โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา
PHANGNGA RESORT HOTEL

นายภิญโญ ศิริวิวัฒน์

A024350

เลขหมู่ ว 504 ร 2541
เลขทะเบียน 024350
วัน เดือน ปี 11 พ.ย. 2542

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรม ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2541

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยานิพนธ์	โรงแรม พักตากอากาศ จังหวัดพังงา
	(PHANG NGA RESORT HOTEL)
ชื่อนักศึกษา	นาย ภิญโญ ศิริวิวัฒน์
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ทศพร โสคาบรรลุ
	อาจารย์พัสตราภรณ์ มีศิริ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้กรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ได้ตรวจพิจารณา และเห็นชอบแล้วจึงอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิตประจำปีการศึกษา 2541

(รศ.ดร.ปรีชาพร วงศ์อนุตรโรจน์)

คณบดี

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

---------- ประธานกรรมการ

(อาจารย์ เบญจวรรณ อุบลศรี)

---------- กรรมการ

(อาจารย์ สมิทธ์ หวังเจริญ)

---------- กรรมการ

(ผ.ศ วิโรจน์ นิพัทธนะวัฒน์)

---------- กรรมการ

(อาจารย์ สุทัศน์ จุฬามาณี)

---------- กรรมการ

(อาจารย์ สมพล ดำรงเสถียร)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

---------- กรรมการ

(อาจารย์ สุรศักดิ์ กังขาว)

---------- กรรมการ

(อาจารย์รามณรงค์ ภูษิตกาญจนา)

---------- กรรมการ

(อาจารย์ ไพศาล เลื่อมวิทยากุล)

---------- กรรมการ

(อาจารย์ พัตราภรณ์ มีศิริ)

---------- กรรมการและเลขานุการ

(อาจารย์ ทศพร โสดาบรรลุ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อวิทยานิพนธ์	โรงแรม พักตากอากาศ จังหวัดพังงา **(PHANG NGA RESORT HOTEL)**
ชื่อผู้จัดทำวิทยานิพนธ์	นาย ภิญโญ ศิริวิวัฒน์
คณะ	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม
ภาควิชา	ครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรม
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ทศพร ไสดาบรรลุ อาจารย์พัสตราภรณ์ มีศิริ
ปีการศึกษา	2541

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์นี้เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลแล้วนำมาวิเคราะห์ทั้งด้าน นโยบาย เศรษฐกิจ สังคม กายภาพ เพื่อค้นคว้าความต้องการด้านองค์ประกอบ ขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับการใช้งานประเภทรีสอร์ท

โครงงการโรงแรมพักตากอากาศ จึงหวัด พังงา ตั้งอยู่บริเวณ หลักกิโลเมตรที่ 58 ถนนเพชรเกษมสาย 402 ต. คึกคัก อ. ตะกั่วป่า จังหวัด พังงา เป็นที่ดินส่วนบุคคลของคุณ บรม ตัณเสถียร (เจ้าของโครงการ) ขนาดพื้นที่ดิน 57 ไร่ โดยโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัด พังงา ไดขมีองค์ประกอบและพื้นที่ใช้สอยของโครงการดังนี้

ก. ส่วนบริหาร	616.00	ตารางเมตร
ข. ส่วนสาธารณะ	621.00	ตารางเมตร
ค. ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	2,652.00	ตารางเมตร
ง. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง	2,301.00	ตารางเมตร
จ. ส่วนร้านค้าให้เช่า	263.00	ตารางเมตร
ฉ. ส่วนบริการทั่วไป	624.00	ตารางเมตร
ช. ส่วนห้องพัก	10,795.00	ตารางเมตร
ซ. ส่วนห้องเครื่อง	727.00	ตารางเมตร
ฌ.ส่วนที่จอดรถ	2,449.00	ตารางเมตร
สรุปรวมพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	21,048.00	ตารางเมตร

ผลสรุปของการดำเนินงานวิทยานิพนธ์ทำให้ทราบถึงการออกแบบอาคารโดยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติ สำหรับรองรับนักท่องเที่ยว เชิงอนุรักษ์ (ECOTOURISM) ที่เป็นกลุ่มเป้าหมายหลักโครงการ

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ดำเนินงานวิทยานิพนธ์พื้นฐานภูมิหลังความสนใจเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยในการดำเนินงานวิทยานำพนธ์ เป็นโดยสวัสดิ์ภาพการออกแบบอาคารให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมก็เช่นกัน ควรอนุรักษ์ธรรมชาติเดิมโดยไม่ต้องตัดต้นไม้ เดิม นับเป็นการเคารพต่อสภาพแวดล้อมของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์โครงการ โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา บรรลุได้ด้วยแรงสนับสนุน และการอำนวยความสะดวกจากหลายบุคคล หลายหน่วยงาน ได้แก่

- บิดา มารดา กับสถาบันครอบครัวที่แสนอบอุ่นและมีความสุขของข้าพเจ้า
- ความงดงามของธรรมชาติที่มาของแรงบันดาลใจให้เลือกโครงการ
- อาจารย์ ทศพร โสดาบรรลุ, อาจารย์ พัสตราภรณ์ มีศิริ อาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรมทุกท่าน ผู้แนะนำและประสิทธิประสาทความรู้
- คุณ เบญจพร น้อยปรีชา สำหรับความช่วยเหลือปรารถนาดีและน้ำใจที่งดงาม
- คุณ เด่นธรรม บางเทศธรรม สำหรับข้อมูลเบื้องต้นและคำปรึกษาที่มีประโยชน์
- คุณ ฐานันดร เสือศรีเสริม สำหรับมิตรภาพและความช่วยเหลือ
- คุณ จตุรวิทย์ สุขคำแสน สำหรับมิตรภาพและความช่วยเหลือ
- เจ้าหน้าที่หน่วยงานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ผู้อำนวยความสะดวกทางด้านข้อมูลการท่องเที่ยวเบื้องต้น
- ใครอีกหลายท่าน ผู้ควรแก่การนับถือ แต่มิได้เอ่ยนาม ณ ที่นี้

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นประโยชน์แก่บุคคล หรือหน่วยงานใด ข้าพเจ้าขอมอบให้เพื่อเป็นวิทยาทานทางการศึกษา

.....

(นาย ภิญโญ ศิริวิวัฒน์)

29 มีนาคม 2542

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญเรื่อง	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเสนอโครงการ	2
1.3 ความเป็นมาของปัญหา	2
1.4 แนวทางการแก้ปัญหา	3
1.5 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์	4
1.6 ขอบเขตของการทำวิทยานิพนธ์	4
1.7 ขอบเขตของการออกแบบ	4
1.8 วิธีการดำเนินวิทยานิพนธ์	6
1.9 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
1.9.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ	8
1.9.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์	9
1.10 อภิธานศัพท์	9
บทที่ 2 การศึกษาและวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ	
2.1 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านนโยบาย	11
2.1.1 นโยบายระดับประเทศ	11
2.1.2 นโยบายระดับภาค	12
2.1.3 นโยบายระดับจังหวัด	13
2.1.4 นโยบายด้านการท่องเที่ยวของรัฐบาล	14
2.1.5 นโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7-8	14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

		หน้า
	2.1.6 นโยบายแผนงานเงินกู้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	16
	2.1.7 นโยบายของกลุ่มผู้ลงทุน	17
2.2	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเศรษฐกิจ	18
	2.2.1 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการลงทุน	18
	2.2.2 แหล่งที่มาของเงินทุน	20
	2.2.3 การประมาณการผลตอบแทนที่จะได้รับจากโครงการ	23
	2.2.4 การคาดการณ์สภาพเศรษฐกิจ	24
	2.2.5 การศึกษาความต้องการด้านการตลาด	27
	2.2.6 การศึกษารายได้ของกลุ่มเป้าหมาย	36
2.3	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านสังคม	40
	2.3.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลทางด้านสังคมระดับจังหวัด	40
2.4	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านกายภาพ	47
	2.4.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลทางด้านกายภาพระดับจังหวัด	47
	2.4.2 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลทางด้านกายภาพของที่ตั้งโครงการ	56
บทที่ 3	การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรม	
3.1	การศึกษาอาคารตัวอย่าง	58
	3.1.1 โรงแรมสยามเบซอร์	58
	3.1.2 โรงแรมดุสิตรายาวดี	66
	3.1.3 การศึกษาอาคารตัวอย่างต่างประเทศ	
	โรงแรม HYATT REGENCY SANFRANCISCO	72
3.2	วิเคราะห์รายละเอียดโครงการ	75
	3.2.1 บทบาทและหน้าที่ของโครงการ	75
	3.2.2 การดำเนินงานโครงการ	75
	3.2.2.1 การกำหนดขนาดของโครงการ	76
	3.2.2.2 การวิเคราะห์อัตรากำลังคนในโครงการ	77
	3.2.2.3 อัตรากำลังและหน้าที่บุคลากรของโครงการ	78
	3.2.3 การวิเคราะห์ประเภทและพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ	84
	3.2.3.1 ส่วนโรงแรม	84

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2.3.2 ส่วนอาคารสำนักงาน	86
3.2.4 องค์ประกอบพื้นฐานของโครงการ	91
3.2.4.1 ความต้องการของโครงการ	91
3.2.4.2 องค์ประกอบของโครงการ	92
3.2.4.3 การศึกษาความต้องการพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	98
3.2.4.4 ขนาดพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	123
3.2.4.5 ความสัมพันธ์องค์ประกอบ	134
3.2.5 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเทคนิค	148
3.2.5.1 ระบบโครงสร้าง	148
3.2.5.2 ระบบสุขาภิบาล	148
3.2.5.3 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง	149
3.2.5.4 ระบบปรับอากาศ	149
3.2.5.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย	150
3.2.5.6 ระบบสื่อสาร	151
3.2.5.7 ระบบบำบัดน้ำเสีย	152
3.2.5.8 ระบบป้องกันฟ้าผ่า	152
3.2.5.9 ระบบกำจัดขยะ	153
3.2.6 ข้อกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับโครงการ	154
3.2.6.1 พระราชบัญญัติข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	154
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ	162
3.3.1 การกำหนดลักษณะกลุ่มอาคาร	162
3.3.2 การออกแบบที่ว่าง	162
3.3.3 การออกแบบอาคาร	163
3.3.4 การออกแบบภูมิทัศน์	163
บทที่ 4 การออกแบบ	
4.1 แนวความคิดในการออกแบบ	165
4.1.1 แนวความคิดในการจัดวางผังโครงการ	165

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.1.2 แนวความคิดในการออกแบบอาคาร	169
4.1.3 แนวความคิดในการออกแบบการจัดที่ว่าง	169
4.2 กระบวนการทำงานและงานออกแบบ	170
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	
5.1 ข้อสรุป	191
5.2 ข้อเสนอแนะ	192
บรรณานุกรม	193
ภาคผนวก	
การคาดการณ์ทางด้านการเงินโครงการโรงแรมพักตากอากาศจังหวัดพังงา	194
1. การคาดประมาณรายได้ของโครงการ	200
2. การคาดประมาณรายจ่ายของโครงการ	201
3. กำไรสุทธิของโครงการ	202
การวิเคราะห์ระยะคืนทุนของโครงการ	203

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

หน้า

บทที่ 2 การศึกษาและวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ

ตารางที่ 2.1 เป้าหมายการเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว 16

ตารางที่ 2.2 ผลิตภัณฑ์มวลรวม จังหวัดพังงา ณ ราคาตลาด 19

ตารางที่ 2.3 การส่งเสริมการลงทุน ปี 2533-2540 26

ตารางที่ 2.4 สถิติจำนวนกลุ่มเป้าหมายของกลุ่ม WESTIN INTERNATIONAL 37

ตารางที่ 2.5 สถิติ จำนวนกลุ่มลูกค้าของ WESTIN INTERNATIONAL 37

ตารางที่ 2.6 จำนวนกลุ่มเป้าหมายแบ่งกลุ่มตามอาชีพ 37

ตารางที่ 2.7 เปรียบเทียบคู่แข่งในอำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา 38

ตารางที่ 2.8 การแบ่งการปกครองของจังหวัดพังงา 42

บทที่ 3 การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรม

ตารางที่ 3.1 อัตรากำลังคนทั้งหมดของโครงการ 78

ตารางที่ 3.2 อัตรากำลังและหน้าที่บุคลากรในโครงการ 79

ตารางที่ 3.3 เป้าหมายหลักและองค์ประกอบของโครงการ 91

ตารางที่ 3.4 เป้าหมายหลักและองค์ประกอบ 92

ตารางที่ 3.5 รายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ 93

ตารางที่ 3.6 สัดส่วนความสัมพันธ์ของจำนวนห้องพักกับขนาดเคาน์เตอร์ 100

ตารางที่ 3.7 ชนิดของสุขภัณฑ์ 102

ตารางที่ 3.8 ขนาดพื้นที่ห้องพักที่มีขนาดเล็กที่สุดรวมห้องน้ำห้องส้วม 110

ตารางที่ 3.9 พื้นที่สัญจร พื้นที่บริการ พื้นที่ใช้ร่วม 110

ตารางที่ 3.10 ขนาดของห้องของโรงแรม 111

ตารางที่ 3.11 ขนาดของห้องพักในโรงแรมประเภทต่าง ๆ 111

ตารางที่ 3.12 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอย 123

ตารางที่ 3.13 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ 135

ตารางที่ 3.14 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบหลักของโครงการ 135

ตารางที่ 3.15 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริหาร 136

ตารางที่ 3.16 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนสาธารณะ 137

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 3.17	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	138
ตารางที่ 3.18	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนพักผ่อนและบันเทิง	140
ตารางที่ 3.19	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนร้านค้าให้เช่า	142
ตารางที่ 3.20	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริการทั่วไป	143
ตารางที่ 3.21	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องพัก	145
ตารางที่ 3.22	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องเครื่อง	146
บทที่ 4 การออกแบบ		
ตารางที่ 4.1	การพิจารณาความเหมาะสมโครงสร้างที่ตั้งโครงการ	165
ตารางภาคผนวก		
การคาดการณ์ทางด้านการเงินโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา		
ตารางที่ 1	การคาดประมาณรายได้ของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงาต่อปี	200
ตารางที่ 2	การคาดประมาณรายจ่ายของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงาต่อปี	201
ตารางที่ 3	กำไรสุทธิของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงาต่อปี	202
ตารางที่ 4	การวิเคราะห์ระยะคืนทุนของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงาต่อปี	203

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

หน้า

บทที่ 2 การศึกษาและวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ

ภาพที่ 2.1 จำนวนนักท่องเที่ยวนานาชาติที่มาเยือนประเทศไทย และการพยากรณ์ในปี พ.ศ. 2539-2546 31

ภาพที่ 2.2 การพยากรณ์จำนวนนักท่องเที่ยว 31

ภาพที่ 2.3 สัดส่วนของนักท่องเที่ยวนานาชาติที่มาเยือนประเทศไทย กับจำนวนนักท่องเที่ยวที่ไปเยือนกลุ่มประเทศอาเซียน ปี พ.ศ. 2543 32

ภาพที่ 2.4 รายได้จากการท่องเที่ยวและรายได้จากสินค้าส่งออก ที่มีมูลค่าสูงสุด 3 รายการแรก 32

ภาพที่ 2.5 รายได้จากการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวไทยและนักท่องเที่ยวนานาชาติ ปี พ.ศ. 2533-2543 33

ภาพที่ 2.6 รายได้สุทธิจากการท่องเที่ยวนานาชาติของไทย 33

ภาพที่ 2.7 สัดส่วนของรายได้จากการท่องเที่ยวของกรุงเทพฯ จากนักท่องเที่ยวนานาชาติ 34

ภาพที่ 2.8 จำนวนวันพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวนานาชาติ ปี พ.ศ. 2528 กับ 2538 34

ภาพที่ 2.9 วัตถุประสงค์ของนักท่องเที่ยวผู้มาเยือน จังหวัดพังงา 39

ภาพที่ 2.10 แผนภูมิแสดงสัดส่วนจำนวนนักท่องเที่ยว จังหวัดพังงา 40

ภาพที่ 2.11 แผนภูมิแสดงสัดส่วนประชากรในจังหวัดพังงา 41

ภาพที่ 2.12 แผนที่จังหวัดพังงาและการแบ่งเขตการปกครอง 43

ภาพที่ 2.13 แผนที่แสดงความหนาแน่นของประชากรในเขตชุมชน 44

ภาพที่ 2.14 แผนที่แสดงลักษณะทางธรณีวิทยา จังหวัดพังงา 48

ภาพที่ 2.15 แผนที่เส้นทางคมนาคมภาคใต้และจังหวัดพังงา 52

ภาพที่ 2.16 แผนที่แสดงแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา 55

บทที่ 3 การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรม

ภาพที่ 3.1 ผังโรงแรมสยามเบชอร์ 61

ภาพที่ 3.2 บริเวณทางเข้าหลักโรงแรมสยามเบชอร์ 62

ภาพที่ 3.3 ประตูทางเข้าหลักโรงแรมสยามเบชอร์ 62

ภาพที่ 3.4 ห้องพักส่วน Garden Wing 63

ภาพที่ 3.5 สระว่ายน้ำในส่วน Garden Wing 63

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 3.6	การจัด Landscapeในส่วน Garden Wing	64
ภาพที่ 3.7	ส่วน Cover Walkway สัญจรระหว่างอาคาร	64
ภาพที่ 3.8	การเจาะ Void ของธนาคาร	65
ภาพที่ 3.9	บริเวณ Atrium Court-Lobby	65
ภาพที่ 3.10	ผังโรงแรมดุสิตรายาวดี	68
ภาพที่ 3.11	ห้องพัก Deluxe Suite	68
ภาพที่ 3.12	ห้องพัก Grand Suite	69
ภาพที่ 3.13	บ้านพักมาตรฐาน	69
ภาพที่ 3.14	อาคารห้องพัก	70
ภาพที่ 3.15	อาคารรายาวดี ล็อบบี้ และเลานจ์	70
ภาพที่ 3.16	บ้านพักมาตรฐาน Pavilion	71
ภาพที่ 3.17	ผังอาคารโรงแรม Hyatt Regency	73
ภาพที่ 3.18	รูปตัด บริเวณโถงพักคอย	73
ภาพที่ 3.19	ทัศนียภาพภายนอกโรงแรม Hyatt Regency	74
ภาพที่ 3.20	โถงพักคอยบริเวณ Courtyard	74
ภาพที่ 3.21	โถงพักคอยที่มองจากมุมสูง	74
ภาพที่ 3.22	ประติมากรรมลอยตัวบริเวณ PLAZA	74
ภาพที่ 3.23	พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวผู้มาใช้บริการห้องพัก ขณะ Check In วันแรก	87
ภาพที่ 3.24	พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวผู้ใช้บริการห้องพักตลอดวันจวบจน Check Out	87
ภาพที่ 3.25	รวมระยะเวลาผู้ใช้บริการตลอด 24 ชั่วโมง	88
ภาพที่ 3.26	พฤติกรรมของผู้ใช้บริการและเจ้าหน้าที่ 24 ชั่วโมง	88
ภาพที่ 3.27	พฤติกรรมของผู้ใช้บริการประชุมสัมมนา 10.00-24.00 น.	89
ภาพที่ 3.28	พฤติกรรมของผู้ใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยง 17.00-24.00 น.	89
ภาพที่ 3.29	พฤติกรรมของกลุ่มผู้ใช้บริการห้องพักโรงแรม 24 ชั่วโมง	90
ภาพที่ 3.30	พฤติกรรมของผู้ใช้บริการส่วนสำนักงาน 8.00-24.00 น.	90
ภาพที่ 3.31	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบหลัก	135
ภาพที่ 3.32	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริหาร	136
ภาพที่ 3.33	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนสาธารณะ	137

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 3.34	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	139
ภาพที่ 3.35	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนพักผ่อนและบันเทิง	141
ภาพที่ 3.36	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนร้านค้าให้เช่า	142
ภาพที่ 3.37	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริการทั่วไป	144
ภาพที่ 3.38	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องพัก	145
ภาพที่ 3.39	แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องเครื่อง	147
ภาพที่ 3.40	พื้นที่ตั้งโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา	159
ภาพที่ 3.41	รูปถ่ายพื้นที่ตั้งโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา	160
ภาพที่ 3.42	การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ	161
บทที่ 4	การออกแบบ	
ภาพที่ 4.1	Grouping Zoning Alternative	167
ภาพที่ 4.2	ความสัมพันธ์องค์ประกอบของโรมแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา	168
ภาพที่ 4.3	ภาพถ่ายผลงานวิทยานิพนธ์	170
ภาพที่ 4.4	ระยะเวลาการดำเนินงานวิทยานิพนธ์	170
ภาพที่ 4.5	ความเป็นมาของโครงการ	170
ภาพที่ 4.6	เหตุผลของการเสนอโครงการ	171
ภาพที่ 4.7	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านนโยบาย	171
ภาพที่ 4.8	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านสังคม	172
ภาพที่ 4.9	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเศรษฐกิจ	172
ภาพที่ 4.10	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านกายภาพ	173
ภาพที่ 4.11	การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ	173
ภาพที่ 4.12	การศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง	174
ภาพที่ 4.13	โครงสร้างการบริหารงาน	175
ภาพที่ 4.14	การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ	175
ภาพที่ 4.15	การวิเคราะห์องค์ประกอบของโครงการ	176
ภาพที่ 4.16	การศึกษาองค์ประกอบพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	177
ภาพที่ 4.17	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ	178

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 4.18	ระบบเทคโนโลยีที่ใช้ในโครงการ	179
ภาพที่ 4.19	การศึกษาที่ตั้งโครงการ	180
ภาพที่ 4.20	การศึกษาสภาพและลักษณะที่ตั้งโครงการ	180
ภาพที่ 4.21	การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ	181
ภาพที่ 4.22	ลักษณะและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับที่ตั้งโครงการ	181
ภาพที่ 4.23	แนวความคิดในการออกแบบ	182
ภาพที่ 4.24	การวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุนของโครงการ	182
ภาพที่ 4.25	Grouping Zoning	183
ภาพที่ 4.26	Three Dimension	183
ภาพที่ 4.27	Plan ชั้น 1 และผังบริเวณ Master Plan	184
ภาพที่ 4.28	Plan ชั้น 2	185
ภาพที่ 4.29	Plan ชั้น 3	185
ภาพที่ 4.30	Layout Plan	186
ภาพที่ 4.31	รายละเอียดของห้องพัก	186
ภาพที่ 4.32	รูปด้านทางทิศตะวันออกและทิศตะวันตก	187
ภาพที่ 4.33	รูปด้านทางทิศเหนือและทิศใต้	187
ภาพที่ 4.34	รูปด้านบังกะโล	188
ภาพที่ 4.35	รูปตัดตามขวางและรูปตัดตามยาว	188
ภาพที่ 4.36	รูปทัศนียภาพภายนอก	189
ภาพที่ 4.37	รูปทัศนียภาพภายใน	189
ภาพที่ 4.38	รูปหุ่นจำลอง (Model) โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา	190

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทอย่างยิ่งต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยและตลาดการท่องเที่ยวยังมีการพัฒนาและเติบโตเพิ่มขึ้นตามลำดับ ในปัจจุบันเศรษฐกิจของ ประเทศไทยได้มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องทำให้โครงสร้างทางเศรษฐกิจได้ปรับตัวในลักษณะ การเปิดเข้าสู่เศรษฐกิจนานาชาติมากขึ้น ซึ่งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้เศรษฐกิจของประเทศไทยขยายตัวในอัตราที่สูงขณะเดียวกันก็ทำรายได้เข้าสู่ประเทศปีละหลายแสนล้านบาท โดยกระจายไปตามแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ในรูปของมูลค่าการบริการและสินค้าซึ่งกระจายไปสู่ประชาชนโดยตรง นอกจากนั้น การท่องเที่ยวในปัจจุบันยังนิยมท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติและยังนิยมศึกษาวัฒนธรรมประเพณี ไปควบคู่กับการพักผ่อนทำให้การท่องเที่ยวในเชิงอนุรักษ์ได้ถือกำเนิดขึ้น

จากการศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวชายฝั่งทะเลอันดามัน (ภูเก็ต-พังงา-กระบี่) เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศโดยใช้จังหวัดภูเก็ตเป็นฐานหรือจุดตั้งต้นของการเดินทาง

ทว่า ปัจจุบันภูเก็ตเริ่มเผชิญปัญหาเรื่องความไม่เพียงพอด้านสาธารณูปโภคและสาธารณูปการอย่างรุนแรง และสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญเช่น หาดป่าตอง หาดกะตะ ก็ขาดระเบียบแบบแผนในขณะเดียวกันกระแสอนุรักษ์เชิงทรัพยากรธรรมชาติที่ค่อนข้างรุนแรงในภูเก็ต "ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ว่าด้วย ห้ามการก่อสร้างอาคารสูงเกิน 12 เมตรและใช้เครื่องจักรเกินกว่า 5 แรงม้า" นั้น เป็นตัวถ่วงสำคัญทำให้ภูเก็ตยากต่อการขยายตัวได้อีก พร้อมกันนั้นระดับราคาที่ดินบนเกาะภูเก็ตในปัจจุบันก็ยากที่จะนำมาพัฒนาให้คุ้มค่ากับการลงทุน

การเปลี่ยนแปลงข้างต้นเป็นโอกาสที่สนับสนุนต่อ "จังหวัดพังงา" จนทำให้องค์กรระหว่างประเทศที่เข้ามาศึกษาการพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ 3 (จังหวัดภูเก็ต-พังงา-กระบี่) เข้ามาส่งเสริมให้มีการลงทุนในจังหวัดพังงาเพิ่มมากขึ้น แต่ในขณะนี้จังหวัดพังงาเองก็ยังขาดโรงแรมกึ่งรีสอร์ทที่ได้มาตรฐานที่จะมารองรับนักท่องเที่ยวเหล่านั้น จึงเหมาะสมที่จะจัดสร้างโรงแรมรีสอร์ทที่ได้รับมาตรฐานให้เกิดขึ้นในจังหวัดพังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 เหตุผลในการเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์

1.2.1 ด้านนโยบาย

เพื่อสนองตอบนโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 7 และฉบับที่8 ซึ่งได้มีการกำหนดแนวทางการพัฒนาที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการพัฒนาจังหวัดพังงาไว้ในส่วนที่ว่าด้วยการกระจายการพัฒนาเมืองและบริการพื้นฐานไปสู่ภูมิภาคโดยกำหนดให้สนับสนุนการพัฒนาการท่องเที่ยวของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศโดยเน้นการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวสำคัญได้แก่ เขตภูเก็ต-พังงา-กระบี่ รวมหมู่เกาะใกล้เคียง และประกาศนโยบายรณรงค์ให้ไทยช่วยไทยโดยกำหนดให้ปี 2541-2542 เป็นปีแห่งการท่องเที่ยวในประเทศไทย (Amazing Thailand)

1.2.2 ด้านเศรษฐกิจ

เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในระดับจังหวัดและภูมิภาคให้การท่องเที่ยวเพิ่มรายได้แก่ท้องถิ่นเพื่อทำให้อัตราการเพิ่มรายได้เฉลี่ยต่อประชากรสูงขึ้น ลดภาวะการว่างงานโดยสอดคล้องกับแผนลงทุนจังหวัดพังงา

1.2.3 ด้านสังคม

เพื่อศึกษาและพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อมโดยปรับปรุงในด้านการบริการ

ให้เอื้อประโยชน์ต่อสังคม ความเป็นอยู่ สิ่งแวดล้อม ตลอดจนศิลปวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่นต่าง ๆ สืบไป

1.2.4 ด้านกายภาพ

เพื่อศึกษาสภาพผังเมืองจังหวัดพังงา สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้าง เพื่อเป็นการใช้ที่ดินให้เหมาะสมกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อนำไปสู่การออกแบบทางสถาปัตยกรรมให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมโดยทั่วไป

1.3 ความเป็นมาของปัญหา

1.3.1 ด้านนโยบาย

นโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และแผนลงทุนจังหวัดพังงาได้มุ่งเน้นส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงาเพิ่มมากขึ้น ทว่า จังหวัดพังงาเองยังขาดแคลนโรงแรมกึ่งรีสอร์ทที่ได้รับมาตรฐานเพื่อที่จะมารองรับนักท่องเที่ยวตามนโยบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.2 ด้านเศรษฐกิจ

สภาพการณ์ในปัจจุบัน ยังขาดแคลนการบริการที่สมบูรณ์และมาตรฐานที่ดีเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวและผู้ที่ต้องการใช้บริการของโครงการซึ่งจะส่งผลดีทางด้านเศรษฐกิจให้เกิดขึ้นกับจังหวัดพังงาและชุมชนใกล้เคียง

1.3.3 ด้านสังคม

จังหวัดพังงานอกจากจะมีศักยภาพทางภูมิประเทศที่สวยงามแล้วยังเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมของอันดามัน แต่ยังขาดการบริการที่มีมาตรฐานและการประชาสัมพันธ์ที่ดีทำให้การ ท่องเที่ยวของจังหวัดไม่ได้รับประโยชน์เท่าที่ควรจะเป็น

1.3.4 ด้านกายภาพ

การใช้ที่ดินในพื้นที่โครงการยังไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้สูงสุดและคุ้มค่ากับการ ลงทุนและยังขาดอาคารด้านโรงแรมกึ่งรีสอร์ทพักตากอากาศที่มีรูปแบบและประโยชน์ใช้สอยทางสถาปัตยกรรมที่เหมาะสม

1.4 แนวทางการแก้ปัญหา

1.4.1 ด้านนโยบาย

ศึกษาและดำเนินงานตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติโดยภาครัฐบาลให้การสนับสนุนและแนะแนวให้ข้อมูล และประสานงานร่วมกับภาคเอกชนในการลงทุนจัดทำโครงการ

1.4.2 ด้านเศรษฐกิจ

ศึกษาและดำเนินการลงทุนกิจการบริการให้ได้มาตรฐานสากลและส่งเสริมสินค้า พื้นเมืองเพื่อเพิ่มรายได้ของประชากร การกระจายรายได้ และยกระดับเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ตให้ดีขึ้น

1.4.3 ด้านสังคม

ศึกษาความเป็นอยู่ ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น การศึกษาของประชากรที่ เกี่ยวข้องเพื่อบริการ ประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมการขยายตัวของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.4 ด้านกายภาพ

ศึกษาวางผังและออกแบบอาคารทางสถาปัตยกรรมให้ดีขึ้นและสอดคล้องกับ สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปของพื้นที่จะทำให้ได้รับประโยชน์ของที่ดินได้อย่างสูงสุด

1.5 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

1.5.1 เพื่อศึกษาแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7-8 แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย แผนพัฒนาชายฝั่งทะเล และแผนพัฒนาหลักจังหวัดพังงา

1.5.2 เพื่อศึกษาการลงทุนและการดำเนินงานด้านเศรษฐกิจ และเป็นแหล่งงานให้กับชุมชนรวมทั้งยังเป็นการส่งเสริมอาชีพ เป็นการกระจายรายได้แก่ประชากร

1.5.3 เพื่อศึกษาลักษณะขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปวัฒนธรรม ประชากร ทั้งที่อยู่ในเขตพื้นที่และบริเวณใกล้เคียง อันจะส่งผลให้ด้านการดำเนินงานของโครงการให้ได้สอดคล้องกับสภาพสังคมในปัจจุบัน และในอนาคต

1.5.4 เพื่อศึกษาแนวทางการออกแบบ วางผัง รูปแบบ และแนวความคิดทางสถาปัตยกรรม เพื่อนำมาออกแบบอาคารให้ได้ประโยชน์ใช้สอยสูงสุด และสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม

1.6 ขอบเขตของการทำวิทยานิพนธ์

1.6.1 ในระดับประเทศ ศึกษานโยบาย สภาพเศรษฐกิจ สังคม และกายภาพ อันมีผลดีต่อการจัดตั้งโครงการ เพื่อหาแนวทางในการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการจัดตั้งให้มีผลสมบูรณ์

1.6.2 ในระดับภาค ศึกษาถึงรูปแบบของการบริการและการบริหารงานให้เหมาะสมกับทางด้านสภาพแวดล้อม อันเนื่องมาจากนโยบาย เศรษฐกิจ สังคม และกายภาพ

1.6.3 ในระดับจังหวัด ชุมชนที่ตั้งโครงการ ศึกษาถึงความต้องการที่จะทำให้เกิดโครงการและความจำเป็นที่จะต้องมีโครงการ

1.7 ขอบเขตการออกแบบ

แบ่งได้เป็น 9 องค์ประกอบหลัก คือ

1.7.1 ส่วนบริหาร ประกอบด้วย

1.7.1.1 ส่วนผู้บริหาร

1.7.1.2 ฝ่ายขาย

1.7.1.3 ฝ่ายบุคคล

1.7.1.4 ฝ่ายบัญชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7.1.5 ฝ่ายจัดซื้อ

1.7.1.6 ส่วนห้องประชุม

1.7.1.7 ฝ่ายรักษาความปลอดภัย

1.7.2 ส่วนสาธารณะ ประกอบด้วย

1.7.2.1 โถงต้อนรับ

1.7.2.2 ส่วนธุรการส่วนหน้า

1.7.2.3 โถงนั่งเล่น พักคอย

1.7.2.4 ส่วนบริการและกระเป๋าเดินทาง

1.7.2.5 ส่วนห้องเก็บสัมภาระแขก

1.7.3 ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย

1.7.3.1 ฝ่ายห้องครัวหลัก

1.7.3.2 ส่วนบริการอาหาร

1.7.3.3 ส่วนบริการอาหารห้องพัก

1.7.3.4 ส่วนบริการอาหารพนักงาน

1.7.3.5 ส่วนครัวบริการพนักงาน

1.7.3.6 ส่วนห้องเก็บอาหาร

1.7.3.7 ส่วนห้องเก็บเครื่องดื่ม

1.7.4 ส่วนพักผ่อนและบันเทิง

1.7.5 ส่วนร้านค้าให้เช่า

1.7.6 ส่วนบริการทั่วไป

1.7.7 ส่วนห้องพัก ประกอบด้วย

1.7.7.1 ห้องมาตรฐาน

1.7.7.2 ห้องชุด

1.7.7.3 ห้องชุดพิเศษ

1.7.7.4 ส่วนบริการ

1.7.8 ส่วนห้องเครื่อง ประกอบด้วย

1.7.8.1 ห้องวิศวกรรมควบคุม

1.7.8.2 ส่วนทำงานช่าง

1.7.8.3 ห้องเก็บเชื้อเพลิง

1.7.8.4 ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7.8.5 ห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า

1.7.8.6 ห้องเครื่องปั๊มน้ำ

1.7.8.7 ถังเก็บน้ำใต้ดิน

1.7.8.8 ห้องบำบัดน้ำเสีย

1.7.8.9 ห้องเครื่องปรับอากาศ

1.7.8.10 ห้องต้มน้ำ

1.7.8.11 หน่วยบำรุงรักษา

1.7.8.12 งานซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์

1.7.8.13 งานจัดส่วนตกแต่ง

1.7.9 ส่วนจอดรถ ประกอบด้วย

1.7.9.1 ที่จอดรถสาธารณะ

1.7.9.2 ที่จอดรถเจ้าหน้าที่

1.7.9.3 ที่จอดรถโดยสาร

1.7.9.4 ที่จอดรถบริการส่งของ

1.8 วิธีดำเนินวิทยานิพนธ์

สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นศึกษาข้อมูลพื้นฐาน
2. ขั้นวิเคราะห์ข้อมูล
3. ขั้นการสังเคราะห์ข้อมูล
4. ขั้นสรุปและนำเสนอโครงการ

1.8.1 ขั้นศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

ขั้นศึกษาข้อมูลพื้นฐานแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ การรวบรวมข้อมูลโดยเก็บข้อมูลขั้นปฐมภูมิ ซึ่งได้จากการสังเกต สัมภาษณ์ และการสอบถาม และการรวบรวมข้อมูลโดยเก็บข้อมูลขั้นทุติยภูมิ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลที่มีจัดทำอยู่แล้วจากเอกสารรายงานทางราชการ รายงาน สถิติ และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับโครงการ โดยจำแนกข้อมูลออกเป็นข้อ ๆ ดังนี้

1.8.1.1 ข้อมูลทางด้านนโยบาย

1) นโยบายของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7-8

2) นโยบายและแผนพัฒนาจังหวัดพังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8.1.2 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

1) ศึกษาในเรื่องการใช้จ่ายและการหารายได้ส่วนแบ่งทางตลาด (market chair) จากโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน

2) สภาพเศรษฐกิจระดับประเทศ ภาค จังหวัด และชุมชน

1.8.1.3 ข้อมูลด้านสังคม

1) สภาพสังคม การปกครอง

2) จำนวนประชากร เพศ วัย ศาสนา ความหนาแน่นของประชากร

3) ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม

4) พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

1.8.1.4 ข้อมูลด้านกายภาพและเทคนิค

1) ลักษณะภูมิประเทศ สภาพแวดล้อมทั่วไป ในระดับประเทศและภาค

2) สภาพแวดล้อมทั่วไปในระดับจังหวัด

3) ลักษณะภูมิประเทศสภาพแวดล้อมทั่วไปในระดับชุมชน

4) ข้อมูลเทคนิคด้านระบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาคาร

1.8.2 ขั้นวิเคราะห์ข้อมูล

จากการรวบรวมข้อมูลด้านต่าง ๆ แล้วทำการแยกรายละเอียด เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีการดังต่อไปนี้

1.8.2.1 ข้อมูลทางด้านนโยบาย ใช้การพิจารณาประกอบการวางแผนด้วยการใช้กระบวนการตัดสินใจเหตุผลหรือหลักการแก้ปัญหาโดยคำนึงถึงเป้าหมายที่นโยบายนั้นได้ กำหนดขึ้น

1.8.2.2 ข้อมูลทางด้านเศรษฐกิจ พิจารณาค่าสถิติและแนวโน้มทางด้านการขยายตัวของตลาดแรงงานทิศทางที่สอดคล้องและเกี่ยวเนื่องกับความรับผิดชอบของโครงการหรือสภาวะทางเศรษฐกิจที่ส่งผลกระทบต่อโครงการโดยการใช้การคำนวณและแปรค่างทางสถิติ

1.8.2.3 ข้อมูลทางด้านสังคม พิจารณาความต้องการ ตลอดจนแนวทางสำหรับมาตราการทางกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ทั้งนี้เพื่อจัดองค์ประกอบพื้นที่และความเป็นไปได้ของความสัมพันธ์ขององค์ประกอบให้สมบูรณ์ครบวงจร

1.8.2.4 ข้อมูลทางด้านกายภาพ พิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการในระดับภาค ระดับจังหวัด ระดับชุมชน ถึงระดับที่ตั้งโครงการ จากการแจกแจงค่าคะแนน หรือค่าน้ำหนัก เพื่อนำมาออกแบบโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8.3 ขั้นการสังเคราะห์ข้อมูล

หลังจากทำการแยกรายละเอียด และจำแนกข้อมูลที่ผ่านการวิเคราะห์แล้วนั้น มา รวบรวมเพื่อทำการประเมินแนวความคิดในการออกแบบ โดยอาศัยผลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูล โดยมีขั้นตอนดังนี้

1.8.3.1 กำหนดกิจกรรมในโครงการแต่ละประเภท เพื่อทราบถึงองค์ประกอบของโครงการ

1.8.3.2 กำหนดรูปแบบทางกายภาพของโครงการ

1.8.3.3 สร้างทางเลือกในการออกแบบที่เหมาะสมกับโครงการ

1.8.4 ขั้นสรุปและนำเสนอโครงการ

1.8.4.1 ภาคข้อมูลและบทวิเคราะห์

1.8.4.2 ขบวนการออกแบบและวิธีการดำเนินการของโครงการ

1) แผนภูมิ

2) ภาพถ่าย

3) ตารางของค่าความสัมพันธ์

1.8.4.3 แบบทางสถาปัตยกรรม

1) ผังบริเวณ

2) แปลนอาคาร

3) รูปด้านอาคาร

4) รูปตัดอาคาร

5) ทัศนียภาพภายใน และภายนอก

6) หุ่นจำลอง

1.9 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.9.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

1.9.1.1 สามารถที่จะหาแนวทางตอบสนองนโยบายของรัฐบาล โดยเฉพาะนโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่7- 8

1.9.1.2 หลังจากการจัดตั้งโครงการนี้แล้ว จะสามารถยกระดับเศรษฐกิจ การสร้างงาน และการกระจายรายได้สู่ประชากรท้องถิ่นได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9.1.3 สามารถตอบสนองความต้องการของสังคมในด้านการบริการให้บริการได้อย่างเต็มที่ มีการจ้างงานเพิ่มขึ้น ช่วยลดปัญหาประชากร การว่างงานและปัญหาแรงงานอพยพเข้าสู่เมืองหลวง

1.9.1.4 สามารถกำหนดแนวทางการใช้พื้นที่ได้อย่างเหมาะสม และสร้างสภาพ ภูมิทัศน์ที่ดีของชุมชน โดยเฉพาะบริเวณที่จัดตั้งโครงการ

1.9.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์

1.9.2.1 ได้ศึกษาและรับรู้ถึงข้อมูลทางด้านนโยบายระดับประเทศ ภาค จังหวัด และชุมชน

1.9.2.2 ได้ความรู้ความเข้าใจในการออกแบบอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศ

1.9.2.3 สามารถรู้และเข้าใจเกี่ยวกับระบบเทคนิคที่ใช้ในอาคาร

1.9.2.4 ได้ทราบถึงปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการออกแบบอาคาร นอกจากนี้ยังได้ทราบถึงอิทธิพลในการออกแบบ รวมทั้งสภาพแวดล้อมของอาคาร กฎเกณฑ์ของระเบียบการต่าง ๆ หรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.9.2.5 เป็นการเสริมสร้างความรู้ และเพื่อเป็นแนวทางแก่บุคคลที่สนใจต่อไป

1.10 อภิธานศัพท์

1.10.1 อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ความหมาย อุตสาหกรรมที่จัดให้มีหรือให้บริการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวภายในและภายนอกราชอาณาจักรโดยมี ค่าตอบแทน

1.10.2 รีสอร์ท ความหมาย โรงแรมประเภทพักตากอากาศ

1.10.3 Eco Tourism ความหมาย การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

1.10.4 O.E.C.F ความหมาย กองทุนความร่วมมือทางเศรษฐกิจโพ้นทะเลแห่งประเทศญี่ปุ่น (Over Seas Economic Coperation Fund of Japan)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.10.5 Deluxe ความหมาย ระดับพิเศษของโรงแรมตามมาตรฐานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยกำหนด

1.10.6 Market Share ความหมาย ส่วนแบ่งทางการตลาด

1.10.7 Marketing Mix ความหมาย ส่วนผสมทางการตลาด

1.10.8 Low Season ความหมาย ช่วงระยะเวลาที่มีการท่องเที่ยวต่ำ

1.10.9 High Season ความหมาย ช่วงระยะเวลาที่มีการท่องเที่ยวสูง

1.10.10 ห้องเดี่ยว ความหมาย ห้องพักสำหรับแขกพักคนเดียว เตียงเดี่ยว

1.10.11 ห้องคู่ ความหมาย ห้องพักที่จัดให้บริการแก่แขกที่มาพักสองคน โดยมีเตียงเดี่ยวขนาดกว้างพอนอนได้สองคน หรือเตียงเดี่ยวสองเตียง

1.10.12 ห้องชุดมาตรฐาน ความหมาย ห้องพักสำหรับแขกที่มาพักเป็นครอบครัว

1.10.13 ห้องชุดพิเศษ ความหมาย ห้องชุดที่จัดขึ้นเป็นพิเศษในด้านการออกแบบตกแต่งพร้อมด้วยอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสบาย

1.10.14 บังกะโล ความหมาย ห้องพักที่เป็นอาคารหรือกลุ่มอาคารแยกย่อยเป็นส่วนตัวสำหรับพักตากอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2
การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

2.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านนโยบาย

2.1.1 นโยบายระดับประเทศ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในช่วงแผนพัฒนา ฉบับที่ 7-8 แผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8 จึงได้มีการปรับเปลี่ยนจุดมุ่งหมายในการพัฒนาประเทศใหม่ โดยเน้นให้คนเป็นศูนย์กลาง หรือเป็นจุดหมายหลักของการพัฒนา ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่วิสัยทัศน์ "ครอบครัวอบอุ่น ชุมชนเข้มแข็ง สังคมมีสมรรถภาพ เสรีภาพ ความยุติธรรม และมีการพัฒนาที่สมดุล บนพื้นฐานของความเป็นไทย" ซึ่งจะเป็นการพัฒนาในลักษณะที่ต่อเนื่องและยั่งยืน ทำให้คนไทยส่วนใหญ่มีความสุขที่แท้จริงในระยะยาว

การพัฒนาประเทศ โดยเน้นคนเป็นศูนย์กลาง หรือจุดมุ่งหมายหลักของการพัฒนา หมายถึง "การพัฒนาเพื่อคนและโดยคน" จำเป็นที่จะต้องมีการปรับเปลี่ยนแนวคิด วิธีการและกระบวนการวางแผน จากการพัฒนาแบบแยกเป็นส่วน ๆ หรือเรื่อง ๆ ตามรายสาขาเศรษฐกิจสังคม มาเป็นการพัฒนาแบบรวมที่มีความสัมพันธ์-เชื่อมโยงซึ่งกันและกันอย่างเป็นระบบให้เอื้อต่อการพัฒนาคน กล่าวคือการพัฒนาคนจะต้องมุ่งพัฒนาคนไทยทุกคนอย่างเต็มที่ตามศักยภาพ ทั้งทางร่างกาย จิตใจและสติปัญญา เพื่อให้เป็นทั้งคนดี-คนเก่ง มีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์และให้คนไทยทุกคนมีสิทธิและมีโอกาสได้รับการพัฒนาความรู้ ความสามารถ รวมทั้งมีส่วนเข้าร่วมการพัฒนาประเทศทุกขั้นตอนอย่างแท้จริง ตั้งแต่ร่วมคิด ร่วมสร้าง ร่วมติดตาม ประเมินผล ร่วมปรับปรุงแนวคิดและวิธีการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้การพัฒนาประเทศมีประสิทธิภาพ มีความยั่งยืน มีการกระจายความเจริญอย่างทั่วถึง เป็นธรรมทำให้คนไทยส่วนใหญ่ได้รับประโยชน์จากการพัฒนามากยิ่งขึ้น ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 นโยบายระดับภาค

แผนพัฒนาภาคใต้

โครงการอันดามันพัฒนา

เป้าหมายของโครงการ

โครงการอันดามันพัฒนา มุ่งเน้นการพัฒนาอย่างยั่งยืนในพื้นที่อันดามันของจังหวัดภูเก็ต พังงา และกระบี่ ให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาภาคใต้ตอนบนตามที่สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติได้วางไว้ โดยกำหนดให้ภูเก็ตเป็นศูนย์กลางด้านการค้า การเงินการท่องเที่ยวและการส่งออก ในขณะที่จังหวัดพังงาและกระบี่ เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมการเกษตรและการท่องเที่ยว

แนวทางในการดำเนินงานโครงการอันดามันพัฒนา แบ่งออกเป็น 4 ระยะ คือ

ระยะที่ 1 ดำเนินการพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคใต้ฝั่งอันดามันตอนบน ได้แก่ จังหวัดภูเก็ต พังงา และสตูล

ระยะที่ 2 ขยายความร่วมมือไปยังพื้นที่ชายฝั่งทะเลตอนเหนือและตอนใต้ ได้แก่ จังหวัดระนอง ตรัง และสตูล

ระยะที่ 3 ขยายความร่วมมือไปยังชายฝั่งทะเลอันดามันอื่น ๆ ได้แก่ พม่า มาเลเซีย และอินโดนีเซีย เพื่อเปิดแนวการค้าด้านการประมงและการท่องเที่ยว

ระยะที่ 4 ขยายความร่วมมือไปยังกลุ่มประเทศเอเชียใต้ ได้แก่ อินเดีย ศรีลังกา บังคลาเทศ และพม่า

แผนพัฒนาการท่องเที่ยวภาคใต้

แผนพัฒนาการท่องเที่ยวเขต ภูเก็ต-พังงา-กระบี่ มีแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวที่สำคัญประกอบด้วย การพัฒนาเครือข่ายคมนาคมขนส่งทางบก เพื่อการท่องเที่ยวในแหล่งประวัติศาสตร์/วัฒนธรรม หมู่บ้านและสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญอื่น ๆ และการพัฒนาเส้นทางทะเลบริเวณอ่าวพังงา และบริเวณทะเลอันดามันสู่อุทยานแห่งชาติสิมิลัน และหมู่เกาะสุรินทร์ ตลอดจนการพัฒนาใช้พื้นที่เหมืองหมดสภาพให้เกิดประโยชน์ พร้อมทั้งเสนอแนวทางพัฒนาเฉพาะพื้นที่ไว้ประกอบด้วย

ภูเก็ต : เป็นศูนย์กลางการตากอากาศนานาชาติ พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก

พังงา : จัดเป็นพื้นที่เตรียมการพัฒนาให้เป็นเมืองตากอากาศนานาชาติ และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติจากชายฝั่งอันดามัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบี่ : เป็นพื้นที่พัฒนาสำหรับนักท่องเที่ยวที่รักธรรมชาติและนักท่องเที่ยวที่มีงบประมาณจำกัด การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกไม่ใหญ่นัก

2.1.3 นโยบายระดับจังหวัด

แผนพัฒนาจังหวัดในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่7-8

จังหวัดพังงา ได้กำหนดวัตถุประสงค์และเป้าหมายในการพัฒนาจังหวัดให้สอดคล้องกับกรอบนโยบายและแผนดังกล่าวข้างต้น ทั้งเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาและศักยภาพของจังหวัดพังงา ดังนี้

ประการที่ 1 จะเร่งรัดพัฒนาการท่องเที่ยว โดยการแสวงหาและระดมความร่วมมือจากภาครัฐ ภาคเอกชนและประชาชนในท้องถิ่น เข้าร่วมดำเนินการในทุกวิธีทาง ทั้งในด้านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานแหล่งท่องเที่ยว การประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว การผนึกสายการท่องเที่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวอนุภาคอันดามัน การพัฒนากลุ่มอาชีพให้เอื้ออำนวยต่อการท่องเที่ยว รวมทั้งการส่งเสริมให้เกิดการก่อตั้งและพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวในจังหวัดพังงาอย่างกว้างขวาง โดยจะให้ความสำคัญต่อการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ฯ (EcoTourism) ควบคู่ไปกับการดำเนินงานอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ประการที่ 2 การพัฒนาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยจะเร่งรัดส่งเสริมการปลูกไม้ผลและพืชที่มีแนวโน้มให้ผลตอบแทนด้านราคาสูง สอดคล้องกับภาวะการตลาดด้านการท่องเที่ยวและด้านการส่งออก โดยใช้วิทยาการเกษตรแผนใหม่ ทั้งจะดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการลงทุนอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตด้านการเกษตร เช่น ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ยางพารา พืชผัก และไม้ผล เป็นต้น

ประการที่ 3 การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ จะเร่งดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ชาวจังหวัดพังงา ตระหนักถึงความจำเป็นที่จะต้องยกระดับความรู้ ความสามารถของบุคคลในจังหวัดให้สูงขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับสภาวะทางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว โดยจะดำเนินการสนับสนุนพ่อแม่ผู้ปกครอง ส่งบุตรหลานเข้าศึกษาต่อในระดับมัธยมศึกษา และระดับอุดมศึกษามากขึ้น ทั้งจะเร่งรัดพัฒนาความรู้ ความสามารถและวิสัยทัศน์แก่ข้าราชการ และประชาชนโดยทั่วไปอย่างกว้างขวาง โดยจะดำเนินการเร่งรัดทุกวิถีทาง ทั้งการเรียนการสอนนอกระบบโรงเรียน การให้ความรู้ทางสื่อมวลชนพัฒนาบุคคลให้มีคุณลักษณะที่สามารถแก้ปัญหาและตรงกับความจำเป็นในการพัฒนาสังคม ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.4 นโยบายด้านการท่องเที่ยวของรัฐบาล

รัฐบาลจะส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้สามารถทำรายได้เข้าประเทศมากขึ้น ควบคู่ไปกับการธำรงรักษาศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรธรรมชาติอันเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีค่ายิ่ง โดยจะดำเนินการ

1. เสริมสร้างค่านิยมให้ประชาชนท่องเที่ยวในประเทศมากขึ้น โดยให้กระจายไปทั่วทุกภูมิภาคตลอดปี

2. ส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวในทิศทางที่ยั่งยืน ให้สามารถรองรับการเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวในระยะยาว

3. พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้สามารถเข้าถึงได้โดยสะดวก ปลอดภัย มีความสวยงามและเป็นที่ประทับใจของนักท่องเที่ยวตลอดไป

4. ส่งเสริมและพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางของการท่องเที่ยวในภูมิภาคนี้โดยร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้าน ในการขยายโครงข่ายสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานและการบริการต่าง ๆ รวมทั้งส่งเสริมการผลิตบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้มีปริมาณสอดคล้องกับความต้องการของตลาดและมีคุณภาพได้มาตรฐานในระดับนานาชาติ

2.1.5 นโยบายในการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7-8 ในส่วนของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

นโยบายการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวในช่วงของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 7-8 มุ่งเน้นให้การพัฒนาทางการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8 ที่ให้ "คน" เป็นจุดมุ่งหมายหลักในการพัฒนาประเทศโดยให้ประชาชนทุกกลุ่มมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวในทุกระดับ ทั้งด้านการวางแผนและการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ และเกิดความสมดุลทั้งด้านเศรษฐกิจสังคม การเมืองและสิ่งแวดล้อมโดยตรง นโยบายการพัฒนาการท่องเที่ยวจึงได้กำหนดไว้ดังนี้

1. ส่งเสริมการอนุรักษ์ ฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรมและทรัพยากรการท่องเที่ยวควบคู่กับสิ่งแวดล้อมโดยตรง โดยคำนึงถึงคุณภาพของการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน เพื่อให้สามารถรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวในระยะยาวและคงไว้ ซึ่งความเป็นเอกลักษณ์และมรดกของชาติสืบไป

2. ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนรวมทั้งประชาชนในท้องถิ่นให้เข้ามามีบทบาทในการร่วมกันแก้ไขหรือป้องกันปัญหาทางการท่องเที่ยว มีส่วนร่วมในการพัฒนาและบริหารจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวให้มีคุณค่า ช่วยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุด
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม จจส.
มพ.
ส152ร
2541

3. สนับสนุนการพัฒนาปัจจัยการให้บริการอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี โดยเฉพาะระบบการให้บริการข้อมูลข่าวสารด้วยโครงข่ายคอมพิวเตอร์ทั้งภายในและระหว่างประเทศ

4. ส่งเสริมความร่วมมือกับประเทศเพื่อนบ้านทั้งในด้านการพัฒนา และส่งเสริมการตลาดท่องเที่ยว รวมทั้งพัฒนาระบบเครือข่ายการคมนาคมขนส่งและสิ่งอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการบริการท่องเที่ยวต่าง ๆ เพื่อพัฒนาประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของภูมิภาคนี้

5. ส่งเสริมการพัฒนาบุคลากรในชาติให้เป็นนักท่องเที่ยวที่ดีมีความรักความหวงแหนและช่วยทำนุบำรุงทรัพย์มรดกทางการท่องเที่ยวและสิ่งแวดล้อมตลอดจนมีความโอบอ้อมอารีให้การต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยน้ำใจไมตรีอันดีงามสืบไป

6. ส่งเสริมการผลิตบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้มีปริมาณสอดคล้องกับความต้องการของตลาด มีคุณภาพได้มาตรฐานในระดับนานาชาติ เพื่อรองรับนโยบายการเปิดเสรีด้านการค้าบริการตลอดจนสนับสนุนให้บุคลากรชาวไทยมีงานทำในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

7. กำกับดูแลให้นักท่องเที่ยวและผู้ประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้รับความคุ้มครองตาม พ.ร.บ. ธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ พ.ศ. 2535 รวมทั้งผลักดันให้มีการกวดขันให้มาตรฐานต่าง ๆ ในการให้ความคุ้มครองรักษาความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวอย่างจริงจัง ต่อเนื่องตลอดไป

8. ส่งเสริมให้การท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญในการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนและส่งผลดีต่อการพัฒนาสังคมทั้งในระดับครอบครัว ชุมชน และสังคมส่วนรวมของประเทศสืบไป

9. ส่งเสริมเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีคุณภาพเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวภายในประเทศเพิ่มมากขึ้น พักอยู่นานวัน ใช้จ่ายเพิ่มมากยิ่งขึ้น และเดินทางกระจายไปทั่วภูมิภาค โดยคำนึงถึงขีดความสามารถหรือข้อจำกัดในการรองรับได้ของแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่ง

10. สร้างค่านิยมให้ชาวไทยเพิ่มการเดินทางท่องเที่ยวและจับจ่ายใช้สอยภายในประเทศกระจายไปทั่วภูมิภาคตลอดปี เพื่อเพิ่มดุลการท่องเที่ยวให้มีมากขึ้น และเป็นการกระจายความเจริญไปสู่ท้องถิ่นอันเป็นผลดีต่อการพัฒนาการทางเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศต่อไป

11. พิจารณาประกอบธุรกิจการท่องเที่ยวเท่าที่จำเป็นและเหมาะสมในลักษณะของการลงทุน ร่วมทุน หรือให้การส่งเสริมสนับสนุนการลงทุนเพื่อประโยชน์โดยส่วนรวมของชาติและองค์กร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.1 เป้าหมายการเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่7- 8

ปี	จำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 7	รายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 15	ชาวไทยเดินทางท่องเที่ยวในประเทศเพิ่มขึ้นเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าร้อยละ 3
2539*	7.25 (ล้านคน)	213,150 (ล้านบาท)	54.50 (ล้านคน/ครั้ง)
2540	7.75	245,122	56.13
2541	8.30	281,890	57.81
2542	8.88	324,174	59.55
2543	9.50	372,800	61.34
2544	10.16	428,720	63.18

หมายเหตุ * ใช้ตัวเลขประมาณการปี 2539 เป็นฐานในการคำนวณ

2.1.6 นโยบายแผนงานเงินกู้เพื่อพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว ระยะที่ 2 (เยน ครั้งที่ 18)

ความเป็นมา

เมื่อวันที่ 22 กันยายน 2536 กระทรวงการคลังในนามรัฐบาลไทย ได้ลงนามในสัญญาเงินกู้จากกองทุนความร่วมมือทางเศรษฐกิจโพ้นทะเลแห่งประเทศญี่ปุ่น (The Overseas Economic Cooperation Fund of Japan : O.E.C.F.) หรือเงินกู้เยน ครั้งที่ 18 มาให้การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ดำเนินการตามแผนงานเงินกู้เพื่อพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวระยะที่ 2 (2538-2541) เป็นเงินลงทุนตลอดแผนงานรวมทั้งสิ้น จำนวน 1,445.97 ล้านบาท ประกอบด้วย เงินกู้จากรัฐบาลญี่ปุ่น จำนวน 1,012.18 ล้านบาท (4,268 ล้านเยน) และเงินงบประมาณบาทสมทบจากรัฐบาลไทย จำนวน 433.97 ล้านบาท (โดยใช้อัตราส่วนเงินกู้ : เงินบาท สมทบ ร้อยละ 69.31) ซึ่งเงินลงทุนจำนวนดังกล่าว นอกจากจะใช้ดำเนินการโครงการเงินกู้ฯ จำนวน 28 โครงการแล้ว ยังใช้ในการจ้างที่ปรึกษาสำหรับแผนงานนี้ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.7 นโยบายของกลุ่มผู้ลงทุน

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีแหล่งเงินตรา ที่เป็นรายได้หลัก จากกิจการด้านการ ท่องเที่ยวและธุรกิจเป็นหลัก มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรด้านการท่องเที่ยว มีศิลปวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีที่ดีงาม รวมทั้งรัฐบาลได้ตระหนักและให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวของประเทศมาโดยตลอดและจากการพัฒนาอย่างต่อเนื่องของประเทศทำให้ระบบเศรษฐกิจมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องและมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี โดยประเทศไทยถือเป็นศูนย์กลางทางด้านเศรษฐกิจในภูมิภาคอาเซียน ต่างประเทศให้ความสนใจเข้ามาลงทุนในประเทศไทยมาเป็นอันดับ 1 ในปี 2537 พิจารณาจากคำขอรับการส่งเสริมการลงทุนยังคงเป็นญี่ปุ่น มีจำนวนคำขอรับการส่งเสริมทั้งสิ้น 129 ราย รองลงมาได้แก่ ไต้หวัน 60 ราย ตามด้วยสหรัฐอเมริกา 52 ราย

จากสภาพดังกล่าวจึงนำไปสู่การลงทุนในธุรกิจโรงแรม ในกลุ่มโรงแรมในเครือ "WESTIN INTERNATIONAL" จึงได้มีแนวความคิดในการจัดทำโครงการโรงแรม ซึ่งเป็นโรงแรมระดับเดอร์ลุกซ์ (DELUXE) จำนวนห้องพัก 200-300 ห้อง มุ่งให้บริการแก่นักธุรกิจและนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นหลัก โดยมีสาขาใหญ่อยู่ที่เมือง ซีแอสเติล มลรัฐ วอชิงตัน โดยมีผู้รับผิดชอบในภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก เป็นผู้ควบคุม คือ MR. LARRY MAGRAN

ลักษณะการดำเนินการ

เป็นแบบร่วมทุน เป็นการร่วมทุนกันระหว่างเวสติน กับบริษัทเมจิก เฮ็นเตอร์ไพรส์ โดยให้บริษัทเมจิก เฮ็นเตอร์ไพรส์ จัดตั้งทีมบริหารเอง ส่วนเวสติน จะช่วยด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์และการสำรองห้องพัก ซึ่งวิธีนี้จะทำให้นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจรู้จักและคุ้นเคยกับโรงแรมมากขึ้น โดยทางเวสติน จะถือหุ้น 15% ทำสัญญาจัดการมีอายุสัญญา 30 ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านเศรษฐกิจ

2.2.1 การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน

การศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านเศรษฐกิจระดับภาค

ลักษณะทางเศรษฐกิจ

รายได้ประชาชาติเป็นเครื่องชี้ภาวะเศรษฐกิจของประเทศ ข้อมูลสถิติสะท้อนให้เห็นสถานภาพและความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจในด้านการผลิต การบริโภค การลงทุน การออมและการใช้จ่าย จากข้อมูลของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ปี 2537 พบว่ามีผลิตภัณฑ์ประชาชาติตามราคาประจำปี จำแนกตามสาขาการผลิต (GNP) รวม 3,523,255 ล้านบาท และมีมูลค่าผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ ตามราคาปัจจัยการผลิต (GDP) รวม 3,600,907 บาท โดยสาขาอุตสาหกรรมมีมูลค่าการผลิตสูงสุดถึงร้อยละ 28.19 ของมูลค่าผลิตภัณฑ์รวมทั้งหมด รองลงได้แก่ สาขาการค้าส่งและค้าปลีก สาขาการบริการ และสาขาเกษตรกรรม มีมูลค่าร้อยละ 16.44, 12.61 และ 10.25 ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงมูลค่าผลิตภัณฑ์รวมของจังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ตอนบน จากรายงานปี 2532-3539 พบว่าจังหวัดที่มีการขยายตัวสูงสุดคือ จ. ชุมพร โดยมีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 21.24 ต่อปี รองลงมาคือ จ. นครศรีธรรมราช ร้อยละ 17.32 ต่อปี และ จ. ระนอง ร้อยละ 12.91 ต่อปี ทั้งนี้เนื่องมาจากการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรม การผลิตการค้าส่งและขายปลีก การบริการ ตลอดจนการเกษตรกรรมมีมากขึ้น ทำให้รายได้เฉลี่ยต่อหัวของประชาชนในภาคใต้ตอนบนสูงขึ้นด้วย โดยจังหวัดที่มีรายได้เฉลี่ยต่อหัวสูงสุดคือ จ.ระนอง 89,384 บาทต่อคนต่อปี รองลงมาคือ จ.พังงา 51,971 บาทต่อคนต่อปี และ จ.กระบี่ 46,782 บาทต่อคนต่อปี

การศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านเศรษฐกิจระดับจังหวัด

เศรษฐกิจ

จ. พังงา มีพื้นฐานทางเศรษฐกิจด้านเกษตรกรรมเป็นหลัก ปัจจัยองค์ประกอบที่ยังเป็นอุปสรรคต่อภาครายได้ คือ มีพื้นที่ขนาดเล็ก ประมาณ 2.5 ล้านไร่ เป็นพื้นที่ป่าประมาณ 1.8 ล้านไร่ มีเหลือเป็นพื้นที่เชิงเศรษฐกิจน้อยมาก ประมาณ 8-9 แสนไร่ และเป็นสวนยางพาราประมาณ 6 แสนไร่ อาชีพรายได้หลัก คือ ยางพารา แต่ฝนชุกถึง 8 เดือนที่เรียกว่า ฝน 8 แดด 4 รายได้จริงไม่กี่เดือน 2 แสนกว่าไร่ ต้องอาศัยการแก้ไขด้วยระบบการจัดการ ส่วนการลงทุนด้านอุตสาหกรรมโรงงานแปรรูปสินค้าเกษตรมีน้อย ยางพาราอาจะมากในสายตาของชาว จ. พังงา แต่เมื่อเปรียบเทียบกับจังหวัดใกล้เคียง เช่น จ. สุราษฎร์ธานี และนครศรีธรรมราช จะเป็นเพียง 1 ใน 3 และ 1 ใน 4 ของจังหวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังกล่าว การพัฒนาเศรษฐกิจ นอกจากภาคเกษตรกรรมแล้วจะต้องผลักดันทางด้านการท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมรองรับ เพื่อให้ระบบเศรษฐกิจกระจายตัวสอดรับกับสถานการณ์ภายในและต่างประเทศที่เป็นระบบเศรษฐกิจเปิด

สภาพทางเศรษฐกิจโดยรวม

สรุปผล แผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 7 (ปี 2539) เศรษฐกิจจังหวัดพังงาเมื่อวัดจากมูลค่าผลิตภัณฑ์จังหวัด มีขนาดเท่ากับ 12,057,336 ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ 4.2 ของผลิตภัณฑ์ภาคใต้ รายได้ต่อหัวของประชากรเท่ากับ 51,971 บาท สูงเป็นอันดับ 3 ของภาค และมีอัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจเฉลี่ยร้อยละ 3.6 โครงสร้างทางเศรษฐกิจของจังหวัดมีลักษณะพึ่งพาการเกษตรเป็นหลัก มูลค่าการผลิตทางการเกษตรในผลิตภัณฑ์จังหวัดมีสัดส่วนสูงกว่าร้อยละ 52 การผลิตนอกสาขาการเกษตรมีการขยายตัวมากขึ้น โดยเฉพาะสาขาบริการ ตลอดจนการค้าปลีกค้าส่ง สำหรับการผลิตภายนอกการเกษตรในสาขาอื่น ๆ ยังมีสัดส่วนไม่สูงนัก

ตารางที่ 2.2 ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดพังงา ณ ราคาตลาด

(หน่วย : พันบาท)

ประเภท/สาขาการผลิต	2535	2536	2537
การเกษตร	5,056,622	4,435,837	6,231,505
- กสิกรรม	2,360,959	2,223,452	2,973,474
- ปศุสัตว์	90,920	130,989	161,150
- ประมง	711,722	755,711	1,205,807
- ป่าไม้	1,648,725	1,091,425	1,550,976
- บริการทางการเกษตร	4,296	4,212	2,897
- แปรรูปสินค้าเกษตรอย่างง่าย	231,000	230,048	337,201
เหมืองแร่และย่อยหิน	188,221	127,680	56,332
อุตสาหกรรม	382,021	408,274	331,370
ก่อสร้าง	260,836	276,889	417,579
ไฟฟ้าและประปา	88,067	100,167	172,677
คมนาคมขนส่ง	261,556	303,277	292,685
ค้าปลีกและค้าส่ง	1,053,224	1,152,258	1,281,911
ประเภท/สาขาการผลิต	2535	2536	2537

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 (ต่อ) ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดพังงา ณ ราคาตลาด

(หน่วย : พันบาท)

ประเภท/สาขาการผลิต	2535	2536	2537
ธนาคาร ประกันภัย อสังหาริมทรัพย์	264,455	261,551	458,748
ที่อยู่อาศัย	271,947	294,551	318,252
บริหารราชการและป้องกันประเทศ	444,729	722,780	540,163
บริการ	1,916,956	1,729,900	1,956,119
ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดพังงา	9,888,634	9,812,805	12,057,336
รายได้ต่อหัว (บาท/หัว/ปี)	42,623	41,935	51,971
ประชากร (พันคน)	232	234	232

ที่มา : กองบัญชีประชาชาติ คณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

2.2.2 แหล่งที่มาของเงินทุน

แหล่งเงินทุนของโครงการ อาจแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

1. เงินทุนจดทะเบียน ซึ่งได้มา จากการเปิดขายหุ้นกับมหาชน หรือเป็นบุคคลธรรมดารวมทุนกันหลาย ๆ คนในรูปของบริษัทโดยแบ่งออกเป็นหุ้นสามัญและหุ้นบุริมสิทธิ โดยมีข้อแตกต่างกันที่การออกเสียงและการรับเงินปันผล

2. เงินกู้ มีหลายลักษณะ คือ เงินกู้ระยะยาว เครดิตสินเชื่อ และงบเกินบัญชีเงินกู้นี้จะใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในขณะดำเนินการก่อสร้าง ซึ่งจะเป็นเงินกู้แบบ TEAM LOAN คือ การกู้เงินจากสถาบันการเงิน หรือธนาคารโดยกู้เงินแบ่งเป็นงวด ๆ ในระหว่างการดำเนินงานก่อสร้างตามที่ได้วางแผนเอาไว้ ส่วนการใช้คืนเงินกู้ จะใช้คืนภายใน 5-7 ปี ซึ่งจะอยู่ในระยะของการใช้สิทธิยกเว้นภาษีเงินได้นิติบุคคล

อัตราส่วนของเงินทุนต่อเงินกู้ จะอาศัยข้อกำหนดของเงื่อนไขของคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน ที่ได้กำหนดไว้ว่าโรงแรมนี้จะได้รับการพิจารณาให้ได้รับการส่งเสริม จะต้องมีอัตราส่วนระหว่างเงินทุนต่อเงินกู้เท่ากับ 60 : 40

สรุปแหล่งเงินจะได้มาจาก

- บริษัทการเงิน

จำนวนเท่ากับ 40 % ของเงินทุนโครงการทั้งหมดเป็นเงินกู้ระยะยาว (LONG TERM LOAN) อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 15 ค่าธรรมเนียม 0.25 % ค่าธรรมเนียมในการจัดการ 0.5 % จ่ายคืนในระยะเวลา 7 ปี งวดแรกจ่ายเมื่อเปิดดำเนินการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เครดิตสินเชื่อ

(SUPPLIER CREDIT) สำหรับอุปกรณ์อาการ อุปกรณ์ตกแต่ง และอุปกรณ์ติดตั้งภายในอาคาร อัตราดอกเบี้ย 17 % ต่อปี จ่ายดอกเบี้ย 2 งวดต่อปี ค่าธรรมเนียมในการจัดการ 0.5 % จ่ายคืนเมื่อเปิดกิจการแล้ว 1 ปี

