

ห้องสมุด  
กองบรรณารักษะและสารนิเทศ

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมบูทาน

PROJECT INTERIOR DESIGN PUKET YATCH & BEACH CLUB



เลขที่ 010231 ๓๓๓๓  
เลขทะเบียน  
วัน เดือน ปี 19 พย ๒๕๖๑

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของ การศึกษาค้นคว้าหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์อุตสาหกรรม คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีจักรศักราช ๒๕๖๑

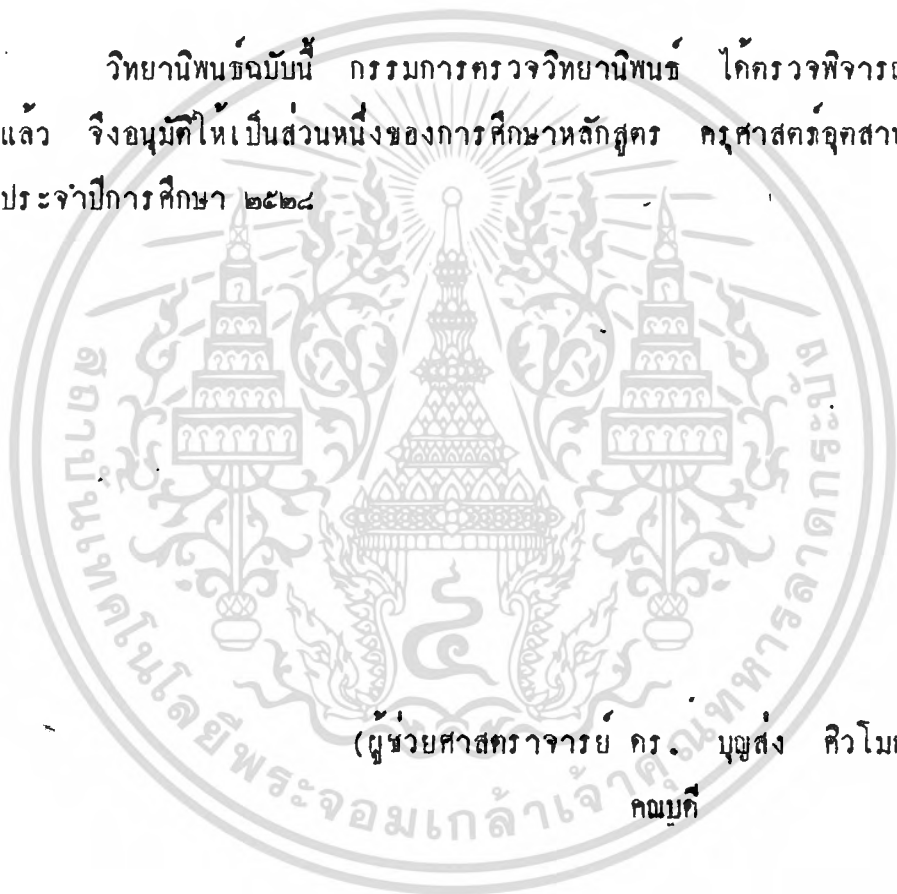


A019992

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเท่านั้น ไม่ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยานิพนธ์เรื่อง .....โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมในหาน.....  
 ชื่อนักศึกษา .....นาย อนุชา บังเกิดยศ.....  
 อาจารย์ที่ปรึกษา .....อ. พิรัช สกภิบาล.....  
 .....อ. สักยา ชุมสุวรรณ.....

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ กรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ ได้ตรวจพิจารณาและ  
 เห็นชอบแล้ว จึงอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาการ  
 บัณฑิต ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. บุญส่ง ศิวโมกษธรรม)  
 คณบดี

บทคัดย่อ

หัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมในทาน ภูเก็ต

ชื่อ นาย อนุชา บังเกิดผล

สาขาวิชา สถาปัตยกรรมภายใน

ปีการศึกษา 2528



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การศึกษาโครงการตกแต่งภายในโรงแรมนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อจะค้นคว้าหาแนวทางในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่ง ประเภทรีสอร์ท ซึ่งตั้งอยู่ที่จังหวัดภูเก็ต เพื่อให้ได้มาตรฐานทัดเทียมกับประเทศเพื่อนบ้านในแถบเอเชีย เช่น ประเทศสิงคโปร์และประเทศมาเลเซีย ซึ่งมีสถานที่ท่องเที่ยวและสถานบริการสำหรับสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก

จังหวัดภูเก็ตเป็นหนึ่งในหลายจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวสวยงามไม่แพ้ที่ใด ๆ ในโลก รัฐบาลจึงได้เล็งเห็นความสำคัญจึงกำลังเร่งพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต จากข้อมูลขององค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า มีแนวโน้มของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตเพิ่มขึ้นทุกปี

ฉะนั้นการศึกษาถึงความเป็นไปของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สิ่งที่สำคัญคือ สถานบริการที่จะรองรับนักท่องเที่ยว คือ "โรงแรม" เพื่อปรับปรุงและแก้ไขหรือทำขึ้นมาใหม่ให้ดีกว่าที่จะเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มากขึ้นไปเรื่อย ๆ แต่ทั้งหมดที่กล่าวมานี้จะต้องสอดคล้องกับนโยบายส่วนรวมของชาติและวัฒนธรรม, ประเพณีที่งดงามของชาวไทยที่สืบทอดกันมา

วิธีการวิจัย

เพื่อให้การวิจัยเป็นไปอย่างถูกต้องและเหมาะสมระหว่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5, ภูมิสถาปัตยกรรม, ระบบการบริหารภายในโรงแรมและการตกแต่งภายใน จึงจำเป็นต้องศึกษารายละเอียดของ

1. สภาพการณ์และแนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และแนวโน้มความต้องการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว
2. สภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน
3. ความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจและการลงทุนของโรงแรม
4. สภาพของจังหวัดภูเก็ต เช่น จำนวนประชากร, สภาพภูมิอากาศ, สภาพท้องถิ่นและอื่น ๆ
5. ศึกษาถึงสภาพแวดล้อมของโครงการ เพื่อให้สอดคล้องกับการออกแบบ
6. ระบบบริหารภายในโรงแรม, พฤติกรรมและความต้องการของผู้ให้และผู้รับบริการ
7. ข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบโรงแรมและรายละเอียดอื่น ๆ
8. ศึกษาถึงปัญหาต่าง ๆ ที่มีผลต่อโรงแรมประเภทรีสอร์ท
9. ศึกษาจากอาคารตัวอย่างอื่น ๆ ในประเภทเดียวกัน

### สรุปผลการวิจัย

1. สภาพเศรษฐกิจทั่วไปของประเทศไทยยังอยู่ในระยะฟื้นตัว คือ มีการลงทุนเพิ่มขึ้น 5% แต่เมื่อเทียบกับสถานะเศรษฐกิจโลกที่เพิ่มขึ้นเพียง 3%
2. สถานะการท่องเที่ยวอยู่ในขั้นดี คือ นักท่องเที่ยวมีจำนวนเพิ่มขึ้น จึงมีความต้องการห้องพักและสถานบริการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น
3. การลงทุนในกิจการโรงแรม แม้ว่าจะเป็นการลงทุนที่สูงมากและมีระยะเวลาในการคืนทุนสูงกว่าธุรกิจประเภทอื่น แต่ก็ให้ผลตอบแทนสูงและคุ้มค่า ทั้งยังสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
4. ผู้เข้ามาใช้บริการของโรงแรมต้องการความสะดวกสบายในการเข้าพัก ดังนั้นบรรยากาศภายในที่ตีเหมาะกับการพักผ่อน และนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ต้องการบรรยากาศท้องถิ่นด้วย
5. จากการศึกษาโครงการอื่นในประเภทเดียวกันพบว่า การออกแบบทั้งค่านางานสถาปัตยกรรมและการตกแต่งภายในมีการนำลักษณะท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้
6. อนาคตในค่านอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ตอยู่ในขั้นดี เพราะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขณะนี้มีการสร้างถนนรอยจังหวัดภูเก็ตเพื่อเชื่อมต่อสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ  
เลียบชายฝั่งตะวันตกของ เกาะภูเก็ต ระหว่างหาดสุรินทร์ถึงหาคราไวย์ ระยะ  
ทางประมาณ 41 กม.

### ข้อเสนอแนะ

1. จากสภาพปัญหาในการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เช่น การ  
การเพิ่มของอัตรานักท่องเที่ยว, ความร่วมมือระหว่างเอกชนกับรัฐบาล ฯ ถ้า  
ทุกฝ่ายยังไม่เร่งแก้ไขจะมีผลกระทบถึงธุรกิจการท่องเที่ยวและการขยายตัวของ  
ธุรกิจฯ ในอนาคต
2. สิ่งที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาพักเพิ่มขึ้นหรือมาพักครั้งต่อไป คือ ความประ  
ทับใจ รวมทั้งความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน สถานบริการค่านการท่องเที่ยว  
จึงต้องมีความสมบูรณ์ในทุก ๆ ด้าน

## กิติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้ก็ด้วยดี ก็ด้วยข้อมูลต่าง ๆ ทั้งจากผู้รู้และเกี่ยวข้อง รวมไปถึงเอกสารอ้างอิงจากที่ต่าง ๆ ที่นำมาประกอบ งานวิทยานิพนธ์ ก็ด้วย ขอขอบคุณบุคคลต่าง ๆ ที่ได้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาในการออกแบบตกแต่งภายใน ดังต่อไปนี้

บริษัท โมเบอติก จำกัด

ให้ข้อมูลแปลนโรงแรม

คุณเจตนา จิตรพัทธ์

ให้คำปรึกษา

อาจารย์ สักยา ชุ่มสุวรรณ

อาจารย์ที่ปรึกษา

นอกจากนี้ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่, พนักงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง ที่ได้ให้ข้อมูลและความช่วยเหลือ อันนำมาประกอบวิทยานิพนธ์ จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

## สารบัญ

บทคัดย่อ

กิตติกรรมประกาศ

สารบัญ

รายการตารางประกอบ

รายการภาพประกอบ

บทที่

### 1. บทนำ

#### 1.1 คำนำ

#### 1.2 ความเป็นมาของปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหา

#### 1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

#### 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

#### 1.5 วิธีดำเนินการวิจัย

#### 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

### 2. การรวบรวมข้อมูลและการศึกษาข้อมูล

#### 2.1 วิธีสำรวจและรวบรวมข้อมูล

#### 2.2 แหล่งที่มาของข้อมูล

#### 2.3 ตัวอย่างข้อมูล

### 3. การศึกษาข้อมูล

#### 3.1 ข้อมูลพื้นฐาน

- แผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับที่ 5

- แผนพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต ✓

- ประวัติความเป็นมาของจังหวัดภูเก็ต ✓

- การศึกษาอาคารตัวอย่าง

- หน่วยงานของโรงแรม

#### 3.2 ข้อมูลเชิงสถาปัตยกรรม

- แนวความคิดในการจัดภูมิสถาปัตยกรรมของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แนวความคิดในการตกแต่งภายในโรงแรม

- การจัดสวนในโรงแรม

ข้อมูล เกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งภายใน

- โฉงพักคอย

- ภัตตราคาร

- ไนท์คลับ

- คอฟฟี่ชอป

- ห้องพัก

- ระบบครัว

- ห้องบริการ

### 3.3 ข้อมูลเชิงเทคนิค

- ระบบแสง

- ระบบสี

- ระบบเสียง

- เฟอร์นิเจอร์ในโรงแรม

- วัสดุตกแต่ง

- ระบบปรับอากาศ

- ระบบป้องกันอัคคีภัย

### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

- มาตรฐานกำลังคนในธุรกิจโรงแรม

ข้อมูลเชิงสถาปัตยกรรม

- วิเคราะห์สถานที่ตั้ง

- วิเคราะห์พื้นที่ภายในโครงการ โรงแรมโนทาน

- วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของหน่วยงาน

ข้อมูลเชิงเทคนิค

- ข้อดี ข้อเสียของวัสดุ

#### 4. การออกแบบ

##### 4.1 สรุปผลการออกแบบ

##### 4.2 รูปถ่ายผลงาน

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

- ประวัติความเป็นมาของการโรงแรม
- ประวัติการโรงแรมในประเทศไทย
- การแบ่งชนิดของโรงแรม ✓
- ข้อศึกษาเปรียบเทียบระหว่างโรงแรมตากอากาศกับโรงแรมในเมือง ✓
- ข้อมูลเกี่ยวกับสระว่ายน้ำ



## คำนำ

ในปัจจุบันนี้นานาชาติประเทศทั่วโลก กำลังแข่งขันกันพัฒนาประเทศของตนทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง เพื่อยกระดับของตนเองให้ทัดเทียมกับประเทศที่ได้รับการยอมรับว่าเจริญแล้ว ประเทศไทยก็เป็นประเทศหนึ่งที่กำลังเร่งพัฒนาในทุก ๆ ด้าน จึงเห็นได้จากนโยบายต่าง ๆ เช่น แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ, แผนการศึกษาแห่งชาติ ฯ อุตสาหกรรมอย่างหนึ่งที่ทำรายได้ให้กับประเทศเป็นอย่างมาก คือ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพราะประเทศเรามีทรัพยากรทางธรรมชาติอย่างเหลือเฟือ รวมทั้งขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ ก็ได้รับความสนใจจากชาวต่างประเทศ และยังเป็นศูนย์กลางการเดินทางและติดต่อธุรกิจในแถบเอเชียอาคเนย์อีกด้วย รัฐบาลได้มองเห็นความสำคัญในชั้นนี้ จึงได้มีการส่งเสริมการลงทุนและดำเนินกิจการต่าง ๆ เกี่ยวกับการท่องเที่ยวภายในประเทศให้มากขึ้น เพื่อที่จะสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยว ซึ่งจะมีผลทำให้เพิ่มรายได้ให้กับประเทศ

จังหวัดภูเก็ตเป็นหนึ่งในหลายจังหวัดของประเทศไทยที่มีภูมิประเทศสวยงาม จึงได้มีการลงทุนเข้ามาดำเนินกิจการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวมากมาย จึงมีนักท่องเที่ยวสนใจที่จะมาพักผ่อนตากอากาศเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ สถานที่พักผ่อนตากอากาศยังไม่พอเพียงกับความต้องการของนักท่องเที่ยว จึงได้มีการสร้างโครงการนี้ขึ้นมา

โรงแรมโนฮาน ภูเก็ต จึงเป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศที่ได้มาตรฐาน มีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม มีบรรยากาศในการตกแต่งที่ดี โครงการนี้จึงมีความสมบูรณ์ทั้งในรูปแบบการตกแต่ง การรักษาสภาพแวดล้อม ความสัมพันธ์ของหน่วยงานและประโยชน์ใช้สอย เพื่อจะช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวรายได้เข้าสู่ประเทศ อันมีผลช่วยยกฐานะเศรษฐกิจของประเทศไทยให้ดีขึ้นและยังเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงของประเทศอีกด้วย

## เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. เป็นโครงการจริงที่กำลังดำเนินการก่อสร้างอยู่
2. เหตุผลทางเศรษฐกิจ
  - ทำให้เกิดผลในด้านการพัฒนาเศรษฐกิจ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว การกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น
  - ส่งเสริมให้นำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ภายในประเทศ
3. เหตุผลทางนโยบาย
  - ทบสนองนโยบายส่งเสริมการลงทุนของรัฐบาล
  - เป็นโครงการที่ตอบสนองนโยบายของชาติในการส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมบรรยากาศการลงทุนอันมีผลถึงความมั่นคงของชาติ
  - ทบสนองนโยบายการดำเนินงาน
  - ส่งเสริมให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อม
  - นำความเจริญมาสู่บริเวณข้างเคียง
  - ช่วยให้เกิดการพัฒนาในด้านการท่องเที่ยว
4. เหตุผลทางสังคม
  - ช่วยส่งเสริมและเผยแพร่ศิลป วัฒนธรรม และประเพณีของชาติไทย เช่น การตกแต่ง การแสดงนาฏศิลป์ ตลอดจนการจัดเทศกาล ประเพณีต่าง ๆ ในบางโอกาส เป็นการแนะนำให้ชาวต่างประเทศรู้จักและเข้าใจถึงขนบธรรมเนียม ประเพณีของชาติให้อีกยิ่งขึ้น และชักชวนให้ชาวต่างประเทศเข้ามาท่องเที่ยว
  - สนองความต้องการของสังคม ทางด้านสิ่งอำนวยความสะดวก และสถานบันเทิง เช่น ห้องประชุม สโมสร สถานพักผ่อน ห้างอาหาร ฯลฯ

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์สำคัญของโครงการตกแต่งภายใน โรงแรมโนทาน ภูเก็ต คือ การค้นคว้าแนวทางและหลักการในการออกแบบ โรงแรมพักตากอากาศชายทะเลที่ได้มาตรฐาน เพื่อบริการแก่นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

เนื่องจากโรงแรมที่ได้มาตรฐานของโรงแรมประเภทพักตากอากาศชายทะเล ในจังหวัดภูเก็ต ยังมีไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้ใช้บริการ ในฤดูกาลท่องเที่ยว และการประชุมสัมมนาของธุรกิจต่าง ๆ อีกทั้งสถานเริงรมย์ในจังหวัดก็ยังมีน้อย รวมทั้งแหล่งที่ให้บริการกีฬาทางทะเล และการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่มีอยู่มากมายในบริเวณใกล้เคียง

ดังนั้น กิจกรรมโรงแรมพักตากอากาศชายทะเล ซึ่งมีการให้บริการต่าง ๆ แก่นักท่องเที่ยวจากที่อื่น ตามความต้องการของผู้รับบริการนั้น ๆ จึงเป็นกิจกรรมที่ควรสนับสนุนให้มีการลงทุน เพื่อสนองประโยชน์ต่าง ๆ ทั้งกล่าวโดยย่อ

### แนวทางการแก้ปัญหา

1. การออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมต้องสวยงาม เหมาะสมกับมาตรฐานเพื่อระดับของโรงแรมให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ
2. ศึกษาถึงแนวทางของความสัมพันธ์ของหน่วยงานให้มากที่สุด และคำนึงถึงพฤติกรรมของผู้เข้ามาใช้อาคาร
3. ศึกษาถึงการจักแปลน การใช้วัสดุ คุณภาพของวัสดุแต่ละชนิด

### ที่มาของปัญหา

1. เป็นโรงแรมที่อยู่ในระหว่างกำลังก่อสร้างยังมิได้มีการตกแต่งภายในจริง
2. การจ้คองค์การภายในโรงแรมต้องมีการจ้คความสัมพันธ์ของหน่วยงานให้มากที่สุด
3. ต้องมีการจ้คเตรียมเนื้อที่ใ้สอยภายในโครงการให้ใ้ประโยชน์ใ้สอยมากที่สุด
4. การจ้คแปลนต้องใ้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้ามาใ้สอยโครงการ
5. การใ้วัสดุต้องใ้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นและสภาพแวดล้อม
6. ต้องใ้เกิดความประทับใจแก่ผู้ใ้อาคารในโครงการ
7. เป็นโรงแรมที่จ้คจ้คใ้อยู่ในระดับ มาตรฐานใ้มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แนวทางการแก้ปัญหา

1. ศึกษาถึงสภาพแวดล้อม เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพธรรมชาติเดิมให้มากที่สุด ยังทั้งส่งเสริมเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น
2. ศึกษาถึงแนวทางของความสัมพันธ์ของหน่วยงานให้มากที่สุด และคำนึงถึงพฤติกรรมของผู้เข้ามาใช้อาคาร
3. ศึกษาถึงการจักแปลน การใช้วัสดุ คุณภาพของวัสดุแต่ละชนิดให้เหมาะสม
4. การออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมต้องสวยงาม เหมาะกับมาตรฐานเพื่อยกระดับของโรงแรมให้ทัดเทียมกับต่างประเทศ
5. ศึกษาแนวทางการออกแบบที่ดี โดยศึกษาจากโครงการอื่นและแก้ไขส่วนที่ยังบกพร่องอยู่

## วิธีดำเนินการวิจัย

เพื่อสนองประโยชน์ตามความต้องการและข้อปัญหาต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้น การออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมในทาน ภูเก็ต จึงมีแนวทางการวิจัยดังนี้

1. ศึกษาถึงผลกระทบที่มีต่อสภาพเศรษฐกิจและสังคมของจังหวัดภูเก็ต
2. ศึกษาถึงผลกระทบที่มีต่อโรงแรมต่าง ๆ ภายในจังหวัด ภูเก็ต
3. ศึกษาพฤติกรรมของผู้ให้บริการและผู้รับบริการ
4. ศึกษาแนวทางการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมพักตากอากาศ และหลักเกณฑ์ในการออกแบบส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม
5. ศึกษาสภาวะการณ์และแนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต และของประเทศ

## ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาประวัติความเป็นมาของโรงแรม
2. ศึกษาถึงความสัมพันธ์ของหน่วยงานและส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
3. ศึกษาถึงพฤติกรรมและประเภทของผู้ที่มาใช้บริการ, ผู้ให้บริการ
4. ศึกษาถึงรูปแบบการเลือกใช้วัสดุ การวางโครงสร้างเพื่อการตกแต่งภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบการใช้แสงสว่าง
- พื้นผิวสำหรับบริเวณชายหาด
- ระบบสุขาภิบาล
- ผนัง
- เฟอร์นิเจอร์
- เพดาน
- และอื่น ๆ

5. ศึกษาถึงปัญหาสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคาร

6. ศึกษาเปรียบเทียบระหว่าง โรงแรมในเมืองกับ โรงแรมพักตากอากาศชายทะเล

### ขอบเขตของการออกแบบ

โรงแรมในหาน ภูเก็ต เป็นโรงแรมระดับมาตรฐาน มีห้องพักประมาณ 120 ห้อง ทั้งอาคารสร้างลาดเอียงไปตามไหล่เขา ส่วนสูงที่สุดของอาคาร เพียง 3 ชั้น

ซึ่งประกอบด้วย

- ส่วนบริการ
- ส่วนต้อนรับ
- ล็อบบี้ บาร์
- ห้อง เอนกประสงค์
- ห้องอาหารกลางแจ้ง
- ภัตตาคาร
- ไนต์คลับ
- คอฟฟี่ช็อป
- ส่วนห้องพัก

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้

1. โรงแรมแห่งนี้จะสามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ในด้านการให้บริการที่สมบูรณ์แบบอย่างเพียงพอทั้งในปัจจุบันและการขยายตัวในอนาคต

2. ผลการออกแบบจะตอบสนองประโยชน์ใช้สอยเป็นอย่างดีแก่ผู้ใช้อาคารอันได้แก่ นักท่องเที่ยวผู้มาใช้บริการ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ พนักงานของโรงแรมได้อย่างเต็มที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. จะเป็นแหล่งศึกษาค้นคว้าทางประเทศให้เข้ามาในประเทศไทย ไม่ว่าจะเข้ามาเพื่อการท่องเที่ยวหรือทำธุรกิจหรือเพื่อจะเดินทางต่อไปยังประเทศอื่น
4. ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับประเทศ เป็นการหมุนเวียนเงินตรา ผลที่ได้รับคือ
  - 4.1 มีการลงทุนท่องเที่ยว หรือมีการลงทุนเพิ่มขึ้น
  - 4.2 เป็นการกระจายรายได้สู่ผู้มีรายได้น้อย
  - 4.3 ทำให้กิจการอื่น นอกจากที่เกี่ยวข้องกับทางโรงแรมมีรายได้เพิ่มขึ้น
5. เพิ่มสถานพักผ่อนหย่อนใจและความบันเทิงสำหรับนักท่องเที่ยวที่ไ้ระดับมาตรฐาน เช่น ภัตตาคาร ไนท์คลับ ห้องจ๊อคเคย์ง ฯลฯ
6. ส่งเสริมและเผยแพร่ งานศิลปวัฒนธรรมของไทยและเอกลักษณ์ของชาติให้กว้างขวาง
7. เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับท้องถิ่น
8. รักษาสภาพแวดล้อมที่สวยงามให้คงอยู่ และสร้างบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติ สำหรับผู้ที่มาใช้บริการของโครงการและนักท่องเที่ยวที่ผ่านไปมา

## วิธีสำรวจและรวบรวมข้อมูล

การสำรวจและรวบรวมข้อมูลต่างๆไม่ว่าจะเป็นค่านโยบาย รายละเอียด การดำเนินงาน ตลอดจนความต้องการส่วนตัวของเจ้าของกิจการและผู้ออกแบบโครงการซึ่งเป็นโอกาสที่ดีเพราะเจ้าของและผู้ออกแบบเป็นบุคคลคนเดียวกัน ทำให้การสำรวจและรวบรวมข้อมูลได้ง่ายและได้รายละเอียดที่ดียิ่งขึ้น สำหรับการรวบรวมข้อมูลนั้นได้มาจาก

เอกสารที่ทางผู้ออกแบบได้ให้มา ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินงานของโรงแรม อัครา กำลังคนของผู้ให้บริการ

จากการสัมภาษณ์ และใช้เทคนิคไว้อย่างละเอียด

## อุปกรณ์ในการรวบรวมข้อมูล

กล้องถ่ายรูปพร้อมฟิล์ม

เทปบันทึกเสียง

อุปกรณ์ในการสัมภาษณ์ และจดบันทึก

## แหล่งที่มาของข้อมูล

สำหรับข้อมูลต่างๆพอจะแบ่งออกได้ดังนี้

บริษัท โมเบลคส์ จำกัด

ห้องสมุดคณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร

ลาดกระบัง

ห้องสมุดคณะ มัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ห้องสมุดคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า

เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

## ตัวอย่างข้อมูล

โรงแรมมณเฑียร พัทยา

โรงแรม สยามเบย์วิว

โรงแรม พันธุ์

## แผนพัฒนาการทองเที่ยวฉบับที่ 5 ปี 2525-2529

### ความเป็นมาของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 5

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยมาเป็นเวลานาน แม้ว่าจะเพิ่มมีการสนับสนุนและส่งเสริมอย่างจริงจังจากรัฐบาลในช่วงแผนพัฒนาการทองเที่ยวฉบับที่ 4 ปี 2520-2524 กล่าวคือ ในปี 2522 ได้มีการประกาศใช้พระราชบัญญัติการทองเที่ยวแห่งประเทศไทยขึ้นแทนพระราชกฤษฎีกา จัดตั้งองค์การส่งเสริมการทองเที่ยว พ.ศ. 2502 ตามพระราชบัญญัติที่ได้อำนาจหน้าที่ในการดำเนินการเกี่ยวกับการทองเที่ยวกว้างขวางยิ่งขึ้น เช่น ให้การทองเที่ยวดำเนินการลงทุนพัฒนาปัจจัยพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกในการทองเที่ยว รวมทั้งการประกาศพื้นที่สงวนไว้เป็นแหล่งทองเที่ยว โดยให้ฟังก์กฎหมายอ้างอิงจากหน่วยงานอื่น ๆ เป็นอำนาจที่จะบังคับใช้ นอกจากนี้งบประมาณแผ่นดินที่การทองเที่ยวฯ ได้รับในช่วงแผนที่ 4 ก็ได้เพิ่มขึ้นตลอดในอัตราเฉลี่ยประมาณ 20% ซึ่งยังผลให้อุตสาหกรรมการทองเที่ยวสามารถขยายตัว ทหารายได้และเงินตราต่างประเทศให้แก่ประเทศไทยได้อย่างเป็นที่น่าพอใจ ซึ่งจะได้อีกกล่าวถึงโดยละเอียดต่อไป แต่ปัญหาศูนย์กลางการค้าและศูนย์กลางการเงินสากลอยู่ที่ประเทศเอเชียอยู่ในขณะนี้ ประกอบกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจโดยทั่วไปทั้งภายในและภายนอกประเทศที่พอจะมองเห็นได้ในอนาคต ซึ่งให้เห็นว่าอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจะทวีความสำคัญและมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ประเทศไทยได้มากขึ้นอย่างแน่นอน สมควรให้การสนับสนุนและส่งเสริมการลงทุนเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในระยะของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 5 ปี 2525-2529

### ผลของการพัฒนาการทองเที่ยวในช่วงแผนฯ ฉบับที่ 4

1. จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเพิ่มขึ้นเป็น 1.85 ล้านคน ซึ่ง

ใกล้เคียงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้

2. รายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 59 ซึ่งเพิ่มจาก 4607 ล้านบาทในปี 2520 เป็น 17765 ล้านบาทในปี 2523

3. การลงทุนในภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้เพิ่มขึ้นดังนี้

- การลงทุนในโครงการโรงแรมชั้นหนึ่งทั้งในเขตกทม. และต่างจังหวัด รวม 9700 ห้อง เป็นมูลค่าทั้งสิ้น 4700 ล้านบาท

- ร้านค้าขายของที่ระลึก เพิ่มจาก 59 ร้านเป็น 136 ร้าน

- บริการรถนำเที่ยวเพิ่มขึ้นอีก 400 คัน รวมเป็น 2000 คัน

4. การลงทุนในภาครัฐบาลในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวได้ขยายเป็น

ดังนี้

- โครงการขยายท่าอากาศยานกรุงเทพฯ ปี 2522-2528 ใช้เงินลงทุนประมาณ 5250 ล้านบาท (ครุราชวิทยาลัยพัฒนาท่าอากาศยานสากล กรุงเทพฯ)

- โครงการเกี่ยวกับปัจจัยพื้นฐานอื่น ๆ ที่สอดคล้องกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น โครงการอ่างเก็บน้ำบางปะชัน เพื่อเป็นแหล่งน้ำจืดแก่เมืองพัทยา โครงการอ่างเก็บน้ำ บางวาดที่จังหวัดภูเก็ต และโครงการปรับปรุงประปาของจังหวัดสงขลา หาดใหญ่ และเชียงใหม่ ซึ่งโครงการดังกล่าวทั้งหมดใช้เงินลงทุนกว่า 1200 ล้านบาท

5. การว่าจ้างแรงงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทั้งทางตรงและทางอ้อมก็ได้เพิ่มขึ้นจาก 1.17 ล้านคนในปี 2520 เป็น 1.54 ล้านคนในปี 2524

6. การท่องเที่ยวได้ขยายตัวไปสู่ส่วนภูมิภาคเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้สืบเนื่องมาจากการที่รัฐได้กำหนดนโยบายและจัดทำโครงการพัฒนา เพื่อเป็นพัฒนาพื้นฐานให้ภาคเอกชนลงทุนให้สอดคล้องกัน โดยได้มีการจัดทำแผนหลักของการพัฒนาเมืองพัทยา และจังหวัดภูเก็ต แล้วเสร็จในปี 2520 และ 2522 ตามลำดับ ส่วนของจังหวัด

เชียงใหม่ สงขลา หาดใหญ่ และกาญจนบุรี ก็ได้จัดทำไปแล้ว และจะแล้วเสร็จในปี 2524 นอกจากนี้ก็ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการส่งเสริมการท่องเที่ยว ประจำจังหวัด เพิ่มมากขึ้นจาก 3 จังหวัดในปี 2519 เป็น 30 จังหวัดในปี 2523

### ปัญหาการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ค่อนข้างแรงแก้ไขในช่วงแผนพัฒนาฉบับที่ 5

1. ปัญหาการบำรุงรักษาและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอันมีสาเหตุดังนี้
  - ยังขาดกฎหมายที่จะบังคับใช้โดยตรง ต้องพึ่งกฎหมายจากหน่วยงานอื่น ทำให้เกิดความล่าช้า ไม่ทันต่อเหตุการณ์
  - หน่วยงานที่จะดำเนินการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่มีอยู่ยังขาดความคล่องตัวในการบริหารงาน อีกทั้งองค์การที่จะดำเนินการลงทุนในแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ยังขาดแผนการดำเนินงานที่แน่นอน
2. ปัญหาการพัฒนาบริการท่องเที่ยว
  - การดำเนินการในด้านการปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยวยังอยู่ในเกณฑ์ต่ำ เนื่องจากขาดอัตรากำลังเจ้าหน้าที่และขาดการประชาสัมพันธ์ที่ดี
  - การแข่งขันระหว่างผู้ประกอบการเอกชนยังขาดระเบียบและกฎเกณฑ์ เป็นผลเสียต่อการท่องเที่ยวโดยรวม ซึ่งพระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยปี 2522 ยังขาดอำนาจเข้าควบคุมแก้ไขปัญหา
  - อัตรากาสิโนซึ่งเรียกเก็บในกิจการท่องเที่ยวได้เพิ่มสูงขึ้นมาก ทำให้ต้นทุนการผลิตและราคาบริการสูงจะเป็นผลเสียต่อการแข่งขันในตลาดต่างประเทศ
  - การบริการเพื่ออำนวยความสะดวกสบายแก่นักท่องเที่ยวยังไม่สมดุลงกับความต้องการที่เพิ่มขึ้นมาก ทำให้ค้อยกว่าประเทศคู่แข่งในภูมิภาคเดียวกัน

- การผลิตกำลังคนที่ได้มาตรฐานสำหรับกิจการการท่องเที่ยว ยังอยู่ขอบเขตที่จำกัด ไม่เพียงพอกับความต้องการกล่าวคือ กำลังคนที่ผลิตได้เพียงปีละ 720 คน เมื่อเทียบกับความต้องการที่มีสูงถึง 9400 คน ต่อปี

3. ปัญหาการส่งเสริมการท่องเที่ยว ซึ่งสรุปได้ดังนี้

- ซาตการประสานแผนงานและการดำเนินการร่วมกันอย่างจริงจังระหว่างหน่วยงานของรัฐ ภาคเอกชนด้วยกันเอง และภาคเอกชนกับภาครัฐบาลในการส่งเสริมการท่องเที่ยว
- ซาคความรุ้ความเข้าใจและวิธีการดำเนินงานที่ถูกต้อง เกี่ยวกับภาวะตลาดตลอดจนซาคการสนับสนุนคานงบประมาณอย่างเพียงพอ เพื่อให้การส่งเสริมการตลาดโดยลยอย่างคุมค่า
- การท่องเที่ยวส่วนบุคคลโดยไชยานพาหนะส่วนตัว ยังมีประมาณสูงก่อให้เกิดความไม่ประหยคในแง่ของเศรษฐกิจส่วนรวม
- การเดินทางไปต่างประเทศของนักท่องเที่ยวชาวไทยมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ทำให้กระทบกระเทือนต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโดยส่วนรวม

วัตถุประสงค์ของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับที่ 5 ปี 2525-2529

1. เพื่อหารายได้เป็นเงินตราต่างประเทศมาช่วยในการแก้ไขปัญหาการขาดดุลย์การชำระเงิน และเป็นการสนับสนุนการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศ
2. เพื่อให้การท่องเที่ยวเป็นแหล่งสร้างงาน กระจายรายได้ และความเจริญไปสู่ภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ อันจะอานวยประโยชน์ทั้งในคานเศรษฐกิจและสังคมต่อชุมชนโดยส่วนรวม
3. เพื่อสนับสนุนให้นักท่องเที่ยวชาวไทยหันมาสนใจเดินทางท่องเที่ยวไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ภายในประเทศให้มากขึ้น อีกทั้งเป็นการสร้างความสามัคคีและความเข้าใจอันดีระหว่างประชาชนชาวไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เพื่อการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว โดยการสร้าง ซ่อมแซม และปรับปรุง ทรัพยากรการท่องเที่ยว ในภูมิภาคต่าง ๆ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว
5. เพื่อขยายกำลังการผลิต การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยว ให้เพียงพอและสอดคล้องกับความต้องการที่เพิ่มขึ้น
6. เพื่อปรับปรุงมาตรฐานการบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อแข่งขันกับตลาดในประเทศเพื่อนบ้าน
7. เพื่อจัดระเบียบการประกอบธุรกิจของภาคเอกชนและปรับปรุงระบบการปฏิบัติงานของภาครัฐบาล อีกทั้งจัดทำมีการร่วมมือและประสานงานระหว่างภาครัฐบาลกับภาคเอกชนและภาครัฐบาลเอง เพื่อเป็นผลดีต่อการท่องเที่ยว
8. เพื่อการบำรุงรักษาปรับปรุง และพัฒนาธรรมชาติ สภาพแวดล้อม ศิลป วัฒนธรรม ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณีให้คงไว้ และมีคุณค่าต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว

#### นโยบายในแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ฉบับที่ 5 ปี 2525-2529

1. รัฐจะเร่งดำเนินการส่งเสริมและชักจูงให้นักท่องเที่ยวจากต่างประเทศให้เดินทางมาสู่ประเทศไทยมากขึ้น เดินทางท่องเที่ยวนานวันขึ้นและใช้จ่ายมากขึ้น
2. รัฐจะเพิ่มประสิทธิภาพของการใช้จ่ายเพื่อการลงทุนและการผลิต ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว เพื่อให้รายได้ตกแก่ประชาชนคนไทยให้มากขึ้น
3. รัฐจะส่งเสริมและควบคุมเพื่อให้การลงทุนทั้งของรัฐบาลและเอกชน ในการบูรณะปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยว เกิม และที่จะพัฒนาขึ้นใหม่ให้สอดคล้องทั้งสภาพะ คำนการคลอวกับทรัพยากรความสำคัญก่อนหลัง เพื่อให้เกิดผลตอบแทนจากการลงทุนอย่างคุ้มค่าที่สุด
4. รัฐจะสนับสนุนภาคเอกชน ในการลงทุน การผลิตสินค้า การบริการ อย่างจริงจัง จะไม่ควบคุมหรือแทรกแซงการประกอบธุรกิจภาคเอกชน ยกเว้นกรณี ที่เห็นชัดว่าจะ เป็นการป้องกันหรือแก้ไขปัญหา เพื่อประโยชน์โดยรวม

5. รัฐจะส่งเสริมให้อุสาหกรรรมท่องเที่ยวมีต้นทุนที่ไม่สูง สามารถแข่งขันในตลาดต่างประเทศได้โดยง่าย ปัญหาและอุปสรรคจากกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ ระบบปฏิบัติงานของราชการต่าง ๆ ที่มีอยู่ จะได้พิจารณาทบทวนแก้ไขโดยเร่งรีบ

6. รัฐจะมีมาตรการสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว

7. รัฐจะสนับสนุนและเร่งส่งเสริมให้คนไทยหันมาสนใจเดินทางมาท่องเที่ยวภายในประเทศให้มากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

8. รัฐจะกำเนินการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยคำนึงถึงผลกระทบที่จะมีต่อสังคมอย่างรอบคอบเป็นหลัก อันหมายถึง การอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และศิลปวัฒนธรรมของชาติที่มีคุณค่าต่อการท่องเที่ยว

9. รัฐจะสนับสนุนทางการเงินเพื่อการจึกทำและศึกษาวิจัย และการบริการด้านการให้ข่าวสารที่จะเป็นประโยชน์ต่อการกำเนินการด้านการตลาด

#### เป้าหมายของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับที่ 5 ปี 2525-2529

1. จะนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ย 8.4% ต่อปี โดยในปี 2525 มีจำนวนนักท่องเที่ยวประมาณ 2.1 ล้านคน และเพิ่มขึ้นเป็นประมาณ 2.9 ล้านคนในปี 2529

2. จำนวนวันพักของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เฉลี่ยคนละ 5.1 วัน ในปี 2525 และเพิ่มขึ้นเป็น 5.5 วันในปี 2529

3. ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีอัตราเฉลี่ย 1930 บาทต่อคนต่อวัน ในปี 2525 และเพิ่มเป็น 2600 บาทต่อคนต่อวันในปี 2529

4. รายได้จากการท่องเที่ยวให้เป็นประมาณ 20000 ล้านบาทในปี 2525 และเพิ่มขึ้นเป็น 41700 ล้านบาทในปี 2529

5. จำนวนห้องพักโรงแรมเพิ่มขึ้นเป็น 51000 ห้องในปี 2525 และขยายขึ้นเป็น 66000 ห้อง ในปี 2529

6. การจ้างงานโดยทางตรงและทางอ้อมในธุรกิจการท่องเที่ยวมีจำนวน 1.7 ล้านคนในปี 2525 และเพิ่มขึ้นเป็น 2 ล้านคนในปี 2529

### สรุป

จากสาระสำคัญในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 5 จะเห็นได้ว่า ปริมาณความต้องการค่านห้องพักโรงแรม ยังขาดแคลนอยู่ในปัจจุบัน และมีแนวโน้มความต้องการเพิ่มขึ้นอีกอย่างเห็นได้ชัด ทั้งนี้การลงทุนในโครงการเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรมจึงมีแนวโน้มของความเป็นไปไ้สูงมาก



## แผนพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต

### ความเป็นมาของแผนหลัก

ภูเก็ตเป็นสถานที่ท่องเที่ยวชายทะเล ที่ดึงดูดชาวไทยและชาวต่างประเทศให้ไปเที่ยวและเข้าถึงความสวยงามตามสภาพธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จนกระทั่งนักธุรกิจและนักลงทุนหลายรายสนใจและมาดำเนินธุรกิจและการลงทุน ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวสาขาต่าง ๆ ในภูเก็ตนี้ โดยเฉพาะด้านการโรงแรมและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ซึ่งการดำเนินการดังกล่าว เป็นไปตามผู้ลงทุนเห็นว่า เหมาะสมซึ่งไม่มีแบบแผนและแม่บทอันถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาแต่อย่างใด เพียงเพื่อสนองความต้องการด้านธุรกิจเท่านั้น จึงเริ่มเกิดปัญหาเพิ่มขึ้นต่อสภาพธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของ เกาะ

เมื่อเป็นดังนี้จึงจำเป็นต้องมีหน่วยงานมารับผิดชอบกำหนดแผนพัฒนาการท่องเที่ยวคือการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ท.ท.ท.) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบการท่องเที่ยวของประเทศไทย โดย ท.ท.ท. ตระหนักถึงปัญหาที่จะเกิดขึ้นสำหรับเกาะภูเก็ตจึงได้เริ่มโครงการสำรวจเบื้องต้น เพื่อวางแนวทางในการจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยว จังหวัดภูเก็ต เมื่อพ.ศ. 2516 เป็นต้นมา และได้มีการตั้งคณะทำงานประกอบด้วยผู้แทนจากหน่วยราชการ และธุรกิจ เอกชน เพื่อให้การดำเนินการ เป็นผลสำเร็จ อาทิ ผู้แทนจากสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมทรัพยากรธรณี กรมพัฒนาที่ดิน กรมประมง กรมโยธาธิการ กรมการบินพลเรือน กรมที่ดิน สำนักผังเมือง ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต และบริษัทวิจัยธุรกิจ

พอเสร็จขั้นสำรวจเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว ท.ท.ท. ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาการท่องเที่ยว จังหวัดภูเก็ตในระดับสูง จึงกำหนดให้มีการวางแผน

หลักและศึกษาความเหมาะสมโดยคำนึงถึงรายละเอียดของแต่ละเขตพัฒนาการท่องเที่ยว ซึ่งรวมถึงการพัฒนาปัจจัยพื้นฐานต่าง ๆ ตลอดจนการควบคุมการใช้ประโยชน์ที่ดินในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ เพื่อให้สัมพันธ์กับการเติบโตของการท่องเที่ยวในอนาคตไว้ในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับที่ 4 (2520-2521) โดยรัฐบาลให้การสนับสนุนโดยจัดสรรงบประมาณเพื่อจัดทำแผนหลักพัฒนาการท่องเที่ยว มีขอบเขตการศึกษาครอบคลุมถึงการจักวางผังบริเวณแหล่งท่องเที่ยว วางแผนเรื่องสาธารณูปโภค ตลอดจนด้านการตลาดการท่องเที่ยวและประเมินผลตอบแทนด้านการเงินเพื่อความมั่นใจและการลงทุนทางภาครัฐบาลและเอกชน

ในที่สุด แผนพัฒนาการท่องเที่ยว จังหวัดภูเก็ต สำเร็จออกมาเป็นแบบฉบับสมบูรณ์เมื่อ 2522 โดยบริษัทที่ปรึกษา พี.จี.ไอ. ร่วมกับ ทีไอเอ็น 103 เมื่อรับทำแผนฉบับนี้และมีคณะทำงานกับหน่วยงานราชการ คือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมโยธาธิการสำนักผังเมือง สำนักงานคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ สภาพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฯลฯ เขาร่วมศึกษาในความคิดเห็นกันมาอย่างใกล้ชิดกับบริษัทที่ปรึกษาจนสำเร็จเป็นแผนพัฒนาการท่องเที่ยว จังหวัดภูเก็ต ต่อมาในปี 2523 รัฐบาลโดยคณะรัฐมนตรีได้รับรองแผนพัฒนาการท่องเที่ยว จังหวัดภูเก็ต ให้หน่วยที่เกี่ยวข้องของถ่อเป็นหลักปฏิบัติในการพัฒนาต่อไป

#### แผนพัฒนาการท่องเที่ยวภูเก็ต

การจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตจำเป็นต้องวิเคราะห์และประเมินผลถึงความจำเป็นในการพัฒนา และกำหนดนโยบายในการพัฒนาไว้สำหรับภูเก็ต มีนโยบายว่า

1. ให้คงไว้ซึ่งลักษณะประจำถิ่นของภูเก็ต
2. อนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
3. พัฒนาให้เป็นสถานที่พักตากอากาศระดับสากล
4. พัฒนาชายหาดแต่ละแห่งให้เป็นสถานตากอากาศที่มีลักษณะแตกต่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กันไปคามลักษณะของ มักท่องเที่ยว

4.1 ที่พักตากอากาศที่ค่อนข้างสงบ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มีมาพัก เป็นเวลายาวนาน

4.2 ที่พักตากอากาศที่มีกิจกรรมทาง งานการท่องเที่ยวสวนสนุก สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาพักในระยะ เวลาสั้น ๆ

4.3 บริเวณที่ตากอากาศของนักท่องเที่ยวภายในประเทศ

5. พัฒนาสถานที่พักผ่อนหย่อนใจชายหาด สำหรับนักท่องเที่ยวประเภท เข้ามา เย็นกลับ

6. คงลักษณะที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของ เมืองไว้

7. ให้ประชาชนในท้องถิ่นได้รับประโยชน์จากการพัฒนามากที่สุด

การกำหนดนโยบายดังกล่าวได้รับความเห็นชอบจากหน่วยงานของรัฐ และเอกชนเสียก่อนจึงดำเนินการวิเคราะห์บริเวณหาดต่าง ๆ ของ เกาะภูเก็ตว่า บริเวณชายหาดใดเหมาะสมสอดคล้องกับนโยบายที่วางไว้ เพื่อกำหนดแผนการใช้ที่ดิน และกำหนดบริเวณแหล่งท่องเที่ยวที่สมควรพัฒนา โดยคัดเลือกตามลำดับความสำคัญสูง เป็นบริเวณที่จะพัฒนาการท่องเที่ยว

### ระบบกำจัดสิ่งโสโครก

จำเป็นเพื่อป้องกันมิให้ทำลายสภาพแวดล้อมของชายหาดและ เมืองตากอากาศ โดยไม่ยอมให้สิ่งโสโครกปล่อยลงสู่หาด และอ่าว การพิจารณาป้องกันจึงควร ดำเนินการล่วงหน้า การพัฒนาการท่องเที่ยวซึ่งจำเป็นต่อทราบปริมาณโดยเฉลี่ยของ สิ่งปฏิกูล (สิ่งโสโครก)

ตารางโดยเฉลี่ยของสิ่งปลูกสร้าง (หรือสิ่งโสโครก) หน่วย/ล.ม./วัน

ที่คินพัฒนา	1982	1987	1992	1997
ปากทอง	501	1134	2513	4214
	-	-	744	1652
	84	145	121	121
กะตะ	256	518	762	992
ราวี	360	618	758	911
รวม	1,201	2,415	4,898	7,890
โนทาน	35	68	111	152
โนยาง	7	12	16	19
เกาะ สีพี	2	3	90	176
เกาะไม้ทอน	13	27	45	64
รวม	57	110	262	411

ข้อเสนอแนะ

การเก็บ น้ำเสียจากที่อยู่และร้านค้าจะถูกเก็บและรวบรวมให้ไหลลงสู่ที่ต่ำโดย  
 ไซทอระบายน้ำซึ่งสร้างขึ้นภายหลังการพัฒนาพื้นที่ และการปั๊มของท่อส่ง จะส่งน้ำ  
 เสียผ่านท่อความดัน PRESSURIZED PIPING ให้กับ STABILIZATION POND  
 การไหลซึมของสิ่งโสโครกใต้ดินจะไม่พบว่าที่ใด ๆ ในแหล่งน้ำดิบแบบของ PANDS  
 ใ้ถูกออกแบบไว้ว่าน้ำเสียจะไหลจากทิศตะวันออกไปยังทิศตะวันตก ซึ่งจะขนานไปกับ  
 ทิศทางของลมที่พัดไป

## หลักการในการวางนโยบายพัฒนา

นโยบายการพัฒนา ขึ้นกับหลักการในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของแต่ละแห่งและแต่ละชนิดของทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีที่ประกอบค้ำ

- ประมาณการความต้องการทางการท่องเที่ยวของจังหวัดกฏเกิด
- การแจกแจงคุณค่าทางการท่องเที่ยวของทรัพยากรที่มีศักยภาพต่อการพัฒนา
- ควบการแจกแจงคุณค่าดังกล่าวจะทำให้ทราบถึงลักษณะที่เหมาะสมต่อการพัฒนาในแต่ละรูปแบบของแต่ละแห่งและทราบถึงความสัมพันธ์ของกันและกันด้วย ซึ่งสามารถจัดช้ทรัพยากรท่องเที่ยวให้มีประสิทธิภาพสูงสุดได้
- โดยเฉพาะการเลือกบริเวณที่จะจัดเป็นที่พักรวม ซึ่งจำเป็นต้องคำนึงถึงลักษณะทางกายภาพและความสัมพันธ์ของพื้นที่ดังกล่าว

## การจัดคุณค่าของแหล่งท่องเที่ยว

กระทำโดยกำหนดหัวข้อพิจารณาเป็น 6 หัวข้อใหญ่ คือ

1. การพัฒนาที่มีอยู่แล้ว
2. ชาติภาค
3. ทะเลในบริเวณ
4. พื้นที่ส่วนในของบริเวณภาค
5. สภาพที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนา
6. สภาพเหมาะสมของส่วนร่วมต่อการพัฒนา

เมื่อวัดคุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวจากหัวข้อดังกล่าวแล้ว สามารถจัดลำดับความสำคัญไค้ดังนี้

แหล่งท่องเที่ยวที่มีอันกับความสำคัญสูงในชั้นแรกมี 5 แห่ง คือ

1. แหยมพรหมเทพ แหยมกกา หาคราไวย์ หาคโนหาน
2. หาคป่าคอง หาคกะตะ หาคกะรณ
3. หาคกมตา แหยมสิงห์ หาคสุรินทร์
4. หาคโนยาง
5. เกาะไมทอน

แหล่งท่องเที่ยวที่มีอันค้ำความสำคัญรองลงมา คือ

1. ชายทะเลฝั่งตะวันออก ใต้แก่ง อ่าวฉลอง อ่าวมะขาม อ่าวสะปำ
2. ชายทะเลด้านฝั่งตะวันตก ใต้แก่ง อ่าวบางเทา หาดไม้ขาว
3. เกาะทางใต้ คือ เกาะโหล่น เกาะบอน เกาะเฮเกาะเอี้ยว
4. เกาะทางตะวันออก คือ เกาะไข่นอก เกาะไข่น้อย เกาะนาคน้อย
5. บริเวณนอกเขตจังหวัด ใต้แก่ง บริเวณอ่าวพังงา และเกาะพีพี จังหวัดกระบี่

การหาความเหมาะสมของบริเวณจัดสร้างที่พัก พิจารณาโดยหลักเกณฑ์ 5 ประการคือ

1. การพัฒนาที่มีอยู่แล้ว
2. คุณลักษณะของหาดทรายชายทะเล
3. คุณลักษณะของน้ำทะเลในบริเวณหาด
4. คุณลักษณะของพื้นที่ส่วนในของหาด
5. ทำที่ของสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน

จากการพิจารณาด้วยหลักเกณฑ์ 5 ประการนี้ ได้พบว่าบริเวณที่สมควรพัฒนาจัดสร้างที่พัก 3 แห่ง คือ

1. บริเวณหาดป่าคอง เหมาะสมที่จะพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีที่พักหนาแน่น มีกิจกรรมทางด้านการท่องเที่ยวครบถ้วนทั้งกิจกรรมทางบกและทางทะเล
2. บริเวณหาดกะตะ หาดกะรณถึงแม้จะเหมาะสำหรับพัฒนาที่พักใหม่จำนวนมาก แต่จะยังคงลักษณะไว้สำหรับการพักผ่อนหย่อนใจที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คนช่างสงบที่ฝึกเป็นชนิดที่มีความหนาแน่นน้อย มีกิจกรรมบ้างตามสมควร สำหรับหากกะตะน้อยจะไม่มีอาคารที่ฝึก แต่จะเป็นภาคสำหรับการพักผ่อนอย่างแท้จริง

3. เกาะพีพี สามารถจัดสร้างที่ฝึกอย่างจำกัดจำนวน และจัดตั้งเป็นศูนย์กิจกรรมทางทะเลที่ต้องใช้ความชำนาญ

### แนวความคิดของการวางแผนประธาน

1. การพัฒนาภูเก็ตในฐานะ เมืองตากอากาศชายฝั่งทะเลระดับนานาชาติ (INTERNATIONAL OCEAN RESORT) การจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกให้สมมูลกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางศาสนารูปโลก มีความจำเป็นที่จะคงแก้ไขขอบทรวงให้เป็นเมืองตากอากาศที่ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ และหลีกเลี่ยงรูปแบบของการพัฒนาที่ไม่ดีซึ่งเกิดขึ้นที่พัทยา เนื่องจากการขยายสิ่งอำนวยความสะดวกไปอย่างรวดเร็ว โดยขาดการประสานงานที่ดี

2. การพัฒนาชายหาดที่มีระดับต่างกัน ให้เป็นเมืองตากอากาศชายทะเลที่มีคุณลักษณะแตกต่างกัน

- ก. "STATIC" เมืองตากอากาศสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเป็นเวลานาน

- ข. "ACTIVE" เมืองตากอากาศสำหรับผู้ที่มากระทำกิจกรรม เช่น การประชุม (ACTIVITY PARTICIPATION)

- ค. "RECREATIONAL" เป็นชายหาดสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาพักในช่วงไม่กี่วัน

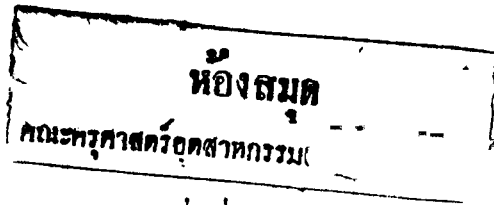
- ง. "DAY TRIP AREAS" บริเวณที่เที่ยวสำหรับผู้มาเยี่ยม

3. การบำรุงรักษาลักษณะหรือฐานะในปัจจุบันของจังหวัดภูเก็ต ภูเก็ตมีเกาะมากมายที่จะให้สิ่งที่น่าสนใจของวัฒนธรรม ซึ่งเป็นสิ่งดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว วัฒนธรรมอันมีค่าเหล่านี้ ซึ่งเกี่ยวกับความเป็นอยู่ธรรมชาติของคนท้องถิ่นจะมีความสำคัญที่จะขยายความสนใจของนักท่องเที่ยว

พ.พ.

ด 197 ค

2528



4. การจำกัดขอบเขตของสิ่งที่จะกระทบกระเทือนเมืองภูเก็ต ถึงแม้ว่าภูเก็ตจะยังคงเป็นเมืองที่อยู่ในความสนใจของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่อยู่อย่างไม่ต้องสงสัยก็ตาม แต่ก็มีข้อที่ควรพิจารณาสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวก็คือควรที่จะให้มีการหลีกเลี่ยงในสิ่งที่จะทำให้เกิดเป็นการกระทบเทือนเกินควรแก่เมืองภูเก็ต เพื่อที่จะรักษาความสมบูรณ์ของเมืองเอาไว้

5. การอนุรักษ์สภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ภูเก็ตมีทิวทัศน์ของเนินประการังอันสวยงามอยู่มากมายภายใต้ทะเลบริเวณรอบ ๆ เกาะ การปลูกยางพาราและพื้นที่ของป่าที่มีพันธุ์ไม้สีเขียว แตกต่างกันได้มีส่วนเพิ่มความสวยงามและความสดใสนี้ทั่ว ๆ ไปขึ้นบนเกาะ แผนพัฒนาฯ จะอนุรักษ์และป้องกันทรัพยากรตามธรรมชาติเอาไว้ ดังนั้นสภาพสมดุลย์ของสิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อมนุษย์และสัตว์ควรที่จะรักษาแม้จะเป็นการเพิ่มความสนใจในสายตาของคนทั่วไปด้วย

พื้นที่พัฒนาโดยสังเขป

พื้นที่ของการท่องเที่ยวของภูเก็ตตั้งอยู่ใน ( TOURISM RESOURCES MAP) หลังจากที่ไต่ตรวจสอบมาเป็นเวลานานแล้ว คุณลักษณะต่าง ๆ ใดถูกประเมินและร่างแบบลงใน AREA MASTERPLAN พื้นที่ที่มีความสำคัญและโครงสร้างของสิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับการต้อนรับนักท่องเที่ยว ใดๆ ใดถูกสรุปไว้ในตารางและได้อธิบายถึงรายละเอียดต่าง ๆ ใน

พื้นที่สำคัญที่ไต่การพัฒนา

1. ป่าทอง (ACTIVE RESORT) สถานที่ตากอากาศที่มีความทันสมัย
2. กระรน-กะตะ สถานที่ตากอากาศที่มีความเงียบและสงบ
3. ในหาม ศูนย์กลางของความบันเทิง

~~000231~~

## การพัฒนาพื้นที่ทั้งหมด

### 1. ทางสถาปัตยกรรม ( ARCHITECTURE )

การส่งเสริมสถาปัตยกรรมของภูเก็ตให้มีลักษณะพิเศษ และชื่อเสียงของแต่ละพื้นที่เท่า ๆ กับคุณภาพทั้งหมดที่พบเห็นด้วยตา

ขอเสนอแนะทางสถาปัตยกรรมที่จะเสนอมีกังนี้

(1) รวมทั้งมาตรฐานเมื่อเริ่มดำเนินการในนโยบายการออกแบบที่สำคัญอยู่ที่การวางระเบียบเกี่ยวกับอาคารท้องถิ่น

(2) การตั้งมาตรฐานสำหรับคานหนาของอาคาร สควรมีความกลมกลืนกับวัสดุที่ตกแต่งภายนอก ความสูงของอาคารและแผนผังโฆษณา

เพิ่มเติม

สถาปัตยกรรมควรจะให้ข้อสังเกตว่า คุณลักษณะของหมู่บ้านและบรรยากาศประกอบอับชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านซึ่งจะเป็นแรงหนึ่งที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว

### 2. ทางสถาปัตยกรรม แบบภูมิสถาปัตยกรรม ( LANDSCAPE )

เพื่งจะมีการสร้างภาพพจน์แก่คนทั่วไป ดังนั้นทิวทัศน์ของภูมิประเทศจะทำให้เกิดภาพพจน์ของบริเวณพื้นที่การท่องเที่ยว การส่งเสริมสิ่งดึงดูดความสนใจและสร้างบรรยากาศเมืองร้อนสำหรับพื้นที่ทั่ว ๆ ไป สำหรับนักท่องเที่ยว และยังมีสิ่งบาดตาบาดใจซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ ตลอดจนการพัฒนาที่ไม่ต้องการ

การรักษาสิ่งที่สร้างไว้แล้ว มีความสำคัญพอ ๆ กับการออกแบบและการพัฒนาโครงการ มีข้อเสนอแนะที่เชิงชั้นว่า เจ้าหน้าที่ด้านการบริหารได้วางแผนที่จะตั้งกอง ซึ่งทำหน้าที่บำรุงรักษาสวนสาธารณะและบริเวณที่สาธารณะอื่น ๆ ควรจะจัดหากองทุนที่เพียงพอสำหรับงานบำรุงรักษาประจำปี อย่างน้อยที่สุดศูนย์กลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของภูมิประเทศที่สำคัญ 3 แห่งที่ได้รับการเสนอซึ่งไปมาสะดวกและอยู่ใกล้กันคือ

- (1) กะตะ กระน (2-4 ไร่)
- (2) บ่าตอง (3-5 ไร่) ศูนย์กลางใหญ่กับที่ทำงานเจ้าหน้าที่  
เกี่ยวกับการบริหารและบุคคลากร
- (3) ราไวย์ ในห่าน พรหมเทพ (2-4 ไร่)

ศูนย์กลางอันค้ำรองลงมาที่อาจจะถูกสร้างขึ้นตามความจำเป็น ตัวอย่าง  
เช่น หากในยางเป็นคน

ศูนย์กลางแต่ละแห่งจะประกอบด้วยเรือนเพาะชำต้นไม้ หองเก็บเครื่องมือ  
หรืออุปกรณ์ต่าง ๆ บริเวณที่จอดรถสำหรับรถบรรทุก รถแทรกเตอร์ งานสำหรับกอง  
(ใบไม้ กิ่งไม้ คอไม้) อาจจะมีควมจำเป็นสำหรับผู้จัดการหรือยามรักษาการณ์  
ที่มาทำหน้าที่เป็นประจำ

### 3. ระยะทาง ของการพัฒนา

แผนแม่บทที่คาดการณ์ไว้สำหรับ 20 ปีข้างหน้านี้ ผู้ลงทุนต้องการที่จะ  
พัฒนาไว้พร้อมกับการเพิ่มขึ้นของความต้องการค่านที่หัก สถานที่ในควมบันเทิง  
สถานที่พักผ่อนหย่อนใจ และสิ่งอำนวยความสะดวกทางคานสาธารณูปโภค

ดังนั้นระยะของการพัฒนาระยะนั้น เท่าที่ผ่านมาพิสูจน์ได้ว่าเหมือนกัน  
และใช้เป็นแนวทางสำหรับการวางแผนพัฒนาการท่อง เที่ยวสำหรับภูเก็ต

ระยะที่ 1 จากปี 1978 - 1987 ครอบคลุมช่วงเวลาสำหรับการ  
พัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกทั้งคานสาธารณะและเอกชน และคานสาธารณูปโภค  
(INFRA STRUCTURE FACILITIES) ตามแหล่งที่ได้พัฒนาการท่อง เที่ยว

ระยะที่ 2 จากปี 1988-1997 ครอบคลุมช่วงเวลาของการขยาย  
ตัวอย่างรวดเร็ว ในฐานะเป็นเมืองตากอากาศชายทะเลระดับนานาชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อข้างต้นนี้เป็นหัวข้อของความคืบหน้าเห็นอันสำคัญของการพัฒนา

1. ผลที่ได้รับจากการลงทุน

บริเวณพื้นที่ที่ได้รับการพัฒนาทั่ว ๆ ไปนั้น ควรจะเป็นแบบรวมเข้าด้วยกัน แทนที่จะเป็นแบบกระจาย เพื่อที่จะให้เกิดผลหลาย ๆ เท่าไ้มากสำหรับผู้ลงทุน

2. สามารถเลี้ยงตัวได้

การพัฒนาในระยะใด ๆ บริเวณที่ได้รับการพัฒนา จะสามารถทำให้เกิดผลในงานนั้นได้เหมือนกับเป็นการรวมเมืองตากอากาศเอาไว้ (INTERGATED RESORT)

3. ลักษณะของการส่งเสริม

ดังนั้นความสำเร็จของการพัฒนาการท่องเที่ยวในระยะที่ 1 มีความสำคัญมากต่อการพัฒนาของแต่ละพื้นที่ในอนาคต บริเวณสิ่งที่มีอำนวยความสะดวกหลายอย่าง ได้ถูกเตรียมการไปในทางที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยว

4. ZONING

มี 2 หน้าที่ คือ

- เป็นการจำแนกพื้นที่ ดังนั้นเราสามารถที่จะทำหน้าที่ได้โดยปราศจากการชักสนของผลประโยชน์

- เป็นการรวมแหล่ง ซึ่งมีแบบโดยเฉพาะเอาไว้ในพื้นที่เดียวกัน ดังนั้นเราสามารถจะใช้ประโยชน์ได้อย่างไ้ผล และเป็นการป้องกันได้อย่างแท้จริงโดยการวางกฎข้อบังคับขึ้นมา

ZONING ได้ถูกออกแบบ เพื่อให้บริการแก่อุตสาหกรรม

ให้มีผลประโยชน์อย่างสูงสุดสำหรับการจำแนกของแต่ละ

อุตสาหกรรม การสร้างกฎข้อบังคับ ZONE มีความสำคัญ

อย่างมากที่สุด เพื่อจะสามารถแก้ไขเพิ่มเติมการใช้ประโยชน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในที่ดินของโครงการ

ในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวของภูเก็ต มีข้อเสนอ ดังนี้

## 1. NATURAL PARK ZONE

เป็นบริเวณพื้นที่ตากอากาศระดับนานาชาติ จะต้องมีการแก้ไข เพื่อให้เหมาะสมและวางแผนรวบรวมพื้นที่ใช้ประโยชน์สำหรับ

- DEVELOPMENT AREAS (พื้นที่ที่ได้รับการพัฒนา) อนุญาตเป็นพิเศษ เพื่อก่อแบบสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับนักท่องเที่ยว
- CONSERVATION AREAS A (พื้นที่ที่ได้รับการอนุรักษ์) อนุญาตอย่างจำกัด สำหรับการพัฒนายังไม่มีผลต่อพื้นที่ที่ได้รับการพัฒนา ซึ่งเป็นโครงการที่อนุญาตก่อนแล้ว
- CONSERVATION AREAS B (พื้นที่ที่ได้รับการอนุรักษ์) อนุรักษ์สำหรับการเกษตรกรรม การตกปลา และอนุญาตสำหรับการพัฒนาป่าไม้
- CONSERVATION AREAS B (พื้นที่ที่ได้รับการอนุรักษ์) อนุญาตสำหรับการเกษตรกรรม การตกปลาและการพัฒนาป่าไม้
- PRESEVATION AREAS (พื้นที่เขตสงวน) อนุญาตสำหรับการเกษตรกรรม ดังนั้นพื้นที่ทั้งหมดจะได้รับการอนุรักษ์
- CONTROLLED SEA AREA (พื้นที่ควบคุมในทะเล) ห้ามทำลายสิ่งมีชีวิตที่อยู่ในทะเล และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเล่นเรือ

## 2. GENERAL ZONE

ซึ่งครอบคลุมและยังคงรักษาพื้นที่ไว้ และแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ

### - REGULATED AREAS

ซึ่งเกี่ยวข้องกับความสนใจของนักท่องเที่ยว เป็นบางส่วนดัง เช่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวเมืองภูเก็ต

- NON - DESIGNATION AREAS

ซึ่งความสนใจของอุตสาหกรรมอื่น ๆ เช่น การเกษตรกรรม และโรงงาน (อุตสาหกรรม) และบริเวณอื่น ๆ เช่น ที่อยู่อาศัย

การแก้ไขและวางระเบียบข้อบังคับของ ZONING ควรเป็นหน้าที่ของตัวแทนผู้ตรวจการตรวจการ พัฒนา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการวางแผนและการพัฒนาของบริษัทการพัฒนาและการท่องเที่ยวของภูเก็ต (PHUKET TOURIST DEVELOPMENT CORPORATION) คณะกรรมการพิเศษที่ขอแนะนำสำหรับการพัฒนาประกอบด้วยตัวแทนจากชุมชน อุตสาหกรรมการบริหาร (PRIVATE ENTERPRISE) จากภาคเอกชนและผู้เชี่ยวชาญอาชีพ (ผู้ชำนาญการ)

5. โครงการที่พัฒนา

แผนพัฒนาฯ แม่บทสำหรับโครงร่างของการพัฒนา 3 แบบ สำหรับโครงการข้อสัญญาโครงการด้านสาธารณูปโภค ได้รับการยอมรับจากรัฐบาลและโครงการสาธารณะ ได้รับการยอมรับโดย FIBC. โครงการ เอกชน ได้รับการยอมรับโดยบริษัทเอกชนด้านสาธารณูปโภค และโครงการสาธารณะจัดโครงร่างสำหรับการพัฒนาทางบ้านเอกชน โครงการที่อยู่ภายในของแต่ละ UNITY

## ปัญหาสำคัญของภูเก็ตที่มีผลต่อกิจกรรมการท่องเที่ยว

ปัจจุบันภูเก็ตได้เป็นสถานตากอากาศนานาชาติที่สำคัญ โดยที่รัฐบาล  
ชาดการควบคุมและการวางแผนล่วงหน้า การพัฒนาทางด้านเอกชนเติบโตอย่าง  
รวดเร็วในช่วงระยะ 10 ปี ในขณะที่ส่วนสาธารณะยังค้างคองอยู่มากก่อให้เกิดความ  
ไม่สมดุลย์ ยังผลให้ภูเก็ตต้องประสบปัญหาสำคัญในคานคาง ๆ มากมาย

### ปัญหาสังคม

โดยที่ภูเก็ตเป็นสถานที่ที่มีการขยายตัวในด้านการท่องเที่ยวอย่างรวดเร็ว  
มีการนำสิ่งใหม่ ๆ เขามาในสังคมเก่าอย่างรวดเร็ว ปัญหาด้านการสังคมหลาย  
ประการ จึงเกิดติดตามมา ที่สำคัญพอสรุปได้ดังนี้

1. ปัญหาโจรฉวยราย เป็นปัญหาที่เกิดขึ้นโดยตรง เนื่องจากความเจริญ  
อย่างรวดเร็วทางด้านวัตถุของภูเก็ต เป็นแรงกลใจให้ประชาชนจากถิ่นอื่น เช่น จาก  
ภาคอีสานเข้ามาหางานทำ เมื่ออยู่ในช่วงว่างจึงหันไปประกอบมิฉฉวยพร้อมกับ  
โจรฉวยรายที่มีอยู่เดิม ดังนั้นจึงทำให้เกิดอาชญากรรมขึ้น

ปัญหานี้เป็นจุดสำคัญที่มีผลต่อทัศนคติและความพอใจของนักท่องเที่ยว  
อย่างมาก แต่ปัญหาดังกล่าวนี้นี้แม้จะเป็นตัวสำคัญ แต่ก็สามารถกำจัดให้หายลงไปได้  
ถ้ามีการวางแผนและดูแลอย่างทั่วถึง โดยมีกำลังเจ้าหน้าที่อย่างเพียงพอและทำงาน  
อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ปัญหาค่านการขาดแคลนที่อยู่อาศัยของคนงานและผู้ประกอบอาชีพ  
เป็นลูกจ้างตามสถานบริการ เกี่ยวกับการท่องเที่ยว

ปัญหานี้เกิดขึ้นเนื่องจากการเจริญอย่างรวดเร็วของเมืองภูเก็ต จน  
กระทั่งรัฐบาลไม่สามารถสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นในชั้นพื้นฐานให้ทัน  
นอกจากนี้ทางฝ่ายเอกชนเองก็ไม่สามารถจัดสร้างที่อยู่อาศัยเองได้ เนื่องจากราคา

ที่คืนในภูเก็ทมีราคาแพงมาก ดังนั้น ราษฎรระดับคนงานและลูกจ้างที่อพยพไปทำมาหากิน จึงต้องอยู่แออัดในที่อยู่อาศัย

ตามมาตรฐานสากลที่กำหนดไว้ว่า ในแต่ละโรงแรมต้องใช้พนักงานในอัตรา 3 คนต่อ 1 ห้อง และในปี 2523 โรงแรมภูเก็ต ตลอดจนที่พักประเภทต่าง ๆ มีจำนวนห้องพักรวมประมาณ 2,120 ห้อง ก็เท่ากับว่าต้องมีคนทำงานถึง 6,360 คน ดังนั้น เรื่องที่อยู่อาศัยของพนักงานและโรงเรียนสำหรับบุตรของพนักงานเหล่านี้ก็เป็นปัญหาสำหรับชุมชนเช่นกัน

ตามที่คาดว่าใน พ.ศ. 2528 จะมีห้องพักประมาณ 400 ห้อง ดังนั้นควรได้มีระบบบริหาร การบริหารงานใหม่มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ด้วยการกำหนดไปให้แน่ชัดว่า หน่วยราชการใดมีหน้าที่รับผิดชอบ และจัดบริการด้านความสะอาดและทำงานอย่างประสานกัน จะสามารถทำประโยชน์ให้แก่เศรษฐกิจส่วนรวมของประเทศได้อย่างมหาศาล

