สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการค้นคว้าและทำวิทยานิพนธ์
ทางสถาปัตยกรรมภายใน

เรื่อง

โครงการตกแต่งภายในโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ

ผู้เสนอโครงการ

นางสาวสุพรรณิการ์ สุพรรณพัฒน์ รหัส 37025251

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2541

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 34537
วัน, เดือน, ปี 12 พ.ย. 2542

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้ วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

..... คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(ผศ. เอกพงษ์ จุลเสนีย์)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ผศ. เอกพงษ์ จุลเสนีย์	ประธานคณะกรรมการ
อาจารย์ กฤษฎา อินทรสถิตย์	กรรมการ
อาจารย์ ประสิทธ์ สุไลมาน	กรรมการ
อาจารย์ สมศักดิ์ เก่งการค้า	กรรมการ
อาจารย์ นรินทร์ เลขะกุล	กรรมการ

..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ จันทนี เพชรานนท์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

หัวข้อวิทยานิพนธ์	:	**โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ**
ชื่อ	:	**นางสาว สุพรรณิการ์ สุพรรณพัฒน์**
รหัสนักศึกษา	:	37025251
ที่อยู่	:	**69/5 ซอย ลาดพร้าว 71 ถนน ลาดพร้าว เขต ลาดพร้าว กรุงเทพฯ**
ภาควิชา	:	**สถาปัตยกรรมภายใน**
ปีการศึกษา	:	2541-2542

ความเป็นมาของโครงการ

โรงแรมอิมพีเรียลเดิม (โครงการเก่า) ซึ่งในกรุงเทพฯ โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ แต่เดิมโรงแรมแห่งนี้ตั้งอยู่บนที่ดินของราชินีมูลนิธิ พื้นที่ 10 กว่าไร่ เป็นโรงแรมระดับ 3 ดาว ความสูง 21 ชั้น มีสภาพเสื่อมโทรม เกิดปัญหาต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ส่วนบริการ และส่วนห้องพักไม่เพียงพอต่อการรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจต่างชาติที่เพิ่มขึ้นทุกปี เป็นการใช้ประโยชน์ของทรัพยากรที่ดินอย่างไม่คุ้มค่า

ต่อมาทางเจ้าของโครงการจึงซื้อที่ดินในบริเวณข้างเคียงของบริษัทศรัทธาธรรมเพิ่ม ทำให้ที่ดินเก่า และใหม่ผนวกรวมกันเป็นผืนเดียว รูปตัวแอล รวมเป็นพื้นที่ประมาณ 14 ไร่ ทางเจ้าของตั้งกลุ่มนิวอิมพีเรียลขึ้น เพื่อดูแลโครงการใหม่ที่จะสร้างแทนที่โครงการเดิม โดยจะทุบโรงแรมอิมพีเรียลเก่าทิ้ง แล้วสร้างโครงการใหม่ให้มีลักษณะเป็น COMPLEX คือมี 3 อาคารหลักต่อเนื่องกันในพื้นที่เดียว คือ อาคารโรงแรมใหม่, อาคารสำนักงาน, และอาคารอพาร์ทเมนต์ให้ชื่อว่าโครงการอิมพีเรียล มิลเลนเนียม คอมเพล็กซ์ ถนนวิทยุ (IMPERIAL MILLENNIUM COMPLEX-WIRELESS ROAD) ซึ่งถือว่าเป็นการใช้ที่ดินบริเวณนี้ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

องค์ประกอบในขอบเขตของโครงการ

PUBLIC AREA	**บริเวณชั้น 1**	- MAIN LOBBY & FRONTDESK (1,933 ตารางเมตร)
		- LOBBY LOUNGE (560 ตารางเมตร)
		- COFFEE SHOP (632 ตารางเมตร)
	บริเวณชั้น 3	- CHINESE RESTAURANT (396 ตารางเมตร)
		- THAI RESTAURANT (336 ตารางเมตร)
GUEST ROOM AREA	**บริเวณชั้น 6-22**	- **STANDARD ROOM** (34 ตารางเมตร/ห้อง) จำนวน 312 ห้อง รวมพื้นที่ 10,608 ตารางเมตร
	บริเวณชั้น 23-27	- **EXCUTIVE ROOM** (44 ตารางเมตร / ห้อง) จำนวน 59 ห้อง รวมพื้นที่ 2,596 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของผลงานทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณชั้น 17-25 - CORNER SUITE (72 ตารางเมตร / ห้อง และ 90 ตารางเมตร / ห้อง) จำนวน 25 ห้อง รวมพื้นที่ 1,800 ตารางเมตร

บริเวณชั้น 27 - PRESIDENTAL SUITE (221 ตารางเมตร / ห้อง) จำนวน 1 ห้อง รวมพื้นที่ 221 ตารางเมตร

ที่ตั้งโครงการ

โรงแรมอิมพีเรียล ตั้งอยู่ติดถนนวิทยุ เขตลุมพินี กรุงเทพมหานคร มีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดกับ	ถนนบริการภายในโครงการ Millenniun Complex
ทิศใต้	ติดกับ	สถานฑูตเวียดนาม
ทิศตะวันออก	ติดกับ	อาคารสำนักงานในโครงการ Millenniun Complex.
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ถนนวิทยุ

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบ คือ DESIGN ให้ได้บรรยากาศแบบไทย ที่ได้อิทธิพลจากตะวันตกในสมัย ร.5 - ร.6 แบบประยุกต์ให้เรียบง่ายขึ้น สอดแทรกความเป็นธรรมชาติ น่าพักผ่อนและบ่งบอกเรื่องราวในสมัย ร.5 - ร.6

ความมุ่งหมายในการวิจัย

เป็นโครงการวิทยานิพนธ์ เพื่อการค้นคว้าและวิจัย ในการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ ซึ่งเป็นโรงแรมธุรกิจชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ขนาดใหญ่ ภายใต้บริหารงานของกลุ่มเครือโรงแรมอิมพีเรียล

วิธีการวิจัย

เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับความต้องการและพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารโรงแรม ได้ทำการวิจัยดังนี้

1.ศึกษากิจการโรงแรมในกรุงเทพ

2.ศึกษาพฤติกรรม ของผู้ให้บริการ และผู้ใช้บริการโรงแรม

3.ศึกษาความต้องการของผู้ใช้บริการโรงแรม

4.ศึกษาแนวทางการออกแบบและหลักเกณฑ์การออกแบบส่วนต่างๆในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการวิจัย

1.โครงการนี้เป็นโครงการโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว 400 ห้องพัก เป็นโรงแรมธุรกิจเพื่อให้บริการนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ

2.รูปแบบการออกแบบตกแต่งภายใน โดยสร้างบรรยากาศให้โรงแรมมีลักษณะเฉพาะตัว ผสมผสานสอดคล้องกันระหว่างความทันสมัยและงานรูปแบบไทยที่ได้รับอิทธิพลจากงานศิลปะวัฒนธรรมสมัยรัชกาลที่ 5 ถึงรัชกาลที่6 ประกอบกับการออกแบบที่เหมาะสมสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้ใช้สถานที่และนโยบายของทางโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

จากการค้นคว้าวิจัย รวบรวมข้อมูล ตลอดจนถึงขั้นตอนการออกแบบในโครงการวิทยานิพนธ์นี้ ได้ประสบความสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี สมดังความตั้งใจ งานครั้งนี้คงยากลำบาก หรืออาจลุล่วงไปไม่ได้ ถ้ามีเพียงความตั้งใจ และการลงมือทำอย่างเดียว แต่ขาดกำลังลังใจ และการให้การอุปการะ ช่วยเหลือจากบุคคลหลายท่านดังนี้

- คุณพ่อ , คุณแม่ของข้าพเจ้า ที่ให้การอุปการะทางการศึกษา และให้การสนับสนุนมาโดยตลอด
- สมาชิกในบ้านที่ช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจในการทำงาน
- อาจารย์ทุกท่าน ผู้ให้ความรู้ สั่งสมมาตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 – 5
- กลุ่มคณะอาจารย์ที่ปรึกษาโดยเฉพาะอย่างยิ่ง อ.จันทนี เพชรานนท์ อาจารย์ที่ปรึกษาของข้าพเจ้า รวมถึงอาจารย์ท่านอื่นที่ให้คำปรึกษา , คำแนะนำที่ดีในการทำวิทยานิพนธ์มาตลอด
- บุคคล ผู้ให้ความช่วยเหลือทางด้านข้อมูลของโรงแรม และให้คำแนะนำต่างๆคือ

- พี่ชาย , พี่ปู , พี่เต๋า บริษัท P 49 ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมโครงการ และให้คำแนะนำด้านการออกแบบ
- คุณยอดเยี่ยม เทพรานนท์ และคุณสมเกียรติ ชุววิทยาพานิช บิษัท SJA+3D ให้ข้อมูลด้านตัวอาคาร
- คุณจักริช ประชาสัมพันธ์โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ ปาร์ค เอื้อเฟื้อข้อมูล และภาพถ่ายของทางโรงแรม
- คุณอดิศักดิ์ ประชาสัมพันธ์โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน เอื้อเฟื้อข้อมูล และภาพถ่ายของทางโรงแรม
- คุณสุรัตน์ ประชาสัมพันธ์โรงแรมบางกอก ฮิลตัน อินเตอร์เนชันแนล ณ ปาร์ค นายเลิศ เอื้อเฟื้อข้อมูล และ ภาพถ่ายของทางโรงแรม
- คุณปรีชา ประชาสัมพันธ์โรงแรมแมริออท โรยัล การ์เดน ริเวอร์ไซด์ เอื้อเฟื้อข้อมูล และ ภาพถ่ายของทางโรงแรม
- นอกจากนี้ยังมีบุคคลผู้ให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจในการทำงานแก่ข้าพเจ้าคือ พี่หนู ,พี่ไก่ , พี่แบงค์ , น้องต้น , น้องออย , น้องเชิง , รัตน์ , หนู , ฝ้าย , จร , โย , อุ้ม , เจี๊ยบ , โอ๋ , เม้ง และบุคคลหลายท่านที่ข้าพเจ้าไม่สามารถลงชื่อมาได้หมด

ซึ่งความสำเร็จที่ได้มานี้ข้าพเจ้าขอยกให้เป็นความสำเร็จของบุคคลเหล่านี้ด้วย และขอกล่าวขอบพระคุณทุกท่านที่ให้การอนุเคราะห์แก่ข้าพเจ้า มา ณ ที่นี้ด้วย

สุพรรณิการ์ สุพรรณพัฒน์

29 มีนาคม 2542

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญต่อสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยอย่างยิ่ง เนื่องจากในช่วงรอบปีที่ผ่านมา ประเทศไทยประสบปัญหา ภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อวิถีชีวิตของคนในสังคม ซึ่งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนี้มีส่วนช่วยในการแก้ปัญหา สร้างสภาพคล่องและทำให้มีปริมาณเงินหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจดีขึ้น รัฐบาลจึงหันมาให้ความสนใจ ส่งเสริม และสนับสนุนอย่างจริงจัง โดยเน้นการรณรงค์ท่องเที่ยวภายในประเทศ ให้คนไทยเที่ยวเมืองไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรณรงค์ให้ชาวต่างชาติเข้ามาเที่ยวในเมืองไทย เพราะเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้จำนวนมหาศาลให้แก่ประเทศ และถึงแม้เศรษฐกิจจะอ่อนตัวลง แต่แนวโน้มปริมาณนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทยก็ยังคงสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ดังนั้นจึงส่งผลให้ธุรกิจการโรงแรม และธุรกิจการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องเติบโตขึ้น เพื่อรองรับการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในอนาคตและตอบสนองนโยบายของรัฐบาลตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8

กรุงเทพมหานคร เมืองหลวงของประเทศไทย เป็นศูนย์รวมความเจริญในทุก ๆ ด้าน มีปัจจัยทางเศรษฐกิจพร้อม จึงเป็นแหล่งธุรกิจ มีการลงทุนสูง การคมนาคมขนส่ง การสื่อสารสะดวก อีกทั้งเป็นเมืองที่มีสถานที่ที่สำคัญ สวยงาม และน่าสนใจมากมาย ดังนั้นกรุงเทพฯจึงเป็นเมืองที่กลุ่มนักท่องเที่ยวนิยมเข้ามาเยี่ยมเยือนมากที่สุดในภูมิภาคนี้ อีกทั้งในปัจจุบันยังมีกลุ่มนักธุรกิจที่เข้ามาลงทุน หรือประกอบกิจกรรมทางธุรกิจอีกเป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงมีโรงแรมเกิดขึ้นมากมายในกรุงเทพฯ ก่อให้เกิดการแข่งขันในระดับสูง แต่ในสภาวะปัจจุบันที่สภาพเศรษฐกิจเป็นเช่นนี้ ทำให้หลายโรงแรมยกระดับมาตรฐานคุณภาพของโรงแรมขึ้น โดยการปรับปรุง ต่อเติมแทนการสร้างโรงแรมในเครือขึ้นใหม่ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในปัจจุบันแทบจะไม่มีโครงการโรงแรมเกิดขึ้นใหม่เลย และมีหลายโครงการที่เริ่มต้นแล้ว แต่ถูกระงับการสร้างหรือยกเลิกการสร้างไป

แต่โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุนี้ เป็นโครงการจริงที่กำลังก่อสร้างในปัจจุบัน เป็นหนึ่งในจำนวนน้อยโรงแรมที่ยังคงสามารถดำเนินการก่อสร้างได้ต่อไปด้วย ไม่ถูกระงับ หรือยกเลิก ดังนั้นจึงมีแนวโน้มว่าโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุนี้จะเป็นโรงแรมแห่งใหม่ล่าสุดของกรุงเทพฯ เมื่อโครงการเปิดดำเนินการในปี พ.ศ. 2543 (ค.ศ. 2000) ที่ตั้งบนถนนที่สวยงาม ร่มรื่น ภายใต้นโยบายของทางโรงแรม ที่จะอนุรักษ์สภาพแวดล้อมในบริเวณนี้ไว้ รวมทั้งเป็น โรงแรมในกลุ่มของ GREEN HOTEL ที่จะไม่คำนึงถึงผลประโยชน์ในเชิงธุรกิจเพียงอย่างเดียว แต่จะคำนึงถึงสภาพแวดล้อมของกรุงเทพฯ และการประหยัดพลังงานด้วย ถือเป็นการช่วยประเทศชาติอีกทางหนึ่ง

ดังนั้นโรงแรมอิมพีเรียลถนนวิทยุนี้จะเป็นตัวอย่างของโรงแรมใหม่ที่มีทั้งความสวยงามของตัวโครงการ สภาพแวดล้อม และเป็นตัวอย่างที่ดีของโรงแรมในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

บทที่ 1 บทนำ

- 1.1 รายละเอียดโดยสังเขปของโครงการ 1
- 1.2 ความเป็นมาของโครงการ 2
- 1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ 3
- 1.4 เหตุผลสนับสนุนโครงการ 4
- 1.5 เหตุผลในการเลือกโครงการ 5
- 1.6 ขอบข่ายของโครงการ 6
- 1.7 ขอบเขตของโครงการ 11
- 1.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ 12

บทที่ 2 ข้อมูลเบื้องต้นของโครงการ

- 2.1 ประเภทของโรงแรมในโครงการ 15
- 2.2 ลักษณะของส่วนบริการของโรงแรมในโครงการ 16
- 2.3 มาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง 30
- 2.4 มาตรฐานโรงแรม 5 ดาว 33
- 2.5 ระบบการดำเนินงาน และบุคคลากรของโรงแรมในโครงการ 35
- 2.6 อัตรากำลังของโรงแรมในโครงการ 56

บทที่ 3 การวิเคราะห์ที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม ประกอบอาคารของโรงแรมในโครงการ

- 3.1 สถานที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมของโครงการ 66
- 3.2 รูปแบบ และลักษณะของตัวอาคาร 79
- 3.3 งานระบบรวมที่ใช้ในโครงการ 98

บทที่ 4 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

- 4.1 วัตถุประสงค์ในการศึกษา 99
- 4.2 เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบ 99
- 4.3 โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ ปาร์ค 102
- 4.4 โรงแรมเจ ดับบลิว แมริออท 117
- 4.5 โรงแรมฮิลตัน อินเตอร์เนชันแนล บางกอก ณ ปาร์คนายเลิศ 129

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 4.6 โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ 139
- 4.7 โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน 151
- 4.8 การเปรียบเทียบกรณีศึกษา 162

บทที่ 5 การวิเคราะห์รายละเอียดประกอบโครงการ

- 5.1 การศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารโรงแรม 166
- 5.2 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนโถงต้อนรับ 172
- 5.3 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนโถงนั่งเล่น 189
- 5.4 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนคอฟฟีช็อพ 198
- 5.5 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนห้องพัก 211

บทที่ 6 การสรุปรายละเอียดประกอบโครงการ เข้าสู่การออกแบบ

- 6.1 การสรุปความสัมพันธ์ขั้นต้นด้วยตาราง และแผนภูมิแบบฟอง 231
- 6.2 การสรุปความสัมพันธ์โดยเกี่ยวข้องกับพื้นที่ และทางสัญจร 235
- 6.3 การสรุปในรูปของการแบ่งเขตส่วนบริการ 236
- 6.4 แนวความคิดในการออกแบบ 237

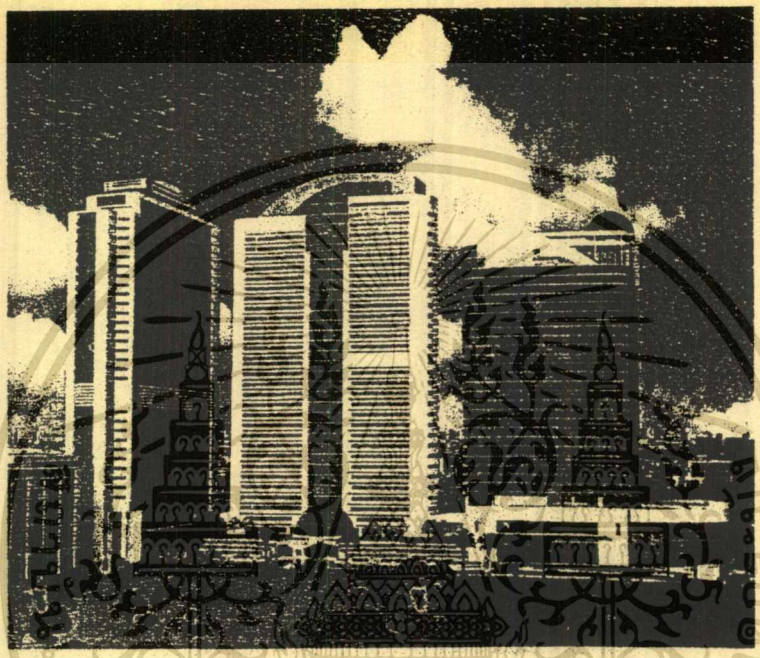
บทที่ 7 บทสรุปผลการออกแบบ

- 7.1 สรุปผลการออกแบบส่วนโถงต้อนรับ 250
- 7.2 สรุปผลการออกแบบส่วนโถงนั่งเล่น 253
- 7.3 สรุปผลการออกแบบส่วนคอฟฟีช็อพ 255
- 7.4 สรุปผลการออกแบบส่วนห้องอาหารไทย 258
- 7.5 สรุปผลการออกแบบส่วนห้องอาหารจีน 263
- 7.6 สรุปผลการออกแบบส่วนห้องพัก 265
- 7.7 ภาพถ่ายแสดงขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล และผลงานการออกแบบ 272

ภาคผนวก 1

- ข้อมูลเบื้องต้นของอุตสาหกรรมโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 1

บทนำ

- 1.1 รายละเอียดโดยสังเขปของโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.2 ความเป็นมาของโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.4 เหตุผลสนับสนุนโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.5 เหตุผลในการเลือกโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.6 ขอบข่ายของโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.7 ขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์
- 1.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 รายละเอียดโดยสังเขปของโครงการ

ชื่อโครงการรวมทั้งหมด	มิลเลนเนียม คอมเพล็กซ์ ถนนวิทยุ (MILIENNIUM COMPLEX - WIRELESS ROAD) ประกอบด้วย 3 อาคารหลัก ได้แก่ - อาคารโรงแรมอิมพีเรียล (28 ชั้น) - อาคารสำนักงาน (36 ชั้น) - อาคารอาคารอพาร์ทเมนต์ (17 ชั้น)
ชื่อโครงการในวิทยานิพนธ์	โรงแรมอิมพีเรียล มิลเลนเนียม ถนนวิทยุ (IPERIAL MILLENNIUM-WIRELESS ROAD)
เจ้าของโครงการ	บริษัท NEW IMPERIAL HOTEL จำกัด
สถานที่ตั้งโครงการ	ริมถนนวิทยุ ติดกับสถานฑูตเวียตนาม เขตลุมพินี กรุงเทพมหานคร
ประเภทของโครงการ	โรงแรมในเมืองชั้น FIRST CLASS ระดับ 5 ดาว
กลุ่มเป้าหมายหลัก	กลุ่มนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจระดับกลางถึงระดับสูง
พื้นที่รวมของโครงการ	พื้นที่ของส่วนโรงแรมตามโฉนด 7,827.90 ตร.ม. พื้นที่ของส่วนโรงแรมที่เป็นอาคาร 5,416.81 ตร.ม. พื้นที่ว่างโดยรองอาคาร 2,366.09 ตร.ม.
สถาปนิกผู้ออกแบบอาคาร	บริษัท SJA+3D จำกัด
สถาปนิกโครงการ	คุณยอดเยี่ยม เทพรานนท์ คุณมนต์ผกา วงษา คุณขวัญใจ ลักษณากร คุณสมเกียรติ ยุววิทยาพาณิช คุณชลทิชา กุลจรรยาวิวัฒน์
วิศวกรไฟฟ้า	บริษัท ว และสหาย ดีซายน์ จำกัด
มัณฑนากร	บริษัท P 49 DESIGN & ASSOCIATE จำกัด บริษัทสหชา (1993) จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 ความเป็นมาของโครงการ

โรงแรมอิมพีเรียลเดิม (โครงการเก่า) ตั้งอยู่บนถนนวิทยุติดกับสถานฑูตเวียตนาม เป็นโรงแรมในเมืองอยู่ในเครืออิมพีเรียล ซึ่งในกรุงเทพฯ มีโรงแรมในเครือนี้อยู่ 4 แห่ง ได้แก่ โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ ปาร์ค. โรงแรมธารา, โรงแรอิมพาลา และโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ แต่เดิมโรงแรมแห่งนี้ตั้งอยู่บนที่ดินของราชินีมูลนิธิ พื้นที่ 10 กว่าไร่ เป็นโรงแรมระดับ 3 ดาว ความสูง 21 ชั้น มีสภาพเสื่อมโทรม เกิดปัญหาต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ส่วนบริการ และส่วนห้องพักไม่เพียงพอต่อการรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจต่างชาติที่เพิ่มขึ้นทุกปี เป็นการใช้ประโยชน์ของทรัพยากรที่ดินอย่างไม่คุ้มค่า

ต่อมาทางเจ้าของโครงการจึงซื้อที่ดินในบริเวณข้างเคียงของบริษัทศรัทธาธรรมเพิ่ม ทำให้ที่ดินเก่า และใหม่ผนวกรวมกันเป็นผืนเดียว รูปตัวแอล รวมเป็นพื้นที่ประมาณ 14 ไร่ ทางเจ้าของตั้งกลุ่มนิวอิมพีเรียลขึ้น เพื่อดูแลโครงการใหม่ที่จะสร้างแทนที่โครงการเดิม โดยจะทุบโรงแรมอิมพีเรียลเก่าทิ้ง แล้วสร้างโครงการใหม่ให้มีลักษณะเป็น COMPLEX คือมี 3 อาคารหลักต่อเนื่องกันในพื้นที่เดียว คือ อาคารโรงแรมใหม่, อาคารสำนักงาน, และอาคารอพาร์ทเมนต์ให้ชื่อว่าโครงการอิมพีเรียล มิลเลนเนียม คอมเพล็กซ์ ถนนวิทยุ (IMPERIAL MILLENNIUM COMPLEX-WIRELESS ROAD) ซึ่งถือว่าเป็นการใช้ที่ดินบริเวณนี้ให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

การดำเนินงานออกแบบสถาปัตยกรรมเริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2539 โดยให้บริษัท SJA÷3D ARCHITECT เป็นผู้ออกแบบ ส่วนการก่อสร้างเริ่มในช่วงต้นปี พ.ศ. 2541 และคาดว่าโครงการจะแล้วเสร็จ พร้อมเปิดใช้บริการได้ใน พ.ศ. 2543

โรงแรมอิมพีเรียลใหม่ในมิลเลนเนียมคอมเพล็กซ์นี้ จัดเป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว มีจำนวนห้องพักประมาณ 400 ห้อง ในอาคาร 28 ชั้น ตั้งอยู่ในย่านธุรกิจใจกลางเมืองต้อนรับกลุ่มนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจต่างชาติระดับกลางถึงระดับสูง มีส่วนบริการรองรับ กิจกรรมหลาย ๆ ประเภท ยกระดับคุณภาพของโรงแรมจากอิมพีเรียลเดิมโดยเพิ่มส่วนประชุม สัมมนา จัดเลี้ยง BUSINESS CENTER เข้าไป เพิ่มจำนวนห้องพัก ส่วนออกกำลังกาย และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้มาใช้บริการได้เป็นอย่างดี ให้ได้มาตรฐานระดับ 5 ดาว ใกล้เคียงกับโครงการอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค แต่พื้นที่กะทัดรัดกว่า และรองรับกิจกรรมของผู้มาใช้บริการได้อย่างครบวงจรทั่วถึงเหมือนกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1 เพื่อตอบสนองนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว และแก้ไขปัญหาการไม่เพียงพอของที่พักในช่วงอีก 2-3 ปีข้างหน้า เนื่องจากจำนวนของนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มขึ้นทุกปี

2 เพื่อเป็นที่รองรับกิจกรรม และอำนวยความสะดวกทางด้านธุรกิจ เช่น สถานที่สำหรับจัดเลี้ยง, จัดการประชุม สัมมนา ทั้งระดับภายในและภายนอกประเทศ ในลักษณะ CONFERENCE CENTER อยู่ในบริเวณส่วนหนึ่งของโรงแรม

3 เพื่อเป็นที่รองรับกิจกรรมการพักผ่อน, สันทนาการ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบถ้วน เช่น มีส่วน FITNESS CENTER , สระว่ายน้ำ, BARBER, BEAUTY SALON, ร้านค้า เป็นต้น

4 เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานของโรงแรมอิมพีเรียลเก่าจากระดับ 3 ดาว ให้เป็นโรงแรมอิมพีเรียลใหม่ระดับ 5 ดาว ภายในตัวอาคารใหม่ ซึ่งจะต้อนรับกลุ่มลูกค้าระดับสูงขึ้น และรองรับได้จำนวนมากขึ้นด้วย

5 เพื่อให้เป็นที่แสดง และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม รวมไปถึงประวัติศาสตร์ของกรุงเทพฯ จากการออกแบบตกแต่งภายในของโรงแรม ที่จะนำงานสไตล์รัตนโกสินทร์มาประยุกต์ใช้ โดยจะสอดแทรกการบอกเล่าเรื่องราว ความมีอารยธรรม และความเป็นมาของกรุงเทพฯ

6 เพื่อให้เป็นโรงแรมที่เป็นแบบอย่างที่ดีแก่โรงแรมอื่นๆในแง่ของการรักษาสภาพแวดล้อมของโครงการให้มีสภาพสวยงามร่มรื่น ไม่สร้างปัญหามลพิษ และช่วยประหยัดพลังงาน เป็นการไม่สร้างปัญหาเพิ่มให้กับสังคม เห็นได้จากการที่ทางโรงแรมในเครืออิมพีเรียล จะเข้าร่วมกลุ่ม GREEN HOTEL

7 โครงการรวมเป็นลักษณะแบบ COMPLEX เป็นการช่วยพัฒนาให้เกิดการใช้ที่ดินอย่างคุ้มค่าที่สุด เนื่องจากในอนาคตบริเวณนี้จะเป็นพื้นที่ที่เจริญขึ้น เพราะอยู่ใกล้กับจุดที่รถไฟฟ้า BTS (BANGKOK MASS TRANSIT SYSTEM) ตัดกับ MRTA และ HOPEWELL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

ด้านเศรษฐกิจ

- เป็นโครงการที่ช่วยรองรับการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อันเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้กับประเทศจำนวนหลายแสนล้านบาทต่อปี ทำให้มีปริมาณเงินหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจดีขึ้น
- เป็นโครงการที่ให้บริการด้านธุรกิจ รองรับ และอำนวยความสะดวกให้กับกลุ่มนักธุรกิจ นับว่าเป็นการช่วยส่งเสริมให้ชาวต่างชาติเข้ามาลงทุนภายในประเทศ
- ภายในโครงการ MILLENNIUM COMPLEX แบ่งที่ดินไว้สำหรับตัดถนนผ่านโครงการเชื่อมถนนวิทยุเข้ากับซอยร่วมฤดี ช่วยให้ผู้ใช้ถนนได้เลือกเส้นทางที่สะดวก เป็นการประหยัดเวลา และบรรเทาปัญหาจราจร
- เป็นโครงการที่ช่วยส่งเสริมกิจกรรมการSHOPPING ในลักษณะใหม่ของชาวต่างชาติที่เรียกว่า SHOPPING STREET ซึ่งจะทำให้แถบบริเวณดังกล่าวเป็นแหล่ง SHOPPING และแหล่งบันเทิงในอนาคต

ด้านสังคม

- ช่วยส่งเสริมให้คนไทยเข้ามามีส่วนร่วม และให้ความสนใจในการบริหารงานธุรกิจโรงแรม และการท่องเที่ยวยิ่งขึ้น เพราะโรงแรมอิมพีเรียลเป็นโรงแรมในเครืออิมพีเรียลซึ่งเป็นของคนไทย ไม่ใช่ CHAIN HOTEL จากต่างประเทศ
- ช่วยสร้างงานให้คนในสังคมได้มีงานทำ

ด้านศิลปะวัฒนธรรม

- ในการตกแต่งภายในได้มีการสอดแทรกงานศิลปะไทย และเรื่องราวประวัติศาสตร์ของกรุงเทพฯไว้ ดังนั้นจึงมีส่วนช่วยในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยในแง่ที่น่าสนใจให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้

ด้านสภาพแวดล้อม

- โรงแรมอิมพีเรียลจัดอยู่ในกลุ่ม GREEN HOTEL ที่เน้นการอนุรักษ์ ไม่สร้างปัญหามลภาวะให้กับสิ่งแวดล้อม และเน้นการประหยัดพลังงาน
- ทางโรงแรม มีการจัดผัง LANDSCAPE ให้สอดคล้องกับสภาพความร่มรื่นของถนนวิทยุ เน้นการอนุรักษ์ไม้ยืนต้นบริเวณถนนไว้ เพราะถือว่าความสวยงามร่มรื่นเป็นเอกลักษณ์สำคัญของถนนเส้นนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. เป็นโครงการจริงที่กำลังดำเนินการก่อสร้างอยู่ในขณะนี้ จึงนำมาศึกษาค้นคว้าและวิจัยข้อมูล เพื่อนำมาออกแบบตกแต่งภายในได้อย่างเหมาะสมบนพื้นฐานสภาพความเป็นจริง โดยมีแหล่งข้อมูลที่ชัดเจน
2. เป็นโครงการที่น่าสนใจ และมีความสำคัญในปัจจุบัน เนื่องจากมีบทบาทในการช่วยส่งเสริม สนับสนุนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และเป็นโรงแรมที่ก่อสร้างล่าสุด ในช่วงที่โครงการโรงแรมอื่น ๆ ถูกระงับการสร้างหรือยกเลิกไป ดังนั้นในช่วง 2-3 ปีข้างหน้า โรงแรมแห่งนี้จะเป็นโรงแรมที่ใหม่ และทันสมัยที่สุดในกรุงเทพฯ
3. เพื่อศึกษาระบบการทำงาน การค้นคว้า จัดเก็บข้อมูล วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำมาทำการออกแบบตกแต่งภายในโครงการขนาดใหญ่ได้อย่างเป็นขั้นตอน เพื่อให้ได้โครงการซึ่งตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้เข้าใช้ได้อย่างเต็มที่
4. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐาน และรายละเอียดเกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม ซึ่งจะเป็นแนวทางในการนำความรู้นี้ไปใช้ประกอบวิชาชีพจริงในอนาคต เนื่องจากโครงการโรงแรมสามารถพบเห็นได้มากในวิชาชีพจริง
5. เพื่อศึกษาถึงการประยุกต์ใช้ความทันสมัยของเทคโนโลยีปัจจุบัน เข้ากับการใช้งานและการตกแต่งในสไตล์ไทยประยุกต์ เพื่อให้ได้สภาพแวดล้อมภายในที่มีทั้งความสวยงาม สะดวกสบาย และมีเอกลักษณ์เฉพาะเพื่อยกระดับโรงแรมให้ต่างจากโรงแรมอื่น ๆ
6. เพื่อต้องการให้ผลงานโครงการค้นคว้า และทำวิทยานิพนธ์เป็นประโยชน์ต่อสังคม หรือเป็นแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์สำหรับผู้อื่นต่อไป
7. เพื่อเสนอให้เป็นโครงการค้นคว้า และทำวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรการศึกษาปริญญาตรี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 ขอบข่ายของโครงการ

ชั้นที่	องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่ (ตร.ม.)
BASEMENT 3	ที่จอดรถสำหรับโรงแรม 160 คัน	
	ห้องเครื่องสูบน้ำดับเพลิง	25
	ห้องพัดลมดูดอากาศ	54
BASEMENT 2	ที่จอดรถสำหรับโรงแรม 161 คัน	
	ห้องน้ำชาย-หญิง	54
	ห้องพัดลมดูดอากาศ	50
BASEMENT 1	ห้องเครื่องระบบสุขาภิบาล	261
	ห้องเครื่องระบบปรับอากาศ	288
	ห้องเครื่องระบบไฟฟ้า	180
	ห้องพัดลมดูดอากาศ	40
	ส่วนแผนห้องซ่อมบำรุง	64
	ห้องกุญแจ	8
	ห้องงานไม้	20
	ห้องไฟฟ้า	12
	ห้องวิทยุ, โทรทัศน์	12
	ห้องงานพิมพ์	14
	ห้องประปา	6
	ห้องทำเบาะ	10
	ห้องทำสี	10
	ห้องเก็บผ้า	18
	ห้องเก็บของ	206
	ห้องเก็บเครื่องแบบพนักงาน	30
	ห้องจ่ายเครื่องแบบพนักงาน	9
	ส่วนแผนกรักษาความปลอดภัย	18
	ห้องพักพนักงานขับรถ	26
	ห้องผู้จัดการฝ่ายบุคคล	10
	ห้องผู้จัดการฝ่าย TRAINING	10
	ส่วนสำนักงาน	14
	ส่วนแผนกบุคคล	25

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่	องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่ (ตร.ม.)
BASEMENT 1	ห้องอาหาร SHABU-SHABU	435
	ครัว SHABU-SHABU	54
	ส่วนแผนกซักรีด	204
	LOCKER ชาย-หญิง	60
	ห้องตอกบัตร	15
	ส่วนแผนกจัดซื้อ	18
	ส่วนบริการห้องพักพนักงาน	36
	RMU	40
	RCU	80
	ห้องพ่อครัว	10
	ห้องหัวหน้าสจ๊วต	8
	ห้องพักผ่อนพนักงาน	60
	ห้องอาหารพนักงาน	120
	ห้องครัวหลัก	342
	ห้องสลักน้ำแข็ง	24
	ห้องทำขนมปัง	30
	ห้องทำไส้กรอก	20
	ห้องล้างจาน	56
	ห้องเก็บของสด+แช่แข็ง	112
	ห้องแยกขยะ	80
	ห้องเก็บดอกไม้, ผลไม้	18
	ห้องรับของ	22
	ห้องเก็บอาหารแห้ง	80
	ห้องเก็บไวน์	54
	ห้องเก็บอาหารปรุงสำเร็จ	87
	ห้องเก็บเครื่องแก้ว	12
	ห้องเก็บเครื่องดื่ม	28
	ห้องเก็บชุดกระเบื้อง	20
	ห้องเก็บเครื่องเงิน	20
	ห้องเก็บเคมีภัณฑ์	20
	ห้องน้ำชาย-หญิง	62

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่	องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่ (ตร.ม.)
1	MAIN LOBBY	670
	LOBBY LOUNGE	560
	COFFEE SHOP	632
	ร้านค้า 2 ร้าน	54
	ห้องน้ำชาย-หญิง	67
	ครัว COFFEE SHOP	85
	ห้องเก็บของ	18
	ห้องเก็บกระเป๋า	45
	ห้อง AHU ห้อง PABX, VDO	104
	ห้อง OPERATER	25
	ห้องผู้จัดการทั่วไป	15
	ห้องผู้จัดการฝ่ายขาย	15
	ห้องผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ	15
	ห้องฝ่ายเครดิต	10
	ห้องต้อนรับ, เลขานุการ	20
	ห้องทำงานฝ่ายขาย	70
	ห้องไปรษณีย์	10
	ห้องทะเบียน	20
	ห้องตู้นิรภัย	12
	ห้องน้ำชาย-หญิง	120
	ห้อง CASHIER	25
	ห้องสำรวจห้องพัก	20
	NIGHT AUDITOR	15
	SYSTEM ANALYST	15
2	ห้องจัดเลี้ยง	660
	ห้องจัดเลี้ยง	800
	PRE-FUNCTION	320
	BUSINESS CENTER	88
	ห้องสัมมนา 1	66
	ห้องสัมมนา 2	66
	ห้องสัมมนา 3	40
	ห้องสัมมนา 4	50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่	องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่ (ตร.ม.)
2	ห้องจัดนิทรรศการ, COCKTAIL	252
	ห้องน้ำชาย-หญิง	120
	ห้อง AHU	44
	ส่วนบริการห้องจัดเลี้ยง	170
	ห้องเตรียมอาหารส่วน BUSINESS CENTER	12
	ส่วนบริการส่วนสัมมนา	48
	ห้องเก็บของ	17
3	ห้องอาหารนานาชาติ	350
	ห้องอาหารไทย	336
	ห้องอาหารจีน	396
	ห้องน้ำชาย-หญิง	144
	ห้องครัว	215
	ห้องควบคุม	78
	ห้องเก็บของ	18
	ส่วนแผนกแม่บ้าน	153
	ห้องผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์	10
	ห้องผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	12
	ห้องผู้จัดการทั่วไปฝ่ายจัดเลี้ยง	12
	ห้องผู้ควบคุม	12
	ห้องผู้ประชุมฝ่ายบริหาร	36
	คลินิก	15
	ห้องพักคนไข้	14
	ห้องตรวจโรค	10
	ห้องยา, พยาบาล	10
	ห้องทำงาน	30
3A (MEZZANINE)	พื้นที่เก็บของ	153
	พื้นที่เก็บเก้าอี้สำรอง	160
	ห้อง AHU	126
	ส่วนแผนกตกแต่งเวที	364
	ห้องเครื่องระบบกรองน้ำ	135
	ห้องเก็บของแม่บ้าน	90

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่	องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่ (ตร.ม.)
4	SQUASH	70
	POOL BAR	180
	COFFEE SHOP	180
	LOBBY	64
	FITNESS	110
	SPA&MASSAGE	143
	ห้องน้ำชาย-หญิง	42
5	BARBER SHOP	27
	BEAUTY SALON	27
	AEROBIC ROOM	127
	LOCKER+SAUNA+SHOWER	143
6, 8,10,12,14,16	STANDARD ROOM 20 ห้อง / 1 ชั้น	34/1 ห้อง
	MAID ROOM 1 ห้อง / 1ชั้น	
7,9,11,13,15	ห้องพัก 21 ห้อง (STANDARD) / 1 ชั้น	34/1 ห้อง
18,20,22	CORNER SUITE 3 ห้อง / 1 ชั้น	72/ 1 ห้อง
	STANDARD GUEST ROOM 14 ห้อง / 1 ชั้น	34/ 1 ห้อง
	MAID ROOM 1 ห้อง /1ชั้น	42/ 1 ห้อง
17,19,21	CORNER SUITE 3 ห้อง / 1 ชั้น	72/1 ห้อง
	STANDARD GUEST ROOM 15 ห้อง / 1ชั้น	34/ 1 ห้อง
23	CORNER SUITE 3 ห้อง / 1 ชั้น	90 / 1 ห้อง
	EXCUTIVE ROOM 15 ห้อง / 1 ชั้น	44 / 1 ห้อง
24	CORNER SUITE 3 ห้อง / 1 ชั้น	90 / 1 ห้อง
	EXECUTIVED ROOM 14 ห้อง / 1 ชั้น	44 / 1 ห้อง
	MAID ROOM 1 ห้อง / 1 ชั้น	44 / 1 ห้อง
25	EXECUTIVE LOBBY	393.5 / 1 ห้อง
	BUSINESS CENTER	76.5 / 1 ห้อง
	MEETING ROOM	55 / 1 ห้อง
	CORNER SUITE 2 ห้อง	90 / 1 ห้อง
	EXECUTIVE ROOM 8 ห้อง	44 / 1 ห้อง
26	GRAND SUITE 2 ห้อง	180 / 1 ห้อง
	EXECUTIVE ROOM 12 ห้อง	44 / 1 ห้อง
	MAID ROOM	44 / 1 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่	องค์ประกอบของโครงการ	พื้นที่ (ตร.ม.)
27	GRAND SUITE 1 ห้อง	180 / 1 ห้อง
	EXECUTIVE ROOM 10 ห้อง	44 / 1 ห้อง
	PRESIDENTAL SUITE 1 ห้อง	221 / 1 ห้อง

1.7 ขอบเขตโครงการที่เลือกมาทำวิทยานิพนธ์

โครงการโรงแรมอิมพีเรียลนี้ เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ ประกอบด้วยส่วนบริการหลายส่วน ดังนั้นในการทำวิทยานิพนธ์นี้ จึงเลือกขอบเขตของงานมาทำเป็นบางส่วนเท่านั้น ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

PUBLIC AREA

บริเวณชั้น 1 - MAIN LOBBY & FRONTDESK (1,933 ตารางเมตร)
- LOBBY LOUNGE (560 ตารางเมตร)
- COFFEE SHOP (632 ตารางเมตร)

บริเวณชั้น 3 - CHINESE RESTAURANT (396 ตารางเมตร)
- THAI RESTAURANT (336 ตารางเมตร)

GUEST ROOM AREA

บริเวณชั้น 6-22 - STANDARD ROOM (34 ตารางเมตร/ห้อง)
จำนวน 312 ห้อง รวมพื้นที่ 10,608 ตารางเมตร

บริเวณชั้น 23-27- EXCUTIVE ROOM (44 ตารางเมตร / ห้อง)
จำนวน 59 ห้อง รวมพื้นที่ 2,596 ตารางเมตร

บริเวณชั้น 17-25- CORNER SUITE (72 ตารางเมตร / ห้อง และ 90 ตารางเมตร / ห้อง)
จำนวน 25 ห้อง รวมพื้นที่ 1,800 ตารางเมตร

บริเวณชั้น 27 - PRESIDENTAL SUITE (221 ตารางเมตร / ห้อง)
จำนวน 1 ห้อง รวมพื้นที่ 221 ตารางเมตร

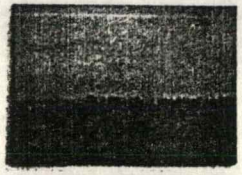
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

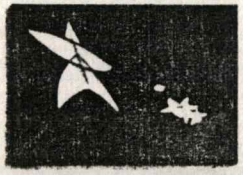
1.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

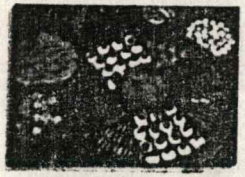
1. ได้โรงแรมที่มีมาตรฐานสากล โดยสามารถตอบสนองความต้องการใช้ในการดำเนินงาน และการใช้บริการครบถ้วน ได้ประโยชน์อย่างเต็มที่ พร้อมนำเทคโนโลยีมาใช้ให้เกิดความสะดวกสบาย
2. สามารถสร้างสภาพแวดล้อมภายในอาคาร ให้มีทั้งความสวยงาม น่าสนใจ ซึ่งบ่งบอกได้ถึงความมีอารยธรรมของเมืองสยามโดยเฉพาะช่วงรัตนโกสินทร์ตอนกลาง
3. ได้โรงแรมที่มีบรรยากาศ ที่สร้างความประทับใจแก่ผู้มาใช้บริการ ส่งผลดีไปยังด้านธุรกิจการลงทุน และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
4. สามารถแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เคยเกิดขึ้นได้อย่างลุล่วง และได้งานที่มีความคงทนถาวร ไม่ต้องปรับปรุงซ่อมแซมบ่อย
5. ได้โรงแรมที่ไม่ใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างสิ้นเปลือง รวมทั้งไม่สร้างมลภาวะให้กับสภาพแวดล้อมรอบข้าง
6. เป็นการเสนอแนะแนวความคิดของการตกแต่งภายใน ที่สามารถนำมาปรับปรุงใช้ในการตกแต่งภายในอาคารประเภทโรงแรมอื่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

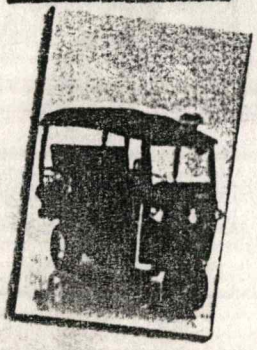
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTRODUCTION









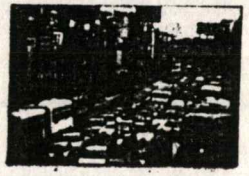
PERIORITY

กรุงเทพมหานคร เป็นศูนย์รวมความเจริญในทุกๆ ด้าน เป็นแหล่งที่มีการลงทุนสูง อีกทั้งเป็นเมืองที่มีสถานที่ที่สำคัญ สวยงาม และน่าสนใจมากมาย ดังนั้นกรุงเทพฯจึงเป็นเมืองที่กลุ่มนักท่องเที่ยวนิยมเข้ามาเยี่ยมเยือนมากที่สุดในภูมิภาคนี้ ดังนั้นจึงมีการแข่งขันด้านธุรกิจโรงแรมค่อนข้างสูง แต่ในสภาวะปัจจุบันที่สภาพเศรษฐกิจตกต่ำทำให้หลายโรงแรมยอมระดับคุณภาพของโรงแรมโดยการปรับปรุงแทนการสร้างโรงแรมใหม่ และมีหลายโครงการที่ถูกระงับการสร้างหรือยกเลิกการสร้างไป

แต่โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุนี้ เป็นหนึ่งในจำนวนน้อยโรงแรมที่ยังคงสามารถดำเนินการก่อสร้างได้ต่อไป ดังนั้นจึงมีแนวโน้มว่า จะเป็นโรงแรมแห่งใหม่ล่าสุดของกรุงเทพฯ เมื่อโครงการเปิดดำเนินการในปี พ.ศ. 2543 (ค.ศ. 2000) ที่ตั้งบนถนนที่สวยงาม ร่มรื่น อีกทั้งเป็น โรงแรมในกลุ่มของ GREEN HOTEL ที่จะสำนึงถึงสภาพแวดล้อมของกรุงเทพฯ และการประหยัดพลังงาน เป็นตัวอย่างที่ดีของโรงแรมในอนาคต

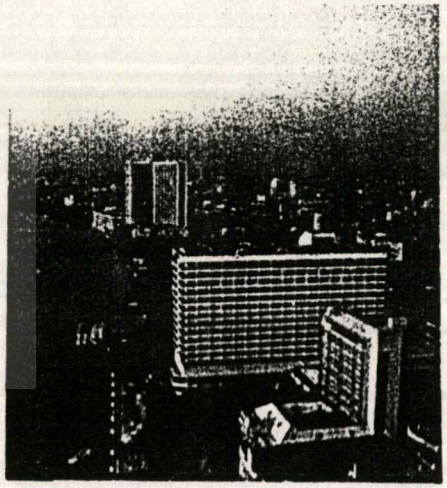
OWNER & TEAM

OWNER	บริษัท NEW IMPERIAL HOTEL จำกัด
สถาปนิกออกแบบอาคาร	บริษัท SJA+3D จำกัด
สถาปนิกโครงการ	คุณยอดเยี่ยม เทพรานนท์ คุณมนต์ผกา วงษ์จริยธรรม คุณขวัญใจ ลักษณากร คุณสมเกียรติ ยุววิทยาพาณิช
วิศวกรโครงสร้าง	บริษัท ว และสหาย ดีซายน์ จำกัด
วิศวกรงานระบบ	บริษัท ว และสหาย ดีซายน์ จำกัด
มัณฑนากร	บริษัทสหชา (1993) จำกัด บริษัท P 49 DESIGN & ASSOCIATE จำกัด



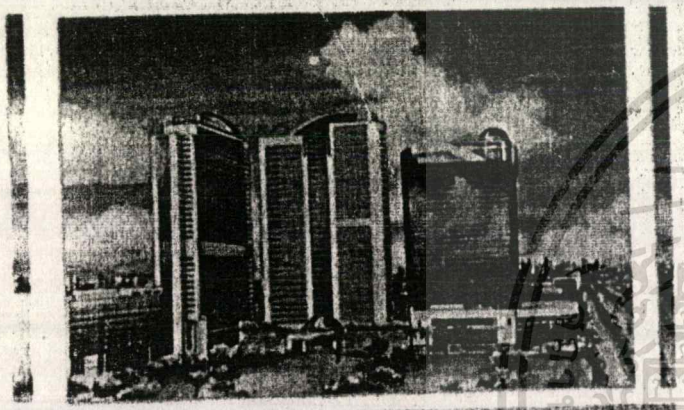
INTRODUCTION

โรงแรมอิมพีเรียลเดิม (โครงการเก่า) ตั้งอยู่บนถนนวิทยุ เป็นโรงแรมที่อยู่ในเครืออิมพีเรียล แต่เดิมโรงแรมแห่งนี้ตั้งอยู่บนที่ดินของราชินีบุลนิธิ พื้นที่ 10 กว่าไร่ เป็นโรงแรมระดับ 3 ดาว ความสูง 23 ชั้น มีสภาพเสื่อมโทรม เกิดปัญหาต่าง ๆ รวมทั้งพื้นที่ส่วนบริการ และส่วนห้องพักไม่เพียงพอต่อการรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจต่างชาติที่เพิ่มขึ้นทุกปี ดังนั้นทางเจ้าของโครงการจึงซื้อที่ดินในบริเวณข้างเคียงของบริษัทศรีทายธรรมเพิ่ม ทำให้ที่ดินเก่า และใหม่ผนวกรวมกันเป็นผืนเดียวรวมเป็นพื้นที่ประมาณ 14 ไร่ ทางเจ้าของตั้งกลุ่มบิวอิมพีเรียลขึ้น เพื่อดูแลโครงการใหม่ที่สร้างแทนที่โครงการเดิมให้มีลักษณะเป็น COMPLEX คือมี 3 อาคารหลักต่อเนื่องกันในพื้นที่เดียว คือ อาคารโรงแรมใหม่, อาคารสำนักงาน, และอาคารอพาร์ทเมนต์ให้ชื่อว่าโครงการอิมพีเรียล, มิดเลนเนียม คอมเพล็กซ์



โรงแรมอิมพีเรียล มิดเลนเนียมคอมเพล็กซ์นี้ เป็นโรงแรมในเมืองชั้น 1 ระดับ 5 ดาว มีจำนวนห้องพัก 426 ห้อง ในอาคาร 28 ชั้น ตั้งอยู่ริมถนนวิทยุ ใกล้ในย่านธุรกิจใจกลางเมืองล้อมรับกลุ่มนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจต่างชาติระดับกลางถึงระดับสูง ยกระดับคุณภาพของโรงแรมจากอิมพีเรียลเดิมโดยเพิ่มส่วนบริการธุรกิจ เพิ่มจำนวนห้องพัก ส่วนออกกำลังกาย และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้ได้มาตรฐานระดับ 5 ดาว ใกล้เคียงกับโครงการอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค พื้นที่กะทัดรัดกว่า แต่รองรับกิจกรรมของผู้มาใช้บริการได้อย่างครบวงจรทั่วถึงเหมือนกัน การก่อสร้างเริ่มในช่วงต้นปี พ.ศ. 2541 และคาดว่าโครงการจะแล้วเสร็จ พร้อมเปิดใช้บริการได้ใน พ.ศ. 2543

INTRODUCTION



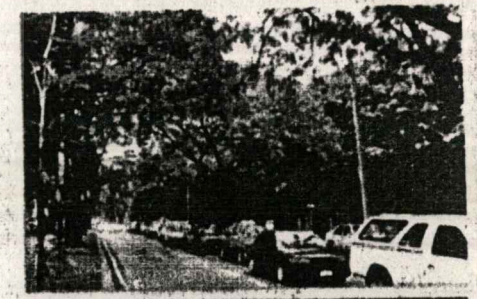
THE IMPERIAL MILLENNIUM POMPLEX

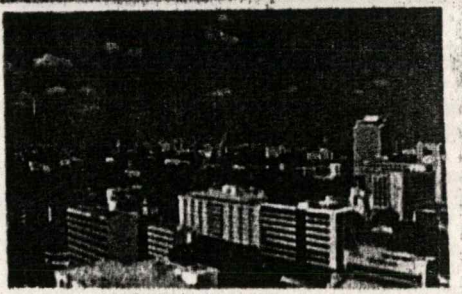
IMPERIAL HOTEL GROUP

1	THE IMPERIAL QUEENS PARK	BANGKOK
2	THE IMPERIAL TARA	BANGKOK
3	THE IMPERIAL IMPALA	BANGKOK
4	THE IMPERIAL WIRELESS ROAD	BANGKOK
5	THE IMPERIAL RESORT	KO SAMUI
6	THE IMPERIAL BOATHOUSE	KO SAMUI
7	THE IMPERIAL PHUKAEW HILL RESORT	PETCHABOON
8	THE IMPERIAL MAE PING	CHIANGMAI
9	THE IMPERIAL GOLDEN TRIANGLE RESORT	CHIANGRAI
10	THE IMPERIAL MAEHONGSON	MAEHONGSON

The Imperial Hotels Group Thailand

IMPERIAL HOTEL LOGO





PROJECT

IMPERIAL HOTEL WIRELESS RAOD

ECONOMY

1.ก่อให้เกิดการลงทุน ภายในประเทศ และทำรายได้ให้กับประเทศ
2. เป็นโครงการที่ช่วยรองรับการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
3.ช่วยส่งเสริมกิจกรรม SHOPPING STREET ให้กับบริเวณนั้น
4.ช่วยบรรเทาปัญหาจราจรให้กับบริเวณใกล้เคียง

ENVIRONMENT

1.เข้าร่วมกลุ่ม GREEN HOTEL ช่วยอนุรักษ์สภาพแวดล้อม,ไม่สร้างมลภาวะและช่วยประหยัดพลังงาน
2.สร้างสภาพแวดล้อมภายในให้สอดคล้องกับความงดงามของสภาพแวดล้อมภายนอก
3.นำความเจริญเข้ามาสู่บริเวณใกล้เคียง ทำให้ธุรกิจการค้าขอบ ๆ ขยายตัวกว้างขึ้น

SOCIAL

1.ส่งเสริมให้คนไทยเข้ามามีส่วนร่วม และสนใจในงานบริหารธุรกิจโรงแรมเพิ่มขึ้น
2.ช่วยสร้างงานให้คนไทยได้มีงานทำ
3.การตกแต่งภายในของโรงแรมแทรกเรื่องราวศิลปะ วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และสังคมของไทยที่น่าสนใจ เพื่อแทรกให้ชาวต่างชาติได้รับรู้

POLICY

1.รองรับนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ
2. เป็นโรงแรมชั้นระดับอัตราที่สร้างความมั่นใจในการบริการที่สมบูรณ์แบบ
3.ส่งเสริมความเป็นไทย โดยการนำงานไทยมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบ,เป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมเครืออิมพีเรียล
4.เน้นการรักษาสภาพแวดล้อมและประหยัดพลังงาน

PROJECT PROPORSAL

บทที่ 2

ข้อมูลเบื้องต้นของโครงการ

- 2.1 ประเภทของโรงแรมในโครงการ
- 2.2 ลักษณะของส่วนบริการของโรงแรมในโครงการ
- 2.3 มาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง
- 2.4 มาตรฐานโรงแรม 5 ดาว
- 2.5 ระบบการดำเนินงาน และบุคคลากรของโรงแรมในโครงการ
- 2.6 อัตรากำลังของโรงแรมในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

บทที่ 2
ข้อมูลเบื้องต้นของโครงการ

2.1 ประเภทของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

โรงแรมในปัจจุบันมีหลายรูปแบบ มีเกณฑ์การแบ่งประเภทของโรงแรมหลายวิธี ดังนี้

1. แบ่งตามลักษณะที่ตั้ง
2. แบ่งตามมาตรฐานโรงแรม
3. แบ่งตามการดำเนินงาน
4. แบ่งตามขนาดของโรงแรม
5. แบ่งตามระยะเวลาที่มาพัก
6. แบ่งตามลักษณะผู้เข้าพัก

(หมายเหตุ รายละเอียดของแต่ละประเภทอธิบายไว้ในภาคผนวกที่1.6)

จากเกณฑ์ดังกล่าวโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์จัดอยู่ในประเภท

1. โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ เป็นโรงแรมในเมือง (CITY HOTEL) จากการแบ่งตามที่ตั้ง เพราะตั้งอยู่ใน เมืองหลวง คือ กรุงเทพฯ อยู่ในย่านสำคัญด้านธุรกิจ และการฑูต อีกเป็นบริเวณที่เป็นเขตการลงทุน อยู่ในย่านธุรกิจ และล้อมรอบด้วยสถานฑูตของประเทศต่าง ๆ

2. โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุเป็นโรงแรมชั้น 1 (FIRST CLASS HOTEL) จากการแบ่งตามมาตรฐานโรงแรม เพราะมีสิ่งบริการและอำนวยความสะดวกครบถ้วนตามที่ I.U.O.T.O กำหนด และมีอัตราค่าบริการห้องพักต่อห้อง ต่อคืน สูงกว่า 2500 บาท

สิ่งบริการตามที่ I.U.O.T.O กำหนดไว้มีดังนี้

1. การจัดการบริการต่าง ๆโดยทั่วไปคุณภาพต้องดี โดยเฉพาะด้านสุขภาพอนามัย
2. ต้องมีส่วนบริการต้อนรับที่โอ่โถง มีคนเปิดประตูให้ มีส่วนภัตตาคาร
3. ห้องพักต้องมีเฟอร์นิเจอร์คุณภาพสูง
4. ต้องมีโทรศัพท์ติดต่อภายในทุกห้องพัก
5. ในห้องพักต้องมีที่อุ่นอาหารเล็ก ๆ น้อย (PANTRY)
6. 60% ของห้องพักต้องมีห้องน้ำ
7. ในห้องน้ำต้องมีชัดโครกและ BIDET
8. ห้องโถงรวมต้องมีขนาดใหญ่ กว้างขวาง
9. มีห้องชุดสำหรับรับรองแขกที่ตกแต่งอย่างดีที่สุด
10. ต้องมีการตกแต่งภายในด้วยต้นไม้ต่าง ๆ

ส่วนการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท) ได้จัดแบ่งระดับของโรมแรม หรือสถานที่พักที่เปิดบริการอยู่ในกรุงเทพฯ โดยใช้เกณฑ์ราคาค่าห้องพักต่อคืนเป็นตัวกำหนด ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมระดับที่ 1	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	2,500	บาทขึ้นไป
โรงแรมระดับที่ 2	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	1,500-2,500	บาท
โรงแรมระดับที่ 3	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	ต่ำกว่า 1,500	บาท

34537

3. โรงแรมอิมพีเรียลนี้เป็นแบบ DP (Dual Plan Hotel) จากการแบ่งตามลักษณะการดำเนินงานคือเป็นแบบให้เลือกได้ทั้งแบบ EP และ AP

แบบEP (EUROPEAN PLAN) หมายถึงโรงแรมที่ไม่มีบริการอาหารรวมอยู่ในราคาค่าห้องพัก คิดราคาห้องพักตามปกติแก่แขกผู้เข้าพักอย่างแท้จริง เป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวางในกลุ่มโรงแรมในทวีปอเมริกาเหนือ

แบบAP(AMERICAN PLAN) หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราค่าเข้าพักทั้งค่าห้องพัก และค่าอาหารรวมกัน 3 มื้อต่อวัน ถือเป็นบริการส่วนหนึ่งเพื่ออำนวยความสะดวกกับแขกในยุโรประบบโรงแรมแบบ AP นั้นเป็นที่รู้จักกับในฐานะที่เป็นการให้บริการแบบเต็มรูปแบบ (Full Pension) ส่วนใหญ่จะใช้กับโรงแรมรีสอร์ทที่ไม่มีการจำหน่ายอาหารแก่แขกโดยตรง

หมายความว่าโรงแรมอิมพีเรียลคิดอัตราค่าห้องพักรวมกับอาหาร หรือคิดอัตราค่าห้องพักอย่างเดียว โดยให้แขกเป็นผู้เลือกใช้แบบใดแบบหนึ่งก็ได้

4. โรงแรมอิมพีเรียลเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ จากการแบ่งตามขนาดโดยดูจากจำนวนห้องพัก เพราะโรงแรมอิมพีเรียลมีจำนวนห้องพัก 400 ห้อง

5. โรงแรมอิมพีเรียล เป็นโรงแรมเชิงการค้า (COMMERCIAL HOTEL) จากการแบ่งตามระยะเวลาที่เข้าพัก เพราะ เป็นโรงแรมในย่านการค้าที่แขกส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มากับกลุ่มทัวร์ ซึ่งมีการกำหนดวันมาเที่ยวจำกัด ส่วนเจ้าหน้าที่หรือนักธุรกิจก็มักจะติดต่อธุรกิจในระยะสั้นเป็นส่วนใหญ่ราว1-5วัน

6. โรงแรมอิมพีเรียลเป็นโรงแรมธุรกิจ (BUSINESS HOTEL) จากการแบ่งตามจุดประสงค์ของผู้เข้าพัก เพราะเป็นโรงแรมที่มีกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นนักธุรกิจ มาเพื่อดำเนินกิจกรรมทางธุรกิจ และถึงเป็นโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว(LEISURE HOTEL) เพราะนักท่องเที่ยว ก็ถือเป็นกลุ่มเป้าหมายส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของโรงแรมเช่นกัน

2.2 ลักษณะของส่วนบริการของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

โรงแรมอิมพีเรียลจัดเป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง ดังนั้นจึงควรทราบข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของส่วนบริการที่พึงมีในโรงแรมชั้นหนึ่ง เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบ

อาคารโรงแรม ควรจะประกอบด้วยส่วนบริการ 9 ประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE)

เป็นส่วนสำหรับแขกผู้เข้ามาพักและบุคคลทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ จะตัดขาดจากส่วน BACK OF THE HOUSE เข้าถึงได้อย่างใกล้ชิด

ส่วนของ FRONT OF THE HOUSE จะมีการออกแบบตกแต่งสถานที่ประดับประดาอย่างสวยงาม เพื่อสร้างความประทับใจและเป็นการชักจูงแขกผู้เข้ามาใช้บริการให้กลับมาใช้บริการอีก อันหมายถึงรายได้และผลกำไรของโรงแรมด้วย

ส่วนประกอบต่างๆ ของส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรมประกอบด้วย

1. ทางเข้า (ENTRANCE) และบริเวณที่จอดรถ (PARKING AREA)
2. ธุรการส่วนหน้า (FRONT OFFICE)
3. ห้องโถงและห้องพักผ่อน (LOBBY AND LOUNGE)
4. ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILET FOR GUEST)
5. ส่วนร้านค้าให้เช่า (CONCESSION SPACE AND SUB-RENTAL SPACE)
6. ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE)
7. ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)
8. ส่วนบริการหรือส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMODATION)
9. ส่วนห้องพักแขก (GUESTROOM SPACE)

รายละเอียดของส่วนประกอบต่างๆ ในส่วน FRONT OF THE HOUSE

1) ทางเข้าโรงแรม (ENTRANCE)

ทางเข้าโรงแรมเป็นส่วนหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงระดับมาตรฐานของโรงแรมนั้น แขกทั่วไปอาจจะพิจารณาจากส่วนนี้ในการเลือกเข้าพักโรงแรมด้วย แขกที่เข้ามายังโรงแรมสามารถมายังโรงแรมในส่วน CONFERENCE CENTER บริเวณ ชั้น 2 ได้ ทางเข้าย่อยนี้มีส่วนช่วยในการกระจายการสัญจรไปยังจุดอื่นๆ ที่ต้องรับคนจำนวนมาก เช่น BANQUET HALL มิฉะนั้น LOBBY จะต้องมีขนาดใหญ่มาก เนื่องจากต้องรองรับคนจำนวนมาก ซึ่งอาจรบกวนการทำงานของ FRONT DESK และแขกที่มาพักด้วย

ทางเข้าของกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE ENTRANCE)

อยู่ถัดจากทางเข้าใหญ่ เพื่อสะดวกรวดเร็วในการขนย้ายกระเป๋าจากพาหนะไปยังห้องพัก โดยทางเข้าของกระเป๋าเดินทางจะอยู่ต่อเนื่องกับส่วนพักกระเป๋าของโรงแรมและอยู่ใกล้ลิฟต์ ส่วนบริการที่ต่อเนื่องขึ้นไปยังห้องพักชั้นต่างๆ ของโรงแรมได้

ทางเข้าของส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะแยกทางสัญจรของแขกโดยเด็ดขาด โดยมีทางเข้าจากถนนวิทยุเข้ามายังส่วนหลังของโรงแรม ซึ่งมีบันไดลงไปยังส่วน SERVICE บริเวณชั้นใต้ดินได้ มีบริเวณที่เพียงพอสำหรับการขนย้ายของ และมีที่จอดรถเทียบรถขนของ เพื่อสะดวกในการขนย้ายของ

2) <u>ส่วนธุรการด้านหน้า</u> (FRONT OFFICE)

ส่วนนี้เป็นส่วนกลางของกิจกรรมต่างๆ ในโรงแรม เป็นจุดที่แขกเข้ามาพักหรือผู้ที่ต้องการติดต่อธุรกิจกับ โรงแรมจะต้องมาส่วนนี้ก่อน และเป็นส่วนควบคุมการเข้าออกของแขกอีกด้วย ประกอบด้วย

2.1 ฝ่ายต้อนรับหรือติดต่อสอบถาม (RECEPTION OR INFORMATION)

2.2 ฝ่ายลงทะเบียนผู้มาพัก (REGISTRATION)

2.3 ฝ่ายสำรองห้องพัก (ADVANCE RESERVATION)

2.4 ฝ่ายเก็บเงิน (CASHIER)

2.5 ฝ่ายไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจห้อง (MAIL & KEY)

2.6 ฝ่ายแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY EXCHANCE)

2.7 ฝ่ายฝากของมีค่า (SAFE DEPOSIT)

2.8 ฝ่ายโทรศัพท์ (TELEPHONE)

3) <u>ห้องโถง</u> (LOBBY)

3.1 <u>MAIN LOBBY</u> เป็นศูนย์กลางของอาคารที่จะหมุนเวียนแจกจ่ายไปยังส่วนอื่นๆ เป็นส่วนที่ต้องตกแต่งสวยงามทุกส่วน

3.2 <u>EXECUTIVE LOBBY</u> เป็นห้องโถงสำหรับแขกผู้มาใช้บริการระดับ EXECUTIVE หรือ V.I.P

4) <u>ห้องน้ำสำหรับแขก</u> (GUEST TOILET)

ห้องน้ำ – ส้วม จัดไว้สำหรับแขกรวมทั้งผู้มาติดต่อกับแขก ซึ่งมีการจัดแยกเป็นสองส่วนคือ

- ห้องน้ำในส่วนสาธารณะ

จัดแยกเป็นส่วนหญิง ชาย แต่ควรอยู่บริเวณใกล้เคียงกัน จำนวนห้องน้ำควรมีมากพอสำหรับส่วนต่างๆ ใน โรงแรม เพื่อบริการแขกผู้มาใช้ได้อย่างสะดวกสบาย ในส่วนของ (FRONT OFFICE) และผู้มาใช้บริการด้านอื่นๆ เช่น อาหาร บาร์ ควรแยกพิเศษต่างหากเพื่อแขกที่มีจำนวนมาก ซึ่งมาในงานเลี้ยงและสัมมนา

- ห้องน้ำในส่วนห้องพักแขก

โรงแรมระดับมาตราฐาน ทุกห้องพักแขกต้องมีส่วนห้องน้ำห้องส้วม ยิ่งกว่านั้นห้องน้ำที่สะอาดสะดวกสบายและสวยงามย่อมจะมีส่วนสร้างความประทับใจของแขกผู้มาใช้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) <u>บริเวณให้สัมปทาน และบริเวณแบ่งเช่าเป็นรายย่อย</u> (CONCESSION SPACE AND SUB RENTAL SPACE)

คือส่วนที่ให้บริการแก่แขกที่มาพักเป็นส่วนใหญ่ กิจการดังกล่าวอาจดำเนินการโดยทาง โรงแรมเองหรือให้บุคคลภายนอกเช่าดำเนินกิจการก็ได้ ได้แก่

- BARBER SHOP จัดไว้เพื่อสนองความต้องการของแขกในเรื่องการตัดผม โกนหนวด ฯลฯ ซึ่งมักจะมีแห่งเดียวในโรงแรม โดยทั่วไปจะมีประมาณ 4 ที่นั่งเป็นอย่างน้อย
- BEAUTY SALON จัดไว้เพื่อสนองความต้องการของแขกผู้หญิงในเรื่องการแต่งผม ตลอดจนแต่งเล็บฯลฯ
- VALVET SHOP เป็นส่วนบริการที่จัดการเกี่ยวกับการส่งเสื้อผ้าซักรีดของแขก ให้บริการเพียงสถานีรับเสื้อผ้าเท่านั้น ไม่มีเครื่องซักรีด โดยจะส่งเสื้อผ้าของแขกไปยัง LAUNDRY ดังนั้น จึงอยู่ใกล้ LAUNDRY ซึ่งการติดต่อกับแขกนั้น จะมีพนักงานไปรับยังห้องพักแขก และส่งกลับไปยังห้องพักแขก
- TELEGRAPH OFFICE สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ ส่วนนี้จะเป็นส่วนจำเป็นที่ช่วยแบ่งเบาภาระของ FRONT OFFICE
- SUB-RENTAL SPACE เป็นบริการที่ไม่อยู่ภายใต้การดำเนินงานของโรงแรม โดยทางโรงแรมเก็บค่าเช่าเป็นรายเดือน ร้านค้าเหล่านี้อาจมีได้ทุกประเภท ตั้งแต่ขายสินค้าเล็กๆ น้อยๆ เช่นของที่ระลึก ร้านขายยาร้านขายหนังสือ ฯลฯ ร้านเหล่านี้ควรมีทางเข้าโดยตรงจากภายนอก และจาก LOBBY และจำเป็นต้องเตรียมเนื้อที่สำหรับเก็บของและรับส่งสินค้า

6) <u>ส่วนที่ให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม</u> (FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE)

เป็นส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่มแก่แขกที่พักในโรงแรม และผู้มาใช้บริการเป็นครั้งคราว เป็นส่วนหนึ่งที่ดึงดูดความสนใจบุคคลทั่วไป ซึ่งส่วนนี้สามารถทำรายได้เท่าเทียมกับส่วนห้องพัก ประกอบด้วยส่วนรับประทานอาหาร ครัว ห้องเก็บของ บริเวณรับของและห้องเก็บขยะ

6.1 <u>MAIN DINING ROOM</u> เป็นส่วนให้บริการอาหารหลักของโรงแรมได้แก่ COFFEE SHOP บริการอาหารเช้า อาหารว่างตลอดจนเครื่องดื่มต่างๆ โดยปกติเปิดบริการ 24 ชั่วโมง บริการทั้งแขกที่มาพักในโรงแรมและแขกที่มาใช้บริการของโรงแรม ส่วนนี้จะมีครัวย่อย (AUXILIARY KITCHEN) อยู่ด้านหลัง

6.2 <u>FULL SERVICE RESTAURANT</u> เป็นส่วนให้บริการอาหารมื้อเที่ยง และมื้อเย็น ควรจัดบรรยากาศให้สวยงาม นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงความสัมพันธ์กับห้องครัว ห้องเตรียมอาหารและเนื่องจากต้องการบริการทั้งแขกที่มาพักโรงแรมและแขกที่มาชั่วคราว ดังนั้น จึงต้องมีทางเข้าถึงได้สะดวก โดยแบ่งเป็นภัตตาคารต่างๆ ตามประเภทของอาหารดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องอาหารไทย อยู่บริเวณชั้นที่ 3
- ห้องอาหารจีน อยู่บริเวณชั้นที่ 3
- ห้องอาหารนานาชาติ อยู่บริเวณชั้นที่ 3
- ห้องอาหาร SHABU SHABU อยู่บริเวณชั้น BASEMENT 1

โดยในส่วนภัตตาคารนี้จะมีการแบ่งเป็น PRIVATE DINNING ROOM เป็นห้องอาหารที่แยกจากห้องอาหารใหญ่สำหรับแขกที่ต้องการความเป็นสัดส่วนของตังเอง ไม่ปะปนกับผู้อื่น มีขนาดความจุของห้องประมาณ 8-10 คน การกั้นห้องสามารถรับคนจำนวนมากขึ้นอีกด้วย

6.3 LOBBY LOUNGE เป็นส่วนนั่งพักคอยบริเวณ LOBBY มีการบริการเครื่องดื่มและอาหารว่าง โดยจะมี COUNTER BAR คอยบริการ อาจมีเครื่องดนตรีชิ้นเดียว.เช่น เปียโน หรือกีตาร์ อาจจะมี DANCE FLOOR ด้วย แต่ไม่ใหญ่มากนัก เพราะจุดประสงค์ส่วนใหญ่ผู้เข้าใช้บริการจะนิยมฟังเพลง นั่งคุยกันเป็นกลุ่ม อยู่บริเวณส่วนโถง LOBBY ชั้น 1 และ EXECUTIVE LOBBY ชั้น 25

7) ส่วนบริการด้านสถานที่

ในโครงการนี้จะมีลักษณะเป็น CONFERENCE CENTER เปิดให้บุคคลเช่าเพื่อประกอบกิจการต่างๆ เช่น จัดเลี้ยง, จัดสัมมนา หรือจัดนิทรรศการชั่วคราว มีทางเข้าได้ทั้งจากห้องโถงบันไดบริเวณล็อบบี้และทางลิฟต์หลักของอาคารจากที่จอดรถ ห้องสามารถจัดเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยต่างๆ ได้ เพราะมีงานหลายลักษณะ เช่น งานเวทีแสดงแฟชั่นโชว์ งานเต้นรำ จนถึงงานประชุมย่อย

8) ส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMMODATION)

คือส่วนบริการหรือส่วนประกอบพิเศษสำหรับให้ความสะดวกสบายแก่แขกที่เข้ามาพักและบุคคลทั่วไปรวมทั้งบางส่วนสำหรับพนักงานด้วย มีส่วนประกอบต่างๆ ดังนี้

- ส่วนพยาบาล (FIRST AID) ส่วนใหญ่บริการพนักงานของโรงแรม มีส่วนรักษาชั้นปฐมพยาบาลพร้อมห้องตรวจโรค มีตู้เก็บของ
- SAUNA เป็นส่วนบริการแขกที่มาพักโดยเฉพาะ ควรอยู่ในที่ที่แขกมาพักใน โรงแรมไปใช้บริการได้โดยสะดวก
- FITNESS CENTER สำหรับบริหารร่างกายของผู้มาใช้บริการ
- SPORT FACILITIES มีห้อง SQUASH
- GAME ROOMS มีไว้เพื่อเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจของผู้เข้ามาพัก เปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกเข้าใช้ บริการด้วยก็ได้ อยู่ใกล้กับ COCKTAIL LOUNGE และบาร์ เพื่อที่จะบริการอาหารและเครื่องดื่มได้โดยสะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SWIMMING POOL เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ที่บริการแก่นักนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เพราะนักท่องเที่ยวเหล่านี้ นิยมที่จะพักผ่อนและออกกำลังกายโดยการว่ายน้ำและนอนอาบแดด

นอกจากสระใหญ่ แล้วควรมีสระว่ายน้ำสำหรับเด็ก แยกต่างหากแต่ก็ควรอยู่ใกล้กันเพื่อจะได้ดูแลเด็กได้ด้วยนอกจากนี้แล้ว ก็ควรมีม้านั่ง (BENCHES) ในบริเวณรอบสระสำหรับผู้ใหญ่นั่งดูเด็กด้วย

บริเวณสระ และรอบๆ สระ ควรจัดให้มีอาหารและเครื่องดื่มไว้คอยบริการแก่แขกขณะที่พักผ่อนอยู่ในบริเวณนี้ และจะต้องมีแสงสว่างเพียงพอ สำหรับจัดงานในเวลากลางคืน

CABANAS เป็นส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย และทำความสะอาดร่างกายก่อนและหลังจากการใช้สระว่ายน้ำ ควรอยู่ในที่ที่ผู้มาใช้ได้โดยสะดวก และอยู่ในที่ที่มิดชิดพอสมควร ส่วนใหญ่อยู่ใกล้สระแต่ไม่ควรอยู่ในบริเวณเดียวกันจนทำให้เสียบรรยากาศ ส่วนนี้จัดแยกออกเป็นส่วนชาย – หญิง

9) <u>ส่วนห้องพักแขก</u> (GUESTROOM SPACE)

เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดของโรงแรม เพราะจุดประสงค์หลักในการลงทุนคือการหารายได้จากการให้เช่าห้องพัก ดังนั้น จึงควรจัดทำส่วนนี้ให้ดีที่สุด เพื่อผลกำไรของโรงแรม

ส่วนห้องพักแขก ประกอบด้วยส่วนใหญ่ๆ 2 ส่วนดังนี้

- ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ซึ่งประกอยด้วยส่วนนอน ส่วนห้องน้ำ ห้องส้วม ส่วนเก็บเสื้อผ้าและสัมภาระต่างๆ ถ้าเป็นห้องชุดก็จะมีเนื้อที่นั่งเล่นเพิ่มขึ้นอีกส่วนหนึ่ง ทั้งนี้รวมเนื้อที่ CORRIDOR, ENTRANCE, บันไดและลิฟท์, MAID'S CLOSET ฯลฯ ด้วย
- ส่วนบริการห้องพัก (GUEST-FLOOR SERVICE) เป็นส่วนบริการของโรงแรมที่ให้กับแขกที่มาพักโดยเฉพาะ

<u>ส่วนห้องพัก</u> (GUEST ROOM) ห้องพักแขกเป็นส่วนสำคัญของโรงแรมที่นักออกแบบต้องคำนึงถึงความสะดวกสบายของแขก อันประกอบด้วยส่วนนอน ส่วนห้องน้ำ ห้องส้วมและส่วนแต่งตัวเท่าที่จำเป็นเท่านั้น

ประเภทของห้องพัก (GUEST ROOM CLASSIFICATIONS) แบ่งออกเป็น

1) ห้องนอนคู่ (DOUBLE BEDROOM) ห้องเดี่ยวเตียงใหญ่ 1 เตียง มี 2 CLASS คือ แบบทั่วไปกับห้อง EXECUTIVE ซึ่งจะตกแต่งหรูหรากว่า
2) ห้องนอนเตียงคู่ (TWIN BEDROOM) ห้องเดี่ยวเตียง 2 เตียง สามารถจัดเป็นห้องนอนคู่ได้ โดยเลื่อนให้ชิดติดกัน และนำโต๊ะกลางหัวเตียงออก ใช้โต๊ะหัวเตียงข้างแทน มี 2 CLASS คือ แบบปกติ กับ EXECUTIVE
3) ห้องนอนชุด (SUITE BEDROOM) มีขนาดต่างๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1 CORNER SUITES ขนาดเป็น 2 เท่าของห้อง DOUBLE BEDROOM อยู่บริเวณมุมอาคารสามารถรับวิวได้ 2 ด้าน จะมีส่วนนั่งเล่น, รับแขก, ส่วนทำงานเพิ่มขึ้นมา

3.2 GRAND SUITES ขนาดใหญ่ 3-4 เท่าของห้อง DOUBLE BEDROOM เป็นห้องชุดใหญ่ ประกอบด้วย ห้องนอน, ห้องนั่งเล่น – รับแขก, ส่วนทำงาน, ห้องรับประทานอาหาร, 2 ห้องน้ำ, ห้องแต่งตัว, ห้องครัว หรือ PANTRY

3.3 IMPERIAL SUITE ขนาดใหญ่ เป็น 7 เท่าของห้อง DOUBLE BEDROOM จะเป็นห้องชุดใหญ่ที่สุด หรูที่สุดบนชั้นบนสุด

4) ห้องพิเศษ เป็นส่วนห้องพักของกลุ่มนักธุรกิจ ที่สามารถจัดการประชุมกันได้โดยจะมีห้องนอนเดียงคู่ 6 ห้อง ห้อง CORNER SUITES 2 ห้อง และมีส่วนประชุมรวมอยู่ในบริเวณห้องพัก อยู่บนชั้น 25 ซึ่งเป็นชั้น EXECUTIVE มีส่วน EXECUTIVE LOBBY อยู่ต่อเนื่องกับห้องพักนี้

GUEST-FLOOR SERVICE

ประกอบด้วย

1. FOOD SERVICE ROOM — เป็นส่วนบริการอาหารไปยังห้องพัก ส่วนนี้ประกอบด้วยส่วนล้างมือ อ่างล้างชาม จาน แก้ว ที่เก็บถ้วยชาม เตาอุ่นอาหาร ที่ปิ้งขนมปัง อาหารจากครัวใหญ่จะถูกจัดส่งไปตามห้องต่างๆ ซึ่งจะมาผ่านส่วนนี้ก่อน เพื่อทำการอุ่นอาหารบางชนิดก่อนนำไปเสิร์ฟ
2. LINEN ROOM — เป็นส่วนบริเวณเก็บของประเภทผ้า เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดหน้า ฯลฯ ที่ใช้แต่ละชั้นของโรงแรม โดยแยกต่างหากจาก MAIN LINEN ในส่วนนี้จะมีที่เก็บผ้าจะส่งไปซักและที่ซักแล้ว
3. FURNITURE STORAGE — เป็นที่สำหรับเก็บเครื่องเตียง เช่น เบาะ เตียงนอน หมอน เป็นต้น ซึ่งให้มีสำรองไว้ในกรณีแขกต้องการก็จัดเตียงเสริม และคิดค่าเตียงเพิ่มหรือในกรณีจะดัดแปลงห้องธรรมดา 2 ห้อง เป็นห้องชุด 1 ห้อง โดยเปลี่ยนย้ายที่นอนออกและใส่ชุดรับแขกเข้าไปแทน
4. VALET ROOM — เป็นห้องที่ทำหน้าที่ด้านการส่งเสื้อผ้าของแขกที่ส่งไปซักและจัดส่งคืนไปยังห้องต่างๆ ในแต่ละชั้นของโรงแรม
5. MAID'S ROOM — เป็นบริเวณที่พักของพนักงานทำความสะอาด ซึ่งมีหน้าที่ทำความสะอาดห้องพักในแต่ละชั้น และเป็นที่เก็บเครื่องมือทำความสะอาด บริเวณที่พักนี้อาจรวมอยู่ในบริเวณเดียวกับ LINEN ROOM หรือแยกได้ อาจมีบริเวณเล็กๆ เพื่อพนักงานรับใช้เปลี่ยนเวรรับใช้ หรืออยู่เวรตอนดึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CIRCULATION CORE

ส่วนใช้สอยสำหรับการสัญจรทางแนวดิ่งทั้งหมดของโรงแรม แยกเป็น

- GUEST CIRCULATION CORE
- SERVICE CIRCULATION CORE

GUEST CIRCULATION CORE

คือส่วนการสัญจรตามแนวดิ่งของแขกที่มาพักโรงแรมที่จะนำไปสู่ส่วนต่างๆ ทั้งใน PODIUM และใน TOWER ตำแหน่งของ GUEST CIRCULATION CORE ในชั้นล่างควรอยู่ต่อเนื่องกับ MAIN LOBBY และควรมองเห็นได้อย่างชัดเจนจากส่วน FRONT DESK และในชั้น บนของตัว TOWER ควรจะอยู่ในระยะที่การเดินไปยังห้องพักริมสุดทั้ง 2 ด้าน ไม่เกิน 30 เมตร เพื่อไม่ให้แขกของโรงแรมต้องเดินทางไกลเกินไป

ส่วนประกอบของ GUEST CIRCULATION CORE มีดังนี้

LOBBY	ได้แก่ โถงพักคอยหน้าลิฟท์ ขนาดขึ้นอยู่กับจำนวนลิฟท์และผู้ใช้ลิฟท์
LIFTS	จำนวนลิฟท์ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ใช้ลิฟท์
STAIRS	บันได จำเป็นต้องอยู่คู่กับลิฟท์ เพื่อใช้ในกรณีลิฟท์เสียหรือเกิดอัคคีภัย

SERVICE CIRCULATION CORE

คือส่วนการสัญจรในแนวดิ่ง สำหรับการบริการและผู้ให้บริการ ตำแหน่งของส่วนนี้ในชั้นล่างของโรงแรม จะอยู่ต่อเนื่องกับส่วนบริการของโรงแรม หรือส่วน BACK OF THE HOUSE โดยจะไม่ผ่านส่วนสัญจรของแขกของโรงแรม ประกอบด้วย

LOBBY	ได้แก่ โถงพักคอยหน้าลิฟท์บริการ และบันได
LIFTS	เป็นลิฟท์บริการ ขนาดต้องใหญ่พอสำหรับขนของขนาดใหญ่ เช่น เครื่องเรือนต่างๆ หรือรถเข็นขนของ
STAIRS	เป็นบันไดเฉพาะพนักงานบริการขึ้น – ลง อาจใช้เป็นบันไดหนีไฟด้วย
DUCT SPACE	หรือ MECHANICAL SPACE เป็นส่วนที่เตรียมไว้สำหรับเดินท่ออุปกรณ์ต่างๆ ในอาคาร ได้แก่ ไฟฟ้า ประปา เครื่องปรับอากาศ
LINEN CHUTE	เป็นปล่องส่งผ้าจากชั้นต่างๆ ใน TOWER ลงสู่ส่วนซักรีดของโรงแรม
FIRE EXIT	บันไดหนีไฟ เป็นสิ่งที่จำเป็นที่ต้องมีให้เพียงพอ เพื่อความปลอดภัยของแขกผู้เข้ามาพักโรงแรม จำนวนของบันไดหนีไฟ ขึ้นอยู่กับความยาวของตัว TOWER โดยที่ห้องพักทั้งหมดต้องอยู่ห่างจากส่วนนี้ไม่เกิน 30 เมตร
RAMPS	ทางลาด ใช้เป็นทางขนของอุปกรณ์ต่างๆ ทั้งโดยรถเข็นและโดยคนยก อาจใช้ในที่ที่จำกัด ซึ่งไม่สามารถใช้เป็นขั้นบันได นอกจากนี้แล้ว ยังใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับแขกพิการด้วย ทางลาดควรมีผิวหยาบพอสมควรและไม่ลื่น เพื่อความปลอดภัยของแขกของโรงแรมและพนักงาน

CORRIDORS คือส่วนทางเดินจาก CIRCULATION CORE ไปสู่ห้องพักแขก ซึ่งใช้ร่วมกันระหว่างแขกผู้มาเข้าพักกับพนักงานบริการใน CORRIDORS นี้ ส่วนมากทางโรงแรมจะจัดให้มี COUNTER สำหรับพนักงานประจำอยู่ในแต่ละชั้น เพื่อคอยบริการแขก ส่วน COUNTER นี้ มักจัดไว้ใกล้ SERVICE CIRCULTION CORE ความกว้างของ CORRIDORS ไม่ต่ำกว่า 2.00 เมตร ส่วนทางเดินนี้หากยากเกินไปอาจทำทางเดินตรงหน้าประตูห้องพักให้เว้าลึกเข้าไปสลับกับทางเดินปกติ หรือทำแนวผนังห้องให้ลดหลั่นเป็นขั้นบันได (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ PLAN ห้องที่ต้องขยับตามและแก้ไขปัญหาเรื่องโครงสร้าง) ตลอดจนการเล่นวัสดุ และสี เพื่อไม่ให้เกิดความซ้ำซาก และไม่ให้เนื้อที่ในทางเดินนี้เป็นตรอก ซอกแคบยาว และเพื่อให้บรรยากาศดีขึ้น นอกจากนั้นในส่วนทางเดินนี้ ก็ต้องมีแสงสว่างเพียงพอ

ทางเดินของโรงแรม อาจแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ

SINGLE LOADING CORRIDOR คือทางเดินที่จ่ายเข้าสู่ห้องพักเพียงด้านเดียว มักใช้ในลักษณะของโรงแรมตากอากาศ เนื่องจากต้องการให้เห็นทิวทัศน์ที่งดงาม ลักษณะทางเดินแบบนี้ มักเปิดโล่ง ไม่มีเครื่องปรับอากาศ ไม่มีปัญหาในเรื่องแสง เนื่องจากรับแสงโดยตรงจากภายนอก ไม่เหมาะกับโรงแรมใหญ่

DOUBLE LOADING CORRDOR คือทางเดินที่จ่ายเข้าสู่ห้องพักทั้ง 2 ด้าน ทางเดินประเภทนี้ต้องเน้นเรื่องปรับอากาศ และเรื่องแสงสว่าง มักลดระดับเพดานให้ต่ำ เพื่อประหยัดในเรื่องปรับอากาศและมีเนื้อที่ในการเดินท่ออุปกรณ์ทั้งหลายของอาคาร

2. ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม หรือส่วนพนักงาน (BACK OF THE HOUSE)

เป็นส่วนที่ไม่ก่อให้เกิดผลประโยชน์ทางการเงินแก่โรงแรมโดยตรง แต่เป็นส่วนบริหาร ดำเนินงานและให้บริการแก่โรงแรม เพื่อสนับสนุนกิจการของส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการ (FRONT OF THE HOUSE สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนได้ดังนี้

1) ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER)

เป็นหัวใจในการดำเนินกิจการของโรงแรม ทำหน้าที่ควบคุม ออกคำสั่ง วางนโยบายให้แผนกต่างๆ รับไปปฏิบัติ ส่วนบริหารนี้ประกอบด้วย

- MANAGER'S OFFICE เป็นที่ทำงานของผู้จัดการและเจ้าหน้าที่บริหาร ส่วนนี้จะอยู่ชั้น 3 โดยติดต่อกับส่วน FRONT OFFICE DESK ได้โดยตรงจากบริเวณ SERVICE LIFT ได้แก่

1. GENERAL MANAGER : ทำหน้าที่ควบคุมดูแลกิจการทั่วไปทั้งหมดของโรงแรม
2. FOOD AND BEVERAGE MANAGER : ทำหน้าที่จัดรายการอาหารตรวจสอบและสั่งซื้ออาหาร เครื่องดื่ม วัสดุอุปกรณ์ รวมถึงด้านการครัว
3. HOUSE KEEPER MANAGER : รับผิดชอบด้านการบริการแขก ดูแลอาคารสถานที่ ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ACCOUNTING OFFICE เป็นที่ทำงานของเจ้าหน้าที่แผนกบัญชีและการเงินในส่วนนี้จะมีที่เก็บเอกสาร (RECORD KEEPTING) ส่วนนี้อยู่ติดกับส่วน MANAGER'S OFFICE

- GENERAL OFFICE เป็นที่ทำงานของส่วนต้อนรับและฝ่ายต่างๆ ซึ่งรับคำสั่งตามลำดับขั้นต่อมาจากผู้จัดการ เช่นฝ่ายประชาสัมพันธ์ ฝ่ายโฆษณา และฝ่ายขาย ฯลฯ อาจจัดเป็นโถงทำงานใหญ่อยู่รวมกันได้ และมีห้องประชุมเพื่อเป็นที่ชุมนุมเจ้าหน้าที่ คนงานและผู้ถือหุ้น ชี้แจงนโยบาย และรายงานความก้าวหน้าของกิจการ

2.) ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER)

ส่วนนี้ประกอบด้วย SERVICE SPACE, STAFF SPACE, LAUNDRY & LINEN ROOM, KITCHEN MAINTENNANCE และ MECHANICAL SHOPS

1. SERVICE SPACE เป็นส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึงและติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้องได้สะดวก และการวางห้องต้องเรียบร้อยไม่ซับซ้อนประกอบด้วยส่วนต่างๆ หลายส่วน ดังนี้

- SERVICE ENTRANCE คือทางเข้าบริการ ซึ่งจะต้องไม่ปะปนกับทางเข้าของผู้ใช้บริการของโรงแรม โดยจะอยู่ในชั้นใต้ดิน เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย เพราะจะเป็นจุดผ่านของพนักงานต่างๆ รวมทั้งสิ่งของวัสดุต่างๆ ที่จะเข้าสู่โรงแรม

- TRUCK DOCK คือส่วนจอดรถของรถบริการ ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่ารถธรรมดาทั่วไป สำรองไว้เพียง 1 ที่

- LOADING PLATFORM คือ ส่วนชานชาลา เป็นส่วนติดต่อระหว่างที่จอดรถบริการและส่วนทางเข้าของบริการ จะต้องอยู่สูงกว่าที่จอดรถ คือในระดับพื้นรถด้านหลัง เพื่อความสะดวกในการขนถ่ายสินค้า

- RECEIVING AREA คือ ส่วนรับขนส่ง เป็นที่สำหรับเช็ครายการของที่ทางโรงแรมสั่งซื้อทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นอาหาร และเครื่องใช้ต่างๆ โดยเช็คตามใบสั่งของว่า ครบตามจำนวนหรือไม่ ทั้งนี้จะทำหน้าที่ร่วมกับแผนกสั่งซื้อ และฝ่ายรักษาความปลอดภัย ของที่สั่งมาจะถูกเก็บไว้ในส่วนนี้ก่อนจนถึงเวลาพนักงานนำไปไว้ในห้องเก็บของเฉพาะ โดยแยกตามประเภทตามใบสั่งของนั้น

- CONTROL AND TIME KEEPER เป็นฝ่ายควบคุมและกำหนดเวลา ซึ่งทำหน้าที่ตรวจสอบบุคคลที่เข้าออกในส่วน BACK OF THE HOUSE และตรวจสอบเวลาทำงานของพนักงาน

- GARBAGE ROOM เป็นที่เก็บขยะ รวบรวมมาจากที่ต่างๆ ในโรงแรม โดยผ่านช่องทิ้งขยะลงสู่ส่วนนี้ ดังนั้น จึงควรอยู่ในบริเวณที่ปิดมิดชิดและต่ำที่สุด และสะดวกในการขนย้ายไปสู่รถขยะหรือเตาเผา

- STORAGE SPACE แบ่งเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ (FURNITURE STORAGE) เป็นบริเวณสำหรับเก็บเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่ได้ใช้เป็นประจำ หรือเฟอร์นิเจอร์ที่ชำรุดเพื่อรอการซ่อมแซม ชิ้นส่วนเหล่านี้ไม่ควรอยู่ตามทางเดิน แม้แต่ในชั้นใต้ดิน ควรมีที่เก็บให้เรียบร้อย

2.2 <u>STAFF SPACE</u> ได้แก่ ส่วนประโยชน์ใช้สอยต่างๆ ของพนักงานของโรงแรม ส่วนนี้จะต่อเนื่องกับส่วน CONTROL AND TIME KEEPER เพื่อกระจายสู่ส่วนทำงานต่างๆ ต่อไปส่วนของพนักงานแบ่งออกเป็นส่วนๆ ดังนี้

- STAFF CHANGING SPACE ได้แก่ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าของพนักงาน ซึ่งต้องมีเครื่องแบบของโรงแรมทุกคน โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ที่ไปทำหน้าที่ต่างๆ ในส่วน FORNT OF THE HOUSE โดยทางโรงแรมจะจัดให้ ส่วน STAFF CHANGING นี้แบ่งออกเป็น

1. LOCKERS เป็นส่วนที่มีตู้เก็บของพนักงาน โดยทางโรงแรมจัดและจ่ายกุญแจให้ แยกเป็นLOCKERS ชายหญิง ประกอบด้วยชั้นวางของ ม้านั่งโดยคิดเนื้อที่ประมาณ 65% ของเนื้อที่ห้องของส่วนนี้
2. ห้องน้ำ - ห้องส้วม และห้องอาบน้ำชาย – หญิง ควรให้เข้าจากทาง LOCKERS แล้วจึงถึงส่วนห้องน้ำ – ห้องส้วม ซึ่งต้องมีการระบายอากาศภายนอกได้โดยตรง

- STAFF DINING ROOM ส่วนนี้เป็นที่รับประทานอาหารของ BELL – MAN คนรับใช้ พนักงานประจำลิฟท์ และคนงานอื่นๆ แต่พนักงานจาก FRONT OF THE HOUSE มักรับประทานอาหารใน COFFEE SHOP หรือจัดไว้ต่างหากอีกที่หนึ่ง การจัดบริเวณที่รับประทานอาหารภายในโรงแรมให้พนักงานนี้ เพื่อมิให้เป็นการเสียเวลาในการออกไปรับประทานนอกโรงแรม ทำให้กลับมาทำงานล่าช้า โดยปกติพนักงานทั้งหมดจะผลัดเปลี่ยนเวรกันมารับประทานอาหาร

ส่วนนี้จะจัดไว้ในบริเวณใดก็ได้ แต่ควรสะดวกแก่พนักงานที่จะไปใช้ และอยู่ใกล้กับส่วนบริการอาหาร ทั้งนี้ต้องไม่ปะปนกับส่วนใช้สอยของแขก

2.3 <u>LAUNDRY AND LINEN ROOM</u>

ส่วนนี้ เป็นส่วนซักรีดผ้าทั้งหมดของโรงแรม และเสื้อผ้าของแขกผู้มาเข้าพักที่ให้ซักด้วย ในบางโรงแรมจะใช้ส่วนนี้รับบริการซักรีดให้ผู้จ้างภายนอกด้วย เป็นการหารายได้ ส่วนนี้จะมีเนื้อที่ขนาดใหญ่ และเป็นห้องที่มีความร้อน ความชื้นภายในห้องสูง ฉะนั้น จึงควรเปิดหน้าต่างให้มากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้

ส่วนนี้แยกออกมาเป็นส่วนย่อยๆ หลายส่วนคือ

- CONROL OFFICE คือส่วนควบคุมตรวจสอบจำนวนและทำบัญชีการเบิกจ่ายทั้งหมดของผ้าทุกชนิดในโรงแรม ตำแหน่งส่วนนี้คือ ตรงทางเข้าออกของส่วนซักรีดทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ASSORTING คือส่วนที่แยกประเภทผ้า เพื่อส่งไปยังเครื่องซักผ้าต่างๆ ทุกประเภท เช่น ปลอกหมอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าปูที่นอน

- WASHING AND DRYING เป็นส่วนที่วางเครื่องซักผ้า และเครื่องอบผ้าขนาดต่างๆ กัน
- IRONING เป็นส่วนรีดผ้าโดยใช้เครื่องรีดเช่นเดียวกัน
- CLEAN LINEN เป็นส่วนเก็บผ้าที่ซักรีดสะอาดพับเรียบร้อยแล้วเตรียมสำหรับเบิกออกไปใช้
- GUEST LAUNDRY คือส่วนซักรีดผ้าที่แขกผู้มาพักจ้างให้ทำเป็นพิเศษ ผ้าประเภทนี้จะแยกจากกันโดยใช้เครื่องและแรงคนผสมกัน เพื่อความประณีต นอกจากนั้นยังมีส่วนที่เก็บของที่แขกลืม และส่วน SEWING AREA รวมอยู่ด้วย ซึ่งประกอบด้วยจักรเย็บผ้า ในส่วนนี้อาจทำหน้าที่ซักรีดและออกแบบตัดเย็บเครื่องแบบของพนักงานด้วย

ในส่วน LAUNDRY AND LINEN ROOM ควรมีห้องน้ำสำหรับพนักงานอยู่ในบริเวณใกล้เคียงด้วย แต่ถ้าส่วนนี้อยู่ใกล้กับ LOCKERS แล้วก็อาจใช้ห้องน้ำของส่วน LOCKERS ก็ได้

2.4 KITCHEN

การจัดครัวและระบบการทำอาหารของโรงแรม อาจทำได้ 2 ลักษณะ คือ จัดแบบมีครัวใหญ่แล้วแยกออกเป็นครัวเล็ก ตามส่วนบริการอาหาร – เครื่องดื่มต่างๆ เช่น COFFEE SHOP แล้วมีระบบการแจกอาหารไปยังส่วนบริการต่างๆ เลย ดังมีส่วนประกอบดังนี้

MAIN KITCHEN ได้แก่ ห้องครัวใหญ่ในโรงแรม อยู่บริเวณชั้น BASEMENT 1 ห้องอาหารที่ครัวใหญ่ จำเป็นต้องเสิร์ฟโดยตรงคือ GRILL ROOM บริเวณชั้นเดียวกันและ COFFEE SHOP บริเวณชั้น 1 ซึ่งจะเป็นที่ที่ลูกค้าจะรับประทานอาหารได้ทุกมื้อ ส่วนรับประทานอาหารอื่นๆ ที่จะรับบริการอาหารจากส่วนนี้คือ BANQUET HALL PRIVATE DINING ROOM และส่วนบริการอาหารบนห้องพักแขก

ถ้ามีส่วนรับประทานอาหารหลายที่ ส่วนครัวก็ต้องมีขนาดใหญ่ตามไปด้วย และต้องอยู่ในตำแหน่งที่สามารถบริการส่วนเหล่านั้นได้สะดวกทุกจุด โดยไม่ก่อให้เกิดการสัญจรที่ปะปนกันทั้งภายในและภายนอก ฉะนั้นบางกรณีอาจต้องทำครัวเสริม (AUXILIARY KITCHEN) โดยยังรับการปรุงอาหารทั้งหมดMAIN KITCHEN

ในส่วนของ MAIN KITCHEN ประกอบด้วย

ก. FOOD STORAGE คือ ส่วนที่เก็บอาหารที่เบิกมาจาก MAIN KITCHEN STORAGE สำหรับการใช้ในระยะสั้นๆ อาจจะทุกวัน ทุก 3 วันหรือทุก 7 วัน ที่ตั้งควรอยู่ระหว่าง MAIN KITCHEN STORAGE กับส่วนครัวใหญ่ ส่วนเก็บอาหารแบ่งเป็น 4 ส่วนโดยแบ่งตามอุณหภูมิที่ต้องการแต่ละชนิด

- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์จะแยกชนิดเก็บ ต้องการอุณหภูมิประมาณ -2 องศาเซลเซียส
- ผัก และผลไม้ ต้องการอุณหภูมิ 2-3 องศาเซลเซียส
- อาหารแห้ง แยกเก็บต่างหาก เก็บในชั้นเก็บของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อาหารกระป๋อง และอาหารบรรจุขวดต่างๆ เก็บในชั้นเก็บของ

ข. CHINA STORAGE ห้องเก็บถ้วยชามต่างๆ ที่จะใช้ในส่วนครัว หรือสำหรับการจัดเลี้ยง

ค. BEVERAGE STORAGE เป็นห้องเก็บเครื่องดื่มโดยเฉพาะ แบ่งออกเป็น 4 ส่วน สำหรับเก็บไวน์ สุรา และ SOFT DRINK ควรแยกจากห้องเก็บอาหารทั่วไปเพื่อสะดวกในการควบคุม เพราะต้องเป็นส่วนปิดล็อค และบางชนิดก็ต้องการอุณหภูมิที่เหมาะสมด้วย

ง. CHIEF OFFICE เป็นห้องทำงานของหัวหน้าคนครัว ส่วนใหญ่จะเป็นชาวต่างประเทศซึ่งจะเป็นควบคุมการปรุงทั้งหมด จัดรายการอาหารประจำวันในห้องอาหารต่างๆ และจัดงานเลี้ยงสำหรับงานเลี้ยงต่างๆ ด้วย ตำแหน่งของห้องพักนี้ควรอยู่ในตำแหน่งที่เห็นกิจกรรมทุกอย่างในครัว ซึ่งมักจะเป็นห้องกระจกใสรอบด้านและปรับอากาศ

จ. PREPATION AREA เป็นส่วนทำความสะอาดล้างผัก และเนื้อสัตว์ก่อนปรุงอาหาร เป็นส่วนสำคัญเพราะต้องการใช้อยู่เสมอ โดยต้องคำนึงถึงแสงสว่าง และมีการถ่ายเทอากาศดี โต๊ะเตรียมอาหาร ควรมีลิ้นชักเก็บเครื่องใช้ต่างๆ เช่น เขียง ผ้ากันเปื้อนหรืออาจมีตู้เก็บต่างหาก แต่อยู่ในระยะใกล้เพื่อความสะดวก

ฉ. COOKING AREA คือส่วนเตาปรุงอาหารต่างๆ ในส่วนนี้ต้องมีการติดตั้งเครื่องดูดควัน เพื่อไม่ให้ความร้อน และควันฟุ้งกระจายไป แย่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

- HOT KITCHEN คือ แผนก ผัด ทอด นึ่ง อบ เป็นอาหารหนัก ร้อน ที่ทำและเสิร์ฟทันที
- COLD KITCHEN คือแผนกที่ทำอาหารประเภทสลัด ออเดิฟ ซ๊อส พ่อครัวต้องมีความชำนาญหลายอย่าง รวมทั้งการแกะสลักผลไม้ พับเนย และแกะสลักน้ำแข็งด้วย
- PASTRIES KITCHEN คือ แผนกที่ทำอาหารประเภทของหวาน ขนม รวมทั้งไอศครีม

ช. FOOD SERVICE AREA คือส่วนพักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเพื่อประดับประดาก่อนเสิร์ฟ ในมุมนี้ส่วนหนึ่งจะจัดเป็นที่เตรียมเครื่องดื่ม และเหล้าด้วย ซึ่งจะอยู่ระหว่างครัวกับห้องอาหาร

ซ. ROOM SERVICE คือ ส่วนพักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วสำหรับบริการห้องพัก จะอยู่ต่อกับส่วนปรุงใกล้กับSERVICE LIFTS ในกรณีที่ใช้ครัวของ COFFEE SHOP เป็น ROOM SERVICE ของห้องพัก ส่วน ROOM SERVICE ของ MAIN KITCHEN ก็ไม่ต้องมี

ฌ. WASHING AREA เป็นส่วนล้างถ้วย ชาม ช้อน ส้อม ตามโรงแรมใหญ่ ๆ มักใช้เครื่องล้างภาชนะแยกกันไปแต่ละชนิด เมื่อล้างเสร็จแล้ว จะส่งกลับไปยังส่วน FOOD SERVICE AREA หรือส่วน PANTRY ของห้องอาหารต่าง ๆ

ญ. WASH-UP AREA คือส่วนล้างเครื่องใช้ในการปรุงอาหารต่าง ๆ ได้แก่ หม้อ กระทะ ชามอ่าง ซึ่งมีขนาดใหญ่ ฉะนั้นอ่างล้างจึงใหญ่เป็นพิเศษ นอกจากนั้นส่วนนี้ก็ควรอยู่ใกล้กับส่วนปรุงอาหาร

ฎ. BAKE SHOP คือ ส่วนทำขนมปังต่าง ๆ อาจอยู่รวมกับครัวใหญ่ หรือแยกออกไปก็ได้ ในบางโรงแรม BAKE SHOP หรือ BAKERY นี้จะอยู่ในส่วนที่บริการแก่บุคคลภายนอกได้โดยสะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฎ. ส่วนพักขยะ ในครัวทุกแห่งต้องมีที่ทิ้งขยะก่อนที่จะขนไปยังส่วนเก็บขยะรวมโดยเฉพาะอย่างยิ่งในครัวใหญ่ ต้องมีที่ทิ้งขยะเป็นห้องขนาดใหญ่ มีการป้องกันในเรื่องกลิ่นขยะได้ด้วย หรือถ้าออกแบบได้เหมาะสมก็สามารถทำ GARBAGE CHUTE จากครัวใหญ่ไปยังห้องพักขยะรวมของโรงแรมได้ ซึ่งเป็นวิธีที่ขจัดปัญหาเรื่องกลิ่น และความสกปรกเลอะเทอะได้เป็นอย่างดี ทั้งยังไม่ต้องใช้แรงงานในการขนย้ายไปยังห้องขยะรวมด้วย

2.5 MAINTENANCE AND MECHANICAL SHOP

แบ่งออกเป็นส่วนต่าง ๆ ได้ดังนี้

- MAINTENANCE SHOP มีหน้าที่ซ่อมแซมส่วนเสียหายชำรุดของเครื่องใช้ภายในโรงแรมทั้งหมด แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ
    1. PLUMBING AND ELECTRIC SHOP ซ่อมท่อน้ำและอุปกรณ์ไฟฟ้า
    2. CARPENTRY AND UPHOLSTERING SHOP ซ่อมแซมแก้ไขเฟอร์นิเจอร์ขึ้นใหม่ อาจรวมถึงการตกแต่งสถานที่ด้วย
    3. PAINTING AND VANISH ROOM ทาสีและขัดมันทั้งเครื่องมือ เครื่องใช้และสถานที่ให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1. BOILER ROOM เป็นบริเวณที่ตั้งเครื่องต้มน้ำสำหรับแจกจ่ายไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่นห้องครัว LAUNDRY ROOM ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีเครื่องทำน้ำร้อน สำหรับห้องพักด้วย

2. FUEL STORAGE เป็นส่วนเก็บน้ำมันเชื้อเพลิง ซึ่งอาจไม่จำเป็นหากโรงแรมนั้นใช้แก๊สหรือพลังไอน้ำเป็นเชื้อเพลิงแทน

3. TRANSFORMER VAULT เป็นส่วนควบคุมเรื่องระบบไฟฟ้า และการเดินสายไฟภายในบางโรงแรมส่วนนี้จะอยู่ภายนอกโรงแรม แต่ทั่วไปจะอยู่ในชั้นใต้ดินในห้องที่ก่อสร้าง เป็นพิเศษ

4. AIR CONDITION MACHINE ROOM เป็นบริเวณติดตั้งระบบเครื่องปรับอากาศภายในอาคาร

5. ENGINEER OFFICE เป็นห้องพักทำงานของวิศวกร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากส่วนบริการพื้นฐานข้างต้น ยังมีส่วนบริการอื่นๆอีก ตามมาตรฐานของโรงแรมระดับ 5 ดาวทั้งของประเทศไทย และทวีปยุโรปมาใช้พิจารณาเพิ่มเติม เพื่อยกระดับมาตรฐานของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ให้มีความเป็นสากลยิ่งขึ้น

2.3 มาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่งในประเทศไทย

ถือเกณฑ์มาตรฐานในการกำหนดจากอุปกรณ์, การให้บริการในลักษณะต่าง ๆ ของโรงแรม โดยแบ่งออกได้ดังนี้

1. ขนาด จะต้องมีห้องพักไม่น้อยกว่า 100 ห้อง
2. ขนาดของห้องนอน ห้องนอนเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่ต่ำกว่า 24 ตารางเมตร ห้องคู่ทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่ต่ำกว่า 28 ตารางเมตร
3. ห้องชุดรวม ห้องนั่งเล่น มีห้องชุด 1 ห้อง ต่อห้องพัก 40 ห้อง
4. สถานที่ตั้ง ก.อยู่ในบริเวณที่เหมาะสมต่อสภาพของโรงแรม (ในตัวเมือง, ในสถานตากอากาศชายทะเลและมีความสะดวกในการคมนาคม)
   ข.มีรูปแบบและการออกแบบตกแต่งอย่างมีศิลปะสมกับเป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง
5. การบำรุงรักษา ส่วนประกอบต่าง ๆ ของโรงแรม (ตัวอาคาร เครื่องตกแต่ง อุปกรณ์ฯ) ได้รับการทะนุบำรุงให้คงคุณภาพตามมาตรฐาน
6. สถานที่จอดรถและทางเข้า-ออก มีสถานที่จอดรถเพียงพอสำหรับความในการดำเนินธุรกิจ และมีระบบเรียกพนักงานขับรถ ทางเข้า-ออกของแยกไว้ต่างหากจากกัน
7. สวนและสระว่ายน้ำ มีบริเวณที่จัดเป็นสวนสำหรับนั่งเล่นพักผ่อน มีสระว่ายน้ำที่ถูกต้องตามสุขลักษณะและขนาดตามมาตรฐานที่กำหนด
8. ระบบการปรับอากาศ ตลอดตัวอาคารของโรงแรมจะต้องมีการปรับอากาศ
9. ห้องน้ำ ในห้องพักทุกห้องจะต้องมีห้องน้ำพร้อมเครื่องสุขภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงตามมาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่งตกแต่งในแบบที่ทันสมัย มีน้ำร้อน น้ำเย็น ตลอด 24 ชั่วโมง พื้นและผนังบุด้วยวัสดุทึบที่สวยงามและฝีมือประณีต
10. สถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร จะต้องมีบริเวณที่จัดไว้เป็นสถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร มีพนักงานที่ได้ผ่านการอบรมและมีความชำนาญงานประจำอยู่
11. ห้องพักผ่อน จะต้องมีห้องโถง และห้องพักผ่อน มีเก้าอี้นั่งพัก โต๊ะเก้าอี้สำหรับ อ่าน-เขียน มีขนาดสัมพันธ์กันกับขนาดของโรงแรม
12. ห้องรับฝากของ มีห้องและบริการรับฝากของเบ็ดเตล็ด ห้องฝากกระเป๋าเดินทางและสัมภาระ บริการตู้นิรภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการประชุม จะต้องมีห้องพิเศษสำหรับจัดประชุม/สัมมนา หรือจัดงานเลี้ยงขนาด 200 คนขึ้นไป
14. ร้านค้า มีร้านจำหน่ายหนังสือ ตัวแทนบริการนำเที่ยว ตัวแทนบริษัทการบิน ร้านตัดผมชาย ร้านเสริมสวย ร้านจำหน่ายยา และร้านจำหน่ายของเบ็ดเตล็ด
15. สิ่งอำนวยความสะดวกในการสื่อสาร มีบริการด้านไปรษณีย์ โทรเลข รวมทั้งการจำหน่ายดวงตราไปรษณีย์และซอง มีบริการโทรศัพท์ทางไกล โทรศัพท์ระหว่างประเทศ หรือเทเลกซ์ ภายในโรงแรม
16. ลิฟท์ จะต้องมีลิฟท์สำหรับอาคารที่สูงเกิน 2 ชั้นไว้บริการอีกด่างหาก
17. การตกแต่งและระบบแสง

- ห้องพักทุกห้องจะต้องได้ขนาด มีเครื่องตกแต่งที่มีคุณภาพสูง และครบตามมาตรฐาน พื้นห้องปูด้วยพรมตลอด หรือถ้าพื้นปูด้วยวัสดุที่ทรงคุณค่า (หินอ่อน โมเสค) ก็ควรจะมีพรมขนาดได้ส่วนกับขนาดห้อง ผนังประดับม่านใช้ผ้าคุณภาพดี ตัดเย็บด้วยฝีมือประณีต
- การจัดระบบแสงและการตกแต่งไฟในห้องพัก ห้องน้ำ ห้องสาธารณะ ทางเดินจะต้องออกแบบให้สวยงามและเหมาะกับประโยชน์ใช้สอย

18. โทรศัพท์/วิทยุ

- ในห้องพักทุกห้องต้องมีโทรศัพท์ต่อได้ทั้งภายนอกและภายในโรงแรม มีโทรศัพท์ติดต่อผ่านศูนย์โทรศัพท์ และโทรศัพท์สาธารณะ ควรมีบริการ เรียกภายใน
- ควรมีเครื่องรับโทรศัพท์และวิทยุ หรือระบบเสียงเพลงตามสาย ในห้องพักทุกห้อง

19. ห้องอาหาร มีห้องอาหารประเภทต่าง ๆ รวมทั้ง COFFEE SHOPพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก มีบริการอาหารนานาชาติ (ไทย จีน ตะวันตก ญี่ปุ่น) อย่างน้อย 4 ห้อง
20. การปูพรม ห้องพัก และห้องสาธารณะทุกห้องต้องปูพรมที่มีคุณภาพดี และดูแลรักษาให้คงสภาพดีอยู่เสมอ
21. เครื่องใช้ที่เป็นผ้า ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียง ฯลฯ จะต้องใช้ผ้าคุณภาพดี มีจำนวนสัมพันธ์กับห้องพัก สะอาดปราศจากริ้วรอย ผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัวต้องเปลี่ยนทุกวัน
22. ภาชนะเครื่องใช้ เครื่องถ้วยชาม ช้อนซ่อม และเครื่องแก้ว จะต้องใช้ของคุณภาพดี ไม่มีรอยบิ่น รอยร้าว เครื่องเงินจะต้องขัดถูให้สะอาดและขึ้นเงา
23. ครัว

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครเจ้าคุณทักษิณ ห้ามมิให้ผู้ใดนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องครัว ห้องเตรียมอาหาร จะต้องออกแบบให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์พร้อมมีการดูแลรักษาอย่างดี สะอาดและถูกสุขลักษณะ

- การทำความสะอาดเครื่องครัวถ้วยชาม ช้อนส้อม มีด เครื่องแก้ว ต้องทำตามหลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัย มีเครื่องล้างจาน

-จะต้องมีห้องเย็นหรือตู้เย็นแบ่งออกเป็นส่วนเก็บเนื้อสัตว์กับอาหารสดอื่น ๆ และเครื่องดื่ม

24. บาร์ มีบาร์ที่ตกแต่งสวยงาม มีบริการที่สะดวกสบาย
25. การบันเทิง มีสถานที่และบริการจัดงานบันเทิง ดนตรีและการแสดง
26. การบริการ และพนักงาน
    - บริการต้อนรับ ข่าวสาร และโทรศัพท์จะต้องมีตลอด 24 ชั่วโมง
    - บริการอาหารในห้องพัก (รวมทั้งอาหารว่างและเครื่องดื่ม) มีตลอด 24 ชั่วโมง
    - บริการขนย้ายสัมภาระจะต้องมีตลอด 24 ชั่วโมง
    - มีบริการซักรีด ซักแห้ง จัดให้ได้ตามความต้องการ
    - พนักงานประจำจะต้องผ่านการอบรม มีประสบการณ์ และมีประสิทธิภาพตามมาตรฐาน
    - พนักงานที่มีหน้าที่ติดต่อจะต้องเข้าใจและพูดภาษาอังกฤษได้ พนักงานระดับหัวหน้าจะต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดี
27. งานแม่บ้าน งานด้านแม่บ้านจะต้องดำเนินไปตามมาตรฐานสากล
28. น้ำร้อน-น้ำเย็น ต้องมีระบบน้ำร้อน-น้ำเย็นในห้องพักและห้องสุขาสาธารณะภายในโรงแรม
29. สถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ มีบริเวณที่จัดเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ดำเนินงานโดยผู้ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย
30. การรักษาความปลอดภัย จะต้องมีระบบรักษาความปลอดภัย 24 ชั่วโมง
31. ตู้เย็น
    - มีตู้เย็นเล็กขนาดประมาณ 5 คิวบิคฟุต พร้อมเครื่องดื่มที่บริการด้วยตนเองไว้บริการ
    - จะต้องมีเหยือก/กระติกสูญญากาศใส่น้ำดื่มเย็นพร้อมแก้วน้ำในห้องพักทุกห้อง
32. ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน จะต้องมีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉิน ที่สามารถผลิตกระแสไฟฟ้าให้พอสำหรับระบบแสงตามทางเดินห้องสาธารณะ ลิฟท์ ห้องเย็น ตู้เย็น และระบบประปา
33. บริการด้านการแพทย์ มีบริการทางการแพทย์ตลอด 24 ชั่วโมง
34. การป้องกันเพลิงและทางหนีไฟ จะต้องมีอุปกรณ์และระบบที่ปลอดภัยป้องกันเพลิงและทางหนีไฟที่ถูกต้องและเพียงพอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 มาตรฐานโรงแรมระดับ 5 ดาวของทวีปยุโรป

1. อาคารตั้งอยู่บนเนื้อที่ที่เหมาะสม มีสัดส่วนเป็นเอกเทศ
2. มีถนนสำหรับทางเข้า-ออกของแขกโดยเฉพาะ
3. มีโรงรถ และบริการที่จอดรถในปริมาณที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม และทำเลที่ตั้ง
4. โถงต้อนรับ (LOBBY) ต้องมีขนาดตั้งแต่ 50 ตารางเมตรขึ้นไป
5. โถงต้อนรับ ประกอบด้วย ส่วนบริการต้อนรับ (COUNTER FRONTDESK), บริการยกกระเป๋า, ที่รับฝากของ, ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า, ตู้โทรศัพท์ที่กันเสียงรบกวน
6. ส่วนนั่งเล่น (LOUNGE AREA) ควรมีที่นั่งพัก, อ่านและเขียนหนังสือ การออกแบบต้องคำนึงถึงความสะดวกสบาย และเหมาะสมกับจุดประสงค์
7. ขนาดของห้องที่เล็กที่สุด และบริการสาธารณะ ต้องได้อัตราส่วนกับขนาดของโรงแรม
8. ห้องชุด (SUITE) ควรมีจำนวนห้อง 107 ต่อจำนวนห้องพักทั้งหมดของโรงแรม
9. ห้องพักทุกห้องต้องมีห้องน้ำในตัว มีระบบน้ำร้อนน้ำเย็น
10. ต้องมีเครื่องปรับอากาศ และเครื่องทำความร้อนในบริการทั่วไป และบริเวณที่แขกใช้โดยเฉพาะ
11. เฟอร์นิเจอร์และอุปกรณ์ติดตั้งต้องมีคุณภาพและรสนิยมสูง ให้ความสะดวกสบาย หรูหราและมีบรรยากาศตามความเหมาะสม
12. มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ทั้งภายนอกและภายใน โดยผ่านแผงควบคุมโทรศัพท์ของโรงแรม
13. มีบริการห้องอาหาร, ภัตตาคาร, ห้องอาหารสำหรับเด็ก, ห้องจัดเลี้ยง และห้องประชุมสัมมนา
14. มีลิฟท์สำหรับอาคารที่มี 2 ชั้นขึ้นไป โดยลิฟท์สามารถบริการได้ถึงห้องพักและห้องอาหารได้ทุกชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. มีบริการรับฝากของมีค่า, บริการห้องแต่งผมและเสริมสวย, บริการซักรีด และบริการแม่บ้านในทุกชั้น มีคุณภาพและปริมาณที่เพียงพอ
16. มีห้องน้ำสาธารณะแยกชาย-หญิง สำหรับบริการแขกทั่วไป
17. มีบริการด้านกีฬาซึ่งมีส่งเข้าออกเป็นอิสระ สิ่งอำนวยความสะดวกในด้านการบริหารร่างกาย
18. มีบริการอาหารและเครื่องดื่มในห้องพักตลอด 24 ชั่วโมง
19. มีที่ทำการของฝ่ายบริหาร (ส่วน OFFICE)
20. พนักงานต้อนรับควรพูดภาษาอังกฤษ ภาษาฝรั่งเศส หรือภาษาเยอรมัน และภาษาท้องถิ่น
21. ครัว, ห้องเตรียมอาหาร, ห้องเย็น, ห้องเก็บเหล้า, ไวน์ และห้องเก็บของ ควรมีประสิทธิภาพเหมาะสมกับประเภทและขนาดของโรงแรม
22. มีทางเข้า-ออก สำหรับกระเป๋า, สินค้าและพนักงานแยกต่างหากจากทางเข้าออกของแขก
23. มีที่พักสำหรับพนักงานแยกชาย-หญิง ประกอบไปด้วยห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (พนักงานต้องสวมเครื่องแบบ)
24. มีที่เก็บขยะ และที่เก็บน้ำมันเชื้อเพลิงอย่างเพียงพอ /-มีห้องน้ำซึ่งมีฝักบัวและเครื่องสุขภัณฑ์
25. การบริการในทุกชั้นมีพื้นที่เพียงพอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 ระบบการดำเนินงานและหน้าที่รับผิดชอบของโรงแรมในโครงการ

2.5.1 บุคคลากรที่ดำเนินงานภายในโครงการ

เจ้าของโรงแรมหรือบริษัทเจ้าของโรงแรม (HOTEL OWNER OR OWNING COMPANY)

เจ้าของโรงแรมอาจเป็นบุคคลธรรมดา หรืออาจร่วมทุนกันในบริษัท เพื่อสร้างโรงแรมขึ้นมา บางทีก็ดำเนินการโรงแรมเอง บางทีก็ให้ผู้อื่นดำเนินกิจการ

ผู้จัดการโรงแรม

ผู้จัดการโรงแรม มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรการ โดยไม่ต้องลงมือกระทำเอง แต่อาศัยผู้อื่นช่วยกระทำให้ ดังนั้นจึงมีหน้าที่หลักดังนี้

1. จัดแบ่งงานให้ทุกคนทำอย่างแน่นอนและเหมาะสม
2. กำหนดหรือแนะนำวิธีการทำงานของแต่ละคน
3. ควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่างานที่มอบหมายได้ทำสำเร็จลุล่วงตามจุดประสงค์
4. กระตุ้นและชักจูงให้พนักงานทำงานด้วยความขยันและมีประสิทธิภาพ

โรงแรมมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรม ที่ไม่สามารถบริหารและดำเนินการได้เพียงคนเดียว จำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบและปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่างๆ กัน เพื่อร่วมมือกันดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จ สำหรับการบริหารโรงแรมในปัจจุบัน อาจแบ่งประเภทของพนักงาน โรงแรมเป็น 4 ระดับดังนี้

1. ระดับผู้กำหนดนโยบาย คือ ผู้จัดการทั่วไปและระดับหัวหน้าฝ่ายหรือแผนกต่างๆ (GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEADS)
2. ระดับรองและผู้ช่วยหัวหน้า (SUB AND ASSISTANT DEPARTMENT HEADS)
3. ระดับหัวหน้า (SUPERVISOR)
4. พนักงานปฏิบัติงานทั่วไป (GENERAL STAFF)

การจัดหน่วยงานของโรงแรม (HOTEL ORGANIZATION) แบ่งออกเป็น 8 แผนก

1. ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION DEPARTMENT)
2. ฝ่ายขาย (MARKETING DEPARTMENT)
3. ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (CONTROLLER & ACCOUNTING)
4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)
5. ฝ่ายบุคคล (PESONNEL DEPARTMENT)
6. ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSEKEEPING DEPARTMENT)
7. ฝ่ายช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT)
8. แผนกงานส่วนย่อย (MINOR DEPARTMENT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 ระบบการดำเนินงานและหน้าที่รับผิดชอบของโรงแรมในโครงการ

2.5.1 บุคคลากรที่ดำเนินงานภายในโครงการ

เจ้าของโรงแรมหรือบริษัทเจ้าของโรงแรม (HOTEL OWNER OR OWNING COMPANY)

เจ้าของโรงแรมอาจเป็นบุคคลธรรมดา หรืออาจร่วมทุนกันในบริษัท เพื่อสร้างโรงแรมขึ้นมา บางทีก็ดำเนินการโรงแรมเอง บางทีก็ให้ผู้อื่นดำเนินกิจการ

ผู้จัดการโรงแรม

ผู้จัดการโรงแรม มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรการ โดยไม่ต้องลงมือกระทำเอง แต่อาศัยผู้อื่นช่วยกระทำให้ ดังนั้นจึงมีหน้าที่หลักดังนี้

1. จัดแบ่งงานให้ทุกคนทำอย่างแน่นอนและเหมาะสม
2. กำหนดหรือแนะนำวิธีการทำงานของแต่ละคน
3. ควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่างานที่มอบหมายได้ทำสำเร็จลุล่วงตามจุดประสงค์
4. กระตุ้นและชักจูงให้พนักงานทำงานด้วยความขยันและมีประสิทธิภาพ

โรงแรมมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรม ที่ไม่สามารถบริหารและดำเนินการได้เพียงคนเดียว จำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบและปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่างๆ กัน เพื่อร่วมมือกันดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จ สำหรับการบริหารโรงแรมในปัจจุบัน อาจแบ่งประเภทของพนักงาน โรงแรมเป็น 4 ระดับดังนี้

1. ระดับผู้กำหนดนโยบาย คือ ผู้จัดการทั่วไปและระดับหัวหน้าฝ่ายหรือแผนกต่างๆ (GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEADS)
2. ระดับรองและผู้ช่วยหัวหน้า (SUB AND ASSISTANT DEPARTMENT HEADS)
3. ระดับหัวหน้า (SUPERVISOR)
4. พนักงานปฏิบัติงานทั่วไป (GENERAL STAFF)

การจัดหน่วยงานของโรงแรม (HOTEL ORGANIZATION) แบ่งออกเป็น 8 แผนก

1. ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION DEPARTMENT)
2. ฝ่ายขาย (MARKETING DEPARTMENT)
3. ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (CONTROLLER & ACCOUNTING)
4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)
5. ฝ่ายบุคคล (PESONNEL DEPARTMENT)
6. ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSEKEEPING DEPARTMENT)
7. ฝ่ายช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT)
8. แผนกงานส่วนย่อย (MINOR DEPARTMENT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.2 หน้าที่รับผิดชอบของบุคคลต่างๆ ภายในโรงแรม

ฝ่ายบริหาร

ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ความรับผิดชอบของผู้จัดการทั่วไปนั้นครอบคลุมกิจการทุกด้านของโรงแรม บริหารและควบคุมให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบายที่กำหนด ขณะเดียวกันก็ประสานงานด้านต่างๆ ให้ดำเนินไปโดยสอดคล้องและราบรื่น เพื่อยังประโยชน์และผลกำไรให้แก่โรงแรมมากที่สุด

ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานและควบคุมการปฏิบัติงานวันต่อวันของทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับห้องพัก

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (ASSISTANT ROOMS DIVISION MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่างๆ ในฝ่ายห้องพัก

ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบกำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการส่วนหน้า

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบช่วยเหลือผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าควบคุมดูแลในเรื่องรายละเอียดของงานและวิธีการทำงานให้แก่พนักงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รับผิดชอบงานของแผนกบริการส่วนหน้าทั้งหมดในกรณีที่ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าไม่อยู่โรงแรม

ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป

หน้าที่รับผิดชอบ

-ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย

-ตรวจตราผลการดำเนินงานประจำแผนกต่างๆ โดยปรึกษาหารือกันกับหัวหน้าแผนกหรือผู้ช่วยถึงวิธีการและหลักปฏิบัติใหม่ๆ ในการทำงาน ตลอดจนให้คำแนะนำในสิ่งที่เป็นประโยชน์ในเรื่องนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ปรึกษาหารือแนะนำฝ่ายบริการหรือหัวหน้าแผนกในเรื่องแนวโน้มของธุรกิจซึ่งได้มาจากการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับโรงแรมอื่น บริษัทนำเที่ยว สายการบินหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

2.5.3หน้าที่รับผิดชอบของบุคคลต่างๆในภายในโรงแรม

โดยแบ่งออกตามแผนกต่างๆ 8 แผนกดังนี้

1. ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION DEPARTMENT)

เป็นฝ่ายที่มีหน้าที่อำนวยความสะดวกต่างๆ และจัดส่งแขกเข้าพักในโรงแรม ฉะนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับรายงานเกี่ยวกับห้องพักตลอดเวลา เช่น จำนวนห้องพักที่พร้อมจะรับแขกได้ เพื่อความสะดวกในการจัดแขกเข้าพัก หรือรับจองให้ถูกต้องตามความต้องการของแขกโดยมีผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ (FRONT OFICE MANAGER) ทำหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินการของฝ่ายต้อนรับทั้งหมด ควบคุมและปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานให้มีประสิทธิภาพรวมทั้งควบคุมการฝึกอบรมพนักงานและออกคำสั่งแก่พนักงานทุกคนในฝ่าย

ฝ่ายห้องพัก มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

ผู้จัดการภาคกลางคืน (NIGHT MANAGER)
หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำหน้าที่ผู้จัดการในเวลากลางคืน และรับผิดชอบการดำเนินงานทั้งหมดในเวลากลางคืน

หัวหน้าแผนกต้อนรับ (CHIEF RECEPTIONIST)
หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมและประสานงานและรับผิดชอบในการต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน

พนักงานต้อนรับ (RECEPTIONIST)
หน้าที่ความรับผิดชอบ ต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก (RESERVATIONS MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ผู้จัดการแผนกบริษัททัวร์ และฝ่ายขายควบคุมการดำเนินงานของแผนกรับจองห้องพัก

เสมียนรับจอง (RESERVATION CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับและยืนยันการจองห้องพักลูกค้า รวมทั้งทำรายงานประจำวัน

ผู้จัดการแผนกคอมพิวเตอร์ (COMPUTER MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานกับฝ่ายจองห้องพักในการบันทึกจัดเก็บข้อมูลต่างๆ ข้อมูลต่างๆ และองค์ประกอบต่างๆ ของโครงการโรงแรม เพื่อให้สามารถนำมาตรวจสอบได้

พนักงานคอมพิวเตอร์ (PROGRAMMER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บันทึกข้อมูลต่างๆ เรียกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานของโรงแรม

พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า (CASHIER & MONEY EXCHANGE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่รับและเก็บเงินบัญชีแยกประเภทของลูกค้าไว้อย่างต่อเนื่องกันอย่างสม่ำเสมอ รับชำระบัญชีค่าห้องพักทั้งที่เป็นเงิน บัตรเครดิตต่างๆ หรือลงบัญชีลูกหนี้และให้ความสะดวกแก่แขกในเรื่องการแลกเปลี่ยนเงินตรา

ผู้ประสานงานทัวร์ (TOUR CO-ORDINATOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์ และคณะทัวร์เพื่อให้เกิดความรวบรื่นเมื่อคณะทัวร์จะเข้าพักหรือออกไป

ผู้ช่วยผู้จัดการ LOBBY (ASSISTANT "LOBBY" MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นตัวแทนของฝ่ายบริหารเพื่อรับผิดชอบงานในส่วนสำคัญ ซึ่งต้องติดต่อสัมพันธ์กับลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้จัดการอาคันตุกะสัมพันธ์ (GUEST RELATION MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นตัวแทนของฝ่ายต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้าสำคัญของโรงแรม ให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ

หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ดำเนินงานเรื่องการขนสัมภาระโดยควบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า (BELL MAN) และพนักงานเปิดประตู (DOOR MAN)

พนักงานยกสัมภาระ (BELL BOY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่ยกหิบห่อสัมภาระแขก นับแต่วาระที่แขกเข้ามาถึงโรงแรมจนถึงห้องพัก และจากห้องพักถึงรถเมื่อแขกกลับ

พนักงานเปิดประตู (DOOR ATTENDANT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ให้การต้อนรับโดยเปิดประตูรถ ช่วยเหลือยกหิบห่อสัมภาระของแขกลงจากรถ และเฝ้าจนกว่าพนักงานยกสัมภาระจะมายกไป นอกจากนี้ยังอำนวยการจอดรถให้เรียบร้อย เรียกรถเมื่อแขกต้องการใช้

ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATIONS MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นผู้เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชนและพนักงานของโรงแรมเองและรับผิดชอบความสัมพันธ์อันดีกับสาธารณะ

ช่างภาพ (PHOTOGRAPHER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ถ่ายภาพเวลามีงานประชุมหรือปาร์ตี้ต่างๆ หรือตามที่ได้รับมอบหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ฝ่ายขาย (MARKETING DEPARTMENT)

มีหน้าที่ดังนี้

ก. ดำเนินการขายห้องพักและ FUNCTION ต่างๆ ของโรงแรมเช่น ห้องสัมมนา ห้องจัดเลี้ยง หาสมาชิกเป็นต้น

ข. ประสานงานกับทุกฝ่าย

ค. เสนอแนะฝ่ายบริการและเป็นที่ปรึกษาในการเพิ่มยอดขายของโรงแรม

มีเจ้าหน้าที่ดังนี้

ผู้จัดการฝ่ายขาย (MARKETING MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารในฝ่ายขายทั้งหมด ติดต่อชักจูงให้ตัวแทนการนำเที่ยวและกลุ่มธุรกิจต่างๆ มาใช้บริการของโรงแรม

ผู้ช่วยผู้จัดการประชาสัมพันธ์การขาย (ASST P.R.MG)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานด้านโฆษณา ประชาสัมพันธ์โรงแรม

พนักงานประชาสัมพันธ์การขาย (STAFF MARKETING)

หน้าที่และความรับผิดชอบ ทำโฆษณาแผ่นพับ SLIDE เพื่อโฆษณาโรงแรม

พนักงานประสานงานทัวร์ (TOUR –CO STAFF)

หน้าที่และความรับผิดชอบ ติดต่อการขายห้องพักกับบริษัททัวร์ต่างๆ ทั้งในและต่างประเทศ

ผู้ช่วยผู้จัดการขายห้องจัดเลี้ยง (ASST BANQUET MANAGER)

หน้าที่และความรับผิดชอบ ส่งเสริมการขายห้องจัดเลี้ยง ห้องสัมมนา บริการลูกค้าที่มาใช้บริการห้องจัดเลี้ยงของโรงแรม

พนักงานขายการจัดเลี้ยง (BANQUET MARKETING STAFF)

หน้าที่และความรับผิดชอบ รับผิดชอบเรื่องการจัดเลี้ยง โดยติดต่อประสานงานกับลูกค้าให้มาใช้บริการจัดเลี้ยงของโรงแรม จะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งงานในและนอกโรงแรม

พนักงานขาย (MARKETING STAFF)

หน้าที่และความรับผิดชอบ ประสานงานและดำเนินงานในด้านการขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบบันทึกการขาย (SALES RECORD SYSTEM)

1. การแยกบัญชี (ACCOUNT RECORD CARDS)

-บัญชีตัวแทนท่องเที่ยว (AGENCY ACCOUNTS)

-บัญชีสายการบิน (CARRIER ACCOUNTS)

-บัญชีกลุ่มธุรกิจการค้า (COMMERCIAL ACCOUNTS)

-กลุ่มสมาคมฯ (ASSOCIATION ACCOUNTS)

2. บัตรแยกรายการประจำวัน (DILY WORK CARDS)
3. รายงานการเยี่ยมลูกค้า (CALL REPORTS)
4. รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน (MONTHLY ACTIVITIES REPORTS)
5. ระบบการจัดเก็บเอกสาร (FILING SYSTEM)

<u>การบริการลูกค้าเป็นกลุ่ม</u> (SERVICING GROUPS)

1. ก่อนมาถึงโรงแรม (PRIOR TO ARRIVAL)

-การยืนยันการเตรียมการทุกอย่าง (CONFIRMATION OF ARRANGEMENTS)

เช่น ห้องพัก (ROOMS) งานจัดเลี้ยง (FUNCTIONS)

-การบริการทุกอย่างในโรงแรม

-แจ้งหัวหน้าฝ่ายและแผนกที่เกี่ยวข้อง

-ประชุมหัวหน้าที่เกี่ยวข้อง (MEETING OF ALL DEPARTMENT HEADS)

2. เมื่อมาถึง (ON ARRIVAL)

-การยืนยันการเตรียมการ (CONFIRMATION OF ARRANGEMENT)

-กรเปลี่ยนแปลงแก้ไขครั้งสุดท้าย (LAST MINUTE CHANGES)

-การแจ้งหัวหน้าที่เกี่ยวข้อง (NOTIFCATION TO DEPARTMENT HEADS)

-วางตัวผู้ประสานงาน (ASSIGNMENT OF LIASON)

3. <u>ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน</u> (CONTROLLER & ACCOUNTING DEPARTMENT) มีหน้าที่

-ตรวจสอบและควบคุมรายได้และรายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม

-ดูแลสวัสดิการของพนักงาน รวมทั้งการจัดซื้ออาหาร เครื่องดื่มแก่พนักงาน

-ควบคุมการทำงาน การจ่ายค่าแรง การจ่ายค่าทำงานครั้งแรก

เจ้าหน้าที่ฝ่ายนี้ ได้แก่

<u>ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี</u> (CONTROLLER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมการบันทึกรายงานบัญชีตลอดจนทรัพย์สินทั้งหลายของโรงแรม ดูแลกระแสเงินสด (CASH FLOW) บริหารงานทั้งหมดเกี่ยวกับการเงิน

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน (ASSISTANT CONTROLLER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำหน้าที่แทนผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชีในด้านการเงินและการบัญชีทั้งหมด โดยดูแลให้พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้จัดการสินเชื่อ (CREDIT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ กำกับดูแลเกี่ยวกับสินเชื่อและการเก็บเงินทั้งหมด

ผู้ตรวจสอบรายได้ (INCOME AUDITOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ตรวจสอบรายได้ประจำวัน ตรวจงานของพนักงานตรวจสอบภาคกลางคืน (NIGHT AUDITOR) หัวหน้าตรวจสอบ (HEAD CHECKER) และพนักงานเก็บเงินสดอาหาร และเครื่องดื่ม (F&B CASHIERS) รวมทั้งจัดทำรายงานที่มีผลต่อรายได้

หัวหน้าตรวจสอบ (HEAD CHECKER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ฝึกอบรมดูแลพนักงานเก็บเงิน ฝ่ายอาหารเครื่องดื่ม (F&B CASHIERS)และแคชเชียร์ส่วนหน้า

พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า (FRONT OFFICE CASHIER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับและเก็บเอกสารแยกประเภทของลูกค้า รับชำระบัญชีค่าห้องพักและอื่นๆทั้งที่เป็นเงินสด บัตรเครดิต หรือ ลงบัญชีลูกหนี้ (BY CHARGE)

ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CONTROLLER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมต้นทุนการขายอาหารและเครื่องดื่มรวมทั้งข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

พนักงานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CONTROLLER CLERK)

หน้าที่และความรับผิดชอบ บันทึกรายงานปริมาณและราคาต้นทุนในการซื้ออาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมุห์บัญชี (CHIEF ACCOUTANT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบต่อรายงานการเงินตลอดจนการวิเคราะห์

ผู้รักษาคลังพัสดุ (STORE KEEPER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ดูแลพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม (F&B STORE) ,คลังพัสดุทั่วไป (GENERAL STORE) และรับผิดชอบของที่เก็บในคลังพัสดุ โดยลงบัญชีของนำเข้า

เสมียนรับรอง (RECEIVING CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ตรวจสอบรายการสินค้าที่มาถึงว่าถูกต้องตามที่สั่งและรับของนั้น

ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (PURCHASING MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดซื้อของทุกอย่างตามความต้องการของทุกฝ่ายและดูแลการทำงานของพนักงานฝ่ายจัดซื้อ,พนักงานฝ่ายสโตร์ และพนักงานทั่วไป

- แผนกจัดซื้อและคลังพัสดุ (PURCHASING CONTROLLER & STORE ROOMS)

การบริหาร (ADMINISTRATION)

1. ทำรายละเอียดงบประมาณต้นทุน
2. ประสานงานกับฝ่ายบริหารและผู้ตรวจสอบบัญชี
3. ประสานงานกับหัวหน้าแผนกต่างๆ
4. การบริการพนักงาน
5. งานด้านศุลกากร (CUSTOM REQUIREMENTS)
6. ใบอนุญาตนำเข้า (IMPORT LICENSE)
7. การประกันภัย (INSURANCE)
8. กำหนดอัตราตัวเลขต่ำสุดและสูงสุดของสินค้าคงคลัง (PAR STOCKS)

- คลังพัสดุทั่วไป (SOURCES OF SUPPLY)

1. แหล่งซื้อ (SOURCES OF SUPPLY)
2. สมุดแจ้งรายการสินค้า (CATALOGUES)
3. การซื้อในท้องถิ่นและการซื้อจากแหล่งกลาง (OPEN MARKET)
4. การกำหนดลักษณะและการประกวดราคา (SPECIFICATIONS AND BIDS)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ซื้อตามสัญญา (CONTRACT BUYING)
6. การขอซื้อและขั้นตอนการสั่งซื้อ (PURCHASE REQUEST & ORDER)
7. การทดสอบ (TESTING)
8. ผู้แทนขาย (SALESMAN)

- แผนกคลังอาหารและเครื่องดื่ม (F&B STOREROOM)

1. แหล่งซื้อ (SOURCES OF SUPPLY)
2. คุณลักษณะเฉพาะของคุณภาพ (QUALITY SPECIFICATION)
3. พิจารณาฤดูกาลและราคา (SEASONAL AND PRICE CONSIDERATIONS)
4. ซื้อของจากแหล่งกลาง
5. เนื้อสัตว์และของที่เสียได้ง่าย (MEATS AND PERISHABLE)
6. อาหารกระป๋องและของชำ (CANNED FOOD AND GROCERY ITEMS)
7. ซื้อตามสัญญา
8. ของระหว่างสั่ง
9. พิจารณาเมนูอาหาร
10. การทดสอบ
11. มาตรฐานและการแยกพวก (STANDARDS & GRADING)
12. ผู้ขาย (PURVEYORS)
13. ข้อบังคับเกี่ยวกับสุรา (LIQUOR REGULATIONS)

- การรับของ การเก็บของ และการจ่ายของโดยทั่วไป

(RECEIVING, STORAGE AND ISSUING)

1. สถานที่และอุปกรณ์
2. ขั้นตอนการทำงานและการบันทึกต่างๆ
3. การคืนหรือปฏิเสธการรับสินค้า
4. ราคาและการเก็บเงิน (REJECTED OF RETURNED MECHANDISE)
5. มีของในคลังเสมอ (PRICING AND CHARGES)
6. ทำรายงานต่างๆ (REPORTS)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้จ่ายเงินเดือน (PAYROLL CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ กำกับและบันทึกเกี่ยวกับเงินเดือน เก็บรักษาเงินเดือนต่างๆให้เหมาะสม เตรียมการเรื่องการจ่ายเงินเดือนและจ่ายถูกต้องตามเวลาที่กำหนด เตรียมบันทึกรายงานเงินเดือนที่จ่ายแล้ว

แคชเชียร์ (GENERAL CASHIER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งเงินสดในมือ

ผู้ควบคุมบัญชีเจ้าหนี้ (ACCOUNTS PAYABLE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดการเตรียมวิเคราะห์ค่าใช้จ่าย ตรวจสอบวิธีการและระยะเวลาในการจ่ายเงินของโรงแรมทั้งหมด เตรียมวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายส่วนที่แน่นอน

ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (ACCOUNTS RECEIVABLE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดทำเก็บรักษาบันทึกรายรับให้ถูกต้อง เก็บยอดบัญชีลูกหนี้ของลูกค้า รวมทั้งบัญชีของพนักงานโรงแรม ดูแลให้ได้รับเงินจากลูกหนี้ตามกำหนดเวลาตามบัญชีลูกหนี้ , ใบเรียกและใบเก็บเงิน