- งบเบิกเกินบัญชี

(BANK OVERDRAFT) เป็นเงินที่คาดการณ์ไว้ว่าจะใช้ในกรณีที่จำเป็นในระหว่างช่วงดำเนินการแล้ว หรือในกรณีที่จะจ่ายเป็นค่าธรรมเนียมในการจัดการและบริหาร ซึ่งจะจ่ายคืนในระยะเวลา 6 เดือน หรือ 1 ปี โดยอัตราดอกเบี้ยเป็น 16.5 % ต่อปี

แนวโน้มการลงทุน และผลตอบแทนที่ได้รับ

โครงสร้างงบประมาณของโครงการ

เงินที่ลงทุนในการประกอบธุรกิจโรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

ก. เงินทุนก่อนการดำเนินการ (Pre-oprating Cost) คือ เงินทุนที่ใช้จ่ายไปก่อนดำเนินกิจการ ส่วนใหญ่จะได้มาจากเงินกู้และการเรียกหุ้นของผู้ลงทุนต่าง ๆ หรือจากเจ้าของทุนเอกชนผู้เดียวก็อาจเป็นไปได้

การประมาณทางด้านการเงินของโครงการ

ในการประมาณการโดยศึกษาและวิเคราะห์จากสภาพการตลาดปัจจุบัน และเทียบเคียงกับโครงการประเภทเดียวกัน รวมถึงความเหมาะสมในทะเลที่ตั้ง และนโยบายด้านการตลาดของเจ้าของโครงการ ซึ่งพอจะสรุปลักษณะของโครงการได้ดังนี้

1. จำนวนห้องพักของโครงการ จากเป้าหมายด้านการตลาดของเจ้าของโครงการกำหนดให้เป็นโครงการระดับเดอร์ลุกซ์ หรือเป็นระดับพิเศษตามมาตรฐานของ ททท. จำนวนห้องพักประมาณ 200-300 ห้อง

2. ในการกำหนด FACILITY ต่าง ๆ ยึดหลักเกณฑ์ตามมาตรฐานโรงแรมระดับชั้นเดอร์ลุกซ์ และโรงแรมชั้นหนึ่ง ที่ทาง ททท. และ BOI กำหนด

3. จากเหตุผลใน 2 ข้อข้างต้นสามารถประมาณการค่าก่อสร้างโดยแบ่งตามความต้องการในคุณภาพได้เป็น 4 ประเภทดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1 ช่วงราคาประมาณ 8,000-8,500 บาท/ตรม. จะเป็นค่าก่อสร้างในส่วนของ FRONT OF HOUSE ทั้งหมด

3.2 ช่วงราคาประมาณ 8,000 บาท/ตรม. จะเป็นค่าก่อสร้างในส่วนของ BACK OF THE HOUSE ได้แก่ ห้องเครื่องต่างๆ

3.3 ช่วงราคาประมาณ 7,500 บาท/ตรม. จะเป็นค่าก่อสร้างในส่วนของ BACK OF THE HOUSE ได้แก่ ห้องครัว ห้องเก็บของ และส่วน HOUSE KEEPING

3.4 ช่วงราคาประมาณไม่เกิน 6,500 บาท/ตรม. จะเป็นค่าก่อสร้างในส่วนของอาคารจอดรถและพื้นที่โดยรอบ ในการคาดคะเนค่าใช้จ่ายก่อนดำเนินการ สามารถจำแนกออกเป็นส่วนใหญ่ ๆ ได้ดังนี้ (ค่าเฉลี่ยตามสถิติจากการจัดทำโรงแรมทั่วโลก)

- ค่าที่ดินและปรับปรุงที่ดิน	10 %
- ค่าก่อสร้าง	45 %
- ค่าเครื่องจักร เครื่องไฟฟ้า แอร์	22 %
- ค่าเฟอร์นิเจอร์ตกแต่ง	10 %
- ค่าอุปกรณ์อำนวยความสะดวก	6 %
- ค่าธรรมเนียมออกแบบ ควบคุมงาน	2.5 %
- ค่าใช้จ่ายก่อนดำเนินการ	1.5 %
- ค่าเงินทุนหมุนเวียน	3 %
รวม	100 %

ข. เงินทุนระหว่างการดำเนินกิจการ (Operation Cost) คือ เงินที่ใช้ในการดำเนินกิจการของโรงแรม ซึ่งในการประมาณค่าใช้จ่ายระหว่างการดำเนินกิจการสามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1. UNDISTRIBUTED OPERTING EXPENSE คือการประมาณรายจ่ายของโรงแรมในส่วนที่เกิดจากรายได้ มีรายละเอียด ดังนี้

1.1 ส่วนโรงแรม

1.1.1 รายจ่ายส่วนพนักงาน

- เงินเดือนของพนักงานในโรงแรมซึ่งมีอัตราการเพิ่มประมาณ ร้อยละ 5 ต่อปี

- รายจ่ายค่าสวัสดิการของพนักงาน ได้แก่ ค่าเสื้อผ้า ค่าอาคาร ค่ารักษาพยาบาล ฯลฯ ประมาณ ร้อยละ 18 ของเงินเดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1.2 รายจ่ายของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

- ต้นทุนของอาหารจะคิดเป็น 35% ของรายได้จาก แผนกอาหาร
- ต้นทุนของเครื่องดื่มจะคิดเป็น 27% ของรายได้ค่าเครื่องดื่ม ฉะนั้น เมื่อคิดรวมรายจ่ายทั้งแผนกอาหารและเครื่องดื่ม จะเท่ากับ 31% ของรายได้แผนกนี้

1.2 ส่วนพาณิชยกรรม

1.2.1 ค่าบำรุงรักษาคิด 1.2% ของรายได้จากส่วนพาณิชยกรรม

1.2.2 ค่าภาษีโรงเรือนคิด 1.2% ของสิ่งก่อสร้างพาณิชยกรรม

1.2.3 ค่ารักษาความปลอดภัย และรักษาความสะอาด คิด 80% ของค่าใช้จ่ายที่เก็บไว้ในกรณีนี้

2. FIXED EXPENSE คิดเป็นค่าใช้จ่ายแต่ละแผนกและค่าใช้จ่ายคงที่ที่ใช้จ่ายเป็นประจำโดยไม่ได้เกิดขึ้นจากรายได้

2.1 ค่าธรรมเนียมการจัดการ

- เป็นค่าธรรมเนียมที่ให้กับบริษัท CHAIN ที่เข้ามาบริหารคิดเป็น 5% ของรายได้จากค่าห้องพัก หรือ 10% ของกำไรที่ได้ตามแต่จะตกลงกัน

2.2 ค่าธรรมเนียมการจัดการ

- เป็นเบี้ยประกันทรัพย์สินของโครงการ โดยประมาณเบี้ยประกันเท่ากับ 0.4% ของมูลค่าอาหารและการตกแต่ง

2.3 ค่าเสื่อมราคา ได้แก่

- ค่าเสื่อมราคา 5% ต่อไป
- ค่าเสื่อมราคาสำหรับอุปกรณ์ตกแต่ง และติดตั้งภายในอาคาร คิดเป็น 10% ต่อปี ค่าเสื่อมราคานี้ เป็นค่าใช้จ่ายในบัญชีที่ไม่ได้เกิดขึ้นจริง แต่คิดเพื่อนำมาหักลดรายได้ก่อนถูกนำไปคิดภาษี

2.2.3 การประมาณการผลตอบแทนที่จะได้รับจากโครงการ

1. รายได้จากห้องพัก แบ่งตามราคาห้องพักที่ทาง ททท. กำหนดมี 5 ประเภท

กลุ่มที่ 1 (DELUXE) ราคาห้องเดี่ยวตั้งแต่ 2,500 บาทขึ้นไป

กลุ่มที่ 2 (FIRST CLASS) ราคาห้องเดี่ยวตั้งแต่ 1,500 บาทขึ้นไป

กลุ่มที่ 3 (ECONOMY) ราคาห้องเดี่ยวตั้งแต่ 1,000-1,400 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มที่ 4 (SECOND CLASS) ราคาห้องเดี่ยวตั้งแต่ 500 บาท อัตราค่าห้องจะประมาณการโดยเฉลี่ยจากกลุ่มโรงแรมในระดับเดียวกันและอัตราค่าห้อง จะเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 5 ปี

อัตราการเข้าพักเฉลี่ย (OCCUPANCY RATE) ได้ประมาณการไว้ ดังนี้

ปีที่ดำเนินการ	อัตราการเข้าพักเฉลี่ย (ร้อยละ)
ปีที่ 1	60
ปีที่ 2	65
ปีที่ 3	70
ปีที่ 4	75
ปีที่ 5	80

นอกจากนี้ในการคำนวณรายได้จากห้องโรงแรม จะใช้สูตรสมการ คือ

$$\text{รายได้จากห้องพักต่อปี} = \frac{\text{จำนวนห้องพัก} \times \text{อัตราการพัก} \times \text{ราคาห้องพัก} \times 365 \text{ วัน}}{100}$$

2. รายได้จากแผนกอาหาร และเครื่องดื่ม จากสถิติโรงแรมในประเทศไทยพบว่ารายได้จากแผนกอาหารและเครื่องดื่มต่อรายได้จากห้องพักของโรงแรม จะมีอัตราส่วน 1 : 1 โดยรายได้ของส่วนอาหารและเครื่องดื่มเป็น 70 : 30

3. รายได้จากแผนกทั่วไป ซึ่งประกอบด้วย แผนกจัดเลี้ยงซักรีดโทรศัพท์ สโมสรสุขภาพ เป็นต้น โดยรายได้ในส่วนนี้ประมาณ 15% ของรายได้จากการเช่าห้องพัก

4. รายได้อื่น ได้แก่ รายได้เบ็ดเตล็ดจากการให้บริการด้านต่าง ๆ เช่น แลกเปลี่ยนเงินตรา ค่านายหน้า บริษัทนำเที่ยว ค่าธรรมเนียมพิเศษต่าง ๆ คิดเป็น 5% ของรายได้

5. รายได้จากค่าบริการ ประมาณ 10% ซึ่งทางโรงแรมจะคิดกับแขกที่มาพัก

6. ภาษี จะคิดประมาณ 2% ของรายได้ทั้งหมด ค่าใช้จ่ายส่วนนี้ทางโรงแรมจะให้แขกที่มาเป็นผู้จ่ายโดยจะคิดรวมในใบเสร็จรับเงินของแขกที่ออกไป

2.2.4 การคาดการณ์สภาพเศรษฐกิจ

ภาวะการลงทุน

1. การลงทุนภาคเอกชน

การลงทุนภาคเอกชนในปี 2539 ขยายตัวในอัตราร้อยละ 12.3 (เทียบกับร้อยละ 23.5 ในปีก่อน) ชะลอลงจากที่ขยายตัวสูงติดต่อกันมาหลายปีทั้งนี้ การลงทุนจากในประเทศยังคงเพิ่มขึ้นแต่ในอัตราที่ชะลอลง การลงทุนจากต่างประเทศลดลง ซึ่งเป็น ผลมาจากวิกฤตการณ์ในอ่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปอร์เซีย การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองภายในประเทศและการคาดการณ์แนวโน้มธุรกิจและอัตราผลตอบแทนของการลงทุนไม่แจ่มใสนัก

เมื่อพิจารณาองค์ประกอบของการลงทุนในปี 2539 ปรากฏว่าการลงทุนในเครื่องจักรและอุปกรณ์เพิ่มขึ้นจากปีก่อนร้อยละ 12.8 โดยปริมาณการนำเข้าสินค้าทุนจากต่างประเทศเพิ่มขึ้นร้อยละ 12.9 ซึ่งชะลอตัวลงจากปีก่อน ส่วนใหญ่ เป็นการนำเข้าเครื่องจักรที่ใช้ในการก่อสร้างสำนักงานและโรงงานอุตสาหกรรมโดยเฉพาะอุตสาหกรรมสิ่งทอ อุตสาหกรรมโลหะและอุตสาหกรรมกระดาษ

การลงทุนในการก่อสร้างเพิ่มขึ้นร้อยละ 11.5 ชะลอลงจากอัตราเพิ่มร้อยละ 22 ในปีก่อน โดยพื้นที่ก่อสร้างทั้งประเทศ เพิ่มขึ้นร้อยละ 6 เทียบกับอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 41 ต่อปีในช่วง 4 ปีที่ผ่านมา ขณะที่ปริมาณการจำหน่ายปูนซีเมนต์ในประเทศ (รวมปูนซีเมนต์นำเข้า) ขยายตัวใกล้เคียงกับปีก่อน การก่อสร้างในปีนี้ส่วนใหญ่เป็นโครงการต่อเนื่อง ได้แก่ อาคารชุดสำนักงาน ที่อยู่อาศัย และ สถานที่พักแรม

2. การส่งเสริมการลงทุน

ในรอบปี 2539 มีโครงการขอรับการส่งเสริมการลงทุนทั้งสิ้น 730 ราย เพิ่มขึ้นร้อยละ 10.9 จากปี 2538 ที่มีโครงการขอรับการส่งเสริมการลงทุนจำนวน 1,015 ราย เงินลงทุนของโครงการดังกล่าวมีมูลค่า 281,995 ล้านบาท โครงการขอรับการส่งเสริมการลงทุนทั้งหมดนี้สามารถสร้างการจ้างงานได้ 178,244 คน ต่างประเทศที่ให้ความสนใจเข้ามาลงทุนในประเทศไทยมากเป็นอันดับหนึ่งในปี 2539 พิจารณาจากคำขอรับการส่งเสริมการลงทุนยังคงเป็นญี่ปุ่น มีจำนวนคำขอรับการส่งเสริมการลงทุนทั้งสิ้น 129 ราย ลดลงร้อยละ 35.2 เมื่อเทียบกับคำขอในปี 2538 ซึ่งมีจำนวน 199 ราย รองลงมา ได้แก่ ไต้หวัน มีคำขอ 60 ราย ลดลงร้อยละ 54.2 เมื่อเทียบกับปี 2538 ซึ่งมีจำนวน 131 รายตามด้วย สหรัฐอเมริกา มีคำขอ 52 รายลดลงร้อยละ 27.8 เมื่อเทียบกับปี 2538 ซึ่งมีจำนวน 72 ราย เมื่อพิจารณาด้านเงินลงทุนปรากฏว่าสหรัฐอเมริกามีเงินทุนจดทะเบียนสูงสุดในบรรดาเงินทุนจดทะเบียนจากต่างประเทศทั้งหมด โดยมีมูลค่าทั้งสิ้น 6,424 ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ 25.9 ของเงินทุนจดทะเบียนจากต่างประเทศทั้งหมดในขณะที่ญี่ปุ่นซึ่งเคยมีเงินทุนจดทะเบียนสูงสุดติดต่อกันหลายปี กลับมีเงินทุนจดทะเบียนหล่นลงมาอยู่ในอันดับสองมีเงินทุนจดทะเบียนทั้งสิ้น 6,261 ล้านบาท หรือราวร้อยละ 25.3 ของเงินทุนจดทะเบียนจากต่างประเทศ ทั้งหมดตามด้วย ไต้หวัน ฮ่องกง และอังกฤษ ตามลำดับ

ส่วนด้านการเปิดดำเนินการนั้น ในปี 2539 มีโครงการที่รับอนุมัติส่งเสริมการลงทุนเปิดดำเนินการทั้งสิ้น 433 ราย เพิ่มขึ้นเพียงร้อยละ 4.3 เมื่อเทียบกับปี 2538 ที่มีจำนวน 415

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราย มีเงินทุนทั้งสิ้น 74,754 ล้านบาท โครงการที่เปิดดำเนินการเหล่านี้ก่อให้เกิดการจ้างงานทั้งสิ้น 84,268 คน

ตารางที่ 2.3 การส่งเสริมการลงทุนปี 2533-2540

รายการ	2533	2534	2535	2536	2537	2538	2539	254
1.จำนวนคำขอร้องการส่งเสริม(ราย)	431	1,058	2,129	2,904	3,753	630	- 37.9	- 2
1.1 เงินลงทุน (ล้านบาท)	59,688	209,029	530,792	737,607	973,159	231,995	- 46.3	1
1.2 เงินทุนจดทะเบียน(ล้านบาท)	15,304	57,154	139,507	194,858	256,960	68,584	- 39.1	- 1
- ไทย (ล้านบาท)	10,962	31,918	79,104	108,803	142,874	43,815	- 35.5	- 1
- ต่างประเทศ (ล้านบาท)	4,768	25,235	60,403	85,770	113,588	24,769	- 44.5	-
2.จำนวนคำขอที่ได้รับอนุมัติส่งเสริม(ราย)	295	625	1,463	1,962	2,546	594	- 35.9	- 2
2.1 เงินลงทุน (ล้านบาท)	34,510	67,748	201,747	268,572	352,191	277,107	- 41.7	6
2.2 เงินทุนจดทะเบียน (ล้านบาท)	9,203	18,878	60,398	80,688	106,286	82,633	- 15.1	3
- ไทย (ล้านบาท)	6,064	10,500	28,415	37,344	48,520	64,174	3.3	3
- ต่างประเทศ (ล้านบาท)	3,139	3,378	31,982	41,676	56,098	18,459	- 48.0	3
3.จำนวนการออกบัตรส่งเสริม(ราย)	191	378	914	1,217	1,579	534	- 26.8	- 1
3.1 เงินทุน (ล้านบาท)	35,028	50,686	88,578	111,647	138,422	180,621	- 6.6	6
3.2 เงินทุนจดทะเบียน (ล้านบาท)	3,989	12,851	29,569	41,050	53,840	59,529	- 4.0	0
- ไทย (ล้านบาท)	3,190	7,664	14,625	19,928	25,646	44,259	- 3.3	5
- ต่างประเทศ (ล้านบาท)	799	5,197	15,034	21,245	28,363	15,270	- 20.4	1
4.จำนวนโครงการที่เปิดดำเนินการ(ราย)	145	169	223	257	296	433	4.3	4
4.1 เงินลงทุน (ล้านบาท)	20,809	18,653	28,189	29,930	33,620	74,754	- 4.2	17
4.2 เงินทุนจดทะเบียน (ล้านบาท)	3,932	4,997	9,203	11,315	13,951	37,692	22.4	18
- ไทย (ล้านบาท)	2,387	4,997	3,930	5,314	6,086	22,527	58.2	21
- ต่างประเทศ (ล้านบาท)	1,545	3,455	5,273	7,152	9,016	15,065	- 9.3	16
4.3 คิดเป็นแรงงานคนไทย(คน)	26,178	1,542	59,697	62,658	79,418	84,268	- 7.5	6

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.5 การศึกษาความต้องการด้านการตลาด

ในการบริการด้านการตลาดของโรงแรม จะต้องมีการศึกษาถึงส่วนผสมทางการตลาด (MARKETING & MIX) ซึ่งประกอบด้วย

ลักษณะสำคัญของโรงแรม

ธุรกิจโรงแรม มีลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากธุรกิจประเภทอื่นการเป็นธุรกิจบริการ (SERVICES) ที่จับต้องไม่ได้ (intangibility) เก็บรักษาไว้ไม่ได้ (PERISHABILITY) เป็นสิ่งที่ต้องการพร้อมกับตามขั้นตอน โดยไม่มีการหยุดกลางคัน (INSEPARABILITY) คือ ต้องทำงานตลอดเวลา หยุดดำเนินการไม่ได้ (NON-STOP OPERATION) รวมทั้งเป็นการยากในการจัดและรักษาคุณภาพของบริการให้ได้ มาตรฐานตลอดเวลา (HETEROGENEITY) ดังนั้นการแข่งขันของธุรกิจโรงแรม จึงเป็นการแข่งขันด้านการให้บริการที่ดีที่สุดสำหรับลูกค้าซึ่งเป็นการสร้างความพอใจสูงสุดแก่ ลูกค้าที่มาใช้บริการนอกเนือจากการแข่งขัน ในการขายห้องพัก การขายอาหารและเครื่องดื่มและการขายบริการอื่น ๆ ของโรงแรม

ตลาดสร้างด้านการตลาด

ในการบริการด้านการตลาดของโรงแรมจะต้องมีการศึกษาถึงส่วนผสมทางการตลาด (MARKETING MIX) ซึ่งประกอบด้วย

1. ผลิตภัณฑ์ (PRODUCT)

ธุรกิจโรงแรมเป็นธุรกิจที่ขายบริการต่าง ๆ ให้แก่ลูกค้าประกอบด้วยการขายห้องพัก การขายอาหารและเครื่องดื่ม และการขายสิ่งอำนวยความสะดวกด้านอื่น ๆ เช่น การจัดเลี้ยง การจัดประชุม และห้องออกกำลังกาย เป็นต้น การแบ่งระดับของโรงแรมจะพิจารณาจากสถานที่ให้บริการและบุคลากร โดยสถานที่หมายความถึงคุณภาพของสถานที่ภายในโรงแรมทั้งตัวอาคาร ห้องพัก และบรรยากาศแวดล้อมรวมทั้งสถานที่ตั้งของโรงแรม สำหรับด้านบุคลากรถือเป็นส่วนสำคัญของผลิตภัณฑ์เพราะถึงแม้มีบริการที่ดี หรือสถานที่สวยงามเพียงใดแต่ถ้าขาดบุคลากรที่มีประสิทธิภาพแล้วทุกอย่างก็หมดความหมาย ปกติอัตราส่วนมาตรฐานระหว่างจำนวนพนักงานบริการต่อห้องพักอย่างน้อยต้องเท่ากับ 1 : 1 การกำหนดระดับของโรงแรมจะชี้ให้เห็นถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย

2. ราคา (PRICE)

อัตราราคาห้องพักที่โรงแรมต่าง ๆ ตั้งไว้ เรียกว่า อัตราราคา (RACK RATE) ซึ่งในทางปฏิบัติแล้วมักจะมีการขายในราคาพิเศษมีการให้ส่วนลดพิเศษแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการซึ่งจะขึ้นอยู่กับประเภทของลูกค้า จำนวนลูกค้าระยะเวลาที่พักและช่วงเวลาที่มาพักว่าอยู่ในช่วง LOW SEASON

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือ HIGH SEASON เช่น ลูกค้าประเภท GROUP TOUR และเจ้าหน้าที่สายการบิน (AIR CREW) มักจะได้ส่วนลดพิเศษกว่าลูกค้านักธุรกิจประเภท FIT (FOREIGN IN DEPENDENT TRAVELESRS) ทั้งนี้เพราะนักท่องเที่ยว (TOURIST) มักจะคำนึงถึงราคาที่พักมากกว่าความสะดวกสบายที่ได้รับจากโรงแรมในขณะที่วัตถุประสงค์ของนักธุรกิจ คือ การติดต่อเจรจาธุรกิจซึ่งมีความต้องการสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในการติดต่อธุรกิจระหว่างอยู่โรงแรม

ผู้ประกอบการอาจกำหนดราคาได้หลายวิธี แต่โดยปกติ สามารถคำนวณราคาค่าห้องพักต่ำสุดตามหลักสากลได้จากสูตร

$$\text{ราคาห้องพักต่ำสุด} = \frac{\text{ราคาค่าก่อสร้างห้องพัก 1 ห้อง}}{1{,}000}$$

โดยราคาค่าก่อสร้างห้องพัก 1 ห้อง หาได้จากจำนวน เงินลงทุนทั้งหมดหารด้วยจำนวนห้องพัก

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการกำหนดราคาค่าห้องพักของโรงแรมโดยมี

1. HOTEL LOCATION คือ ทำเลที่ตั้งของโรงแรมถ้าโรงแรมใดตั้งอยู่ในทำเลที่ดี เช่น ที่ดี เช่น อยู่ใจกลางเมือง ย่านธุรกิจหรืออยู่บนสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงาม จะส่งผลให้สามารถตั้งราคาได้สูงกว่าโรงแรมที่ตั้งอยู่ในทำเลที่ไม่ดี

2. ROOM LOCATION หรือทำเลที่ตั้งของห้องพักในโรงแรมโดยห้องพักที่อยู่ในส่วนที่ดี เช่น มองเห็นทิวทัศน์ที่สวยงามปราศจากเสียงรบกวนจะมีราคาสูง

3. ROOM SIZE AND FIXTURE ขนาดของห้องพักและสิ่งประกอบของห้อง โดยปกติโรงแรมจะมีห้องพักที่มีขนาด และการตกแต่งที่แตกต่างกันไป เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่หลากที่หลาย ห้องพักที่มีขนาดใหญ่และตกแต่งด้วยวัสดุที่มีคุณภาพอยู่ในระดับสูงได้

4. LENGTH OF STAY AND SEASON ระยะเวลาพักและฤดู โดยจะกำหนดอัตราลดพิเศษสำหรับลูกค้าที่พักเป็นระยะเวลานาน หรือผู้ที่เข้าพักในช่วงที่อยู่นอกฤดูการท่องเที่ยว

5. MEALS บางโรงแรมได้รวมอาหารไว้ในค่าห้องพัก ซึ่งอาจทำให้รู้สึกว่าแพงขึ้นหรือลดลงก็ได้

6. SPECIAL RATES เป็นการกำหนดราคาค่าห้องพัก อัตราพิเศษสำหรับลูกค้าบางประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. SPECIAL REATURES องค์ประกอบอื่น ๆ ของโรงแรมถ้ามีมากจะทำให้ราคาค่าห้องพักสูง ได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจ รูปแบบการก่อสร้าง เป็นต้น ตัวอย่าง ของโรงแรมประเภทนี้ ได้แก่ โรงแรมโอเรียนเต็ล

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย (DISTRIBUTION)

ธุรกิจโรงแรมเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจท่องเที่ยว ซึ่งมีธุรกิจท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องอีกหลายประเภทด้วยกันทำให้ธุรกิจโรงแรมได้รับประโยชน์จากการติดต่อกับธุรกิจอื่นที่เกี่ยวข้องในด้านการจัดจำหน่ายซึ่งช่องทางการจัดจำหน่ายของธุรกิจโรงแรมประกอบด้วย

1. TRAVEL AGENT หรือบริษัทท่องเที่ยว มีความสำคัญและมีอิทธิพลต่อธุรกิจโรงแรมมาก เนื่องจากเป็นฝ่ายหาลูกค้าส่วนใหญ่ให้กับโรงแรมต่าง ๆ โดยเฉพาะจาก GROUP TOUR ทางโรงแรมจะให้ค่า COMMISSION เป็นผลตอบแทน

2. HOTEL REPRESENTATIVE อื่น ๆ หรือ RESERVATIONCENTER เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่จองห้องพักในโรงแรมต้องเสียค่าธรรมเนียมในการเป็นสมาชิก

3. CHIAN HOTEL ปัญหาการเจาะตลาดต่างประเทศสามารถแก้ไขได้โดยการเข้าร่วมเครือโรงแรมที่เป็น INTERNATIONAL CHIN HOTELS ซึ่งมีตัวแทนขายอยู่ทั่วไปทำให้มีโอกาสได้กลุ่มลูกค้าที่คาดหวัง (PRO SPECTIVE CUSTOMER) มากขึ้นอย่างไรก็ตามจะต้องคำนึงถึงผลดี ผลเสียอื่น ๆ ด้วย

นอกจากนั้นอีกช่องทางที่ไม่ควรมองข้าม คือ การขายโดยตรงจากเคาน์เตอร์ของโรงแรม ซึ่งเป็นการบริการลูกค้าชาจร (WALK IN) เป็นหลักส่วนใหญ่จะขายลักษณะนี้ยังมีจำนวนน้อยมาก

โครงการสร้างด้านการบริหาร

1. ลักษณะและการดำเนินงาน

ความสำคัญของการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม คือ การบริหารงานซึ่งถือเป็นหัวใจของธุรกิจโรงแรมเพราะการบริหารโรงแรม ต้องมีความรู้ความเข้าใจในตัวของนักท่องเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความประทับใจและอยากจะมาพักในครั้งต่อไป ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ

1. เจ้าของบริหารเอง
2. เจ้าของเป็นนิติบุคคล
3. การร่วมทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การบริหารเอง มีกรรมสิทธิ์เป็นของบุคคลหรือครอบครัวโดยโรงแรมจะมีห้องประมาณ 100-200 ห้อง ซึ่งการบริหารเองจะมีข้อเสียในด้านการตลาดระหว่างประเทศที่ นักท่องเที่ยวไม่ค่อยรู้จักทำให้ต้องจัดการด้านตลาดมากขึ้นแต่ข้อดี คือไม่ต้องจัดแบ่งกำไร หรือค่าใช้จ่ายในการให้ผู้อื่นบริหารงาน

2. กิจการเป็นนิติบุคคล เช่น บริษัทมหาชน ซึ่งมีกลุ่มคนเข้ามาร่วมทุนในการดำเนินงาน ซึ่งโรงแรมลักษณะนี้จะมีห้องพัก 200 ห้องขึ้นไป โดยการบริการงานมี 2 ลักษณะ คือ บริษัทจะจ้างผู้อื่นมาบริการงานซึ่งบริษัทต้องเสียค่าใช้จ่ายเป็นค่าจัดการ (Management) ประจำเดือน ส่วนการบริหารอีกวิธีหนึ่ง การบริหารโรงแรมที่เจ้าของโรงแรมมีส่วนร่วมในการบริหาร โดยเป็นเพียงฝ่ายรับรู้ในด้านนโยบาย และฝ่ายบริหารที่ได้ค่าจัดการจะเป็นผู้รับผิดชอบในการบริหารงาน

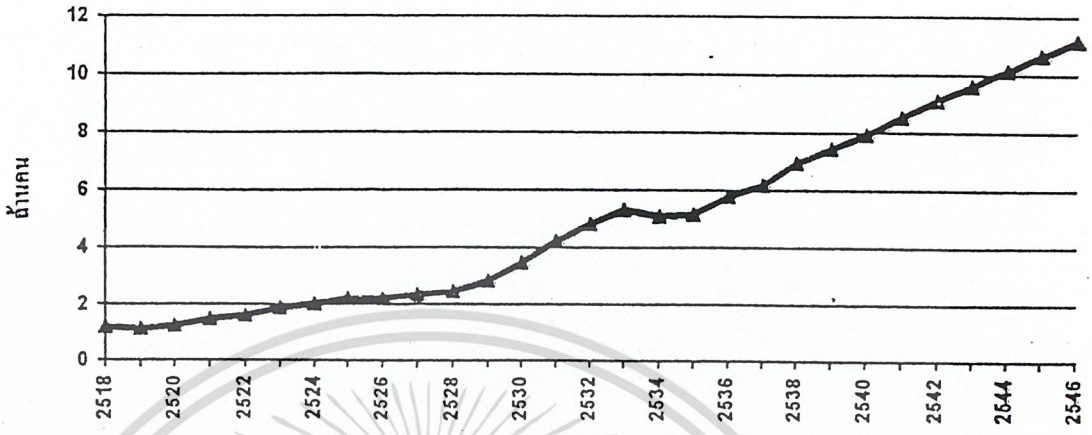
กลุ่มเป้าหมาย

- เป้าหมาย จำนวนนักท่องเที่ยวปี 2539 ประมาณ 5,043,021 คน หรือ ในอัตราเพิ่มร้อยละ 13.53%
- ตลาดเป้าหมายในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ได้แก่ ญี่ปุ่น ไต้หวัน ฮ่องกง ออสเตรเลีย เกาหลี สิงคโปร์ มาเลเซีย อินโดนีเซีย นิวซีแลนด์ และจีน
- ตลาดเป้าหมายในภูมิภาคยุโรป ได้แก่ เยอรมนี สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส อิตาลี สวิสเซอร์แลนด์ สวีเดน เนเธอร์แลนด์ ออสเตรีย สเปน เดนมาร์ค ฟินแลนด์ เบลเยี่ยม และโปแลนด์
- ตลาดเป้าหมายในภูมิภาคอเมริกา ได้แก่ อเมริกา และแคนาดา
- เป้าหมาย นักธุรกิจ สภาพเศรษฐกิจของประเทศที่ผ่านมาในอดีต มีอัตราการขยายตัวชลอลงเป็นลำดับ ตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฯ ฉบับที่ 1-5 (2504-2529) แต่เมื่อเข้าสู่แผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 6 เศรษฐกิจโดยรวมของประเทศก็เริ่มดีขึ้น และในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 7-8 ก็มีลักษณะเป็นแผนการพัฒนาประเทศ ภายใต้เค้าโครงประมาณการทางเศรษฐกิจ และสังคมระยะยาว ทำให้อัตราความเจริญทางเศรษฐกิจอยู่ในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง

กลุ่มเป้าหมายการเศรษฐกิจ จะเป็นกลุ่มผู้ส่งของ และนำเข้าเป็นส่วนใหญ่ของตลาดเป้าหมาย

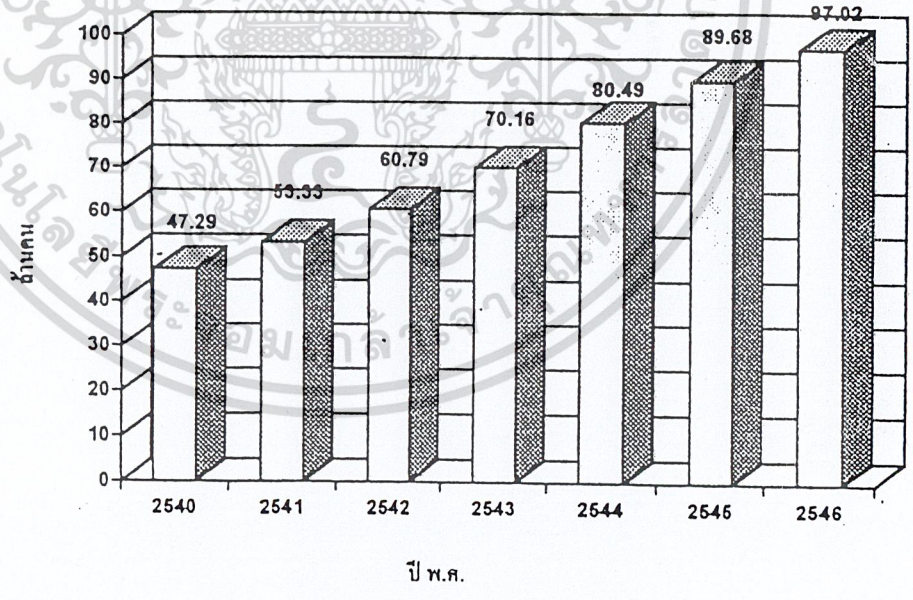
- ตลาดเป้าหมาย เอเชียแปซิฟิก ได้แก่ ญี่ปุ่น สิงคโปร์ มาเลเซีย ไต้หวัน ฮ่องกง เกาหลี มต้ จีน ออสเตรเลีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ บรูไน เป็นต้น
- ตลาดเป้าหมายภูมิภาคยุโรป ได้แก่ เยอรมนี สหราชอาณาจักร เนเธอร์แลนด์ ฝรั่งเศส อิตาลี สวิสเซอร์แลนด์ เบลเยี่ยม สวีเดน โปแลนด์ สเปน เดนมาร์ก เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่มา: ฝ่ายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2539

ภาพที่ 2.1 จำนวนนักท่องเที่ยวนานาชาติที่มาเยือนประเทศไทย
และการพยากรณ์ในปี พ.ศ. 2539-2546

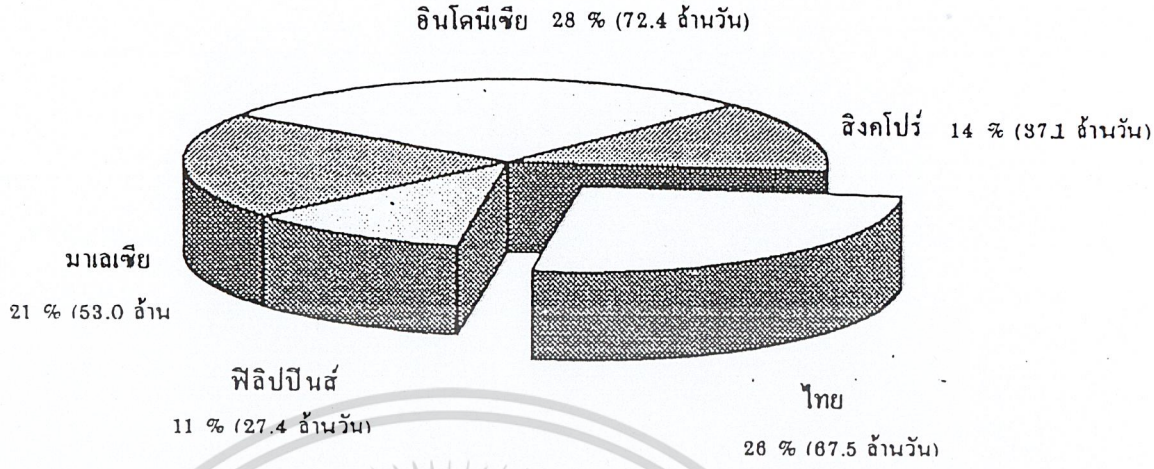


หมายเหตุ: ประมาณการจำนวนนักท่องเที่ยวไทยเท่านั้น ไม่ใช่ผู้เยี่ยมเยือน

ที่มา: ฝ่ายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2539

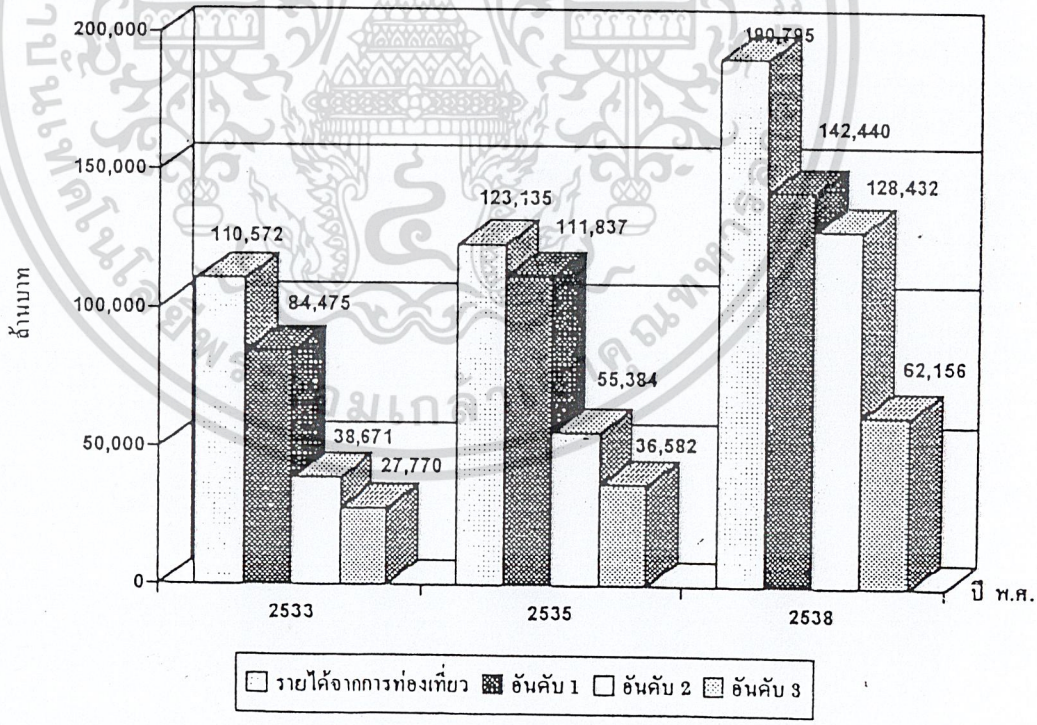
ภาพที่ 2.2 การพยากรณ์จำนวนนักท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่มา: Asia Pacific Travel Forecast E.I.A. 1995

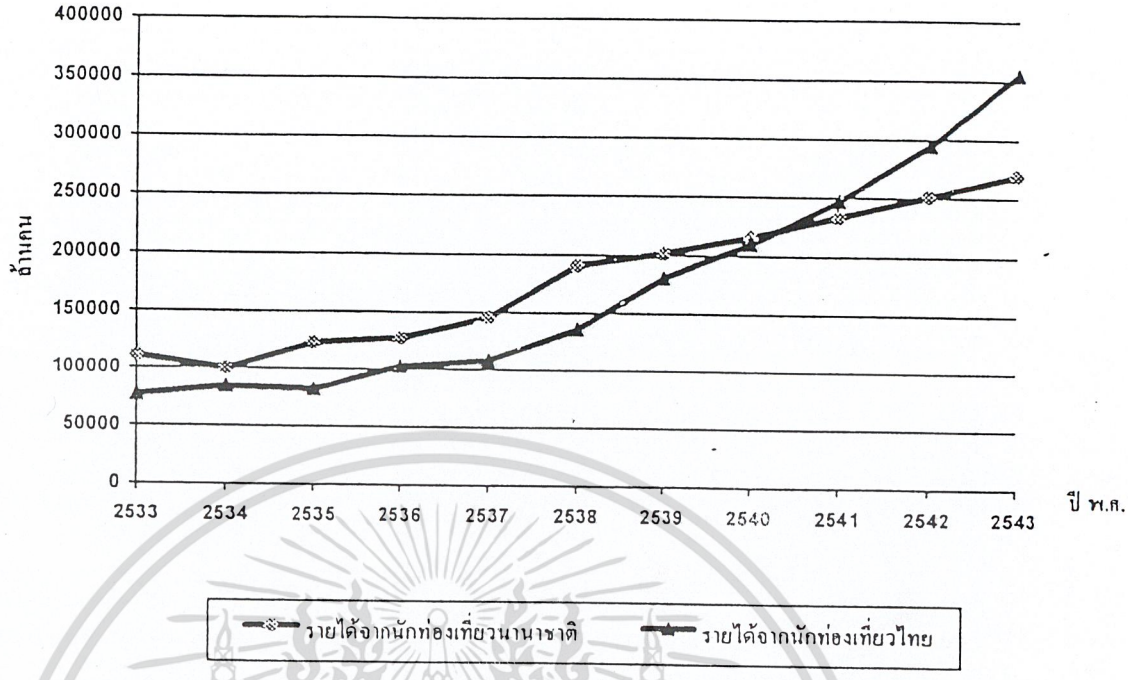
ภาพที่ 2.3 สัดส่วนของนักท่องเที่ยวนานาชาติที่มาเยือนประเทศไทยเทียบกับจำนวนนักท่องเที่ยวที่ไปเยือนกลุ่มประเทศอาเซียน ปี พ.ศ. 2543



หมายเหตุ: อันดับ 1 = เสื้อผ้าสำเร็จรูป อันดับ 2 = คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์
อันดับ 3 ปี พ.ศ. 2533 = ข้าว ปี พ.ศ. 2535 = อัญมณี ปี พ.ศ. 2538 = ผลิตภัณฑ์พลาสติก

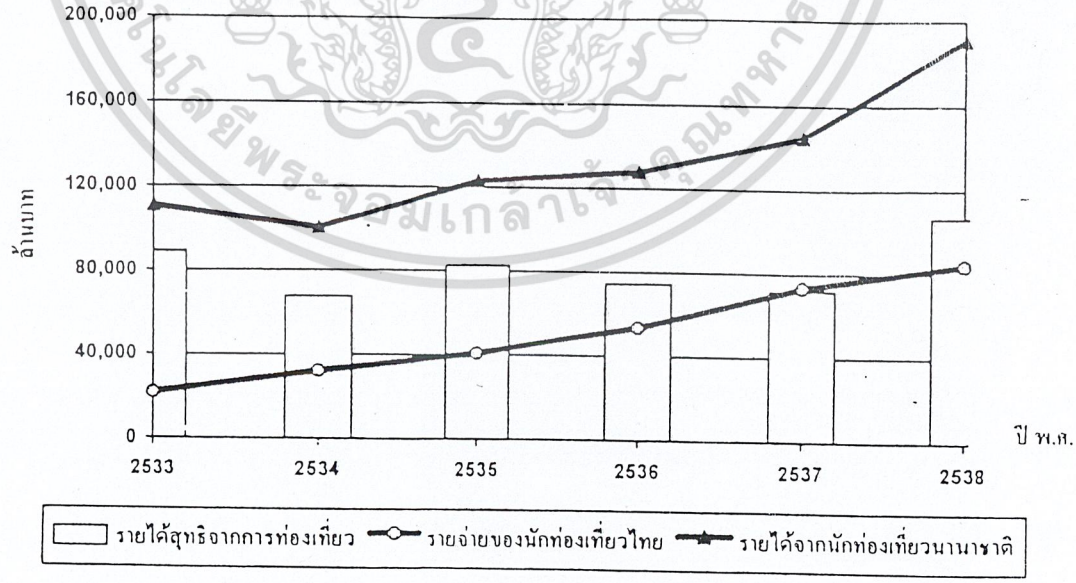
ภาพที่ 2.4 รายได้จากการท่องเที่ยวและรายได้จากสินค้าส่งออกที่มีมูลค่าสูงสุด 3 รายการแรก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



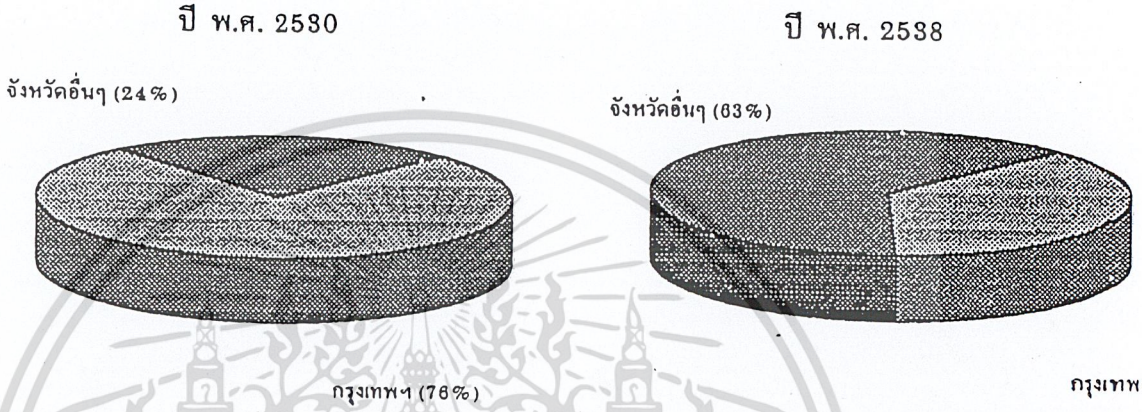
ที่มา: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และประมาณการโดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย

ภาพที่ 2.5 รายได้จากการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวไทยและนักท่องเที่ยวนานาชาติ ปี พ.ศ. 2533-2543



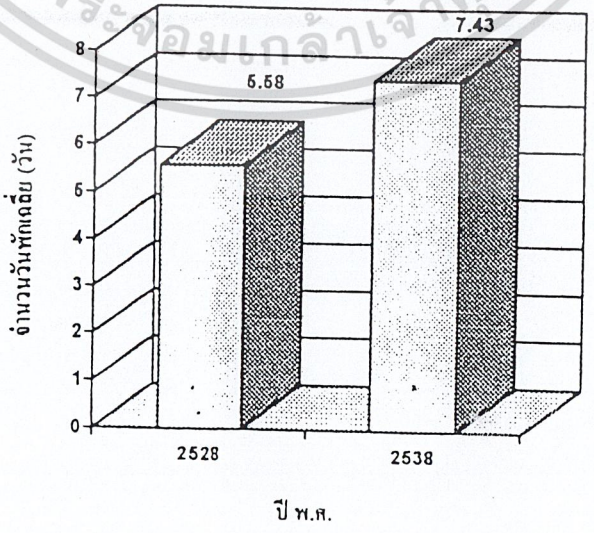
ภาพที่ 2.6 รายได้สุทธิจากการท่องเที่ยวนานาชาติของไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ที่มา: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย 2539

ภาพที่ 2.7 สัดส่วนของรายได้จากการท่องเที่ยวของกรุงเทพฯ จากนักท่องเที่ยวนานาชาติ



ภาพที่ 2.8 จำนวนวันพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวนานาชาติ ปี พ.ศ. 2528 กับ 2538

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทแมจิก เอ็นเตอร์ไพรส์

ก่อตั้งเมื่อปี 2530 โดยคุณอัศวิน อิงคะกุล กรรมการผู้จัดการ และคุณนัดดา วิยะกาญจน์ อิงคะกุล กรรมการผู้จัดการ โดยเริ่มต้นด้วยการเปิดกิจการโรงแรม LOUIS' TAVERN ซึ่งมีจำนวนห้อง 90 ห้อง โดยมีกลุ่มลูกค้าเป็นนักธุรกิจ และนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวจากสนามบินดอนเมือง สายการบินหลัก คือ สายการบินไทย สายการบินฟิลิปปินส์แอร์ไลน์ สายการบินแอโรฟอด และดุกแอร์ และลูกค้าในกรณีที่เครื่องออกไม่ทันหรือมีการเลื่อนเวลาการบิน

บริษัทมีโรงแรมในเครืออีก 2 แห่ง คือโรงแรม DAY ROOM อยู่ที่ดอนเมือง สำหรับให้แขกเช่านอน 3-4 ชั่วโมง หรือ 5-6 ชั่วโมง ก่อนเครื่องบินขึ้น หรือมีการเปลี่ยนแปลงการบิน โรงแรม CITY GRAND HOTEL ที่หาดใหญ่โดยการร่วมมือกับบริษัท CS INTERNATIONAL เป็นโรงแรมขนาดกลาง 200 ห้อง ตั้งอยู่ในเมืองหาดใหญ่

แต่ในกรุงเทพลูกค้าหลักนอกจากสายการบินแล้วก็มีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ การไฟฟ้า องค์การโทรศัพท์ ส่วนใหญ่จะใช้บริการด้านห้องประชุมสัมมนา

ช่วงเวลาที่ลูกค้าแน่นที่สุด จะอยู่ในช่วง คริสตมาส-ปีใหม่ ในแต่ละปี และในช่วงเทศกาลต่าง ๆ

การประชาสัมพันธ์ของบริษัท จะมีแผนกโฆษณาของบริษัทไปติดต่อกับบริษัททัวร์และสายการบินต่าง ๆ ที่มาลงในกรุงเทพและประเทศไทย รวมถึงลูกค้าปลีกย่อยต่าง ๆ ในกรุงเทพ และต่างจังหวัด

เวสติน (WESTIN HOTELS)

เดิมชื่อ เวสเทิร์น อินเตอร์เนชันเนล (WESTERH INTERNATIONAL) ได้เปลี่ยนชื่อเป็น เวสติน เมื่อ 5 มกราคม 1981 แม้ว่าเวสตินจะเริ่มมีบทบาทในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิค ตั้งแต่ปี 1966 ด้วยการมีโรงแรมในเครือ 3 แห่ง ในจำนวนนี้แห่งหนึ่งยังคงอยู่ในเครือ ได้แก่ โรงแรม MIYAKO ที่เกียวโต เวสติน ก็ยังคงมีบทบาทในภูมิภาคนี้ น้อยที่สุดตราบจนกระทั่งปี 1978

เวสติน เป็นบริษัทการโรงแรมอเมริกัน ที่เก่าแก่ที่สุด ฉลองครบรอบ 50 ปี ไปเมื่อ 1981

เวสติน ได้ริเริ่มก่อตั้งและวางรากฐานโดย MR. HARRY MULLIKIN ประธานและกรรมการอำนวยการที่สำนักงานใหญ่ใน ซีเอสเด้ล

เวสติน เป็นกิจการของ UAL ซึ่งเป็นบริษัทแม่ของ ยูไนเต็ด แอร์ไลน์ (สายการบินพาณิชย์ลำเลียงสินค้าที่ใหญ่ที่สุดนอกสหภาพโซเวียต) เวสติน เป็นเจ้าของหรือเป็นผู้บริหารโรงแรมในเมืองและสถานพักผ่อนตากอากาศ 55 แห่งทั่วโลกใน 15 ประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เช่นเดียวกับกลุ่มอื่น ๆ เวสตินสนใจการทำสัญญาเป็นอันดับแรก และมีหุ้นในโรงแรมหลายแห่งประมาณ 10-30%

ก่อนเข้าเกี่ยวข้องกับโรงแรมใด เวสติน ไม่แต่เฉพาะทำการสำรวจลู่ทางและโอกาสเท่านั้นหากยังศึกษาถึงลักษณะ เอกลักษณ์ของโรงแรมนั้น ชื่อเสียง การออกแบบการตกแต่ง โดยเทียบเคียงให้สะท้อนถึงลักษณะของเมืองประเทศนั้น ๆ ด้วย

กลุ่มจะทำสัญญาการจัดการเฉพาะที่มีอายุตั้งแต่ 20 ปี เป็นอย่างต่ำ

เวสติน ไม่ต้องการเป็นกลุ่มใหญ่ที่สุดแต่ต้องการเป็นกลุ่มที่ดีที่สุด การที่เวสตินขยายกิจการมีโรงแรมในเครือถึง 3 แห่ง ในเกาหลี ไม่ได้แสดงว่ากลุ่มนี้เป็นพวกคลั่งไคล้การขยาย กิจการหากเวสติน ให้ความสำคัญกับผลระยะยาวมากกว่า

การบริหารในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิค นั้น ควบคุมโดยตรงจาก ซีแอสเติ้ล มลรัฐ วอชิงตัน ผู้รับผิดชอบ ได้แก่ MR. LARRY MAGNAN รองประธานซึ่งเดิมดำรงตำแหน่งผู้จัดการทั่วไปโรงแรม SHANGALILA ที่สิงคโปร์ ก่อนจะย้ายไป ซีแอสเติ้ล

ปัจจุบันกลุ่มนี้มีโรงแรม 10 แห่งในภูมิภาคนี้ มีทั้งแบบการจัดการควบคารถือหุ้น การถือหุ้นอย่างเดียว และแบบ REFERRALS ในปี 1985 กลุ่มนี้เป็นเจ้าของโรงแรมที่ใหญ่ที่สุดในภาคพื้นเอเชียแปซิฟิค ได้แก่ โรงแรม RAFFLES CITY ซึ่งมีห้องพักถึง 2000 ห้อง

เมื่อรวมตัวกัน บริษัทอเมริกันเหล่านี้มีอำนาจมากในกิจการโรงแรมและการท่องเที่ยวของภูมิภาคนี้ควบคุมโรงแรมชั้นนำส่วนใหญ่ เป็นผู้นำขององค์การทำให้ฝ่ายอื่น ๆ ต้องคล้อยตาม ในกรุงเทพ มีอยู่ 1 แห่ง ที่ถนนสาธรเหนือ คือ WESTIN BANYANTREE

2.2.6 การศึกษารายได้ของกลุ่มเป้าหมาย

พบว่ากลุ่มเป้าหมาย ซึ่งเป็นชาวต่างชาติ มีอายุระหว่าง 26-35 ปี จบการศึกษาขึ้นปริญญาตรีมากที่สุด ซึ่งรายได้น่าสนใจมาก มีเงินเดือนอยู่ในอัตราสูง ตั้งแต่ 70,000 บาทขึ้นไป มีจำนวน 34.6 % รองลงมาในระดับ 30,000-34,999 บาท มีจำนวน 11.7 % ส่วนระยะที่เข้ามาประกอบวิชาชีพประมาณ 5 วัน

ชาวต่างชาติที่แต่งงานแล้ว จัดอยู่ในกลุ่มที่มีรายได้ค่อนข้างมาก คือ ช่วงรายได้ 2-3 แสนบาท มีประมาณ 24.8 % รองลงมา ประมาณ 20.2 % มีรายได้ 3 แสน - 1.3 ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.4 สถิติจำนวนกลุ่มเป้าหมายของกลุ่ม WESTIN INTERNATIONAL ในเมืองไทย

ภูมิภาค	2535	2536	2537	2538
อเมริกา	31,461	30,200	35,822	38,274
ยุโรป	23,330	22,021	28,212	30,214
เอเชียตะวันออก	8,042	7,896	3,462	8,976
ตะวันออกกลาง	5,899	5,624	6,024	6,890
ออสเตรเลีย	1,847	1,539	1,602	1,924
รวม	70,579	67,277	80,086	86,278

ตารางที่ 2.5 สถิติจำนวนกลุ่มลูกค้าของ WESTIN INTERNATIONAL ในเมืองไทย

ภาค	2535	2536	2537	2538
กรุงเทพมหานคร	40,026	37,477	39,400	41,890
ภาคกลาง	8,794	7,883	9,078	10,000
ภาคเหนือ	9,000	9,904	10,607	10,440
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	4,554	4,220	6,084	6,286
ภาคใต้	8,205	7,793	14,917	17,662

ตารางที่ 2.6 จำนวนกลุ่มเป้าหมายแบ่งตามกลุ่มอาชีพ

รายการ	2535	2536	2537	2538
นักวิชาการ	10,420	9,846	13,476	12,332
นักบริหารและผู้จัดดำเนินการ	34,700	22,400	38,440	40,462
ผู้ปฏิบัติงานธุรกิจและนักธุรกิจการค้า	12,870	10,944	14,578	16,477
เกษียณอายุและไม่ประกอบอาชีพ	8,456	6,886	7,854	8,896
อื่น ๆ	4,133	17,201	5,698	7,561
รวม	70,579	67,277	80,086	86,278

ที่มา : UNITED AIRLINE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คู่แข่งภายในจังหวัดพังงา

ตารางที่ 2.7 เปรียบเทียบคู่แข่งใน อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา

HOTEL ชื่อโรงแรม	ที่อยู่	จำนวนห้อง	ราคาห้องพัก (บาท)
ทับตะวัน รีสอร์ท	40 ม.7 บางม่วง	19	1,000-1,499
บางสัก รีสอร์ท	51/2 ถ.ชายทะเล บางม่วง	12	500-1,000
ย่านยาว	150 ถ.ศรีเสนา	12	500-1,000
อัมรินทร์	39 ถ.มนตรี ตะกั่วป่า	25	1,000-1,499
เอ็กซ์ตร้า	46 ซ.เสนาราษฎร์ ถ.เพชรเกษม	75	1,000-1,499

ที่มา : จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

การท่องเที่ยว

จังหวัดพังงามีนักท่องเที่ยวมาเยือนในจังหวัด ประมาณปีละ 2.5-3.0 แสนคน (การท่องเที่ยวในจังหวัดเคยมีปริมาณเพิ่มขึ้นสูงสุดในช่วงปี พ.ศ. 2533 ที่มีจำนวนนักท่องเที่ยวมาเยือนสูงถึงกว่า 7.2 แสนคน) สำหรับปี 2539 ยังไม่ปรากฏสถิติที่แน่ชัด เนื่องจากสำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจังหวัดภูเก็ต รับผิดชอบจังหวัดภูเก็ต พังงา และกระบี่ แต่ไม่ได้มีสถิติในส่วนของจังหวัดพังงา ระยะเวลาพำนักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวเท่ากับประมาณ 1.95 วัน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย/คน/วัน ประมาณ 1,200 บาท สำหรับชาวต่างชาติ และประมาณ 1,000 บาท สำหรับคนไทย

เกี่ยวกับนักท่องเที่ยวที่เที่ยวชมอ่าวพังงาที่ได้ประมาณการไว้ (เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องเนื่องจากในระยะเวลาที่ผ่านมาไม่มีการจัดเก็บข้อมูลสถิติด้านการท่องเที่ยว)

1. จำนวนนักท่องเที่ยวในปี 2539 ประมาณการไว้ 0.905 ล้านคน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 32 % ชาวต่างประเทศ 68 %

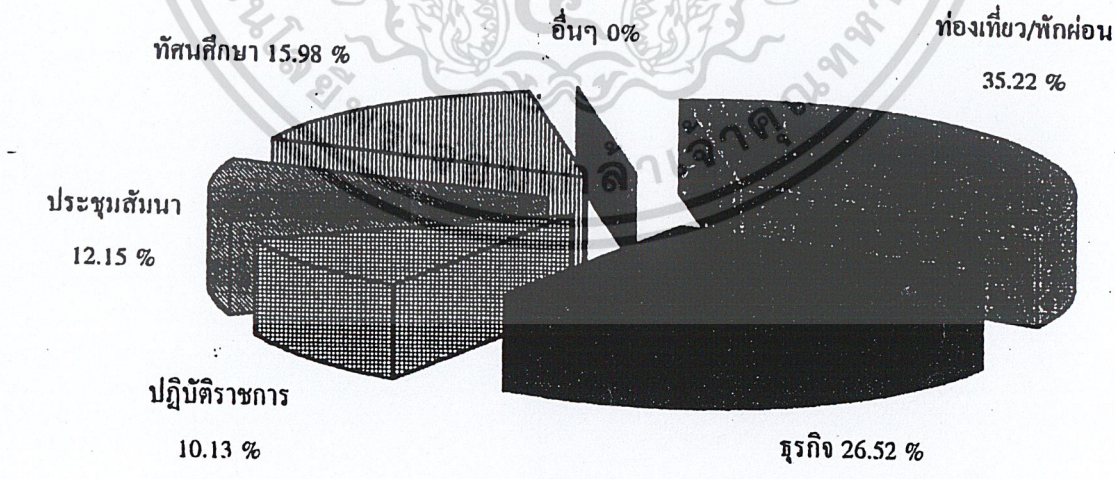
2. ช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว ระหว่าง พ.ย. - เม.ย. 70 % ระหว่าง พ.ค. - ต.ค. 30 %

3. จำนวนนักท่องเที่ยวในฤดูกาล (พ.ย. - เม.ย.) ประมาณ 2,866 คน/วัน หรือ 190 คน/ชม. นอกฤดูกาล (พ.ค. - ต.ค.) ประมาณ 667 คน/วัน หรือ 83 คน/ชม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สิ่งอำนวยความสะดวกด้านการท่องเที่ยวในเขตอำเภอเมือง

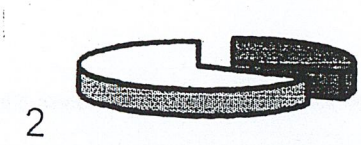
โรงแรม					
พังงาเบย์ รีสอร์ท	88	ห้อง	ราคา	968-2,420	บาท
พังงาวัลเลย์ รีสอร์ท	15	ห้อง	ราคา	350-3,000	บาท
โรงแรมหลักเมือง 1	22	ห้อง	ราคา	100-250	บาท
โรงแรมหลักเมือง 2	24	ห้อง	ราคา	230-480	บาท
โรงแรมรักษ์พังงา	36	ห้อง	ราคา	100-200	บาท
โรงแรมเมืองทอง	12	ห้อง	ราคา	100-200	บาท
โรงแรมรัตนพงษ์	30	ห้อง	ราคา	200	บาท
โรงแรมทวีสุข	36	ห้อง	ราคา	180	บาท



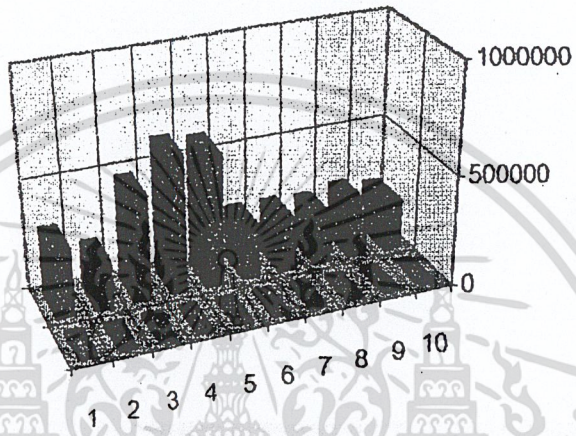
ภาพที่ 2.9 วัตถุประสงค์ของนักท่องเที่ยวผู้มาเยือน จ. พังงา

ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



1. นักท่องเที่ยวชาวไทย 32 %
2. นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 68 %



ภาพที่ 2.10 แผนภูมิแสดงสัดส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวจังหวัดพังงา ปี 2539

2.3 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านสังคม

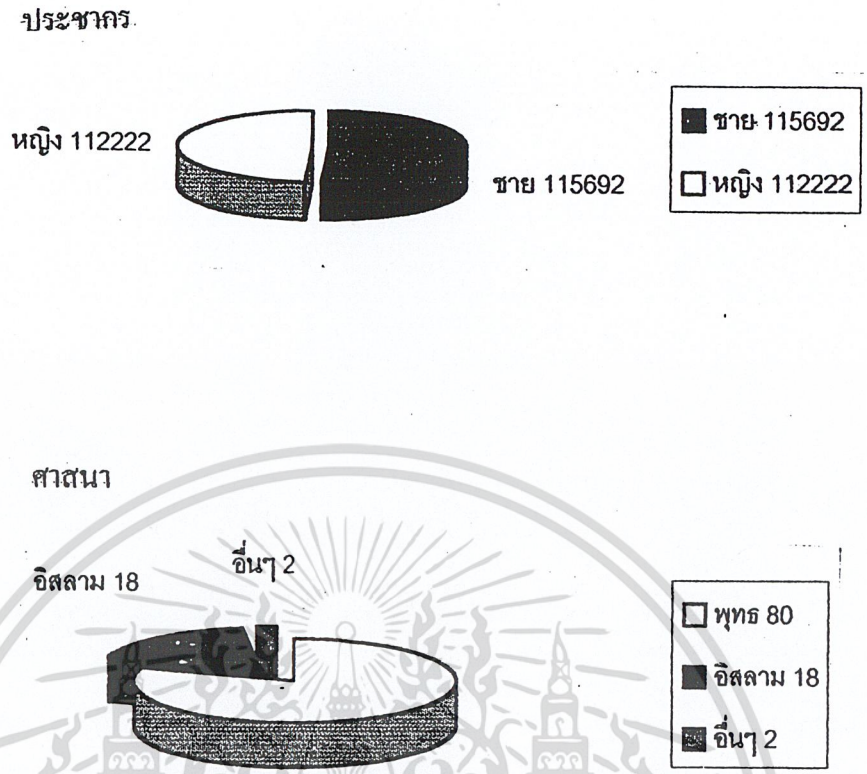
2.3.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านสังคมระดับจังหวัด

1) ประชากรและแรงงาน

- ประชากรของจังหวัด ณ 31 ธันวาคม 2539 มีจำนวน 228,743 คน หรือประมาณร้อยละ 3 ของประชากรทั้งสิ้นในภาคใต้ อัตราเพิ่มของ ประชากรร้อยละ 1.39 ต่อปี ความหนาแน่นของประชากรต่อพื้นที่ เท่ากับ 54 คนต่อตารางกิโลเมตร ประชากรวัยแรงงาน 119,232 คน และเป็นแรงงานอุตสาหกรรม 13,503 คน (11.32 %) ทางภาคเกษตรกรรม 105,729 คน (80.68 %)

- ประชากรของจังหวัดได้รับการศึกษา ทั้งในระบบและนอกระบบโรงเรียนค่อนข้างทั่วถึง อัตราการศึกษาต่อจากชั้นประถมศึกษา ไปศึกษาชั้นมัธยมศึกษาสูงถึงร้อยละ 90.02 และอัตราส่วนการศึกษาต่อจากมัธยมศึกษาตอนต้นไปศึกษาต่อมัธยมศึกษาตอนปลายหรือสายอาชีพ ร้อยละ 77.44 ซึ่งยังน้อยกว่าเกณฑ์เฉลี่ยของกระทรวงศึกษาธิการ ซึ่งกำหนดไว้ 80 % ในส่วนนี้ เนื่องจากจังหวัดพังงามีสถานศึกษาไม่เพียงพอกับความต้องการ ทำให้มีการไปศึกษาต่อยังจังหวัดใกล้เคียงและกรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.11 แผนภูมิแสดงสัดส่วนประชากรในจังหวัดพังงา

2) สภาพทางสังคม

ประชากรส่วนใหญ่ของจังหวัดมีเชื้อชาติไทย รองลงมา เชื้อชาติจีนมีชนกลุ่มน้อยกลุ่มเดียวคือ ชาวไทยใหม่ (ชาวเลหรือชาวน้ำ) อาศัยอยู่กระจายตามฝั่งทะเลและเกาะ อาศัยอยู่อย่างสันโดษ ภาษาและศาสนา ส่วนใหญ่ใช้ภาษาไทย (ภาคใต้) สำหรับชาวไทยใหญ่ จะมีภาษาพูดเป็นของตนเองและสามารถพูดภาษาไทย (ภาคใต้) ได้ ศาสนา ชาวพังงานับถือศาสนาพุทธ ประมาณ 80 % อิสลาม 18 % อื่น ๆ 2 %

ลักษณะทางสังคมและอาชีพ สังคมชาวพังงาส่วนใหญ่เป็นสังคมเปิด ไม่ค่อยมีความเคลื่อนไหวทางสังคมมากนัก อาชีพที่สำคัญที่สุด คือ การทำสวนยางพาราและการทำสวนผลไม้ รองลงมาคือ การประมง การค้าและการบริการรับจ้างทั่วไป การทำนา การเผาถ่าน การทำเหมือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัฒนธรรมและกิจกรรม

วันชาวเล (วันลอยเรือ) บริเวณหมู่เกาะสุรินทร์ งานนี้จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมประเพณีชาวเล คือการไว้บรรพบุรุษตามความเชื่อ จัดในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 5 (เม.ย. ของทุกปี)

ประเพณีปล่อยลูกเต่า ระหว่างเดือน ม.ค. - มี.ค. ของทุกปี ณ บริเวณชายทะเลท้ายเหมือง เป็นงานประเพณีที่เก่าแก่ของชาวท้ายเหมืองโดยจัดให้มีการปล่อยลูกเต่าสู่ทะเลอันดามัน

3) การปกครอง

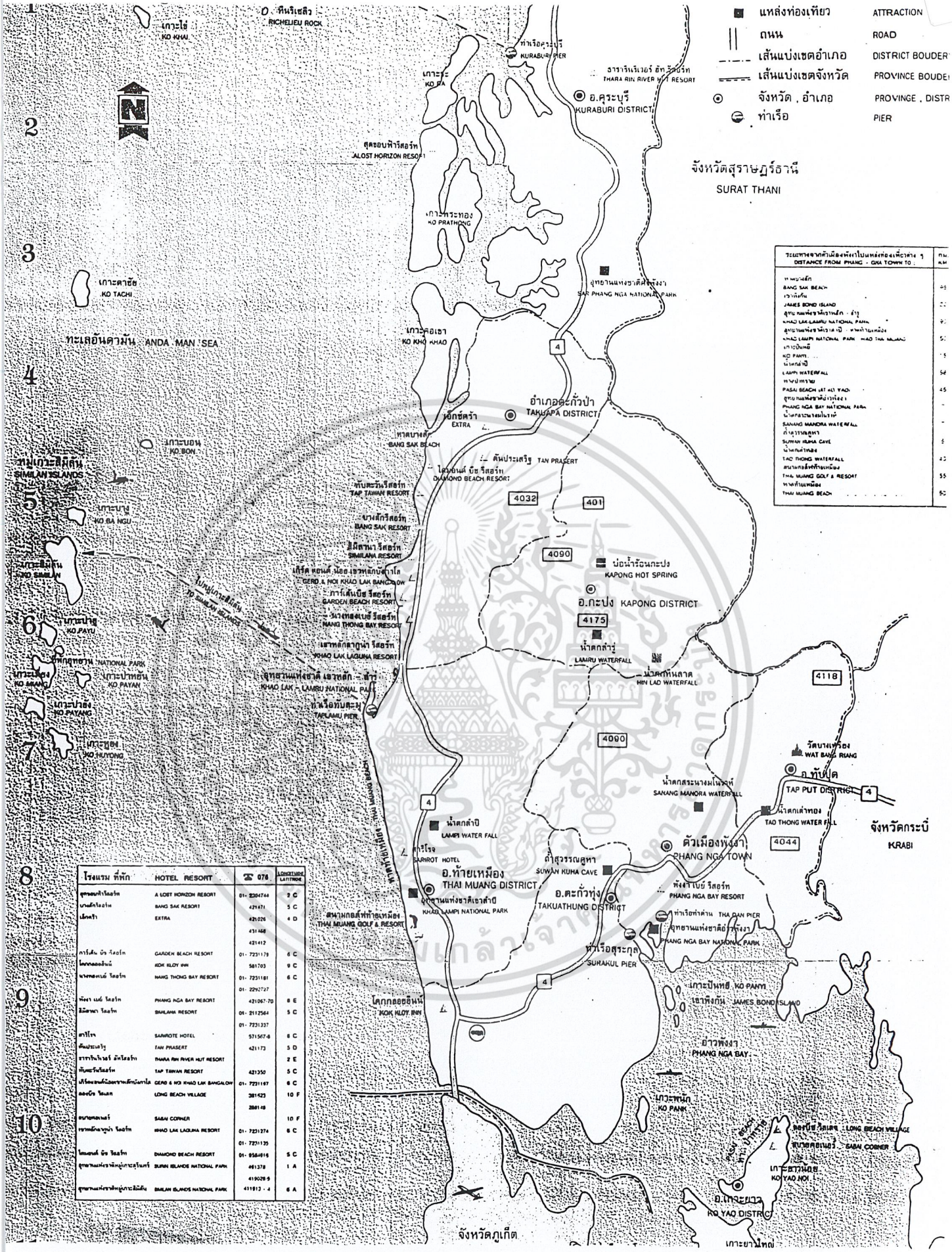
ระดับอำเภอ แบ่งออกเป็น 8 อำเภอ ประกอบด้วย