### ปัญหาสภาพแวดล้อม

1. สิ่งแวดล้อมโดยทั่วไปของ เกาะภูเก็ตมีสภาพดีมาก น้ำทะเลทางคันชายฝั่งตะวันตก และบริเวณโดยรอบมีความสะอาด สวยงาม และปราศจากมลพิษต่าง ๆ สิ่งมีชีวิตในทะเล เช่น ปะการัง ปลา และสัตว์อื่น ๆ นับเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวที่สำคัญ อย่างไรก็ตาม เมื่อมีการพัฒนาการท่องเที่ยวขึ้นแล้ว จะต้องมีการศึกษา เพื่อไม่ให้ มีการทำลายสภาพแวดล้อมของ เกาะ ภูเก็ตเพราะที่เกี่ยวกับสุขภาพและคุณภาพของสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ และศึกษาปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ในอนาคต แล้ว เสนอวิธีการควบคุมและรักษาสภาพแวดล้อมในบริเวณดังกล่าว

2. การทำลายสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ มี

- น้ำเสียที่เกิดจากครัวเรือนและกรอุตสาหกรรม ขณะนี้ยังไม่มียระบบกำจัดน้ำเสียที่ถูกองค์ตามหลักวิชาการ อย่างไรก็ตาม น้ำเสียจากครัวเรือนและอุตสาหกรรมมีปริมาณน้อยกว่าจากการทำเหมือง ซึ่งทำให้สิ่งมีชีวิตในทะเลขยาย

การเจริญเติบโตช้าลงและได้รับอันตรายมากขึ้น

— น้ำเสียที่เกิดจากการทำเหมืองแร่สีบุก น้ำเสียจำนวนมากที่เกิดจากการทำเหมืองแร่บุนบก จะถูกปล่อยลงสู่คลองและไหลลงสู่ทะเล ทำให้น้ำทะเลสกปรกและมีฟองลอยอยู่มากมาย เช่น หากราไวย์ หากกมลาและหากบางเทา

— การทำลายป่าโกงกางในบริเวณชายฝั่งตะวันออกของเกาะ และที่พังงา เป็นการทำลายทัศนียภาพที่สวยงามของการท่องเที่ยว

3. ประการังและการป้องกัน บริเวณที่มีแนวปะการังอยู่มากอยู่ทางตอนใต้ของเกาะ คือ หากราไวย์ เกาะบอน เกาะโหลน เกาะเฮและเกาะไม้ท่อน ซึ่งทำให้มีทัศนียภาพที่สวยงาม แต่ปะการังมักถูกทำลายโดยง่ายจากมนุษย์และคลื่น การทำเหมืองตามหาด การเก็บปะการังตามหาด การประมง การจับปลาควา และจากมลพิษของ เหมืองแร่บุนบกและเหมืองแร่ในทะเล

4. การทำลายสิ่งแวดล้อมในทะเล มีสาเหตุจาก

— การทำเหมืองทะเลจะทำลายความสมบูรณ์ของสิ่งแวดล้อมในทะเลอย่างมาก ซึ่งทำให้เกิดตะกอนและโคลนทั้งในทะเลและตามชายหาด ทำให้ออกซิเจนในทะเลลดลง เป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตในทะเลและมนุษย์

— การประมงด้วยการใช้วัตถุระเบิด

— การเดินเรือและน้ำมันจากเรือ ปัญหา น้ำมันจากเรือนี้กระทบผลต่อการท่องเที่ยวมาก โดยเฉพาะน้ำมันที่เกาะกันเป็นเล็ก ๆ จะถูกพัดพาเข้ามาในบริเวณหาดต่าง ๆ ทางตอนใต้ และทางตะวันตกเฉียงใต้ของเกาะในฤดูมรสุมระหว่างเดือนตุลาคม-ธันวาคม เป็นอุปสรรคต่อการท่องเที่ยวตามหาดต่าง ๆ มาก เช่น หากป่าตอง หากกะตะ หากโนหาน และหากโนยาง เป็นต้น ซึ่งน้ำมันจากเรือส่วนใหญ่เกิดจากถังน้ำมัน เรือพาณิชย์ เรือประมงและเรืออื่น ๆ สำหรับการแก้ไขเสนอให้กำหนดระเบียบและจำกัดการปลดปล่อยน้ำมันของเรือท้องถิ่น ส่วนน้ำมันจากถังน้ำมันและเรือพาณิชย์เสนอให้ทำความตกลงและการร่วมมือระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดกฎเกณฑ์การปลดปล่อยน้ำมันในสถานที่และเวลาที่ก่อให้เกิดผล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระทบที่น้อยที่สุด โดยจะต้องศึกษาเกี่ยวกับเรื่องกระแสลม กระแสน้ำ และคลื่นบริเวณรอบ ๆ เกาะภูเก็ต นอกจากนี้ถ้าหากโครงการทำเรื่อน้ำลึกที่เกาะภูเก็ตเป็นจริงแล้ว จะก่อให้เกิดปัญหาน้ำมันจากเรือมากขึ้นอย่างแน่นอน จึงควรมีการศึกษาถึงผลกระทบคือสิ่งแวดล้อม เคมี ตะเยือก สำหรับการแก้ปัญหาระยะสั้น จึงใช้วิธีเก็บรวบรวมก่อนน้ำมันตามหากต่าง ๆ โดยเฉพาะฤดูกาลท่องเที่ยว

5. คุณภาพของน้ำทะเลรอบเกาะภูเก็ต ได้มีการเก็บตัวอย่างน้ำทะเลบริเวณสะพานหิน หาดราไวย์ หาดในหาน หาดป่าตอง หาดกมลา หาดกะตะ เกาะสีชัง หาดในยาง เกาะไม้ท่อน และบริเวณสะพานสารสิน มาทำการวิเคราะห์ ผลปรากฏว่าบริเวณสะพานหิน มีโคลิฟอร์มมากที่สุดคือ 9,300/100 หาดในหาน 93/100 และตอนใต้ของหาดกมลา 43/100 ตามลำดับ โดยบริเวณอื่น ๆ มีโคลิฟอร์มประมาณ 3 - 23/100 สำหรับมาตรฐานคุณภาพของน้ำทะเลที่สหรัฐอเมริกา ยอมรับให้เล่นน้ำระหว่าง 50/100 - 2,400/100 ดังนั้นเฉพาะบริเวณสารสิน จึงไม่เหมาะกับการเล่นน้ำ ส่วนในบริเวณอื่น ๆ น้ำทะเลมีคุณภาพดีกว่าที่พืทยา

6. การรักษาสีสิ่งแวดล้อม ต้องการควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่ทะเล เพื่อรักษาสีสิ่งแวดล้อมทางการท่องเที่ยวไว้ โดยกำหนดมาตรฐานคุณภาพของน้ำในเกาะภูเก็ตขึ้น สำหรับแหล่งที่ทำให้เกิดมลพิษซึ่งทำลายสิ่งแวดล้อมจะต้องมีการวางมาตรการควบคุม ดังนี้

(1) การทำเหมืองในทะเล ทำให้น้ำขุ่นและมีตะกอนซึ่งเกิดจากการขุดแร่ สามารถควบคุมโดยกำหนดบริเวณที่อนุญาตให้มีการทำเหมืองในทะเล

(2) การทำเหมืองบนบก ควบคุมโดยการบำบัดน้ำเสีย และให้ตกตะกอนก่อนปล่อยลงสู่ทะเล

(3) น้ำเสียจากโรงงาน ควบคุมโดยการกำจัดน้ำเสียขั้นต้น และกำหนดมาตรฐานไว้สำหรับน้ำมันหรือไฮโดรคาร์บอน

(4) สิ่งโสโครกและขยะใช้วิธีฝังในดิน เพื่อให้มีประสิทธิภาพใน

การป้องกันสิ่งแวดล้อม จะใช้ระบบ สำหรับบริเวณ

เขตพัฒนาการท่องเที่ยวจะมีการกำจัดขยะของ โรงแรมและบ้านเรือนที่พักอาศัย

(5) สิ่งมีชีวิตในน้ำ ได้แก่ ปลา สัตว์น้ำและปะการัง ซึ่งนับเป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของภูเก็ตจำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบในการควบคุมและรักษาสิ่งมีชีวิตในน้ำให้พ้นจากการประมง และนักท่องเที่ยว สามารถควบคุมโดยไม่ให้มีการระเบิดปลา ควบคุมการส่งออกของปลาที่เลี้ยงไว้ดูแล โดยกำหนดขนาดและชนิดของปลา ควบคุมการเก็บปะการังใต้น้ำ ควบคุมการใช้ฉมวกจับปลา เป็นต้น

(6) เกาะพีพี ซึ่งกำหนดเป็นแหล่งท่องเที่ยวต้องมีมาตรการในการรักษาสิ่งแวดล้อม น้ำเสียและการทำลายธรรมชาติของนักท่องเที่ยวโดยวางมาตรการ

— สิ่งใส่โครกจากบ้านเรือนที่พักอาศัย และ โรงแรมจัดให้มีสุขาภิบาล มีถังเก็บสิ่งใส่โครก และหลุมคูลืมของเสีย เพื่อป้องกันสิ่งใส่โครกไหลลงสู่ทะเล ทำลายปะการังและสัตว์น้ำ

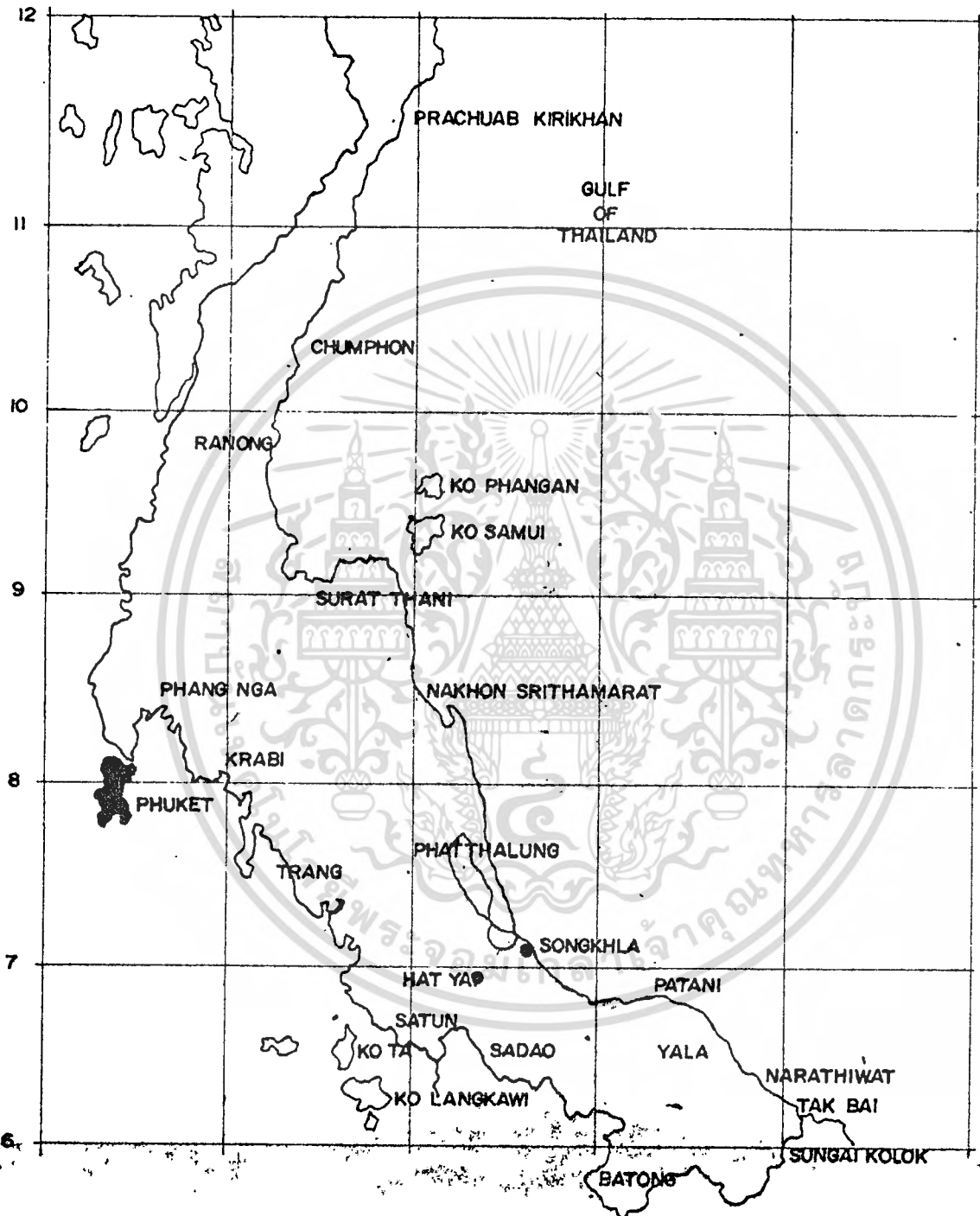
— เศษขยะใช้วิธีการฝัง เมื่อมีการสร้างทางเท้าบนเกาะพีพี จะนำหินและโคลนถมไปทิ้งในบริเวณที่จะไม่กระทบกระเทือนต่อปะการังใต้น้ำ

— ห้ามการเก็บปะการัง การระเบิดปลาและการใช้ฉมวกจับปลาอย่างเด็ดขาด และจัดรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติบนเกาะไว้

(7) การบริหารกานสิ่งแวดล้อมบนเกาะ ในขั้นแรกให้สำนักงาน

คณะ

## LOCATION OF PHUKET



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติความเป็นมาของจังหวัดภูเก็ต

นับย้อนหลังไปถึง 1,800 กว่าปีมาแล้ว เชื่อกันว่าเกาะ "ภูเก็ต" ปรากฏอยู่ในแผนที่และบันทึกการเดินทางของนักภูมิศาสตร์ชาวกรีกผู้มีชื่อเสียงของโลก คือ คลอดิอัส ปโตเลมี ที่ตำแหน่งระหว่าง 6 และ 8 องศาแลตติจูดเหนือ ในสมัยที่แผ่นดินอินเดียเชื่อมอยู่กับชายฝั่งแหลมมลายู ซึ่งในบันทึกของเขาในสมัยนั้นเรียกว่าแหลม "จังซีลอน" นับเป็นบันทึกที่มีคุณค่าทางศาสตร์ประวัติศาสตร์แห่งการค้นพบผืนแผ่นดินซึ่งต่อมากาลเวลาทำให้รอยต่อระหว่างแผ่นดินใหญ่นั้นซบหายไประลอกและแหลมแห่งนั้นได้กลายเป็นเกาะที่มีความกว้างประมาณ 21.3 กิโลเมตร ยาวประมาณ 48.7 กิโลเมตร เป็นเกาะใหญ่ที่โคกเค่นอยู่ในท้องทะเลสีครามฝั่งอันดามัน

ภูเก็ตในพื้นที่ประมาณ 539 ตารางกิโลเมตร มีพื้นที่ที่เป็นภูเขาเสีย 82.52% มีผู้คนทำนาอยู่ตามที่ราบหุบเขาเพียง 11,430 ไร่ พืชไร่ประมาณ 990 ไร่ และตามที่ราบและบนลูกเนินใหญ่น้อย หนาแน่นไปทั่วสวนยางพาราและมะพร้าวมากกว่าพืชเศรษฐกิจอย่างอื่น แต่นั่นยังเป็นเศษส่วนเพียงน้อยนิด เมื่อเปรียบเทียบกับสินแร่ที่ถูกค้นพบว่ามีนํ้าเนื้อองอยู่ใต้ผืนแผ่นดินและพื้นน้ำของเกาะแห่งนี้ "คือบุก" สินแร่นี้ทำให้ภูเก็ตกลายเป็นชุมทรัพย์ที่ซุกซ่อนไม่รู้จักหมดสิ้นมานานนับหลายศตวรรษแล้ว และเพราะสินแร่ทองเหล่านี้เองที่เป็นประจักษ์ตัวแปรแห่งความเจริญและความเสื่อมของชุมชนบนเกาะแห่งนี้

"ถลาง" คือชุมชนที่เก่าแก่ที่สุดที่ปรากฏชื่อมาแต่สมัยอาณาจักรศรีวิชัย เป็นหนึ่งในเมืองสิบสองนักษัตรที่ใช้ตราประจำเมือง เป็นรูปสุนัขซึ่งหมายถึง "ปิศาจ" เมื่ออำนาจของอาณาจักรสุโขทัยแผ่แสนยานุภาพมาครอบครองอาณาจักรแห่งนี้ทั้งหมด เมืองถลางยังปรากฏหลักฐานว่าเป็นเมืองเล็กที่ขึ้นอยู่กับเมืองตะกั่วป่า ไม่มีความสำคัญใด ๆ

จนกระทั่งสมัยสมเด็จพระเอกาทศรถ หัวเมืองแถบชายทะเลฝั่งตะวันตกที่ปรากฏความสำคัญขึ้นด้วยพบว่า มีแร่ที่บุกจำนวนมาก เมืองตะกั่วป่า ตะกั่วทุ่ง และเมืองถลาง จึงได้รับการยกฐานะขึ้นเป็นหัวเมืองชั้นตรีมาตั้งแต่บัดนั้น ที่บุกจึงกลายเป็นสินค้าออกที่สำคัญ ซึ่งทำให้เกิดชุมชนใหม่ขึ้นอีกชุมชนหนึ่งทางทิศใต้ของตัวเกาะ และนั่นก็คือ "ภูเก็ต" ซึ่งสมัยนั้นพวกพ่อค้าชาวฮอลันดา ใ้รับพระราชทานที่ดินจากพระเจ้าทรงธรรมไชยตั้งสถานีเก็บสินค้าเพื่อรับซื้อที่บุก ในขณะที่ "ถลาง" ยังเป็นชุมชนใหญ่อยู่ทางทิศเหนือของตัวเกาะ

ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ไ้ยกเมืองถลางให้ขึ้นกับกรมท่าโดยตรง เพราะเป็นเมืองทะเลหน้าอกที่มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมาก จนกระทั่งในสมัยรัชกาลที่ 1 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ เมืองถลางก็ถูกโอนให้มาขึ้นกับกลาโหม

พ.ศ. 2328 ถลางตกอยู่ในภาวะคับขันด้วยศึกพม่ามายกมาประชิดเมือง ในขณะที่เจ้าเมืองถึงแก่อนิจกรรม สงครามครั้งนั้น เมืองถลางปลอดภัยมาได้เพราะสติปัญญาและความกล้าหาญของคุณหญิงจันและคุณมุกของสาว ที่รวบรวมไพร่พลต่อต้านกำลังของพม่าไว้ได้ วีรกรรมครั้งนั้นทำให้ทั้งสองท่านได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นท้าวเทพกระษัตรีและท้าวศรีสุนทรในเวลาต่อมา

แต่เมืองถลางก็หนีไม่พ้นภัยพม่าในเวลาต่อมา กองทัพพม่าได้รุกรานหัวเมืองชายฝั่งทะเลตะวันตกอีกครั้งในสมัยรัชกาลที่ 2 ครั้งนี้เมืองถลางแทบไม่มีเหลือ ผู้คนอพยพไปอยู่บนแผ่นดินใหญ่ที่ตำบลกระพังงา (ต่อมาคือพังงา) พม่าแพ้สงครามกับอังกฤษ หัวเมืองเหล่านี้จึงเป็นอิสระอีกครั้งหนึ่ง ในช่วงนี้อังกฤษไปตั้งตลาดรับซื้อที่บุกมีราคาสูงขึ้นที่เกาะหมาก หรือ เกาะปีนัง เพื่อส่งที่บุกไปขายในยุโรป ทำให้ที่บุกมีราคาสูงขึ้น และนักซุกแร่ยังพบว่าแถบคานตำบลทุ่งคาในเขตเมืองภูเก็ต ยังมีชายแร่ที่อุดมสมบูรณ์กว่าทางตอนเหนือมากมาย ทำให้ผู้คนหลังไหลไปสู่ทิศใต้ของตัวเกาะซึ่งเจริญขึ้นอย่างรวดเร็ว จนได้รับการยกฐานะให้เป็นเมืองภูเก็ตขึ้นตรงต่อกรุงเพทฯ และให้เมืองถลางขึ้นต่อเมืองภูเก็ต

เศรษฐกิจของชุมชนภูเก็ตที่เจริญอย่างรวดเร็วทำให้เมืองภูเก็ตมีความสำคัญ  
ขึ้นเรื่อย ๆ จนในสมัยรัชกาลที่ 5 ทรงตั้งที่ว่ากรมณฑลภูเก็ตขึ้นที่เมืองภูเก็ต มีเขต  
การปกครองครอบคลุมพื้นที่ถึง 7 จังหวัด คือ พังงา ภูเก็ต ภูเก็ต ภูเก็ต และ  
ตะกั่วป่า การปกครองระบบมณฑลเทศาภิบาลเลิกไปในสมัยรัชกาลที่ 6 ภูเก็ตจึงมี  
ฐานะเป็นจังหวัดนับแต่นั้นขึ้นมา และอำเภอทุ่งคาในอดีตก็เปลี่ยนมาเป็นอำเภอเมือง  
เมืองถลาง ที่กลายเป็นอำเภอก็รวมอยู่ในเขตการปกครองที่ต่อมามีอำเภอกระทุ่มรวม  
เข้ามาด้วย

จังหวัดภูเก็ตมีพื้นที่ 336,875 ไร่ แบ่งเป็น 3 อำเภอ 17 ตำบล 100  
หมู่บ้าน มีผู้คนอาศัยอยู่ประมาณ หนึ่งในสี่หมื่นคน ส่วนใหญ่มีเชื้อสายมาจากนักแสวง  
โชคชาวจีนที่เดินทางหนีความยากแค้นบนแผ่นดินเกิด ออกแสวงหาแผ่นดินใหม่ด้วย  
เรือสำเภาสามเสาควยความทรหดอดทน นักแสวงโชคชาวจีนตั้งโหลมาสู่แผ่นดินแถบ  
แหลมมลายูประมาณรัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์

ความเจริญของจังหวัดภูเก็ตที่เป็นไปได้นั้น ส่วนใหญ่แล้วก็เพราะนักปกครอง  
นักรบบริหาร และนักพัฒนาที่ยิ่งใหญ่ในแถบหัว เมืองชายทะเลตะวันตก ซึ่ง เราขอกล่าวถึง  
ท่าน คือ สมุหเทศาภิบาล ผู้สำเร็จราชการมณฑลภูเก็ต ผู้ได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์  
เป็นที่ "พระยารัษฎานุประดิษฐ์" หรือ "คอซิมบี๊ ณ ระนอง" ท่านผู้นี้ได้วางรากฐาน  
ความเจริญไว้ทั่วหัว เมืองชายทะเลภาคใต้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในจังหวัดภูเก็ต ท่านเป็น  
คนแรกที่ริเริ่มนำพันธุ์ยางพาราจากมลายูเข้ามาปลูกในประเทศไทยจนนำรายได้เข้า  
ประเทศและเป็นอาชีพหลักของชาวภาคใต้อาจจนทุกวันนี้ และท่านยัง เป็นผู้ริเริ่มจัด  
ตั้งธนาคารชาร์เตอร์ ขึ้นมาในภาคใต้ เพื่อความสะดวกแก่การค้าขายแร่ดีบุก ท่าน  
เป็นนักปกครองที่สามารถในการแก้ไขความขัดแย้งที่เกิดขึ้นระหว่างนายเหมืองกับกุสึจีน  
เกิดขึ้นประจำ มีการฆ่ากันจนถึงขั้นถึงกับมีการส่ง เรือหลวงมาคอยระวัง เหตุการณ์อยู่  
เป็นประจำ แต่เมื่อท่านไปเป็นเทศาภิบาลก็สั่งยกเลิกเรือหลวง เสียแล้ว เขาปกครองและ  
ระงับความขัดแย้งต่าง ๆ ด้วยความเข้าใจ และยังสามารถชักนำให้ผู้นำกลุ่มต่าง ๆ

เข้ามารับใช้บ้านเมืองและเข้าทำความเจริญให้แก่บ้านเมืองอย่างเต็มกำลัง เช่น นายตันมาเสียบ หรือคุณพระชิน รัชชา ตันตระกูลคัพทวิช นายตันเพ็ญชวค ค่อมมาไค บรรคาศักก็ เป็นพระอร่ามสาคร เซทร ตันตระกูล ตันพิย เป็นต้น

คนดีของภูเก็ตอีกคนหนึ่งที่จะกล่าวถึงไม่ได้คือ ท่านขุนเลิศโกศารักษ์ (หลิม ตันบุญ) ผู้เริ่มจากกรมกรเมืองแร่ มาเป็นนายเมืองผู้มั่งคั่ง ผู้ให้นำเอา ความเจริญมาให้เมืองภูเก็ตเหลือที่จะกล่าว ท่านคือ ตันตระกูล ณ ระนอง ในภูเก็ต ปัจจุบัน

และนี่คือตัวอย่างของชาวจีนที่ได้ทำความเจริญให้กับแผ่นดินภูเก็ต ซึ่งเป็น ผู้ที่ทำให้วัฒนธรรมของภูเก็ตมีการผสมกลมกลืนระหว่างความเป็นจีนและไทย ใน ปัจจุบันตามบ้านของคนภูเก็ต เราจะมองเห็นโต๊ะหมู่บูชาขนาดใหญ่ ที่มีเทพเจ้าต่าง ๆ ที่คนภูเก็ตนับถือเทียบเท่ากับพระพุทธรูป ศาลเจ้าและโรงเจเป็นสถานที่สำคัญ ซึ่งมีอยู่ในภูเก็ตมากมาย เมื่อถึงช่วงฤดูกาลกินเจ มีการบูชาเทพเจ้าที่เขานับถือ มีการแสดง ภาฎิหารต่าง ๆ เป็นวัฒนธรรมที่ตกทอดกันมานับแต่บรรพบุรุษ จนถึงปัจจุบัน.

## สถานที่ท่องเที่ยว

โดยเหตุที่ภูเก็ตเป็นเกาะ สถานที่ท่องเที่ยวจึงเป็นชายหาดเสียส่วนใหญ่ ชายหาดรอบ ๆ ภูเก็ตมีความงามที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเองไม่ซ้ำแบบกัน

### เขารัง

เป็นเนินเขาเตี้ย ๆ อยู่หลังตัวเมืองทางคานตะวันตกเฉียงเหนือ รถยนต์สามารถขึ้นจนถึงยอดเขา เทศบาลจัดเป็นส่วนสุขภาพและสวนสาธารณะ เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจและชมทิวทัศน์ของ เมืองภูเก็ต ทะเลกว้าง เกาะเล็กเกาะน้อย เรือชุกแคว่ รวมทั้งทิวทัศน์ของเกาะภูเก็ตทั้งใกล้และไกล โดยเฉพาะการชมเมืองภูเก็ตจากยอดเขารังในยามราตรี เป็นภาพที่น่าประทับใจยิ่งนัก

### สะพานหิน

เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจภายในตัวเมืองอีกแห่งหนึ่งนอกเหนือจากเขารัง อยู่สุดถนนภูเก็ตซึ่งยื่นลงไปในทะเลเล็กน้อย เป็นที่ตั้งของอนุสาวรีย์หลัก 60 ปี ซึ่งสร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ.2521 เพื่อเป็นที่ระลึกแก่กับตัน เอ็ดเวิร์ด โทมัสไมล์ ชาวออสเตรเลีย ผู้นำเรือชุกแคว่ลำแรกมาใช้ชุกแคว่ที่ภูเก็ตในประเทศไทยเมื่อ พ.ศ.2452 อนุสาวรีย์มีรูปร่างแปลกตา เป็นรูปกะเผลอเรือชุกแคว่ที่ภูเก็ต ซึ่งเป็นส่วนที่ใช้ชักคินป่นแร่ขึ้นมา บริเวณนี้มีร้านอาหารเรียงรายกันตั้งแต่ร้านที่เป็นเพิง เล็กจนถึงภัตตาคาร

### ตึกสมัยเก่า

อาคารในตัวเมืองภูเก็ตส่วนมากเป็นตึกสมัยเก่าแบบยุโรป สร้างขึ้นตั้งแต่สมัยเมื่อเกือบร้อยปีมาแล้ว เมื่อครั้งกิจการเหมืองแร่เริ่มเจริญใหม่ ๆ ตึกสมัยเก่าเหล่านี้ได้รับอิทธิพลทางสถาปัตยกรรมแบบจีนมาก เรียกว่า สถาปัตยกรรมแบบชิโน-โปรตุเกส ลักษณะตึกสมัยเก่าของภูเก็ตนั้นจะมีส่วนลึกมากกว่าส่วนกว้าง และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะไม่สร้างให้สูงนัก ปัจจุบันตึกเก่า ๆ ถูกรื้อทำลายไปบ้างแล้ว แต่ยังคงหาकुได้บ้าง  
ในบริเวณถนนกลาง ถนนคีย์ก ถนนพิงงำ ถนนเขาวราช นอกจากนี้ยังมีตึกที่มีแบบ  
อย่างทางสถาปัตยกรรมแบบยุโรปอยู่บ้าง เช่น ตึกธนาคารชาร์เตอร์ค เป็นต้น

### เกาะสีเहरु

เป็นเกาะขนาดเล็กอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของ เกาะภูเก็ต อยู่ห่าง  
จากตัวเมืองราว 4 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 20 ตารางกิโลเมตร ปัจจุบันนี้ถือ  
เป็นพื้นที่อันเดียวกับเกาะภูเก็ต มีคลองเล็ก ๆ ชื่อคลองท่าจีนคั่นเท่านั้น ประชากร  
ที่เกาะสีเहरुนี้ส่วนหนึ่งเป็นชาวเล หรือชาวน้ำ ซึ่งมีจำนวนมากที่สุดในจำนวนชาวเล  
ที่อาศัยอยู่ในเกาะภูเก็ต ชาวเลบนเกาะนี้ตั้งบ้านเรือนหนาแน่นที่บริเวณแหลมตุ๊กแก  
เกาะสีเहरु เป็นที่ตั้งของสำนักสงฆ์ มีพระพุทธรูปขนาดใหญ่อยู่บนยอดเขา มีถ้ำ  
น้อยและชายหาดสวยงามหลายแห่งแต่ไม่เหมาะสำหรับการเล่นน้ำเพราะพื้นทรายมี  
โคลนปน

### หมู่บ้านชาวเล

ชาวเลหรือชาวไทยใหม่ เป็นชนกลุ่มน้อยของไทย อาศัยอยู่ทางภาคใต้ของ  
ประเทศไทย ส่วนใหญ่ตามเกาะชายฝั่งมหาสมุทรอินเดีย ในเกาะภูเก็ตมีชาวเล  
อาศัยอยู่ที่หาดตาไ้ ซึ่งอยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 7 กิโลเมตร และที่เกาะ  
สีเहरुบริเวณแหลมตุ๊กแก

ชาวเลมีสภาพความเป็นอยู่ชนบทรรมนิยม ประเพณี และภาษาพูดแตกต่าง  
ออกไป ลักษณะที่สัง เกตง่ายของชาวเล คือ มีความคล้ายคลึงชาวมลายู ผิวก่อนจาง  
คล้ำ ตาคำ คมหยัก ขอบคิ้วหนา สันนิษฐานว่าเป็นเผ่าพันธุ์มองโกล (MONGOLOID)  
มีความเป็นอยู่ง่าย ๆ ทั้งที่อาศัยและการครองชีพ มักปลูกบ้านเรือนอยู่ไม่เป็นหลักแห่ง  
อาชีพหลักคือการประมง ชาวเลในจังหวัดภูเก็ต นอกจากมีอาชีพทางการประมงแล้ว  
ยังรับจ้างค้าแร่ตามเรือชุกแร่ในทะเล และค้าหาเปลือกหอยควย ชาวเลค่าน้ำไ้ค่านาน

มาก ชาวเลมักยากจนเพราะไม่ทำงานอย่างสม่ำเสมอ เมื่อมีเงินจะหยุดทำงาน เมื่อเงินหมดจึงจะเริ่มทำงานใหม่ ชาวเลนับถือผีसाงเทวดา และวิญญาณบรรพบุรุษ แต่ปัจจุบันเริ่มนับถือศาสนาบางแล้ว

### แหลมพันวา

เป็นแหลมที่มีความสวยงาม อยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของเกาะ เป็นแหลมที่มีการทำฟาร์มมุก ที่บริเวณปลายแหลมมีศูนย์ชีววิทยาทางทะเลและมีพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำทางทะเลแสดงพันธุ์สัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ เปิดให้เข้าชมทุกวันตั้งแต่เวลา 10.00 น. ถึง 16.00 น. ค่าเข้าชมคนละ 10 บาท การเดินทางไปแหลมพันวาใช้ทางหลวงหมายเลข 4023 ไป 10 กิโลเมตร ถึงแหลมพันวา

### วัดฉลอง

อยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 8 กิโลเมตรออกจากตัวเมืองไปตามทางหลวงหมายเลข 4021 ผ่านสามแยกบริเวณสนามกีฬาสุรกุล เลี้ยวซ้ายไปทางห้าแยกฉลอง วัดฉลองจะอยู่ทางซ้ายมือก่อนถึงห้าแยกฉลองประมาณ 4 กิโลเมตร เป็นวัดที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของภูเก็ต มีรูปหล่อของหลวงพ่อแช่ม และหลวงพ่อช่วง ซึ่งเป็นที่เคารพสักการะของชาวภูเก็ตทั่วไป

หลวงพ่อแช่ม เป็นผู้นำชาวภูเก็ตในการต่อสู้พวกจีนท่าเหมืองที่คึกคกขบถจะยึดเมืองภูเก็ตเมื่อปี 2419 ในสมัยรัชกาลที่ 5 จนพวกจีนต้องพ่ายแพ้ไป จนเรื่องราวไปถึงกรุงเทพฯ จึงไต่ส่งกองทัพมาปราบจนราบคาบและพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระราชทานสมณศักดิ์ให้หลวงพ่อแช่มเป็นพระครูวิสุทธวิงศาจารย์

### อ่าวฉลอง

อยู่ห่างจากตัวเมือง 11 กิโลเมตร ทางทิศใต้ของเกาะภูเก็ตไปตามทางที่ไปหาดราไวย์ เมื่อถึงห้าแยกฉลองเลี้ยวซ้ายประมาณ 1 กิโลเมตร ถึงอ่าวฉลอง ที่ชาย

ทะเลจะมีสะพานไม้ทอดยาวไปในทะเล ชายหาดเป็นรูปโค้งยาวเหยียดมองเห็นตัว  
มะพร้าวริมหาดเอนลู่ออกทะเล ทะเลบริเวณนี้ไม่เหมาะแก่การเล่นน้ำ เพราะหาด  
เป็นโคลนที่อำวดลองนี้ นักท่องเที่ยวจะเช่าเรือไปเที่ยวตามเกาะต่าง ๆ หรือเข้าไป  
ตกปลาได้

#### หาดแหลมกา

อยู่ห่างจากตัวเมืองประมาณ 16 กิโลเมตร จากท่าแยกคลองไช้ทางหลวง  
4024 หาดแหลมกาเป็นหาดเล็ก ๆ ชาวภูเก็ตนิยมไปพักผ่อนกันมาก บริเวณหาดมีเรือ  
ให้เข้าไปเที่ยวตามเกาะต่าง ๆ ทั่ว และที่แหลมกานี้เป็นที่ตั้งของโรงแรมภูเก็ต-  
ไอแลนด์รีสอร์ท ซึ่งเป็นที่พักชายทะเลที่ทรนมากแห่งหนึ่งของภูเก็ต

#### หาดราไวย์

อยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 17 กิโลเมตร เส้นทางจากท่าแยกคลอง  
ไปสู่หาดราไวย์ (ทางหลวง 4024) เป็นเส้นทางที่สวยงามที่สุดสายหนึ่งของภูเก็ต เป็นถนน  
ที่ผ่านไปมาในคองมะพร้าวหาดราไวย์ เป็นหาดที่มีชื่อเสียงมาช้านานแล้ว ใค้ชื่อว่า เป็นหาดที่  
สวยงามที่สุดหาดหนึ่งของภูเก็ต แม้ปัจจุบันมีหาดอื่นที่สวยงามกว่า ราไวย์ก็ยังคงได้รับความ  
นิยมจากนักท่องเที่ยวไม่น้อย

#### เกาะแก้วพิสดาร

อยู่ห่างจากหาดราไวย์ประมาณ 1 กิโลเมตร นั่งเรือจากหาดราไวย์ประมาณ  
30 นาที มีหาดทรายและธรรมชาติใต้น้ำสวยงามมาก บนเกาะมีรอยพระพุทธรูปจำลอง  
ประดิษฐานอยู่ด้วย

#### แหลมพรหมเทพ

อยู่ห่างจากหาดราไวย์ประมาณ 2 กิโลเมตร เป็นแหลมที่อยู่ตอนใต้สุดของ  
เกาะภูเก็ต ชาวบ้านเรียกว่า แหลมเจ้า บริเวณแหลมพรหมเทพเป็นส่วนที่สวยงามที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## อ่าวกระวน

อยู่ถัดมาจากอ่าวกะตะขึ้นไปทางเหนือมีเพียงเนินเขาเตี้ย ๆ ขึ้นอยู่เท่านั้น แต่ถ้าวัดไปที่กลางอ่าวกระวนและหมู่บ้านกระวน มีถนนแยกจากอ่าวกะตะไปอีกประมาณ 3 กิโลเมตร อ่าวกระวนใหญ่กว่าอ่าวกะตะ มีชายหาดยาวเหยียด เนื้อชายหาดเป็นเนินทรายสูง ๆ ต่ำ ๆ มีสนทะเลต้นใหญ่ ๆ และต้นตาลขึ้นเรียงรายอยู่โดยทั่วไป หาดทรายที่อ่าวกระวนขาวสะอาดและละเอียดมาก

## อ่าวป่าตอง

อยู่ในเขตอำเภอกะทู้ ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 15 กิโลเมตร ใช้ทางหลวงหมายเลข 4020 ไป 9 กิโลเมตร เป็นอ่าวที่มีความโค้งมาก หาดทรายงดงามเป็นแนวยาว 9 กิโลเมตร น้ำทะเลใสสะอาด เหมาะแก่การเล่นน้ำมากที่สุด หาดป่าตอง เป็นหาดที่มีที่พักชายทะเลมากที่สุดในภูเก็ต และมีอุปกรณ์สำหรับเล่นกีฬาทางน้ำไว้บริการด้วย

## อนุสาวรีย์วีรสตรี

อนุสาวรีย์ท้าวเทพกษัตรีและท้าวศรีสุนทร ตั้งอยู่ที่สี่แยกท่าเรือ เขตอำเภอ ก่อนถึงตัวเมืองภูเก็ต 12 กิโลเมตร

ประวัติของท้าวเทพกษัตรีและท้าวศรีสุนทร มีอยู่ว่า ในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2428 พระเจ้าปะดุง กษัตริย์พม่าได้ยกทัพมาตีหัวเมืองต่าง ๆ ทางภาคใต้ได้เมืองตะกั่วป่า ตะกั่วทุ่ง แล้วก็ยกเลยมาถึงเมืองถลาง ขณะนั้นพระยาถลางเจ้าเมืองเพิ่มถึงแก่กรรม คุณหญิงจันทร์ ผู้เป็นภริยาและคุณมุกน้องสาวไคววางแผนต่อสู้ชาติกันอย่างแข็งขัน พม่าล้อมถลางอยู่ประมาณ เกือบหนึ่งปีก็ยังไม่สามารถยึดเมืองถลางได้จึงถอยทัพกลับไป เมื่อพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ทรงทราบไคทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานบรรดาศักดิ์ให้คุณหญิงจันทร์ เป็นเทพกษัตรี และนางมุกเป็นท้าวศรีสุนทร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนหนึ่งของ เกาะภูเก็ต เนื้อแหลมพรหมเทพเป็นที่ราบสำหรับจอดรถซึ่งอยู่หน้าผาสูงริมทะเล จากหน้าผานี้จะมองเห็นแหลมพรหมเทพทอดยาวออกไปในทะเล มองเลยออกไปในทะเลจะเห็นเกาะหลายเกาะ รวมทั้งเกาะแก้วพิสดาร ท่ามกลางขวามือจะเห็นแนวหาดทรายของหาดในหานชั้คเงิน จากบนหน้าผามีทางเดินลง เขาไปจนถึงสุดแหลมพรหมเทพได้เป็นสถานที่ชมพระอาทิตย์ไ้คงความยิ่งนัก

### หาดในหาน

เป็นหาดที่อยู่ถัดจากแหลมพรหมเทพขึ้นไปทางทิศเหนือ อยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 18 กิโลเมตร มีทางไปได้หลายทาง จะไปจากหาคราไ้โดยผ่านหรือไม่ผ่านแหลมพรหมเทพก็ได้ หรือถ้ามาจากหน้าแยกฉลองไปทางหาคราไ้ประมาณ 3 กิโลเมตร จะมีทางแยกขวาไปบ้านไสยวนหนองหารประมาณ 4 กิโลเมตร ชายหาดในหานไม่ยาวนัก ทรายขาวสะอาด ก้านหลังของชายหาดเป็นบึง ชาวบ้านเรียกว่าหนองหาน ระหว่างทะเลและบึงมีเพียงหาดทรายของหาดในหานขวางกั้นอยู่เท่านั้น ในช่วงฤดูมรสุม ระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึง เดือนตุลาคม คลื่นจะแรงมาก คนที่ว่ายน้ำไม่แข็งแรงไม่ควรจะลงเล่นนั้นเพราะอันตรายมาก

### อ่าวกะทะ

อยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 17 กิโลเมตรจากตัวเมืองภูเก็ตเมื่อถึงหน้าแยกฉลองเลี้ยวขวาไปทางตามถนนหมายเลข 4028 ทางจากหน้าแยกฉลองไปอ่าวกะทะจะผ่านสวนยางและสวนมะพร้าว บางช่วงทางจะเลียบไปตามไหล่เขา มองเห็นท้องทะเลอ่าวฉลองและเกาะแก่งต่าง ๆ โดดออกไปสวยงาม และช่วงลงจากเขาก่อนถึงที่ราบ เป็นอีกจุดหนึ่งที่สวยงามมองเห็นเกาะรูเล็ก ๆ หน้าอ่าวกะทะโคกชั้คเงิน อ่าวกะทะแบ่งออกเป็น 2 อ่าว คือ อ่าวกะทะใหญ่ กับ อ่าวกะทะน้อย ทั้งสองอ่าวมีหาดทรายและชายหาดที่สวยงามเหมาะแก่การเล่นน้ำ

## หาคสุรินทร์

อยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 24 กิโลเมตรจากตัวเมืองภูเก็ตใช้เส้นทาง 402 เมื่อถึงอนุสาวรีย์วีรสุกรีแล้วไปทางซ้ายมืออีก 12 กิโลเมตรเป็นหาคที่อยู่ริมเชิงเขา บริเวณเหนือหาคมีคันสนทะเลต้นใหญ่ ๆ อยู่เรียงราย และบริเวณเหนือหาค้านขวามือเป็นสนามกอล์ฟ ซึ่งสร้างขึ้นตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 7 หาคสุรินทร์มีความลาดชันมาก ไม่เหมาะแก่การเล่นน้ำ และในฤดูแล้งจะมีตลิ่งลมหักมาก อันตรายอย่างยิ่งสำหรับการเล่นน้ำ

## แหลมสิงห์

จากหาคสุรินทร์มีถนนขึ้นเขาไปอ่าวกมลา และจากหาคสุรินทร์ประมาณ 1 กิโลเมตรจะมีทางแยกซึ่งเป็นถนนส่วนบุคคลเข้าสู่หาคแหลมสิงห์ อาจจะขออนุญาตผ่านถนนส่วนบุคคลหรือเดินเลี้ยวไปอีกทางหนึ่งซึ่งเป็นทางเดินไปตามลาดเขาลงสู่ชายหาดเล็ก ๆ น่ารัก ทรายขาวสะอาดทางซ้ายมือของหาคเป็นแหลมเล็ก ที่มีโขดหินสวยงามเรียกว่า แหลมสิงห์

## อ่าวกมลา

อยู่ถัดจากแหลมสิงห์ประมาณ 1 กิโลเมตรและห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 26 กิโลเมตร อยู่ในเขตอำเภอกะทู้ จากหาคสุรินทร์ไปอ่าวกมลาทางจะคคเคี้ยวไปตามไหล่เขา ระยะทาง 3 กิโลเมตร ช่วงสุดท้ายก่อนจะถึงอ่าวกมลาเป็นทางลงเขาสามารถมองเห็นแนวหาดทรายของอ่าวกมลาชัดเจน หาคกมลายาวประมาณ 2 กิโลเมตร

## อุทยานสี่คว่าเขาพระแทว

อยู่ห่างจากตัวเมืองภูเก็ตประมาณ 20 กิโลเมตร จากตัวเมืองภูเก็ตไปยังอำเภอถลาง เมื่อถึงสี่แยกในเขตเมืองถลางซึ่งอยู่ห่างจากตัวภูเก็ต 18 กิโลเมตร แยกไปทางซ้ายมืออีกประมาณ 2 กิโลเมตร

อุทยานสัตว์ป่า เขาพระแหวง เกิดขึ้นจากนโยบายของรัฐบาลในการพัฒนา  
จังหวัดภูเก็ทให้เป็น เมืองท่องเที่ยว โดยเหตุที่ภูเก็ทเป็นจังหวัดที่มีลักษณะ เป็นเกาะขนาด  
ไม่ใหญ่โตนัก แหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ส่วนใหญ่จึงได้แก่ชายหาดรอบ ๆ เกาะ โดย  
เฉพาะแถบฝั่งตะวันตก ทางกรมป่าไม้ซึ่งได้รับนโยบายในการจัดหาแหล่งท่องเที่ยว  
คานธรรมชาติของป่าไม้มาสำรวจสภาพป่าต่าง ๆ ของจังหวัดภูเก็ท ปรากฏว่า  
ป่าสงวนแห่งชาติเขาพระแหวง อำเภอดกลาง ซึ่งมีเนื้อที่ 13,925 ไร่ เป็นป่าที่อุดม  
สมบูรณ์ที่สุด มีสัตว์ป่าหลายชนิดอยู่ตามธรรมชาติ และมีน้ำตกโตนไทร ซึ่งเป็นแหล่ง  
ดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวอยู่แล้ว ภูมิประเทศตลอดจนสภาพแวดล้อมเหมาะสมแก่การ  
ที่จะพัฒนาให้เป็นศูนย์ท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ทในรูปของศูนย์ศึกษาธรรมชาติและสัตว์ป่า  
หรืออุทยานสัตว์ป่าเป็นอย่างดี จึงได้เริ่มดำเนินการจัดตั้ง เป็นอุทยานสัตว์ป่า เขาพระ  
แหวง ตั้งแต่เดือน กรกฎาคม 2521 เป็นต้นมา

บริเวณรอบ ๆ น้ำตกโตนไทร ในขณะนี้ได้รับการตกแต่งให้เป็นสวนนั่งเล่น  
พักผ่อนหย่อนใจ ซึ่งปกคลุมไปด้วยต้นไม้ใหญ่ ๆ ที่แม่กิ่งก้านสาขาให้ร่มเงาแก่ผู้ไปพัก  
พิง คนไม่เหล่านี้มีอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปีขึ้นไปทั้งนั้น นอกจากนี้ ในป่าเขาพระแหวงมี  
ต้นปาล์มหลังขาวขึ้นเต็มไปหมด ปาล์มหลังขาวนี้เป็นไม้สกุลใหม่ เพิ่งค้นพบเมื่อ 50  
ปีที่ผ่านมาเอง โดย ดร.คาร์ นักพฤกษศาสตร์ชาวอังกฤษ กล่าวกันว่าปาล์มหลังขาว  
นี้เป็นพันธุ์ไม้ที่มีแก่จำเพาะที่ภูเก็ทเท่านั้น จะหาที่อื่นใดในโลกไม่มี และสำหรับผู้ที่รักนก  
เมื่อไปพักที่ป่า เขาพระแหวงแล้วน่าจะตื่นขึ้นมาดูนกประมาณสี่สี่ห้า เพื่อคุณกนักรอยชนิด

### วัดพระทอง (วัดพระตุก)

อยู่ห่างจากตัว เมืองภูเก็ทประมาณ 20 กิโลเมตร จากตัว เมืองภูเก็ทเลย  
ที่ว่า การอำเภอดกลางไปนิคหน่อยจะมีทางแยกขวามือเข้าวัดพระทอง วัดนี้มี  
พระพุทธรูปผุดขึ้นจากพื้นดินเพียงครึ่งองค์ ตำนานเล่าว่า แต่เดิมบริเวณที่ตั้งวัดเป็น  
ทุ่งสำหรับเลี้ยงสัตว์ วันหนึ่งเกิดนาคควายมาเลี้ยง ไค่น้ำเชือกลุ่มควายไปผูกกับหลัก  
ซึ่งไค่น้ำจากพื้นดิน หลังจากนั้นปรากฏว่า ทั้ง ไค่น้ำและควายเกิดตายลงควายโรคประหลาด  
พอดกลางคืนพอของ ไค่น้ำก็ฝันว่า ไค่น้ำตายก็เพราะเอา เชือกลุ่มควายไปผูกกับพระ  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เถกมาลาของพระพุทธรูปที่จมกินอยู่ รุ่งเช้าพ่อของ เด็กและชาวบ้านแถบนั้นต่างช่วยกันหาพระพุทธรูป ในที่สุดก็พบความจริงตามฝัน จึงได้ช่วยกันชุกเพื่อจะนำไปประดิษฐานไว้ข้างบน แต่พยายามชุกเพียงไรก็ไม่หมดองค์พระพุทธรูปผุดขึ้นจากพื้นดินเพียงครึ่งองค์เท่านั้น ต่อมาเมื่อคราวศึกพระเจ้าปะดุงยกทัพมาตีเมืองถลาง พ.ศ. 2328 ทหารพม่าพยายามชุกพระผุดเพื่อนำกลับไปพม่า แต่ชุกลงไปคราวใดก็มีฝูงแตนไล่ต่อยจนต้องละความพยายาม ต่อมาชาวบ้านได้นำทองหุ้มพระพุทธรูปที่ผุดจากพื้นดินเพียงครึ่งองค์ ดังปรากฏอยู่จนถึงปัจจุบัน

### อุทยานแห่งชาติหาคไนโยบาย

จากสี่แยกอำเภอถลางตรงขึ้นไปจนถึงทางแยกเข้าสนามบินแล้วซ้ายไปจนถึงสนามบินทางหลวง 402 แยกซ้ายเข้าทางหลวง 4026 ไปอีกประมาณ 2 กิโลเมตรถึงอุทยานแห่งชาติหาคไนโยบาย

อุทยานแห่งชาติหาคไนโยบายมีพื้นที่ครอบคลุมประมาณ 90 ตารางกิโลเมตร หรือ 56,250 ไร่ ลักษณะพื้นที่ของอุทยานแห่งนี้เป็นหาคทรายที่มีความยาวต่อเนื่องประมาณ 3 กิโลเมตร เป็นทรายละเอียดมีไม้สนทะเลขึ้นอยู่ตามธรรมชาติ 2 แห่ง คือ บริเวณหาคทรายแก้วซึ่งอยู่ก้นสะพานสารสินและบริเวณหาคไนโยบาย และในบริเวณหาคไนโยบายแห่งนี้มีแนวปะการังกว้างใหญ่ติดกับหาคทรายซึ่ง เป็นที่อยู่อาศัยของปลาทะเลนานาชนิด

ทะเลและหาคทรายในบริเวณอุทยานแห่งนี้ อุดมสมบูรณ์ไปด้วยสัตว์น้ำนานาชนิด ในจำนวนนี้รวมถึง เต่าทะเล ซึ่งจะขึ้นมาวางไข่บนหาคไนโยบาย หาคทรายแก้ว และบริเวณหาคสนามบินในราว ๆ เดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนกุมภาพันธ์

### หาคไม้ขาวหรือหาคสนามบิน

เป็นชายหาดที่อยู่เหนือสุดก้นตะวันตกของ เกาะภูเก็ต และเป็นชายหาดที่ยาวที่สุดของ เกาะภูเก็ต แนวหาดเริ่มตั้งแต่หาคไนโยบายผ่านสนามบิน เรื่อยไปจนถึงช่อง-

ปากพระ เป็นหากแห้ง เคี้ยวที่มีจักจั่นทะเล ซึ่งมีมากบริเวณใกล้สนามบิน

สถานที่น่าใส่ใจอื่น ๆ ในจังหวัดภูเก็ต

เกาะต่าง ๆ

ภูเก็ตมีเกาะบริวารอยู่ 39 เกาะส่วนใหญ่อยู่ทางฝั่งตะวันออกของตัวเกาะ นอกจากเกาะสิเหร่ และเกาะแก้วพิสดารที่คนนิยมไปเที่ยวกันแล้ว ก็ยังมีอีกหลายเกาะที่คนนิยมนั่งเรือไปเที่ยว เช่นเดียวกัน ทั้งนี้เพื่อไปตกปลา เล่นน้ำ และชมความงามธรรมชาติใต้น้ำที่งดงาม เกาะเหล่านั้นได้แก่ เกาะบอน เกาะเฮ เกาะไม้ท่อน (เป็นแหล่งตกปลา) เกาะรังน้อย เกาะรังใหญ่ ฯลฯ

เหมืองแร่คิงบุก

การทำเหมืองแร่ในภูเก็ตมีทั้งเหมืองแร่แบบเหมืองเรือซุก เหมืองสูบ เหมืองฉีก และเหมืองแดง ตามประวัติการขุดแร่คิงบุกที่ภูเก็ตเชื่อกันว่ามีมานานกว่า 500 ปีแล้ว ในภูเก็ตมีเหมืองแร่คิงบุกอยู่โดยทั่วไป เหมืองสูบฉีกเก่าแก่ที่ควรไปชม คือเหมืองเจ้าฟ้า อยู่ที่ถนนเจ้าฟ้า ทางไปวัดฉลอง หามาตั้งแคปี พ.ศ. 2472 ปัจจุบันก็ยังขุดอยู่ ส่วนการขุดแร่คิงบุกโดยใช้เรือขุดนั้น กัปตันเอ็ดเวิร์ด โชมัส ไมล์ ชาวออสเตรเลียเสียผูกก่อตั้งบริษัทหุงคาธาเบอร์ตันเคิร์คยี่ง เบอธัค ในปัจจุบันเป็นผู้นำเรือขุดแร่ลำแรกมาใช้ขุดแร่คิงบุกในประเทศไทย เมื่อพ.ศ. 2452 และการขุดแร่ด้วยวิธีนี้ก็ไ้แพร่หลายไปทั่วแหลมมลายู

แพปลา

อยู่บริเวณปากคลองท่าจีน ทางด้านตะวันออกของตัวเมืองภูเก็ตอยู่ห่างจากตัวเมืองประมาณ 3 กิโลเมตร เป็นท่าจอดเรือประมงสำหรับขนถ่ายปลา

ฟาร์มมุก

ในจังหวัดภูเก็ตมีฟาร์มมุกหลายแห่ง ได้แก่ ที่เกาะรังน้อย เกาะรังใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกาะนาคาน้อย เกาะนาคาใหญ่ และมีอ่าววัด แหลมพันวา มุกที่เลี้ยงส่วนใหญ่เป็น  
มุกซีก ส่วนฟาร์มบางแห่งสามารถเลี้ยงมุกกลมได้แต่มีโคขายในประเทศไทย ส่งไป  
ขายต่างประเทศหมก ผู้ที่สนใจสามารถของ เขาชุมโคแก่ของชออนุญาตล่วงหน้า สถานที่  
ที่คอกชออนุญาตนั้นคอกชอสอบถามจากการท่องเที่ยวสำนักงานภูเก็ตทุกวันในเวลาราชการ

## สถานที่ที่น่าสนใจใกล้เคียง

### อ่าวพังงา

อ่าวพังงามีทิวทัศน์ธรรมชาติทางทะเล เช่น เกาะแก่ง และชายหาดที่สวยงาม  
อยู่เป็นจำนวนมาก ในอ่าวพังงามีเกาะอยู่ประมาณ 300 เกาะ แต่ละเกาะมีรูปร่าง  
ต่าง ๆ แปลกตาสวยงาม ปัจจุบันนี้อ่าวพังงาโคประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติทางทะเลแล้ว

สถานที่ที่น่าสนใจในอ่าวพังงาโคแก่ภาพเขียนโบราณที่ เขาเขียน สันนิษฐาน  
ว่าเป็นภาพเขียนก่อนประวัติศาสตร์ เป็นรูปพระ เช่ ปลาและสัตว์อื่น ๆ เกาะบันหยี  
เป็นที่ตั้งบ้านเรือนของชาวเกาะประมาณ 300 หลังคาเรือน และมีโรงเรียนอยู่ควย  
บ้านเรือนเหล่านี้สร้างอยู่ในทะเล โคยกทอกเสาแสมยึดแน่นลงไปในทะเล ชาวเกาะ  
ทั้งหมดนับถือศาสนาอิสลาม และยึดอาชีพประมง เป็นส่วนใหญ่ ปัจจุบันมีร้านอาหารบริการ  
ท่องเที่ยวบนเกาะ ของที่ระลึกที่มีชื่อเสียงของ เกาะบันหยีคือ กะปิ เกาะนมสาว  
เป็นเกาะเล็ก ๆ 2 เกาะ อยู่ใกล้กัน เกาะหนึ่งเป็นที่ตั้งของป้อมประกาศาร  
เกาะทะเลตุ มีอยู่ 2 แห่งคือ เกาะทะเลตุนอก และ เกาะทะเลตุใน เป็นเกาะที่ค่อนข้างถูก  
น้ำทะเลเขาจะจนทะเล ไปอีกคานหนึ่ง เกาะเขาพิงกัน มีภูเขา 2 ลูก ๆ หนึ่งมีลักษณะ  
แยกออกจากกันเหมือนถูงผ่าซีก ตอนล่างแยกห่างออกจากกันส่วนตอนบนพิงกันอยู่  
เขาทะลุ เป็นเกาะเล็ก อยู่หน้าเกาะเขาพิงกัน ลักษณะเป็นแท่งโผล่จากน้ำ ตอนล่าง  
ที่ติดน้ำทะเลคอกกิวจนเกรงว่าน้ำเดจะ เขาจะซาคเขาสักวันหนึ่ง เขาหมาจู ภูเขาลูก  
หนึ่งมีลักษณะแปลกมอญคล้ายสุนัขขนาดเล็กที่มีขนปุยเรียกว่าหมาจู ถ้าลอค ลักษณะ  
เช่นเดียวกับเกาะทะเลตุ แต่ใหญ่กว่ามากเวลาน้ำลง เรือใหญ่สามารถแล่นผ่านไปโค  
ภายในถ้าอากาศเย็นสบาย มีหินย้อยใหญ่สวยงาม

นักท่องเที่ยวยุโรปที่ไปเที่ยวภูเก็ตต้องการจะไปเที่ยวอ่าวพังงาของแนะนำให้  
ติดต่อ บริษัทนำเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ติดต่อสอบถามได้ที่ ททท. สำนักงานภูเก็ต  
73-75 ถนนภูเก็ต อำเภอเมืองภูเก็ต โทร. 212-213

### เกาะพีพี

เป็นชื่อเรียกรวมเกาะเล็ก ๆ สองเกาะ อยู่กลางทะเลอันดามัน เขตอำเภอ  
เมือง จังหวัดกระบี่ อยู่ห่างฝั่งเมืองกระบี่และภูเก็ตเป็นระยะทางเท่า ๆ กัน ประมาณ  
40 กิโลเมตร เกาะหนึ่งชื่อ พีพีคอน อีกเกาะชื่อ พีพีเล เกาะทั้งสองอยู่ห่างกันเพียง  
2.2 กิโลเมตร เป็นเกาะที่มีทัศนียภาพสวยงามทั้งบนบกและใต้น้ำ ซึ่งนักท่องเที่ยวที่  
เดินทางไปเที่ยวจังหวัดกระบี่ หรือภูเก็ตจะต้องการโอกาสเดินทางไปเที่ยวกันให้ได้

### เกาะพีพีคอน

เป็นเกาะใหญ่มีเนื้อที่กว้าง 3.5 กิโลเมตร ยาว 8 กิโลเมตร โดยทั่วไป  
เป็นภูเขา มีหาดทรายที่มีทรายละเอียดสีขาวนวล หาดยาวคดมีช่อง่อนหินและหน้าผา  
มีชาวบ้านซึ่งเป็นชาวมุสลิมและชาวเลไปตั้งบ้านทำสวนมะพร้าวและสวนผลไม้หมู่บ้าน  
ที่อ่าวคนไทร ซึ่งมีชายหาดยาวเหยียด มีท่าเทียบเรือเป็นหมู่บ้านใหญ่ มีโรงเรียนตั้ง  
อยู่ปลายแหลมชายหาดคานหนึ่งมีเอกชนไปสร้างเรือนพักโครม มะพร้าว บริการนัก-  
ท่องเที่ยวน้ำ ปลายแหลมตรง มีชาวเลไปตั้งหมู่บ้านที่แหลมตรง ซึ่งหมู่บ้านทั้ง  
สองแห่งนี้สามารถเดินติดต่อถึงกันได้โดยเดินข้ามเขาใช้เวลาประมาณ 45 นาที

### เกาะพีพีเล

มีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า เกาะไวถึง เป็นเกาะที่เล็กกว่าพีพีคอน มีเนื้อที่  
กว้าง 1 กิโลเมตร ยาว 3 กิโลเมตร เป็นเกาะที่ไม่มีบ้านคนอาศัยเพราะไม่มีแหล่ง  
น้ำจืด โดยทั่วไปเป็นภูเขา มีหาดทรายชะโงกและถ้ำ ชื่อถ้ำไวถึง เป็นถ้ำหินงอกหิน  
ย้อย และมีนกนางแอ่นไปทำรังอยู่ที่นั่น ภายในถ้ำมีภาพเขียนฝาผนัง เขียนด้วยสีค่า

เป็นรูปขบวนเรือแบบต่าง ๆ ซึ่งนักประวัติศาสตร์ลงความเห็นว่าเป็นภาพเขียนสีในสมัยปลายกรุงศรีอยุธยาหรือต้นกรุงรัตนโกสินทร์ มีภาพทราวยที่มีภูเขาส่งล้อมรอบห้วงน้ำประหนึ่งเป็นทะเลในหุบเขา ซึ่งภาษาพื้นเมืองเรียกว่า ปิละ และมีอ่าวที่สวยงามหน้าอ่าวมีทัศนียภาพที่สวยงาม ชื่อ อ่าวมาหยง

### แหล่งค้นคว้ารอบเกาะพีพี

ปลายแหลมอ่าวคนโทรค้นเหนือบังกาโต อ่าวตาน้ำคานไคแหลมตง คานอ่าวปิละ หน้าอ่าวมาหยงและหลังอ่าวมาหยง คานหน้าถ้ำไวกิ่ง เป็นต้น

### แหล่งแค้มป์

คานหน้าอ่าวมาหยง ซึ่งหน้าจึกไคที่หน้าผา ห่างจากอ่าวประมาณ 130 เมตร (ชาวเรือที่ฝึกจนจะทราบ) ชายหากอ่าวตาน้ำ ซึ่งเดินไปอีกประมาณ 100 เมตร ถึงหมู่บ้านแหลมตง ขอใ้หน้าจึกจากชาวบ้านไค



## สภาพทั่วไป จังหวัดภูเก็ต

### ภูเก็ตโดยทั่วไป

ภูเก็ตเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางว่าเป็นหนึ่งในหลาย ๆ จังหวัดที่เก่าแก่และรุ่งเรืองที่สุดของดินแดนภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งเป็นเกาะแห่งเดียวที่มีฐานะเป็นจังหวัด เกาะภูเก็ตนี้ตั้งอยู่ทางชายฝั่งด้านตะวันตกของคาบสมุทรซึ่งทอดยาวไปถึงประเทศมาเลเซียชื่อ "บูเก็ท" มีความหมายว่า ภูเขา เพราะเมื่อมองจากทะเลจะเห็นเป็นขุนเขาใหญ่ยื่นออกมาจากทะเลตามลักษณะทางกายภาพของตัวเกาะมีภูมิประเทศสูง ๆ ต่ำ ๆ ประกอบด้วยภูเขาและที่ราบเป็นคอน ๆ ที่ราบส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นเนินเขี่ย ๆ ประกอบด้วยชายหาดสวยงามเป็นที่ดึงดูดใจมากมายที่ให้ความงดงามของทัศนียภาพที่ก่อตัวขึ้นตามฝั่งทะเล คูแปลกไปต่าง ๆ นานา และเต็มไปด้วยธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่สวยงาม ภูเก็ตนี้แวดล้อมไปด้วยธรรมชาติมากมายที่ควรจะสงวนไว้ไม่ให้ถูกรบกวนทางกายภาพ แม้ว่าพื้นที่ซึ่งเป็นส่วนน้อยได้ถูกรุกทำลายไปแล้วโดยส่วนตัวของเอกชนบางกลุ่มหรืออย่างผิดกฎหมาย แต่พื้นที่ส่วนใหญ่ยังคงอยู่ในสภาพที่ดีมาก ภูเก็ตเป็นที่เชิดหน้าชูตาอย่างมากในความงามที่ดึงดูดความสนใจและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในหมู่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะแก่นักท่องเที่ยวในประเศเท่านั้น แต่รวมทั้งนักท่องเที่ยวจากนานาชาติด้วย ภูเก็ตสามารถไปถึงได้โดยรถยนต์ใช้เวลาประมาณ 13 ชั่วโมงจากกรุงเทพฯ และโดยเครื่องบินซึ่งมีเที่ยวบินทุกวัน ใช้เวลาประมาณ 1.10 ชั่วโมง และยังสามารถไปถึงได้โดยทางทะเล

### สภาพภูมิศาสตร์

ภูเก็ตเป็นเกาะที่ใหญ่ที่สุดของประเทศไทยซึ่งตั้งอยู่ในน่านน้ำทะเลอันดามันและประมาณไควาอยู่ระหว่างเส้นรุ้ง (latitude) ที่ 7° 30' N และ 8° 30' N และเส้นแวง (longtitude) ที่ 98° 15' E และ 98° 40' E ภูเก็ตมีพื้นที่ของตัวเกาะ

ใหญ่ประมาณ 550 ตร.กม. ส่วนยาวที่สุดของเกาะวัดจากทิศเหนือถึงทิศใต้ประมาณ 44 กม. และส่วนกว้างเฉลี่ยประมาณ 18 กม. ภูเก็ตประกอบด้วยเกาะบริวารอีก 17 เกาะซึ่งรวมพื้นที่ที่เป็นพื้นดินได้ประมาณ 570 ตร.กม.

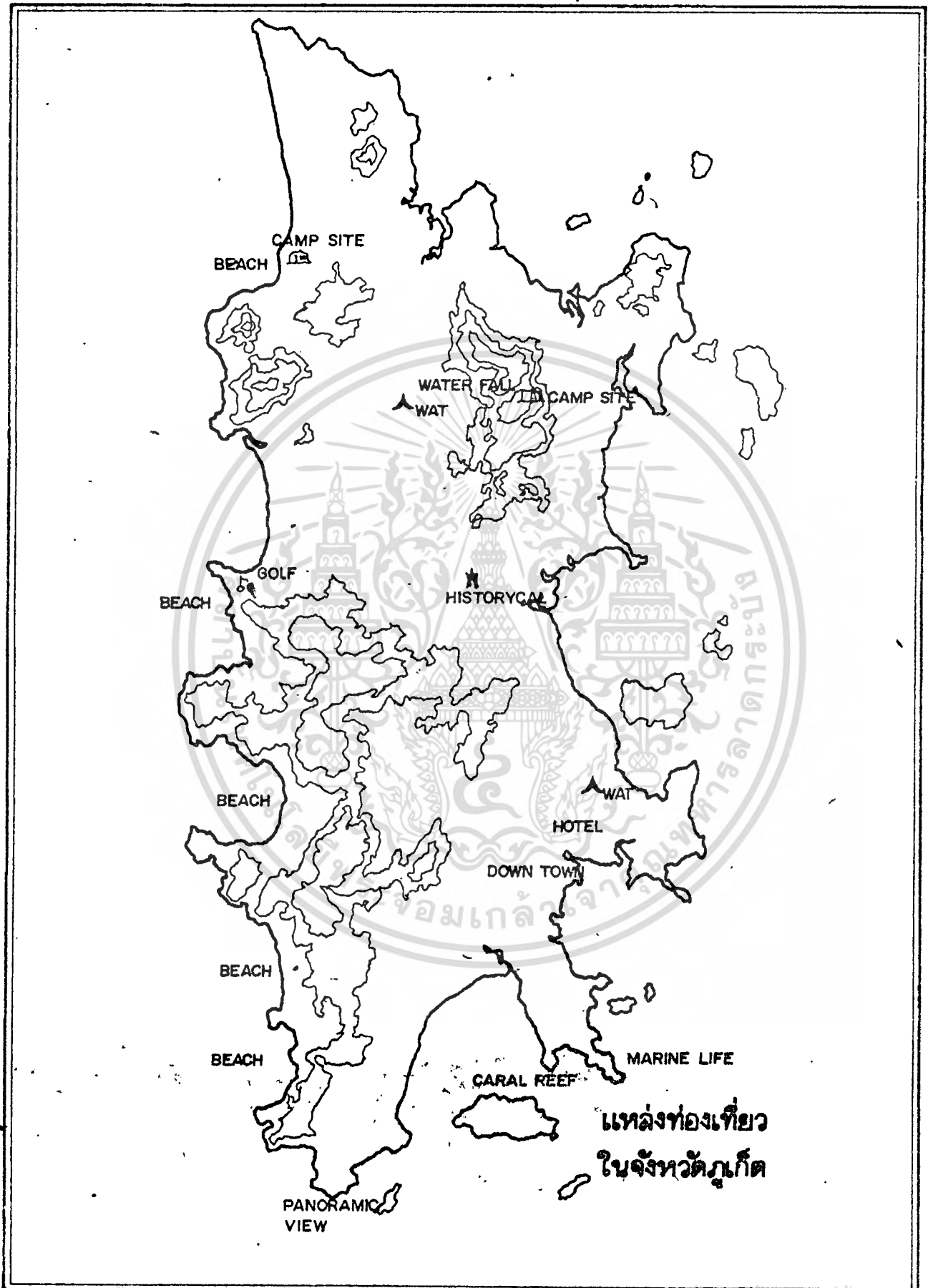
อาณาเขต

- ทิศเหนือ จุดท่องเที่ยวเลจังหวัดพังงา ตรงช่องปากพระ ซึ่งกว้างประมาณ 400 ม. ปัจจุบันมีสะพานสารสินเชื่อมระหว่างจังหวัดภูเก็ตและพังงา
- ทิศใต้ จุดทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย
- ทิศตะวันออก จุดทะเลเซกจังหวัดกระบี่
- ทิศตะวันตก จุดทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย

ลักษณะทางกายภาพ

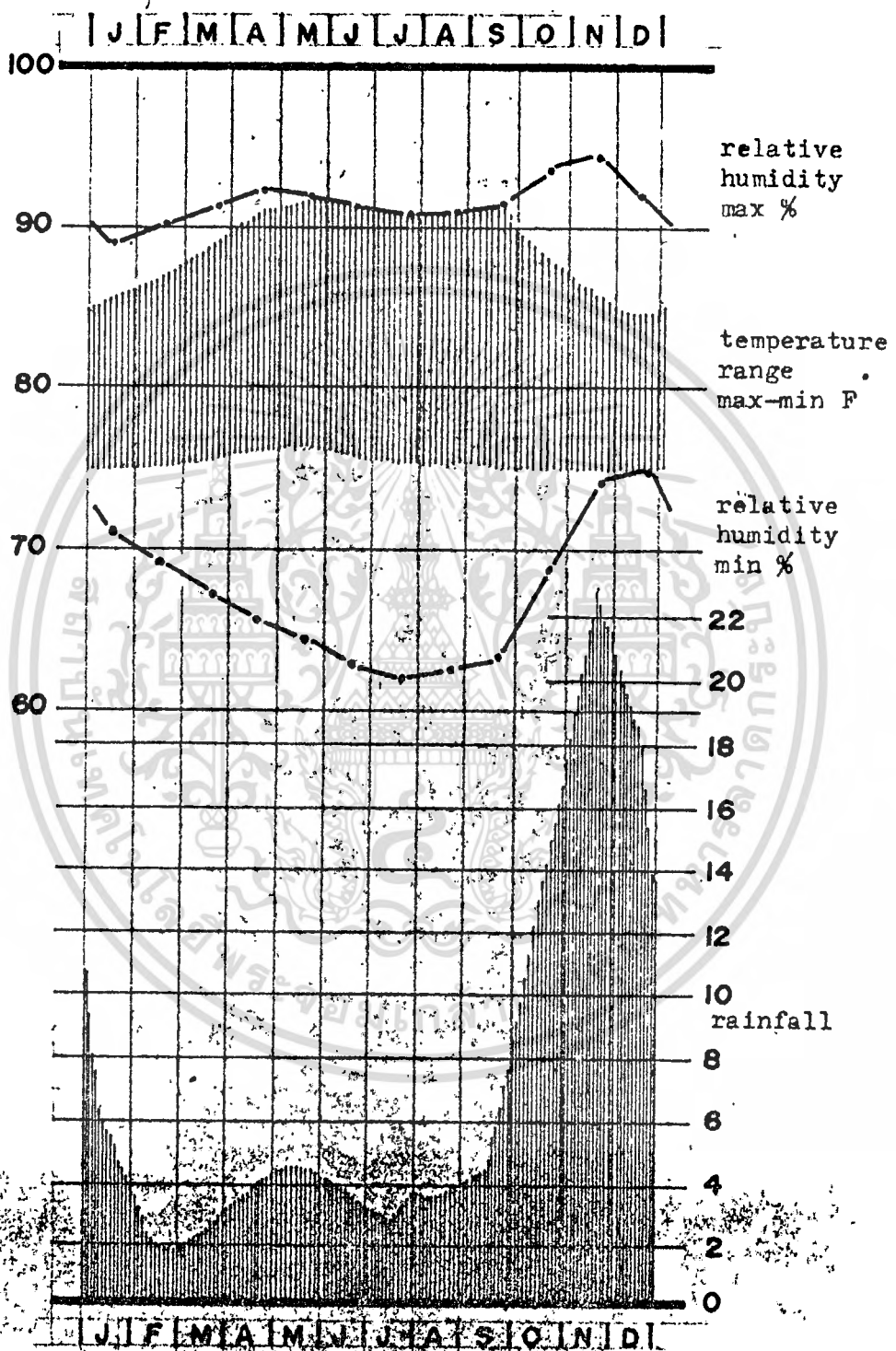
ภูเก็ตเป็นเกาะที่ถูกล้อมรอบในระดัปลุ่มน้ำในบริเวณของธรรมชาติที่สวยงามของทะเล หาดทราย เกาะเล็กเกาะน้อย แนวหินปะการัง และสมบัติใต้ทะเลอีกมากมายประมาณได้ว่าพื้นที่ครึ่งหนึ่งของภูเก็ตมีลักษณะเป็นภูเขาซึ่งคิดค่าไปเป็นลักษณะของหินแข็งยื่นไปคามพรมแดนของประเทศพม่า มียอดภูเขามากมายในเกาะภูเก็ตที่มีความสูงมากกว่า 500 ม. เหนือระดับน้ำทะเล (mean sea level) ยอดเขาที่สูงที่สุดคือ เขาไม้เท้าสิบสอง ตั้งอยู่ใกล้กับ หาดป่าตอง มีความสูง 529 ม.