4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)

เป็นฝ่ายให้บริการเครื่องดื่ม อาหาร รวมทั้งการจัดสถานที่เพื่อสัมมนาหรือประชุม งานเลี้ยงต่างๆ แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการจากภายในและภายนอก

มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และเครื่องดื่ม (VARIOUS F&B DEPARTMENT)

ผู้จัดการ COFFEE SHOP (COFFEE SHOP MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมให้การปฏิบัติงานทุกด้านของ COFEE SHOP ให้ดำเนินไปด้วยดี โดยเฉพาะงานด้านบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและเจ้าหน้าที่บริหาร โดยดูแลพนักงานที่ทำงานใน COFFEE SHOP

ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร (RESTAURANT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในห้องอาหารนั้นๆ ให้ดำเนินไปด้วยดี โดยเฉพาะงานด้านบริการ ทั้งนี้โดยดูแล กัปตัน พนักงานต้อนรับหญิง พนักงานเสิร์ฟและพนักงานที่เหลือในภัตตาคาร

ห้องอาหารในโครงการมี 4 ห้องดังต่อไปนี้

-THAI RESTAURANT -JAPANESE RESTAURANT

-CHINESE RESTAURANT -EUROPEAN RESTAURANT

ซึ่งห้องอาหารทั้ง 4 ห้องนี้มีสายงานการรับผิดชอบเหมือนกันแต่ต่างกันที่อัตรากำลังของพนักงาน

ผู้จัดการ LOBBY LOUNGE (LOBBY LOUNGE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมดูแลให้การปฏิบัติงานทุกด้านของ LOBBY LOUNGE ให้ดำเนินไปด้วยดี โดยเฉพาะงานด้านบริการต้องให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและเจ้าหน้าที่บริหาร โดยดูแลพนักงานให้มีประสิทธิภาพ

กัปตัน (CAPTAIN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมการบริการในส่วนที่รับผิดชอบให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย นอกเหนือไปจากการฝึกอบรมพนักงานในความรับผิดชอบให้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งรับผิดชอบพนักงานบริการที่อยู่ในพื้นที่ที่รับผิดชอบ

พนักงานบริการชาย/หญิง (WAITER/WAITRESS)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับคำสั่งลูกค้าอย่างถูกต้องมีประสิทธิภาพ

ผู้ช่วยพนักงานบริการประจำ (BUSBOY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ให้ความช่วยเหลือแก่พนักงานบริการในทุกภารกิจทั้งก่อนในระหว่างและหลังการเสิร์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบงานทุกอย่างประจำบาร์

หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมการดูแลปฏิบัติงานในการบริการห้องพักของโรงแรม

กัปตันบริการห้องพัก (ROOM SERVICE CAPTAIN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ปฏิบัติหน้าที่ของหัวหน้า หรือ ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก หรือ พนักงานรับคำสั่งทางโทรศัพท์ ในกรณีที่บุคคลเหล่านั้นไม่อยู่

ผู้รับคำสั่งบริการห้องพัก (ROOM SERVICE ORDER TAKER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับโทรศัพท์ที่สั่งโดยลูกค้าซึ่งต้องการให้บริการในห้องพัก

พนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE BOY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้าในห้องพักตามคำสั่งของลูกค้า

ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (BANQUET MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมดูแลกิจการทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยงงานสังคมหรือพิธีการต่างๆ ที่จัดขึ้นในโรงแรมหรือนอกโรงแรม รวมทั้งการติดต่อลูกค้า

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (ASSISTANT BANQUET MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดทำแผนรายละเอียดในการเตรียมงานและควบคุมบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยงทั้งภายในโรงแรมและภายนอกโรงแรม

หัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE CHEF)

หน้าที่ความรับผิดชอบ กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ควบคุมการปฏิบัติงานโดยผ่านสายงานทางผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE SOUS. CHEF OR CHEF)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบต่องานในครัวทุกอย่างในกรณีที่หัวหน้าพ่อครัวไม่อยู่ จัดทำตารางการทำงานประจำวันและบริหารงานประจำ และบริหารงานด้านค่าจ้างของแผนกครัว โดยอยู่ในการดูแลของหัวหน้าพ่อครัว

ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม (BAR MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เตรียมเครื่องดื่มที่ใช้ในโรงแรม ตลอดจนการบริการในบาร์ COFFEE SHOP และการจัดเลี้ยงอาหารต่างๆ

หัวหน้าแผนกสจ๊วต (STEWARD CAPTAIN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมการเก็บวัสดุ ควบคุมการทำความสะอาดทั่วๆไปภายในครัว เครื่องใช้ และการจัดเตรียมเครื่องมือต่างๆ พร้อมที่จะหยิบไปใช้ได้ตามต้องการ

พนักงานสจ๊วต (STEWARD)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ล้างเครื่องแก้ว เครื่องเงิน ถ้วยชาม ภาชนะหุงต้ม ทำความสะอาดทั่วไป ภายในครัวและจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ให้พร้อมที่จะหยิบใช้ได้ตามต้องการ

งานโดยสรุปของผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม

1. งานด้านบริการ (ADMINISTRATION)
   - 1.1 จัดตารางการดำเนินงาน (SCHEDULES)
   - 1.2 ประมาณการและตั้งงบประมาณค่าจ้าง (FORECAST AND BUDGET)
   - 1.3 ฝึกอบรมพนักงาน (TRAINING)
   - 1.4 การจัดวางทุกอย่างให้อยู่ในที่ที่ถูกต้อง
2. พนักงานในหน้าที่ (STAFF DUTIES)
   - 2.1 พนักงานผสมเครื่องดื่ม (BARTENDERS)
   - 2.2 พนักงานประจำบาร์ (BAR BOY)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. งานต่างๆ (FUNCTION)

3.1 เครื่องปรุงส่วนผสมเหล้าต่างๆ (SPIRIT)

3.2 การเบิก (REQUISITIONS)

3.3 กำหนดที่ตั้งบาร์ (LOCATION)

3.4 ส่งเสริมการขายไซน์และการขายอื่นๆ (SALES PROMOTION)

3.5 ต้นทุนเครื่องดื่ม (COST)

3.6 อุปกรณ์เครื่องใช้ (EQUIPMENTS)

5. <u>ฝ่ายบุคคล</u> **(PERSONNEL DEPARTMENT)**

มีหน้าที่ดูแลปกป้องพนักงาน จัดหาพนักงานบรรจุใหม่ ควบคุมดูแลรายได้ให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ กำหนดความเป็นอยู่ สวัสดิ์การ รวมไปถึงการฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์ ให้กำลังใจ โดยมีหน้าที่ดังนี้

-ทำทะเบียนประวัติพนักงาน

-จัดครัว และ ห้องอาหารพนักงาน

-จัดยานพาหนะให้แก่พนักงาน

-จัดระเบียบและจัดห้องเก็บของ ห้องพนักงานให้พนักงาน

-จัดระเบียบซึ่งอาจมีการจัดที่พักพนักงานบางส่วนด้วย

มีเจ้าหน้าที่ประจำดังนี้

<u>ผู้จัดการฝ่ายบุคคล</u> (PERSONNEL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดระบบจำแนกหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างแรงงาน , เรื่องเกี่ยวกับบุคลากรและความสัมพันธ์กับพนักงาน และลูกจ้าง

<u>ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล</u> (ASSISTANT PERSONNEL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ช่วยเหลือผู้จัดการฝ่ายบุคคลในทุกเรื่องและการจัดการเรื่องวีซ่าเข้าประเทศ (VISA) ใบอนุญาตทำงาน (WORK PERMIT) ของชาวต่างประเทศที่เป็นพนักงานโรงแรมและดำเนินการเรื่องชำระภาษี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายจัดหาคน (RECRUITMENT PERSONNEL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานจัดหาคัดเลือกบุคลากรที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับตำแหน่งงาน

ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม (TRAINING MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานทุกแผนก เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงาน มาตรฐานและการพัฒนาตนเอง รวมทั้งติดตามผลการฝึกอบรมตามที่ได้กำหนดไว้ ในโครงการฝึกอบรมประจำปี

ผู้ฝึกอบรม (TRAINING OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ช่วยผู้จัดการแผนกฝึกอบรมในเรื่องต่างๆ เช่น การวางแผนและพัฒนาการฝึกอบรม การดำเนินการฝึก การจัดโครงการ การเตรียมเอกสารและจัดกำหนดการอื่นๆ

นอกจากนี้ยังมี
หัวหน้าแผนกกฎหมาย และ STAFF
หัวหน้าแผนกงานทะเบียน และ STAFF

สรุปงานฝ่ายบุคคล

- มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานและฝึกอบรมพนักงาน สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างพนักงาน
- มีหน้าที่รักษากฎระเบียบ ข้อบังคับ ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาของหัวหน้าแผนกและมีการตระเตรียมกฎระเบียบข้อบังคับเสนอให้ฝ่ายบริหารพิจารณาร่างออกประกาศใช้
- อาจมีการเจรจาหรือช่วยเหลือฝ่ายบริหาร ในการตกลงเกี่ยวกับแรงงานและทบทวนข่าวสารที่มีการเปลี่ยนแปลงของสหภาพ และให้คำแนะนำฝ่ายบริหารถึงวิธีการที่ต้องปฏิบัติ
- มีหน้าที่รับผิดชอบฝ่ายบุคคล เช่น การจ้าง การประกัน การฝึกอบรม การบริหารการเก็บประวัติพนักงาน การจ่ายเงินชดเชย การทดแทนการเจ็บป่วย การสร้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสัมพันธ์อันดีระหว่างนายจ้างกับลูกจ้าง มีการสัมภาษณ์และโต้ตอบกับผู้สมัครงาน สอบประวัติของผู้สมัครก่อนรับเข้าเป็นพนักงาน

- ติดต่อกับฝ่ายบุคคลโรงแรมต่างๆ ชมรมฝ่ายบุคคลท้องถิ่นให้ทราบถึงความเคลื่อนไหวของการจ้างแรงงาน
- ฝึกให้ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคลและที่อยู่ในแผนกบุคคล ให้ทำงานที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และบางครั้งอาจจะได้รับมอบหมายงานพิเศษจากผู้จัดการทั่วไปโดยใช้อำนาจของแผนกบุคคลทำให้งานนั้นสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

<u>การจ้าง</u>

ก. จำนวนคนงานที่ต้องการ

1. การรับสมัครและการคัดเลือก
2. ติดต่อกับหัวหน้าแผนกทุกแผนก
3. การประกัน
4. ข้อผูกมัดระหว่างพนักงาน
5. ติดต่อกับผู้จ่ายเงินเดือน
6. การสัมภาษณ์
7. ตู้เก็บของ
8. การรักษาพยาบาล

ข. การบริหารงานบุคคล

1. หน้าที่
2. แรงงานสัมพันธ์
3. กฎหมายแรงงาน
4. การประกัน
5. การขาดงาน
6. เงินทดแทน
7. อัตราการจัดระดับการเปลี่ยนแปลง
8. ใบรับรอง
9. การบันทึก
10. การแนะนำ
11. กระดานหรือตู้ปิดประกาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. การบริการ

13. เงินเดือน

14. การจ้างและการสอบถาม

15. สวัสดิ์การ

16. การขอใบอนุญาตการทำงานให้ต่างด้าว

ค. การฝึกอบรม (โดยผู้จัดการแผนกฝึกอบรม)

1. หน้าที่

2. การประชุมพนักงาน

3. การฝึกฝนพนักงาน

4. ฝึกฝนช่วยเหลือผู้อื่นๆ

5. มารยาทงาม

6. โครงการพัฒนาและฝึกฝนอบรม

6. <u>ฝ่ายแม่บ้าน</u> (HOUSEKEEPING)

มีหน้าที่รับผิดชอบในด้านความสะอาด เรียบร้อย ถูกสุขลักษณะและอยู่ในสภาพสวยงามพร้อมที่จะให้แขกเข้าพักได้ รวมทั้งดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของแต่ละแผนกให้ดำเนินไปอย่างเรียบร้อย มีเจ้าหน้าที่ดังนี้

<u>ผู้จัดการแผนกแม่บ้าน</u> (HOUSEKEEPING MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ดูแลความสะอาดเรียบร้อยของโรงแรมรวมทั้งดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของแผนกให้ดำเนินไปอย่างเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ

<u>ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกแม่บ้าน</u> (ASST. HOUSEKEERING MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นผู้ช่วยเหลือแบ่งเบาภาระของแม่บ้านตามแต่จะได้รับมอบหมาย

<u>เสมียนงานแม่บ้าน</u> (HOUSEKEEPING CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำหน้าที่ด้านธุรกิจด้านบัญชีและพิมพ์งานให้แก่แผนกแม่บ้าน

<u>หัวหน้าห้องเสื้อผ้า</u> (LINEN SUPPLYING SUPERVISOR)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นห้องรับและจ่ายงานปลีกย่อยของแม่บ้านทำหน้าที่เก็บเสื้อผ้าราคาแพงๆ ที่ใช้โรงแรมอันรวมถึงเครื่องแบบของพนักงานด้วย

<u>หัวหน้าฝ่าย</u> (DECORATIVE REFURNISHING SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นผู้จัดการดูแลความเรียบร้อยของเครื่องเรือนขัดถูเครื่องตั้งแสดงต่างๆ ให้สวยงามอยู่เสมอ เป็นผู้ทำหน้าที่ในด้านการตกแต่ง ติดรูป ผ้าม่านตลอดจนดูแลรักษาวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในการตกแต่ง

<u>หัวหน้าฝ่ายทำความสะอาด</u> (CLEANER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำความสะอาดทั่วๆไป เช่นทำความสะอาดบริเวณรอบๆ โรงแรม เช็ดกระจก ฯลฯ ยกเว้นในห้องพักเป็นหน้าที่ของ MAIDS หรือพนักงานรับใช้ มีหน้าที่บริการเครื่องดื่มในห้องพัก(MINI BAR CREW) เก็บแก้ว ล้างแก้ว เติมน้ำแข็ง เติมขวดเครื่องดื่มในตู้เย็นให้ครบตามเมนู ทำรายงานรวมยอดขาย ส่งแม่บ้านและลงมิลลิลิตรเก็บเงินเพื่อให้แขกจ่ายเงินผ่าน COUNTER FRONT DESK

<u>พนักงานฝ่ายซักรีด</u> (LAUNDRY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ซักและรีดเครื่องแบบพนักงานในโรงแรมรวมทั้งเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซัก แล้วจัดส่งเสื้อผ้าแขกไปยังห้อง LINEN เพื่อส่งกลับไปยังห้องพักแขก

<u>หัวหน้าประจำแต่ละชั้น</u> (ROOM MAID)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่ตรวจตราห้องพักทุกห้อง ทุกๆ วันเพื่อช่วยแบ่งเบาภาระของแม่บ้านอีกชั้นหนึ่ง

<u>พนักงานประจำห้อง</u> (ROOM MAID)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อย ความสะอาดของห้องพักก่อนที่แขกจะเข้ามาพักหรือในขณะที่แขกกำลังพักอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานทำสวน (GARDENER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดดอกไม้ทุดชนิดในโรงแรม

7. ฝ่ายช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT)

มีหน้าที่รับผิดชอบการซ่อมและบำรุง ภายในอาคารสถานที่โดยทั่วไปของโรงแรม มีเจ้าหน้าที่ดังนี้

ก. แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย

-หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม (CHIEF ENGINEER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารงานและรับผิดชอบในฝ่ายช่างทั้งหมด

-ผู้ช่วยหัวหน้าวิศวกร (ASSISTANT CHIEF ENGINEER)

-พนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ

-พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ

-พนักงานเติมน้ำมันให้กับเครื่องกลต่างๆ

-พนักงานควบคุมโสตทัศนปูกรณ์

-พนักงานดับเพลิง

-พนักงานควบคุมระบบน้ำใช้

-พนักงานควบคุมระบบกำจัดน้ำเสีย

-พนักงานควบคุมเครื่องทำไอน้ำร้อน

ข. แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา (REPAIR AND MAINTENANCE) ประกอบด้วย

-ช่างไม้และช่างเฟอร์นิเจอร์ (CARPENTER & FURNITURE)

-ช่างซ่อมเบาะ (UPHOLSTERERS)

-พนักงานบำรุงรักษาพรม (CARPET & LAYER)

-พนักงานซ่อมแซมม่าน (CURTAIN REPAIRS)

-ช่างสีและกระดาษปิดผนัง (PAINTER MACINES)

-ช่างเครื่องทั่วไป (GENERAL MACHINES)

-ช่างประปาและช่างซ่อมแซมระบบไอน้ำ (PLUMBLER & STEAM FITTERS)

-ช่างไฟฟ้า (ELECTRICIANS)

-ช่างปูน (MASONS)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

ค. แผนกรักษาความปลอดภัย (SECURITY)

<u>หัวหน้ารักษาความปลอดภัย</u> (CHIEF SECURITY OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารและปฏิบัติงานในด้านการรักษาความปลอดภัย ของแผนกเพื่อป้องกันความเสียหายที่จะพึงมีต่อบุคคล และทรัพย์สินภายในโรงแรมและของโรงแรม

<u>ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย</u> (ASSISTANT CHIEF SECURIRY OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ให้ความช่วยเหลือหัวหน้ารักษาความปลอดภัยในการกำกับดูแลและประสานงานการปฏิบัติงานของแผนก

<u>ผู้ควบคุมยาม</u> (SECURITY GUARD SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมภารกิจทั้งปวงของยามรักษาความปลอดภัยเพื่อความปลอดภัยของบุคคล และทรัพย์สินภายในอาณาเขตของโรงแรม

<u>ยามรักษาความปลอดภัย "ผู้รักษาเวลา"</u> (SECURITY GUARD "TIME KEEPER")

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการรักษาเวลาทำงานกับฝ่ายบุคคล

<u>ยามรักษาความปลอดภัย "ที่จอดรถ"</u> (SECURITY GUARD "PARKING LOT")

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบ ลาน และ หรือที่จอดรถ ความปลอดภัยทรัพย์สินภายในอาณาเขตของโรงแรม

<u>ยามรักษาความปลอดภัย "เวรตรวจ"</u> (SECURITY GUARD "PATROL")

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานปฏิบัติงานกับผู้ช่วยผู้จัดการ แผนกยกสัมภาระ แผนกแม่บ้าน หรืองานอื่นที่มีเกี่ยวกับความปลอดภัยแห่งบุคคลและทรัพย์สิน ภายในอาณาเขตโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 สรุปอัตรากำลังของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

อัตรากำลังคน

หน้าที่	จำนวนทั้งหมด
ผู้จัดการทั่วไป GENERAL MANAGER	1
ผู้จัดการทั่วไป EXECUTIVE ASST. MANAGER	1
เลขา EXECUTIVE SECRCTARY	1
แผนกห้องพัก (ROOM DIVISION)	
ROOM DIVISION MANAGER	1
ASST. ROOM DIVISION MANAGER	1
FRONT OFFICE MANAGER	1
FRONT OFFICE SECRETARY	1
ASST FRONT OFFICE MANAGER	2
NIGHT MANAGER	1
RESERVATION MANAGER	1
RESERVATION CLERK	2
COMPUTER MANAGER	1
PROGRAMMER	1
CHIEF RECEPTION	3
RECEPTIONIST (OR REGISTRATION CLERK, MAIL INFORMATION	6
LOBBY MANAGER	1
ASST. LOBBY MANAGER	2
GUEST RELATION MANAGER	1
TOUR CO –ORDINATOR	1
GUEST RELATION	2
AIRPORT RELATION	2
FRONT CASHIER (SAFE DEPOSIT)	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASHIER CLERK (MONEY EXCHANGE)	1
SERVICE MANAGER	1
BELL SUPERVISOR	1
BELL CAPTAIN	2
BELL MAN	12
DOOR MAN	6
TRANSPORTATION CAPTAIN	1
DRIVER	3
PUBLIC RELATION MANAGER	1
MESSSENGER PHOTOGRAPH	2
TYPIST	1
PUBLIC RELATION STAFF	1
CHIEF TELEPHONE	1
ASST CHIEF TEL	1
TEL – OPERATOR	3
TOTAL	71 คน

แผนกช่าง (CHIEF ENGINEER)

CHIEF ENGINEER	1
REPAIR MAINTENANCE	10
SECURITY MANAGER	1
ASST SECURITY MANAGER	1
TIME KEEPER	3
PATROL	21
PARKING	21
TOTAL	58 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนกแม่บ้าน (HOUSEKEEPING)

EXECUTIVE HOUSE KEEPER	1
ASST. EXECUTIVE HOUSE KEEPER	1
FLOOR SUPERVISORS	8
PUBLIC AREA SUPERVISORS	2
MAIDS	40
CLEANING	5
LINEN SUPPLY (OR SEAMTRESS)	5
DECORATIVE REFURNISHING	3
FLOWER	1
LAUNDRY	10
POOL ATTENDANTS	1
GAME ATTENDANTS	2
FITNESS ATTENDANTS	1
GARDEN ATTENDANTS	1
TOTAL	81 คน

แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (F&B DIVISION)

FOOD & BEVERAGE MANAGER	1
ASST FOOD & BEVERAGE MANAGER	1

BANQUET

BANQUET MANAGER	1
SSECRETARY	1
SUPERVISOR	5
WAITER	5
BUS BOY	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

LOBBY LOUNGE :

LOUNGE CAPTAIN	1
BARTENDER	3
WAITER /WAITRESSES	5
TOTAL	9 คน

COFFEE SHOP

MANAGER	1
HEAD WAITER	2
WAITERS	12
BARTENDER	3
BUS BOY/GIRL	12
HOSTESSES	2
TOTAL	32 คน

INTERNATIONAL RESTAURANT

MANAGER	1
HEAD WAITER	1
CAPTAIN	1
WINE BUTLER	1
WAITERS	4
BUS BOYS	4
HOSTESS	1
TOTAL	13 คน

CHINESE RESTAURANT

HEAD WAITER	1
CAPTAIN	1
WAITERS/WAITRESSES	4
BUS BOY/GIRLS	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

HOSTESS	1
TOTAL	11 คน

THAI RESTAURANT	
HEAD WAITER	1
CAPTAIN	1
WAITERS/WAITRESSES	4
BUS BOY/GIRLS	4
HOSTESS	1
TOTAL	11 คน

SHABU SHABU	
HEAD WAITER	1
CAPTAIN	1
WAITERS/WAITRESSES	4
BUS BOY/GIRLS	4
HOSTESS	1
TOTAL	11 คน

POOL	
BARTENDER	1
WAITER	1
TOTAL	2 คน

FOOD PRODUCTION :	
EXECUTIVE CHEF	1
SECRETARY	1
CHEF	3
SOUS-CHEF	8
KITCHEN STAFF COOK	42

เอกสารนี้มีไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

STAFF CANTEEN MANAGER	1
TOTAL	56 คน

STEWARD	
STEWARD MANAGER	1
ASST STEWARD MANAGER	1
SUPERVISOR STEWARD	3
STEWARD	18
TOTAL	23 คน

ROOM SERVICE :	
CAPTAIN	1
ROOM SERVICE BOY	24
ORDER TAKER	3
TOTAL	28 คน
TOTAL	201 คน

F&B DIVISION

แผนกบุคคล (PERSONNEL DIVISION)	
PERSONNEL MANAGER	1
RECRUITMENT	3
TRAINING	2
ADMINISTRATION	45
TOTAL	51 คน

แผนกการขาย (MARKETING DIVISION)	
MARKETING MANAGER	1
ASST MARKETING MANAGER	1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ASST PUBLIC RELATION MANAGER	1
STAFF	4
TOUR-CO STAFF	3
SALE OFFICE STAFF	1
ROOM SALE-CO STAFF	3
ASST BANQUET MANAGER	1
BANQUET SALE STAFF	3
TOTAL	18 คน

แผนกบัญชี (CONTROLLER)

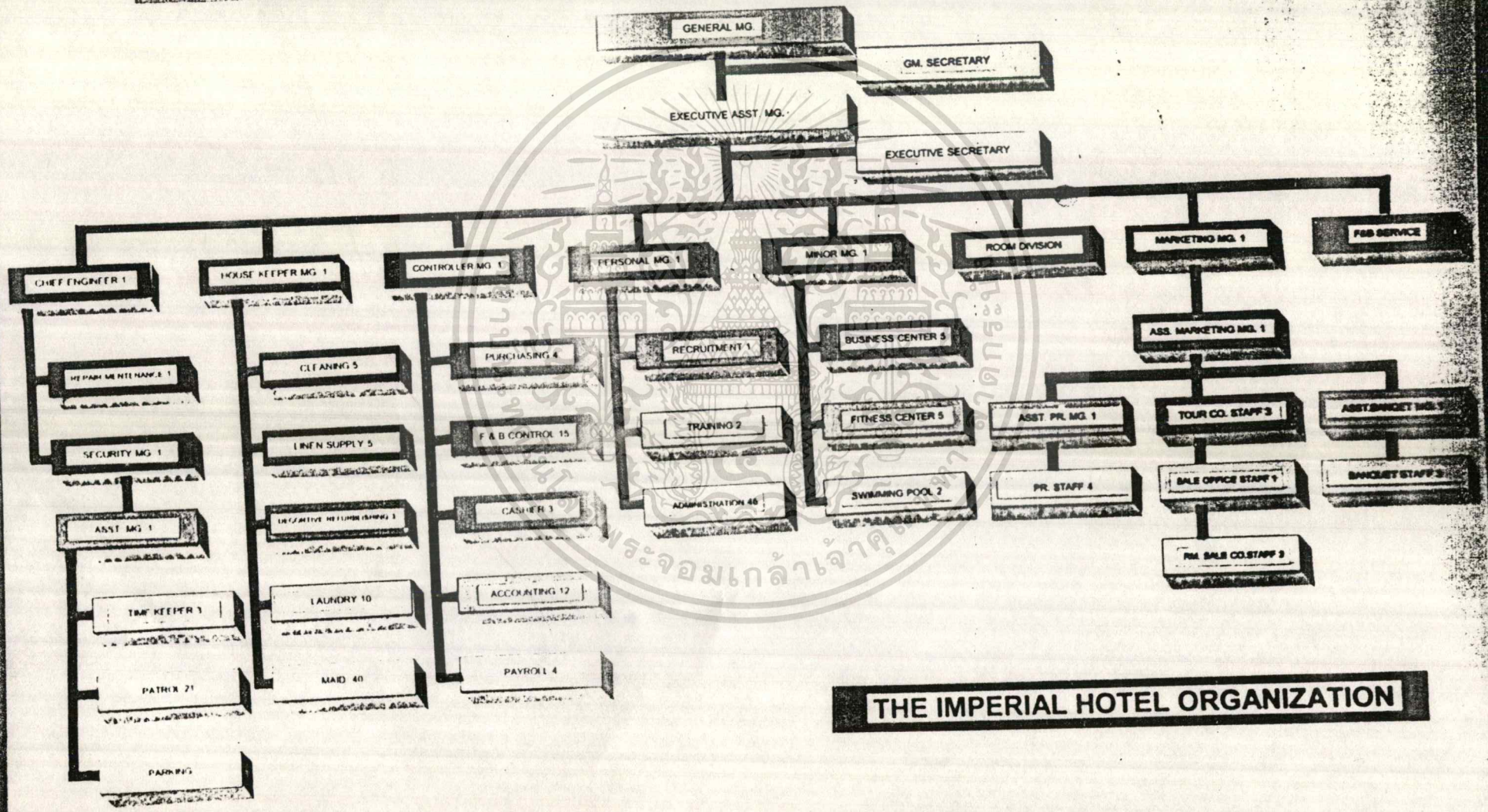
CONTROLLER	4
PURCHASING	4
F & B CONTROL	15
CASHIER	3
ACCOUNTING	12
PAYROLL	4
TOTAL	30 คน

แผนกบริหารรายส่วนย่อย (MINOR DIVISION)

BUSINESS CENTER	5
FITNESS CENTER	5
GAMES ROOM	12
SWIMMING POOL	2
TOTAL	24 คน

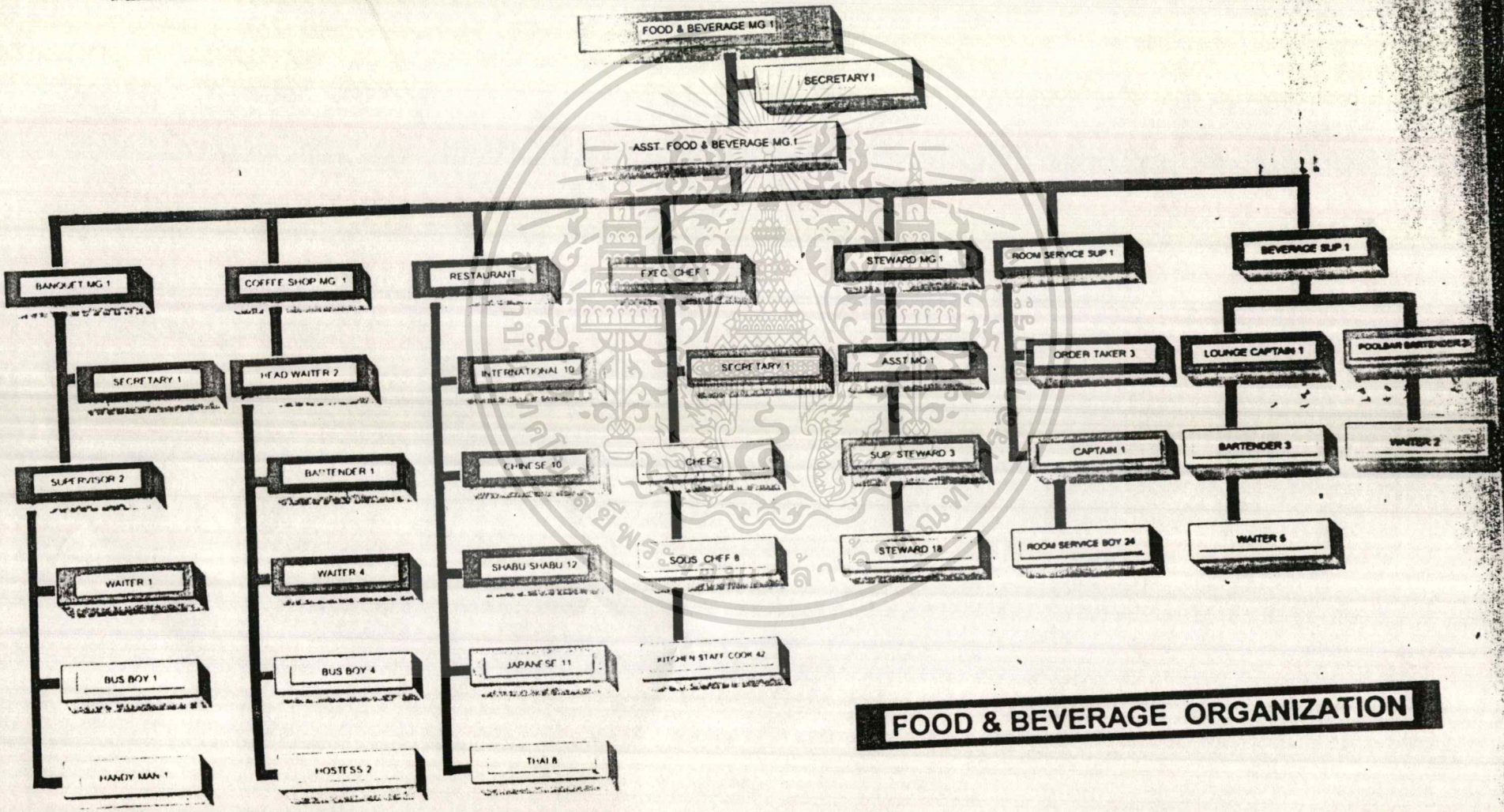
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIZATION



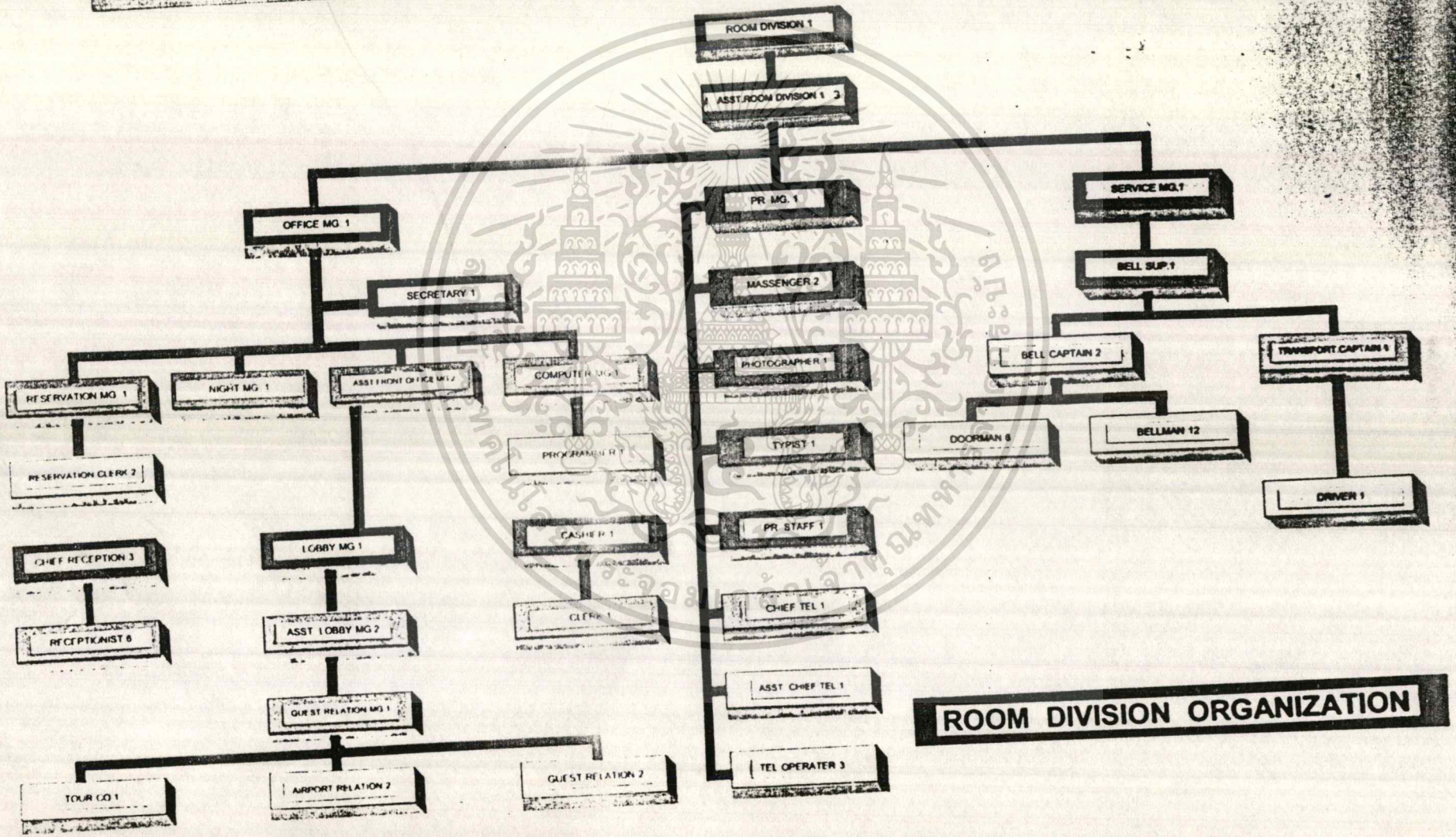
THE IMPERIAL HOTEL ORGANIZATION

ORGANIZATION

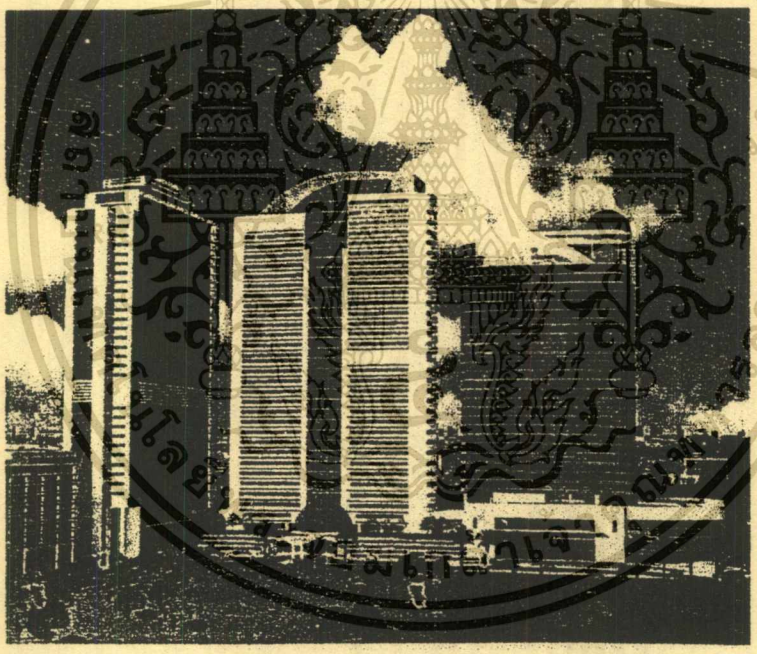


FOOD & BEVERAGE ORGANIZATION

ORGANIZATION



ROOM DIVISION ORGANIZATION



บ ท ที่ 3

การวิเคราะห์ที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม ประกอบอาคารของโรงแรมในโครงการ

- 3.1 สถานที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมของโครงการ

- 3.2 รูปแบบ และลักษณะของตัวอาคาร

- 3.3 งานระบบรวมที่ใช้ในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การวิเคราะห์ที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมของอาคารประกอบโครงการ

3.1 สถานที่ตั้งและสภาพแวดล้อมของโครงการ

3.1.1 สถานที่ตั้งโครงการ

โรมแรมอิมพีเรียล เป็นส่วนหนึ่งของโครงการ MILLENNIUM COMPLEX ซึ่งประกอบไปด้วยส่วนโรงแรม สำนักงาน และอพาร์ทเมนต์ ตั้งอยู่ติดถนนวิทยุ เขตลุมพินี กรุงเทพมหานคร ซึ่งถือว่าเป็นย่านใจกลางเมือง อยู่ใกล้กับแหล่งความเจริญไม่ว่าจะเป็นด้านธุรกิจการค้า เช่น ย่านสีลม หรือสุขุมวิท, แหล่งท่องเที่ยว SHOPPING เช่นสยามสแควร์ และใกล้กับสถานที่สำคัญแห่งอื่น ๆ โดยเฉพาะบริเวณนี้เป็นย่านที่มีสถานฑูตของหลาย ๆ ประเทศตั้งอยู่ ดังนั้นจึงเป็นจุดที่มีชาวต่างประเทศเข้ามาพักแรมเพื่อท่องเที่ยวและดำเนินกิจการทางธุรกิจเป็นจำนวนมาก โรงแรมอิมพีเรียลที่ตั้งอยู่ในบริเวณนี้จึงน่าจะเป็นโรงแรมที่สามารถรองรับกิจกรรมของกลุ่มชาว ต่างชาติเหล่านี้ได้เป็นอย่างดี

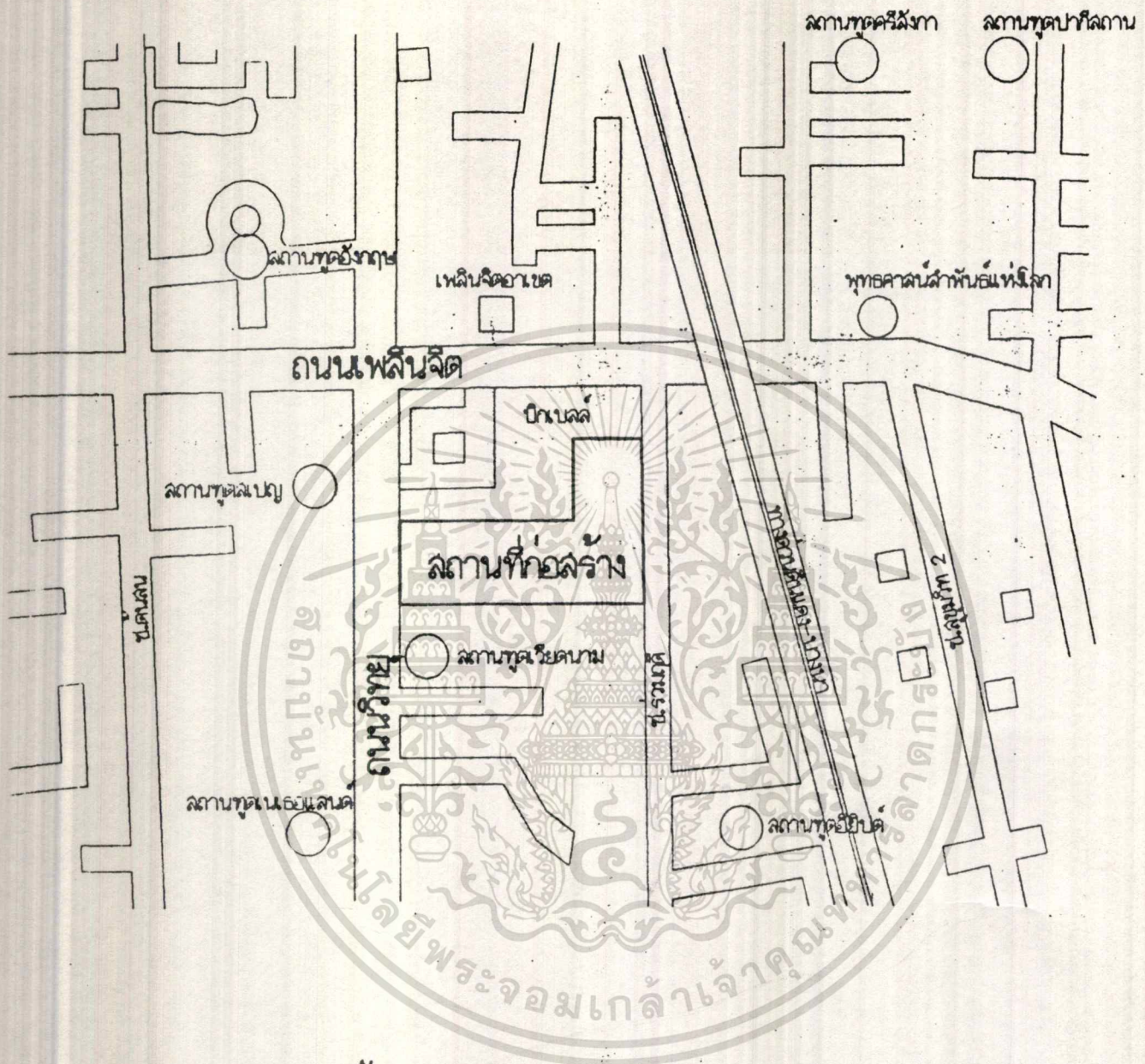
โครงการ MILLENNIUM COMPLEX มีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

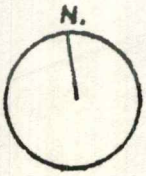
ทิศเหนือ	ติดกับ	เขตที่พักอาศัย
ทิศใต้	ติดกับ	สถานฑูตเวียตนาม
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ซอยร่วมฤดี
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ถนนวิทยุ

โรงแรมอิมพีเรียลมีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดกับ	ถนนบริการภายในโครงการ
ทิศใต้	ติดกับ	สถานฑูตเวียดนาม
ทิศตะวันออก	ติดกับ	อาคารสำนักงาน
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ถนนวิทยุ

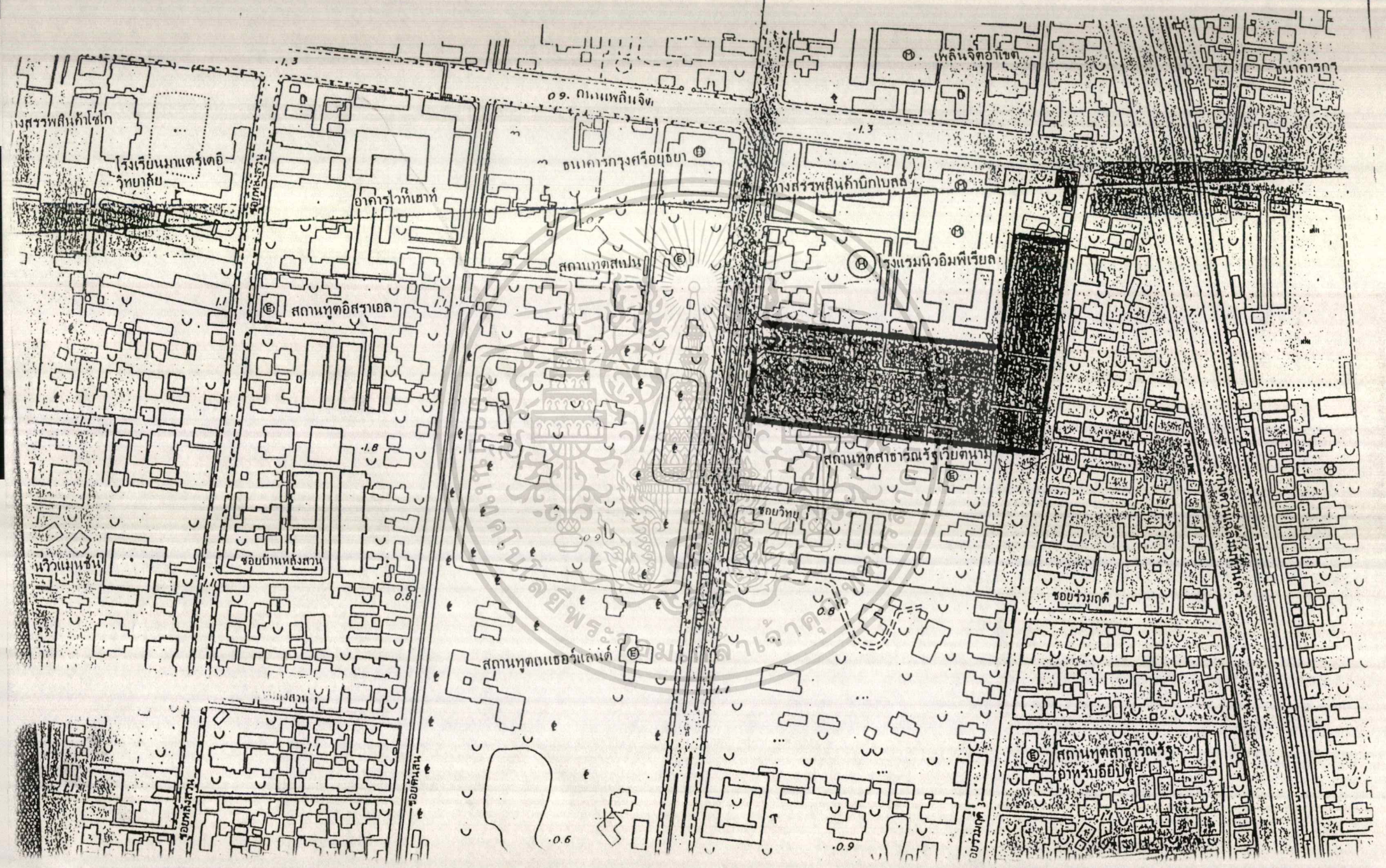
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





แผนที่พอสังเขป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

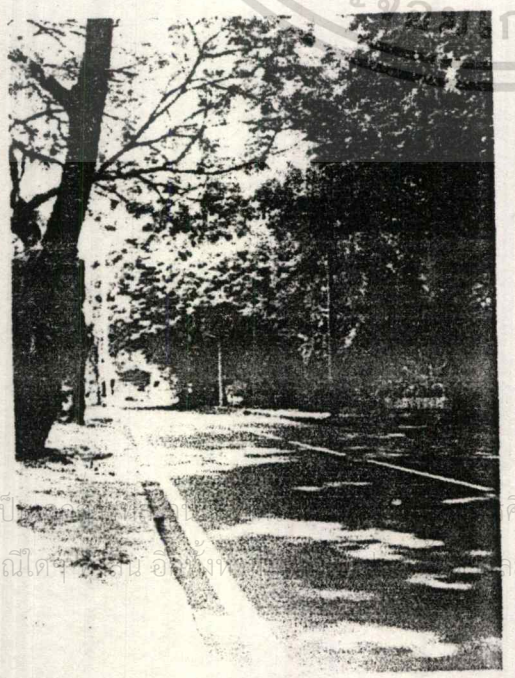

ถนนเพลินจิต
ธนาคารกรุงศรีอยุธยา
ทางสรรพสินค้าบิกเบลล์
โรงแรมนิวอิมพีเรียล
สถานทูตสเปน
สถานทูตอิสราเอล
สถานทูตสาธารณรัฐเวียดนาม
สถานทูตแคนาดา
สถานทูตสาธารณรัฐอาหรับอียิปต์
โรงเรียนมาแตร์เตอี
วิทยาลัย
อาคารไวท์เฮาท์
ซอยบ้านหลังสวน
ซอยวิทยุ
ซอยร่วมฤดี
ซอยต้นสน
นิวแมนชั่น

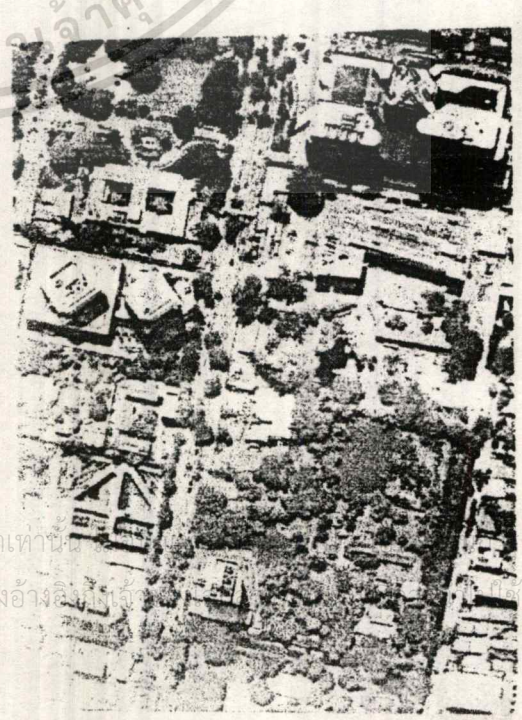
3.1.2.2 ลักษณะเด่นของพื้นที่บริเวณถนนวิทยุ

ถนนวิทยุเป็นถนนที่มีประวัติความเป็นมาที่ช้านาน ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 เจ้าพระยาภักดีนรเศรษฐ (นายเลิศ) ได้กว้านซื้อที่ดินบริเวณนี้ คือแถบถนนวิทยุ ถนนชิดลม และถนนสมคิด ทั้งหมด ซึ่งเดิมที่บริเวณนี้เป็นบริเวณที่มีต้นไม้อยู่หนาแน่น ประกอบกับเจ้าพระยาภักดีนรเศรษฐเป็นผู้ที่ชอบต้นไม้ ชอบการจัดสวน ดังที่จะเห็นได้จากโรงแรม HILTON INTERNATIONAL ณ ปาร์คนายเลิศในปัจจุบัน ที่ตั้งเดิมเป็นบริเวณสวนขนาดใหญ่ของเจ้าพระยาภักดีนรเศรษฐ แล้วทางโรงแรมได้อนุรักษ์สวนนี้ไว้ นำมาจัดเป็นสวนในร่มตรงส่วน COURT กลางของโรงแรม กลายเป็นจุดเด่นอันเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

เนื่องจากอุปนิสัยในการรักต้นไม้เช่นนี้ จึงทำให้ท่านทำการอนุรักษ์ต้นไม้ใหญ่บริเวณริมถนนวิทยุไว้ ทั้งบำรุงรักษาและปลูกเพิ่มเติม ทำให้บริเวณนี้มีความร่มรื่นซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของถนนสายนี้ ประกอบกับบริเวณใกล้เคียงก็เป็นพื้นที่ที่มีต้นไม้มากเหมือนกันต่อเนื่องกันเช่น สวนลมพินี ซึ่งอยู่ตรงหัวมุมถนนวิทยุกับถนนพระราม 4 จึงทำให้บริเวณนี้กลายเป็นพื้นที่เขตสีเขียวอีกแห่งหนึ่งที่หาได้ยากในปัจจุบัน

ดังนั้นจากสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดเด่นเช่นนี้ โครงการแทบทุกแห่งบนถนนวิทยุจึงพยายามดึงเอาสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาตินี้เข้ามาใช้ในงาน ให้มีความต่อเนื่องของสภาพแวดล้อมภายนอกและภายใน เกิดบรรยากาศที่ร่มรื่น และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โครงการโรงแรมอิมพิเรียลก็เป็นอีกหนึ่งโครงการที่นำลักษณะเช่นนี้มาเป็นแนวความคิดในการออกแบบสภาพแวดล้อมภายนอกและภายในโครงการ





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของผลงานทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 <u>สภาพแวดล้อมของโครงการ</u>

3.1.2.1 ลักษณะสภาพแวดล้อมโดยรอบ

สภาพแวดล้อมโดยรอบของโครงการที่เป็นอาคาร มักจะเป็นอาคารที่ไม่สูงนัก เนื่องจากในบริเวณพื้นส่วนใหญ่เป็นเขตของที่พักอาศัย อาคารพาณิชบางส่วน และย่านสถานทูต จะมีอาคารสูงประเภท OFFICE BUILDING บ้าง และมีแนวโน้มจะเพิ่มจำนวนมากขึ้นในอนาคต จะเห็นได้จากในปัจจุบันมีโครงการใหม่เกิดขึ้นมากมายรอบ ๆ โครงการ ซึ่งมักจะทำเป็นอาคารสูง เพื่อใช้ประโยชน์ของที่ดินในบริเวณนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ดังนั้นในอนาคตบริเวณนี้จะมีแนวโน้มที่จะพัฒนาเป็นแหล่งธุรกิจหลักที่สำคัญอีกแห่งหนึ่ง ทำให้ในโครงการ TAKE VIEW แบบ CITY SCAPE

สถานที่สำคัญที่อยู่ใกล้กับโครงการในรัศมี 5 กิโลเมตร

สถานฑูต

1. สถานฑูตเนเธอร์แลนด์
2. สถานฑูตสาธารณรัฐเวียดนาม
3. สถานฑูตอังกฤษ
4. สถานฑูตอียิปต์
5. สถานฑูตอิสราเอล
6. บ้านพักสถานฑูตสหรัฐอเมริกา

ห้างสรรพสินค้า

1. มหาทุนพลาซ่า
2. ห้าง CENTERAL ชิดลม

อาคารประเภท OFFICE BUILDING

1. อาคาร WAVE PLACE
2. อาคาร ONE PLACE
3. อาคารเพลินจิตทาวเวอร์
4. อาคาร TAC ร่วมฤดี

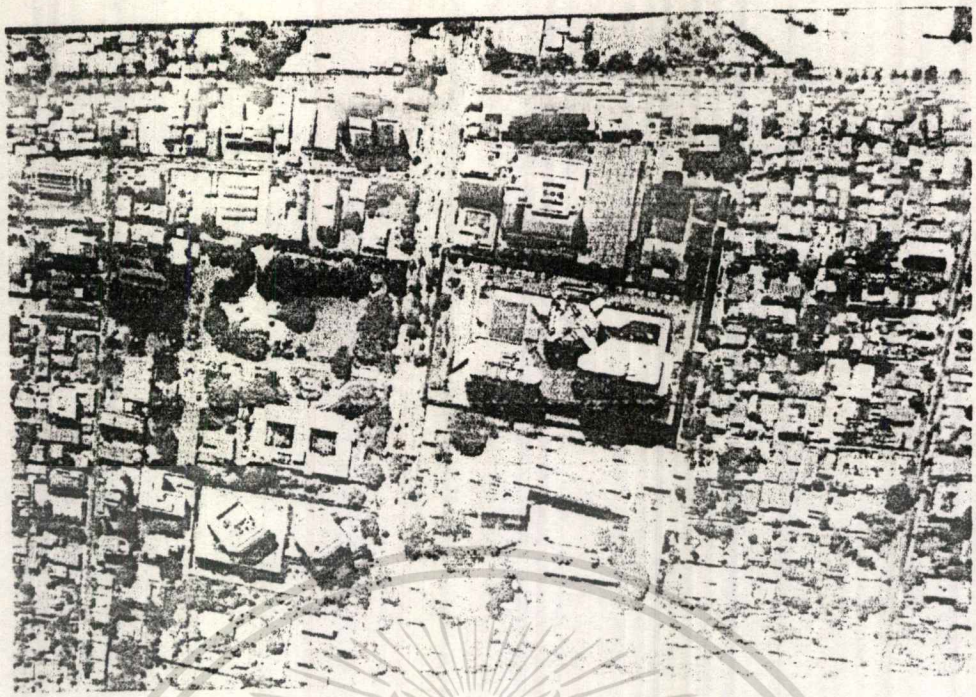
อาคารโครงการใหม่ (กำลังก่อสร้าง)

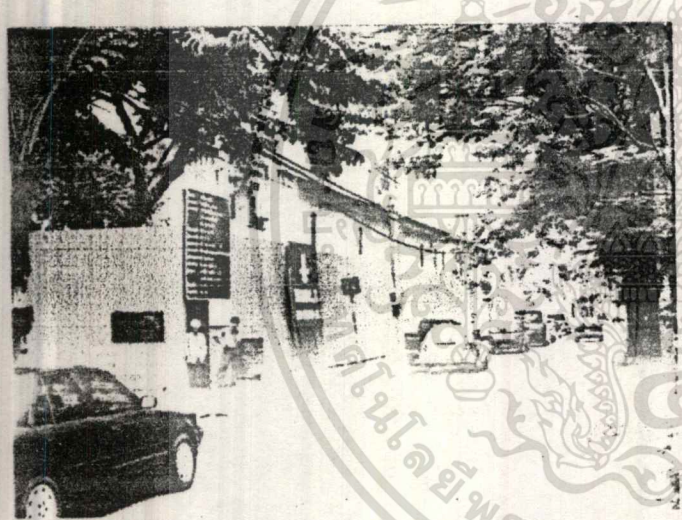
1. โครงการ WAVE DEVELOP
2. โครงการวีรสุ
3. โครงการเพลินจิตอาเขต
4. โครงการ KING HOUSE

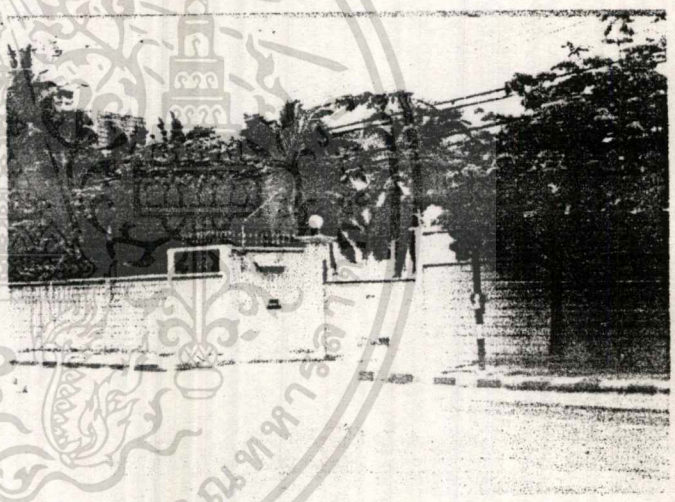
โครงการโรงแรมที่อยู่ในย่านใกล้เถียงกับโรงแรมอิมพีเรียล

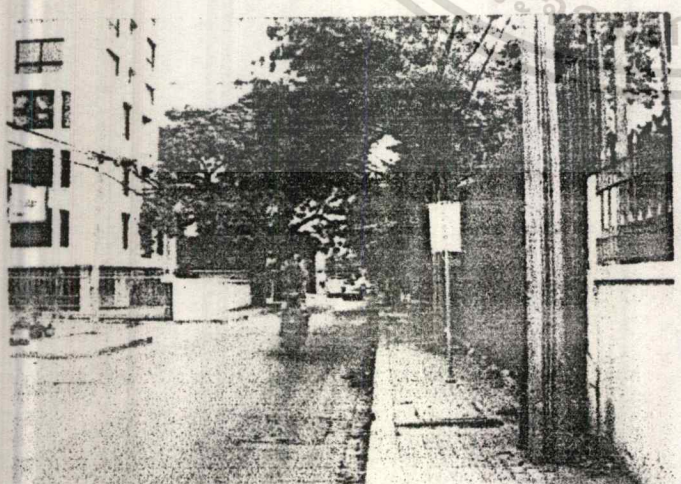
1. โรงแรม JW MARRIOTT
2. โรงแรม LANDMARK
3. โรงแรม HILTON INTERNATIONAL AT NAILERS PARK
4. โรงแรม HAMPTON INN.
5. โรงแรม NANA

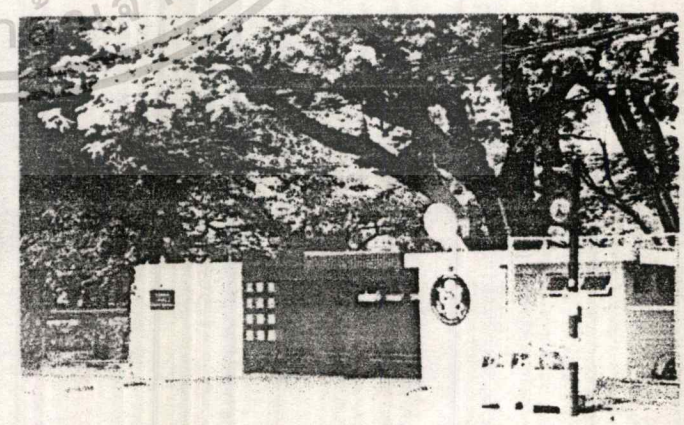
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้











เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2.3 สภาพแวดล้อมโครงการในอนาคต

เนื่องจากบริเวณนี้เป็นย่านที่ได้รับอิทธิพลจากจุดตัดของเส้นทางรถไฟฟ้ามหานคร (รถไฟฟ้า BTS) กับรถไฟลอยฟ้า กับถนนยกต่างระดับ (HOPEWELL) และเส้นทางรถไฟฟ้ามหานคร (รถไฟฟ้า BTS) กับรถไฟฟ้ามหานคร (รถไฟใต้ดิน) ดังนั้นจึงส่งผลให้บริเวณที่ตั้งของโครงการในอนาคตกลายเป็นย่านความเจริญ ทั้งทางด้านธุรกิจ การค้า การท่องเที่ยว คาดว่าจะมีชาวต่างชาติเข้ามาในบริเวณนี้เพื่อดำเนินกิจการธุรกิจ และท่องเที่ยวมากขึ้น

อีกทั้งในปัจจุบันบริเวณถนนเพลินจิตใกล้กับที่ตั้งโครงการ มีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว จึงจัดให้ถนนทั้งสายเป็น 'AMAZING SHOPPING STREET' คือเป็นถนนที่เน้นการขายสินค้าไทยแก่นักท่องเที่ยวในลักษณะ WALKING STREET เริ่มตั้งแต่ถนนเพลินจิตเลยไปถึงถนนสุขุมวิท และทางกลุ่มอิมพิเรียลคาดว่าในอนาคตจะเชื่อมต่อไปยังถนนซอยร่วมฤดี เป็นเส้นทางยาวตลอดต่อเนื่องกัน อาจจะมีสถานที่ท่องเที่ยว ให้ความบันเทิง ร้านอาหาร เพิ่มเติมจากส่วนที่เป็นร้านค้า ทำให้ถนนในแถบนั้นทั้งหมดเป็น SHOPPING STREET ขนาดใหญ่แห่งใหม่ของกรุงเทพฯ

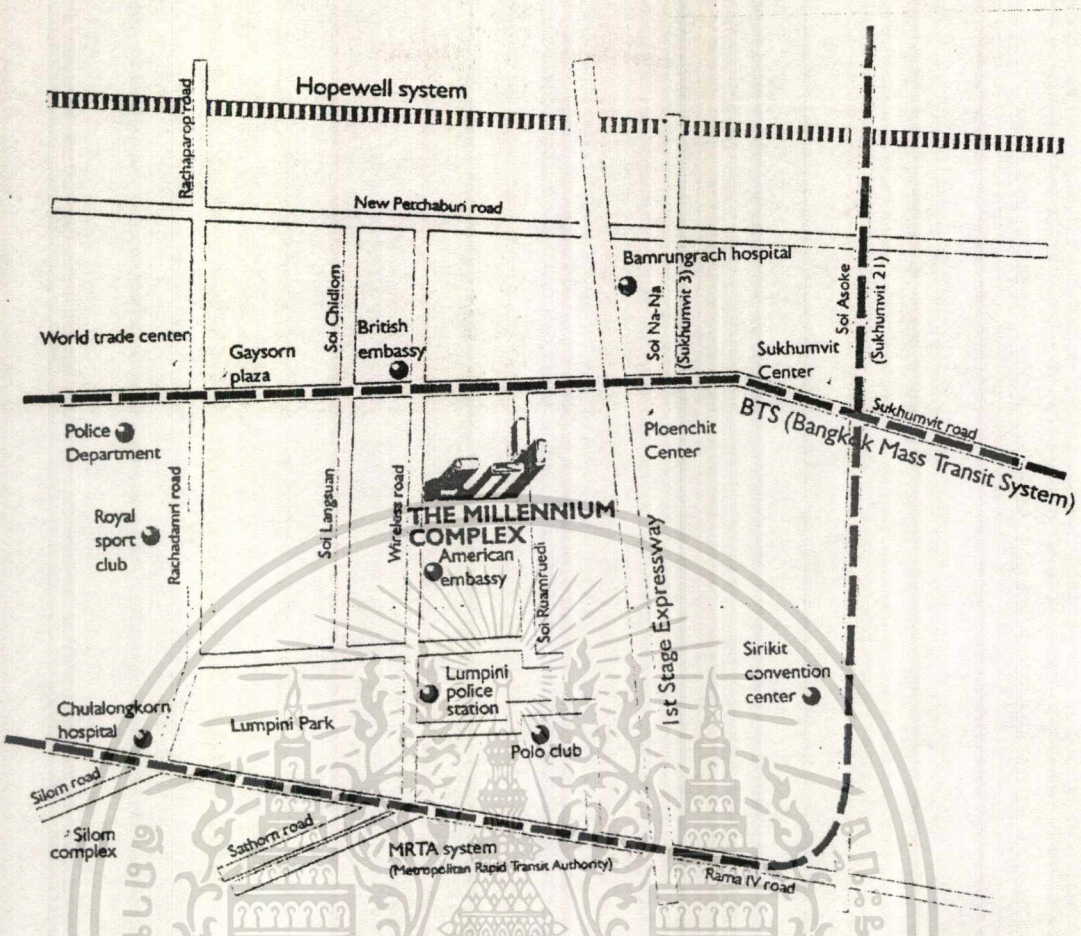
จากการมองการไกลไปข้างหน้า ทำให้โครงการ MILLENNIUM COMPLEX นี้ตัดถนนย่อยเชื่อมจากถนนวิทยุ ทะลุผ่านมาถึงถนนซอยร่วมฤดี และจัดลานกิจกรรม ลานเบียร์ และร้านค้า รวมทั้งเปิดถนนบริการด้านหลังโครงการ (ด้านซอยร่วมฤดี) เป็นร้านค้าในเวลากลางคืน เพื่อดึง SHOPPING STREET ให้ต่อเนื่องเข้ามาสู่โครงการ ทำให้เกิดกิจกรรมบริเวณที่ตั้งของโครงการ มีความคึกคักสนุกสนานดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เข้ามาสู่โครงการ

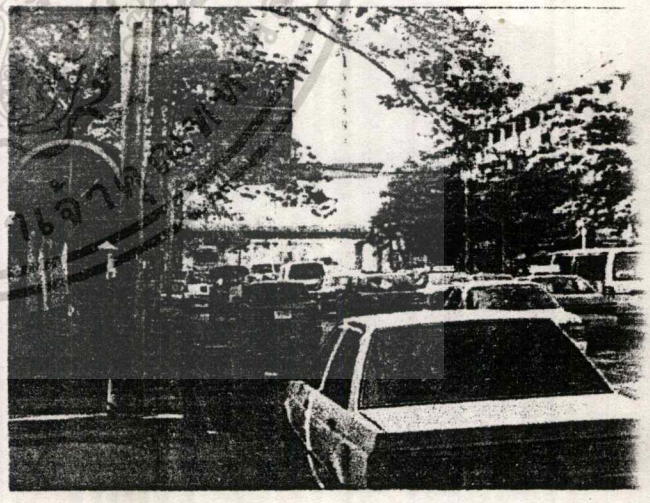
3.1.2.4 การจราจรโดยรอบโครงการ

ถนนที่ติดกับโครงการคือ ถนนวิทยุ เป็นถนนหลัก (MAIN ENTRANCE) ที่เข้าสู่โครงการถนนซอยร่วมฤดีเป็นถนนตัดด้านหลังโครงการ (SUB ENTRACE) ซึ่งสภาพการจราจรโดยทั่วไปของบริเวณนี้ค่อนข้างติดขัดในชั่วโมงเร่งด่วน คือในเวลาเย็นของวันจันทร์-ศุกร์ ซึ่งปัญหาการจราจรนี้ส่งผลให้เกิดการเข้าสู่โครงการได้ยาก ถือว่าเป็นปัญหาสำคัญของโครงการอีกปัญหาหนึ่ง

ดังนั้นทางโครงการจังตัดถนนเชื่อมระหว่างถนนวิทยุและถนนซอยร่วมฤดีขึ้น เพื่อให้ผู้ใช้รถใช้ถนนมีทางเลือกที่จะหลีกเลี่ยงเส้นทางที่รถติด นอกจากนั้นเส้นทางบริการด้านหลังของโครงการยังเปิดให้ใช้ได้ในช่วงชั่วโมงเร่งด่วน (แต่ตอนกลางคืนปิดเป็น WALKING STREET ดังที่กล่าวไปแล้ว) เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้รถที่มาติดต่อ หรือใช้บริการภายในโครงการ รวมทั้งผู้ใช้รถใช้ถนนในบริเวณนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

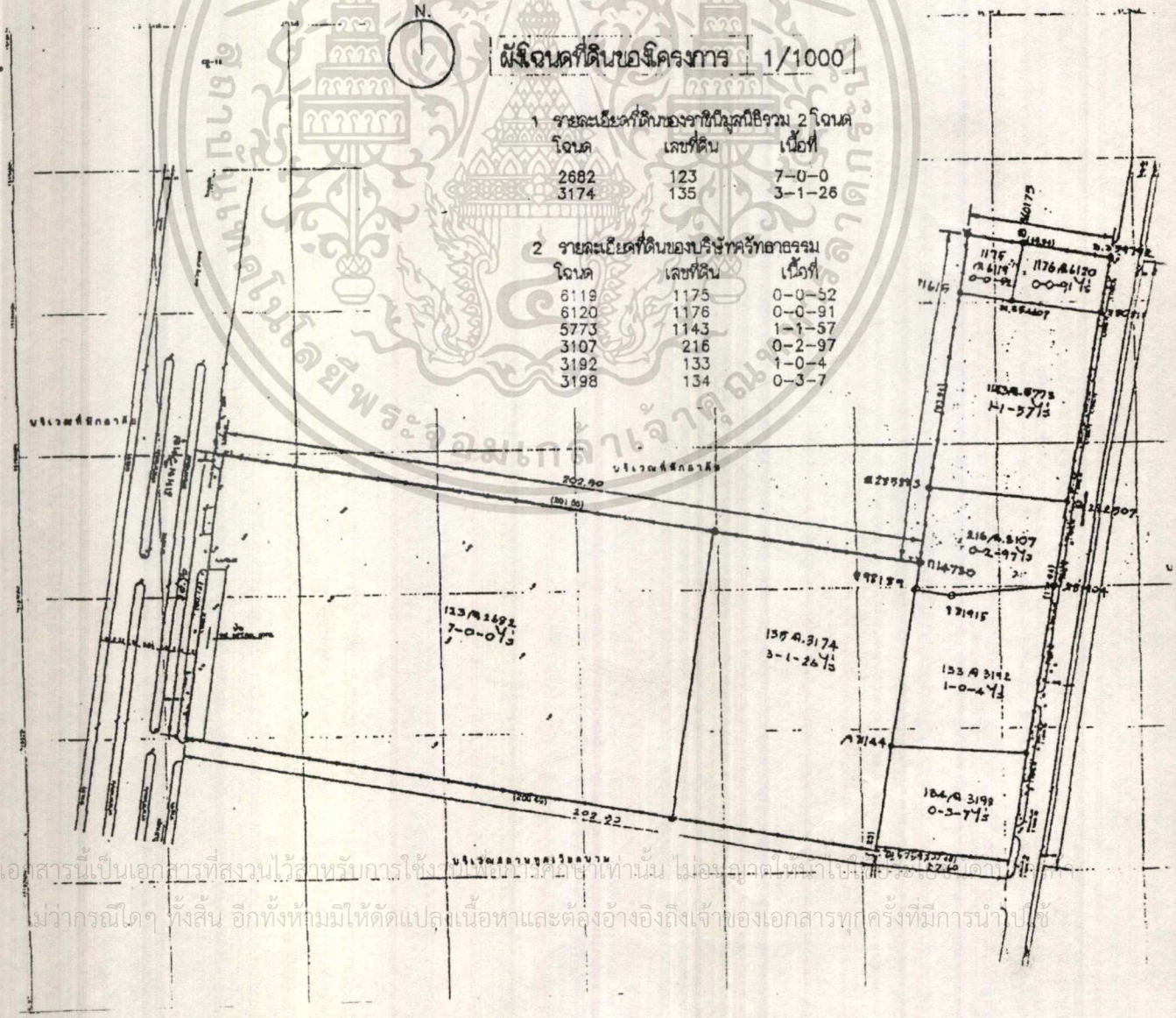




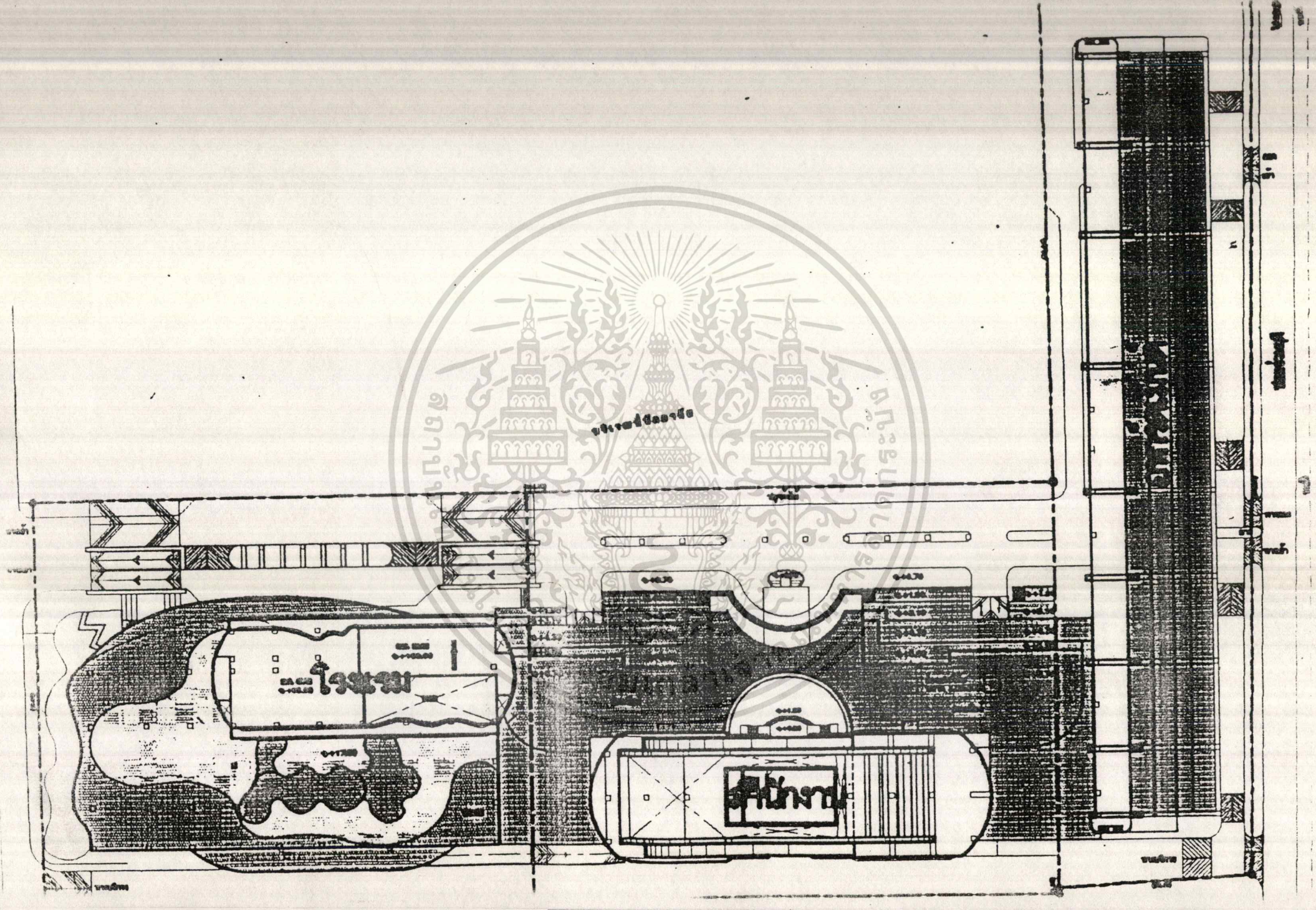
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 ขนาดและรูปร่างของที่ดิน

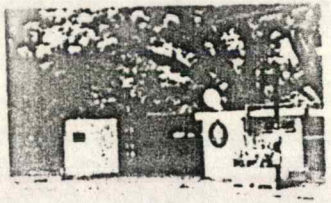
โรงแรมอิมพีเรียลเดิมตั้งอยู่บนพื้นที่ของราชินีมูลนิธิตั้งอยู่บนเนื้อที่ประมาณ 4,126 ตารางวา เนื่องจากสภาพการขยายตัวทางเศรษฐกิจ ทางกลุ่มนิวอิมพีเรียลจึงจัดทำโครงการ MILLENNIUM COMPLEX ขึ้นใหม่บนที่ดินเดิม เพื่อเปลี่ยนอาคารโรงแรมอิมพีเรียลระดับ 3 ดาวเก่าให้เป็นอาคารโรงแรมระดับ 5 ดาว สำนักงานและอพาร์ทเมนต์ในรูปแบบของ COMPLEX เพื่อให้เกิดการใช้ที่ดินอย่างมีประสิทธิภาพที่สุด โดยทางกลุ่มนิวอิมพีเรียลได้จัดซื้อที่ดินเพิ่มเติมติดกับที่ดินเดิมบริเวณถนนซอยร่วมฤดี ซึ่งเป็นที่ดินของบริษัทศรัทธาธรรมมีเนื้อที่ประมาณ 1,708 ตารางวา ผนวกรวมกับที่ดินเดิม ทำให้เกิดที่ดินผืนใหญ่เป็นรูปตัวแอลรวมเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 5,734 ตารางวา (ดูรูปที่ดินและโฉนดประกอบ)



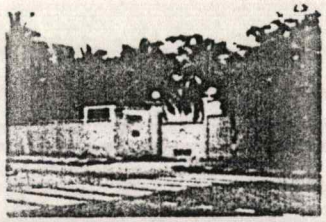
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



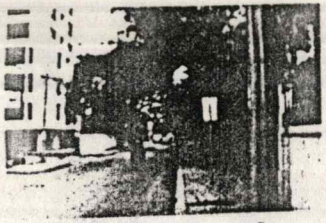
SITE ANALYSIS



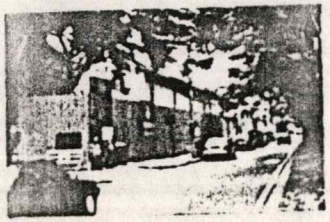
1 ด้านหน้าโครงการ ฝั่งตรงข้ามเป็นสถานทูตสหรัฐ



2 ด้านข้างของโครงการติดสถานทูตเวียดนาม

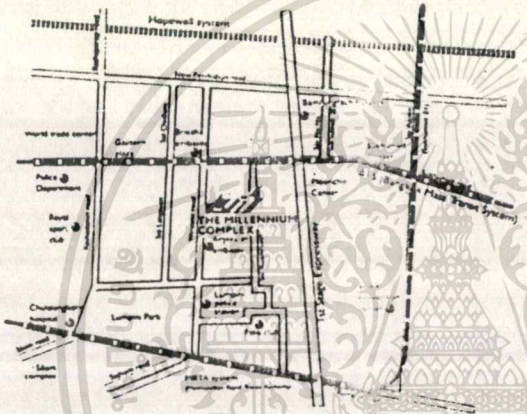


3 ด้านหลังโครงการติดกับถนนรอยร่วมฤดี

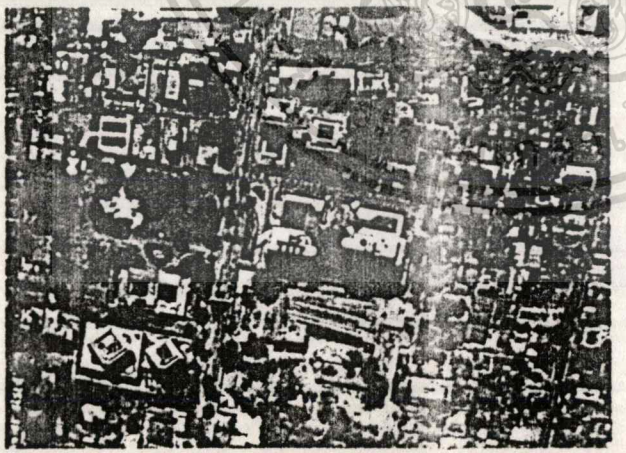


4 ด้านหน้าโครงการติดถนนวิทยุ

LOCATION MAP



BIRD EYE VIEW MAP



SITE LOCATION

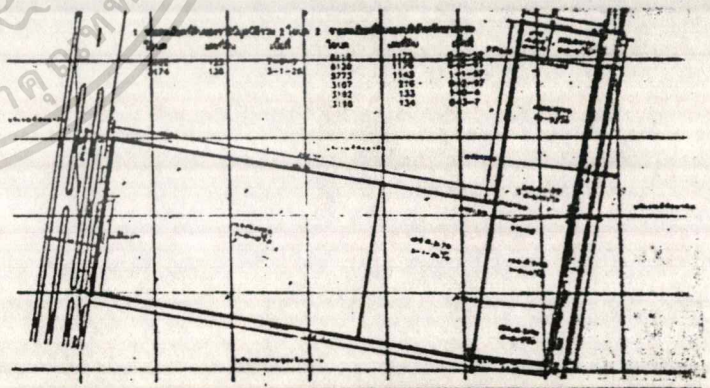
โรงแรมอิมพีเรียลเป็นส่วนหนึ่งของโครงการMILLENNIUM COMPLEX ตั้งอยู่ติดถนนวิทยุ เขตลุมพินี อยู่ในย่านใจกลางเมือง เป็นจุดที่มีราวล่างชาติเข้าพักแรมเป็นจำนวนมาก เนื่องจากใกล้กับแหล่งความเจริญด้านธุรกิจ แหล่งท่องเที่ยวและเป็นย่านที่มีสถานทูตของหลายๆประเทศตั้งอยู่

อาณาเขตติดต่อของโครงการ MILLENNIUM COMPLEX

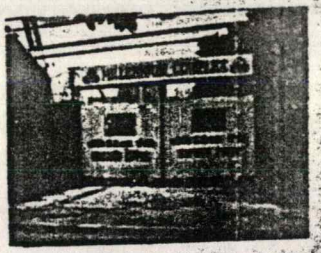
ทิศเหนือ	ติดกับ	เขตที่พักอาศัย
ทิศใต้	ติดกับ	สถานทูตเวียดนาม
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนรอยร่วมฤดี
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ถนนวิทยุ

AREA FOR PROJECT

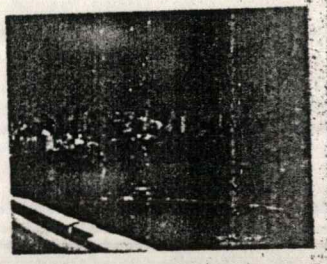
โรงแรมอิมพีเรียลตั้งอยู่บนพื้นที่ของราชินีมูลนิธิ เนื้อที่4.128ตร.วา เนื่องจากสภาพการขยายตัวทางเศรษฐกิจ ทางกลุ่มนิวอิมพีเรียลจึงได้ซื้อที่ดินเพิ่มที่ติดกันอยู่ในรอยร่วมฤดี ซึ่งเป็นที่ดินของบริษัทศรัทธาธรรมมีเนื้อที่1,706ตร.วารวมกับที่ดินเดิม ทำให้เกิดที่ดินผืนใหญ่เป็นรูปตัวแอลรวมเนื้อที่ทั้งหมด 5,734 ตร.วา



AREA FOR PROJECT

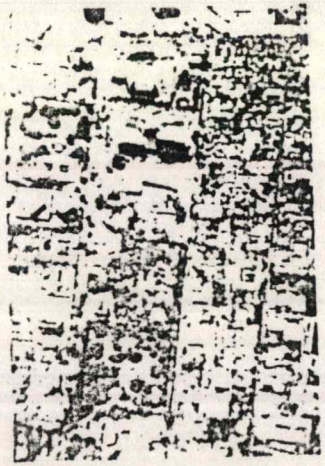


ภาพถ่ายด้านหน้าโครงการสถานปัจจุบัน



สภาพแวดล้อมโดยรวมรอบโครงการ

SITE ANALYSIS



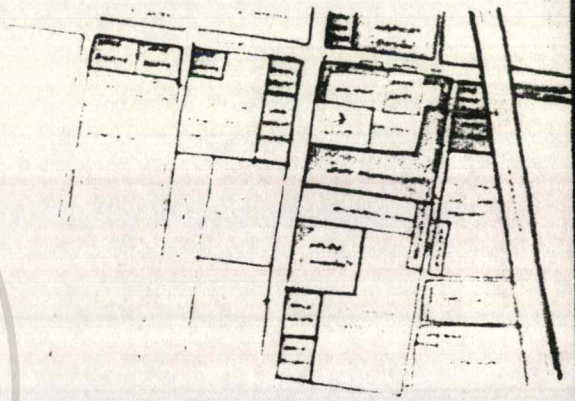
WIRELESS ROAD

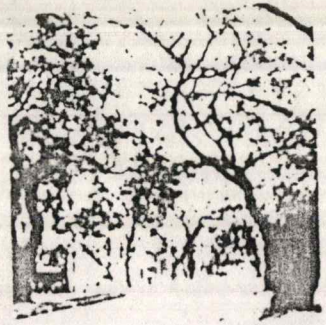
ถนนวิทยุมีมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๕ เจ้าพระยาภูเคียนเสนาบดีมหาดไทย ได้กว้านซื้อที่ดินแถบถนนวิทยุ ถนนชิดลม และถนนลมคิดไว้ซึ่งเดิมทีบริเวณนี้มีต้นไม้หนาแน่น เจ้าพระยาภูเคียนเสนาบดีเป็นผู้ที่ชอบการจัดสวนหาบริเวณบุรีก็ต้นไม้ใหญ่แถบถนนวิทยุไว้ และมีมาจนถึงปัจจุบัน ประกอบกับบริเวณใกล้เคียงก็เป็นพื้นที่มีต้นไม้มากเช่นเดียวกัน เช่น สวนลุมพินีจึงทำให้บริเวณนี้กลายเป็นพื้นที่เขตสีเขียวแห่งหนึ่งที่หาได้ยากในปัจจุบัน ดังนั้นแผนหลักโครงการบนถนนวิทยุจึงคิดเพื่อความเป็นธรรมชาตินี้มาใช้ในงานให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมภายนอก เกิดบรรยากาศที่ร่มรื่นและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โครงการของแวนดิเวิลด์ก็เป็นอีกหนึ่งโครงการที่นำลักษณะเช่นนี้มาเป็นแนวความคิดในการออกแบบโครงการ

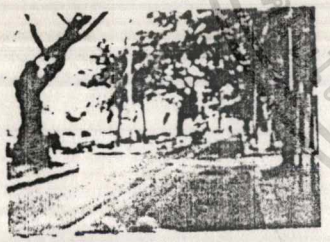
ENVIRONMENTAL ANALYSIS

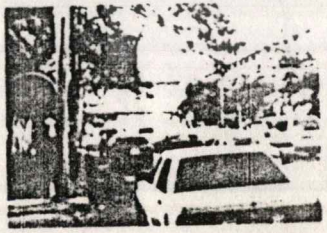
สภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจของโครงการมีการขยายตัวของเศรษฐกิจสูงมากในบริเวณพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเขตของที่พักอาศัย เศรษฐกิจบางส่วนและสถานทูต จะมีอาคารสูงประเภท OFFICE BUILDING น้อย และมีแนวโน้มจะเพิ่มจำนวนขึ้นในอนาคต เพื่อใช้ประโยชน์ของที่ดินในบริเวณนี้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ดังนั้นในอนาคตบริเวณนี้จะมีแนวโน้มที่จะพัฒนาเป็นแหล่งธุรกิจหลักที่สำคัญอีกแห่งหนึ่ง ทางด้านทัศนียภาพโดยรอบที่เป็นถนนที่สวย

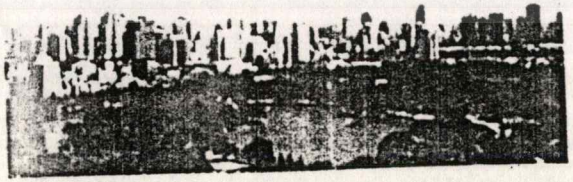
EMBASSY	
สถานทูตเนเธอร์แลนด์	สถานทูตสาธารณรัฐเวียดนาม
สถานทูตอังกฤษ	สถานทูตฟิลิปปินส์
สถานทูตอิสราเอล	บ้านพักสถานทูตสหรัฐอเมริกา
DEPARTMENT STORE	
เซ็นทรัลชิดลม	
OFFICE BUILDING	
อาคารเพลินจิตทาวเวอร์	
NEW PROJECT	
HOTEL	

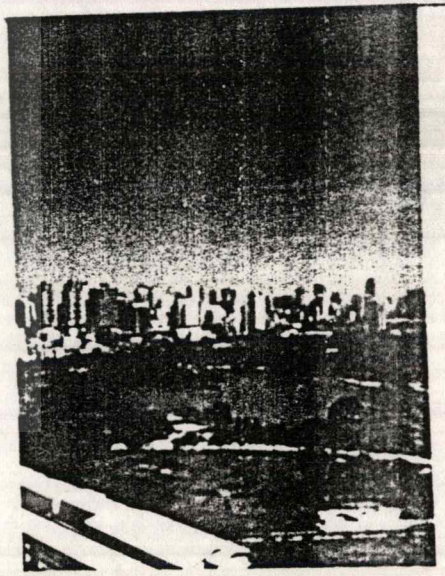










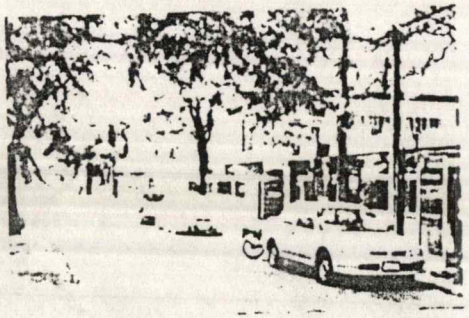


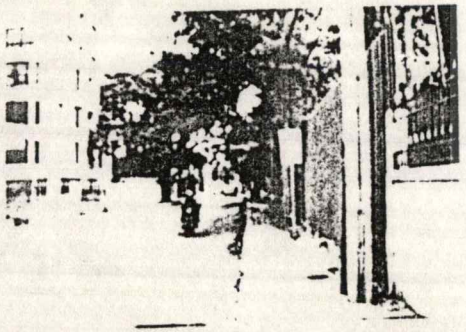
SITE ANALYSIS

TRAFFIC

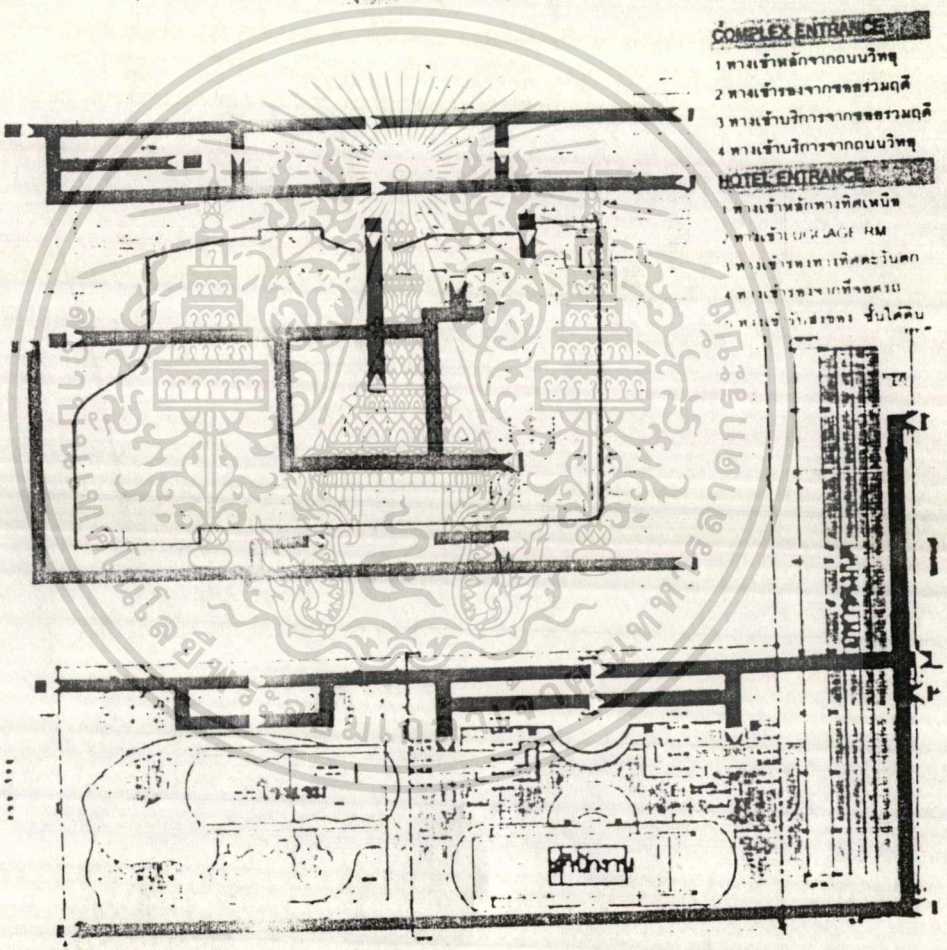
ถนนวิทยุ เป็น MAIN ENTRANCE ที่เข้าสำคัญหน้าโครงการ
ถนนรองรวมฤดีเป็น SUB ENTRANCE สำหรับส่งของโครงการ ซึ่ง
สภาพการจราจรโดยทั่วไปของถนนนี้ค่อนข้างคับคั่งมีรถไหลผ่านตลอดเวลา
ส่งผลให้เข้าสู่โครงการได้ยากและเป็นปัญหาต่อโครงการ
อย่างมาก

ดังนั้นทางโครงการจึงคัดถนนเชื่อมระหว่างถนนวิทยุและ
ถนนรองรวมฤดี เพื่อให้ผู้ใช้รถใช้ถนนนี้ทางเดียว เพื่อเลี่ยงเส้น
ทางที่รถติด นอกจากนั้นเส้นทางบริการด้านหลังของโครงการ
ให้ใช้ทางเข้าออกทางเดียวกัน เพื่อความสะดวกและ
ไม่ให้





ACCESSIBILITY



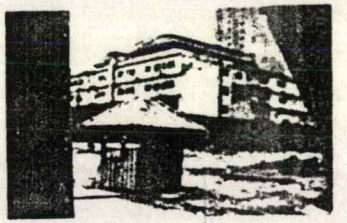
COMPLEX ENTRANCE

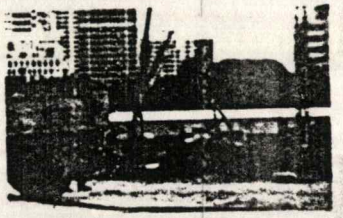
1 ทางเข้าหลักจากถนนวิทยุ
2 ทางเข้ารองจากซอยรวมฤดี
3 ทางเข้าบริการจากซอยรวมฤดี
4 ทางเข้าบริการจากถนนวิทยุ

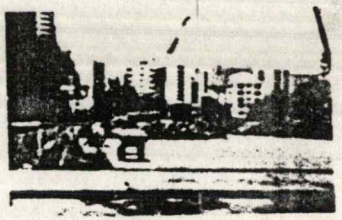
HOTEL ENTRANCE

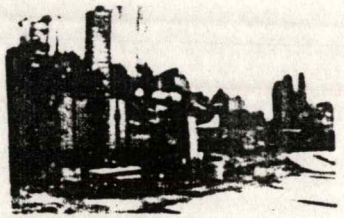
1 ทางเข้าหลักทางทิศเหนือ
2 ทางเข้า LUGGAGE RM
3 ทางเข้าทางทิศตะวันตก
4 ทางเข้าของจากที่จอดรถ
5 ทางเข้าบันไดหนีไฟ ชั้นใต้ดิน

EXISTING CONDITION









3.1.4 การจัดสรรที่ดินของโครงการ

พื้นที่ดินของโครงการรวมตามโฉนด	23,336	ตารางเมตร
พื้นที่ก่อสร้างอาคารรวม	14,803	ตารางเมตร =63.44 %
พื้นที่ว่าง	8,532	ตารางเมตร = 36.56%
ส่วนโรงแรมอิมพีเรียล 28 ชั้น		
- พื้นที่ดินของโรมแรมตามโฉนด	7,827	ตารางเมตร
- พื้นที่อาคาร	5,416	ตารางเมตร = 69.77%
- พื้นที่ว่าง	2,366	ตารางเมตร = 30.23%
ส่วนสำนักงาน 36 ชั้น		
- พื้นที่ดินของสำนักงานตามโฉนด	8,676	ตารางเมตร
- พื้นที่อาคาร	5,243	ตารางเมตร = 60.43%
- พื้นที่ว่าง	3,432	ตารางเมตร = 39.57
ส่วนอพาร์ทเมนต์ 18 ชั้น		
- พื้นที่ดินของอพาร์ทเมนต์ตามโฉนด	6,832	ตารางเมตร
- พื้นที่อาคาร	4,098	ตารางเมตร = 60%
- พื้นที่ว่าง	2,733	ตารางเมตร = 40%

3.2 รูปแบบและลักษณะสถาปัตยกรรมภายนอก

3.2.1 แนวความคิดในการออกแบบงานสถาปัตยกรรมของอาคารโรงแรม

แนวความคิดในการออกแบบอาคารโรงแรม ได้มาจากการที่โรงแรมนี้จะสร้างเสร็จในปี พ.ศ. 2543 หรือ ค.ศ. 2000 พอดี จึงนำเอาความสมัยใหม่สื่อถึงอนาคตในยุคนั้นมาใช้ในการออกแบบ มีการใช้เส้นโค้งอิสระและโค้งวงกลม ให้ความรู้สึกถึงความลื่นไหล ความนำสมัย FORM ดูแล้วไม่แข็งขัดกับธรรมชาติโดยรอบ รวมไปถึงการเลือกใช้วัสดุให้เข้ากับรูปแบบอาคารใกล้เคียง และด้วยเงื่อนไขข้อจำกัดในแง่งบประมาณในภาระเศรษฐกิจปัจจุบันที่ต้องการความประหยัด ความสะดวกรวดเร็วในการก่อสร้าง ซึ่งดูอาคารโดยรวมแล้วแสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวในงานของสถาปนิกคือ คุณสุเมธ ชุมสาย (ผู้ออกแบบอาคารตึกหุ่นยนต์, ตึก THE NATION, อาคารท้องฟ้าจำลอง เป็นต้น)

นอกจากนั้นยังนำเอาเอกลักษณ์ของถนนวิทยุคือความเป็นธรรมชาติ,ร่มรื่นเข้ามาใช้เป็นแนวทางในการจัดสภาพแวดล้อมรอบโครงการ เพื่อให้มีความสอดคล้องกันระหว่างบริเวณภายในโครงการกับบริเวณโดยรอบโครงการ และเน้นการออกแบบเพื่อให้อาคารโรงแรมที่ได้เป็นอาคารที่รักษาสภาพแวดล้อม และประหยัดพลังงานด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2 *ลักษณะทางกายภาพของอาคารโรงแรม*

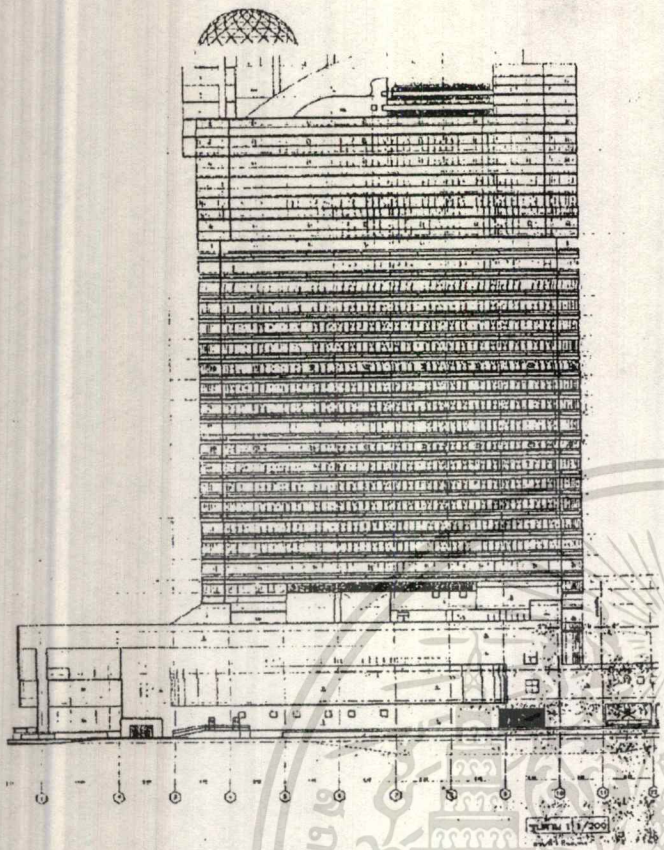
อาคารโรงแรมตั้งอยู่ติดถนนใหญ่บริเวณชั้น1 - ชั้น4 เป็นส่วนฐานอาคาร (PODIUM) เป็นผนังโค้ง FREE FORM ใช้กระจกต่อเนื่องกันทั้งผืนบริเวณชั้น 1 ถึง ชั้น 2 ในส่วนที่หันออกสู่ถนนใหญ่ ส่วนที่เหลือเป็นผนังทึบมีการใช้กระจกเป็นบางช่วง เช่น ประตูทางเข้าบริเวณชั้น 5 - ชั้น 28 เป็นอาคารสูงขึ้นไป (TOWER) ผนังด้านยาวของอาคารเป็นกระจก เพราะจะได้รับวิวจากทุกห้องพัก ส่วนด้านแคบเป็นผนังทึบโค้งครึ่งวงกลม (ภายในส่วนโค้งนี้เป็นบันไดหนีไฟ) สูงขึ้นตลอดแนวชั้นบนสุดมีโดมเป็นยอด (แต่ภายในโดมใช้งานไม่ได้ เพราะเพิ่งจะตกลงสร้างขึ้นภายหลัง จากที่จัด FUNCTION ภายใน และคิดโครงสร้างข้างบนเรียบร้อยแล้ว)

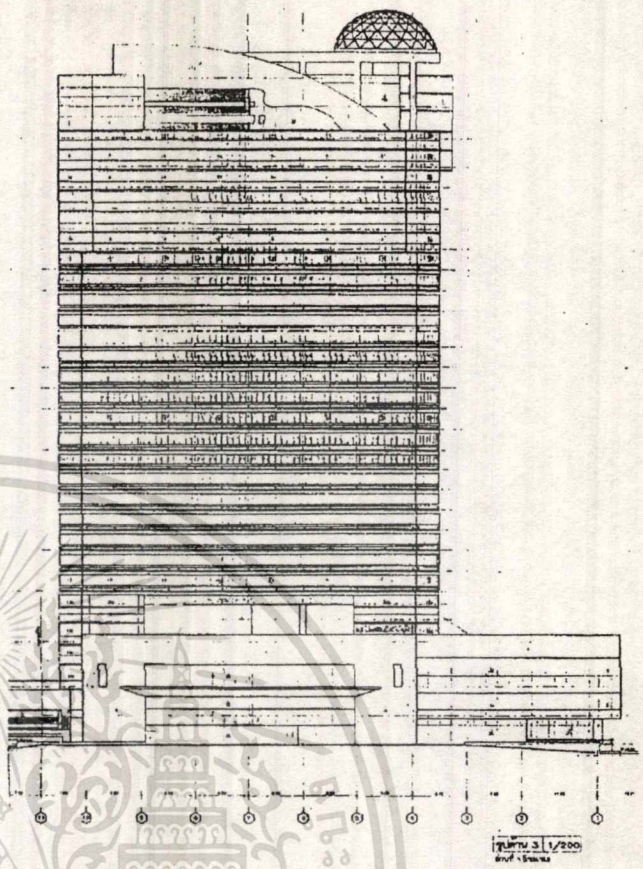
มีข้อสังเกตที่ว่าบริเวณ TOWER ในชั้น 25 ขึ้นไปจะมีการยื่นผนังกระจกออกมา ทำให้เกิดลักษณะพิเศษของห้องพักในส่วนตั้งแต่ชั้น 25 ขึ้นไปคือจะมีขนาดด้านกว้างกว้างกว่าชั้นด้านล่าง และมีกระจกจากพื้นถึงฝ้า เป็นผนังทั้งแถบ ทำให้ TAKE CITY VIEW ได้ชัดเจน และมีลักษณะเฉพาะคือพื้นของห้องพักจะยื่นเลยขอบของ GRID LINE เสาของชั้นล่างออกมา ส่งผลให้อยู่ที่อยู่ในSPACE ภายในรู้สึกโล่ง เขาสบายเหมือนลอยอยู่บนฟ้า ซึ่งเป็น DESIGN ที่แตกต่างจากห้องพักของโรงแรมอื่น

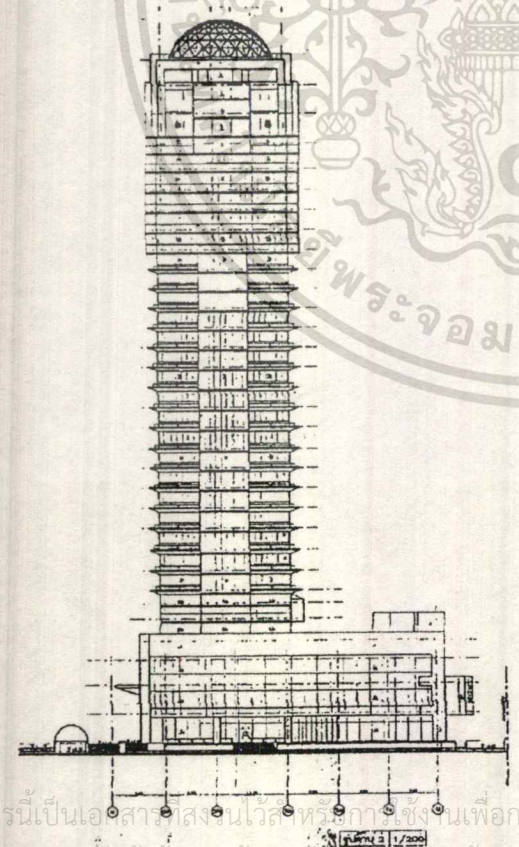
ตัวอาคารด้านล่างที่เป็น PODIUM รูปร่าง FREE FORM นี้ถือเป็นจุดเด่นของอาคารอีกจุดหนึ่ง บริเวณฐานของชั้น 1 มีการเล่นเส้น CONTOUR รอบอาคารโดยใช้การลดหลั่น STEP ของPAVEMENT สระน้ำ และส่วนทางด้านหน้าของอาคาร นอกจากนี้ ยังมีการนำเส้น FREE FORM นี้มาใช้ในการจัด LANDSCAPE ส่วนบริเวณดาดฟ้าชั้น 4 ที่มีสระว่ายน้ำให้ความรู้สึกถึงความทันสมัยความลื่นไหล และการผ่อนคลาย ดูแล้วไม่แข็งกระด้างไม่ขัดต่อสภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ

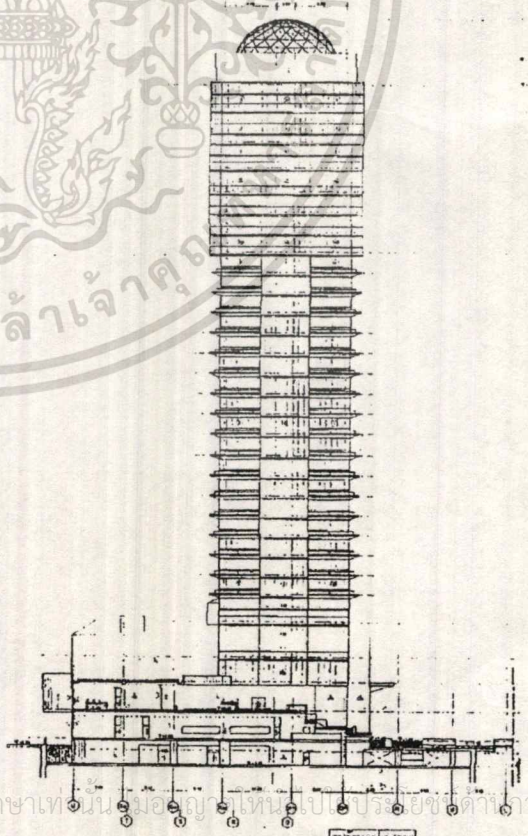
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Exterior perspective









เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 การจัดผังและสภาพแวดล้อมของโครงการ

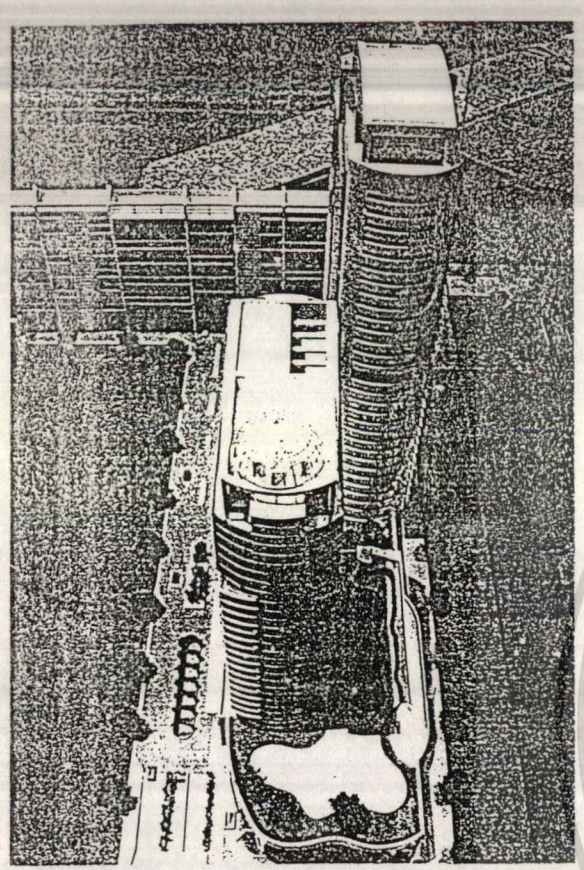
โครงการ MILLENNIUM COMPLEX ประกอบด้วย 3 อาคารหลัก คืออาคารโรงแรมสูง 28 ชั้น อาคารสำนักงานสูง 36 ชั้น และอาคารอพาร์ทเมนต์สูง 18 ชั้น เรียงตัวกันเป็นรูปตัวแอล ตามรูปร่างของที่ดิน มีการจัดผัง และสภาพแวดล้อมที่สำคัญ ดังนี้

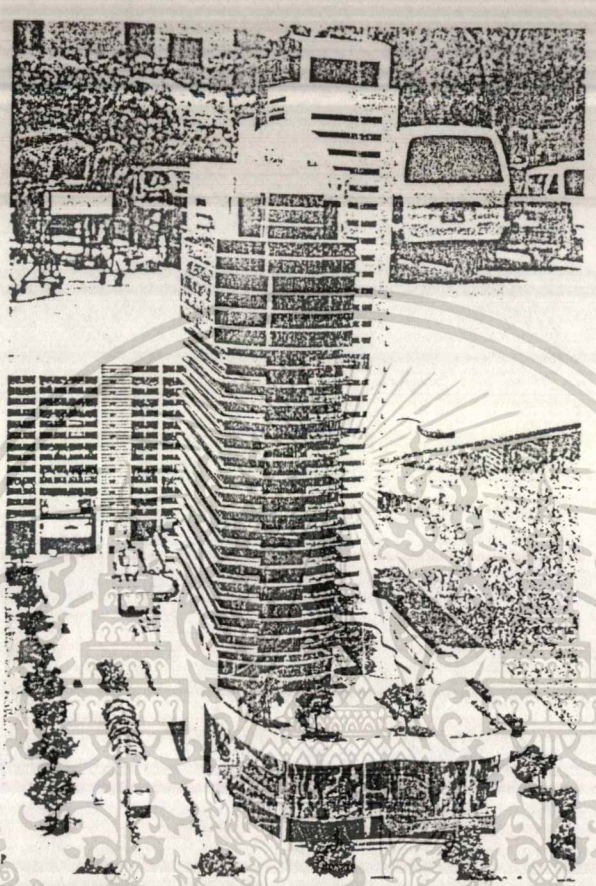
1. มีถนนของโครงการตัดเชื่อมถนนวิทยุ กับถนนซอยร่วมฤดี เพื่อช่วยให้ผู้มาใช้บริการของโรงแรมมีโอกาสเลือกเส้นทางเพื่อเลี่ยงปัญหาจราจร
2. สร้างลานกิจกรรมหน้าอาคารสำนักงานตัดกับถนนของโครงการที่ตัดผ่าน โดยตอนกลางวันเป็นสวนสำหรับนั่งเล่น ตอนกลางคืนจัดเป็นลาน BEER GARDEN เพื่อสร้างกิจกรรมให้กับบริเวณโครงการ
3. ทางบริการด้านหลังโครงการ จะเปิดใช้เป็นถนนในช่วงกลางวัน ส่วนตอนกลางคืนจะจัดเป็น SHOPPING STREET ต่อเนื่องกับ SHOPPING STREET ด้านนอกโครงการ

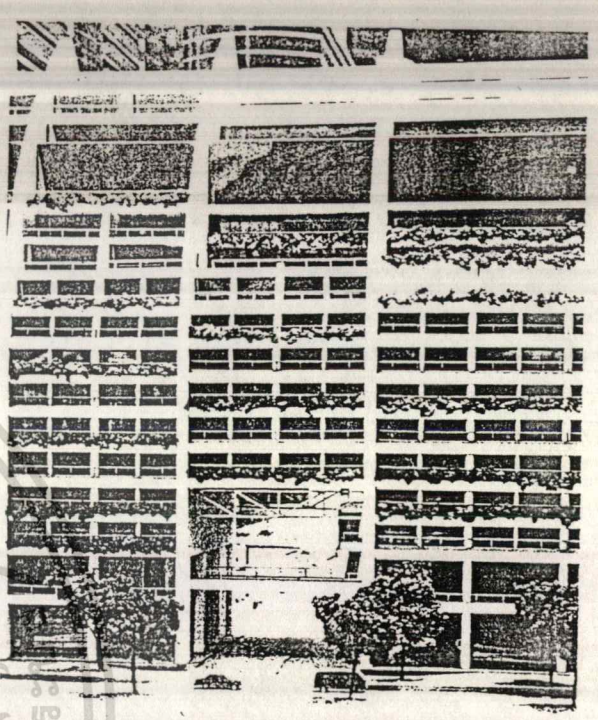
ถนนที่ตัดผ่านโครงการ, ลานกิจกรรม และ SHOPPING STREET หลังโครงการจะทำให้บริเวณด้านข้างติดกับโรงแรมเกิดกิจกรรม ความคึกคักสนุกสนาน และจะกลายเป็นย่านการท่องเที่ยวและ SHOPPING ยามค่ำคืนของชาวต่างประเทศที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ

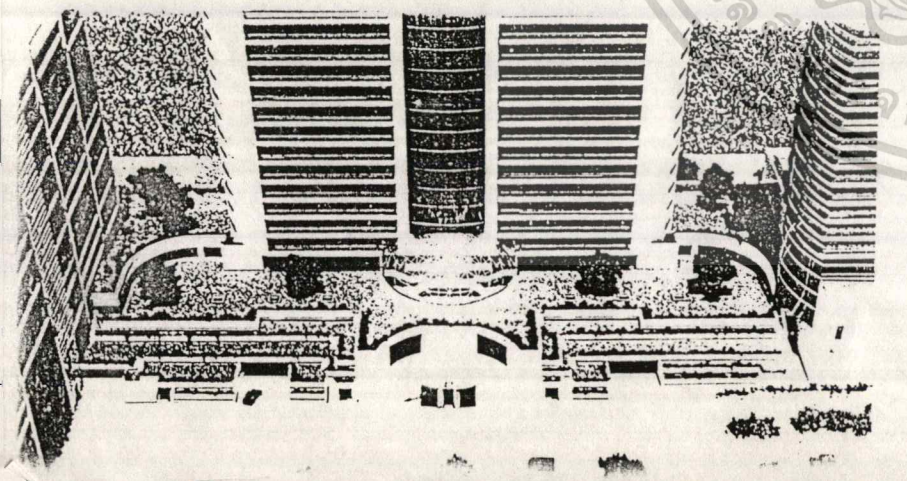
นอกจากนี้ การจัดสภาพแวดล้อมรอบอาคารยังมีลักษณะเด่นอีกอย่างหนึ่งคือ การเน้นงาน LANDSCAPE ของสวนที่เป็นธรรมชาติ โดยใช้ต้นไม้สีเขียว เป็นพุ่ม แน่นขนัดไม่เล่นสีสันมาให้ได้ CHARACTER เดียวกับไม้ยืนต้นบริเวณริมถนนวิทยุโดยมีการจัดสวนที่ชั้น 4 ของอาคารโรงแรม, จัดสวนเบียร์ที่ลานกิจกรรม, จัดสวนแบบ FREE FORM บริเวณรอบ ๆ อาคารโรงแรม เป็นต้น ทำให้โครงการได้บรรยากาศที่ร่มรื่น ไม่ขัดต่อสภาพแวดล้อมภายนอกโครงการ และยังนำเอาแนวความคิดนี้เข้าไปใช้ในการออกแบบตกแต่งงาน INTERIOR อีกด้วย

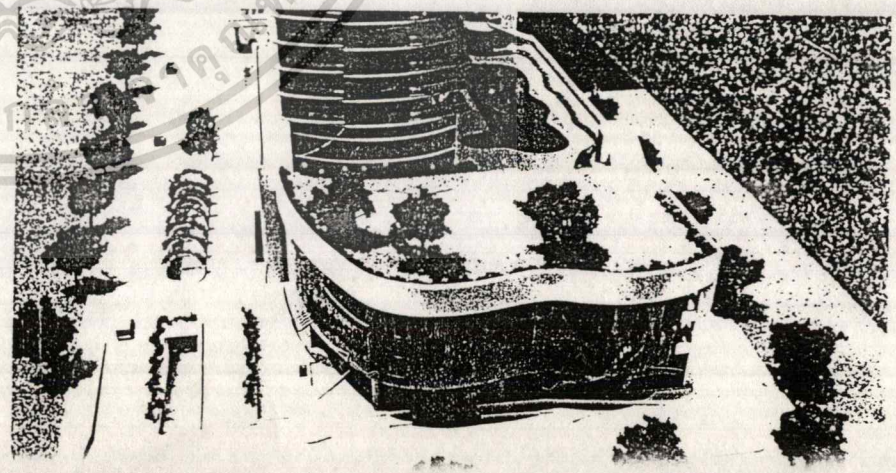
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

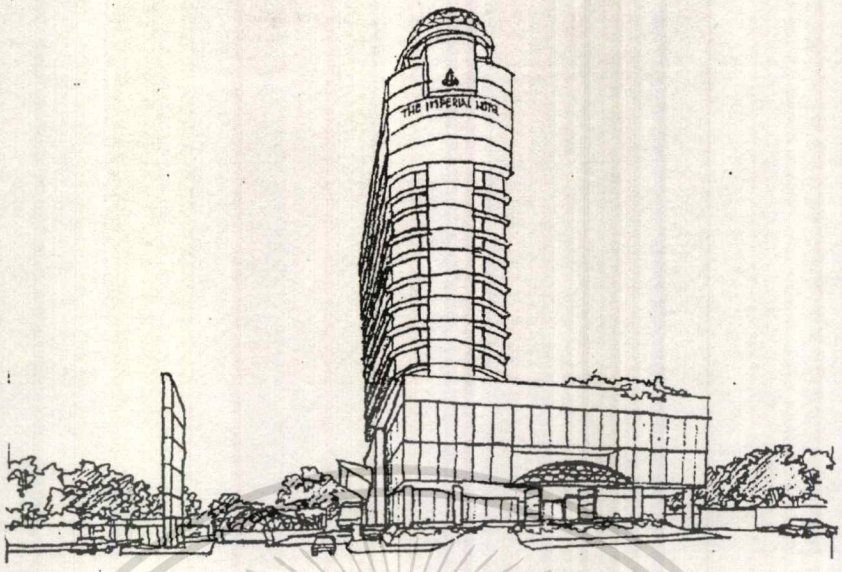


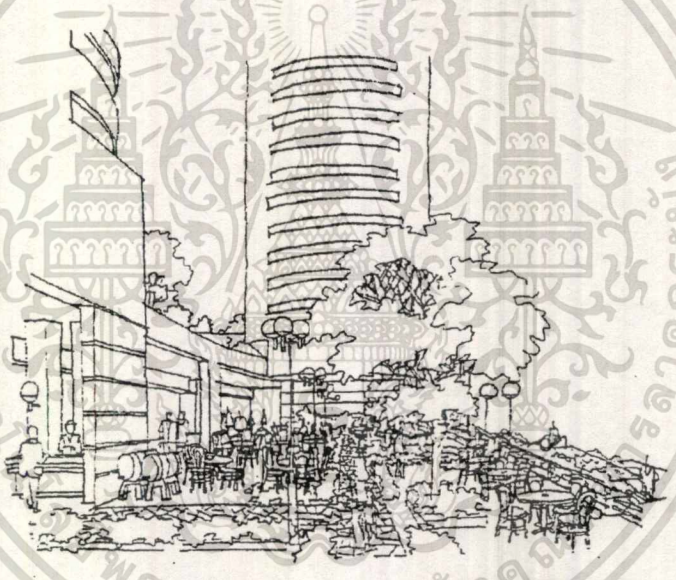




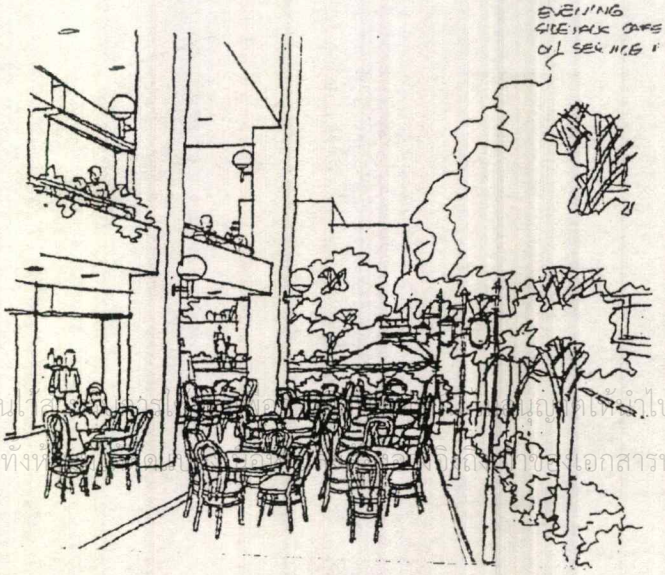








BEER GARDEN
ON PODIUM



EVENING
SIDEWALK CAFE
ON 1 SEP. H.B.

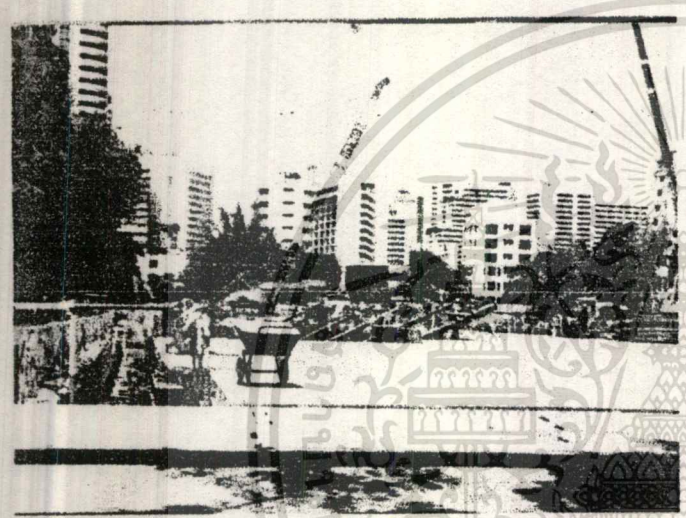
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

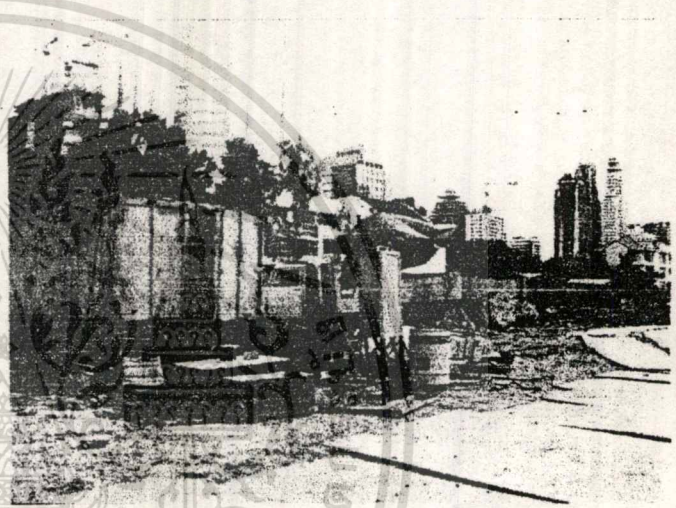
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

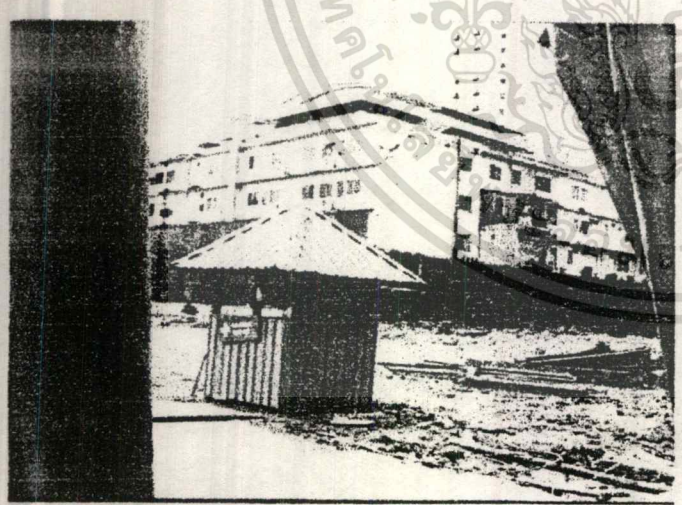
3.2.4 สภาพปัจจุบันโครงการ

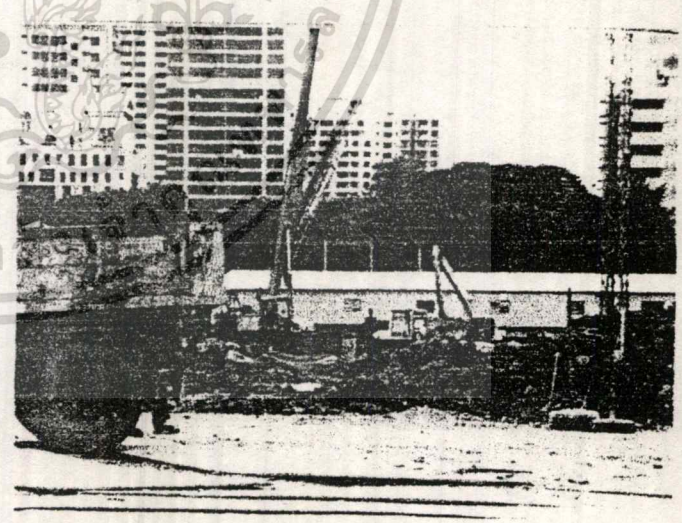
โครงการโรงแรมอิมพีเรียลเป็นโครงการจริงที่เริ่มทำการออกแบบตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 แล้วเริ่มดำเนินการก่อสร้างช่วงต้นปี พ.ศ. 2541 และจะเปิดบริการใน ปี พ.ศ. 2543

ดังนั้นสภาพปัจจุบันของโครงการจึงอยู่ในขณะกำลังก่อสร้าง ในขั้นตอนของการวางฐานรากในส่วนชั้นใต้ดินในระดับ MAT FOOTING









เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.5 ระบบโครงสร้าง

โครงสร้างหลักของอาคารโรงแรมเป็นงานคอนกรีตเสริมเหล็ก ชั้นใต้ดิน 3 ชั้นเป็นที่จอดรถ และส่วน BACK OF THE HOUSE ทั้งหมด วิศวกรโครงสร้างเลือกใช้ระบบฐานรากแผ่ (MAT FOOTING) เพื่อกระจายน้ำหนักของอาคารทั้งหมดลงสู่พื้นดิน โดยไม่ต้องตอกเสาเข็ม

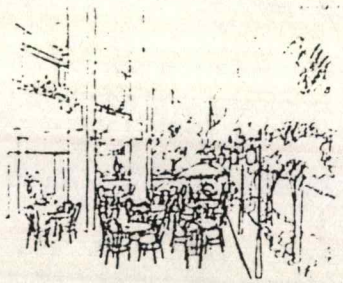
โครงสร้างส่วนล่างของอาคารใช้ระบบพื้นรับน้ำหนัก (POST TENSION) ประกอบกับระบบเสา และคาน จากชั้น1–ชั้น5โดยมีช่วงเสากว้างประมาณ 8 – 11 เมตร ยกเว้นส่วน RECEPTION HALL และส่วนห้องจัดเลี้ยงที่มีช่วงเสากว้างเป็นพิเศษ 17.2 เมตร เพื่อให้เกิด SPACEที่มีลักษณะเป็นโถงใหญ่

โครงสร้างส่วน TOWERที่เป็นห้องพักแขกตั้งแต่ชั้น 6ขึ้นไป ถูกแบ่งเป็นห้องย่อยๆ แงช่วง SPANเสาเท่ากับ 8.6 เมตร ฉะนั้นห้องพัก 1BAY เสาเท่ากับ4.3 เมตร มีGRID LINEต่อเนื่องมาจากพื้นชั้นล่างของอาคาร ใช้โครงสร้างแบบพื้นรับน้ำหนักเช่นกัน

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BUILDING CONDITION



MILLENNIUM COMPLEX LAY-OUT

โครงการ MILLEMMIUM COMPLEX ประกอบด้วย 3 อาคารหลัก คือโรงแรมสูง 28 ชั้น สำนักงานสูง 36 ชั้น และอพาร์ทเมนต์สูง 18 ชั้น เรียงตัวกันเป็นรูปตัวแอล มีสภาพแวดล้อมที่สำคัญ ดังนี้

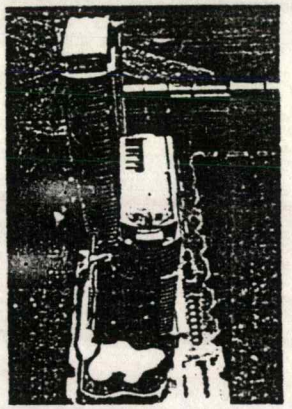
1 มีถนนของโครงการคัดเชื่อมถนนวิทยุ กับถนนซอยร่วมฤดี เพื่อช่วยให้ผู้มาใช้บริการของโรงแรมมีโอกาสเลือกเส้นทางเพื่อเลี่ยงปัญหารถราจร

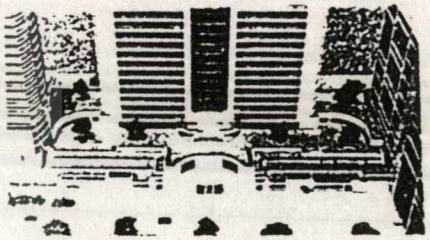
2 สร้างลานกิจกรรมหน้าอาคารสำนักงาน กลางวันเป็นสวนนั่งเล่น กลางคืนจัดเป็นลาน BEERเพื่อสร้างกิจกรรมให้กับบริเวณโครงการ

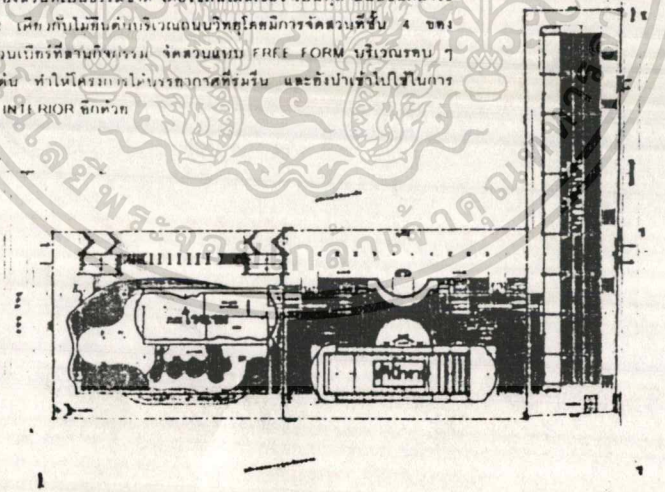
3 ทางบริการด้านหลังโครงการ จะเปิดใช้เป็นถนนในช่วงกลางวัน ส่วนตอนกลางคืนจะจัดเป็น SHOPPING STREET ที่ต่อเนื่องกับด้านนอกโครงการ

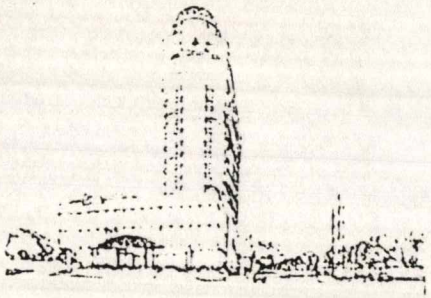
ถนนที่คัดผ่านโครงการ ลานกิจกรรม และ SHOPPING STREET หลังโครงการจะทำให้บริเวณด้านข้างคัดกับโรงแรมเกิดกิจกรรมกลายเป็นย่านการท่องเที่ยวและ SHOPPING ของชาวต่างประเทศ

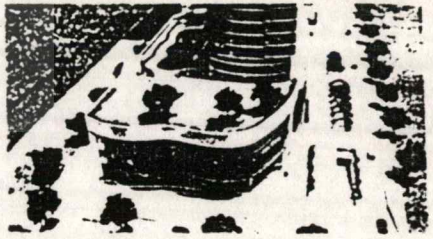
การจัดสภาพแวดล้อมรอบอาคารยังมีลักษณะเด่นอีกอย่างหนึ่งคือ การเน้นงาน LANDSCAPE ของสวนที่เป็นธรรมชาติ โดยใช้ต้นไม้สีเขียว เป็นหลัก แม้นจนมีหน้าที่ให้ได้ CHARACTER เดียวกับไม้ยืนต้นกับริเวณถนนวิทยุโดยมีการจัดสวนที่ชั้น 4 ของอาคารโรงแรม จัดสวนเบิกบาร์ที่ลานกิจกรรม จัดสวนแบบ FREE FORM บริเวณรอบ ๆ อาคารโรงแรม เป็นต้น ทำให้โครงการได้บรรยากาศที่ร่มรื่น และยังนำเข้าไปใช้ในการตกแต่งงาน INTERIOR อีกด้วย











LAY-OUT

BUILDING CONDITION

ARCHITECTURAL CONCEPT

แนวความคิดในการออกแบบอาคารโรงแรมได้มาจากการที่โรงแรมนี้จะสร้างเสร็จในปีค.ศ. 2000 พอดี จึงนำเอาความสมัยใหม่สื่อถึงยุคสมัยในยุคนั้นมาใช้ในการออกแบบ มีการใช้เส้นโค้งอิสระและโค้งวงกลม ให้ความรู้สึกถึงความลื่นไหล ความน่าสมัย FORM ดูแล้วไม่แข็งกระด้างกับธรรมชาติโดยรอบ อาคารโดยรวมแล้วแสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวในงานของสถาปนิกคือคุณสุเมธ ชุมสาย

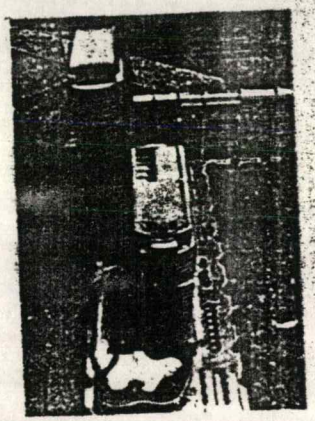
การเลือกใช้วัสดุให้เข้ากับรูปแบบอาคารใกล้เคียงและด้วยเงื่อนไขข้อจำกัดในแง่งบประมาณในภาวะเศรษฐกิจปัจจุบันจึงเน้นความประหยัด ความสะดวกรวดเร็วในการก่อสร้าง นอกจากนั้นยังนำเอาเอกลักษณ์ของถนนวิทยุคือความเป็นธรรมชาติ เข้ามาใช้ในการจัดสภาพแวดล้อมรอบโครงการและเน้นการประหยัดพลังงานด้วย

HOTEL ARCHITECTURE

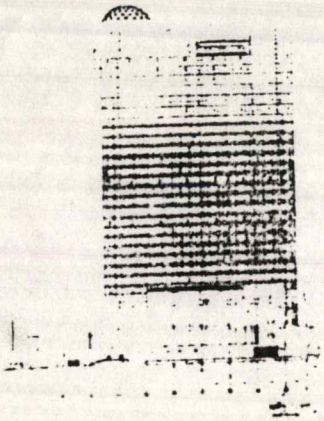
อาคารโรงแรมตั้งอยู่ติดถนนวิทยุ รอบๆโรงแรมมีการเล่นเส้นCONTOURโดยใช้การลดหลั่นSTEPของทางเดิน,สระน้ำ รวมไปถึงงาน LANDSCAPE ดูแล้วเข้ากับธรรมชาติแวดล้อมโดยรอบโครงการ

ส่วนPODIUM มีนโค้ง FREE FORM ซึ่งถือเป็นลักษณะเด่นของอาคาร ให้ความทันสมัย ความลื่นไหล และการผ่อนคลาย ใช้กระจกต่อเนื่องกันทั้งมีบริเวณชั้น 1 ถึง ชั้น 2 ในส่วนที่พ้นออกสู่ถนนบริเวณที่เหลือเป็นผนังทึบมีการใช้กระจกเป็นบางช่วง ส่วนTOWER ผนังด้านยาวของอาคารเป็นกระจก เพราะจะได้รับวิวจากทุกห้องพัก ส่วนด้านแคบเป็นผนังทึบโค้งครึ่งวงกลม ขึ้นบนสุดมีโดมเป็นยอด

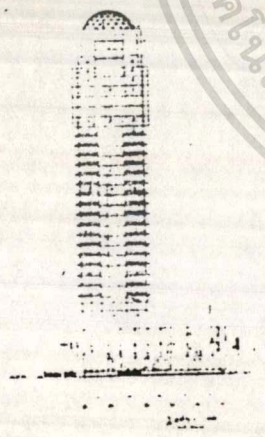
บริเวณ TOWER ในชั้น 25 ขึ้นไปผนังกระจกจะยื่นออกมา ทำให้เกิดลักษณะพิเศษของห้องพักคือจะมีขนาดใหญ่กว่าชั้นด้านล่างและมีกระจกเป็นผนังทั้งแถบ ทำให้ TAKE CITY VIEW ได้ชัดเจน และมีลักษณะเฉพาะคือพื้นของห้องพักจะยื่นเลยรอบของ GRID LINE เสาของชั้นล่างออกมา ส่งผลให้ผู้ที่อยู่ใน SPACE ภายในรู้สึกสบายเหมือนลอยอยู่บนฟ้า ซึ่งเป็น DESIGN ที่แตกต่างจากห้องพักของโรงแรมอื่น



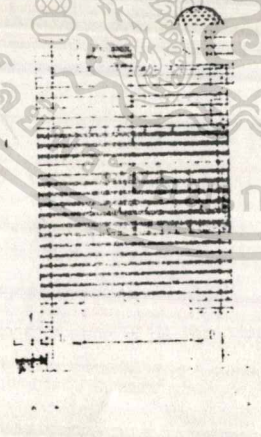
SIDE ELEVATION



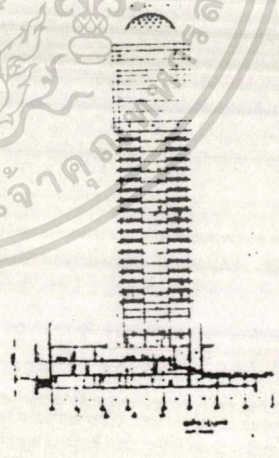
FRONT ELEVATION



SIDE ELEVATION



BACK ELEVATION

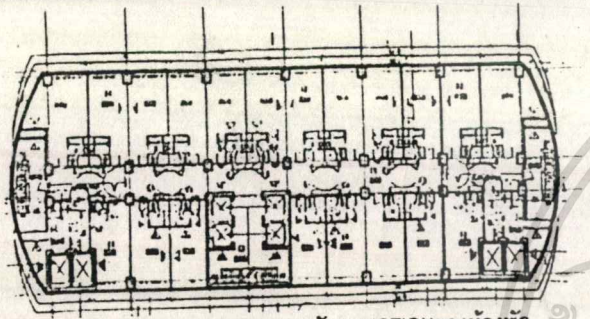


STRUCTURE

FLOOR	STRUCTURE
ชั้นใต้ดิน 1-3 (BASEMENT)	เป็นที่จอดรถใช้ระบบฐานรากแผ่ (MAT FOOTING) เพื่อกระจายน้ำหนักของอาคารทั้งหมดลงสู่ใต้ดิน โดยไม่ต้องตอกเสาเข็ม
ชั้น1-ชั้น4 (PODIUM)	ใช้ระบบเสาและคานเป็นหลัก โดยจะเป็นงานคอนกรีตเสริมเหล็กช่วงเสากว้างประมาณ 8-11 เมตร ยกเว้นช่วน RECEPTION HALL จะใช้ช่วงเสากว้าง 12 เมตร ประกอบกับระบบผนังรับน้ำหนัก ส่วนห้องจัดเลี้ยงชั้น 2 ต้องการช่วงโครงสร้างที่กว้าง ดังนั้นจึงใช้โครงสร้าง หลังคาคอนกรีตอัดแรง (POST TENSION)
ชั้น 25 ขึ้นไป (TOWER)	มีลักษณะเป็นห้องซ้อน ๆ แปะช่วง SPAN เสาเท่ากับ 8 เมตร ซึ่งเสาจะมี GRID LINE ต่อเนื่องมาจากทางชั้นล่างของอาคาร ใช้โครงสร้างแบบพื้นรับน้ำหนักทั้งหมด

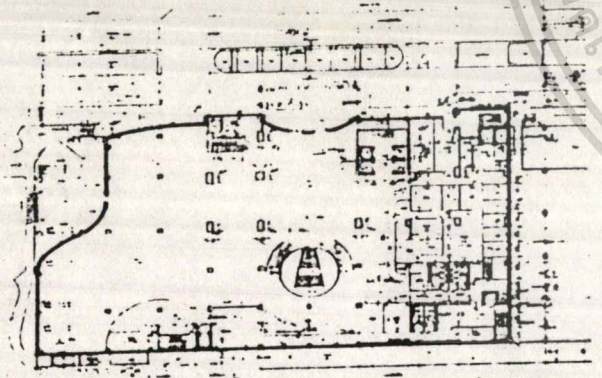
BUILDING CONDITION

GRIDLINE OF TOWER

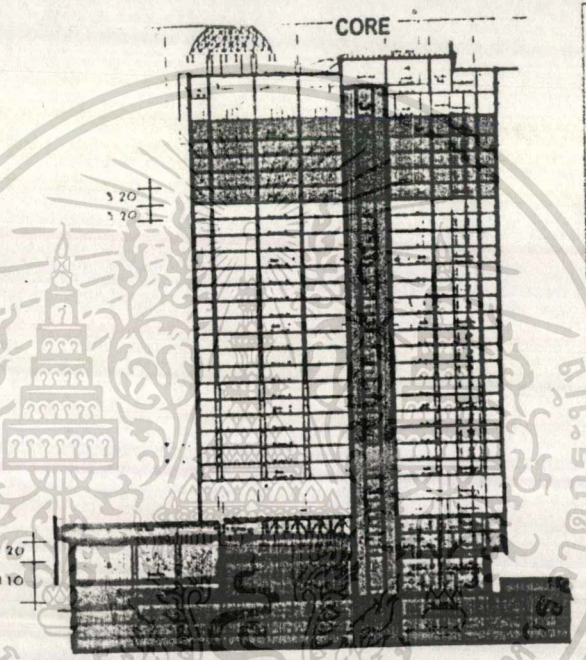


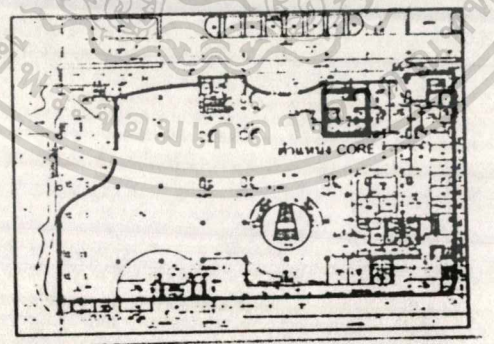
ช่วงกว้างของGRIDเสาเหมาะสมกับFUNCTIONของห้องพัก
ที่ถูกแบ่งออกเป็นห้องๆ มีDOUBLE CORRIDORตรงกลาง
SPAN=8.60 M BAY=4.30M

