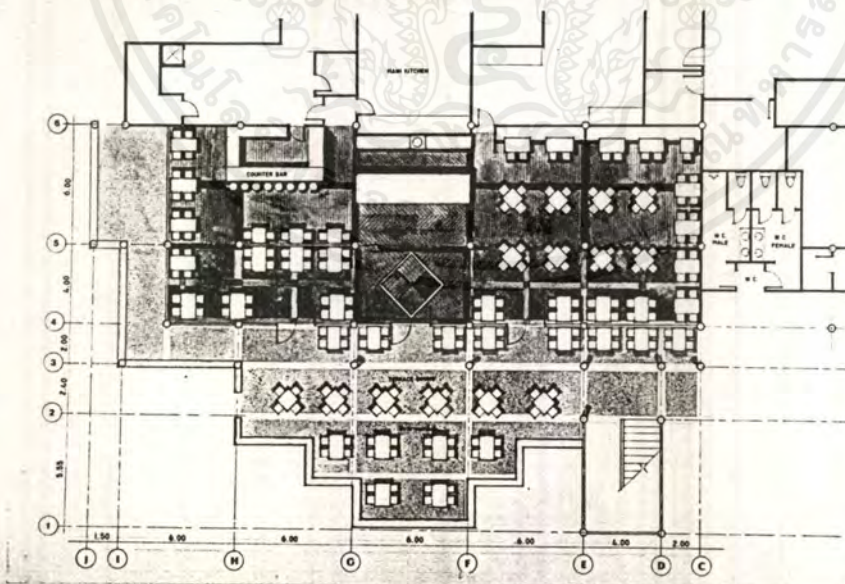
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ... การ... ที่... ไมออนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใด... ห้ามมิให้... และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มี... ไปใช้

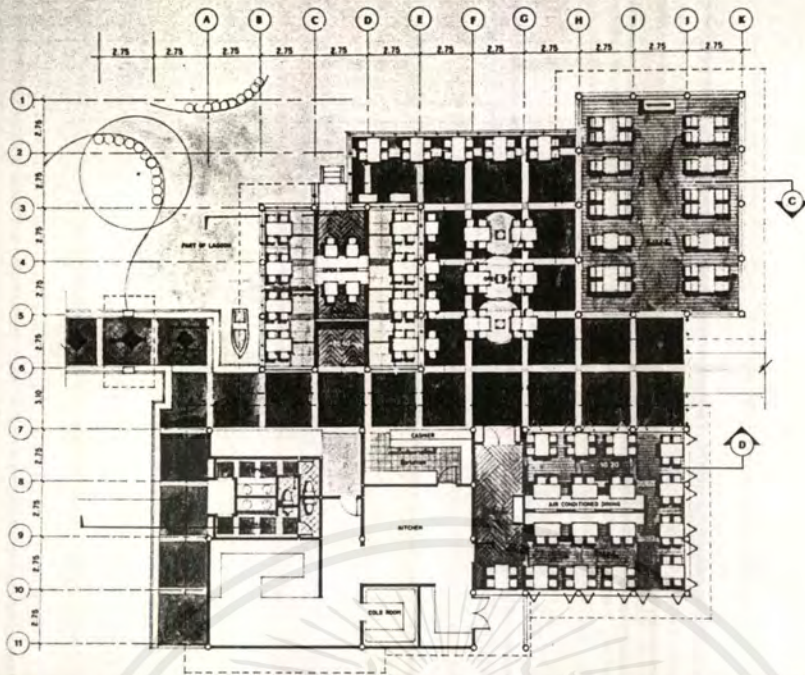
**ZONING**



# PLAN FURNITURE Scale 1:75

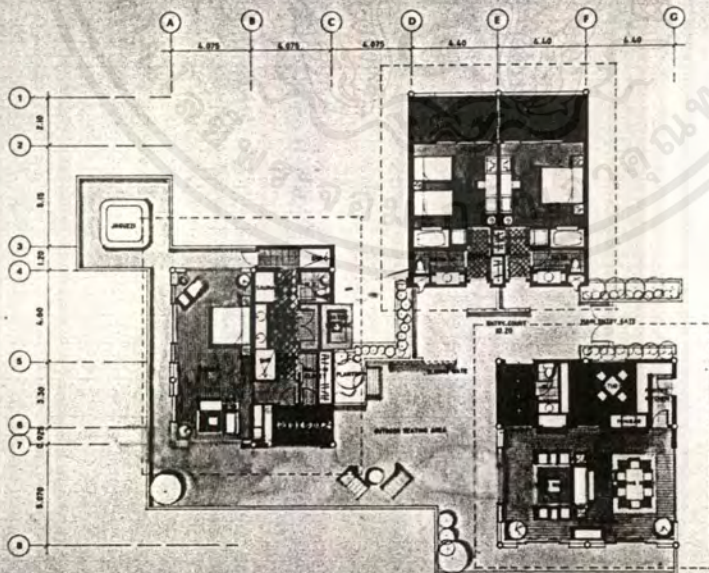


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในวงที่ควรศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
**PLAN FURNITURE Scale 1:75**  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้เผยแพร่เนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกกรณีการนำไปใช้



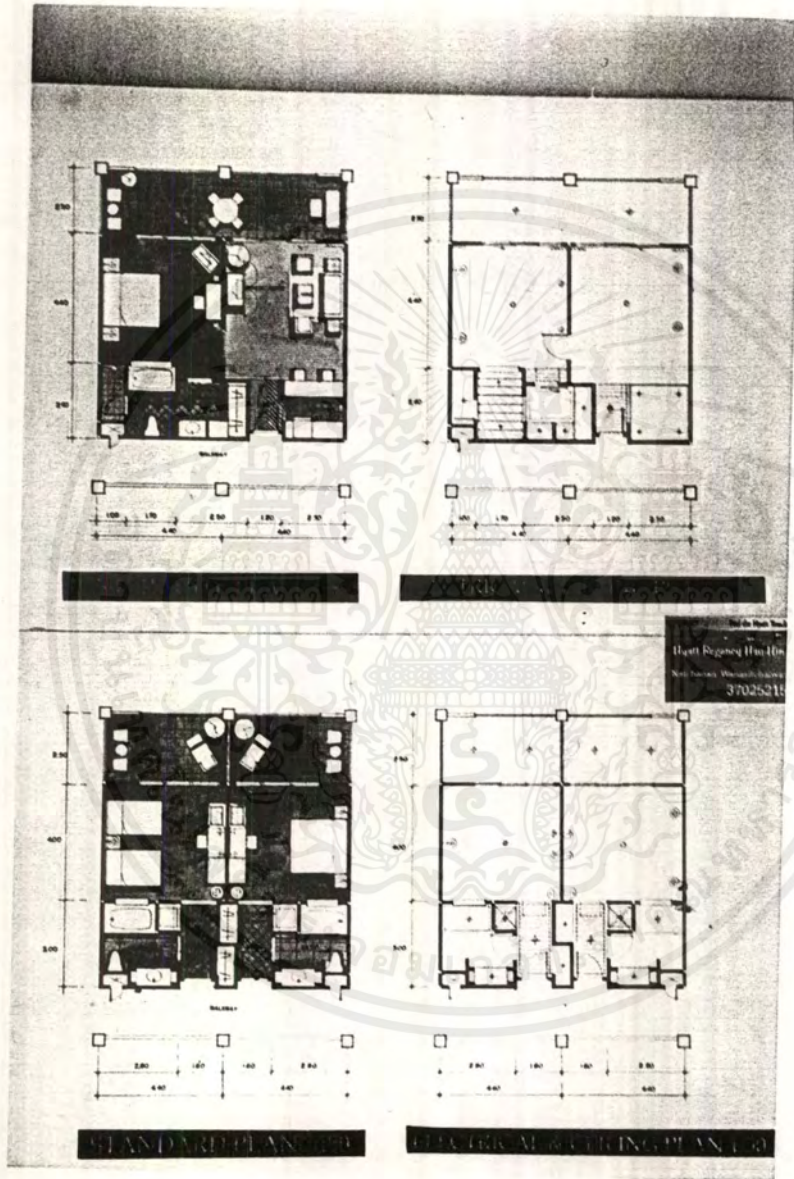
Part of the Hotel Book  
 Hyatt Regency Hua Hin  
 Natchanan Watanachitwong

