



โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมสุโขทัย จ.สุโขทัย
INTERIOR DESIGN PROJECT FOR SUKHOTHAI HOTEL

นายสมใจ ภูมั่ง
รหัส 37030332



เลขหมู่ . .
เลขทะเบียน
วัน เดือน

ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรค
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ
ปีการศึกษา 2540

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย)	โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมสุโขทัย ไฮเต็ล
(ภาษาอังกฤษ)	INTERIOR DESIGN PROJECT FOR SUKHOTHAI HOTEL
ชื่อ	นายสมใจ ภูมั่ง
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
	ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
อาจารย์ที่ปรึกษา	ว่าที่ ร.ท พิชัย สดภิบาล

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การศึกษาโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะค้นคว้าหาแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งในจังหวัดสุโขทัย เพื่อให้ได้ตามมาตรฐานสากลที่มุ่งจะให้บริการแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศและชาวไทย ตลอดจนนักท่องเที่ยวจากต่าง ๆ ที่จะมาใช้บริการของโรงแรม เนื่องจากแนวโน้มของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทยโดยเฉพาะในจังหวัดสุโขทัยมีจำนวนเพิ่มขึ้น ทำให้เป็นที่คาดหมายว่าความต้องการห้องพักในโรงแรมจะมีแนวโน้มสูงขึ้น โรงแรมชั้นหนึ่งประเภทที่มีบริการความสะดวกสบายนานับประการสำหรับผู้มาใช้บริการ ดังนั้นกิจการโรงแรมจึงเป็นธุรกิจที่น่าจะสนับสนุนให้มีการลงทุน เพื่อผลได้ทางเพิ่มปริมาณและคุณภาพของโรงแรม และยังสอดคล้องกับแนวทางการส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอันเป็นนโยบายของรัฐ ในการส่งเสริมการลงทุนอุตสาหกรรม

วิธีดำเนินการวิจัย

เพื่อที่จะให้สามารถกำหนดการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งในจังหวัดสุโขทัย ให้สอดคล้องกับลักษณะความต้องการและพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาดังนี้

1. สภาพการณ์และแนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและแนวโน้มความต้องการห้องพักในจังหวัดสุโขทัย
2. ลักษณะพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้อาคาร
3. รายละเอียดและการกำหนดองค์ประกอบของโรงแรม
4. ศึกษาจากอาคารตัวอย่าง ที่ประกอบการแบบเดียวกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ศึกษาแนวทางและหลักเกณฑ์ ในการออกแบบส่วนต่างๆของโรงแรม

6. ศึกษาสถาปัตยกรรมและศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน เพื่อนำมาประยุกต์และผสมผสานกับการออกแบบสมัยใหม่

7. สรุปการวิเคราะห์และวิจัยเพื่อเป็นเหตุผลการไปสู่การออกแบบ

สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัย

1. สภาพการณ์ท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัยจัดว่าอยู่ในเกณฑ์ดี แนวโน้มความต้องการห้องพักของจังหวัดสุโขทัยเป็นที่ต้องการอีกมากซึ่งมีผลกระทบถึงเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
2. ลักษณะของผู้ใช้บริการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม ต่างๆ
3. จากการศึกษาตัวอย่างของอาคารประเภทเดียวกัน สรุปได้ว่าโรงแรมโดยทั่วไปเน้นความหรูหราสง่างามควบคู่ไปกับการบริการที่ดีเยี่ยม พร้อมทั้งอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ทันสมัยต่างๆ
4. เพื่อสนับสนุนการส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านและขนบธรรมเนียมประเพณีประจำจังหวัด ให้คงอยู่และแพร่หลายทั้งในและนอกประเทศ

ข้อเสนอแนะ

1. ต้องมีการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมในจังหวัดสุโขทัย เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และอำนวยความสะดวกสบายแก่นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจตามมาตรฐานสากล
2. เนื่องจากมีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย จึงเหมาะแก่การทำให้เป็นโรงแรมชั้นหนึ่งที่เต็มไปด้วยความหรูหราสะดวกสบาย สำหรับผู้มาใช้บริการ
3. โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่งจังหวัดสุโขทัย ควรจัดให้มีองค์ประกอบครบทั้งด้านผู้ให้บริการหลัก ด้านผู้มาใช้บริการร่วม ด้านผู้บริหาร และด้านผู้มาใช้บริการ รวมทั้งองค์ประกอบเสริม เพื่อให้โครงการมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

กิติกรรมประกาศ

การทำปฏิญาณพันธบัตรฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีเนื่องจากความร่วมมือและความช่วยเหลือจากหลายฝ่ายในด้านการศึกษา ข้อมูลทางด้านเอกสาร, การสัมภาษณ์สอบถาม, การถ่ายรูปงานที่เกี่ยวข้องกับปฏิญาณพันธบัตรฉบับนี้ ทำให้งานสำเร็จตามเป้าหมาย ผู้ทำปฏิญาณพันธบัตรจึงใคร่ขอขอบพระคุณผู้ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือในทุก ๆ ด้าน ดังรายการต่อไปนี้

1. บิดา มารดา ครูบาอาจารย์ ผู้เป็นกำลังใจ ผู้ให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านตลอดมา
2. วาที ร.ฉ.พิชัย สดกภิบาล อาจารย์ที่ปรึกษา
3. บริษัท ALL THAT INTERIOR
4. กองบิน 46 จ.พิษณุโลก (สถานที่พัก)
5. ร.ฉ.บุญเลิศ ภูมิ่ง
6. ร.ฉ.วิสุทธิ นันทสุวรรณ
7. ร.ฉ.สมชาย ดงทรัพย์
8. ฟิตู่ม โรงแรมอัมรินทร์ลาภูม (พิษณุโลก)

สุดท้ายนี้ผู้ทำปฏิญาณพันธบัตร ใคร่ขอขอบพระคุณผู้ให้ความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ทุกฝ่ายตลอดจนพี่น้อง และเพื่อนที่ให้กำลังใจ และคอยช่วยเหลือในการทำปฏิญาณพันธบัตรเล่มนี้จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี จึงต้องขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย



(นายสมใจ ภูมิ่ง)
ผู้จัดทำปฏิญาณพันธบัตร

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
รายการตารางประกอบ.....	ฉ
รายการภาพประกอบ.....	ช
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาของโครงการ.....	1
1.2 เหตุผลในการเสนอโครงการทำวิทยานิพนธ์.....	2
1.3 เหตุผลในการเลือกโครงการ.....	3
1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	4
1.5 ที่มาของปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่มาของปัญหา.....	4
1.6 แนวทางการแก้ปัญหา.....	5
1.7 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	5
1.8 ขอบเขตของการศึกษาข้อมูล.....	6
1.9 ขอบเขตของโครงการ.....	6
1.10 ขอบเขตของการออกแบบ.....	8
1.11 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	9
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ.....	10
2.1 นโยบายและแผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่มีผลต่อโครงการ.....	10
2.2 ข้อมูลสนับสนุนโครงการแผนพัฒนาการท่องเที่ยว จ.สุโขทัย.....	17
2.3 ประวัติศาสตร์ของสุโขทัย และสถานที่ท่องเที่ยว.....	19
2.4 ประวัติศาสตร์ความเป็นมาของการโรงแรม	
และการแบ่งประเภทชนิดของโรงแรม.....	25
2.5 การแบ่งหน่วยงานภายในในระบบโรงแรม.....	34
2.6 หลักในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม.....	47
2.7 ระบบเทคโนโลยีภายในอาคารของโรงแรม.....	71
2.8 ข้อมูลที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบตกแต่งภายในของโรงแรม.....	98
2.9 โครงการเปรียบเทียบ.....	109

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 3 การศึกษารายละเอียดโครงการ.....	161
3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อม และที่ตั้งโครงการ.....	161
3.2 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรมของโครงการ.....	168
3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงานของบุคลากร และอัตรากำลังคนภายในโรงแรม.....	177
3.4 การศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้โรงแรม.....	194
3.5 การศึกษาลักษณะสถาปัตยกรรมสุขุทัย.....	219
บทที่ 4 การวิเคราะห์เพื่อการออกแบบ.....	235
4.1 การวิเคราะห์ตัวอาคารของโครงการ.....	235
4.2 การวิเคราะห์การวางแผนของตัวอาคารของโครงการ.....	236
4.3 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของอาคาร.....	237
4.4 การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร.....	242
4.5 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อที่ใช้สอยในอาคาร.....	257
4.6 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยของโรงแรม.....	257
บทที่ 5 สรุปผลการออกแบบ.....	283
5.1 แนวความคิดหลักในการออกแบบตกแต่งภายในอาคาร.....	283
5.2 สรุปการออกแบบตกแต่งภายในส่วนต่างๆ ของโรงแรมสุขุทัย โยเต็ล.....	283
ภาคผนวก.....	425
บรรณานุกรม.....	469
ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์.....	470

รายการตารางประกอบ

ตารางที่	หน้า
1. แสดงลักษณะและสิ่งทีการค้ำึงของเครื่องเรือน	56
2. แสดงข้อพิจารณาของเครื่องเรือน	56
3. แสดงขนาดของห้องนอนต่อขนาดของเตียงนอน	65
4. แสดงขนาดของเตียงนอนของยุโรป	65
5. แสดงขนาดของเตียงนอนแบบอเมริกา	65
6. แสดงขนาดความสูงของเตียง	65
7. ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างระยะทางดวงไฟ และความสูงของจุดติดตั้งจากพื้น	83
8. ตารางเวลาของผู้ใช้อาคาร	256
9. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน LOBBY HALL	309
10. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วน LOBBY HALL	312
11. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วน LOBBY HALL	313
12. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอย LOBBY LOUNGE	315
13. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วน LOBBY LOUNGE	319
14. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วน LOBBY LOUNGE	320
15. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน FRONT OFFICE	323
16. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วน FRONT OFFICE	326
17. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วน FRONT OFFICE	327
18. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน COFFEE SHOP	329
19. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน COFFEE SHOP	333
20. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วน COFFEE SHOP	334
21. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน THAI RESTAURANT	336
22. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน THAI RESTAURANT	340
23. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วน THAI RESTAURANT	341
24. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน CHINESE RESTAURANT	343
25. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน CHINESE RESTAURANT	347
26. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน CHINESE RESTAURANT	348
27. แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน CONVENTION CENTER	350
28. ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน CONVENTION CENTER	353
29. ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน CONVENTION CENTER	354

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่		หน้า
30	แสดงรูปแบบพื้นที่ใช้สอยในส่วน GUEST ROOM	357
31	ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน ห้องพักแบบที่ 1	364
32	ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน ห้องพักแบบที่ 1	365
33	ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน ห้องพักแบบที่ 2	368
34	ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน ห้องพักแบบที่ 2	369
35	ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน ห้องพักแบบที่ 3	372
36	ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน ห้องพักแบบที่ 3	373
37	ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน ห้องพักแบบที่ 4	376
38	ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน ห้องพักแบบที่ 4	377
39	ตารางวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน ห้องพักแบบที่ 5	380
40	ตารางวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน ห้องพักแบบที่ 5	381
41	ตารางแสดงการจัดสรรพื้นที่ภายในโครงการ	382



รายการภาพประกอบ

ภาพที่		หน้า
1	แผนที่แหล่งท่องเที่ยวในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย	23
2	แสดงแปลนส่วนโถงต้อนรับภายในโรงแรม ทิวลิปแลนด์ จ พิษณุโลก	107
3	แสดงภายนอกอาคารโรงแรม ทิวลิปแลนด์	108
4	แสดงสวนโถงทางเข้าของโรงแรม ทิวลิปแลนด์	108
5	แสดงสวนแคนเตอร์ส่วนหน้าของโรงแรม	109
6	แสดงสวนโถงพักผ่อน	109
7	แสดงสวน GUEST RELATION	110
8	แสดงส่วนโถงลิฟท์	110
9	แสดงส่วนแคนเตอร์บริการส่วนหน้า	111
10	แสดงสวนด้านหลังแคนเตอร์บริการส่วนหน้า	111
11	แสดงแปลนส่วน LOBBY LOUNGE	112
12	แสดงบรรยากาศรวมๆของส่วน LOBBY LOUNGE	113
13	แสดงส่วนทางเข้า LOBBY LOUNGE	113
14	แสดงส่วน LOBBY LOUNGE	114
15	แสดงสวนแคนเตอร์บาร์	114
16	แสดงแปลนส่วนภัตตาคารอาหารจีน	115
17	แสดงส่วนบริเวณทางเข้า ภัตตาคารอาหารจีน	116
18	แสดงทางเดินภายในภัตตาคารอาหารจีน	116
19	แสดงอีกด้านหนึ่งของบริเวณด้านหน้าทางเข้าร้าน	117
20	แสดงสวนห้อง VIP	117
21	แสดงบริเวณด้านหน้าทางเข้า	118
22	แสดงส่วนแคนเตอร์แคชเชียร์	118
23	แสดงส่วนผ้าเพดานของ CAFE ROYAL	119
24	แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ของ CAFE ROYAL	119
25	แสดงแปลนห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE โรงแรมทิวลิปแลนด์	120
26	แสดงสวนเตียงห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE	121
27	แสดงบริเวณทางเข้าห้องนอนแบบ EXECUTIVE SUITE	121
28	แสดงส่วนบริเวณพักผ่อน	122
29	แสดงส่วนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องพัก	122

ภาพที่		หน้า
30	แสดงแปลนห้องพักแบบเตียงคู่ โรงแรมทีอ็อปแลนด์	123
31	แสดงแปลนห้องพักแบบเตียงเดี่ยว โรงแรมทีอ็อปแลนด์	123
32	แสดงสวนห้องพักแบบเตียงคู่ (STANDARD)	124
33	แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ห้องพักแบบเตียงคู่	124
34	แสดงสวนห้องพักแบบเตียงคู่	125
35	แสดงอีกมุมหนึ่งของห้องพักแบบเตียงคู่	125
36	แสดงส่วนปลายเตียงและรูปแบบเฟอร์นิเจอร์	126
37	แสดงส่วนห้องคอนเวนชันฮอลล์	127
38	แสดงสวนบริเวณด้านหน้าห้องคอนเวนชันฮอลล์	127
39	แสดงส่วนห้องสัมมนา (ห้องเพชรบูรณ์)	128
40	แสดงสวนบริเวณด้านหลังห้องประชุม	128
41	แสดงแปลนส่วนโถงต้อนรับภายในโรงแรมอมรินทร์ ลากูน	131
42	แสดงทางเข้าหลักของโรงแรมอมรินทร์ ลากูน	132
43	แสดงส่วนภายในห้องโถง LOBBY HALL	132
44	แสดงส่วนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า	133
45	แสดงอีกมุมหนึ่งของส่วนบริเวณห้องโถง	133
46	แสดงส่วนบริเวณหลังคาห้องโถง	134
47	แสดงส่วนด้านหลังเคาน์เตอร์ส่วนหน้า	134
48	แสดงแปลนสวน LOBBY LOUNGE โรงแรมอมรินทร์ ลากูน	135
49	แสดงภายในสวน LOBBY LOUNGE	136
50	แสดงอีกมุมหนึ่งของ LOBBY LOUNGE	136
51	แสดงสวนด้านทางเข้าของ LOBBY LOUNGE	137
52	แสดงส่วนเคาน์เตอร์บาร์	137
53	แสดงส่วนเคาน์เตอร์บาร์อีกมุมหนึ่ง	138
54	แสดงอีกมุมหนึ่งของ LOBBY LOUNGE	138
55	แสดงแปลนภัตตาคารอาหารจีน อิริญญิกา	139
56	แสดงส่วนบริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์	140
57	แสดงสวนด้านหลังของเคาน์เตอร์แคชเชียร์	140
58	แสดงสวนภายในภัตตาคารจีน อิริญญิกา	141
59	แสดงส่วนผนังของภัตตาคารจีน อิริญญิกา	141
60	แสดงสวนเวทีเล่นดนตรีของภัตตาคารจีน อิริญญิกา	142
61	แสดงส่วนห้องรับประทานอาหาร VIP	142

ภาพที่	หน้า
62 แสดงแปลนห้องพักแบบ STANDARD แบบเตียงเดี่ยว	143
63 แสดงภายในห้องพักแบบ STANDARD แบบเตียงเดี่ยว	144
64 แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องพัก	144
65 แสดงบริเวณส่วนเตรียมอาหารและตู้เก็บเสื้อผ้าภายในห้องพักแบบ เตียงเดี่ยว	145
66. แสดงตู้หัวเตียงและแผงควบคุมระบบไฟฟ้า	145
67 แสดงแปลนห้องพักแบบ STANDARD ของโรงแรมอมรินทร์ ลากูน	146
68 แสดงส่วนห้องพักแบบ STANDARD แบบเตียงคู่	147
69 แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องพัก STANDARD แบบเตียงคู่	147
70 แสดงแปลนห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE	148
71 แสดงส่วนภายในห้องพัก EXECUTIVE SUITE	149
72 แสดงส่วนรับประทานอาหาร	149
73 แสดงภายในห้องนอน EXECUTIVE SUITE	150
74 แสดงแปลนห้องพักแบบ JUNIOR SUITE	150
75 แสดงภายในห้องพักแบบ JUNIOR SUITE	151
76 แสดงบริเวณส่วนพักผ่อน ห้องพักแบบ JUNIOR SUITE	151
77 แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้อง JUNIOR SUITE	152
78 แสดงห้องนอนชั้นบน ห้องพักแบบ JUNIOR SUITE	152
79 แสดงบริเวณเตียงนอนห้องพักแบบ JUNIOR SUITE	153
80 แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ภายในห้อง JUNIOR SUITE	153
81 แสดงด้านหน้าห้อง CONVENTION HALL	154
82 แสดงรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ด้านหน้าห้อง CONVENTION HALL	154
83 แสดงบริเวณส่วนผ้าเปาดาน ด้านหน้าห้อง CONVENTION HALL	155
84 แสดงส่วนภายในห้อง CONVENTION HALL	155
85. แสดงด้านหน้าเวทีห้อง CONVENTION HALL	156
86 แสดงด้านหลังห้อง CONVENTION HALL	156
87 แสดงห้องจัดเลี้ยง วังพิบูล โรงแรมอมรินทร์ ลากูน .	157
88. แสดงภายในห้องจัดเลี้ยงวังพิบูล	157
89 แสดงภายในห้องจัดเลี้ยงวังธาวา	158
90 แสดงภายในห้องจัดเลี้ยงวังธาวาอีกมุมหนึ่ง	158
91 แสดงลักษณะของอาคารทางด้านทิศเหนือ	168
92. แสดงลักษณะของอาคารทางด้านทิศใต้	169

ภาพที่		หน้า
93	แสดงลักษณะของอาคารทางด้านทิศตะวันออก	169
94	แสดงลักษณะของอาคารทางด้านทิศตะวันตก	170
95	แสดงบริเวณติดต่อกทิศเหนือ	172
96	แสดงบริเวณติดต่อกทิศใต้	172
97	แสดงบริเวณติดต่อกทิศตะวันออก	173
98	แสดงบริเวณติดต่อกทิศตะวันตก	173
99	แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งโรงแรมสุโขทัยไฮเต็ล	174
100	แสดงที่ตั้งโดยรวมของโครงการโรงแรมสุโขทัยไฮเต็ล	175
101	แสดงผลกระทบทางสภาวะแวดล้อมต่ออาคารด้านทิศเหนือ	238
102	แสดงผลกระทบทางสภาวะแวดล้อมต่ออาคารด้านทิศใต้	238
103	แสดงผลกระทบทางสภาวะแวดล้อมต่ออาคารด้านทิศตะวันออก	239
104	แสดงผลกระทบทางสภาวะแวดล้อมต่ออาคารด้านทิศตะวันตก	240
105	แสดงการจัดสรรพื้นที่ภายในโรงแรมสุโขทัยไฮเต็ล	383
106	แสดงรูปแบบการ SKETCH DESIGN ANALYSIS & CONCEPT	384
107	แสดงตารางแบบแปลนส่วนโถง LOBBY HALL	385
108	แสดงรูปแบบการ SKETCH ส่วนโถง LOBBY HALL	386
109	แสดงรูปแบบการ SKETCH DESIGN ANALYSIS	387
110	แสดงรูปแบบการ SKETCH ด้านหน้า COUNTER FRONT DESK	388
111	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ชั้นล่าง	389
112	แสดงรูปด้านบริเวณ COUNTER FRONT DESK & LOBBY HALL	390
113	แสดงทัศนียภาพในส่วน LOBBY HALL	391
114	แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน LOBBY HALL	392
115	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ชั้นล่าง	395
116	แสดงรูปด้านบริเวณที่นั่งส่วน LOBBY LOUNGE	396
117	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน LOBBY LOUNGE	397
118	แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน LOBBY LOUNGE	398
119	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ชั้นลอย	401
120	แสดงรูปด้านบริเวณผนังส่วน CASHIER ของ COFFEESHOP	402
121	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน COFFEESHOP	403
122	แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน COFFEESHOP	404

ภาพที่	หน้า	
123.	แสดงส่วนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ชั้น 2	405
124	แสดงรูปด้านหน้าส่วน COUNTER CASHIER ของ THAI RESTAURANT	406
125	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน THAI RESTAURANT	406
126	แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน THAI RESTAURANT	407
127	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ชั้น 2	408
128	แสดงรูปด้านภายในห้อง PRIVATE ROOM ของ CHINESE RESTAURANT	409
129	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน CHINESE RESTAURANT	409
130.	แสดงวัสดุตกแต่งภายในส่วน CHINESE RESTAURANT	410
131.	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ชั้น 3	411
132	แสดงรูปด้านของห้อง CONVENTION CENTER	412
133	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน ห้อง CONVENTION CENTER	412
134	แสดงวัสดุตกแต่งภายในส่วน ห้อง CONVENTION CENTER	413
135	แสดงรูปแบบการ SKETCH ส่วนหน้าหัวเตียงของห้องพัก	414
136.	แสดงรูปแบบการ SKETCH ANALYSIS ของระดับตกแต่ง	414
137	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ส่วนห้องพักแบบที่ 1, 2	415
138	แสดงรูปด้านภายในห้องพัก แบบที่ 1, 2	415
139	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน ห้องพัก แบบที่ 1	416
140	แสดงทัศนียภาพภายในส่วน ห้องพัก แบบที่ 2	416
141	แสดงวัสดุตกแต่งภายในส่วนห้องพัก	417
142.	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้าส่วนห้องพัก แบบที่ 3	418
143	แสดงรูปด้านหัวเตียงห้องพัก แบบที่ 3	418
144.	แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องพัก แบบที่ 3	419
145.	แสดงวัสดุตกแต่งภายในส่วนห้องพัก	419
146	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้า ส่วนห้องพัก แบบที่ 4	420
147	แสดงรูปด้านหัวเตียงห้องพัก แบบที่ 4	420
148	แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องพัก แบบที่ 4	421
149	แสดงวัสดุในการตกแต่งภายในส่วนห้องพัก	421
150.	แสดงแปลนเฟอร์นิเจอร์และแปลนไฟฟ้าส่วนห้องพัก แบบที่ 5	422
151	แสดงรูปด้านภายในห้องพักแบบที่ 5	422
152	แสดงทัศนียภาพภายในส่วนห้องพัก แบบที่ 5	423
153	แสดงวัสดุในการตกแต่งภายในส่วนห้องพัก	423
154	แสดงแบบขยายรายละเอียดของโต๊ะ และเก้าอี้ รับประทานอาหาร ส่วน COFFEESHOP	424

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาของโครงการ

ในปัจจุบันประเทศไทย เป็นประเทศหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีการพัฒนาประเทศ โดยภาครัฐบาล มีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540 - 2544) ส่งเสริมทางด้านการท่องเที่ยว และเน้นการอนุรักษ์การท่องเที่ยว โดยเฉพาะในต่างจังหวัดซึ่งเป็นแหล่งรับรองการท่องเที่ยวที่สำคัญ เมื่อการกระจายนักท่องเที่ยวไปสู่ต่างจังหวัด ทำให้แนวโน้มการขยายตัวของกิจการโรงแรมเพิ่มขึ้นทุกขณะ เมื่อพิจารณาแล้วธุรกิจการโรงแรมในปัจจุบันภายในประเทศมีกิจการดังกล่าวเกิดขึ้นมากมาย

จังหวัดสุโขทัย เป็นจังหวัดที่สำคัญจังหวัดหนึ่งในบริเวณภาคเหนือตอนล่างเป็นสถานที่ให้กำเนิดแหล่งอารยธรรมอันรุ่งเรืองของชาติไทย มีโบราณสถานและโบราณวัตถุที่สำคัญ ตลอดจนมีศิลปวัฒนธรรมประเพณีที่เก่าแก่และยาวนาน ที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งได้รับการส่งเสริมพัฒนาให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ยังมีสภาพงดงามและสมบูรณ์ แต่ยังอยู่ในช่วงพัฒนาให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงได้อย่างสะดวก ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ค้างแรมนั้นมีเพียงร้อยละ 50 จากทั้งหมด เนื่องจากจังหวัดสุโขทัยยังไม่มีสถานที่พักที่ได้มาตรฐานเพื่อบริการแก่นักท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยวนิยมไปพักจังหวัดใกล้เคียงแทน

ดังนั้นโครงการโรงแรมสุโขทัย จังหวัดสุโขทัยแห่งนี้จึงเกิดขึ้นจากผู้ริเริ่มโครงการได้ตระหนักถึงการขยายตัวของนักท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัย โดยคุณชัยวัฒน์ ชัยจุฑาพร บริษัท ฮาร์ เอส ซาลา จำกัด เจ้าของโครงการโรงแรมสุโขทัย ได้เล็งเห็นความต้องการของผู้ใช้บริการที่มีจำนวนมากขึ้นและต้องการความสะดวกสบายเพิ่ม และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการและสภาพแวดล้อมที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่จังหวัดสุโขทัย จึงมีการออกแบบและศึกษาวิจัยอย่างถูกต้อง และเหมาะสมโดยนำลักษณะของศิลปะ สถาปัตยกรรมเข้ามาผสมผสานกับเทคโนโลยีให้เกิดความงามและประโยชน์ใช้สอยภายในอาคารของโครงการได้อย่างกลมกลืน และเหมาะสมประทับใจแก่ผู้ใช้บริการเป็นอย่างยิ่ง

¹ ภาสกรกรณีย์มหาวิทยาลัย. สถาบันวิจัยสังคม. "สรุปปัญหาการท่องเที่ยวภาคเหนือตอนล่าง." แผนหลักการพัฒนาการท่องเที่ยว ทิพยโลก ก้าวแห่งเพชร
สุโขทัย ตาก ทิพย : 41

เหตุผลในการเสนอนิพนธ์

1. **เหตุผลในทางเศรษฐกิจ**
 - 1.1 ทำให้มีการพัฒนาประเทศในด้านเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สามารถนำรายได้เข้าสู่ประเทศจำนวนมาก
 - 1.2 ส่งเสริมการลงทุน การกระจายรายได้สู่ชนบท ทั้งเป็นการยกระดับการครองชีพของประชาชนให้สูงขึ้น
2. **เหตุผลทางนโยบาย**
 - 2.1 ตอบสนองนโยบายการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
 - 2.2 ตอบสนองนโยบายส่งเสริมการลงทุนและนโยบายการสร้างงาน
3. **เหตุผลทางสภาพแวดล้อม**
 - 3.1 ช่วยปรับปรุงสภาพแวดล้อมในบริเวณนั้นให้ดีขึ้น
 - 3.2 ช่วยให้เกิดการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ
4. **เหตุผลทางสังคม**
 - 4.1 ช่วยเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมและประเพณีของไทย
 - 4.2 ช่วยอำนวยความสะดวกสบายทางด้านสถานบันเทิง เช่น ห้องประชุมจัดเลี้ยง ฯลฯ
5. **เหตุผลทางการศึกษา**
 - 5.1. เพื่อศึกษาระบบหน่วยงาน การดำเนินงาน การแก้ปัญหาในการออกแบบ
 - 5.2. เพื่อหาแนวทางที่ถูกต้องในการออกแบบ และใช้ความรู้ตามหลักวิชาการให้ได้ประโยชน์อย่างเต็มที่
 - 5.3. โครงการนี้มีพื้นที่ใช้สอยและองค์ประกอบในส่วนต่าง ๆ ที่ครบวงจรเหมาะแก่การศึกษา
 - 5.4. เป็นโครงการที่น่าสนใจทั้งด้านตัวสถาปัตยกรรม และองค์ประกอบของแต่ละส่วนของตัวอาคาร มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
 - 5.5. เมื่อดำเนินงานนิพนธ์นี้เสร็จสมบูรณ์จะเป็นประโยชน์ และแนวทางแก่ผู้ที่ต้องการศึกษาในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. เป็นโครงการอันจริงที่กำลังจะเปิดให้บริการในอนาคตอันใกล้ ซึ่งสามารถตอบสนองนโยบายของรัฐบาลตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจ
2. เป็นโครงการที่ช่วยส่งเสริมและขยายขอบเขตการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้กว้างขวางขึ้น
3. เป็นโครงการที่น่าสนใจทางการตกแต่งภายใน เนื่องจากโครงการตั้งอยู่ในจังหวัด
4. สุโขทัยซึ่งมีเอกลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมและศิลปวัฒนธรรมเฉพาะตัว สามารถนำมาใช้ในการตกแต่งภายในอาคารได้ อีกทั้งยังเป็นการท้าทายความสามารถในการทำวิทยานิพนธ์
5. เพื่อศึกษาศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน เพื่อนำมาประยุกต์ และผสมผสานกับการออกแบบตกแต่งภายในงานสมัยใหม่
6. เพื่อสนับสนุนการส่งเสริมและเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน และขนบธรรมเนียมประเพณีประจำจังหวัด ให้คงอยู่และแพร่หลายทั้งในและนอกประเทศ
7. เป็นโครงการที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ ที่มีแนวโน้มจะเพิ่มมากขึ้นเพื่อศึกษาระบบงานของโรงแรม และการดำเนินงานในการบริการผู้มาพัก และศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารตลอดจนสิ่งอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
8. เพื่อศึกษารายละเอียดของส่วนประกอบต่าง ๆ ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของโครงการและการออกแบบ
9. เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาสำหรับผู้สนใจทั่วไป ทำการค้นคว้าและวิจัยต่อไป



วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อต้องสนองความต้องการด้านที่พัก, สำหรับนักท่องเที่ยว และธุรกิจที่มาในจังหวัดสุโขทัย ซึ่งมีปริมาณความต้องการห้องพักสูง และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นในอนาคต
2. เพื่อเป็นการสนับสนุนและส่งเสริมนโยบายอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของรัฐบาล และแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัยของ ททท. อันจะเกิดผลดีต่อจังหวัด
3. เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนไทยได้มีส่วนร่วมในการบริหารงานธุรกิจโรงแรม และการท่องเที่ยวมากขึ้น
4. เพื่อส่งเสริมการลงทุน ยกระดับรายได้ประชาชาติ ทั้งยังเป็นการกระจายรายได้และขยายงานไปสู่จังหวัดสุโขทัยและภาคกลางตอนบนด้วย
5. เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศให้มาใช้บริการ และนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาประเทศมากขึ้น
6. เพื่อส่งเสริม เผยแพร่ ศิลปวัฒนธรรมของภาคกลางตอนบน เพื่อเป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยว นักธุรกิจทั้งชาติไทยและชาวต่างชาติ โดยการออกแบบตกแต่งภายในอาคารด้วยศิลปวัฒนธรรมต่าง ๆ ของจังหวัดสุโขทัย เป็นต้น

ที่มาของปัญหาและแนวทางแก้ปัญหามาของปัญหา

1. เป็นโรงแรมที่อยู่ในระหว่างการออกแบบ ทางด้านสถาปัตยกรรมยังมิได้มีการตกแต่ง
2. เป็นโครงการที่สนองตอบต่อนักธุรกิจ นักท่องเที่ยวและประชาชน จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาถึงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมให้เหมาะสมกับที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมของโครงการ และมีความโดดเด่น น่าสนใจกว่าโรงแรมในระดับเดียวกัน สมองตามความต้องการของผู้ลงทุน
3. การจัดองค์ประกอบภายในโรงแรมต้องมีการจัดความสัมพันธ์ของหน่วยงานให้มาก และมีการเตรียมเนื้อที่ไว้สอยให้เกิดประโยชน์มากที่สุด
4. การจัดแปลนต้องให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้ามาใช้บริการ
5. การออกแบบต้องเกิดความประทับใจแก่ผู้ใช้อาคาร
6. การใช้วัสดุในการตกแต่งต้องให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมโครงการ
7. เป็นโรงแรมที่ต้องจัดให้อยู่ในระดับมาตรฐานให้มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวทางการแก้ไขปัญห

1. ศึกษาสภาพแวดล้อม เพื่อให้สอดคล้องกับลักษณะทางสถาปัตยกรรมและการตกแต่งภายใน เพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์ของความเป็นไทย
2. ศึกษาแนวทางของความสัมพันธ์ของหน่วยงานให้มากที่สุดและคำนึงถึงพฤติกรรมของผู้ที่เข้ามาใช้อาคาร
3. ศึกษาการจัดแปลน การใช้วัสดุ คุณภาพของวัสดุแต่ละชนิดให้เหมาะสม
4. ศึกษาแนวทางการออกแบบที่ดี โดยศึกษาจากโครงการอื่น และแก้ไขส่วนที่ยังบกพร่องอยู่
5. การออกแบบตกแต่งภายในต้องให้สวยงาม และเน้นความเป็นเอกลักษณ์ของไทย และมาตรฐานให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดของโครงการ ประกอบด้วย
 - 1.1 ความเป็นมาของโครงการ
 - 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - 1.3 องค์ประกอบต่างๆ ภายในอาคาร
 - 1.4 สภาพแวดล้อมและอิทธิพล ของสภาพแวดล้อม
 - 1.5 ความสัมพันธ์ทางการให้บริการในส่วนต่างๆ รวมทั้งระบบสัญญาณภายในอาคาร
2. รวบรวมข้อมูลจากโรงแรมที่ใกล้เคียงกัน และโรงแรมในระดับเดียวกันเพื่อศึกษารายละเอียดและเปรียบเทียบ
3. รวบรวมข้อมูลในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม รวมทั้งข้อปัญหาต่างๆ เพื่อการวิเคราะห์แก้ปัญหาให้สอดคล้องกับความเป็นจริง
4. รวบรวมข้อมูลและแบบอย่างศิลปะท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย เพื่อนำมาวิเคราะห์เพื่อเป็นสื่อในการออกแบบให้สัมพันธ์กับประโยชน์ใช้สอย
5. สรุปการวิเคราะห์ และวิจัยเพื่อเป็นเหตุผลการไปสู่การออกแบบ

ขอบเขตของการศึกษาข้อมูล

1. ศึกษาความเป็นมาในวัตถุประสงค์ของโครงการ
2. ศึกษาที่ตั้ง สภาพแวดล้อมของโครงการ
3. ศึกษาถึงรายละเอียดของโครงการ ประกอบด้วย
 - 3.1 หน้าที่ความรับผิดชอบ การแบ่งส่วนงาน
 - 3.2 ความสัมพันธ์ของสายงานการบริหาร
 - 3.3 ความต้องการของผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ
4. ศึกษาโครงการเปรียบเทียบกับประเภทเดียวกัน
5. ศึกษาข้อมูลทางเทคนิคต่างๆ ที่จะนำมาใช้และออกแบบตกแต่งภายในอาคาร ประกอบด้วย
 - 5.1 ระบบไฟฟ้า, ระบบแสง
 - 5.2 ระบบเสียง
 - 5.3 ระบบปรับอากาศ
 - 5.4 ระบบรักษาความปลอดภัย
 - 5.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย
6. ศึกษาถึงการวิเคราะห์โครงการ
 - 6.1 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร
 - 6.2 การวิเคราะห์ศิลปวัฒนธรรม และศิลปสมัยใหม่
 - 6.3 การวิเคราะห์พฤติกรรมของผู้ให้บริการ และผู้ใช้บริการ

ขอบเขตของโครงการ

โรงแรมสุโขทัย จ.สุโขทัย เป็นโรงแรมมาตรฐานระดับ 4 ดาว มีห้องพักทั้งหมด 176 ห้อง โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็กสูง 15 ชั้น มีส่วนบริการ และอำนวยความสะดวก เช่น ห้องอาหาร ภัตตาคาร ห้องจัดเลี้ยง ร้านค้า เป็นต้น

ชั้นใต้ดิน พื้นที่รวมทั้งชั้นประมาณ 1,150 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- DISCOTHEQUE	256	ตารางเมตร
- MACHINE ROOM	256	ตารางเมตร
- LANUDRY	130	ตารางเมตร
- JANITOR	64	ตารางเมตร
- STORAGE	132	ตารางเมตร
- CORRIDOR	90	ตารางเมตร
- TOILET	48	ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั้นที่ 1 พื้นที่รวมทั้งชั้นประมาณ 1,113 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- LOBBY HALL	460	ตารางเมตร
- FRONT OFFICE	80	ตารางเมตร
- LUGGAGE ROOM	32	ตารางเมตร
- LIFT LOBBY	35	ตารางเมตร
- RENTAL SHOP	144	ตารางเมตร
- LOBBY LOUNGE	250	ตารางเมตร
- KITCHEN	64	ตารางเมตร
- TOILET	48	ตารางเมตร

ชั้นลอย พื้นที่รวมทั้งชั้นประมาณ 685 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- LIFT LOBBY	35	ตารางเมตร
- COFFEE SHOP	250	ตารางเมตร
- KITCHEN	64	ตารางเมตร
- EXECUTIVE OFFICE	192	ตารางเมตร
- BUSINESS CENTER	64	ตารางเมตร
- CORRIDOR	32	ตารางเมตร
- TOILET	48	ตารางเมตร

ชั้นที่ 2 พื้นที่รวมทั้งชั้นประมาณ 1,016 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- HALL	100	ตารางเมตร
- THAI RESTAURANT	280	ตารางเมตร
- MIAN KITCHEN	144	ตารางเมตร
- CHNESS RESTAURANT	200	ตารางเมตร
- KITCHEN	64	ตารางเมตร
- STORAGE	30	ตารางเมตร
- TOILET	48	ตารางเมตร

ชั้นที่ 3 พื้นที่รวมทั้งชั้นประมาณ 1,016 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- LIFT LOBBY	15	ตารางเมตร
- PRE-FUNCTION AREA	216	ตารางเมตร
- CONVENTION CENTER	560	ตารางเมตร
- FUNCTION ROOM	120	ตารางเมตร
- MEETING ROOM	80	ตารางเมตร
- SERVICE CORRIDOR	46	ตารางเมตร
- TOILET	84	ตารางเมตร

ชั้นที่ 4 พื้นที่รวมทั้งชั้นประมาณ 1,350 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- HALL	100	ตารางเมตร
- LOUNGE BAR AREA	72	ตารางเมตร
- ATTENDANT COUNTER	84	ตารางเมตร
- PANTRY	24	ตารางเมตร
- OFFICE	40	ตารางเมตร
- MALE LOCKER ROOM	130	ตารางเมตร
- REMALE LOCKER ROOM	130	ตารางเมตร
- SPORT COMPLEX	244	ตารางเมตร
- FIRST AID ROOM	64	ตารางเมตร
- STORAGE	30	ตารางเมตร
- CORRIDOR	90	ตารางเมตร
- TOILET	48	ตารางเมตร

ชั้นที่ 5 - 15 พื้นที่รวมทั้งหมดประมาณ 14,850 ตารางเมตร ประกอบด้วย

ห้องพักแบบต่าง ๆ ดังนี้

- REGENCY DOUBLE	77	ห้อง
- REGENCY KING	50	ห้อง
- JUNIOR SUITE	38	ห้อง
- DELUXD SUITE	3	ห้อง
- EXECUTIVE SUITE	8	ห้อง
รวม	176	ห้อง

รวมพื้นที่ทั้งหมดของโครงการ 21,150 ตารางเมตร

สำหรับโครงการที่จะทำการออกแบบตกแต่งภายในประกอบด้วยขอบเขตดังต่อไปนี้ (รวมพื้นที่โดยประมาณ 2,387 ตารางเมตร)

- ส่วนสาธารณะและส่วนบริการ

ชั้นที่ 1 - 4 ประกอบด้วย

1. LOBBY HALL	460	ตารางเมตร
2. FRONT OFFICE	80	ตารางเมตร
3. LOBBY LOUNGE	250	ตารางเมตร
4. COFFEE SHOP	250	ตารางเมตร
5. THAI RESTAURANT	280	ตารางเมตร
6. CHINESE RESTAURANT	200	ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. CONVENTION CENTER 560 ตารางเมตร

ชั้นที่ 5 - 15 ประกอบด้วย

1. REGENCY DOUBLE	28	ตารางเมตร
2. REGENCY KING	28	ตารางเมตร
3. JUNIOR SUITE	64	ตารางเมตร
4. DELUXE SUITE	72	ตารางเมตร
5. EXECUTIVE SUITE	115	ตารางเมตร

(พื้นที่โดยประมาณของห้องพัก ไม่รวมมระเบียงห้องพัก)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

โครงการนี้เมื่อสร้างเสร็จสมบูรณ์จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อส่วนรวม คือ

1. เป็นโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวที่มีการตกแต่งด้วยศิลปวัฒนธรรม สมัยสุโขทัยประยุกต์ผสมผสานกัน
2. สามารถตอบสนองประโยชน์ใช้สอยของผู้ให้และผู้รับบริการอย่างมีประสิทธิภาพสมบูรณ์
3. นำหลักทางสถาปัตยกรรมภายในมาใช้ในการออกแบบ ทำให้การบริหารงานและการปฏิบัติงานของพนักงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและการใช้เนื้อที่ภายในให้ได้อย่างเหมาะสมได้ประโยชน์เต็มที่
4. เป็นโครงการที่มีอิทธิพลในด้านจิตวิทยาต่อผู้มาใช้บริการ ทำให้ผู้มาใช้บริการมีความประทับใจในบรรยากาศและความงาม ซึ่งส่งผลต่อรายได้ของโรงแรม
5. ผลที่ได้รับจากการขยายตัวทางอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ทำให้มีการกระจายรายได้ของประชาชน และมีผลไปถึงสภาพเศรษฐกิจที่ดีขึ้นด้วย
6. เป็นการเสริมสร้างบรรยากาศในการลงทุนสำหรับชาวไทยและชาวต่างประเทศทำให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวขยายตัวมากขึ้น
7. เป็นแหล่งให้ความสะดวกสบาย แก่ นักท่องเที่ยวในด้านการธุรกิจและบันเทิง รวมไปถึงการพักผ่อน
8. ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย และอุตสาหกรรมพื้นบ้านให้คงอยู่ และแพร่หลายต่อคนทั่วไป ทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ
9. เป็นการเสนอแนวความคิดและการแก้ปัญหา โดยการนำศิลปวัฒนธรรมไทยมาประยุกต์ใช้กับงานสมัยใหม่ เพื่อให้ผู้สนใจทำไปศึกษาค้นคว้าต่อไป

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลประกอบโครงการ

2.1 นโยบายและแผนพัฒนาการท่องเที่ยวที่มีผลต่อโครงการ

แนวคิดแผนพัฒนาการท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2540-2544) โดยมีการต่อเนื่องมาจากแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2535-2537) ภาวะการท่องเที่ยวของประเทศไทยได้เริ่มฟื้นตัวหลังจากที่ได้รับผลกระทบจากสภาวะสงครามอ่าวเปอร์เซีย จนทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศลดลงอย่างมากในปี 2534 โดยเมื่อสิ้นปี 2535 2536 และ 2537 มีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาในประเทศไทยทั้งสิ้น 5.14 5.76 และ 6.17 ล้านคน เพิ่มขึ้นจากปีก่อนร้อยละ 0.97 12.15 และ 7.05 สามารถทำรายได้เป็นเงินตราต่างประเทศเพิ่มขึ้น 123,135 127,802 และ 145,211 ล้านบาท ซึ่งเป็นการเพิ่มขึ้นจากปีก่อนร้อยละ 23.1 3.8 และ 13.6 ตามลำดับ ถึงแม้จะไม่สามารถบรรลุตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ในแผน แต่อัตราการขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวและรายได้จากการท่องเที่ยวก็มีอัตราการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นมาตลอด และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นอีกในระยะ 2 ปี หลังของแผนฯ จนเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้

1. ทิศทางการพัฒนาในช่วงแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8¹

ผลักดันให้ไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยอาศัยเงื่อนไขด้านภูมิศาสตร์และการพัฒนาเครือข่ายคมนาคมกับประเทศเพื่อนบ้านให้สามารถเชื่อมโยงกันได้โดยสะดวก พร้อมกับการรักษาคุณภาพของแหล่งท่องเที่ยวให้คงไว้ซึ่งความมีเอกลักษณ์ทางประวัติศาสตร์ ความเป็นธรรมชาติ ความสะอาด ความปลอดภัย ตลอดจนการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือน เพื่อก่อให้เกิดการกระจายรายได้ในประเทศให้มากขึ้น โดย

- (ก) เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศให้มากขึ้น โดยเน้นนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ และมีช่วงเวลาพำนักในประเทศนาน เพื่อให้มีการกระจายเงินตราต่างประเทศมากขึ้น
- (ข) ให้การบริหารด้านการเงินเป็นแหล่งจับจ่ายใช้สอยที่สำคัญสำหรับนักท่องเที่ยวเรื่อง DUTY FREE
- (ค) ภาครัฐและเอกชนในธุรกิจท่องเที่ยวจะต้องร่วมมือกันแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นกับแหล่งท่องเที่ยวอย่างจริงจัง โดยเฉพาะด้านสภาพแวดล้อม ความปลอดภัย รวมถึงการยกระดับคุณภาพและปริมาณของบุคลากรด้านการท่องเที่ยว
- (ง) ปรับบทบาทการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยให้เน้นการพัฒนา และปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยวภายในประเทศ ตลอดจนเป็นแกนกลางในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ของธุรกิจการท่องเที่ยวให้เป็นระบบ
- (จ) ปลุกฝังจิตสำนึกและทัศนคติของการเป็นนักท่องเที่ยวที่ดี มีคุณภาพให้แก่คนไทย เพื่อให้ทุกคนมีความรักและหวงแหนทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวของประเทศ

¹ ศึกษานโยบายและแผนพัฒนาฯ กองแผนงาน การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาดูเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2 เป้าหมาย

เพื่อให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8 ที่ให้ "คน" เป็นจุดมุ่งหมายหลักในการพัฒนาประเทศ โดยให้ประชาชนทุกกลุ่มมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวในทุกระดับ ทั้งด้านการวางแผน และการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ และเกิดความสมดุลทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และสิ่งแวดล้อมโดยรวม จึงกำหนดเป้าหมายดังนี้

- (ก) ทำรายได้เป็นเงินตราต่างประเทศให้ขยายตัวโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 14 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผนฯ
- (ข) เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศให้ขยายตัวโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 6 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผนฯ
- (ค) เพิ่มจำนวนชาวไทยให้เดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศให้ขยายตัวโดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 2 ต่อปี ในระยะ 5 ปี ของแผนฯ

3 แนวนโยบายและมาตรการ

เพื่อให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงควรถูกกำหนดนโยบายหลักและมาตรการในการพัฒนาการท่องเที่ยวไว้ดังนี้

1. พัฒนาบุคลากร และพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อมควบคู่กันไป เพื่อให้สามารถรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวในระยะยาว

- อบรมรณรงค์เผยแพร่ให้ความรู้และความเข้าใจแก่ประชาชนและผู้ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ให้มีจิตสำนึกเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยใช้สื่อต่าง ๆ ที่มีอยู่ให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจนและเกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

- ให้มีกลไกบริหารการพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อมเฉพาะพื้นที่ โดยการจัดตั้งองค์กรในรูปคณะกรรมการที่มาจากภาครัฐบาล ธุรกิจเอกชน และประชาชนในท้องถิ่นทำหน้าที่วางแผน กำหนดนโยบายและประสานการพัฒนา

- นำมาตรการทางกฎหมายมาใช้อย่างจริงจังในการควบคุมอาคาร และสิ่งปลูกสร้าง เพื่อป้องกันการบุกรุกพื้นที่อันเป็นของรัฐและการใช้ประโยชน์ในที่ดิน แม่น้ำลำคลอง และแหล่งน้ำสาธารณะอื่น ๆ

- สนับสนุนการดำเนินงานของภาคเอกชนในการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวประเภทใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มจุดดึงดูดความสนใจ นอกจากอาศัยแหล่งธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรม เช่น การท่องเที่ยวทางน้ำ การกีฬา และสุขภาพ เป็นต้น

2. พัฒนากำลังคนที่เป็นคนไทยให้เข้ามาทำงานทำในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

-สนับสนุนให้มีการฝึกทักษะและเพิ่มความรู้เกี่ยวกับอุตสาหกรรมกรรมการบริหาร การท่องเที่ยว การผลิตหัตถกรรมของท้องถิ่นให้มีความหลากหลาย มีรูปแบบที่น่าสนใจ และมีประโยชน์ใช้สอยมากขึ้น

-ขยายการผลิตกำลังคนทั้งในระดับอุดมศึกษาและวิชาชีพให้ได้ปริมาณ และมีคุณภาพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดธุรกิจท่องเที่ยว ทั้งในส่วนกลาง และในภูมิภาค พร้อมทั้งปรับปรุงกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การพัฒนากำลังคนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ได้มาตรฐานในระดับสากล

-สนับสนุนภาคเอกชนให้เข้ามามีบทบาทในการลงทุนผลิตและฝึกอบรมกำลังคนด้านต่าง ๆ ในธุรกิจการท่องเที่ยวให้มากขึ้น โดยเฉพาะในเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาค

3. ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาครัฐบาล และภาคเอกชน ให้มีการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ

-สนับสนุนการรวมตัวของภาคเอกชนในธุรกิจการท่องเที่ยว เพื่อความคล่องตัวในการประสานงานกับหน่วยงานของรัฐ และให้การดำเนินงานสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาการท่องเที่ยวที่กำหนดขึ้น เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวโดยส่วนรวม

-ส่งเสริมให้มีการประสานแผนการตลาดร่วมกันอย่างจริงจัง ระหว่างหน่วยงานของรัฐและภาคเอกชนในการเข้าถึงตลาด ทั้งในตลาดต่างประเทศและตลาดภายในประเทศ

4. ผลักดันให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียน และอินโดจีน

-ร่วมมือกับกลุ่มประเทศอาเซียนและอินโดจีนเพื่อพัฒนาวงจรการท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียนและอินโดจีนให้มากขึ้น โดยเน้นการร่วมมือทางการตลาดแทนการแข่งขัน

-ปรับปรุงกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องให้เอื้ออำนวยต่อการเดินทางเข้าประเทศ และเดินทางออกไปประเทศที่สาม

5. ส่งเสริมให้การท่องเที่ยวมีบทบาทในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน และส่งเสริมต่อการพัฒนาสังคม

6. เน้นการเชิญชวนนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพให้เดินทางมาท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

7. ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศเพิ่มมากขึ้น

8. ผลักดันให้มีการบังคับใช้มาตรการต่าง ๆ ในการให้ความคุ้มครองรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว

จากการหารือร่วมกันระหว่างการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และผู้แทนภาคเอกชนได้เห็นชอบร่วมกันในการกำหนดแผนการตลาดการท่องเที่ยวปี 2540 ดังนี้

นโยบายการตลาดการท่องเที่ยว

จะส่งเสริมภาพลักษณ์ประเทศไทยให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีความหลากหลายในสิ่งที่น่าสนใจทางการท่องเที่ยว โดยคำนึงถึงนักท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ ความพร้อมของสินค้าทางการท่องเที่ยวที่จะเสนอขาย ความร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้านและประเทศคู่สัญญา และการกระจายการเดินทางท่องเที่ยวทั่วทุกภูมิภาคสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลยุทธ์การตลาดการท่องเที่ยว

1. กลยุทธ์ตลาดต่างประเทศ

จะดำเนินการส่งเสริมการท่องเที่ยวควบคู่กับการพัฒนาสินค้าและบริการ โดยจะเน้นความร่วมมือกับธุรกิจภาคเอกชนในประเทศผ่านสถาบันอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย ในการดำเนินงานส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวคุณภาพจากตลาดต่าง ๆ เดินทางมามากขึ้น และมีการพำนักในประเทศไทยนานวัน นำรายได้เข้าสู่ประเทศ เป็นผลดีทางด้านเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ และสำหรับปี 2540 จะค้ำึงถึงผลประโยชน์ของการท่องเที่ยวต่อสังคมมากขึ้น ในการที่จะให้ท้องถิ่นและผู้ประกอบการทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในการส่งเสริมและได้รับผลประโยชน์จากการท่องเที่ยว

จะดำเนินงานโดยตรงกับบริษัทนำเที่ยวรายสำคัญในตลาดต่าง ๆ ในการกระตุ้นและสนับสนุนให้มีการเสนอขายสินค้าและการจัดรายการนำเที่ยวใหม่ ๆ มายังประเทศไทย จะเน้นสินค้าประเภทความสนใจพิเศษ โดยวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับคุณภาพของการท่องเที่ยวไทย

ทั้งนี้เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานดังกล่าวและเพิ่มขีดความสามารถ ในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของไทย จะเน้นความร่วมมือกับประเทศในกลุ่มอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง กลุ่มเศรษฐกิจสามฝ่าย และการปรับปรุงระบบเผยแพร่ข้อมูลผ่านอินเทอร์เน็ต

2. กลยุทธ์ตลาดภายในประเทศ

จะส่งเสริมให้คนไทยมีการเดินทางในประเทศ และมีการใช้จ่ายเงินในประเทศมากขึ้น เพื่อสนับสนุนการแก้ไขปัญหาการขาดดุลบัญชีเดินสะพัดโดยรวมของประเทศ จะให้มีการเดินทางท่องเที่ยวแลกเปลี่ยนระหว่างภูมิภาค และกระจายการท่องเที่ยวไปตลอดทั้งปี ทั้งนี้กิจกรรมการท่องเที่ยวที่จะเน้นได้แก่ การสนับสนุนให้มีการเดินทางท่องเที่ยวทางรถยนต์ และครอบครัว การสนับสนุนการจัดประชุมและการจัดนำเที่ยวแบบเป็นรางวัลในส่วนภูมิภาค เป็นต้น

กลุ่มเป้าหมายการตลาด

1. เป้าหมายตลาดการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ

1) เป้าหมายจำนวนนักท่องเที่ยว

จะกำหนดเป้าหมายที่นักท่องเที่ยวคุณภาพ โดยพิจารณาจาก

1. การก่อให้เกิดรายได้ทางการท่องเที่ยวเข้าสู่ประเทศ

2. การไม่ก่อให้เกิดผลกระทบด้านลบต่อวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม

3. การมีความรับผิดชอบต่อในฐานะนักท่องเที่ยวที่ดี

ทั้งนี้การจัดการที่ดี และการพัฒนาการท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพเพื่อเตรียม

ความพร้อมของสินค้าทางการท่องเที่ยว และการใช้วิธีการตลาดที่เหมาะสม คือเลือกเสนอขายสินค้านั้น ๆ ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมและความต้องการของนักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่ม จะเป็นวิธีการที่กำหนดให้นักท่องเที่ยวคุณภาพจากตลาดต่าง ๆ เดินทางมาเพิ่มขึ้น

จากแนวคิดดังกล่าวจะกำหนดให้มีนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศเดินทางมาประเทศไทยในปี 2540 อย่างน้อย 7.84 ล้านคน อัตราเพิ่ม 7.4%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) เป้าหมายพื้นที่

- เน้นการดำเนินงานเป็นพิเศษในตลาดระยะสั้น (Short Haul Market) เพื่อขยายอัตราการเติบโตให้เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดเอเชียตะวันออก (ได้แก่ มาเลเซีย ญี่ปุ่น เกาหลี ไต้หวัน จีน อินโดนีเซีย) เนื่องจากพิจารณาเห็นว่าระยะทางใกล้ มีความสะดวกในการเดินทางมายังประเทศไทยในทุกทาง และเป็นกลุ่มประเทศที่มีอัตราการเติบโตมากระชุกชกในเกณฑ์ที่ดี จำนวนนักท่องเที่ยวโดยรวมจากตลาดนี้ในช่วงที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นสูง มีการใช้จ่ายเงินมาก และมีอุปสงค์ในด้านการท่องเที่ยวสอดคล้องกับสินค้าและบริการที่ประเทศไทยมีอยู่
- จะรักษาอัตราการเติบโตให้ต่อเนื่องในตลาดระยะไกล (Long Haul Market) ซึ่งตลาดดังกล่าวมีจำนวนนักท่องเที่ยวเดินทางมาประเทศไทยสูงมาโดยตลอด แต่เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจที่กำลังฟื้นตัวในบางประเทศ และภาวะการแข่งขันค่อนข้างสูง จึงทำให้อัตราการเติบโตอยู่ในระดับที่คงตัว เป้าหมายในกลุ่มนี้ ได้แก่ เยอรมนี อังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาลี สหรัฐอเมริกา เป็นต้น
- สำหรับตลาดที่มีจำนวนนักท่องเที่ยวมายังประเทศไทยไม่สูงมาก แต่พิจารณาว่ามีศักยภาพและแนวโน้มการเติบโตที่ดีในอนาคต เช่น ยุโรปตะวันออก รัสเซีย จะดำเนินงานโดยเน้นความร่วมมือกับธุรกิจท่องเที่ยวและการเข้าถึง Travel Trade เป็นสำคัญ

3) เป้าหมายระยะเวลาพำนัก

จะรักษาเวลาพำนักเฉลี่ยให้ไม่น้อยกว่า 7.5 วัน

4) เป้าหมายรายได้

จะให้มียาได้จากกาการท่องเที่ยวอย่างน้อย 240,000 ล้านบาท ในอัตราเพิ่มขึ้น 11%

5) เป้าหมายกลุ่มตลาด (Market Segment)

1. กลุ่มสตรี

นักท่องเที่ยวกลุ่มสตรีมีสัดส่วนเพิ่มขึ้นทั่วโลก และสตรีมีบทบาทด้านการตัดสินใจเพื่อการเดินทางมากขึ้น นักท่องเที่ยวสตรีที่เดินทางมาไทย เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 28 เป็นร้อยละ 38 ในปี 2538 การส่งเสริมนักท่องเที่ยวสตรีเดินทางมาประเทศไทยจะเป็นการประชาสัมพันธ์เพื่อแก้ไขปัญหาพจน์ด้านลบเกี่ยวกับ Sex Tourism ได้อีกทางหนึ่ง

2. กลุ่ม Honeymooner

นักท่องเที่ยวกลุ่ม Honeymooner ให้ความสนใจเดินทางมากประเทศไทยมากขึ้น โดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่นและเกาหลี ซึ่งจะช่วยส่งเสริมภาพพจน์ในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวคุณภาพ ปลอดภัย และมีความน่าประทับใจ

3. กลุ่มผู้สูงอายุ

ผู้สูงอายุจัดเป็นกลุ่ม Recession Free มีความพร้อมทั้งเวลาและค่าใช้จ่ายเพื่อการเดินทางท่องเที่ยว ในระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา มีการเพิ่มขึ้นของ

สัดส่วนนักท่องเที่ยวผู้สูงอายุ ที่มีอายุเกิน 55 ปี จากร้อยละ 13.38 เป็นร้อยละ 16.87 โดยมีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้นเฉลี่ยถึง ร้อยละ 23 ต่อปี

4. กลุ่มเยาวชน

เยาวชนมีการเดินทางท่องเที่ยวทั่วโลกกว่า 100 ล้านคน คิดเป็นสัดส่วนประมาณ ร้อยละ 20 ของนักท่องเที่ยวทั้งหมด และมีแนวโน้มการเติบโตสูง โดยเฉพาะในภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก เนื่องจากอัตราการเพิ่มของประชากรในวัยนี้สูง และภาวะเศรษฐกิจโดยรวมของภูมิภาคที่ดี นอกจากนี้ เยาวชนยังมีแนวโน้มความสนใจการท่องเที่ยวแบบผจญภัยและกิจกรรมที่เกี่ยวกับธรรมชาติมากขึ้น ซึ่งเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวที่จำเป็นต้องมีมาตรการในการจัดการที่เหมาะสม และการกำหนดแนวทางการส่งเสริมการขายเพื่อป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่อาจเกิดขึ้นได้

5. กลุ่มครอบครัว

ในช่วงที่ผ่านมาประเทศไทยได้มีการพัฒนาสินค้าทางการท่องเที่ยวกลุ่มครอบครัวอย่างครบวงจร เนื่องจากเป็นว่าเป็นกลุ่มที่มีการใช้จ่ายสูง และส่งเสริมภาพพจน์ที่ดีในแง่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสะดวกและปลอดภัย

6. กลุ่มความสนใจพิเศษ

แนวโน้มของนักท่องเที่ยวทั่วโลกในปัจจุบันจะเป็นกลุ่มที่มีประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวมากขึ้น (Experienced Tourist) ซึ่งในการตัดสินใจเดินทางจะให้ความสนใจเฉพาะเจาะจงไปในเรื่องใดเรื่องหนึ่งมากกว่าการเที่ยวชมแหล่งท่องเที่ยวโดยทั่วไป การพัฒนาสินค้าและสิ่งอำนวยความสะดวกที่สามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้จะเป็นการยกระดับคุณภาพของการท่องเที่ยวไทยได้อีกทางหนึ่ง

7. กลุ่ม Backpacker

Backpacker เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เติบโตขึ้นมากในปัจจุบัน และถือว่ามีรายได้เข้าสู่ประเทศสูงอีกกลุ่มหนึ่ง เนื่องจากมีช่วงเวลากำนักในแต่ละประเทศที่เดินทางไปสูงกว่ากลุ่มอื่น ๆ และมีการเปลี่ยนแปลงในโครงสร้างโดยมีสัดส่วนของนักธุรกิจและนักวิชาชีพเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยส่งเสริมการกระจายรายได้และผลประโยชน์ทางการท่องเที่ยวไปยังผู้ประกอบการรายย่อยด้วย

8. กลุ่ม Expatriate

ประเทศไทยมีความน่าสนใจและสะดวกในการเดินทางท่องเที่ยวพักผ่อนของกลุ่ม Expatriate ที่พำนักอยู่ในประเทศแถบเอเชีย ตะวันออกกลาง รวมทั้งประเทศในกลุ่มอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง

9. กลุ่มประชุม/สัมมนา/การจัดนิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล

การเดินทางเพื่อการประชุมในประเทศไทยมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 30 ต่อปี ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา นักท่องเที่ยวกลุ่มประชุมสัมมนา และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัลจัดเป็นนักท่องเที่ยวที่มีการใช้จ่ายสูง และก่อให้เกิดผลต่อเนื่องในการส่งเสริมการท่องเที่ยว (Multiplaying Effect) ได้เป็นอย่างดี

10. กลุ่มคนไทยที่พำนักอยู่ในต่างประเทศ

การส่งเสริมคนไทยที่พำนักอยู่ในต่างประเทศให้กลับมาเยี่ยมบ้าน จะเป็นการนำรายได้กลับสู่ประเทศ ก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในความเป็นไทย และช่วยประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไปยังชาวต่างประเทศในประเทศนั้น ๆ

11. กลุ่มนักท่องเที่ยวเดินทางซ้ำ (Repeat Traveller)

ในปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวเดินทางซ้ำมายังประเทศไทยถึงร้อยละ 50 และเพิ่มขึ้นร้อยละ 18 ในปี 2538 กลุ่มเหล่านี้จะมีพฤติกรรมการเดินทางและความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไป คือต้องการสินค้าการท่องเที่ยวที่แปลกใหม่ และมีความสนใจการท่องเที่ยวในมิติที่ซับซ้อนขึ้น การรักษาการเติบโตของนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ให้ต่อเนื่องจะแสดงถึงประสิทธิภาพในการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนของไทย

2. เป้าหมายตลาดการท่องเที่ยวภายในประเทศ

ในฐานะที่คนไทยเป็นเจ้าของทรัพยากรทางการท่องเที่ยวในประเทศ คนไทยจึงสมควรมีโอกาสได้ใช้ทรัพยากรทางการท่องเที่ยวเพื่อประโยชน์ต่อตนเองและสังคมเป็นอันดับแรก ดังนั้น นักท่องเที่ยวคนไทยที่เป็นเป้าหมายการดำเนินงานด้านการตลาดจึงพิจารณาจากโอกาสที่จะก่อให้เกิดการกระจายรายได้ การไม่ส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การเกิดจิตสำนึกในการเป็นนักท่องเที่ยวที่ดี โอกาสของการได้รับการส่งเสริมคุณภาพชีวิต และการใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในกระบวนการศึกษา (Educational Process)

ทั้งนี้ได้กำหนดเป้าหมายให้แก่นักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศในปี 2540 ประมาณ 58 ล้านคนครั้ง ในอัตราเพิ่มร้อยละ 6 และจะดำเนินการในกลุ่มเป้าหมายหลัก ดังนี้

1. กลุ่มผู้มีรายได้สูง
2. กลุ่มข้าราชการ และพนักงานรัฐวิสาหกิจ
3. กลุ่มครอบครัว
4. กลุ่มบ้านญาติ
5. กลุ่มเยาวชน
6. กลุ่มการประชุม/สัมมนา/นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล
7. กลุ่มชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย

2:2 ข้อมูลสนับสนุนโครงการแผนพัฒนาการท่องเที่ยว จ.สุโขทัย

1. การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย

การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวใน จ.สุโขทัย จะต้องมีการกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่แหล่งท่องเที่ยว นั้นสามารถดึงดูดได้มากที่สุด โดยการแบ่งการพัฒนาสำหรับนักท่องเที่ยวในระดับท้องถิ่น จังหวัด ภาค ประเทศ และสากล จากข้อมูลที่รวบรวมมา (แสดงในตารางที่ 2.1) จะเห็นว่าแหล่งท่องเที่ยว สากลได้แก่ วนอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย อย่างไรก็ตามแหล่งท่องเที่ยวบางแห่งอาจจะสามารถ ยกระดับตลาดของตนได้ ถ้ามีแรงดึงดูดที่เพียงพอและได้รับการพัฒนาอย่างจริงจัง

2. การพัฒนาและการปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยว

ข้อถกเถียงที่ว่าอุปทาน (SUPPLY) ควรจะได้มีการพัฒนาก่อนหรือควรจจะรอได้มีอุปสงค์ (DEMAND) แล้วค่อยพัฒนาอุปทานตามความต้องการของตลาด ย่อมเกิดขึ้นได้เสมอในการพัฒนา แหล่งท่องเที่ยว สำหรับการท่องเที่ยวใน จ.สุโขทัย เป็นที่ยอมรับกันทั่วไปในส่วนรวมว่า ยังมีจุด หมายปลายทางของนักท่องเที่ยวโดยส่วนใหญ่ หากแต่เป็นเพียงจุดพักเพื่อไปยังจุดหมายปลายทางอื่น แหล่งท่องเที่ยวที่จะสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาพักนานวัน ก็คือ แหล่งท่องเที่ยวทาง ประวัติศาสตร์

อย่างไรก็ตามเป็นที่น่าสังเกตว่า ระดับการพัฒนาทางด้านกายภาพและสิ่งอำนวยความสะดวก ของแหล่งท่องเที่ยวแต่ละประเภทก็ยังอยู่ระดับใกล้เคียงกัน ส่วนใหญ่ที่ได้รับความนิยมมักขึ้นอยู่กับ ปัจจัยหลัก 3 ประการ คือ

1. ตั้งอยู่ในหรือใกล้เคียงเมืองใหญ่ที่เป็นศูนย์กลางธุรกิจ
2. มีสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านการท่องเที่ยวที่ค่อนข้างสมบูรณ์
3. มีการเข้าถึงการคมนาคมที่ค่อนข้างสะดวก

เมื่อเป็นเช่นนั้น การยกระดับของการพัฒนาทางด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อมที่ได้มาตรฐานใน ตัวแหล่งท่องเที่ยว หรือศูนย์กลางที่ใกล้เคียง อย่างริบถ้วนในจังหวัดสุโขทัยย่อมจะเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญ ประการหนึ่งที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวได้

3. สิ่งที่ควรพัฒนาและปรับปรุงเพื่อรับนักท่องเที่ยว

1. ทางด้านกายภาพของแหล่งท่องเที่ยว สิ่งที่ควรได้รับการพัฒนาและปรับปรุงทางด้าน กายภาพของแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่งให้สอดคล้องกับตลาดหลักที่ต้องการย่อมแตกต่างกันออกไป อย่างไรก็ตาม การพัฒนาและปรับปรุงให้ชั้นพื้นฐานของแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่งได้แก่ การปรับแต่ง ภูมิทัศน์การสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น ห้องน้ำ ที่พัก

2. การสร้างศูนย์ให้ข่าวสารแก่นักท่องเที่ยว เพื่อที่ให้รายละเอียดแหล่งท่องเที่ยวใน จ.สุโขทัย ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวพักนานวันขึ้นแล้ว ยังจะเป็นจุดหยุดพักระหว่างทางสำหรับการเดินทางโดย รถยนต์

3. การสร้างป้ายชี้ทางไปสู่แหล่งท่องเที่ยว และพัฒนาขยายพื้นผิวการจราจร

4. การให้ความรู้เกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว การมีศูนย์ให้ข่าวสารที่บริเวณปากประตูเข้าจังหวัด สามารถให้ความรู้เกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวในชั้นต้น โดยการแจกแผ่นพับ (BROCHURE) หรือ หนังสือเป็นเล่ม ๆ เพื่อให้ความรู้เข้าใจแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ

5. การรื้อฟื้นขนบธรรมเนียมประเพณีประจำท้องถิ่นต่าง ๆ ปราบฏุกาณ์ การท่องเที่ยวที่ผ่านมาย่อมเป็นที่ประจักษ์ว่าการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับธรรมเนียมประเพณีได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก เช่น ประเพณีลอยกระทง เผาเทียนเล่นไฟ เป็นต้น

6. การพัฒนาสินค้าพื้นเมือง โดยหลักการแล้ว การพัฒนาทางด้านการท่องเที่ยวมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น แต่ในทางปฏิบัติจริง ๆ รายได้จากการท่องเที่ยวมักตกอยู่ในแวดวงธุรกิจไม่กี่ประเภทเท่านั้น แม้ว่ารายได้บางส่วนจะตกอยู่กับชาวท้องถิ่นทางอ้อมอยู่ดี แต่ถ้ามีการพัฒนาสินค้าพื้นเมืองย่อมจะเป็นทางหนึ่งที่จะกระจายรายได้โดยตรงไปสู่คนท้องถิ่น

การพัฒนาและปรับปรุงให้หัวข้อต่าง ๆ ที่กล่าวมานี้ จะทำให้อุทยานใน จ.สุโขทัย สมบูรณ์ขึ้น ซึ่งนอกจากจะรักษาสถาปัตยกรรมหลักที่เดินทางมาท่องเที่ยวอยู่แล้ว ยังสามารถจะสร้างอุปสงค์ในการดึงดูดตลาดนักท่องเที่ยวในระดับอื่น ๆ ให้เข้ามาท่องเที่ยวมากขึ้นพักนานขึ้นและใช้จ่ายมากขึ้น

4. การจัดการแหล่งท่องเที่ยว และเส้นทางที่เหมาะสม

เมื่อมีการขยายการท่องเที่ยวในกลุ่มย่อย โดยการยกระดับแหล่งท่องเที่ยวแล้ว ควรมีการจัดการแหล่งท่องเที่ยวและเส้นทางที่เหมาะสมกับตลาดต่าง ๆ โดยอาจมีการผสมแหล่งท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ตามเส้นทางการเดินทาง

5. การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ในการดำเนินงานด้านประชาสัมพันธ์นั้น คณะกรรมการเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ธุรกิจเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวต่าง ๆ จะสามารถร่วมมือเป็นแกนกลางในการเผยแพร่แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือน จ.สุโขทัย

2.3 | ประวัติศาสตร์ของสุโขทัย และสถานที่ท่องเที่ยว

1. ประวัติและความเป็นมาในอดีต

จังหวัดสุโขทัย บริเวณลุ่มแม่น้ำยม ในราวพุทธศตวรรษที่ 17 พ่อขุนบางกลางท่าวร่วมกับพ่อขุนผาเมือง เข้ายึดอำนาจจากอาณาจักรขอมที่กำลังเสื่อมสลายลง พ่อขุนผาเมืองได้สถาปนาพ่อขุนบางกลางท่าวให้ครองเมืองสุโขทัย ทรงมีพระนามว่า “พ่อขุนศรีอินทราทิตย์” เป็นปฐมกษัตริย์แห่งราชวงศ์พระร่วง สืบต่อจากพ่อขุนศรีบางนาถถม

ในระยะก่อตั้งอาณาจักร จากหลักฐานที่สลักไว้บนศิลาจารึก หลักที่ 1 กล่าวว่า ขุนสามชนเจ้าเมืองฉอดमारูกราน พ่อขุนรามคำแหง ได้เสด็จไปชนช้างและได้รับชัยชนะ นับตั้งแต่นั้นมา อาณาจักรสุโขทัยมีความมั่นคงและขยายอาณาจักรมากที่สุดดังนี้

ทิศเหนือ	มีอาณาเขตถึง	เมืองแพร่และเมืองหลวงพระบาง
ทิศตะวันออก	มีอาณาเขตถึง	เมืองเวียงจันทน์
ทิศใต้	มีอาณาเขตถึง	เมืองนครศรีธรรมราช
ทิศตะวันตก	มีอาณาเขตถึง	เมืองฉอดและเมืองหงสาวดี

ช่วงรัชสมัยของพ่อขุนรามคำแหง ได้สถาปนาความมั่นคงให้กับกรุงสุโขทัยทุกด้าน เช่น ด้านการทหาร ทรงสร้างแบบฉบับพ่อปกครองลูก ให้ความเป็นธรรมแก่ประชาชนทั่วไปด้านภาษาและวรรณกรรม ทรงเป็นผู้ให้กำเนิดตัวอักษรไทย โดยดัดแปลงจากอักษรโบราณในสมัยนั้น ๆ ฯลฯ เป็นต้น กษัตริย์องค์สำคัญอีกองค์ก็คือพระมหาธรรมราชาลิไท ทรงนำกรุงสุโขทัยเข้าสู่ยุคเรืองรองของอาณาจักร หลังจากนั้นได้เสื่อมสลายลงตามลำดับจนผนวกเข้ากับกรุงศรีอยุธยา ในพุทธศตวรรษที่ 21

แม้ว่าอาณาจักรสุโขทัยจะเจริญอยู่เพียง 200 ปีก็ตาม แต่ด้วยจากที่ตั้งของเมืองอยู่ในทางผ่านของอารยธรรมแห่งยุคไปสู่อาณาจักรต่าง ๆ ในผืนแผ่นดินเอเชียอาคเนย์ ในพุทธศตวรรษที่ 19 เมืองสุโขทัย เป็นศูนย์กลางพุทธศาสนาลัทธิลังกาวงศ์ และยังเป็นศูนย์กลางเปลี่ยนวัฒนธรรมและศิลปกรรมกับอาณาจักรทางตอนเหนือและตะวันตก ด้วยลักษณะดังกล่าว อาณาจักรสุโขทัยจึงมีความรุ่งเรืองทั้งด้านศาสนา วัฒนธรรม เศรษฐกิจ เป็นอาณาจักรที่ยิ่งใหญ่แห่งหนึ่งในสมัยนั้น ซึ่งความเป็นอยู่ของคนไทยในสมัยสุโขทัย สรุปโดยย่อดังนี้

พื้นที่บริเวณเมืองสุโขทัย จากการขุดค้นทางโบราณคดีพบว่า สมัยก่อนสร้างเมืองนั้นบริเวณนี้เคยเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของชุมชนที่ค่อนข้างหนาแน่นมาก่อน ชุมชนนี้รู้จักสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัยทำด้วยไม้ รู้จักทำภาชนะดินเผา รู้จักการหล่อหลอมโลหะสำหรับยึดเครื่องมือในการก่อสร้างหรือทำเป็นอาวุธ คนในชุมชนมีความเชื่อทางด้านไสยศาสตร์ ภูติผีปีศาจ พร้อมกับการนับถือ พุทธศาสนา รู้จักการติดต่อกับชุมชนใกล้เคียงที่อยู่ห่างไกลออกไปอีกด้วย¹

จากสภาพทางด้านการเมืองภายใน และการติดต่อสัมพันธ์กับชุมชนภายนอก รวมทั้งลักษณะทางด้านการปกครอง สภาพทางด้านเศรษฐกิจ การนับถือศาสนา ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของคนใน

¹ บวร รุ่งรุจี และคณะ. “รายงานสรุปผลการวิจัยและการขุดค้นทางโบราณคดี ปีพุทธศักราช 252-2525” โครงการอุทยานประวัติศาสตร์ : 80.