GRIDLINE OF PODIUM

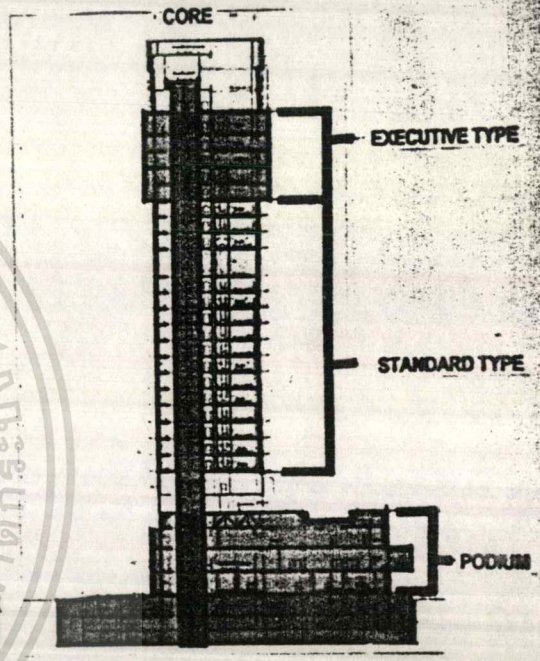


ส่วนที่ต้องการSPACEโล่งโถง ต้องมีSPANเสากว้างเป็นพิเศษเช่น
ในส่วนโถงต้อนรับ SPAN=17.20M

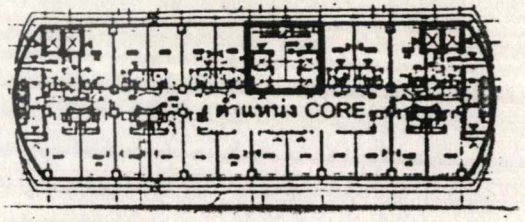




CORE OF PODIUM



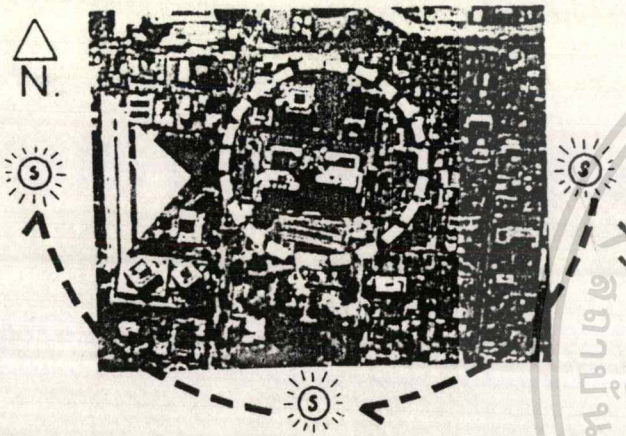
SECTION



CORE OF TOWER

BUILDING CONDITION

ORIENTATION



AREA SHARING

ส่วนโรงแรมซิตี้เรือน 28 ชั้น	
พื้นที่ดินของโรงแรมตามโฉนด	7,827 ตารางเมตร
พื้นที่อาคาร	5,416 ตารางเมตร = 69.77%
พื้นที่ว่าง	2,366 ตารางเมตร = 30.23%
ส่วนสำนักงาน 36 ชั้น	
พื้นที่ดินของสำนักงานตามโฉนด	8,678 ตารางเมตร
พื้นที่อาคาร	5,243 ตารางเมตร = 60.43%
พื้นที่ว่าง	3,432 ตารางเมตร = 39.57
ส่วนอพาร์ทเมนต์ 18 ชั้น	
พื้นที่ดินของอพาร์ทเมนต์ตามโฉนด	6,832 ตารางเมตร
พื้นที่อาคาร	4,098 ตารางเมตร = 60%
พื้นที่ว่าง	2,733 ตารางเมตร = 40%
พื้นที่รวมทั้งโครงการ	
พื้นที่ดินของโครงการรวมตามโฉนด	23,336 ตารางเมตร
พื้นที่ก่อสร้างอาคารรวม	14,803 ตารางเมตร =63.44 %
พื้นที่ว่าง	8,532 ตารางเมตร = 36.56%

PROBLEM & SOLVATION

1 โรงแรมหันหน้าออกไปทางทิศตะวันตก และผนังด้านนั้นเป็นกระจกDOUBLE SPACEทั้งแถบ ช่วงบ่ายLOBBYและLOBBY LOUNGEจึงร้อน มีแดดส่อง ดังนั้นจึงต้องมีแผงกันแดดทำให้บังทัศนียภาพที่มองเข้ามาและมองออกไป

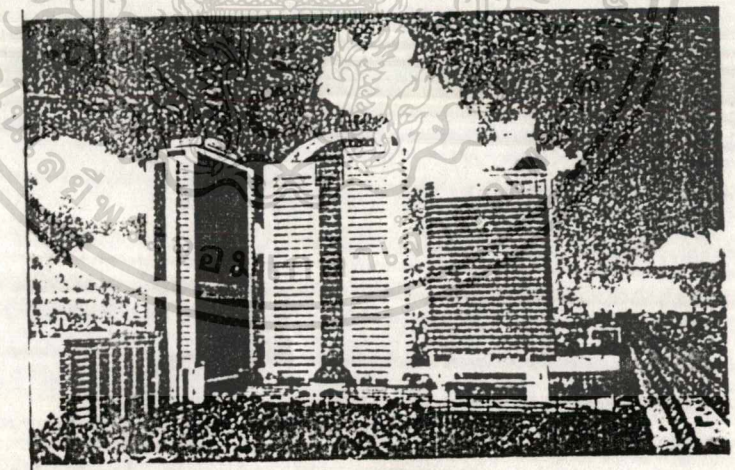
2 รูปแบบของอาคารเป็นแบบMODERN แต่นโยบายการตกแต่งของโรงแรมเครือIMPERIALเน้นSTYLEไทย บรรยากาศภายใน และภายนอกไม่เชื่อมต่อกัน

การแก้ไข ประยุกต์ทั้งสองแบบเข้าด้วยกัน เป็นSTYLE ไทยMODERN และสร้างบรรยากาศไม่ให้ขัดต่อความรู้สึก

3 เมื่อมองจากห้องพักอาคารอพาร์ทเมนต์บังทัศนียภาพที่มองทางทิศตะวันออก ทำให้มองวิวไม่กว้างไกล

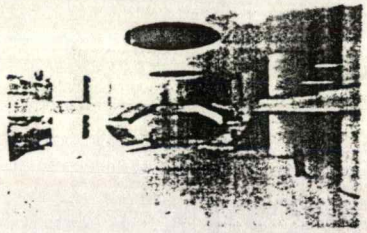
4 เนื่องจากSPANเสากว้าง เสาจึงขนาดค่อนข้างใหญ่ ในส่วนที่ไม่ให้เป็นDOUBLE SPACEเสาดูเตี้ยSPACEไม่โอโถง

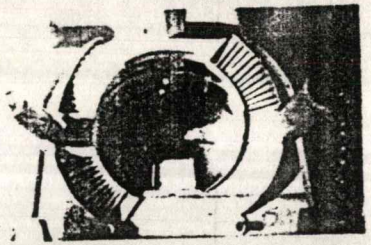
การแก้ไข ใช้LE SIGNยังคงแก้ปัญหาให้เสาดูเพรียวลง

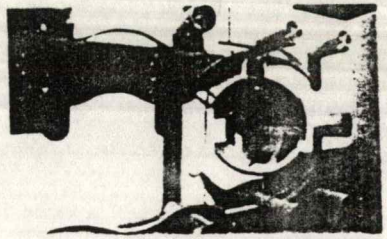


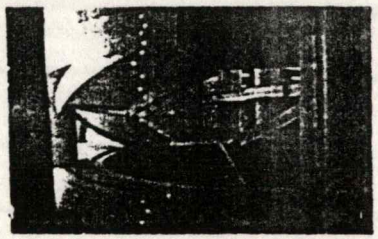
MILLENNIUM COMPLEX

INTERIOR SPACE









3.3 งานระบบรวมของโครงการ

3.3.1 ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

1. ระบบการจ่ายพลังงานไฟฟ้า

- ระบบไฟฟ้าแรงสูงใช้ 3 เฟส 3 สาย
- ระบบไฟฟ้าแรงต่ำใช้ 381/220 โวลต์ 3 เฟส 4 สาย
- การนำไฟฟ้ากำลังเข้าอาคาร จะเดินสายไฟแรงสูงเข้าอาคาร โดยการฝังสายไว้ในดิน และเดินตรงไปยังห้องไฟฟ้าของโรงแรม
- เมื่อไฟฟ้าแรงสูงจาก MAIN เข้ามาจะส่งผ่านหม้อแปลง 2 ชุด สำหรับระบบไฟฟ้าแสงสว่างและไฟฟ้ากำลังซึ่งจะใช้ในระบบ 220 โวลต์ เป็นส่วนใหญ่
- การจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าภายในอาคารแต่ละชั้นนั้นจ่ายโครงการ TAPE OFF ออกจาก BUS DUCT RISER เข้าแผงจ่ายไฟย่อยประจำชั้น

2. ระบบการควบคุม

- ระบบไฟฟ้าแรงสูงใช้ HV. FUSE LOAD BREAKER SWITCH
- ระบบไฟฟ้าแรงต่ำจากด้านแรงต่ำของหมอแปลงใช้ฟิวส์ และสวิทซ์อัตโนมัติ (AIR CIRCUIT BREAKER)
- การควบคุมแต่ละชั้นที่จุด TAPE OFF ออกจาก BUSDUCT จะมีฟิวส์ที่แผงสวิทซ์จ่ายไฟประจำชั้น จะมี PROJECTIVE CIRCUIT ใช้ MAIN ติดตอนและใช้ MAIN TAPE OFF เป็นสวิทซ์ติดต่อวงจรย่อย

3. ระบบการเดินสาย

สายไฟฟ้าและสายของระบบต่างๆ จะเดินในท่อร้อยสายชนิดเหล็กอาบสังกะสีฝังกับเนื้อคอนกรีต พื้น ผนังหรือซ้อนไว้ตามผนังหรือเพดาน เป็นต้น

4. ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน

- มีเครื่องจ่ายไฟฟ้าฉุกเฉินสำหรับจ่ายไฟฟ้า แสงสว่าง และไฟฟ้ากำลังบางชนิดโดยมีสวิทซ์หม้อแปลงควบคุม ซึ่งโดยทั่วไปจะจ่ายไปยังส่วนที่เป็นแสงสว่าง และส่วนลิฟท์โดยสาร ยกเว้นส่วนของเครื่องปรับอากาศที่ไม่ได้ใช้ไฟฉุกเฉิน
- ระบบไฟฟ้าฉุกเฉินสำรอง EMERGENCY LIGHT จากแบตเตอรี่เพื่อสำรองเมื่อเครื่องปั่นไฟขัดข้อง ซึ่งจะมีแสงสว่างในส่วนจำเป็นเท่านั้น เช่น บริเวณทางเดิน, บันได, โถงต่างๆ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือเพื่อการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 <u>ระบบวิศวกรรมสุขาภิบาล</u>

ระบบสุขาภิบาลของอาคารประกอบไปด้วย

1. ระบบน้ำประปา ซึ่งจะรวมถึงน้ำเพื่อการบริโภคทั่วไป ระบบน้ำดื่มและระบบน้ำเพื่อการดับเพลิง

2. ระบบการระบายน้ำ ซึ่งรวมถึงน้ำฝนจากหลังคาสู่พื้นดิน และสู่แหล่งน้ำในที่สุด รวมทั้งการระบายน้ำทิ้ง จากเครื่องสุขภัณฑ์

3. ระบบกำจัดน้ำโสโครก หมายถึง การทำความสะอาดน้ำทิ้งและน้ำโสโครกจากอาคารก่อนที่จะระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

1. ระบบน้ำประปา

สำหรับอาคารของโรงแรมซึ่งมีความสูงหลายชั้น แรงดันของน้ำในท่อจึงไม่พอ จำเป็นต้องใช้เครื่องสูบน้ำจากถังเก็บน้ำใต้ดินไปยังถังเก็บน้ำซึ่งอยู่เหนือเขตการจ่ายน้ำ 4.50-6.00 เมตร เพื่อประหยัดพลังงาน โดยปล่อยน้ำลงชั้นต่างๆ โดยอาศัยแรงดึงดูดของโลก (เป็นระบบการจ่ายน้ำแบบถังสูง)

น้ำเพื่อการบริโภคเป็นน้ำที่ผ่านการกรอง (FILTERED WATER) และการฆ่าเชื้อโรค (DISINFECTION) สำหรับน้ำที่ใช้กับระบบปรับอากาศ เครื่องทำไอน้ำ (BOILER) และเครื่องซักผ้าควรเป็นน้ำอ่อน (SOFT WATER) ที่ได้ขจัดความกระด้างแล้ว

- ระบบน้ำร้อน จะผลิตด้วย HOT WATER GENERATOR และ STEAM HEAT โดยส่งไปยังท่อต่างๆ และหมุนเวียนตลอดเวลาด้วยเครื่องสูบน้ำ
- ระบบสตรีม จะติดหม้อน้ำ OIL FIRED BOILER พร้อมอุปกรณ์เพื่อผลิตสตรีม และเดินท่อไปยังจุดต่างๆ ที่ต้องการใช้
- ระบบแก๊ส จะติดตั้งระหว่าง LPC เพื่อการใช้งานของเครื่องครัวในโรงครัว ระบบ LPC จะติดตั้งพร้อม PRESSURE REQUCATION VALVE เพื่อปรับความดันของ LPC ให้ได้ความดันตามต้องการ

การทำน้ำร้อนมี 2 ระดับ คือ

1. การทำน้ำร้อนประมาณ 34 องศาเซลเซียส – 60 องศาเซลเซียส เพื่อใช้ในการอาบน้ำและล้างมือ
2. การทำน้ำร้อนจนเดือดเป็นไอ 100 องศาเซลเซียส เพื่อใช้ในการซักล้างและทำอาหาร

2. ระบบการระบายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 ระบบระบายน้ำฝน : ประกอบด้วยรางน้ำฝนจากหลังคาลงสู่ท่อในแนวดิ่ง และสู่บ่อพัก การคำนวณหาปริมาณน้ำฝน จะยึดข้อมูลของกรมอุตุนิยมวิทยาที่ว่าด้วยจำนวนฝนที่ตกเป็นหลัก ความกว้างของตัวกันรางน้ำฝนล้นรางไม่ควรน้อยกว่า 12 นิ้ว และ GREEBOARD ควรมีประมาณ 3 นิ้ว เพื่อป้องกันลมพัดน้ำฝนล้นราง

2.2 ระบบระบายน้ำทิ้ง : ในอาคารประเภทโรงแรมจะมีน้ำทิ้ง 3 ประเภท คือ

1. น้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ และอ่างอาบน้ำ
2. น้ำทิ้งจากส้วมหรือที่ปัสสาวะ
3. น้ำทิ้งจากครัว

น้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำ อาจปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ส่วนน้ำทิ้งจากส้วมหรือปัสสาวะ และครัว จะระบายสู่บ่อเกรอะ บ่อซึม

ท่อน้ำทิ้งของชั้นล่างสุดควรแยกออกจากท่อระบายน้ำทิ้งในแนวดิ่งของระบบระบายน้ำทิ้งรวม สำหรับอาคารที่มีความสูงระหว่าง 10-12 ชั้น ส่วนที่สูงเกิน 20 ชั้น ต้องต่อท่อระบายน้ำทิ้งของชั้นที่ 1-3 แยกออกเป็นชุดต่างหาก เพื่อไม่ให้เกิดปัญหาการรบกวนจากฟองหรือจากการกระโดดของน้ำ และควรมีจุดระบายความดัน (RELIER VENT) ทุกระยะ 10 ชั้น นับจากชั้นบนสุดลงมา เพื่อระบายความดันออกจากท่อระบายน้ำ

3. ระบบกำจัดน้ำโสโครก

ควรจะต้องมีการบำบัดน้ำโสโครกทั้ง 3 ประเภท คือ น้ำอาบ, น้ำล้างมือ, น้ำจากครัว และน้ำจากส้วม โดยที่น้ำจากครัวต้องผ่านบ่อดักไขมันเสียก่อน

น้ำเสียที่ผ่านบ่อเกรอะ (SEPTIC TANK) สู่ถังเติมอากาศ เพื่อแยกของแข็งที่ตกตะกอนได้ออกจากน้ำเสีย เป็นการลดความเข้มข้นของสารแขวนลอย ทำให้มลสาร (POLLUTANT) ที่จะต้องกำจัดมีน้อยลง จากนั้นจึงส่งน้ำเสียต่อไปยังถังเติมอากาศของระบบบำบัดน้ำเสีย กระบวนการเลี้ยง ตะกอน (ACTIVATED SLUDGE PROCESS) ซึ่งอาจเลือกใช้แบบให้น้ำไหลต่อเนื่อง (CONTINUOUS FLOW) หรือแบบเติมเข้า-สูบออก (FILL AND DRAW) ก็ได้ เมื่อน้ำเสียถูกบำบัดแล้วจะทำการฆ่าเชื้อโรค โดยใส่คลอรีนลงไปก่อนที่จะทิ้งออกสู่ท่อสาธารณะ

พื้นที่ก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสียแบบนี้ ควรมีความสูงสุทธิไม่ต่ำกว่า 5.00 เมตร ส่วนขนาดจะเป็นไปตามปริมาณน้ำเสีย

3.3.3. ระบบวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบเครื่องปรับอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมขนาด 400 ห้อง การใช้เครื่องปรับอากาศในพื้นที่ต่างกัน และเวลาที่ต่างกัน เช่น บริเวณ BANQUET HALL จะปรับอากาศเฉพาะเวลามีงาน หรือ COFFEE SHOP จะเปิดตลอด 24 ชั่วโมง หรือในห้องพักแขกก็เช่นกัน โรงแรมจึงต้องการระบบปรับอากาศที่ใช้กับห้องได้ทุกประเภท และมีประสิทธิภาพดี ซึ่งระบบที่เหมาะที่สุดคือ CHILLED WATER SYSTEM เพราะ

1. เนื่องจากอาคารพื้นที่มาก ระบบนี้ประหยัดกว่า
2. ส่วนใหญ่จะใช้เครื่องปรับอากาศทั้งหมด และพร้อมๆ กัน สามารถควบคุมความเย็นในแต่ละห้องได้ โดยใช้ FAN COIL ให้เหมาะสมกับความต้องการ
3. อายุการใช้งานนาน การซ่อมแซมต่ำ
4. ระบบน้ำไม่มีปัญหาเรื่องเสียงรบกวน เพราะมีห้องเครื่องสามารถควบคุมได้
5. ใช้น้ำเย็นเดินในท่อ ไม่ใช้น้ำยา จึงสามารถเดินท่อได้ยาว
6. ใช้ท่อสังกะสี ราคาถูกกว่าท่อน้ำยาซึ่งเป็นทองแดง

การส่งน้ำเย็นไปตามท่อน้ำโดยทำให้น้ำมีความเย็น และปั๊มส่งไปตามท่อซึ่งหุ้มด้วยฉนวน ไปตามส่วนต่างๆ ของอาคาร เมื่อถึงบริเวณที่ต้องการปรับอากาศจะมีส่วน FAN COIL UNIT ซึ่งจะเป่าลมผ่านท่อน้ำเย็นเป็นลมเย็นออกมา. โดยมีการควบคุมความชื้นของลมเย็นที่ออกมาโดยใช้ความร้อนจากไฟฟ้าหรือความร้อนจากน้ำหมุนเวียน น้ำหมุนเวียนจะกลับไปยังเครื่องทำน้ำเย็น ให้เย็นเหมือนเดิม เพื่อประหยัดน้ำและทำความเย็นได้รวดเร็ว

สำหรับในพื้นที่ห้องขนาดใหญ่ เช่น BANQUET HALL จะมีการติดตั้ง AHU. (AIR HANDLING UNIT) ซึ่งทำหน้าที่เหมือน FAN COIL แต่มีขนาดใหญ่กว่าและจะใช้วิธีพ่นลมเย็นออกมาโดยตรง หรือท่อต่อขึ้นไปบนเพดาน แล้วปล่อยลมเย็นมาทางหัวจ่าย

มีการดูดอากาศจากภายนอกเข้า 20-15% ผสมกับ RETURN AIR กรองอากาศที่ดูดออกเพื่อกำจัดกลิ่น และควันที่เกิดขึ้น การทำ RETURN AIR ต้องคำนึงถึงกลิ่นที่มาจากครัวที่อยู่ใกล้พื้นที่นั้น ไม่ให้ไปสู่บริเวณอื่น ฉะนั้นควรจัดส่วน RETURN AIR ให้ไกลจากครัวและดูดอากาศในบริเวณที่ไกลจาก EXHAUST ของครัว เพื่อป้องกันการดูดอากาศจากครัวเข้ามา

ระบบในห้องเครื่องซึ่งเป็นที่ติดตั้งตัว CHILLER เครื่อง PUMP นั้นและท่อที่มาต่อรวมทั้ง VALVE ต่างๆ ในตัว CHILLER นี้มีส่วน COMPRESSER และ CONDENSER ซึ่งจะ PUMP น้ำเย็นไปตามที่ส่ง FAN COIL UNIT ตามห้องที่มีพื้นที่เล็ก หรือ AHU. ที่ใช้กับพื้นที่ใหญ่ โดยน้ำเย็นจะกลับมาที่ CHILLER ซึ่ง CHILLER ต้องอยู่ใกล้จุดท่อน้ำ เพราะจะใช้น้ำมาก เนื่องจาก COMPRESSER เป็นตัวเพิ่มความกดดันในก๊าซเปลี่ยนสภาพเป็นของเหลว เมื่อผ่าน CONDENSER จะมีความร้อนสูง จึงระบายความร้อนโดยใช้ WATER COOLED น้ำร้อนนี้จะถูกส่วน COOLING TOWER ระบายความร้อนทำให้น้ำเย็นแล้วกลับมาระบายความร้อนที่ CONDENSER อีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับ COOLING TOWER ซึ่งเป็นตัวระบายความร้อนของน้ำร้อนจาก CONDENSER นั้น จะลดอุณหภูมิโดยมีใบพัดหมุนตอนบน น้ำจะผ่านผนังภายในของ COOLING TOWER ซึ่งมีลักษณะคล้ายกระเบื้องมีพื้นที่ผิวมาก น้ำจะถ่ายเทความร้อนแล้วระบายความร้อนออกไปน้ำจะกลับไป CONDENSER ซึ่งในระบบนี้จะมีการเติมน้ำใหม่ 5%

การตั้ง COOLING TOWER จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถ่ายเทอากาศได้ดี เพราะอากาศร้อนจะถูกระบายออกมา และพื้นจะต้องสามารถรับน้ำหนักของ COOLING TOWER ซึ่งมีน้ำหนักมากได้

ขนาดของ COOLING TOWER สำหรับโครงการนี้ประมาณ 5 x 2.5 เมตร 5 ที่

3.3.4 <u>งานระบบอื่นๆของโครงการ</u>

ระบบโทรศัพท์

1. GUEST LINE
   - ต่อไปยังส่วนบริการต่างๆ โดยหมุนเลขเดียว หรือ CODE หรือผ่าน OPERATER
   - ติดต่อกันระหว่างส่วนพักของแขกด้วยกัน หรือผ่าน OPERATER
   - ติดต่อกับภายนอกผ่านทาง OPERATER และมิเตอร์เก็บเงินจะบันทึกไว้
   - ติดต่อทางไกลผ่านทาง OPERATER และมิเตอร์เก็บเงินจะบันทึกไว้
   - ติดต่อกับส่วนบริการผ่านทาง OPERATER
2. ADMINISTRATION & SERVICE LINE
   - ติดต่อภายในระหว่างสำนักงานหรือหน่วยงาน
   - ติดต่อภายในระหว่างส่วนบริหารและส่วนบริหารระดับสูงใช้ระบบกดปุ่มเรียก
3. SERVICE LINE
   - ตำแหน่งที่ติดตั้งต่างๆ ควรคำนึงการใช้สอยยามฉุกเฉิน และความสะดวกในการดูแลรักษา ได้แก่ ภายในลิฟท์ ห้องเครื่อง ครัว ภัตตาคาร ห้องวิทยุ โทรทัศน์ และทุก ๆ 3-4 ชั้น ในบริเวณชานพักบันไดหนีไฟ
   - ตำแหน่งติดตั้งโทรศัพท์สาธารณะ : แผนกต้อนรับห้อง โถงจัดเลี้ยง ส่วนพักผ่อนต่างๆ ห้องพักพนักงาน และส่วนทานอาหาร

สรุประบบโทรศัพท์

- ใช้ระบบอัตโนมัติ โดยมีตู้สาขาโทรศัพท์สำหรับใช้กับโรงแรมโดยตรง
- การทำงาน จากห้องพักสามารถใช้โทรศัพท์ภายในและภายนอกได้ โดยผ่าน OPERATOR และมีมิเตอร์สำหรับการติดต่อภายนอก สามารถติดต่อกับส่วนบริการต่าง ๆ ภายในได้โดยตรง
- สายต่อบริการ ติดต่อได้โดยตรงจากห้องพักแขก
- เครื่องพนักงานรับโทรศัพท์เป็นชนิดตั้งโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มีดวงไฟแสดงการใช้งานของสายองค์การโทรศัพท์แต่ละสายและเลขหมายเครื่องภาย ในทุกเครื่อง

ระบบเสียง

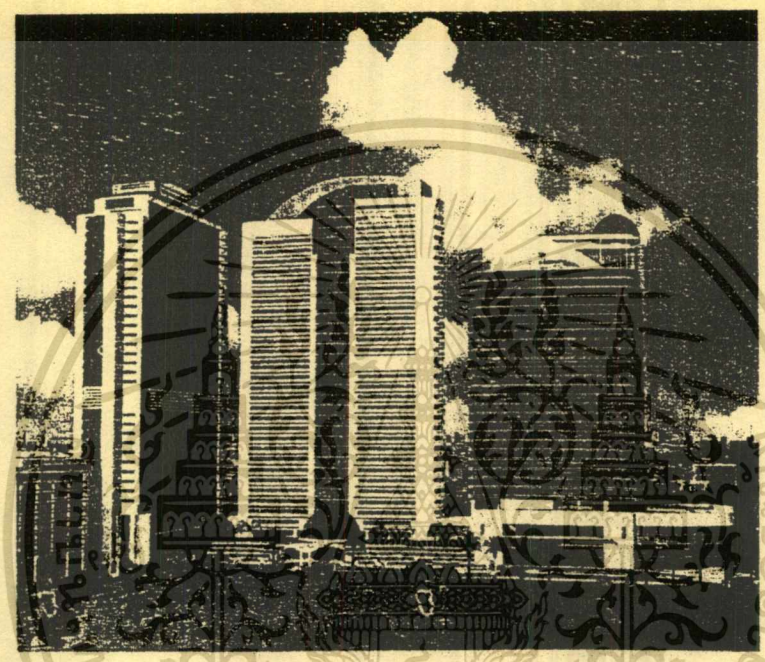
1. เสียงเพลงและระบบกระจายเสียง
   - โดยทั่วไป ได้แก่ ส่วนของแขกและส่วนทำงานเจ้าหน้าที่
   - เฉพาะส่วน ได้แก่ โถงทางเข้า ห้องสัมมนา ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และนิทรรศการ
2. ระบบโทรทัศน์และวิทยุ (TELEVISION AND RADIO SYSTEM)
   - ระบบโทรทัศน์มีเฉพาะให้ความบันเทิงแก่แขกตามห้องพัก บาร์ และห้องเจ้าหน้าที่
   - ระบบกระจายเสียงทั่วๆ ไปใช้ระบบ GENERAL SOUND TRANSMISSION แต่ระบบ AM/FM ควรแยกใช้เฉพาะห้องรับแขก
3. เครื่องมือหรืออุปกรณ์โสตทัศน์สำหรับห้องประชุมและนิทรรศการ (AUDIO-VISUAL AND EQUIPMENT FOR CONVENTION EXHIBITION)

อุปกรณ์ประกอบด้วย กล้อง โทรทัศน์วงจรปิด, ฉาก เครื่องบันทึกเสียง เครื่องฉายสไลด์ สำโพง VERHEAD ดนตรี เทป เครื่องมือแปลภาษา กล้องถ่ายภาพยนตร์

สรุประบบเสียงในโครงการ

1. ที่แผนกต้อนรับและประชาสัมพันธ์ จะมีเครื่องเสียงประกอบเครื่องขยายเสียงและเครื่องเทป 4 ช่องทาง
2. ในบริเวณห้องโถงและทั่วๆ ไป จะมีลำโพงติดช่องในเพดาน
3. ในห้องพักแขกมีลำโพงซ่อนในเพดาน ที่ข้างเตียงจะมีสวิทซ์เพลงฟังจากช่องทางเครื่องขยายเสียงหรือเครื่องเทป
4. การเดินสายระบบเสียงแยกออกจากระบบอื่นๆ ทั้งหมด โดยเดินในท่อร้อยสาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 4

การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

- 4.1 วัตถุประสงค์ในการศึกษา
- 4.2 เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบ
- 4.3 โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ ปาร์ค
- 4.4 โรงแรมเจ ดับบลิว แมริออท
- 4.5 โรงแรมฮิลตัน อินเตอร์เนชันแนล บางกอก ณ ปาร์คนายเลิศ
- 4.6 โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ
- 4.7 โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน
- 4.8 การเปรียบเทียบกรณีศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การศึกษาโครงสร้างเปรียบเทียบ

4.1 วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษารายละเอียดต่าง ๆ ของโรงแรมที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโรมแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ตั้ง นโยบาย แนวความคิดในการออกแบบประเภทโรงแรม กลุ่มเป้าหมาย ฯลฯ

2. เพื่อศึกษากิจกรรม และพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารโรงแรมประเภท BUSINESS HOTEL อันนำมาซึ่งพื้นที่และอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรมต่าง ๆ

3. เพื่อศึกษาองค์ประกอบของโรงแรม การแบ่งพื้นที่ใช้สอยแต่ละส่วนในขอบเขตเดียวกับโครงการวิทยานิพนธ์

4. นำองค์ประกอบต่าง ๆ ที่ทำการศึกษามาวิเคราะห์ข้อดี-ข้อเสีย และเสนอวิธีแก้ปัญหาที่ค้นพบ

5. สรุปข้อมูล และแนวความคิดที่ได้จากการศึกษา เพื่อนำไปใช้ในการออกแบบสภาพแวดล้อมภายในของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

4.2 เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบ

1. IMPERIAL QUEEN'S PARK HOTEL

เหตุผล

ก เป็นโรงแรมในเครือ IMPRIAL เหมือนกัน ดังนั้นจึงสามารถนำมาเป็นแบบอย่างในการดำเนินนโยบาย, การบริหาร, แนวความคิดในการออกแบบ และอื่น ๆ ได้

ข เป็นโรงแรมที่ค่อนข้างใหม่ระดับ 5 ดาว ที่ตั้งอยู่ใจกลางเมืองลักษณะอาคาร รวมทั้งองค์ประกอบภายในเหมือนกัน

ค มีนโยบายในการรักษาสภาพแวดล้อม รวมทั้งประหยัดพลังงานเป็นแบบอย่างที่ดีสำหรับโรงแรมในปัจจุบัน

ง มีรูปแบบการตกแต่งแบบไทยประยุกต์ ซึ่งใกล้เคียงกับการตกแต่งของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จ รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกันโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ แต่จะเน้นไปทางกลุ่มนักธุรกิจมากกว่า

ง. โรงแรม IMPERIAL QUEEN'S PARK มีรูปแบบการตกแต่งแบบไทยประยุกต์ ซึ่งใกล้เคียงกับการตกแต่งของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

จ. โรงแรม IMPERIAL QUEEN'S PARK รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ แต่จะเน้นไปทางกลุ่มนักธุรกิจมากกว่า

2. <u>โรงแรม JW MARRIOTT</u>

เหตุผล

ก. โรงแรม JW MARRIOTT เป็นโรงแรมเปิดใหม่ระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่บนถนนเพลินจิต ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากโครงการวิทยานิพนธ์นัก มีสภาพแวดล้อมใกล้เคียงกัน รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกัน คือทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ

ข. ลักษณะรูปแบบของอาคารเป็น PODIUM และ TOWER เป็นอาคารแบบ MIXUSED COMPLEX เหมือนกัน มีองค์ประกอบ และ SCOPE ของงานใกล้เคียงกัน โดยโรงแรม JW MARRIOTT จะมีจำนวนห้องพัก 400 กว่าห้องเหมือนกัน

ค. รูปแบบการตกแต่งงาน INTERIOR ของโรงแรม MARRIOTT ใช้สไตล์งานไทยโมเดิร์น ที่มีการผสมผสานกันอย่างลงตัว คือใช้รูปแบบ ORNAMENT แบบไทยประยุกต์เข้ากับงานสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว และน่าสนใจ

ง. การจัดสรรพื้นที่ของโรงแรมมีลักษณะใกล้เคียงกัน คือ ใช้พื้นที่ในแต่ละองค์ประกอบอย่างกระชับ แต่มีอย่างครบวงจร สามารถนำมาศึกษาการแบ่งพื้นที่ใช้สอยในแต่ละองค์ประกอบได้

3. <u>โรงแรม HILTOM INTERNATIONAL AT NAILERTS PARK</u>

หมายเหตุ

ก. โรงแรม HILTON INTERNATIONAL นี้เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว (ค่อนข้างเก่า) ตั้งอยู่บนถนนเส้นเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์คือถนนวิทยุมีสภาพแวดล้อมเหมือนกัน

ข. รองรับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจในบริเวณนั้นเช่นเดียวกัน มี SCOPE ใกล้เคียงกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. โรงแรม HILTON INTERNATIONAL มีแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งสภาพแวดล้อมคือมีจำนวนห้องพัก 400 กว่าห้องเหมือนกัน ภาย

ในที่น่าสนใจ คือ นำเอาสวนไทยมาประยุกต์ใช้ใน COURT อาคาร เป็นการดึงเอาสภาพแวดล้อมภายนอกให้สอดคล้องกับภายในอาคาร จึงมีวัตถุประสงค์เดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

ง. โรงแรม HILTON INTERNATIONAL มีการตกแต่งแบบไทยประยุกต์เช่นเดียวกัน แต่มีสิ่งที่น่าสนใจคือ มีการนำของเก่าในสมัยก่อนมาวาง DISPLAY ไว้เพื่อให้ผู้พบเห็นได้รำลึกถึงอดีตในบริเวณนี้

4. <u>โรงแรม THE REGENT</u>

เหตุผล

ก. โรงแรม THE REGENT เป็นโรงแรมใจกลางเมืองระดับ 5 ดาวใจกลางเมืองเช่นเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ ซึ่งเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงมากแห่งหนึ่ง ในบรรดาชาวต่างประเทศ จึงควรนำมาศึกษาเพื่อนำมายกระดับคุณภาพของโรงแรมที่จะสร้างใหญ่ในปัจจุบัน

ข. โรงแรม THE REGENT รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ อีกทั้ง SCOPE ของโครงการใกล้เคียงกันคือมีห้องพัก 400 กว่าห้องเหมือนกัน และลักษณะองค์ประกอบไม่ต่างกันนัก

ค. โรงแรม THE REGENT เป็นโรงแรมที่มีการตกแต่งแบบไทยประยุกต์อย่างชัดเจน ซึ่งมีแนวความคิดใกล้เคียงกับโครงการวิทยานิพนธ์

5. <u>โรงแรม MONARCH LEE GARDEN</u>

เหตุผล

ก. โรงแรม MONARCH LEE GARDEN เป็นโรงแรมเปิดใหม่ ตั้งอยู่ในย่านใจกลางเมืองเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

ข. เป็นโรงแรมที่มีการใช้พื้นที่ไม่ใหญ่นักตัวอาคารเป็น MIX USED COMPLEX มีองค์ประกอบ และจำนวนห้องพัก 400 กว่าห้องใกล้เคียงกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

ค. โรงแรม MONARCH LEE GARDEN เป็นโรงแรมที่มีแนวความคิดในการนำเอาวัสดุสมัยใหม่มาใช้ในการตกแต่งอย่างเห็นได้ชัดเจน เช่น ทองแดง ทองเหลือง ให้เกิดบรรยากาศ INTERIOR ในรูปแบบใหม่ ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค (THE IMPERIAL QUEEN'S PARK)

โรงแรมอิมพีเรียลควีนส์ปาร์ค เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ในเครืออิมพีเรียล เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ที่สุดในกรุงเทพฯ มีจำนวนห้องพักถึง 1,400 ห้อง ตั้งอยู่ย่านใจกลางเมือง บนถนนสุขุมวิท กลุ่มเป้าหมายหลัก คือ กลุ่มนักธุรกิจ และกลุ่มนักท่องเที่ยว อาจจัดว่าเป็นโรงแรมธุรกิจ (BUSINESS HOTEL) ก็ได้ เนื่องจากมีส่วนบริการทางธุรกิจอย่างครบวงจร และมีส่วนประชุมที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียอาคเนย์

ผู้ดำเนินกิจการคือ บริษัท THE IMPERIAL MANAGEMENT มอบหมายให้บริษัทนนท์-ตรึงใจ เป็นผู้ออกแบบ ให้ได้โรงแรมที่ใช้ประโยชน์จากที่ดินอย่างคุ้มค่า และถูกหลักการตลาดที่สุด และตั้งชื่อตามสถานที่ตั้งโครงการคือสวนเบญจสิริ (QUEEN'S PARK) จึงได้ชื่อโรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค

ลักษณะอาคารภายนอก

ตัวอาคารเป็นตึกแฝดสูง 37 ชั้น แบบ MIX USED COMPLEX แบ่งเป็น 2 ZONE คือ NORTH และ SOUTH ส่วน TOWER เป็นห้องพัก และส่วน PODIUM เป็นศูนย์รวมFACILITY ต่าง ๆ ตัวอาคารเรียบง่าย ตั้งอยู่ในจุดที่มีมุมมองสวยงาม คือ เมื่อมองจากถนนจะเห็นเสมือนตัวอาคารตั้งอยู่ท่ามกลางสวนเบญจสิริ

นโยบายของโรงแรม

เป็นโรงแรมธุรกิจ ที่รองรับนักธุรกิจเป็นหลัก นักท่องเที่ยวรองลงมา เน้นการให้บริการเชิงธุรกิจอย่างครบวงจร ภายใต้ความสะดวกสบายและความสวยงามแบบไทย นอกจากนั้นยังมีนโยบายสำคัญ คือเข้าร่วมกับกลุ่ม GREEN HOTEL ให้ความร่วมมือในการอนุรักษ์สภาพแวดล้อมและประหยัดพลังงาน

องค์ประกอบภายในโรงแรม

- LOBBY & LOBBY LOUNGE

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง (ในส่วน FRONT DESK) และเปิดบริการ 10.00 น. - 24.00 น. (ในส่วน LOUNGE)

เป็นส่วนแรกที่เข้าถึง เป็นโถงต้อนรับ ประกอบด้วยส่วน FRONT DESK และส่วนพักคอย ซึ่งเป็น LOBBY LOUNGE ในตัว

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- PARK VIEW COFFEE SHOP

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง

ให้บริการอาหารนานาชาติ แบบ บุฟเฟต์ และอาหารตามสั่ง

- **CHECK-IN LOUNGE** (REGISTRATION LOUNGE)

เปิดบริการ 10.00 - 24.00 น.

เป็นส่วนพักคอยของแขกที่รอทำการลงทะเบียนเข้าพัก กับทางโรงแรม โดยเฉพาะ

- **SUN DOWNER LOUNGE**

เปิดบริการ 17.00 น. - 1.00 น.

ให้บริการอาหารว่าง และเครื่องดื่มในรูปแบบของ LOUNGE ในยามค่ำคืน แต่มีบริการพิเศษ คือ KARAOKE ด้วย ตั้งอยู่ชั้น 1 ของโรงแรม ติดกับส่วน LOBBY

- **IMPERIAL CHINA** (CHINESE RESTAURANT)

เปิดบริการ 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.

ให้บริการอาหารจีนกวางตุ้ง อยู่ที่ชั้น 4 ในส่วน NORTH TOWER

- **LAITHONG** (THAI RESTAURANT)

เปิดบริการ 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.

ให้บริการอาหารไทยชาววัง อยู่ที่ชั้น 1 ส่วนเดียวกับ COFFEE SHOP

- **CIBO** (ITALIAN RESTAURANT)

เปิดบริการ 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.

ให้บริการอาหารยุโรป และอาหารอิตาเลียน ตั้งอยู่ที่ชั้น 4 ส่วน SOUTH TOWER ติดกับส่วนสระว่ายน้ำ

- **UNCLE HO** (VIETNAMESE RESTAURANT)

เปิดบริการ 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.

ให้บริการอาหารเวียตนาม ตั้งอยู่ที่ชั้น 4 ส่วน SOUTH TOWER มีส่วน SHOW KITCHEN แสดงการทำอาหร VIETNAM ให้ชมด้วย

- **KACHO** (JAPANESE RESTAURANT)

เปิดบริการ 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.

ให้บริการอาหารญี่ปุ่น และอาหารชุดพิเศษไคเซกิ ตั้งอยู่ที่ชั้น 37 ส่วน SOUTH TOWER

- **THE TERRACE** (SHABU SHABU RESTAURANT)

เปิดบริการ 18.00 น. - 22.00 น.

ให้บริการอาหารประเภทบุฟเฟต์สุกี้ ชาบู-ชาบู สูตรต้นตำรับ ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่มีเฉพาะของโรงแรมในเครืออิมพีเรียล ตั้งอยู่ที่ชั้น 9 ส่วน NORTH TOWER

นอกจากนี้ยังมีส่วนอำนวยความสะดวกอื่น ๆ อีก เช่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **HEALTH CLUB**

ประกอบด้วยส่วน FITNESS CENTER, SAUNA, JACUZZI, STEAM BATHS, SQUASH COURT, MASSAGE & SPA ROOM, GYM. ROOM, AEROBIC ROOM, SWIMMING, POOL, SNOOKER ROOM เป็นต้น ตั้งอยู่ที่ชั้น 9 ส่วน NORTH TOWER

- **BUSINESS CENTER**

ศูนย์บริการธุรกิจ เช่นให้บริการคอมพิวเตอร์, เทเล็กซ์ โทรสาร, เครื่องถ่ายเอกสาร บริการด้านเลขานุการฯ , และห้องประชุมสัมมนาสายทิพย์ 4 ห้อง ตั้งอยู่ที่ชั้น 3 ของโรงแรม

- **BANQUET AREA**

ส่วนจัดเลี้ยงอยู่บริเวณชั้น 2 และชั้น 3 ของโรงแรม จัดว่าเป็นอีกส่วนที่มีชื่อเสียง และเป็นที่นิยมของบรรดานักธุรกิจ เนื่องจากมีห้องจัดเลี้ยงเป็นจำนวนมากถึง 20 ห้อง โดยห้องจัดเลี้ยงย่อย 1, 2, 3 สามารถเชื่อมถึงกันเป็นห้องใหญ่ "GRAND BALLROOM" ซึ่งถือว่าเป็นห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ที่สุดในกรุงเทพฯ จุคนได้ถึง 1,500 คน

องค์ประกอบในโรงแรมที่ตรงกับขอบเขตโครงการวิทยานิพนธ์

1. โถงต้อนรับและโถงนั่งเล่น (LOBBY & LOBBY LOUNGE)

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ส่วนหน้าสุดของโรงแรม ต่อจากส่วน DROP OFF เป็นส่วนกลางที่จะแยกไปยังส่วน FACILITY อื่นของโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง :
- KARAOKE LOUNGE
- CHECK-IN LOUNGE
- SHOP
- LIFT HALL
- PRONT OFFICE
- COFFEE SHOP

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง (ส่วน FRONT DESK) 10.00 น. - 24.00น. (ส่วน LOUNGE)

ให้บริการ : เป็นจุดนัดพบ, นั่งพักคอย, นั่งเล่น, ที่ติดต่อกับโรงแรมผ่านทาง FRONT DESK. มีอาหารว่าง และเครื่องดื่มบริการ มีดนตรีเปียโนบรรเลง

ลักษณะพิเศษ : มีส่วน LOUNGE รวมอยู่ในบริเวณเดียวกับ LOBBY ส่วนหนึ่ง และเนื่องจากทางโรงแรมมีพื้นที่กว้างขวางจึงแยกส่วน CHECK-IN LOUNGE ไว้อีกส่วนหนึ่ง เพื่อ ความเป็นสัดส่วน และเพิ่ม SUN DOWNER KARAOKE LOUNGE ไว้เสริมให้บริการในช่วงค่ำด้วย

- เนื่องจากพื้นที่มาก จึงสามารถจัดบริเวณสำหรับ GROUP TOUR โดยเฉพาะไว้ต่างหาก ประกอบด้วยส่วนพักคอย และ TOUR DESK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนที่นั่ง : 133 ที่นั่ง (ต่อ 1,400 ห้องพัก)

หมายเหตุ เฉพาะจำนวนที่นั่งในส่วนโถงไม่ได้นับ ในส่วน CHECK-IN LOUNGE และ SUNDOWNER LOUNGE)

การจัดผังโดยสังเขป : ผัง LOBBY เป็นโถงยาวขนาดใหญ่ จัดส่วนที่นั่งพักคอย

(ดู PLAN ประกอบ)

- ตรงกลางโถงโดยแยกเป็น 2 ข้าง มี MAIN CIRCULATION ผ่านตรงกลาง และล้อมรอบแยกความรู้สึกให้เป็นสัดส่วนขึ้นด้วยการยก STEP บริเวณกลุ่มที่นั่ง
- ตั้ง COUNTER FRONT DESK เป็นรูปตัวแอล ด้านที่เป็น INFORMATION ประจันหน้าต้อนรับแขกที่เข้ามา ส่วนอื่น ๆ เช่น CASHIER, CONCIEGE อยู่ในส่วน COUNTER ที่หักมุมเข้าไปด้านใน
- จัดส่วนพักคอยของ GROUP TOUR AREA ไว้ต่างหากเพื่อความเป็นสัดส่วน เพราะเวลามี TOUR มาติดต่อมักมีคนมาก อาจดูวุ่นวาย ดังนั้นจึงตั้งหลบเข้ามาด้านใดเพื่อความเป็นสัดส่วน
- ในการจัดกลุ่มเฟอร์นิเจอร์ที่พักคอย ควรมีความหลากหลายเช่น ชุดใหญ่ที่เป็นโซฟา 5-7 ที่นั่ง และชุด 2 ที่นั่ง เพื่อรองรับแขกที่เข้ามาในจำนวนไม่เท่ากัน
- ในบริเวณโถงสามารถจัดพื้นที่ว่างที่เป็น CIRCULATION ให้มากและโล่งเป็นพิเศษเพื่อความโอ่โถงดูไม่อึดอัด และมีประตูทางเข้าหลักหลายบาน
- ส่วน FRONT DESK แยกส่วน BELL CAPTAIN ไว้ด้านหน้า เพื่อสะดวกในการทำงานช่วยแขกยกกระเป๋า
- เนื่องจากอาคารขนาดใหญ่มาก จึงแยก CORE ออกเป็น 2 ส่วน ไปยัง NORTH และ SOUTH TOWER และส่วน CORE นี้จัดไว้ให้เข้าถึงและมองเห็นได้ง่าย

ลักษณะการตกแต่ง

- เป็น SPACE โถงขนาดใหญ่ ทำเป็น DOUBLE SPACE โชว์แนวเสาเกิดเป็นห้อง ๆ ต่อเนื่องกันเป็นแนวยาว และแนวเสาช่วยประกับสายตาเป็นกรอบเน้นจุดสนใจของ SPACE นั่นคือหน้าจั่วซุ้มเรือนไทยที่ทำลอยตัวยื่นออกมาจากผนัง ส่วนทางเข้า CHECK-IN LOUNGE และซุ้มนี้ถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม
- เน้น SPACE ของกลุ่มที่นั่งพักคอยด้วยการยก STEP พื้นแล้ว ทำราวระเบียงล้อมรอบบริเวณที่ยก STEP รวมทั้งการปูพรมเน้นชุดเฟอร์นิเจอร์ และการตกแต่งผ้าที่ต่างจากบริเวณอื่นทำให้บริเวณนี้เด่นขึ้น
- การตกแต่งโชว์โครงสร้างอาคารที่เป็นปูน แล้วใช้ไม้มาตกแต่งประกอบ เห็นได้จากการปูพื้นไม้, ผนัง และเพดานไม้บางส่วน รวมไปถึงเฟอร์นิเจอร์ไม้ ให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้สึกอบอุ่น แต่ควรระวังเรื่องการบำรุงรักษา, ปัญหาเรื่องเสียงจากรองเท้า, ขาเก้าอี้ที่กระทบไม้ และเรื่องแสงที่มืดลง เนื่องจากไม้มีสีเข้ม

- โทนสีหลักเป็นไปตามสีของไม้, สีขาว แล้วใช้สีเขียวของผ้าบุเฟอร์นิเจอร์รวมไปถึงต้นไม้เป็นตัว ACCENT
- การตกแต่งเป็นสไตล์ไทยร่วมสมัยแต่ประยุกต์ไม่มากนัก ในบางส่วนยกเอา ELEMENT ของไทยมาใช้เลยโดยไม่ได้ประยุกต์เช่น บัวหัวเสา, หรือซุ้มเรือนไทย เป็นต้น

2. PARK VIEW COFFEE SHOP

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ด้านหลังของโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง :
- LOBBY
- SUN DOWNER LOUNGE
- SHOP
- COFFEE SHOP KITCHEN

เวลาบริการ : ตลอด 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : บริการอาหารนานาชาติ ทั้งแบบบุฟเฟต์ (มื้อเช้าและมื้อค่ำ)

ลักษณะพิเศษ : เนื่องจากโรงแรมนี้พื้นที่ส่วน COFFEE SHOP มาก ดังนั้นจึงสามารถจัดส่วน GROUP TOUR AREA ไว้ต่างหาก เพื่อความเป็นสัดส่วน

จำนวนที่นั่ง : 350 ที่นั่ง

การจัดผังโดยสังเขป (ดู PLAN ประกอบ) :
- จัดทางเข้าออกที่เชื่อมกับส่วน LOBBY ไว้ 2 ทาง เพราะพื้นที่ส่วนนี้ค่อนข้างกว้าง
- จัดส่วน BUFFET AREA ไว้ติดกับส่วน SERVICE เพื่อง่ายต่อการจัดเก็บทำความสะอาด หรือเติมอาหาร
- จัดกลุ่มที่นั่งในขนาดต่าง ๆ กันทั้งแบบ 2, 4, 6 ที่นั่ง โดยส่วนใหญ่จะเป็นโต๊ะเดี่ยว 0.75x0.75 เมตร นำมาต่อกัน จึงสามารถปรับเปลี่ยนได้ง่าย
- จัดกลุ่มที่นั่งเรียงตามแนวกระจก ไม่นำส่วน SERVICE ต่าง ๆ มาบังการ TAKE VIEW
- ทำ PARTITION ประเภทมองผ่านได้ หรือแนวพุ่มไม้ มาจัดเพื่อแปร SPACE เพื่อให้เกิดความรู้สึกเป็นสัดส่วน แต่ไม่ได้กั้นสายตาเกินไปจนรู้สึกว่าSPACE คับแคบ
- วาง CIRCULATION ให้กว้างและโล่งตามขนาด COFFEE SHOP (ยิ่งพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากยิ่งต้องจัด CIRCULATION ให้มากตามไปด้วย)

- ส่วนทางเข้ามี RECEPTION COUNTER ไว้ต้อนรับแขกที่เข้ามามีโต๊ะโชว์อาหารพิเศษหรือเมนูอาหารด้วย

ลักษณะการตกแต่ง

- แนวความคิดในการตกแต่งเป็นไปตามชื่อ "PARK VIEW COFFEE SHOP ต้องการสร้างบรรยากาศให้เหมือนอยู่ในสวนเพื่อให้ต่อเนื่องกับภายนอกที่เป็นสวนเบญจสิริตกแต่งโดยปล่อยระนาบผนัง, เพดาน. เสา ให้ขาวเรียบและเน้นด้วยสีเขียวของไม้ประดับที่นำมาตกแต่งภายใน รวมไปถึงลาย PAINT สีเขียว, แดงของต้นไม้ ดอกไม้บริเวณเสา และลวดลายของผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ ก็ช่วยเน้นให้เกิดความสดใสในบรรยากาศสวน
- ลักษณะการตกแต่งพิเศษเห็นได้จากปลายเสาที่ใช้แสงไฟช่วยทำให้รู้สึกเหมือนกับว่าเสาหายไปในเพดาน และแสงไฟเรืองที่ทำให้รู้สึกว่าฝ้าโล่ง เหมือนนั่งอยู่ภายนอกให้ความรู้สึกว่าเป็น OUTDOOR SPACE
- เก้าอี้ใช้ไม้และหวายเป็นวัสดุ ทำให้ดูเป็นธรรมชาติยิ่งขึ้น
- DESIGN ห้องที่นั่งตรงกลางให้ดูมีความสำคัญขึ้น เพื่อสร้างจุดเด่นให้กับ COFFEE SHOP

3. THE IMPERIAL CHINA (CHINESE RESTAURANT)

ที่ตั้ง : ชั้น 4 ส่วน NORTH TOWER

สถานที่ใกล้เคียง : - LIFT HALL

(ดู ZONE ประกอบ) - UNCLE NO (VIETNAMESE RESTAURANT)

- SWIMMING POOL
- CHINESE KITCHEN

เวลาบริการ : 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.00 น.

ให้บริการ : บริการอาหารจีน กวางตุ้ง และอาหารประเภทติ่มซำ

จำนวนที่นั่ง : 174 ที่นั่ง

การจัดผังโดยสังเขป : - แบ่งพื้นที่คร่าว ๆ ออกเป็น 2 ZONE คือ

1. FOYER คือส่วนพักคอยด้านหน้า สำหรับแขกที่นั่งรอโต๊ะ หรือเป็นส่วน DISPLAY ของตกแต่ง, อาหาร, หรือเมนู อยู่ด้านหน้าสุดของร้าน
2. PUBLIC DINING AREA คือส่วนที่นั่งรับประทานอาหารรวมด้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอก มักจัดที่นั่ง 4-6 ที่นั่ง

3. PRIVATE ROOM คือห้องส่วนตัว มี COUNTER SERVICE ในตัว บางห้องมีชุดโซฟาด้วย ส่วนใหญ่จัด 8-10 ที่นั่ง บางห้องสามารถเปิดเชื่อมกันเป็นห้องใหญ่ได้

- ร้านอาหารจีนจะใช้โต๊ะกลมเป็นหลักโดยเฉพาะสำหรับ 6-12 ที่นั่ง TOP โต๊ะจะมีแป้นกลม หมุนตักอาหารได้รอบโต๊ะ
- จัดกลุ่มที่นั่งไว้ตรงกลาง มี CIRCULATION โดยรอบ เพื่อง่ายต่อการเข้าถึงห้อง PRIVATE ROOM

ลักษณะการตกแต่ง

- ตกแต่งให้บรรยากาศเหมือนอยู่ในสวนแบบจีน เห็นได้ชัดจากการนำเก๋งจีนมาใช้บริเวณซุ้มประตู, การนำสีแดงมาใช้ใน % ที่ค่อนข้างมาก, การนำต้นไผ่มาช่วยสร้างบรรยากาศ เป็นต้น
- สร้างจุดเด่นโดยสร้างยก STEP พื้นตรงกลางร้าน แล้วใช้ระเบียงเตี้ยแบบจีนมาล้อมแบ่ง SPACE บริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร แล้ว DECORATE ฝ้าส่วนนี้เหมือนอยู่ใต้หลังคาจีน ทำให้ส่วนที่นั่งนี้เป็นจุดสนใจของร้าน
- DECORATE ฝ้าบางส่วนทำด้วยกระจกเพื่อให้ความรู้สึกว่า SPACE กว้างขึ้น
- นำต้นไม้ในร่ม และต้นไม้ปลอมมาตกแต่งมาก

4. LAITHONG (THAI RESTAURANT)

ที่ตั้ง	:	ชั้น 1 อยู่ในบริเวณเดียวกับ COFFEE SHOP
สถานที่ใกล้เคียง	:	- COFFEE SHOP - ครัว
เวลาบริการ	:	11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.
ให้บริการ	:	บริการอาหารไทยสูตรชาววัง มื้อกลางวันและมื้อค่ำ
ลักษณะพิเศษ	:	เป็นร้านที่จัดไว้ชั่วคราว ย้ายมาจากโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุเดิม เมื่อโรงแรมที่สร้างใหม่เสร็จ ก็จะนำย้ายกลับไป ฉะนั้นการจัดวางรวมถึงการตกแต่งจึงทำแบบไม่ถาวรอย่างไม่พิถีพิถันนัก
จำนวนที่นั่ง	:	50 ที่นั่ง
การจัดผังโดยสังเขป	:	จัดที่นั่งแบบโต๊ะ 4 ที่นั่ง วาง 45° เรียงเฉียงตามรูปร่างของพื้นที่ ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASHIER จัดไว้นอกร้าน (รวมกับส่วน COFFEE SHOP) ไม่มี FOYER และ PRIVATE ROOM เนื่องจากตั้งไว้อย่างชั่วคราว

ลักษณะการตกแต่ง : - สร้างบรรยากาศให้เหมือนภายในบ้านไทย เห็นได้จากการทำฝาปูน ต้นไม้ ทำสีเลียนแบบฝาปะกน, ชุดเก้าอี้แบบไทย รวมไปถึงของตกแต่งต่าง ๆ เป็นแบบที่เห็นได้จากบ้านไทยโบราณ

- พื้นปูไม้เฉียง, ผนังสีขาวเรียบ ด้านหนึ่งทำเลียนแบบฝาประกน และอีกด้านเป็นกระจก TAKE VIEW ภายนอก, ฝ้าเพดานเรียบ มีไฟห้อยลงมาบางส่วนช่วยสร้างบรรยากาศ

5. ห้องพัก

โรงแรมอิมพีเรียลควีนส์ปาร์ค มีห้องพักกว่า 1,400 ห้อง รวมทั้งห้องชุดแบบ DELUXE SUITE พื้นที่ 40 ตารางเมตร และ PENT HOUSE ขนาด 750 ตารางเมตร ซึ่งถือว่าใหญ่ที่สุดในเอเชียอีก 1 ห้อง มีห้องพักสำหรับนักธุรกิจโดยเฉพาะทั้งหมด 3 ชั้น

เนื่องจากมีห้องพักจำนวนมาก ดังนั้นทางโรงแรมจึงเตรียมการตกแต่งห้องไว้ในหลากหลายรูปแบบ เพื่อให้แขกได้เลือกบรรยากาศที่ชอบ ซึ่งในแต่ละห้องก็มีลักษณะร่วมที่เหมือนกันคือ การนำผ้าไหมไทยมาตกแต่ง สร้างบรรยากาศที่เป็นเอกลักษณ์ แสดงความเป็นไทยและมีสิ่งอำนวยความสะดวกทุกห้องคือมีอ่างอาบน้ำ, ห้องอาบน้ำ (เพิ่มอ่างน้ำวนสำหรับห้อง DELUXE SUITE) , ELECTRONIC KEY CARD, ระบบโทรศัพท์สายคู่ IDD, ตู้เย็น, MINI BAR, วิทยุ, โทรทัศน์สีที่มีสัญญาณดาวเทียม เป็นต้น ซึ่งในที่นี้จะกล่าวถึงห้อง PENTHOUSE เพื่อเป็นตัวอย่างในการออกแบบส่วน IMPERIAL SUITE

PENTHOUSE ตั้งอยู่บนชั้น 37 ซึ่งเป็นที่สูงสุดของโรงแรม สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและเห็นทิวเขาในจังหวัดชลบุรีได้ ภายใน PENTHOUSE มีพื้นที่ถึง 750 ตารางเมตร แบ่งออกเป็นห้องหลัก ๆ คือห้องนอนขนาดกลาง 1 ห้อง และห้องนอนสำหรับผู้ติดตาม 2 ห้อง, ห้องทำงานขนาดเล็ก ๆ ส่วนอ่างน้ำวน และห้องโถงซึ่งไว้รับแขกและรับประทานอาหาร ซึ่งเป็นห้องที่ใหญ่ที่สุด

ห้องโถงใหญ่เป็นห้องสีขาว พื้นที่ 200 ตารางเมตร การตกแต่งเด่นตรงที่นำเฟอร์นิเจอร์หลากตระกูลมารวมกันเข้าไว้ เช่น เก้าอี้จากอังกฤษ โต๊ะหลุยส์ ตู้จากอเมริกา หรือโต๊ะขาสิงห์แบบไทย ด้วย CONCEPT ที่ว่าต้องการให้เกิดความรู้สึกว่าเจ้าของห้องเป็นนักสะสมของจากทุกมุมโลก

โถงทรงกลมเล่นลายพื้นรูปดาว เพื่อให้ดูเป็นจุดเด่นของห้อง มีชุดนั่งเล่น ชุดรับแขกใหญ่ ชุดรับประทานอาหาร และ GRAND PIANO ตั้งอยู่ใกล้เครื่องเสียง เพราะต้องการให้มีบริเวณมุมสังสรรค์เล็ก ๆ ในห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ ดัดแปลง หรือเผยแพร่ต่อ ทั้งนี้ทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องนอนตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์แบบตะวันตก มีเตียงขนาด KING SIZE ชุดเก้าอี้พักผ่อน และโต๊ะทำงาน จากห้องนอนมีประตูเปิดไปสู่สวน ตกแต่งด้วยต้นไม้ประดิษฐ์ หลังคาส่วนหนึ่งใส ให้ความรู้สึกเหมือนอาบน้ำกลางแจ้ง ภาพสวนและอ่างน้ำวนนี้จะเห็นชัดเมื่อมองจากห้องโถง และห้องทำงาน แต่จะมองไม่เห็นเมื่ออยู่ในห้องนอน

การเข้าสู่ห้องนี้คือไปทางลิฟท์ระบบล็อค มีระหัสพิเศษที่ผู้มาพักกำหนดเองและมีพนักงานรักษาความปลอดภัยอยู่ด้านหน้าก่อนถึง PENTHOUSE ด้วย

สิ่งที่ได้จากการศึกษา

1. ทราบถึงองค์ประกอบหลักของโรงแรม ความสัมพันธ์ของพื้นที่ การจัดสรรพื้นที่ในแต่ละส่วนของโรงแรม ในลักษณะของโรงแรมในเครืออิมพีเรียล
2. ในส่วน LOBBY อาจจัดรวมส่วน LOBBY LOUNGE ไว้ในบริเวณเดียวกันได้ แต่ควรมีการแบ่ง SPACE เพื่อบอกอาณาเขตบ้าง เช่น การยก STEP เพื่อให้ผู้ใช้บริการทราบว่านั่งพักคอยบริเวณไหนจึงมีบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ถ้าในกรณีที่โรงแรมมีพื้นที่กว้าง ควรจะมีการจัดบริเวณสำหรับ GROUP TOUR โดยเฉพาะสมาชิกในแต่ละ GROUP มีจำนวนหลายคนจะทำให้ดูวุ่นวาย และเสียงดัง ควรมีทั้งในส่วน LOBBY และ COFFEE SHOP และควรจัดไว้ในบริเวณด้านใน เพื่อความเป็นสัดส่วน
4. BELL CAPTAIN & LIMOUSINE COUNTER อาจจัดแยกจาก FRONT DESK แล้วมาตั้งใกล้กับประตูทางเข้า และ LUGGAGE ROOM เพื่อสะดวกเวลายกกระเป๋า
5. ในพื้นที่ SPACE กว้าง มีผู้ใช้ SPACE มาก ควรจัด CIRCULATION หลักให้กว้าง และมีทางเข้าออกหลายทาง
6. ในการตกแต่งที่ใช้วัสดุไม้ ควรคำนึงถึงเรื่องเสียงที่เกิดจากรองเท้า, รอยขูดขีดจากขาเก้าอี้, การดูแลทำความสะอาด และเรื่องแสงเพราะไม้มีสีเข้มจะทำให้บรรยากาศดับแคบ ต้องเพิ่มการให้แสงสว่าง
7. ในการตกแต่ง SPACE ขนาดใหญ่ ควรสร้างจุดสนใจขึ้นมา เช่น บริเวณ LOBBY สร้างจั่วเรือนไทยลอยตัวออกมา เป็นจุดสนใจและจุดจบของสายตา
8. ถ้าโรงแรมมีพื้นที่มากอาจจัด CHECK-IN LOUNGE หรือ KARAOKE LOUNGE หรือที่พักคอยในรูปแบบอื่น ๆ เสริมขึ้นได้ เพื่อให้ได้ความเป็นสัดส่วน และเป็นทางเลือกให้กับผู้ใช้บริการ
9. การจัดกลุ่มที่นั่งพักคอย ส่วนด้านในที่ติดกับ FRONT DESK ควรหันหน้าเข้าหา FRONT DESK ส่วนกลุ่มที่นั่งด้านนอกที่ติดกระจก ควรหันหน้าออก TAKE VIEW ภายนอก
10. การจัดกลุ่มที่นั่งควรมีความหลากหลาย จำนวนต่าง ๆ กันในแต่ละชุด เพื่อรองรับแขกที่มา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนไม่เท่ากัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วน COFFEE SHOP ชุดโต๊ะเก้าอี้ต้องปรับเปลี่ยนต่อเติมได้ง่าย

11. ในการจัด CIRCULATION ของส่วน COFFEE SHOP ควรกว้างกว่าใน RESTAURANT เพราะเพิ่มพฤติกรรมการกินแบบ BUFFET เข้าไป
12. ในส่วนร้านอาหารจีนควรแยก PRIVATE ROOM เพื่อรองรับแขกที่มาจำนวนมากกว่า 6 คน ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ใช้จะเป็นแขกจากภายนอกโรงแรม และนิยมใช้โต๊ะกลมแบบมีแป้นหมุน 2 สำหรับ 4 ที่นั่งอาจเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมหรือโต๊ะกลมก็ได้
13. การตกแต่งส่วน COFFEE SHOP มี CONCEPT ที่สัมพันธ์กับ SITE ภายนอกทำให้บรรยากาศต่อเนื่องและมี DESIGN ของ LIGHTING ที่ทำให้ดูเป็น OUTDOOR น่าสนใจ
14. เห็นตัวอย่างในการ DESIGN ในแบบไทยร่วมสมัยแต่ประยุกต์ไม่มากนัก ยังไม่ค่อยประยุกต์เอาวัสดุหรือการจัดแสงแบบสมัยใหม่ไปใช้นัก
15. ในส่วนห้องพักถึงจะมีการตกแต่งหลากหลาย แต่ก็มีการดึง CHARACTER ร่วมกันออกมา คือการใช้ผ้าไหมไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASE STUDY

QUEEN'S PARK

The Imperial Hotels Group Thailand

THE IMPERIAL QUEENS PARK

โรงแรม IMPERIAL QUEENS PARK เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ในเครืออิมพีเรียล ถูกออกแบบตามหลักการตลาดเพื่อให้ใช้พื้นที่สูงสุด สร้างเป็นอาคารสูง 36ชั้น จำนวน 2 อาคาร มีส่วนเชื่อมต่อกันในชั้นที่1-9 มีจำนวนห้องพักประมาณ 1400 ห้อง กลุ่มเป้าหมายหลักเป็นนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจ มีบริการทางธุรกิจครบวงจร และมีส่วนประชุมที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียอาคเนย์

บริษัท THE IMPERIAL MANAGEMENT มีนโยบายธุรกิจโรงแรมในเครือ จึงมอบหมายให้บริษัทนนท์ ศรีงใจ เป็นผู้ดำเนินการออกแบบ แล้วตั้งชื่อตามที่ตั้งคือ ส่วนสิริกิติ์ QUEENS PARK เป็นโรงแรม IMPERIAL QUEENS PARK

1. IMPERIAL QUEEN'S PARK HOTEL		
เหตุผล	A	เป็นโรงแรมในเครือ IMPRIAL เหมือนกัน ดังนั้นจึงสามารถนำมาเป็นแบบอย่างในการดำเนินนโยบาย, การบริหาร, แนวความคิดในการออกแบบ และอื่น ๆ ได้
	B	เป็นโรงแรมที่ต่อบ้างใหม่ระดับ 5 ดาว ที่ตั้งอยู่ใจกลางเมืองลักษณะอาคาร รวมทั้งองค์ประกอบในเหมือนกัน
	C	มีนโยบายในการรักษาสภาพแวดล้อม, รวมทั้งประหยัดพลังงานเป็นแบบอย่างที่ดีสำหรับโรงแรมในปัจจุบัน
	D	มีรูปแบบการตกแต่งแบบไทยประยุกต์ ซึ่งใกล้เคียงกับการตกแต่งของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์
	E	รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกันโรงแรมแต่จะเน้นไปทางกลุ่มนักธุรกิจมากกว่า

ด้าน FUNCTION

1. ส่วน LOBBY และ LOBBY LOUNGE ที่จัดอยู่ใกล้เคียง หรือเป็นบริเวณเดียวกัน และควรแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน อาจใช้การยก STEP ช่วย
2. จัด FRONT DESK รวมCOUNTER เดียว และBELL CAPTAIN อยู่ใกล้ประตู
3. ส่วนที่นั่งด้านใน ห้องหน้าเข้าหา FRONT DESK ส่วนที่ด้านนอกห้องหน้าออก TAKE VIEW และควรจัดWAITING AREA ของ [illegible] ตามมา
4. มีพื้นที่มากเพียงพอ [illegible] ขึ้นในสัดส่วน
5. ส่วน [illegible] ออกไปด้านหน้า [illegible] LOBBY
6. การจัด [illegible] ของพื้นควรมีความหลากหลาย [illegible] และควรจัดบริเวณเฉพาะสำหรับ [illegible] เป็นโต๊ะกลม
7. [illegible] ควรอยู่ในบริเวณ [illegible] เพราะมีพฤติกรรมการกินแบบ BUFFET
8. [illegible] ใช้โต๊ะกลม และมี [illegible] หลายห้อง

9 เป็นตัวอย่าง STYLE ไทยประยุกต์ แต่ยังใช้วัสดุไม้อย่างเดิม ซึ่งช่วยสร้างบรรยากาศความเป็นไทย และดูอบอุ่น แต่ดูไม่แปลกใหม่

10 เราสามารถแยกย่อยงานที่เป็น 2-3มิติมาใช้ DEFINE SPACE เพื่อเน้นจุดสนใจ เช่น CHECK-IN LOUNGEด้านหน้าจั่วขึ้นจากผ้า

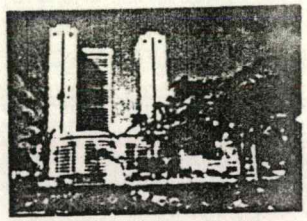
11 ใช้ในLOBBYกลุ่มโทนสีแบบMONOTONE มีจุดสีACCENTให้ดูโดดเด่นขึ้น

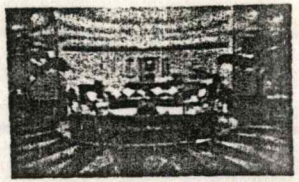
12 COFFEE SHOP มี THEME ที่น่าสนใจ และสัมพันธ์กับส่วนภายนอก เป็นตัวอย่างวิธีการจัด ให้ได้บรรยากาศ OUTDOOR SPACE

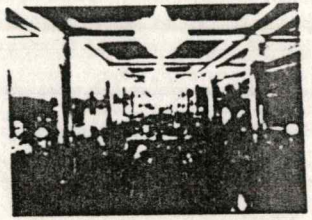
13 เห็นตัวอย่างการใช้CHARACTERแบบจีน ในCHINESE RESTAURANT แต่ประยุกต์ไม่มากนัก เช่น เก๋งจีน ระเบียงปูน เป็นต้น

14 การตกแต่งห้องพักมีหลายแบบ แต่ใช้ลำไยไทย เป็นCHARACTERร่วม

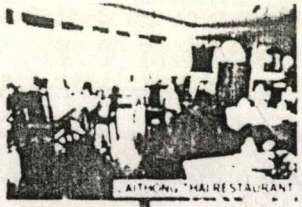
The Imperial Queens Park

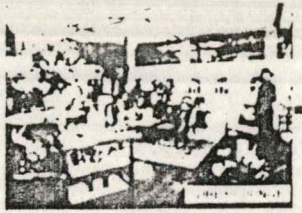


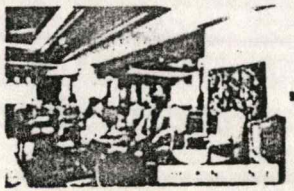




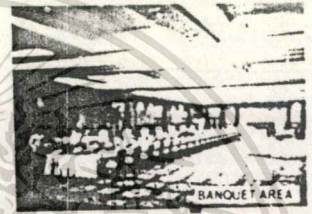
CASE STUDY

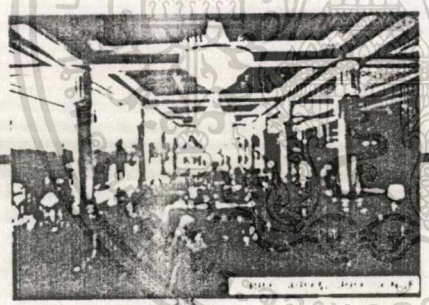


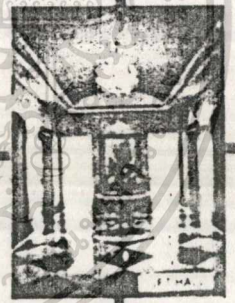


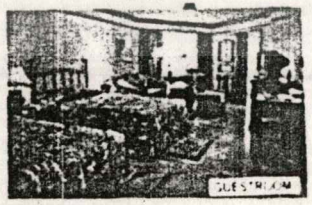


BUSINESS CENTER

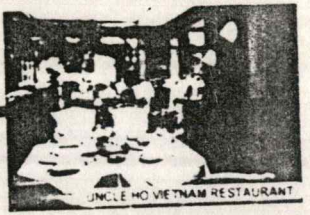

BANQUET AREA

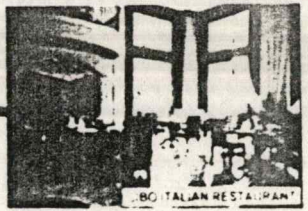


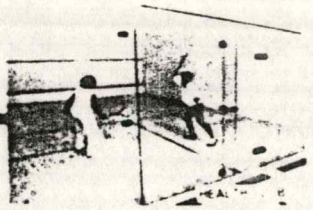




IMPERIAL CHINA CHINESE RESTAURANT


UNCLE HO VIETNAM RESTAURANT

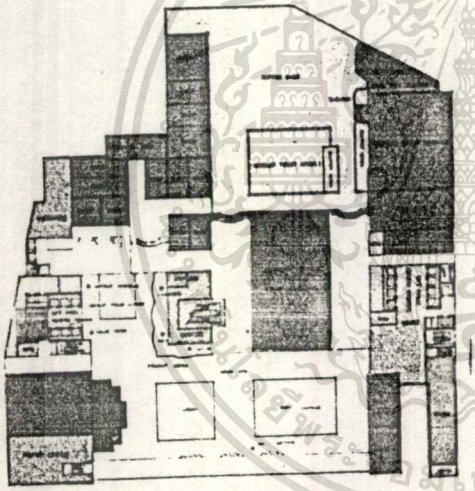


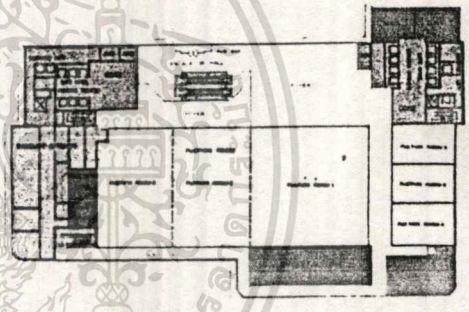


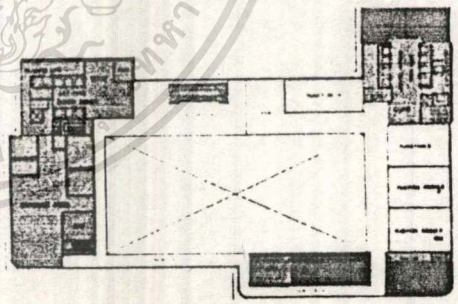
CASE STUDY

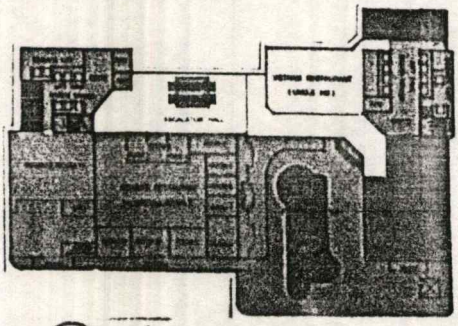
FACILITY

LOBBY LOUNGE	ชั้น 1	บริการเครื่องดื่ม และของว่าง เปิด 10.00น - 24.00น มีดนตรีบรรเลงในช่วงกลางคืน
SUNDOWNER KARAOKE LOUNGE	ชั้น 1	บริการเครื่องดื่ม และของว่าง พร้อมบริการ KARAOKE เปิด 17.00น -1.00น
PARKVIEW COFFEE SHOP	ชั้น 1	บริการอาหารนานาชาติ แบบ BUFFET หรือ อาหารตามสั่ง เปิดตลอด 24 ชั่วโมง
LAITHONG THAI RESTAURANT	ชั้น 1	บริการอาหารไทยชาววัง เปิด 11.30น -14.30 น และ 18.00-22.00น
IMPERIAL CHINA CHINESE RETSAURANT	ชั้น4 NORTH	บริการอาหารจีนกวางตุ้ง เปิด 11.30น -14.30 น และ 18.00-22.00น
CIBO ITALIAN RESTAURANT	ชั้น 4 SOUTH	บริการอาหารยุโรป และอาหารอิตาเลี่ยน เปิด 11.30น -14.30 น และ 18.00-22.00น
UNCLE HO VIETNAMESE RESTAURANT	ชั้น 4 SOUTH	บริการอาหารเวียดนาม เปิด 11.3น -14.30 น และ 18.00-22.00น
KACHO JAPANESE RESTAURANT	ชั้น 37 SOUTH	บริการอาหารญี่ปุ่น เปิด 11.30น -14.30 น และ 18.00-22.00น
TERRACE RESTAURANT	ชั้น 9 NORTH	บริการอาหารประเภทBUFFET ยุคี้ชาบู ชาบู เปิด 11.3น -14.30 น และ 18.00-22.00น
HEALTH CLUB	ชั้น 9 SOUTH	ประกอบด้วยส่วน FITNESS CENTER,SAUNA,SQASH,MASSAGE& SPA,GYM,AEROBIC RM.,POOL
BANQUET AREA	ชั้น 2	- GRAND BALLROOM จุคน 1000 ที่นั่ง สามารถแบ่งเป็นห้องจัดเลี้ยงย่อยได้ 3ห้อง 1,2,3 - ห้องจัดเลี้ยงย่อย 4,5,6
BUSINESS CENTER	ชั้น 3	ศูนย์บริการธุรกิจ มีบริการห้องประชุมสัมมนาขนาดใหญ่ 4 ห้อง









FIRST FLOOR ZONE

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

FOURTH FLOOR ZONE

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

SECOND FLOOR ZONE

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

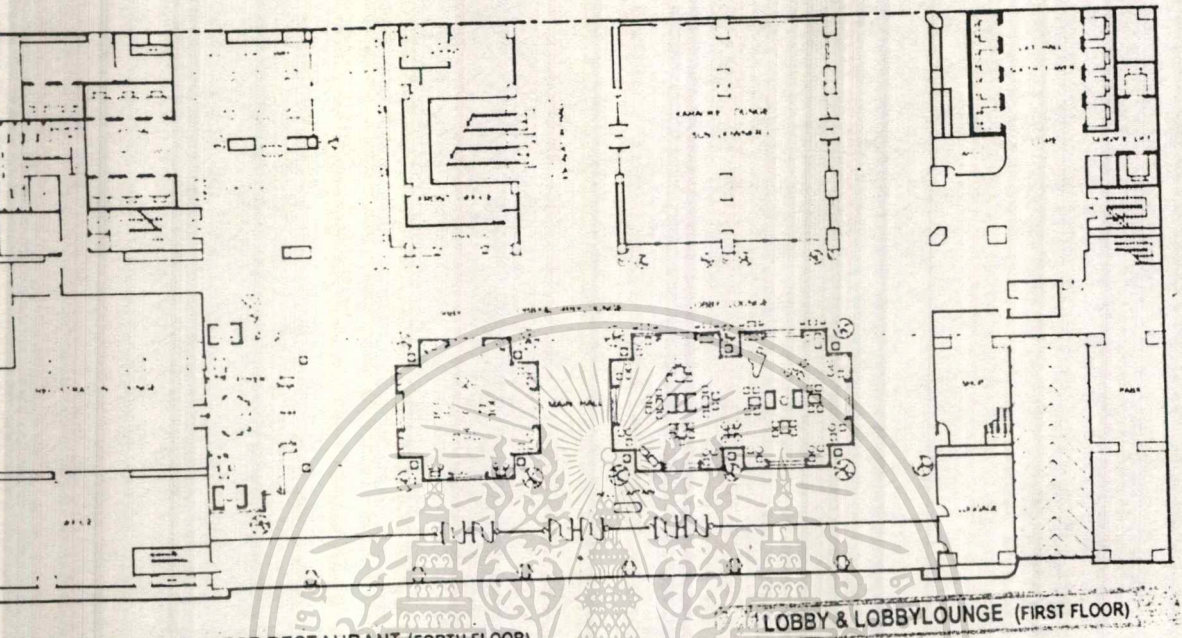
THIRD FLOOR ZONE

- [illegible]
- BANQUET AREA
- MECHANICAL ROOM
- PANTRY
- [illegible]
- [illegible]

Imperial Queens Park

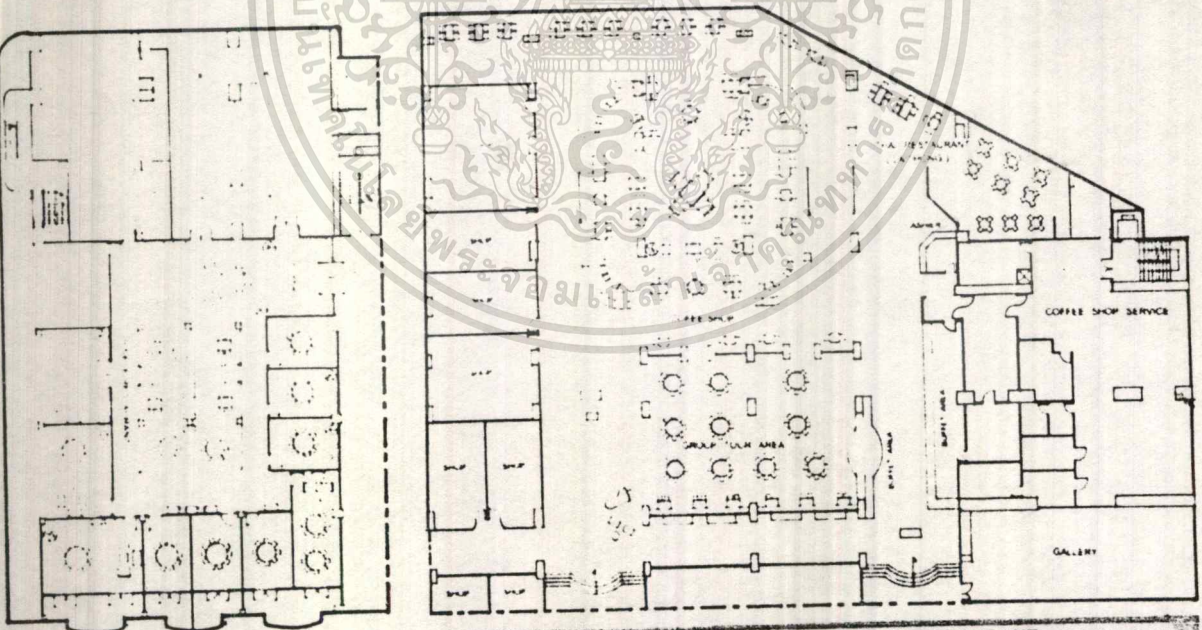
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

CASE STUDY



LOBBY & LOBBYLOUNGE (FIRST FLOOR)

IMPERIAL CHINA CHINESE RESTAURANT (FORTH FLOOR)

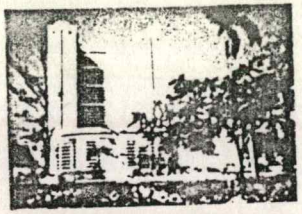


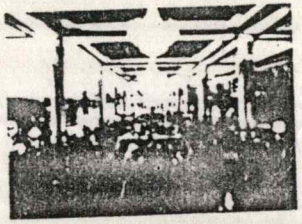
PARKVIEW COFFEE SHOP & LAITHONG THAI RESTAURANT (FIRST FLOOR)

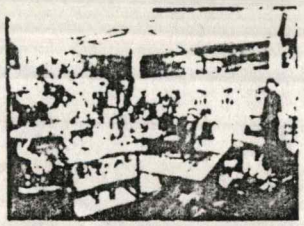
Imperial Queens Park

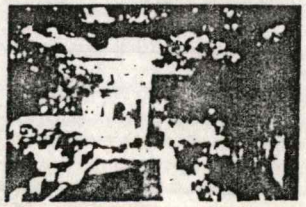
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

CASE STUDY









ARCHITECTURE

เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ที่สุดในกรุงเทพฯ ตัวอาคารเป็นตึกแฝด สูง 37 ชั้น แบ่งเป็น 2 ZONE คือNORTHและ SOUTH TOWER เป็นส่วนห้องพัก เชื่อมต่อกันในส่วน PODIUM ซึ่งเป็นที่รวมของ FACILITY ต่างๆ ตัวอาคารเป็นตึกเรียบง่าย ตั้งอยู่ในจุดที่มีมุมมองสวยงามคือเมื่อมองจากถนนจะเห็นตึกเด่นอยู่กลางระหว่างเขาญาติ

LOBBY & LOBBY LOUNGE

LOBBY ของโรงแรมนี้เป็นโถงใหญ่ DOUBLE SPACE มีส่วน FRONT DESK และส่วน LOBBY LOUNGE ต่อเนื่องในบริเวณเดียวกัน เป็นทางยาว แยกออกจากกันด้วยการยก STEP ขึ้น

การตกแต่งเป็นงาน STYLE ไทยประยุกต์ เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรมในเครือ IMPERIAL นำไม้เข้ามาใช้เป็นวัสดุตกแต่งทั้งที่พื้น ผนัง เสา และเพดานเสริมให้ความรู้สึกอบอุ่นและแสดงความเป็นไทย ใช้สีขาว ครีม และไม้สุขุมโทน ACCENT บางจุดด้วยสีเขียวของ SOFA และต้นไม้ จุดเด่นอยู่ที่รูปประตูทางเข้า CHECK IN LOUNGE ทำเป็นจั่วเรือนไทยยื่นออกมาจากผนัง

THAI RESTAURANT

เป็นร้านอาหารไทยขนาดเล็กอยู่ในมุมหนึ่งในส่วนCOFFEE SHOP (ตั้งอยู่เพียงชั่วคราว) บรรยากาศแบบบ้านไทย พื้น และเฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ ผนังกรุWALL PAPER ทำเลียนแบบลายฝาประกนของเรือนไทย

GUEST ROOM

โรงแรม THE IMPERIAL QUEENS PARK มีห้องพักกว่า 1400ห้อง รวมทั้งห้องชุดแบบ DELUXE พื้นที่ 40 ตร ม (ภายในมี1 ห้องนอน) 120ห้อง และมี PENTHHOUSE ขนาด 750 ตร ม (ภายในมี 3 ห้องนอน) ซึ่งถือว่าใหญ่ที่สุดในเอเชีย มีชั้นห้องพักสำหรับนักธุรกิจโดยเฉพาะ 3 ชั้น และ 2 ชั้นสำหรับเป็นเขต NO-SMOKING

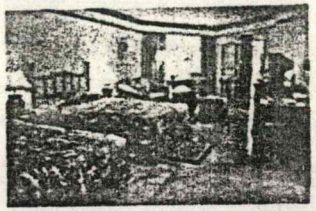
เนื่องจากมีห้องพักจำนวนมาก การตกแต่งจึงมีหลายแบบ ให้แยกเลือกในบรรยากาศที่ชอบ ซึ่งในทุกห้องก็ยังมีลักษณะร่วมกันคือการนำผ้าไหมไทยมาตกแต่ง สร้างบรรยากาศของความเป็นไทย

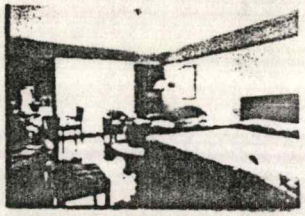
CHINESE RESTAURANT

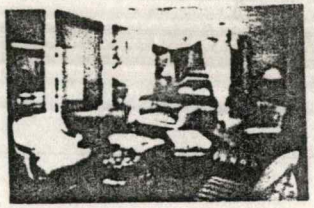
มีส่วนที่ PUBLIC DINING และส่วน PRIVATE DINING 10 ห้อง ส่วนใหญ่จัดเป็นโต๊ะกลม การตกแต่งเป็น STYLE จีนชัดเจน เห็นได้จากเก้งจีนที่นำมาใช้บริเวณรุมประตู การนำสีแดงมาใช้ที่พื้น และผนัง การนำต้นไม้มาสร้างบรรยากาศ เป็นต้น มีการยกSTEP แล้วใช้ระเบียงเตี้ยแบบจีนเป็นการแบ่งพื้นที่นั่งและ CIRCULATION

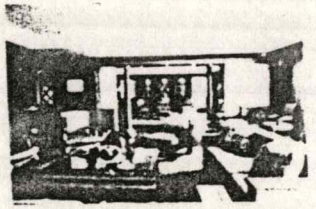
PARKVIEW COFFEE SHOP

แนวความคิดในการตกแต่งคือ ต้องการสร้างบรรยากาศ ให้คล้ายกับเดินอยู่ในสวนกลางแจ้ง โดยการนำไม้ประดับในร่มมาตกแต่ง และ PAINT ผนังเป็นรูปต้นไม้ ตอกไม้ เฟอร์นิเจอร์ไม้ ม่านเก้าอี้ฯลฯ ตอกเข้ากับลายที่ผนัง มีการให้แสงไฟที่ปลายเสาให้ความรู้สึกว่าเสาลอยหายไปในอากาศ และแสงไฟจากเพดานให้บรรยากาศ OUTDOOR









Imperial Queens Park

2. โรงแรมเจ ดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW MARRIOTT BANGKOK HOTEL)

โรงแรมเจ ดับบลิว แมริออท เป็นโรงแรมเปิดใหม่แห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ เปิดเมื่อ พ.ศ. 2540 นับเป็นโรงแรมMARRIOTT แห่งที่ 8 ของโลกที่ใช้เชื่อ "JW" (JW มาจากชื่อของ MR, J. WILLIARD MARRIOTT ผู้ก่อตั้งเครือโรงแรม MARRIOTT) ซึ่งเป็นสิ่งรับประกันคุณภาพมาตรฐานสูงสุดในเครือโรงแรม MARRIOTT โรงแรมแห่งนี้มีห้องพัก 435 ห้อง ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท ซอย 2 ซึ่งถือว่าเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ

นโยบายของโรงแรม

- รองรับกลุ่มเป้าหมายหลักคือ นักธุรกิจเป็นหลัก และนักท่องเที่ยวรองลงมา เห็นได้จากการเน้นส่วนบริการธุรกิจแบบครบวงจร

- การบริการเน้นบรรยากาศที่เป็นตัวตัว หรือที่เรียกว่า "โรงแรมในโรงแรม"

องค์ประกอบภายในโรงแรม

FACILITY	SITE	SEATS	DETAIL
LOBBY & LOBBY LOUNGE	ชั้น 1	60	โถงต้อนรับ และโถงนั่งเล่น มีบริการของว่างและเครื่องดื่ม พร้อมดนตรีฟังสบาย เปิดบริการ 24 ชั่วโมง
MARRIOTT CAFE	ชั้น 1	160	COFFEE SHOP บริการอาหารบุฟเฟต์ และอาหารตามสั่ง เปิดบริการ 24 ชั่วโมง
MANHO	ชั้น 2	142	บริการอาหารจีนในมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เปิดบริการ 11.30 น. –14.30 น. และ 18.00 น. – 22.30 น.
WHITE ELEPHANT	ชั้น 2	84	บริการอาหารไทยต้นตำหรับมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เปิดบริการ 11.30 น. – 14.30 น. และ 18.00 น. – 22.30 น.
JW CALIFORNIA	ชั้น 2	80	บริการอาหารแนวใหม่ที่ผสานระหว่างสไตล์แคลิฟอร์เนีย และเอเชียเข้าด้วยกัน เรียกว่า 'แคล-เอเชีย' เปิดบริการ 11.30 น. – 14.30 น. และ 18.00 น. – 22.30 น.
JW PASTRY	ชั้น 1	30	บริการของว่าง ขนม แซนด์วิชหลายรูปแบบ
HEALTH CLUB	ชั้น 6	-	มีสิ่งอำนวยความสะดวก - สระว่ายน้ำกลางแจ้ง - JACUZZI - ห้องบริหารร่างกาย - SAUNA & STEAM ROOM - ห้องแอโรบิค - MASSAGE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : เป็นส่วนต้อนรับ, ติดต่อกับทางโรงแรมโดยผ่านส่วน FRONT DESK, ที่พักคอย, นั่งเล่นมีบริการของว่างและเครื่องดื่ม พร้อมฟังเสียงเพลงบรรเลงจากเปียโน

ลักษณะพิเศษ : มีทางเข้าออกจากภายนอกเข้าสู่ส่วน LOBBY หลายทาง เพื่อสะดวกในการเข้าถึง เช่น ทางเข้าหลักจากส่วน DROP OFF ของแขก, ทางเข้าด้านข้างจากส่วน DROP OFF สำหรับ BELL MAN ขนกระเป๋า, ทางเข้าในช่วงร้านค้า, ทางเข้าคนภายนอกตรงส่วน CAFE เข้ามาเชื่อมกัน LOBBY

จำนวนที่นั่ง : 60 ที่นั่ง (ต่อห้องพัก 435 ห้อง)

การจัดผังโดยสังเขป

- ตรงกลางโถง LOBBY จัดกลุ่มที่นั่งพักคอยแยกเป็น 2 ข้าง มี MAIN CIRCULATION ล้อมรอบ ยก STEP เน้นกลุ่มที่นั่ง และทำให้แขกทราบว่าตรงบริเวณนี้เป็น LOUNGE ให้บริการของว่าง และเครื่องดื่มด้วย
- ตั้ง COUNTER FRONT DESK ด้านข้างทางขวามือ แยกเป็น 3 COUNTER อยู่เนื่องเนื่องกัน คือ
  1. REGISTRATION/RECEPTION/CASHIER COUNTER
  2. CONCIEGE COUNTER
  3. BELL CAPTAIN COUNTER
- ส่วนร้านค้าอยู่ทางซ้ายมือของโถง ส่วนห้องน้ำ และโทรศัพท์สาธารณะอยู่ด้านหลังเพื่อความเป็นสัดส่วน แต่ก็ไม่ไกลจากโถงจนเกินไป
- นอกจากส่วนที่นั่งในส่วน LOUNGE ตรงกลางแล้ว ยังมีชุดที่นั่งเล็ก 2 ที่นั่งวางตามตำแหน่งที่ว่างต่าง ๆ เสริมด้วย
- ในการจัดผังต้องให้มีที่ว่าง ที่เป็น MAIN CIRCULATION มากและโล่งเป็นพิเศษ
- ลักษณะการจัดผังคล้ายของโรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค และ โรงแรมรีเจนท์ เพียงแต่พื้นที่เล็ก กระชับกว่า

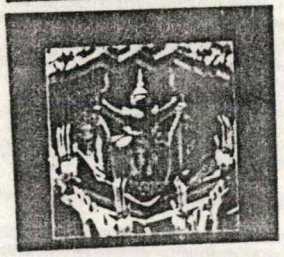
ลักษณะการตกแต่ง

- เป็นโถงใหญ่ ทำเป็น DOUBLE SPACE เน้นให้ SPACE LOBBY สำคัญขึ้นใช้เสาและ PARTITION สูง เขียนลายรดน้ำเป็นตัวเชื่อมระนาบทางนอนเข้ากับระนาบทางตั้ง ซึ่ง PARTITION นี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASE STUDY

JW MARRIOTT HOTEL
BANGKOK

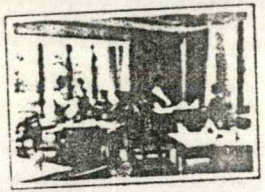


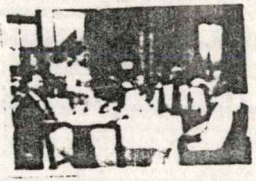
JW MARRIOTT BANGKOK

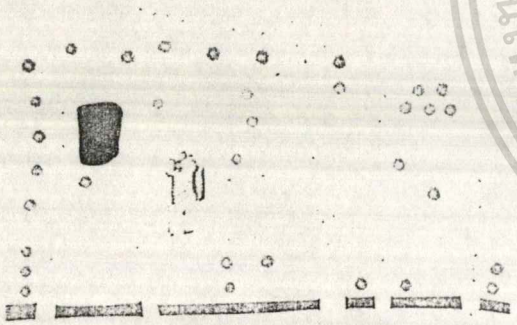
โรงแรม เจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯเปิดเมื่อพ.ศ 2540 นับเป็นโรงแรมแมริออทแห่งที่แปดของโลกที่ใช้ชื่อ "JW" เป็นประกันถึงคุณภาพมาตรฐานอันดับสูงที่สุดในเครือโรงแรมแมริออท JW มาจากชื่อของ MR J WILLARD MARRIOTTนักธุรกิจผู้ก่อตั้งเครือโรงแรมแมริออท

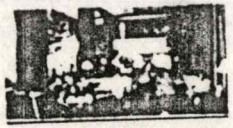
โรงแรม เจดับบลิว ในเครือแมริออท เป็นโรงแรมที่มีกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นนักธุรกิจตั้งอยู่ริมถนนสุขุมวิท ซอย 2 ซึ่งเป็นศูนย์กลางธุรกิจหลักแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ มีห้องพักทั้งหมด 435 ห้องCONCEPTเน้นบรรยากาศที่เป็นส่วนตัว หรือที่เรียกว่าโรงแรมในโรงแรม

2. JW MARRIOTT HOTEL		
เหตุผล	A	เป็นโรงแรมเปิดใหม่ระดับ รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกัน คือทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ
	B	ที่ตั้งอยู่บริเวณเดียวกัน
	C	ลักษณะอาคารเป็น PODIUM และ TOWERมีจำนวนห้องพัก และSCOPEใกล้เคียงกัน
	D	INTERIOR ใช้สไตล์งานไทยโมเดิร์น ที่มีการผสมผสานกับของตกแต่ง และน่าสนใจ
	E	ใช้ที่ในแต่ละองค์ประกอบของกระจับครบวงจรสามารถนำมาศึกษาการแบ่งพื้นที่ใช้สอยในแต่ละองค์ประกอบได้









ผลที่ได้รับจากการศึกษา

1 การจัด ZONE ส่วน LOBBY และ LOUNGE อาจอยู่ภายในบริเวณเดียวกันได้แต่ควรแบ่งพื้นที่ให้เป็นสัดส่วน

2 การใช้ DOUBLE SPACE ช่วยเน้นห้วง การปูพรม และการยกฝ้าเพดานบางช่วงช่วยเน้นการจัดกลุ่มเฟอร์นิเจอร์

3 เห็นตัวอย่างการนำงานSTYLEไทยประยุกต์มาใช้อย่างลงตัวและน่าสนใจ ผสมผสานกับการใช้วัสดุสมัยใหม่

4 เฟอร์นิเจอร์ของตัวที่ใช้นอกเว้นส่วน RESTAURANTเป็นไม้สีดำ รูปทรงโปร่งแพรียวบาง ทำให้บรรยากาศดูทันสมัยขึ้น

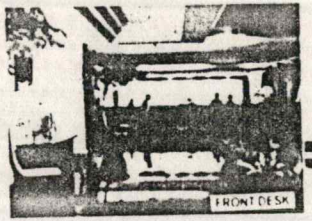
5 ในร้านอาหารไทยนำ THEME ที่ดูแปลกใหม่มานำเสนอแสดงให้เห็นว่าในการออกแบบนั้นไม่ใช่มีแค่ความสวยงามอย่างเดียว แต่ต้องมีความน่าสนใจด้วย

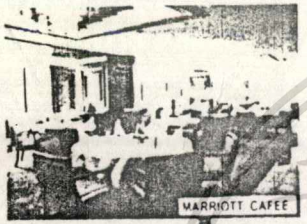
6 การนำไม้มาใช้ตกแต่งในจะมีมากขึ้น จะช่วยสร้างบรรยากาศของความเป็นกันเอง

7 เป็นตัวอย่างของการจัดแสงไฟใน INTERIOR ที่ดี

J Wmarriott

CASE STUDY

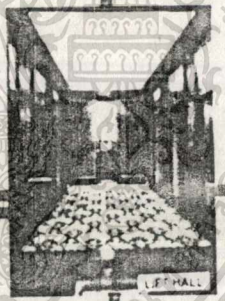




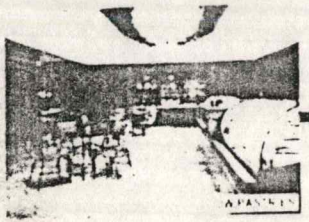
SIXTEENTH-TWENTY FORTH FLOOR

THIRD FLOOR

FIRST FLOOR

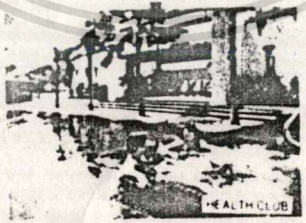


SECOND FLOOR

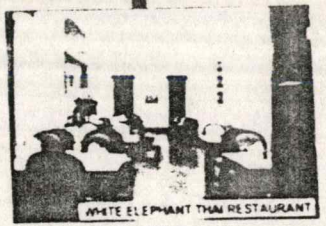


MAIN ENT

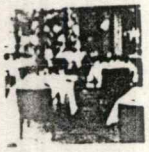
FORTH FLOOR



THIRD-FORTH FLOOR

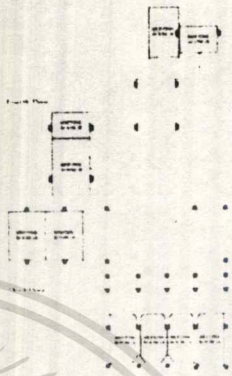


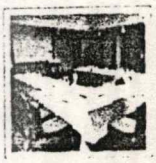
CASE STUDY



FACILITY

FACILITY	SITE	SEAT	DETAIL
LOBBY LOUNGE	ชั้น 1	60	มีบริการของว่าง เครื่องดื่ม พร้อมดนตรีสดยามค่ำ บริเวณLOBBY เปิด 24 ชั่วโมง
MARRIOTT CAFE	ชั้น 1	160	COFFEE SHOPบริการอาหารบุฟเฟ่ต์มื้อเช้า กลางวัน เย็น เปิด 24 ชั่วโมง
MANHO	ชั้น 2	130	บริการอาหารจีน บริการอาหารกลางวันและเย็น มีห้องจัดเลี้ยงแบบส่วนตัวเป็น 2 ห้อง
WHITE ELEPHANT	ชั้น 2	70	บริการอาหารไทยต้นตำรับ มื้อกลางวันและเย็น
[illegible] CAFE BANA	ชั้น 2	80	บริการอาหารมื้อกลางวัน และเย็นแบบไทย ทีมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเป็นของตนเอง เช่น ต้มยำ เป็นต้น
[illegible]	ชั้น 1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	ชั้น 1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	ชั้น 1 ชั้น 4	[illegible]	[illegible]

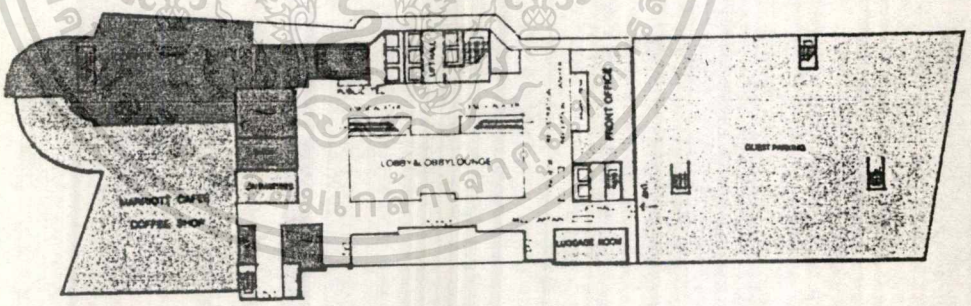




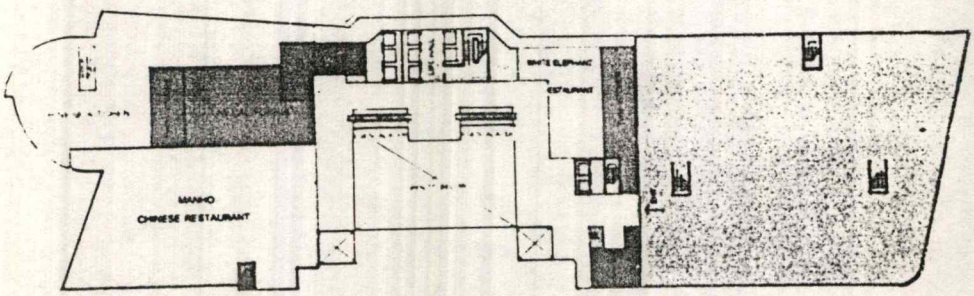
Capacity

Theater	Schoolroom	U-Shape	Conference	Reception	Banquet

FIRST FLOOR ZONE



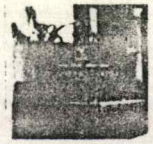
SECOND FLOOR ZONE

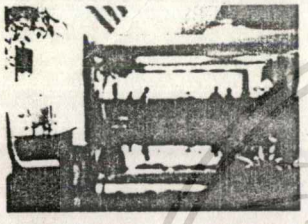


Marriott

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

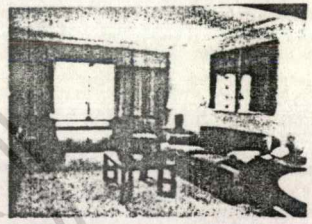
CASE STUDY

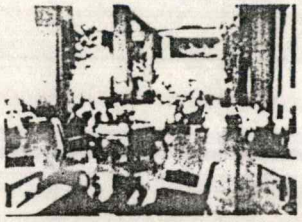


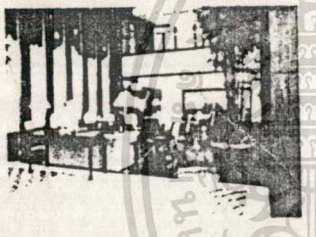


LOBBY & LOBBY LOUNGE

ส่วน LOBBY, FRONT DESK และ LOUNGE อยู่ในบริเวณเดียวกัน แต่จัดแบ่งเป็นสัดส่วน ใช้DOUBLE SPACE เน้นห้วงให้เกิดความโอ่โถง การตกแต่งSTYLEไทยร่วมสมัย ที่นำไม้ปูพรมเน้นชุดเฟอร์นิเจอร์ ผนังราวนั้นการใช้ไม้บางส่วน คือชุดฉลุใจไปที่PARTITIONสูงถึงฝ้าเพดานรักษิคหองแต่ดูทันสมัย เฟอร์นิเจอร์รูปทรงเหรียวสูงใช้สีดำ ทองเป็นหลัก เน้นแสงไฟ และนำต้นไม้มาใช้ในการตกแต่ง

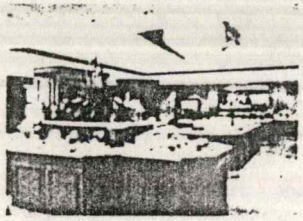






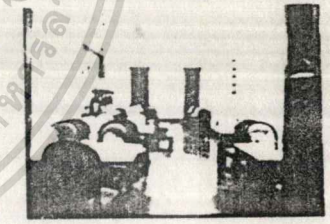
GUEST ROOM

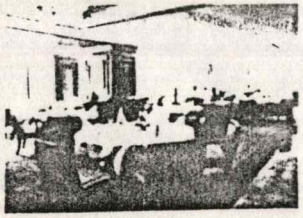
มีห้องพักทั้งหมด 435 ห้อง เป็นห้อง SUITE 39 ห้อง ห้องDOUBLE BED 158 ห้อง และห้องKING SIZE BED 249 ห้อง ซึ่งเป็นห้องที่เตรียมอุปกรณ์ไว้พร้อมสำหรับนักธุรกิจ การตกแต่ง STYLE CONTEMPOLARY เรียบง่าย เสริมบรรยากาศไทยด้วยภาพเขียนแบบไทยประยุกต์



COFFEE SHOP

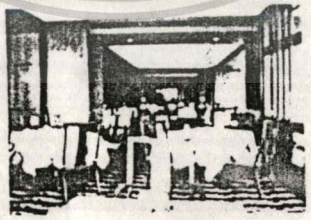
แบ่งเป็นส่วนที่นั่งปูพรม และ ส่วนBUFFETปูหินอ่อน นำไม้มาใช้ตกแต่งที่นั่ง เสา และเฟอร์นิเจอร์ให้บรรยากาศที่สบายๆ ผนัง 2 ด้านเป็นกระจกใส TAKE VIEW ภายนอก เก้าอี้ไม้บุหนังสีเชิงชอน เน้นความเรียบ ดูแล้วไม่รุ่มร่าย





MANHO CHINESE RESTAURANT

จัดสวนพักผ่อนไว้ด้านหน้า การตกแต่งนำไม้มาเป็นวัสดุหลักและรูปแบบเฟอร์นิเจอร์จีน สร้างบรรยากาศความเป็นบ้าน เป็นกันเอง นำเครื่องปั้นดินเผาแบบจีนพื้นบ้านมาตกแต่ง



WHITE ELEPHANT THAI RESTAURANT

เป็นร้านอาหารไทยขนาดเล็ก มีการตกแต่ง STYLE ไทยประยุกต์ที่นำสนใจคือ นำช้างเลือกมาเป็น THEMEในการออกแบบ สื่อให้เห็นจากการเน้นสีม่วงอ่อน สีเลือกหมู PASTEL การตกแต่งด้วยรูปช้าง รูปทรงเก้าอี้ที่ใช้ทรงกลมใหญ่ มีการเสนแสงไฟที่ดูแปลกใหม่ และมีการDISPLAY ดอกมุนไพรไทย เป็นจุดสนใจด้านหน้าร้าน

3. โรงแรมฮิลตัน อินเตอร์เนชั่นแนล บางกอก ณ ปาร์คนายเลิศ

(HILTON INTERNATIONAL BANGKOK AT NAILERT'S PARK)

โรงแรมฮิลตัน เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ขนาด 400 ห้องพัก นับเป็นโรงแรมอันดับที่ 16 ในเครือฮิลตัน ตั้งอยู่บนถนนวิทยุ บนเนื้อที่ประมาณ 20 ไร่ ซึ่งแต่เดิมเป็นบริเวณที่ดินของบ้านพระยาภักดีนรเศรษฐ (นายเลิศ) ซึ่งท่านเป็นผู้อนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมบริเวณนั้น รวมทั้งชอบการทำสวน โดยท่านจัดเป็นสวนขนาดใหญ่ใช้ชื่อว่า "ปาร์คนายเลิศ" แต่ต่อมา ท่านผู้หญิงเลอศักดิ์ สมบัติศิริ ทายาทของท่านก็ตกลงใจสร้างโรงแรมขึ้นบนที่ดินนี้ ใช้สวนนี้เป็นจุดสนใจของโรงแรม โดยตกลงก่อสร้างทำสัญญาระหว่างบริษัท HILTON INTERNATIONAL กับบริษัทโรงแรมปาร์คนายเลิศ จำกัด เมื่อ ปี พ.ศ. 2523 เปิดบริการเมื่อ พ.ศ. 2526 แต่ให้ชื่อว่า 'HILTON INTERNATIONAL BANGKOK AT NAILERT'S PARK' ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในปัจจุบัน

ลักษณะอาคารภายนอก

ตัวอาคารโรงแรมเป็นรูปอัฒจรรย์สูง 5 ชั้น จัดกลุ่มตามแนวราบ แวดล้อมด้วยทิวทัศน์ที่สวยงาม LANDSCAPE ทำเป็นเนินจัดเป็นสวนต้นไม้ร่มรื่นเข้ากับ SITE ที่เป็นถนนวิทยุ จุดเด่นของอาคารจะอยู่บริเวณ DROP OFF ที่จะมองเห็นศาลาทรงไทยโดดเด่นอยู่กลางลาน DISPLAY รถโบราณของพระยาภักดีนรเศรษฐ

นโยบายของโรงแรม

- ตามนโยบายของโรงแรมเครือ HILTON คือเมื่อสร้างโรงแรมที่ SITE ใดก็จะนำเอาเอกลักษณ์ของสภาพแวดล้อมของที่ตั้งนั้นมาใช้ และสะท้อนวัฒนธรรมของประเทศที่ตั้งนั้นอย่างเต็มที่ ดังนั้นจึงเกิด CONCEPT ของโรงแรมที่ว่า "โรงแรมในสวน สวนในโรงแรม" ภายใต้การตกแต่งทั้งภายในและภายนอกอาคารให้เน้นความเป็นไทย

- รองรับกลุ่มนักท่องเที่ยว และกลุ่มนักธุรกิจระดับสูง

องค์ประกอบภายในโรงแรม

- LOBBY (เปิดบริการ 24 ชั่วโมง)
  เป็นส่วนต้อนรับ, ส่วนติดต่อกับทางโรงแรมผ่าน FRONT DESK และมีส่วนนั่งพักคอยอยู่ที่ชั้น 1
- THE LOUNGE BAR (7.30 น.-23.00 น.)
  เป็นจุดนัดพบ, นั่งเล่น มีบริการเครื่องดื่ม อาหารว่าง กลางวันมีบริการน้ำชาและวันอาทิตย์มี AFTERNOON TEA BUFFET ท่ามกลางเสียงบรรเลงเปียโนอยู่ที่ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SUAN SARANROM COFFEE SHOP (6.00 น.-10.30 น. และ 11.30 -23.00 น.)
  ให้บริการอาหารไทยและยุโรปทั้งแบบบุฟเฟต์และอาหารตามสั่ง อยู่บริเวณชั้น BASEMENT
- NOBEL HOUSE CHINESE RESTAURANT (11.30 น.-14.30 น. และ 18.30 น.-22.30 น.)
  ให้บริการอาหารจีนทั้งแบบ SET MENU และ DIM SUM อยู่ที่อาคารพรอมานาด
- GENJI JAPANESE RESTAURANT (11.30 น.-14.00 น. และ 18.00 น. - 22 .00 น.)
  ให้บริการอาหารญี่ปุ่น อยู่ที่ชั้น 1 ส่วน SITTING AREA ATRIUM
- MA MAISON FRENCH RESTAURANT (12.00-14.00 น. และ 18.00 น. 22.00 น.)
  บริการอาหารฝรั่งเศส ท่ามกลางบรรยากาศการตกแต่งแบบไทย ได้รับรางวัลร้านอาหารฝรั่งเศสยอดเยี่ยม นับว่าเป็นร้านอาหารที่ขึ้นชื่อมากของโรงแรม
- JIGSAW THEME RESTAURANT (7.00 น. -22.00.)
  บริการอาหารแบบ CONTEMPOLARY BISTRO เหมาะสำหรับชั่วโมงเร่งด่วนภายในบรรยากาศแปลกใหม่ทันสมัย ใช้ THEME ในการตกแต่งเป็น JIGSAW ได้บรรยากาศที่ดูสนุกสนาน ไม่จำเจ อยู่ในส่วนอาคารพรอมานาด
- GOURMANDISES (8.30 น. - 21.00 น.)
  ร้าน BAKERY ขายขนมอบหลากหลายประเภท
- CHUANCHOM. POOL SIDE (11.00 น. - 14.00 น. และ 19.00 น. - 22.00 น.)
  บริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมด้วยบาร์บีคิว และบุฟเฟต์มื้อค่ำ ริมสระน้ำท่ามกลางธรรมชาติ สวน และน้ำตก
- HEALTH CLUB
  ประกอบด้วย GYM. ROOM, WHIRLPOOL, SAUNA, STEAM BATH นอกจากนี้ยังมีส่วนบริการ LOCAL SPORT ไว้บริการ เช่น กีฬา JOGGING, TENNIS, SWIMMING POOL เป็นต้น
- BUSINESS CENTER

ส่วนให้บริการธุรกิจ, การสื่อสาร, เช่น เครื่องคอมพิวเตอร์, โทรสาร, โทรศัพท์มือถือ, เครื่องถ่ายเอกสาร, เทเล็กซ์ บริการเลขานุการ และห้องประชุม

- BANQUET AREA

ส่วนจัดเลี้ยงประกอบด้วยห้องเลิศวนาลัย GRAND BALLROOM (จุได้ถึง 800 คน), ห้องรสสุคนธ์, ห้องบุณฑริก, ห้องพุทธชาด อยู่ที่ชั้น G และห้องการะเกด, ห้องกรรณิการ์, ห้องลำดวน อยู่ที่ชั้น 1 ส่วน SITTING AREA ATRIUM รวมทั้งมีส่วน THE GALLERY สำหรับจัด EXHIBITION ชั่วคราวด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบในโรงแรม ที่ตรงกับขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์

1. LOBBY & LOBBY LOUNGE

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ต่อกับส่วน DROP OFF เป็นโถงหลักที่จะแจกต่อไปยัง SITTING AREA ATRIUM และ GRADEN ATRIUM

สถานที่ใกล้เคียง : - โถงลิฟท์

- สวนสราญรมย์ (COFFEE SHOP)

- ร้านค้า

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง (ส่วน LOBBY) 7.30 น. - 23.00 น. (ส่วน LOUNGE)

ให้บริการ : เป็นส่วนต้อนรับ, ติดต่อกับส่วน FRONT DESK มีที่พักคอย และมีส่วน THE LOUNGE BAR ให้บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม ขณะนั่งคอย หรือนั่งเล่นพร้อมฟังเสียงเพลงบรรเลงจากเปียโน

ลักษณะพิเศษ : - ตั้งอยู่ในบริเวณโถงยาวแบบ ATRIUM ส่วนนี้จึงจัดอยู่ตรงกลาง COURT พอดี ซึ่งเป็น SPACE ที่เด่น และมีความสำคัญมาก เพราะมองเห็นจากทุกจุดของโรงแรม

ลักษณะการตกแต่ง :

- จัดส่วน LOBBY กับ LOUNGE ไว้ในบริเวณเดียวกัน แต่กั้นส่วน LOUNGE ให้เป็นสัดส่วนด้วยการยก STEP และใช้ PARTITION กระจกพ่นทรายกั้นบางส่วน โดยทั้งส่วน LOUNGE ส่วนพักคอยจะสร้างบรรยากาศให้เหมือนลอยอยู่ มีราวระเบียงล้อมรอบ เมื่อมองลงไปจะเห็นสวนสราญรมย์ COFFEE SHOP อยู่ด้านล่าง เป็นการจัด SPACE ให้ต่อเนื่องกัน โดยการเหลื่อมของชั้น ทำให้น่าสนใจยิ่งขึ้น

- ส่วนพักคอยในโถงทำเป็นซุ้มศาลาทรงไทยขึ้นมา เป็นจุดเด่นของ SPACE และเป็นตัวเชื่อม SPACE ทางราบ เข้ากับทางตั้งที่เป็น ATRIUM สูง

- เน้นการดึงเอาสภาพแวดล้อมภายนอกเข้ามาภายใน ไม่ว่าจะเป็นแสงจากธรรมชาติ หรือการทำกระจกใส DOUBLE SPACE ตลอดแนวที่ติดกับสวนเพื่อผู้ที่อยู่ในส่วนพักคอย และ LOUNGE TAKE VIEW สวนและสร้างบรรยากาศภายในให้เป็น OUTDOOR SPACE เชื่อมกับภายนอกอย่างชัดเจน

- โทนสีที่ใช้เป็นแบบ MONO CHROME สีขาว-ครีม เป็นหลักดูสะอาดตา นำวัสดุไม้มาใช้ตกแต่งประกอบเช่นที่พื้นบางส่วน, คิ้วบัวไม้, ราวระเบียง และสร้างความสดชื่นให้บรรยากาศด้วยสีเขียวของต้นไม้ที่นำมาตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ที่ไว้เป็นแบบ CONTEMPOLARY STYLE ดูทันสมัย โดยใช้วัสดุสมัยใหม่ เช่น ทองเหลือง, เหล็ก และเลือกใช้ไม้สีอ่อน ทำให้ดูแปลกตา และทันสมัยขึ้น

- ในส่วนปีกทั้งสองข้างที่เชื่อมกับโถง LOBBY DESIGN ให้เป็น

1. GARDEN ATRIUM ออกแบบคอร์ทนี้ให้เป็นสวนไทยประยุกต์จากแบบดั้งเดิมที่เป็นของนายเลิศ นำทั้งต้นไม้ (เน้นไม้ใบ) และน้ำมาใช้ให้บรรยากาศสดชื่น ตรงกับ CONCEPT สวนในโรงแรม โรงแรมในสวน
2. SITTING AREA ATRIUM ออกแบบคอร์ทนี้ให้เป็นชุดโซฟาสำหรับพักคอย แล้วนำต้นไม้มาตกแต่งประกอบ

2. SUAN SARANROM COFFEE SHOP

ที่ตั้ง : ชั้น G ติดกับสวนภายนอก

สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY & LOUNGE
- MA MAISON (FRENCH RESTAURANT)
- MAIN KITCHEN

ให้บริการ : บริการอาหารไทย ยุโรป และอาหารนานาชาติ
6.00 น. - 10.30 น. บริการอาหารเช้าเต็มชุดแบบอเมริกันหรือยุโรปในแบบบุฟเฟต์
11.30 น. - 23.00 น. บริการอาหารกลางวันและอาหารค่ำตามเมนู และบุฟเฟต์อาหารไทยและอาหารตะวันตก

ลักษณะพิเศษ : เป็นส่วนบริการอาหารที่เปิดโล่งเป็น DOUBLE SPACE ต่อเนื่องกับส่วน LOBBY และ LOUNGE ที่อยู่ด้านบน

ลักษณะการตกแต่ง

- มีลักษณะการตกแต่งที่โดดเด่นมากในการสร้างบรรยากาศของความเป็นสวน ให้ต่อเนื่องกับสวนภายนอก ดังจะเห็นจากการเปิดผนังกระจกสูงเป็น DOUBLE SPACE มองแล้วเหมือนกับส่วนนี้อยู่ท่ามกลางสวน นอกจากนั้นยังถึงเอาบรรยากาศ OUTDOOR เข้ามาใช้ เช่น

- พื้นบางส่วนปูพรมสีน้ำตาลไหม้ให้เหมือนพื้นดิน ต่อเนื่องกับพื้นภายนอก
- นำไม้ประดับมาใช้ตกแต่งภายในทั้งในการทำสวนหย่อม และในบริเวณทั่วไป
- เลือกรูปแบบเฟอร์นิเจอร์หวาย ให้ความรู้สึกสบายเหมือนนั่งเล่นในสวน
- ใช้ราวระเบียงมาเป็น PARTITION เตี้ยแบ่ง SPACE ที่ยก STEP ให้ความรู้สึกว่าอยู่นอกบ้านยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การให้แสงเรืองจากฝ้าเพดานที่ยกขึ้นไป และฝ้าเพดานอยู่สูงทำให้ดูเป็น OUTDOOR SPACE ยิ่งขึ้น

- การใช้สีคลุมโทนสีเบจและสี EARTH TONE ดูเรียบ ใช้วัสดุไม้, หวาย ทำให้ดูสบายยิ่งขึ้น และเน้นสีแดงบางจุดที่เบาะเก้าอี้ และสีเขียวของต้นไม้

3. NOBLE HOUSE (CHINESE RESTAURANT)

ที่ตั้ง : อยู่ชั้น 1 ในส่วนอาคารศูนย์การค้าพรอมานาด ซึ่งแยกออกไปต่างหากจากอาคารโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง : ร้านค้าภายในศูนย์การค้าพรอมานาด

เวลาบริการ : 12.30 น. - 14.30 น. และ 18.30 น. - 22.30 น.

ให้บริการ : บริการอาหารจีน มีทั้งแบบ SET MENU และ DIM SUM มื้อกลางวัน และมื้อค่ำ

ลักษณะการตกแต่ง :

- สร้างบรรยากาศดูเรียบ หรูหรา จากการใช้คิ้วบัว การใช้ลูกฟักไม้ แต่ก็สอดแทรกเส้นแบบ FREE FORM ของงานสมัยใหม่เข้าไป (เช่นที่ฝ้าเพดาน, ราวระเบียง) ทำให้บรรยากาศดูสบาย และน่าสนใจยิ่งขึ้น

- ใช้โทนสีที่ดูสุภาพแต่ก็สดใส โดยใช้สีครีมคลุมโทน เน้นด้วยสีแดงเบรคของไม้กับเบาะเก้าอี้ , และสีเขียวเบรคของต้นไม้กับเบาะเก้าอี้ จะเห็นว่ายังเป็นไปตามภาพรวมของโรงแรมนั่นคือใช้สีครีม, น้ำตาลคลุมโทนแล้ว ACCENT ด้วยสีเขียว และสีแดงบางจุด

- นำกระจกเงามาใช้ในการตกแต่ง และเพิ่มความน่าสนใจโดยการใช้กรอบกระจกรูปร่างแปลกนำมาตกแต่งผนัง

- พื้นปูพรมทอลายแบบจีน WALL TO WALL ทั้งร้าน

- รูปแบบเฟอร์นิเจอร์มี 2 แบบ ใช้ไม้สีอ่อนเป็นวัสดุหลัก

4. ห้องพัก

โรงแรมฮิลตันมีห้องพัก 400 กว่าห้อง แต่ห้องที่เด่นและแสดงถึงเอกลักษณ์ของโรงแรมมากที่สุดนั่นก็คือ ห้องชุด ROYAL SUITE และ ห้องชุด PRESIDENTIAL SUITE ซึ่งห้องชุดทั้งสองห้องนี้ได้รับการออกแบบตกแต่งโดยวาเลนติโนและกิโดโม แอนเกลูชชีผู้มีชื่อเสียงในการทำงาน INTERIOR

ห้องชุดทั้งสองมีขนาดใหญ่ ประกอบด้วยห้องนอน, ห้องนั่งเล่น, ห้องเขียนหนังสือ, ห้องรับประทานอาหาร (สามารถปรับเป็นโต๊ะประชุมได้ โดยมีฉากไม้ฉลุกั้นเพื่อความเป็นสัดส่วน) และห้องน้ำ ใช้เฟอร์นิเจอร์ที่บุด้วยผ้าไหมไทย เลือกที่มีสีอ่อน และมีลวดลายเล็ก ๆ โทนสีที่ใช้ยังคลุมโทนของโรงแรม นั่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือสีครีม เรียบ เน้นสีเขียวเบรคของผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ และมีการใช้ต้นไม้ตกแต่งภายใน เพื่อเกิดการต่อเนื่องกับ SITE ที่ตั้งและวิวข้างล่างที่เป็นสวนที่สวยงาม

รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ที่นำมาใช้ผสมผสานกันทั้งแบบไทยและแบบยุโรป และมีทั้งแบบเก่าที่ดูโบราณและแบบใหม่ที่ดูทันสมัยปนกัน

สิ่งที่ได้จากการศึกษา

1. ทราบถึงองค์ประกอบหลักของโรงแรม ความสัมพันธ์และการจัดสรรพื้นที่ในแต่ละส่วน ซึ่งโรงแรมนี้เป็นตัวอย่างที่ดีในการเชื่อม FACILITY ต่าง ๆ ในแนวราบเป็นทางยาวและการเหลื่อมระดับชั้น เล่น การจัด LOBBY, LOUNGE และ COFFEE SHOP ไว้ต่างระดับกัน แต่ต่อเนื่องกันเป็นต้น

2. เนื่องจากผังเป็นแบบอัฒจรรย์ จึงทำให้เกิด SPACE ที่เป็นแนวยาวแบบ ATRIUM ทั้งหมด 3 ห้อง คือ ห้อง LOBBY และ SITING AREA ATRIUM และ GARDEN ATRIUM จึงต้องแบ่ง CORE หลักออกเป็น 2 CORE เพื่อสะดวกในการเข้าถึงชั้นบน

3. ในบริเวณที่ฝ้าเพดานอยู่สูงมาก ควรคำนึงถึง FORM ทางตั้งที่จะมาช่วยเชื่อมระนาบทางนอนกับระนาบทางตั้งด้วย ในที่นี้ใช้ศาลาทรงไทยเป็นตัวเชื่อมและเป็นจุดสนใจ

4. การกั้น LOUNGE ออกจาก LOBBY นอกจากการยก STEP แล้ว อาจใช้ PARTITION มาช่วยกั้นความรู้สึกได้

5. ถ้าโรงแรมมี SITE และสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดเด่น ในการตกแต่งภายในก็ควรดึงเอาลักษณะเด่นนั้นเข้ามาใช้ด้วย เช่นที่โรงแรมฮิลตัน ตกแต่งให้ได้บรรยากาศแบบ OUTDOOR SPACE ร่มรื่น เพื่อเชื่อมกับสวนภายนอกตาม CONCEPT โรงแรมในสวน สวนในโรงแรม

6. การคลุมภาพรวมของโรงแรมให้ทุกส่วนมี CHARACTER ร่วมกัน อาจจะเป็นรูปแบบเฟอร์นิเจอร์, โทนสี, วัสดุ หรือลวดลายบางอย่างเพื่อให้รู้ว่าแต่ละส่วนนั้นอยู่ในโรงแรมเดียวกัน เช่นของโรงแรมฮิลตันใช้โทนสีและไม้ประดับครอบคลุมทั้งโครงการ

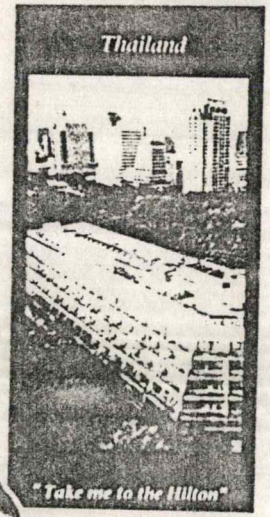
7. มีการนำของโบราณมา DISPLAY บริเวณโรงแรม เช่น รถโบราณของนายเลิศ, ตู้ไปรษณีย์สมัย ร. 5 ให้ทั้งความสวยงามและบ่งบอกเรื่องราวในอดีตที่น่าสนใจ

8. ในการนำสไตล์ไทยมาใช้ ควรรู้จักประยุกต์ให้เข้ากับรูปแบบ, วัสดุ, เทคนิค, วิธีการแบบสมัยใหม่ เพื่อให้เข้ากับสภาพปัจจุบัน

9. การใช้แสงจากภายนอกและการใช้ไม้ประดับ ทำให้บรรยากาศสดชื่น และดูเป็นธรรมชาติยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASE STUDY



HILTON INTERNATIONAL BANGKOK HOTEL

โรงแรม HILTON INTERNATIONAL BANGKOK AT NAILERS PARK เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5ดาว เป็นโรงแรมอันดับที่ 16 ในเครือ HILTON ตั้งอยู่บนถนนวิทยุ รองรับกลุ่มนักท่องเที่ยว และ นักธุรกิจชาวต่างชาติ กรอรำโดยทำสัญญากับระหว่างบริษัทHILTON INTERNATIONALกับบริษัทโรงแรมปาร์คนาเธเล็สจำกัดเมื่อ พ.ศ 2524 บนเนื้อ ที่ประมาณ 20 ไร่

บุคคลของโรงแรมอยู่ที่ส่วนภายในที่ออกแบบให้สอดคล้องกับภายนอกที่เป็นถนนวิทยุ ซึ่งเด่นบริเวณนี้เคยเป็นสวนของนาเธเล็ส (เจ้าพระยาภักดีนราเศรษฐ จิ้งโคร้อ โรงแรม BANGKOK HILTON INTERNATIONAL เป็นปาร์คนาเธเล็ส

สรุปผลการศึกษา

1.จัดZONEตามลักษณะFACILITYตกแบ่งในแนวยาว 2 แนวเป็นATRIUM หลัก แล้วสร้างจุดสนใจ ในส่วนCOURT และATRIUM

2.ห้องพักอยู่ข้างบนล้อมรอบCOURT [illegible] เป็น SINGLE COMMON คิดค่าแพงกว่าเข้าห้องพัก และคิดค่าเป็นโอเมลเหนือ [illegible] ที่เป็นส่วนพักผ่อน

3.[illegible] ในส่วนโรงแรม คิดผสมผสานกับรูปแบบของไทย ส่วนในโรงแรม คิดผสมผสานกับรูปแบบของไทย ส่วนในโรงแรม [illegible] ATRIUM [illegible] ให้เห็นความงามของไทย ที่สุดโดยจัดแสดงในATRIUM

4.[illegible] ให้ดูสดชื่นเป็นธรรมชาติ [illegible]

		ตั้งอยู่บนถนนวิทยุ
เหตุผล	A	เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว (ค่อนข้างแก่) รองรับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจเหมือนกัน
	B	ตั้งอยู่บนถนนเส้นเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์คือถนนวิทยุ มีสภาพแวดล้อมเหมือนกัน
	C	มีจำนวนห้องพัก 400 กว่าห้องและ SCOPE ใกล้เคียงกัน
	D	มีCONCEPTที่น่าสนใจ คือ นำเอาสถาปัตยกรรมไทยมาประยุกต์ใช้ในCOURT เชื่อมภาพแวดล้อมภายในเข้ากับภายนอก
	E	ตกแต่งแบบไทยประยุกต์ และมีสิ่งที่น่าสนใจคือ การนำของเก่ามาDISPLAYไว้เพื่อให้เห็นถึงอดีตในบริเวณนี้

4.เปิดSPACEสูง ดังนั้นจึงต้องสร้างFORMช่วยเชื่อม SPACEแนวราบเข้ากับSPACEแนวตั้งเช่นสร้างศาลาพักร้อนขึ้นมา หรือเปิดมุมมองให้เห็นต้นไม้สูงภายนอก

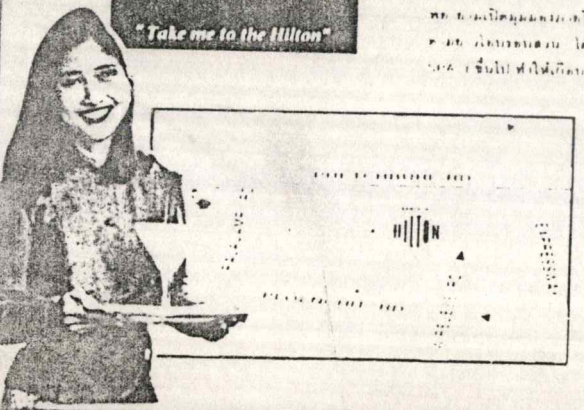
5.นำของเก่ามาDISPLAY ให้ทั้งความสวยงาม และบ่งบอกถึงอดีตที่น่าสนใจเช่น รถโบราณของนาเธเล็ส ตู้โปรงนี้ย์ยนต์ ฯลฯ

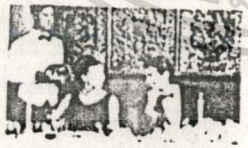
6.การใช้สีควบคุมSCHEMEทั้งโรงแรมคือสีครีม น้ำตาล สีไม้ แบบMONOCHROME แล้วเน้นด้วยสีเขียวใบไม้ ตามCONCEPT

7.นำไม้ และวัสดุธรรมชาติมาประยุกต์ใช้กับงานSTYLE CONTEMPORARY และวัสดุสมัยใหม่

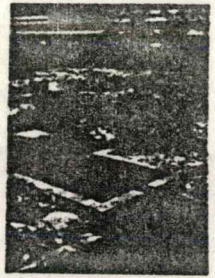
8.นำแสงจากธรรมชาติมาใช้ สร้างบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติ

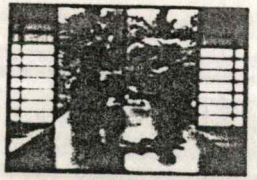
9.สร้างห้องจุดนัดพบ [illegible] และROYALที่ออกแบบโดยวัสดุสมัยใหม่ และดีไซน์ขึ้นมาเพื่อเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมในเครือ HILTON

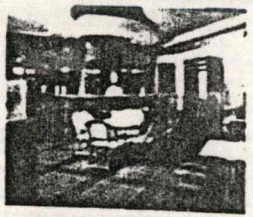




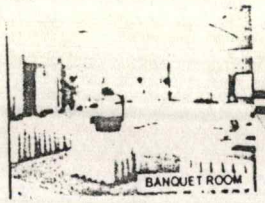
Hilton International

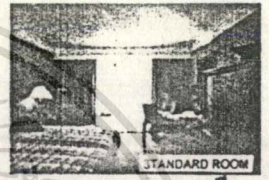


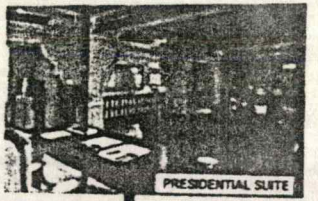




CASE STUDY







GROUND FLOOR

3RD FLOOR

1ST-5TH FLOOR

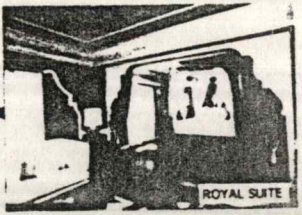
5TH FLOOR

1ST FLOOR

1ST FLOOR

1ST FLOOR

5TH FLOOR

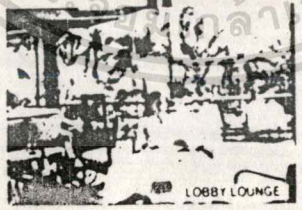


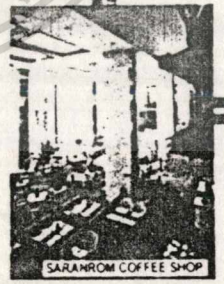
PROMENADE BUILDING

PROMENADE BUILDING

1ST FLOOR

1ST FLOOR

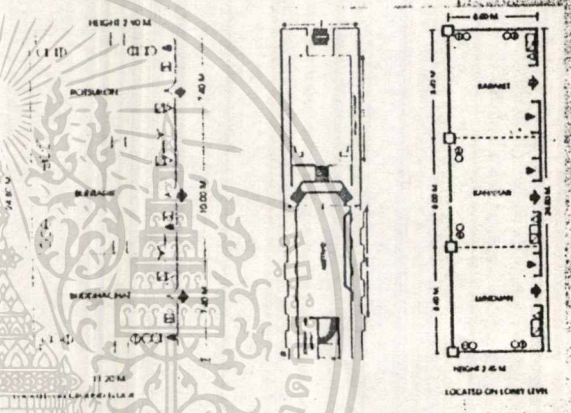


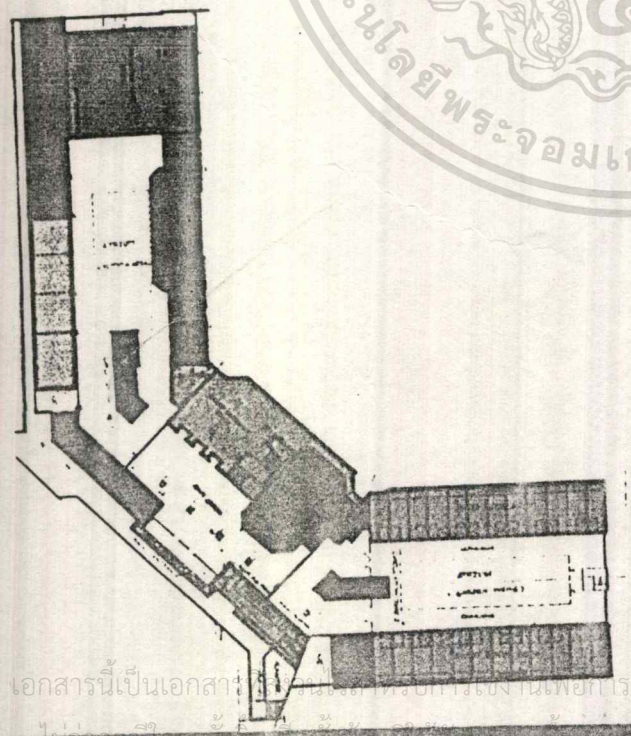


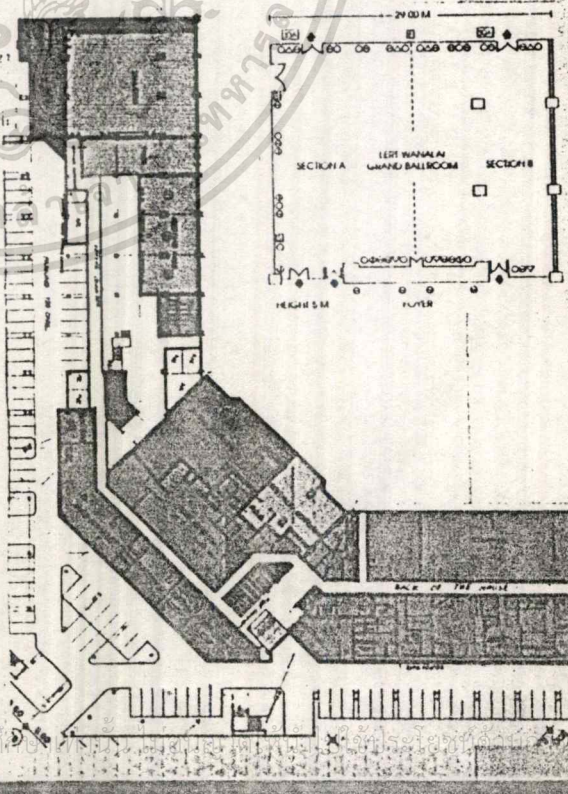
CASE STUDY

FACILITIES	HOURS	FEATURES
SUAN SARANROM	6 00-10 30 11 30-23 00	บริการอาหารเช้าBUFFETเต็มชุดมื้อกลางวัน และค่ำตามเมนูไทย และBUFFETอาหารนานาชาติ
THE LOUNGE BAR	7 30-23 00	สถานที่นัดพบ และพักผ่อน บริการของว่าง และเครื่องดื่ม ท่ามกลางเสียงเพลงบรรเลงเปียโน
GOURMANDISES	8 30-21 00	ร้าน BAKERY จำหน่ายขนม .รับสั่งจองเค้กทุกวัน
MA MAISON	12 00-14 00 18 00-22 00	บริการอาหารฝรั่งเศสในบรรยากาศที่ตกแต่งแบบไทย ผสมผสานกับธรรมชาติที่เป็นฉากภายนอก
GENJI	11 30-14 00 18 00-22 00	บริการอาหารญี่ปุ่นมื้อกลางวัน และมื้อค่ำ จากฝีมือพ่อครัวชาวญาหิตย์ดุห้อ
THE NOBLE HOUSE	11 30-14 30 18 30-22 30	บริการอาหารจีนกวางตุ้ง ทั้งแบบ SET MENU , อาหารตามสั่ง และDIMSUM
JIGSAW	7 00-22 00	บริการอาหารแบบCONTEMPOLARY BISTRO
CHUANCHOM POOL SIDE	11 00-14 00 19 00-22 00	บริการอาหาร และเครื่องดื่ม พร้อมด้วยบาบีคิว และBUFFETมื้อค่ำ ในบรรยากาศสวนริมสระน้ำ
BANQUET AREA	-	ห้องเอิศวนาลัย GRAND BALLROOM (จุได้ถึง 800 คน),ห้องรอยลนธ์,ห้องบุณฑริก,ห้องทุทธชาด,ห้องการะเกด,ห้องกรรณิการ์ และห้องจำควน
BUSINESS CENTER	-	ให้บริการด้านธุรกิจ, การสื่อสาร เช่น บริการเลขานุการ,PHOYO COPYING,COMPUTER ฯลฯ
RECREATION	-	ประกอบด้วย GYMNASIUM , WHIPLPOOL , SAUNA , STEAM BATH
LOCAL SPORT	-	JOGGING,TENNIS,SQUASH,SWIMMING POOL

	Classroom	Reception	Banquet	Theater	Dimensions (ft) x (m) = (ft) (m/ft)
Lert Wanalai Ballroom	800	800	550	800	29 x 22.5 x 3
Section A	150	300	200	400	14.5 x 22.5 x 3
Section B	100	250	150	250	14.5 x 22.5 x 3
Combined 3 rooms	120	200	150	200	24.6 x 11.2 x 2.9
Ratsuban Room	50	65	50	70	7.4 x 11.2 x 2.9
Buntarik Room	50	60	50	80	10 x 11.2 x 2.9
Buddharhat Room	50	60	50	70	7.4 x 11.2 x 2.9
Combined 3 rooms	90	120	120	120	24.6 x 8 x 2.45
Lumduan Room	30	40	40	40	8.4 x 8 x 2.45
Kamthar Room	30	40	40	40	8 x 8 x 2.45
Ratchet Room	30	40	40	40	8.9 x 8 x 2.45
Phi Gallery		500	350		22.5 x 12
Upper Gallery		200	150		34.5 x 16
Chuan Chom Poolside		800			

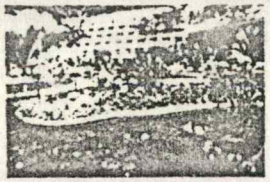


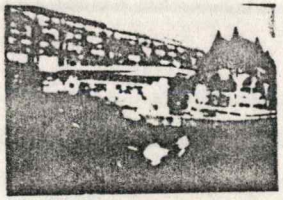




เอกสารนี้เป็นเอกสาร

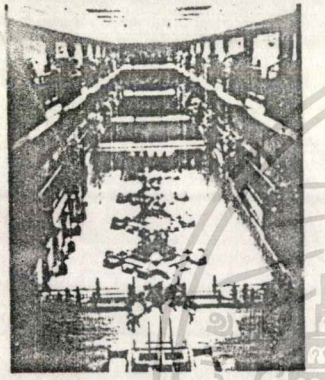
CASE STUDY





ARCHITECTURE

อาคารโรงแรมเป็นรูปสัมฤทธิ์สูง 5 ชั้น จัดอาคารเป็นกลุ่มตามแนวราบ ทำเป็นเนินมีพื้นที่ล้อมรอบด้วยสวน เข้ากับSITE LOCATION ที่เป็นถนนวิทยุ จุดเด่นอยู่ที่ส่วน DROP OFF จะมองเห็นศาลาทรงไทย DISPLAY รถโบราณของเจ้าพระยาภักดีนรเศรษฐ



LOBBY&LOBBY LOUNGE

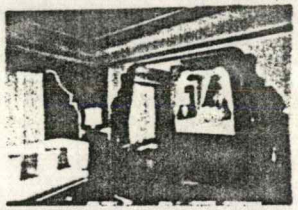
ส่วนLOBBY และ LOUNGE อยู่ในบริเวณเดียวกัน ส่วนนั่งพักคอยทำที่นั่งเป็นรูปศาลาทรงไทยขึ้นมาเป็นจุดเด่น และเป็นFORMที่ช่วยเชื่อมSPACEทางตั้งเพราะส่วนโถงทั้งหมดเป็นSPACEเปิดโล่ง(ATRIUM)จัดปนกับชุดFURNITUREแบบรวมสมัย ใช้น้ำตาล ครีมแบบ MONOCHROME ตกแต่งในSTYLE ไทยประยุกต์ผสมผสานกับการจัดสวนแบบไทย ดูร่มรื่น ตามCONCEPTสวนในโรงแรม -โรงแรมในสวน

CHINESE RESTAURANT

การตกแต่งแบบMODERN CLASSIC คือใช้เส้นโค้งFREE FORM(บนเพดาน,ทางระเบียง) ผสมกับเส้นตรง " มีคิ้วบัวแบบง่าย" CLASSIC เท่านี้ที่ใช้ก็มี 2ชิ้นปนกัน เพิ่มความหรูหรา โดยการนำไม้สีเข้มมาใช้เช่นราวระเบียง,PARTITION ไม้จริงลาย ,ไม้กรุเสา สีโดยรวมคือสีลิ้นจี่-น้ำตาล และเน้นด้วยสีเขียวของไวัคคุ และต้นไม้ ระเบียงว่ายังคงมีCONCEPT รวมของโรงแรม

COFFEE SHOP

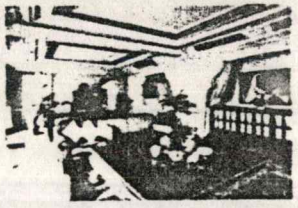
ส่วนอาหารอยู่ด้านล่างของLOBBY มีลักษณะเด่นคือเป็นOPEN SPACEจัดบรรยากาศให้เหมือนกับอยู่ท่ามกลางสวน เชื่อมต่อกับบรรยากาศนอก มีต้นไม้ช่วยเชื่อมSPACEทางตั้ง เลือกใช้FURNITURE หวาย เพื่อความรู้สึกที่สบายขึ้น

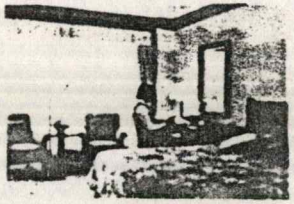


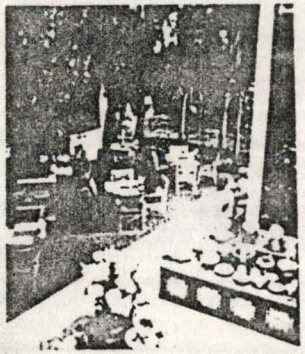
GUEST ROOM

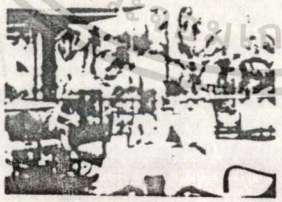
TYPEที่เด่นที่สุดของโรงแรมคือROYAL SIUTEและPRESIDENTIAL SUITEออกแบบโดย วาเลนติโน และกิโดโน แอนเกอรินี โดยประยุกต์ศิลปะของจีน และแดง เข้ากับสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติด้านไม้ในหญ้าให้ต่อเนื่องกับสวนภายนอกที่มองลงมาเห็นพอดี

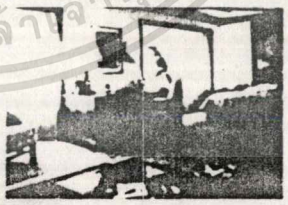
ROYAL SUITE ประกอบด้วยห้องนั่งเล่น, ห้องรับแขก,ห้องทำงาน,ห้องรับประทานอาหาร (ใช้งานเลื่อนไม้ฉากั้น จัดเป็นได้ประชุมได้) และห้องน้ำ ใช้สีขาว-น้ำตาล-เขียวเป็นหลัก ส่วน PRESIDENTIAL SUITE , ผสมผสานความเป็นไทยเข้ากับความเป็นสากล ใช้FURNITUREหวายแบบพื้นของไทย ของตะวันตก ของโบราณ และของสมัยใหม่ บุผ้าไหม ใช้สีขาว น้ำตาล-เขียว เป็นหลักเช่นกัน

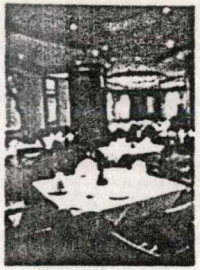












Hilton International

4. โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ (THE REGENT BANGKOK HOTEL)

โรงแรมรีเจนท์กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ขนาด 424 ห้องพัก ตั้งอยู่บนถนนราชดำริ ตรงกันข้ามกับสนามแข่งม้าของราชกรีฑาสโมสร ซึ่งตั้งอยู่ใจกลางเมืองย่านธุรกิจแวดล้อมไปด้วยสถานฑูตของนานาประเทศ รวมทั้งอยู่ในย่านที่พักอาศัยที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯจัดว่าเป็นโรงแรมที่มีมาตรฐาน และมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในบรรดากลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

โรงแรมรีเจนท์ เดิมมีชื่อว่า โรงแรมราชดำริ หรือโรงแรมบางกอก เพนินซูลา ตั้งอยู่บนถนนราชดำริ บนเนื้อที่ 18,200 ตารางเมตร ระหว่างซอยมหาดเล็กหลวง 1 และมหาดเล็กหลวง 2 เป็นโรงแรมในกลุ่ม REGENT INTERNATIONAL HOTEL ในเครือบริษัท FOUR SEASONS HOTELS AND RESORTS จำกัด โดยเจ้าของคือ บริษัท RAJADAMRI HOTEL PUBLIC จำกัด เปิดทำการมานาน 17 ปี ค่อนข้างเก่า แต่ได้ทำการปรับปรุงอยู่เสมอ

ลักษณะอาคารภายนอก

แนวความคิดในการออกแบบอาคารคือต้องการเน้นความรู้สึกสบายแบบบ้านพักอาศัย จึงทำรูปแบบอาคารโดยเน้นการใช้แสงจากธรรมชาติเป็นหลัก โดยนำกลุ่มเรือนไทยมาเป็น THEME ในการออกแบบ

ตัวอาคารประกอบด้วย อาคารส่วนกลางสูง 9 ชั้น คือ อาคารกรรณิการ์ ขนาบด้วยอาคารเอเทรียม 2 หลัง คือ อาคารปาริชาติสูง 7 ชั้น และอาคารมณฑาทิพย์สูง 9 ชั้น ล้อมรอบด้วยสวนหย่อมที่ร่มรื่น อาคารเน้นสีขาวเป็นหลัก มุงกระเบื้องสีน้ำเงิน รูปแบบ POST MODERN คือผสมผสานระหว่างงานสมัยใหม่และสมัยเก่า นำงานสไตล์ไทยเข้ามาสอดแทรก

นโยบายของโรงแรม

เป็นโรงแรมธุรกิจ รองรับกลุ่มนักธุรกิจ และนักท่องเที่ยวเป็นหลัก มีการบริการอย่างอบอุ่นแบบคนไทย ตกแต่งสภาพแวดล้อมให้ดูเป็นสากล ผสมผสานกับความเป็นไทยโดยเชื่อมเอาความเป็นธรรมชาติของสวนหย่อมมาใช้

นโยบายพิเศษ

ทางโรงแรมเปิดบริการพิเศษเรียกว่า "CONCIEGE BEST BUYS" ให้บริการเกี่ยวกับการแนะนำ การวางแผนการท่องเที่ยวสำหรับแขกที่เข้ามาท่องเที่ยวที่เน้นการ SHOPPING โดยตรง เพื่อเป็นการประหยัดเวลา สะดวกสำหรับทั้งแขกที่มาประจำ และแขกที่เพิ่งมาครั้งแรก โดยจะมีบริการจัดไว้ในส่วน CONCIEGE ของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้บริการโดยมีไกด์ที่น่าเชื่อถือช่วยให้การนำเที่ยว การต่อรองราคา ให้ความช่วยเหลือ เช่น การซื้อของแบบที่ต้องส่งตามไปในภายหลัง บริการโดยรถ MERCEDEZ LIMOS คนขับของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังมีบริการติดต่อ GROUP TOUR, เที่ยวบิน หรือที่พักอื่น ๆ ภายในประเทศ

องค์ประกอบภายในโรงแรม

- **THE LOBBY**

  ให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง

  เป็นจุดเด่นของโรงแรมนี้ เหมาะสำหรับเป็นต้อนรับ ที่นัดพบ หรือติดต่อธุรกิจรวมส่วน FRONT DESK ทั้งหมด และส่วน LOBBY LOUNGE เอาไว้

- **SHINTARO** (JAPANESE RESTAURANT)

  ให้บริการมื้อกลางวันและมื้อค่ำ (11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 23.00 น.)