# PLAN FURNITURE Scale 1:75



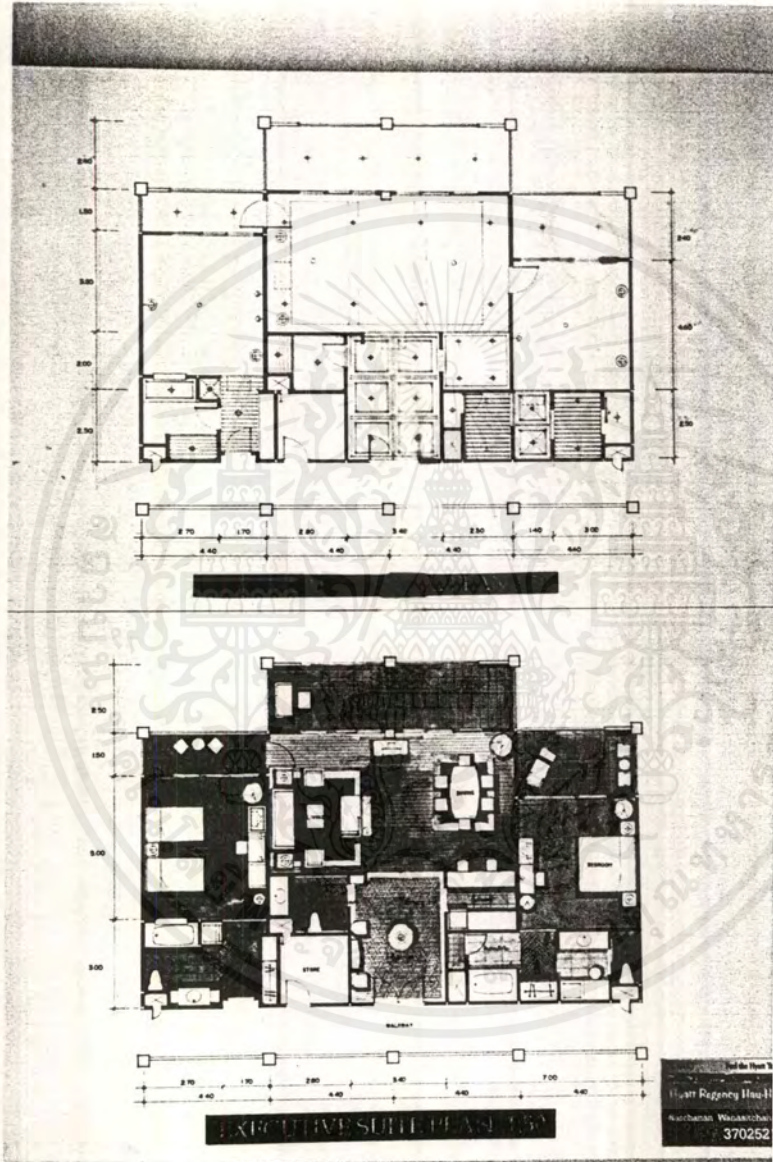
Part of the Hotel Book  
 Hyatt Regency Hua Hin  
 Natchanan Watanachitwong

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
**PLAN FURNITURE Scale 1:75** ที่มีการนำไปใช้



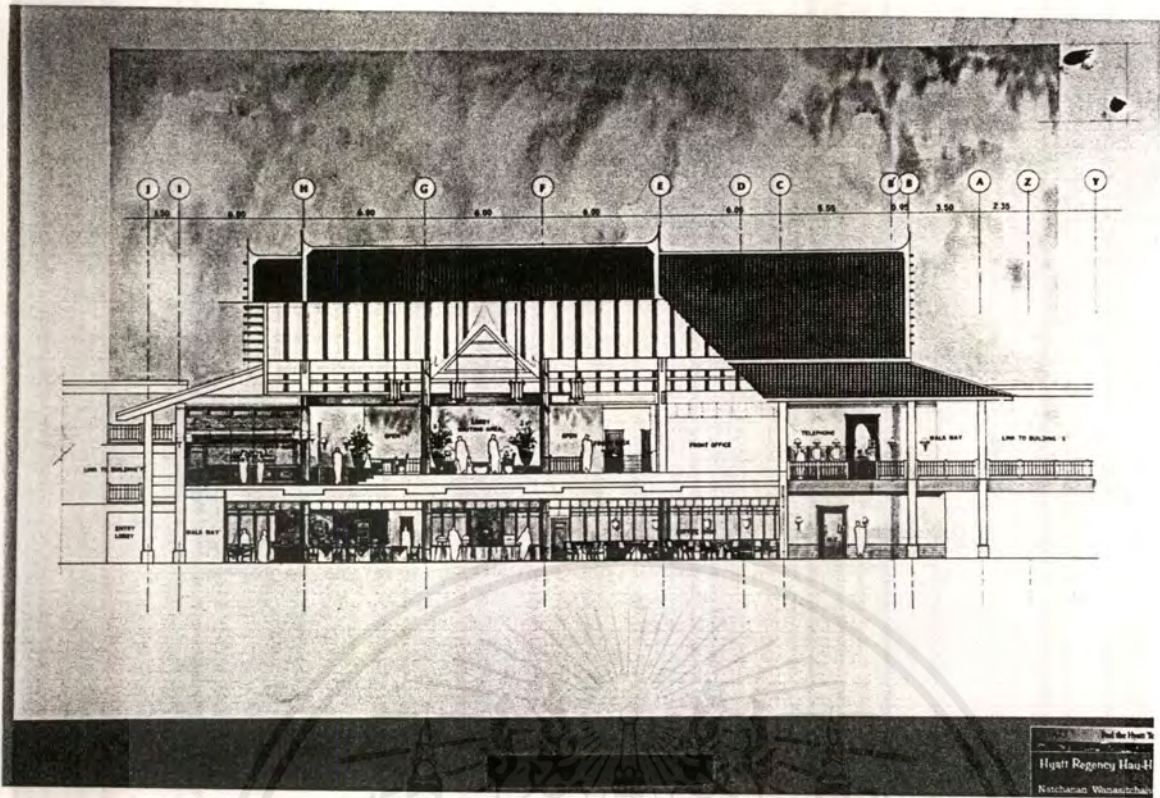
## PLAN FURNITURE Scale 1:50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