สมัยสุโขทัยเริ่มเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม สภาพความเป็นอยู่ของคนไทยสมัยสุโขทัยโดยพิจารณาจากสิ่งของเครื่องใช้รวมทั้งการแปลความจากศิลาจารึกสามารถสรุปได้ดังนี้

บ้านเรือนชอบปลูกสร้างกันอยู่ตามริมน้ำ และปลูกเป็นเรือนใต้ถุนสูง หลังคามุงด้วยแฝก จากหรือกระเบื้องตามฐานะ มีเสื่อทำด้วยหวายปูพื้นข้าง

การนอนนิยมหันศีรษะไปทางทิศใต้ ดังนั้น จึงนิยมทิศใต้ว่า “เบื้องหัวนอน” และจะเรียกทิศเหนือว่า “เบื้องตีนนอน”

เครื่องใช้ในบ้านมีทั้งภาชนะที่เป็นสัมฤทธิ์และสังคโลก เช่น บันน้ำ ตะเกียง ถ้วยชามสังคโลก เป็นต้น

อาชีพ จะประกอบอาชีพทำนา ทำสวน ทำไร่ เลี้ยงสัตว์ ประมง การตัดถกรวม และการค้าขาย

การแต่งกายของผู้หญิง ไฉ้ผมยาว เกหล้าผวย มีเกี้ยวหรือพวงมาลัยสวมรอบผวย มีทั้งเกล้าอยู่กลางกระหม่อมและท้ายทอย มีปิ่นปัก สวมเสื่อแขนยาวตัวคับ นุ่งผ้าถุง ผู้หญิงบางคนท้มผ้าสไบเฉียง ผ้าที่ใช้มีทั้งผ้าฝ้ายและผ้าไหม สีของผ้ามีสีแดงดำ ขาว เหลือง แดงหรือกรอบปักตร

การแต่งกายของผู้ชาย ไฉ้ผมยาวนุ่งผวยไว้ที่กลางกระหม่อมก็มี ไว้ที่ท้ายทอยก็มี สวมเสื่อผ้าอก แขนยาว และสวมกางเกงขายาว ทหารสวมเสื่อแขนสั้น ท้าวพระยาห้อยผ้าไว้ที่บ่า มีผ้าคาดพุงหรือเข็มขัด เจ้านายนุ่งผ้าโจงกระเบน คาดเข็มขัด และมีผ้าประดับทับผ้าโจงกระเบนห้อยลงมาทั้ง 2 ข้าง ผ้านี้จับตามแนวเส้นนอน²

จากการศึกษาสภาพตามความเป็นอยู่ของคนไทยสมัยสุโขทัย สามารถกล่าวได้ว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อสภาพความเป็นอยู่ของคนในสมัยนั้นที่สำคัญซึ่งควรระบุไว้ 2 ประการ คือ

1. สภาพทางด้านเศรษฐกิจ สภาพทางด้านเศรษฐกิจนับว่าเป็นปัจจัยพื้นฐานต่อสภาพความเป็นอยู่ของคน โดยเฉพาะเศรษฐกิจพื้นฐาน คือ การทำนา ทำสวน ทำไร่ เมื่อประชาชนส่วนใหญ่ของอาณาจักรประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม ชีวิตประจำวันที่ดำเนินอยู่ก็ต้องเกี่ยวข้องกับการเกษตรกรรมทั้งสิ้น จึงนับว่าพื้นฐานทางเศรษฐกิจคือการเกษตรกรรมเป็นปัจจัยสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวสุโขทัย
2. การนับถือศาสนา ระบบความเชื่อที่มีต่อการนับถือผีและการนับถือพุทธศาสนา นับว่ามีอิทธิพลต่อชีวิตความเป็นอยู่ของคนสุโขทัยมาก การที่คนสุโขทัยนับถือพุทธศาสนาทำให้สังคมอยู่อย่างมีระเบียบ ประเพณีต่าง ๆ ของคนในสังคมก็เกี่ยวข้องกับกา​ร​นับ​ถือ​พ​ุ​ท​ท​ศ​า​ส​น​า เช่น ประเพณีทำบุญตักบาตร ประเพณีการทอดกฐิน ดังปรากฏข้อความในศิลาจารึกหลักที่ 4 ความว่า “คนในเมืองสุโขทัยนี้มักทาน มักทรงศีล มักโอยทาน พ่อขุนรามคำแหงเจ้าเมืองสุโขทัยนี้ ทั้งชาวแม่ชาวเจ้า ท่วยบัวท่วยนาง ลูกเจ้าลูกขุน ทั้งสิ้นทั้งหลาย ทั้งผู้ชายผู้หญิง ผุ่งท่วยมีศรัทธาในพระพุทฺธศาสนา ทรงศีลเมื่อพรรษาทุกคน เมื่อออกพรรษากวณกฐินเดือนหนึ่งจึงแล้ว เมื่อกรณกฐินมีพนมเบ็ย มีพนมหมาก มีพนมดอกไม้ มีหมอนนั่งหมอนนอน บริวารกฐินโอยทานแลปีแลญิบล้าน ไปสูดบัญญัติกฐินญอ อรัญญิกพูน เมื่อจักเข้ามาเวียงเวียงกันแต่อรัญญิกพูนเท่าหัวล้าน คมบงคมกลอง ด้วย

¹ นคร พินธุวรงค์. ประวัติศาสตร์ไทยตอนต้น. 110

² จีน อุดดี. คำบรรยายสัมมนาโบราณคดีสมัยสุโขทัย. (2503): 230-243

เสียงพาทย์เสียงพิณ เสียงเลื่อนเสียงขับ โครจก้มักเล่น เล่น โครจก้มักหัว หัว โครจัดมักเลื่อน เมืองสุโขทัยนี้มีสี่ปากประตูหลวง เที้ยรย้อมคนเสียดกันเข้ามาดูท่านเผาเทียน ท่านเล่นไฟ เมืองสุโขทัยนี้มีตั้งจักแตก¹ และเมื่อมีเทศกาลออกพรรษาก็จะมีการละเล่นต่าง ๆ เช่น เล่นดอกไม้ไฟ ทกคะเมน ไตลอดบ่วง รำแพน เล่นดนตรีซิมบ้อง เดินระบำรำฟ้อนต่าง ๆ เครื่องดนตรีในสมัยนั้นก็มิ มีฆ้องวง กลองต่าง ๆ กลองมโหระทึก แตร สังข์ ระฆัง ฉิ่ง ฉาบ กังสดาล บัณเฑาะว์ พิณ และซอ เป็นต้น นอกจากนี้จากอิทธิพลของพุทธศาสนาทำให้พ่อขุนผู้ปกครองเป็นนักปกครองที่ดี สามารถให้ความยุติธรรมแก่สังคม มีความโอบอ้อมอารีแก่ประชาชนโดยทั่วไป จึงทำให้ชีวิตของคนไทยอยู่ด้วยความสงบสุข ร่มเย็น ปรากฏเห็นได้ชัดเจนจากงานศิลปะที่มีความอ่อนหวานงดงามเป็นแบบเฉพาะตัวของสมัยสุโขทัย

2. สถานที่น่าเที่ยวและน่าสนใจ

ศาลพระแม่ย่า ตั้งอยู่หน้าศาลากลางจังหวัดสุโขทัย เป็นที่เคารพสักการะของชาวเมืองสุโขทัยโดยทั่วไป เพราะศาลนี้เป็นที่ประดิษฐานเทวรูปพระแม่ย่า รูปพระแม่ย้านี้ทำด้วยศิลาสลักแบบเทวรูปพระพักตร์ขาว พระหนุเสียม พระเกตุมาลาขาว ประดับเครื่องทรงแบบนางพญา สูงประมาณ 1 เมตร พระแม่ย่าองค์นี้สันนิษฐานว่า สร้างในสมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราช เพื่ออุทิศให้แก่พระแม่ คือ นางเสือง

พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติรามคำแหง จากตัวเมืองใหม่เมื่อข้ามแม่น้ำยมไปทางทิศตะวันตกประมาณ 12 กิโลเมตรก็จะถึงบริเวณเมืองเก่าสุโขทัย ซึ่ง ณ ที่นี้เคยเป็นศูนย์กลางอาณาจักรอันใหญ่โตรุ่งเรืองของชาวไทย ก่อนจะชมโบราณสถานต่าง ๆ ก็ควรแวะชมโบราณวัตถุสมัยกรุงสุโขทัยที่น่าสนใจจากพิพิธภัณฑสถานแห่งนี้เสียก่อน ซึ่งอยู่ในบริเวณเมืองเก่าไม่ห่างจากเนินปราสาทพระร่วงและวัดมหาธาตุมากนัก

อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย เป็นเขตเมืองสุโขทัยเก่า อยู่ห่างจากศาลากลางจังหวัดสุโขทัยตามทางหลวงสายสุโขทัย - ตาก (ทางหลวงหมายเลข 12) ภายในบริเวณอุทยานประวัติศาสตร์และโดยรอบมีซากโบราณสถานมากกว่า 100 แห่ง

เนินปราสาทพระร่วง เป็นเนินดินสูงจากพื้นดินประมาณ 3 เมตร มีฐานบังโดยรอบทำด้วยปูนปั้น สันนิษฐานว่าเนินแห่งนี้คือที่ตั้งของพระที่นั่งหรือปราสาทที่ประทับของกษัตริย์ราชวงศ์พระร่วง แต่องค์ปราสาทหาชิ้นดีไม่ได้แล้ว มีแต่ซากกระเบื้องมุงหลังคากระจัดกระจายทั่วไป ณ ที่นี้เป็นที่ที่ได้นค้นพบศิลาจารึกพ่อขุนรามคำแหงและพระแท่นมนังคศิลา

วัดมหาธาตุ ห่างจากเนินปราสาทไม่มากเป็นที่ตั้งของวัดใหญ่ มีองค์มหาธาตุอันใหญ่โตสร้างแปลกกว่าเจดีย์ใด ๆ เป็นศิลปะของสุโขทัยแท้ ๆ เรียกว่า เจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ หน้าพระธาตุมีวิหารใหญ่เรียกว่า วิหาร 11 ห้อง ปัจจุบันปรักหักพังเหลือแต่เสาศิลาแลงใหญ่ ๆ น่าดู ภายในวิหารแห่งนี้เคยเป็นที่ประดิษฐานพระศรีศากยมุนี ซึ่งต่อมาในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ได้อัญเชิญมาประดิษฐานที่วัดสุทัศน์ฯ กรุงเทพฯ จนถึงปัจจุบัน ในบริเวณวัดมหาธาตุนี้มีโบราณสถาน

¹ คณะกรรมการพิจารณาและจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์. สำนักนายกรัฐมนตรี. ประชุมศิลาจารึกภาคที่ 1 (จารึกหลักที่ 1). 20-21

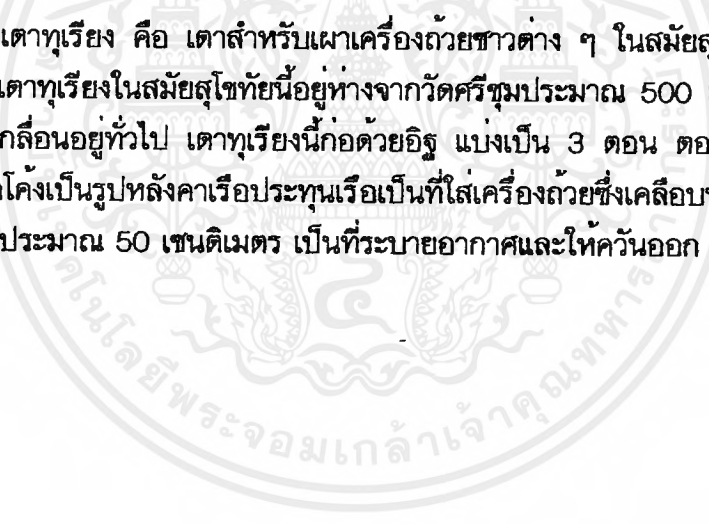
นำตุนาศึกษามากมาย ลานวัดตรงองค์มหาธาตุด้านหนึ่งมีที่ที่ขอมดำดินมาพบพระร่วง และด้วยวาจาสิทธิ์ของพระร่วงทำให้ขอมกลายเป็นหินอยู่ ณ ที่นั้น

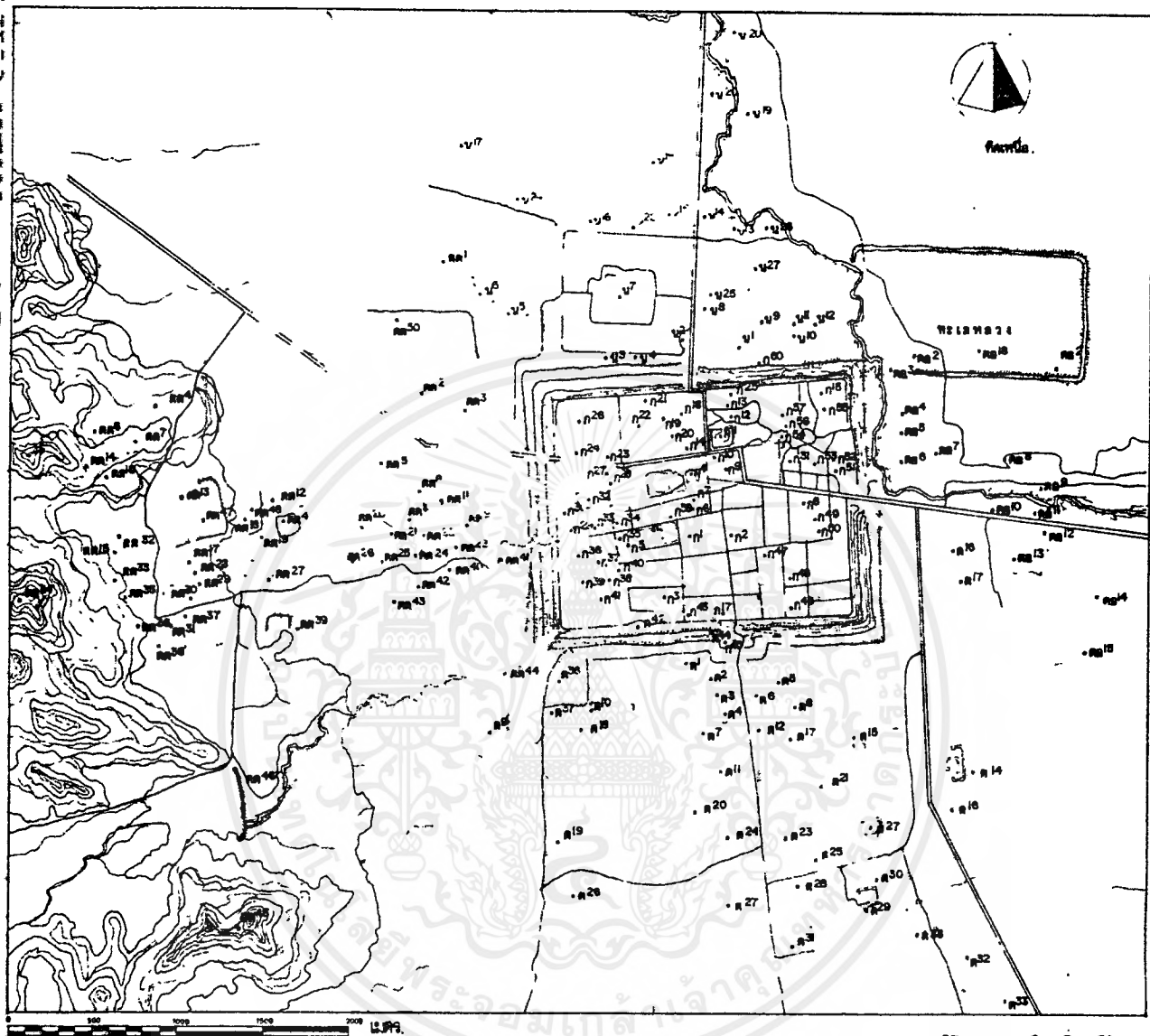
อนุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราช ประดิษฐานอยู่ตรงข้ามถนนละมั่งถนนกับวัดมหาธาตุ มีพระบรมรูปหล่อขนาดใหญ่อยู่บนแท่นสูง ใครไปถึงเมืองเก่าสุโขทัยก็ต้องแวะสักการะกันทุกคน

วัดศรีสวาย วัดนี้เป็นวัดเก่าตั้งแต่สมัยขอมครองเมืองสุโขทัย ยังปรากฏปรากฏแบบขอมสามองค์อยู่จนถึงปัจจุบัน เมื่อครั้งสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสเมืองสุโขทัย ทรงพบรูปพระอิศวรและหลักไม้ปักอยู่ในโบสถ์ จึงทรงสันนิษฐานว่า วัดนี้คงเป็นสถานที่ที่พวกพราหมณ์ให้ทำพิธีโล้ชิงช้า แต่ต่อมาเมื่อชาวไทยเข้าครองกรุงสุโขทัยก็คงแปลงวัดนี้เป็นวัดทางพุทธศาสนาไป

วัดศรีชุม เป็นวัดที่สร้างอย่างแปลกประหลาดที่สุดในเมืองไทย ลักษณะวิหารที่ประดิษฐานพระอัญจะสร้างเป็นรูปสี่เหลี่ยม ลักษณะคล้ายมณฑป แต่ทว่าหลังคาพังทลายลงมาหมดแล้ว เหลือเพียงผนังสี่ด้าน ผนังแต่ละด้านก่ออิฐถือปูนอย่างแน่นหนา และผนังด้านใต้นี้เองที่มีช่องเป็นอุโมงค์ให้คนเข้าไปภายในได้ และสามารถเดินขึ้นไปตามบันไดแคบ ๆ จนถึงหลังพระอัญจะหรือวนขึ้นไปมณฑปด้านบนได้ภายในช่องกำแพง ตามฝาผนังมีภาพเขียนเก่าแก่แต่ละเลือนเกือบหมด มีอายุเกือบ 700 ปี นอกจากนี้แล้วบนเพดานช่องบันไดยังมีแผ่นหินขนาดใหญ่แกะสลักลวดลายต่าง ๆ ไว้งามนัก มีจำนวนทั้งหมดถึง 500 ภาพ เมื่อเราเดินเรื่อยขึ้นไปตามบันไดก็จะไปโผล่ออกบนหลังคาวิหาร และสามารถมองเห็นทิวทัศน์อันงดงาม

เตาทุเรียง เตาทุเรียง คือ เตาสำหรับเผาเครื่องถ้วยชาต่าง ๆ ในสมัยสุโขทัยที่เวาเนียมเรียกว่า เครื่องสังคโลก เตาทุเรียงในสมัยสุโขทัยนี้อยู่ห่างจากวัดศรีชุมประมาณ 500 เมตร บริเวณนี้มีเศษเครื่องถ้วยชามแตกเกลื่อนอยู่ทั่วไป เตาทุเรียงนี้ก่อด้วยอิฐ แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนหัวเป็นที่สำหรับใส่ไฟ ตอนกลางซึ่งก่อโค้งเป็นรูปหลังคาเรือประทุนเรือเป็นที่ใส่เครื่องถ้วยซึ่งเคลือบน้ำยาแล้ว ส่วนตอนท้ายก่อเป็นปล่องสูงประมาณ 50 เซนติเมตร เป็นที่ระบายอากาศและให้ควันออก





อุทยานประวัติศาสตร์ สุโขทัย.
 แฉดง ตำหนักวัด มาตราส่วน 1:820000

ภาพที่ 1 แผนที่แหล่งท่องเที่ยวในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

1. กำแพงเมือง
2. พระราชวัง และวัดมหาธาตุ
3. วัดศรีสวาย
4. วัดตระพังเงิน
5. วัดชนะสงคราม
6. วัดสระศรี
7. ศาลตามาแตง
8. พระบรมราชานุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราช
9. วัดใหม่
10. พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติรามคำแหง และอาคารลายสือไทย
11. วัดตระพังทอง
12. วัดพระพายหลวง
13. โรงงานอุตสาหกรรมเครื่องปั้นดินเผา (เตาทุเรียง)
14. วัดสังฆาวาส
15. วัดคุ้งหวาย
16. วัดหินตั้ง
17. วัดศรีชุม
18. วัดสะพานหิน
19. วัดอรัญญิก
20. วัดช้างรอบ
21. วัดเจดีย์งาม
22. วัดถ้ำหีบ
23. ทำนบศรีรัตนัง (ทำนบพระร่วง)
24. วัดมังกร
25. วัดพระยืน
26. หอเทวาลัยมหาเกษตรพิมาน
27. วัดป่ามะม่วง
28. วัดตึก
29. วัดต้นจันทร์
30. วัดเชตุพนธ์
31. วัดเจดีย์สี่ห้อง
32. วัดพิจิตรกิริยาราม (วัดตาเถรซึ้งหนึ่ง)
33. วัดทักษิณาราม (วิหารทอง)
34. วัดอโศการาม (วัดสลัดได)
35. วัดลังการาม
36. วัดช้างล้อม
37. วัดตะพังทองกลาง
38. วัดเจดีย์สูง
39. วัดทอดพยอม
40. วัดเกาะไม้แดง

SUKHOTHAI HISTORICAL PARK

- THE WALL OF THE OLD CITY
- THE ROYAL PALACE AND WAT MAHATHAT
- WAT SRI-SAWAI
- WAT TRAPHANG NGOEN
- WAT CHANA-SONGKHRAM
- WAT SRA-SRI
- SAN-TA-PHA-DAENG OR DEITY SHRINE
- KING RAMKHAMHAENG MONUMENT
- WAT MAI
- THE RAMKHAMHAENG-NATIONAL MUSEUM AND THAI ALPHABET MEMORIAL BUILDING
- WAT TRAPHANG-THONG
- WAT PHRA-PHAI-LUANG
- RUIN OF LOED CELADON FACTORY [THURIANG KILN]
- WAT SANGKHWAT
- WAT KHUNG-WAI
- WAT HIN-TANG
- WAT SRI-CHUM
- WAT SAPHAN-HIN
- WAT ARANYIK
- WAT-CHANG-ROB
- WAT CHEDI-NGAM
- WAT THAM-HIP
- THAMNOP SARIPHONG [PHRA-RUANG DAM]
- WAT MANGKON
- WAT PHRA YUN
- HO-THEWALAI-MAHA-KASETRA-PHIMAN
- WAT PA-MA-MUANG
- WAT TUK
- WAT TON-CHAN
- WAT CHETUPHON
- WAT CHEDI SI HONG
- WAT SRI-PHICHIT-KIRTI-KANLAYARAM [WAT TA THEN KHUNG NANG]
- WAT THAKSINARAM [WAT WIHAN-THONG]
- WAT ASOKARAM [WAT SALAIDDAI]
- WAT LANGKARAM
- WAT CHANG-LOM
- WAT THRAPHANG-THONG-LANG
- WAT CHEDI-SUNG
- WAT HOT-PHAYOM
- WAT KOH-MAI-DAENG

2.4 ประวัติศาสตร์การโรงแรมของโลก

สมัยโบราณ (Early History) 1,000 ปีก่อนคริสตกาลถึง ค.ศ. 500

การโรงแรมเกิดจากความกระตือรือร้นในการเดินทางท่องเที่ยวของมนุษย์ปรากฏเป็นหลักฐานการเดินทางมากมายทั้งทางบกและทางทะเล การเดินทางท่องเที่ยวของมนุษย์มีวัตถุประสงค์ต่าง ๆ พอลจะสรุปการเดินทางแบ่งเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1. การเดินทางเพื่อประโยชน์ทางการเมือง
2. การเดินทางเพื่อประโยชน์ทางการค้า
3. การเดินทางเพื่อประโยชน์ทางศาสนา
4. การเดินทางเพื่อประโยชน์ทางความสนุกสนานเพลิดเพลิน
5. การเดินทางเพื่อประโยชน์ทางสุขภาพอนามัย

เมื่อหลายพันปีมาแล้ว โดยทั่วไปถนนหนทางซึ่งเป็นหลักทางการคมนาคมภายในทวีปยุโรปมาจนกระทั่งยุคกลาง (ค.ศ.500 - 1500) และบางที่ยังใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน เป็นเส้นทางซึ่งคนเดินสารและพ่อค้าวานิชใช้กันในสมัยโบราณ แม้ว่าจะไม่ปรากฏหลักฐานอ้างอิงถึงโรงแรมหรือโรงแรมเตี้ยมโต ๆ บนเส้นทางเหล่านี้ แต่ก็สันนิษฐานได้ว่าจะต้องมีสถานที่ซึ่งเป็นที่หยุดพักแรมอาจเป็นบริเวณใกล้แหล่งน้ำซึ่งสถานที่ต่าง ๆ เหล่านี้ยังคงดำรงอยู่และมนุษย์สร้างอาคารโรมันขึ้น จากบทประพันธ์ดังกล่าวเราได้ความรู้ว่าคนในสมัยก่อนนั้นได้ให้ความเอื้อเฟื้อต่าง ๆ รวมทั้งอาหารและที่พักแรมต่อคนแปลกหน้าเพราะความเชื่อในทางศาสนา (ไต้บุญ) และบางก็เอื้อเฟื้อเพราะมีความเชื่อความกลัวในทางไสยศาสตร์บางประการ ซึ่งทัศนคตินี้อาจจะเกิดความเชื่อที่ว่า 'คนแปลกหน้า' นั้นถ้าไม่จำเป็น พระเจ้าก็ต้องเป็นตัวแทนของภูติร้ายหรืออาจจะเป็นตัวภูติร้ายนั่นเองด้วยซ้ำไป ฉะนั้นในทั้งสองกรณี เราจึงพบว่าทั้งศาสนาและไสยศาสตร์เป็นสิ่งกระตุ้นให้เกิดความคิดในเรื่องไมตรีจิตมิตรภาพ

คำว่า HOTEL ที่แปลว่า 'โรงแรม' นั้นมาจากภาษาฝรั่งเศสที่ให้ความหมายว่า 'คฤหาสน์' อาคารหรือบ้านขนาดใหญ่ ฯลฯ เช่นคำว่า Hotel de Ville 'ศาลากลางจังหวัด' เริ่มใช้กันในราวปลายศตวรรษที่ 18

หนึ่งในโรงแรมสมัยเริ่มแรกของยุโรปคือ ไฮเต็ล เดอองรี กัต (Hotel de Henri IV) สร้างขึ้นที่เมืองแน็นท์ (Nantes) ในปี ค.ศ.1788 ราคาก่อสร้าง 17,000 ปอนด์ นั้นเป็นมูลค่ามหาศาลในยุคนั้น มี 60 เตียง

เชซาร์ริทซ์ 'บิดาแห่งการโรงแรม'

Ce sar Ritz (1850 - 1918) 'The King of Hoteliers and The Hotelier of King'

เชซาร์ริทซ์ เกิดที่หมู่บ้าน Niederwald หุบเขา Goms แคว้น Vallais ในตระกูลชาวสวิสที่ไม่ร่ำรวยแต่เป็นที่นับถือของชาวบ้าน

ค.ศ. 1867 ที่กรุงปารีส เซซาร์ริชได้งานเป็นคนดูแลและจัดการที่ "Hotel de la Fidelite" ต่อเป็นเด็กยกกระเป๋าและพนักงานรูมเซอร์วิส ทำอยู่ 3 ปี เด็กหนุ่มหล่อไปมีเรื่องชู้สาวกับบารอนเนสชาวรัสเซียเลยถูกไล่ออก

โชคดีเริ่มเข้าข้าง เมื่อได้งานที่โรงแรมหรูหาที่สุดในปารีสขณะนั้น "The Voisin" ที่นี้เมื่ออายุเพียง 20 ปี เซซาร์ริชได้เรียนรู้การโรงแรมอย่างมากเฉพาะอย่างยิ่งกิริยาผู้ดี (Good Manners) อันเป็นพื้นฐานขั้นต้นของการโรงแรม The A B C of The Trade) เขาเคยกล่าวว่า "การโรงแรมก็เหมือนการเดินทางเรือทะเล กัปตันต้องเป็นลูกเรือก่อน นายที่ติดต้องเคยเป็นคนรับใช้ที่ดี" เขาได้มีโอกาสรับใช้กษัตริย์ รัฐบาล และผู้ดีชั้นสูงของยุโรปมากมาย เช่น โกลเซอ์แห่งเยอรมันนี ชาร์แห่งรัสเซีย พระเจ้ากรุงอิตาลีและเบลเยียม จอมพล Von Moltke บิสมาร์ค Sarch Bernhardt, Alexandre Dumas Jr. เป็นต้น

หลังจากประสบความสำเร็จในการบริหาร "Grand Hotel" เมืองนิวยอร์กโอกาสสำคัญก็มาถึงเมื่ออายุได้ 28 ปี ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นผู้จัดการ "Grand Hotel National" เมืองลูเซิร์น จากพันเอกแมกซ์ พายเฟอร์ (Colonel Maximilion Alphons von Pfyffer von Altshofen 1834-1890 ผู้ดีรสนิยมสูงอัจฉริยะ เจ้าของโรงแรมซึ่งเป็นทั้งวิศวกรและสถาปนิก)

การโรงแรมในอเมริกา Hotel Industry in the U.S.A

ศตวรรษที่ 16 ถึงศตวรรษที่ 18

โรงแรมในสมัยบุกเบิกได้สร้างขึ้นในอเมริกาเหนือในรูปลักษณะเดียวกับที่สร้างในอังกฤษ แต่ทำในทำเลที่แตกต่างกัน ในอังกฤษโรงแรมมักจะทำขึ้นตามเส้นทางของรถม้า แต่ในอเมริกา โรงแรมส่วนใหญ่สร้างขึ้นบริเวณเมืองท่า

ปี ค.ศ. 1794 โรงแรม City Hotel นับได้ว่าเป็นโรงแรมแห่งแรกที่สร้างขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ให้เป็นโรงแรมโดยแท้จริงมีห้องพัก 70 ห้อง ในสมัยนั้นถือว่าเป็นสถานที่ใหญ่โตมโหฬารทีเดียว ชั่วเวลาไม่นานนักก็กลายเป็นแหล่งสังคมชั้นสูงของกรุงนิวยอร์ก ซึ่งขณะนั้นเป็นเมืองซึ่งเติบโตอย่างรวดเร็วมีพลเมืองถึง 30,000 คนซึ่งนับว่ามากในสมัยนั้น ต่อมาโรงแรมอีกหลายแห่งในรูปแบบอย่างเดียวกันก็ได้สร้างขึ้นใน บอสตัน ฟิลลาเดเฟียร์ และบัลติมอร์

ศตวรรษที่ 19 และต้นศตวรรษที่ 20

โรงแรมที่สมบูรณ์แบบทันสมัยแห่งแรกสร้างขึ้นใน บอสตัน เมื่อปี ค.ศ. 1829 (ตรงกับพุทธศักราช 2372 สมัยต้นรัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์) ซึ่ง บอสตันส์ ทริมอนท์ เฮาส์ (Boston's Tremont House) เป็นตึก 3 ชั้นครึ่งมีห้องพัก 170 ห้อง ออกแบบโดยสถาปนิกชาวกรีกชื่อ Isiah Rogers ผู้ซึ่งมีชื่อเสียงมากในการออกแบบโรงแรม ลี้นค่าก่อสร้าง 3 แสนเหรียญสหรัฐ นับเป็นโรงแรมแรกที่มีห้องเดี่ยวและห้องคู่ ริเริ่มให้บริการห้องพักส่วนตัวปิดล็อกได้ (ในขณะนั้นโรงแรมอื่น ๆ มีห้องพักเป็นห้องรวมใหญ่ มีเตียงตั้งแต่ 3 ถึง 10 เตียงขึ้นไป) มีตะเกียงน้ำมันก๊าซให้ห้องพักทุกห้อง ตะเกียงแก๊สในห้องใหญ่ อ่างล้างหน้า เขี่ยอกน้ำและสบู่น้ำในห้องพักห้องน้ำและห้องส้วมในชั้นล่าง และชั้นที่สอง รวมทั้งพนักงานยกกระเป๋า และยังมี Annunciator (ป้ายแจ้งหมายเลขห้องที่มีผู้กดกระดิ่งเรียกพนักงานบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมอเมริกาสมัยใหม่

ราว ค.ศ. 1940 ได้มีการพัฒนาแนวความคิดใหม่ ๆ ในการออกแบบโรงแรมขึ้น เป็นความพยายามที่จะสนองความต้องการที่เปลี่ยนแปลงไป และการตอบรับปรับให้เข้ากับรูปลักษณะ แนวโน้มของการเดินทางท่องเที่ยวโรงแรมขนาดกลางทรงสี่เหลี่ยม ซึ่งมักตั้งอยู่ใจกลางเมือง ถูกแทนที่ด้วยโรงแรมมาตรฐานซึ่งมีแบบอย่างสถาปัตยกรรมยุคใหม่ โรงแรมหลังคาสูงมีลิฟต์ชมวิวนอกตัวอาคาร และสิ่งใหม่ ๆ อีกหลายอย่างกลายเป็นรูปลักษณะใหม่ของโรงแรมในยุคนี้ เช่นโรงแรมเซนต์หลุยส์ที่ลอสแอนเจลิส และรีเจนซีไฮแอทที่แอทแลนต้า โรงแรมที่มีสถานที่เพื่อการสร้างสรรค์สมาคมจัดเลี้ยงจัดประชุม ฯลฯ เพื่อจุดประสงค์ในการสังคมได้ถูกสร้างขึ้นเพื่อสนองความต้องการการแบบกลุ่มของชุมชน นิวยอร์คฮิลตันจัดได้ว่าเป็นตัวอย่างของโรงแรมแบบนี้ที่ประสบความสำเร็จอย่างงาม ขณะเดียวกันก็มีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องทำเลที่ตั้งของโรงแรม ในตอนต้นศตวรรษที่ 1900 การเดินทางส่วนใหญ่เป็นการเดินทางโดยรถไฟ โรงแรมจึงมักตั้งอยู่ใกล้สถานีรถไฟ ในการขนส่งเดินทางการเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็วของรถยนต์และเครื่องบิน ประกอบกับการลดลงของการใช้รถไฟในการขนส่งเดินทาง เปิดโอกาสให้สถานที่บางแห่งซึ่งเดิมทำเลไม่เหมาะสมที่จะตั้งโรงแรมกลายเป็นที่ตั้งโรงแรมใหม่ ๆ หลายแห่ง ผลก็คือโรงแรมใหม่ ๆ มักจะตั้งอยู่นอกเมือง แถบบริเวณสนามบินหรือใกล้ถนนหลวง การเพิ่มขึ้นของการเดินทางทางรถยนต์มีบทบาทโดยตรงให้เกิดปรากฏการณ์รูปโฉมใหม่ของการแห่งไมตรีจิต (Hospitality Service) นั่นคืออุตสาหกรรมโมเต็ล (The Motel Industry)

ประวัติศาสตร์ การโรงแรมในประเทศไทย

ครั้งกรุงสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา ลพบุรี กรุงธนบุรี และสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์นั้น เรื่องราวเกี่ยวกับที่พักแรมของคนเดินทาง คนต่างถิ่น ต่างเมือง และต่างประเทศ ทั้งที่เป็นคนไทย ชนชาติเพื่อนบ้าน ไม่ว่าจะเป็นชาวจีนหรือชาวยุโรปซึ่งมีการติดต่อทางการค้า การทูต การเมือง การทหาร การเยี่ยมเยียนและอื่น ๆ ถ้าเป็นแขกบ้านแขกเมืองหรือคนสำคัญในอาชีพต่าง ๆ ก็คงได้พักในวังของพระเจ้าแผ่นดิน พระราชวงศ์ บ้านเสนาบดี ข้าราชการชั้นสูงผู้ใหญ่ส่วนพ่อค้าและคนเดินทางทั่วไปส่วนใหญ่ก็คงพักตามวัดวาอาราม จวนเจ้าเมือง บ้านนายอำเภอ กำนันผู้ใหญ่บ้าน บ้านเศรษฐีคหบดี บ้านญาติเพื่อนฝูงที่คุ้นเคยกันมาก่อน หรือศาลาตามหมู่บ้านที่มีอยู่ทั่วไป

สมัยกรุงศรีอยุธยา (AYUTHAYA)

ที่พักแรมของชาวยุโรปและแขกเมือง จดหมายเหตุของลาอูแบร์ (Lourbere, dela) ราชทูตฝรั่งเศสได้เขียนเรื่องราวเกี่ยวกับประเทศไทยในสมัยนั้นสรุปความได้ว่า ไม่มีเรือนพักรับแขกเมืองในสยาม ถ้าเป็นอัครราชทูตก็จะสร้างเรือนรับรองให้แต่ที่พักระหว่างการเดินทางนั้นไม่มีจะมีก็แต่ศาลาใหญ่ ๆ เรียกว่า โรง ไม่มีหนังสือแต่พินกับหลังคา ไว้ให้พักนอนค้างเท่านั้น

สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ (RATANAKOSIN ERA)

ในทางวิชาประวัติศาสตร์ได้แบ่งประวัติศาสตร์กรุงรัตนโกสินทร์ออกเป็น 2 สมัย คือสมัยแรกตั้งแต่รัชกาลที่ 1 ถึงรัชกาลที่ 3 เพราะมีระเบียบการปกครองสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประเทศยัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหมือนครั้งกรุงศรีอยุธยา สมัยที่สองตั้งแต่รัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา ประเทศไทยเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง เปิดการติดต่อค้าขายกับชาวยุโรปอย่างกว้างขวาง และยอมรับเอาความเจริญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีความก้าวหน้าต่าง ๆ มาใช้อย่างระมัดระวัง สร้างความเจริญรุ่งเรืองให้แก่ประเทศชาติและชาวไทยสืบเนื่องมาจนถึงสมัยปัจจุบัน

สมัยรัชกาลที่ 1 (พ.ศ. 2325 - 2352)

ที่พักแรมของชาวบ้าน เรื่องราวเกี่ยวกับการเดินทางพักแรมที่จะมากล่าวถึงคือ หนังสือนิราศเมืองแกลง สรุปใจความว่าการพักแรมในสมัยนั้นว่า จะพักตามศาลาริมน้ำหรือพักกับคนรู้จัก เท่านั้น

สมัยรัชกาลที่ 2 (พ.ศ. 2352 - 2307)

มีการสร้างสัมพันธไมตรีกับโปรตุเกส ได้มีการสร้างสถานกงสุลแห่งแรกขึ้นที่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา

สมัยรัชกาลที่ 3 (พ.ศ. 2367 - 2393)

บ้านและห้างฝรั่ง ชาวยุโรปที่เข้ามาในปี พ.ศ. 2367 คือ นายโรเบิร์ต ฮันเตอร์ พ่อค้าอังกฤษหรือที่คนไทยเรียกว่า หันแตร ได้เข้ามาค้าขายตั้งห้างร้านขึ้นที่กุฎีจีนโดยรวมทุนกับนายมอร์แกนที่เข้ามาอยู่ก่อน ชื่อห้างมอร์แกนและฮันเตอร์นับเป็นห้างฝรั่งซึ่งตั้งขึ้นในรัชกาลนี้

สมัยรัชกาลที่ 4 (พ.ศ. 2394 - 2411)

แผ่นดินของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ประเทศไทยเปิดประตูค้าขายกว้างขึ้นกับชาวตะวันตก

พระบิดาแห่งการโรงแรม

พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าบุรฉัตรไชยากร กรมพระกำแพงเพชร อัครโยธิน พระนามเดิม พระองค์เจ้าบุรฉัตรไชยากร เป็นพระโอรสองค์ที่ 35 ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว กับพระเจ้าจอมมารดาวาดสกุลเดิม 'กัลยาณมิตร' ประสูติเมื่อวันที่ 23 มกราคม 2424

เมื่อ พ.ศ. 2460 ขณะทรงเป็นผู้บัญชาการกรมรถไฟแผ่นดินได้จัดสร้างบังกालูเรือนมไม้ริมทะเลสำหรับให้บุคคลทั่วไปเช่าที่ชายชายหาดหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ต่อมา พ.ศ. 2464 ทรงบัญชาให้กรมรถไฟสร้างโฮเต็ลเป็นตึกแบบยุโรปสร้างเมื่อ พ.ศ. 2465 มีสนามเทนนิสและสนามกอล์ฟ 'โรงแรมหัวหิน' นับเป็น 'โรงแรมชายทะเลแห่งแรกของเมืองไทย' ทางราชการในขณะนั้นและต่อมาใช้เป็นที่รับรองแขกเมือง ยังคงดำเนินการโดยทางรถไฟแห่งประเทศไทยจนทุกวันนี้

พ.ศ. 2468 ทรงขอพระราชทานบรมราชานุญาตสร้างโฮเต็ลขนาดใหญ่ที่หัวลำโพง ไม่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ แต่พระราชทานพระราชวังพญาไทให้ตัดแปลงเป็นโรงแรมแทน ขณะที่เริ่มดำเนินการในหลวงรัชกาลที่ 6 ก็ทรงพระประชวรสิ้นพระชนม์เสียก่อน เมื่อพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อยู่หัวรัชกาลที่ 7 ขึ้นครองราชย์ จึงทรงดำเนินการต่อไปจนเสร็จสมบูรณ์เมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ. 2469 'โรงแรมวังพญาไท' กล่าวกันว่าเป็น Palace Hotel ที่ยอดเยี่ยมที่สุดในภาคตะวันออกไกลในขณะนั้น เมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงการปกครอง 24 มิถุนายน พ.ศ. 2475 คณะปฏิวัติได้มีคำสั่งให้ทำเป็นโรงพยาบาลทหารบก คือ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าฯ ในปัจจุบัน

'โรงแรมราชธานี' เป็นโรงแรมปลายทางหรือ Rest House ทรงบัญชาให้สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2470 หลังเปิด 'โรงแรมวังพญาไท'

สมัยรัชกาลที่ 8 (พ.ศ. 2477 - 2489)

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล ท่านผู้นำจอมพล ป.พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรี ได้สร้างอาคารสองข้างถนนราชดำเนินกลางสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ได้สร้างโรงแรมรัตนโกสินทร์ และโรงแรมสุริยานนท์ ขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2485 อาคารอยู่ใกล้สะพานผ่านพิภพลีลา ต่อมาเอกชนได้เข้า 'รัตนโกสินทร์' และ 'สุริยานนท์' ไปดำเนินการ เปลี่ยนชื่อเป็น 'Royal' และ 'Majestic' ส่วนโรงแรมบางแสนขึ้นอยู่กับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จนกระทั่งปลายปี พ.ศ. 2526

สมัยรัชกาลที่ 9 (พ.ศ. 2489 - ปัจจุบัน)

รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช พ.ศ. 2527 ปีนั้นเป็นปีที่ 39 ในรัชกาลปัจจุบัน

ตั้งแต่มีพระราชกฤษฎีกา จัดตั้ง องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว พ.ศ. 2502 และในปี พ.ศ. 2522 ได้ประกาศใช้พระราชบัญญัติ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ขึ้นแทนจนถึงปัจจุบัน การขยายตัวทางเศรษฐกิจ สาขาการท่องเที่ยว มีอัตราสูงกว่าการขยายตัวทางเศรษฐกิจส่วนรวม การลงทุนภาคเอกชนในกิจการโรงแรมได้เพิ่มมากขึ้น จะกล่าวเฉพาะโรงแรมสำคัญที่เป็นตัวอย่างและต้นแบบโรงแรมเดอลุกซ์หรือชั้นหนึ่งในปัจจุบันนี้เท่านั้น ได้แก่

โรงแรมเอราวัณ (Erawan Hotel)

โรงแรมรามมา (Rama Hotel)

โรงแรมโอเรียนเต็ล (Oriental Hotel)

ประวัติความเป็นมาของธุรกิจการโรงแรม

การดำเนินธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารคือ การประกอบธุรกิจที่นำเอาหลักวิชามาปฏิบัติเพื่อหาทางจำหน่ายอาคาร เครื่องดื่ม และที่พักให้แก่คนเดินทาง ธุรกิจนี้เป็นงานที่ต้องใช้หลักวิชาหลายสาขาเข้าช่วย ทั้งหลักการบริหาร การประกอบอาหาร วิศวกรรม สถาปัตยกรรม และอื่น ๆ นำมาผสมผสานกันและที่สำคัญในการดำเนินธุรกิจชนิดนี้ประสบผลสำเร็จได้จะต้องมีศิลปในการสมาคมกับบุคคลหลายประเภทอีกด้วย

ยุคแรกของธุรกิจโรงแรม

ธุรกิจโรงแรมเริ่มขึ้นในประเทศอังกฤษ เรียกว่า INN มีสภาพเป็นเพียงที่พักค้างคืน และรับประทานอาหารสำหรับผู้ที่เดินทางมาจากแดนไกล ไซ้เป็นที่พักผ่อนชั่วคราว และเมื่อถึงเวลาที่ผู้เดินทางจะจากไป ก็อาจมีการให้เงินหรือทรัพย์สินเป็นการตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้มีสภาพเป็นโรงแรมโดยจัดที่นอน และที่รับประทานอาหารเป็นสัดส่วน ผู้ที่เป็นเจ้าของสถานที่ (INN KEEPER) ก็จะเรียกว่า TAVERN ในประเทศกรีซมีสตรีคอยให้การปฏิบัติ และมีการบรรเลงขับกล่อมดนตรี ต่อมายุคอาณาจักรโรมันรุ่งเรือง (ค.ศ. 079) มีการจัดทำรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ. 500 กิจการโรงแรมก็เสื่อมลงเมื่อถึงช่วงเวลาของ 'ยุคปฏิวัติสังคม' (SOCIAL LEVOLUTION) ก็เป็นระยะฟื้นตัวของกิจการโรงแรมอีกครั้ง และกลายเป็นอาชีพที่มั่นคง และเป็นที่ยอมรับ

ตามที่ได้อธิบายมาแล้วนี้ ถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารระยะแรกจนถึงช่วงเวลาที่ระบบการโรงแรมของอังกฤษ และอเมริกา เริ่มเป็นที่ยอมรับและเป็นต้นแบบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมสมัยต่อ ๆ มา

ประวัติการโรงแรมในประเทศไทย

การโรงแรมในประเทศไทยนับได้ว่าเริ่มในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวหรือประมาณ 120 ปีมาแล้ว เหตุเพราะมีผู้คนเดินทางค้าขายมากขึ้นโดยเฉพาะการติดต่อกับชาวต่างชาติ จากหลักฐานหนังสือพิมพ์ภาษาอังกฤษที่พิมพ์จำหน่ายในประเทศไทย พ.ศ. 2405 - 2407 เริ่มมีประกาศแจ้งความโรงแรม 2-3 แห่ง บริเวณตำบลคอกความ ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ต่อมาได้เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่ โรงแรมเหล่านี้ต่างสูญเสียทรัพย์สินไปเป็นอันมาก ต่อมาในปี พ.ศ. 2419 สมัยรัชกาลที่ 5 จึงมีการสร้างโรงแรมใหม่ขึ้น สันนิษฐานว่าบนเนื้อที่ที่ไฟไหม้นั้นก็คือ โรงแรมโอเรียนเต็ลในปัจจุบัน (แต่แรกเริ่มเป็นอาคาร ไม้ชั้นเดียว สร้างขนานกับริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา) ในสมัยรัชกาลที่ 6 พ.ศ. 2465 กรมรถไฟสร้างโรงแรมหัวหินเป็นโรงแรมชายทะเลแห่งแรกของเมืองไทย และใน พ.ศ. 2469 สมัยรัชกาลที่ 7 มีโรงแรมเดอลุกซ์แห่งแรก คือ ไฮเต็ลพญาไท ประกอบด้วยห้องรับรอง ห้องอาหาร บาร์ ห้องนั่งเล่น ห้องหนังสือ และมีห้องพักประมาณ 60 ห้อง เนื่องจากเป็นพระราชวังมาก่อนจึงมีการประดับตกแต่งอย่างวิจิตรงดงามมีห้องเต็นท์ บังกาโล คอร์ทเทนนิส คอร์ทแบดมินตัน รถยนต์สำหรับบริการแขก และการจัดสวนงดงามมาก พญาไทได้รับการยกย่องเป็น PALACE HOTEL ที่ยอดเยี่ยมที่สุดในตะวันออกไกลโดยได้ทรงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระกำแพงเพชรอัครโยธินเป็นผู้วางรากฐานกิจการโรงแรมใหม่

ประเภทโรงแรมใหม่

โรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภท

1. โรงแรมเปิดตามฤดูกาล (SEASONAL HOTEL)
2. โรงแรมที่เปิดตลอดปี (NON – SEASONAL HOTEL)

1. **โรงแรมที่เปิดตามฤดูกาล (SEASONAL HOTEL)** คือ โรงแรมที่เปิดในช่วงฤดูกาลของการท่องเที่ยว หรือพักผ่อนซึ่งมักเป็นช่วงระหว่างเดือนตุลาคม – พฤษภาคม เช่น ในต่างประเทศเพื่อเล่นสกีและปิดช่วงฤดูร้อน

2. **โรงแรมที่เปิดตลอดปี (NON – SEASONAL HOTEL)** เช่น

โรงแรมรีสอร์ท (RESORT HOTELS) : โรงแรมที่ตั้งอยู่บริเวณแหล่งท่องเที่ยวชายทะเลหรือภูเขา เช่น ภูเก็ต พัทยา เชียงใหม่ โรงแรมประเภทนี้นักท่องเที่ยวนิยมไปพักผ่อนไม่กี่เดือน ในรอบเดือนอื่น ๆ มีแขกไปพักผ่อนน้อย

โรงแรมในเขตเมือง (TOWN HOTELS) : โรงแรมที่อยู่ในเมืองหรือศูนย์กลางธุรกิจ เพื่อสะดวกในการติดต่อธุรกิจโรงแรม ประเภทนี้มีจุดประสงค์เพื่อบริการธุรกิจทั่วไปแต่ขณะเดียวกันก็มีแหล่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้ไปชมอยู่ใกล้ ๆ แขกที่มาพัก จึงเป็นนักธุรกิจผสมนักท่องเที่ยว

โรงแรมสถานีรถไฟ (STATION AND AIRPORT HOTEL) : โรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้สถานีรถไฟหรือสนามบิน แขกที่มาพักส่วนใหญ่จะพักชั่วคราวระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อรอการเดินทาง ช่วงระยะเวลาของการพักจะน้อยกว่าโรงแรมในเมือง เช่น โรงแรมแอร์พอร์ต โรงแรมอยู่ใกล้สนามบินมักจะมีบริการเพื่ออำนวยความสะดวก ให้พวกเขาเดินทางในสนามบินด้วย

โรงแรมสำหรับจัดประชุม (CONFERENCE HOTELS) : โรงแรมที่จัดตั้งอยู่ในเมือง หรือชานเมือง เน้นหนักในการบริการการประชุมหรือจัดเลี้ยงโรงแรมประเภทนี้ จะมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเข้าร่วมประชุม สัมมนาอย่างบริบูรณ์ ทั้งในเรื่องห้องพัก ห้องอาหาร ห้องประชุม ตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการประชุมอย่างทันสมัย เช่น โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า โรงแรมเอเชียพัทยา

โรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้กับถนนหลวง (MOTOR HOTELS & MOTELS) : โรงแรมที่พัฒนาขึ้นเพื่อสนองความต้องการของผู้เดินทางโดยรถยนต์ ไม่ว่าจะเป็นนักธุรกิจ หรือนักท่องเที่ยว มักตั้งอยู่ใกล้ถนนใหญ่หรือรอบตัวเมือง ซึ่งมีการจราจรไม่หนาแน่นมาก มีสิ่งอำนวยความสะดวกภายในโรงแรมเหมือนโรงแรมทั่วไป มีที่จอดรถมากพอที่จะให้นักเดินทางที่ผ่านมาแวะเข้าไปจอดรถพักได้ในระหว่างเดินทาง ซึ่งมักเป็นการพักเพียงค้างคืน เพื่อพักผ่อนก่อนเดินทางต่อไป

โรงแรมขนาดเล็ก (INNS) : โรงแรมเล็ก ๆ ตามเมืองต่าง ๆ ที่พัฒนาขึ้นเพื่อบริการแก่ผู้เดินทาง ไม่ว่าจะเดินทางด้วยหนทางใดในราคาปานกลาง บางโรงแรมจะสร้างให้มีบรรยากาศตามท้องถิ่น เป็นแบบเก่า ๆ หรือแบบโบราณซึ่งได้รับความนิยมนักท่องเที่ยวมาก

โรงแรมเล็กในเมือง คล้ายห้องพัก (PENSIONS) : โรงแรมเล็ก ๆ ที่ตั้งในเมืองลักษณะคล้ายห้องพัก และอาหารบริการ ในราคาถูก แขกจะพักอยู่นานกว่าโรงแรมประเภทอื่น ๆ

การแบ่งระดับโรงแรม

การแบ่งระดับของโรงแรม (HOTEL CLASSIFICATION) เพื่อให้แขกสามารถมองสภาพโรงแรมอย่างกว้าง ๆ เป็นแนวทางให้แขกเลือกโรงแรมที่จะเข้าพักได้ตรงตามความต้องการ

การแข่งระดับโรงแรมแตกต่างกันไปในแต่ละประเภท บางแห่งใช้วิธีการแบบง่าย ๆ โดยเน้นจุดสำคัญ ๆ เช่น ราคาห้องพัก และขนาดของโรงแรม แต่บางประเทศคำนึงถึงจุดสำคัญมากมาย

วิธีการจัดระดับของโรงแรมที่นิยมอันเป็นแนวทางอย่างกว้าง ๆ พิจารณาจากสิ่งเหล่านี้

ก. ราคา คือ ราคาค่าเช่าต่อห้องต่อหนึ่งคืน เพื่อเป็นแนวทางให้แขกมองภาพอย่างกว้าง ๆ ตามกำลังเงินที่จะต้องใช้จ่าย

ข. สถานที่ตั้ง อาจจะใช้พื้นฐานการจัดระดับตามเขตอันเป็นสถานที่ตั้งโรงแรม เช่น อยู่ใจกลางเมือง ชานเมืองรอบนอก หรือชายทะเล เป็นต้น

ค. ขนาดของโรงแรม ขนาดของโรงแรมเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่ง เพื่อเป็นแนวทางให้แขกทราบว่าสิ่งอำนวยความสะดวกมากน้อยเพียงใด เช่น โรงแรมขนาดใหญ่ มักจะเป็นสถานที่สิ่งอำนวยความสะดวกมากกว่าโรงแรมขนาดเล็ก แต่แขกบางกลุ่มอาจชอบโรงแรมขนาดเล็กเนื่องจากจะได้รับการบริการและบรรยากาศที่อบอุ่นกว่าโรงแรมขนาดใหญ่

ง. สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทต่าง ๆ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ให้บริการแขก เป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการเลือกใช้บริการของแขกโรงแรมจึงจำเป็นต้องแจ้งให้แขกได้รับทราบสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่มีบริการในโรงแรม เช่น สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส ห้องอาหารต่าง ๆ บาร์ ห้องประชุมขนาดต่าง ๆ เป็นต้น

จ. มาตรฐาน มาตรฐานของการบริการนับว่าเป็นสิ่งสำคัญ และบ่งชี้ระดับได้ค่อนข้างยากไม่เหมือนกับระดับราคา ขนาดโรงแรม หรือสิ่งอำนวยความสะดวก ซึ่งบ่งบอกได้โดยง่ายและชัดเจน คุณภาพของการบริการที่แขกได้รับ อาหารที่เสิร์ฟ การต้อนรับ เป็นเครื่องตัดสินว่ามีมาตรฐานเพียงไร โรงแรมที่เรียกว่า มีมาตรฐานการบริการสูงในประเทศหนึ่ง อาจจะมีบริการเทียบเท่าโรงแรมที่มีมาตรฐานปานกลางของอีกประเทศหนึ่งก็ได้ ฉะนั้นมาตรฐานของการบริการของโรงแรมต่าง ๆ จึงนิยมเปรียบเทียบกันในประเทศนั้น ๆ

อย่างไรก็ตามการแบ่งระดับโรงแรมอาจแบ่งออกได้หลายรูปแบบ เช่น

ระบบการให้ดาว (STAR) โดยโรงแรมที่มีมาตรฐานดีที่สุดจะได้ 5 ดาว ในทางตรงกันข้าม โรงแรมมาตรฐานต่ำสุดจะได้ 1 ดาว

- ระบบการจัดแบ่งเป็นคำพูดแสดงชั้น เช่น
 1. โรงแรมที่หรูหรา (DELUXE)
 2. โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS)
 3. โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS)
 4. โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS)
- ระบบตัวอักษร เช่น

ระดับ A, ระดับ B, ระดับ C เป็นต้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 การแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรม

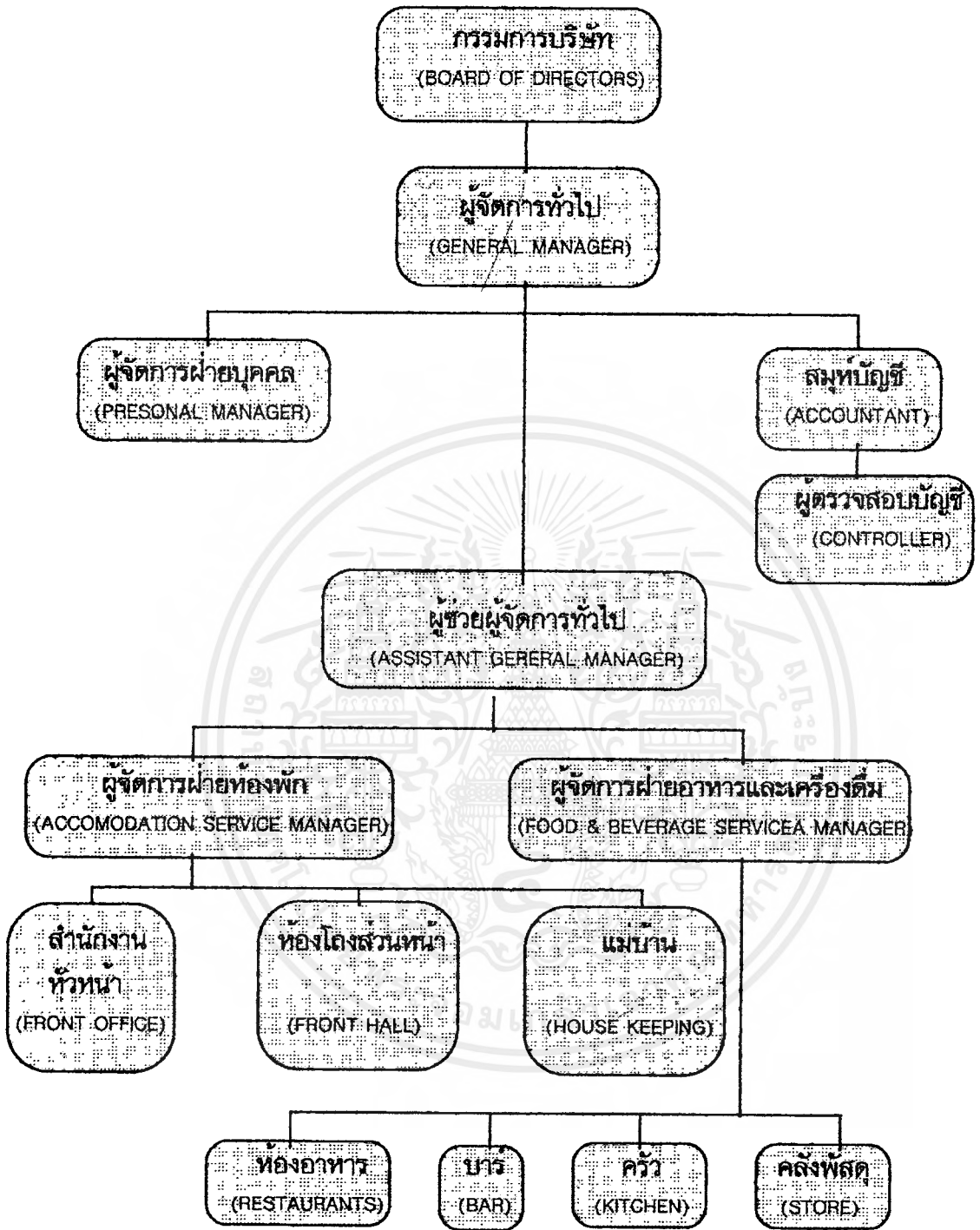
การแบ่งหน่วยงานภายในระบบโรงแรมขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม โรงแรมขนาดเล็กที่มีจำนวนห้องพักต่ำกว่า 50 ห้อง มีห้องอาหารเพียง 1 ห้อง และบาร์ 1 ห้อง การจัดแบ่งหน่วยงานไม่มีความยุ่งยาก แต่โรงแรมขนาดใหญ่มีห้องพักอาจถึง 600 ห้อง มีห้องอาหาร บาร์ ห้องจัดเลี้ยงตลอดจนการบริการอื่น ๆ อีกมากมาย การจัดแบ่งหน่วยงานย่อมมีความสลับซับซ้อน และมีหน่วยงานบริการเพิ่มขึ้นแต่อย่างใดก็ตามโรงแรมทุกโรงแรมจะมีหน่วยหลักที่เหมือนกันคือ

1. ฝ่ายจัดการและอำนวยการ (MANAGEMENT AND ADMINISTRATION)
2. ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม (FRONT OFFICE / FRONT HALL)
3. ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING)
4. ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (RESTAURANT AND BAR)
5. ฝ่ายครัว (KITCHEN)
6. ฝ่ายช่างหรือแผนกซ่อมบำรุง (MAINTAINNACE AND SECURITY)

หน่วยงานหลักทั้ง 6 หน่วยงาน ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม, ฝ่ายห้องอาหารและบาร์ จัดเป็นหน่วยงานขายที่ทำรายได้ให้แก่โรงแรม ฝ่ายแม่บ้านและบำรุงรักษา เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ให้บริการ ส่วนฝ่ายครัวนั้นเป็นหน่วยงานผลิต ดังแผนผัง



ฝ่ายจัดการและอำนวยการ (MANAGEMENT AND ADMINISTRATION DEPARTMENT)



สำหรับโรงแรมเล็ก ๆ หน้าที่ของฝ่ายจัดการและอำนวยการอาจจะดูแลโดยคนไม่มากนัก บางกรณีเจ้าของโรงแรมจะหน้าที่ผู้จัดการเอง

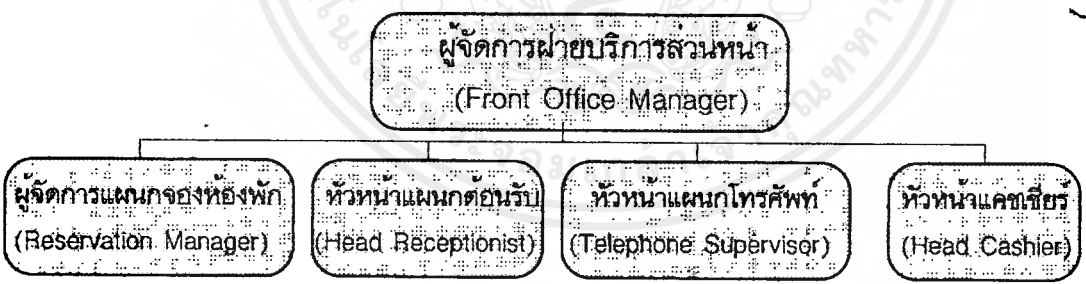
ส่วนโรงแรมขนาดใหญ่ จะมีการแบ่งสายงานรับผิดชอบมากขึ้น ดังแผนผัง

1. พนักงานในฝ่ายจัดการและอำนวยการ

- 1. เจ้าของโรงแรม เป็นผู้กำหนดเป้าหมายของธุรกิจให้เจ้าหน้าที่จัดการปฏิบัติตาม
- 2. กรรมการบริษัท (BOARD OF DIRECTORS) ประกอบด้วย หุ่นส่วนใหญ่ ๆ หรือผู้ตัดสินใจเกี่ยวกับนโยบายการบริหารงานโดยไม่เกี่ยวข้องกับการจัดการประจำ
- 3. ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER /MANAGER) เป็นผู้ที่มีบัญชางานจัดการบางส่วนหรือบางฝ่ายของโรงแรม หรือหลาย ๆ ฝ่ายก็ตาม จากการมอบหมายอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบจากผู้จัดการทั่วไป
- 4. สมุห์บัญชี (ACCOUNTANT) เป็นผู้ควบคุมรายรับและรายจ่ายของโรงแรมให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการเงินแก่ผู้จัดการ และกรรมการบริษัท
- 5. ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONAL MANAGER) เป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับพนักงานทั้งหมดของโรงแรมรวมทั้งการจัดการพนักงานสวัสดิการและบันทึกหลักฐานต่าง ๆ เกี่ยวกับเวลาทำงาน

2. ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม (Front Office Department)

ฝ่ายบริการส่วนหน้ามีความรับผิดชอบเกี่ยวกับงานชาย การจัดห้องพักให้แขก ดูแลคุณภาพการจ่ายค่าห้องพักและค่าใช้จ่ายอื่นของแขกที่เข้าพัก แบ่งสายงานเป็นหน่วยงานย่อย ๆ ดังนี้



พนักงานของฝ่ายบริการส่วนหน้า

- ผู้จัดการฝ่ายบริการส่วนหน้า (Front Office Manager) เป็นผู้บังคับบัญชางานประจำวันของแผนกต่าง ๆ ในฝ่ายดำเนินไปด้วยความราบรื่น
- ผู้จัดการแผนกจองห้องพัก (Reservion Manager) ดูแลงานในการจองห้องพักให้แน่ใจว่าแขกที่จะจองห้องพักล่วงหน้า ได้รับการติดต่อโดยทันที และบันทึกในแผนภูมิการเข้าพักอย่างไม่บกพร่อง
- หัวหน้าแผนกต้อนรับ (Head Receptionist) อำนวยความสะดวก และรับผิดชอบในการต้อนรับแขกเข้าห้องพักของแขกทุกคนให้ได้รับความสะดวก

หัวหน้าแผนกโทรศัพท์
(Telephone supervisor)

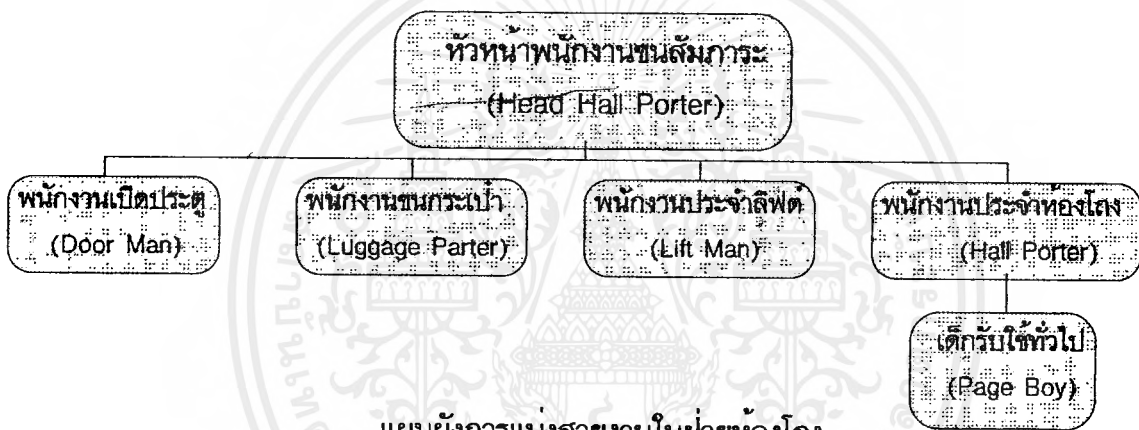
รับผิดชอบเกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ทั้งภายในและภายนอกโรงแรมให้มีประสิทธิภาพ

หัวหน้าแคชเชียร์
(Head Cashier)

ดูแลเกี่ยวกับรายจ่ายของแขก บัญชีการใช้จ่ายให้ถูกต้องเมื่อแขกจะออกจากโรงแรม

แผนกห้องโถงส่วนหน้าของโรงแรม (Front Hall Department)

ฝ่ายห้องโถงส่วนหน้าจะอยู่บริเวณห้องโถงของโรงแรม มีหน้าที่และความรับผิดชอบบริเวณทางเข้าของโรงแรม ลิฟต์ และชั้นสัมภาระของแขกไปยังห้องพักบริการตอบข้อสอบถามของแขกและบริการด้านจดหมาย ไปรษณีย์ภัณฑ์ และข่าวสารแก่แขก บางแห่งอาจต้องดูแลกุญแจห้องพักด้วย การแบ่งสายงานในฝ่ายเป็นดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานในฝ่ายห้องโถง

พนักงานแผนกห้องโถงส่วนหน้า

พนักงานแผนกห้องโถงส่วนหน้า (Head Hall Porter) มีหน้าที่ดูแลงานของพนักงานชั้นสัมภาระสั่ง และมอบหมายหน้าที่ให้พนักงานในแผนกปฏิบัติ และควบคุมงานให้เรียบร้อย

พนักงานเปิดประตู (Door Man) ดูแลบริเวณหน้าประตูโรงแรมช่วยเหลือแขกเข้า-ออกอำนวยความสะดวก สะดวกแก่แขกที่ขึ้นลงรถและเรียกรถให้แขก

พนักงานขนกระเป๋า (Luggage Porter) อำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขนสัมภาระของแขกที่เข้ามาพักและบริการขนสัมภาระออกจากห้องพักเมื่อแขกออกจากโรงแรม

พนักงานประจำลิฟต์ (Lift Man) ดูแล และการจัดการเกี่ยวกับการทำงานของลิฟต์โดยสารของโรงแรมเพื่ออำนวยความสะดวกแก่พวกที่ต้องการขึ้นลง

พนักงานประจำห้องโถง เป็นผู้ช่วยของหัวหน้าพนักงานในหน้าที่ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการตอบเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(Hall Man)

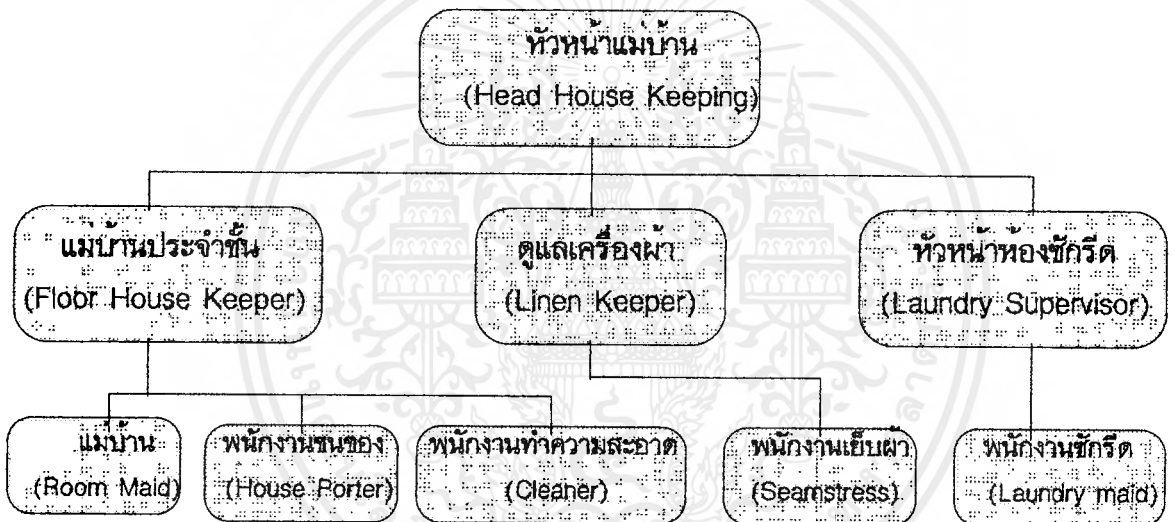
ข้อซักถามและให้ข่าวสารแก่แขก หรือบางแห่งรับผิดชอบเกี่ยวกับ
กุญแจห้องพักด้วย

เด็กรับใช้ทั่วไป (Page Box)