หาดทรายต่าง ๆ ของภูเก็ตพบได้ในส่วนที่รับลมของเนินทางหัวแหลม และเกาะที่อยู่ใกล้ฝั่งในชายทะเลอันดามัน ภัยผลของการจมและการขยายตัวของเนินเขาในปัจจุบัน ซึ่งอยู่ใกล้ชิดกับแนวชายฝั่งทะเลในปัจจุบัน จึงพบการก่อตัวของธารน้ำสายแคบ ๆ ของน้ำทะเลและแม่น้ำทางชายฝั่งตะวันตกของภูเก็ตเท่านั้น



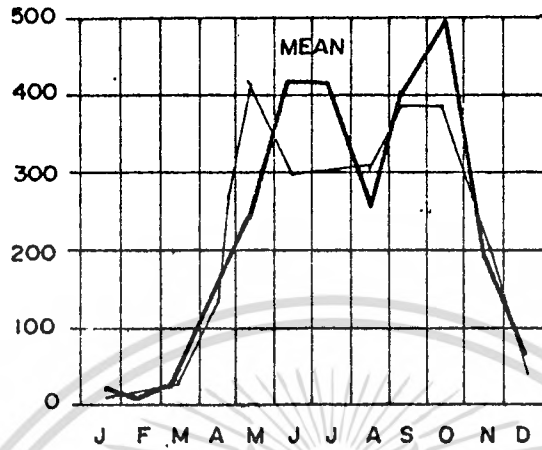
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำมาใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นการฝ่าฝืน  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคใต้

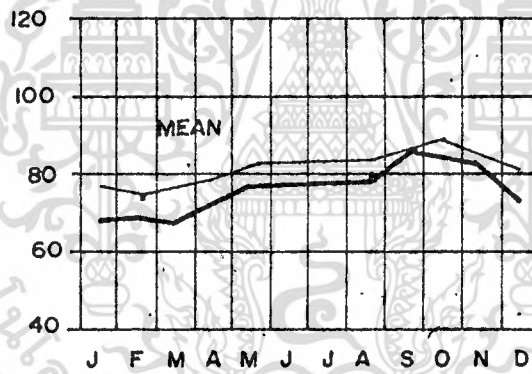


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภายในเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่หรือใช้  
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

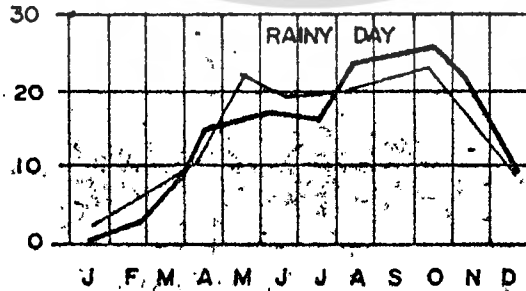
RAINFALL , mm



REL. HUMIDITY

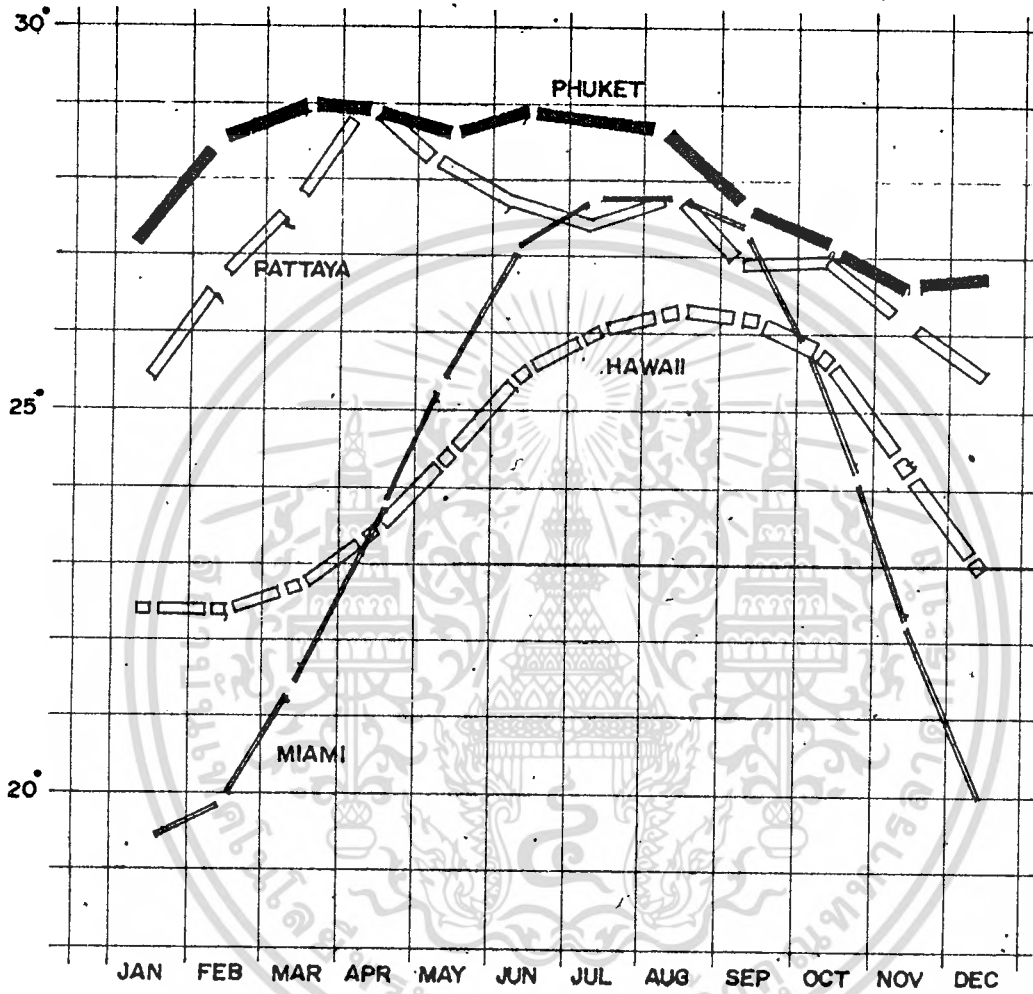


NUMBER OF DAY



สภาพภูมิอากาศ

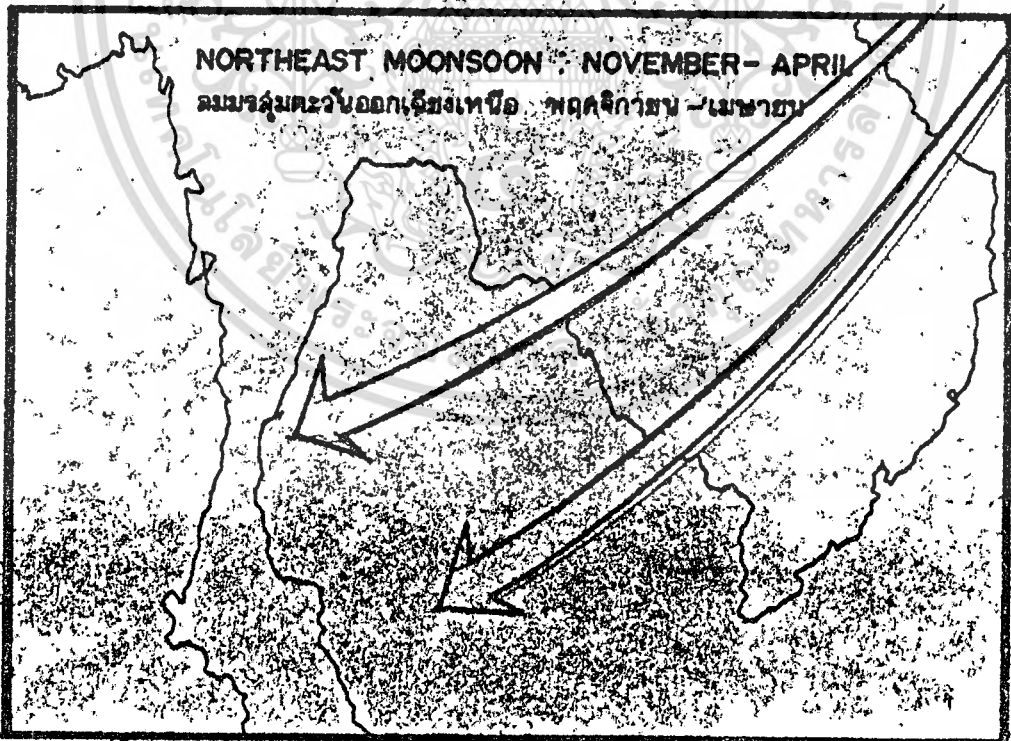
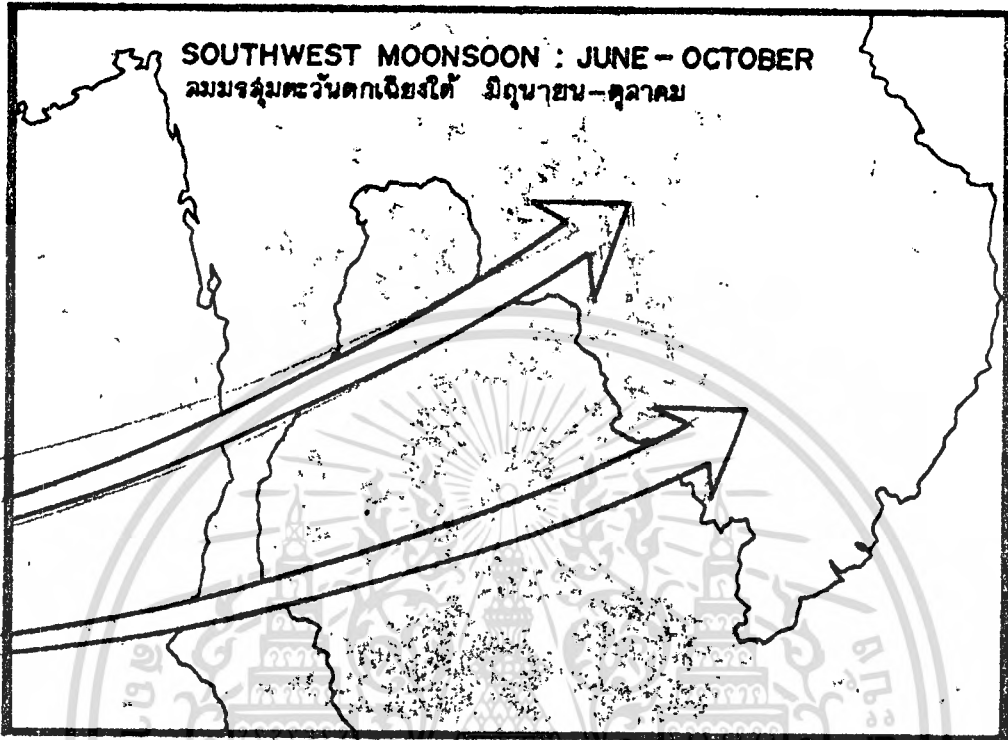
## อุณหภูมิเฉลี่ยของจังหวัดภูเก็ต



- PHUKET
- PATTAYA
- HAWAII
- MIAMI

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น  
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลมประจำฤดูที่พัดผ่าน บริเวณอ่าวไทย



## ภูมิอากาศ

ภูเก็ตเป็นเกาะริมทวีปอยู่ในเขตร้อน ลักษณะภูมิอากาศจึงเป็นแบบฝนเมืองร้อน (tropical monsoon climate rain forest มีลมพัดผ่านตลอดเวลา อากาศอบอุ่นและชุ่มชื้นตลอดปี อิทธิพลที่ทำให้เกิดฤดูกาลต่าง ๆ คือลมมรสุมซึ่งปกติจะพัดผ่านในทิศทางที่แน่นอนโดยปกติ ภูมิอากาศของภูเก็ตอาจกำหนดให้ชัดเจนได้เป็นฤดูฝน และฤดูแล้ง

1. ฤดูฝน (rainy season) เริ่มในปลายเดือนเมษายน ซึ่งจะมีฝนตกชุกมากจากเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคมและจะตกเบาบางลงในเดือนพฤศจิกายน ช่วงที่มีฝนตกมากที่สุดส่วนมากอยู่ในเดือนกันยายน ปริมาณน้ำฝนรวมเฉลี่ยแต่ละปีอยู่ระหว่าง 2200 มม. ถึง 2640 มม. จากผลเฉลี่ยที่ผ่านมามีวันฝนตกในแต่ละปีเป็น 178 วัน
2. ฤดูแล้ง (dry season) เริ่มในเดือนธันวาคม ด้วยอากาศที่อบอุ่นมากจากเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน

อุณหภูมิในแต่ละเดือนเปลี่ยนแปลงไปเพียงเล็กน้อยเท่านั้นในช่วยปี อยู่ระหว่าง 27 ในเดือนธันวาคม ถึง 29°C ในเดือนเมษายนซึ่งสูงกว่าของฮาวายและไม่อามี แต่ต่ำกว่าเล็กน้อยจากของออสเตรเลียและบาหลี ความชื้นสัมพัทธ์ (relative humidity) คือ 72 ถึง 83 % ของผลเฉลี่ยประจำปี ทิศทางของลมช่วงที่พัดแรงคอบางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ สำหรับช่วง เดือนกันยายนถึงเดือนเมษายน ด้วยอัตราความเร็วเฉลี่ย 4-6 knots และทางทิศตะวันตกเฉียงใต้สำหรับช่วงเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคมด้วยอัตราความเร็วเฉลี่ย 5-9 knots

## ระบบน้ำใช้

ประชาชนในท้องถิ่นของภูเก็ตใช้น้ำจากใต้ดินเป็นส่วนใหญ่สำหรับการบริโภค โดยใช้น้ำบาดาล ซึ่งกระจายไปทั่วเกาะ ปริมาณน้ำใช้มีเพียงพอเฉพาะช่วงฤดูฝนเท่านั้น และช่วงฤดูแล้งในพื้นที่บางส่วนที่มีประชาชนอยู่หนาแน่นจะไม่พอใช้และน้ำมีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รสชาติค่อนข้างเค็ม ในตัว เมืองภูเก็ตก็มีปัญหาคล้ายเหมือนกันกับความขาดแคลนน้ำใช้ เพราะไม่มีแม่น้ำหรือทะเลสาบใหญ่ ฉะนั้นแหล่งน้ำจึงต้องอาศัยฝน และในตัว เมืองก็มีเพียงระบบน้ำใช้เล็ก ๆ เท่านั้นซึ่งไซบอแร่ของ หมืองก็บุงเก่าเป็นที่เก็บน้ำคิบสำหรับผลิตน้ำประปา ซึ่งเล็กเกินไปและไม่สามารถเก็บน้ำคิบได้เสมอ จึงทำให้ระบบผลิตและจ่ายน้ำประปามีขีดความสามารถจำกัด ดังนั้นรัฐบาลจึงได้ศึกษาและกำหนดที่จะก่อสร้างเขื่อนเก็บกักน้ำไว้ 5 แห่งคือ อ่างเก็บน้ำบางวาค อ่างเก็บน้ำผักฉืด อ่างเก็บน้ำ-เชิงทะเล อ่างเก็บน้ำบางท่าเรือ และอ่างเก็บน้ำกระทู นอกจากนี้ยังได้ศึกษาแหล่งน้ำคิบอื่น ๆ สำหรับแหล่งพัฒนาการท่องเที่ยวคือ แหล่งน้ำไคคินในรูปของบ่อน้ำคิน ซึ่งโคประมาณปริมาณน้ำไคคินสำหรับหาคราไวและบริเวณหาคในหาน 12,830 ลบ.ม. ต่อวัน และ 8,648 ลบ.ม. ต่อวันตามลำดับ ปริมาณน้ำไคคินดังกล่าวไม่เพียงพอกับบริเวณทั้งหมด จึงกำหนดให้บริเวณแหล่งน้ำไคคินราไวไว้สำหรับบริเวณราไว กะตะ และกะรน จำนวน 5 บ่อ ส่วนแหล่งน้ำไคคินในหานสำหรับหาคในหาน จำนวน 1 บ่อ

### ระบบบำบัดน้ำทิ้ง

ตามสภาพภูมิประเทศของจังหวัดภูเก็ต ตัวเมืองภูเก็ตจะอยู่ห่างจากหาคที่เป็นบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ดังนั้นระบบบำบัดน้ำทิ้งของบริเวณหาคควรที่จะแยกจากระบบบำบัดน้ำทิ้งของตัวเมืองซึ่งได้วางแผนการบำบัดน้ำทิ้งไว้ 2 ระบบ ดังนี้

- ระบบบำบัดน้ำทิ้งโดยออกซิเจน สำหรับหาคป่าตอง, กะตะ, กะรน และราไว
- ระบบบำบัดเฉพาะแบบส้วมซึม สำหรับหาคในหาน, ในยาง, เกาะไม้ทอน และ เกาะพีพี

### ระบบสื่อสารและโทรคมนาคม

ปัจจุบันข่ายโทรคมนาคมระหว่างกรุงเทพฯ-ภูเก็ตใช้ไมโครเวฟ ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชายโทรศัพท์ทางไกลยังต้องใช้ระบบพนักงานเป็นผู้คอยให้ จากประมาณการความต้องการในการในอนาคตจำเป็นจะต้องมีระบบหมุนเลขได้โดยตรง ระหว่างกรุงเทพฯ-ภูเก็ต และภูเก็ต-กรุงเทพฯ โดยผ่านชุมสายพูนพิณควย พร้อมกับสายตรงสำหรับบริการระหว่างประเทศอย่างน้อย 2 สาย

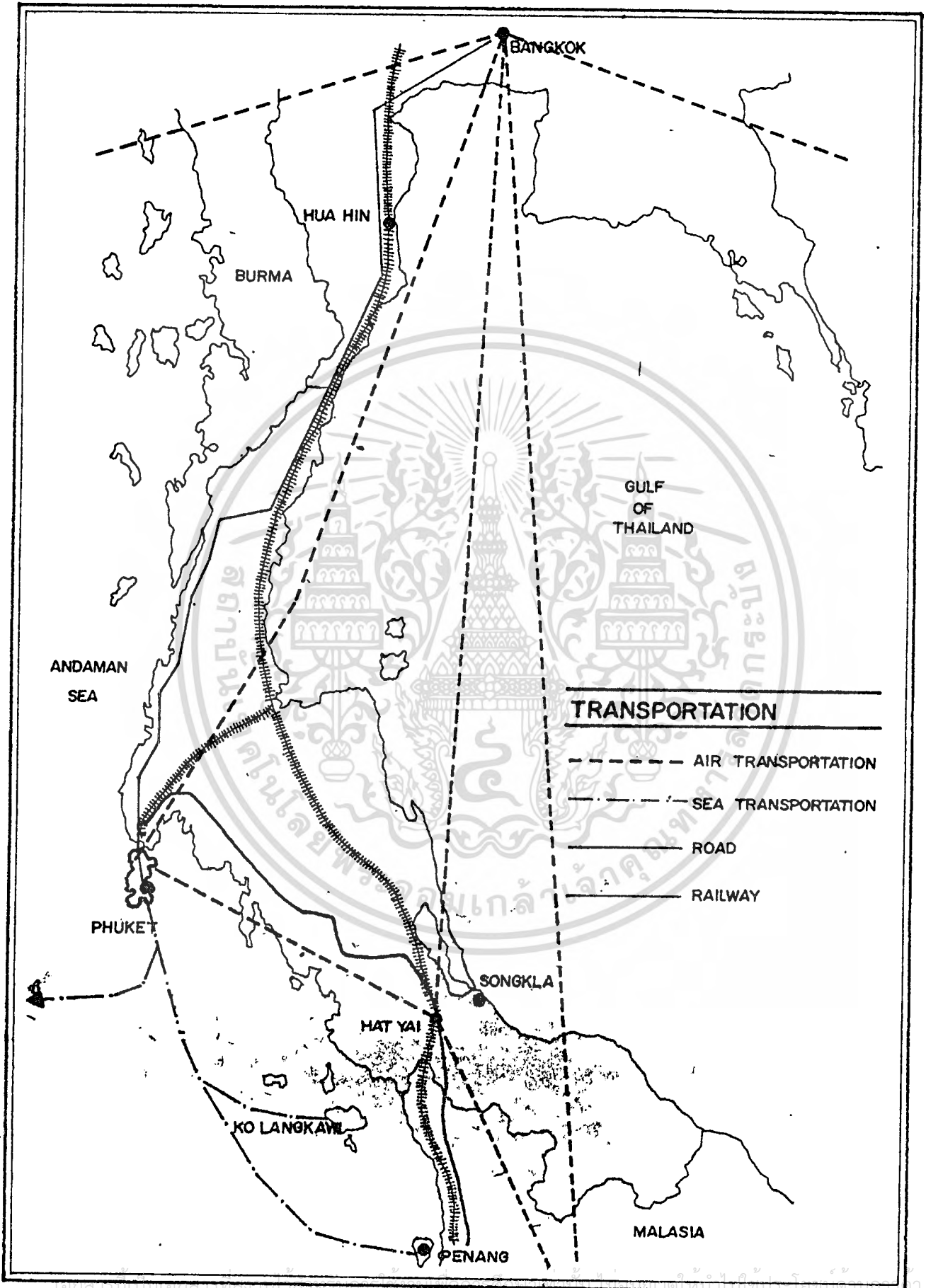
ความต้องการในการใช้โทรศัพท์ในภูเก็ตเพิ่มจำนวนมากยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องเพิ่มจำนวนชุมสายย่อยในอนาคต

### ระบบการคมนาคม

ภูเก็ตซึ่งประกอบด้วยทางถนน ทางอากาศ ทางทะเล และทางรถไฟ เป็นเรื่องสำคัญที่จะน่านักท่องเที่ยวมาสู่ภูเก็ต

ทางหลวงจากภาคกลางและภาคใต้สู่เกาะภูเก็ตเพียงพอต่อความต้องการในปัจจุบันแต่ก็มีแผนขยายทางหลวงเป็นถนน 4 ช่องทางวิ่งในอนาคต เพื่อให้รับกับปริมาณรถยนต์ที่จะเพิ่มขึ้นในอนาคต อย่างไรก็ตามการเดินทางโดยรถยนต์จากแหล่งสำคัญ คือ กรุงเทพฯ และภาคใหญ่ของใช้เวลาในการเดินทางคือ จากกรุงเทพฯ 14 ชม. จากภาคใหญ่ 6 ชม. การเดินทางทางอากาศมาสู่ภูเก็ตนับเป็นเรื่องสะดวกและรวดเร็ว การก่อสร้างขยายทางวิ่งของสนามบินภูเก็ตจาก 1,440 เมตร เป็น 2,500 เมตร กำลังดำเนินการอยู่ ซึ่งเมื่อเสร็จแล้ว การจราจรทางอากาศของภูเก็ตก็จะเพิ่มขึ้นอย่างมากทั้งสายการบินภายในประเทศและจำนวนผู้โดยสาร

การคมนาคมทางทะเลในปัจจุบันของภูเก็ตอาจจะยังไม่สำคัญนัก แต่ต่อไปในอนาคตจะเพิ่มพูนความสำคัญยิ่งขึ้น เมื่อโครงการท่าเทียบเรือสำเภาของภูเก็ตเสร็จลง ย่อมต้องมีการใช้ท่าเรือนี้ในเรื่องของการท่องเที่ยว นอกจากนั้นอาจมีการติดต่อกับท่าเรือท่องเที่ยวระหว่างเกาะภูเก็ตกับเกาะลังก่า และเกาะปินังของมาเลเซียในอนาคตอีกด้วย ในปัจจุบันการคมนาคมสามารถติดต่อกับจังหวัดต่าง ๆ และต่างประเทศได้ 3 ทางคือ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้  
 ไม่สามารถนำออกทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ทางอากาศ เครื่องบินของบริษัทเดินอากาศไทยบินรับส่งผู้โดยสารระหว่างกรุงเทพฯ-ภูเก็ต-สาขลา-ป็นัง ทุกวัน ใช้เวลาการบินระหว่างภูเก็ต-กรุงเทพฯ 2 ชม.30น. ระหว่างภูเก็ต-สาขลา 1 ชม.

2. ทางเรือ

ก. ภายในประเทศ มีเรือเดินรับส่งสินค้าระหว่างภูเก็ต-กันตัง ทุกวัน ใช้เวลา 8-15 ชม.

ข. ภายนอกประเทศ มีเรือของบริษัทต่างประเทศเดินรับส่งผู้โดยสารระหว่างป็นัง-ภูเก็ต ระยะเวลา 22 ชม. นอกจากนี้ยังมีเรือเดินทะเลจากสหรัฐอเมริกามาถึงภูเก็ตและย่าง เป็นครั้งคราว

3. ทางบก มีรถยนต์โดยสารและรถบรรทุกเดินทางประจำระหว่างภูเก็ตกับจังหวัดต่าง ๆ คือ

ภูเก็ต-พังงา	ระยะทาง	93 กิโลเมตร
ภูเก็ต-กระบี่	ระยะทาง	180 กิโลเมตร
ภูเก็ต-ตะกั่วป่า	ระยะทาง	133 กิโลเมตร
ภูเก็ต-ตรัง	ระยะทาง	316 กิโลเมตร
ภูเก็ต-ทุ่งสง	ระยะทาง	336 กิโลเมตร
ภูเก็ต-กรุงเทพฯ	ระยะทาง	921 กิโลเมตร

## การพัฒนา เมืองหลักของจังหวัดภูเก็ต

นโยบายการพัฒนาที่กำหนดไว้ดังต่อไปนี้

- คงไว้ซึ่งลักษณะประจำถิ่นของจังหวัดภูเก็ต
  - อนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
  - พัฒนาภูเก็ตให้เป็นสถานที่ตากอากาศระดับสากล
  - พัฒนาแต่ละภาคของภูเก็ตให้เป็นที่ยอดนิยมที่มีลักษณะแตกต่างกันไป
- ตามลักษณะของนักท่องเที่ยว คือ
1. ที่พักตากอากาศที่ค่อนข้างสงบสำหรับพักผ่อน ฯ
  2. ที่ตากอากาศที่มีกิจกรรมทางด้านการท่องเที่ยวสนุกสนานสำหรับผู้มาพักระยะสั้น
  3. บริเวณที่ตากอากาศสำหรับนักท่องเที่ยวภายในประเทศ
- พัฒนาสถานที่พักผ่อนหย่อนใจชายหาดสำหรับนักทัศนาจร เข้ามา เย็นกลับ
  - คงไว้ซึ่งลักษณะที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของตัวเมือง
- ไว้วิธีการในการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต กำหนดขึ้นโดยหาความต้องการทางด้านการท่องเที่ยวและวัดคุณค่าในศักยภาพแต่ละแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด เพื่อวางหลักการส่งเสริมการท่องเที่ยว ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงการจำแนกตามประโยชน์สูงสุดของแต่ละแหล่ง และความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน โดยส่วนรวมโดยเฉพาะบริเวณที่จะจัดเป็นที่พักตากอากาศ

การวัดคุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวกระทำโดยกำหนดหัวข้อพิจารณาเป็น 6 ข้อใหญ่ คือ

1. การพัฒนาที่มีอยู่แล้ว
2. ชายหาด
3. ทะเลในบริเวณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พื้นที่ส่วนในของบริเวณหาค
5. สภาพที่จะมีอิทธิพลต่อการพัฒนา
6. สภาพที่เหมาะสมของส่วนรวมต่อการพัฒนา

แผนการใช้ที่ดินตามบริเวณหาคต่าง ๆ ที่กำหนดไว้มี 2 ประการคือ

ประการที่ 1. แผนการใช้ที่ดินรวม

1. ให้บริเวณพัฒนาการท่องเที่ยวแบ่งแยกโดยเด็ดขาด โดยใช้นิวเขตลักษณะภูมิประเทศเป็นหลัก
2. ควบคุมการใช้ประโยชน์ของเกาะ ทิวทัศน์การท่องเที่ยวในบริเวณพื้นที่สงวน
3. แบ่งแยกชุมชนการท่องเที่ยวออกจากชุมชนอุตสาหกรรม
4. บริเวณแหลมสาเจียง อ่าวปากทองที่จะสร้างพระราชวัง แผนการใช้

ที่ดินคำนึงถึงความสำคัญของพระราชวัง

ประการที่ 2 วางแผนทั่วไปเฉพาะแต่ละหาค

1. ให้ผสมกลมกลืนกับชุมชนท้องถิ่น
2. แบ่งแยกถนนทางเขาแหล่งท่องเที่ยวออกจากถนนเขาหมยาน
3. กำหนดให้ทางเดินเท้าต่างหาค และกำหนดให้มีถนนเขาที่พักโรงแรม

ทางคานหลัง

4. การให้บริการและกิจกรรมการท่องเที่ยวให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว

เที่ยว

5. จัดระเบียบการใช้ประโยชน์บริเวณหาค

จำนวนที่พักและห้องพักในจังหวัดภูเก็ต

จำนวนที่พัก

จำนวนห้องพัก

สถานที่	จำนวนที่พัก			จำนวนห้องพัก		
	2524	2525	2526	2524	2525	2526
ในเมือง	23	25	25	1,338	1,485	1,475
หาคะทิง	16	22	28	364	457	626
หาคะทะ	10	13	13	231	256	256
หาคะราไวย์	10	10	10	398	440	449
หาคะถน	6	6	7	99	99	138
หาคะโนทาน	5	5	5	74	74	96
เกาะโหลน	1	1	1	10	10	18
หาคะกมลา	1	1	1	6	6	6
พันทวี	-	-	1	-	-	90
สะปำ	-	-	1	-	-	22
	72	83	92	2,520	2,827	3,186

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดพิจารณาจำนวนนักท่องเที่ยว เดินทาง ไปภูเก็ตโดยทางเครื่องบิน

THAI AIRWAYS COMPANY

SOUTHERN ROUTE

From November 1983

<u>Day</u>	<u>From Bangkok to Phuket</u>	<u>Aircraft B 737</u>
Monday	3 Flights	(2 Direct Flights, 1 Flights transit at Surat)
Tuesday	2 "	(1 Direct Flights, 1 Flights transit at Had-Yai)
Wednesday	2 "	(1 Direct Flights, 1 Flights transit at Surat)
Thursday	3 "	(1 Direct Flights, 2 Flights transit at Surat & Had-Yai)
Friday	2 "	(2 Direct Flights)
Saturday	3 "	(2 Direct Flights, 1 Flights transit at Surat)
Sunday	2 " อมเกล็ด	(Direct)

จำนวนเที่ยวบินทั้งหมดที่ลงสนามบินภูเก็ต

AIRCRAFT A 300	4 Flights	@ 346 Seats	Total =	984 Seats
B 737	24	" @ 115	" "	= 2,760 "
SD 330	11	" @ 30	" "	= 330 "
No. of Seats Available per a week			=	4,074 "

HIGH SEASON From NOV - MAR 20 Weeks .

LOW SEASON From APR - OCT 32 "

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

In High Season

(ใช้เฉลี่ย 90% เพราะส่วนใหญ่เต็มทุกเที่ยว มีบางเที่ยว  
เกือบเต็ม จึงเฉลี่ยเป็น 90%)

90% of 4074 Seats = 3666  
From Nov-Mar = 20x3666  
= 73,320  
Local People 20% = 14,666 Seats  
Tourists 80% = 58,666 "

In Low Season

50% Seats Occupied  
50% of 4074 = 2,037  
From Apr-Oct = 72x2,037  
= 65,184  
Local People 50% = 32,592 Seats  
Tourists 50% = 32,592 "  
= 58,666+32,592  
= 91,258 Person

จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในปี 2526 มีจำนวน 91,258 คน

จำนวนเพิ่มเที่ยวบินที่มายังภูเก็ต ซึ่ง ขณะนี้ทางบริษัทการบินไทย  
กำลังจะเพิ่มเที่ยวบินจากออสเตรเลียมายัง ภูเก็ต ไทย ซึ่งจะทำให้มีนักท่องเที่ยว  
จากออสเตรเลียมาไทยมากขึ้น ออสเตรเลียเป็นประเทศใหญ่มีประชากรรวม 80  
ล้านคน จึงนับว่าเป็นตลาดใหญ่

<u>Day</u>	<u>From Penang, Kuala Lumpur to Phuket</u>	<u>Aircraft B 737</u>
Monday	-	(From PEN, HYD to BKK)
Tuesday	1	(From KL, HYD to BKK)
Wednesday	1	(From PEN, HYD to BKK)
Friday	2	(1 from PEN, 1 from KL, HYD to BKK)
Saturday	-	
Sunday	2	(1 from PN, HYD, 1 from KL, HYD to BKK)
	<u>7</u>	
	Total	

<u>Day</u>	<u>From Haadyai to Phuket</u>	<u>Aircraft DA 330</u>
Monday	2	
Tuesday	1	
Wednesday	1	
Thursday	1	
Friday	2	
Saturday	2	
Sunday	2	
	<u>11</u>	

<u>Thai Airways International</u>	<u>Aircraft A 300</u>
From Singapore to Phuket	2 Flights a week
From Bangkok to Phuket	<u>2</u> " " "
Total	<u>4</u> " " "

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงจำนวนนักท่องเที่ยวและค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว

ระยะเวลา	จำนวนนักท่องเที่ยว		จำนวนนักท่องเที่ยวจากประเทศต่าง ๆ					ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว ล้านบาท %			
	จากโพ้นทะเล	จากประเทศเพื่อนบ้าน	รวม %	มาเลเซีย	ญี่ปุ่น	อังกฤษ	อเมริกา		เยอรมัน		
2519	877,528	220,914	1,098,442	-	161,183	150,464	72,777	116,656	85,956	3,990	-
2520	923,046	297,626	1,220,672	1.1	217,412	173,988	71,959	124,082	79,061	4,607	15.5
2521	1,122,518	331,321	1,453,839	19.1	243,432	193,661	98,485	131,449	91,452	8,894	93.0
2522	1,230,820	360,635	1,591,455	9.5	254,515	200,333	128,408	114,595	97,848	11,232	26.3
2523	1,348,919	509,882	1,858,801	16.8	402,513	225,433	138,080	115,348	95,535	17,765	58.2
2524	1,434,719	580,896	2,015,615	8.4	446,657	214,628	160,051	119,895	89,130	21,455	20.8
2525	1,482,095	736,334	2,218,429	10.2	588,284	228,092	152,916	130,772	84,994	23,879	11.30
2526											
มค.-	704,970	347,082	1,052,052	๕	274,747	116,820	70,908	63,647	43,468		
มิย.											

ที่มา - การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ตารางแสดงการประมาณจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่จะเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย จำแนกตามกลุ่มประเทศระหว่าง พ.ศ. 2525-2530

กลุ่มประเทศ	ระดับ	2525	2526	2527	2528	2529	2530
อเมริกา	ต่ำ	152,039	152,222	152,354	152,447	152,509	152,546
	กลาง	194,622	198,869	203,116	207,363	211,610	215,857
	สูง	237,205	245,516	253,878	262,279	270,711	279,168
ยุโรป	ต่ำ	533,531	564,585	595,590	626,458	657,496	683,410
	กลาง	574,362	609,313	644,264	679,215	714,166	749,117
	สูง	615,193	654,041	692,938	731,873	770,836	809,824
แอฟริกา	ต่ำ	11,753	12,499	13,243	13,984	14,725	14,463
	กลาง	13,970	14,928	15,886	16,844	17,802	18,760
	สูง	16,187	17,367	18,429	19,704	20,879	22,054
ตะวันออกกลาง	ต่ำ	30,254	32,230	34,194	36,149	38,095	40,035
	กลาง	40,922	43,917	46,912	49,907	52,902	55,897
	สูง	637,689	679,930	722,028	764,016	805,917	847,747
แปซิฟิก/เอเชีย	ต่ำ	637,689	679,930	722,028	764,016	805,917	847,747
	กลาง	757,848	811,558	865,268	918,978	972,688	1,026,398
	สูง	878,007	943,186	1,008,508	1,073,940	1,139,459	1,205,049
ประเทศเพื่อนบ้าน	ต่ำ	342,909	395,180	375,366	391,486	407,554	423,581
	กลาง	414,332	437,420	460,508	483,596	506,684	529,772
	สูง	485,755	515,660	545,600	575,706	605,814	635,960

ที่มา - คณะที่ปรึกษาแผนการท่องเที่ยวภาคเหนือตอนบน ปี 2524

ตารางแสดงจำนวนนักท่องเที่ยวและรายได้จากการท่องเที่ยว (2515-2526)

ปี	จำนวนนักท่องเที่ยว		รายได้จากการท่องเที่ยว	
	คน	ร้อยละของการเปลี่ยนแปลง	ล้านบาท	ร้อยละของการเปลี่ยนแปลง
2515	820,758	28.5	2,714	22.8
2516	1,037,737	26.4	3,457	27.2
2517	1,107,392	6.7	3,852	11.4
2518	1,180,075	6.6	4,538	17.8
2519	1,098,447	6.9	3,990	12.0
2520	1,220,672	11.1	4,607	15.5
2521	1,453,893	19.1	8,894	93.1
2522	1,591,453	9.5	11,232	26.3
2523	1,858,801	16.8	17,765	58.2
2525	2,218,429	10.1	22,700	15.8
2524	2,015,615	8.4	21,455	20.8
2526	2,191,003	1.24	-	-

ที่มา - การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

1/11/25 →

### การศึกษาอาคารตัวอย่าง

วัตถุประสงค์ในการสำรวจ เพื่อทำการเปรียบเทียบข้อแตกต่างของแต่ละโรงแรม และที่พักรว่ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่ละม้ายคล้ายกัน ซึ่งจะสรุปเป็นข้อดีและข้อเสีย ในส่วนต่าง ๆ เพื่อนำมา เป็นแนวทางในการศึกษาโครงการนี้ต่อไป

โรงแรมที่ทำการสำรวจมีดังนี้คือ

1. โรงแรมภูเก็ตไฮแลนด์ รีสอร์ท
2. โรงแรมพันทิพย์
3. โรงแรมสยามบีชวิว
4. โรงแรมมณเฑียรพญา

โดยทำการศึกษหัวข้อดังนี้

1. การดำเนินงาน
2. การศึกษาองค์ประกอบ
3. การศึกษาแนวทางการออกแบบ

### ลักษณะการดำเนินงาน

1. สืบค้นทำการจองที่สำนักงานที่กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์ในการตลาดและวางแผนในการตลาดด้วย
2. การทำสัญญาฉบับบริษัททัวร์ ทั้งภายในและภายนอกประเทศ ซึ่งจะเป็นในรูปแบบของธุรกิจการตลาด โดยอาศัยการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของผู้บริหาร
3. แยกที่ให้ความสนใจเป็นส่วนตัว ซึ่งมีทั้งแขกประจำและแขกที่ไ้รับการแนะนำ หรือแขกที่ให้ความสนใจโดยทราบจากแหล่งข่าวต่าง ๆ เช่น การประชาสัมพันธ์ หรือจากคนรู้จัก เป็นต้น

## โรงแรมภูเก็ตไฮแลนด์ รีสอร์ท

ส่วนห้องพัก โรงแรมภูเก็ตไฮแลนด์ รีสอร์ท ในปัจจุบันมีห้องพักทั้งหมด 194 ห้อง โดยแบ่งเป็น

1. อาคารห้องพักแยก 3 ชั้น มี 90 ห้อง โดยตกแต่งให้หรูหรา มีห้องแบบ single Double และ suite ที่อาคารนี้เป็น front desk ของโรงแรมและประชาสัมพันธ์ และยังแบ่งส่วนเป็น office ของระดับบริหารอีกด้วย
2. ส่วนบังกะโล มีทั้งหมด 104 ห้อง เนื่องจากโรงแรมนี้เดิมทีเป็นเพียงโครงการที่เพียงสร้างบังกะโลให้เช่า แล้วต่อมากิจการได้เจริญเติบโต จึงได้สร้างอาคารห้องพักที่หลัง บังกะโลที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบันจึงออกมามีความแตกต่างกันไป เนื่องจากมีการสร้างต่อเติมอยู่หลายครั้ง

Front of the House แรกเริ่มของโครงการเป็นเพียง บังกะโลในลักษณะบ้านเช่า และต้อนรับแขกที่มาติดต่อธุรกิจส่วนตัวกับเจ้าของเท่านั้น ต่อมากิจการเจริญจึงได้สร้างอาคารใหญ่ขึ้น และเป็นที่ตั้งของ ซึ่งประกอบด้วย

1. Lobby เป็นบริเวณพักผ่อนและรับประทานอาหาร ซึ่งจะมีส่วนที่นั่งพักผ่อนและ ขนาดเล็ก เพื่อบริการแก่แขกที่มาพักผ่อน
2. front office อยู่ใน Zone ของบริหารของโรงแรมโดย ก้านหลังจะติดต่อกับแผนกบัญชีและฝ่ายบริหารได้
3. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ จะอยู่ตรงข้ามกับ front office ให้คำแนะนำแก่แขก และมี section อื่น ๆ เข้ามารวมอยู่ด้วย เช่น บริการนำเที่ยว อุปกรณ์กีฬาเพื่อ entertain แขก และอุปกรณ์ต่าง ๆ

4. ส่วน Food & Beverage ทั้งใกล้แล้ว การสร้างอาคารในโรงแรมเป็นไปตามการเจริญเติบโตของกิจการ ซึ่งทำให้เกิดความบกพร่องในด้านการวางผัง ประกอบกับพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ลาดทำให้ Circulation ระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆ โดดห่างทางโรงแรมจึงได้แก้ปัญหาให้มีบริการทางร้านอาหารและเครื่องดื่มหลายจุดด้วยกัน ดังนี้
- Pavillion Restuarant บริการทางร้านอาหารใหญ่เป็นหลัก และบังกาโลที่อยู่แถบนั้น และจะมีทางโคกหินเชื่อมกับอาคารใหญ่เป็นทางบริการ
  - Coffee House บริการทางคานแถบติดกับทะเล
  - Sea View Restuarant เป็น Restuarant ที่บริการเฉพาะคอนเอน บริการทั่วไป และมี Lobster Tenau ติดกับทะเล ส่วนนี้จะเป็นส่วนที่ใหม่บรรยากาศมาก
5. Banquet Hall อยู่อาคารใหญ่ เป็นที่สำหรับจัดงานหรือจัดประชุม ซึ่งจะมีทางโคกหินเชื่อมกับห้องครัวของ Pavillion ได้
6. Games Center เป็นส่วน Entertainment สำหรับแขกที่มาพัก

#### Back of the House

1. ส่วนบริหาร จัดไว้อยู่ในส่วนใกล้กับ front office ซึ่งจะเป็นที่ทำงานของแผนกบัญชี ผู้จัดการแผนกและผู้จัดการทั่วไป
2. ส่วนบริการ อาหารคัมทุกอย่างจะส่งไปยังที่ที่เก็บของ Pavillion ซึ่งถือได้ว่าเป็นครัวใหญ่แล้วจากนั้นจึงแจกจ่ายไปตามครัวของ Coffee House และ Restuarant

## ระบบต่าง ๆ

1. ระบบน้ำประปา โรงแรมภูเก็ต รีสอร์ท ใช้น้ำจืด การจ่ายน้ำใช้ระบบ Gravity น้ำร้อนที่โซลาร์ฮีทติ้งจะใช้ระบบทำความร้อนแบบ Solar Sundeck ซึ่งประหยัดค่าใช้จ่าย ส่วนบังกาโลใช้น้ำร้อนใช้เครื่องทำความร้อนแบบแก๊ส
2. ระบบไฟฟ้า ในระยะแรกการไฟฟ้าภูมิภาคจังหวัดภูเก็ตยังไม่สามารถเดินสายมาถึง ทางโรงแรมใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าผลิตไฟฟ้าใช้เอง ขนาด 100 KVA 2 ตัว แต่ปัจจุบันโรงแรมได้เปลี่ยนมาใช้ไฟฟ้าของการไฟฟ้า แต่คงมีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าเพื่อสำรองในเวลาไฟฟ้ายับ แล้วยก main Station ออกมาใหม่

โรงแรมพันทิพย์ ปัจจุบันมีห้องพักทั้งหมด 90 ห้อง โดยเป็นบังกาโลทั้งหมด แบ่งเป็น

1. Double Bed Room = 82 ห้อง
2. Family Room = 8 ห้อง

Front of the house

1. Lobby เป็นรูปแบบของศาลาเรือนจาก ซึ่งมีระเคียบต่ำกว่าระเคียบที่จอดรถ มีการจัด furniture แบบง่าย ๆ มี Area ประมาณ 30
2. Front office เป็นห้องอยู่ในส่วนของ lobby โดยมี counter ประมาณ 6 เมตร และด้านหลังจะเป็นส่วนของบริหารและการบัญชี
3. ส่วน Food & Beverage ส่วน Restaurant เป็นอาคารแยกจากอาคารอื่น แต่มี Terrace เชื่อมกับส่วน front office ซึ่งสามารถเห็นถึงกันได้ นอกจากนี้ยังเชื่อมกับส่วนโถงนั่งเล่น ซึ่งเป็นอาคารมุงจากอีกตัวหนึ่ง โถงนี้ใช้สำหรับเป็นที่ Entertain แยก Food & Beverage Office นี้จะอยู่เป็นศูนย์กลางของห้องพักเช่นเดียวกับ front office

4. Sport Club เป็นส่วนที่บริการเครื่องกีฬาต่าง ๆ เช่น เรือใบ, Windsarf , speed boat และลูกบอล เพื่อให้แขกได้ใช้เล่น ส่วนนี้เป็นอาคารแยกออกต่างหาก อยู่บริเวณชายหาดเชื่อมส่วนอื่น ๆ ควบ

5. Swimming Pool ขนาด 8 12.5 เมตร เป็นส่วนที่ส่งเสริมให้การพักผ่อนมีชีวิตรื่นเริง ส่วนนี้จะอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าส่วนอื่น ๆ ที่กล่าวมา สระน้ำนี้อยู่เชื่อมกับชายหาดที่กว้าง

### Back of the House

1. ส่วนบริหาร แบ่งเป็นห้องผู้จัดการทั่วไป, ห้องฝ่ายบัญชี, และห้องผู้จัดการฝ่ายต่าง ๆ ซึ่ง Area ส่วนนี้มีประมาณ 40 อยู่หลัง
  2. ส่วนบริการ อาหารสดทุกอย่างจะมีทาง service โดยรถยนต์วิ่งแยกจากส่วนที่จอดรถ ส่วนนี้นอกจากจะเป็นครัวและยัง เป็น storage รวมใน คาน Food & Beverage
  3. Service Station เป็นส่วนที่เก็บของในส่วนที่พักแขก เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าที่แขกใช้ซักเป็นต้น
- ระบบต่าง ๆ

ระบบน้ำประปา ใช้น้ำจากเป็นบ่อขนาดใหญ่ แล้วเข้าเครื่องกรองน้ำ และเคมคลอรีน จากนั้นจึงสูบน้ำขึ้น tank ซึ่งอยู่บนภูเขา แล้วจึงปล่อยมาใช้ tank นี้ได้  $100\text{m}^3$  ส่วนน้ำร้อนใช้เครื่องไฟฟ้าแยกตามถังกาโต

ระบบไฟฟ้า ใช้ไฟฟ้าของการไฟฟ้า ๆ โดยมี station แยกเป็น Zone แล้วแต่ละ station มี transformer ขนาด 50 kva แปลงไฟฟ้าลงมา เป็น 220 volt การเดินสายไฟจะเดินในใต้ดินลึกลงไป 40 cm ที่ต้องเดินใต้ดิน เพราะกิ่งไม้มักจะทำให้สายไฟขาด หรือมีสัตว์ต่าง ๆ มารบกวน ทำให้เกิดไฟดับบ่อย ครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## โรงแรมสยามเบย์วิว

เป็นโรงแรมพักตากอากาศชายทะเล เครื่องอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับโรงแรมสยามเบย์วิว ขนาด 270 ห้อง ประกอบด้วย

- ส่วนนี้ตกแต่งด้วยเครื่องหวาย เพื่อเน้นบรรยากาศชายทะเล นำเอาลักษณะศิลปไทยเข้ามาช่วยตกแต่ง จุดนี้ 80 ที่นั่ง
  - เป็นคอฟฟี่ช็อปขายอาหารประเภทต่าง ๆ ตั้งแต่เวลา 10.00 - 23.00 น. ส่วนนี้เป็นลักษณะ
  - บริการทวงอาหารจีนและไทย เปิดบริการตั้งแต่เวลา 14.00 - 24.00 น. ตกแต่งในลักษณะของจีน
  - บริการอาหารยุโรป ตกแต่งในลักษณะห้องเปิดบริการตั้งแต่เวลา 14.00-24.00น.
- ห้องเพชรสิริเคนท์ สวีท - เป็นห้อง 3 ห้องนอน ประกอบด้วยส่วนนั่งเล่น ส่วนรับประทานอาหารและบาร์ เครื่องดื่ม
- ห้องวีเจนท์ สวีท - เป็นห้อง 2 ห้องนอนมีส่วนพักผ่อนและทานอาหาร
- ห้องแสดนคาร์ค - มีส่วนอำนวยความสะดวกครบครัน

นอกจากนี้ยังมีห้องประชุมสัมมนา จุดนี้ 350 คน, สระว่ายน้ำ, สนามเทนนิส สปอร์ตคลับ ฯลฯ

## โรงแรมมณเฑียร พัทยา

เจ้าของ บริษัท คันทิกิตต์ จำกัด  
อาณาเขต ทิศเหนือ จด โรงแรมเมอร์ลิน พัทยา  
ทิศใต้ จด นิภาลอคจ์  
ทิศตะวันออก จด ถนนพัทยาเหนือสอย 2  
ทิศตะวันตก จด ถนนพัทยาเหนือสาย 1

เปิดดำเนินการ ปลายปี 2524 (ปรับปรุงใหม่และดำเนินการต่อจาก  
โรงแรมวีเจนท์ พัทยา)

การตกแต่ง แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ  
- ส่วนที่เป็นห้องพัก ตกแต่งโดย แผนกตกแต่งของ  
โรงแรมเอง  
- ส่วนที่เป็น COFFEE SH และ ห้องอาหาร โดยบริษัท  
อาปาคัส ทีไซน์ จำกัด  
- ส่วนที่เป็นห้องประชุมและจิบเลี้ยง ตกแต่งโดย  
บุญนิยม แอนด์ แอสโซซิเอท

ลักษณะ โรงแรมมณเฑียร พัทยา ตั้งอยู่บนถนนวิภาวดีรังสิต  
พัทยา เป็นตึกสูง 15 ชั้น เกิม มณเฑียรพัทยา คือ  
โรงแรมวีเจนท์ พัทยา โดยบริษัท คันทิกิตต์ โดย  
คุณบุญ เนตร คันทิกิตต์ ได้ทำการปรับปรุงดังนี้  
- ขยายให้ใหญ่และกว้างขึ้นจากเดิม จุคนได้ 100 ที่นั่ง  
ส่วนใหญ่ได้รับการตกแต่งด้วยเครื่องหวายเพื่อให้เข้า  
กับบรรยากาศของชายทะเลเป็นอย่างดี  
- เป็นส่วนขายอาหารทั่วไป เปิดดำเนินการตั้งแต่เวลา  
11.00 - 24.00 น. ส่วนนี้อยู่ภายนอกอาคาร เป็น  
ลักษณะ OPEN SPACE สามารถมองเห็นสวนโดย  
รอบและสระน้ำส่วนหน้าได้ จุคนได้ 168 ที่นั่ง

- ชายอาหารเบา ๆ ๕๖ UNTER BAR ตั้งอยู่ในบริเวณสวนของโรงแรม ตกแต่งด้วยวัสดุพื้นบ้าน
- ส่วนนี้จุดคนไก่อีก 66 ที่นั่ง บริการคานเครื่องคัมสามารถมองเห็นสวนและน้ำตกได้จากส่วนนี้
- จัดเป็นที่นั่งพักผ่อนพบปะสนทนาในแบบของคอกเทล-เลานจ์ มีเครื่องคัมประเภท เหล้า, วิสกี้, พันธชาติฯ ลักษณะการตกแต่งในลักษณะ เรือเคินทะเล จุดคนไก่อีก 74 ที่นั่ง
- บริการอาหารทะเล ตกแต่งด้วยบรรยากาศโรแมนติก ทรูทราไซกระจกและสลักที่สวยงามประดับ จุดคนไก่อีก 116 ที่นั่ง
- ห้องจ๊อคเลี้ยง จุดคนไก่อีก 500 คน
- ห้องจ๊อคเลี้ยง จุดคนไก่อีก 80 คน

มีจำนวน 320 ห้อง เป็นห้องชมรมคา 305 ห้อง ห้องสวีท และ

เกอลุกซ์ 15 ห้อง

อิมพีเรียล สวีท

- อยู่ชั้น 14 ประกอบด้วย 3 ห้องนอน แต่ละห้องมีห้องน้ำภายใน มีห้องนั่งเล่น 1 ห้อง ชูcriบแชก ที่วีสี่ทุกห้อง โต๊ะอาหาร รวมทั้งบาร์และเครื่องคัม

เพรสซิเคนท์เทียล สวีท

- อยู่ชั้น 12 และ 14 มีเครื่องอำนวยความสะดวกเช่นเดียวกับอิมพีเรียล สวีท แต่ขนาดห้องเล็กกว่า

แพมิลลี สวีท

- ประกอบด้วย 2 ห้องนอน 1 ห้องนั่งเล่น เหมาะสำหรับครอบครัวประมาณ 5-6 คน มีห้องน้ำ ชูcriบแชก

ห้องชมรมคา

- ประกอบด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน

นอกจากนี้ยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นอีก เช่นสระว่ายน้ำ สนามเทนนิส สนามเด็กเล่น เกมสัรม ห้องอบไอน้ำ ภัณฑาคาร และชอปปิงอาเซท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การศึกษาแนวทางการออกแบบและการแก้ปัญหา

### โรงแรมภูเก็ตไฮแลนด์ รีสอร์ท

การออกแบบโรงแรมนี้กระทำกันหลายครั้ง ซึ่งทำให้มีรูปแบบต่าง ๆ กันออกไป โดยเฉพาะบังคาโด นอกจากนี้ยังขาดการวางผังใหญ่ ทำให้องค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่กระจัดกระจายการติดต่อเป็นระยะทางไกล ประกอบกับพื้นที่ของโรงแรมเป็นทางลาด ทำให้การติดต่อยิ่งลำบากมาก ทางโรงแรมจึงต้องจัดรถ Pick-up คอยบริการแก่แขก และใช้ในเรื่อง service ต่าง ๆ

เมื่อที่พักเกิดการกระจาย เนื่องจากมีการออกแบบและขยายตัวอยู่เรื่อย ทางโรงแรมจึงพยายามที่จะสร้างองค์ประกอบที่จะให้เป็นศูนย์กลางแก่ Zone ต่าง ๆ คือ Pavillion บ้าง coffee house บ้าง เพื่อบริการค่านอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกใน Zone นั้น ๆ ส่วน Center ของโรงแรมจริง ๆ นั้นคือ ตัวอาคารที่พัก ห้อง ซึ่งเป็นอาคาร 3 ชั้น มีส่วนบริหาร แผนกต้อนรับ แผนกคึกคักต่าง ๆ ระหว่างแขกกับเจ้าหน้าที่ ซึ่งรับว่าระยะทางในการเดินทางโดยทางเท้าจะทำโดยลำบาก เพราะระยะทางไกลและลาดชันมาก ทั้งนี้จะเป็นตัวที่จะ approach จาก main entrance และตัวนี้จึงอยู่บนเนินเขาซึ่งเป็นบริเวณที่สูงที่สุดของพื้นที่โครงการ

ลักษณะและบรรยากาศที่สถาปนิกได้ออกแบบค่อนข้างจะเป็นบ้านมากเกินไป ซึ่งเป็นสาเหตุของจุดมุ่งหมายเดิมของเจ้าของ และการเป็นโรงแรมปัจจุบันก็เป็นเพราะการคึกคักแฉ่งของจุดมุ่งหมายเดิม ซ้ำเสียเปรียบของโรงแรมอย่างหนึ่งคือไม่มีชายหาดที่สามารถลงเล่นน้ำได้ แต่โรงแรมก็ได้จัดรถบริการเพื่อพานักท่องเที่ยวไปชายหาดที่สามารถลงเล่นน้ำได้ แต่โรงแรมก็ได้จัดรถบริการเพื่อพานักท่องเที่ยวไปชายหาดอื่นที่สวยงาม เช่น หาดในหานและควยจุกค้อยอันนี้ ทางโรงแรมจึงต้องเน้นในเรื่องการบริการการจัด landscape เพื่อสร้างบรรยากาศ เป็นการดึงดูดใจแขกผู้มาพัก และสร้างสรรค์กิจกรรมต่าง ๆ ให้แก่แขก โดยเฉพาะเรื่องการจัด

tour ไปเที่ยวในส่วนต่าง ๆ รูปแบบของโรงแรมจึงค่อนข้างหนักไปทางค่าน  
ความหรูหรา ซึ่ง เป็นการชกเชยบรรยากาศของธรรมชาติของชายทะเลที่แท้จริงไป

ตัวบังกาลोटที่พักมีหลายแบบด้วยกัน รูปร่างลักษณะมีลักษณะต่าง ๆ ออก  
ไปตามการออกแบบแต่ละครั้ง แต่ละส่วน แต่ละ Zone จะมีรูปร่างที่เหมือนกันซึ่งมี  
ข้อดีในการแบ่งแยก Zone มีบรรยากาศที่แตกต่างกันออกไป แต่มีข้อเสียที่ค่อนข้าง  
จะสิ้นเปลืองในค่าออกแบบใหม่ และทำระบบโครงสร้างที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งนอก  
จากนี้อาจจะกินไปถึงความรู้สึกของผู้ที่มาพักขาดความเป็น ในการใช้พื้นที่

### โรงแรมพันทิ

แนวทางการออกแบบเป็นในแนวของ fantasy Island คือ การ  
ใช้วัสดุและบรรยากาศที่แสดงออกมาเป็นลักษณะของพื้นดินจริง ๆ บังกาลोटแต่ละ  
หลังจะมีอาณาเขตเป็นสัดส่วนโดยธรรมชาติและ เชื่อมต่อกันด้วย corridor  
ไม้พื้นดิน ตลอดจนองค์ประกอบต่าง ๆ เช่น สระน้ำ deck ก็ทำด้วยไม้พื้นดิน  
บังกาลोटก็เป็นลักษณะ เรือนมุงจาก แต่ประยุกต์ให้สามารถใช้ได้อย่างมีมาตรฐาน  
แต่ถึงอย่างไรก็เป็นปัญหาในเรื่องการบำรุงรักษาอย่างมาก

การจัดทางเดินเป็น Corridor ไม้ ไปสู่บังกาลोटต่าง ๆ นับว่าเป็น  
Circulation ที่ยาวสำหรับการ service และมีปัญหาเมื่อเวลาฝนตก แต่  
เป็นสิ่งที่ให้ความสำคัญน้อย เพราะคำนึงถึง Character ของ Resort Hotel  
คือ ท้องการบรรยากาศแคช ชายทะเล และธรรมชาติที่อยู่รอบค้ำนมากที่สุด งานค้ำน  
land scape ก็เป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้บรรยากาศดีขึ้นเช่นเดียวกัน การจัด  
บังกาลोटให้กระจายเป็นแนวชายขวาจากส่วนกลางคือ Front Office และส่วน  
Food & Beverage เป็นงานยากในการก่อสร้าง และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการ  
คำนึงถึงมุมมองที่ดี โดยแต่ละหลังไม่บังกันและกัน ลักษณะพื้นที่ลาดชันเป็นสิ่งอำนวยความสะดวก  
ข้อนี้อย่างมาก แต่อย่างไรก็ดีสิ่งที่ต้องคำนึงอย่างมาก คือไฟไหม้ เพรงะการที่บังกาลोट

ทั้งอยู่ในบริเวณที่ลาคชันลคหลันกันไป ประกอบกับใช้วัสดุที่ไวไฟนั้น ก่อให้เกิดการลุกลาม  
ที่เร็วในกรณีเกิดไฟไหม้ การแก้ปัญหาของโรงแรมคือ ตามจุดต่าง ๆ ใต้ติดตั้ง Fire  
Hose ไว้ในรัศมีทำการที่พอเหมาะ และตามจุดสำคัญต่าง ๆ เช่น Front Office  
Office เป็นต้น

การใช้ Corridor เป็นทาง Circulation แทนที่จะใช้ทาง  
เดินบนคินันั้น เป็นสาเหตุมาจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ลาคชัน และการกระจายของบัง-  
กาไล การปลูกต้นไม้ประเภทไทร้มจะช่วยกันแคคกันฝนได้ พร้อมกับให้บรรยากาศที่ดี  
แต่ก็มปัญหาในการบำรุงรักษาอย่างมาก

สิ่งก่อสร้างของ โรงแรม สร้างห่างจากแนวชายหาดประมาณ 100 เมตร  
ซึ่งทำให้บริเวณชายหาดมีที่กว้าง สามารถใช้เป็นกิจกรรมชั่วคราว เช่น Moon  
light Party เล่นกีฬาต่าง ๆ ได้ และเป็นการรักษาสภาพชายหาดให้สวยงาม  
อีกด้วย การเชื่อมต่อระหว่างตัวโรงแรมกับชายหาด คือใช้สะพานที่มี deck ขนาด  
ใหญ่ ซึ่งทำให้พื้นที่ flexible ในการใช้สอยมาก และการใช้ บันไดเป็นการ  
approach จากชายหาดได้ก็ สร้างบรรยากาศที่สนุกสนานได้ก็ทีเดียว

## หน่วยงานของโรงแรม

สามารถแบ่งหน่วยงานหลักที่สำคัญออกได้ 7 หน่วยงานนี้ คือ

1. ฝ่ายบริหาร
2. สำนักงานเลขานุการ
3. ฝ่ายบัญชี
4. แผนกต้อนรับ
5. แผนกแม่บ้าน
6. ฝ่ายจัดเลี้ยง
7. ฝ่ายช่าง

1. ฝ่ายบริหาร เป็นฝ่ายบริหาร โรงแรมเพื่อให้งานต่างๆ ดำเนินงานไปได้อย่างดี แบ่งหน่วยงานออกได้ดังนี้ คือ

### 1.1 SALES DEPARTMENT

มีหน้าที่ในการจัดขายห้องพักและการเช่าพื้นที่ของ โรงแรมให้คุ้มค่าที่สุด เพราะกิจการโรงแรมอยู่ได้ด้วยการขายเพื่อกำไร แผนกนี้ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่คือ ผู้จัดการฝ่ายขาย SALES MANAGER และผู้ช่วย

### 1.2 PERSONAL RECORD DEPARTMENT

มีหน้าที่ปกครองดูแลพนักงาน จัดหาพนักงานบรรจุใหม่ ควบคุมรายได้ของพนักงานให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ กำหนดสภาพความเป็นอยู่ สวัสดิการ รวมไปถึงการให้การอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์ ให้กำลังใจในการทำงาน ฝ่ายนี้มีหน้าที่

- ทำทะเบียนและประวัติพนักงาน
- จัดครัวและห้องอาหารสำหรับพนักงาน
- จัดยานพาหนะให้พนักงาน
- จัดระเบียบและจัดห้องเก็บของ ห้องพักผ่อนให้พนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จักรเย็บสำหรับที่ปักซึ่งอาจมีสำหรับพนักงาน

ก.3 SECURITY DEPARTMENT

มีหน้าที่จักเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย คุมดูแลตรวจสอบผู้แปลกปลอม

ก.4 LEGAL DEPARTMENT

ที่ปรึกษารับผิดชอบเรื่องหมายต่าง ๆ ของโรงแรม

ก.5 RENTAL SHOP

เป็นส่วนที่โรงแรมเก็บผลประโยชน์จากการบริการจากแขก หรืออาจให้บุคคลภายนอกมาเช่าช่วงกิจการต่อได้ บริการเหล่านั้นได้แก่

- ร้านคัคนม
- ร้านคัคเสีอมา
- บริการอาบอบนวด
- ร้านขายดอกไม้
- ร้านขายยา
- คลับ

ก.6 ADVERTISING DEPARTMENT

ทำหน้าที่เกี่ยวกับการโฆษณาโรงแรมและการบริการต่าง ๆ เพื่อชักชวนให้เข้ามาพักและใช้บริการโรงแรมตลอดเวลา

2. สำนักงานเลขานุการ (SECRETARIAL DEPARTMENT) เป็นแผนกเก็บ

เอกสารต่าง ๆ และจัดการติดต่อกับธุรกิจอื่น ๆ ซึ่งจะมีส่วนซึ่งหาหน้าที่ให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโรงแรมแก่ผู้ที่ต้องการจะทราบรายละเอียดประกอบควยส่วนต่าง ๆ คือ

- SECRETARY OFFICE
- INFORMATION DEPARTMENT
- PUBLIC RELATION DEPARTMENT

3. ฝ่ายบัญชี (ACCOUNTING DEPARTMENT) แผนกบัญชีสามารถจัดแบ่งหน้าที่ใหญ่ ๆ ออกได้เป็น 4 แผนกคือ

3.1 แผนกบัญชี มีหน้าที่สำคัญก็คือ

- สอบและควบคุมรายไค รายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม
- จัดสวัสดิการของพนักงาน จัดซื้ออาหารและเครื่องคัมสำหรับพนักงาน
- ควบคุมชั่วโมงการทำงาน การจ่ายค่าแรง ค่าทำงานล่วงเวลา

แผนกบัญชีนี้อีกการทำงานที่ยุ่งยากซับซ้อนมาก เพราะต้องประสานงานกับทุก ๆ แผนก อยู่ตลอดเวลา

3.2 แผนกใบเสร็จรับเงิน

มีหน้าที่รวบรวมใบเสร็จจากทุกแผนก ทำหลักฐานเป็น Arrival และ departure card แยกรายละเอียดของแขกที่จะมาพัก ซึ่งไคจาก จากฝ่ายต้อนรับ และยังคงทำเป็น VISITOR LED- ซึ่งหมายความถึงการบันทึกรายไคจากส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ก่อนจะไปลงบัญชีอื่น ๆ ซึ่งทั้งสองรายการนี้จะสามารถเปรียบเทียบกันได้ มีส่วนตรวจสอบบัญชี

3.3 แผนกการเงิน

มีหน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรม ตั้งแต่เงินที่ไคจากภัตตาคาร ห้องอาหาร ฯลฯ รับเงินสดและใบเสร็จรับเงินส่งมายังพนักงานเก็บเงิน ส่วนกลาง รายไคเหล่านี้รวมทั้งรายไคที่มาจากค่าเช่าต่าง ๆ ด้วย

3.4 แผนกสถิติบัญชี

ทำการรวบรวมสถิติทางการเงินทั้งหมด เก็บเป็นหลักฐาน เพื่อใช้ตรวจสอบและพิจารณาความก้าวหน้า หรือข้อผิดพลาด เทียบเป็นรายเดือนและรายปีไค

4. แผนกต้อนรับ RESERVATION DEPARTMENT- ประกอบด้วย ผู้จัดการฝ่าย-  
ต้อนรับ FRONT OFFICE MANAGER ทำหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินงานของฝ่ายต้อนรับทั้งหมด ควบคุมดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานให้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งให้การฝึกงาน และออกคำสั่งแก่พนักงานทุกคนในแผนก

#### 4.1 แผนกสิ่งของห้องพัก

มีหน้าที่ในการคอนรับแขก ทำทะเบียนผู้เข้าพัก แผนกนี้จะต้องจัดทำ

- Registration form
- Arrival Notification

เพื่อส่งไปยังแผนกต่าง ๆ เช่น แผนกโทรศัพท์ แผนกประชาสัมพันธ์ แผนกแม่บ้าน และต้องจัดทำ Removal Slip เมื่อแขกต้องการย้ายห้องพัก และเมื่อย้ายไปจะต้องมี Package Clerk เพื่อให้ทราบถึงการย้ายที่เรียบร้อยแล้ว นอกจากนี้มีหน้าที่สำรวจห้องล่วงหน้า ลงชื่อผู้เข้าพักที่กำหนดวันพักล่วงหน้าได้ และมีหน้าที่ทำสถิติในการจำหน่ายห้อง เพื่อให้ทราบว่ามียอดเตียงห้องละเท่าไร โดยจะเฉลี่ยต่อวันและต่อเดือน

#### 4.2 แผนกคอนรับ

แผนกนี้มีหน้าที่คอนรับแขกที่มาลงทะเบียน ควรจะอยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัดเจนและสามารถมองเห็นแขกที่เข้ามาบริเวณล็อบบี้ ลิฟท์และบันได อาจแยกจากส่วนประชาสัมพันธ์และส่วนตรวจสอบแขกที่เข้าออก แผนกนี้จะทำงานร่วมกับ แผนกเก็บกระเป๋าเก็บทาง (PACKAGE DEPARTMENT) แผนกนี้จะต้องมีโทรศัพท์ติดต่อกับส่วนจอดรถ ห้องเก็บของ และพนักงานเก็บเงิน ควรอยู่ใกล้กับสัญญาณเตือนไฟ กริ่งบริการ และสามารถควบคุมการเข้าออกของแขกได้