  บริการอาหารญี่ปุ่นแบบ SUSHI BAR ทั้งสูตรดั้งเดิม และสูตรใหม่ ในบรรยากาศสนุกสนาน เป็นกันเอง

- **THE REGENT GRILL** (EUROPEAN RESTAURANT)

  ให้บริการมื้อกลางวัน และมื้อค่ำ (11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 23.00 น.)

  บริการอาหารสไตล์ยุโรป การตกแต่งเน้นงานหัตถกรรม เน้นจุดเด่นที่ชุ้มไวน์

- **LA BRASSERIE AND THE GARDEN TERRACE** (FRENCH RESTAURANT)

  ให้บริการอาหารเช้า และอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ และอาหารเย็นตามสั่ง

  (06.0 น. - 10.00 น. 11.30 น. - 14.00 น และ 18.30 น. - 23.00 น.)

  บริการอาหารฝรั่งเศส อาหารนานาชาติ ตั้งอยู่ในส่วนลานปาริชาติ สามารถนั่งได้ทั้งในและนอกร้านในส่วน GARDEN TERRACE ได้ ในช่วงวันอาทิตย์จะจัดเทศกาลพิเศษสำหรับเด็กและครอบครัวด้วย ความจุภายในร้าน 113 คน และภายนอกร้าน 32 คน

- **SPICE MARKET** (THAI RESTAURANT)

  เปิดบริการอาหารกลางวัน และอาหารค่ำ (11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 23.00 น.)

  บริการอาหารไทย และอาหารประจำชาติแถบเอเชียอาคเนย์ เป็นห้องอาหารไทยที่ขึ้นชื่ออีกแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ

- **THE TERRACE AND SWIMMING POOL**

  เปิดบริการ 7.00 น. - 19.00 น.

  บริการอาหารกลางวันเป็นอาหารอิตาเลียน, เครื่องดื่มประเภท COCKTAIL ในบรรยากาศริมสระน้ำ ภายใต้ชุ้มไม้สัก เพดานเปิดโล่ง เป็นธรรมชาติ ความจุ 60 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกอบด้วยห้องพัก 424 ห้องทั้งแบบธรรมดาและแบบห้องชุด ได้รับการตกแต่งปรับปรุงใหม่เพิ่มความสวยงาม มีคุณค่าด้วยผ้าไหมจาก JIM THOMSON ใช้เฟอร์นิเจอร์และของตกแต่งที่เป็นงานหัตถกรรมไทย ที่ออกแบบเฉพาะของโรงแรม นอกจากนั้นยังตกแต่งด้วยงานจิตรกรรมฝาผนัง งานติดกระจก แก้ว งานฝีมือโบราณ

องค์ประกอบในโรงแรมที่ตรงกับขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์

1. โถงต้อนรับ (THE LOBBY)

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ส่วนหน้าสุดของโรงแรม เป็นโถงหลักที่แจกไปยังปาริชาติคอร์ท และมณฑาทิพย์คอร์ท

สถานที่ใกล้เคียง : - โถงลิฟท์
- FRONT OFFICE
- ร้านค้า
- ร้านอาหารญี่ปุ่น

เวลาบริการ : ตลอด 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : เป็นจุดนัดพบ, ที่นั่งพักคอย, ที่ติดต่อกับโรงแรมโดยผ่านทาง FRONT DESK นั่งเล่น, คุยธุรกิจ บริการของว่างและเครื่องดื่ม พร้อมฟังดนตรี POP & JAZZ บรรเลง

ลักษณะพิเศษ : รวมเอาส่วน LOBBY LOUNGE ไว้ในบริเวณเดียวกันเลย และให้บริการอาหารด้วย เหมือนกับมี COFFEE SHOP ในตัว ไม่ได้แยกต่างหากเหมือนโรงแรมอื่น

จำนวนที่นั่ง : 136 ที่นั่ง (ต่อ 424 ห้องพัก)

ลักษณะการตกแต่ง :

- เน้น SPACE ที่เป็นโถง ทำเป็น DUBLE SPACE ยกเพดานสูง 8 เมตร โชว์แนวเสาประดับสายตาทำให้ SPACE ดูกว้าง โล่ง เป็นห้องสร้างจุดเด่นที่งานจิตรกรรมบนผืนผ้าไหมขนาดใหญ่ที่ฝ้าเพดานที่บ่งบอกเรื่องราวการสร้างกรุงเทพฯ
- พื้นปูหินอ่อน ปูพรมผืนขนาดใหญ่ในบริเวณที่วางชุดพักคอย
- ผนังขาวเรียบ ตามโครงสร้างอาคาร เพื่อให้บรรยากาศโล่งเรียบ ไม่ข่มภาพเขียนบนเพดาน
- ใช้วัสดุไม้เข้ามาตกแต่งบางส่วน เช่นที่เพดาน, ระเบียง, เฟอร์นิเจอร์ ช่วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้บรรยากาศอบอุ่นแบบไทย

- สร้างจุดประทับใจที่แจกันดอกไม้ และการเขียนที่ผนังทั้ง 2 ข้าง เป็นชุดหยุดสายตา
- ใช้ต้นไม้ช่วยสร้างบรรยากาศชุ่มชื่น และเชื่อมกับส่วนที่เป็นสวนหย่อมในคอร์ทด้านข้างที่อยู่ติดกัน ใช้แสงจากธรรมชาติ และแสงประดิษฐ์ร่วมกัน
- ใช้โทนสีโดยรวมเป็นแบบ MONOCHROME สีครีม-ขาว แต่ ACCENT แบบ TRIAD โดยใช้สีแดงของไม้ น้ำเงินของพรม มาตกแต่งเพิ่มเติม

2. **SPICE MARKET (THAI RESTAURANT)**

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ในส่วนปาริชาติคอร์ท (NORTH ATRIUM)

สถานที่ใกล้เคียง : LA BRASSERIE RESTAURANT

(ดู ZONE ประกอบ) - ร้านค้า และสวนหย่อมในคอร์ท

- PANTRY

เวลาบริการ : 11.30 น. - 14.30 น.และ 18.30 น.-23.00 น.

ให้บริการ : บริการอาหารไทย และอาหารแถบเอเชียอาคเนย์ มื้อกลางวันและมื้อค่ำ

ลักษณะพิเศษ : จัดเป็นห้องอาหารเล็ก ๆ แบ่งส่วนที่นั่งทั้งในร้านและนอกร้านให้ได้บรรยากาศสวน

จำนวนที่นั่ง : ภายในร้าน 64 ที่นั่ง ภายนอกร้าน 10 ที่นั่ง

ลักษณะแตกต่าง :

- มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยใช้ THEME เป็นห้องแถวไม้โบราณในตลาดเก่า DISPLAY สมุนไพรไทยเป็นจุดเด่น ทำให้ร้านน่าสนใจยิ่งขึ้น และทำให้ชาวไทยและชาวต่างชาติรู้จักสมุนไพรไทยเพิ่มขึ้น
- นำวัสดุพื้นบ้านมาใช้ เช่น พื้นปูกระเบื้องดินเผา ผนังปูนและไม้ผสมกัน เพดานตกแต่งโดยใช้ผ้าขาวแขวนด้านบน รวมถึงของตกแต่งเป็นพวกกระสอบ, เข่งหวายให้บรรยากาศ ที่สื่อถึงความเป็นชาวบ้าน เป็นกันเอง
- โทนสีหลักที่ใช้ เป็นสีครีม, และสีน้ำตาลของไม้เป็นหลัก และใช้ไฟแสงสีเหลืองช่วยเสริมบรรยากาศของห้องแถวไม้ให้เด่นขึ้น
- ให้ความละเอียดกับการ DESIGN แทบทุกส่วน เพื่อคลุม CONCEPT ของร้าน เช่น รูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร, รูปแบบการเขียน BOARD MENU อาหาร เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เพดาน ทำสีเข้ม เพื่อซ่อนช่อง SLOT ปล่อยลม AIR และ RETURN GRILL

3. ห้องพัก (GUEST ROOM)

ห้องพักแขกทั้งหมด 424 ห้อง จะรับวิวด้านล่างในส่วนของราชกรีฑาสโมสร หรือย่านที่พักอาศัย และสถานฑูตด้านถนนวิทยุ ห้องพักทุกห้องจะกรุกระจกหนา 2 ชั้นกันเสียงรบกวนจากภายนอก มีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม เช่น เตียงขนาดใหญ่, โต๊ะเขียนหนังสือ, มีปุ่มปรับอุณหภูมิเฉพาะแต่ละห้อง, โทรศัพท์ 3 เครื่อง, ตู้เย็น, โทรศัพท์สีพร้อม ภาพยนต์จากวีดีโอที่มีให้เลือกชม 2 ช่อง, ห้องน้ำและส่วนแต่งตัว มีความเป็นสัดส่วน และสะดวกสบาย มีการแบ่งประเภทห้องพัก ดังนี้

ห้องชุดราชดำริ	1	ห้อง
ห้องชุด EXECUTIVE	1	ห้อง
ห้องชุดชนิดเตียงเดี่ยว	36	ห้อง
ห้องคู่ชนิดสองเตียง	161	ห้อง
ห้อง STUDIO	135	ห้อง
ห้องเดี่ยว	67	ห้อง
ห้องสำหรับผู้ทุพพลภาพ	2	ห้อง
รวมทั้งหมด	424	ห้อง

ห้องชุดราชดำริ

ครองเนื้อที่ทั้งหมดของชั้น 9 มีเนื้อที่ 6,456 ตารางฟุต/600 ตารางเมตร แบ่งออกเป็นห้องรับประทานอาหาร 18 ที่นั่ง ห้องนั่งเล่น ห้องสมุด และห้องนอนใหญ่เนื้อที่ 120 ตารางเมตร ถัดจากระเบียงมีห้องนอนชนิดเปิดถึงกันได้อีก 6 ห้อง การตกแต่งห้องชุดทำอย่างประณีตพิเศษโดยใช้ไหมไทยและมีลิฟท์เฉพาะซึ่งต้องใช้กุญแจพิเศษไขด้วย

ห้องชุด EXECUTIVE

มีเนื้อที่ 42 ตารางเมตร แยกห้องแต่งตัวออกเป็นสัดส่วน ห้องนอนประกอบด้วยเตียงคู่ขนาดใหญ่ มีห้องนั่งเล่นกว้างขวาง พร้อมโต๊ะเขียนหนังสือ ตู้โทรศัพท์ เก้าอี้นอน เก้าอี้นั่งเล่น ห้องชุดนี้สามารถเปิดต่อกับห้องนอนเดี่ยวหรือห้องนอนคู่อีกห้องหนึ่งได้ตามต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องคู่ชนิดเตียงเดี่ยว

มีเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีการกรุกระจก 2 ชั้น เพื่อป้องกันเสียงรบกวนจากภายนอก ประกอบด้วยเตียงขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ ภายในห้องจัดให้มีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ ตู้เย็นพร้อมบาร์เล็ก ๆ โทรศัพท์ ห้องแต่งตัวแยกเป็นสัดส่วนต่างหาก มีที่นั่งเล่นเฉพาะแต่ละห้อง พร้อมทั้งมีปุ่มอุณหภูมิของเครื่องปรับอากาศเฉพาะแต่ละห้อง

ห้องคู่ชนิดสองเตียง

ขนาดเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีการตกแต่งเช่นเดียวกับห้องคู่ชนิดเดียวทุกอย่างต่างกันเฉพาะขนาดเตียงที่ใช้คือ จะมีเตียงคู่ขนาดกลาง 2 เตียง หัวเตียงประดับด้วยภาพวาดบนผ้าไหมไทย

ห้องสตูดิโอ

ขนาดเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีลักษณะเหมือนห้องอื่น ๆ ต่างกันตรงเตียงนอนขนาดกลาง สามารถพับเก็บได้เมื่อไม่ต้องการใช้ทำให้ดัดแปลงเป็นห้องทำงานหรือที่เล่นได้

ห้องเดี่ยว

ขนาดเนื้อที่ 36 ตารางเมตร มีการอำนวยความสะดวกสบายเหมือนกับห้องอื่น ๆ ทุกอย่าง

ห้องสำหรับผู้ทุพพลภาพ

ภายในห้องมีการตกแต่งเหมือนกับห้องอื่น ๆ แต่จะมีอุปกรณ์พิเศษสำหรับบริการแก่แขกทุพพลภาพโดยเฉพาะ

สิ่งที่ได้รับจากการศึกษา

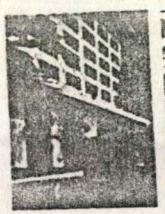
1. ทราบถึงองค์ประกอบหลักของโรงแรม ความสัมพันธ์และการจัดสรรพื้นที่ รวมไปถึงจำนวนที่นั่งที่จะรองรับแขกในแต่ละส่วน
2. โรงแรมนี้เป็นตัวอย่างในการเชื่อม FACILITY ต่าง ๆ ในแนวราบ ด้วยโถง และ COURT แล้วนำความร่มรื่นของธรรมชาติมาใช้ใน COURT ส่วนโรงแรมในเมืองอื่น ๆ มักเชื่อม FACILITY ต่าง ๆ ในแนวตั้งด้วย LIFT
3. อาจจัดส่วนโถงนั่งเล่นรวมไว้กับบริเวณโถงต้อนรับ และจากนโยบายของโรงแรมในเครือรีเจนท์ จะจัดส่วนโถงนั่งเล่นให้บริการอาหารด้วย คล้ายกับเป็น COFFEE SHOP ไปด้วยในตัว ถ้าจะนำนโยบายนี้ไปใช้ต้องระวังปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ในส่วนสาธารณะที่จะมีคนเข้าใช้มากเช่นโถงต้อนรับ ควรจัด SPACE ให้โล่ง อาจทำเป็น DOUBLE SPACE เพื่อไม่ให้บรรยากาศอึดอัด และทำให้ SPACE ดูสำคัญยิ่งขึ้น
5. จัดรวม FRONT DESK ทั้งหมดรวมใน COUNTER เดียว ในช่วงความสูงจากพื้นถึงฝ้าไม่มากเกินไป (ควร DROP ฝ้าลงในช่วง FRONT DESK)
6. การตกแต่งส่วน LOBBY ปล่อยผนัง และเสาให้ขาวเรียบ เพื่อเน้นจุดสนใจของ SPACE คือฝ้าเพดานที่มีการ PAINT อย่างสวยงาม ดังนั้นในการตกแต่งควรปล่อยให้บางส่วนเรียบ เพื่อรับให้จุดสนใจใน SPACE เด่นขึ้น
7. ในการนำไม้มาใช้ตกแต่ง ไม่ควรใช้มากเกินไป เพราะจะทำให้บรรยากาศดูแคบ และอับทึบ และควรระวังตำแหน่งที่มีเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว พื้นอาจโดนขูดขีดเป็นรอย และมีเสียงดัง การปูพรมจะช่วยลดปัญหานี้ได้
8. ในส่วน SPICE MARKET มีลักษณะการตกแต่งที่ดูแปลกตา และไม่น่าเบื่อ เนื่องจากมี CONCEPT ที่ชัดเจน และน่าสนใจ รวมทั้งมีการตกแต่งที่ละเอียด ทุก ELEMENT ล้วนเป็นตัวสนับสนุน CONCEPT และสร้างจุดสนใจขึ้นมาในร้านเป็นสมุนไพรไทย
9. วัสดุหรือของตกแต่งพื้นบ้าน ถ้านำมาจัดอย่างลงตัว ก็สามารถนำมาให้ตกแต่งให้เกิดความสวยงาม ที่ดูเป็นสากลได้ และไม่น่าเบื่อด้วย
10. ในการใช้โทนสีในโรงแรม มักจะใช้สี MONOCHROME ให้ดูเรียบสบายตา แต่ไม่น่าเบื่อด้วยการเน้นคู่ตรงข้าม หรือสีแบบ TRIAD
11. เป็นตัวอย่างที่ดีในการตกแต่งแบบไทย ที่ดูเป็นสากล ไม่ใช้ ELEMENT ของไทยฟุ่มเฟือยเกินไป
12. การนำแสงธรรมชาติเข้ามาใช้และการใช้ต้นไม้ ดอกไม้ตกแต่งภายใน ช่วยให้บรรยากาศสดชื่น น่าพักผ่อนมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASE STUDY

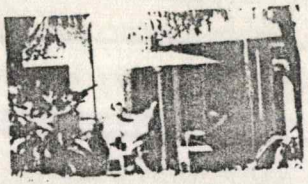
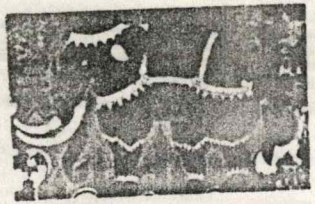


THE REGENT BANGKOK

โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ที่ 155 ถนนราชดำริ บนเนื้อที่ 18,200 ตารางเมตรระหว่างซอยมหาดเล็กหลวง 1 และมหาดเล็กหลวง 2 เป็นโรงแรมที่อยู่ใจกลางเมืองย่านธุรกิจ แวดล้อมไปด้วยสถานทูตของนานาประเทศ รวมทั้งอยู่ใกล้ย่านที่พักอาศัยที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ มีกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ จัดว่าเป็นโรงแรมที่มีมาตรฐานและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในบรรดากลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

โรงแรมรีเจนท์ เดิมทีมีชื่อว่า โรงแรมราชดำริ หรือโรงแรมบางกอกเพนินซูลา เป็นสมาชิกของโรงแรมในกลุ่ม REGENT INTERNATIONAL HOTEL ซึ่งอยู่ในเครือ FOUR SEASON จำกัด เจ้าของคือบริษัทโรงแรมราชดำริ จำกัด ได้เปิดทำการมานานหลายปีแล้ว ค่อนข้างเก่าแต่ได้ทำการปรับปรุงอยู่เสมอ

4. THE REGENT HOTEL		
เหตุผล	A	เป็นโรงแรมใจกลางเมืองระดับ 5 ดาวใจกลางเมืองเหมือนกัน ซึ่งมีชื่อเสียงมากแห่งหนึ่ง จึงควรนำมาศึกษาเพื่อนำมาเทียบกับคุณภาพของโรงแรมที่จะสร้างใหม่ในปัจจุบัน
	B	รองรับกลุ่มเป้าหมายเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ คือกลุ่มนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจชาวต่างชาติ
	C	SCOPE ของโครงการใกล้เคียงกันคือมีห้องพัก 400 กว่าห้องเหมือนกัน และลักษณะองค์ประกอบไม่ต่างกันนัก
	D	มีการตกแต่งแบบไทยประยุกต์อย่างชัดเจน ซึ่งมีแนวความคิดใกล้เคียงกับโครงการวิทยานิพนธ์

สรุปผลการศึกษา

1 จากแนวโน้มการของโรงแรมในเครือREGENTจะไม่มี LOBBY LOUNGE จะจัด LOBBY กับCOFFEE SHOPบริเวณใกล้เคียงกัน เพื่อที่ต้องห่างกันพอสมควรเพราะอาจมีปัญหาเรื่องกลิ่น

2 จัดFRONT DESK ทั้งหมดรวมใน COUNTER เดียวยาวตลอด

3 จัด FACILITY ต่างๆกระจายในแนวราบ โดยแบ่งเป็น ATRIUM มีส่วนเป็นตัวเชื่อมส่วนต่างๆเข้าด้วยกัน

4 COFFEE SHOP เลือกจุดที่ใกล้ COURT ปรับบรรยากาศเหมือนนั่งดื่มน้ำชาในสวน มีการดัดแปลงธรรมชาติเข้ามาร่วมกับงานDESIGN

5 เปิด DOUBLE SPACE ส่วนโถง เน้นหน้าต่าง ทำให้ส่วน LOBBY ดูเด่น

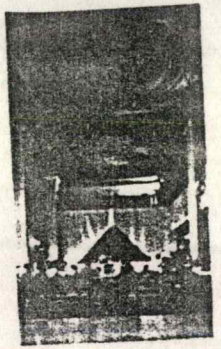
6 ผนังโดยรวมเป็นสีขาวเรียบธรรมดา แต่มีการนำวัสดุไม้เข้าไปตกแต่งเน้นบางจุด ช่วยสร้างบรรยากาศความเป็นไทย

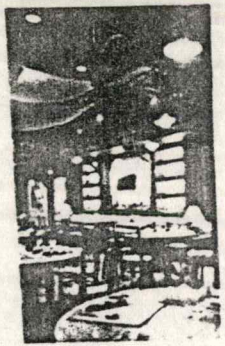
7 โครงสีของLOBBYเป็นโครงสีกลางๆ เช่น สีของหินอ่อน สีขาว-เทา ตัวเสาก็เป็นสีขาวเกือบ ตลอดทั้งเส้า แต่ไปเลือกเน้นจุดเด่นที่เพดาน ดังนั้น การตกแต่งก็ควรจะเลือกเน้นในจุดที่ต้องการให้เด่นที่สุด

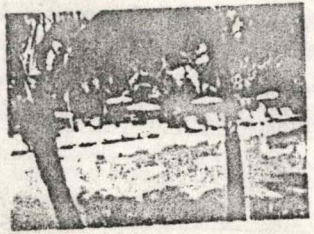
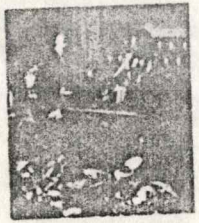
8 จุดเด่นของส่วนบริการของโรงแรมนี้เช่น SPICE MARKET, LABRASARIE, LE CRISTAL ส่วนมีความเด่นเป็นของตนเอง โดยเฉพาะ SPICE MARKET มี CONCEPT ที่แปลกและแยกออกมาในการออกแบบได้อย่างเด่นชัด

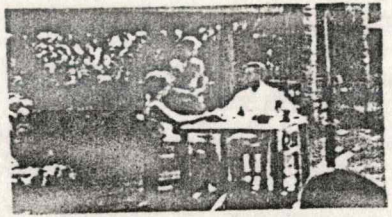
9 นำรูปช้างซึ่งเป็น SYMBOL ของโรงแรมมาใช้ในการตกแต่งในหลายจุด

10 เป็นตัวอย่างของการนำSTYLE ไทยประยุกต์ที่ดีอีกโรงแรมหนึ่ง



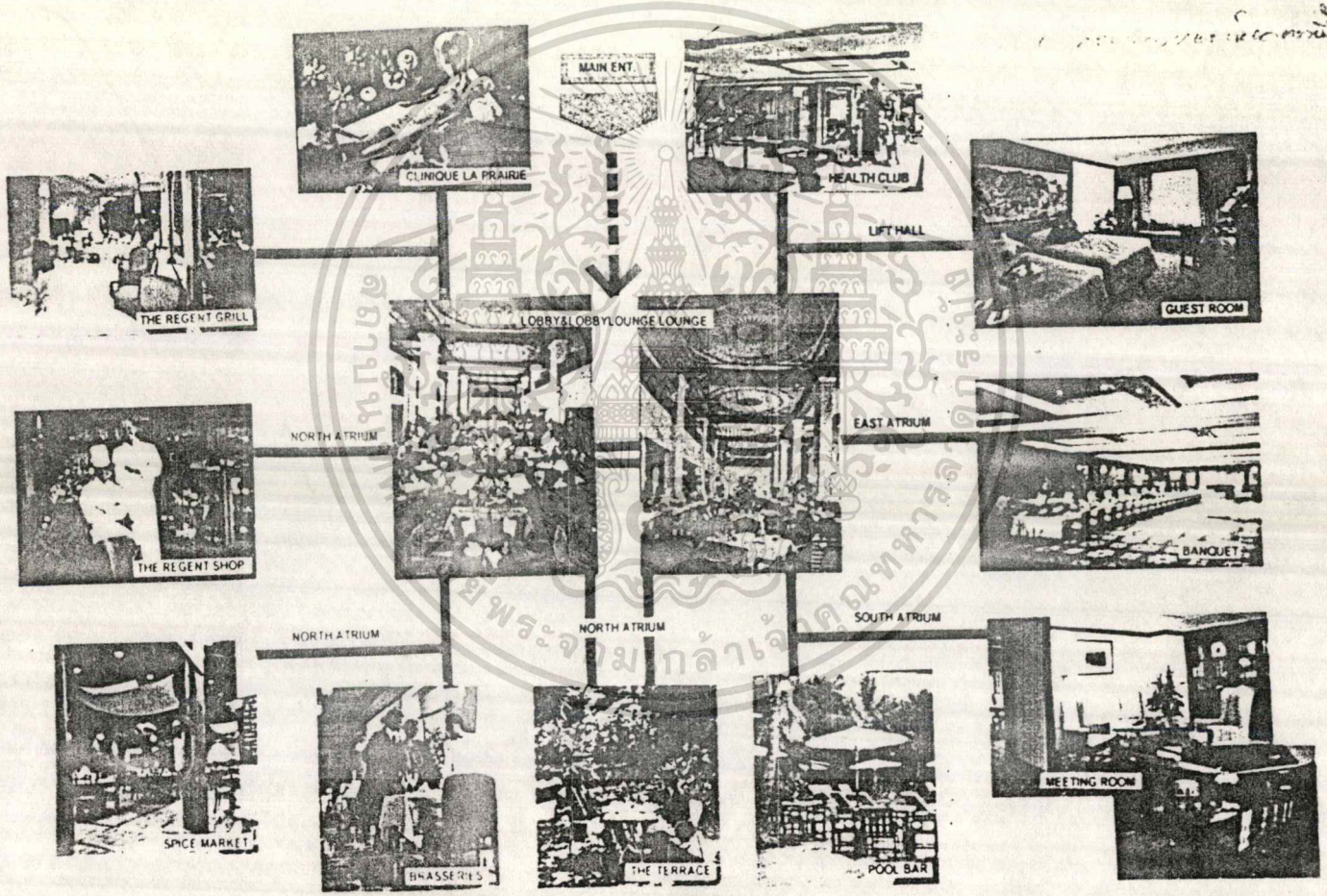




The Regent

CASE STUDY


CLINIQUE LA PRAIRIE
MAIN ENT.
HEALTH CLUB
LIFT HALL
GUEST ROOM
THE REGENT GRILL
LOBBY&LOBBYLOUNGE LOUNGE
NORTH ATRIUM
EAST ATRIUM
THE REGENT SHOP
BANQUET
NORTH ATRIUM
NORTH ATRIUM
SOUTH ATRIUM
SPICE MARKET
BRASSERIES
THE TERRACE
POOL BAR
MEETING ROOM

CASE STUDY

BANQUET AERA

รีเจนท์บอลรูม	ชุได้	1,000คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
		450 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ
มณฑาทิพย์คอร์ด	ชุได้	800 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
		350 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ

และยังสามารถแบ่งเป็นห้องจัดเลี้ยงได้อีก 4 ห้อง คือ

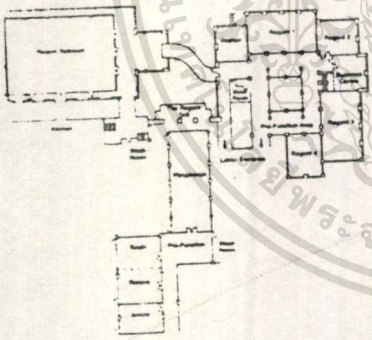
รีเจนท์ 1	ชุได้	200 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
รีเจนท์ 3	ชุได้	120 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ
รีเจนท์ 2	ชุได้	80 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
รีเจนท์ 4	ชุได้	40 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ

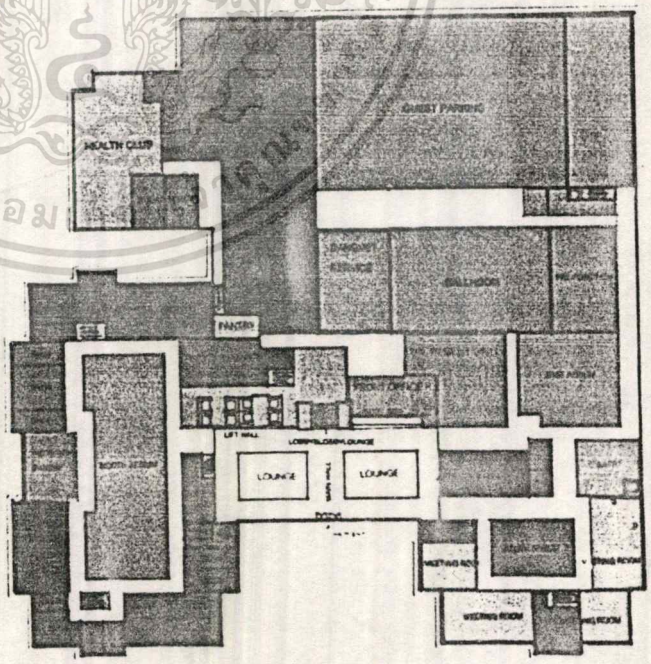
นอกจากนี้ยังมีห้องจัดเลี้ยงต่าง ๆ คือ

ห้องพิมานแมน	ชุได้	300 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
		150 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ
ห้องวังคนโกสินทร์	ชุได้	170 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
		96 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ
ห้องสมาร์ ห้องวังคนะ	ชุได้	85 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรอง
		45 คน	สำหรับงานเลี้ยงรับรองแบบนั่งโต๊ะ

FACILITY

SPICE MARKET	ห้องอาหารไทย บริการอาหารไทยและอาหารประจำชาติของประเทศในแถบเอเชียอาคเนย์ เปิดบริการอาหารกลางวัน และอาหารค่ำ เวลา 11.30-14.30 และ 18.00-23.00 น.
LABRASSERY	ห้องอาหารฝรั่งเศสบริการอาหารเช้า และกลางวันแบบบุฟเฟ่ต์ เวลา 06.00-10.00, 11.30-14.00 และ 18.30-23.00 น.
THE REGENT GRILL	ห้องอาหารยุโรป บริการอาหารกลางวัน และอาหารค่ำ เวลา 11.30-14.30 และ 18.30-23.00 น.
THE BAR	สถานที่พักผ่อนจิบเครื่องดื่มเย็น ๆ ก่อน หรือหลังอาหาร เวลา 11.30-14.30 และ 17.00-01.00 น.
THE TERRACE	บริเวณระเบียง บริการอาหารกลางวัน อาหารว่าง และพิซซ่าในเวลา 7.00-19.00 และ บริการเฉพาะเครื่องดื่ม เวลา 20.00 น.
LOBBY	เปิดบริการตั้งแต่ 8.00-1.00 น. ทุกวัน บริการอาหารเช้า อาหารนานาชาติและเครื่องดื่ม ฟังเพลงบรรเลงโดยวงดนตรี POP& JAZZ ตั้งแต่เวลา 16.00-24.00 น. ทุกวัน
THE REGENT SHOP	จำหน่ายของฝากประเภทต่าง ๆ ของใช้ในห้องแรกที่มีเครื่องหมายรีเจนท์ และบริการซักแห้งตั้งแต่ 07.00-20.00 น. ทุกวัน
BUSINESS CENTER	บริการ และอำนวยความสะดวกสำหรับนักธุรกิจ อาทิ สำนักงานพร้อมห้องประชุม เลขานุการ คอมพิวเตอร์ เทเล็กซ์ โทรสาร
SHOPPING ARCADE	ประกอบด้วยร้านค้าจำหน่ายสินค้านานาชนิด เช่น เครื่องประดับ ผ้าไหมไทยโบราณ วัตถุเครื่องหัตถกรรมไทย ฯลฯ





FIRST FLOOR ZONE

) [illegible] LOUNGE AREA
) [illegible]
) [illegible]
) THE REGENT GRILL
) [illegible] JAPANESE RESTAURANT)
) [illegible] THAI RESTAURANT)
) BRASSERIES
) [illegible] COFFEE SHOP)
) THE REGENT BAKERY
) MEETING ROOM
) BALLROOM PRE FUNCTION BANQUET
) [illegible]
) PANTRY
) HEALTH CLUB
) [illegible] ATRIUM
) [illegible]

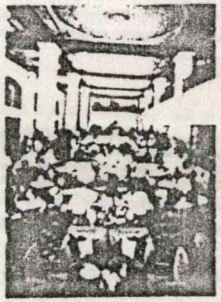
The Regent

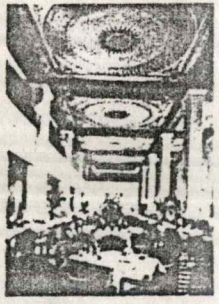
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

CASE STUDY

ARCHITECTURE

ต้องการเน้นความรู้สึกบรรยากาศแบบบ้านพักอาศัย ใช้แสงธรรมชาติเป็นหลัก โดยนำเอากลุ่มเรือนไทยมาเป็น THEME ในการออกแบบลักษณะสถาปัตยกรรมแบบ POST MODERN ผสมผสานระหว่างงานรูปแบบใหม่และสมัยเก่า นำงานสไตล์ไทยเข้าไปอยู่ในแทรก ประกอบด้วย อาคารกรรณิการ์ส่วนกลางสูง 9 ชั้น ระบบด้วยอาคารเอเทรี่ยม 2 หลัง คือ อาคารปาริชาติสูง 7 ชั้น และอาคารมณฑาทิพย์สูง 9 ชั้นล้อมรอบด้วยสวนหย่อม อาคารจะเน้นสีขาวเป็นหลัก

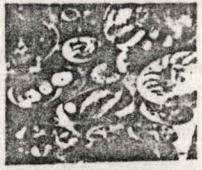




LOBBY & LOBBY LOUNGE

LOBBY ถือว่าเป็นจุดเด่นของโรงแรมนี้เป็นโถงใหญ่ มีทั้งส่วนFRONT DESKทั้งหมด ส่วน LOBBY LOUNGE บริการเครื่องดื่ม ส่วนบริการอาหารเป็น COFFEE SHOP ต่อเนื่องในบริเวณเดียวกัน (2ZONE ประกอบ)

ส่วนโถงเป็นDOUBLE SPACE ไซร์แนวเสาเน้นห้างเพื่อให้ดูกว้าง การตกแต่งในส่วน LOBBY เป็นงานแบบไทยประยุกต์ ฟื้นฟูรูปแบบปูพรมในส่วนที่นั่ง ผนังใช้สีขาวของตัวอาคารเป็นหลักแล้วนำไม้มาเสริม มีงานจิตรกรรมบนเพดานขนาดใหญ่ และลดลงมาล้อมกรุงเทพมหานครเย็นและไฟ และใช้ต้นไม้สร้างบรรยากาศ



CHINESE RESTAURANT

ห้องอาหารไทย และอาหารประจำชาติแถบเอเชียอาคเนย์ บริการอาหารกลางวัน และอาหารค่ำ มีการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือตกแต่งเหมือนห้องแถวไม้โบราณ นำเครื่องเทศของไทยมา DISPLAY เป็นจุดขายของร้าน พื้นปูกระเบื้องดินเผา ใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก สร้างบรรยากาศโดยใช้ผ้าแขวนเพดาน กระจอบข้าวสาร เข่ง เสื่อ สื่อถึงความเป็นชาวบ้าน ให้บรรยากาศที่สบาย เป็นกันเอง

GUEST ROOM

ห้องพัก424ห้องแบ่งประเภท ดังนี้

ห้องชุดราชดำริ	1	ห้อง
ห้องชุด EXECUTIVE	1	ห้อง
ห้องคู่รูมิเดียงเดี่ยว	38	ห้อง
ห้องคู่รูมิเดียงเตียง	181	ห้อง
ห้อง STUDIO	135	ห้อง
ห้องเดี่ยว	67	ห้อง
ห้องสำหรับผู้ทุพพลภาพ	2	ห้อง

ห้องชุดราชดำริ อยู่ชั้น 9 มีเนื้อที่ 600ตร.ม.แบ่งเป็นห้องรับประทานอาหาร 18 ที่นั่ง ห้องนั่งเล่น ห้องรมุด และห้องนอนใหญ่เนื้อที่120ตร.ม ถัดจากระเบียงมีห้องนอนรูมิเดียงอีก 6 ห้อง มีอัฟท์เฉพาะซึ่งต้องใช้กุญแจพิเศษในมีลักษณะเด่นคือใช้ไหมไทยในการตกแต่ง

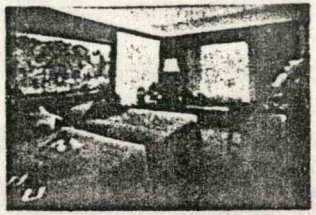
ห้องชุด EXECUTIVE มีเนื้อที่ 84 ตารางเมตร แยกห้องแต่งตัวเป็นอัดส่วนห้องนอนมีเตียงคู่ขนาดใหญ่ ห้องนั่งเล่นกว้างขวาง สามารถเปิดต่อกับห้องนอนเตียงหรือห้องนอนคู่อีกห้องหนึ่งได้ตามต้องการ

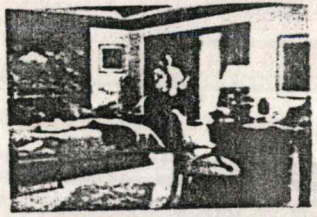
ห้องคู่รูมิเดียงเดี่ยว หรือ 2 เตียง เนื้อที่ 42 ตร.ม. ประกอบด้วยเตียงเดี่ยว2เตียง(หรือ เตียงคู่ 1 เตียง) ภายในห้องมีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ ตู้เย็นพร้อมบาร์เล็ก ๆ โทรศัพท์ ห้องแต่งตัวแยกเป็นอัดส่วน มีที่นั่งเล่น หัวเตียงประดับด้วยภาพวาดบนผ้าไหมไทย

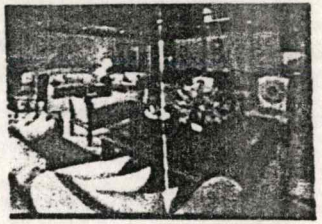
ห้องสตูดิโอ ขนาดเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีลักษณะเหมือนห้องอื่นๆ ต่างกันตรงเตียงนอน สามารถพับเก็บได้ ดัดแปลงเป็นห้องทำงานหรือที่เล่นได้

ห้องเดี่ยว ขนาดเนื้อที่ 36 ตารางเมตร มีการจำนวนความสะดวกสบายเหมือนห้องอื่น แต่ขนาดเล็กกว่า

ห้องสำหรับผู้ทุพพลภาพ ภายในเหมือนห้องอื่นๆ แต่จะมีอุปกรณ์พิเศษสำหรับบริการแก่แขกทุพพลภาพโดยเฉพาะ







5. โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน (THE MONARCH LEE GARDEN)

โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 4 ดาวครึ่ง แห่งใหม่ในย่านสีลม เปิดทำการเมื่อเดือนตุลาคม พ.ศ. 2535 บนพื้นที่กว่า 2,400 ตารางเมตร มีจำนวนห้องพัก 454 ห้อง บริษัท NATURAL PLACE TOWER จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือ NATURAL PARK จำกัด เป็นเจ้าของโครงการ และบริหารงานโดย LEE GARDEN INTERNATIONAL GROUP จากฮ่องกง ซึ่งแต่เดิมอาคารโรงแรมนี้มีจุดประสงค์ที่จะสร้างให้เป็นอพาร์ทเมนต์มาก่อน แต่ต่อมาทำการปรับปรุงให้เป็นโรงแรมชั้น 1 แทน ด้วยงบประมาณ 1,350 ล้านบาท

ลักษณะอาคารภายนอก

เป็นอาคารโรงแรมสูง 38 ชั้น รูปแบบทันสมัย ปลายด้านบนของตึก STEP เป็นกระจกรอบทั้ง 4 ด้าน รูปร่างของพื้นที่โรงแรมค่อนข้างแคบ ทางลึกมากกว่าทางด้านกว้าง สร้างตัวตึกเต็มพื้นที่ด้านหน้าติดถนนใหญ่ เว้นเนื้อที่ไว้เล็กน้อยสำหรับจอดรถส่งแขกของทางโรงแรม

เนื่องจากแต่เดิมตัวอาคารสร้างเป็นอพาร์ทเมนต์ ดังนั้น จึงส่งผลให้ SPACE ภายในส่วน LOBBY เล็ก และ BAY เสาส่วนห้องพักกว้างกว่าโรงแรมทั่วไป (เนื่องจากขนาดของ LOBBY เล็ก จึงจัดอยู่ในโรงแรมระดับ 4 ดาวครึ่ง)

นโยบายของโรงแรม

เป็นโรงแรมธุรกิจ รองรับกลุ่มนักธุรกิจเป็นหลัก และเจาะกลุ่มชาวเอเชียเนื่องจากเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียง และมีเครือข่ายหลายแห่งในเอเชีย

องค์ประกอบภายในโรงแรม

FACILITY	HOURS	FLOOR	SEAT	FEATURES
LOBBY	24 HOURS	1	28	ส่วนโถงต้อนรับ ประกอบด้วยส่วน FRONT DESK และส่วนพักคอยเล็กน้อย
THE REGAL LOUNGE	10.00 - 24.00	MEZZ	60	ส่วนนั่งเล่น หรือ จุดนัดหมายทางธุรกิจ พร้อมฟังเพลงบรรเลงเปียโน
TAIJING	11.30 - 14.30 18.00-22.30	38th	130	บริการอาหารจีนกวางตุ้ง มื้อกลางวันและมื้อเย็น
TEIO	11.30 - 14.30 18.00-22.30	3rd	100	บริการอาหารญี่ปุ่นแบบเทปบัวยากิ ซูชิบาร์ และอาหารเที่ยงแบบกล่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

FACILITY	HOURS	FLOOR	SEAT	FEATURES
THE ROYAL CAFE	24 HOURS	2nd	110	COFFEE SHOP ของโรงแรม บริการอาหารแบบบุฟเฟต์ และอาหารตามสั่ง
PALAIS DE MONARCH	11.30 - 14.30 18.00 - 22.30	37th	80	บริการอาหารยุโรปแบบ CONTINENTAL อาหารทะเล และสลัดบาร์
PALAIS MUSIC LOUNGE	17.30 - 00.30	37th	60	บริเวณนั่งเล่น พักผ่อน และเต้นรำกับวงดนตรีที่บรรเลงช่วง 22.30 น.
POOL BAR	8.00-20.00	5th	30	บริการของว่างและเครื่องดื่ม บรรยากาศ OUTDOOR ริมสระว่ายน้ำ
HEALTH CLUB	8.00-20.00	5th	-	ประกอบด้วยบริการ SAUNA, STEAM BATH, JACUZZI, WHIRLPOOL, MASSAGE RM, OUTDOOR POOL
BUSINESS CENTER	24 HOURS	4th	-	ประกอบด้วยบริการด้านเลขานุการ , การแปล การสื่อสารโทรคมนาคม, บริการห้องทำงานและห้องประชุม
BANQUET AREA	7.00-23.00	4th	170	บริการห้องประชุม/จัดเลี้ยงมี 3 ห้อง (อาจแบ่งเป็นห้องใหญ่ 1 ห้อง กับห้องเล็ก 1 ห้อง)
EXECUTIVE FLOOR	24 HOURS	23th-28th	-	ชั้นสำหรับนักธุรกิจ มีระบบ CHECK IN/OUT ด่วนพิเศษ, มีบริการธุรกิจครบวงจร และมี EXECUTIVE LOUNGE ในตัว
EXECUTIVE LOUNGE	24 HOURS	24th, 27th	40	อยู่ในส่วน EXECUTIVE FLOOR มีบริการอาหารเช้าแบบ CONTINENTAL, ของว่าง และเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบที่ตรงกับขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์

1. LOBBY

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ด้านหน้าสุดของโรงแรม ติดกับส่วน DROP OFF

สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY LOUNGE

- LIFT HALL

- FRONT OFFICE

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : เป็นส่วนต้อนรับ, เป็นที่ติดต่อกับโรงแรมโดยผ่านทาง FRONT DESK และ มีที่นั่งพักคอยเล็กน้อย

ลักษณะพิเศษ : เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านตัวอาคาร ทำให้พื้นที่ส่วน LOBBY เล็กกว่าปกติ เมื่อเทียบกับโรงแรมขนาด 400 กว่าห้องอื่น ๆ

จำนวนที่นั่ง : 28 ที่นั่ง

ลักษณะการตกแต่ง

- เปิดโถงเป็น DOUBLE SPACE มี LOBBY LOUNGE แยกออกไปต่างหากอยู่ที่ส่วนชั้นลอย ซึ่งอยู่ในบริเวณเดียวกัน

- มี MAIN CIRCULATION จากทางเข้าตัดผ่านกลางโถง ทางซ้ายมือเป็นที่พักคอย 4 ชุด ส่วนทางขวามือเป็นส่วน FRONT DESK

- สร้างโถงให้ดูยิ่งใหญ่ขึ้นโดยการเน้น SPACE ทางตั้งเห็นจากการ DECORATE ผนังที่ใช้เส้นตั้ง หรือใช้ FORM ผอมสูง

- ตกแต่งแบบ CONTEM POLARY ผสม STYLE แขก และมีกลิ่นอายของความเป็นไทยอยู่ด้วยดูจาก

  - การตกแต่งพื้น ผนัง เพดานเรียบแบบร่วมสมัย
  - การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์แบบ CONTEM POLARY หรือแบบ CLASSIC ตัดทอนลง
  - ใช้ DETAIL ลวดลายต่าง ๆ เช่นลายราวระเบียง รวมไปถึงการใช้วัสดุที่มีความมันวาว ดูมีค่าแบบแขก
  - ใช้ของตกแต่งหรืองานจิตรกรรมบางส่วนเป็นแบบไทยประยุกต์

- ให้บรรยากาศสะอาดตา น่าพักผ่อน เกิดจากการเลือกใช้โทนสี ขาว-ครีมคลุมโทน มีการเน้นสีของไม้ สีดำ และสีทองมันวาว ทำให้ดูสบาย แต่ก็หรูหรามีระดับ

- จุดเด่นอยู่ที่การประยุกต์ใช้วัสดุสมัยใหม่ เช่น หินแกรนิตดำ, ทองเหลือง, ทองแดง เป็นต้น

เอกสารนี้ ... ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ... ไม่ได้รับอนุญาต

- การเปิดมุมมองออกสู่ด้านนอกโดยใช้กระจกใสทั้งแผง ทำให้ TAKE VIEW ภายนอกชัดเจน ได้รับแสงจากธรรมชาติ ให้บรรยากาศสบายยิ่งขึ้น

2. **THE REGAL LOUNGE**

ที่ตั้ง : ชั้นลอย ในบริเวณเดียวกับส่วนโถง LOBBY เข้าถึงโดยใช้บันได

สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY

- LIFT HALL

- THE ROYAL CAFE (COFFEE SHOP)

เวลาบริการ : 10.00 - 24.00 น.

ให้บริการ : เป็นส่วนนั่งเล่น, นัดพบปะทางธุรกิจ มีบริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม พร้อมพังเสียงบรรเลงจากเปียโน

ลักษณะพิเศษ : แยกมาอยู่บนชั้นลอย จึงสามารถมองลงมาข้างล่างเห็น ส่วน LOBBY มี SPACE ต่อเนื่อง (ต่างจากโรงแรมอื่นที่รวมเอาส่วน LOUNGE ไว้ในบริเวณเดียวกับ LOBBY เลย)

จำนวนที่นั่ง : 60 ที่นั่ง

ลักษณะการตกแต่ง

- บรรยากาศต่อเนื่องกับส่วน LOBBY คือเป็นแบบเรียบ ๆ เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์แบบทันสมัย นำวัสดุสมัยใหม่มาใช้ เช่น หินแกรนิต, ทองแดง, ทองเหลือง

- มีการใช้โทนสีต่างจากส่วน LOBBY เล็กน้อยนั่นคือ นอกจากจะให้สีขาว, ครีม, ดำ, ทอง แล้วยังเพิ่มความสดใสด้วยสีน้ำเงินของชุดที่นั่ง ทำให้โทนสีเป็นแบบ TRIAD คือ สีน้ำเงิน, สีแดงของไม้และสีครีม

- SPACE ส่วนนี้ จัดแล้วดูค่อนข้างคับแคบ เนื่องจากเพดานเตี้ย และจัดชุดที่นั่งแน่น แก้ปัญหาโดยการนำกระจกเงามาใช้บางส่วน

3. **THE ROYAL CAFE**

ที่ตั้ง : ชั้น 2 ของโรงแรม เข้าถึงโดยทางบันไดหรือลิฟท์

สถานที่ใกล้เคียง : - LIFT HALL

- THE REGAL LOUNGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : บริการอาหารไทยและอาหารนานาชาติ รูปแบบบุฟเฟต์และอาหารตามสั่ง

จำนวนที่นั่ง : 110 ที่นั่ง

ลักษณะการตกแต่ง

- การตกแต่งคล้ายกับส่วน LOBBY นั่นคือ สร้างบรรยากาศให้ดูสบายตา น่าพักผ่อน โดยใช้สีขาวยืนพื้น แต่ลด % ของสีไม้เข้ามาแทน จึงให้ความรู้สึกเป็นกันเองมากขึ้น แต่เพิ่มความสดใสด้วยสีส้มของผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร

- การตกแต่งเรียบร้อย นำไม้มาเป็นวัสดุเสริม และเพิ่มความน่าสนใจโดยการนำ MATERIAL แปลกใหม่อย่างหินทรายมาใช้ เช่นที่เสา, ผนังบางส่วน

- รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์, วัสดุ และโทนสีที่ใช้ รวมถึงการใช้แสงจากธรรมชาติการตกแต่งด้วยไม้ประดับ ทำให้เกิดบรรยากาศของการพักผ่อนในOUTDOOR SPACE

- ส่วนปลายเสาที่ซ่อนไฟไว้ในฝ้า ส่องไล้เสาลงมาเป็น DETAIL ที่น่าสนใจ

- ใช้ม่านแบบ ROMAN BLIND โปร่ง ๆ ในการช่วยบังแสงแดด

- เน้น SPACE ของส่วน BUFFET โดยการยก STEP ปูไม้ (ส่วนอื่นเป็นพรม) และตกแต่งผนังหลัง BUFFET COUNTER ด้วยการ PAINT สีเป็นภาพวิวเต็มผนัง

4. TAI JING CHINESE RESTAURANT

ที่ตั้ง : ชั้น 33 ซึ่งเป็นชั้นสูงสุดของโรงแรม เข้าถึงได้โดยลิฟท์

สถานที่ใกล้เคียง : - LIFT HALL
- ครัวร้านอาหารจีน
- PALAIS DE MONARCH & PALAIS MUSIC LOUNGE

เวลาบริการ : 11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.

ให้บริการ : บริการอาหารจีนกวางตุ้ง มื้อกลางวันและมื้อเย็น

จำนวนที่นั่ง : 130 ที่นั่ง

ลักษณะการตกแต่ง

- เป็นร้านอาหารจีนที่ดูต่างจากที่อื่น เนื่องจากลดทอนรูปแบบ STYLE จีนลงประยุกต์เป็นงานแบบเรียบ ๆ แทน แล้วใส่ DETAIL ความเป็นจีน ไม่มากนัก เช่น ที่ของตกแต่ง ลายผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น

- เลือกใช้สีเทา-ขาว คลุมโทน มีสีดำและทองเข้ามาเน้นบางส่วน เช่นที่ภาพติดผนังขนาดใหญ่ ทำให้โทนสีไม่หลุดจากภาพรวมของโรงแรมที่มี SCHEME สีขาว ,ครีม, ดำ, ทอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรยากาศโดยรวม ดูเรียบ สุภาพ (ให้ความรู้สึกต่างจากส่วน LOBBY, LOUNGE และ COFFEE SHOP) ไม่ตกแต่งฟุ่มเฟือย เพิ่มความหรูหราด้วยรูปแบบเก้าอี้ที่ดูเป็นทางการ และด้วยวัสดุอย่างหินแกรนิต เทา, ดำ และกระจกเงา ที่มีความหนักแน่นและดูมันวาว

- มีลักษณะการตกแต่งที่ต่างจากของโรงแรมอื่นคือเป็น DUBLE SPACE จึงเกิดห้องของโถง เน้น FORM ทางตั้ง เช่นที่เสาหินสีเทาเข้ม หรือการ DECORATE ผนังที่ใช้ FORM ผอมสูง แล้วจัด PRIVATE ROOM ไว้ในส่วนชั้นลอย

- พื้นปูพรมแบบ WALL TO WALL ทั้งหมด

5. ห้องพัก

โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน มีทั้งหมด 454 ห้อง แบ่งเป็น

SUPERIOR ROOMS	TWIN ROOMS 144	DOUBLE ROOMS	110
DELUXE ROOMS	TWIN ROOMS 24	DOUBLE ROOMS	23
JUNIOR SUITES	TWIN ROOMS 33	DOUBLE ROOMS	79
DELUXE SUITES	6 ROOMS		-
DELUXE SUITES	24 ROOMS		-
NON-SMOKING ROOMS	TWIN ROOMS 17	DOUBLE ROOMS	26

ในส่วนห้องพักนี้จะมีขนาดใหญ่กว่าห้องพักของโรงแรมชั้น 1 ทั่วไป เนื่องจาก SPAN เสา กว้าง ดังนั้นโรงแรมนี้จึงไม่มีห้อง STANDARD จัดเป็นห้องตั้งแต่ SUPERIOR ROOM เป็นต้นไป

การตกแต่งโดยรวมดู "เรียบ สดใส ทันสมัย"

- พื้นปูพรมสีเทาอ่อน แบบ WALL TO WALL
- ผนังกรุ WALL PAPER สีเทาเรียบ สีบัวพื้นและบัวงเพดานเป็นสีขาวพรางตา ดูแล้วเหมือนงาน MODERN ที่ไม่มีคิ้วบัว
- เพดาน ฝ้า ยิปซัมบอร์ดเรียบ
- เฟอร์นิเจอร์ใช้แบบร่วมสมัย และแบบ CLASSIC ที่ตัดทอนลง ใช้ไม้สีอ่อนและเบาะสีเข้ม เช่น เบาะสีแดงเข้ม หรือน้ำเงินเข้ม
- มีการใช้วัสดุไม้ และวัสดุทองเหลือง เหล็กมาใช้บางส่วน ทำให้ดูทันสมัยยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โทนสี ใช้สีเทา-ขาวยืนพื้น แล้วเน้นความสดใสโดยใช้สีแบบ TRIAD (แดง, เหลือง, น้ำเงิน เบรค) มาเสริม

สิ่งที่ได้รับจากการศึกษา

1. เป็นตัวอย่างของโรงแรม ที่มีการตกแต่ง เพื่อให้ได้บรรยากาศในแต่ละส่วนต่างกัน โดยคลุม CONCEPT หรือภาพรวมของโรงแรมไว้ได้ โดยใช้ CHARACTER ร่วมกัน คือโทนสี ขาว, เทา, เน้นสีไม้ สีดำ สีทอง โดยใช้ % ต่าง ๆ กัน รวมทั้งมี ELEMENT ของลวดลาย และการใช้วัสดุที่ดูแล้วต่อเนื่องกัน

2. การใช้ % ของสีที่ต่างกัน แม้ว่าจะเป็น SCHEME สีเดียวกัน แต่ก็จะใช้บรรยากาศออกมาไม่เหมือนกัน เช่น ของโรงแรมนี้ถ้าใช้โทนสีอ่อนและสีไม้ จะให้ความรู้สึกสบายน่าพักผ่อน แต่ถ้าเพิ่มโทนสีเข้ม รวมถึงวัสดุมันวาว ก็จะเพิ่มความหนักแน่น ภูมิฐาน ดูเป็นทางการขึ้น

3. โรงแรมนี้มีลักษณะเด่นในการนำวัสดุสมัยใหม่มาใช้ เช่น ทองเหลือง, ทองแดง, หินแกรนิต, หินทราย มาใช้ ทั้งที่ภาพรวมมีการตกแต่งแบบ CONTEMPOLARY STYLE เรียบ ๆ แต่เพิ่มความหรูหรา มีคุณค่าในการตกแต่งโดยใช้วัสดุ

4. แทบทุกส่วนมีการใช้แสงจากธรรมชาติ และต้นไม้ช่วยให้บรรยากาศสดชื่นขึ้น

5.ในการตกแต่งงาน STYLE อาจตัดทอนแบบละเอียดต่าง ๆ แล้วประยุกต์ลวดลาย, สี ELEMENT ของงาน STYLE นั้นลงไปใน % ไม่มากนัก ตัวอย่างจากร้านอาหารจีน TAI JING

6. ควรระวังการใช้วัสดุมันวาวสีเข้ม ในการปูพื้น เพราะอาจเกิดเงาสะท้อน ทำให้เดินไม่สะดวก

7. ในส่วนที่มี SPACE คับแคบ อาจ DESIGN โดยใช้กระจกช่วยแก้ปัญหาได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASE STUDY

THE MONARCH LEE GARDEN HOTEL

โรงแรม MONARCH LEE GARDEN เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 4 ดาวครึ่ง แห่งใหม่ในย่านถนนสีลม เปิดทำการเมื่อพ.ศ 2535 บนพื้นที่กว่า 2,400 ตารางเมตรมีจำนวนห้องพัก 454ห้อง บริษัท NATURAL PLACE (LOWER)จำกัด,ในเครือของบริษัท NATURAL PARK จำกัด เป็นเจ้าของโครงการ กลุ่มเป้าหมายหลัก เป็นนักธุรกิจ และนักท่องเที่ยวระดับปานกลางถึงสูง บริหารงานโดยLEE GARDENS INTERNATIONAL GROUP จากฮ่องกง

สรุปผลการศึกษา

1 จุดเด่นของการตกแต่งในโรงแรมนี้คือ การนำวัสดุสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ ไม่ว่าจะเป็นเหล็ก,ทองแดง,ทองเหลือง,กระจกเงา หินทราย และหินแกรนิต สร้างบรรยากาศที่แปลกตาออกไป

2 ทุกส่วนในโรงแรม CONCEPT คล้ายกัน เห็นได้ชัดจาก SCHEMEสีหลักคือดำ-เทา-ขาว เป็นตัวกำหนดและสีทอง โดยแต่ละส่วนจะใช้%ของแต่ละสีต่างกันไป ในส่วนLOUNGE และห้องพักนำสีแบบTRIADIC มาใช้เช่นกัน ให้บรรยากาศสดใส

3 การใช้วัสดุที่ต่างกัน แม้จะเป็นแบบเดียวกัน จะให้บรรยากาศออกมาไม่เหมือนกัน เช่น สีขาว ไม้มาก จะรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง ใช้สีดำ-ขาว-ทองมากจะรู้สึกหรูหรา เป็นทางการ

4 เห็นตัวอย่างการ DESIGN เน้นที่ SPACE ทางสูง คือใช้ DOUBLE SPACE และเน้น FORM ทางตั้ง

เพศผล	A	เป็นโรงแรมชั้น 1 เปิดใหม่ ตั้งอยู่ในย่านใจกลางเมือง เช่นเดียวกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์
	B	รองรับกลุ่มนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจเหมือนกัน
	C	ตัวชาคารเป็นแบบMIX USEDมีองค์ประกอบและจำนวนห้องพักใกล้เคียงกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์
	D	เป็นโรงแรมที่นำเอาวัสดุสมัยใหม่มาใช้ในการตกแต่งทำให้เกิดบรรยากาศ INTERIOR ในรูปแบบใหม่ ๆ

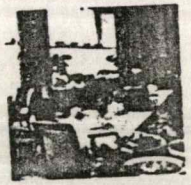
5 แทบทุกส่วนที่TAKE VIEWจะคิดกระจกทั้งผืนเปิดแสงภายนอกเข้ามาเป็นแสงขาว นวกกับการใช้ต้นไม้ในร่มสร้างบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติได้ (กลางคืนเน่นแสงINTERIOR ที่เป็นแสงเหลือง)

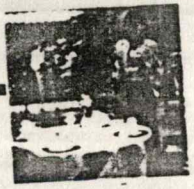
6 เลือกใช้FURNITURE CLASSIC ประยุกต์ผสมกับแบบMODERN โดยขนาดของ FURNITUREต้องสัมพันธ์กับความโอโถงของ SPACE

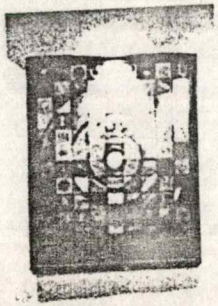
7 ในส่วนกัดศาคารจีน แฮลงไม่เห็นว่า งานSTYLEอาจยื่อยกมาได้ โดยไม่จำเป็นต้องใช้CHARACTERที่ชัดเจนนัก อาจแสดงในDETAIL เล็ก ๆ น้อย ๆ ภาพในภาพรวมที่เป็นกลางก็ได้

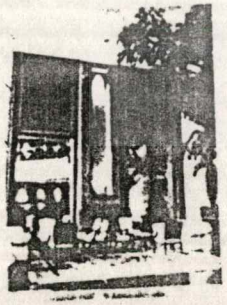
8 เป็นตัวอย่างของการจัดFUNCTION และDESIGNในพื้นที่จำกัด เช่นการใช้กระจกเงาช่วยให้ความรู้สึกว่า SPACE กว้างขึ้น

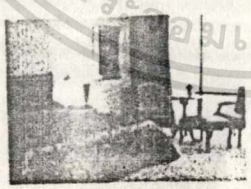
9 เป็นตัวอย่างการตกแต่งSTYLE CONTEMPOLARYเรียบแต่หรูหรา





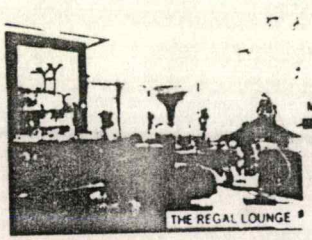




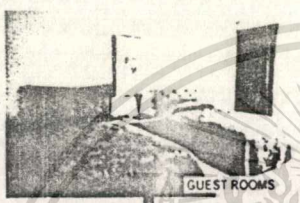


Monarch Lee Garden

CASE STUDY



MEZZANINE FLOOR



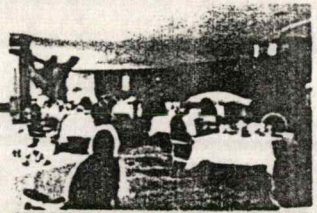
6TH-22ND & 29TH-36TH FLOOR

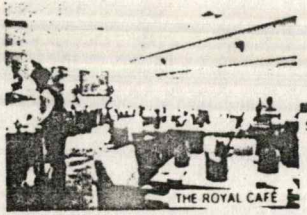
38TH FLOOR

MAIN ENT.

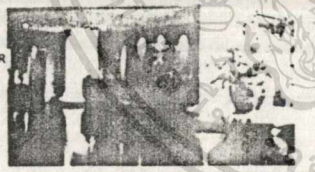
FIRST FLOOR

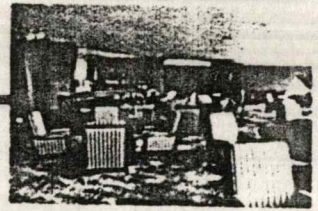
37TH FLOOR





SECOND FLOOR

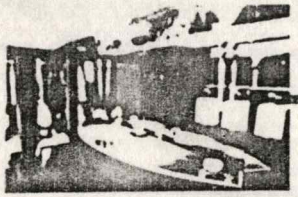




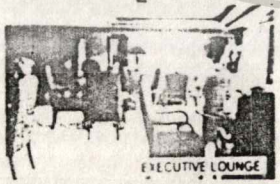
7TH-28TH FLOOR

FORTH FLOOR

3RD FLOOR



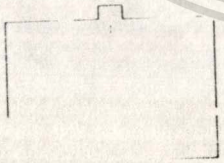
FIRST FLOOR



CASE STUDY

FACILITY	HOURS	FLOOR	SEAT	FEATURES
TAIJING	11.30-14.30 18.00-22.30	38TH	130	บริการอาหารจีนกวางตุ้ง และอาหารตามสั่ง โดยพ่อครัวชาวฮ่องกง
PALAIS DE MONARCH	11.30-14.30 18.00-22.30	37TH	80	บริการอาหารยุโรปแบบ CONTINENTAL อาหารทะเล และสลัดบาร์
PALAIS LOUNGE	17.30-00.30	37TH	60	บริเวณนั่งเล่น พักผ่อน และเต้นรำกับวงดนตรีที่บรรเลงตั้งแต่ 22.00น
TEIO	11.30-14.30	3RD	100	บริการอาหารญี่ปุ่นแบบเทปันยากิ ซูชิ บาร์ และอาหารเที่ยงแบบกล่อง
THE ROYAL CAFE	24 HOURS	2ND	110	COFFEE SHOP ของโรงแรม บริการอาหาร BUFFET นานาชาติ และอาหารอาเซียน
THE REGAL LOUNGE	10.00-24.00	MEZ	60	บริเวณนั่งเล่น หรือนัดหมายธุรกิจ บริการของว่าง และเครื่องดื่มพร้อมการแสดงเปียโนชั้นไหเราะ
POOL BAR	8.00-20.00	5TH	30	บริการของว่างและเครื่องดื่ม ในบรรยากาศ OUTDOOR ริมสระว่ายน้ำ
EXCUTIVE FLOOR	24 HOURS	23RD 26TH		ชั้นสำหรับนักธุรกิจ มีระบบ CHECK IN/OUT ส่วนบริการพิเศษ เช่น ห้องประชุมและ EXECUTIVE [illegible]

Meeting Facilities

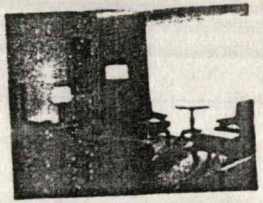


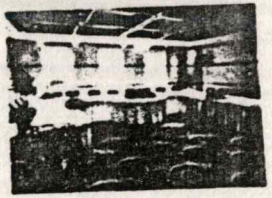
FACILITIES

FACILITY	HOURS	FLOOR	SEAT	FEATURES
EXECUTIVE LOUNGE	24 HOURS	24TH & 27TH	40	อยู่ในชั้น EXCUTIVE FLOOR บริการอาหารเช้าแบบCONTINENTAL,ของว่าง และเครื่องดื่ม พร้อมด้วยอุปกรณ์สำหรับการประชุมขนาดย่อย
HEALTH CLUB /FITNESS	8.00-20.00	5TH	-	ประกอบด้วย MASAGE SERVICE SAUNA,STEAMBATH,JACUZZI, WHIRLPOOL,OUTDOOR POOL
MEETING AREA	8.00-22.00	5TH	170	บริการห้องประชุม 3ห้อง (อาจแบ่งเป็นห้องใหญ่1ห้อง ห้องเล็ก1ห้อง)
BUSINESS CENTER	24 HOURS	4TH	-	บริการด้านเลขานุการ,การแปล,การสื่อสารโทรคมนาคมเช่นFAX,TELEX,PHOTO COPYING, COMPUTER , MOBILE PHONE,PRIVATE MEETING RM ECT

ACCOMMODATIONS

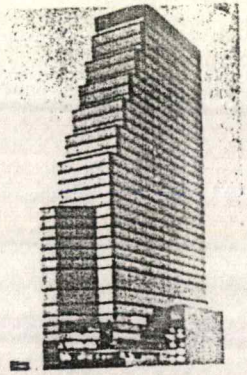
NUMBER OF ROOM	454 ROOMS	
SUPERIOR ROOMS	TWIN 144 ROOMS	DOUBLE 119 ROOMS
DELUXE ROOMS	TWIN 24 ROOMS	DOUBLE 23 ROOMS
EXECUTIVE FLOORS	TWIN 33 ROOMS	DOUBLE 79 ROOMS
JUNIOR SUITES	6 ROOMS	
SUPERIOR SUITES	24 ROOMS	
DELUXE SUITES	2 ROOMS	
NON SMOKING ROOMS	TWIN 17 ROOMS	DOUBLE 26 ROOMS





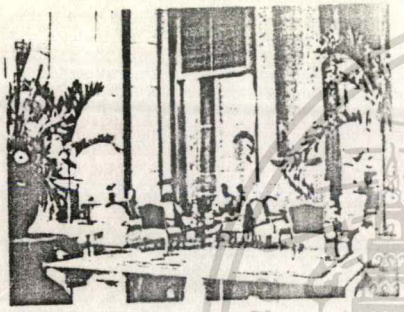
Monarch Lee Garden

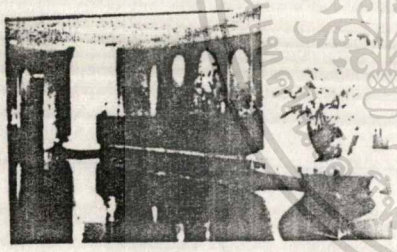
CASE STUDY



ARCHITECTURE

โรงแรมMONARCH LEE GARDEN ตั้งอยู่บนถนนสีลม บนเนื้อที่กว่า 2400 ตารางเมตร ตัวอาคารโรงแรมสูง 38 ชั้น เป็นกระจกรอบ 4 ด้าน รูปแบบอาคารทันสมัย ปลายด้านบนสอบเข้าเป็นชั้นบันได เพิ่มอีกชั้นเป็นAPARTMENTมาปรับเปลี่ยนเป็นโรงแรมในภายหลัง LOBBYจึงเล็กและBAYเฉลี่ยส่วนห้องพักกว้างกว่าโรงแรมทั่วไป





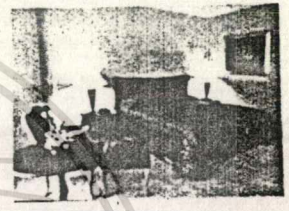
MAIN LOBBY

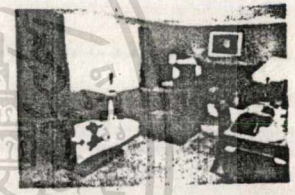
LOBBYขนาดไม่ใหญ่จำนวนที่นั่งพักคอยเพียง30ที่นั่ง แยกส่วนLOBBY LOUNGE ไว้ในชั้นลอย เน้นห้องเป็นDOUBLE SPACE เนื่องจากพื้นที่เล็ก ประกอบกับการใช้FORMในทางตั้งรองเสาที่กระจกมาเน้นให้SPACEดูสูง ตกแต่งแบบCONTEMPOLARY ผสมกับSTYLEแรก แต่ก็มีกลิ่นไอรองความเป็นไทยใช้สีขั้นราว ค่า เป็นสีหลักทำให้ดูสงบ สะอาดและหนักแน่น เน้นด้วยสีของไม้บางจุดใช้แสงจากภายนอกและสวนในมาช่วยสร้างบรรยากาศสงบเป็นธรรมชาติ

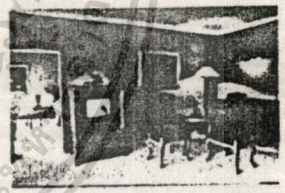
จุดเด่นของการตกแต่งอยู่ที่การประสานใช้วัสดุที่ผสมใหม่เช่นเพลท ทองแดง ทองเหลืองมาใช้ในDETAILเช่นราวบันได ขาตั้งเฟอร์นิเจอร์ แจกันต้นหมาก เป็นต้น

LOBBY LOUNGE

LOBBY LOUNGE พื้นที่ไม่ใหญ่นักอยู่ที่ชั้นลอยเหนือ MAIN LOBBY จัดสุดที่นั่งหนาแน่น เว้นช่วงCIRCULATION ตอนข้างแคบ การตกแต่งแบบCONTEMPOLARY กึ่ง MODERN FURNITUREมีทั้งแบบCLASSIC แต่ตัดทอนลงและแบบMODERN ใช้สี TRIADICคือสีน้ำเงินเข้มของวัสดุFURNITURE,สีแดงของไม้,สีเหลืองทองของวัสดุและการเล่นแสงสีเหลือง ผสมกับสีราว ค่า สีนิ่น และเน้นการใช้วัสดุผสมใหม่ต่อเนื่องกับLOBBY เพราะอยู่ใน SPACEเดียวกัน







COFFEE SHOP

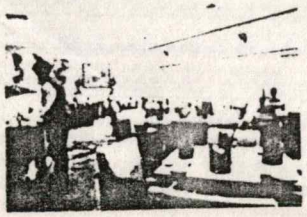
การตกแต่งใช้สีราวสีนิ่นเหมือนเดิม แต่ต่างจากLOBBY ที่บรรยากาศจะดูอบอุ่นกว่า เพราะลด%ของสีดำ และเพิ่ม%ของสีไม้ ทั้งพื้น FURNITURE,ของตกแต่ง และผ้านุ่มใช้ไหมและเฉวียงวัสดุประเภทหินผสมใช้สร้างบรรยากาศที่แปลกตา

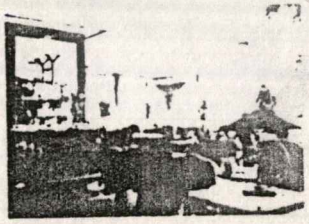
GUEST ROOM

ห้องพักเป็นห้อง SUITE ทั้งหมด เนื่องจากพื้นที่18AYกว้างกว่าปกติ เพราะเดิมอาคารสร้างเพื่อเป็นAPARTMENT ตกแต่งแบบ CONTEMPOLARY STYLE โดยใช้ FURNITURE ไม้แบบCLASSICดัดหลังใช้โทนสีTRIADICคือ สีน้ำเงินของชุดFURNITUREและผ้าม่าน,สีของแสงของไม้ และสีเหลืองทองของการเล่นแสงไฟซ่องใช้ทองแดง และทองเหลืองในบางจุด เช่น ที่ครอบไฟ,ปืนต้น

CHINESE RESTAURANT

เป็นร้านอาหารจีนที่ดูต่างจากที่อื่น เนื่องจากออกแบบSTYLEจีนจ๋า ประยุกต์เป็นงาน MODERN CLASSIC ใส่ DETAILความเป็นจีนลงไปบ้างไม่มากนัก เช่นที่รองตกแต่ง ลายผ้า ใช้สีเฉดลุมโทน มีสีดำ และหลอดข้างมาเน็กบ้อย (ไม่หลุดจากภาพรวมของโรงแรม) ดูเรียบ หรูหรา เน้นการใช้วัสดุผสมใหม่ผสมหินแกรนิตดำกดเงา ช่วยเสริม DOUBLE SPACE ให้ดูสูงขึ้น จัดส่วน PRIVATE ROOMไว้ในส่วนชั้นลอย



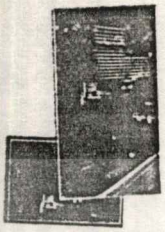


Monarch Lee Garden

CASE COMPARISON

1.JW MARRIOTTE BANGKOK HOTEL

เป็นโรงแรมใหม่ เป็นตัวอย่างการตกแต่งใน STYLE ไทยประยุกต์ โดยจับCHARACTER แบบไทย คัดทอนDETAIL ผสมเข้ากับความเป็นสากล มีการจัดแสงสีสร้างบรรยากาศ ทำให้ดูทันสมัย โทนสีหลักเป็นสีขาว-ดำ-น้ำตาล-ทอง

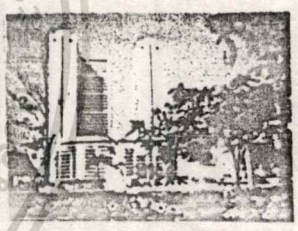


2. HILTON INTERNATIONAL AT NAILERT PARK HOTEL

CONCEPT คือ โรงแรมในสวน สวนในโรงแรม คือจัดสภาพแวดล้อมภายในให้รวมสิ่งต่อเนื่องกับLANDSCAPE ที่เป็นสวนภายนอก และเข้ากับ SITE บนถนนวิทยุ การตกแต่งเป็นSTYLEไทยร่วมสมัย ตามนโยบายของโรงแรมเครือ HILTON ใช้วัสดุไม้เข้ามาเน้นบางส่วน สีคลุมโทนน้ำตาล-ครีม และเน้นด้วยสีเขียวตามCONCEPT นำของโบราณมาตกแต่งเพิ่มความน่าสนใจ

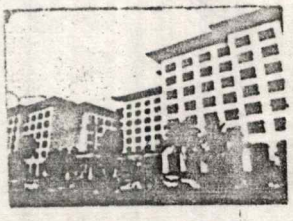
3. THE IMPERIAL QUEENS PARK HOTEL

เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ จุดขายหลักอยู่ที่ส่วนบริการธุรกิจ และห้องจัดเลี้ยง มีFACILITYให้เลือกครบ และแต่ละส่วนพื้นที่กว้างขวาง การตกแต่งSTYLEไทยชัดเจน ประยุกต์ไม่มากนัก นำไม้เข้ามาใช้เป็นวัสดุหลัก สีคลุมโทนสีไม้-ขาว และเน้นสีเขียวบางจุด ตามสีCORPORATEเขียว-ทองของโรงแรม บรรยากาศดูหรูหรา เป็นทางการ



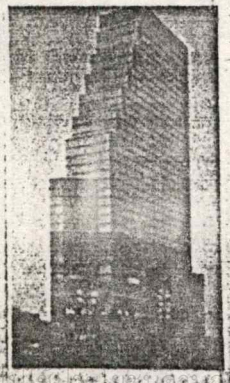
4. THE REGENT BANGKOK HOTEL

เป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงมานานในหมู่นักท่องเที่ยว เป็นตัวอย่างการตกแต่งใน STYLE ไทยประยุกต์ โดยจับCHARACTER แบบไทยผสมเข้ากับความเป็นสากล เน้นความเป็นไทยด้วยงานจิตรกรรมประกอบกับวางอาคาร วางFACILITYต่างๆในแนวราบ แล้วนำความเป็นธรรมชาติเข้ามาเชื่อมในแต่ละส่วน



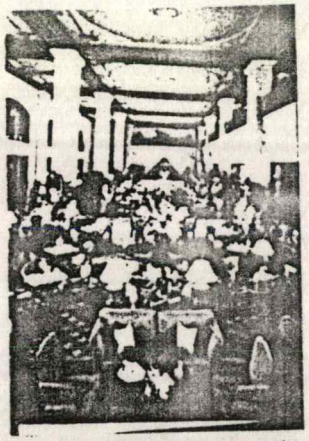
5. THE MONARCH LEE GARDEN HOTEL

เป็นโรงแรมใหม่ มีส่วนPUBLIC AREA ไม่ใหญ่นัก ตกแต่งแบบ MODERN CLASSIC ในSTYLEแขก และไทยผสมกัน จุดเด่นอยู่ที่การนำวัสดุสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้เช่นทองแดง,เหล็ก,ทองเหลือง,หิน ทราย ให้ความรู้สึกที่แปลกตาออกไป สีคลุมโทนขาว-ดำ-ทองให้บรรยากาศสบาย ไม่เป็นทางการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการ

CASE COMPARISON



ข้อดี 1 ทำให้ห้องรองLOBBYเกิดความสำคัญได้โดยทำเป็นDOUBLE SPACE และทำผนังขาว ทำให้งานจิตรกรรมบนเพดานเด่นขึ้นมา

2 โชว์แนวเสาทำให้เกิดRHYTHM และช่วยประกับชายคา เน้นห้องให้ชัดเจน

3 การจัดองค์ประกอบพื้น ผนัง เพดาน และเครื่องเรือน แบบสมมาตร ไม่ซับซ้อน ดูเป็นUNITY และFUNCTIONของตัว

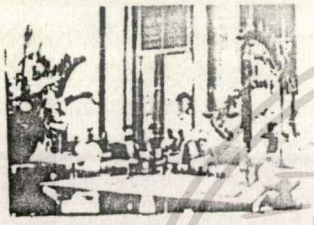
4 ตกแต่งสื่อได้ถึงความเป็นไทย ไม่ล้าสมัยเพราะตัดทอนและประยุกต์เข้ากับชายคาร

5 ใช้สีแบบTRIADICที่BREAKลง ทำให้ดูสดใส แต่สุภาพ เป็นทางการขึ้น

ข้อเสีย 1 มี COFFEE SHOP ในบริเวณ LOBBY ไม่เป็นสัดส่วน และอาจเกิดปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวนแขกส่วนพักคอย

2 พื้นส่วนบริการอาหารปูพรม ทำให้ทำความสะอาด และปรับเปลี่ยนยาก

3 LOBBYพื้นที่กว้าง และเป็นที่แจกไปส่วนอื่น จึงควรมีDIRECTORYบอกให้ชัดเจน



ข้อดี 1. เลือกโทนสีสร้างบรรยากาศได้ดี พรูหรา แต่ดูสบาย สะอาดตา

2 เปิดมุมมองเป็นDOUBLE SPACE ผนังด้านหน้าเป็นกระจกทั้งผืน ทำให้โถง LOBBYมองเห็นได้จากระยะไกล

3 เนื่องจากพื้นที่เล็ก จึงแก้โดยการทำDOUBLE SPACE และใช้FORM ทางตั้งช่วยเน้นความสูง SPACEจึงไม่ชิดจัด

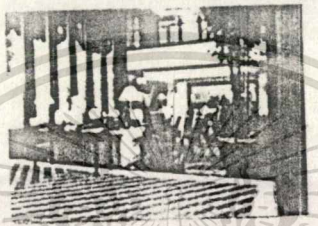
4 นำวัสดุสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ ทำให้ดูทันสมัย และแปลกตากว่าที่อื่น

ข้อเสีย 1 LOBBY ขนาดค่อนข้างเล็ก ที่พักคอย และFRONT DESKไม่พอต่อการใช้

2 การจัดชุดที่นั่งมีแบบที่นั่ง แบบเดียว ทำให้รองรับแขกได้ไม่หลากหลาย

3 ส่วนพักคอยใช้โซฟาและพรมสีขาว ซึ่งเป็นส่วนที่คนใช้มาก ทำให้สกปรกง่าย

4 พื้นทางเดินปูหินแกรนิตดำ เงา จะทำให้เดินไม่สะดวก



ข้อดี 1 ตกแต่งแบบไทยประยุกต์ โดยจับCHARACTERไทยมาคัดทอน ปรับเข้ากับงานสมัยใหม่ ได้อย่างลงตัว

2 ผสมผสานการใช้วัสดุสมัยใหม่เข้าไปหรือเล่นแสงสร้างบรรยากาศที่ดูแปลกตา

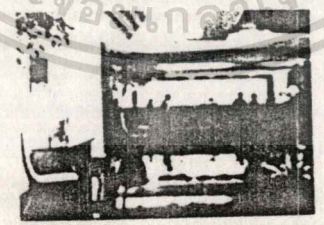
3 เลือก FURNITUREที่ดูเบา ลอยตัว และใช้สีสันของผ้าบุ FURNITURE มาเน้นสีEARTH TONEที่เป็นสีพื้นหลัก ทำให้ดูสดใส

ข้อเสีย 1 ส่วนFRONT DESKด้านในมองเห็นไม่ชัดเจน

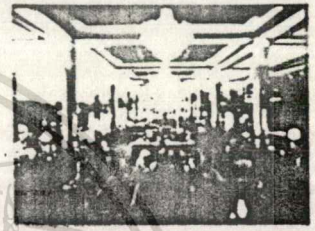
2 พื้นส่วนที่พักคอยส่วนใหญ่เป็นไม้ไม่ปูพรม อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนได้ง่าย

3 แบ่งแยกส่วนLOBBYและLOBBY LOUNGEไม่ชัดเจน

4 พื้นทางเดินปูหินแกรนิตดำ เงา จะทำให้เดินไม่สะดวก



MAIN LOBBY



ข้อดี 1.ทำให้ห้องรองLOBBYเกิดความสำคัญได้โดยทำDOUBLE SPACE และแนวเสา ช่วยเป็นกรอบชายคาเน้นให้รูปทรงไทยเป็นจุดเด่นของSPACE

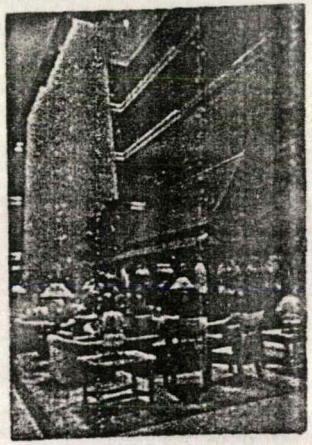
2 ใช้STEP แยกLOBBYและLOUNGE ออกจากกันเป็นได้ชัด แยกไม่ขับขน

3. มีที่รับรองสำหรับ GROUP TOUR โดยเฉพาะ เป็นสัดส่วน

ข้อเสีย 1.พื้นส่วนที่พักคอยส่วนใหญ่เป็นไม้ไม่ปูพรม อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนได้ง่าย

2. การตกแต่งใช้STYLEไทยประยุกต์ไม่มากนัก ทำให้ดูล้าสมัยได้ง่าย ไม่ละตุลตา และใช้ไม้ตกแต่งในน้อย ทำให้ SPACEดูทึบตัน และต้องใช้แสงช่วยมาก

3.LOBBYที่นี่กว้าง และเป็นที่แจกไปส่วนอื่น จึงควรมีDIRECTORYบอกให้ชัดเจน และมีหลายจุด



ข้อดี 1. เปิดมุมมอง ผนังด้านสัดส่วนเปิด DOUBLE SPACE กระจกทั้งผืน จากLOBBY จึง มองเห็นสวนภายนอกได้ เป็นการเชื่อมEXTERIORเข้าสู่INTERIOR

2 สร้างสถาปัตยกรรมไทยขึ้นเป็นจุดเด่นของSPACE และเป็นFORMที่ช่วยเชื่อมSPACEทางสูงเข้ากับทางราบ

3.ตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ใช้สีครีมMONOTONE ดูสุภาพและให้ความรู้สึกสบาย

4.ใช้ต้นไม้ตกแต่ง และใช้แสงธรรมชาติ สร้างบรรยากาศที่อ่อนช้อย และอบอุ่น

5.LOBBY,LOUNGE และCOFFEE SHOP เชื่อมต่อกันอย่างลงตัว

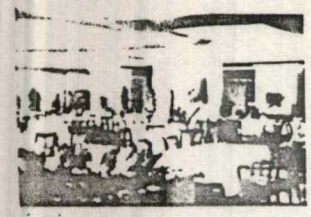
ข้อเสีย 1 ส่วนพักคอยLOBBY ขนาดค่อนข้างเล็ก และจัดที่นั่งไม่หลากหลายแบบ

2 PLANอาคารเป็นแนวยาว ทำให้การเข้าถึงFACILITYต่างๆลำบาก

3 ส่วนพักคอยใช้โซฟาและพรมสีอ่อนซึ่งเป็นส่วนที่คนใช้มากทำให้สกปรกง่าย

CASE COMPARISON

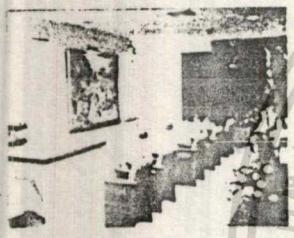
COFFEE SHOP



THE IMPERIAL QUEENS PARK

จุดดี 1 สร้างบรรยากาศสวนสื่อถึงความเป็น OUTDOORได้ สัมพันธ์กับข้างนอก
2 ใช้สีขาวเป็นหลัก เน้นสีเขียว-แดงสื่อถึงใบไม้ ดอกไม้ช่วยให้บรรยากาศสดใสขึ้น
3 จัดพื้นหลากหลายแบบ ปรับเปลี่ยนได้ และมีที่สำหรับGROUP TOURโดยเฉพาะ

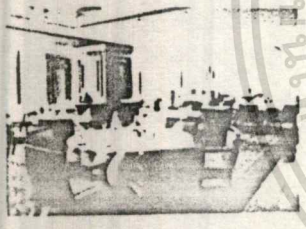
จุดเสีย 1 CONCEPTไม่สอดเนื่องกับส่วนLOBBY
2 ความสูงสูงขึ้นเพราะSPACEกว้าง
3 โต๊ะBUFFETใกล้โต๊ะริมหน้าต่างไป



THE MONARCH LEE GARDEN

จุดดี 1 ใช้สีขาวและไม้ให้ความรู้สึกสบาย
2 นำหินหรายมาประยุกต์ใช้ ทำให้ดูทันสมัย และแปลกตาการที่ขึ้น
3 ใช้ชุดไม้เก้าอี้ที่มีลวดลายเรียบง่าย และช่วยสร้างบรรยากาศ

จุดเสีย 1 CONCEPTไม่สอดเนื่องกับส่วนLOBBY
2 พื้นที่เล็ก ที่นั่งปรับเปลี่ยนยาก
3 ไม่พร้อมที่จะนำความสะอาดยาก



JW MARRIOTT

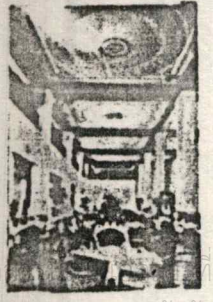
จุดดี 1 ตกแต่งแบบไทยประยุกต์อย่างงดงาม
2 ตกแต่งแบบเรียบ ๆ ดูสุภาพ,เพิ่มสง่า
3 จัดที่นั่งหลายแบบ,ปรับเปลี่ยนได้

จุดเสีย 1 CONCEPTไม่สอดเนื่องกับส่วนLOBBY
2 พื้นหรายทำให้ทำความสะอาดยาก
3 มีCIRCULATIONจากทางเข้าตัดผ่านเคาน์เตอร์ชำระเงินในส่วนLOBBY

HILTON INTERNATIONAL

จุดดี 1 ตกแต่งได้เหมือนอยู่ในสวนกลางแจ้ง
2 ใช้หน้ากระจกทั้งแถบ สิ่งEXTERIOR เข้าสู่INTERIOR มีต้นไม้เชื่อมFORMทางตั้ง
3 จุดเด่นอยู่ที่เป็นDOUBLE SPACE สูง และมองเห็นบริเวณจากLOBBYด้านบน เชื่อมกับLOBBYและLOUNGEอย่างน่าสนใจ
4 ได้รับแสงจากธรรมชาติ
5 ใช้โทนสีและวัสดุให้ความรู้สึกสบาย

จุดเสีย 1 อาจเกิดปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน
2 ที่นั่งด้านในไกลจากโต๊ะBUFFET

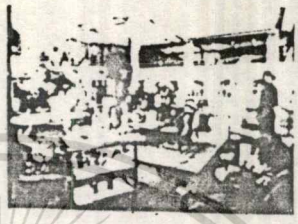


THE REGENT

จุดดี 1 เน้นห้อง เป็นDOUBLE SPACEหน้าต่างทำให้งานจิตรกรรมบนเพดานเด่นขึ้นมา
2 ตกแต่งเรื่องอิงความเป็นไทยได้ไม่ล้าสมัยเพราะสัดส่วนประยุกต์เข้ากับสากล
3 ใช้สีแบบเครียบไม่ดูสุขใจ ใช้บรรยากาศอ่อนสบาย

จุดเสีย 1 อยู่บริเวณเดียวกับ LOBBY ไม่เป็นสัดส่วน และอาจเกิดปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน
2 พื้นปูพรมทำให้ทำความสะอาดยาก

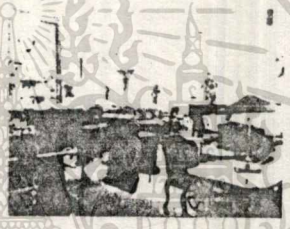
LOBBY LOUNGE



THE IMPERIAL QUEENS PARK

จุดดี 1 อยู่ในบริเวณเดียวกับ LOBBYใช้STEP แยกจากกัน ทำให้ไม่สับสน
2 เปิดเป็น DOUBLE SPACEโล่ง
3 ใช้สีไม้เป็นหลัก เน้นสีเขียว-แดงของพืชช่วยให้บรรยากาศสดใสขึ้น
4 จัดเฟอร์นิเจอร์ หางสัญจรเหมาะสม

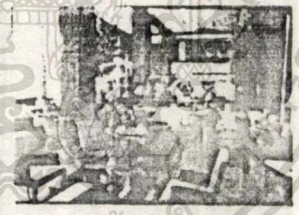
จุดเสีย 1 พื้นไม้ทำให้เกิดรอยสึกง่ายได้ง่าย
2 งานไทยประยุกต์น้อย ทำให้ดูล้าสมัย
ง่ายและใช้ไม่ใคร่มาก ทำให้ SPACEดูตื้นตัน
3 บริเวณเครื่องดนตรีไม่เรียบร้อย



THE MONARCH LEE GARDEN

จุดดี 1 อยู่ที่ชั้นลอยเหนือLOBBYเป็นDOUBLE SPACEโล่งบรรยากาศต่อเนื่องกัน
2 ใช้สีแบบTRADICIเพื่อความสดใสขึ้น
3 นำวัสดุสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ ทำให้ดูทันสมัย และแปลกตาการที่ขึ้น
4 ผสมการใช้ FURNITURE แบบCLASSIC กับ MODERN ได้อย่างลงตัว

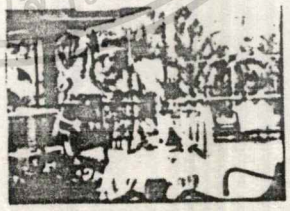
จุดเสีย 1 จัดเฟอร์นิเจอร์หางสัญจรค่อนข้างแคบ
2.ไม่มีส่วนบรรเทาสายตา
3.พื้นแกรนิตล่างงาทำให้เดินไม่สะดวก



JW MARRIOTT

จุดดี 1 ตกแต่งแบบไทยประยุกต์อย่างงดงาม
2.ผสมผสานการใช้วัสดุสมัยใหม่ แต่ยังคงสร้างบรรยากาศที่ดูทันสมัย
3 ใช้FURNITUREที่ดูเบาลอยตัว และใช้วัสดุผ้าบุมาเน้น ทำให้ดูสดใส

จุดเสีย 1 แบบLOBBYและLOUNGEไม่ชัดเจน
2.พื้นไม้ทำให้เกิดรอยสึกง่ายได้ง่าย
3.จัดส่วนLOUNGEไม่TAKE VIEW



HILTON INTERNATIONAL

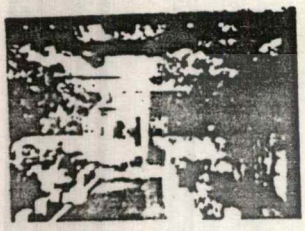
จุดดี 1 เปิดมุมมองใช้หน้ากระจก DOUBLE SPACEจากLOUNGEมองเห็นส่วนภายนอก
2.อยู่ในบริเวณเดียวกับLOBBYแบ่งโดยการยกSTEP และเหมือนลอยอยู่เหนือCOFFEE SHOP
3.ตกแต่งแบบไทยร่วมสมัย ใช้สีสดชื่นดูสบาย ใช้ไม้มากขึ้นช่วยเรื่องบรรยากาศ
4.ได้รับแสงธรรมชาติ

จุดเสีย 1 ส่วนที่นั่งใช้ผ้าบุก็ดีและทนดีพอ ทำให้ทำความสะอาดยาก

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์

CASE COMPARISON

CHINESE RESTAURANT



THE IMPERIAL CHINA (IMPERIAL QUEENS PARK)

จุดดี 1 การตกแต่งบอกว่าเป็นร้านอาหารจีนชัดเจน

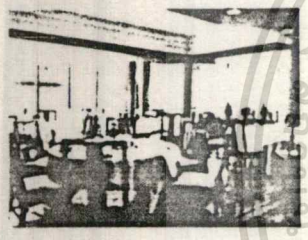
2 จัดโต๊ะกลมหลายขนาด รองรับแขกได้หลายประเภท ถ้าแขกตั้งแต่สิบคนขึ้นไปจะใช้ PRIVACY RM เพื่อความเป็นส่วนตัว

3 PRIVACY RM นำหินหยกมาใช้สร้างบรรยากาศแปลกใหม่

จุดเสีย 1 CONCEPTดีๆจากภาพรวมของโรงแรมใหญ่หายไป

2 ใช้STYLEจีนชัดเจน ประยุกต์น้อยจะทำให้งานดำเนินได้ง่าย

3 ส่วนDINNGด้านนอก ทำเป็นห้องจีน ระดับฝ้าเพดานเตี้ยไป



MANHO (JW MARRIOTT)

จุดดี 1 การตกแต่งSTYLEจีน ประยุกต์เป็นร้านอาหารจีนชัดเจน

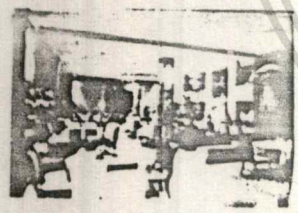
2 มีจุดAPPROACH และส่วนWAITING AREAที่สวยงาม

3 DROPฝ้าเป็นSTEP+LIGHTINGดูทันสมัย และเป็นCHARACTERรวมทั้งโรงแรม

4 TAKE VIEW CITYSCAPE ชัดเจน

จุดเสีย 1 ใช้ไม้เข้มมาก ทำให้SPACEหินดันต้องใช้แสงสว่างมาก และดำเนินง่าย

2 จัดโต๊ะกลมน้อย รองรับหมู่คณะต่างๆของร้านอาหารจีนได้ไม่ดี



[illegible] (THE CHINESE COURT)

จุดดี 1 ตกแต่งSTYLE MODERN CLSSIC ดูเป็นสากล ไม่STYLEจีนในระยะไม่ลากหน้า แต่บอกว่าเป็นร้านอาหารจีนได้จากDETAIL

2 เป็นDOUBLE SPACE และเน้นSPACEหลังให้เกิดความโอโถง

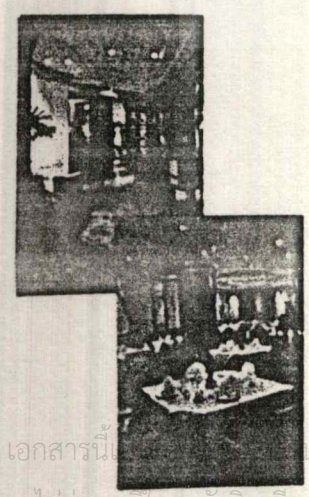
3 ตกแต่งคุมCONCEPTรวมเช่นการใช้สีแดง-ดำ-ขาว เน้นด้วยสีทอง และนำหินแกรนิตมาเป็นวัสดุส่วนในส่วนนี้

4 TAKE VIEW CITYSCAPE ชัดเจน

จุดเสีย 1 ส่วนBUFFETตกแต่งชัดเจนในภาพรวม

2 จัดโต๊ะกลมน้อย รองรับหมู่คณะต่างๆของร้านอาหารจีนได้ไม่ดี

3 ไม่มีส่วนWAITING AREA



THE NOBLE HOUSE (HILTON)

จุดดี 1 ตกแต่งคุมCONCEPTรวมเช่นการใช้สีแดง-น้ำตาล-เขียว

2 ตกแต่งSTYLE MODERN CLSSIC ดูหรูหรา และชนกันในอาคารเดียวกัน

3 ไม่STYLEจีนในระยะไม่ลากหน้า แต่ประยุกต์เป็นร้านอาหารจีนได้จากDETAIL

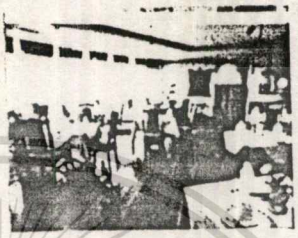
4 จัดส่วนFOYERดี ดูน่าเข้าไปในร้าน

จุดเสีย 1 อยู่ไกลจากLOBBYเข้าถึงได้ยาก

2 จัดโต๊ะกลมน้อย รองรับหมู่คณะต่างๆของร้านอาหารจีนได้ไม่ดี

3 ไม่มีส่วนWAITING AREA

THAI RESTAURANT



LAITHONG (IMPERIAL QUEENS PARK)

จุดดี 1 การตกแต่งSTYLEไทยชี้ชัดถึงความเป็นร้านอาหารไทย

2.TAKE VIEWและใช้แสงธรรมชาติ

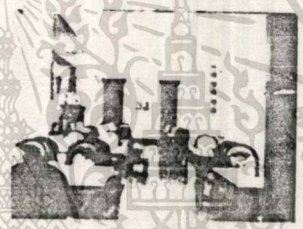
3 ประยุกต์ส่วนประกอบใช้กับวัสดุอื่น

จุดเสีย 1 พื้นที่เล็กเป็นจุดอ่อน

2.ขาดจุดสนใจในร้าน

3 จัดกลุ่มที่นั่งไม่หลากหลาย

4 เข้าถึงได้ยาก ต้องผ่านCOFFEE SHOPก่อน



WHITE ELEPHANT (JW MARRIOTT)

จุดดี 1 ตกแต่งSTYLE THAI MODERN ได้บรรยากาศร้านอาหารไทยที่ดูทันสมัย

2.CONCEPTข้างเคียงแปลกใหม่และสามารถสร้างบรรยากาศได้

3 DROPฝ้าเป็นSTEP+LIGHTINGดูทันสมัย เป็นCHARACTERรวมทั้งโรงแรม

4 เพิ่มจุดสนใจโดยDISPLAYชาสมุนไพรไทย

จุดเสีย 1 จัดโต๊ะไม่หลากหลายรูปแบบ และเก้าอี้ขนาดเดียวกัน ทำให้เกิดความน่าเบื่อ

2 ไม่มีจุดAPPROACH และส่วนWAITING AREA

SPICE MARKET (THE REGENT)

จุดดี 1 การตกแต่งบอกว่าเป็นร้านอาหารไทย ถึงถึงความเป็นไทย แต่CONCEPTแปลกใหม่ และสดสวย

2 เลือกใช้โทนสี+วัสดุ+รูปแบบFURNITUREที่สร้างบรรยากาศผ่อนคลาย

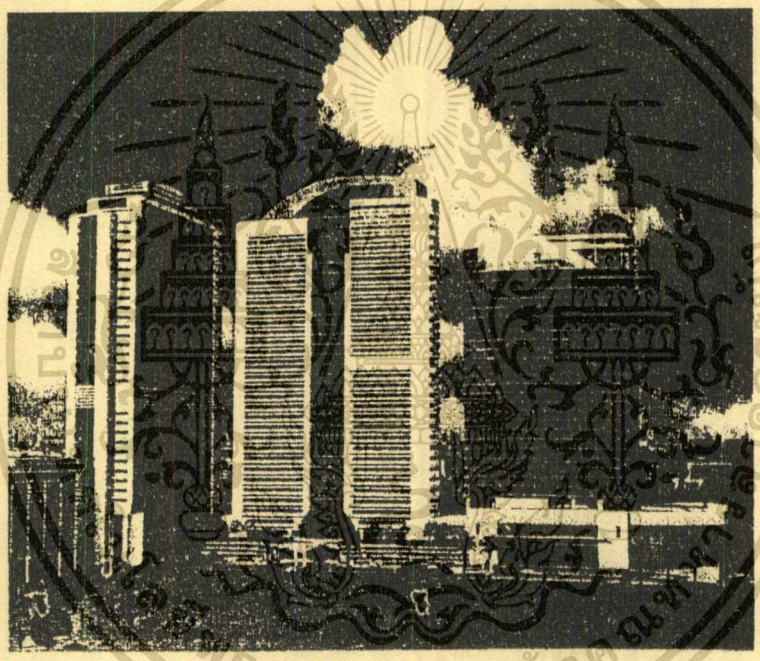
3 สร้างจุดสนใจของร้านโดยDISPLAYเครื่องเทศและสมุนไพรไทย

4 PROP+เครื่องใช้เข้ากับCONCEPT

5.การใช้แสงเข้ากับCONCEPT

จุดเสีย 1 ตกแต่งSTYLEไทย แต่ช่วงบรรยากาศใหม่ ไม่ต่อเนื่องกับส่วนLOBBY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 5

การวิเคราะห์รายละเอียดประกอบโครงการ

- 5.1 การศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารโรงแรม
- 5.2 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนโถงต้อนรับ
- 5.3 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนโถงนั่งเล่น
- 5.4 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนคอฟฟีช็อพ
- 5.5 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมส่วนห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การวิเคราะห์รายละเอียดประกอบโครงการ

5.1 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคารโรงแรม ของโครงการ

5.1.1 ประเภทของผู้ใช้อาคารโรงแรมของโครงการ

การใช้อาคารโรงแรม แบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 2 ประเภท คือ

1. ผู้ให้บริการ ได้แก่ เจ้าหน้าที่และพนักงาน ที่อำนวยความสะดวกต่าง ๆ ภายในอาคารโรงแรม
2. ผู้รับการบริการ ได้แก่ ผู้ที่เข้ามาในอาคารโรงแรม เพื่อเข้ามารับบริการทั้งในด้านการพักอาศัย หรือมาเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ หรือมาธุระติดต่อธุรกิจ รับประทานอาหาร มาใช้บริการจัดเลี้ยงภายในโรงแรม

ผู้ให้บริการ สามารถแยกได้เป็น 3 ประเภทดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร คือบุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับมันสมองของโรงแรม เช่น ผู้จัดการ หรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่าง ๆ
2. เจ้าหน้าที่ คือบุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำของโรงแรม เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขก เป็นต้น เจ้าหน้าที่เหล่านี้ทำงานอยู่ใน FRONT OF THE HOUSE ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ
3. พนักงานทั่วไป คือพนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานส่วนนี้อยู่ในส่วน BACK OF THE HOUSE

ผู้รับบริการ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. *ผู้มาพักโรงแรม* หมายถึง ผู้มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมอาจเป็นนักท่องเที่ยว นักธุรกิจ หรือผู้มาพักผ่อนเป็นครอบครัว โดยทั่วไปแบ่งแขกต่างประเทศออกเป็น

   1.1 F.I.T. (FREELANCE INDIVIDUAL TRAVELLER) โดยมากมักจะมาเป็นส่วนตัว โดยทำ RESERVATION ผ่านมาทาง TOUR AGENCY หรือมาพักเอง โดยตัวเองเป็นผู้เลือกมาพักโรงแรมนี้เอง

   1.2 GROUP TOUR เป็นประเภทที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 1-30 คน โดยผ่าน TOUR AGENCY

   1.3 G.I.T (GROUP INDIVIDUAL TRAVELLER)
   หมายถึงพวกที่จัดเป็นกลุ่มเอง ประมาณ 7-15 คน โดยมากแล้วจะเป็นพวกนักท่องเที่ยว

   1.4 COMMERCIAL เป็นแขกประเภทที่มาทำธุรกิจ หรือมาประชุมสัมมนาต่าง ๆ

2. *ผู้มาใช้บริการร่วม* จะเป็นแขกในประเทศได้แก่

   2.1 ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนาต่าง ๆ วางหมายกำหนดการเป็นทางการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 ผู้มาใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ เช่น งานประชาสัมพันธ์, งานเลี้ยงแต่งงาน, งานวันเกิด เป็นต้น

2.3 บุคคลทั่วไประดับต่าง ๆ ซึ่งสามารถเข้ามาจับจ่าย รับประทานอาหารในโรงแรมได้ หรือผู้ใช้สถานที่โรงแรมเป็นที่นัดพบติดต่อการงาน หรือมาพักผ่อนหย่อนใจ เช่นมานั่งฟังเพลง ซื้อของเป็นต้น

2.4 ผู้มาติดต่อธุระกับแขกที่พักโรงแรม

5.1.2 พฤติกรรมผู้เข้าใช้อาคารโรงแรม

พฤติกรรมต่าง ๆ ของผู้ใช้อาคารเป็นตัวกำหนดสิ่งต่อไปนี้

1. องค์ประกอบในการใช้พื้นที่ของอาคารโรงแรม
2. ความต้องการก่อนหลังขององค์ประกอบอาคารโรงแรม
3. กำหนดการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้สอยภายในส่วนต่าง ๆ ของอาคารโรงแรม

<u>พฤติกรรมของผู้ให้บริการ</u>

พฤติกรรมของผู้ให้บริการของโรงแรม จะแตกต่างกัน ตามประเภทของบุคคลที่ทำงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ฝ่ายบริหารหรือเจ้าหน้าที่ระดับสูง

เวลาทำงาน 08.00 น. - 21.00 น

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

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรม จอดรถในที่จัดไว้เฉพาะ ตรงไปห้องตอกบัตรเพื่อลงเวลาเข้าทำงานแล้ว ตรงไปส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่และปฏิบัติหน้าที่ของตนจนหมดเวลาทำงานจึงไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับแล้วจึงเดินทางกลับ

2. เจ้าหน้าที่

เวลาทำงาน แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

- แบ่งทำงานเป็นผลัด

เวลา 8.00 น. - 16.00 น.

เวลา 14.00 น. - 22.00 น.

เวลา 20.00 น. - 4.00 น.

เวลา 2.00 น. - 10.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ การแบ่งทำงานเป็นผลัด แบ่งเป็น 4 ผลัด แต่ละผลัดจะมีเวลาเหลื่อมกัน 2 ชั่วโมงเพื่อให้คนทำงานทั้ง 2 ผลัดได้พบกันและจัดการมอบงานได้อย่างต่อเนื่อง

- ทำงานไม่เป็นผลัด

เวลา 8.00 - 17.00 น.

เวลาพัก	ผลัดกันไปพัก
พฤติกรรม	เมื่อเดินทางมาถึงจะต้องไปลงเวลาที่ TIME KEEPER และไปยังห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของโรงแรม ตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่โดยทางบันไดและลิฟท์สำหรับเจ้าหน้าที่โดยเฉพาะ ปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงาน ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงานแล้วเดินทางกลับ

3. ลูกจ้างหรือพนักงานบริการ

เวลาทำงาน	แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตามเวลาของส่วนที่ตนทำงานอยู่
พฤติกรรม	เช่นเดียวกับเจ้าหน้าที่

<u>พฤติกรรมของผู้รับบริการ</u>

พฤติกรรมของผู้รับบริการนั้นจะต่างกันตามประเภทและความประสงค์ของการเข้าใช้อาคาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. แขกที่มาพัก ซึ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ดังที่กล่าวมาแล้ว คือ

- F.I.T. เป็นแขกที่เดินทางมาเองหรือมาเป็นครอบครัว หรือเป็นนักธุรกิจที่มาติดต่อธุรกิจในบริเวณนั้น

เวลาที่เข้ามาใช้	ส่วนใหญ่ไม่มีกำหนดตายตัว อาจขึ้นอยู่กับเวลาของเครื่องบินหรือพาหนะอื่น ๆ
การเดินทาง	รถส่วนตัว, รถแท็กซี่, รถของโรงแรม ที่ไปคอยรับคนจากสนามบินเข้าสู่โรงแรม
พฤติกรรม	เมื่อเดินทางมาถึงลงจากรถ แล้วเดินสู่บริเวณLOBBY เพื่อติดต่อห้องพัก อาจนั่งพักผ่อนบริเวณที่พักคอยหรือ LOBBY LOUNGE สักครู่แล้วขึ้นไปพักผ่อนในห้องพัก โดยใช้เวลาประมาณ 5-10 นาที ต่อจากนั้นก็จะออกจากห้องพักมาใช้บริการในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น รับประทานอาหาร, ฟังเพลง ฯลฯ และพักค้างคืนในห้องพักของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้

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

การเดินทางสู่โรงแรม โดยรถส่วนตัว, รถรับจ้าง, รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม จะเข้าสู่ LOBBY ตัวแทนของกลุ่มจะเป็นผู้มาติดต่อห้องพักซึ่งได้จองไว้ ส่วนอื่นจะพักผ่อนอยู่ในบริเวณ LOBBY เมื่อติดต่อแล้วก็จะนำกุญแจมาแจกแก่คนในกลุ่มเพื่อแยกย้ายกันไปพักผ่อน และใช้บริการของโรงแรมเช่นเดียวกัน

- COMMERCIAL เป็นลูกค้าที่ใช้บริการพักค้างคืน ในการเดินทางมาติดต่อธุรกิจ หรือประชุม อาจมีการจองห้องพักล่วงหน้าหรือไม่ก็ได้ ยกเว้นการจัดการประชุมสัมมนาในโรงแรมจะมีการจองล่วงหน้า

การเดินทางเข้าสู่โรงแรม โดยรถส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม จะเข้าสู่ LOBBY เพื่อติดต่อห้องพักและใช้บริการโทรศัพท์ ฯลฯ มักจะกลับเข้ามาพักผ่อนในตอนกลางคืน และออกไปติดต่อธุรกิจในตอนกลางวัน หรืออาจใช้โรงแรมเป็นสถานที่นัดพบในการติดต่อ

2. ผู้มาใช้บริการร่วม อาจเป็นบุคคลคนเดียวหรือเป็นกลุ่มก็ได้ แบ่งเป็น

- ผู้ใช้บริการด้านการประชุมสัมมนา

การเดินทางเข้าสู่โรงแรม โรงรถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม ต้องมีการติดต่อจองสถานที่ล่วงหน้า เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่ไว้ให้ ผู้ใช้บริการเข้าถึงโรงแรมอาจผ่านโถงต้อนรับหรือตรงเข้าสู่ห้องประชุมเลยก็ได้ซึ่งการประชุมสัมมนาตามที่กำหนดอาจมีการจัดเตรียมเครื่องดื่ม ของว่าง หรืออาหารไว้บริการตามความต้องการของผู้จองสถานที่และเมื่อเสร็จสิ้นการประชุมก็เดินทางกลับ หรือบางส่วนอาจจองห้องพักของโรงแรมเป็นที่พักด้วย

- ผู้ใช้บริการการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ อาจเป็นผู้ใช้บริการจากภายนอกหรืออาจเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม ทำการจองสถานที่ล่วงหน้าเพื่อให้เป็นที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ

พฤติกรรม เมื่อมีการจองห้องพักและแจ้งความประสงค์แก่ทางโรงแรมเป็นการล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่ และอาหารตามสั่ง ผู้ใช้บริการเดินทางมาถึงโรงแรมสามารถเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงโดยผ่านโถงต้อนรับ หรือไม่ก็ได้ เริ่มงานตามกำหนดเวลาและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อเสร็จสิ้นการจัดเลี้ยงก็จะเดินทางกลับ หรือผู้ใช้บริการบางส่วนอาจจองที่พักไว้ในโรงแรมด้วย

- ผู้ใช้บริการอื่นๆเช่น ซื้อของ รับประทานอาหาร หรือพักผ่อนหย่อนใจ

การเดินทางเข้าสู่โรงแรม โดยรถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม การเดินทางมาถึงโรงแรม แล้วเข้าสู่บริการต่าง ๆ ตามความต้องการ เช่น ร้านขายของที่ระลึก,ภัตตาคาร,คอฟฟี่ชอฟ,โถงนั่งเล่น เป็นต้น และเมื่อเสร็จสิ้นภารกิจแล้วเดินทางกลับ

- ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรม

การเดินทางเข้าสู่โรงแรม โดยรถยนต์ส่วนตัว รถรับจ้าง

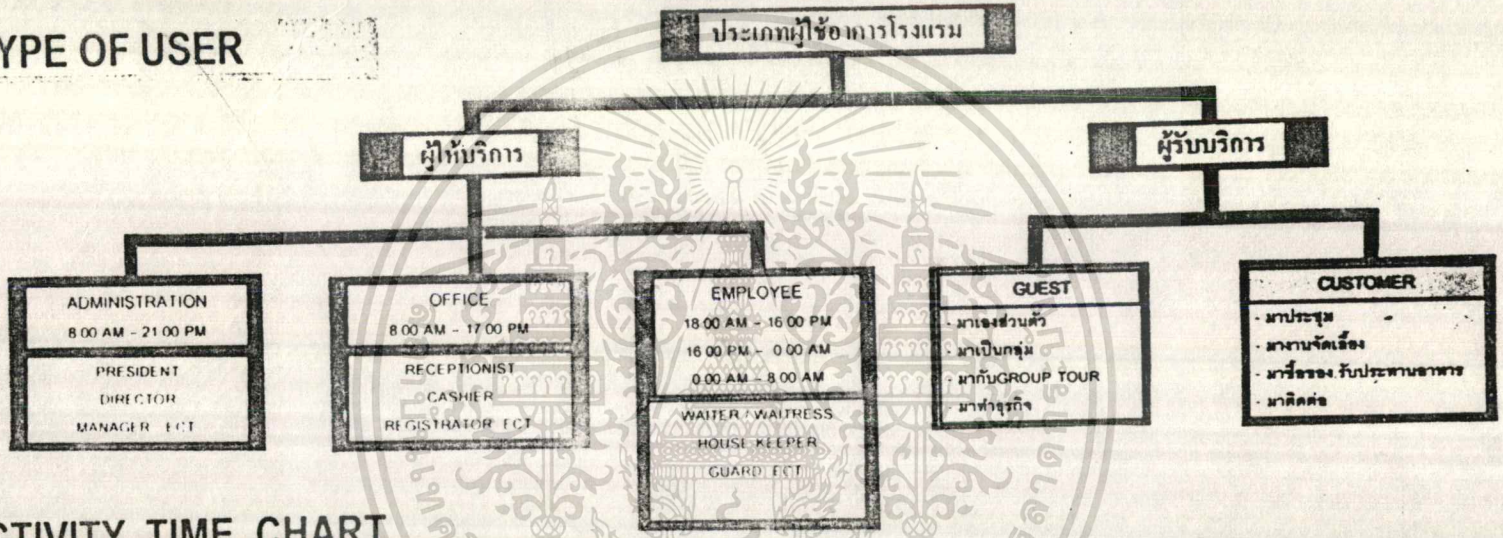
พฤติกรรม บุคคลที่เข้ามาติดต่อกับแขก ที่พักในโรงแรมอาจจะใช้โทรศัพท์โทรไปหาแขกที่ห้องพักและรอที่โถงต้อนรับ,โถงนั่งเล่น ,คอฟฟี่ชอฟภายในโรงแรม มีการปรึกษาพูดคุยธุรกิจและสั่งเครื่องดื่ม นั่งพักผ่อนแล้วจึงกลับ

หลังจากการศึกษาผู้เข้าใช้อาคารโรงแรมของโครงการแล้ว จึงเริ่มการวิเคราะห์รายละเอียดขององค์ประกอบภายในขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งพฤติกรรมการใช้สอยพื้นที่ , องค์ประกอบ และอุปกรณ์ที่จำเป็น , พื้นที่ที่ต้องการใช้ , และการจัดระบบสภาพแวดล้อมภายในที่เหมาะสมในแต่ละส่วน เพื่อนำข้อมูลเหล่านี้มาสรุปเข้าสู่การออกแบบ

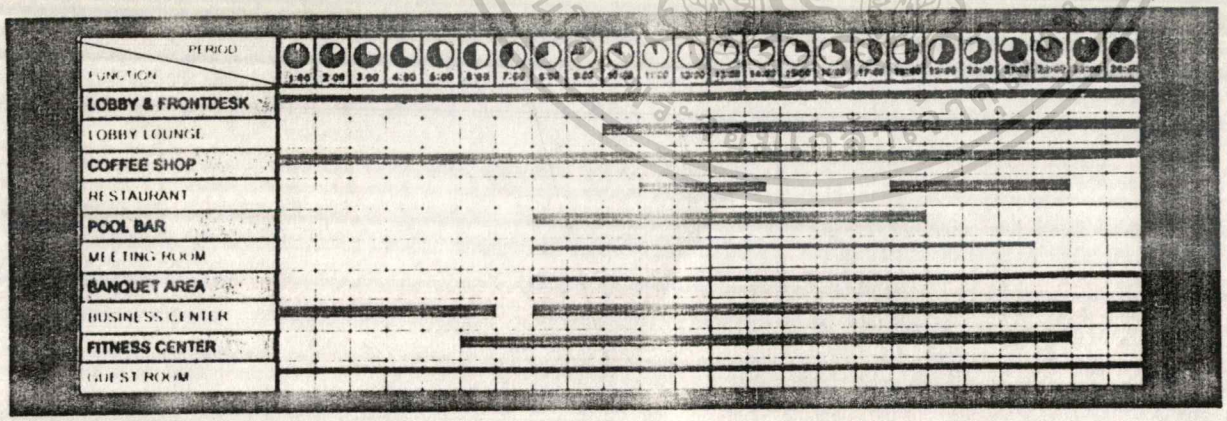
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

USER BEHAVIOR

TYPE OF USER



ACTIVITY TIME CHART



5.2 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมภายในส่วนโถงต้อนรับ

หน้าที่ใช้สอยโดยทั่วไป

โถงต้อนรับนี้เป็นส่วนกลางของโรงแรมอิมพีเรียล ที่สามารถแจกกระจายไปสู่พื้นที่อื่นในโรงแรม เป็นพื้นที่แรกที่แขกจะพบ เมื่อเข้ามาจากทางเข้าใหญ่ด้านหน้า (MAIN ENTRANCE) เป็นที่พักคอยของแขกผู้มาติดต่อกับแขกของโรงแรม หรือเป็นที่พักคอยชั่วคราวก่อนที่จะขยับขยายสู่ส่วนบริการอื่น ๆ ของโรงแรม หรือดำเนินกิจกรรมอื่น ๆ เป็นบริเวณที่มีการเคลื่อนไหว สัญจรไปมา ในส่วนนี้จะเป็นที่ตั้งของ FRONT DESK เพื่อแขกผู้มาพักทำการลงทะเบียนพักหรือติดต่อสอบถามได้จากส่วนนี้ อีกทั้งส่วน FRONT DESK นี้จะทำหน้าที่ควบคุมการเข้า-ออกของแขกด้วย

สภาพแวดล้อม

เมื่อเข้ามาจาก MAIN ENTRANCE จะเป็น SPACE โล่งของโถงบันได มีบันไดโค้งขึ้นสู่ชั้น 2 และโถงต้อนรับ (LOBBY HALL) โดยจะเป็นเสาช่วงกว้าง 17.2 เมตร เพดานสูง 2 ชั้น คือ 9 เมตร สามารถมองเห็นระเบียงของชั้น 2 โดยรอบ ด้านซ้ายมือของโถงต้อนรับเป็นส่วนของโถงลิฟต์ (LIFT LOBBY) ของผู้ใช้บริการ ถัดเข้าไปจะเป็นส่วนของ SERVICE LIFT ซึ่งติดกับทางด้านเข้าของกระเป๋าเดินทาง ซึ่งส่วนนี้เป็นตำแหน่งที่เหมาะสมของ FRONT OFFICE ความสูงเพดานของส่วนนี้คือ 4 เมตร ด้านขวาเป็น SPACE ที่จะสามารถแบ่งเป็นส่วน LOBBY LOUNGE, COFFEE SHOP และ WAITING AREA ได้ เพดานสูง 4 เมตร เป็นพื้นที่กว้างกว่าด้านซ้ายของ LOBBY HALL ผนังด้านขวาสุดจะเป็นกระจก ซึ่งหันหน้าสู่ถนนวิทยุ และมีสระน้ำอยู่บริเวณหน้าอาคารซึ่งเป็นทิวทัศน์ที่สวยงาม

พฤติกรรมของผู้มาใช้บริการ

1. แบบที่มาใช้บริการ 1-2 คน จะทำการติดต่อเข้าพักกับทางโรงแรมโดยตรง โดยมีลำดับพฤติกรรมดังนี้
   - สั่งจองห้องพักล่วงหน้า 3-7 วัน หรือ ลงทะเบียนเดี๋ยวนั้น (CHECK-IN)
   - เมื่อมาถึงโรงแรม พนักงานต้อนรับจะออกมาต้อนรับ และพนักงานขนกระเป๋าจะมาช่วยยกกระเป๋าไปที่ FRONT OFFICE
   - ติดต่อขอลงทะเบียนเข้าพักที่ FRONT DESK และติดต่อใช้บริการฝากของหรืออื่น ๆ ซึ่งช่วงนี้บางคนอาจนั่งรอที่ล็อบบี้ หรือเดินชมสถานที่ก็ได้
   - พนักงานขนกระเป๋า (PORTER) จะรับกุญแจห้องพักของแขกจาก FRONT DESK และช่วยขนกระเป๋าเดินทาง และนำแขกไปยังห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ต่อจากนั้นเป็นหน้าที่และความต้องการของผู้เข้าพักเอง ว่าต้องการทำอะไรตามความพอใจ อาจพักผ่อน ออกเที่ยวหรือใช้บริการของทางโรงแรม เช่น ห้องอาหารและบาร์ เป็นต้น
- เมื่อจะออกไปนอกสถานที่ ก็สามารถฝากกุญแจห้องที่ FRONT DESK ในส่วน MAIL & KEY และรับกุญแจคืนเมื่อจะกลับเข้าห้อง
- ในกรณีที่แขกต้องการฝากสัมภาระบางอย่างที่ไม่จำเป็นต้องใช้บนห้องพัก ก็จะติดต่อฝากกับ BELL CAPTAIN ไว้ในห้องฝากของ หรือถ้าเป็นของมีค่าก็จะฝากไว้ในเซฟของโรงแรม
- เมื่อผู้ใช้บริการห้องพักต้องการจะกลับ จะแจ้งไปทางฝ่าย FRONT DESK ก่อนว่าจะกลับเมื่อไร พนักงานขนกระเป๋าจะไปช่วยขนกระเป๋าลงมาที่ FRONT DESK ผู้เข้าพักจะนำกุญแจห้องพักมาคืนและจ่ายเงินค่าห้องพัก

2. **แบบมาใช้บริการเป็นกลุ่มทัวร์** การจองห้องพักทางทัวร์จะติดต่อให้เอง พฤติกรรมของผู้ใช้บริการแบบนี้ จะเป็นดังนี้

- เมื่อมาถึงพนักงานต้อนรับจะออกมาต้อนรับ และพนักงานขนกระเป๋าจะมาช่วยขนกระเป๋า
- ผู้ใช้บริการจะมานั่งพักคอยที่ล็อบบี้เพื่อพักเหนื่อย
- ทางหัวหน้าทัวร์ หรือไกด์ จะเป็นผู้ติดต่อเรื่องห้องพักกับ FRONT DESK เพื่อทำการลงทะเบียน

ส่วนประกอบของ LOBBY

1) ส่วนพักคอย (WAITING AREA)
2) ส่วน FRONT DESK
3) COUNTER บริการอื่น ๆ
4) ส่วน FRONT OFFICE และ SUPPORT FUNCTION (ไม่อยู่ในขอบเขตของงานวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

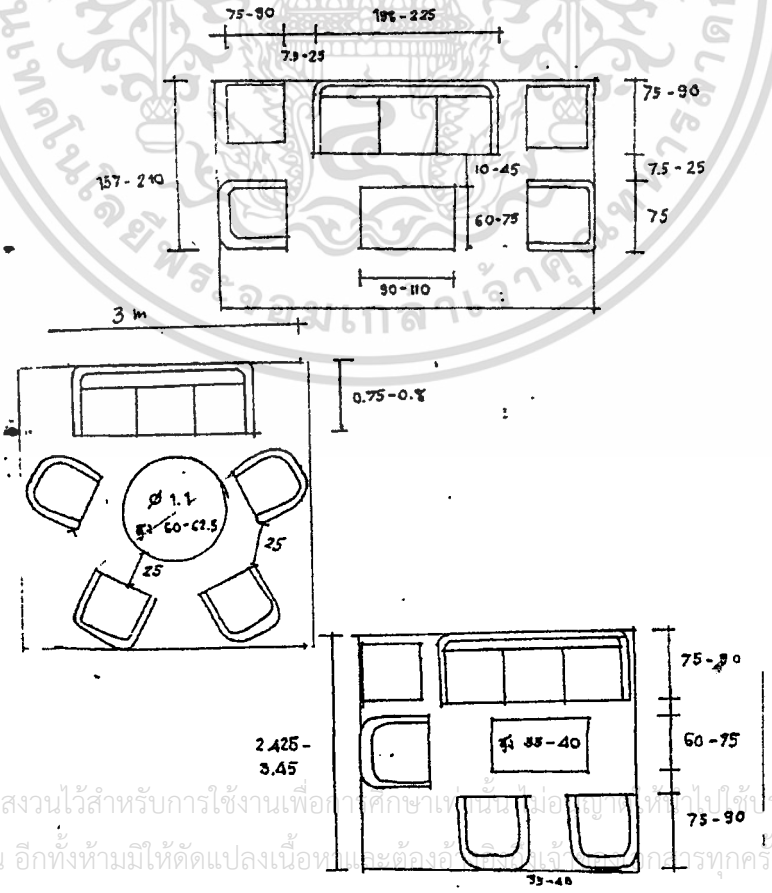
1) ส่วนพักคอย (WAITING AREA)

เป็นส่วนสำหรับนั่งพักผ่อนของผู้มาใช้บริการ และผู้มาติดต่อกับเคาน์เตอร์แผนกต้อนรับ, นั่งรอพบปะผู้คนพูดคุย หรือเขียนเอกสารต่าง ๆ เป็นส่วนหนึ่งของโถงต้อนรับ ซึ่งบรรยากาศต้องเป็นที่ประทับใจของผู้ใช้บริการ การออกแบบต้องคำนึงถึงทัศนียภาพที่มองจากภายนอกและภายใน

เฟอร์นิเจอร์และอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วนพักคอย

- ชุดเก้าอี้พักผ่อน ควรมีทั้งชุด 2-4 ที่นั่ง สำหรับผู้มาพักกลุ่มเล็ก ๆ และชุด 6-10 นั่ง สำหรับกลุ่มนักธุรกิจ ที่มาปรึกษาหารือ พูดคุยกัน ลักษณะไม่เป็นทางการ (INFORMAL MEETING)
- โต๊ะเตี้ย (COFFEE TABLE OR LOW TABLE)
- โต๊ะสำหรับเขียน หรือลงทะเบียน อาจเป็นโต๊ะเตี้ยก็ได้
- ที่เขี่ยบุหรี่

การจัดกลุ่ม รวมทั้งขนาดและระยะห่างระหว่างเก้าอี้กับโต๊ะ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) เคาน์เตอร์ส่วนหน้า (FRONT DESK)

เป็นส่วนติดต่อและสัมพันธ์ของลูกค้าและผู้ให้บริการไม่ว่ากิจกรรมใด ๆ ลูกค้าหรือแขกผู้มาพักจะติดต่อกับส่วนนี้เป็นส่วนแรก เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดในส่วนโถงต้อนรับ

ตำแหน่ง

เนื่องจากแผนกต้อนรับควรจะมีการติดต่อกับแขก ได้โดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาในโถงของโรงแรม และควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นหน้าลิฟท์ หรือบันไดขึ้นลงได้อย่างชัดเจน

ผู้ใช้พื้นที่ในส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY บริเวณ FRONT DESK)

ผู้ใช้บริการ : 1 ผู้มาพัก
2 ผู้มาใช้บริการชั่วคราว

ผู้ให้บริการ

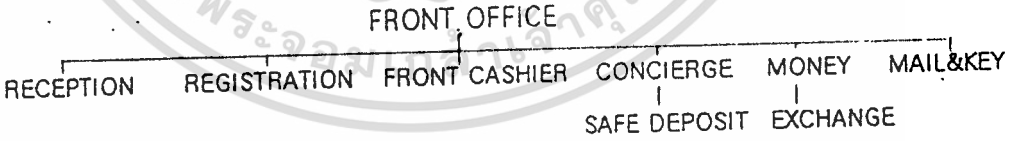
พนักงานบริเวณ FRONT DESK จะแบ่งการทำงานเป็น 3 ผลัด

ผลัดแรก 6.00-15.00 น. พนักงานประจำจำนวน 6 คน

ผลัดสอง 15.00-22.30 น. พนักงานประจำจำนวน 5 คน

ผลัดสาม 22.30-6.00 น. พนักงานประจำจำนวน 2 คน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง :
แบ่งหน้าที่หน่วยงาน ภายในดังนี้



1. **ฝ่ายต้อนรับ (RECEPTION)**

พนักงานทำงาน 1 คน : ต้อนรับแขกที่มาใช้บริการของโรงแรม

หน้าที่บทบาท
- ตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำแก่แขก
- แจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวเมื่อแขกต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ฝ่ายทะเบียน (REGISTRATION)

พนักงานทำงาน 1 คน : ทำการลงทะเบียนเข้าพักของแขก

หน้าที่บทบาท
- ถ้าแขกไม่ได้จองห้องพักไว้ล่วงหน้า หาห้องว่างให้แขกตามต้องการ
- ทำสถิติการเข้าพักของแขก
- เก็บรักษากุญแจห้องของแขกทั้งหมด
- คอยต้อนรับแขก

3. ฝ่ายตู้นิรภัย (SAFE DEPOSIT)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : เก็บรักษาของมีค่าของแขก
- ต้อนรับดูแลแขกที่นำของมีค่ามาฝาก
- พาแขกไปบริเวณเก็บรักษาของมีค่า
- เก็บของมีค่าไว้ในลิ้นชักเซฟที่มีหมายเลขตรงกับหมายเลขห้องพักแขก
- มอบกุญแจให้แขกเก็บรักษาไว้ 1 ดอก พร้อมกับเก็บที่เหลืออีกหนึ่งดอก
- คอยเปิดเซฟคืนส่งของแก่แขก

4. ฝ่ายแคชเชียร์ (CASHIER)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม
- รับบิลล์จากแผนกทะเบียนเพื่อเก็บเข้าแฟ้ม
- คิดเงินค่าห้องของแขกทุกวัน ขณะที่แขกยังพักอยู่ในโรงแรม -
- เช็คไปยังแผนกต่าง ๆ ว่าแขกได้เข้าไปใช้บริการอะไรบ้าง เป็นจำนวนเงินเท่าไร
- CHECK-OUT ให้แขก

หมายเหตุ การจ่ายเงินของแขกแบ่งเป็นหลายลักษณะ คือ
1. บริษัทหรือตัวแทนส่วนทำงานด้านธุรกิจเป็นผู้จ่าย
2. เอเยนท์เป็นผู้จ่าย เนื่องจากแขกจ่ายกับเอเยนท์แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. บัญชีส่วนตัว แขกจะเช็คบิลล์และเช็คเอ้าท์ด้วยตัวเอง

5. ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ (MONEY EXCHANGE)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : บริการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

- พนักงานจะประจำอยู่ในตำแหน่งหลังเคาน์เตอร์
- บริการแลกเปลี่ยนเงินตราสกุลต่าง ๆ และบริการแลกเงินธรรมดา

6. ฝ่ายไปรษณีย์โทรเลข (MAIL & KEY)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : บริการด้านไปรษณีย์ โทรเลข และการเก็บรักษากุญแจห้องทั้งหมด

- เก็บรักษากุญแจห้องทั้งหมด
- รับไปรษณีย์ โทรเลข หรือเทเล็กซ์ จากแขกสมาชิกที่ใช้บริการโรงแรมเพื่อทำการจัดส่งไปยังบุคคลที่แขกต้องการ
- รวบรวม จำแนกไปรษณีย์ โทรเลข หรือ เทคเล็กซ์ที่มาถึงแขกที่มาพัก โดยจะทำการแยกรายชื่อและห้องจากนั้นจะนำไปเสียบไว้ที่ KEY RACK ตรงบริเวณลงทะเบียน

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่าง ๆ ของส่วนให้บริการด้านหน้า

สามารถแบ่งออกได้เป็นส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. ส่วนธุรการ
2. ส่วนติดต่อสื่อสาร
3. ส่วน CASHIER

ส่วนธุรการ

- ชั้นตั้งแผงแสดงห้องพัก (ROOM RACK) - แสดงถึงห้องพักที่มีคนพัก ห้องที่จองแล้วและห้องว่าง การตกแต่งอาจทำเพื่อแยกแยะหรือวางแบบให้สะดวกและง่ายต่อการทำงาน
- ชั้นแสดงข้อมูลการประชาสัมพันธ์ - จัดเรียงตามตัวอักษรชื่อของแขก เพื่อสะดวกในการค้นหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(INFORMATION RACK)	
- ลิ้นชักเก็บแฟ้มการจองห้องล่วงหน้า (INFORMATION RACK CABINET)	- เก็บเอกสารการจองล่วงหน้า หรือการลงทะเบียน - กล่องใส่เอกสารของแต่ละห้องเพื่อใช้ดูได้สะดวกว่าห้องไหนที่มีแขกจองไว้แล้ว
- ห้องจำหน่ายเอกสาร (SAFES TICKER BOXES) - ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ (MAILS AND KEYS)	- ไปรษณีภัณฑ์ ข้อความส่งข่าวต้องจัดระบบให้ดี สามารถส่งไปตามชั้นยังห้องได้ เพื่อความปลอดภัย กุญแจห้องควรเก็บห่างจากแขกทั่วไป รับฝากกุญแจแขกควรคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นหลัก กุญแจสำรองอาจเก็บที่นี่หรือแยกเก็บที่อื่นต่างหาก
- ตู้เก็บเอกสาร (FILING CABINET)	- สำหรับเก็บแบบฟอร์ม เอกสาร อุปกรณ์อื่น ๆ
- ชั้นเก็บแฟ้ม (BROCHURES RACK)	- เก็บแฟ้มที่ต้องการใช้ในการลงทะเบียน หรือสอบถามมักจะเป็นแคตตาล็อกแนะนำเรื่องต่างเกี่ยวกับโรงแรม
- การแยกจดหมายและกุญแจ	- ควรทำคนละจุดเพื่อมิให้สับสน การแยกจดหมายควรทำในห้องหลังเคาน์เตอร์ เพื่อให้สะดวกในการใส่ช่องแสดงห้องพัก

ส่วนติดต่อสื่อสาร

- เครื่องโทรพิมพ์ (TELEWRITER)	- ใช้ในการรับ-ส่งข้อมูล ข่าวสาร เก็บบันทึกโทรศัพท์ทางไกล การส่งเรื่องจากเคาน์เตอร์ส่วนหน้าไปยังแผนกอื่น ๆ
- PNEUMETICTUBE SYSTEM CASHIER	- ใช้ส่งใบเสร็จจากภัตตาคาร บาร์ ส่วนบริการต่าง ๆ ไปยังส่วนกลาง - เพื่อการติดต่อส่งข่าวระหว่างหน่วยงานภายใน
- TRAVELLING BAND CONVEYORS	- เครื่องมือติดต่อสื่อสารภายนอกประเทศกับทั่วโลกได้
- TELEX	- โทรสาร
- โทรศัพท์ (TELEPHONE)	- สายตรงใช้ติดต่อระหว่างแผนก แต่โทรศัพท์สาธารณะควรตั้งอยู่ในโถง ในที่มองเห็นได้ชัดเจนจากเคาน์เตอร์หน้าควรมีที่สำหรับเขียน วางสมุดโทรศัพท์และควรให้สะดวกต่อแผนกต้อนรับ ในกรณีที่เป็นโทรศัพท์ทางไกล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วน CASHIER