ตารางที่ 2.8 การแบ่งเขตการปกครองของจังหวัดพังงา

อำเภอ	พื้นที่ (ตร.กม.)	ห่างจากจังหวัด (กม.)	ตำบล	หมู่บ้าน	ประชากร (รวม)
เมืองพังงา	549,.552	-	9	41	35,381
ตะกั่วป่า	478,526	57	8	51	41,691
ตะกั่วทุ่ง	610,779	13	7	67	38,728
ท้ายเหมือง	661,793	57	6	47	43,877
กะปง	588,793	47	5	21	12,493
ทับปุด	272,429	26	6	38	22,247
เกาะยาว	917,948	40.5	3	18	13,265
คุระบุรี	141,065	137	4	29	21,061
รวม	4,170,895	-	48	312	228,743

ที่มา : แผนพัฒนาจังหวัด จังหวัดพังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

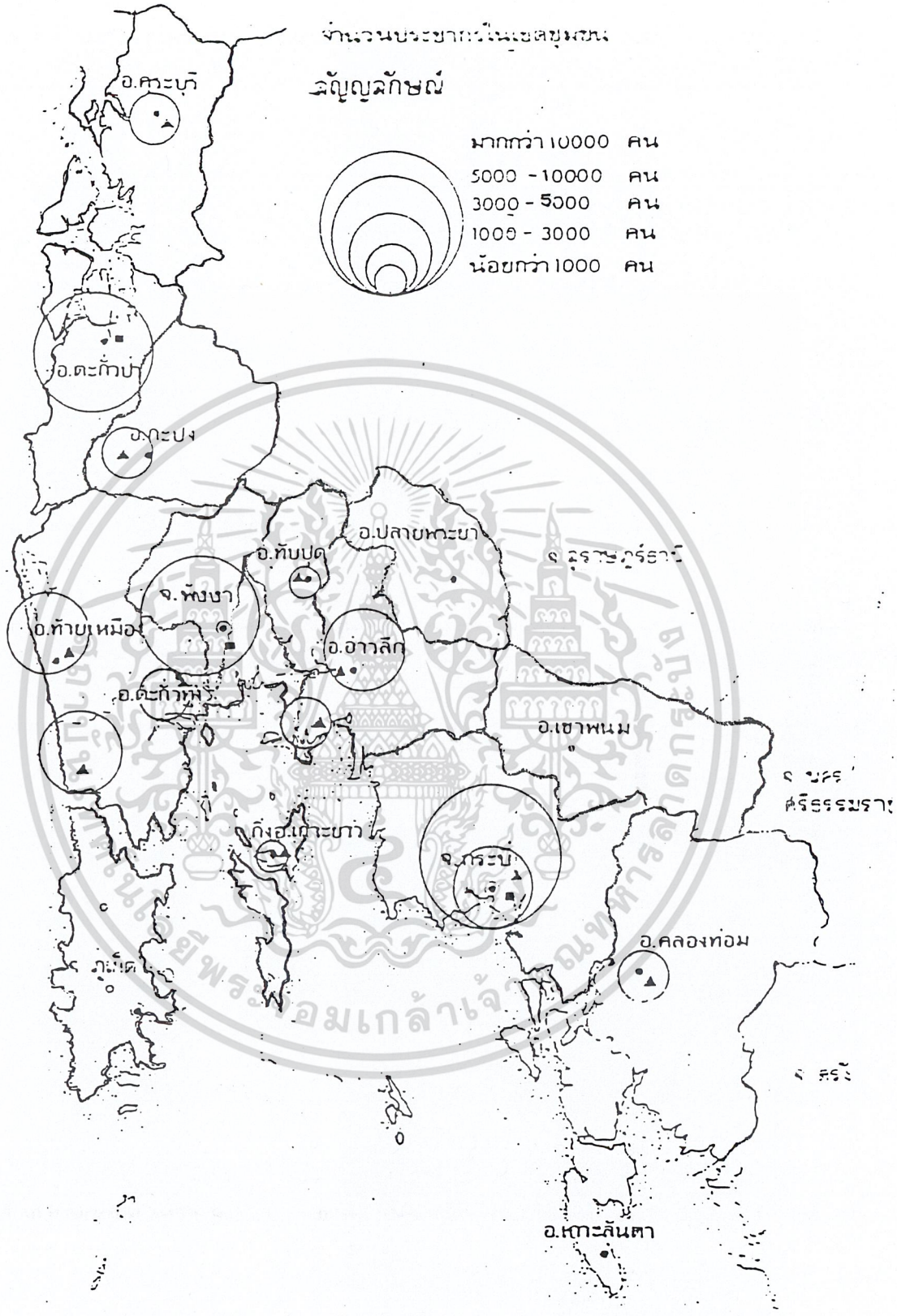


โรงแรม ที่พัก	HOTEL RESORT	☎ 076	LONGITUDE LATITUDE
ดุสิตธานี อโลฮอร์ท	A LOST HORIZON RESORT	01- 2304744	2 C
บางสักรีสอร์ท	BANG SAK RESORT	421471	5 C
เอ็กซ์ตร้า	EXTRA	421026	4 D
		431468	
		421412	
การ์เด้น บีช รีสอร์ท	GARDEN BEACH RESORT	01- 7231178	6 C
โคกกลอยอินน์	KOK KLOY INN	581703	9 C
นางทองเบย์ รีสอร์ท	NANG THONG BAY RESORT	01- 7231181	6 C
		01- 2292727	
พังงา เบย์ รีสอร์ท	PHANG NGA BAY RESORT	421067-70	8 E
สิมิลันา รีสอร์ท	SIMILANA RESORT	01- 2112564	5 C
		01- 7231337	
สาริโรจ	SARIROTE HOTEL	571567-8	6 C
ตันประเสริฐ	TAN PRASERT	421173	5 D
ธารารินริเวอร์ อัทรีสอร์ท	THARA RIN RIVER HUT RESORT		2 E
ทับตะวันรีสอร์ท	TAP TAWAN RESORT	421350	5 C
เกิร์ดหอย์น้อยเขาหลักบังกะโล	GERD & NOI KHAO LAK BANGALOW	01- 7231187	6 C
ลองบีช วิลเลจ	LONG BEACH VILLAGE	381423	10 F
		2881-8	
สบายคอเนอร์	SABAN CORNER		10 F
เขาหลักลากูน่า รีสอร์ท	KHAO LAK LAGUNA RESORT	01- 7231374	6 C
		01- 7231135	
ไดมอนด์ บีช รีสอร์ท	DIAMOND BEACH RESORT	01- 9564916	5 C
อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์	SURIN ISLANDS NATIONAL PARK	461378	1 A
		419028-9	
อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลัน	SIMILAN ISLANDS NATIONAL PARK	411813 - 4	6 A

ระยะทางจากตัวเมืองพังงาไปแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ DISTANCE FROM PHANG - GNA TOWN TO :	กม. KM
BANG SAK BEACH	45
JAMES BOND ISLAND	20
KHAO LAK LAMRU NATIONAL PARK	92
KHAO LAMPI NATIONAL PARK - HAD THA MUANG	52
KO PANYI	15
LAMPI WATERFALL	58
PASAI BEACH LAT AU YAO	45
PHANG NGA BAY NATIONAL PARK	-
SANANG MANORA WATERFALL	-
SUWAN KUHA CAVE	5
TAO THONG WATERFALL	42
THA MUANG GOLF & RESORT	55
THAI MUANG BEACH	52

ภาพที่ 2.12 แผนที่จังหวัดพังงาและการแบ่งเขตการปกครอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.13 แผนที่แสดงความหนาแน่นของประชากรในเขตชุมชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ประกอบด้วย

1. องค์การบริหารส่วนตำบลจังหวัด 1 แห่ง คือ องค์การบริหารส่วนจังหวัดพังงา
2. เทศบาลเมือง 2 แห่ง คือ เทศบาลเมืองพังงา และเทศบาลเมืองตะกั่วป่า
3. สุขาภิบาล มี 7 แห่ง คือ
   - สุขาภิบาลท้ายเหมือง อำเภอท้ายเหมือง
   - สุขาภิบาลกระโสม อำเภอตะกั่วทุ่ง
   - สุขาภิบาลโคกกลอย อำเภอตะกั่วทุ่ง
   - สุขาภิบาลทับปุด อำเภอทับปุด
   - สุขาภิบาลคุระบุรี อำเภอคุระบุรี
   - สุขาภิบาลเกาะยาว อำเภอเกาะยาว
   - สุขาภิบาลท่านา อำเภอกะปง

4) ศาสนา

จำนวนสถาบันศาสนา แบ่งเป็น

- วัดของพุทธศาสนา	76	วัด
- ธรรมยุตินิกาย	8	วัด
- มหานิกาย	68	วัด
- วัดร้าง	35	วัด
- มัสยิด	82	วัด
- สำนักคริสต์จักร	2	วัด

จำนวนประชาชนที่นับถือศาสนาต่าง ๆ

- พุทธศาสนิกชน	77.39	%
- อิสลามิกชน	22.60	%
- คริสต์นิกชน	0.01	%

5) การสาธารณสุข

โครงสร้างและสภาพทั่วไปทางด้านสาธารณสุขจังหวัดพังงา แยกได้ดังนี้

ด้านโครงสร้างสถานบริการสาธารณสุข จังหวัดพังงามีสถานบริการสาธารณสุขเพื่อรองรับการใช้บริการของประชาชนมีความครอบคลุมพื้นที่ทั่วจังหวัด โดยแบ่งเป็นระดับดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับจังหวัด มีโรงพยาบาลทั่วไป 2 แห่ง คือ

โรงพยาบาลพังงา จำนวนเตียง 146 เตียง

โรงพยาบาลตะกั่วป่า จำนวนเตียง 160 เตียง

ระดับอำเภอมีโรงพยาบาลชุมชนให้บริการแก่ประชาชนได้ครบทุกอำเภอยกเว้น อำเภอเมืองฯ โดยมี โรงพยาบาลชุมชน ขนาด 30 เตียง 2 แห่ง คือ รพช.ท้ายเหมือง และรพช.คุระบุรี อยู่ระหว่างการก่อสร้างยกระดับ จาก รพช. 10 เตียง เป็น รพช. 30 เตียง จำนวน 3 แห่ง คือ รพช. ตะกั่วทุ่ง รพช.ทับปุด และ รพช.กะปง รพช.ขนาด 10 เตียง จำนวน 2 แห่ง คือ รพช.บางไทร และ รพช.เกาะยาว

สัดส่วนของจำนวนเตียงต่อประชากรจังหวัดพังงา เท่ากับ 1 : 542

ระดับตำบล มีสถานีอนามัย จำนวน 61 แห่ง มีความครอบคลุมพื้นที่ทุกตำบลของจังหวัดพังงา โดยมีสัดส่วนของสถานีอนามัยต่อประชากร เท่ากับ 1 : 3,698 จำนวนสถานีอนามัยจำแนกรายอำเภอ มีดังนี้

อำเภอเมือง	11 สถานี	อำเภอตะกั่วป่า	7 สถานี
อำเภอตะกั่วทุ่ง	12 สถานี	อำเภอทับปุด	6 สถานี
อำเภอท้ายเหมือง	9 สถานี	อำเภอกะปง	8 สถานี
อำเภอคุระบุรี	5 สถานี	อำเภอเกาะยาว	3 สถานี

โดยแบ่งเป็น สถานีอนามัยเฉลิมพระเกียรติ จำนวน 1 แห่ง

สถานีอนามัยขนาดใหญ่ จำนวน 7 แห่ง

สถานีอนามัยทั่วไป จำนวน 53 แห่ง

สถานพยาบาลผดุงครรภ์ จำนวน 9 แห่ง

สถานพยาบาลทันตกรรม จำนวน 5 แห่ง

ร้านจำหน่ายยาแผนปัจจุบัน จำนวน 37 แห่ง

ร้านจำหน่ายยาแผนโบราณ จำนวน 5 แห่ง

บุคลากรสาธารณสุข จังหวัดมีสัดส่วนบุคลากรด้านสาธารณสุขต่อประชากร ในปีงบประมาณ 2539 ดังนี้

ตำแหน่ง	จำนวน	สัดส่วนต่อประชากร
แพทย์	48	1 : 4,699
ทันตแพทย์	12	1 : 18,799
เภสัชกร	19	1 : 11,873
พยาบาลวิชาชีพ	324	1 : 696

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านกายภาพ

2.4.1 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านกายภาพระดับจังหวัด

1) ขนาดและที่ตั้ง พังงาตั้งอยู่ในภาคใต้ชายฝั่งทะเลด้านทะเลตะวันตก อยู่ระหว่างเส้นละติจูดที่ 8 องศา 27 ลิบดา 52.3 ฟิลิปดาเหนือกับเส้นลองติจูดที่ 98 องศา 32 ลิบดาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพฯ มาตามทางหลวงหมายเลข 4 (เพชรเกษม) ประมาณ 839 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 4,170,895 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 2,606,809.75 ไร่

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	จังหวัดระนอง
ทิศใต้	ติดต่อกับ	จังหวัดภูเก็ต ตรงช่องแคบปากพระเชื่อมกันโดยสะพานสารสิน และสะพานเทพกระษัตรี
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดกระบี่
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	ทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดีย

2) ลักษณะภูมิประเทศ พังงามีชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 239.25 กิโลเมตร ตลอดแนวด้านตะวันตกของจังหวัด พื้นที่ประกอบด้วยภูเขาสลับซับซ้อนมีที่ราบตามชายฝั่งทะเล และที่ราบตามหุบเขา ประกอบด้วยเกาะประมาณ 105 เกาะ ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ทางตอนเหนือของจังหวัด

3) ลักษณะภูมิอากาศ พังงามีภูมิอากาศแบบมรสุมเมืองร้อน ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มี 2 ฤดู คือ

- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนมกราคม ไปจนถึง เดือนเมษายน
- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ไปจนถึง เดือนธันวาคม

จากการที่มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมในเขตร้อน อุณหภูมิในแต่ละฤดูกาลจึงไม่แตกต่างกันมากนัก คือ อยู่ระหว่าง 21-34 องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝนโดยเฉลี่ยปีละประมาณ 3.654 มิลลิเมตร

ความชื้นสัมพัทธ์ มีค่าค่อนข้างสูง ประมาณ 85.00 % (เฉลี่ย 8 เดือน) หลังจากนั้นความชื้นสัมพัทธ์จะต่ำลงประมาณ 78.75 % (เฉลี่ย 4 เดือน) ในช่วงมกราคม - เมษายน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.14 แผนที่แสดงลักษณะทางธรณีวิทยา จังหวัดพังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) ลักษณะทางธรณีวิทยา

ลักษณะพื้นที่ของจังหวัดพังงา อาจจำแนกได้เป็น 3 บริเวณคือ บริเวณที่เป็นภูเขาและที่สูง บริเวณที่ราบ และบริเวณที่เป็นเกาะต่าง ๆ

- บริเวณที่เป็นภูเขาและที่สูง

บริเวณภูเขาและที่สูงครอบคลุมพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดโดยทอดตัวมาตามแนวทิศเหนือ ใต้ ทิวเขาสำคัญคือ ทิวเขาภูเก็ต ซึ่งต่อเนื่องมาจากทิวเขาตะนาวศรี ขนาบอยู่ทางทิศตะวันออกของจังหวัด ความยาวประมาณ 517 กิโลเมตร นอกจากทิวเขานี้แล้ว ยังมีภูเขาต่าง ๆ ทั้งที่ปรากฏชื่อเป็นทางการและไม่มีชื่อมากมาย ภูเขา และเทือกเขาในจังหวัดนี้ส่วนใหญ่เป็นเขาหินปูนตั้งสูงชันเรียกสหภาพภูมิประเทศแบบนี้ตามวิชาธรณีสัณฐานวิทยาว่า "KART" เป็นผลโดยตรงจากการเปลี่ยนแปลงของเปลือกโลก ในลักษณะการเคลื่อนตัวของแผ่นดินที่เรียกว่าโฟลท์ (FOULTS)

- บริเวณที่ราบ พื้นที่ราบของจังหวัดพังงาโดยส่วนใหญ่เป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ที่เกิดจากการยุบตัวของแผ่นดิน ชายฝั่งทะเลมีลักษณะแคบยาวและเว้าแหว่ง ที่เรียกว่า ชะวากทะเล ชายหาดส่วนใหญ่ โดยเฉพาะบริเวณอ่าวพังงาจะเป็นป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ มีความสำคัญต่อระบบนิเวศน์ ชายฝั่ง ขอบเขตของแผ่นดินอยู่ที่ความสูงประมาณ 2.8 เมตร เหนือระดับทะเลปานกลาง

- บริเวณที่เป็นเกาะ จังหวัดพังงามีเกาะมากมายถึง 105 เกาะโดยอยู่บริเวณตอนเหนือของจังหวัดในเขต อ. ตะกั่วป่ากลุ่มหนึ่ง และอยู่ภายในบริเวณอ่าวพังงาอีกส่วนหนึ่ง การกำเนิดเกาะเหล่านี้ส่วนใหญ่เกิดจากเหตุผลเดียวกับการเกิดภูเขาและที่สูง คือ เกิดจากการเคลื่อนตัวของเปลือกโลกในแถบนี้ที่สำคัญ 2 ครั้ง คือ KHLONG MARUI FOULTS และ PHANGNGATAULTS

5) สาธารณูปโภค

<u>การประปา</u>

การประปาพังงา

เขตจำหน่ายน้ำ	เทศบาลเมืองพังงา
แหล่งน้ำ	ฝ่ายบ้านปากโตน ขุมเหมือง
กำลังการผลิต	120 ลูกบาศก์เมตร/ชม.
ปริมาณน้ำที่ผลิตจำหน่าย	35,000-40,000 ลูกบาศก์เมตร/วัน
ผู้ใช้น้ำ	2,089 ราย (อ.เมือง + อ.ทับปุด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การประปาตะกั่วป่า

เขตจำหน่ายน้ำ เทศบาลเมืองตะกั่วป่า (อำเภอตะกั่วป่า)

แหล่งน้ำ น้ำตกเขาบางอีขุมเหมือง

กำลังผลิต 165 ลูกบาศก์เมตร/ชม.

ปริมาณน้ำที่ผลิตจำหน่าย 1,438 ลูกบาศก์เมตร/วัน

ผู้ใช้น้ำ 1,200 ราย

<u>ไฟฟ้า</u>

สถานีไฟฟ้าย่อย 2 สถานี

ขนาดหม้อแปลง	(MVA) Load สูงสุด (MVA)
1. สถานีไฟฟ้าย่อยจังหวัดพังงา 26	18.2
2. สถานีไฟฟ้าย่อยตะกั่วป่า 18	14.0

จ่ายกระแสไฟฟ้าถึงหมู่บ้านต่าง ๆ ในจังหวัดแล้ว 283 หมู่บ้าน ยังไม่มีไฟฟ้าใช้ 29 หมู่บ้าน เนื่องจากสภาพพื้นที่เป็นเกาะ

<u>การไปรษณีย์โทรเลข/โทรศัพท์</u>

โทรศัพท์

ชุมสายโทรศัพท์เปิดบริการ	10	ชุมสาย
เลขหมายที่มี	13,340	เลขหมาย
มีผู้เช่า	9,137	เลขหมาย
จำนวนโทรศัพท์สาธารณะ	192	ตู้

การขยายบริการโทรศัพท์ 1.5 ล้านเลขหมาย โดยที่จังหวัดพังงาจะได้รับคู่สายเพิ่มเติมขึ้นอีก 3,072 เลขหมาย ให้เพียงพอกับความต้องการ

ไปรษณีย์โทรเลข

ภายในจังหวัดพังงา มีจำนวน 11 แห่ง

<u>สถานีวิทยุกระจายเสียง</u>

จำนวน 4 สถานี คือ

สทร. 14 ตั้งอยู่ ตำบลโคกกลอย อำเภอตะกั่วทุ่ง

บพช. 4 ตั้งอยู่ อำเภอทับปุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สวท. ตะกั่วป่า ตั้งอยู่อำเภอตะกั่วป่า

สวท. พังงา ตั้งอยู่อำเภอเมืองพังงา

การคมนาคม/ขนส่ง

ทางบกมีทางหลวงแผ่นดิน เชื่อมระหว่างจังหวัดและภาคใต้ส่วนอื่นใช้เส้นทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 4 ผ่าน ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร ระนอง พังงา รวมระยะทางทั้งสิ้น 788 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 12 ชั่วโมง

ทางอากาศ มีสนามบินอยู่ที่ จ. ภูเก็ต แล้วเดินทางโดยรถยนต์กลับเข้าพังงาอีก 58 กิโลเมตร

- ทางหลวงแผ่นดิน 291,768 กิโลเมตร
- ทางหลวงจังหวัด 88.5 กิโลเมตร มี 6 สาย ได้แก่

หมายเลข 4090 ตะกั่วป่า-กะปง-พังงา

หมายเลข 4152 แยกทางหลางหมายเลข 4 (ทับปุด)-ต่อเขตเทศบาลเมืองฯ

หมายเลข 4032 ต่อเขตเทศบาลตะกั่วป่าควบคุม-บรรจบสาย 4090

หมายเลข 4175 แยกทางหลวงหมายเลข 4090 - กะปง

หมายเลข 4147 แยกทางหลวงหมายเลข 4 - ทับละมุ

หมายเลข 4149 แยกทางหลวงหมายเลข 4 - อ่าวพังงา

- ท่าเรือหลักสำคัญ มี 4 แห่ง

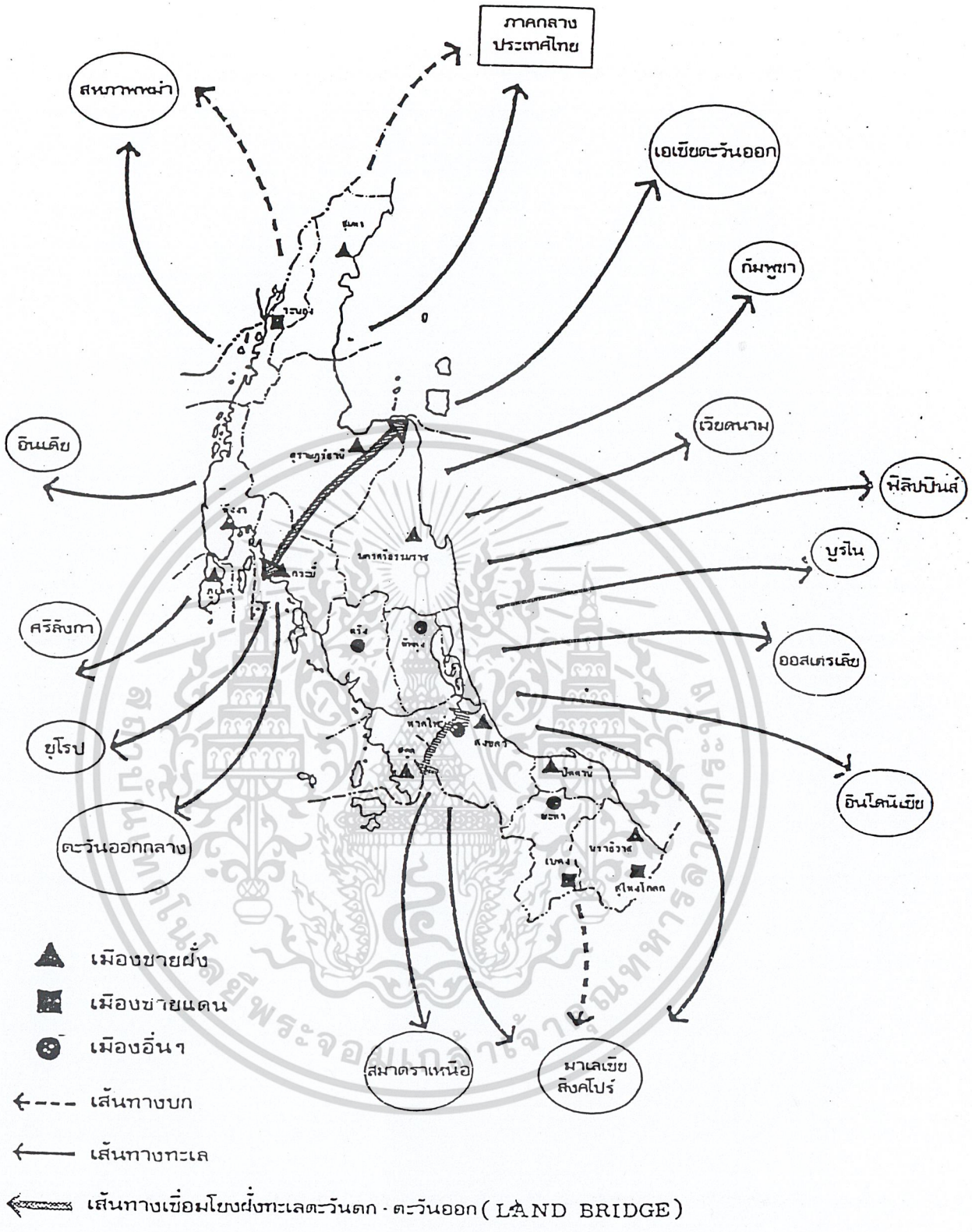
1) ท่าเรือองค์การบริหารส่วนจังหวัดพังงา

2) ท่าเรือทับละมุ

3) ท่าเรือคุระบุรี

4) ท่าเรือสุระกุล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.15 แผนที่เส้นทางคมนาคมภาคใต้และจังหวัดพังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) ทรัพยากรท่องเที่ยว

ประเภทแหล่งท่องเที่ยว

จากลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดพังงา ที่มีลักษณะเป็นภูเขาสลับซับซ้อนและชายฝั่งทะเลที่มีเกาะแก่งมากมาย ทำให้จังหวัดพังงา มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สวยงาม ได้แก่ ป่าเขา น้ำตก และชายฝั่งทะเลที่สวยงาม รวมทั้งเป็นแหล่งที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา สามารถแบ่งประเภทท่องเที่ยวได้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ได้แก่ เกาะ ถ้ำ ชายหาด ภูเขาหินปูนลักษณะสวยงาม และที่สำคัญคือแหล่งปะการัง ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติต่าง ๆ ทั้งในเขตอำเภอเมืองพังงา อำเภอท้ายเหมือง อำเภอตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วทุ่ง และอำเภอคุระบุรี แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติที่สำคัญของจังหวัดพังงา อาทิเช่น อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลันมีความสวยสดงดงามของปะการังน้ำลึก และติดอันดับ 1 ใน 10 ของโลก อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์ได้สมญานามว่า "สวรรค์ทะเลใต้" ชายหาด อ่าว เป็นหาดทรายที่ขาวสะอาด สงบ ร่มรื่น มีทิวทัศน์ที่สวยงาม นอกจากนี้ยังมีแหล่งภาพเขียนบนเพิงผาเป็นรูปสัตว์ชนิดต่าง ๆ อายุไม่ต่ำกว่า 3,000 ปี ที่เขาเขียน

2. แหล่งท่องเที่ยว ประวัติศาสตร์ ศาสนสถาน โบราณสถานและศาสนา ได้แก่

- ศาลากลางจังหวัดพังงาหลังเก่า สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 7
- วัดนารายณ์การาม เป็นที่ประดิษฐานเทวรูปในศาสนาพราหมณ์
- วัดสุวรรณคูหา ภายในมีพระพุทธรูปปางต่าง ๆ

3. แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม - กิจกรรม ได้แก่

- ดูพระจันทร์ที่เกาะปันหยี กำหนดเอาวันเพ็ญเดือน 5 เป็นวัดจัดงาน
- การแข่งขันตกปลา (พังงาฟิชชิ่ง) จัดงาน ณ หมู่บ้านน้ำเค็ม อ.ตะกั่วป่า
- วันชาวเล จัดขึ้นเพื่อเป็นการบรวงสรวง ไหว้บรรพบุรุษ
- ประเพณีปล่อยลูกเต่า จัดขึ้นวันที่ 6-10 มีนาคมทุกปี ณ บริเวณท้ายเหมือง
- หมู่บ้านประมง เป็นการเลี้ยงปลาในกระชัง มีที่บริเวณตำบลบ่อแสน และตำบลมะรุ่ย และอำเภอทับปุด
- บ่อน้ำร้อน ตั้งอยู่ตำบลท่านา อำเภอปะกง มีบ่อน้ำแร่ ไหลผ่านชอกชั้นหินต่าง ๆ ด้วยอุณหภูมิ 65 องศา ผสมกับแร่ธาตุ อันมีคุณประโยชน์

จากการราวบรวมจำนวนแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา พบว่า จังหวัดพังงามีแหล่งท่องเที่ยวอยู่ 38 แห่ง โดยแบ่งเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ 28 แห่ง
- แหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์ 4 แห่ง
- แหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมและกิจกรรม 6 แห่ง

แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ

1. แหล่งท่องเที่ยวประเภทอุทยานแห่งชาติทางทะเล

- อุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา มีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย ดังนี้ คือ เขาหมาอู ถ้ำลอด เขาระยา เขาคกเมรี เขาพิงกัน เขาคะปู เขาเขียน ถ้ำแก้ว หาดบางสัก แหลมปะการัง
- อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์ เขาห้อง เกาะพนัก เกาะไข่
- อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลัน ชายหาดทะเลเขาปีหลาย ชายทะเลท่านุ่น เกาะละวะใหญ่
- ชายหาดทะเลหาดนายเหมือง เกาะยาวมีสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ดังนี้ หาดปาทราย หาดท่าเขา อ่าวตีกุด อ่าวคลองสน อ่าวหินกอง หาดอ่าวเตย

2. แหล่งท่องเที่ยวประเภทน้ำตก ป่าเขา ถ้ำ

- ถ้ำพุงช้าง ถ้ำฤษีสวรรค์ (สวนสมเด็จพระศรีนครินทร์) ถ้ำเขางุ้ม ถ้ำลูดีส อ
- วนอุทยานสระนางมโนราห์ น้ำตกลำรู่ น้ำตกแสงทอง น้ำตกเต่าทอง

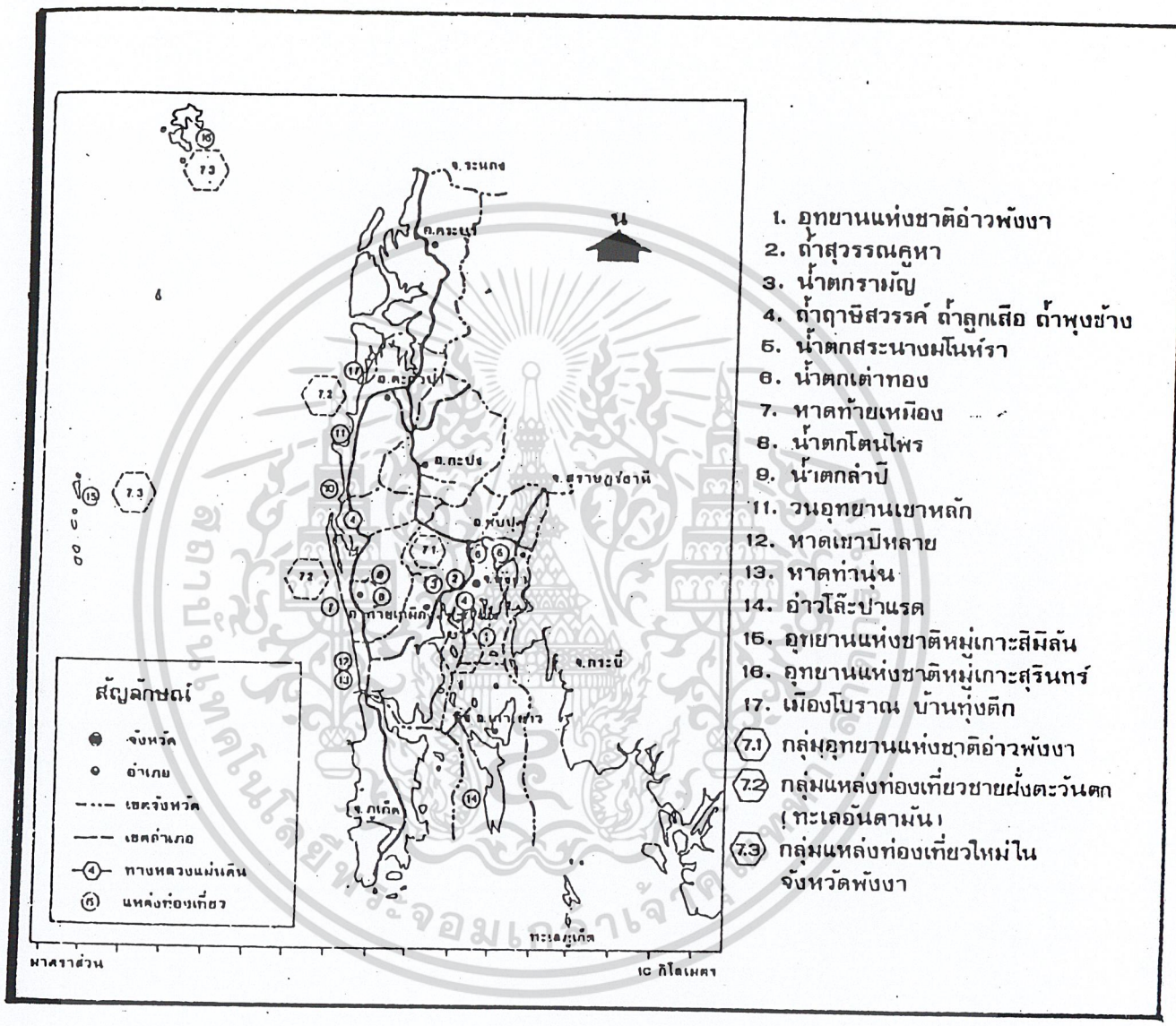
3. แหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์ ศาสนสถาน

- วัดนารายนิการาม วัดสุวรรณคูหา เมืองโบราณบ้านทุ่งตึก ศาลากลางจังหวัดพังงาหลังเก่า

4. แหล่งท่องเที่ยว

- เกาะปันหยีจัดงานเทศกาล "ดูพระจันทร์ที่เกาะปันหยี" เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในคืนวันเพ็ญเดือนห้า
- หมู่บ้านน้ำเค็ม (อ.ตะกั่วป่า) และหมู่เกาะสุรินทร์ จัดงานเทศกาลแข่งขันตกปลา "พังงาฟีชชิ่ง"
- หมู่เกาะสุรินทร์จัดเทศกาลวันชาวเล เพื่อส่งเสริมประเพณีของชาวเล เช่น การไหว้บรรพบุรุษ
- ชายหาดท้ายเหมืองจัดงาน "ปล่อยลูกเต่า"
- หมู่บ้านประมง (ต.มะรุ่ย อ.ทับปุด)
- บ่อน้ำร้อน (อ.กะปง ต.ท่านา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.16 แผนที่แสดงแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2 การศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านกายภาพของที่ตั้งโครงการ

สำหรับในระดับพื้นที่ที่เป็นที่ตั้งสำหรับโครงการ พิจารณาตามเกณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

1. อยู่ใกล้ตัวเมืองหรือชุมชน หรืออยู่ในเส้นทางเดินรถหรือเส้นทางท่องเที่ยวสำคัญของนักท่องเที่ยว
2. ไม่อยู่ในที่ห่างไกล และต้องเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว
3. การคมนาคม และการเข้าถึงสะดวก
4. สถานที่ตั้งมีคุณค่าทางสภาพแวดล้อม
5. สถานที่กว้างขวาง มีศักยภาพในการขยายตัวเพียงพอ
6. สาธารณูปโภคที่สะดวกพร้อม

จากการพิจารณาตามเกณฑ์ดังได้กล่าวมาแล้วในข้างต้นอย่างละเอียด และได้มีการเลือกที่ตั้งโครงการจริงที่เหมาะสมเป็นบริเวณที่ดินติดกับชายหาดและทะเลอันดามัน

สภาพทั่วไปทางภูมิศาสตร์ เป็นเนินเขาโดยทั่วไปและมีที่ราบติดชายหาด

สาธารณูปโภคครบครัน สภาพทั่วไปของที่ตั้ง ตั้งอยู่ที่บริเวณ ต.คึกคัก อ.ตะกั่วป่า จ.พังงา และมีถนนเพชรเกษม ตัดผ่านหน้าโครงการ

ทิศเหนือ	ติดกับที่ดินส่วนบุคคล
ทิศใต้	ติดกับที่ดินส่วนบุคคล
ทิศตะวันออก	ติดกับถนนเพชรเกษมและอุทยานแห่งชาติเขาหลัก
ทิศตะวันตก	ติดกับชายหาดและทะเลอันดามัน

การศึกษาความเป็นไปได้ของทำเลที่ตั้ง (SITE LOCATION)

งบประมาณในการก่อสร้างและจัดตั้งโครงการ

เป็นงบประมาณที่ใช้ในการออกแบบ และดำเนินการก่อสร้างอาคารการซื้อวัสดุครุภัณฑ์ เบื้องต้น รวมทั้งการปรับปรุงภูมิสถาปัตยกรรม พรบ. ควบคุมอาคาร ปี พ.ศ. 2522 ตามปกติ

ความเป็นไปได้ด้านการผลิต

เนื่องจากจังหวัดพังงาเป็นส่วนหนึ่งสำหรับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวส่วนภาคใต้ชายฝั่งตะวันตก ซึ่งสนับสนุนโดยองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ปัจจัยที่รองรับทางด้านการบริการต่าง ๆ จึงเป็นการง่ายสำหรับการจัดหาแหล่งวัสดุ วัตถุดิบสำหรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การก่อสร้างรวมทั้งแรงงานต่าง ๆ ที่ต้องการนำมาใช้ดำเนินการในการซ่อมการก่อสร้างและการดำเนินโครงการต่อไปในอนาคต

ความพร้อมทางด้านสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ

สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ ซึ่งเป็นโครงสร้างพื้นฐานของเมืองเป็นส่วนเสริมสร้างการพัฒนาจังหวัดโดยตรง จากแผนพัฒนาจังหวัดพังงาโดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดได้มีการกำหนดแผนพัฒนาการท่องเที่ยวสู่จังหวัดพังงา เพื่อท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา โดยงบประมาณส่วนหนึ่งเกิดจาก เงินค่าบำรุงแร่ของจังหวัดและงบประมาณประจำปีได้มีการเตรียมความพร้อมสำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน ที่รองรับการท่องเที่ยว โดยได้มีการดำเนินการไปแล้ว อาทิเช่น ถนนทางเข้าสู่ที่ตั้ง คือ ถ.พังงา-ท่าด่าน อันจะนำมาซึ่งสิ่งบริการสาธารณูปโภคและสาธารณูปการสำหรับโครงการอื่น ๆ ตลอดจนมีท่าเรือบริการสำหรับการ ท่องเที่ยวสู่อ่าวพังงา และจากส่วนอื่น ๆ มาสู่ท่าเรือที่อยู่ข้างที่ตั้งด้วย

โดยสรุปในบริเวณที่ตั้งของโครงการมีสาธารณูปโภคและสาธารณูปการต่าง ๆ พร้อมเพรียงอยู่แล้ว

ความสะดวกของการเข้าถึง

1. ทางบก เชื่อมต่อกับทางหลวงที่มาจาก จ.ระนอง หมายเลข 4 หรือ หมายเลข 4090 ส่วนทางหลวงอีกเส้นหนึ่งมาจาก จ.สุราษฎร์ธานีก็ได้เช่นกัน นอกจากนี้ยังเชื่อมต่อกับ จ.ภูเก็ต ซึ่งเป็นจังหวัดหลักสำหรับการท่องเที่ยว โดยมีเส้นทางหลวง 402 เป็นตัวเชื่อม ใช้เวลาเดินทางจากกรุงเทพฯ ประมาณ 12 ชั่วโมง

2. ทางอากาศ สามารถเดินทางโดยใช้เที่ยวบิน กรุงเทพฯ-ภูเก็ต แล้วต่อรถกลับเข้า จ.พังงา อีกเพียง 58 กิโลเมตร เท่านั้น

3. ทางรถไฟ จากกรุงเทพฯ ไปลงที่สุราษฎร์ธานีแล้วต่อรถยนต์อีก 2 ชั่วโมง

โดยสรุป มีการเข้าถึงจากทางรถยนต์มากที่สุดเป็นอันดับ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรม

3.1 การศึกษาอาคารตัวอย่าง

3.1.1 โรงแรมสยามเบชอร์

รายละเอียดของส่วนประกอบของโครงการ

โครงการตั้งอยู่ที่หาดพัทยาใต้ จังหวัดชลบุรี เปิดดำเนินการเมื่อ พ.ศ. 2518 ราคาค่าก่อสร้าง 140 ล้านบาท บนเนื้อที่ 50 ไร่ ส่วนห้องพักมีทั้งหมด 274 ห้อง แบ่งออกเป็นห้องชุด 12 ห้องและห้องแบบ Typical Qucst Room 262 ห้อง

องค์ประกอบโรงแรมแบ่งออกเป็น 3 องค์ประกอบ ได้แก่

1) อาคารรูปสามเหลี่ยม เป็นส่วนของโรงแรมเกือบทั้งหมด ในส่วนนี้มีห้องพัก 54 ห้อง เป็นห้องพักที่ตกแต่งแบบหรูหรา Luxury ตัวอาคารสูง 5 ชั้น

2) อาคารด้านหลัง เรียกว่าส่วน Gardcn Wing เป็นส่วนของห้องพักแบบ Typical ทั้งหมดซึ่งสามารถดัดแปลงเป็นห้องเดี่ยวหรือห้องคู่ได้ มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 220 ห้อง แยกออกเป็นอาคารหลาย ๆ ห้อง แต่ละหลักจุประมาณ 14 ห้อง อาคารส่วนนี้จะรวมเอา Housekeeper Office และ Engineer Department ไว้ด้วย

3) Beach Club เป็นอาคารริมหาดประกอบด้วยร้านขายเครื่องดื่มสระว่ายน้ำ เพราะบริเวณที่จัดเป็นร้านอาหารตอนกลางค้น ในส่วนนี้เป็นส่วนเชื่อมระหว่างตัวโรงแรมและชายหาด

อาคารสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ตามลักษณะของการใช้สอยดังนี้

1. Front of Thc Housc แต่เดิมเมื่อเริ่มเปิดกิจกรรมส่วน Front Officc อยู่บริเวณด้านหลังอาคาร ต่อมาได้ย้ายมาอยู่ทางด้านตึกสามเหลี่ยมติดกับชายหาด ส่วนนี้ประกอบด้วย

1.1 ล็อบบี้ เป็นบริเวณพักผ่อนและทานเครื่องดื่ม แบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้คือ

ก. ส่วนพักคอยด้านหน้า เนื้อที่ประมาณ 50 ตารางเมตร

ข. ส่วนคอร์ท กลางอาคารหลังคาเป็นสกายไลท์ เนื้อที่ประมาณ 80 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 Front Office อยู่ในโซนบริหารของโรงแรมด้านหลังของ Front Office จะมีทางติดต่อกับส่วนบริหารและส่วนบัญชี

1.3 Rental Shop ในบริเวณทางเดินภายในโรงแรมจะมีกิฟท์ช็อฟ 1 ร้าน

1.4 ส่วนร้านอาหาร จัดเป็นหลายประเภทตามลักษณะอาหาร เช่น ภัตตาคาร คอฟฟี่ช็อฟ และค็อคเทลเลานจ์ ส่วนภัตตาคาร มีเนื้อที่ประมาณ 200 ตารางเมตร จุได้ประมาณ 130 ที่ เปิดบริการตั้งแต่ 8.00-20.00 น. โดยบริการอาหาร 3 มื้อ ในส่วนค็อคเทลเลานจ์จะใช้บริการร่วมกับภัตตาคาร เป็นครัวเฉพาะแยกจากครัวใหญ่ แต่รับอาหารดิบที่เตรียมแล้วจากครัวใหญ่ ค็อคเทลเลานจ์จะเปิดบริการเวลา 19.00-24.00 น. บริการอาหารเบาและเครื่องดื่ม จุคนได้ประมาณ 40 ที่ เนื้อที่ประมาณ 60 ตารางเมตร ส่วนประกอบได้แก่

- โต๊ะอาหารขนาด 3 คน กระดานหมากรุก
- เคาน์เตอร์สำหรับบาร์เทนเดอร์ พร้อมแสน็คบาร์
- โทรทัศน์

ในส่วนนี้กำหนดลักษณะของการใช้บริการเป็นแบบพักผ่อน

Grill Room อยู่ในชั้นใต้ดิน รับบริการอาหารจากครัวใหญ่ได้โดยสะดวก

Restaurant ในปัจจุบันทำเป็นภัตตาคารแบบ Luxury เปิดบริการเวลา19.00-24.00 น. เนื้อที่ประมาณ 150 ตารางเมตร

Night Club เปิดบริการ 20.00-02.00 น. เนื้อที่ประมาณ 100 ตารางเมตร บริการอาหารเบา เครื่องดื่ม และฟลอร์เต้นรำ มีวงดนตรีบรรเลง

2. Back of The House

2.1 ส่วนบริการ จัดไว้เป็นหมวดหมู่ พื้นที่ของห้องผู้จัดการแต่ละห้องประมาณ 20 ตารางเมตร ในปัจจุบัน Personal Manager ทำงานอยู่ในส่วนของที่พักคนงาน F & M Manager อยู่ในส่วนบริหาร

2.2 ส่วนบริการ รับอาหารดิบจากส่วนหลังของอาคาร โดยทำ Ramp ลงไปชั้นใต้ดินจากส่วน Receiving Area จะผ่าน Storage ต่าง ๆ ก่อนถึงครัวใหญ่จะมีการเช็คของกันในส่วนนี้ โดยทางโรงแรมจะสั่งอาหารจากกรุงเทพฯ อาทิตย์ละ 1 ครั้ง

Storage แบ่งออกเป็น

- ห้องเก็บผลไม้และผักสด ปรับอุณหภูมิ พื้นที่ประมาณ 8 ตารางเมตร
- ห้องเก็บอาหารประเภทเครื่องปรุง เช่น น้ำสลัด ปรับอุณหภูมิพื้นที่ประมาณ 8 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องแช่แข็งสำหรับเก็บเนื้อสัตว์ส่วนนี้จะอยู่ติดกับส่วนเตรียมเนื้อสำหรับครัวร้อน ห้องนี้มีอุปกรณ์หั่นและเลื่อยเนื้อ

- ห้องเก็บของทั่วไป พื้นที่ประมาณ 25 ตารางเมตร

ส่วนครัวพื้นที่รวมประมาณ 200 ตารางเมตร แบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือ

- ครัวร้อน ทำอาหารประเภทหุงต้ม ผัด (เนื้อที่ประมาณ 80 ตารางเมตร)
- ครัวเย็น ทำอาหารประเภทปรุง เช่น สลัด น้ำผลไม้ (พื้นที่ประมาณ 40 ตร.ม.)
- Bakery จัดอยู่ในส่วนของ Main Kitchen

2.3 ส่วนวิศวกรรม มีวิศวกรเป็นหัวหน้า 1 คน พนักงานที่อยู่ในความควบคุมได้แก่ ช่างเครื่อง ช่างไฟฟ้า ประมาณ 40 คน

ห้องครัวมีอยู่ 2 ห้อง ห้องหนึ่งอยู่ในส่วนของอาคารสามเหลี่ยม อีกห้องหนึ่งอยู่ในส่วน Garden Wing เนื่องจากอาคารห่างไกลกันมาก จึงต้องแยกไว้เป็น 2 ห้อง ใช้เครื่องและท่อเดินคนละชุดกัน

ลักษณะของห้องเครื่องเป็นห้องรวมด้าน Garden Wing ประกอบด้วย

- เครื่อง Boiler 2 เครื่อง 100 H.P. ผลัดกันทำงาน ทำน้ำจืดสำหรับห้อง Laundry และน้ำร้อนสำหรับห้องพักแขก

- เครื่องปั๊ม สูบน้ำจากบ่อเก็บน้ำขึ้นสู่ห้องพักโดยตรง

- เครื่อง Chilier 4 เครื่อง ผลัดเปลี่ยนกันทำงานส่วนใหญ่จะพัก 1 เครื่อง แล้วทำงาน 3 เครื่อง แต่ความมากน้อยของแขก

- แผงสวิทซ์ไฟฟ้า อยู่ใกล้บริเวณทางเข้าห้องเครื่องวงจรต่อกับเครื่องทุกชิ้นเพื่อให้สามารถปิดเปิดเครื่อง จากแผงได้โดยไม่ต้องเดินไปใช้สวิทซ์ที่เครื่อง

พื้นที่ของห้องเครื่องด้าน Garden Wing ประมาณ 200 ตารางเมตร

พื้นที่ของห้องเครื่องอาคารสามเหลี่ยมประมาณ 100 ตารางเมตร

หม้อแปลงไฟอยู่นอกอาคาร มีรั้วล้อมรอบ

2.4 ส่วน Housekeeper ปกติแม่บ้านจะเดินตรวจและสั่งงานมากกว่าจะนั่งในห้องทำงาน แต่ก็ต้องมีส่วนทำงานของตัวเองด้วย พื้นที่ประมาณ 20 ตารางเมตร

- ห้องซ่อมแซมผ้า ประกอบด้วยพื้นที่ของพนักงานเย็บจักร ชั้นวางผ้า และเคาน์เตอร์สำหรับเช็คเวลาทำงาน (เข้า-ออก) ของ Maid และ Room Boy

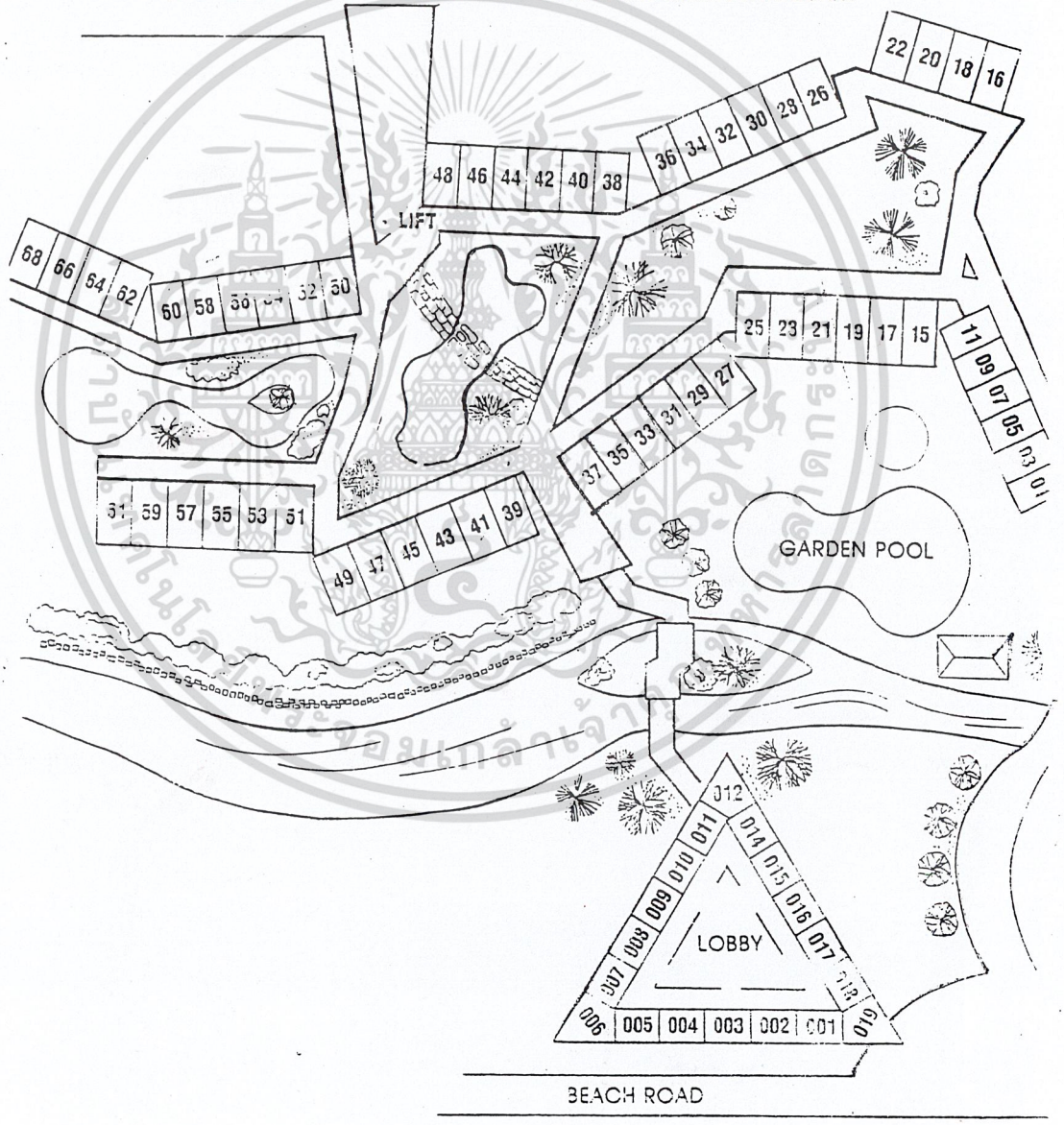
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องเก็บเครื่องใช้ อุปกรณ์ทำความสะอาดและเก็บเครื่องดื่มสำหรับตู้เย็นใน Quest Room ห้องนี้จะมีพนักงานคุมการเบิกของและทำบัญชีไว้

ระบบป้องกันอัคคีภัย เตือนไฟด้วยสัญญาณ และใช้สายยางและท่อน้ำในการดับเพลิงตัวอาคาร Garden Wing เป็นระบบแก๊ส

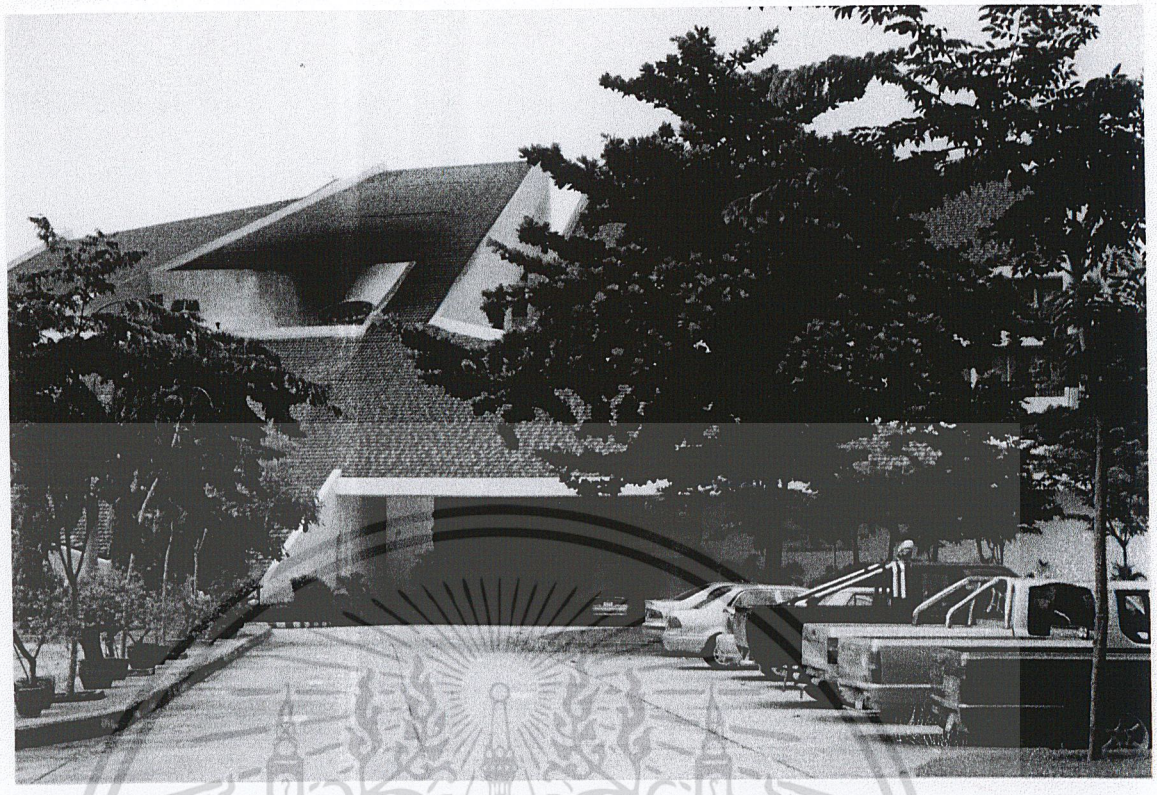
ระบบไฟฟ้า ใช้ไฟจาก Main Station ซึ่งมี Transformer แปลงไฟฟ้าแรงสูง 24,000 โวลต์ ลงมาสำหรับใช้งาน

ระบบน้ำใช้และน้ำทิ้ง ขุดบ่อบาดาล และสูบน้ำขึ้นมาเติมคลอรีน จากนั้นจะกักเก็บไว้ในถังใหญ่ ใช้ได้นาน 1 อาทิตย์ ระบบกำจัดของเสียใช้บ่อเกรอะและบ่อซึม

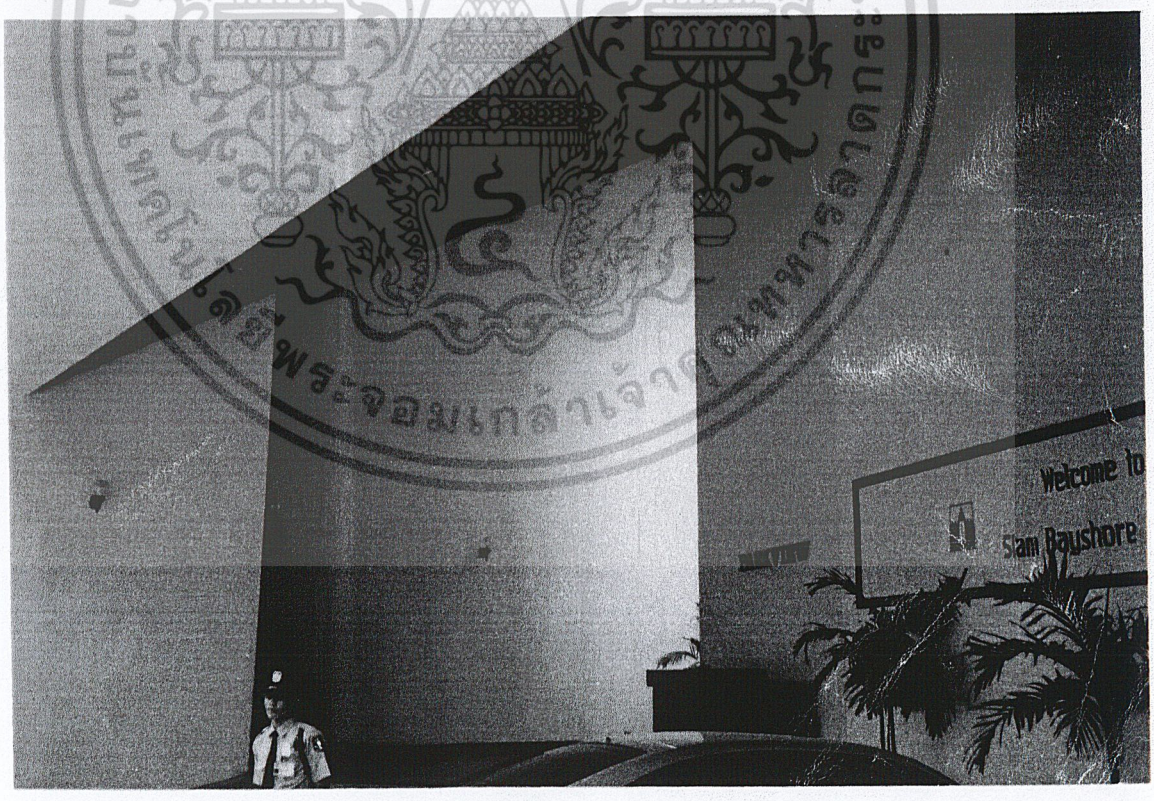


ภาพที่ 3.1 ผังโรงแรมสยามเบชอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



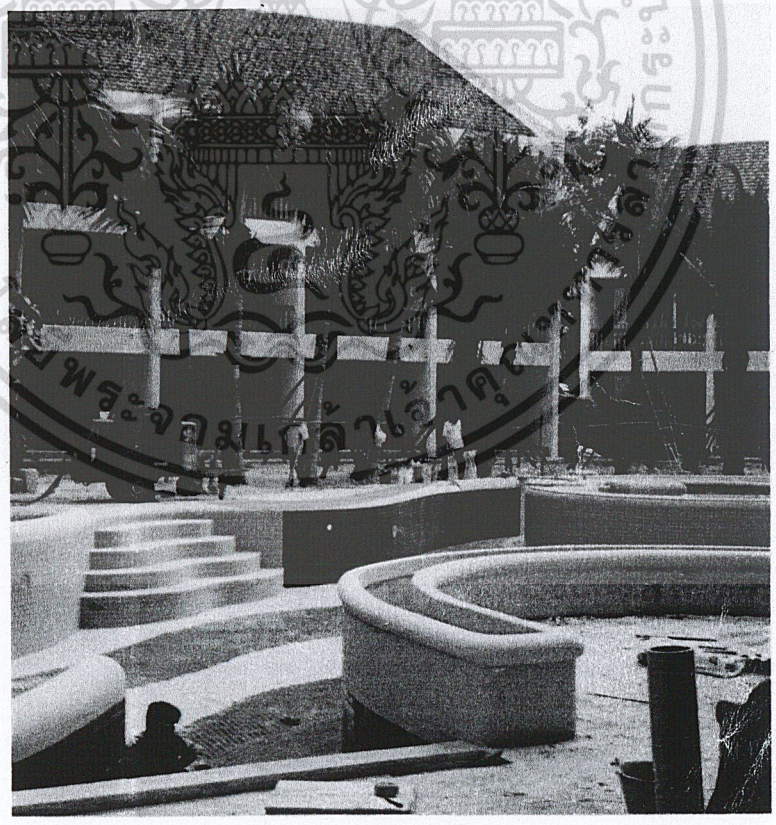
ภาพที่ 3.2 บริเวณทางเข้าหลักโรงแรมสยามเบชอร์



ภาพที่ 3.3 ประตูทางเข้าหลักที่สูงใหญ่สร้างความรู้สึกน่าสนใจ เชิญชวน และนำสายตา (Approach) สู่โครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.4 ห้องพักส่วน Garden Wing



ภาพที่ 3.5 สระว่ายน้ำในส่วน Garden Wing ถูกปิดล้อมที่ว่างเกิดความเป็น Privacy ด้วยแนวห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.6 การจัด Landscape ในส่วน Garden Wing

ภาพที่ 3.7 การนำ Cover Walk Way มาเชื่อมทางสัญจรและสัมผัสกับธรรมชาติระหว่างอาคาร ในส่วน Garden Wing

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.8 การเจาะ Void ของอาคาร ด้านที่ติดชายหาดพัทยาใต้ เพื่อ Take View

ภาพที่ 3.9 การวางตำแหน่ง Lobby ไว้ในส่วน Atrium Court ของอาคาร
เป็นการประหยัดพลังงานอีกทางหนึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 โรงแรมดุสิตรายาวดี

โรงแรมดุสิตรายาวดี ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านอ่าวนาง ตำบลอ่าวนาง อำเภอเมืองจังหวัดกระบี่ ด้วยลักษณะของสถาปัตยกรรม ที่สถาปนิกประยุกต์สภาพแวดล้อมทางกายภาพมาออกแบบ เพื่อตอบสนองความเป็นอยู่ของมนุษย์ และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีได้ โดยไม่ต้องทำลายสภาพแวดล้อม โรงแรมดุสิตรายาวดี จึงได้รับรางวัลยอดเยี่ยมเหรียญทอง ปี 2537 ประเภทสถาปัตยกรรมส่งเสริมการอนุรักษ์สภาพแวดล้อม จากสมาคม สถาปนิกสยามในพระบรมราชูปถัมภ์ ด้วยมติของคณะกรรมการตัดสินว่า "ดุสิตรายาวดีแสดงความจริงใจต่อสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติเดิมด้วยการรักษาต้นไม้เดิมไว้เกือบทั้งหมด มีการประยุกต์ใช้ลักษณะสถาปัตยกรรมท้องถิ่นได้อย่างน่าเลื่อมใส นอกจากนี้ยังมีการนำเอาเทคโนโลยีด้านวิศวกรรมมาช่วยในการประหยัดพลังงาน และการรักษาสภาพนิเวศวิทยา สรุปโดยรวมแล้วเป็นการพัฒนาโครงการอย่างมีจิตสำนึก"

โรงแรมดุสิตรายาวดี อยู่ในความรับผิดชอบของ บริษัท พรีเมียร์ รีสอร์ท กระบี่ จำกัด

1) องค์ประกอบของโครงการ

สามารถแบ่งองค์ประกอบของโครงการเป็นอาคารได้ดังนี้

- อาหารหลัก ประกอบด้วยส่วนต้อนรับ ห้องอาหารและสำนักงานรวมอยู่ด้วยกัน
- อาคารห้องอาหาร
- อาคารส่วนบริการต่าง ๆ และบ้านพักพนักงาน

2) รูปแบบงานสถาปัตยกรรม

- รูปแบบสถาปัตยกรรมจะต้องมีเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยไม่ขัดแย้งต่อสภาพพื้นที่และวัฒนธรรมท้องถิ่น
- จะต้องไม่ตัดต้นไม้เพียงเพื่อจะปลูกเป็นอาคาร หากไม่จำเป็นอย่างยิ่งยวด
- วัสดุก่อสร้างจะต้องกลมกลืนดูเป็นธรรมชาติ แต่มิใช่มาจากการทำลายธรรมชาติ และจะต้องถาวรทนทานต่อภูมิอากาศและแมลง

3) ระบบโครงสร้าง

ส่วนห้องพัก ใช้ระบบสำเร็จรูป โครงสร้างเป็นเหล็ก และคอนกรีตเสริมเหล็กสามารถทำงานในลักษณะกึ่งสำเร็จรูป โดยเตรียมงานจากภายนอกพื้นที่ และนำมาประกอบในที่แม้กระทั่งระบบพื้นก็ใช้เป็น Flat Plate โดยพื้นที่ชั้นล่าง ใช้พื้นดินที่เป็นทรายเป็นแบบ และพื้นชั้นสองก็ใช้พื้นชั้นล่างเป็นแบบหล่อแล้วจึงชักรอกยกขึ้น โดยมีเสาอาคารเป็นแกนช่วยให้ไม่ต้องใช้ไม้แบบในการก่อสร้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) ระบบปรับอากาศ

เป็นระบบปรับอากาศรวมแบบ Chilled Water Cool System เดินท่อไปยังส่วนใช้งานต่าง ๆ ทำให้ไม่มีเสียงรบกวนจาก Compressor เช่น ระบบ Spilt Type

5) ระบบน้ำร้อน

เป็นระบบ Heat Reclaim โดยดึงความร้อนจากส่วนระบายความร้อนของระบบปรับอากาศมาใช้ทำน้ำร้อน ทั้งในส่วนห้องพักและส่วนบริการ ช่วยให้ไม่ต้องใช้เครื่อง Boiler ด้วย และส่วนน้ำวนในบริเวณสระว่ายน้ำ ก็ใช้น้ำร้อนที่ได้จากส่วนระบายความร้อนและเครื่องปั่นไฟฟ้า

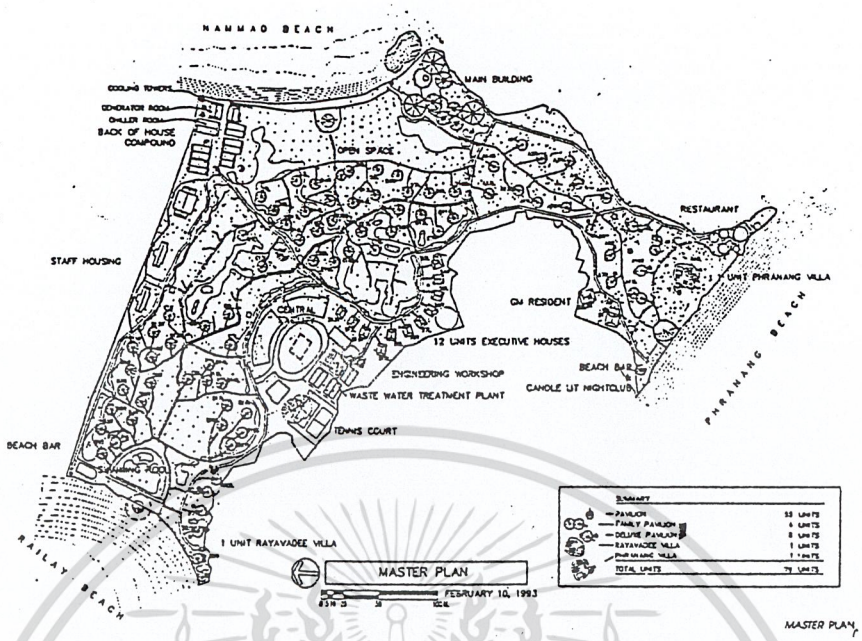
6) ระบบกำจัดขยะ

มีการแยกประเภทของวัสดุนำส่วนที่ใช้ได้ออก ส่วนขยะที่เป็นอินทรีย์วัตถุได้นำไปเข้าเครื่องบด และหมักเป็นปุ๋ยกลับนำไปใช้สำหรับสวนของโรงแรม