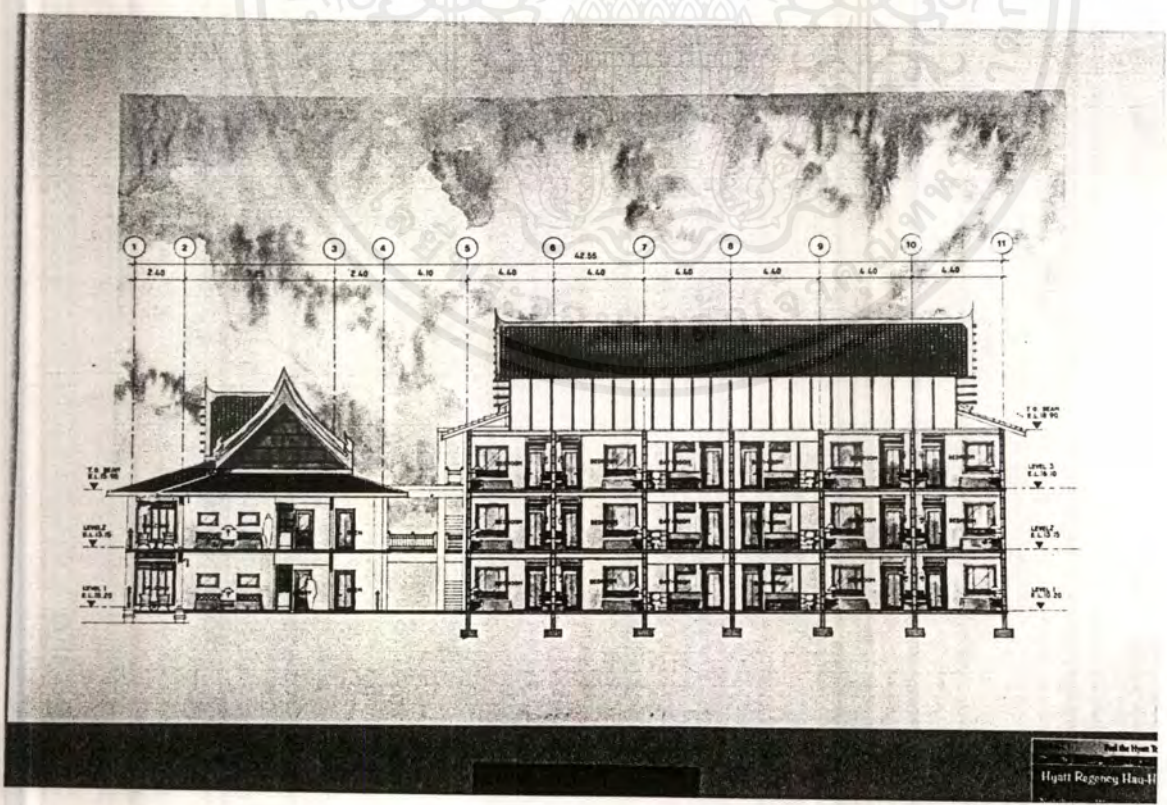


## PLAN FURNITURE Scale 1:50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

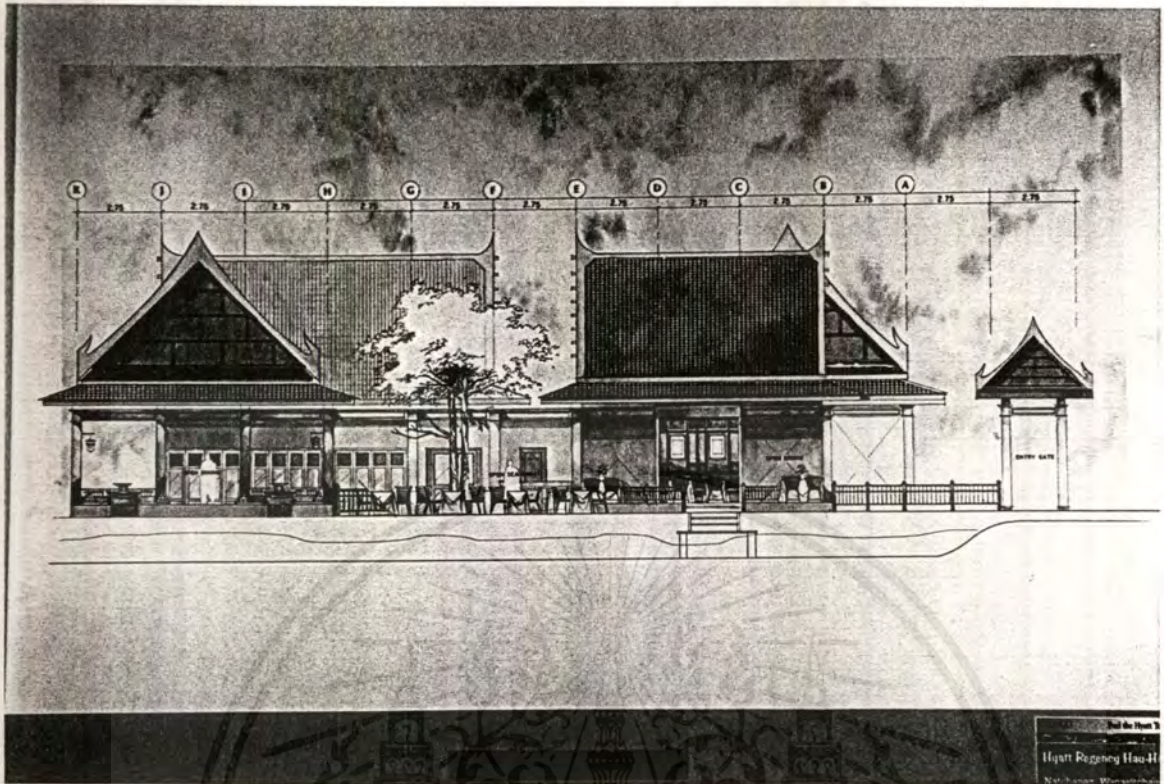


**SECTION A 1:75**

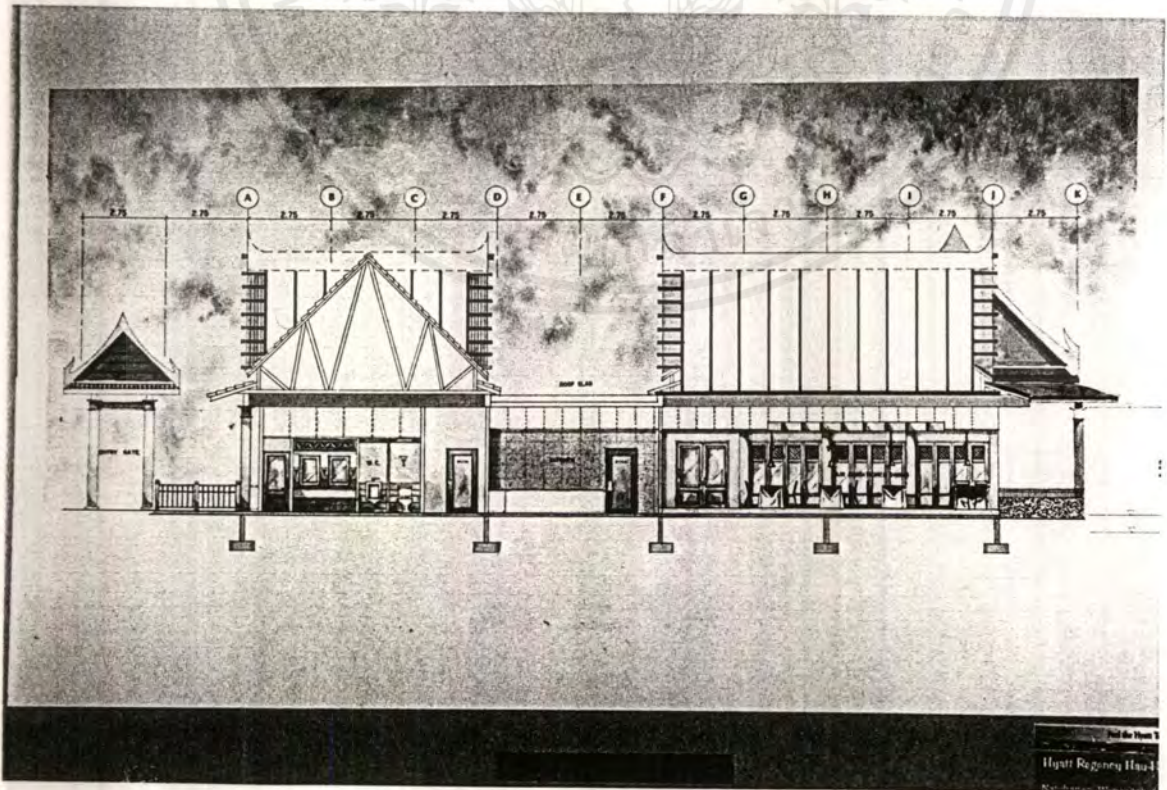


**SECTION B 1:75**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อให้นักศึกษานำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