- เครื่องคิดเลข (CASH REGISTERS)	- คิดเงินค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เกี่ยวกับแขก ถ้าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ อาจใช้เครื่องคอมพิวเตอร์
- ที่เก็บเงินของแคชเชียร์ (CASHIER'S CABINET)	- เป็นลิ้นชัก สำหรับใส่เงินสด และอื่น ๆ
- ชั้นวางของ (RACKS)	- ใช้เก็บบัญชีและเอกสารบันทึกการเงิน
- ช่องเก็บบัญชี (INVOICE TRAY)	- แยกตามเลขห้อง เพื่อความสะดวกในการอ้างอิง
- มาตรวัดโทรศัพท์	- สำหรับจดบันทึกค่าโทรศัพท์ เพื่อเพิ่มเข้าไปในค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ของแขกที่เข้าพักในโรงแรม
- ช่องฝากของ (SAFE DEPOSIT BOX)	- ให้แขกเก็บของมีค่าต่าง ๆ บริเวณนี้ต้องแยกจากห้องอื่น ๆ โดยกั้นแยกจากกัน อาจใช้รวมกับเซฟของโรงแรมที่สำคัญ คือการรักษาความปลอดภัยให้ของที่นำมาฝาก
- เซฟ (SAFE)	- เซฟขนาดใหญ่ ใช้เก็บเงินที่หมุนเวียนประจำวัน ภายในจะมีบริเวณสำหรับใช้ในการตรวจสอบบัญชีแยกต่างหากจากส่วนสำนักงาน
- อื่น ๆ	- เครื่องบันทึกเวลา เครื่องปั๊มเครดิต การ์ด ฯลฯ

การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป จะเป็นเคาน์เตอร์ตามยาว หรือเคาน์เตอร์แยกแบ่งเป็นช่องตามหน้าที่ของแต่ละส่วน โดยจัดให้เป็นกลุ่มของแผนกต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กัน การแยกเคาน์เตอร์นี้เหมาะสมกับโรงแรมสำหรับนักธุรกิจเนื่องจาก

- สะดวกในการใช้บริการ เพราะเคาน์เตอร์แยกตามหน้าที่ใช้สอยชัดเจน
- ในช่วงเวลาเร่งด่วนผู้ใช้บริการมากจะไม่เกิดการคับคั่งจนส่งผลกระทบต่อเคาน์เตอร์ข้างเคียง
- สะดวกในการทำงานของพนักงาน พนักงานเข้าออกสะดวกและติดต่อผู้ใช้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแบ่งเคาน์เตอร์

ในที่นี้จะแบ่งเป็น 4 เคาน์เตอร์ดังนี้

1. INFORMATION รวมหน้าที่ฝ่าย RECEPTION, MAIL & KEY
2. REGISTRATION " RESERVATION
3. CONCIERGE " SAFE DEPOSIT
4. CASHIER

* ไม่มีเคาน์เตอร์ EXCHANGE เพราะมีธนาคารบริเวณชั้น 2

ด้านหน้าเคาน์เตอร์ควรมีการออกแบบที่สวยงามตามความเหมาะสมของบรรยากาศและเกิดความเข้ากันในแต่ละเคาน์เตอร์ ควรมีการเน้นส่วนนี้ทั้งในส่วนผนังด้านหลังและส่วนของฝ้าเพดาน ทั้งนี้เพื่อเป็นการแยกขอบเขตบริเวณการทำงานที่เด่นชัดสามารถมองเห็นได้ชัดเจนว่าเป็น FRONT DESK

สัดส่วนของเคาน์เตอร์

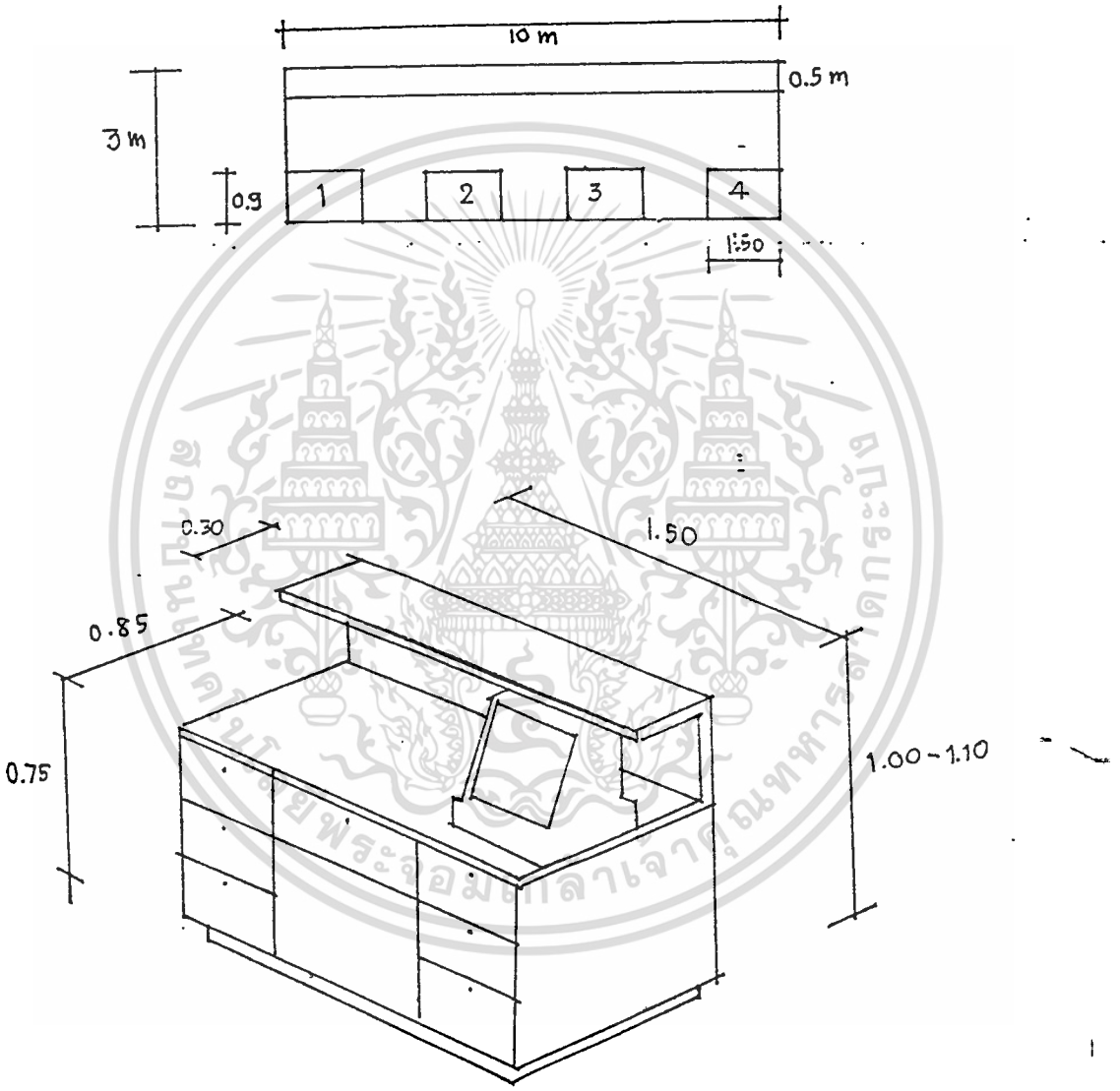
เคาน์เตอร์ควรแบ่งเป็น 2 ระดับคือ ส่วนบนด้านหน้าสำหรับแขกยืนท้าวแขนหรือเขียนหนังสือสูงประมาณ 1.00-1.10 เมตร และส่วนล่างด้านในสำหรับพนักงานสูงประมาณ 0.70-0.75 เมตร ช่วงด้านในนี้ควรเว้นช่องทางเดินให้พนักงานกว้างอย่างน้อย 1.00 เมตร ทั้งนี้ไม่รวมส่วนเก้าอี้นั่งพนักงาน ส่วนความกว้างของเคาน์เตอร์ควรกว้างประมาณ 0.60-0.85 เมตร

ส่วนหลังของเคาน์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นเคาน์เตอร์ช่องเก็บเงินได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะเคาน์เตอร์ FRONT DESK

เนื้อที่ของเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม 400 ห้อง คือ 30.00 (เมตร)^2 (NEUFERT ARCHITECTURE DATA)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การใช้วัสดุ

วัสดุที่ใช้ควรเป็นไม้หรือโลหะ โครงไม้เนื้อแข็งปูด้วยวัสดุบุผิว เช่น พลาสติก ลามิเนต ด้านหน้าเคาน์เตอร์อาจบุหนัง หรือหนังเทียม แล้วแต่การออกแบบตกแต่งเพื่อความสวยงาม แต่ควรง่ายแก่การบำรุงรักษาซ่อมแซม ส่วนล่างควรมีที่กันเท้า เพื่อกันการเตะ หรือขีดข่วนจากรองเท้า ส่วนบนของเคาน์เตอร์ควรบุด้วยวัสดุที่ลบรอยขีดข่วนออกได้ง่ายหรือเปลี่ยนใหม่ได้ง่าย ควรเป็นวัสดุที่แสดงความนุ่มนวล การซ่อมแซมควรทำได้ง่ายและสะดวกสบาย เพราะส่วนนี้ไม่มีเวลาขัดหรือหยุดพักได้นานเลย

3) เคาน์เตอร์บริการอื่น ๆ

3.1) ฝ่ายติดต่อเดินทางท่องเที่ยว (TOUR)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : บริการในด้านการเดินทางและแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว
- ให้คำปรึกษาในด้านการเดินทางท่องเที่ยว ทัศนาจรต่าง ๆ
- ติดต่อจองที่นั่งให้แขกที่ต้องการท่องเที่ยวในโปรแกรมที่ฝ่ายท่องเที่ยวจัดไว้
- สำรองที่นั่งของสายการบินสำหรับการเดินทาง

ลักษณะเคาน์เตอร์ : เป็นโต๊ะยาว สูง 75 ซม. มีเก้าอี้สำหรับพนักงาน และมีเก้าอี้สำหรับแขกที่มาใช้บริการ

3.2) เคาน์เตอร์สำหรับติดต่อแขกผู้มาพัก (GUEST RELATION)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : บริการผู้มาติดต่อกับแขกผู้มาพัก โดยจะมีโทรศัพท์ติดต่อโดยตรงถึงห้องพักแขก เพื่อติดต่อและแจ้งให้ทราบว่ามีแขกมาพบ

ลักษณะเคาน์เตอร์ : ลักษณะเดียวกับเคาน์เตอร์ฝ่ายติดต่อเดินทางท่องเที่ยว คือเป็นโต๊ะ มีที่นั่งสำหรับแขก ฝั่งตรงข้ามกับที่นั่งพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3) เคาน์เตอร์พนักงานขนสัมภาระ (BELL MAN STATION)

อยู่ในบริเวณใกล้ MAIN ENTRANCE ซึ่งมีหน้าที่เกี่ยวกับการต้อนรับแขกที่ประตูและจัดการเรื่องยกกระเป๋าเดินทาง

BELL CAPTAIN

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : ควบคุม ดูแลการทำงานของ BELL BOY

- ควบคุมดูแลการทำงานของ BELL BOY ให้สะดวกรวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากที่สุด
- บางครั้งเมื่อแขกเข้ามาเช็คบิลล์จำนวนมากอาจต้องเข้าไปช่วยเหลือด้วย
- รับโทรศัพท์ที่มีมาถึงแขกและสั่งให้ BELL BOY ไปตามแขกมารับโทรศัพท์
- ต้องมี BAGGAGE ROOM สำหรับรับฝากกระเป๋า โดยอาจทำเป็นป้ายชื่อติดกระเป๋าเพื่อสะดวกในการนำมารับคืน

BELL BOY

พนักงานทำงาน 4 คน

หน้าที่บทบาท : บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้แขก

- ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่เช็คอินแล้วไปยังห้องพักแขก
- ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่เช็คเอ้าท์ไปยังรถที่แขกใช้เดินทางกลับ
- ตามแขกรับโทรศัพท์ที่มีมาถึงแขก

ลักษณะเคาน์เตอร์ : เป็นเคาน์เตอร์สูง มีความสูง 2 ระดับ ระดับต่ำสำหรับการทำงานของพนักงาน ระดับที่สูงขึ้นสำหรับผู้ใช้บริการ อาจมีการยืนเขียนเอกสารเล็กน้อย

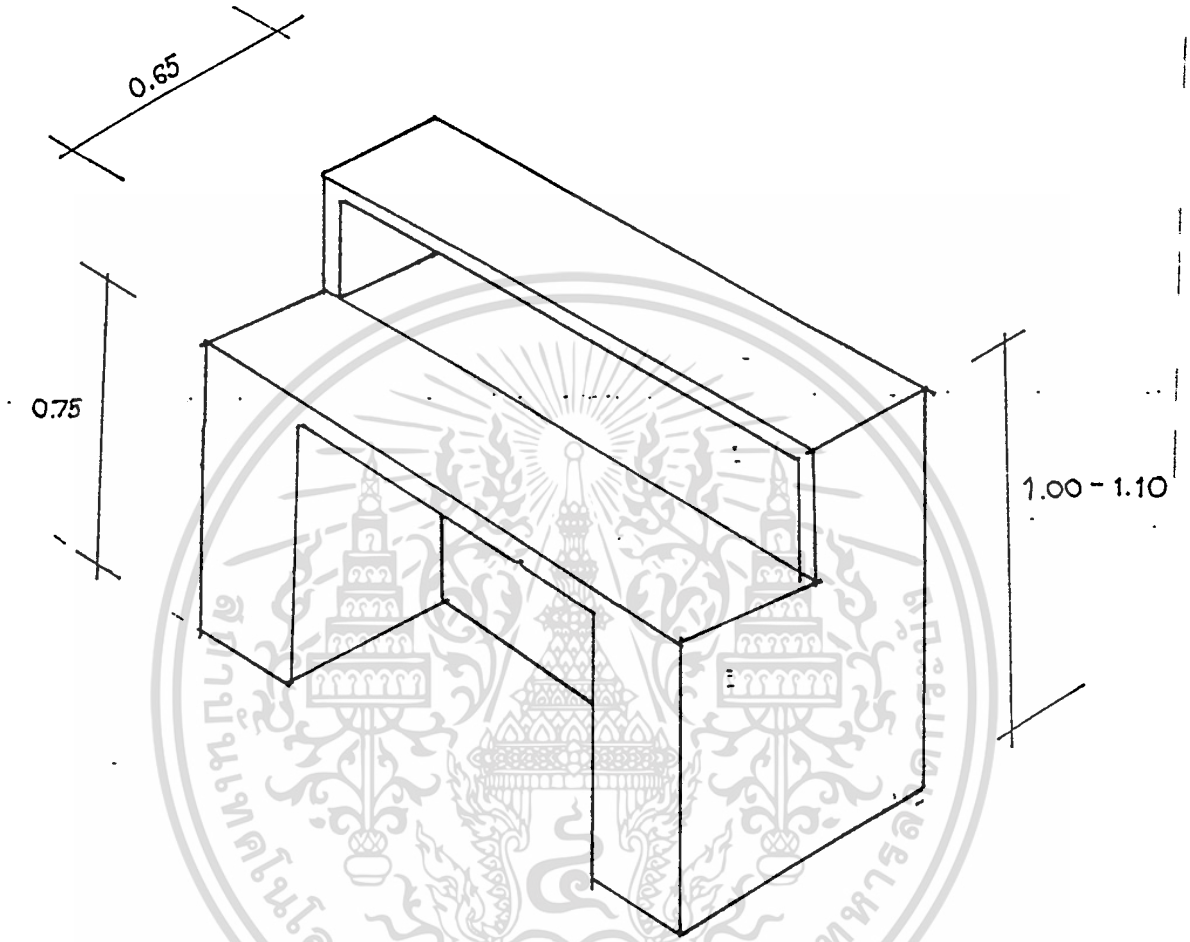
4. เคาน์เตอร์บริการเรียกรถ TAXI, LEMUSINE

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : บริการเรียกรถ TAXI, LEMUSINE ให้แก่ผู้มาใช้บริการในการเดินทางไปยังที่ต่าง ๆ โดยมีการจัดคิวให้แก่แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะเคาน์เตอร์ : ลักษณะเดียวกับเคาน์เตอร์พนักงานขนสัมภาระ



แผนกข้างต้นที่กล่าวมาทั้งหมด ทำหน้าที่อยู่ภายใต้บังคับบัญชาของผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE MANAGER), ผู้ช่วยผู้จัดการ แผนกบริการส่วนหน้า (ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER), ผู้จัดการภาคกลางคืน (NIGHT MANAGER) และผู้ช่วยผู้จัดการ ล็อบบี้ (ASSISTANT LOBBY MANAGER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ ดัดแปลง หรือนำเนื้อหาไปเผยแพร่ต่อ ทั้งนี้ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดพื้นที่ใช้สอยเพื่อการจัดผังบริเวณ (SPACE PLANNING)

ในส่วนโถงต้อนรับจากมาตรฐานโรงแรม 400 ห้อง

				ข้อมูลจาก
PUBLIC SPACE				- NEUFERT
1 LOBBY&FRONT DESK				
- LOBBY	พื้นที่ 1.8 SQ. M/RM	รวม	720 SQ.M	
- FRONT DESK	0.12		48	
2 LOUNGE	0.6		240	- NEUFERT - HOTEL
3 FRONT OFFICE				PLANNING
- F.O. MANAGER			12	& DESIGN
- CREDIT MANAGER			9	
- DIRECTOR OF ROOM			15	
- RECEPTION			9	
- RESERVATION AREA			18	
- RESERVATION MANAGER			12	
- TELEPHONE OPERATION			14	
- BELLMAN STORAGE			18	
- FIRE CONTROL ROOM			12	
- SAFE DEPOSIT BOX			6	
- GENERAL CASHIER			12	
- COUNT ROOM			14	
- WORK AREA&MAIL			9	
- STORAGE			12	
			172 SQ.M	
4. BAGGAGE CHECKING			12	
5. LUGGAGE & CART ROOM			6	
6. PUBLIC TOILET	- MEN		40	
	- WOMEN		40	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. PUBLIC TOILET	- MEN	40
	- WOMEN	40

วิเคราะห์วัสดุในการออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

การออกแบบ ควรให้ความรู้สึกที่ดี และมีความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ โถงควรทำให้มีการรู้จักโรงแรม ในด้านส่วนบริการอื่น ๆ ด้วย ในโรงแรมใหญ่ห้องโถงมักเป็นที่รวมบริการทั้งหลายที่แขกที่มาพักโรงแรมต้องการ

เนื่องจากในห้องโถงมีการสัญจรไปมาอยู่ตลอดเวลาจากประตูทางเข้า ถึงแผนกต้อนรับและบริเวณที่ใช้เพื่อส่วนรวมอื่น ๆ การตกแต่งต้องมีการเลือกวัสดุพื้นผิว และเครื่องตกแต่งอื่น ๆ เช่นพื้น ผนังประตู เคาน์เตอร์ และเฟอร์นิเจอร์ ควรเป็นชนิดที่แข็งแรง ทนทานและสวยงาม

- การปูพื้นและวัสดุพื้นผิว (FLOOR AND FLOOR COVERING)

สามารถแยกออกได้เป็นข้อ ๆ ดังนี้

1. **พื้นหินอ่อน**

ให้ความรู้สึกที่ร่มเย็น และดูหรูหรา แต่มีข้อเสียคือ อาจลื่นได้เพราะมีความมันเงาสูงมาก ดังนั้น เส้นทางเดินหลักควรปูพรมหรือแยกชนิดวัสดุ และควรมีพรมเช็ดเท้าก่อนเข้าโถง

2. **พื้นไม้**

ให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง ข้อเสียคือ ดูแลรักษายาก ต้องมีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี ไม่นิยมใช้ปูในส่วนโถงพักคอย เพราะสิ้นเปลืองและใช้ประโยชน์ได้ไม่ดีเท่าที่ควร

3. **พรม**

ให้ความรู้สึกสะดวกสบาย อบอุ่นและเชื้อเชิญต้อนรับ ใช้งานได้แทบทุกสถานที่อาจใช้ปูทั่วทั้งบริเวณ หรือจะปูเฉพาะส่วนเพื่อเน้นความสำคัญก็ได้ ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม โดยการเลือกใช้โทนสี และประเภทรูปร่างลักษณะของพรม ข้อเสียของพรม คือดูดซับกลิ่น เช่น ควันบุหรี่ ซึ่งอาจทำให้ห้องหรือบริเวณนั้น ๆ มีกลิ่นอับ

4. **ผิวทรายหยาบ, ทรายล้าง**

วัสดุชนิดนี้สกปรกได้ง่าย ยากต่อการทำความสะอาด เพราะพื้นผิวหยาบ เก็บฝุ่นได้ดี ยากต่อการทำความสะอาด การใช้งานอาจใช้กับขั้นบันได ทางเข้าจากภายนอก ส่วนมากใช้กับภายนอกของอาคาร หรือส่วนภายในที่เปิดโล่ง ให้ความรู้สึกของการพักผ่อนได้ดี แต่ไม่หรูหรา

5. **แผ่นคอนกรีตสำเร็จ แผ่นหิน**

ให้ความรู้สึกแข็งแรง เป็นกันเอง เรียบง่าย เหมาะกับโรงแรมตากอากาศสามารถใช้ปูในส่วนที่มีการสัญจรไปมาพลุกพล่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. พื้นเซรามิคและโมเสค

ให้ความรู้สึกได้หลากหลายมาก เพราะมีชนิดและสีให้เลือกมาก สามารถใช้งานร่วมกับวัสดุปูพื้นอื่น ๆ ได้ดี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการเลือกใช้งาน

7. พื้นหินขัด

ให้ความรู้สึกเย็นสบาย เรียบง่าย ไม่หรูหรามากนัก สามารถตกแต่งลวดลายและสีสันได้มาก บำรุงรักษาง่าย ราคาไม่สูงมากนัก ข้อเสียคือมีความลื่น

การตกแต่งผนัง

การตกแต่งผนัง เป็นส่วนประกอบที่มีผลต่อความรู้สึกภายใน อีกทั้งยังเป็นตัวแบ่งในส่วนที่มีการใช้งานแตกต่างกันได้ เช่นเดียวกับวัสดุปูพื้น การออกแบบควรคำนึงถึงการมองในแง่ของความรู้สึกไม่ขัดกับส่วนอื่น ๆ ในส่วนของโถง LOBBY นี้ ควรมีการออกแบบในลักษณะดังนี้

- การตกแต่งโดยการเน้นการใช้งานในแต่ละส่วน โดยใช้วัสดุและรูปแบบที่น่าสนใจและเหมาะสม
- การตกแต่งผนังโดยการปล่อยผนังให้เรียบง่าย เพื่อเป็นการพักสายตา
- ที่สำคัญคือการเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมกับบรรยากาศของโถง LOBBY ของโรงแรมนั้น ๆ

การตกแต่งผนัง อาจทำได้หลายวิธี เช่น

- การทาสี, พ่นสี, พ่นวัสดุเคลือบผิว
- โชว์วัสดุของโครงสร้าง
- ปูวัสดุชนิดต่าง ๆ เช่น กระเบื้องเซรามิค, หินอ่อน, ไม้, หินขัด
- ตกแต่งโดยใช้โครงสร้างไม้
- ติด WALL PAPER, บุผ้า, ภาพปูนปั้นลายนูนต่ำ, ทาสี
- ประดับด้วยภาพ ฯลฯ

ผลกระทบที่ควรคำนึงถึง

- โครงสร้าง
- วัสดุที่จะใช้ตกแต่งต้องสามารถทนต่อการยึดเหนี่ยวกับผนังโครงสร้างเดิม
- ความทนไฟ ความไวไฟ ตามเทศบัญญัติ
- การป้องกันการขูดขีด ในส่วนที่มีการใช้งานหนัก
- การบำรุงรักษา และทำความสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุต่าง ๆ ที่ใช้กับเพดาน

- ยิปซั่ม
- โลหะ สำหรับการตกแต่งให้ดูไฮ-เทค
- ไม้ ให้ความรู้สึกอบอุ่น มีคุณค่า
- ยิปซั่มบอร์ดดูดซับเสียง (ACOUSTIC TREATMENT)

เฟอร์นิเจอร์ติดตาย (BUILT-IN) สามารถปิดผิวด้วยหินขัดมัน, ไม้เนื้อแข็ง

อุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้ในการตกแต่งโถงต้อนรับ

- บอร์ดติดประกาศ, โฆษณา
- ตู้จัดแสดงงานต่าง ๆ เช่น งานศิลปะ
- ที่ติดแผนที่แสดงตำแหน่งส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

ระบบที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบโถงต้อนรับ

ระบบน้ำ
- ที่บริการน้ำดื่ม ใกล้ทางเข้าหรือใกล้ห้องน้ำ
- สปริงเกอร์ (FIRE SPRINKLERS) ตามมาตรฐาน
- FIRE HOSE CABINETS ตามมาตรฐาน
- น้ำพุ สำหรับการตกแต่ง

ระบบ HVAC
- ควบคุมระบบใกล้กับส่วน PUBLIC AREA

ระบบไฟฟ้า
- มีปลั๊กไฟบริเวณส่วนเคาน์เตอร์ด้านหน้า
- มีที่ต่อไฟไปยังส่วนบริการต่าง ๆ
- มีไฟฟ้าสำหรับ ไฟสัญลักษณ์ทางออกเหนือประตู
- มีปลั๊กไฟหรือที่ต่อไปจากพื้นสำหรับไฟอ่านหนังสือบริเวณส่วนพักคอยและเลาจน์

ดวงไฟ
- โดยทั่วไปแสงบริเวณโถงต้อนรับใช้ไฟ INCANDESCENT และฟลูออเรสเซนต์ติดตั้งบริเวณเพดาน
- ไฟ DOWNLIGHT ใช้บริเวณเคาน์เตอร์ส่วนหน้า (FRONT DESK)

ปริมาณการส่องสว่าง (ILLUMINATION)
- 20-30 F.C. บริเวณทางเข้าโรงแรม
- 50.70 F.C. บริเวณเคาน์เตอร์ส่วนหน้า
- 10-20 F.C. บริเวณที่นั่งเลาจน์ (LOUNGE SEATING)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบการสื่อสาร(COMMUNICATIONS)

- ระบบ PA สัญญาณเตือนภัย, ไฟไหม้
- โทรศัพท์สาธารณะ และโทรศัพท์ภายใน
- ระบบคอมพิวเตอร์ บริเวณเคาน์เตอร์ส่วนหน้าและที่ทำการส่วนหน้า

5.3 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมภายในส่วนโถงนั่งเล่น

ส่วนรับประทานอาหารและเครื่องดื่มในขอบเขตของโครงการมีดังนี้

1. ส่วน LOBBY LOUNGE

หน้าที่ใช้สอยโดยทั่วไป

เป็นบริเวณสำหรับพักผ่อนสำหรับแขก สามารถนั่งเล่น อ่านหนังสือ เขียนจดหมาย สนทนาพูดคุย หรือดื่มเพื่อการรอยคอย มีการบริการอาหารเบา ๆ และเครื่องดื่มอาจจัดให้มีบริเวณเล่นดนตรี เสียงดนตรีนุ่ม ๆ จะเพิ่มบรรยากาศให้ชวนนั่งเป็นส่วนบริการเครื่องดื่มเป็นส่วนใหญ่ ลักษณะการจัดบรรยากาศภายใน มักให้มีบรรยากาศสลัว ๆ และแสงสว่างพอสมควร เนื่องจากในบาร์มักใช้บรรยากาศแบบสงบไม่อึกทึก อาจมีเครื่องดื่มดนตรีเบา ๆ เช่น เปียโนหรือกีตาร์ ผู้มาใช้บริการมีจุดประสงค์เพื่อมาฟังเพลงและนั่งคุยมากกว่าอย่างอื่น ทั้งนี้ควรมีการเตรียมเนื้อที่ไว้สำหรับเวทีด้วย LOBBY LOUNGE นี้อยู่ในส่วนของโถง LOBBY โดยมี HALL อยู่ระหว่างกลาง การออกแบบควรคำนึงถึงการประสานกลมกลืนกันของรูปแบบหรือสไตล์ระหว่าง LOBBY & HALL & LOBBY LOUNGE

สภาพแวดล้อม

เป็นส่วนต่อเนื่องกับ LOBBY มองจาก MAIN ENTRANCE จะอยู่ทางขวาของโถงบันได ซึ่งเป็นผนังกระจกทั้งแถบตามความกว้างของอาคารและจะเห็นสระบัว FREEFORM ที่อยู่หน้าอาคารติดกับถนนวิทยุ ส่วนนี้เพดานสูง 4 เมตร อยู่ใกล้โถงบันได เพดานสูง 9 เมตร บันไดมีทางขึ้นเวียนไปเป็นวงกลมไปยังชั้น 2

พฤติกรรมของผู้มาใช้บริการ

ไม่ว่าจะสำหรับผู้มาพักหรือผู้มาใช้บริการชั่วคราวก็ตามจะใช้เป็นที่พักผ่อนอย่างไม่เป็นทางการนัก คือ มีความเป็นกันเอง สะดวกสบาย และมีความเป็นส่วนตัวมากกว่า ส่วนโถงต้อนรับ ทั้งยังประกอบด้วยเสียงเพลงที่สามารถช่วยเสริมสร้างบรรยากาศด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อแขกมาบริเวณ LOBBY LOUNGE แล้วเลือกที่จะนั่งในบริเวณใดแล้ว สักครูหนึ่งพนักงานต้อนรับจะนำเมนูมาให้ดู (หรือไม่อาจมีเมนูวางไว้ที่โต๊ะอยู่แล้ว) เพื่อสั่งอาหารและเครื่องดื่ม จากนั้นเครื่องดื่มจะถูกนำมาเสริมก่อน แล้วอาหารจึงตามมา

เครื่องดื่มนั้น SERVICE จาก COUNTER ในส่วน LOBBY LOUNGE นี้เอง ซึ่งเป็นเคาน์เตอร์ขนาดเล็ก สำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่ม มีบริเวณเก็บ, โชว์ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ รวมทั้งภาชนะ เช่น แก้ว ถ้วยกาแฟ นอกจากนี้ยังเป็นส่วนทำงานของพนักงานเก็บเงินด้วย ส่วนอาหารที่เสริมภายหลังนั้นจะ SERVICE จาก MAIN KITCHEN

การเสิร์ฟของพนักงานอาจเสิร์ฟโดยการยกมาให้ หรือถ้าเป็นเครื่องดื่มที่ต้องการมีผสมอาจเสิร์ฟโดยใช้รถเข็น แล้วผสมตรงบริเวณที่แขกนั่ง เพื่อสร้างความน่าสนใจแก่แขกอีกทั้งยังแสดงให้เห็นการบริการที่ดี เอาใจใส่ต่อลูกค้า

เวลาทำการ : ตั้งแต่ 10.00-24.00 น.

ผู้ให้บริการ

1) **พนักงานประจำเคาน์เตอร์บาร์ (BARTENDER)**

พนักงานทำงาน 1 คน :

หน้าที่บทบาท : ประจำส่วนเคาน์เตอร์บาร์ เพื่อบริการในด้านเครื่องดื่มในส่วนเล้าจน์

- จัดเตรียมเครื่องดื่ม ตามรายการที่พนักงานเสิร์ฟส่งมาให้
- บริการเครื่องดื่มแก่แขกที่นั่งในส่วนเคาน์เตอร์บาร์

2) **หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ (HEAD WAITER)**

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : ต้อนรับผู้ใช้บริการ และให้ความสะดวก

- สอบถามจำนวนและจัดหาที่นั่งแก่แขกที่มาใช้บริการ
- ดูแลการทำงานของพนักงานให้อยู่ในความเรียบร้อยและให้บริการที่ดีแก่แขก

3) **พนักงานเสิร์ฟ (WAITER, WAITRESS)**

พนักงานทำงาน 4 คน

หน้าที่บทบาท - เสิร์ฟเครื่องดื่มและบริการแก่แขกที่มาใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รับรายการเครื่องดื่มจากแขกผู้มาใช้บริการ แล้วนำส่งแก่บาร์ เทนเดอร์ และรับเครื่องดื่มเพื่อบริการเสริมแก่แขก
- บริการด้านการจ่ายค่าเครื่องดื่มของแขก เพื่อส่งให้แคชเชียร์

4) แคชเชียร์ (CASHIER)

พนักงานทำงาน 1 คน

หน้าที่บทบาท : เช็คบิลล์ตามราคาและรายการที่แขกรับบริการ
- เช็คราคาเครื่องดื่มของแขกที่รับบริการ เพื่อให้พนักงานเสิร์ฟนำไปให้แขก
- ตรวจรายรับแต่ละวันของส่วนเล้านจ์เพื่อเสนอกับฝ่ายการบัญชี

ส่วนประกอบของ LOBBY LOUNGE

1) ส่วนเคาน์เตอร์บาร์และเก้าอี้ STOOL
2) เวทีสำหรับเครื่องดนตรี PIANO
3) ส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

1) ส่วนเคาน์เตอร์บาร์และเก้าอี้ STOOL COUNTER BAR

บริการแก่แขกที่มาคนเดียว หรือแขกที่ไม่ต้องการดื่มมากนัก หรือ พักคอยชั่วคราวก่อนเข้าไปนั่งโต๊ะ เป็นจุดดึงดูดผู้คน จึงต้องมีการออกแบบเฉพาะตัวกับบรรยากาศและตกแต่งบริเวณนั้นด้วย การบริการเครื่องดื่ม ควรสามารถบริการได้ทั้งบน COUNTER (COUNTER SERVICE) สำหรับแขกที่มาคนเดียวหรือแขกที่ไม่ต้องการใช้เวลาในการดื่มมากนัก และผู้คอยรับบริการที่โต๊ะ การจัดที่นั่งสำหรับแขกที่ต้องการนั่งดื่มที่ COUNTER จะเป็น STOOL และช่วงล่างควรมีที่พักเท้า

ตำแหน่งของ COUNTER BAR

ควรเห็นได้จากบริเวณที่นั่งอยู่ติดกับส่วน SERVICE PANTRY นอกจากนี้ควรวางตำแหน่งที่เหมาะสม ไม่เกิดปัญหาในการสัญจร ไม่ปิดกั้นสายตาของผู้ใช้บริการ ซึ่งอาจทำให้รู้สึกอึดอัด

การออกแบบ COUNTER BAR

- ระดับสำหรับทำงานของพนักงานบริการ นั่งสำหรับทำงาน อ่างน้ำ เป็นต้น อยู่ในระดับที่ BARTENDER ทำงานได้
- ระดับสำหรับเสิร์ฟแขก จะอยู่สูงขึ้นไปจากระดับที่ใช้งาน

รูปร่างเคาน์เตอร์ สามารถจัดได้ 3 วิธี ขึ้นอยู่กับขนาดและเนื้อที่ของห้อง ดังต่อไปนี้

- แบบตรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แบบรูปตัว "U"
- แบบรูปตัว "U" หลายตัวประกอบกัน

วัสดุในการออกแบบเคาน์เตอร์

วัสดุที่ใช้ ตัวเคาน์เตอร์ ควรเป็นวัสดุที่แห้ง เช่น ไม้ หินอ่อน กระเบื้อง เป็นต้น ควรป้องกันการกระทบของเท้าหน้าเคาน์เตอร์

พื้นผิว COUNTER BAR ด้านบนควรเรียบทั้งระดับบนและล่าง จะต้องไม่ดูดซึมน้ำไม่เกิดรอยด่างจากแอลกอฮอล์รวมทั้งรอยไหม้จากบุหรี่ วัสดุที่ใช้ อาจเป็นไม้ (พร้อม POLYURETHANE หรือ PLASTIC LAMINATE) กระเบื้องเคลือบหรือโมเสค แผ่นกระจก หินอ่อน และวัสดุทำผิวอื่น ๆ หรือ STAINLESS STEEL

บริเวณที่ใช้ทำงานหลัง COUNTER ควรจะสะดวกต่อการวางแก้วน้ำ การล้างและผึ่ง การใช้ว์ การผสมเครื่องดื่ม และการเก็บเงิน

ช่องว่างระหว่าง COUNTER กับ BACKBAR ควรมีระยะไม่ต่ำกว่า 0.75 เมตร และควรสะดวกในการเสิร์ฟเครื่องดื่มด้วย

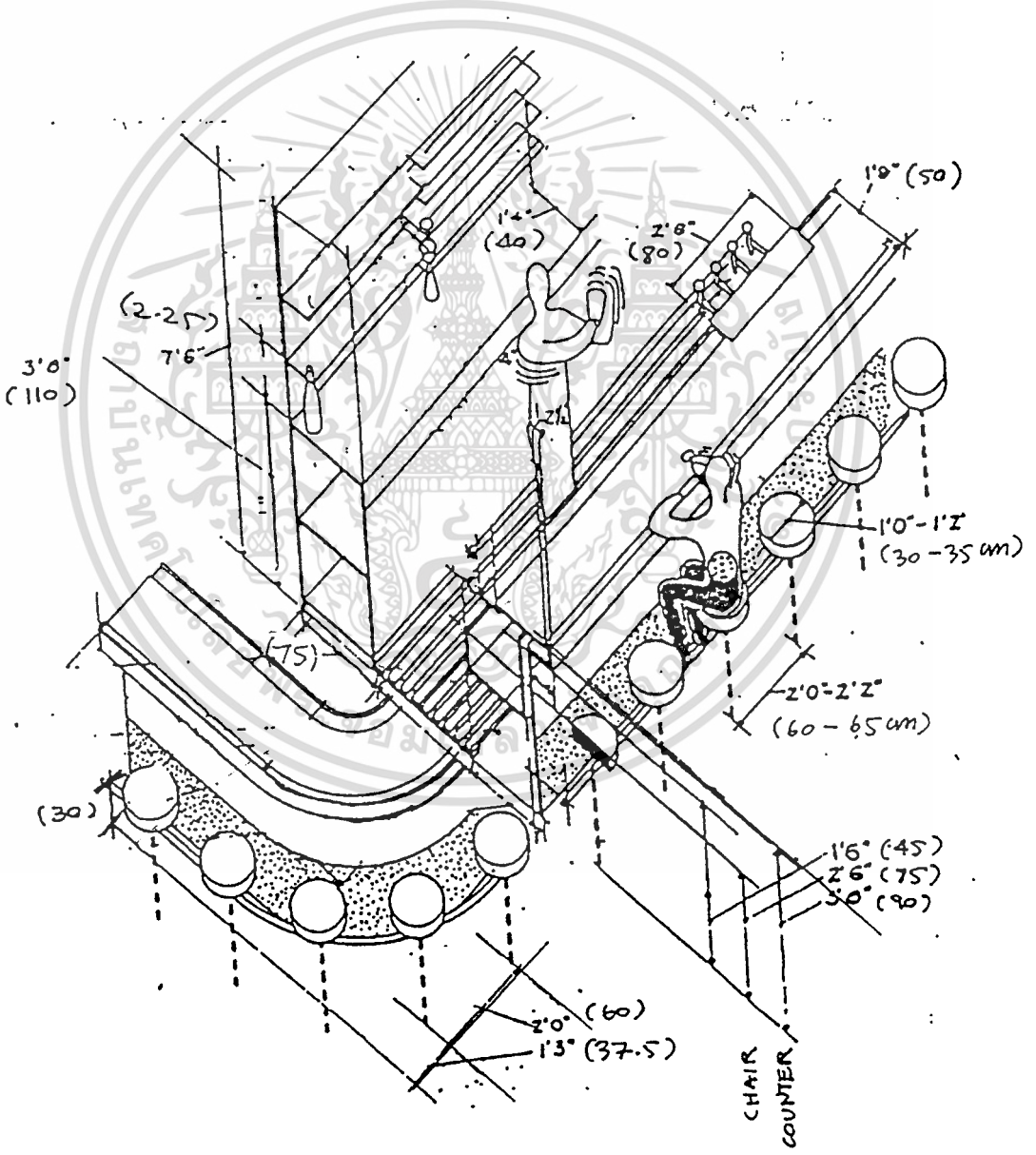
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สตูล (STOOL) แบ่งออกเป็น

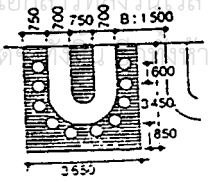
- สตูลชนิดติดตาย มีพนักหรือไม่มีก็ได้
- สตูลลอยตัวได้ ชนิดมีพนัก
- สตูลลอยตัว ชนิดไม่มีพนัก

ถ้าหากเป็นสตูลติดตาย จะต้องมีความห่างของสตูลเพื่อทางเดิน 0.55-0.60

ภาพแสดงขนาดและระยะของเคาน์เตอร์บาร์

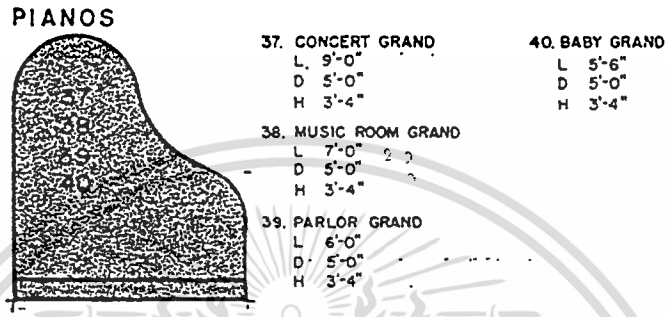


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

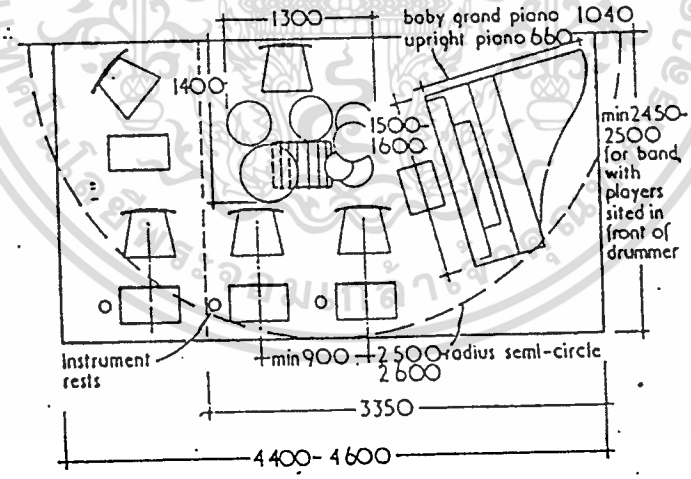


2) เวทีสำหรับเครื่องดนตรี PIANO

เตรียมเวทีสำหรับเครื่องดนตรี, เปียโน เป็นหลัก อาจมีกีตาร์, ไวโอลีน



ขนาดสัดส่วนของเปียโน



เนื้อที่ที่ต้องใช้ในการจัดเวทีแสดงดนตรีหรือการแสดงขนาดเล็ก

3) ส่วนที่นั่งรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

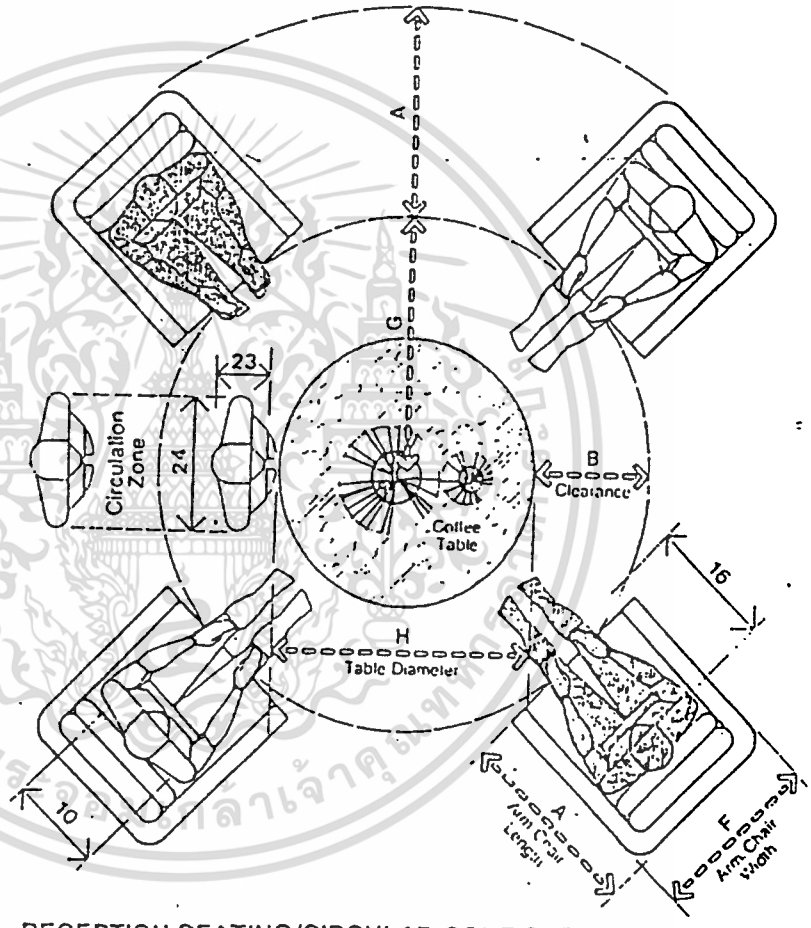
โซฟาและเก้าอี้นั่งที่สะดวกสบาย พร้อมกับโต๊ะวางเครื่องดื่ม (COFFEE TABLE) ควรมีหลายแบบและหลายกลุ่ม เก้าอี้และโต๊ะสามารถขยับได้ โต๊ะส่วนใหญ่จะใช้โต๊ะเตี้ยขนาดไม่ใหญ่มากนัก เพราะใช้ตั้งโต๊ะเฉพาะแก้วเครื่องดื่มเท่านั้น และควรเป็นเฟอร์นิเจอร์คุณภาพโต๊ะควรมีผิวที่ง่ายต่อการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำความสะอาดและป้องกันรอยด่างที่จะเกิดขึ้น จำนวนเฟอร์นิเจอร์ขึ้นอยู่กับจำนวนแขกและอยู่ในลักษระที่เหมาะสมเป็นสัดส่วน

เตรียมเนื้อที่สำหรับสถานที่บริการย่อย (STATION) ในจำนวนที่เหมาะสม รวมทั้งการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ในตำแหน่างต่าง ๆ เพื่อความสะดวกในการบริการ

เลือกใช้ชุดเฟอร์นิเจอร์กลุ่มเดียวกับส่วนพักคอยบริเวณ LOBBY และชุด 4 ที่นั่งซึ่งมีขนาดดังนี้



	in	cm
A	28-32	71.1-81.3
B	15-18	38.1-45.7
C	30-48	76.2-121.9
D	43-50	109.2-127.0
E	9-12	22.9-30.5
F	28-36	71.1-91.4
G	33-42	83.8-106.7
H	36-48	91.4-121.9

RECEPTION SEATING/CIRCULAR CONFIGURATION

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตกแต่งเพดาน

ใช้วัสดุได้หลายชนิดขึ้นอยู่กับการออกแบบ ในที่นี้ควรออกแบบให้เข้ากับ LOBBY เพราะอยู่ใน SPACE เดียวกัน

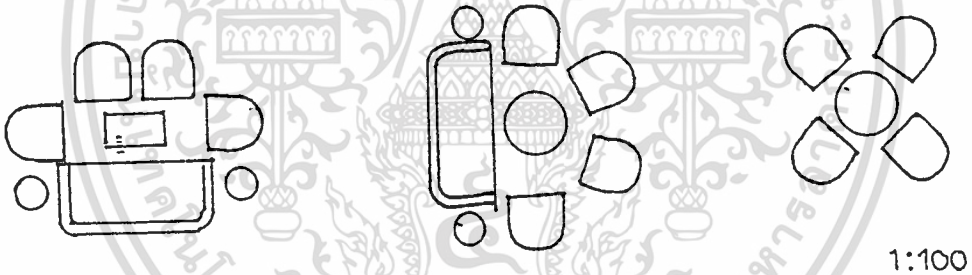
การจัดแสงสว่าง

บรรยากาศทั่วไปจะสลัว เว้นแต่บริเวณส่วน COUNTER และเวทีสำหรับนักดนตรีเท่านั้น การแต่งเพดานไม่ควรเรียบจนเกินไป แต่ก็ไม่ถึงกับหรูหรา เพราะในเวลากลางคืนไม่จำเป็นต้องให้เห็นส่วนเพดาน นอกจากดวงไฟที่ติดบนเพดาน

วิเคราะห์พื้นที่ในส่วน LOBBY LOUNGE

- จากมาตรฐานโรงแรม 400 ห้อง เนื้อที่ของ LOBBY LOUNGE 0.75 M^2/ห้องพัก เนื้อที่จึงควรมากกว่า 0.675x400 = 270 M^2 โดยรวม CIRCULATION 20% แล้ว

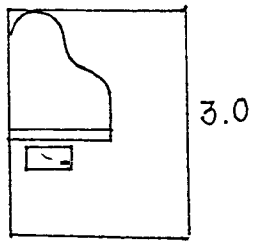
- ขนาดของชุดเฟอร์นิเจอร์ ที่สามารถจัดได้มีดังนี้



1:100

- ขนาดพื้นที่เวทีเปียโตอย่างน้อยควรมีพื้นที่ 3*2.4 M

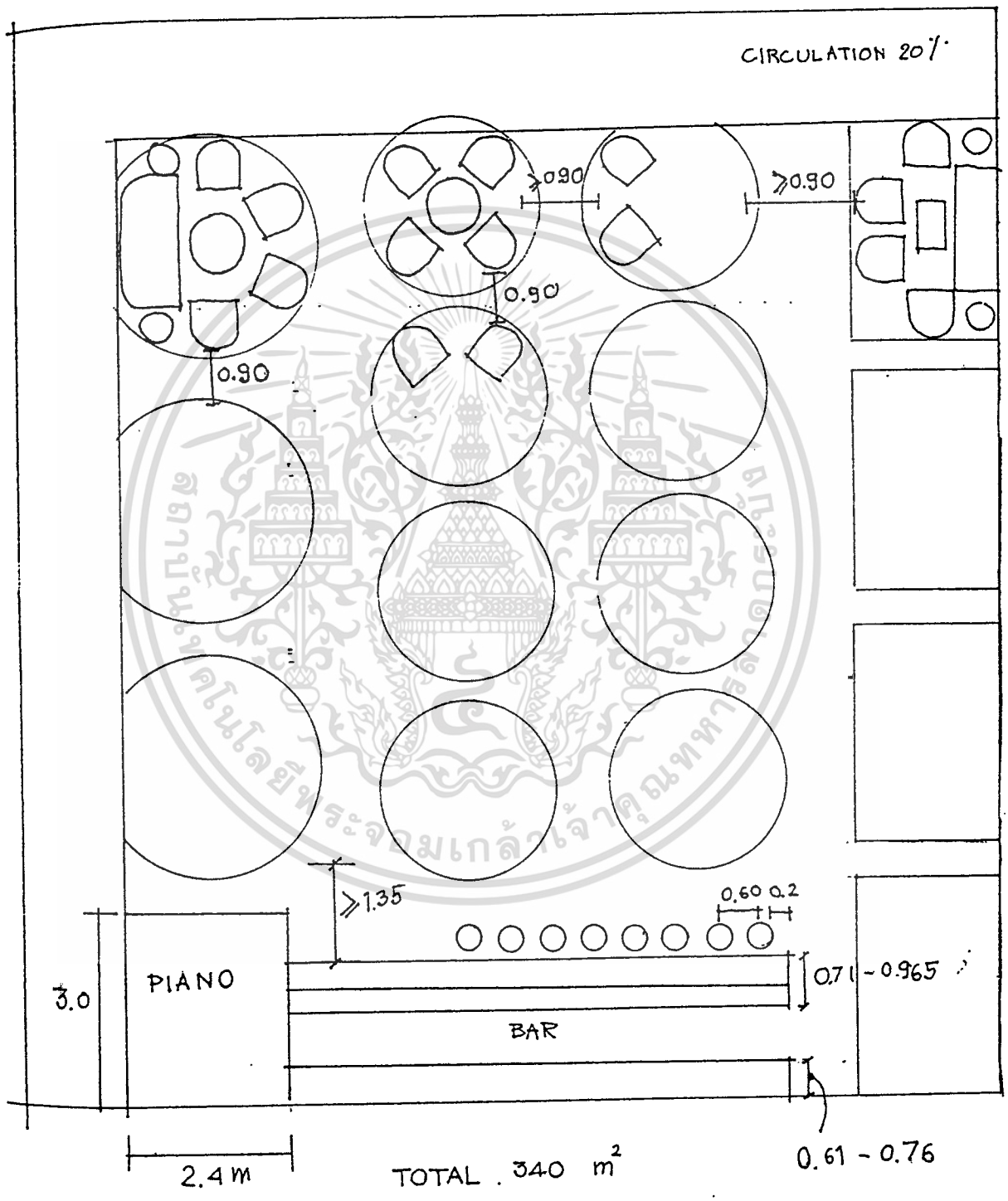
BABY GRAND PIANO



- เคาน์เตอร์บาร์ ควรเป็นบาร์เล็ก ๆ ที่นั่งไม่เกิน 1/3 ของ LOUNGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดผังบริเวณ LOBBY LOUNGE จาก MINIMUM REQUIREMENT



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จาก PLAN สามารถบริการได้ 81 ที่นั่ง ไม่รวมบาร์

5.4 การวิเคราะห์พฤติกรรม พื้นที่ และการจัดสภาพแวดล้อมภายในส่วนคอฟฟี่ช็อป

ลักษณะโดยทั่วไป :

ส่วนคอฟฟี่ช็อปเป็นส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่มมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 200 ที่นั่ง โดยมีทั้งอาหารไทย จีน ฝรั่ง เป็นอาหารจานเดียว ให้บริการทั้งแขกที่มาพักในโรงแรม และแขกที่มาจากภายนอก นอกจากนี้ยังมีบริการอาหารบุฟเฟต์ เช้า และ กลางวันอีกด้วย โดยปกติเปิดบริการ 24 ชั่วโมง

สำหรับในโรงแรมอิมพีเรียลนี้ จะอยู่บริเวณชั้น 1 โดยอาหารจะส่งจากครัวหลักชั้นใต้ดิน (B1) ขึ้นมาทางลิฟท์บริการ (SERVICE LIFT) มายังที่พัก (PANTRY) อาหารหรือครัวย่อยที่สามารถเตรียมอาหารวาง ได้ด้วย

เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่อยู่ติดถนนใหญ่ คนภายนอกสามารถเห็นกิจกรรมต่าง ๆ ได้ดี จึงควรมีการตกแต่งเพื่อให้เห็นบรรยากาศที่น่าประทับใจของโรงแรม สำหรับโรงแรมที่มีผู้ใช้บริการเป็นทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ การบริการแบบบุฟเฟต์จะเป็นสิ่งสำคัญ เพราะสามารถบริการในช่วงเช้าสำหรับแขกผู้มาพัก และในช่วงพักของการประชุมสัมมนาต่าง ๆ ได้โรงแรมนี้จึงเน้นการจัดเคาน์เตอร์บุฟเฟต์ให้ดูสวยงาม

สภาพแวดล้อม

อยู่ทางด้านขวาของโถงบันไดเมื่อมองจากทางเข้าหลัก (MAIN ENTRANCE) อยู่ติดกับผนังกระจกที่ติดกับสระบัว เพดานสูง 4 เมตร รับแสงเต็มที่และสามารถมองเห็นถนนวิทยุได้ดี เพราะเป็นส่วนหน้าของโรงแรม

ผู้ใช้พื้นที่ของคอฟฟี่ช็อป

1. ผู้ใช้บริการ
    1) แขกที่มาพักในโรงแรม
        - แขกที่เข้าใช้บริการกลุ่มเล็ก ๆ ประมาณ 4-5 คน
        - แขกที่เข้าใช้บริการประเภทกรุ๊ปทัวร์ จะเข้ามาทีละ 10-20 คน
    2) บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการ
        - บุคคลทั่วไปที่ต้องการรับประทาน ประมาณ 2-8 คน
        - บุคคลทั่วไปที่ต้องการใช้จัดเลี้ยงเป็นกลุ่ม 8-12 คน
    3) ผู้มาติดต่อกับทางโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. **ผู้ใช้บริการ** ประกอบด้วย

1) **กัปตัน (CAPTAIN)**

จำนวนพนักงาน 1 คน

บทบาทหน้าที่ : ดูแลความเรียบร้อยภายในคอฟฟี่ช็อป

- แบ่งงานและอธิบายหน้าที่ให้แก่ลูกน้องแต่ละคนทราบ
- รักษาความสงบและแก้ไขเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้
- ให้คำแนะนำ และอบรมวิธีการทำงาน และเสนอแนวทางแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ให้พนักงานทราบ
- ปฏิบัติต่อแขกให้สมกับบริการที่ดี
- รับจัดห้อง และโต๊ะสำหรับแขกที่ใช้บริการจองล่วงหน้า

เป็นผู้จัดแบ่ง STATION สำหรับการควบคุมการเสิร์ฟในกลุ่มที่กำหนดและตรวจตราการทำงานของพนักงาน STATION ต่าง ๆ

- ตรวจตราสภาพทั่วไปภายในภัตตาคาร ทั้งพื้นผนังเพดานให้สะอาดพร้อมบริการแขก

2) **พนักงานเสิร์ฟ (WAITER, WAITRESS)**

จำนวนพนักงาน 3 คน

บทบาทหน้าที่ : บริการเสิร์ฟอาหารให้แก่ผู้มาใช้บริการ

- ประจำ STATION ของตนเอง
- รับคำสั่งและอยู่ในความรับผิดชอบของกัปตันมีผู้ช่วยในการปฏิบัติงานคือ BUS BOY หรือ BUS GIRL
- บริการแขกในด้านที่นั่ง และมีคำสั่งให้ BUS BOY หรือ BUS GIRL บริการน้ำเย็นแก่แขก
- รับคำสั่งอาหารจากแขก พร้อมให้คำแนะนำถ้าแขกต้องการนำใบคำสั่งอาหารให้บัสบอยนำไปส่งยังห้องครัว
- นำอาหารจาก STATION ซึ่งบัสบอยนำมาวางไว้เพื่อเป็นผู้เสิร์ฟแก่แขก
- รับคำสั่งเรียกเก็บเงินเพื่อนำไปให้แคชเชียร์เช็คเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. **BUS BOY หรือ BUS GIRL**

จำนวนพนักงาน 2 คน

บทบาทหน้าที่ : เป็นผู้ช่วยเหลือ WAITER, WAITRESS

- รับคำสั่งและปฏิบัติหน้าที่จากพนักงานเสิร์ฟ
- ยกอาหารจากครัวมายังสเตชั่นที่ตนประจำอยู่
- คอยช่วยเหลือ เช็ดโต๊ะ และเก็บจานชามจากโต๊ะแขก
- เสิร์ฟน้ำเย็นแก่แขก

4) แคชเชียร์ (CASHIER)

จำนวนพนักงาน 1 คน

บทบาทหน้าที่ : - รับผิดชอบด้านการเงินในภัตตาคาร

- ทำหน้าที่ตรวจเช็คค่าอาหารของแขกในแต่ละโต๊ะว่าเป็นจำนวนเงินเท่าไร เมื่อแขกเรียกเก็บเมื่อห้องอาหารปิด แคชเชียร์จะรวมยอดเงินและยอดขายทั้งหมด เช็คกับใบเสร็จ
- ส่งบัญชีรวมยอดเงินทั้งหมดให้แคชเชียร์ FRONT OFFICE ของ แต่ละวัน

องค์ประกอบหลักของคอฟฟี่ช็อฟโรงแรมอิมพีเรียล

1) โต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร
2) การจัดบุฟเฟ่ต์เคาน์เตอร์ บริการอาหาร
3) เคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม (BAR)
4) เซอร์วิสสเตชั่น สำหรับพนักงานบริการ
5) บริการแคชเชียร์ (CASHIER COUNTER)
6) ส่วนพักคอย (WAITING AREA)

1) โต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร

โต๊ะและเก้าอี้รับประทานอาหาร ควรเป็นโต๊ะเก้าอี้ที่มีรูปแบบเดียวกัน ต่างกันที่ขนาดของโต๊ะที่จำเป็นต้องมีการจัดกลุ่มของที่นั่ง ในหลายลักษณะตามจำนวนที่นั่ง เช่น 4 ที่นั่ง 6 ที่นั่ง 10 ที่นั่ง ทั้งนี้อาจเป็นไปได้ทั้งโต๊ะเหลี่ยม และโต๊ะกลม โดยส่วนมากจะจัดเป็น 4 ที่นั่ง โดยใช้โต๊ะรูป สี่เหลี่ยมจตุรัส ทั้งนี้เพราะสามารถยืดหยุ่นการใช้งานได้ดีกว่าเมื่อมีความต้องการใช้งานที่มีจำนวนมากกว่า 4 ที่นั่ง ดังนั้นยังมีเนื้อที่มากกว่าโต๊ะกลมเมื่อมีการใช้งานในกรณีมากกว่า 4 คน ในกรณีที่ต้องการนั่งเป็นกลุ่มใหญ่ ควรมีความเป็นสัดส่วนเพื่อความรู้สึกเป็นส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากการจัดที่นั่งควรให้มีความยืดหยุ่น การจัดที่นั่งแบบ BANQUETTE หรือ BENCH ยาวไปตามผนัง ช่วยให้การจัดโต๊ะรวมกลุ่มได้ดี

ควรมีส่วนที่สามารถจัดโต๊ะเป็นกลุ่มใหญ่ได้ สำหรับการจัดปาร์ตี้ของกลุ่มผู้ใช้บริการซึ่งควรเป็นสัดส่วนพอสมควร

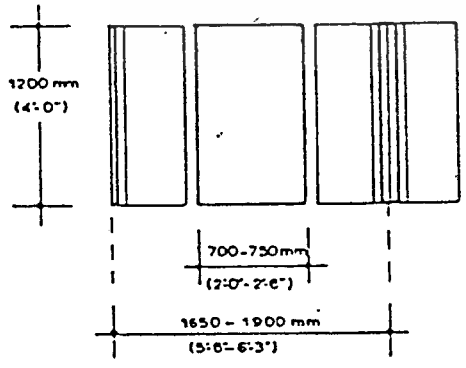
- โต๊ะอาหาร ตามปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็ก เพื่อประหยัดเนื้อที่แต่ควรให้ระยะขาของผู้รับประทานจะไม่ชนกัน อย่างต่ำต้องกว้าง 0.60 เมตร ปกติความกว้างของโต๊ะ จะมีขนาด 0.75 เมตร ความยาวขึ้นอยู่กับขนาดไหล่ของผู้นั่ง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยจะประมาณ 0.60 เมตร ซึ่งปกติ BOOTH จะมีขนาดยาว 1.10 เมตร สำหรับ 2 คน หากเป็น BOOTH ที่มีด้านหนึ่งติดผนัง จะต้องคำนึงถึงช่วงแขนของบริกรที่จะเอื้อมเข้ามาบริการด้วย ซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

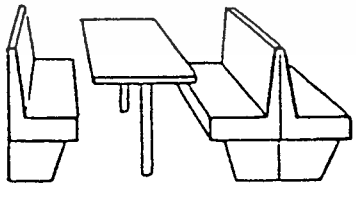
วัสดุที่ใช้ทำ - อาจเป็นไม้ เหล็ก หรือพลาสติด ก็ได้ พื้นผิวของโต๊ะจะต้องเรียบทั้งด้านบนและด้านล่างหากเป็นโครงโลหะ อาจใช้โลหะชนิดท่อ หรือชนิดเส้นมาต่อเชื่อมกันเป็นรูป ส่วนหน้าโต๊ะอาจใช้วัสดุได้หลายชนิด แต่ทั้งนี้ต้องมีคุณสมบัติทนทาน และทำความสะอาดง่าย เช่น วัสดุจำพวก PLASTIC LAMINATE กระจก แผ่นโลหะ ไม้ เป็นต้น

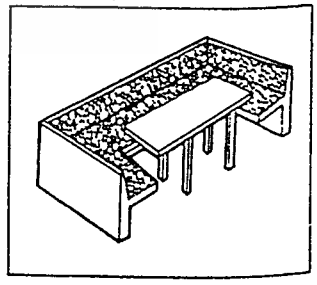
- เก้าอี้ ขนาดของที่นั่ง เฉลี่ยแล้วต้องลึก 0.43-0.45 เมตร ความเอียงของพนัก 3-5 องศา (ไม่นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่งประมาณ 0.43 เมตร ควรใช้กับโต๊ะที่สูง 0.75 เมตร

- BOOTH การจัด BOOTH อาจนั่งได้ 2-3 ด้าน โต๊ะที่มีที่นั่งเป็นแถวประกบโต๊ะนั้น เป็นแบบที่เหมาะสมกับที่นั่งที่ด้านหนึ่งติดผนัง บางครั้งการเข้าออกอาจลำบากบ้าง วิธีแก้คือ จัดให้ฐานโต๊ะติดตายกับพื้นและให้หน้าโต๊ะเลื่อนเข้าออกได้

การจัดที่นั่งแบบ BOOTH



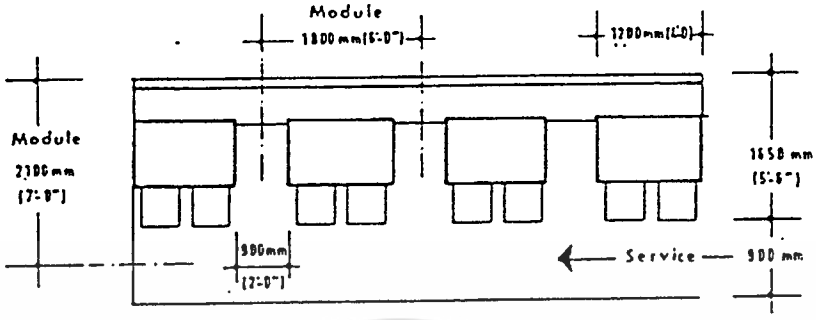


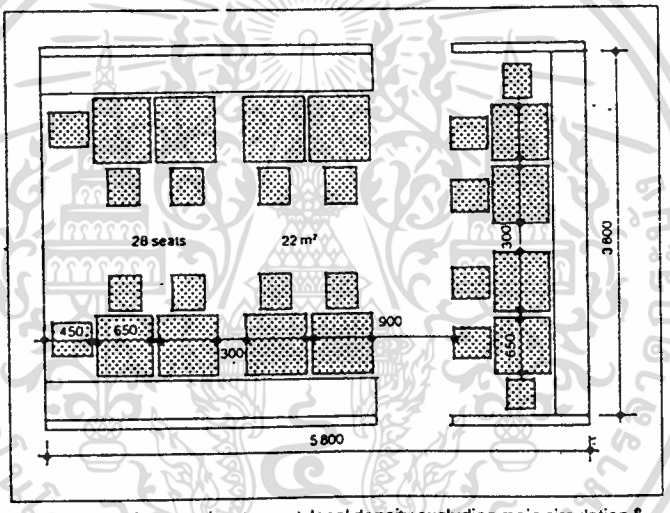


6 Banquette seating booth: table must be moved to gain access or top may be movable

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดที่นั่ง BANQUETTE





4 Min layout for part of restaurant: local density excluding main circulation & waiter stations & service areas

ข้อควรคำนึงในการใช้เฟอร์นิเจอร์

ลักษณะ	สิ่งที่ควรคำนึงถึง
ขนาด	ขนาดของโต๊ะแบบต่าง ๆ ขนาดและรูปร่างที่จะสนองกลุ่มคน โต๊ะคู่ ความสูงของเก้าอี้ รูปร่างของเคาน์เตอร์
พื้น	การจัดวาง การเคลื่อนย้าย การบริการที่หมุนเวียนและการประกอบอาหารบนโต๊ะ ต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับรถเข็นอาหาร
อายุการใช้งาน	ความแข็งแรงของเฟอร์นิเจอร์ ส่วนที่เป็นกรอบ JOIN ผ้าปูโต๊ะ การดูดซึมรอยเปื้อน รอยถู รอยไหม้ ควรทำความสะอาดง่าย รวมทั้งการเปลี่ยนและซ่อมแซม
ความปลอดภัย	มีมุมเหลี่ยม ผิวหยาบ ความไม่เรียบร้อย ความเหนียวของหมุดยึด ความแข็งแรงของ STOOL ในด้านโครงสร้างและความสมดุลย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปร่างลักษณะ ความเหมาะสมกับโรงแรมมาตรฐาน และลักษณะของภัตตาคาร แบบที่แตกต่างกัน แต่เข้ากันได้ รวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบ

ความสบาย ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการนั่งรับประทานอาหารรวมทั้ง ขนาดของที่นั่งเคาน์เตอร์บริการ

การใช้วัสดุ

โครงสร้างวัสดุ

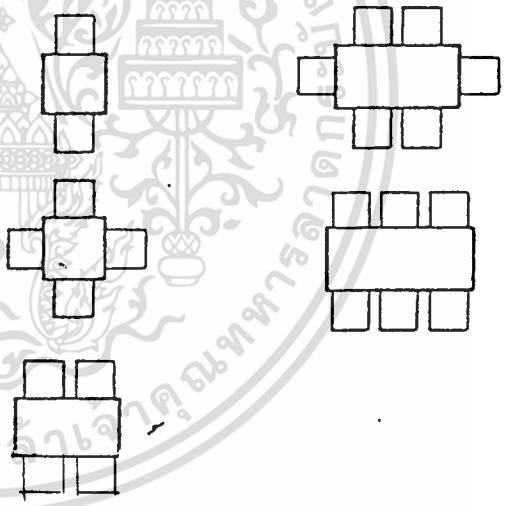
โครงสร้าง ไม้อัด ไม้เนื้อแข็ง โลหะหล่อเหล็กกล้า พลาสติกหล่อ ใยแก้ว พลาสติกอัด หรือไม้วีเนียร์ พลาสติกพวก ACRYLIC และพลาสติกบุผิวต่าง ๆ

การทำเบาะ หนัง หรือหนังเทียม ผิวทอธรรมชาติ

ขนาดโต๊ะใน COFFEE SHOP

(มาตรฐานของโต๊ะส่วนใหญ่จะสูงประมาณ 0.75 เมตร และเก้าอี้สูง 0.45 เมตร)

จำนวนคน	ขนาด (เมตร)
2	0.75x0.60
4	0.75x0.75
4	0.75x1.20
6	0.75x1.50
6	0.75x1.80



ระยะห่างระหว่างเก้าอี้และระยะเสิร์ฟ

ขนาดทางเดิน

ขนาดทางเดินเล็กสำหรับ 1 คน ไม่ควรเล็กกว่า 45 ซม. ขนาดที่สะดวกสบายเท่ากับ 90 ซม.

ขนาดทางเดินสำหรับ 2 คน ไม่ควรเล็กกว่า 90 ซม. ขนาดที่สะดวกสบายเท่ากับ 135 ซม.

ทางเดินที่เหมาะสม รวมส่วนรถเข็นเท่ากับ 135 ซม.

การจัดโต๊ะแบบต่าง ๆ

โต๊ะ พื้นที่/คน = 55 CM. ถ้ามีข้างโต๊ะ + อีก 15 CM. โต๊ะควรกว้าง 75-80 CM.

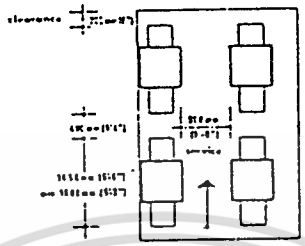
ขนาดทางเดิน ทางเดินเล็กสำหรับ 1 คน > 90 ที่สบาย = 135 CM.

ทางเดินที่เหมาะสมรวมส่วนทางรถเข็น คนพิการ = 135 CM.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

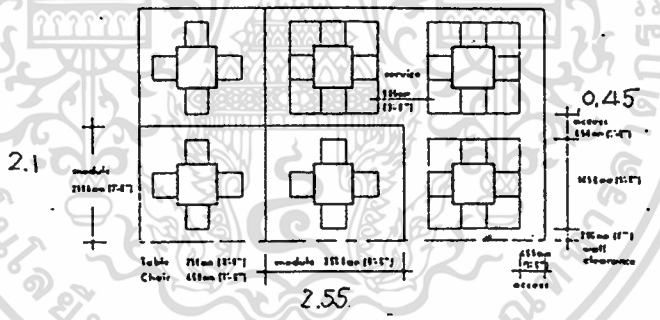
แบบที่ 1. โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส สำหรับ 1 ถึง 2 ที่นั่ง

โต๊ะขนาด 75x75 ซม. ทางเดินเล็ก 45 ซม. ทางเดินใหญ่ 90 ซม. จะใช้พื้นที่ 1.7 ตร.ม. ต่อ ที่นั่ง



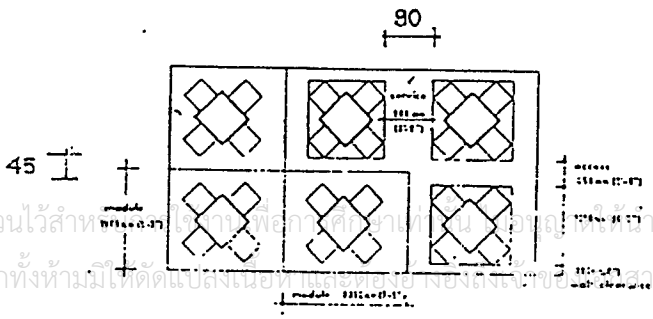
แบบที่ 2. การจัดโต๊ะแบบขนานโต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส 4 คน

โต๊ะขนาด 75x 75 ซม. ทางเดินเล็ก 45 ซม. ทางเดินใหญ่ 90 ซม. จะใช้พื้นที่ 1.3-1.7 ตร.ม. ต่อที่นั่ง



แบบที่ 3. การจัดแบบทะแยง โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส 4 คน (SQUARE TABLE PARALLEL SEATING) ประสิทธิภาพมากที่สุด และประหยัดเนื้อที่

โต๊ะขนาด 75x75 ซม. ทางเดินเล็ก 45 ซม. ทางเดินใหญ่ 90 ซม. จะใช้พื้นที่ 1.0-1.2 ตร.ม. ต่อที่นั่ง



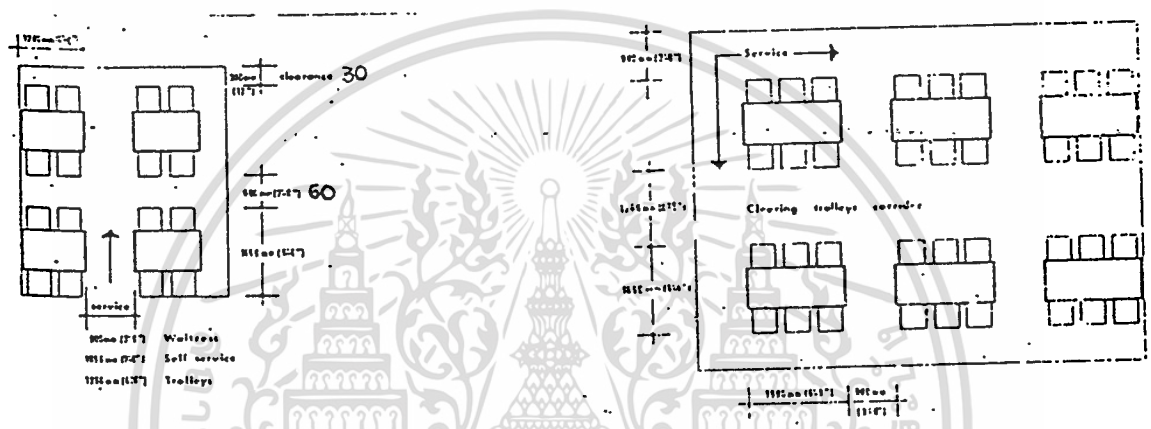
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของลิขสิทธิ์ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบที่ 4. การจัดโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 4 ที่นั่ง

ระยะทางเดินเล็ก 60 ซม. ระยะทางเดินใหญ่ 75 ซม. จะใช้พื้นที่ ตร.ม. ต่อที่นั่ง ขนาดโต๊ะ 1.20x90 ม.

แบบที่ 5. การจัดโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 6 ที่นั่ง

ระยะทางเดินเล็ก .90 ม. ระยะทางเดินใหญ่ 1.35 ม. จะใช้พื้นที่ ตร.ม. ต่อที่นั่ง ขนาดโต๊ะ 1.80x.75 ม.



2) การจัดเคาน์เตอร์บุฟเฟต์บริการอาหาร

เนื่องจากบริการอาหารภายในห้องอาหารเป็นการบริการแบบบุฟเฟ่ คือ การให้ผู้ใช้ห้องอาหารตักอาหารเอง จากนั้นไปนั่งยังที่นั่ง จึงควรมีพื้นที่สำหรับการเข้าแถวเพื่อตักอาหารเพียงพอ มีความกว้างไม่น้อยกว่า 2.00 เมตร

การจัดโต๊ะบุฟเฟต์ ควรแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

1. เคาน์เตอร์บริการอาหารคาว (HOT ENTREES)

อุปกรณ์

- เตาอุ่นอาหาร
- ที่วางจาน, ช้อน, ส้อม
- พื้นที่สำหรับวางอาหาร
- พื้นที่วางถาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เคาน์เตอร์บริการอาหารหวาน (CEREAL & BREAKFAST)

อุปกรณ์

- ที่วางอาหาร
- ที่วางถ้วย, ชาม, ช้อน สำหรับตักแบ่งอาหาร

3. เคาน์เตอร์บริการสลัด (SALAD OR FRUITS, YOGURT, AND JUICE)

- พื้นที่วางอาหาร
- ที่วางจาน ช้อน แก้วน้ำ

เคาน์เตอร์บริการอาหารคาวหวานควรตั้งอยู่ใกล้บริเวณทางเข้าคอฟฟี่ช็อป เพื่อสะดวกในการเข้าถึง เนื่องจากในการใช้งานจะมีคนรอเข้าแถวรอตักอาหารจำนวนมาก จึงควรจัดพื้นที่ให้เป็นสัดส่วนแยกออกมาจากส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร การบริการอาหารแบบบุฟเฟ่นี้ สามารถบริการคนจำนวนมากได้ดี และเป็นการประหยัดจำนวนพนักงานบริการ พนักงานบริการจะคอยให้บริการเครื่องดื่มอยู่บริเวณสเตชั่น และบริกรปฏิบัติตามความต้องการของผู้ที่เข้ามาใช้ห้องอาหารในส่วนของเคาน์เตอร์ตักอาหาร สามารถบริการคนได้เฉลี่ยนาทีละ 10 คน ในกรณีที่มีผู้เข้ามาใช้ห้องอาหารมากที่สุดคือ 200 คน จะใช้เวลาในการตัดอาหารประมาณ 20 นาที จึงควรมีที่นั่งพักผ่อนสำหรับผู้ที่ยังไม่เข้ามารอตักอาหาร

3) เคาน์เตอร์บาร์ บริการเครื่องดื่ม

มีการบริการ แบบ COUNTER SERVICE สำหรับผู้ใช้บริการที่ต้องการความสะดวก รวดเร็วในการทานอาหาร หรือมานั่งทานเครื่องดื่ม, อาหารว่าง เล็กน้อย โดยมีพนักงานประจำเคาน์เตอร์บาร์ (BARTENDER) จัดเตรียมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มแก่แขกที่นั่งในส่วนนี้ บาร์ควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถรับส่งอาหารจากครัวได้สะดวกที่สุด

สำหรับการออกแบบเคาน์เตอร์บาร์ มีเนื้อหาอยู่ในหัวข้อ LOBBY LOUNGE

4) สเตชั่นสำหรับการบริการ (SERVICE STATION)

เป็นบริเวณเนื้อที่เล็ก ๆ ปะปนอยู่ในส่วนรับประทานอาหารของคอฟฟี่ช็อปการจัด SERVICE STATION จะจัดเป็นจุด ๆ ในบริเวณรับประทานอาหารเพื่อลดระยะทางเดินของพนักงานเสิร์ฟ ทำให้สามารถบริการลูกค้าได้รวดเร็ว

บริเวณนี้ประกอบด้วย ตู้ (CABINET หรือ SIDE BOARD) หรืออาจเป็นเคาน์เตอร์หรือเฟอร์นิเจอร์ลักษณะอื่น ๆ ใด เพื่อให้เหมาะสมกับบรรยากาศในร้าน โดยใช้เป็นที่เก็บของจำพวกที่ต้องใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ส้อม-ช้อน มีด ผ้า กระดาษ เครื่องปรุง เมนู ฯลฯ ชนิดและจำนวนของที่เก็บมากน้อย ย่อมขึ้นอยู่กับการกำหนดขอบเขตการบริการว่าบริเวณกว้างเพียงไร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในบางแห่ง SERVICE STATION จะใช้เป็นที่อุ่น หรือชงกาแฟด้วย บางแห่งก็ทำเป็นบาร์เครื่องดื่มเล็ก ๆ (SOFT DRINK STATION) หากมีหลายจุดมักจะมี SERVICE STATION ใหญ่ 1 แห่ง ถ้าบริเวณ DINING AREA มีขนาดใหญ่ จุดนี้จะต้องมีภาชนะรองรับเศษอาหาร มีที่พักจานสกปรกก่อนจะนำไปทิ้ง หรือถูกนำไปบริเวณล้างจาน

ตำแหน่งของสเตชั่นควรคำนึงถึงข้อต่อไปนี้

- ควรอยู่ในบริเวณที่สเตชั่นนั้นรับผิดชอบ
- ควรตั้งอยู่ในทิศทางที่ใกล้กับที่พักอาหาร และที่ล้างจาน
- อาจจะอยู่ในมุมที่ยากแก่การจัดโต๊ะ
- ไม่ควรอยู่ใกล้โต๊ะรับประทานอาหารเกินไป จะรบกวนแขกได้ ไม่ควรใกล้กว่า 1.20 เมตร
- หากมีการใช้ไฟฟ้า ประปา ในบริเวณนี้ต้องคำนึงถึงตำแหน่งการเดินสายไฟ และท่อน้ำด้วย

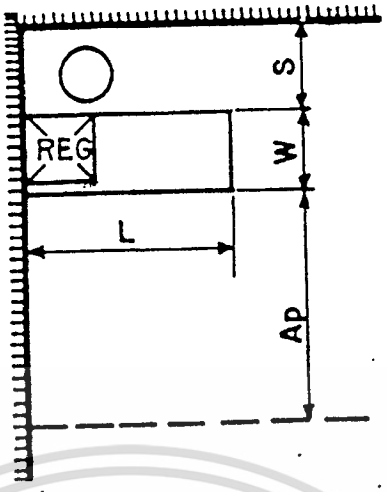
5) บริเวณแคชเชียร์ (CASHIER COUNTER)

เป็นบริเวณเล็ก ๆ อยู่หลังส่วนรับประทานอาหาร หรืออาจเรียกว่าอยู่ระหว่างส่วนผลิตอาหาร (PRODUCTION AREA) กับส่วนรับประทานอาหาร (SERVERY AREA) บริเวณนี้จะให้พื้นที่เล็ก ๆ สำหรับเคาน์เตอร์ เก้าอี้ สำหรับพนักงาน CASHIER ส่วนนี้มักจัดวางในลักษณะไม่เด่น อาจจัดแอบไว้มุมหนึ่งในบริเวณระหว่าง PRODUCTION AREA และ SERVERY AREA และจะเน้นระบบการรับจ่ายเงิน (PAYMENT) เป็นหลักในการจัดวาง

การรับจ่ายเงิน (PAYMENT) การจ่ายเงินในคอฟฟี่ช็อปนี้เป็นระบบการบริการแบบ TABLE SERVICE พนักงานเสิร์ฟจะเป็นผู้เก็บเงินจากลูกค้ามาให้แคชเชียร์ วิธีการเก็บเงินนั้น เมื่อพนักงานเสิร์ฟรับคำสั่งจากลูกค้าให้เก็บเงิน พนักงานต้องเดินไปที่แคชเชียร์แจ้งให้แคชเชียร์ RECORD และออกบิล พนักงานเสิร์ฟจะรอให้ขั้นตอนของแคชเชียร์เรียบร้อยแล้ว จึงนำบิลให้แก่ลูกค้า และหลังจากลูกค้าอ่าน และทำความเข้าใจกับบิลนั้นแล้ว จึงนำเงินให้พนักงานนำไปที่แคชเชียร์อีกครั้ง และหากในกรณีต้องรอเงินทอน จะเพิ่มการรอให้พนักงานเสิร์ฟนำเงินทอนมาจากส่วนแคชเชียร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดวางแคชเชียร์



CASHIER'S DESK and COUNTER

		Usual Minimum
S	Cashier's Aisle	2–0 to 2–6
Ap	Public	3–6 to 5–0

6) ส่วนพักคอย (WAITING AREA)

คือส่วนหน้าสุดของภัตตาคาร เป็นโถงอยู่บริเวณถัดทางเข้าในส่วนห้องพักคอยนี้จะประกอบด้วย

- ที่นั่งแบบสบาย ๆ
- โต๊ะตัว หรือโต๊ะกลาง
- ที่ทิ้งก้นบุหรี่

บริเวณนี้ลูกค้าจะใช้เป็นที่รอผู้ที่มารับประทานอาหารด้วย หรืออาจใช้ในกรณีโต๊ะเต็มหรือใช้เป็นบริเวณติดต่อสอบถาม ก่อนที่ลูกค้าจะเลือกบริเวณที่นั่ง หรือความประสงค์อื่น ๆ บริเวณนี้ถือเป็นจุดรวมลูกค้าจากที่ต่าง ๆ ก่อนที่จะกระจายไปยังส่วนต่าง ๆ ของภัตตาคาร ฉะนั้น จึงควรเป็นบริเวณที่กว้างขวางและโอ่โถง สำหรับเนื้อที่ที่ต้องการใช้ในบริเวณนี้จะคิดตามปริมาณของลูกค้า หรือปริมาณ 5-10 เปอร์เซนต์ของเนื้อที่รับประทานอาหาร

7) ส่วนครัว (AUXILIARY KITCHEN) เป็นห้องครัวที่จัดไว้สำหรับ RESTAURANTS หรือ COFFEE SHOP ในกรณีที่ห่างไกลจากครัวใหญ่ แต่ต้องอาศัยอาหารจาก MAIN KITCHEN อาจจะปรุงเองหรือปรุงเสร็จเรียบร้อยมาจากครัวก็ได้ ส่วนมากทำหน้าที่รับอาหารที่ทำเสร็จแล้วจากครัวใหญ่

การคิดเนื้อที่ส่วนนี้โดยทั่วไปคิด 20-50% ของเนื้อที่ส่วนรับประทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการจัด COFFEE SHOP

- การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และส่วนใช้สอยอื่น ๆ
- ตำแหน่งเข้า-ออกของแขกผู้มาใช้บริการและพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
- ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง
- การใช้วัสดุปูพื้น
- การออกแบบโต๊ะ การจัดโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะบริการและเครื่องเรือนอื่น ๆ
- ระบบการถ่ายเทอากาศ
- สภาวะแวดล้อมของบริเวณภัตตาคารขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้ง อาจใช้ประโยชน์ของหน้าต่างในการชมวิวข้างนอก ภัตตาคารที่เปิดบริการในช่วงบ่าย เย็น จะต้องอยู่ในตัวอาคารโดยสิ้นเชิง
- ไฟฟ้าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบและสร้างบรรยากาศ จะทำให้เกิดภาพที่ดี มีมุมชวนมอง

การใช้วัสดุในการตกแต่งภายในคอฟฟี่ช็อป

ควรคำนึงถึงการใช้งาน และการทำความสะอาดวัสดุปูพื้น ควรใช้วัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เพราะการใช้งานในห้องอาหาร อาจมีการทำอาหารหกลงพื้น การเลือกวัสดุบุผนังและบุเฟอร์นิเจอร์ ควรเป็นวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และไม่ดูดกลิ่นอาหาร ส่วนวัสดุบุเพดานและผนังควรเป็นวัสดุที่สามารถดูดซับเสียงได้ดี เนื่องจากภายในห้องอาหารอาจมีการสนทนากันเสียงดัง

พื้น พรม (CARPET) ส่วนใหญ่จะปูพรมเพื่อลดเสียง ความอบอุ่นและสบาย พรมอาจปูทับคอนกรีตเลยก็ได้ ชนิดของพรม ควรผ่านการคัดเลือก ส่วนใหญ่ใช้พรมทอคุณภาพสูง ราคาสูง มีขนหนาพอสมควร แต่ต้องไม่หนาเกินจนทำให้ลำบากต่อการเข็นรถหรือการเดิน

เพดาน ควรมีวัสดุดูดเสียง มีการเก็บเสียงได้ และมีการป้องกันเสียงรบกวนจากภายนอก อาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมของอาคารให้เป็นประโยชน์หรืออาจลดระดับเพดานลงมา ในกรณีต้องซ่อมสายไฟและท่อแอร์ ควรตกแต่งบ้างเพื่อไม่ให้เพดานเรียบเกินไป รวมทั้งติดตั้งดวงไฟไว้บนเพดาน (BUILT-IN LIGHTING)

ผนัง ผนังในภัตตาคาร มีใช้ได้หลายชนิด เช่น การกรุทับด้วยวัสดุต่าง ๆ เช่น พลาสติกเคลือบพลาสติกหลอม ใยพลาสติก เพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้ นอกจากนี้อาจใช้กระจก กระจกเงา โลหะไม้ หนัง ผิวพลาสติกทำสี ปิด WALL PAPER บุผ้าหรือแผ่นหินอ่อน หรือโชว์อิฐเปลือย ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย ทาสี หรือใช้วัสดุ WALL COVERING ให้เข้ากับบรรยากาศภายในได้ดี โดยทั่วไป ผนังใน COFFEE SHOP ด้านที่ติดถนนใหญ่มักทำด้วยกระจกใส ถ้ามีการตกแต่ง ก็อาจทำโดยการแบ่ง SPACE ของกระจกเป็นกรอบบาน หรือตกแต่งโดยม่านโปร่ง ม่านปรับแสง

การให้แสงสว่างภายในคอฟฟี่ช็อฟ

ควรมีการให้แสงโดยคำนึงถึงความสัมพันธ์ระหว่างแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์ในส่วนที่ได้รับแสงธรรมชาติไม่เพียงพอ ควรใช้แสงประดิษฐ์เข้าช่วย และมีการใช้แสงไฟสำหรับการตกแต่งในส่วนที่ต้องการสร้างความน่าสนใจทั้งนี้ต้องคำนึงถึงการติดตั้งตำแหน่งไฟ ต้องไม่ให้มองเห็นได้จากส่วนนั่งทานอาหาร เพราะจะทำให้เกิดความไม่สบายตา

ในภัตตาคารมีการใช้ไฟชนิดต่าง ๆ มาก มีการซ่อนไฟให้มีแสงลอดออกมาหรือใช้ส่องโดยตรงเหนือเพดาน มีการติดตั้งแสงสว่างเหนือโต๊ะที่นั่ง ทำให้เกิดความเป็นส่วนตัวระบบไฟ ต่าง ๆ ทั้งหมดย่อมมีสวิทซ์ควบคุมด้วย

การให้แสงสว่างในบริเวณบริการอาหาร ควรเน้นให้เป็นจุดดึงดูดความสนใจมากกว่าจุดอื่น ความสว่างของไฟควรจะเป็น 50 แรงเทียน

การใช้สีภายในคอฟฟี่ช็อป

การใช้สีภายในห้องอาหาร ควรเป็นสีที่แสดงออกถึงความสะอาด, สดใส, สบายตา ซึ่งสีเหล่านี้จะช่วยสะท้อนแสง ทำให้ห้องแลดูสว่างขึ้น และควรใช้สีที่กระตุ้นอารมณ์ในการรับประทานอาหาร ทั้งนี้ อุปกรณ์ประกอบโต๊ะอาหารอื่น ๆ เช่น ผ้ารองจาน, ผ้าปูโต๊ะ, ต้นไม้ ยังช่วยสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหารให้ดีขึ้นด้วย

ระบบถ่ายเทอากาศ เพื่อป้องกันกลิ่น ควัน และความร้อนจากอาหาร ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี นอกเหนือจากระบบปรับอากาศภายในอาคาร บริเวณเหนือเคาน์เตอร์ควรมีการไหลเวียนของอากาศที่ดี ส่วนภายในครัวที่แยกจากส่วนบริการนั้น ควรมีพัดลมดูดอากาศ เพื่อป้องกันกลิ่นควันและไอต่าง ๆ ออกมารบกวนแขกและป้องกันควันดำและเขม่าที่จะมาเกาะตามผนังก่อให้เกิดความสกปรก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5 การวิเคราะห์พื้นที่ และพฤติกรรมผู้ใช้อาคารในส่วนห้องพักแขก

5.5.1ลักษณะโดยทั่วไป

ห้องรับแขกนับได้ว่าเป็นส่วนสำคัญในด้านธุรกิจ ซึ่งมีหน้าที่ในการบริการห้องพักให้แก่ผู้มาพัก อีกทั้งยังเป็นส่วนที่ทำรายได้ให้แก่โรงแรมเป็นอันมาก

ห้องพักแบ่งได้เป็น 5 ประเภทคือ

1) STANDARD ROOM เป็นห้องพักมาตรฐานมี 2 เตียง สำหรับแขก 2 คน หรือถ้ามา 1 คน ก็ใช้ห้องนี้ได้แต่จะคิดราคาถูกลงเล็กน้อย
2) EXECUTIVE ROOM เป็นห้องพัก 2 เตียง มีขนาดใหญ่กว่า และตกแต่งหรูหรามากกว่า STANDARD ROOM เล็กน้อย
3) CORNER SUITE เป็นห้องชุดเล็กหัวมุมประกอบด้วยส่วนนั่งเล่นและส่วนนอน
4) GRAND SUITE เป็นห้องชุดใหญ่สำหรับครอบครัวขนาดใหญ่ประกอบด้วยห้องรับแขก ห้องนั่งเล่น ห้องทานอาหาร ห้องเตรียมอาหาร
5) IMPERIAL SUITE เป็นห้องชุดพิเศษ ประกอบด้วยห้องรับแขก ห้องนั่งเล่น ห้องรับประทานอาหาร ห้องทำงาน ห้องน้ำจะมีขนาดใหญ่กว่าปกติ เพิ่มจากุซซี มีส่วนแต่งตัวขนาดใหญ่ และอยู่ในตำแหน่งที่มีทิวทัศน์ที่ดีที่สุดและมีมุมมองที่งดงาม ชั้น 27

5.5.2 ผู้ใช้พื้นที่ในห้องพักแขก และพฤติกรรม

1. ผู้ให้บริการ จะเข้ามาปฏิบัติหน้าที่ของตนให้เสร็จเมื่อเรียบร้อยก็ออกไป
   - 1.1 แม่บ้าน
   - 1.2 พนักงานเสิร์ฟอาหาร
   - 1.3 ช่างเทคนิค
2. ผู้ใช้บริการ
   - 2.1 ผู้มาพักโรงแรมประเภทท่องเที่ยวทั่วไปหรือนักธุรกิจทั่วไปที่มาใช้บริการจะใช้ห้องในการพักผ่อน นอนหลับ อาบน้ำ แต่งตัว หรือทานอาหาร ซึ่งบางครั้งผู้มาพักอาจจะใช้เป็นประชุมส่วนตัวหรือรับแขก นักธุรกิจ อาจนำงานมานั่งทำบนโต๊ะทำงานภายในห้อง
   - 2.2 ผู้มาพักโรงแรมประเภทกลุ่มนักธุรกิจ เป็นโปรแกรมพิเศษของโรงแรมนี้ที่เน้นกลุ่มเป้าหมายนักธุรกิจด้วย บริเวณห้องพักชั้น 25 นี้ สามารถให้บริการนักธุรกิจทั้งกลุ่มที่มาพักและสามารถจัดประชุมกัน บริเวณห้องประชุมย่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่อยู่ในบริเวณที่พักนี้ด้วย โดยถ้าไม่มีกลุ่มนักธุรกิจมาพักและจัดประชุมดังกล่าว ห้องประชุมย่อยก็จะเป็นส่วนบริการของ BUSINESS CENTER ที่อยู่ติดกับห้องพักบริเวณชั้นนี้

2.3 บุคคลภายนอกที่มาหาแขก

5.5.3 พฤติกรรมผู้ใช้ห้องพัก

อันดับแรกคือ การจัดของและกระเป๋า ซึ่งต้องมีการเตรียมส่วนที่จะใช้สำหรับวางกระเป๋า วางรองเท้าในส่วนหน้าสุด คือ ใกล้ประตูทางเข้า พร้อมด้วยจัดเสื้อผ้า เข้าตู้เสื้อผ้าซึ่งควรเป็นตู้ที่มีขนาดพอเหมาะและมีราวแขวน หลังจากที่แขกได้เตรียมสัมภาระต่างๆ เรียบร้อยแล้วก็จะเป็นการอาบน้ำแต่งตัว ซึ่งต้องเตรียมโต๊ะแต่งตัว และเก้าอี้สำหรับแต่งตัว แล้วอาจจะพักผ่อนนอนหรือนั่งเล่นภายในห้อง โดยการพักบนเตียงนอน ดูทีวี หรือนั่งพักผ่อนซึ่งจากพฤติกรรมอันนี้จึงควรมีโต๊ะสำหรับวางทีวีพร้อมกับโซฟา 1 ชุด อย่างน้อย 2 ตัวพร้อมโต๊ะ

กลางสำหรับวางเครื่องดื่ม และเขียนหนังสือ

แขกอาจจะนอนอ่านหนังสือบนเตียงก็ได้ ทั้งนี้ควรมีแสงไฟจากโต๊ะหัวเตียงด้วยเพื่อการใช้งานเฉพาะในส่วนนี้

5.5.4 ส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่ว ๆไป

1) <u>เตียงนอน</u> โดยส่วนมากแล้วจะใช้แบบเตียงแฝด (TWIN BED) นอกเสียจากว่าเนื้อที่ของห้องพักไม่อำนวยความสะดวก จึงจะใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่

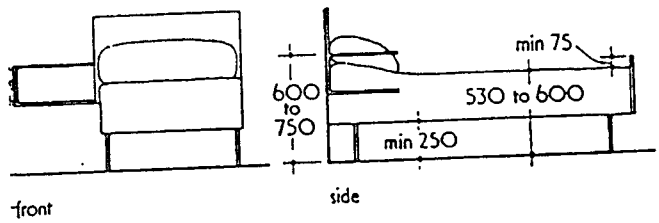
ขนาดของห้องนอนต่อขนาดของเตียง

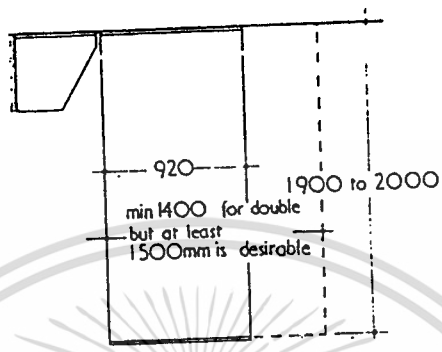
ลักษณะของเตียง	ขนาดของเตียง	เนื้อที่ห้องพัก
SINGLE BED	1.00X 2.00 ม.	6.0 ม.^{2} หรือ 65 ft^2
DOUBLE BED	1.50 X 2.00 ม.	8.4 ม.^{2}หรือ 90 ft^2
TWIN BED	2.00 X 2.00 ม.	10.2 ม.^{2} หรือ 100 ft^2

ขนาดของเตียงนอนแบบ AMERICAN

ลักษณะของเตียง	ขนาดความกว้างและยาว (ม.)
TWIN BED	0.99 X 1.90
DOUBLE BED	1.37 X 2.03
QUEEN SIZE	1.52 X 2.10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

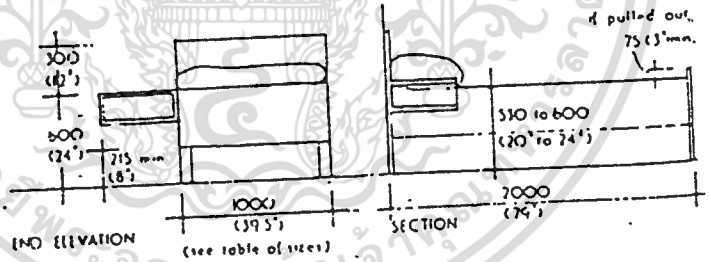


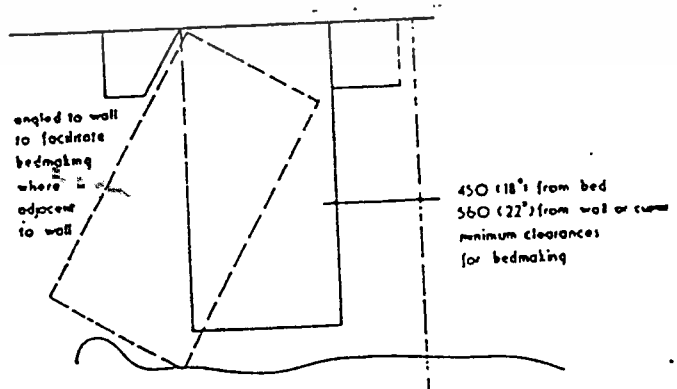


plan
bedside table and bed

HOTEL BEDROOM FURNITURE AND EQUIPMENT

24 *Space requirements for various items of hotel bedroom furniture*





PLAN showing layout of bed

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

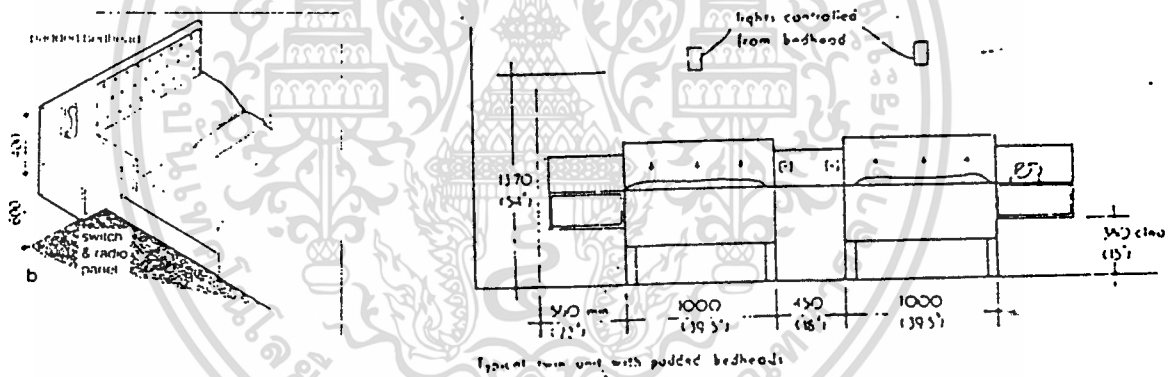
ข้อกำหนดสำหรับเตียงในโรงแรม

1. ขนาดเหมาะสม ทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
2. ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอน และตัววัสดุที่รองที่นอน
3. มีความทนทาน ประกอบด้วยสันที่แข็งแรง
4. ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
5. เคลื่อนย้าย และถอดเก็บได้ (สำหรับการซ่อมแซม และเปลี่ยนสถานที่หรือการเก็บ)

2) <u>แผงหัวเตียง</u> (HEAD BOARD AND END BOARDS)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญเพื่อใช้เป็นที่อ่านหนังสือ กั้นและรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง จะเป็นแบบติดกับเตียงหรือเป็นเบาะกันกระแทกผนัง การออกแบบควรคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน และการติดคราบเหงื่อ

ส่วนแผงปลายเตียง อาจมีชั้นเพื่อเป็นที่เก็บปลายผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อย และควรติดอย่างหนาแน่น เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง

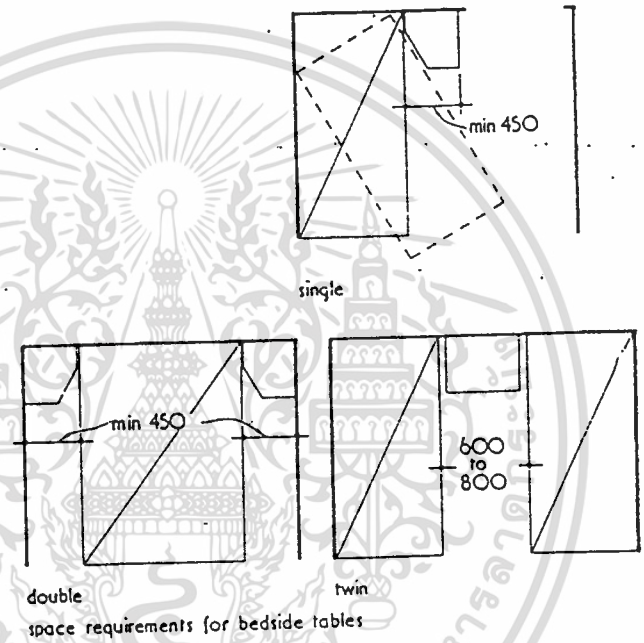


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) <u>โต๊ะข้างเตียง</u> (NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่ 2 ข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิตช์ไฟฟ้า โทรทัศน์ วิทยุ โทรศัพท์ หรืออาจจะใช้เป็นที่วางโทรศัพท์ หรืออาจจะใช้เป็นที่วางโทรทัศน์ได้ (กรณีที่เนื้อที่จำกัด) ขนาดความสูงของโต๊ะไม่ควรแตกต่างจากขนาดความสูงของเตียงมากนัก คือไม่ควรสูงกว่า 0.60 เมตร โต๊ะข้างเตียงนี้ควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้างถ้าใช้เป็นโต๊ะที่ขนาบข้างเตียงใช้ขนาด 0.37 – 0.45 เมตร ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียงใช้ขนาด 0.60 เมตร

เนื้อที่และขนาดของโต๊ะข้างเตียง



space requirements for bedside tables

4) <u>ตู้เสื้อผ้า</u> (WARDROBE)

โดยปกติจะใช้ตู้เสื้อผ้าที่ติดตายตัวไว้ที่ทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตู้เก็บของสัมภาระต่างๆ ด้วย ช่วยอำนวยความสะดวกแก่แขกเวลาสำรวจสิ่งของก่อนออกจากห้องด้วย ซึ่งจะตรวจว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ความกว้างที่สุดของตัวตู้ประมาณ 50-60 ซม. ราวสำหรับแขวนภายในตู้ควรมีความสูงพอที่ชุดแขกจะไม่มากองลงพื้น คือ มีความสูงประมาณ 1.45 – 1.50 เมตร และราวควรอยู่ห่างจากตัวตู้ด้านบนพอสมควร เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้แขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน ภายในควรจัดให้มีแสงสว่างด้วยเพื่อความสะดวกในการ ค้นหา ส่วนล่างจะเป็นที่วางรองเท้า สำหรับห้องเตียงคู่ ราวแขวนยาว 1.20 เมตร

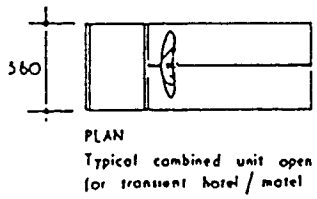
ส่วนด้านล่างตู้ควรมีลิ้นชักสำหรับเก็บของภายในตู้ และควรแบ่งที่เก็บของภายในตู้เป็น 2 ส่วน สำหรับผู้เข้าพัก 2 คน ในการเก็บของส่วนตัว

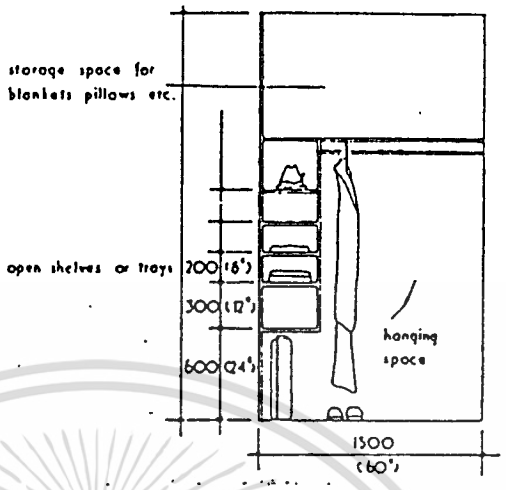
ถ้าในตู้มีเนื้อที่พอ ควรมีชั้นวางของด้วย ก็จะเป็นประโยชน์ไม่น้อย โดยอาจใช้เป็นชั้นเปิดโล่งก็ได้ ชั้นวางของควรยาว 1.50 เมตร สำหรับห้องเตียงคู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตู้เสื้อผ้า

ขนาดและสัดส่วนของเนื้อที่แขวนผ้า ชั้นวางของและลิ้นชัก ภายในตู้เสื้อผ้า





เนื้อที่แขวนเสื้อผ้า

ขนาดและสัดส่วนของชั้นวางของและลิ้นชัก

ซึ่งลิ้นชักล่างสุดควรสูง 0.13 เมตร

ชั้นต่อๆ ไป ประมาณ 0.10 เมตร

5) <u>โต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะแต่งตัว</u> (WRITING DESK, DRESSING TABLE)

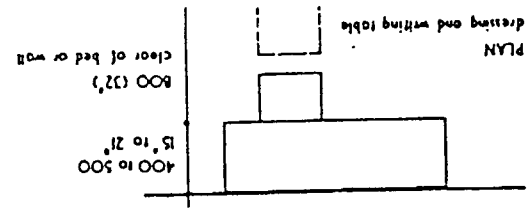
ความกว้างควรกว้างประมาณ 0.40 – 0.45 เมตร อาจจะเป็นแบบติดตายหรือแบบเคลื่อนย้ายได้ สูงประมาณ 0.75 เมตร ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 0.45 – 0.45 เมตร ความยาวของโต๊ะแบบรวมโต๊ะประมาณ 1.80 เมตร

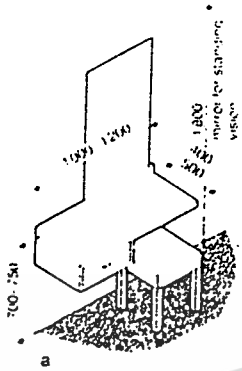
ข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะแต่งตัว

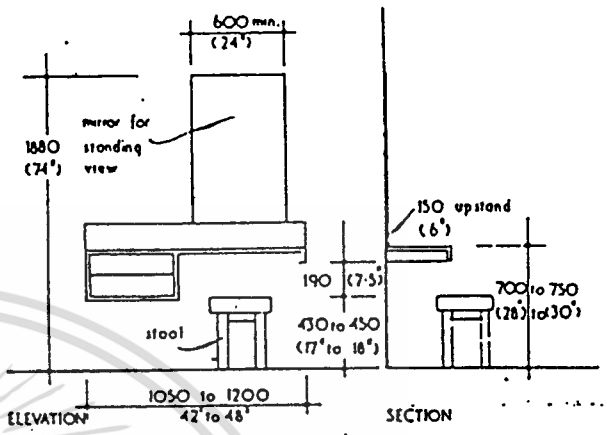
<u>แบบเคลื่อนย้ายได้</u>	<u>แบบติดตาย</u>
1. มีมากชนิดให้เลือก	1. รูปแบบอยู่ในขอบเขตที่จำกัด
2. มีโครงสร้างและวัสดุที่มีการออกแบบที่ดีกว่าเนื้อที่	2. โครงสร้างไม่แข็งแรงใช้ในกรณีที่มีใช้สอยจำกัด
3. ให้ความสะดวกในการเคลื่อนย้ายลำบาก	3. เคลื่อนย้ายและเปลี่ยนตำแหน่ง
4. ต้นทุนการผลิตสูง	4. ต้นทุนต่ำ, ปานกลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควรจัดให้มีลิ้นชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือ ลิ้นชักมีความสำคัญมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอาง เครื่องประดับ

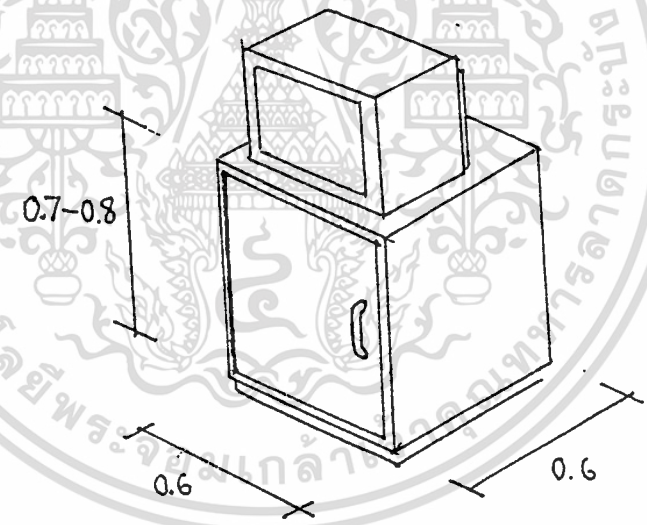






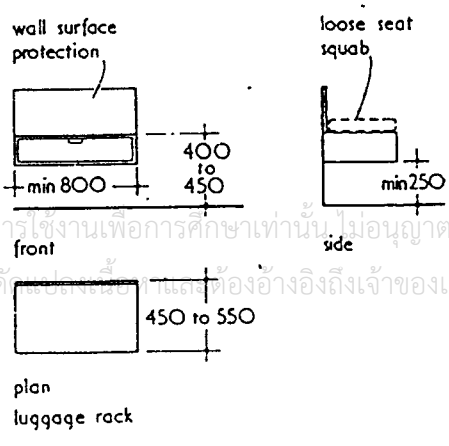
7) <u>ตู้ใส่ตู้เย็น, โต๊ะวางโทรทัศน์</u>

ควรเป็นตู้ใบเดียวกัน โดยด้านล่างใช้สำหรับวางตู้เย็น รวมไปถึงชั้นวางแก้ว ส่วนด้านบนใช้สำหรับวางโทรทัศน์ ความกว้างโดยทั่วไปประมาณ 0.60 – 0.70 เมตร ส่วนความสูงประมาณ 0.70 – 0.80 เมตร



8) <u>ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง</u> (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 0.75 – 0.90 เมตร และควรติดกับตู้เสื้อผ้า เพื่อความสะดวกในการจัดสัมภาระ สูงจากพื้นที่ประมาณ 0.30 – 0.40 เมตร เพื่อสะดวกในการที่ไม่ต้องยกสัมภาระขึ้นวาง

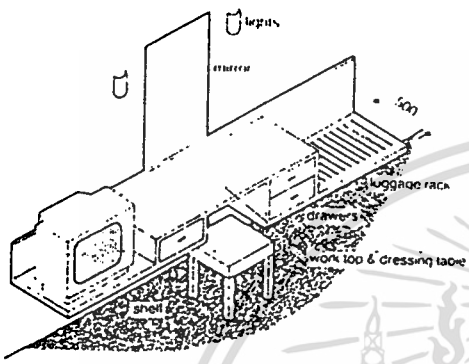


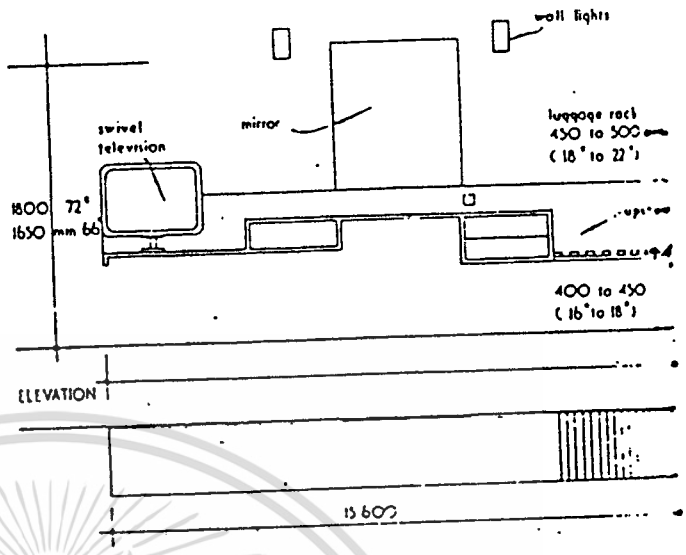
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่วางกระเป๋าเดินทาง ส่วนบนและส่วนล่างติดกำแพงเพื่อป้องกันรอยขูดขีดของแข็ง ซึ่งอาจใช้เป็นที่นั่งด้วยได้โดยใช้เบาะรองนั่งแบบลอยตัว

ชุดรวม

- ที่วางเครื่องรับโทรทัศน์
- ที่แต่งตัว
- ที่วางกระเป๋าเดินทาง





PLAN
Typical combined unit The luggage rack may be separated and this space used for coffee and tea making facilities

- ชุดรวมโดยมีที่วางกระเป๋าเดินทางเป็นเนื้อที่สำหรับชงกาแฟ,ชา ได้ ถ้าไม่วางกระเป๋าเดินทาง

<u>เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้</u> (LOOSE FURNITURE)

ประกอบด้วย

- เก้าอี้แต่งตัว (DRESS CHAIR OR STOOL)
- เก้าอี้พักผ่อนต่อ 1 คน (EASSY CHAIR)
- โต๊ะตั้งโคมไฟ (STANDARD OR TABLE LAMP)
- โต๊ะกลาง (COFFEE TABLE)
- ตะกร้าทิ้งขยะ (WASTE BASKET)
- ที่เขี่ยบุหรี่ (ASH TRAY)

<u>สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ</u> (OTHER FACILITIES)

- โทรทัศน์
- โทรศัพท์
- ตู้เย็น
- วิทยุ
- กริ่งกดเรียกพนักงาน
- แบบฟอร์มบอกอัตราห้องพัก
- ผังโรงแรม และผังบอกทางหนีไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>วัสดุและการตกแต่งห้องน้ำ</u>

1. ผนังห้องน้ำ

- ปูกระเบื้องชนิดต่างๆเช่น กระเบื้องเซรามิค,การะเบื้องเคลือบ,กระเบื้องดินเผา เป็นต้น อาจปูทั้งผนัง (ไม่ถึงกับชนฝ้าเพดาน) หรือใช้ตกแต่งร่วมกับวัสดุอื่น

- ผนังฉาบปูนเรียบทาสีหรือกรุ WALL COVERINGต่างๆ ในส่วนที่ไม้ถูกน้ำ หรือกรุผนังในส่วนที่อยู่สูงขึ้นไป

-กรุหินเช่นหินอ่อน,หินแกรนิต เป็นวัสดุที่ทำให้ห้องดูหรูหรา มีคุณค่า

- นอกจากนี้อาจตกแต่งด้วยวัสดุอื่นบางส่วนเช่น กรุไม้,กรุกระจกเป็นต้น (ในส่วนแห้ง) หรืออาจใช้วัสดที่สื่อถึงความเป็นธรรมชาติเช่นพวกหินกาบ,หินทราย,หินชนวน,,ทรายล้าง ฯลฯ แล้วแต่ความเหมาะสม และแนวความคิดในการตกแต่งห้องนั้นๆ

2. พื้น

- ใช้วัสดุได้เช่นเดียวกับผนัง แต่ควรเลือกชนิดที่ไม่เรียบ ลื่นจนเกินไป หรือควรเลือกแบบกันลื่น และควรเป็นวัสดุที่กันน้ำ ไม่ดูดซับทนทาน ดูแลทำความสะอาดได้ง่าย

3. อ่างอาบน้ำที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร
4. ทองเหลืองสำหรับอุปกรณ์ในห้องน้ำต้องมาจากบริษัทที่มีชื่อเสียง หัวก๊อกที่รวมน้ำร้อน น้ำเย็นต้องมีวาวที่ทนความร้อนของน้ำร้อน
5. ก๊อกน้ำร้อนและน้ำเย็นต้องมีตัวตัดของแต่ละก๊อกโดยเฉพาะ
6. โถส้วมควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้าและที่นั่งเป็นพลาสติกสีขาว ที่นั่งต้องยกขึ้นตั้งได้โดยไม่ต้องใช้มือยึดไว้
7. น้ำร้อนที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องปั๊มติดไว้ โดยเฉพาะเมื่อปิดน้ำร้อนจะออกมาได้ทันที
8. ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำต้องมี
    ก. กระดาษเช็ดหน้า
    ข. กระดาษม้วนรวมทั้งที่ยึดกระดาษสำหรับห้องส้วม
    ค. ราวแขวนผ้าเช็ดตัวหนึ่งราวขนาด .60 ม. และแนะนำ 2 ราวถ้าอาบน้ำกับโถส้วมมีผนังกั้นแยกจากกัน
    ง. ที่แขวนผ้าเช็ดตัวแบบขึงและแบบวางซ้อนรวมกัน
    จ. ที่แขวนเสื้อแบบคู่
    ฉ. ที่เปิดขวดแบบโครเมี่ยมโดยไม่มีการโฆษณาจากบริษัทใดๆ ติดอยู่ทั้งสิ้น
    ช. ตัวฝักบัว
    ซ. ราวจับโครเมี่ยมขนาด 60 ซ.ม. ติดตัวอยู่เหนืออ่างอาบน้ำ ที่ยึดราวต้องใช้ไม้ฝังในคอนกรีตซีเมนต์ยึดราวห้ามใช้โดยเด็ดขาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฌ. ที่วางสบู่กระเบื้องอย่างมีที่จับ

9. ยกขอบสูง 5 ซม.ความกว้างอย่างน้อย 8 มม. เหนือที่อาบน้ำ
10. กระจกเงาขนาด .90 คูณ 1.00 ม. ติดตั้งอยู่เหนืออ่างล้างหน้า
11. เคาน์เตอร์ล้างหน้า TOP กับที่กักน้ำกระเซ็น ด้านหลังต้องใช้ PLASTIC LAMINATE ตัวโครงสร้างใช้ไม้อัดขนาด 10 มม.
12. ถ้าอ่างอาบน้ำกับโถส้วมอยู่ห่างกัน ต้องมีสวิตช์ไฟห้องน้ำกับบริเวณที่แต่งตัวแยกกัน
13. ประตูห้องน้ำต้องโปร่งตรงกลาง (ใส่กระจกฝ้าตรงกลาง) กว้างอย่างน้อยที่สุด 70 ซม. แนะนำควรใช้กว้าง 75 ซม.
14. ควรนึกถึงเครื่องหมายของก๊อกน้ำใช้ ควรใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.5ระยะห่างต่างๆ ของเฟอร์นิเจอร์ที่สัมพันธ์กับทางเดิน และขนาดของห้อง

1) ประตูทางเข้าขนาดความกว้างพอขนกระเป๋าหรือรถเข็นเข้า – ออกประมาณ 840 – 900 มิลลิเมตร และจะกันเสียงจากภายนอกได้ดีโดยปกติความหนาไม่ควรต่ำกว่า 45 มิลลิเมตร และสามารถทนไฟได้นานไม่ต่ำกว่า 20 นาที
2) เตียงยาว 2.1 เมตร ทางเดินปลายเตียงอย่างน้อย 80 เซนติเมตร จึงสามารถเดินได้สะดวกถ้าห้องมีความกว้าง 4 เมตร ดังขนาดที่กำหนดให้ในโรงแรม ผนังฝั่งตรงข้ามเตียงสามารถวางตู้เสื้อผ้า, ชั้นวางกระเป๋า, โต๊ะทำงานและโต๊ะแต่งตัวซึ่งกว้างประมาณ 60 เซ็นติเมตร
3) ระยะห่างระหว่างเตียง 60 เซ็นติเมตร และเตียงควรห่างจากผนัง 60 เซ็นติเมตร
4) ความกว้างห้องที่สามารถวางเก้าอี้ท้าวแขน (ARM CHAIR) 2 เมตร
5) พื้นที่เก็บราวม่าน สำหรับม่านหน้าต่าง 3 เซนติเมตร
6) ความยาวของห้องน้ำที่กำหนดให้ประมาณ 2.5 เมตร

<u>วัสดุ,การออกแบบและระบบในห้องพักแขก</u>

พื้น - พรมอาจเป็นพรมทีมีแผ่นรองไม่ยึดติดกับพื้น เป็นวัสดุที่ให้ความรู้สึกนุ่มสบายเท้า ไม่เก็บความเย็น ง่าย และสะดวกต่อการดูแลรักษา เหมาะกับการใช้ปูพื้นห้องพัก

- กระเบื้องเซรามิค หรือกระเบื้องเคลือบ หรือกระเบื้องดินเผา อาจปูในส่วนที่เป็น FOYER หรือใช้ในการทำลวดลายที่พื้น

- แผ่นหินทำผิวมันเช่นหินอ่อนหรือแกรนิต ดูแลรักษา ทำความสะอาดง่าย มีความทนทาน และทำให้ห้องดูหรูหรา มีคุณค่า แต่จะเก็บความเย็น ดังนั้นอาจใช้ปูร่วมกับวัสดุอื่น เช่น พรม หรือไม้ในบางส่วน

- พื้นไม้ อาจเป็นไม้จริง หรือไม้อัดวีเนียร์ ให้ความสวยงาม ดูมีคุณค่า สื่อถึงความเป็นไทย ค่อนข้างเก็บความเย็น (แต่น้อยกว่าหิน) ดูแลทำความสะอาดง่าย แต่ค่อนข้างเก่าเร็วเนื่องจากเกิดรอยขูดขีดจากขาเก้าอี้ ขาโต๊ะได้ง่าย ดังนั้นควรใช้ร่วมกับวัสดุอื่น เช่น พรมชิ้น ปูในส่วนที่เป็นชุดเฟอร์นิเจอร์เป็นต้น

ผนัง - ปูน

- ยิปซั่มบอร์ดตกแต่งผนังด้วยไวนิลหรือหุ้มผ้า ช่วยในการดูดซับเสียง
- กรุด้วย WALL COVERING หรือ WALL PAPER
- นอกจากนี้อาจตกแต่งด้วยวัสดุอื่นบางส่วนเช่น กรุไม้,กรุกระจกเป็นต้น แล้วแต่ความเหมาะสม และแนวความคิดในการตกแต่งห้องนั้นๆ

เพดาน - ปูน, ยิปซั่มบอร์ด อาจมีการRAISE ฝ้าขึ้นเน้นห้วงของกิจกรรม เช่นเน้นส่วนนอน เน้นส่วนนั่งเล่น เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.6 ระบบควบคุมอุปกรณ์ไฟฟ้าในห้องพักของโรงแรม (HOTEL GUESTROOM CONTROLLER SYSTEM)

รายละเอียดของการควบคุมอุปกรณ์ไฟฟ้าในห้องพักของโรงแรมมีดังต่อไปนี้

1. การควบคุมแสงสว่าง
2. ระบบเสียงและโทรทัศน์
3. ระบบปรับอากาศ
4. ระบบประหยัดไฟฟ้าในขณะที่แขกไม่อยู่ในห้องพัก
5. นาฬิกาปลุก
6. นาฬิกาบอกเวลา สามารถเลือกดูเวลาได้ 8 เมืองสำคัญ
7. ระบบปรับเปิด-ปิด ผ้าม่าน
8. สัญญาณไฟห้ามรบกวนและขอให้ทำความสะอาดห้อง
9. กระดิ่งเรียกหน้าห้อง
10. กระดิ่งกดเรียกพนักงานของโรงแรม

การควบคุมอุปกรณ์ต่าง ๆ ดังกล่าว ให้ความปลอดภัยเป็นอย่างมากเนื่องจากการควบคุมอุปกรณ์ต่าง ๆ ใช้ไฟฟ้าแรงดันต่ำ (น้อยกว่า 12 VDC) เป็นตัวควบคุม

1. <u>การควบคุมแสงสว่าง</u>

ตามปกติแสงสว่างภายในห้องพักจะมีประมาณ 4 ดวง ถึง 8 ดวง แต่จะใช้ควบคุมที่แผงสวิทช์หัวเตียง (MAIN BEDSIDE PANEL)) ประมาณไม่เกิน 4 ดวง ได้แก่

1.1 ไฟหัวเตียง 1 (BEDSIDE)

1.2 ไฟหัวเตียง 2 (BEDSIDE)

1.3 ไฟใต้โต๊ะ (NIGHT)

1.4 ไฟทางเดิน (ENTRANCE)

สำหรับแสงสว่างดวงอื่น ๆ อาจจะใช้ควบคุมด้วย SUB PANEL ซึ่งเป็นสวิทช์ที่ควบคุมการทำงานและสั่งงานด้วย CPU. เช่นกัน ได้แก่

1.5 ไฟห้องน้ำ (BATH ROOM)

1.6 ไฟที่โต๊ะข้างกระจก (DESK)

1.7 ไฟบริเวณบาร์เหล้าเล็กในห้อง (MINIBAR)

1.8 แสงสว่างจุดอื่น ๆ ตามต้องการ เช่น ในตู้เสื้อผ้าและระเบียง เป็นต้น

ที่พิเศษคือ มีสวิทช์ MASTER OFF ทำหน้าที่ดับไฟฟ้าทุกดวงที่ทำการควบคุมด้วย CPU.ในขณะที่ไฟฟ้าทุกดวงดับจะเป็นการลำบากแก่แขกผู้เข้าพักที่จะคลำหาสวิทช์เปิดไฟฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางบริษัทผู้ออกแบบระบบENER SAVERแก้ไขปัญหานี้ด้วยการออกแบบให้ไฟ NIGHT (หรือดวงอื่นก็ได้)สว่างเมื่อสัมผัสกับสวิทซ์อะไรก็ได้บนแผงหน้าปัทม์ เรียกว่า ENER BESIDE PANEL

2. ระบบเสียงและโทรทัศน์

จะเลือกฟังเพลงหรือชมโทรทัศน์ได้โดยการกดสวิทซ์ MUSIC หรือ T.V. โดยทั่ว ๆ ไป MUSIC จะมี 4 PROGRAM และ T.V. จะมี 8 PROGRAM (รวมทั้ง VDO. ด้วย) การควบคุมเสียงและเลือก PROGRAM กระทำโดยการสัมผัสเช่นกัน ความแตกต่างที่เห็นได้ชัดเจนยิ่งใน ENER BEDSIDE PANEL กับ PANEL แบบเก่าก็คือเรื่องการเดินสายของระบบ MUSIC และ T.V. สำหรับ MUSIC ไม่ต้องเดินสายส่งสัญญาณเลย เนื่องจาก ใช้วิธี MODULATE สัญญาณ AUDIO กับความถี่ในย่าน UHF. และส่งมาในสายส่งสัญญาณของ T.V. ส่วน T.V. ก็ไม่ต้องเดินสายจำนวนนับ 10 เส้น ขึ้นไปจาก PANEL ที่หัวเตียง ENER BEDSIDE PANEL ใช้สายเพียง 2 เส้นเท่านั้น หรือจะไม่ใช้เลยก็ได้ จะเห็นได้ว่าในส่วนนี้เจ้าของโครงการจะลดค่าใช้จ่ายลง

หมายเหตุ ทางเลือกอีกอย่างหนึ่งของระบบ MUSIC อาจใช้ระบบ POWER LINE AMPLIFIER 4 CHANNEL โดยตัวเครื่อง ENER BEDSIDE CONTROLLER จะทำหน้าที่เปิด/ปิด, เลือกช่องและปรับระดับความแรงของสัญญาณแล้วส่งออกเท่านั้น ทางโครงการต้องจัดหาแมทชิ่งและลำโพงเอง

3. ระบบปรับอากาศ

3.1 ควบคุมการเปิด-ปิด เครื่องปรับอากาศ สามารถเลือกความเร็วพัดลมได้ 3 ระดับ HIGH, MED, LOW

3.2 นอกจากนี้ยังสามารถเพิ่ม THERMOSTAT เพื่อใช้ควบคุมอุณหภูมิภายในห้องได้อีกด้วย (OPTION)

ขณะที่ใช้หรือกดปุ่มเกี่ยวกับระบบปรับอากาศ อุณหภูมิห้องจะปรากฏที่ตัวเลขของนาฬิกา และสามารถปรับเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการได้ โดยดูจากตัวเลขในช่องนาฬิกาเช่นกัน และอุณหภูมิที่ปรากฏในช่องของนาฬิกาจะเปลี่ยนไปเป็นนาฬิกาโดยอัตโนมัติ หลังจากปล่อยปุ่มต่าง ๆ แล้วประมาณ 5 วินาที

4. ระบบประหยัดไฟฟ้า

ระบบประหยัดไฟฟ้าถูกบรรจุเข้าในการทำงานของระบบแผงควบคุมหัวเตียง มีรายการดังต่อไปนี้

- ที่วางแป้นกุญแจ (KEY BOX OR HOLD KEY) ติดตั้งอยู่ใกล้ประตูทางเข้าด้านใน ไม่ต้องเอาแป้นกุญแจเสียบ เพียงแปะเอาไว้เท่านั้นอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในห้องจะทำงานตามปกติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เมื่อแขกออกนอกห้องพัก ย่อมต้องนำกุญแจซึ่งติดกันกับแป้นกุญแจออกไปด้วย หลังจากนั้น 30 วินาที แสงสว่างทุกดวงภายในห้องจะดับ

- พัดลมของเครื่องปรับอากาศจะเป็น LOW

- อุณหภูมิในห้องพักจะอุ่นขึ้นประมาณ78°-80° F(เฉพาะในเครื่องรุ่น 100 SERIES)

- ตู้เย็นก็ยังทำงานตามปกติ

ทั้งนี้จะเป็นไปโดยอัตโนมัติ โดยแขกผู้เข้าพักไม่ถูกรบกวนเลย เมื่อแขกกลับเข้ามาและนำกุญแจวางแปะไว้ที่แป้นกุญแจ (KEY BOX)อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกอย่างจะทำงานเหมือนเดิม

5. นาฬิกาปลุก

สามารถตั้งเวลาให้ปลุกได้ 24 ชั่วโมง ด้วยการกด ALARM ON หลังจากปรับเวลาปลุกตามที่ต้องการแล้ว ตัวเลขนาฬิกาจะเปลี่ยนเป็นเวลาปัจจุบันอีกครั้งหนึ่ง

6. นาฬิกาบอกเวลา (OPTION)

กดเลือกดูเวลาได้ 8 เมืองใหญ่ทั่วโลก ตามที่ท่านต้องการ

7. เปิด-ปิด ม่าน (OPTION)

เลือกกดเปิดหรือปิดผ้าม่านได้ 2 ชนิด คือ แบบหนานและบาง (DAY, HIGHT)

8. สัญญาณ "ห้ามรบกวน" และ "ทำความสะอาด" (OPTION)

เมื่อไม่ต้องการให้ผู้อื่นรบกวนกดปุ่มจะมีไฟและตัวอักษร "DO NOT DISTURB" ปรากฏที่หน้าห้อง และขณะที่ไฟปรากฏกระดิ่งหน้าห้องจะกดไม่ดังเมื่อต้องการให้ MAID ทำความสะอาดห้องพักกด "MAKE UP ROOM" จะมีไฟและตัวอักษรปรากฏที่หน้าห้อง

9. กระดิ่งเรียกหน้าห้อง (OPTION)

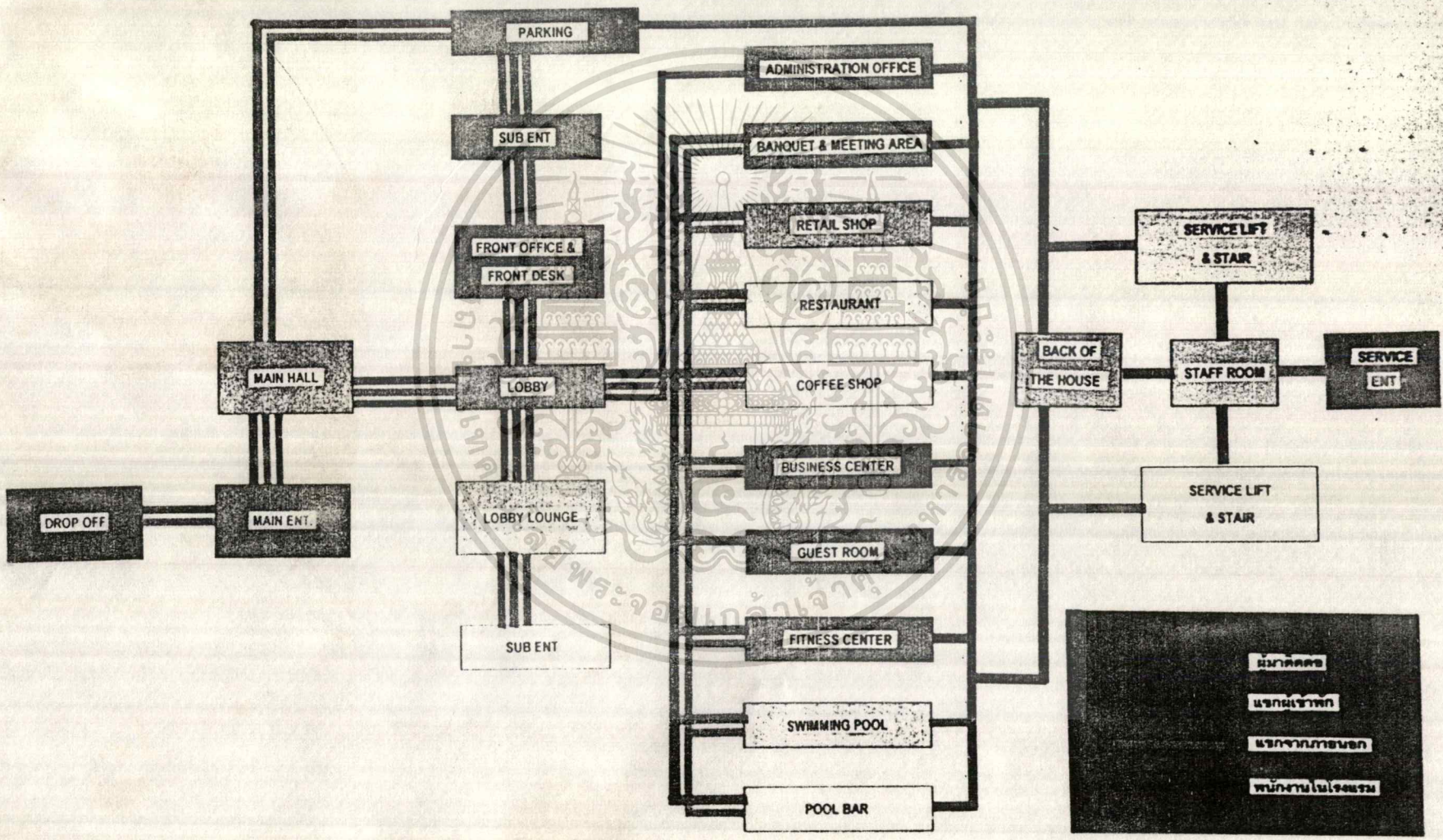
กระดิ่งกดเรียกจะอยู่รวมกับแผงไฟ "DO NOT DISTURB" และ "MAKE UP ROOM" เมื่อกดจะมีสัญญาณดังภายในห้อง

10. กดเรียกพนักงาน (BUTLER SERVICE) (OPTION)

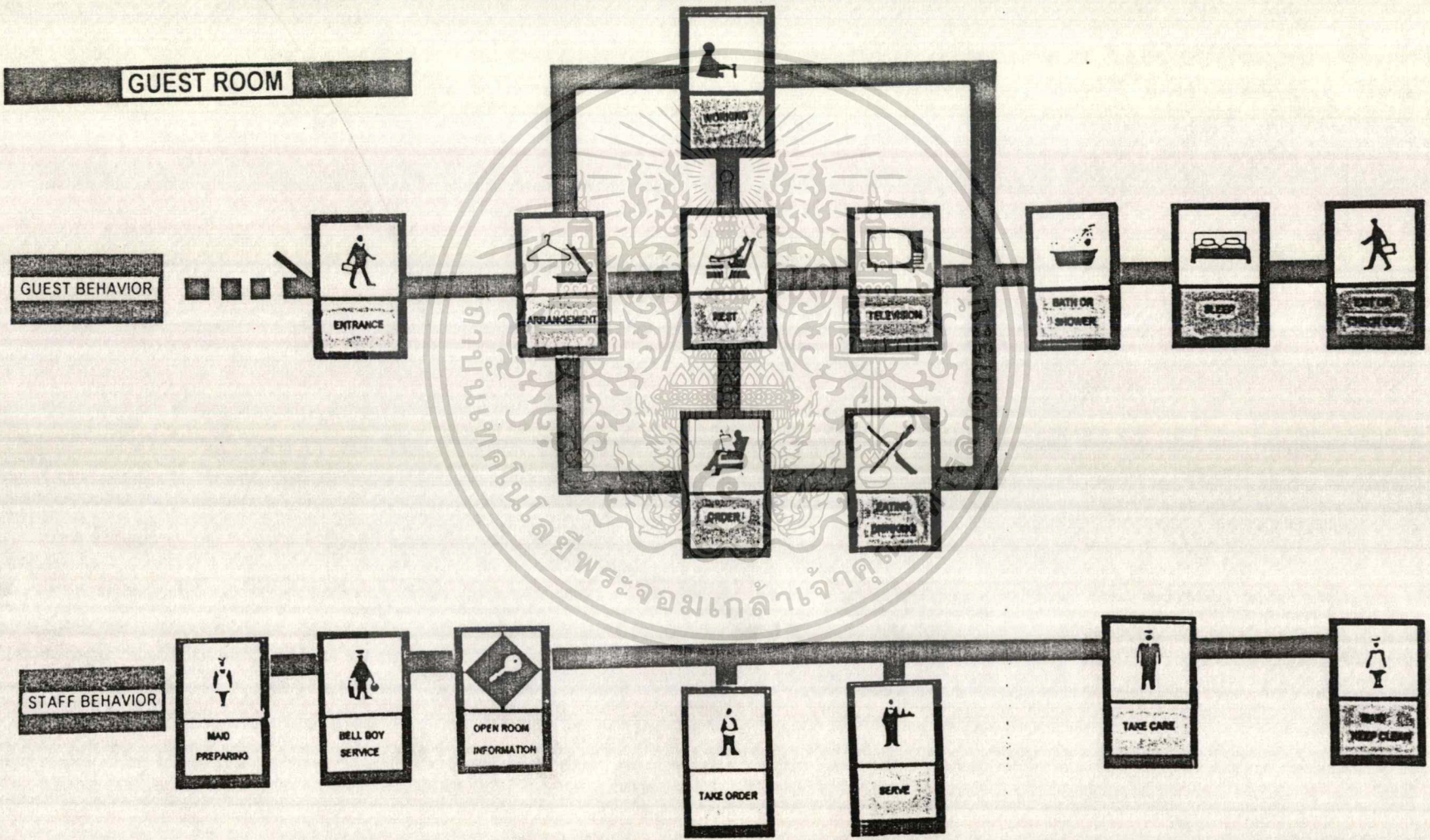
เมื่อต้องการเรียกพนักงานของโรงแรม กด "BUTLER" จะมีสัญญาเสียงและสัญญาณไฟปรากฏที่ห้องของพนักงาน หลังจากนั้นพนักงานจะมาให้บริการกับแขกผู้เข้าพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