#### 4.3 แผนกกระเป๋าเก็บทาง

มี PORTER'S STATION คุมทางเข้าลิฟท์และทางเข้าของแขกที่เข้าพักและออกไป แผนกนี้ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่คือ Porter

- Head หรือ Bell Caption ทำหน้าที่คุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานยกกระเป๋า Bell boy ในกิจการโรงแรมใหญ่ ๆ จะแยกแผนกนี้ไว้อยู่ต่างหาก
- พนักงานยกกระเป๋า (Bell boy หรือ Porter ) ทำหน้าที่คุมดูแลเพื่อรับรองแขกตั้งแต่แขกเริ่มเข้ามาจนถึงห้องพัก และจากห้องพักจนถึงรถเมื่อแขกกลับ
- พนักงานแจ้งข่าว Page boy สำหรับบางโรงแรมที่ไม่มีการแจ้งข่าว โดยการกระจายเสียงให้แขกทราบว่ามิโครมาติกค้อนหรือต้องการหมีใครบางจะใช้

พนักงานแจ้งข่าวนี้เดินไปตามจุดต่าง ๆ ที่คาดว่าแขกจะนั่งพักอยู่

#### 4.4 แผนกของหาย

เป็นแผนกรับแจ้งและตรวจค้นหาของมีค่าที่หายไป โดยแขกจะมาแจ้งที่แผนกนี้

#### 4.5 แผนกโทรศัพท์

ทำหน้าที่ในการคอยสายโทรศัพท์ทั้งสายภายในและต่อออกภายนอกซึ่งอาจ

มีส่วนทำงานแยกออกไป

#### 4.6 แผนกไปรษณีย์และพัสดุภัณฑ์

มีหน้าที่จัดการ เกี่ยวกับไปรษณีย์ภัณฑ์ที่เข้ามาอันใดแก่ โทรเลข จดหมายต่าง ๆ และต้องตรวจดูว่าสิ่งต่าง ๆ นั้นจัดส่งไปถึงแขกผู้พักแล้วบางครั้งต้องกักไว้เพื่อรอให้แขกมาถึงเสียก่อน

#### 4.7 แผนกเก็บใบรับเงิน

คือแผนกเก็บรวบรวมใบเสร็จรับเงินทั้งหมดที่แขกใช้จ่ายจากส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม

#### 4.8 แผนกเก็บเงินล่วงหน้า

เป็นแผนกรับเงินจากผู้เข้าพักที่ต้องการจ่ายเงินก่อนพักล่วงหน้า ซึ่งอยู่ในบริเวณเกี่ยวกับเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์

#### 4.9 แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา

เพื่อบริการแลกเปลี่ยนเงินตราสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่จะแลกเปลี่ยนเงินต่างประเทศเป็นเงินไทย หรือแลกเปลี่ยนเงินไทยเป็นเงินต่างประเทศอยู่ในบริเวณเกี่ยวกับเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์

5. แผนกแม่บ้าน (HOUSE KEEPING DEPARTMENT) เป็นแผนกที่ดูแลจัดการเกี่ยวกับความสะอาดเรียบร้อยทั้งหมดของ โรงแรม รวมทั้งทำนวยความสะอาดในคาน เครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ ที่แขกต้องการ และการซักไม้คอกในแจกันเพื่อประดับด้วยประถอบด้วยแผนกต่าง ๆ ดังนี้

### 5.1 LINEN DEPARTMENT

เป็นแผนกเก็บและเบิกจ่ายผ้าต่าง ๆ ทั้งหมดที่ใช้ภายในโรงแรม

### 5.2 LAUNDRY DEPARTMENT

เป็นส่วนซักผ้าเสื้อผ้า เครื่องแบบพนักงานโรงแรม และเสื้อผ้าของแขก ที่ต้องการให้ซัก แล้วจัดการส่ง เสื้อผ้าที่ซักไว้เรียบร้อยแล้วนั้นกลับไปยังห้องพัสดุแขก

### 5.3 HOUSE PHYSICIAN DEPARTMENT

เป็นแผนกให้บริการตรวจรักษาสุขภาพให้แก่พนักงานของโรงแรม และแขกที่มาพักด้วย

### 5.4 SEAMSTRESSES DEPARTMENT

เป็นแผนกซ่อมเสื้อผ้าและผ้าต่าง ๆ ที่ชำรุด

### 5.5 UPHOLSTERY DEPARTMENT

จัดการดูแลความเรียบร้อยของ เครื่องเรือนทั้งหมดของ โรงแรม

### 5.6 GARDENING

แผนกจัดสวนและดูแลไม้ประดับ และจัดดอกไม้เพื่อประดับอาคาร

สำหรับเจ้าหน้าที่ที่ดูแลประจำของแต่ละส่วนในแผนกแม่บ้าน มีดังนี้ คือ,

- แม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSE KEEPING) เจ้าหน้าที่รับผิดชอบในส่วน ที่เกี่ยวกับความเรียบร้อยของ โรงแรม ความสะอาดและสุขลักษณะให้ อยู่ในสภาพที่พร้อมจะให้แขกเข้าพักได้ ทั้งดูแลควบคุมการปฏิบัติงาน ของแผนกให้ดำเนินงานไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- ผู้ช่วยแม่บ้าน (ASSISTANT HOUSE KEEPING) มีหน้าที่แบ่งเบาภาระ หน้าที่ของแม่บ้าน ตามที่แม่บ้านจะมอบหมายให้ทำ
- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (FLOOR SUPERVISOR) มีหน้าที่ช่วยแบ่งเบา ภาระของแม่บ้านและผู้ช่วยแม่บ้านอีกชั้นหนึ่ง โดยที่ทั้งสองคนไม่จำเป็นต้อง ขึ้นไปตรวจห้องทุกห้องทุกวัน ซึ่งย่อมเป็นไปได้ หากโรงแรมมี ห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป หัวหน้าประจำแต่ละชั้นนี้บางแห่งก็จะ

เน็ท, เน็ท

เรียกว่า ผู้ตรวจงาน (INSPECTOR) บางแห่งก็ใช้เพียง หัวหน้าพนักงาน  
ประจำห้อง ( CHIEF ROOM )

- พนักงานประจำห้อง (ROOM BOY หรือ ROOM MAID ) มีหน้าที่ดูแล  
ความเรียบร้อยของห้องพักก่อนที่จะเข้ามาพักหรือในขณะที่แขกพัก  
อยู่คอยดูแลความสะดวก ความสะอาดสบาย รวมทั้งมีความสุภาพ  
เรียบร้อย ซึ่งจะทำให้แขกพอใจและจะพักอยู่นาน ๆ หรือกลับมาพักอีก  
ในคราวต่อไป ในบางแห่งจะไม่มีพนักงานประจำห้องชาย พนักงาน  
ชายนอกจากจะทำหน้าที่ทำงานร่วมกับพนักงานหญิงแล้ว ยังทำหน้าที่  
เป็นพนักงานบริการ (waiter) ประจำห้องอีกด้วย
- หัวหน้าห้องเสื่อผ้า (LINEN ROOM SUPERVISOR) โรงแรมส่วน  
มากห้องเสื่อผ้าจะเป็นศูนย์กลางของแผนกแม่บ้าน เป็นจุดรับและจ่าย  
งานปัดฝุ่นของแม่บ้าน หัวหน้าห้องเสื่อผ้ามีหน้าที่รับผิดชอบเก็บเสื่อ  
ผ้าที่มีราคาแพงซึ่งใช้ในโรงแรม ซึ่งรวมถึงเครื่องแบบของ พนักงาน  
ของ โรงแรมด้วย
- พนักงานเก็บผ้าถูกรอย มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของเนื้อผ้า และ  
เครื่องใช้ที่เป็นผ้า สามารถประหยัดเงินให้แก่โรงแรมได้เป็นอย่างดี
- พนักงานทำความสะอาด (HOUSE MAID) มีหน้าที่ทำความสะอาด  
ทั่วไป บกเว้นในห้องพักแขกซึ่งเป็นหน้าที่ของ Room Maid เช่นทำ  
ความสะอาดบริเวณรอบ ๆ โรงแรม เช็กระยะ เป็นคน พนักงานทำ  
ความสะอาดนี้บางทีก็เรียกว่า Cleaner

6. ฝ่ายจัดเลี้ยง (CATERING DEPARTMENT) เป็นฝ่ายจัดการในเรื่อง  
การบริการอาหารและเครื่องดื่ม แก่แขกผู้มาพักและผู้ให้บริการภายนอก แบ่งเป็นส่วน  
ใหญ่ ๆ ใ้คั้งนี้คือ

6.1 RESTAURANT DEPARTMENT แบ่งเป็นส่วนภัตตาคารอาหารชนิด  
ต่าง ๆ เช่น ภัตตาคารอาหารยุโรป ภัตตาคารอาหารไทย ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น และ  
ภัตตาคารอาหารจีน เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GRILL ROOM มักจะเป็นอาหารรวมเป็นภัตตาคารอาหารยุโรป หรือ Gourmet คือห้องอาหารที่มีการตกแต่งแบบหรูหรา

6.2 BAR และ LOUNGE บริการ เครื่องดื่มมากกว่าอาหารหนัก

6.3 ROOM SERVICE DEPARTMENT เป็นส่วนที่ทำหน้าที่คอยรับคำสั่งจากแขกผู้มาพัก เพื่อนำอาหารและเครื่องดื่มขึ้นไปบริการถึงห้องพัก

6.4 OFFICE SERVICE DEPARTMENT - เป็นส่วนบริการอาหารแบบง่ายและรวดเร็ว มักจะเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง

6.5 KITCHEN DEPARTMENT ห้องอาหารส่วนใหญ่จะมีห้องครัวรวมกัน ยกเว้น Gourmet อาจมีครัวแยกต่างหาก แผนกครัวจะแยกเป็นฝ่ายทำอาหาร ฝ่ายทำขนม ฝ่ายทำขนมปัง ฝ่ายเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ฝ่ายเก็บอาหารต่าง ๆ

- VEGETABLE MAN มีหน้าที่ทำความสะอาดผักทุกชนิดที่ใส่เตรียมเป็นอาหาร และบางครั้ง เตรียมอาหารจากผักตามคำสั่งของ

- COOK'S HELPER ทำหน้าที่ช่วยงานการเตรียม และการบริการอาหาร เช่น ทำความสะอาดกั๊ง และเนื้อไก่ที่ต้มแล้วออกจากกระทก ทำความสะอาดผักและผลไม้ เตรียมผักและจานสำหรับ งานเลี้ยง และเคี้ยวหรือคนในการเตรียมน้ำซุป

7. ฝ่ายช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT) มีหน้าที่ดูแลรักษา ปรับปรุงสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ฝ่ายช่างนี้แยกออกเป็น 2 แผนกคือ แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา และแผนกช่างเครื่องกล ซึ่งประกอบด้วย

7.1 แผนกช่างไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

7.2 แผนกช่างเครื่องปรับอากาศ

7.3 แผนกช่างเครื่องสุขาภิบาล

7.4 แผนกช่างไม้

7.5 แผนกช่างสี

7.6 แผนกช่างเครื่องจักร

- 7.7 แผนกช่างอิฐและช่างปูน
- 7.8 แผนกช่างเครื่องไอน้ำ
- 7.9 แผนกช่างทำกุญแจ
- 7.10 แผนกสระว่ายน้ำ
- 7.11 แผนกช่างซ่อมบำรุงรักษา

รายละเอียดเกี่ยวกับแผนกอาหารและเครื่องคัม

ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องคัม

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ปกติมีหน้าที่รับผิดชอบงานต่อจากผู้จัดการทั่วไป(GENERAL MANAGER) ในเรื่องเกี่ยวกับอาหาร เครื่องคัมและบริการ คอยดูแลดำเนินงานในแผนกตรวจรับสิ่งของ (RECEIVING) แผนกเก็บของ (STORING) แผนกจัดหาสิ่งของ (ISSURING) ตลอดจนแผนกเตรียมอาหารและบริการ เครื่องคัม

นอกจากนั้นจะต้องรักษามาตรฐานคุณภาพคานอาหารและบริการให้อยู่ในระดับสากล จะต้องรู้จักวิธีการปรับปรุงซ่อมแซม คัดแปลงให้โรงแรมอยู่ในระเบียบวินัยที่ดี ถูกสุขอนามัย ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องคัมยังมีหน้าที่คอยให้ความร่วมมือกับแผนกที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนธุรกิจต่าง ๆ ควบ

ขอบเขตของความรับผิดชอบ

1. รับผิดชอบงานของแผนกจัดเลี้ยงวันต่อวัน ต้องคอยดูว่า CATERING ใดทำงานครบถ้วนหรือไม่ เช่น การจัดรายการอาหาร การจัดเตรียมงาน งานบริการเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงต่าง ๆ และรวบรวมจัดทำระเบียบการต่าง ๆ เกี่ยวกับการหาต้นทุนอาหาร ราคาขาย รวมทั้งผลกำไรให้เป็นมาตรฐานแน่นอน นอกจากนี้แล้วยังจะต้องวางแผนประชาสัมพันธ์และโฆษณาโรงแรมอีกด้วย

2. มีหน้าที่ต้องออกตรวจตลาดร่วมกับผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อและ CHIEF COOK อย่างน้อยเดือนละครั้ง เพื่อให้รูราคารของสินค้าและต้องมีความรู้เกี่ยวกับสินค้าชนิดไหน เหมาะสมที่จะใช้กับโรงแรมโดยที่ราคาไม่สูงเกินไปด้วย

3. มีหน้าที่คอยตรวจสอบแผนกครัวรับของตัวอย่างน้อยวันหนึ่งใช้เวลา ประมาณ 10-20 นาที ในการตรวจสอบคุณภาพและปริมาณของใช้ว่าถูกต้องหรือไม่

4. ควรร่วมมือกับ CHIEF และ PURCHASING MANAGERลงไปตรวจห้องเก็บของ ที่เก็บอาหาร ตู้แช่ต่าง ๆ อย่างน้อยอาทิตย์ละหนึ่งครั้ง

5. ตามปกติจะต้องพบกับ CONTROLLER เพื่อตรวจสอบหรือทบทวนเกี่ยวกับรายงานการขาย ต้นทุนของอาหารและเครื่องคิม ถ้ามีปัญหาต้องรีบแก้ไขทันที

6. จะต้องตรวจสอบบันทึกเหตุการณ์ต่าง ๆ เรียกว่า LOG BOOK ที่มีอยู่ตามภัตตาคาร คอฟฟี่ชอป เลานจ์ Room Service และ Supervisor ส่งรายงานว่าวันหนึ่ง ๆ นั้นมีแขกเท่าไร ขายได้ยอดเงินเท่าไร และมีปัญหาอะไรหรือไม่

7. มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการฝึกอบรมพนักงานในการจัดโต๊ะ การบริการให้ดีขึ้นเรื่อย ๆ

8. ต้องคอยให้คำปรึกษากับ Restaurant Chief เกี่ยวกับรายการอาหารและคุณภาพของอาหารด้วย

9. ต้องรับผิดชอบเกี่ยวกับผลกำไร และต้นทุนของแผนกนี้ด้วย

### แผนกเตรียมอาหาร (PREPARATION)

เป็นแผนกเกี่ยวกับการเตรียมอาหาร เพราะอาหารเป็นปัจจัยสำคัญ ดังนั้นโรงแรมจำเป็นต้องมีฝ่ายเตรียมอาหาร หากวันใดมีแขกทานมากเช่นมีงานจึกเลี้ยง แผนกนี้ต้องเตรียมอาหารให้พอ การเตรียมอาหารแต่ละวันขึ้นอยู่กับ EXECUTIVE CHIEF คือ หัวหน้าแผนกจัดเตรียมอาหาร ซึ่งจะไม่ตายตัว เท่ากันทุกวัน EXECUTIVE CHIEF เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะต้องติดต่อสอบถาม CATERING MANAGER เกือบทุกวันว่าในวันต่อไปนั้น จะมีแขกจำนวนเท่าใด เวลาอะไร เป็นต้น บางรายการอาจต้องมีการเตรียมอาหารล่วงหน้า เป็นเดือน ๆ การจัดเตรียมอาหารสามารถแบ่งหน้าที่ออกไป แต่มีผู้รับผิดชอบคือ

1. ผู้รวบรวมรายการอาหารที่ต้องการในวันหนึ่ง ๆ ที่จะจัดทำ และต้องเตรียมให้พร้อม
2. เตรียมอาหารที่มีประโยชน์ และแยกประเภทของอาหาร เช่น เนื้อ หมู ปลา ผักผลไม้ ตามที่ฝ่ายจัดเลี้ยงสั่งมา
3. พยายามจัดหาอาหารให้ชวนรับประทานพร้อม ทั้งรูป กลิ่น และสี

หัวหน้าแผนกจัดเตรียมอาหาร (POSITION DESCRIPTION EXECUTIVE CHIEF)

หน้าที่รับผิดชอบหลัก

ให้คำแนะนำและสอบเกี่ยวกับวิธีทำอาหารให้เข้าระดับมาตรฐาน และมีวิธีประกอบอาหารที่เหมาะสมกับเศรษฐกิจและสังคม ซึ่งจะทำให้ผลงานทุกอย่าง ค่าเงินไปควบคู่กัน

หน้าที่รับผิดชอบทั่วไป

เตรียมแผนการจัดอาหาร ตรวจสอบงานทั่วไปของระดับรองลงไป เช่น CHIEF COOK ตลอดจนคนงานที่ทำงานในแผนก ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน ของอาหาร และเทคนิคในการทำของ COOK ว่าถูกต้องหรือไม่ ทำใบเบิกอาหารที่จำเป็นในวันต่อไป รับผิดชอบเกี่ยวกับผลงานและส่วนกำไรในการทำอาหารแต่ละครั้งควบคู่กัน และต้องปรับปรุงตัวให้ทันกับตลาดการซื้อขายและการดำเนินงานค่านตลาดควบคู่กัน

หน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

1. จะต้องทำรายงานเกี่ยวกับการทำงานทุกครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ต้องคอยตรวจและให้ความสนใจต่อพนักงานที่อยู่ในแผนก
3. ติดต่อเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงต่าง ๆ เช่น
  - ติดต่อกับ FOOD & BEVERAGE MANAGER เกี่ยวกับการวางแผนงบประมาณอาหาร
  - ติดต่อกับ CATERING MANAGER เมื่อมีการจัดเลี้ยง
  - ติดต่อแผนกจ๊กซื้อ ซึ่งเกี่ยวข้องในการจัดหาของใช้ภายในครัว
  - ติดต่อ CHIEF ENGINEER เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ที่จะต้องทำการปรับปรุง
4. จัดเตรียมเกี่ยวกับรายการอาหารกับ FOOD & BEVERAGE MANAGER และ CATERING MANAGER ดังนี้
  - ให้ความร่วมมือใกล้ชิดกับ CATERING MANAGER เกี่ยวกับงานจัดเลี้ยง ทั้งงบประมาณราคา เป็นต้น
  - เตรียมรายการอาหาร โดยการประมาณจำนวนแขก ชนิด และรสชาติของอาหาร
  - จัดพิมพ์รายการอาหาร เพื่อแจกงานไปยังบุคคลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หัวหน้าคนเตรียมอาหารและตามครัวต่าง ๆ
5. สั่งจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับแผนกครัวไปยังแผนก STORAGE และอาหารที่จำเป็นไปยังแผนก PURCHASING โดยทำเป็นใบเบิกอาหาร (FOOD REQUESTION)
6. จัดและตรวจสอบงบประมาณและคุณภาพของอาหาร
7. จัดทำรายการอาหารสำหรับมือเขา
8. จัดการประมาณอาหารเป็นงาน หมายถึงขนาด คุณภาพ และต้นทุน
9. กำหนดมาตรฐานการผสมกาแฟ
10. ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การชิมอาหาร
11. มีหน้าที่อบรม COOK และพนักงานในครัวทั้งหมด

## ผู้จัดการฝ่ายจ๊กเสียง

### หน้าที่ความรับผิดชอบหลัก

คอยควบคุมเกี่ยวกับการขายและบริการจ๊กเสียงต่าง ๆ รวมถึงการจัดทำรายการอาหาร การจ๊กโต๊ะ การเตรียมการบริการต่าง ๆ เช่น

- จักระบบการทำงานและแนะนำตรวจสอบผลงานของพนักงาน ที่ให้บริการจ๊กเสียง
- ให้ความช่วยเหลือในการจ๊กแผนการขายค่านการจ๊กเสียง โดยปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมกับสภาพปัจจุบัน
- ปรับปรุงและเพิ่มเติมเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องใช้ให้ใ้มาตรฐานสากล
- วางแผนและจ๊กเตรียมเกี่ยวกับรายการอาหาร พร้อมทั้งการตั้งราคา
- ตรวจสอบเกี่ยวกับการบริการทั้งหมด

### หน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

1. รายงานเหตุการณ์โดยตรงกับ FOOD & BEVERAGE MANAGER
2. ตรวจสอบควบคุมพนักงานเกี่ยวกับการจ๊กเสียง และการให้บริการในการจ๊กเสียง
3. มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับบุคคลอื่น ๆ อีก ได้แก่
  - แนะนำและให้คำปรึกษาผู้จัดการฝ่ายขาย พนักงานตรวจสอบของแผนกอาหาร ในการเตรียมประมาณการรายได้และรายจ่ายของแผนกจ๊กเสียง
  - แนะนำและให้คำปรึกษากับ CHIEF STEWARD ในการทำให้คุณภาพและมาตรฐานของอาหาร เครื่องคิมและการบริการให้ดีขึ้น
  - ในงานจ๊กเสียงสำคัญบางงาน จะต้องรายงานให้ผู้จัดการใหญ่ให้ทราบถึงความทองการ ราคาและขอเรียกร้องต่าง ๆ ที่อาจมีเป็นกรณีพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แนะนำและให้ปรึกษากับ FOOD & BEVERAGE MANAGER และ BEVERAGE CONTROLLER ในการเตรียมรายการอาหารให้สามารถดึงดูดลูกค้าได้

### หน้าที่โดยตรง

1. ดูแลเกี่ยวกับธุรกิจการจัดเลี้ยงในอาคารข้างหน้า โดยการวางแผนและจัดเตรียมเอกสาร หรือการคนหาข่าว
  2. ขยายสถานที่ในการจัดเลี้ยง การประชุม โดยพยายามให้ใคร่มาซึ่งกำไร โดยลูกค้าสามารถมีงบประมาณพอในการจัดเลี้ยงทุกครั้ง และให้มีการบริการที่ดี
  3. จัดเตรียมจดหมายในการเสนอขอมูลการจัดเลี้ยง
  4. สอบถามและเสนอความต้องการในการจัดเลี้ยงถึงการจัด ในการตกแต่งและอวบริการต่าง ๆ เช่นการประดับควยน้ำแข็งแกะสลัก เป็นต้น
  5. อธิบายสิ่งสำคัญต่าง ๆ ที่ใช้เกี่ยวกับการจัดงานและให้ขอมูลต่าง ๆ กับหัวหน้าแผนกควย
  6. ปรึกษากับ FOOD & BEVERAGE MANAGER และ CHIEF STEWARD เกี่ยวกับการจัดรายการอาหารและปัญหาที่เกิดขึ้น ทั้งตรวจสอบคุณภาพของอาหาร
  7. ตรวจสอบหลังจากพนักงานเตรียมทุกอย่างแล้วว่าถูกต้องตามข้อตกลงหรือไม่ ตรวจสอบการบริการและคอยพบแขกผู้เป็นเจ้าของงานควย
  8. ผลงานที่จะต้องติดตาม ก็มี
    - ขอขอบคุณลูกค้าทุกคนที่มาใช้บริการในการจัดเลี้ยง
    - ศึกษาความพอใจของลูกค้าหรือขอติชม ซึ่งสามารถจะนำไปแก้ไข
    - พยายามทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการอีกในครั้งต่อไป
  9. ติดตามดูแลความเคลื่อนไหวของโรงแรมอื่น ๆ
  10. ทำให้ลูกค้าเข้าใจถึงการจัดงานและค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่จะต้องใช้
  11. ในการต้อนรับแก่ลูกค้าที่มาอุดหนุนห้องอาหาร ภัตตาคารพอสมควร
- เพื่อผลทางธุรกิจในภายหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เจ้าหน้าที่ในแผนกจกเสียงนี้ประกอบด้วย

- ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE MANAGER) มีหน้าที่ควบคุมดูแลร้านอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม แผนกนี้แยกออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ซึ่งมีหัวหน้าเรียกว่า ผู้จัดการแผนกบริการ CATERING MANAGER และหัวหน้าพอร์คิว (CHIEF)
- ผู้จัดการห้องอาหาร (RESTAURANT MANAGER) มีหน้าที่ควบคุมดูแลใหญ่ปฏิบัติงานคานบริการดำเนินไปอย่างเรียบร้อย ควบคุมการทำงานของพนักงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ภายในห้องอาหารจะมีพนักงานประกอบด้วย
  - หัวหน้าพนักงานบริการ (Head Waiter)
  - captain (Captain)
  - พนักงานต้อนรับ Hostesses มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่เข้ามาในห้องอาหาร
  - พนักงานบริการ (Waiter หรือ Waitress) มีหน้าที่คอยรับคำสั่งและเสิร์ฟอาหาร
  - ผู้ช่วยพนักงานบริการ (Bus Boy หรือ Bus Girl) มีหน้าที่คอยช่วยพนักงานบริการในการหยิบยกอาหารจากครัว เพื่อให้พนักงานบริการ เสิร์ฟอาหารแก่แขกนั้นและยกเก็บเมื่อแขกรับ-ประทานเสร็จแล้ว และจัดโต๊ะให้เรียบร้อยเมื่อแขกลุกไปแล้ว
  - หัวหน้าบาร์เทนเคอร์ มีหน้าที่ควบคุมบาร์เทนเคอร์และพนักงานบริการประจำบาร์ เพื่อให้การปฏิบัติงาน ภายในบาร์ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีหน้าที่ให้การฝึกพนักงานให้รู้จักและมีความชำนาญในการผสมเหล้าชนิดต่าง ๆ

ฝ่ายปรุงอาหารหรือประกอบอาหาร ประกอบด้วยตำแหน่งหน้าที่ดังนี้คือ

- HENO CHIEF หรือหัวหน้าแผนกจัดเตรียมอาหาร คือผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานทั้งหมดในห้องประกอบอาหารและการเตรียมอาหารทุกชนิด จัดการเกี่ยวกับการทำงานของคณาจารย์ให้ดำเนินไปอย่าง เป็นระเบียบ คำนวณต้นทุนอาหารและแรงงานคน สอนคณาจารย์ในการผลิตอาหารแต่ละชนิดที่มีในรายการอาหาร
- SOUS CHIEF เป็นผู้ช่วยอันดับหนึ่งของ HEAD OFFICE ทำหน้าที่ปฏิบัติงานตามคำสั่งของ EXECUTIVE CHIEF สอนคณาจารย์ในการเตรียมอาหาร และช่วย HEAD CHIEF ในการสั่งงาน การประกอบอาหารและบริการในห้องครัว
- SECOND CHIEF เป็นหัวหน้าคณาจารย์การผลิตอาหาร โดยรับคำสั่งจาก SOUS CHIEF และเป็นบุคคลที่มีประสบการณ์งานประกอบอาหารสูง ทำหน้าที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารที่ต้องใช้ความร้อน เช่น Boiled, Stewed, Braised, Souteep
- PASTRY CHIEF คอยควบคุมและให้คำแนะนำในการผลิตของหวาน เช่น ขนมปัง เค้ก คุกกี้ ฯลฯ จัดตารางการทำงานของคณาจารย์ ภายในหน่วยนี้
- ASSISTANT PASTRY CHIEF มีหน้าที่ในการผลิตขนมต่าง ๆ ตามคำสั่งของ CHIEF HEAD
- FRY COOK มีหน้าที่เตรียมอาหารที่ต้องใช้เตาหุงต้ม (Range) และกระทะสำหรับทอด (Deep Fat Fry ) เช่น การเตรียมอาหารต่าง ๆ จากไข่ อาหารชุบ แป้งทอด แพนเค้ก อาหารทอดอื่น ๆ ที่มีในรายการอาหารและอาหารที่เตรียมจากผัก
- ROAST COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารโดยใช้เตาอบและเตาหุงต้ม เช่น เนื้อย่าง ไก่อบ กุ้งอบ ปลาปิ้งและน้ำเกรวี่ เป็นต้น

- BOILER COOK มีหน้าที่เตรียมอาหารโดยใช้เตาอบที่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น สเต็กเนื้อ ปลา ไก่ เป็นต้น ในกรณีที่เป็น โรงแรมขนาดกลาง และขนาดเล็ก ROAST COOK และ BOILER COOK จะเป็นคนเดียวกัน
- SOUP COOK มีหน้าที่ในการเตรียมน้ำซุปต่าง ๆ ทั้งชนิดร้อนและชนิดเย็น เตรียมน้ำเชื่อมและให้แน่ใจว่าน้ำเชื่อมพร้อมที่จะใช้ตลอดเวลา
- COLD MEAT มีหน้าที่คอยดูแลและช่วยในการเตรียมอาหาร ที่ไม่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น แซนวิช น้ำสลัดต่าง ๆ อาหารทะเล สลัดจากผักต่าง ๆ ขนมปังทอด COLD APPETIZERS เป็นต้น
- BREAKFAST COOK มีหน้าที่เตรียมอาหารเช้าชนิดต่าง ๆ เช่น อาหารจากไข่ แยม เบคอน มันฝรั่งในลักษณะต่าง ๆ และจัดเตรียมอาหารสำหรับมื้อกลางวัน บางครั้งจะทำหน้าที่ FRY COOK หลังจากเตรียมอาหารเช้าเสร็จแล้ว
- BUTCHER มีหน้าที่แล่ ตัดเนื้อส่วนต่าง ๆ เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เป็นต้น เพื่อนำไปประกอบอาหาร และคงรักษาความสะอาดเนื้อต่าง ๆ - อีกรัก้วย บุคคลนี้ต้องรู้จักส่วนต่าง ๆ ของเนื้อและปลา เพื่อนำไปเตรียมเป็นอาหารได้อย่างถูกต้อง
- BAKER ทำหน้าที่ตามคำสั่งของ PASTRY CHIEF คือ เตรียมขนมปังชนิดต่าง ๆ
- BAKERS' HELPER ทำหน้าที่คอยช่วยเหลืองานของ BAKER ในการเตรียมขนมปังทุกอย่าง รักษาความสะอาดบริเวณที่เตรียม และจัดให้เป็นระเบียบ
- NIGHT SECOND COOK ทำหน้าที่ช่วยบริการอาหารมื้อกลางวัน เตรียมเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่จะใช้ในมื้อค่ำและสำหรับมื้อค่ำ

## การทำความสะอาดโรงแรม

ส่วนมากแบ่งออกเป็น 2 รอบคือ

เช้า	เริ่ม 07.00 น.	เลิก 10.00 น.
บ่าย	เริ่ม 13.00 น.	เลิก 22.00 น.

การทำความสะอาด จะมีคนเช็คห้องโดยมี LIST ให้ MAID จะเคาะประตูเรียก 2 ครั้ง ถ้าห้องใครว่างก็ให้รายงานมายัง HOUSE KEEPING เพื่อส่งคนขึ้นไปทำความสะอาดภายในห้องนั้น

เวลาในการทำความสะอาด 20-30 นาที ต่อคนทำงาน 1 คน ทั้งนี้ก็แล้วแต่ว่าห้องนั้นกว้างแคไหน มีของใช้มากน้อยเพียงไร เพราะ MAID จะต้องทำทุกซอกทุกมุมภายในห้อง แม้แต่ลิ้นชักโต๊ะก็ต้องเช็คทุกชั้น เพราะฉะนั้นในห้องพักแขกจึงไม่ควรจะมีของเล็กชอกน้อยมากเกินไป เพราะจะไม่สะดวกและเสียเวลาในการทำความสะอาด

ถ้าต้องการทำความสะอาดให้เสร็จสิ้นโดยเร็ว ก็ให้ MAID 2 คน ทำห้องเดียว เพราะบางครั้งคนจะอยู่ในห้องพักนานกว่าปกติ

ห้องแรกที่ต้องทำความสะอาดคือ ห้อง CHECK IN, CHECK OUT หรือจะพำที่หลังก็ได้

ในกรณีที่มิได้อยู่ในห้องตลอดวัน ก็เคาะประตูเข้าไปทำความสะอาดได้ หรือถ้าแขกไม่ยอมก็ไปพำห้องอื่นได้

MAID 1 คน จะองงทำ 9 ห้อง รวมห้องน้ำควย ภายในผลิตภัณฑ์ของแต่ละคน เครื่องใช้ภายในห้องพักจะเปลี่ยนทุกวัน เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว ฯลฯ

## เกี่ยวกับการรักษาความสะอาดภายในโรงแรม

ปกติเป็นหน้าที่ที่อยู่ภายใต้การควบคุมของ HOUSE KEEPING ของโซที่มีอยู่ในห้องพักนอกจากเฟอร์นิเจอร์ที่จำเป็น คือ

- ผ้าห่ม จะมีผ้าห่มซึ่งดกโค๊ ภายในเป็นไหมพรมดก
- หมอน ผ้าเช็ดตัว เปลี่ยนให้วันละ 2 ชิ้น นอกจากแขกจะขอเปลี่ยน
- ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดมือ พรมเช็ดเท้า
- แมกกาศีน มีไม้มากนักร ส่วนมากแขกจะนำมาเอง
- โทรทัศน์ วิทยุ นาฬิกาปลุก
- ตะเกียงหัวเตียง ไฟตรงโต๊ะข้างตัว
- ปฏิทิน ไม้ขีดไฟ ทำตราโรงแรมโดยเฉพาะ
- ฉากรองแก้ว แก้วน้ำ กระติกน้ำร้อน แกดะหลังจะวางลักษณะเดียวกันหมด
- วิทยุ โทรศัพท
- สบู่ 2 ก้อน เด็ก ใหญ่

ก่อนนอน คนทำความสะอาดจะเก็บเตียงนอน โดยพับผ้าคลุมเตียงซึ่งมีวิธีการพับโดยเฉพาะ วางผ้าห่มพับม้วนเป็นสามเหลี่ยม ให้แขกขึ้นนอนอย่างสะดวก GOODNIGHT CARD และ CHOKOLATE วางอยู่บนหมอนภายในห้องพักเข้าไป จะมีที่วางกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE DESK) และโต๊ะพับโค๊สำรองอีกที่หนึ่งพับเก็บไว้ในตู้เสื้อผ้า LUGGAGE DESK ไม่พอวาง ที่วางนั้นเราจะเรียกว่า LUGGAGE STAND

นอกจากนี้ยังมีเก้าอี้พับสำรอง สำหรับแขกพับเก็บไว้ในตู้เสื้อผ้าอีกชุดภายในตู้เสื้อผ้ามีไม้แขวน 20 อัน ตู้เสื้อผ้าจะไม่มีลิ้นชัก

สำหรับการจัดห้องพัก ในห้องพักที่มีเตียงชนิดเดียวกัน เช่น DOUBLE BEDROOM เฟอร์นิเจอร์ทุกอย่างจะอยู่ในลักษณะเดียวกันหมดทั้งนี้เพื่อความสะดวกแก่คนทำความสะอาดจะใคร่ว่ามีสิ่งไหนผิดปกติไปจากเดิมบ้าง ตำแหน่งเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ ก็ต้องอยู่คงที่ทุกอัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MAID จะต้องเซ็นรับบัญชีรายชื่อ

และผูกกุญแจไว้ที่

เอว

MAID จะต้องรับบัตรขอห้องพักที่คนทำความสะอาดนั้น

หน้าที่ของ MAID ในการทำความสะอาดก็มี คุยกุ่นจากพรหมทุกวัน เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้วต้องนำบัตรไปฝากในห้องพัก และในตอนเย็นต้องมีหนังสือพิมพ์หรือคอกเกต GOODNIGHT CARD วางไวบนเตียงเสมอเพื่อให้แขกได้นอนพักผ่อน

เมื่อ MAID ทำความสะอาดเสร็จแล้วต้องแจ้งลงมายัง HOUSE KEEPING เพื่อให้ HOUSE KEEPING จะไปแจ้งมายังผู้พักว่าเขาห้องใดแล้ว

ในกรณีที่แขกมาพักเป็นครอบครัว และต้องการอยู่ในห้องพักทั้งวัน จะต้องขออนุญาตเขาไปทำความสะอาด ถ้าเจ้าของยังไม่ต้องการก็ยังไม่ทำต่อเมื่อแขกเรียกจึงเขาไปทำก็ได้ ภายในห้องพักนี้จะเหมือนกับแปลนบ้าน มีห้องนอน ชุดรับแขก พักผ่อนอาหาร และห้องชุดอีกห้องหนึ่ง จะเปิดถึงกันได้ มีระเบียงกว้างเป็นที่รับลม และทานอาหารได้

ผ้าคลุมเตียง เป็นผ้าชนิดที่ส่งจากต่างประเทศ อาจหนักได้ถึง 4 ปี เบาะหรือเฟอร์นิเจอร์ไม้เปลี่ยนบ่อยนัก จะเปลี่ยนครั้งหนึ่งก็ต้องเขาที่ประชุมแจ้งให้รู้และจกไว้

เวลาในการทำความสะอาดห้องอื่นๆ

LOBBY	ทำในเวลากลางคืน	ที่ 1 - เขา
COFFEE SHOP	ทำในเวลากลางคืน	ที่ 1 - เขา
RESTAURANT	ทำในเวลากลางคืน	ที่ 1 - เขา

หมายเหตุ

รองที่มีค่าของแรกจะเก็บไว้ภายในห้องพักไม้ไค้ แต่จะฝากไว้ที่ LOBBY  
ซึ่งมีตู้เก็บของ และมีกุญแจซึ่งมีผู้รักษา และรับฝากชอบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แนวความคิดในการจัดภูมิสถาปัตยกรรมของอาคารในทาน ภูเก็ต

เนื่องจากลักษณะอาคารซึ่งควรจะเป็นสถานที่พักผ่อน ทากอากาศ ริมหาด ในทาน และบริเวณสถานที่ก่อสร้างควรมีความสวยงามของชายหาดและต้นไม้เขียวอยู่ด้วย ดังนั้น ในการจัดวางตัวอาคารและสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ จะหลีกเลี่ยงการทำลายต้นไม้เขียวให้มากที่สุด เมื่อวางอาคารสิ่งก่อสร้างนั้นให้กลมกลืนกับธรรมชาติเดิม

นอกจากส่วนที่ต้องการ เปลี่ยนระดับ เพื่อต้องการความเป็นส่วนตัว (PRIVACY) หรือส่วนที่จะปิดบังมุมมอง ก็จะใช้ต้นไม้และวัสดุธรรมชาติมาช่วยในสิ่งเหล่านั้นกลมกลืนกับสถานที่และบรรยากาศ เช่นบริเวณสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) และส่วนพักผ่อน

ความต้องการในการ เน้นการออกแบบอีกส่วนหนึ่ง โดยการนำธรรมชาติ และต้นไม้มาปลูกในอาคาร โดยสามารถจะใช้แสงสว่างและบรรยากาศทางธรรมชาติ เข้ามายู่ภายในอาคารก็เป็นอีกส่วนหนึ่งของงานภูมิสถาปัตยกรรม

การใช้พันธุ์ไม้ ซึ่งส่วนมากแล้วจะใช้พรรณไม้ท้องถิ่น และพันธุ์ไม้ ในประเทศ ซึ่งมีความงามทางคันสีสรรค์ ทางคานรูป FORM ของใบไม้กตางแคค และไม้ไผ่ และไม้คอกตามฤดูกาล ซึ่งจะเป็นเฉพาะไม้ไทยที่สวยงามและประโยชน์ทางการดูแลรักษา

การดูแลรักษา การรกรน้ำ จากการใช้น้ำจากการหมุนเวียนของน้ำให้ดูแลรักษาง่ายที่ไค้ปรับปรุงแล้วจะนำน้ำนี้มาช่วยเสริมสร้างและปรับปรุงความสวยงามทางธรรมชาติอีกทางหนึ่ง และยังไม่สูญหายไป และยังประหยัดน้ำมากที่สุดเพราะน้ำจืดเป็นสิ่งที่หามาได้ยากบนเกาะนี้

ส่วนประกอบนอกเหนือจากต้นไม้ เช่น

- ทางเดินเท้า (WALK WAY)

- ที่นั่งพัก ที่ทิ้งขยะ และสัญลักษณ์ต่าง ๆ

โดยจะใช้วัสดุทางธรรมชาติมาประกอบเพื่อให้ได้กลมกลืน

กับสถานที่ซึ่ง เป็นส่วนหนึ่งของการจัด LANDSCAPE ตลอดจนการ เน้นเส้นทางจุดแนวสายตา

โดยการใช้ แสงไฟ โคมไฟ

สิ่งที่นับว่าเป็นส่วนสำคัญต่อสถานที่แห่งนี้ และเป็นจุดรวม (FOCAL POINT) ของสถานที่นี้คือสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) โดยจะเน้นรูปร่าง ลักษณะของสระ ให้คล้องจองกับธรรมชาติ มีต้นไม้รอบข้าง และใช้รั้วต้นไม้เป็นฉากบังสายตา เพื่อต้องการ ความเป็นส่วนตัวในการพักผ่อน

โดยส่วนรวมของการจัดภูมิสถาปัตยกรรม โดยเน้นถึงสภาพธรรมชาติเดิม สภาพที่กลมกลืนกับสถานที่ ความสะดวกในการบำรุงดูแลรักษา และการหาพันธุ์ไม้ท้องถิ่น เพื่อความสวยงาม ประหยัด เพราะบรรยากาศทางธรรมชาติเหล่านี้คือสิ่งดึงดูดความ สนใจของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

## แนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายนอกและภายในโรงแรมในหาน ภูเก็ต

งานทางคานสถาปัตยกรรมของโรงแรมพักตากอากาศนี้ จะต้องมีความ  
พิถีพิถันในการออกแบบอันจะนำไปสู่ความสำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้แล้ว เนื่องจาก  
จะเป็นส่วนประกอบซึ่ง เป็นตัวกำหนด

- การตอบสนองการใช้สอยและการแก้ปัญหาต่าง ๆ ของที่คินตาม เป้าหมาย  
ที่วางไว้
- การสร้างบรรยากาศในการพักผ่อน
- ขนาดของการลงทุนที่เหมาะสม
- จุดดึงดูดความสนใจจากตลาด

### 1. แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

- 1.1 เพื่อเป็นการพิจารณาคานสถาปัตยกรรม ซึ่งมีผลกับบรรยากาศของ  
โครงการ
- 1.2 พิจารณาทางคานประโยชน์ใช้สอย ตามจุดประสงค์ของโครงการ
- 1.3 สร้างสรรค์ลักษณะพิเศษ เฉพาะตัวของโครงการ
- 1.4 คำนึงถึงอิทธิพล สภาพแวดล้อม และที่คินข้างเคียง

### 2. นโยบายการออกแบบ

- 2.1 พิจารณาปัญหาคานภูมิศาสตร์ คือการป้องกันแดดฝน และทิศทางลม  
ของอาคาร
- 2.2 การออกแบบให้กลมกลืนและมีความสัมพันธ์กับธรรมชาติให้มากที่สุด
- 2.3 ออกแบบอาคาร เพื่อสนองความต้องการของแขกที่เข้าพักและให้ เป็น  
ที่ยอมรับในคานสภาพเศรษฐกิจ และสังคม
- 2.4 ให้มีบรรยากาศของการพักผ่อน โดยพิจารณาการออกแบบทางคาน  
ภูมิสถาปัตยกรรม เพื่อให้เกิดสภาพแวดล้อมที่น่าดู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 ยกกระชับโครงการ เมื่อเทียบกับโครงการทำนองเดียวกันที่มีอยู่

2.6 ค่าใช้จ่ายประโยชน์ใช้สอย FUNCTION สุนทรียภาพ AESTHETIC และค่าบำรุงรักษา MAINTENANCE

### 3. การออกแบบสถาปัตยกรรม

โดยทั่วไปแล้วลักษณะทางสถาปัตยกรรมของโรงแรม มีด้วยกันหลายลักษณะ ขึ้นอยู่กับเงื่อนไข สถานที่ตั้งแต่ละแห่ง เช่น CITY HOTEL, TRANSIT HOTEL, RESORT HOTEL มีลักษณะแตกต่างกันออกไป ตามประเภทของการใช้สอย แต่ทั้งหมดนี้ก็มีหลักในการจัดการเหมือนกัน กล่าวคือ ต้องมี

- พื้นอนาคิ
- อาหารคิ
- บริดาคิ

จึงจะนับไคววาเป็นโรงแรมที่ประสพความสำเร็จไคว

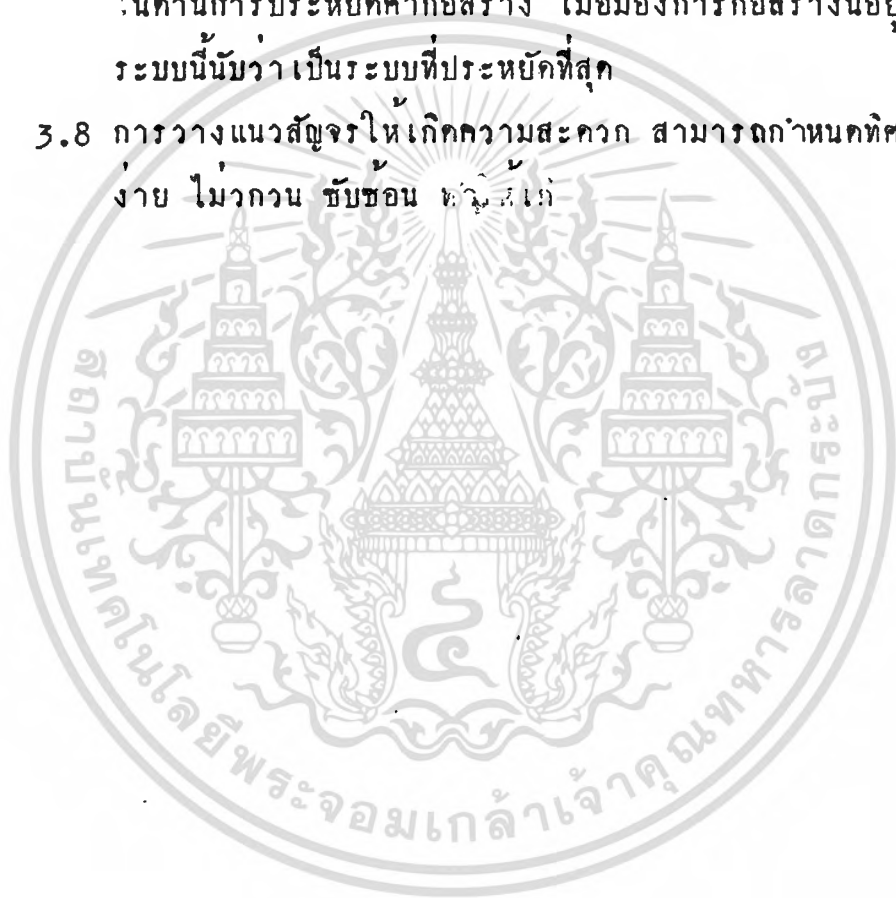
การออกแบบทางคานสถาปัตยกรรม มีแนวความคิดเห็นคังนี้คือ

3.1 ความสง่าและหรูหราของลักษณะสถาปัตยกรรม และการตกแต่งภายใน การจัดSPACE หรือ VOLUME ต่าง ๆ ภายในตัวอาคารให้มี ลักษณะเปิดโล่ง โอโลง เชื่อมคอกับสภาพบรรยากาศภายนอก ซึ่ง นอกจากจะทำให้ดู GRAND แล้วยังเกิดความรู้สึกในคานความอบอุ่น คลายอีกประการหนึ่ง คังนั้นการจัด SPACE ภายในจึงควรเป็น OPEN LOBBY นำแสงธรรมชาติจากหลังคาโดยมี SKYLIGHT DOME เป็นตัวนำแสงเข้ามาภายใน LOBBY ยารปลูกต้นไม้ใหญ่ จากชั้นล่างสุดทะลุขึ้นมายัง LOBBY จะทำให้เกิดความรู้สึก สัมผัสกับธรรมชาติและบรรยากาศอบอุ่นคลายน่าพักคือน

ประการสำคัญคือ ให้แขกคือนมาพักรู้สึกวาได้รับการยกย่อง ให้เกียรติ ให้ความสำคัญ อันเป็นผลมาจากงานคานสถาปัตยกรรม และทางคานตกแต่งภายใน

- 3.2 การรักษาสภาพต้นไม้เดิมให้มากที่สุด หลีกเลี่ยงการสร้างอาคารหรือถนน ทับต้นไม้เดิม
- 3.3 การสร้างภูมิทัศน์ ( LANDSCAPE ) ที่สวยงามโดยยกระดับเป็นพื้นที่ต่างระดับ การปลูกไม้ดอกต่าง ๆ นอกจากจะช่วยให้เกิดความสวยงาม และสอดคล้องกับตัวอาคาร ซึ่งโคจรจิกให้วางตัวตามแนวราบ ( HORIZONTAL ) แล้ว ยังเกิดประโยชน์ในการช่วยบังสายตาจากส่วนที่ไม่ต้องการให้แขกผู้มาพักมองเห็นคือส่วน SERVICE QUARTER และ PARKING AREA
- 3.4 มุมมองของอาคาร
- ส่วน PUBLIC จะเป็นลักษณะ เปิดโล่งจากเพดานถึงพื้น ในส่วนล็อบบี้ มองเห็นทะเลโคกตลอดโดยมองผ่านทัศนียภาพหน้าอาคาร และส่วน SWIMMING POOL
  - ส่วน SKY LOUNGE อันเป็นบริเวณที่นั่งพักผ่อนและเครื่องกัม เป็นกระจกทั้งหมด จะทำให้เกิดความรู้สึกผ่อนคลาย ความเป็นอิสระ นอกเหนืออื่นใด ทำให้มีบรรยากาศของการพักผ่อนนั่นเอง
  - ส่วน HOTEL ACCOMMODATION จะสามารถมองเห็น ( OBSERVE ) ทะเลโคกทั้งหมด หรือแทบทั้งหมด
- 3.5 การเข้าถึงตัวอาคาร และการ APPROACH โค้ชพยายามจัดเน้นบรรยากาศของธรรมชาติให้มากที่สุด ผู้คนที่จะมายังตัวอาคารแบ่งออกเป็นสองกลุ่มคือ เดินเท้า ( PEDESTRAIN ) และโดยรถยนต์ ทั้งนี้คนทั้งสองกลุ่มที่มาใช้บริการของโรงแรมนี้ เมื่อเข้ามาสู่ภายในบริเวณจะไ้รับบรรยากาศของธรรมชาติ และ LANDSCAPE นอกจากนี้ตัวอาคารที่เป็นลักษณะ L-SHAPE จะทำให้เกิดความรู้สึกในการยินดีต้อนรับเกิดความอบอุ่น เป็นการโอบล้อมธรรมชาติไว้ตรงกลาง เพื่อเป็นการเน้นบรรยากาศที่แตกต่างออกไปจากโครงการลักษณะเดียวกัน

- 3.6 การใช้สถาปัตยกรรมร่วมสมัย (CONTEMPORARY ARCHITICT) มาใช้กับอาคาร ทำให้ลักษณะของสถาปัตยกรรมมีความคงทนถาวร (LAST)
- 3.7 โครงสร้างของอาคารจะเป็นลักษณะ เสา-คาน ชรรถมาเพื่อผล ในด้านการประหยัดค่าก่อสร้าง เมื่่อมองการก่อสร้างนี้อยู่ที่ภูเก็กระบบนั้นมันเป็นระบบที่ประหยัดที่สุด
- 3.8 การวางแผนผังจรรให้เกิดความสะดวก สามารถกำหนดทิศทางได้ง่าย ไม่วุ่นวาย ชัดช้อน ทัศนียภาพ



## ข้อคิดในการจัดสวนไม้ประดับกับโรงแรม

1. อาคารบริเวณเป็นสิ่งสำคัญยิ่งที่จะควรพิจารณาเป็นอันดับแรก และสนามหญ้าควรจะตัดหญ้าทุก ๆ 5 วัน หรือน้อยกว่านี้ปุ๋ยและยาฆ่าเชื้อรา และไส้เดือนฝอยต้องมีเตรียมไว้ เมื่อเห็นหญ้าไม่เขียวข่มเท่าที่ควร
2. การลงไม้ประดับโดยเฉพาะดอกไม้ที่มีสีไม่ควรนำไม้ทนทานหลายปีมาลงมากนัก บรรยากาศของการเปลี่ยนแปลงไม้ดอกไม้จะช่วยบันดาลใจให้ผู้พบเห็นมีจิตใจมองใสไม่จำเจกับสิ่งเก่า ๆ เพราะการออกจากร้านในการท่องเที่ยวก็เพื่อเปลี่ยนบรรยากาศที่เคยอยู่เคยเห็นอย่างซ้ำซาก มารับเอาบรรยากาศใหม่นั้นเอง
3. ต้นไม้ทุกชนิดที่นำมาปลูกควรจะมีเจ้าหน้าที่รู้ค่าศัพท์เป็นภาษาธรรมดา ( Common name ) กับชื่อวิทยาศาสตร์ ( Scientific name ) อย่างน้อยสักหนึ่งท่านโดยพิมพ์รายชื่อต้นไม้ไว้ให้พร้อม เพื่ออำนวยความสะดวกที่มาพักต้องการทราบชื่อ เพราะบางคนก็โคธายภาพมุ่มสาย ๆ เกี้ยวไขว่
4. ต้นไม้ที่ประดับในโรงแรมทุกคนจะต้องอยู่ในสภาพออกงามดี ไม่ควรปล่อยให้ตายยืนต้นหรือแคะแค้นไม้เจริญเติบโตเท่าที่ควรทิ้งไว้
5. ควรเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมต้นไม้ดอกไม้ ไม่ควรประหยัคจนเกินไปโดยซื้อต้นไม้เล็ก ๆ มาปลูกหรือซื้อหญ้าสนามมาฉีกปลูก เพราะจะทำให้ผู้มาพักมีความรู้สึกว่าเขาได้เข้ามาพักโรงแรมที่การจัดบริเวณยังไม่เรียบร้อย
6. การลงพรรณไม้ประดับควรจัดสรรพรรณไม้ลงตามจุดที่สำคัญและรอง ๆ กันไป เช่นควรมีสวนไม้ประดับอยู่ใกล้กับ Terrace หรืออาคารบริเวณที่เป็นห้องอาหาร หอหน้าซากาแฟ หรือห้องนั่งเล่น ตลอดจนบริเวณสระน้ำ
7. สีสรรของพันธุ์ไม้ไม่ควรเป็นสีฉูดฉาดเพื่อเร่งเร้าความนึกคิดของผู้มาพัก แต่ไม่ควรให้สรรพรรณต้นไม้ คุ้ยสนและหีบจนมองดูเลอะเทอะและรอบ ๆ บริเวณอื่นก็มีกมิก

8. พรรณไม้ที่ลงใกล้ ๆ บริเวณสระอาบน้ำ ไม่ควรใช้ไม้ดัดใบและใบเล็ก เพราะลมโซยมาจะร่วงหล่นลงสระน้ำทำให้ลำบากในการชอนขึ้นทางที่ควรใช้ไม้ประเภทที่ไม่ค่อยดัดใบ หรือต้นไม้ใบใหญ่เก็บสะดวกเวลาใบร่วง เช่นต้นสาเก และไม้ตระกูลปาล์ม

9. ความสะอาดของสวนเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง ต้องระมัดระวังให้จงหนัก

10. ต้นไม้ก็มีชีวิต เช่นเดียวกับคนเราเหมือนกัน แม้จะเคลื่อนที่ไม่ได้โดยตรง แต่ก็มีการปรุงอาหารถ่ายเทอากาศเสียออก ความเค็มโตมีจำเพาะ ฉะนั้นต้นไม้ก็มีอาการเจ็บป่วยเช่นเดียวกัน จึงควรมีนักเกษตรไว้ช่วยดูแลและบำรุงรักษาให้พืชเจริญเติบโตและงอกงามดี



## ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ เจ้าและส่วนพักคอย

เนื้อที่บริเวณนี้เป็นส่วนแรกที่ดินติดกับทาง เจ้าใหญ่โดยตรงและเป็นศูนย์กลางของโรงแรมสำหรับทำหน้าที่เชื่อมโยงส่วนต่างๆ ของอาคาร สำหรับประโยชน์ใช้สอยของโครงการ เจ้านั้นประกอบด้วย

– บริเวณที่นั่งคอย สำหรับแขกผู้มาใช้บริการมาใช้ก่อนหรือหลัง การรับบริการจากส่วนต่างๆ ของโรงแรม หรือใช้เป็นส่วนที่พบปะพูดคุย หรือติดต่อข่าวสารต่างๆ ได้โดยสะดวก

– เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ สำหรับการติดต่อสอบถามและให้ข่าวสารต่างๆ ก่อนที่แขกจะเข้าไปใช้บริการในส่วนอื่นๆ ได้อย่างถูกต้องรวดเร็ว

## องค์ประกอบของโครงการ เจ้า

1. ส่วนพักผ่อน บริเวณนี้จะคงใช้เนื้อที่กว้างขวางพอสมควร ซึ่งจะประกอบไปด้วย

– บริเวณที่นั่งพักผ่อน อาจเป็นเก้าอี้รับแขกแบบนั่งสบายมีพนักและที่วางแขน หรืออาจเป็นโซฟายาวก็ได้

– โต๊ะกลางหรือโต๊ะข้าง สำหรับเป็นที่วางสัมภาระเล็กน้อยที่แขกนำมาด้วย อาจเป็นกระเป๋าทูม หมวก ฯลฯ นอกจากนั้นยังใช้เป็นที่วางของประดับตกแต่งต่างๆ อีกเช่น โคมไฟ แจกัน ที่เขียนหรี เป็นต้น

– โต๊ะและที่เขียนหรี ใช้เป็นที่หิ้งกันบูหรีไปในตัวด้วย โดยมากมักเป็นกล่องที่ออกแบบอย่างสวยงาม เพื่อเป็นสิ่งตกแต่งในตัว มักวางในจุดต่างๆ ที่แขกมองเห็นได้ชัดเจน

– กระจ่างต้นไม้หรือไม้ดอกต่างๆ เพื่อให้ความสดชื่นสบายตาและช่วยเสริมบรรยากาศการตกแต่งให้ดีขึ้นด้วย

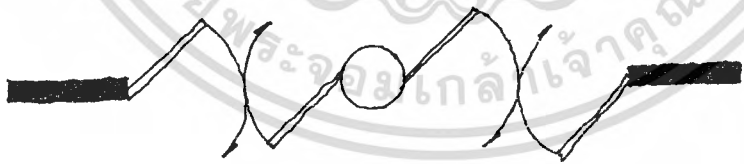
นอกจากนั้นควรมีที่แสดงข่าวสารต่างๆ ของโรงแรมเป็นแผงในตำแหน่งที่สามารถเห็น



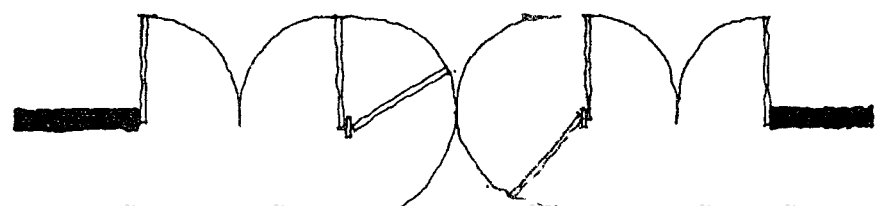
สัญญาณจราจร แสดงตำแหน่งที่จอดรถ หรือบริเวณรับส่งให้ชัดเจน ปกติจะติดตั้งเหนือถนนประมาณ 5.00 เมตร สำหรับส่วนทางเข้าซึ่งยกยกระดับขึ้น เพื่อเน้นความสำคัญของทางเข้า ควรจัดให้มี LUGGAGE RECEIPTION ที่ระดับ ถนนเพื่อบริการยกกระเป๋าเข้าเช็คกระเป๋า และมีทางลาดที่เหมาะสมสำหรับเข็นรถเข็นในส่วนนี้ประมาณ 1 ใน 10 หรือ 1 ใน 12 ส่วนของความกว้างทางเข้า

องค์ประกอบของทางเข้าโรงแรม

1. กันสาด สำหรับกันแดดฝนและเน้นทางเข้าของโรงแรม
2. แสงสว่าง โดยเฉพาะโรงแรมในเมืองแขกมักมาถึงในตอนค่ำ ดังนั้นจะต้องมีแสงไฟให้ความสะดวกและปลอดภัย ประกอบด้วย
  - ไฟสัญญาณ
  - ไฟบนส่วนทางเข้า
  - ไฟบริเวณทางเดินและกันสาด
  - ไฟตามถนนทางเข้า
3. ประตูทางเข้า สามารถแบ่งลักษณะประตูทางเข้าได้ 3 ลักษณะ คือ
  - บานหมุน (REVOLVING) โดยมีประตูวงกบหรือเกี่ยวทั้งสองข้าง



- บานสวิง (SWING) โดยมีบานเปิดธรรมดาหรืออัตโนมัติหรือบานเกี่ยวอยู่สองข้าง



- เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บานเลื่อน (SLIDING) มีบานเปิดเลื่อนไปในแนวขนานกับผนัง



บานประตูที่เปิดกว้างพอสำหรับคนเดินหัวกระเป๋าดำเนินทาง 2 ข้างหรือรถคนกระเป๋าดำเนินทาง มีขนาดมาตรฐานต่ำที่สุด 0.90 เมตร โดยต้องมีคุณสมบัติตามความต้องการในการใช้สอยดังนี้ คือ

- สามารถป้องกันสภาพอากาศภายนอกได้ รวมถึงการกันฝนกันลมและความชื้น ตลอดจนอุณหภูมิภายนอกที่แตกต่างกับภายใน
- ต้องมีความคงทนถาวรต่อสภาพกินฟ้าอากาศ
- เหมาะสมตามสภาพใช้สอย
- มีความปลอดภัย ทนทานต่อแรงกระแทก ไม่แตกหักง่าย ไม่มีความคมจับถนัดสะทก
- สามารถป้องกันไฟไหม้ตามมาตรฐานการป้องกันไฟ
- ง่ายและสะดวกต่อการบำรุงรักษา

### โถงต้อนรับ (LOBBY)

โถงต้อนรับนี้เป็นส่วนที่ติดต่อกับประตูทางเข้าด้านหน้าของโรงแรม จัดไว้เป็นโถงสำหรับต้อนรับแขกผู้มาพักและใช้บริการ เนื้อที่นี้รวมถึงพื้นที่พักคอยในส่วนต้อนรับ แผนกประชาสัมพันธ์ แผนกเก็บเงิน และส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม บริการส่วนหน้า FRONT OFFICE นอกจากนั้นยังใช้เป็นโถงบริการสำหรับห้องซัก-เสีียงหรือภัตตาคาร โถงต้อนรับถือว่าเป็นส่วนสำคัญมากส่วนหนึ่ง เพราะ เป็นจุดแรกที่แขกได้เห็น และสามารถจะกำหนดระดับของโรงแรมได้ควมมาตรฐานตามความเห็นของตนเอง ดังนั้นโถงต้อนรับจึงมักตกแต่งให้สวยงาม สร้างบรรยากาศที่กลมกลืน ทำให้แขกเกิดความประทับใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## องค์ประกอบของโถงต้อนรับ

1. ขนาด ขนาดของโถงต้อนรับขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรม และจำนวนร้านค้าในบริเวณส่วนหน้านี้ ซึ่งจะคงประกอบควยส่วนบริการคานการทอง เที่ยวรถเช่าบริการ ร้านคัคคยม เป็นต้น

ตารางที่ 1/1 แสดงพื้นที่ของโถงพักคอยของโรงแรมสัมพันธ์กับจำนวนห้องพัก

TYPICAL SPACE REQUIREMENT	PER ROOM IN HOTEL	
	m <sup>2</sup>	ท <sup>2</sup>
Main Lobby in Cluding front desk	0.8 = 1.0	9 = 11
Combed Lobby / lounge area	0.9 = 1.2	10 = 13

2. การออกแบบ จะคงคำนึงถึงการเชื่อมตอกกับส่วนต่าง ๆ โดยทั่วไปโถงต้อนรับจะเป็นเส้นทางหลักและเป็นจุดที่แขกไชแยกไปยังส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรมคไคก ห้องจักเค็ยง และห้องอาหารต่าง ๆ เป็นต้น และไชเป็นทางเชื่อมกับส่วนบริการอื่นของโรงแรม เช่น จากทางเข้าหลักไปยังเคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์และไปยังบันคคหรือลิฟท์เพื่อไปยังห้องพักหรือส่วนบริการอื่น ๆ

3. ห้องนั่งเล่น (LOUNGE) โรงแรมจะคงมีส่วนนั่งเล่นไว้สำหรับแขกผู้มาพักคไคไชประโยชน์ร่วมกัน เพอการพักผ่อน อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ เขียนจคคหมายนั่งสนทนาหรือคัคคิน้ำชากาแฟ คังนั้นการออกแบบจึงคงจักคไคคิมูโตะและเกาอี้สำหรับให้แขกไชเขียนจคคหมาย หรือทำเป็นเคาน์เตอร์ยาว ขนาดเล็กสำหรับนั่งเขียนจคคหมายคไคคั คงมีห้องน้ำอยู่ใกล้เค็ยงกันควย เนื้อที่ส่วนนี้ 0.54 ตร.ม. คอห้องพักแขก

4. บริการเก็บกระเป๋าเดินทาง (BAGGING HAWDLING) หลังจากที้นำมารวมกันไว้จากหน้าเคาน์เตอร์ต้อนรับแล้ว เจ้าหน้าที่แผนกเก็บกระเป๋าเดินทาง PORTER จะคอยรับกระเป๋าเดินทางของแขกแยกมาอีกทางหนึ่ง แล้วนำไคเก็บไว้ในห้องเก็บกระเป๋าเดินทางซึ่งสามารถขนย้ายคไคสะดวก โดยทั่วไปกระเป๋าเดินทางของแขกนั้น

อาจนำขึ้นไปพร้อมกับแขก หรืออาจแยกไปยังลิฟท์บริการซึ่งแยกต่างหากแล้วแต่นโยบาย  
ของโรงแรม เคาน์เตอร์บริการคานกระเป่าเดินทาง เรียกว่า CONCIERGE DESK  
เจ้าหน้าที่ประจำเรียกว่า PORTER จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้กับเคาน์เตอร์  
ต้อนรับและอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นจากประตูทางเข้า และส่วนทำงานของ  
HEAD PORTER จะสามารถติดต่อกับเคาน์เตอร์ต้อนรับ พนักงานเก็บเงิน ห้อง  
เก็บกระเป่าเดินทางและที่จอดรถ

5. ส่วนธุรการคานหน้า (FRONT DESK) เป็นศูนย์กลางควบคุมบริการ  
ต่าง ๆ ของโรงแรม ในส่วนนี้ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ

- 5.1 แผนกต้อนรับและลงทะเบียน
- 5.2 แผนกจองห้องพัก
- 5.3 แผนกเก็บเงิน บัญชีและแลกเปลี่ยนเงินตรา
- 5.4 แผนกประชาสัมพันธ์ กุญแจห้อง ไปรษณีย์ ข่าวสารและเอกสารแนะนำ
- 5.5 แผนกโทรศัพท์และกระจายเสียง
- 5.6 แผนกบริหารธุรการ

5.1 แผนกต้อนรับและลงทะเบียน (GUEST RECEPTION & REGISTRATION)

- แผนกต้อนรับ (GUEST RECEPTION) ทำหน้าที่ต้อนรับแขก  
และเป็นส่วนติดต่อสอบถามของผู้เข้ามาใช้บริการโรงแรม ควรอยู่ใน  
ส่วนที่สามารถมองเห็นแขกขึ้นลงบริเวณบันไดลิฟท์
- แผนกลงทะเบียน (RESERVATION) ควรจะอยู่ใกล้ทางเข้า เพื่อ  
ความสะดวกในกรณีที่แขกจะเข้ามาพักหรือจะออกจากโรงแรมตอนที่  
เลิกพักแล้ว

5.2 แผนกจองห้องพัก (ADVANCE RESERVATION OFFICE)

แผนกนี้จะทำหน้าที่บันทึกหลักฐานการจองห้องพักของแขก และ  
ตรวจสอบความเรียบร้อยในเรื่องต่าง ๆ เกี่ยวกับห้องพักที่ว่างว่าทำ  
ความสะดวกหรือจัดเตรียมพร้อมหรือไม่ ในส่วนนี้จะมีเครื่องมือและรหัส

ลำดับบนแผง ซึ่งเรียกว่า RESERVATION RACK โดยทำงานสัมพันธ์กับแผนกแม่บ้าน เมื่อฝ่ายแม่บ้านทำห้องพักเสร็จแล้วจะแจ้งมายังแผนกนี้เพื่อลงรหัสใน RESERVATION RACK นอกจากนี้ยังประสานงานกับแผนกต้อนรับ แผนกทะเบียน แผนกการเงิน และแผนกสถิติของโรงแรมด้วย ในส่วนนี้จะอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียน ส่วนต้อนรับ และส่วนการเงิน

### 5.3 แผนกการเงิน บัญชีและแลกเปลี่ยนเงินตรา

แผนกการเงิน (CASHIER) โดยทั่วไปมักอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียน การทำงานของส่วนนี้คือ ทำหน้าที่รวบรวมใบเสร็จรับเงินค่าบริการจากส่วนต่าง ๆ ที่แขกใช้บริการ ได้แก่ ค่าบริการห้องพัก ค่าอาหาร เครื่องดื่มและค่าบริการอื่น ๆ โดยที่ยอกเงินในใบเสร็จรับเงินจะต้องเป็นยอดปัจจุบันที่แขกชำระใบแล้วที่ใหม่ล่าสุดเสมอ พร้อมทั้งจะเก็บเงินเมื่อแขกต้องการออกจากโรงแรม ด้วยเหตุนี้แผนกการเงินจำเป็นต้องมีโทรศัพท์ติดต่อกับส่วนบริการต่าง ๆ โดยเฉพาะสามารถติดต่อกันได้รวดเร็วและมีการส่งใบเสร็จรับเงินที่รวดเร็วด้วย สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ แผนกบัญชีมักแยกการทำงานจากส่วนการเงิน แต่สามารถติดต่อกันได้โดยตรง

### 5.4 แผนกประชาสัมพันธ์ กุญแจห้อง ไปรษณีย์ ข่าวสารและเอกสารแนะนำ

- แผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION) เป็นแผนกที่ทำหน้าที่ติดต่อกับสื่อสารกับสื่อมวลชน เช่น ลงข่าวในหน้าหนังสือพิมพ์หรือวิทยุกระจายเสียง ติดต่อกับนักโฆษณาและบุคคลภายนอกที่ทำธุรกิจกับทางโรงแรมหรือขอเข้าชมกิจการของโรงแรม

- แผนกไปรษณีย์และกุญแจห้อง (MAIL & KEYS) เป็นส่วนที่เก็บกุญแจห้องพักแขก เมื่อแขกออกไปนอกโรงแรม เมื่อกลับมาก็จะขอรับคืนจากแผนกนี้ ดังนั้นในกรณีที่มีข่าวสาร จดหมายหรือไปรษณีย์ถึงแขกที่เข้าพักก็จะสามารถมอบให้ไ้ทันที ลักษณะของที่เก็บกุญแจและจดหมายเป็น

ข้อควรระวังที่มีหมายเลขกำกับ เพื่อป้องกันการผิดพลาด ในส่วนนี้ควรมีบริการค่านไปรษณีย์โทร เลขควย เพื่อบริการแก่แขกของ โรงแรม

- แผนกข่าวสารและตอบคำถาม (INFORMATION) เป็นแผนกที่ให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่แขกต้องการทราบเกี่ยวกับโรงแรมและสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ คอยตอบคำถามแก่แขกผู้มาพักให้เข้าใจกระจ่างชัด

#### 5.5 แผนกโทรศัพท์และกระจายเสียง (TELEPHONE & MASSAGE OPERATION)

- แผนกโทรศัพท์ ทำหน้าที่รับและส่งข่าวสารระหว่างบุคคลภายนอกกับภายในโรงแรมควยเครื่องโทรศัพท์ นอกจากนั้นยังช่วยคักต่อแขกที่อยู่คนละห้องหรือแผนกต่าง ๆ ตามความจำเป็น นอกจากนั้นควรมีโทรศัพท์สาธารณะเพื่อบริการในส่วนล็อบบี้ควย