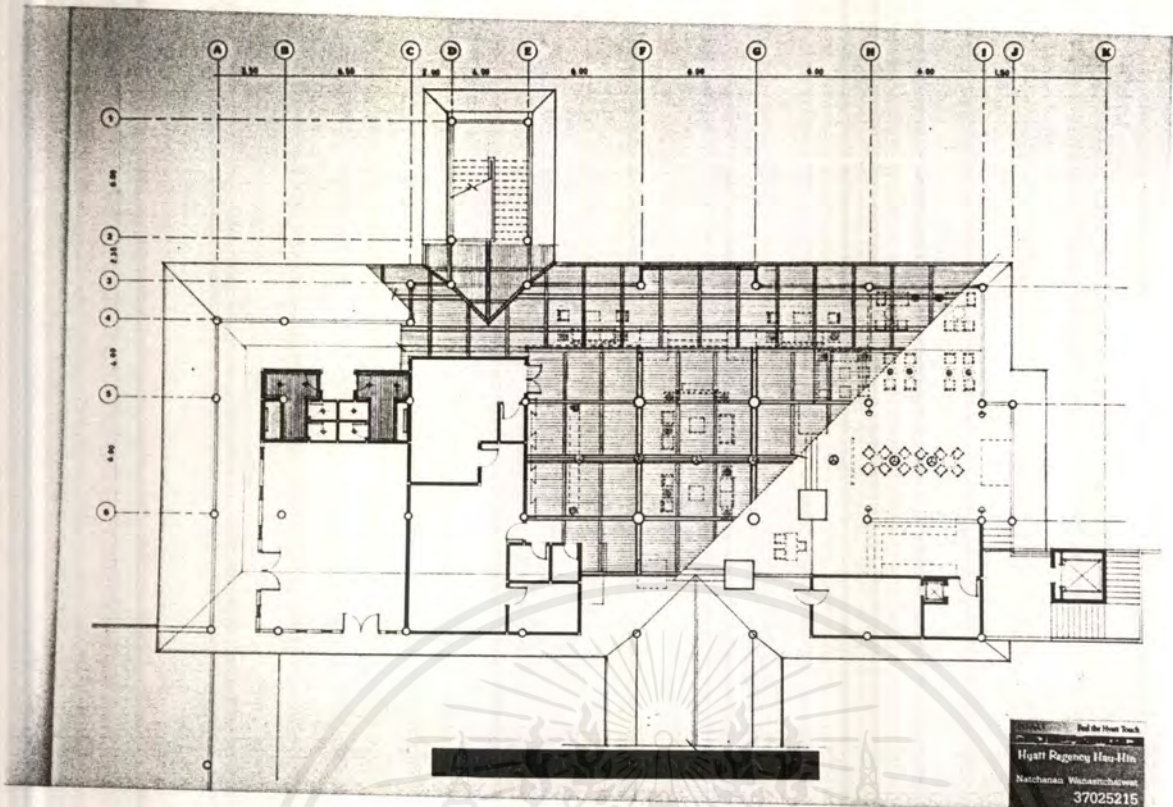


## SECTION C 1:50

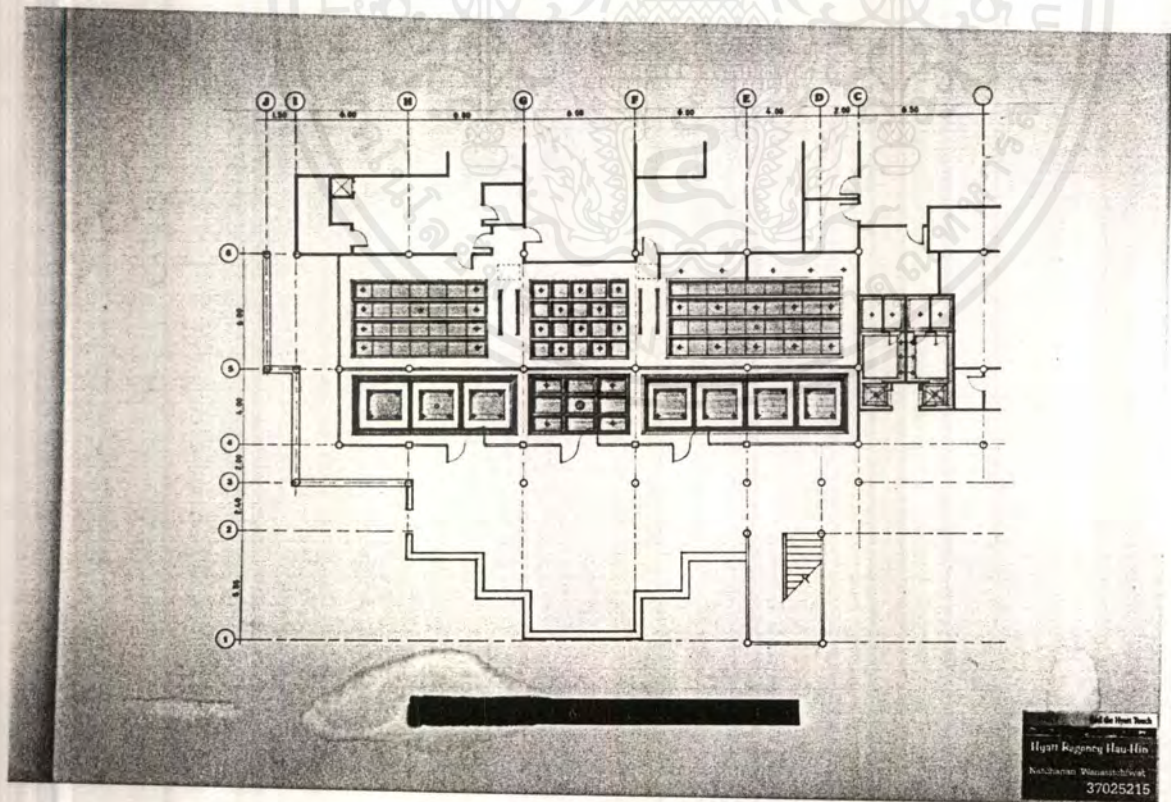


## SECTION D 1:50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาใดๆ ของเอกสารนี้ไปใช้

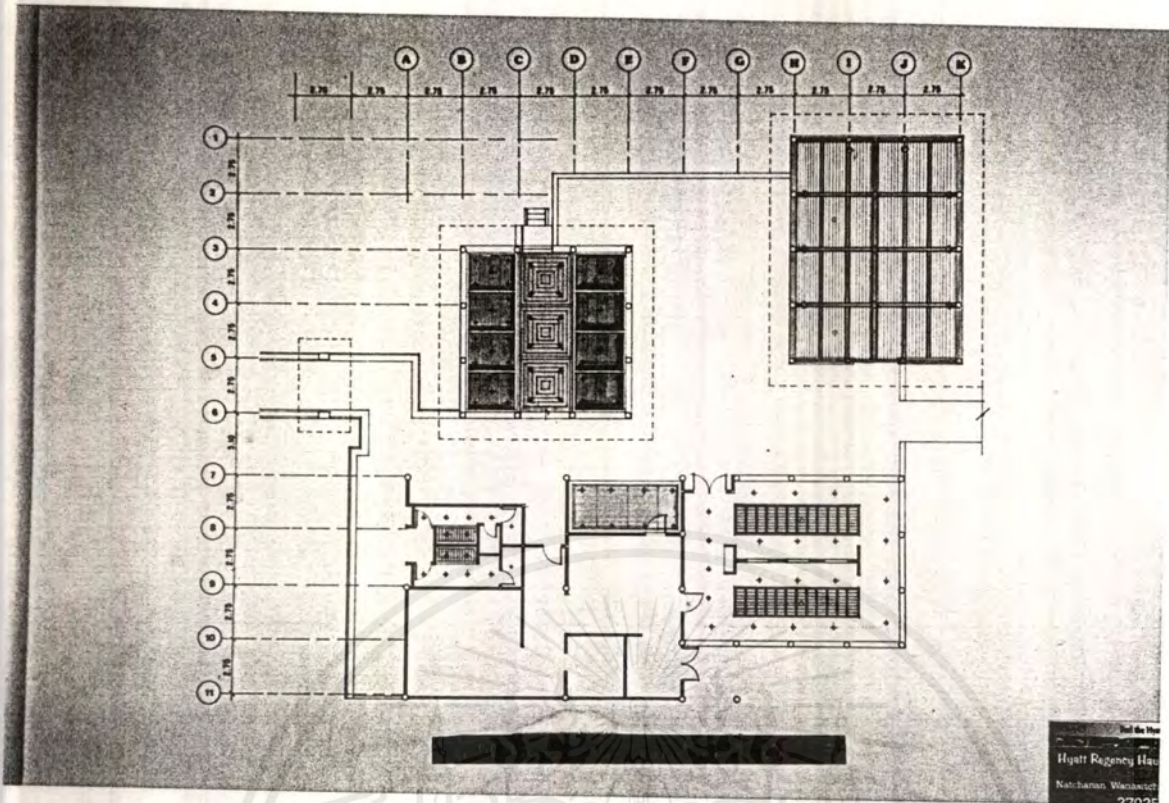