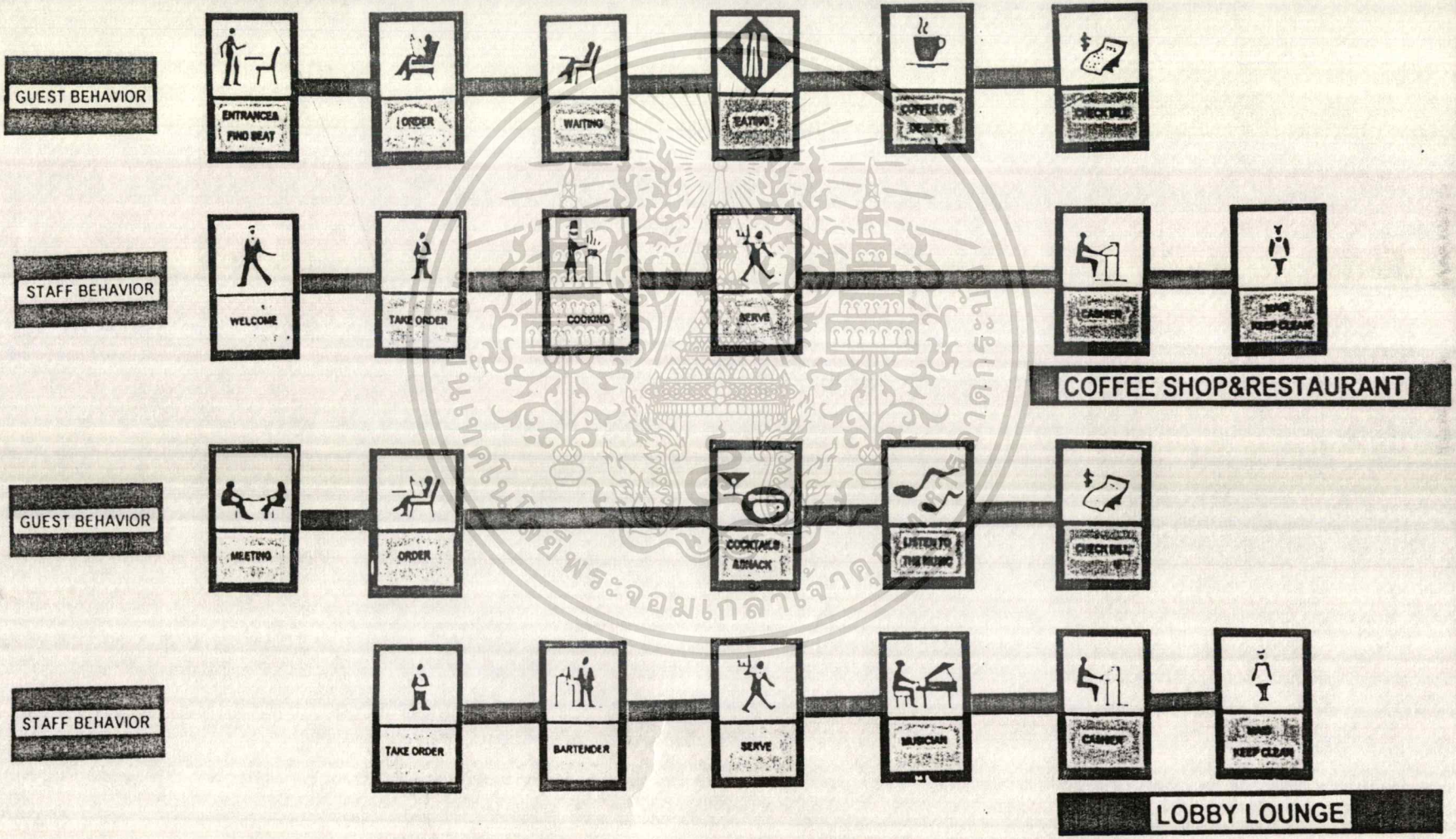
USER BEHAVIOR



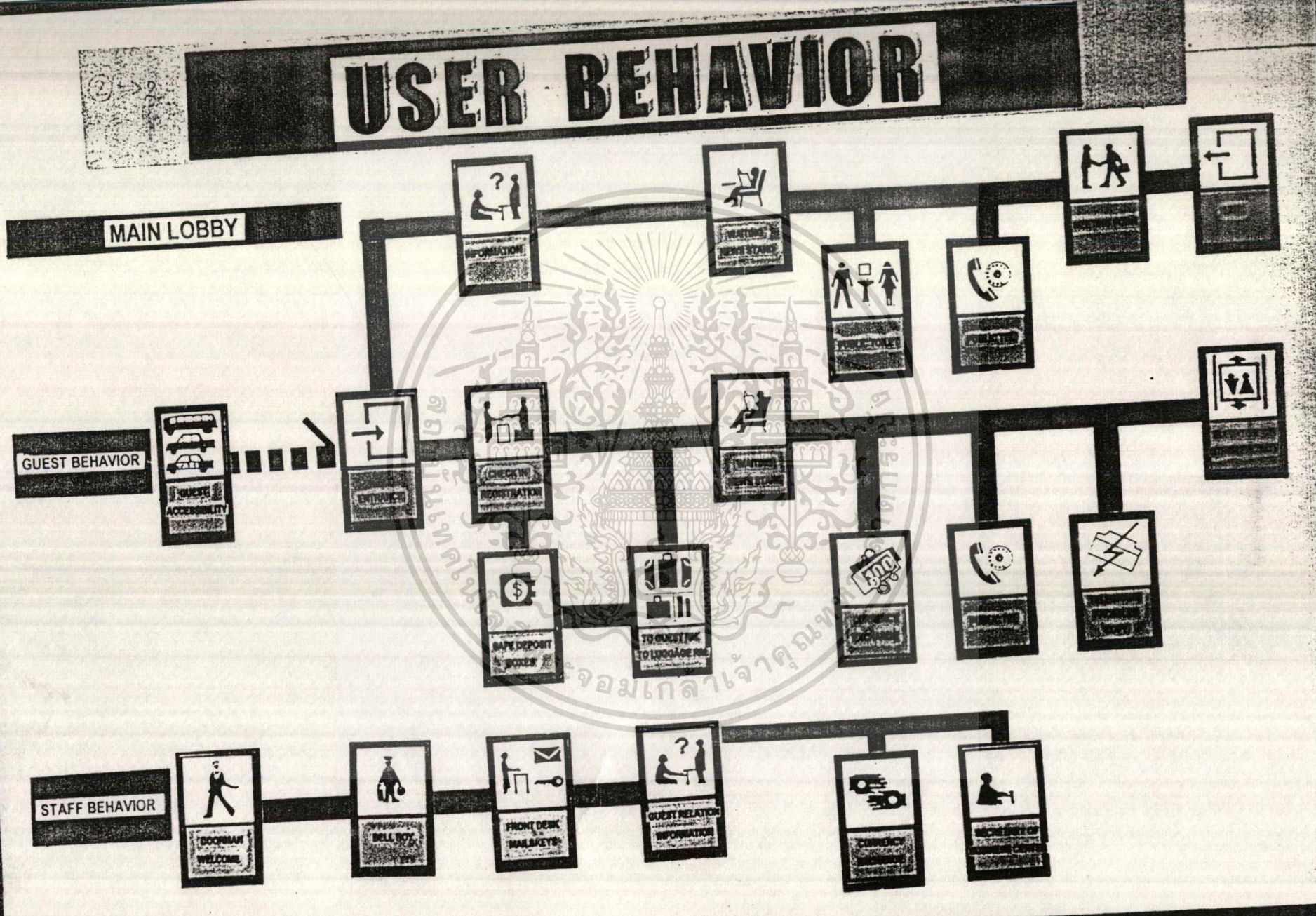
USER BEHAVIOR



USER BEHAVIOR

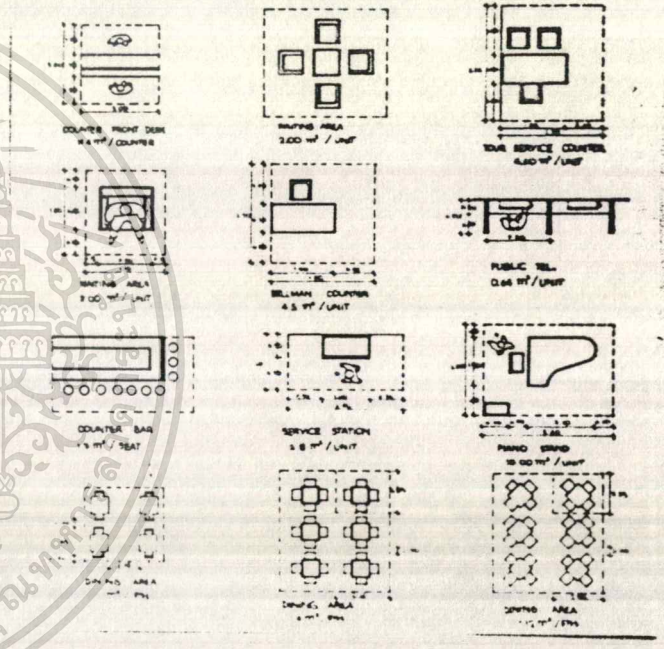


USER BEHAVIOR

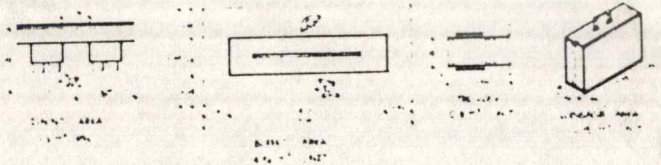


AREA REQUIREMENT

TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
MAIN LOBBY	FRONT DESK	11.40	4	45.60			จำนวน 4 COUNTER มาจาก REQUIREMENT ของโครงการจริง
	WAITING AREA	2.50	30	60.00			จำนวนที่นั่งมาจากCASE STUDY โรงแรม MOARCH LEE405 ห้อง
	TOUR SERVICE	4.60	2	9.20			
	BELLMAN STATION	4.50	1	4.50			จาก HOTEL PLANNING&DESIGN
	LUGGAGE HOLDING	0.15	100	15.00			100ใบคือจากคน1GROUP TOUR 50คน 1คนเอสัมภาระเป็น 2 ใบ
	PUBLIC TEL	0.64	5	3.20			
	CIRCULATION	-	-	532.56			75% ของพื้นที่จริง
	TOTAL	-	-	670.00	710.00	+40.00	-



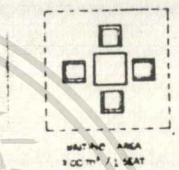
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
LOBBY LOUNGE	SITTING AREA	2.50	80	120.00			จำนวนที่นั่งมาจากCASE STUDY โรงแรม MONARCH LEE 405ห้อง
	COUNTER BAR	1.70	8	13.60			จำนวนที่นั่งมาจากCASE STUDY โรงแรม JW MARRIOTT415ห้อง
	PIANO STAND	10.00	1	10.00			
	SERVICE STATION	2.50	1	2.50			1SEAT STATION
	TOILET	1.90	1	1.90			1SEAT TOILET
	CIRCULATION			72.00			75%ของพื้นที่จริง
	TOTAL	-	-	256.08	382.60	+164.28	-

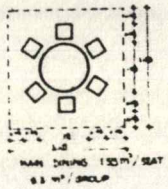


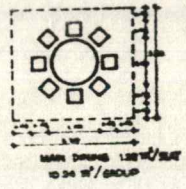
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
COFFEE SHOP	DINING AREA	1.40	200	280.00			200ที่นั่งมาจาก REQUIREMENT ของโครงการจริง
	SERVICE COUNTER			85.10			75% ของพื้นที่จริง
	BUFFET AREA	1.40	2	29.12			
	SERVICE STATION	2.50	1	2.50			1SEAT STATION
	CIRCULATION			185.22			50%ของพื้นที่จริง
	TOTAL	-	-	552.24	617.40	+65.16	-

AREA REQUIREMENT

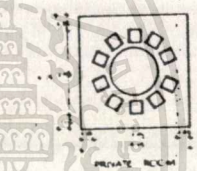
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
CHINESE RESTAURANT	WAITING AREA	2.00	5	10.00			5 ที่นั่งมาจาก CASE STUDY โรงแรม JW MARRIOTT 435ที่นั่ง
	MAIN DINING AREA	1.28	90	115.20			จำนวนที่นั่งมาจากREQUIREMENTของโครงการจริง
	PRIVATE DINING	17.20	4	68.80			จำนวนที่นั่งมาจากREQUIREMENTของโครงการจริง
	SERVICE STATION	2.90		5.80			5 SEAT STATION
	COUNTER CASHIER			24.8			7.5%ของพื้นที่จริง
	CIRCULATION			189.22			5.5%ของพื้นที่จริง
	TOTAL	-	-	552.24	617.40	+65.16	

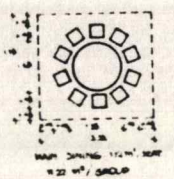


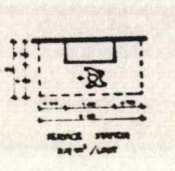


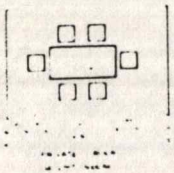


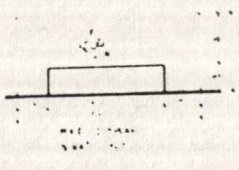
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
THAI RESTAURANT	WAITING AREA	2.00	5	10.00			5 ที่นั่งมาจาก CASE STUDY โรงแรม MANARCH LEE 405ที่นั่ง
	MAIN DINING AREA	1.12	44	49.28			จำนวนที่นั่งมาจากREQUIREMENTของโครงการจริง
	PRIVATE DINING	14.2	3	42.57			จำนวนที่นั่งมาจากREQUIREMENTของโครงการจริง
	SERVICE STATION	2.90	1	2.90			1SEAT STATION
	COUNTER CASHIER			28.20			7.5%ของพื้นที่จริง
	FOOD DISPLAY	7.84	2	15.68			
	CIRCULATION			112.80			3.5%ของพื้นที่จริง
	TOTAL	-	-	287.65	376.00	+88.35	

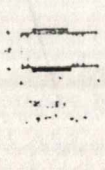




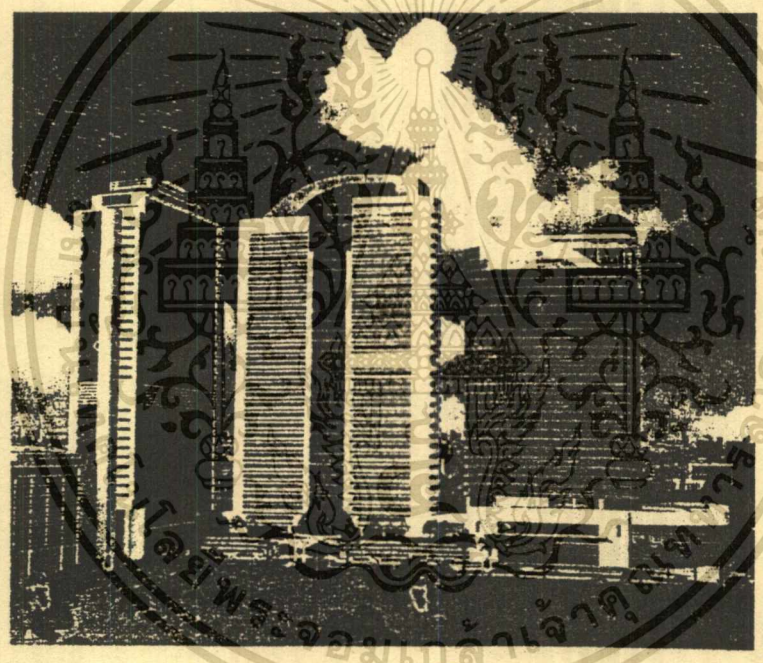








TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
[illegible]	STANDARD RM		[illegible]	25.27	26.20	+1.83	ชั้น 6 - ชั้น 20
	EXECUTIVE RM		78	69.32	65.10	+1.78	ชั้น 21 - ชั้น 27
	CORNER SUITE		[illegible]	63.64	72.20	+8.56	ชั้น 18 - ชั้น 25
	GRAND SUITE		4	48.20	65.20	+16.80	ชั้น 26 - ชั้น 27
	DOUBLE RM		2	42.74	45.10	+2.36	ชั้น 26 - ชั้น 27
	PRESIDENTIAL SUITE		1	187.15	271.00	+83.85	ชั้น 27



บทที่ 6

การสรุปรายละเอียดประกอบโครงการ เข้าสู่การออกแบบ

- 6.1 การสรุปความสัมพันธ์ขั้นต้นด้วยตาราง และแผนภูมิแบบฟอง
- 6.2 การสรุปความสัมพันธ์โดยเกี่ยวข้องกับพื้นที่ และทางสัญจร
- 6.3 การสรุปในรูปของการแบ่งเขตส่วนบริการ
- 6.4 แนวความคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

สรุปรายละเอียดประกอบโครงการเข้าสู่การออกแบบ

จากการศึกษาในบทที่ 5 คือ การวิเคราะห์รายละเอียดประกอบโครงการในแต่ละส่วนของโรงแรม ที่อยู่ในขอบเขตของการออกแบบ ในโครงการวิทยานิพนธ์ ได้มาซึ่ง

- ผู้เข้าใช้พื้นที่ในแต่ละส่วน
- พฤติกรรมการใช้สอยพื้นที่ในแต่ละส่วน
- องค์ประกอบ และอุปกรณ์ที่จำเป็นในแต่ละส่วน
- พื้นที่ที่ต้องการอย่างน้อยที่สุดที่จะตอบสนองพฤติกรรมในแต่ละส่วน
- การจัดระบบสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในแต่ละส่วน

ทำให้ทราบถึงความต้องการเบื้องต้นทั้งหมดของพื้นที่ส่วนย่อยแต่ละส่วน เพื่อที่จะนำมาวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของพื้นที่ย่อยที่มีต่อกัน ให้ได้ความสัมพันธ์ และความต่อเนื่องในการจัดวางผังรวมของทั้งโรงแรมได้อย่างเหมาะสมกับลักษณะ และพื้นที่จริงของโครงการ

ในบทที่ 6 จะวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างส่วนต่างๆ เพื่อนำเข้าสู่การออกแบบดังนี้

6.1 การสรุปความสัมพันธ์ข้างต้นด้วย

- ตารางความสัมพันธ์ขั้นต้น (RELATION MATRIX)
- การร่างความสัมพันธ์ขั้นต้นด้วยแผนภูมิแบบฟอง (BUBBLE DIAGRAM) เป็นการแสดงความสัมพันธ์โดยยังไม่มีพื้นที่มาเกี่ยวข้อง

6.2 การสรุปความสัมพันธ์ของส่วนบริการในโครงการ (FUNCTIONAL DIAGRAM) เป็นการสรุปความสัมพันธ์ พื้นที่ที่ต้องการใช้ และทางสัญจรระหว่างส่วนบริการแต่ละส่วนของโรงแรม

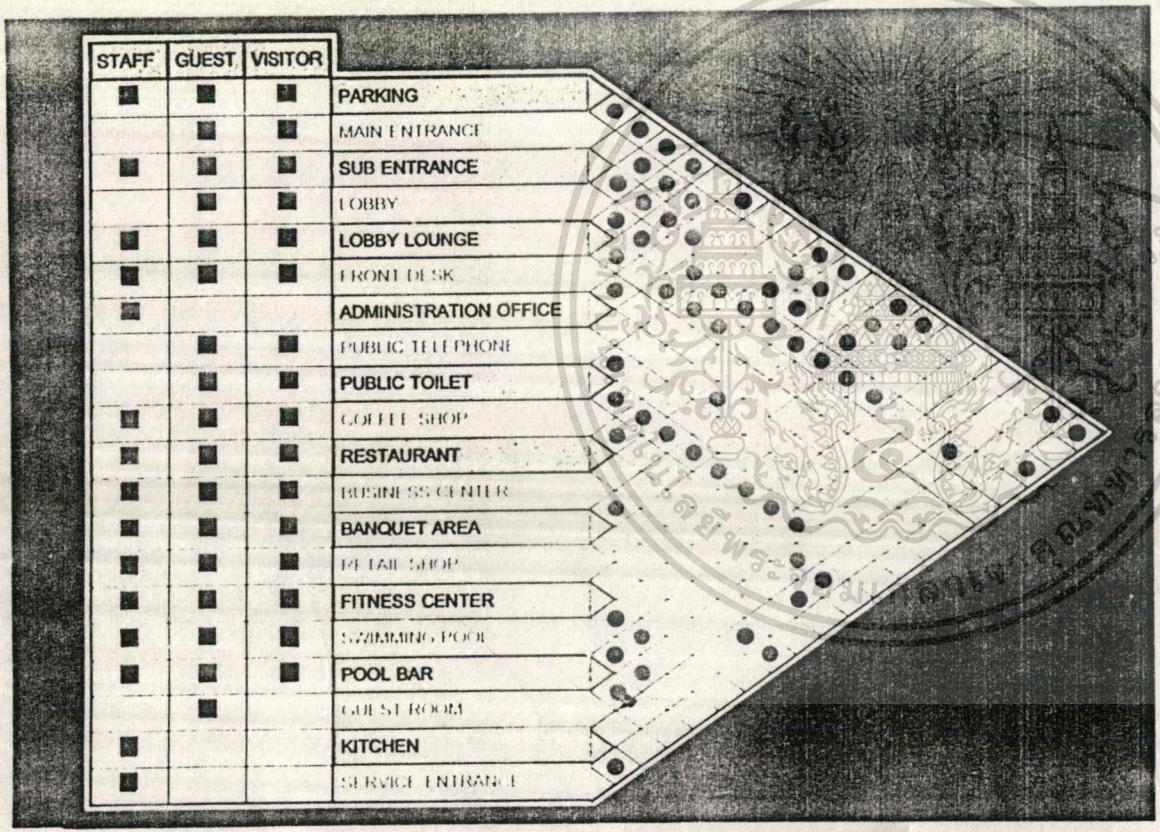
6.3 การสรุปในรูปของการแบ่งเขตส่วนบริการ (ZONING) เป็นการสรุปความสัมพันธ์ขั้นสุดท้ายภายในกรอบพื้นที่ของตัวอาคาร เพื่อนำเข้าสู่การวางแปลน

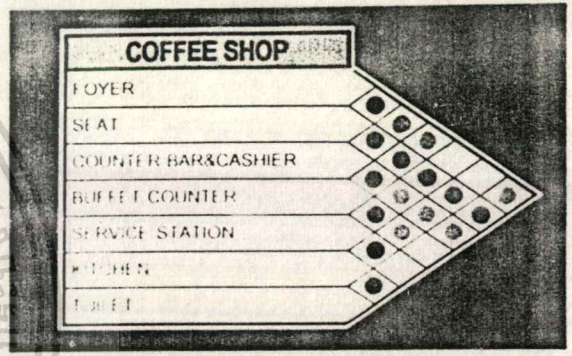
นอกจากการสรุปความสัมพันธ์ข้างต้นแล้ว ยังต้องมี

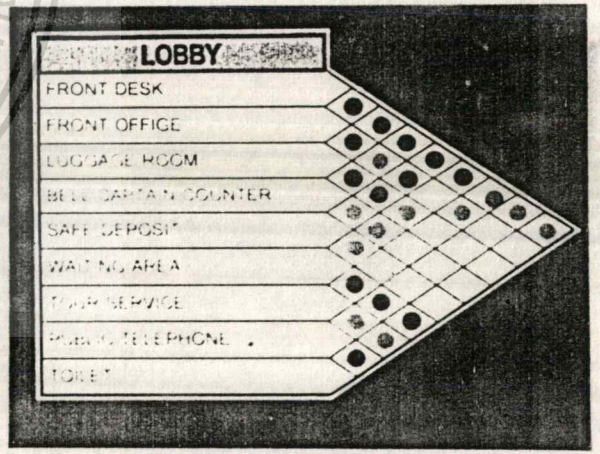
6.4 แนวความคิดในการออกแบบ (CONCEPTUAL DESIGN) มาเป็นเสมือนกรอบของความคิดตั้งแต่ขั้นตอนในการวางแปลน จนไปถึงขั้นตอนในการออกแบบตกแต่งสภาพแวดล้อมภายในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

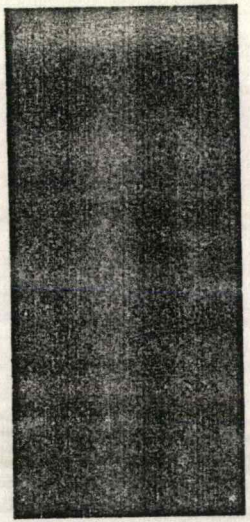
RELATION MATRIX

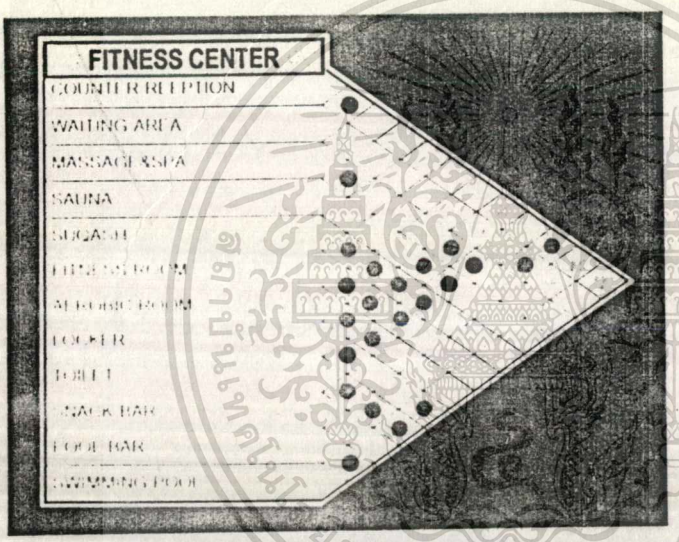


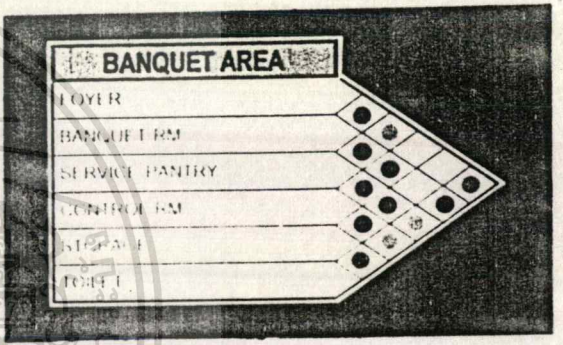


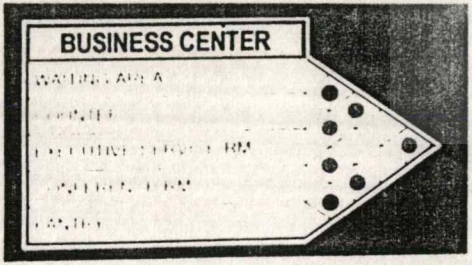


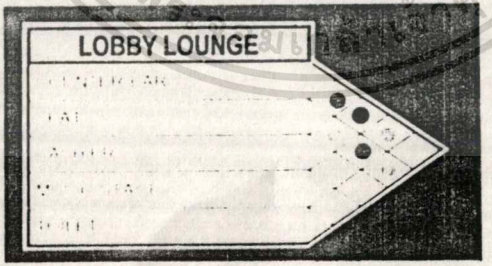
RELATION MATRIX

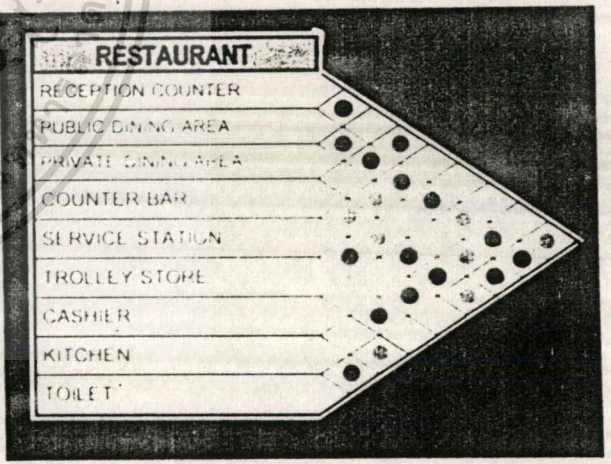




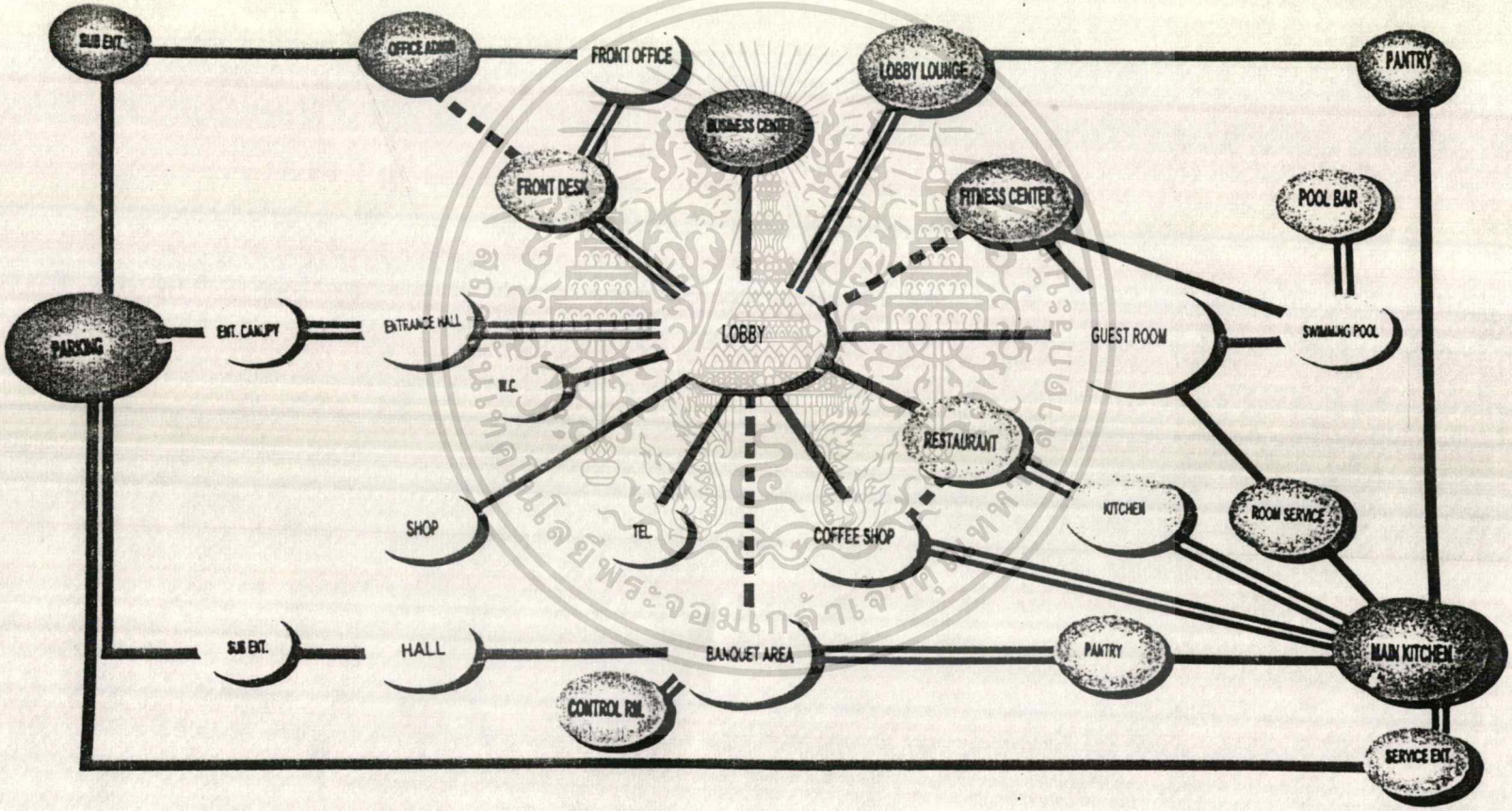




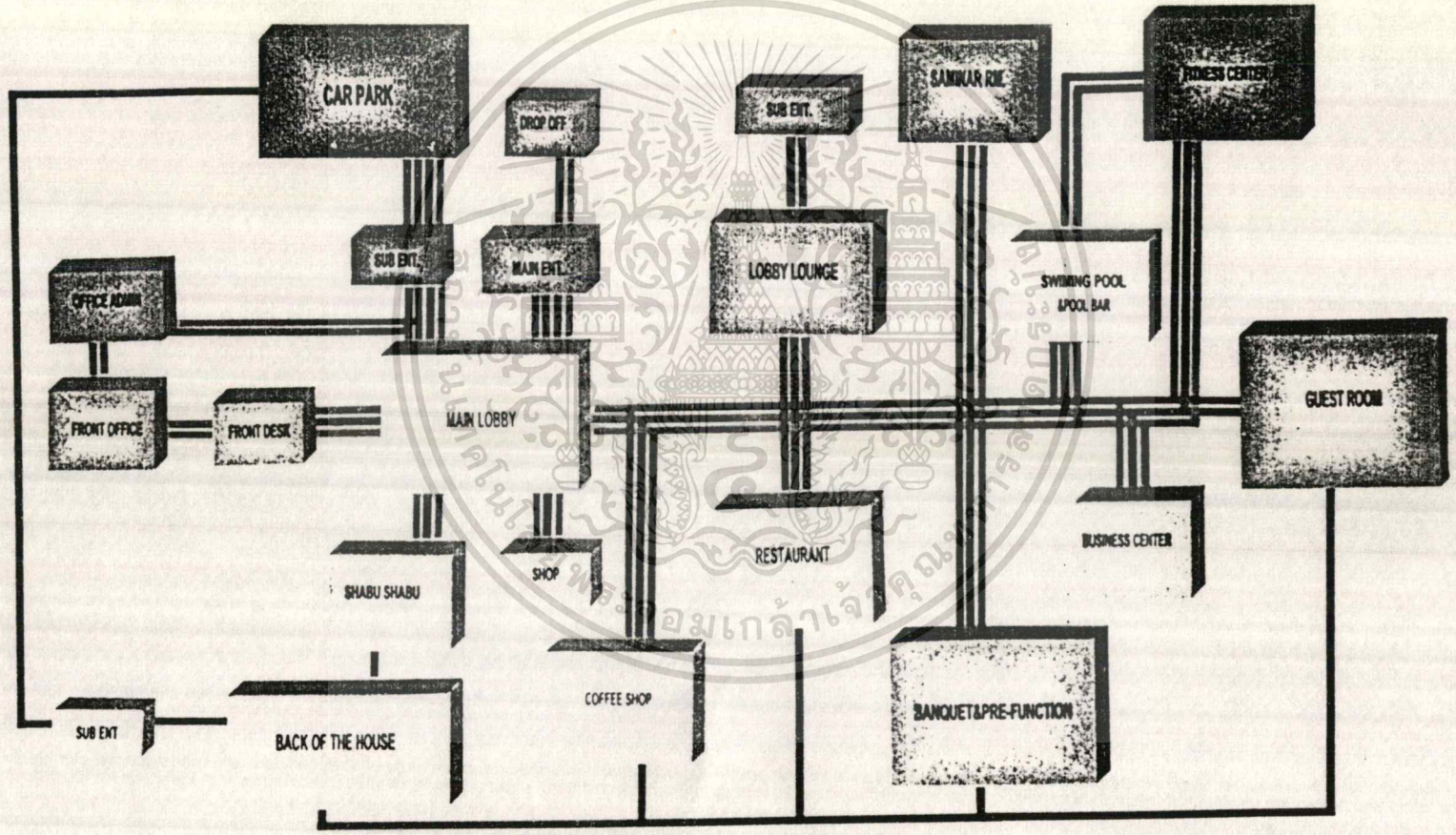




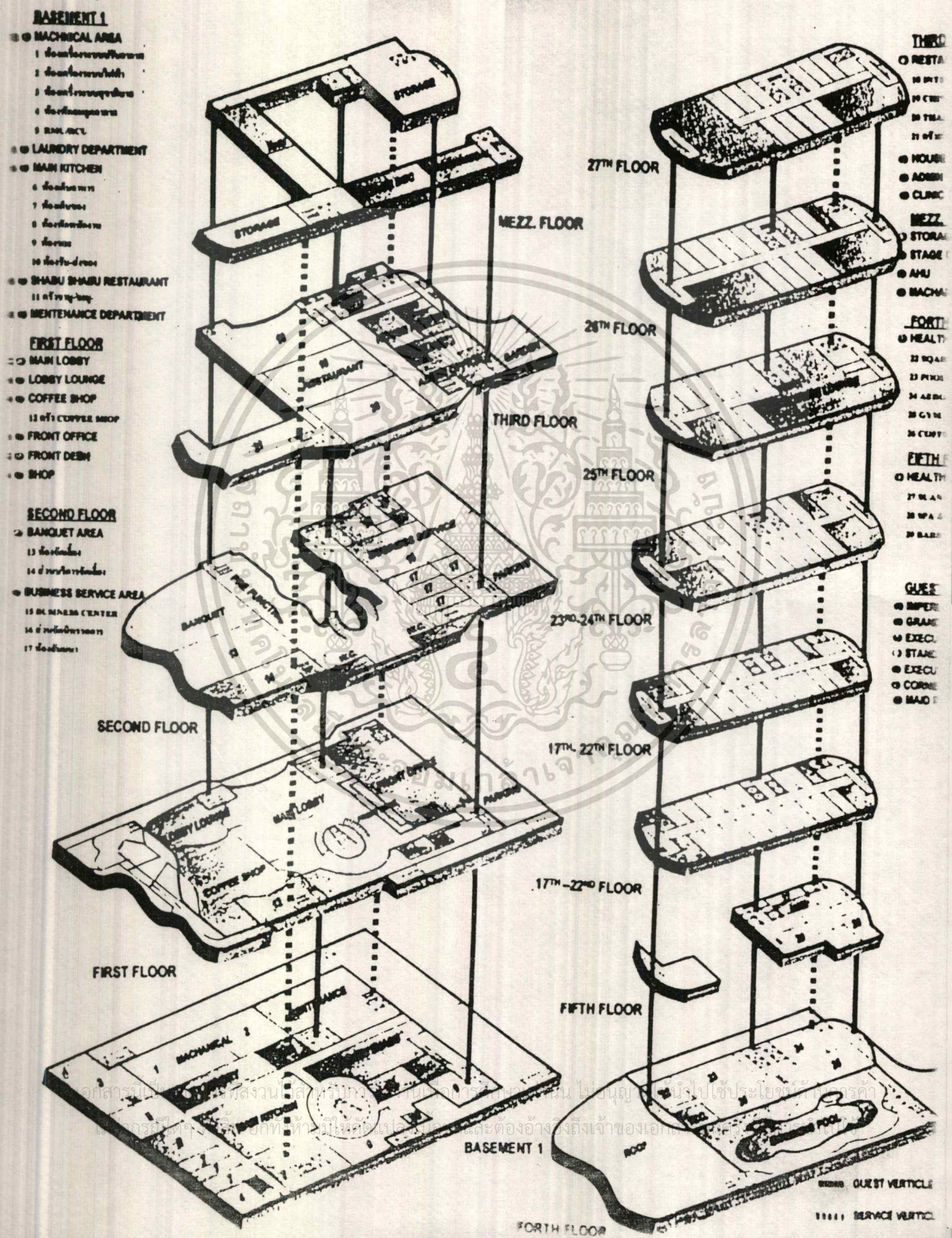
BUBBLE DIAGRAM



FUNCTIONAL DIAGRAM



ZONING&CIRCULATION



เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือนำออกเผยแพร่ต่อสาธารณชน และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้ทุกครั้ง

6.4 แนวความคิดในการออกแบบ (CONCEPTUAL DESIGN)

6.4.1ที่มาของแนวความคิด

จากกรอบของแนวคิดที่ว่า "การออกแบบตกแต่งสภาพแวดล้อมภายในที่ดีนั้น ต้องออกแบบให้เข้ากับทั้งตัวสถาปัตยกรรม, ที่ตั้งของโครงการ, เป้าหมายนโยบายของโครงการ และให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะตัว" คือจุดเริ่มของแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ เป็นที่มาของ CONCEPT โดยดูจาก

I จุดเด่นของถนนวิทยุ

1. เป็นบริเวณที่มีความร่มรื่น มีต้นไม้เป็นจำนวนมาก ในการ DESIGN จึงนำเอาต้นไม้และความเป็นธรรมชาติเข้าไปใช้ภายในให้ต่อเนื่องกับภายนอกโดย

- นำต้นไม้ทั้งจริงและปลอมมาตกแต่งภายใน
- นำสีเขียวมาใช้
- นำบรรยากาศที่ดูสดชื่น น่าพักผ่อนมาใช้

2. เป็นบริเวณที่มีประวัติความเป็นมาตั้งแต่สมัย ร.5 โดยเป็นย่าน FOREIGN COMMUNITY นั้นคือย่านที่พักอาศัยของทางตะวันตกที่เข้ามาในประเทศไทยในยุคนั้น เห็นได้จากการที่ถนนนี้มีอาคารสถานฑูตหลายประเทศตั้งอยู่จนถึงปัจจุบัน ในการ DESIGN จึงดึงเอาบรรยากาศในสมัย ร.5 - ร.6 ที่ได้รับอิทธิพลของงานตะวันตกเข้ามาใช้ โดยเฉพาะที่เห็นได้ชัดจากอาคารบ้านพักอาศัยสมัยนั้นทั้งภายนอกและภายในที่ได้รับอิทธิพล เช่น อาคารสถานฑูต, บ้านผู้มีบรรดาศักดิ์, วัง, ตึกแถว เป็นต้น

II สถาปัตยกรรม

ตัวอาคารเป็นตึก รูปแบบเป็น MIXE USED COMPLEX แบบอาคารปัจจุบันทั่วไป SPACE ภายในเรียบ กึ่ง MODERN ดังนั้นงาน DESIGN ที่ออกมาต้องค่อนข้างเรียบไม่ตกแต่งโดยใช้ลวดลาย DETAIL ต่างๆฟุ่มเฟือยเกินไป เพื่อให้เข้ากับตัวอาคาร

III นโยบายของโรงแรม

โรงแรมในเครืออิมพีเรียล มีนโยบายในการตกแต่งโรงแรมให้เป็นแบบไทย แล้วแต่ว่าเป็น THAI STYLE หรือยุคสมัยใด

IV การสร้างจุดเด่นให้โรงแรม

ต้องการให้โรงแรมแห่งนี้ต่างจากโรงแรมอื่น ๆ ทั่วไป คือ ไม่เพียง DESIGN ให้เกิดความสวยงามอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังต้องการให้โรงแรมนี้บ่งบอกถึงเรื่องราวที่สำคัญในกรุงเทพฯ ได้ด้วย โดยเน้นไปที่สมัย ร.5 - ร.6 เพราะช่วงนั้นเป็นช่วงที่กรุงเทพฯ มีความเปลี่ยนแปลงเข้าสู่ความเจริญสูงสุดเป็นรอยต่อที่สำคัญที่นำเข้าสู่ยุคปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปสิ่งที่ได้เข้าสู่ CONCEPT

1. นำความร่มรื่นของต้นไม้มาใช้ใน INTERIOR SPACE
2. นำบรรยากาศของงาน STYLE ไทย ร.5 - ร.6 ที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตกมาใช้
3. ต้องเป็นงานแบบประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัยปัจจุบัน
4. บ่งบอกเรื่องราวในสมัย ร.5 - ร.6 ได้ด้วย

6.4.2 แนวความคิดในการออกแบบ

ดังนั้น แนวความคิดในการออกแบบ คือ DESIGN ให้ได้บรรยากาศแบบไทย ที่ได้อิทธิพลจากตะวันตกในสมัย ร.5 - ร.6 แบบประยุกต์ให้เรียบง่ายขึ้น สอดแทรกความเป็นธรรมชาติ น่าพักผ่อนและบ่งบอกเรื่องราวในสมัย ร.5 - ร.6

โดย CONCEPT รวมนี้จะครอบคลุมการตกแต่งทั้งโรงแรมทุกส่วน ว่าเป็นงานอิทธิพลตะวันตกสมัย ร.5 - ร.6และแยกเป็น CONCEPT ย่อยไปในแต่ละส่วนอีก แต่ยังคงอยู่ใน CONCEPT หรือภาพรวมเดียวกัน นั่นคือ

1. GINGER BREAD HOUSE THAI RESTAURANT CONCEPT เป็น "เรือนขนมปังขิง" (GINGER BREAD HOUSE) ซึ่งเป็นเรือนไม้ฉลุ ที่เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของงานสถาปัตยกรรมสมัย ร.5 - ร.6 ที่ได้อิทธิพลตะวันตก

2. CHIN SHOP HOUSE CHINESE RESTAURANT CONCEPT เป็น "ตึกแถวจีนบริเวณถนนเยาวราช" ซึ่งเป็นตึกแถวเก่าสมัย ร.5 - ร.6 ที่ได้อิทธิพลจากรูปแบบสถาปัตยกรรมจากตะวันตก ภายใต้การดำรงชีวิตการทำมาค้าขาย ของคนจีนสมัยนั้น

3.MAIN LOBBY, THE VERANDAH LOUNGE GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP เป็นบริเวณต่อเนื่องกัน จึงใช้เรื่องราวและ CONCEPT ต่อเนื่องกันนั่นคือ สร้างบรรยากาศให้เกิดความรู้สึกว่าเป็น OUTDOOR SPACE ทั้ง 3 ส่วน ดังนี้

- GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP CONCEPT เป็นสวน ซึ่งในสมัย ร.5 - ร.6มีอาคารสถานฑูตตั้งขึ้นหลายแห่งโดยเฉพาะบริเวณถนนวิทยุและมักจะปลูกต้นไม้จัดเป็นสวนรอบ ๆ บ้านหรือสถานฑูตนั้น และนำเอาตัวอับเฉาถ่วงเรือ (GARDIAN) มาเป็นเหมือนรูปปั้นตกแต่งสวน จึงได้ชื่อ GARDIAN GARDEN

-THE VERANDAH LOUNGE CONCEPT เป็นระเบียงหน้าบ้านที่ติดกับสวน GARDIAN GARDEN เปิดโล่งถึงกัน ซึ่งบ้านเรือนในสมัย ร.5- ร.6 นิยมมีระเบียงไว้หน้าบ้านที่เรียกว่า VERANDAH หรือ COLONADE ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของบ้านสมัยนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- MAIN LOBBY CONCEPT คือ สร้างบรรยากาศที่เป็น EXTERIOR ที่เป็นสวน แล้วนำ ELEMENT ของงานสถาปัตยกรรมสมัย ร.5 - ร.6 มาใช้ รวมทั้งเป็นส่วน DISPLAY งานในสมัย ร.5 - ร.6 ด้วย

4. <u>ห้องพัก</u> CONCEPT คือ บรรยากาศภายในอาคารสถานฑูต ซึ่งเกิดขึ้นมากในช่วงสมัย ร.5 - ร.6 ที่มีชาวตะวันตกเข้ามามาก

จาก CONCEPT ย่อยที่ยังคงลักษณะของ CONCEPT รวมเอาไว้จะทำให้บรรยากาศของโรงแรมมีความน่าสนใจ และมีความต่อเนื่องกันต่างจากโรงแรมอื่นที่มักจะวาง CONCEPT แต่ละส่วนย่อยตัดขาดจากกัน เช่น ในร้านอาหาร อาจใช้งานคนละ STYLE หรือคนละ CONCEPT กับภาพรวมของโรงแรม

6.4.3 ลักษณะของสถาปัตยกรรมสมัย ร.5 - ร.6

ที่พักอาศัยในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนกลางช่วง ร.4 - ร.6 นั้นมีอยู่หลายรูปแบบ ทั้งอาคารแบบเรือนไทยเดิม เรือนแบบจีน เรือนแบบมิชชันนารี เรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์ วัง ตึกแถว มีทั้งแบบที่เป็นอาคารไม้และก่ออิฐฉาบปูน ซึ่งในที่นี้จะกล่าวถึงรายละเอียดทางสถาปัตยกรรมที่ได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตก ที่นำมาใช้ในการออกแบบเท่านั้น

เรือนไทยที่ได้รับอิทธิพลจากงานตะวันตกช่วง ร.4 - ร.6

เรือนไทยสมัยรัชกาลที่ 4 ได้มีการเปลี่ยนแปลงเป็นสร้างตึกแบบฝรั่ง โดยเอาอย่างจากประเทศตะวันตก ด้วยตั้งแต่รัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา ไม่ว่าที่ใดในโลกซีกภาคตะวันออกนี้ ล้วนแล้วแต่ได้รับวัฒนธรรมจากฝรั่งทั้งสิ้น ด้วยเป็นยุคแสวงหาอาณานิคมของชาติผู้มีกำลังจากทวีปยุโรปและอเมริกาประเทศเพื่อบ้านใกล้เรือนเคียง เช่น อินเดีย พม่า มลายู ญวน ลาว เขมร ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ฯลฯ ต่างก็ถูกครอบครองโดยชาติมหาอำนาจ ประเทศไทยแม้จะประคองตนให้รอดพ้นจากการข่มขี่ของฝรั่งก็ไม่วายถูกเชือดเฉือนดินแดนไป จึงจำเป็นที่จะต้องปรับปรุงสภาพความเป็นอยู่ในประเทศเสียใหม่

เริ่มจากการที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงฝึกฝนภาษาอังกฤษและเรียนวิชาการของโลกทางตะวันตกในระหว่างทรงผนวช ก่อนที่จะขึ้นครองราชสมบัติ หลังจากพระองค์ครองราชย์แล้วได้เปลี่ยนแปลงปรับปรุงทุกอย่างในแผ่นดิน รับเอาวิชาการความรู้ความเจริญก้าวหน้าจากดินแดนอัศดงคตประเทศเข้ามาปฏิรูปให้เกิดความก้าวหน้าทัดเทียมกัน มีการตัดถนนหนทางซึ่งเดิมชาวสยามมักจะใช้การสัญจรไปมาด้วยแม่น้ำลำคลองเป็นพื้น มีการสร้างพระราชวังที่อยุธยาเพชรบุรี และที่อื่นด้วยแบบแผนของฝรั่ง และมีพระราชบัญชาให้จิตรกรเอกเพศบรรพชิตจากวัดราช

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บูรณะ (วัดเลียบ) ขรัวอินโข่ง เขียนรูปบนฝาผนังพระอุโบสถวัดบวรนิเวศน์และวัดบรมนิวาสน์เป็นภาพที่มีแบบอย่างจากภาพพิมพ์ของยุโรป และอเมริกาที่แพร่หลายเข้ามา รูปที่เขียนเป็นรูปตึกรามบ้านช่อง ผู้คน ชีวิตความเป็นอยู่อันศิวิไลซ์ของฝรั่ง ล้วนเป็นภาพแบบคิดฝันเอาทั้งสิ้น เป็นสิ่งที่แปลกใหม่แสดงถึงเจตจำนงในการที่จะก้าวไปข้างหน้าอย่างไม่หยุดยั้งเมื่อมีถนนหนทาง ก็มีรถม้า มีเรือกลไฟ มีการสร้างบ้านเรือนของเจ้านาย ผู้ดีมีเงิน ขุนน้ำ ขุนนาง เอาแบบฝรั่ง

เรือนปั้นหยา จึงมีปฐมเหตุเกิดขึ้น เป็นเรือนไม้แบบยุโรป มุงหลังคาด้วยกระเบื้องหลังคาทุกด้านชนกันแบบพีระมิดไม่มีหน้าจั่ว

เรือนปั้นหยาโดยหลักฐานประจักษ์พยานทางสถาปัตยกรรมปรากฏมีอยู่ที่หลังคาพระราชวังต่าง ๆ ที่สร้างในสมัยต้นรัชกาลที่ 4 ซึ่งเป็นแบบปั้นหยา ย่อมแสดงว่ามีมาก่อนบ้านเรือนราษฎร

จากเรือนปั้นหยาได้วิวัฒนาการมาเป็นเรือนมะนิลา คือ บางส่วนเป็นเรือนหลังคาปั้นหยา แล้วเปิดบางส่วนให้มีหน้าจั่วในสมัยที่เรือนแบบมะนิลา (ซึ่งคงจะแพร่หลายมาจากเมืองมะนิลา) เข้ามาสู่ความนิยมอย่างแพร่หลาย อันตรงกับสมัยที่สถาปัตยกรรมแบบเรือนขนมปังขิง (Ginger Bread) แพร่เข้ามาด้วย ลักษณะเรือนขนมปังขิงนี้เป็นชื่อเรียกสากลทับศัพท์ว่า "จินเจอร์ เบรด"อันมีที่มาจากขนมปังขิงสมัยโบราณของชาวตะวันตก ซึ่งตบแต่งหรูหราฟู่ฟ่า มีครีบระบายแพรวพราว เรือนแบบนี้ได้พบเห็นจากหนังสือแมกกาซีนต่างประเทศ เช่น บ้านพักในไร่ของประธานาธิบดีไอเซนเฮาว์ และพบในหนังสือเนชั่นแนลยีออกราฟฟิคที่ถ่ายมาจากบ้านโบราณของรัสเซียที่ไซบีเรีย

ตัวอย่างเรือนในสมัยนั้น

เรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์ประยุกต์

ตามที่กล่าวถึงเรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์ในสมัยรัชกาลที่ 4 แล้วว่า "การมีมุขด้านหน้าอาคารกลายเป็น เรือนของผู้มีวาสนา มีบรรดาศักดิ์ ผู้ที่ตั้งตัวใหม่เมื่อสร้างเรือนจะเป็นตึกหรือเป็นไม้ก็ตามจึงอยากให้มีมุข" ในสมัยรัชกาลที่ 5 เรือนที่มีมุขดังกล่าวนี้ก็ยังเป็น ที่นิยมกันแพร่หลายต่อไป นอกจากนั้นยังประยุกต์มุขไปในรูปแบบต่าง ๆ ถ้าเป็นเรือนไม้ก็ประยุกต์ไปแบบหนึ่ง ถ้าเป็นตึกยิ่งประยุกต์ได้หลายรูปแบบมากขึ้น ดังตัวอย่างต่อไปนี้

1. เรือนไม้ ลักษณะทั่วไปเป็นเรือน 2 ชั้น ชั้นล่างอาจจะโล่งและไม่โล่งได้ทั้ง 2 กรณี แต่ด้านหน้าต้องมีมุขรูปสี่เหลี่ยมหรือหกเหลี่ยมตัดครึ่ง มุขนี้บางแห่งชั้นล่างโล่งใช้เป็นที่จอดรถหรือเป็นห้องรับแขกแล้วแต่วัตถุประสงค์ในการใช้สอย มีเสาก่ออิฐฉาบปูนหรือเสาคอนกรีตเสริมเหล็กรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดใหญ่รองรับพื้นชั้นบน ผนังชั้นบนอาจจะเป็นเกล็ดไม้หรือไม้ลูกฟัก บานหน้าต่างมักจะเป็นบานเกล็ดไม้เปิดบานคู่ แต่ตรงกลางบานเปิดเป็นบานกระทุ้งได้ด้วย บานเกล็ดไม้แบบนี้เป็นลักษณะเด่นสำหรับงานสถาปัตยกรรมในรัชกาลที่ 5 ซึ่งช่างชาวอิตาลีที่รับราชการในเมืองไทยคงจะเป็นผู้จำมาใช้ตามแบบที่นิยมกันมากในประเทศอิตาลีตอนใต้ นอกจากนั้นเรือนไม้ที่สร้างในรัชกาลนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนใหญ่นิยมที่จะประดับไม้ฉลุลายในที่ต่าง ๆ ตั้งแต่ชายคาหน้าจั่ว ชายคาปีกนกลูกกรงระเบียง และอื่น ๆ อีกมาก ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นเรือนไทยเดิมประยุกต์ หรือเรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์ประยุกต์ก็จะประดับด้วยไม้ฉลุลายนี้ในที่ต่าง ๆ มากบ้างน้อยบ้าง ตามแต่เห็นสวยเห็นงาม ทั้งนี้ก็ด้วยอิทธิพลของสถาปัตยกรรมสมัยพระนางวิคตอเรีย ประเทศอังกฤษ ที่นิยมประดับอาคารด้วยไม่ฉลุลายอย่างฟุ่มเฟือยจนเป็นแบบที่ไทยมาแปลว่า "ขนมปังขิง"

2. เรือนก่ออิฐฉาบปูน เรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์ที่สร้างขึ้นในรัชกาลนี้ สันนิษฐานว่าบางหลังคงจะออกแบบก่อสร้างโดยช่างชาวตะวันตกที่เข้ามารับราชการในเมืองไทย เมื่อมีเวลานอกเหนือจากงานราชการแล้ว ช่างเหล่านี้ก็คงจะรับออกแบบให้ขุนนางผู้มีบรรดาศักดิ์สูงด้วย แต่เรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์เหล่านี้ไม่สู้จะมีหลักฐานปรากฏชัดเจนนัก อาจจะเป็นแบบที่สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ต่อกับรัชกาลที่ 6 ก็เป็นได้ ลักษณะพิเศษของเรือนเหล่านี้คือ การทำมุขยังดำเนินต่อไป แต่มุขนี้ได้พัฒนาไปมากขึ้น คือ แทนที่จะมีมุขหน้าแต่เพียงมุขเดียวกลับกลายเป็นมี 2 มุข ระหว่างมุขทั้งสองด้านมักจะเป็นทางเข้าซึ่งไม่มีหลังคาคลุม บางแห่งจะทำเป็นกันสาดสั้น ๆ ออกมาเพื่อเน้นทางเข้า บางแห่งทำเป็นเฉลียงมีผนังโค้ง 3 โค้ง เป็นการเน้นทางเข้าเช่นกัน ส่วนมุขทั้ง 2 ด้านนั้นแต่ละด้านจะต้องรูปร่างไม่เหมือนกัน ด้านหนึ่งอาจจะเป็นรูปสี่เหลี่ยมหลังคาทรงปั้นหยา และอีกด้านหนึ่งเป็นรูปหกเหลี่ยมตัดสอง มีหลังคาทรงปั้นหยาหักมุมไปตามรูปเหลี่ยมนั้น หรือด้านหนึ่งเป็นรูปสี่เหลี่ยมหลังคาทรงจั่ว อีกด้านหนึ่งเป็นรูปสี่เหลี่ยมปาดมุมหลังคาทรงปั้นหยาเป็นต้น

ส่วนหน้าต่างนั้นก็เว้นเสียมิได้ที่จะเป็นบานเกล็ดและตรงกลางเป็นบานกระทุ้งตามสมัยนิยม นอกจากนั้นหน้าต่างในเรือนแบบนี้มักจะมีหลาย ๆ บานติดกันเต็มช่วงเสา ไม่ใช่เป็นแบบหน้าต่าง 1 บานต่อหนึ่งช่วงเสาอีกต่อไป บานประตูบางแห่งยังเป็นบานไม้ลูกฟักกระดานคุน บางแห่งก็สลักลวดลายสวยงามเพิ่มไปด้วย ช่องลมมักจะเป็นไม้ฉลุลายสวยงามมีทั้งเหนือหน้าต่าง เหนือประตู และตอนใกล้เพดานเรือนแบบนี้มักจะยกพื้นสูงจากระดับดินประมาณ 1.00 เมตร แล้วก่ออิฐปิดทึบเว้นช่องลมไว้เป็นแห่ง ๆ บันได ทางขึ้นมักจะเน้นด้วยการปูหินอ่อน มีลูกกรงเป็นลูกมะหวดทำด้วยกระเบื้องบ้าง หล่อด้วยปูนบ้าง ซึ่งเป็นที่นิยมสืบเนื่องมาจากสมัยรัชกาลที่ 4 (ตัวอย่างเช่นที่พระนครคีรี จังหวัดเพชรบุรี) ส่วนบันไดภายในก็เป็นบันไดไม้ มีบังขั้น ลูกกรงทำด้วยไม้ฉลุลายหรือไม่กลึง มีหน้าต่างให้แสงสว่างเรียงลำดับไปตามความเอียงลาดของบันได ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษอีกประการหนึ่งของเรือนชนิดนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ตึกแถว

ในรัชกาลนี้เมื่อเริ่มมีการตัดถนนสายต่าง ๆ เพิ่มขึ้นจากสมัยรัชกาลที่ 4 แล้ว สิ่งที่ตามมาคือ การสร้างตึกแถวสองฝั่งถนนตามแบบที่สร้างขึ้นในสิงคโปร์ใช้เป็นที่อยู่อาศัยชั้นบนและค้าขายชั้นล่าง ตึกแถวดังกล่าวนี้ยังปรากฏอยู่หลายแห่งได้แก่ ตึงแถวบริเวณด้านทิศเหนือและทิศตะวันตกของพระบรมมหาราชวัง เช่น ริมถนนหน้าพระลาน ริมถนนมหาราช หลังวัดมหาธาตุ ตลอดจนถึงตลาดท่าเตียน นอกจากบริเวณใกล้พระบรมมหาราชวังแล้ว ยังมีการสร้างตึกแถวขึ้นใหม่ โดยรื้อตึกแถวของเดิมที่ริมถนนบำรุงเมืองซึ่งสร้างขึ้นอย่างไม่เป็นระเบียบ ให้เข้าแถว เข้าแนวเรียบร้อยขึ้น พร้อม ๆ กับมีการขยายถนนให้กว้างกว่าเดิม นอกจากนั้นเมื่อมีการขยายถนน เช่น ถนนเฟื่องนครก็โปรดเกล้าฯ ให้สร้างตึกแถวขึ้นใหม่ เช่น ถนนอัษฎางค์เลียบคลองคูเมืองเดิม ก็โปรดเกล้าฯ ให้สร้างห้องแถวที่ริมถนนอัษฎางค์ขึ้นตลอดสาย และเพื่อสนองพระราโชบายในการพัฒนาประเทศให้เกิดความเรียบร้อยงดงามตามประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียงแล้ว เจ้านายที่มีวังอยู่บริเวณถนนอัฏฐางค์ก็ได้โปรดให้มีการตัดถนนซอยผ่านวัง พร้อมกับสร้างตึกแถวขึ้นสองข้างถนนนั้นตามแบบสมัยนิยม จึงเกิดเป็นถนนที่เรียกว่าแพร่งนราแพร่งสรรพศาสตร์ แพร่งภูธร (แพร่งคือทางแยก) ตามพระนามของเจ้านายเจ้าของวัง ขณะเดียวกันข้าราชการที่มีที่ดินอยู่ในบริเวณนั้น ก็ได้ตัดถนนซอยผ่านเข้าไปในที่ของตนบ้างแล้วสร้างห้องแถวขึ้นสองข้าง เช่น ซอยพระยาศรี เป็นต้น

ส่วนในท้องที่สำเพ็งซึ่งมีพ่อค้าวาณิชอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น ก็มักจะเกิดอัคคีภัยใหญ่หลายครั้งเมื่อเกิดอัคคีภัยแต่ละครั้ง ก็โปรดเกล้าฯ ให้ตัดถนนผ่านพื้นที่บริเวณเพลิงไหม้ ครั้งแรกคือถนนสำเพ็งตั้งแต่ถนนราชวงศ์ไปออกถนนโรงกระทะ ครั้งที่สองต่อจากถนนเดิมไปออกสะพานข้ามคลองวัดปทุมคงคาแยกตรงวัดสัมพันธวงศ์ไปออกเยาวราช ซึ่งได้รับพระราชทานนามในสมัยรัชกาลที่ 7 ว่า ถนนทรงสวัสดิ์และครั้งที่สาม ตั้งแต่ถนนราชวงศ์ไปออกถนนจักรวรรดิ ซึ่งเรียกว่า ถนนอนุวงศ์ นอกจากนั้น ยังมีถนนบางสาย เช่น ถนนทรงวาดซึ่งต่อจากถนนราชวงศ์เลียบแม่น้ำ เจ้าพระยาไปออกถนนเจริญกรุงตอนใกล้ตลาดน้อย ซึ่งเป็นถนนสายสำคัญในการขนส่งสินค้าทางน้ำ ถนนทรงวาดนี้ก็เป็นถนนในโครงข่ายของท้องที่สำเพ็งที่ตัดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นกัน การตัดถนนในท้องที่สำเพ็งนี้นับเป็นการเปิดตลาด “ห้องแถว” อย่าง กว้างขวาง เกิดมีห้องแถวรูปแบบต่าง ๆ กันขึ้นทั้งสองฟาก ถนนใหญ่บ้าง เล็กบ้างตามกำลังเงินของพ่อค้าคหบดีที่อาศัยอยู่ในแต่ละบริเวณตึกแถวได้กลายเป็น ทั้งที่อยู่อาศัยและที่ค้าขายรวมกันอยู่ในที่เดียวกัน ตั้งแต่บัดนั้นมา

ตึกแถวที่สร้างในรัชกาลนี้มีการใช้ผังพื้นไม่สู้ต่างกันเท่าไรนัก กล่าวคือ เป็นคูหาที่มีหน้ากว้างใกล้เคียงกัน แต่ความลึกไม่เท่ากัน บางแห่งมีความลึก เพียง 8.00 - 12.00 เมตร บางแห่งมีความลึกถึง 20.00 - 40.00 เมตร แล้วแต่ขนาดของที่ดินเช่น ในบริเวณสำเพ็ง ตึกแถวบางคูหามีความลึกถึง 40.00 เมตร เป็นต้น แต่ในรูปด้านของอาคารแล้ว ตึกแถวที่สร้างขึ้นในบริเวณหนึ่ง ๆ มักจะมีรูปด้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คล้าย ๆ กัน มีการตกแต่งตั้งแต่หลังคาหน้าจั่ว ซุ้มประตูหน้าต่าง กันสาด ตลอดจนลายปูนปั้นตามที่ต่าง ๆ ที่เหมือนกัน โดยได้รับอิทธิพลจากงานตะวันตก

2.6.4 สรุปลักษณะเด่นของอาคารที่พักอาศัยสมัย ร.5 - ร.6 ที่ได้รับอิทธิพลตะวันตก

1. การเจาะช่องประตู หรือช่องทางเดินทะลุต่อเนื่องกันหลายช่อง ทำให้อาคารโปร่งโล่งขึ้น INTERIOR SPACE ไม่ทึบตันเข้าถึงแต่ละส่วนได้ง่าย และจะทำให้อากาศถ่ายเทดียิ่งขึ้น

2. มีการเจาะช่องหน้าต่างหลายช่อง และนิยมทำช่องระบายอากาศด้านบนทั้งหน้าต่างและประตูเพื่อช่วยในการระบายอากาศเป็นการปรับรูปแบบอาคารฝรั่งให้เข้ากับสภาพอากาศของไทย นอกจากนี้ยัง DESIGN ช่องนี้ให้มีรูปแบบเฉพาะตัวแตกต่างกันไป เช่นปิดช่องด้วยไม้ฉลุลายหรือไม้ระแนงเป็นลักษณะเด่นของอาคารสมัยนั้น

3. มักนำบานเกล็ดไม้มาใช้ ทั้งที่ผนัง, ประตู, หน้าต่าง ช่วยในการระบายอากาศ.

4. มีการใช้เครื่องไม้ในการตกแต่ง ไม่ว่าจะเป็นอาคารปูน หรืออาคารไม้เอง ที่เห็นได้ชัดจากการใช้ไม้ฉลุในการตกแต่ง ที่เรียกว่า เรือนแบบขนมปังขิง (GINGER BREAD HOUSE) เช่น การทำรางระเบียงไม้ฉลุ การทำช่องลมไม้ฉลุ, ไม้ฉลุตามชายคาหรือขอบกันสาดเป็นต้น

5. การตกแต่งเป็นรูปแบบที่เรียกว่า COLONIAL STYLE ซึ่งคือการผสมผสานงานไทยเข้ากับงานตะวันตก ให้บรรยากาศของการพักผ่อนเห็นจากการใช้เฟอร์นิเจอร์หวาย และวัสดุไม้

6. เฟอร์นิเจอร์และของตกแต่งบางส่วนมักเป็นของเก่า ของสะสม หรือดัดแปลงมาจากของใช้ เช่น โต๊ะที่รูปร่างเหมือนโต๊ะขันโตก, โต๊ะที่ดัดแปลงมาจากหม้อดินเผาหรือโอ่ง เป็นต้น

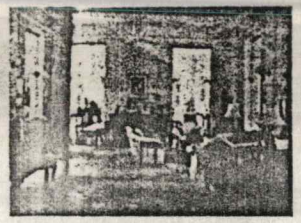
7. โทนสีที่เลือกใช้ มักใช้สีอ่อน สี PASTEL เช่นสีครีม สีเขียวอ่อน สีชมพู สีฟ้า เห็นได้ชัดที่ผนังและบานกรอบหน้าต่าง

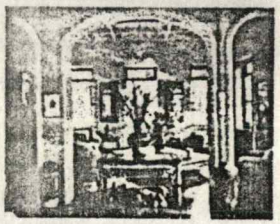
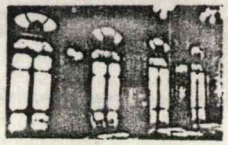
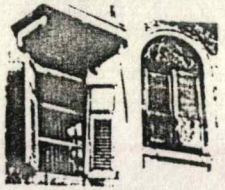
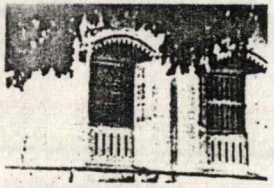
8. นิยมการทำระเบียงด้านหน้า เรียกว่า COLONADE หรือ VERANDAH มีราวระเบียงทำด้วยไม้ฉลุหรือไม้กลึง และทำหยาดน้ำฝนตรงบริเวณชายคา

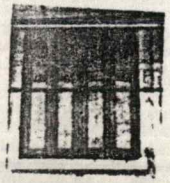
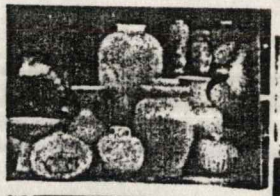
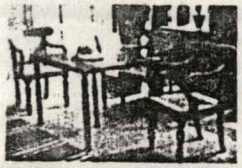
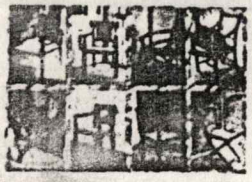
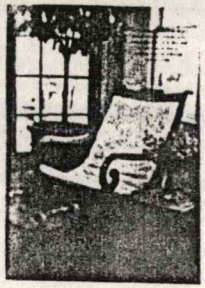
9. ลักษณะที่กล่าวมานี้เป็นลักษณะร่วมที่มักพบเห็นในงานสถาปัตยกรรมหรือการตกแต่งที่พักอาศัยในสมัย ร.5 - ร.6 ไม่ว่าจะเป็น บ้านเรือนของผู้มีบรรดาศักดิ์, วัง หรืออาคารสถานฑูต และในการ DESIGN จะนำเอา ELEMENT เหล่านี้มาใช้ในการ DESIGN โรงแรม เพื่อให้ได้บรรยากาศของอาคารที่พักอาศัยสมัย ร.5 - ร.6

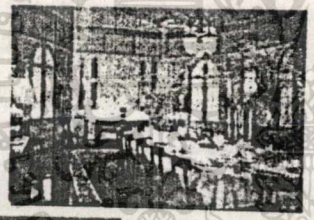
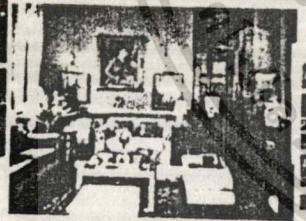
ตัวอย่างเช่นหน้าต่างที่ใช้บานเกล็ดไม้ เปิดบานคู่ ตรงกลางเปิดเป็นบานกระทุ้งได้รับอิทธิพลจากช่างชาวอิตาลี ถือเป็นลักษณะเด่นของช่างสมัย ร.5 มีรูปแบบบานประตูและหน้าต่างที่เด่นชัด คือ เป็นบานลูกฟักหรือใช้บานเกล็ดร่วมด้วย

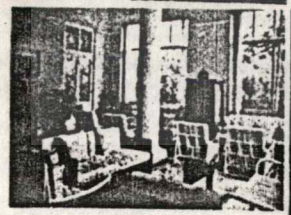
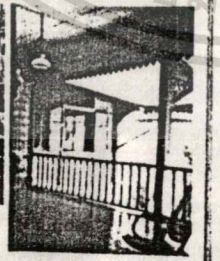
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



CONCEPTUAL DESIGN

ลักษณะเด่นของงานสมัย 2.5 - 3.6 ที่ได้รับอิทธิพลตะวันตก

1. เจาะช่องประตู หน้าต่างหรือช่องลมคล้ายกรอบรูปต่อเนื่องกันหลายช่อง ทำให้อากาศโปร่ง และอากาศถ่ายเทดีขึ้น

2. เจาะช่องระบายอากาศด้านบนหน้าต่างและประตูเพื่อช่วยระบายอากาศ และDESIGN ช่องนี้ให้มีรูปแบบลวดลายด้วยเหล็กดัดต่างๆ

3. นำบานเกล็ดไม้มาใช้ ช่วยในการระบายอากาศ

4. นำไม้ลูกบวบขนมปังขิงมาใช้ในการตกแต่ง

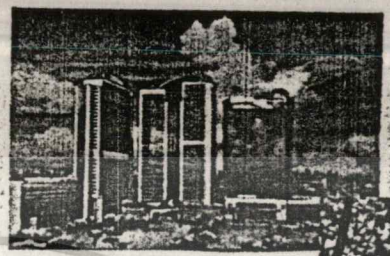
5. รูปแบบที่เรียกว่า COLONIAL STYLE ซึ่งคือการผสมผสานงานไทยเข้ากับงานตะวันตก ให้บรรยากาศของการพักผ่อนเหมือนได้อยู่ในรีสอร์ตโรงแรมตากอากาศ

6. เฟอร์นิเจอร์และของตกแต่งนิยมเป็นของเก่า ของสะสม หรือดัดแปลงมาจากของใช้

7. ใช้โทนสีอ่อนแบบสีPASTEL

8. นิยมการทำระเบียงด้านหน้า เรือนหรือVERANDAH มีลวดลายฉลุไม้ลูกบวบหรือไม้กลึงกลม ตั้งตลอดแนวระเบียง

ลักษณะที่กล่าวมานี้เป็นลักษณะร่วมที่มักพบเห็นในงานตกแต่งที่พักตากอากาศในสมัย 2.5 - 3.6 ไม่ว่าจะเป็น บ้านริมทะเลภูเขาบรรยากาศ, วัง หรือตากอากาศ ฯลฯ



III. แนวคิดของโปรแกรม

โรงแรมในเครือธีมพีเรียดมีนโยบายในการตกแต่งโรงแรมให้เป็นแบบไทย

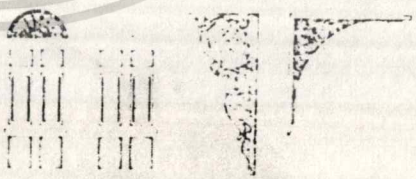
IV. การสร้างจุดเด่นให้โรงแรม

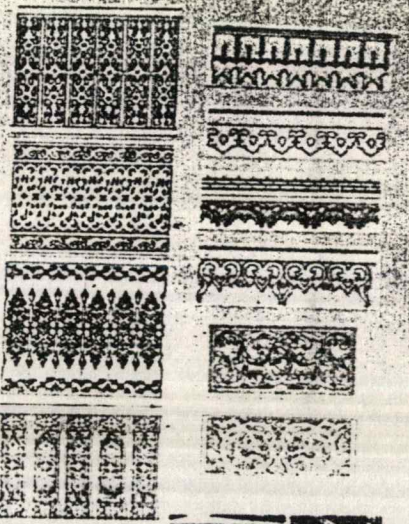
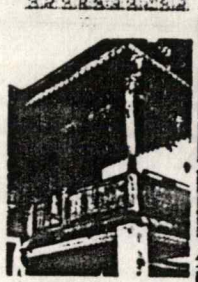
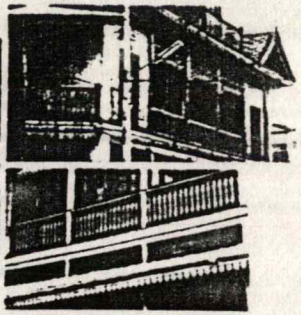
ต้องการให้ตัวอาคารโรงแรมทั่วไป คือ ต้องการให้โรงแรมนี้มีบรรยากาศที่สำคัญในกรุงเทพฯ ได้ด้วย โดยเน้นไปที่สมัย 2.5 - 3.6 เพราะเป็นช่วงที่กรุงเทพฯเปลี่ยนแปลงรูปร่างและวิถีชีวิตจุดเป็นจุดเด่นที่สำคัญที่สุดในปัจจุบัน

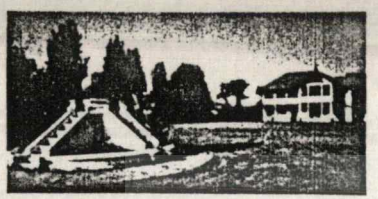
ดังนั้น CONCEPT ของคือ DESIGN ให้ได้มาซึ่งอาคารแบบไทย ที่ได้อิทธิพลจากตะวันตกในสมัย 2.5 - 3.6 แบบประยุกต์ แล้วสอดแทรกความเป็นไทยในรายละเอียดต่างๆ ที่นำมาผ่อนคลายบรรยากาศในสมัย 2.5 - 3.6

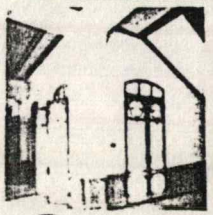
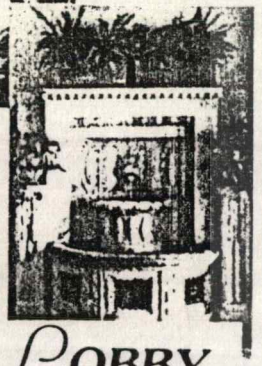
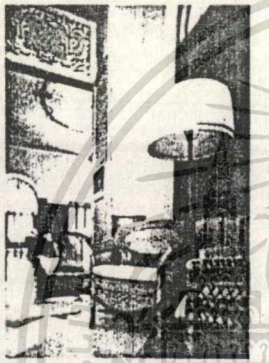
และออกเป็น CONCEPT ย่อยไปในแต่ละส่วนดังนี้

1. GINGER BREAD HOUSE THAI RESTAURANT
2. CHIN SHOP HOUSE CHINESE RESTAURANT
3. GARDEN GARDEN COFFEE SHOP, MAIN LOBBY, THE VERANDAH LOUNGE
4. GUESTROOM

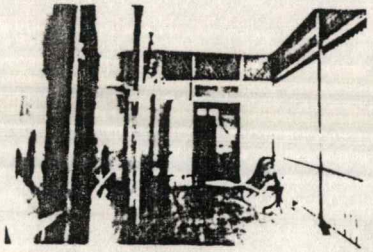
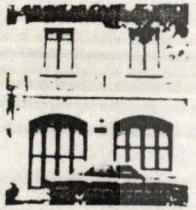


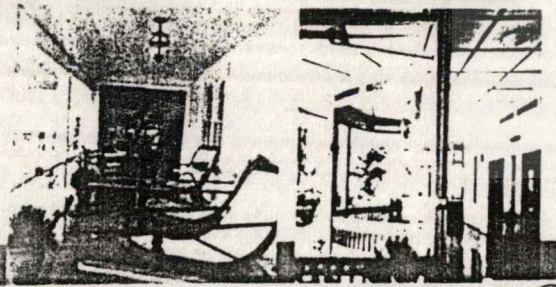
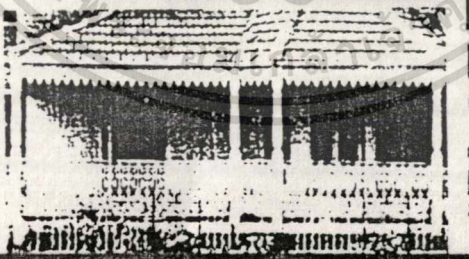






MAIN LOBBY

THE VERANDAH LOUNGE

MAIN LOBBY CONCEPTUAL DESIGN

เนื่องจากSPACEมีความจำกัดในการใช้สอยได้ค่อนข้าง และมีความเป็นส่วนตัวน้อย ดังนั้นจึงมีแนวความคิดที่จะสร้างบรรยากาศบริเวณนี้ให้เป็นส่วนผสมของ OUTDOOR SPACE เพื่อให้บรรยากาศสอดคล้องกับ SITEและ COFFEE SHOPโดยมีการออกแบบดังนี้

1.ลดฝ้าเพดานสีขาวครีมทั้งที่พื้น ผนัง, เสา โดยอาจมีการใช้สีของวัสดุและแสงไฟ เพื่อให้ความรู้สึกถึงความโล่ง ไม่อึดอัดคับ เหมือนกับเป็นบรรยากาศแบบ EXTERIOR และใช้สีไม้และสีจัดตามเป็นสีเน้นให้ดูสดใสและแสดงถึงความเป็นธรรมชาติ

2.เน้นต้นไม้ไม้กระถาง มาไว้สดชื่น และมีการใช้น้ำพุ สระผานขนาดเล็กเพื่อให้ได้บรรยากาศของสวน

4.DESIGN เน้นเข้มขึ้นสองในส่วน FRONT DESK และ WAITING AREA และลดลงไปโดยใช้ไม้ลดเบาหรือผนังปิดจึงให้ความรู้สึกเหมือนเป็นระเบียงที่ต่อกลมกลืนกับสวน

5.ใช้ ELEMENT เป็นงานสมัย 3.5 - 3.6 ในบางส่วนเช่นที่ รวมถึงโคมแสงสนหนักกระจก, โคมไฟ, รวมระเบียง, ประตูฯลฯ

6.ใช้วัสดุผสมใหม่บางส่วน เช่น พื้นหิน, พื้นผนังไม้, เหล็กดัดกรอบให้ดูทันสมัยเข้ากับสภาพและยุคสมัยปัจจุบัน

7.ทางเข้าที่เชื่อมกับส่วน LOUNGE และ COFFEE SHOP มีบางเรื่องของสถาปัตยกรรมลักษณะจุดเด่นของสมัยนั้น

8.เฟอร์นิเจอร์ยังคงใช้ไม้ลวดลายแบบ OLONIAL STYLE

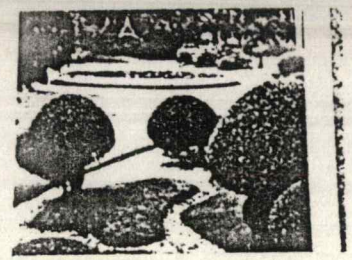
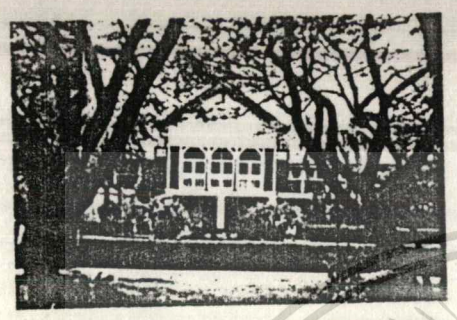
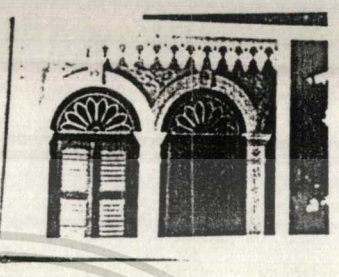
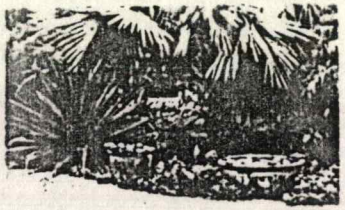
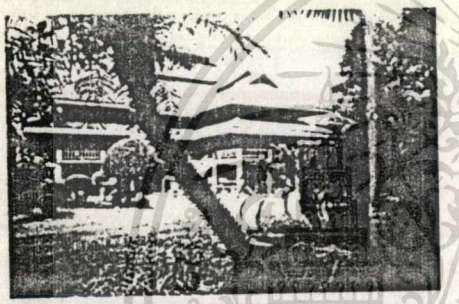
นอกจากนี้ LOBBY ยังมีพื้นที่บางส่วนใช้โดยการ DISPLAY MODEL ไว้ที่แสดง ห้องจัดกรอบไฟ, รวมถึงผนังกระจก รวม, เรื่องเล่ย์ ที่มีให้ดูในสมัย 3.5 - 3.6 และยังได้ถูกนำมาใช้ในปัจจุบัน ซึ่งได้รับคัดเลือกความเหมาะสมจากการจัดวางในสมัยนั้นๆ ได้รับคัดเลือกเปิดกรรมวิธีในปัจจุบันที่ใช้ในชุด 3 ลักษณะคล้ายกับพิมพ์ทั่วไป

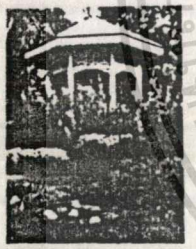
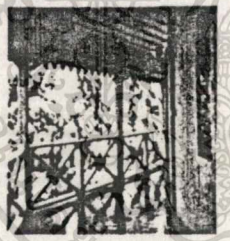
[illegible] ดังนั้นจึงมีความเหมาะสม ยังมีความน่าสนใจโดยการ [illegible]

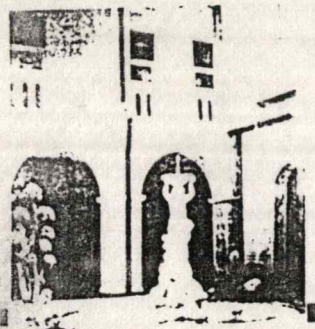
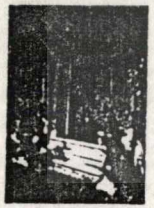
THE VERANDAH LOUNGE CONCEPTUAL DESIGN

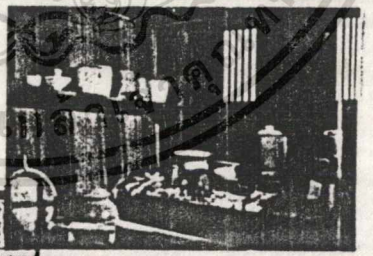
[illegible] ในสมัย 3.5 - 3.6 ซึ่งมี [illegible] ที่มีบรรยากาศเข้ากับ [illegible] GARDEN [illegible]

[illegible] ELEMENT ที่มีความเหมาะสม [illegible]



GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP

GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP

ต้องการสร้างบรรยากาศแบบสวนเพื่อเชื่อมความรู้สึกกับสภาพแวดล้อมภายนอก ส่วนLOBBYและต่อเนื่องกับ VERANDAH LOUNGE ที่ตกแต่งเหมือนเป็นระเบียงบุรพหน้าบ้าน ซึ่งในสมัย ร.5 - ร.6 นั้น มีสถานฑูตเกิดขึ้นมากมายบริเวณถนนวิทยุ และนิยมการจัด LANDSCAPE เป็นสวนให้เข้ากับที่ตั้งและมักมีการทำน้ำพุ การทำสาเธา หรือการนำรูปปั้นมาตกแต่งสวน รวมถึงสวนในสถานฑูตบางแห่งมีการนำตัวอันเธาถ่วงเรือ (GARDIAN) มาใช้แต่งสวนด้วย ดังนั้นจึงได้แนวความคิดในการออกแบบ คือ GARDIAN GARDEN ซึ่งหมายถึงสวน ที่เพิ่มความน่าสนใจในการ DISPLAY ตัวอันเธาถ่วงเรือนั่นเอง มีรายละเอียดในการตกแต่งดังนี้

1.การจัด PLAN ใช้เส้น CURVE FREE FORM ให้ SPACE ลื่นไหลแบบงาน LANDSCAPE

2.ใช้โทนสีขาว-ครีมเป็นหลักให้บรรยากาศโล่ง สบายตา ฝ้าเพดานมีการเล่นแสงเหมือนเป็น EXTERIOR แล้วนั่นสีของไม้และสีเขียว ซึ่งเป็นสีที่สื่อถึงธรรมชาติ

3.นำต้นไม้ประเภทไม้ใบมาตกแต่งมาก มีน้ำพุ และรูปปั้นล้าGARDIAN ช่วยสร้างบรรยากาศสวน

4. พื้นบางส่วนปูหินคลุดสีเท่าสื่อถึงทางเดิน บางส่วนปูพรมสีเขียวสื่อถึงพื้นหญ้า

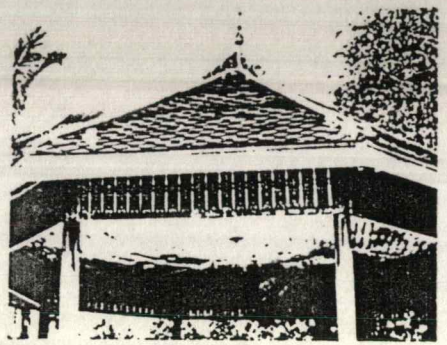
---

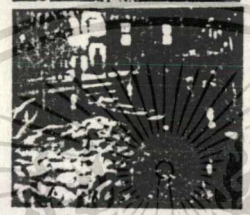
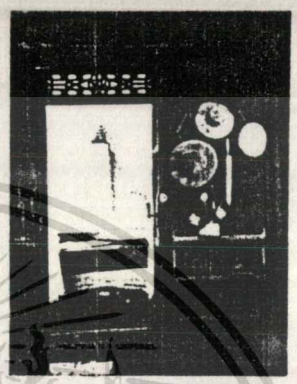
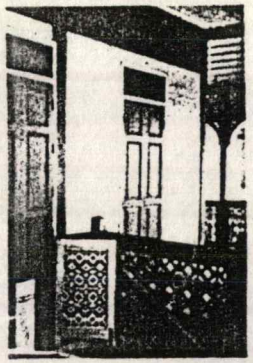
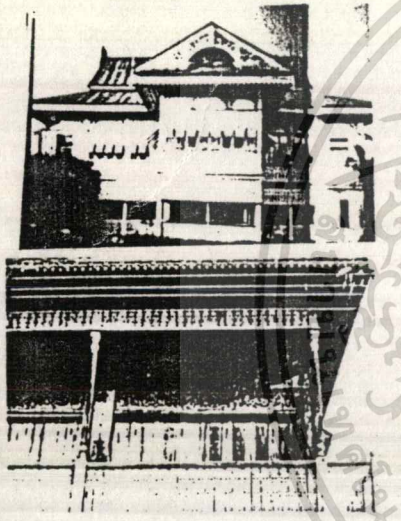
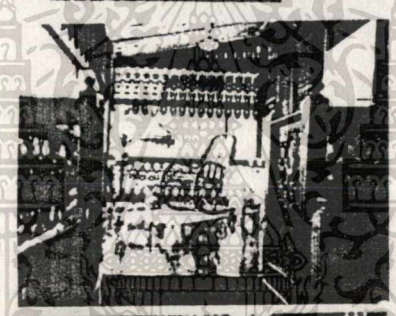
5. มีการเน้น SPACE ส่วน BUFFET AREA ขึ้นมา โดย STEP ปูไม้สัมพระเบียงในรูปแบบเดียวกับส่วน LOUNGE DESIGN ลักษณะเน้นส่วนน้ำพุทำให้ SPACE มีจุดสนใจ

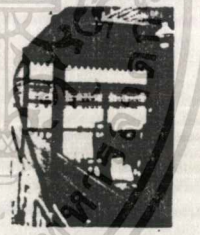
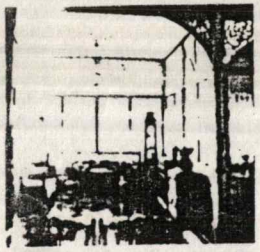
6. มีการใช้ ELEMENT ของงาน ร.5 - ร.6 เพื่อคุม CONCEPT ภาพรวมของโรงแรมเช่นส่วนราชระเบียงไม้ตะ, บานหน้าต่าง, ลวดลายที่ผนังเป็นต้น

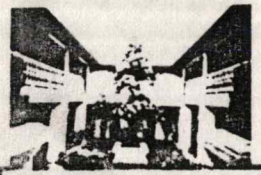
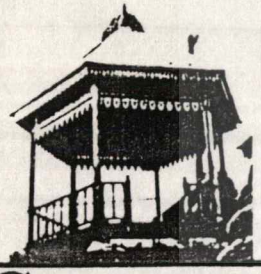
7. รูปแบบเก้าอี้ที่ดัดแปลงมาจากงาน COLONIAL STYLE ต่อเนื่องกับส่วน LOUNGE รูปแบบคล้ายกันต่างกันที่ DETAIL ลวดลายและสีของผ้าบุ

8. COUNTER BAR ลักษณะ DESIGN รูปแบบคล้ายกับส่วน FRONTDESK ใน LOBBY เนื่องจากบรรยากาศต่อเนื่องกัน



THE GINGER BREAD HOUSE

CONCEPTUAL DESIGN

GINGERBREAD HOUSE THAI RESTAURANT

ต้องการแสดงบรรยากาศความเป็นอยู่ของคนไทยสมัยนั้น จึงนำเอาลักษณะของงานสถาปัตยกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ในสมัย ร.5 - ร.6 มาใช้ นั่นคือเรือนขนมปังขิง (GINGER BAEAD HOUSE) ซึ่งเป็นรูปแบบของบ้านที่นิยมสร้างกันในสมัยนั้น มีการนำไม้ฉลุลายอย่างประณีตมาตกแต่ง ทั้งในส่วนราวระเบียง,พยายน้ำค้าง, ช่องลมเหนือประตูหน้าต่าง ในการตกแต่งร้านอาหารไทยนี้ ได้แบ่ง SPACE และรูปแบบการตกแต่งออกเป็น 3 ช่วงคือ

1. ส่วนกลางแจ้ง จัดบรรยากาศแบบเป็น DUTDOOR SPACE เหมือนอยู่ข้างนอกบ้านดูจาก

-จัดSPACEโล่งเป็นHALL เน้นจุดสนใจด้วยศาลาแบบขนมปังขิงกลางร้าน ซึ่งศาลานี้เป็นตัวเสริมบรรยากาศเป็นสถานที่

-ใช้เฟอร์นิเจอร์หวาย ซึ่งส่วนใหญ่บ้านไทยมักตั้งไว้ที่ระเบียงหรือนอกบ้าน และมีการปรับรูปแบบเก้าอี้ให้ดูทันสมัยขึ้น ประดุกต์เข้ากับวัสดุเหล็กดัดกระดีเพื่อเพิ่มความน่าสนใจให้กับร้าน

-พื้นใช้วัสดุที่สื่อถึงสถานที่เช่นกระเบื้องดินเผาไม้เคลือบ หินธรรมชาติและไม้ เป็นต้น

-ใช้ต้นไม้ตกแต่งให้ความร่มรื่นและสร้างบรรยากาศภายนอก

-ฝึงRAISEขึ้นแล้วซ่อนไฟให้ความรู้สึกแบบOUTDOOR SPACE เช่นเดียวกับส่วน LOBBY และ COFFEE SHOP

2. ส่วนระเบียง จัด SPACE ส่วนนี้ให้เหมือนระเบียงบ้าน

-มี STEP แยกจากส่วนกลางแจ้ง แล้วล้อมระเบียง ตกแต่งด้วยไม้ฉลุลายตามแบบขนมปังขิง

- ใช้เฟอร์นิเจอร์หวายเหมือนตามระเบียงบ้านทั่วไป

-ผนังบ้านเป็นไม้ DESIGN บานหน้าต่างแบบหลิดอยู่ เพื่อ DROP ผนังแล้ว DISPLAY ห้าไม้เก่า

-ส่วนประดู DROP สื่นออกรู PAPER แทนที่จะเป็นไม้ ทำให้ดูแปลกตาน่าสนใจ

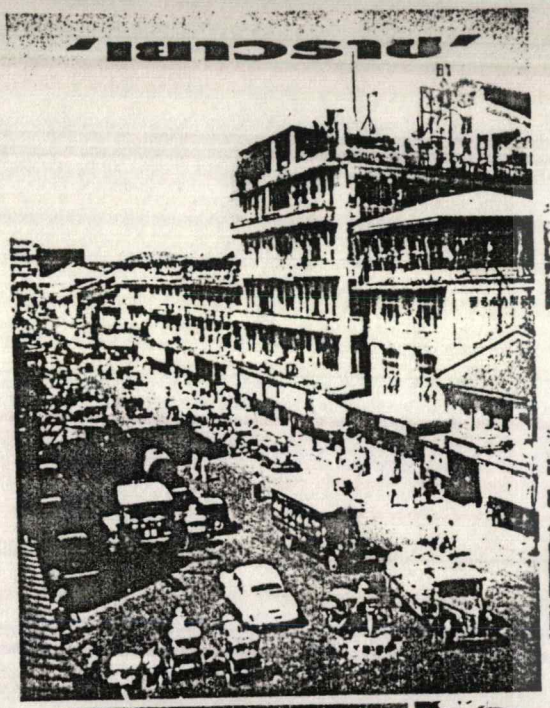
3. ส่วนภายในบ้าน คิดส่วนห้อง PRIVATE ROOM DESIGN เหมือนอยู่ภายในบ้านขนมปังขิง

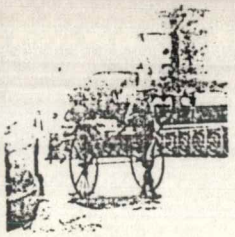
- รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ไม้แบบ COLONIAL STYLE

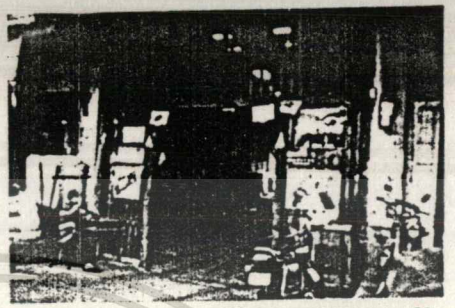
-มีDROP ฉรุไม้ ให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ในบ้าน

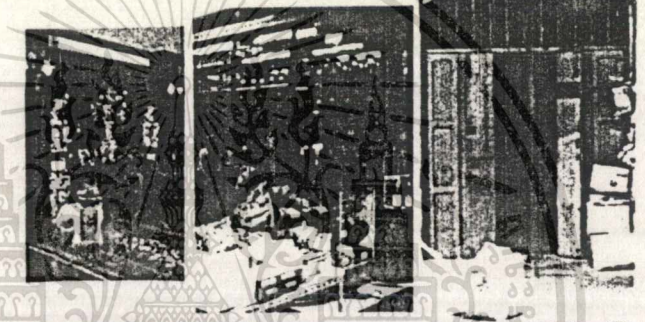
-มีDISPLAY ที่ผนัง เป็นภาพไทย PAINT แสดงการแต่งกายของคนไทยสมัยนั้น

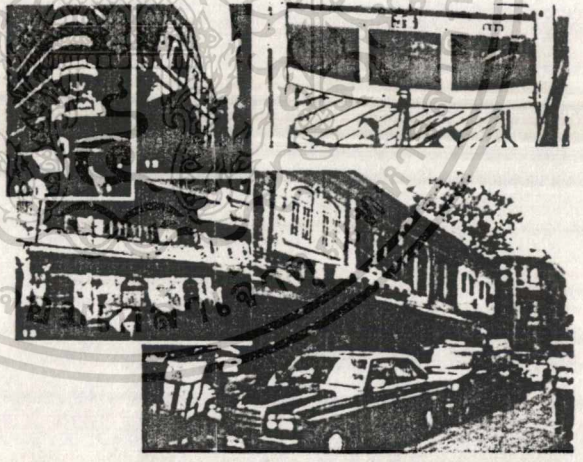
นอกจากนี้ยังมีการDISPLAYของสะสมของคนในสมัยนั้นตามตู้ไม้เก่าแล้วยังมี DISPLAY เครื่องปั้นดินเผา เครื่องกระเบื้อง ตุ๊กตา และอื่น ๆ ภาพที่ DISPLAY เป็นภาพแสดงวิถีชีวิตของคนไทยสมัยนั้น

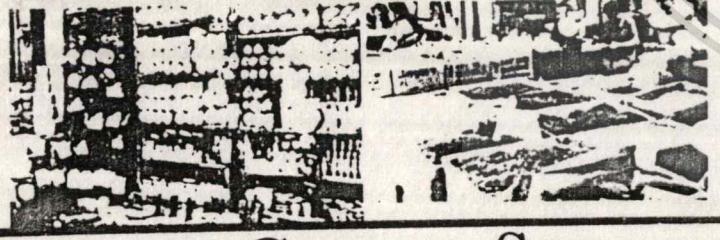












THE CHIN SHOP HOUSE

DESIGN

CHIN SHOP HOUSE CHINESE RESTAURANT

ต้องการสร้างบรรยากาศที่แสดงถึงความเป็นอยู่ของคนจีนในสมัย 3.5 - 3.6 จึงนำลักษณะของตึกแถวเก่าในเยาวราช ซึ่งเป็นงานสถาปัตยกรรมที่ได้รับอิทธิพลจากการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ โดยสภาพของตึกเป็นงานสมัย 3.5 - 3.6 แต่ปลูกสร้างเพื่อให้คนจีนอยู่อาศัยมาค้าขาย มีรายละเอียดการตกแต่งที่สื่อถึงเยาวราชในสมัยนั้นดังนี้

1. ลักษณะของประตูหน้าต่างทั้งรูปแบบขนาดของไม้ทาสี PASTEL สีเขียวแก่และเขียวอ่อน, วงกบ, ช่องลมเหล็กดัด

2. วัสดุหลักเป็นไม้ และหนังสรุ WALL PAPER สีและลายแบบหนังปูนเก่า สื่อถึงตึกแถวเก่าซึ่งนั้นที่ใช้วัสดุไม้และวัสดุปูน รวมทั้งใช้วัสดุอื่นเสริมบรรยากาศ เช่น หวาย (มาจากพม่า) ตัวกระสอบ (มาจากระสอบ)

3. รูปแบบเก้าอี้แบบจีน ใช้ไม้สีเข้ม โซฟาสีขาวสำให้ดูเก่า ผ้าปูโต๊ะ DESIGN ทำลายแบบตรงๆ อย่าโค้งเป็นลายหวาย

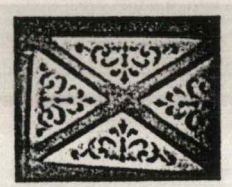
4. สร้างหนังเป็นเกาะกลางร้านเพื่อสร้างจุดเด่นให้SPACE และDISPLAYสมุนไพรหรือเมล็ดธัญพืชที่มีในแบบลายวาย

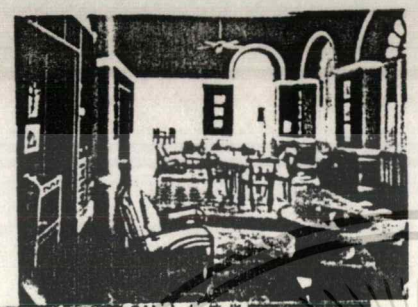
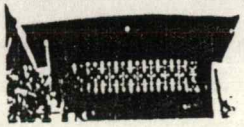
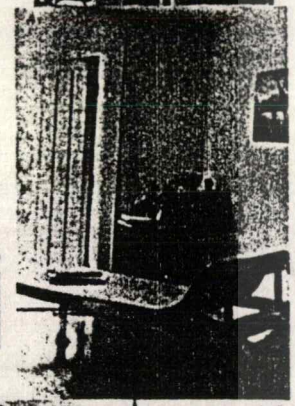
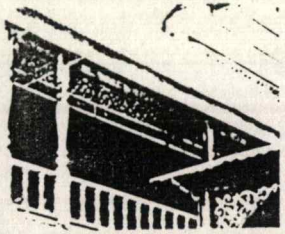
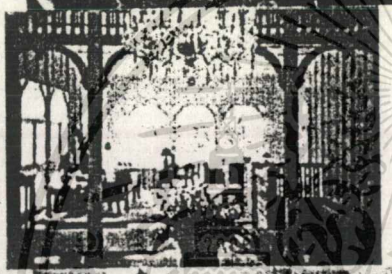
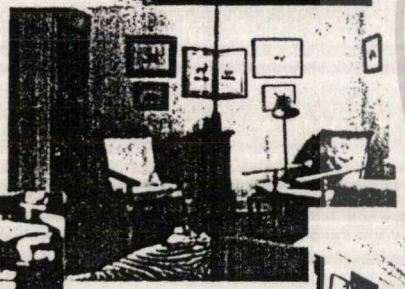
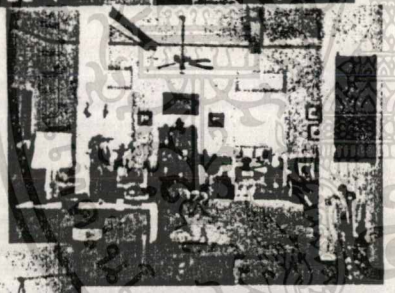
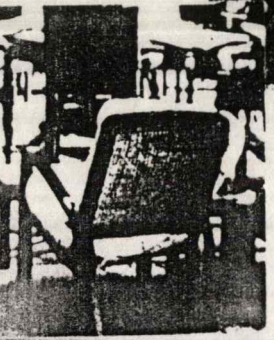
5. พื้นปูด้วยวัสดุพื้นบ้านที่ดูเก่าแก่ เช่น กระเบื้องเคลือบสีน้ำตาล, เทา, ไม้เก่าเป็นต้น

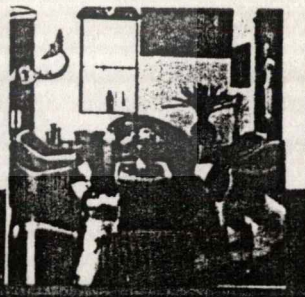
6. จุดสนใจของร้านอยู่ที่การ DISPLAY ที่สื่อถึงความเป็นตลาดเก่าเยาวราชได้แก่

- DISPLAY เมล็ดธัญพืชในกระบะไม้
- DISPLAY สมุนไพรจีนในช่องที่ขุดกลางร้าน
- DISPLAY ของใช้, เครื่องปั้นดินเผา, เครื่องลายคราม, กระสอบกระป๋อง ที่วางซ้อนทับกัน วางเรียงกัน ซึ่งจะเห็นในลักษณะเช่นนี้ในร้านค้าแทบทุกร้านในเยาวราช
- DISPLAY วัฒนธรรมจีนอย่างนี้รับช่วงลายครบมาในสมัย 3.5 - 3.6 นี้คือ HILIGHT ของร้าน
- DISPLAY ภายในร้านเป็นภาพขาวดำรูปเยาวราชเก่าสมัย 3.5 - 3.6
- DISPLAY หมวยเยาวจีนในPRIVATE ROOM

ด้านบนหนัง มีเสลงงานSTUCCO ลายดอกไม้ ซึ่งถือเป็นลักษณะเด่นบริเวณถนนเยาวราช เป็นงานที่แสดงศิลปะที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตกผสมจีน





GUEST ROOM

CONCEPTUAL DESIGN

GUEST ROOM

แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งห้องพัก คือ *ต้องการสร้างบรรยากาศห้องพักให้สมบทบท่าพักผ่อน ในรูปแบบ COLONIAL STYLE เป็นงานไทยสมัย ร.5 - ร.6 ที่ได้รับอิทธิพลจากงานตะวันตก* ตกแต่งกับอาคารที่พักอาศัยสมัยนั้น เช่น บ้านของผู้มีบรรดาศักดิ์หรือสถานทูต ซึ่งมีลักษณะเด่นดังนี้

1. มีการใช้บานเกล็ดร่วมกับบานลูกฟัก ในส่วนที่เป็นประตูหน้าต่างของอาคารสมัยนั้น ประยุกต์เป็น

แผงกั้นบ่นด้านข้าง ในห้องพักทุก TYPE

รูปแบบประตู ห้อง MASTER BEDRM. ใน IMPERIAL SUITE

2. มีการเจาะช่องทางเดิน เชื่อมระหว่างห้องหลายช่อง เพื่อความเข้มแข็งกันได้ง่าย

- ใช้ในส่วน LIVING RM. ใน IMPERIAL SUITE

3. มีการทำลวดลายที่ช่องลมหรือประตู ทั้งแบบที่เป็นซี่ และแบบที่เป็นไม้ฉลุลายและรุ้มโค้ง

ใช้ในส่วน IMPERIAL SUITE ทั้งห้อง MASTER BEDRM.,LIVING RM. และ BATHRM

นอกจากนี้ลวดลายช่องลมยังประยุกต์เป็นหน้ากากช่องปล่องลมแอร์ด้วย

ใช้ในห้องพักทุก TYPE

ใช้ในห้องพักทุก TYPE

4. มีการใช้ไม้ฉลุลายแบบ GINGERBREAD

ใช้กับลายขอบหลังคา, ลายกรอบกระจก และผนังกั้นบ่นด้านข้างแบบในห้อง STANDARD RM.

ใช้กับผนังหัวเตียง HEADBOARD และผนังกั้นบ่นในห้อง EXECUTIVE RM.

-ใช้กับส่วนลดแต่งผนังหัวเตียง และผนังกั้นบ่นในห้อง CORNERSUITE

ใช้กับซุ้มเสา, ซุ้มช่องทางเดินและซุ้มครอบ COUNTER BAR ใน IMPERIALSUITE

5. ใช้เฟอร์นิเจอร์หวายก้านจิ้งโจ้ และหวายเป็นหลักในการตกแต่งเป็นข้อปลีกย่อย ส่วนโต๊ะกลางและโต๊ะข้างขึ้นมักเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่ประยุกต์มาจากของใช้ เช่น โต๊ะจันโลก

6. ของตกแต่งต่าง ๆ มีลักษณะคล้ายของต่างหรือของสะสมสมัยนั้น เช่น พวกหม้อ, ไห, กระถางเก่า เป็นต้น

7. วัสดุที่ใช้คือใช้ไม้เป็นหลัก

- กรุ SKIRT ไม้ที่ผนังใช้ในห้องพักทุก TYPE
- ปูพื้นไม้ใน CORNER SUITE และ IMPERIAL SUITE
- ฝ้าเพดานกรุไม้บางส่วนในห้องพักทุก TYPE

---

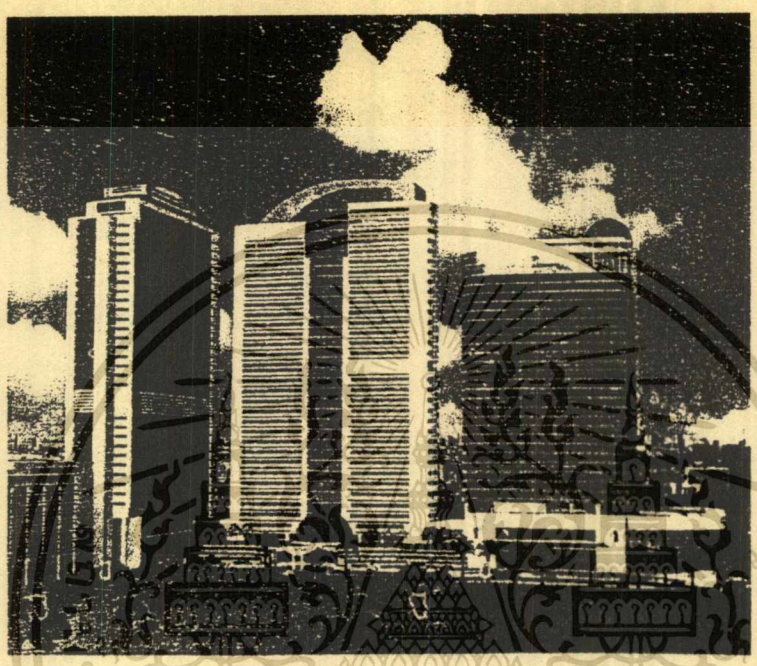
8. โทนสีในห้องพักนอกจากสีของไม้แล้ว จะใช้ WALL PAPER สีอ่อน PASTEL ในห้องพักทุกTYPE โดยใช้ SCHEME สีที่ดูแล้วสบายตาที่สุดคือสีครีม และตาม BOARDER ด้านบนสีเขียวไข่กาอ่อน (ตาม CONCEPT ที่ใช้สีเขียวตลอดโทน) และมี ACCENT ด้วยสีแดงเลือดนก

9. รูปแบบของประดู่เป็นบานลูกฟักมีลักษณะเป็นแบบลักษณ์ของอาคารยุคนั้น

- นำรูปแบบประดู่ลูกฟักไม้มาใช้ในห้องพักทุก TYPE
- นำรูปแบบประดู่ลูกฟักไม้ทำสีเขียว PASTEL ใน ห้อง IMPERIAL SUITE

10. ตกแต่งแบบเรียบ มีการจัดพรอนให้บรรยากาศที่สบายน่าพักผ่อน

11. รูปภาพที่ DISPLAY เป็นงาน PAINT ตามโทน STYLE ซึ่งเดินไว้มีลักษณะคล้ายภาพพิมพ์ยุโรป



บทที่ 7

บทสรุปผลการออกแบบ

- 7.1 สรุปผลการออกแบบส่วนโถงต้อนรับ

- 7.2 สรุปผลการออกแบบส่วนโถงนั่งเล่น

- 7.3 สรุปผลการออกแบบส่วนคอฟฟีช็อพ

- 7.4 สรุปผลการออกแบบส่วนห้องอาหารไทย

- 7.5 สรุปผลการออกแบบส่วนห้องอาหารจีน

- 7.6 สรุปผลการออกแบบส่วนห้องพัก

- 7.7 ภาพถ่ายแสดงขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล และผลงานการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

บทสรุปผลการออกแบบ

7.1 การออกแบบส่วนโถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)

CONCEPTUAL DESIGN เนื่องจากลักษณะของ SPACE ที่เกิดจากรูปแบบอาคารส่วนนี้มีความลื่นไหล ใช้เส้นโค้ง FREE FORM มาก และเน้นความเป็นโถงโล่ง ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดที่จะสร้างบรรยากาศให้เป็น สวนแบบ OUTDOOR SPACE ต่อเนื่องกันทั้งส่วนMAIN LOBBY, THE VERANDAH LOUNGE GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP เพื่อให้เข้ากับบรรยากาศของ SITE และรูปแบบของ SPACE ภายใน รวมทั้งนำELEMENT และลักษณะเด่นของงานสมัยร.5-ร.6มาใช้ โดยมีการออกแบบตกแต่งดังนี้

การวางผัง รูปลักษณ์ของอาคารของส่วนโถงต้อนรับนี้มีองค์ประกอบที่สมมาตร คือจากกรอบสายตาจะมองเห็นSPACE 2 ข้างซ้ายขวาค่อนข้างสมดุลย์กัน แล้วเปิดSPACEของโถงตรงกลางให้โล่งกว้างเป็น DOUBLE SPACEมีแนวเสา CLADDINGกลมขนาดใหญ่ เป็นตัวประกับสายตา และมีบันไดวนขึ้นชั้น 2 เป็นเหมือนจุดแบ่งครึ่งของ SPACE ซ้ายขวา

-ในการวางผัง จึงวางจุด APPROACH หรือจุดประทับใจของ SPACE ที่แขกจะเข้ามาเห็นเป็นสิ่งแรก ไว้ตรงกลางโถงนั้นเพราะเป็นจุดที่เด่นที่สุด และจัดจุด APPROACH นั้นให้เป็นทั้งแท่น DISPLAY แจกันดอกไม้ และเป็นกลุ่มที่นั่งพักคอยไปในตัว แท่นนี้เป็นเสมือนแนวแกนแบ่งทางซ้ายเป็น FRONT DESK และทางขวาเป็นที่พักคอยริมน้ำพุ

- จัดกลุ่มที่นั่งพักคอยไว้ 3 ส่วน คือตรงกลางโถง , ตรงด้านขวาติดสระน้ำ และตรงด้านหลังบันได เพื่อให้พอต่อการรองรับแขกที่เข้ามานั่งพักบริเวณโถงต้อนรับ

- จัด FRONT DESK ไว้ด้านซ้ายมือ มองเห็นได้ชัดเจน เป็น COUNTERยาว แบ่งเป็น 4 COUNTER เรียงตามลำดับคือ

1. INFORMATION COUNTER
2. REGISTRATION COUNTER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. CASHIER COUNTER

4. CONCIEGE COUNTER

- ส่วน BELLMAN / LIMOUSINE COUNTER และ GROUP TOUR DESK แยกไว้บริเวณด้านหน้า ใกล้ประตูทางเข้า

- สร้าง MAIN CIRCULATION เชื่อมกับส่วน LOBBY LOUNGE และCOFFEE SHOP หลายช่องทางทั้งทางประตูบานเฟี้ยม (เปิดกว้างไว้ตลอด) และทางสะพาน ทำให้SPACE ต่อเนื่องกันทั้ง 3 บริเวณ รวมทั้งง่ายต่อการเข้าถึงในแต่ละส่วน

- ส่วนด้านขวาที่จะเชื่อมกับส่วน COFFEE SHOP และพื้นที่ใต้บันได จัดเป็นสวนหย่อมและบ่อน้ำช่วยสร้างบรรยากาศสดชื่น

บรรยากาศโดยรวม

บรรยากาศโดยรวมที่สื่อถึงแนวความคิดในการออกแบบมีดังนี้

1. ใช้โทนสีเทา-ครีมเป็นหลักทั้งที่พื้น, ผนัง, เสา โดยเฉพาะเพดานใช้สีขาวและเล่นแสงไฟ เพื่อให้ความรู้สึกถึงความโล่ง ไม่ถูกกดทับ เหมือนกับเป็นบรรยากาศแบบ EXTERIOR จริง ๆ

2. ใช้สีของไม้ และสีเขียวเป็นสีเน้นให้ดูสดใสขึ้น และ 2 สีนี้ก็แสดงถึงความเป็นธรรมชาติด้วย

3. นำต้นไม้ประเภทไม้ใบสีเขียว (ไม้กระถาง) มาใช้ตกแต่งและมีการใช้น้ำพุ สะพานข้ามน้ำ เพื่อให้ได้บรรยากาศของสวน

4. DESIGN ด้านข้างทั้งสองในส่วน FRONT DESK และ WAITING AREA แยกออกไปเป็นเหมือนระเบียง โดยใช้ไม้ฉลุแบบเรือนขนมปังขิงให้ความรู้สึกเหมือนเป็นราวระเบียงและชายคาระเบียงที่ยื่นออกมาติดกับสวน

5.ใช้ ELEMENT เป็นงานสมัย ร.5 - ร.6 เช่นที่ ราวบันได ลวดลายเหนือกระจก, โคมไฟ, ราวระเบียง, ประตู, ซุ้มประตู ฯลฯ

6.ใช้วัสดุสมัยใหม่ เช่น หินอ่อน, หินแกรนิต, เหล็กดัดกรดให้ดูทันสมัยเข้ากับตัวอาคารและยุคสมัยปัจจุบัน

7.เล่นลายพื้นเป็นรูปดอกไม้เป็นสัญลักษณ์ที่สื่อถึงการนำธรรมชาติเข้ามาใช้ในโรงแรมนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะพิเศษ

การตกแต่งส่วนนี้ยังเพิ่มความน่าสนใจโดยการ DISPLAY MODEL ของที่มีเป็นอย่างแรกในสยาม DISPLAY ไว้ที่เสา เช่น หัวรถจักรรถไฟ, รถคันแรก, รถราง, เรือเมล์, รถลาก เป็นต้น ที่มีให้เห็นในสมัย ร.5 - ร.6 แต่หาดูได้ยาก หรือหมดไปแล้วในสมัยปัจจุบัน รวมทั้งมี DISPLAY รูปภาพ ดันเป็นอิทธิพลความเจริญที่ได้จากชาติตะวันตกติดผนังเป็นรูปพระราชวัง หรือสถานที่สำคัญในสมัยนั้นที่ได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรมตะวันตกเช่นกัน ซึ่งรูปจะเขียนแบบ STYLE ขรัวอินโข่ง ซึ่งเป็นศิลปินที่สำคัญในยุค ร.4 เขียนคล้ายภาพพิมพ์แบบยุโรปนะ

การ DISPLAY เหล่านี้นอกจากจะให้ความสวยงามแล้ว ยังมีความน่าสนใจโดยบ่งบอกเรื่องราวในประวัติศาสตร์ที่สำคัญของกรุงเทพฯอีกด้วย

รายละเอียดการตกแต่ง

<u>พื้น</u> -พื้นที่ส่วนใหญ่ของโถงเลือกใช้หินอ่อนสีเทา-ครีมเพราะเป็นวัสดุที่ดูมีคุณค่า ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของโรงแรมให้ดูหรูหรา และการใช้วัสดุสีอ่อนในบริเวณกว้างนั้นทำให้ภาพรวมของโถงดูโล่งกว้างสะอาดตา และใช้หินแกรนิตสีดำ และหินอ่อนสีน้ำตาลมาแล่นลาย

- เดินขอบ BORDER โดยรอบด้วยหินแกรนิตสีดำ มีลายหินอ่อนสีน้ำตาลรูปสี่เหลี่ยจรจบวางแขยงหมู ห่างเป็นระยะทุก 3 เมตร

- มีการทำลวดลายที่พื้นเพื่อเน้น SPACE ของโถงตรงกลางเพื่อให้ดูเป็นจุดสนใจยิ่งขึ้น และลายพื้นบางส่วนทำเพื่อเน้นกลุ่มชุดเฟอร์นิเจอร์ เช่น ใช้หินอ่อนสีน้ำตาลเน้นกลุ่มที่นั่งพักคอย หรือเน้น FRONT DESK เป็นต้น

<u>ผนัง</u> - ผนังส่วนใหญ่กรุหินอ่อนสีเทา-ครีมด้านเดินบัวพื้น และบัวเชิงเพดานไม้ ด้านล่างของผนังสูงจากพื้นประมาณ 1.10 เมตร กรุหินอ่อนสีครีม-เขียว เป็น SKIRT เดินโดยรอบ

- ผนังบางส่วนกรุไม้ลายก้างปลา และส่วนที่ต้องการให้มองทะลุได้จะกั้นด้วย PARTITION เหล็กกัดกรดสีเขียวตีทแยงโปร่ง เช่น ตรงส่วนที่เชื่อมกับ COFFEE SHOP และส่วนที่เชื่อมกับEXTERIOR

- ติดรูปและแท่งหินแกรนิตสลักลายตกแต่งผนังบางส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>เสา</u> - CLADDING กลมกรุหินอ่อนสีเทา-ครีม แล้วเซาะตรงส่วนกลางออก เพื่อใส่แท่นสำหรับ DISPLAY MODEL ส่วนด้านบน กรุไม้ลายก้างปลาไปจนสุดถึงฝ้าเพดาน เดินบัวพื้น และเพดานเพื่อความเรียบร้อยของรอยต่อเสา กับพื้น และเพดาน

<u>เพดาน</u> - เรียบง่าย มีการRAISEฝ้าขึ้นบางส่วน เพื่อเน้นSPACE ให้เกิดห้วงชัดเจนเช่นส่วนแท่น DISPLAY และส่วนบันไดวน โดยจะRAISEขึ้นเป็นเหมือนขั้นบันได แล้วซ่อนไฟเรืองออกมาจากด้านข้าง สื่อถึงความเป็น EXTERIOR ยิ่งขึ้น

เฟอร์นิเจอร์ - FRONT DESK กรุไม้อัดสัก แต่งด้วยแกรนิตสีดำด้านหน้า

- ใช้เก้าอี้นั่งพักคอยเป็นหวาย เหมือนเป็นชุดนั่งเล่นในสวน และใช้โต๊ะกลางฐานรูปทรงเหมือนแจกันกระเบื้องเคลือบ TOP กระจก

<u>แสงไฟ</u> - ใช้ทั้งแสง INTERIORกเลวระแสงจากEXTERIORที่ส่องเข้ามาทางด้านหน้า ส่วนใหญ่เป็นDOWN LIGHT และใช้ไฟ WALL WASHINGที่เสากับผนังบางส่วน

- ส่วน DISPLAYของใช้ SPOT LIGHT ส่องเน้นจุดสนใจ

<u>ระบบAIR</u> - ใช้แบบส่วนกลาง (CENTRAL UNIT) ชนิดจ่ายความเย็นและระบายความร้อนด้วยน้ำ โดยมีห้อง AHU อยู่ 2 ห้องคนละมุมของส่วนโถง แล้วต่อท่อจ่ายลมเย็น และ RETURN กลับไปออกบริเวณส่วนฝ้าเพดาน

7.2 โถงนั่งเล่น (THE VERANDAH LOUNGE)

CONCEPTUAL DESIGN - แนวความคิดในการตกแต่งส่วน LOBBY LOUNGE คือ นำลักษณะเด่นจากบ้านเรือนในสมัย ร.5 - ร.6 อย่างหนึ่งมาใช้ นั่นคือ “ระเบียง” (VERANDAH) เพราะบ้านเรือนในสมัย ร.5- ร.6 นิยมมีระเบียงไว้หน้าบ้าน เป็นส่วนที่ยื่นออกมาจากตัวบ้านเชื่อมต่อกับสวน ดังนั้นจึงจัด THE VERANDAH LOUNGE ไว้ติดกับ GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP เหมือนระเบียงที่ติดกับสวน มีรายละเอียดในการตกแต่งดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวางผัง

- จัดโถงนั่งเล่นไว้เชื่อมต่อกับส่วนโถงต้อนรับ เข้าถึงได้ง่าย ทั้งจากทางเข้าหลัก ผ่านโถงต้อนรับ และจากทางเข้ารองที่เข้าถึงโดยตรง

- ยกSTEPพื้นขึ้นมาแล้วทำราวระเบียงล้อมบริเวณนี้มีบันไดลงไปสู่ส่วน COFFEE SHOP ต่อเนื่องกันโดยไม่มีผนังทึบมากั้นสายตา ทำให้ SPACE FLOW

- จัดCOUNTER BAR ไว้ด้านติดผนังทึบ (ซึ่งมีอยู่ด้านเดียว นอกนั้นเป็นผนังกระจกใส และเปิดโล่ง) เพราะเป็นส่วน SERVICE ต้องการโชว์เพียงด้านหน้าเท่านั้น

- ตั้งผนังเป็นซุ้มขึ้นมาตรงกลางเป็นจุดสนใจ จัดกลุ่มที่นั่งแบบชุดโซฟา 5 ที่นั่งไว้ ชิดผนังนั้น แล้วชุดที่นั่งแบบ2-4 ที่จัดเรียงห่างออกมา จัดเปียโนไว้มุมหนึ่งของโถง

บรรยากาศโดยรวม

บรรยากาศโดยรวมที่สื่อถึงแนวความคิดในการออกแบบมีดังนี้

1. พื้นปูไม้แบบระเบียงบ้านยก STEP ส่วน LOUNGE ขึ้นมา แล้วทำราวระเบียงไม้ฉลุแบบขนมปังขิงล้อมบริเวณนี้มีบันไดลงลักษณะคล้ายระเบียงบ้านจริง ๆ

2. ทำซุ้มขึ้นมา เพื่อสร้างความน่าสนใจของ SPACE นำ ELEMENTของกรอบประตูหรือหน้าต่างมาใช้กั้นด้วยPATITION โปร่งสื่อถึงบานหน้าต่างหรือประตูที่เปิดออกเชื่อมระหว่างระเบียงกับตัวบ้าน

3. ใช้ ELEMENT ของงาน ร.5 เห็นได้จากส่วนราวระเบียง, ชายคาระเบียง, แผงกั้นม่าน, บานกรอบประตู,หน้าต่าง เพื่อคลุมภาพรวมของงาน ร.5

4. ใช้โทนสีขาว, ครีม, เขียว และสีไม้ ดูเป็นธรรมชาติเข้ากับบริเวณใกล้เคียงและสะอาดตาน่าพักผ่อนเหมือนนั่งเล่นที่ระเบียงบ้านตามแบบ COLONIAL STYLE

5. เพิ่มความน่าสนใจด้วยของตกแต่งที่เป็นเครื่องลายครามละงานลงรักปิดทอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดการตกแต่ง

พื้น - ปูแผ่นไม้สักอัดวีเนียร์(ทนทานกว่าแผ่นไม้จริงธรรมดา) เข้าลิ้น เดินลายตรงขอบโดยรอบโดยการINLAYด้วยไม้สีอ่อน

- ตรงส่วนชุดที่นั่งปูพรมสีเบจ เน้นกลุ่มเฟอร์นิเจอร์ และกันรอยขูดขีดที่อาจเกิดกับพื้นไม้

- มีการทำลายดอกที่พื้นไม้โดยการ INLAYด้วยไม้สีต่างกัน ลายเดียวกับที่โถงต้อนรับ แต่ต่างวัสดุกัน อยู่ตรงส่วนทางเข้า LOUNGE

ผนัง - มีการตกแต่งผนังน้อยมาก เพราะส่วนใหญ่เป็นกระจกใส TAKE VIEWภายนอก จะมีก็ที่ผนังหลัง COUNTER BAR เท่านั้นที่กรุแผ่นไม้อัดสัก บางส่วนตกแต่งด้วยบานลูกฟัก บานเกล็ด และทำช่อง DISPLAY ตัวGARDIAN โดยนำลักษณะของบานกรอบหน้าต่างสมัย ร.5-ร.6 มาใช้

เพดาน - ฝ้าเพดาน DROP ขึ้น ซ่อนไฟ เล่นแสงไฟที่ส่องมาให้เรืองเป็นชั้นๆรำไรให้ความรู้สึกเหมือนอยู่กึ่งINTERIORและ EXTERIOR

เฟอร์นิเจอร์ - ส่วน COUNTER BAR เป็นไม้ใช้บานเกล็ดและลูกฟักในการตกแต่ง ,รูปแบบเก้าอี้ใช้ต่อเนื่องกับส่วน COFFEE SHOP, โต๊ะกลางดัดแปลงจากเครื่องปั้นดินเผา พบเห็นได้ตามบ้านสมัยนั้น

แสงไฟ - ใช้แสงจากภายนอกเป็นหลัก เพื่อให้ได้บรรยากาศเหมือนระเบียงบ้าน และแสงจาก DOWN LIGHT ร่วมด้วย (ตอนกลางวันใช้แสงสีขาวจากภายนอก ตอนกลางคืนใช้แสงสีเหลืองจากDOWNLIGHT)

- ใช้SPOT LIGHT ส่องตัวGARDIAN ที่DISPLAY และใช้ PICTURE LIGHT ส่องรูปลายรดน้ำที่ติดผนัง

ระบบAIR - ใช้แบบส่วนกลาง (CENTRAL UNIT) ชนิดจ่ายความเย็นและระบายความร้อนด้วยน้ำ โดยต่อท่อจ่ายลมเย็น และ RETURN กลับจากห้องAHUไปออกบริเวณส่วนฝ้าเพดานของส่วนLOUNGE

7.3 คอฟฟีชอพ (GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP)

CONCEPTUAL DESIGN ต้องการสร้างบรรยากาศแบบสวนเพื่อเชื่อมความรู้สึกกับสภาพแวดล้อมภายนอกส่วน LOBBY และต่อเนื่องกับ VERANDAH LOUNGE ที่ตกแต่งเหมือนเป็นระเบียงมุขหน้าบ้าน ซึ่งในสมัย ร.5 - ร.6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีสถานฑูตเกิดขึ้นมากมายบริเวณถนนวิทยุและนิยมการจัดสวนให้เข้ากับ SITE ที่ตั้ง และมักมีการทำน้ำพุ ศาลา การนำรูปปั้นมาแต่งสวน รวมถึงสถานฑูตบางแห่ง มีการนำตัวอับเฉาถ่วงเรือ (GARDIAN) มาใช้แต่งสวนด้วย ดังนั้นจึงนำมาเป็น THEME ในการออกแบบ คือ GARDIAN GARDEN ซึ่งหมายถึงสวน ที่เพิ่มความน่าสนใจในการ DISPLAY ตัวอับเฉาถ่วงเรือนั่นเอง มีการตกแต่งดังนี้

การวางผัง

- จัดส่วนCOFFEE SHOPไว้ต่อเนื่องกับส่วนLOBBY และ LOUNGE เพื่อง่ายต่อการเข้าถึง เพราะ 3 ส่วนนี้เป็นองค์ประกอบหลักของโรงแรม มักจะจัดไว้ในZONEใกล้ๆกัน และติดกับครัว COFFEE SHOPซึ่งเป็นส่วน SERVICE ด้านหลัง

- พื้นที่ของส่วนนี้ค่อนข้างกว้าง จึงจัดทางเข้าออกหลายทาง คือมีทางเข้า 3 ทางจาก LOBBY และอีก 1ทางที่มาจากประตูทางเข้ารอง

- ในการจัดผัง แบ่งออกเป็น 3 องค์ประกอบหลักได้แก่

1. **COUNTER BAR AREA** เป็นส่วนที่มีการ DISPLAY และตกแต่งสวยงาม จึงวางหันหน้าออกทางด้านนอกที่เป็นกระจก เห็นได้ชัดจากภายนอก (ด้านติดถนนวิทยุ)
2. **BUFFET AREA** เป็นส่วนที่ตกแต่งสวยงาม เน้นการ DISPLAY อาหาร ยก STEP ขึ้นเป็นจุดสนใจ วางไว้ส่วนหน้าของทางเข้าหลัก มองเห็นได้จากภายนอกเช่นกัน และจัดไว้ติดกับส่วนครัว เพื่อง่ายต่อการ SERVICE รวมทั้งจัดไว้ในZONEที่เข้าถึงได้ง่ายจากทุกกลุ่มที่นั่ง
3. **DINING AREA** จัดที่นั่ง มีทั้งแบบ 2,4,6 ที่นั่ง และสามารถเคลื่อนย้ายต่อโต๊ะได้ และเนื่องจากรูปแบบอาคารส่วนนี้ ใช้เส้น CURVE FREE FORM มาก SPACEดูมีความลื่นไหล ดังนั้นการจัดกลุ่มที่นั่งจึงวางในลักษณะอิสระ ลื่นไหลตามSPACE และสื่อถึงแนวความคิดในการออกแบบให้เป็นสวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรยากาศโดยรวม

บรรยากาศของที่สื่อถึงแนวความคิดในการออกแบบมีดังนี้

1. การจัด SPACE ให้ดูลื่นไหลแบบงาน LANDSCAPE

2. ใช้โทนสีขาว-ครีมเป็นหลักให้บรรยากาศโล่ง สบายตาฝ้าเพดานมีการเล่นแสงเหมือนเป็น EXTERIOR แล้วเน้นสีของไม้และสีเขียว ซึ่งเป็นสีที่สื่อถึงธรรมชาติต่อเนื่องกับส่วน LOBBY

3.นำต้นไม้ประเภทไม้ใบมาตกแต่งมาก มีน้ำพุ และรูปปั้นตัว GARDIAN ช่วยสร้างบรรยากาศสวน

4. พื้นบางส่วนปูหินอ่อนสีเทาสื่อถึงทางเดิน บางส่วนปูพรมสีเขียวสื่อถึงพื้นหญ้า

5. มีการเน้นส่วน BUFFET AREA ขึ้นมา ยก STEP ปูไม้ล้อมระเบียงในรูปแบบเดียวกับส่วน LOUNGE DESIGN ล้อกัน และเป็นส่วนน้ำพุทำให้ SPACE มีจุดสนใจ

6. มีใช้ ELEMENT ของงาน ร.5 - ร.6 เพื่อคลุม CONCEPT ภาพรวมของโรงแรม เช่นส่วนราวระเบียงไม้ฉลุ , บานหน้าต่าง, บานประตู ,ซุ้มที่DISPLAYตัว GARDIAN เป็นต้น

รายละเอียดการตกแต่ง

<u>พื้น</u> - พื้นที่ส่วนใหญ่ปูหินอ่อนสีเทา ส่วนที่ต้องการเน้นเช่น น้ำพุ ซึ่งเป็นจุดสนใจ และส่วนCOUNTER BAR ปูหินชนวนสีนำเงินเข้ม สื่อถึงความเป็นทางเดินในสวน และในส่วนกลุ่มที่นั่งปูพรมสีเขียว สื่อถึงพื้นหญ้า และเป็นวัสดุที่ไม่เป็นรอยขูดขีดจากขาโต๊ะ เก้าอี้ รวมทั้งไม่เกิดเสียงดัง เวลาเลื่อน (เพราะมีการเคลื่อนย้ายบ่อยๆ)

- พื้นส่วนBUFFET AREA ปูไม้เดินลายเป็น BORDERที่ขอบ โดยการ INLAY ด้วยไม้สีอ่อนเหมือนกับส่วน LOUNGE แต่มีการทำลายพื้นเน้น COUNTER BUFFETที่อยู่ตรงกลาง โดยใช้วัสดุหินอ่อนสีเทา สลับกับหินชนวน

<u>ผนัง</u> การตกแต่งคล้ายกับส่วนLOBBYคือ

- ผนังส่วนใหญ่กรุหินอ่อนสีเทา-ครีมด้านเดินบัวพื้น และบัวเชิงเพดานไม้ ด้านล่างของผนังสูงจากพื้นประมาณ 1.10 เมตร กรุหินอ่อนสีครีม-เขียว เป็น SKIRT เดินโดยรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผนังบางส่วนกรุไม้ลายก้างปลา และส่วนที่ต้องการให้มองทะลุได้จะกั้นด้วย PARTITION เหล็กกัดกรดสีเขียวตีทแยงโปร่ง เช่น ตรงส่วนที่เชื่อมกับ LOBBY และส่วนที่DISPLAYตัว GARDIAN

- ผนังบางส่วนDROPเข้าไป ทำเป็นซุ้มรูปแบบหน้าต่างสมัยหน้านวล. 5-ร. 6 แล้ว DISPLAYตัวGARDIANไว้ข้างใน

- ติดรูปและแท่งหินแกรนิตสลักลายตกแต่งผนังบางส่วน

<u>เพดาน</u> - ค่อนข้างเรียบ มีการRAISEฝ้าขึ้นบางส่วน เพื่อเน้นจุดสนใจ เช่นตรงน้ำพุ RAISEขึ้นเหมือนขั้นบันได แล้วซ่อนไฟเรืองออกมาจากด้านข้าง สื่อถึงความเป็น EXTERIOR, ตรงส่วนBUFFETฝ้า RAISE ขึ้นซ่อนไฟ เล่นแสงไฟที่ส่องมาให้เรืองเป็นชั้นๆรำไรให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ที่ระเบียง (เหมือนส่วนLOUNGE)

<u>เฟอร์นิเจอร์</u> -เก้าอี้ดัดแปลงมาจากงาน COLONIAL STYLEรูปแบบคล้าย กับที่ส่วน LOUNGE ต่างกันที่ DETAIL ลายและสีของผ้าบุ โดยในCOFFEE SHOPจะใช้ผ้าบุลายทางสีเขียว-ขาว และผ้าบุสีเขียวเข้ม

- COUNTER BAR กรุไม้ และตกแต่งหน้าCOUNTERด้วยหินแกรนิตสีดำรูปแบบคล้ายกับส่วน FRONTDESK ใน LOBBY

-ฐานน้ำพุกรุหินอ่อนสีเทา-ครีม ตัวน้ำพุเป็นBRONZE สีดำ

<u>แสงไฟ</u> - ใช้แสงจากภายนอกเป็นหลัก เพื่อให้ได้บรรยากาศเหมือนระเบียงบ้าน และแสงจาก DOWN LIGHT ร่วมด้วย

- ใช้SPOT LIGHT ส่องตัวGARDIAN ที่DISPLAY

<u>ระบบAIR</u> - ใช้แบบส่วนกลาง (CENTRAL UNIT) ชนิดจ่ายความเย็นและระบายความร้อนด้วยน้ำ โดยต่อท่อจ่ายลมเย็น และ RETURN กลับจากห้องAHUที่อยู่ในส่วนSERVICEไปออกบริเวณส่วนฝ้าเพดานของส่วนCOFFEE SHOP

7.4 ร้านอาหารไทย (GINGERBREAD HOUSE THAI RESTAURANT)

CONCEPTUAL DESIGN - แนวความคิดในการออกแบบคือ ต้องการแสดงบรรยากาศความเป็นอยู่ของคนไทยสมัยนั้น จึงนำเอาลักษณะของงานสถาปัตยกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ในสมัย ร.5 - ร.6 มาใช้ นั่นคือเรือนขนมปังขิง หรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผนังบางส่วนกรุไม้ลายก้างปลา และส่วนที่ต้องการให้มองทะลุได้จะกั้นด้วย PARTITION เหล็กกัดกรดสีเขียวตีทแยงโปร่ง เช่น ตรงส่วนที่เชื่อมกับ LOBBY และส่วนที่DISPLAYตัว GARDIAN

- ผนังบางส่วนDROPเข้าไป ทำเป็นซุ้มรูปแบบหน้าต่างสมัยหน้านวล. 5-ร. 6 แล้ว DISPLAYตัวGARDIANไว้ข้างใน

- ติดรูปและแท่งหินแกรนิตสลักลายตกแต่งผนังบางส่วน

<u>เพดาน</u> - ค่อนข้างเรียบ มีการRAISEฝ้าขึ้นบางส่วน เพื่อเน้นจุดสนใจ เช่นตรงน้ำพุ RAISEขึ้นเหมือนขั้นบันได แล้วซ่อนไฟเรืองออกมาจากด้านข้าง สื่อถึงความเป็น EXTERIOR, ตรงส่วนBUFFETฝ้า RAISE ขึ้นซ่อนไฟ เล่นแสงไฟที่ส่องมาให้เรืองเป็นชั้นๆรำไรให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ที่ระเบียง (เหมือนส่วนLOUNGE)

<u>เฟอร์นิเจอร์</u> -เก้าอี้ดัดแปลงมาจากงาน COLONIAL STYLEรูปแบบคล้าย กับที่ส่วน LOUNGE ต่างกันที่ DETAIL ลายและสีของผ้าบุ โดยในCOFFEE SHOPจะใช้ผ้าบุลายทางสีเขียว-ขาว และผ้าบุสีเขียวเข้ม

- COUNTER BAR กรุไม้ และตกแต่งหน้าCOUNTERด้วยหินแกรนิตสีดำรูปแบบคล้ายกับส่วน FRONTDESK ใน LOBBY

-ฐานน้ำพุกรุหินอ่อนสีเทา-ครีม ตัวน้ำพุเป็นBRONZE สีดำ

<u>แสงไฟ</u> - ใช้แสงจากภายนอกเป็นหลัก เพื่อให้ได้บรรยากาศเหมือนระเบียงบ้าน และแสงจาก DOWN LIGHT ร่วมด้วย

- ใช้SPOT LIGHT ส่องตัวGARDIAN ที่DISPLAY

<u>ระบบAIR</u> - ใช้แบบส่วนกลาง (CENTRAL UNIT) ชนิดจ่ายความเย็น และระบายความร้อนด้วยน้ำ โดยต่อท่อจ่ายลมเย็นและ RETURN กลับจากห้องAHUที่อยู่ในส่วนSERVICEไปออกบริเวณผนังของส่วนCOFFEE SHOP ใช้หน้ากากแบบSLOT ที่จ่ายจากผนัง เพราะ การปล่อยลมจากเพดานจะเป่าลงโดนอาหาร อารหารจะเย็นชืดเร็ว

7.4 ร้านอาหารไทย (GINGERBREAD HOUSE THAI RESTAURANT)

CONCEPTUAL DESIGN - แนวความคิดในการออกแบบคือ ต้องการแสดงบรรยากาศความเป็นอยู่ของคนไทยสมัยนั้น จึงนำเอาลักษณะของงานสถาปัตยกรรมที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นเอกลักษณ์ในสมัย ร.5 - ร.6 มาใช้ นั่นคือเรือนขนมปังขิง หรือ GINGER BAEAD HOUSE ซึ่งเป็นรูปแบบของบ้านที่นิยมสร้างกันในสมัยนั้น มีการนำไม้ฉลุลายอย่างละเอียดประณีตมาตกแต่ง ทั้งในส่วนราวระเบียง, ชายคา, หยดน้ำฝน, ซุ้มศาลา, ช่องลมเหนือประตูหน้าต่าง ในการออกแบบตกแต่งร้านได้ดึงเอาความต่อเนื่องของบรรยากาศจากส่วนที่เป็นภายนอกบ้าน,ระเบียงบ้าน และภายในบ้านมาใช้ ดังนี้

ในการออกแบบตกแต่งได้แบ่ง SPACE และบรรยากาศในการตกแต่งออกเป็น 3 ช่วง คือ

1. <u>ส่วนกลางแจ้ง</u>

การจัดผัง - จัดส่วน FOYER เป็น WAITING AREAไว้ด้านหน้าสุด จัดกลางร้านให้มีบรรยากาศเป็น OUTDOOR SPACE คือ เหมือนอยู่ข้างนอกบ้าน โดยทำSPACE โล่ง เป็น MALL ตรงกลาง เน้นจุดสนใจด้วยศาลาแบบขนมปังขิง เป็นตัวเสริมบรรยากาศให้ดูเป็นภายนอก

- กลุ่มที่นั่งส่วนใหญ่เป็นแบบ 4 ที่ จัดแบบ SYMETRY ขนาบไว้ 2 ข้างของศาลา ส่วนด้านริมที่ติดกระจก จัดเป็นแบบ BOOTH

- จัดส่วนCOUNTER CASHIER และช่องทางSERVICEไว้ด้านหลังติดกับครัว เพื่อให้ดูเรียบร้อย เป็นสัดส่วน

บรรยากาศ สื่อถึงภายนอกไม่ว่าจะเป็นการจัดSPACE,การตกแต่งพื้น, ผนัง,เพดาน,วัสดุ,เฟอร์นิเจอร์,ELEMENTของระเบียง , ศาลา รวมถึงการนำต้นไม้มาช่วยสร้างบรรยากาศ ใช้โทนสีขาว,ไม้เป็นหลัก ACCENT ด้วยสีเขียวไข่กา และสีม่วงอ่อนจากผ้าบุเฟอร์นิเจอร์

การตกแต่ง <u>พื้น</u> ส่วนชุดที่นั่งปูพื้นด้วยกระเบื้องดินเผา แบบไม่เคลือบสีอิฐ สลับลายด้วยไม้ และกระเบื้องเคลือบสีเขียวน้ำทะเล มีBORDERหินแดรนิตสีดำเดินโดยรอบ ปูไม้สลับทางยาว และขวางในส่วนทางเดินรอบชุดที่นั่ง และส่วนศาลาปูกระเบื้องเซรามิคไม่เคลือบสีน้ำตาล

<u>ผนัง</u> บางส่วนเป็นผนังปูนกรุWALL PAPER และบางส่วนกรุไม้ตีทางนอนแบบบ้านขนมปังขิง

<u>เพดาน</u> เป็นฝ้าเรียบ กรุไม้แผ่นตีเป็น GRIDแนวกว้างๆ เกิดช่อง RAISEขึ้นเหมือนขั้นบันได แล้วซ่อนไฟเรืองออกมาจากด้านข้าง สื่อถึงความเป็น EXTERIOR ในส่วน 3 ช่องตรงกลาง เพื่อเน้น SPACE โถง และศาลาที่อยู่กลางร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฟอร์นิเจอร์ ใช้เก้าอี้ และที่นั่งตรงBOOTHเป็นหวาย ซึ่งส่วนใหญ่ในบ้านไทยมักตั้งเฟอร์นิเจอร์หวายไว้บริเวณระเบียงหรือภายนอกบ้าน และมีการปรับรูปแบบเก้าอี้ให้ดูทันสมัยขึ้นประยุกต์เข้ากับวัสดุเหล็กกัดกรดสีเขียว เพิ่มความน่าสนใจให้กับร้าน

แสงไฟ ด้านที่นั่งแบบ BOOTH เน้นการใช้แสงธรรมชาติ ส่วนโดยรวมใช้แสงจาก DOWN LIGHT และไฟซ่อนที่ให้แสงเรืองบริเวณฝ้าที่RAISEขึ้นไป

ระบบแอร์ ต่อท่อจ่ายลมจากห้อง AHU ที่อยู่ชั้น 2 (ส่วนที่ตรงกับครัวในชั้น3) มาจ่ายที่ผนังด้านข้างที่อยู่เหนือไม้ฉลุด้านบน ใช้หน้ากากแบบSLOT ที่จ่ายจากผนัง เพราะ การปล่อยลมจากเพดานจะเป่าลงโดนอาหาร อารหารจะเย็นชืดเร็ว

2. ส่วนระเบียง

การจัดผัง จัด SPACE ส่วนนี้ให้เหมือนระเบียงบ้านโดยยก STEP แยกจากส่วนกลางแจ้ง แล้วล้อมระเบียง

บรรยากาศ จัด SPACE ส่วนนี้ให้เหมือนระเบียงบ้านโดยใช้ ELEMENT ของระเบียงที่ตกแต่งด้วยไม้ฉลุลายตามแบบขนมปังขิง เป็นตัวสื่อ รวมทั้งรูปแบบเฟอร์นิเจอร์,ของที่DISPLAY และการตกแต่งพื้น,ผนัง,เพดาน ก็ช่วยสร้างบรรยากาศของระเบียง โทนสีคลุมโทนเดียวกับส่วนกลางแจ้ง

การตกแต่ง พื้น ปูไม้เหมือนเป็นระเบียงทั้งหมด

ผนัง - กรุไม้เหมือนเป็นผนังของตัวบ้านด้านนอก DESIGN บานหน้าต่างแบบเปิดอยู่ เพื่อ DROP ผนังแล้ว DISPLAY หัวไม้เท้า

- ส่วนประตู DROR ยื่นออกกรุ PAPER แทนที่จะเป็นไม้ทำให้ดูแปลกตาน่าสนใจ

เพดาน เป็นฝ้าเรียบโคมไฟแบบโบราณห้อยจากเพดาน

เฟอร์นิเจอร์ เป็นหวาย รูปแบบเดียวกับส่วนกลางแจ้ง

แสงไฟ บริเวณนี้จะค่อนข้างสลัว เน้นการให้แสงจากโคมไฟที่ห้อยจากเพดาน

ระบบแอร์ ต่อท่อจ่ายลมจากห้อง AHU ที่อยู่ชั้น 2 (ส่วนที่ตรงกับครัวในชั้น3) มาจ่ายที่ผนังด้านบนสุด ใช้หน้ากากแบบSLOT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ส่วนภายในบ้าน

การจัดผัง จัดเป็นส่วนห้อง PRIVATE ROOM 2 ห้องติดกัน จัดเป็นโต๊ะยาว 12 ที่นั่ง เว้นทางเดินโดยรอบ เป็น CIRCULATION มี SERVICE STATION ในแต่ละห้อง

บรรยากาศ ตกแต่งให้อบอุ่นเหมือนอยู่ภายในบ้านขนมปังขิง ใช้โทนสีขาว,ไม้ เป็นหลัก มีการนำต้นไม้มาตกแต่งเพิ่มความสดชื่น

การตกแต่ง พื้น ปูไม้เดินลายBORERลายก้างปลา INLAYด้วยกระเบื้องเคลือบ (ห้องหนึ่ง สีเขียวน้ำทะเล และอีกห้องหนึ่งสีอิฐ)

ผนัง ช่วงสูงจากพื้น 1.10 เมตร กรุไม้ตีตามนอน ช่วงบนกรุ WALL PAPERสีขาวเดินคิ้วไม้เป็นกรอบ เดินบัวไม้ที่พื้น และเชิงเพดาน สร้างผนังด้านหนึ่งให้เด่นขึ้นโดย มี DISPLAYเป็นภาพ PAINT แสดงการแต่งกายของคนไทยสมัยนั้น

เพดาน RAISE ฝ้าขึ้นกรุไม้ให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ในบ้าน (อยู่ใต้หลังคาที่เป็นไม้) ซ่อนไฟด้านข้าง และมีDOWN LIGHT 1 ชุด เสริมตามริมห้อง

เฟอร์นิเจอร์ ใช้เก้าอี้ (รูปแบบ COLONIAL STYLE)โต๊ะและSERVICE STATIONไม้ ผ้าบุที่นั่งสีขาวดูอบอุ่นเหมือนอยู่ในบ้าน