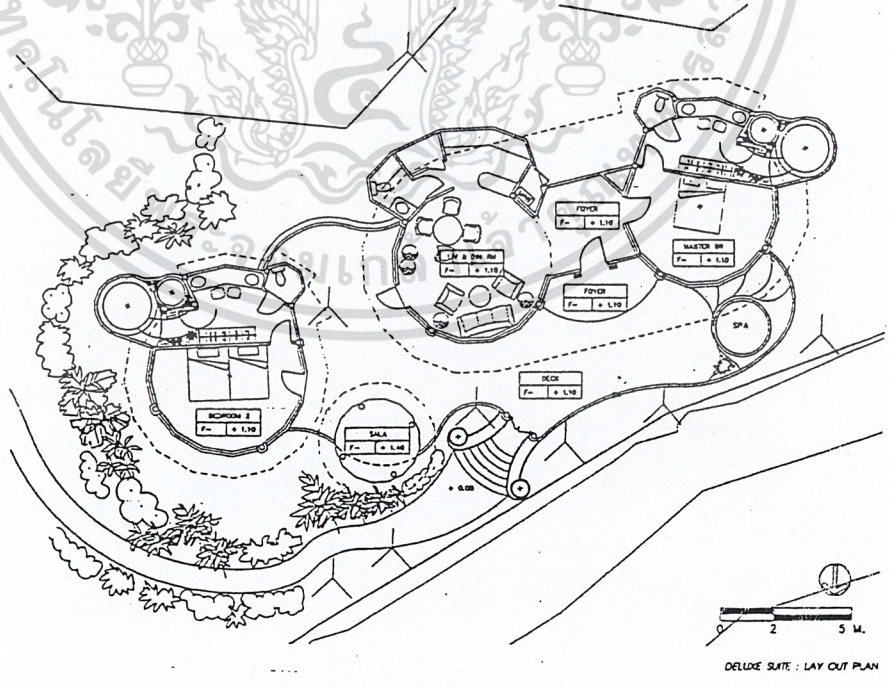
7) ระบบสาธารณูปโภค

เลือกวางระบบไฟฟ้าใต้ดิน เพื่อหลีกเลี่ยงการเดินเสาพาดสาย ระบบน้ำทิ้งเป็นระบบเวียนกลับมาใช้ใหม่หลังการบำบัด โดยนำน้ำไปรดต้นไม้ผ่านระบบคูน้ำชลประทานที่ขุดใหม่ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสวนประดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

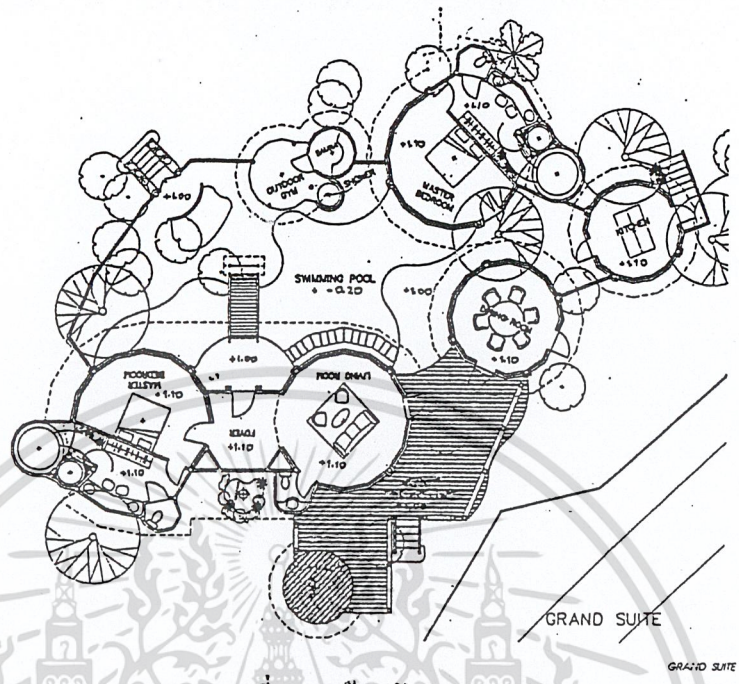


ภาพที่ 3.10 ผังโรงแรมดุสิตรายาวดี

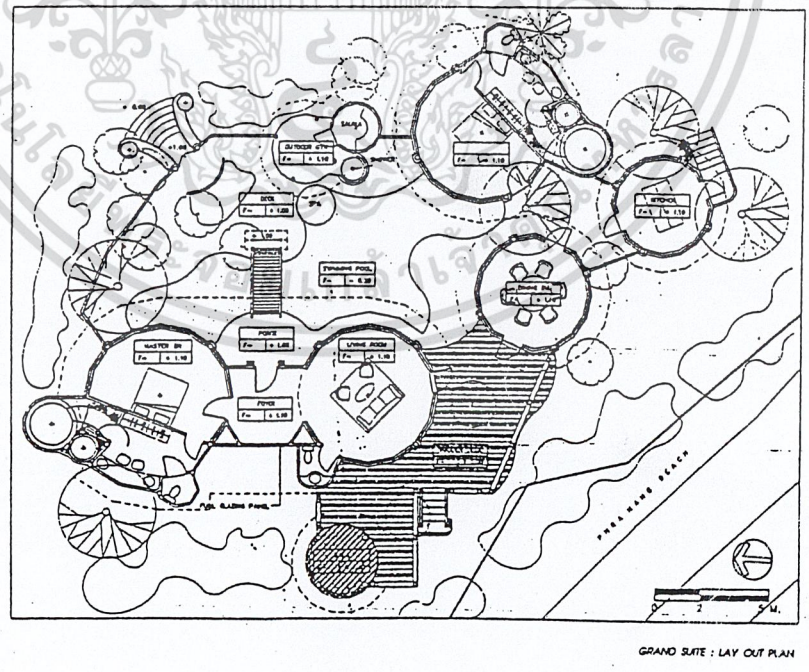


ภาพที่ 3.11 ห้องพัก Deluxe Suite

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

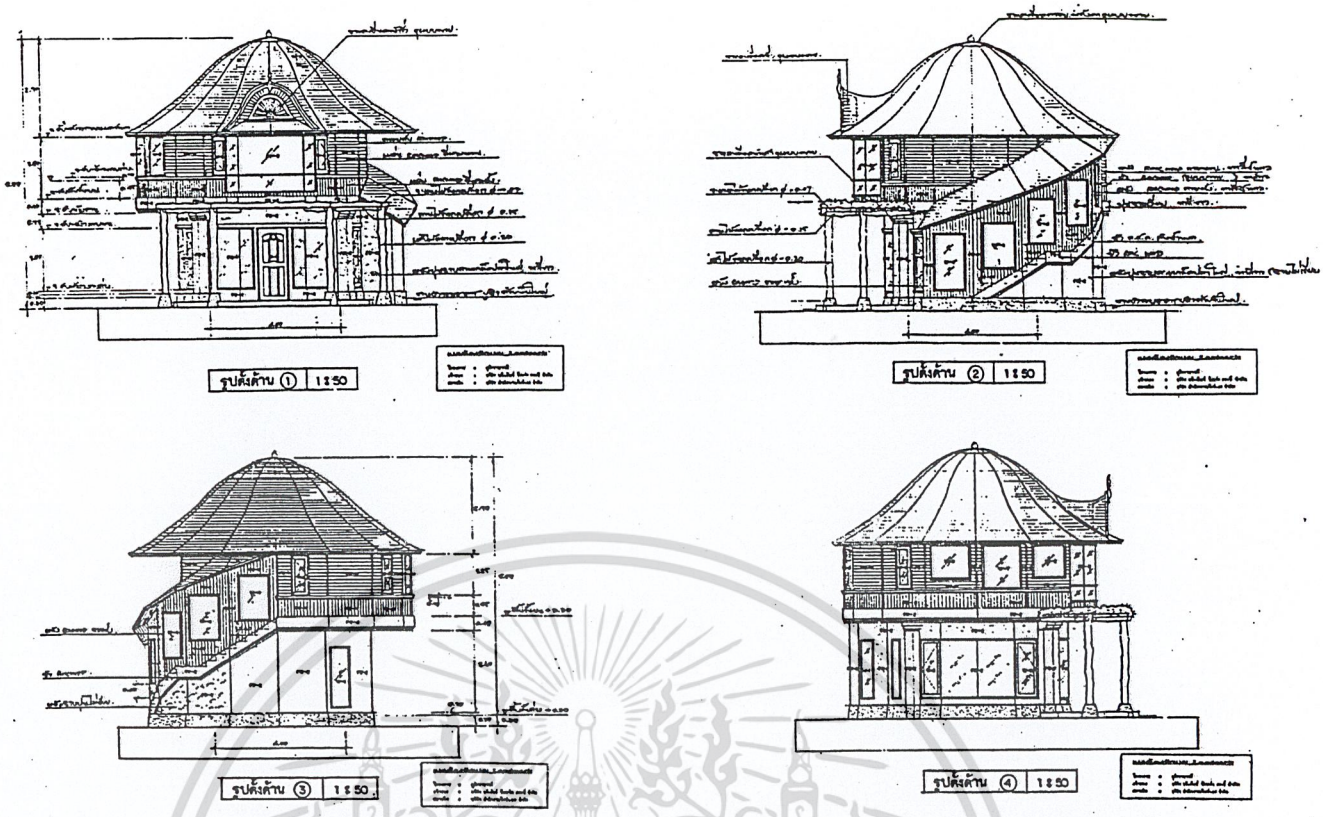


ภาพที่ 3.12 ห้องพัก Grand Suite



ภาพที่ 3.13 บ้านพักมาตรฐาน

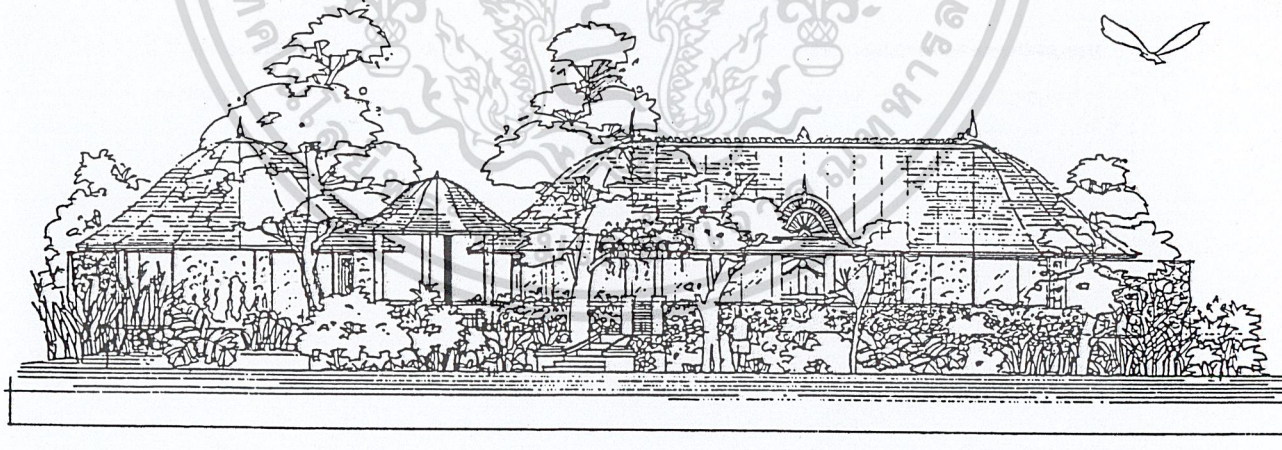
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.14 อาคาร ห้องพัก

ภาพที่ 3.15 อาคารรายาวดี ล็อบบี้ & เลานจ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



<u>ภาพที่ 3.16</u> บ้านพักมาตรฐาน Pavilion กับรูปทรงและสีสันที่กลมกลืนและเคารพต่อธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3 การศึกษาอาคารตัวอย่างต่างประเทศ

โรงแรมไฮแอท รีเจนซี่ : ซานฟรานซิสโก รัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา

(Hyatt Regency : San Francisco. California, U.S.A.)

สถาปนิก : John-Portman & Associates.

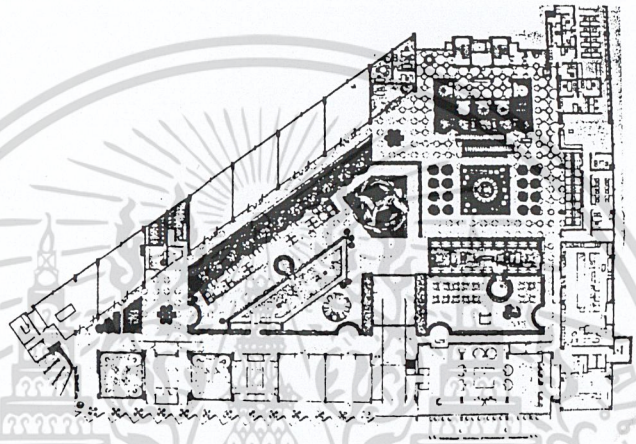
The Htatt Regency San Francisco เป็น 1 ใน 5 อาคารใน Golden Gateway Redevelopment Project โดยมีมูลค่าสูงถึง 11.5 ล้านเหรียญ แม้ว่าที่ดินจะแปลกกว่าที่อื่น ๆ โดยการขายมีเงื่อนไขตามความต้องการและยอมรับของ Commercial Facilities เพียงอย่างเดียว รวมถึงการจัด Landscape Plaza บนฐาน 2 ชั้นของตัวอาคาร Developer ได้จัดพื้นที่ชั้นล่างสำหรับประโยชน์ในการพักผ่อนหย่อนใจแสดงถึงศิลปวัฒนธรรม และ 1% ของค่าก่อสร้างกำหนดเป็นค่าตกแต่งงานศิลปะในส่วน Public View เช่นเดียวกัน Developer กำหนดความสูงไม่เกิน 23 ชั้น อยู่ในความสูงตามกฎข้อบังคับของเมือง โรงแรมนี้เป็นอาคารที่ผิดธรรมดา ด้านข้างทั้งสองของโรงแรมจดกับถนนด้านเหนือ Slopes Back 45 องศา และความลาดเอียงนี้ทำให้ผนังอาคารมีความผิดปกติอันเนื่องจากความเปลี่ยนแปลงของแสงและจุดมุ่งหมาย

จากลักษณะภายนอกของตัวอาคาร สามารถนำไปสู่ความน่าดูของบรรยากาศภายในซึ่งสูง 17 ชั้น แสงสว่างที่ส่องผ่านช่องกระจกแคบ แบน และความสูงต่ำของระดับที่อยู่ภายใน โดยมีด้านข้างตั้งฉากกับอีกด้านหนึ่งทำให้เกิดมุมแหลมบนด้านที่เหลือจากความไม่เท่ากันของที่ว่างขนาดใหญ่และผลของ Reverse Ziggurat ต่อระเบียงที่ยื่นออกมาทำให้เกิดบรรยากาศที่ตื่นเต้นเร้าอารมณ์ และมีผลต่อการดึงดูดใจ จุดรวมของที่ว่างขนาดใหญ่นี้ซึ่งถ้าขาดจะทำให้เกิดความไม่สมบูรณ์ คือ ทรงกลมวงขนาดใหญ่ ซึ่งตั้งอยู่บนฐานรองรับกลางสระน้ำ ซึ่งทำด้วยอลูมิเนียมชุบทอง ตั้งอยู่ในตำแหน่งรอบแกนกลาง เป็นผลงานประติมากรรมของสถาปนิก San Francisco มาก่อน (ปัจจุบันเป็นนักประติมากรรมใน Rome) Charles O. Perry ได้นำมาจัดไว้ภายในโดยมีมาตราส่วนที่เหมาะสม ขนาดของทรงกลม 40 ฟุต เส้นผ่านศูนย์กลาง 35 ฟุต ที่อันใหญ่โตนี้ถ้าขาดสิ่งซึ่งมีขนาดที่เหมาะสมนี้ย่อมทำให้ขาดความพิเศษภายในตัวอาคาร ทั้งสิ้นประติมากรรมและตัวอาคารช่วยประกอบให้เกิดความสมบูรณ์ซึ่งกันและกัน ทำให้เกิดความพอใจในความงาม

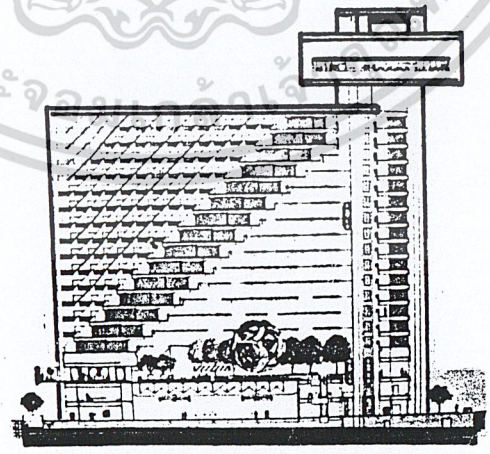
เมื่อบุคคลใดบุคคลหนึ่งย่างก้าวเข้าภายในตัวอาคารอันใหญ่โตขนาดนี้ ทันใดนั้นจะรู้สึกประหลาดใจในทัศนียภาพของอาคารที่มีความประณีตในการ Design Planning ไม่ว่าจะโดยทางสัญจรในแนวดิ่ง (ลิฟท์) จากทางเข้าด้านขึ้นถนน แขกที่มาถึงเปลี่ยนความรู้สึกไปยังแสงสว่าง และจะรู้สึกประทับใจกับสิ่งที่เขาเห็นการจัด Volumn ของ Lobby ทำให้บรรยากาศปลอดโปร่งและลักษณะที่น่าพอใจในตัวมันเองของวัสดุ สำหรับต้นไม้ ไม้พุ่ม ดอกไม้ แบบของพื้นการลดระดับของพื้น สิ่งเหล่านี้ไม่กีดกั้นความอิสระในการเสียเปรียบทัศนียภาพบางส่วนก็ไม่เป็นการยากที่จะใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับ Trellis Roof เหนือ Restaurant และ Lounges ซึ่งทั้งหมดนี้นำความแตกต่างของระดับให้เข้ากับ Human Proportions และทำให้สมกับความตั้งใจที่ทำให้เกิด A Place for People ของ John Portman แขกจะเปลี่ยนทัศนียภาพของ Lobby ขณะที่เขาใช้ Glass-Cage Elevators เดินไปตาม Balconies ไปยังห้องพักส่วนหนึ่งในจำนวนห้องพักอยู่ทางด้านทิศเหนือซึ่งมี Terrace ซึ่งจะเห็นทัศนียภาพของ Plaza โดยอาคารประกอบด้วยระบบการป้องกันภัยอย่างสมบูรณ์ มี Fire Alarm System Smoke System อยู่ในตำแหน่งโดยตรง ภายใต้ Skylight

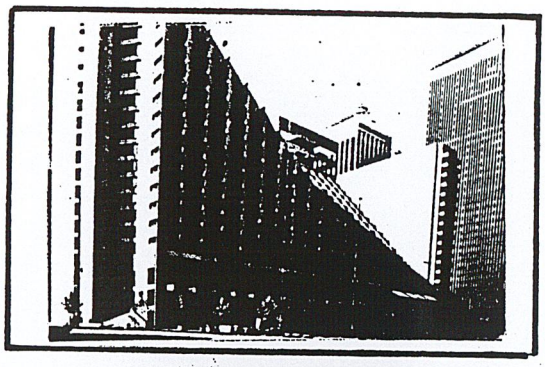


ภาพที่ 3.17 ผังอาคาร โรงแรม Hyatt Regency

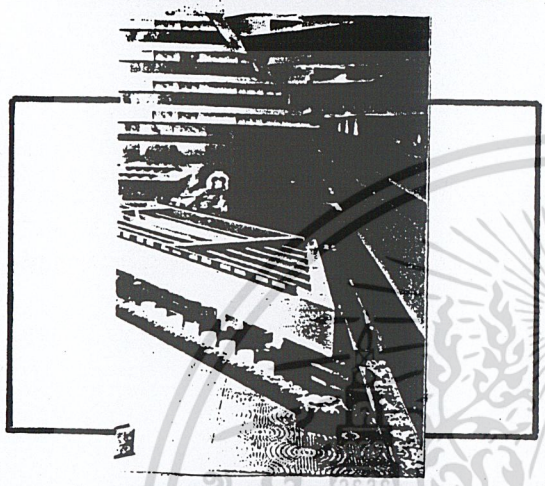


ภาพที่ 3.18 รูปตัดบริเวณโถงพักคอย

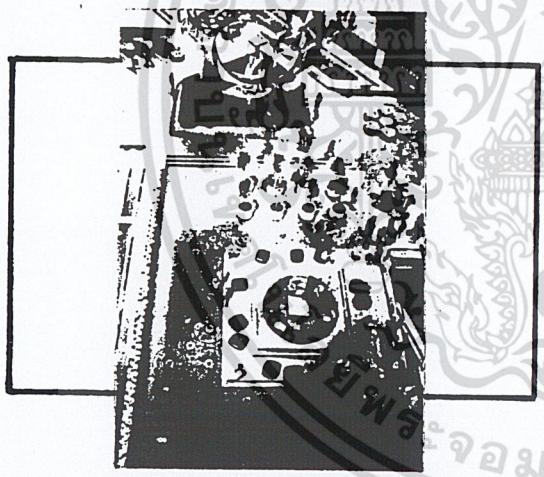
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



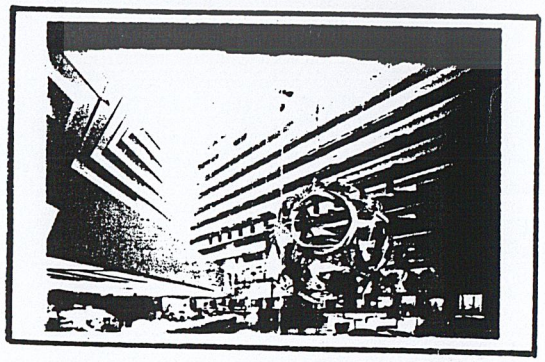
ภาพที่ 3.19 ทัศนียภาพภายนอก



ภาพที่ 3.20 โถงพักคอยบริเวณ Courtyard



ภาพที่ 3.21 โถงพักคอยที่มองจากมุมสูง



ภาพที่ 3.22 ประติมากรรมลอยตัวเปรียบเสมือน Land Mark จุดนัดพบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 การวิเคราะห์รายละเอียดโครงการ

3.2.1 บทบาทและหน้าที่ของโครงการ

โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา เป็นการตอบสนองจำนวนนักท่องเที่ยว ที่เพิ่มขึ้นซึ่งความต้องการด้านที่พักก็มีมากตามไปด้วย อีกทั้งยังเป็นแหล่งสร้างงานให้กับท้องถิ่น และเป็นการตอบสนองแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 7, 8 แผนการท่องเที่ยว โดยมีจุดมุ่งหมายในการกระจายรายได้ให้กับประชาชน

หน้าที่ของโครงการ โครงการมีหน้าที่ให้บริการในด้าน

1. ด้านที่พัก เป็นการอำนวยความสะดวก สำหรับนักท่องเที่ยว นักธุรกิจที่เดินทางไปยังจังหวัดเพชรบูรณ์ ให้มีความมั่นใจในที่พักอาศัย

2. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นส่วนที่อำนวยความสะดวก ในเรื่องอาหารการกิน การนัดหมาย การจัดเลี้ยง

3. ด้านการประชุม เป็นสถานที่รองรับคนได้ เป็นจำนวนมากในเวลาเดียวกัน เช่น ประชุม สัมมนา จัดเลี้ยง สังสรรค์

4. ด้านกิจกรรมสันทนาการ เป็นส่วนช่วยเสริให้ผู้ที่มาใช้โครงการเกิดความเพลิดเพลิน เช่น สระว่ายน้ำ ห้องเกมส์ สนามเทนนิส ฯลฯ

3.2.2 การดำเนินงานของโครงการ

ในการบริหารงานหรือดำเนินการโครงการนั้น มีความแตกต่างจากการดำเนินงานประเภทอื่น เพราะต้องให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ทำให้ต้องมีผู้บริหาร และพนักงานต่อเนื่องกันตลอดเวลา และเพื่อให้การบริหารงานของโรงแรมดำเนินไปด้วยดี มีประสิทธิภาพในการทำงาน จึงต้องมีการแบ่งรายการบังคับระบบในการดำเนินงาน หลักการของการดำเนินงานหรือการบริหารงานในปัจจุบัน เป็นลักษณะของกลุ่มที่รวมกันแล้ว จดทะเบียนในรูปแบบของบริษัท โดยทำการบริหารโรงแรม ในรูปแบบของคณะกรรมการโรงแรม ซึ่งได้รับการเลือกจากคณะนิติบุคคล (ผู้ถือหุ้นสามัญเป็นผู้มีสิทธิออกเสียงได้) เข้ามาเป็นผู้ดำเนินการโรงแรมหรือบริษัทซึ่งจะมีกี่คนก็ได้ ในการประชุมคณะกรรมการก็จะต้องมีประธานกรรมการเป็นประธานในการประชุม หน้าที่ของคณะกรรมการคือ ทำการจัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ของโรงแรม และการมีลำดับขั้นในการบริหารงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2.I การกำหนดขนาดของโครงการ

โดยทั่วไป ขนาดประมาณที่ได้มาตรฐานของโรงแรมที่ดี และอำนวยความสะดวกได้มากมายนั้น มีขนาดตั้งแต่ 50 ห้องขึ้นไป แต่จากเหตุผลทางด้านที่ตั้งและความเหมาะสมนำมาพิจารณาโครงการนี้ ควรมีขนาดห้องพักที่จำนวนประมาณ 200 ห้องขึ้นไป เนื่องจาก

1) การวิเคราะห์ความต้องการห้องพัก โดยใช้กลุ่มเป้าหมายและจากการประมาณการกลุ่มเป้าหมายนำมาคิดคำนวณ โดยใช้สูตรดังนี้

$$\text{จำนวนห้องพัก} = \frac{\text{จำนวนนักท่องเที่ยว/ปี x ระยะเวลาพักเฉลี่ย x 100}}{\text{อัตราผู้เข้าพัก/ห้อง x อัตราการเข้าพัก x 365}}$$

จำนวนนักท่องเที่ยว = 851,367 คน/ปี (เป็นผู้ที่ต้องการพักแรมตามโรงแรม)
ระยะเวลาพักเฉลี่ย = 1.96 วัน (เฉลี่ยพักของชาวไทยและชาวต่างประเทศ)
อัตราผู้เข้าพัก/ห้อง = 1.74 คน
อัตราการเข้าพัก = 36.94 % (สถิติอัตราการเข้าพักของ จ.พังงา)

$$\therefore \text{การประมาณห้องพักในปี 2541} = \frac{851{,}367 \times 1.96 \times 100}{1.74 \times 36.94 \times 365} = 7{,}113 \text{ ห้อง}$$

จำนวนห้องพักของโรงแรม พ.ศ. 2540 มีจำนวน = 898 ห้อง
ดังนั้น จำนวนห้องพักที่ต้องการเพิ่ม = 7,113-898 = 6,215 ห้อง
จำนวนนักท่องเที่ยว พักแรมในกลุ่มโรงแรมระดับ first class มี 36.42 %

$$\therefore \text{จำนวนห้องพัก} = \frac{36.42}{100} \times 6{,}215$$

= 2,264 ห้อง

จำนวนนักท่องเที่ยวที่พักแรม อ.ตะกั่วป่า มี 38.56 % ของนักท่องเที่ยวที่พักแรมทั้งหมด

$$\therefore \text{ห้องพักที่ต้องการ} = \frac{38.56}{100} \times 2{,}264$$

= 873 ห้อง

จำนวนห้องพักแรมของ อ.ตะกั่วป่า = 143 ห้อง

∴ ห้องพักที่ต้องการเพิ่ม = 873-143 = 730 ห้อง

คิดส่วนแบ่งการตลาด 20-40 % = 219 ≅ 220 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) การส่งเสริมการลงทุนของโรงแรมในต่างจังหวัด ไม่ต่ำกว่า 80 ห้องพักขึ้นไป ดังนั้นโครงการจึงต้องมีห้องพักมากกว่าที่กำหนดให้

3) สมาคมธุรกิจโรงแรมแห่งประเทศไทย ได้ทำการวิเคราะห์ สรุปว่าโรงแรมที่ควรลงทุนและคุ้มค่าภายใน 3.5-5 ปี ในงบลงทุน 30 ล้านขึ้นไปควรมีจำนวนขนาดห้องพักประมาณ 200-250 ห้อง

4) จากการศึกษาวิเคราะห์เพื่อให้เป็นโรงแรมชั้นหนึ่งของจังหวัด ฉะนั้นภายในโรงแรม จึงควรมีบริการ และห้องต่าง ๆ มากพอ รวมทั้งมีส่วนบริการแก่ผู้ที่ต้องการมาใช้บริการภายในของโรงแรม อาทิ Night Club; Coffee Shop, Banquet Room จึงควรมีจำนวนห้องพัก 200 ห้องพักจะได้สัดส่วนของห้องต่าง ๆ ที่บริการได้พอเพียง

5) ตามโครงการ ลักษณะของโรงแรม จะจัดอยู่ในโรงแรมขนาดกลางซึ่งย่อมจะมี Facility ครบตามที่โรงแรมมาตรฐานควรจะมี แต่อาจน้อยกว่าเล็กน้อย ถ้าทำขนาดเล็กไปอาจจะไม่ได้ Facility ครบตามต้องการ ถ้าทำขนาดใหญ่เกินไปอาจเกินความต้องการของผู้ใช้ ย่อมทำให้การคืนทุนช้ากว่าที่ควรเป็น

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นสรุปได้ว่า โครงการควรมีจำนวนห้องพัก 200 ห้อง เพื่อให้เกิดความคุ้มค่าในการลงทุน และผลตอบแทน

3.2.2.2 การวิเคราะห์อัตรากำลังคนในโครงการ

การหาอัตราก้ำลังคน ของโรงแรมในประเทศไทย จากการสำรวจของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พบว่าโรงแรมต่าง ๆ ในปัจจุบันทั้งที่ได้รับการส่งเสริมและไม่ได้รับการส่งเสริม มีอัตรากำลัง การแบ่งระดับ และการแบ่งอัตรากำลังคนดังนี้

อัตรากำลังคน

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

การแบ่งระดับแบ่งออกเป็น 4 ระดับ (มาตราฐานของการท่องเที่ยวฯ)

1. พนักงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค	คิดเป็น 75 %
2. พนักงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง	คิดเป็น 16 %
3. พนักงานที่เหนือกว่าระดับเทคนิค	คิดเป็น 6 %
4. ระดับบริหาร	คิดเป็น 3 %

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปการวิเคราะห์อัตรากำลังคนในต่างจังหวัด 0.63 คน/ห้องพัก จำนวนห้องพักโครงการเท่ากับ 200 ห้องพัก ดังนั้นจึงมีอัตรากำลังคนทั้งหมดของโครงการเท่ากับ 126 คน ดังแสดงในตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 อัตรากำลังคนทั้งหมดของโครงการ

ฝ่าย	เจ้าหน้าที่
1. ฝ่ายบริหาร	42 คน
2. ฝ่ายธุรการ	10 คน
3. ฝ่ายบริการ	40 คน
4. ฝ่ายโภชนาการ	28 คน
5. ฝ่ายวิศวกรรม	6 คน
รวมอัตรากำลังคน	126 คน

3.2.2.3 อัตรากำลังและหน้าที่บุคลากรของโครงการ

โครงสร้างการบริหารงานของโรงแรมสามารถแบ่งออกได้เป็น 5 ฝ่าย

1. ฝ่ายบริหาร
2. ฝ่ายธุรการ
3. ฝ่ายบริการ
4. ฝ่ายโภชนาการ
5. ฝ่ายวิศวกรรม

การแบ่งส่วนบริหารภายใน การจัดอัตรากำลังพิจารณาหน้าที่ความรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 อัตรากำลังและหน้าที่บุคลากรในโครงการ

ฝ่าย	ตำแหน่ง	อัตรา	กิจกรรม
1. ฝ่ายบริหาร			
ส่วนบริหาร	- ประธานกรรมการ	1	- จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการควบคุมให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบาย
	- ผู้อำนวยการและเลขานุการ	2	- ดำเนินงานทั้งหมดของโครงการ
	- ผู้จัดการบริหาร	1	- บริหารงานในส่วนต่าง ๆ
1.1 แผนกขาย	- ผู้จัดการแผนกขาย	1	- ติดต่อชักจูงและให้บริการแก่ตัวแทนการนำเที่ยวและกลุ่มธุรกิจต่าง ๆ
	- ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกขาย	1	- ประสานงานในด้านการปฏิบัติการบริหารการขาย
	- พนักงานแผนกขาย	2	- ดำเนินการในด้านขาย
1.2 แผนกบุคคล	- ผู้จัดการแผนกบุคคล	1	- จัดวางระบบหน้าที่ของพนักงานการว่าจ้างแรงงาน วางหลักเกณฑ์ในเรื่องเกี่ยวกับบุคลากร
	- ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบุคคล	1	- จัดวางเรื่องวีซ่าเข้าประเทศ และดำเนินการในเรื่องชำระภาษี
	- ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม	1	- ฝึกอบรมพนักงานทุกแผนกเพื่อปรับปรุงประสิทธภาพในการทำงาน
	- ผู้ฝึกอบรม	1	- ช่วยฝึกอบรมพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	อัตรา	กิจกรรม
1.3 แผนกบัญชีและการเงิน	- ผู้จัดการแผนกบัญชี	1	- ควบคุมการบันทึกรายการบัญชีทุกประเภทบริหารงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการเงิน การบัญชีทั้งหมดของโรงแรม
	- พนักงานบัญชี	2	- ควบคุมรายรับรายจ่ายทั้งหมดของโรงแรมสวัสดิการของพนักงาน
	- พนักงานรวบรวมบิล	1	- รวบรวมบิลทุกแผนกของโรงแรมเพื่อทำเป็นหลักฐานบันทึกรายละเอียดของแขกที่มาพัก
	- พนักงานการเงิน	1	- รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรม
	- พนักงานสถิติ	1	- รวบรวมสถิติทางการเงินทั้งหมดเพื่อพิจารณาความก้าวหน้าของโรงแรม
1.4 แผนกวิจัยและวางแผน	- นักวิเคราะห์	1	- วิเคราะห์ระบบการควบคุมและวางแผนการดำเนินงานของโรงแรม
1.5 แผนกจัดซื้อ	- ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ	1	- จัดซื้อของตามความต้องการของทุกฝ่ายและทุกแผนก
	- เจ้าหน้าที่จัดซื้อ	2	- จัดซื้อของตามสั่ง
1.6 แผนกประชาสัมพันธ์	- ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์	1	- เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชนและพนักงานของโรงแรม
	- ช่างภาพ	3	- ถ่ายภาพเวลามีงานประชุมหรือปาร์ตี้ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	อัตรา	กิจกรรม
1.7 แผนกรักษาความปลอดภัย	- พนักงานประชาสัมพันธ์และช่าง	4	- ควบคุมดูแลและติดต่อประชาสัมพันธ์
	- หัวหน้ารักษาความปลอดภัย	1	- บริหารและปฏิบัติงานในด้านการรักษาความปลอดภัยเพื่อป้องกันความเสียหายที่พึงมีต่อบุคคลและทรัพย์สินของโรงแรม
	- ผู้ควบคุมยาม	1	- ควบคุมภาระกิจทั้งปวงของยามรักษาความปลอดภัย
	- ยามรักษาความปลอดภัย	10	- ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการแผนกอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
2. ฝ่ายธุรการ	- ผู้จัดการฝ่ายธุรการ	1	- ประสานและควบคุมการปฏิบัติงานของทุกแผนกที่เกี่ยวข้อง
2.1 แผนกต้อนรับและลงทะเบียน	- พนักงานลงทะเบียน	2	- อำนวยความสะดวกแก่แขกที่มาลงทะเบียน
	- ผู้จัดการแผนกต้อนรับ	1	- ดูแลประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการส่วนหน้า
	- ผู้จัดการภาคกลางคืน	1	- ทำหน้าที่ผู้จัดการในเวลากลางคืนและรับผิดชอบการดำเนินงานโรงแรมทั้งหมดในเวลากลางคืน
	- พนักงานเปิด-ปิดประตู	2	- ต้อนรับแขกตั้งแต่เปิดปิดประตูรถและประตูทางเข้า
	- พนักงานยกสัมภาระ	2	- ยกหิบห่อสัมภาระของแขก
2.2 แผนกสื่อสาร	- พนักงานไปรษณีย์และกุญแจ	1	- รับและจ่ายกุญแจให้แขกที่มาพักรวมไปถึงไปรษณีย์และโน๊ตที่มาถึงแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	อัตรา	กิจกรรม
3. ฝ่ายบริการ	- ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก	1	- ประสานงานและควบคุมการปฏิบัติงานของทุกแผนกที่เกี่ยวข้อง
	- พนักงานรับจองห้องพัก	1	- ประสานงานกับผู้จัดการ ผู้จัดการแผนกทัวร์และฝ่ายขาย
3.1 แผนกกิจกรรม	- ผู้จัดการแผนกทัวร์	1	- ติดต่อสอบถามโต้ตอบจดหมาย ทำบันทึกรายละเอียด
	- ประสานงานทัวร์	1	- ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์และคณะทัวร์
	- พนักงานทัวร์	1	- บริการทัวร์
3.2 แผนกแม่บ้าน	- แม่บ้าน	1	- คอยดูแลรับผิดชอบความเรียบร้อยของโรงแรมให้สะอาด
	- พนักงานเบิกจ่ายผ้า	1	- เก็บผ้าจากส่วนห้องพักและส่วนอื่นและจ่ายผ้า
	- ผู้จัดการแผนกซักรีด	1	- บริหารงานซักรีดทั้งที่เป็นของลูกค้าเครื่องแบบพนักงานและของใช้โรงแรม
	- พนักงานซักรีด	2	- ปฏิบัติงานซักรีด
	- พนักงานเย็บปักถักร้อย	1	- ดูแลความเรียบร้อยของผ้า เครื่องใช้ที่เป็นผ้า
	- พนักงานซ่อมแซม	1	- ซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องมือใช้สอยเล็กน้อยของโรงแรม
	- พนักงานจัดดอกไม้ประดับ	2	- จัดดอกไม้ประดับในส่วนต่าง ๆ
	- พนักงานทำความสะอาด	15	-ทำความสะอาดห้องพัก (14ห้อง/คน)
	- คนสวน	10	- ดูแลจัดสวนบริเวณโครงการ
	- นางพยาบาล	1	- บริการตรวจรักษาแก่พนักงานและแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	อัตรา	กิจกรรม
4. แผนกโภชนาการ	-ผู้จัดการฝ่ายโภชนาการ	I	- รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่ายและประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ในแผนกอื่น ๆ
	- หัวหน้าพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	- ควบคุมดูแลและปฏิบัติงานทั้งหมดในการบริการอาหารเครื่องดื่ม
	- พนักงานต้อนรับ	1	- ต้อนรับแขกผู้มาทานอาหาร
	- พนักงานบริการ	5	- บริการเสริฟอาหารและเครื่องดื่ม
	- พนักงานผสมเครื่องดื่ม	2	- ผสมเครื่องดื่มให้แขก
	- หัวหน้าพนักงานบริการอาหารห้องพัก	I	- ควบคุมดูแลปฏิบัติงานทั้งหมดในการบริการในห้องพัก
	- พนักงานรับคำสั่งบริการห้องพัก	1	- รับโทรสัพท์ที่สั่งโดยลูกค้าซึ่งต้องการให้บริการในห้องพัก
	- พนักงานบริการห้องพัก	5	- บริการ เสริฟให้ลูกค้า ในห้องพักตามคำสั่งของลูกค้า
	- หัวหน้าแผนกห้องครัว	1	- ควบคุมดูแลรับผิดชอบงานทั้งหมดในห้องผลิตอาหาร
	- หัวหน้าพ่อครัว	1	- สั่งงานและบริการ การผลิตอาหารทั้งหมดในแผนก
	- ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ภาคกลางคืน	1	- ควบคุมและแนะนำการผลิตในตอนกลางคืน
	- พนักงานในห้องครัว	8	- ทำหน้าที่ผลิตหรือปรุงอาหาร
5. ฝ่ายวิศวกรรม	- ผู้จัดการฝ่ายวิศวกรรม	1	- รับผิดชอบในงานฝ่ายวิศวกรรม
	- พนักงานซ่อมบำรุง	2	- ดูแลซ่อมแซมและแก้ไข
5.1 แผนกซ่อมบำรุง	- หัวหน้าช่าง	1	- รับผิดชอบในงานช่าง
5.2 แผนกควบคุมและปฏิบัติการ	- ช่างซ่อม	2	- ดูแลและปฏิบัติการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 การวิเคราะห์ประเภทและพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

3.2.3.1 ส่วนโรงแรม

ประเภทผู้ใช้อาคารส่วนโรงแรมสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ผู้รับบริการ ได้แก่ แขกที่มาพัก และผู้มาใช้บริการในส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นต้น ส่วนผู้ให้บริการ ได้แก่ พนักงาน เจ้าหน้าที่ในแผนกต่าง ๆ และรวมถึงผู้บริหารและคณะกรรมการบริหารของโรงแรม

1) ผู้รับบริการ แตกต่างกันตามประเภทและความประสงค์ของการเข้าใช้อาคาร โดยแยกออกเป็น 2 ประเภท คือ แขกที่มาพักและผู้มาใช้บริการ

1.1) แขกที่มาพัก แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

แขกที่มาพักเป็นส่วนตัว อาจเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเองหรือมาเป็นครอบครัวหรือเป็นนักธุรกิจในบริเวณนั้น

- เวลาเข้าใช้ มักเป็นช่วงเย็น-ค่ำ แต่จะไม่เป็นเวลาที่แน่นอน ขึ้นอยู่กับเวลาเครื่องบินหรือพาหนะอื่น ๆ

- เวลาเดินทางเข้าสู่อาคาร รถรับจ้าง รถของโรงแรม

- พฤติกรรมเมื่อเดินทางมาถึง จะเดินเข้าสู่ล็อบบี้ จะทำการติดต่อที่เคาน์เตอร์เพื่อติดต่อจองห้องพักและลงทะเบียน อาจนั่งพักผ่อนในบริเวณล็อบบี้สักครู่แล้วขึ้นไปพักผ่อนบนห้องพัก จากนั้นอาจสั่งอาหารขึ้นไปรับประทานบนห้องพักหรือลงมาใช้บริการในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น ภัตตาคาร เลานจ์ หรือ Recreation

กลุ่มนักท่องเที่ยว

- เวลาเข้าใช้ ไม่แน่นอน

- การเดินทางเข้าสู่อาคาร รถทัวร์ รถของโรงแรม

- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึง แขกทั้งหมดจะเข้าสู่ล็อบบี้ นั่งพักผ่อน จากนั้นไกด์ของ Group Tour จะทำการติดต่อและลงทะเบียนห้องพัก จากนั้นจะนำกุญแจห้องมาแจกลูกทัวร์ และแยกไปพักผ่อนยังห้องของแต่ละคน หลังจากพักผ่อนแล้วจะมีการนัดเวลาเพื่อมาร่วมกิจกรรมต่าง ๆ เช่น รับประทานอาหาร

นักธุรกิจ เป็นลูกค้าที่เดินทางมาใช้บริการพักค้างคืน ในการเดินทางมาติดต่อธุรกิจหรือประชุมต่าง ๆ อาจมีการจองห้องพักล่วงหน้าหรือไม่มีก็ได้

- เวลาเข้าใช้ ติดต่อธุรกิจในตอนกลางวัน พักผ่อนที่โรงแรมตอนกลางคืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การเดินทางเข้าสู่อาคาร รถยนต์ รถรับจ้าง รถของโรงแรม

- พฤติกรรม เพื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะเข้าสู่ล็อบบี้ เพื่อติดต่อห้องพักและใช้โทรศัพท์ และจะกลับเข้าพักผ่อนในตอนกลางคืน และออกไปติดต่อธุรกิจในวันรุ่งขึ้นหรืออาจใช้โรงแรมเป็นสถานที่ติดต่อ

1.2) ผู้มาใช้บริการ อาจมาในรูปของบุคคลเดียวหรือกลุ่มก็ได้ แบ่งเป็น

ผู้ใช้บริการด้านการประชุมสัมมนา

- เวลาใช้ ไม่แน่นอน

- การเดินทางเข้าสู่อาคาร รถยนต์ รถรับจ้าง เดินเท้า

- พฤติกรรม ในกรณีนี้ต้องมีการติดต่อสถานที่ล่วงหน้าทางโรงแรมก็จะจัดเตรียมสถานที่ไว้ให้ ผู้ใช้บริการเมื่อมาถึงโรงแรมอาจผ่านล็อบบี้ หรือไปยังห้องประชุมสัมมนาอาจมีการรับประทานอาหารว่าง และเมื่อเสร็จสิ้นการประชุม ก็จะเดินทางกลับหรือพักที่โรงแรม

ผู้มาใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่าง ๆ อาจเป็นแขกที่พักหรือผู้ใช้บริการจากภายนอก

- เวลาใช้ อยู่ในช่วง 8.30-24.00 น.

- การเดินทางเข้าสู่อาคาร รถยนต์ รถรับจ้าง เดินเท้า

- พฤติกรรม เมื่อทำการจองและแจ้งกำหนดการแก่ทางโรงแรมล่วงหน้าแล้ว เมื่อถึงกำหนดทางโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่และอาหารตามสั่ง เมื่อผู้ใช้บริการเดินทางมาถึงจะเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงโดยผ่านล็อบบี้ หรือไม่ผ่านก็ได้ เริ่มงาน-เลิกงาน ตามกำหนดเวลา จากนั้นก็จะเดินทางกลับหรือพักที่โรงแรม

ผู้ใช้บริการส่วนการค้า

- เวลาใช้ อยู่ในช่วง 8.00-24.00 น.

- การเดินทางเข้าสู่อาคาร รถรับจ้าง เดินเท้า

- พฤติกรรมในส่วนนี้ นอกจากจะจัดไว้บริการแก่แขกที่มาพัก แล้วยังสามารถให้บริการแก่บุคคลภายนอกรวมถึงผู้ใช้ในส่วนอาคารสำนักงานและผู้อาศัยในส่วนอพาร์ทเม้นท์ ในส่วนนี้บุคคลภายนอกจะเข้าอาคารจากประตูทางเข้ารองไปสู่ส่วนบริการต่าง ๆ ได้แก่ ร้านค้า ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม ส่วนบันเทิงในยามราตรี ส่วนจัดแสดงสินค้า (ปลอดภาษี) และส่วนธนาคารพาณิชย์ สาขา สำหรับผู้ที่ต้องการสั่งซื้อสินค้าปลอดภาษีจำนวนมาก ๆ ผู้จำหน่ายจะบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดส่งให้เป็นพิเศษหรือติดต่อโดยตรงกับสำนักงานฑูตพาณิชย์ที่เปิดทำการ ในส่วนอาคารสำนักงานให้เช่าของโครงการซึ่งเมื่อผู้ใช้ในส่วนการค้าเสร็จแล้วก็จะเดินทางกลับ

ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรม

- เวลาใช้ ไม่แน่นอน
- การเดินทางเข้าสู่อาคาร รถยนต์ รถรับจ้าง เดินเท้า
- พฤติกรรม ผู้มาติดต่ออาจมีการนัดหมายล่วงหน้าแล้ว เมื่อมาถึงโรงแรมก็จะไปรอยังสถานที่พัก เช่น ล็อบบี้ เลานจ์ แต่ถ้าไม่ได้นัดหมายผู้มาติดต่อจะไปติดต่อสอบถามที่ส่วนเคาน์เตอร์ เมื่อติดต่อเป็นที่เรียบร้อยแล้วจึงเดินทางกลับ

2) ผู้ให้บริการ แตกต่างกันตามประเภทของบุคคลที่ทำงาน ดังนี้

2.1) ฝ่ายบริหารหรือเจ้าหน้าที่ระดับสูง

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

2.2) เจ้าหน้าที่

- เวลาทำงาน ทำงานเป็นผลัดเวลา 8.00-16.00, 16.00-24.00 และ 24.00-8.00 น. ส่วนผู้ที่ทำงานไม่เป็นผลัดอยู่ในช่วง 8.00-17.00 น.
- พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะลงเวลาที่ Time Keeper ไปห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนชุดเป็นแบบฟอร์มของโรงแรม จากนั้นตรงไปปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงานแล้วไปตอกบัตรเพื่อเลิกงาน

2.3) ลูกจ้างหรือพนักงานบริการ

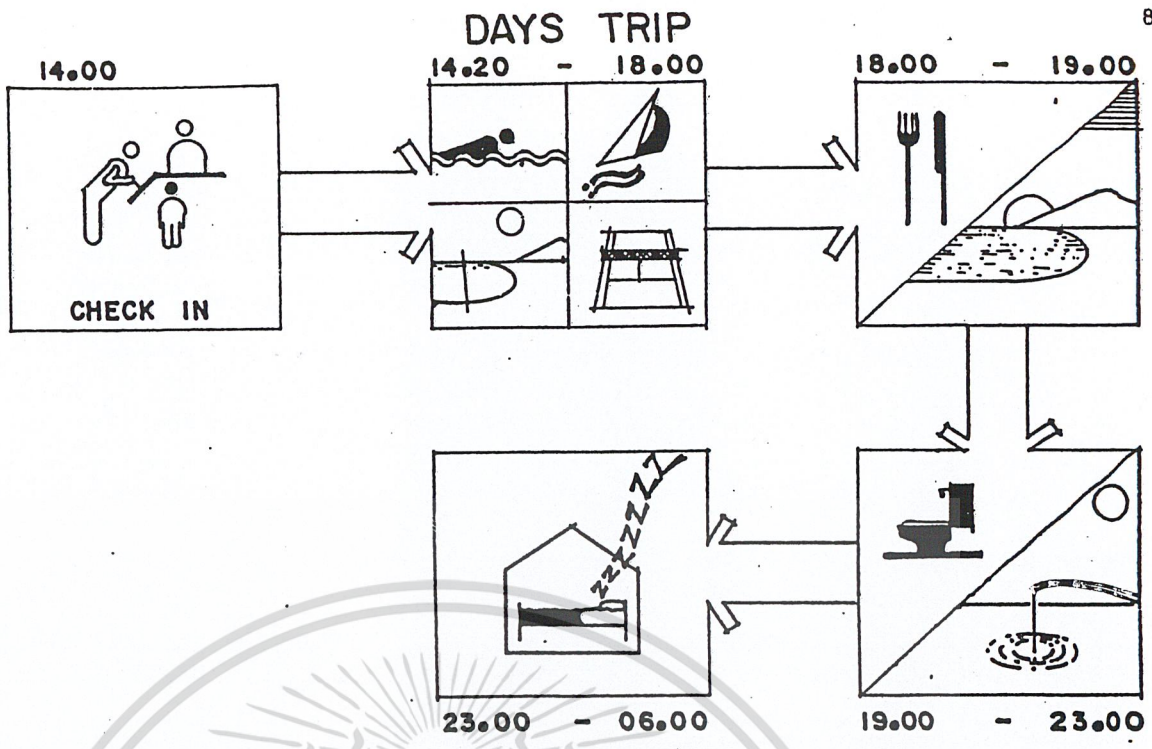
- เวลาทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัด
- พฤติกรรม เหมือนเจ้าหน้าที่

3.2.3.2 ส่วนอาคารสำนักงานให้เช่า

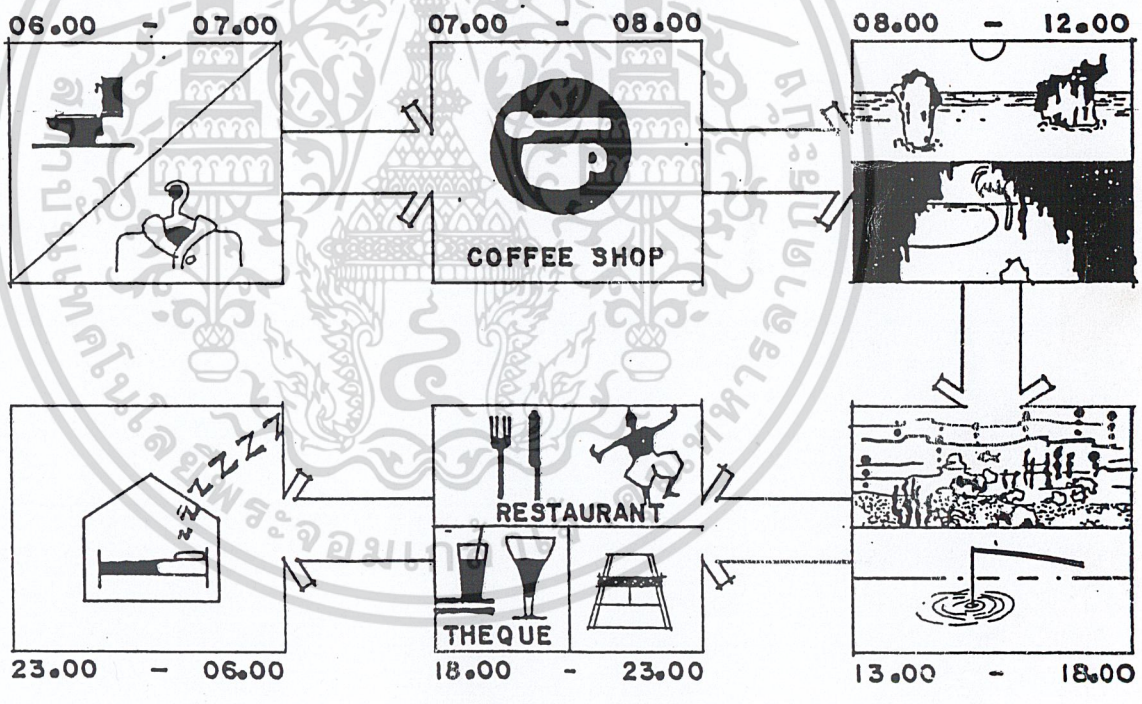
ผู้ใช้ในส่วนนี้จะประกอบด้วย 2 กลุ่มหลัก คือ บริษัทห้างร้านทั่วไปที่มาเช่าพื้นที่สำนักงาน และสำนักงานทำการในส่วนของฑูตพาณิชย์ประจำประเทศไทย

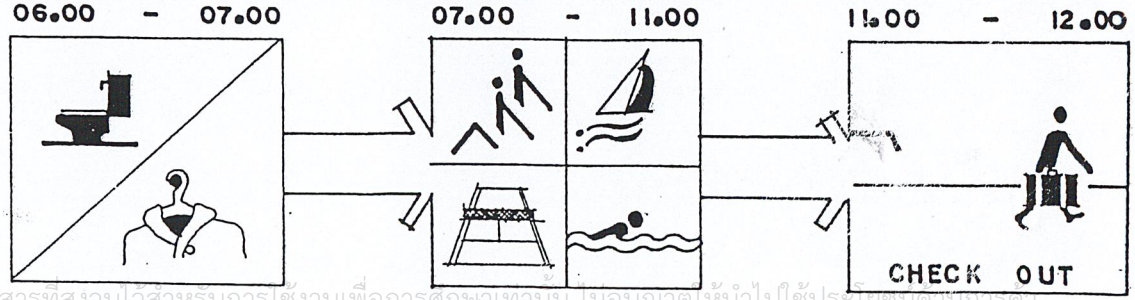
- เวลาเข้าใช้ 8.00-12.00, 13.00-17.30 และ 18.00-21.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



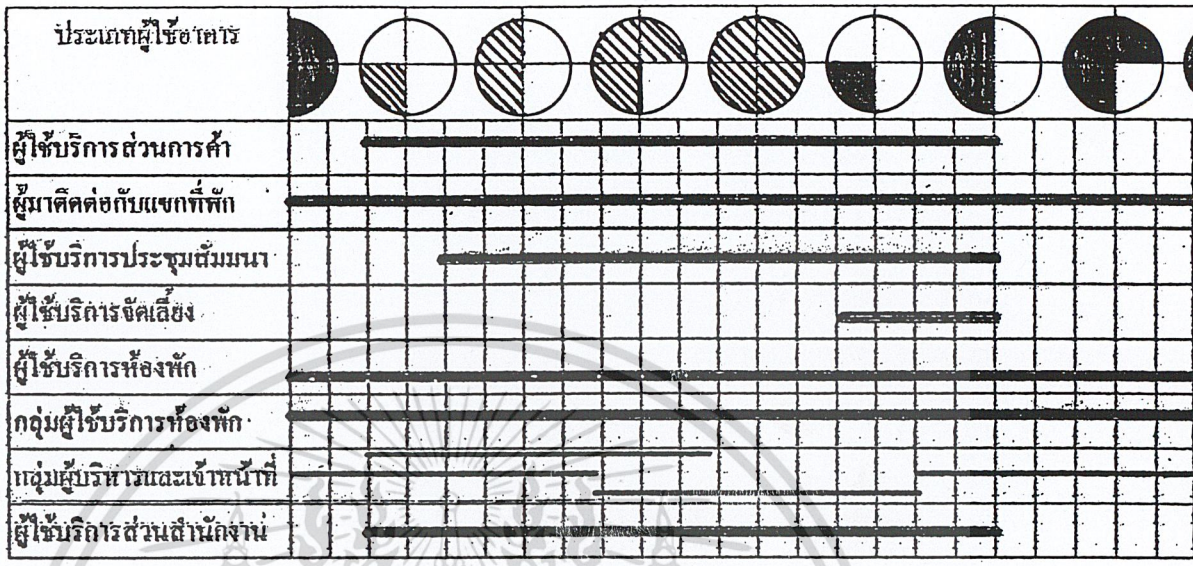
ภาพที่ 3.23 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวผู้มาใช้บริการห้องพัก ขณะ Check In วันแรก



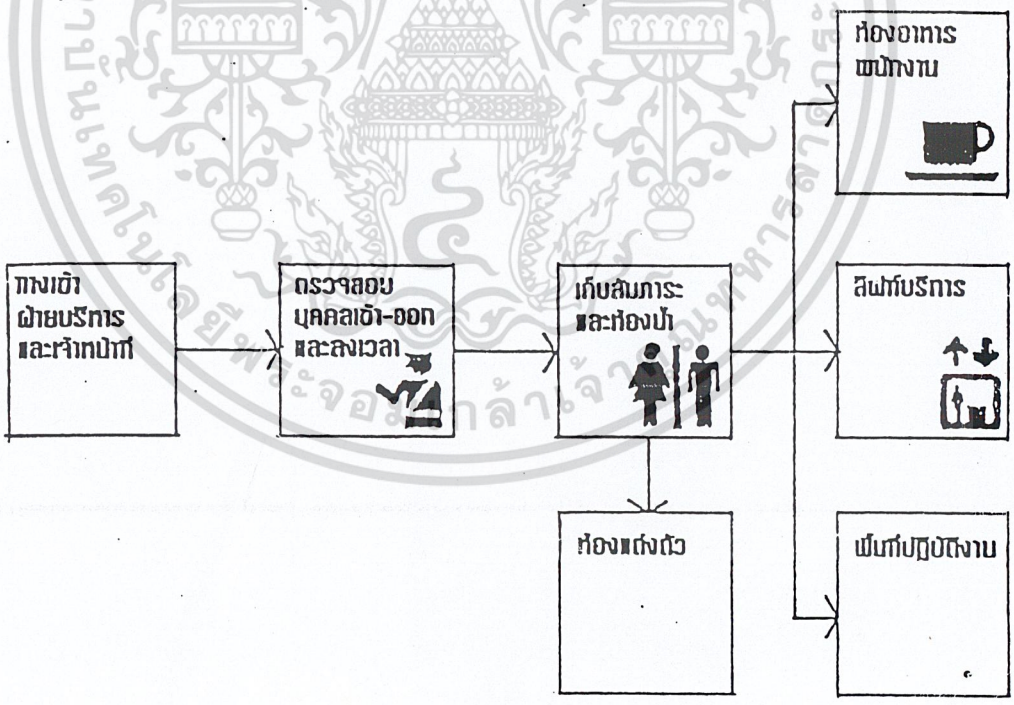


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.24 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวผู้ใช้บริการห้องพักตลอดวันจวบจน Check Out

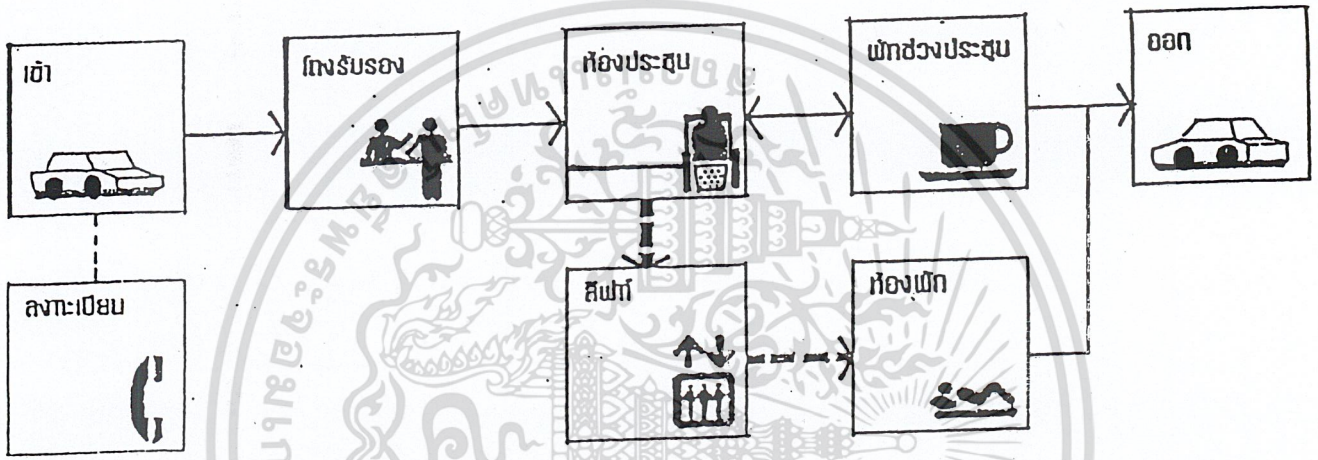


ภาพที่ 3.25 รวมระยะเวลาผู้ใช้บริการ 24 ชั่วโมง

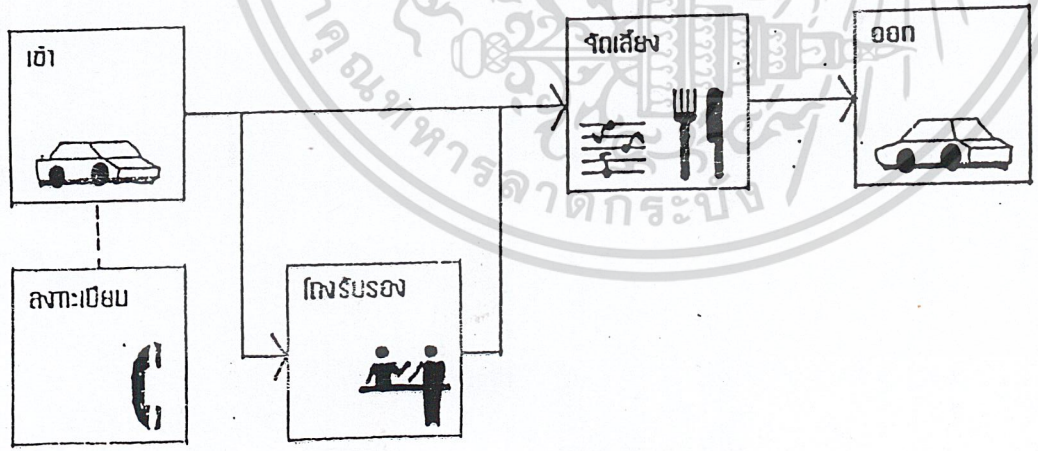


ภาพที่ 3.26 พฤติกรรมของผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ 24 ชั่วโมง (3 ผลัด)

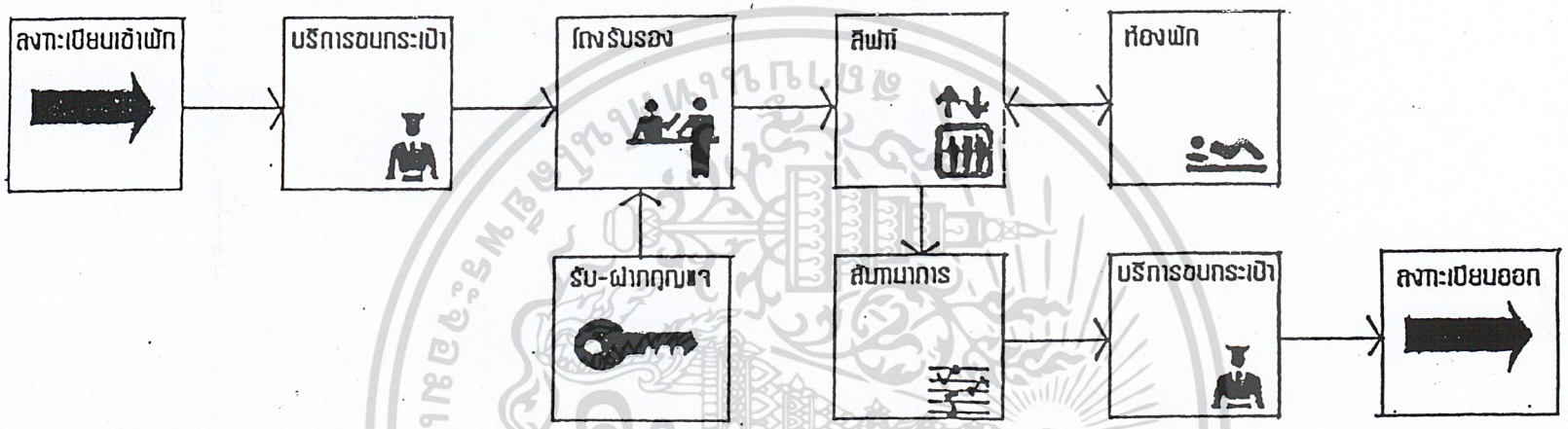
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



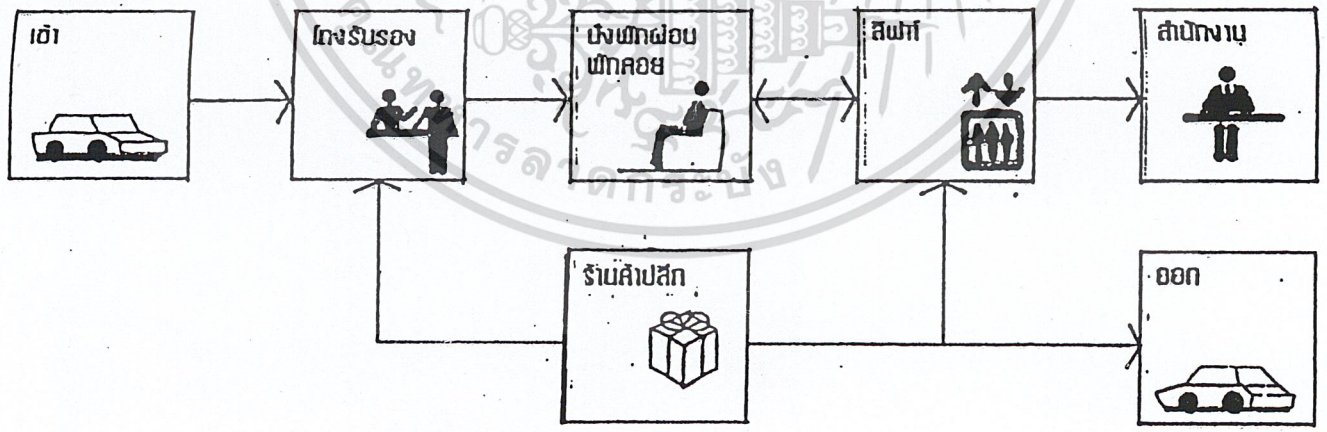
ภาพที่ 3.27 พฤติกรรมของผู้ใช้บริการประชุมสัมมนา 10.00-24.00 น.



ภาพที่ 3.28 พฤติกรรมของผู้ใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยง 17.00-24.00 น.



ภาพที่ 3.29 พฤติกรรมของกลุ่มผู้ใช้บริการห้องพักโรงแรม 24 ชั่วโมง



ภาพที่ 3.30 พฤติกรรมของผู้ใช้บริการส่วนสำนักงาน 8.00-24.00 น.