**ELECTRIC PLAN Scale 1:75**

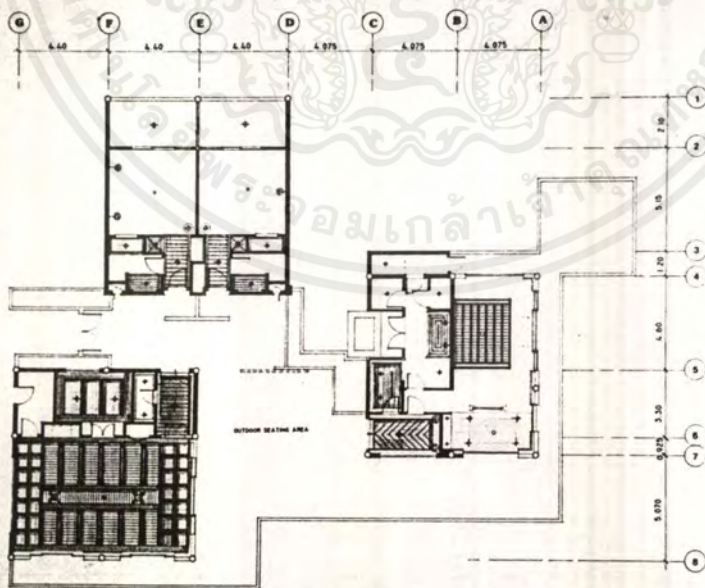


**ELECTRIC PLAN Scale 1:75**

เอกสารนี้เป็นของสำนักงานสถาปัตย์ฯ ซึ่งใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