แสงไฟ ใช้แสงออกสีเหลืองจาก DOWN LIGHT และแสงจากไฟที่ซ่อนไว้บริเวณฝ้าที่RAISEขึ้น

ระบบแอร์ ต่อท่อจ่ายลมจากห้อง AHU ที่อยู่ชั้น 2 (ส่วนที่ตรงกับครัวในชั้น3) มาจ่ายที่เพดาน ในส่วนที่RAISEฝ้าขึ้น ในห้อง PRIVATE RM. ใช้หน้ากากแบบSLOT

ลักษณะพิเศษ

มีการ DISPLAY ของที่น่าสนใจอีกในร้าน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นของสะสมของคนในสมัยนั้น นอกจากหัวไม้เท้า แล้วยังมี DISPLAY เครื่องปั้นดินเผาเครื่องลายคราม ตลับงา และของสะสมอื่น ๆ (อยู่ในตู้โชว์ไม้ด้านติดกระจก) ภาพที่ DISPLAY เป็นภาพแสดงประเพณีการเล่นของคนไทยสมัยนั้น และในศาลา DISPLAY เรือใส่ผลไม้ไทยแกะสลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.5 ร้านอาหารจีน (CHIN SHOP HOUSE CHINESE RESTAURANT)

CONCEPTUAL DESIGN ต้องการสร้างบรรยากาศที่แสดงถึงความเป็นอยู่ของคนจีนในสมัย ร.5 - ร.6 จึงนำเอาลักษณะของตึกแถวในย่านที่คนจีนสมัยนั้นอยู่อาศัยนั้น คือ "ตึกแถวเก่าในเยาวราช" มาใช้ในการออกแบบ ซึ่งตึกแถวในย่านเยาวราชในสมัยนั้นเป็นงานสถาปัตยกรรมที่ได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตก ซึ่งภาพรวมยังคงเป็นงานสมัยร.5-ร.6 แต่ปลูกสร้างเพื่อให้คนจีนอยู่อาศัย

การวางผัง แบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ๆคือ

1. ส่วน FOYER เป็น WAITING AREA ไว้ด้านหน้าร้าน

2. ส่วน PUBLIC DINING AREA อยู่บริเวณโถงกลางร้าน จัดกลุ่มที่นั่ง 2-6 ที่นั่ง มีทั้งแบบที่เป็น BOOTHโต๊ะกลม และแบบโต๊ะธรรมดา นอกจากนี้ยังจัดบริเวณย่อยที่เป็นสัดส่วนกว่าไว้อีกมุมหนึ่งด้วย

3. ส่วน PRIVATE ROOM มีทั้งหมด 6 ห้อง ทุก 2 ห้องจะสามารถเชื่อมต่อกันได้ จัดกลุ่มที่นั่งแบบโต๊ะกลม 8-10 ที่นั่ง ทุกห้องมี SERVICE STATIONในตัว

ส่วนCASHIERจัดไว้ด้านหลังเป็นห้องรวมกับCASHIER ของร้านอาหารนานาชาติ

บรรยากาศโดยรวม บรรยากาศโดยรวมที่สื่อถึงแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งมีดังนี้

1. น้ำ ELEMENT ของประตูหน้าต่าง มาใช้ ทั้งรูปแบบบานกรอบที่เป็นไม้ทาสี PASTEL สีเขียวแก่และเขียวอ่อน, วงกบ, ช่องลมด้านบนที่เป็นซี่เหล็กกลม

2.ใช้วัสดุหลักเป็นไม้ และผนังกรุ WALL PAPER สีแบบผนังปูนเก่า สื่อถึงตึกแถวเก่าย่านนั้นที่มีทั้งที่ใช้วัสดุไม้และวัสดุปูน นอกจากนี้ยังใช้วัสดุอื่นเสริมบรรยากาศ เช่น หวาย (มาจากเข่ง) ผ้ากระสอบ (มาจากกระสอบ) ผ้าดิบแขวนที่เพดาน เป็นต้น

3. สีคลุมโทนสีขาว –เทา , สีไม้เก่า และสีแดงของผ้าหุ้มเบาะเก้าอี้ เป็นสี ACCENT และสื่อถึงความเป็นจีน

4.มีการสร้างผนังเป็นเกาะกลางร้านขึ้นมาเพื่อสร้างจุดเด่นให้กับ SPACE ตกแต่งผนังให้สวยงามด้วยกระจกพ่นทรายในกรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหล็กกัดกรดสีเขียว แล้ว DISPLAY สมุนไพรหรือเมล็ดธัญพืช ที่มีในแถบตลาดเยาวราช

5. จุดสนใจของร้านอยู่ที่การ DISPLAY ที่สื่อถึงความเป็นตลาดเก่าเยาวราชที่ดีที่สุดได้แก่

- DISPLAY เมล็ดธัญพืชในกระบะไม้
- DISPLAY สมุนไพรจีนในเข่งเล็ก ๆ ที่ซุ้มกลางร้าน
- DISPLAY ของใช้, เครื่องปั้นดินเผา, เครื่องลายคราม, กระสอบ, กระป๋อง ที่วางซ้อนทับกัน วางเรียงกัน ซึ่งจะเห็นในตึกแถวที่เป็นร้านค้าแทบทุกร้านในเยาวราช
- DISPLAY รถลาก เป็นรถที่ชาวจีนย่านนี้รับจ้างลากพบมาในสมัย ร.5 - ร.6 ถือเป็น HILIGHT ของร้าน
- DISPLAY ภายในร้านเป็นภาพขาวดำรูปเยาวราชเก่าสมัยร.5 -ร.6
- DISPLAY หมวกชาวจีนในห้อง PRIVATE ROOM

6. ห้อง PRIVATE ROOM ทั้ง 6 ห้อง ตั้งชื่อให้สอดคล้องและสนับสนุน CONCEPT โดยตั้งชื่อเป็นถนนที่อยู่ภายในย่านเยาวราช

- ห้องราชวงศ์ - ห้องเยาวรากะ
- ห้องทรงวาด - ห้องทรงสวัสดิ์
- ห้องพาดสาย - ห้องวาณิช

รายละเอียดการตกแต่ง

พื้น - ส่วนPUBLIC DININGปูกระเบื้องเคลือบสีเทา-ขาว คละกันเดินBORDERโดยรอบด้วยกระเบื้องเคลือบสีน้ำตาลเข้ม

- ส่วนFOYER และส่วนที่นั่งปูพื้นไม้ เน้นกลุ่ม เฟอร์นิเจอร์ให้เด่นขึ้น เดินลายเป็นกรอบด้วยกระเบื้องเคลือบสีอิฐ สลับกระเบื้องเคลือบสีเขียว

- ส่วนPRIVATE ROOM ปูกระเบื้องเคลือบสีเขียวแก่,สีเขียวอ่อน และสีเทา ห้องละสี (กระเบื้องแต่ละแผ่นมีน้ำหนัก SHADEสีต่างกันเล็กน้อย ปูคละกัน) เดินขอบด้วยไม้และกระเบื้องเคลือบสีน้ำตาลเข้ม

ผนัง - ส่วน PUBLIC DINING และส่วนPRIVATE ROOM ผนังส่วนใหญ่กรุไม้เป็นSKIRTสูง1.10 เมตร จากพื้น ด้านบนกรุWALL PAPERสีแบบปูนเก่า เดินคิ้วไม้เป็นช่วงๆ ด้านบน มีแสดงงานปูนปั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(STUCCO) ลายผักผลไม้ ซึ่งถือเป็นลักษณะเด่นที่ ปรากฏบริเวณตึกแถวถนนทรงวาด เป็นงานที่แสดงศิลปะที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตกชัดเจน

- ผนังบางช่วงกรุไม้แผ่นทางตั้งตีซ้อนกัน และด้านที่ติดกับBOOTHที่นั่งDROPผนังเข้าไป ทำเป็นซุ้มเลียนแบบ FORMหน้าต่าง ไว้DISPLAYข้าวของเครื่องใช้แถวเยาวราช

<u>เพดาน</u> - RAISEขึ้นไปช่วงกลางร้าน ให้เกิดเป็นโถง เพื่อเน้นงานSTUCCO ที่อยู่ตรงผนังด้านบน เพดานที่ไม่RAISEขึ้นบางช่วงกรุไม้แล้วห้อยโคมจีนลงมาเพื่อเน้นชุดที่นั่ง บางช่วงห้อยผ้าดิบสีขาว เพื่อให้เกิดบรรยากาศแบบเยาวราช

- ในห้องPRIVATE ROOM RAISE ฝ้าขึ้นกรุไม้ ซ่อนไฟด้านข้าง ห้อยโคมจีนลงมาตรงกลาง

<u>เฟอร์นิเจอร์</u> - เก้าอี้แบบจีน ใช้ไม่สีเข้ม โชว์เสี้ยนขาวทำให้ดูเก่า ผ้าหุ้มเบาะเก้าอี้สีแดง ในห้องPRIVATE ROOM จะเป็นสีขาว ผ้าบุโซฟาใช้ผ้าลักษณะคล้ายผ้ากระสอบ ผ้าปูโต๊ะ DESIGN ทำลายแถบตรงขอบโต๊ะเป็นลายหวาย

<u>แสงไฟ</u> - ใช้แสงออกสีเหลืองจาก DOWN LIGHTเป็นหลัก และใช้แสงจากโคมจีน รวมทั้งแสงที่สองผ่านผ้าช่วยสร้างบรรยากาศ ในห้องPRIVATE ROOMใช้แสงจากไฟที่ซ่อนไว้บริเวณฝ้าที่RAISEขึ้นร่วมด้วย

<u>ระบบแอร์</u> - ต่อท่อจ่ายลมจากห้อง AHU ที่อยู่ชั้น 2 (ส่วนที่ตรงกับครัวในชั้น3) มาจ่ายที่เพดาน ในส่วนที่RAISEฝ้าขึ้น ใช้หน้ากากแบบSLOT

*7.6 **ห้องพัก** (**GUEST ROOM**)*

CONCEPTUAL DESIGN แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งห้องพัก คือ ต้องการสร้างบรรยากาศห้องพักให้สบายน่าพักผ่อน ในรูปแบบ COLOMIAL STYLE เป็นงานไทยสมัย ร.5 - ร.6 ที่ได้รับอิทธิพลจากงานตะวันตกคล้ายกับอาคารที่พักอาศัยสมัยนั้น เช่น บ้านของผู้มีบรรดาศักดิ์หรือสถานฑูต ซึ่งมีลักษณะเด่นดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรยากาศโดยรวม

บรรยากาศโดยรวมที่สื่อถึงแนวความคิดเห็นได้จาก

1. มีการใช้บานเกล็ดร่วมกับบานลูกฟัก ในส่วนที่เป็นประตู, หน้าต่างของอาคารสมัยนั้น ประยุกต์เป็น

- แผงกั้นม่านด้านข้าง ในห้องพักทุก TYPE
- รูปแบบประตู ในห้อง MASTER BEDRM. ใน IMPERIAL SUITE

2. มีการเจาะช่องทางเดิน เชื่อมระหว่างห้องหลายช่อง เพื่อทางเข้าถึงกันได้ง่าย

- ใช้ในส่วน LIVING RM. ใน IMPERIAL SUITE

3. มีการทำลวดลายที่ช่องลมเหนือประตู ทั้งแบบที่เป็นซี่ แบบที่เป็นไม้ฉลุลายและซุ้มโค้ง

- ใช้ในส่วน IMPERIAL SUITE นอกจากนี้ยังเอาลายช่องลมมาประยุกต์เป็นหน้ากากช่องปล่อยลมแอร์ด้วยใช้ในห้องพักทุก TYPE

4. มีการใช้ไม้ฉลุลายแบบ GINGERBREAD ในการตกแต่ง

- ใช้กับลายหัวเตียง, ลายกรอบกระจก, และแผงกั้นม่านด้านบนในห้อง STANDARD RM.
- ใช้กับแผงเหนือ HEADBOARD และแผงกั้นม่าน ในห้อง EXECUTIVE RM.
- ใช้กับส่วนตกแต่งผนังหัวเตียง และแผงกั้นม่านในห้อง CORNER SUITE
- ใช้กับซุ้มเตียง, ซุ้มช่องทางเดิน และซุ้มตรง COUNTER BAR ใน IMPERIAL SUITE

5. ใช้เฟอร์นิเจอร์พวกเก้าอี้ไม้ และหวายเป็นหลัก ขามักทำเป็นลูกมะหวด เป็นข้อปล้อง ส่วนโต๊ะกลางและโต๊ะข้างขึ้นมักเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่ประยุกต์ มาจากของใช้ เช่น โต๊ะขันโตก เป็นต้น

6. ของตกแต่งต่าง ๆ มีลักษณะคล้ายของเก่าหรือของสะสมสมัยนั้น เช่น พวกหม้อ, ไห, กระถางเก่า เป็นต้น

7. วัสดุที่ใช้คือใช้ไม้เป็นหลัก

- กรุ SKIRT ไม้ที่ผนังด้านล่างในห้องพักทุก TYPE
- ปูพื้นไม้ใน CORNER SUITE และ IMPERIAL SUITE
- ฝ้าเพดานกรุไม้บางส่วนในห้องพักทุก TYPE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. โทนสีที่ใช้ในห้องนอกจากสีของไม้แล้ว สีที่ผนังส่วนใหญ่จะใช้ WALL PAPER สีอ่อนแบบสี PASTEL สำหรับในห้องพักทุกสี TYPE ของโรงแรม โดยจะเลือกใช้ SCHEME สีที่ดูแล้วสบายตามากที่สุดคือสีครีม และคาด BORDER ด้านบนด้วยสีเขียวไข่กาอ่อน (ตาม CONCEPT ที่ใช้สีเขียวคลุมโทน) และ ACCENT ด้วยสีแดง

9.รูปแบบของประตูเป็นบานลูกฟักมีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ของอาคารยุคนั้น

- นำรูปแบบประตูลูกฟักสีไม้ธรรมชาติใช้ในห้องพักทุก TYPE
-นำรูปแบบประตูลูกฟักไม้ทำสีเขียว PASTELในห้อง IMPERIAL SUITE

10. ตกแต่งเรียบ ตัดทอนให้บรรยากาศที่น่าพักผ่อน

11. รูปภาพที่ DISPLAY เป็นงาน PAINT ภาพไทย STYLE ขรัวอินโข่ง คือมีลักษณะคล้ายภาพพิมพ์แบบยุโรปสีเข้ม สีเทาออกดำ

สำหรับรายละเอียดในการตกแต่งอธิบายตามห้องพัก TYPE ต่างๆดังนี้

7.6.1 STANDARD ROOM

การวางผัง

- ห้องพัก 1 ช่วงเสา4.20 X 8.10 ตารางเมตร จัดผังแบบเรียบง่ายโดยเดินเข้ามาส่วนFOYER ห้องน้ำอยู่ข้างหนึ่ง อีกข้างหนึ่งเป็นตู้เสื้อผ้า ที่วางกระเป๋าเดินทาง และ MINIBARตามลำดับ

- จัดส่วนนอน ส่วนพักผ่อน ส่วนแต่งตัว และส่วนทำงานไว้ในบริเวณเดียวกัน โดยจัดเตียงชิดผนังด้านหนึ่ง ตู้ TV กับโต๊ะเครื่องแป้งซึ่งรวมกับโต๊ะทำงานชิดผนังอีกฝั่งหนึ่ง ส่วนเก้าอี้พักผ่อนชุดเล็กจัดไว้ข้างเตียง ชิดกระจกเพื่อ TAKE VIEW และดู TV ได้สะดวก

การตกแต่ง

<u>พื้น</u> - ส่วนFOYER ปูหินอ่อนสีเทา เดินขอบBORDERด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้ม ส่วนนอนปูพรมเดินขอบไม้สักอัดวีเนียร์แผ่นเป็น BORDER

<u>ผนัง</u> - กรุ WALL PAPERสีครีม และคาด BORDER ด้านบนด้วยสีเขียวไข่กาอ่อน เดินบัวพื้น และบัวเพดานไม้โดยรอบ

- สร้างจุดเด่นที่ผนังหัวเตียงด้วยการติดรูปภาพ

<u>เพดาน</u> - ฝ้าเพดานฉาบเรียบ ติดคิ้วไม้เป็นกรอบช่วยเน้นห้วงของส่วนนี้

<u>เฟอร์นิเจอร์</u> - เตียงขนาด 4 ฟุตX 61/2 ฟุต (ถ้าเป็นแบบ SINGLE ROOM) 2 เตียง หรือเตียงขนาด6 ฟุตX 61/2 ฟุต (ถ้าเป็นแบบ DOUBLE ROOM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เก้าอี้ไม้ และหวาย แบบCOLONIAL STYLE โต๊ะเครื่องแป้ง และตู้ TVไม้ ขาไม้กลึง

แสงไฟ - ใช้ไฟเฉพาะบริเวณที่ใช้งานเท่านั้นเช่นไฟหัวเตียง ไฟโต๊ะทำงาน เป็นต้น ไม่มีการติดวงไฟไว้บนเพดาน ยกเว้นส่วนFOYER และห้องน้ำ

ระบบแอร์ - ใช้ระบบ CHILLER จ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT และใช้หน้ากากจ่ายลมแบบครีบ ติดตั้งในส่วนเพานที่DROPลงของส่วนFOYER

7.6.2 EXECUTIVE ROOM

การวางผัง

- ห้องพัก 1 ช่วงเสา4.20 X 10.10 ตารางเมตร ขนาดความกว้างเท่ากับห้องSTANDARD แต่ยาวกว่าและยื่นออกไปมากกว่า จัดผังเพิ่มส่วน WALK IN CLOSET ให้ส่วนแต่งตัวที่เป็นสัดส่วนขึ้น และมีโต๊ะทำงานโดยเฉพาะ เพราะเน้นว่าเป็นห้องพักระดับผู้บริหาร

- เดินเข้ามาส่วนFOYER ห้องน้ำอยู่ด้านข้าง ถัดมาเป็น WALK-IN CLOSETซึ่งประกอบด้วยตู้เสื้อผ้า,ที่วางกระเป๋าเดินทาง และโต๊ะเครื่องแป้ง

- จัดส่วนนอน ส่วนพักผ่อน ส่วนแต่งตัว และส่วนทำงานไว้ในบริเวณเดียวกัน โดยจัดเตียงชิดผนังด้านหนึ่ง ตู้ TVซึ่งรวมกับ MINIBAR กับโต๊ะทำงานชิดผนังอีกฝั่งหนึ่ง ส่วนเก้าอี้พักผ่อนชุดเล็กจัดไว้ข้างเตียง ชิดกระจก เพื่อ TAKE VIEW และดู TV ได้สะดวก

การตกแต่ง

พื้น - ส่วนFOYER ปูไม้สักลายก้างปลา INLAYด้วยไม้สีเข้มกว่า เป็นลายสี่เหลี่ยมทแยงตรงส่วนยอดของลายก้างปลาและเดินขอบโดยรอบ ส่วนนอนปูพรมเดินขอบไม้สักอัดวีเนียร์แผ่นเป็น BORDERลายก้างปลาอีกเช่นกัน

ผนัง - กรุ WALL PAPERสีครีม และคาด BORDER ด้านบนด้วยสีเขียวไข่กาอ่อน เดินบัวพื้น และบัวเพดานไม้โดยรอบ

- สร้างจุดเด่นที่ผนังหัวเตียงด้วยภาพPAINTแบบไทย แสดงการแต่งกายของคนไทยสมัย ร.5-ร.6 เน้นภาพด้วยกรอบลูกฟักไม้ และไม้ฉลุลาย

เพดาน - ฝ้าเพดานฉาบเรียบ RAISEฝ้าส่วนที่ตรงกับเตียง ติดคิ้วไม้เป็นกรอบช่วยเน้นห้วงของส่วนนี้

เฟอร์นิเจอร์ - เตียงขนาด 4 ฟุตX 61/2 ฟุต (ถ้าเป็นแบบ SINGLE ROOM) 2 เตียง หรือเตียงขนาด6 ฟุตX 61/2 ฟุต (ถ้าเป็นแบบ DOUBLE ROOM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เก้าอี้ไม้ และหวาย แบบCOLONIAL STYLE โต๊ะเครื่องแป้ง และตู้ TVไม้ ขาไม้กลึง

แสงไฟ - ใช้ไฟเฉพาะบริเวณที่ใช้งานเท่านั้นเช่นไฟหัวเตียง ไฟโต๊ะทำงาน เป็นต้น ไม่มีการติดวงไฟไว้บนเพดาน ยกเว้นส่วนFOYER และห้องน้ำ

ระบบแอร์ - ใช้ระบบ CHILLER จ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT และใช้หน้ากากจ่ายลมแบบครีบ ติดตั้งในส่วนเพานที่DROPลงของส่วนFOYER

7.6.4 IMPERIAL SUITE

การวางผัง - เป็นห้องชุดขนาดใหญ่ และมีความสำคัญที่สุดของโรงแรมนี้ กินพื้นเท่ากับห้องEXECUTIVE 2 ห้อง รวมกับห้องCORNER SUITEใหญ่อีก 2ห้อง TAKE VIEW ได้เกือบรอบด้าน ขนาดห้องพักประมาณ 17.20X20.40 ตารางเมตร มีส่วนรองรับกิจกรรมต่างๆครบถ้วน และกว้างขวาง ในการวางผัง และการตกแต่ง แบ่งออกเป็น 6 ส่วนใหญ่ๆ ดังนี้

1. FOYER

การวางผัง - อยู่หน้าสุด เป็นส่วนแรกที่แขกจะเข้ามาเห็น และเป็น HALLสำหรับจ่ายไปส่วน BEDROOM และLIVING ROOM

- เดินเข้ามาส่วน FOYER จะเห็นจุด APPROACH เป็นสวนหย่อมขนาดเล็ก ซึ่งสวนนี้มองเห็นได้ทั้งจากทางเข้า และจากอ่างในห้องน้ำ (มองทะลุถึงกัน (สามารถปิดม่านได้เมื่อต้องการความเป็นสัดส่วนในการอาบน้ำ)

การตกแต่ง พื้น - ปูหินอ่อนสีเทา เดินขอบด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้ม และเล่นลายพื้นด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้มและสีน้ำตาลเป็นลายดอก

ผนัง - กรุ WALL PAPERสีครีม เดินบัวพื้น และบัวเพดานไม้โดยรอบ

เพดาน - RAISEฝ้าขึ้นเน้นห้วงทางเดิน กรุไม้ แล้วติดไฟ DOWN LIGHT เป็นช่วงๆ จังหวะเดียวกับลายพื้น

2. CONNECTING ROOM

การวางผัง - ติดกับ BEDROOM ของ SUITE มีทางเข้า 2 ทางคือจาก ส่วน FOYER และจากCORRIDORโดยตรง สำหรับรายละเอียดในการตกแต่ง จะเหมือนกับEXECUTIVE ROOM ทุกประการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.BEDROOM

การวางผัง - ต่อจากส่วนFOYER เดินเข้ามาจะเป็นบริเวณพักผ่อนเป็นชุดโซฟา 5ที่นั่ง มีโต๊ะทำงานตั้งลอยตัวอยู่มุมหนึ่ง และบริเวณที่อยู่ในสุด เป็นส่วนนอน มีตู้ TV พร้อมMINIBARแบบลอยตัว มีล้อ เคลื่อนที่ได้ตั้งอยู่ชิดเสา ดังนั้นจึงสามารถดู TV ได้ทั้งแบบนั่ง และนอนดู

- มี FOYERเล็กๆ เชื่อมต่อไปยังWALK-IN CLOSET ทางซ้าย และห้องน้ำทางขวา ภายใน WALK-IN CLOSET ประกอบด้วยราวแขวนเสื้อผ้ายาว,ที่วางกระเป๋าเดินทาง และโต๊ะเครื่องแป้ง

การตกแต่ง

<u>พื้น</u> - ปูไม้สักอัดวีเกียร์แผ่น แล้วเดินขอบเป็น BORDERด้วยการINLAYไม้สีเข้ม และสีอ่อน แล้วเดินขอบนอกโดยรอบด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้ม ปูพรมเน้นชุดนั่งเล่นให้เด่นขึ้น

<u>ผนัง</u> - กรุ WALL PAPERสีครีม และคาด BORDER ด้านบนด้วยสีเขียวไข่กาอ่อน ด้านล่างสูงจากพื้น 1.10 เมตร กรุไม้เป็นSKIRT เดินบัวพื้น และบัวเพดานไม้

<u>เพดาน</u> - ฝ้าเพดานฉาบเรียบ RAISEฝ้าส่วนที่ตรงกับชุดนั่งเล่น กรุไม้ ช่วยเน้นห้วงของส่วนพักผ่อน

<u>เฟอร์นิเจอร์</u>- เตียงแบบเป็นซุ้ม ขนาด6 1/2ฟุตX 61/2 ฟุต

- เก้าอี้ไม้ และหวาย แบบCOLONIAL STYLE ขาไม้กลึง

<u>แสงไฟ</u> -ใช้ไฟเฉพาะบริเวณที่ใช้งานเท่านั้นเช่นไฟหัวเตียง ไฟโต๊ะทำงาน เป็นต้น และเสริมไฟ DOWN LIGHT ในส่วนนั่งเล่น,FOYER และห้องน้ำ

<u>ระบบแอร์</u>- ใช้ระบบ CHILLER จ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT และใช้หน้ากากจ่ายลมแบบครีบ ติดตั้งในส่วนเพดานที่DROPลงของส่วนFOYER

4. BATHROOM

การวางผัง - เป็นห้องน้ำขนาดใหญ่ เดินเข้ามา จะเห็นCOUNTERของอ่างล้างหน้าก่อน ชักโครกอยู่ทางขวา อ่างอยู่ทางซ้าย ห้องอาบน้ำอยู่ตรงข้ามกับCOUNTER

การตกแต่ง

<u>พื้น</u> - ปูหินอ่อนสีเทา เดินขอบด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้ม และเล่นลายพื้นด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้มและสีน้ำตาลเป็นลายดอก

<u>ผนัง</u> - กรุ WALL PAPERสีครีมด้านบน ด้านล่างสูงจากพื้น 1.10 เมตร กรุไม้เป็นSKIRT เดินบัวพื้น และบัวเพดานไม้โดยรอบ

- เน้นกรอบกระจกโดยกรุไม้ลายก้างปลาขนาบกระจก 2 ด้าน และเน้นผนังส่วนอ่างอาบน้ำด้วยการกรุไม้ลายก้างปลาเช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพดาน - RAISEฝ้าขึ้นเน้นห้วงทางเดิน กรุไม้ แล้วติดไฟ DOWN LIGHT เป็นช่วงๆ จังหวะเดียวกับลายพื้น

5. LIVING ROOM

การวางผัง - จัดส่วนพักผ่อนเป็นชุดที่นั่งขนาดใหญ่ 9 ที่นั่งไว้กลางห้อง มีเปียโน,ชุดสำหรับนั่งเล่นเกม หรือเล่นไพ่ 4 ที่นั่ง มีส่วนPANTRYและ COUNTER BAR ในบริเวณเดียวกัน จัดส่วนรับประทานอาหาร 10 ที่นั่งไว้ด้านหนึ่งกั้นด้วย PARTITION โปร่ง นอกจากนั้นยังจัดห้องน้ำเอาไว้สำหรับส่วนนี้ด้วย

การตกแต่ง

พื้น - ปูไม้สักอัดวีเนียร์แผ่น แล้วเดินขอบเป็น BORDERด้วยการINLAYไม้สีเข้ม และสีอ่อน แล้วเดินขอบนอกโดยรอบด้วยหินอ่อนสีเขียวเข้ม ปูพรมเน้นชุดนั่งเล่นให้เด่นขึ้น

- ส่วนรับประทานอาหาร ปูพรม เดินลายBORDERแบบเดียวกัน

ผนัง - กรุ WALL PAPERสีครีม และคาด BORDER ด้านบนด้วยสีเขียวไข่กาอ่อน ด้านล่างสูงจากพื้น 1.10 เมตร กรุไม้เป็นSKIRT เดินบัวพื้น และบัวเพดานไม้ เน้นผนังโดยการกรุไม้ทำเป็นกรอบลูกฟักบริเวณ COUNTER BAR และบริเวณซุ้มที่เชื่อมกับส่วนรับประทานอาหาร

เพดาน - ฝ้าเพดานฉาบเรียบ RAISEฝ้าส่วนที่ตรงกับชุดนั่งเล่น กรุไม้ ช่วยเน้นห้วงของส่วนพักผ่อน

เฟอร์นิเจอร์

- เก้าอี้ไม้ และหวาย แบบCOLONIAL STYLE

แสงไฟ -ใช้ไฟโคมห้อยจากเพดานกลางห้อง ใช้ DOWN LIGHT ด้านริม และเสริมบรรยากาศด้วยไฟกิ่ง,ไฟจากโคม

ระบบแอร์- ใช้ระบบ CHILLER จ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT และใช้หน้ากากจ่ายลมแบบครีบ ติดตั้งในส่วนเพดานที่DROPลงของส่วนFOYER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTRODUCTION

PERIORITY

กรุงเทพมหานคร เป็นศูนย์รวมความเจริญในทุกๆ ด้าน เป็นแหล่งที่มีการจราจรหนาแน่น อีกทั้งเป็นเมืองที่มีสถานที่ที่สำคัญ สวยงาม และน่าสนใจมากมาย ดังนั้นกรุงเทพจึงเป็นเมืองหักกลุ่มนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมมากที่สุดในภูมิภาคนี้ ดังนั้นจึงมีการแข่งขันด้านธุรกิจโรงแรมค่อนข้างสูง แม้ในสภาวะปัจจุบันที่สภาพเศรษฐกิจตกต่ำก็ให้หลายโรงแรมกระดับคุณภาพของโรงแรมโดยการปรับปรุงแผนการสร้างโรงแรมใหม่ และมีหลายโครงการที่ลูกระดับการสร้างหรือยกเลิกการสร้างไป

แต่โรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุนี้ เป็นหนึ่งในจำนวนน้อยโรงแรมที่ยังคงสามารถดำเนินการก่อสร้างได้ต่อไป ดังนั้นจึงเป็นเวลาไม่นานก็ จะเป็นโรงแรมแห่งใหม่ล่าสุดของกรุงเทพฯ เมื่อโครงการเปิดดำเนินการในปี พ.ศ. 2543 (ค.ศ. 2000) ที่ตั้งบนถนนที่สวยงาม ร่มรื่น อีกทั้งเป็น โรงแรมในกลุ่มของ GREEN HOTEL ซึ่งจะทำนี้เองจะสภาพแวดล้อมของกรุงเทพฯ และการประหยัดพลังงานเป็นตัวอย่างที่ดีของโรงแรมในอนาคต

OWNER & TEAM

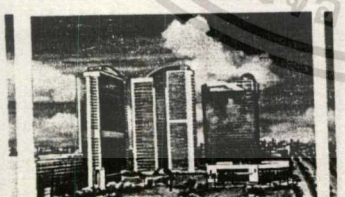
OWNER	บริษัท NEW IMPERIAL HOTEL จำกัด
สถาปนิกออกแบบอาคาร	บริษัท SJA+3D จำกัด
สถาปนิกโครงการ	คุณธงชัยเลิศ เทพสวัสดิ์ คุณณรงค์การ วงษ์ศิริยากร คุณธวัชใจ ทักษณวาณิช คุณธงชัยศรี สุวรรัตนาภรณ์
วิศวกรโครงสร้าง	บริษัท ว และธนาคาร สิริชาย์ จำกัด
วิศวกรงานระบบ	บริษัท ว และธนาคาร สิริชาย์ จำกัด
สัมพันธภาพ	บริษัทสยาม (1993) จำกัด บริษัท P 49 DESIGN & ASSOCIATE จำกัด

INTRODUCTION

โรงแรมอิมพีเรียลเดิม (โครงการเก่า) ตั้งอยู่บนถนนวิทยุ เป็นโรงแรมที่อยู่ในเครืออิมพีเรียล แต่เดิมโรงแรมแห่งนี้ตั้งอยู่บนที่ดินของธาราซิมูนิมิธิ พื้นที่ 10 กว่าไร่ เป็นโรงแรมระดับ 3 ดาว ความสูง 23 ชั้น มีสภาพเสื่อมโทรม เกิดปัญหาต่างๆ รวมทั้งพื้นที่ส่วนบริการ และส่วนห้องพักไม่เพียงพอต่อการรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจต่างชาติที่เพิ่มขึ้นทุกปี ดังนั้นทางเจ้าของโครงการจึงซื้อที่ดินใกล้เคียงของบริษัทหลักทรัพย์ต่างๆ เพื่อขยายพื้นที่ในการก่อสร้างโรงแรมใหม่ ทำให้ที่ดินเก่า และใหม่มารวมกันเป็นผืนเดียวรวมเป็นพื้นที่ประมาณ 14 ไร่ ทางเจ้าของได้ปรับปรุงโครงการใหม่ที่จะสร้างแทนที่โครงการเดิมให้มีลักษณะเป็น COMPLEX คือมี 3 อาคารหลักตอบเนื่องกันในพื้นที่เดียว คือ อาคารโรงแรมใหม่, อาคารสำนักงาน, และอาคารจอดรถแบบใช้ที่จำกัดโครงการอิมพีเรียล มิดเดลเนียม คอมเพล็กซ์

โรงแรมอิมพีเรียล มิดเดลเนียมคอมเพล็กซ์นี้ เป็นโรงแรมในเมืองระดับ 1 ระดับ 5 ดาว มีจำนวนห้องพัก 428 ห้อง ในอาคาร 28 ชั้น ตั้งอยู่ริมถนนวิทยุ ใกล้ในย่านธุรกิจจากสนามบินด้วยระยะทางเพียงประมาณ 30 นาที ใกล้แหล่งช้อปปิ้งชั้นนำ และแหล่งธุรกิจต่างชาติระดับกลางถึงระดับสูง อีกทั้งยังอยู่ในบริเวณที่ใกล้เคียงกับศูนย์การแสดงสินค้าและการประชุมนานาชาติ ไบเทค บางนา ซึ่งมีจำนวนห้องพักประมาณ 1,000 ห้อง ส่วนของการจัดงานและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ใกล้เคียงกับโครงการอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค พื้นที่ทั้งหมดรวมกว่า 6 ไร่ ซึ่งทางกรรมการของผู้ถือหุ้นได้ร่วมกันลงนามในสัญญาก่อสร้างเริ่มในช่วงต้นปี พ.ศ. 2541 และคาดว่าโครงการจะแล้วเสร็จ พร้อมเปิดให้บริการได้ใน พ.ศ. 2543

INTRODUCTION



THE IMPERIAL MILLENNIUM POMPLEX

IMPERIAL HOTEL GROUP

1	THE IMPERIAL QUEENS PARK	BANGKOK
2	THE IMPERIAL TARA	BANGKOK
3	THE IMPERIAL IMPALA	BANGKOK
4	THE IMPERIAL WIRELESS ROAD	BANGKOK
5	THE IMPERIAL RESORT	KO SAMUI
6	THE IMPERIAL BOATHOUSE	KO SAMUI
7	THE IMPERIAL PHUKAEW HILL RESORT	PETCHABOON
8	THE IMPERIAL MAE PING	CHIANGMAI
9	THE IMPERIAL GOLDEN TRIANGLE RESORT	CHIANGRAI
10	THE IMPERIAL MAEHONGSON	MAEHONGSON

The Imperial Hotels Group Thailand

IMPERIAL HOTEL LOGO

PROJECT

IMPERIAL HOTEL WIRELESS RAOD

ECONOMY

1.ก่อให้เกิดการจ้างงาน ภายในประเทศ และสร้างรายได้ให้กับประเทศ
2. เป็นโครงการที่ช่วยตอบรับการขยายตัวของธุรกิจการค้าของกรุงเทพมหานคร
3.ช่วยส่งเสริมศิลปหัตถกรรม SHOPPING STREET ให้กับเจ้าของนั้น
4.ช่วยบรรเทาปัญหาการจราจรให้กับบริเวณใกล้เคียง

ENVIRONMENT

1.เข้าร่วมกลุ่ม GREEN HOTEL ช่วยลดมลภาวะทางด้านน้ำ และสร้างสภาวะแวดล้อมภายในที่ดีขึ้น
2.สร้างสภาพแวดล้อมภายในให้ออกสดชื่นกับการทำงานที่ของอุปกรณ์ภายนอก
3.นำรายได้ส่วนหนึ่งมาสู่บริเวณใกล้เคียง ทำให้ธุรกิจการค้ารอบๆ บริเวณตัวเจริญขึ้น

SOCIAL

1.ส่งเสริมให้พนักงานมีความสามัคคีกันมากขึ้น
2.ช่วยสร้างงานให้คนไทยได้มีงานทำ
3.การออกแบบตกแต่งภายในของโรงแรมจะสื่อถึงความเป็นไทย วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และสังคมของไทยที่น่าสนใจ เช่น แหล่งโบราณต่างๆ ที่มีชื่อ

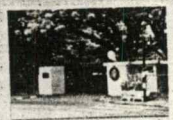
POLICY

1.ของรับนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจทั่วๆ ไปของแขกต่างชาติ
2. เป็นโรงแรมที่มีการสื่อสารที่ชัดเจนต่อพนักงานในการบริหารธุรกิจโรงแรมในอนาคต
3.ส่งเสริมความเป็นไทย โดยนำงานไทยมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบเป็นแนวทางของโรงแรมอิมพีเรียล
4.เน้นการให้ความสะดวกสบายและประหยัดพลังงาน

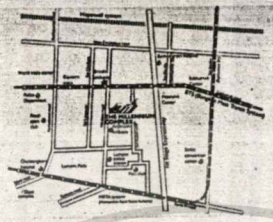
PROJECT PROPORSAL

เอกสารนี้ เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

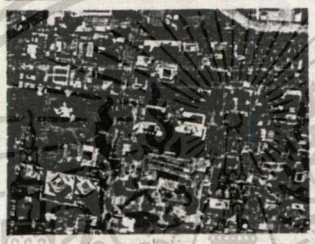
SITE ANALYSIS



LOCATION MAP



BIRD EYE VIEW MAP



SITE LOCATION

โรงแรมที่สร้างขึ้นเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ MILLENNIUM COMPLEX ตั้งอยู่ติดถนนวิทยุ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร เป็นบริเวณที่มีการค้าขายดำเนินการเป็นจำนวนมาก เนื่องจากใกล้กับแหล่งการเงินตำบลธุรกิจ และย่านช็อปปิ้งและเป็นย่านที่มีสถานทูตของต่างชาติมากมาย

ขนาดของที่ตั้งของโครงการ MILLENNIUM COMPLEX

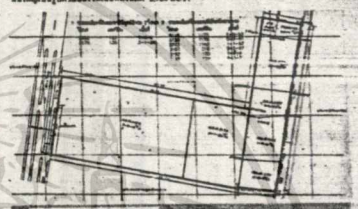
ทิศเหนือ	ติดกับ	เพลทินัมฟาชั่น
ทิศใต้	ติดกับ	สถานทูตอิตาลี
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนขนาดวงศ์
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ถนนวิทยุ

ภาพแสดงด้านหน้าโครงการและทางเข้าออก

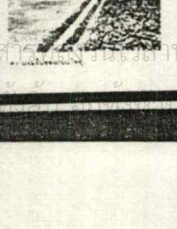
ขนาดของที่ตั้งโครงการและโครงการ

AREA FOR PROJECT

โรงแรมที่สร้างขึ้นมีเนื้อที่ประมาณ 3 ไร่ 1 งาน 42 ตารางวา หรือ 5,720 ตารางเมตร ตามกฎหมายการควบคุมอาคารสูงกำหนดให้ที่ดินที่จะสร้างอาคารสูงได้ต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 1,600 ตารางเมตร ดังนั้นที่ดินของโครงการนี้จึงสามารถสร้างอาคารสูงได้ และที่ดินของโครงการมีขนาดใหญ่กว่าที่กฎหมายกำหนดไว้ถึง 4 เท่าตัว ซึ่งเป็นที่ดินที่ค่อนข้างใหญ่ในย่านนี้ ที่ดินของโครงการมีขนาดกว้างประมาณ 50 เมตร ยาวประมาณ 114 เมตร ด้านหน้าที่ดินติดกับถนนวิทยุ ซึ่งเป็นถนนที่มีความกว้างประมาณ 20 เมตร ด้านหลังที่ดินติดกับซอยเพลินจิต ซึ่งเป็นซอยที่มีความกว้างประมาณ 6 เมตร ด้านข้างที่ดินด้านทิศตะวันตกติดกับถนนขนาดวงศ์ ซึ่งเป็นถนนที่มีความกว้างประมาณ 20 เมตร ด้านข้างที่ดินด้านทิศตะวันออกติดกับสถานทูตอิตาลี ซึ่งเป็นสถานที่ที่มีความสงบและเงียบสงัดมาก



AREA FOR PROJECT



SITE ANALYSIS

WIRELESS ROAD

ถนนวิทยุมีความยาวประมาณ 1.5 กิโลเมตร ได้รับการพัฒนาให้เป็นถนนสายหรู ถนนโดยมากจะเป็นที่ตั้งของสถานทูตต่างๆ ประเทศต่างๆ ในกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีสถานทูตอยู่ถึง 10 ประเทศ ด้วยกัน และถนนสายนี้ยังเป็นที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของบริษัทชั้นนำต่างๆ ของประเทศไทยอีกด้วย ถนนวิทยุเป็นถนนที่มีความสงบและเงียบสงัดมาก เนื่องจากมีการจำกัดความเร็วของรถยนต์ที่วิ่งผ่านไว้ที่ 60 กิโลเมตรต่อชั่วโมง และมีการห้ามจอดรถในช่วงเวลาทำการ ถนนวิทยุเป็นถนนที่มีความสวยงามมาก เนื่องจากมีต้นไม้ใหญ่ปลูกอยู่ตลอดสองข้างทาง ทำให้ถนนมีความร่มรื่นเป็นอย่างมาก ถนนวิทยุเป็นถนนที่มีความสำคัญต่อการจราจรในกรุงเทพมหานครเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นถนนที่เชื่อมต่อระหว่างถนนเพลินจิตกับถนนพระราม 4 ซึ่งเป็นถนนที่มีการจราจรติดขัดมากในช่วงเวลาเร่งด่วน ดังนั้นถนนวิทยุจึงเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงการจราจรติดขัดในช่วงเวลาเร่งด่วน ถนนวิทยุเป็นถนนที่มีความสำคัญต่อการจราจรในกรุงเทพมหานครเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นถนนที่เชื่อมต่อระหว่างถนนเพลินจิตกับถนนพระราม 4 ซึ่งเป็นถนนที่มีการจราจรติดขัดมากในช่วงเวลาเร่งด่วน ดังนั้นถนนวิทยุจึงเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงการจราจรติดขัดในช่วงเวลาเร่งด่วน

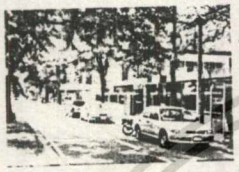
แสดงที่ตำแหน่งของถนนวิทยุในย่านธุรกิจ

ENVIRONMENTAL ANALYSIS

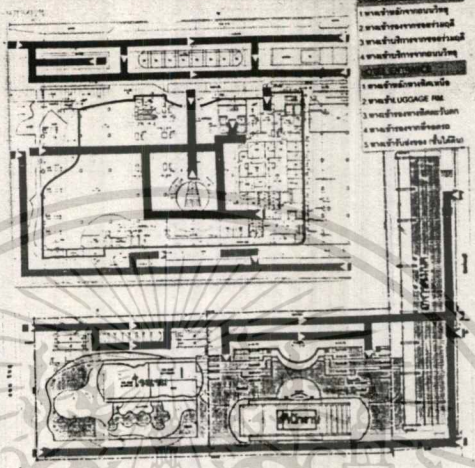
เนื่องจากในบริเวณพื้นที่ย่านวิทยุเป็นแหล่งธุรกิจสำคัญ ทางสถานที่ราชการ และสถานทูต จึงทำให้ประชาชนที่มาติดต่อราชการ และสถานทูตจำนวนมาก ต้องการที่จอดรถ ดังนั้นในบริเวณนี้จึงมีอาคารสำนักงานให้เช่าเป็นจำนวนมาก เพื่อให้ประโยชน์ของที่ดินในบริเวณนี้เพิ่มขึ้น ประโยชน์ของที่ดินในบริเวณนี้จึงมีมากไปกว่าที่จะเป็นแหล่งธุรกิจ

SITE ANALYSIS

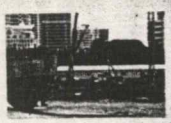
TRAFFIC



ACCESSIBILITY



EXISTING CONDITION



BUILDING CONDITION

MILLENNIUM COMPLEX LAY-OUT

โครงการ MILLENNIUM COMPLEX ประกอบด้วย 3 อาคารหลัก คือโรงแรมสูง 28 ชั้น สำนักงานสูง 36 ชั้น และอาคารพาณิชย์สูง 10 ชั้น เรียงตัวกันเป็นรูปตัวยู ซึ่งมีลักษณะจัดแบ่งที่สำคัญ ดังนี้

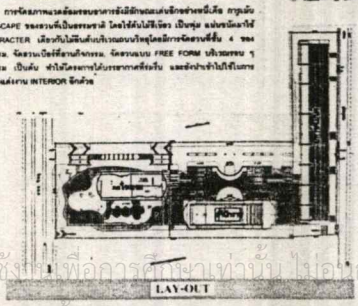
1. ถือบนของโครงการจัดเรียงบนบริเวณ กับถนนของส่วนกลาง เพื่อช่วยให้ผู้มาใช้บริการของโรงแรมมีโอกาสเลือกเส้นทางเพื่อเรื่องปัญหาจราจร

2. อาคารสำนักงานจะหน้าอาคารสำนักงาน กลางหันเป็นอาณาเส้นส่ง กลางคือจัดเป็นลาน BEER เพื่อสร้างกิจกรรมให้กับบริเวณโครงการ

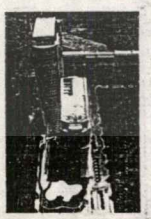
3. ทางบริการด้านหลังโครงการ จะเปิดให้เป็นถนนในช่วงกลางวัน ช่วงตอนกลางคืนจะจัดเป็น SHOPPING STREET ที่ต่อเนื่องกับด้านนอกโครงการ

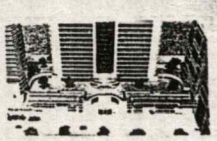
ถนนที่ตัดผ่านโครงการ, ลานกิจกรรม และ SHOPPING STREET หลังนี้จะกลายเป็นสำคัญของที่ดึงดูดและ SHOPPINGของจากต่างประเทศ

การจัดภูมิทัศน์ของอาคารมีอีกประเด็นหนึ่งคือ ความต่อเนื่องกับ LANDSCAPE ของสวนที่เป็นธรรมชาติ โดยใช้ต้นไม้ที่เขียว เป็นหลัก แบ่งระดับการใช้ให้ได้ CHARACTER เดียวกันไม่ตัดต้นบริเวณถนนริมคูคลองมีการจัดสวนขึ้นอีก 4 ของอาคารโรงแรม จัดสวนเปิดที่ลานกิจกรรม, จัดสวนแบบ FREE FORM บริเวณธรรม ๆ อาคารโรงแรม เป็นต้น ทำให้โครงการได้บรรยากาศที่สร้างขึ้น และยังนำเข้าไปใช้ในการออกแบบตกแต่งภาย INTERIOR อีกด้วย



LAY-OUT



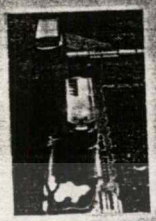


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ห้ามมิให้ทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

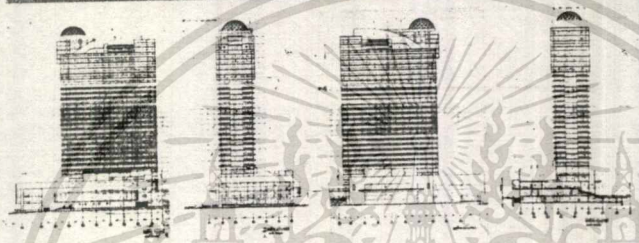
BUILDING CONDITION

ARCHITECTURAL CONCEPT

HOTEL ARCHITECTURE



SIDE ELEVATION | FRONT ELEVATION | SIDE ELEVATION | BACK ELEVATION

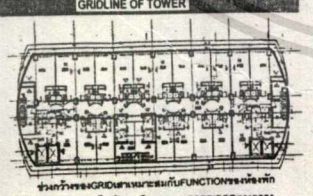


STRUCTURE

FLOOR	
ชั้นใต้ดิน 1-3 (BASEMENT)	เป็นฐานรากโครงสร้างฐานรากแผ่ (MAT FOOTING) เพื่อลดความชื้นของดินลงสู่ตัวอาคาร ทั้งหมดอยู่ใต้ดิน โดยไม่ต้องขนดินทิ้ง
ชั้น1-ชั้นที่ (PODIUM)	ใช้ระบบโครงสร้างแบบเสาและคาน โดยคานในทางยาวของอาคารมีขนาดลึก ประมาณ 2.50 เมตร ส่วนในทางขวางมีขนาดลึก 3.00 เมตร ส่วนชั้นล่าง RECEPTION HALL จะใช้ช่วงเสาห่าง 12 เมตร ส่วนของห้องประชุมจะมีเสาเพิ่มขึ้นมาอีกหนึ่งต้น ทำให้ช่วงห้องเหลือเพียง 2 ห้องเท่านั้น เพื่อสร้างความโล่งให้กับห้องประชุม หลังคาของห้องประชุมจะใช้โครงสร้างแบบ POST TENSIONI
ชั้น 25 ขึ้นไป (TOWER)	มีลักษณะเป็นห้องพักซ้อน ๆ กันทำให้ SPAN ของเสาเป็น 8 เมตร ซึ่งสามารถ GRID LINE ตรงเสียงกับผนังด้านนอกของอาคาร ได้มีการสร้างแบบซึ่งเป็นน้ำหนักที่เบา

BUILDING CONDITION

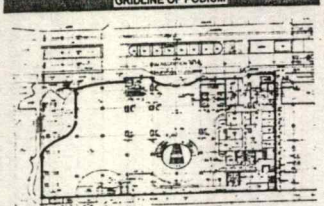
GRIDLINE OF TOWER



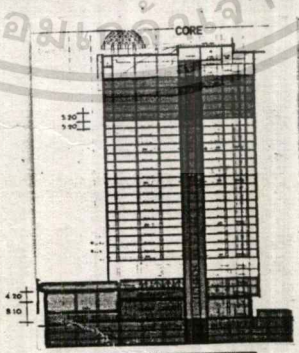
ช่วงกว้างของGRIDสามารถปรับเข้ากับFUNCTIONของห้องพัก ที่ถูกแบ่งออกเป็นห้องๆ มีDOUBLE CORRIDORตรงกลาง

SPAN=8.60 M. BAY=4.30M.

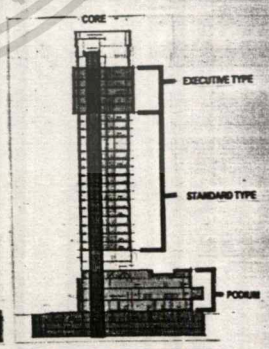
GRIDLINE OF PODIUM



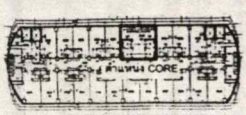
ส่วนที่ต้องการSPACEโล่ง ต้องมีSPANเสากว้างเป็นพิเศษ ในส่วนห้องพักจะมี SPAN=17.20M



CORE OF PODIUM

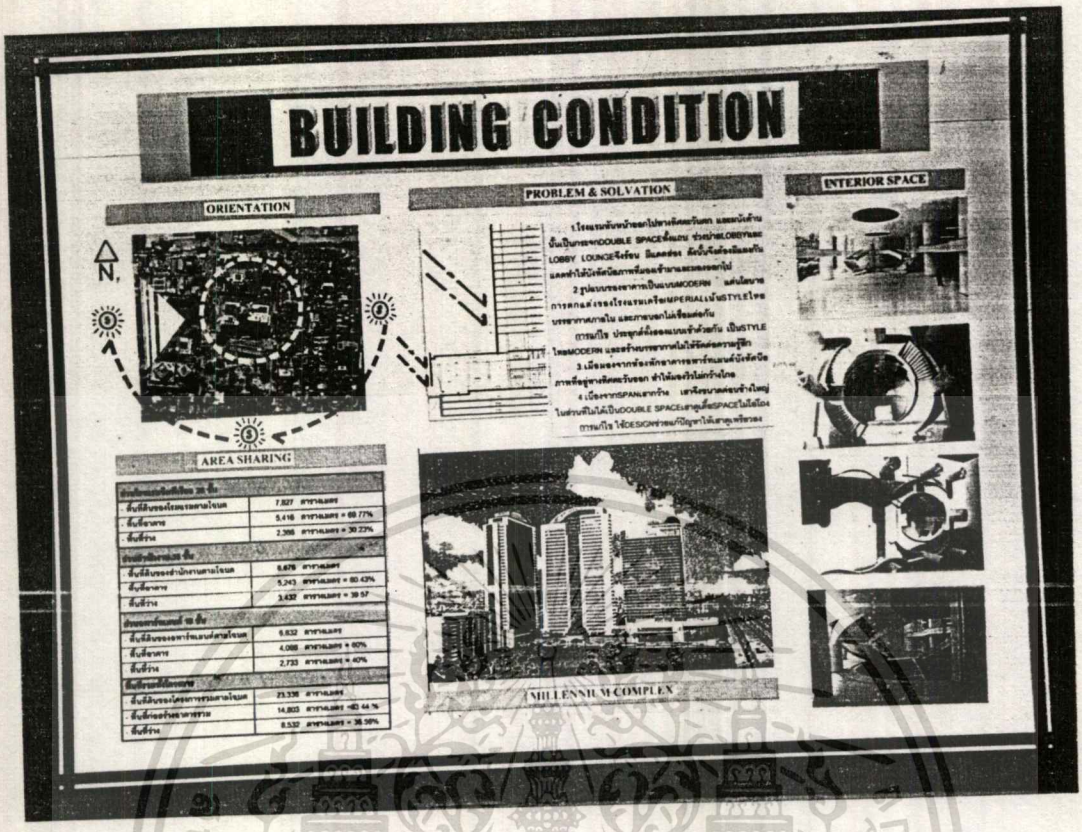


SECTION



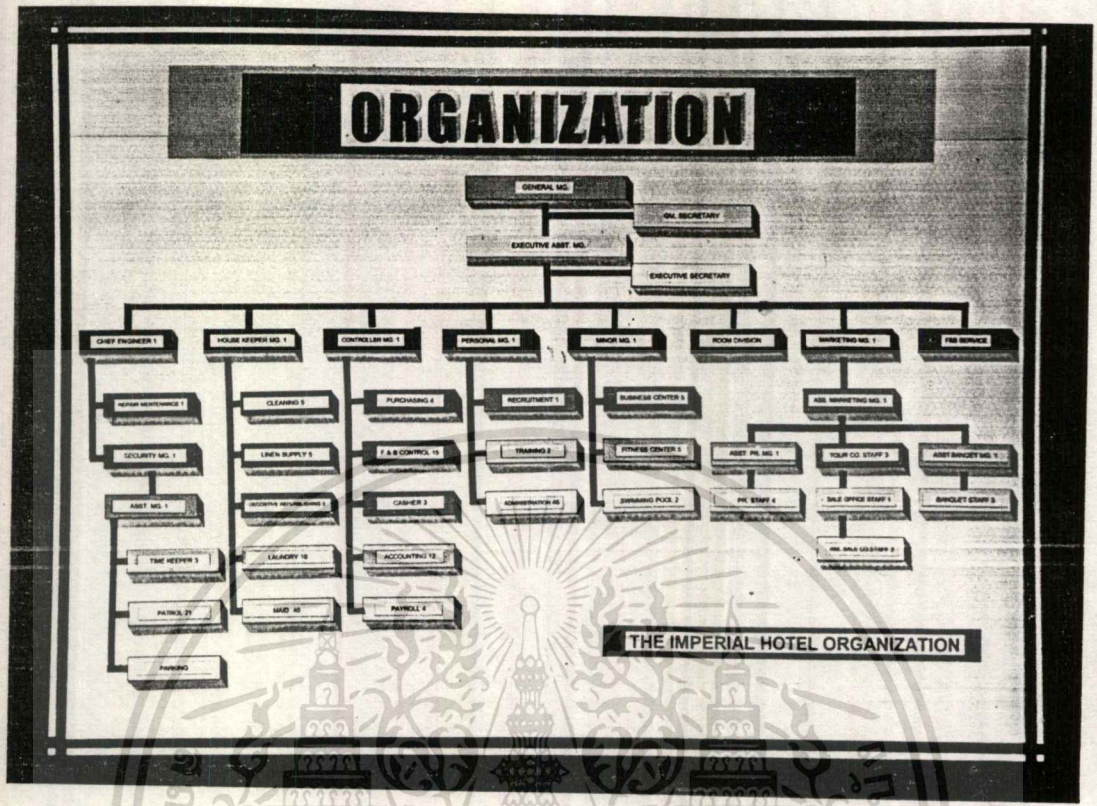
CORE OF TOWER

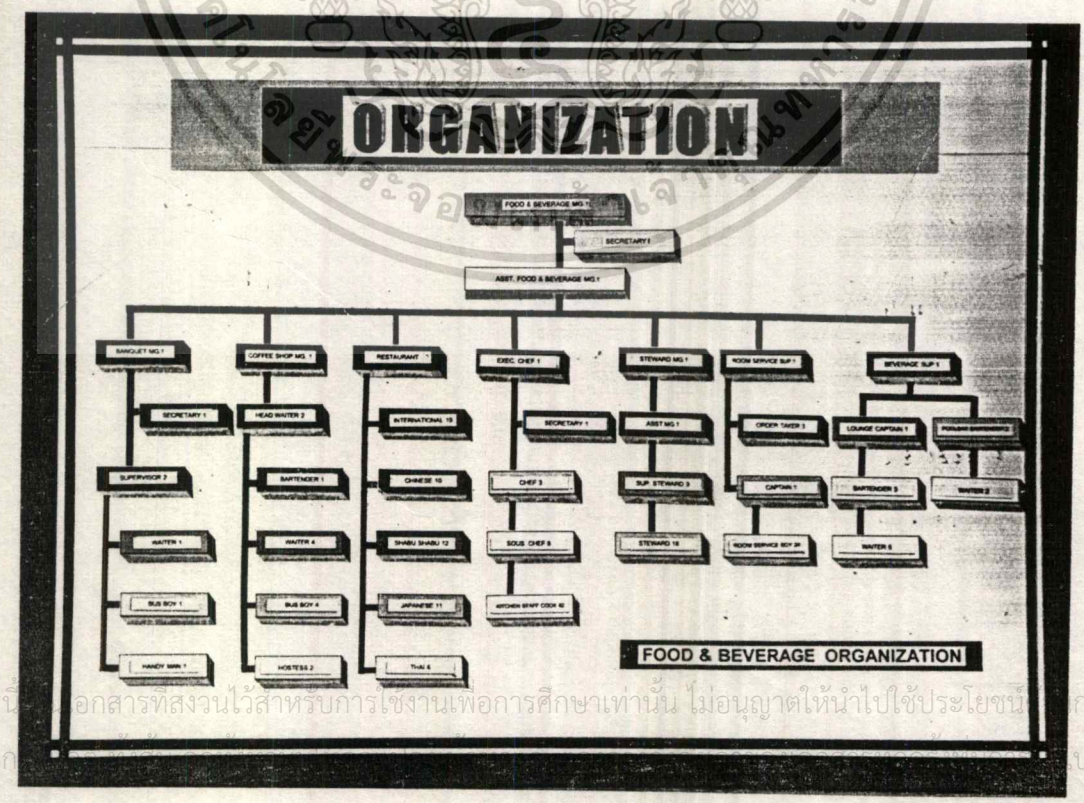
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ แสวงหาผลประโยชน์ทางการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



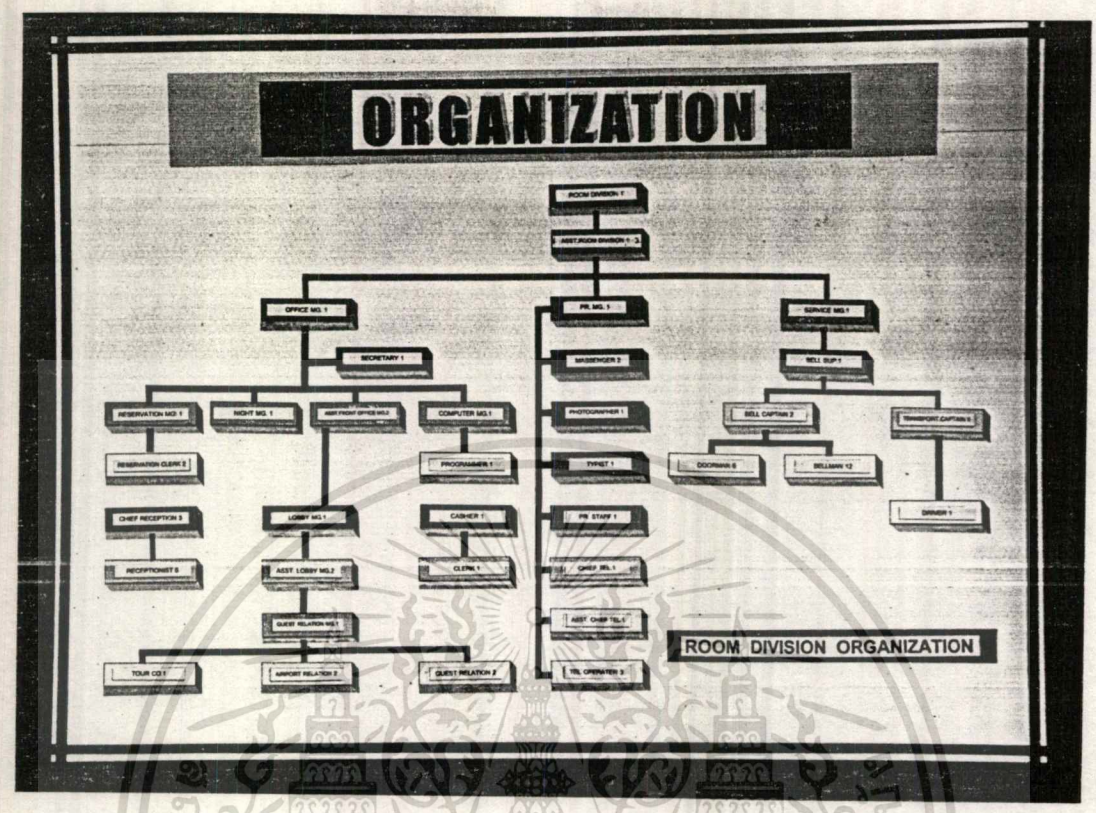
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

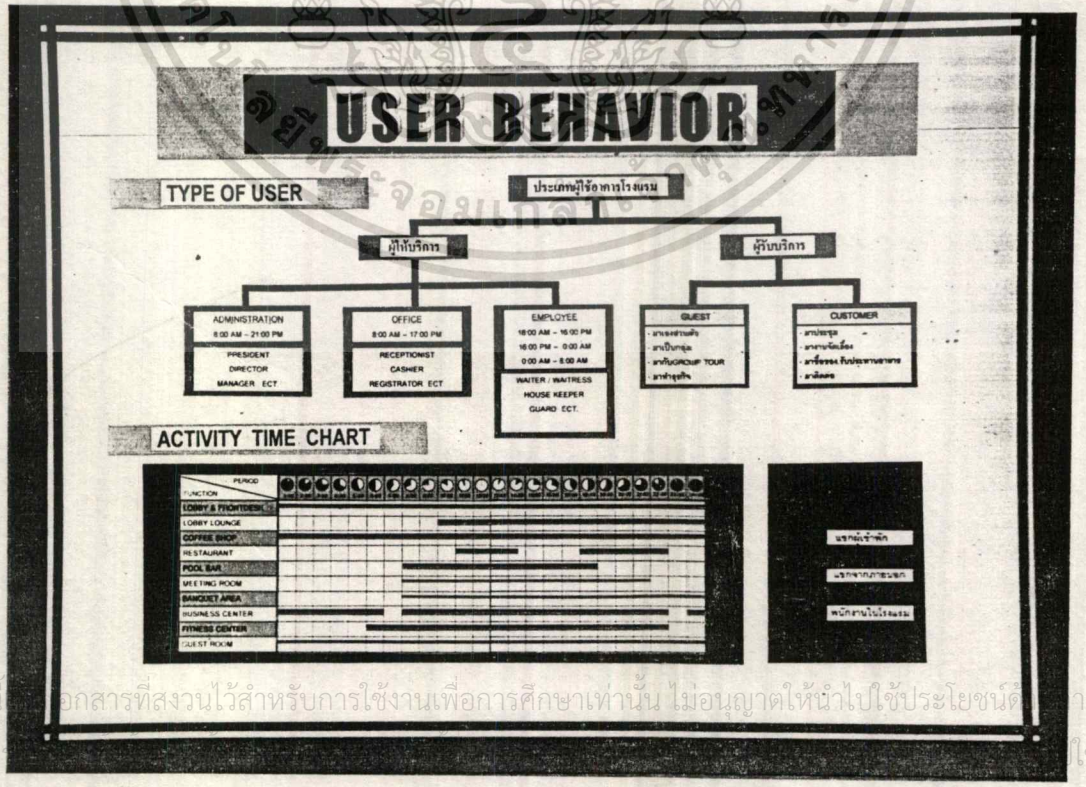
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



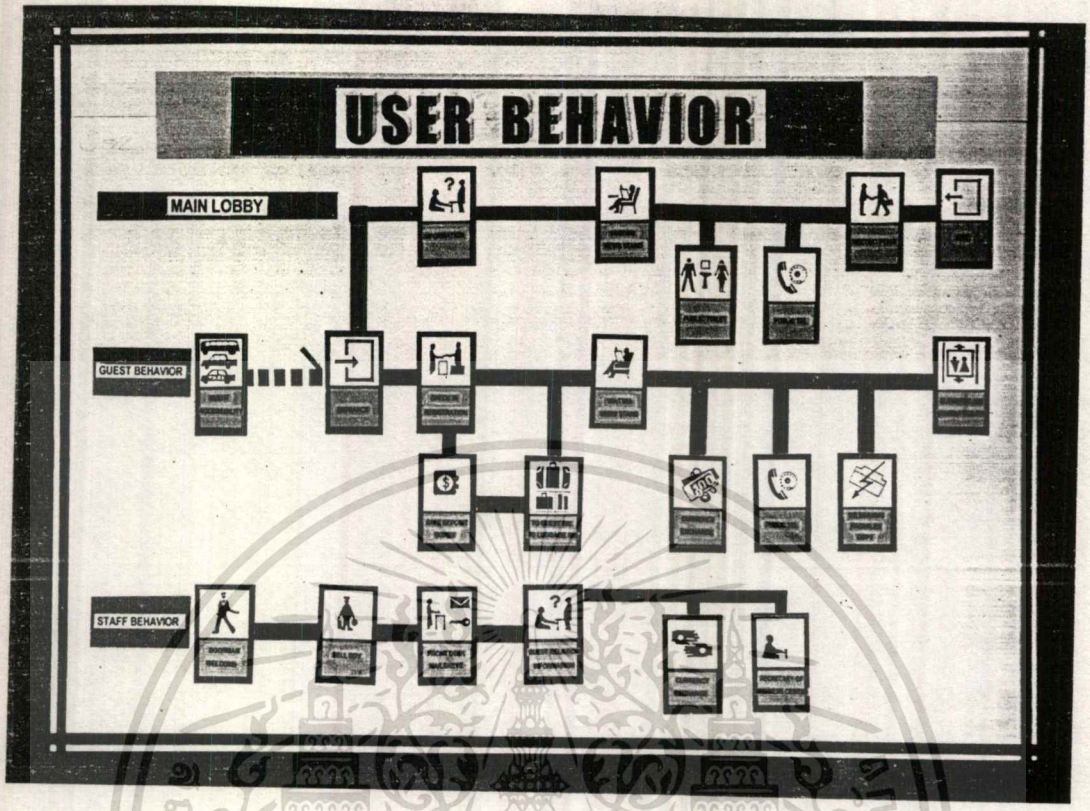


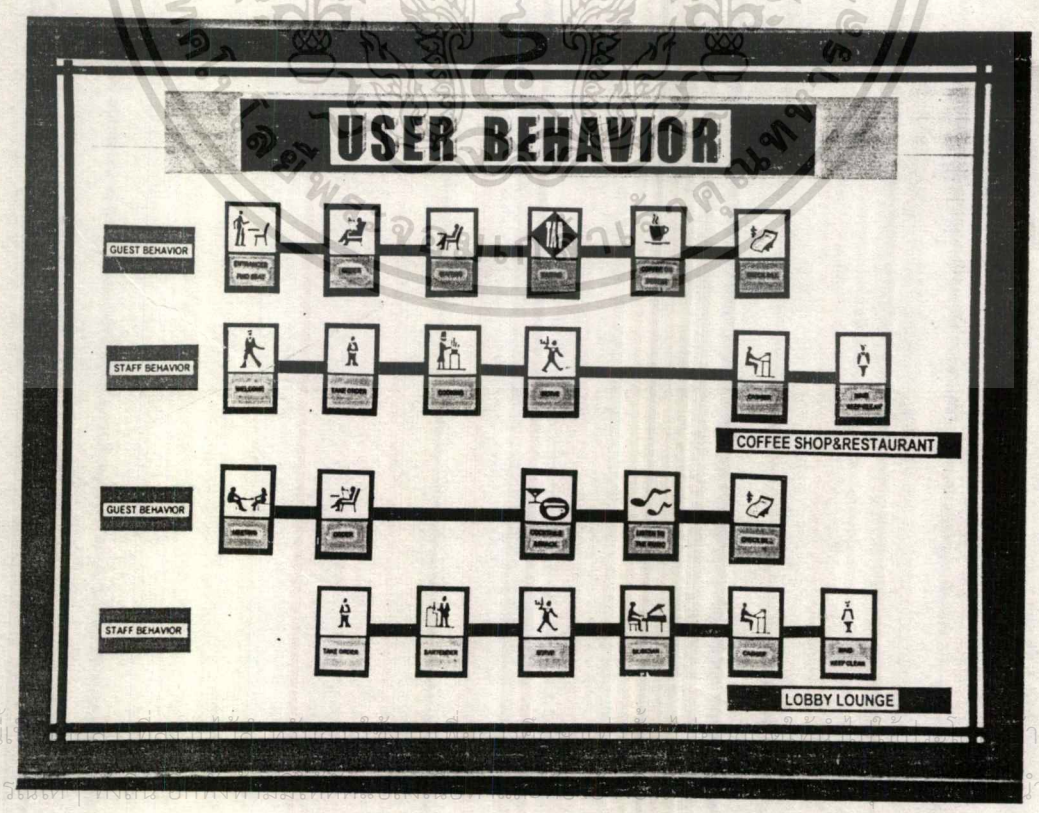
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



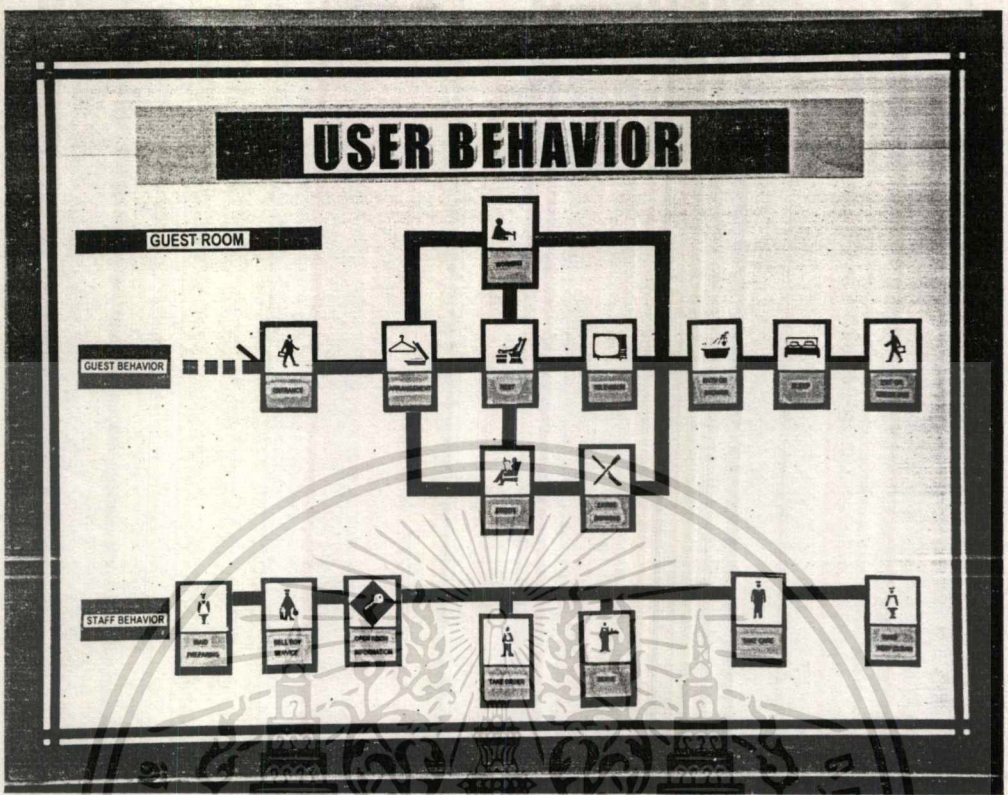


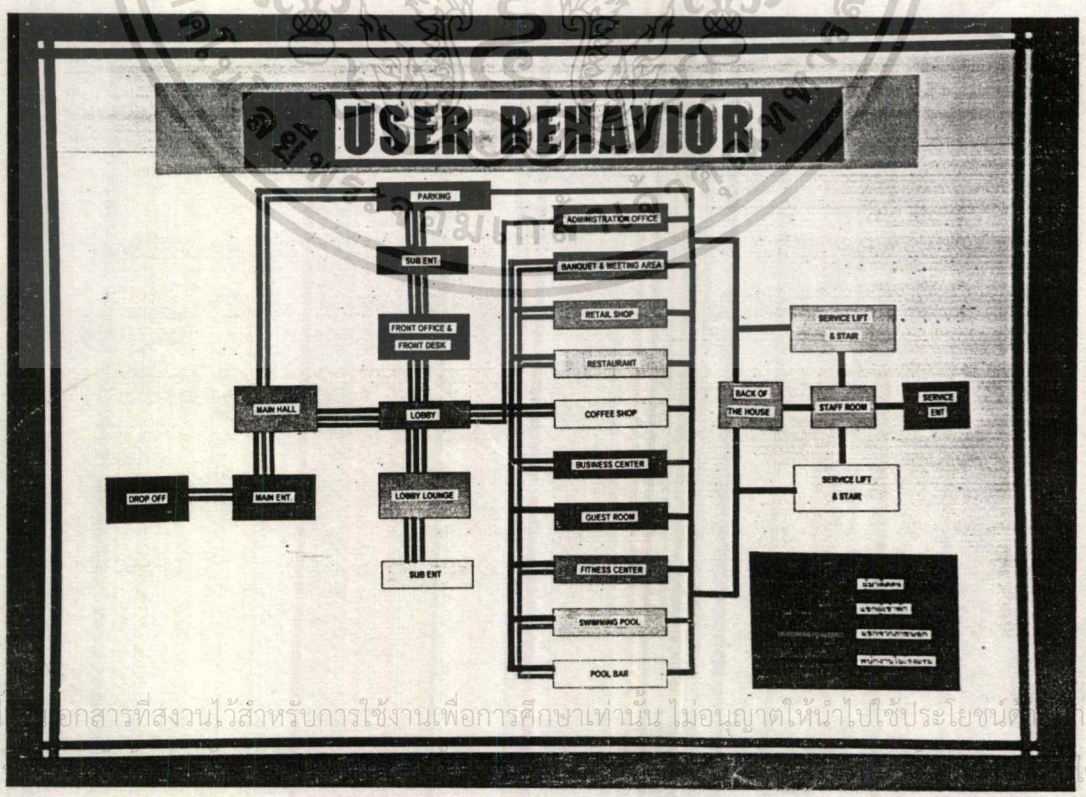
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น





เอกสารนี้เ
ไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น ห้ามมิให้ทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือนำไปใช้ในการค้า





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

AREA REQUIREMENT

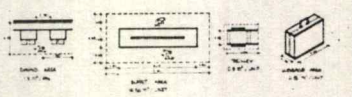
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
CHINESE RESTAURANT	WAITING AREA	2.40	5	10.00			1 ที่มาจาก CASE STUDY โรงแรม JW MARRIOTT กรุงเทพฯ
	MAIN DINING AREA	1.28	90	115.20			ตามเกณฑ์มาตรฐาน REQUIREMENT
	PRIVATE DINING	17.20	4	68.80			ตามเกณฑ์มาตรฐาน REQUIREMENT
	SERVICE STATION	2.50		5.00			5 SEAT/ STATION
	COUNTER CASHIER			24.6			1 ที่
	CIRCULATION			185.22			30%
	TOTAL	-	-	552.24	617.40	+65.16	-

TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
THAI RESTAURANT	WAITING AREA	2.20	5	10.00			1 ที่มาจาก CASE STUDY โรงแรม MARRIOTT กรุงเทพฯ
	MAIN DINING AREA	1.12	84	94.08			ตามเกณฑ์มาตรฐาน REQUIREMENT
	PRIVATE DINING	14.2	3	42.57			ตามเกณฑ์มาตรฐาน REQUIREMENT
	SERVICE STATION	2.50	1	2.50			5 SEAT/ STATION
	COUNTER CASHIER			25.20			1 ที่
	FOOD DISPLAY	7.56	2	15.00			
	CIRCULATION			112.80			30%
	TOTAL	-	-	297.65	376.00	+68.35	-

AREA REQUIREMENT

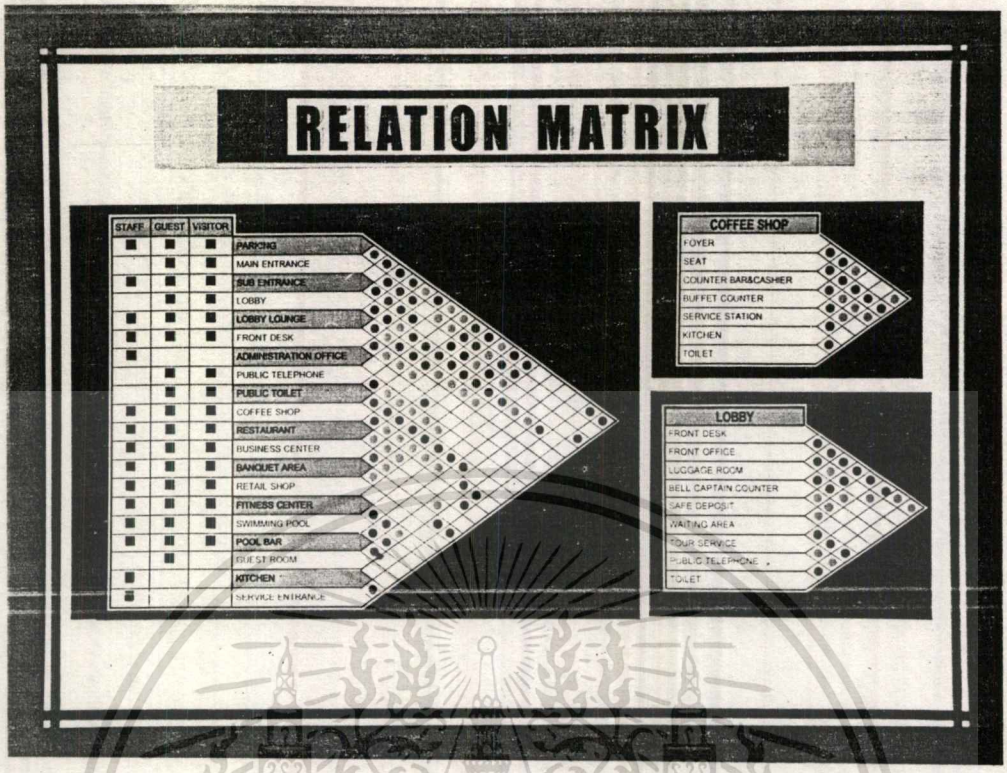
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
MAIN LOBBY	FRONT DESK	11.40	4	45.60			4 ช่อง 4 COUNTER ตามเกณฑ์มาตรฐาน REQUIREMENT
	WAITING AREA	2.50	10	60.00			1 ที่มาจาก CASE STUDY โรงแรม MONARCH LEE กรุงเทพฯ
	TOUR SERVICE	4.60	2	9.20			
	BELLMAN STATION	4.50	1	4.50			1 ที่ HOTEL PLANNING&DESIGN
	LUGGAGE HOLDING	0.15	100	15.00			100 ใบ/GROUP TOUR 50% ของเพื่อสำรอง = 2 ใบ
	PUBLIC TEL	2.64	1	2.20			
	CIRCULATION	-	-	532.10			70%
	TOTAL	-	-	670.00	710.00	+40.00	-

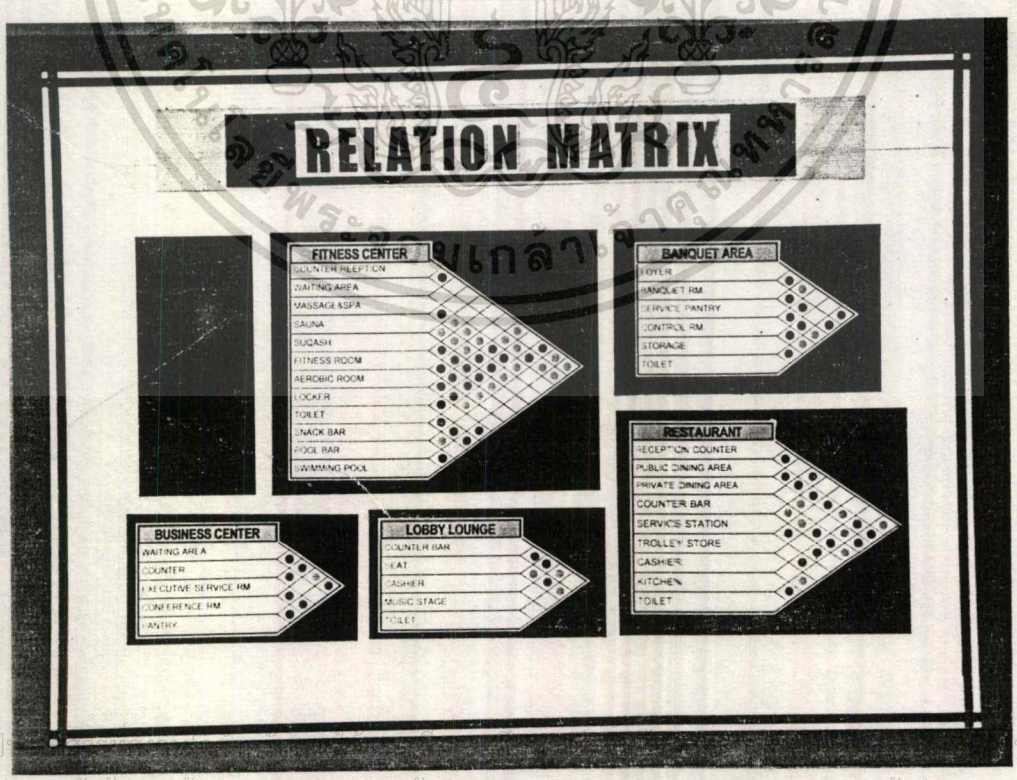
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
LOBBY LOUNGE	SITTING AREA	1.20	80	120.00			4 ตามเกณฑ์มาตรฐาน CASE STUDY โรงแรม MONARCH LEE กรุงเทพฯ
	COUNTER BAR	1.70	6	13.60			6 ตามเกณฑ์มาตรฐาน CASE STUDY โรงแรม JW MARRIOTT กรุงเทพฯ
	PIANO STAND	10.00	1	10.00			
	SERVICE STATION	2.50	1	2.50			5 SEAT/ STATION
	TROLLEY	0.60	1	0.60			1 SEAT/ TROLLEY
	CIRCULATION			72.52			30%
	TOTAL	-	-	256.09	362.67	+104.28	-



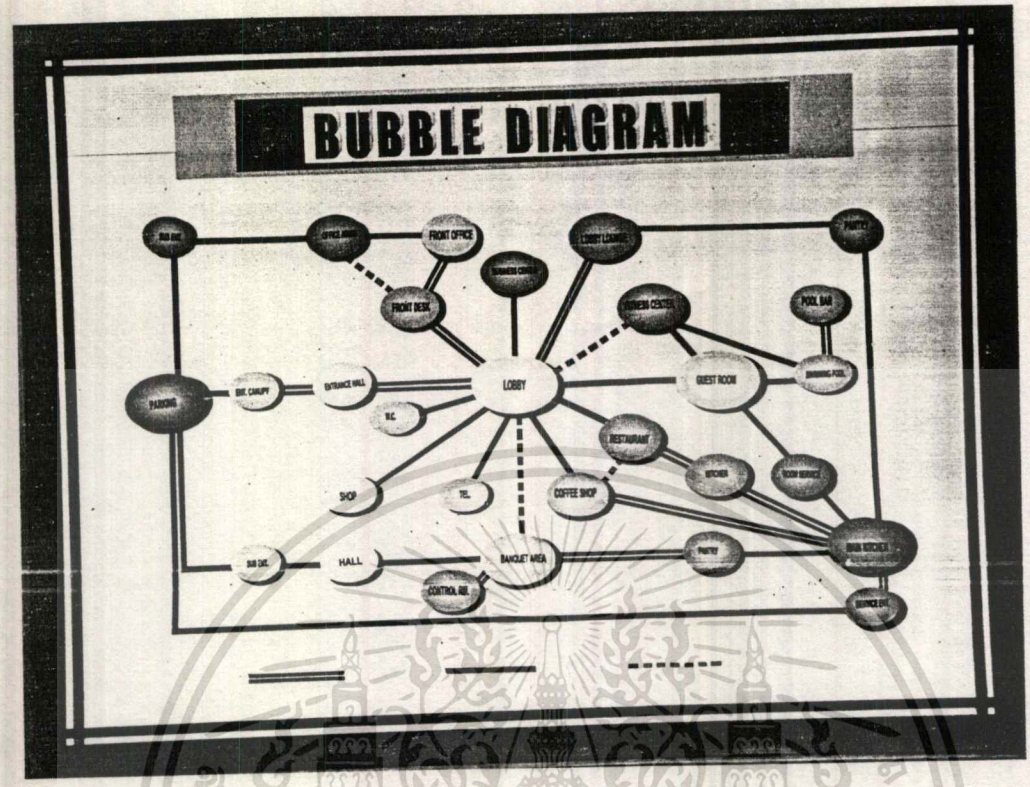
TYPE	ELEMENT	AREA/UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIRE (M)	REAL AREA	COMPARE	REMARK
COFFEE SHOP	DINING AREA	1.40	120	168.00			20% ตามเกณฑ์มาตรฐาน REQUIREMENT
	SERVICE COUNTER			16.80			1 ช่อง
	BUFFET AREA	1.40	2	36.40			
	SERVICE STATION	2.50	1	2.50			5 SEAT/ STATION
	CIRCULATION			50.32			30%
	TOTAL	-	-	352.24	617.40	+65.16	-

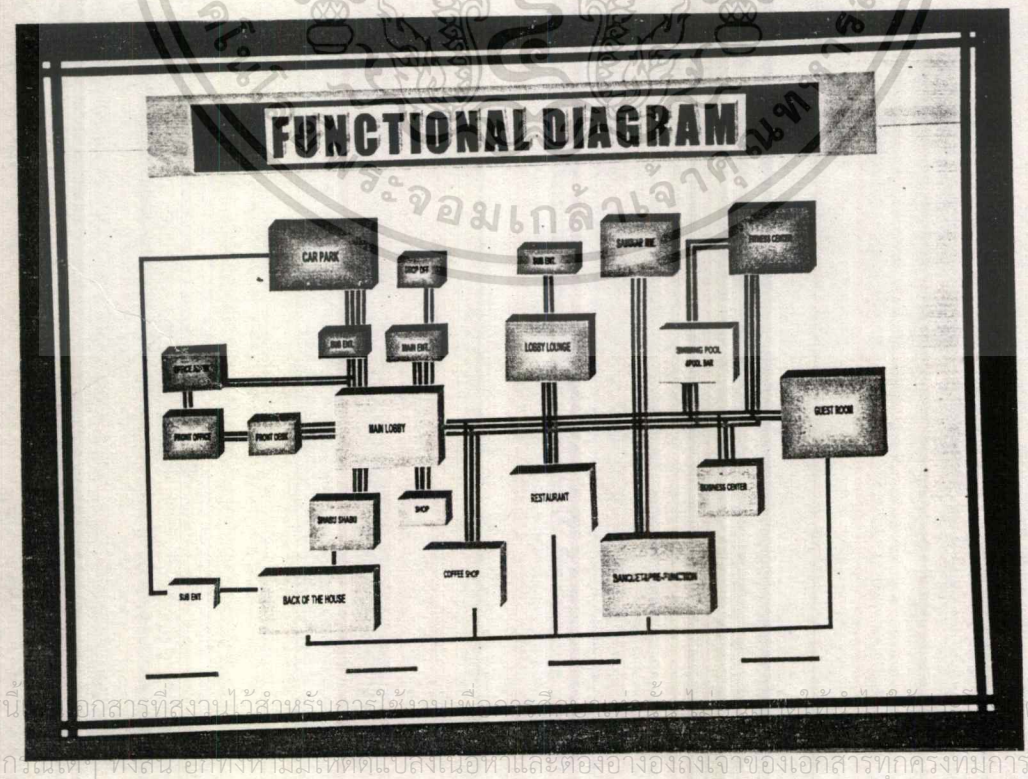
เอกสารนี้ ... ไม่ว่า ... นำไปใช้



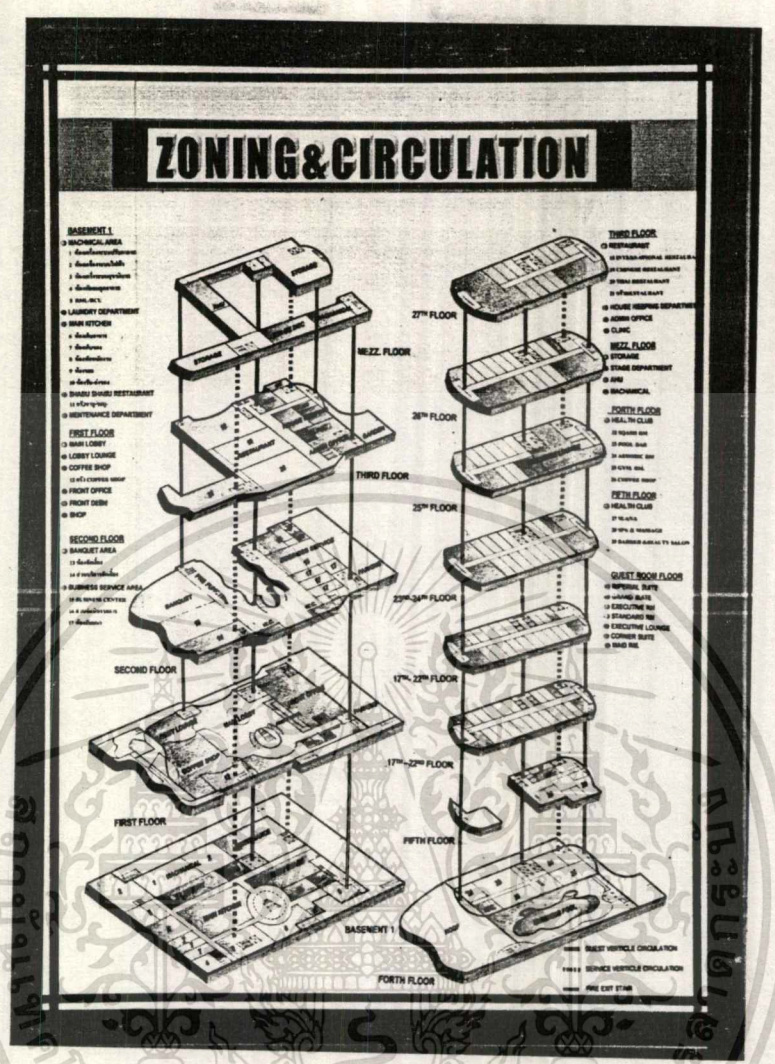


เอกสารนี้เป็น[illegible]นการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





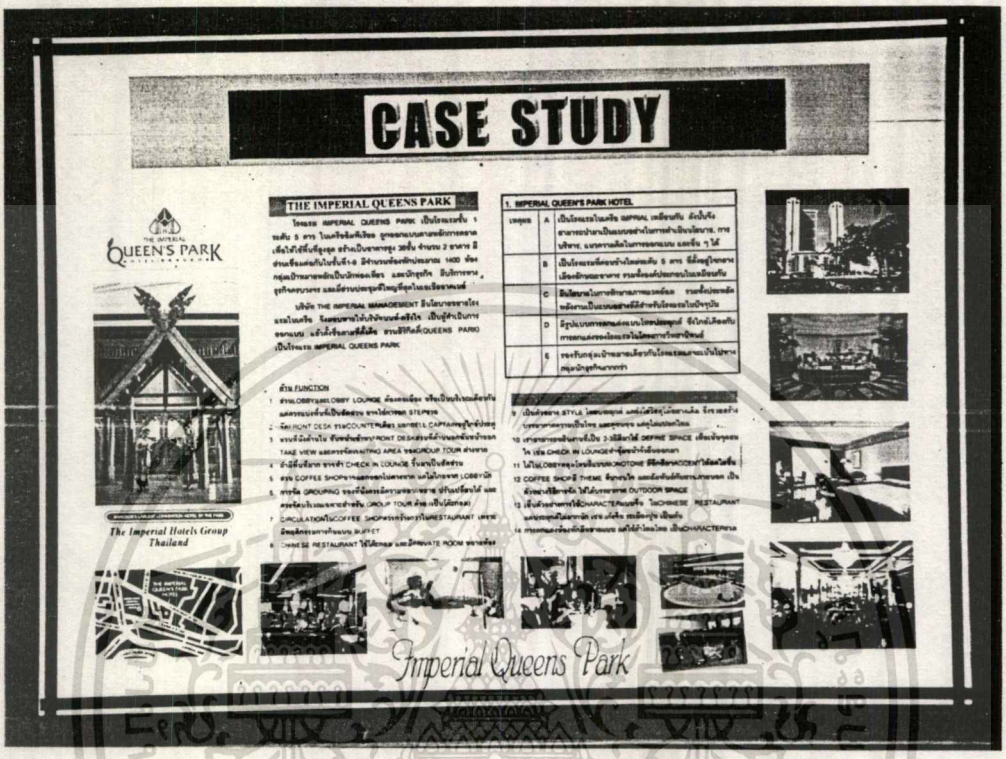
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

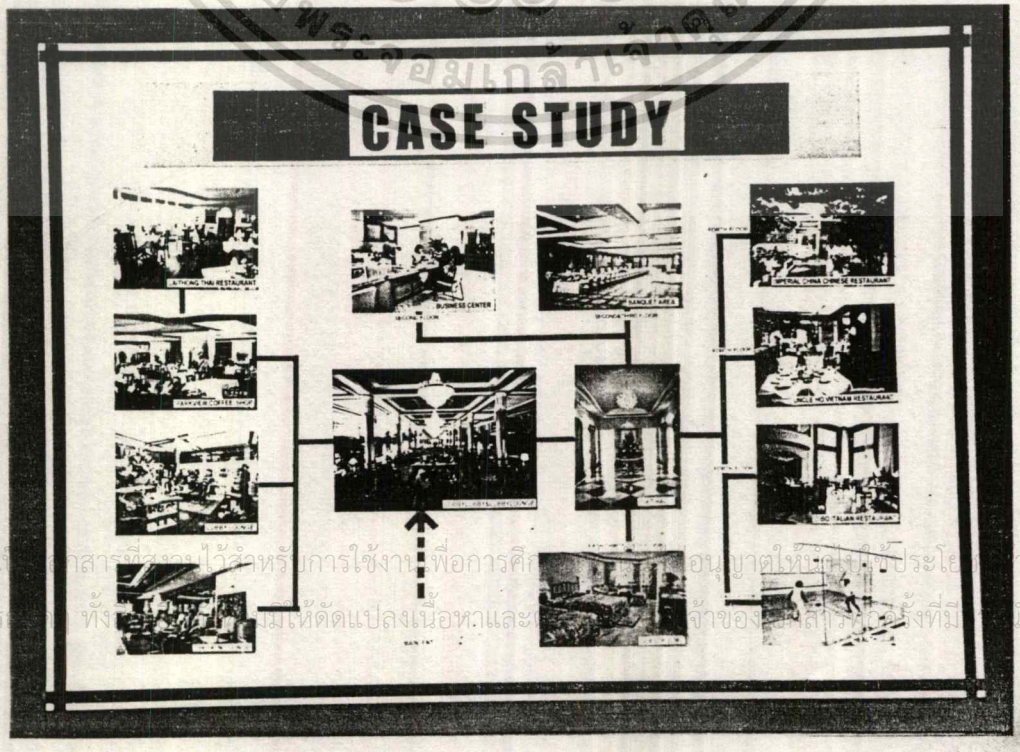


CONCEPTUAL DESIGN

เอกสารนี้ใช้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น

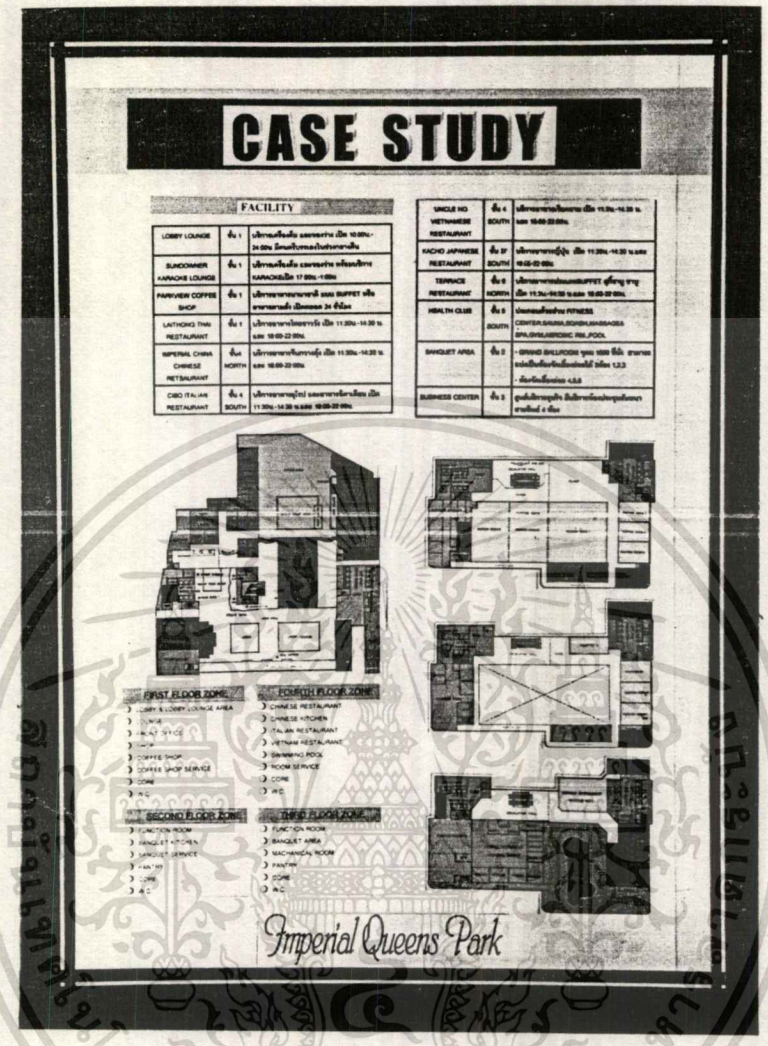
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมอิมพีเรียลควีนส์ปาร์ค

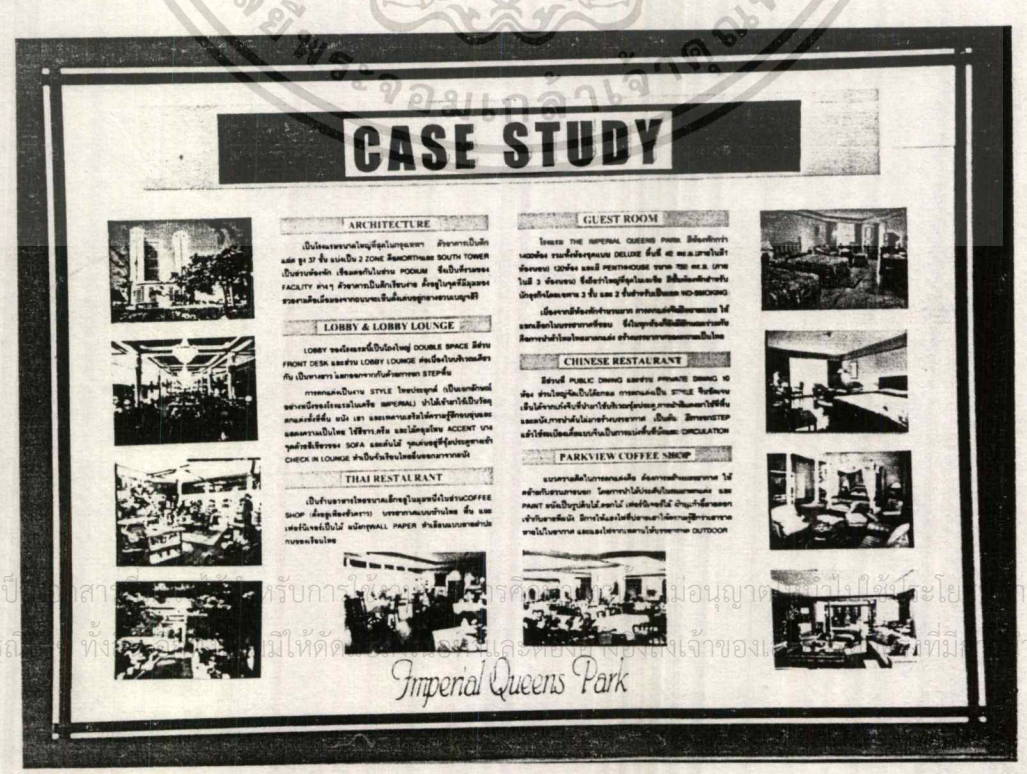




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

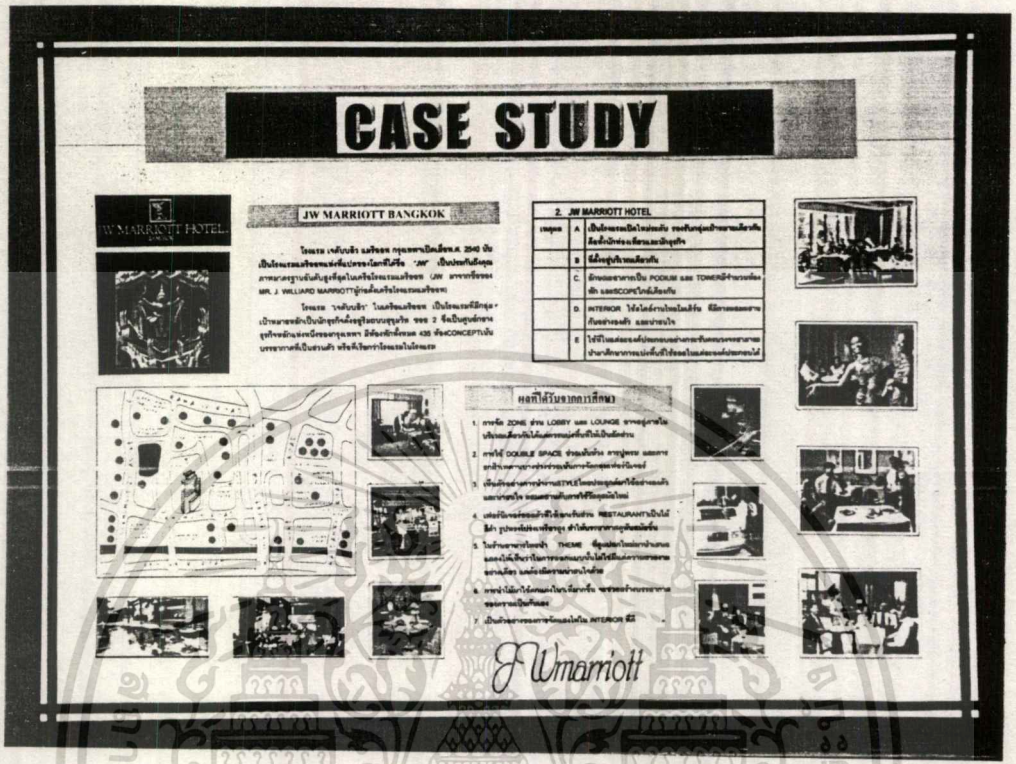
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมอิมพีเรียลควีนส์ปาร์ค

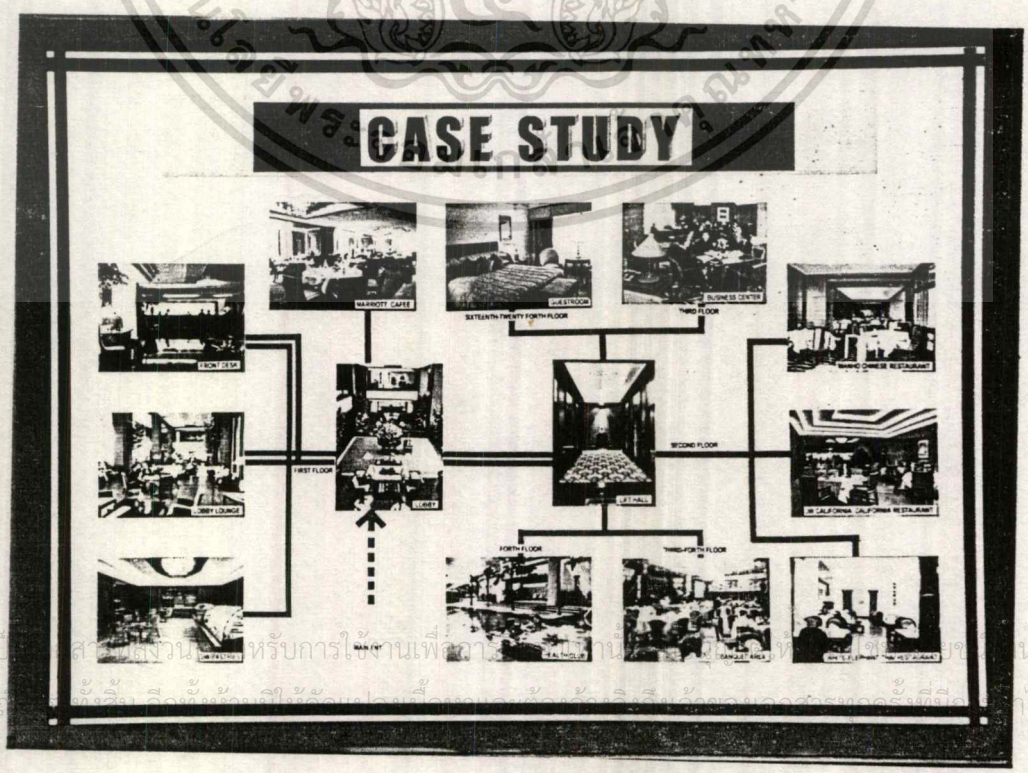




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

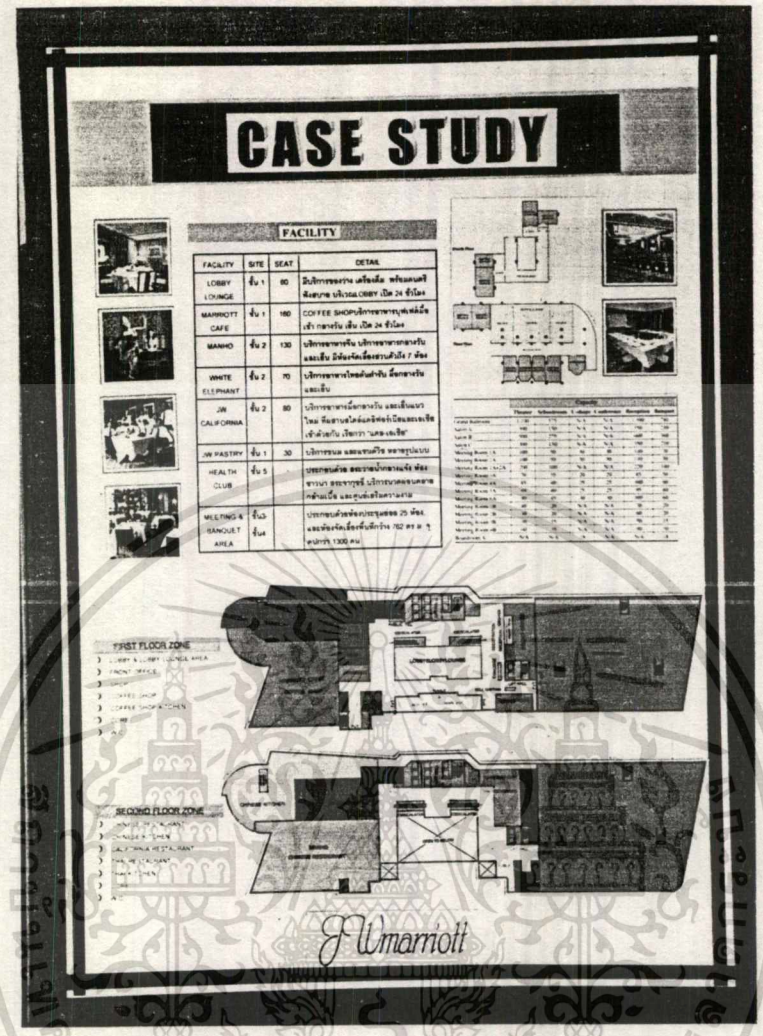
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมเจ ดับลิว แมริออท

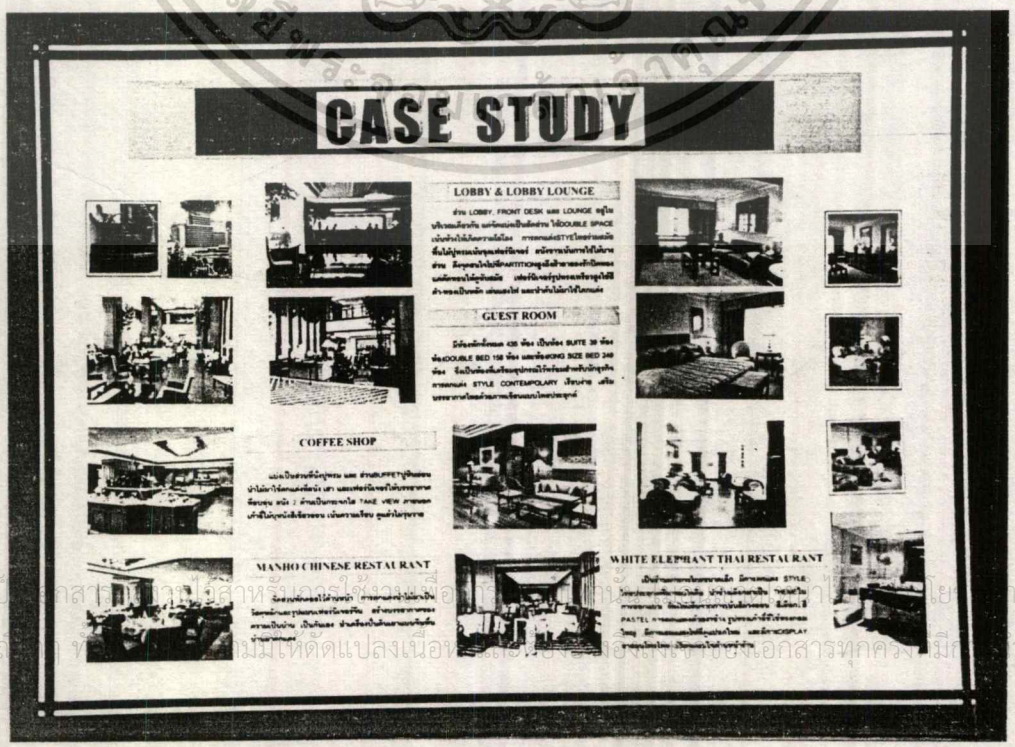




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารนี้ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

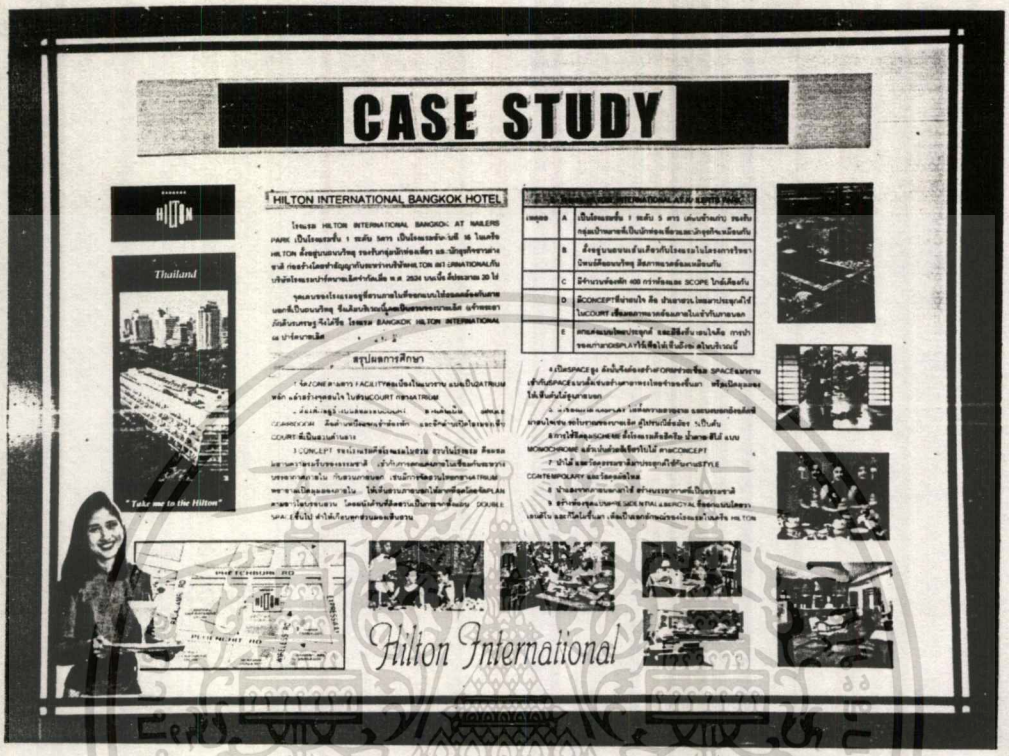
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมเจ ดับลิว แมริออท

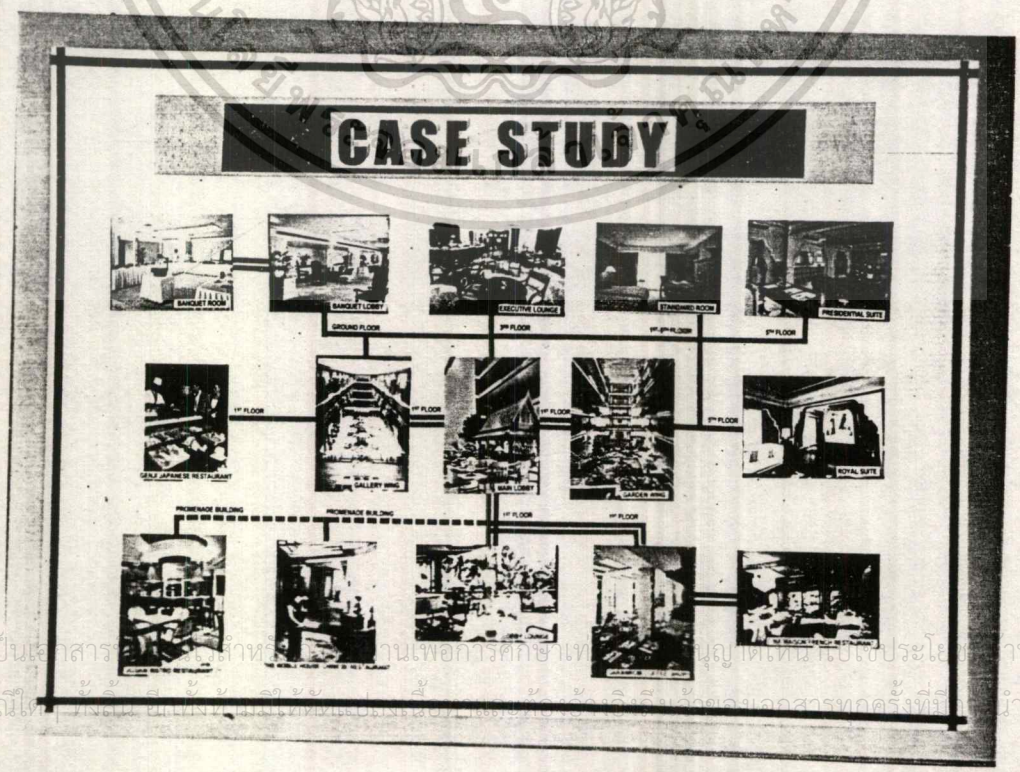




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

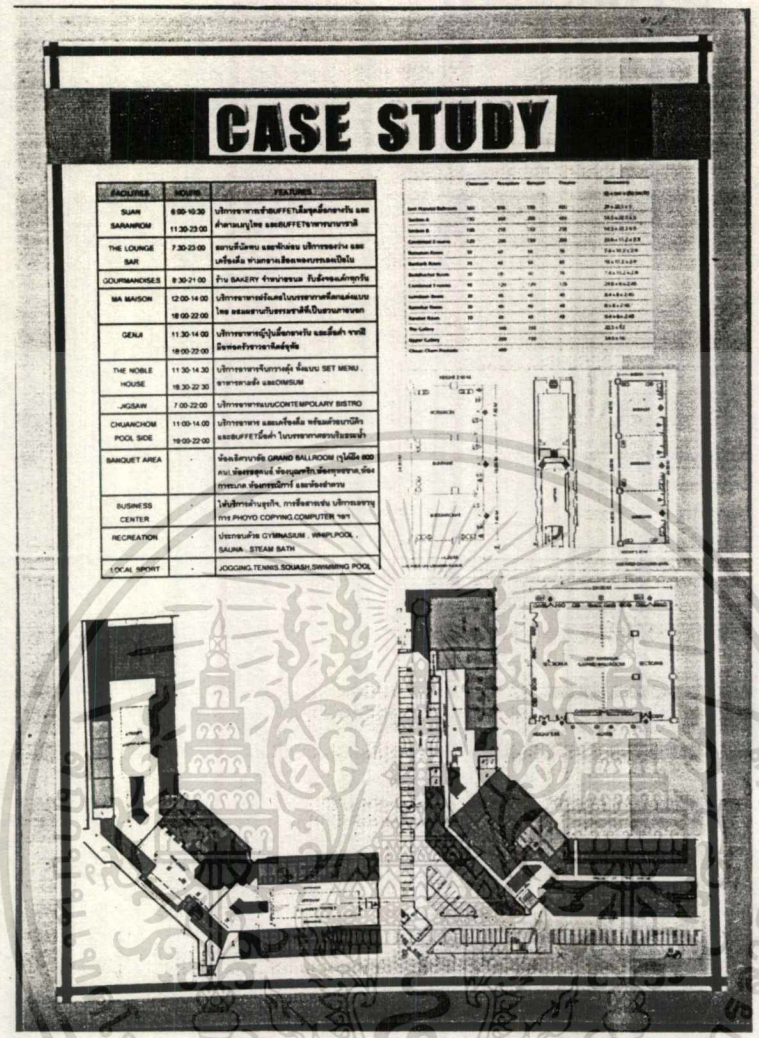
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมบางกอก ฮิลตัน อินเตอร์เนชันแนล





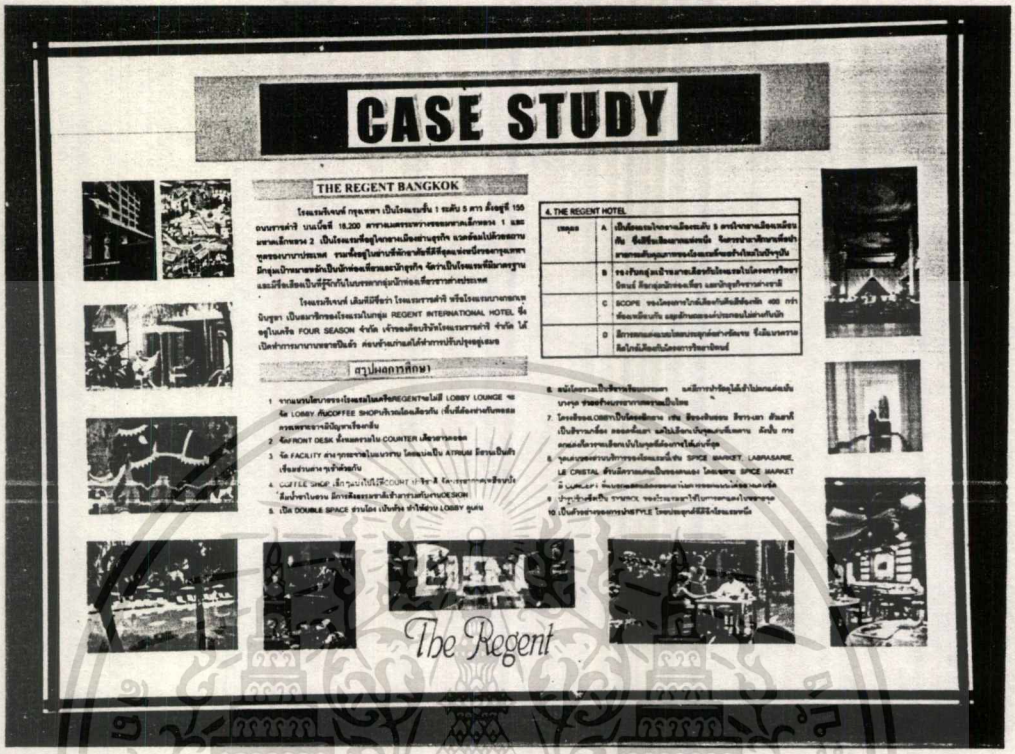
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

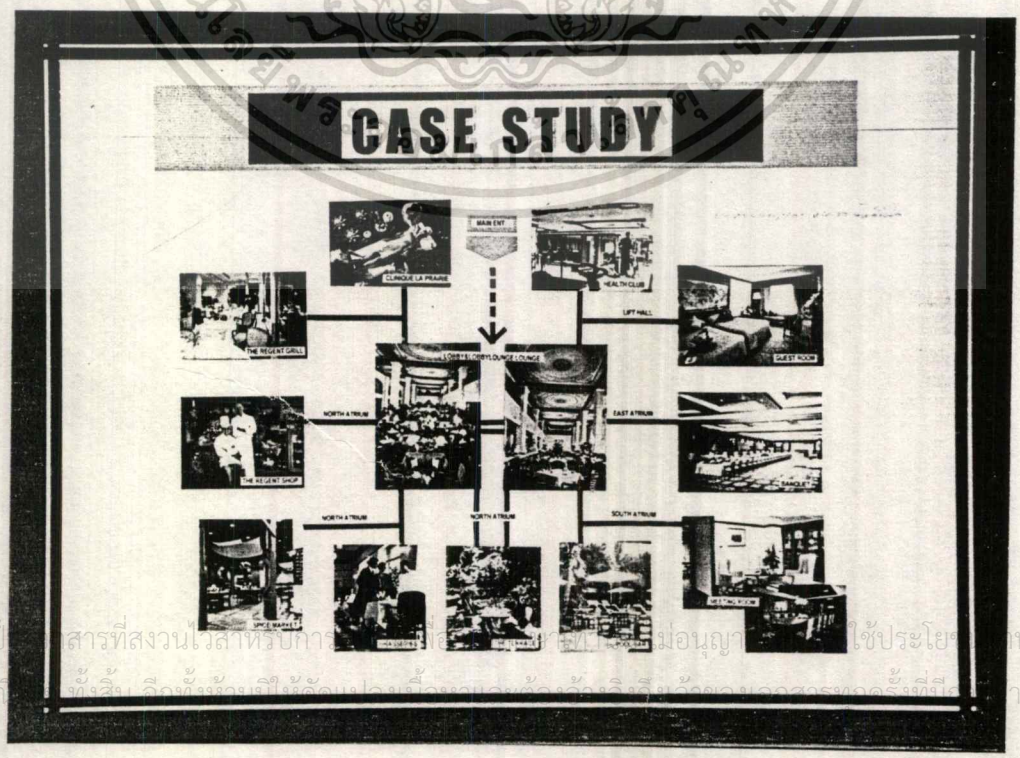
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมบางกอก ฮิลตัน อินเตอร์เนชันแนล



เอกสารนี้เป็นเอกสาร... ...ห้ามมิให้... ...และโฆษณาการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ... ...ปลี่ยนแปลง... ...ต้องอ้างอิงถึง... ...ที่มิได้... ...นำไปใช้

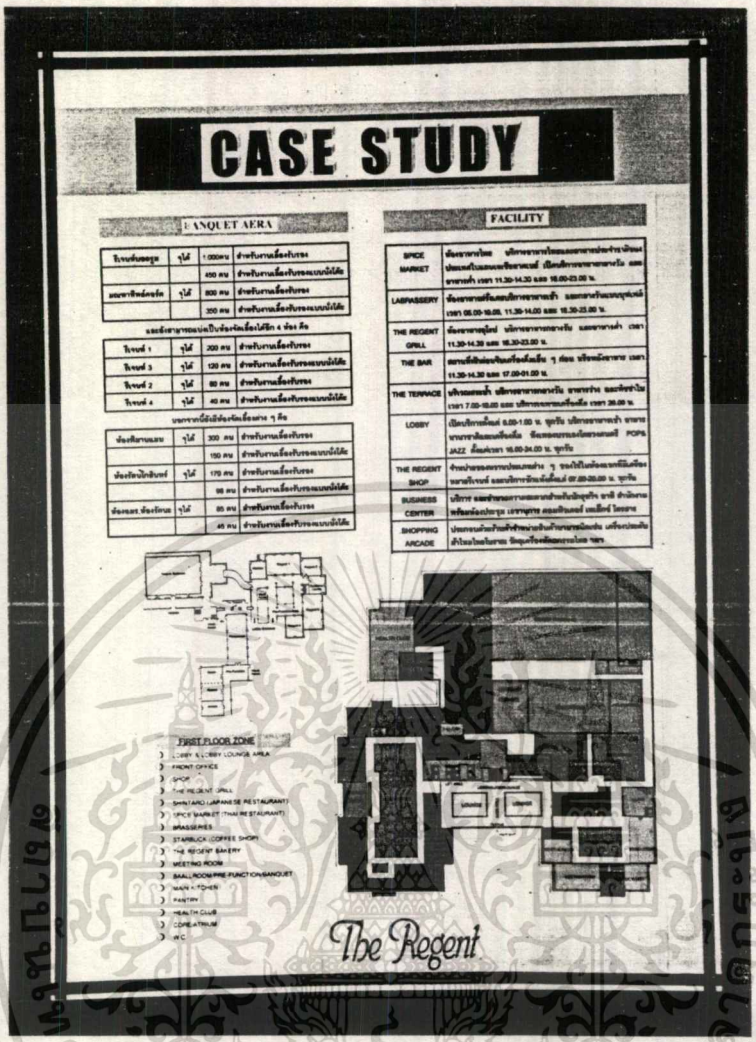
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ

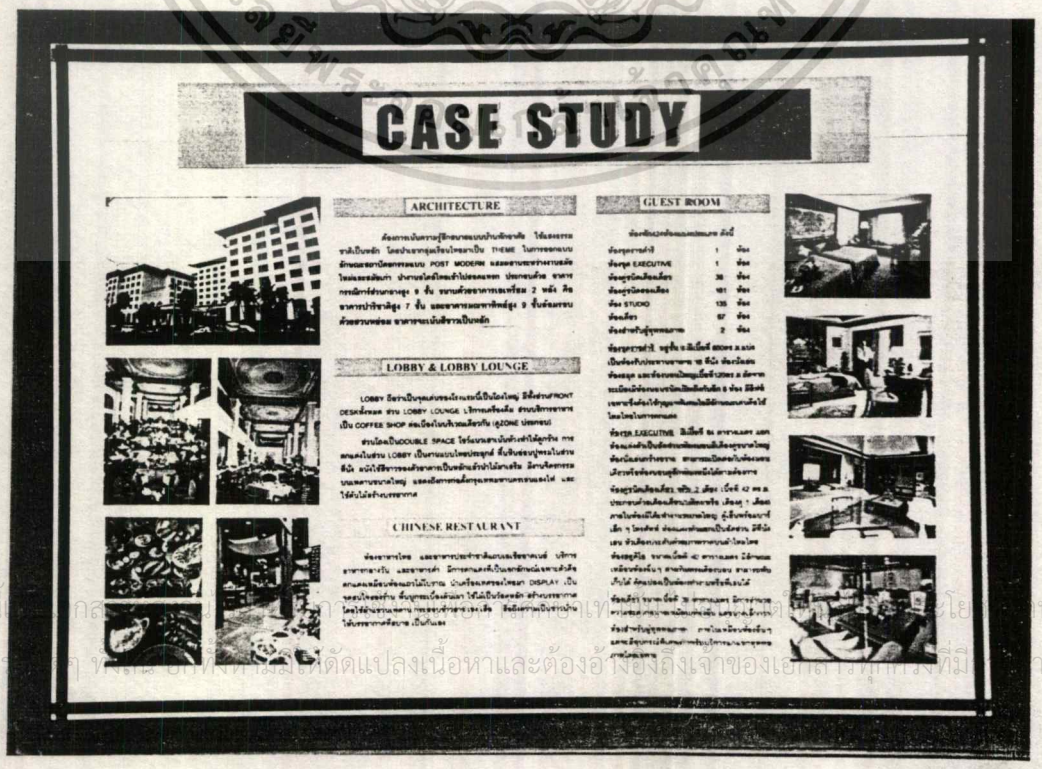




เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

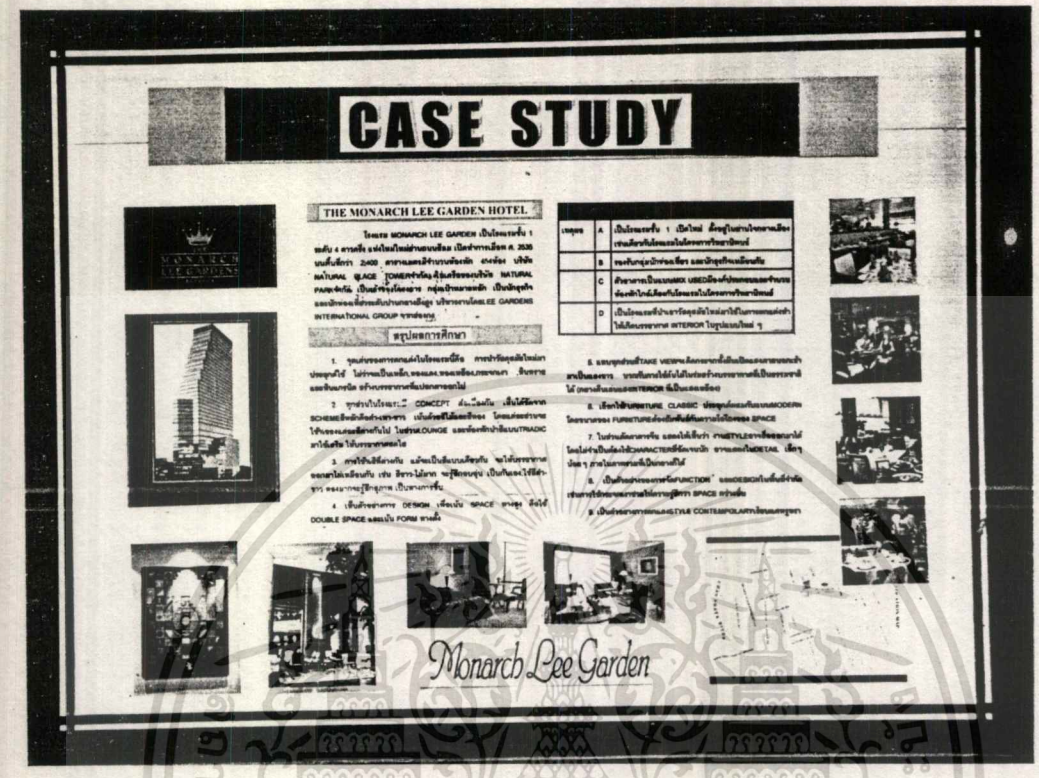
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ

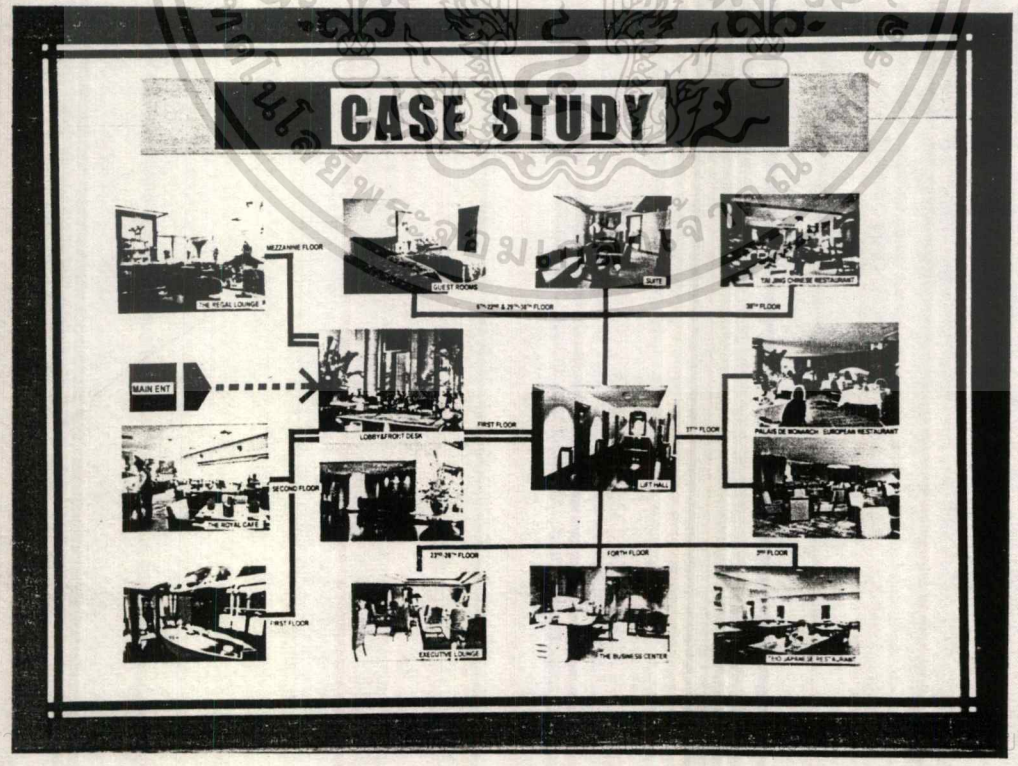




เอกสารนี้ [illegible] ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

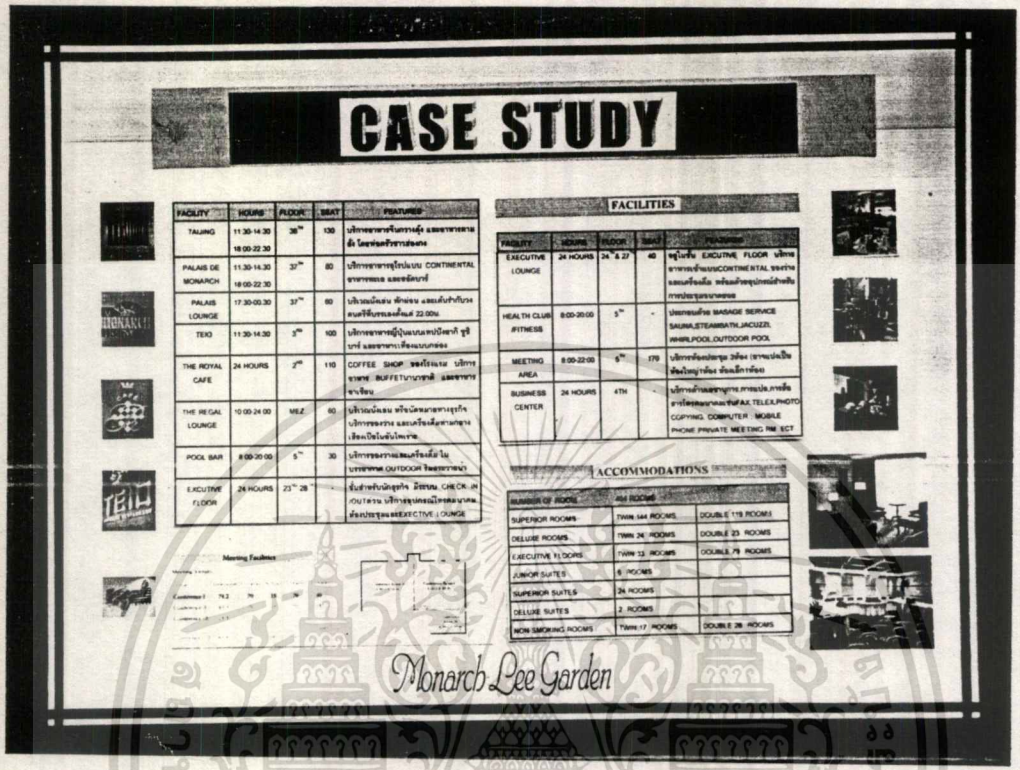
การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน





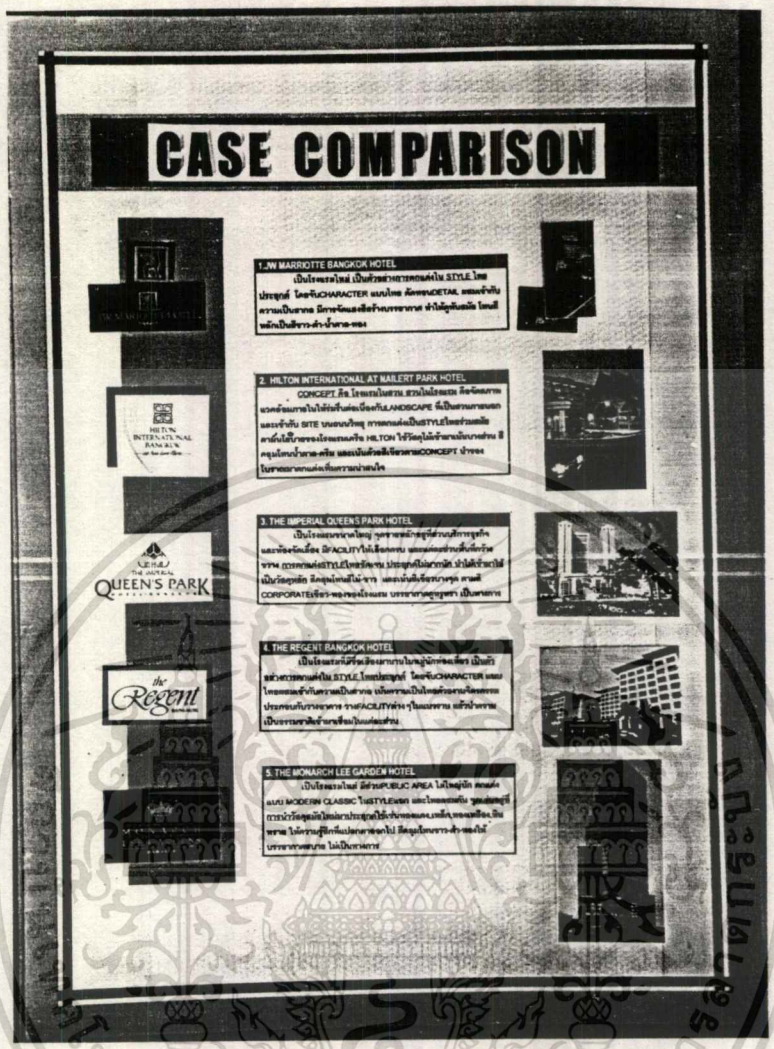
เอกสาร ... ชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ : โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน



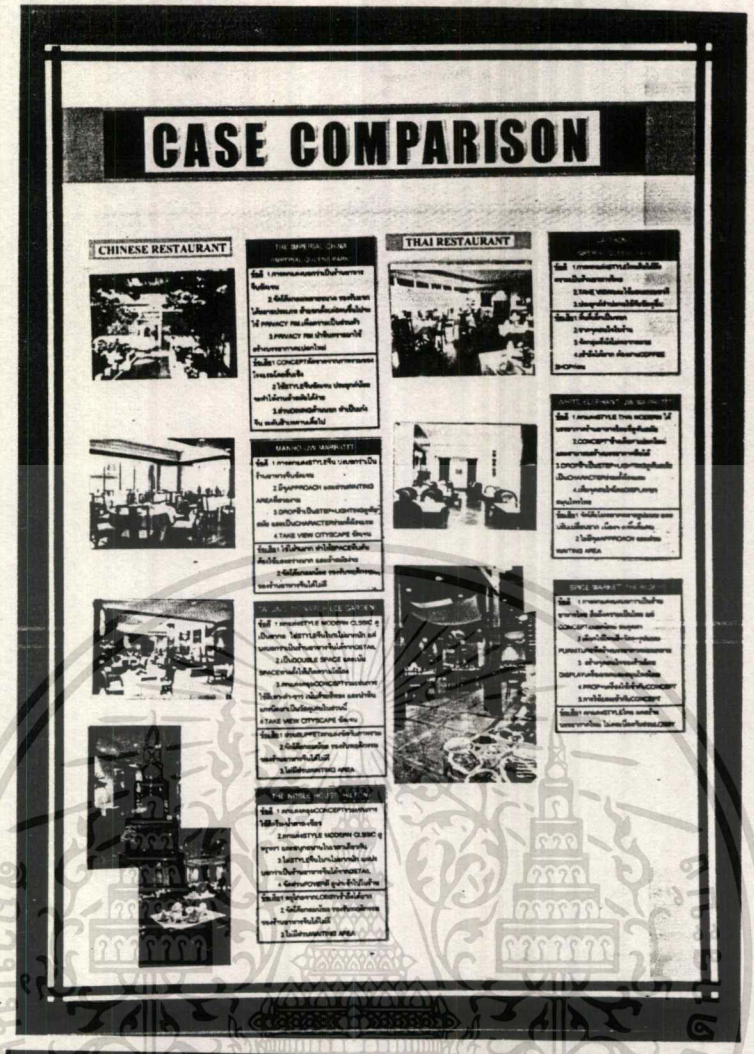
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

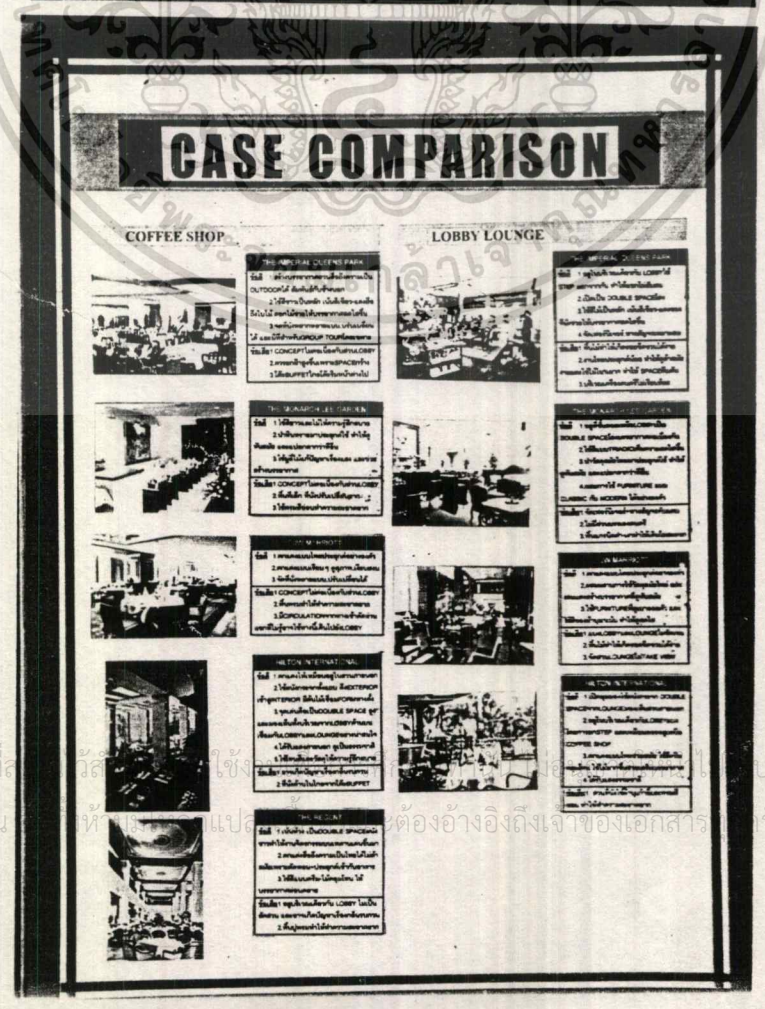
การเปรียบเทียบกรณีศึกษาศึกษา



เอกสารนี้ ... สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ ... และโฆษณา ... ค้า ไม่ว่ากรณี ... ต้องขออนุญาต ... ที่มีลิขสิทธิ์ ... ไปใช้