#### 5.6 แผนกบริหารธุรกิจ

เป็นส่วนทำหน้าที่ควบคุมการทำงานและประสานงานกับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ประกอบด้วยส่วนทำงานของผู้จัดการแผนกธุรกิจส่วนหน้า (FRONT OFFICE MANAGER) หัวหน้าพนักงานเก็บเงิน และผู้จัดการฝ่ายต่าง ๆ ซึ่งจำเป็นต้องอยู่ในส่วนนี้ ผู้จัดการแผนกธุรกิจส่วนหน้าควจะสามารถเข้าถึงได้โดยตรงหรือติดต่อกับส่วนล็อบบี้ สำหรับสำนักงานส่วนอื่นเช่น ห้องบัญชี ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ อาจจักแยกไว้ส่วนอื่นก็ได้ แต่ต้องสามารถติดต่อกันได้โดยสะดวก เนื้อที่ส่วนนี้ประมาณ 0.93 ตร.ม. ท่อห้องพักแขก

#### การออกแบบเคาน์เตอร์ในส่วนต้อนรับ

การออกแบบเคาน์เตอร์ในส่วนต้อนรับจะต้องคำนึงถึงองค์ประกอบต่าง ๆ ที่สำคัญ คือ

- ต้อง เป็นส่วนหนึ่งซึ่งทำให้เกิดความรู้สึกประทับใจต่อโรงแรม
- การแบ่งส่วนทำงานของแผนกต่าง ๆ จะต้องชัดเจน ซึ่งอาจแสดงโดยการใช้ตัวหนังสือกำกับ ลักษณะตัวอักษรต้องอ่านได้ง่าย ขนาดตัวหนังสือสูง 10.00 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งเป็นขนาดที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในระยะประมาณ 15-20 เมตร

- โครงสร้างเคาน์เตอร์อาจเป็นโครงไม้หรือโลหะ บุผิวทิววิสกูอื่น ๆ เพื่อความสวยงามได้

- ลักษณะเคาน์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่คาน์ใน ควรสูงประมาณ 70 เซนติเมตร สำหรับนั่งทำงาน และเก้าอี้สูง 43 เซนติเมตร ความกว้างของเคาน์เตอร์ประมาณ 60-65 เซนติเมตร ส่วนที่สูงจากพื้น ประมาณ 01.00 เมตร คาน์หน้าเป็นส่วนที่แขกใช้ยื่นเขียน บัตรของเคาน์เตอร์จะต้องเรียบ สำหรับเขียนหนังสือ นอกจากนั้นบนเคาน์เตอร์ต้องประกอบด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ คือ เครื่องคิดเลข ช่องวางซอง เป็นต้น

### อุปกรณ์ในส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ

#### 1. แผนกลงทะเบียน (REGISTRATION)

- ROOM RACK ใช้แสดงให้ทราบว่าห้องว่างหรือมีแขกจองไว้แล้ว โดยใช้แผ่นรหัสที่เรียกว่า ในแผ่นนี้จะใช้สีแสดงความแตกต่างกันของห้องพัก เพื่อที่จะเห็นได้สะดวก
- INFORMATION DESK แผ่นสัญญาณที่เรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับอักษรใช้คู่กับ RESERVATION SLIPS เพื่อที่จะทราบว่าแขกพักอยู่ห้องใด และสะดวกในการค้นหา
- RESERVATION RACK เป็นชั้นใช้เก็บ RESERVATION SLIPS และ เตรียมใช้สำหรับลงทะเบียนตามที่แขกได้จองล่วงหน้าเอาไว้ เป็นส่วนที่ใช้เก็บบันทึกหลักฐานการจองห้องพัก
- SAK TICKET BOXES กล่องใส่รหัสสีของแต่ละห้อง เพื่อที่จะสะดวกแก่การดูว่าห้องไหนมีแขกจองไว้แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

• ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ROOM STATUS PANEL แผงแสดงห้องพักที่พร้อมจะให้แขกเข้าพักได้ คือ ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว
- MAILS & KEYS ช่องใส่จดหมายหรือข่าวสารต่าง ๆ และที่ใส่ กุญแจเมื่อแขกออกนอกโรงแรม
- KEY DEPOSITORY กลองรับกุญแจที่แขกนำมาฝากไว้ ออกแบบไว้โดย ที่มีเจ้าหน้าที่เฉพาะ เท่านั้นที่จะมาเก็บกุญแจไปได้
- FILLING CABINETS ที่เก็บแบบรายการต่าง ๆ
- BROCHURE STAND จัดตั้งไว้ในส่วนที่แขกลงทะเบียน เป็นแผ่นปลิว โฆษณาสำหรับโรงแรมในการแนะนำเรื่องราว ต่าง ๆ ที่ต้องการให้แขกทราบ
- MISCELLANEOUS EQUIPMENT เครื่องพิมพ์ครุฑ เครื่องพิมพ์เวลา ที่เขียน กระดาษ เป็นต้น

สำหรับที่ใส่กุญแจและจดหมายอาจแยกไว้ต่างหาก เพื่อที่จะไม่รบกวนส่วนลงทะเบียน สำหรับพัสดุไปรษณีย์ควรเก็บแยกไว้ต่างหาก ซึ่งสามารถเข้าไปนำออกมาได้โดยง่าย

2. แผนกเก็บเงิน (CASHIER)

- CASH REGISTERS บันทึกรายการขายต่าง ๆ ของแขก สำหรับโรงแรม ขนาดใหญ่อาจส่งข้อมูลไปเก็บไว้ในเครื่องคอมพิวเตอร์ด้วยก็ได้
- CASHIER'S CABINET ตู้ใส่ใบเสร็จรับเงิน
- RACK ที่เก็บใบแจ้งราคาอาหาร และบันทึกบัญชีต่าง ๆ
- INVOICE TRAY ที่รวบรวมใบส่งซื้อสินค้า
- TELEPHONE METERS ภาครับบันทึกจำนวนการใช้บริการโทรศัพท์ของแขก เพื่อรวมลงในบัญชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SAFE DEPOSIT BOXES ใช้เก็บของมีค่าของแขกที่ฝากเอาไว้ บางโรงแรมอาจแยกไว้เป็นห้องเฉพาะ
- SAFE เป็นห้องนิรภัยขนาดใหญ่ เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ซึ่งภายในจะมีที่ตรวจสอบบัญชีแยกต่างหากจากส่วนสำนักงาน

นอกจากนั้นยังมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น เครื่องพิมพ์เวลา เครื่องพิมพ์บัตร เครดิต เป็นต้น

### 3. ระบบติดต่อสื่อสาร (COMMUNICATED EQUIPMENTS)

- TELEWRITES ใช้ในการรับและติดต่อค้าประชาชนสัมพันธ์ ใช้บันทึกข้อความโทรศัพท์ทางไกล ใช้ติดต่อรายงานระหว่างแผนกธุรการส่วนหน้ากับแผนกแม่บ้าน แผนกบำรุงรักษา และส่วนอื่น ๆ
- PNEUMATIC TUBE SYSTEM ใช้ส่งใบเสร็จรับเงินจากภัตตาคาร บาร์ และที่จอดรถไปยังแผนกเก็บเงิน
- TRAVELLING BAND-CONVEYORS ใช้ส่งเอกสารระยะสั้นระหว่างสำนักงาน
- TELEX โทรพิมพ์ใช้สำหรับติดต่อกับต่างประเทศ
- TELEPHONE โทรศัพท์ ใช้ติดต่อโดยตรงกับทุกส่วนของโรงแรม และติดต่อกับภายนอก

## ขอมูลเกี่ยวกับภัตตาคาร

โดยปกติโรงแรมชายทะเล ส่วนที่เป็นภัตตาคารจะเปิดบริการอาหารเป็น ส่วนมาก เพื่อบริการแก่ลูกค้า โรงแรม โนนาน ภูเก็ต มีห้องภัตตาคารที่ เปิดบริการอาหารทะเลหนึ่งห้อง

## ข้อพิจารณาในการออกแบบภัตตาคาร

1. ควรจัดให้เหมาะสม มีบรรยากาศที่ดีไม่หนาแน่นจนเกินไป ดังนั้นการ ตกแต่งจึงควรแบ่งตามประโยชน์ใช้สอยและความต้องการของแขก ผู้รับบริการ
2. ควรให้มีความสัมพันธ์กันระหว่างห้องอาหารกับครัว ในการลำเลียงอาหาร มาเสิร์ฟได้สะดวกรวดเร็ว โดยที่ไม่กระทบกระเทือนกับแขกโต๊ะอื่น ๆ
3. จัดทางสัญจรทั้งภายในและภายนอกให้สามารถสัญจรได้อย่างสะดวก สบาย
4. ห้องน้ำควรจะมีบริการให้เพียงพอต่อแขก
5. ระบบการปรับอากาศภายในห้องอาหารควรแยกใช้เฉพาะภายในห้องไม่ ประปนกับห้องอื่น ๆ ด้วย
6. ควรมีระบบป้องกันเสียงรบกวนจากภายนอก
7. วัสดุที่ใช้สำหรับการตกแต่งนั้น ควรให้มีความคงทนต่อสภาพการใช้งาน มีความสวยงาม ควรสอดคล้องกับวัสดุธรรมชาติและวัสดุพื้นดิน เพื่อสร้างบรรยากาศ

## การกำหนดพื้นที่ใช้สอยของห้องอาหาร

1. โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว ขนาดของพื้นที่ใช้สอยต้องถือเอาคนที่มินิก ห้องเที่ยวมากเป็นหลัก ตามปกติจะเฉลี่ยประมาณ 1.5-1.7 ที่นั่งต่อห้องพักแขกและ ต้องใช้พื้นที่เฉลี่ย 0.9-1.1 ตารางเมตร ต่อ ที่นั่ง นอกจากนั้นควรจัดห้องน้ำแยก สำหรับผู้หญิงและผู้ชายเอาไว้ให้เพียงพอ โดยใช้จำนวนที่นั่งที่บริการแขกในห้องอาหาร ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนเก้าอี้เพื่อการบริการ	จำนวนส่วน (น้อยที่สุด)
25-49	3
50-74	4
75-100	5

COFFEE SHOP เป็นส่วนที่เปิดบริการอาหารในลักษณะที่ค่อนข้าง เป็น  
 กันเองและใช้เวลาที่ค่อนข้างรวดเร็วไม่มีพิธีการมากนัก การจับบรรยากาศจะต้องมี  
 ความสดชื่นแจ่มใส แต่ต้องมีความสะอาดและสะดวก อาหารในรายการ อาหารที่  
 เตรียมไว้มีไม่มากนักและใช้เวลาในการ เตรียมอาหารน้อย สะดวกในการปรุง ที่นั่ง  
 ของแขกอาจจัดไว้ที่ COUNTER หรือนั่งติดผนัง BOOTH ลักษณะการตกแต่งควรใช้  
 วัสดุที่สามารถดูแลรักษาความสะอาดได้รวดเร็ว

ในการพิจารณาใช้เนื้อที่ใช้สอยนั้นอาจมีผลกระทบต่อการจำกัดเงินลงทุน  
 และเนื้อที่ซึ่งอาจมีจำกัดสำหรับในกรณีที่มีพื้นที่จำกัด หากต้องการประโยชน์ทาง เศรษฐกิจ  
 มากที่สุด พื้นที่ใช้สอยควรมีความสัมพันธ์ต่อการลงทุนควรสอดคล้องตาม เหตุผลดังนี้

1. ข้อเสนอความถาวรของสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ
2. ความแม่นยำของการจัดการจำเพาะ
3. การจัดการที่มีประสิทธิภาพ
4. มาตรฐานที่เหมาะสมในแง่คุณภาพการผลิตและบริการ รวมทั้งในแง่  
 ของสุขอนามัยด้วย
5. ต้นทุนและการเสื่อมราคา เป็นต้น

วิเคราะห์โต๊ะอาหารแบบสี่เหลี่ยมและวงกลมขนาด 4 ที่นั่ง

1. โต๊ะอาหาร 4 ที่นั่ง ขนาด 0.90 × 0.90 เมตร วางผังแบบขนาน  
 กันจะต้องใช้เนื้อที่ซึ่งรวมเนื้อที่ในการขยับเนื้อที่เข้าออก 5.75 ตาราง เมตร
2. โต๊ะอาหาร 4 ที่นั่ง ขนาด 0.90 × 0.90 เมตร วางผังแบบทะแยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มุมคองไซเนื้อที่นึ่งทั้งหมด 4.50 ตารางเมตร

3. โตะกลม 4 ที่นึ่ง เส้นผ่าศูนย์กลาง 1.05 เมตร วางผังเก้าอี้แบบ  
ทะแยงมุมคองไซเนื้อที่ทั้งหมด 3.30 ตารางเมตร

จะเห็นได้ว่าการจัดโต๊ะแบบที่ 2 สามารถประหยัดเนื้อที่ไค้มากกว่าแบบที่  
1 ถึง 1.25 ตารางเมตร ในขณะที่ประโยชน์ใช้สอยเท่ากันและทางสัญจรก็ดีกว่ากัน  
นอกจากนั้นแบบที่ 3 ยังสามารถลดเนื้อที่ให้น้อยกว่าแบบที่ 2 ไค้ถึง 1.20 ตารางเมตร  
คือประหยัดเนื้อที่มากกว่าแบบที่ 1 ถึง 2.45 ตารางเมตร

สรุป การจัดผังแบบใช้โตะกลมจะประหยัดเนื้อที่มากที่สุด แต่มีข้อเสียคือเอามาต่อกัน  
เป็นชุดใหญ่ไม่ไค้เพราะลักษณะเป็นวงกลม แต่ก็สามารถเสริมเก้าอี้เข้าไปได้  
อีก 2 ที่นึ่ง ถึงอย่างไรก็ไค้เท่าแบบที่ 2 เพราะสามารถค้อโตะออกไค้มาก  
กว่า 2 ชุด ดังนั้นการจัดผังแบบโตะสี่เหลี่ยมแบบทะแยงมุมจึงมีประสิทธิภาพ  
มากที่สุดและใช้เนื้อที่น้อยที่สุด

#### การออกแบบพื้นที่สำหรับภัตตาคาร

คุณสมบัติที่ดีของพื้นที่สำหรับภัตตาคารมีดังนี้

1. สะดวกในการทำความสะดวก
2. ทนทานและคูใหม่เสมอ
3. ไม่ลื่น
4. คุกเสียงพอสมควร
5. มีความต้านทานกรดและค่างไค้

วัสดุพื้น ลักษณะของวัสดุพื้นที่แตกต่างกันจะสะท้อนเสียงไค้ต่างกัน คือวัสดุที่แข็งจะ  
สะท้อนเสียงไค้ดีกว่าวัสดุที่นุ่มกว่า สำหรับในภัตตาคารจำเป็นจะต้องก่าจัก  
เสียงที่เกิดจากการท่างานไค้มากที่สุด ดังนั้นการปูพรมจึงเป็นการแก้ปัญหา  
สะท้อนเสียงไค้วิธีหนึ่ง หากมีการบัวสคูซ่นทับลงไปจะช่วยลดเสียงสะท้อน  
ลงไค้ถึงร้อยละ 50 แต่ก็ทำไห้สิ้นเปลืองมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สีที่โชกกับภัตตาคาร

สีที่มีอยู่ในภัตตาคารย่อมเกิดจากส่วนต่าง ๆ ที่รวมกันสร้างบรรยากาศ มีแหล่งกำเนิดมาจากส่วนต่าง ๆ คือ

1. แสงสีที่ส่องไปยังพื้น ผนัง เพดาน
2. แสงสีที่มาจากเครื่องเรือนต่าง ๆ และโคมไฟเครื่องตกแต่งอื่น ๆ
3. แสงสีที่สะท้อนมาจากส่วนตกแต่งนั้น ๆ ซึ่งแสงสีที่สะท้อนออกมาจากผนังที่ตรงข้ามกับแสงจะเป็นสีเทาเท่านั้น

## การจัดกลุ่มสีสำหรับภัตตาคาร

การใช้สีจะต้องโลดวระของสีอย่าง เป็นระเบียบ ไม่ให้สีคึกกันอย่างรุนแรงหรือขัดแย้งกัน อันจะให้ความรู้สึกที่ไม่ดี ดังนั้นการใช้สีที่มีส่วนผสมของสีที่ใกล้เคียงกันย่อมทำให้เกิดกลุ่มที่เข้ากันได้ การจัดกลุ่มสีสามารถแบ่งออกได้เป็นกลุ่มอยู่หลายกลุ่ม สำหรับรายละเอียดของกลุ่มสีและการจัดสามารถดูได้จากบทที่ 7 ภาคผนวก

สำหรับข้อพิจารณาในการออกแบบภัตตาคารนั้น มีปัจจัยที่ควรคำนึงถึงอยู่อีกคือ

1. สถานที่ตั้งภัตตาคารควรอยู่ในทำเลที่ดี มีบรรยากาศ สิ่งแวดล้อม การคมนาคมสะดวก ไม่อยู่ห่างไกลจากลอบบี้
2. ห้องสำหรับรับประทานอาหาร ควรจัดให้มีปริมาณที่พอเหมาะกับผู้รับบริการ และจะต้องมีบรรยากาศที่แตกต่างไปจากบ้าน มีความสะดวกสบายในด้านการบริการ ทั้งการต้อนรับและการบริการด้านอาหาร ต้องทำให้สมบูรณ์ทั้งสี แสงและเสียง เพราะสิ่งเหล่านี้จะสร้างความประทับใจแก่แขกได้
3. ต้องมีส่วนพักผ่อน ควรจัดให้อำโถงและตั้งอยู่ในทางสัญจรของแขกที่มาใช้บริการ มีที่นั่งให้เพียงพอและมีการตกแต่งที่สวยงามที่สุด

นอกจากข้อพิจารณาในการออกแบบภัตตาคารที่กล่าวมาแล้ว ยังมีส่วนประกอบอื่น ๆ ที่เป็นการส่งเสริมภัตตาคารขึ้นอีก คือ

- ครัวประกอบอาหาร(KITCHEN) ประกอบด้วย

- COOKING ควรอยู่ไกลส่วนต่าง ๆ ที่อาหารจะถูกนำไปบริการ เช่น SERVICE COUNTER หรือ ANTE ROOM เท่าที่จะเป็นไปได้
- COLD FOOD อาจอยู่รวมกับที่เตรียมอาหารประเภท SANDWICHES FOUNTAIN, SPECIALISTICS, BEVERAGE
- SERVICE STATION ที่เก็บจาน แก้วน้ำ อาจเป็นตู้หรือชั้นโตเคาน์เตอร์ก็ได้

- ส่วนล้างจาน ( DISH WASHING AREA )

ถ้าเป็นไปโตควรแยกอยู่ต่างหาก ต้องเป็นห้องที่เก็บเสียง มีการถ่ายเทอากาศดี แสงสว่างที่พอเหมาะ งานที่ใช้แล้วจะถูกขนมาโดยรถเข็น เรียกว่า TRAY CART หรืออาจเป็น CONVEYER เมื่ออาหารประกอบเสร็จแล้วก็ส่งไปยัง SERVICE COUNTER แล้วจะส่งไปยังส่วน DINNING AREA ถ้าอยู่คนละระดับอาหารจะส่งไปโดยใช้ DUMP WAITER และบันได ซึ่งมีขนาดกว้างอย่างน้อย 0.50 เมตรและมีราวลวกด้วย

- ห้องบริการ ( ANTE ROOM )

ควรอยู่กลางระหว่าง MAIN KITCHEN กับ DINING AREA อาจเป็นส่วนหนึ่งของครัว หรือแยกเป็นห้องต่างหากก็ได้ มีหน้าที่เตรียมอาหารเพื่อไปบริการยังห้องต่าง ๆ ในกรณีที่มี DINING AREA มีหลายห้อง ANTE ROOM ส่วนใหญ่ควรอยู่ใกล้ครัว ยกเว้นแต่เครื่องใช้ในที่ต่างกันก็ต้องมีประจำ เก็บเตา เครื่องคัมนอื่น ๆ ซึ่งต้องบริการไปยัง DINING AREA มักจะเก็บรวมกันไว้ในที่แห่งเดียวและถูกเปิดไปยังบาร์ก่อนเวลาบริการ

- ที่ทิ้งขยะ ( BAGGAGE )

เป็นเรื่องที่ยุงยากเพราะขยะในภัตตาคารมีมาก ส่งมาจากที่ต่าง ๆ ซึ่ง

ควรมีที่เก็บ เป็นสัปดาห์และควรรออยู่ใกล้กับทาง เข้าส่วนบริการ เพื่อความสะดวกในการ  
ขนย้ายใ้

### ระบบปรับอากาศสำหรับภัตตาคาร

ใช้ระบบปรับอากาศแบบรวม (CENTRAL UNIT)แบบ INDIRECT  
EXPANSION WATER โดยมี COBLING TOWER อยู่ภายนอก แต่ละห้องมี FAN COIL  
เป่าลมเย็นออก สำหรับห้องที่มีพื้นกว้างก็จักให้มี STATION FAN COIL ซึ่งอยู่แล้ว  
ใช้เป็นแบบท้อลมเป่าอีกทีหนึ่ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ไนท์คลับ

ไนท์คลับเป็นสถานที่เรีงรมย์ของบุคคลโดยทั่วไปในยามราตรี ทั้งนี้ การสร้างไนท์คลับจึงสร้างขึ้นเพื่อสนองสังคมในทางความข้องการทางร่างกายและจิตใจให้ได้รับความสะดวกสบายของนักเที่ยวราตรี และทำให้กระแสเงินหมุนเวียน

ไนท์คลับมีด้วยกันหลายแบบ คือ

- แบบชนิดที่มีผู้หญิงบริการชายชั่ว โมง
- แบบไม่มีผู้หญิงบริการ

ทั้งนี้ เพื่อบริการแก่ผู้ที่มาเที่ยวให้ได้รับความเพลิดเพลินทั้งในค่านเสียงเพลง, เครื่องดื่ม และบรรยากาศที่ดี

ส่วนประกอบในไนท์คลับโดยทั่วไป จำเป็นต้องมีสิ่งประกอบดังนี้ คือ

- เวทีสำหรับนักดนตรี
- ฟลอร์สำหรับเต้นรำ
- เคาน์เตอร์บาร์สำหรับจำหน่ายเครื่องดื่ม
- ที่นั่งสำหรับผู้มาเที่ยวพักผ่อน
- STOOL สำหรับนั่งหน้าบาร์ เคาน์เตอร์
- ตู้สำหรับเก็บเหล้า, เครื่องดื่ม
- ห้องคอนโทรลไฟ

ส่วนพนักงานในการบริการดังนี้

- ผู้จัดการ
- แคชเชียร์ สำหรับเก็บเงินทำบิลด์
- พนักงานเสิร์ฟ
- พนักงานคอนโทรลไฟ
- พนักงานผสมเหล้า
- พนักงานทำความสะอาด
- พนักงานดูแลสถานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความต้องการของเจ้าของไนท์คลับในการที่สร้าง

เพราะไนท์คลับมีความต้องการที่อยู่มาก หลังจากรับประทานอาหารหนักมาแล้วการสร้างจึง  
ต้องการสร้างให้หรูหราและสวยงามที่สุด ภายในงบประมาณพอสมควร

- ต้องการออกแบบสมัยใหม่เพื่อเข้ากับสังคมปัจจุบัน
- จุดคนไค้มากพอสมควร
- ต้องการให้มีดนตรี แบบสตริงคอมโบ
- ต้องการ เนื้อที่สำหรับเต้นรำพอสมควร
- ต้องการที่นั่งที่สบาย
- ต้องการประโยชน์ใช้สอยที่คงใช้ไนท์คลับที่สะดวกสบาย

ความต้องการของผู้มาเที่ยวไนท์คลับโดยทั่วไป

- ต้องการความสะดวกสบาย ความสดชื่น สนุกสนานอย่างเต็มที่
- ต้องการที่นั่งที่สบาย
- ต้องการพลอร์สำหรับเต้นรำใหญ่พอสมควร
- ต้องการบรรยากาศที่ดี
- ต้องการฟัง เพลงที่เล่นโดยนักดนตรีและนักร้องที่มีชื่อเสียง
- ต้องการที่มีบริการรับฝากกุญแจรถ (สำหรับผู้นำรถมา)
- ต้องการผู้ปรุงเหล้า BARTENDER ที่มีฝีมือ
- ราคาอย่าให้แพงนัก

โดยปรกติแล้ว ไนต์คลับจะมีหลายประเภท เช่น ประเภทที่มิว่งและใช้เครื่องเสียงบรรเลง  
ซึ่งชนิดหลังนี้เป็นที่นิยมกันมากทั้งในหมู่นักวัยรุ่น

จุดประสงค์ของผู้เที่ยวไนท์คลับ

1. พวกที่นั่งฟัง เพลงตามไนท์คลับ ส่วนมากเป็นวัยกลางคนผู้ใหญ่ ส่วนมากจะนิยมฟัง เพลง  
เบา ๆ ไม่คิดที่จะเต้นรำกันอย่างใด ซึ่งประเภทนี้มีจำนวนไม่มากนัก
2. ประเภทที่ต้องการเต้นรำ พวกนี้อาจมีทั้งที่ชอบเต้นรำในคลับที่วงดนตรี และพวกที่ต้องการ  
เต้นรำโดยเฉพาะ ซึ่งพวกนี้ต้องการดนตรีหรือเพลงประกอบการ เต้นอย่างสมบูรณ์แบบ ซึ่งจะมี  
ทั้งนักวัยรุ่น ผู้ใหญ่ ซึ่งจุดมุ่งหมายอันนี้มีมากขึ้นทุก ๆ ขณะ จึงเป็นเหตุให้เกิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขึ้นเป็นอย่างมากมาภายในปัจจุบัน และมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ

องค์ประกอบในทีคลับ

- ทางเข้า
- บริเวณที่นั่ง
- บาร์เครื่องดื่ม
- ฟลอร์เต้นรำ
- CONTROL ROOM
- 
- ที่จกเพลงสำหรับ D.J
- ระบบเครื่องเสียงและระบบแสงสี
- ห้องผู้จัดการ
- ห้องสำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งกายนักแสดง
- ทางเข้า

ลักษณะทางเข้าในทีคลับทั่ว ๆ ไปจะเน้นให้ดูทันสมัย เชิญชวนและรู้สึกแปลกและสะทกตา  
ก่อบุพบเห็น ไซ้แสงไฟ และวัสดุประกอบการตกแต่ง

- บริเวณที่นั่ง

ในทีคลับโดยทั่ว ๆ ไปจะจุแขกที่มาใช้ทั้งแท้ 100-300 คน ซึ่งที่นั่งจะแบ่งเป็น

- STOOL ประมาณ 6-10 ที่นั่ง และสามารถต่อโต๊ะนั่งให้ดูคนได้เพิ่มขึ้น
- โต๊ะและที่นั่งเป็นกลุ่ม ๆ

ขนาดโดยทั่วไปของเฟอร์นิเจอร์ (ทั่ว ๆ ไปจะใช้ขนาดเดียวกันกับในออฟฟิซอพ)

โต๊ะกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 60 ม. หรือชนิกเหลี่ยม .60 คูณ .60 ม.

เก้าอี้ สตุล .40 คูณ .40 ม. , กว้าง .70 คูณ .50 ม. ต่อ 1 ที่นั่ง

โดยปรกติจะเสื่อที่นั่ง 20% ของเนื้อที่

- บาร์เครื่องดื่ม

จะมีลักษณะเช่นเดียวกับในBAR จะมีสตุล สำหรับให้แขกได้ใช้ที่นั่งดื่มไว้ด้วย โดยปรกติ  
บริเวณเคาน์เตอร์จะมีส่วนประกอบเช่นเดียวกับใน BAR

## - ฟลอร์เท็นร่า

ในทศลับทิว ๆ ไปจะเห็นฟลอร์เท็นร่าเป็นจุดเด่น เพื่อชักชวนให้แขกที่มาเที่ยวให้เกิด  
อารมณ์และมีความต้องการเท็นร่า บริเวณฟลอร์จะประกอบด้วย

1. แสงสีต่าง ๆ จะเป็นพวกสปอร์ไลท์และไฟสลัสนี้ ซึ่งไฟเหล่านี้จะขึ้นอยู่กับที่ควบคุม
2. ลำโพง, เครื่องเสียง จะมีทั้งลำโพงใหญ่ซึ่งวางเอียง  $15^{\circ}$ - $45^{\circ}$  กับฟลอร์และลำโพง  
เล็ก ๆ รอบ 4 ทิศฟลอร์เท็นร่า
3. ส่วนเนื้อที่สำหรับ D.J ซึ่งจะประกอบด้วยเครื่องเล่นจานเสียง 2 ที่
  - พื้นที่สำหรับวางแผ่นแสงของ D.J
  - เครื่องจูนเนอร์แยกเสียง และปรับเสียง
  - เครื่องปรับ LEVEL เสียงเพลง, เครื่องเล่นจานเสียง, สวิตช์เปิดปิด
  - ไมโครโฟน ซึ่งมีสวิตช์เปิดปิดในการออกเสียงของ D.J ได้
  - เครื่องควบคุมไฟ โดยปรกติจะอยู่ติดกับจ๊อคเพลง ซึ่งมีคนปรับไฟต่างหาก
4. อุปกรณ์อื่น ๆ เช่น
  - LIGHT BALL เป็นลูกบอลกลิ้งกลมมีกระจกกรวยรอบจะอยู่กลางฟลอร์ เป็นส่วนมากและมีสปอร์ไลท์ส่องให้กระทบ โดยสปอร์ไลท์แต่ละดวงที่ส่องจะมีแม่ปรับหมุนเปลี่ยนสีได้
  - เครื่องปล่อยพองสบู่ จะติดอยู่บนเพดานโดยมากจะติดที่ตรงกลางให้พองสบู่ผ่านท่อแอร์ให้กระจายไปทั่วบริเวณฟลอร์ได้
  - ที่ปล่อยควันสีหรือไอน้ำแข็งแห้ง จะฝังใต้ฟลอร์และมีช่องระบายไออยู่ตรงกลาง
  - ไฟกระพริบต่าง ๆ

อุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ ซ้ำกันนี้ จะขึ้นอยู่กับพนักงานควบคุม

- การติดคัท จะมีการซ่อมใต้เพดาน เช่นพวกไฟต่าง ๆ
- บางชนิด เช่น ท่อปล่อยแก๊ส จะฝังใต้ฟลอร์ซึ่งเป็นระบบไฟฟ้าต่อเข้าเครื่องควบคุม

วัสดุที่ใช้โดยมากในในทศลับทิว ๆ ไป

โดยมากวัสดุที่ทำพื้นมี

- พรม

- ปาร์เก้
- ไม้กอก
- กระจกหรือโพลีกลาส

### วัสดุที่ทำผนังและเพดาน

- แฉนอคูสติค
- WALL PAPER
- แฉนชานออย
- ไม้อัด
- ผนัง เทียม
- พรหมอัด

วัสดุที่ไร้มลพิษภายในในอาคารทั้งทางด้านผนัง, เพดานและพื้นนั้น จำเป็นต้องเลือกวัสดุที่เก็บเสียง เพื่อไม่ให้เสียงดังและสะท้อนกลับภายในห้อง ใ้่อีก

แสงไฟ การใช้ไฟในอาคารสำคัญมาก จะได้บรรยากาศที่ไ้เพราะแสงไฟนี้โดยมากต้องมีการคอนโทรลไฟ

ส่วนไฟที่ใช้เป็นจุด ๆ ส่วนที่ใช้ประโยชน์ เช่น หน้าเคาน์เตอร์บาร์ แลหน้าพลอร์เต็นท์ แต่โดยทั่วไปใช้ไฟไม่ค่อยสว่าง เพราะต้องการความมืด มีแสงไฟสีต่าง ๆ สัว ๆ แต่โดยมากจะซ่อนหลอดไฟไว้ในเพดานหรือในกล่องไม้โชว์หลอดไฟ

สีโดยมากใช้สีหนัก ๆ เช่น สีเขียว, น้ำเงิน, ม่วงและสีสะท้อนแสง เพื่อให้สอดคล้องกับการให้แสงไฟ

เสียง โดยทั่วไปจะซ่อนลำโพงไว้ตามผนัง, เพดาน เป็นจุด ๆ ตามความใหญ่โตของสถานที่

แสง โดยมากใช้ SPOT LIGHT ปล่อยตามจุดแล้วแต่บริเวณ

### วัสดุพื้นพลอร์

พลอร์เป็นส่วนสำคัญมาก โดยปรกติทำด้วย

- ไม้ปาร์เก้
- กระจก (จะมีโครงสร้างเหล็ก หรือไม้รองรับข้างล่าง)

X

- ไฟเบอร์ซึ่งชนิดนี้นิยมใช้เป็นอย่างมาก เพราะสามารถเชื่อมไฟไ้ไฟเบอร์ไค้ก็สวยงาม และทำลวคล้ายท่าง ๆ ไค้ (ไฟเบอร์ชนิดนี้มิโครงสร้างเป็นไม้ก้านฉ้าง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คอกฟิชออฟ

เนื่องจากปัจจุบันในประเทศไทยมีความตื่นตัวในร้านอาหารแบบตะวันตกและใช้ชื่อของร้านอาหารเป็นภาษาต่างประเทศ ในการแยกประเภทของร้านอาหาร เช่น

ตลอดจน

เป็นต้น ทั้งนี้ก่อนที่จะกล่าวถึง

ส่วนจำหน่ายอาหาร - เครื่องดื่มภายในห้างสรรพสินค้า จึงใคร่ขอทำความเข้าใจกับศัพท์ภาษาอังกฤษ ทั้งนี้ เพื่อชี้ถึงความแตกต่างในคุณลักษณะและหน้าที่ของร้านอาหาร เหล่านี้ดังต่อไปนี้

เป็นร้านอาหารที่คล้ายคลึงกับ

แค้มป์

อาหารบริการมากชนิดกว่าในราคาที่แพงกว่า ใช้สถานที่บริการทั้งที่เคาน์เตอร์และที่โต๊ะรับประทานอาหาร

บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มโดยมีบริการคอยบริการตามโต๊ะลูกค้าสามารถเลือกอาหารจากเมนู ส่วนของหวานจะตั้งเรียงรายไว้บนถาดในตู้โชว์ที่ตั้งตู้คัสซาตา ร้านอาหารชนิดนี้ค่อนข้างทันสมัย สำหรับผู้มีรสนิยมสูงและต้องการความเงียบสงบ การตกแต่งร้านใช้สีที่อ่อนคลาสิกอารมณ์และจืดชืด เครื่องเรือนที่หรูหรา ขนาดของครัว เล็กและเนื้อที่ทั้งโต๊ะมาก

จากการพิจารณาชนิดของอาหารแล้ว ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้าซึ่งเป็นสถานที่ผู้ซื้อสินค้าเข้าไปเพื่อพักผ่อนหย่อนใจหาเครื่องดื่มเย็น ๆ ดื่มน้ำแกกระหายและรับประทานอาหารว่างบ้างเพื่อฆ่าเวลา และเพื่อเป็นอาหารระหว่างมื้อมีเพียงส่วนน้อยที่ต้องการรับประทานเพื่อความอิ่ม ซึ่งส่วนใหญ่ต้องการพักในบรรยากาศที่เหมาะสมมากกว่า ดังนั้น ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้าจึงจัดอยู่ในจำพวก

ซึ่งต้องการการตกแต่งชนิดที่มีรสนิยมสูง และเครื่องเรือนที่ค่อนข้างหรูหราแน่นอน ในบรรยากาศที่อำนวยความสะดวกแก่อารมณ์ของลูกค้าได้ ตลอดจนสามารถอำนวยความสะดวกสบายไม่ทำให้ลูกค้ารบกวนซึ่งกันและกัน ทั้งนี้ สิ่งที่ของคำนึงในการจัดคอกฟิชออฟ ดังนี้คือ

1. การวางผังอาหารและความเกี่ยวข้องกับระหว่างโต๊ะอาหาร-บาร์-ครัว และเนื้อที่โซลอยอื่น ๆ

2. ตำแหน่งของทางเข้าและประตูต่าง ๆ เพื่อความสะดวกของพนักงานและลูกค้า
3. ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง
4. ขอบข่ายสีของการตกแต่ง
5. การเลือกใช้พรมหรือวัสดุปูพื้นชนิดอื่น
6. การออกแบบวีซีจี โตะ เก้าอี้ ตู้ผนัง โตะวางถาดและเครื่อง เรือนชนิดอื่น
7. ระบบการให้แสงสว่าง
8. ระบบการถ่ายเทอากาศและกลิ่นออกภายนอกอาคาร

ข้อคำนึงทั้งกล่าวข้างต้นจะสามารถช่วยให้คอฟฟิซอพ อยู่ในสภาพที่มีบรรยากาศเหมาะสมให้ความสะดวกสบาย ถูกสุขลักษณะและใช้การได้ดี



## ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับ BEDROOM & SUITE

### GUEST-ROOM SPACE

ห้องพักแขกกล่าวได้ว่าเป็นหัวใจของโรงแรม เพราะเป็นส่วนบริการที่เป็นปัจจัยหลักของการทำรายได้ให้กับธุรกิจของโรงแรม ดังนั้นโรงแรมใดมีบริการห้องพักแขกที่สมบูรณ์และสร้างความประทับใจให้กับแขกได้มากเท่าใด โรงแรมนั้นก็ประสบความสำเร็จมากเท่านั้น

### องค์ประกอบของส่วนห้องพักแขกประกอบด้วย

#### 1. GUEST ROOM

ห้องพัก (Guest room) สามารถแบ่งประเภทออกได้เป็น 4 ชนิดคือ

##### 1.1 SINGLE BED ROOM

ห้องนอนเดี่ยว (Single bed room) เป็นห้องพักที่มีเตียงนอนเพียงเตียงนอนเดี่ยว เหมาะสำหรับคนโสดทั่วไปที่เดินทางเพียงคนเดียว ห้องประเภทนี้ราคาไม่แพงนัก แต่ในปัจจุบันโรงแรมชั้นนำทั่วไปในเขต กทม. ที่มีการสร้างขึ้นใหม่ ไม่นิยมที่จะมีห้องนอนประเภทนี้ แต่อาศัยห้องมาตรฐานให้บริการแขกที่เข้าพักคนเดียวแทนโดยคิดอัตราค่าบริการในราคาของห้องนอนเดี่ยว

##### 1.2 STANDARD DOUBLE ROOM

ห้องมาตรฐาน (Standard double room) เป็นห้องพักที่จัดไว้บริการแขกที่เข้าพัก 2 คน โดยอาจจัดเตียงแบบนอนคู่ (Double room) 1 เตียง หรืออาจใช้เป็นเตียงเดี่ยวนอนคนเดี่ยว 2 เตียง วางตั้งระยะห่างที่เหมาะสม ห้องประเภทนี้เหมาะสำหรับสามีภรรยาทั่วไปที่เดินทางด้วยกัน หรือแขกผู้มาพักที่มีผู้ร่วมเดินทาง เป็น 2 คน ราคาห้องประเภทนี้สูงกว่าห้องนอนเดี่ยว

ในบางโรงแรมอาจในการจัดห้องนี้ในลักษณะเป็น Studio  
กล่าวคือ สามารถเพิ่มเตียงขนาดเล็กที่พับเก็บได้เป็น 3 เตียง  
สำหรับแขกผู้เข้าพักที่มีหลายคน แต่ต้องการประหยัดค่าห้องพัก

### 11.3 STANDARD SUITE

ห้องชุดมาตรฐาน (Standard Suite) เป็นห้องพักซึ่งมีขนาดใหญ่  
ใหญ่เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว โดยมีการจัดส่วนนั่งเล่น  
(Living area) พร้อมชุดรับแขก ส่วนเตรียมอาหารเล็ก ๆ  
(Pantry) และบริเวณรับประทานอาหารด้วย อัตราค่าห้องพัก  
ประเภทนี้ค่อนข้างสูง

### 11.4 EXECUTIVE SUITE

ห้องชุดพิเศษ (Executive suite) นี้จัดไว้ให้มีขนาดใหญ่และ  
สวยงามเป็นพิเศษ เหมาะสมกับครอบครัวขนาดใหญ่ซึ่งต้องการ  
ห้องพักที่มีลักษณะพิเศษสุด เครื่องเรือนต่าง ๆ ที่ใช้ล้วนแล้วแต่  
วิจิตรพิศดารทั้งนั้น ประกอบด้วยส่วนนอน นั่งเล่นพักผ่อน ส่วน  
เตรียมอาหารและรับประทานอาหารพร้อมสรรพ อีกทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวก  
ความสะดวกสบายครบครัน อาทิ โทรทัศน์ เครื่องเสียง ห้องพัก  
ประเภทนี้มีราคาแพงมาก เหมาะอย่างยิ่งสำหรับแขกคนสำคัญ  
(V.I.P. นักธุรกิจชั้นนำ ตลอดจนเศรษฐีต่าง ๆ และแขกเมือง

## SPACE REQUIREMENT STUDY

ในการออกแบบห้องพักแขกนั้น เกี่ยวพันอยู่กับตำแหน่งของการจัดวางเฟอร์-  
นิเจอร์และความสัมพันธ์ที่มีต่อห้องน้ำและตำแหน่งของห้องน้ำ ในการจัดโดยทั่ว ๆ ไป  
นิยมจัดแบบเตียงคู่ (Twin bed) โดยจัดให้เตียงชิดผนังด้านหนึ่ง ความกว้างของ  
ห้องจึง เท่ากับความยาวของเตียง รวมความหนาของหัวเตียงซึ่งยาวประมาณ 2.10  
เมตร พวกตัวหางเตียงซึ่งตามมาตรฐานค่าสูงเท่ากับ 0.80 เมตร ได้เป็นความกว้าง

ของห้องเท่ากับ 2.90 เมตร อย่างไรก็ตามถ้าห้องน้ำที่จัดไว้เป็นชนิดมีอ่างอาบน้ำแบบยาว หัวห้องน้ำเองก็ต้องมีความกว้างประมาณ 2.10 เมตรด้วย ทำให้พื้นที่บริเวณทางเข้าห้องพักไม่มีที่พอที่จะจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ดังนั้นถ้าเราเพิ่มความกว้างเข้าไปอีก 0.60 เมตร เราก็สามารถจัดให้มีตู้เก็บเสื้อผ้า (Closet) ที่บริเวณโถงทางเข้าได้ (Entrance foyer) พร้อมกันนั้นก็ยังสามารถจัดส่วนแต่งตัว (dressing) และชั้นวางของ ถัดจากตู้เสื้อผ้าเข้าไป เราก็จะได้อ่างอาบน้ำเพิ่มขึ้น โดยสามารถเปิดลิ้นชักของชั้นวางของหรือส่วนแต่งตัวได้ด้วย ดังนั้นความกว้างของห้องก็จะกลายเป็น 3.50 เมตร ซึ่งเป็นขนาดที่อาจกล่าวได้ว่าเป็นมาตรฐานของโรงแรมระดับปานกลางทั่วไปในปัจจุบัน ความกว้างนี้อาจเพิ่มขึ้นเป็น 3.90 เมตร สำหรับโรงแรมที่มีมาตรฐานสูงกว่า

ความยาวของห้องนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของเตียงที่ใช้เช่นเดียวกัน ถ้าจัดเตียงคู่ (Twin bed) ซึ่งมีขนาดความกว้างของเตียงตามมาตรฐาน 1.00 เมตร 2 เตียง บวกด้วยระยะห่างระหว่างเตียงต่ำสุด 0.90 เมตร ก็จะเป็นความยาว 2.90 เมตร นอกจากนี้ก็ต้องมีส่วนที่พอจัดเก้าอี้นั่งเล่นและตู้ T.V. ด้วยแล้ว ความยาวของห้องต่ำสุดก็ควรจะเป็น 4.50 เมตร นั่นคือห้องพักมาตรฐาน (Twin bed) ก็ต้องมีขนาดพื้นที่ต่ำสุดเป็น 3.50 x 4.50 เท่ากับ 15.75 ตารางเมตร

#### มาตรฐานในการออกแบบขนาดห้องพักแขก (ROOM SIZE DESIGN STANDARDS)

##### 1. ขนาดพื้นที่สำหรับห้อง 2 เตียง (GROSS AREA FOR TYPICAL 2-BED UNITS)

SPACE TYPE	AREA	ECONOMY (*)	SOME COMFORT (**)	AVERAGE COMFORT (***)	HIGH COMFORT (****)	DELUXE (L)
TWIN - BED ROOM	M <sup>2</sup>	10.5	14.5	18	21	26
	ft <sup>2</sup>	110	160	190	230	280
GUEST BATHROOM	M <sup>2</sup>	3	3.5	4	6	7
	ft <sup>2</sup>	30	40	50	60	80
ROOM CIRCULATION AND SERVICE (1)	M <sup>2</sup>	5	7	8	9	11
	ft <sup>2</sup>	60	70	80	100	120
RESIDENTIAL AREA (TOTAL)	M <sup>2</sup>	18.5	25	30	36	45
	ft <sup>2</sup>	200	270	320	390	480
PUBLIC AREA	M <sup>2</sup>	7.5	10	15	19	25
	ft <sup>2</sup>	80	110	160	200	270
TOTAL PER UNIT	M <sup>2</sup>	26	35	45	55	70
	ft <sup>2</sup>	280	280	480	590	750
TOTAL PER BED	M <sup>2</sup>	13.5	17.5	22.5	27.5	35
	ft <sup>2</sup>	140	160	240	290	370

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ขนาดพื้นที่ของห้องพักสำหรับโรงแรมชนิดต่าง ๆ (GROSS AREA PER ROOM FOR VARIOUS HOTEL TYPES)

TYPE OF HOTEL	AREA	GUEST ROOM AREA AND CIRCULATION	PUBLIC AREA AND SUPPORT SERVICE	TOTAL AREA	APPROXIMATE AREA
CONVENTION OF HOTEL	M <sup>2</sup>	42	23	65	55-65
	ft <sup>2</sup>	450	250	700	600-700
CITY CENTRE HOTEL	M <sup>2</sup>	32.5	28.5	51	45-55
	ft <sup>2</sup>	350	200	550	480-600
RESORT HOTEL (AVERAGE)	M <sup>2</sup>	30	14	44	40-55
	ft <sup>2</sup>	330	150	480	430-600
LOW TARIFF HOTEL	M <sup>2</sup>	18.5	7.5	26	20-30
	ft <sup>2</sup>	200	80	280	215-320
HOSTELS	M <sup>2</sup>	14	5	19	18-20
	ft <sup>2</sup>	150	55	200	193-215

3. ขนาดพื้นที่ของห้องพักค่าสูก (ไม่คิดห้องน้ำ-ส้วม)

ชนิดของห้องพัก	ขนาดเตียง	พื้นที่ห้องพัก	
		M <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>
SINGLE BED	1 M. x 2 M.	6.0	65
DOUBLE BED	1.5 M. x 2 M.	8.4	90
TWIN BED	1 M. x 2 M.	10.2	110

หมายเหตุ พื้นที่กำหนดเฉพาะ เครื่อง เวิร์นที่จำเป็นและระยะห่างค่าสูกของ เครื่อง เวิร์น

4. ขนาดพื้นที่ห้องโดยเฉลี่ย (ไม่คิดห้องน้ำ-ส้วม โถงทางเข้าและระเบียง)

ชนิดของห้องพัก	เมตร	ฟุต	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>
1. ONE BED UNIT	3.7 x 4.3	12 x 14	15.6	168
2. STANDARD TWIN	3.8 x 4.9	12.5 x 16	18.6	200
3. TWIN DOUBLES AND SUITES	3.8 x 5.5 to 4.5 x 5.5	12.5 x 18 to 14.5 x 18	20.9 to 24.2	225 to 210

หมายเหตุ MINIMUM SIZE SPECIFIED BY SOME COMPANIES.

ความสูงของเพดาน (CELLING HEIGHTS)-

บริเวณที่กำหนดความสูง	เมตร	ฟุต
1 บริเวณส่วนนอนและนั่งเล่น (มาตรฐานที่สุด)	2.3	7' - 6"
2 บริเวณส่วนนอนและนั่งเล่น (มาตรฐานทั่วไป)	2.5	8' - 6"
3 บริเวณโถงทางเข้าเพื่อความสะดวกในการเดิน หลบระบายอากาศและอื่น ๆ (มาตรฐานต่ำสุด)	2.0	7' - 6"

## ขนาดห้องพัก (DIMENSIONS OF HOTEL ROOMS)

การออกแบบห้องพักแขกขึ้นอยู่กับ ตำแหน่งที่ตั้งขนาดของ เติงและความสัมพันธ์กับการจัดห้องน้ำ - ส้วม ลักษณะห้องที่นิยมจัดโดยทั่วไปคือ จัดแบบเตียงคู่ (Twin Beds) ปล่อยให้เตียงซีกด้านหนึ่งของผนังห้อง เติงยาวประมาณ 2.10 เมตร (83 นิ้ว) รวมความกว้างของหัวเตียงทาง เติงระหว่างผนังกับปลายเตียงอย่างน้อย 800 ม.ม. (32 นิ้ว) ดังนั้นขนาดของห้องกว้างอย่างน้อยที่สุด 2,900 เมตร ซึ่งถ้าจัดตู้เสื้อผ้า (ขนาดกว้าง 600 ม.ม.) ในบริเวณทางเข้าพร้อมกับส่วนชั้นวาง กระเป๋า และโต๊ะแต่งตัว

สำหรับการ เปิดลิ้นชักนั้งแค่งตัว อังนั้นระยะห่างระหว่างผนังห้องนี้ จึงควรจะกว้างไม่น้อยกว่า 3,500 ม.ม. (11 ฟุต 6 นิ้ว) ซึ่งเป็นขนาดห้องมาตรฐาน สำหรับอัตราค่าบริการระดับปานกลาง และอาจจะเพิ่มให้กว้างขึ้นเป็น 3,650-4,000 ม.ม. ได้

สำหรับความยาวของห้องนั้น กำหนดโดยพื้นที่สำหรับนั้งและระยะที่เหมาะสม สำหรับคูโทรทัศน์ ดังนั้น ความยาวของห้องที่เหมาะสมประมาณ 4,500 ม.ม. ( 15 ฟุต) และกว้าง 3,500 ม.ม. ดังนั้น พื้นที่ห้องประมาณ  $15.75 \text{ m}^2$  (170 ฟุต<sup>2</sup>)

### ประเภทเครื่อง เรือนในห้องพัก

- ก. เครื่อง เรือนติดตาย หลักการเลือกเครื่อง เรือนประเภทติดตาย -
  ๑. ห้องนอนของ โรงแรมนับว่าจำเป็นที่ใช้น้ำที่มากที่สุด ในแหล่งที่มีที่กินแพงไม่สามารถจัดให้มีห้องนอนขนาดใหญ่ได้ ควรใช้เครื่อง เรือนประเภทติดตาย
  ๒. เครื่อง เรือนชนิดนี้จัดอยู่ในจำพวกวัตถุถาวรหรือรวมอยู่ในการลงทุนประเภทถาวร
  ๓. ถ้าหากต้องการความสะดวกสบายในการทำความสะอาด สามารถ

ใช้เครื่อง เรือนแบบติดตาย เพื่อสามารถแขวนติดผนังหรือ เพดานให้ลอยจากพื้น เพื่อสะดวก ในการทำความสะอาด

4. ถ้าหากผนังกันห้อง เป็นแบบฉากลอยตัวหรือผนังชนิดเบาควรใช้เครื่อง— เรือนชนิดติดตาย เพื่อช่วยส่ง เสริมตัวกลางป้องกันเสียงระหว่างห้อง แต่อย่างไรก็ตาม เครื่อง เรือนปิดตายก็อาจ เพิ่ม เสียงรบกวนได้เช่นกันในขณะที่ เปิดประตูหรือลิ้นชัก

ข. เครื่องเรือนลอยตัว เหตุที่เลือกใช้เครื่อง เรือนประเภทลอยตัว เนื่องจาก

1. ราชาถูก
2. มีความคล่องตัวและ เปลี่ยนแปลงได้ง่ายกว่า
3. ซ่อมแซมได้ง่าย
4. สามารถใช้ประโยชน์ได้กว้างกว่า

โครงสร้างและการซ่อมแซม การตกแต่งและอุปกรณ์ที่ใช้ภายในห้องพัก ไม่ควรปล่อยแบบลอยตัว แต่ควร เป็นแบบติดตาย โดยเฉพาะโรงแรมแบบโมเต็ลซึ่งการ เข้าออกยากแก่การควบคุมก่อนที่ผู้พักจะออกจากห้องควรตรวจตราดูอุปกรณ์ภายในห้อง ว่าอยู่ครบหรือไม่ในการทำบัญชี เจ้าของ โรงแรมควรรวบรวมราคา เครื่อง เรือนของคน ภายในระยะ เวลา 5 ปี ว่ามีการ เปลี่ยนแปลงซ่อมแซมหรือไม่เพียงไร ถ้าห้องนอนใด ต้องการการซ่อมแซมหรือตกแต่งใหม่นั้นก็เท่ากับห้องนั้น ๆ ไม่สามารถใช้เข้าระยะหนึ่ง ครั้งนั้น เพดานควร เปลี่ยนวัสดุโครงและทำความสะอาดโครง พรมซึ่งปูอยู่บนพื้นที่ส่วน ใหญ่ ๆ ควรซักเป็นพื้นสี่เหลี่ยม ขนาดเท่า ๆ กัน เพื่อสามารถเปลี่ยนได้เฉพาะส่วน

มีสาเหตุ 2 ชนิดซึ่งเป็นต้นตอของความเสียหายแก่อุปกรณ์ในห้องได้แก่

1. ความรอน
2. สุนัขและหนู

เครื่องใช้ภายในห้องพัก

ก. เตียงนอน มีทั้งแบบเตียงเดี่ยว หรือเตียงคู่

ขนาด	กว้าง	ยาว	ชนิด	ม.ม.	นิ้ว	ม.ม.	นิ้ว
<b>AMERICAN</b>							
TWIN	990	39	1900	75			
DOUBLE	1370	54	2030	80			
QUEEN SIZE	1520	60	2100	84			
KING SIZE	1830	72					
<b>Metric (Europe)</b>							
A) Recommended for hotel and Motel use							
SINGLE	1000	39½	2000	79			
DOUBLE	1500	39					
B) Other Domestic Size (apartments, etc.)							
SMALL SINGLE	900	35½	1900	75			
SMALL DOUBLE	1350	53					

ความสูงของเตียงโดยทั่วไปสูงประมาณ 400-450 ม.ม. (16-18 นิ้ว) สำหรับคนแก่ขึ้นลงลำบาก อาจใช้เตียงสูง 700 ม.ม. (28 นิ้ว) และถ้าหากพิจารณาโดยถือความสะดวกในการจัดเตียงไซ้ความสูง 550-660 ม.ม. (22-24 นิ้ว)

๗. HEAD BOARDS AND END BOARDS

HEAD BOARDS หรือ BED HEAD (ทองเตียง) ทำไว้สำหรับนั่งอ่านหนังสือหรือทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเหมือนอยู่บ้านตนเอง ความสูงโดยทั่วไป 900 ม.ม. (3 ฟุต) จากพื้น ส่วน END BOARDS โดยปกติสูง 75 ม.ม. (3 นิ้ว)

๘. HANGING, SHELF AND DRAWER SPACE (ที่แขวนผ้า ชั้นและลิ้นชัก) สำหรับแขวนและเก็บเสื้อผ้า

Requirement	Moderate tariff	Hight tariff	Moderate tariff	Hight tariff
HANGING SPACE BUGHTH	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>
Single	5.00	21	9.00	36
Double	9.00	36	12.00	48
Storage Space Area	Shelves and trays			
	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>
Single	0.7	7.5	1.10	12
Double	1.10	12	1.50	16
Writing and Dressing tables Combined Separate				
	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>	ม <sup>2</sup>	ฟุต <sup>2</sup>
Total area	0.50	6	1.00	12

๙. Bedside table or night table (โต๊ะข้างเตียง) สำหรับวางฉากที่เขียนบุหรี โทรศัทพ์ กระติกน้ำ หรือของอื่น ๆ ความสูงของโต๊ะข้างเตียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมาณ 600-750 ม.ม. (28-30 นิ้ว) ขนาดกว้าง 375-450 ม.ม. (15-18 นิ้ว)  
ถึง 60 ม.ม. (24 นิ้ว)

จ. LUGGAGE BACK (ชั้นวางกระเป๋าเดินทาง)

ชั้นวางกระเป๋าเดินทางนี้ยาวประมาณ 750 ถึง 900 ม.ม. (30-36 นิ้ว)  
ในการออกแบบสามารถดัดแปลงมาใช้เป็นโต๊ะเขียนหนังสือ หรือโต๊ะแต่งตัวได้ ความ  
สูงประมาณ 450 ม.ม. (18 นิ้ว)

ฉ. WRITE DESK, DRESSING TABLE (โต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะเครื่อง-  
แปรง) ขนาดความลึกของโต๊ะประมาณ 400-450 ม.ม. (15-21 นิ้ว) สูง 700-750  
ม.ม. (28-30 นิ้ว) สำหรับเก้าอี้สูง 430-450 ม.ม. (17-18 นิ้ว)

ช. กระจกเงา (MIRRORS) กำหนดไว้ 2 บาน บานหนึ่งที่โต๊ะเครื่องแปรง  
ส่วนอีกบานติดตามความเหมาะสม

ซ. เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้

- เก้าอี้นั่งแต่งตัว (STOOL)
- EASY CHAIR
- COFFEE TABLE
- ตระกร้าทิ้งของ (WASTE BASKET)
- ที่เขี่ยบุหรี่ (ASH TRAYS)

ด. โทรทัศน์ตั้งโต๊ะ ชนิดผ่านตู้สาขาประจำทุกห้อง

ด. โทรทัศน์

ฉ. วิทยุ พร้อมลำโพงขยายเสียง ติดผาผนังหรือเพดาน สำหรับฟังเพลง  
ที่ถ่ายทอดจากวิทยุกระจายเสียง

๓. นอกจากนั้นบริเวณริมประตูกี่วงสำหรับคกเรียกบ้อยมาบริการ แผ่นประกาศอัตราค่าอาหาร และกฎข้อบังคับในการใช้ห้องพัก และอื่น ๆ

ข้อสัง เกตุ

ประตูทางเข้า ( ENTRANCE DOOR ) ขนาดความกว้างของประตู ซึ่งพอกับการชนกระเป๋าทrolleyหรือรถเข็นเข้าออก โดยไม่ทำให้วงกบเสียหาย ประมาณกว้าง 900 ม.ม. (33-36 นิ้ว) และควรจะกันเสียงรบกวนจากภายนอกได้ โดยปกติความหนาควรไม่ต่ำกว่า 45 ม.ม. (1  $\frac{3}{4}$  นิ้ว) และสามารถทนไฟได้ไม่น้อยกว่า 20 นาที

ระดับของการติดตั้งปลั๊กและสวิตซ์ในห้องพักแขก

Switch and outlet positions

Fitting

Hight above floor level

( centre )

Socket or receplacle outlets

0.30 m.

For table mounted equipment

1.20 m.

Light switches

1.20 m.

21/2 in. away from

door architrave

Shaver points

1.35 m.

Bathroom Light Fixtures

2.10 m.

โรงแรมที่ไคมาครฐานทั่วไปในปัจจุบันจะจัดให้มีห้องน้ำ-ห้องส่วนตัว  
 ในห้องพักแขกและมักวางไว้ในส่วนแรกจากประตูทางเข้า ทั้งนี้เพื่อให้ส่วนห้องพักมี  
 ความเป็นส่วนตัวมากขึ้นในการออกแบบต้องคำนึงถึงความสะดวกและประหยัดในการ  
 วางระบบสุขาภิบาล ดังนั้นจึงมักวางห้องน้ำของห้องพักแขก 2 ห้อง หันหลังชนกัน  
 และมีช่องเดินท่อน้ำระหว่างกลาง

ข้อกำหนดเกี่ยวกับขนาดของห้องน้ำในห้องพักแขก

Typical minimum area for guest-bathroom

Type of hotel and fixtures	Min. area for bathroom (m <sup>2</sup> )
<u>Economy hotel</u>	
Show, W.C., and Lavatory (1)	2.6-2.8
Bath, Lavatory and W.C.	2.8-3.3
<u>Average hotel</u>	
Bath, Savatory, and W.C.	3.7-4.2
<u>High grade hotel</u>	
Bath, Lavatory, bidet and W.C.	5.1-6.5

Note:

1) More compact layouts using moulded bathroom units are possible

2) For luxury standards this may be increased by the provision of a dressing area with vanity basin and separate shower unit.

จากเงื่อนไขข้างต้นพอจะสรุปเป็นพื้นที่ห้องน้ำในห้องพักแขกของโรงแรมในโครงการได้คือ

Space determination for bathroom in proposed hotel guest room

Type of room	Area of bathroom (m <sup>2</sup> )
Standard double	4.5
Standard suite	6.0
Executive suite	8.0

BATHROOM FITTINGS

1. WATER CLOSET

โถส้วมชักโครกที่นิยมใช้กันในห้องน้ำของห้องพักโรงแรมนั้น เป็นชนิดที่อาศัยน้ำจากโถเก็บน้ำในการชำระล้างมากกว่าแบบชนิดแห้งนี้ก็เพราะ เจริญกว่าและการทำงานที่แน่นอนกว่านั่นเอง

2. BATH TUB

อ่างอาบน้ำที่นิยมใช้กันมักมีขนาดเป็น 0.70 คูณ 1.15-1.70 เมตร มากกว่าแบบสี่เหลี่ยมจัตุรัส (Square bath) (ยาว 1.50 เมตร)

3. Lavatory โถย่ำไปก็ใช้ชนิดที่มีขนาด 0.55 คูณ 0.40 เมตร

เครื่องใช้ภายในห้องน้ำ-ส้วม

1. ทรอมยาง เช็ทเท้าห้องน้ำ

2. ราวแก้ว หรือโลหะคิกฝาดนึ่งห้องน้ำ สำหรับตากผ้าเช็ดตัว
3. กระจกคิกฝาดนึ่งสำหรับส่องหน้า
4. อ่างเคลือบล้างมือ พร้อมที่วางสบู่
5. ชั้นกระจกเหนืออ่างล้างมือ สำหรับวางยาสีฟัน แปรง เครื่องโกนหนวด และครีมโกนหนวด
6. อ่างอาบน้ำ และพรมยางปูภายในอ่างกันลื่น
7. ฝักบัวอาบน้ำ
8. เครื่องทำนําร้อน
9. ที่ใส่สบู่ และกระดามชำระ
10. สวมกระเบื้องเคลือบ
11. ปลั๊กเสียบ สำหรับเครื่องโกนหนวดและอื่น ๆ

Final space determination for proposed hotel room  
(Including bathroom and room entrance foyer)

Type of hotel room	Guest-room m <sup>2</sup>	Bathroom m <sup>2</sup>	foyer* m <sup>2</sup>	Total area m <sup>2</sup>
Standard double	19	4.5	4.05	27.55
Standard suite	26	6	5.4	37.40
Executive suite	52	8	7.2	67.20

\*This area includes storage space for closet

## ความต้องการของผู้มาเช่าพักโดยทั่ว ๆ ไป

1. ความสะอาดสบาย เป็นอันดับแรกที่ทุกคนต้องการ เพราะจุดมุ่งหมายส่วนใหญ่ของผู้ที่มาพักโรงแรม ก็เพราะต้องการเปลี่ยนบรรยากาศและต้องการการพักผ่อนสะอาดสบาย ความสุขขั้นสูงสนานอย่างเต็มที่ไม่ต้องมีสิ่งใดมาเป็นข้อกีดขวางจิตใจหรือไม่สะดวกทำให้เกิดความหงุดหงิดขึ้นในระหว่างการท่องเที่ยวพักผ่อนครั้งนี้
2. ต้องการที่นอนอันอบอุ่นและสีสรรที่สวยงามสดชื่น
3. มีที่พักผ่อนหย่อนใจทั้งส่วนตัวและไมส่วนตัว ที่เป็นส่วนตัวคือภายในห้องนอนซึ่งตนเองสามารถจะทำสิ่งใดก็ตามตามความสะดวก
4. ต้องการห้องน้ำที่สะอาด อ่างน้ำโคลอย่างสะอาดสบายและบรรยากาศในห้องน้ำที่สดชื่น มีเครื่องสุขภัณฑ์อำนวยความสะดวกอย่างพร้อมมูล
5. การบริการที่ประสาสัมพันธที่สะดวกพร้อมทั้งการบริการอย่างดีของทางโรงแรม
6. ต้องการพักในราคาพอสมควร
7. ต้องการความสะดวกในเรื่องอาหารการกินและเครื่องดื่ม ถ้าต้องการจะรับประทานอาหารในห้องพัก ก็สามารถเรียกบริการทางโทรศัพท์ได้ ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม ถ้าต้องการเปลี่ยนบรรยากาศนอกสถานที่พัก ทางโรงแรมก็ควรมีร้านอาหารไว้บริการ พร้อมทั้งการอำนวยความสะดวกในห้องพักและนอกสถานที่พัก และรสชาติอาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่สุด
8. มีที่เก็บเสื้อผ้า ทั้งที่ต้องการแขวนเพื่อไม่ให้ยับ และเสื้อผ้าที่ต้องการพับเก็บในมิกซิก เช่น เครื่องชั้นใน
9. ต้องการไหม้ที่ผึ่งผ้าเปียก อาจมีราวตากผ้าในห้องน้ำ
10. ไหม้ที่สำหรับเก็บรองเท้าและเครื่องกีฬา ตลอดจนเครื่องใช้ต่าง ๆ เช่น หมวก กระเป๋า และร่ม
11. มีที่สำหรับเก็บของมีค่า อาจเป็นที่โต๊ะหัวเตียง หรือโต๊ะข้างตัวที่มี

กฤษฎาเป็นส่วนคว่เก็บของมีค่าในขณะตกลงไปเล่นน้ำในทะเล

12. มีเครื่องเสียง หรือเครื่องบันทึกต่าง ๆ เช่น วิทยุและโทรทัศน์  
ตลอดจนหนังสืออ่านเล่มเล็กเล่ม

13. ต้องการบริการจากโรงแรมที่ดีที่สุดทุกกััน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ระบบครัวในโรงแรม

### การวางแผนครัว

ไม่มีกฎเกณฑ์อะไรตายตัวในการวางแผนครัว ควรให้เหมาะสมเพื่อบริการ  
ผู้ใช้ คำนึงถึงความปลอดภัยและสามัญสำนึก ครัวต้องออกแบบสำหรับผู้ใช้ที่ต้อง  
ระลึกว่าเขาใช้อย่างมีความถี่มาก ก่อนอื่นจะต้องคำนึงถึงความจำเป็นต่าง ๆ ว่าที่  
ทำอาหาร เพื่อโอกาสพิเศษด้วยหรือไม่ ทำอาหารประเภทใดบ้าง บ่อยครั้งเท่าใด  
คำนึงถึงอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว และที่เก็บอาหาร ว่าควรมีขนาดเท่าใดและ ในขณะที่  
เดียวกันถ้า เสริฟคนจำนวนมากแล้ว เนื้อที่จะต้องใส่วางขนาดไหน ซึ่งปกติเนื้อที่ของ  
ครัวคือเนื้อที่ของส่วนที่รับประทานอาหาร เท่ากับ 1 ต่อ 4 หรือ 1 ต่อ 5 หรือถ้า  
คิดเป็นร้อยละก็คือ 20-25 % ของเนื้อที่รับประทานอาหาร

ครัวที่สมบูรณ์ในการทำงาน อุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกอย่างควรพร้อมที่จะใช้  
และอยู่ในส่วนที่ถนัด ขรรถมาแล้วการวางแผนครัวจะเป็นไปตามการวางแผนงานในครัว  
คือจากตู้เย็นหรือที่เก็บอาหารไปยังที่เตรียมปรุงอาหาร (เตา) และที่ล้างจาน

### การกำหนดเฟอร์นิเจอร์ในครัว มี 2 แบบ

1. เลือกซื้อแบบสำเร็จรูปให้ได้ตรงกับความต้องการมากที่สุด แล้ว  
นำมาติดตั้ง
2. ออกแบบสิ่งทำขึ้นใหม่ ให้ถูกกับประโยชน์ใช้สอยและความงาม

### หลักการออกแบบครัว

1. พิจารณาชั่วโมงการทำงานในครัวในแต่ละวันว่านานเท่าใด การใช้  
เครื่องทุ่นแรงต่าง ๆ จะเป็นการดีหรือไม่
2. การใช้ตู้หรือตู้ทุ่นแรงต่าง ๆ ให้พิจารณาในวงเงินที่เหมาะสมกับ  
ครัวที่ต้องการ (เพราะต้องคำนึงถึงการก่อสร้างตกแต่งส่วนอื่น ๆ ด้วย)

3. สเก็คแพลนและรูปควยพร้อมกันกับนิกถึงรูปร่างหน้าตาของเพอร์นิเจอร์  
เหล่านั้นควย กำหนดประตู หน้าต่าง ท่อน้ำคี่ น้ำเสีย สายไฟ และอื่น ๆ
4. เช็คขนาดของห้องให้แน่นอน เพื่อเพอร์นิเจอร์และอุปกรณ์จะโก้พอดี
5. เช็คทาง เข้าครัวและทางคักคอกกับบริ เวณใกล้เคียง
6. เช็คแสงธรรมชาติที่จะมีโอกาสม่านเข้ามาในครัว
7. กำหนดแผนงานจากการ เตรียมอาหาร ปรงอาหารและการชำระล้าง
8. กำหนดทาง เดินรอบบริ เวณเหล่านั้นให้มากที่สุดเท่าที่จะ เป็นไปได้
9. พิจารณาความสูงของ เพอร์นิเจอร์ที่จะทำงานให้พอดีกับความสูงของ

ผู้ใช้ครัว

10. เนื้อที่ใช้สอยหน้าโต๊ะ ไม่ควรต่ำกว่า .90 เมตร
11. กำหนดของทาง เดินกว้าง ระหว่างโต๊ะกับโต๊ะ(หรือตู้)ต้องไม่ต่ำ  
กว่า 1.20 เมตร
12. เช็คเนื้อที่ทำงานให้สัมพันธ์กับเนื้อที่เก็บของ
13. เตรียมที่นั่ง และที่ เตรียมอาหาร
14. พยายามให้ห้อง เก็บอาหารอยู่ใกล้กับทาง เข้ารับส่งของ
15. เลือกวัสดุและสี

ครัวนับเป็นห้องที่สำคัญมาก เพราะอาหารส่งนใหญ่ทุกชนิดต้องทำมาจาก  
ครัวซึ่งปรงอาหารตาม MENU ประจำวันตลอดจนปรงอาหารพิเศษตามสั่ง และ  
ปรงอาหารทุกชนิดสำหรับงานเลี้ยง ฯลฯ

Dispensor Bay เป็นส่วนหน้าสุดของครัวสำหรับตรวจเช็คอาหาร  
ซึ่งจะยกไปเสิร์ฟพร้อมทั้งตรวจเช็คของที่ล้าง เรียบร้อยแล้วว่ามีครบหรือไม่

Chef Office เป็นที่ทำงานของหัวหน้าคนทำครัว ซึ่งส่วนมากจะเป็น  
ชาวต่างประเทศที่ชำนาญการ เรื่องอาหารและเครื่องคิมโดยเฉพาะ มีหน้าที่ออกกราย  
การอาหารประจำวันของแต่ละวัน ในห้องอาหาร คอฟฟี่ช็อปและจักรายการอาหาร

สำหรับงานเลี้ยงคือไปคัวย พร้อมทั้งจ้ก Order ตามสถานที่ขายอาหารต่าง ๆ ว่า  
ต้องมีอะไรบ้าง และนอกจากนี้ยังมีคนครัว ซึ่งเป็นหัวหน้าคนงานภายในครัวทั้งหมด  
คอยรับสั่งอีกทีหนึ่งซึ่งเป็นคนไทย โดยมากบุคคลนี้ต้องคอยสอคล้อง คอยส่งพนักงาน  
ให้ทำงานและเป็นผู้ควบคุมการทำงานทั้งหมดภายในครัว