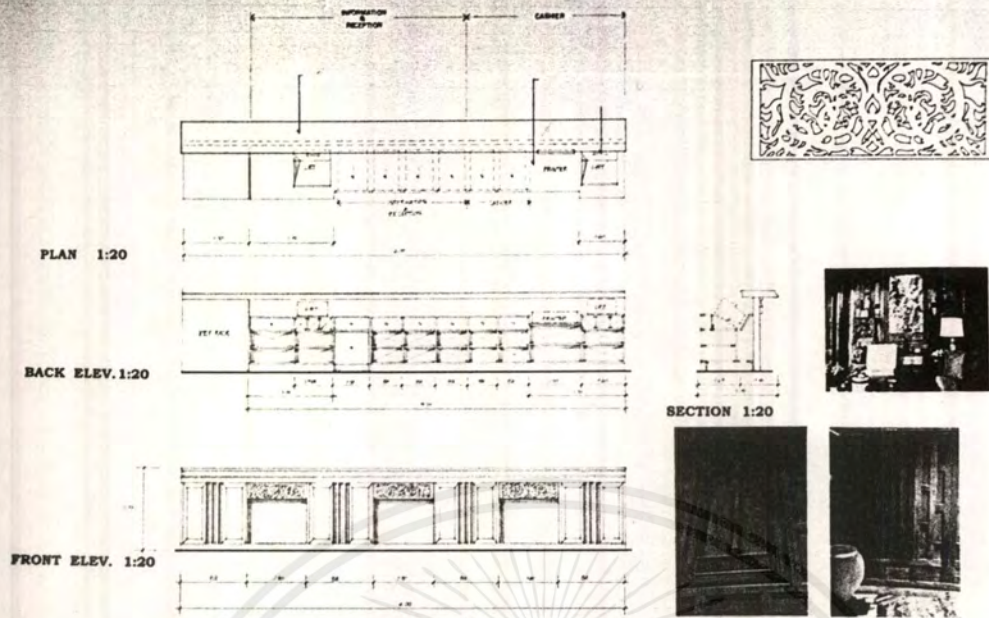


# ELECTRIC PLAN Scale 1:75



# ELECTRIC PLAN Scale 1:75

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของโรงเรียนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามเผยแพร่ต่อสาธารณะและต้องอ้างอิงถึงชื่อของเอกสารนี้ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**DETAIL FRONT DESK**

Prof. Dr. Thana Thana  
 Hatt Ragnay Haa Hin  
 Natchanao Wanaichanew

**DETAIL FRONT DESK**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





**COFFEE SHOP (ต่อ)**  
 รูปถ่ายและแบบแปลนของอาคาร  
 ภายในร้านกาแฟที่ทันสมัยและสบาย  
 ใจ มีพื้นที่นั่งเล่นและรับประทานอาหาร  
 ที่กว้างขวาง ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์  
 ที่ทันสมัยและสวยงาม บรรยากาศภายใน  
 ร้านกาแฟที่ทันสมัยและสบายใจ มีพื้นที่  
 นั่งเล่นและรับประทานอาหารที่กว้างขวาง  
 ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและ  
 สวยงาม บรรยากาศภายในร้านกาแฟที่  
 ทันสมัยและสบายใจ มีพื้นที่นั่งเล่น  
 และรับประทานอาหารที่กว้างขวาง ตกแต่ง  
 ด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและสวยงาม  
 บรรยากาศภายในร้านกาแฟที่ทันสมัย  
 และสบายใจ มีพื้นที่นั่งเล่นและ  
 รับประทานอาหารที่กว้างขวาง ตกแต่ง  
 ด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและสวยงาม

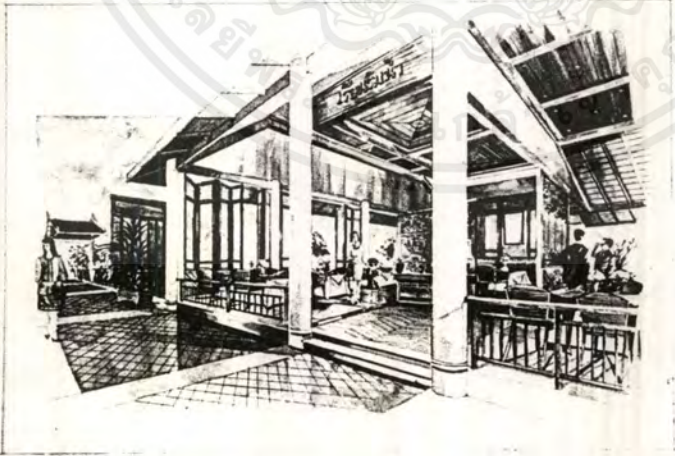
Hotel de Siam Bangkok  
 Hyatt Regency Hua Hin  
 Matichulan Vachirabhandral  
 37025215

**COFFEE SHOP**

**COFFEE SHOP**



**THAI RESTAURANT**



**THAI RESTAURANT**  
 รูปถ่ายและแบบแปลนของอาคาร  
 ภายในร้านอาหารไทยที่ทันสมัยและ  
 สบายใจ มีพื้นที่นั่งเล่นและ  
 รับประทานอาหารที่กว้างขวาง  
 ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่  
 ทันสมัยและสวยงาม บรรยากาศ  
 ภายในร้านอาหารไทยที่ทันสมัย  
 และสบายใจ มีพื้นที่นั่งเล่น  
 และรับประทานอาหารที่กว้างขวาง  
 ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่  
 ทันสมัยและสวยงาม

Hotel de Siam Bangkok  
 Hyatt Regency Hua Hin  
 Matichulan Vachirabhandral  
 37025215

**THAI RESTAURANT**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรอ้างอิงแบบเพื่อการศึกษานานาชาติ ไม่ควรนำออกให้บุคคลอื่นได้ใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
**THAI RESTAURANT**  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกและเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์หรือผู้ถือกรรมสิทธิ์ในการนำไปใช้



THAI RESTAURANT



พื้นที่ภายในร้านอาหารไทยแห่งนี้ ออกแบบโดยสถาปนิกที่มีประสบการณ์สูง ให้ความสำคัญกับรายละเอียดของงานสถาปัตยกรรมและงานศิลปะ วัสดุที่ใช้เป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง ฝ้าเพดานเป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง ฝ้าเพดานเป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง ฝ้าเพดานเป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง

Hotel de Thailand  
Hyatt Regency Hua Hin  
Natchanan Watanachawal  
37025215

THAI RESTAURANT

THAI RESTAURANT

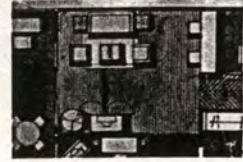
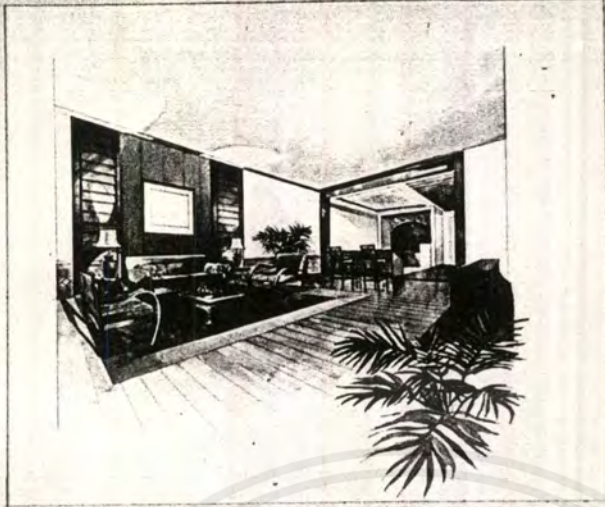


ห้องพักมาตรฐาน ออกแบบโดยสถาปนิกที่มีประสบการณ์สูง ให้ความสำคัญกับรายละเอียดของงานสถาปัตยกรรมและงานศิลปะ วัสดุที่ใช้เป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง ฝ้าเพดานเป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง ฝ้าเพดานเป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง ฝ้าเพดานเป็นไม้สักทองแท้ 100% ให้ความรู้สึกอบอุ่นและเป็นกันเอง

Hotel de Thailand  
Hyatt Regency Hua Hin  
Natchanan Watanachawal  
37025215

STANDARD ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิง **STANDARD** นำไปใช้

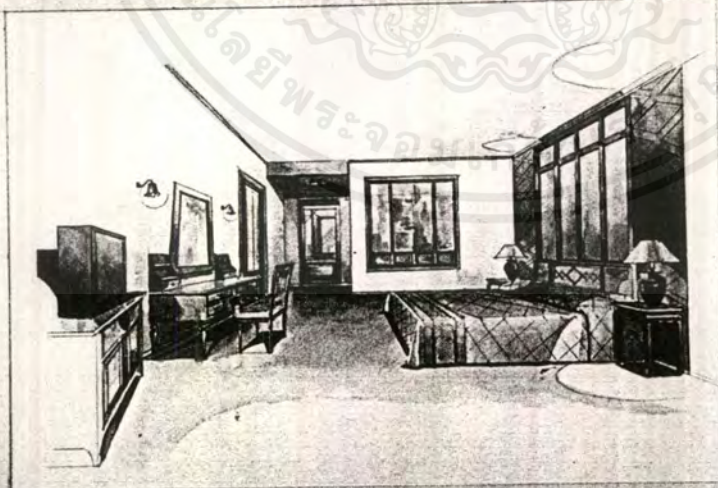


**JUNIOR SUITE LIVING ROOM**  
 ห้องนี้ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามและทันสมัย  
 ด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี  
 พร้อมวิวที่งดงามของเมืองกรุงเทพฯ  
 นอกจากนี้ยังมีบริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง  
 และบริการรถเข็นผู้พิการฟรี  
 หากท่านต้องการข้อมูลเพิ่มเติม  
 กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า  
 โทร. 37025215

Hyatt Regency Hua Hin  
 37025215

**JUNIOR SUITE LIVING ROOM**

# JUNIOR SUITE



**JUNIOR SUITE BEDROOM**  
 ห้องนี้ได้รับการตกแต่งอย่างสวยงามและทันสมัย  
 ด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี  
 พร้อมวิวที่งดงามของเมืองกรุงเทพฯ  
 นอกจากนี้ยังมีบริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง  
 และบริการรถเข็นผู้พิการฟรี  
 หากท่านต้องการข้อมูลเพิ่มเติม  
 กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า  
 โทร. 37025215

Hyatt Regency Hua Hin  
 37025215

**JUNIOR SUITE BEDROOM**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการ **JUNIOR SUITE** เท่านั้น  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



EXECUTIVE SUITE LIVING ROOM  
 ห้องนี้เหมาะสำหรับแขกที่ต้องการความสะดวกสบายและความเป็นส่วนตัวสูง  
 ภายในมีพื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวาง ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและ  
 ใช้งานได้จริง พร้อมโต๊ะทำงานและเก้าอี้ที่สะดวกสบาย นอกจากนี้ยังมี  
 ทีวีจอแบนและตู้เย็นในตัวอีกด้วย ห้องนี้ยังมีวิวที่สวยงามของเมือง  
 กรุงเทพฯ และสามารถมองเห็นพระอาทิตย์ตกดินได้อย่างชัดเจน  
 ห้องนี้เหมาะสำหรับแขกที่ต้องการความสะดวกสบายและความเป็นส่วนตัวสูง  
 ภายในมีพื้นที่นั่งเล่นที่กว้างขวาง ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและ  
 ใช้งานได้จริง พร้อมโต๊ะทำงานและเก้าอี้ที่สะดวกสบาย นอกจากนี้ยังมี  
 ทีวีจอแบนและตู้เย็นในตัวอีกด้วย

Hyatt Regency Hua Hin  
 37025215

**EXECUTIVE SUITE LIVING ROOM**

**EXECUTIVE SUITE**



EXECUTIVE SUITE BEDROOM  
 ห้องนี้เหมาะสำหรับแขกที่ต้องการความสะดวกสบายและความเป็นส่วนตัวสูง  
 ภายในมีเตียงนอนที่กว้างขวาง ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและ  
 ใช้งานได้จริง พร้อมโต๊ะทำงานและเก้าอี้ที่สะดวกสบาย นอกจากนี้ยังมี  
 ทีวีจอแบนและตู้เย็นในตัวอีกด้วย ห้องนี้ยังมีวิวที่สวยงามของเมือง  
 กรุงเทพฯ และสามารถมองเห็นพระอาทิตย์ตกดินได้อย่างชัดเจน  
 ห้องนี้เหมาะสำหรับแขกที่ต้องการความสะดวกสบายและความเป็นส่วนตัวสูง  
 ภายในมีเตียงนอนที่กว้างขวาง ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ทันสมัยและ  
 ใช้งานได้จริง พร้อมโต๊ะทำงานและเก้าอี้ที่สะดวกสบาย นอกจากนี้ยังมี  
 ทีวีจอแบนและตู้เย็นในตัวอีกด้วย



Hyatt Regency Hua Hin  
 37025215

**EXECUTIVE SUITE BEDROOM**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ **EXECUTIVE SUITE** เท่านั้น  
 ไม่สามารถนำออกจากร้านได้ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่  
 โทร. 37025215