จัดส่งข่าวสารจดหมายต่าง ๆ แก่แขก เติมน้ำหนังสือ ตามแขกหรือ
ทำตามที่ได้รับมอบหมาย

3. ฝ่ายแม่บ้าน (House Keeping Department)

ฝ่ายแม่บ้านเป็นผู้ดูแลเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักทั้งหมด ให้มีความสะอาดพร้อมที่แขกจะ
เข้าพัก และขณะที่แขกพักอยู่รวมทั้งดูแลความสะอาดเรียบร้อยบริเวณที่สาธารณะของโรงแรมทั้ง
หมด เช่น ทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยงต่าง ๆ เป็นต้น
การแบ่งสายงานในฝ่ายแม่บ้าน เป็นดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานในฝ่ายแม่บ้าน

พนักงานในฝ่ายแม่บ้าน

หัวหน้าแม่บ้าน

(Head House Keeper)

รับผิดชอบการดำเนินงานทั้งหมดของฝ่ายบังคับบัญชา มอบหมาย
ควบคุมงานให้สำเร็จตามเป้าหมาย

แม่บ้านประจำชั้น

(Floor House Keeper)

ดูแลรับผิดชอบงานประจำชั้น หรือส่วนที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบ
สอบความสะอาดที่อยู่ในบังคับบัญชา รวมทั้งการตรวจสอบสภาพของ
ห้องพักและรายงานหากต้องการซ่อมแซม

แม่บ้าน (Room Maid)

รับผิดชอบงานการเตรียมห้องพักสำหรับแขก เช่น ทำความสะอาด
จัดเตียงนอน เตรียมเครื่องผ้าและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่จำเป็นภายใน
ห้องนอน

พนักงานทำความสะอาด (Cleaner)	ทำความสะอาดบริเวณที่สาธารณะทั่วไปของโรงแรมสำนักงานของ ฝ่ายต่าง ๆ รวมทั้งบริเวณทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร และห้องจัด เลี้ยง
พนักงานขนของ (House Porter)	เนื่องจากพนักงานแม่บ้านในห้องพักส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง ฉะนั้น พนักงานขนของจึงต้องมีภาระในการยกของหนัก ๆ เช่น การเคลื่อน ย้ายเฟอร์นิเจอร์ และลำเลียงเครื่องผ้าต่าง ๆ
พนักงานดูแลเครื่องซักผ้า (Liner Keeper)	รับผิดชอบคลังพัสดุเครื่องผ้า ส่งมอบผ้าที่สะอาดให้แม่บ้าน และ ห้องอาหารต่าง ๆ ตรวจสอบจำนวนผ้าที่สกปรก และจัดส่งไป ซักรีด
หัวหน้าห้องซักรีด (Laundry Supervisor)	รับผิดชอบงานซักรีดของโรงแรม มอบหมายงาน และควบคุมการทำ งานของพนักงานซักรีด
พนักงานซักรีด (Laundry Maid)	ทำหน้าที่ซัก และรีดผ้าต่าง ๆ ที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายให้ อาจ เป็นเสื้อผ้าของแขก หรือผ้าที่ใช้ในโรงแรม

4. ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service Department)

เป็นฝ่ายที่ทำรายได้สำคัญฝ่ายหนึ่งในโรงแรม มีหน้าที่และความรับผิดชอบเกี่ยวกับการขาย
การบริการ อาหารเครื่องดื่มในห้องอาหาร บาร์ ห้องพักแขก และห้องจัดเลี้ยงทั้งภายในโรงแรม และ
ภายนอกโรงแรม ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม มีการแบ่งสายงานรับผิดชอบ ดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานรับผิดชอบของฝ่ายบริการ และเครื่องดื่ม

พนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

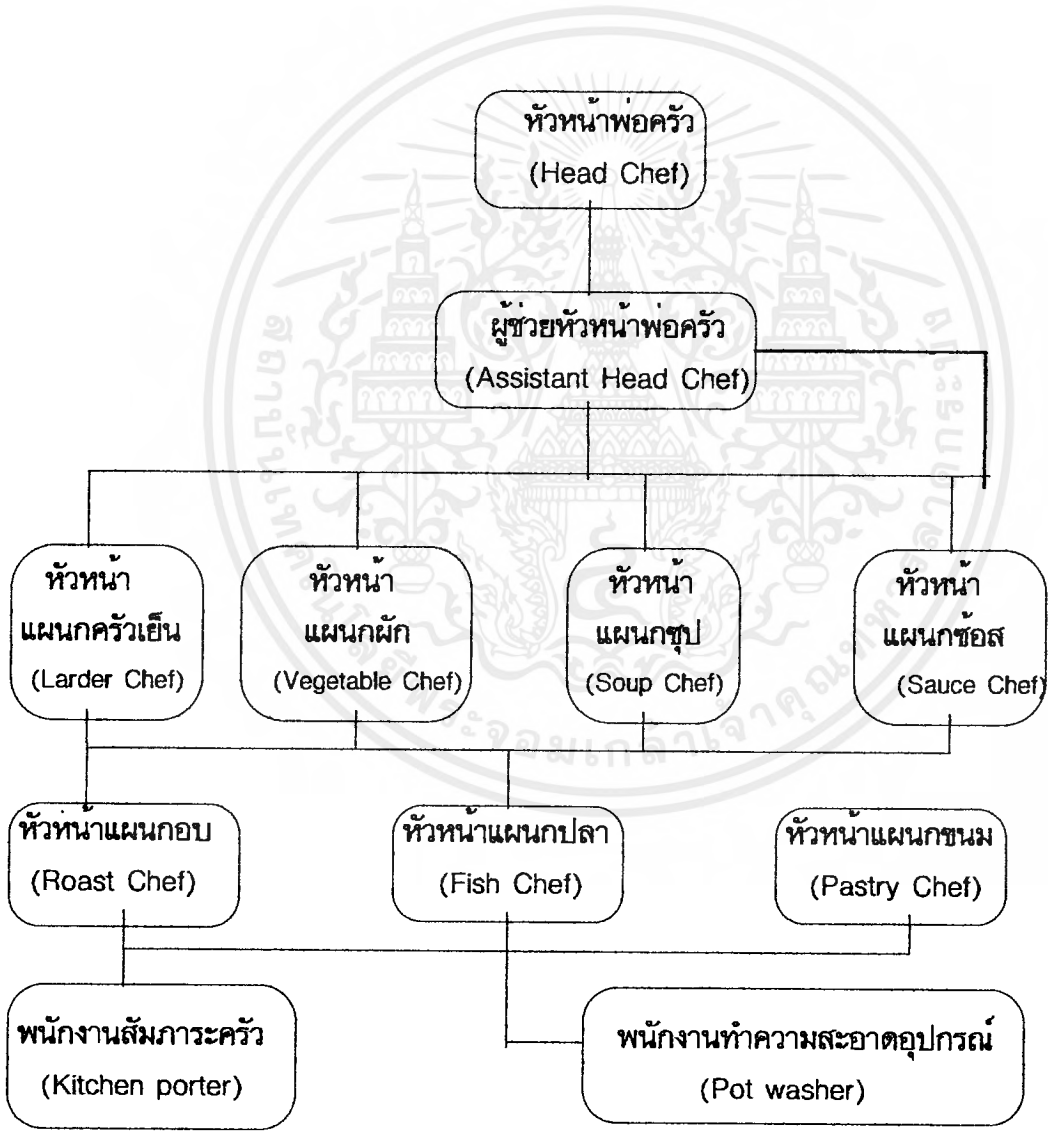
ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD&SERVICE MANAGER)	มีหน้าที่รับผิดชอบงานบริการเกี่ยวกับอาหารทั้งหมดที่โรงแรม มอบหมาย ควบคุมการทำงานของแผนกต่าง ๆ ที่อยู่ในความรับผิดชอบ และติดต่อประสานงานกับแผนกที่เกี่ยวข้อง
ผู้จัดการห้องอาหารต่าง ๆ (OUTLET/RESTAURANT MANAGER)	มีหน้าที่รับผิดชอบงานบริการของห้องอาหารที่ได้รับมอบหมาย ควบคุมพนักงานแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่อาจจะมีขึ้นและติดต่อประสานงานกับหน่วยอื่น
หัวหน้าพนักงานบริการ (HEAD WAITER OR MAITRE D'HOTEL)	ดูแลงานประจำวันของห้องอาหาร ต้อนรับแขก มอบหมายเขตการทำงานหรือสเตชัน (Station) ให้แก่พนักงานผู้ใต้บังคับบัญชา
พนักงานบริการประจำสเตชัน (STATION WAITER)	รับผิดชอบในการต้อนรับแขก รับคำสั่งจากแขกและบริการอาหาร เครื่องดื่มในเขตที่ตนได้รับมอบหมาย
พนักงานเดินอาหาร (COMMIS WAITER)	เป็นผู้ช่วยพนักงานบริการประจำสเตชัน ทำหน้าที่ส่ง ลำเลียง จากครัว และจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว จัดโต๊ะ ทำความสะอาด อุปกรณ์เครื่องใช้
พนักงานเสิร์ฟไวน์/เครื่องดื่ม (WINE WAITER)	เสิร์ฟเครื่องดื่มและไวน์ในห้องอาหารเสนอแนะเครื่องดื่มอย่างเหมาะสมกับโอกาส
พนักงานเสิร์ฟในห้องพัก (FLOOR/ROOM SERVICE WAITER)	เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก บนห้องพักแขก
แคชเชียร์ประจำห้องอาหาร (RESTAURANT CHASHEIR)	ทำหน้าที่บันทึกเงินที่ได้จากการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จัดทำบัญชีและรวบรวมยอดการจำหน่ายของห้องอาหารนั้น
ผู้จัดการบาร์/เครื่องดื่ม (BAR/BEVERAGE MANAGER)	ดูแลเกี่ยวกับการจัดการบาร์และเครื่องดื่มให้ดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ตรวจสอบสต็อกเครื่องดื่ม และมอบหมายงานแก่พนักงานบาร์
พนักงานบาร์ (BARMAN)	ทำงานเกี่ยวกับการจัดการบาร์ ผสมเครื่องดื่มแก่แขกในห้องอาหาร บาร์ต่าง ๆ ตามที่แขกสั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานเสิร์ฟเครื่องดื่มในบาร์ มีหน้าที่ต้อนรับแขก รับคำสั่ง เสิร์ฟเครื่องดื่ม ดูแลอำนวยความสะดวก (BAR WAITER) สะดวก และจัดเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ

5. ฝ่ายครัว (KITCHEN DEPARTMENT)

ฝ่ายครัวเป็นฝ่ายผลิตอาหารของโรงแรมในการจัดเตรียมปรุงอาหารแก่แขกของห้องอาหารในโรงแรม บางโรงแรมจัดอาหารแก่พนักงานด้วย โรงแรมใหญ่ ๆ จะแบ่งงานเป็นส่วน ๆ โดยมีหัวหน้าแผนกเป็นผู้รับผิดชอบ ตั้งแต่แผนก ส่วนโรงแรมเล็ก ๆ ฝ่ายครัวอาจมีพนักงานครัวไม่มากนัก การแบ่งสายงานในฝ่ายครัวเป็นดังนี้



แผนผังการแบ่งสายงานในฝ่ายครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานในฝ่ายครัว**หัวหน้าพ่อครัว**

(HEAD CHEF หรือ CHEF DE OUISINE)

ดูแลงานจัดปรุงอาหารต่าง ๆ มอบหมายงานจัดเตรียมรายการอาหาร แนะนำและควบคุมงานแผนกต่าง ๆ ที่อยู่ในความรับผิดชอบ

ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว

(ASSISTANT HEAD CHEF SOUS-CHEF)

ทำหน้าที่ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวในการดูแลแผนกต่าง ๆ ให้ดำเนินงานไปด้วยความเรียบร้อย

หัวหน้าแผนกครัวเย็น (LARDER CHEF หรือ CHEF GARDE-MANAGER)

ทำหน้าที่จัดเตรียมเนื้อ สัตว์ปีก ปลา ก่อนการปรุงและจัดเตรียมอาหารชนิดเย็น (COLD DISHED) และอาหารเรียกน้ำย่อย

หัวหน้าแผนกผัก (VEGETABLE CHEF หรือ CHEF ENTERMETIEN)

ทำหน้าที่จัดเตรียมและปรุงผักต่าง ๆ ใช้อาหารประเภทแห้ง เนยแข็ง เป็นต้น

หัวหน้าแผนกซอส

(SAVEC CHEF หรือ CHEF SAVCIER)

จัดเตรียมซอสทุกชนิดทั้งร้อนและเย็น

หัวหน้าแผนกอบ

(ROAST CHEF หรือ CHEF SAVCIER)

ทำอาหารประเภทอบและย่างทุกชนิด รวมทั้งน้ำซอสเกรวี่

หัวหน้าแผนกปลา

(FISH CHEF หรือ CHEF POISSONIER)

จัดเตรียมและปรุงอาหารประเภทปลาและซอสสำหรับปลา

หัวหน้าแผนกขนม

(PASTRY CHEF หรือ CHEF PATISSIER)

จัดเตรียมขนมหวานทั้งร้อนและเย็น ขนมปัง และเค้กต่าง ๆ

ผู้ช่วยพ่อครัว

(ASSISTANT COOK หรือ CASSEROLLIER)

เป็นผู้ช่วยพ่อครัวในการจัดเตรียมอาหารให้พ่อครัวในแผนกนั้น ๆ

พนักงานล้างอุปกรณ์ครัว

(POT WASHER หรือ CASSEROLLIER)

ทำความสะอาดอุปกรณ์ครัวทุกชนิด เช่น กะทะ หม้อต่าง ๆ

พนักงานสัมภาระในครัว (KITCHEN PORTER)

ทำความสะอาด และจัดอุปกรณ์ในครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนกคลังพัสดุ (STONE SECTION)

แผนกคลังพัสดุมีหน้าที่ดูแลรักษาปริมาณ อาหาร เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มอื่น ๆ สำหรับฝ่ายที่จะต้องนำไปผลิตและจำหน่าย พืชอาหารจะมีอาหารแห้ง อาหารสดจะจัดส่งไปยังฝ่ายครัวทันที ส่วนพัสดุเครื่องดื่มจะดูแลปริมาณ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มอื่นให้เพียงพอที่ห้องอาหารต่าง ๆ จะเบิกไปจำหน่ายหน่วยงานนี้จะต้องรายงานข้อมูลแก่ผู้จัดการอาหาร และเครื่องดื่มเพราะเป็นผู้ที่รับผิดชอบในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

พนักงานแผนกพัสดุ

ผู้ดูแลคลังพัสดุ (STORE KEEPER) ดูแลรับผิดชอบปริมาณคงคลังของอาหารแห้ง ควบคุมการรับของ จัดเก็บ และการเบิกจ่าย พืชต่าง ๆ

เสมียนคงคลัง (STORE CLERK) เป็นผู้ช่วยในการเบิกจ่าย รับของ จัดเก็บบันทึกหลักฐานต่าง ๆ และตรวจสอบ

ผู้ดูแลเหล้า/ไวน์ (CELLER MAN) ดูแลรับผิดชอบเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ต่าง ๆ เช่น เหล้า ควบคุมการรับจัดเก็บและการเบิกจ่าย พืช

ผู้ช่วยผู้ดูแลไวน์ (ASSISTANT CELLARMAN) เป็นผู้ช่วยเหลือให้การรับ การเบิกจ่ายเครื่องดื่ม จัดบันทึก หลักฐานต่าง ๆ เพื่อหารายงานและตรวจสอบ

6. พนักงานบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย (MAINTAINANCE AND SECURITY DEPARTMENT)

ฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย มีหน้าที่และความรับผิดชอบเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตัวอาคารโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ทุกชนิด กระจายกระแสไฟฟ้า น้ำร้อน น้ำเย็น ซ่อมแซมเพอร์นิเจอร์ให้เพียงพอในการใช้สอย รวมทั้งรักษาความปลอดภัยของโรงแรม ทรัพย์สินของโรงแรม และของแขก

ฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย จะขึ้นโดยตรงต่อผู้จัดการทั่วไปหรือผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป และมีการแบ่งสายงานดังนี้

พนักงานฝ่ายบำรุงรักษาและรักษาความปลอดภัย

ช่างบำรุงรักษา (MAINTAINACE ENGINEER) มีหน้าที่รับผิดชอบงานของฝ่าย ดูแลเกี่ยวกับการรักษาซ่อมบำรุงโรงแรมและอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งจัดทำบันทึกงานซ่อมต่าง ๆ

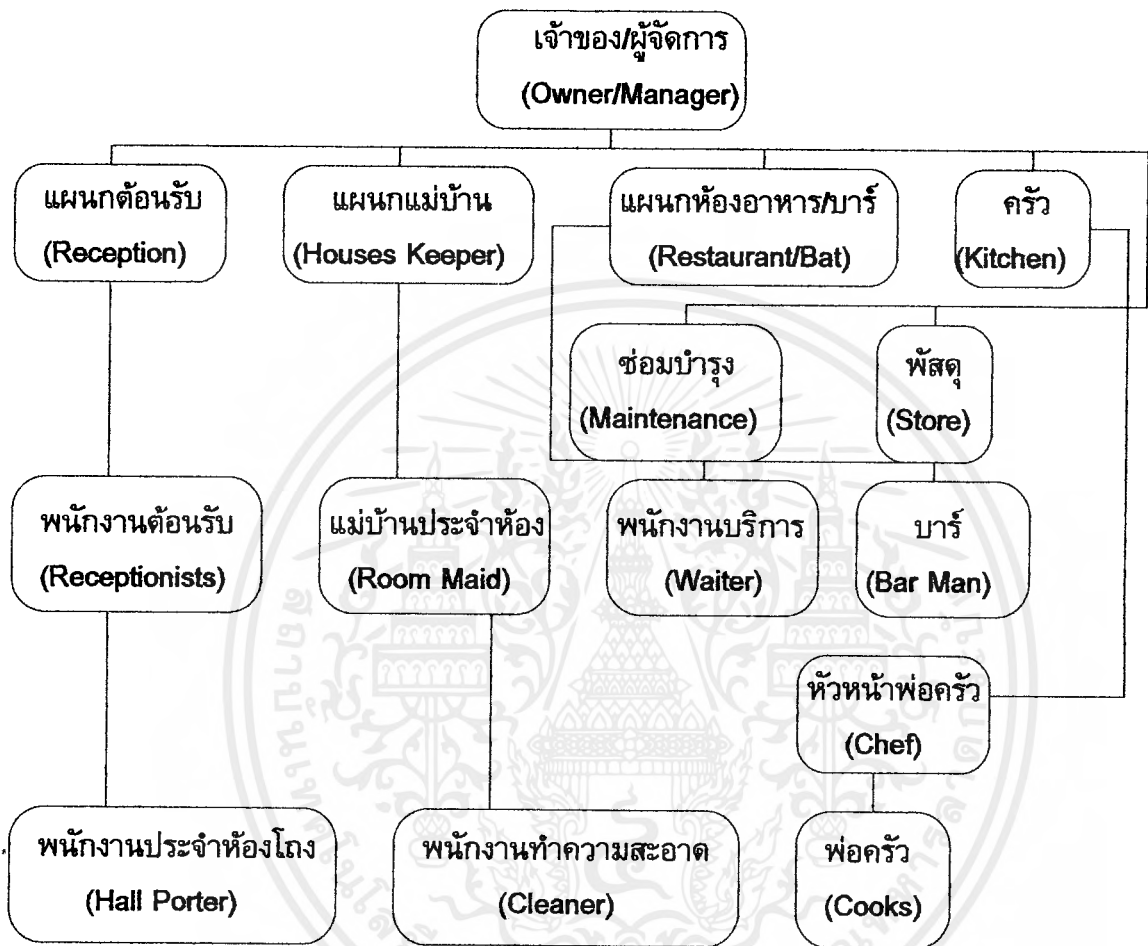
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่างไฟฟ้า (ELECTRICIAN)	รักษาซ่อมแซมอุปกรณ์เกี่ยวกับไฟฟ้า และจัดหาตามความต้องการ
ช่างประปา (PLUMBER)	รักษาและซ่อมแซมเครื่องมือ อุปกรณ์เกี่ยวกับการจ่ายน้ำทุกชนิด
ช่างไม้ (CARPENTER)	จัดทำและซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์ และอุปกรณ์ที่ใช้ไม้เป็นวัสดุ
ช่างทาสี (PAINTER)	ดูแลงานเกี่ยวกับการตกแต่งต่าง ๆ ที่จำเป็นโรงแรม
พนักงานสวน (GARDENER)	ดูแลและจัดบริเวณโรงแรมให้สวยงามในเรื่องต้นไม้ สนามหญ้า สวนดอกไม้ และจัดหาดอกไม้ประดับของโรงแรม
เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย (SECURITY OFFICER)	มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยของโรงแรมและแขก ตรวจสอบไม่ให้นักศัลยกรรมนอกที่ไม่เกี่ยวข้องเข้ามาในโรงแรม จัดทำรายงานการรักษาความปลอดภัยประจำเสนอแก่ผู้จัดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิการจัดองค์กรของโรงแรมขนาดเล็ก (ORGANIZATION CHART OF A SMALL HOTEL)

โรงแรมขนาดเล็กจะมีการจัดแผนภูมิ เพื่อแบ่งสายงานรับผิดชอบไม่ซับซ้อนมากเกินไปเหมือนกับโรงแรมขนาดใหญ่ และมีการแบ่งฝ่ายหรือแผนกน้อยกว่า ดังแผนภูมิพนักงานในฝ่ายต่าง ๆ อาจจะต้องทำหน้าที่หลายอย่าง เพราะปริมาณงานไม่มากนัก



แผนผังสายการบริหารโรงแรมขนาดเล็ก

จากแผนภูมิของโรงแรมขนาดเล็ก จะเห็นว่าพนักงานต้องมีหน้าที่รับผิดชอบหลายงาน เช่น พนักงานต้อนรับจะต้องทำหน้าที่ทั้งหมด ตั้งแต่การรับจองห้องพัก ต้อนรับ ลงทะเบียนแขกเข้าพักรอบ และต่อโทรศัพท์ และอาจต้องทำหน้าที่แคชเชียร์ด้วย

ส่วนพนักงานประจำห้องโถง จะต้องเปิดประตูให้แขก สนับสนุนให้แขก ไปยังห้องพัก รวมทั้งเอกสารและอำนวยความสะดวกอื่นให้แขกด้วย

ส่วนสำหรับห้องอาหาร บาร์ และครัว ไม่ได้แบ่งหน้าที่อย่างละเอียดเนื่องจากพนักงานแต่ละคนจะต้องทำงานหลายอย่างเช่นเดียวกับฝ่ายอื่น ๆ จึงจำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถ และความสามารถที่สูง

2.6 หลักในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม คำนึงถึงหลักเกณฑ์ต่าง ๆ โดยต้องวิเคราะห์ที่ส่วนต่าง ๆ อาจจำแนกได้เป็นส่วน ๆ ดังนี้

1. ห้องโถง หรือส่วนของลิโอบบี้

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วยบริเวณนั่งพักรอ ไปจนถึงส่วนต้อนรับ แคชเชียร์ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่มีการเดินไปมาโดยทั่วไป และหน่วยอื่น ๆ ที่จะคอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรม ห้องโถงควรจะเป็นที่ที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหารหรือบริการอื่น ๆ ได้ และ โรงแรมโดยทั่วไปจะให้ห้องโถงเป็นจุดศูนย์รวมใจกลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้นห้องโถงนี้ควรจะเป็นส่วนแรกและส่วนสำคัญที่จะให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้น ๆ จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งไว้อย่างสวยงามทุกส่วนและ เนื่องจากห้องโถงมีส่วนช่วยให้การโฆษณาโรงแรม จึงควรออกแบบให้มีการเห็นความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย

ก. ขนาดของห้องโถง (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้น ๆ รวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เช่ากิจการบริเวณนี้อีกด้วย ห้องโถงควรรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนอื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วยควรจะทำให้ความรู้สึกและมีความเหมาะสมในขณะที่ยกนั่งพักรออยู่ และควรทำให้การรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่น ๆ อีกด้วย ในโรงแรมขนาดใหญ่ ๆ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ สำหรับในโรงแรม ห้องโถงส่วนที่แขกจะมาใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่น ๆ เพื่อทำกิจการต่าง ๆ รวมกัน ห้องโถงจึงควรขนาดใหญ่พอประมาณ เพื่อความสะดวกและความเหมาะสม

ข. การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูเด่น และมีส่งเป็นการสร้างบรรยากาศ กำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรไม่สะดวก การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะตัวเดี่ยวและอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาคนเดียวสามารถที่จะเข้าไปนั่งได้โดยไม่เคอะเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้ที่นั่งสบายเพียงสำหรับ 1 คน

ค. เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

คือ หน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับห้องโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของห้องโถง การลงทะเบียนแคชเชียร์ และประชาสัมพันธ์จะอยู่ติดต่อกันโดยตลอดก็ได้ แต่อย่างไรก็ตามพนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่ห้องทำงาน FRONT OFFICE ซึ่งอยู่ด้านหลังโดยสะดวกและรวดเร็วที่สุด แผนกต้อนรับควรจะมีการติดต่อกับแขกได้โดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาในห้องโถงของโรงแรมและตำแหน่ง FRONT OFFICE ควรอยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นหน้าลิฟต์ และบันไดขึ้นลงได้ชัดเจน ทั้งแผนกต้อนรับและแคชเชียร์ ตำแหน่ง

ที่ตั้งของประชาสัมพันธ์ไม่แน่นอน อาจอยู่ร่วมกับแผนกลงทะเบียนนอกร้านนี้ควรมีสวน BELL CAPTAIN หรือเคาน์เตอร์สำหรับ BELL CAPTAIN

การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป เป็นเคาน์เตอร์ตามยาวอาจแบ่งเป็นช่วงของเสา ควรจัดให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มก้อนของแผนกนี้ด้วย ควรใช้ด้านหน้าของเคาน์เตอร์ที่ได้รับการออกแบบ และควรลดระดับความสูงของเพดานเพื่อเน้นถึงความสำคัญของเคาน์เตอร์และขอบเขตบริเวณ ส่วนนี้ควรมีการออกแบบให้ชัดเจนด้วยการติดตัวหนังสือ ขนาดสูงประมาณ 10 เซนติเมตร ก็สามารถมองเห็นได้ชัดเจนพอสมควรในระยะจากทางเข้าและบริเวณพักคอยในห้องโถง

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนด้านหน้าสำหรับแขกยื่นเขียน สูงประมาณ 1.00 ม. และส่วนด้านในสำหรับพนักงานสูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงานและเก้าอี้สูงประมาณ 43 เซนติเมตร ช่วงด้านในนี้เว้นช่องให้พนักงานเดินกว้างอย่างน้อย 1.00 เมตร (ไม่รวมส่วนเก้าอี้พนักงาน) สำหรับความต้องการความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อสะดวกในการยื่นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร ส่วนหลังของเคาน์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพักของใส่กุญแจ กล่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย ไม่ควรให้แขกมองเห็นเคาน์เตอร์ของเก็บเงินได้

ขนาดของเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

จำนวนห้องพักของโรงแรม (จำนวนห้อง)	ขนาดเคาน์เตอร์ (เมตร)	เนื้อที่สำหรับ FRONT DESK (ตร.เมตร)
50	3.00	5.50
100	4.50	9.50
200	7.50	18.50
400	10.50	30.00

สำหรับพื้นที่ FRONT DESK ของโครงการ คือ 34.29 ตารางเมตร ขนาดของเคาน์เตอร์ยาวประมาณ 12 เมตร

เนื้อที่ใส่สอยบริเวณเคาน์เตอร์

เนื้อที่	ยาว (ซม.)	ลึก (ซม.)
สำหรับเขียนหนังสือ	75	60
สำหรับแขกยื่นด้านหน้าและสัมภาระ	90	90
สำหรับการเดินทางผ่านของแขกและสัมภาระ	-	180
สำหรับพนักงานพร้อมตู้เอกสารและส่วนประกอบอื่น	150	60
สำหรับหลังเคาน์เตอร์ของพนักงานในการทำงานและทางเดิน		150

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่าง ๆ ของส่วนให้บริการส่วนหน้า

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งเพื่อประกอบการออกแบบตัวเคาน์เตอร์ โดยสามารถจัดเป็นส่วน
ได้ดังนี้

- 1. ส่วนธุรการ
- 2. ส่วนติดต่อสื่อสาร
- 3. ส่วน CASHIER

อุปกรณ์ EQUIPEMENT

- 1. ส่วนธุรการ

ชั้นตั้งแผงแสดงห้องพัก

แสดงถึงห้องพักที่มีคนพัก ห้องที่จองแล้วห้องที่ยังว่าง การ
ตกแต่งอาจใช้โค้ดที่เรียกว่า RESERVATION SLIP ในแผ่น
นี้จะประกอบด้วยสีถึงสามสี ซึ่งมีความหมายต่างกันเพื่อที่จะ
เห็นง่าย

ชั้นแสดงข้อมูลการ

จัดเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับอักษรให้คู่กับ
RESERVATION SLOPS เพื่อให้รู้ว่าแขกพักห้องไหนและ
สะดวกในการค้นหาเก็บเอกสารจองล่วงหน้าหรือการลง
ทะเบียน

ลิ้นชักเก็บแฟ้มเรื่องการจอง
(RESERVATION RACKCABINTE)

เก็บเอกสารการจองห้องล่วงหน้าหรือการลงทะเบียน

ช่องจำหน่ายเอกสาร
(SALE TICKET BOXES)

กล่องใส่เอกสารของแต่ละห้อง เพื่อจะใช้ดูได้สะดวกกว่าห้อง
ไหนมีแขกจองไว้หรือห้องว่าง

ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ
(MAIL & KEYS)

ช่องใส่จดหมายหรือเอกสารต่าง ๆ และกุญแจจัดวางอย่าง
เป็นระเบียบตามหมายเลขห้องพัก เมื่อเวลาแขกออกไปข้าง
นอกกุญแจควรเก็บไว้ให้ห่างจากแขกทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คลังเก็บรักษาตู้แจกห้องพัก	เป็นที่เก็บตู้แจกที่รับคืนจากแขกซึ่งอยู่ภายใต้ระบบรักษาความปลอดภัย
ถาดหรือกล่องรับตู้แจกห้องพัก	เป็นที่สำหรับมอบตู้แจกที่แยกฝากหรือ คืนกับทางโรงแรม
ตู้เก็บเอกสาร (FILLING CABINETS)	สำหรับเก็บแบบฟอร์ม และอุปกรณ์อื่น ๆ

2. ส่วนติดต่อสื่อสาร

เครื่องโทรพิมพ์ (TELEWRITER)	บันทึกโทรศัพท์ทางไกลนำเรื่องจากเคาน์เตอร์ส่วนหน้า ส่งต่อไปยังแผนกอื่น ๆ เพื่อการรวบรวมบัญชี
TELEPHONE OPERATOR	ใช้ติดต่อโดยตรงกับทุก ๆ ส่วนของโรงแรม และติดต่อกับภายนอก
SOUND AND MESSAGE RELAYS	ให้บริการด้านเสียงเพลง เพื่อเพิ่มบรรยากาศ และเรียกแขกประเทศต่าง ๆ ของโรงแรม

3. ส่วน CAHSIER

เครื่องคิดเลข	เพื่อคิดเงินรวมและค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับแขก ถ้าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่จะใช้เครื่องคอมพิวเตอร์
ที่เก็บเงินของ (CASHIER ' & CABINET)	เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินเงินสดและเอกสารสำคัญอื่น ๆ
ช่องเก็บบัญชี	บันทึกใบสั่งต่าง ๆ ของแขกแยกตามเลขที่ห้อง เพื่อสะดวกในการอ้างอิง
มาตรวัดโทรศัพท์	มิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้บริการโทรศัพท์ของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(TELEPHONE MITERS)

แยก เพื่อที่จะได้คัดรวมลงในบัญชี

ของฝากของมีค่า
(SAFE DEPOSIT BOX)

ใช้สำหรับเก็บของมีค่าของแขก บางโรงแรมอาจแยกเป็นห้องไว้เฉพาะ เพื่อความปลอดภัยในการฝาก

ห้องนิรภัย
(SAFE)

ห้องนิรภัยใหญ่เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ภายในจะมีบริเวณ สำหรับนั่งตรวจสอบบัญชี แยกต่างหากจากส่วนสำนักงาน

ง. ห้องน้ำสำหรับแขก (TOLLET FOR GUEST)

นับว่าเป็นส่วนสร้างความสุขสบายให้แขกที่มาใช้บริการ ในด้านความสะดวกสบายถูกอนามัย และสวยงามจากการตกแต่ง แต่การมองจากภายนอกเป็นที่ควรระวังในการวางตำแหน่งของทางเข้าห้องน้ำ การออกแบบควรจัดให้มีเฉลียงเล็ก หรือทางผ่านสำหรับห้องน้ำสุภาพสตรี เพื่อสามารถแต่งหน้าได้ ไม่ควรจัดให้บริเวณนี้อยู่กับแผนกอาหารหรือ เครื่องใช้สอยอื่น ๆ

ลักษณะสำคัญในการออกแบบ (DESIGN FEATURE)**มาตรฐาน (STANDARDS)**

จำนวนของส้วมชักโครก ที่บัสสภาวะ อ่างล้างหน้า จะต้องขึ้นอยู่กับจำนวนผู้ใช้ และความกว้างของบริเวณนี้ขึ้นอยู่กับ การวางตำแหน่ง และจำนวนอุปกรณ์การติดตั้ง

แสงสว่าง (LIGHTING)

การให้แสงสว่างที่ดีเพื่อลดความเสียหาย อุบัติเหตุ และความสะอาดควรติดไฟไว้สว่างพอประมาณ

การก่อสร้าง (CONSTRUCTION)

ผนังควรเลือกวัสดุผิวมันหรือโมเสก แต่พื้นมักห้ามปูหินอ่อนหรือผิวขัดมัน เพราะทำให้ลื่นตอนเปียกน้ำ เพดานอาจฉาบหรือทาสีเพื่อลดเสียง และช่วยกั้นกรองอากาศผนังที่กั้นระหว่างส้วมภายใน อาจฉาบด้วยพลาสติกกลามิต เพื่อสะดวกในการทำความสะอาดช่วงล่างควรสูงจากพื้นทิ้งไว้เป็นช่องประมาณ 15 ซม. และส่วนสูงไม่ควรเกิน 2.00 เมตร

การลดระดับเสียง

ใช้ผนังก่ออิฐกันห้อง เพื่อกันเสียงชักโครกและเสียงจากห้องน้ำ ส่วนประตูควรเป็นประตูที่สวิงกลับเองได้อัตโนมัติ เพดานบุด้วยวัสดุกันเสียง

การระบายอากาศ

เป็นเรื่องจำเป็นที่ต้องมีอากาศหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา ไม่ให้เกิดการอับทึบ อาจใช้พัดลมดูดอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์ที่ติดตั้งและส่วนประกอบอื่น

สำหรับส่วนสาธารณะ อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องน้ำควรมีความแข็งแรงทนทานกว่า ส่วนห้องพักการซ่อมแซมต้องทำได้ง่ายสะดวกสบาย ตกแต่งแบบเรียบง่ายกว่าส่วนห้องพัก

จ. บริเวณเป็นสัมปทานหรือบริเวณแบ่งให้เช่า

ส่วนต่าง ๆ ของบริเวณนี้จะถูกตกแต่งเองโดยการจัดหน้าร้านของผู้มาเช่าสัมปทาน ซึ่งทำให้ทางเดินชมดูแปลกตา และน่าสนใจขึ้นอีก ทั้งทางเดินที่ได้จัดให้มีแสงไฟส่องให้รู้สึกถึงความอบอุ่นเป็นระยะแล้ว พื้นทางเดินหน้าร้านก็ใช้พรมปูตลอดอีกเช่นกันจึงควรจัดให้บริเวณนี้อยู่ใกล้กับห้องโถงสามารถไปอย่างสะดวก และรู้สึกปลอดภัย

2. ห้องอาหาร (RESTUARANT ROOM)

เป็นส่วนที่เปิดบริการอาหารทั้ง 3 มื้อ หรืออาจเปิดเฉพาะกลางวันและเย็นก็ได้ การจัดวางตำแหน่งของ Restuarant ควรอยู่ในที่ซึ่งมองเห็นวิวทัศนหรือธรรมชาติอันงดงาม และคำนึงถึงความสัมพันธ์กับห้องครัว (Main Kitchen) และห้องเตรียมอาหาร เพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร และเนื่องจากส่วนนี้ต้องบริการทั้งแขกและบุคคลในโรงแรม ดังนั้นจึงต้องมีทางเข้าถึงได้สะดวก ในโรงแรมชั้นหนึ่งมักแบ่งห้องอาหารตามชนิดของอาหาร เช่น ห้องอาหารไทย ห้องอาหารจีน ห้องอาหารแบบยุโรป

การจัด Restuarant จะมีลักษณะหิวหาว และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละโรงแรม ส่วนประกอบใหญ่ ๆ คือ ส่วนทางเข้า ส่วนพักรอ ส่วนรับประทานอาหาร และที่สำคัญยิ่งคือ มีดนตรีเบา ๆ อาจมีเวทีเต้นรำ

- Counter Service

ที่ตั้งของเคาน์เตอร์ ให้มี 2 ชั้น อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร บริเวณทำงานจะถูกจำกัดด้านหลังเคาน์เตอร์ และมีที่นั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มของแขกอยู่ด้านหน้า

- Drinking Service

มีการหมุนเวียนออกจากบาร์ และกลับสู่บาร์มี Dispense Bar และที่เก็บตู้เย็น มีการตรวจตรา รวมทั้งการเก็บเงิน

โดยทั่วไปการ Dining Room จะตกแต่งในลักษณะที่เป็นแบบของประเภทอาหารที่จะบริการ เช่น อาหารจีน อาหารอิตาเลียน เป็นต้น จึงมีการตกแต่งแทบทุกส่วนไม่ว่าพื้นผนัง เพดาน ตลอดจนเฟอร์นิเจอร์ที่เข้ากับลักษณะอาหาร และชื่อห้องอาหาร

3. คอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)

เป็นที่บริการอาหาร และเครื่องดื่ม ซึ่งโดยปกติมักเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีลักษณะการตกแต่งภายในให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนานเป็นกันเอง

Coffee Shop ส่วนใหญ่มีดีมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพราะสะดวกในการนั่งรับประทานอาหาร และเครื่องดื่มได้อย่างสะดวก การบริการทำได้รวดเร็ว และอาหารในนั้นนับว่าถูกที่สุดใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม เป็นส่วนที่ตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องการพิธีรีตอง จึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภท สามารถใช้บริการได้ตลอดเวลา ตามธรรมดา Coffee Shop นี้มักมีส่วนบริเวณโต๊ะอาหารมากกว่าบริเวณเคาน์เตอร์ และมีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดย่อมทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

สิ่งที่ควรคำนึงในการจัด Coffee shop

1. การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และเนื้อที่ใส่สอยอื่น ๆ
2. ตำแหน่งของทางเข้า-ออก ของลูกค้า และพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
3. ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง เช่น ครัว
4. การเลือกวัสดุปูพื้น
5. การให้แสงสว่างบริเวณทั่วไป ควรใช้ Dimmer ความสว่างตั้งแต่ 0 ถึง 320 ลักซ์ ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวล และรู้สึกอบอุ่น
6. การออกแบบ วิธีจัดโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะบริการ และเครื่องเรือนอื่น ๆ
7. ระบบการถ่ายเทอากาศ

การตกแต่งภายใน

การตกแต่งภายใน Coffee Shop เน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายในจะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแขกผู้มาทานอาหารทั่วไป ไม่ใช้อาหารหนัก ใช้เวลาในการทำงานน้อย ส่วนในให้บริการอาหารที่หนักที่ใช้เวลานานกว่า ระหว่างสองส่วนนี้จะถูกแบ่งไว้โดยตั้งใจเพราะมักจะกันส่วนโดยที่นั่งยาวหันหลังให้ หรือใช้กระถางต้นไม้ นอกจากนี้ยังจัดให้มี Counter Service ด้วย

พื้น (Floor)

โดยทั่วไปควรเลือกวัสดุที่แข็ง คงทน และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันมีการคิดค้นพรมใยสังเคราะห์ขึ้นมา เพื่อป้องกันความสกปรก และทำความสะอาดได้ง่าย แต่ยังมีการใช้พรมชนิดดีใน Coffee Shop พร้อมด้วย Built-in Acoustic สามารถสร้างความสบายขึ้นในการรับประทานอาหาร

ผนัง

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ทาสี หรือ Wall Covering ที่เข้ากับบรรยากาศภายในได้ โดยทั่วไปแล้ว Coffee Shop ผนังด้านติดถนนใหญ่มักทำด้วยกระจกใส การตกแต่ง โดยการแบ่งของบานกระจกเป็นกรอบบาน หรือใช้ม่านโปร่ง ม่านปรับแสงเป็นการตกแต่ง

เพดาน

ควรเป็นวัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรม ที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์ และข้อมสายไฟฟ้าไว้จึงจำเป็นต้องลดระดับเพดานลงมา อาจมีอะไรเล็กน้อยที่ช่วยให้เพดานไม่เรียบจนเกินไป และไม่ควรรูหราเกินไปนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องเรือนใน Coffee Shop

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1) เคาน์เตอร์ และสตูล | 4) โต๊ะอาหาร |
| 2) โต๊ะติดตาย | 5) เก้าอี้อาหาร |
| 3) Booth | 6) โต๊ะบริการ |

1. เคาน์เตอร์ และสตูล

เคาน์เตอร์สามารถจัดได้หลายวิธีแล้วแต่ขนาดและรูปร่างของเนื้อที่ห้อง คือแบบตรง, แบบรูปตัว "U" แบบรูปตัว "U" หลายตัวประกอบกัน, ส่วนสตูลชนิดติดตาย มีพนักหรือไม่มีก็ได้ (จะต้องมีความห่างจากทางเดิน 0.55 ถึง 0.60 เมตร) สตูลลอยตัวชนิดพนักพิง, สตูลลอยตัวชนิดไม่มีพนักพิง

2. โต๊ะติดตาย

การจัดนั้นอาจนั่งได้ 2 ถึง 3 ด้าน โต๊ะที่มีที่นั่งเป็นแถวประกอบโต๊ะนั้นเป็นแบบที่เหมาะสมกับที่นั่งที่มีด้านหนึ่งอยู่ติดผนัง บางครั้งอาจทำให้การเข้าออกลำบากขึ้น วิธีแก้คือ จัดให้ฐานโต๊ะติดตามกับพื้น แต่หน้าโต๊ะเลื่อนเข้าออกได้เพื่อความสะดวกในการเข้าออก

3. BOOTH

ตามปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็กเพื่อประหยัดเนื้อที่แต่ควรมีขนาดที่ขาของผู้รับประทานอาหารจะไม่ชนกัน ซึ่งอย่างต่ำจะต้องกว่า 0.60 เมตร และปกติความกว้างของโต๊ะจะมีขนาด 0.75 เมตร ส่วนความยาวนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของโหลของผู้นั่ง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้วความกว้างของแต่ละคนเท่ากับ 0.60 เมตร ซึ่ง BOOTH ปกติอาจมีความยาว 1.10 เมตร สำหรับที่นั่ง 2 คน ถ้าหากเป็น BOOTH ที่มีด้านหนึ่งติดผนังจะต้องคำนึงถึงช่วงแขนของบริการที่เอื้อมเข้ามาบริการด้วยซึ่งไม่ควรเกิน 1.20 เมตร

4. โต๊ะอาหาร

โต๊ะปกติขนาดใหญ่มาก ควรมี 4 ขา แต่ถ้าใหญ่มากกว่านั้น มีขาเกิน 4 ขาก็ได้ วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะอาจจะเป็นไม้ เหล็ก หรือพลาสติก พื้นผิวของโต๊ะนั้นจะต้องเรียบไม่ว่าด้านบนหรือด้านล่าง ถ้าหากเป็นโครงโลหะอาจใช้ได้ทั้งโลหะชนิดท่อ หรือโลหะชนิดเส้นมาเพื่อเชื่อมต่อกันเป็นรูปร่าง ส่วนหน้าโต๊ะอาจใช้วัสดุหลายชนิด แต่ต้องมีคุณสมบัติทนทานและทำความสะอาดง่าย

5. เก้าอี้อาหาร

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

ข้อควรคำนึงในการออกแบบ

1. ไฟฟ้า

ไฟฟ้าเป็นส่วนสำคัญในการออกแบบการสร้างบรรยากาศ ทำให้เกิดภาพที่ดีมีมุมมอง และการใช้ไฟหลายสีเป็นการเน้นจุดสำคัญ ในการใช้ไฟฟ้าชนิดต่าง ๆ มากมาย การใช้ไฟให้มีแสงออกมา

2. เพดาน

เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร และต้องมีการดูดเสียง มีการเก็บเสียงได้ ป้องกันเสียงจากเครื่องจักรกล และเสียงที่ซึมมาจากเพดาน ควรติดตั้งดวงไฟในเพดานอย่างปราณีต

3. ผิวของผนัง

ผิวของผนัง DINNING ROOM อาจจะใช้ได้หลายชนิด เช่น การกรุทับด้วยวัสดุต่อไปนี้ พลาสติกทอลมโยพลาสติก เพื่อความปลอดภัยจากเพลิงไหม้ นอกจากนี้ยังมีผนังกระจก กระดาษ ไม้ โลหะ ผนัง ผิวพลาสติกทาสี ปิดบุผ้าหรือหินอ่อนหรือโซ้อิฐเปลือย

4. พื้นและผิวพื้น

พรม (CARPET) ส่วนใหญ่จะปูพรมเพื่อลดเสียง ให้ความอบอุ่นและสบาย พรม อาจจะใช้ปูคอนกรีตเลยก็ได้ หรือปูบน VINYL และพื้นไม้ ชนิดของพรมต้องผ่านการคัดเลือก ส่วนใหญ่ พรมทอมีราคาสูง และคุณภาพสูง โดยมีหลายชิ้นเป็นลายเล็ก ๆ ซึ่งซ่อนรอย และเงา จึงเป็นข้อเลือกที่ดี ชนิดของพรมสมควร แต่ไม่หนาจนทำให้เกิดความลำบากต่อรถเข็นอาหารหรือการเดิน

5. เครื่องเรือน (FURNITURE)

การออกแบบต้องไปด้วยกันกับลักษณะการตกแต่งภายใน ในส่วน DINNING ROOM ซึ่งมีให้เลือกตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึงแบบ BUILT IN ซึ่งจะออกแบบโดยเฉพาะ สำหรับขนาดและลักษณะห้อง เครื่องเรือน FURNITURE ต้องได้รับการออกแบบเป็นพิเศษและนั่งสบาย เพราะใช้เวลาในการนั่งรับประทานอาหารเป็นเวลานาน การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น ผืนล่างคลุมยาวลงไป โดยมากมักจะเป็นผ้าสีอ่อน ผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้มเพื่อป้องกันการสกปรก เลอะเทอะของน้ำและเศษอาหาร ผ้าคลุมนี้จะต้องเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ

ลักษณะ	สิ่งที่ควรคำนึง
ขนาด	ขนาดของโต๊ะแบบต่าง ๆ ในขนาดและรูปร่าง เพื่อที่จะสนองกลุ่มคนขนาดต่าง ๆ โต๊ะคู่กับความสูงของเก้าอี้ รูปร่างเคาน์เตอร์ควรตัดแปลงได้
พื้นที่	การจัดวางเคลื่อนย้าย การบริการที่หมุนเวียน และสำหรับการประกอบอาหารบนโต๊ะเป็นอาหารมีพื้นที่เพียงพอ
การตัดแปลง	วัสดุที่เคลื่อนย้ายได้ น้ำหนัก และการเคลื่อนย้ายที่จะไม่ทำให้พื้นที่เสียหาย
อายุการใช้งาน	ความแข็งแรงของงาน กรอบ รวมทั้งผ้าปูและการดึงดูตของผิว รอยเบื่อน รอยถู รวมทั้งรอยไม้ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งการเปลี่ยน หรือซ่อมแซมได้
ความปลอดภัย	มุมแหลม ผิวหยาบ งานที่ไม่เรียบรอย เห็นรอยต่อและมุมที่โผล่ขึ้นมา ความหนาแน่นของหมุดยึดความปลอดภัยในการยึด
รูปร่างภายนอก	ความเหมาะสมต่อโรงแรมมาตรฐาน และลักษณะของภัตตาคาร แบบที่แตกต่าง แต่สมดุลกัน รวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบ
ความสบาย	ขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการนั่งกินอาหาร รวมทั้งขนาดของที่นั่งเคาน์เตอร์ บริการช่องทางเดิน

ตารางที่ 1 แสดงลักษณะและสิ่งที่ควรคำนึงของเครื่องเรือน

ข้อพิจารณา

โครงสร้าง	วัสดุ
โครงสร้าง	ไม้อัด ไม้เนื้อแข็ง โลหะหล่อ หรือเหล็กกล้า พลาสติก หลอยใยแก้ว
ผิว	พลาสติกอัด หรือไม้วีเนียร์ พลาสติกพวก LIMINATE และพลาสติกบุผิวต่าง ๆ
การทำเบาะ	หนังหรือหนังเทียม ผ้าทอธรรมชาติ ผ้ามวนอ่อนนุ่ม ผ้าใยสังเคราะห์

ตารางที่ 2 แสดงข้อพิจารณาของเครื่องเรือน

4. ล็อบบี้ เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)

การตกแต่งเป็นลักษณะผ่อนคลายเป็นกันเองของบรรยากาศ ควรมีสว่างสว่างปานกลาง ยกเว้นในส่วนโซโซฟาหลังบาร์ ซึ่งต้องการความสว่างมากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า และสะดวกต่อการทำงาน โคมประดับในจุดที่มีตกว่า ไฟเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเสริมสร้างบรรยากาศการตกแต่งทำให้เกิดความน่าสนใจ ความเป็นส่วนตัวสำหรับการจัดโต๊ะติดผนังควรติดไฟผนังเพื่อแสงที่เข้าและอบอุ่น เพราะจะเป็นที่นั่งพักผ่อน และมีการดื่มเครื่องดื่ม จึงต้องสร้างลักษณะให้เชิญชวน อาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมาย กรอบแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่าง ๆ หรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็ก ๆ ยาวสำหรับนั่งเขียนก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้งาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์ ส่วนที่เป็นทางเข้า-ออกของคนเสร็จ ส่วนที่เป็นครัวต้องมีการออกแบบกันห้องอย่างดี ข้อเสียเหล่านี้สามารถทำให้น้อยลงโดยการใช้อัดฉนวนนุ่ม โดยพรมหรือผนัง เพดานที่ใช้อัดกันเสียงสะท้อน เพื่อให้เกิดบรรยากาศและดึงดูดใจจากล็อบบี้ ควรมีดนตรีบรรเลง หรืออื่น ๆ ในบริเวณภายในเฟอร์นิเจอร์ต้องเป็นกลุ่ม หรือมีแบบหลากหลาย เก้าอี้และโต๊ะสามารถขยับได้ โต๊ะส่วนใหญ่ใช้โต๊ะเตี้ย และต้องเป็นเฟอร์นิเจอร์คุณภาพดี โต๊ะควรออกแบบให้ย้ายต่อการทำความสะอาดและห้องกันรอยต่างที่จะเกิดขึ้น

พรมที่ใส่ควรมีคุณภาพดีป้องกันการทำให้เป็นรอย น้ำ รอยบุหรี่ไหม้ จึงต้องทำความสะอาดได้ง่าย ขนาดของพื้นที่ และจำนวนเฟอร์นิเจอร์แล้วแต่จำนวนคนที่ต้องการใช้ และอยู่ในลักษณะที่เหมาะสมมีความเป็นสัดส่วน

บาร์ (BAR)

เป็นส่วนบริการเครื่องดื่มทุกประเภทเป็นส่วนใหญ่ จุดประสงค์ของแขกผู้มาใช้บริการจะนิยมฟังเพลง และนั่งคุยมากกว่าอย่างอื่น การตกแต่งจะเป็นไปในลักษณะใดก็ได้ให้ทันสมัย การออกแบบที่นั่ง (SEAT) มักทำเป็น BOOTH ให้มากพอ ๆ กับเก้าอี้ที่นั่งสบาย ลักษณะของโต๊ะไม่ใหญ่มาก และไม่สูงมากเหมือนใน RESTAURANT หรือ COFFEE SHOP เพราะใช้ตั้งเฉพาะแก้วเครื่องดื่มเท่านั้น นอกจากนี้ยังมี LOUNTER SERVICE ด้วย โดยใช้ STOOL หน้าเคาน์เตอร์เพื่อให้บริการแก่แขกที่มาคนเดียว หรือแขกที่ไม่ต้องการใช้เวลาในการดื่มมากนัก หรือเพื่อเป็นที่พักคอยชั่วคราวก่อนที่จะเข้าไปนั่งโต๊ะ การจัดแสงสว่างของไฟฟ้าจะมีมากที่สุดตรงจุดเคาน์เตอร์ และนักดนตรีเท่านั้น

ที่นั่ง (BOOTH)

ภายในส่วน LOBBY LOUNGE ที่นั่งควรเป็นชุดกันสามารถเคลื่อนที่ได้ตามความเหมาะสม สะดวก สบาย สามารถให้ความสบายแก่แขกผู้ใช้บริการได้ดี มีขนาดที่เหมาะสมกับความสบายต่อแขกทั้งเก้าอี้ (ARMCHAIR) และ STOOL สามารถให้แขกเกิดความประทับใจในการใช้บริการ

5. ค็อกเทลเลานจ์ (COCKTAIL LOUNGE)

สถานที่จำหน่ายเครื่องดื่ม อันได้แก่ เหล้า เบียร์ และน้ำผลไม้ หรือน้ำอัดลม พร้อมมีบริการเสียงเพลง ในบางสถานที่มีผู้หญิงนั่งขับขาน ด้วยการมานั่งคุยโดยคิดเวลาเป็นชั่วโมงของการนั่งหรือนั่งตลอดคืน ซึ่งปัจจุบันนี้ก็มีเป็นส่วนใหญ่ เพราะเป็นการเรียกแขกเข้ามาใช้บริการได้มาก ด้านบริการเสียงเพลง มักจะเล่นดนตรีเป็นวงชนิดเครื่องดนตรีน้อยชิ้น เช่น กีตาร์ กลอง เปียโน เบส อาจจะมีเทรนเนน และไวโอลิน ส่วนใหญ่จะมีอิเล็กทรอนิกส์ด้วย และในช่วงพักเวลาของวงดนตรีก็จะเปิดเพลงจากเครื่องเสียง เพลงที่เล่นก็มีเพลงทุกประเภท เพลงเก่า เพลงใหม่ เพลงช้า และเพลงเร็ว

ลักษณะที่นั่งจะเป็นโซฟา และโต๊ะกลาง เพราะลักษณะของการรับประทานอาหารจะเป็นการนั่งดื่มเสียส่วนใหญ่ และกลับแกล้มบางอย่าง (ส่วนใหญ่จะเป็นของแห้งและผลไม้) ลักษณะของการจัดแปลน และรูปแบบการออกแบบจะพยายามเอาลักษณะของบ้านพักอาศัยมาจำลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การให้แสงไฟจึงควรมีลักษณะของบ้านมาเป็นแบบ เช่น มีโคมไฟตั้งโต๊ะ มีไฟซ่อนห้อย เป็นต้น บรรยากาศภายในส่วนใหญ่จะมีดีสลัว จนมืดมาก

ข้อควรคำนึงสำหรับการให้แสงไฟในค็อกเทล เลานจ์

- 1) ไม่ควรใช้ไฟซ่อนห้อยจากเพดาน ในกรณีที่แท่นเวทีสูงกว่าระดับพื้นทั่วไป ถ้าจะห้อยก็ควรอยู่สูงมาก ๆ
- 2) การเลือกไฟซ่อน เหมาะสำหรับห้อง V.I.P. หรือกลุ่มที่นั่งห่างจากเวทีมาก ๆ ควรใช้ไฟซ่อนแสงสาดลงมา 80-90%
- 3) เวที ควรให้แสงไฟส่องหน้านักร้อง นักดนตรี หมายถึงส่องจากหน้าเวทีเข้าไป
- 4) บริเวณเคาน์เตอร์บาร์ ควรจะให้แสงไฟสว่างพอที่จะทำให้บาร์เทนเดอร์ผสมเหล้าได้ และแขกเชียร์มองเห็นตัวเลข และคิดเงินได้สะดวก
- 5) ถ้ามี Stool นั่งของแขกก็ควรจะให้แสงสว่างเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งบนหน้า (TOP) เคาน์เตอร์บาร์

การออกแบบตกแต่ง Cocktail Lounge เป็นลักษณะผ่อนคลายเป็น ความสบายเป็นกันเองของบรรยากาศ ควรมีแสงสว่างปานกลาง ยกเว้นในส่วนที่ใช้ทำงาน และส่วนโซฟาหลังบาร์ ซึ่งต้องการความสว่างมากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดใจแขก มีดนตรีบรรเลง โดยเป็น PIANO หรืออื่น ๆ

เฟอร์นิเจอร์ต้องเป็นกลุ่ม หรือมีแบบหลายลักษณะ เก้าอี้ และโต๊ะ สามารถขยับได้ โต๊ะส่วนใหญ่ใช้โต๊ะเดี่ยว เฟอร์นิเจอร์ต้องมีคุณภาพดี โต๊ะควรออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาดได้ง่าย ปกติเพดานควรมีความสูงอย่างน้อย 2.75 เมตร หรือมากกว่านี้

6. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL)

การออกแบบห้องจัดงานเลี้ยง

การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงต่าง ๆ จะเป็นรูปแบบใดขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น

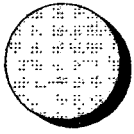
- วัตถุประสงค์ของการจัดงาน
- ลักษณะของงานประเภทต่าง ๆ
- ความต้องการของเจ้าภาพ
- ขนาดและรูปร่างของห้อง
- จำนวนแขก

6.1 การจัดโต๊ะในงานเลี้ยง

ลักษณะการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงมีหลายชนิดขึ้นอยู่กับขนาดของสถานที่ จำนวนคน และชนิดของงานเลี้ยงตามความประสงค์ของเจ้าภาพ การจัดควรถือหลักว่า ให้ลูกค้าทุกคนอยู่ในกลุ่มเดียวกัน อย่าให้ลูกค้าบางกลุ่มรู้สึกว่าคุณกั้นไว้นอกกลุ่มหรือด้านนอกงานเลี้ยง การจัดโต๊ะสำหรับงานเลี้ยงมีรายละเอียดที่พนักงานบริการควรทราบดังนี้

ประเภทของโต๊ะที่ใช้ในการจัดเลี้ยง มี 3 แบบ คือ

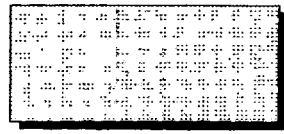
- โต๊ะกลม (ROUND TABLE)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส (SQUARE TABLE)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า (RECTANQLAR TABLE)



โต๊ะกลม



โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส



โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า

6.2 ประเภทของการจัดรูปร่างโต๊ะอาหาร อาจแบ่งได้ 2 แบบ คือ

1. งานที่เป็นพิธีการ (FORMAL TYPE)

เพื่อให้แขกนั่งโต๊ะเดียวกันโดยอาจนั่งด้านเดียวเพื่อให้แขกเห็นหมดทุกคน หากสถานที่อำนวยหรืออาจนั่งสองด้านในกรณีที่สถานที่จำกัด เช่น จัดเป็นอักษรรูปรอมนัน I, T, I, E, F

2. งานที่ไม่เป็นทางการ (INFORMAL TYPE)

การจัดโต๊ะอาจจะจัดแยกกันได้หลายแบบ แต่อย่างไรก็ตามมักนิยมให้มีโต๊ะสำคัญสำหรับเจ้าภาพและแขกอาวุโส ซึ่งจะจัดเป็นโต๊ะยาว เป็นประธานของงานเรียกโต๊ะนี้ว่า โต๊ะหลัก
การคิดเนื้อที่สำหรับการจัดโต๊ะ

การจัดโต๊ะที่ดีต้องให้ห้องที่จัดงานเลี้ยงมีเนื้อที่เพียงพอที่จะให้แขกได้รับความสะดวกกับพนักงาน สามารถเดินทราบบริการได้อย่างรวดเร็วไม่ติดขัด จึงต้องทราบความต้องการของเนื้อที่ที่ใช้สอยเพื่อการบริการที่ดี ดังนี้

ความกว้างของโต๊ะปกติ	75	เซนติเมตร
ความยาวของโต๊ะ	1.5	เมตร 2.0 เมตร
ความกว้างที่แขกต้องการต่อคน	50-60	เซนติเมตร
ความกว้างของเก้าอี้	46	เซนติเมตร
โต๊ะกลม	เส้นผ่าศูนย์กลาง	1 เมตร
	เส้นผ่าศูนย์กลาง	1.5 เมตร
	เส้นผ่าศูนย์กลาง	2 เมตร
ช่องทางเดิน	1	เมตร
ความห่างระหว่างโต๊ะ	2	เมตร ¹

พื้นที่ใช้สอยต่อคน

การคำนวณพื้นที่ต่อคนขึ้นอยู่กับประเภทลักษณะของงานว่า ต้องการให้แขกมีความสะดวกสบายเพียงใด อุปกรณ์ที่จัดงานบนโต๊ะมากน้อยแค่ไหน และแบบของการบริการ

งานที่ใช้พนักงานเสิร์ฟอาหาร (SIT DOWN)

ปกติงานประเภทนี้มักจะมีรายการอาหาร และไวน์หลายชนิด อุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร และแก้วไวน์จะต้องจัดวางไว้พร้อมก่อนแขกเข้า พนักงานจะเป็นผู้เสิร์ฟทั้งอาหารและเครื่องดื่ม แขกจึงต้องใช้พื้นที่มากเพื่อความสะดวกทั้งแขกและพนักงานคือใช้พื้นที่ประมาณ 1-14 ตารางเมตร

งานที่แขกไปตักอาหารด้วยตนเอง (BUFFET)

งานแบบบุฟเฟต์ปกติจะไม่ใช้เนื้อที่มากนัก เนื่องจากอุปกรณ์บนโต๊ะแขกมีน้อยชิ้น เครื่องดื่มที่เสิร์ฟพนักงานจะนำมาให้แขกเลือก ส่วนอาหารแขกจะไปตักด้วยตนเอง ฉะนั้นจึงไม่ต้องเผื่อเนื้อที่สำหรับพนักงานเสิร์ฟอาหาร โดยปกติจะใช้เนื้อที่ประมาณ 0.9 ตารางเมตร / คน

แผนผังการจัดที่นั่ง (SEATING PLAN)

การคิดคำนวณการจัดโต๊ะควรทำเป็นขั้นตอนลำดับ คือ ต้องทราบข้อมูลต่อไปนี้

- จำนวนแขกทั้งหมด
- จำนวนแขกที่นั่งโต๊ะหลัก
- จำนวนแขกที่เหลือนั่งที่คน
- จำนวนโต๊ะอื่นก็โต๊ะ และนั่งด้านเดียวหรือสองด้าน
- นั่งด้านละกี่คน

ข้อควรหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงการจัดด้านละ 13 คน ซึ่งถือกันว่าไม่ใช่เลขที่ดี
- หลีกเลี่ยงการจัดที่นั่งโดยนั่งหันหลังให้โต๊ะหลัก

ตัวอย่างการคิดพื้นที่

โจทย์ ก ห้องขนาดกว้าง 11 เมตร ยาว 18 เมตร ให้จัดรูปตัว E โดยต้องการโต๊ะหลักจำนวน 15 คน จัดให้แขกนั่งชาละ 2 ด้าน ความกว้างต่อแขก 1 คน เท่ากับ 60 เซนติเมตร โต๊ะยาว 2 เมตร

โจทย์ ข หากจัดเป็นรูป E 4 ขา จะได้หรือไม่โดยให้พื้นที่พอเพียงในการบริการ

- คำถาม
1. จะต้องใช้โต๊ะหลักจำนวนเท่าใด
 2. จะต้องใช้โต๊ะแต่ละขาจำนวนเท่าใด
 3. ให้แขกที่นั่งด้านละกี่คน

วิธีคิดแบบที่ 1

1. ความยาวของโต๊ะหลักที่ต้องใช้ = จำนวนแขก x ความกว้างต่อแขก 1 คน
 $15 \times 0.60 \text{ เมตร} = 9.0 \text{ เมตร}$
 จะต้องใช้โต๊ะยาว 2 เมตร จำนวน = $9.0 / 2 = 4.5$ (5 ตัว)
2. จำนวนแขกที่เหลือ = $110 - 15 = 95$ คน
 นั่ง 3 ขา ชาลละ = $95 \times 3 = 32 + 32 + 31$
 นั่ง 2 ด้าน ด้านละ = $(32 + 32 + 31) / 2 = 5$ ขา ชาลละ 16 คน 1 ขา 15 คน
3. ความยาวของโต๊ะที่ต้องการแต่ละขา 2 = จำนวนแขกแต่ละด้าน x ความกว้างต่อแขก 1 คน
 $= 16 \times 0.60 \text{ เมตร} = 9.60 \text{ เมตร}$
 จะต้องใช้โต๊ะยาว 2 เมตร จำนวน = $9.60 / 2 = 5$ ตัว

วิธีการตรวจสอบเนื้อที่ใช้สอยว่าเมื่อจัดเสร็จเรียบร้อยจะมีเนื้อที่สำหรับวางเก้าอี้ทางเดินบริการ และพอดีกับโต๊ะหลักหรือไม่ คิดดังนี้

1. ความกว้างทั้ง 3 ขา = ความกว้างโต๊ะ x จำนวนขา = $0.75 \times 3 = 2.25 \text{ เมตร}$
2. ความกว้างทางเดินภายใน 2 ทาง = ความกว้างทางเดิน x จำนวนทางเดิน
 $= 1 \times 20 = 20 \text{ เมตร}$
3. ความกว้างของเก้าอี้ทั้งหมดที่ใช้ = ความกว้างเก้าอี้ x จำนวนแถว
 $= 0.46 \times 4 = 1.84 \text{ เมตร}$
4. ยังมีพื้นที่เหลืออีก = ความยาวโต๊ะหลัก x ความกว้างที่คำนวณ
 $= 9.0 - 6.09 = 2.91 \text{ เมตร}$

วิธีคิดแบบที่ 2

จากการคิดแบบที่ 1 เราจะพบว่าเมื่อจัดแล้ว ยังมีที่ว่างที่สามารถให้แขกนั่งได้อีก คือ

- หัวโต๊ะหลักทั้ง 2 ด้าน สามารถนั่งได้ด้านละ 1 คน รวม 2 คน
- หัวโต๊ะแต่ละขาทั้ง 3 ขา สามารถนั่งได้ด้านละ 1 คน รวม 3 คน

ฉะนั้น การจัดที่นั่งสามารถจัดได้นั่งคู่การคิดดังนี้

1. โต๊ะหลัก จำนวน 15 คน คงเหลือแขก = 95 คน
2. ให้แต่ละขานั่งด้านละ 15 คน จำนวน 6 ด้าน = 90 คน
3. คงเหลือแขก 5 คน จัดให้นั่งหัวโต๊ะทั้ง 5 แห่ง = 5 คน ก็จะพอดี

หากเจ้าภาพต้องการจัดในลักษณะอื่น ๆ เช่น จัด 4 ขา การคิดก็เช่นเดียวกัน แต่จะต้องตรวจสอบว่าเมื่อจัดแล้วทั้งทางเดินรอบ ๆ ห้องกว้างเพียงพอหรือไม่

งานเลี้ยงแบบค็อกเทล (COCKTAIL PARTES)

งานแบบค็อกเทลเหมาะสมสำหรับโอกาสพิเศษ เช่น งานเปิดบริษัท วันทำงานแสดงความยินดีในโอกาสต่าง ๆ งานมงคลสมรส แนะนำสินค้าใหม่ต้อนรับผู้จัดการคนใหม่ และอำลาผู้จัดการคนเก่า ฉลองความสำเร็จตามกรณีงานค็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง เนื่องจากมีเวลาสั้นและแขกหมุนเวียนเข้าออกมาก ดังนั้นงานประเภทนี้จึงได้นับว่าทำรายได้เฉลี่ยสูงกว่างานแบบอื่น ๆ ขณะบริการพนักงานจะต้องเดินเสิร์ฟเครื่องดื่มตลอดเวลารวมทั้งเติมอาหารที่พ่วงโดยไม่รบกวนการสนทนาของแขก

เครื่องดื่มสำหรับงานค็อกเทลไม่มีกำหนดเฉพาะเจาะจง เจ้าภาพมักจะเลือกให้เสิร์ฟเครื่องดื่มก่อนอาหาร แขกจะเป็นผู้เลือกจากถาดเสิร์ฟของหากเป็นงานใหญ่ ส่วนงานเล็ก ๆ แขกจะเลือกสั่งหลังจากถามว่ามีเครื่องดื่มอะไรเสิร์ฟบ้าง

เครื่องดื่มที่นิยมจัดเสิร์ฟในงาน ได้แก่

- น้ำผลไม้
- เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย ได้แก่ VERMOUTH, BITTER, ANIS
- สุรา ได้แก่ WHISKY, GIN, VODKA, RUM, BRANDY
- น้ำอัดลม ได้แก่ PEPSI, TONIC, 7 UP
- เครื่องดื่มผสมต่าง ๆ เช่น WHISKY, SODA, GIN, TONIC, CAMIDARI

อาหารที่เสิร์ฟในงานค็อกเทลนั้นต่างกันไปตามความนิยมโดยการจัดวางแบบบุฟเฟต์เป็นอาหารที่รับประทานง่าย ๆ โดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์มากนัก ส่วนใหญ่เป็นอาหารกับแกล้มแบบฝรั่ง ไทย จีน ผสมกันไป โดยจัดอย่างสวยงามน่ารับประทาน

งานแบบบุฟเฟต์ (BUFFETS)

งานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์เป็นงานที่ไม่เป็นทางการนัก และราคาไม่แพงมากนอกจากนั้นยังใช้เวลาสำหรับรับประทานอาหารไม่นานนัก ต้องการพนักงานบริการน้อย แขกจะเป็นผู้ไปตักอาหารเอง

การตกแต่งห้องหรือโต๊ะบุฟเฟต์สามารถดัดแปลงเป็นแบบต่าง ๆ ตามต้องการ เช่น ต้องการบรรยากาศ เป็นแบบไทย ๆ มีอาหารไทยบริการก็ตกแต่งห้องแบบไทย ๆ ตามประเภทของอาหารที่จัด พนักงานแต่งกายประเพณีของท้องถิ่นนั้น ๆ ประดับประดาดอกไม้อย่างสวยงามหรือมีดนตรีประกอบให้สอดคล้องกันบรรยากาศ

สิ่งที่ควรคำนึงถึง คือ การจัดวางโต๊ะบุฟเฟต์ อาจจะต้องวางกลางห้องหรือมุมมองโต๊ะบุฟเฟต์อย่างเป็นระเบียบพอเพียง หรือเพื่อความสะดวกแก่แขก อาจจัดวางให้เชื่อมโต๊ะรับประทานอาหาร ส่วนเครื่องดื่มนิยมให้พนักงานบริการนำมาเสิร์ฟหลังจากแขกนั่งเรียบร้อยแล้ว แล้วบางครั้งบุฟเฟต์อาจกำหนดให้นำมาเสิร์ฟที่โต๊ะแขกก็ได้

การจัดบุฟเฟต์ที่ดีขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการคือ

- จำนวนอาหาร และปริมาณอาหารที่จัดวางควรดูมากพอเพียงอาหารร้อนควรใส่ในภาชนะอุ่นร้อนตลอดเวลา อาหารเย็นควรเย็นจัดวางอย่างสวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานบริการดูแลเอาใจใส่แขก และช่วยเหลือแขกด้วยอัธยาศัยไมตรีอันดี
- ห้องควรมีการถ่ายเทได้ดีเพราะมีเตาอุ่นอาหารอยู่ในห้อง
- ควรมีแสงไฟอ่อน และไฟส่องโต๊ะบุฟเฟต์ สว่างพอเพียง
- การตกแต่งโต๊ะ ห้อง ดึงดูดสายตาแขก
- ทางเดินตักอาหารกว้างเพียงพอ และจัดวางให้สะดวกแก่แขกให้สามารถตักอาหารได้อย่างรวดเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

การจัดบุฟเฟต์

สิ่งที่จะต้องคำนึงในการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

- จำนวนแขก
- ราคาต่อคน
- เวลาการเสิร์ฟที่กำหนด
- สถานที่จัดวางโต๊ะบุฟเฟต์ โต๊ะวางอาหาร ของหวาน
- การจัดวางอาหารแบ่งเป็นหมวดหมู่
- ทางเดินเข้าตักอาหารขึ้นอยู่กับจำนวนแขก และจำนวนชุดอาหาร
- จำนวนโต๊ะอาหาร รูปร่าง ขนาดโต๊ะกับจำนวนแขก สามารถเดินสะดวก
- สีของผ้าปูโต๊ะ
- จุดกลางโต๊ะบุฟเฟต์ ควรตกแต่งให้สวยงาม เช่น น้ำแข็งแกะสลักรูปปั้นเนย ดอกไม้ เชิงเทียน ตามความต้องการของแขก และความเหมาะสมสวยงาม

โต๊ะบุฟเฟต์สามารถออกแบบเป็นพิเศษเพื่อการจัดวางต่อเรียงกันให้เกิดเป็นรูปแบบต่างๆ ส่วนใหญ่ใช้แบบธรรมดา

- | | |
|------------------|---------------|
| - โต๊ะสี่เหลี่ยม | OBLONG |
| - โต๊ะกลม | ROUND |
| - โต๊ะครึ่งวงกลม | HALF ROUND |
| | QUARTER ROUND |
| | SERPENTINE |
| | TRAPEZOID |
| | OVAL |

ก่อนการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ควรเขียนรูปแบบการจัดวางคร่าว ๆ ว่าจะจัดวางอาหารจานที่จุด แต่ละจุดควรมีอาหาร และอุปกรณ์ครบตามรายการอาหารที่จัดไว้จำนวนจุดวางอาหาร เครื่องมือ ควรทราบล่วงหน้าให้สัมพันธ์กับจำนวนแขกก่อนการวางรูปแบบ

การจัดวาง และเนื้อที่ใช้สอยสำหรับวางถาดหม้ออุ่นอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่เนื้อที่วางอาหารกว้างประมาณ 30 - 35 เซนติเมตร ต่อหนึ่งรายการ ตัวอย่างเช่น อาหาร 20 รายการ จะใช้เนื้อที่กว้างประมาณ 6 - 6.30 เมตร

แต่ในการคำนวณความยาวของโต๊ะควรคำนึงถึงสิ่งอื่น ๆ ที่จะต้องวางบนโต๊ะด้วย เช่น

- สิ่งประดับกลางโต๊ะอาหาร
- จานอาหาร
- จานของหวาน
- ถ้วยชุป และอื่น ๆ ที่จะจัดวาง

รูปร่างและขนาดของโต๊ะบุฟเฟต์ที่เหมาะสมอาจจะต้องคำนึงถึงปัจจัยอื่นๆ ด้วย เช่น

- การจัดโต๊ะอาหาร
- รูปร่างของห้องอาหาร
- ขนาดของห้องอาหาร
- โอกาสพิเศษในการจัดงาน
- จำนวนทางเดินเข้าตักอาหาร

- เนื้อที่สำหรับกิจกรรมพิเศษของงาน เช่น การแสดง เวทีดนตรี ฟลอร์เต้นรำ และเนื้อที่

ยืนดื่มเครื่องดื่มก่อนอาหาร

- บาร์เครื่องดื่ม และอื่น

ลักษณะการบริการแขกในงานบุฟเฟต์ส่วนใหญ่พ่อครัวจะเป็นผู้ดูแลอาหารและของต่าง ๆ บนโต๊ะบุฟเฟต์ บาร์เทนเดอร์จะดูแลและจัดเตรียมเครื่องดื่มที่เสิร์ฟในงาน และพนักงานจะดูแลในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และจัดเก็บจานที่ใช้แล้ว

การออกแบบภายในห้องจัดเลี้ยง

ภายในห้องจัดเลี้ยงเป็นบริเวณโล่ง ๆ มีเพียงจุดนั่งของแขก และจุดบริการ สามารถนำหลักการออกแบบเช่นเดียวกับห้องอาหารได้ และการตกแต่งของผนังของห้องให้เกิดความสวยงาม

7. ห้องพักแขก

เป็นส่วนหนึ่งที่สร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรมเพราะว่าการได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย จะทำให้แขกผู้มาพักนึกถึงความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งของที่แขกต้องการลงในกรออกแบบตกแต่งภายใน

การออกแบบห้องพัก

ห้องพักแขกมีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมากคือ ห้องที่มีเคียงคู่การออกแบบสีของห้องควรเลือกใช้เพียงสีเดียว เพื่อไม่ให้เกิดการเลือกของห้องจากแขกผู้มาพัก และยังสร้างความสะดวกในการดูแลรักษาส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไป ห้องชุดนับเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรมเพื่อผู้ที่ต้องการห้องพักที่สมบูรณ์แบบ และยังเป็นที่พักที่ซึ่งนักธุรกิจจะมาใช้เป็นสถานที่พบปะกัน และจัดงานปาร์ตี้เล็กๆ ระหว่างการประชุมใหญ่

ส่วนการประกอบของห้องพักแยกโดยทั่วไป

1. เตียงนอน

โดยมากใช้แบบเตียงแฝด (TWIN BED) นอกจากเนื้อที่ห้องไม่อำนวย จึงใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่

ลักษณะของห้อง	ขนาดของเตียง	เนื้อที่ห้องพัก
SINGLE BED	1.00 x 2.00	7 ตร.ม. หรือ 65 ตร.ม.
DOUBLE BED	1.50 x 2.00	8.4 ตร.ม. หรือ 90 ตร.ม.
TWIN BED	1.00 x 2.00	10.2 ตร.ม. หรือ 100 ตร.ม.