### COLD KITCHEN & ROOM SERVICE PANTRY

ครัวเป็น ประกอบคัวย

- ครัวสลัด
- ครัวเบเกอรี่ กาแฟ และผลไม้

ส่วนนี้เป็นที่ทําอาหารประเภทอาหารสกทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นสลัด อาหารแปง  
ทุกชนิด ชา กาแฟ เครื่องคัม ฯลฯ

ครัวสลัดมีอุปกรณ์ดังนี้

- ตู้เย็นกับอาหารสำเร็จรูปสำหรับขาย
- หองเก็บผักคาง ๆ รวมทั้ง เบเกอรี่
- หองเย็นมีแผนกแดูแลเนื้อ 2-4 คน
- หองเย็นสำหรับเก็บเนื้อคาง ๆ ในสต็อก เช่น อาหารทะเล เนื้อวัว  
เนื้อหมู เนื้อไก่ ซึ่งใช้ความเย็น 50-60 c
- หองเย็นจ้กเก็บไอศกรีม เก็บเนื้อไว้เป็นเคื่อน ๆ ซึ่งความเย็น 70 c
- มี Pantry ทําอาหารขนาดกว้าง 1 เมตร และความยาวตาม

ขนาดครัว

ครัวเบเกอรี่มีอุปกรณ์ดังนี้

- เครื่องอบขนมปังอัตโนมัติคัวยไฟฟ้า 100-150 c
- มีชั้นเก็บขนมปังคาง ๆ
- เครื่องตีไข่ ตีบนม และเครื่องบค
- โต๊ะถ้กตั้งขนมปังที่มีถ้กถ้กตั้ง

- อ่างล้างมือพร้อมตุ้มน้ำตั้งแต่ 2 ตุ้ขึ้นไป
- คุ้เป็นกั้บขนมหวานทุกชนิด
- หองเป็นกั้บอาหารที่ขายได้เลย เช่น ขนมปัง เค้ก ฯลฯ

### ครั้วร้อน (COOKING)

สำ้หรับทำอาหารประเภทคั้บ ผั้ก แคง หุงข้าว ฯลฯ คองใช้เนื้อที่มากเพราะจะคองมีอุปกรณ์สำ้หรับครั้วร้อนสำ้หรับอาหารร้อนทุกชนิด ซึ่งมียู่หลายอย่าง เช่น

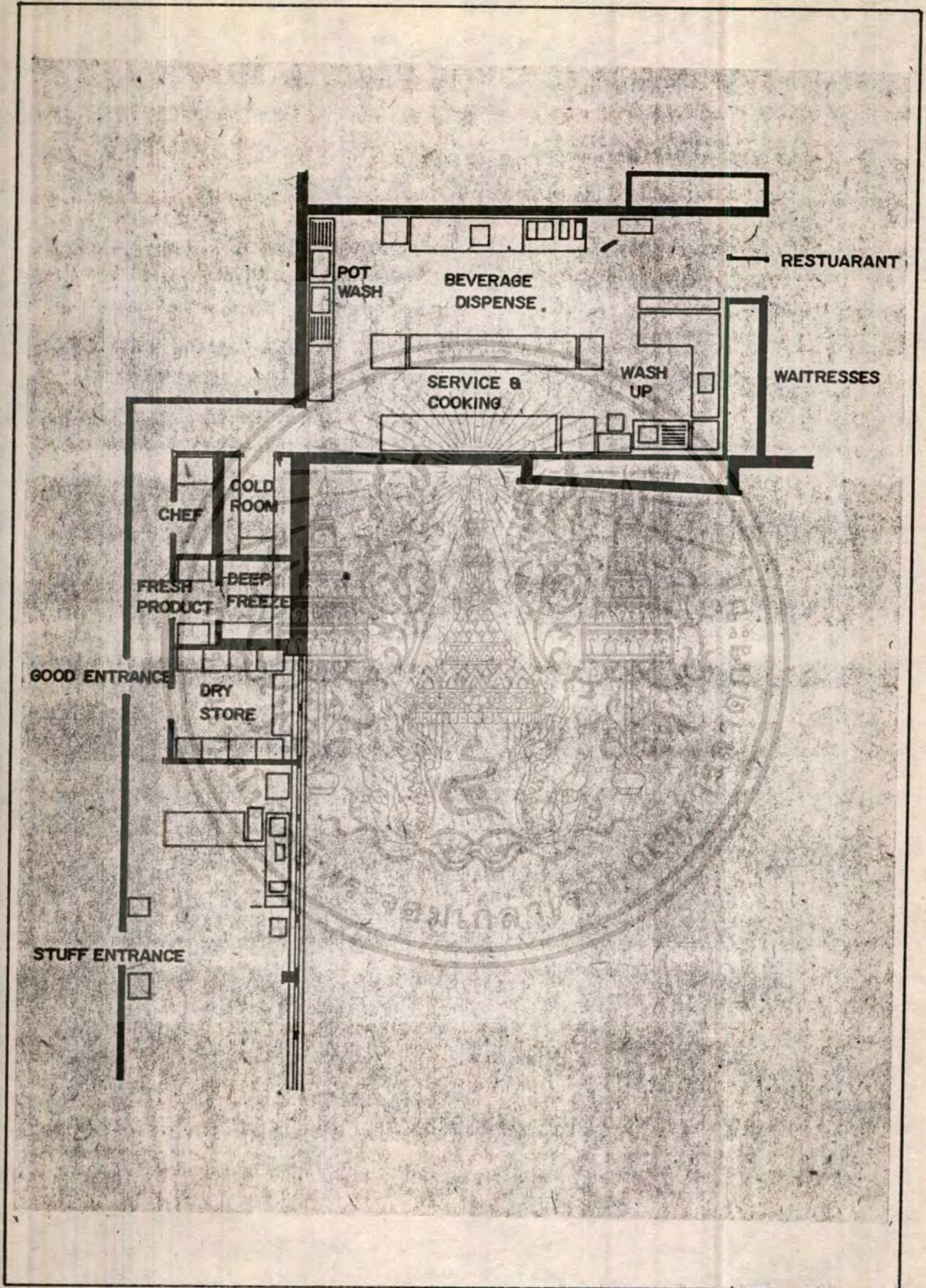
- เคาแกสซึ่งมีหลายขนาด เพราะคองทำอาหารหลายประเภท
- เคาอบกั้ไซหลาย ๆ เคา
- เคาทอดอาหารทุกชนิด
- เคาสำ้หรับอุ่นอาหารให้ร้อน
- อ่างล้างมือล้างภาชนะมีหลาย ๆ อัน
- มีโต๊ะสำ้หรับวางของทำอาหารหลาย ๆ อย่าง
- อุปกรณ์ในการครั้วร้อนทุกชนิด

ครั้วร้อนนี้จะคองแยกออกจากครั้วเย็นโดยเค้กซาค เพราะครั้วร้อนจำ้เป็นคองใช้ความร้อนทั้งหมค ส่วนครั้วเย็นจะมีหองเย็นสำ้หรับเก็บอาหาร

ที่เตรียมอาหาร ซึ่งอยู่คั้กกับครั้วร้อน ซึ่งเป็นที่ทำอาหารสกที่จจะนำ้มาทำอาหารต่าง ๆ คามที่คองการ ซึ่งมักจะมีที่แล้เนื้อ จั้กคั้กต่าง ๆ สำ้หรับคนครั้วจะคั้ นำ้ไปทำอาหารคั้ทันที ที่เตรียมอาหารนี้จะอยู่คั้กกับหองเก็บของทำอาหารทุกชนิด

ที่เก็บอาหาร เป็นหองเก็บอาหารและครั้วคั้มทุกชนิด ซึ่งเป็น 2 ส่วนคั้งนี้

- Cold Storage เป็นส่วนที่ใช้เก็บอาหารสกทุกชนิด ซึ่งแบ่งออกเป็นหอง ๆ โดยเฉพาะชนิดของอาหารประเภทเนื้อ กั้ง ปลา และผั้กสกทุกชนิด ที่สั่งซื้อเข้ามาเก็บไว้เป็นประจำ้ทุกวัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Dry Storage ห้องเก็บอาหารแห้งและเครื่องคั่ว เหล้าทุกชนิด สำหรับเก็บอาหารกระป๋องและของแห้งทุกชนิด ทั้ง 2 ส่วนนี้จะต้องแยกออกจากกัน มีชั้นเก็บของต่าง ๆ แบ่งเป็นส่วน ๆ

ที่ล้างถ้วยชาม เป็นสถานที่ที่ใช้ล้างถ้วยชาม จาน แก้ว ซอนทุกชนิด แบ่งออกเป็น ส่วน ๆ ส่วนนี้จะอยู่ทางคานหน้าสุดของครัวจะมีเครื่องทำความสะอาด อุปกรณ์การเช็ดล้างครบ ซึ่งจะมีแผนกทำความสะอาด เรียกว่า แผนกส้วต ซึ่งขึ้นอยู่กับหัวหน้าคนครัว แบ่งออกเป็น

- หัวหน้าส้วต
- พนักงานล้างจานชาม ซอน แก้ว ฯลฯ
- พนักงานล้างพื้นครัวทั้งหมด
- พนักงานล้างเครื่องเงินต่าง ๆ

#### การทำงานของพนักงานครัว

- แบ่งเป็น 2 รอบ เช้า-บ่าย คือ 07.00 - 15.00 และ 15.00 - 23.00 น. รอบละประมาณ 20-30 คน ซึ่งขึ้นอยู่กับขนาดมากน้อยของงาน

- แต่ละครัวจะมีหัวหน้าแผนกแต่ละรอบ

- และสำหรับการคกแก่งภายในครัว เนื่องจากเป็นสถานที่ ๆ ไม่บุคคลภายนอกเข้าไปชมหรือไปติดต่อกภายใน การจัดครัวจึงเป็นการจัดเพื่อให้เกิดความสะดวกในการปรุงอาหารโดยเฉพาะ

- วัสดุที่ใช้ส่วนมากจะต้องรักษาความสะอาดง่าย มีผิวที่เรียบมัน

รูปร่างหรือแบบของครัวชั้นมูลฐาน มีอยู่ 4 แบบ ดังนี้

1. แบบคอกผนังกั้นเดียว (The one wall kitchen of-tine-a-wall kitchen)

สมบุรณ์แบบสำหรับเนื้อที่ของห้องแบบ ๆ เป็นที่นิยมกันในบ้านเล็ก ๆ และในอพาร์ทเมนต์ แคมีข้อเสียเปรียบข้อใหญ่คือไม่ค้ปรุงอาหารและเนื้อที่ส่วบของไค

เพียงพอ

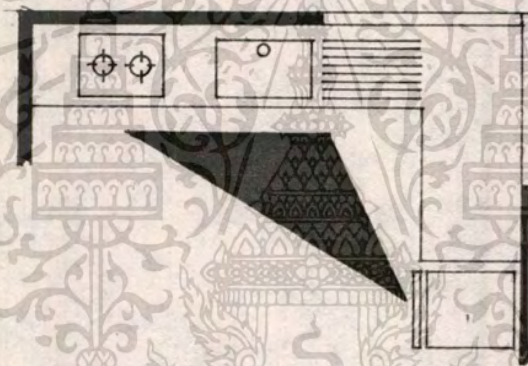
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แบบคิคนัง 2 คาน (The two wall or Corridor plan)

แบบนี้ถูกหลักเศรษฐกิจ เพราะที่ไม่มีส่วนที่จะหักมุมที่เสียเนื้อที่ แปลนแบบนี้มีความจำเป็นของกำหนดความห่างระหว่างคูปรงทั้งสองอย่างน้อย 48" - 54" พื้นที่ของพื้นที่แท้จริงควรมีขนาด 8 ฟุต 10 ฟุต เป็นอย่างน้อย ถึงจะเพียงพอที่จะใช้แค้ก็ไม่มากมายจนเหลือเฟือในพื้นที่ของคู้ทั้งสอง

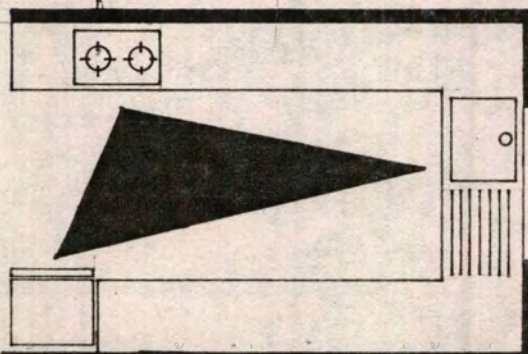
การจัดแปลนแบบนี้มีประสิทธิภาพ ถ้าหากว่าผนังคานหนึ่งถูกปิดกั้นการจราจรจากส่วนอื่น

3. แบบตัวแอล (The L-shape plan)



แบบนี้ใช้ในกรณีผนังประกบกัน จะมีเนื้อที่อิสระตลอดอีก 2 ผนัง เพื่อจะได้เลือกทำเป็นส่วนรับประทานอาหาร โต๊ะหรือที่ซักล้าง ไม่กำหนดความต่อเนื่องของคู้ในการหักมุม แต่ระยะทางในอริยาบถระหว่างการคักแปลงและจุดกลางของการทำงานควรใช้แบบตัวยูถ้าหากการทำงานใหญ่กว่านี้

4. แบบตัวยู (The U-shape plan)



แบบนี้ เกือบจะเป็นที่นิยมที่สุดและให้ประโยชน์ใช้สอยมากที่สุด ศูนย์กลางการทำงานแต่ละอย่างไคว่างอยู่ในผนังกันที่มีอ่างล้างมือ ในห้องขนาดใหญ่สามารถทำตู้แบบ เกาะหรือแบบคาบสมุทรและส่วนของตู้ที่จะแยกส่วนของงานและการจัดการสัญจรเป็นส่วน ๆ ตู้ทรงมุมเป็นส่วนบอกหรือตาย แมวบางมุมของตู้เก็บของจะยากแก่การเข้าถึง

### รายละเอียดของห้องครัว

#### ห้องเก็บอาหาร

ควรเป็นห้องที่สะอาด อากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่อับชื้นสามารถป้องกันแมลงต่าง ๆ ได้ดี อาหารสดควรเก็บในตู้แช่ชนิดให้เหมาะจะสมบัติของที่จะแช่ ตู้ที่ควรเป็นแบบแยก ตอนบนเป็นที่แช่แข็งสำหรับเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ เพื่อไม่ต้องเปิดตู้บ่อย ๆ ทำให้สูญเสียความเย็นลง ความต่างจึงเก็บผักผลไม้ต่าง ๆ และของที่จำเป็นอื่น ๆ

- ผิวหน้าของเฟอร์นิเจอร์ในครัวที่ใช้เตรียมอาหาร ถึงแม้จะมีวัสดุมากมายให้เลือกใช้ แต่ก็ไม่มีชนิดใดเหมาะสมได้ในทุกกรณี เพราะวัสดุที่ใช้ในครัวจะแข็งพอประมาณ ทนทานและซ่อมแซมได้ง่าย คุณลักษณะที่ดีควรจะคำนวณความร้อนที่วัสดุที่ควรใช้ เช่น ไม้สัก ไม้เคลือบมัน หินอ่อน สแตนเลส กระเบื้องเคลือบ

#### เชื้อเพลิง

- เชื้อเพลิงที่ใช้ในการทำครัว เพื่อความสะดวกเป็นระเบียบ ในปัจจุบันใช้แก๊สเป็นส่วนใหญ่ เตาแก๊สมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 20-24 ในทำอาหารสะดวกไม่ต้องเสียเวลาคอยให้รอและสามารถเห็นเปลวไฟได้ แต่การใช้ความร้อนและร้อนเฉพาะตอนบน การทำความสะดวกง่าย เพราะถอกเป็นชิ้นได้

- อีกระบบหนึ่งคือ การใช้ไฟฟ้า สะดวกและสะอาดเช่นเดียวกันทั้งวิธีมีการกระจายความร้อนที่ดี คือ ความร้อนสามารถแผ่ไปทั่วโดยรอบ สม่ำเสมอทั้งตอนบนที่หัวเตา แต่เราไม่สามารถมองเห็นหลังงานได้เท่านั้น การใช้เตาไฟฟ้าต้องเสียเวลาใช้เตาร้อนประมาณ 5/6 นาที เตาไฟฟ้าแบบใหม่มีประสิทธิภาพ คมνάให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เค็อกกอนเตาแก๊สไค้

- ระบบการใ้ไอน้ำ เป็นระบบใหม่สำหรับเมืองไทย นิยมใ้กับงานที่ค้องท่ามากและท่าอย่างค้อเนื่อง เป็นวิธีการที่คี้และสมบูรณ้เพราะไม่ท่าลายวิตามินในอาหารเลย

## พื้นในครัว

- จะค้องเคินสบายไม่คั้งเคินไป ไม่สคุดก้นน้ำไค้ ท่านทานพวกกรคคและค่างไค้ จะค้องไม่ล้นหรือล้นน้อยที่สคุดเมื่อเป็ยกน้ำ ทนทานในการใ้ใช้งาน ไม่จา้เป็นค้องเคลือบน้ำมัน วัสดุที่นิยมใ้กับคี้คือ กระเบ็องยาง พื้นไม้ กระเบ็องเคลือบกิน กระเบ็องกินเผา หินซัค ซีเมนต์ซัคมัน ถ้าเป็นไปไค้การปฐุวัสดุที่นุ่มบนพื้นที่มีความคั้งแกร่งจะค้อมาก เพราะช่วยคุดเค็ยงในครัว และลคการแตกหักของจานชามที่คคกลงพื้นไค้ วัสดุที่คคพื้นพรมนี้หรือไม้คอกอย่างคั้ง เมื่อนิกถึงราคาที่จะค้องปฐุบค้สูง พื้นปูกระเบ็องยางเค็ยบคั้งเค็ยวจะเป็นการไค้ผลเลย แต่ถา้พื้นครัวเค็ยเล็ก ๆ การปฐุวัสดุช่วยค้ไม่แพงนัก

## ผนังในครัว

- ถา้เป็นผนังคอกอิฐฉาบปูนควรจจะรักษาความคั้งค้วย ถา้เป็นไปไค้ไม้ควรอยู่คานที่มค้กอน้ำ ตามปกติในครัวจะมีคคคคผนังอยู่ค้วย ผนังส่วนที่เคลือจจะใ้ทาสีหรือปฐุวัสดุค่าง ๆ เช่น ฉา้ฉวยเคลือบยางก้นน้ำ กระคากคคผนัง กระเบ็องเคลือบ คั้งนี้ค้องพิจารณาให้เหมาะสมกับค้อที่ของครัวและค้องคานึงถึงบรรยากาศอันเป็นค้องสำคัญที่สุดของครัว

## เพดานครัว

- เนื่องจจากครัวที่มีเค็ยงมาก วัสดุเพดานคั้งคคคคคคคคเค็ยงไค้ เช่น กระคากช่วย ฉา้ฉวยคคคคคคคค แต่ค้องไม่เค็ยงคคคคคคคค และค้องง่ายในการท่าความสะอาด

## อ่างชำระล้าง

- โคยหน้าที่จะองใ้ล้างสิ่งค่าง ๆ ที่จะนำมาประกอบอาหารและใ้ล้าง

ภาชนะทั้งหมดลักษณะที่คือ ควรอยู่ในตำแหน่งที่ผู้ปฏิบัติงานท่าไคถันัก วัสดุควรจะ  
ทนทานไม่เป็นสนิม อ่างกักน้ำไหลออกไคสะดวกเมื่อไม่ต้องการ ขนาดของอ่าง เมื่อ  
เทียบกับผู้ใช้คือ ยืนขาชิดกันแล้วเอามือวางทาบที่ก้นอ่างไคพอดีไคโดยไม่ต้องก้มตัวจะเป็น  
ขนาดที่คิ ขนาดของคนไทยจากพื้นถึงก้นอ่างคือ .80-.82 เมตร (ไม่รวมสนรองเท้า)  
ส่วนความลึกของอ่างไม่ควรน้อยกว่า .15 เมตร ความกว้างยาวของอ่างขึ้นอยู่กับ  
กิจการของคร้วนั้น ตามปกติอ่างคิมีความสัมพันธ์มากกว่าอ่าง เคียวถึงแม่จะเป็นคร้ว  
เล็กในบ้านก็ตาม แต่เคิมอ่างล่าง เป็นพวกกระเบื้อง เคลือบขาว (ใหญ่และลึกกว่าอ่าง  
ล่างหน้าในหงอน้ำ) คงทนถาวร แคถาแค้วบาง ๆ กระทบเบาๆก็อาจแตกไค คอมา  
นิยมใช้สเคนเลส เพราะเบาและคิมีความนิ่มรลกว่ากระเบื้อง เคลือบ แต่เกิดเสียง  
ก้งในขณะทำงาน ปัจจุบันมีหลายโรงงานผลิตอ่างล่างที่ท้าวไคพลาสติกหล้อออกมา เป็น  
รูปต่าง ๆ ขนาดต่าง ๆ และเป็นผลคิคือลดเสียงลง การแตกหักก็ลดลง แคความทน-  
ทานไม่อาจเท่าสองชนิดที่กล้งมาแล้ว ทางโรงงานจึงพยายามคิคนให้ทนกว่านี้ อาจ  
หนาขึ้น ทนกรคค่าง ความรอนมากกว่านี้

— กอน้ำเหนืออ่างควรจะมีบังในผนังคิกว่าและควรจะมีคิยาวพอสมควร  
หักไปซ้ายขวาไคที่ปลายกอกเป็นพลาสติก จะคิกว่าเป็นเหล็ก

### ระบบวิทยุการสื่อสารภายในคร้ว

ความจำเป็นในคร้วใหญ่ ๆ ขนาดควรจะมีเล็ก (แต่คิติดอยู่กับที่) วางอยู่ใน  
ตำแหน่งที่พ้นจากน้ำและความรอน ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการสั่งงาน และประหยัด  
เวลาในการเดินไปเดินมา เมื่อต้องการจะคิคคอกับส่วนอื่น ๆ ของคิ

### นาฬิกา

เป็นอุปกรณ์จำเป็นอย่างยิงในคร้ว คุณสมบัติจะต้องป้องกันความชื้นไม่เป็น  
สนิมและสามารถอ่านไคจากกระยะไกล (ในคร้ว) คิคณังในมุมที่มองเห็นถันัก ควรจะมี  
เป็นนาฬิกาไฟฟ้าหรือแบคเคอร์

## การปฐมพยาบาล

ในครัวควรมีตู้ยาแผนปัจจุบันพยาบาลไว้ ฉลากต้องชัดเจน ตู้ควรจะต้องอยู่ในที่ทุกคนเห็นไ้ชัด

## การให้แสง (แสงธรรมชาติ-แสงไฟฟ้า)

ความจำเป็นในการให้แสงสว่างในครัว 4 ประการคือ

1. ให้แสงในครัวโดยทั่วไปทั้งห้อง
2. ให้แสง เฉพาะบริเวณที่ทำงาน
3. ให้แสงที่เครื่องใช้งาน (เช่น เตาและตู้เย็น)
4. ให้แสงที่ตู้เก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ

การให้แสงสว่างของไฟขึ้นอยู่กับความต้องการมากน้อยของที่จะใช้เมื่อเทียบกับบริเวณทั่วไป อย่างสมมุติว่า 15 แรงเทียนของไฟฟ้าในบริเวณทั่วไปและ 30 แรงเทียนในบริเวณที่ทำงาน

หน้าต่างครัวถ้าหันเข้ามาทิศตะวันออก จะสามารถรับแสงตอนเช้าซึ่งจะเหมาะสมมาก แสงไม่จ้าและร้อนมาก ถ้าหันไปทางทิศใต้หรือตะวันตก แสงที่ไ้รับจะมีไอร้อน ถ้าหน้าต่างหันไปทางทิศเหนือก็ไม่ควรจะมีเพียงกันเดียว ช่องแสงที่อยู่เหนือตู้แขวนผนังจะไ้รับแสงจากภายนอกสาคไปที่เพดานห้อง แล้วสะท้อนลงสู่ภายในห้อง หน้าต่างระหว่างตู้แขวนผนังและ เหนือเฟอร์นิเจอร์ที่ทำงานจะช่วยไม่ให้เกิดเงาในเวลาทำงาน

ในกรณีที่ทำอาคารสร้างอยู่แล้ว เราไม่สามารถเลือกหน้าต่างให้อยู่ตามทิศที่ต้องการได้ ถ้าไม่สามารถให้แสงธรรมชาติเข้ามาในครัวได้ตามต้องการ เราจำเป็นต้องใช้ไฟเพดานช่วย โดยพิจารณาให้ไ้แสงพอดีกับความต้องการที่จะใช้ภายในครัว

## การศึกษาเกี่ยวกับวิธีระบายอากาศในครัว

รูปที่ 1 Fan in ducted hood over cooker (พัดลมที่อยู่ในท่อเหนือเตา) เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด cooker hood จะป้องกันไอน้ำ ไขมัน ควัน และความร้อนที่เพิ่มขึ้นจากการแผ่กระจายออกไป ถูกจำกัดด้วยพัดลมดูดอากาศไปทางท่อผ่านออกไปยังหลังคาหรือกำแพงภายนอก พัดลมที่ใช้มีความสามารถดูดควันได้  $0.04 \text{ m}^3/\text{sec}$ . ในครัวที่มี hood ที่มีประสิทธิภาพดังนี้จะรับประกันได้ว่าบรรยากาศในครัวส่วนใหญ่จะอยู่ในสภาพที่น่าพอใจ ท่อที่มีความยาวมากหรือมีจุดโค้งงอมากมายสามารถสกัดทอนลงได้ เพื่อให้พัดลมมีประสิทธิภาพที่มากที่สุด อากาศบริสุทธิ์สามารถเข้ามาแทนที่อากาศที่ถูกดูดออกไป ทางช่องที่เปิดอิสระได้ไม่น้อยกว่า 0.15 ตร.ม. ซึ่งจะถูกแบ่งมาแทนที่อากาศที่ถูกดูดออกไป โดยพัดลมจะมีส่วนช่วยให้อากาศบริสุทธิ์เข้ามาแทนที่อากาศเสียในบริเวณสำคัญสำหรับการทำงานในครัวได้อย่างฉับไว (รูปที่ 2)

ในฤดูร้อน เมื่อการระบายอากาศทั่ว ๆ ไปเป็นที่ต้องการ ช่องที่เปิดให้อากาศเข้าอาจถูกปิดและอากาศบริสุทธิ์จะถูกนำมาจากทางหน้าต่าง ๆ อากาศบริสุทธิ์จะถูกนำมาจากพัดลมดูดอากาศคานตรงข้ามของห้อง ทั้งนี้ อากาศถูกนำที่ห้องมา (รูปที่ 2) ถ้าช่องที่ให้อากาศบริสุทธิ์ เข้ามาอยู่ใกล้กับพัดลมดูดอากาศ (รูปที่ 3) บริเวณใกล้เคียงระหว่างพัดลมดูดอากาศและช่องระบายอากาศบริสุทธิ์ เท่านั้นที่จะได้รับการถ่ายเทอากาศ และอากาศในบริเวณที่เหลืออยู่ของห้องจะยังคงไม่ได้รับการถ่ายเทเป็นส่วนใหญ่

ถ้าความร้อนและไอน้ำที่เกิดจากส่วนประกอบอื่น ๆ ( เครื่องทำน้ำร้อน ตู้เย็น ฯลฯ ) เป็นปัญหาที่หนักอึ้ง ก็ให้โชท้อวังจากเพดานที่อยู่เหนือสิ่งเหล่านี้ไปสู่ hood ของ cooker ได้

รูปที่ 4 Extractor fan without hood (พัดลมดูดอากาศที่ไม่มี hood ) มันเป็นไปไม่ได้ที่จะทำการระบายอากาศโดยโชเฉพาะพัดลมดูดอากาศเท่านั้น ปราศจาก hood ถ้าโชวิธีนี้พัดลมดูดอากาศจะอยู่ที่ระดับสูงและใกล้เตา

มากที่สุดเท่าที่จะสามารถทำได้ ดังนั้น ความร้อนและไอควันต่าง ๆ ที่เกิดจากการปรุงอาหารและถูกดึงตรงมายังพัดลมดูดอากาศโดยไม่มีการกระจุกกระจายและช่องถ่ายเทอากาศบริสุทธิ์ เขว้ก็เป็นที่ต้องการ เช่นเดียวกับวิธีแรก และความสำคัญของตำแหน่งที่ติดตั้งก็มุ่งไปในทำนองเดียวกันกับวิธีแรกทั่ว ๆ ไป การทำอากาศให้บริสุทธิ์นี้ พัดลมดูดอากาศจะตองไขสูงกว่า (ความเร็ว) พัดลมดูดอากาศที่อยู่ใน hood ซึ่งจะทำให้เกิดการสิ้นเปลืองมากขึ้น

รูปที่ 5 Ducted hood without fan (ใช้ hood พร้อมท่อโดยไม่มีพัดลมดูดอากาศ) ในระบบนี้อากาศร้อนเหนือเตาจะลอยสูงโดยธรรมชาติของการพาความร้อน และผ่านแผ่นกรองไขมันต่าง ๆ (grease filter) ใน hood ท่อที่อยู่ใต้วงวนอนไม่พอเพียงพอสำหรับการระบายอากาศแบบนี้ การที่จะทำให้การหมุนเวียนของอากาศพอเพียงสำหรับการระบายอากาศแบบนี้จะสำเร็จได้ด้วยการออกแบบอย่างถี่

รูปที่ 6 Ducted hood with fan ( Hood ที่ปราศจากท่อพร้อมด้วยพัดลมดูดอากาศ) hood ที่ไม่มีท่อจะเคลื่อนย้ายของเสียที่อยู่ในอากาศมักประกอบด้วย canopy ที่กรองไขมันต่าง ๆ ที่เป็นโลหะ (grease filter และ Charcoal filters ) ที่เคลื่อนไหวได้อยู่เสมอสำหรับขจัดกลิ่น อากาศถูกดูดขึ้นผ่านไปยังฟิลเตอร์โดยพัดลมดูดอากาศ ซึ่งจะเกิดการหมุนเวียนของอากาศที่ระดับสูง วิธีนี้ความจริงไม่ใช่ระบบถ่ายเทอากาศที่แท้จริง แต่เป็นวิธีที่จะทำอากาศในครัวให้สะอาดซึ่งมันเก็บความร้อนไว้และโดยปกติส่วนใหญ่จะมีความชื้น

รูปที่ 7 Ductless hood with fan ( hood ที่ปราศจากท่อปราศจากพัดลมดูดอากาศ) อากาศจะลอยตัวขึ้นสูงสู่ หนักโดยธรรมชาติของการพาความร้อน การขจัดไขมัน การกักกันบนผิวโลหะสั่นใน และน้ำไหลลงในรางรอบ ๆ ส่วนล่างพบว่า hood ขนาดใหญ่ของแบบนี้มีประสิทธิภาพสำหรับการถ่ายเทไอควันและดีสำหรับการถ่ายเทไขมัน " hood " แบบนี้มีประโยชน์มากเมื่อไม่สามารถติดตั้งพัดลมดูดอากาศพร้อมท่อได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะ เครื่องใช้	กว้าง	ยาว	สูง
เตาแก๊ส	.340	.55	.10
เครื่องปิ้งขนมปัง	.12	.28	.20
เครื่องตีไข่	16"	7 $\frac{1}{2}$ "	1.5
ที่ใส่น้ำจิ้ม 2 ช่อง	2"	2 $\frac{1}{2}$ "	$\frac{3}{4}$
ถวายน้ำพลาสติก	2 2"	∅	5"
จานขาวกระเบื้องเคลือบ	∅	9"	1"
แกว่น้ำสีต่าง ๆ	∅	3"	4"
แกว่น้ำแบบแปลก	∅	4"	6"
เครื่องปั่นน้ำผลไม้	1"	5"	12"
ถวายน้ำจิ้ม	∅	.09	.035
ถวายน้ำจิ้ม	∅	.092	.048
ถวยของหวาน	∅	.115	.05
ชามแกง	∅	9"	$\frac{3}{4}$ "
หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	∅	.25	.19
ถังแก๊ส	∅	.30	.69
คูเย็น	50	52	112
จานขาว	∅	9"	1"
จานใส่กับข้าว	∅	8"	1"
ถวยกาแฟ	∅	.08	.05

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ห้องบริการ (SERVICING ROOM)

เป็นส่วนบริการหนึ่งซึ่งโรงแรมจักแยกไว้ประจำเพื่อคอยบริการแขกที่มาพักแต่ละชั้น จะต้องสามารถติดต่อกับส่วนแม่บ้าน ห้องซักผ้า และแผนกซ่อมแซมโดยสะดวก โดยไม่รบกวนห้องพักแขก ซึ่งประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้ คือ

1. โถงบริการ
2. ห้องบริการของพนักงาน
3. ห้องเก็บเครื่องมือทำครกมสะอาด
4. ห้องเก็บผ้า
5. ซองทิ้งขยะ
6. ที่เตรียมอาหาร

1. โถงบริการ (SERVICE LOBBY) เป็นส่วนสัญจรของพนักงานบริการ จะต้องมีบริเวณกว้างพอสำหรับรถเข็นและอุปกรณ์ต่าง ๆ ขณะรอลิฟท์ ในส่วนนี้จะต้องมีพนักงานคอยการใช้งาน ซ่อมแซมได้ง่าย ผนังหรือกำแพงต้องทนการขีดข่วนหรือกระแทก

ROOM)  
2. ห้องบริการของพนักงาน (SERVICE BOY ROOM) ลักษณะเป็นห้องเปิด โถงมีพนักงานประจำ โดยมีเคาน์เตอร์เล็ก ๆ พร้อมเก้าอี้และโต๊ะเขียนหนังสือ และแผงสัญญาณซึ่งมาจากห้องพักต่าง ๆ รวมอยู่ที่นี้ พนักงานที่ทำหน้าที่บริการแขกจะประจำอยู่ที่นี้โดยสับเปลี่ยนกันตลอด 24 ชั่วโมง เมื่อแขกห้องใดต้องการพนักงานไปบริการก็จะกดกริ่งภายในห้องพัก ตำแหน่งห้องบริการควรตั้งอยู่กลางอาคารในแต่ละชั้น และติดกับบันไดหรือลิฟท์ สามารถมองเห็นได้ตลอดว่ามีผู้ใดขึ้นลง ทั้งยังเป็นค่านตรวจตราดูแลคนผ่านเข้าออกว่ามีใครแปลตปลอมไปโจรกรรมทรัพย์สินสมบัติของแขกหรือไม่ นอกจากนี้ยังมีหน้าที่รับคำสั่งจากแผนกต้อนรับชั้นล่างให้ปฏิบัติการอื่น ๆ อีกเช่น เตรียมเปิดสวิทช์ เครื่องปรับอากาศ เครื่องทำน้ำร้อนคอยแขกผู้พักที่กำลังจะขึ้นมาถึง

3. ห้องเก็บผ้า (LINEN STORE) โรงแรมจะต้องจัดห้องเก็บผ้าไว้อย่างน้อย 1 ห้องต่อชั้น ห้องเก็บผ้าประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- บริเวณสำหรับเก็บรถเข็น (CART) โดยทั่วไปกำหนดจำนวนรถเข็น 1 คันต่อห้องพัก 12-18 ห้อง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับระดับโรงแรม และอาจมีรถเข็นสำรองถ้าจำเป็น
- บริเวณเก็บผ้า ปกติผ้าที่ใช้ประจำห้องพักแขกมีประมาณ 4-5 ชุด ต่อห้อง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพของห้องซักรีด ปริมาณที่สำรองไว้โดยปกติ 1 ชุดต่อห้อง สำหรับช่วงที่อัตราพักเฉลี่ยสูงจะสำรองไว้ 3-4 ชุดต่อห้อง ผ้าที่เก็บในส่วนนี้โดยทั่วไปมีเพียง ผ้าปูโต๊ะ ปลอกหมอน ผ้าคลุมเตียง ผ้าขนหนูเช็ดตัว พัก หมอน เป็นต้น
- ช่องและชั้นสำหรับเก็บผ้า โดยทั่วไปมีขนาดกว้าง 60 เซนติเมตร ความสูงประมาณ 150-200 เซนติเมตร เนื้อที่ส่วนนี้ประมาณ 5.4 ตารางเมตรต่อห้องหรือมากกว่า
- บริเวณเก็บผ้าสกปรก (SOILED LINEN AREA) มักจะเก็บไว้ใกล้กับห้องเก็บผ้าสะอาดและจะมีช่องสำหรับส่งผ้า
- ช่องส่งผ้า (LINEN CHUTE) ท่อส่งผ้านี้โดยทั่วไปใช้เหล็กแผ่น มีช่องเปิดแต่ละชั้นแยกจากท่อหลัก มีประตูปิดและสามารถกันไฟได้ สำหรับขนาดช่องเปิดที่เล็กที่สุด 45 x 45 เซนติเมตร ท่อส่งผ้านี้ ต้องมีที่ระบายอากาศ และอาจต้องมีระบบป้องกันไฟอัตโนมัติด้วย สำหรับทางออกของช่องท่อนี้ควรส่งไปยังห้องซักรีดโดยตรง

4. ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ส่วนนี้ขึ้นอยู่กับขนาดโรงแรม อาจแยกห้องหรืออยู่ในส่วนที่เก็บผ้า ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- วัสดุทำความสะอาดเช่น ผ้า สบู่ ผงซักฟอก แปรง
- เครื่องดูดฝุ่น, ไมกวาด

- ดึงหรือภาชนะอื่น ๆ
- อาจสำหรับทำความสะอาด

5. ช่องทิ้งขยะ (TRUSH CHUTE) เป็นส่วนที่สำหรับทิ้งขยะที่นำออกมาจากห้องพักแขก ขยะที่ทิ้งมีทั้งเศษกระดาษ พลาสติกและถุง ลักษณะของช่องทิ้งขยะเหมือนกับช่องส่งผ้า แคบยาวสองชั้นสามารถกันฝุ่นได้ ควรมีระบบป้องกันไฟและการระบายอากาศที่ดี พื้นและผนังบริเวณรอบ ๆ ควรมีการห้องกันความชื้นและการกัดกร่อน

6. ที่เตรียมอาหาร (PANTRY) เป็นส่วนที่จัดเตรียมไว้สำหรับอุ่นอาหารให้กับแขกเพื่อใช้ในการบริการอาหารในห้องพัก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับนโยบายของโรงแรมด้วย ผนังควรบุด้วยฉนวนกระเบื้องเคลือบสูง 1.80 เมตร หรือฉนวนบุเรียบทาสี พื้นสามารถทำความสะอาดได้ง่าย กันน้ำ ทนความร้อนและรอยขีดข่วน ใต้เก็บอุปกรณ์สำหรับเครื่อง-  
 คั้นต่าง ๆ เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องทำน้ำร้อน และมีพื้นที่พอสำหรับเก็บรถเข็นรถ-  
 อุปกรณ์ และที่เก็บถ้วยชาม พวกเครื่องเงินต่าง ๆ สำหรับทางเข้าออกในส่วนนี้ ประตูของบริการควรกว้างอย่างน้อย 1.05 เมตร และถ้าจะให้ดีกว่า เป็นประตูเปิด 2 บาน กว้าง 1.375 เมตร สามารถป้องกันเสียงและกันไฟได้อย่างน้อย 30 นาที ประตูควรจะเปิดเข้าภายในห้อง

ส่วนบริการส่วนหลัง (BACK OF THE HOUSE)

บริเวณส่วนนี้เป็นส่วนที่ไม่ได้ทำเงินให้กับโรงแรม ประกอบด้วยที่ทำงานของส่วนบริการ สำนักงาน ส่วนบำรุงรักษาและส่วนเก็บของ นอกจากนั้นยังประกอบด้วยส่วนทำความสะอาด ห้องเก็บผ้า โรงงานซ่อมแซม ห้องเครื่องยนต์ปรับอากาศ ไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ ระบบทำความเย็นสำหรับห้อง เย็นและห้อง เก็บผ้ามา่น สำหรับรายละเอียดของส่วนต่าง ๆ มีดังนี้

1. ส่วนทางเข้าสำหรับการบริการส่วนหลัง ประกอบด้วย

- ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE) บริเวณทางเข้า

- ส่วนบริการของโรงแรม ส่วนใหญ่จะไม่ปะปนกับท่าเข้าของแขก หรือผู้  
เข้ามาใช้บริการของโรงแรมเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยและปิดบัง  
ความไม่น่าดูของส่วนนี้ ทางเข้าบริการ เป็นจุดผ่านของพนักงานระดับ  
กลาง ๆ รวมทั้งวัตถุดิบสำหรับส่วนบริการโรงแรม บริเวณนี้มักสับสน  
วุ่นวายและไม่ค่อยสะอาด
- ที่จอดรถสินค้า (TRUCK COOK) เป็นส่วนจอดรถบริการขนส่งวัตถุดิบ  
ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่ารถธรรมดาทั่วไป สำหรับในประเทศไทย ใช้เพียง  
เฉพาะที่สำหรับรถบรรทุก 6 ล้อก็เพียงพอ
  - ชานรับส่งของ (LOADING PLATFORM) เป็นส่วนติดต่อ ระหว่าง  
ที่จอดรถบริการและทางเข้าส่วนบริการของโรงแรม ใช้สำหรับ ให้  
รถส่งวัตถุดิบเทียบและนำสินค้าลง ดังนั้นควรยกกระดานสูงประมาณ 0.90  
ถึง 1.20 เมตร เพื่อความสะดวกในการขนส่งสินค้า เนื้อที่ที่ใช้  
สำหรับส่วนนี้ประมาณ 20-25 ตารางเมตรต่อห้องพัก 300-600 ห้อง
  - บริเวณรับของ (RECEIVING AREA) เป็นส่วนที่จัดไว้สำหรับพักเพื่อ  
ตรวจและชั่งของต่าง ๆ ได้แก่ อาหาร เครื่องดื่ม ผ้าและเครื่องใช้  
อื่น ๆ เป็นต้น เมื่อตรวจเรียบร้อยแล้วก็นำไปเก็บยังห้องเก็บของ  
เนื้อที่ของส่วนนี้ประมาณ 0.14 ตารางเมตรต่อห้องพัก
  - ฝ่ายควบคุมและตรวจเวลา (CONTROL & TIME DEEPER) มักจะ  
รวมอยู่กับแผนกตรวจสอบ ส่วนนี้ทำหน้าที่ตรวจสอบบุคคลที่เข้าออก ซึ่ง  
ผ่านส่วนบริการ และตรวจสอบเวลาทำงานของพนักงาน
  - ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT) เป็นฝ่ายรับและดำเนินการ  
ทำงานของพนักงาน ควบคุมเรื่องการทำงานและสวัสดิการของพนักงาน  
จัดการกันประวัติพนักงานและสถิติต่าง ๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่รับ-  
สมัครและฝึกงานพนักงานใหม่
  - แผนกสั่งซื้อ (PURCHESING DEPARTMENT) เป็นแผนกที่ทำหน้าที่ เกี่ยว  
กับการสั่งซื้อของเข้าสู่โรงแรม แผนกนี้บางทีอาจรวมกับแผนกบริหาร

- ห้องเก็บขยะ (GARBAGE ROOM) เป็นส่วนจัดเก็บเศษอาหาร ขวดเปล่า กระจก บริเวณนี้ควรปิดมิดชิดเนื่องจากปัญหากลิ่นรบกวนกับสภาพที่ไม่น่าดู ประกอบด้วย 3 ส่วนคือ

- GARBAGE SORTING AND REFRIGERATION เป็นห้องแยกขยะ มีส่วนเก็บขยะที่ต้องแช่เย็นไม่ให้เน่า

- TRASH STORAGE เป็นส่วนเก็บขยะแห้ง ใบทองและกระดาษ เป็นต้น

- EMPTY BOTTLE STORAGE เป็นส่วนที่เก็บขวดเปล่า

เนื้อที่ส่วนนี้โดยทั่วไปคิดเป็น 0.0675 ตารางเมตรต่อห้องพักแขก

2. ส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว (EMPLOYEE'S LOCKERS) ส่วนนี้จัดแยกเป็น 2 ห้อง คือ สำหรับพนักงานหญิงและพนักงานชาย โดยทั่วไปมักจัดให้อยู่ใกล้หรือติดกันในส่วนนี้แยกเป็น 2 ส่วนคือ

- ส่วนเก็บของและเสื้อผ้า (LOCKER) ประกอบด้วยตู้เก็บของวางเรียงกันเป็นแถว พร้อมตู้ชั้นวางของและม้านั่ง คิดเนื้อที่ประมาณ ร้อยละ 65 ของเนื้อที่ห้อง

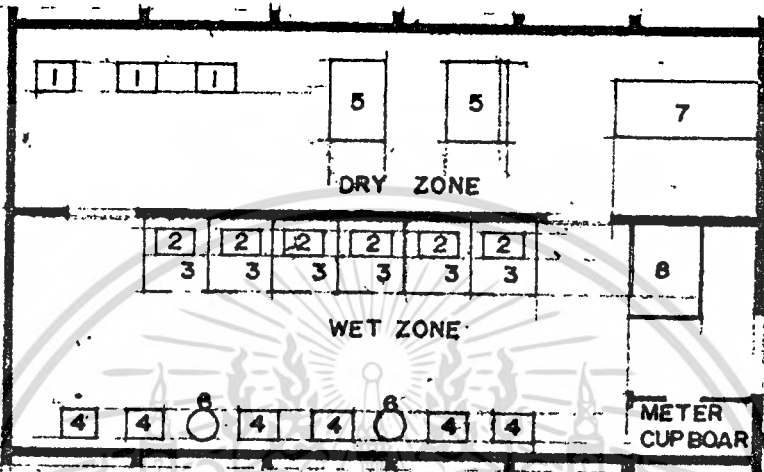
- ส่วนห้องน้ำห้องส้วม (TOILET) ประกอบด้วยห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างหน้าและกระจกสำหรับแต่งตัว เนื้อที่ส่วนห้องน้ำคิดไคร้อยละ 35 ของเนื้อที่ห้อง

เนื้อที่ห้อง เปลี่ยนเครื่องแต่งตัวโดยทั่วไปประมาณ 0.21 ตารางเมตร

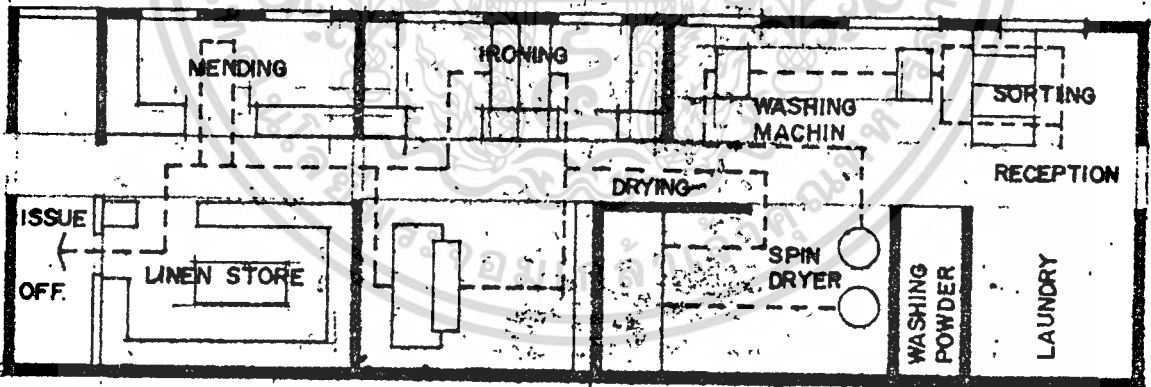
ต่อห้องพักแขก

3. ห้องเก็บผ้า (LINEN STORAGE) ประกอบด้วยพื้นที่สำหรับเก็บผ้าท่าง ๆ ที่ใช้ประจำและผ้าสำรอง ส่วนจัดเตรียมเก็บผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ เครื่องแบบพนักงานที่เก็บรถเข็นและตระกร้าใส่ผ้า ซึ่งสามารถเข็นไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ห้องเก็บผ้านี้เป็นส่วนหนึ่งของแผนกบริหารและบริการฝ่ายแม่บ้าน ซึ่งประกอบด้วย โต๊ะทำงาน เก้าอี้ ที่เก็บบันทึกร่าง ๆ ตู้เก็บเอกสารและโทรทัศน์ สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่

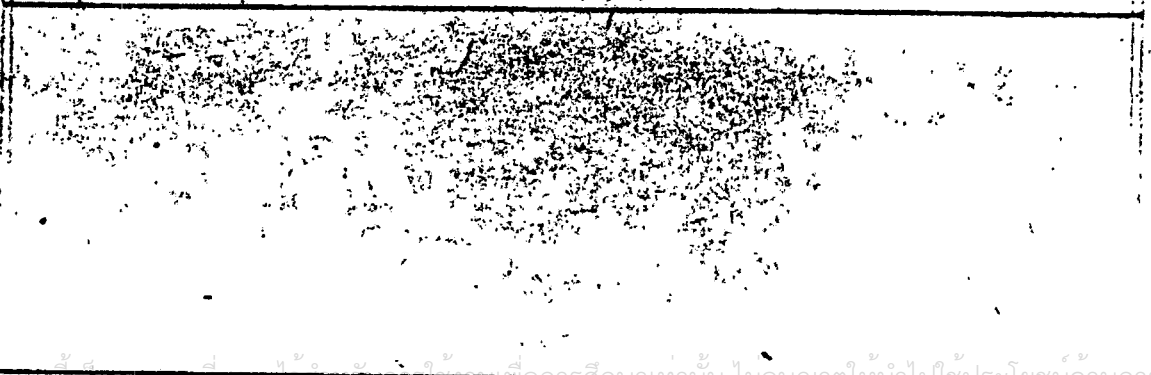
**CENTRAL LAUNDRY**



- 1. TUMBLER DRYER
- 2. BUILD IN TUBE
- 3. CUBICLE FOR WASHING
- 4. WASHING MACHINE
- 5. IRON MACHINE
- 6. SPIN DRYER
- 7. IRON TABLE
- 8. SUPERVISOR OFFICE



**LAUNDRY**



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องขออนุญาตจากเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาจแยกเป็นส่วนสักของตนเอง โดยแม่บ้านสามารถมองเห็นและควบคุมได้โดยสะดวก  
 ควรอยู่ใกล้ห้องซักรีกเพราะผ้าต่าง ๆ ที่ซักรีกเสร็จแล้วจะต้องส่งมายังแผนกนี้เพื่อ  
 เก็บไวกลงแล้วค่อยจ่ายขึ้นไป ห้องเก็บผ้าควรมีอากาศถ่ายเทสะดวก แห้ง และไม่อับ  
 เนื้อที่ส่วนนี้ประกอบด้วย HOUSE KEEPING OFFICE และ UNIFORM STORE เนื้อที่ส่วนนี้  
 ประมาณ 0.93 ตารางเมตรต่อห้องพัก และสำหรับห้องเก็บผ้า (LINEN ROOM)  
 ใช้เนื้อที่ประมาณ 0.2-0.4 ตารางเมตรต่อห้องพักแขก

4. ห้องซักรีก (LAUNDRY) ปัจจุบันโรงแรมขนาดใหญ่ตั้งแต่ 400 ห้อง  
 ขึ้นไปมักจัดบริการซักรีกของตนเองสำหรับโรงแรมขนาดเล็กอาจนำไปให้ร้านซักหรือ  
 อาจซักเฉพาะผ้าของโรงแรม ส่วนผ้าของแขกก็ส่งไปยังร้านซักรีกอีกทีหนึ่ง

ตารางที่ 4/1 แสดงปริมาณผ้าที่ใช้ในโรงแรมประเภทต่าง ๆ

TYPICAL QUANTITIES OF LINEN PER OCCUPIED ROOM

AVERAGE HOTELS	3.6-4.0	8-9
HOW TARIFF HOTELS, HOSTELS	2.7	6
RESTUARANT OR OTHER SERVICE	0.5-0.9	1-2
AVERAGE HOTEL	4.5	10
HIGH CLASS HOTEL	5.9	13

รวมส่วนบริการอาหาร, เครื่องแบบพนักงาน, และเสื้อผ้าแขก

ลักษณะงานที่ใช้และเครื่องมือ โดยทั่วไปคิดเป็นอัตราส่วนดังนี้

ร้อยละ 70 เป็นงานประเภทซักรีก (FLAT WORK) ได้แก่ ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะและ  
 ผ้าเช็ดมือ

ร้อยละ 25 เป็นงานอบแห้ง (TUMBLE DRIED) ได้แก่ ผ้าขนหนู ผ้าเช็ดตัว

ร้อยละ 5 เป็นเครื่องแบบพนักงานและอื่น ๆ ซึ่งรวมถึงเสื้อผ้าแขกที่ส่งซักรีกด้วย

ตารางที่ 4/2 แสดงปริมาณน้ำและไอน้ำที่ใช้เทียบกับจำนวนผ้า

ปริมาณน้ำและไอน้ำที่ใช้เทียบกับจำนวนผ้า		
น้ำ	ลิตร/กก.	แกลลอน/ปอนด์
น้ำร้อน	31 (ที่ 81 c )	3.0 (ที่ 180 F )
น้ำเย็น	15	1.5
<hr/>		
ไอน้ำ	กก./กก.ผ้า	ปอนด์/ปอนด์
	2-2.5	2-2.5

ขั้นตอนการดำเนินงานในห้องซักรีด น้ำที่สกปรกจะมาจากห้องพักแขก ภัตตาคารและส่วนอื่น ๆ ของโรงแรม โดยใช้รถเข็น (CART) ไปยังส่วนบริการหรืออาจส่งมาทางห้องส่งผ้าหรือลิฟท์บริการ ตำแหน่งที่ผ้าออกนี้ควรอยู่ในห้องซักรีด เพื่อส่งเข้าแผนกซักมีขบวนการดังนี้

แยกผ้าออกตามชนิดและทำการลงหมายเลขหรือเครื่องหมาย เข้าเครื่องซักบิดให้แห้งน้ำเปื้อนและรีด ซึ่งแยกเป็นส่วนสำหรับรีดผ้าปูที่นอนที่มีขนาดใหญ่และสำหรับเสื้อผ้าแล้วนำไปเก็บ บรรจุถุงหรือแขวน เนื้อที่ส่วนนี้คิดโดยประมาณ 0.63 ตาราง เมตรต่อห้องพักแขก

5. แผนกซ่อมแซม (MAINTENANCE SHOPS) มีหน้าที่ซ่อมแซมส่วนที่ชำรุดต่าง ๆ ของเครื่องใช้ภายในโรงแรมทั้งหมดรวมถึงระบบเครื่องกลในโรงแรมโดยทั่วไปแผนกซ่อมแซมนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

- แผนกซ่อมเครื่องสูบลมและไฟฟ้า (PUMBLING & ELECTRICAL SHOP)  
มีหน้าที่ตรวจซ่อมเครื่องยนต์กลไกต่าง ๆ และเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด เช่น โทรทัศน์ วิทยุ คอมพิวเตอร์ เป็นต้น

- แผนกช่างไม้และทำหนัง (CARPENTRY & UPHOLSTERING) มีหน้าที่ซ่อมแซมเครื่องเรือนต่าง ๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เป็นต้น
- แผนกช่างทาสี (PAINT & VARNISH ROOM) ควรจะอยู่ใกล้หรืออยู่ในส่วนเดียวกับแผนกช่างไม้เพราะการทำงานต่อเนื่องกัน สำหรับห้องนี้ควรมีการป้องกันไฟที่ดีเป็นพิเศษ วัสดุที่ใช้ควรเป็นวัสดุกันไฟต้องมีระบบระบายอากาศที่ดี

เนื้อที่ส่วนนี้โดยประมาณ 0.36 ตารางเมตรต่อห้องพักแขก

6. ห้องเก็บเครื่องเรือน เป็นห้องเก็บเครื่องเรือนที่ชำรุดหรือรอการคัดแปลงแก้ไข ควรอยู่ใกล้แผนกที่เกี่ยวข้องกัน เนื้อที่ส่วนนี้ประมาณ 0.225 ตารางเมตร

7. ห้องต้มน้ำ (BOILING ROOM) เป็นส่วนห้องเครื่องจักรกลในการต้มน้ำเพื่อทำน้ำร้อนและไอน้ำแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมได้แก่ ครัว ห้องพัก-แขก ห้องซักผ้า เป็นต้น ประกอบด้วยเครื่องจักรที่มีขนาดใหญ่และมีจำนวนหลายเครื่อง ดังนั้นจำเป็นต้องมีวิศวกรและช่างเครื่องคอยดูแลอย่างใกล้ชิด ห้องต้มน้ำนี้ควรอยู่ใกล้ห้องซักผ้า ห้องครัวและช่องเดินท่อจ่ายไปตามห้องพักแขก เพื่อให้ประหยัดท่อและสูญเสียความร้อนน้อยที่สุด เนื้อที่ส่วนนี้ประมาณ 0.54 ตารางเมตรต่อห้องพักแขก

8. ห้องเก็บน้ำมันเชื้อเพลิง (FUEL STORAGE) เป็นส่วนเก็บน้ำมันซึ่งใช้สำหรับห้องเครื่องของโรงแรม ลักษณะห้องเก็บน้ำมันเชื้อเพลิงเก็บได้ 2 ลักษณะ คือ เก็บในถังเก็บน้ำมันตั้งลอยไว้ อีกแบบหนึ่งคือฝังดินไว้ซึ่งแบบนี้ปลอดภัยกว่าห้องเก็บน้ำมันควรอยู่ใกล้ห้องต้มน้ำ และรถส่งน้ำมันควรเข้าถึงได้ เนื้อที่โดยทั่วไปประมาณ 0.2 ตารางเมตรต่อห้องพักแขก

9. ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า (TRANSFORMER VAULT) เป็นส่วนที่คอยควบคุมเกี่ยวกับระบบไฟฟ้าและแผงไฟฟ้าหม้อภายในโรงแรม

## ระบบอุปกรณ์ทางเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

### ระบบการให้แสงภายในโรงแรม

นับว่าเป็นปัญหาที่สำคัญรองลงมาจากทำให้เกิดความประทับใจ แสงที่  
ใช้แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แสงประดิษฐ์ (Artificial Light) เป็นการสิ้นเปลืองมาก แต่  
เนื่องจากสามารถนำมาใช้ส่องโถงในมุมต่าง ๆ โด่สะดวก และมีความสม่ำเสมอ จึง  
เป็นแสงที่ใช้กันแพร่หลายในโรงแรม ซึ่งตามธรรมชาติการใช้แสงไฟมักนิยมติดตามเพดาน  
ให้มีปริมาตรแสงกระจายลงมายังห้อง และยังมีแสงที่มาจากโคมไฟที่ตั้งอยู่กับพื้น  
ส่องให้แสงสว่าง เป็นจุด ๆ เพื่อเน้นความสำคัญ

2. แสงธรรมชาติ (Natural Light) เป็นแสงที่เหมาะสมที่สุดที่จะใช้  
กับห้อง เพราะเป็นแสงที่นุ่มนวล และไม่ทำให้สีของวัตถุที่แสงเปลี่ยนแปลงไปจาก  
ธรรมชาติ ใช้ได้ 2 วิธี

ก. ให้แสงส่องตรงจากหลังคา จะต้องออกแบบหลังคาเป็นประจกฝ้า  
ซึ่งกรองแสงไวโอเล็ต

ข. แสงจากผนังคานข้าง ให้สะท้อนลงมาสู่พื้นอีกทีหนึ่ง

### รายละเอียดของแสงและสี

แสงสว่างจากธรรมชาติเป็นสิ่งสำคัญมากและจำเป็นมากที่สุด Natural  
Lighting 20% ของพื้นที่ห้อง แต่ก็ต้องอาศัย Artificial Lighting ช่วยควบ  
ห้องไม่ควรกว้างเกินไปของเพดานสูง จึงจะรับแสงได้อย่างเพียงพอ ผนังภายใน  
การใช้สี ให้สีเย็นตา จะช่วยให้ห้องสว่างขึ้น แสงสะท้อนที่ไ้จากสีให้ความสว่างมีดังนี้

White (Paper)	50%
White (Ivory)	50%
Cleanstone (Clean)	78%
Silver Groy	75%
Greem	74%
Gray	69 - 92%
Buff	55-61-64%
Sage Grean	41-- 48%
French Gray	38 - 40%
Tan	35%
Light Oak	32%
Olive Green	13 - 21%
Dark Oak	13%
Mahagany	8%
Walnut	7%

ในการใช้แสงสว่างที่นำมาใช้ในโรงแรม สามารถเลือกใช้ได้ 2 อย่างคือ หลอดเรืองแสง Fluorescent และหลอดชนิดมีไส้หลอดหรือ Incandescent Lighting หลอดฟลูออเรสเซนต์ เหมาะที่จะใช้กับตู้โชว์ เพราะได้แสงกระจายเท่ากัน และสามารถจะใช้หลอด Incandescent สองดวงไปยังจุดที่ต้องการ เฉพาะจุดได้ ซึ่ง Incandescent Lighting สามารถทำได้ ดังนั้น การเลือกใช้แสงในโรงแรมจึงควรพิจารณาทั้งสองอย่างนี้

Fluorescent Lighting สามารถให้แสงสว่างสม่ำเสมอแต่ไม่สามารถยังคับทิศทางได้

Incandescent Lighting สามารถ Flexible และให้แสงเป็นจุดหรือยังคับทิศทางของแสงได้



## LIGHTING METHODS

- A. COILING MAINTAINED FITTINGS (ชนิดกติกเพดาน)
- B. SUSPENDED OR PENDANT FITTING - (ชนิดแขวน)
- C. WALL BRACKETS (ชนิดคิกผนัง)
- D. CETING RECCSDED UNITS (ชนิดฝังซ่อนในเพดาน)
- E. PORTABLE FITTINGS (ชนิดเคลื่อนย้ายได้)

## LIGHT DISTRIBUTION

1. DIRECT แสงลงข้างล่างไ้มากกว่า 90%
2. SEMI DIRECT แสงลง 60-90% ที่เหลือเป็นแสงขึ้น
3. GENERAL DIRECT แสงขึ้นและลง เท่ากันโดยประมาณ
4. SEMI-INDIRECT แสงขึ้น 60-90 % ที่เหลือเป็นแสงลง
5. INDIRECT แสงขึ้นข้างบนมากกว่า 90%

## ไฟ (LIGHTING AND LAMPS)

## ไฟสีแดง (RED LIGHT)

ผนังสี

จะเปลี่ยนเป็นสี

- |              |   |                  |
|--------------|---|------------------|
| 1. แดง       | " | แดงมากขึ้น       |
| 2. เหลือง    | " | ส้ม              |
| 3. เขียวอ่อน | " | ออกเทาๆ          |
| 4. เขียวเข้ม | " | แดง เข้ม เกือบดำ |
| 5. ม่วง      | " | ม่วงแดง          |

## การปรับอากาศ

ความมุ่งหมายในเรื่องของการปรับอากาศไม่เพียงแต่เฉพาะเรื่องของการรักษาระดับอุณหภูมิเท่านั้น แต่หมายถึงการควบคุมทั้งระดับอุณหภูมิและความชื้นของอากาศให้อยู่ในระดับที่ต้องการ การปรับสภาวะอากาศหรือที่นิยมเรียกว่า การปรับอากาศ ส่วนมาดเรามักเข้าใจว่าเป็นเรื่องของการทำความเย็นแต่อย่างเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แสงไฟฟ้า (LIGHTING)

แสง เป็นองค์ประกอบที่สำคัญอันหนึ่งในงานสถาปัตยกรรม และงานตกแต่ง ภายใน แสงไฟช่วยเน้นให้เห็นรูปร่างลักษณะอาคาร ทำให้เกิดความน่าสนใจและช่วย เน้นให้ทางเข้าคู่อันและ เชื้อเชิญ นอกจากนี้แสงไฟยังมีประโยชน์สำหรับห้องกันโจร ูรยาบ และความปลอดภัย

ในการออกแบบระบบแสงไฟฟ้าในอาคารจำเป็นต้องคำนึงถึง

1. คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
2. คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุต่าง ๆ ไม่เท่ากัน
3. ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
4. สี, เงา หรือบริเวณโดยรอบ

### การออกแบบแสงสว่างสำหรับพื้นที่ใช้สอย

การกำหนดความสว่างของดวงไฟภายในโรงแรมตาม ILLUMINATION ENGINEER และ IES LIGHTING HANDBOOK 1972 ในหนังสือ TIME SAUER ING STANDARD FOR ARCHITECTURAL - ใ้กำหนดหลักการไว้ดังนี้ DESIGN DATA

#### 1. โถงทางเข้า

ควรจะใช้ดวงไฟซึ่งให้ความสว่างสูง ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดความรู้สึกนุ่มนวล ขึ้น และไม่ชักตลกนัยตาระหว่างแสงไฟภายในและแสงสว่างภายนอกอาคาร

#### 2. โถงต้อนรับ

ควรใช้ไฟที่ให้แสงสว่างพอประมาณ โดยอาจจะให้สว่างพิเศษในบางจุด ซึ่งมีความสำคัญหรือมีความต้องการพิเศษ เช่น ในส่วนโต๊ะทำงาน โทรศัพท ที่อ่าน หนังสือพิมพ์ บอร์ดประกาศหรือโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ ร้านค้า เป็นต้น สำหรับ หลักการในการให้แสงไฟนั้นขึ้นอยู่กับระหว่าง Direct และ Indirect Light ส่วนที่เป็น Indirect Light นั้น เพื่อที่จะให้แสงไฟส่องกระทบผ้เพดานแล้วสะท้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลับมาทำให้เกิดความรู้สึกอ่อนนุ่มและไม่เกิดเงา

### 3. โถงนั่งเล่น

ควรจะเป็นแสงไฟซึ่งให้ความรู้สึกนุ่มนวล ความสว่างของดวงไฟ โดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้เป็นโคมไฟตั้งโต๊ะสำหรับอ่านหนังสือ

### 4. ส่วนทางเดิน (CORRIDORS)

แสงไฟในส่วนทางเดินควรจะเป็นแสงไฟที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศโดยรวมน่าประทับใจและสงบเงียบ แสงสว่างที่กำหนดจะต้องเพียงพอที่จะเห็นเลขห้องและใส่กุญแจได้ง่าย สำหรับระยะในการติดตั้งดวงไฟที่เหมาะสมให้คิดระยะห่างเป็น 2 เท่าของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และถ้าหากเป็นไปได้สวิทช์ไฟควรจะถูกตั้งอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขกเพื่อที่จะหาได้ง่าย และจะต้องติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินนี้ ในแต่ละชั้นด้วย

### 5. ส่วนห้องรับแขก (GUEST ROOM) ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ

- ส่วนภายในทั่วไป
- บริเวณโต๊ะเขียนหนังสือ
- อ่านหนังสือบนเตียงนอน
- ในห้องแต่งตัวและโต๊ะเครื่องแป้ง
- ในตู้เสื้อผ้า
- และในห้องน้ำ-สวม

สำหรับการติดตั้งสวิทช์ไฟเปิดทั่วไปในห้องพักควรจะมีดวงไฟในผนังใกล้กับประตู และการติดตั้งดวงไฟในส่วนพื้นที่ทั่วไป และเฉพาะจุดนั้นอาจจะฝังไว้ในเพดาน แขนงบนกำแพงหรือตั้งโต๊ะหรือแบบผสมก็ได้

### 6. ส่วนห้องอาหารและบาร์

ในส่วนบริเวณห้องอาหารและบาร์อาจจะใช้แสงไฟแบบสลัวซึ่งให้ความสว่างพอสำหรับให้แขกที่มารับประทานอาหาร สามารถดูรายการอาหารได้ สำหรับ

ห้องอาหารขนาดเล็ก COCKTAIL LOUNGE อาจจะใช้ไฟที่ค่อนข้างสว่าง นอกจากจะให้ความสว่างแล้วอาจจะใช้ในการตกแต่ง เพดานหรือผนังและมีผลทำให้สีอาหารดูน่ารับประทาน

### 7. ครัว

การใช้แสงไฟสำหรับห้องครั่วมัยปัจจุบันนั้น มักจะมีปัญหาซึ่งไม่อาจจะแก้ไขได้นั้น คือ การสะท้อนแสงของวัสดุ เช่น สเตนเลสสตีล สำหรับชนิดของดวงไฟที่ใช้ อาจจะใช้ ฟลูออเรสเซนต์ หรืออินแคนเดสเซนต์ก็ได้

นอกจากนั้นยังมีบางส่วนในห้องครัวที่ต้องใช้ไฟเฉพาะเป็นพิเศษ เช่น เครื่องครัว ในห้องเตรียมหนังสือ เครื่องตัด หั่น ผสมอาหาร บริเวณล้างชาม และเครื่องใช้ต่าง ๆ และโต๊ะตรวจเช็คของ

### 8. ส่วนบริการ

ในการออกแบบความสว่างของดวงไฟในส่วนบริการนี้จะคงเพียงพอกับการทำงาน และในส่วนที่ไม่ได้ใช้งานมาก อาจจะจัดให้สว่างพอสำหรับความปลอดภัย และการดูแลรักษาหรือทำความสะอาด ในส่วนบันไดลิฟท์ และเครื่องยกจะต้องให้แสงสว่างเพียงพอกับความปลอดภัย ควรจะติดไฟเล็ก ๆ (PILOT LIGHT) ติดในห้องที่ไม่ค่อยได้ใช้งาน

ในห้องควบคุมโทรศัพท์ (TELEPHONE SWITCH BOARD) ควรจะมีความสว่างไม่น้อยกว่า 15 ฟุต-เทียน

### แสงไฟและตำแหน่งติดตั้ง เครื่องไฟฟ้า

ส่วนห้อง ตำแหน่งติดตั้งดวงไฟ

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| - หัวเตียง        | - บริเวณทางเข้า |
| - กระจกสมัยนิยม   | - ห้องน้ำ-ส้วม  |
| - โต๊ะเครื่องแป้ง | - บริเวณแต่งตัว |

## อิทธิพลของสีและสีที่เกี่ยวข้องกับการตกแต่งภายใน

สีต่าง ๆ บ่อมมีอิทธิพลแรงกล้าต่อจิตใจมนุษย์ เป็นเหตุให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงโคหลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น และชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า เป็นต้น สำหรับในค่านการตกแต่งภายใน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรู้ถึงจิตวิทยาของสีว่าสีใ้ให้ความรู้สึกอย่างไร เพราะการใช้สีให้คล้อยตามไปกับหน้าที่ ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้น ๆ ทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพดีขึ้น และในบางเวลาก็ช่วยแก้ความรู้สึกบกพร่องต่าง ๆ ใ้ควย เช่น การใช้สีใ้ให้ความรู้สึกสนุกสนาน ตื่นเต้น ประทับประคาวรเื่องงานนอรานหรือห้องที่ร้อนอบอ้าว อาจแก้ควยสีใ้ให้ความรู้สึกเย็นสบาย ทำให้คลายร้อนไปใ้

อันที่จริงแล้ว อิทธิพลของสีที่กระทบจิตใจของเราจะรู้สึกไม่เหมือนกันทุกคน ทั้งนี้เพราะบางคนพอใจอีกสีหนึ่งแต่เกลียดอีกสีหนึ่ง ในขณะที่อีกคนหนึ่งชอบสีที่เขากลียด ชอบนี้อาจเป็นผลมาจากแต่ละเหตุต่างกัน เช่น คนที่เคยประสบไฟไหมมาแล้ว จนยังจิตยังใจ แค่นั้นมาจะทนคูสีแดงไม่ใ้ หรือบางคนใ้รับความประทับใจจากธรรมชาติและชอบสีเขียวมากกว่าสีใ้ใด ๆ ทั้งหมดก็อาจเป็นใ้ได้ ซึ่งแต่ละคนก็จะมีควมชอบแตกต่างกันออกไป เพราะฉะนั้นในการตกแต่งภายใน ผู้ออกแบบจะต้องทราบถึงควมพอใจในสีของ เจ้าของและบุคคลที่จะมาใช้สถานที่เหล่านั้นควยไปกับควมรู้สึกในเรื่องสีของผู้ออกแบบเองควย

### ห้องรับแขก

โดยเหตุที่ห้องรับแขกเป็นที่ต้อนรับ และเป็นที่พักผ่อนปราศัยในยามว่าง สีที่ควยใช้ควย เป็นสีที่เหมาสมแก่การจะทำให้มีจิตใจเบิกบาน ไม่ควยให้สีใ้โคโค่นรุนแรงหรือมีหลายสีเกินไปนัก เพราะจะทำให้โครงการระบายสีเลวไป ทั้งผู้ใ้ห้องก็ควยรู้สึกวุ่นวายและปวดหัวตามไปควย สมาชิกไม่อยู่ใ้การคุยกันควยเช่นกัน