**PRESIDENTIAL SUITE BEDROOM**  
 ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของห้องนอน Presidential Suite ในโรงแรมหรูแห่งนี้ ซึ่งได้รับการออกแบบมาอย่างพิเศษเพื่อตอบสนองความต้องการของแขกผู้มีเกียรติที่ต้องการความสะดวกสบายและความเป็นส่วนตัวสูงสุดในห้องนอนที่กว้างขวางและตกแต่งอย่างหรูหรา

Call the Hotel Book  
 Hyatt Regency Hua Hin  
 100 ถนนวิภาวดีรังสิต  
 37025215

**PRESIDENTIAL SUITE BEDROOM**

**PRESIDENTIAL SUITE**

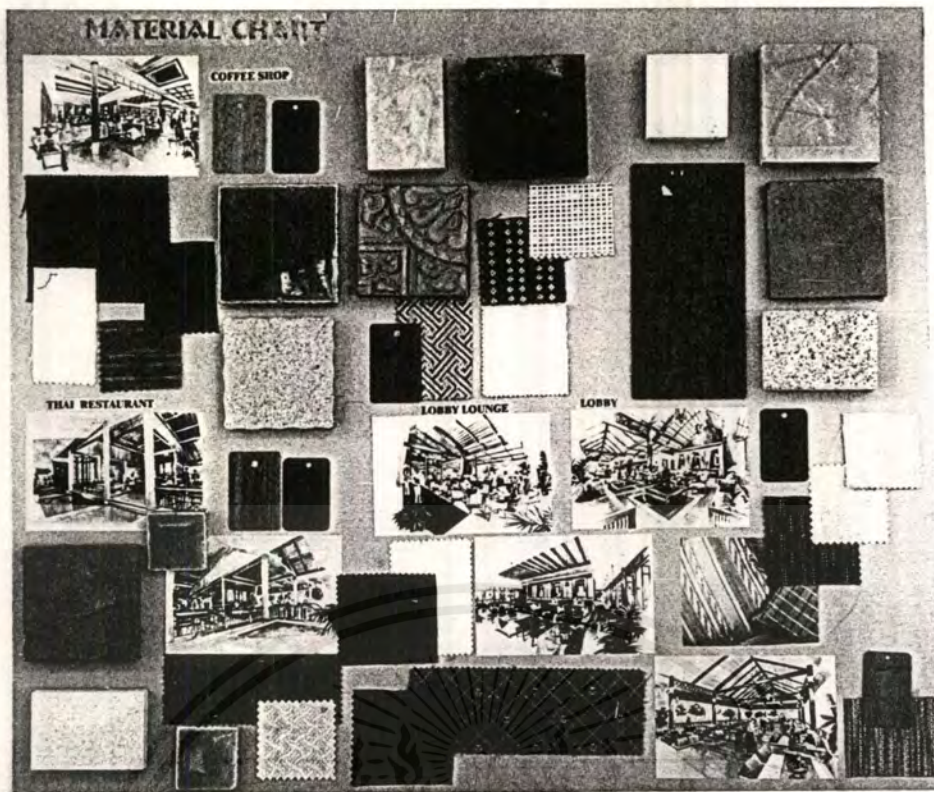


**PRESIDENTIAL SUITE LIVING ROOM**  
 ห้องนั่งเล่น Presidential Suite ที่กว้างขวางและตกแต่งอย่างหรูหรา ซึ่งสามารถมองเห็นวิวสระว่ายน้ำกลางแจ้งและสวนเขตรอบๆ โรงแรมได้อย่างชัดเจน

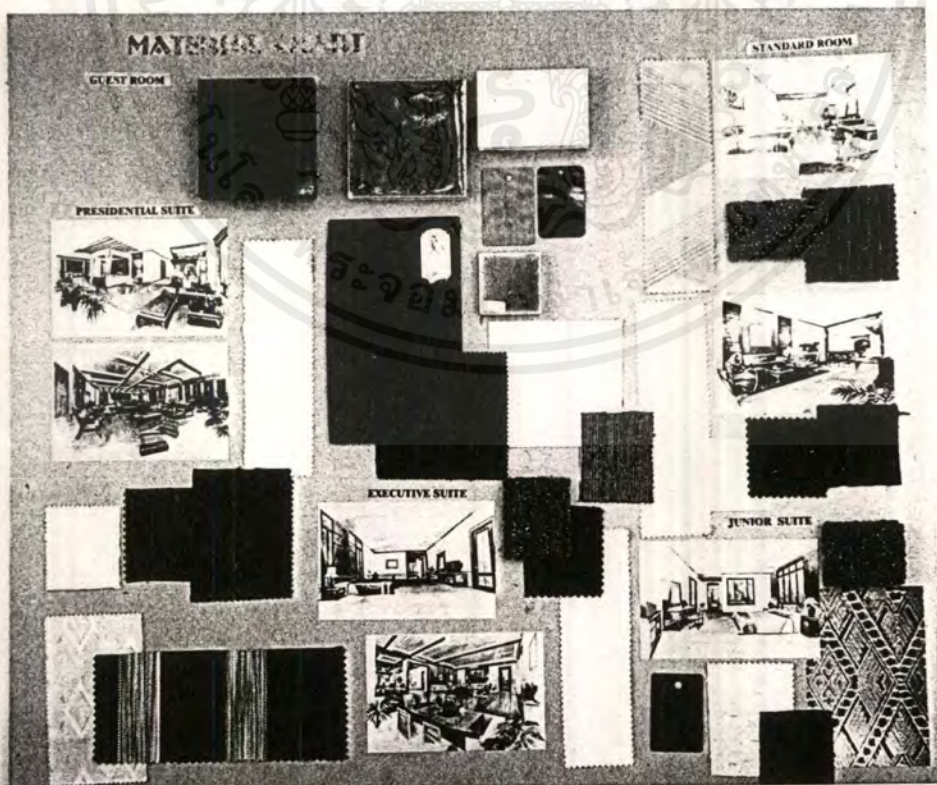
Call the Hotel Book  
 Hyatt Regency Hua Hin  
 100 ถนนวิภาวดีรังสิต  
 37025215

**PRESIDENTIAL SUITE LIVING ROOM**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ **PRESIDENTIAL SUITE** ด้านการคำ  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



# Material



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุ **Material** ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

1. วิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรม อีสานบุรี ชอนแก่น นาย พันธุ์ภัทร จรุงศรี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2. เรือนหลวง หม่อมราชวงศ์แฉ่งน้อย ศักดิ์ศรี
3. เรือนไทยเดิม รองศาสตราจารย์ ฤทัย ใจจงรัก
4. แผนหลักพัฒนาการท่องเที่ยว จังหวัด เพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เอกสาร ททท.
5. บ้านไทย สมภพ ภิรมย์
6. [www. Asiatravel.com](http://www.Asiatravel.com)
7. [www. Hotelstravel.com/hotels.html](http://www. Hotelstravel.com/hotels.html)
8. [www.Travelweb.com/Travelweb/int.html](http://www.Travelweb.com/Travelweb/int.html)