ผู้ใช้โครงการ

การศึกษาประเภท และพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ จะทำให้ทราบถึงความต้องการขององค์ประกอบของโครงการ รวมถึงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ เพื่อตอบสนองประโยชน์ใช้สอยแก่ผู้ใช้โครงการได้สูงสุด

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นสามารถสรุปผู้ใช้โครงการได้ ดังนี้

เจ้าหน้าที่ในโครงการ ได้แก่

1) เจ้าหน้าที่ระดับสูง
2) เจ้าหน้าที่แผนกต่าง ๆ
3) เจ้าหน้าที่แผนกห้องพัก รักษาความปลอดภัย แม่บ้าน
4) เจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการ

ผู้มาใช้บริการ

1) นักท่องเที่ยวมาพักในพื้นที่โครงการ
2) นักท่องเที่ยวที่มาพักชม

3.2.4 องค์ประกอบพื้นฐานของโครงการ

3.2.4.1 ความต้องการของโครงการ

ตารางที่ 3.3 เป้าหมายหลักและองค์ประกอบของโครงการ

เป้าหมายหลักของโครงการ	องค์ประกอบ
- บริหารและวางนโยบายโครงการ	- ส่วนบริหารงานของโครงการ
- ดำเนินการให้ลุล่วงไปได้ด้วยดีตามนโยบาย	- ส่วนบริการ
- เป็นสถานที่บริการสำหรับฝึกอบรมและสัมนาทางการปฏิบัติงาน	- ส่วนห้องประชุม
- เป็นสถานที่พักอาศัย	- ส่วนห้องพัก
- เป็นส่วนบริการต้อนรับแขกเมื่อมาใช้บริการ	- ส่วนต้อนรับ
- เป็นส่วนพักผ่อนหย่อนใจและแสดงออกทางกิจกรรม	- ส่วนสาธารณะ ลานกลางแจ้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความต้องการจากปัจจัยที่มีขึ้นประกอบ เพื่อเสริมสร้างความสมบูรณ์ของโครงการ ดังนี้

ตารางที่ 3.4 เป้าหมายหลักและองค์ประกอบ

เป้าหมายหลัก	องค์ประกอบ
- เป็นศูนย์รวมสินค้าและของที่ระลึกที่เป็นผลงานทางเกษตรด้านต่าง ๆ	- ร้านจำหน่าย
- เป็นสถานที่อำนวยความสะดวกในด้านอาหาร	- ร้านอาหาร
- เป็นสถานที่อำนวยความสะดวกในการติดต่อ	- ที่จอดรถ
- เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ	- ส่วนลานโล่ง ที่โล่ง สนามหญ้า

3.2.4.2 องค์ประกอบโครงการ

การกำหนดองค์ประกอบโครงการ พิจารณาจากความต้องการ ของโครงการสามารถแบ่งได้ ตามความสำคัญ คือ

1) องค์ประกอบหลัก
   - ส่วนบริหาร
   - ส่วนธุรการ
   - ส่วนบริการ
   - ส่วนวิศวกรรม
   - ส่วนพักอาศัย
   - ส่วนจอดรถ

2) องค์ประกอบรอง คือ ส่วนส่งเสริม และอำนวยความสะดวก เพื่อเพิ่มประโยชน์และประสิทธิภาพแก่โครงการ โดยพิจารณาจากความต้องการ และกิจกรรมของผู้ใช้โครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 รายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	
	ส่วนประกอบหลัก	ส่วนประกอบเสริม
1. ส่วนบริหาร	1. ส่วนผู้บริหาร - ห้องกรรมการบริหาร - ห้องผู้จัดการทั่วไป - ห้องเลขานุการ - ห้องผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ - ห้องผู้จัดการแผนกวิจัยและวางแผน - ห้องผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง - ห้องผู้จัดการแผนกห้องพัก - ห้องผู้จัดการแผนกอาหาร และเครื่องดื่ม - ห้องทำงานฝ่ายบริหาร 2. ฝ่ายขาย - ห้องผู้จัดการฝ่ายขาย - ห้องรองผู้จัดการฝ่ายขาย - ห้องทำงานฝ่ายขาย 3. ฝ่ายบุคคล - ห้องผู้จัดการฝ่ายบุคคล - ห้องรองผู้จัดการฝ่ายบุคคล - ห้องทำงานฝ่ายบุคคล - ห้องอบรมพนักงาน 4. ฝ่ายบัญชี - ห้องผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี - ห้องรองผู้จัดการฝ่ายการเงิน - ห้องผู้จัดการฝ่ายบัญชี - ห้องรองผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ - ห้องทำงานฝ่ายการเงิน - ห้องทำงานฝ่ายบัญชี	1. ห้องน้ำส่วนบริหาร 2. ห้องน้ำพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	
	ส่วนประกอบหลัก	ส่วนประกอบเสริม
	- ห้องทำงานฝ่ายสินเชื่อ - ห้องคอมพิวเตอร์ 5. ฝ่ายจัดซื้อ - ห้องผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ - ห้องรองผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ - ห้องทำงานฝ่ายจัดซื้อ 6. ฝ่ายรักษาความปลอดภัย - ห้องหัวหน้าหน่วยรักษาความปลอดภัย - ห้องรองหัวหน้าหน่วยรักษาความปลอดภัย - ห้องเจ้าหน้าที่หน่วยรักษาความปลอดภัย 7. ห้องประชุม	
2. ส่วนสาธารณะ	1. โถงต้อนรับ 2. ส่วนธุรการส่วนหน้า (Front Office) - แผนกต้อนรับและลงทะเบียน - แผนกจองห้องพัก - แผนกเก็บเงินแลกเปลี่ยนเงินตรา - แผนกติดต่อสอบถาม - แผนกประชาสัมพันธ์และแจ้งข่าว - แผนกไปรษณีย์และกุญแจ - แผนกโทรศัพท์ - แผนกกระจายเสียง 3. โถงนั่งเล่น พักคอย 4. ส่วนบริการและกระเป๋าเดินทาง 5. ห้องเก็บเสบภาระแขก	1. ห้องน้ำทั่วไป 2. โทรศัพท์สาธารณะ 3. ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	
	ส่วนประกอบหลัก	ส่วนประกอบเสริม
3. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1. ห้องครัวหลัก - บริเวณเตรียมอาหาร - บริเวณปรุงอาหาร - บริเวณเช็คอาหารก่อนเสริฟ - บริเวณทำขนม - บริเวณล้างภาชนะ - ห้องทำงานหัวหน้าครัว 2. ส่วนบริการอาหาร - ห้องอาหาร - ห้องอาหารเฉพาะ - คอฟฟี่ช็อฟ - ไนท์คลับ - ห้องเครื่องดื่ม - ห้องจัดเลี้ยง - ห้องจัดเลี้ยงขนาดเล็ก 3. ส่วนบริการอาหารห้องพัก 4. ห้องอาหารพนักงาน 5. ห้องครัวบริหารพนักงาน 6. ห้องเก็บอาหาร - ห้องเก็บเนื้อสัตว์ - ห้องเก็บของแห้งและอาหารกระป๋อง 7. ห้องเก็บเครื่องดื่ม - เครื่องดื่มทั่วไป - เครื่องดื่มแอลกอฮอล์	1. ห้องครัวย่อยและเตรียมอาหารเฉพาะส่วน 2. ห้องน้ำส่วนบริการอาหาร -ห้องอาหาร - คอฟฟี่ช็อฟ -ไนท์คลับ - ห้องจัดเลี้ยง 3. โถงพักคอยและห้องจัดเลี้ยง 4. ห้องเก็บอุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์ 5. ส่วนบริการอาหารห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	
	ส่วนประกอบหลัก	ส่วนประกอบเสริม
4. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง	1. ดิสโกเธค 2. Sauna & Health Club 3. สระว่ายน้ำ 4. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า 5. ห้องเกมส์ 6. สนามเทนนิส	1. ห้องน้ำ
5. ส่วนร้านค้าให้เช่า	1. ตัดผมชาย 2. เสริมสวย 3. บริการซักรีด 4. บุหรี่-หนังสือพิมพ์ 5. ร้านค้าย่อย	
6. ส่วนบริการทั่วไป	1. ส่วนทำงานบ้าน 2. ห้องเก็บผ้า 3. ห้องซักรีด 4. ห้องซ่อมเสื้อผ้า 5. ห้องเก็บเครื่องแบบพนักงาน 6. ห้องจัดดอกไม้ 7. ห้องปฐมพยาบาล 8. ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว 9. ห้องอาหารพนักงาน 10. ห้องบริการส่งของ 11. บริเวณรับรอง 12. ห้องเก็บขยะ	1. บริเวณพักผ่อนพนักงาน 2. ห้องน้ำพนักงาน 3. ห้องเก็บของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	
	ส่วนประกอบหลัก	ส่วนประกอบเสริม
7. ส่วนห้องพัก	1. ห้องมาตรฐาน 2. ห้องชุด 3. ห้องชุดพิเศษ 4. ส่วนบริการ - ห้องบริการ - ห้องเก็บผ้า - ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด - ที่เตรียมอาหาร	1. ห้องน้ำพนักงาน
8. ส่วนห้องเครื่อง	1. ห้องวิศวกรรมควบคุม 2. ส่วนทำงานช่าง 3. ห้องเก็บเชื้อเพลิง 4. ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า 5. ห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า 6. ห้องเครื่องปั๊มน้ำ 7. ถังเก็บน้ำใต้ดิน 8. ห้องบำบัดน้ำเสีย 9. ห้องเครื่องปรับอากาศ 10. ห้องต้มน้ำ 11. หน่วยบำรุงรักษา 12. งานซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์ 13. งานจัดสวน ตกแต่ง	1. ห้องเก็บของ 2. ห้องน้ำพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 (ต่อ)

องค์ประกอบหลัก	องค์ประกอบย่อย	
	ส่วนประกอบหลัก	ส่วนประกอบเสริม
9. ส่วนจอดรถ	1. ที่จอดรถสาธารณะ - ที่จอดรถยนต์ - ที่จอดรถจักรยานยนต์ 2. ที่จอดรถเจ้าหน้าที่ - ที่จอดรถเจ้าหน้าที่บริหาร - ที่จอดรถพนักงาน 3. ที่จอดรถโดยสาร 4. ที่จอดรถบริการส่งของ	1. ที่จอดรถรับจ้าง

3.2.4.3 การศึกษารายละเอียดความต้องการเนื้อที่ใช้สอยของโครงการ

1. ทางเข้าของโรงแรม (Hotel Entrance)

ทางเข้าของโรงแรมเป็นจุดแรกที่แขกผู้ใช้บริการได้พบเห็น หรือเป็นทางเข้าของที่ทำงาน และส่วนบริการภายในโรงแรม สามารถแบ่งออกได้ ดังนี้

1.1 ทางเข้าหลัก (Main Entrance) เป็นทางเข้าหลักของโรงแรมเป็นจุดแรกที่แขกได้พบเห็น ดังนั้นจึงต้องออกแบบให้มีความดึงดูดและน่าประทับใจและมีทัศนียภาพที่ดี ตำแหน่งที่ตั้งสามารถนำไปสู่ส่วนต้อนรับโดยตรง การเข้าถึงจากภายนอกต้องสะดวกและรวดเร็ว และต้องเข้าถึงได้ทั้งทางรถยนต์ และทางเดินเข้า

ในบริเวณด้านหน้าของทางเข้าหลักจะต้องจัดเตรียมที่จอดรถรับส่งที่อยู่ภายใต้หลังคาคลุม (Canopy) ที่สามารถจอดรถได้ 1 คัน และวิ่งผ่าน 1 คัน คือกว้างไม่น้อยกว่า 5.50 เมตร โดยที่เฉลี่ยขึ้นลงควรกว้างพอสมควร เพื่อใช้เป็นบริเวณยืนคอย และวางกระเป๋าสัมภาระ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนระดับควรให้มีทางลาด (Ramp) เพื่อสะดวกในการเข็นกระเป๋า หรือรถเข็นสำหรับคนพิการ โดยมีความลาดชันประมาณ 1 : 10 ถึง 1 : 12

1.2 ทางเข้ารอง (Sub Entrance) เป็นทางเข้าสำหรับบุคคลภายนอกที่ใช้บริการของโรงแรม เช่น ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ฯลฯ เป็นการกระจายการสัญจรมิให้มาอยู่รวมกันใน Lobby เพียงแห่งเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 ทางเข้าส่วนบริการ (Service Entrance) เป็นทางเข้าของพนักงาน และส่วนบริการของโรงแรม การออกแบบไม่ควรให้ปะปนกับทางเข้าของผู้ใช้บริการของโรงแรม

2. พื้นที่ว่าง สาธารณะ (Public Space)

เป็นส่วนที่สำคัญมากของโรงแรม เพราะเป็นส่วนที่บริการแขกที่มาพักจะทำการติดต่อเป็นอันดับแรก

2.1 โถง (Lobby) โถงต้อนรับนี้เป็นศูนย์กลางของอาคารที่แจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ และเป็นจุดแรกที่แขกเข้ามาถึงในอาคาร รวมทั้งเป็นที่พักผ่อน จึงควรอยู่ในที่สามารถติดต่อได้สะดวกจากทางเข้าใหญ่ มีเนื้อที่มากขนาดพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.92 ตารางเมตร/ห้องพัก

2.2 โถงพักคอย (Lounge) เป็นบริเวณพักผ่อน นั่งเล่น พักคอย อ่านหนังสือ พบปะสนทนา ฯลฯ อาจรวมกับ Lobby ควรอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นทิวทัศน์รอบข้างทั่วภายในและภายนอกได้ดี ใช้พื้นที่ 0.54 ตารางเมตร/ห้องพัก

2.3 ส่วนบริการด้านกระเป๋า (Baggage Handling) เป็นส่วนบริการ ด้านกระเป๋าของแขก โดยเฉพาะแขกที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ มักจะมีปัญหาเรื่องการนำมารวมกันไว้บริเวณด้านหน้า Reception ส่วนนี้จะเป็นส่วนที่คอยแยกกระเป๋าเดินทางไว้ เพื่อนำไปเก็บยังห้องเก็บกระเป๋า (Baggage Room) โดยที่ส่วนทำงานของ Poster หรือ Bellmen ควรอยู่ใกล้กับเคาน์เตอร์แผนกต้อนรับ และอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นจากประตูทางเข้า สำหรับส่วนทำงานของหัวหน้าพนักงานเปิดประตูควรจะสามารถติดต่อกับส่วนเคาน์เตอร์แผนกต้อนรับ การเงิน ห้องเก็บกระเป๋า และที่จอดรถ ขนาดพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.04 ตารางเมตร/ห้องพัก

2.4 เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ส่วนหน้า (Front Desk) เป็นส่วนที่อยู่ติดกับโถงต้อนรับ จะใกล้กับทางเข้าหลัก สามารถมองเห็นได้ชัดเมื่อเข้าสู่โถงต้อนรับ (Lobby) ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางการควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพักหรือผู้ที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจกับทางโรงแรมจะต้องมาส่วนนี้ก่อน และยังเป็นส่วนการควบคุมการเข้าออกของแขกและบุคคลภายนอกด้วย ประกอบด้วยส่วนกิจกรรมต่าง ๆ ดังนี้

- ส่วนสอบถามและประชาสัมพันธ์ (Information or Inquiry)
- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียนแขก (Guest Reception and Registration)
- ส่วนเก็บกุญแจห้อง (Keys Board)
- ส่วนเก็บเงิน (Cashier)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ที่ฝากสัมภาระ (Luggage & Cart Room) เป็นส่วนที่ใช้เก็บของที่ฝากสัมภาระของแขกผู้มาพัก ในกรณีที่ใหญ่เกินไปและรับฝากของมีค่า ควรมีเซฟใหญ่และติดต่อกับ Reception Desk, Baggage Room สะดวก พื้นที่ส่วนนี้จะคิด 0.027 ตารางเมตร/ห้องพัก
- ส่วนสั่งจองห้องล่วงหน้า (Advance Reservation Office)
- ส่วนไปรษณีย์ ข่าวสารและเอกสารแนะนำ (Post Office, Massage and Brochures)
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงิน (Money Exchange)

พื้นที่ของส่วนทั้งหมดนี้จะเป็นเคาน์เตอร์ยาวเรียกว่า "Front Desk" ควรอยู่ติดกับส่วนสำนักงานบริหาร (Administration Office) เพื่อสะดวกในการติดต่อประสานงาน พื้นที่ใช้สอยของ Front Desk or Front Office เท่ากับ 0.09 ตารางเมตร/ห้องพัก หรือกำหนดได้จากจำนวนห้องพัก ดังนี้

ตารางที่ 3.6 สัดส่วนความสัมพันธ์ของจำนวนห้องพักกับขนาดเคาน์เตอร์

จำนวนห้องพัก	ความยาวของเคาน์เตอร์	พื้นที่ของเคาน์เตอร์
50	3.00 เมตร	5.5 ตารางเมตร
100	4.50 เมตร	9.5 ตารางเมตร
200	7.50 เมตร	18.5 ตารางเมตร
400	10.50 เมตร	30.0 ตารางเมตร

ลักษณะกิจกรรมในส่วนของ Front Desk

ก. ส่วนลงทะเบียน (Registration) ทำงานสัมพันธ์กับส่วน Front Desk มีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วนนี้ ดังนี้

- Information เป็นอุปกรณ์สำหรับแจ้งให้ทราบว่า ห้องพักใดว่าง หรือมีผู้อยู่หรือถูกจองไว้
- Information Rack เป็นทะเบียนประวัติแสดงรายชื่อแขกผู้เข้าพักเรียงตามลำดับตัวอักษร
- Reservation Rack Cabinet เป็นส่วนบริการห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Seal Ticket Boxes ผังแสดงของห้องพักว่ามีความพร้อมในการเข้ามาพักมากน้อยเพียงใด

- Mail and Keys เป็นช่องใส่จดหมายและข่าวสารต่าง ๆ โดยจัดวางเป็นระเบียบตามหมายเลขห้องพัก โดยจัดให้มีระบบบริการรักษาความปลอดภัย

- คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก เป็นกุญแจที่รับคืนจากแขก โดยจัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัย

- กล่องรับกุญแจห้องพัก เป็นที่สำหรับรับกุญแจที่แขกฝาก-คืน กับทางโรงแรม Brochure Rack อยู่ระหว่างแผนกทะเบียนและแผนกติดต่อสอบถาม

ข. ส่วนชำระเงิน (Cashier) มีรายการอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ดังนี้

- Cash Rosters สำหรับรวบรวม และบันทึกรายจ่ายซึ่งแขกจะต้องจ่ายให้กับทางโรงแรม

- Cashier's Cabinet เป็นบริเวณทำงานของ Cashier Racks เป็นที่เก็บบัญชีรายชื่อสิ่งของ

- Safe Deposit Boxes สำหรับเก็บของมีค่าของแขก ควรแยกจากบริเวณทั่วไป โดยมีความเป็นส่วนตัว และมีการรักษาความปลอดภัย

- Telephone Meters เป็นเครื่องบันทึกเทปการใช้บริการโทรศัพท์ของแขก

- บัญชีรายชื่อสิ่งของ บันทึกใบสั่งต่าง ๆ ของแขกตามหมายเลขห้อง เพื่อสะดวกในการย้ายออก (Check Out)

- อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ เช่น เครื่องบันทึกเวลา เครื่องปั๊มชื่อในบัตรเครดิต

2.5 ส่วนโทรศัพท์และการกระจายเสียง (Telephone Operation/Sound & Relays)

ก. แผนกโทรศัพท์ (Telephone Operation) ทำหน้าที่รับข่าวสารระหว่างแขกกับแขกซึ่งอยู่กันคนละห้อง หรือผู้พักกับแผนกต่าง ๆ มีขนาดพื้นที่ใช้สอย 0.074 ตารางเมตร/ห้องพัก

ข. แผนกกระจายเสียง (Sound and Message Relays) ทำหน้าที่บริการเสียงเพลงและดนตรี เพื่อเสริมสร้างบรรยากาศของโรงแรม และยังทำหน้าที่กระจายเสียงเพื่อเรียกแขก หรือประเภทต่าง ๆ ของทางโรงแรม ส่วนนี้มักจะอยู่ด้านหลัง ของพนักงานส่วนหน้า มีขนาดพื้นที่ 0.074 ตารางเมตร/ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 ส่วนสำนักงานธุรการส่วนหน้า (Front Office Management) ทำหน้าที่ควบคุมการทำงาน และประสานงานส่วนธุรการส่วนหน้า หัวหน้าแคชเชียร์ และผู้จัดการแผนกต่าง ๆ จึงควรจะสามารถติดต่อกับโถงต้อนรับ (Lobby) ได้โดยสะดวก มีขนาดพื้นที่ 0.093 ตารางเมตร/ห้องพัก

2.7 ห้องน้ำ-ส้วม สำหรับแขก

2.8 (Toilet for Guest) ควรอยู่ในบริเวณที่แขกและผู้ที่มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม บาร์หรือโถงต้อนรับ สามารถเข้าไปใช้ได้สะดวก อาจอยู่กระจายเป็นจุด ๆ โดยที่

ห้องน้ำชายมีเนื้อที่ 0.14 ตารางเมตร/ห้องพัก

ห้องน้ำหญิงมีเนื้อที่ 0.09 ตารางเมตร/ห้องพัก

จำนวนโถส้วม โถปัสสาวะ และอ่างล้างหน้า กำหนดจากเทศบัญญัติ ดังนี้

ตารางที่ 3.7 ชนิดของสุขภัณฑ์

ชนิดของสุขภัณฑ์	ชาย	หญิง
โถส้วม	1 ที่ / 100 คน	1 ที่ / 50 คน
โถปัสสาวะ	1 ที่ / 25 คน	
อ่างล้างหน้า	1 ที่ / 1.15 คน	
	2 ที่ / 16.35 คน	
	3 ที่ / 36-65 คน	
	4 ที่ / 65-200 คน	
	5 ที่ / 200 คน	

ขนาดพื้นที่ใช้สอยของสุขภัณฑ์ต่อ 1 ที่ ที่รวมพื้นที่สัญจรแล้วมีขนาด

โถส้วม	ขนาดพื้นที่	3.0	ตารางเมตร
โถปัสสาวะ	ขนาดพื้นที่	1.3	ตารางเมตร
อ่างล้างหน้า	ขนาดพื้นที่	1.5	ตารางเมตร
ผ้าเช็ดมือ (Towel Holder)	ขนาดพื้นที่	1.1	ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ร้านค้าและร้านบริการผู้มาพัก (Concession and Sub Rental Space)

มีหน้าที่บริการแขกโดยขายบริการต่าง ๆ ให้กับแขกที่มาพัก และบุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการ กิจการนี้ทางโรงแรมอาจดำเนินการเอง หรือให้บุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการก็ได้ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

3.1 ร้านตัดผม (Barber Shop) เป็นส่วนที่จัดให้บริการแขกที่ต้องการตัดผม โกนหนวด ฯลฯ มีเนื้อที่ใช้สอยประมาณ 8 ตารางเมตร/ที่นั่ง โดยทั่วไปจะมีประมาณ 4 ที่นั่ง เป็นอย่างน้อย

3.2 ร้านเสริมสวย (Beauty Salon) เป็นส่วนที่จัดให้บริการด้านเสริมสวยตกแต่งทรงผม แต่งเล็บ แก่แขกสุภาพสตรี รวมเนื้อที่เก็บของและห้องน้ำห้องส้วมพนักงาน มีเนื้อที่ประมาณ 18 ตารางเมตร/ที่นั่ง โดยทั่วไปจะมีประมาณ 2 ที่นั่งเป็นอย่างน้อย

3.3 ร้านซัก-อบ-รีด (Valet Shop) เป็นส่วนบริการซักรีดเสื้อผ้าแขก ควรอยู่ใกล้ตำแหน่งห้องซักรีด หรือเข้าถึงโดยสะดวก

3.4 ร้านขายบุหรี่และหนังสือพิมพ์ (Tobacco and News Stand) เป็นส่วนที่บริการจำหน่ายบุหรี่และหนังสือพิมพ์ ปกตินิยมจำหน่ายโดยพนักงานเคาน์เตอร์ มักอยู่ในส่วนโถงต้อนรับ หรือใกล้ส่วนเคาน์เตอร์ธุรการส่วนหน้า

3.5 ร้านค้า (Retail Shop) เป็นส่วนบริการที่ทางโรงแรม เปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการโดยเก็บค่าเช่าเป็นรายเดือน ได้แก่ ร้านค้าทั่วไป ฯลฯ จำนวนร้านค้าขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง เฉลี่ยพื้นที่ของร้านประมาณ 18-27 ตารางเมตร/ร้าน และมีที่เก็บสินค้าไว้ประมาณ 1/3 - 1/5 ของเนื้อที่ของร้าน

4. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service Space)

เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกที่มาพักรวมทั้งผู้มาใช้บริการ และพนักงานของโรงแรม เป็นส่วนที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม สามารถแบ่งหน่วยงานที่รับผิดชอบออกเป็น 3 ส่วนคือ

4.1 ส่วนบริการอาหาร (Food Service) ทำหน้าที่เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่มแก่แผนกต่าง ๆ เช่น แผนกจัดเลี้ยง ภัตตาคาร คอฟฟี่ช็อฟ พนักงานที่ให้บริการ เรียกว่า Waiter และ Waitess

ก. ภัตตาคาร (Restaurant) เปิดบริการทั้ง 3 มื้อ หรืออาจจะเปิดเฉพาะอาหารเที่ยงหรืออาหารเย็นก็ได้ การจัดภัตตาคารควรจะอยู่ในทิวทัศน์ หรือธรรมชาติอันงดงาม นอกจากนี้จะต้องคำนึงถึงความสัมพันธ์กับห้องครัว และห้องจัดเตรียมอาหาร เนื่องจากต้องบริการทั้งแขกที่มา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พักในโรงแรม และแขกจากภายนอกจึงต้องมีทางเข้าออกที่สะดวก ขนาดของห้องอาหารคิดเป็น 30-40 % ของจำนวนแขกทั้งหมดที่มาพักเต็มอัตราคือ ประมาณ 0.5-1 ที่นั่ง/ห้องพัก โดยมีเนื้อที่ 1.3-1.5 ตารางเมตร/ที่นั่ง

ข. ห้องอาหารขนาดเล็ก (Private Dining Room) เป็นส่วนที่แยกออกจากห้องอาหารใหญ่ ให้บริการอาหารทั้ง 3 มื้อ สำหรับแขกและบุคคลภายนอกที่ต้องการด้านในเป็น สัดส่วน ต้องอยู่ใกล้กับสวนครัว และเตรียมอาหาร สามารถเข้าถึงจากภายนอกได้โดยสะดวกเนื้อที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามต้องการ ปกติคิดจำนวน 1 ห้อง/80 ห้องพัก โดยมีพื้นที่รวมทุกห้อง เท่ากับ 0.46-0.63 ตารางเมตร/ห้องพัก และมีพื้นที่ทางอาหารเท่ากับ 1.10-1.30 ตารางเมตร/ที่นั่ง

ค. ห้องอาหารเฉพาะ (Specially Restaurant) เป็นภัตตาคารอาหารเฉพาะประเภท เช่น ภัตตาคารอาหารยุโรป ญี่ปุ่น จีนไทย ฯลฯ โดยอาจมีหลายห้องก็ได้แล้วแต่ความต้องการของโรงแรม พื้นที่นั่งประมาณ 1.3-1.5 ตารางเมตร/ที่นั่ง

ง. คอฟฟี่ช็อฟ (Coffee Shop) เปิดบริการ 24 ชั่วโมง ในลักษณะเป็นกันเอง บริการทั้งแขกภายในและผู้ที่มาจากภายนอก มีอาหารบริการไม่มากนัก ใช้วิธีเตรียมที่ง่าย โดยมีองค์ประกอบดังนี้

- เนื้อที่ประมาณ 0.65 ตารางเมตร/ห้องพัก
- เนื้อที่ประมาณ 1.45 ตารางเมตร/ห้องพัก

การแบ่งจัดส่วนของพื้นที่ภายในคอฟฟี่ช็อฟ มีสัดส่วนดังนี้

สำหรับโต๊ะทานอาหาร 1.5 ตารางเมตร/ที่นั่ง หรือประมาณ 70 %

สำหรับเคาน์เตอร์ 1.7 ตารางเมตร/ที่นั่ง หรือประมาณ 30 %

การแบ่งส่วนของพื้นที่คอฟฟี่ช็อฟทั้งหมด ประมาณ 20-25 % ของพื้นที่จะเป็นพื้นที่ของครัว ที่มีลักษณะการปรุงอาหารโดยปรุงอาหารที่เตรียมมาจากครัวใหญ่ในรูปของครึ่งสุกครึ่งดิบ (Half Cooked) หรือ (Pre Cooked) ด้วยการอุ่นแล้วนำไปเสริฟต่อ

ในกรณีที่คอฟฟี่ช็อฟอยู่ไกลจากครัวมาก อาจต้องมีครัวเฉพาะส่วนที่เรียกว่า Auxillary Kitchen โดยทั่วไปมีพื้นที่ 20-25 % ของพื้นที่คอฟฟี่ช็อฟ ไนท์คลับ

จ. ไนท์คลับ และดิสโกเธค (Night Club & Disco Theque) เป็นที่พบปะสังสรรค์ เต้นรำ บรรยากาศมืดสลัว สว่างเป็นจุด ๆ ประกอบไปด้วย

- เคาน์เตอร์ (Counter) จะมีพนักงานประจำ 2-3 คน ประกอบด้วย เคาน์เตอร์และที่นั่ง (Stool) สำหรับนั่งเล่น ภายในบริเวณจะมีเครื่องทำน้ำแข็งอัตโนมัติ ตู้แช่เครื่องดื่มต่าง ๆ ด้านหลังเป็นที่เก็บเหล้า
- ส่วนแคชเชียร์ (Cashier Area) มีพนักงาน 1 คน มีเครื่องคิดเลข ตู้เก็บเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนเตรียมอาหาร (Pantry) เป็นส่วนที่เตรียมอาหารแบบง่าย ๆ มีพนักงาน 2-3 คน

เนื้อที่ของไนท์คลับหรือดิสโกเธค จะมีประมาณ 0.65-0.97 ตารางเมตร/ห้องพัก

ฉ. ห้องจัดเลี้ยง-ประชุม (Banquet or Function or Ballroom) เป็นสถานที่ที่ทางโรงแรมเปิดให้แขกบุคคลภายนอก เช่น การประชุมงานจัดเลี้ยง นิทรรศการ ฯลฯ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม โดยมีลักษณะห้องโถงขนาดใหญ่ไม่มีเสาและสามารถแบ่งให้มีขนาดเล็กลงได้โดย Partition เพื่อให้เหมาะสมกับขนาดของชนิดต่าง ๆ กัน(Multipurpose) อีกทั้งมีเวทีขนาดใหญ่ สำหรับวงดนตรี หรือการแสดงบนเวทีได้

- ควรติดต่อได้สะดวกกันที่จอดรถสำหรับผู้มาใช้บริการ
- มีส่วนฝากเสื้อคลุม (Cloak Room)
- วิธีการกันห้อง และระบบ
- มีลักษณะ Space สำหรับการใช้งานแบบต่างกัน
- แยกส่วนทางเข้าสาธารณะสำหรับพื้นที่แต่ละห้อง การจัดทางเข้าของส่วนบริการ นอกจากนี้ในส่วนของ Banquet Hall ยังประกอบด้วย

บริเวณสำหรับเต้นรำ นิทรรศการ

ห้องควบคุมเสียง และระบบขยายเสียง

เวที ห้องเปลี่ยนผ้า และทางเข้าออกของนักแสดง

(สำหรับพื้นที่ของ Banquet Hall กำหนดให้คิดพื้นที่ 2-2.5 ตารางเมตร/ห้องพัก)

- โถงทางเข้าห้องจัดเลี้ยง (Banquet Foyer) เป็นห้องโถงด้านหน้าของ Banquet Hall นี้จะต้อนรับคนหมู่มาก จึงจำเป็นที่จะต้องมีโถงด้านหน้าขนาดใหญ่ เป็นที่รวมคนก่อนที่จะไปใช้กิจกรรมภายใน และเนื่องจากว่าในการใช้สอยห้อง Banquet Hall อาจมีการแบ่งใช้เป็นห้องย่อยสำหรับคนหลายกลุ่ม ดังนั้นจึงควรที่จะมีเนื้อที่สำหรับเป็นของแต่ละห้องย่อยไม่ปะปนกัน ขนาดพื้นที่ 1 ใน 6 ของ Banquet Hall ห้องเก็บอุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์ (Banquet Storage) ใช้สำหรับเก็บอุปกรณ์และเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ในห้องจัดเลี้ยง เช่น พรม โต๊ะ เก้าอี้ ภาชนะต่าง ๆ ควรมีทางเข้าสำหรับขนย้ายอุปกรณ์ติดกับห้องจัดเลี้ยงโดยตรง ไม่ปะปนกับทางเข้าแขก (พื้นที่ส่วนนี้คิด 1 ใน 10 ของห้องจัดเลี้ยง) เนื่องจากห้องสามารถ แบ่งออกได้เป็นหลายห้อง จึงต้องคำนึงถึงสิ่งเหล่านี้ในการออกแบบ

- รูปร่างของห้องก่อนและหลังกั้นต้องมีรูปร่างที่เหมาะสมกับการใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ต้องระวังเรื่องความสับสนบริเวณโถงจัดเลี้ยง (Banquet Foyer) ในกรณีที่กั้นห้องแล้ว พร้อม ๆ กันหลาย ๆ ห้องเพื่อความสะดวกในการบริการ ในกรณีที่มีการแบ่งห้องออกเป็นส่วนต่าง ๆ

- ต้องคำนึงถึงการกั้นเสียงระหว่างห้องย่อย ที่ถูกแบ่งกั้น โดยใช้ผนังกั้นห้องแบบลอยตัว (Movable Partition) ที่กั้นเสียงได้ดี

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์ที่เหมาะสมกับห้อง Banquet Halls ต้องมีน้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายได้และสามารถเรียงต่อเป็นแถวได้

พื้นที่ของห้องจัดเลี้ยง (Banquet Hall)

1.12-1.27 ตารางเมตร/คน (สำหรับงานเลี้ยงแบบจัดโต๊ะ)

0.93-1.12 ตารางเมตร/คน (สำหรับจัดประชุม)

0.65-0.74 ตารางเมตร/คน (สำหรับฉายภาพยนตร์)

หรือคิดจากจำนวนห้องพักของโรงแรม เนื้อที่ห้องจัดเลี้ยงประมาณ 0.9-1.8 ตารางเมตร

ช. ห้องบริการ (Room Service) เป็นแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม เพื่อให้ความสะดวกสบายแก่แขกผู้มาพัก และต้องการจะรับประทานอาหารในห้องพัก ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ส่วน คือ

1) ส่วนที่ประจำอยู่ในแผนกครัวหลัก ซึ่งเรียกว่า Room Service ลักษณะเป็นห้องขนาด 3.00 x 4.00 เมตร ส่วนประกอบที่สำคัญในส่วนนี้ คือ แผงไฟแสดงหมายเลขห้องพักและชั้น โทรศัพท์ติดต่อกับห้องแขกพัก ส่วนเก็บเงิน ส่วนครัว เครื่องมือสำหรับส่งบิล เคาน์เตอร์ เป็นต้น

ลักษณะการบริการแขกจะโทรศัพท์มายังห้องบริการ พนักงานก็จะสั่งอาหารไปยังห้องครัว เมื่ออาหารถูกส่งไปยังห้องพัก พนักงานก็จะปิดไฟในห้องบริการ เพื่อเป็นการแน่ใจว่าแขกได้รับอาหารแล้ว การใช้งานประเภทนี้ต้องเสียเวลา และค่อนข้างยุ่งยาก จึงทำให้ค่าอาหารในประเภทนี้มีราคาสูงกว่าปกติ

2) ส่วนที่ประจำอยู่ในชั้นห้องพักแขก (Service Room) เป็นส่วนที่ติดต่อกับแขกโดยตรงในแต่ละชั้น ซึ่งมีพนักงานประจำ (Bell Boy) และในการออกแบบต้องคำนึงถึงการติดต่อกับส่วนแม่บ้าน ห้องบริการ แผนกซ่อมแซม และมี่สำคัญที่สุดคือ ต้องไม่รบกวนแขก

4.2 ส่วนบริการเครื่องดื่ม (Beverage Service) ส่วนนี้เป็นส่วนบริการด้านเครื่องดื่มแก่แขก ได้แก่ ภัตตาคาร ไนท์คลับ ห้องจัดเลี้ยง-ประชุม

4.3 ครัวหลัก-ครัวใหญ่ (Main Kitchen) เป็นส่วนปรุงอาหารที่จะส่งไปบริการยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ถ้าบริการเฉพาะ Main Dining Room ก็มีเนื้อที่ 40-50 % ของพื้นที่ Main

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Dining Room แต่ถ้าบริการทั้งโรงแรม คือ Main Dining Room, คอฟฟี่ช็อฟ, ห้องจัดเลี้ยง ฯลฯ ก็จะมีเนื้อที่ 85 % ของ Main Dining Room

ส่วนครัวหลักประกอบด้วยส่วนสำคัญ 2 ส่วนคือ

1. ส่วนเตรียมอาหาร (Preparation Area) เป็นส่วนทำความสะอาด ล้างผักและเนื้อ ก่อนทำการปรุงอาหาร จะต้องมีแสงสว่างทั่วถึง และอากาศถ่ายเทได้สะดวก

2. ส่วนปรุงอาหาร (Cooking Area) เป็นบริเวณปรุงอาหารควรจะอยู่ใกล้กับบริเวณที่อาหารจะต้องถูกนำไปบริการ เช่น เตรียมอาหารหรือห้องบริการ โดยพื้นที่ในส่วนนี้ แบ่งออกได้เป็น 3 ส่วนคือ

- Hot Kitchen คือ แผนกผัด ทอด นึ่ง และอบ เป็นอาหารร้อนที่ทำทันทีและเสริฟทันที
- Cold Kitchen คือ แผนกที่ทำอาหารประเภทสลัด ออเดิฟ ซ๊อส การทำอาหารประเภทนี้ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ จำเป็นต้องใช้ห้องแกะสลัก รวมทั้งการแกะสลักผลไม้และแกะสลักน้ำแข็งอีกด้วย
- Padtry Kitchen คือ แผนกทำของหวาน ขนมปัง

นอกจากนี้ครัวหลัก ยังประกอบด้วย

1. บริเวณเตรียมอาหาร (Food Service Room) เป็นบริเวณเตรียมอาหารก่อนจะนำไปบริการส่วนต่าง ๆ

2. บริเวณซักแห้ง (Washing Area) เป็นบริเวณล้างภาชนะ ถ้วย ชาม ช้อน ส้อม ด้วยเครื่องล้างภาชนะแยกกันไปแต่ละชนิด โดยมีคนควบคุมและตรวจสอบในส่วนนี้ยังรวม แผนกสจ๊วกอยู่ด้วย คือ แผนกรักษาความสะอาดภายในครัวต่าง ๆ

3. ส่วนตรวจเช็คอาหาร (Dispenser Bay) ส่วนตรวจเช็คอาหาร เป็นส่วนหน้าสุดของครัว สำหรับตรวจเช็คอาหารที่จะแยกไปเสริฟ และเช็คของที่ล้างเสร็จ

4. Chief Office เป็นส่วนทำงานของหัวหน้าคนครัว ควรอยู่บริเวณที่สามารถมองเห็นภายในครัวได้หมด

5. ห้องทำขนมปัง (Cake Shop) สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ จะแยกส่วนนี้ออกจากครัวหลัก มีอุปกรณ์ เครื่องอบ ชั้นเก็บขนมปัง เครื่องบด เครื่องตีไข่ เครื่องผสม โต๊ะทำขนมปัง อ่างล้างมือ ห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสำเร็จรูป โดยมีเนื้อที่ประมาณ 0.18 ตารางเมตร/ห้องพัก หรือ 30 % ของครัวหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ส่วนเก็บอาหาร (Steward Store Room) ส่วนเก็บอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- ห้องเย็น (Cold Store) เป็นห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสด แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนของปลา เนื้อ และผักสด

- ห้องเก็บอาหารแห้ง (Dry Store) ทั้ง 2 ส่วนนี้ ใช้พื้นที่ 0.36 ตารางเมตร/ห้องพักหรือ 30-50 % ของห้องครัวหลัก

7. ส่วนเก็บเครื่องดื่ม (Beverage Storage) เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มต่าง ๆ อาจแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ส่วนเก็บไวน์ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มเบา ๆ เนื่องจากมีความต้องการอุณหภูมิในการเก็บไม่เท่ากัน

8. ครัวเฉพาะพิเศษ (Auxiliry Kitchen) เป็นห้องครัวที่จัดไว้ สำหรับคอฟฟี่ช็อฟ ในกรณีที่อยู่ห่างไกลจากครัวหลัก จะทำแต่เพียงอาหารเบา ๆ 20-25 % ของพื้นที่คอฟฟี่ช็อฟ

รายละเอียดเนื้อที่ใช้สอยในส่วนห้องครัวหลัก แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. ส่วนห้องครัว แบ่งออกเป็น

ก. ส่วนเนื้อสัตว์และการเตรียม (Meat Preparation)	4%	ของพื้นที่ครัว
ข. ส่วนผักและการเตรียม (Vegetable Preparation)	7%	ของพื้นที่ครัว
ค. ส่วนปรุงอาหาร (Cooking)	12%	ของพื้นที่ครัว
ง. ส่วนอาหารที่แช่เย็น (Cool Food)	10%	ของพื้นที่ครัว
จ. ส่วนทำขนมปัง (Bakery)	20%	ของพื้นที่ครัว
ฉ. ส่วนล้างภาชนะ (Dish Washing)	10%	ของพื้นที่ครัว
ช. ส่วนเนื้อที่โล่ง (Circulation Space)	37%	ของพื้นที่ครัว
รวมพื้นที่ทั้งหมด	100%	ของพื้นที่ครัว

2. ส่วนบริการของห้องครัว แบ่งออกเป็น

ก. ส่วนเก็บของแห้ง (Dry Storage)	15%	ของพื้นที่ครัว
ข. ส่วนเก็บของห้องเย็น	15%	ของพื้นที่ครัว
ค. ส่วนที่รับของ	10%	ของพื้นที่ครัว
ง. ส่วนที่ทิ้งขยะ	10%	ของพื้นที่ครัว
จ. ส่วนของผู้ช่วย	20%	ของพื้นที่ครัว
ฉ. ส่วนสำนักงานทั่วไป	5%	ของพื้นที่ครัว
รวมพื้นที่ทั้งหมด	75%	ของพื้นที่ครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ส่วนห้องพัก (Guest Room Space)

เป็นบริการให้แขกเช่าพัก ซึ่งประกอบด้วยภายในห้องนอนที่มีเฟอร์นิเจอร์ชนิดต่าง ๆ นอกจานี้ยังรวมถึงส่วนบริการภายนอกของแต่ละชั้นด้วย เช่น ลิฟท์ บันได ทางเดิน และห้องบริการแต่ละชั้น

5.1 ห้องพัก (Guest Room) นับเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดของโรงแรม และทำกำไรส่วนใหญ่ เนื่องจากการให้เช่าห้องพัก การสร้างความประทับใจให้แก่ แขกผู้มาพักนั้นเป็นส่วนที่ช่วยเสริมให้แขกกลับมาพักอีกในอนาคต

ชนิดของห้องพักแขก (Type of Guest Room) สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

ก. ห้องเดี่ยว (Single Room) หมายถึง ห้องพักสำหรับแขกพักคนเดียว เตียงนอนเดียว มีห้องน้ำภายใน อัตราค่าเช่าห้องไม่แพงนัก เหมาะสำหรับแขกซึ่งเป็นชายโสดหรือหญิงโสดหรือนักธุรกิจ

ข. ห้องคู่ (Double or Twin Bed Room) หมายถึง ห้องพักที่จัดให้บริการแก่แขกที่มาพัก 2 คน โดยมีเตียงเดี่ยวขนาดกว้างพอนอนได้ 2 คน (Double Bed) หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง (Twin Bed) ปัจจุบันโรงแรมส่วนใหญ่นิยมจัดห้องแบบ Twin Bed Room ซึ่งจัดเตียงเดี่ยวไว้ 2 เตียง สำหรับคนพัก 2 คน แต่ถ้าเขามาพักคนเดียวก็คิดราคาเท่าห้องเดี่ยว

ค. ห้องชุดมาตรฐาน (Standard Suite) เหมาะกับแขกที่มาพักเป็นครอบครัว ประกอบด้วย ห้องนอน บริเวณนั่งเล่น บริเวณทานอาหาร ส่วนเตรียมอาหาร และห้องน้ำ อัตราค่าเช่าประเภทนี้จะสูงกว่าห้องเดี่ยวและห้องคู่

ง. ห้องชุดพิเศษ (Deluxe Suite) เป็นห้องชุดที่จัดขึ้นเป็นพิเศษ ในด้านการออกแบบ ตกแต่ง พร้อมด้วยอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสบาย

5.2 ขนาดของห้อง ขนาดของห้องจะขึ้นอยู่กับการจัดวางเตียง และห้องน้ำ โดยทั่วไป ถ้าเป็นเตียงคู่หรือสองเตียง เตียงจะตั้งฉากกับฝาที่แบ่งห้อง ความกว้างของห้องจะขึ้นอยู่กับขนาดของเตียง ซึ่งเตียงพร้อมหัวเตียงจะมีความยาวประมาณ 2.10 เมตร และช่วงระหว่างเตียงประมาณ 0.80 เมตร รวมแล้วห้องควรจะมีความกว้างประมาณ 2.90 เมตร เป็นอย่างต่ำ และขนาดของห้องน้ำ และโถส้วมรวมกัน จะต้องมีการประมาณพื้นที่เท่า ๆ กันกับความยาวของห้อง (ความลึก) จะขึ้นอยู่กับขนาดความกว้างของเตียงและบริเวณพื้นที่นั่งพักผ่อนในห้อง ซึ่งห้องจะยาวประมาณ 4.50 เมตร ซึ่งสรุปแล้วจะเป็นพื้นที่ประมาณ 15.75 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.8 ขนาดพื้นที่ห้องพักที่มีขนาดเล็กที่สุด รวมห้องน้ำห้องส้วม

ชนิด	ขนาดความกว้าง (เมตร)	พื้นที่รวม (ตารางเมตร)
ห้องเดี่ยว (Single Room)	3.70 x 4.30	15.60
ห้องคู่ (Double Room)	3.80 x 4.90	18.60
ห้องชุด (Suite Room)	3.80 x 5.50 ถึง 4.50 x 5.50	20.90 ถึง 24.20

5.3 ความสูงของห้องพัก มีรายละเอียดดังนี้

- ห้องพักควรมีความสูงประมาณ 2.30 ถึง 2.50 เมตร
- บริเวณทางเข้ามีความสูงประมาณ 2.00 ถึง 2.20 เมตร

5.4 การกำหนดจำนวนห้องพักต่อ 1 ชั้น

- ได้กำหนดขนาดให้สัมพันธ์กับความสูง Regularly Standard, Operational Standard
- การป้องกันไฟ มาตรฐานความปลอดภัย ระยะทางจากทางหนีไฟ ซึ่งประมาณ 20-30 ห้องของ Double Loaded Corridor แต่ไม่เกิน 50 ห้อง แต่ถ้ามีระบบป้องกันอัคคีภัยอัตโนมัติ (Automatice Sprinkler System) จะขึ้นอยู่กับขนาดห้อง การวางผัง บันได
- การเก็บกวาดดูแล (Maid คนหนึ่งสามารถเก็บกวาดดูแลได้ 14-16 ห้อง) และขนาดของห้องเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบ ควรจะยึดหลักเกณฑ์ของการกำหนดขนาดห้องพัก พื้นที่ใช้ร่วมกัน และใช้พื้นที่ในบริการโดยแบ่งชนิดของโรงแรมต่อหน่วย ดังนี้

ตารางที่ 3.9 พื้นที่สัญจร พื้นที่บริการ พื้นที่ใช้ร่วม

ประเภทของโรงแรม	พื้นที่ห้องพักและทางเดินทางสัญจร (ตร.ม.)	พื้นที่สาธารณะ และพื้นที่บริการ (ตร.ม.)	รวมพื้นที่ (ตร.ม.)
โรงแรมจัดการประชุม	42.0	23.0	65.0
โรงแรมในเมือง	32.0	18.5	51.0
โรงแรมท่องเที่ยว	30.0	14.0	44.0
โรงแรมราคาถูก (ห้องคู่)	18.5	7.5	26.0
หอพัก (ห้องเดี่ยว)	14.0	5.0	19.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยทั่ว ๆ ไป แล้วห้องชุด ควรมีขนาดเป็น 2 เท่า คือ 32-50 ตารางเมตร ถ้าเป็น ห้องชุดแบบ 3 ห้อง ควรมีขนาด 65-80 ตารางเมตร

ตารางที่ 3.10 ขนาดของห้องของโรงแรม

จำนวนเตียง / สถานที่	แบบประหยัด (ตารางเมตร)		แบบชนิดปานกลาง (ตารางเมตร)		แบบชนิดดี (ตารางเมตร)	
	2 เตียง	3 เตียง	2 เตียง	3 เตียง	2 เตียง	3 เตียง
ที่สาธารณะใช้ร่วมกัน	3.0	3.0	4.5	4.5	8.5	8.5
ที่พัก	18.5	21.0	25.0	28.5	30.5	33.5
ขนาดต่อหน่วย	21.5	24.0	29.5	33.0	39.0	42.5
ขนาดต่อเตียง	11.0	8.0	15.0	11.0	19.0	14.0

ตารางที่ 3.11 ขนาดของห้องพักในโรงแรมประเภทต่าง ๆ

	ประเภทของโรงแรม				
	1 ดาว (ตร.ม.)	2 ดาว (ตร.ม.)	3 ดาว (ตร.ม.)	4 ดาว (ตร.ม.)	Deluxe (ตร.ม.)
ห้องพัก (Twin Bed Room)	10.5	14.5	18.0	21.0	26.0
ห้องน้ำ (Bath Room)	3.0	3.5	4.0	6.0	7.0
ทางสัญจรและการใช้ร่วม	5.0	7.0	8.0	9.0	11.0
รวม	18.5	25.0	30.0	36.0	45.0
ที่ใช้ร่วม (Public Area)	7.5	10.0	15.0	19.0	25.0
สรุปต่อหน่วย	26.0	35.0	45.0	55.0	70.0
สรุปต่อเตียง	13.5	17.5	22.5	27.5	35.0

- Barber Shop & Beauty Salon เป็นบริการด้านการตัดผม และเสริมสวย โดยแยกออกจากกัน

- Valet Shop บริการซักรีดเสื้อผ้าแขก ควรอยู่ใกล้ตำแหน่งห้องซักรีดมีพนักงานรับส่งไปยังห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ส่วนทำงานบริหาร (Administration Office)

เป็นส่วนทำงานของบุคคลฝ่ายบริหารของแผนกต่าง ๆ มีลักษณะเป็นห้องทำงานส่วนตัว ประกอบด้วย

6.1 ส่วนผู้บริหาร (Executive Office) เป็นส่วนทำงานของบุคคลฝ่ายบริหารของแผนกต่าง ๆ มีลักษณะเป็นห้องทำงานส่วนตัว ประกอบด้วย

- ห้องประธานกรรมการ (Chairman) พร้อมห้องน้ำส่วนตัว และชุดรับแขกขนาดใหญ่ จะคิดพื้นที่ประมาณ 40 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการทั่วไป (General Manager) ห้องน้ำจะคิดพื้นที่ประมาณ 30 ตร.ม.
- ห้องทำงานเลขานุการ (Secretery) อยู่หน้าห้องผู้จัดการทั่วไป ผู้ที่จะมาติดต่อผู้จัดการทั่วไปต้องผ่านส่วนนี้ก่อน ส่วนนี้จะใช้พื้นที่ 4 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (Guest Room Manager) คิดพื้นที่ประมาณ 12 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง (Banquet Manager) คิดพื้นที่ประมาณ 12 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร (Restraurant Manager) คิดพื้นที่ 12 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการฝ่ายขาย (Sale Manager) คิดพื้นที่ประมาณ 12 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (P/R Manager) คิดพื้นที่ประมาณ 12 ตร.ม.
- ห้องผู้จัดการฝ่ายเลขานุการ (Secretery Office) ในส่วนนี้จำนวนเลขานุการจะเท่ากับจำนวนผู้จัดการฝ่ายต่าง ๆ โดยใช้พื้นที่ประมาณ 12 ตร.ม.

6.2 ฝ่ายบัญชี (Accounting Department) เป็นส่วนทำการของฝ่ายบัญชี ประกอบด้วย

- ห้องผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (Accounting Manager) มีลักษณะเป็นห้องทำงานธรรมดา มีชุดรับแขกอยู่ภายในห้อง
- ห้องผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ (Credit Manager)
- ส่วนทำงานแผนกบัญชี (Accounting Room) เป็นห้องทำงานขนาดใหญ่ มีการแบ่งส่วนทำงานโดยใช้ Partition กั้น
- ห้องทำงานสมุหบัญชี (Chief Accounting) เป็นห้องทำงานของสมุหบัญชีจะจัดเป็นส่วนทำงานภายในแผนกบัญชี
- ห้องคอมพิวเตอร์ (Computer Room) เก็บเครื่องใช้คอมพิวเตอร์ที่ใช้การเก็บข้อมูลด้านต่าง ๆ ของโรงแรม มีลักษณะเป็นห้องธรรมดา อยู่ติดกับห้องทำงานแผนกบัญชี พื้นที่ในส่วนนี้จะคิด 0.3 ตร.ม./ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 ฝ่ายบุคคล (Personal Department) เป็นฝ่ายรับและดำเนินการทำงานของพนักงานควบคุมเรื่องการทำงานและสวัสดิการของพนักงาน จัดการด้านประวัติพนักงานและสถิติต่าง ๆ และฝึกอบรมพนักงานใหม่ ประกอบด้วย

- ห้องผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Personal Manager) เป็นห้องทำงานทั่วไปมีชุด รับแขกในห้อง
- ห้องผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Ass. Personal Manager)
- ห้องอบรมพนักงาน (Training Room) จัดเป็นห้องประชุมขนาดเล็ก สำหรับพนักงานทั่วไป และในส่วนนี้จะมีส่วนทำงานของพนักงานอบรมภายในห้องพื้นที่ในส่วนนี้จะคิด 0.14 ตร.ม./ห้องพัก

6.4 ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (Security Office) ประกอบด้วย

- ห้องหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Chief Security) เป็นห้องทำงานทั่วไป
- ห้องผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Ass. Security)
- ห้องเวรยาม (Patrol Room) เป็นห้องของยามเวลาออกเวร

6.5 แผนกจัดซื้อ (Purchasing Department) เป็นแผนกที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการสั่งซื้อของเข้าสู่โรงแรม มีลักษณะเป็นห้องทำงานขนาดใหญ่ สามารถติดต่อกับส่วนบริการได้สะดวก ในส่วนนี้จะใช้พื้นที่ประมาณ 30 ตร.ม.

6.6 ห้องประชุม (Conference Department) เป็นห้องประชุมของหัวหน้าฝ่ายต่าง ๆ ของส่วนบริหาร ควรอยู่ในส่วนที่ติดต่อได้ โดยสะดวกจากห้องทำงานฝ่ายต่าง ๆ ภายในจัดให้มีโต๊ะประชุมขนาดใหญ่ในโครงการ จำนวนผู้ใช้ประมาณ 20 คน โดยใช้พื้นที่ 2.5 ตร.ม./คน

6.7 ห้องน้ำเจ้าหน้าที่ (Staff Toilet) เป็นห้องน้ำของพนักงานต่าง ๆ ภายในแผนกบริหาร แยกเป็นห้องน้ำพนักงานชายและหญิง มีพนักงานทั้งสิ้น 36 คน

7. ส่วนบริการทั่วไป (General Service Space)

7.1 ทางเข้าโรงแรมด้านหลัง (Service Entrance) เป็นทางเข้าด้านหลังของโรงแรม ควรมีจุดเดียวเพื่อความสะดวกแก่การควบคุม แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ

ก. ทางเข้าพนักงาน พนักงานทุกคนต้องเข้า-ออกที่จุดนี้โดยมียามรักษาการณ์เป็นผู้คุมเพื่อป้องกันคนภายนอกและต้องตอกบัตรลงเวลาเข้า-ออกที่เครื่อง Time Keeper

ข. ทางเข้าส่งสิ่งของ ที่ทางโรงแรมจัดขึ้นมา เช่น อาหารและอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยพื้นที่ส่วนในที่นี้ต้องมีการควบคุมการเข้า-ออก เช่นเดียวกัน มีองค์ประกอบดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Truck Pock เป็นที่จอดรถขนของขนาดใหญ่ 4-6 ล้อ เช่น รถขนอาหาร เครื่องดื่ม รถขนขยะ กำหนดให้จอดได้ครั้งละ 3 คันพร้อม ๆ กัน ใช้เนื้อที่ประมาณ 50 ตร.ม./คัน

- Loading Plate from เป็นบริเวณขนถ่ายสิ่งของจากรถ โดยทำเป็นฐานสูง 0.9-1.20 เมตร เพื่อความสะดวกในการขนถ่ายจะต้องติดต่อกับแผนกรับสินค้า (Receiving Area) ได้โดยตรงเพื่อทำการตรวจเช็คสิ่งของเข้า-ออกได้โดยสะดวก ใช้พื้นที่ประมาณ 20-30 ตร.ม./คน

- Receiving Area แผนกรับสินค้าเป็นบริเวณพักสิ่งของ เพื่อรอการตรวจเช็คก่อนรถนำไปส่งยังแผนกต่าง ๆ ควรอยู่ติดกับชานส่งของและทางเข้า-ออกของส่วนบริการ เนื้อที่ประมาณ 0.143 ตร.ม./ห้องพัก

7.2 ห้องเก็บของ (Main Storage) ใช้เก็บวัสดุอุปกรณ์ทั่วไป ของโรงแรม ประกอบด้วยชั้นวางของ และพื้นที่สำหรับเก็บอุปกรณ์ขนาดใหญ่มีเคาน์เตอร์ทำงานของคนควบคุมการเบิกจ่ายอุปกรณ์ ควรจะอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับชานรับ-ส่งของและทางเข้าส่วนบริการ (Service Entrance) ใช้พื้นที่ประมาณ 0.5 ตร.ม./ห้องพัก

7.3 ห้องเก็บขยะ (Garbage Room) เป็นส่วนจัดเก็บเศษอาหาร ขวดเปล่า กระป๋อง บริเวณนี้ควรจะมิดชิด เนื่องจากปัญหากลิ่นเหม็นรบกวน ในส่วนนี้ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ

- Garbage Strorage& Refrigeration เป็นห้องแยกขยะ และมีส่วนเก็บขยะเปียก
- Trash Storage เป็นส่วนเก็บขยะแห้ง ใบตอง กระดาษ ฯลฯ
- Empty Bottle Storage เป็นส่วนเก็บพวกขวดเปล่า พื้นที่ส่วน Garbage Room นี้จะใช้พื้นที่ประมาณ 0.2 ตร.ม./ห้องพัก

8. ส่วนบริการพนักงาน (Staff Facility)

เป็นส่วนบริการเจ้าหน้าที่ และพนักงาน ในสวัสดิการ โดยไม่รวมเจ้าหน้าที่ระดับบริหารขั้นสูงของโรงแรม ประกอบด้วย

8.1 ส่วนเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน (Employee's Locker and Toilets) เป็นส่วนสำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของพนักงาน ประกอบด้วยตู้เก็บของ ห้องน้ำ-ส้วม โดยจัดแยกเป็นส่วนชายและหญิง โดยถือว่าพนักงานชาย-หญิง มีจำนวนใกล้เคียงกัน ขนาดพื้นที่ของห้องน้ำ (ทั้งพนักงานชายและหญิง) ตู้เก็บของ และเปลี่ยนเสื้อผ้ามีเนื้อที่รวม 0.22 ตร.ม./ห้องพัก โดยแยกเป็น

- ห้องน้ำใช้เนื้อที่ 35% ของพื้นที่ทั้งหมดและใช้พื้นที่ 0.4 ตร.ม./พนักงาน 1 คน
- ตู้เก็บของและพื้นที่เปลี่ยนเสื้อผ้าใช้เนื้อที่ 65 % ของพื้นที่ทั้งหมดและใช้พื้นที่ 0.7 ตร.ม./พนักงาน 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.2 ห้องอาหารพนักงาน (Staff Canteen) เป็นที่บริการอาหารสำหรับพนักงานในโรงแรม ไม่ปะปนกับส่วนรับประทานอาหารของแขก โดยปกติพนักงานจะผลัดกันมารับประทานอาหาร ทำให้สามารถมีขนาดเล็กได้ จำนวนที่นั่ง คิด 30-40 % ของพนักงานทั้งหมด ประมาณ 100 ที่นั่ง คิด 0.9 ตร.ม./ที่นั่ง

8.3 ครัวบริการพนักงาน (Staff Kitchen) สำหรับทำอาหารบริการแก่พนักงานของโรงแรม โดยจะจัดให้แยกไม่ปะปนห้องครัวหลัก โดยจะติดต่อกับห้องอาหารพนักงานโดยตรง เนื้อที่ในส่วนนี้ คิดประมาณ 1 ใน 3 ของห้องอาหารพนักงาน

8.4 ห้องพักผ่อนพนักงาน (Staff Lounge) จัดเป็นบริเวณสำหรับพักผ่อนของพนักงาน ควรจัดให้อยู่กับห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว และห้องอาหารพนักงาน โดยคิดพื้นที่ประมาณ 0.6 ตร.ม./ที่นั่ง (ครัวบริการพนักงาน 100 ที่นั่ง เท่ากับ 60 ตารางเมตร)

9. ส่วนบริการห้องพักประจำชั้น (Floor Service)

เป็นส่วนสำหรับบริการห้องพักแขก ประกอบด้วย

9.1 ลิฟท์และโถงลิฟท์บริการ ควรมีความกว้างพอสำหรับรถเข็นและอุปกรณ์ต่าง ๆ ขณะรอลิฟท์ โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้

- โถงลิฟท์บริการ ควรมีขนาดไม่ต่ำกว่า 2.00 x 2.10 เมตร
- ความสูงของประตูลิฟท์บริการ อย่างน้อย 2.60 เมตร
- น้ำหนักบรรทุกของลิฟท์บริการไม่ต่ำกว่า 1,400 กิโลกรัม
- จำนวนลิฟท์บริการสำหรับโรงแรมขนาด 250 ห้อง ไม่ต่ำกว่า 1 ตัว
- ขนาดของช่องลิฟท์บริการโดยทั่วไปประมาณ 2.50 x 3.00 เมตร ซึ่งจะสามารถเคลื่อนย้ายเฟอร์นิเจอร์ไปซ่อมแซมได้
- น้ำหนักบรรทุกสำหรับลิฟท์ใช้บริการอย่างเดียวต้องไม่ต่ำกว่า 1,400 กิโลกรัม ถ้าใช้ขนของด้วยต้องมีน้ำหนักบรรทุกประมาณ 2,800 กิโลกรัม
- ความเร็วลิฟท์ 75 เมตร/นาที สำหรับอาคาร 4 ชั้น
- ความเร็วลิฟท์ 105 เมตร/นาที สำหรับอาคาร 8 ชั้น
- ความเร็วลิฟท์ 150 เมตร/นาที สำหรับอาคาร 12-20 ชั้น
- ความเร็วลิฟท์ 210-360 เมตร/นาที สำหรับอาคาร 21 ชั้นขึ้นไป
- ต้องมีระบบแสงสว่างที่เพียงพอและการถ่ายเทอากาศดี
- วัสดุที่ใช้ทำตัวลิฟท์ต้องเป็นวัสดุอย่างดีไม่เป็นสนิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9.2 ห้องบริการประจำชั้น (Service Boy Room) เป็นบริเวณทำงานของพนักงานบริการประจำชั้น โดยทั่วไปจัดเป็นเคาน์เตอร์เล็ก ๆ พร้อมเก้าอี้ มีส่วนที่เขียนหนังสือแยกกริ่งหรือไฟ สัญญาณต่อมาจากห้องพักมารวมกันที่นี่ มีพนักงานประจำอยู่ 24 ชั่วโมง โดยผลัดเวรกันเมื่อแขกในห้องใดต้องการพนักงานบริการไปรับใช้ก็จะกดสัญญาณเรียกในห้อง แผงสัญญาณนี้ต่อไปสู่ส่วนห้องบริการในห้องครัวอีกด้วย นอกจากนี้ยังติดต่อกับส่วนประชาสัมพันธ์ด้วยโทรศัพท์เพื่อรับคำสั่งจากแผนกต้อนรับที่อยู่ชั้นล่าง

9.3 ห้องเก็บผ้า (Linen Store) เป็นส่วนที่เก็บของใช้ประเภทผ้า เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดหน้า ฯลฯ ซึ่งในแต่ละชั้นของโรงแรมจะประกอบไปด้วย

- บริเวณที่เก็บรถเข็น (Carts) กำหนดให้มีรถเข็น 1 คน/12-18 ห้องพักแขก
- บริเวณเก็บผ้า (Racking and Store for Linen) ประกอบด้วยช่องและชั้นเก็บผ้า โดยทั่วไปจะมีขนาดกว้าง 0.60 เมตร และสูง 1.50-2.00 เมตร เนื้อที่ประมาณ 5.4 ตร.ม.
- บริเวณเก็บผ้าสกปรก (Soiled Linen Area) เป็นบริเวณทำการแยกประเภทกองผ้าก่อนจะนำไปส่งให้ส่วนซักล้าง โดยนำไปทิ้งที่ช่องบริเวณส่งผ้า หรือลงไปทางลิฟท์บริการ
- ช่องบริเวณส่งผ้า (Linen Chute) เป็นท่อเหล็กมีประตูปิดกันไฟ ขนาดต่ำสุดของช่องเปิดมีเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับ 0.45 เมตร ปลายท่อควรจะส่งไปยังห้องซักรีดโดยตรง พื้นที่ของห้องเก็บผ้าในแต่ละชั้นเท่ากับ 12-15 ตร.ม. (สำหรับห้องพักไม่เกิน 60 ห้อง/ชั้น)

9.4 ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด เป็นส่วนเก็บเครื่องมือทำความสะอาด อาจจะแยกห้องออกเป็นสัดส่วน หรือจัดอยู่ในส่วนห้องเก็บผ้า หรือที่พักของพนักงานทำความสะอาด

10. แผนกซ่อมแซม (Maintainance Shop)

แผนกซ่อมแซมมีหน้าที่ซ่อมแซมส่วนที่ชำรุดต่าง ๆ ของเครื่องใช้ภายในโรงแรมทั้งหมดรวมถึงระบบเครื่องกลในโรงแรม โดยทั่วไปแผนกซ่อมแซมนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

10.1 แผนกซ่อมแซมเครื่องปั๊มน้ำและไฟฟ้า (Pump & Electrical Shop) มีหน้าที่ซ่อมแซมเครื่องยนต์กลไกส่วนต่าง ๆ และเครื่องไฟฟ้าทุกชนิด

10.2 แผนกช่างไม้และทำผนัง (Carpenter Shop) มีหน้าที่เกี่ยวกับซ่อมแซมเครื่องเรือนต่าง ๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เป็นต้น

10.3 แผนกช่างทางสี (Paint & Varnish Room) ควรจะอยู่ใกล้หรือส่วนเดียวกับแผนกช่างไม้ เพราะการทำงานต่อเนื่องกัน สำหรับห้องนี้ควรจะมีมาตรฐานในการป้องกันไฟเป็นพิเศษ วัสดุที่ใช้ควรเป็นวัสดุกันไฟ และจะต้องมีการระบายอากาศที่ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ห้องเก็บเครื่องเรือน (Furniture Storage)

เป็นห้องเก็บเครื่องเรือนที่ชำรุดหรือที่ต้องการดัดแปลงแก้ไข เพื่อที่จะนำไปซ่อมแซมอีกทีหนึ่ง เนื้อที่ส่วนนี้ควรจะอยู่ใกล้กับแผนกซ่อมแซมใช้พื้นที่ประมาณ 0.18-0.22 ตร.ม. ต่อห้องพัก

12. ห้องคนทำสวน (Gardener Room)

มีลักษณะเป็นห้องเก็บอุปกรณ์ทำสวน เช่น สายยาง หัวฉีด กรรไกร เป็นต้น ในส่วนนี้ใช้พื้นที่ประมาณ 0.05 ตร.ม./ห้องพัก

13. ส่วนห้องเครื่อง (Mechanical Department)

ส่วนห้องเครื่องเป็นส่วนบริการส่วนหนึ่งของโรงแรม ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ

13.1 ห้องทำงานช่าง (Engineering Office) เป็นส่วนทำงานของวิศวกรและฝ่ายช่าง ที่ควบคุมเครื่องกลต่าง ๆ มีลักษณะเป็นห้องทำงานทั่วไป โดยจัดให้มีส่วนทำงานของหัวหน้าวิศวกรรมอยู่ด้วย ในส่วนนี้จะใช้พื้นที่ประมาณ 30 ตร.ม.

13.2 ห้องเก็บของ (Storage Room) ใช้เป็นที่เก็บเครื่องมือต่าง ๆ ของแผนก ควรอยู่ติดกับส่วนของห้องทำงานช่าง ใช้พื้นที่ประมาณ 30 ตร.ม.

13.3 ห้องต้มน้ำ(Boiler Room) เป็นส่วนห้องเครื่องจักรกลในการต้มน้ำ เพื่อทำน้ำร้อนและไอน้ำแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ได้แก่ ครัว ห้องพักแขก ห้องซักรีด เป็นต้น ประกอบด้วย เครื่องจักรซึ่งมีขนาดใหญ่จำนวนหลายเครื่อง ในการออกแบบส่วนนี้ ควรคำนึงถึงปัญหา เสียงรบกวนของเครื่องยนต์ ความร้อนและอันตรายที่จะเกิด ควรจะอยู่ใกล้กับห้องซักรีด ห้องครัวและช่องเดินท่อที่จ่ายไปตามห้องพักแขก เพื่อประหยัดท่อและป้องกันการสูญเสียพลังงานความร้อน

13.4 หม้อแปลงไฟฟ้าและเครื่องผลิตไฟฟ้าสำรอง (Transformer Vault and Generator Room) เป็นห้องกำเนิดไฟฟ้าของโรงแรม เพราะโรงแรมใช้ไฟฟ้าในปริมาณสูง จึงจำเป็นต้องมีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าหรือหม้อแปลงไฟฟ้าจากสาธารณะแล้วจึงแปลงสู่แผงควบคุม แล้วแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ โดยส่วนมากมักวางส่วนนี้ไว้ชั้นใต้ดิน ระบายอากาศได้ดี ควรอยู่ใกล้สายไฟฟ้าใหญ่ อันจะทำให้สิ้นเปลืองค่าสายน้อยลงและควรอยู่ใกล้กับห้องเครื่องปรับอากาศ ใช้พื้นที่ประมาณ 0.99 ตร.ม./ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13.5 ห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า (Generator Room) จะอยู่ใกล้กับส่วนหม้อแปลง ประกอบด้วยเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่ใช้น้ำมัน จำนวน 2 ชุด จะทำงานในกรณีเมื่อกระแสไฟฟ้าจากการไฟฟ้าดับ ควรจะอยู่ใกล้กับส่วนห้องเก็บน้ำมันเชื้อเพลิงด้วย ใช้พื้นที่ 0.03-0.05 ตร.ม./ห้องพัก

13.6 ห้องเก็บน้ำมันเชื้อเพลิง (Fuel Storage) เป็นส่วนเก็บน้ำมันซึ่งใช้กับห้องเครื่องของโรงแรม ลักษณะของห้องเก็บน้ำมันเชื้อเพลิง เก็บได้ 2 ลักษณะคือ เป็น Tank เก็บน้ำมันตั้งลอยไว้ อีกแบบหนึ่งคือ ฝังไว้ใต้ดิน ซึ่งปลอดภัยกว่าแบบแรก ห้องเก็บน้ำมันควรอยู่ใกล้กับห้องต้มน้ำและรถส่งน้ำมันสามารถเข้าถึงได้ ในส่วนนี้จะใช้พื้นที่ 0.2 ตร.ม./ห้องพัก

13.7 ห้องเครื่องปั๊มน้ำ (Pump Room) ประกอบด้วยเครื่องปั๊มน้ำขนาดใหญ่ ที่ปั๊มจากถังน้ำไปยังถังสูงเก็บน้ำ ซึ่งอยู่ส่วนบนสุดของอาคารก่อนที่จะกระจาย ไปยังส่วนต่าง ๆ ดังนั้นส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับถังเก็บน้ำใต้ดิน และช่องเดินท่อเพื่อประหยัดท่อ ในส่วนนี้ใช้พื้นที่ประมาณ 0.06 ตร.ม./ห้องพัก

13.8 ถังเก็บน้ำใต้ดิน (Water Supply) ในการใช้น้ำจากการประปาไม่ควรจะสูบน้ำจากท่อโดยตรง จึงจำเป็นต้องมีส่วนถังเก็บน้ำใต้ดิน ซึ่งรับน้ำมาจากท่อประปาก่อนที่จะปั๊มไปใช้ ดังนั้นส่วนนี้ควรอยู่บริเวณอาคารและใกล้กับห้องเครื่องปั๊มน้ำ

13.9 ห้องบำบัดน้ำเสีย (Water Treatment Plant) น้ำทิ้งจากส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมจะต้องนำมาบำบัดให้เป็นน้ำดีก่อนจะระบายลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ส่วนนี้จะอยู่ใต้ดินใกล้กับส่วนช่องเดินท่อ ในส่วนนี้จะใช้พื้นที่ตามความเหมาะสม

13.10 ส่วนห้องเครื่องปรับอากาศ (Air Conditioning) เป็นส่วนควบคุมระบบปรับอากาศภายในโรงแรม ประกอบด้วย

- Condenser Unit เป็นตัวระบายความร้อน
- Compressor Unit เป็นตัวเครื่องทำความเย็น
- Pump สำหรับปั๊มน้ำเย็นส่งไปตามท่อน้ำเย็น
- แผงควบคุม

นอกจากนี้ยังมีส่วนของ Fan Coil และห้อง A.H.U. (Air Handing Unit) ซึ่งจะอยู่กระจายไปตามพื้นที่ที่ต้องการปรับอากาศภายในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. ส่วนพักผ่อน และบันเทิง (Recreation and Entertain Space)

โรงแรมชั้นหนึ่ง จะออกแบบให้มีส่วนบริการพิเศษที่มุ่งให้ความสะดวกสบายแก่แขกที่มาพักได้อย่างเต็มที่ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ที่ตั้งควรอยู่ในบริเวณที่แขกที่มาพักจะเข้าถึงได้ง่ายจากห้องพัก และไม่จำเป็นต้องผ่านห้องโถงต้อนรับ จากห้องพักอาจจะมองเห็นสระว่ายน้ำ และจากสระว่ายน้ำมองเห็นธรรมชาติโดยรอบ

- ส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น ห้องน้ำ-ส้วม ที่เก็บของ ที่จ่ายผ้าเช็ดหน้า บาร์เครื่องดื่ม ห้องเก็บของและเก้าอี้

- ความปลอดภัย ไม่ควรเตรียมที่ดำน้ำ กระโดดน้ำ หรือกระดานลื่น ในสระ ถ้าจะทำต้องแยกออกไปต่างหาก

14.1 รายละเอียดเกี่ยวกับสระว่ายน้ำ

1. ขนาดของสระว่ายน้ำ ประมาณ 15.00 x 25.00 เมตร แต่ไม่ได้เป็นข้อจำกัดที่แน่นอนตายตัว ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้ และรูปทรงต่าง ๆ ไม่จำเป็นต้องเป็นรูปแบบมาตรฐาน

2. ส่วนลึกและส่วนตื้นของสระ (Shallow and Depth of Pool) ความลึกของส่วนที่ตื้นที่สุดประมาณ 0.90 เมตร และมีระดับความลาดเอียงไม่ควรเกิน 1 ต่อ 12 ความลึกของส่วนที่ลึกที่สุด พิจารณาจากกระดานกระโดดน้ำ เช่น ถ้าใช้กระดานแบบ 1 เมตร ความลึกส่วนนี้อย่างน้อย 3.60 เมตร

3. ทางเดินโดยรอบปรับความลาดเอียง 1 : 25 และมีความกว้างอย่างน้อยที่สุด 5.00 เมตร พื้นทางเดินควรใช้วัสดุซึมน้ำได้ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่ายและไม่ควรเป็นวัสดุสะท้อนแสง

4. กระดานกระโดด การตั้งอยู่ในแนวเหนือ-ใต้ เพื่อแสงจะได้ไม่เข้าตาผู้ใช้

5. ภายในสระว่ายน้ำจะต้องมีบันไดอย่างน้อย 2 แห่ง หรือทุกระยะ 22.50 เมตร

6. วัสดุปูผนังจะเป็นอิฐหรือกระเบื้องหรือวัสดุอื่น ๆ แต่ที่นิยมคือ กระเบื้องเคลือบ

7. ผู้ดูแลให้ความปลอดภัยอย่างน้อย 1 ที่นั่ง ต่อสระว่ายน้ำที่มีพื้นที่ 180 ตร.ม. และเพิ่มขึ้น 1 ที่สำหรับ พื้นที่เพิ่มขึ้น 180 ตร.ม. และที่นั่งจะอยู่ตรงข้ามกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14.2 ที่ขายอาหารว่าง (Snack Bar) เป็นส่วนที่แขกจะสามารถนั่งดื่มเครื่องดื่ม บริเวณสระน้ำ มีเคาน์เตอร์เครื่องดื่มบริการ โดยมีที่นั่งบริเวณนั้น 5-10 ที่นั่ง ในส่วนนี้ นอกจากเคาน์เตอร์ก็จะมีอุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับการบริการ ซึ่งใช้พื้นที่รวมประมาณ 12-20 ที่นั่ง

14.3 Game Room เป็นห้องสำหรับนันทนาการต่าง ๆ สำหรับแขกที่มาพัก ประกอบด้วย โต๊ะบิลเลียด บริเวณปาเป้า และเกมส์อื่น ๆ ตามความเหมาะสม โดยส่วนนี้สามารถจัดห้อง เอนกประสงค์ได้สำหรับการแข่งขัน เพื่อบริการแขกที่มาพักโรงแรม ส่วน Game Room จะใกล้กับ Health & Sauna พื้นที่ในส่วนนี้จะคิด 100 ตร.ม.