สีอย่างปราณีคในห้องรับแขก อาจประกอบขึ้นใ้ควยการใช้ควยของสีอ่อน เช่นสีส้มแ่ทอ่อน ๆ (ผสมควยสีใ้กลางเล็กน้อย) ใช้สำหรับผนังห้อง ใช้สีครามหรือ

สีม่วงอมน้ำตาลเข้มสำหรับพรม ส้มแก่สำหรับเครื่องโต๊ะเก้าอี้ เช่นโบาะขุนวม  
เป็นต้น สิ่งตกแต่งเล็กน้อย ไซส์ CONTRAST เมื่อรวมกันทั้งหมดจะดูเกินงามความ  
อันที่จริงภายในห้องรับแขกหรือห้องอื่น ๆ มีโครงการสีใดหลายสีจนไม่กำหนด แต่ทั้งนี้  
ก็ต้องดูให้งามตาและเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอย รวมทั้งความรู้สึกของผู้ใช้ห้องด้วย

### ห้องพักผ่อน

ซึ่งใช้เป็นที่อยู่ในเวลากลางวันเป็นส่วนมาก จะใช้สีให้เข้มแข็งกว่าสี  
สำหรับห้องนอนก็ได้ แต่โดยทั่วไปเราจะรู้สึกเมื่อนั่งเก้าอี้เร็วในสีที่เข้มแข็ง สดใส  
เพราะฉะนั้นควรใช้สีอ่อนแก่ตาพอควร และถ้าเห็นว่าห้องนั้นทำให้รู้สึกเมื่อนั่งเก้าอี้  
นึก จะทำให้เกิดความกระปรี้กระเปร่าขึ้นในกายควยการให้มีสีสดในเครื่องตกแต่ง  
ห้อง เช่น ผ้าม่าน หมอนอิง รูปภาพ แจกันดอกไม้ ฯลฯ บางทีก็มีความสดใสอยู่ใน  
ที่ห้อย ๆ เพียงแห่งเดียวก็พอ จะทำให้ภายในห้องทั้งหมดมีความกระปรี้กระเปร่าขึ้น

### ห้องอาหาร

เป็นห้องซึ่งใช้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ต้องการบรรยากาศที่  
สะอาดสดใสสบายตา สีที่ใช้อาจเป็นสีอ่อนหรือสีครีมสำหรับผนัง ไม่ควรใช้สีที่มีคทึบ  
หรือสีที่มากเกินไป เพราะจะทำให้ผู้ใช้ห้อง เกิดความเศร้าซึม จนเป็นเหตุให้การ  
รับประทานอาหารไม่ลงก็ได้ แลดูให้ผนังสีอ่อนนารับประทานตกแต่งควยผารองจาน  
หรือถ้วยชามควยสีสด ๆ อาจเป็นฟ้า เขียว แดง ส้ม หรือน้ำเงิน

### สีเอกรงค์

ควรใช้อย่างยั้ง เพราะใช้สีเดียวแต่มีค่าของสีหลายค่าและเพิ่มเติม  
สีอ่อนแก่ของสีอื่น ๆ ที่อยู่ใกล้เคียงบ้าง แม้จะเกิดเป็นสีกลางขึ้นเป็นส่วนสำคัญในโครง-  
การระบายสีก็ได้ แต่อาจได้รับผลประณีตงดงาม

ใช้สีเดียวกับสีคู่ปฏิภักษ์ของมัน ให้มีกลางตามส่วนมากและน้อย เช่นให้  
สีแดงอ่อน ๆ 2-3 คาระบายผนัง แล้วเพิ่มสีโหรให้เป็นสีกลางมากหรือน้อยลงที่พรม  
ที่ระบายควยเหมาะสำหรับใช้กับห้องนอนผู้หญิง จะใช้สีแท้ 2 สี ซึ่งเป็นปฏิภักษ์ต่อกัน

และจระวังในการใช้สี เชมรองพื้นทอง ถ้าผนัง เป็นสี เชมแค่พื้นทอง เป็นสีอ่อน จะ เกิด เป็นผลทำให้ทวาควิตกควรจะหลีกเลี่ยงสี เช่นนี้อีก

สีสำหรับห้องนอนของคนมีอายุ ควรใช้ เชมกว่าของคนหนุ่มสาว สำหรับ ห้องนอนผู้ชายควรให้มีความรู้สึกเอาการ เอางานและ เป็นสีกลางมากกว่าสีสำหรับ ผู้หญิงทั่ว ๆ ไป

สีสำหรับห้องนอนไม่ควรใช้สีที่เราอารมณ์มากนัก เพราะเป็นห้องที่ใช้ สำหรับพักผ่อนอย่างเต็มที่

สีชมพูอ่อน สีเทา เหลืองและเขียว เป็นสีที่มักใช้ในห้องนอน ซึ่งถ้าชอบ สีที่แรงกว่านี้ก็ให้ใช้สีตรงข้ามเขาช่วย แต่ก็ต้องให้ความกลมกลืนกันเหลืออยู่ และ ยังคงให้ความรู้สึกน่าพักผ่อนอยู่ด้วย ฉะนั้นสีตรงข้ามจึงไม่ควรใช้มากนัก

สีที่เป็นรูปแบบหรือลวดลายควรใช้ตรงบริเวณหัวเตียง เพราะจะไม่ รบกวนสายตาเวลานอน

#### พรมและผ้าม่าน

เพิ่มความรู้สึกของ TEXTURE ให้ดูสวยงามและแน่นขึ้น ให้ความ สว่างและน่าพักผ่อน เพศมากก็เช่นเคยกันมีความสำคัญในการให้สีมาก เพราะ เวลานั้น สีที่เรามองเห็นคือ เพศมาก ดังนั้นจึงควรให้สีที่ดูสบายตา เช่นสีขาวสงบ และสีที่อ่อนให้ความกลมกลืนกับสีข้าง ๆ ภายในห้อง

หลีกเลี่ยงแสงไฟที่กลางเพศมาก เพราะจะเป็นการรบกวนสายตาเวลา นอน ควรใช้แสงอ่อน ๆ และใช้ไฟแรงกว่าตรงส่วนที่ต้องการใช้บ่อยเฉพาะ เช่น โต๊ะแต่งตัว โต๊ะข้างเตียง

#### ห้องครัว

เป็นห้องที่ต้องการสีที่สะอาดเช่นเดียวกัน เช่น สีขาว หรือสีครีมอ่อน เป็นห้องที่ปรุงแควอาหาร ซึ่งต้องการสีที่สะอาดเข้าช่วย เพื่อให้อาหารดูสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถูกอนามัย เพราะถ้าสิ่งแวดล้อมประกอบควยสี่สกปรกแล้ว แม้อาหารจะสะอาดก็ยังไม่  
ทำให้รู้สึกว่าการนั้นไม่สะอาดเท่าที่ควร อาจมีข้อแย้งว่าครัว เป็นห้องที่สกปรกง่าย  
ในเวลาปรุงอาหาร ข้อนี้เราแก้ด้วยการใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้อง  
เคลือบ หรือบางแห่งเป็น CERAMIC ซึ่งจะใช้สีอ่อนไปในทางขาว เนื้อที่  
บางแห่งอาจใช้สีไม้ก็ได้ อาจเป็นผนังส่วนหนึ่งคานหนึ่งของ เตาแก๊ส ปีกควยกระเบื้อง  
เคลือบสีเข้มที่มีลักษณะสะอาด

### ร้านขายอาหาร

ก่อนอื่นจะขอทราบว่า เป็นร้านขายอาหารประเภทใด ขายทั้งกลางวัน  
และกลางคืน หรือเฉพาะกลางคืน ขายเฉพาะ เครื่องดื่มและอาหารว่างหรือจะมี  
อาหารรวมย่อยควย พร้อมกันนี้ก็ควรพิจารณาไปกับบรรยากาศในขณะรับประทานอาหาร  
โดยมากแล้วร้านอาหารทั่วไป การใช้สีก็ค่อนข้างถึงสีที่สะอาดสดใส เช่นเดียวกับ  
ห้องอาหารในบ้าน ต่างกันอยู่ที่ว่าร้านอาหารต้องตกแต่งให้ดูทันสมัยและแปลกตากว่า

### ห้องน้ำ

สีสำหรับห้องน้ำอันเป็นที่อาบชำระและมีโถส้วม โทความคึกมาจากสีเงา  
อ่อนแก่อย่างปราณีตของทะเล หรือน้ำตก หรือแม่น้ำ เป็นต้น สีเงาอ่อนแก่เหล่านี้ย่อม  
มีความแตกต่างกันตั้งแต่เป็นสีขาวของฟองคลื่น จนเป็นสีฟ้าอ่อนและสีฟ้าแก่ สีครามแก่  
เป็นที่สุด หรืออาจเป็นสีน้ำตาลกลาย ๆ ดังที่เห็นอยู่ในหินผา สีเขียวฟ้าอ่อน ๆ นี้  
เป็นสีที่เหมาะสมแก่โครงการระบายสีสำหรับห้องน้ำ

ควรใช้สีที่สดใสและมีวรรณะเย็น อย่าใช้สีอ่อนแก่ที่เป็นสีกลาง หรือใช้  
โครงการระบายสีที่เข้ม เพราะจะทำให้ห้องน้ำดูแคบตาไปและอย่าใช้วรรณะสีอุ่น  
เพราะจะทำให้รู้สึกร้อนแม้จะอาบน้ำอยู่ก็ตาม อาจใช้สีอ่อนตกแต่งโถที่ผา เชือกตัวหรือ  
ผ้าเช็ดเท้าบาง เล็กน้อย

ควรมีสวิตช์ที่อาจอยู่ที่กระ เบื้องปูพื้นและสิ่งตกแต่งเล็ก ๆ น้อย ๆ  
แม้กระทั่งกระดาษชำระก็ควรทอ เล็กสีให้อ่อนนุ่มสะอาดคาน้ำใช้ เช่นเดียวกัน

ห้องน้ำวางห้องอาจารย์รวมทั้งเข้าไปด้วย ซึ่งมักเป็นที่แต่งตัวของ  
ผู้หญิงควรวีชีสุคีสุราเวียง หรือสีที่มีเส้นขนไหมลงไหมที่เข้า เชือกตัวและ เครื่องประ-  
คัมต่าง ๆ จะเป็นการดี การใส่เพดานสีแดงลิปสติกภายในห้องแต่งตัวบางชนิดจะมี  
เส้นไหมอย่างมาก แต่ต้องระวังไม่ให้สีเหล่านี้บนผนังหรือม่านสำหรับอาบน้ำ ซึ่งอาจจะ  
ให้สีอ่อนหรือให้แสงจากหน้าต่างไม่ให้แสงที่เกินความจริงหรือน้อยเกินไป การสะท้อน  
แสงของกระจกเงาก็ เป็นสิ่งที่ทำให้ห้องน้ำดูกว้างและมีชีวิตชีวาขึ้นได้เหมือนกัน

สำหรับการใช้สีห้องต่าง ๆ นั้นก็จำเป็นต้องอยู่ที่คนชอบเช่นกัน แต่หลักใหญ่ ๆ  
ในการใช้แล้วมักเป็นดังที่กล่าวมาแล้ว เพราะในการออกแบบตกแต่งภายในจะเป็น  
เฟอร์นิเจอร์ ม่าน และสิ่งคุมต่าง ๆ สีจะเป็นสิ่งแรกที่สร้างความรู้สึกของคนในการ  
เข้ามาในห้อง เป็นก้าวแรก

ทั้งนี้เพราะสีจะทำให้บรรยากาศภายในห้อง เกิดความรู้สึกสร้างสรรค์ที่  
ลวงตาขึ้น โดยที่เราสามารถจะปรับปรุงให้สภาพภายในห้องอันเป็นความบกพร่องที่  
ขึ้นได้ เช่น การทำห้องใหญ่ให้เป็นห้อง เล็กกว่าความจริง ให้ใช้สีเข้มตรง เนื้อที่มาก ๆ  
หรือห้องที่ยาวอาจหาสีผนัง เป็นทางตามขวางควยสี เข้มคิควอลส์เปเปอ ในเนื้อที่เล็ก ๆ  
ควยสีเทาและคอกขาว พนบควยกระ เบองยางเป็นตารางสีค้ำขาวคั้งนี้ เป็นคน แต่ถา  
ห้องแคบจะทำให้กว้างคองหาสีอ่อนหรือสีที่สว่าง เพิ่มความสนใจในบางที่ควยสีมีอใน  
ที่เล็ก ๆ หรือใช้ผนังสีขาวคักควยสีที่มีชีวิตชีวา



- ไม้ที่ทาน้ำมันวานิช 0.03
- แก้วอีบู 0.30

เสียงที่วิ่งไปมาในห้อง (ROOM PLUTTER) มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ชั้น ขนานกับเสียงวิ่งไปมาระหว่างกำแพง 2 ชั้น ทำให้เกิดเป็นเสียงสะท้อนได้ วิธีแก้ อาจทำให้กำแพงไม่ขนานกันโดยการแฉนวนรูป มีห้องวางหนังสือหรือห้องวางของต่าง ๆ วัสดุที่ขรุขระ โตะ ตู้ ม่านเป็นริ้ว ๆ จะช่วยให้ ROOM PLUTTER หายไปได้

เสียงรบกวนที่เกิดภายในอาคาร เช่น พัดลม หรือเครื่องปรับอากาศ มีวิธีแก้ปัญหาดังต่อไปนี้

1. วัสดุที่ดูดซับเสียงทำหน้าต่างกระจก 2 ชั้น เพื่อป้องกันเสียงที่แทรกผ่านตรงรอยต่อของประตูและประตูหน้าต่าง โดยใช้วัสดุพวกสีกหนาด ยาง ปีกส่วนที่โหว่
2. โครงสร้างของพื้น เช่น การปูพื้นบนคอนกรีต การทำบนพื้นคอนกรีต เช่น CORK BOARD กระเบื้องยาง พรม
3. การทำฝ้าเพดาน ฝ้าเพดานชนิดแฉนวน การให้มีจุดแฉนวนน้อยที่สุดและให้ยืดหยุ่นได้ เช่น เหล็กเส้นลวด เพื่อไม่ให้เป็นสื่อถ่ายทอดความสั่นสะเทือนมาสู่เพดาน
4. ป้องกันเสียงทางหลังคา โดยทำหลังคาให้สูงมี AIR SPACE ตรงช่องระหว่างหลังคาด้วยฝ้าเพดาน หรือทำหลังคา 2 ชั้น หลังคาคอนกรีตสามารถป้องกันเสียงได้ถึง 45-50 หลังคามุงกระเบื้องกละมีฝ้าเพดานป้องกันเสียงได้ 25-40 กระเบื้องแผ่นเล็ก เก็บเสียงได้ดีกว่าแผ่นโต

ค่ากำหนดเสียงที่สำคัญของระดับเสียง

การสอกรแทรกของระดับเสียงในการสนทนาเจียบ	45 Decibels
ระดับเสียงสูงสุดสำหรับสำนึกงานทั่วไปที่ทำงานสบาย	50
ระดับเสียง เกิดจากการระเบิดคึกคอกัน	80
การสูญเสียในการไคยีนจากการระเบิดเป็นเวลานาน	94
เสียงที่เป็นอันตรายต่อการไคยีน	100

การตกค่าของเสียงสำหรับผนังบางชนิด (ซึ่งผนัง เป็นโครงสร้างที่เป็นแท่งกัน) คือ

3	กระเบื้องยอบซึมฉาบสองด้าน	38 Decibels
2	แบบฉีกและฉาบปูน	34
3	กระเบื้องยิบซึมโครง เหล็กซึ่งมี คานหนึ่งโค พร้อมฉาบปูน 2 ด้าน	ทำให้ยึกยุ่น 52
4	อิฐก่อ	45
	โครงไม้มีรูปคคเคี้ยว (ก่าแพง 2 ชั้น) ฉาบปูน 2 ชั้น	48
	ประคุมวน	20
2"	4" โครงมีไม้อัดตี 2 ด้าน	25
	แบบผนัง เคลื่อนย้ายโคคุณภาพกลาง เหล็กเสาแบบรูปสี่เหลี่ยมมุมฉาก	35 Decibels
	ผนัง เคลื่อนย้ายโคแบบเหล็กคุณภาพสูง โดยมีฉนวน	
	ภายใน	42
	— ค่าต่าง ๆ ทั้งหมดของข้างบนนี้ใช้สำหรับผนังโดยไม่คิดค่า loss ของประตู	Decibels

#### ระบบคิกคอและควบคุม

1. ระบบโทรทัศน์
2. ระบบโทรทัศน์วงจรปิด

จัดเป็น 3 ระบบ 7 CHANNEL ดังนี้

1. Regular TV. CHANNEL คือ สถานีออกอากาศตามปกติมี 4 ช่อง

โคแ่ง ของ 3,5,7,9

2. IRREGULAR TV. CHANNEL เป็น VIDEO CHANNEL ที่ทางโรงแรม  
จัดขึ้น มีกำหนดเวลาฉายตาม VIDEO ROOM ที่ GROUND FLOOR มี 2 ช่อง

3. CLOSED CIRCUIT TV. ระหว่างโรงแรม เป็นรายงานเวลาขึ้นลง  
ของเที่ยวบินต่าง ๆ สถานที่ท่องเที่ยวและสถานกรรมทาง เศรษฐกิจโดยทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## หลักเกณฑ์ในการ เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ในโรงแรม

1. ความแข็งแรง
2. ความคงทน
3. ความสวยงาม
4. ประโยชน์ใช้สอย

ความแข็งแรง สำหรับการออกแบบเฟอร์นิเจอร์นั้น ส่วนที่สำคัญอย่างหนึ่งก็คือ ความแข็งแรงของเฟอร์นิเจอร์ ต้องคำนึงถึงว่าเฟอร์นิเจอร์ในโรงแรม จะเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่มีคนใช้ เป็นจำนวนมากและหลายประเภทที่จะใช้เฟอร์นิเจอร์นั้น ดังนั้นความสามารถในอันที่จะรับน้ำหนักมนุษย์และแรงกระทำต่อเฟอร์นิเจอร์นั้นทั้งในคานแรงดึงและแรงกันค้ำยัน ทั้งนี้โครงสร้างส่วนประกอบต่าง ๆ จะต้องมีความสัมพันธ์กันเป็นอย่างดี รวมถึงการทำงานฝีมือ เรื่องการ เช้าเคี้ยวต่าง ๆ

ความคงทน นอกจากทางคานความแข็งแรง ความคงทนถาวรต่อการใช้งานก็มีความสำคัญไม่น้อยเช่นกัน เพราะจะเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายของโรงแรมในคานการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่เฟอร์นิเจอร์ตัวที่ชำรุดนั้น ซึ่งความคงทนนี้จะขึ้นอยู่กับวัสดุที่จะนำมาใช้ในการทำเฟอร์นิเจอร์นั้น ๆ ว่าเป็นชนิดใด ทนต่อสภาพกินฟ้าอากาศมากน้อยเพียงใด ทั้งนี้เนื่องจากประเทศไทยเราเป็นประเทศที่อยู่ในภูมิภาคของเขตร้อนชื้น จึงทำให้อากาศเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ อีกทั้งที่ตั้งของโครงการนี้อยู่บริเวณชายทะเล ทำให้มีความเค็มในอากาศสูง การเลือกใช้วัสดุ จึงต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมาก (ดูรายละเอียดเรื่องวัสดุทุกแห่งภายในโรงแรมชายทะเล) คุ้มเหตุนี้ จะต้องเลือกวัสดุต่าง ๆ ที่จะนำมาใช้ให้ถูกต้องกับสภาพภูมิอากาศของประเทศไทยและตามลักษณะการใช้สอย

ความสวยงาม เฟอร์นิเจอร์แต่ละตัวนั้นจะขาดเสียไม่ได้ ซึ่งความสวยงามของรูปร่าง FORM ของเฟอร์นิเจอร์นั้น ๆ ซึ่งจำต้องออกแบบให้เกิดความรู้สึกว่าสวยงามน่าใช้ แปลกตาจากที่เคยประสบอยู่ทุกวัน ซึ่งโดยมากแล้วความสวยงามเหล่านั้นจะถูกบังคับจากโครงสร้าง เสียเป็นส่วนใหญ่จนบางครั้งทำให้ความงามที่มีอยู่ในตัวลดน้อยลงไป ดังนั้นการออกแบบจึงต้องคำนึงถึงข้อนี้ด้วย

ประโยชน์ใช้สอย เมื่อเฟอร์นิเจอร์ไค้ผ่านขั้นตอนข้างต้น ซึ่งเป็นคุณสมบัติพื้นฐาน 3 ประการ แต่ถ้าขาดคุณสมบัติข้อนี้ไป เฟอร์นิเจอร์ชิ้นนั้นก็จะเป็นเหมือนงานประติมากรรมเท่านั้น ซึ่งใช้งานไม่ได้หรือไค้ยาก เป็นการสูญเปล้ค่าทางเวลาความคิกร่างงานและงบประมาณไปโดยใช่เหตุ แต่ถ้าไค้คิดคำนึงถึงสัคส่วน ประโยชน์ใช้งานร่วมไปค้ด้วย เมื่อขั้นตอนการออกแบบแรก ๆ เมื่อผลิตออกมาเป็นรูป ก็จะมีไค้ว่าเป็นงานที่สมบูรณค้ด้วยคุณสมบัติของเฟอร์นิเจอร์ที่ไค้มามาตรฐาน ซึ่งจะประกอบไปค้ด้วย ความแข็งแรง ความคงทน ความสวยงาม และประโยชน์ใช้สอยอย่างครบถ้วน

### เฟอร์นิเจอร์หวาย

หวายเป็นวัสดุอีกชนิดหนึ่งซึ่งคนไทยรู้จักนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ ในการทำภาชนะ เครื่องใช้ไม้สอยจาง ๆ อาทิเช่น กระจุง ตะกร้า ทัพใส่เสื่อผ้า เป็นต้น มาเป็นเวลานานนับสิบบปีแล้ว รวมทั้งการนำเอาหวายมาใช้ทำเครื่องเรือนแบบชนิกและรูปทรงต่าง ๆ เป็นต้น

หวายที่ไค้ทำเครื่องเรือนในปัจจุบันนี้ ส่วนใหญ่มาจากทางจังหวัดทางภาคใต้ของไทย หวายมีหลายชนิดหลายพันธุ์ ที่นิยมใช้กันโดยทั่ว ๆ ไป ไค้แก่ หวาน้ำผึ้ง พันธุ์เสียน พันธุ์กาหลง เป็นต้น พวกหวายเหล่านี้มีคุณสมบัติณะเนื้อหวายสีเหลืองค่อนข้างขาว มีความเหนียวสามารถค้ค้โค้งงอตามรูปทรงตามต้องการไค้

### การเตรียมหวาย

ตามปรกติหวายที่นำมาใช้งานมักเป็นหวายสดมีเปลือกสีขาว ซ่อนดองไม่ห่าง

กันจนเกินไปนัก มีหลายขนาดด้วยกัน นับตั้งแต่เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 ซม. จนถึง 5-10 ซม. หวายที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ใหญ่จนเกินไปนัก ก็จะใช้ทำโครงสร้างส่วนย่อย เช่น ฐานเป็นพนักพิงหรือที่นั่ง เก้าอี้ ส่วนหวายซึ่งมีขนาดใหญ่ก็ใช้ทำโครงของเฟอร์นิเจอร์นั้น ๆ

เนื่องจากผิวหวายไม่เรียบ มีข้อปล้องอยู่เป็นระยะ ๆ ดังนั้นก่อนจะนำมาใช้งาน จึงต้องมีการชุบผิวนอกของหวายเสียก่อน หวายที่นำมาใช้งานจึงควรเป็นหวายสก ซึ่งผิวอ่อนชुकลอกเปลือกนอกให้ลอกไถง่าย หากเป็นหวายที่แก่มีผิวสีออกเหลืองหรือน้ำตาล หวายจะมีเปลือกผิวแข็ง ปอก-ชุกให้ผิวออกยาก และเนื้อหวายจะเปราะหักง่ายด้วย

เมื่อชุก-ปอกหวายออกแล้วก็จะคัดหวายออกเป็นท่อนตามความยาวที่ต้องการจะประกอบขึ้นเป็นชิ้นของ เฟอร์นิเจอร์

เส้นหวายมักมีความคงอไปมา เมื่อจะนำมาใช้ทำเป็นเส้นตรงจึงต้องมีการบ่งไฟและคักให้หายนั้นตรง ส่วนที่ต้องการทำให้โค้ง ก็ใช้มือคักหายนั้นให้โค้งเป็นวงกลมให้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าที่ต้องการ ทั้งนี้เนื่องจากเมื่อตอกตะปูยึดปลายทั้งสองข้างนำไปตากแดดประมาณ 1 วัน ให้หวายอยู่ตัวแล้ว เมื่อนำหวายมาใช้งาน ก็สามารถขยายเส้นผ่าศูนย์กลางให้ขยายใหญ่ขึ้นตามต้องการได้คัก แต่ถ้าทำเท่าแบบหรือเล็กกว่าแบบเสียที่เคียวแล้วหวายจะอยู่ตัวไม่สามารถคักให้เล็กลงกว่าเดิมได้

### เริ่มต้นประกอบ

การ เริ่มต้นประกอบหวายเป็นเฟอร์นิเจอร์ เมื่อหวายอยู่ตัวดีแล้วก็นำหวายประกอบเข้าเป็นตัวเฟอร์นิเจอร์ในรูปทรงต่าง ๆ ตามต้องการ โดยใช้ตะปูตอกยึดส่วนต่าง ๆ ให้ติดกัน ใช้ผิวหวายซึ่งไคลอกมาจากหวายเส้นเล็ก หรือผิวหวายสำเร็จรูปจากฮ่องกงซึ่งดีกว่าและมีความสวยงามกว่าของในประเทศ พันปีกรอยตะปูและยึดส่วนต่อให้แนบสนิทกันยิ่งขึ้น

ส่วนที่เป็นพนักงานหรือที่นั่ง บางครั้งอาจใช้แผ่นหวายสอดยอกอกทักดูหรือ  
ลายซาชื่อประกอบค้วยก็ได้ โดยเจาะหวายที่เป็นโครงให้เป็นรู ๆ ใช้ผิวหวายที่ทำเป็น  
ลายสอดในรูนั้น เพื่อปักแผ่นลายกับโครง แก้วสีหวายหรือเฟอร์นิเจอร์หวายอื่น ๆ ให้  
เข้ากันค้วย

### ก่อนย้อมสีหวาย

เมื่อประกอบหวายขึ้นเป็นรูปร่างตามต้องการแล้ว ก็จะใช้คินสอดพองผสมน้ำ  
อุกฤษะปุหรือร่องรอยค่าง ๆ กับใช้เคาฟูเผาจนหวายซึ่งไม่เรียบที่เกิดจากการชุกคอก  
ผิวหวายออกแล้วใช้กระดาษทรายขัดให้เรียบ

### การย้อมสีหวาย

#### ก) ย้อมสีธรรมชาติ

หลังจากขัดกระดาษทรายเสร็จแล้วใช้ทาทับค้วยขแกลขาวปล่อยทิ้งไว้ให้  
แห้งแล้วทาทับค้วยขแกลขาว ทาทับค้วยแกลเคอร์ แล้วขัดค้วยกระดาษทรายอีกครั้งหนึ่ง  
ทาทับค้วยแกลเคอร์ไว้หลังจากนั้นจึงขัดแกงให้เรียบค้วยกระดาษทรายเป็นครั้งสุดท้าย  
ทาทับค้วยแกลเคอร์ก็เสร็จ

#### ข) การย้อมสีแกลเคอร์

การย้อมสีแกลเคอร์ก็ทำได้ หลังจากขัดกระดาษทรายเรียบร้อยแล้ว ใช้  
แปรงทาสี (ใช้สีหมึกพิมพ์ผสมน้ำมันก๊าด หมึกพิมพ์นี้มีหลายสี จึงสามารถย้อมสีหวายให้  
เป็นสีค่าง ๆ ตามต้องการ) ทาสีย้อมหวายให้ทั่วทั้งไว้ให้แห้ง เสร็จแล้วทาขแกลให้สี  
เกาะกับผิวหวาย ทิ้งไว้แห้ง แล้วทาทับค้วยขแกลอีกครั้ง ทิ้งไว้ให้แห้งสนิทใช้กระดาษทราย  
ขัดแกงผิวหวายให้เรียบ เป็นครั้งสุดท้าย แล้วทาแกลเคอร์ทับไซ้ทุกอันเล็ก ๆ แต่งรอยไม้  
เรียบรอยของสี ทาแกลเคอร์ทับอีกครั้ง

#### ค) การย้อมสีแกลเคอร์อีกวิธีหนึ่ง

วิธีนี้ง่ายกว่าวิธีแรก แต่ความปราณีตและความคงทนสู้วิธีแรกไม่ได้ เพียง  
แต่หลังจากขัดกระดาษทรายแล้ว ใช้น้ำมันวานิชผสมสีฝุ่นทำเคลือบค้วยแกลเคอร์สัก

2 - 3 ครั้ง

ง) สีฟัน

หลังจากซักกระดาษทรายให้ผิวหยาบเรียบแล้ว ทาขดลวดครั้งหนึ่งก่อน แล้วจึงฟันสีต่าง ๆ ตามต้องการทับลงไป 2 - 3 ครั้ง การใช้สีฝุ่นนี้งานจะเรียบร้อยกว่าแต่จะ เปดสีมากกว่าใช้แปรงทาสีทาเลยที่เดียว

การเลือกซื้อเฟอร์นิเจอร์หยาบ

เฟอร์นิเจอร์หยาบที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดในเวลานี้ มาจากแหล่งโคย โรงงานต่างกัน มีมือความประณีตของช่างและราคาจึงแตกต่างกันไปด้วย การเลือกซื้อเฟอร์นิเจอร์จึงควรระมัดระวัง เป็นอย่างยิ่ง แต่ก็เป็นการยากที่จะรู้ถึงกรรมวิธีในการประกอบ ฟันสี หรือขัดสีในแหล่ง โรงงานที่ผลิตพวกเฟอร์นิเจอร์นั้น ๆ การซื้อเฟอร์นิเจอร์หยาบสำเร็จรูปจึงทำได้แต่เพียงการดูความเรียบร้อยของรอยต่อ ความเรียบร้อยของผิวหยาบ สีที่ฟันหรือขัดว่า เรียบร้อยประณีตหรือไม่ รวมทั้งการดูคานรูปทรงว่า บิดเบี้ยวบ้างหรือไม่ การทดสอบอีกวิธีก็คือการลองยกดูว่า เครื่อง เฟอร์นิเจอร์นั้นมีน้ำหนัก คีหรือไม่ หากมีน้ำหนักเบาเกินไปอาจ เป็นเพราะใช้หยาบที่แก่จึกมาประกอบ ทำให้ อายุการใช้งาน และความคงทนในการใช้นั้นสั้นเกินไป อาจแตกหัก เปราะเสียหายง่าย

การรักษาเครื่อง เรือนหยาบ

เครื่อง เรือนหยาบทั้งแบบที่ทำสีธรรมชาติหรือแบบพ่นสีก็ตาม หากทำอย่าง ถูกต้องตามหลักวิชาการแล้วจะมีความคงทนพอ ๆ กัน แต่แบบที่ทำสีธรรมชาติหรือย้อมสี จะมีความคงทนมากกว่าแบบพ่นสีมาก ทั้งนี้เนื่องจากสีซึ่งพ่นหรือย้อมนั้น ถึงแม้ว่าจะทำอย่างประณีตเพียงใดก็ตาม แต่ผิวพรรณซึ่งมีความมันอยู่ในตัวของมัน เองก็จะ ทำให้สีหลุดไ้กายทั้งยังตกแต่งให้คงสภาพเดิมได้ยากกว่าแบบย้อมสีหรือทำสีธรรมชาติ

มูลเหตุที่ทำให้เครื่อง เรือนหยาบเสียหาย

ก) ฝนและแสงแดด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องเรือนหวายถึงแม้ว่ามีช่องว่างจะประณีตเพียงใดก็ตาม แต่การปล่อยให้ถูกแดดหรือฝนอยู่เสมอ ก็จะทำให้หวายเกิดการยืด หดตัวโดยเฉพาอย่างยิ่งตะปูที่ตอกยึดส่วนต่าง ๆ ของหวายเกิดสนิมบุกร่อน ทำให้รูตะปูหลวม เครื่องเรือนสั่นคลอนชำรุดเสียหายได้ง่าย จึงควรหลีกเลี่ยงการตั้ง เครื่องเรือนหวายในที่ ๆ แดดส่องหรือฝนสาด

ข) น้ำหนักที่หนักเกินไป

หวายถึงแม้ว่าจะคงทนและรับน้ำหนักได้ดี แต่ถ้าหากน้ำหนักที่วางนั้นมากเกินไปก็จะทำให้ส่วนข้อของหวายคลายตัวหลุดออกจากกันหรือบางครั้งอาจทำให้หวายเปราะหักได้

ค) มอก

มอกเป็นศัตรูตัวสำคัญของ เครื่องเรือนหวาย เครื่องเรือนหวายที่มีมอกกินมักจะมีผงสีขาว เหลืองด่างปนเหลืองอยู่ที่พื้นบริเวณที่ตั้ง เครื่องเรือนหวายนั้น ให้ใช้ยาฆ่าแมลงชนิดน้ำใส่เข้าไปในหลอดฉีดยา ฉีดเข้าไปในรูปซึ่งมีมอกมาค้ำยอยู่ ฉีดวันหนึ่งเว้น 2 - 3 วัน สัก 2 - 3 ครั้ง แล้วปล่อยให้ไวต่อฤทธิ์ว่าจะมีผงขาว ๆ ร่วงลงมาอีกหรือไม่ หากมีก็ฉีดยาฆ่าอีกจนกว่าผงขาว ๆ นั้นไม่มีร่วงลงมาอีก

เหตุที่นำเครื่อง เรือนหวายเข้ามาไว้ในห้องพักของอาคารชุดตากอากาศ คือ

1. หวายเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของ เมืองควาย เมื่อนำมาตกแต่งแล้วจะใ้บรรยากาศพื้นบ้านมากขึ้น เครื่องเรือนหวายสามารถนำความพอใจและความรู้สึกสดชื่น โดยเฉพาผู้ที่ต้องการ เปลี่ยนบรรยากาศมาพักผ่อนชายทะเล ได้เป็นอย่างดี
2. เนื่องจากเป็นอาคารพักตากอากาศชายทะเล จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องให้เครื่องเรือนที่ทำความหวายและไม่ ซึ่งไม่เกิดปฏิกิริยา เมื่อไ้รับไอเค็มจากน้ำทะเล เหมือนกับว่าวันวิสาขอื่น ๆ มาใช้ เช่น เหล็ก หรืออลูมิเนียม
3. เครื่องเรือนหวายที่ผลิตออกมาจะมีทั้งที่ทำสีธรรมชาติ บ้อมควายสีฝุ่นให้ออกเป็นสีเขียวหรือแดงหรืออื่น ๆ อีกอย่างคือ ทำสีพื้น การทำสีพื้นนี้มักจะทำสีทองเป็นส่วนใหญ่ อย่างไรก็ตามการทำสีธรรมชาติจะเหมาะสมกับเครื่อง เรือนหวายมากกว่าสีอื่น ๆ เพราะสีของหวายมีความสวยงามตามธรรมชาติอยู่แล้ว
4. หวายมีราคาถูกรมีความสวยงาม เฉพาะตัว สามารถสานให้เป็นโครงภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นการໂໜ້ໄດ້

5. หวายมีคุณสมบัติที่แตกต่างจากไม้ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก

ข้อพึงสัง เกตเกี่ยวกับ เครื่อง เรือ่นหวาย และการดูแลรักษา

1. เครื่องเรือ่นหวายที่ดีต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ใช้เส้นหวายที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางสม่ำเสมอ ที่บริเวณข้อต่อต้องค่อปีค่ออย่างแข็งแรง และมีหวายมัดทับอย่าง เป็นระเบียบ

2. ควรตรวจดูว่าไม่มีร่องรอยเป็นจุดดำ ๆ ของเชื้อราหรือการผุกร่อย เนื่องจากเครื่อง เรือ่นหวายทุกชนิดทุกชิ้นผลิตขึ้นด้วยมือ ดังนั้นถ้าช่างที่ไม่ชำนาญเป็น ผู้ทำ อาจมีสัดส่วนที่ผิดไค้ ดังนั้น ก่อนคัดเลือกซื้อควรทดลองใช้ดูว่ามีสัดส่วนเหมาะสม หรือไม่

3. การดูแลรักษาเครื่อง เรือ่นหวายเป็นเรื่องไม่ยุ่งยาก เพียงก็แค่คอยดูแล บำรุงให้สม่ำเสมอ ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ บัคหรือถูสปรกมากใช้สบู่ล้างจะช่วยไค้มาก ไม่ควรใช้เครื่องหวายในที่ที่ไค้แคะหรอน่านาน ๆ เพราะจะทำให้หวายมีอายุสั้นกว่าปกติ

ข้อเสียของหวาย

1. ไม่ทนทานต่อการกัดกร่อนของมอดและ เชื้อราซึ่ง เป็นตัวทำลายเนื้อหวาย ซึ่ง หวายจะมีคุณสมบัติคล้ายไม้ คือ เนื้อหวายจะมีสารพวกแป้งและ เซลลูโลส (แต่สามารถ ป้องกันไค้ด้วยการใช้สาร เคมีที่เป็นพิษเป็นยาการรักษาเนื้อไม้)

2. หวายไม่แข็งแรงเท่าไม้ โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นหวายเส้นเล็ก ๆ อาจรกรากง่าย ทำความสะอาดยาก มีชอกมุดให้ฝุ่นเกาะไค้มาก แต่เลี้ยงค้วยการทำ เพอร์นิเจอร์ค้วยหวายเส้นไค้

3. จะเก่าและผุพังเร็วหลังจาก 18 เดือน หรือ 2 ปีไปแล้วหากขาดการ ดูแลรักษา คิคไค้ง่าย

## การนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ

การเลือกใช้เครื่องเรือนหว่ายนั้น นอกจากจะซื้อสำเร็จรูป สิ่งทำตามแบบ ที่ต้องการแล้ว ยังสามารถซื้อเพียงบางส่วนของผลิตภัณฑ์หว่าย เพื่อนำไปใช้ประกอบกับ เครื่องเรือนไค้ เช่น ซื่อหว่ายสานลายคอกพิกุต ซึ่งมีสานเป็นแผ่นขายเป็นตารางฟุต เพื่อนำไปกรูเป็นพื้นและพนักเก้าอี้ กรูที่หัวเตียงค้วยหว่ายซึ่งหัวเตียงนี้นำไปประกอบกับ เตียงชนิดอื่น ๆ ที่ไม่ใช่หว่ายไค้

เบาะที่ใช้กับเก้าอี้หว่ายนั้น มีทั้งใส่เป็นนุ่นและเป็นฟองน้ำ ฉ่าหุ้มเบาะมักใช้ ฉ่าฝ้ายเพราะมีเนื้อหยาบซึ่งคู่เหมาะแก่กับลักษณะของหว่าย จะมีอยู่บ้างเหมือนกันที่เลือก ใช้วัสดุที่ตรงกันข้ามกับลักษณะของหว่าย เพื่อให้เก้คความรู้สึกใหม่ ๆ เช่นใช้ฉ่าแพร์ควน ที่คู่เป็นมันหรือฉ่าไหม เป็นต้น

## การใช้วัสดุอื่นผสม

การใช้หว่ายผสมกับวัสดุอย่างอื่น ๆ มีมานานแล้ว ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการของ การผสมผสานกันกล่าวมากขึ้นเรื่อย ๆ เช่น นำหว่ายมาผสมผสานกับกระจกทำเป็นบังคา ใช้หว่ายผสมกับโครงสแตนเลสทำเป็นเก้าอี้นั่ง ใช้หว่ายตกแต่งเก้าอี้นวม เป็นต้น

## ไม้ไผ่ (BAMBOO) วัสดุพื้นบ้าน

ไม้ไผ่เป็นไม้ที่หาได้ง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของ เมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคา ไม้แพงจนเกินไป แต่ที่มีความแน่นอนคือไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงรูปแบบไปอย่างไร ก็ยังมีคุณค่า ในตัว เองที่เห็นไค้อยู่เสมอว่าเป็นไม้ไผ่และไม่ทิ้งความเป็นธรรมชาติในตัวของมันเอง ไค้เลย ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไผ่จึงเป็น ไม้ที่คนเห็นแล้วออกนึกถึงธรรมชาติและรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นในตัวถึงสภาพว่า เหมือนนั่ง อยู่กับธรรมชาติในบรรยากาศนั้นไม้ไค้

ไม้ไผ่ที่จะนำมาตกแต่งนั้นจะต้องผ่านการวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่น้ำใน น้ำยา กัม บ้างและอบ ก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างกันออกไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม้ไผ่เหมาะสมควรเป็นอย่างมากสำหรับการตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัยหรือนำมาประกอบในการทำเฟอร์นิเจอร์ ไม้ไผ่ กั้นผนัง แต่งเพดานและอื่น ๆ นับเป็นการเหมาะเป็นอย่างมากที่จะใช้กับสถานที่ที่เป็นชายทะเล เพราะปลอดจากปัญหาจากไอน้ำเค็มที่จะทำให้เกิดสนิมเร็วขึ้นกว่าปกติ แต่ที่สำคัญในยุคเศรษฐกิจเท่าที่จะเป็นไปได้ในปัจจุบันจะเป็นวัสดุที่มีราคาถูกลงกว่าวัสดุอื่น ๆ และจากการที่ได้ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ มาแล้วทำให้ไม้ไผ่ที่นำมาใช้จะมีความคงทนถาวร และปลอดภัยจากมอดกัดกิน

### สมบัติและรูปลักษณะต่าง ๆ ของไม้ไผ่

ไม้ไผ่นั้นมีลักษณะส่วนรวมเป็นปล้องไม้กลมขนาดต่าง ๆ และข้างในกลวงเป็นช่อง ขนาดความกลมก็มีต่างกันแล้วแต่อายุและพันธุ์ของไผ่ โดยเนื้อแท้ไผ่ถึงแม้จะดูโปร่งเบา แต่ก็แข็งแรงอาจรับแรงประเภทต่าง ๆ ได้ดี ภัยเหี้ยมลักษณะของการนำไม้ไผ่มาใช้จะได้อีก 2 ประเภทนั่นคือ ใช้เป็นโครงสร้างกับใช้เป็นวัสดุตกแต่ง หรือบางครั้งบางกรณีเราอาจใช้ด้วยกันได้ทั้ง เป็นโครงสร้างกับวัสดุตกแต่ง

ในการนำไม้ไผ่ตกแต่งนั้นสามารถทำได้ทุกจุดและสามารถสร้างอะไรก็ได้ทุกประเภท อาจยกตัวอย่างส่วนที่นำไม้ไผ่ตกแต่งพอสั่งเข้าไปได้ คือ

- ทำเครื่องเรือน
- ตกแต่งผนัง เพดาน พื้น
- ทำช่องประตู ระเบียง ราวบันได ฯลฯ

ไม้ไผ่มีหลายขนาดและหลายชนิด ตลอดจนความยาวต่างกัน เช่น

ปล้องใหญ่ ใช้ทำโครง เรือ เรือนหรือโครงผนัง เคา (หรือบังคา)

ปล้องเล็ก ใช้ตกแต่งประกอบโครงส่วนปล้องเล็กมากอาจนำเป็นไม้ซี่กใช้

กรุผนังหรือแผ่นฉาก

### การใช้ไม้ไผ่แต่งผนังและ เพดาน

จะใช้วิธีการที่คล้ายคลึงกัน หากมีผนัง เคาอยู่แล้ว ก็อาจใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกกรูเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นแนวทึบผนัง เติมลงไปอาจกรุด้วยวิธีที่ซิก ตามแนวตั้งหรือแนวนอน หรือไม่ก็สลับตั้งกับ  
นอนรวมทั้งบางขณะจะเว้นร่องบางก็ดี

สามารถนำไม้ไผ่มาใช้แทนคิ้วได้ โดยอาจใช้เป็นตัวบัวเพดาน นอกจากนี้  
ใช้ไม้ไผ่ทำแนวผนังปิดรอยต่อระหว่างวัสดุต่างชนิดกันได้

### การใช้ไม้ไผ่ปูพื้น

ปัจจุบันมีป่าไผ่ไม้ไผ่ ซึ่งมีความทนทานและมีพื้นผิวที่สวยงามนำมาปูพื้น เฉพาะ  
ช่วงหรือปูตลอดแนวพื้น ให้ความรู้สึก เป็นธรรมชาติดีกว่าปูปา เกล็ดไม้หรือปูพรม

### การใช้ไม้ไผ่ทำบังตา

ที่นิยมกันมากอีกวิธีหนึ่ง คือการทำบังตาขึ้นเอง เพราะลักษณะ เป็นปล้องกลม  
ของไม้ เมื่อมาจกสานกันเข้า เป็นฉากรัดทำให้ดูสวยงาม การสานตัวกันให้เป็นฉากรัด ทำให้  
เกิดลวดลายขึ้น เราสามารถออกแบบลวดลายของบังตาไม้ไผ่นี้ได้หลายแบบ อาจสานกัน  
เป็นตารางหรือเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหรือลายแบบอื่นได้อีกมากหรือจนกระทั่ง เป็น  
ลายอิสระไม่มีรูปทรงแน่นอน

### การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือน

ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือนได้ทุกชนิดตั้งแต่ ตู้ เตียง ไปจนถึง เก้าอี้แบบต่าง ๆ  
ซึ่งถ้าหากเราตกแต่งผนังด้วยไม้ไผ่แล้ว หากใช้เครื่องเรือนที่ทำด้วยไม้ไผ่ด้วยแล้วก็จะดู  
เข้ากันได้ดีทีเดียว

การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องประดับตกแต่ง เศษไม้ไผ่เหลือใช้เล็ก ๆ น้อย ๆ ใช้  
ทำเครื่องประดับ ตกแต่งได้หลายชนิด เช่น ทำเป็นกรอบรูป ทำโคมไฟ ทำกล่องต้นไม้  
 ฯลฯ ซึ่งเครื่องประดับบางชนิดก็เป็นของใช้ไปในตัวอีกด้วย

## วัสดุและคุณสมบัติ

วัสดุที่ใช้กับอาคารประเภทสาธารณะ เช่น อาคารสมาคม จะต้องมียุทธศาสตร์ที่สะดวก คงทนถาวรและราคาไม่แพงนัก จะต้องเป็นวัสดุที่ดูแลรักษาทำความสะอาดง่ายควย เพื่อประหยัดค่าดูแลรักษา วัสดุที่ไม่เบื่อง่ายไ้แก่ วัสดุประเภทหิน ไม้ อิฐ โลหะ กระจก และผ้า กังจะกล่าวถึงวัสดุที่ใช้อยู่ที่สุคและเหมาะสมดังต่อไปนี้

### 1. วัสดุประเภทหิน

สำหรับผนังภายในและภายนอก นับว่าเหมาะสมที่จะกรุกด้วยวัสดุประเภทหินอันได้แก่หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถชักให้เป็นมันได้ ควรหลีกเลี่ยงหินที่มีเนื้อขรุขระ เพื่อความทนทานต่อสภาพดินฟ้าอากาศ และใช้กับผนังและพื้นที่ใช้งานสมบุกสมบัน ตลอดจนเนื้อที่ปูคนพลุกพล่าน เนื่องจากหินทนทานต่อการสัมผัสและทำความสะอาดง่าย

เหตุผลที่สำคัญที่เลือกใช้หิน ก็เนื่องจากหินมีคุณสมบัติที่ให้ความคงทนเป็นที่ยอมรับใจ มีค่าและคุณรุกรากั้น สถานที่เหมาะแก่การใช้หินมากที่สุดของอาคาร สโมสรนี้ โคน ไ้แก บัน ไ้แก ทาง เขียวบริเวณทาง เขียว ผนังคานทาง เขียว แบ่ง เป็นชนิดต่าง ๆ คือ

หินอ่อน หินอ่อนสามารถทนสกปรกไ้ก็ ทนต่อการ เคมไ้ไ้บางบางชนิด กั้นนั้น จึงมักใช้หินอ่อนเฉพาะกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีค่ากว่า หิน ประเภทอื่น ๆ มีสีให้เลือกหลายสี เช่น สีชมพู สีเทา สีขาว สีฟ้า

หินแกรนิต ส่วน ใช้กรุผนัง หรือพื้นทางเดินต่าง ๆ เนื่องจากเป็นหินที่ แข็งที่สุด เนื้อแน่นและทนทาน เมื่อชักให้เงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุง รักษาความสะอาดไ้ง่าย

หินชนวน หินชนวนมีสีต่าง ๆ ให้เลือกไ้แก่ สีดำ ฟ้า เทาและน้ำคาส มี ราคาแพงอยู่บ้าง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาไ้ดี

หินหล่อ ไ้แก่วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ ภูมิค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มี

ความงามทนทาน และบำรุงรักษาได้ง่ายเท่ากับหินแท้  
ส่วนหินชนิดอื่น ๆ ที่มีใต้น้ำมากแล้ว ๗ ที่นี้ไค้แก่ Limestone  
และ Travertine and Field Stone

## 2. วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และ terra cotta สามารถ  
ใช้กรุพื้นและผนังของ โถงพักคอย ราคาถูกกว่าหิน ทนทานกินฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน  
บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีสีและลายให้เลือกใ้กว้างขวางกว่า ทั้งจะกล่าวถึงต่อไปนี้

อิฐ อิฐสามารถนำมาใช้ไ้โดยสีธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับก็ไ้ ซึ่งใช้  
ไ้ทั้งภายในและภายนอกอาคาร สีธรรมชาติของอิฐมีสีแดง แสด เหลือง เทา หรือ  
สีขาว ราคาถูกกว่าหิน ถ้าหากใช้ใ้อย่างถูกวิธีก็ไ้จะไ้ความคงทนและง่ายต่อการรักษา

กระเบื้อง กระเบื้องดินเผา ใช้เป็นวัสดุกรุทาง ๆ สีสีพื้นผิว และลายให้เลือก  
มากมาย ส่วนมากใช้กรุเสา ผนังและพื้นสามารถใช้กับทางสรรพสินค้าไ้เป็นอย่างดี  
มีราคาถูกอีกด้วย

3. วัสดุประเภทผสมเหลว วัสดุเหลวไม่ว่าจะเป็นวัสดุที่ใช้เชื่อมต่่ออิฐหรือ  
ใช้ฉาบหน้าของผนังและพื้น ย่อมเป็นวัสดุที่ใช้กันมาก และจำเป็นสำหรับอาคาร เนื่อง  
จากการกรุวัสดุบนผนังหรือพื้นย่อมต้องการวัสดุเหล่านี้ เช่น อิฐ หิน กระเบื้อง  
terrazzo และ terra เป็นต้น วัสดุผสมเหลวเหล่านี้ยังแบ่งออกเป็น plaster  
and stucco ปูนฉาบเป็นวัสดุที่คงทนและประหยัดมากที่สุดและยากแก่การดูแลรักษา  
งานฉาบต้องใช้เวลามาก ทำให้ส่วนอื่น ๆ ของอาคารสกปรกทั้งยังไม่อ่อนตัวต่อการ  
เปลี่ยนแปลงอีกด้วย ทั้งนี้ plaster and stucco จึงไม่ควรใช้กับผนังกันโดยทั่วไป  
แต่เหมาะกัผนังซึ่งอยู่โดยรอบอาคาร ซึ่งเป็นผนังชั้นนอก ไม่ต้องการเปลี่ยนแปลงอีก  
ต่อไป ทั้งยังเหมาะสมกับการตกแต่งผนังภายนอกที่จะให้ผิวเรียบราบเหมาะกับการทึค  
ป้ายชื่อร้านและเครื่องหมายอื่น ๆ แต่ปัญหาที่สำคัญก็คือจะต้องทาสีบ่อย ๆ และเมื่อสีที่  
ทาห้ยหนาขึ้นผาผนังอาจเกิดรอยร้าวหรือสีที่ทาอาจลอกออก ทำให้ไม่น่าดู

คอนกรีตเปลือย ปัจจุบันอาคารต่าง ๆ มักนิยมตกแต่งผนังในลักษณะคอนกรีตเปลือย ี ฉาบด้วยสีปูน ดังนั้นคอนกรีตในองค์ที่ซึ่งใช้ เป็นเพียงวัสดุ โครงสร้างปัจจุบันก็มีบทบาทมากในการตกแต่งซึ่งให้ความรู้สึกที่แข็งแรง ทึบ มีพื้นผิวหยาบเป็นธรรมชาติ และแสดงความจริงใจออกมา แต่ข้อเสียของคอนกรีตเปลือยคือดูแลรักษายาก ไม่สามารถได้รับการสัมผัสบ่อย ๆ อาจทำให้สีฉาบสกปรก และต้องทาสีใหม่ ทั้งยังให้ความรู้สึกที่เป็นอันตราย ไม่สามารถเข้าใกล้ได้ ดังนั้นคอนกรีตเปลือยจึงมักใช้เฉพาะภายนอกอาคาร เป็นส่วนใหญ่

หินขัด การทำพื้นหินขัด ใ้แก่การทำเอาเม็หินอ่อนผสมกับปูน แล้วขัดด้วยเครื่องให้เรียบ ซึ่งใช้กันมากและใ้ผลดี ตามห้างสรรพสินค้า ในที่นี้ร้านสหกรณ์ควรเป็นหินขัด และเพื่อป้องกันการแตกร้าวในพื้นที่ว่าง เนื่องจากการบีบกดตัว จะต้องแบ่งพื้นที่ออกเป็นตารางและฝัง เส้นทอง เหลืองไว้ อาจใช้เส้นอลูมิเนียมหรือพลาสติกใ้ สามารถที่จะแบ่งสลับกัน โดยผสมสีลงในปูนขาว ใ้ความสง่า ทนทาน ทำความสะอาดง่าย ทั้งยังสามารถใช้กับผนังและ เสาใ้ อีกด้วย

#### 4. ไม้

ไม้เป็นวัสดุที่สำคัญอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งขาดเสียไม่ใ้ในการออกแบบ ซึ่งสามารถนำมาใช้ เป็นวัสดุกรุผนัง พื้น ตลอดจนเครื่องเรือนและอุปกรณ์โดยทั่วไป โดยใ้ใช้ลักษณะ เช่น ไม้จริง ไม้ฉีก แผ่นป้องกันความร้อน ป้องกันเสียงสะท้อน เป็นต้น ประโยชน์ที่สำคัญที่ใ้จากการใช้วัสดุประเภทไม้คือ มีความอ่อนตัวต่อการเปลี่ยนแปลงใ้ดี และใ้มีความเบียดขึ้นขณะก่อสร้างสามารถก่อสร้างใ้เร็ว และราคาถูก สามารถรื้อถอนและนำมาประกอบใหม่ใ้ง่าย ซึ่งหาวัสดุที่มีคุณลักษณะเหมือนไม้ใ้ยากมาก ทั้งยังทำ ความสะอาดง่าย ราคาถูกและใ้ความงดงามอีกด้วย ทั้งยังใ้ความรู้สึกที่อ่อนนุ่มตามธรรมชาติอีกด้วย

ไม้ยังแบ่งออกเป็นประเภทนี้ คือ

ไม้ธรรมชาติ ไม้ธรรมชาติสามารถแปรรูปใ้เข้ากับงานใ้ง่าย มีความนำ

สนใจ ความคงทนและมีลายในตัวของมันเอง สามารถนำมากรุผนังภายในอาคารนำมาใช้ในการสร้างโครงผนัง partition และเครื่องเรือนต่าง ๆ ได้

ไม้ฉีก ไม้ฉีกที่จำหน่ายในท้องตลาดแบ่งออกเป็นหลายชนิดด้วยกัน เช่น ไม้ฉีกยาง ไม้ฉีกสัก ตลอดจนขนาดความหนาที่แตกต่างกันออกไป เช่น 4 มม. 8 มม. 10 มม. 20 มม. เป็นต้น

ไม้ฉีกมีคุณลักษณะพิเศษ คือ โครงสร้างแข็งแรง สามารถนำมาย้อมสีเคลือบ แอลเซก แลคเกอร์ หรือพ่นสีให้มีสภาพทนทานได้ ไม้ฉีกจึงนับว่าเป็นประโยชน์มากไม่ว่าจะกรุผนัง หรือทำเครื่องเรือนก็ตาม

wall board ไม้แก้วสีกุซึ่งฉีกประสานกันจากเศษไม้ หรือเยื่อไม้ด้วยการออกมาเป็นแผ่นมีขนาดต่าง ๆ หนาหนักเบา ราคาถูก สามารถนำมาใช้กับผนังภายในอาคารได้ผลดี เมื่อเคลือบสีแล้วมีความคงทน และทำความสะอาดได้ง่ายเช่นกัน

#### 5. วัสดุกรุผนัง

วัสดุเหล่านี้ได้แก่ กระดาษผนัง แผ่นวีเนีย ไม้ฉีก วอลโฟโต grass cloth plastic-treated เป็นต้น วัสดุเหล่านี้สามารถนำมาตกแต่งบางส่วนของผนังเพื่อเพิ่มความสนใจ แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นก็คือ วัสดุเหล่านี้ดูแลรักษาความสะอาดลำบาก แต่ปัจจุบันมักใช้วัสดุกรุผนังชนิดที่ทำจากพลาสติกจึงตัดปัญหานี้ออกไป

#### 6. โลหะ

ปัจจุบันโลหะเป็นเทคโนโลยีในความก้าวหน้า ไม่ว่าจะเป็นวัสดุกรุ ใช้ในโครงสร้าง หรือใช้ในอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ก็ตาม โลหะพื้นฐานที่ใช้กันมากก็ได้แก่ เหล็กกล้า เหล็กปลอกสนิม อลูมิเนียม แมงกานีส โลหะผสมของอลูมิเนียม ตลอดจนวัสดุประเภทบรอนซ์ ซึ่งสามารถขึ้นปรับเป็นแผ่น หล่อขึ้นใช้ได้ในรูปร่างลักษณะต่าง ๆ โลหะที่จะกล่าวในที่นี้มีดังนี้คือ

steel โดยมากเหล็กกล้าใช้ในโครงสร้างของตึกโดยทั่วไป นำมาใช้กับกรอบกระจกหน้าต่าง แต่ส่วนใหญ่เหล็กกล้ามักซ่อนตัวอยู่ในโครงสร้างทั่วไป เช่น ในเสาคาน ตลอดจนพื้นคอนกรีต ใช้ในอุปกรณ์การชาย เครื่องไฟฟ้า เป็นต้น

stainless steel โลหะชนิดนี้ที่สามารถทนต่อสภาพอากาศทุกชนิดได้ก็คือ เหล็กปลอดสนิม ทำความสะอาดง่าย ให้ความสว่าง สามารถใช้ในอุปกรณ์การจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ และที่ที่มีความชื้นมาก ๆ แต่ต้องอาศัยความมั่นใจว่าของโลหะใช้กรุนังและเสาคอลกอนใช้ประคิมรุตัวอักษา ป้ายชื่อร้านโคควย เป็นที่นิยมมาก

aluminium โลหะชนิดนี้ให้ความสว่าง และนำมาใช้กับหน้าต่าง เป็นเวลานานแล้ว เช่นกรอบกระจกชนิดต่าง ๆ สามารถนำมาประกอบเป็นเครื่องเรือนโคควย

bronze บรอนซ์เป็นโลหะที่แข็งแรงและได้รับความนิยมมาเป็นเวลานานในการใช้ตกแต่งหน้าต่าง กรุภายในร้าน เช่น เคนคิ้วฝ้าเพดาน เป็นต้น บรอนซ์ให้สีเป็นธรรมชาติมีคุณค่า แต่ราคาแพง และต้องดูแลรักษาบ่อย ๆ จึงไม่นิยมใช้เท่ากับอลูมิเนียม แต่อาจใช้เพื่อแสดงความหรูหราฟุ่มเฟือย

## 7. วัสดุอื่น ๆ

กระจก กระจกมีบทบาทสำคัญในการตกแต่งห้างสรรพสินค้าเป็นอย่างมาก เช่น ใช้เป็นกระจกหน้าต่าง ใช้กับตู้โชว์กระจก ตลอดจนใช้วัสดุอื่น ๆ เพื่อผลิตผนังโปร่งแสงและทไฟโค ส่วนกระจกเงาก็มีบทบาทสำคัญมิใช่น้อย เช่น ใช้กรุเสาเพื่อให้สถานที่จำหน่ายสินค้าโปร่งโล่งดูเหมือนเสาหายไป ตลอดจนใช้ในซูเปอร์มาเก็ต เพื่อตรวจสอบพฤติกรรมของลูกค้า เป็นต้น

ผ้า วัสดุประเภทผ้ามีลาย สี และแบบให้เลือกมากมาย ใช้การทำน้าม่านกรุและบุเครื่องเรือน ซึ่งเป็นวัสดุที่มีความสำคัญในการตกแต่งอีกชนิดหนึ่งมักอยู่ในรูปของการตกแต่งชั่วคราวชั่วคราว

พลาสติก พลาสติกเป็นวัสดุใหม่และทันสมัยมาก ทนน้ำและล้างได้ (บางชนิดกันไม่ไค้) เป็นวัสดุที่ทนทานและราคาไม่แพงนัก วัสดุพวกโฟมก็ยังมีบทบาทในการทำเครื่องเรือนมากเช่นกัน เป็นวัสดุที่สามารถคักโค้งได้ตามใจชอบ จึงเหมาะที่จะนำมาทำรถยนต์ ประตู่ และพื้นโต๊ะ กันน้ำและทนความร้อนไค้

คั้งนั้น พลาสติกจึงสามารถนำมาใช้ไค้ทั้งผนังเพดาน เนื่องจากน้ำหนักเบาสามารถผลิตเป็นกล่อง เพื่อป้องกันการซำรุดเสียหายของสินค้าไค้ นอกจากพลาสติกจะป้องกันน้ำ เสียง และไฟแล้ว ยังมีสีและกรรมวิธีอื่น ๆ ที่ช่วยให้การตกแต่งสะดวกขึ้น

วัสดุเคลือบและการย้อมไม้ สีทา เป็นวัสดุที่คงทนน้อยที่สุด การทาในจุดที่แออัดมักมีการสัมผัสบ่อย ทำให้ต้องการทำสีใหม่บ่อย ๆ คั้งนั้น บริเวณเหล่านี้ควรกรุวัสดุชนิดอื่นที่มีความคงทนคือความสกปรกแทน เช่น ไม้ หิน หรือโลหะ หรือพลาสติก วัสดุเคลือบเช่น แลคเกอร์สามารถให้ความคงทนมากกว่าสีทาที่จะสามารถลศคาคูแลรักษาไค้

## พรม

ประเภทของพรม แบ่ง เป็น 2 ประเภทคือ

1. พรมที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ
2. พรมที่ผลิตจากใยสังเคราะห์

1. พรมที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติไค้แก่ ขนสัตว์ ใยพืช ซึ่งมีคุณสมบัติแตกต่างกันออกไป เช่น

ขนแกะ เป็นสัตว์ที่นิยมนำมาประคิษฐเป็นเครื่องใช้ต่าง ๆ มากที่สุด เพราะมีความนุ่มสวยงาม เมื่อนำมาทอพรม พรมขนแกะจึงเป็นพรมที่สวยงามนุ่มนวล ใช้ไค้ทั้งปูและนอนไค้ก็ ราคาค่อนข้างแพงกว่าพรมชนิดอื่น ๆ พรมขนแกะส่วนมากจะใช้วัสดุอื่นผสมบ้าง เช่น ขนแกะ 80% ไนลอน 20% ซึ่งจะช่วยให้มีความคงทนมากขึ้น ทำความสะดวกง่าย ไม่เก็บฝุ่นและทนความร้อนไค้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ปอ เป็นใยพืชชนิดหนึ่ง เป็นพรมที่สวยงามเช่นกัน แต่ไม่นุ่มเท่าขนแกะ  
ไม่นิยมใช้ในบ้านซึ่งเกินเท่าเปลา เหมาะสำหรับใช้ปูสำนักงาน  
มากกว่า พรมที่ทอจากปอจะเป็นขุยง่าย ผุ่นละอองจับง่าย
- ฝ้าย พรมที่ทอจากฝ้ายนิยมทำเป็นผืนเล็ก ๆ มากกว่า จะมีลักษณะเป็น  
ขุยง่ายเช่นกัน

## 2. พรมที่ผลิตจากใยสังเคราะห์

อะคริลิก นิยมกันมากเพราะมีลักษณะใกล้เคียงขนแกะ สวยนุ่มทนทานและ  
ราคาถูกลงกว่า สกปรกง่ายแต่ทำความสะอาดง่าย ไม่ทนไฟ  
ในคอน ใยผสมกับวัสดุอย่างอื่น ช่วยให้มีความคงทนถาวร แต่ละลาย  
เมื่อถูกความร้อน เก็บฝุ่นแต่ทำความสะอาดง่าย

โพลีเอสเตอร์ ใยผสมกับไนลอนกันน้ำได้ ไม่จับฝุ่น และมีความทนทาน

พรมเป็นผลิตภัณฑ์อย่าง เดียวที่มีราคาสูงตลอดเวลา สมัยก่อนพรมต้องใช้การ  
ทอด้วยมือ แต่ในปัจจุบันทอด้วยเครื่อง ทำให้ราคาถูกลงบ้าง แต่ยังคงพรมที่แข็งแรง  
กว่า เก้าอี้ไม่ตกอีกควยและมีให้เลือกมากกว่า

ปัจจุบันมีการใช้พรมอย่างไม่จำกัดสถานที่ แม้ข้างสระน้ำก็ใช้กัน ภัยเหตุนี้  
การป้องกันความเสียหายของพรมจึง เป็นปัญหาใหญ่ของแมบาน จุดสำคัญ คือ ต้องรู้จัก  
เลือกของศึกษาผลิตภัณฑ์ใหม่อยู่เสมอ พร้อมทั้งจะให้คำวิจารณ์ใดเพื่อช่วยในการเลือก  
ถ้าถามว่าพรมชนิดไหนดีที่สุด คงคงประมาณ สถานที่ที่จะใช้ ฯลฯ เป็นองค์ประกอบ  
ควย ผู้ผลิตโฆษณาว่าเยี่ยมแมบานคงทว่า มามาใช้แล้วคืออย่างไรก่อนที่จะเลือกซื้อได้  
พรมจะทรงคุณภาพใดคงได้รับการบำรุงรักษา เสมอ

### การบำรุงรักษาพรม

การบำรุงรักษาพรมนั้น สิ่งที่เราควรพูดถึง เป็นสิ่งแรกก็คือ ที่เช็ดเท้า ช่วยป้องกัน  
คราบรอยเท้าไทมากนอยเยียงใด บางแห่งวางเสื่อให้เช็ดคราบสกปรก แล้ววาง

ผ้าไว้ให้เช็ดรอง เท้าให้แห้งก่อนเข้ามาเหยียบพรม โดยเฉพาะหน้าฝน ช่วยลดความ  
ยุ่งยากในการทำความสะอาด แต่ไม่ถึงกับสะอาดจนไม่ต้องทำความสะอาดพรมอีกเลย  
โรงแรมหลายแห่งออกด้วยการทำเสื้อเช็ดเท้าสวย ๆ จึงทำให้แขกรู้ว่าควร เช็ด  
เท้าก่อนเหยียบพรม ยังมีเสื้อมากยิ่งช่วยเคียนให้ไค้มาก ถ้ามกเกินไปเสื้อจะเป็นตัว  
สร้างความสกปรกให้พรม เวลาแขกเดินผ่านแต่เราสามารถเปลี่ยนเสื้อบ่อย ๆ ก็กว่า  
จะคงมา เหน็ดเหนื่อยเกี่ยวกับการทำความสะอาด บรรดาพนักงานบริการส่วน  
หน้าควร เช็ดเท้าทุกครั้ง เมื่อเดินเข้า บางแห่งตักเส้นโลหะ เป็นตะแกรงไว้ให้แขกสิ่ง  
สกปรกควย

### ที่เช็ดเท้าและที่รองพื้น

มีเป้าหมายในการใช้ 5 อย่างคือ

1. กัจฉิฝุ่น น้ำ โคลน ไม่ให้มีคราบที่พื้นมาก
2. ช่วยให้เคินง่ายในสถานที่จ่ากัก
3. ปองกันไม่ให้ลื่นง่าย
4. ปองกันรอยเสียหายและฉีกขาดที่พรม
5. เก็บเสียง

ที่เช็ดเท้าและที่รองพื้นสามารถคักใส่ให้พอ เหมาะกับสถานที่ไค้ ไม่ต้องกังวล  
ว่าจะหลุดลื่นหรือไค้ไปไหน ส่วนมากออกแบบมาไช้วางไค้ทั้งบรรพรมและบนพื้นแข็ง

จ่าพวกยาง หรือ ออกแบบให้ไช้กับที่มีการจราจรมาก  
ไม่เหมาะกับที่ที่จ่าต้องไช้รถเคินผ่าน มีหลายสีหลายแบบให้เลือก มีกรบวมหลาย  
อย่าง หรือเป็นแบบสีเหลี่ยมเรียบๆ ก็ไค้ สีคงทนสกใส คิคไฟยาก ส่วนยางนั้นทนความ  
ร้อนไม่เปลี่ยนแปลงง่าย ๆ ไม่ว่าเปียกหรือแห้งก็ยังไช้การไค้คี้ คงทนทาน อ่อนคี้  
ที่ท้าพื้นเป็นรูปทูน ๆ เหมือนพองน้ำเก็บเสียงคี้ ผสม  
ไช้เช็ดฝุ่นโคลนไค้คี้ ชนิดที่ท้าจากยางรถยนต์ไช้แล้วช่วยกันลื่นไค้คี้ เหมาะที่จะไช้  
บริเวณครัว ที่เสิร์ฟอาหาร อีกอย่างหนึ่งที่เหมาะสมกับครัวคือ แผ่นไม้ที่ท้าเฉพาะไว้

ไซ้ขามที่ขึ้นและ ยังเหมาะกับไซ้ในห้องน้ำ ห้องเก็บของ ทางเดิน  
รอบสระน้ำควย ตะแกรงเหล็กช่วยขจัดคราบโคลน แคตวากสำหรับผู้นั่งที่ใส่สนสูง  
แบบไซ้ ผกคึกกับ จะช่วยขจัด  
คราบสกปรกเหมาะกับลิฟท์ ราวชายของ หนาห้องครัว

ถ้าจะไซ้นอกอาคารควรีไซ้ ซึ่งออกแบบได้เหมือนหญ้า  
มีความคงทนทานนานนับปี

มีพรมแบบทำขอบเป็นสัน ส่วนมากเป็นการผสม 70%  
คากควยโลหะเบา ๆ เป็นระยะ ๆ ช่องว่างระหว่างโลหะเป็นตัวรองรับสิ่งสกปรกที่  
โลหะกรีกออกมาจากรองเท้า ใส่สนสูง เค้นกง่าย เช่นรถผ่านกง่าย ไม่ต้องทำความสะอาด  
สะอาด หินที่อื่น ๆ ในบริเวณนั้นบ่อย ๆ ควย พรมเช็ดเท้า อายุเกิน 1 ปี ก็จะใช้  
สมรรถภาพ

## ระบบปรับอากาศ (air condition system)

การปรับอากาศหมายถึง การควบคุมอุณหภูมิ การเคลื่อนไหวย ความชื้น และความบริสุทธิ์ของบรรยากาศในเนื้อที่จำกัดที่ใดที่หนึ่ง

- ส่วนอัดอากาศ หรือ เพิ่มความดัน (compressor)
- ส่วนระบายความร้อน (condensing unit)
- ลิ้นลดความร้อน (expansion valve)
- ส่วนทำความเย็น (fan coil unit) สำหรับเครื่องขนาดเล็ก และ (air-handling unit) สำหรับเครื่องขนาดใหญ่

### หลักการทำความเย็นโดยทั่วไป

หลักการทำความเย็นโดยทั่วไป จะประกอบด้วยวงจรน้ำยาซึ่งมีอยู่ 2 ส่วน ส่วนหนึ่งจะมีความดันสูง อีกส่วนหนึ่งมีความดันต่ำ

ส่วนที่ระบายความร้อนจะอยู่ในส่วนที่มีความดันสูง และส่วนที่ทำความเย็นจะอยู่ในภาคที่มีความดันต่ำ โดยมีความดันระหว่างภาคที่มีความดันต่ำไปยังภาคที่มีความดันที่สูงและลิ้นลดความดันจะอยู่ระหว่างภาคที่มีความดันสูง ไปยังภาคที่มีความดันต่ำ