ตารางที่ 3 แสดงขนาดของห้องนอนต่อขนาดของเตียงนอน

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

ตารางที่ 4 แสดงขนาดของเตียงนอนของยุโรป

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

ตารางที่ 5 แสดงขนาดของเตียงนอนแบบอเมริกา

ข้อพิจารณาในการเลือกใช้	มม	นิ้ว
ก. ไซ้กันทั่วไป	400-500	16-18
ข. ไซ้สำหรับคนแก่ (ชั้นลงลำบาก)	700	28
ค. คำนึงถึงความสะดวกในการจัดเตียง	500-600	22-24

ตารางที่ 6 แสดงขนาดความสูงของเตียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อกำหนดสำหรับเตียงในโรงพยาบาล

- ก. ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
- ข. ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและตัวรองที่นอน
- ค. มีความทนทาน ประกอบด้วยขอบสันที่แข็งแรง
- ง. ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- จ. เคลื่อนย้ายและถอดเก็บง่าย (สำหรับการซ่อมแซม และเปลี่ยนสถานที่)

2. แผงหัวเตียง (HEAD BOARD AND END BOARDS)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญ เพื่อเป็นที่นั่งอ่านหนังสือ กันและรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง ติดกับเตียง หรือเป็นเกาะกันกระแทกผนัง ในกรณีนี้ต้องคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน เช่น จากก๊อบติดผม คราบน้ำมันใส่ผม ความสูงทั่วไปประมาณ 90 ซม. สำหรับแผงปลายเตียง อาจมีชั้นเพื่อเป็นที่เก็บปลายผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อย และควรติดต่ออย่างหนาแน่น เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง

3. ส่วนวางแขน (HAVELING SPACE IN CLOSET)

โดยปกติใช้เป็นตัวเสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตัวเก็บของสัมภาระเพื่อให้แขกได้ ล้างรองเท้าก่อนจะออกจากโรงแรม ว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของตู้ประมาณ 56 - 60 ซม. วางแขนภายในตู้ ควรมีความสูงประมาณ 145.50 เซนติเมตร และวางควรอยู่ต่ำจากเพดานตู้ 5 - 7 ซม. เพื่อความสะดวกในการแขวนเสื้อ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน บานเฟือง ภายในให้มีแสงสว่างเพื่อสะดวกในการค้นหา ส่วนล่างของตู้จะเป็นที่วางรองเท้า

4. ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET)

ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ภายในตู้เสื้อผ้า เพื่อวางของถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้น ๆ ควรเป็นชนิดเปิดโล่ง

5. ลิ้นชัก

สำหรับโรงแรมควรจัดลิ้นชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือ ลิ้นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุจกเล็กน้อย เครื่องสำอางค์ เครื่องประดับ

ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม

	ข้อกำหนด	โรงแรมขนาดกลาง	โรงแรมชั้นนำ
วางแขนยาว	SINGLE	0.50 ม.	0.90 ม.
	DOUBLE	0.90 ม.	1.20 ม.
ตู้เก็บของ	SINGLE	0.70 ม.	1.10 ม.
ชั้นวางของ	DOUBLE	1.10 ม.	1.50 ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โต๊ะเขียนหนังสือ	7.50 ม.
โต๊ะแต่งตัว (เนื้อที่รวม)	1.00 ม.

6. โต๊ะข้างเตียง (BESIDE TABLE / NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด (TWIN BED) หรืออยู่สองข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิตช์ไฟฟ้า โทรทัศน์ วิทยุ และใช้วางโทรทัศน์ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะ ไม่ควรแตกต่างจากขนาดของความสูงของเตียงมากนัก คือ อย่าให้สูงกว่า 60 - 70 เซนติเมตร โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก ความกว้าง ถ้าเป็นโต๊ะที่หน้าข้างเตียงใช้ขนาด 37 - 45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่างเตียงทั้งสอง ใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

7. ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 75 - 90 เซนติเมตร ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องนอนคู่ควรมีบริการไว้ 2 ที่

8. โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK AND DRESSING TABLE)

ความกว้างควรกว้างประมาณ 40 - 45 เซนติเมตร ควรเป็นแบบติดตายสูงประมาณ 30 - 75 เซนติเมตร ควรสูงของเก้าอี้ประมาณ 43 - 45 เซนติเมตร

ข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว

แบบเคลื่อนย้ายได้	แบบติดตาย
ก. มีมากชนิดที่เลือกใช้ได้	ก.) การเลือกแบบอยู่ในเขตจำกัด
ข. ใช้วัสดุที่ดีกว่า ออกแบบที่ดีกว่า และมีโครงสร้างที่ดี	ข.) โดยมากมักสร้างในเนื้อที่น้อย ๆ
ค. ให้ความสะดวกในการเคลื่อนย้ายตามความต้องการ	ค.) ช่วยลดเนื้อที่การบุพรม
ง. ใช้ต้นทุนการผลิตสูง	ง.) ใช้ต้นทุนปานกลาง

9. เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้

ประกอบด้วย

เก้าอี้แต่งตัว (PRESSER CHAIR OR STOOL)

เก้าอี้นั่ง 2 พักผ่อนต่อ 1 คน (EASY CHAIR)

โต๊ะตั้งโคมไฟ (STANDARD OF TABLE LAMP)

โต๊ะกลาง (COFFEE TABLE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตะกร้าทิ้งขยะ
ที่เขียนบุหรี

(WASTE BASKET)
(ASK TRAYS)

10. สิ่งที่อำนวยความสะดวกอื่น ๆ

โทรศัพท์

โทรทัศน์

วิทยุ

กริ่งกดเรียกบอยบริการ แผ่นประกาศบอกอัตราค่าห้องพัก แบบฟอร์ม 1 แผ่น ประกาศกฎ
ข้อบังคับของโรงแรม

ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่น่ายกออกแบบต้องการ และทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องพักที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมืองและโรงแรมตากอากาศ มีการจัดวาง ตำแหน่งไฟฟ้าที่โต๊ะเขียนหนังสือไฟหัวเตียงซึ่งมีที่บัง เพื่อว่าคนใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิทช์สามทาง เพื่อสะดวกในการดับไฟห้องพักแขก ต้องการแสงสว่างเพียงพอ แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งปลั๊กในตัวตู้เสื้อผ้า

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

ทางเข้า

เหนือทางเข้าบริเวณห้องพัก ควรใช้ดวงไฟประมาณ 60 -100 วัตต์

ที่แต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ

ติดตั้งอยู่เหนือกระจกส่องหรือมีโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์

หัวเตียง

มักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแฝดอาจติดแบบสองจุด เหนือโต๊ะข้างตรงกลางหรือใช้ไฟแยกกันเลยก็ได้ ประมาณ 40 -100 วัตต์

ห้องน้ำ

เป็นไฟแยกแต่ละดวงด้วยสวิทช์แยกภายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้าหรือกระจกตามปกติ จะควบคุมด้วยสวิทช์เดียวกัน ใช้ FLUORESCENT ประมาณ 30 วัตต์

ตู้เสื้อผ้า

ใช้ FLUORESCENT ประมาณ 15 วัตต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณกลางห้อง

ควรเป็นแสงสว่างที่ให้ความสว่างได้ทั่ว มีสวิทช์อยู่ที่ทางเข้าห้องพัก

ตำแหน่งติดปลั๊กและสวิทช์

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

ห้องน้ำแขก

1. ผนังห้องน้ำ

ผนังด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจากขอบอ่างถึงเพดาน ผนังด้านอื่นฉาบปูนเรียบ ทาสีหรือวัสดุที่ดีกว่า เช่น VINYL PAPER ก็ได้ผนังด้านหลังโถส้วมปูกระเบื้องเคลือบ

2. พื้นห้องน้ำ

พื้นที่อ่างน้ำต้องใช้กระเบื้องเซรามิค บริเวณที่อ่างน้ำการปูกระเบื้องต้องเอียงลาดให้น้ำไหลลงท่อน้ำได้สะดวก

3. อ่างอาบน้ำ

ที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร ถึง 1.70 เมตร 0.70 เมตร

4. อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดทองเหลือง

ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อน - น้ำเย็น มีตัวตัดของก๊อกน้ำร้อน - น้ำเย็นโดยเฉพาะ

5. โถส้วม

ควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้าที่นั่งเป็นพลาสติกแข็ง สามารถยกขึ้นได้โดยไม่มีลม หรือโถส้วมที่สำเร็จรูปตามท้องตลาด ที่มีหลายประเภทหลายยี่ห้อ

6. น้ำร้อน

ที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องบีบติดไว้ โดยเฉพาะเมื่อเปิดน้ำร้อนจะออกมาทันที สะดวกต่อการใช้งานเมื่อต้องการใช้

7. ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำ

จะต้องประกอบไปด้วยอุปกรณ์การใช้ในการแต่งตัวและอาบน้ำ ดังนี้

- กระจาดเช็ดหน้า
- กระจาดขั้วรวมทั้งที่ยึดกระจาดสำหรับห้องส้วม
- รวบน้ำเช็ดตัว 1 รวบน้ำ ขนาด 0.60 เซนติเมตร และมี 2 รวบน้ำ ถ้ามีอ่างน้ำกับ

โถส้วม

- มีผนังกันแยกออกจากกัน
- ที่แขวนผ้าเช็ดตัวแบบชิง หรือแบบวางซ้อนรวมกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ราวจัดโครเมียม ขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างอาบน้ำ ที่ยึดราวต้องแน่น
หนามาก

- ที่วางสบู่กระเบื้องแบบมีมือจับ

- พรหมยางปูภายในอ่าง

8. อ่างล้างหน้า ล้างมือ พร้อมที่วางสบู่

ควรมีลักษณะที่สวยงาม สะดวกสบายต่อการใช้ และการวางตำแหน่งของสุขภัณฑ์นี้
เพื่อให้เกิดความสะอาดสบาย

9. กระจกเงา

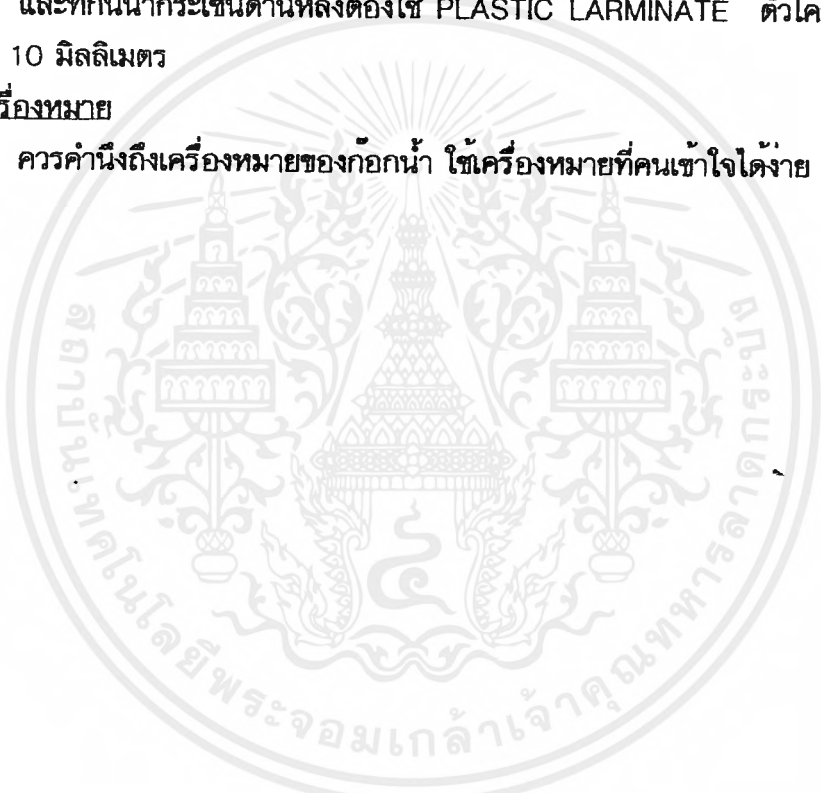
ขนาดไม่น้อยกว่า 0.50 ถึง 1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า

10. เคา้นเตอร์ล้างหน้า

และที่กั้นน้ำกระเบื้องด้านหลังต้องใช้ PLASTIC LARMINATE ตัวโครงสร้างใช้ไม้อัด
ขนาดประมาณ 10 มิลลิเมตร

11. เครื่องหมาย

ควรมีคำนี้ถึงเครื่องหมายของก๊อกน้ำ ใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจได้ง่าย



2.7 ระบบเทคโนโลยีภายในอาคารของโรงแรม

การศึกษาระบบเทคนิคต่าง ๆ ภายในโรงแรม สิ่งแรกที่ต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอย รวมถึงความสะดวกสบาย ความปลอดภัย การเลือกใช้วัสดุต่าง ๆ ในการตกแต่งภายในอาคารก็ย่อมก่อให้เกิดประสิทธิภาพที่ดีในโครงการนั้น ๆ

การศึกษานี้จะขอลำถึงข้อมูลเชิงเทคนิคในเฉพาะส่วน ที่ทำการออกแบบ มีอยู่หลายประเภทที่นำเอาเทคโนโลยีมาใช้ประกอบดังนี้

1. ระบบปรับอากาศ
2. ระบบไฟฟ้า
3. ระบบแสงสว่าง
4. ระบบเสียง
5. ระบบป้องกันอัคคีภัย
6. ระบบติดต่อสื่อสารภายนอก และภายใน

1. ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่พบทั่ว ๆ ไปมีการใช้เครื่องปรับอากาศในหลายด้าน ๆ ส่วน ซึ่งแต่ละส่วนมีเวลาของการใช้แตกต่างกันออกไป เช่น ในบริเวณห้องพักแขก ซึ่งมีเวลาของการใช้เครื่องปรับอากาศและเวลา หรือในบางบริเวณ เช่น ห้องอาหารใหญ่ในตอนเช้า ก็จะไม่เปิดดำเนินการ หรือจัดเลี้ยง ทำให้ระบบการจัดการปรับอากาศจำเป็นต้องสามารถสนองความต้องการในการใช้นั้น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หลักในการทำความเย็น

วงจรในการทำความเย็นของเครื่องปรับอากาศทุก ๆ ระบบ คือ

- คอมเพรสเซอร์ (Compressor)
- ส่วนระบายความร้อน (Condensing Unit)
- ลิ้นลดความดัน (Expensing Valve)
- ส่วนทำความเย็น (Fan Coil or Air Handling Unit)

หลักการทำความเย็น คือวงจรของน้ำมีอยู่ 2 ภาค ภาคหนึ่งมีความดันสูง อีกภาคหนึ่งมีความดันต่ำ ส่วนของขดท่อที่ระบายความร้อนจะอยู่ในภาคที่มีความดันสูง และส่วนที่ทำความเย็นจะอยู่ในภาคที่มีความดันต่ำ โดยมีคอมเพรสเซอร์คั่นอยู่ระหว่างภาคที่มีความดันต่ำ ไปยังภาคที่มีความดันสูง และลิ้นลดความดันคั่นระหว่างภาคที่มีความดันสูงไปยังภาคที่มีความดันต่ำ ผ่านลิ้นความดันแล้วจะแปรสภาพเป็นฝอยน้ำยา และจะระเหยเป็นไป ไอน้ำยาจะทำความเย็นแล้วจะถูกคอมเพรสเซอร์ดูดแล้วอัดออกไป กลายเป็นไอน้ำยาที่มีความดันสูงแล้วจะกลั่นตัวเป็นของเหลวอีกครั้งพร้อมคลายความร้อนออก

ตัวกลางที่จะมาทำความเย็นจากส่วนที่ทำความเย็น สำหรับการปรับอากาศคือ ลมและน้ำ สำหรับตัวกลางที่มารับความร้อนของแอร์แบบหน้าต่าง และแอร์ระบบสปริงคือลม ในขณะที่ตัวกลางของแอร์ระบบซิลเลอร์ คือน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) ระบบปรับอากาศแบ่งตามขนาดเครื่องปรับอากาศ มี 3 ระบบคือ

- 1.1 ระบบปรับอากาศแบบหน้าต่าง (Window Type or Package Type)
- 1.2 ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split Type)
- 1.3 ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

1.1 ระบบปรับอากาศแบบหน้าต่าง (Window Type or Package Type)

เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดเล็ก ใช้วิธีปรับอากาศโดยผ่านคอลล์เย็นโดยตรง ติดตั้งบนกำแพง ซึ่งติดต่อกับอากาศภายนอก-ใน ตัวเครื่องมีส่วนรับความร้อนและคลายความร้อน อยู่ในช่องเดียวกัน โดยจะรับความร้อนภายในห้องผ่านตัวนำไปยังภายนอกห้อง เหมาะสำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน มีขนาดตั้งแต่ 0.5 – 5 ตัน เครื่องปรับอากาศชนิดนี้เป็นที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบัน

ข้อดี

- มีขนาดเล็ก ติดตั้งง่าย
 - ราคาถูกเหมาะสมที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือน หรือสำนักงานขนาดเล็ก
 - การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาทั้งเครื่อง
- #### ข้อเสีย
- ถูกจำกัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
 - การติดตั้งจำเป็นต้องเจาะผนังเพื่อติดตั้ง ทำให้อาคารขาดความสวยงาม
 - มีเสียงดังกว่าแบบอื่น เพราะอุปกรณ์ทุกอย่างรวมกันอยู่ในกล่องเดียวกัน

1.2 ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (SPLIT SYSTEM)

เป็นเครื่องปรับอากาศที่มีการแยกหน่วยทำความเย็น แยกเครื่องออกเป็นสองส่วน ส่วนที่อยู่ในภายในห้องเรียกว่า Fan Coil และส่วนภายนอกห้องคือ Condensing และ Condensing ไม่เกิน 15-25 เมตร หรือต่างระดับไม่เกิน 3 ชั้น ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่นัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 – 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

1. เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
2. เครื่องส่งลมชนิดตั้งมีท่อต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ตามต้องการ

3. เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปตามที่ต่าง ๆ ได้ เครื่องส่งลมเย็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีที่ติดตั้งพื้น หรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูงระดับที่แขวนอยู่ในช่วง 2 – 3 เมตร สูงมากก็ไม่ดีเพราะลมจะไปเป่าลมร้อนระดับบน ๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปก็จะเป่าโดนคน

ข้อดี

- เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียงถูกจัดอยู่ภายนอกอาคาร
- มีขนาดตั้งแต่ขนาดเล็ก จนถึงใหญ่มาก
- หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามเป็นอุปกรณ์ตกแต่งภายใน
ข้อเสีย
- มีท่อน้ำยาต่อระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อนทำให้ต้องเจาะผนัง
อาคาร
- ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปตามท่อต่าง ๆ ได้ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
- การกระจายอากาศได้ทั่วถึง

1.3 ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ เรียกอีกอย่างว่าระบบ Chiled หรือ Chiled Water System แบ่งการทำงานเป็นส่วนต่าง ๆ ดังนี้ คือ

1. เครื่องซิลเลอร์ (CHILIED WATER SYSTEM) คือ เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วยอุปกรณ์ 4 ส่วน คือ

- คอมเพรสเซอร์มี 2 แบบ คือ แบบลูกสูบและแบบหอยโข่ง สำหรับเครื่องขนาด 120 ตันขึ้นไป จะใช้คอมเพรสเซอร์แบบหอยโข่งซึ่งราคาแพงกว่าแต่จะช่วยการสิ้นเปลือง และสามารถเกิดคอมเพรสเซอร์ไวน์ส่วนทำความเย็น และส่วนระบายความร้อนได้เลย สามารถประหยัดเนื้อที่ได้มาก
- ส่วนระบายความร้อนซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง
- ลินลดความดัน
- ส่วนที่ทำความเย็นซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง เครื่องต้องตั้งในที่โล่ง หรือที่เครื่องสามารถระบายความร้อนออกได้โดยสะดวก

2. เครื่องเป่าลมเย็น ขนาดเล็กเรียก FAN COIL UNIT ขนาดใหญ่เรียก AIR HANDLING UNIT หน้าที่หลักของเครื่องเป่าลมเย็นก็คือ ดูดลมภายในห้องเข้ามาจากเครื่องเข้าไปในท่อโดยตรงหรือต่อกับทอลม ซึ่งมีหน้าที่เป็นอุโมงค์ลมให้ลมเย็นวิ่งจ่ายไปตามห้องอีกทีก็ได้

3. คูลิ่งทาวเวอร์ (COOLING TOWER) ทำหน้าที่คล้ายหม้อน้ำในรถยนต์ คือ ระบายความร้อนจากน้ำที่ออกมาจากเครื่อง เพื่อให้เย็นลงจะได้หมุนเวียนน้ำกลับไปใช้ระบายความร้อนออกจากเครื่องใหม่

4. ถังขยายน้ำ ทำหน้าที่เป็นถังพักน้ำที่ขยายตัว เนื่องจากมีอุณหภูมิสูงขึ้นเวลาเครื่องหยุด (เมื่อเราปิดเครื่อง) และเป็นแหล่งเติมน้ำเข้าระบบเพื่อทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไปที่ปั๊มน้ำ หรือที่วาล์วบางตัว ปกติถังขยายน้ำจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่สูงสุดของระบบ โดยควรอยู่ใกล้ด้านที่ติดตัวปั๊มน้ำถึงโดยทั่วไปขนาดบรรจุประมาณ 1,000 ลิตร

5. ปั๊มน้ำ มี 2 ชุด ชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำเย็น ทำหน้าที่หมุนเวียนน้ำเย็นระหว่างส่วนทำความเย็นของเครื่องซิลเลอร์กับเครื่องเป่าลมเย็น อีกชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำร้อนทำหน้าที่หมุนเวียน ทั้งที่เป็นตัวกลางระบายความร้อนระหว่างส่วนระบายความร้อนของเครื่องคูลิ่งทาวเวอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. เครื่องกรองน้ำ ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนนำไปเติมเข้าในระบบเป็นการช่วยชลออัตราการเกิดตะไคร่ ตะกรัน และการกัดกร่อน

7. ขอน้ำ เป็นท่อเหล็กฉนวนยางหรือโฟมหุ้มกันไม่ให้ไอน้ำมาเกาะท่อซึ่งเย็น หรือหยดเลอะเทอะ หากเป็นเมฆขนาดใหญ่ ควรทำรางน้ำไว้ขั้ยใต้ท่อเมื่อน้ำรั่วหรือเวลาซ่อมจะได้ไม่เกิดปัญหาเรื่องน้ำหยด การเดินท่อจะต้องสามารถทำการบริการดูแลท่อได้โดยสะดวก จนวนที่หุ้มท่อโดยปกติจะมีอายุประมาณ 10 ปี แล้วจะเปลี่ยนใหม่

8. ขอน้ำทิ้ง ทำหน้าที่นำน้ำจากอากาศที่ถูกดูดกลับเข้าไปในเครื่องเป่าลมเย็นแล้วกลับตัวเป็นหยดน้ำไปทิ้ง อาจเป็นท่อพีวีซี หรือท่อประปา

9. สวรมณี ใช้เติมเข้าระบบทั้งทางด้านน้ำเย็นและน้ำร้อน เพื่อฆ่าราและตะไคร่ไม่ให้ไปเกาะตัวภายในเครื่อง

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่างเหนือเพดาน

Centrifugal Machine ประกอบด้วยส่วนทำงาน เป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบทำงานในส่วนอื่น

Air Handling Unit แบ่งเป็น 2 แบบ คือ

- Air Handling ใช้เป่าลมผ่าน Coil เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง
- Air Handling จะเป่าลมผ่าน Coil เย็น และนำลมผ่านสู่ห้องท่อและกระจายไปยังส่วนต่าง ๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ

Cooling Tower หรือ Condensing Unit เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ Centrifugal Machine

2) แบ่งระบบปรับอากาศตามระบบจ่ายความเย็น และระบายนความร้อน

1. All Air System เป็นระบบจ่าย และระบายความร้อนด้วยอากาศ ถ้าเป็นระบบ Central ความเย็นจะถูกส่งไปตามท่อ (Duct) และมักใช้กับพื้นที่ที่เป็นห้องโถงใหญ่ มีห้องเดียว ต้องการควบคุมการจ่ายอากาศให้ทั่วบริเวณ เช่น โรงหนัง ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง
2. All Water System เป็นระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อนโดยน้ำ โดยมาเป็น Central Unit น้ำเย็นจะถูกส่งไปตามท่อซึ่งเดินเป็นวง จะผ่านห้องต่าง ๆ ซึ่งแต่ละห้องจะมี Fan Coil Unit สำหรับพัดพาความเย็นเข้าไปในห้อง ห้องใดที่ไม่ได้ใช้งานก็สามารถปิด Fan Coil ได้เป็นส่วน ๆ ลักษณะนี้ทำให้สามารถควบคุมความเย็นได้เป็นห้อง ๆ อีกด้วย ซึ่งเหมาะสมกับการนำไปใช้ในโรงแรม โรงพยาบาล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Air Water System ส่วนใหญ่จะเป็นระบบ สามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

- นำความเย็นด้วยน้ำ และระบายความร้อนด้วยอากาศ
- จ่ายความเย็นด้วยอากาศ และระบายความร้อนด้วยน้ำ

4. Direct Refrigerant System นำความเย็นจากน้ำยาโดยตรง ส่วนใหญ่ใช้ในระบบปรับอากาศขนาดเล็ก เช่น Unit Type, Package Type

สรุประบบปรับอากาศภายในโครงการ

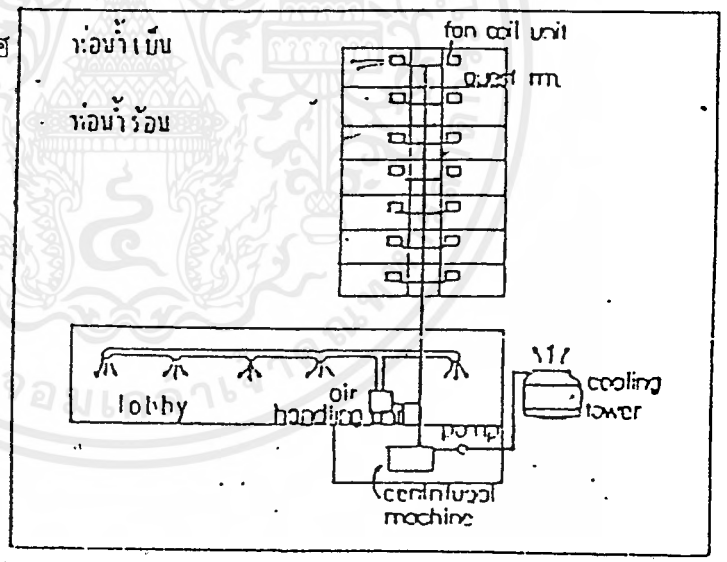
โรงแรมเป็นอาคารที่ประกอบด้วยอาคารปรับอากาศในหลาย ๆ ระบบ แตกต่างกันไป โดยยึดเอาความเหมาะสมในด้านต่าง ๆ เช่น ประโยชน์การใช้งาน และความต้องการ ได้แก่ บริเวณห้องโถง ห้องอาหาร ห้องประชุม ห้องรับแขก ฯลฯ

ระบบปรับอากาศ สำหรับโครงการนี้คือ การใช้เครื่องปรับอากาศแบบ Central Unit และใช้ระบบจ่ายความเย็น และระบายความร้อนแบบ All Water System แบบที่ใช้ Fan Coil Unit และ Air Handling Unit ดังต่อไปนี้

1. ระบบการจ่ายความเย็น (Cool Air distributed)

การจ่ายความเย็นในห้องพัก (Guest Room) จะเป็นแบบ Fan Coil Unit และส่วนของห้องโถง ห้องจัดเลี้ยงจะเป็นแบบ Air Handling Unit

ระบบจ่ายความเย็นของเครื่องปรับอากาศ

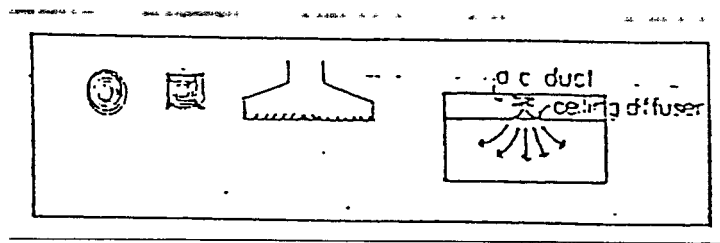


จากรูป จะเห็นว่าต้องการแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนฐานซึ่งเลือกระบบ Central Chill Water System โดยจ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องส่งลมเย็น (Air Handling Unit) โดยจะต้อง Cooling Tower ช่วยระบายความร้อนจากเครื่องทำความเย็นให้เย็นลง

ส่วนอาคารห้องพักเลือกระบบ Central Chilled Water โดยจ่ายน้ำเย็นในระบบ All Water System ไปยังเครื่องส่งลมเย็น (Fan Coil Unit) ในแต่ละห้องซึ่งมีการควบคุม เปิด-ปิด และระดับอุณหภูมิได้โดยตรงจากเครื่อง โดยการจะตั้ง Cooling Tower ช่วยระบายความร้อนจากเครื่องทำความเย็นให้เย็นลง ซึ่งมีตำแหน่งอยู่บนดาดฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การจ่ายลมจากเพดาน (Ceiling Diffuser)



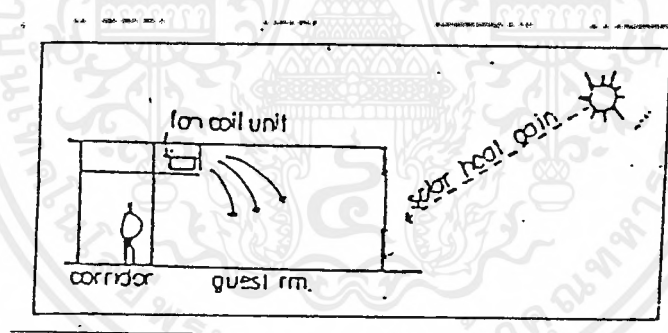
ตำแหน่งที่ใช้ภายในโครงการ-ส่วนต้อนรับและส่วนบริการทั้งหมด

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่าง (Space) เหนือเพดาน ซึ่งในการออกแบบต้องลดระดับฝ้าลงมาไม่ต่ำกว่า 1.00 เมตร

2. การจ่ายลมจากผนัง (Wall Diffuser)

การจ่ายลมจากแนวผนัง หัวจ่ายเรียกว่า "Grill" ลักษณะการจ่ายลมจะจ่ายจากด้านในของอาคารออกสู่ด้านนอก เพื่อความร้อนจากภายนอกจะเข้ามาได้น้อยลง



ตำแหน่งที่ใช้ภายในโครงการ-ส่วนห้องพักทั้งหมด 100 ห้อง

ข้อดี สามารถทำให้ห้องเพดานสูงได้ เพราะไม่มี Duct Ceiling

ข้อเสีย การจ่ายความเย็นอาจถูกรบกวนจากความร้อนของแสงอาทิตย์

หน้ากักจ่ายลม และหน้ากักลมกลับ (ช่องทางออกและช่องทางดูด)

ช่องทางออกของความเย็นจากระบบปรับอากาศ มีทั้งเพดานติดฝ้าเพดาน ติดผนังและติดผนังชนิดที่มีอุปกรณ์ปรับความควบคุมปริมาตรลม เรียกว่า วียิสเตอร์ หรือหน้ากักปรับปริมาตรลมได้ชนิดที่ไม่มี อุปกรณ์ปรับควบคุมปริมาตรลม เรียกว่า "กริล" หรือหน้ากักปรับปริมาตรไม่ได้

1. ช่องทางไหลออกแนวแกน (AXIAL FLOW OUTLET)

ช่องทางออกแบบนี้ให้อากาศที่จะเป่าออกมาไหลออกมาตามแนวแกนของทางออกเข้าไปในห้อง และมีแบบต่าง ๆ ดังนี้คือ

แบบหัวฉีด (NOZZIE)

หัวฉีดเป็นแบบง่าย ๆ และส่งอากาศได้ไกล และมีข้อเสียน้อยกว่าแบบอื่น ๆ ที่นิยมใช้ในโรงภาพยนตร์ โรงละคร และโรงงาน หัวฉีดจะติดตั้งที่ผ้าเพดานหรือผนัง

แบบบานเกล็ด พันดา (PUNDA LOWER)

บานเกล็ดพันดา เป็นทางออกของลมที่สามารถใช้เปลี่ยนทิศทางของลมที่จะเป่าออกไป อาจใช้รับปริมาณของลมที่ออกได้มีข้อเสีย คือ มีความต้านทานการไหลของอากาศสูงกว่าแบบอื่น ๆ เมื่อเทียบกับปริมาณของลมที่เป่าออก เป็นแบบที่ใช้กันแพร่หลาย สำหรับการปรับอากาศในโรงงาน โถงครัวใหญ่ และการทำความเย็นเฉพาะจุด

ช่องทางออกแบบครีป (VAN TYPE OUTLET)

ช่องทางออกแบบนี้จะมีครีปกว้างประมาณ 20 เซนติเมตร ติดตั้งอยู่แนวตั้ง แนวนอน หรือทั้งสองแนว แบบที่มีครีปสามารถเป่าลมออกไปในทิศทางต่าง ๆ ได้ตามที่ปรับช่องทางออกแบบครีปนี้เป็นที่นิยมใช้กันแพร่หลายในสำนักงานใหญ่ ๆ และบ้านพักอาศัยโดยติดตั้งที่ผนัง หรือช่องหน้าต่าง

ช่องทางออกแบบร่องยาว (SCOT TYPE OUTLET)

ช่องทางออกแบบร่องยาวนี้ เป็นร่องยาวที่มีอัตราส่วนความกว้างต่อความสูง และจ่ายลมออกเป็นแนว ช่องทางออกนี้จะติดที่ผนังหรือที่พื้น ปัจจุบันได้พัฒนาให้รวมเป็นส่วนเดียวกับ โคมไฟซึ่งติดบนเพดาน และเรียกว่า "ช่องทางออกแบบอินดิเกด" หรือช่องทางออกแบบรวมกันกับ โคมไฟ (INTECKATED OUTLET)

ช่องทางออกแบบรูพรุน (REREPDATED OUTLET)

ช่องทางออกแบบรูพรุนเป็นช่องทางที่ทำด้วยแผ่นที่มีรูพรุนประมาณ เป็นช่องทางออกที่มีคุณสมบัติ ในการกระจายลมสูง แต่มีเสียงดัง ช่องทางออกแบบติดผ้าเพดานและรูพรุนเล็ก ๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 10 มม. ที่มีพื้นที่รูพรุนประมาณ 30 ถึง 50 เรียกว่า ช่องทางออกแบบผ้าเพดานโปร่ง

2. ช่องทางออกไหลรอบด้าน (RADIAL FLOW OUTLET)

ช่องทางออกแบบไหลรอบด้าน เป็นช่องทางที่อากาศไหลออกไปเป็นรัศมีโดยรอบมีแบบต่าง ๆ ดังนี้

ช่องทางออกแบบจาน (PAN OR PLAQUE OUTLET)

ช่องทางออกแบบจานเป็นช่องทางออกรูปกลม หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้ติดใต้ท่อลมในผ้าเพดาน แล้วเป่าลมออกมาปะทะกับแผ่นจาน เป็นช่องทางออกที่ออกแบบมาให้ลมที่จ่ายออกมาไหลขนาน และออกไปเป็นรัศมีกับผ้าเพดาน เป็นช่องทางออกที่มีลักษณะง่าย ๆ สำหรับในการทำความเย็น ช่องทางออกแบบนี้สามารถใช้งานได้ดี ส่วนสำหรับในการทำความอบอุ่นนั้นลมร้อนจะค้างอยู่ในระดับผ้าเพดานเพราะมากกว่า ทำให้มีความแตกต่างระหว่างอุณหภูมิ ในส่วนบนและส่วนล่างของห้องมาก

ช่องทางออกแบบหัวจ่ายติตผ้า (CELLING DIFFUSER)

หัวจ่ายติตผ้า เป็นช่องทางออกที่ดัดแปลงแบบจาน ช่องทางออกแบบนี้มักเป็นแหวนหรือพวย ขนาดต่าง ๆ กันมาประกอบเข้าด้วยกัน เป็นแบบที่ใช้ติดตั้งตรงช่องของท่อลมในฝ้า หัวจ่ายลมแบบนี้ จะดูดลมในห้องใกล้เคียง ๆ กับฝ้า และกระจายลมที่จ่ายออกไปโดยรอบอย่างทั่วถึง

ช่องทางดูด (SUCTION INLET)

ช่องทางดูดมีใช้กันอยู่เพียงแบบที่ใช้กันมากมีแบบแผ่นรูพรุน และแบบมีแผ่นครีบตายตัว สำหรับแบบที่ใช้ติดผนังในโรงภาพยนตร์ มักเป็นรูปเห็ด

ช่องทางดูดมักจะติดตั้งเพดาน หรือผนังของห้องและในบางครั้ง ก็ติดตั้งที่บานประตูผนังโดยให้อากาศไหลผ่านตามทางเท้า ผ่านกริล หรือช่องที่เจาะในบานประตูหรือผนัง

การออกแบบท่อลม (AIR DUCT DESIGN)

การจัดแบบท่อลม (AIR DUCT ARRANGEMENT)

ท่อลม คือ ท่อที่อากาศพัดลมของเครื่องปรับอากาศถูกส่งผ่านไปยังช่องทางออกหรือท่อจากช่องทางดูด หรือท่อจากช่องอากาศภายนอกถูกดูดผ่านเข้าไปยังเครื่องปรับอากาศ

การจัดแนวท่อลมระหว่าง เครื่องปรับอากาศ และช่องทางออกหรือช่องทางเข้าของห้อง อาจแบ่งเป็น 2 แบบ ดังนี้ คือ

1. ระบบท่อลมประธาน (TRUNK AIR SYSTEM)

เป็นระบบท่อลมประธานต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศกับช่องทางออก ระบบนี้เป็นที่นิยมใช้กันมากที่สุด เพราะเมื่อเทียบกับระบบอื่น ๆ แล้ว ระบบนี้เป็นระบบที่ออกแบบและติดตั้งได้ง่ายใช้เนื้อที่น้อยและราคาติดตั้งถูก

2. ระบบท่อลมเฉพาะหัวจ่าย (INDIVIDUAL AIR DUCT SYSTEM)

เป็นระบบที่ท่อลมระหว่างเครื่องปรับอากาศ และหัวจ่ายแต่ละหัวเป็นระบบที่นิยมใช้กับเครื่องปรับอากาศแบบชุดที่ติดตั้งไว้ที่กลางห้อง เป็นระบบที่สามารถควบคุมปริมาณของอากาศที่แต่ละหัวจ่ายได้ที่จุดใกล้เคียง เครื่องปรับอากาศ แต่ระบบนี้ราคาติดตั้งแพง และต้องการพื้นที่สำหรับติดตั้งท่อมาก เพราะท่อหลายท่อ

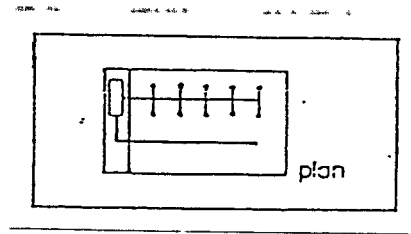
3. ระบบท่อลมวง (LOOP AIR DUCT SYSTEM)

ระบบท่อลมวง เป็นระบบที่มีท่อลมต่อโยงระหว่างท่อลมประธาน 2 ท่อเป็นระบบที่สามารถปรับสมดุลปริมาณของอากาศที่ช่องทางออกที่ไกลปลายทางหรือการขาดอากาศเป็นระบบที่นิยมใช้กันในโรงงาน และบ้านอยู่อาศัย แต่ระบบนี้ไม่ควรนำไปใช้ที่ภาวะความร้อนของเครื่องปรับอากาศต่างกัน อาทิทางตะวันตก / ตะวันออกของอาคาร หรือทางด้านใต้ / เหนือของอาคาร

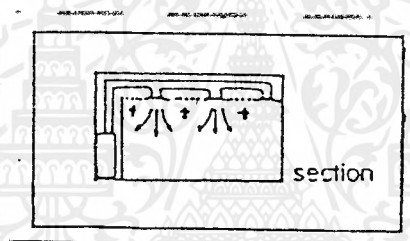
ระบบดูดอากาศกลับ, ระบบหมุนเวียนอากาศ (Return Air) การหมุนเวียนของอากาศกระทำเพื่อให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้ และนอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ช่วยให้ภายในห้องเกิดอากาศบริสุทธิ์เข้ามาแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ซึ่งระบบการหมุนเวียนของอากาศนี้แบ่งออกได้เป็น 4 ระบบดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

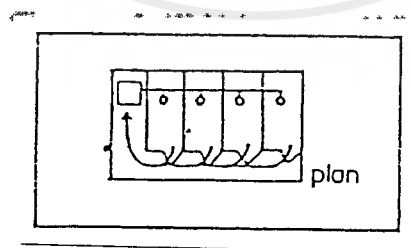
ระบบที่ 1 เป็นระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ แต่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก เพราะต้องมีท่อสำหรับดูดอากาศกลับ



ระบบที่ 2 ต้องเตรียมเนื้อที่เหนือเพดาน โดยใช้ช่องว่างเหนือเพดานทั้งหมดสำหรับดูดอากาศกลับ ลักษณะของเพดานจะต้องถูกจุด (Seal) ไม่ให้มีรอยร้าว

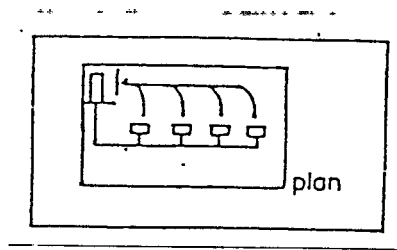


ระบบที่ 3 ใช้ Corridor เป็น Air Return Duct ในตัวโดยทำประตูให้เป็น Grill การหมุนเวียนอากาศระบบนี้ทำให้เกิดความประหยัด



ระบบที่ 4 ใช้ตัวห้อง Pan Room เป็น Grill ในตัว เป็นระบบที่มีราคาถูก แต่มีเสียงดัง และทำให้ลมบริเวณที่มีการเป่าแรงกว่าที่อื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



สรุป ในโครงการนี้มีการนำระบบการหมุนเวียนอากาศในแบบที่ 1 มาใช้กับส่วน ต้อนรับ-บริการ-พักผ่อน ในส่วนห้องพักใช้ระบบหมุนเวียนอากาศในตัวเครื่อง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบไฟฟ้าที่ใช้ในโรงแรมโครงการ

ระบบไฟฟ้าของโรงแรม ต่อสายไฟฟ้าจากสายเมนหลักของการไฟฟ้านครหลวง โดยมีองค์ประกอบดังนี้

1. มีแผงสวิตช์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิตช์แรงต่ำ ประกอบเข้าด้วยกันเป็น Unit Substation โดยใช้หม้อแปลงชนิด Dry Type Castsesein ซึ่งกินเนื้อที่น้อยสะดวกต่อการบำรุงรักษา และสามารถติดตั้งในห้องธรรมดา โดยไม่ต้องใช้ในห้องที่ทำพิเศษ
2. มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าไว้สำรอง กรณีไฟฟ้าจากการไฟฟ้าขัดข้อง ซึ่งมีสวิตช์อัตโนมัติสามารถเดินเครื่องได้เอง และจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญ ๆ เช่น ไฟแสงสว่างทางเดิน ลิฟท์ ห้องเย็น ห้องครัว
3. สายไฟซึ่งใช้เดินในช่องเดินท่อเป็นแบบ Bus Dust ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายเข้าแผงประจำชั้นแต่ละชั้นกินเนื้อที่น้อย ทำให้ไม่สิ้นเปลืองเนื้อที่ในช่องของระบบ
4. ในห้องพัก ระบบแสงสว่างออกแบบให้สามารถเปิด-ปิด ได้ด้วยสวิตช์เมนตัวเดียวที่หัวเตียง และประตูห้อง เพื่อความสะดวกของผู้ใช้ห้อง และยังสามารถเปิด-ปิด แยกแต่ละส่วนได้
5. วงจรย่อยที่แยกเข้ากับห้องพัก ใช้วงจรอิสระแต่ละห้องไม่ปะปนกัน ดังนั้นในกรณีไฟฟ้าในห้องใดห้องหนึ่งเกิดขัดข้องก็สามารถแก้ไขได้ง่ายโดยไม่กระทบกระเทือนห้องข้างเคียง

ระบบการจ่ายกำลังไฟฟ้า

หัวใจสำคัญของระบบแสงสว่างคือ ระบบการจ่ายกำลังไฟฟ้า เพื่อส่งกำลังไฟเข้าสู่อุปกรณ์ไฟฟ้า และกระจายระบบกำลังไฟฟ้าให้ทั่วถึงตามต้องการ ครอบคลุมบริเวณพื้นที่ใช้สอย การเดินสายหรือสายส่งกำลัง (Wire and Cable) ทำได้โดยทะลุผ่านเพดานของแต่ละชั้นภายในอาคาร ชั้นตอนแรกของระบบจะมีลักษณะเดียวกัน คือ สายไฟเมนของระบบที่จ่ายเข้าสู่อาคาร (Main Service) จะส่งกำลังทางแนวตั้ง (Verticle) ภายในวนที่เรียกว่า Service Core ซึ่งประกอบด้วยบริการต่าง ๆ เป็นต้นว่าท่อน้ำประปา Lie Air Condition ต่อจากนั้นจะแยกเข้าสู่แต่ละชั้นของอาคาร ลักษณะนี้เป็นการส่งกำลังทางแนวนอน (Horizontal)

3. ระบบแสงสว่างภายในโรงแรมโครงการ

ความมุ่งหมายการส่องสว่างเพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งของได้ง่าย หรือเห็นเด่นชัด การที่เรามองเห็นวัตถุนั้นเนื่องจากแสงสะท้อนจากวัตถุมาเข้ามัยน์ตาเรา การที่สะท้อนออกมาได้นั้นจะต้องมีแหล่งกำเนิดแสงสว่างออกไปยังวัตถุ และสะท้อนเข้ามาสู่สายตาเรา จากการทดลองเมื่อเราค่อย ๆ เพิ่มแสงสว่างทีละน้อยต่อเนื่องจะได้ความจริงว่า

1. ความต้องการแสงสว่างก่อนมองวัตถุชัด
2. การเพิ่มแสงสว่างมากขึ้นตามความสามารถของการเห็นจะเป็นปฏิกิริยาโดยตรงต่อการเห็น
3. เมื่อเพิ่มต่อไปการเห็นเด่นชัดจะไม่เป็นปฏิกิริยากับการส่องสว่าง

ตารางความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังไฟ

ความสูงของกรงติดตั้งห่างจากพื้นเป็นฟุต	ขนาดของดวงไฟเป็นวัตต์
7-10	40
8-12	60
10-14	75
12-16	100
17-20	160
17-27	250
25-35	400
30-40	500

ตารางแสงสว่างที่จำเป็นสำหรับการใช้งานในสถานที่ต่าง ๆ กับหน่วยเป็นฟุตต่อกำลังเทียน

ร้านอาหาร-คอฟฟี่ช็อป-ลิอบบี้โรงแรม

โต๊ะเก็บเงิน	50	ฟุตกำลังเทียน
ห้องครัว	70	ฟุตกำลังเทียน
ห้องอื่น ๆ	30	ฟุตกำลังเทียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 7

ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างระยะห่างดวงไฟและความสูงของจุดติดตั้งจากพื้น

ความสูงของเพดาน (ฟุต)	ระยะห่างระหว่างดวงไฟ (ฟุต)	พื้นที่จัตุรัสของดวงไฟ (ฟุต) ²	ระยะทางจากจุดยอดดวงไฟถึงเพดาน (นิ้ว)
9.0	9	81	24
9.5	10	100	26
10.0	11	121	28
10.5	12	148	30
11.0	12	144	32
11.5	13	169	34
12.0	13	169	36
13.0	13	169	36
14.0	14	196	36
15.0	15	225	42
16.0	16	256	42
18.0	17	289	42
20.0	18	324	48

ระบบกระจายแสง มี 5 ลักษณะ

1. Direct Lighting หมายถึง การส่องแสงด้านล่างมากกว่า 90% โดยแทบไม่มีแสงเหลือกระจายขึ้นด้านบนเลย
2. Semi Direct หมายถึง การส่องแสงลงด้านล่าง 60-90% โดยมีแสงกระจายด้านบนบ้าง
3. Direct Indirect Lighting หมายถึง แสงขึ้นและลงเท่ากันโดยประมาณเกือบ 50% หรือแสงที่กระจายโดยรอบ
4. Semi-Indirect หมายถึง แสงส่องขึ้น 60-90% โดยส่องแสงลงบ้าง
5. Indirect หมายถึง แสงส่องขึ้นบนมากกว่า 90% โดยแทบไม่มีแสงส่องลงล่างเลย

แสงและการให้แสง

การให้แสงเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรม และการตกแต่งภายในโรงแรมแสงเป็นส่วนช่วยเน้นให้เห็นลักษณะรูปทรงของอาคาร เป็นส่วนที่ชวนสร้างบรรยากาศที่เชื้อเชิญบริเวณทางเข้า และประโยชน์ของการให้แสงจะเป็นส่วนสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย การรักษาความปลอดภัย และระบบควบคุมต่าง ๆ

แสงที่ใช้ในอาคารจะเป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของการตกแต่งภายใน เป็นส่วนช่วยเน้นลักษณะของพื้นผิววัสดุ สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูง ลึก หรือทำให้เกิดความรู้สึกว่าเล็กลง สร้างสรรรูปแบบให้พื้นผิววัสดุรวมทั้งสีให้มีคุณค่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลอดแสงชนิดต่าง ๆ รวมทั้งแสงที่ใช้กับการตกแต่ง

- หลอดที่มีไส้ Incandescent จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างแดง-เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเสาจัน ร้านอาหาร และห้องนอน
- หลอด Fluorescent และหลอดไม่ใช้ไส้อื่น ๆ โดยเฉพาะหลอด Fluorescent มีประโยชน์มาก เนื่องจากมีอายุใช้งานนานกว่า และมีแสงที่นุ่มนวลเหมือนธรรมชาติ โดยมากใช้กับส่วนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะอาหาร ทางสัญจร ครัว
- แสง Inpra-Red Heating ใช้ในส่วนบริการต่าง ๆ ส่วนที่ต้องการใช้ในส่วนร้านอาหาร และในบางครั้งอาจใช้ในห้องนอนเพื่อสร้างความรู้สึกอบอุ่น

ชนิดของโคมและการกระจายแสง

1. Direct	แสงสว่างลงข้างล่าง	90– 100%	ส่องขึ้น	100%
2. Indirect	แสงสว่างลงข้างล่าง	10%	ส่องขึ้น	90–100%
3. Semi-Direct	แสงสว่างลงข้างล่าง	60– 90%	ส่องขึ้น	10–40%
4. Seme-Indirect	แสงสว่างลงข้างล่าง	10– 40%	ส่องขึ้น	60–90%
5. General Diffuse	แสงสว่างลงข้างล่าง	40– 60%	ส่องขึ้น	40–60%

LIGHTING METHOD วิธีการติดตั้งดวงโคม

1. การใช้ดวงโคมติดเพดาน (Cetling Movted Fitting)
2. การใช้ดวงโคมห้อยลงมา (Sespended of Pendant Fitting)
3. การใช้ดวงโคมติดผนัง (Wall Brackets)
4. การใช้ดวงโคมซ่อน (Ecilling Recessed Units)
5. การใช้ดวงโคมตั้งโต๊ะ (Fortable Fitting)

หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

ในโรงแรมในเมืองใหญ่ จุดประสงค์ใหญ่ของผู้มาพักมักจะกลับถึงโรงแรมในตอนหัวค่ำ แสงควรจะใช้ในการเน้นทางเข้าเพื่อเป็นการชี้หรือนำเข้าสู่ภายในโรงแรม และยังเป็นส่วนเสริมความปลอดภัยด้วย การกำหนดแสงสว่างของดวงไฟภายในโรงแรมตาม Inumination Engineering Society 1958 and les Lighting Handbook 1972 ในหนังสือ Timesaver Standards For Abchitectural Desing Data ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. โถงทางเข้า (Entrance Foyer)

- ควรจะใช้ดวงไฟซึ่งให้ความสว่างสูง ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดความรู้สึกนุ่มนวลขึ้น และไม่ขัดตา ระหว่างแสงไฟภายใน และแสงสว่างภายนอกอาคาร
- แสงที่ซ่อนในบริเวณภายในอาคารเหนือทางเข้า และม่านหน้าต่าง
- การซ่อนหลอดไฟใต้ Cannapy หรือบริเวณพนักงานสนั้มภาระ
- โคมไฟข้างถนนตลอดทางเข้าของโรงแรม

เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้เข้ากับแสง ความเข้มของแสงควรกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าถึงส่วนห้องโถง ซึ่งความเข้มของแสงบริเวณนี้ควรเป็น 200 LUX และเน้นส่วนของ Reception Couter ความเข้มของแสงประมาณ 400 LUX

สีของแสงทำให้ความรู้สึกโอ้โถง กว้างขวาง ในส่วนทางเข้าเป็นส่วนสำคัญ แสงที่ให้สีเหลืองอ่อนให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง และเชื่อเชิ่ญดีกว่าแสงสีขาวนวลที่เกิดจากหลอดไฟ

2. โถงต้อนรับ (Lobby)

ควรจะใช้ไฟฟ้าที่ให้แสงสว่างพอประมาณโดยอาจให้แสงสว่างพิเศษในบางจุด ซึ่งมีความสำคัญหรือมีความต้องการพิเศษ เช่น ในส่วนโต๊ะทำงาน โทรศัพท์ ที่อ่านหนังสือ บอร์ดประกาศ หรือโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ ราวค้ำ สำหรับหลักการในการให้แสงไฟนั้นใช้สมระหว่าง Direct และ Indirect Light นั้นเพื่อที่จะให้แสงไฟส่องกระทบผ้าเพดาน และสะท้อนกลับมา ทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและไม่เกิดเงา

3. โถงนั่งเล่น (Lounge)

ควรจะเป็นแสงไฟซึ่งให้ความอบอุ่น ความสว่างของโคมไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้โคมไฟตั้งสำหรับอ่านหนังสือ

4. ส่วนทางเดิน (Corridor)

แสงไฟในส่วนทางเดินควรเป็นแสงไฟที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศน่าประทับใจ และสงบเงียบ แสงสว่างที่กำหนดจะต้องเพียงพอที่จะเห็นเลขห้อง และใส่กุญแจได้ง่าย สำหรับระยะในการติดตั้งดวงไฟให้เหมาะสมให้คิดระยะห่างเป็น 2 เท่าของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และถ้าหากเป็นไปได้สวิตช์ไฟควรจะถูกอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินในแต่ละชั้น

5. ห้องน้ำ (Bath Room)

ความเข้มของแสงต้องมากพอ และมีความสว่างพอในการทำความสะอาดห้องน้ำ และติดตั้งหลอดไฟในตำแหน่งเหนืออ่างล้างมือ และกระจกเงาใต้ผ้าเพดาน ความเข้มของแสงสว่างควรมากกว่า 200 LUX และในบริเวณทางเข้าซึ่งติดกับทางสัญจร ความเข้มของแสงควรลดลงเล็กน้อย เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวได้

6. ไฟฉุกเฉิน (Emergency Light)

การให้แสงในกรณีฉุกเฉิน มักจะต้องติดตั้งไว้ประมาณ 20% ความเข้มของการส่องสว่าง ประมาณ 100 LUX ในตอนกลางคืน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากเกินไประหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคาร และจะลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางวัน

7. ห้องพัก (Bed Room)

การให้แสงในดำนหัวเตียงซึ่งเป็นเตียงแฝด ซึ่งอยู่ระหว่างกลางเตียงทั้งสองหรือใช้เป็นโคมไฟตั้งโต๊ะข้างเตียง และควรมีสวิตช์ที่สามารถเอื้อมเปิด-ปิด ได้โดยไม่ต้องลุกจากที่นอน ความเข้มของแสงประมาณ 200 LUX ไฟกลางห้องใช้โดยปกติ ประมาณ 800 LUX โดยมีสวิตช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง โตะแต่งตัว มักจะติดตั้งเหนือกระจก

8. ภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป (Restaurant & Coffee Shop)

การใช้แสงสว่างภายในภัตตาคารเป็นส่วนสำคัญมาก เนื่องจากแสงสามารถสร้างบรรยากาศ โดยปกติในภัตตาคารมักจะใช้แสงจากหลอด Incandescent มากกว่า แสงจากหลอด Fluorescent แต่แสงจากหลอด Fluorescent เหมาะที่จะใช้เป็นแสงพื้นในคอฟฟี่ช็อป แต่โดยมากมักจะใช้แสงที่มักมีโทนสีค่อนข้างแดง โดยเฉพาะในบริเวณเคาน์เตอร์ภายในภัตตาคาร มักจะใช้แสงหลายชนิดปะปนกันแล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย แสง Background ควรติดตั้งกับฝ้าเพดานแสงเฉพาะจุด

การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบต่าง ๆ เช่น การติดตั้งระบบไฟฟ้าที่สามารถปรับแสงให้จ้าขึ้น หรืออ่อนลงเป็นสิ่งที่ควรจะได้รับพิจารณา ความสว่างของแสง Background มักจะใช้ประมาณ 100 LUX และเพิ่มแสงเฉพาะ เช่น เหนือโต๊ะอาหาร เหนือเคาน์เตอร์

การใช้แสงไฟก็ขึ้นอยู่กับรูปลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารแบบไหน สไตล์ไหน หรือจำหน่ายอาหารประเภทใด

- ค็อกเทลเล้าจน์ (Cocktail Lounge)

หมายถึงสถานที่จำหน่ายเครื่องดื่มอันได้แก่ เหล้า เบียร์ และน้ำผลไม้ หรือน้ำอัดลม พร้อมมีบริการเสียงเพลง มักจะเล่นดนตรีเป็นวงชนิดเครื่องดนตรีน้อยชิ้น เช่น กีตาร์ กลอง เปียโน เบส และไวโอลิน ในช่วงพักเวลาของดนตรีก็จะเปิดเพลงจากเครื่องเสียง ลักษณะของที่นั่งจะเป็นโซฟาและโต๊ะกลาง เพราะลักษณะของการรับประทานจะเป็นการนั่งดื่มเสียส่วนใหญ่

บรรยากาศภายในส่วนใหญ่จะมีตลับ จมมีตมาก แต่แสงไฟจากเวทีก็ให้ความสว่างสะท้อนมายังบริเวณที่นั่ง ทำให้ไม่สามารถมืดตลอดทีเดียว

ข้อพึงปฏิบัติสำหรับการใช้แสงไฟในค็อกเทลเล้าจน์

1. ไม่ควรใช้ไฟช้อหรือห่างจากเพดาน ในกรณีที่แทนเวทีสูงกว่าระดับพื้นทั่วไป
2. การเลือกไฟช้อ เหมาะสำหรับห้อง V.I.P. หรือห้องส่วนตัว
3. การเลือกไฟช้อ ควรใช้ประเภทที่ลำแสงลาดลงมา 80-90% เฉพาะแบบโต๊ะ
4. มีหลายแห่งที่ใช้ตะเกียงเล็ก ๆ วางบนโต๊ะ เพื่อให้มีความสว่างเฉพาะบนโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ควรจะมีดวงไฟมากพอที่จะให้ความสว่างแก่ภายในค็อกเทลเล้าจน์ทั้งหมดในกรณีปิดกิจการแล้วเพื่อ

- ให้แขกเก็บของ กระเป๋า สิ่งที่ติดตัวมาได้ง่ายและครบถ้วนไม่ลืมไว้
- ให้คนทำความสะอาดได้เห็นบริเวณทั้งหมดได้
- ให้ความสว่างในคราวฉุกเฉินหรือจำเป็น

6. สำหรับเวที

- ควรจะให้ไฟส่องหน้านักร้อง นักดนตรี หมายถึงส่องจากหน้าเวทีเข้าไป
- อย่าให้มีแสงไฟส่องย้อนออกจากเวทีเข้าสายตาคณะนั่ง

7. สำหรับบริเวณเคาน์เตอร์บาร์

- ควรให้แสงสว่างพอที่จะให้บาร์เทนเดอร์ผสมเหล้าได้
- แสงไฟควรจะมีอยู่หนึ่ง ไม่กระพริบมาก บริเวณเคาน์เตอร์สวยสะอาดตา
- ชนิดของดวงไฟคือ ไฟห้อยจากเพดานที่ลำแสงส่องถึง

- ภัตตาคารจีน

มักจะใช้แสงไฟสว่างไสวสีสด ๆ ซึ่งสะท้อนความแดงและทองของวัตถุได้มากยิ่งขึ้น ลักษณะดวงไฟมีทั้งติดเพดาน ไม่สลับนิยมนั่ง มักจะแสดงให้เห็นตัวดวงไฟหรือโคมโดยไม่ปิดซ่อนเลย เช่น ที่หมิงพลาเลข ในโรงแรมอินทรา และที่เห็นได้ง่ายและชัดเจนคือภัตตาคารกิเลนในย่านสยามแสคร์ อีกลักษณะของดวงไฟคือ เป็นโคมห้อยจากเพดาน หรือห้อยจากส่วนอื่นของเสาและคาน ไม่นิยมใช้ไฟประเภท SPOT LIGHT นอกจากนี้จะมีเวทีการแสดง แสงไฟจะไม่ใช้แสงจากหลอดฟลูออเรสเซนต์หรือไฟแสงสีมากมาย แต่จะใช้แสงไฟจากหลอดไฟที่ผ่านตะเกียงโคมลวดลายออกมา ไม่นิยมแสงสว่างแข็งไว้

- ภัตตาคารฝรั่ง

มีทั้งแบบอเมริกันสไตล์ และแบบยุโรปเปี่ยน สำหรับแบบอเมริกันสไตล์มักจะแจกแจงไปทางความบอยตะวันตก มีถึงเบียร์ วัสดุที่ตกแต่งเป็นไม้บริสุทธิ์ การใช้แสงอาจเป็นตะเกียงโคมแบบโบราณ ตะเกียงเจ้าพายุ ซ่อไปที่ทำลักษณะแบบซ่อตะเกียงเทียนแสงไฟสลัว ๆ บ้าง สว่างบ้าง เป็นส่วน ๆ ไป ไม่นิยมไฟดวงโต ๆ และรูปแบบทันสมัย หรือไปท่อมังใต้เพดาน แต่นิยมไฟห้อยจากเพดาน ไฟกิ่งไฟฝังแบบจมมิดเพดาน โคมโปะตั้งโต๊ะ ไม่นิยมดวงไฟกระพริบหรือไฟวิ่งสลับเป็นทาง เพราะต้องการบรรยากาศธรรมชาติที่สุด

สำหรับแบบยุโรปเปี่ยนก็มักจะนำมาในรูปแบบ หลุยส์ หรือคลาสสิก หรือหุหุหุหุทั้งขนาดและรูปแบบลวดลายฝีมือปราณีตลวดลายสวยงาม วิจิตรพิสดาร เพราะฉะนั้นการใช้ไฟจึงต้องพิถีพิถันดังนี้ ไฟสว่างมากและดูชัดเจนทุกบริเวณ รูปร่างของโคมไฟจะต้องวิจิตรพิสดารด้วย เรียบง่าย อดละดูทันสมัยจะถูกปฏิเสธทันที ไฟซ่อที่มีลวดลายมาก ๆ แสงไฟระยิบระยับห้อยลงมาจากเพดานที่บุผ้าลวดลายจะเกิดแสงสะท้อนจากวัสดุมากมาย เช่น เครื่องเรือนกระจกสเตนเลส, ทองเหลือง และเครื่องถ้วยชาม อันมีซ่อสนั้มทองเหลือง, มีดสเตเลส และตัวโคมไฟเองด้วย ภายในภัตตาคารยุโรปเปี่ยน จึงแพรวพราวและเพงหูฉี่ด้วยราคา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ภัตตาคารญี่ปุ่น

เน้นความเรียบ ความมีระเบียบ ความบริสุทธิ์ ความสะอาด ทั้งหมดนี้รวมตัวอยู่ในภัตตาคารญี่ปุ่นทั้งหมด นับแต่เครื่องถ้วยชาม ผนังเครื่องเรือน และโคมไฟ โคมไฟนิยมใช้โคมที่ห้อยจากเพดาน แบบญี่ปุ่นสมัยโบราณคือ โคมไฟเป็นไม้สีอ่อน ๆ ปิดรอบด้วยผ้าบาง ๆ บาง กระดาษบาง บางครั้งก็มีการเขียน (Painting) ตัวหนังสือหรือรูปทำให้แสงที่ลอดออกมาเป็นรูปขยายได้เด่นชัด ไม่สับสนมลวดลายมาก ๆ และสีสันมาก ๆ ป้องกันการสะท้อนของแสงอย่างจริงจัง อาจจะมีไฟฝังใต้เพดานบ้าง ลักษณะการส่องสว่างชอบส่องลงด้านล่างมากกว่า 60-90% ไม่นิยมแสงที่ได้จากการสะท้อน ภัตตาคารญี่ปุ่น จึงสะอาดสดใส และที่สำคัญรู้สึกสงบนิ่ง

- ภัตตาคารไทยเดิม และปัจจุบัน

ภัตตาคารไทยเดิมอาจจะออกแบบชาวบ้านหรือชาววัง ถ้าแบบชาวบ้านก็จะใช้วัสดุพื้นถิ่น เช่น ไม้ไผ่ ใบบลาน ไม้สัก เป็นต้น อย่างเช่น ประเภทสวน อาหารป่า ถ้าแบบชาววังมักมีในโรงแรม จะใช้เครื่องเรือนและภาชนะเงาแวววาวที่จะหนัก ชริม เช่น แดงชาด ดำ หรือน้ำตาลโอ๊คเข้ม การใช้แสงไฟทั้งสองลักษณะจะเหมือนกัน ต่างกันตรงที่ลักษณะตัวโคมที่สวยงามและลวดลายต่างกัน แต่วิถีทางการใช้เหมือนกันคือ นิยมไฟห้อยจากเพดาน ไฟกิ่ง อาจจะมีไฟฝัง ไม่นิยมไฟสะท้อนเพดานสาดลงมา ชอบแสงไฟจากดวงไฟสาดลงล่าง ดังนั้นเพดานร้านอาหารไทยจึงมักจะมีด

สำหรับภัตตาคารหรือร้านอาหารในปัจจุบัน มักตกแต่งแบบผสมทั้งแบบตะวันตก แบบจีน และญี่ปุ่นบ้าง การใช้ดวงไฟจึงมักใช้กันมากมายหลายแบบ เช่น ไฟฝังใต้เพดาน หรืออาจจะมีไฟซอกก็เป็นไฟซอกชนิดเรียบง่าย เช่น โคมไฟเปลือกหอย หรือพลาสติก จะไม่ใช่ไฟซอกวิจิตรพิสดารเลย เพราะทั้งแพงและไม่เหมาะสมทางด้านรูปแบบเลย

บทสรุปวิธีการพิจารณาการใช้แสงไฟในภัตตาคาร

1. รูปแบบโดยทั่วไปของภัตตาคารเป็นแบบไหน จึงเลือกรูปวาง
2. พิจารณาจากแบบแปลนการวางเฟอร์นิเจอร์ภายในที่สมบูรณ์แบบแล้ว ทำให้แสงไฟที่วางไว้ไม่ผิดพลาด ในกรณีที่ภัตตาคารนั้นใหญ่ และหลายระดับ อีกทั้งมีเวทีแสดงดนตรี
3. กำหนดความสว่างของแสงไฟ ตามความเหมาะสมของแต่ละแบบ คือ
 - แบบจีน แสงไฟสว่างจ้ามาก ๆ ทำให้ผู้มาทางอาหารเกิดความสว่างจ้า เขีดหน้าชูตาอันเป็นจิตวิหยาสน์แบบจีนที่ขอความโอ้อ่า เอิกเกริก แสงฟลูออเรสเซนต์ใช้ได้บางบริเวณ การส่องสว่างแบบกระจายรอบด้านของโคมห้อย
 - แบบฝรั่งตะวันตกลูกทุ่ง ชอบความสลัว ๆ จนพอดีพอสว่าง แต่ไม่ยอมมสว่างจ้าสดใส อาจจะสว่างบ้าง มีดบ้างบางตำแหน่ง การส่องสว่างแบบกระจายแผ่ลงด้านล่าง เพดานจึงมีดพอสมควร ไฟกิ่งและโคมไฟตั้งโต๊ะ ไม่นิยมห้ามใช้ฟลูออเรสเซนต์ เพดานกับพื้นห้องอาจไม่สูงนัก ไฟห้อยก็ห้อยลงมาต่ำมากได้
 - แบบฝรั่งที่หรูหรา ชอบความสว่างไสวด้วยเหตุผลอย่างจีน ชอบขีดหน้าชูตา หรูหราจนกระทั่งฟุ้งเฟ้อ ยังมีแสงสะท้อนยิ่งมากยิ่งดี แสงโคมไฟมีทั้งส่องลงล่าง และส่องกระจาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รอบตัวจนกระทั่งส่องขึ้นเพดาน ไฟโคมที่ใช้มีไฟโคมห้อยระย้า ไฟกิ่ง ไฟใต้เพดาน ไม่ให้ใช้ไฟฟลูออเรสเซนต์ แสงไฟสีสรรมากมายก็ไม่ควรใช้ ชอบแสงคม ๆ ไม่นิยมฉลว คือ โคม แก้วใสแจ๋ว

- แบบญี่ปุ่น ชอบความสว่างที่พอสมควรที่สุด ความสงบนิ่ง แสงไฟนุ่มนวลอาจจะด้วยตัว แก้ว โคมไฟเป็นแก้วฝ้า หรือเพราะแสงผ่านทะเลกระจาดและผ้าบาง ทำให้ความเจิดจ้า ของแสงไม่มี มีทั้งไฟห้อย ไฟผนัง และโคมตั้งโต๊ะ อาจจะมีสปอตไลท์ (Spotlight) และที่ นิยมพอควรคือ ไฟฝังหลาย ๆ ดวง ให้แสงสว่างทั่วถึง
- แบบไทยเดิม ชอบทั้งแบบสลัว และสว่างจ้า ชอบโคมห้อยและโคมตั้งโต๊ะมากที่สุด อาจจะมีสปอตไลท์ติดผนังชนิดส่อง Point to Point ช่วยสร้างบรรยากาศดีด้วย ชอบแสงไฟชนิด สาดส่องลงข้างล่าง ไม่สะท้อนเพดาน
- แบบไทยปัจจุบัน ชอบไฟฝังเป็นที่สุด และโคมห้อยแบบเรียบ ๆ มีทั้งแสงไฟสว่างไสวและ มีดสลัว

9. ครัว (Kitchen)

การให้แสงไฟสำหรับห้องครัวสมัยปัจจุบันนั้น มักจะมีปัญหาซึ่งไม่อาจจะแก้ไขได้ นั่นคือ การ สะท้อนของวัตถุ เช่น สแตนเลสสตีล สำหรับชนิดของดวงไฟฟ้าที่ใช้อาจจะใช้ไฟ นอกจากนั้นยังมีบาง ส่วนในห้องครัวที่ต้องการไฟเป็นพิเศษ เช่น บริเวณล้างถ้วยชาม

10. Ballroom & Convention Hall

ต้องการแสงสว่างทั่วไป โดยปกติจะใช้หลอด Fluorescent หรือ Incandscnt ที่สามารถปรับ แสงให้สว่าง หรือให้สลัวลงได้ และสามารถปรับแสงที่เวทีเด่นชัดด้วย เช่น Spotlight, Coloured, Lense & Retational Reflectors

4. ระบบเสียง (Radio System)

เสียงเป็นพลังงานไม่สามารถผ่านสุญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลางทั้งอากาศ ของเหลว และ ของแข็ง หูคนโดยทั่วไปจะได้ยินเสียงที่ความถี่ 16-2,000 HZ.

หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และ การกระจายของเสียง ทั้งนี้มีความเสี่ยงเกี่ยวกับ

1. การเลือกใช้วัสดุ
2. การออกแบบรูปร่างของห้อง
3. การจัดเครื่องเรือน

การดูดเสียง

พลังงานของเสียงประกอบด้วย Air Pressure ซึ่งเกิดจากการไหวตัวของมัชฌิมในรูป และขนาดที่คลื่นเสียงที่ประสาทหูรับได้

Prefabricated Acoustical Units

แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

- 1) เป็นแผ่นสำเร็จรูป รูปทรง หรือผิวหน้าขรุขระ แบ่งเป็น
 - 1.1 All Material Unit เป็นเม็ดเล็ก ๆ และใช้ Portland Cement เป็นตัวยึด
 - 1.2 All Material Unit เป็นเม็ดเล็ก ๆ และใช้ยิปซัม หรือ Limes เป็นตัวยึด
 - 1.3 Mineral หรือไส้ไม้อ่อน ผสมกับ Mineral Binder ซึ่งไม่ติดไฟ เช่น แผ่น Softtons
- 2) เป็นแผ่นสำเร็จรูปที่เจาะรูปรุนด้วยเครื่องจักร และมีรูปเป็น Pattern มีระเบียบ แบ่งเป็น
 - 2.1 เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าแข็ง และแกร่ง เจาะรูปรุน ใช้สำหรับเป็นแผ่นปิดหน้า หรือเป็นตัวยึด ใช้กับวัสดุดูดเสียงที่อ่อนนุ่ม
 - 2.2 เป็นแผ่นวัสดุที่มีผิวหน้าอ่อนนุ่มกว่าแบบแรก และเจาะรูปรุนสามารถที่จะทาสีได้ โดยไม่ทำให้คุณสมบัติดูดเสียงลดลง
 - 2.3 เป็นวัสดุแบบเดียวกับแบบที่ 2.2 แต่เจาะให้ทะลุเป็นทางบาง หรือทำเป็นร่องซึ่งสามารถดูดเสียงได้ดี
- 3) เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าหยาบ (Fissured Surface) อาจทำได้จากวัสดุหลายชนิด เช่น พวก Mineral Unit ที่เป็นเม็ดหรือพวก Cork มีคุณสมบัติดูดเสียง วัสดุนี้นี้มีผิวหน้าหยาบ เป็นหลุมเป็นบ่อมาก ทาสีได้
- 4) เป็นแผ่นผิวหน้าเป็นใย (Tolited Fiber Surface) แบ่งเป็น
 - 4.1 เป็นแผ่นทำด้วยใยไม้บาง ๆ เช่น ซึ่กับผสมกับ Mineral Biner ผิวหน้ามีทั้งเรียบปานกลาง และหยาบ
 - 4.2 ทำด้วยไส้ไม้อ่อน เช่น ไส้ไม้อ่อน หญ้าปล้อง ฯลฯ วัสดุประเภทนี้ติดไฟไม่ง่าย แต่ราคาถูก ดูดเสียงได้ดี มักทำเป็นแผ่นสำเร็จรูป
 - 4.3 ทำด้วย Mineral Fibers นำมาอัด ซึ่งทำเช่นเดียวกับพวก Acoustic Plastic and Sprayed on Material คุณสมบัติขึ้นอยู่กับที่ใช้ความหนา

การทาสีบนแผ่นวัสดุดูดเสียง

การพิจารณาอย่างรอบคอบ ก่อนทาสีแผ่นวัสดุดูดเสียงจำเป็นมาก เพราะวัสดุบางส่วนเมื่อถูกทาสีจะเปลี่ยนคุณสมบัติไป

1. วัสดุที่เป็นแผ่นบาง ๆ ดูดเสียงด้วยการสั่นไหวตัว และวัสดุที่มีรูปทรงผิวหน้าเป็นรูปขรุขระ ถ้าการทาสีไม่ไปอุดรูบนผิว อาจใช้สีทุกชนิดทาได้
2. วัสดุจาก Acousric Plaster หรือ Fiber Board เมื่อทาสีจะไปเคลือบผิวให้คุณสมบัติดูดเสียงลดลง และจะลดลงมาก และลดลงมากที่สุด เมื่อใช้ดูดเสียงที่มีความถี่ประมาณ 500 ครั้งต่อวินาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสียงรบกวน

คือเสียงที่ดังเกิน 100 เดซิเบลขึ้นไป เป็นเสียงที่เราไม่ต้องการ เสียงรบกวนทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานลดลง ทำให้ประสาทหูเสื่อมลง อาจทำให้มีผลเสียทางอารมณ์ ทำให้เป็นโรคเส้นประสาทได้

5. ระบบป้องกันอัคคีภัย

ระบบดับเพลิงที่ใช้ในโครงการมี 2 ระบบ คือ

ก. ระบบท่อน้ำดับเพลิง และสายสูบลดับเพลิง (Stand-Pipe and Hose System)

ข. ระบบดับเพลิงอัตโนมัติ โปรยน้ำเป็นฝอย (Automatic Sprinkler System)

ก. ระบบท่อน้ำดับเพลิงและสายสูบลดับเพลิง

เป็นระบบท่อจ่ายภายในท่อจะมีน้ำอยู่ และพร้อมที่จะฉีกออกจากหัวฉีดได้ทันทีเมื่อเกิดเพลิงไหม้ จะประกอบไปด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ ดังนี้

- ท่อส่งน้ำดับเพลิงไปยังจุดต่าง ๆ ของอาคาร เป็นท่อขนาด 4 นิ้ว ท่อนี้จะใช้เดินต่อจากท่ออื่น
- ท่อดับเพลิง Standard Pipe เป็นท่อน้ำที่จะมีน้ำไว้สำหรับดับเพลิงตลอดเวลา

ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้

ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้เป็นระบบ Fresignal Non-Code ซึ่งเป็นระบบที่ทำงานโดยสัมพันธ์ หรืออัตโนมัติของอุปกรณ์ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ ซึ่งประกอบด้วย

1. แผงควบคุมจะมี Graphic Annunciator เพื่อแสดงตำแหน่งต่าง ๆ ในโรงแรมที่สัญญาณแจ้งเหตุเกิดเพลิงไหม้ทำงาน จะถ่วงเวลาช่วงหนึ่งสำหรับผู้ควบคุมตรวจสอบได้แน่ใจว่าเกิดเพลิงไหม้จริงหรือไม่ ถ้าเกิดเพลิงไหม้จริงก็สามารถกดสวิทช์ให้กระดิ่งเตือนภัยทำงาน โดยมี 2 จังหวะ คือ

- ขั้นแรกกระดิ่งจะดังบริเวณใกล้เคียงที่เสียงต่อการเกิดอันตราย เพื่อมิให้ผู้คนในบริเวณอื่นแตกตื่น
- ขั้นที่สอง เมื่อเกิดเหตุเพลิงไหม้รุนแรงยากแก่การควบคุมแล้ว ก็สามารถให้กระดิ่งดังทั่วบริเวณ

2. แผงควบคุมที่ระบบสื่อสาร ติดต่อด่วนวาระระหว่างผู้ควบคุมในห้องควบคุมกับพนักงานดับเพลิง โดยพนักงานดับเพลิงสามารถพกเครื่องรับโทรศัพท์ติดตัว และนำไปเสียบเข้ากับตัวรับโทรศัพท์ของระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ และพูดติดต่อกับผู้คุมเพื่อสั่งงานให้ดำเนินการดับเพลิงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. ที่แผงควบคุมจะมีสัญญาณแจ้งข้อขัดข้องของวงจร แจ้งสัญญาณแต่ละวงจร เช่น สายบางช่วงของวงจรหลุด หรือชำรุด นอกจากนี้ยังมีไฟสัญญาณแจ้งข้อขัดข้อง เนื่องจากกระแสไฟฟ้าสลับจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคหรือกระแสไฟฟ้ตรงจากแบตเตอรี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. มีตัวแจ้งสัญญาณ แบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ

- HEAT DETECTOR จะทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิบริเวณนั้นสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว หรือสูงขึ้นถึงจุดกำหนด โดยจะติดตั้งในส่วนของห้องพักแขก และบริเวณทั่ว ๆ ไป
- SMOKE DETECTOR ซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเกิดควันในบริเวณนั้น โดยจะติดตั้งในห้องที่สำคัญ ๆ เช่น ห้องควบคุม ห้องครัว เป็นต้น
- MANUAL STATION ทำงานเมื่อคนที่เห็นเหตุเพลิงไหม้ กดหรือดึง เพื่อส่งสัญญาณไปสู่ห้องควบคุม ติดตั้งบริเวณหนีไฟหรือทางออก

การทำงานของระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ในอาคาร

ในกรณีที่เกิดมีเพลิงไหม้ ได้ติดตั้งเครื่อง Automatic Heat Detector หรือ Smoke Detectors ไว้จะดูเมื่อเครื่องทั้งสองตรวจนับได้ก็จะทำหน้าที่แสดงเหตุผล และตำแหน่งที่เกิดเพลิงไหม้ว่าอยู่ในชั้นเท่าไร และส่วนไหนภายในอาคารไปยังแผงควบคุม ซึ่งติดตั้งจะมีสัญญาณไฟ และสัญญาณเสียงเกิดขึ้น และถ้าเกิดไฟไหม้จะทำให้กระดิ่ง Alarm Bell ซึ่งติดอยู่ดังขึ้น เพื่อแสดงให้ลูกค้าและเจ้าหน้าที่ในอาคารทราบ

สายสูบน้ำดับเพลิง Fire Hose Reel เป็นสายยางแข็งม้วนขนาด 65 มม. ยาว 30 ม. เสริมให้แข็งแรงโดยโครงสร้างเส้นใยล็กทำให้ไม่หักงอ ทนความร้อนอันทนตลอดได้ไม่ต่ำกว่า 400 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว หัวฉีดน้ำจะเป็นพลาสติก ปรับลักษณะของน้ำที่ฉีดฝอยหรือลำได้ตามขนาดต้องการขนาด 25 มม. วาล์วควบคุมแบบอัตโนมัติทำจากโลหะผสมที่แข็งแรง เมื่อดึงสายจากขดม้วนสายน้ำจะไหลมายังหัวฉีดโดยอัตโนมัติ ขดม้วนสายทำจากแผ่นเหล็กขึ้นรูปพันสีแดงเช่นเดียวกับตู้เก็บสายส่งน้ำดับเพลิงบรรจุสายสูบน้ำ ขวาน และอุปกรณ์ต่าง ๆ ประตูเปิดได้ 180 องศา การติดตั้งแบบฝังเข้าไปในผนัง ส่วนตู้ที่ติดตั้งภายนอกอาคารเป็นตู้ชนิดกันน้ำ อุปกรณ์ประกอบตู้มี

- ที่ถือคประตูพร้อมมือจับ
- บานพับประตูแบบซ่อนใน
- ช่องสำหรับให้ท่อเข้าตู้

เครื่องสูบน้ำดับเพลิง Fire Pump จะมีเครื่องสูบน้ำดับเพลิงที่ใช้กับระบบ 2 เครื่อง เครื่องแรกใช้สำหรับอาคารห้องพัก การทำงานของเครื่องเป็นแบบอัตโนมัติ ขับเครื่องโดยใช้มอเตอร์ไฟฟ้าระบายความร้อนด้วยอากาศ

นอกจากนี้ยังมีเครื่องสูบน้ำดับเพลิงอีก 1 เครื่อง อยู่นอกอาคารเพื่อใช้เป็ยเครื่องสำรองในกรณีน้ำดับเพลิงของภายในอาคารเกิดหมดลงโดยที่เครื่องสูบน้ำนี้จะสูบน้ำจากท่อสาธารณะมาใช้ในการดับเพลิง

ข. ระบบดับเพลิงอัตโนมัติไปรยน้ำเป็นฝอย

เลือกใช้ระบบท่อเป็ย ซึ่งเป็ยระบบที่ใช้หัวฉีดน้ำอัตโนมัติ ซึ่งต่ออยู่กับท่อที่มีน้ำอยู่เต็มด้วยความดันที่ต้องการตลอดเวลา เมื่อเกิดเพลิงไหม้ความร้อนจะทำให้หัวฉีดแต่ละหัวเปิดออกเพื่อไปรยน้ำออกไปทันที ส่วนหัวใดจะทำงานบ้างก็ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิในบริเวณนั้น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หัวฉีด เป็นหัวฉีดชนิดหัวตั้ง (Up Right Sprinkler) ซึ่งจุดถูกติดบนเสาไว้ด้วยก้านโลหะแบบหลอมละลาย เมื่อถูกความร้อนหัวฉีดนี้จะทำการฉีกน้ำ เมื่อมีความร้อนมากจะทำให้โลหะที่จุดถูกหลอมละลาย หัวฉีดมีขนาด 12.5 มม. ซึ่งมีรัศมีการกระจายน้ำคือ ถ้าติดตั้งสูงจากพื้น 1 ม. จะสามารถฉีดได้ในรัศมี 6 ม.
- วาล์วสัญญาณเตือนภัย จะติดตั้งอยู่ใกล้ส่วนล่างของท่อขึ้น สำหรับแต่ละชั้นเพื่อทำหน้าที่เป็นสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ จะช่วยให้ผู้อยู่ภายในอาคารสามารถช่วยในการดับเพลิงได้อีก ในบางครั้งการทำงานของหัวฉีดเพียงหนึ่งหรือสองตัวก็สามารถดับเพลิงลงได้แล้ว ในกรณีเช่นนี้ผู้ที่มาในที่เกิดเหตุสามารถมาปิดวาล์วเพื่อให้ระบบหยุดทำงาน และจะได้ช่วยให้ทรัพย์สินเสียหายน้อยลงได้

แหล่งน้ำที่ใช้ในกรณีดับเพลิง

- จากถังน้ำชั้นดาดฟ้าของอาคาร
- จากถังเก็บน้ำใต้ดิน

6. ระบบติดต่อสื่อสารภายนอกและภายใน

ระบบติดต่อสื่อสารภายนอกและภายใน มีขอบข่ายการติดต่อสื่อสารที่กว้างขวาง และการติดต่อสื่อสารของโรงแรม จะใช้ระบบโทรศัพท์ การติดต่อสะดวกรวดเร็ว ซึ่งในปัจจุบันสามารถแบ่งได้เป็น 4 ชนิด คือ

6.1 PRIVATE MANUAL BRANCH EXCHANGE

การใช้โทรศัพท์เข้า-ออก กระทำโดยเชื่อมระบบติดต่อภายในบ้านเข้ากับระบบการติดต่อภายนอก โดยผ่านพนักงานต่อสาย โดยปกติชาวการติดต่อสามารถติดต่อสายภายในได้ 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้ 10 คู่สาย โดยใช้พนักงานต่อสาย 2 คน

6.2 PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGE (PABX)

เป็นการติดต่อระหว่างภายนอกกับภายใน หรือภายในกับภายนอกโดยผ่านเครื่องอัตโนมัติหรือพนักงานต่อสาย เหมาะกับการใช้ในธุรกิจโรงแรม ซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย

6.3 PRIVATE MANUAL EXCHANGE AND PRIVATE AUTOMATIC EXCHANGE

เป็นระบบการติดต่อบริเวณที่เป็นสาธารณะโดยแยกระบบเป็นอิสระ โดยมีการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการ หรือเกี่ยวข้องกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น การเรียกพนักงาน การบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4 INTERCOM OR DIRECT SPEECH SYSTEMS

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติจะสามารถรวมการติดต่อได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มได้ถึง 64 คู่สาย ถ้าเป็นการติดต่อจากห้องพักรับบริเวณที่ถูกจำกัดเอาไว้ เช่น บาร์, ห้องบริการ, ห้องผู้จัดการ

ภายในโครงการเลือกใช้ระบบ PABX และเป็นที่เหมาะสมกับการใช้ในธุรกิจการค้ามาก เพราะสามารถเพิ่มโทรศัพท์สายในได้ ระบบนี้สามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย ห้องชุมสาย โทรศัพท์ในโครงการจะอยู่ในส่วนชั้นใต้ดิน ใกล้กับห้องเครื่อง แต่สำหรับห้องพักรับในทุก ๆ ยูนิต จะใช้ระบบโทรศัพท์แบบ Key ซึ่งจะต่อเชื่อมกับระบบ PABX ของโครงการ

การนำโทรศัพท์ PABX ไปใช้พิจารณาได้จาก

- ปริมาณการใช้ การติดต่อจำนวนคู่สาย
- ระบบการติดต่อ ซึ่งสามารถดำเนินไปตามขั้นตอน
- ความต้องการอื่น ๆ

การปฏิบัติตามหลัก PABX

ในการกำหนดหมายเลขโทรศัพท์ในหน่วยงานต่าง ๆ ส่วนใหญ่จะกำหนดหมายเลขห้องและหมายเลขชั้น เช่น

ห้องหมายเลข 11 บนชั้น 2	0211
ห้องหมายเลข 15 บนชั้น 3	0315

อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ

1. ระบบการประชาสัมพันธ์และบริการเพลงตามสาย

ประกอบด้วยตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่นแผ่นเสียง เทป และลำโพง ซึ่งจะติดตั้งอยู่ตามส่วนต่าง ๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรม และมีวงจรของไมโครโฟนติดอยู่ เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์

2. ระบบโทรทัศน์และวิทยุ

การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ การจัด และการติดตั้งอุปกรณ์ ประกอบด้วยระบบสายอากาศหลัก (Television System) เครื่องขยายสัญญาณ และเครื่องกระจายสัญญาณไปตามเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรปิด และเชื่อมต่อเข้ากับเครื่องรับโดยใช้ระบบ VHF

3. ระบบส่งเอกสาร

เครื่องมือที่ติดตั้งเพื่อใช้ในการส่งเอกสาร บัญชี ใบส่ง หรือจดหมายติดต่อระหว่างส่วนบริการ ส่วนทำงานต่าง ๆ อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์มีความรวดเร็ว และแน่นอนในการแจ้งข่าวสารต่าง ๆ ดังนี้คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3.1 ระบบท่ออากาศ จะใช้ระบบท่ออากาศติดต่อระหว่างส่วนกลางไปยังสถานีย่อย เช่นในส่วนของแคชเชียร์ของภัตตาคารบาร์ หรือติดต่อกับส่วนปฏิบัติงานอื่น ๆ เช่น ห้องทำงานของหัวหน้า ห้องทำงานของแม่บ้าน
- 3.2 ระบบสายพาน การส่งเอกสารแบบนี้ โดยการเคลื่อนที่ของสายพาน หรือโซ่
- 3.3 ระบบคอมพิวเตอร์ เป็นการส่งข้อมูลโดยผ่านอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยแท่นพิมพ์อักษร จอภาพ สามารถป้อนข้อมูลไปยังแหล่งเก็บข้อมูล และเรียกข้อมูลที่บันทึกไว้มากำใช้ได้ตลอดเวลา การส่งข้อมูลด้วยวิธีนี้จะรวดเร็วและแน่นอนในการแจ้งข่าวสารมากกว่าระบบอื่น ๆ

ระบบรักษาความปลอดภัย¹

ระบบรักษาความปลอดภัยระบบ CLOSED CIRCUIT โดยเป็นระบบโทรทัศน์วงจรปิด ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. กล้องรับภาพ T.V. CAMERA
2. จอรับภาพ T.V. MONITER
3. SEQUENTIAL SWITCHER อุปกรณ์ควบคุมต่าง ๆ

นอกจากนี้ยังมีการรักษาความปลอดภัยในระบบ CARD TOUR อีกด้วย คือ เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยจะเดินตรวจตราไปทั่วอาคารทั้งในเวลากลางวันและกลางคืน ป้องกันคนที่ไม่ได้อำนาจหรือสิทธิเข้ามาภายในโดยมิได้รับอนุญาต

อุปกรณ์พิเศษ

ระบบ KEY CARD

เป็นระบบที่นำมาใช้แทนการใช้กุญแจ โดยการใช้ในลักษณะเป็นบัตร (CARD) ขนาดประมาณ 2 X 3 นิ้ว ซึ่งจะทำงานร่วมกับเครื่อง COMPUTER

การใช้งาน

เมื่อแขกมา Check-in พนักงาน Front Desk จะป้อนข้อมูลที่เป็นรายละเอียดเกี่ยวกับแขกลงในเครื่อง Computer จากนั้น Computer จะจัดรหัสสำหรับแขกแล้ว Key ลงบน Card ซึ่ง Card แขกจะให้เป็นกุญแจสำหรับเปิดประตูเข้าห้องพัก และยังสามารถใช้บัตรนี้แทนการจ่ายเงินเมื่อเข้าใช้ส่วนบริการอื่น ๆ ของโรงแรม เช่น Lobby Lounge, Coffee Shop, Restaurant, Pub ฯลฯ โดยการยื่นบัตรนี้ให้แก่พนักงานหลังจากการให้บริการ ซึ่งพนักงานจะนำบัตรนี้ไปยัง Cashier แล้วทำการบันทึกข้อมูลจำนวนเงินค่าบริการต่าง ๆ ไว้ และเมื่อ Check-out เจ้าหน้าที่ Cashier ก็จะมี Run

¹ ปาโมร ประเสริฐ, งานระบบภายในที่ภัตตาคาร, กรุงเทพฯ: บริษัทสำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, 2539.
เอกสารนี้เป็นเอกสารทรัพย์สินทางปัญญาของบริษัทฯ การนำเอกสารนี้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายการและอัตราค่าบริการต่าง ๆ ที่ผู้มาพักได้ใช้บริการในระหว่างที่เข้าพัก ซึ่งเป็นบริการที่สะดวก สบายและรวดเร็วแก่แขกผู้เข้าพัก

ลักษณะการทำงาน

เมื่อบันทึกรายละเอียดของแขกลงในเครื่อง Computerแล้วเครื่องจะสร้างรหัสเฉพาะสำหรับ แขกผู้เข้าพัก แล้วส่งรหัสนั้นไปยังเครื่องตอกรหัสลงบัตร โดยรหัสบนบัตรจะมีลักษณะเป็นรู การนำไปใช้

- ในส่วนของห้องพัก เมื่อเสียบบัตรเข้าไปในช่องบริเวณลูกบิดประตู เครื่องอ่านรหัสจะอ่าน รหัสของบัตรโดยการฉายแสงลงไปยังบัตร แสงจะทะลุผ่านส่วนที่เจาะเป็นรูไว้ ตกกระทบ บนแผ่นรับแสงซึ่งจะแปลค่าอ่านเป็นรหัส ซึ่งถ้ารหัสตรงกับที่ Front Desk ป้อนข้อมูลไว้ ประตูก็จะเปิดออก
- ในส่วนบริการอื่น ๆ เช่น Lobby Lounge, Restuarant หลังจากการใช้บริการแล้ว พนักงานจะนำ Card นี้เสียบเข้าเครื่องอ่านรหัส และบันทึกอัตราค่าบริการไว้แล้ว ข้อมูล ต่าง ๆ จะถูกส่งไปยัง Main Computer ซึ่งอยู่บริเวณ Front Desk เมื่อแขกมา Check-Out ก็ให้นำบัตรนั้นเสียบเข้าเครื่องอ่านรหัส แล้ว Computer ก็จะ Run รายการทั้งหมดให้ แขกผู้เข้าพักได้ใช้บริการระหว่างการเข้าพักออกมา

ระบบแผงควบคุม (Control Panel)

เป็นระบบที่อยู่ภายในห้องพัก ซึ่ง Control Panel นี้จะเป็นตัวควบคุมระบบต่าง ๆ ทั้งหมด ภายในห้องพัก โดยแผงควบคุมที่ใช้ในโครงการนี้จะเป็นแป้นลอยวางบน Top โต๊ะ ซึ่งมีผลทำให้ สามารถออกแบบโต๊ะข้างได้หลายรูปแบบ เช่น โต๊ะวงกลม วงรี และมีลักษณะโปร่ง เบา ไม่จำเป็นต้อง เป็นตู้ซึ่งเทอะทะอีกต่อไป

ส่วนประกอบของ Control Panel

1. แผงควบคุมวิทยุ ประกอบด้วย
 - ปุ่มเปลี่ยนคลื่น
 - ปุ่มหรี-เว่งเสียง
 - ปุ่มเปิด-ปิดวิทยุ
2. นาฬิกาบอกเวลา ซึ่งสามารถตั้งเวลาปลุกได้
3. แผงควบคุม TV. ประกอบด้วย
 - ปุ่มเปิด-ปิด TV.
 - ปุ่มเปลี่ยนช่อง
 - ปุ่มหรี-เว่งเสียง
4. แผงควบคุมไฟฟ้าภายในห้องในจุดต่าง ๆ เช่น Entrance, Bedroom, Living Room, ฯลฯ
5. แผงควบคุม Air Conditioning ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ปุ่มเปิด-ปิด Air Conditioning
 - ปุ่มปรับระดับความเย็น
6. แผงควบคุมการบริการ เช่น Do not Disturb เมื่อกดปุ่มนี้ไฟสัญญาณที่ติดไว้หน้าห้องจะสว่างขึ้น เมื่อ MAID เห็นก็จะไม่เปิดประตูเข้ามาทำความสะอาด เป็นต้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.8 ข้อมูลที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบตกแต่งภายในของโรงแรม

- ศึกษาการใช้สีในงานตกแต่งภายในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

จิตวิทยาการใช้สี

สีต่าง ๆ มีอิทธิพลแรงกล้าต่อมนุษย์ เป็นเหตุให้อารมณ์เปลี่ยนแปลงได้หลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น และชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า สำหรับในด้านการตกแต่งภายใน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรู้ถึงจิตวิทยาของสีว่าสีใดให้ความรู้สึกอย่างไร เพราะการใช้สีให้คล้อยตามไปกับหน้าที่ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้น ๆ ทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพขึ้น และบางเวลาก็ช่วยแก้ความรู้สึกบกพร่องต่าง ๆ ได้ เช่น การใช้สีที่ให้ความรู้สึกสนุกสนาน ตื่นเต้น อบอุ่น เป็นต้น

ในการออกแบบตกแต่งภายใน ผู้ออกแบบจะต้องทราบถึงความพอใจในสีของเจ้าของและบุคคล ที่จะมาใช้สถานที่เหล่านั้นควบคู่ไปกับการรู้สึกในเรื่องสีของผู้ออกแบบด้วย

คุณลักษณะของสี

1. สีมีคุณลักษณะ 3 ประการ คือ Hue, Value, Chrome

2. สีจะช่วยให้เกิดทัศนวิสัยหนักแน่นที่สุดเมื่อ

- สีอ่อนตัดกับสีแก่
- สีสดตัดด้วยกัน
- สีอ่อนตัดกับสีเย็น

3. สีที่ตัดกันเองตามปกติ

- สีดำบนพื้นเหลือง
- สีเหลืองบนพื้นดำ
- สีเหลืองบนพื้นน้ำเงิน
- สีส้มบนพื้นน้ำตาล
- สีชมพูบนพื้นดำ

4. สีสามารถสร้างความรู้สึกเข้าใกล้หรือห่างออกไป คือ สีอุ่น ดูแล้วรู้สึกเข้ามาใกล้ตัว แต่สีเย็นดูแล้วออกห่างจากตัว

5. สีบางสีอาจไม่น่าดูเมื่อใช้กับพื้นที่มาก ๆ แต่เสริมความน่าดูแก่สีอื่น ๆ เมื่อใช้ในพื้นที่เล็ก ๆ เช่น สีส้มสด บนพื้นที่เขียวเข้ม

6. เมื่อใช้สีเข้มจัดคู่กับสีอ่อนจัด จะดูเด่น มีชีวิตชีวากว่าการใช้สีที่มีความเข้มใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน

7. ความเด่นของสี จะเกิดขึ้นเมื่อใช้สีต่างกันในเรื่องที่หรือปริมาณไม่เท่ากัน เพราะการใช้สีแต่ละสีในปริมาณเท่ากันหมด หรือเนื้อที่เท่า ๆ กันทั้งหมดจะเกิดความน่าเบื่อหรือการตัดกันอย่างรุนแรง

	จิตวิทยาการใช้สี สีที่มีปฏิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง เช่น
สีเทา	ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เจ็บปวด
สีดำ	ให้ความรู้สึกลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
สีขาว	ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เบ็ดแผย
สีแสด	ให้ความรู้สึกตื่นเต้น เร้าใจ สนุก อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ อบอุ่น รบกวน ไม่สบายใจแทรกอยู่
สีเหลือง	ให้ความรู้สึกเปรี้ยว ร่าเริง ตีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่งคั่ง
สีแดง	ให้ความรู้สึกมั่งคั่ง สมบูรณ์ ความสงบ ความสุข คือวัน ทำทาย กระตุ้น ความหวาน ความอบอุ่น กระตือรือร้น ร้อน ดุร้าย แรงกล้า
สีน้ำเงิน	ให้ความรู้สึกสุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม คงสภาพ มีฐานันดรศักดิ์ ลึกลับ มั่นคง
สีม่วง	ให้ความรู้สึกในด้านความรัก ความเศร้า สง่างาม คงสภาพ
สีเขียว	ให้ความรู้สึกว่าเรวัง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

	การศึกษาลักษณะของสีเกี่ยวกับความรู้สึกต่อสีบางสีกับการตกแต่งภายใน
สีแดง	ให้ความรู้สึกมั่งคั่งสมบูรณ์ การใช้สีนี้แต่เพียงเล็กน้อยจะทำให้เป็นตัวแทนสำหรับภายในอาคาร สีแดงให้ความรู้สึกเร้าใจ ตื่นเต้น นอกจากนี้ยังสามารถเป็นภัยทางด้านจิตวิทยาได้ เช่น ดวงไฟสีแดงที่ใช้ในการอัศวรูป จะมีความรู้สึกปวดศีรษะและตาข่ายได้
สีเหลือง	ให้ความรู้สึกเรวังสดใส สีเหลืองอ่อนจะให้ความรู้สึกของความสะอาด ความสว่าง สีเหลืองเข้มมากจะทำให้สมองเกิดความหงุดหงิดได้ สีเหลืองเนี้ยทำให้ห้องมืดดูสว่างขึ้น สีเหลืองเขียวช่วยในด้านความเย็น สีเขียวไม่ทำให้ดวงตาเวลามองไม่ใช้ใกล้กับสีแดงจำนวนเท่ากัน สีเขียวให้ความสดชื่น และพักสายตาโดยธรรมชาติ จะใช้สีเขียวเป็นสีที่ส่งเสริมทุก ๆ สีให้ดูสดใส สีเขียวแก่ส่วนมากใช้ในการเน้นสีพื้น
สีน้ำเงิน	สีน้ำเงินเข้ม ให้ความรู้สึกสงบและลึกลับ สีน้ำเงินอ่อน เช่น สีน้ำเงินหรือฟ้า มีความสดใสของสีเขียวอยู่ สีฟ้าเป็นสีที่ใกล้เคียงกับน้ำ สีน้ำเงินที่ใช้มากเกินไป จะทำให้เกิดความไม่เบิกบาน สีน้ำเงินอมเขียวให้ความรู้สึกตื่นเต้น
สีกลุ่มดำ	เทา ขาว เรียกว่าสีเอกณรงค์ ไม่ควรใช้รวมกันระหว่างแม่สี (น้ำเงิน เหลือง แดง) สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ระวังการใช้ในห้องครัวที่เป็นสีขาวทั้งหมด หรือสีขาวทั้งหมดของห้องน้ำ
สีดำ	การใช้สีดำบ้าง ขาวบ้าง ในพื้นที่รวมกับสีอื่น ๆ จำทำให้เกิดความกระปรี้กระเปร่า และทำให้เกิดความมีชีวิตชีวาร่าเรวัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การใช้สีสำหรับตกแต่งห้องต่าง ๆ ภายในโครงการ

1. ห้องลิโอบบี้ (Lobby Room)

สำหรับสถานที่เช่นนี้ เนื่องจากมีคนมาชุมนุมกันในบางโอกาสเป็นจำนวนมาก ดังนั้น SCHEME สีจึงต้องเป็นสีอบอุ่น และอ่อนนุ่ม นอกจากนี้ควรเพิ่มสายลงไปบ้างเพื่อให้ดูสง่างามยิ่งขึ้น

2. ห้องอาหาร (Restaurant Room)

เป็นห้องซึ่งใช้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ต้องการบรรยากาศที่สะอาด สดใส สบายตา สีที่ใช้อาจเป็นสีเหลืองอ่อนหรือครีม สำหรับผนังไม่ควรใช้วิธีทึบหรือสีที่สว่างมากเกินไป เพราะจะทำให้ผู้ใช้ห้องเกิดความเครียด จนเป็นเหตุให้รับประทานอาหารไม่ลงก็ได้ แต่ถ้าใช้ผนังสีอ่อนสดใสมารับประทาน ตกแต่งด้วยผ้าจานรอง หรือถ้วยชามด้วยสีสด ๆ อาจเป็นฟ้าเข้ม แดง ส้ม หรือน้ำเงิน ก็ช่วยให้บรรยากาศสดใสกระปรี้กระเปร่าขึ้นได้เหมือนกัน

3. COFFEE SHOP

การใช้สีก็ต้องคำนึงถึงสีที่สะอาดสดใส ลักษณะเดียวกับห้องอาหารในบ้านทั่ว ๆ ไป จะต่างกันตรงที่ COFFEE SHOP จะต้องตกแต่งให้ดูแปลกตากว่าห้องอาหารธรรมดา ซึ่งเราใช้อยู่ทุกวัน COFFEE SHOP มีทั้งคนที่เข้าเป็นประจำ และภายนอกโรงแรม เพื่อเป็นการเปลี่ยนบรรยากาศ และรสของอาหาร ดังนั้น COFFEE SHOP จึงควรมีการเปลี่ยนแปลงบ้าง เมื่อถึงเวลาอันสมควร เพื่อเป็นการจูงใจลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการอยู่เสมอ สำหรับ COFFEE SHOP ซึ่งมีแต่เครื่องดื่ม และของว่างเป็นสถานที่ที่ใช้ในเวลาว่างชั่วคราว สีที่ใช้ควรเป็นสีอ่อน และสีที่ให้ความเบิกบานใจ สีที่ใช้ควรอยู่ในลักษณะที่กลมกลืนกัน จะเน้นน้ำหนักร่าง แล้วแต่การตกแต่งหรือเฟอร์นิเจอร์สีสดใส หรือภาพติดผนัง

4. ห้องรับแขก

โดยเหตุที่ห้องรับแขกเป็นที่ต้อนรับแขก เป็นที่สนทนาปราศรัยในยามว่าง สีที่ใช้ควรเป็นสีที่เหมาะสมจะทำให้จิตใจเบิกบาน ไม่ควรใช้สีที่โล่งโชนรุนแรงที่มีหลายสีเกินไป เพราะจะทำให้ TONALITY สีดูเลวไป ทั้งผู้ใช้ห้องก็จะรู้สึกอึดอัด สมาชิกไม่อาจอยู่ที่การคุยด้วยเช่นกัน สีที่ควรใช้สำหรับห้องรับแขก เช่น สีส้มแต่อ่อน ๆ ฟ้าสำหรับผนังห้อง ใช้สีคราม หรือสีม่วงอมน้ำตาลเข้ม สำหรับพรม ส้มแก่สำหรับเก้าอี้ เช่น เบาะบุวมม เป็นต้น สิ่งตกแต่งเล็ก ๆ น้อย ๆ ใช้สีออกส้มแดงเมื่อรวมกันทั้งหมดแล้วก็จะดูเด่นงามตา และเหมาะสมประโยชน์ใช้สอย รวมทั้งความรู้สึกของผู้ใช้สอยห้องด้วย

5. ห้องทำงาน

ใช้เป็นที่ทำงานในเวลากลางวันเป็นส่วนมาก อาจจะใช้สีที่มีเนื้อสีเข้มข้นกว่าสีสำหรับห้องนอนก็ได้ โดยทั่วไปเราจะรู้สึกเบื่อหน่ายได้เร็วในสีเข้มและสดใส ฉะนั้นสีจึงควรเป็นสีที่อ่อนแต่พอควร แต่ถ้าห้องนั้นทำให้เกิดความรู้สึกเบื่อหน่ายซ้ำซาก สีสดใสโทนอ่อนจะทำให้เกิดความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าได้ง่าย ความสดใสของสีให้มัน้อย ๆ แห่ง ก็พอสำหรับภายในห้องทำงานนั้น

6. ห้องพักผ่อน

ซึ่งใช้เป็นที่อยู่ในเวลากลางวันเป็นส่วนมาก จะใช้สีให้เข้มข้นกว่าสีสำหรับห้องนอนก็ได้ แต่โดยทั่วไปเราจะรู้สึกเบื่อหน่ายได้เร็ว ในสีที่เข้มสดใส เพราะฉะนั้นควรใช้สีอ่อนแก่แต่พอสมควร แต่ถ้าเห็นว่าห้องนั้นทำให้เกิดความรู้สึกเบื่อหน่ายซ้ำซากนักก็จะต้องทำให้เกิดความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าขึ้นได้ง่ายด้วยการให้มีสีสดใสที่เครื่องตกแต่งห้อง เช่น ผ้าม่าน หมอนอิง รูปภาพ แจกันปักดอกไม้ และอื่น ๆ บางก็ได้ มีความสดใสอยู่ในที่น้อย ๆ เพียงแห่งเดียวก็เพียงพอ จะทำให้ภายในห้องทั้งหมดมีความกระปรี้กระเปร่ายิ่งขึ้น

7. ห้องนอน

สีสำหรับห้องนอน อาจเป็นสีแตกต่างกันออกไป ในแต่ละแบบ ขึ้นอยู่กับผู้เข้ามาใช้ โดยทั่วไปแล้วค่าของสีไม่ควรเข้มเกินไป ควรใช้สีเอกรงค์อย่างยิ่งเพราะใช้สีเดียว แต่มีค่าของสีหลายค่า และเพิ่มเติมสีอ่อนแก่ของสีอื่น ๆ ที่มีลักษณะกลมกลืน และใกล้เคียงกัน สีคู่ปฏิบัติของมันให้สีกลางตามส่วนมากและน้อย โดยใช้สีกลางเป็นส่วนใหญ่แล้วใช้สีคู่ตรงข้ามมากบ้างน้อยบ้างตามส่วน โดยเฉพาะสีที่ใช้ในห้องพักในโรงแรม ควรใช้สีกลางมากกว่าสีอื่น เพราะไม่ได้จำกัดเพศและวัยของผู้เข้าใช้ สีที่ควรก่อให้เกิดความรู้สึกพักผ่อนอย่างเต็มที่

สีที่เป็น PATTERN เป็นลวดลาย ควรใช้ตรงบริเวณหัวเตียง เพราะจะไม่รบกวนสายตาเวลานอน พรหมและม่านเพิ่มความรู้สึกของ SPACE ให้ดูสวยงามและแน่นขึ้น ให้ความสว่าง และนำพักผ่อน เพดานก็เช่นเดียวกัน มีความสำคัญในการให้สีมาก เพราะเวลานอนสีที่เรามองเห็น คือ เพดาน ดังนั้นจึงควรใช้สีที่ดูแล้วสบายตา เช่น สีขาวสงบ และสีที่อ่อนให้ความรู้สึกกลมกลืนกับสีต่าง ๆ ภายในห้อง หลีกเลี่ยงแสงไฟที่กลางเพดาน เพราะจะเป็นการรบกวนสายตาเวลานอน ควรใช้แสงไฟอ่อน ๆ และใช้ไฟแรงตรงส่วนที่ต้องการใช้โดยเฉพาะ เช่น โต๊ะแต่งตัว โต๊ะข้างเตียง

- ศึกษาวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการออกแบบ

การเลือกใช้วัสดุตกแต่งภายในของโรงแรม ควรเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสม สวยงาม ภูมิฐาน และมีคุณค่า ขณะเดียวกันควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละส่วนของโรงแรมด้วย

วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหินเหมาะที่จะใช้สำหรับผนังและพื้น ทั้งภายในและภายนอกอาคารในส่วนที่มีคนพลุกพล่าน เนื่องจากหินมีความทนทานต่อการใช้งาน ทำความสะอาดง่าย

หินมีหลายประเภท เช่น

หินอ่อน เป็นหินที่สามารถทนต่อความสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งนิยมใช้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนมีคุณค่าในด้านความงามมากกว่าหินประเภทอื่น ๆ มีสีให้เลือกตามความเหมาะสม เช่น ขาว ดำ ชมพู เขียว เนื่อน้ำตาล หินชนิดนี้ทนต่อการขัดสี ไม่เก็บเสียง หรุหรว และผิวดูสวยงาม มักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ต้องการดูมีความหรุหรว

หินแกรนิต ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่าง ๆ เนื่องจากเป็นหินที่แข็งที่สุด เนื้อแน่น และทนทาน เมื่อขัดให้ขึ้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาความสะอาดได้ง่าย

วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระจเบื้อง และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้น และผนัง ราคาถูกกว่าหิน ทนต่อดินฟ้าอากาศ ทนต่อการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย

อิฐ อิฐสามารถนำมาใช้ได้โดยสิทธรมชาติของมัน มีสีแดง สีแสด สีเหลือง หรือสีเทา สีขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทน และง่ายต่อการรักษา

กระจเบื้อง กระจเบื้องที่ผลิตจากต่างประเทศ ผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย จึงเรียบ ร้อย สวยงาม คงทน กระจเบื้องที่คุณภาพดีที่สุดคือ กระจเบื้องของญี่ปุ่น สวยที่สุดคือกระจเบื้องของ อิตาลี

วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายใน ที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ และมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม่มีหลายชนิด เช่น

ไม้สัก เป็นเนื้อปานกลาง ใช้กับงานปราณีตได้ดี รวมทั้งมีสีและลวดลายสวยงาม เหมาะแก่การทำเครื่องเรือน การนำมาใช้ควรขัดให้ผิวเรียบเนียน อาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อยก็จะสวยงามมาก

ไม้อัดสัก เป็นไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบาง อัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งตัว ไม่บิดงอหรือหัก ใช้กรุเครื่องเรือนที่ทำโครงด้วยไม้สัก

ไม้อัดยาง เป็นไม้อัดเช่นเดียวกับไม้อัดสัก มีความแข็งแรงทนทานพอ ๆ กันกับไม้อัดสัก แต่มีสีเนื้อไม้และลวดลายน้อยกว่ามาก นิยมพ่นสีหรือกรูวัสดุอื่นทับผิวหน้าอีกที ราคาถูก แต่การใช้ไม้อัดยางพ่นสีทำผิวเครื่องเรือน

ไม้อัดยมหิน เป็นไม้อัดที่มีลักษณะคล้ายไม้อัดสัก แปลกกว่าคือไม่เป็นระเบียบเรียบ ร้อยเหมือนลายของไม้สัก ผลิตน้อยจึงหายาก ราคาไม่แน่นอน มีความทนมาก

ไม้จำปา เป็นไม้สีเนื้ออ่อน ใช้กับงานปราณีต ไม่นิยมย้อมสี

วัสดุจำพวกหวายและไม้ไผ่

วัสดุประเภทหวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศ และแต่งส่วนที่ต้องการพักผ่อนทั่วไป เพราะมีความเอกละเอียดเป็นเอกลักษณ์ที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นถิ่น รวมทั้งมีราคาถูกลง สวยงาม น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก



ไม้พญาเสือโคร่ง ดอกสีชมพูอมแดงและสีขาว แต่ก็สามารถป้องกันได้ด้วยน้ำยาป้องกันเชื้อรา

- ไม้แข็งแรงทนทานเหมือนไม้ โดยเฉพาะส่วนที่เป็นเส้นหวายเล็ก ๆ อาจขาดได้ง่าย มีชอกมดให้ฝุ่นเกาะได้มาก แก้ไขโดยใช้หวายเส้นใหญ่ทำเฟอร์นิเจอร์
- ไม้ทนแดดหรือน้ำเป็นเวลานาน ๆ มีอายุไม่เกิน 2 ปี หากไม่ดูแลรักษาให้ดี

วัสดุประเภทแร่ธาตุอื่น ๆ

วัสดุประเภทโลหะ

- เหล็ก เหล็กที่ใช้ทำเครื่องเรือนมี 2 ชนิด คือ เหล็กแผ่น และเหล็กทอกกลม มีหลายขนาดสามารถดัดแปลงรูปด้วยการหล่อให้เป็นรูปตามต้องการ ผิวชั้นนอกอาจทำได้หลายอย่าง เช่น ขุบโครเมียม พ่นสี รมดำ ข้อเสียคือเป็นสนิมไม่เหมาะกับทะเล
- สเตนเลส เป็นโลหะที่ตีพิเศษกว่าเหล็กธรรมดา คือไม่เป็นสนิมและแข็งแรง แต่ราคาสูงกว่าเหล็ก มีทั้งชนิดแผ่นและเป็นทอกกลม มีผิวมันสะท้อนแสง จึงดูเบากว่าเหล็ก และไม้
- ทองเหลือง เป็นโลหะผสมที่มีความแข็งแรง ผิวสีทอง ราคาแพง บำรุงรักษายาก นอกจากนี้ทองเหลืองยังมีคุณสมบัติดัดโค้ง หรืองอ หรือหล่อเป็นรูปร่างต่าง ๆ ได้

กระจก ปัจจุบันกระจกเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเอง สามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่นได้อย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ ทนหาว

กระจกมีข้อดีคือ กันน้ำ ลม และฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อรา และสามารถป้องกันเสียงรบกวนโดยไม่ปิดบังทิวทัศน์ภายนอก กระจกมีหลายรูปแบบ เช่น กระจกดูดความร้อน กระจกความร้อน

กระจกมีข้อเสียคือ มีขนาดใหญ่ได้ไม่มากนัก ขนส่งลำบาก และผิวจะเป็นรอยและฝุ่นเกาะได้ง่าย

สแตนกลาส (Stanglass) เป็นกระจกที่ระดับภาพต่าง ๆ ซึ่งเป็นที่นิยมกันมากในศิลปะโกธิค

พรม พรมที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันนี้มี 5 ประเภท คือ

1. **พรมมาตรฐานทั่วไป** เป็นพรมที่ทอจากไหมจริง ๆ แบ่งออกเป็น

- พรมชนิดขนสัตว์แท้
- พรมชนิดผสม หรือใยสังเคราะห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. **พรมมาตรฐานแยกชั้น** เป็นพรมลักษณะเดียวกับแบบแรก แต่มีขนาดย่อยและขายเป็นชิ้น ใช้งานลงกับพื้นได้เลย ไม่ต้องยึดติดพื้น
 3. **พรมกันน้ำ** เป็นพรมที่ทำจากใยสังเคราะห์พิเศษ กันน้ำได้ดีกว่า 2 แบบแรก แต่ความสวยงาม หนาแน่นน้อยกว่า บางครั้งเรียกว่า พรมล็กหลอด หรือพรมอัด
 4. **พรมที่ใช้วัตถุดิบพิเศษ** เป็นพรมที่ผลิตจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ปอ มีความทนทาน สวยงาม ราคาถูก แต่ไม่มีชนิดปูเต็มห้อง เหมาะจะใช้ประดับผนังมากกว่า
 5. **พรมอื่น ๆ** เช่น พรมน้ำมัน ราคาถูก ไม่มีปัญหาในการผลิต
- ข้อดีของพรม คือ เป็นวัสดุที่ให้ผิวสัมผัสอ่อนนุ่ม มีสีและลวดลายมัลเลือกมาก เก็บ

เสียงได้ดี

ข้อเสียของพรม คือ รักษาความสะอาดได้ยาก เหมาะกับห้องที่ปรับอากาศ

ผ้าม่าน เป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และกระจก ผ้าม่านมีหลายชนิด คือ

- **ผ้าไหม** ให้ความรู้สึกมีคุณค่ามาก หูหระ สวยงาม สง่างาม
- **ผ้ากำมะหยี่** ให้ความรู้สึกหุหระ พุ่มเฟิย ภูมิฐาน นุ่มนวล และมีราคา
- **ผ้าฝ้าย** ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง อบอุ่น สนุกสนาน

ประโยชน์ของผ้าม่านคือ ช่วยกรองแสงลดความจ้าจัดจาง ควบคุมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากแสงแดด ช่วยกันฝุ่น กันลม ป้องกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่ง

2.9 โครงการเปรียบเทียบ

เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบเพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและองค์ประกอบภายในของโรงแรม นำมาสรุปในการออกแบบ

- | | | |
|-------|-----------------------|--|
| 2.9.1 | โรงแรมท็อปแลนด์ | เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ใจกลางเมืองพิษณุโลก ที่มีการตกแต่งโดยใช้วัสดุประเภทไม้ ไม้แกะสลัก หินอ่อน |
| 2.9.2 | โรงแรมอัมรินทร์ ลากูน | เป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่รองจากโรงแรมท็อปแลนด์ จังหวัดพิษณุโลก มีการตกแต่งโดยใช้วัสดุประเภทไม้ และหินอ่อน |
| 2.9.3 | โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพ | เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ใจกลางเมือง ที่มีการตกแต่งแบบศิลปะสุโขทัย เน้นการใช้วัสดุ และรูปแบบศิลปะ ประติมากรรมปูนต่ำและปูนสูง และสถาปัตยกรรมมาจัดวางประดับ เป็นต้น |

วัตถุประสงค์ในการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อเปรียบเทียบโรงแรมอื่น ๆ กับโรงแรมสุโขทัย จ.สุโขทัย ในด้านรูปแบบการออกแบบและการให้บริการ
2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของงานออกแบบในโรงแรมอื่น ๆ เพื่อเป็นแนวความคิดในการออกแบบของโครงการ
3. เพื่อศึกษาประเภทของวัสดุที่ใช้ในโรงแรมอื่น ๆ เกี่ยวกับข้อดี ข้อเสีย หรือเป็นแนวความคิดในการออกแบบของโครงการ

2.9.1 โรงแรมท็อปแลนด์ (TOP LAND HOTEL)

เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ใจกลางเมืองพิษณุโลก มีส่วนสรรพสินค้าที่เพียบพร้อม และใหญ่ที่สุดในภาคเหนือตอนล่าง เป็นตึกสูง 16 ชั้น มีห้องพักทั้งหมด 252 ห้อง

สถานที่ตั้งโรงแรม

โรงแรมท็อปแลนด์ ตั้งอยู่ใจกลางเมืองพิษณุโลก ติดถนนสายหลักอันเป็นแหล่งชุมชน และศูนย์รวมธุรกิจต่าง ๆ ห่างจากสนามบินพิษณุโลกเพียง 3 กม. และ 500 ม. จากสถานีรถไฟ

ลักษณะของอาคารและสภาพแวดล้อมทั่วไป

เป็นอาคารสูง 16 ชั้น แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนพลาซ่า และส่วนโรงแรม หันหน้าไปทางทิศตะวันตก ห้องพักจะหันหน้าออกทางทิศเหนือและทิศใต้ ด้านหน้าทางเข้าตกแต่งด้วยกระจกทั้งหมด มีประตูเข้าออก 2 ทาง ตัวอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ฉาบปูนเรียบ

ส่วนประกอบของโครงการ

ชั้นใต้ดิน	CHINESE RESTAURANT
ชั้นที่ 1	RECEPTION
	LOBBY LOUNGE
ชั้นที่ 2	CAFE LOYAL INTERNATION CUISINE RESTAURANT
ชั้นที่ 3	THE FITNESS CENTRE
	THAI TRADITIONAL MASSAGE
	BARBER 4 BEAUTY SALON
ชั้นที่ 4	THE POOLSIDE SNACK BAR
	THE SNOODER CLUB
	THE PICASSO MUSIC HALL
	THE PUB
ชั้นที่ 5	GINZA KARAOKE
	THE CONVENTION HALL 1,2
	THE ROOF TOP GARDEN
	FUNCTION ROOM
	-SUKHOTHAI -PHETCHABUN -PHICHIT
ชั้นที่ 6-16	GUEST ROOM
	มีห้องพักทั้งหมด 252 ห้อง ประกอบด้วย
	-ห้องพักมาตรฐาน จำนวน 168 ห้อง
	-ห้องซูพีเรีย จำนวน 70 ห้อง
	-ห้องบิสซิเนส จำนวน 9 ห้อง
-ห้องเอ็กเซ็กคูทีฟ จำนวน 5 ห้อง	

ลักษณะการตกแต่งภายใน

ลักษณะการตกแต่งภายในของส่วนต่าง ๆ จะออกสไตล์คลาสสิก มีการนำศิลปะไทยมาประยุกต์ใช้เข้ากับรูปแบบที่เรียบง่าย เน้นวัสดุประเภทไม้ สีธรรมชาติ หินอ่อน และหินแกรนิต ได้มีการนำต้นไม้มาใช้ประดับทำให้เกิดความรู้สึกสดชื่นอีกด้วย

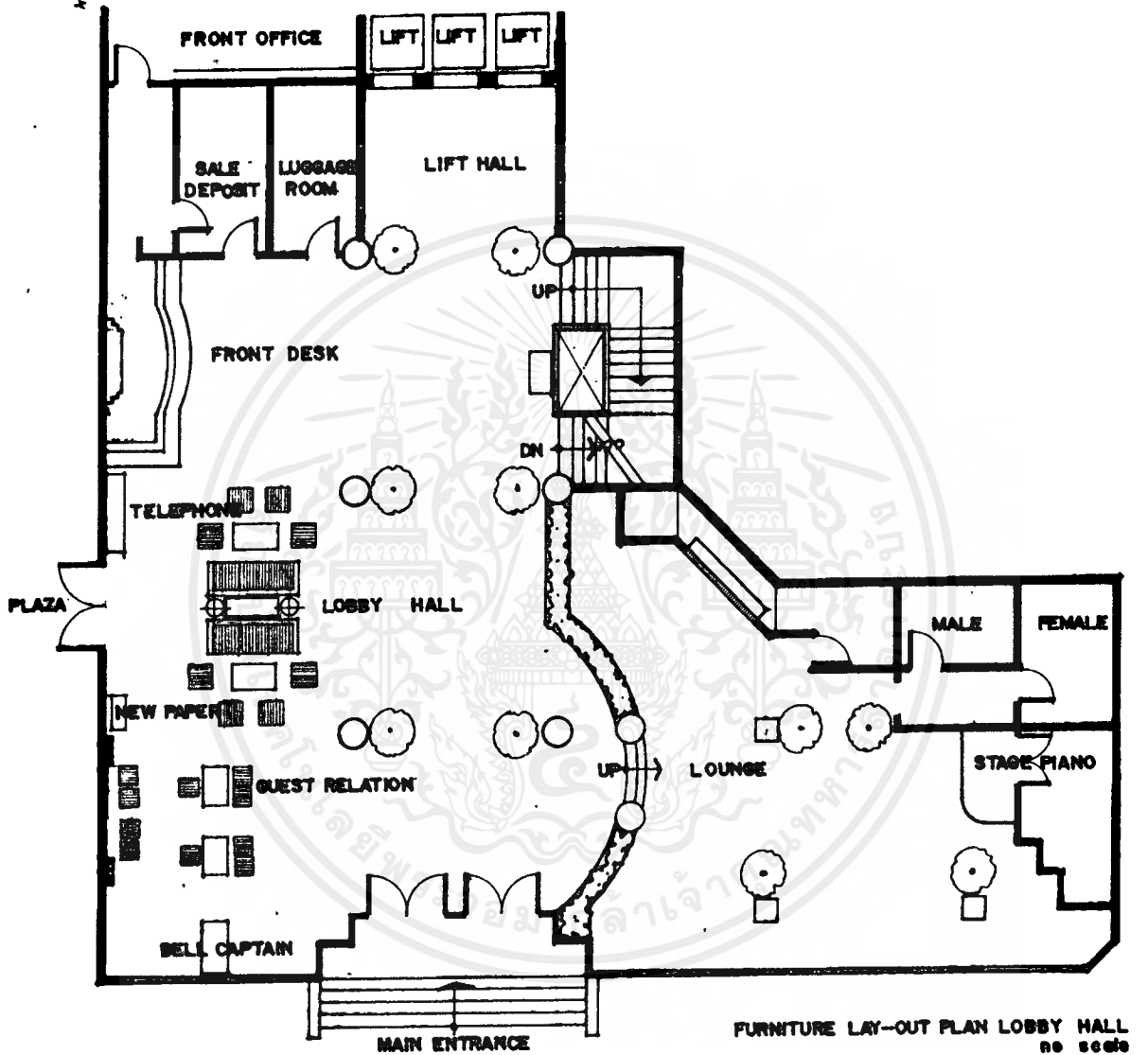
ข้อดี

1. มีการนำศิลปะจากโบราณสถาน (วัด) มาประยุกต์ใช้ เพื่ออนุรักษ์ศิลปะวัฒนธรรม
2. วัสดุที่นำมาใช้สีธรรมชาติ พื้นหินอ่อนและหินแกรนิต ทำความสะอาดง่าย คงทน เรียบง่าย และหรูหรา

ข้อเสีย

1. บริเวณด้านหน้าทางเข้าโรงแรมยังไม่ค่อยเด่น มีพื้นที่น้อยและอยู่ติดกับถนน
2. ส่วนบริเวณห้องโถงและส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ ค่อนข้างแคบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2 แสดงแปลนส่วนโถงต้อนรับภายในโรงแรมทีอปลแลนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3 แสดงภายนอกอาคารโรงแรมท็อปแลนด์

โรงแรมท็อปแลนด์ พิษณุโลก



ภาพที่ 4 แสดงส่วนโถงทางเข้าของโรงแรมท็อปแลนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5 แสดงส่วนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า กรูไม้สัก ย้อมสีเข้ม ผนังตกแต่งย้อมมูฮ์นออกมา ส่วนด้านข้างเป็นซุ้มหน้าต่างไม้ มีลูกกรงกลึงไม้กลม ย้อมสีเข้ม ฝ้าเพดานมีการเล่น STEP เน้นการใช้แสงไฟ INDIRECT เพื่อให้ความรู้สึกที่อบอุ่น หวานหา



ภาพที่ 6 แสดงส่วนโถงพักคอย แบ่งส่วนโดยเล่น BORDER ผนัง และปูพรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7 แสดงส่วน GUEST RELATION พนักงานมีการเล่นไม้ทำเป็นตารางสี่เหลี่ยม มีจุดสีทองให้ความรู้สึกหนักแน่น ดูเด่น และเล่นผ้าเพดานเป็น STEP



ภาพที่ 8 แสดงส่วนโถงลิฟท์ ชุ่มประติพิพท์นำลักษณะของชุ่มประตู่ทางเข้าโบสถ์วิหาร มาใช้ DESIGN แทนค่าด้วยวัสดุและสีที่ออกมาอย่างกลมกลืน ส่วนพื้นและผ้าเพดานมีการล้อเลียนกัน ทำให้ส่วนห้องโถงลิฟท์เด่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

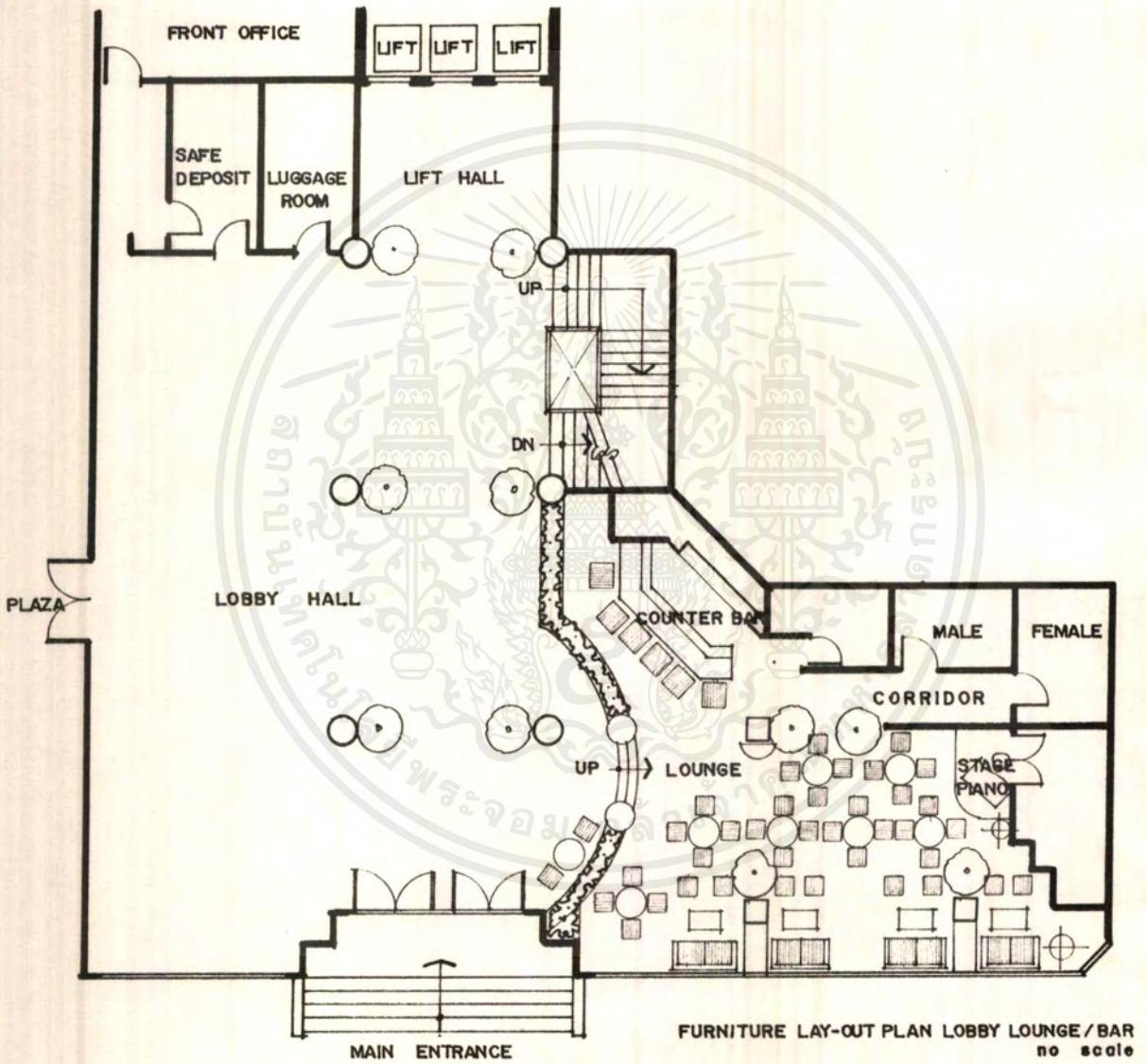


ภาพที่ 9 แสดงส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้ากรุไม้อัดสัก TOP ปูหินอ่อนสีดำ ผง DECORATE เป็นซุ้มย่อมุม และประดับไม้เป็นซุ้มหน้าต่าง เน้นการใช้แสงไฟ เพื่อให้แสงสว่างตรงบริเวณเคาน์เตอร์ และให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง



ภาพที่ 10 แสดงส่วนด้านหลังเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า เป็นส่วนทำงานของแคชเชียร์ และส่วนต้อนรับของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 11 แสดงแปลนส่วนล็อบบี้เลาจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 12 แสดงบรรยากาศรวม ๆ ของส่วนล็อบบี้เลาจน์ โดยมีการนำเอาต้นไม้เข้ามาใช้ ตกแต่ง เพื่อใช้ในการปิดบังเสาที่มีลักษณะใหญ่และหนักแน่น ประกอบกับต้นไม้ที่มีรูปทรงอิสระ ทำให้องค์ประกอบทั้งสองผสมกลมกลืนกัน



ภาพที่ 13 แสดงส่วนทางเข้าล็อบบี้เลาจน์ ผนังมีการเล่นซุ้มประตูหน้าต่างหลาก และใช้ไฟส่องผนังทำให้ดูเด่น ส่วนพื้นปูพรมที่มีลวดลายเป็นธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

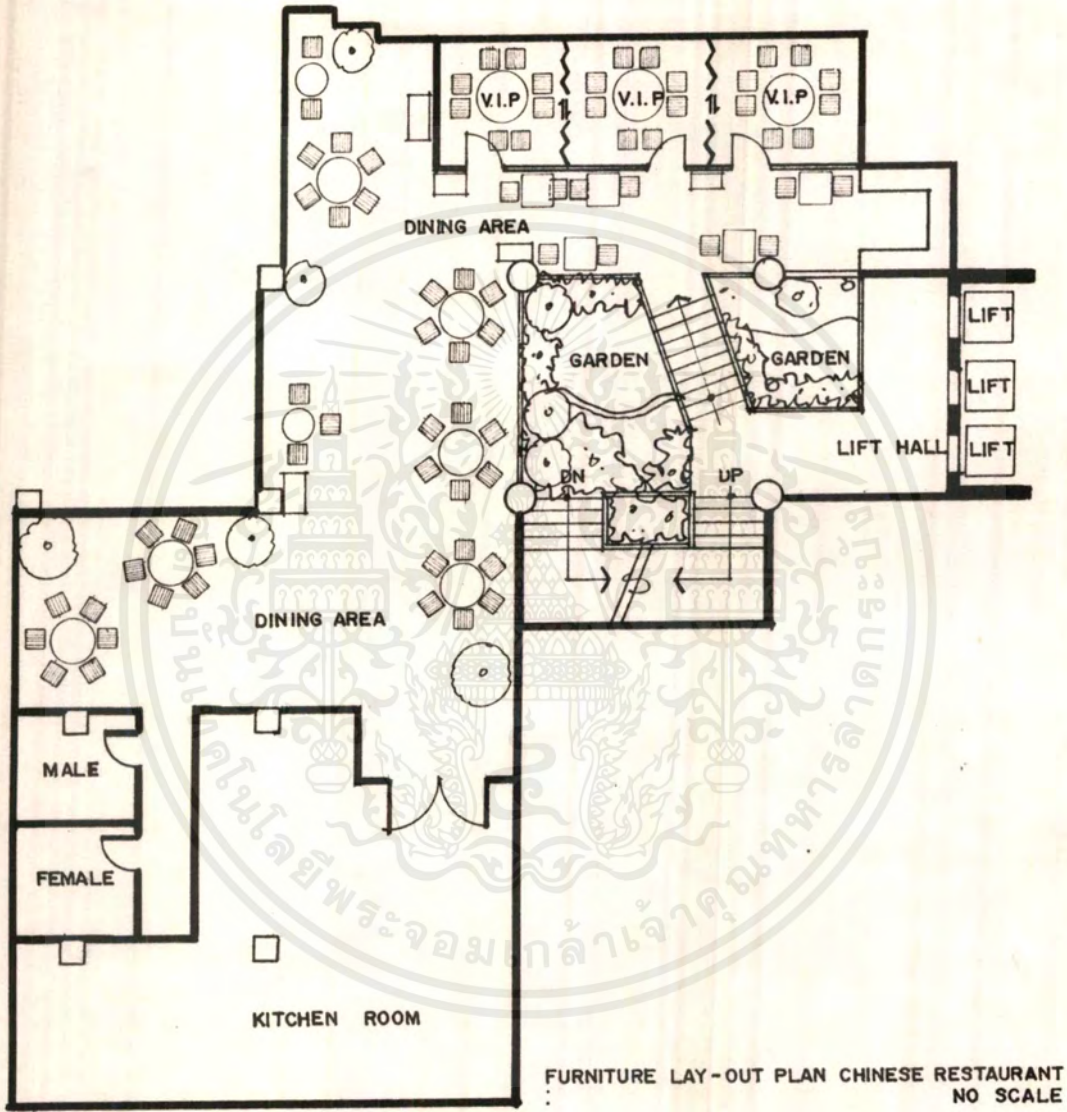


ภาพที่ 14 ส่วนลิอบบี้เลาจน์อีกด้านหนึ่ง บริเวณฝ้าเพดานมีการเล่น STEP ทำให้ดูสูงขึ้น เพอร์นิเจอร์รูปทรงอ่อนช้อยเรียบง่าย ดูเป็นกันเอง



ภาพที่ 15 แสดงส่วนเคาน์เตอร์บาร์ ลิอบบี้เลาจน์บริเวณนี้จะดูเด่นและสะดุดตา มีการใช้ไฟ บริเวณดูโชว์เหล้า ส่วนด้านหน้าบาร์มีรั้วกันปลุกต้นไม้ ทำให้บรรยากาศสดชื่น สบายแก่ผู้ที่มาใช้บริการในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

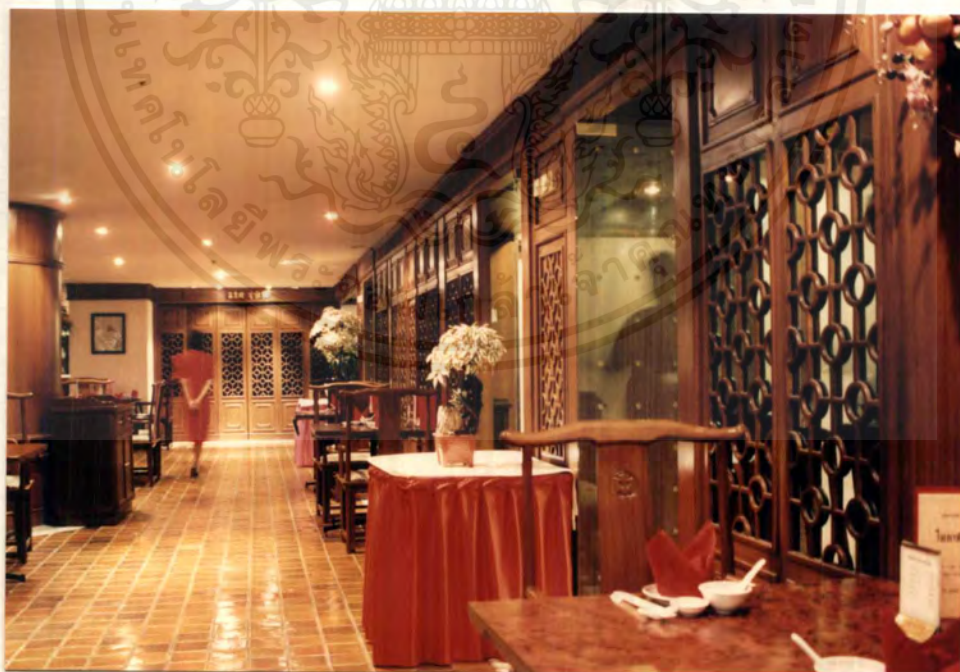


ภาพที่ 16 แสดงแปลนส่วนภัตตาคารอาหารจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 17 แสดงส่วนบริเวณทางเข้าภัตตาคารอาหารจีน ด้านข้างทั้งสองข้างมีการจัดสวน เพื่อสร้างบรรยากาศเหมือนบริเวณหน้าบ้าน ให้ความรู้สึกที่โล่ง โอ่โถง และหรูหรา วัสดุเน้นความเป็นธรรมชาติ



ภาพที่ 18 บริเวณทางเดินภายใน พื้นปูกระเบื้องดินเผา ผนังฉลุไม้เป็นลวดลาย กรูกระฉากใส ทำให้ดูโปร่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 19 แสดงอีกด้านหนึ่งของบริเวณด้านหน้าทางเข้าร้าน การใช้ไฟส่องเสาทำให้เสาดูเบาและดูเด่น



ภาพที่ 20 แสดงส่วนห้อง V.I.P. ฝ้าเพดานมีการเล่น STEP เป็นวงกลม เพื่อล้อกับโต๊ะอาหาร ผนังห้องสีขาวเพื่อให้ดูกว้าง ติดภาพจีนฝังมุก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 21 แสดงบริเวณด้านหน้าทางเข้าซุ้มประตู มีการแกะลาย ทำสีทอง ใช้ไฟส่องทำให้ดูเด่น จุดเบรคสายตาเป็นโคมไฟ ในส่วน VOID (LOBBY HALL)



ภาพที่ 22 แสดงส่วนเคาน์เตอร์แคชเชียร์ จะอยู่ทางซ้ายมือบริเวณทางเข้า วัสดุกรุไม้อัด ผนังตกแต่งตีไม้เป็นตารางสี่เหลี่ยมจตุรัส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