- โต๊ะบิลเลียด ใช้พื้นที่ต่อ 1 ชุด ประมาณ 20.00 ตร.ม.
- หมากกระดาน ใช้พื้นที่ต่อ 1 โต๊ะ ประมาณ 4.00 ตร.ม.
- ตู้เกมส์ ใช้พื้นที่ต่อ 1 ตู้ ประมาณ 3.00 ตร.ม.

14.4 ห้องกายบริหาร (Health Club) เป็นส่วนบริการแขกที่มาพัก และบุคคลภายนอกซึ่งอาจมาใช้บริการในรูปของสมาชิก ต้องมีเนื้อที่กว้างขวางพอสำหรับ การติดตั้งอุปกรณ์ในการบริหารร่างกาย ต้องมีแสงสว่างกระจายสม่ำเสมอ ห้องควรสูงอย่างน้อย 3.60 เมตร และควรมีกระจกติดผนังด้านใดด้านหนึ่ง สำหรับสังเกตท่าทางในการบริหาร ใช้พื้นที่ 70-80 ตร.ม.

14.5 ห้องอบไอน้ำ (Sauna Room) เป็นห้องอบไอน้ำ แยกชายหญิง โดยใช้พื้นที่ประมาณ 6 ตร.ม. (ทั้งชายและหญิง)

ห้องอบไอน้ำ มีลักษณะเป็นห้องส่วนตัวขนาดเล็ก ๆ หลาย ๆ ห้อง โดยในแต่ละห้องจะปิดมิดชิด ไม่รบกวนซึ่งกันและกัน ไม่อยู่ในทางสัญจรหลัก ประกอบด้วย เตาไฟฟ้า 1 กิโลวัตต์/1.25 ตร.ม. อ่างน้ำร้อน น้ำอุ่น

14.6 Locker & Dressing Room เป็นห้องสำหรับเก็บของและผลัดเปลี่ยนเสื้อผ้าของส่วนห้องกายบริหารและห้องอบไอน้ำ ควรจะแยกชาย-หญิง

14.7 ห้องปฐมพยาบาล (First Aid) เป็นส่วนบริการสำหรับแขกและพนักงานในลักษณะปฐมพยาบาลเท่านั้น ประกอบด้วยเตียงนอน โต๊ะทำงานพยาบาล ส่วนจ่ายยาและตู้เก็บยา ส่วนตรวจ อ่างล้างมือ ที่วัดความสูงและชั่งน้ำหนัก โดยใช้พื้นที่ทั้งหมดประมาณ 25-30 ตร.ม.

14.8 ศูนย์ธุรกิจ (Business Center) เป็นห้องบริการความสะดวกในการติดต่อธุรกิจของแขก ภายในมีอุปกรณ์สื่อสารติดต่อ เช่น เครื่องเทเล็กซ์ แฟ็กซ์ ฯลฯ

14.9 สนามกีฬา (Outdoor Sport) เป็นส่วนที่เสริมให้แขกที่มาพักได้มีโอกาสพักผ่อน และออกกำลังกายอย่างเต็มที่ เช่น สนามเทนนิส โดยทั่วไปจัดให้มี 2 คอร์ท ขนาดคอร์ทละ 24.00 x 11.00 โดยวางทิศทางของสนามในแนวเหนือ-ใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14.10 สวนหย่อมบนอาคาร (Roof Terrace) เป็นส่วนต้นไม้ ดอกไม้ต่าง ๆ บนหลังคาของส่วนฐานอาคาร (Podium) ทั้งนี้ เพื่อให้ห้องพักแขกมีความรู้สึกอยู่ใกล้กับธรรมชาติ นอกจากนี้ ยังช่วยลดการสะท้อนของแสงแดด และความร้อนของหลังคาที่จะเข้าสู่ห้องใกล้เคียงอีกด้วย สิ่งที่ต้องคำนึงถึงการออกแบบ คือ การวางท่อสำหรับรดน้ำต้นไม้และระบายน้ำ

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น เรื่องอุปกรณ์ประกอบในการพักผ่อนที่เหมาะสมกับการออกแบบและการลงทุน ควรมีรายละเอียดดังนี้

1. สระว่ายน้ำ	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	75.0	ตร.ม.
พื้นที่รอบสระ	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	225.0	ตร.ม.
2. ห้องออกกำลังกาย	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	55.0	ตร.ม.
- Navtilus Circuit	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	35.0	ตร.ม.
- Exercise	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	4.5	ตร.ม./ 1 ตัว
- Rowing Machines	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	4.5	ตร.ม./ 1 ตัว
- Weight Machines	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	4.5	ตร.ม./ 1 ตัว
3. Aerobic Classroom	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	75.0	ตร.ม.
- Gymnastic	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	225.0	ตร.ม.
Health Club			
- Whirl Pool (เดี่ยว)	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	4.5	ตร.ม./คน
- Whirl Pool (กลุ่ม)	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	2.0	ตร.ม./คน
- Sauna	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	2.0	ตร.ม./คน
- Steam Bath	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	2.0	ตร.ม./คน
- Plunge (Hot/Cold)	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	2.0	ตร.ม./คน
- Massage	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	9.5	ตร.ม./คน
- Facial	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	9.5	ตร.ม./คน
- Barber/Hair Dresser	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	6.5	ตร.ม./คน
- Nanicure	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	6.5	ตร.ม./คน
- Rest Area	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	9.5	ตร.ม./คน
- Medical Stress Test	ขนาดเล็กที่สุดประมาณ	14.0	ตร.ม./คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

15. ที่จอดรถ (Parking Space)

เป็นการหาที่จอดรถ ได้ยึดถือหลักเกณฑ์ตาม พ.ร.บ. ควบคุมการก่อสร้างอาคาร (พ.ศ. 2479) โดยการคำนวณหาจากส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ที่จอดรถในโครงการประกอบไปด้วย

- ที่จอดรถสาธารณะ (Public Parking)
- ที่จอดรถบัส (Bus Parking)
- ที่จอดรถบริการสาธารณะ (Taxi and Limousines Parking)
- ที่จอดรถจักรยานยนต์ (Motorcycle Parking)
- ที่จอดรถส่วนบริการ (Administration Staff Parking)
- ที่จอดรถพนักงาน (Employee Parking)
- ที่จอดรถบริการ (Service Parking)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.4.4 ขนาดพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

ตารางที่ 3.12 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอย

องค์ประกอบ	ลักษณะประโยชน์ใช้สอย	จำนวนผู้ใช้	จำนวนหน่วย	พื้นที่/ผู้ใช้ พื้นที่/หน่วย	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	อ้างอิง
1. ส่วนบริหาร						
1.ฝ่ายบริหาร						
1.1 กรรมการผู้จัดการ	ที่ทำงาน รับแขกและมี ห้องน้ำ	1	1	36.00/คน	36	C
1.2 ผู้จัดการทั่วไป	ที่ทำงาน รับแขก	1	1	24.00/คน	24	C
1.3 เลขานุการ	อยู่ติดกับห้องผู้จัดการทั่วไป	1	1	9.00/คน	9	C
1.4 ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี	ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการเงิน บัญชี	1	1	12.00/คน	12	C
1.5 ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง	ควบคุมการปฏิบัติงานด้านจัดเลี้ยง	1	1	12.00/คน	12	C
1.6 ผู้จัดการฝ่ายขาย	ควบคุมการปฏิบัติงานด้านขาย	1	1	12.00/คน	12	B
1.7 ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก	ควบคุมการปฏิบัติงานด้านห้องพัก	1	1	12.00/คน	12	C
1.8 ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	ควบคุมการปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม	1	1	12.00/คน	12	C
1.9 ผู้จัดการฝ่ายบุคคล	ควบคุมการปฏิบัติงาน พนักงาน	1	1	12.00/คน	12	C
1.10 ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ	ควบคุมการปฏิบัติงานด้านจัดซื้อ	1	1	12.00/คน	12	C
1.11 ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์	ควบคุมการปฏิบัติงานธุรการส่วนหน้า	1	1	12.00/คน	12	C
2. แผนกบัญชีและการเงิน	ปฏิบัติงานบัญชี เก็บเอกสาร สถิติ และห้องคอมพิวเตอร์	10	1	8.00/คน	80	B
3. แผนกขาย	แบ่งออกเป็นส่วนห้องพักจัดเลี้ยง ประชุม ภัตตาคาร	8	1	5.00/คน	40	B
4. แผนกบุคคล	ปฏิบัติงานฝ่ายบุคคล และประกอบด้วยห้องอบรม	6	1	10.00/คน	60	C
5. แผนกจัดซื้อ	ปฏิบัติงานฝ่ายจัดซื้อ	5	1	5.00/คน	25	B
6. แผนกวิจัยและวางแผน	ปฏิบัติงานวิจัยและวางแผน	5	1	5.00/คน	25	C
7. แผนกรักษาความปลอดภัย	บริเวณทำงานหัวหน้า รปภ. และผู้ช่วย	4	1	5.00/คน	20	C
8. ห้องประชุม	ประชุม สัมมนาเจ้าหน้าที่	5	1	1.50/คน	37.50	A
9. ห้องน้ำเจ้าหน้าที่	แผนกชาย-หญิง	4	1	5% ส่วนบริการ	22	C
ทางสัญจร			474	+30% รวมทั้งหมด	142 616	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.12 (ต่อ)

องค์ประกอบ	ลักษณะประโยชน์ใช้สอย	จำนวนผู้ใช้	จำนวนหน่วย	พื้นที่/ผู้ใช้ พื้นที่/หน่วย	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	อ้างอิง
2. ส่วนสาธารณะ						
1. โถงทางเข้า	รับแขก -ติดต่อ		1	0.92/ห้องพัก	202.4	C
2. โถงนั่งเล่น-พักคอย	บริการพักคอย-นั่งเล่น		1	0.54/ห้องพัก	119	C
3. ส่วนธุรการส่วนหน้า	ควบคุมกิจกรรมด้านหน้าโครงการ		1	0.32/ห้องพัก	70	A
4. ส่วนบริการกระเป๋าเดินทาง	ส่วนบริการกระเป๋าและห้องเก็บสัมภาระ		1	0.04/ห้องพัก	9	A
5. ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว	แนะนำแหล่งและวิธีการท่องเที่ยว		1	0.12/ห้องพัก	26.4	C
6. ห้องน้ำสาธารณะ	แยกชาย-หญิง		1	0.23/ห้องพัก	50.6	A
ทางสัญจร			477.4	+30% รวมทั้งหมด	143.2 521	
3. ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม						
1. ภัตตาคาร	บริการอาหารทั่วไปทั้งไทย จีน ฝรั่ง	200	1	1.50/ที่นั่ง	300	C
2. ห้องน้ำภัตตาคาร	แยกชาย-หญิง		1	12%ของ 1	36	C
3. คๅอฟฟี่ชอพ	บริการอาหารแบบง่าย ๆ	100	1	1.50/ที่นั่ง	150	A
4. ห้องน้ำคๅอฟฟี่ชอพ	แยกชาย-หญิง		1	12%ของ 3	18	C
5. ครัวคๅอฟฟี่ชอพ	รับอาหารจากครัวหลัก		1	20%ของ 3	30	C
6. ห้องจัดเลี้ยง	ให้บริการจัดเลี้ยงประชุม	400	1	1.20/ที่นั่ง	480	A
7. โถงพักคอยจัดเลี้ยง	โถงทางเข้าห้องจัดเลี้ยง		1	30% ของ 6	144	C
8. เก็บครุภัณฑ์	เก็บอุปกรณ์เฟอร์นิเจอร์		1	10% ของ 6	48	C
9. เตรียมอาหารจัดเลี้ยง	อุ่นอาหารที่รับจากครัวหลัก		1	20% ของ 6	96	C
10. ห้องน้ำห้องจัดเลี้ยง	แยกชาย-หญิง		1	12% ของ 6	57.6	C
11. ห้องครัวหลัก						
11.1 ห้องครัวห้องอาหาร	บริการอาหารห้องอาหาร		1	0.60/ที่นั่ง	120	C
11.2 ห้องครัวสำหรับห้องพัก	บริการอาหารส่วนห้องพัก		1	0.10/ที่นั่ง	50	C
12. ห้องบริการอาหาร	บริการอาหารห้องพัก		1	0.20/ห้องพัก	44	C
13. ห้องเก็บอาหาร	เก็บอาหารแห้ง ผัก เนื้อสด		1	0.50/ห้องพัก	110	C
14. ห้องเก็บเครื่องดื่ม	เก็บเครื่องดื่มทั่วไปและแอลกอฮอล์		1	0.80/ห้องพัก	176	C
15. ห้องประชุม	บริการจัดการประชุม		1	1.20/ที่นั่ง	180	C
ทางสัญจร			2039.6	+30% รวมทั้งหมด	611.88 2652	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.12 (ต่อ)

องค์ประกอบ	ลักษณะประโยชน์ใช้สอย	จำนวนผู้ใช้	จำนวนหน่วย	พื้นที่/ผู้ใช้ พื้นที่/หน่วย	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	อ้างอิง
4. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง						
1. Sauna & Health Club						
1.1 Whirl Pool	ห้องส่วนตัวแยกชาย-หญิง	10	2	2.00/คน	40	C
1.2 Plunge(Hot-Cold)	ห้องส่วนตัวแยกชาย-หญิง	10	2	2.00/คน	40	C
1.3 Exercycies	เครื่องออกกำลังกาย แยกชาย-หญิง	4	1	4.50/คน	18	C
1.4 Weight Machines	เครื่องออกกำลังกาย แยกชาย-หญิง	4	1	4.50/คน	18	C
1.5 Row Machines	เครื่องออกกำลังกาย แยกชาย-หญิง	4	1	4.50/คน	18	C
1.6 Aerobic Class Room	ห้องกายบริหาร	4	1	4.00/คน	80	C
1.7 Sauna Room	แยกชาย-หญิง	4	4	2.00/คน	32	C
1.8 Lobby-Beverage		30	1	1.50/ที่นั่ง	45	C
2. ห้องเก็บของ-เปลี่ยนเครื่องแต่งตัว	เก็บของ เปลี่ยนชุด ห้องน้ำ แยกชาย-หญิง		1	12% ของ 1	34.92	C
3. สระว่ายน้ำ	สำหรับบุคคลทั่วไป		1	250.00/สระ	250	C
4. สระว่ายน้ำ(Mading Pool)	สำหรับเด็ก		1	30.00/สระ	30	C
5. เฉลียงรอบสระว่ายน้ำ	พื้นที่รอบสระ		1	180.00	180	C
6. Snack Bar	บริการเครื่องดื่ม-อาหารว่าง		1	1.80/ที่นั่ง	72	A
7. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า	แยกชาย-หญิง		1	12% ของสระ	63.84	
8. ห้องเครื่องสระว่ายน้ำ	ติดตั้งเครื่องกรองน้ำ เครื่องผสมคลอรีน		1	55.00	55	F
9. สนามเทนนิส			1	648/สนาม	648	C
10. ห้องน้ำ-ห้องเก็บของสำหรับสนามเทนนิส	แยกชาย-หญิง		1	20.00	20	C
11. ห้องเกมส์	โต๊ะบิลเลียด ปิงปอง หมากกระดาน		1	125.00	125	C
ทางสัญจร			1770	+30% รวมทั้งหมด	531 2301	
5. ส่วนร้านค้าให้เช่า						
1. ร้านค้าย่อยให้เช่า	ของที่ระลึก สินค้าพื้นเมือง		5	28.00/ร้าน	140	C
2. ร้านขายบุหรี่-หนังสือพิมพ์	หนังสือประเภทต่าง ๆ		1	8.00/ร้าน	8	B
3. ร้านตัดผม	บริการตัดผมสุภาพบุรุษ		1	8.00/ร้าน	8	B
4. ร้านเสริมสวย	บริการเสริมสวยสุภาพสตรี		1	18.00/ร้าน	18	B
5. ร้านซักรีด	บริการซักรีดเสื้อผ้าผู้มาพัก		1	28.00/ร้าน	28	C
ทางสัญจร			202	+30% รวมทั้งหมด	61 263	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.12 (ต่อ)

องค์ประกอบ	ลักษณะประโยชน์ใช้สอย	จำนวนผู้ใช้	จำนวนหน่วย	พื้นที่/ผู้ใช้พื้นที่/หน่วย	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	อ้างอิง
6. ส่วนบริการทั่วไป						
1. ห้องทำงานแม่บ้าน	ส่วนปฏิบัติงานของแม่บ้าน		1	0.06/ห้องพัก	13.2	C
2. ห้องซ่อมเสื้อผ้า	ผลิต-ซ่อมแซมผ้าที่ใช้ในส่วนต่าง ๆ		1	0.09/ห้องพัก	20	C
3. ห้องเก็บเสื้อผ้า	เก็บผ้าส่วนที่พร้อมใช้งาน สำรอง		1	0.30/ห้องพัก	66	A
4. ห้องซักรีด	ซักรีด ทำความสะอาดผ้าที่ใช้แล้ว		1	0.60/ห้องพัก	132	A
5. ห้องแจกเครื่องแบบพนักงาน	เบิกจ่ายชุดเครื่องแบบพนักงาน		1	0.10/ห้องพัก	22	C
6. ห้องจัดดอกไม้	ตกแต่งประดับดอกไม้		1	0.04/ห้องพัก	9	C
7. ห้องลงเวลาจุดตรวจเข้าออก	ตรวจสอบพนักงานเข้า-ออก		1	0.05/ห้องพัก	11	C
8. ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว	ส่วนเก็บของ เปลี่ยนชุด ห้องน้ำแยกชาย-หญิง		1	0.28/ห้องพัก	61.6	C
9. ห้องปฐมพยาบาล	บำบัดอุบัติเหตุในเบื้องต้น		1	0.05/ห้องพัก	11	B
10. ห้องพักผ่อนพนักงาน	พนักงานพักผ่อน		1	0.05/ห้องพัก	11	C
11. ห้องอาหารพนักงาน	วันละ 2 ครั้ง ครั้งละ 6 ผลัด		1	0.20/ห้องพัก	44	C
12. บริเวณรับ-ส่งของ	จุดขนถ่าย-ขนส่งของ		1	0.06/ห้องพัก	13.2	C
13. บริเวณตรวจรับของ	เช็คจำนวนคุณภาพสินค้า		1	0.05/ห้องพัก	11	C
14. ห้องเก็บของ	เก็บของ อุปกรณ์		1	0.05/ห้องพัก	11	C
15. ห้องเก็บขยะ	แยกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนเก็บขยะเปียก ขยะแห้ง เก็บขวดเปล่า		1	0.20/ห้องพัก	44	B.
ทางสัญจร			480	+ 30% รวมทั้งหมด	144 624	
7. ส่วนห้องพัก						
1. ห้องพักมาตรฐาน	เป็นห้องพักแบบเตียงคู่		200	32/ห้องพัก	6400	C, D
2. ห้องชุดมาตรฐาน	เป็นห้องพักแบบพิเศษ		15	72/ห้องพัก	1080	C, D
3. ห้องชุดพิเศษ	เป็นห้องพักแบบพิเศษขนาดใหญ่		5	120/ห้องพัก	600	C, D
4. ห้องบริการ	เป็นห้องบริการประจำจุดประกอบด้วย ห้องบริการ ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ห้องเก็บผ้า ช่องส่งผ้า ส่วนเตรียมอาหาร		12	12.00 จุด	144,	C
ทางสัญจร			8224	+ 30% รวมทั้งหมด	2467 10.691	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.12 (ต่อ)

องค์ประกอบ	ลักษณะประโยชน์ใช้สอย	จำนวนผู้ใช้	จำนวนหน่วย	พื้นที่/ผู้ใช้ พื้นที่/หน่วย	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	อ้างอิง
8. ส่วนห้องเครื่อง						
1. ห้องทำงานช่าง	ปฏิบัติงานด้านวิศวกรรม		1	0.06/ห้องพัก	13.2	F
2. ห้องเก็บของ	เก็บอุปกรณ์-เครื่องมือ		1	0.08/ห้องพัก	17.6	B
3. ห้องเก็บเชื้อเพลิง	ควรอยู่ชั้นใต้ดิน		1	0.20/ห้องพัก	44	F
4. ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า	ส่วนบนและส่วนล่าง		1	0.09/ห้องพัก	20	F
5. ห้องเครื่องกำเนิด	กำเนิดไฟฟ้าสำรอง		1	0.03/ห้องพัก	6.6	F
6. ห้องต้มน้ำ	ห้องต้มน้ำร้อน		1	0.54/ห้องพัก	119	F
7. ห้องเครื่องปั๊มน้ำ			1	0.06/ห้องพัก	13.2	F
8. ถังเก็บน้ำ (วิเคราะห์)	ส่วนบน และส่วนล่าง		1	วิเคราะห์		G
9. ห้องบำบัดน้ำเสีย	ระบบบำบัดน้ำเสียก่อนทิ้ง		1			
10. ห้องเครื่องปรับอากาศ			1	1.00/ห้องพัก	220	F
11. แผนกซ่อมแซม	ปฏิบัติงานซ่อมแซม	12	1	0.20/ห้องพัก	44	F
12. ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์	ซ่อมแซม ตกแต่ง	5	1	0.23/ห้องพัก	50.6	F
13. ห้องคนทำสวน	ดูแลและตกแต่งบริเวณ	5	1	0.05/ห้องพัก	11	C
ทางสัญจร			559.2	+30% รวมทั้งหมด	167.7 727	
9. ส่วนจอดรถ (วิเคราะห์)						
1. ที่จอดรถสาธารณะ (รถยนต์)			72	15ตร.ม./คัน	1080	G1
2. ที่จอดรถบริการส่งของ			3	60ตร.ม./คัน	180	G5
3. ที่จอดรถบัส (ทัวร์)			3	60ตร.ม./คัน	180	G2
4. ที่จอดรถรับจ้าง			11	15ตร.ม./คัน	165	G3
5. ที่จอดรถพนักงาน						
5.1 รถยนต์			15	15ตร.ม./คัน	225	G4
5.2 รถจักรยานยนต์			36	15ตร.ม./คัน	54	G4
ทางสัญจร			1884	+30% รวมทั้งหมด	565.20 2449	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อ้างอิง

A = ARCHITECT'S DATA & TIME SAVER STANDARD

B = BUILDING PLAN AND DESIGN STANDARD

C = มาตรฐานกลางอาคารโรงแรมประเภทพักตากอากาศ

D = กฎกระทรวง มาตรา 27 พระราชบัญญัติโรงแรม

E = วิเคราะห์จากอาคารตัวอย่าง

F = งานระบบวิศวกรรม

G = การวิเคราะห์จากพื้นที่

สรุปพื้นที่ใช้สอยโครงการโรงแรมพักตากอากาศ พังงารีสอร์ท

ส่วนบริหาร	616.00	ตารางเมตร
ส่วนสาธารณะ	621.00	ตารางเมตร
ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	2,652.00	ตารางเมตร
ส่วนพักผ่อนและบันเทิง	2,301.00	ตารางเมตร
ส่วนร้านค้าให้เช่า	263.00	ตารางเมตร
ส่วนบริการทั่วไป	624.00	ตารางเมตร
ส่วนห้องพัก	10,795.00	ตารางเมตร
ส่วนห้องเครื่อง	727.00	ตารางเมตร
ส่วนจอดรถ (วิเคราะห์)	2,449.00	ตารางเมตร
สรุปรวมพื้นที่โครงการ	**21,048.00**	ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์การหาขนาดถังเก็บน้ำ (House Tank)

- แขกผู้มาพัก 1 คนใช้น้ำ 35 แกลลอน/วัน
  คิดกรณีห้องพักเต็ม 80% 352 คน
  ปริมาณการใช้น้ำในส่วนนี้ 12320 แกลลอน/วัน
- ปริมาณน้ำเย็นสำหรับพนักงานคนละ 12 แกลลอน/วัน
  พนักงานทั้งหมด 126 คน
  ปริมาณการใช้น้ำในส่วนนี้ 1512 แกลลอน/วัน
- น้ำเย็นที่ใช้สำหรับส่วนบริการอาหารใช้น้ำ 2 แกลลอน/วัน

Restaurant เสริฟ 2 มื้อ (คิด 60 % ต่อมื้อ)
ปริมาณ 200 x 0.6 x 2 = 240 ที่

Coffee Shop เสริฟ 3 มื้อ (คิด 80 % ต่อมื้อ)
ปริมาณ 100 x 0.8 x 3 = 160 ที่

Banquet Hall เสริฟ 1 ครั้ง (คิด 60 % ต่อครั้ง)
ปริมาณ 400 x 0.6 x 1 = 240 ที่

ดังนั้น ปริมาณน้ำที่ใช้ในส่วนนี้ประมาณ (240 x 160 x 240) x 2 = 1760 แกลลอน/วัน
รวมปริมาณน้ำที่ต้องใช้ในโครงการทั้งหมด 12320 + 1512 + 1760 = 15592 แกลลอน/วัน

กำหนดให้มีการสำรองน้ำไว้เผื่อฉุกเฉิน 1 วัน เพราะฉะนั้นปริมาตรของถังน้ำ มีดังนี้

= (15592 x 2) / 264.2

House Tank = 118 ลูกบาศก์เมตร โดยจะแยกเป็น 2 ถังเผื่อการซ่อมบำรุง

การวิเคราะห์พื้นที่จอดรถสำหรับโครงการโรงแรมพักตากอากาศ พังงารีสอร์ท

1) ที่จอดรถสาธารณะ

1. หาจากจำนวนห้องพักของโรงแรม 220 ห้อง

โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 5 คัน สำหรับ 30 ห้องแรก ส่วนที่เกิน 30 ห้อง ให้คิดอัตรา 1 คันต่อ 10 ห้อง เศษของ 10 ห้องให้คิดเป็น 10 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมที่มีห้องพักเกิน 100 ห้อง ให้มีที่จอดรถยนต์ตามอัตราที่กำหนดในวรรคหนึ่ง สำหรับห้องพัก 100 ห้องแรก ส่วนที่เกิน 100 ห้อง ให้คิดอัตรา 1 คันต่อ 15 ห้อง เศษของ 15 ห้อง ให้คิดเป็น 15 ห้อง

วิธีคิด 100 ห้องแรก = 30 ห้องแรกคิด 5 คัน

70 ห้องที่เหลือคิด 10 ห้อง/1 คัน 7 คัน

อีก 120 ห้องที่เหลือ = คิด 15 ห้อง/ 1 คัน = 120/15 = 8 คัน

ดังนั้น รวมที่จอดรถสาธารณะจากห้องพักเท่ากับ 20 คัน

2. หาจากจำนวนพื้นที่ภัตตาคาร

ให้มีพื้นที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คันต่อพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหาร 40 ตารางเมตร เศษของ 40 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 40 ตารางเมตร

โดยที่พื้นที่ส่วนที่เป็นภัตตาคารของโครงการ มีดังนี้

Restaurant	300	ตารางเมตร
Coffee Shop	150	ตารางเมตร
Banquet Hall & Meeting Room	624	ตารางเมตร
Snack Bar	20	ตารางเมตร
รวม	1094	ตารางเมตร

ดังนั้น จำนวนที่จอดรถ = 1094/40 = 27.35 $\cong$ 28 คัน

3. หาจากพื้นที่ห้องโถงของโรงแรม

ห้องโถงของโรงแรมภัตตาคารหรืออาคารขนาดใหญ่ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่ห้องโถง 30 ตารางเมตร เศษของ 30 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 30 ตารางเมตร

โดยที่พื้นที่ส่วนที่เป็นห้องโถงของโครงการ มีดังนี้

Entrance Lobby	202	ตารางเมตร
Lobby	119	ตารางเมตร

ดังนั้น ส่วนโถงของโรงแรมต้องการที่จอดรถ = 321/30 = 11 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. หาจากพื้นที่ส่วนสำนักงาน

ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่ 120 ตารางเมตร ส่วนเศษของ 120 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 120 ตารางเมตร

โดยที่ส่วนของสำนักงานของโครงการ มีดังนี้

Front Desk & Front Office	70	ตารางเมตร
Administration	616	ตารางเมตร
รวม	686	ตารางเมตร

ดังนั้น สำนักงานของโรงแรมต้องการที่จอดรถ = 686/120 = 6 คัน

5. หาจากส่วนการค้า

ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อ 40 ตารางเมตร เศษของ 40 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 40 ตารางเมตร

Rental Shop	262	ตารางเมตร

ดังนั้น ส่วนร้านค้าของโรงแรมต้องการที่จอดรถ = 262/40 = 7 คัน

เพราะฉะนั้นที่จอดรถบริการของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ พังงารีสอร์ท

= 20 + 28 + 11 + 6 + 7 = 72 คัน

2) ที่จอดรถทัวร์

กำหนดอัตราการเข้าพักของโรงแรมเท่ากับ 80 % และอัตราผู้เข้าพักแต่ละห้องของโรงแรมเฉลี่ย 2 คนต่อห้องพัก เพราะฉะนั้นจะได้จำนวนผู้พักแรม ดังนี้

= (80/100) x 220 x 2

= 352 คน

สามารถแบ่งเป็นนักท่องเที่ยวออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แบบกลุ่ม = 80 % = (80/100) x 352 = 282 คน

2. นักท่องเที่ยวอิสระ นักธุรกิจและอื่น ๆ = 20 % = 352 - 282 = 70 คน

รถทัวร์ 1 คัน บรรจุคนได้ 40 คน

เพราะฉะนั้น 282 คน = 282/40 = 7.05 ≅ 8 คัน

แต่โดยทั่วไปจะนำมาคิดเพียง 1 ใน 3 จึงมีที่จอดรถทัวร์เพียง 3 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ที่จอดรถรับจ้าง

เนื่องจากยังมีนักท่องเที่ยวบางกลุ่มเดินทางมาพักโดยมิได้นำรถส่วนตัวหรือมาแบบกลุ่มทัวร์ ทางโรงแรมจึงจำเป็น ต้องจัดให้มีพื้นที่สำหรับรถรับจ้างด้วย ซึ่งนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้จะมีประมาณ 20 % ของผู้มาพักแรม ดังนั้นจะมีจำนวนประมาณ 352 - 282 = 70 คน และคาดว่าแต่ละช่วงเวลานักท่องเที่ยวกลุ่มนี้จะเดินทางประมาณ 15 % จึงต้องมีพื้นที่จอดรถรับจ้างประจำไว้

= 70 x (15/100) = 11 คัน

4) ที่จอดรถพนักงาน

เนื่องจากนโยบายของทางโรงแรมต้องการดำรงค์รักษาไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมของชาวภาคใต้ ดังนั้นพนักงานของโรงแรมจึงเป็นชาวท้องถิ่นซึ่งจะต้องเดินทางไปกลับที่บ้านได้ทางโรงแรมจึงจัดที่จอดรถไว้สำหรับพนักงานอีกส่วนหนึ่งจากจำนวนพนักงานทั้งหมดประมาณ 126 คนโดยที่คาดว่าจะมีผู้นำรถมาใช้ส่วนตัว 40 % = 51 คัน ซึ่งแบ่งได้ 2 ประเภท คือ

1. รถยนต์ 30 % = 15 คัน
2. รถจักรยานยนต์ 70 % = 36 คัน

พนักงานในส่วนที่เหลืออาจเดินทางโดยอาศัยรถบริการรับจ้างหรือนัดให้ญาติมารับมาส่งในเวลาเลิกงาน

5) ที่จอดรถบริการ

รถบริการของโรงแรมที่จำเป็นต้องมี ประกอบด้วย

1. รถบรรทุกขนส่งอาหาร และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	1 คัน
2. รถบรรทุกเครื่องดื่ม	1 คัน
3. รถขนขยะ	1 คัน
รวมรถบริการของโรงแรม	3 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปการวิเคราะห์พื้นที่จอดรถของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ พังงารีสอร์ท มีดังนี้

1. ที่จอดรถยนต์สาธารณะ	72	คัน
2. ที่จอดรถทัวร์	3	คัน
3. ที่จอดรถแทคซี่ รถรับจ้าง	11	คัน
4. ที่จอดรถพนักงาน		
- รถยนต์	15	คัน
- รถจักรยานยนต์	36	คัน
5. ที่จอดรถบริการของโครงการ	3	คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.4.5 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

ความสัมพันธ์องค์ประกอบในแต่ละส่วน สามารถกำหนดขึ้นได้จากพฤติกรรมของผู้ใช้และความสัมพันธ์ซึ่งได้ส่งเสริมกันและกันของแต่ละองค์ประกอบ ดังต่อไปนี้

บริหารสัมพันธ์

บริการสัมพันธ์

ติดต่อสัมพันธ์

เทคนิคสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

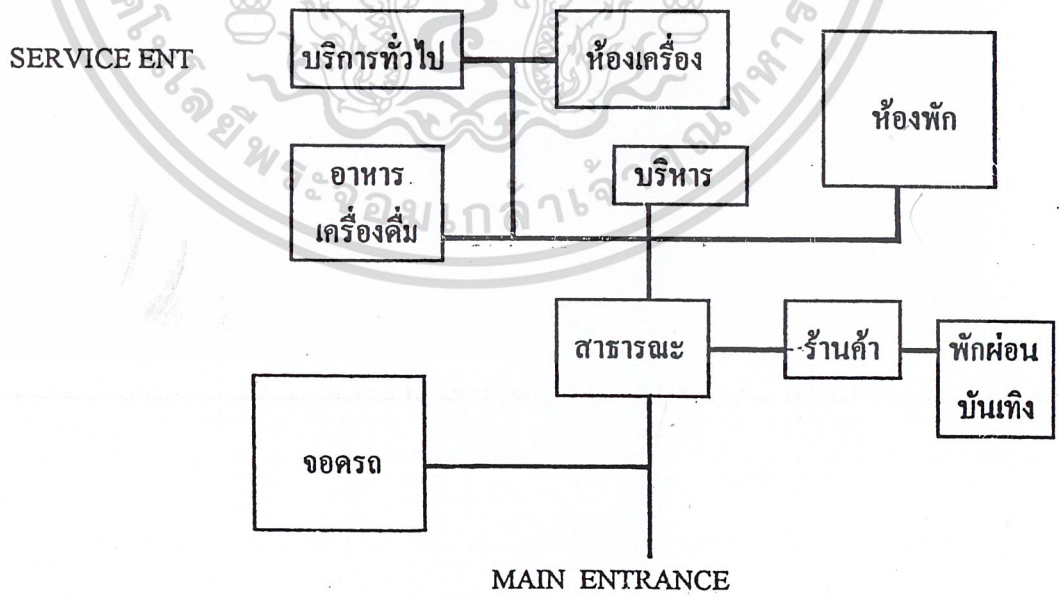
ตารางที่ 3.13 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

องค์ประกอบหลัก

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL
1.ส่วนบริหาร		3	2	1	2	2	3	2	2	17
2.ส่วนสาธารณะ			4	3	3	2	4	2	3	24
3.ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม				4	1	3	2	1	3	20
4.ส่วนพักผ่อนบันเทิง					3	2	2	1	3	14
5.ส่วนร้านค้า						2	2	1	2	16
6.ส่วนบริการทั่วไป							2	2	2	17
7.ส่วนห้องพัก								1	2	18
8.ส่วนห้องเครื่อง									2	12
9.ส่วนที่จอดรถ										19

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.14 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบหลักของโครงการ



ภาพที่ 3.31 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบหลัก

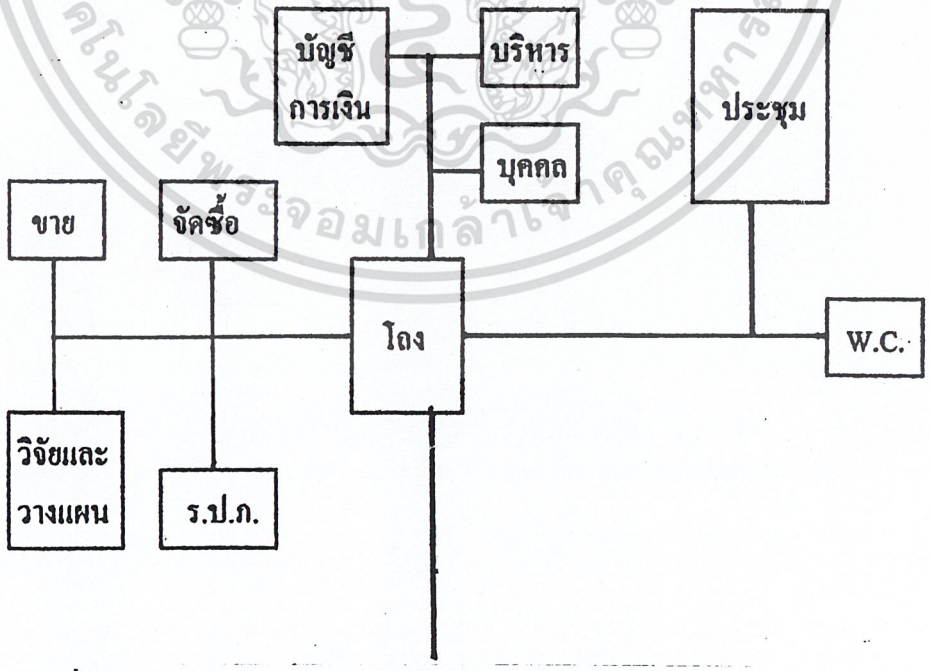
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนบริหาร

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL
1.ฝ่ายบริหาร		4	4	4	3	3	3	3	2	26
2.แผนกบัญชีและการเงิน			3	2	2	2	2	2	1	18
3.แผนกขาย				2	2	2	1	2	1	17
4.แผนกบุคคล					2	1	2	2	1	16
5.แผนกจัดซื้อ						1	1	1	1	13
6.แผนกวิจัยและวางแผน							2	1	1	13
7.แผนกรักษาความปลอดภัย								1	1	14
8.ห้องประชุม									1	13
9.ห้องน้ำเจ้าหน้าที่										9

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.15 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริหาร



ภาพที่ 3.32 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริหาร

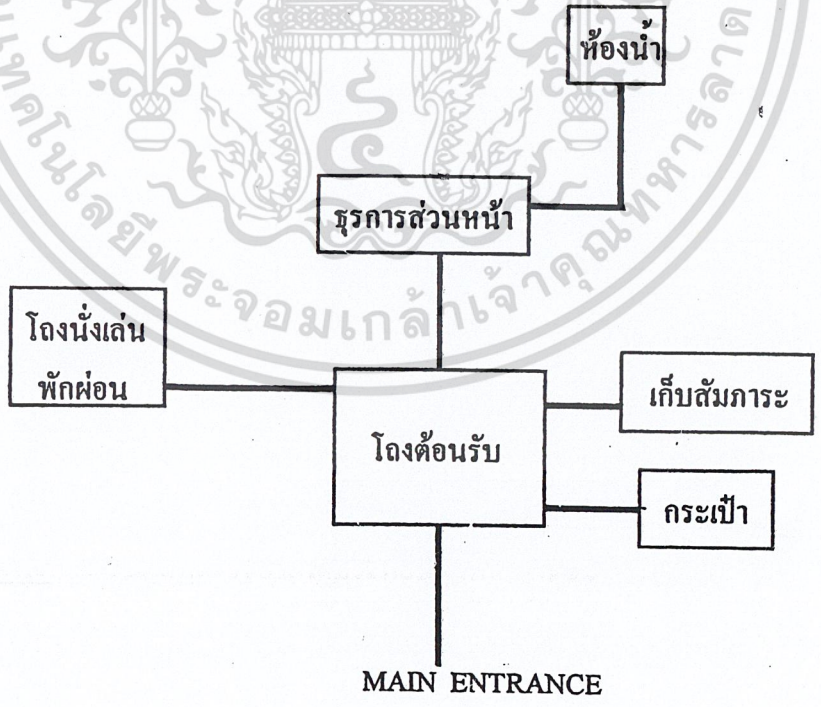
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนสาธารณะ

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	TOTAL
1.โถงต้อนรับ		4	4	3	3	2	3	19
2.ธุรการส่วนหน้า			4	2	1	2	1	14
3.โถงนั่งเล่น - พักคอย				3	2	2	3	18
4.บริการกระเป๋าเดินทาง					4	2	1	15
5.ห้องเก็บสัมภาระแขก						1	1	11
6.ห้องน้ำทั่วไป							1	10
7.ศูนย์บริการท่องเที่ยว								10

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.16 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนสาธารณะ



ภาพที่ 3.33 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนสาธารณะ

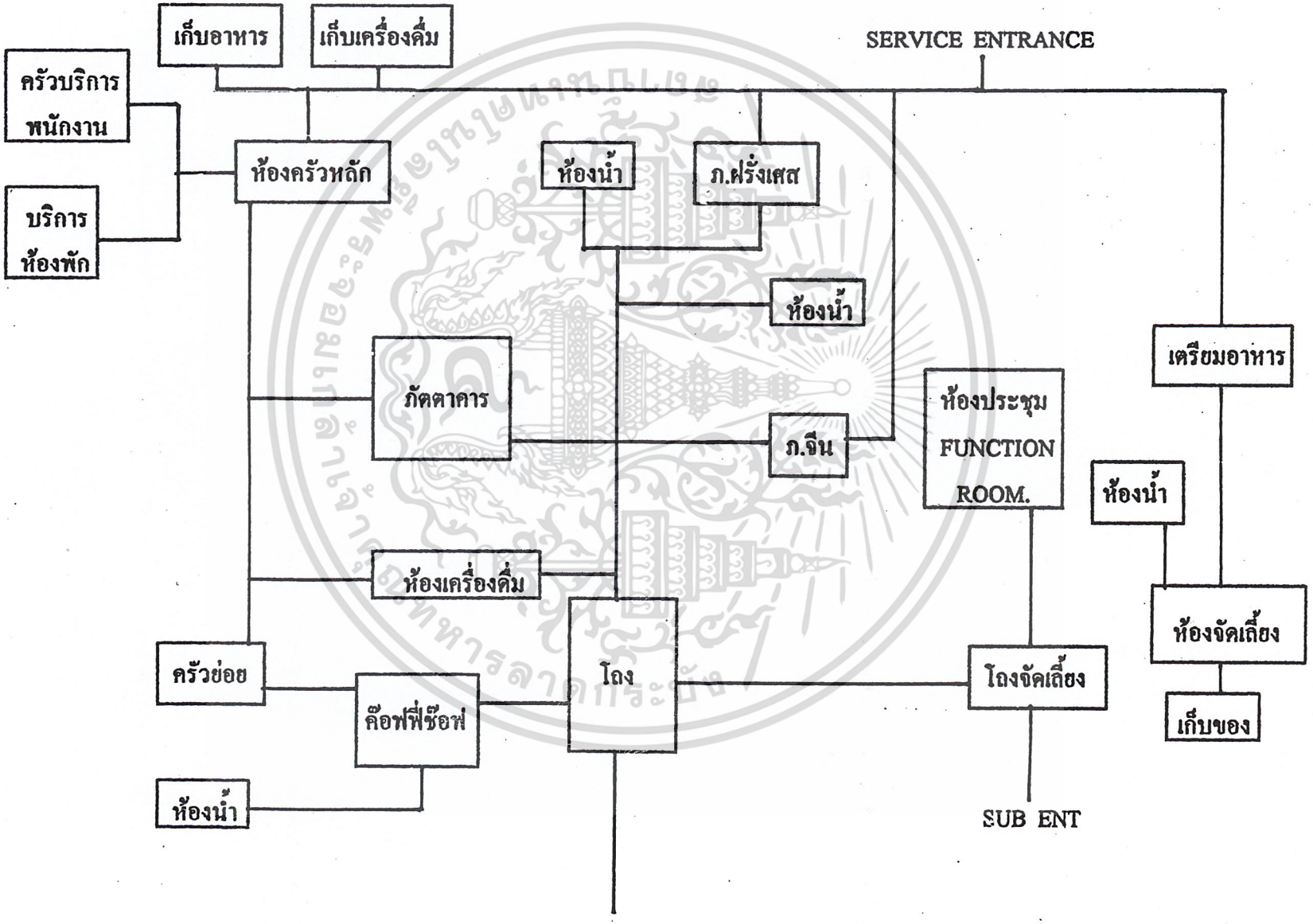
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	TOTAL
1.ห้องครัวหลัก		4	4	2	3	2	1	1	3	1	1	2	2	1	3	1	2	3	3	39
2.ห้องอาหาร			4	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	3	30
3.ห้องอาหารเฉพาะ				2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	3	29
4.ห้องน้ำห้องอาหาร					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22
5.ค็อฟฟี่ช็อฟ						3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	28
6.ครัวค็อฟฟี่ช็อฟ							2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	26
7.ห้องน้ำค็อฟฟี่ช็อฟ								3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23
8.คอกเทล เลาจน์									1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	23
9.ห้องจัดเลี้ยง										3	3	3	2	2	1	1	1	1	1	30
10.โถงพักคอยจัดเลี้ยง											3	2	2	2	1	1	1	1	1	25
11.ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ห้องจัดเลี้ยง												1	2	1	1	1	1	1	1	25
12.ห้องเตรียมอาหารห้องจัดเลี้ยง													2	1	1	1	1	2	2	25
13.ห้องประชุม														2	1	1	1	1	1	24
14.ห้องน้ำห้องจัดเลี้ยง															1	1	1	2	2	23
15.ส่วนบริการห้องพัก																2	1	1	2	22
16.ห้องอาหารพนักงาน																	3	2	2	23
17.ครัวบริการพนักงาน																		3	2	25
18.ห้องเก็บอาหาร																			3	31
19.ห้องเก็บเครื่องดื่ม																				39

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.17 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนอาหารและเครื่องดื่ม



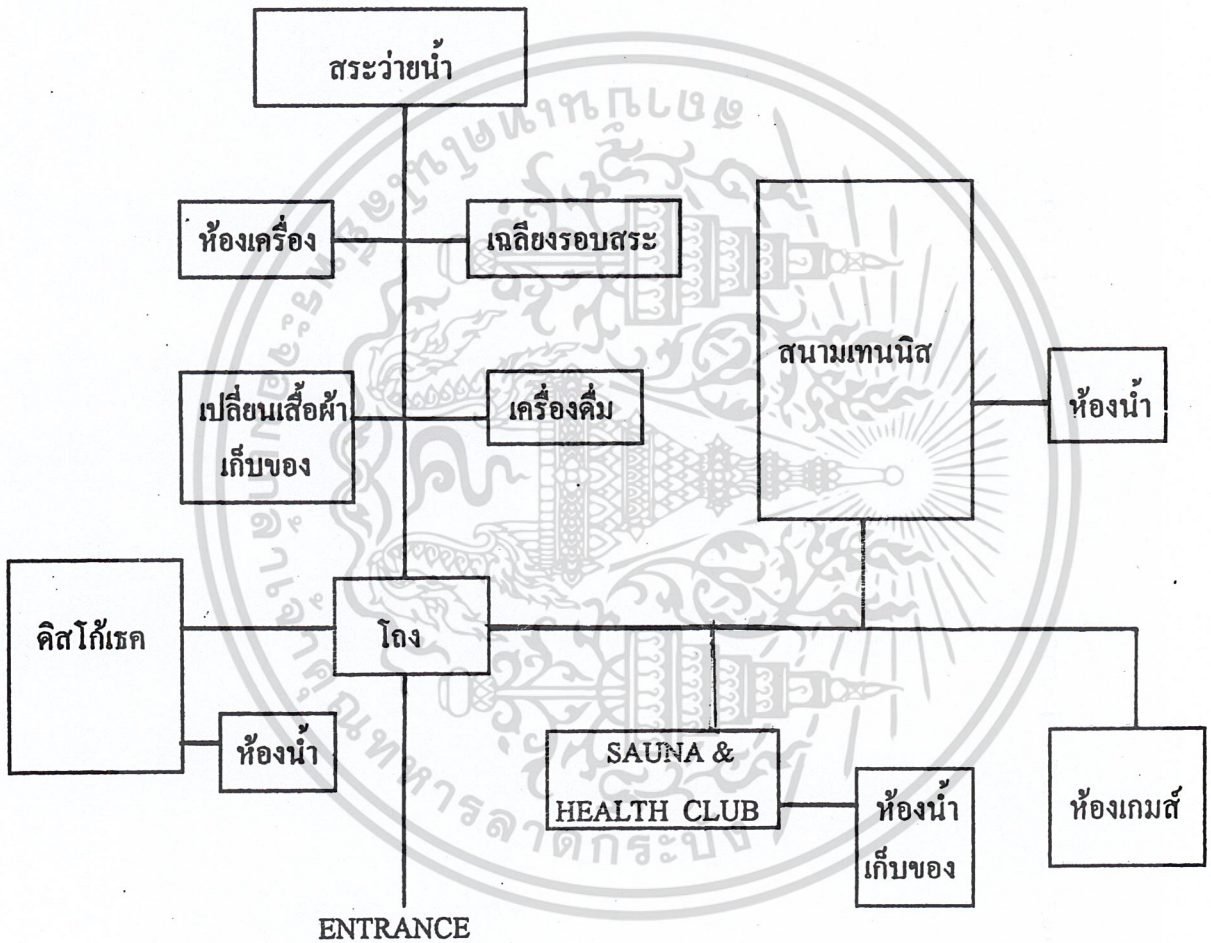
ภาพที่ 3.34 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

ส่วนพักผ่อนและบันเทิง

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
1.ดิสโก้เธค		4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	16
2.ห้องน้ำสำหรับดิสโก้เธค			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
3.SAUNA B HEALTH CLUB				3	2	2	1	1	1	1	1	2	17
4.ห้องน้ำ และห้องเก็บของ S & H CLUB					1	1	1	1	1	1	1	1	13
5.สระว่ายน้ำ						4	2	2	3	2	1	3	22
6.เฉลียงรอบสระว่ายน้ำ							3	2	2	1	1	2	20
7.เครื่องดื่มสระว่ายน้ำ								2	1	1	1	1	15
8.ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า									1	1	1	1	14
9.ห้องเครื่องสระว่ายน้ำ										1	1	1	14
10.สนามเทนนิส											3	2	15
11.ห้องน้ำและห้องเก็บของ												1	13
12.ห้องเกมส์													17

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.18 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนพักผ่อนและบันเทิง



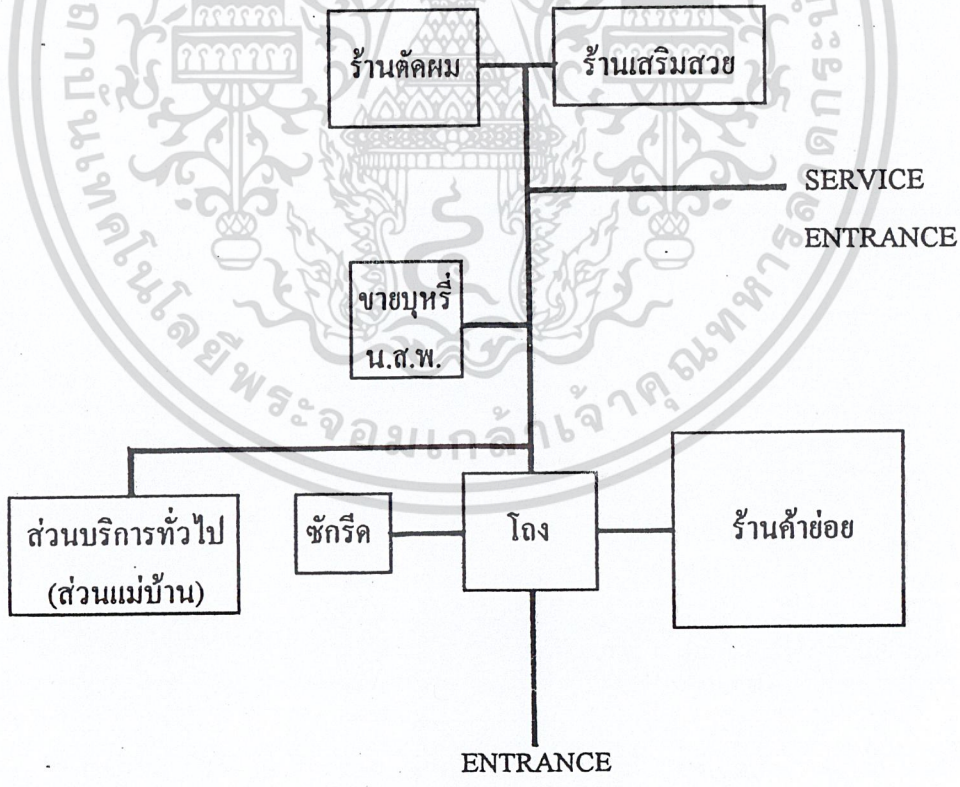
ภาพที่ 3.35 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนพักผ่อนและบันเทิง

ส่วนร้านค้าให้เช่า

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	TOTAL
1.ร้านค้าย่อยให้เช่า		2	2	1	2	7
2.ร้านตัดผม			1	2	1	6
3.ร้านเสริมสวย				1	1	6
4.ร้านซักรีด					3	6
5.ร้านขายบุหรี่ - หนังสือพิมพ์						8

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดตั้งสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.19 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนร้านค้าให้เช่า



ภาพที่ 3.36 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนร้านค้าให้เช่า

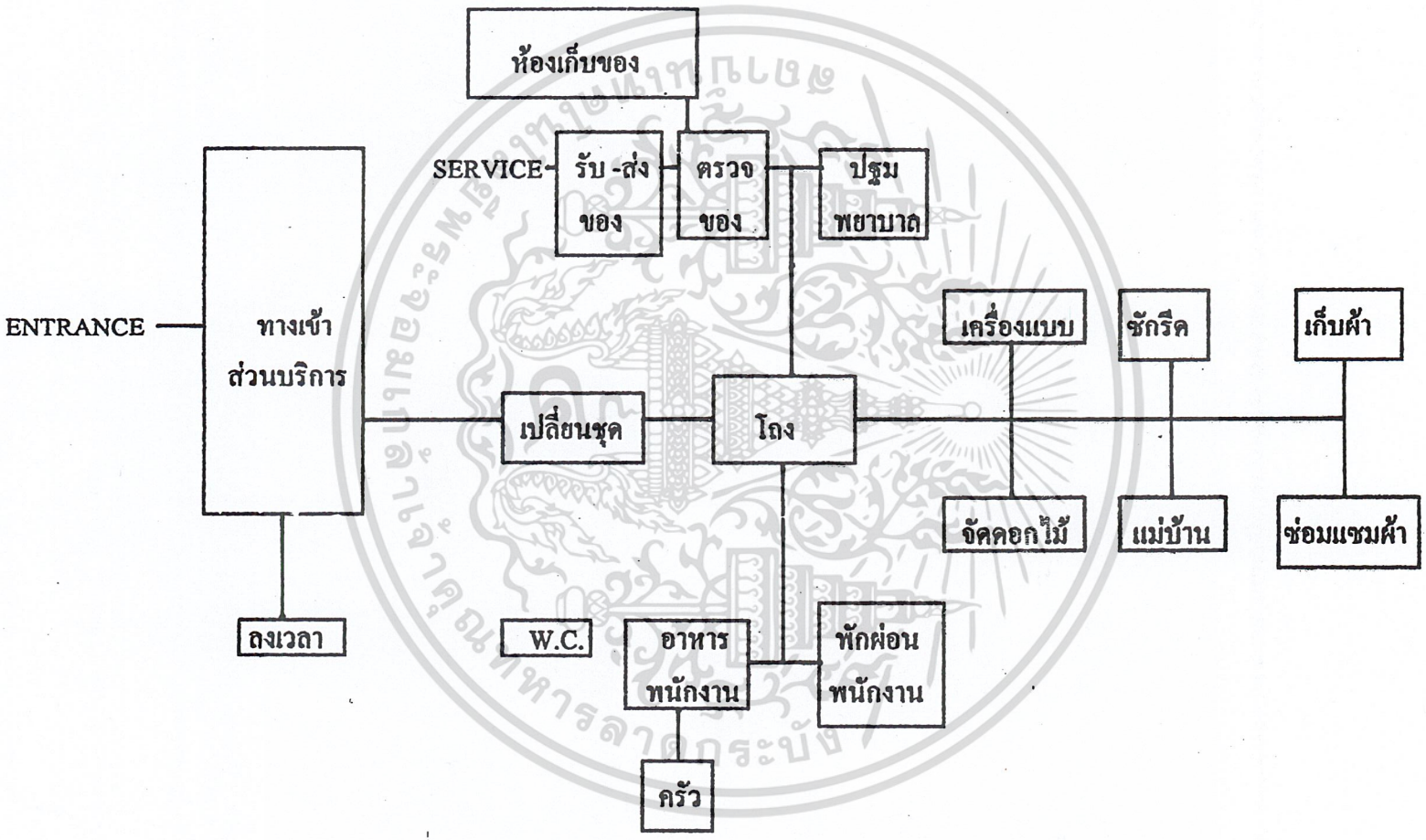
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนบริการทั่วไป

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	TOTAL
1.ห้องทำงานแม่บ้าน		2	3	2	3	3	2	1	1	2	2	2	1	2	26
2.ห้องเก็บผ้า			3	3	1	1	1	1	2	2	1	1	2	4	22
3.ห้องซ่อมแซมผ้า				2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	21
4.ห้องซักรีด					2	1	1	1	1	1	2	2	1	3	22
5.ห้องเก็บ แจกเครื่องแบบพนักงาน						1	1	2	1	1	1	1	1	2	18
6.ห้องจัดดอกไม้							1	1	1	1	2	1	1	2	17
7.ห้องลงเวลา จุดตรวจเข้า - ออก								3	1	2	1	1	1	1	17
8.ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว									2	3	1	1	1	1	19
9.ห้องปฐมพยาบาล										3	1	1	1	2	18
10.ห้องพักผ่อนและอาหารพนักงาน											1	1	1	1	20
11.บริเวณรับ - ส่งของ												3	3	1	21
12.บริเวณตรวจรับของ													4	2	22
13.ห้องเก็บของ														2	20
14.ห้องเก็บขยะ															23

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดตั้งสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.20 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริการทั่วไป



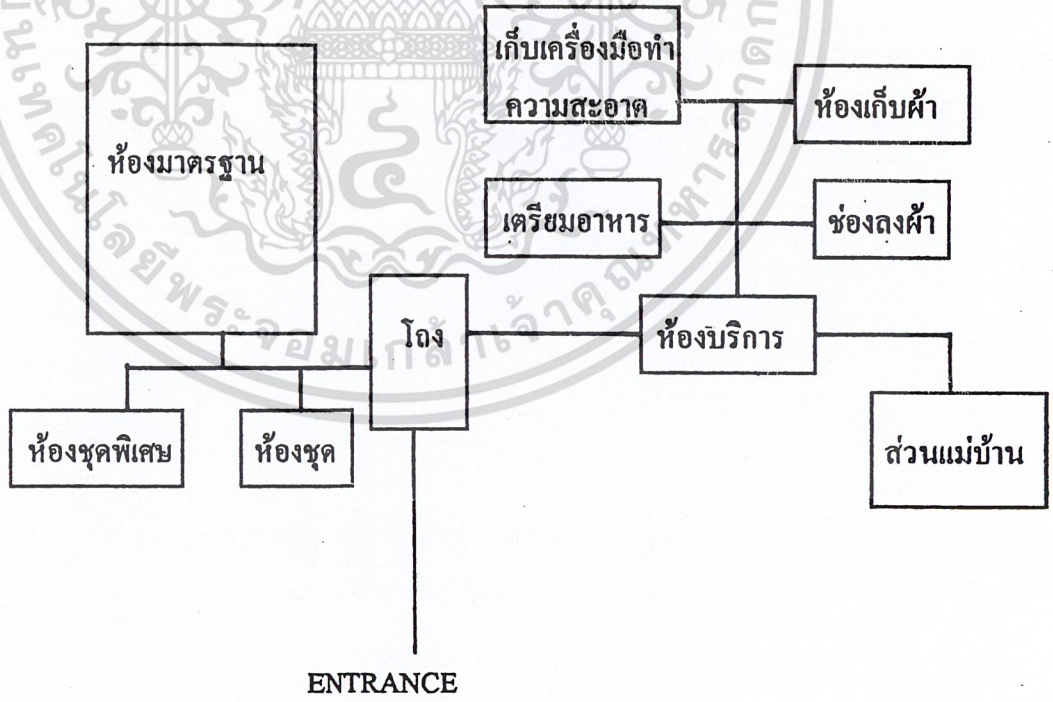
ภาพที่ 3.37 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนบริการทั่วไป

ส่วนห้องพัก

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL
1.ห้องมาตรฐาน		3	3	3	3	3	2	2	3	22
2.ห้องชุด			3	3	3	2	2	2	3	21
3.ห้องชุดพิเศษ				3	3	2	2	2	3	21
4.โถง					3	2	3	2	2	21
5.ห้องบริการ						2	2	2	3	21
6.ห้องเก็บผ้า							2	2	2	17
7.ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด								3	1	17
8.ช่องส่งน้ำ									1	16
9.ที่เตรียมอาหาร										18

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.21 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องพัก



ภาพที่ 3.38 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องพัก

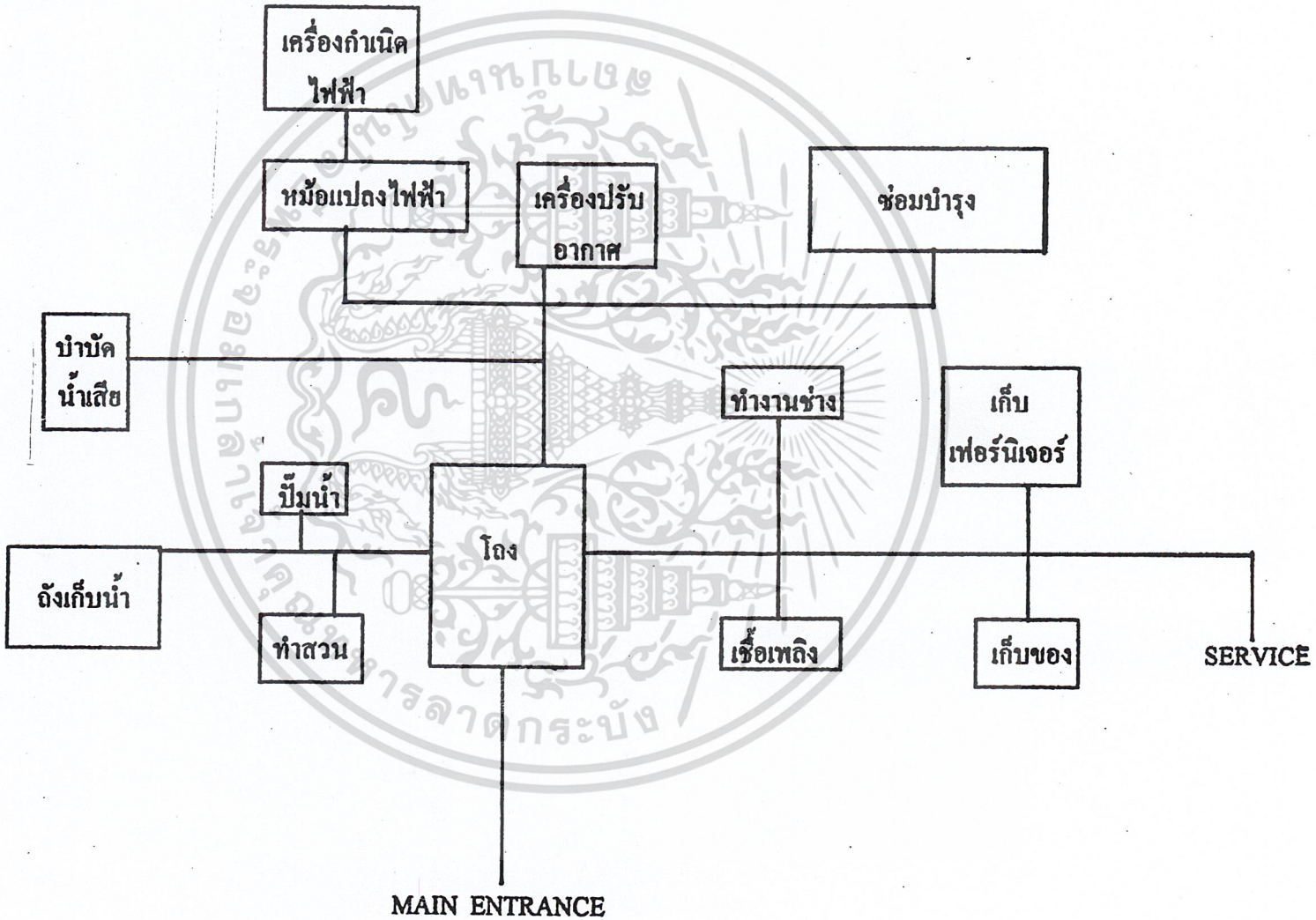
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนห้องเครื่อง

องค์ประกอบ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	TOTAL
1.ห้องทำงานช่าง		2	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	2	17
2.ห้องเก็บของ			1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	2	17
3.ห้องต้มน้ำ				2	1	1	1	1	1	1	3	2	1	17
4.ห้องเก็บเชื้อเพลิง					1	2	2	1	1	1	2	2	1	17
5.ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า						3	2	1	1	1	2	1	1	17
6.ห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า							2	1	1	2	2	1	1	18
7.ห้องเครื่องปั๊มน้ำ								3	2	1	2	1	1	20
8.ห้องเก็บน้ำใต้ดิน									1	1	2	1	1	15
9.ห้องบำบัดน้ำเสีย										1	2	1	1	14
10.ห้องเครื่องปรับอากาศ											2	1	1	14
11.แผนกซ่อมแซม												2	2	27
12.ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์													1	16
13.ห้องคนทำสวน														15

บริหารสัมพันธ์ บริการสัมพันธ์ ติดต่อสัมพันธ์ เทคนิคสัมพันธ์

ตารางที่ 3.22 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องเครื่อง



ภาพที่ 3.39 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบส่วนห้องเครื่อง

3.2.5 การศึกษาข้อมูลเชิงเทคนิค

3.2.5.1 ระบบโครงสร้าง

ระบบโครงสร้างที่เลือกใช้สำหรับโครงการ มีเกณฑ์ในการพิจารณา คือ

1) เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และสภาพของโครงการ

2) ความสะดวกในการก่อสร้าง

3) ราคา ค่าใช้จ่าย

ดังนั้น ระบบโครงสร้างของอาคารที่เหมาะสมกับโครงการ คือ

- ระบบโครงสร้างใต้ดิน เนื่องจากพื้นที่ตั้งโครงการอยู่บริเวณเนินเขาซึ่งพื้นดินเป็นดินลูกรัง และหิน กรวด ซึ่งมีคุณสมบัติในการรับน้ำหนักได้ดี จึงเลือกใช้ระบบฐานรากตื้นเป็ดและเสาเข็มสำเร็จรูปเพื่อความเหมาะสมทางกายภาพและเพื่อป้องกันการสไลด์ของหน้าดิน

- ระบบโครงสร้างเหนือดิน เลือกใช้ระบบเสาและคานและใช้โครงสร้าง TRUSS มาเสริมในกรณีที่ต้องการช่วงเสาที่ยาว (Long Span) อาทิ บริเวณห้องจัดเลี้ยง (Banquet) หอประชุม เป็นต้น

3.2.5.2 ระบบสุขาภิบาล

1. ระบบน้ำใช้ สำหรับโครงการ

การหาปริมาณการใช้น้ำประปา โดยอาคารประเภทโรงแรมมีลักษณะ ดังนี้

จำนวนผู้ใช้น้ำ	=	200 - 600 ลิตร/คน/วัน
จำนวนผู้ใช้น้ำ กรณีที่ไม่ทราบ	=	1.75 คน/ห้อง
ระยะเวลาในการใช้น้ำ	=	11 ชั่วโมง
จำนวนผู้ใช้น้ำเฉลี่ย	=	3 เท่า

2. ระบบการจ่ายน้ำที่ใช้ในโครงการ

การวางถังน้ำตามเขตการจ่ายน้ำควรวางเหนือเขตการจ่ายน้ำไป 5-6 เมตร เพื่อจะประหยัดพลังงาน โดยปล่อยน้ำลงสู่พื้นต่าง ๆ อาศัยแรงโน้มถ่วงของโลก

สาเหตุที่ต้องมีถังเก็บน้ำ

1) เมื่อสูบออกจากท่อแล้วแรงดันของน้ำจะลดลง และสูบออกจนแรงดันของน้ำลดลงหากมีการรั่ว เชื้อโรคก็จะเข้ามาปะปนกับน้ำ

2) ป้องกันน้ำสกปรกไหลย้อนเข้าสู่ท่อสาธารณะ

3) เพื่อให้มีปริมาณน้ำสำรองในกรณีที่ขาดน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.5.3 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง

ก. ระบบไฟฟ้า ระบบไฟฟ้าที่เลือกใช้ตามความเหมาะสมในอาคารใช้เป็น 2 ระบบ คือ

1. ระบบไฟฟ้ากำลังขนาด 380 โวลต์ 3 เฟส 4 สาย 50 รอบ/วินาที สำหรับใช้กับเครื่องและอุปกรณ์ในระบบปรับอากาศ ระบบระบายอากาศลิฟท์และอื่น ๆ

2. ระบบไฟฟ้าขนาด 220 โวลต์ เฟสเดียว 50 รอบ/วินาที สำหรับใช้กับไฟฟ้าแสงสว่าง เต้าเสียบ พัดลมดูดอากาศ เครื่องใช้สำนักงานและอื่น ๆ

ข. ระบบแสงสว่าง มีหลักใหญ่อยู่ 2 ประการหลัก คือ

1. แสงธรรมชาติ (Day Light or Natural Light)

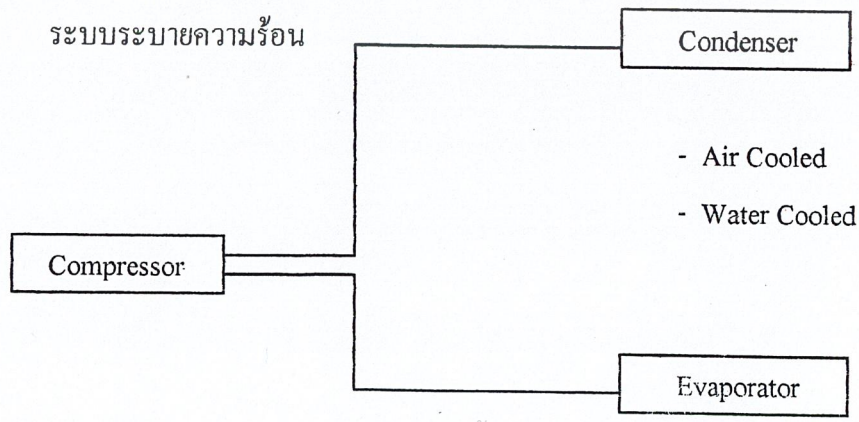
2. แสงประดิษฐ์ (Article Light)

การพิจารณาถึงตำแหน่งและระยะความเข้มของแสงประดิษฐ์สำหรับส่วนต่าง ๆ ของโครงการ

ประเภทของห้อง	ความสว่าง วัตต์ / ตารางเมตร
- ห้องพักแขก	27
- ห้องโถง ล๊อบบี้	65
- ภัตตาคาร	32
- ส่วนทำงานและบริหาร	55
- ร้านค้า คอฟฟี่ช็อฟ	32-55
- ห้องจัดเลี้ยง	32-60

3.2.5.4 ระบบปรับอากาศ

ก. ระบบของเครื่องปรับอากาศที่เหมาะสมสำหรับโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Direct Expansion (อากาศผ่าน Compressor เย็นโดยตรง)
- Chilled Water System (ใช้น้ำเย็นเป็นสื่อกลาง)

ระบบปรับอากาศที่เหมาะสมสำหรับโครงการ แบ่งได้ออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. ส่วนบริการสาธารณะ (Public Area) ใช้เครื่องปรับอากาศแบบ Central (Chilled Water System) สามารถควบคุมอุณหภูมิได้จึงเหมาะกับโครงการโรงแรม

2. ส่วนที่เป็นห้องพัก (Guest Room) ควรใช้เครื่องปรับอากาศแบบ Split Type เพื่อความประหยัดและง่ายต่อการควบคุม

ข. การคำนวณปริมาณความเย็น ในการปรับอากาศ ในการคำนวณหาปริมาณความเย็นเพื่อกำหนดขนาดอุปกรณ์ทำความเย็นปรับอากาศนั้นต้องมีข้อมูลต่าง ๆ คือ

1. ความร้อนที่คายออกจากตัวคนที่ทำงาน หรืออยู่ในบริเวณที่ปรับอากาศนั้น ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและลักษณะการทำงาน

2. ความร้อนที่ถ่ายเทผ่านผนัง หลังคา เพดาน หรือพื้นห้อง

3. ความร้อนเนื่องจากอากาศที่ไหลแทรกซึมผ่านหน้าต่าง ประตู และรอยแยก

4. ความร้อนจากอากาศบริสุทธิ์ภายนอกที่นำมาใช้ระบายอากาศ กำจัดกลิ่นควัน

5. ความร้อนจากหลอดไฟ แสงสว่าง มอเตอร์ เครื่องจักรกล และเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ให้ความร้อนอยู่ภายในห้อง

6. ความร้อนจากการแผ่รังสีดวงอาทิตย์ต่อผนัง หลังคา กระจกของห้อง ฯลฯ

เมื่อทราบข้อมูลต่าง ๆ จากอาคารที่จะทำการปรับอากาศแล้วต้องนำข้อมูลต่าง ๆ มาคำนวณ โดยละเอียดจะได้ปริมาณความเย็นที่ต้องใช้ในอาคารและกำหนดขนาดอุปกรณ์ทำความเย็นต่อไป

3.2.5.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย

ระบบดับเพลิงที่เหมาะสมกับโครงการ ประกอบด้วยระบบที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

- ลักษณะเครื่องมือเครื่องใช้ในการดับเพลิง เครื่องมือเครื่องใช้ในการดับเพลิง เครื่องมือที่ติดตั้งตายตัวและควบคุมการใช้ด้วยมือ เครื่องมือที่ติดตั้งตายตัวและควบคุมการทำงานโดยอัตโนมัติ

1. เครื่องมือที่ติดตั้งตายตัวและควบคุมด้วยมือ ประกอบด้วย Wetpipe System ใช้สายสูบแบบสายอ่อน 65 มิลลิเมตร พร้อมหัวฉีดขนาด 25 มิลลิเมตร สายยาว 23 เมตร ติดตั้งไว้ใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตู้ดับเพลิง ห่างกันไม่เกิน 33 เมตร โดยภายในตู้ดับเพลิงจะต้องมีเครื่องดับเพลิงชนิดมือถือ (Portable Extinguishing) ติดตั้งอยู่ด้วย

2. เครื่องมือที่ติดตั้งตายตัวและควบคุมการทำงานโดยอัตโนมัติ สามารถแบ่งออกได้ คือ

- อุปกรณ์แจ้งเหตุเพลิงไหม้ อุปกรณ์แจ้งเหตุเพลิงไหม้มีหลายชนิดสามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น เครื่องดักจับความร้อน
- อุปกรณ์ดับเพลิงอัตโนมัติ แบ่งออกตามตัวกลางที่ใช้ดับเพลิงมีดังนี้

อุปกรณ์ที่ใช้น้ำ

อุปกรณ์ที่ใช้ก๊าซ

ระบบการทำงานของสปริงเกอร์

- ระบบท่อเปียก (Wet Pipe System) ในระบบท่อของสปริงเกอร์จะมีน้ำที่มีแรงดันอยู่ตลอดเวลา เมื่อเกิดเพลิงไหม้ความร้อนจะกระตุ้นกลไกให้ทำงาน
- ระบบท่อแห้ง (Dry pipe System) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ลักษณะการทำงานและข้อกำหนดในการใช้คล้ายกับ ระบบก๊าซฮาลอน 1301 แต่มีข้อเสีย คือ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เอื้ออำนวยต่อระบบการหายใจของมนุษย์

3.5.5.6 ระบบสื่อสาร

ระบบโทรศัพท์ที่ใช้สำหรับโครงการคือ

1. Private Manual Branch Exchange (PMBX OR PAY) ระบบโทรศัพท์ที่ติดต่อระบบระหว่างภายในและภายนอก โดยผ่านโอเปอร์เรเตอร์ สามารถขยายได้ 50 สาย สำหรับภายใน และ 10 เลขหมายสำหรับติดต่อภายนอก

2. Private Automatic Branch Exchange (PABX OR PAY) เป็นระบบโทรศัพท์สายตรง ซึ่งสามารถติดต่อโดยตรงระหว่างภายในและภายนอกโดยอัตโนมัติ มีกำลังขยายมากกว่า 50 เลขหมาย โดยไม่ต้องผ่าน โอเปอร์เรเตอร์ สำหรับเจ้าหน้าที่และผู้บริหารระดับสูง

3. Intercom Direct Speed System เป็นระบบติดต่อภายในโครงการโดยตรง ใช้ติดต่อระหว่างส่วนต่าง ๆ เช่น ภายในแผนกสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วนคือ

- Guest Lines
- Administration Lines
- Service Line

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการเดินสาย แบ่งออกเป็น 2 แนว คือ

- ตามแนวนอน ตามช่องเพดานหรือคอนดูอิส (Horizontal Distribution)
- ตามแนวตั้งตามช่องทางเดินท่อ (Vertical Distribution)

ลักษณะและความต้องการพื้นที่ใช้สอยสำหรับโอเปอร์เรเตอร์ของโครงการ

Constructional Equipment เพดานสูงไม่น้อยกว่า 2.82 เมตร (9 ฟุต 3 นิ้ว) พื้นสามารถรับน้ำหนักได้ 450 กก./ตร.ม. สามารถกั้นผนังได้ พื้นห้องต้องบุด้วยผิว Thermoplastic หรือ Vinyl Tiles

3.2.5.7 ระบบบำบัดน้ำเสีย

ระบบบำบัดน้ำเสียที่เลือกใช้สำหรับโครงการ คือ

ระบบกำจัดน้ำเสียโดยใช้ออกซิเจน

สาเหตุที่ใช้ระบบออกซิเจนในการบำบัดน้ำเสียเพราะระบบที่ไม่ใช้ออกซิเจนจะก่อให้เกิดมลภาวะทางน้ำได้ โดยระบบกำจัดน้ำเสียภายในโครงการจะถูกกำจัดโดยใช้ออกซิเจนแบบ Activated Sludge ซึ่งมีขั้นตอนในการทำงานคือ น้ำเสียจากส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมจะไหลมารวมกันที่ Sweage Holding Tank จากนั้นน้ำเสียจะถูกส่งขึ้นสู่ Aeration Tank ที่มี Aeration อยู่ทำการหมุนเวียนน้ำเสียให้ได้ออกซิเจนในการย่อยสลายของเสีย น้ำเสียเนื่องจาก Aeration Tank ที่ถูกย่อยสลายแล้วจะถูกส่งไปยัง Aettling Tank หรือถังตกตะกอน ซึ่งในช่วงนี้แบคทีเรียจะไม่ได้รับออกซิเจนจะทำให้มีการย่อยสลายน้อยลงและจับกลุ่มการเป็นตะกอนตกลงสู่ก้นถัง น้ำเสียส่วนหนึ่งจะถูกส่งไปยัง Chlorine Contact Tank เพื่อให้ใส่คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและจะไหลสู่ Treated Waste อีกส่วนหนึ่งพร้อมตกตะกอนจะถูกส่งกลับไปยัง Aeration Tank เพื่อทำให้สภาวะแบคทีเรียสมดุล น้ำเสียจะถูกบำบัดและถูกตรวจสอบคุณภาพน้ำก่อนสูบออกไปทิ้งหรือใช้รดน้ำต้นไม้ต่อไป

3.2.5.8 ระบบป้องกันฟ้าผ่า

ระบบป้องกันฟ้าผ่า ที่เลือกใช้สำหรับโครงการ คือ ระบบป้องกันฟ้าผ่าแบบฟาราเดร์ ซึ่งประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วนคือ

1. สายล่อฟ้า วางขึง เหนือสันหลังคาประมาณ 20-30 เซนติเมตร ทุก ๆ 3-4 เมตร ตามแนวที่วางสายอากาศล่อฟ้า

2. สายนำลงดิน เป็นสายตัวนำไฟฟ้าต่อระหว่างสายล่อฟ้าและรากสายดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. รากสายดิน เป็นโลหะฝังอยู่ในดินเพื่อช่วยให้ความต้านทานของระบบมีค่าต่ำ กระแสไฟฟ้าจะได้ไหลลงสู่ดินได้สะดวก

3.2.5.9 ระบบกำจัดขยะ โดยทั่วไปมี 4 วิธี ดังนี้

ระบบกำจัดขยะ ที่เลือกใช้ในโครงการ ประกอบด้วย

1. ห้องรวมขยะ (Depot) เป็นห้องรวมขยะทั้งหมดเพื่อรอรถขนขยะมารับรายละเอียดของห้องรวมขยะ

1.1 ที่ตั้งของห้องจะต้องไม่ประเจิดประเจ้อ

1.2 ตัวห้องต้องสร้างด้วยวัตถุแข็งแรง ทนทาน มีผิวทนทานไม่ ซึมน้ำ

1.3 ห้องรวมขยะบางส่วน เป็นชนิดปรับอากาศ (Refrigerates) เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในห้อง ลดการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ลดการเน่าเปื่อยและกลิ่น

1.4 ขนาดห้อง สามารถบรรจุเครื่องรับขยะที่ปิดมิดชิดได้อย่างพอเพียง ขยะรอการกำจัด (ปริมาณขยะจะมีปริมาณ 0.25 ลิตร/คน ในแต่ละวัน)

2. ตัว Compactor คือตัวคอยอัดขยะให้แน่น โดยการตั้งเวลาว่าต้องการอัดช่วงเวลาใดเพื่อไม่ให้ขยะกองสูงทำให้เกิดกลิ่น และเป็นการประหยัดรถขยะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.6 ข้อกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวกับโครงการ

3.2.6.1 พระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2522 มาตรา 4

"อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว" หมายความว่าอุตสาหกรรมที่จัดให้มีหรือให้บริการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวภายในและภายนอกในราชอาณาจักรโดยมีค่าตอบแทนและหมายความรวมถึง

1) ธุรกิจนำเที่ยว

2) ธุรกิจโรงแรมนักท่องเที่ยว

3) ธุรกิจภัตตาคาร สถานบริการและสถานที่ตากอากาศสำหรับนักท่องเที่ยว

4) ธุรกิจการขายของที่ระลึกหรือสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยว

5) การดำเนินนิทรรศการ งานแสดง งานออกร้าน การโฆษณา เผยแพร่หรือการดำเนินงานอื่นใดมีความมุ่งหมายเพื่อชักนำหรือส่งเสริมให้มีการเดินทางท่องเที่ยว

"นักท่องเที่ยว" หมายความว่า บุคคลที่เดินทางจากท้องที่อันเป็นที่อยู่ โดยปกติของตนไปยังท้องที่อื่นเป็นการชั่วคราวด้วยความสมัครใจและด้วยวัตถุประสงค์อันมิใช่เพื่อไปประกอบอาชีพหรือหารายได้

"ที่จอดรถ" ให้กำหนดประเภทของอาคารซึ่งต้องมีที่จอดรถยนต์ ที่กลับรถยนต์และทางเข้าออกของรถยนต์ไว้ดังนี้

(2) โรงแรมที่มีห้องพักตั้งแต่ 30 ห้องขึ้นไป

(4) ภัตตาคารที่มีพื้นที่สำหรับโต๊ะอาหารตั้งแต่ 150 ตารางเมตร ขึ้นไป

(6) สำนักงานที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 300 ตารางเมตร ขึ้นไป

(8) ห้องโถงตาม (2) และภัตตาคาร (4)

"จำนวนที่จอดรถ" จำนวนที่จอดรถยนต์ต้องจัดให้มีตามข้อกำหนดเหล่านี้

(2) ในเขตเทศบาลทุกแห่งหรือในเขตท้องที่ที่ได้มีพระราชกฤษฎีกาให้ใช้พระราชบัญญัติควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ. 2479 ใช้บังคับ

(ข) โรงแรม โรงแรมที่มีห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 5 คัน สำหรับห้องพัก 30 ห้องแรก ส่วนที่เกิน 30 ห้อง ให้มีที่จอดรถยนต์ 1 คันต่อ 10 ห้อง เศษของ 10 ห้อง ให้คิดเป็น 10 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมที่มีห้องพักเกิน 100 ห้อง ให้มีที่จอดรถยนต์ตามอัตราที่กำหนดในวรรคหนึ่ง สำหรับห้องพัก 100 ห้องแรก ส่วนที่เกิน 100 ห้อง ให้คิดอัตรา 1 คันต่อ 15 ห้อง เศษของ 15 ห้อง คิดเป็น 15 ห้อง

(ง) ภัตตาคาร ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหาร 40 ตารางเมตร เศษของ 40 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 40 ตารางเมตร

(ฉ) สำนักงาน ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คันต่อพื้นที่ 120 ตารางเมตร เศษของ 120 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 120 ตารางเมตร

(ช) ห้องโถงของโรงแรม ภัตตาคาร หรืออาคารขนาดใหญ่ ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คันต่อพื้นที่ห้องโถง 30 ตารางเมตร เศษของ 30 ตารางเมตร ให้คิดเป็น 30 ตารางเมตร

ข้อ 5 ที่จอดรถยนต์ 1 คัน ต้องเป็นพื้นที่สี่เหลี่ยมผืนผ้ากว้างไม่น้อยกว่า 2.50 เมตร ยาวไม่น้อยกว่า 6 เมตร โดยต้องทำเครื่องหมายแสดงลักษณะและขอบเขตของที่จอดรถยนต์ไว้ให้ปรากฏ

ข้อ 6 ที่จอดรถยนต์ต้องจัดให้ อยู่ภายในบริเวณของอาคารนั้นถ้าอยู่ภายนอกอาคารต้องมีทางไปสู่อาคารนั้นไม่เกิน 200 เมตร

ข้อ 7 ที่กลับรถยนต์ต้องมีพื้นที่เพียงพอและอยู่ในที่เหมาะสมให้สามารถกลับรถยนต์เข้าสู่ทางออกของรถยนต์ได้โดยสะดวก โดยต้องทำเครื่องหมายแสดงแนวกว้างของรถยนต์ไว้ให้ปรากฏ

ในกรณีที่จัดให้รถยนต์วิ่งได้ทางเดียวจากปากทางเข้าจนถึงปากทางออกจะไม่มีที่กลับรถยนต์ก็ได้

ข้อ 8 ทางเข้าออกของรถยนต์ต้องกว้างไม่น้อยกว่า 6.00 เมตร ในกรณีที่จัดให้รถยนต์วิ่งออกได้ทางเดียว ทางเข้าและทางออกต้องไม่น้อยกว่า 3.50 เมตร โดยต้องทำเครื่องหมายแสดงทางเข้าและทางออกไว้ปรากฏและปากทางเข้าออกของรถยนต์ต้องเป็นดังนี้

(1) แนวศูนย์กลางปากทางเข้าออกของรถยนต์ ต้องไม่อยู่ในที่ที่เป็นทางร่วมหรือเป็นทางแยกและต้องห่างจากจุดเริ่มต้นโค้งหรือหักมุมของขอบทางร่วมหรือขอบทางแยกสาธารณะมีระยะไม่น้อยกว่า 20.00 เมตร

(2) แนวศูนย์กลางปากทางเข้าออกของรถยนต์ต้องไม่อยู่บนเชิงลาดสะพานและต้องห่างจากจุดสุดเชิงสะพานมีระยะไม่น้อยกว่า 50.00 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม
เรื่อง กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในบริเวณจังหวัดพังงา
พ.ศ. ๒๕๔๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และโดยได้รับอนุมัติจากคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๐ ออกประกาศกำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในบริเวณจังหวัดพังงา ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณที่ ๑ หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวชายฝั่งทะเลเข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ ๕๐ เมตร เฉพาะที่อยู่ในเขตตำบลหนองทะเล ตำบลอ่าวนาง และตำบลไสไทย อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่

(๒) บริเวณที่ ๒ หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตพื้นที่บริเวณที่ ๑ เข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ ๑๕๐ เมตร

(๓) บริเวณที่ ๓ หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตพื้นที่บริเวณที่ ๒ เข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ ๓๐๐ เมตร

(๔) บริเวณที่ ๔ หมายความว่า พื้นที่ในเกาะต่าง ๆ

ข้อ ๘ ภายใต้บังคับข้อ ๒ ในบริเวณพื้นที่ตามข้อ ๓ การก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณที่ ๑ และบริเวณที่ ๔ ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๖ เมตร ต้องมีระยะห่างจากแนวชายฝั่งทะเลไม่น้อยกว่า ๒๐ เมตร และต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น

(๒) บริเวณที่ ๒ ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๑๒ เมตร และต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม
เรื่อง กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในบริเวณจังหวัดพังงา
พ.ศ. ๒๕๔๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และโดยได้รับอนุมัติจากคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๐ ออกประกาศกำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในบริเวณจังหวัดพังงา ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณที่ ๑ หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวชายฝั่งทะเลเข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ ๕๐ เมตร เฉพาะที่อยู่ในเขตตำบลหนองทะเล ตำบลอ่าวนาง และตำบลไสไทย อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่

(๒) บริเวณที่ ๒ หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตพื้นที่บริเวณที่ ๑ เข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ ๑๕๐ เมตร

(๓) บริเวณที่ ๓ หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตพื้นที่บริเวณที่ ๒ เข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ ๓๐๐ เมตร

(๔) บริเวณที่ ๔ หมายความว่า พื้นที่ในเกาะต่าง ๆ

ข้อ ๘ ภายใต้บังคับข้อ ๒ ในบริเวณพื้นที่ตามข้อ ๓ การก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) บริเวณที่ ๑ และบริเวณที่ ๔ ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๖ เมตร ต้องมีระยะห่างจากแนวชายฝั่งทะเลไม่น้อยกว่า ๒๐ เมตร และต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น

(๒) บริเวณที่ ๒ ให้มีได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๑๒ เมตร และต้องมีที่ว่างอันปราศจากสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของพื้นที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลที่มีจำนวนเตียงสำหรับผู้ป่วยค้างคืนตั้งแต่ ๑๐ เตียง ถึง ๒๙ เตียง

(๒) การก่อสร้างอาคาร หรือการดำเนินการโครงการหรือประกอบกิจการดังนี้ ให้จัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

ก. การก่อสร้างอาคาร หรือการดำเนินการโครงการหรือประกอบกิจการประเภทต่าง ๆ ใน (๑) และที่มีจำนวนเกินกว่าที่กำหนดไว้ใน (๑)

ข. ท่าเทียบเรือที่สามารถรับเรือขนาดตั้งแต่ ๑๐๐ ตันกรอสขึ้นไป

ค. อาคารสูงหรืออาคารขนาดใหญ่พิเศษตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

การดัดแปลงหรือเปลี่ยนการใช้อาคารให้เป็นอาคารตามที่กำหนดไว้ใน (๑) และ (๒) ให้ดำเนินการตามวรรคหนึ่งด้วย

ข้อ ๗ ให้ผู้มีอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมอาคารหรือการประกอบกิจการใด ๆ ในเขตพื้นที่ตามข้อ ๑ ปฏิบัติการให้เป็นไปตามมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อมที่กำหนดไว้ในประกาศนี้

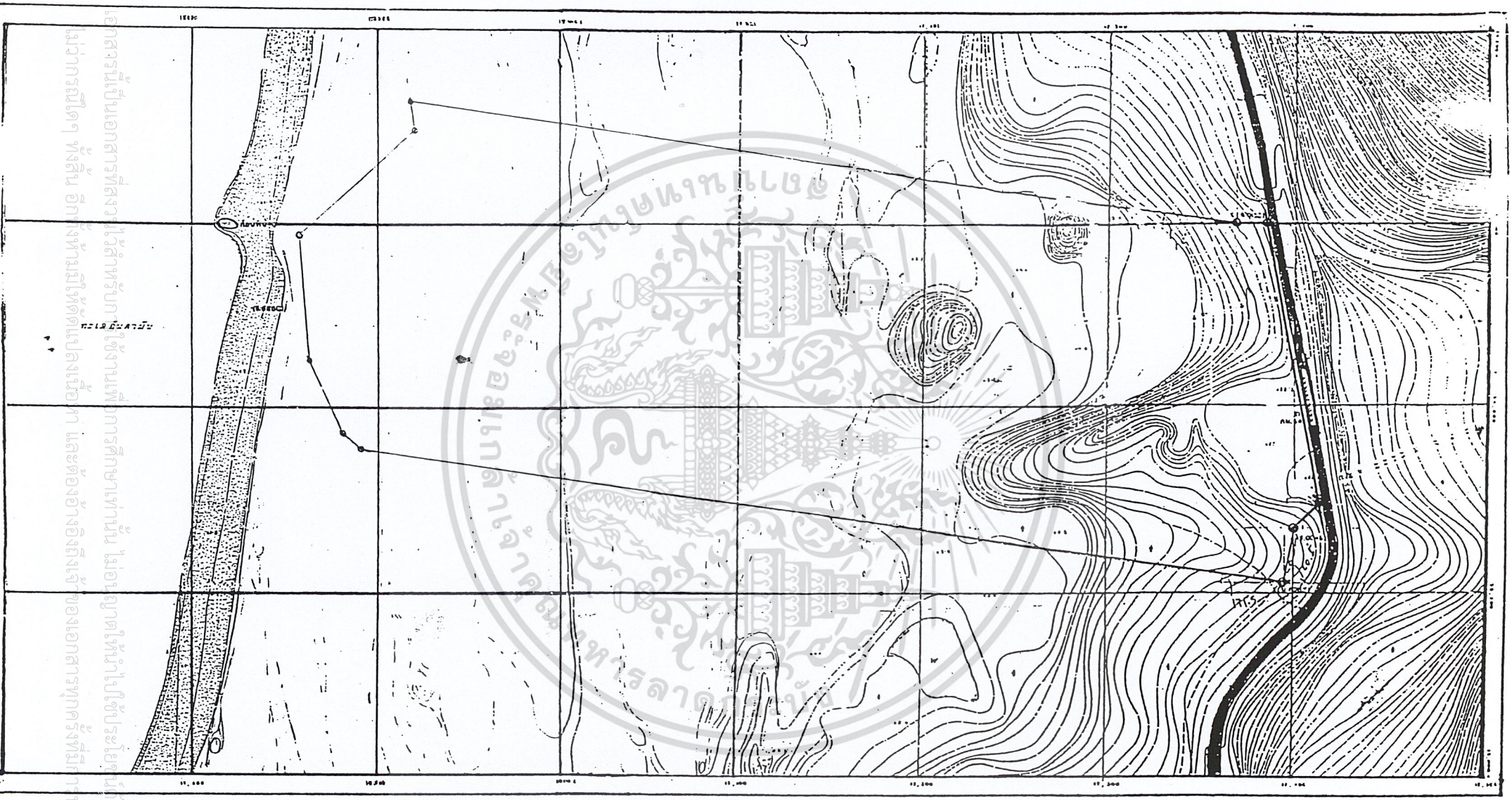
ข้อ ๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับได้มีกำหนดห้าปีนับแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๔๐ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๐

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต. คึกคัก อ. คะกั่วป่า จ. พังงา



ลัญลักษณ์

ถนน

ทางเกวียน

ทางน้ำ

บ้าน, อาคาร

แสดงที่, บ้าน, ใร่, สวน

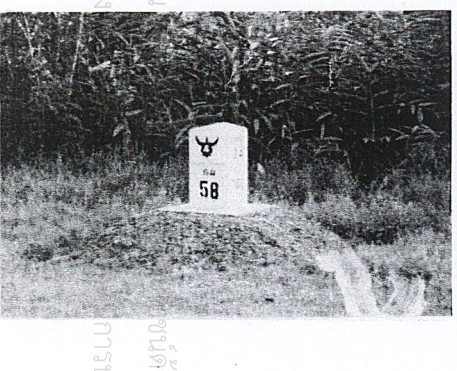
จุดระดับความสูง

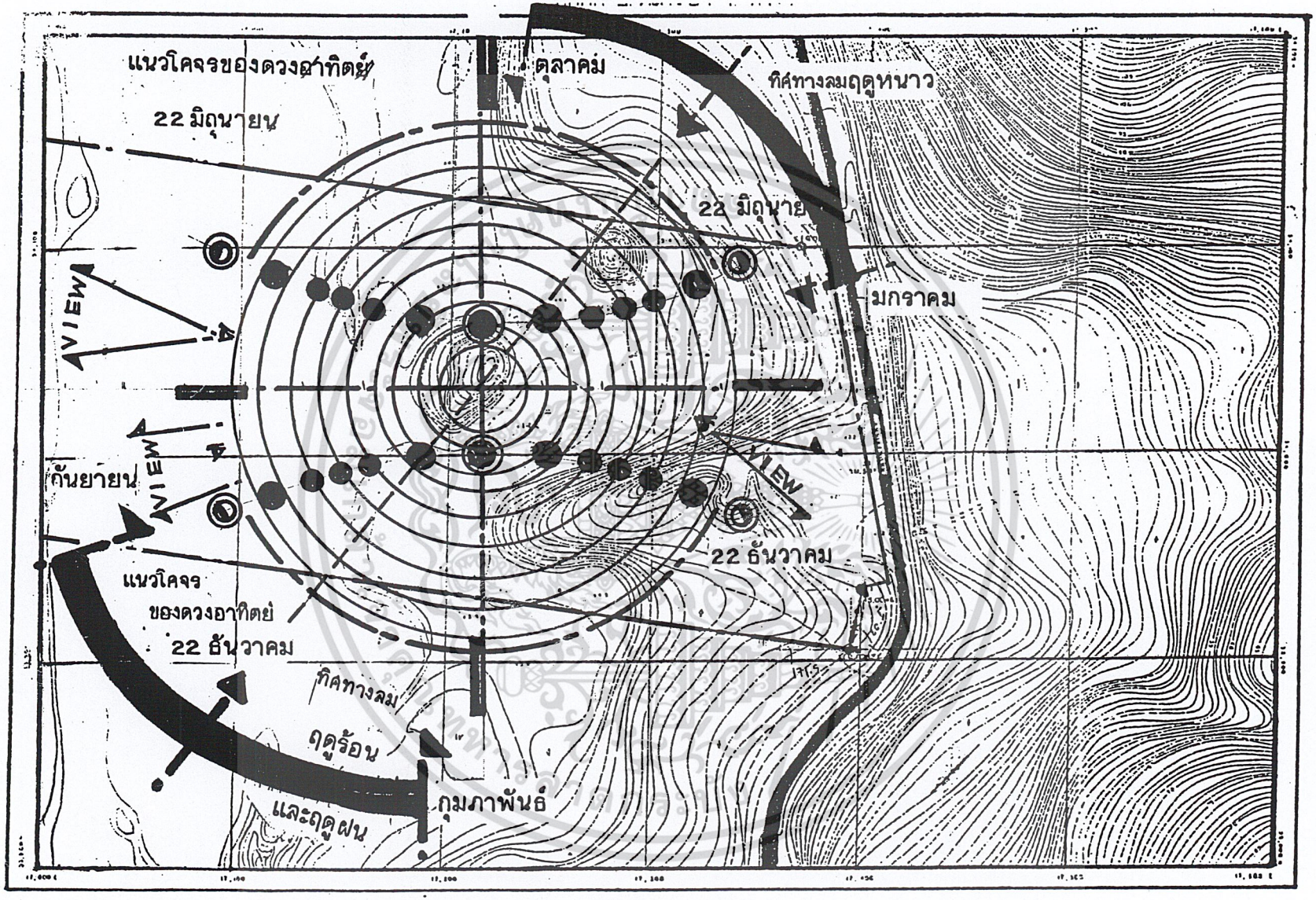
เส้นชั้นความสูง

มาตราส่วน

ลิขสิทธิ์ของหอสมุดแห่งชาติ

ภาพที่ 3.41 รูปถ่ายพื้นที่ตั้งโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา





ภาพที่ 3.42 การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

3.3 การวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านสถาปัตยกรรมเพื่อกำหนดแนวคิดในการออกแบบ

จากการวิเคราะห์ ในเรื่องประโยชน์ใช้สอยดังกล่าว เราจะได้ประเภทประโยชน์ใช้สอย โดยการวิเคราะห์รูปแบบทางสถาปัตยกรรม จะวิเคราะห์ตามองค์ประกอบและพฤติกรรม ซึ่งเป็นแนวทางในการนำมาประยุกต์ใช้

แยกประเด็นศึกษาเป็นแนวทาง คือ

ก. การกำหนดลักษณะกลุ่มของอาคาร

ข. การออกแบบที่ว่าง

ค. การออกแบบอาคาร

ง. การออกแบบภูมิทัศน์

3.3.1 การกำหนดลักษณะกลุ่มอาคาร

3.3.1.1 กลุ่มประโยชน์ใช้สอยสำหรับกิจกรรมของคนหมู่มาก เช่น ภัตตาคาร ห้องจัดเลี้ยง คอฟฟี่ช็อฟ ฯลฯ การออกแบบให้กระจายตัวไปทางแนวราบ

เพิ่มความสะดวกในการเข้าถึง และขณะเดียวกันกลุ่มประโยชน์ใช้สอยเหล่านี้ ควรได้มุมมองที่กว้างไกล เชื่อมโยงกับภายนอก และให้มองเห็นได้จากภายนอกอาคารทั้งกลางวันและกลางคืน ในส่วนที่มีการเปิดบริการตอนกลางคืน เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศที่ดีให้กับโรงแรม สำหรับผู้ที่ผ่านไปมาได้มองเห็นกิจกรรมที่มีอยู่ของโรงแรม

3.3.1.2 กลุ่มประโยชน์ใช้สอยที่เป็นห้องรับแขก ควรออกแบบให้เกิดลักษณะสวย ไม่จุ่นจ้าน มีมุมมองเชื่อมโยงกับสภาพแวดล้อม ภายนอกโดยรอบ ขณะเดียวกันจากส่วนห้องพักแขกควรมีมุมมองเชื่อมโยงกับส่วนภายในอาคารด้วย เพื่อได้บรรยากาศ ไม่เงียบเหงา เนื่องจากผู้ที่มีอายุในกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว ซึ่งต้องการความเพลิดเพลินสนุกสนานและท่องเที่ยว

3.3.2 การออกแบบที่ว่าง

หลักการในการออกแบบที่ว่างมีหลายลักษณะ โดยใช้การเปลี่ยนระดับ หรือความแตกต่างของพื้นผิวเพื่อแบ่งประโยชน์ใช้สอย แบ่งได้เป็น 3 ลักษณะ คือ

3.3.2.1 การออกแบบที่ว่างเพื่อเน้นคุณลักษณะของที่ว่าง หมายถึง ลักษณะการใช้ประโยชน์ของที่ว่างระหว่างอาคาร หรือสิ่งก่อสร้างในรูปลักษณะต่าง ๆ มีหลักในการออกแบบดังนี้

ก. การปิดล้อมที่ว่าง

ข. ความต่อเนื่องของกลุ่มของที่ว่างที่ถูกปิดล้อม

ค. การเน้นจุดเด่นของตัวกลางภายในที่ถูกปิดล้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง. การเน้นทัศนวิสัยปิด

3.3.2.2 การใช้ตัวกลางเชื่อมความสัมพันธ์ของที่ว่าง

ก. การเปลี่ยนระดับเพื่อผลทางจิตวิทยา

ข. การเปลี่ยนระดับเพื่อแยกยวดยานพาหนะกับพักอาศัย

ค. การแบ่งแยกความต่อเนื่องของที่ว่างด้วยแนวต้นไม้

ง. บันไดเชื่อมต่อที่ว่างต่างประโยชน์ใช้สอย

3.3.2.3 การจัดตกแต่ง

ก. การจัดแนวของตัวกลางเพื่อนำสายตาให้ที่ว่างมีความรู้สึกต่อเนื่อง

ข. การเบี่ยงเบนความสนใจของตัวกลางในที่ว่าง ด้วยการเปลี่ยนทิศทางของแนวแกน

3.3.3 การออกแบบอาคาร

3.3.3.1 การออกแบบตามคุณสมบัติทางธรรมชาติ หรือ ตามสภาพแวดล้อม ต้องคำนึงถึง

ก. การป้องกันความร้อน และแสงแดด (Solar Control) โดยการจัดพื้นดินรอบอาคารเพื่อป้องกันความร้อน และ การออกแบบส่วนประกอบอาคารเพื่อป้องกันแสงแดด

ข. แสงสว่าง (Lighting) หลักการในการให้แสงสว่างภายในอาคาร สามารถทำได้คือ แสงสว่างจากธรรมชาติและแสงประดิษฐ์หรือแสงไฟฟ้า

ค. กระแสลมและการระบายอากาศ (Air Flow and Ventilation) สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการออกแบบ คือ การออกแบบช่วงเปิด การปลูกต้นไม้ในบริเวณใกล้อาคาร และทิศทางของอาคาร

ง. องค์ประกอบอื่นที่ ส่งผลกระทบต่ออาคาร ได้แก่ ฝน ฝุ่นละออง เสียงรบกวน

3.3.3.2 การออกแบบอาคารตามหลักวิชาการออกแบบ

มีส่วนประกอบที่ทำให้เกิดรูปทรงต่าง ๆ ได้แก่ มวล ปริมาตร เส้นทาง พื้นผิว และที่ว่าง

3.3.4 การออกแบบภูมิทัศน์

การออกแบบภูมิทัศน์ มีหลักเกณฑ์พื้นฐานที่เป็นแนวทางในการออกแบบจัดภูมิทัศน์ ได้แก่

ก. การสงวนพันธุ์ไม้ที่มีอยู่เดิม

ข. เลือกพันธุ์ไม้ให้ตรงตามวัตถุประสงค์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. ปลูกต้นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ เพื่อแสดงความเป็นเอกภาพ

ง. การจัดไม้ยืนต้นควรให้เป็นธรรมชาติ

จ. การปลูกต้นไม้ยืนต้นขนาดกลางเพื่อเป็นแนวทางต้านลม

ฉ. การปลูกไม้พุ่มเพื่อเป็นฉากกั้นในระดับหนึ่ง

ช. การปลูกไม้เถาเพื่อเป็นตะข่ายและตกแต่ง

ซ. การปลูกไม้คลุมดินใต้ไม้ยืนต้นเพื่อรักษาหน้าดินและความชุ่มชื้นของดิน

ฌ. การจัดภูมิทัศน์ควรเลือกไม้หลัก 1 ต้น ต่อไม้รอง 3.5 ต้น

ญ. ควรเลือกไม้หลักของพื้นที่เป็นไม้พื้นถิ่น

ฎ. ควรใช้ไม้รองหลาย ๆ ชนิดปลูกเสริมไม้ยืนต้นที่มีอยู่เดิมและลดความสำคัญของพื้นที่

ฏ. ไม้รองแต่ละชนดใช้เพื่อแบ่งแยก หรือแสดงความแตกต่างของพื้นที่ว่าง

ฐ. การออกแบบทางแยกควรเน้นให้สะดุดตา

ฑ. ควรจัดให้บริเวณทางแยกโล่ง โดยใช้พันธุ์ไม้ยืนต้นขนาดเตี้ย

ฒ. การจัดกลุ่มของต้นไม้เพื่อมุมมองและความร่มรื่นของที่ว่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การออกแบบ

4.1 แนวความคิดในการออกแบบ

เนื่องจากสภาพแวดล้อมเป็นเนินสูง มีไม้ยืนต้นอยู่เป็นจำนวนมาก และอยู่ใกล้เคียงชายฝั่งทะเลอันดามัน เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปประยุกต์ใช้ กำหนดแนวความคิดในการออกแบบ โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา สามารถแบ่งประเด็นในการศึกษาได้ตามแนวทาง ดังนี้

การออกแบบที่ว่างและออกแบบภูมิทัศน์

คุณสมบัติทางธรรมชาติ

มาตรฐานตามหลักวิชาการ

การเชื่อมโยงกิจกรรม โดยระบบสัญจร เช่น ระบบถนน หรือ บาทวิถี เป็นต้น

พฤติกรรมโดยรวมของมนุษย์ หรือพฤติกรรมมนุษย์ในสภาพแวดล้อม

4.1.1 แนวความคิดในการจัดวางผังโครงการ

การจัดผัง (Grouping Zoning) คำนึงถึงขอบเขตการใช้สอย (Function) เป็นสำคัญ และวางตำแหน่งองค์ประกอบให้สามารถสนองตอบต่อการใช้ประโยชน์ใช้สอยได้สูงสุด รวมถึงข้อพิจารณาอื่น ๆ ประกอบการจัดวาง ดังนี้

ตารางที่ 4.1 การพิจารณาความเหมาะสมโครงสร้างที่ตั้งโครงการ

ข้อพิจารณา/โครงสร้าง	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. ความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม	2	2	2	3	2	2	3	2	2
2. ความสะดวกในการบริการ	3	2	3	3	3	2	3	1	3
3. การได้มุมมองที่ดี	2	2	2	2	2	2	3	2	2
4. ความสะดวกในการเข้าถึง	2	3	3	2	3	3	2	2	2
5. ความสัมพันธ์กันแต่ละองค์ประกอบ	2	2	3	3	2	2	3	2	2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อพิจารณา/โครงสร้าง	1	2	3	4	5	6	7	8	9
6. ความเป็นส่วนตัว	2	3	3	2	3	2	**3**	2	2
7. ความเหมาะสมในการขยายตัวในอนาคต	3	2	1	2	2	2	**2**	1	1
8. ความสัมพันธ์กับ Orientation	2	2	2	2	1	2	**2**	2	2
รวม	18	18	19	19	18	17	**21**	14	16

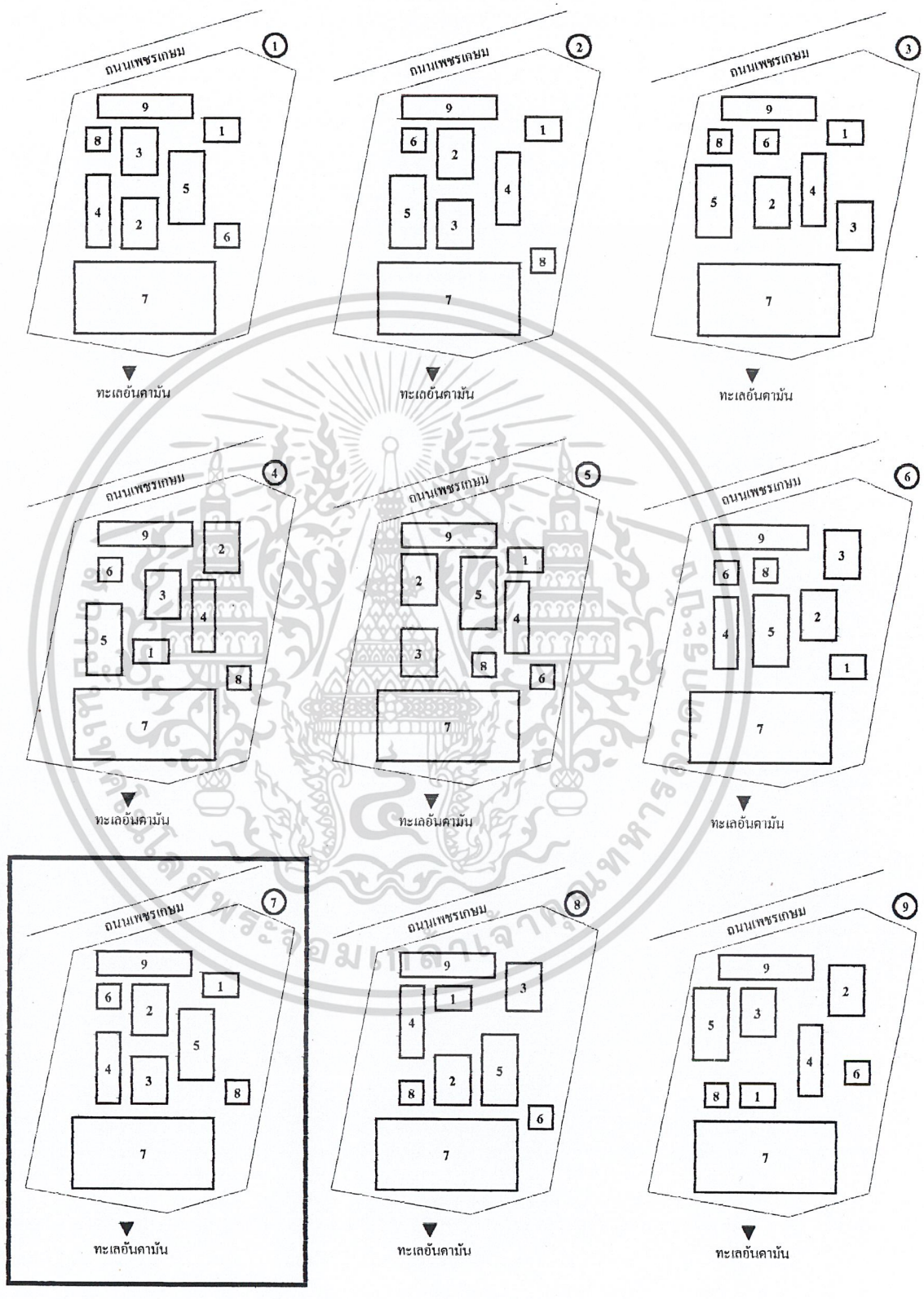
คะแนน 3 ดี 2 พอใช้ 1 ไม่เหมาะสม

สรุปโครงสร้าง ที่ตั้งโครงการแบบ 7 มีความเหมาะสมที่สุด

โครงสร้างขององค์ประกอบที่เลือกจัดวางที่ตั้งโครงการ

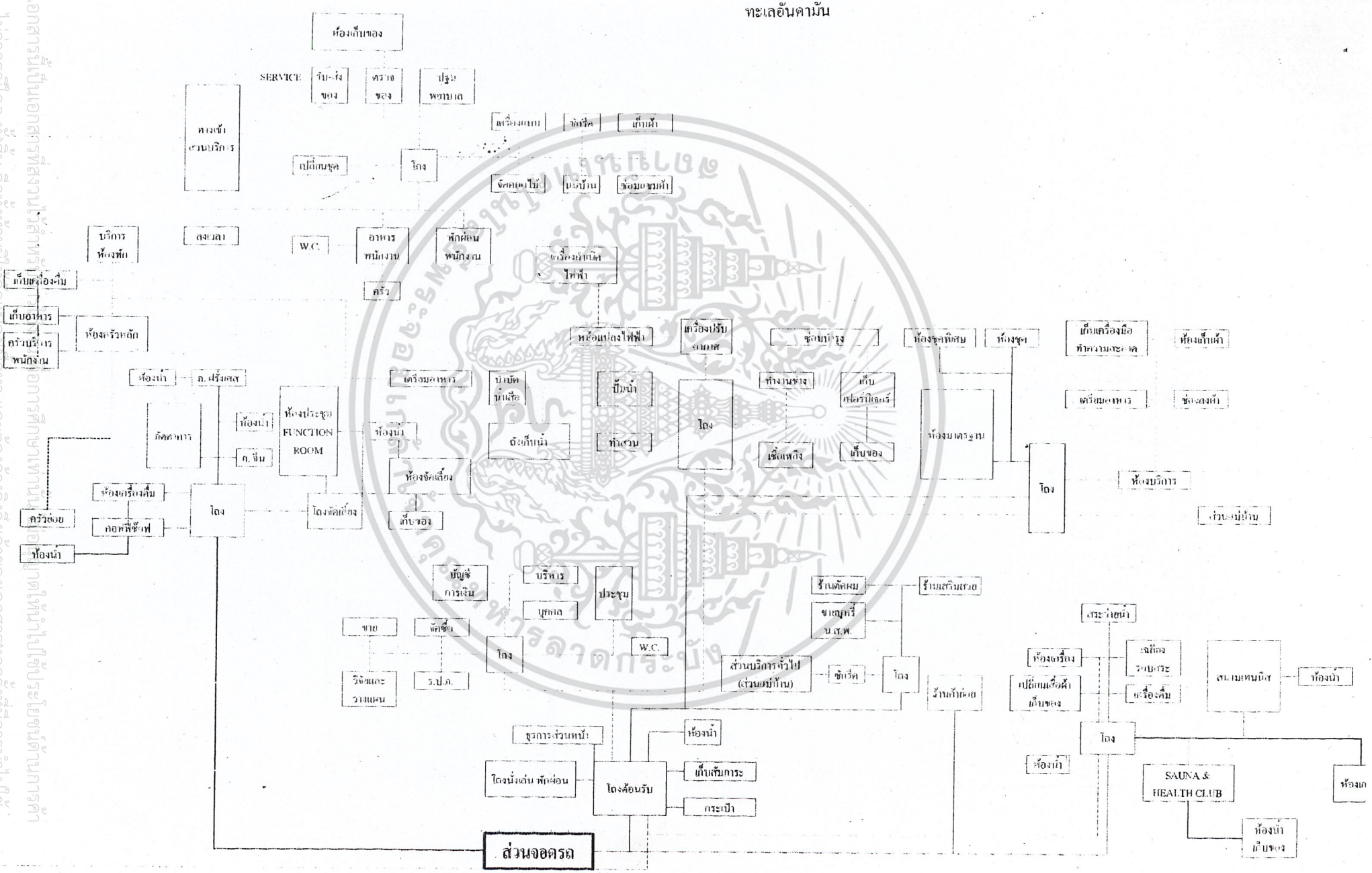
1. ส่วนบริหาร
2. ส่วนสาธารณะ
3. ส่วนบริการทั่วไป
4. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง
5. ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม
6. ส่วนร้านค้าให้เช่า
7. ส่วนห้องพัก
8. ส่วนห้องเครื่อง
9. ส่วนจอดรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.1 Grouping Zoning Alternative

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


ทะเลอันดามัน
ห้องเก็บของ
SERVICE
รับ-ส่งของ
ตรวจของ
ปรุงพยาบาล
คลังเก็บเวชภัณฑ์
เครื่องแบบ
ผ้าปูโต๊ะ
เก็บผ้า
เปลี่ยนชุด
โถง
จัดดอกไม้
ม้วนม้วน
ซ่อมเครื่องผ้า
บริการห้องพัก
ลงเวลา
W.C.
อาหารพนักงาน
พักผ่อนพนักงาน
เครื่องใช้ไฟฟ้า
เก็บเครื่องดื่ม
เก็บอาหาร
ครัวบริการพนักงาน
ห้องครัวหลัก
ครัว
หม้อแปลงไฟฟ้า
เครื่องปรับอากาศ
ซ่อมบำรุง
ห้องชุดพิเศษ
ห้องชุด
เก็บเครื่องมือทำความสะอาด
ห้องเก็บผ้า
ห้องน้ำ
ล.ฟรั่งเศส
เครื่องอบอาหาร
บ่อบัดน้ำเสีย
ปั๊มน้ำ
ทางวิ่งช่าง
เก็บเฟอร์นิเจอร์
เตรียมอาหาร
ช่องลงผ้า
ห้องเก็บ
ห้องประชุม FUNCTION ROOM
ห้องน้ำ
ถังเก็บน้ำ
ห้องรวม
เชื่อเพลิง
เก็บของ
ห้องมาตรฐาน
ห้องบริการ
ห้องเครื่องดื่ม
ห้องจัดเลี้ยง
ครัวย่อย
โถงจัดเลี้ยง
เก็บของ
ส่วนแม่บ้าน
คอฟฟี่ช็อป
ห้องน้ำ
บัญชีการเงิน
บริหาร
บุคคล
ประชุม
ร้านตัดผม
ร้านเสริมสวย
ขาย
จัดซื้อ
ขายบุหรี่ น.ส.พ.
เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์
โถง
W.C.
ส่วนบริการทั่วไป (ส่วนแม่บ้าน)
ซักรีด
โถง
ร้านค้าย่อย
ห้องเครื่อง
เปลี่ยนเสื้อผ้าเก็บของ
เฉลียงรอบระเบียง
เครื่องดื่ม
ล.เอนกประสงค์
ห้องน้ำ
วิจัยและวางแผน
ร.ป.ภ.
ธุรการส่วนหน้า
ห้องน้ำ
โถงนั่งเล่น พักผ่อน
โถงต้อนรับ
เก็บเสียภาระ
กระเป๋า
โถง
ห้องน้ำ
SAUNA & HEALTH CLUB
ห้องน้ำ
เก็บของ
ห้องเก
ส่วนจอดรถ
ถนนเพชรเกษม

4.1.2 แนวความคิดในการออกแบบอาคาร

โดยจัดแบ่งส่วนให้กลุ่มองค์ประกอบที่มีความหนาแน่นมาก ได้แก่ ส่วนสาธารณะ ส่วนสำนักงาน และส่วนบริการ มีการแผ่กระจายตั้งอยู่ตามแนวราบในส่วนของ Podium โดยเชื่อมองค์ประกอบด้วยทางสัญจรตามแนวดิ่ง

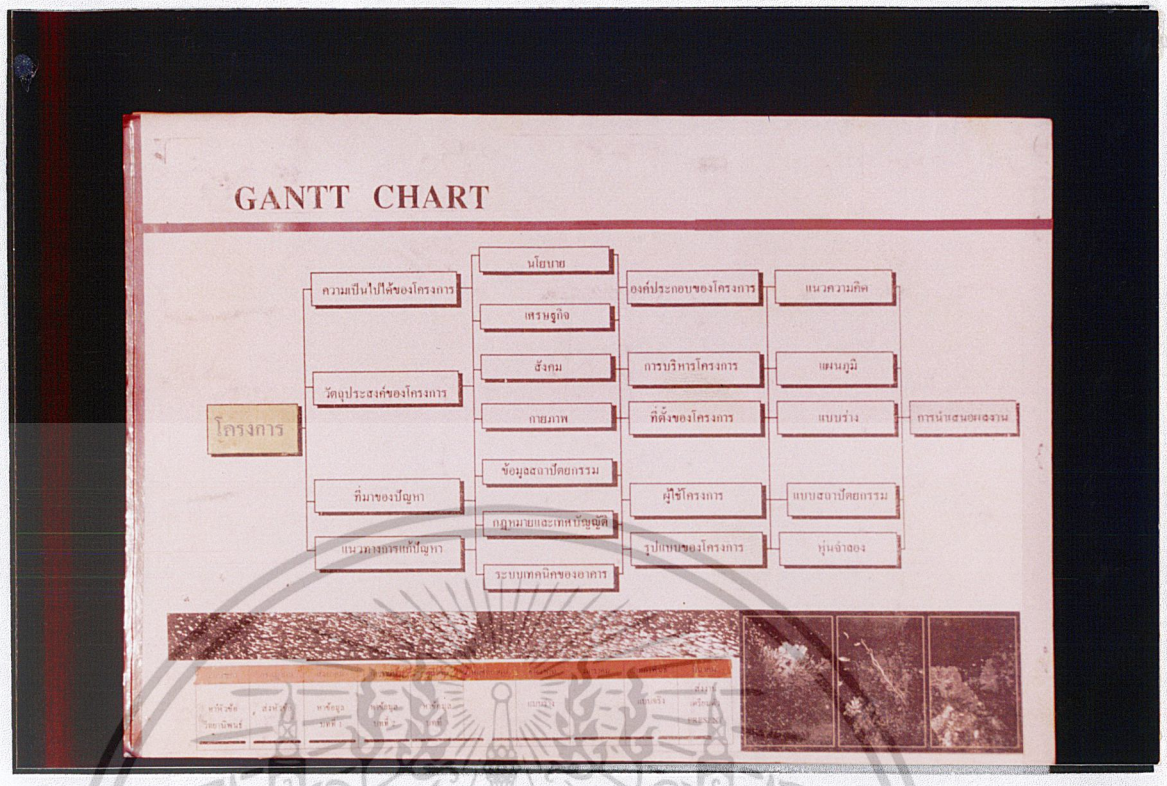
ส่วนพักอาศัย ออกแบบให้เป็นสถาปัตยกรรมที่เคารพต่อและกลมกลืนอยู่ท่ามกลางธรรมชาติ โดยพยายามรักษาสภาพแวดล้อมเดิมของธรรมชาติไว้ และพยายามไม่ให้เด่นเหนือความงามของสภาพพื้นที่และพืชพันธุ์ที่ดำรงอยู่ ซึ่งคำนึงถึงสภาพภูมิทัศน์ ภูมิอากาศ และทิศทางของลม โดยการปรับตำแหน่งของอาคารให้สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม

4.1.3 การจัดวางอาคาร

ออกแบบที่ว่างของโครงการ จัดให้ที่ว่างหลักเป็นที่ว่างขนาดใหญ่ ในลักษณะธรรมชาติ โดยรอบล้อมด้วยองค์ประกอบ ส่วนสาธารณะ ส่วนบริหาร และส่วนพักอาศัย ในส่วนที่เป็นทางสัญจร เช่น ถนน บาทวิถี จะโอบล้อมและปรับที่ว่างให้เข้ากับสภาพธรรมชาติ ซึ่งจะเชื่อมโยงในองค์ประกอบต่าง ๆ เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการใช้ประโยชน์ใช้สอยสูงสุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.3 ภาพถ่ายผลงานวิทยานิพนธ์

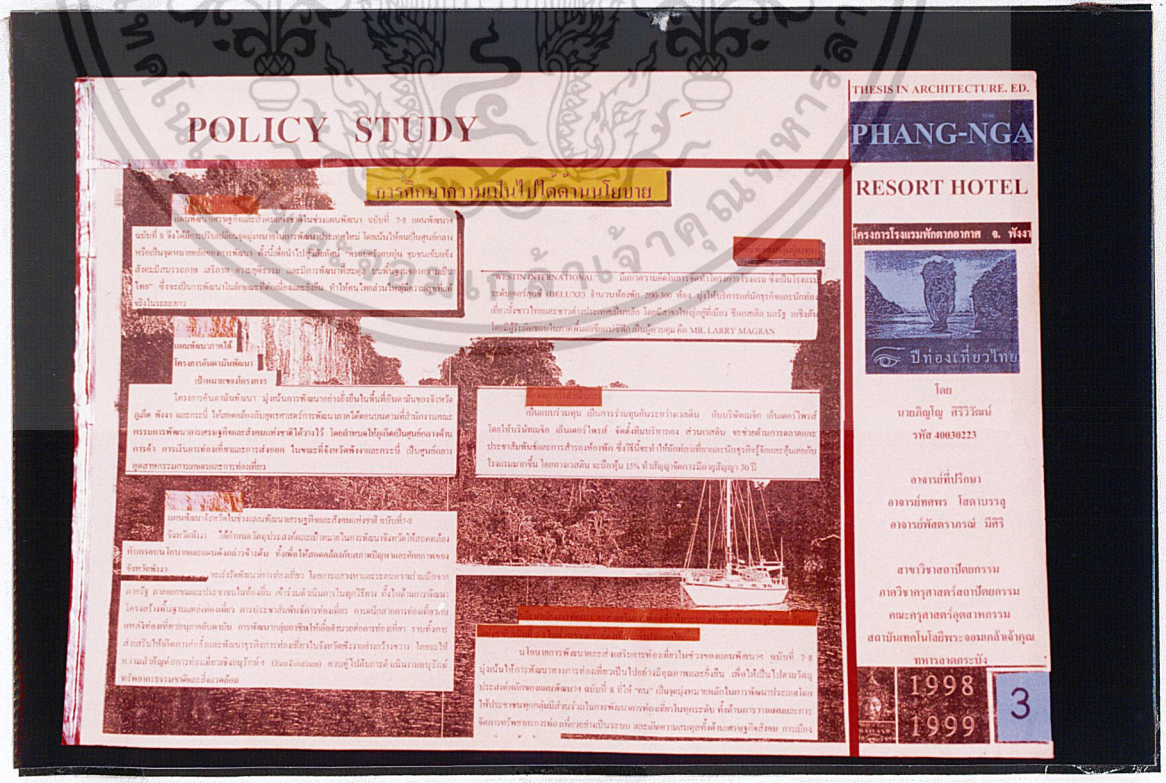


ภาพที่ 4.4 ระยะเวลาการดำเนินงานวิทยานิพนธ์

ภาพที่ 4.5 ความเป็นมาของโครงการ

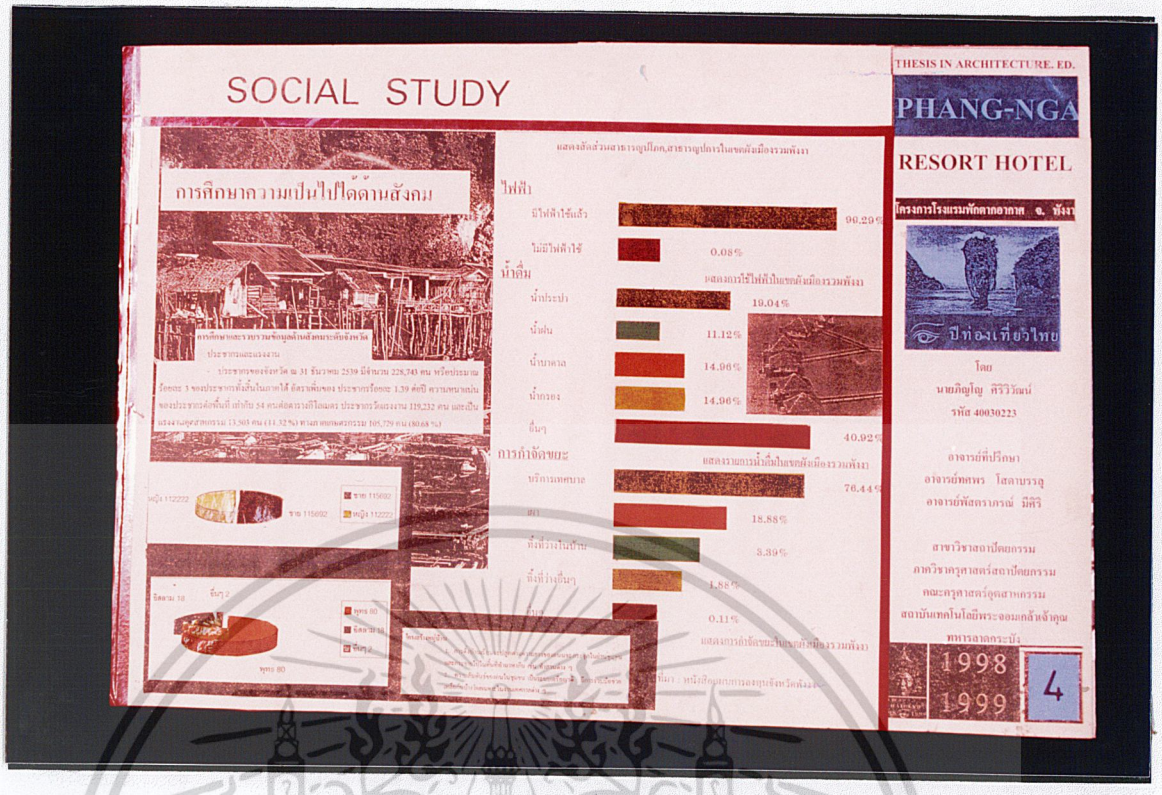
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.6 เหตุผลของการเสนอโครงการ

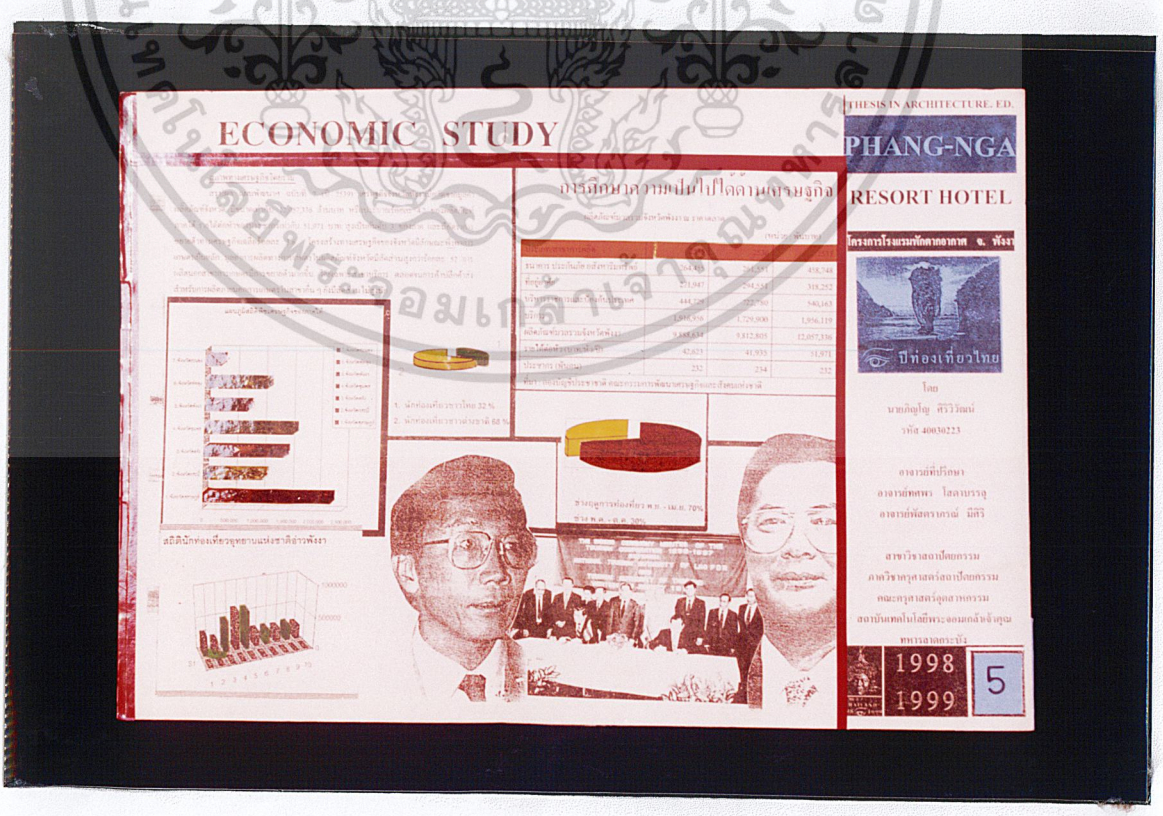


ภาพที่ 4.7 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านนโยบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



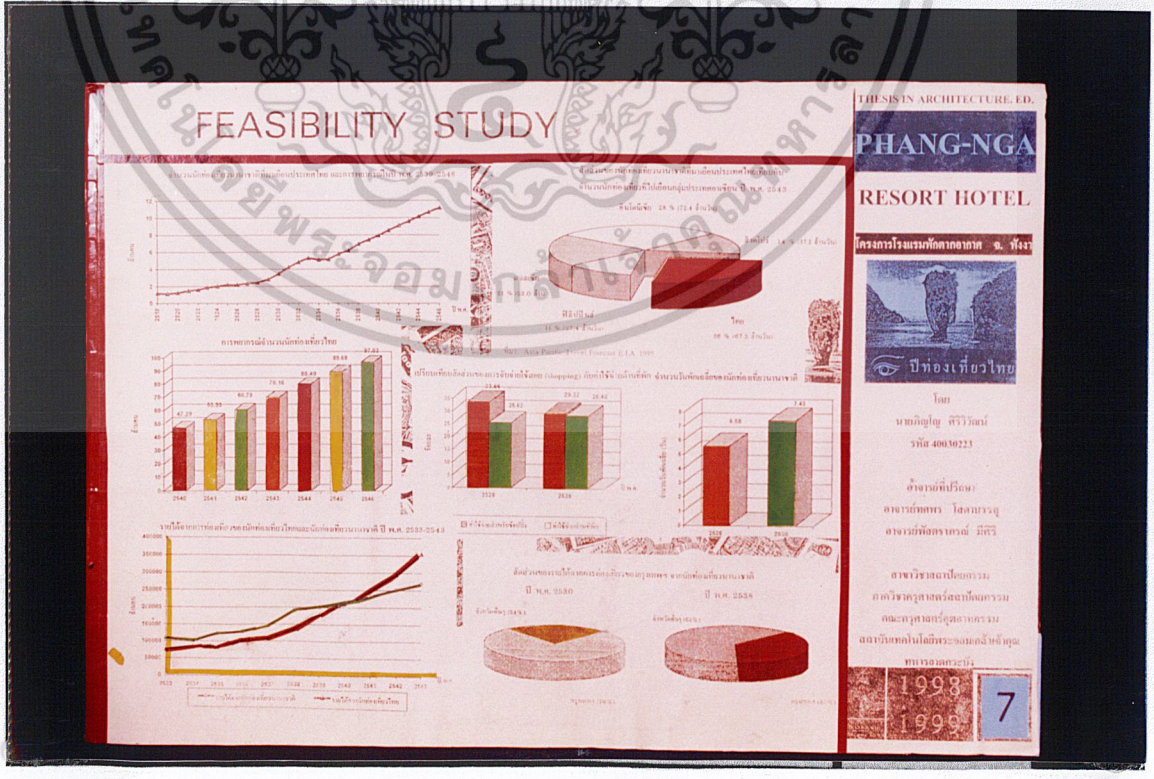
ภาพที่ 4.8 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านสังคม



ภาพที่ 4.9 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเศรษฐกิจ

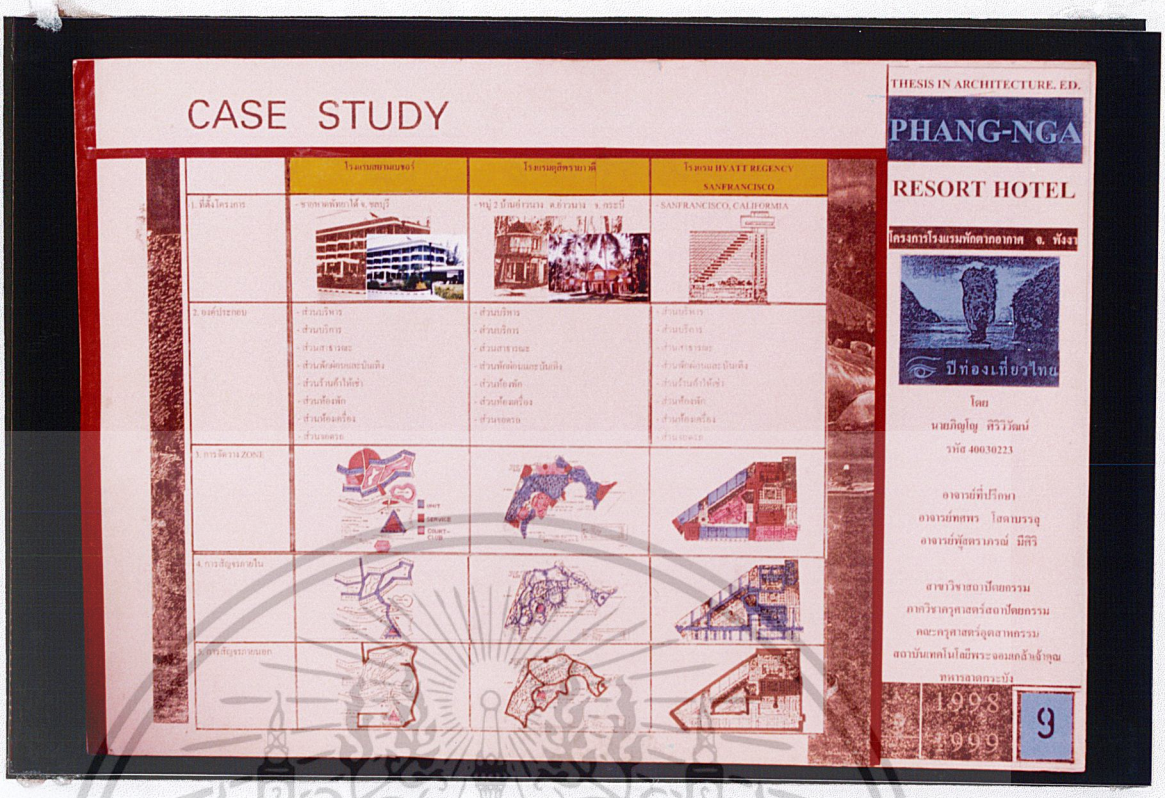
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.10 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านกายภาพ