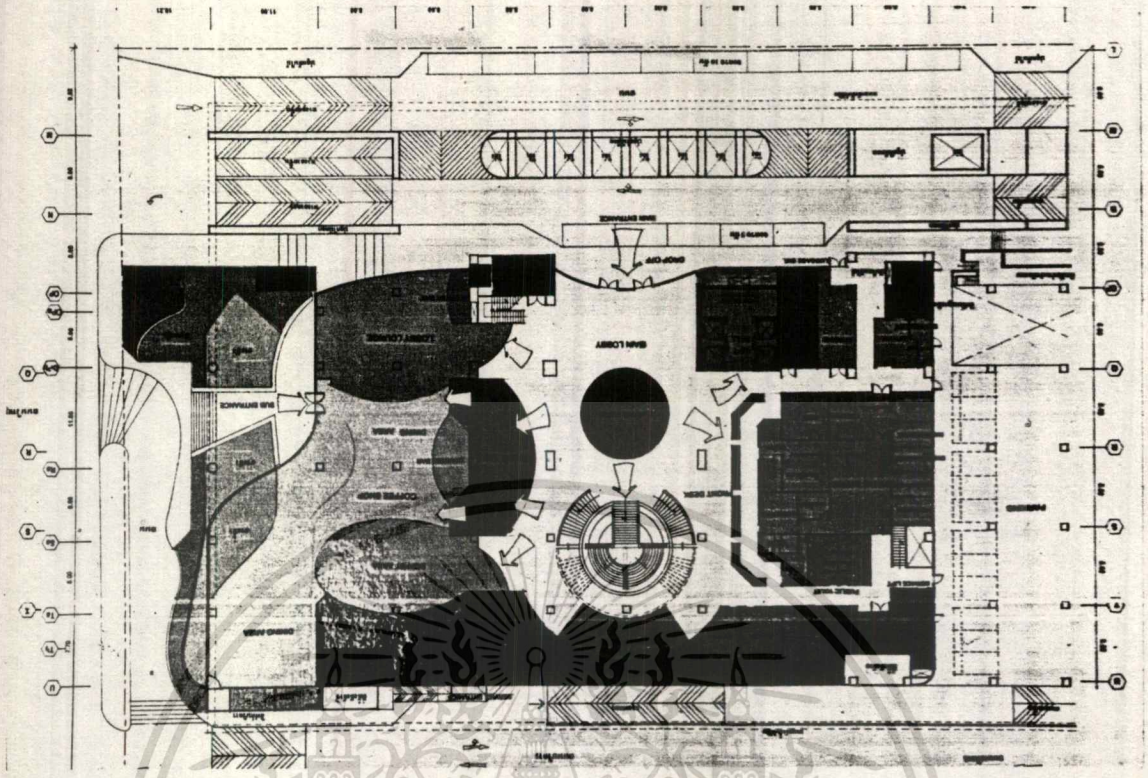
การเปรียบเทียบกรณีศึกษาศึกษา



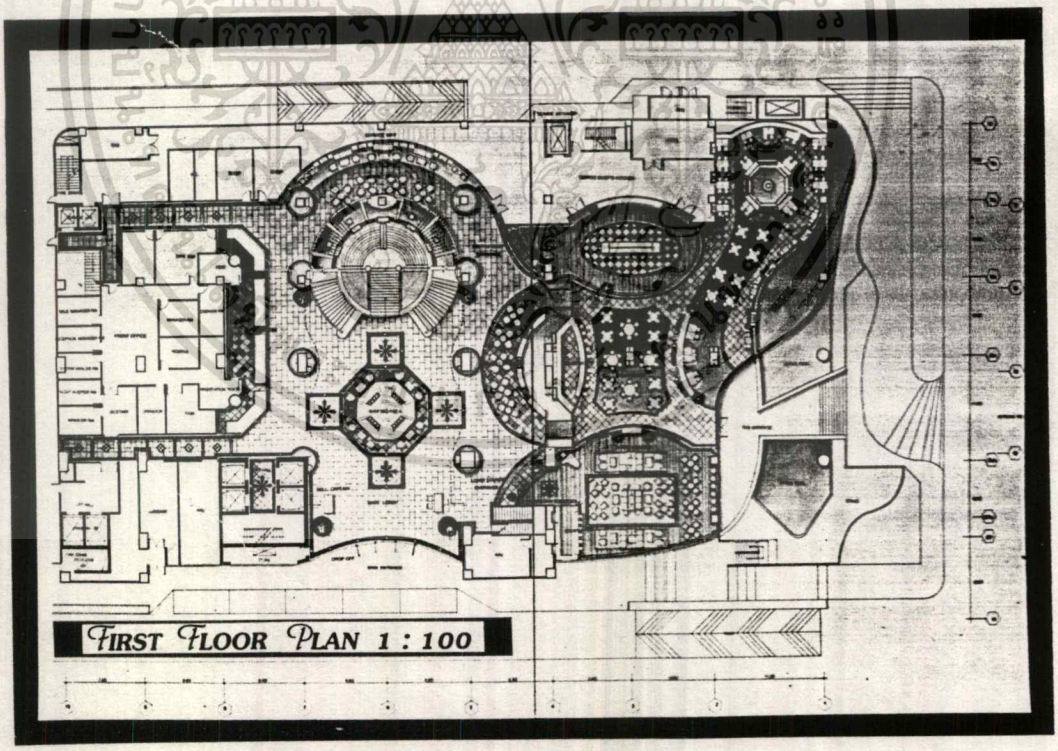


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ



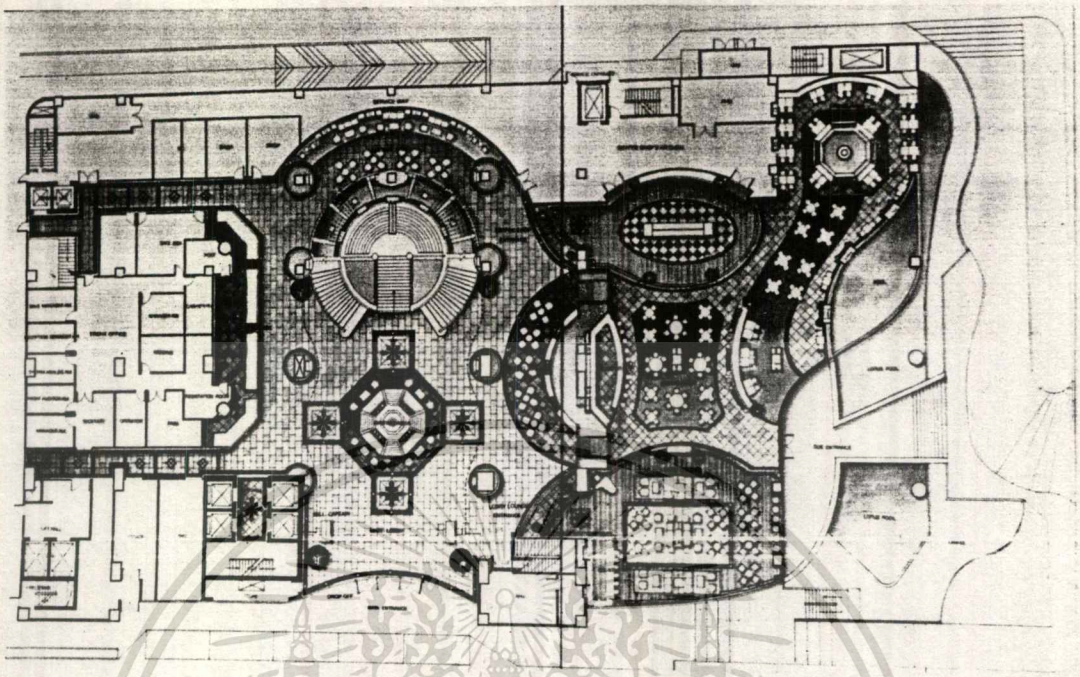
การจัดผังบริเวณ และการแบ่งพื้นที่ใช้สอยในส่วนชั้น 1



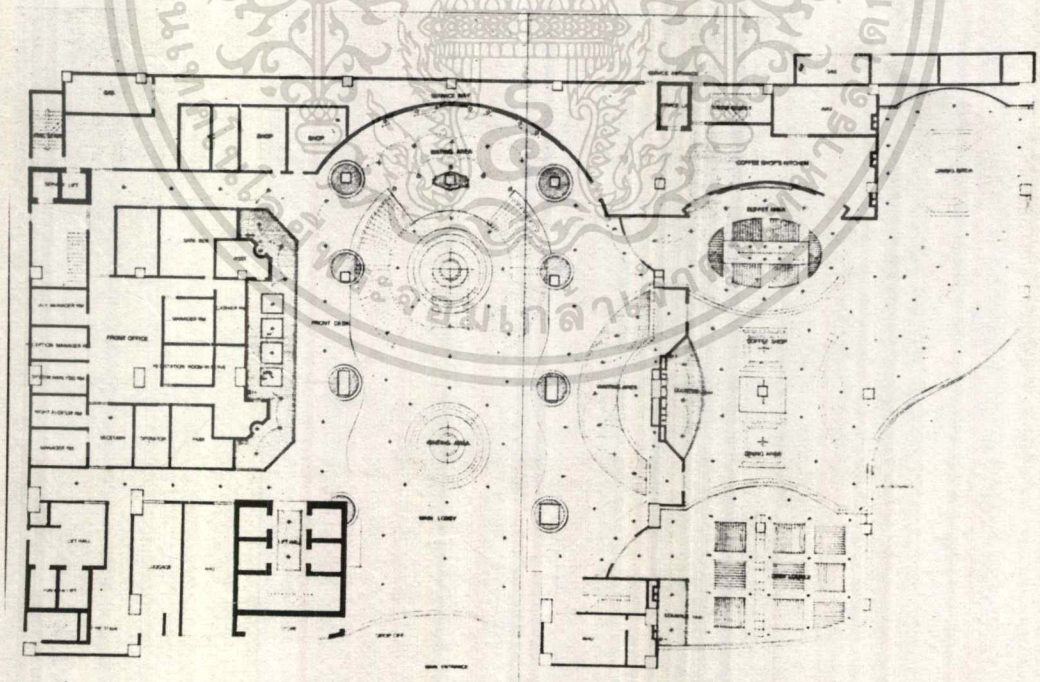
การจัดผังบริเวณ และการแบ่งพื้นที่ใช้สอยในส่วนชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในบริเวณชั้น 1



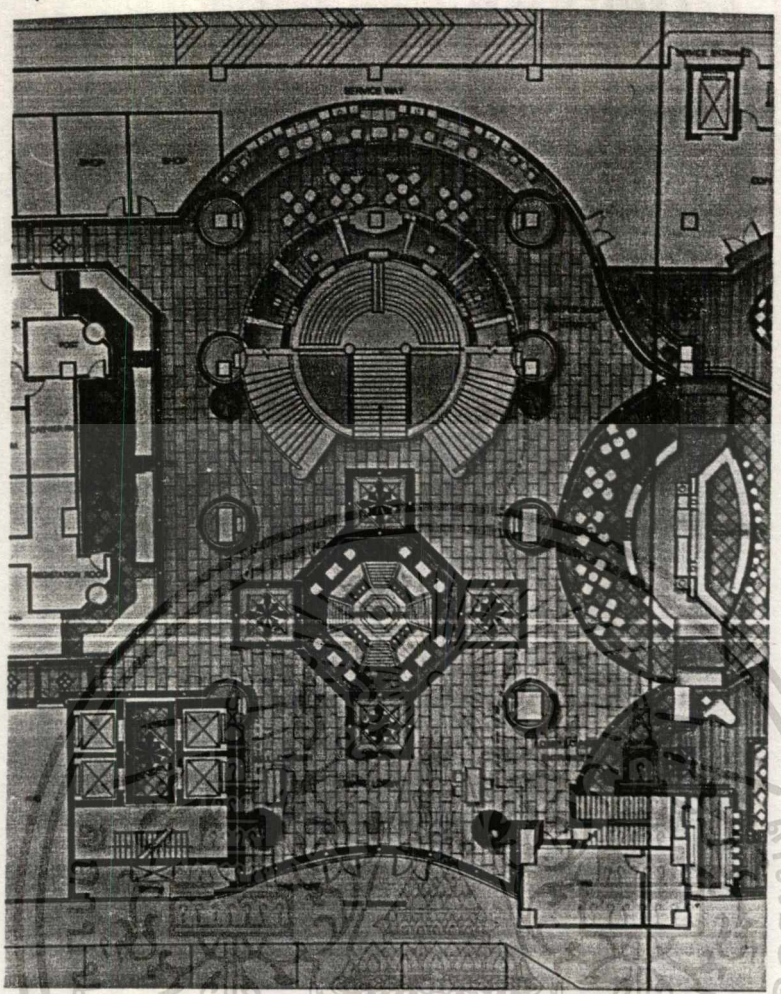
การจัดผังส่วนบริการในชั้น 1



การจัดผังไฟส่วนบริการในชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

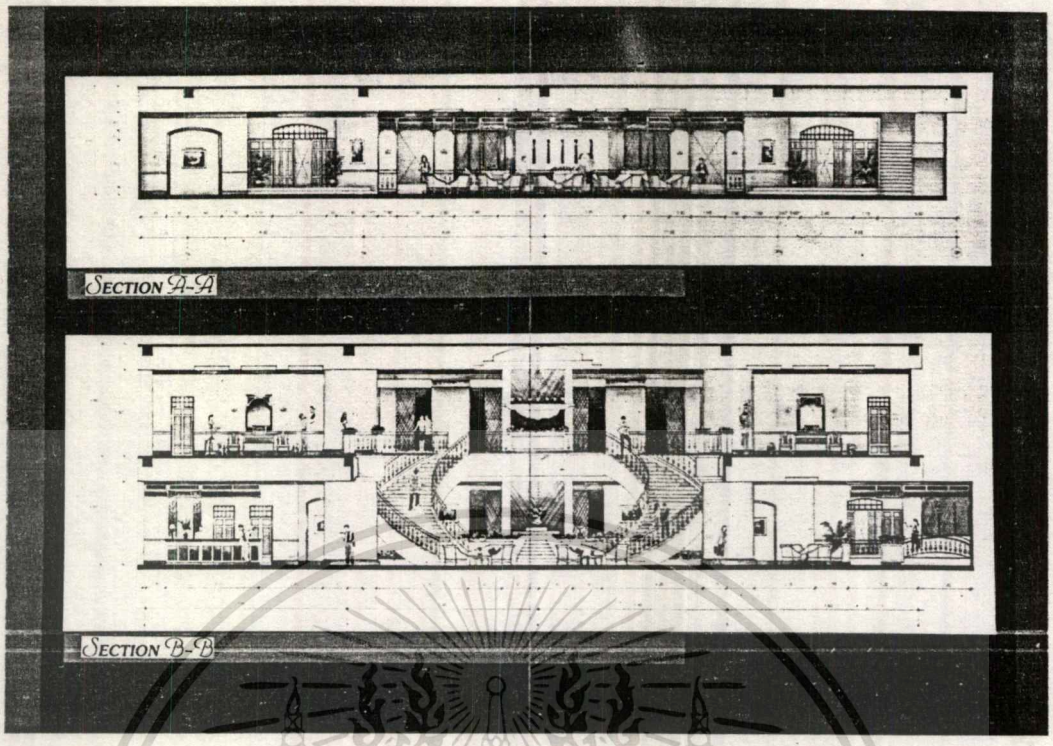
สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในส่วนโถงต้อนรับ



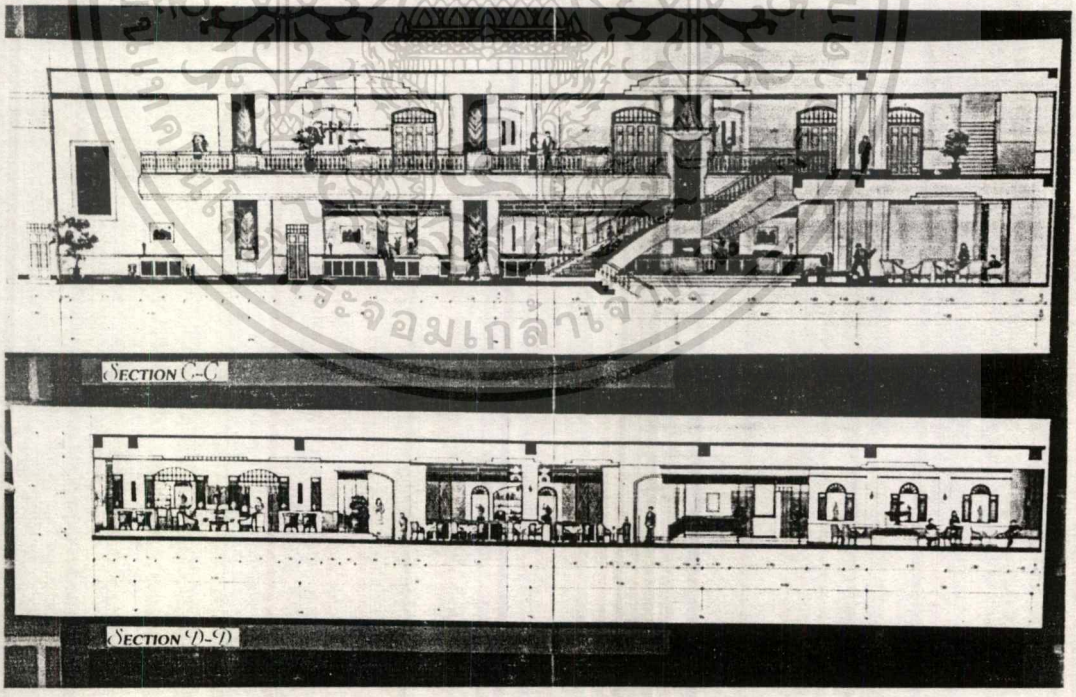
การจัดผังบริเวณส่วนโถงต้อนรับ

แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

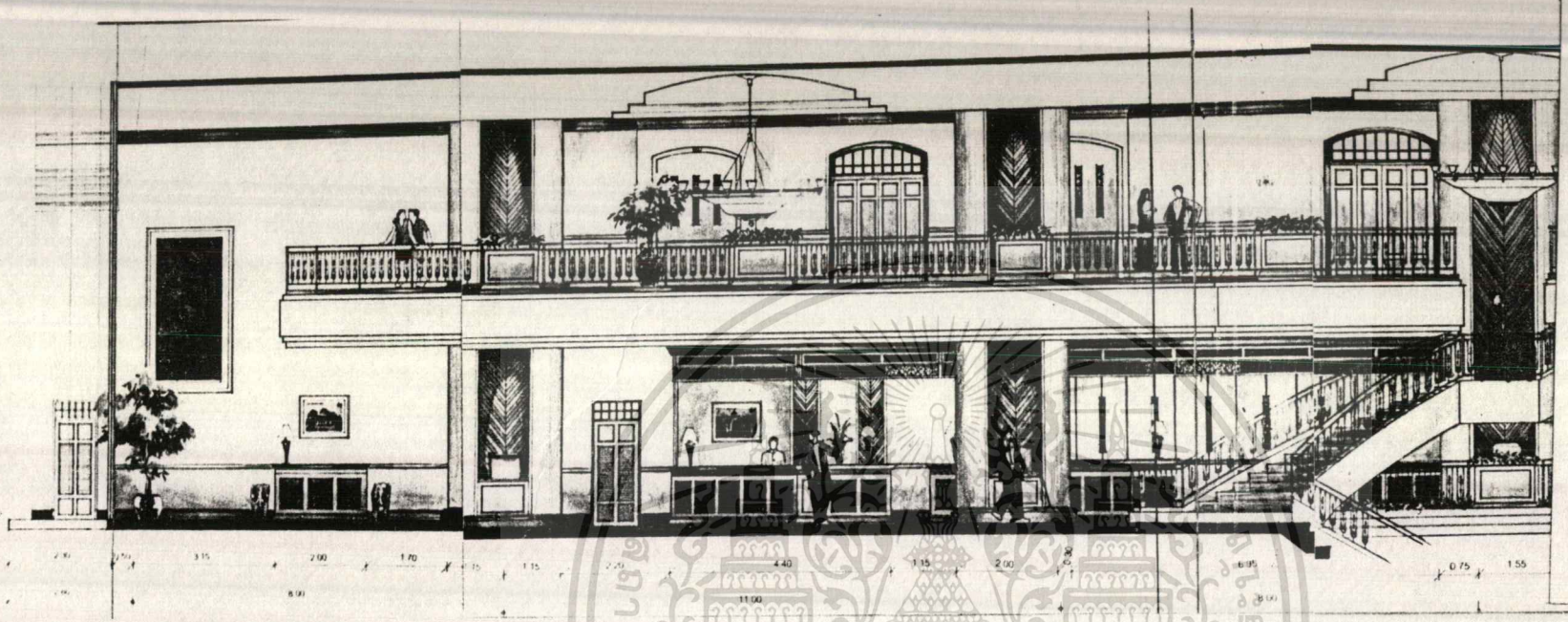


รูปตัด แสดงรายละเอียดส่วนโถงต้อนรับ

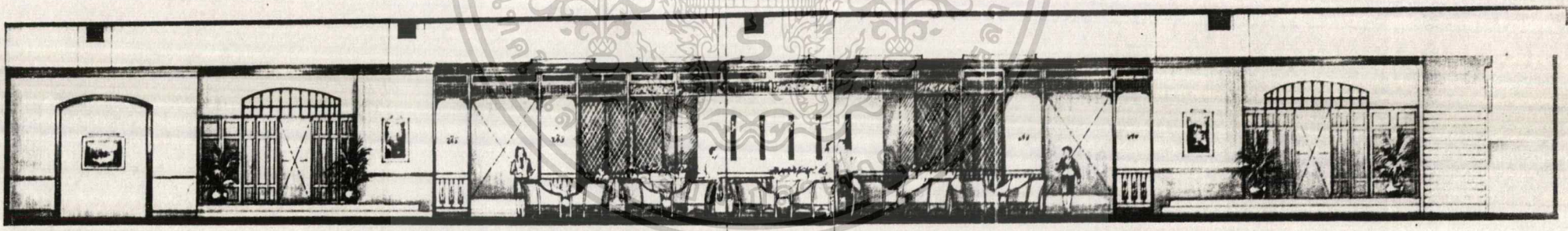


รูปตัด แสดงรายละเอียดส่วนโถงต้อนรับ

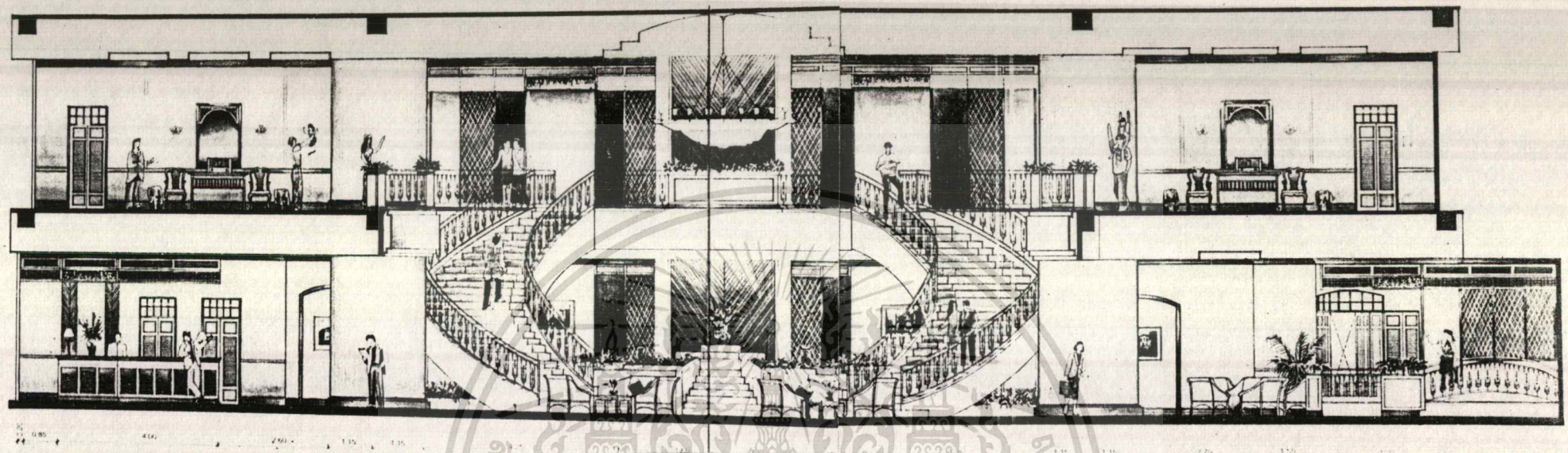
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



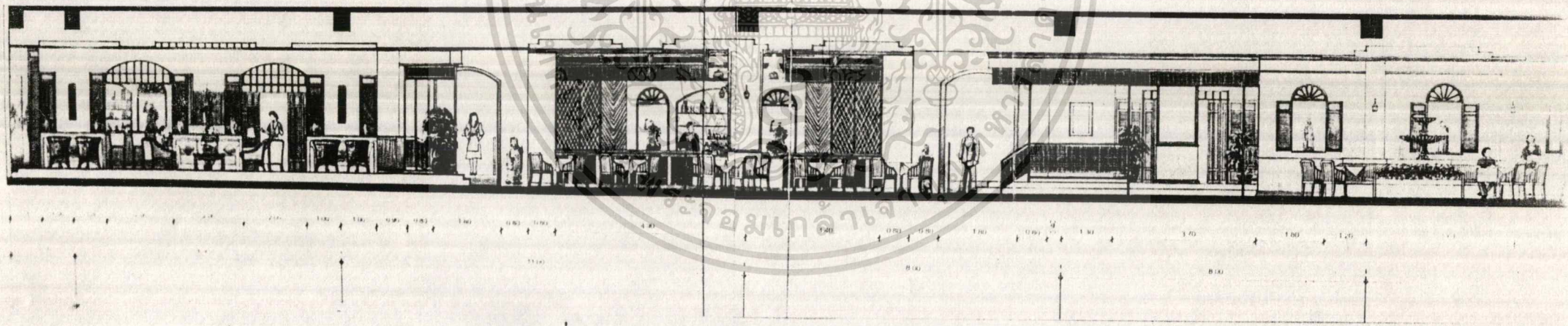
รูปตัด A-A แสดงรายละเอียดส่วนโถงต้อนรับ



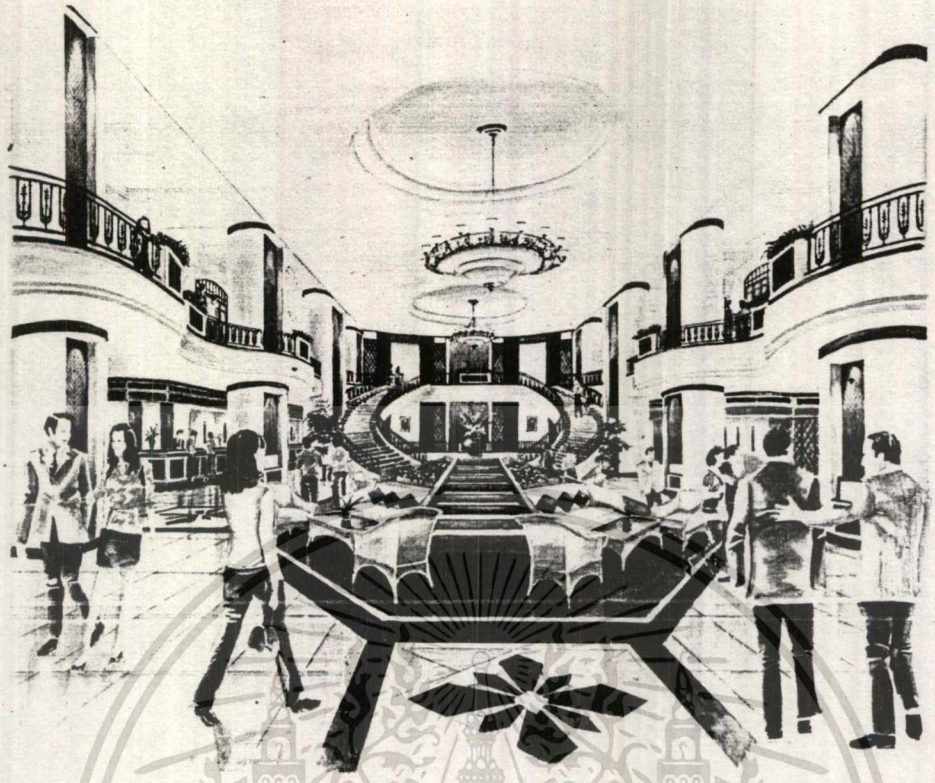
รูปตัด B-B แสดงรายละเอียดส่วนโถงต้อนรับ



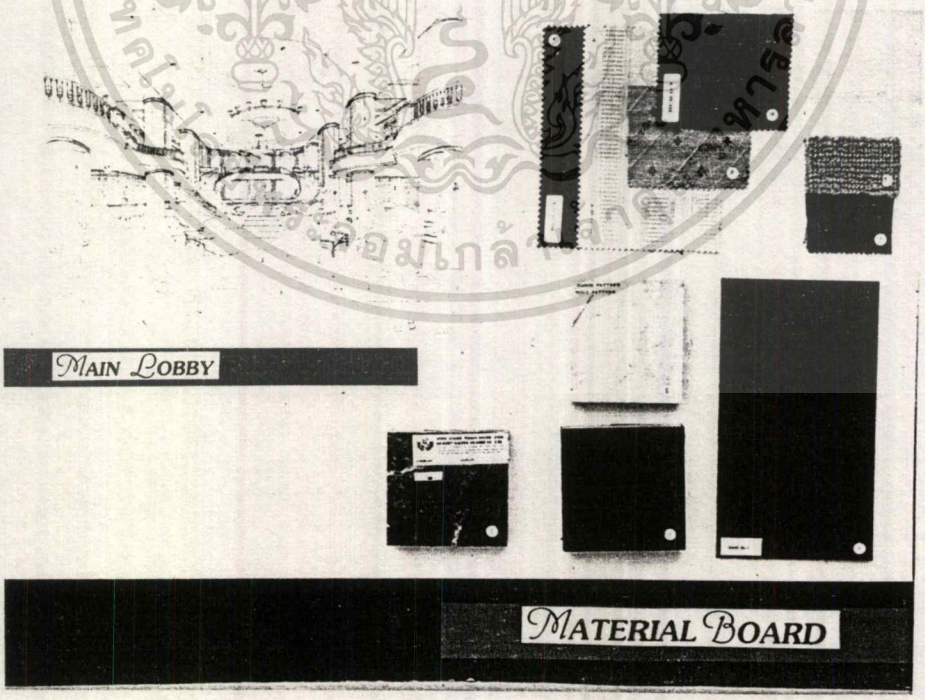
รูปตัด C-C แสดงรายละเอียดส่วนโถงต้อนรับ



รูปตัด D-D แสดงรายละเอียดส่วนโถงนั่งเล่น และคอฟฟีช็อพ



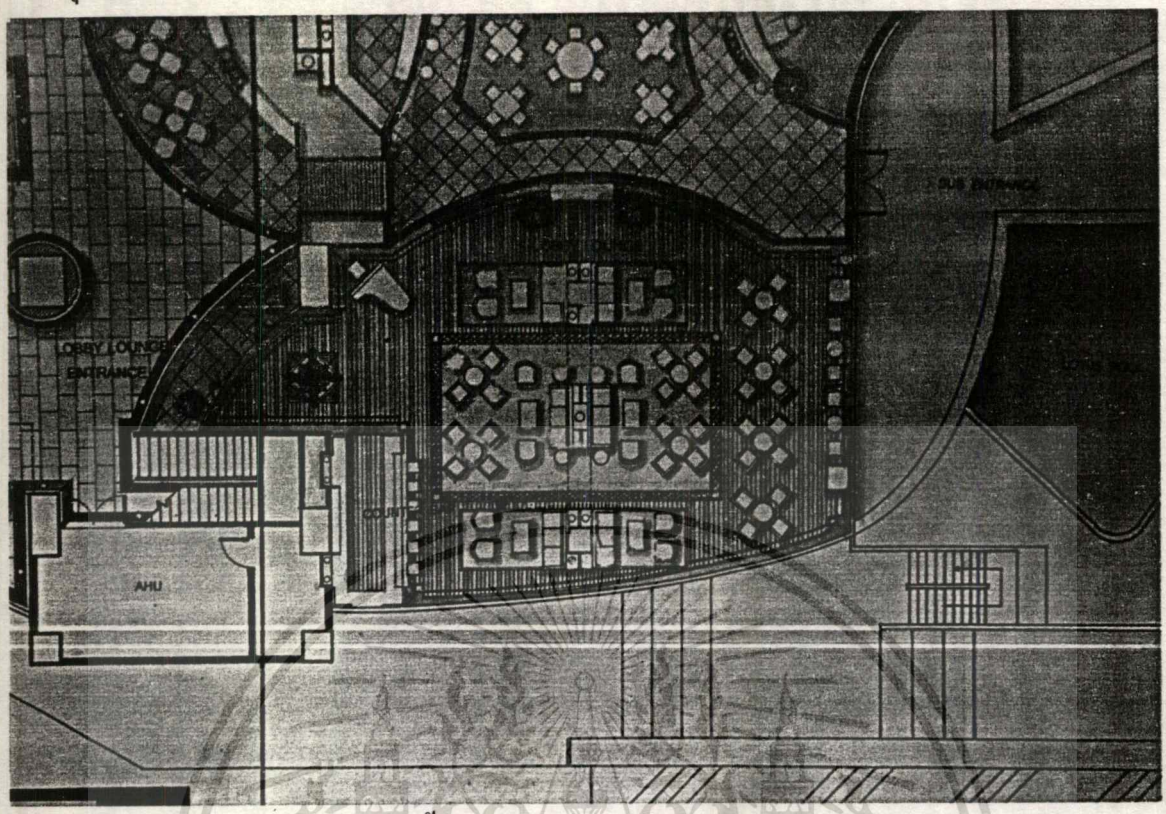
ทัศนียภาพส่วนโถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)



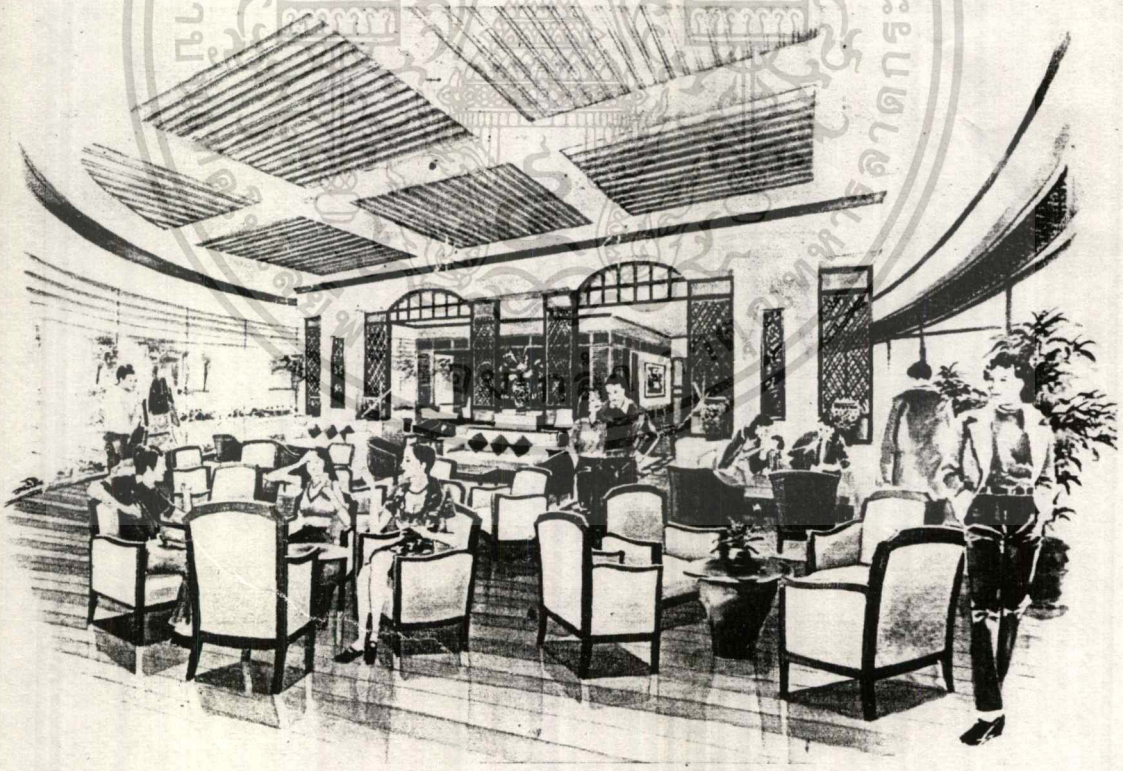
วัสดุหลักที่ใช้ในการตกแต่งส่วนโถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการออกแบบตกแต่งส่วนลอบบี้ เลาน์จ (THE VERANDAH LOUNGE)



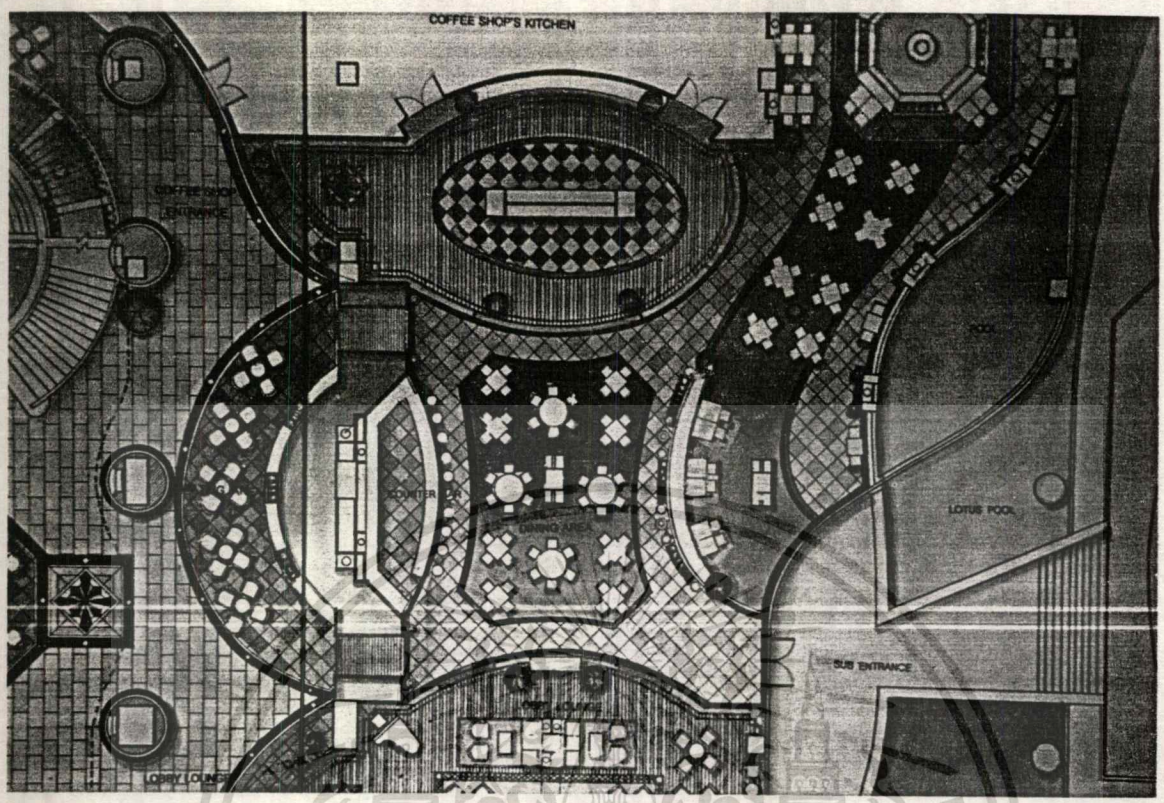
การจัดผังส่วนสอบบี้ เลาน์จ (THE VERANDAH LOUNGE)



แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งส่วนลอบบี้ เลาน์จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

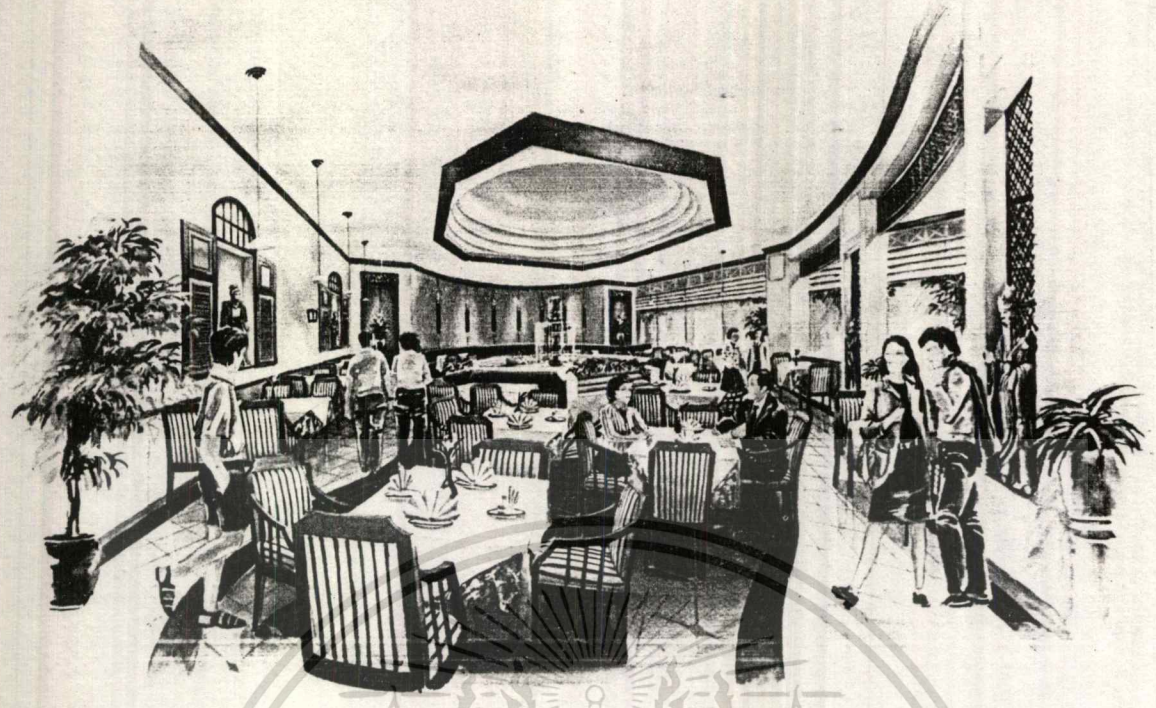
สรุปผลการออกแบบตกแต่งส่วนคอฟฟี ช็อพ (GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP)



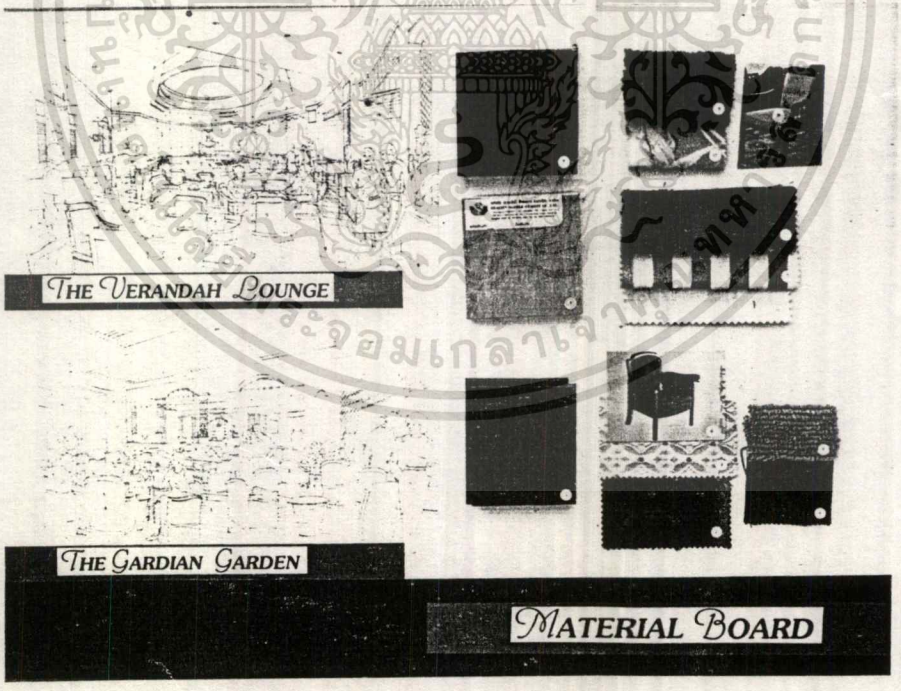
การจัดผังส่วนคอฟฟี ช็อพ

แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งส่วนคอฟฟี ช็อพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



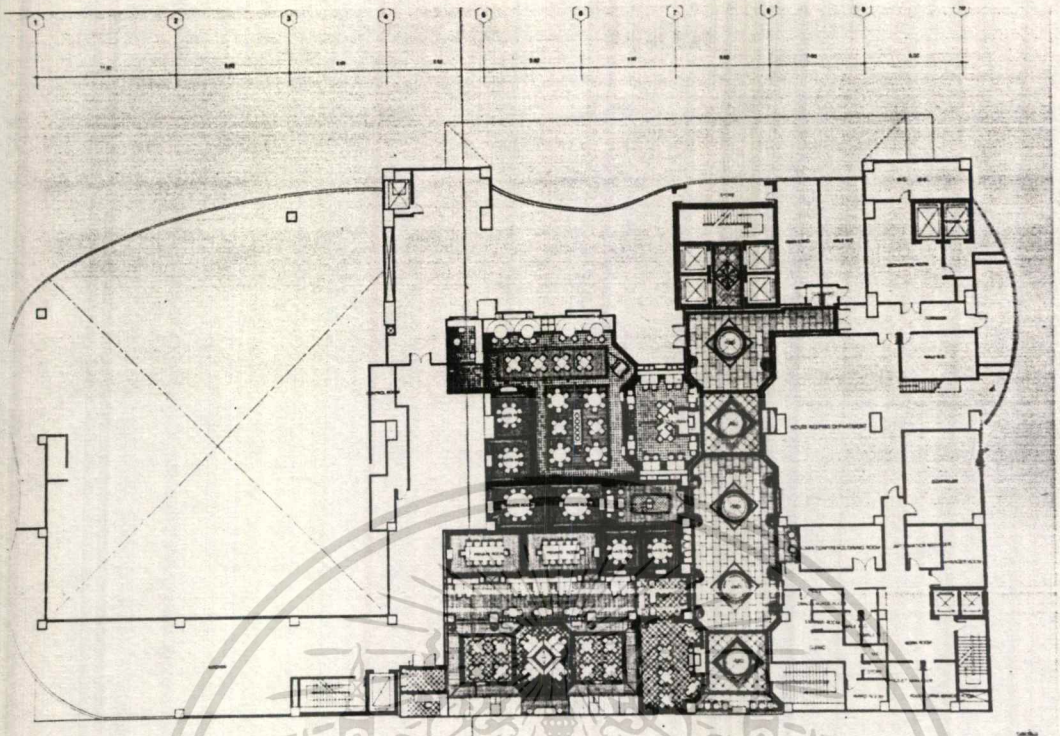
ทัศนียภาพส่วนคอฟฟี ช็อพ (GARDIAN GARDEN COFFEE SHOP)



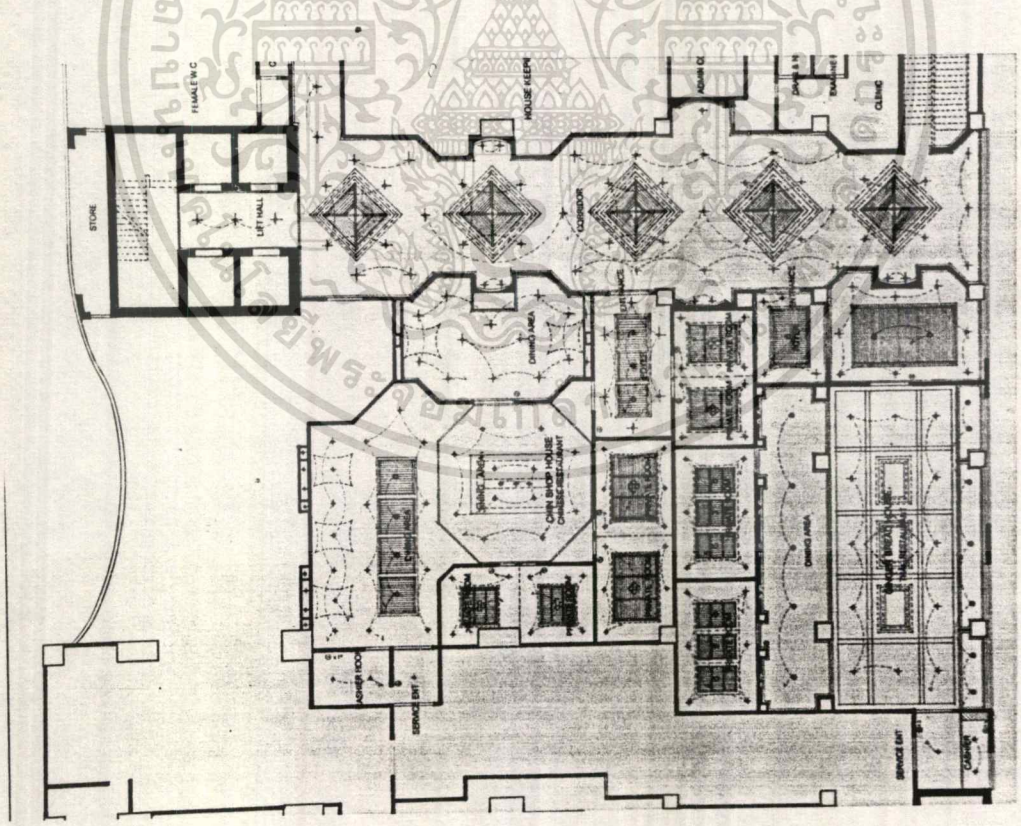
วัสดุหลักที่ใช้ในการตกแต่งส่วนคอฟฟี ช็อพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในบริเวณชั้น 3



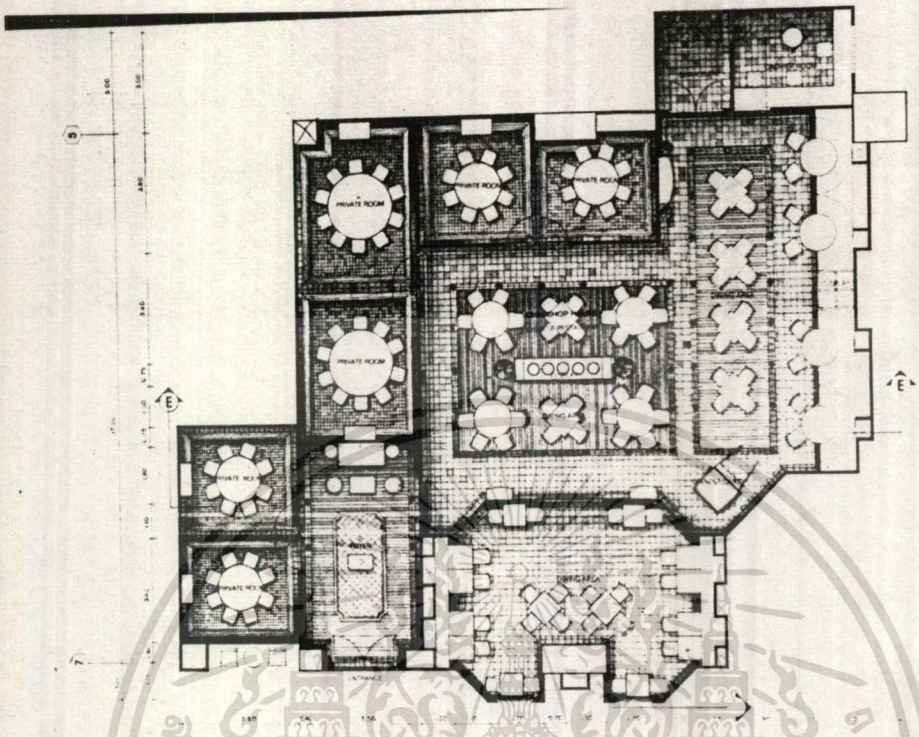
การจัดผังส่วนบริการในชั้น 3



การจัดผังไฟส่วนบริการในชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

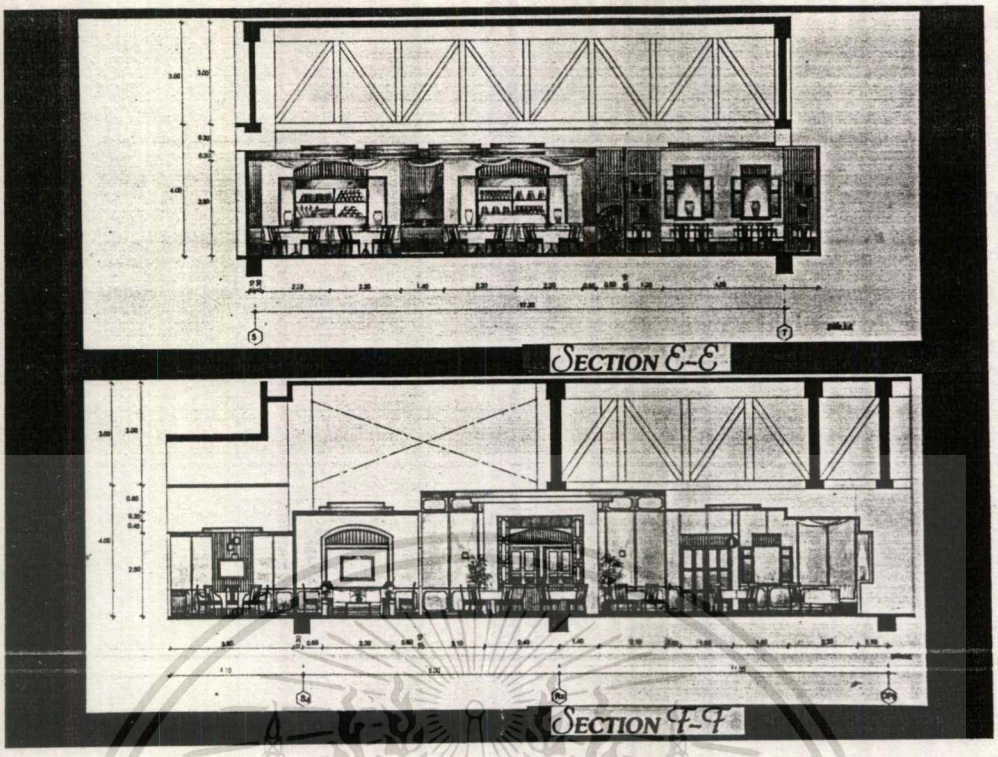
สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องอาหารจีน (CHIN SHOP HOUSE)



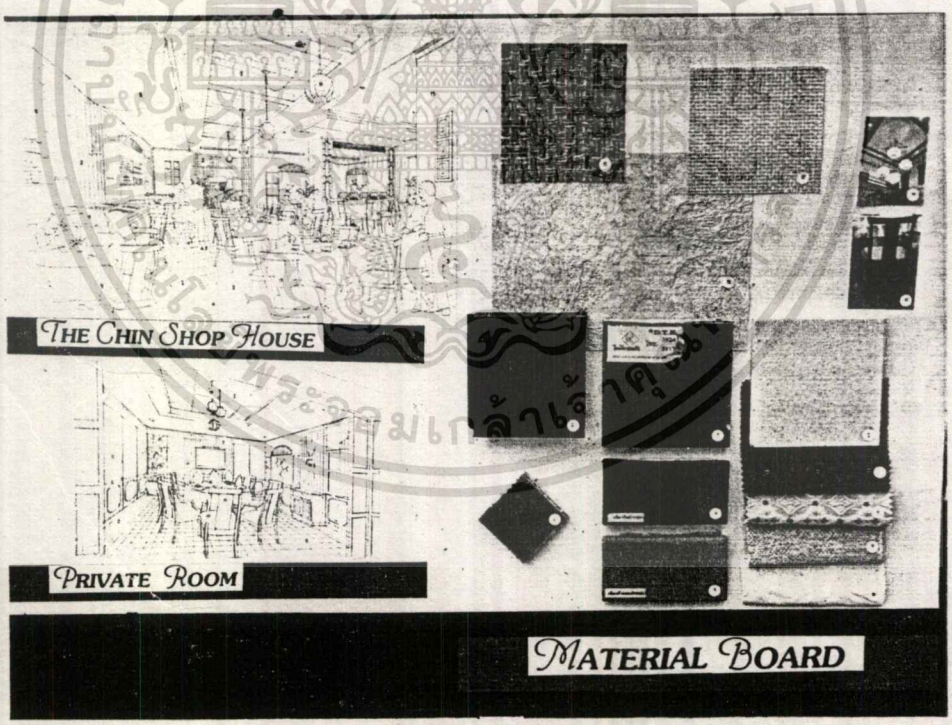
การจัดผังส่วนห้องอาหารจีน

แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งส่วนห้องอาหารจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

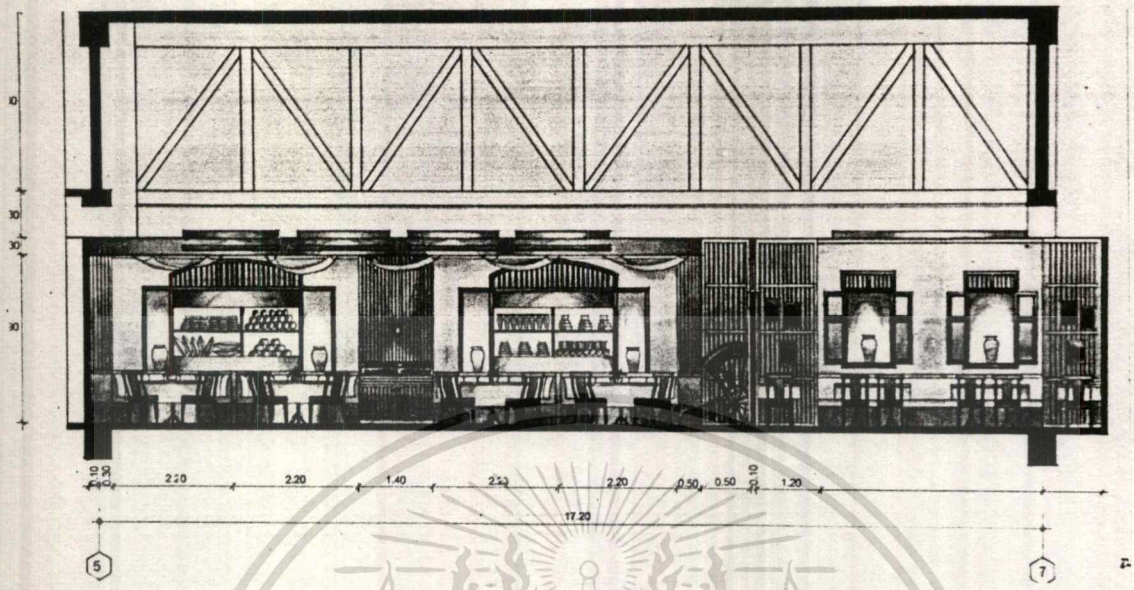


รูปตัดแสดงรายละเอียดส่วนร้านอาหารจีน

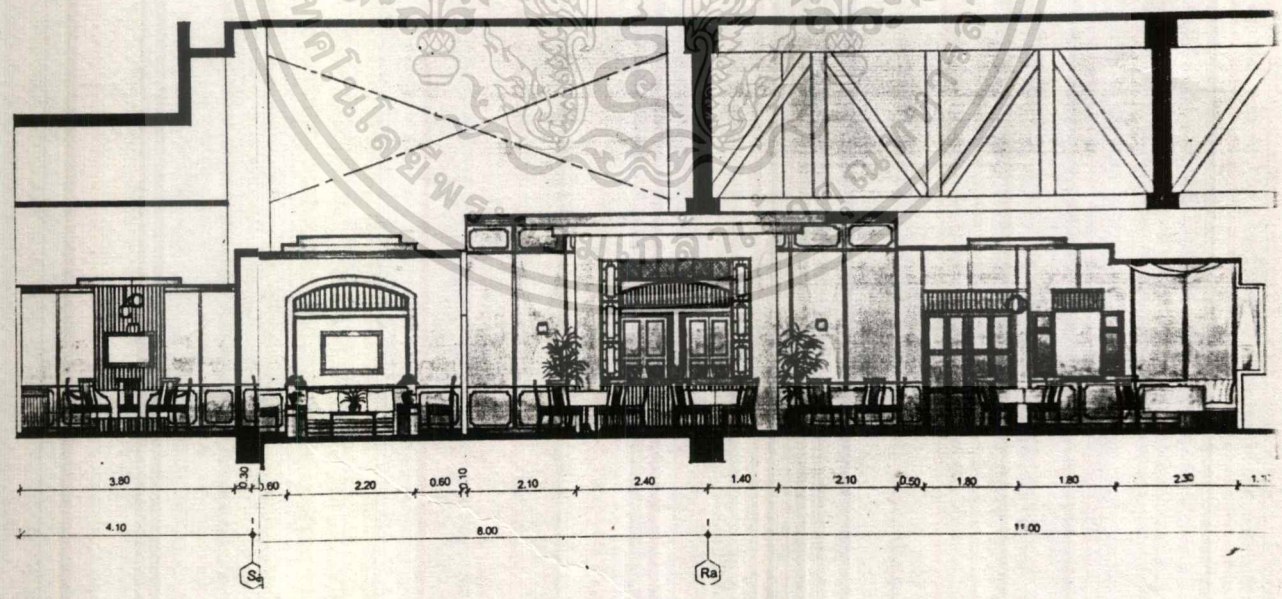


วัสดุหลักในการตกแต่งห้องอาหารจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

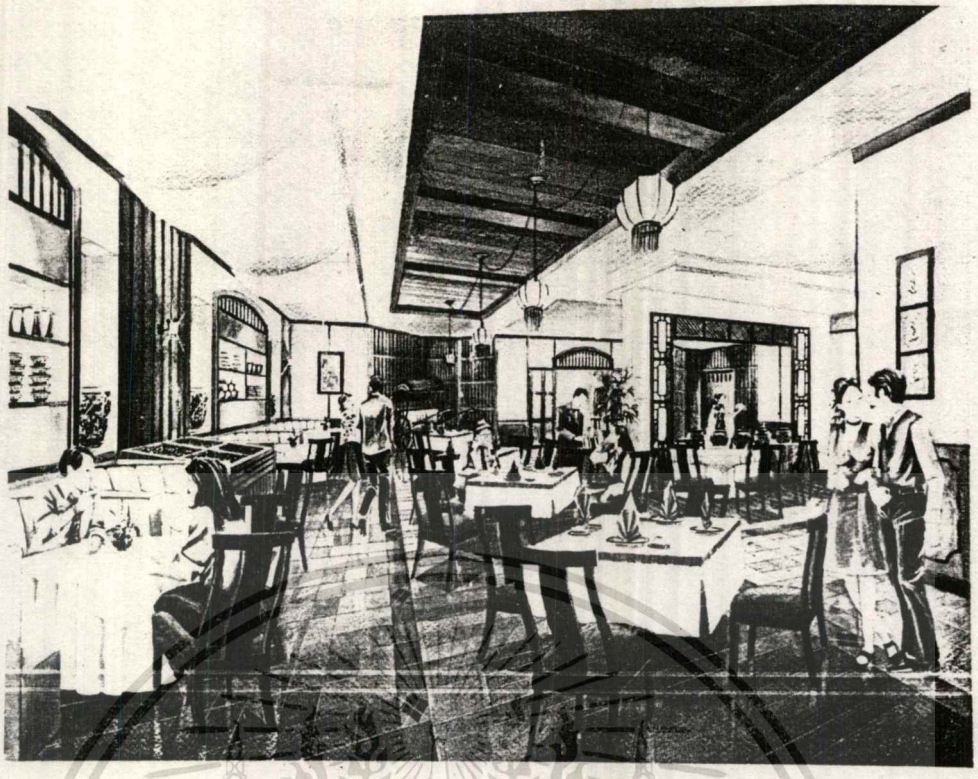


รูปตัด E-E แสดงรายละเอียดส่วนร้านอาหารจีน



รูปตัด F-F แสดงรายละเอียดส่วนร้านอาหารจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

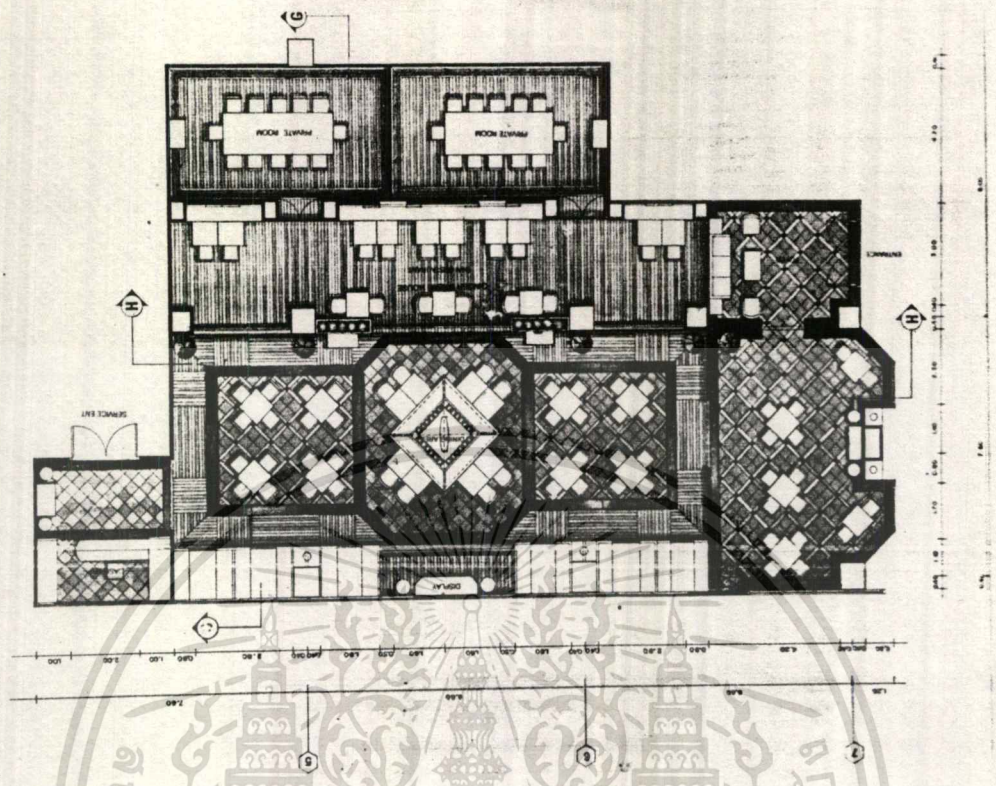


ทัศนียภาพส่วนห้องอาหารจีน (CHIN SHOP HOUSE)

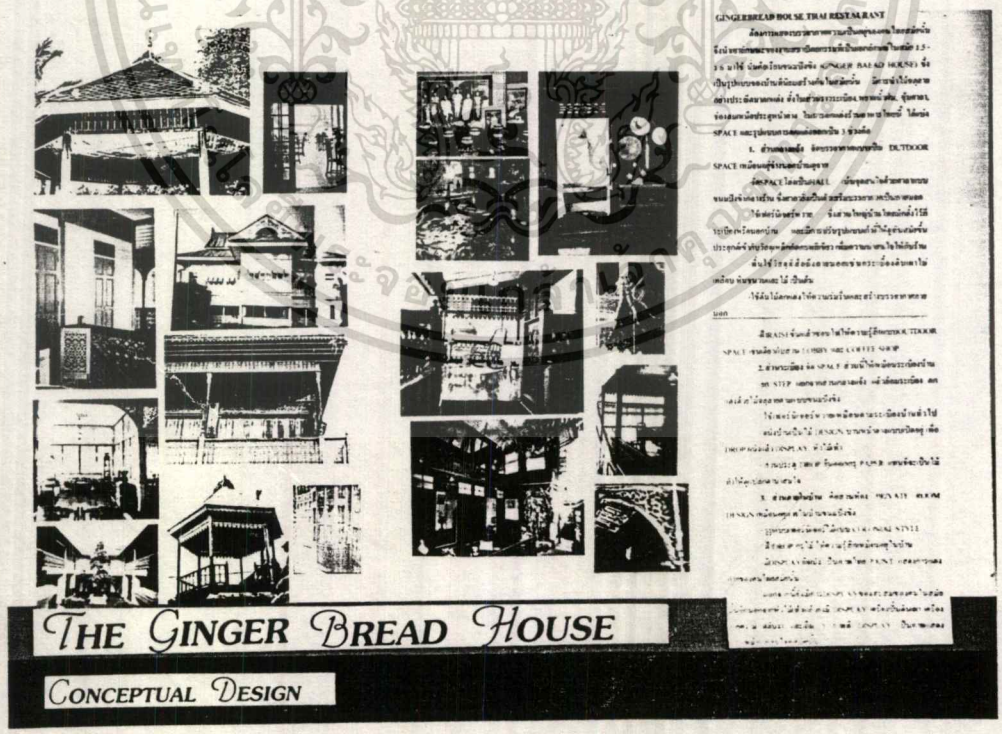
ทัศนียภาพส่วนห้องพิเศษ ในห้องอาหารจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องอาหารไทย (GINGER BREAD HOUSE)

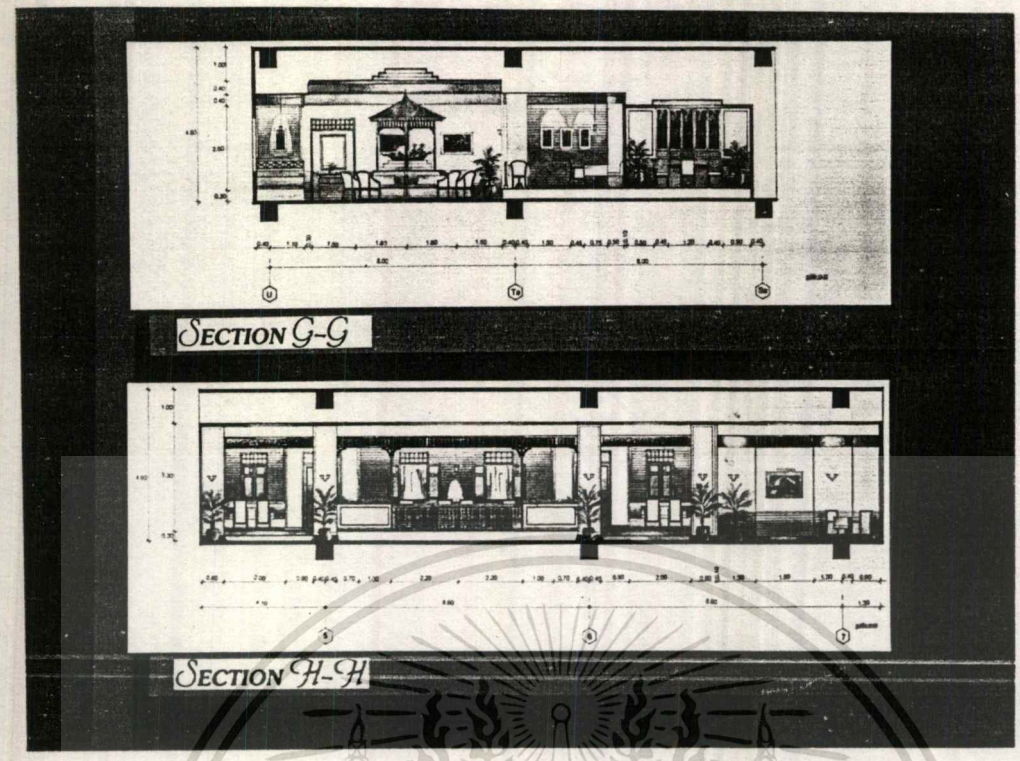


การจัดผังส่วนห้องอาหารไทย

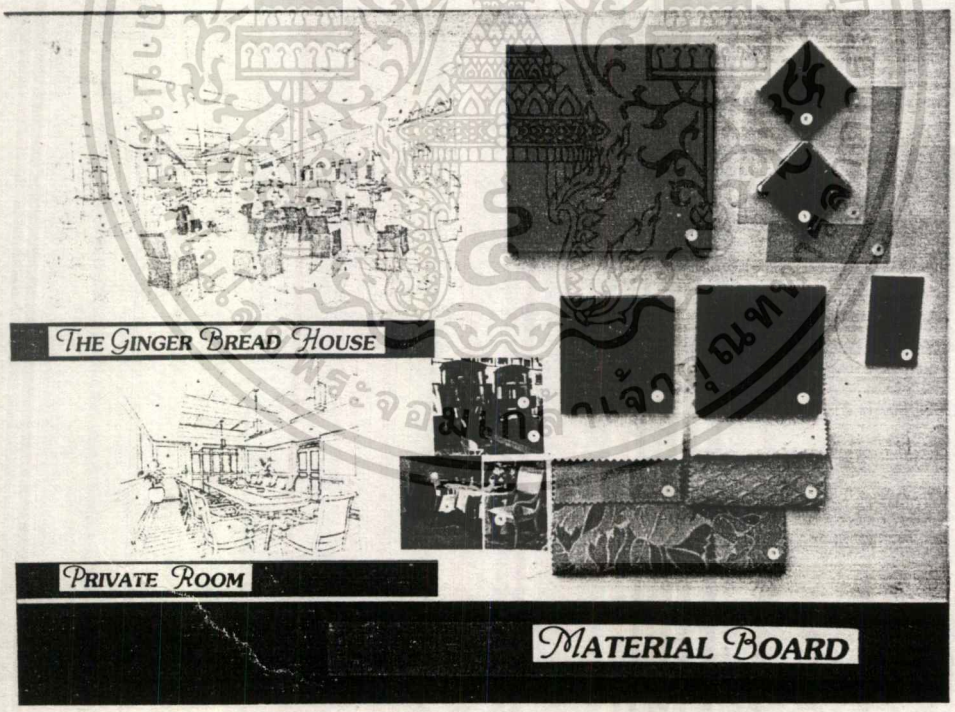


แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งส่วนห้องอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

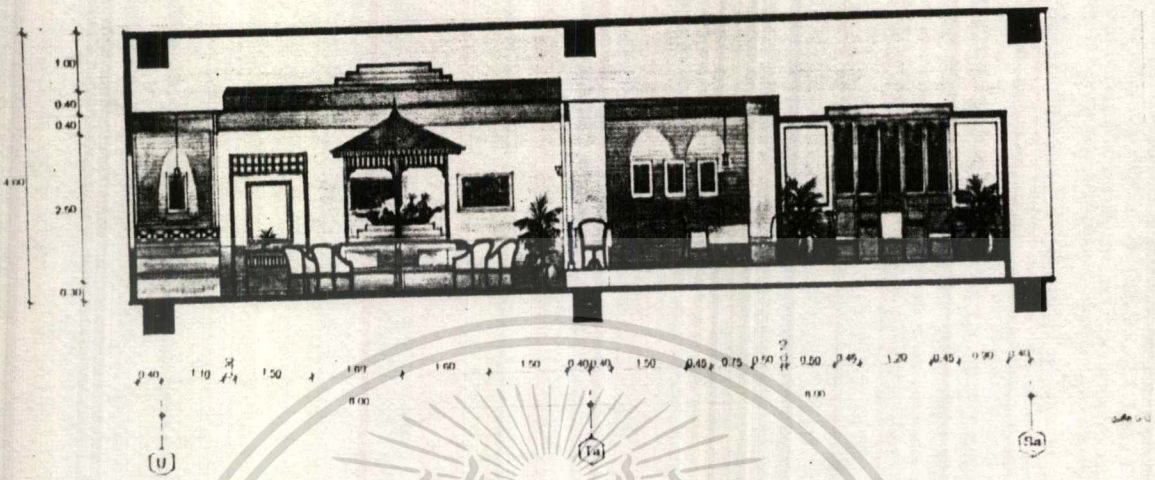


รูปตัดแสดงรายละเอียดส่วนร้านอาหารไทย

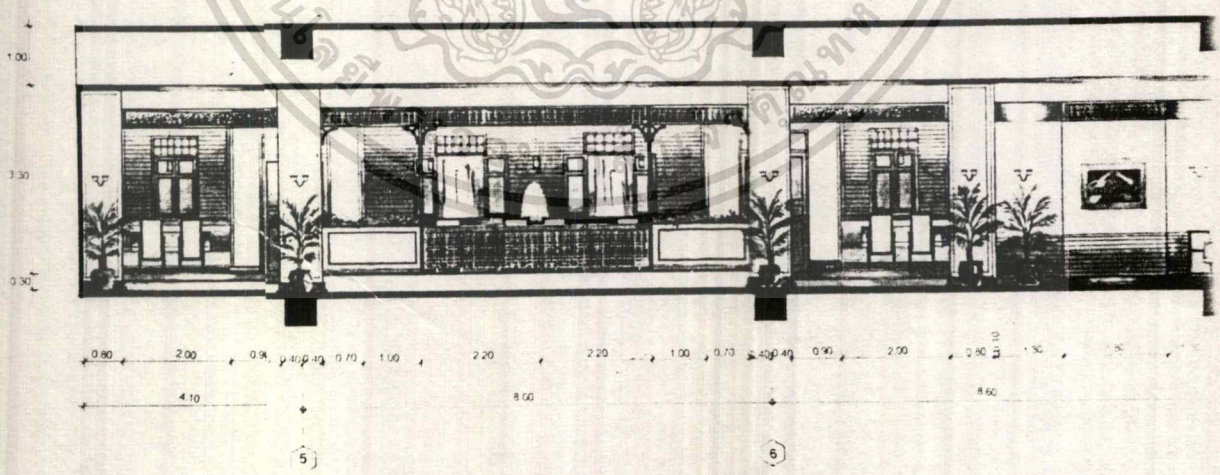


วัสดุหลักในการตกแต่งห้องอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

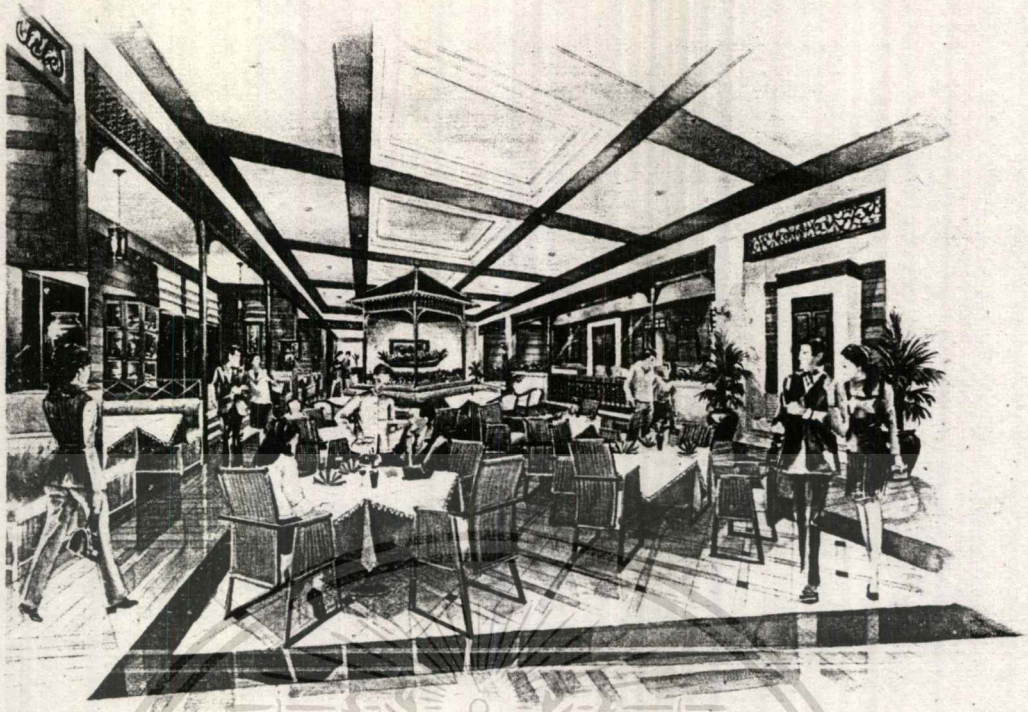


รูปตัด G-G แสดงรายละเอียดส่วนร้านอาหารไทย

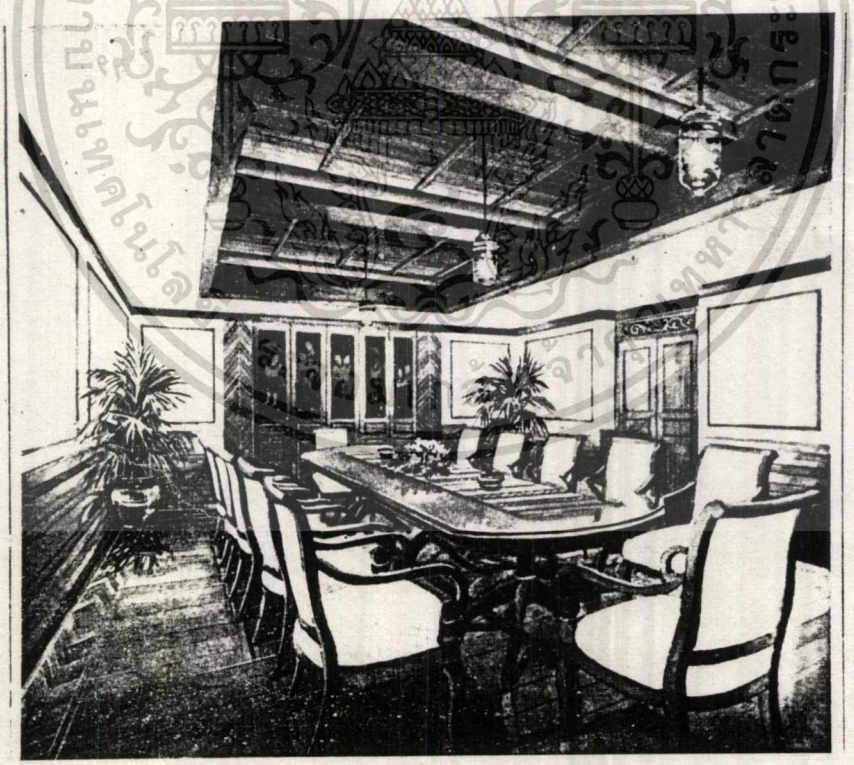


รูปตัด H-H แสดงรายละเอียดส่วนร้านอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทัศนียภาพส่วนห้องอาหารไทย (GINGER BREAD HOUSE)

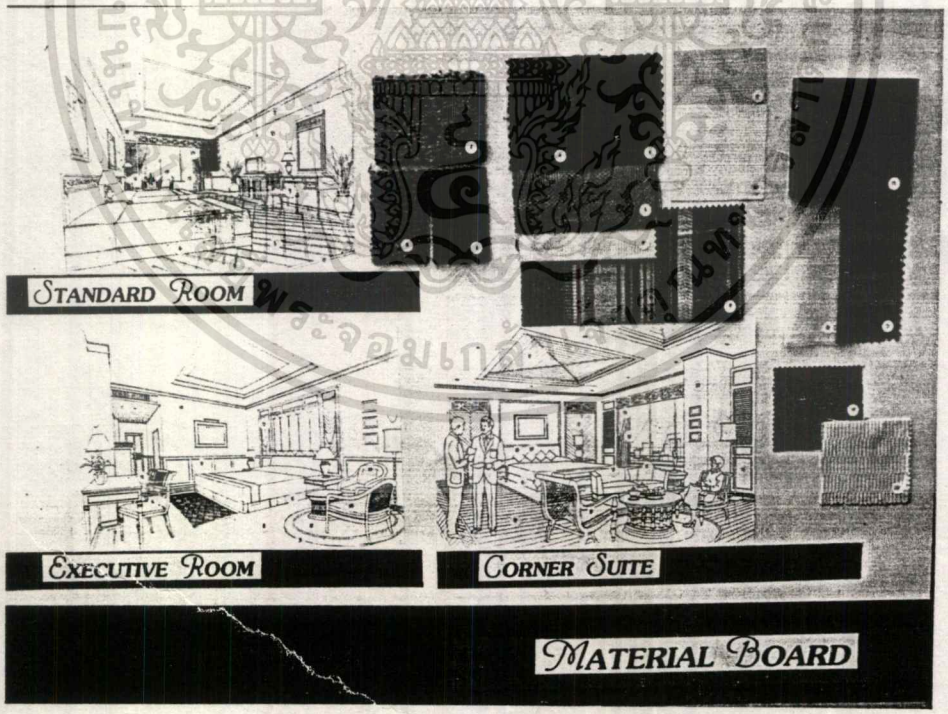


ทัศยภาพส่วนห้องอาหารไทย ในส่วนห้องพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

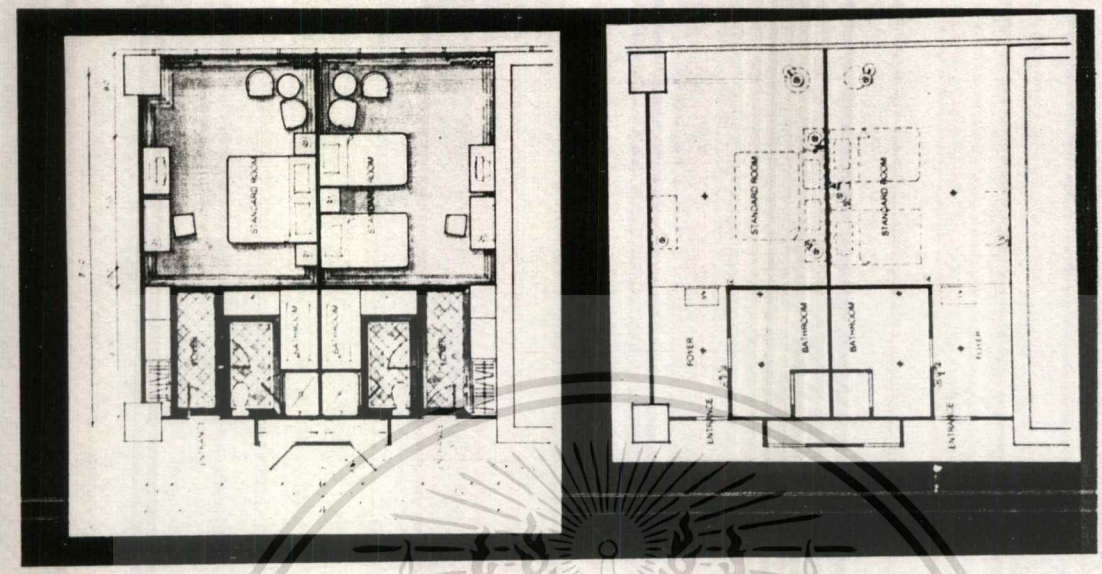
สรุปผลการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องพัก

แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งส่วนห้องพัก

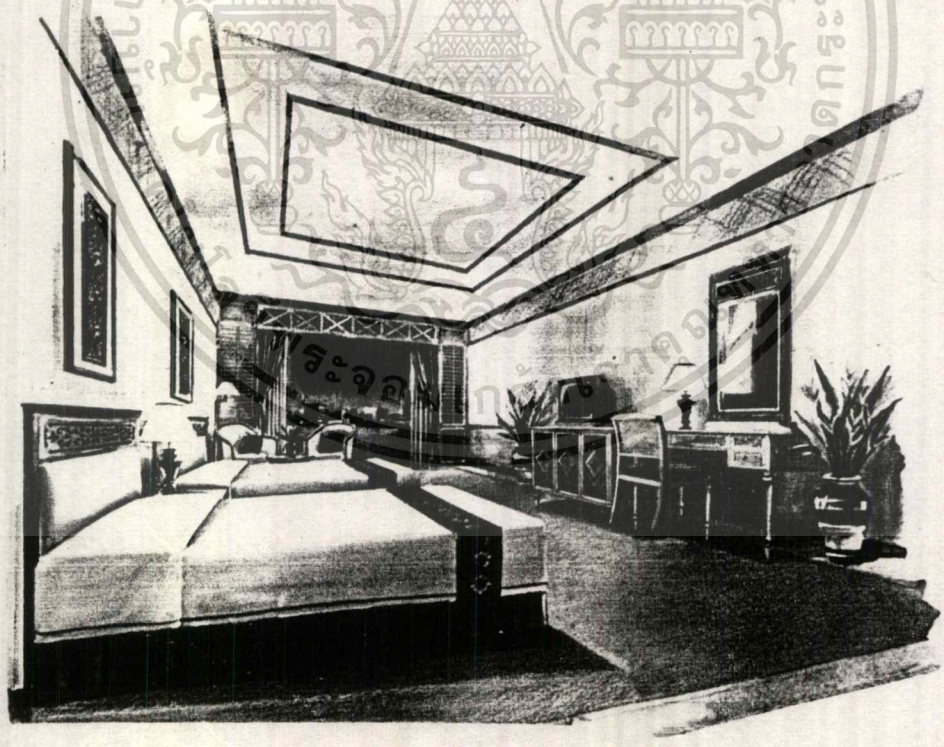


วัสดุหลักในการตกแต่งห้องพักระดับมาตรฐาน,ห้องพักระดับผู้บริหาร และห้องสูทหัวมุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

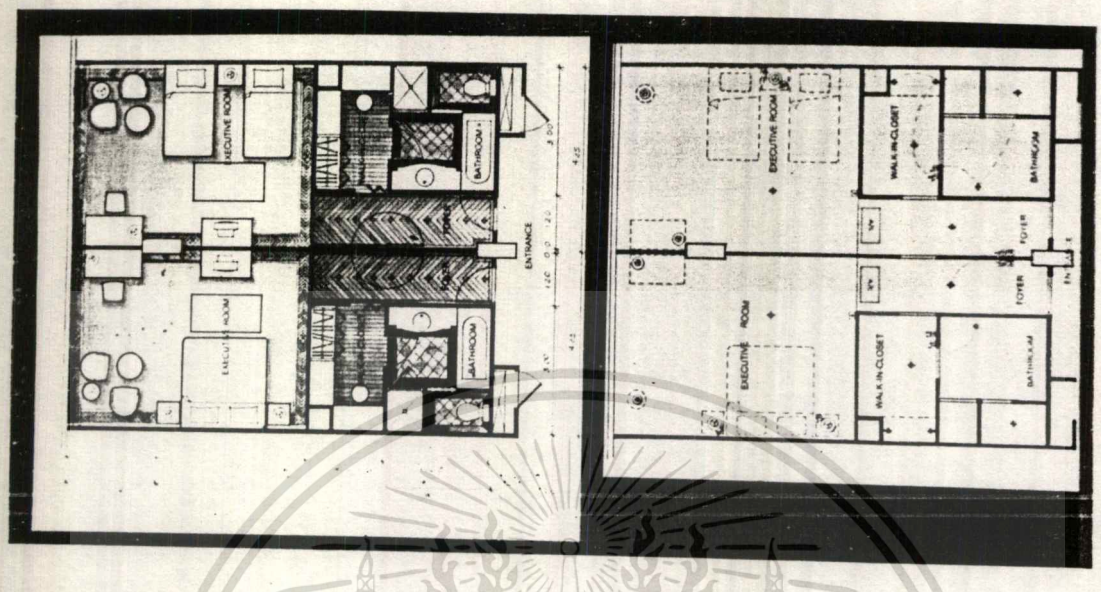


การจัดผัง และผังไฟส่วนห้องพักระดับมาตรฐาน

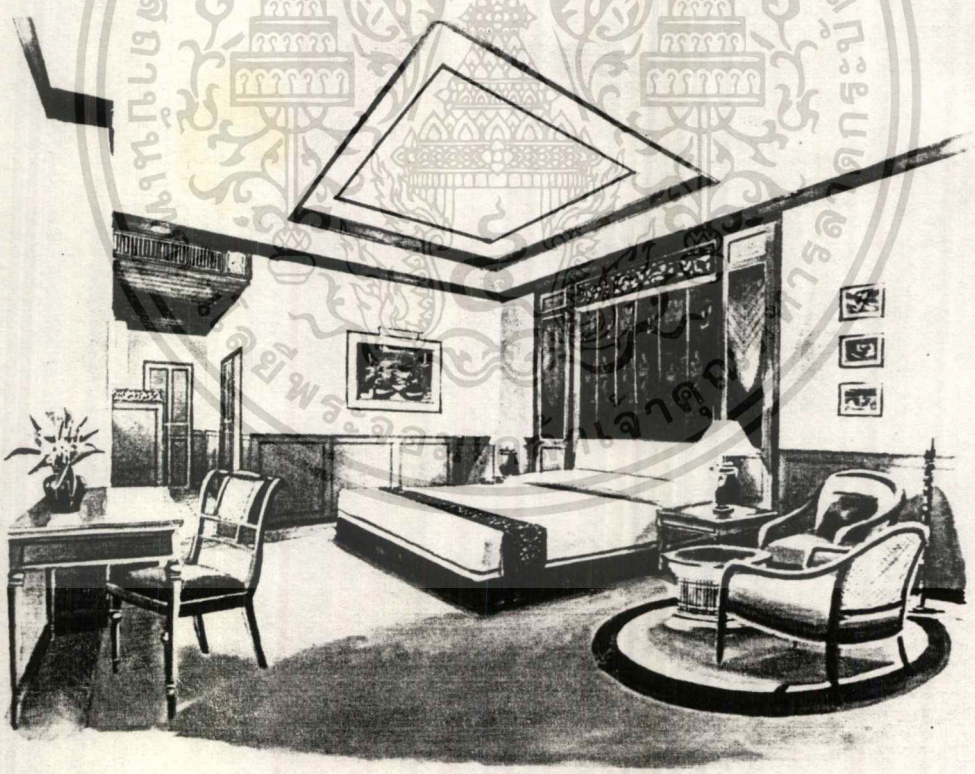


ทัศนียภาพส่วนห้องพักระดับมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

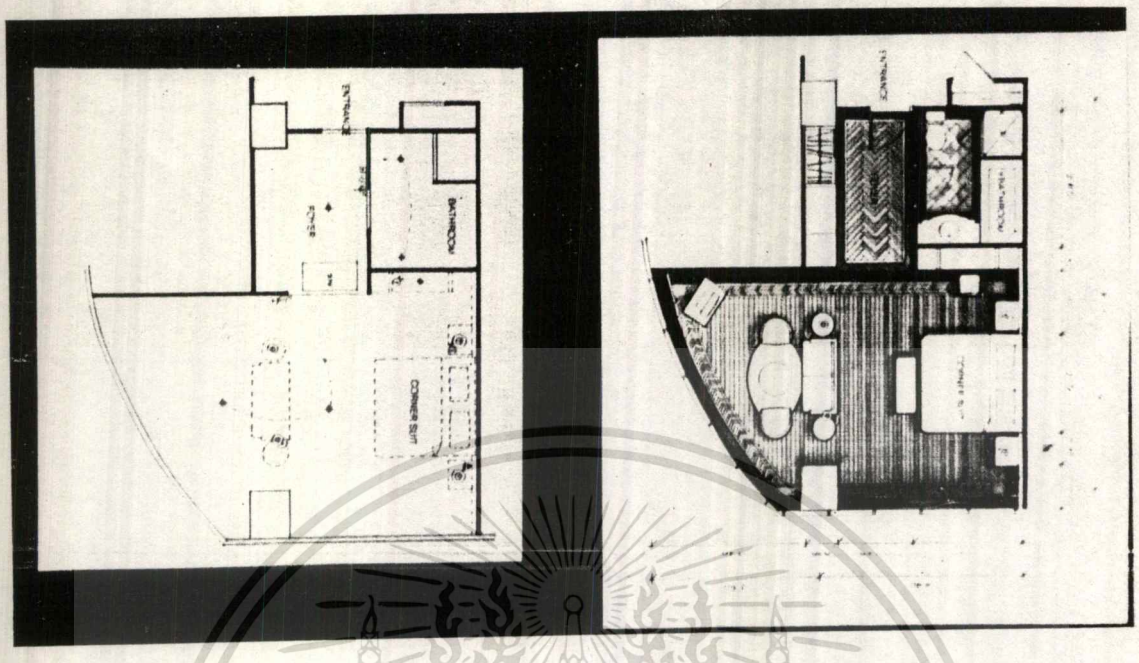


การจัดผัง และผังไฟส่วนห้องพักระดับผู้บริหาร

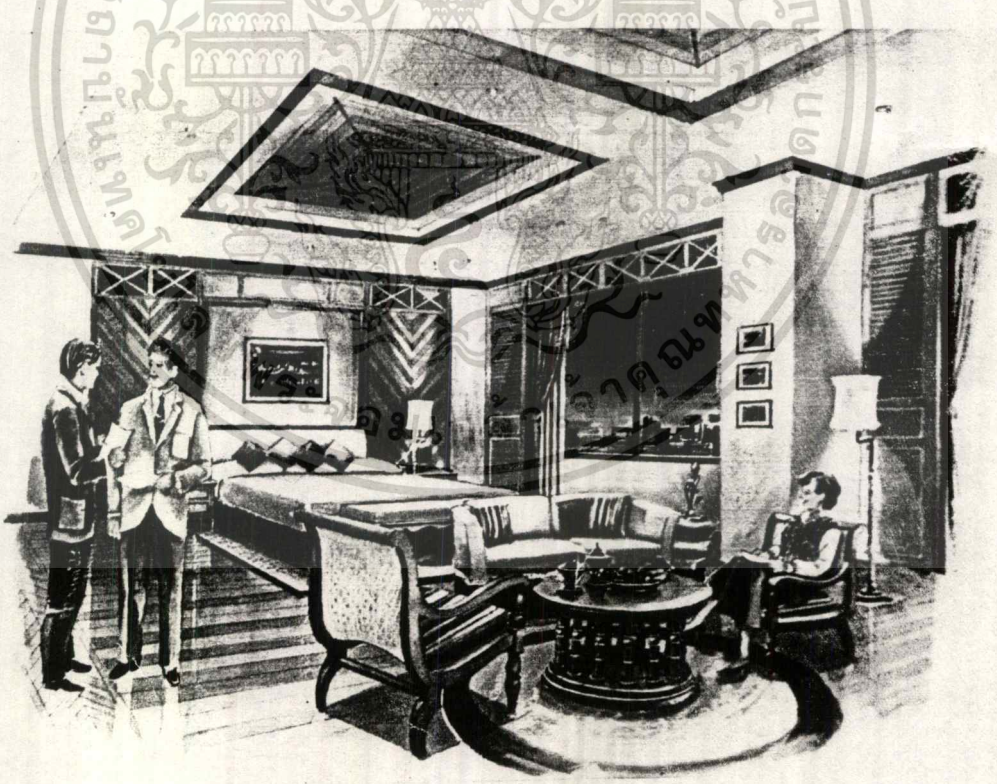


ทัศนียภาพส่วนห้องพักระดับผู้บริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

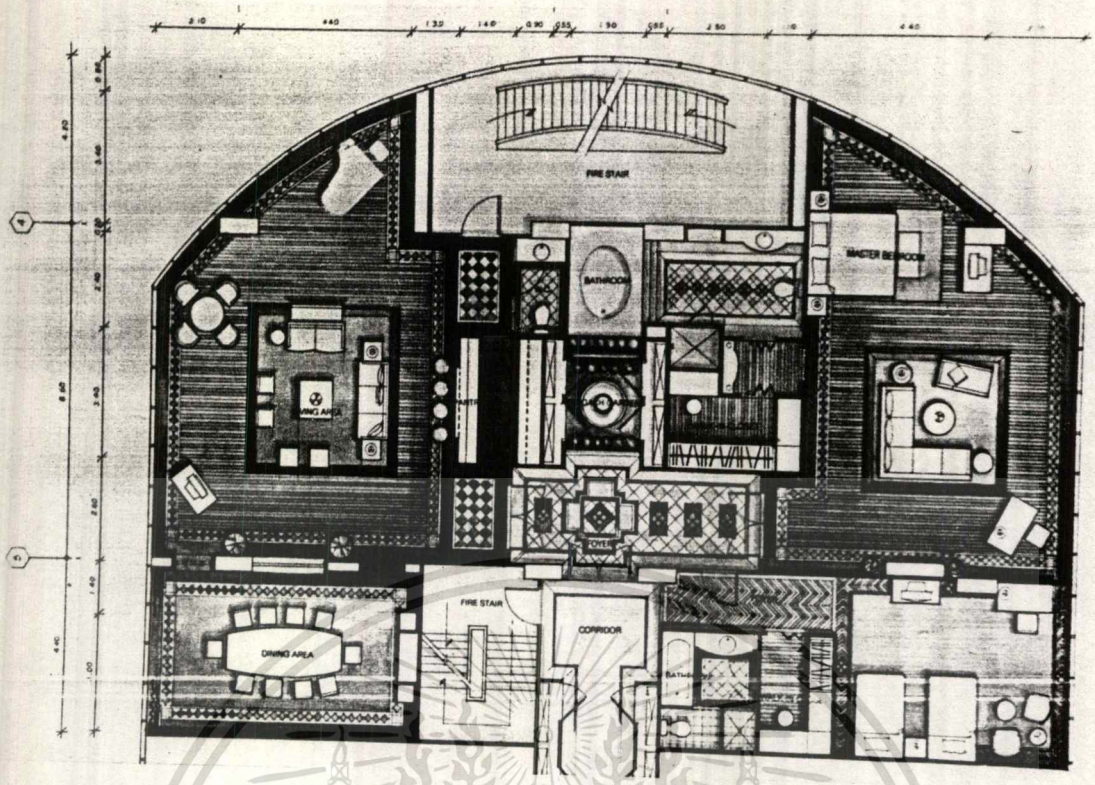


การจัดผังและผังไฟส่วนห้องสูทแบบหัวมุม

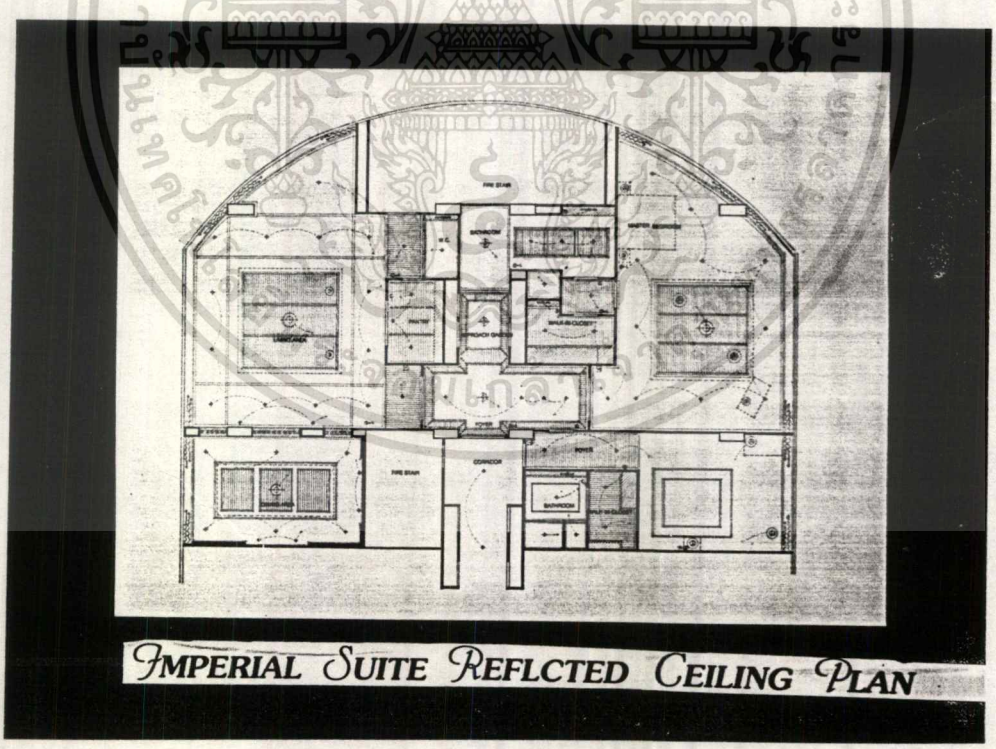


ทัศนียภาพส่วนห้องสูทแบบหัวมุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

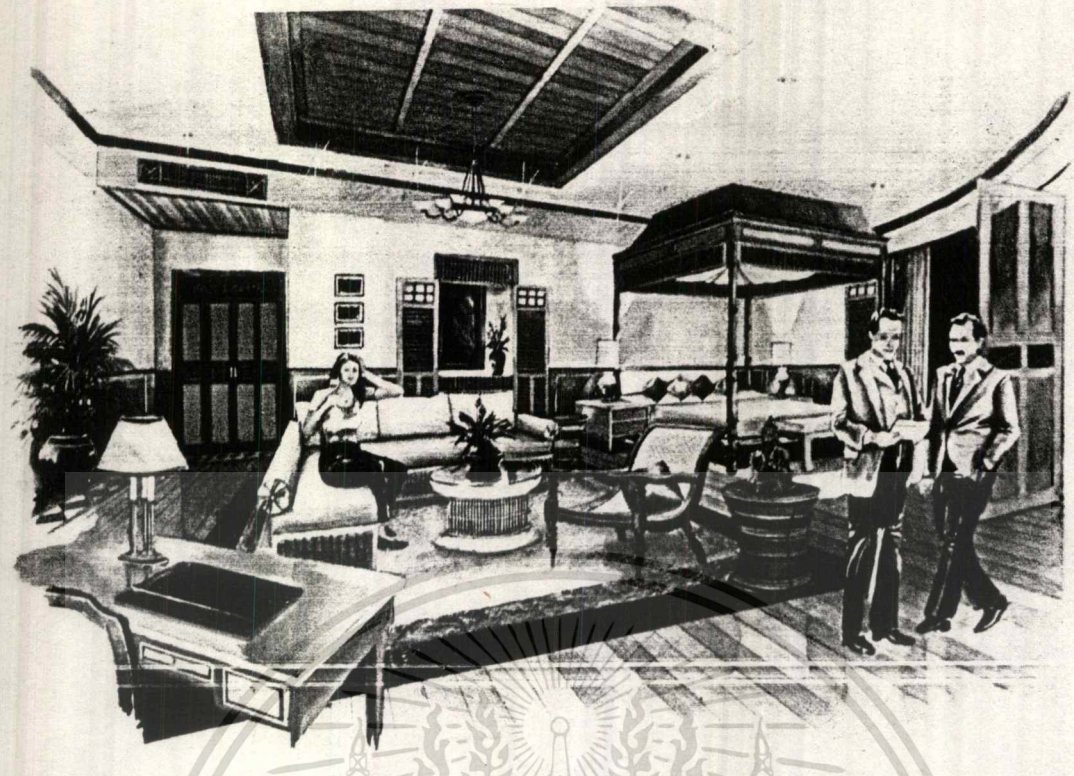


การจัดผังบริเวณห้องพักแบบอิมพีเรียลสูท

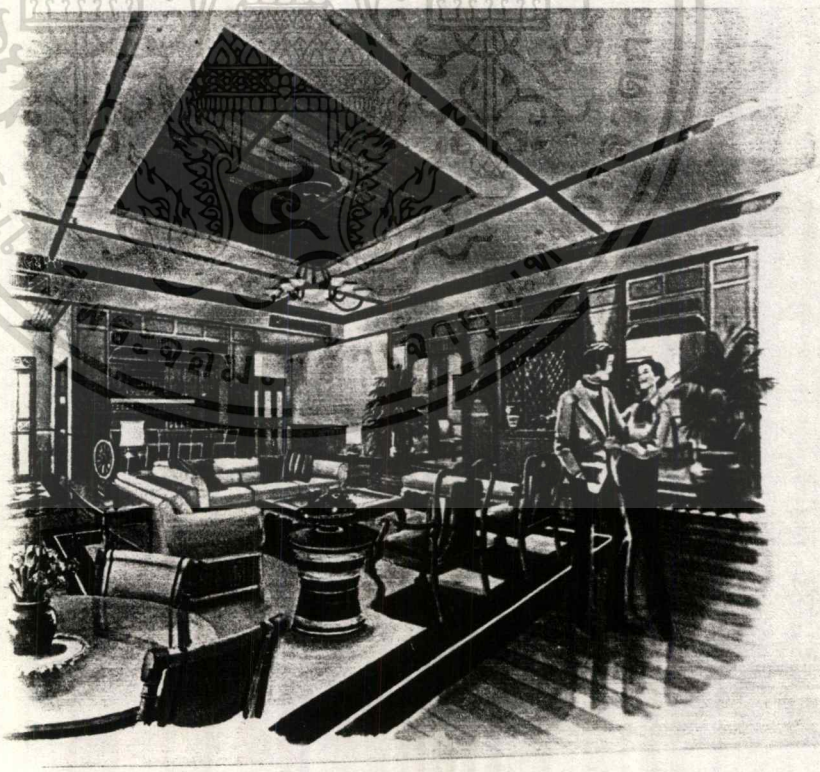


การจัดผังไฟบริเวณห้องพักแบบอิมพีเรียลสูท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า.
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



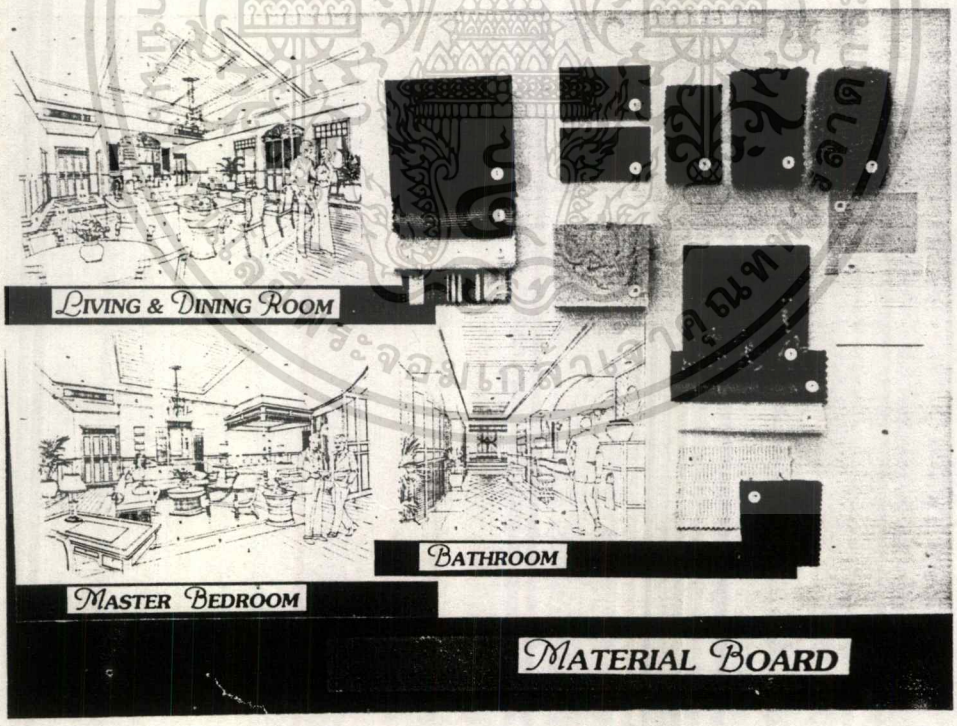
ทัศนียภาพส่วนห้องนอน ในอิมพีเรียลฐท



ทัศนียภาพส่วนห้องนั่งเล่นในอิมพีเรียลฐท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทัศนียภาพของห้องน้ำในห้องอิมพีเรียลสูท



วัสดุหลักที่ใช้ในการตกแต่งห้องนอน,ห้องนั่งเล่น และห้องน้ำในห้องอิมพีเรียลสูท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก 1

ข้อมูลเบื้องต้นของอุตสาหกรรมโรงแรม

1.1 ความหมายของโรงแรมและอุตสาหกรรมโรงแรม

"HOTEL IS A ESTABLISHMENT INTEND FOR RECEIVING TRAVELLER AND IF NECESSARY SUPPLYING THEN WITH MEALS AGAINST PAYMENT AND ACCORDING TO FIXED RARES" คำจำกัดความข้างต้นเป็นคำจำกัดความของ I.V.O.R.O (INTERNATIONAL UNION OF ORGANIZATION) ซึ่งมีสำนักงานใหญ่อยู่ที่กรุงเจนีวา ประเทศสวิสเซอร์แลนด์ โดยได้เปิดประชุมเพื่อให้คำจำกัดความของโรงแรมเมื่อปี ค.ศ. 1963

ส่วนในประเทศอังกฤษตามพระราชบัญญัติโรงแรมของประเทศอังกฤษ โรงแรมคือสถานที่ประกอบที่ผู้ประกอบการต้องมีอาหาร เครื่องดื่มและที่พักสำหรับบริการคนเดินทางที่จ่ายค่าบริการนั้น และตามพระราชบัญญัติการโรงแรมของประเทศไทย พ.ศ. 2478

โรงแรม หมายถึง บรรดาสถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้น เพื่อรับสินค้างสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลที่จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราว ต้องประกอบด้วยการจัดตั้งและการจัดบริการและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้าพักตามความต้องการ

อุตสาหกรรมโรงแรม หมายถึง การดำเนินธุรกิจแบบมีสถานประกอบการเพื่อรับสินค้างจากคนเดินทางหรือบุคคลที่หาที่อยู่หรือที่พัก มีบริการเกี่ยวกับที่พักอาศัย อาหาร เครื่องดื่มและบริการอื่นๆ อย่างมีระเบียบแบบแผน และมีมาตรการควบคุมขอบข่ายของบริการนั้นๆ

1.2 ลักษณะสำคัญของโรงแรม

1. โรงแรมเป็นสถานที่ หรือสิ่งก่อสร้างที่เคลื่อนไหวไม่ได้(อสังหาริมทรัพย์)
2. โรงแรมเป็นสถานที่ขายบริการ ซึ่งต้องขาย ณ สถานที่ทำการผลิตผู้ใช้บริการอยู่และในเวลาที่ต้องการ
3. โรงแรมเป็นสถานที่พัก เปิดบริการต่าง ๆ แก่สาธารณชน ทุกคนสามารถเข้าพักได้ ยกเว้นเด็กที่ไม่มีผู้ปกครองเข้ามาด้วย
4. โรงแรมควรจัดให้มีบริการทั้งแก่เฉพาะคน ครอบครัว หรือกลุ่มบุคคล
5. ควรมีบริการต่าง ๆ อย่างครบถ้วนเพื่อสนองความต้องการผู้ใช้บริการ โดยมีห้องพักราคาต่าง ๆ กัน มีห้องน้ำ บริการอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่ต่างกัน มีบริการอื่น ๆ เช่น ซักรีด, ขายของที่ระลึก, ไปรษณีย์, ห้องประชุม, ห้องจัดเลี้ยง บริเวณสันทนาการ ต่าง ๆ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. โรงแรมเป็นเครื่องมือการผลิตที่มุ่งขายบริการ ให้ได้กำไรพอสมควร พอคุ้มกับการบริหารงานและทุนที่ลงไป
7. โรงแรมเป็นอุตสาหกรรม ที่ไม่สามารถเก็บผลผลิตไว้ได้ ผลผลิตจัดเป็นสินค้าที่เสียได้ง่าย (PERISHABLE GOODS) เพราะที่ว่างแต่ละคืน จะทำให้เกิดการขาดทุนที่เอาคืนไม่ได้ (IRRETRIEVABLE LOSS)

1.3 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมโรงแรม

ในยุคแรก ๆ ของที่พักหรือบ้านพักสาธารณะส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นกระท่อมที่ว่างเปล่า เป็นที่สำหรับกองคาราวานเดินทางมาหยุดพักในดินแดนตะวันออก หรือเป็นสถานที่พักแรมชั่วคราว (SHELTER) สำหรับพ่อค้าและนักเดินทาง สำหรับผู้จาริกแสวงบุญทางศาสนานั้น จะใช้โบสถ์หรือวัดเป็นที่พักผ่อนจากการเดินทางไกล นอกจากนี้ในสมัยโรมัน ชาวโรมันได้จัดสร้างที่ทำการไปรษณีย์ขึ้นตลอดระยะทางของเส้นทางหลวงสายสำคัญ ๆ เพื่อใช้เป็นที่พักสำหรับบุรุษไปรษณีย์ที่ทำการส่งข่าวสารระหว่างรัฐ และเป็นที่พักของบรรดาข้าราชการหรือแขกชาวโรมันด้วย

ในยุคกลางกลุ่มนักบวชทางศาสนาได้ดำเนินธุรกิจสถานที่พักริมทาง (INNS) ข้างถนนสายสำคัญ ๆ ที่เป็นเส้นทางคมนาคมยุคนั้น จะการให้บริการแก่แขกหรือผู้เดินทางด้วยน้ำใจไมตรีนั้นถือว่าเป็นหน้าที่ของคริสเตียนทุกคน เห็นได้จากการจัดสร้างที่พักของวัด (HOSPICES) ในเมืองต่าง ๆ ในทวีปยุโรปโดยทั่วไป เป็นต้น ลักษณะของที่พักผู้เดินทางในยุคนี้จะมีลักษณะเป็นที่พักซึ่งสร้างขึ้นรอบ ๆ สนามหญ้าโดยสัตว์ที่เป็นพาหนะ เช่น ม้า, ลา หรือล่อสามารถเข้าไปพักอยู่ด้วยได้ ภายในห้องโถงที่พื้นห้องปูด้วยหญ้าฟาง กลางห้องมีโต๊ะเก้าอี้ไม้ 1 ชุด บางที่มีการปิระดับรูปภาพที่ผนัง มีกระถางสำหรับจุดไฟเพื่อให้ความอบอุ่นภายในห้องพัก ซึ่งอาจนอนรวมกัน 10-12 คนต่อห้อง

จากบันทึกของมาร์โคโปโลกล่าวไว้ว่าในศตวรรษที่ 13 นั้น ระหว่างการเดินทางนั้นพบบ้านรับรองแขก (GUEST HOUSE) ตามรายทางที่มุ่งสู่ตะวันออก และ ในขณะนั้นที่ประเทศอิตาลี เมืองเวนิสอันเป็นบ้านเกิดของมาร์โคโปโลก็มีโรงแรงขนาดเล็กเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ซึ่งมีรัฐบาลเป็นผู้คอยตรวจสอบดูแลเรื่องความสะอาดของห้องพัก และความสะดวกสบายอื่น ๆ

สถานที่พักแรม (INNS) ประเภทการค้า หรือมุ่งแสวงหากำไรได้เริ่มขึ้นครั้งแรกในยุโรปราวศตวรรษที่15 ในอังกฤษนิยมตั้งชื่อสถานที่พักแรมตามชื่อของผู้มีอำนาจหรือเจ้าของที่ดินแปลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใหญ่ ๆ นิยมสร้างล้อมรอบสนามหญ้า มีประตูกว้างเป็นทางเข้าด้านหน้า ในสมัยนั้นการเปิดธุรกิจโรงแรมไม่ใช่เรื่องยุ่งยากนักคือใครก็ตามที่มีเตียงเหลืออยู่ภายในบ้านก็สามารถจัดเป็นที่พักสำหรับนักเดินทางได้ แต่ยังไม่มีความเป็นสัดส่วนและสะดวกสบายนัก

จนกระทั่ง ค.ศ. 1774 ได้มีการสร้างโรงแรม (HOTEL) ขึ้นอย่างจริงจัง เปิดกิจการให้บริการที่พักเป็นครั้งแรกที่โคเวนท์ การ์เดน (COVENT GARDEN) กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ และในปี ค.ศ. 1779 ที่กรุงนิวยอร์คก็ได้เปิดกิจการโรงแรมขึ้นเป็นแห่งแรกในอเมริกา ชื่อโรงแรมซิตี้ CITY HOTEL

โรงแรมแห่งแรกที่เปิดบริการพร้อมด้วยอาหารฝรั่งเศสไว้บริการคือโรงแรมทรีมองต์ (TREMOMT HOTEL) ในเมืองบอสตัน ซึ่งเปิดบริการเมื่อต้นศตวรรษที่ 19 นี้เอง ถือได้ว่าเป็นโรงแรมที่ริเริ่มสิ่งที่เกี่ยวกับกิจการโรงแรมหลายอย่าง เช่น มีห้องลอบบี้ (LOBBY ROOM) อยู่ติดถนนเพื่อให้แขกที่พึ่งเข้ามาถึงพักผ่อน ริเริ่มการเดินระบบท่อน้ำภายในห้องพักแขก ให้บริการสบู่ฟรี ห้องพักสามารถปิดกุญแจได้ มีห้องน้ำอยู่ท้ายสุดของระเบียงโรงแรม

ในช่วงครึ่งหลังของศตวรรษที่ 19 มีโรงแรมใหม่ ๆ มีชื่อเสียงเกิดขึ้นหลายโรงแรม เช่น โรงแรมพาเลซ (PALACE HOTEL) ในซานฟรานซิสโก โรงแรมซาวอย (SAVOY HOTEL) ในลอนดอนที่เกิดกิจการเมื่อ ค.ศ. 1889 และโรงแรมอื่น ๆ อีกหลายแห่ง เช่น

ค.ศ. 1982	เปิด	GRAND HOTEL	ที่กรุงโรม
ค.ศ. 1898	เปิด	RITZ HOTEL	ที่กรุงปารีส
ค.ศ. 1899	เปิด	CARTON HOTEL	ที่กรงุลอนดอน
ค.ศ. 1905	เปิด	RITZ HOTEL	ที่กรุงลอนดอน
ค.ศ. 1894	เปิด	NATHERLAND HOTEL	ที่นิวยอร์ค
ค.ศ. 1896	เปิด	THE WALDORF ASTORIA	ที่นิวยอร์ค

1.4 <u>ความเป็นมาของอุตสาหกรรมโรงแรมในประเทศไทย</u>

สมัยก่อน ที่พักแรมของคนเดินทางในประเทศไทย ทั้งที่เป็นคนไทยและชาวต่างชาติที่เข้ามาติดต่อกับประเทศไทยถ้าเป็นแขกบ้านแขกเมืองคนสำคัญจะพักในวังของพระเจ้าแผ่นดิน พระราชวงศ์ บ้านเสนาบดี ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ ถ้าเป็นพ่อค้าหรือคนทั่วไปก็จะพักตามวัดวาอาราม บ้านเจ้าเมือง บ้านนายอำเภอ กำนันผู้ใหญ่บ้าน บ้านเศรษฐีคฤบดี บ้านญาติ เพื่อนฝูง หรือศาลาตามหมู่บ้านที่มีอยู่ทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราว 100 กว่าปีต่อมาเริ่มมีที่พักคนเดินทางเป็นที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทาง สันนิษฐานว่าเกิดจากคนที่อยู่ต่างจังหวัดพากันเดินทางเข้ามาเล่นหวยในกรุงเทพฯ ซึ่งในสมัยนั้นหวย ก ข ยังไม่ผิดกฎหมาย ส่วนใหญ่บ่อนต่าง ๆ จะอยู่ที่เชิงสะพานเหล็กบน เปิด 3 เวลาคือ เช้า บ่าย และค่ำ ผู้ที่อยู่ไกลไม่สะดวกที่จะเดินทางกลับบ้าน ทั้งการคมนาคมสมัยนั้นก็ยังลำบาก จึงจำเป็นต้องหาที่พักค้างคืนชั่วคราว มีลักษณะเป็นห้องพักแบบเปิดถึงกันตลอด สร้างแคร่ยกสูงนอนเรียงต่อกันไป ไม่แยกเป็นสัดส่วน ต่อมามีการพัฒนาเป็นห้องมีฝากั้น จนเป็นตึกแถวชั้นเดียว และสองชั้นมีการเรียกเก็บค่าที่พักสูงขึ้น แต่ยังไม่จัดเป็นโรงแรม

การโรงแรมในเมืองไทยนับได้ว่าเริ่มขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เนื่องจากมีผู้เดินทางติดต่อค้าขายกันมากขึ้น โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ ซึ่งตอนแรกเปิดเป็นสถานที่พักผ่อนของชาวต่างชาติบางแห่งใช้คำว่า "BOARDING HOUSE" บางแห่งเรียก "HOTEL" ตั้งอยู่ที่ตำบลคอกควาย บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้สถานกงสุลฝรั่งเศส

ต่อมา พ.ศ. 2408 เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่ที่ตำบลนี้ โรงแรมเหล่านั้นเสียหายไปหมดจนกระทั่ง พ.ศ. 2419 ในสมัยรัชกาลที่ 5 จึงสร้างโรงแรมโอเรียลเต็ลขึ้น (เดิมเป็นอาคารไม้ชั้นเดียว) สร้างขนานริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องพักไม่กี่ห้อง) นอกจากนั้นยังมีโรงแรมเกิดขึ้น 5-6 แห่ง

สมัยรัชกาลที่ 6 พ.ศ. 2454 มีโรงแรมใหม่เกิดขึ้นที่ถนนสาธรเหนือคือโรงแรม ROYAL HOTEL เป็นตึก 3 ชั้น บันไดหินอ่อนมีระเบียง ตกแต่งด้วยไม้แกะสลัก มีสนามและสวนหย่อมทุกห้องมีพัดลม กริ่ง และไฟฟ้า ปัจจุบันเป็นสถานฑูตรัสเซีย พ.ศ. 2465 กรมรถไฟสร้างโรงแรมหัวหินเป็นโรงแรมชายทะเลแห่งแรกของเมืองไทย และในรัชสมัยของพระองค์นี้ พระองค์ได้ทรงเสร็จไปศึกษาที่ประเทศอังกฤษ ทรงเห็นกิจการโรงแรมหลายแห่ง จึงมีพระราชดำริจัดตั้งโรงแรมที่ทันสมัยขึ้นที่ประเทศไทย ทรงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระกำแพงเพชรอัครโยธิน เป็นผู้วางรากฐานกิจการโรงแรมไทย และทรงพระราชทานวังพญาไทให้ดัดแปลงเป็นโรงแรมใหม่

วังพญาไทนี้สร้างเป็นโรงแรมเสร็จสมัยรัชกาลที่ 7 ได้รับการยกย่องว่าเป็นโรงแรมที่ยอดเยี่ยมที่สุดในตะวันออกไกล ต่อมา พ.ศ. 2470 มีโรงแรมราชธานีที่สถานีรถไฟหัวลำโพง ปัจจุบันเป็นกองโรงแรมและพัสดุรถเสบียงการรถไฟแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ยังมีโรงแรม TROCADARO HOTEL ที่ถนนสุรวงศ์ เป็นโรงแรมที่หรูหราที่สุดแห่งหนึ่งในสมัยนั้น เป็นโรงแรมที่มีเครื่องปรับอากาศและลิฟท์ใช้เป็นแห่งแรกของเมืองไทย ปัจจุบันคือโรงแรมนิวทรอคาเดโร

สมัยรัชกาลที่ 8 พ.ศ. 2485 สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ได้สร้างโรงแรมรัตนโกสินทร์ และโรงแรมสุริยานนท์ขึ้นที่ถนนราชดำเนิน มีชื่อเสียงในการบริการ เป็นที่ชุมนุมของวง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สังคมชั้นสูง รัฐบาลใช้เป็นที่รับรองแขกบ้านแขกเมือง ต่อมาให้เอกชนบริหารเปลี่ยนชื่อเป็น ROYAL และ MAJESTIC

สมัยปัจจุบันตั้งแต่พ.ศ. 2489 เป็นต้นมา กิจการโรงแรมได้ขยายตัวและเจริญรุ่งเรืองขึ้นมาก โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ มีโรงแรมชั้นหนึ่งเกิดขึ้นมากมาย รวมทั้งโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์คือโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิทยุ เป็นโรงแรมที่กำลังดำเนินการสร้าง และจะเป็นโรงแรมใหม่ล่าสุดของกรุงเทพฯ ในปี พ.ศ. 2543 (ค.ศ. 2000)

1.5 ลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทย

ลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทยแบ่งได้ตามลักษณะของการดำเนินงาน ดังนี้

1. โรงแรมที่เป็นสาขา และมีข่ายงานเชื่อมโยงกับโรงแรมที่อยู่ต่างประเทศ โดยมากจะเป็นโรงแรมที่มีระดับอยู่ในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว จะต้องแบ่งรายได้จากการขายประมาณ 6-8% ให้กับสำนักงานใหญ่ในต่างประเทศ เช่น โรงแรมในเครือ AMARI, โรงแรมในเครือ REGENT, โรงแรมในเครือ MARRIOTT, โรงแรมในเครือ HOLIDAY INN

2. โรงแรมที่ดำเนินงานโดยคนไทยเอง โดยจ้างชาวต่างประเทศที่มีความชำนาญมาเป็นผู้บริหาร ส่วนใหญ่อยู่ในเมืองใหญ่ หรือเมืองท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น โรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ ซึ่งอยู่ในเครือ IMPERIAL

3. โรงแรมที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ที่จะรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยมากจะอยู่ตามต่างจังหวัดต่าง ๆ เป็นธุรกิจขนาดเล็ก มีห้องพักจำนวนไม่มาก มีไม่เกิน 100 ห้อง

นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งได้ตามประเภทผู้ใช้บริการได้ใน 2 ลักษณะคือ

1. โรงแรมที่บริการนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้แบ่งระดับของโรงแรมในกรุงเทพฯจากอัตราค่าห้องพักโดยกำหนดให้

โรงแรมระดับที่ 1	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	1,000	บาทขึ้นไป
โรงแรมระดับที่ 2	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	700-1,000	บาท
โรงแรมระดับที่ 3	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	400-700	บาท
โรงแรมระดับที่ 4	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	200-400	บาท
โรงแรมระดับที่ 5	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	ต่ำกว่า 200	บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจ และการแข่งขันค่อนข้างสูงในการให้บริการแก่แขก จึงเป็นผลทำให้ระดับของราคาห้องพักเปลี่ยนแปลงไปมากในปัจจุบัน จึงมีการปรับเกณฑ์ใหม่ โดยเน้นเฉพาะโรงแรมในเขตกรุงเทพฯ ดังนี้

โรงแรมระดับที่ 1	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	2,500	บาทขึ้นไป
โรงแรมระดับที่ 2	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	1,500-2,500	บาท
โรงแรมระดับที่ 3	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	ต่ำกว่า 1,500	บาท

2. โรงแรมที่บริการนักท่องเที่ยวชาวไทย

ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมประเภทรีสอร์ท หรือโรงแรมในเมืองตามจังหวัดต่างๆ ที่มีระดับไม่สูงนัก ราคาที่พักต่อคืนต่ำกว่าแบบแรก เพราะเน้นการให้บริการแก่ชาวไทยที่ท่องเที่ยวภายในประเทศ ไม่ต้องการความหรูหรา ฟุ่มเฟือย หรือความสะดวกสบายมากนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 การแบ่งประเภทของโรงแรม

การแบ่งประเภทของโรงแรมมีการแบ่งออกได้หลายวิธีคือ

1. แบ่งตามลักษณะที่ตั้ง
2. แบ่งตามมาตรฐานโรงแรม
3. แบ่งตามการดำเนินงาน
4. แบ่งตามขนาดของโรงแรม
5. แบ่งตามระยะเวลาที่มาพัก
6. แบ่งตามลักษณะผู้เข้าพัก

1. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง

1.1) โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL) คือโรงแรมตามเมืองใหญ่ ๆ เช่น เมืองหลวง หรือหัวเมืองตามภาคต่าง ๆ ที่มีความสำคัญทางด้านธุรกิจ การทูต การกีฬา หรือการท่องเที่ยว สำหรับบริการผู้ที่พักเพื่อดำเนินธุรกิจหรือจุดประสงค์ดังกล่าว

1.2) โรงแรมในเมืองเล็ก (CITY SMALLER HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกลชุมชนของเมืองใหญ่ หรืออยู่ในชุมชนชนบท และมีแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ต่าง ๆ

1.3) โรงแรมตากอากาศ (RESORT HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติ เช่น ชายหาด ริมทะเล ในป่า บนภูเขา เป็นต้น

2. การแบ่งประเภทของโรมแรมตามระดับมาตรฐานของโรงแรม

2.1) โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL) คือโรงแรมหรูหราฟุ่มเฟือย ซึ่งมีการให้บริการและอำนวยความสะดวกต่าง ๆ อย่างพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องดื่ม หรือความหรูหราของห้องพัก

2.2) โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST-CLASS HOTEL) คือโรงแรมที่มีส่วนให้ความสะดวกสบาย และสะอาด พร้อมด้วยบริการครบถ้วน มีการจัดบริการที่ดี และมีเครื่องอำนวยความสะดวกครบถ้วน

2.3) โรงแรมชั้นสอง (SECOND-CLASS HOTEL) คือโรงแรมที่มีการบริการ และส่วนประกอบต่าง ๆ ที่คล้ายกับของโรงแรมชั้นหนึ่ง แต่คุณภาพจะด้อยกว่าเล็กน้อย

2.4) โรงแรมชั้นสาม (THIRD-CLASS HOTEL) คือโรงแรมที่มีบริการและส่วนประกอบที่ให้ความสะดวก จะมีห้องหรือไม่มีเลยก็ได้

2.5) โรงแรมชั้นสี่ หรือโรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL) คือโรงแรมที่มีบริการที่พักค้างคืนหรือห้องนอนเท่านั้น ไม่มีบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกสบาย เช่น โรงแรมตามหัวเมือง เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. <u>การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะการดำเนินการ</u>

3.1) <u>ลักษณะ European Plan</u> (EP) หมายถึงโรงแรมที่ไม่มีบริการอาหารรวมอยู่ในราคาค่าห้องพัก คิดราคาห้องพักตามปกติแก่แขกผู้เข้าพักอย่างแท้จริง เป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวางในกลุ่มโรงแรมในทวีปอเมริกาเหนือ

3.2) <u>ลักษณะ American Plan</u> (AP) หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราค่าเข้าพักทั้งค่าห้องพัก และค่าอาหารรวมกัน 3 มื้อต่อวัน ถือเป็นบริการส่วนหนึ่งเพื่ออำนวยความสะดวกกับแขกในยุโรประบบโรงแรมแบบ AP นั้นเป็นที่รู้จักกับในฐานะที่เป็นการให้บริการแบบเต็มรูปแบบ (Full Pension) ส่วนใหญ่จะใช้กับโรงแรมรีสอร์ทที่ไม่มีการจำหน่ายอาหารแก่แขกโดยตรง

3.3) <u>ลักษณะ Modified American Plan</u> (MP) หมายถึงโรงแรมที่คิดรวมราคาค่าอาหาร 2 มื้อ อาจจะเป็นอาหารเช้าและอาหารเย็น ยกเว้นอาหารเที่ยง หรืออาหารเช้ากับอาหารเที่ยง ยกเว้นอาหารเย็น อย่างใดอย่างหนึ่ง โรงแรมรีสอร์ทนิยมการให้บริการในระบบนี้มากที่สุด

3.4) <u>ลักษณะ Dual American Plan</u> (DP) หมายถึงโรงแรมที่ผสมทั้งแบบ EP และ AP เข้าด้วยกัน คือคิดอัตราค่าห้องพักรวมกับอาหาร หรือคิดอัตราห้องพักอย่างเดียว โดยให้แขกผู้เข้าพักได้มีโอกาสเลือกใช้แบบใดแบบหนึ่งก็ได้

3.5) <u>ลักษณะ Hotel Garni Plan</u> หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราห้องพักโดยรวมค่าอาหารมื้อเช้าแบบ Continental Breakfast เข้าไว้ด้วย เป็นที่นิยมกันโดยทั่วไปในโรงแรมของทวีปยุโรป และมักเป็นโรงแรมที่มีครัวขนาดเล็กซึ่งไม่สามารถให้บริการอาหารแก่แขกผู้เข้าพักได้เพียงพอ

3.6) <u>ลักษณะ Bermuda Plan</u> หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราค่าห้องพักรวมค่าอาหารเช้าแบบอังกฤษ หรือแบบอเมริกัน อย่างใดอย่างหนึ่ง นิยมระบบนี้ในหมู่เกาะเบอร์มิวด้า ในอังกฤษและอเมริกา

4. <u>การแบ่งประเภทของโรงแรมตามขนาดของโรงแรม</u>

4.1) โรงแรมขนาดใหญ่ คือโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักเกิน 300 ห้องขึ้นไป

4.2) โรงแรมขนาดกลาง คือโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 25-299 ห้อง

4.3) โรงแรมขนาดเล็ก คือโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 25 ห้อง

5. <u>การแบ่งประเภทของโรงแรมตามระยะเวลาที่มาพัก</u>

5.1) <u>TRANSIENT HOTEL</u> คือโรงแรมที่แขกใช้บริการในการพักชั่วคราว หรือระยะสั้น ๆ เพียงวันเดียวหรืออาจน้อยกว่านั้น ไม่มีการจองห้องพัก มีที่จอดรถประมาณ 50 คัน โรงแรมประเภทนี้โดยมากมักจะอยู่นอกเมืองที่เป็นทางผ่านเพื่อไปยังเมืองอื่น แขกเพียงเข้ามา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพื่อพักผ่อน, พักรถจากการเดินทาง หรือบางครั้งพักเพื่อชำระร่างกายเท่านั้น เวลาใช้เพียงแค่ขอดรถแล้วเข้าพักได้เลย โดยนำสิ่งของที่จะใช้ลงไปเท่านั้น ไม่ต้องนำกระเป๋าลงไปทั้งหมด

5.2) **RESIDENT HOTEL** คือโรงแรมที่แขกผู้มาพัก มาดำเนินธุรกิจที่ต้องใช้เวลานานเมื่อทำสัญญาที่ต้องใช้เวลาพักยาวนานเป็นเดือนหรือเป็นปี ต้องเป็นโรงแรมที่มีส่วนบริการที่ดี และมีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม

5.3) **RESORT HOTEL** คือโรงแรมที่แขกผู้มาพักต้องการมาพักผ่อนหรือพักฟื้น โดยมากจะตั้งอยู่บริเวณแหล่งท่องเที่ยว ระยะเวลาการพักประมาณ 7 วัน จนถึงเป็นเดือน เน้นหนักการให้บริการนักท่องเที่ยว มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ตลอดจนการละเล่นที่สนุกสนาน จัดการแสดง หรือจัดทัวร์ต่าง ๆ ด้วย

5.4 **COMMERCIAL HOTEL** คือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมืองใหญ่ หรือเมืองสำคัญในย่านธุรกิจต่าง ๆ ระยะเวลาที่แขกมาพักอยู่ในราว 1-5 วัน แต่ส่วนใหญ่ 3-5 วัน

6. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามจุดประสงค์ของผู้มาพัก

6.1) **BUSINESS HOTEL** คือโรงแรมสำหรับนักธุรกิจ ผู้มาพักมาเพื่อดำเนินธุรกิจส่วนตัวโดยมากจะอยู่ตามเมืองใหญ่

6.2) **LEISURE HOTEL** คือโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเพื่อพักผ่อนหรือท่องเที่ยวโดยมากจะอยู่ตามสถานที่ตากอากาศทั่วไป

6.3) **SPORT HOTEL** คือโรงแรมสำหรับนักกีฬา เพื่อมาแข่งขันกีฬาในวาระต่าง ๆ โดยมากจะอยู่ใกล้กับบริเวณสนามที่ใช้แข่งขัน

6.4) **AIRPORT HOTEL** คือโรงแรมท่าอากาศยาน แขกส่วนใหญ่ที่มาพักเป็นผู้โดยสารที่ไม่ต้องการเดินทางจากสนามบินไปหาที่พักยังโรงแรมในตัวเมือง เพราะเป็นการสิ้นเปลืองเวลาและค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ใช้เป็นที่พักผ่อนระหว่างการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่มารอเปลี่ยนเที่ยวบิน ต้องการที่พักที่อยู่ใกล้สนามบินที่สุด หรือบางครั้งก็ใช้เป็นที่พักเมื่อมีการเลื่อน หรือยกเลิกเที่ยวบิน จะพักในระยะเวลาสั้น ๆ มีรถบัสรับส่งระหว่างสนามบินและโรงแรมเพื่อความสะดวกสบายของแขก

นอกจากนี้ยังมีการแบ่งประเภทของโรงแรมตามแบบทวีปยุโรปด้วย ซึ่งทวีปนี้ถือว่ามีความเจริญก้าวหน้าทางด้านอุตสาหกรรมโรงแรมมากที่สุด นับรวมถึงกิจการอื่น ๆ ที่มีลักษณะ การดำเนินการคล้ายกับโรงแรมด้วย แต่แตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ ซึ่งสามารถแบ่งแยกออกได้ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- COMMERCIAL HOTEL คือโรงแรมธุรกิจ โดยมากตั้งอยู่ในเมืองหลวงหรือเมืองที่มีกิจการค้าใหญ่ ๆ อยู่มาก หรือตามเมืองท่าต่าง ๆ โดยปกติโรงแรมประเภทนี้มักมีส่วนประชุมอยู่ด้วย

- RESIDENT HOTEL คือโรงแรมท่องเที่ยว มักตั้งอยู่ในเมืองหลวง หรือเมืองที่ให้ความสำคัญด้านการท่องเที่ยว เช่น มีงานสถาปัตยกรรมต่าง ๆ เป็นเมืองทางประวัติศาสตร์ หรือเป็นเมืองที่กลุ่มชาวเมืองมีพฤติกรรม ประเพณี วัฒนธรรมที่พิเศษ และน่าสนใจ

- RESORT HOTEL คือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่มีสถานที่พักผ่อน มีธรรมชาติที่งดงาม เช่น ริมทะเล บนภูเขา ป่าไม้ น้ำตก หรือเทือกเขาสูงที่มีหิมะ เป็นต้น

- PENSION คือที่พักซึ่งเจ้าของเป็นผู้ดำเนินกิจการเอง และอาศัยอยู่ใน Pension นั้นด้วย โดยจะแบ่งเนื้อที่ให้ใน Pension หนึ่ง ๆ ไม่มากนัก ในทวีปยุโรป มี Pension อยู่จำนวนมากจึงเป็นที่พักแรมที่มีบทบาทในอุตสาหกรรมที่พักแรมในยุโรปอย่างชัดเจน

- MOTOR HOTEL คือโรงแรมที่จัดให้มีสถานที่จอดรถยนต์ฟรีแก่แขก ส่วนใหญ่จะมีห้องพักตั้งแต่ 30-300 ห้อง ถ้ามากกว่านี้จะยากต่อการจัดหาที่จอดรถให้ และมีบริการอาหารเครื่องดื่ม เช่น ภัตตาคาร หรือเลานจ์ไว้บริการด้วย มักตั้งอยู่ตามเส้นทางหลวงสายสำคัญระหว่างเมืองใหญ่ ได้รับความนิยมจากนักเดินทางโดย รถยนต์เป็นอย่างมาก

- MOTEL คือโรงแรมในรูปแบบหนึ่งของ MOTOR HOTEL โดยจะให้บริการแต่ส่วนที่พักเท่านั้น ไม่มีบริการหรือสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างอื่น ตามปกติ MOTEL จะตั้งอยู่ริมถนนหลวงสายต่าง ๆ โดยมุ่งเน้นให้บริการแก่นักเดินทาง หรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการที่พักแบบประหยัด

- CONDOMENIUM HOTEL คือโรงแรมที่รวมเอา Condomenium หรือ Apartment เข้าด้วยกัน แทนที่ในส่วนห้องพัก โดยบุคคลจะซื้อCondomenium จากบริษัทผู้สร้าง และมีฐานะเป็นผู้ถือกรรมสิทธิ์ในCondomeniumนั้น ผู้ถือกรรม-สิทธิ์จะทำสัญญากับบริษัทผู้ขายที่จะเข้ามาบริหารCondomeniumเพื่อดำเนินธุรกิจโรงแรม ซึ่งเจ้าของกรรมสิทธิ์ยังคงสามารถเข้ามาพักได้ในช่วงเวลาเวลาใดเวลาหนึ่งที่กำหนดชัดเจนในรองปีในอัตราลดพิเศษ ส่วนทางบริษัทผู้ขายที่ดำเนินกิจการโรงแรมก็จะได้รับค่าห้องจากผู้มาเข้าพัก

- TIME SHARING HOTEL คือโรงแรมที่มีผู้ถือกรรมสิทธิ์ร่วมกัน โดยการเฉลี่ยค่าใช้จ่ายร่วมทุนกันซื้อ Condomenium แล้วกำหนดระยะเวลาช่วงที่จะเข้าพักในแต่ละปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันทำให้เป็นการประหยัด ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเรื่องที่พักอื่นซึ่งมีราคาแพง และเป็นการลงทุนในระยะยาวที่คุ้มค่า

- PARADOS คือที่พักเฉพาะในประเทศเสปน ส่วนใหญ่เป็นปราสาท วังโบราณ หรือโบสถ์ ซึ่งดัดแปลงให้เป็นสถานที่พักแรมโดยหน่วยงานของรัฐบาลเปิดให้นักท่องเที่ยวได้เข้าชม และพักค้างคืนเพื่อหารายได้มาช่วยเหลือด้านงบประมาณการซ่อมแซมสถานที่เก่าแก่เหล่านั้น

- GUEST HOUSE คือที่พักที่เจ้าของบ้านแบ่งให้นักท่องเที่ยวได้เช่าเพื่อพักแรม โดยปกติจะอยู่ในย่านชุมชนหรือเมืองใหญ่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว

- HOSPITEL คือสถานที่พักที่ตั้งอยู่ใกล้กับบริเวณที่มีสถานกีฬาขนาดใหญ่ เรียกว่าเป็นส่วนหนึ่งของสถานที่เก็บตัวนักกีฬา มีมากในยุโรป หรืออาจตั้งอยู่ใกล้กับสถานที่ที่มีงานแสดงใหญ่ ๆ , ที่มีงานมหรสพ เพื่อเป็นที่พักให้แก่ผู้แสดงและผู้เข้าชม

- THERMAL คือสถานที่พักบริเวณแหล่งน้ำแร่ธรรมชาติ มีบริการพิเศษด้านการอาบน้ำแร่ จัดเป็นถานที่บำรุงร่างกายอย่างหนึ่ง การบริการอื่น ๆ จะเหมือนโรงแรม

- REST HOUSE คือบ้านพักที่มีลักษณะคล้ายเป็นบังกะโล ตั้งอยู่ทั่วไปตามสถานที่พักผ่อนตามธรรมชาติ มีลักษณะสงบเงียบ เหมาะสำหรับผู้มาพักที่เป็นกลุ่มครอบครัว ต้องการความเป็นส่วนตัวภายในครอบครัว

- RETIRED HOUSE คือบ้านพักที่อยู่ในชนบทห่างจากตัวเมือง บรรยากาศเงียบสงบสำหรับการพักผ่อนจริง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- นิคม จารุมณี,การท่องเที่ยว และการจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- น. ณ ปากน้ำ , แบบแผนบ้านเรือนในสยาม , โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์
- ส. พลายน้อย , พระราชวัง , ด่านสุธาการพิมพ์
- วังเจ้าวังดิม 1-
- นภมณี ทรัพย์สุนทรกุล , วิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมใบหยก – กานดอนจี , ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง , ปีการศึกษา 2538-2539
- จิราทิพย์ แจ่มใส , วิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมโอแลป ทาวเวอร์ , ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง , ปีการศึกษา 2534-2535
- จักรพงษ์ มณีปันตี , วิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเพรสซิเดนท์ , ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง , ปีการศึกษา 2527-2528
- WALTER A RUTES , FAJA AND RICHARD H. PENNER, HOTEL PLANNING AND DESIGN
- JOSEPH DE CHIARA , JULIUS PANERO,MARTIN ZELNIK,TIME- SAVER STANDARDS FOR INTERIOR DESIGN AND SPACE PLANNING, MCGRAW-HILL INC; USA 1991
- HUMAN DIMENSION
- PING AMRANAND AND WILLIAM WARREN , HERITAGE HOMES OF SIAM , THE SIAM SOCIETY AND AMWAY THAILAND LTD.
- WILLIAM WARREN , THAI STYLE , TIMES EDITION
- DECO INTERNATIONAL LEADING HOTELS OF THAILAND , ADVANCE COMMUNICATIONS CO.,LTD
- FREDERIC KNAPP , HOTEL RENOVATION PLANNING & DESIGN , MC GRAW-HILL , INC.
- MICHAEL KAPIAN , THE NEW HOTEL INTERNATIONAL HOTEL AND RESORT , PBC INTERNATIONAL , INC

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้