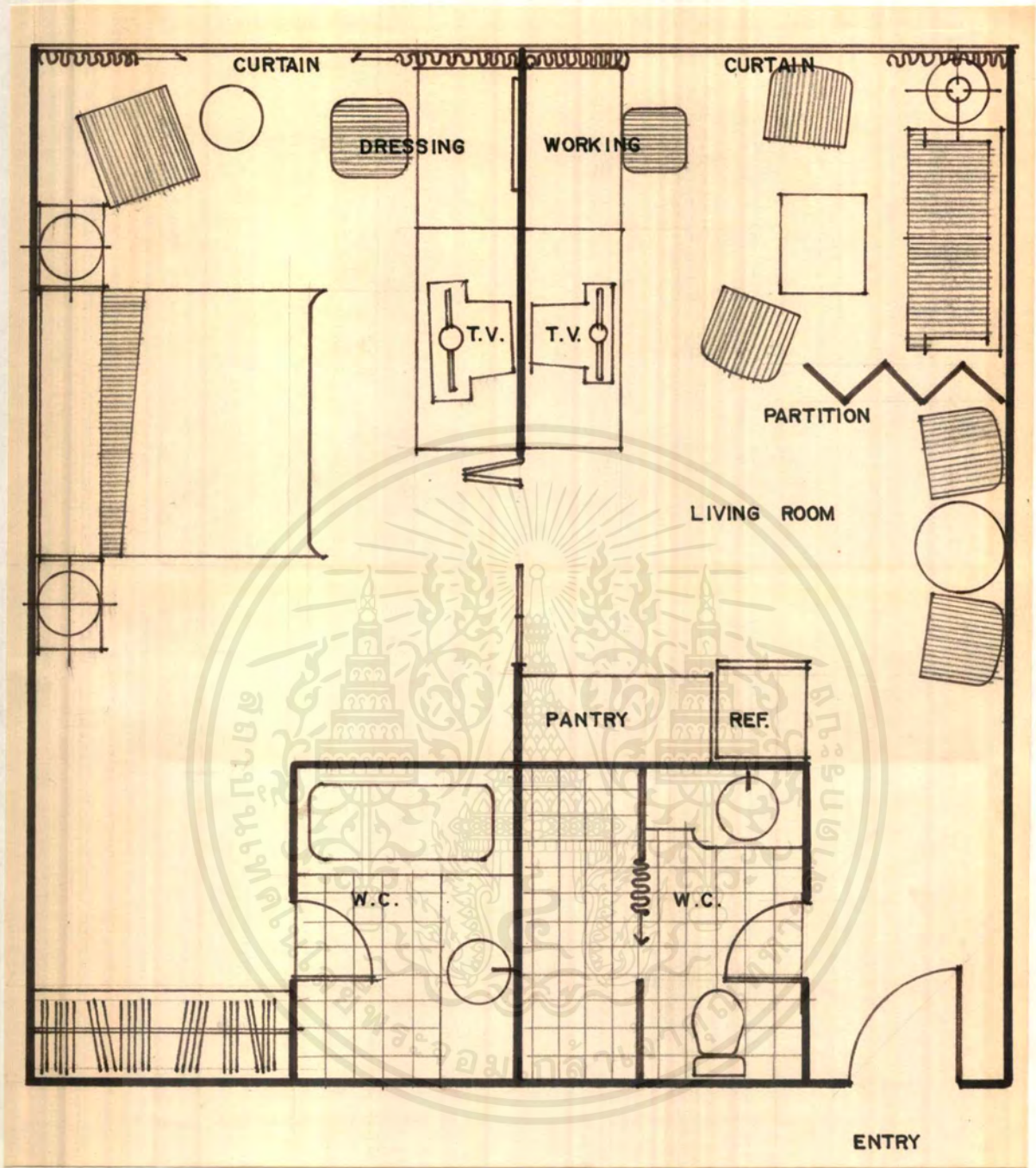


ภาพที่ 23 แสดงบริเวณส่วน VOID (ตรงกับโถงทางเข้าลิโอบบี้) ฝ้าเพดานมีการเล่น STEP และทำให้ดูโล่งขึ้น ส่วน VOID มีลักษณะล้อกับฝ้าเพดาน ราวกันตกใช้วัสดุเหล็กทำสี STAINLESS และไม้สีธรรมชาติ



ภาพที่ 24 แสดงบริเวณอีกมุมหนึ่ง เฟอร์นิเจอร์รูปแบบที่เรียบง่าย บรรยากาศอบอุ่น เป็นกันเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FURNITURE LAY-OUT PLAN EXECUTIVE SUITE
NO SCALE

ภาพที่ 25 แสดงแปลนห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE โรงแรมทีโอแพลนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 26 แสดงส่วนเตียงนอน ห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE หัวเตียงเป็นซุ้มไม้สีธรรมชาติ ผนังประดับภาพ เฟอร์นิเจอร์ไม้ ภาพบุแบบเรียบง่าย เน้นผ้าปูเตียงมีลวดลายดอก



ภาพที่ 27 แสดงอีกมุมหนึ่งของทางเข้าห้องนอน มีบานเพี้ยมปิดกั้นส่วน ห้องพักกับส่วนรับแขก บานเพี้ยมติดกับกระจกใสพื้นทราวย มีลวดลาย กรอบไม้สีธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

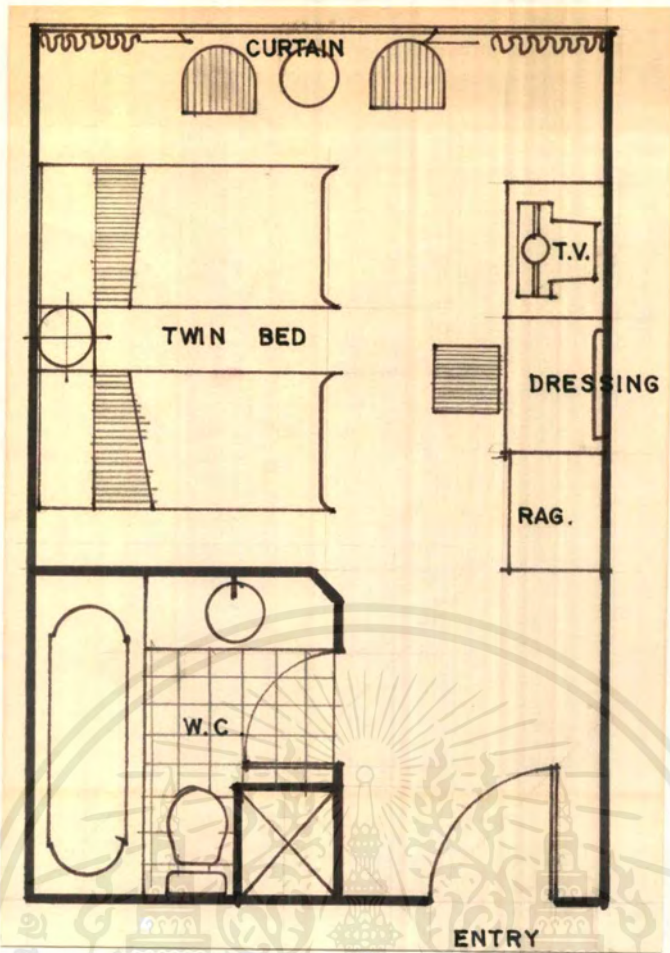


ภาพที่ 28 แสดงส่วนบริเวณพักผ่อน เฟอร์นิเจอร์ลายแบบเรียบง่าย ผ้าม่านสีเข้มมีลวดลาย ด้านข้างแบ่งส่วนโดยมีฉากกั้น (PARTITION) ฉลุเป็นลาย กรูกระจกผ้า ตกแต่ง หูหกรากว่าห้อง STANDARD พื้นปูพรม ผืนงปูนทาสีขาว

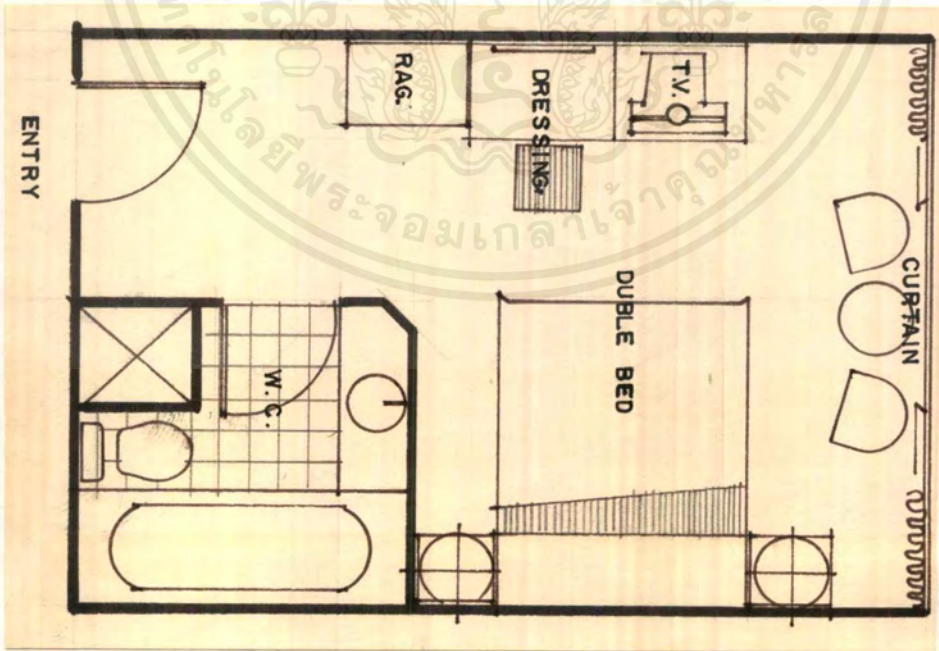


ภาพที่ 29 แสดงส่วนตรงข้ามกับบริเวณพักผ่อน เป็นโต๊ะวางทีวี และโต๊ะทำงาน เฟอร์นิเจอร์ ไม่ทำสีธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 30 แสดงแปลนห้องพักแบบ STANDARD ของโรงแรมท็อปแลนด์



ภาพที่ 31 แสดงแปลนห้องพักแบบ STANDARD ของโรงแรมท็อปแลนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 32

แสดงส่วนห้องพักแบบ STANDARD มีสองเตียง ตกแต่งให้มีความแตกต่างหรูหรา น้อยกว่าห้องใหญ่ ภาพบุเรียบง่ายไม่มีลวดลาย พื้นปูพรม ผ้าม่านทาสีขาว



ภาพที่ 33

แสดงส่วนปลายเตียงนอน เฟอร์นิเจอร์ไม้สีธรรมชาติ รูปทรงที่เรียบง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 34

แสดงห้องพักแบบ STANDARD แบบเตียง KING SIZE มีลักษณะเหมือนกับห้องแบบเตียงคู่ พื้นปูพรมสีเข้ม ผ้าม่านทาสีขาว ให้ความรู้สึกที่ดูดีกว่าห้องแบบเตียงคู่



ภาพที่ 35

แสดงอีกมุมหนึ่งของห้องพัก แบบเตียง KING SIZE มีหน้าต่างกระจกใส ปิดม่านสามารถมองเห็นทิวทัศน์ข้างนอกได้ เฟอร์นิเจอร์ไม้สีธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 36 แสดงส่วนปลายเตียง มีตู้วางทีวี โต๊ะแต่งตัว และโต๊ะวางกระเป๋า เพอร์นิเจอร์ไม้
พื้นปูพรม ผ้าม่านทาสีขาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมสัมมนา และจัดเลี้ยง
ห้องคอนเวนชันฮอลล์ (จุ 1,200 คน)



ภาพที่ 37 แสดงส่วนคอนเวนชันฮอลล์ แสดงเป็นสองส่วน ลักษณะที่เด่นเป็นผ้าเพดาน มีการเล่น STEP และแกะลาย ทำให้ดูหรูหรา ผับงปูวอลล์เปเปอร์ ฟันปูพรม



ภาพที่ 38 แสดงส่วนบริเวณด้านหน้า ห้องคอนเวนชันฮอลล์ ฟันปูพรม มีการเล่นลวดลายที่เหมือนผ้าเพดาน เน้นแสงไฟส่องที่พื้นเป็นจุด ๆ ทำให้ดูเด่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมสัมมนา และจัดเลี้ยง
ห้องเพชรบูรณ์ (จุ 140 คน)



ภาพที่ 39 แสดงส่วนห้องเพชรบูรณ์ มีการตกแต่งหรูหรา น้อยกว่าห้องคอนเวนชันฮอลล์
ลักษณะที่เด่น เป็นส่วนผ้าเพดาน มีการซ่อนไฟใต้ผ้าเพดาน



ภาพที่ 40 แสดงส่วนบริเวณด้านหลังห้องประชุม หน้าต่างเป็นกระจก สามารถมองเห็น
ทิวทัศน์ข้างนอกได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9.2 โรงแรมอัมรินทร์ลากูน (AMARIN LAGOON HOTEL) พิชณุโลก

เป็นโรงแรมชั้นนำหนึ่งของจังหวัดพิษณุโลก รองลงมาจากโรงแรมท็อปแลนด์ เป็นตึกสูง 6 ชั้น แบ่งเป็นปีกซ้ายและปีกขวา มีห้องพักทั้งหมด 305 ห้อง

สถานที่ตั้งของโรงแรม

โรงแรมอัมรินทร์ลากูน ตั้งอยู่ในตัวเมืองพิษณุโลก บนถนนสายสิงห์วัฒน์ 12 แยกเข้าถนนสายพระองค์บาง ถึงโรงแรมอัมรินทร์ลากูน ระยะทางประมาณ 1 กิโลเมตร

ลักษณะตัวอาคารและสภาพแวดล้อมทั่วไป

เป็นอาคารสูง 6 ชั้น แบ่งเป็น 2 ส่วน คือส่วนปีกซ้าย และส่วนปีกขวา มีลักษณะโอบอ้อม และมีกลุ่มอาคารบริเวณด้านข้าง ด้านข้างซ้ายมือจะเป็นกลุ่มอาคารของห้องประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยง ส่วนด้านข้างขวามือ จะเป็นอาคารของห้องอาหาร อารีญาภิภา สภาพแวดล้อมครอบคลุมด้วยต้นไม้ยืนต้น ให้บรรยากาศที่สดชื่น

ส่วนประกอบของโครงการ

ชั้นล่าง (ส่วนกลาง)

- LOBBY
- LOBBY LOUNGE
- EXECUTIVE OFFICE
- MAIN KITCHEN

ชั้นล่าง (ปีกขวา)

- COFFE SHOP
- FITNESS
- GUEST ROOM

ชั้นล่าง (ด้านขวา)

- ห้องอาหาร ลากูน

ชั้นล่าง (ด้านซ้าย)

- CONVENTION HALL

ชั้นที่ 1-6 (ปีกขวา-ซ้าย)

- GUEST ROOM

มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 305 ห้อง ประกอบด้วย

- ห้องพักแบบมาตรฐาน
- ห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE
- ห้องพักแบบ JUNIOR SUITE

ลักษณะการตกแต่งภายใน

ลักษณะการตกแต่งภายในโรงแรมอัมรินทร์ลากูน จะใช้ไม้สักทำสีธรรมชาติ พื้นหินแกรนิต ผสมกับหินอ่อน

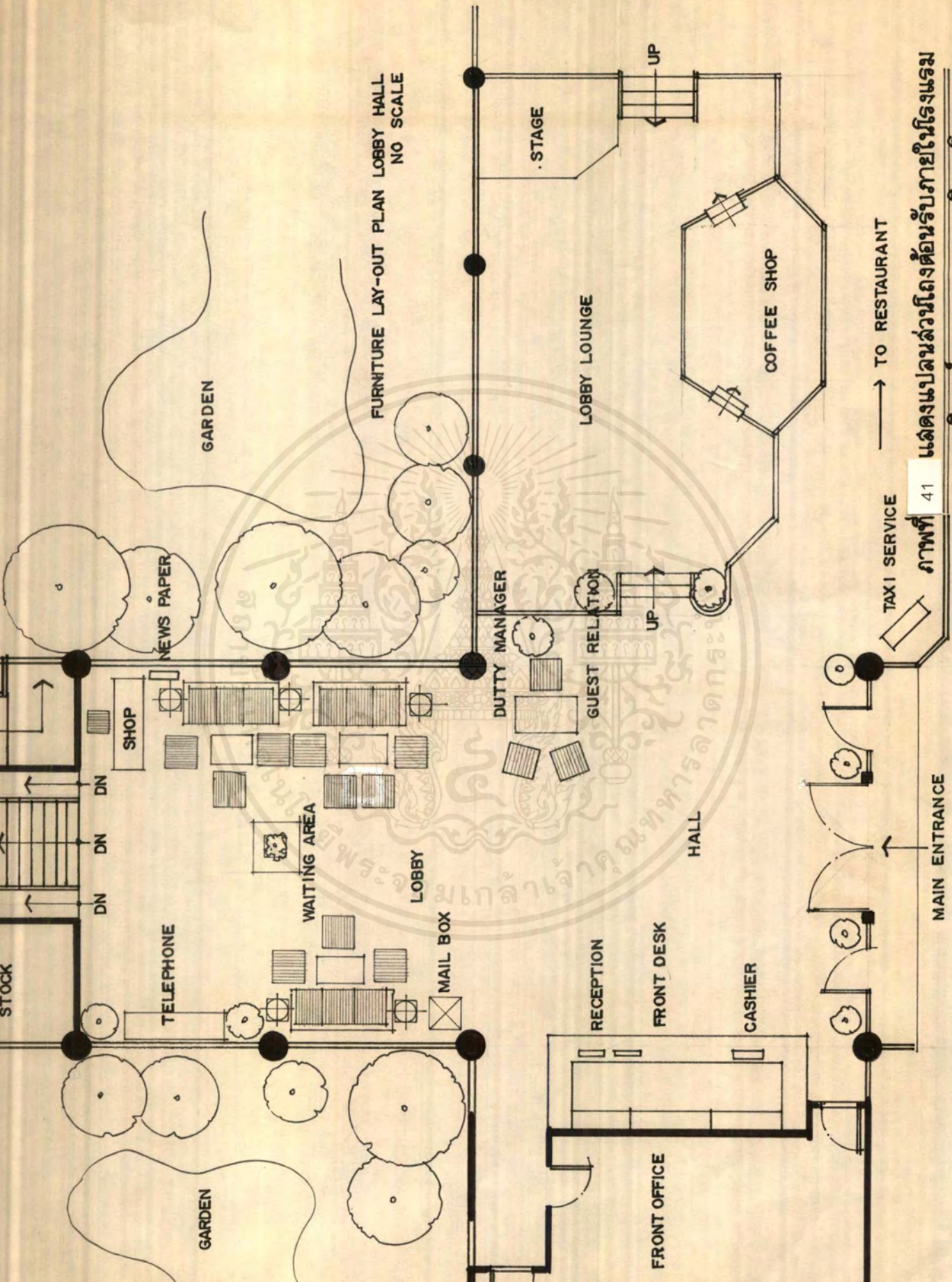
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้จะเป็นไม้สักทำสีธรรมชาติ และสีโอล์ก ในส่วนห้องโถง หลังคาจะเป็น หน้าจั่ว ตัดกระจกใสเป็นห้องแสง ในส่วนลิอบบี้จะประดับด้วยต้นไม้ ทำให้เกิดความรู้สึกสดชื่น 좋ดี

1. มีการนำศิลปะพื้นถิ่นมาใช้ เพื่ออนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม
 2. เฟอร์นิเจอร์ใช้รูปแบบเรียบง่าย สีธรรมชาติ
 3. วัสดุที่นำมาใช้ปูพื้นหินแกรนิต และหินอ่อน ทำความสะอาดง่าย
- ข้อเสีย
1. ส่วนบริเวณโถงพักคอยแคบ ไม่มีบรรยากาศ
 2. วัสดุเรียบง่ายเกินไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FURNITURE LAY-OUT PLAN LOBBY HALL
NO SCALE

แสดงแปลนส่วนโถงต้อนรับภายในโรงแรม

ภาพที่ 41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. โครงการเปรียบเทียบ

โรงแรมอัมรินทร์ลากูน (AMARIN LAGOON HOTEL)



ภาพที่ 42 แสดงทางเข้าหลักของโรงแรมอัมรินทร์ลากูน ตกแต่งกรอบประตูด้วยกรอบไม้ ผนังกระจกประดับด้วยไม้แกะสลัก



ภาพที่ 43 แสดงส่วนภายในห้องโถง พื้นปูหินแกรนิต และหินอ่อน หลังคากรุไม้อัดสีธรรมชาติ เว้นช่องแสงส่วนบริเวณหน้าจั่ว เพื่อให้แสงส่องมายังห้องโถง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 44 แสดงส่วนเคาน์เตอร์ บริการส่วนหน้า ตกแต่งด้วยไม้อัดสัก เติมนิวไม้ TOP หินแกรนิต



ภาพที่ 45 แสดงอีกมุมหนึ่งของส่วนบริเวณห้องโถง พื้นปูหินแกรนิต เล่นตารางสี่เหลี่ยมด้วยหินอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

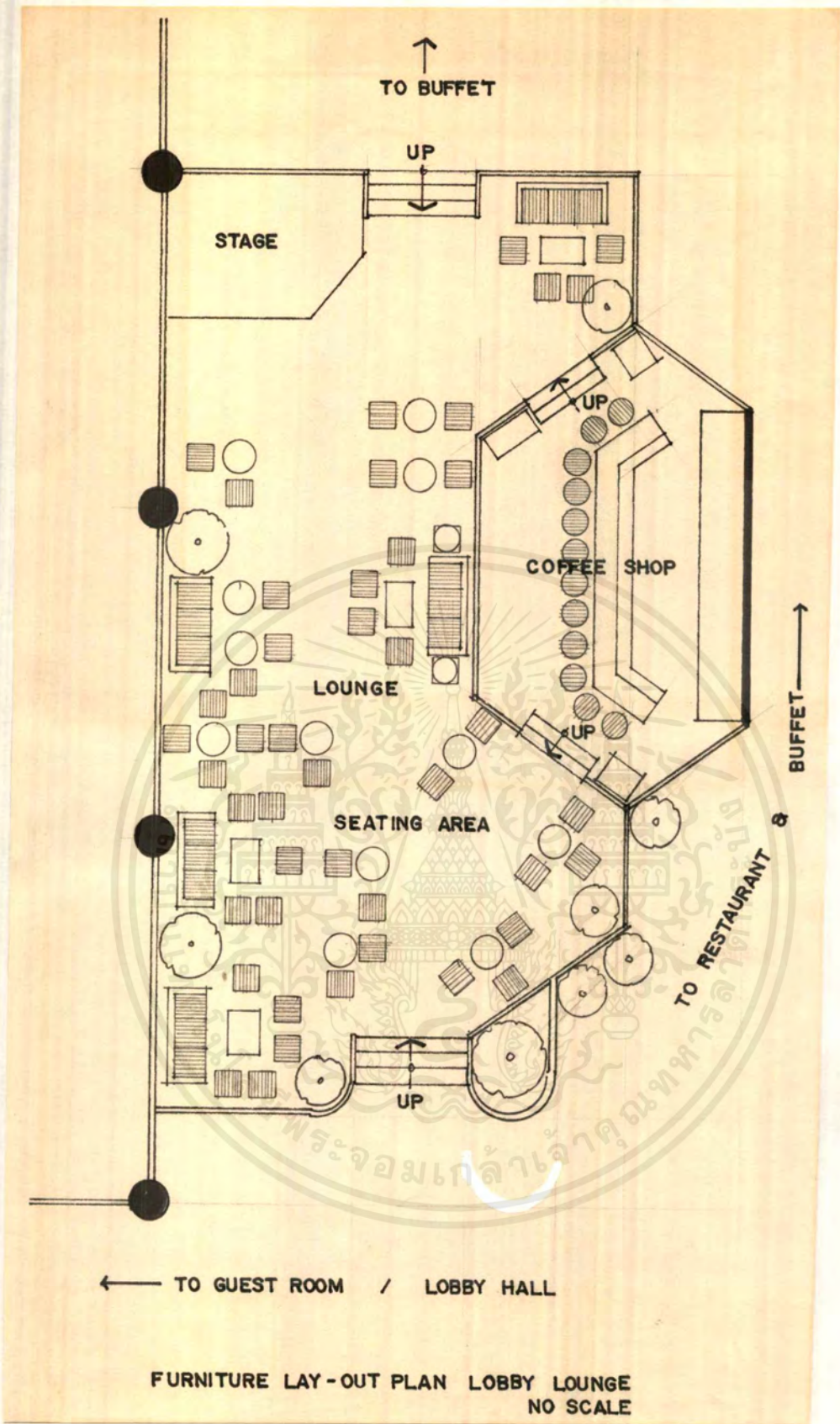


ภาพที่ 46 แสดงบริเวณส่วนหลังคาหน้าจั่วบริเวณห้องโถง ใช้กระจกใส เพื่อให้แสงส่องลงมา ยังบริเวณห้องโถง



ภาพที่ 47 แสดงส่วนด้านหลังเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าเป็นส่วนทำงานของแคชเชียร์ และ ส่วนต้อนรับของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 48 แสดงแปลนส่วนล็อบบี้เลาจน์ โรงแรมอมรินทร์ลากูน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 49 แสดงภายใน LOBBY LOUNGE เฟอว์นเจอร์เรียบง่าย เน้นสีของภาพบุ๋มมีลวดลาย พื้นปูพรมมีลวดลาย ผนักกระจกในประดับด้วยต้นไม้ ผ้าเพดานมีลูกเล่นโดยแบ่ง ส่วนตามระยะเสา เพื่อไม่ให้เกิดความเลี่ยน



ภาพที่ 50 แสดงอีกด้านหนึ่งของ LOBBY LOUNGE ผนักด้านข้างกระจกใส มองเห็นส่วน ภายนอก ทำให้มีความรู้สึกใกล้ชิดกับธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 51 แสดงส่วนด้านทางเข้า LOBBY LOUNGE ซึ่งอยู่ติดกับส่วน LOBBY HALL นำ
ต้นไม้มานำเป็นตัวแบ่งกันส่วน ทำให้เกิดความสดชื่น



ภาพที่ 52 แสดงส่วนเคาน์เตอร์ COFFEE SHOP วัสดุกรุไม้ขัด ย้อมสีโอ๊กเข้ม เฟอร์นิเจอร์
เรียบง่าย ยังไม่ค่อยได้บรรยากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

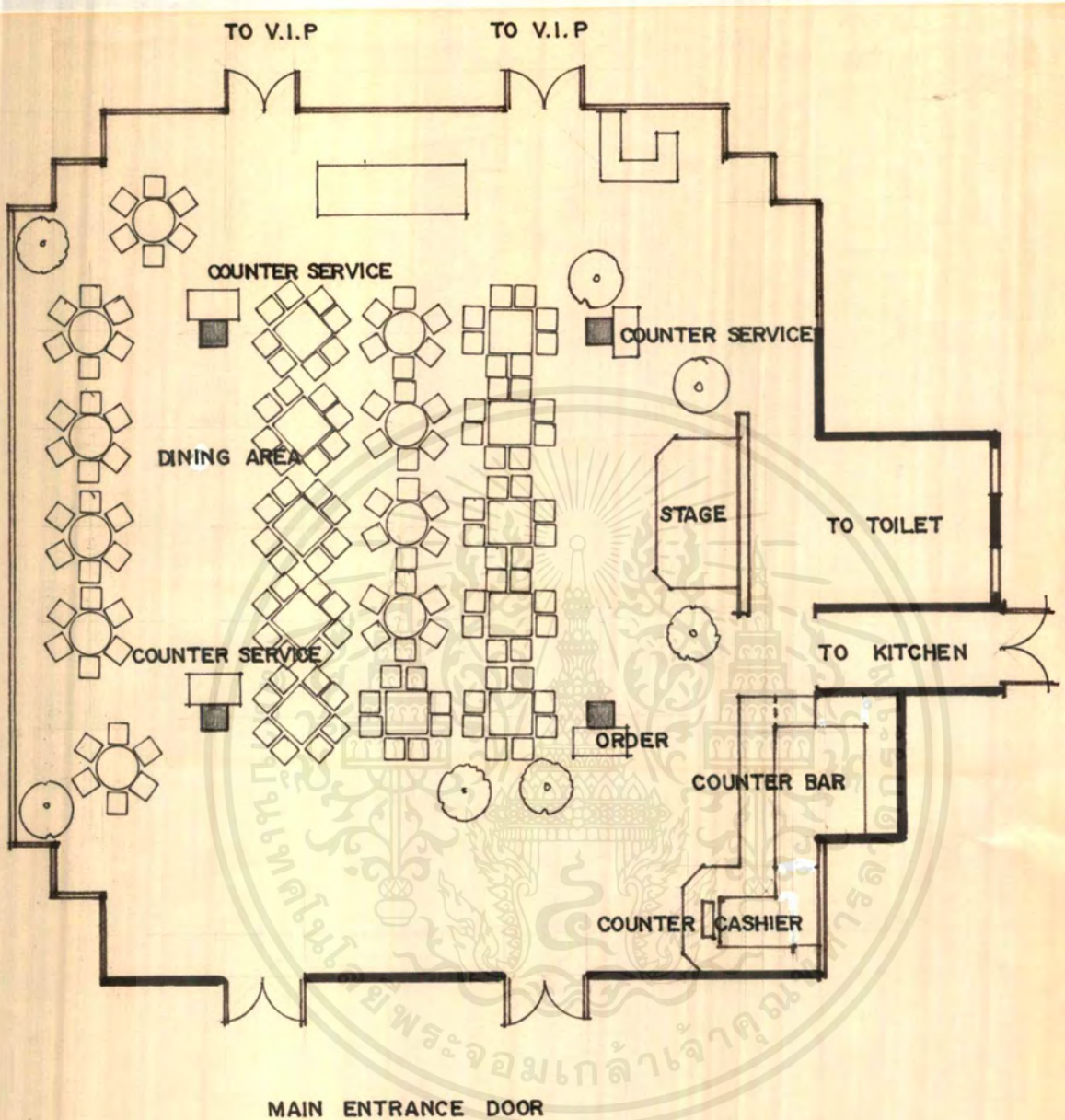


ภาพที่ 53 แสดงส่วนเคาน์เตอร์ COFFEE SHOP อีกมุมหนึ่ง ด้านหลังเคาน์เตอร์เป็นตู้โชว์ และเก็บเหล่า, ไวน์



ภาพที่ 54 แสดงอีกมุมหนึ่ง มองเห็นบรรยากาศรวม ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



FURNITURE LAY-OUT PLAN CHINESE RESTAURANT
NO SCALE

ภาพที่ 55 แสดงแปลนภัตตาคารอาหารจีน อิริญญิกา โรงแรมอมรินทร์ลากูน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 56 แสดงส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ ORDER และ CASHIER กรุไม้ฉัดทำสีธรรมชาติ และ ฟันสีดำ พื้นปูกระเบื้อง เสากรุกระจกเงาสีดำ เพื่อให้เสาโปร่งเบา ไม่ทึบตัน



ภาพที่ 57 แสดงส่วนเคาน์เตอร์บริเวณด้านหลัง ส่วนผนังระหว่างตู้เตี้ย กับตู้ลอย เจาะผนัง มองทะลุเห็นภายในครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 58 แสดงส่วนภายในภัตตาคารอาหารจีน อิริญญิกา มีการตกแต่งแบบสไตล์จีน การจัดวางเฟอร์นิเจอร์แบบเรียบง่าย ภาพบุลิเรียบ มีลวดลาย เน้นผ้าเพดานส่วน SKY LIGHT



ภาพที่ 59 แสดงส่วนภายในอีกมุมหนึ่ง ส่วนผนังกระจกใส ฉลุไม้พ่นสีดำ ผ้าเพดานตีไม้เป็นเส้นพุ่งขึ้นสู่จุดยอด ทำให้หลังคาดูสูงสง่า เป็นการรวมสายตาสู่จุดเด่นของภัตตาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

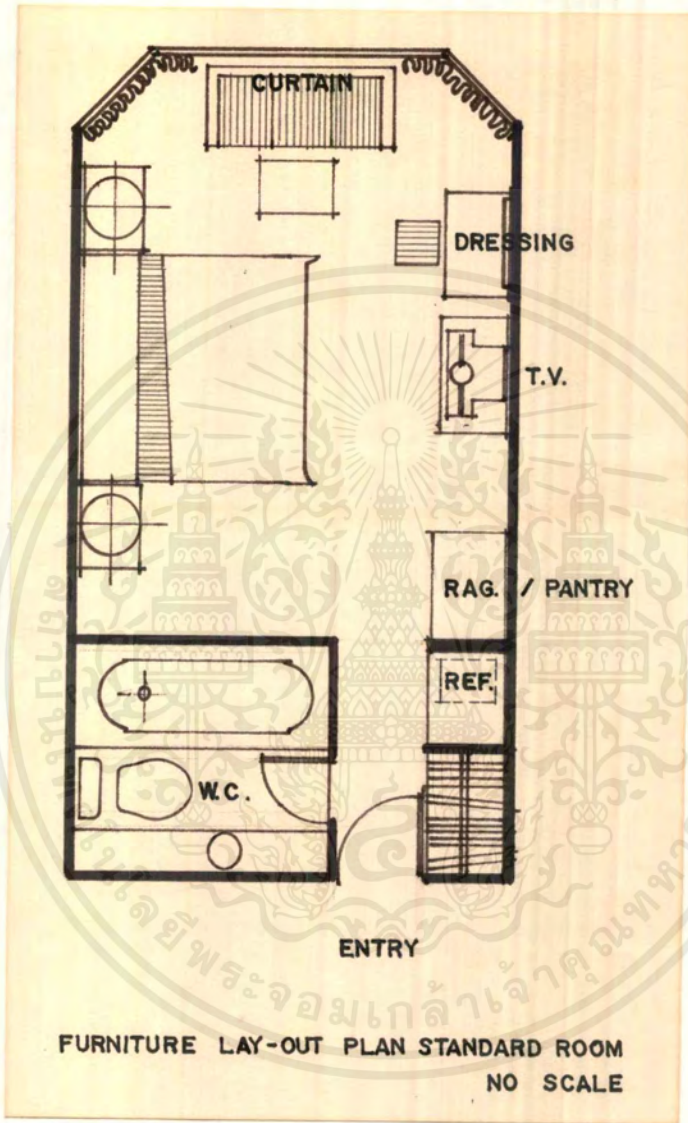


ภาพที่ 60 แสดงอีกมุมหนึ่งของภัตตาคารอาหารจีน อิริญญิกา ซึ่งเป็นส่วนเวทีเล่นดนตรี ผนังไม้เดินคิ้ว BORDER ผ้าเพดานมีการเล่นลายเหมือนกัน ไปรอบ ๆ ห้อง



ภาพที่ 61 แสดงส่วนห้องรับประทานอาหาร VIP ซึ่งจะอยู่แยกออกมาจากตัวอาคาร มีจำนวน 3 ห้อง มีการตกแต่งที่เรียบง่าย ผนังกระจกใส มองเห็นทิวทัศน์รอบ ๆ เน้นผ้าเพดานเดินคิ้วไม้ ทำสีธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 62 แสดงแปลนห้องพักแบบ STANDARD โรงแรมมรินทร์ลาگون

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 63 แสดงภายในห้องนอน STANDARD แบบเตียง KING SIZE เป็นลายผ้า และสีของผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ วัสดุไม้ทำสีโอ๊กแบบเรียบง่าย



ภาพที่ 64 แสดงส่วนบริเวณปลายเตียงนอน เฟอร์นิเจอร์ไม้ทำสีโอ๊ก พื้นปูพรม ผ้าม่านทาสีขาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

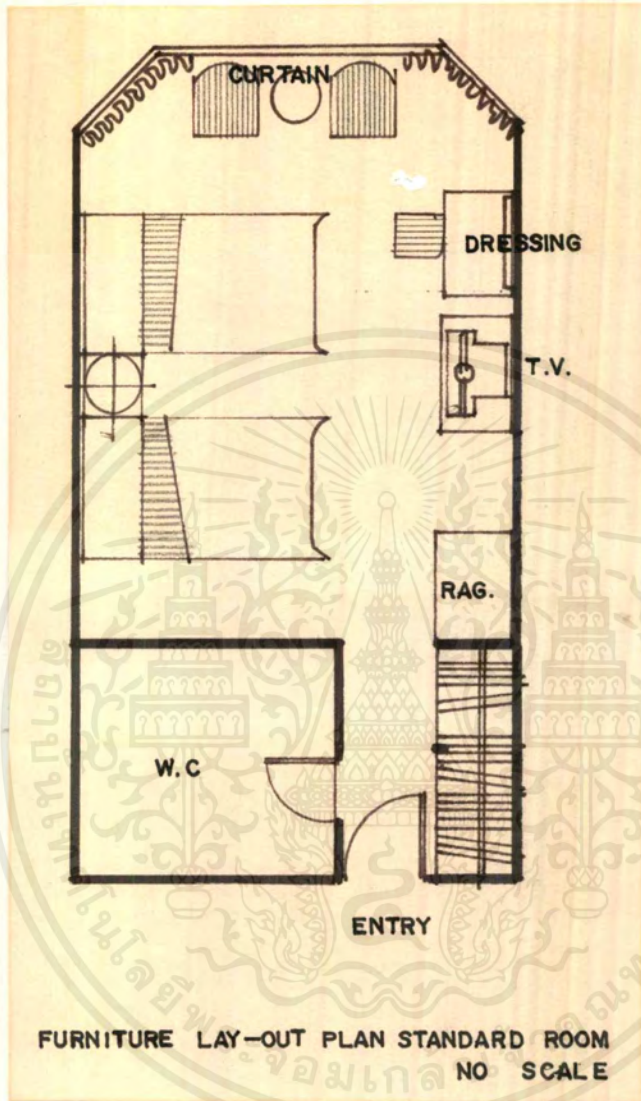


ภาพที่ 65 แสดงบริเวณส่วน PANTRY มุมเล็ก ๆ ผนังกรุกระเบื้องลายาว ชั้นกระจกไม่มีตู้เย็น
ซ่อนภายในตู้ วัสดุเน้นไม้ทำสีโอ๊ค



ภาพที่ 66 แสดงตู้ข้างเตียง ที่เป็นแหล่งรวมสวิทช์ของระบบไฟฟ้า, แอร์ภายในห้องนอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 67 แสดงแปลนห้องพักแบบ STANDARD ของโรงแรมมรินทร์ลาภูณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

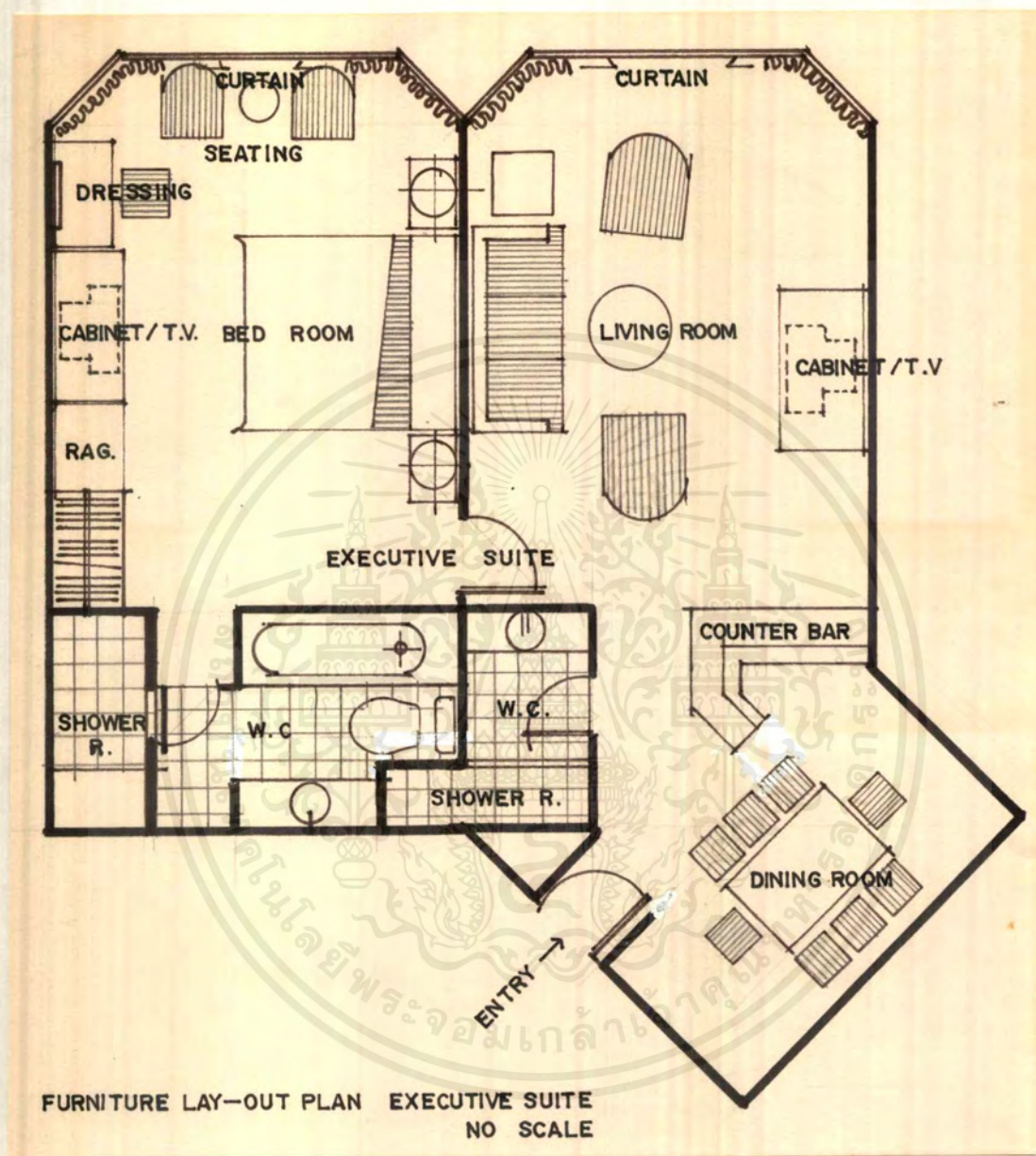


ภาพที่ 68 แสดงส่วนห้องพักแบบ STANDARD ROOM เป็นห้องพักมีเตียงเดี่ยว 2 เตียง (TWIN BED) เน้นการใช้วัสดุที่เป็นธรรมชาติ แบบเรียบง่าย



ภาพที่ 69 แสดงเฟอร์นิเจอร์ส่วนปลายเตียงนอน ออกแบบเรียบง่าย เน้นความแข็งแรงทนทาน และรักษาง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 70 แสดงแปลนห้องพักแบบ EXECUTIVE โรงแรมมรินทร์ลาگون

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 71 แสดงส่วนภายในห้อง EXECUTIVE SUITE โรงแรมมรินทร์ลาภูมน์ มีการตกแต่งอย่างหรูหรากว่าห้องพักรวมตา การให้แสงจะเน้นแสง INDIRECT มากกว่าเพราะจะทำให้ได้บรรยากาศ ที่อบอุ่น นุ่มนวล

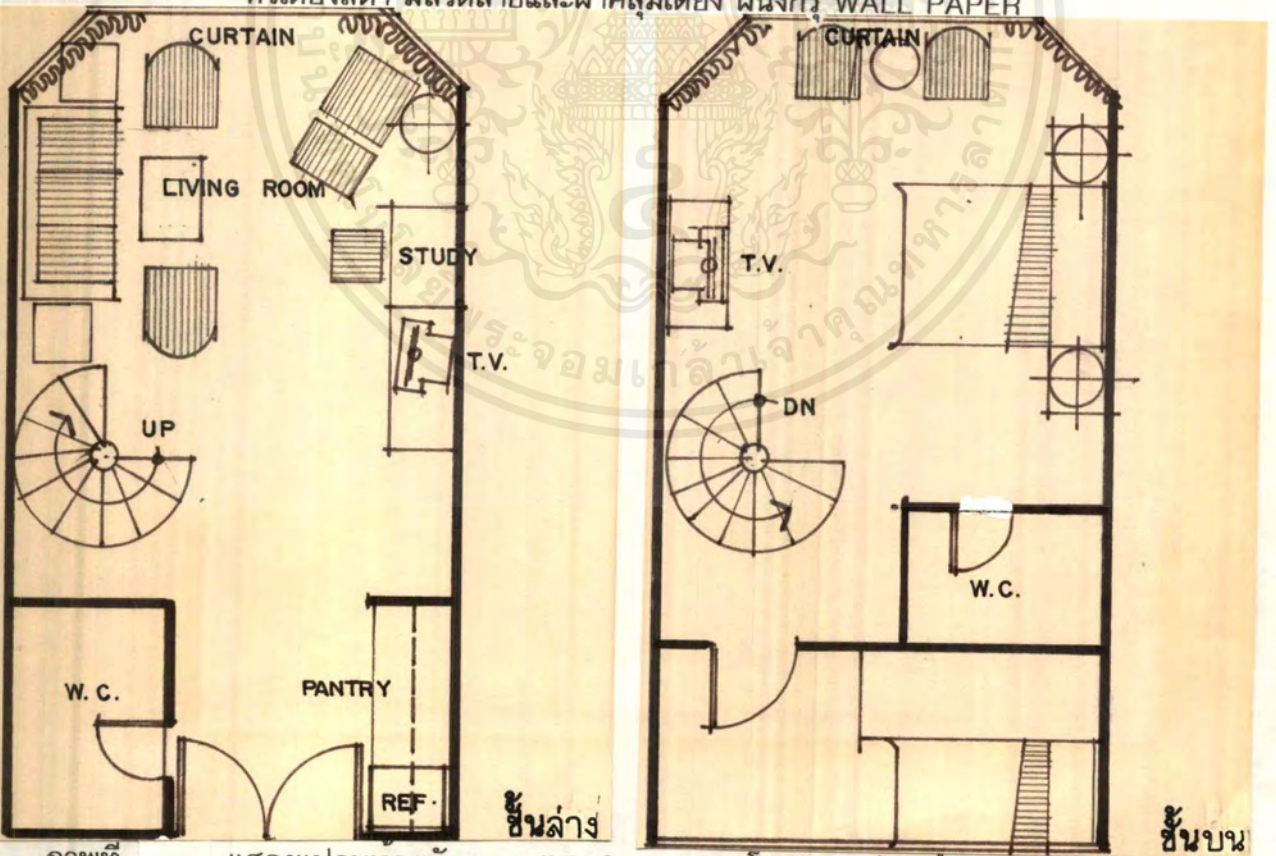


ภาพที่ 72 แสดงส่วนห้องรับประทานอาหาร เฟอ์นเจอร์ไม้ทำสีธรรมชาติ ส่วนผนังเจาะห้อง ไซท์เหล็ก ผ้าเพดานกรูกระจกเงา เตินคิ้วไม้ ทาสีขาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 73 แสดงภายในห้องนอนแบบ EXECUTIVE SUITE โรงแรมอมรินทร์ลากูน เน้นผ้าปูหัวเตียงสีดำ มีวอลเปเปอร์และผ้าคลุมเตียง ผนักกร WALL PAPER



ภาพที่ 74 แสดงแปลนห้องพักแบบ JUNIOR SUITE โรงแรมอมรินทร์ลากูน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 75 แสดงห้องพักแบบ JUNIOR SUITE ROOM โรงแรมอมรินทร์ลากูน ส่วน PANTRY เฟอร์นิเจอร์แบบเรียบง่าย เน้นสีธรรมชาติ



ภาพที่ 76 แสดงส่วนพักผ่อน เฟอร์นิเจอร์เน้นรูปทรงทันสมัย ผ้าบุสีดำ ทำให้ดูเด่น ขลิบผนังฉาบปูน ทาสีขาว พื้นปูพรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 77 แสดงอีกมุมหนึ่งบริเวณส่วนพักผ่อน เฟอว์นเจอร์ออกแบบเรียบง่าย



ภาพที่ 78 แสดงห้องนอนชั้นบน ห้องพักแบบ JUNIOR SUITE หัวเตียงเน้นผ้าบุแบบเรียบง่าย ใช้สีธรรมชาติ ผับังห้องปู WALL PAPER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 79 แสดงอีกมุมหนึ่งของห้องนอน มองเห็นตู้เสื้อผ้า วัสดุไม้ทำสีธรรมชาติ และด้านในเป็นห้องน้ำ



ภาพที่ 80 แสดงตู้เสื้อผ้า และโต๊ะแต่งตัว ปลายเตียงนอนออกแบบเรียบง่าย วัสดุส่วนใหญ่เป็นไม้ ทำสีธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมสัมมนา และจัดเลี้ยง
 ห้องพิษณุโลก คอนเวนชันฮอลล์ (จุ 5,000 คน)
 (PHITSANULOK CONVENTION HALL)



ภาพที่ 81 แสดงด้านหน้าห้อง คอนเวนชันฮอลล์ เฟอร์นิเจอร์เรียบง่าย เน้นวัสดุไม้ ทำสีธรรมชาติเป็นบางจุด ทำให้ดูเด่น ประดับด้วยต้นไม้ พื้นหินแกรนิต ผนังทาสีขาว



ภาพที่ 82 แสดงด้านหน้าห้อง คอนเวนชันฮอลล์ อีกมุมหนึ่ง พื้นมีการเล่นลวดลายหินแกรนิตสี ตรงบริเวณทางเข้าหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 85 แสดงด้านหน้าเวที ห้องคอนเวนชันฮอลล์อีกมุมหนึ่ง ด้านหลังเวทีใช้ฉากสีน้ำเงินเข้มออกดำ ทำให้ดูเด่นและดูลึกเข้าไป เพอร์นิเจอร์รูปทรงเรียบง่าย พื้นปูพรม



ภาพที่ 86 แสดงบริเวณด้านหลัง ห้องคอนเวนชันฮอลล์ มองเห็นประตูทางเข้าหลัก และด้านบนชั้นลอยตรงกับประตู เป็นห้องควบคุมไฟแสงสว่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 83 แสดงส่วนบริเวณส่วนฝ้าเพดาน ด้านหน้าห้องคอนเวนชันฮอลล์ มีการเจาะช่องแสง ตกแต่งด้วยไม้สีธรรมชาติ ตีเป็นตารางแบบเรียบ ๆ และติดไฟบริเวณด้านข้าง ทำให้ดูเด่น สะดุดตา



ภาพที่ 84 แสดงส่วนภายในห้อง คอนเวนชันฮอลล์ส่วนด้านหน้า มีการตกแต่งวัสดุและจัดแสงไฟได้อย่างหรูหรา ดูอบอุ่น ผนังรอบ ๆ มีการบุผ้าเป็นลวดลาย ทำให้ห้องดูเด่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมสัมมนา และห้องจัดเลี้ยง

- ห้องวงพิภูล 1,2,3 (จุ 150 คน)
- ห้องวงทอง 1,2,3 (จุ 150 คน)



ภาพที่ 87 แสดงห้องจัดเลี้ยงวงพิภูล การตกแต่งแบบทรูทรา ผับงบุผ้า มีลวดลาย ทำให้น่าสนใจ ผ้าเพดานยกระดับ ติดไฟ DOW LIGHT ให้แสงที่อบอุ่น เฟอร์นิเจอร์รูปทรงแบบเรียบง่าย พื้นปูพรม



ภาพที่ 88 แสดงภายในห้องจัดเลี้ยงวงพิภูลอีกมุมหนึ่ง มีการนำต้นไม้มาประดับที่มุมห้อง ทำให้เกิดบรรยากาศที่สดชื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุมสัมมนา และจัดเลี้ยง

- ห้องวังธารา (จุ 200 คน)



ภาพที่ 89 แสดงส่วนภายในห้องจัดเลี้ยง ห้องวังธารา การตกแต่งหรูหราไม่น้อยกว่าห้องคอนเวนชันฮอลล์ พื้นปูพรมมีลวดลาย ผนักเสามีการนำไม้มากรุหุ้ม เป็นช่วงของเสา



ภาพที่ 90 แสดงภายในอีกมุมหนึ่ง ฝ้าเพดานมีการเล่นระดับ โดยใช้ไม้เป็นวัสดุแบ่งส่วน ทำให้ฝ้าเพดานห้องวังธารา มีจุดเด่นน่าสนใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9.3 โรงแรมสุโขทัย

เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ที่อยู่ใจกลางเมือง เป็น MEDIUM RISE BUILDING มีบรรยากาศ ชุมชนที่เกิดจากตัวอาคารมีลักษณะ OPEN SPACE มีการจัด LANDSCAPE ในเนื้อที่ที่เหลือจาก อาคารด้วย

สถานที่ตั้งของโรงแรม

โรงแรมสุโขทัย มีพื้นที่ 76 ไร่ ติดริมถนนสาทรใต้ อยู่ติดกับ YWCA ซึ่งเป็นที่ตั้งเก่าของ ธนาคารฮ่องกง และเซี่ยงไฮ้ ทางเข้าจากถนนสาทรเป็นทางยาวมีสะพานข้ามถนนทางเข้า

ลักษณะตัวอาคาร และสภาพแวดล้อมทั่วไป

เป็นกลุ่มอาคารแยกออกเป็นชั้นระดับต่าง ๆ แบ่งเป็น A, B, C, D, E, F อาคาร 4 ชั้น 3 อาคาร, อาคาร 5 ชั้น 1 อาคาร, อาคาร 9 ชั้น 1 อาคาร, และอาคาร 7 ชั้น 1 อาคาร ลักษณะ อาคารเป็น CLASSIE เรียบง่ายโอบล้อมรอบบริเวณสระน้ำขนาดใหญ่

ลักษณะโครงสร้าง

เป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ผนังภายนอกโดยทั่วไปก่ออิฐฉาบปูนหนา 15 ซม. ฉาบปูนเรียบทาสี หลังคาปูกระเบื้องทางมลสีเซียะ โครง TRUSS หลังคา เป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก แปเป็นเหล็กตัวยู

ส่วนของที่พัก

BEDROOM DELUXE	13,400
BEAUFORT	3,000
SUKHOTHAI	5,000
EXTRA BED	800

ลักษณะการตกแต่งภายใน

ลักษณะการตกแต่งภายในของส่วนต่าง ๆ ได้นำศิลปะสุโขทัยมาใช้ ซึ่งเป็นรากฐานจากศิลปะ สุโขทัยสมัยโบราณ มีการใช้เสามากมาย ทั้งเสาจริง เสาหลอก ไม้ปติมากรรมทั้งแบบนูนต่ำ นูนสูง และแบบลอยตัวขนาดต่าง ๆ มาจัดวางประดับ และติดผนังแทนรูปภาพ การตกแต่งทั้งหมดจะคล้าย คลึงกันไปหมด ไม่ว่าจะเป็นดวงไฟ สี วัสดุ ทางโรงแรมจะไม่มี VARIETY

ระบบสุขาภิบาล

ถังเก็บน้ำใต้ดิน และถังเก็บน้ำบนหลังคา WASTE ต่าง ๆ ต่ลงไปสู่ TREAT MENT PLANT ถังรวมขนาดใหญ่

ระบบความปลอดภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มียามรักษาความปลอดภัยประจำที่ป้อมยามประตูทางเข้า-ออก ตลอด 24 ชั่วโมง และจุด
สำคัญด้านในอาคาร

ระบบการป้องกันไฟ

SMOKE DETECTOR และ SPRINKE FIRE HOUSE และบานประตู เหล็กทนไฟได้ 2
ชั่วโมง

ส่วนประกอบของโครงการ

- ภายนอกเป็นอาคารลานจอดรถ และชั้นใต้ดินสามารถจอดได้ประมาณ 806 คัน พื้นที่ใช้
สอยรวมทั้งหมดประมาณ 35,000 ตารางเมตร

- ห้องพัก 226 ห้อง
- ห้องพักแบบสวีท 80 ห้อง
- ห้องบอลรูม จุได้ 350 คน
- COFFE SHOP จุได้ 90 ที่นั่ง
- PREMIER RESTAURANT จุได้ 90 ที่นั่ง
- ห้องคิลาตล จุได้ 50 ที่นั่ง
- ห้อง PRIVATE ROOM จุคนได้ 16 ที่นั่ง

นอกจากนี้ยังมีสวนศูนย์สุขภาพชั้นใต้ดิน แบ่งเป็น AROBIC DANCE ห้อง SQUASH
COURT ห้อง MASSAGE ในส่วนนี้จะทำการก่อสร้างขึ้นใหม่ เป็นอาคาร 7 ชั้น ซึ่งของเดิมมีน้อย
เกินไป จึงได้ทำการขยายขึ้น

ห้องพักประกอบด้วย

SINGLE/DOUBLE/TWIN

SUPERIOR 4,300 บาท

SUPERIOR (GARDENVIEW) 4,900 บาท

DELUXE 5,500 บาท

SUITES

EXECUTIVE 7,500 บาท

GARDEN 8,000 บาท

1. BED ROOM 8,500 บาท

2. BED ROOM 12,400 บาท

3. BED ROOM 12,900 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษารายละเอียดโครงการ

3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมและที่ตั้งโครงการ

ตราประจำจังหวัด	เป็นรูปพุ่มขรรค์ชัยมงคล ประทับบนพระแท่นมณีคศิลา
คำขวัญประจำจังหวัด	กำเนิดอักษรไทย งานใหญ่ลอยกระทง มั่นคงพุทธศาสนา พระแม่ย่าเมือง อดีตรุ่งเรือง คือเมืองสุโขทัย

สภาพทั่วไปของจังหวัดสุโขทัย

1. ที่ตั้ง

จังหวัดสุโขทัย ตั้งอยู่บริเวณภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย บริเวณเส้นรุ้งที่ 17 10 เหนือ กับเส้นแวง 99 48 ตะวันออก มีระยะทางห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 427 กิโลเมตร มีพื้นที่ 6,596 ตารางกิโลเมตร มีอาณาเขตพอสรุบโดยสังเขปดังนี้ (แผนที่ 2.1)

ทิศเหนือ	ติดต่อกับอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ และอำเภอวังชิ้น จังหวัดแพร่
ทิศใต้	ติดต่อกับอำเภอรามกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร และอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับอำเภอรพรมพิราม จังหวัดพิษณุโลก และอำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับอำเภอเมืองตาก อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก และอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง

2. สภาพภูมิประเทศ

จังหวัดสุโขทัยมีพื้นที่ทั้งหมด 6,596 ตารางกิโลเมตร ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม และที่ราบสูงๆต่ำๆ โดยทางด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือ เป็นภูเขาที่มีความลาดชัน 10% ขึ้นไป ทางด้านทิศตะวันตกเป็นที่ราบมีความลาดชันระหว่าง 2-10% ส่วนทางด้านทิศตะวันออกเป็นพื้นที่ราบ มีความลาดชันน้อยกว่า 2% ทางตอนกลางและตอนใต้เป็นที่ราบสูง พื้นที่โดยทั่วไปสูงกว่าระดับน้ำทะเลโดยเฉลี่ย 200 เมตร

จังหวัดสุโขทัยประกอบด้วย 9 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสุโขทัย อำเภอสวรรคโลก อำเภอศรีสำโรง อำเภอบ้านด่านลานหอย อำเภอศรีมาศ อำเภอกงไกรลาศ อำเภอศรีสัชนาลัย อำเภอศรีนคร และอำเภอทุ่งเสลี่ยม มีแม่น้ำยมเป็นเส้นเลือดใหญ่ ผ่านจังหวัดจากเหนือลงใต้ เป็นระยะทาง 170 กิโลเมตร โดยไหลผ่านอำเภอศรีสัชนาลัย อำเภอสวรรคโลก อำเภอศรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำโรง อำเภอเมืองสุโขทัย และ อำเภอกงไกรลาศ มีลำห้วยสาขาของแม่น้ำยมอีกประมาณ 77 สาย นอกจากแหล่งน้ำธรรมชาติที่กล่าวข้างต้นแล้ว กรมชลประทานยังได้จัดทำโครงการพัฒนาแหล่งน้ำบริเวณลุ่มแม่น้ำยม ซึ่งมีขนาดใหญ่และกลาง รวม 22 โครงการ สามารถกักเก็บน้ำได้ 129.02 ล้านลูกบาศก์เมตร และโครงการขนาดเล็ก 164 โครงการ สามารถเก็บกักน้ำได้ 32.80 ล้านลูกบาศก์เมตร

3. สภาพภูมิอากาศ

จังหวัดสุโขทัย มี 3 ฤดูกาล คือ

ฤดูร้อน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนพฤษภาคม

ฤดูฝน ระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนตุลาคม

ฤดูหนาว ระหว่างเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนกุมภาพันธ์

อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 41.8 องศา C อุณหภูมิต่ำสุดประมาณ 7.4 องศา C อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 27 - 47 องศา C ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศเฉลี่ยประมาณ 71.0% ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดปี เฉลี่ยประมาณ 1,288.1 มม. และทิศทางของลมประจำส่วนใหญ่พัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้

4. การปกครอง

การปกครองส่วนภูมิภาค ได้แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 9 อำเภอ 80 ตำบล และ 612 หมู่บ้าน การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แบ่งการปกครองออกเป็น 3 ส่วน

1. องค์การบริหารส่วนจังหวัด
2. เทศบาลมี 2 แห่ง คือ เทศบาลเมืองสุโขทัย และเทศบาลเมืองสวรรคโลก
3. สุขาภิบาลมีจำนวน 11 แห่ง

5. การคมนาคม

ปัจจุบันการเดินทางระหว่างจังหวัดสุโขทัยกับกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง กระทำได้โดยสะดวกและรวดเร็ว ทั้งทางบกและทางอากาศ มีทางหลวงแผ่นดินสายสิงหนคร ทางด้านตะวันออกไปยัง จังหวัดพิษณุโลก ระยะทาง 50 กม. และทางหลวงสายจรดวิถีถ่อง มี 2 ทาง ทางเหนือผ่านอำเภอสวรรคโลก ไปยังจังหวัดอุดรดิตถ์ ระยะทาง 150 กม. ส่วนทางตะวันตกผ่านเมืองเก่าสุโขทัย ไปจังหวัดตาก ระยะทาง 78 กม. สามารถแยกเข้าถนนเลียบเมืองได้ ส่วนทางใต้ผ่านอำเภอพรานกระต่าย ไปยังจังหวัดกำแพงเพชร ระยะทาง 70 กม. การคมนาคมและการขนส่งทางน้ำนิยมใช้แม่น้ำยม แต่สะดวกในบางฤดูเท่านั้น สถานีรถไฟอยู่ที่เมืองสวรรคโลก ห่างไป 36 กม. แยกจากสถานีบ้านดารา หรือสามารถลงที่พิษณุโลก และโดยสารรถประจำทาง ระยะทางประมาณ 58 กม. (แผนที่ 2.2) ส่วนการเดินทางทางอากาศนั้น สามารถใช้เส้นทางการบินกรุงเทพฯ - พิษณุโลก - ตาก - เชียงใหม่ ซึ่งนักท่องเที่ยวนิยมลงที่สถานีพิษณุโลก แล้วโดยสารรถประจำทางเข้ามายังจังหวัดสุโขทัย

6. สภาพทางเศรษฐกิจ

ในปี พ.ศ. 2538 จังหวัดสุโขทัย มีมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวม 2,299.5 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 5.02 ของมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมของภาคเหนือ หรือมีมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมเป็นอันดับที่ 10 ของจังหวัดในภาคเหนือ ซึ่งการผลิตสาขาเกษตรกรรม มีถึง 1,054.3 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 45.85 ของมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด รองลงมาได้แก่สาขาการค้าส่ง ค้าปลีก สาขาบริการและคมนาคมขนส่ง สำหรับอัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่สูงๆ ได้แก่สาขาไฟฟ้าและประปา สาขาการธนาคาร ประกันภัย และอสังหาริมทรัพย์ สาขาการคมนาคมและขนส่ง ฯลฯ อย่างไรก็ตาม สาขาการผลิตที่นับวันจะมีบทบาทมากขึ้น คือสาขาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว แต่ยังคงขาดเอกชนที่จะลงทุนอุตสาหกรรมด้านนี้ ดังนั้นหากรัฐบาลให้การพัฒนาและสนับสนุน และส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมด้านนี้แล้ว คาดว่าในอนาคตจะสามารถเชื่อมโยง พัฒนาเศรษฐกิจ และกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นได้มากขึ้น

7. สภาพทางสังคม

ก. ลักษณะประชากร

ในปี พ.ศ. 2538 จังหวัดสุโขทัย มีประชากรรวมทั้งสิ้น 560,219 คน คิดเป็นร้อยละ 5.45 ของประชากรภาคเหนือ ความหนาแน่นโดยเฉลี่ย 87 คน/ตรม. อัตราการเพิ่มประชากรระหว่างปี พ.ศ. 2533 - 2538 เฉลี่ยร้อยละ 1.22 ต่อปี โดยมีความแตกต่างของคนย้ายเข้า-ออกน้อยมาก ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวไทย มีชาวเขาเผ่าต่าง ปะปนอยู่บ้างตามแถบหุบเขา

ข. ระบบชุมชน

จากการศึกษาระบบชุมชนในภาคเหนือ แบ่งได้เป็น 3 ระดับ คือ

1. ชุมชนศูนย์กลางระดับจังหวัด มีเพียงชุมชนเดียว คือ ชุมชนเทศบาลเมืองสุโขทัย มีความสำคัญในฐานะ เป็นที่ตั้งศูนย์กลางบริหารจังหวัด เป็นชุมชนหลักของจังหวัดสุโขทัย
2. ชุมชนศูนย์กลางระดับท้องถิ่น มีเพียงชุมชนเดียวเช่นกัน คือ ชุมชนเทศบาลเมืองสวรรคโลก เป็นตลาดพืชไร่ที่สำคัญที่สุด ของจังหวัดสุโขทัย และจังหวัดใกล้เคียง
3. ชุมชนศูนย์กลางระดับอำเภอ ได้แก่ สุขาภิบาลที่เหลืออีก 11 แห่ง คือ สุขาภิบาลศรีสำโรง สุขาภิบาลกงไกรลาศ สุขาภิบาลเมืองเก่า สุขาภิบาลบ้านสวน สุขาภิบาลศรีนคร สุขาภิบาลหาดเสี้ยว สุขาภิบาลศรีสัชชาลัย สุขาภิบาลบ้านโดนด สุขาภิบาลทุ่งหลวง สุขาภิบาลลานหอย และสุขาภิบาลทุ่งเสลี่ยม

8. วัฒนธรรมและงานประเพณี

วัฒนธรรมและงานประเพณีของชาวสุโขทัยในปัจจุบัน ยังผูกพันอยู่กับศาสนาอย่างเหนียวแน่น ผงกกับความเชื่อถือ ในสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือกันมาแต่โบราณ ซึ่งสิ่งเหล่านี้สามารถแสดงออกมาเพื่อเพิ่มศักยภาพของการท่องเที่ยว มีดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. งานบวชพระที่ข้างหน้าค บ้านหาดเลี้ยว

กำหนดงาน ประมาณก่อนเทศกาลเข้าพรรษา ในเดือนกรกฎาคม

ความเป็นมา

ชาวบ้านหาดเลี้ยว อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยพวน ซึ่งมีขนบธรรมเนียมบางอย่าง ตลอดจนภาษาพูด เป็นพิเศษแตกต่างไปจากชาวสุโขทัยทั่วไป การแต่งกายของชาวไทยพวนที่หาดเลี้ยว มีส่วนใกล้เคียงกับทั้งชาวไทยล้านนาและล้านช้าง เช่น การทอผ้าตีนจก การเก็บซิด การมัดหมี่ ฯลฯ นอกจากนั้นทางตอนเหนือของตำบลบ้านหาดเลี้ยว ชาวบ้านยังมีการเลี้ยงช้าง เพื่อไว้ใช้รับจ้างชักลากไม้ในจังหวัดแพร่ และลำปางกันมาก ในช่วงเดือนเมษายน - กรกฎาคม นั้นเป็นเวลาที่ช้างพักงานจากป่า ทำให้เป็นโอกาสใช้ช้างเข้าขบวนแห่หน้าคได้

งานบวชพระที่ข้างหน้าคนี้ เนื้อหาสาระก็เป็นพิธีบรรพชาอุปสมบททางพระพุทธศาสนาทั่วไป แต่ชาวไทยพวนที่หาดเลี้ยวมีความเชื่อพิเศษสืบเนื่องมาจาก "เวสสันดรชาดก" ว่าในวันที่พระเวสสันดรประสูตินั้น เป็นวันที่ได้ช้างเผือกสำคัญคือ "ช้างปัจจัยนาเคนทร์" ซึ่งสามารถบันดาลให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล พิษพันธู้อัญญาหารสมบุรณ์ เป็นช้างคู่บารมีของพระเวสสันดร และคู่บ้านคู่เมือง การจัดให้หน้าคนี้งบนหลังช้างแล้วแห่เป็นริ้วขบวนรอบหมู่บ้านนั้น ก็เลียนแบบมาจากการที่พระเวสสันดรโพนธสัตว์ทรงช้างปัจจัยนาเคนทร์นั่นเอง

พิธีกรรมและกิจกรรม

ตามประเพณีนั้นงานบวชพระหน้าคขบวนช้างของชาวหาดเลี้ยวจะจัดกัน 3 วัน คือวันสุกดิบ วันแห่หน้าค และวันบวช ในวันสุกดิบนอกจากการเตรียมงานต่างๆแล้ว ทางญาติของเจ้าภาพจะออกไป "เถียวบ้าน" คือเดินไปบอกบุญตามบ้านญาติมิตร เพื่อเชิญมาร่วมงาน ผู้ที่จะไปเถียวบ้านนี้นิยมที่จะแต่งการด้วยชุดพื้นเมืองหาดเลี้ยว เดินกางร่มสีต่างๆ ไปตามถนนในหมู่บ้าน เครื่องใช้ในพิธีบวชของชาวไทยพวนนั้น มีลักษณะแตกต่างไปจากเครื่องบวชของคนภาคกลางต่างๆไป เช่น "กรวยอัญฐะ" เป็นกระบุงไม้ไผ่สานตาห่างขนาดเล็กๆ ด้านบนติดกระดาษแก้วสี ฉลุลวดลายสวยงาม ภายในบรรจุกล้วย ข้าวแต่น(นางเล็ด) ข้าวควบ(ข้าวเกรียบว่าว) และถาดเครื่องขวัญ 2 ถาด ซึ่งบรรจุข้าวควบ ข้าวต้มมัด กล้วย อ้อย ดอกไม้ธูปเทียนและผ้าไตรจีวร ฯลฯ ของเหล่านี้จะเป็นสิ่งเตือนใจให้หน้าคร่ำลึกถึงบุญคุณของบิดามารดาได้ใช้ของเหล่านี้เลี้ยงดูมาจนเติบโตได้บวชเรียน ในวันสุกดิบนี้จะมีการจัดเลี้ยง และมีมหรสพต่างๆ สมโภชจนตึกหรือเช้า

ในวันรุ่งขึ้นจะเป็น "วันแห่หน้าค" หลังจากอาหารเช้าแล้ว ญาติจะช่วยกันโกนผมโกนคิ้ว อาบน้ำ และแต่งตัวให้หน้าค โดยให้หน้าคสวมเสื้อขาวนุ่งผ้าขาว บางรายก็นุ่งผ้าไหมสีอื่น ๆ สวมเครื่องประดับแก้วแหวนเงินทองต่างๆ สวมเทริด แล้วให้นั่งพนมมือ ถือดอกไม้ธูปเทียน นั่งบนคอช้างที่ได้รับการอาบน้ำแต่งตัวสวยงามเช่นกัน จากนั้นจึงเคลื่อนขบวนแห่ไปรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมู่บ้าน แล้วสิ้นสุดที่วัดหาดเสี้ยว หลังจากนั้นจึงให้นำคลงจากหลังช้างไปไหว้ศาลพระภูมิในวัด แล้วเคลื่อนขบวนกลับ ขบวนแห่งนี้บางปีก็มีถึง 18 ขบวน รวมกันเป็นขบวนใหญ่งดงามมาก

หลังจากนั้นใน "วันบวช" จึงแห่มาไปบวชที่วัดตามพิธีทางพระพุทธศาสนาต่อไปตามปกติ ผู้ที่บวชเป็นพระภิกษุ นั้น ชาวไทพวนเรียกว่า "เจ้าหัว" ส่วนสามเณรเรียกว่า "จ้าวอาย"

2. งานลอยกระทง เผาเทียนเล่นไฟ

กำหนดงาน วันเพ็ญเดือน 12 (เดือนพฤศจิกายน)

ความเป็นมา

ประเพณีลอยกระทงของไทยนั้นมีมาแต่โบราณ โดยมีคติความเชื่อหลายอย่างตามธรรมชาติของชนชาติที่ประกอบกิจกรรมซึ่งจำเป็นต้องอาศัยน้ำ เช่นเชื่อว่าเป็นการบูชาและขอขมาพระคงคา เป็นการสะเดาะเคราะห์ เป็นการบูชาพระเจ้าในศาสนาพราหมณ์ หรือเป็นการบูชารอยพระพุทธบาท เป็นต้น นิยมทำกันในวันเพ็ญเดือน 12 ของทุกๆปี ซึ่งเป็นช่วงที่น้ำตามแม่น้ำลำคลองขึ้นสูง และอากาศเริ่มเย็นลง ตาม "พระราชนิพนธ์พระราชพิธีสิบสองเดือน" และตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ได้กล่าวว่า นางนพมาศหรือท้าวศรีจุฬาลักษณ์พระสนมเอกในพระร่วงเจ้ากรุงสุโขทัย เป็นผู้ริเริ่มประดิษฐ์กระทงสำหรับลอยประทีป เป็นรูปดอกบัวบานขึ้น ซึ่งคนทั่วไปนิยมทำตามสืบมา นอกจากนั้นในศิลาจารึกหลักที่ 1 ยังได้กล่าวถึง "งานเผาเทียนเล่นไฟ" ของกรุงสุโขทัยไว้ด้วยว่าเป็นงานที่ยิ่งใหญ่ที่สุด ทำให้ท่านผู้รู้หลายท่านสันนิษฐานว่างานดังกล่าวนั้น น่าจะเป็นการเผาเทียนเล่นไฟในงานเทศกาลลอยกระทงนั่นเอง เพราะมีลักษณะใกล้เคียงกันมาก

จังหวัดสุโขทัย กรมศิลปากร และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จึงได้ร่วมกันจัดงานลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อพ.ศ. 2520 เพื่อฟื้นฟูประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ในบรรยากาศของกรุงสุโขทัยเมื่อ 700 ปี เพื่อเป็นงานประจำปีของจังหวัดสุโขทัย

พิธีกรรมและกิจกรรม

ในภาคกลางวันมีขบวนแห่ นางนพมาศ และการออกร้าน นิทรรศการ ส่วนในภาคกลางคืนนั้นมีการจุดประทีปโคมไฟตามโบราณสถาน 3 วัน 3 คืน มีการลอยกระทงและจุดดอกไม้ไฟอย่างสวยงามทั่วท้องน้ำและตระพังต่างๆ ในบริเวณอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีการประกวดกระทง การแสดงแสงและเสียงบริเวณวัดมหาธาตุ ตลอดจนนาฏศิลป์และมหรสพต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัฒนธรรมและงานประเพณี

1. ประเพณีกำฟ้า ที่บ้านหาดเลี้ยว อ.ศรีสัชนาลัย เพื่อแสดงความเคารพนับถือต่อฟ้า
2. ประเพณีนมัสการพระแม่ย่า อ.เมือง *
3. งานนมัสการพระ อ.ศรีสัชนาลัย
4. งานประเพณีบวชพระลูกแก้ว อ.ศรีสัชนาลัย ลักษณะเป็นการอุปสมบทหมู่
แห่ด้วยช้างเป็นขบวนยาว
5. งานประเพณีสงกรานต์พระ อ.ศรีสัชนาลัย
6. งานตักบาตรเทโว
7. งานลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ต.เมืองเก่า
บริเวณอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย *
8. งานประเพณีขอฝน แห่นางแมว
(* 2 งานนี้ถือว่าเป็นการแสดงศิลปวัฒนธรรมระดับชาติ)