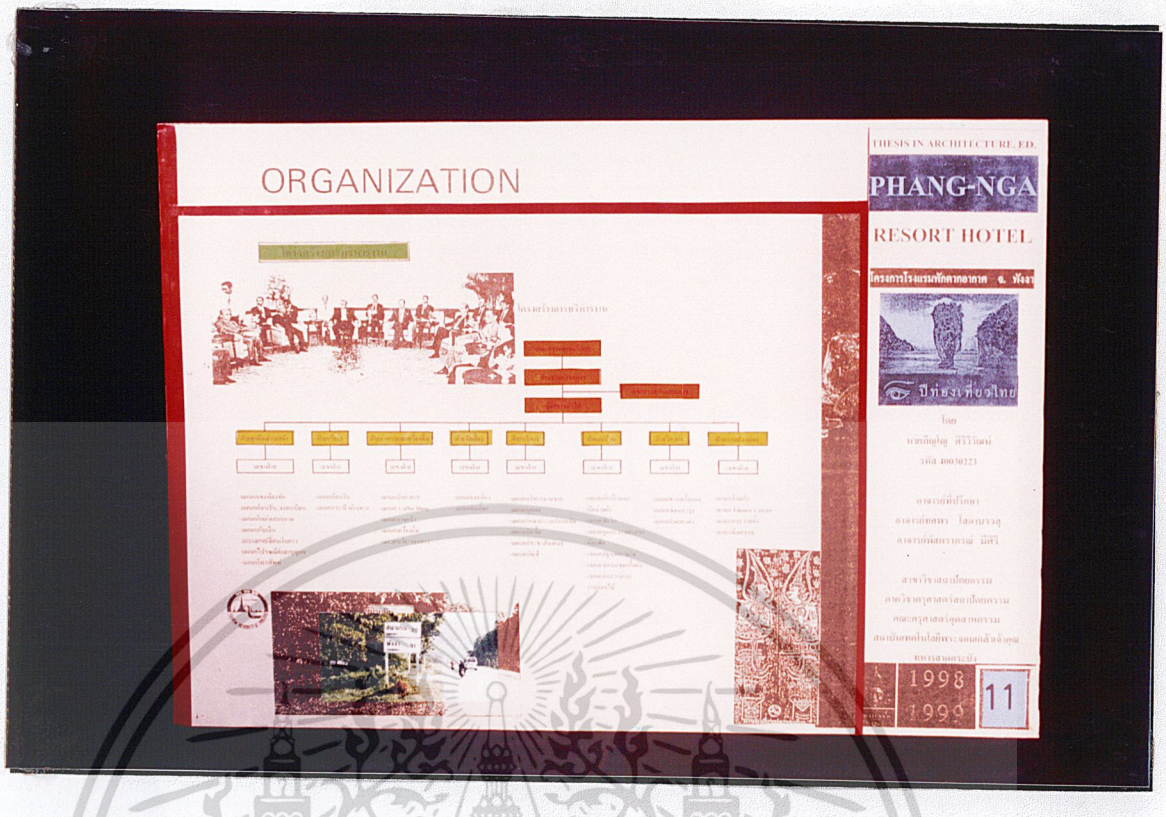
ภาพที่ 4.11 การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.12 การศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง

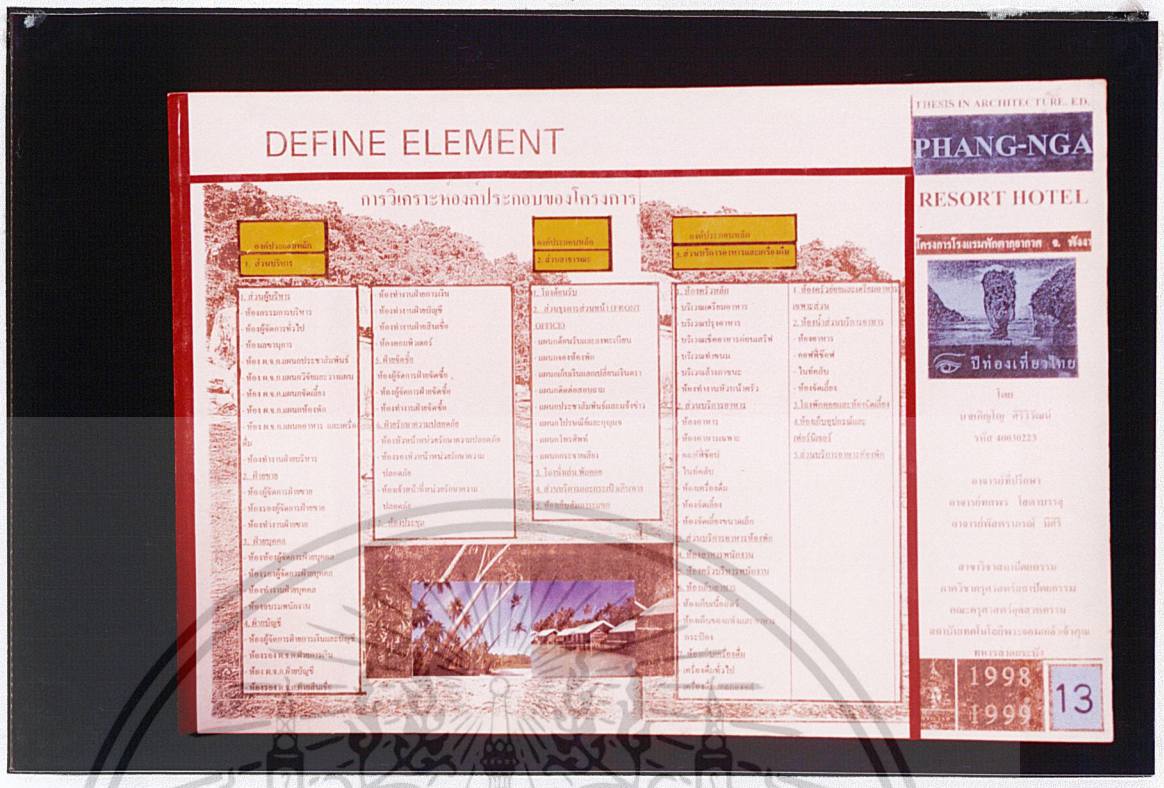
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

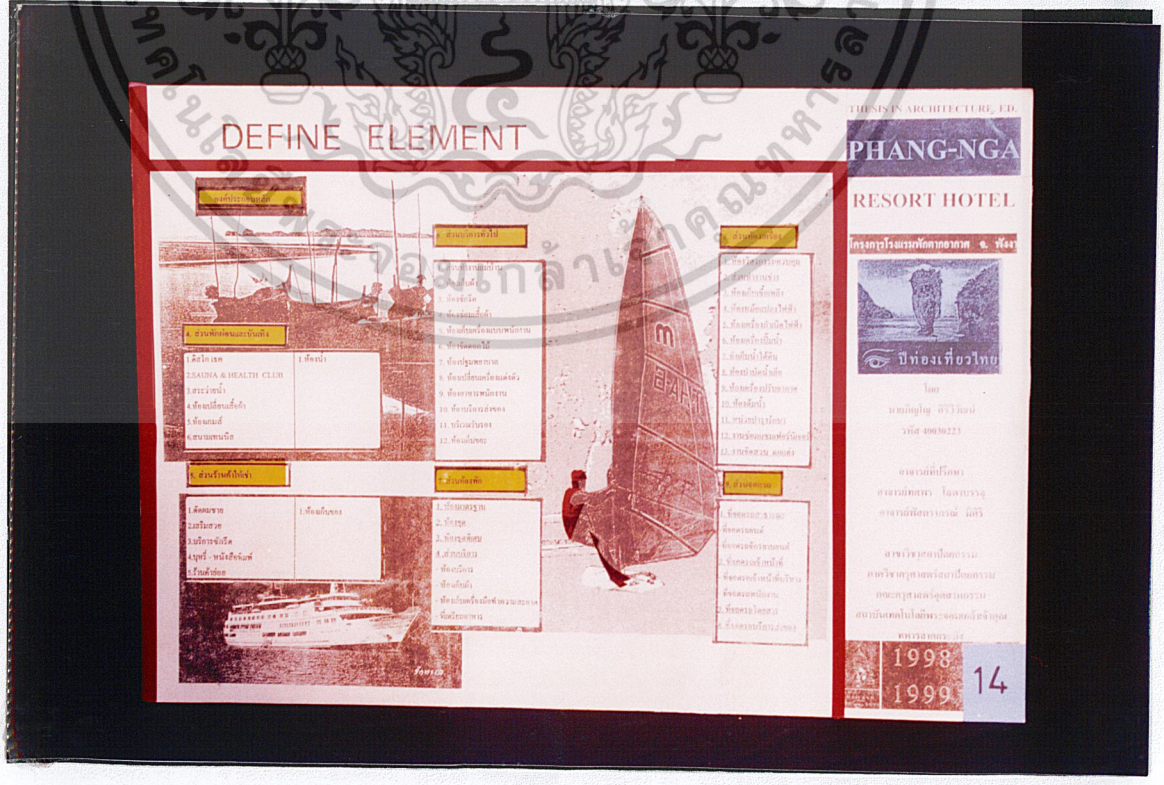


ภาพที่ 4.13 โครงสร้างการบริหารงาน

ภาพที่ 4.14 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



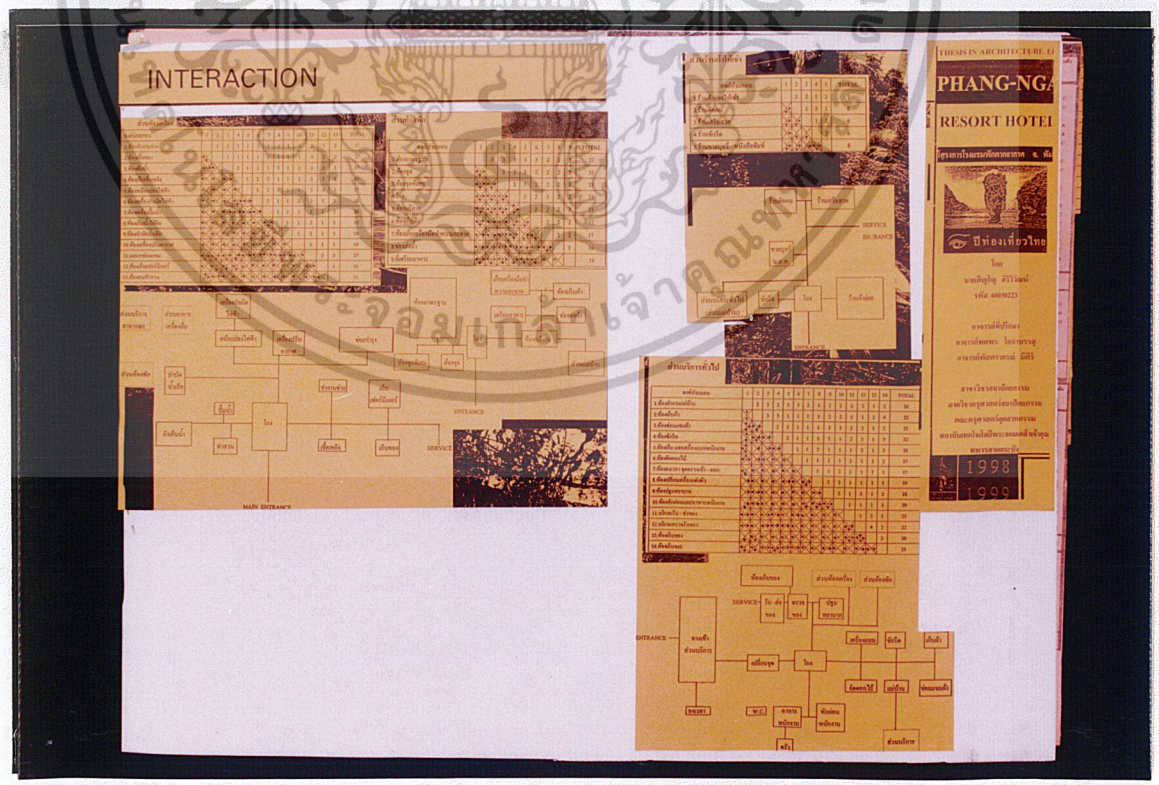


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.15 การวิเคราะห์องค์ประกอบของโครงการ

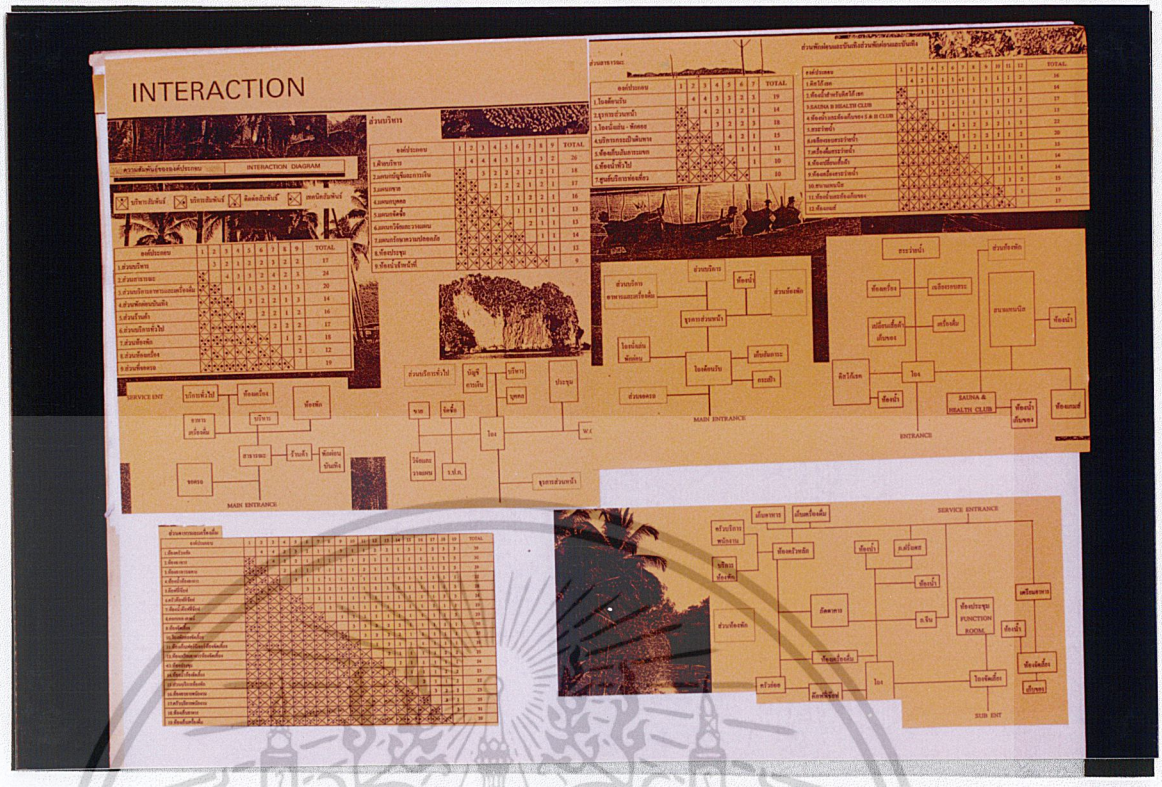
ภาพที่ 4.16 การศึกษาองค์ประกอบพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

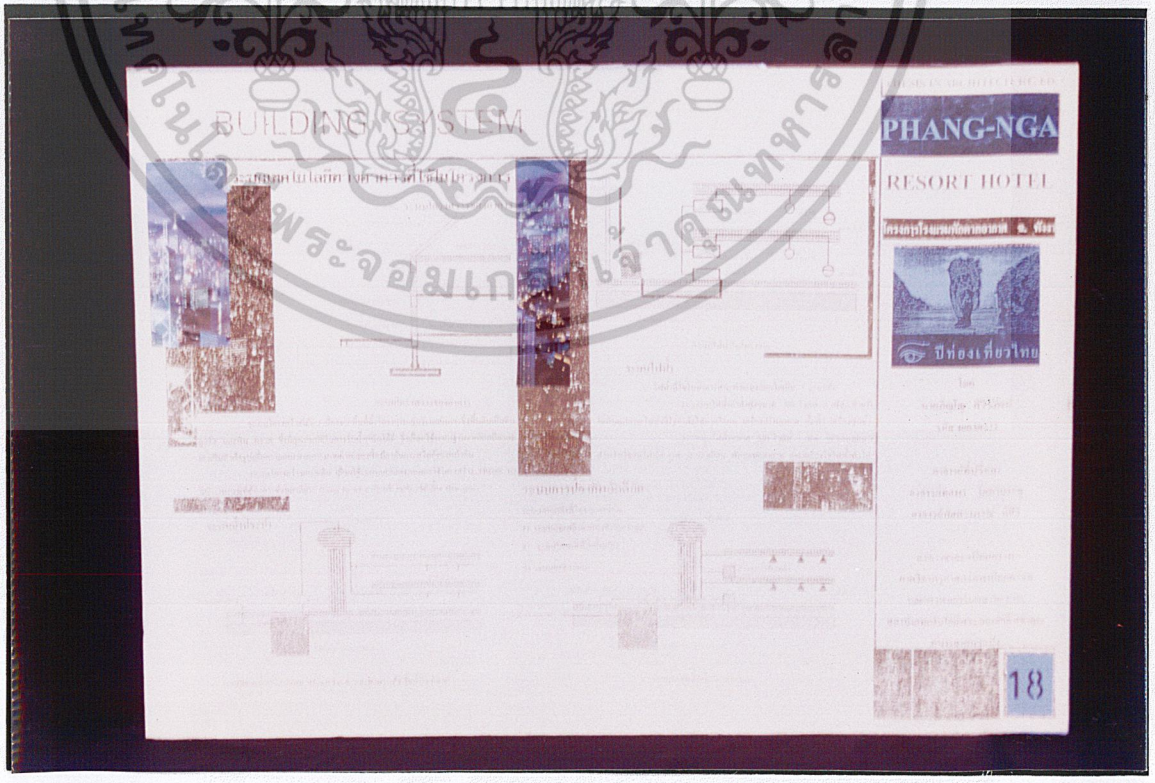
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.17 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

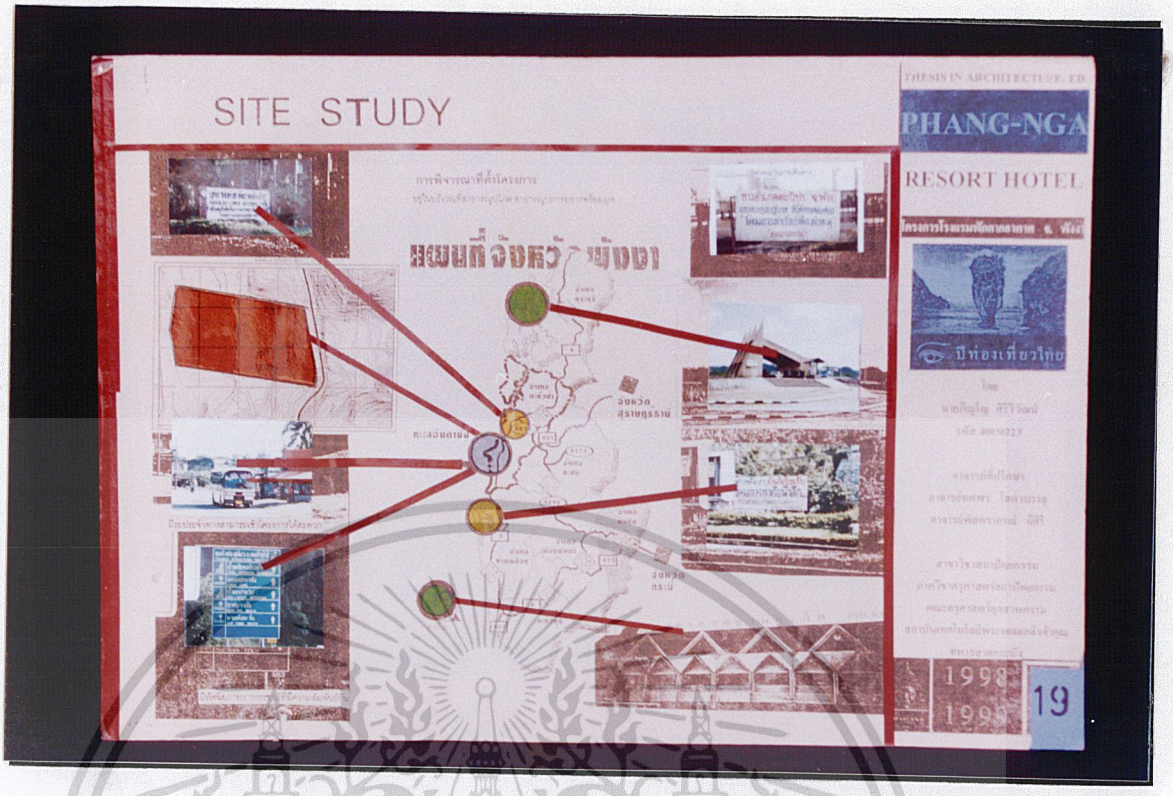
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





ภาพที่ 4.18 ระบบเทคโนโลยีที่ใช้ในโครงการ

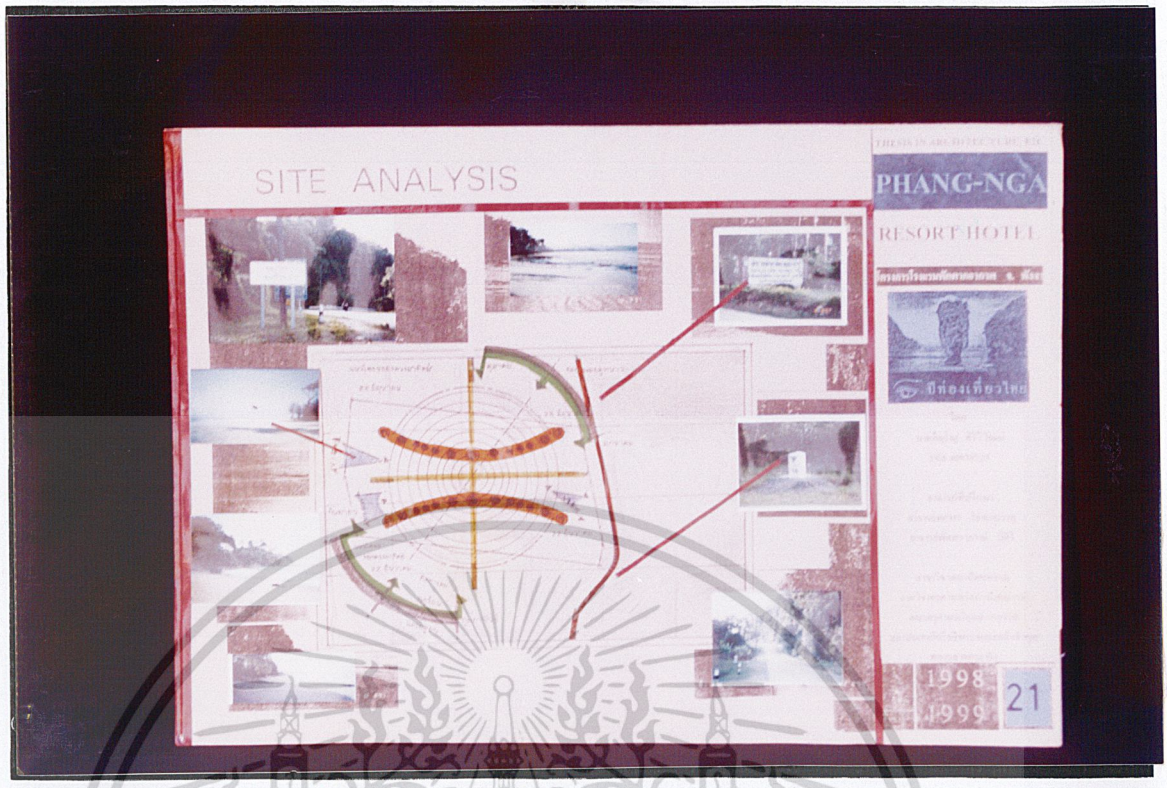
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.19 การศึกษาที่ตั้งโครงการ

ภาพที่ 4.20 การศึกษาสภาพและลักษณะที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

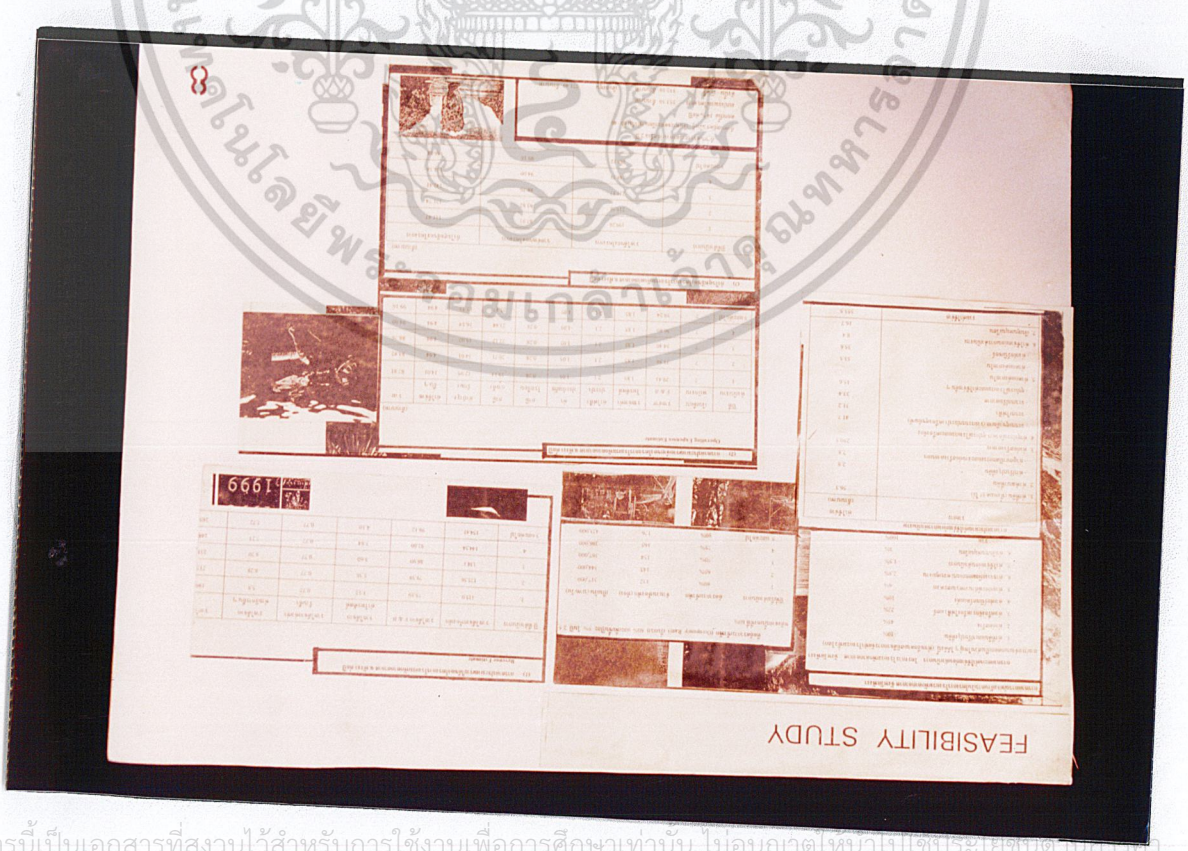


ภาพที่ 4.21 การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.22 ลักษณะและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับที่ตั้งโครงการ

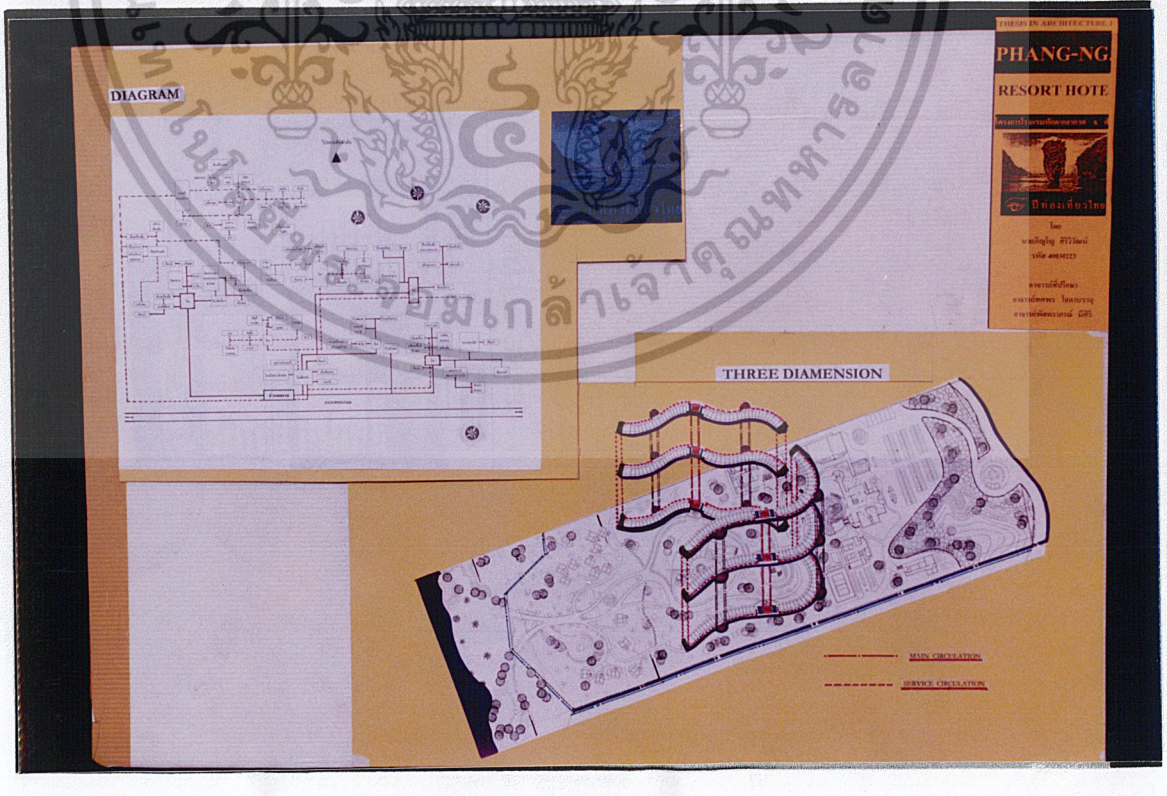
ภาพที่ 4.23 แนวความคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 4.24 การวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุนของโครงการ

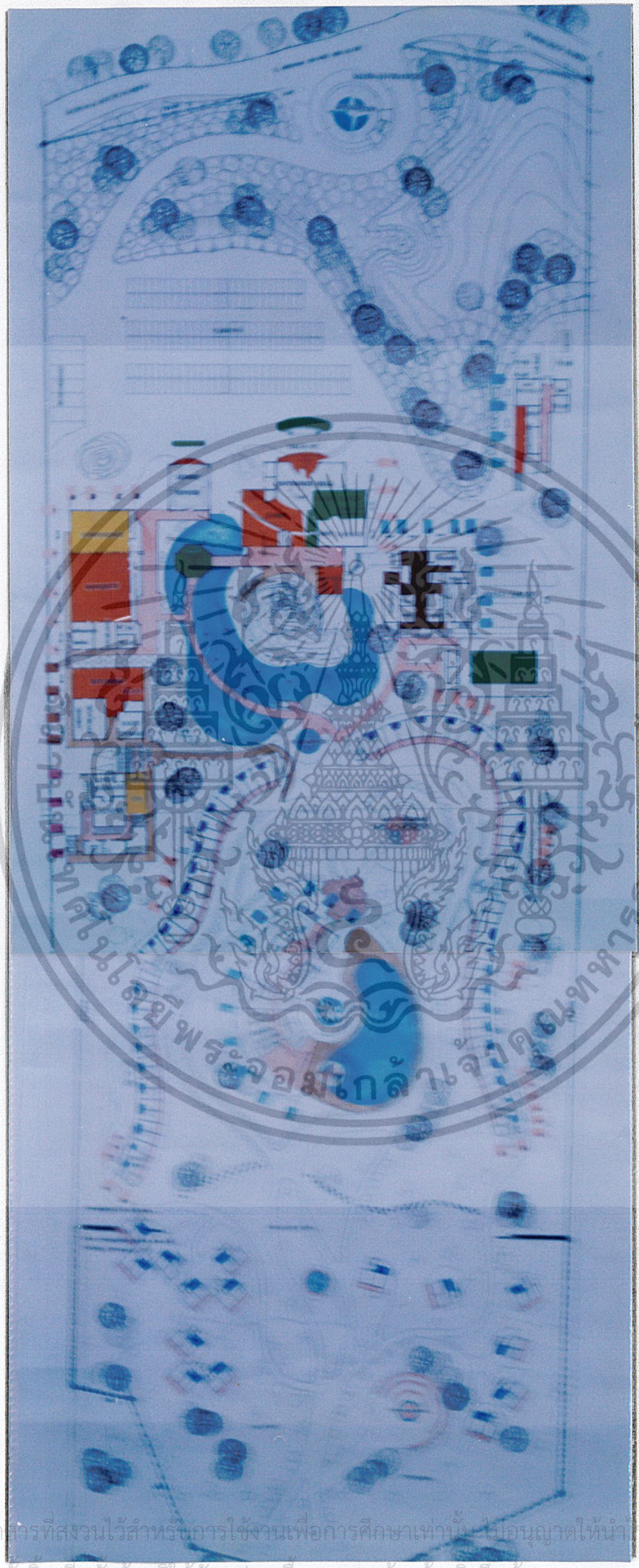
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.25 Grouping Zoning



ภาพที่ 4.26 Three Dimension

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.27 Plan ชั้น 1 และผังบริเวณ Master Plan

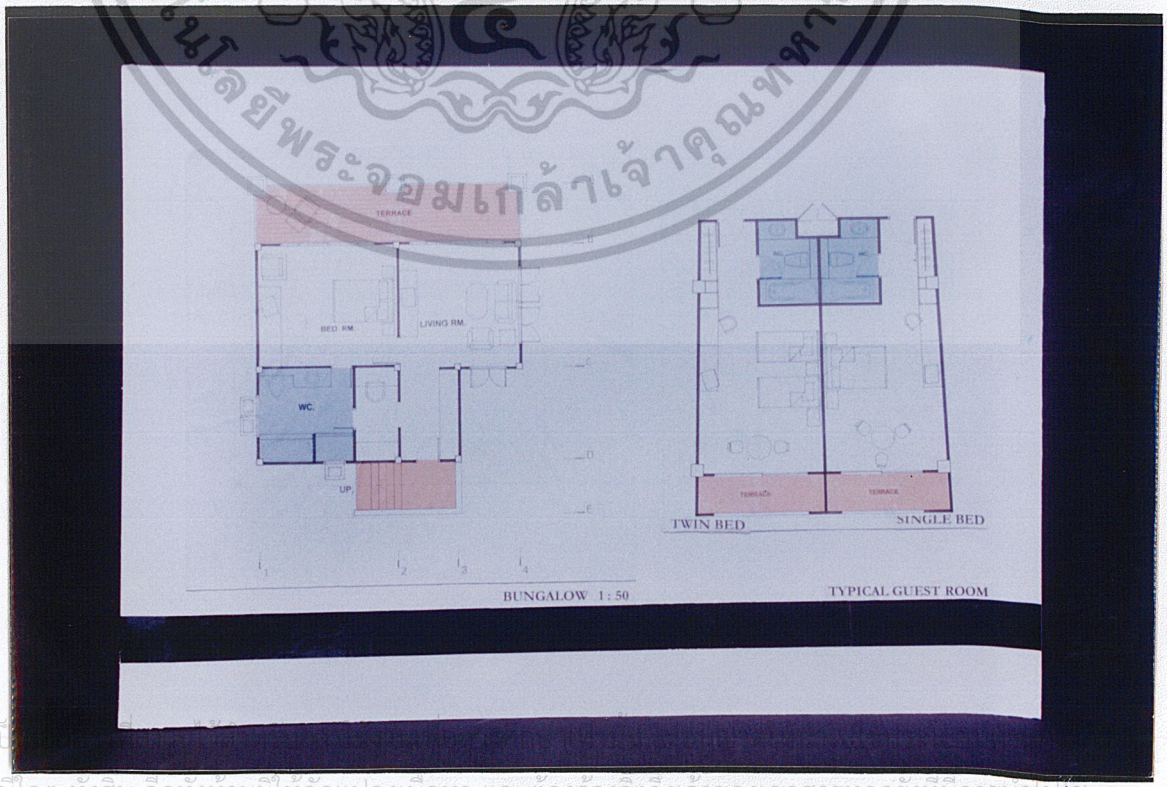
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.28 Plan ชั้น 2

ภาพที่ 4.29 Plan ชั้น 3

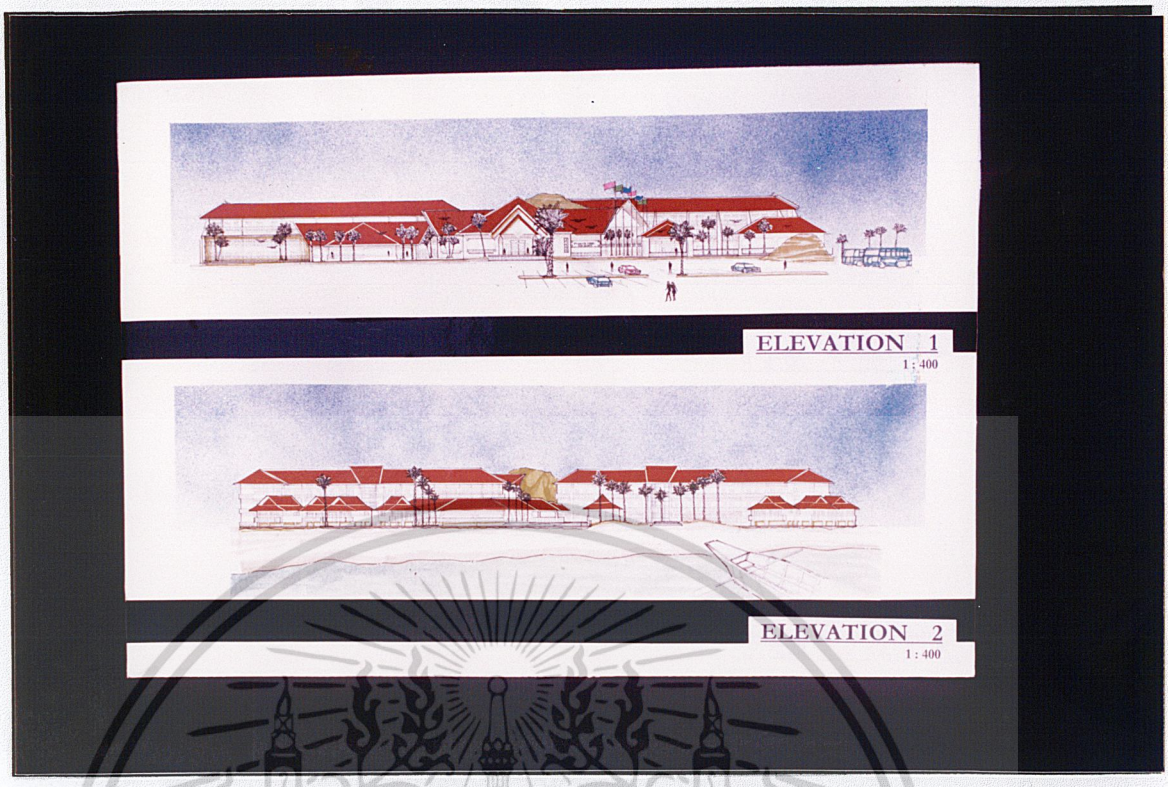
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.30 Layout Plan

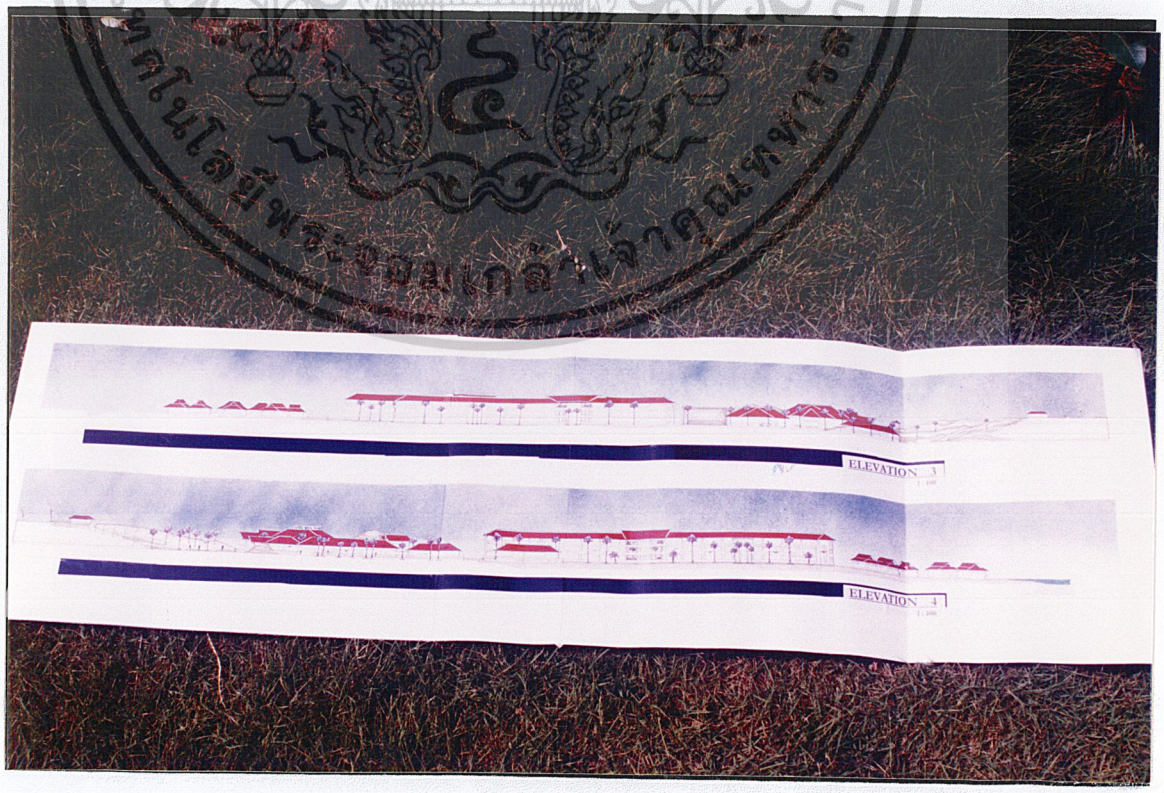


เอกสารนี้เป็น
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.31 รายละเอียดของห้องพัก

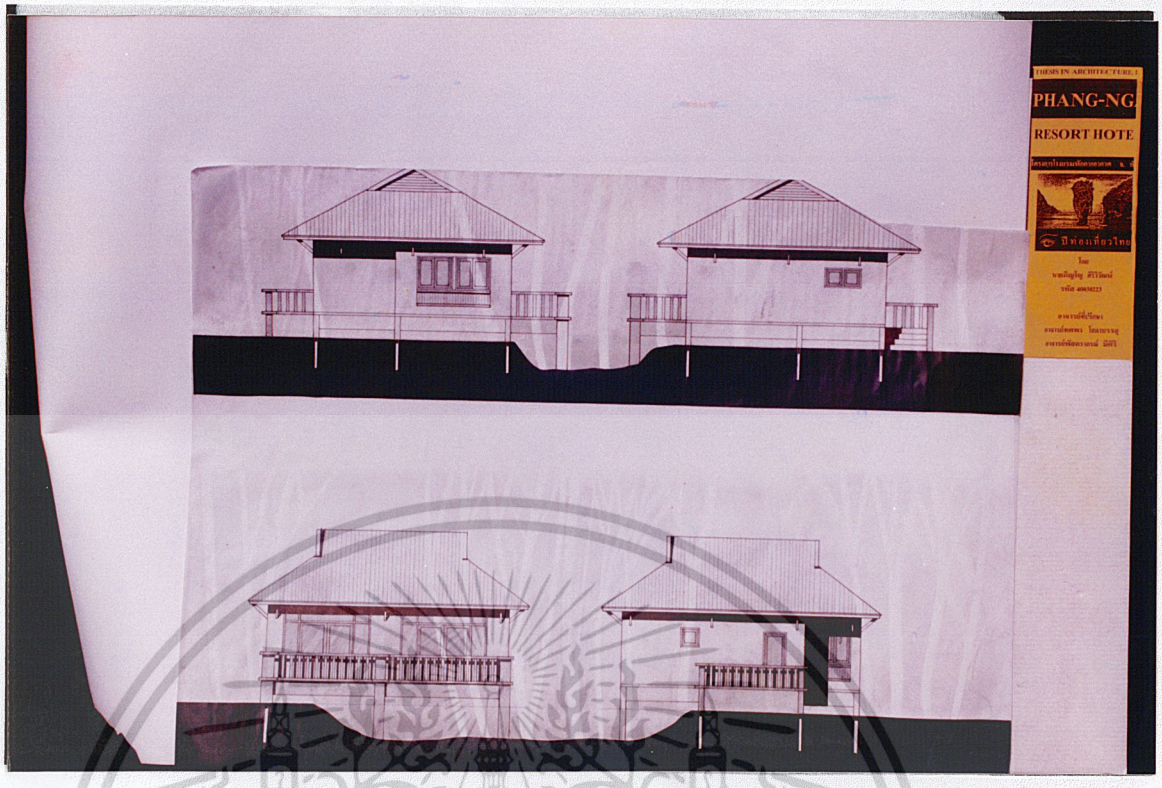


ภาพที่ 4.32 รูปด้านทางทิศตะวันออกและทิศตะวันตก

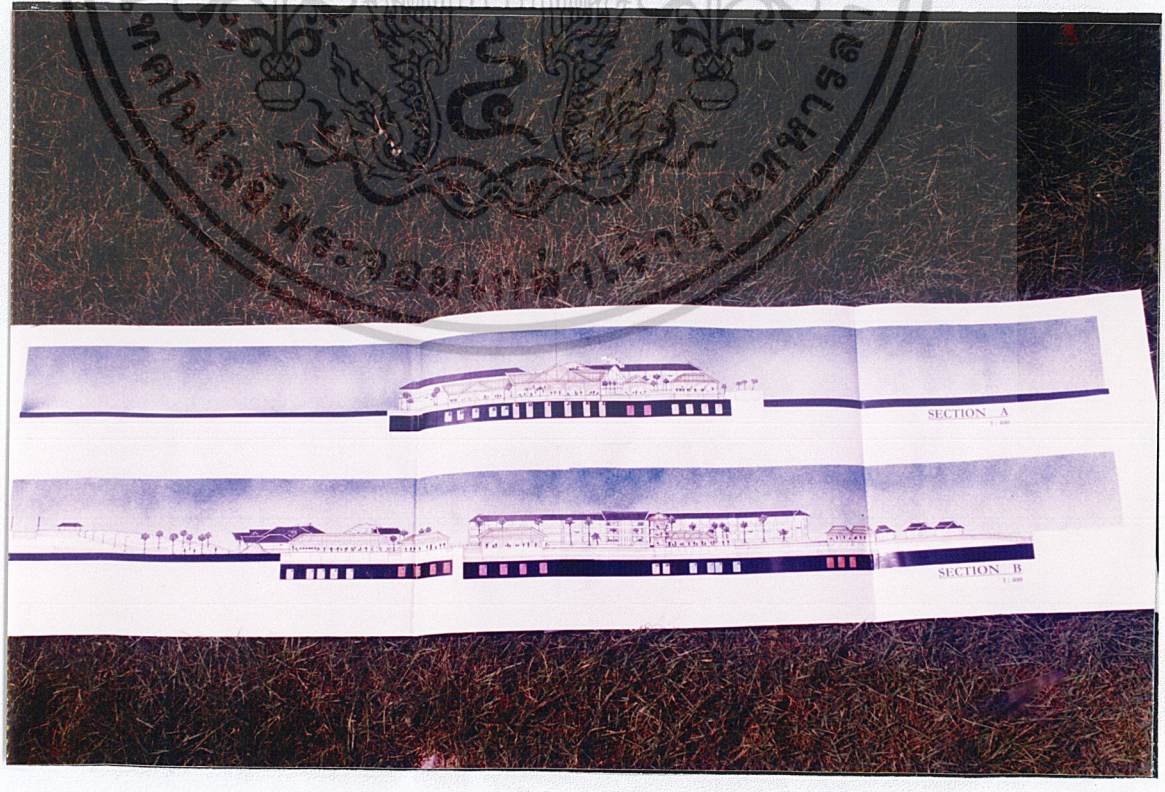


ภาพที่ 4.33 รูปด้านทางทิศเหนือและทิศใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



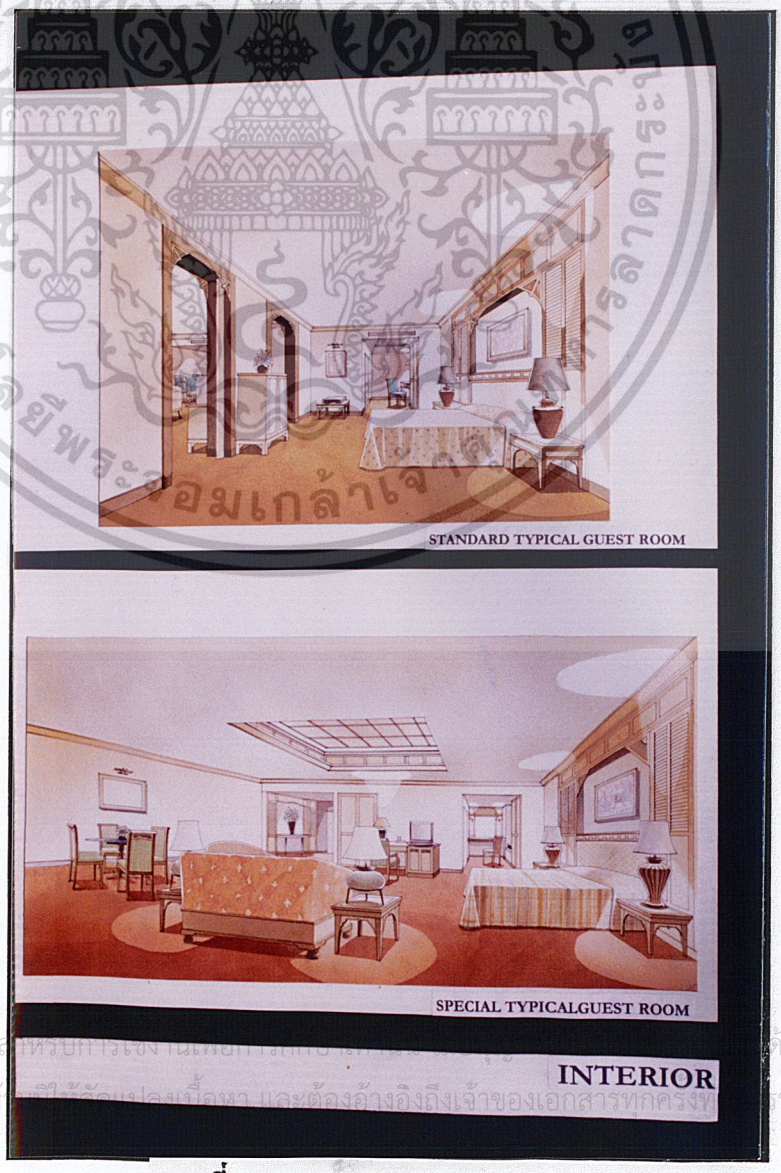
ภาพที่ 4.34 รูปด้านบังกะโล



ภาพที่ 4.35 รูปตัดตามขวางและรูปตัดตามยาว

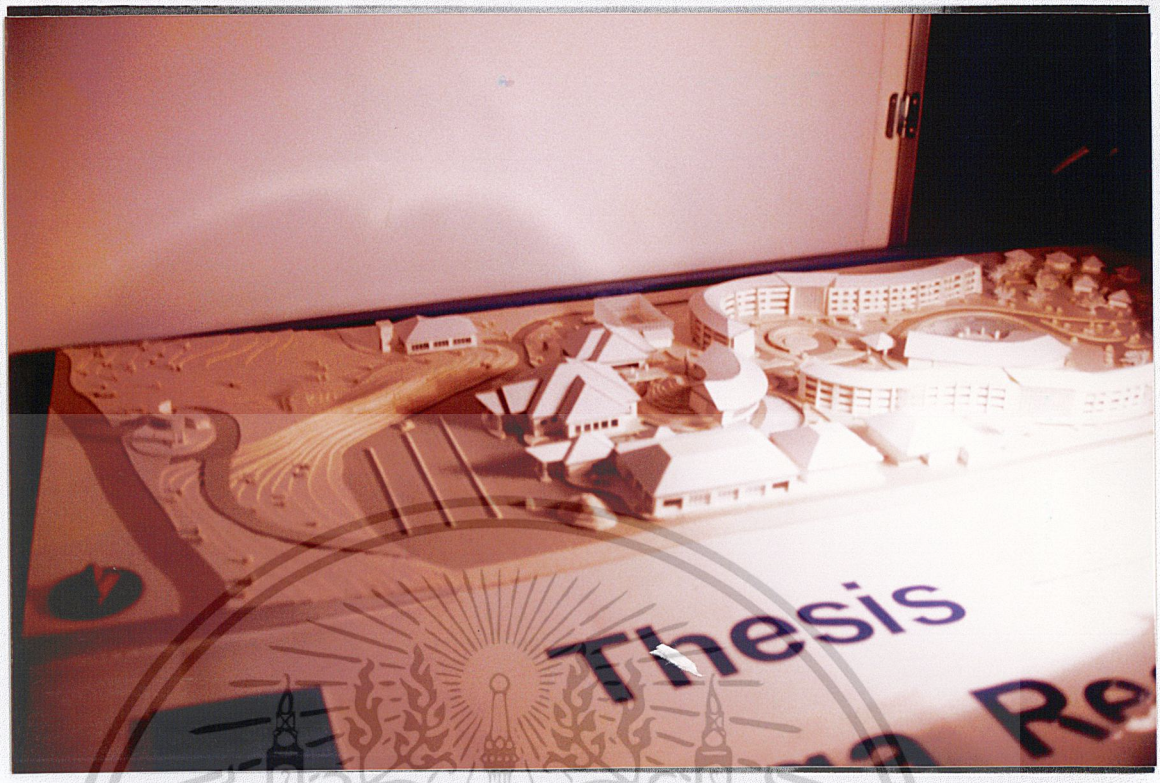
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.36 รูปทัศนียภาพภายนอก



ภาพที่ 4.37 รูปทัศนียภาพภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.38 รูปหุ่นจำลอง (Model) โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5
สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

ในการศึกษาเพื่อทำปริญญานิพนธ์ โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา จนถึงผลงานการออกแบบที่สมบูรณ์ สามารถสรุปสาระสำคัญได้คือ

5.1.1 สรุปด้านนโยบาย

โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา เกิดขึ้นจากนโยบายระดับประเทศ ระดับจังหวัด และกลุ่มนักลงทุนที่เล็งเห็นความเจริญก้าวหน้าของจังหวัดพังงา

5.1.2 สรุปด้านเศรษฐกิจ

กิจกรรมของโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา เป็นการส่งเสริมรายได้แก่จังหวัดและประชากรท้องถิ่น โดยกลุ่มผู้ใช้โครงการหลักคือนักท่องเที่ยว นักธุรกิจ ซึ่งพนักงานในโครงการคือชาวบ้านในท้องถิ่นจังหวัดพังงาเอง

5.1.3 สรุปด้านสังคม

กิจกรรมของโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา เป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมธรรมชาติ การพักผ่อนทางธรรมชาติ ศิลปะวัฒนธรรม ประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องด้วยการ ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

5.1.4 สรุปด้านกายภาพ

เพื่อให้กิจกรรมของโรงแรมดำเนินไปด้วยความสะดวก สนองตอบประโยชน์ใช้สอยได้ครบถ้วนสมบูรณ์ โดยกำหนดองค์ประกอบของโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา มีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก. ส่วนบริหาร

ข. ส่วนสาธารณะ

ค. ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม

ง. ส่วนพักผ่อนและบันเทิง

จ. ส่วนร้านค้าให้เช่า

ฉ. ส่วนบริการทั่วไป

ช. ส่วนห้องพัก

ซ. ส่วนห้องเครื่อง

ที่ตั้งของโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา อยู่บริเวณ ถนนเพชรเกษม เส้นทางหลวงหมายเลข 402 หลักกิโลเมตร จังหวัดพังงาที่ 58 ตำบลคึกคัก อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา

5.2 ข้อเสนอแนะ

สำหรับผู้ดำเนินปริญญานิพนธ์ ความปรารถนาจากภายในนับเป็นแรงกระตุ้นสำคัญในการเลือกโครงการปริญญานิพนธ์ พื้นฐานภูมิหลังความสนใจในด้านธรรมชาติเป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้การดำเนินปริญญานิพนธ์เป็นไปโดยมีความสุขกับการทำงานยิ่งยิ่งขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

บริการข้อมูลผู้จัดการสถาบันนโยบายการศึกษา, บริษัท. แผนการลงทุนจังหวัดพังงา, 2539.

ประเสริฐ ปัญญาพิเชษฐกุล, โรงแรมจังหวัดเพชรบูรณ์, ภาคนิพนธ์ระดับปริญญาตรี ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ปีการศึกษา 2540.

วงศกร อุดมโภชน์, ศูนย์ศึกษาวิจัยศิลปกรรมวัฒนธรรมและประเพณีแห่งอันดามัน, ภาคนิพนธ์ระดับปริญญาตรี ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, ปีการศึกษา 2540.

วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม, กระทรวง. พระราชบัญญัติรักษาสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ, 2535.

อุตสาหกรรม, กระทรวง. สรุปสถานการณ์ด้านโรงแรมในประเทศไทย, 2535.

เกษตรและสหกรณ์, กระทรวง. ฐานประชากรจำแนกอำเภอกองทะเบียนราษฎร์, 2540.

VINCENT JONDS, NEUFERT ARCHITECT DATA, 1980.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคาดการณ์ทางด้านการเงินโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา

การคาดคะเนค่าใช้จ่ายก่อนดำเนินการ โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา สามารถจำแนกออกเป็นส่วนใหญ่ ๆ ได้ดังนี้ (ค่าเฉลี่ยตามสถิติจากการจัดทำโรงแรมทั่วโลก)

1.	ค่าที่ดินและปรับปรุงที่ดิน	10%
2.	ค่าก่อสร้าง	45%
3.	ค่าเครื่องจักร เครื่องไฟฟ้า แอร์	22%
4.	ค่าเฟอร์นิเจอร์ตกแต่ง	10%
5.	ค่าอุปกรณ์อำนวยความสะดวก	6%
6.	ค่าธรรมเนียมออกแบบ ควบคุมงาน	2.5%
7.	ค่าใช้จ่ายก่อนดำเนินการ	1.5%
8.	ค่าเงินทุนหมุนเวียน	3%
	รวม	100%

การคาดคะเนทางด้านการเงิน โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา

งบประมาณคาดคะเนของโครงการที่อยู่ในรูปทรัพย์สิน อันได้แก่ ตัวอาคาร และสิ่งปลูกสร้าง เฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์เครื่องใช้ สำหรับโครงการโรงแรมพักตากอากาศ ขนาด 220 ห้อง มีดังนี้

1. งบประมาณค่าที่ดิน

ค่าปรับปรุงสภาพพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ

1.1	ค่าที่ดิน (ไร่ละ 1 ล้านบาท)	=	56.3	ล้านบาท
1.2	ค่าใช้จ่ายในการปรับสภาพพื้นที่ (5% ของราคาที่ดิน)	=	2.8	ล้านบาท
1.3	ค่าก่อสร้างถนนภายในโครงการและงานภายนอก (5% ของราคาที่ดิน)	=	2.8	ล้านบาท
1.4	ค่าจัดภูมิทัศน์ (1% ของค่าก่อสร้าง)	=	5	ล้านบาท

โครงการโรงแรมพักตากอากาศระดับ 4 ดาว มีต้นทุนการก่อสร้างประมาณ 2.53 ล้านบาทต่อหนึ่งห้องพัก ดังนั้น โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา ประกอบด้วย งบประมาณค่าก่อสร้างของอาคารทั้งโครงการจะเป็นเงินประมาณ 557 ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. งานก่อสร้างอาคาร **หน่วย : ล้านบาท**

2.1	ค่าเตรียมงานและค่าประกันภัย	(10% ของค่าก่อสร้าง)	55.7
2.2	งานฐานรากและคานคอดิน	(5.5% ของค่าก่อสร้าง)	30.6
2.3	งานโครงสร้างอาคาร	(10.5% ของค่าก่อสร้าง)	58.5
2.4	งานหลังคา	(2.1% ของค่าก่อสร้าง)	11.7
2.5	งานบันได	(1.6% ของค่าก่อสร้าง)	8.91
2.6	งานผนังภายนอก	(3% ของค่าก่อสร้าง)	16.7
2.7	งานประตูและหน้าต่างภายนอก	(5% ของค่าก่อสร้าง)	27.8
2.8	งานผนังภายใน	(3.7% ของค่าก่อสร้าง)	20.6
2.9	งานประตู-หน้าต่างภายใน	(3.6% ของค่าก่อสร้าง)	20.0
		รวม	250.5

3. งานตกแต่งอาคาร **หน่วย : ล้านบาท**

3.1	งานตกแต่งผนัง	(1.6% ของค่าก่อสร้าง)	8.9
3.2	งานตกแต่งพื้น	(2.8% ของค่าก่อสร้าง)	15.6
3.3	งานตกแต่งเพดาน	(2.21% ของค่าก่อสร้าง)	12.3
3.4	งานตกแต่งภายใน	(3% ของค่าก่อสร้าง)	16.7
3.5	เฟอร์นิเจอร์	(6.4% ของค่าก่อสร้าง)	35.6
		รวม	89.1

4. งานระบบอาคาร **หน่วย : ล้านบาท**

4.1	เครื่องสุขภัณฑ์	(2.0% ของค่าก่อสร้าง)	11.1
4.2	ระบบสุขาภิบาล	(2.3% ของค่าก่อสร้าง)	12.8
4.3	ระบบประปา	(3.2% ของค่าก่อสร้าง)	17.8
4.4	ระบบปรับอากาศ	(6% ของค่าก่อสร้าง)	33.4
4.5	ระบบไฟฟ้า	(5.6% ของค่าก่อสร้าง)	31.2
4.6	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	(2.8% ของค่าก่อสร้าง)	15.6
		รวม	121.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินการ

ได้แก่ค่าใช้จ่ายในการออกแบบควบคุมงานก่อสร้าง การจัดตั้งบริษัท การบริหารก่อนการดำเนินการ ค่าใช้จ่ายด้านกฎหมาย (1.5% ของค่าก่อสร้าง) 8.4 ล้านบาท

6. เงินทุนหมุนเวียน

เป็นค่าใช้จ่ายก่อนเปิดดำเนินการ (3% ของค่าก่อสร้าง) 16.7 ล้านบาท

การคาดประมาณค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน ของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา

รายการ	ค่าใช้จ่าย (ล้านบาท)
1. ค่าที่ดิน (ทั้งหมด 57 ไร่)	56.3
2. ค่าพัฒนาที่ดิน	
- ค่าปรับปรุงที่ดิน	2.8
- ค่าภูสถาปัตยกรรมและงานก่อสร้างภายนอก	7.8
3. ค่าก่อสร้างอาคาร	250.5
4. ค่าอุปกรณ์อาคาร อุปกรณ์โรงแรมและเครื่องจักร	
- ระบบสุขาภิบาล (รวมระบบประปา เครื่องสุขภัณฑ์)	41.7
- ระบบไฟฟ้า	31.2
- ระบบปรับอากาศ	33.4
- อุปกรณ์โรงแรมและค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	15.6
5. ค่าตกแต่งภายใน	
- ค่าตกแต่งภายใน	53.5
- ค่าเฟอร์นิเจอร์	35.6
6. ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	8.4
7. เงินทุนหมุนเวียน	16.7
รวมค่าใช้จ่าย	553.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดพังงา

(Operating Cost & Expenses)

รายได้ของโรงแรมคิดเทียบกับโรงแรมทั่วไป

1. ค่าห้องพัก

Standard Suite Type 200 ห้อง ๆ ละ 2,300 บาท/วัน	=	460,000	บาท
Bungalow Type 15 ห้อง ๆ ละ 4,500 บาท/วัน	=	67,500	บาท
Specie Suite Type 5 ห้อง ๆ ละ 3,700 บาท/วัน	=	18,500	บาท
รายได้ต่อวัน	=	546,000	บาท
รายได้ต่อปี	=	200	ล้านบาท
10% Service Charge	=	20	ล้านบาท
15% Tax	=	30	ล้านบาท
รวมรายได้	=	250	ล้านบาท
รายได้ห้องพักเฉลี่ย	=	2,400	บาท/ห้อง

คิดอัตราการเข้าพัก (Occupancy Rate) เริ่มแรก 60% และเพิ่มขึ้นปีละ 5% ในปี 2-5 หลังจากนั้นคงที่ที่ 80%

ปีที่เริ่มดำเนินการ	อัตราการเข้าพัก	จำนวนห้องพัก (ห้อง)	เป็นเงิน (บาท/วัน)
1	60%	132	317,000
2	65%	143	344,000
3	70%	154	367,000
4	75%	165	396,000
5 และต่อไป	80%	176	423,000

2. รายได้จากภัตตาคาร อาหาร และเครื่องดื่ม

ค่าอาหารและเครื่องดื่ม	48.70%	ของค่าห้องพัก
ค่าบริการ (Service Charge)	10%	ของค่าอาหาร
ค่าภาษี	5%	ของค่าอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. รายได้ค่าโทรศัพท์

รายได้จากค่าโทรศัพท์ โทรเลข	2.2%	ของค่าห้องพัก
ค่าบริการ	20%	จากรายได้ค่าโทรศัพท์

4. รายได้จากพื้นที่ให้เช่า

ค่าเช่าร้านขายของ 8 ร้าน ร้านละ	8,000	บาท : เดือน
รวมรายได้ค่าเช่าปีละ	0.77	ล้านบาท

5. ค่าบริการอื่น ๆ

เช่น เรือนำเที่ยว รถรับส่ง ฯลฯ ประมาณ	5%	ของค่าที่พัก

รายจ่ายของโครงการ (ต่อปี)

1. เงินเดือนของพนักงานโรงแรม

เงินเดือน 3,500 บาท/เดือน	มีจำนวน	75%	= 95 คน	= 332,000 บาท
เงินเดือน 4,000 บาท/เดือน	มีจำนวน	16%	= 20 คน	= 80,000 บาท
เงินเดือน 9,000 บาท/เดือน	มีจำนวน	6%	= 8 คน	= 72,000 บาท
เงินเดือน 15,000 บาท/เดือน	มีจำนวน	3%	= 7 คน	= 99,000 บาท
	รวม		= 130	= 583,500 บาท
	เฉลี่ยปีละ			= 7 ล้านบาท

2. รายจ่ายค่าอาหารและเครื่องดื่ม เฉลี่ยปีละ =40% ของรายได้จากส่วนนี้

3. รายจ่ายค่าโทรศัพท์

700 บาท/ห้อง/เดือน	เฉลี่ยปีละ	=1.85 ล้านบาท

4. ค่าไฟฟ้าประปา

800 บาท/ห้อง/เดือน	เฉลี่ยปีละ	=2.1 ล้านบาท

5. ค่าประกันภัย

คิด 0.01% ของเงินทุน (ต่อปี) =1.05 ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ภาษีโรงเรือน

0.05% ของค่าก่อสร้าง =0.28 ล้านบาท

7. ภาษีการค้า

คิด 16.5% ของค่าห้องพัก

8. ค่าบำรุงรักษา

คิด 6.5% ของรายได้

9. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ

ที่นอกเหนือจากนี้ =4.94 ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(1) การคาดประมาณรายได้ของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา ต่อปี

Revenue Estimate

(ล้านบาท)

ปี ที่ดำเนินการ	รายได้จากห้องพัก	รายได้จาก F & B	รายได้จากค่าโทรศัพท์	รายได้จากค่าเช่าร้านค้า	รายได้จากค่าบริการอื่น ๆ	รายได้รวม
1.	115.0	73.59	3.12	0.77	5.8	199.28
2.	125.56	79.59	3.36	0.77	6.28	215.56
3.	134.1	86.00	3.60	0.77	6.70	231.17
4.	144.54	92.00	3.84	0.77	7.23	248.38
5 และต่อไป	154.41	98.12	4.10	0.77	7.72	265.12

(2) การคาดประมาณรายจ่ายของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา ต่อปี

Operating Expenses Estimate

(ล้านบาท)

ปีที่ดำเนินงาน	เงินเดือนพนักงาน	รายจ่าย F & B	รายจ่ายค่าโทรศัพท์	ค่าไฟฟ้าประปา	ค่าประกันภัย	ภาษีโรงเรือน	ภาษีการค้า	ค่าบำรุงรักษา	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	รวม
1.	7	29.43	1.85	2.1	1.05	0.28	19.14	12.95	14.01	87.81
2.	7	31.88	1.85	2.1	1.05	0.28	20.71	14.01	4.94	83.82
3.	7	34.40	1.85	2.1	1.05	0.28	22.12	15.02	4.94	88.76
4.	7	36.80	1.85	2.1	1.05	0.28	23.84	16.14	4.94	94.00
5 และต่อไป	7	39.24	1.85	2.1	1.05	0.28	25.47	17.23	4.94	99.16

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ ดัดแปลง หรือนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

(3) กำไรสุทธิของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา ต่อปี

(ล้านบาท)

ปีที่ดำเนินการ	รายได้ของโครงการ	รายจ่ายของโครงการ	กำไรสุทธิของโครงการ
1.	199.28	87.81	111.47
2.	215.56	83.82	131.74
3.	231.17	88.76	142.41
4.	248.38	94.00	154.38
5 และต่อไป	265.12	99.16	166.01

กำหนดระยะเวลาการก่อสร้าง 2 ปี

กำหนดอัตราเงินกู้ : เงินทุนจดทะเบียน เท่ากับ 60 : 40

ดอกเบี้ย 14 % ต่อปี

งบประมาณโครงการ 553.50 ล้านบาท

ดังนั้น เงินกู้ 332.10 ล้านบาท เงินลงทุน 221.40 ล้านบาท

การวิเคราะห์ระยะคืนทุนของโครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา

(หน่วย : ล้านบาท)

ปีที่	เงินกู้ธนาคาร	ดอกเบี้ย	หนี้ธนาคาร	กำไรสุทธิ	หนี้ที่เหลือ
1	332.10	46.69	378.59	0	-378.59
2	378.59	53.00	431.59	0	-431.59
3	431.59	60.42	492.01	111.47	-380.54
4	380.54	53.27	433.81	131.74	-302.07
5	302.07	42.28	344.35	142.41	-201.94
6	201.94	28.27	230.21	154.38	-75.83
7	**75.83**	**10.61**	**86.44**	**166.01**	**79.57**

ดังนั้น โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จ.พังงา ใช้ระยะเวลาคืนทุน เท่ากับ 7 ปี
(จากปีที่เริ่มก่อสร้างโครงการ)
(จากปีที่เริ่มดำเนินการ เท่ากับ 5 ปี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้