นอกจากนี้ยังมีการละเล่นประจำท้องถิ่นที่สำคัญคือ การเล่นไม้ท่ง การเล่นไม้ถ่อ การ
เล่นลาวกระทบบไม้ การเล่นนางกวัก การเล่นนางสาก การเล่นนางดั่ง การเล่นลิงลม ซึ่งการละ
เล่นที่มีชื่อ ได้แก่ มังคละรำเดิน และการเดินระบำเคียว

9. แหล่งท่องเที่ยวสำคัญ

แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. แหล่งท่องเที่ยวทางด้านประวัติศาสตร์ เป็นจุดหลักสำคัญในการท่องเที่ยว
ของจังหวัดสุโขทัย ซึ่งมีอยู่มากมายทั่วบริเวณ แบ่งได้ ดังนี้ (แผนที่ 2.3)

- | | |
|-------------------|---|
| เขต อ.เมือง | - ศาลพระแม่ย่า สันนิษฐานว่าเป็นพระมารดาของ
พ่อขุนรามคำแหงมหาราช ตั้งอยู่หน้าศาลากลาง
จังหวัดสุโขทัย |
| เขตเมืองเก่า | - พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติรามคำแหง อุทยาน
ประวัติศาสตร์สุโขทัย เดิมเป็นเมืองหลวงของ
กรุงสุโขทัย มีโบราณสถานมากมาย ทั้งใน
กำแพงเมือง และนอกกำแพงเมืองทั้ง 4 ทิศ |
| เขต อ.กงไกรลาส | - วัดบ้านกร่าง |
| เขต อ.สวรรคโลก | - พิพิธภัณฑ์แห่งชาติ สวรรคโลก |
| เขต อ.ศรีสัชนาลัย | - อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย เดิมเป็น
เมืองหน้าด่านของกรุงสุโขทัย มีโบราณ
สถานเรียงรายอยู่ตามริมฝั่งแม่น้ำยม |

1. ดูรายละเอียดจาก โครงการอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย กองโบราณคดี กรมศิลปากร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ที่พัฒนาแล้วมี 2 แห่ง คือ อุทยานแห่งชาติรามคำแหง อ.ศรีมหา และอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย อ.ศรีสัชนาลัย

3. แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ซึ่งของทางเมืองมีแห่งเดียว คือที่ศูนย์วัฒนธรรมสุโขทัย ที่เขตเมืองเก่า นอกนั้นจะเป็นหมู่บ้านชาวน้ำที่ทำงานศิลปพื้นเมือง

- | | |
|----------------|---|
| บ้านหาดเลี้ยว | - ผ้าไหมทอมือ และผ้าขึ้นดินจก |
| บ้านทุ่งหลวง | - เครื่องปั้นดินเผา ที่มีลักษณะเฉพาะตัว |
| บ้านเมืองเก่า | - เครื่องสังคโลกโดยทำตามแบบ
เครื่องสังคโลกเดิม |
| บ้านด่านลานหอย | - เครื่องจักสาน |
| บ้านหนองเต่า | - เครื่องหวาย |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรมของโครงการ

1. ลักษณะทางสถาปัตยกรรม

โรงแรมสุโขทัย ไฮเต็ล จังหวัดสุโขทัย ลักษณะของอาคารเป็นอาคารที่ทันสมัยและเรียบง่าย วัสดุที่เป็นโครงสร้างส่วนใหญ่จะเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก นอกจากนี้ยังมีการนำวัสดุประเภทกระจก มาใช้ประกอบในส่วนของผนังด้านหน้าของโครงการ ส่วนผนังด้านข้างของอาคารส่วนใหญ่เป็นผนังทึบเจาะช่องหน้าต่างติดกระจกและมีระเบียงของห้องพัก

จากการศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรมของโครงการ พอสรุปได้ดังนี้

1.1 ลักษณะอาคาร โรงแรมสุโขทัย ไฮเต็ล จังหวัดสุโขทัย มีลักษณะเป็นอาคารสูง จำนวน 15 ชั้น ชั้นที่ 1-4 ของตัวอาคารจะมีลักษณะเป็นมุขยื่นออกมาครึ่งวงกลม ส่วนชั้นที่ 5-15 ของตัวอาคาร จะเป็นห้องพักทั้งหมด รวม 176 ห้อง ดังมีรูปร่างหน้าตาดังต่อไปนี้



ภาพที่

91

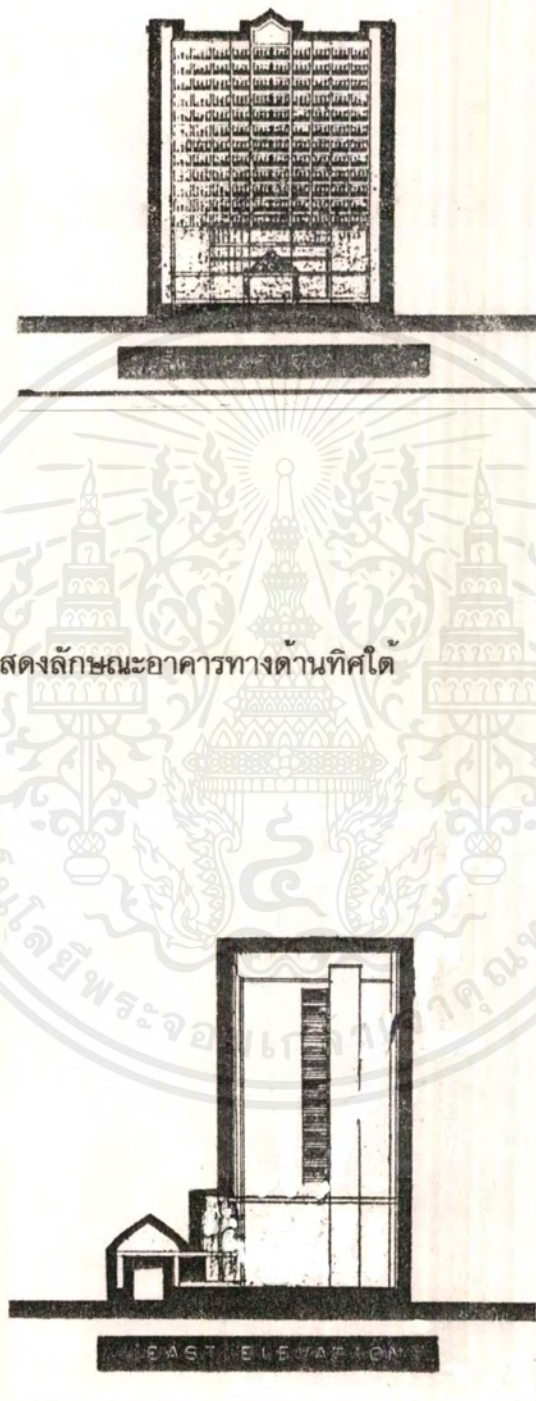
แสดงลักษณะของอาคารทางด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่

92

แสดงลักษณะอาคารทางด้านทิศใต้

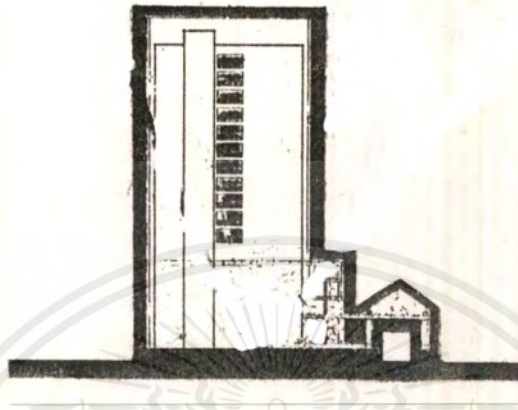


ภาพที่

93

แสดงลักษณะอาคารทางด้านทิศตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่

94

แสดงลักษณะอาคารทางด้านทิศตะวันตก

1.2 เส้นทางสัญจร

มีทางหลวงสายสำคัญโดยรอบพื้นที่ของโรงแรมสุโขทัย ไฮเดิล ที่นักท่องเที่ยวและประชาชนสามารถเดินทางโดยสะดวก ดังนี้

ทางทิศเหนือ มาตามทางหลวงหมายเลข 11 จาก จ.อุตรดิตถ์ และทางหลวงหมายเลข 101 จาก จ.ตาก, จ.กำแพงเพชร มาบรรจบกับทางเลี่ยงเมือง ที่มาจาก จ.พิษณุโลก เลี้ยวเข้าถนนจรดวิถีคัล่อง เป็นถนนสายหลักที่เข้าสู่ตัวเมืองสุโขทัย และเลี้ยวซ้ายเข้าถนนสิงห์วัฒน์ หมายเลข 12 มาประมาณ 300 เมตร ก็ถึงโรงแรม (ฝั่งซ้ายมือ)

ทางทิศใต้ มาตามทางหลวงหมายเลข 12 จาก จ.ตาก, เมืองเก่าสุโขทัย เข้าสู่ตัวเมือง แล้วเลี้ยวขวาเข้าถนนสิงห์วัฒน์ หมายเลข 12 มาประมาณ 300 เมตร ก็ถึงโรงแรม

ทางทิศตะวันออก มาตามทางหลวงหมายเลข 12 (ถนนสิงห์วัฒน์) มาจาก จ.พิษณุโลก เข้าสู่ตัวเมืองสุโขทัย ก่อนถึงตัวเมืองประมาณ 300 เมตร (ฝั่งขวามือ) ตรงข้ามกับสำนักงานบริการโทรศัพท์สุโขทัย

ทางทิศตะวันตก มาตามถนนราชธานี และมาจากถนนราษฎรอุทิศ (แยกมาจากทางหลวงหมายเลข 12 และทางหลวงหมายเลข 101 ตามลำดับ) เข้าตัวเมืองตรงเข้าถนนสิงห์วัฒน์ หมายเลข 12 มาประมาณ 300 เมตร (ฝั่งซ้ายมือ) ก็ถึงโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 สภาพแวดล้อมโครงการ

สภาพแวดล้อมโดยรอบ ๆ ด้านหน้าโครงการอยู่ห่างจากถนนสิงห์วัฒน์ หมายเลข 12 ประมาณ 150 เมตร ส่วนที่เหลือติดกับบ้านพักอาศัยและอาคารพาณิชย์ เมื่ออยู่ในห้องพักสามารถวิวทิวทัศน์ของตัวเมืองสุโขทัยได้ชัดเจน และมองเห็นแม่น้ำยมที่ไหลผ่านตัวเมืองสุโขทัย เป็นแม่น้ำที่ชาวบ้านใช้ประกอบอาชีพต่าง ๆ

ผลกระทบจากสภาพแวดล้อม สภาพแวดล้อมที่มีผลต่อโครงการ คือเสียงรบกวนจากขบวนพาหนะบนถนนสิงห์วัฒน์หมายเลข 12 โดยอาจจะใช้ภูมิสถาปัตย์เข้ามาช่วยแก้ไขปัญหานี้โดยการปลูกต้นไม้ใหญ่ภายนอกก่อนถึงตัวโรงแรม เพื่อป้องกันเสียงรบกวนนี้ได้ และป้องกันฝุ่นละอองจากถนนได้อีกด้วย สร้างความร่มรื่น เสียงรบกวนภายในห้องพักสามารถใช้กระจกพร้อมติดผ้าม่าน เพื่อป้องกันเสียงรบกวนในส่วนห้องพัก

1.4 สภาพภูมิอากาศทั่วไป

สภาพภูมิอากาศที่มีผลกระทบต่อโครงการโรงแรมสุโขทัย ไฮเดิล สภาพอากาศแบ่งได้เป็น 3 ฤดู คือฤดูร้อนระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม ฤดูฝนระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม และฤดูหนาวระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์

1.5 แสงแดด (SUN)

แสงแดดในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม จะมีอุณหภูมิต่ำ เคยวัดได้ 27° - 47° องศาเซลเซียส และความร้อนจากแสงแดดเนื่องจากลักษณะส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม และที่ราบสูง ๆ ต่ำ ๆ จึงทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวเกือบทั้งปี มุมกระจายแสงแดดจะต่ำสุดไปทางด้านทิศใต้ของตัวอาคาร จะมีการกระจายแสงมากที่สุดในเดือนเมษายนทางด้านหน้าอาคาร โดยแก้ปัญหาคือการติดผ้าม่าน และกระจกติดฟิล์ม

1.6 ลม WIND

ลมเป็นลมมรสุมในทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งนำความแห้งแล้ง และความหนาวเย็นมาให้ ในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ อุณหภูมิต่ำสุดที่เคยวัดได้ประมาณ $7-4^{\circ}$ องศาเซลเซียส และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้นำฝนมาตก ซึ่งเป็นทิศทางของลมประจำ เนื่องจากโรงแรมมีการติดเครื่องปรับอากาศไว้อย่างครบครัน จึงไม่มีผลในการมีปัญหากับลมที่พัดผ่านมาจากภายนอก

1.7 ฝน RAIN

ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดทั้งปีประมาณ 1,288 มิลลิเมตร ฤดูฝนเริ่มต้นระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ปริมาณน้ำฝนมากที่สุดอยู่ระหว่างเดือนกรกฎาคมถึงเดือนตุลาคม ในด้านผลกระทบต่อโครงการน้อยมาก เพราะตัวอาคารได้ออกแบบให้มีส่วนที่กันฝน และปิดกันส่วนที่จะได้รับผลกระทบจากละอองฝน

2. บริเวณติดต่อข้างเคียง

ทิศเหนือ	:	จดหมู่บ้านพักอาศัยในตัวเมือง
ทิศใต้	:	จดถนนสิงหวัฒน์ หมายเลข 12
ทิศตะวันออก	:	จดบ้านพักอาศัย และอาคารพาณิชย์
ทิศตะวันตก	:	จดบ้านพักอาศัย และอาคารพาณิชย์



ภาพที่

95

แสดงบริเวณติดต่อกับทิศเหนือ จดหมู่บ้านพักอาศัยในตัวเมืองสุโขทัย



ภาพที่

96

แสดงบริเวณติดต่อกับทิศใต้ จดถนนสิงหวัฒน์ หมายเลข 12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 97 แสดงบริเวณติดตอกทิศตะวันออก จดบ้านพักอาศัยและอาคารพาณิชย์



ภาพที่ 98 แสดงบริเวณติดตอกทิศตะวันตก จดบ้านพักอาศัยและอาคารพาณิชย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ที่ตั้งของโครงการ

สถานที่ตั้งโครงการโรงแรมสุโขทัย โฮเต็ล จังหวัดสุโขทัย ตั้งอยู่ในตัวเมืองสุโขทัย ห่างจากใจกลางเมืองประมาณ 300 เมตร ซึ่งเป็นส่วนชุมชน มีโรงพยาบาล โรงแรม ร้านค้า ร้านอาหาร โรงเรียน และที่พักอาศัย ฯลฯ โครงการตั้งอยู่ริมถนนสิงห์วัฒน์หมายเลข 12 ซึ่งเป็นทางหลวงแผ่นดิน เมื่อมาจากจังหวัดพิษณุโลก ด้านหน้าโครงการจดถนนสิงห์วัฒน์หมายเลข 12 ตั้งอยู่ตรงข้ามสำนักงานบริการโทรศัพท์สุโขทัย โครงการจะตั้งอยู่ทางด้านขวามือขาเข้าเมือง โดยมีขนาดเนื้อที่และที่ดินทั้งหมดประมาณ 7 ไร่



ภาพที่ 99 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งโรงแรมสุโขทัย โฮเต็ล จังหวัดสุโขทัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 100 แสดงที่ตั้งโดยรวมของโครงการโรงแรมสุโขทัย ไฮเดิล จังหวัดสุโขทัย

4. การจัดแบ่งเนื้อที่ภายใน

การจัดแบ่งพื้นที่ภายในโครงการ จัดแบ่งเป็นชั้น ๆ ดังต่อไปนี้

ชั้นใต้ดิน

พื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 1,150 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- DISCOTHEQUE
- MACHINE ROOM
- LAUNDRY
- JANITOR
- STORAGE
- CORRIDOR
- TOILET

ชั้นที่ 1

พื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 1,113 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- MAIN LOBBY
- FRONT OFFICE
- LUGGAGE ROOM
- LIFT LOBBY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- FIRST AID ROOM
- STORAGE
- CORRIDOR
- TOILET

ชั้นที่ 5-15

พื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 14,850 ตารางเมตร ประกอบด้วยห้องพักแบบต่าง ๆ ดังนี้

- REGENCY DOUBLE
- REGENCY KING
- JUNIOR SUITE
- EXECUTIVE SUITE
- DELUXE SUITE

รวมพื้นที่ทั้งหมดของโครงการ 21,150 ตารางเมตร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงานของบุคลากรและอัตรากำลังคนภายในโรงแรม

การโรงแรมเป็นธุรกิจที่ดำเนินการตลอดเวลา 24 ชม. ทุกวันไม่มีวันหยุด จึงต้องมีผู้บริหาร และพนักงานปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ บุคคลเหล่านี้จะต้องได้รับการฝึกฝนอบรมดูแลเอาใจใส่ให้มีมาตรฐานการบริการ (STANDARD OF SERVICE) จึงต้องมีการร่วมมือกันระหว่างพนักงานในแผนกต่าง ๆ เพื่อให้การปฏิบัติงานของโรงแรมเป็นไปโดยมีประสิทธิภาพสูงสุด ทุกโรงแรมจึงต้องจัดให้มีโครงสร้าง (STRUCTURE) ประกอบด้วยสายงานหรือแผนผังองค์การระดับการบังคับบัญชา (CHAIN OF COMMAND SYSTEM) โรงแรมมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมประเภทหนึ่ง ไม่มีความสามารถที่จะบริหาร และดำเนินการได้โดยคนเพียงคนเดียว จำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบ ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่าง ๆ กัน การบริหารโรงแรมในปัจจุบัน อาจแบ่งประเภทพนักงานของโรงแรมออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

1. ระดับผู้กำหนดนโยบาย และผู้ควบคุมนโยบายไปปฏิบัติ ได้แก่ ผู้จัดการทั่วไป และระดับหัวหน้าฝ่าย หรือแผนกต่าง ๆ (GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEAD)
2. ระดับรอง และผู้ช่วยหัวหน้าฝ่าย หรือแผนก (SUB AND ASSISTANT DEPARTMENT HEAD)
3. ระดับหัวหน้างาน (SUPERVISOR)
4. พนักงานปฏิบัติการทั่วไป (GENERAL STAFF)

ฝ่ายหรือแผนกที่สำคัญของโรงแรม อาจแบ่งได้เป็น 5 ฝ่าย หรือแผนกดังนี้

1. ฝ่ายบริการ (MANAGEMENT)
2. ฝ่ายบัญชี (ACCOUNTING DEPARTMENT)
3. ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT)
4. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)
5. ฝ่ายขาย (SALES DEPARTMENT)

นอกจากนี้ยังมีแผนกอื่น ๆ อีกคือ

- แผนกช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT)
- แผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATIONS DEPARTMENT)
- แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายบริหาร (MANAGEMENT)

1. ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ความรับผิดชอบของผู้จัดการทั่วไปครอบคลุมกิจกรรมทุกด้านของโรงแรม บริหารและควบคุมให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบายที่กำหนดรับผิดชอบ การปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรม
- ประสานงานด้านต่าง ๆ ให้ดำเนินไปโดยสอดคล้องและราบรื่นเพื่อประโยชน์และผลกำไรให้แก่โรงแรมมากที่สุด
- มีความสามารถในการบริหารและมีลักษณะเป็นผู้นำ สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรงของผู้จัดการทั่วไป

- ประธานกรรมการ
- กรรมการผู้จัดการ (MANAGING DIRECTOR) หรือเจ้าของ (OWNER) แล้วแต่กรณี

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นของผู้จัดการทั่วไป

- หัวหน้าทุกแผนก
- พนักงานทุกคน

การปฏิบัติงาน

1. จัดวางระบบบริหารประจำวันตามลำดับความสำคัญ
2. อ่านจดหมายเอกสารและบันทึกต่าง ๆ เพื่อแยกประเภทส่งไปยังแผนกที่เกี่ยวข้อง ตรวจสอบความถูกต้องอย่างละเอียดก่อนเซ็นชื่อและส่งออก
3. ประชุมประจำวันกับหัวหน้าแผนกสำคัญเกี่ยวกับการขาย การประมาณการ และปัญหาต่าง ๆ เพื่อแก้ไขป้องกันและวางแผนงานสำหรับวันต่อไป OPERATING MEETING
4. ตรวจสอบความเรียบร้อยของโรงแรมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยสำรวจความสะอาด การบริการ ความสุภาพของพนักงาน สำรวจทั่วไป สำรวจบาร์และอาหาร ตรวจสอบป้ายประกาศต่าง ๆ และสิ่งของเพื่อการเผยแพร่ส่งเสริมการขาย สำรวจการซ่อมแซม และบำรุงรักษา
5. ปรีกษาหรือเป็นประจำวันกับผู้จัดการฝ่ายการเงิน และการบัญชีของโรงแรมในเรื่องบันทึกรายได้ประจำวัน DAILY REPORT บันทึกรายได้ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม การประมาณการ FORECAST การซ่อมแซมและบำรุงรักษา REPAIR & MAINTENANCE รายรับรายจ่ายและเงินกระแสรายวันสินเชื่อ CREDIT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายบัญชี (ACCOUNTING DEPARTMENT)

1. ผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี (COMPTROLLER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ควบคุมบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหลายของโรงแรม
- บริหารงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการเงินการบัญชีในฝ่าย ควบคุมกำกับดูแลกระแสเงินสด (CASH FLOW) และทรัพย์สินอื่น ๆ ของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

การปฏิบัติงาน

1. จัดและรักษาระบบการควบคุมภายใน (INTERNAL CONTROL SYSTEM) และการตรวจสอบต่าง ๆ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการควบคุมทรัพย์สิน และรายได้ของโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ
2. จัดระบบการบันทึกทางบัญชีให้เป็นระเบียบ และกำหนดวิธีจัดทำบัญชีตามนโยบายของคณะกรรมการ
3. เก็บรักษาสัญญาและสิ่งต่าง ๆ ที่เป็นเอกสารและข้อมูลตามข้อกำหนดของทางราชการ ซึ่งจะมีผลต่อสถานภาพทางการเงินของโรงแรม
4. ควบคุมกำกับดูแลเรื่องเกี่ยวกับภาษีทั้งหมดของโรงแรม ให้อยู่ในระบบอันถูกต้อง
5. ตรวจสอบและอนุมัติการจ่ายเงินสด และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ให้เป็นไปตามขั้นตอน
6. ควบคุมบัญชีคลังอาหารและเครื่องดื่ม (F&B STOREROOM) ของโซ่และอุปกรณ์ต่าง ๆ (GENERAL STORE) โดยการตรวจสอบเป็นรายเดือนและรายสัปดาห์ ตามแต่จะกำหนด
7. ติดตามและตรวจสอบบันทึกรายงานต่าง ๆ เกี่ยวกับการบัญชี และการเงินที่มีอยู่เป็นประจำวัน ประจำสัปดาห์ และประจำเดือน
8. ควบคุมดูแล และจัดทำบัญชีลูกหนี้และเจ้าหนี้ (FINANCIAL STATEMENT)

2. รองผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี (ASSISTANT COMPTROLLER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ทำหน้าที่แทนผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี ในตำแหน่งของฝ่ายการเงินและการบัญชี ทั้งหมด
- รับผิดชอบดูแลให้พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

3. สมุหบัญชี (CHIEF ACCOUNTANT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับผิดชอบต่อรายงานการเงิน ตลอดจนวิเคราะห์ทั้งปวง

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

การปฏิบัติงาน

1. จัดเตรียมรายงานประจำเดือนในเรื่องบัญชีกำไรขาดทุน PROFIT AND LOSS STATEMENT งบดุล BALANCE SHEET และแนวโน้มการปฏิบัติงาน TREND OF OPERATIONS
2. จัดทำรายละเอียดในบัญชีรวม และบัญชีแยกประเภท GENERAL AND OPERATING LEDGERES
3. จัดเตรียมการวิเคราะห์บัญชีประจำเดือน สภาพการของข้อตกลงแลกเปลี่ยน และกำหนดการงบประมาณผลกำไร
4. จัดทำบันทึกรายงานการปฏิบัติงานของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มให้สมบูรณ์ เมื่อได้ทราบกำไรขาดทุนของภัตตาคาร ผับ ค็อกเทลเลาจน์ ไนท์คลับต่าง ๆ ที่มีอยู่ในโรงแรม ALL F&B OUTLETS

4. ผู้จ่ายเงินเดือน (PAY MASTER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- กำกับดูแลบันทึกที่เกี่ยวข้องกับเงินเดือน
- เก็บรักษาสัญชีเงินเดือนต่าง ๆ ให้เหมาะสม
- เตรียมการเรื่องการจ่ายเงินเดือนและจ่ายถูกต้องตามเวลาที่กำหนด
- บันทึกรายงานเงินเดือนที่จ่ายแล้ว

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่นและตำแหน่งผู้จ่ายเงินเดือน

- ทุกฝ่ายทุกแผนก
- ฝ่ายบุคคล

5. แคชเชียร์ใหญ่

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รวบรวมยอดเงินประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวันรวมทั้งเงินสดในมือ (CASH IN HAND)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ทุกฝ่ายทุกแผนก

6. ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (ACCOUNT RECEIVABLE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- จัดทำและเก็บรักษาสลิปรับต่าง ๆ ให้ถูกต้อง เก็บบัญชียอดลูกหนี้ของลูกค้า รวมทั้งบัญชีของพนักงานโรงแรม
- ดูแลให้ได้รับเงินจากลูกหนี้ตรงตามกำหนดเวลา ตามบัญชีลูกหนี้ และใบเรียกเก็บเงิน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกสินเชื่อฝ่ายท่องเที่ยว
- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ฝ่ายขาย
- ลูกค้า

8. ผู้ควบคุมคลังพัสดุ (STORE KEEPER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ดูแลคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม (F&B STORE) คลังพัสดุทั่วไป (GENERAL STORE) และรับผิดชอบของทั้งหมดที่เกิดขึ้นในคลังพัสดุ (STORE) โดยลงบัญชีของนำเข้าและจ่ายออก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- แผนกจัดซื้อ

9. เสมียนรับของ (RECEIVING CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ตรวจสอบรายการสินค้าที่มาถึงว่าถูกต้องตามที่สั่งและรับของนั้น

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้รักษาค้างพัสดุ

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- แผนกจัดซื้อ

10. ผู้จัดการสินเชื่อ (CREDIT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- กำกับดูแลรวบรวมเรื่องเกี่ยวกับสินเชื่อและการเก็บเงินทั้งหมด

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี
- ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ทุกฝ่ายทุกแผนก
- ผู้จัดการทั่วไป

11. ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CONTROLLER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ควบคุมต้นทุนการขายอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
- ตรวจสอบและทดสอบการรับของว่าเป็นไปตามวิธีปฏิบัติที่วางไว้หรือไม่ และของที่ตรงกับเอกสารส่งว่าตรงกันหรือไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- หัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- หัวหน้าแผนกจัดซื้อ

12. พนักงานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CONTROLLER CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- บันทึกรายการปริมาณ และราคาต้นทุนตามความเป็นจริงในการซื้ออาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนที่แจกจ่ายไปเพื่อการขาย

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกต่าง ๆ ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- แผนกจัดซื้อ

13. ผู้ตรวจสอบรายได้ (INCOME AUDITOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารายได้ประจำวันเป็นไปอย่างถูกต้อง ตรวจสอบของพนักงานตรวจสอบภาคกลางคืน (NIGHT AUDITOR) หัวหน้าตรวจสอบ (HEAD CHECKER) และพนักงานเก็บเงินอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CASHIER) รวมทั้งการจัดทำรายงานต่าง ๆ ที่มีผลต่อรายได้ให้สมบูรณ์

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น ๆ

- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ฝ่ายห้องพัก

14. หัวหน้าตรวจสอบ (HEAD CHECKER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ฝึกอบรมและกำกับดูแลพนักงานเก็บเงินอาหาร และเครื่องดื่มทั้งหมด (F&B CASHIER และ FRONT CASHIER) ด้วยในบางกรณี

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ฝ่ายจัดเลี้ยง และแผนกบริการส่วนหน้า

15. พนักงานเก็บเงินล่วงหน้า (FRONT OFFICE CASHIERS)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับและเก็บบัญชีแยกประเภทของลูกค้าไว้อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ
- รับชำระบัญชีค่าห้องพักและอื่น ๆ ทั้งที่เป็นเงินสด บัตรเครดิตต่าง ๆ (CREDIT CARDS) หรือลงบัญชีลูกหนี้ (BY CHARGE)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายและรองผู้จัดการฝ่าย

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE)
- ลูกค้าของโรงแรม

16. พนักงานเก็บเงินส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CASHIER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับและเก็บบัญชีแยกประเภทอาหารเครื่องดื่ม
- รับชำระเงินค่าบริการอาหารเครื่องดื่มในส่วนที่ปฏิบัติงานอยู่

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- หัวหน้าพนักงานการเงิน (GENERAL CASHIER)

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกบัญชีส่วนหน้า

1. ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย และประสานงานกับทุกหน่วยในแผนกต่าง ๆ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ทุกฝ่ายทุกแผนก
- ลูกค้าของโรงแรม

การปฏิบัติงาน

1. ตรวจสอบการปฏิบัติงานของทุกหน่วยในแผนก
2. ประชุมกับฝ่ายบริหารในเรื่องบันทึกรายงาน การประมาณการต่าง ๆ นโยบาย งบประมาณ และการวางแผนในอนาคต (REPORT, FORECAST, BUDGET, POLICIES, FUTURE PLANNING)
3. ติดต่อปรึกษาหารืออย่างใกล้ชิดกับหัวหน้าแผนกบัญชี หัวหน้าหน่วยซักรีด
4. กำหนดมาตรฐาน คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการจัดซื้อ
5. สอบถามในเรื่องราคาสินค้า แหล่งขายเงินสด SALE ราคาของอาหารเครื่องดื่ม แนวโน้มของธุรกิจ เป็นต้น
6. จัดทำรายงานสำหรับฝ่ายบริหารในเรื่องงบประมาณ ทั้งในด้านค่าจ้าง PAYROLL และรายได้ REVENUE
7. หมั่นพบกับผู้ขายสินค้า PURVEYORS เพื่อเรียนรู้และรับทราบถึงผลิตภัณฑ์และวิธีการใหม่ ๆ หาโอกาสพบกับผู้ให้บริการของโครงการเพื่อให้ทราบว่ามีความเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารและเครื่องดื่มอย่างไรบ้าง
8. แสวงหาความรู้ และความชำนาญเพิ่มเติมในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มอยู่เสมอ เพื่อให้มีความทันสมัยในเรื่องนี้อยู่เสมอ

2. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ทำหน้าที่แทนผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ในด้านงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย
- รับผิดชอบดูแลให้พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

3. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร (RESTAURANT SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในห้องอาหารต่าง ๆ ระบุทั้งงานด้านบริหารทั้งในห้องอาหาร คลับของโรงแรม บาร์ และห้องโถงสำหรับพักผ่อนต่าง ๆ (LOUNGE)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ทุกฝ่ายทุกแผนก

4. ผู้ควบคุมการบริการหรือกัปตัน

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- คอยให้การบริการแก่แขกในการบริการด้านอาหาร โดยให้แขกรู้สึกได้รับการเอาใจใส่ตลอดเวลา และดูแลให้กสนปฏิบัติงานของลูกน้องเรียบร้อยเสมอ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร หัวหน้าพนักงานจัดเลี้ยง หัวหน้าพนักงานห้องพัก

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ทุกแผนกที่มีส่วนเกี่ยวกับลูกค้าใช้บริการในโรงแรม

5. พนักงานบริการชาย หญิง (COFFEE SHOP WAITER/WAITRESS)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับคำสั่งและบริการลูกค้าอย่างถูกต้องมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ควบคุมและผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- พ่อกครัว
- พนักงานห้องครัว

6. พนักงานเสิร์ฟอาหาร (WAITER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- คอยให้บริการรับสั่งและเสิร์ฟอาหารแก่แขก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ควบคุมการบริการหรือกัปตัน

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน พ่อกครัว พนักงานห้องครัว

การปฏิบัติงาน

- คอยจัดโต๊ะอาหาร เหน็บถ้วยจานชาม เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ รับสั่งและนำอาหารมาเสิร์ฟให้แขก

7. พนักงานรับ-ส่งอาหาร (BUS-BOY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- คอยรับส่งรายการอาหารจากส่วนบริการไปยังครัว และนำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาส่งให้พนักงานเสิร์ฟ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ควบคุมการบริการ หรือกัปตัน และหัวหน้าสจ๊วต

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกแม่บ้าน พ่อกครัว พนักงานห้องครัว

การปฏิบัติงาน

- คอยช่วยเหลือการจัดเตรียมโต๊ะ และบริเวณให้บริการอาหาร ขนย้ายเบิกของจากแผนกจัดซื้อมายังแผนกทำครัว เตรียมของตามคำสั่งพ่อกครัว หรือกัปตันในการทำอาหาร และรับส่งอาหารจากครัวไปยังส่วนบริการพร้อมกับภาชนะที่ใช้แล้วกลับมายังครัวด้วย

8. พนักงานทำความสะอาด (CLEANER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ทำความสะอาดภาชนะต่าง ๆ ในการทำอาหารและเครื่องต้ม คอยตรวจเช็คของที่แตก เสียหาย และแจ้งแก่หัวหน้า

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ควบคุมการบริการหรือกัปตัน และหัวหน้าสจ๊วต

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- แผนกแม่บ้าน

9. ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (BANQUET SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ควบคุมดูแลกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวกับการบริการอาหาร และเครื่องต้มในการจัดงานเลี้ยง งานสังสรรค์ หรือพิธีการต่าง ๆ ที่จัดขึ้นในโรงแรม หรือนอกโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (F&B MANAGER)

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

- ทุกครัว ฝ่ายแม่บ้าน ฝ่ายจัดเลี้ยง

การปฏิบัติงาน

1. รับผิดชอบการเตรียมกิจกรรมในการจัดเลี้ยงตามปกติ
2. ปฏิบัติงานตามนโยบายและโครงการที่อยู่ในอำนาจของตน ตลอดจนปฏิบัติตามวิธีการและระเบียบปฏิบัติที่กำหนดไว้
3. ควบคุมดูแลการบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยงทั้งหมด

10. ตัวแทนขายการจัดเลี้ยง (BANQUET MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- รับผิดชอบเรื่องการขายการจัดเลี้ยง โดยติดต่อประสานงานกับลูกค้าต่าง ๆ ให้มาใช้บริการจัดเลี้ยงของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

- ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง)

อัตรากำลังคน

จากหน่วยงานและหน้าที่รับผิดชอบภายในโรงแรมสุโขทัย โฮเต็ล ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นในส่วนนี้ จะได้กล่าวถึงระดับสายการบริหารในแต่ละฝ่าย และจำนวนของบุคลากรของแต่ละฝ่ายซึ่งมีดังต่อไปนี้

การประมาณจำนวนบุคลากรในกิจการโรงแรม สามารถคำนวณตามมาตรฐานของสถิติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ในรายงานประจำปี 2535 เสนอไว้ว่า จำนวนพนักงานเฉลี่ยต่อห้องพัก (ทั่วประเทศ) คือ 1,098 และสำหรับโรงแรมในต่างจังหวัด เฉลี่ยตั้งแต่ 0.509 คน - 1.5 คน ต่อห้องพัก เราอาจแบ่งระดับพนักงานของโรงแรมได้เป็น 4 ระดับ คือ

1. ระดับบริหาร เช่น ผู้อำนวยการฝ่าย รองผู้อำนวยการฝ่ายจัดการ รองประธานฝ่ายปฏิบัติการ ประธานกรรมการผู้จัดการใหญ่ เลขานุการผู้จัดการใหญ่ ผู้ช่วยผู้จัดการใหญ่ ผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน ฯลฯ
2. ระดับงานเหนือเทคนิค เช่น ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ผู้ตรวจสอบภายในแม่บ้าน
3. ระดับใช้เทคนิคปานกลาง เช่น ผู้ผสมเครื่องดื่ม หัวหน้าพนักงานบริการ ผู้ควบคุมงานครัว พนักงานเก็บเงิน ผู้ควบคุมทำความสะอาด พนักงานบัญชี เลขานุการ
4. ระดับไม่ใช่เทคนิค เช่น พนักงานทำความสะอาดห้องพัก พนักงานขนของ พนักงานชายอาหาร ผู้ช่วยงานครัว พนักงานโทรศัพท์ พนักงานต้อนรับ พนักงานรักษาความปลอดภัย

โครงการโรงแรมสุโขทัย โฮเต็ล จังหวัดสุโขทัย ขนาด 176 ห้อง
จากมาตรฐานจำนวนพนักงานต่อห้องของโรงแรม 1.5 คน/ห้องพัก
จำนวนพนักงานทั้งหมดประมาณ = $176 \times 1.5 = 264$ คน

ผลสรุปการประมาณจำนวนบุคลากร

จำนวนพนักงานทั้งหมด 264 คน

-ระดับที่ 1 ระดับบริหาร (MANAGEMENT) ร้อยละ 3 ของพนักงานทั้งหมด

$$\text{จำนวนบุคลากร} = \frac{3}{100} \times 264 = 7.92 \text{ หรือ } 8 \text{ คน}$$

-ระดับที่ 2 ระดับงานเหนือเทคนิค (HIGH TECHNICAL LEVEL)

จำนวนร้อยละ 6 ของพนักงาน

$$\text{จำนวนบุคลากร} = \frac{6}{100} \times 264 = 15.84 \text{ หรือ } 16 \text{ คน}$$

-ระดับที่ 3 ระดับงานใช้เทคนิคปานกลาง (MIDDLE TECHNICAL LEVEL)

จำนวนร้อยละ 16 ของพนักงาน

$$\text{จำนวนบุคลากร} = \frac{16}{100} \times 264 = 42.24 \text{ หรือ } 42 \text{ คน}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ระดับที่ 4 ระดับงานไม่ใช่เทคนิค (LOW TECHNICAL LEVEL)

จำนวนร้อยละ 75 ของพนักงาน

จำนวนบุคลากร = $75/100 \times 264 = 198$ หรือ 198 คน

รวมบุคลากรของโครงการทั้ง 4 ระดับ = 264 คน

การจัดอัตรากำลังคน

โครงการโรงแรมสุโขทัยไฮเต็ล จังหวัดสุโขทัย ขนาด 176 ห้อง

1. ฝ่ายบริหาร (MANAGEMENT)

1.1 ผู้จัดการทั่วไป	1	คน
1.2 รองผู้จัดการทั่วไป	1	คน
รวม	2	คน

2. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

(FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)

2.1 ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

- ผู้จัดการคอฟฟี่ช็อป	1	คน
- กัปตัน	1	คน
- พนักงานบริการชาย-หญิง	12	คน
- หัวหน้าบาร์เทนเดอร์	1	คน
- บาร์เทนเดอร์	2	คน
- แคชเชียร์	1	คน

2.2 ส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)

- ผู้จัดการห้องอาหาร	1	คน
- กัปตัน	2	คน
- พนักงานบริการชาย หญิง	2	คน
- ผู้ช่วยพนักงานบริการ	12	คน
- แคชเชียร์	5	คน
- พนักงานต้อนรับ	1	คน

2.3 ส่วนล็อบบี้ไลอานจ์ (LOBBY LOUNGE)

- ผู้จัดการส่วนล็อบบี้ไลอานจ์	1	คน
- แคชเชียร์	1	คน
- บาร์เทนเดอร์	2	คน
- พนักงานดนตรี	2	คน
- พนักงานเสิร์ฟ	4	คน
- พนักงานบริการชาย หญิง	10	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ดิสโก้เธค (DISCOTHEQUE)

- ผู้จัดการส่วนดิสโก้เธค	1	คน
- กัปตัน	1	คน
- พนักงานบริการชาย หญิง	12	คน
- แคชเชียร์	1	คน
- บาร์เทนเดอร์	1	คน
- พนักงานดนตรี	4	คน

2.5 ส่วนจัดเลี้ยงและประชุม (BANQUET HALL)

- หัวหน้าแผนกจัดเลี้ยง	1	คน
- พนักงาน	10	คน

2.6 ครัวใหญ่ (KITCHEN)

- หัวหน้าพ่อครัว	1	คน
- พ่อครัวอาหารไทย	5	คน
- พ่อครัวอาหารจีน	5	คน
- พ่อครัวอาหารฝรั่ง	2	คน
- ผู้ช่วยพ่อครัว	3	คน
- พนักงานล้างจานเก็บอุปกรณ์	4	คน
รวมพนักงาน	112	คน

3. ฝ่ายบัญชีและการเงิน

(ACCOUNTING DEPARTMENT)

- พนักงานบัญชี	4	คน
- แผนกชาย	2	คน
รวมพนักงาน	6	คน

4. ฝ่ายบุคคล (PERSONNEL DEPARTMENT)

4.1 ผู้จัดการฝ่ายบุคคล

- รองผู้จัดการฝ่ายบุคคล	1	คน
- แผนกทะเบียนประวัติพนักงาน	1	คน
- หัวหน้าแผนกรักษาความปลอดภัย	1	คน
- พนักงานรักษาความปลอดภัย	9	คน

4.2 แผนกล็อบบี้ (LOBBY)

- ผู้จัดการส่วนหน้า	1	คน
- ผู้ช่วยผู้จัดการบริการส่วนหน้า	1	คน
- พนักงานต้อนรับ	6	คน 3 ผลัด
- พนักงานขนกระเป๋า, สัมภาระ	4	คน 2 ผลัด
- พนักงานทะเบียนห้องพัก	3	คน 3 ผลัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานติดตอสอบถาม	6	คน 3 ผลัด
- พนักงานฝากกุญแจ	3	คน 3 ผลัด
- พนักงานแคชเชียร์	4	คน 2 ผลัด
- พนักงานจองห้องพัก	3	คน 3 ผลัด
- พนักงานโทรศัพท์	3	คน 3 ผลัด

4.3 แผนกแม่บ้าน (HOUSE KEEPING)

- หัวหน้าแม่บ้าน	1	คน
- แม่บ้านประจำ FLOOR	60	คน
- แม่บ้านซักรีด	8	คน
- แม่บ้านทั่วไป	5	คน
- แม่บ้านอุปกรณ์	4	คน
- พนักงานประจำห้องเก็บของใหญ่	3	คน

4.4 แผนกเครื่องจักรอุปกรณ์

(ENGINEERING DEPARTMENT)

- หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม	1	คน
- ช่างศิลป์	1	คน
- แผนกซ่อมบำรุง	4	คน
- แผนกไฟฟ้า/เครื่องกล	8	คน

4.5 แผนกสมาคม

2 คน

รวมพนักงาน 144 คน

รวมพนักงานในโครงการทั้งหมด

264 คน

3.4) การศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร

ประเภทผู้ใช้อาคาร

ผู้ใช้อาคารในโครงการโรงแรมสุขุขทัย โฮเต็ล แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

3.1 ผู้ให้บริการ แบ่งออกเป็น 3 ฝ่าย คือ

3.1.1 ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง เช่น ผู้จัดการ

3.1.2 เจ้าหน้าที่ทั่วไป เช่น พนักงานลงทะเบียน พนักงานบัญชี

3.1.3 ลูกจ้าง เช่น พนักงานเสิร์ฟ พนักงานรักษาความปลอดภัย

3.2 ผู้รับบริการ คือบุคคลที่เข้ามาใช้บริการต่าง ๆ ในโรงแรมซึ่งแบ่งได้

2 ประเภทคือ

3.2.1 ผู้มาพักในโรงแรม คือผู้ที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมเพื่อพักค้างคืนแบ่งได้ดังนี้คือ

ก) COMMERCIAL ผู้ที่เดินทางเพื่อมาทำธุรกิจการค้า หรือประชุมสัมมนาต่าง ๆ

ข) F.I.T (FREEIANGE INDIVIDUAL TRAVELLER) ผู้เดินทางมาเป็นส่วนตัวมีการจองห้องพักไว้ล่วงหน้า หรือมาพักโดยเลือกโรงแรมเองเพื่อท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ ในจังหวัดหรืออาจเป็นกลุ่มทัวร์

3.2.2 ผู้มาใช้บริการอื่น ๆ โดยมากจะเห็นลูกค้าภายในเขตจังหวัด ซึ่งปัจจุบันนิยมใช้บริการของโรงแรม ในด้านอาหาร และสถานที่มากขึ้นเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมได้ดังนี้

ก) ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนา

ข) ผู้มาใช้บริการด้านสถานที่จัดงานเลี้ยงต่าง ๆ

ค) ผู้มาใช้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม

ง) ผู้มาติดต่อกับแขก ที่มาพักภายในโรงแรม

พฤติกรรมผู้ใช้อาคารในแต่ละประเภท

1 พฤติกรรมผู้ให้บริการ

พฤติกรรมผู้ให้บริการของโรงแรมจะแตกต่างกัน ตามประเภทของบุคคลที่ทำงานโดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 ฝ่ายบริหารและเจ้านายระดับสูง

เวลาทำงาน 08.00 น. - 12.00 น.

เวลาพัก 12.00 น. - 13.00 น.

13.00 น. - 18.00 น.
 พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรม เข้าไปยังอาคารสำนักงาน ดอก
 บัตรเพื่อลงเวลาทำงาน ตรงไปส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่
 และ ปฏิบัติหน้าที่ของตนจนหมดเวลาทำงานไปดอก
 บัตรเพื่อลงเวลากลับ

1.2 เจ้าหน้าที่

เวลาทำงานเป็นได้ 2 ลักษณะ คือ

- ทำงานเป็นผลัด เวลา 08.00 น. - 16.00 น.

16.00 น. - 24.00 น.

24.00 น. - 08.00 น.

- ทำงานไม่เป็นผลัด 08.00 น. - 17.00 น.

- เวลาพัก ผลัดกันไปพัก

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรมลงเวลาที่เครื่องดอกบัตรไปยัง
 ห้องแต่งตัว เพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นชุดตามกำหนด
 ของโรงแรม แล้วตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และ
 ปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงานแล้วเดินทางกลับ

1.3 ลูกจ้างหรือพนักงานบริการ

เวลาการทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัดและเข้าปฏิบัติงานตามเวลา
 บริการของส่วนที่รับผิดชอบ

พฤติกรรม เช่นเดียวกับเจ้าหน้าที่

2. พฤติกรรมของผู้รับบริการ

พฤติกรรมของผู้ที่รับบริการนั้นแตกต่างกันตามประเภท และความประสงค์
 ของการใช้อาคารโดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ผู้มาพักโรงแรม ซึ่งเป็นประเภทต่าง ๆ คือ

ก. ผู้ที่เดินทางเพื่อทำธุรกิจ สัมมนา (นักธุรกิจ)

เวลาเข้าใช้ ตลอดวันไม่กำหนดเวลาตายตัว

การเดินทาง ส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม จะเข้าสู่บริเวณล็อบบี้
 เพื่อติดต่อกับห้องพักรับรอง หลังจากนั้น ก็จะเข้าไปใน
 ห้องพักรับรองหรืออาจนั่งเล่นที่มินิกูร์มในเวลากลางวัน และกลับมาตอนเย็น

ข. F.I.T. (FREELANCE INDIVIDANL TRAVELLER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลาเข้าใช้	ไม่กำหนดตายตัว ส่วนมากจะเป็นช่วง เย็น-- ค่ำ
การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม
พฤติกรรม	เมื่อเดินทางมาถึง จะลงรถแล้ว เดินเข้าไปสู่ บริเวณล็อบบี้ เพื่อทำการติดต่อห้องพักอาจนั่ง พักผ่อนโดยใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที ต่อจากนั้นจะออกมาจากที่พักมาใช้บริการส่วน ต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น รับประทานอาหาร ฯลฯ

2.2 ผู้มาใช้บริการ อาจเป็นบุคคลเดี่ยว หรือกลุ่มก็ได้แบ่งเป็นดังนี้

ก. ผู้ใช้บริการด้านประชุมสัมมนา

เวลาที่ให้บริการ 08.00 น. - 18.00 น.

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม ต้องมีการติดต่อ จองสถานที่ล่วงหน้า เมื่อถึง
กำหนดเวลาโรงแรมจะเตรียมสถานที่ ไว้ให้ผู้
ใช้ บริการเข้ามาถึงอาคารตรงไปที่ ห้องประชุม
ตามที่ กำหนดไว้ อาจมีการจัดเตรียมเครื่องดื่ม
ของว่าง หรืออาหารไว้บริการตามความต้อง
การของผู้จองสถานที่ และเมื่อเสร็จประชุมจะ
เดินทางกลับหรือบางส่วนอาจจองห้องพักของ
โรงแรมเป็นที่ พักด้วย อาจอาจจะใช้บริการ
ส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมต่อ

ข. ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ

เวลาที่เข้าไปให้บริการ 11.00 - 14.00 น. หรือ 18.00 - 21.00 น.

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม เมื่อจองสถานที่แล้วและ แจ้งความประสงค์แก่
ทางโรงแรมล่วงหน้าแล้ว เมื่อกำหนดเวลาทาง
โรงแรมจะเตรียมสถานที่ และอาหารเครื่องดื่ม
ตามที่สั่งเอาไว้ เมื่อผู้ให้บริการเดินทางมาถึง
สามารถเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงเริ่มงานตามกำหนด
เวลาได้เลี้ยงก็จะเดินทางกลับหรือผู้ให้บริการ
บางส่วนอาจจองห้องพักในโรงแรม และบาง

ส่วนจะใช้บริการตามสถานที่ต่าง ๆ ของ
โรงแรม เช่น ล็อบบี้เล้าจน์

ค. ผู้ใช้บริการส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

เวลาที่เข้าไปใช้บริการ ตลอดวันส่วนมากจะเป็นเวลา เป็นช่วง
11.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 23.00 น.

การเดินทาง

รถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม

เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมแล้ว เข้าสู่ส่วนบริการ
ต่าง ๆ ตามห้องอาหาร เช่น คอฟฟี่ช็อป ล็อบ
บี้เล้าจน์ เป็นต้น และเมื่อเสร็จภารกิจแล้วก็จะ
เดินทางกลับไป

ง. ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรม

เวลาที่เข้าไปใช้บริการ ติดต่อกับแขกที่มาพักไม่แน่นอนแล้วแต่เวลาที่
นัดหมาย

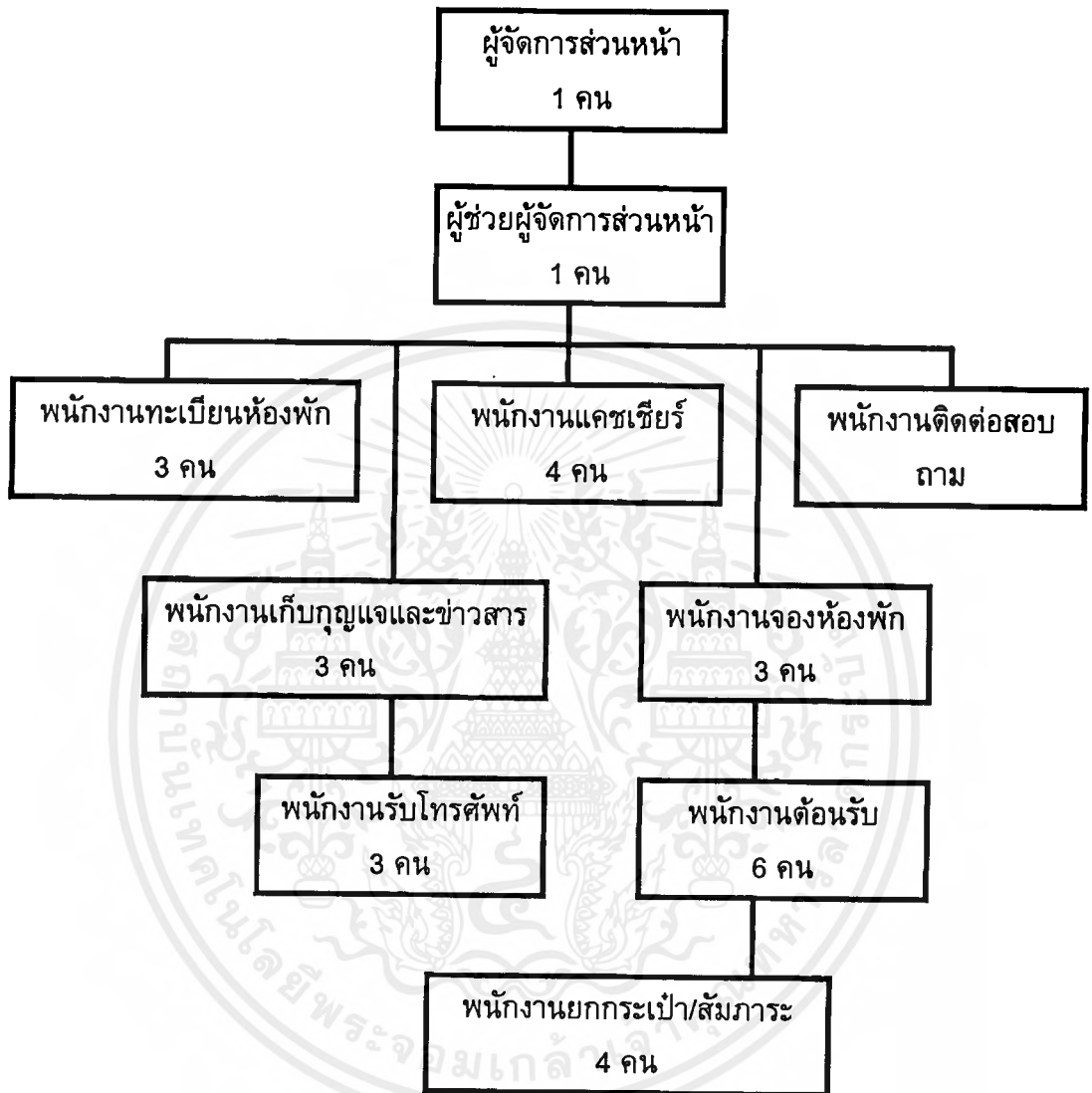
การเดินทาง

รถส่วนตัว รถรับจ้าง

พฤติกรรม

ผู้ที่มาติดต่อกับแขกอาจนัดหมายล่วงหน้า
หรือไม่ก็ได้มีการนัดล่วงหน้า เมื่อเดินทางมา
ถึงในโรงแรมตามเวลาที่นัดหมาย ก็จะไปรอใน
ที่นัดไว้ เช่น ล็อบบี้ คอฟฟี่ช็อป เป็นต้น แต่
หากไม่มี การนัดล่วงหน้า ก็จะต้องติดต่อ
บริเวณหน้าเคาน์เตอร์เพื่อสอบถามถึงห้องพัก
หลังจากนั้นพนักงานจะแจ้งโทรศัพท์แก่แขก
ของโรงแรม หรือแจ้งแก่พนักงานในส่วนงานที่
มาติดต่อขอพบ โดยมากจะนั่งรอในบริเวณ
ล็อบบี้ เมื่อติดต่อธุรกิจ แล้วอาจเข้าไปใช้
บริการในคอฟฟี่ช็อป หรือล็อบบี้เล้าจน์
แล้วจึงเดินทางกลับ

4. การศึกษาพฤติกรรมภายในโถงพักคอย (Lobby Hall)



แผนผังสายงานภายในบริเวณล็อบบี้

ก. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการบริเวณ Front Desk มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัด 1 ตั้งแต่ 08.00 น. ถึง 16.00 น.

ผลัด 2 ตั้งแต่ 16.00 น. ถึง 24.00 น.

ผลัด 3 ตั้งแต่ 24.00 น. ถึง 08.00 น.

เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 ผู้ให้บริการส่วนหน้า

หน้าที่ คอยดูแลการทำงานบริเวณส่วนหน้า

บทบาท รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร แล้วนำมาประสานงานกับพนักงานส่วนหน้า

กิจกรรม คอยดูแลการทำงานให้คำแนะนำแก่แขกเพิ่มเติมเมื่อเกิดมีปัญหาด่าง ๆ ขึ้น

1.2 แผนกทะเบียน (Registration)

หน้าที่ ลงทะเบียนการเข้า - ออกของแขก (Checkin - Checkout)

บทบาท ยืนประจำตำแหน่งในส่วน Front Desk
ลงทะเบียนการเข้าพักของแขกแต่ละคน
หาห้องพักให้แขก
ทำสถิติการเข้าห้องพักของแขก
เก็บรักษากุญแจห้องพักแขก
ต้อนรับแขก

กิจกรรม - เมื่อแขกแสดงความจำนงจะขอเข้าพักในโรงแรม จะมาติดต่อ Counter บริเวณแผนกทะเบียน พนักงานจะกล่าวต้อนรับและถามว่าจองห้องพักหรือไม่ ถ้าไม่ก็จะหาห้องว่างให้ โดยตรวจสอบดูจาก Room Rack ตรงบริเวณ Counter ถ้าแขกยื่นความประสงค์จะพักห้องแบบไหน วันเดือนปี

- ทำการ Checkin ให้แก่แขกโดยให้แขกเซ็นชื่อที่อยู่ วันเดือนปีเกิด สัญชาติ อาชีพ การทำงาน ใบสำคัญประจำตัวคนต่างด้าว บัตรประจำตัวประชาชน ลงในใบกรอกเรียกว่าบัตรจดนามผู้เข้าพักในใบนี้จะกำหนดเวลาเข้าพัก ระยะเวลา และการเลิกพักในเวลาใดวันใด
- เมื่อแขกเซ็นชื่อแล้ว พนักงานจะทำการกรอกตัวเลขที่แขกยังไม่ได้กรอก ขอใบสำคัญ เช่น พาสปอร์ต หรือบัตรประชาชนเพื่อดูให้ถูกต้อง
- จากนั้นหยิบกุญแจให้แก่แขก แล้วบอกว่าห้องไหนอยู่ปีกไหนของตึกใช้ลิฟท์ตัวใด

- ในกรณีที่เป็นการพักรูฟทาว์r โกด์จะเป็นผู้ทำหน้าที่ทั้งหมดแทน

แขก

- ในกรณีที่แขกจองห้องพักไว้แล้ว พนักงานจะทำการตรวจเช็คจากนั้นไปจดนาม ผู้พักแก่แขก กรอกข้อความทบทวนกับใบจองห้องพักอีกครั้ง เพื่อกันความผิดพลาด แล้วให้กุญแจแก่แขก
- จากนั้น Bell Boy จะเข้ามาถาม แล้วช่วยยกกระเป๋าไปให้
- เมื่อทำการ Checkin เรียบร้อยแล้วจะนำไปบันทึกในสมุดลงทะเบียน การบันทึกนี้เพื่อทำสถิติและนำไปตรวจเช็คกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้นออกบิลห้องพักแขก และนำไปส่งให้แคชเชียร์เพื่อคิดเงิน
- ทำรายการลงรายงานประจำวัน ว่ามีแขกมาพักจำนวนเท่าใด
- โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้าน เพื่อติดต่อว่าแขกคนไหนเข้าห้อง จะได้จัดเตรียมเครื่องตี๋ม เตรียมห้อง และของตกแต่งจำพวกดอกไม้
- เมื่อแขกไปธุระข้างนอก จะเขากุญแจมา Key Drop Counter พนักงานก็จะนำไปใส่ช่อง Key Back ตามเดิม เมื่อแขกมาก็จะมาขอกุญแจได้อุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม
- เครื่องคอมพิวเตอร์รวบรวมข้อมูล
- เควาน์เตอร์ทำงานติดตั้งคอมพิวเตอร์
- แก้อี้นั่งทำงาน

1.3 แผนกประชาสัมพันธ์ (Information)

- หน้าที่ - ให้ข่าวสารและให้คำตอบข้อซักถามให้คำแนะนำแก่แขกผู้มาพัก
- บทบาท - ด้อนรับแขกผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
- ตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำแก่แขก
 - แจกเอกสาร แนะนำสถานที่ท่องเที่ยวภายในลำปาง และใกล้เคียง รวมทั้งแนะนำการหาซื้อสินค้าของที่ระลึกต่าง ๆ ตามความเหมาะสม
 - บริการด้านไปรษณีย์ และโทรเลข หรือเทเลกซ์ด้วย
- กิจกรรม - เมื่อแขกเข้ามาถามปัญหา หรือต้องการทราบข้อมูลการท่องเที่ยว ก็จะคอยตอบใน ตำแหน่ง เควาน์เตอร์อาจแจก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารที่แนะนำเมืองลำปาง หรือแนะนำสถานที่ชื่อของ
หรือแผนที่ต่าง ๆ

- เมื่อมีผู้มาติดต่อกับแขกที่พักโรงแรม ก็จะแจ้งชื่อนามสกุล
ให้แก่พนักงาน แล้วพนักงานจะไปตรวจเช็คที่ Information
ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามอักษร และหมายเลขห้องพัก
- ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยงแขกที่ไม่ทราบตำแหน่งจะมาสอบ
ถาม ก็ต้องคอยบริการแก่แขกด้วย
- มีตาราง ราคาห้องพัก โบรชัวร์ต่าง ๆ คอยบริการแก่แขกที่
ต้องทราบรายละเอียด
- โทรศัพท์ติดต่อแผนกต่าง ๆ
- รับผิดชอบจากบุรุษไปรษณีย์ ทำการแยกชื่อ ห้อง แล้วนำ
ไปเสียบไว้ที่ Key Rack ตรงบริเวณลงทะเบียน
- พนักงานจะรับข้อความที่แขกต้องการส่งเทเล็กซ์ไปส่งยัง
ห้องเทเล็กซ์ และรับข้อความที่ส่งมาโดยเทเล็กซ์ให้แก่แขก
ช่อง Key Rack พนักงานฝ่ายทะเบียนจนเป็นผู้นำให้แก่
แขกเมื่อมารับกุญแจ

1.4 พนักงานเก็บเงิน (Front Cashier)

- หน้าที่ - เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม และ
แลกเปลี่ยนเงินตราให้แก่แขก
- บทบาท - รับบิลจากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
- คิดเงินค่าห้องของแขกทุกวัน ขณะที่แขกยังพักอยู่ใน
โรงแรม
- เช็คไปยังแผนกต่าง ๆ ว่าแขกได้เข้าไปใช้บริการอะไรบ้าง
เป็นจำนวนเงินเท่าไร
- Checkout ให้แขก
- แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ
- กิจกรรม - รับบิลจากแผนกทะเบียนเมื่อแขก Checkin แล้วเจ้าหน้าที่
ฝ่ายทะเบียนจะออกบิลห้องพักมาให้แคชเชียร์นำมาจัดเข้า
แฟ้ม ซึ่งจะจัดเรียงลำดับตามรายชื่อห้อง
- พนักงานแคชเชียร์ จะนำบิลดังกล่าวของทุกห้องเข้าเครื่อง
ทุกวัน เป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน เมื่อแขก
เข้ามา Checkout พนักงานแคชเชียร์จะโทรถาม Maid ที่

อยู่ตามชั้นที่แขกพักห้องนี้ ชื่อนี้ ได้สั่งอาหารและเครื่องดื่ม
อะไรบ้าง จะได้ทำการออกบิลแล้วโทรไปถาม
โอเปอเรเตอร์ว่าแขกห้องนี้โทรศัพท์กี่ครั้ง และโทรไปเช็ค
หน่วยบริการอื่น ๆ ว่าแขกใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำบิลที่
ฝ่ายทะเบียนออกไปนำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้ง
หมด

- รับเงินค่าบริการจากแขก
- เช็คยอดเงินได้รับไปยังแผนกบัญชี
- ถ้าแขกที่มาใช้บริการมีความต้องการแลกเปลี่ยนเงินตราใน
สกุลต่าง ๆ มาเป็นเงินไทยก็ต้องทำการแลกเปลี่ยนให้ใน
อัตราสากล มีบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินติดไว้ให้แขก
ดู
- จะต้องมียกเก็บเงิน จำแนกสกุลต่าง ๆ อย่างเป็นหมวดหมู่
และเป็นสกุลด้วยอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม
- เครื่องเก็บเงิน
- เก้าอี้นั่งทำงาน
- เคนเตอร์ทำงาน

แผนกฝากของ (Safe Deposit) หน้าที่ - เก็บของมีค่าของแขก
บทบาท - อยู่ในตำแหน่งเคนเตอร์
- รับฝากของที่มีค่าจากแขก
กิจกรรม - รับของมีค่าจากแขกเมื่อแขกนำมาฝาก
- เก็บของมีค่าอย่างระมัดระวัง
- คำนึงของแก่แขกเมื่อแขกมารับคืน

อุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม

- ชั้นเก็บของฝากต่าง ๆ และเอกสารในการเช็ค
รายชื่อของแขกที่ฝาก

1.6 Bell Captain

หน้าที่ - ควบคุมดูแลการทำงานของ Bell Boy
บทบาท - ควบคุมการทำงาน Bell Boy ให้มี
ประสิทธิภาพที่สุด
- ถ้าแขกมากหรือมีกรุ๊ปทัวร์ลงจะต้องช่วย Bell Boy ตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รับโทรศัพท์ที่มาถึงแขก และสั่งให้ Bell Boy ไปตามแขกมารับโทรศัพท์
- กิจกรรม - นั่งทำงานอยู่บริเวณเคาน์เตอร์
 - ควบคุมการทำงานของ Bell Boy กรณีที่แขกมากอาจจะต้องช่วยขนของ
 - กรณีที่แขก Checkout แล้วประสงค์จะฝากของไว้ พนักงานจะออกตัวให้แก่แขก และเช็คว่าแขกมีบิล Checkout เรียบร้อยแล้วหรือยัง จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บใน Luggage Room
 - คอยรับโทรศัพท์บริเวณเคาน์เตอร์ เมื่อแขกต้องการให้คนขึ้นไปขนกระเป๋าบนห้องพัก เพื่อที่จะ Checkout จะออกคำสั่งให้ Bell Boy ขึ้นไปขนกระเป๋า หรือถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขกจะให้ Bell Boy ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์ สำหรับกรณีแขกมาทัวร์จะมีตารางอยู่บริเวณเคาน์เตอร์ เขียนชื่อกรุ๊ปทัวร์ของแขกพร้อมทั้งเวลา Checkin and Checkout

1.7 Bell Boy

- หน้าที่ - บริการขนกระเป๋าเดินทาง และสัมภาระให้แก่แขก
- บทบาท - ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ Checkin แล้วไปยังห้องพัก
 - ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ Checkout ไปยังรถของแขก
 - ตามแขกมารับโทรศัพท์ที่มาถึงแขก
- กิจกรรม - อยู่ประจำบริเวณประตูทางเข้า
 - คอยออกไปรับกระเป๋า เพื่อนำมายังเคาน์เตอร์เพื่อ Checkin
 - นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก
 - รับคำสั่งจาก Bell Captain จากห้องไหน Checkout แล้วขึ้นไปขนกระเป๋า และสัมภาระของแขกลงมา
 - เมื่อแขก Checkout แล้วส่งของสัมภาระไปยังรถของแขก
 - กรณีแขกฝากกระเป๋าจะนำไปไว้ใน Luggage Room และทำบัตรให้เพื่อความสะดวกในการรับคืน
 - ถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขกจะเป็นผู้ไปตามแขกให้มารับโทรศัพท์

1.8 แผนจองห้องพัก (Reservation)

หน้าที่ - รับจองห้อง

บทบาท - คอยรับความประสงค์แขกว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าใด
แบบไหน

■ กรณีเป็นกรุปทัวร์ จะคอยตรวจสอบแผนกทะเบียนว่ามีห้อง
พอหรือไม่

กิจกรรม - คอยรับ

โทรศัพท์ หรือแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่ามีความ
ต้องการห้องพักขนาดไหน และจำนวนเท่าใด

- ตรวจสอบเช็คกับฝ่าย

ทะเบียนแล้วแจ้งแก่ผู้จองว่ามีห้องหรือไม่

- เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้วจะทำบัตรจองห้องให้แก่แขก

และมี สำรองอีกก็ส่งไปยังฝ่าย

ทะเบียน เพื่อรองรับการมาของแขก อีก

ที่ อุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม

- โทรศัพท์รับการจอง

ห้องพัก

- บัญชีรายชื่อผู้จองห้องพัก

- เคนเตอร์ทำงาน

เก้าอี้ทำงาน

แผนกรับโทรศัพท์ (Operator)

หน้าที่ - คอยรับ

โทรศัพท์

บทบาท - คอยรับโทรศัพท์ที่โทรเข้ามายังโรงแรม แล้ว
ต่อสายไปยัง ส่วนที่ผู้โทรต้องการ

กิจกรรม - เมื่อมีโทรศัพท์เข้ามายังโรงแรมแล้วถามว่า
ต้องการต่อส่วน ไหน พุดสายกับใคร
แล้วต่อไปยังส่วนที่ต้องการตามความ

ประสงค์ของผู้ที่โทรมา และถ้าโทรมาหาแขกก็ต่อสาย

ขึ้น
บนห้องพักแขกทันที
อุปกรณ์ประกอบ

พฤติกรรม

- โทรศัพท์พร้อมเครื่องโอนสายโทรศัพท์
- สมุดจดบันทึก

- เคา์เตอร์ทำงาน

- เก้าอี้ทำงาน

ข, ผู้รับ

บริการ

ผู้รับบริการภายใน Lobby แบ่ง

ออกเป็น 2 ประเภทคือ

1. แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้

บริการของโรงแรม

1. แขกที่เข้ามาพักใน

โรงแรม

หน้าที่ - เป็นแขกของโรงแรม

บทบาท - ปฏิบัติตาม

กฎที่โรงแรมวางไว้

กิจกรรม - แขกจะลงจากรถตรงเข้าไปประตูใหญ่ อาจ

จะนั่งพักตรง

บริเวณล็อบบี้สักครู่

แล้วลงทะเลียนเข้าพัก เมื่อรับกุญแจ

แล้ว

ก็ตรงไปยังห้องพัก

- กรณีที่มาหลายคน อาจจะสั่งรอกพัก บางที่อาจ

จะไปรอ

บริเวณล็อบบี้ลานจ์

- กรณีที่มากับกรุ๊ปทัวร์ไกด์ หรือหัวหน้ากรุ๊ปจะเป็นผู้ทำ

หน้าที่ลงทะเลียนก็จะนั่งพัก

คอยบริเวณล็อบบี้ หรือล็อบบี้

บาร์

รอกุญแจแล้วจึงเข้าห้องพัก

- แขกอาจจะใช้บริเวณล็อบบี้ เป็นที่ชุมนุมพบ

กันของทัวร์ที่

มาด้วยกัน

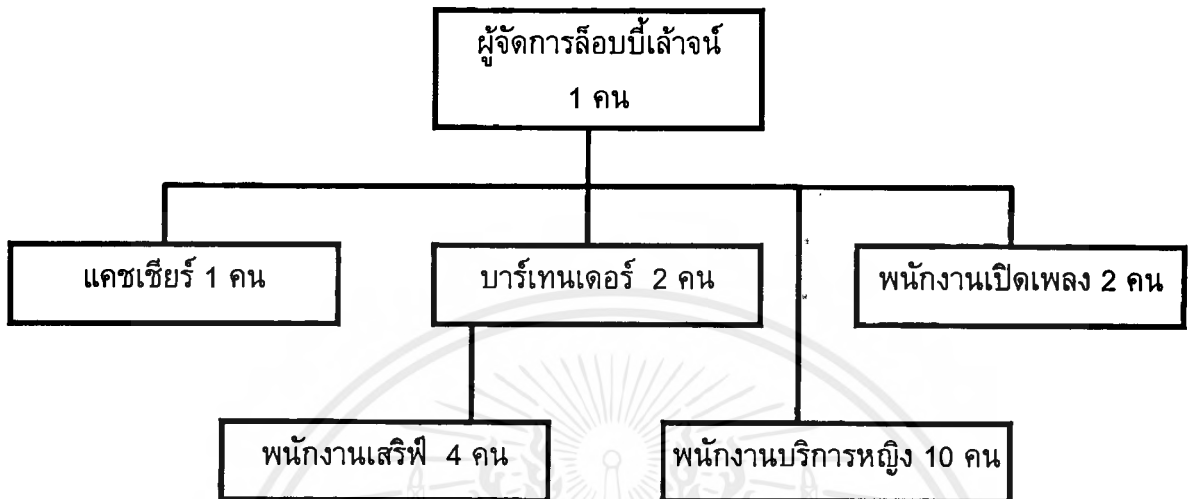
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. บุคคล

ภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในโรงแรม

หน้าที - แยกที่เข้ามาใช้บริการของ
 โรงแรม บพบาท - เข้า
 มาที่ในบริเวณล็อบบี้ เพื่อนั่งรอพบแขกของของโรงแรม
 ปฏิบัติตามกฎหมาย หรือระเบียบที่โรงแรม
 วางเอาไว้ กิจกรรม - บุคคลภายนอกที่เข้า
 มาพักรอในบริเวณล็อบบี้ เพื่อรอพบปะ
 พูตจาธุรกิจหรือเรื่องส่วนตัวกับแขกที่เข้ามาพักใน
 โรงแรม หลังจากโทรศัพท์ขึ้นไปยัง
 ห้องพักแขก แล้วนั่งรออยู่ใน
 บริเวณล็อบบี้หรือล็อบบี้บาร์
 - บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอใน
 บริเวณล็อบบี้บาร์ เพื่อเข้า ไปยังงานจัด
 เลี้ยงปาร์ตี้ หรือประชุม ในห้องจัดเลี้ยงหรือ
 บริการอื่น ๆ
 - บุคคลภายนอกที่เข้ามานั่ง
 พักรอในบริเวณล็อบบี้เพื่อรอ
 ติดต่อธุรกิจการงานกับบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่ทำงานใน
 บริเวณโรงแรม
 -
 บุคคลภายนอกที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงแรม จะตรง
 เข้าไปยังห้องอาหารเลย หรืออาจจะ
 นั่งรอในบริเวณล็อบบี้ บาร์ก็ได้

2. การศึกษาพฤติกรรมภายในล็อบเลาจน์ (LOBBY LOUNGE)



แผนผังสายงานภายในบริเวณล็อบบี้เลาจน์

ก. ผู้ให้บริการภายในล็อบบี้เลาจน์

ทำงาน 2 ผลัด ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 08.30 น. ถึง 17.30 น.
ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 17.30 น. ถึง 02.30 น.

2.1 ผู้จัดการ

หน้าที่ - ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายใน

บทบาท - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาประสานงานกับพนักงานภายใน
ความรับผิดชอบและตรวจตราความเรียบร้อยพร้อมให้คำ
แนะนำแก้ไข ปรับปรุงอยู่

กิจกรรม - คอยแนะนำแขก และดูแลความสงบเรียบร้อยภายในล็อบบี้
เลาจน์

2.2 แคชเชียร์

หน้าที่ - ปฏิบัติงานบริเวณส่วนหน้าบริการเงินภายในล็อบบี้เลาจน์

บทบาท - เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะรับเงินเข้าบัญชี ทอนเงินและทำบัญชี
ต่าง ๆ ในแต่ละวัน

กิจกรรม - พนักงานบริการจะนำใบสั่งของแขกมาให้กับแคชเชียร์ คิด
เงินแล้วส่งให้พนักงานไปเก็บเงินกับแขก ถ้าแขกพักใน

โรงแรมให้แขกเซ็นชื่อ บอกหมายเลขห้องพักเพื่อทำการส่ง

ต่อให้ฝ่ายบัญชี และเมื่อหมดเวลาบริการรวบรวมยอดเงิน
ให้ตรงกับใบเสร็จนำบัญชีเสนอผู้จัดการและฝ่ายบัญชีต่อไป
อุปกรณ์ในการทำงาน

- เครื่องคิดเงินเก็บเงิน

เฟอร์นิเจอร์

- โต๊ะทำงาน

- เก้าอี้ทำงาน

2.3 บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ - ผสมเครื่องดื่ม จัดการเรื่องเครื่องดื่ม -

บทบาท - คอยรับรายการจากพนักงานบริการแล้วผสมเครื่องดื่มไว้
หน้าเคาน์เตอร์เพื่อจะรอให้พนักงานเสิร์ฟ หรือจัดอาหารว่าง

กิจกรรม - รับใบรายการส่งของ แล้วนำไปไว้หน้าเคาน์เตอร์จึงค่อยจัด
รายการตามสั่งพอ เสร็จแล้ววางเครื่องดื่มไว้หน้าเคาน์เตอร์
เพื่อจะรอให้พนักงานนำไปเสิร์ฟแก่แขกต่อไป

อุปกรณ์การทำงาน

- ภาชนะต่าง ๆ ในการผสมเหล้า

เฟอร์นิเจอร์

- เคาน์เตอร์บาร์

2.4 พนักงานบริการเสิร์ฟ

หน้าที่ - บริการเสิร์ฟอาหารเครื่องดื่มต่าง ๆ แก่แขก

บทบาท - เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที พร้อมเปลี่ยนเครื่องแบบ
ฟอร์มตามกฎของสถานที่ และตรวจดูอุปกรณ์ภายในให้ครบ
อยู่เสมอ รวมทั้งเก็บโต๊ะแก้วต่าง ๆ ไปเก็บ

กิจกรรม - เมื่อแขกเข้าภายในจัดหาที่นั่งให้แขก ถามแขกว่าต้องการ
เครื่องดื่มอะไร และอื่น ๆ แล้วจดรายการส่งให้บาร์เทนเดอร์
แล้วคอยนำมาเสิร์ฟแก่แขกคอยรับบริการแขกเมื่อแขกต้อง
การสั่งเพิ่ม เมื่อจะทำการคิดเงินให้นำบิลที่แคชเชียร์มาให้
แก่แขกพร้อมกล่าวคำขอบคุณ

2.5 พนักงานเปิดเพลง (DJ.)

หน้าที่ - คอยเปิดเพลงต่าง ๆ ภายในลิบบี้เล่าจัน

บทบาท - อยู่บริเวณภูทิติเจ คอยรับคำขอเพลง เพื่อให้บรรยากาศ
ภายในค็อกเทลเล็จันดีขึ้น เมื่อแขกผู้มาใช้บริการขอเพลง

จัดการเปิดเพลงตามคำขอของแขก ควบคุมเครื่องเสียงและ
แสงภายในล็อบบี้เล่าจิ้นด้วย

อุปกรณ์ในการทำงาน

- เครื่องเสียง แผ่นเสียง
- เครื่องขยายเสียง ไมโครโฟน

เฟอร์นิเจอร์

- เคาน์เตอร์วางอุปกรณ์ เครื่องเสียงต่าง ๆ
- เก้าอี้

2.6 พนักงานบริการหญิง

- หน้าที่ - คอยพูดคุยเป็นเพื่อน และนำเครื่องดื่มให้แก่แขก
- บทบาท - อยู่บริเวณส่วนด้านหน้าทางเข้า คอยต้อนรับแขกผลัดกับ
พนักงานคนอื่นเป็นช่วง ๆ พอแขกเข้ามาภายในนั่งกับแขก
พูดคุยกับแขก
- กิจกรรม - คอยดูแลแขกบริการคำสั่งจากแขกถ้าแขกต้องการ
เครื่องดื่มเพิ่มแล้วบอกต่อพนักงานเสิร์ฟภายในต่อไป คอย
บริการแขกตลอดเวลาจนแขกกลับ พร้อมกล่าวคำขอบคุณ
กับแขก

ข, ผู้รับบริการภายในล็อบบี้เล่าจิ้น

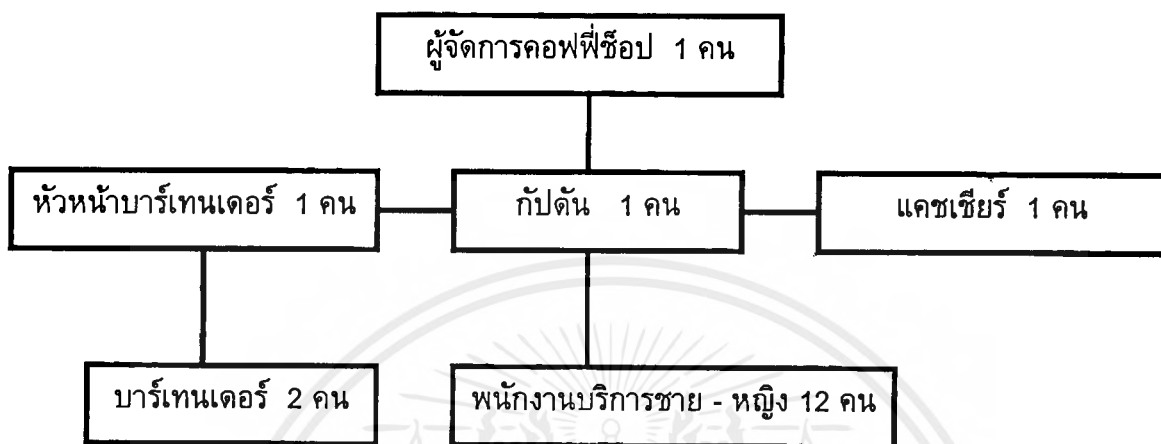
1. แขกภายในโรงแรม

2. บุคคลภายนอก

- หน้าที่ - รับบริการเครื่องดื่ม
- บทบาท - แต่งกายสุภาพ
- นั่งพูดคุยกันในล็อบบี้บาร์อย่างสุภาพ ไม่ส่งเสียงรบกวนผู้
อื่น
 - จ่ายค่าบริการ
- กิจกรรม - เข้ามาภายในบริเวณล็อบบี้บาร์
- สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม
 - สนทนา
 - เมื่อจะกลับ เรียกพนักงานมาเก็บเงิน
 - รับเงินทอน และออกไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การศึกษาพฤติกรรมภายใน Coffee Shop



แผนผัง สายงานภายในบริเวณคอฟฟี่ช้อป

เปิดบริการเวลา 18.00 - 02.00 น. บริการเครื่องดื่มทุกชนิดและอาหาร
ก, ผู้ให้บริการ

ทำงาน 2 ผลัด ผลัดแรก ตั้งแต่ 17.00 น. ถึง 21.00 น.
ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 22.00 น. ถึง 03.00 น.

3.1 ผู้จัดการ Coffee Shop

หน้าที่ - ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานทุกด้านของคอฟฟี่ช้อป ให้
ดำเนินได้ด้วยดี

- ดูแลงานด้านบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้า และเจ้าหน้าที่
บริการ

บทบาท - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาดำเนินการและประสานงานกับ
พนักงานในความรับผิดชอบ

- ตรวจสอบดูแลความรับผิดชอบ

กิจกรรม - ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงบริการอยู่เสมอ

- ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานทุกด้านของคอฟฟี่ช้อปให้ดำเนิน
ด้วยดี

- ดูแลงานด้านบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้า และเจ้าหน้าที่
บริหาร

- ควบคุมดูแลบัญชีรายได้ของคิอพีฟี่ซ็อบ

อุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม

- โทรศัพท์
- สมุดบัญชี
- โต๊ะทำงาน
- เก้าอี้ทำงาน

3.2 ผู้ช่วยผู้จัดการ Coffee Shop

หน้าที่ - ดูแลปฏิบัติงานภายใน

บทบาท - รับคำสั่งจากผู้จัดการ และนำมาประสานงานกับพนักงานใน
ความรับผิดชอบ

- แต่งกายสุภาพเรียบร้อย

กิจกรรม - รับผิดชอบแทนผู้จัดการโดยทำหน้าที่รองลงมา และทำ
หน้าที่แทนในเวลาผู้จัดการพัก

อุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม

- โทรศัพท์ / สมุดจดบันทึก
- โต๊ะทำงาน / เก้าอี้ทำงาน

3.3 พนักงานต้อนรับ

หน้าที่ - แนะนำและต้อนรับแขก

บทบาท - รับคำสั่งจากหัวหน้าห้อง และรับผิดชอบอย่างเคร่งครัด
- ประสานงานกับผู้ช่วยหัวหน้าห้องดูแลแขก

กิจกรรม - แนะนำแขก และพาแขกไปนั่ง

- ช่วยเรียกพนักงานบริการ
- ให้การต้อนรับ และชี้แจงแก่แขก

3.4 แคชเชียร์ (Cashier)

หน้าที่ - การเงินภายใน Coffee Shop

- ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย

บทบาท - รับเงินจากแขกเข้าบัญชี

- ทำบัญชีแต่ละวันเสนอผู้จัดการ
- แต่งกายเรียบร้อย

กิจกรรม - พนักงานบริการนำไปสั่งอาหารมาที่โต๊ะแคชเชียร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เมื่อคิดเงิน จะหยิบเอาคำสั่งของโต๊ะนั้นมารวมด้วยเครื่องคิดเลข รวมตัวเลขลงในบิล ให้พนักงานบริการไปเก็บเงินและทอนเงิน
- รวมยอดเงิน ทำบัญชีในผลัดต่อไป

อุปกรณ์ประกอบพฤติกรรม

- เครื่องคิดเงิน เก็บเงิน
- โต๊ะทำงาน / เก้าอี้ทำงาน

3.5

พนักงานบริการชาย - หญิง

หน้าที่

- บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ให้กับแขกผู้มาใช้บริการ
- บทบาท - รับคำสั่งจากแขกไปให้แคชเชียร์ และครัว
 - เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
 - เช็ดยอดเงินจากแคชเชียร์ นำไปเก็บให้ครบตามจำนวนแขก
- กิจกรรม - จัดโต๊ะให้เรียบร้อยก่อนเปิดบริการ
 - นำแขกไปนั่งโต๊ะที่ว่าง
 - รอคำสั่ง จดคำสั่งไปให้ครัว และแคชเชียร์
 - เสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่ม
 - นำบิลจากแคชเชียร์มารับเงินจากแขก

3.6 กัปตัน

- หน้าที่ - ควบคุมดูแลการทำงานของพนักงานเสิร์ฟ
- บทบาท - คอยรับคำสั่งจากหัวหน้าคอยดูแลการทำงานของพนักงานบริการดูแลแขกอำนวยความสะดวกให้คำปรึกษาแก่แขกผู้มาใช้บริการ

3.7 หัวหน้าบาร์เทนเดอร์

- หน้าที่ - ควบคุมดูแลการทำงานบาร์เทนเดอร์
- บทบาท - คอยตรวจตราดูแลการทำงานบาร์เทนเดอร์ โดยเป็นคนคอยสั่งการทำงานของบาร์เทนเดอร์
- กิจกรรม - ตรวจเช็ครายการสั่ง คอยควบคุมให้คำแนะนำแก่บาร์เทนเดอร์

3.8 บาร์เทนเดอร์ (Bartender)

- หน้าที่ - ผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่าง
- บทบาท - คอยรับรายการจากพนักงานบริการแล้วผสมเครื่องดื่ม และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดอาหารว่าง

กิจกรรม - รับรายการแล้วนำไปเสียบไว้ที่เคาน์เตอร์ และจัดอาหารตามสั่งเสร็จนำมาวางไว้หน้าเคาน์เตอร์ เพื่อรอพนักงานบริการนำไปให้กับแขก

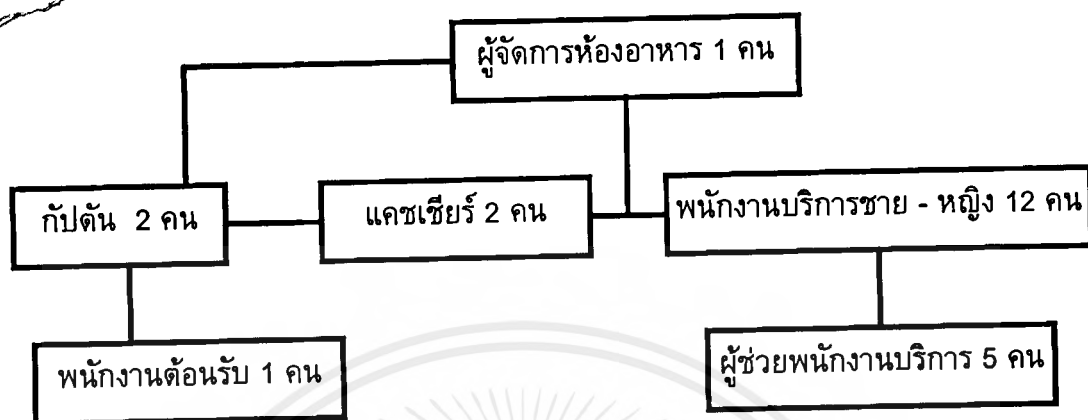
ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักภายในโรงแรม
2. บุคคลที่เข้ามาใช้บริการได้แก่บุคคลทั่วไป
หน้าที่ - รับผิดชอบบริการอาหาร และเครื่องดื่ม
บทบาท - แต่งกายสุภาพ นั่งรับประทานอาหารและอาหารว่างต่าง ๆ เช่น ชา กาแฟ
- จ่ายค่าบริการอาหารและเครื่องดื่ม

กิจกรรม - เข้ามานั่งในห้องใช้เวลาสนทนา และรับประทานอาหาร
เครื่องดื่ม ฟังเพลง

- เมื่อจะกลับ เรียกพนักงานบริการมาเก็บเงิน
- รับเงินทอนแล้วกลับออกไป

4. การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคารภายในส่วนห้องอาหาร (RESTAURANT)



แผนผังสายงานภายในบริเวณส่วนห้องอาหาร

เปิดบริการเวลา 11.00 - 14.00 น. , 18.00 - 22.00 น.

4.1 ผู้จัดการห้องอาหาร

หน้าที่ - ควบคุมดูแลห้องอาหาร

บทบาท - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานกับพนักงานในความรับผิดชอบ

กิจกรรม - คอยแนะนำ สั่งงานแก่ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชา และให้คำปรึกษาพนักงานแผนกอื่น ๆ ภายใน

4.2 กัปตัน

หน้าที่ - ควบคุมการทำงานของพนักงานเสิร์ฟ

บทบาท - รับคำสั่งจากหัวหน้า คอยดูแลควบคุมให้คำแนะนำแก่พนักงานบริการแขก

กิจกรรม - คอยตรวจตราดูการทำงานของพนักงานบริการดูแลแขกอำนวยความสะดวกให้คำปรึกษาแก่แขกผู้มาใช้บริการ

4.3 บาร์เทนเดอร์

หน้าที่ - ผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่าง

บทบาท - คอยรับรายการจากพนักงานบริการแล้วผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่าง

กิจกรรม - รับรายการแล้วนำไปเสียใบที่เคาน์เตอร์ และจัดอาหารตาม
สั่งเสร็จแล้วนำมาวางไว้หน้าเคาน์เตอร์ เพื่อรอพนักงานบริการ
นำไปให้กับแขก

4.4 แคชเชียร์

หน้าที่ - ดูแลเกี่ยวกับการเงินภายใน

บทบาท - เช็คยอดเงินในแต่ละโต๊ะจากนั้นรับเงินเข้าบัญชี ทอนเงินและ
ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน

กิจกรรม - เมื่อพนักงานบริการนำใบสั่งของแขกมาเสียหน้าแคชเชียร์
จะนำมาคิดเงิน แล้วส่งให้พนักงานไปเก็บเงิน ส่วนแขกที่เข้า
มาพักในโรงแรมให้พนักงานนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้อง
เพื่อจะส่งต่อให้แผนกบัญชี และเมื่อห้องอาหารปิด
รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จจากนั้นนำเสนอผู้จัดการและ
แผนกบัญชี

อุปกรณ์ในการทำงาน

- เครื่องคิดเงิน เก็บเงิน

เฟอร์นิเจอร์

- โต๊ะทำงาน

- เก้าอี้ทำงาน

4.5 พนักงานบริการชาย - หญิง

หน้าที่ - บริการเสิร์ฟอาหารให้กับแขกผู้มาใช้บริการ

บทบาท - เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที ใส่ชุดเครื่องแบบตามฟอร์มแล้ว
ตรวจดูอุปกรณ์ในการบริการให้เรียบร้อย

กิจกรรม - เข้าทำหน้าที่ก่อนเวลาที่กำหนด เตรียมอุปกรณ์จัดโต๊ะให้เรียบ
ร้อย และเมื่อแขกมาภายในคอยที่นั่งยกเก้าอี้ให้กับแขกแล้ว
ถามความประสงค์ของแขกว่าต้องการเครื่องดื่มอะไร แล้วจด
บันทึกเขียนใบสั่งไปยังที่เตรียมอาหารจากนั้นยกอาหารให้กับ
แขก คอยเติมเครื่องดื่มเก็บจานเก็บโต๊ะและเมื่อแขกรับ
ประทานอาหารเสร็จแล้วนำบิลจากแคชเชียร์มาให้แขกดูแล้ว
เก็บเงินไปให้แคชเชียร์

5. การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วนห้องพัก (Guest Room)

การศึกษาพฤติกรรมที่ใช้ภายในห้องพัก แบ่งเป็น 2 ประเภทคือ

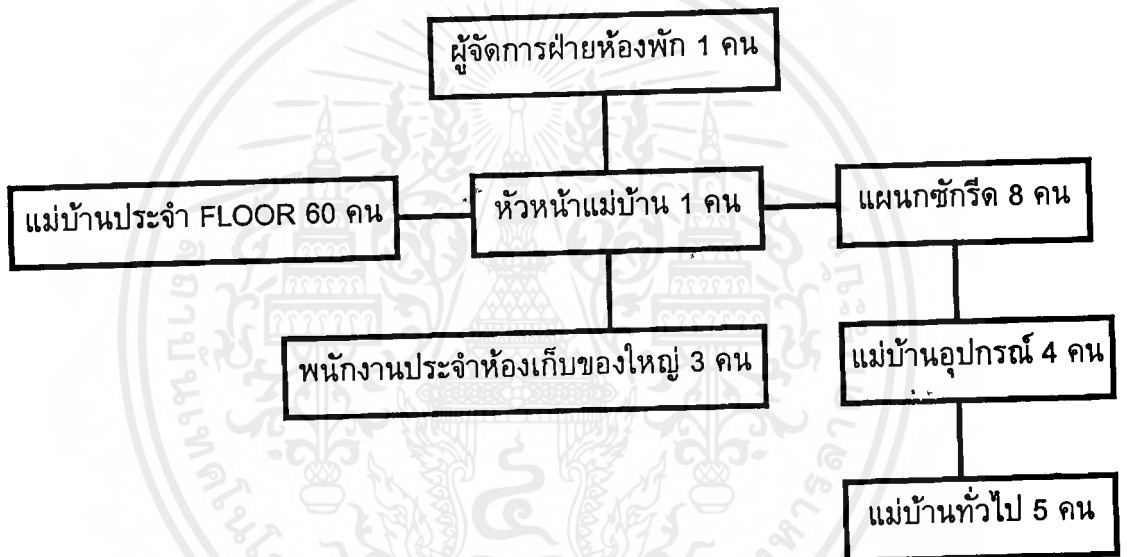
1. ผู้ให้บริการ
2. ผู้รับบริการ

ผู้ให้บริการบริเวณห้องพัก มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 06.00 - 14.00 น,

ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 14.00 - 22.00 น,

ผลัดที่ 3 ตั้งแต่ 22.00 - 06.00 น,



แผนผังสายงานภายในส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)

ก. ผู้ให้บริการ

5.1 ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

หน้าที่ - ดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพัก

บทบาท - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานในความรับผิดชอบ

กิจกรรม - คอยแนะนำ สั่งงานแก่ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชา และให้คำปรึกษา
แก่พนักงานส่วนต่าง ๆ ภายใน

5.2 หัวหน้าแม่บ้าน

หน้าที่ - ดูแลความเรียบร้อยในแผนกแม่บ้านทั้งหมด

บทบาท - ควบคุมการปฏิบัติงานของแม่บ้านประจำชั้น พนักงานทำห้อง
พัก

กิจกรรม - คอยแนะนำ และดูแลความเรียบร้อยแม่บ้านประจำชั้น

5.3 แม่บ้านประจำชั้น

หน้าที่ - บริการดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพักแต่ละชั้น

บทบาท - คอยดูแลความสะอาด และเป็นระเบียบ และตรวจอุปกรณ์
ต่าง ๆ ภายในห้องพัก

กิจกรรม - ตรวจตราดูความสะอาดเรียบร้อยของห้องพัก และบริการ
ต่าง ๆ ภายในห้องพัก เมื่อแขกต้องการอะไรเพิ่มเติม

5.4 แม่บ้านอุปกรณ์

หน้าที่ - ดูแลเกี่ยวกับอุปกรณ์ต่าง ๆ ภายในห้องพัก

บทบาท - ตรวจตราอุปกรณ์ เครื่องไม้เครื่องมือให้ครบครัน เตรียมพร้อม
อยู่เสมอ ประสานงานหัวหน้าแม่บ้าน

กิจกรรม - ตรวจสอบการเบิกจ่ายอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในส่วนห้องพัก
ตรวจเช็คให้ครบครันอยู่เสมอ

5.5 แม่บ้านซักรีด พนักงานซักรีด

หน้าที่ - ดูแลงานผ้าทั้งหมด

บทบาท - คอยดูแลรักษาความสะอาด ตลอดจนสามารถนำไปใช้งานอีก
ครั้ง

กิจกรรม - ทำความสะอาดผ้าทั้งหมด ให้สะอาดสามารถนำไปใช้อีกครั้ง
พร้อมตรวจสอบสภาพผ้าที่สมบูรณ์ อยู่เสมอ

5.6 แม่บ้านทั่วไป

หน้าที่ - ทำความสะอาดภายในห้องพัก

บทบาท - ตรวจสอบดูแลความเป็นระเบียบภายในห้องพัก

กิจกรรม - ทำความสะอาดห้องพัก พร้อมจัดเก็บอุปกรณ์ แก๊วต่าง ๆ ให้
ดีขึ้นภายในห้องพัก

ข. ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการในส่วนห้องพัก คือ แขกผู้มาพักในโรงแรม แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม ประเภทของผู้เข้ามาพักมีหลายเชื้อชาติ โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวมากกว่า

หน้าที่ - เป็นแขกของโรงแรม

บทบาท - ปฏิบัติตามกฎหมายที่โรงแรมวางไว้

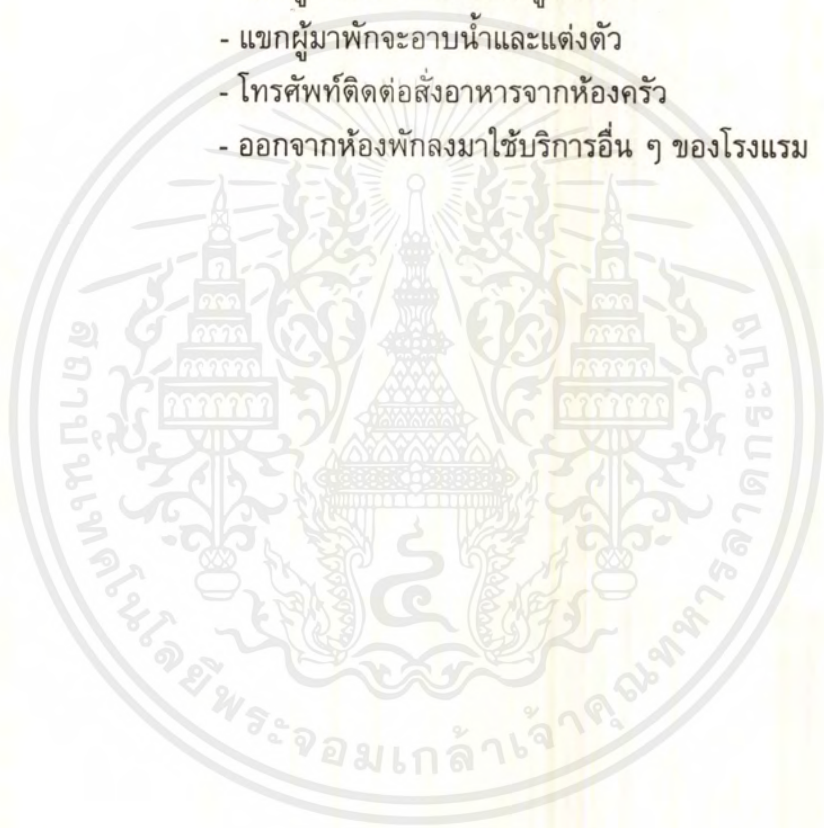
กิจกรรม - เมื่อแขกติดต่อบริการห้องพักเรียบร้อยแล้ว พนักงานชนกระเป่าจะชนกระเป่าไปยังห้องที่ได้จองแล้ว

- แขกผู้มาพัก จะจัดของใส่ตู้เสื้อผ้า

- แขกผู้มาพักจะอาบน้ำและแต่งตัว

- โทรศัพท์ติดต่อสั่งอาหารจากห้องครัว

- ออกจากห้องพักลงมาใช้บริการอื่น ๆ ของโรงแรม



3.5 การศึกษาลักษณะสถาปัตยกรรมสุโขทัย

ศิลปะสุโขทัย ราวพุทธศตวรรษที่ 18 - 20

ในสมัยสุโขทัย มีหลักฐานการจัดผังและระเบียบของอารามหรือวัดที่ค่อนข้างเด่นชัดโดยภายในเขตของอารามภายในแบ่งเป็นเขตพุทธาวาสและสังฆาราม โดยมีกำแพงแก้วคั่นภายในเขตพุทธาวาส จะให้ความสำคัญของสถูปซึ่งเรียกว่า “พระมหาธาตุ” มาก จัดว่าเป็นศูนย์กลางของอารามหรือวัด ตามคติการสร้างวัดที่รับมาจากประเพณีเดิมหรือนิกายเดิมและรับมาจากลังกาในรัชสมัยของพระเจ้าลิไท พระมหาธาตุซึ่งเรียกรูปแบบทางสถาปัตยกรรมอันบรรจพระบรมสารีริกธาตุว่า “เจดีย์” นั้นจะสร้างอย่างใหญ่โตสมกับที่เป็นศูนย์กลางของวัด โดยสร้างตั้งอยู่ด้านหน้าของวิหาร ซึ่งภายในประดิษฐานพระพุทธรูปเพื่อใช้เป็นทีประกอบพิธีกรรมระหว่างพระสงฆ์และคฤหัสถ์ โดยเว้นบริเวณรอบพระเจดีย์ไว้เป็นลานกว้างเพื่อกระทำประทักษิณ ส่วนอุโบสถหรือโบสถ์ ซึ่งมีสีมากำหนดเขตโดยรอบนั้นจะอยู่ห่างออกไปเป็นเอกเทศและมีขนาดเล็ก เพียงพอที่จะให้พระสงฆ์จำนวน 21 รูปได้ประกอบพิธีสังฆกรรมได้ตามที่ปรากฏในวินัยมุข โดยไม่เกี่ยวข้องกับคฤหัสถ์ ลักษณะของโบสถ์วิหารในสมัยนี้ก่ออิฐถือปูน นิยมเจาะช่องหน้าต่างเป็นซี่เล็ก ๆ เรียงกัน มีหลังคาเป็นเครื่องไม้มุงด้วยกระเบื้องดินเผา และประดับเครื่องบนของอาคาร เช่น ช่อฟ้า ใบระกา หางหงส์ บราลี ฯลฯ มีรูปแบบที่แน่นอน แต่พระสถูปมีรูปแบบแตกต่างกันถึง 4 แบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. พระปรารักษ์ เป็นรูปแบบที่สืบทอดมาจากปราสาทหินในศิลปะลพบุรี
2. สถูปทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ หรือรูปดอกบัวตูม เป็นเจดีย์ที่แสดงลักษณะของศิลปะสุโขทัยโดยเฉพาะ
3. สถูปทรงระฆังกลมหรือทรงลังกามีทั้งแบบที่มีฐานสี่เหลี่ยมธรรมดา และฐานสี่เหลี่ยมที่มีข้างล้อม ซึ่งน่าจะเป็นศิลปะดั้งเดิมทั้งที่มีมาก่อนรัชสมัยพระเจ้าลิไท และที่สร้างในสมัยพระเจ้าลิไทเมื่อทรงรับนับถือพุทธศาสนาลัทธิลังกาวงศ์
4. สถูปทรงมณฑป ซึ่งเป็นศิลปะผสมระหว่างศิลปะศรีวิชัยจากภาคใต้หรือศิลปะพุกามในประเทศพม่ากับศิลปะลังกา ซึ่งมีอาคารส่วนล่างเป็นมณฑปสี่เหลี่ยมขนาดใหญ่ซึ่งทึบตัน มีซุ้มประดิษฐานพระพุทธรูป และส่วนบนเป็นเจดีย์ทรงระฆัง ซึ่งทรงมณฑปนี้ได้มีผู้สันนิษฐานว่าน่าจะรับอิทธิพลจากพุกามซึ่งก็อาจจะเป็นไปได้ในด้านรูปทรง แต่สถาปัตยกรรมต่าง ๆ ของพุกามนั้นส่วนล่างจะใช้เป็นวิหาร เพราะมีขนาดใหญ่และมีผู้เข้าไปประกอบพิธีได้ด้วย ซึ่งต่างจากของศรีวิชัยและสุโขทัยที่มีลักษณะเป็นฐานจริง ๆ และสถูปทรงมณฑปนี้ น่าจะสืบทอดและพัฒนาต่อมาในรูปของศิลปะสุพรรณภูมิ - อโยธยา สำหรับเขตสังฆารามนั้น บรรดาภูมิต่าง ๆ ตลอดจนหอนั้น คงสร้างด้วยไม้ ซึ่งผุพังสูญหายไปหมด ยกเว้นกุฏิบางแห่งที่สร้างด้วยอิฐถือปูนยังพอศึกษาจากซากฐานได้ว่ามีขนาดเล็กเพียง 2 x 3 เมตร ศิลปะสุโขทัยจะพบเฉพาะในเขตจังหวัดสุโขทัย พิษณุโลก กำแพงเพชร อุดรดิษฐ์ และตาก

สมัยสุโขทัย (พุทธศตวรรษที่ 19 - 20)

ประวัติศาสตร์ชาติไทยโดยทั่วไปถือกันว่าเริ่มขึ้นราวปลายพุทธศตวรรษที่ 18 ในสมัยอาณาจักรสุโขทัย เนื่องจากในเวลานี้ปรากฏหลักฐานต่าง ๆ ทั้งด้านเอกสารและงานศิลปกรรมเด่นชัดกว่าเรื่องราวของแคว้นแคว้นอื่น ๆ ซึ่งแม้ว่าจะเป็นกลุ่มชนเผ่าไทยด้วยกันก็ตาม ข้อความในศิลาจารึกหลักที่ 2 (วัดศรีชุม) กล่าวเป็นทำนองว่า ได้มีกลุ่มคนไทยนำโดยพ่อขุนบางกลางหาวเจ้าเมืองบางยาง และพ่อขุนผาเมืองเจ้าเมืองราด ร่วมมือกันจัดอำนาจปกครองจาก “ขอมสมาตโฆลญล่ำพง” จากนั้นได้ช่วยกันก่อตั้งอาณาจักร สุโขทัย พร้อมกับสถาปนาพ่อขุนบางกลางหาวขึ้นเป็นปฐมกษัตริย์ปกครองสืบมา กรุงสุโขทัยมีความเจริญรุ่งเรืองถึงขีดสุดในรัชกาลพ่อขุนรามคำแหงมหาราช สมัยนี้มีการขยายอาณาเขตออกไปอย่างกว้างขวาง ด้านศาสนาได้นำเอาพุทธศาสนาลังกาวงศ์จากนครศรีธรรมราชขึ้นมาเผยแพร่ยังสุโขทัย และเจริญรุ่งเรืองอย่างมากในรัชกาลต่อมาคือสมัยพระมหาธรรมราชาที่ 1 (ลิไทย) ดังได้เห็นจากสิ่งก่อสร้างในพุทธศาสนามากมายหลายแห่งที่สร้างขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ในขณะนี้ หลังจากนั้นอาณาจักรสุโขทัยก็เริ่มเสื่อมลง ในรัชกาลพระมหาธรรมราชาที่ 2 ต้องตกอยู่ภายใต้อำนาจทางการเมืองของกรุงศรีอยุธยาในแผ่นดินสมเด็จพระบรมราชาธิบดีที่ 1 (ขุนหลวงพะงั่ว) แต่ยังมีกษัตริย์ปกครองสืบต่อมาในฐานะประเทศราช อีก 2 พระองค์คือ พระมหาธรรมราชาที่ 3 (ไสยลือไทย) และพระมหาธรรมราชาที่ 4 (บรมपाल) จนกระทั่งในปี พ.ศ.1981 จึงถูกผนวกเข้ากับกรุงศรีอยุธยาโดยสิ้นเชิง

หลักฐานแห่งความเจริญรุ่งเรืองทางศิลปวัฒนธรรมของสุโขทัยที่ยังคงปรากฏอยู่จนถึงทุกวันนี้ ส่วนใหญ่มักได้แก่ ถาวรวัตถุอันเป็นสิ่งก่อสร้างในพุทธศาสนา เป็นต้นว่า โบสถ์ วิหาร สถูปเจดีย์ต่าง ๆ ก่อนหน้าที่สุโขทัยจะเริ่มมีบทบาทเป็นอิสระแก่ตัวเองนั้น มีบรรดาแว่นแคว้นใกล้เคียงซึ่งต่างมีความเจริญรุ่งเรืองด้วยศิลปวัฒนธรรมมาก่อนหน้าแล้ว เช่น หริภุญไชยทางตอนเหนือ ละโว้บริเวณภาคกลางแถบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา รวมทั้งพุกามในพม่า เป็นต้น นอกจากนี้บริเวณที่เป็นที่ตั้งของเมืองสุโขทัย - ศรีสัชนาลัย อันเป็นเมืองหลวงของราชอาณาจักร ก็ยังปรากฏร่องรอยของกลุ่มชนที่ได้รับวัฒนธรรมเขมรอาศัยอยู่ ก่อนพุทธศตวรรษที่สุโขทัยจึงหลีกเลี่ยงไม่พ้นอิทธิพลทางศิลปวัฒนธรรมจากแว่นแคว้นต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้น โดยนำมาแก้ไขดัดแปลงจนคลี่คลายมาเป็นความงามตามอุดมคติของตนเองอย่างแท้จริงในระยะต่อมา

สถูปเจดีย์ที่สร้างขึ้นในสมัยสุโขทัยอาจแบ่งออกได้ เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์หรือเจดีย์ยอดดอกบัวตูม

เจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์จัดเป็นเจดีย์ “แบบสุโขทัย” อย่างแท้จริง และคงเป็นเจดีย์ที่มีความสำคัญชนิดหนึ่งเพราะนิยมใช้เป็นประธานหลักของวัด และมักพบตามหัวเมืองต่าง ๆ ในอาณาจักรสุโขทัย อย่างไรก็ดี เจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ไม่พบว่ามีการสร้างต่อมาในสมัยหลังเหมือนเจดีย์รูปแบบอื่น แสดงให้เห็นว่าแบบอย่างเช่นนี้คงสิ้นสุดลงพร้อมกับการสิ้นอำนาจของอาณาจักรสุโขทัย

รูปทรงโดยส่วนรวมของเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ เริ่มจากฐานเขียงหรือฐานหน้ากระดานเกลี้ยง ๆ ซ้อนกันขึ้นไปสามหรือสี่ชั้น ถัดขึ้นไปเป็นฐานบัวลูกแก้วทอ้งไม้กว้างรองรับฐานบัวลูกแก้ว ย่อมุมทอ้งไม้แคบอีกสองชั้น หรือที่เรียกว่า ฐานแวนฟ้า ฐานส่วนนี้มีลักษณะเช่นเดียวกับที่ได้ปรากฏในเจดีย์ทรงกลมของสุโขทัยด้วยเป็นต้นว่า ฐานเจดีย์วัดเจดีย์สูง เหนือฐานแวนฟ้าเป็นเรือนธาตุทรงสี่เหลี่ยมย่อมุมต่อขึ้นไปมาจากส่วนฐาน บริเวณนั้นเชิงบาตรประดับด้วยซุ้มบัญชรแลกาบขนุน คล้ายกับเรือนธาตุในปราสาทเขมร เหนือขึ้นไปมีลักษณะเป็นทรงพุ่มข้าวบิณฑ์หรือดอกบัวตูม ซึ่งบางแห่งยังคงหลงเหลือร่องรอยของการตกแต่งด้วยกลีบบัวอยู่ ส่วนยอดถือจากรูปดอกบัวตูมประกอบไปด้วยปล้องโฉนปลีและเม็ดน้ำค้างคล้ายเจดีย์ทรงกลม

จากการศึกษาเปรียบเทียบลักษณะโครงสร้างทางสถาปัตยกรรมได้แสดงให้เห็นว่าเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์เป็นงานศิลปะที่ได้ถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ โดยการรับเอาแนวความคิดและพัฒนาการทางรูปแบบจากสถาปัตยกรรมที่มีอยู่เดิม คือ ปราสาท หรือปราสาทในศิลปะเขมร และเจดีย์ทรงกลมมาประยุกต์ให้เข้ากันโดยนำลักษณะย่อย ๆ ของสถาปัตยกรรมเหล่านั้นมาประกอบกันขึ้นใหม่ ได้แก่การใช้ฐานสูงแบบที่พบอยู่เสมอในเจดีย์ทรงกลมมารองรับองค์เรือนธาตุที่เอาแบบอย่างจากตัวอาคารของปราสาทเขมรซึ่งยังมีร่องรอยของช่องคูหาหรือซุ้มจันท์ ซุ้มบัญชรและกาบขนุนหลงเหลืออยู่ ในส่วนยอดได้เปลี่ยนเอารูปดอกบัวตูมมาต่อยอดด้วยปล้องโฉน ปลีและเม็ดน้ำค้างของเจดีย์ทรงกลม จนกลายมาเป็นสิ่งก่อสร้างรูปแบบใหม่ในพุทธศาสนา เจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์นี้คงเกิดจากการจงใจสร้างขึ้นให้เป็นแบบแผนพิเศษ ซึ่งโดยทั่วไปเชื่อกันว่าเพื่อแสดงให้เห็นถึงความเป็นอิสระของชนชาติไทยลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของเจดีย์ทรงนี้คือ การใช้รูปทรงดอกบัวตูมมาเป็นส่วนยอดนั้น นอกจากจะแสดงให้เห็นความเปลี่ยนแปลงอย่างเด่นชัดทางรูปแบบแล้วยังอาจแสดงถึงการการเปลี่ยนแปลงทางสัญลักษณ์ด้วยนั่นคือ การหลีกเลี่ยงรูปทรงพุ่มของปราสาทเขมร ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของศิวลึงค์ในศาสนาฮินดู ให้กลายมาเป็นรูปดอกบัวตูมอันเป็นสัญลักษณ์ในพุทธศาสนา สะท้อนให้เห็นถึงความพยายามที่จะละทิ้งรูปแบบอันเกิดแต่วัฒนธรรมแบบเก่าคือวัฒนธรรมแบบเก่าคือวัฒนธรรมแบบเขมรทั่วไป และสร้างวัฒนธรรมใหม่ขึ้นแทนที่อย่างไรก็ตาม บางท่านเชื่อว่าอาจเป็นแบบที่เกิดขึ้นตามพุทธปรัชญา โดยถือ

ว่าดอกบัวเป็นสัญลักษณ์ของการประสูติของพระโพธิสัตว์ หรืออาจเป็นสัญลักษณ์ ของแดน
สุชาวดีตามคติมหายานก็ได้¹

เจดีย์ทรงกลมหรือทรงระฆัง

เจดีย์ทรงกลมมักเรียกกันโดยทั่วไปว่า “ทรงลังกา” เนื่องจากเชื่อได้ว่าได้รับแบบ
อย่างมาจากลังกา พร้อมกับการแพร่เข้ามาของพุทธศาสนาลัทธิลังกาวงศ์ อย่างไรก็ตาม
เมื่อเปรียบเทียบลักษณะรายละเอียดของเจดีย์ทรงกลมของสุโขทัย จะพบว่าไม่ได้เกิดจาก
การรับเอาอิทธิพลทางรูปแบบศิลปะลังกามาทั้งหมดทีเดียว หากแต่เกิดจากการประดิษฐ์ดัด
แปลงผสมผสานระหว่างเจดีย์ทรงลังกากับเจดีย์แบบปาละจนมีความกลมกลืนและกลายมา
เป็นรูปทรงที่เป็นเอกลักษณ์ของสุโขทัยในที่สุด

ลักษณะรูปทรงของเจดีย์ลังกานั้นส่วนมากประกอบด้วยฐานเดี่ยว ๆ เป็นพื้นองค์
ระฆังค่อนข้างใหญ่ มีรูปทรงแบบลอมฟาง หรือโอคว่ำ ที่ปากระฆังมีมาลัยลูกแก้วลักษณะ
คล้ายหวายผ่าซีกซ้อนกันสามชั้น เหนือองค์ระฆังประกอบด้วยบัลลังก์ขนาดใหญ่ ปล้องไฉน
และปลียอด ส่วนเจดีย์ทรงกลมของสุโขทัยมักเริ่มจากฐานเขียง หรือฐานหน้ากระดานซ้อน
กันสามหรือสี่ชั้น ฐานชั้นบนสุดนิยมทำฐานกลมหรือแปดเหลี่ยม ถัดขึ้นไปเป็นมาลัยเถา ซึ่ง
ทำเป็นบัวกลีบซ้อนกันสามชั้นแล้วถึงองค์ระฆังทรงกลม เหนือองค์ระฆังเป็นบัลลังก์รองรับ
ก้านฉัตร ปล้องไฉน ปลีและเม็ดน้ำค้างตามลำดับ บริเวณกึ่งกลางขององค์ระฆัง บางครั้งมี
การประดับด้วยลาย “รัศมี” คล้ายเจดีย์พุททาม หรือเจดีย์ทางล้านนา

ลักษณะพิเศษของเจดีย์สุโขทัย ซึ่งแตกต่างจากเจดีย์แบบลังกาอย่างเห็นได้ชัด
ได้แก่ การประดับตกแต่งบริเวณปากระฆังด้วยลายบัวคว่ำบัวหงาย หรือที่เรียกว่า บัวปาก
ระฆังและลักษณะขององค์ระฆังตอนบนที่บางครั้งพองออกมากกว่าส่วนที่เป็นปากระฆัง
ตลอดจนการตกแต่งบริเวณองค์ระฆังด้วยลายรัศมี ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นแบบแผนที่สำคัญของ
เจดีย์ ปาละในขณะทีลักษณะดังกล่าวไม่เคยปรากฏในเจดีย์แบบลังกาเลย

อิทธิพลทางศิลปะแบบปาละ น่าจะเข้าสู่อาณาจักรสุโขทัยโดยผ่านเข้ามาอาณาจักร
พุททาม ลักษณะบางประการของเจดีย์สุโขทัย เช่นการใช้บังถลารองรับองค์ระฆังแทนที่จะ
เป็นบัวลูกแก้วนั้น เป็นแบบแผนที่ได้รับมาจากพุททามอย่างชัดเจน

เจดีย์ทรงกลมรูปแบบหนึ่งที่ยึดสร้างกันมากในสมัยสุโขทัย ได้แก่ เจดีย์ที่ทำรูป
ข้างล้อมรอบบริเวณฐานประทักษิณ เรียกว่า เจดีย์ข้างล้อม หรือเจดีย์ข้างรอบ ซึ่งเชื่อกันว่า
เป็นแบบอย่างที่ได้มาจากลังกา เพราะในศิลปะอินเดียไม่ปรากฏสถูปเจดีย์ที่ประดับส่วน
ฐาน หรือล้อมรอบองค์เจดีย์ด้วยประติมากรรมรูปข้าง สำหรับเจดีย์ลังกาที่มีข้างล้อมรอบ

¹ ที่มา : วิจารณ์การพุทธสถานไทย ปี 2533

ฐานที่ปรากฏเด่นชัด คือ เจดีย์รวันเวลิ ที่เมืองอนุราชปุระ เป็นเจดีย์ทรงโอคว่ำตั้งอยู่บนฐานสามชั้นที่ฐานชั้นนอกสุดทำ เป็นรูปช้างโผล่ออกมาครึ่งตัวโดยรอบ สร้างขึ้นโดยพระเจ้าทุฏฐคามณี เมื่อราวพุทธศตวรรษที่ 5 เจดีย์ที่ทำฐานเป็นรูปช้างล้อมของสุโขทัยนั้นมี 2 แบบ คือแบบแรกจะทำเป็นฐานบัวมีเสาลอยอยู่ระหว่างท้องไม้ และทำรูปช้างอยู่ระหว่างเสาโดยรอบฐานเจดีย์ เช่น เจดีย์วัดช้างล้อม ศรีสัชชนาลัย กับอีกแบบหนึ่งจะทำเป็นตัวช้างขนาดใหญ่โผล่ออกมาจากฐานเพียงครึ่งตัว เว้นระยะห่างกันเล็กน้อยไม่มีเสาลอยคั่น เช่น เจดีย์ที่วัดช้างรอบ กำแพงเพชร เป็นต้น เนื้อฐานช้างล้อมบางครั้งมีการทำเป็นฐาน มีซุ้มจระนมประดิษฐานพระพุทธรูปโดยรอบ

คติหรือความมุ่งหมายของการสร้างเจดีย์ช้างล้อมนั้นน่าจะทำขึ้นเนื่องในความหมายทางพระพุทธศาสนา เพราะช้างมีความเกี่ยวข้องกับคติความเชื่อทางศาสนามาแต่โบราณ เช่น ถือเป็นสัตว์ที่ค้ำจุนจักรวาล เป็นหนึ่งในสัตว์ประจำทิศทั้งสี่ สำหรับในพุทธศาสนาช้างก็ได้เข้ามามีบทบาทอยู่ในพุทธประวัติและพุทธชาดกอยู่หลายตอนด้วยกัน²

เจดีย์ทรงปราสาทหรือทรงมณฑป

ลักษณะโดยทั่วไปประกอบด้วยฐานเขียงสี่เหลี่ยมซ้อนกันสามชั้น รองรับฐานบัวเพิ่มมุมย่อเก็จ เพื่อรองรับซุ้มจระนมทิศขององค์เรือนธาตุซึ่งมีผังเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส แต่ละซุ้มนิยมจัดเสาแบนติดผนังและหน้าบันซ้อนกันสองชั้น ปลายกรอบหน้าบันทำเป็นรูปมกรคายานาค ภายในซุ้มประดิษฐานไว้ด้วยพระพุทธรูปปูนปั้นแสดงปางต่าง ๆ โบระกาที่ประดับเหนือกรอบซุ้มประดิษฐ์เป็นรูปคล้ายขนนก หรือใบไม้ที่แหลมยาวเรียงลดหลั่นกันเรียกว่า ผักเพกา เนื้อเรือนธาตุเป็นฐานแปดเหลี่ยมรองรับองค์ระฆังทรงกลม บัวปากระฆัง ทำเป็นบัวกลุ่มที่บริเวณส่วนกลางขององค์ระฆัง มีลายรัดดอกประดับ องค์ระฆังซ้อนกันสองชั้นโดยคั่นไว้ด้วยบัวกลุ่มไม่มีบัลลังก์ ถัดขึ้นไปเป็นปลียอด บนมุมทั้งสี่ของเรือนธาตุประดับด้วยเจดีย์บริวารขนาดเล็ก หรือ สฎูปิกะ เป็นต้นว่า เจดีย์รายบางองค์ ภายในวัดเจดีย์เจ็ดแถว ศรีสัชชนาลัย

เจดีย์รูปแบบดังกล่าว เดิมเชื่อว่าได้รับอิทธิพลขึ้นมาจากเมืองไชยา และนครศรีธรรมราช อันเป็นเจดีย์ซึ่งสร้างขึ้นตามคติมหายาน ของอาณาจักรศรีวิชัย ต่อมาเมื่อผู้เสนอว่าอิทธิพลจากศรีวิชัยไม่น่าแพร่เข้ามาถึง เนื่องจากแหล่งโบราณสถานดังกล่าวอยู่ห่างไกลกันมาก นอกจากนั้นคติทางศาสนายังแตกต่างกัน รูปแบบที่ปรากฏน่าจะเป็นอิทธิพลที่ได้รับมาจากอาณาจักรใกล้เคียง คือ พุกาม ซึ่งอาจแพร่เข้ามาเข้ามาโดยตรงหรือทางอ้อมโดยผ่านทริภุญไชย และล้านนา ลักษณะที่เห็นได้ชัดได้แก่ การประดับบริเวณเหนือกรอบซุ้มจระนม

² ทิมา ; วรรณนาการพุทธสถานไทย ปี 2533

ด้วยฝักเพกานั้น เป็นแบบที่นิยมกันอย่างแพร่หลายในศิลปะพม่า สมัยเมืองพุกาม (พ.ศ.1587 - 1830) เช่นที่วิหารดีโลมินโล (htilominlo), โลกานันดา (logananda), นันพญา (nanpaya) เป็นต้นในภาษามอญเรียกการประดับซุ้มเช่นนี้ว่า ซุ้มเคล็ก (clec) การประดับเช่นนี้ยังพบที่รัตนเจดีย์ ภายในวัดจามเทวี จังหวัดลำพูน และเจดีย์ที่วัดป่าสัก เชียงแสน ด้วย

ส่วนลักษณะของสถาปัตยกรรมศรีวิชัย เช่น พระบรมธาตุไชยา หรือเจดีย์ที่วัดแก้ว ซึ่งสร้างขึ้นระหว่างพุทธศตวรรษที่ 13 - 15 ในศิลปะแบบศรีวิชัยนั้น มีรูปทรงโดยส่วนรวม คล้ายคลึงกับจันทิในชวาภาคกลาง เป็นต้นว่า ที่จันทิปะวนหรือจันทิเมนดุกกล่าวคือ เป็นผังรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสมีมุขยื่นออกมาที่กลางด้านของฐานในรูปกากบาท องค์เจดีย์ประธานจะตั้งอยู่บนฐานประทักษิณ หน้าฐานสี่เหลี่ยมจัตุรัสที่รองรับองค์เจดีย์ใช้ระเบียบเสาบัวลูกแก้ว และเส้นลวดหน้ากระดานเรียงกันเป็นระยะ บนฐานประทักษิณประดิษฐานเจดีย์ทิศระนาบหน้ามุขด้านละองค์ ส่วนที่เป็นเรือนธาตุจะมีเนื้อที่เป็นระนาบว่างน้อยมากเพราะส่วนที่เป็นหน้ามุขยื่นออกมาจะทำเป็นเสาคู่แบบเสาฐานที่รองรับหน้าบันขนาดเล็ก องค์ประกอบของเรือนธาตุจะสอดคล้องกับองค์ประกอบของโครงสร้างส่วนยอดซึ่งจะลดหลั่นเป็นชั้นซ้อนกันขึ้นไปสามชั้น บริเวณมุมและกึ่งกลางด้านของหลังคาหรือส่วนยอดนี้ จะประดิษฐานเจดีย์ทรงกลมขนาดเล็กไว้รวมชั้นละแปดองค์ กล่าวได้ว่า ลักษณะโดยส่วนรวมมีเค้าโครงของสถาปัตยกรรมแบบอินเดียได้ เพียงแต่เปลี่ยนรูปจำลองอาคารขนาดเล็กบนชั้นหลังคาซึ่งเป็นเทวาลัยในศาสนาพราหมณ์ ให้กลายเป็นรูปเจดีย์ทรงกลมซึ่งถือว่าเป็นลักษณะสำคัญของสถาปัตยกรรมในพระพุทธศาสนา ซึ่งจะเห็นว่าไม่มีลักษณะใกล้เคียงกับเจดีย์ทรงปราสาทของสุโขทัยแต่อย่างใด นอกจากลักษณะของการใช้เจดีย์องค์เล็ก ๆ ประดับที่ส่วนบนบริเวณเหนือเรือนธาตุเท่านั้น

ลักษณะที่แตกต่างกันอีกอย่างหนึ่งก็คือ ระเบียบของการประดับเจดีย์ยอด กล่าวคือ ในศิลปะแบบศรีวิชัย เช่นที่ พระบรมธาตุไชยา สุราษฎร์ธานี ได้มีระเบียบการประดับบนชั้นของหลังคาที่มุมทั้งสี่มุม และที่กึ่งกลางด้านทั้งสี่ด้าน มิได้ประดับอยู่เหนือซุ้มมุขทางเข้าของสถาปัตยกรรมแต่อย่างใด ในขณะที่เจดีย์ของสุโขทัยใช้ประดับมุมทั้งสี่และบริเวณเหนือซุ้มทั้งสี่ด้าน เป็นต้นว่า เจดีย์วัดเขาใหญ่ นอกเมืองศรีสัชชนาลัย ซึ่งลักษณะดังกล่าวน่าจะเกิดจากอิทธิพลของพุกาม ซึ่งได้แสดงให้เห็นถึงความนิยมในการประดับตกแต่งบริเวณเหนือมุขทางเข้าของอาคารด้วยเจดีย์ทรงกลมมาก่อนหน้าแล้ว³

³ ที่มา ; วิจารณ์การพุทธสถานไทย ปี 2533

โบสถ์และวิหารสมัยสุโขทัย

โบสถ์และวิหารในช่วงพุทธศตวรรษที่ 19 - 20 ในกรุงสุโขทัย (รวมทั้งสวรรคโลกและกำแพงเพชร) ได้รับอิทธิพลทางรูปแบบจากลังกา สมัยโปลนนารูระ และศิลปะพม่าแบบพุกาม วิหารจะมีขนาดใหญ่กว่าโบสถ์ สำหรับโบสถ์นั้น ไม่มีกฎเกณฑ์แน่นอนแล้วแต่ความเหมาะสม อาจอยู่ทางด้านซ้าย ด้านขวาหรือด้านหลัง หรือจะตั้งอยู่ในลักษณะเอียงอย่างไรก็ได้ ส่วนวิหารจะวางอยู่หน้าพระสถูปเจดีย์เสมอ

วิหารที่มีรูปแบบจากพุกาม ตัวอย่างเห็นได้ชัด คือ วิหารวัดตระพังทองหลวง ซึ่งตั้งอยู่ทางด้านหน้าของมณฑปรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสอันเป็นที่ประดิษฐานพระประธาน และมีหลังคาเชื่อมต่อกับตัววิหาร สันนิษฐานว่าอาจเป็นวิหารโถง ที่มีชายคาลาดต่ำและลดหลั่นกันรวมทั้งวิหารและมณฑปที่วัดศรีชุม ซึ่งมีลักษณะเช่นเดียวกัน

รูปแบบอิทธิพลจากลังกาในวิหารสมัยนี้ จะพบหลักฐานเป็นจำนวนมาก วิหารมีขนาดใหญ่พอสมควรประดิษฐานพระพุทธรูปประธานของวัด จากหลักฐานภายในอาคารพบว่า มีฐานชุกชีใหญ่ตั้งค่อนไปทางด้านหลังของอาคาร ฐานของอาคารยกพื้นสูงประมาณ 1 เมตร ก่อด้วยแลง มีแนวของเสาในประธาน 2 แถว และเสาสำหรับตั้งรับชายคาปีกนกด้านละ 2 แถว เป็นเสากลม หรือแปดเหลี่ยม ทำให้สันนิษฐานได้ว่าหลังคาของวิหารและเป็นหลังคาแบบชั้นเดียว มีปีกนกลาดลงมาต่ำคลุมตัวอาคาร เช่น วิหารวัดสระศรี วัดช้างล้อม และวัดมหาธาตุ เป็นต้น ในสมัยสุโขทัยตอนปลาย (ร่วมสมัยอยุธยาตอนต้น) ยังคงมีวิหารที่คงสภาพสมบูรณ์พอที่จะศึกษารูปแบบได้มากขึ้นว่า มีผังเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ส่วนฐานมีทั้งพื้นสูงและเตี้ย เป็นฐานปัทม์ตั้งตรงธรรมดาและมีมุขยื่นต่อด้านหน้า เช่น วัดช้างรอบกำแพงเพชร, วัดช้างล้อม วัดเจดีย์เจ็ดแถว สุโขทัย หรือบางครั้งมีมุขยื่นต่อทั้งด้านหน้าและด้านหลัง เช่น วิหารวัดนางพญา วัดสวนแก้วอุทยานใหญ่ จ.สุโขทัย, วัดพระนอนวัดอวาสใหญ่ จ.กำแพงเพชร เป็นต้น โดยก่ออิฐฉันทน์ เป็นทางขึ้น ทั้งทางด้านหน้าและด้านหลัง ด้านละ 1 - 2 ทาง บางวัดมีทางขึ้นสู่ตัวอาคารทั้ง 4 มุม คือ วิหารวัดนางพญาและวัดสวนแก้วอุทยานใหญ่ จ.สุโขทัย (ทั้งสองวัดมีผังคล้ายคลึงกันมาก) *

* บัวที่มีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยม วิวัฒนาการมาจากคานที่รองรับพื้นอาคาร



เสาประดับบัวหัวเสา หลังคาทรงจั่ว ทำชั้นลดหน้าและหลัง มุงด้วยกระเบื้องดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบ⁴ ทำเป็นช่องลูกฟักปะกน กรอบหน้าบันประกอบด้วยป้านลมรวย ระกาและตัวหงา ไม่นิยมกรุฝ้าเพดานแลเห็นเครื่องบนเป็น “เครื่องประดับ” ชัดเจน ลักษณะที่สำคัญอีกประการหนึ่ง คือ มักเป็นอาคารโถง ไม่มีผนัง ในยุคท้ายจะมีผนังด้านข้างเจาะเป็นช่องลูกกรงเล็ก ๆ แทนหน้าต่างเป็นช่วง ๆ ของขนาดห้อง ที่วัดนางพญาตามช่องลูกกรงประดับด้วยลายปูนปั้นที่มี ความงดงามเป็นที่เลื่องลือ แต่เป็นที่น่าเสียดายว่าลวดลายปูนปั้นเหล่านั้น นับวันจะสูญหายไปทุกที

สำหรับโบสถ์ จะมีขนาดเล็กมาก รูปแบบจะคล้าย ๆ กับวิหาร ส่วนใหญ่ตั้งอยู่บนฐานเดียว ๆ ผนังก่ออิฐถือปูน ประตูเข้าออกทางเดียว หน้าต่างถ้าไม่ทำเป็นช่องลูกกรง จะเจาะเป็นช่องหน้าต่างเล็ก ๆ ด้านละ 1 - 3 บาน หรือบางที่ไม่มีหน้าต่าง ๆ

สีมาสมัยสุโขทัย

โบสีมาที่ปรากฏตามวัดโบราณต่าง ๆ ทั้งในตัวเมืองเก่าสุโขทัย หรือที่อำเภอศรีสัชชนาลัย และอำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย ตลอดจนในจังหวัดกำแพงเพชร และจังหวัดพิษณุโลก สามารถจำแนกรูปแบบของโบสีมาในสมัยสุโขทัยได้เป็น 3 แบบ คือ

1. แบบแผ่นศิลา รูปสี่เหลี่ยม ขอบปากม่น ยอดปาดทั้งสองด้านไปบรรจบเป็น ยอดแหลมตรงกลาง ตรงกลางโบสีมาจากยอดแหลมลงมา สกิดเป็นแนวเส้นสันตรงตลอดคล้ายกับตัวแบ่งตัวในโบสีมาเป็น 2 ส่วน รูปแบบของโบสีมาแบบนี้คล้ายกับได้รับอิทธิพลสีมาแบบเรียบของสมัยทวารวดี ซึ่งน่าจะเป็นแบบเก่าที่สุดของสมัยสุโขทัย ตัวอย่างจัดแสดงอยู่ในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ รามคำแหง จังหวัดสุโขทัย

2. แบบแผ่นศิลา ปาดขอบกลมยอดแหลมแล้วคอดเล็กน้อย ตรงส่วนล่างผายออกยกมุมแหลมเล็กน้อย แล้วตัดตรงลงมาเป็นแท่นตรงกลาง ตัวโบสีมาสกิดเป็นแนวสันเบา ๆ ลงมาถึงกึ่งกลางแล้วสกิดแยกออกเส้นขอบแยกเป็น 2 แนวไปบรรจบกับมุมแท่นแนวละมุม ทำให้ส่วนล่างของโบสีมาดูเป็นแนวรูปสามเหลี่ยม ขอบโบสีมาปาดเข้าหากันทั้งสองด้าน ทำให้ตรงกลางของขอบเป็นสันแหลม ตัวอย่างเช่นโบสีมาของวัดพระศรีมหาธาตุ อำเภอ

⁴ ที่มา ; วรรณนาการพุทธสถานไทย ปี 2533

สวรรคโลกและวัดพระพายหลวง อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

3. แบบแผ่นศิลาเรียบไม่มีลวดลาย เพียงแต่ปาดขอบทั้งสองด้านเกิดเป็นสันแหลม ตรงกลางโดยรอบส่วนบนเป็นยอดแหลม เช่นโบสถ์มาวัดศรีสวาย วัดมหาธาตุและวัดนางพญา จังหวัดสุโขทัย และที่วัดมหาธาตุ จังหวัดพิษณุโลก เป็นต้น⁵



อาคารโบสถ์และวิหารสมัยสุโขทัย มีระบบโครงสร้างแบบผสมระหว่างระบบก่อ ซึ่งใช้อิฐและแลงเป็นวัสดุหลัก ก่อเป็นฐาน เสา และผนังเพื่อรับโครงหลังคาซึ่งเป็นระบบโครงสร้างไม้มุงด้วยกระเบื้องดินเผา ที่มีทั้งแบบเคลือบและไม่เคลือบ โครงสร้างที่ใช้ระบบก่อ จะใช้วัสดุก่อเป็นเสาเพื่อรับโครงสร้างไม้ โดยไม้ก่อเป็นแบบระบบผนังรับน้ำหนักโดยตรง แต่จะก่อเป็นเสาก่อน จากนั้นจึงก่อผนังเติมเข้าไปในช่องเสาอีกทีหนึ่ง ซึ่งทำให้โครงอาคารไม่มั่นคงนักและมักพบว่าอาคารตามวัดร้างของอารยธรรมสุโขทัยทั้งหลายมักจะพังเสียหายหมด เหลือเพียงฐานและเสาบางส่วนเท่านั้น และเนื่องจากโครงสร้างไม้เป็นระบบที่มีความมั่นคงถาวรต่ำและไม่มีหลักฐานอาคารที่สมบูรณ์เหลืออยู่ การศึกษารายละเอียดของโครงสร้างเครื่องไม้จึงต้องอาศัยร่องรอยของรูปปั้น ช่อ และเต้าที่เหลืออยู่ตามเสาและผนัง และศึกษาจากอาคารที่เหลืออยู่ ซึ่งถึงแม้จะถูกซ่อมแซมต่อมาหลายยุคสมัย แต่ก็อาจเป็นตัวอย่างได้ เช่น วิหารพระพุทธชินราชที่วัดพระศรีมหาธาตุ พิษณุโลก เป็นต้น

⁵ ที่มา ; วิวัฒนาการพุทธสถานไทย ปี 2533

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงสร้างหลังคาไม้ของอาคารสมัยสุโขทัยเป็นระบบโครงสร้างไม้หน้าตัดใหญ่ คือใช้โครงหลักเป็นไม้หน้าตัดรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสประกอบกันเป็นโครงตัวโครงหลังคาหลักซึ่งเป็นรูปจั่วสามเหลี่ยมประกอบไปด้วยช่อประธาน ที่วางพาดบนหัวเสาตรงส่วนปลายช่อยื่นเลยศูนย์กลางของหัวเสาออกไปเล็กน้อยไปรับแปหัวเสาและเชิงกลอน บนช่อประธานตั้งตึกดาขึ้นไปรับช่อโทและแป ช่อกันขึ้นไปราว 3 - 4 ชั้น จนถึงอกไก่ ตำแหน่งของแปบนตึกดาแต่ละชั้น จะทำให้เส้นรูปหลังคาอ่อนโค้งเล็กน้อยเมื่อวางกลอนพาดลงตั้งแต่ออกไก่อลงมาจนถึงเชิงกลอน ระบบโครงหลังคานี้จะยึดกันด้วยการบากชิ้นส่วนประกบกันและใช้เดือยยึดกันเป็นโครงในแนวตั้งฉากโดยไม่มีจันทัน ระแนงจะเป็นชิ้นส่วนของไม้ชั้นสุดท้ายที่วางทับขวางลงบนกลอน เพื่อรับกระเบื้องมุง ซึ่งใช้กระเบื้องแผ่นสี่เหลี่ยมปลายตัดตรง ดับหลังคาชั้นช่อจากหลังคาจั่วประธานลงมาก็จะใช้ระบบการวางช่อและตึกดารับแปเช่นเดียวกัน โดยช่อจะวางพาดกับเสาถัดแถวเสาประธานออกมากับปลายอีกข้างหนึ่งฝากเจาะไว้กับเสาประธาน ช่วงระยะระหว่างเสาประธานกับแนวเสาถัดออกมาอาจทำระแนบหลังคาเป็นหนึ่งดับหรือแยกเป็นสองดับก็ได้ ในอาคารบางหลังอาจเว้นเป็นคอสองระหว่างจั่วประธานกับดับหลังคาชั้นช่อแบบเดียวกับอาคารทางล้านนา แต่ไม่นิยมตั้งตึกดาแนวเสาสำหรับโครงหลังคาชั้นช่อแบบทางล้านนา หน้าบันและหน้าอุดปีกนกกรุด้วยไม้ลูกฟักตามช่องของช่อและตึกดา ซึ่งทำให้เห็นแนวตั้งและแนวนอนของระบบโครงสร้างจั่วได้อย่างชัดเจน⁶

⁶ ที่มา ; สถาปัตยกรรมสุโขทัย โดย ทรวงยศ วีระทวีมาศ ปี 2539

ติตรูป

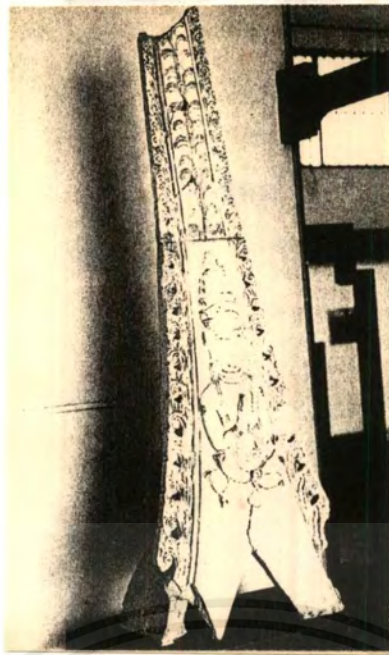
องค์ประกอบประดับอาคารโบสถ์และวิหารสมัยสุโขทัย มีลักษณะเด่นเฉพาะตัว เนื่องจากมีการประดับด้วยเครื่องปั้นดินเผาสังคโลกที่มีการออกแบบไว้เฉพาะสำหรับเป็นองค์ประกอบตกแต่งอาคารโดยตรง องค์ประกอบเหล่านี้มีการขุดค้นพบทั้งที่สุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร

ช่อฟ้า

มีลักษณะคล้ายกับยอดจั่วบ้านลมที่เป็นยอดแหลมรูปสามเหลี่ยม ตรงปลายโค้งออกไปด้านหน้าเล็กน้อย ตรงส่วนฐานผ่าแยกออกเป็น 2 ทางซึ่งเป็นส่วนที่วางคร่อมลงบนอกไก่ แผ่นช่อฟ้ามักมีลวดลายเป็นรูปเทพพนมมีฉัตร 3 ชั้น ประกอบกับลายพันธุ์พฤกษา ด้านข้าง ตรงขอบเป็นดักนกช้อนเรียงแถวประกอบกับจุดไข่ปลา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

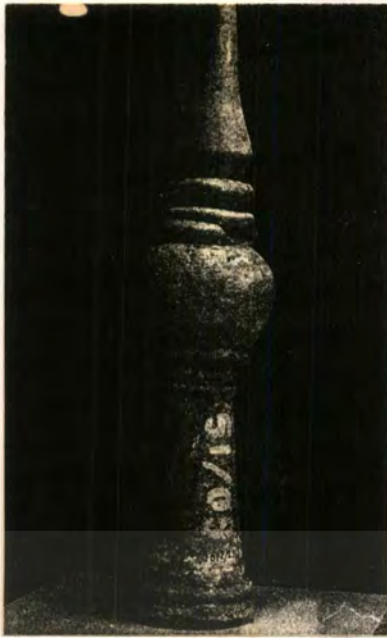


บราลี

เป็นองค์ประกอบที่ใช้ประดับบนสันหลังคา ในลักษณะเดียวกันกับที่ปรากฏตามศาสนสถานของเขมร ตรงส่วนขามักผ่าแยกเพื่อวางบนหลังอกไก่และปั้นปูนทับเป็นหลบบสันหลังคา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ตัวมกร

ตัวมกรสังคโลกจะขึ้นเป็นรูปสามมิติ ครึ่งตัวมีขาหน้าสองขา ถัดขาหน้าจะถูกตัดเพื่อต่อกับตัวเหงาซึ่งอาจปั้นปูนขึ้นตามขอบजूไปจนจบกับขาของช่อฟ้า ตัวมกรจะมีหงอนเป็นลายกนก มีวงสันชูขึ้นข้างบนและและมีเครา นอกจากนี้จะถูกปั้นขึ้นรูปเป็นส่วนประกอบต่าง ๆ ของตัวมกรแล้ว ยังมีการเขียนลายลงสีเป็นส่วนรายละเอียดแบบการเขียนลายลงบนเครื่องถ้วยสังคโลกด้วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



กรอบแปะ ออกไก่ และเชิงกลอน

นอกจากตัวอาคารของสุโขทัยและแสดงถึงโครงสร้างไม้ชัดเจนบนหน้าบันแล้วตรงส่วนปลายของแปะ ออกไก่ และเชิงกลอน ที่โผล่พ้นจากชักราหน้าจั่วออกมา จะถูกครอบด้วยกรอบสังคโลกอันเป็นภูมิปัญญาของช่างสุโขทัย เนื่องจากตัวกรอบจะช่วยรักษาส่วนปลายของชิ้นส่วนไม้มิให้ผุเร็ว เหมือนกับการปล่อยให้เปื่อยโดยไม่ครอบเลย ตัวกรอบเหล่านี้มักปั้นลายดอกไม้ประดับลงบนด้านหน้าของกรอบด้วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



กำแพงแก้วสังคโลก

ที่วัดมังกรเมืองสุโขทัย พบว่ามีการนำเอาชิ้นส่วนสังคโลกประกอบกันเป็นเสากำแพง ทับหลัง และผนังกำแพง ลักษณะของเสาและทับหลังทำเป็นทรงกระบอก เลียนรูปแบบไม้กลึง แต่ผนังกำแพงทำเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมเรียงต่อกันเป็นช่อง ๆ ตรงกลางช่องเจาะเป็นช่องโปร่ง

โคมปรุ

โคมปรุใช้สำหรับตั้งเป็นโคมส่องสว่าง ตั้งบนเสาดตามประทีป ตัวโคมทำเป็นรูปโคมคล้ายหม้อปรุเป็นลวดลายพันธุ์พฤกษา

กระเบื้องมุงหลังคา

เนื่องจากพบว่าวัดหลายแห่งมุงหลังคาด้วยกระเบื้องเคลือบสังคโลก ว่างมีสีออกสีเขียวไขกา สีฟ้า หรือสีเทา ซึ่งต่างจากกระเบื้องดินเผาและกระเบื้องเคลือบของอยุธยา ดังนั้นหากจินตนาการถึงรูปทรงหลังคาที่มีสีตามกระเบื้องดังกล่าวแล้ว จะพบว่าตัวอาคารของสุโขทัยจะให้ผลทางความงามที่แตกต่างออกไปมาก ลักษณะของกระเบื้องเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมปลายตัดตรงและแบบปลายมน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบเทพพนม

ที่วิหารวัดนางพญา ศรีสัชชาลัย พบว่ามีการประดับหน้าเสมาขด้วยเครื่องปั้นดินเผาเป็นรูปเทพพนมประกอกับรูปกลีบดอกไม้ ซึ่งใบเทพพนมนี้จะถูกติดเรียงต่อกันขึ้นไปตามหน้าเสาประกอกับลวดลายปูนปั้นที่ละเอียดอ่อนตามขอบและฐานเสายักษ์สังคโลก

นอกจากองค์ประกอที่กล่าวถึงไปแล้ว ยังพบว่าอาจมีการนำเอายักษ์สังคโลกเป็นส่วนประกอในการประดับตัวอาคารด้วย ตัวยักษ์จะปั้นขึ้นรูปแล้วเขียนสีเป็นลวดลายละเอียดเช่นเดียวกับตัวมกร