น้ำยาก่อนที่จะผ่านลิ้นลดความดัน จะมีสภาพเป็นของเหลวที่มีความดันสูง เมื่อผ่านลิ้นลดความดันแล้ว จะแปรสภาพเป็นละอองน้ำยาที่มีความดันต่ำและจะระเหยกลายเป็นไอไปพร้อมทั้งดูดความร้อนเข้ามา ทำให้ส่วนที่ทำความเย็นมีอุณหภูมิที่ต่ำลง

ตัวกลางที่ทำหน้าที่รับความร้อนจากส่วนที่ทำความเย็นสำหรับการปรับอากาศคือ ลม และ น้ำเช่นเดียวกับตัวกลางที่จะช่วยระบายความร้อนออกจากส่วนที่ระบายความร้อนจะเป็น ลม หรือน้ำก็ได้ "ตัวกลาง" นี้จะเป็นตัวกำหนดข้อแตกต่างระหว่างระบบปรับอากาศชนิดต่าง ๆ ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือ

- ระบบ window system
- split system
- chilled system ซึ่งแบ่งเป็นชนิดที่ระบายความร้อนด้วยน้ำ chilled water กับชนิดระบายความร้อนด้วยอากาศ system เรียกว่า air cooled water chilled water system

ตัวกลางที่ทำหน้าที่รับความร้อนระบบหน้าต่าง และ ระบบแยกส่วน คือ ลม ซึ่งเครื่องจะทำให้ลมเย็นเสียก่อน แล้วเป่าเข้าไปในห้องโดยตรง ส่วนระบบ ชิลเลอร์ ชนิดระบายความร้อนด้วยน้ำ จะทำหน้าที่เย็นเสียก่อนแล้วจึงส่งน้ำเย็นด้วย ปั๊มน้ำเข้าไปยังเครื่องส่งลมเย็นในห้อง ซึ่งจะทำหน้าที่ดูดลมภายในห้องเข้ามาผ่านท่อ น้ำเย็น แล้วเป่าออกไปเป็นลมเย็นอีกทีหนึ่ง น้ำที่ระบายความร้อนจะทิ้งไปเสีย หรือ นำกลับมาใช้ใหม่ก็ได้ โดยจะใช้ cooling tower (ทำหน้าที่ช่วยทำให้น้ำเย็น ลงก่อนที่จะหมุนเวียนไประบายความร้อนที่เครื่องใหม่อีก) โดยมีปั๊มน้ำเป็นอุปกรณ์ขับ น้ำให้หมุนเวียน

#### ระบบปรับอากาศสำหรับอาคารขนาดใหญ่

สามารถแบ่งออกตามพื้นที่ใช้สอยและลักษณะอาคารได้ 4 ระบบ คือ

1. แอร์สปลิต (air cooled split system)
2. แอร์หน้าต่าง (water cooled direct expansion system)
3. ชิลเลอร์ ระบายความร้อนด้วยอากาศ (air cooled chilled water system)
4. ชิลเลอร์ ระบายความร้อนด้วยน้ำ (water cooled chilled water system)

#### ข้อดี และข้อเสียของแต่ละระบบ

1. แอร์หน้าต่างราคาถูก ติดตั้งง่าย และสามารถโยกย้ายเปลี่ยนสถานที่ได้ง่าย

2. แคมมีซ้อเสียที่ว่า ไม่สวยงาม มีเสียงดังรบกวนในอาคารใหญ่ ๆ  
จำเป็นจะต้องมีวิศวกรควบคุม คำนึงการใช้แอร์แบบหน้าต่างจึง  
ยุ่งยาก เพราะการซ่อมบำรุงรักษากระจาย ไม่สามารถรวมไว้  
จุดเดียวได้
3. แอร์สปลิทขนาดเครื่องตั้งแต่ 20,000 บีทียู/ เซนติเมตรขึ้นไป  
ราคาพอ ๆ กันกับแอร์หน้าต่าง เจียบกว่า แต่ติดตั้งยุ่งยาก และ  
โยกย้ายลำบากมากกว่าแอร์แบบหน้าต่าง
4. ซิลิเลออร์ชนิดระบายความร้อนด้วยอากาศ เหมาะสำหรับบ้านที่มี  
สถานที่ติดตั้ง เครื่องระบายความร้อนอยู่ห่างจากตัวบ้านมาก และ  
อาจเหมาะกับบ้าน เศรษฐีขนาดใหญ่ติดตั้งและดูแลรักษายากกว่า  
แอร์หน้าต่าง และสปลิทมาก

#### เปรียบเทียบแอร์สปลิทและซิลิเลออร์

สำหรับงานขนาดเล็กมักจะนิยมใช้แอร์สปลิทมากกว่า เพราะติดตั้งง่าย  
และราคาถูกกว่าแต่แอร์สปลิทมีข้อจำกัดที่ความยาวของท่อน้ำยา ซึ่งยาวมากมักไม่ได้  
(ที่ดีที่สุดประมาณ 6 เมตร) เนื่องจากปัญหาเรื่องกำลังของคอมเพรสเซอร์ และมี  
ปัญหาที่เกิดจากการที่น้ำมันหล่อลื่นที่ปนไปกับน้ำยา ซึ่งวิ่งไปแล้วไม่กลับมา และตกค้าง  
อยู่ เพราะท่อน้ำยายาวมาก และอาจทำให้คอมเพรสเซอร์ไหม้ได้ นอกจากนี้เครื่อง  
ระบายความร้อนเครื่องหนึ่ง ๆ ไม่ควรจะมีโยงกันกับเครื่องส่งลมเย็นทุกตัวที่ต่อโยง  
กันนี้ จะต้องใช้พรอมกัน และการควบคุมอุณหภูมิเพียงห้องเดียว การที่ท่อน้ำยายาว  
ทำให้ท่อใช้เทคนิคการเดินท่อที่ถูกต้องนี้ (ช่างที่ไม่มีความรู้เดินไม่ได้) ราคาท่อ  
และน้ำยาแพง โอกาสที่น้ำยาจะรั่วก็มีมากขึ้นอีก ในการหลีกเลี่ยงการใช้ท่อน้ำยายาว  
น้ำ อาจทำได้โดยติดตั้ง เครื่องส่งลมเย็นไว้ไม่ห่างจากเครื่องส่งลมเย็นไว้ไม่ห่าง  
จากเครื่องระบายความร้อนจนเป็นว่าพันอันตรายแล้ว จึงต่อท่อลมจากเครื่องส่งลม  
เย็นนี้ไปยังบริเวณที่ต้องการปรับอากาศ ท่อลมมีความยาวตั้งแต่ 11 เมตรจนถึง 40  
เมตร หรืออาจจะมากกว่าแล้วแต่กำลังอัดลมของ เครื่อง ท่อส่งลมยิ่งยาวก็ยิ่งต้องใช้

มอเตอร์ที่มีแรงม้ามากขึ้น ปัญหาใหญ่ในการเดินท่อลมนี้ก็คือ การที่ท่อลมที่มีขนาดใหญ่ (ประมาณ 0.05 ตร. เมตร/คืบ สำหรับท่อลมส่ง และท่อลมกลับ) ทำให้การเดินท่อลมยาว ๆ ลำบาก เพราะท่อต้องผจญกับสิ่งกีดขวางนานับประการ (ในการเดินท่อลมส่งยุ่งยากพอสมควรแล้ว การเดินท่อลมกลับซึ่งใหญ่เช่นกันยิ่งยุ่งยากมากกว่า และในการติดตั้ง เครื่องส่งลม เป็นห่างจากบริเวณปรับอากาศหากจะให้ลมกลับไปยัง เครื่องส่งลมเป็นโดยไม่ให้ผ่านบริเวณอื่น ๆ ที่ไม่มีจุดประสงค์ที่จะปรับอากาศตั้งแต่แรกก็จะค่อนข้างอึดยท่ลมกลับ)

สำหรับระบบчилเลอร์ ซึ่งเป็นระบบที่ให้น้ำให้เย็นแล้วจึงส่งน้ำเย็นไปยังที่เครื่องส่งลมเป็นต่าง ๆ ระยะห่างระหว่าง เครื่องส่งลม เป็นกับ เครื่องчилเลอร์ จะเป็นเท่าไรก็ได้ ถ้าไกลมากก็เพียงแต่ใช้ปั๊มที่ให้แรงดันสูงขึ้น และเพิ่มขนาดของท่อส่งน้ำเท่านั้นเอง ถึงราคาจะแพงขึ้น แต่ไม่มีผลจะทำให้เครื่องเสียได้ เครื่องчилเลอร์ เครื่องหนึ่ง ๆ สามารถจ่ายน้ำเย็นไปยัง เครื่องส่งลมเป็นได้หลาย ๆ ตัว)

ระบบปรับอากาศที่ใช้ในโครงการ เลือกใช้ระบบ CHILLER

CHILLER เป็นระบบที่เหมาะสมสำหรับ โรงแรม, โรงพยาบาล และ อาคารใหญ่ ๆ

notice

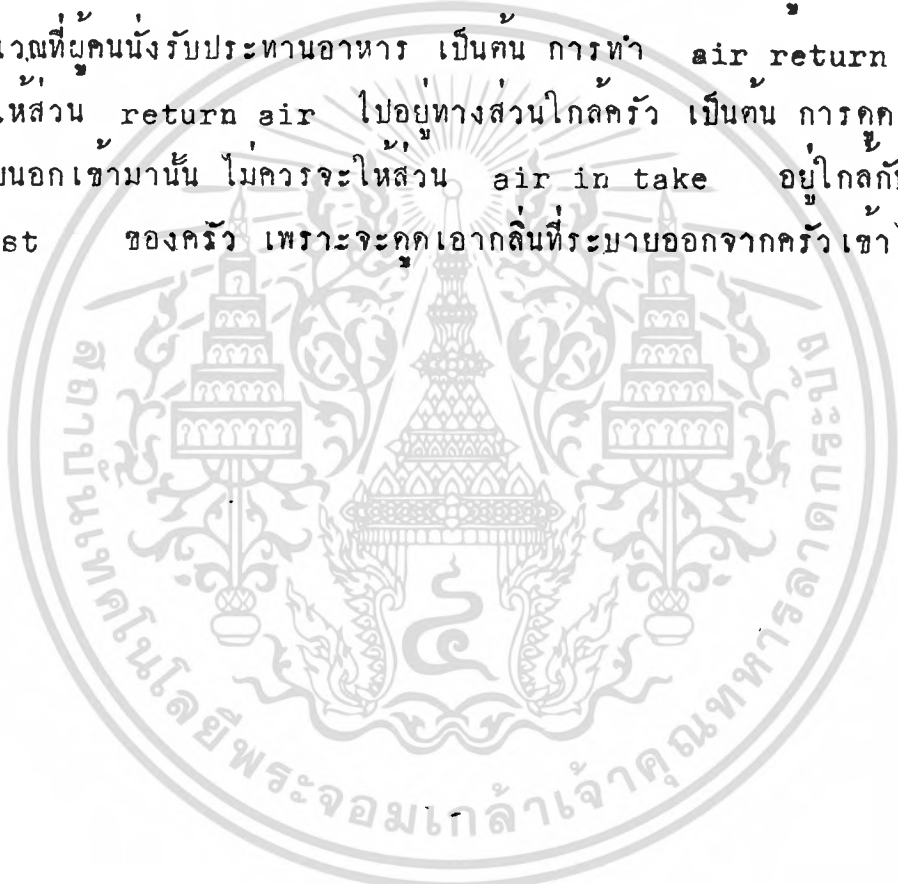
1. compressor
2. condensor tube
3. fan
4. filter drier
5. expansion valve
6. cooler tube
7. low temperature cut-off
8. water tube temperature 45 f
9. valve
10. fan coil
11. pump

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลักการของเครื่องปรับอากาศในระบบ water cooled chilled water system ก็คือส่งความเป็นไปตามท่อส่งโดยใช้น้ำเป็นตัวกลาง กล่าวคือ เครื่องทำความเย็น จะทำให้เย็นแล้วมีส่งไปตามท่อ ซึ่งหมักควยฉนวนไปยังส่วนต่าง ๆ ในอาคารที่ต้องการปรับอากาศ โดยจะมีอุปกรณ์ที่เรียกว่า unit หรือ air handling เปลี่ยนสภาพ จากน้ำเย็นเป็นลมโดยผ่านน้ำเย็นไปในคอยล์เล็ก ๆ ภายใน fan coil unit นั้น และเป่าลมผ่านคอยล์กลายเป็นลมเย็นออกมา น้ำเย็นจะหมุนเวียนกลับไปยัง เครื่องทำความเย็นเพื่อทำให้เย็นขึ้นอีก ระบบนี้ให้การประหยัดในการปฏิบัติงานอีก ทั้งตัว fan coil นั้นสามารถให้ความเย็นได้อย่างรวดเร็ว และให้ความสะดวกในการเปิดปิดเฉพาะส่วนได้ โดยแยกเป็น fan coil หลาย ๆ ตัว ตามจุดต่าง ๆ ควบคุมอุณหภูมิด้วย thermostat ที่จะคิดไว้สำหรับตั้งอุณหภูมิของอากาศภายในห้อง โดยมักจะต่อเชื่อมสับลิทซ์ของพัดลมใน fan coil นั้น ๆ พัดลมที่ใช้โดยทั่ว ๆ ไปจะมีความเร็ว 3 จังหวะ ส่วนอาคารที่มีขนาดใหญ่ ๆ เช่น โถงแสดงงาน โถงประชุม ห้องอาหาร ตลอดจนห้อง lobby หรือ lounge ซึ่งมีพื้นที่ใหญ่มากที่จะเป็นไปไม่ได้ที่ใช้ fan coil เป่าลมโดยตรง เพราะพื้นที่มากเกินไปกว่าลมจากจุด ๆ เดียวจะไปทั่วถึง ในกรณีเช่นนี้ระบบที่ใช้ก็ยังคงเป็นชุดของ fan coil อยู่เช่นกัน หากแต่จะเป่าลมเย็นจาก fan coil ไปในที่ท่ออากาศ (air duct) ซึ่งจะเดินเชื่อมโยงกันเป็น net work และมีช่องปล่อยลมเย็น diffuser อยู่กระจายไป ที่จะทำหน้าที่กระจายลมเย็นไปตามห้องนั้น ๆ การควบคุมอุณหภูมิก็ทำโดย thermostat และความเร็วของพัดลมในส่วน fan coil นั้น ๆ นั้นเอง

การระบายอากาศในส่วนที่ได้รับการปรับอากาศนั้น ทำได้โดยการหมุนเวียนอากาศผ่านส่วน fan coil unit โดยที่ส่วน fan coil unit นั้นจะมีการดึงอากาศที่ไ้ในห้องออกแบบส่วนลู่อากาศภายนอก และจะดูดเข้าอีกจากอากาศบริเวณบริสุทธิ์ภายนอกเป็นการหมุนเวียนอากาศในห้อง การ return air ภายในห้องกลับส่วน fan coil นั้นอาจทำโดยใช้ return air duct เดิน

บนส่วนในเพดานไปยังส่วน fan coil หรืออาจทำเป็น grill ที่ห้อง fan coil เล็กก็ได้ ถาดน้ำของห้อง fan coil อยู่ติดกับห้องนั้น ๆ แต่ทั้งนี้ต้องแล้วแต่ความพอดีเหมาะสมในประการต่าง ๆ กัน เช่น ระยะทางในการ return air หรือประโยชน์ใช้สอยของพื้นที่นั้น ๆ เช่น ห้องอาหาร การทำ return จะต้องคิดถึงกลิ่นที่มาจากเคาน์เตอร์ หรือครัวที่อยู่ติดกันไม่ให้มีทิศทางไปสู่บริเวณที่ผู้คนนั่งรับประทานอาหาร เป็นต้น การทำ air return ในกรณีนี้จึงอาจให้ส่วน return air ไปอยู่ทางส่วนใกล้ครัว เป็นต้น การดูดเอาอากาศจากภายนอกเข้ามานั้น ไม่ควรจะให้ส่วน air in take อยู่ใกล้กับส่วน exhaust ของครัว เพราะจะดูดเอากลิ่นที่ระเหยออกจากครัว เข้าไปอีก



## การคำนวณหาปริมาณความเป็นในการปรับอากาศ

ในการคำนวณหาปริมาณความเป็นเพื่อกำหนดขนาดของอุปกรณ์ทำความเย็นเพื่อปรับอากาศนั้น จะต้องมีข้อมูลต่าง ๆ คือ

- ความร้อนที่คายออกจากตัวคนที่ทำงานหรืออยู่ในบริเวณที่ปรับอากาศ ขึ้นอยู่กับที่อุณหภูมิและลักษณะการทำงานนั้น
- ความร้อนที่ถ่ายเทผ่านผนัง หลังคา หรือพื้นห้อง
- ความร้อนเนื่องจากอากาศที่ไหลแทรกซึมผ่านหน้าต่าง ประตูหรือรอยแยกต่าง ๆ
- ความร้อนจากอากาศบริสุทธิ์ภายนอกที่นำมาจากภายนอกอากาศ กำจัดกลิ่นควันบุหรี่
- ความร้อนจากหลอดไฟแสงสว่าง มอเตอร์ เครื่องจักรกลและเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ที่ให้ความร้อนที่อยู่ภายในห้อง
- ความร้อนจากการแผ่รังสีความร้อนของดวงอาทิตย์ตอนนั่ง หลังคากระจกของห้อง ฯลฯ

เมื่อได้ข้อมูลต่าง ๆ จากอาคารที่จะทำการปรับอากาศแล้ว ต้องทำข้อมูลต่าง ๆ มาคำนวณโดยละเอียด จะได้ปริมาณความเป็นไปที่ต้องใช้ในอาคาร และเราจะกำหนดขนาดของอุปกรณ์ทำความเย็นต่อไป

## แนวความคิดในการออกแบบระบบปรับอากาศ

### การปรับอากาศ

จุดประสงค์ของการปรับอากาศ คือการทำให้ภาวะอากาศคงที่ อุณหภูมิ และความชื้นตามที่ต้องการ อากาศบริสุทธิ์ และมีการกระจายทั่วบริเวณที่ปรับอากาศ เพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ดังกล่าว จึงได้มีการออกแบบและใช้ระบบทำความเย็น

### ระบบน้ำเย็นรวม

เนื่องจากระบบปรับอากาศสำหรับงานประเภทโรงแรม ซึ่งมีลักษณะการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใช้งานต่อเนื่องตลอดเวลา จึงจำเป็นต้องมีประสิทธิภาพและความคงทนสูง ขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงความประหยัดในเรื่องค่าใช้จ่ายการเดินเครื่อง และการซ่อมบำรุงรักษาด้วย ซึ่งระบบน้ำเย็นรวม (CENTRAL CHILLED WATER SYSTEM) จะเป็นระบบที่เหมาะสมที่สุดสำหรับงานประเภทนี้ ระบบดังกล่าวมีลักษณะการทำงาน พอสรุปได้ดังนี้

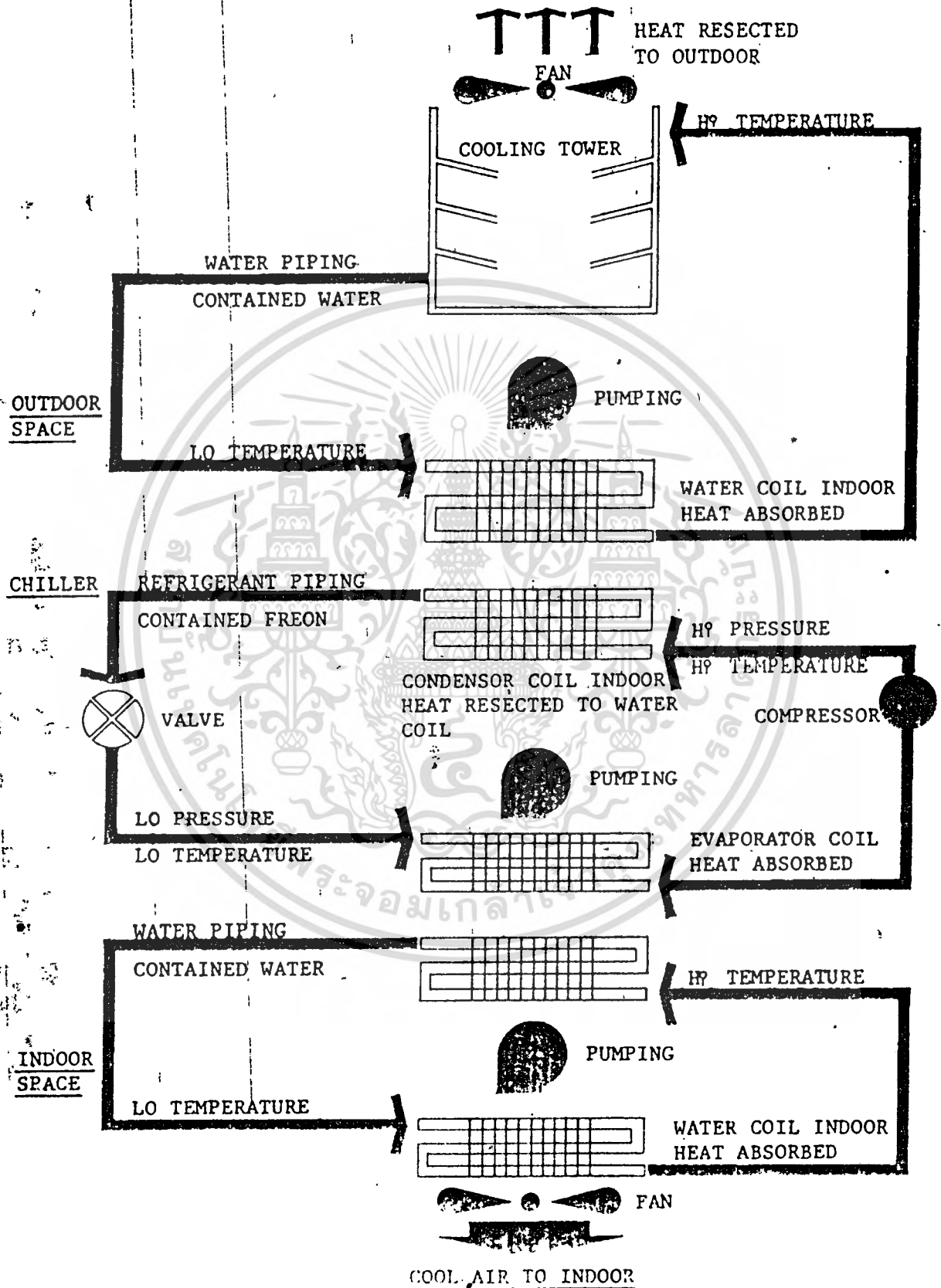
ระบบน้ำเย็นรวม (CENTRAL CHILLED WATER SYSTEM) ประกอบด้วย เครื่องทำน้ำเย็น (CHILLER) ทำน้ำเย็นแล้วส่งตามเส้นท่อไปยัง เครื่องส่งลมเย็น (AIR HANDLING UNIT) ซึ่งตั้งอยู่ตามจุดต่าง ๆ ในตัวอาคาร เพื่อทำความเย็น แล้วหมุนเวียนนำความร้อนที่ดึงจากจุดต่าง ๆ ดังกล่าวกลับไปยัง เครื่องทำน้ำเย็น (CHILLER) แล้วระบายออกสู่มรรยากาศโดยใช้หอระบายความร้อน (COLLING TOWER) และมีระบบระบายอากาศใหม่มีการหมุนเวียนนำอากาศเสียออกและเพิ่มอากาศบริสุทธิ์เข้าสู่ระบบโดยใช้ FRESH AIR DUCT และ EXHAUST VENTILATOR

การแบ่งเนื้อที่โซ่สอย

ลักษณะการแบ่งเนื้อที่โซ่สอยของ โรงแรม มงอินแวงของการออกแบบระบบปรับอากาศ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. ประเภทบริเวณสาธารณะ ซึ่งได้แก่ หอโถง หออาหาร ห้องทำงาน ร้านค้า เป็นต้น โดยทั่วไป จะแบ่งเขตตามความประสงค์ในการใช้งาน โดยใช้ เครื่องส่งลมเย็น หอละชุด ส่งลมโดยใช้ท่อลมเดี่ยว ยกเว้นบริเวณหอโถง (LOBBY) ซึ่งได้พิจารณาพร้อมกับสถาปนิกแล้วมีความเห็นร่วมกันว่า เพื่อให้มีบรรยากาศแบบธรรมชาติจึงจะไม่มีการปรับอากาศในห้องนี้ และให้ออกแบบตัวอาคารให้สอดคล้องกับทิศทางการหมุนเวียนของลม และให้มีการถ่ายเทอากาศโดยธรรมชาติ
2. ห้องพักแขก ซึ่งจะต้องเป็นแบบที่สามารถควบคุมภาวะอุณหภูมิ และความชื้นตามความต้องการของแต่ละบุคคลได้ จึงใช้ เครื่องส่งลมเย็น และอุปกรณ์ควบคุมหอละชุด พร้อมระบบถ่ายเทอากาศจากห้องน้ำ

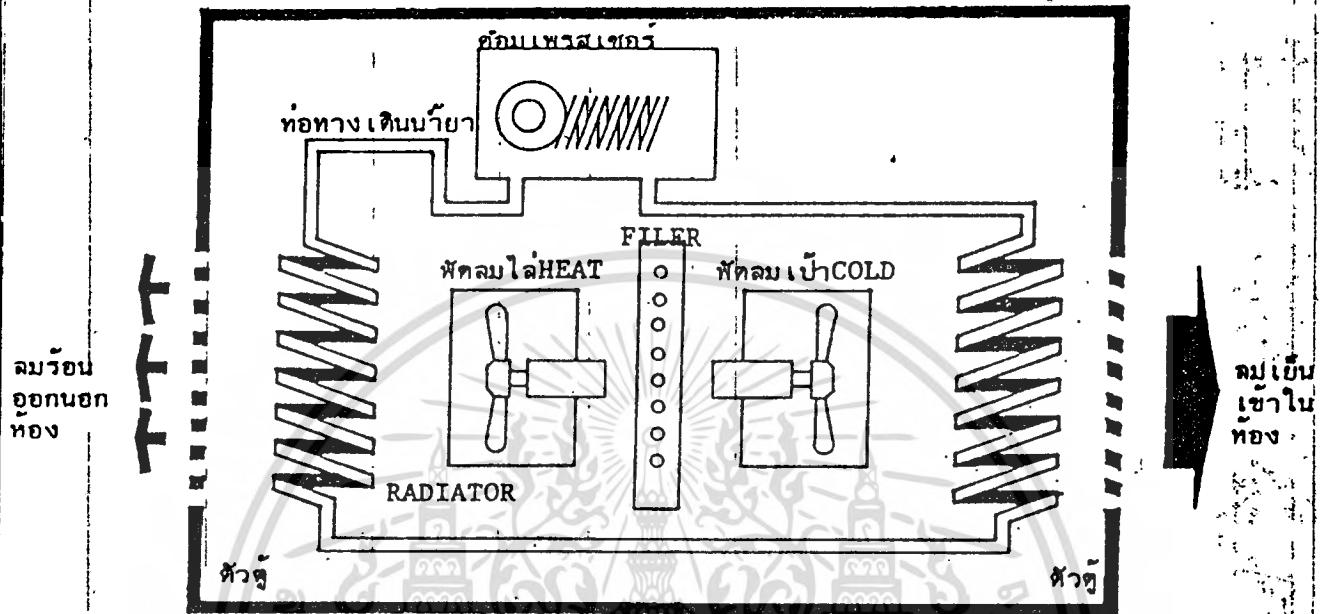
AIR COOLED WATER CHILLER SYSTEM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษา

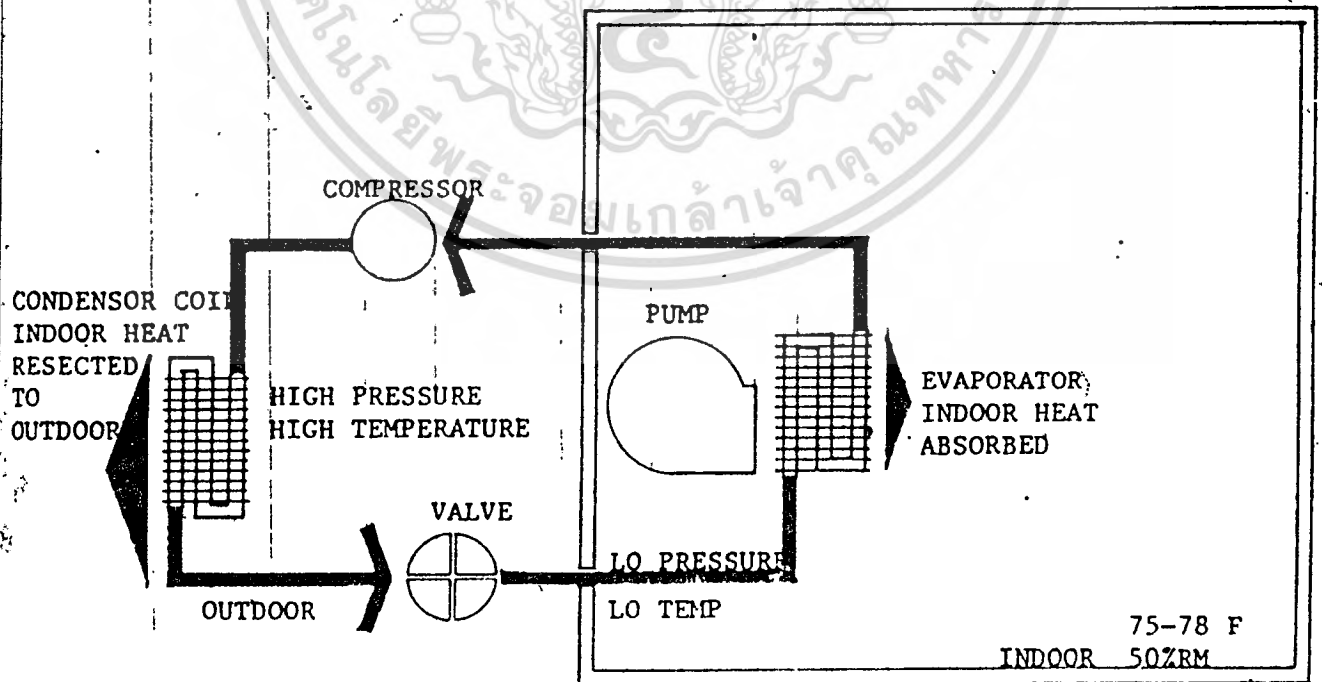
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผังการทำงานของ AIR แบบ PACKAGE



เช่น แบบคติดหน้าต่าง (WINDOW TYPE)

ผังการทำงานของ AIR แบบ SPLIT SYSTEM

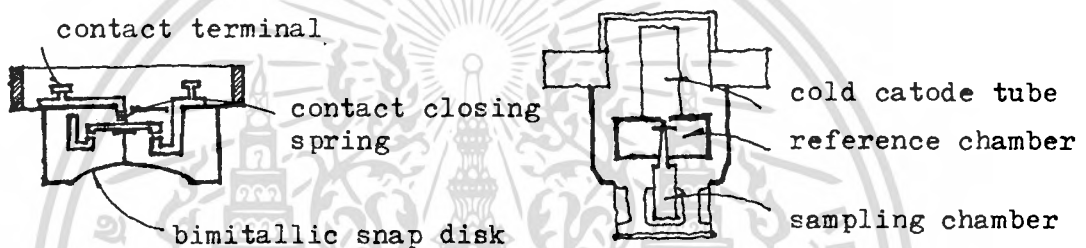


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## อุปกรณ์แจ้งเหตุเพลิงไหม้

อุปกรณ์แจ้งเหตุเพลิงไหม้มีหลายชนิด สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น เครื่องักจับความร้อน เครื่องักจับควัน เครื่องักจับก๊าซคาร์บอน-ออกไซด์ ซึ่งระบบเหล่านี้สามารถควบคุมให้ทำงานแจ้งเหตุเพลิงไหม้หรือทำงานร่วมกับระบบอื่น ๆ ได้ในทันที เช่น ระบบสปริงเกอร์ ระบบป้องกันควัน ฯลฯ



ภาพแสดง เครื่องักจับความร้อน

## อุปกรณ์ดับเพลิงอัตโนมัติ

อุปกรณ์ที่ใช้ในการดับเพลิงอัตโนมัติ แบ่งออกตามตัวกลางที่ใช้ดับไฟมีดังนี้

- อุปกรณ์ที่ใช้น้ำ
- อุปกรณ์ที่ใช้ก๊าซ

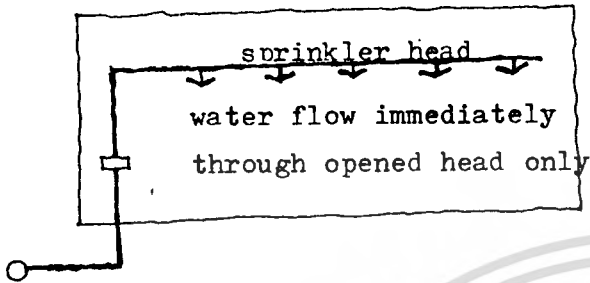
## อุปกรณ์ที่ใช้น้ำ

คือระบบสปริงเกอร์ (Sprinkler System)

ตำแหน่งที่ติดตั้ง ตำแหน่งของหัวสปริงเกอร์จะอยู่ในส่วนใต้เพดาน และสปริงเกอร์ 1 หัว สามารถครอบคลุมพื้นที่การดับไฟได้ 16 ตารางเมตร

ระบบการทำงานของสปริงเกอร์ แบ่งออกเป็น 4 ระบบ ดังนี้

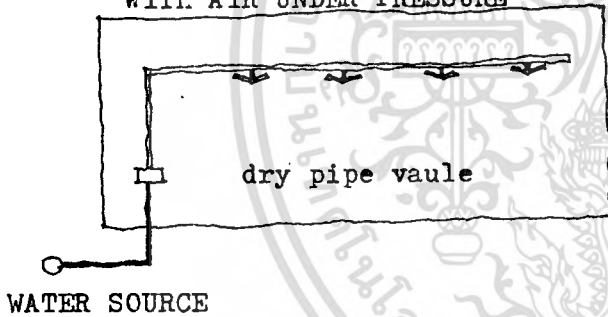
SPRINKLER PIPE



ระบบท่อเปียก (Wet Pipe System)

ในระบบท่อของสปริงเกอร์ จะมีน้ำที่มีแรงดันอยู่ตลอดเวลา เมื่อเกิดเพลิงไหม้ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์ เปิดและน้ำที่มีแรงดันสูงจะพุ่งกระจายลงมา ระบบนี้เหมาะสำหรับอาคารสถานทั่ว ๆ ไป ที่ไม่มีการแข็งตัวของน้ำภายในท่อ

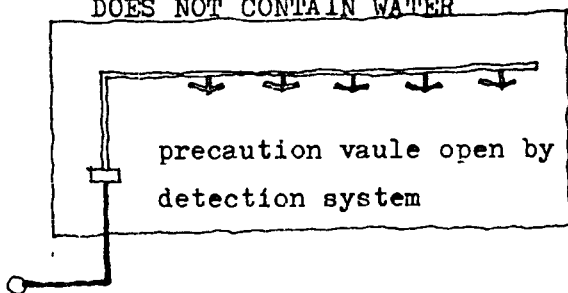
SPRINKLER PIPING WITH AIR UNDER PRESSURE



ระบบท่อแห้ง (Dry Pipe System)

การทำงานของกลไกเช่นเดียวกับระบบท่อเปียกแต่มีการแก้ไขข้อบกพร่องในกรณีที่อาคารอยู่ในเขตหนาว น้ำในท่ออาจมีการแข็งตัว ดังนั้นจึงทำให้ระบบท่อเป็นระบบท่อแห้งจนกว่ากลไกที่หัวสปริงเกอร์ทำงาน แรงดันอากาศในท่อลดลงน้ำก็จะเข้าไปแทนที่ในท่อและพุ่งออกมาจากหัวสปริงเกอร์

SPRINKLER PIPING DOES NOT CONTAIN WATER

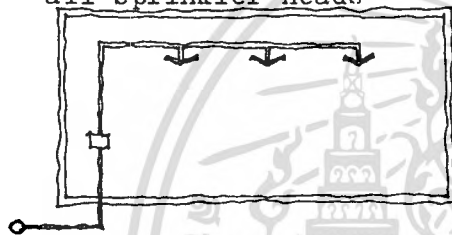


Preaction System

ปรับปรุงมาจากระบบท่อแห้ง เนื่องจากระบบท่อแห้งต้องรอเวลาในการที่จะให้น้ำไหลไปตามท่อ การปรับปรุงทำโดยนำเอาระบบเครื่องจับควันและความร้อนมาใช้สัมพันธ์กัน การทำงานคล้ายระบบท่อแห้ง แต่ได้มีการบังคับวาล์วเปิดของระบบท่อด้วยเครื่อง

กักจับความร้อนหรือเครื่องตรวจจับควัน  
 ทำให้มีน้ำเข้าไปอยู่ในท่อเพื่อรอเวลา  
 ไหลล้นที่หัวสปริงเกอร์ทำงาน ซึ่งน้ำ  
 จะสามารถพุ่งออกจากหัวสปริงเกอร์  
 ได้ทันที

water flows through  
 all sprinkler heads

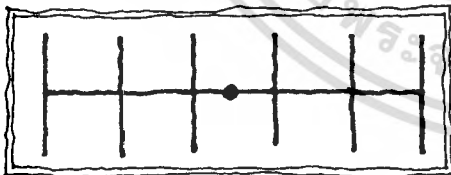


Deluge System

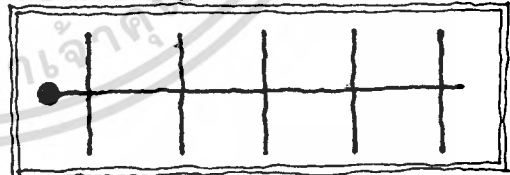
น้ำระบบท่อแห้งมาใช้กับระบบหัวสปริง-  
 เกอร์ เปิดและระบบกักจับความร้อนและ  
 ควัน การทำงานกระทำโดยการบังคับ  
 วาล์วเปิดเปิดควบเครื่องกักจับความร้อน  
 หรือเครื่องตรวจจับควัน เมื่อวาล์วเปิด น้ำ  
 ก็จะไหลผ่านท่อและพุ่งออกจากหัวสปริง-  
 เกอร์ได้ทันที

การวางผังการเดินท่อของสปริงเกอร์

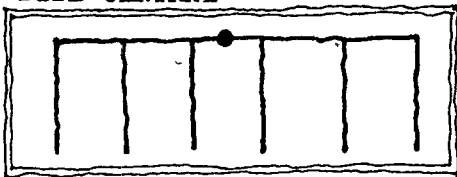
CENTER CENTRAL



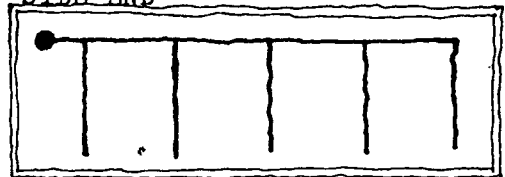
CENTRAL END



SIDE CENTRAL



SIDE END

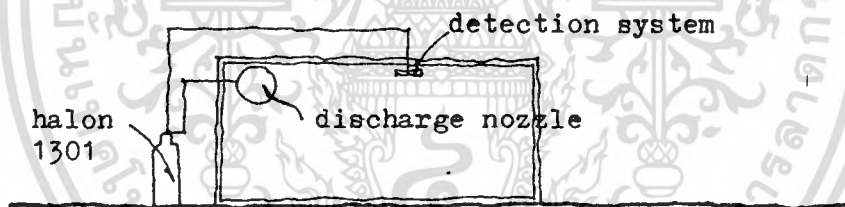


## อุปกรณ์ที่ใช้ก๊าซ

ก๊าซที่ใช้ในปัจจุบันมี 2 ชนิด คือ ฮาลอน 1301 และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

### ก๊าซฮาลอน 1301

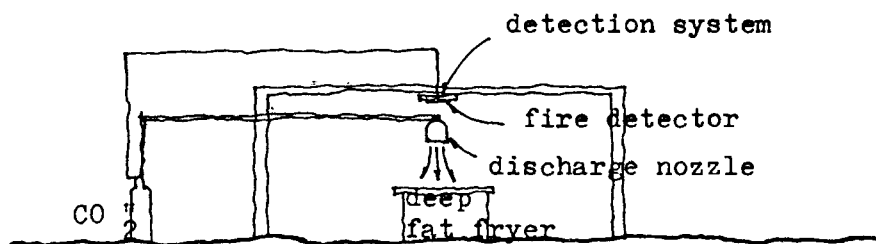
ทำหน้าที่หยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของระบบเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งไปยังอีกโมเลกุลหนึ่งไครภายในระยะเวลา 10 วินาที ลักษณะของฮาลอน 1301 เป็นก๊าซเหลวไม่เป็นอันตรายต่อคนและมีประสิทธิภาพที่สุด เหมาะกับห้องที่มีอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์หรือไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ห้องคอมพิวเตอร์ ห้องควบคุมโทรศัพท์ อัตราร่วมการไหลของฮาลอน 1301 ในการดับเพลิงคือเป็นอัตราร่วมของฮาลอน 1 กก. ต่อปริมาตรห้อง 3 ลูกบาศก์เมตร การควบคุมการทำงานของระบบนี้ควบคุมโดยการใช้เครื่องจับความร้อน-ควัน



รูปแสดงการทำงานของระบบดับเพลิงก๊าซฮาลอน 1301

### ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

ลักษณะการทำงานและข้อกำหนดในการใช้ คล้ายกับระบบก๊าซฮาลอน 1301 แต่มีข้อเสียคือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เอื้ออำนวยต่อระบบการหายใจของมนุษย์



ภาพแสดงการทำงานของระบบดับเพลิงก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

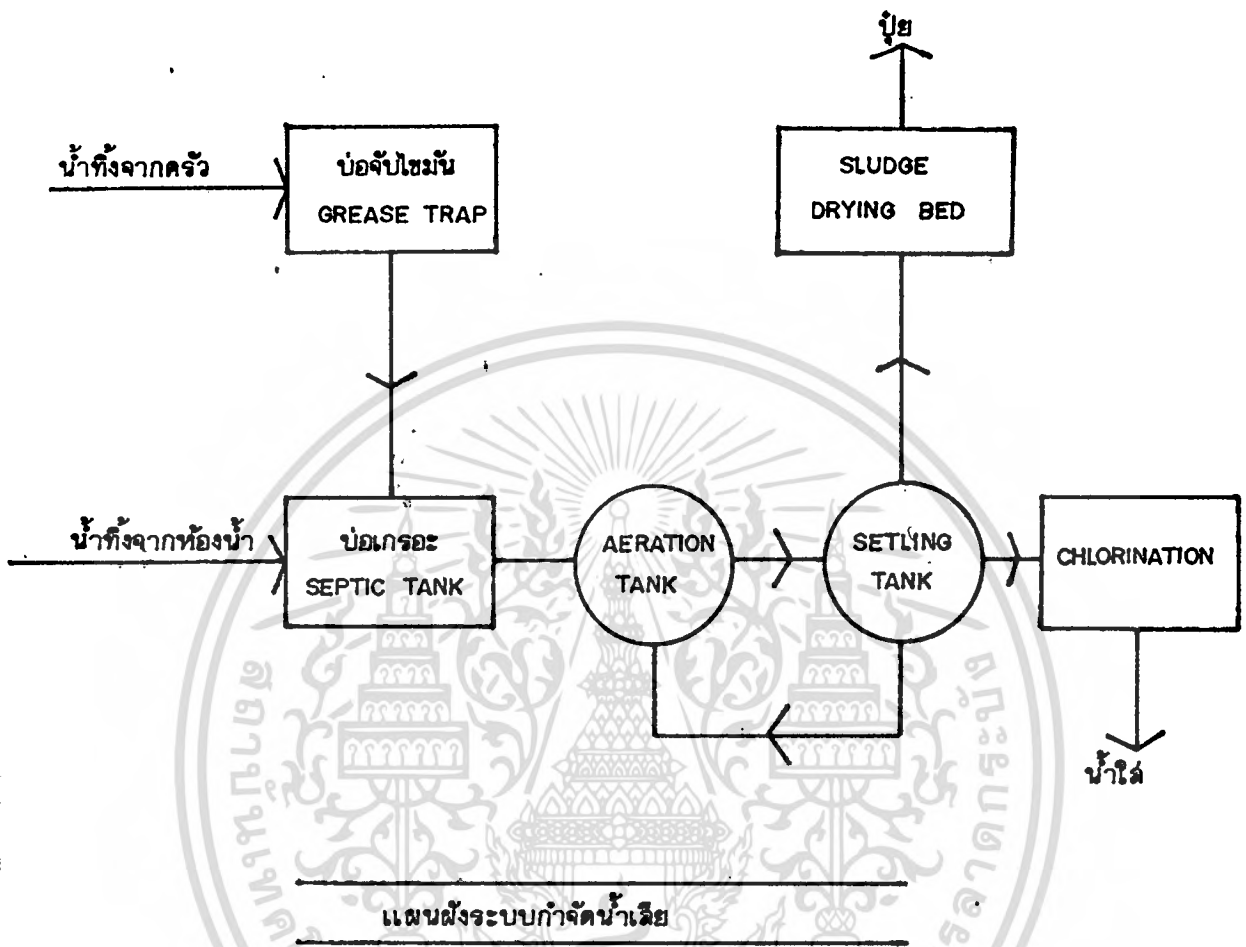
## แนวความคิดในการออกแบบระบบน้ำใช้ในอาคาร

ระบบน้ำใช้ในอาคารอาจหาจากแหล่งน้ำที่สามารถจะนำมาใช้ได้โดย อาจหาจากแหล่งน้ำบาดาล หรือน้ำผิวดิน (SURFACE WATER) โดยคำนึงถึงความ ประหยัดเป็นสำคัญ แลวน้ำที่ไค่มาผ่านระบบการบำบัดโดยการกรอง การใสสาร เคมี ฯลฯ จนน้ำมีคุณภาพที่เหมาะสมต่อการอุปโภค และบริโภค และนำมาสู่ถังเก็บ น้ำในที่บนชั้นหลังคา และนำมาใช้ในระบบน้ำไหลตอไป (GRAVITY FLOW)

## แนวความคิดในการออกแบบระบบกำจัดน้ำเสียของอาคาร

ระบบน้ำทิ้งในอาคารจะแบ่งไค่เป็น 3 อย่าง คื้ น้ำจากห้องน้ำ; น้ำใช้ น้ำจากห้องสวมน้ำ จากห้องครัว

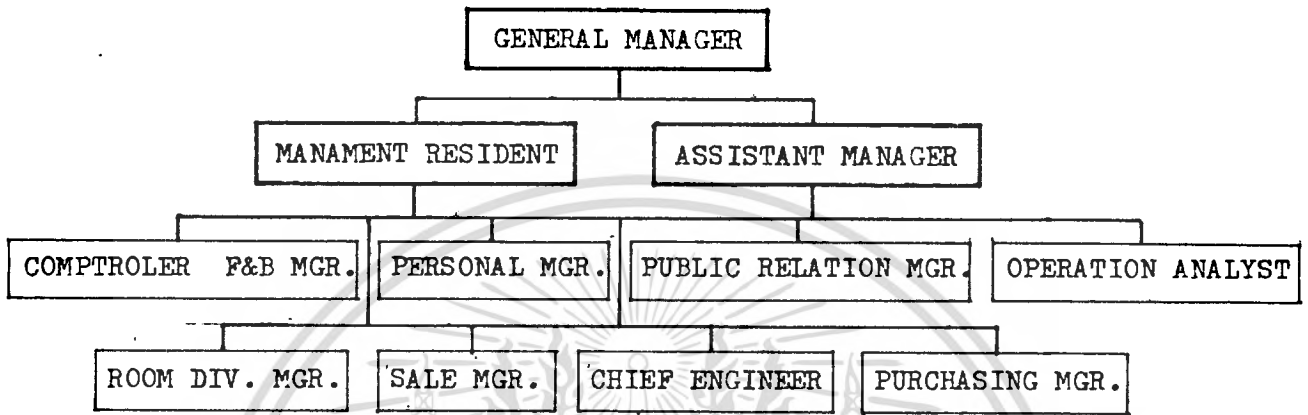
น้ำจากห้องน้ำ น้ำใช้ จะรวมกันเป็นบ่อเกรอะ (SEPTIC TANK) ส่วนน้ำจากห้องครัวจะเข้าไปสู่อุปกรณ์จับไขมัน (GREASE TRAP) แลวน้ำไปเข้า SEPTIC TANK รวมกันเข้าไปบ่อ AERATION TANK โดยใช้ขบวนการ ACTIVATED SLUDGE เพื่อให้ไค่เนื้อที่น้อยที่สุดในการกำจัดน้ำเสีย แลวน้ำไปสู่อุปกรณ์ SETTLING TANK เพื่อแยกตะกอนออกไปตกที่ลานตากตะกอน (SLUDGE DRYING BED) แลวน้ำตะกอนที่ตกแห้งแลวน้ำไปทำปุ๋ยเพื่อให้ประหยัดค่าบำรุง รักษาต้นไม้ในบริเวณรอบ ๆ โรงแรม น้ำที่ใสที่แยกออกมาจากระบบ SETTLING TANK จะนำไปฆ่าเชื้อโรคโดยการใสคลอรีน น้ำที่ผ่านขบวนการชั้นสุดท้ายแลวนจะใส และสามารถนำมาเก็บไว้ในบ่อรอบ ๆ โรงแรม เพื่อใช้ในการจัดปลูกต้นไม้ ทำ บ่อน้ำพุ และน้ำตกธรรมชาติ ซึ่งจากการใสน้ำในระบบหมุนเวียนลักษณะนี้จะทำให้ ประหยัดน้ำใช้ในโรงแรมไค่เป็นอันมาก เพราะแหล่งน้ำเป็นสิงหาไค่ยากในภู่เกิด



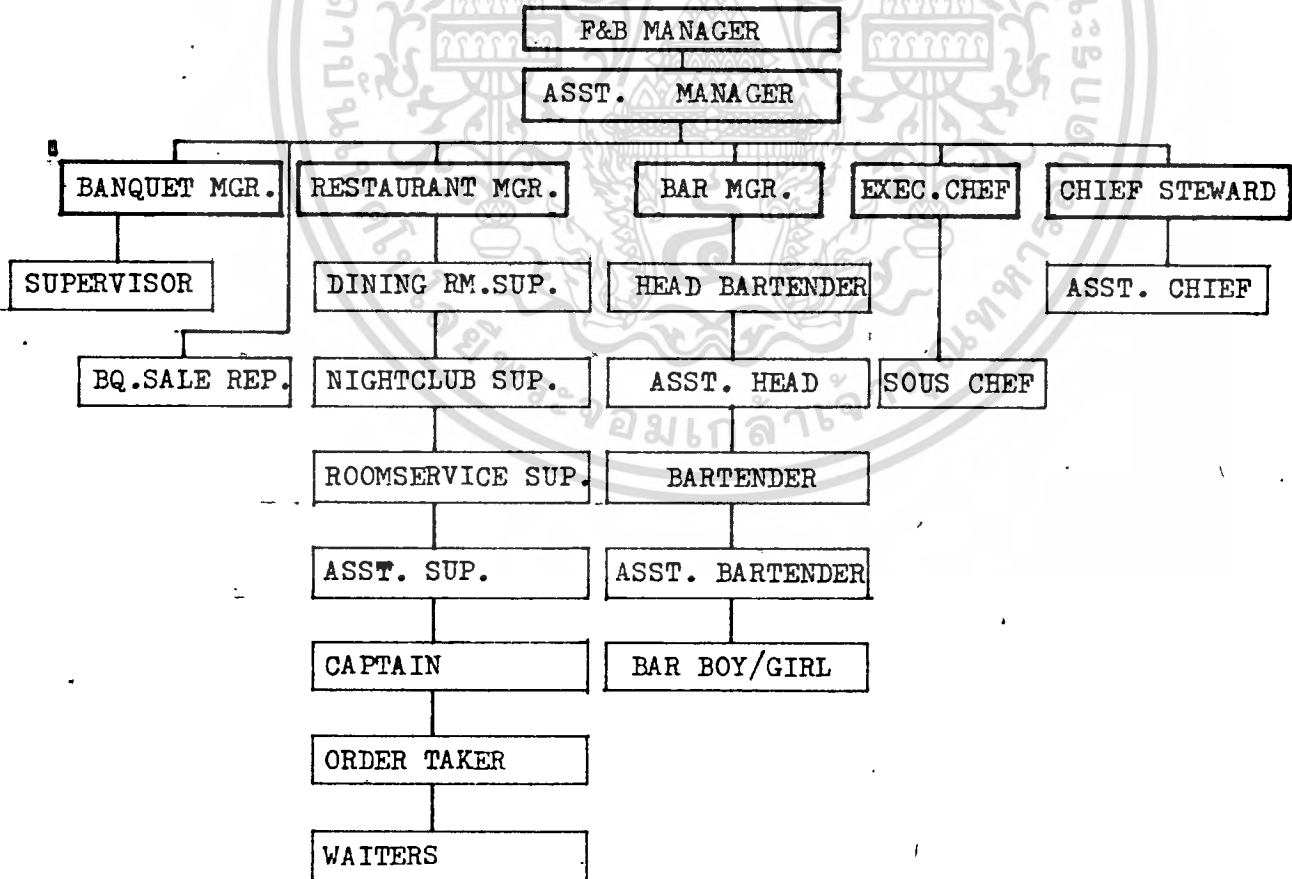
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIZATION

MANAMENT

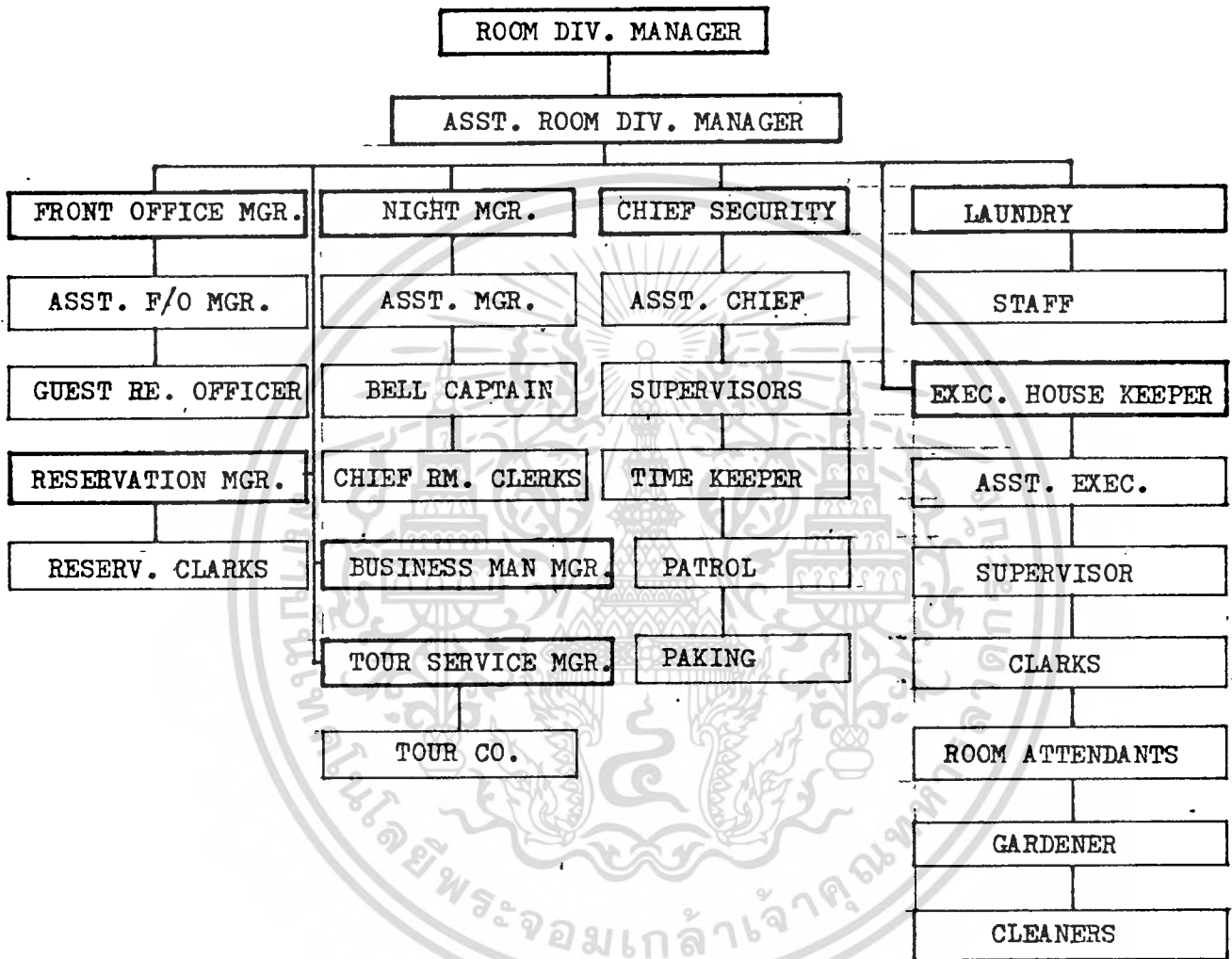


FOOD & BEVERAGE



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

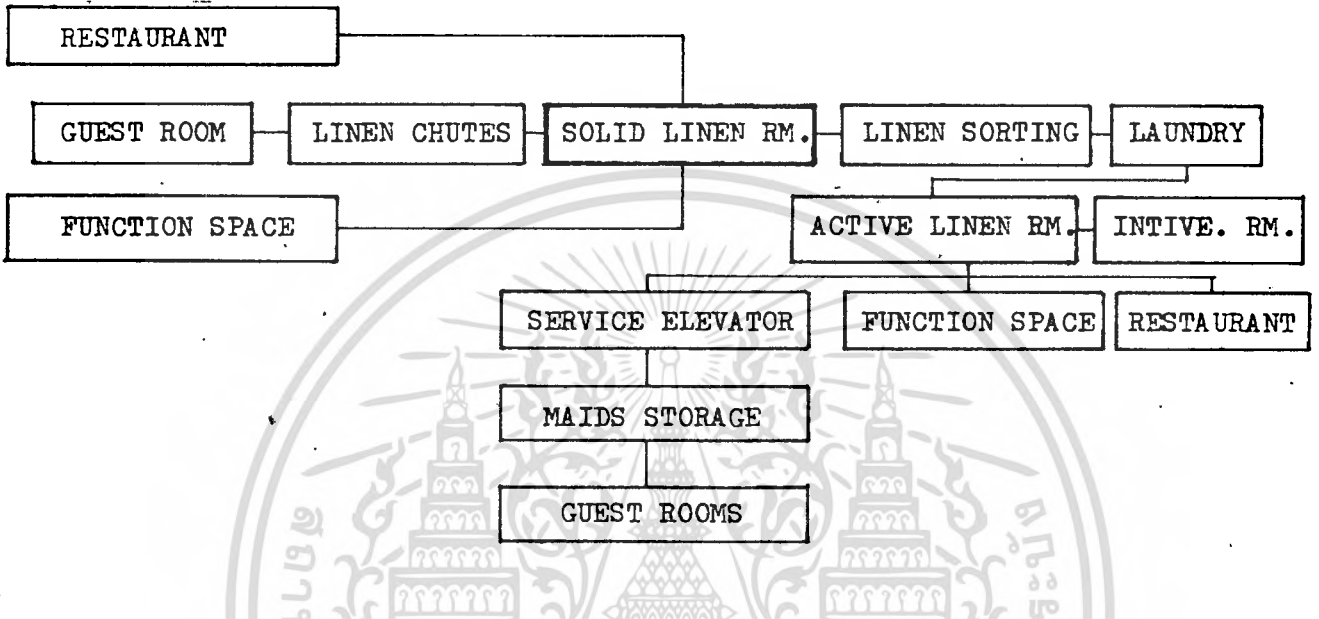
ORGANIZATION



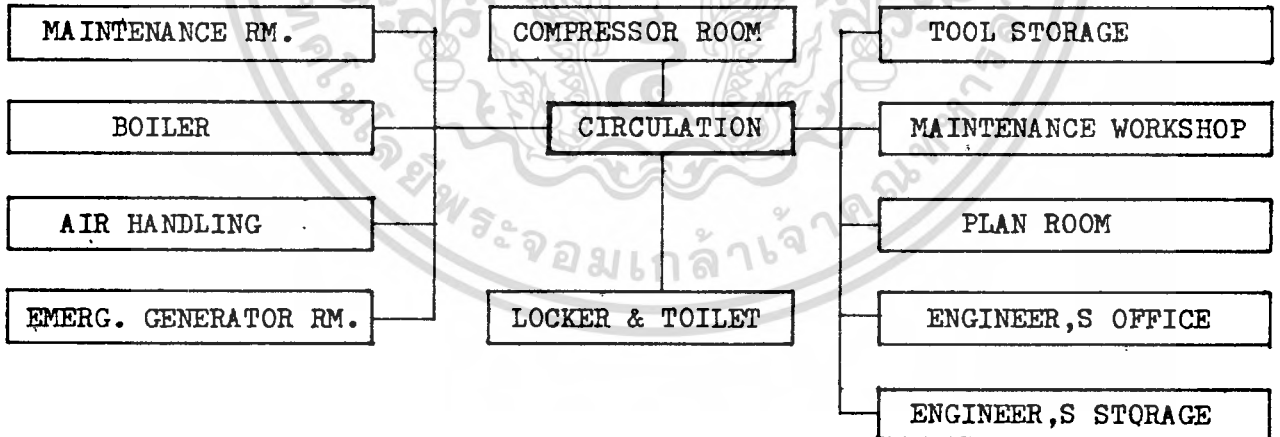
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIZATION

LINEN FLOW

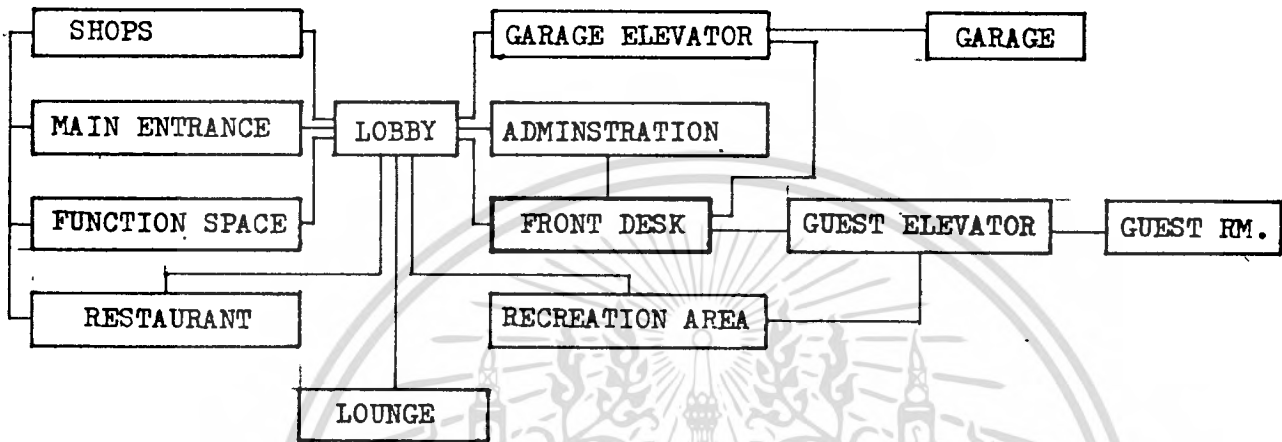


ENGINEERING

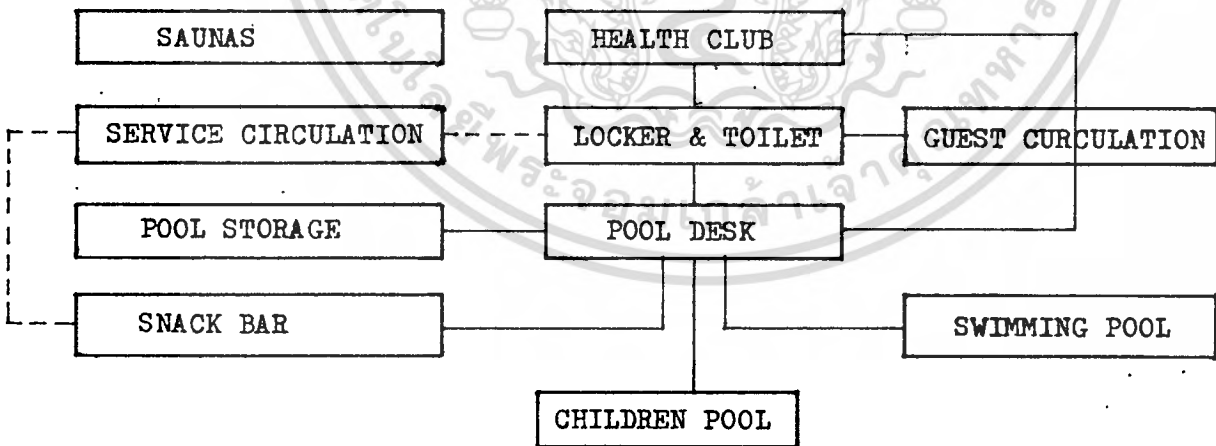


ORGANIZATION

GUEST FLOW



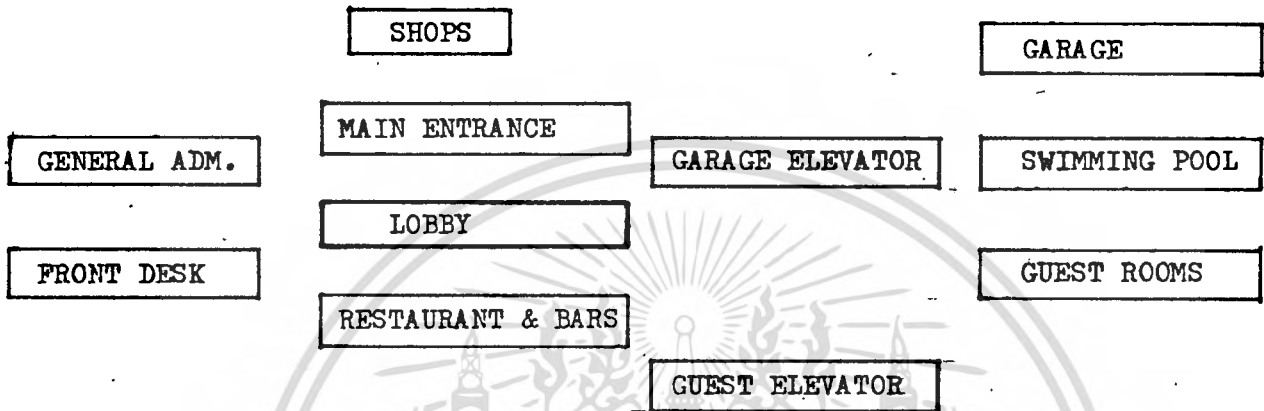
RECREATION



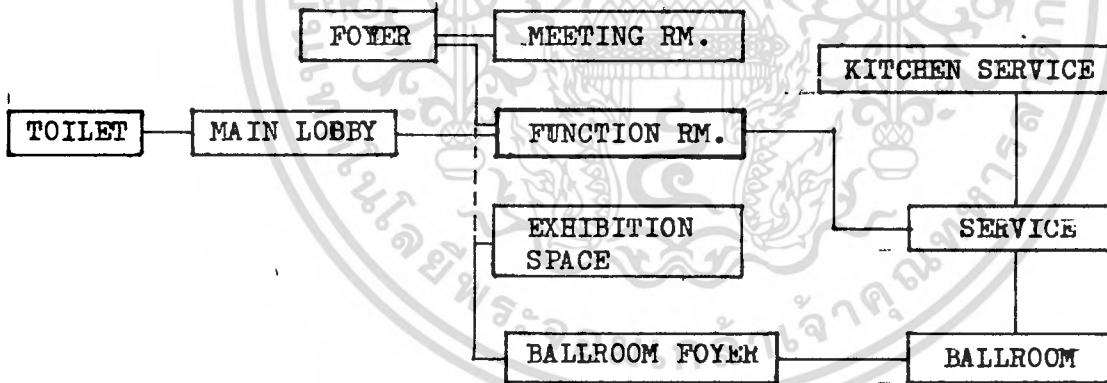
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIZATION

LOBBY & RENTAL AREAS

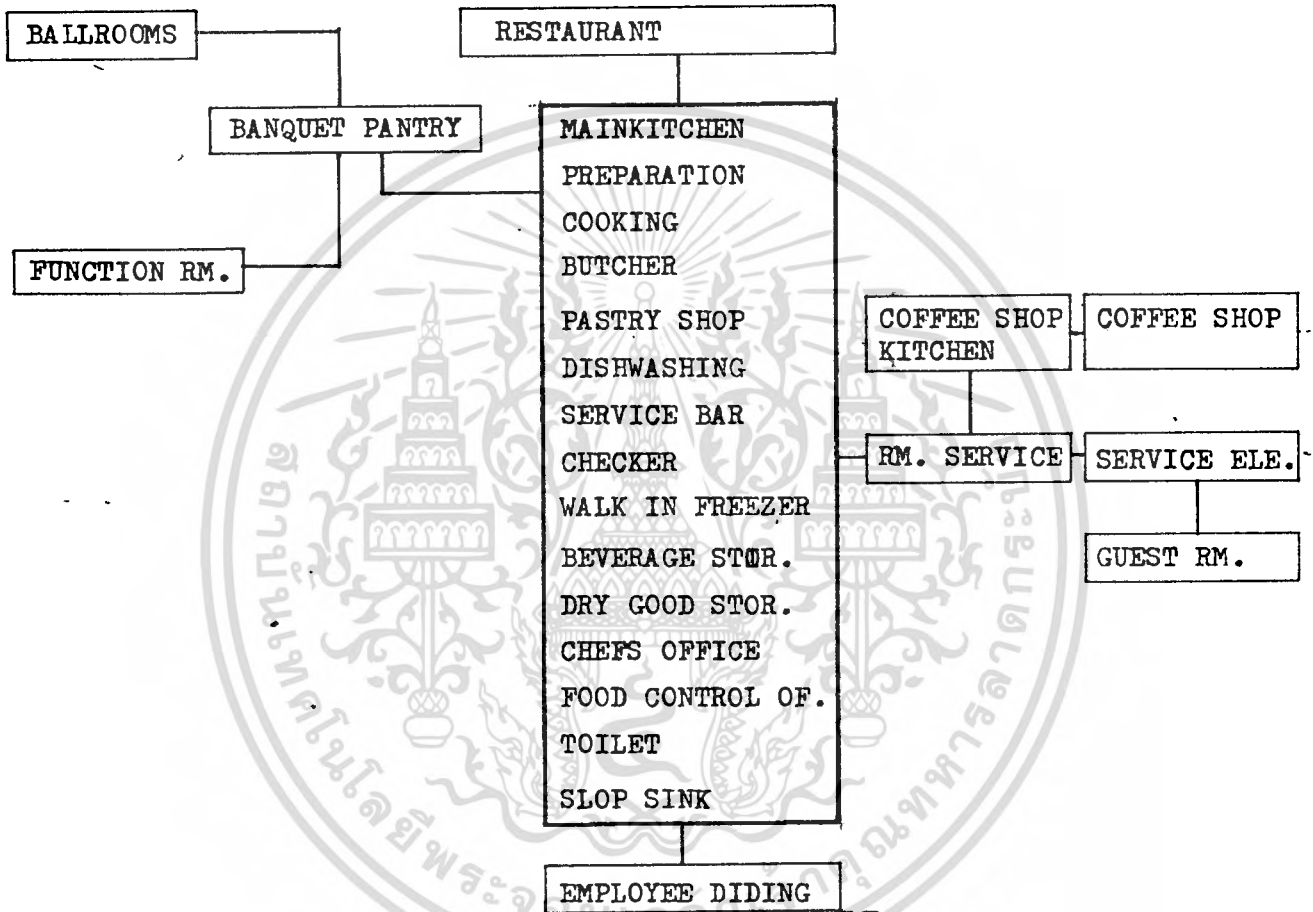


FUNCTION AREA



ORGANIZATION

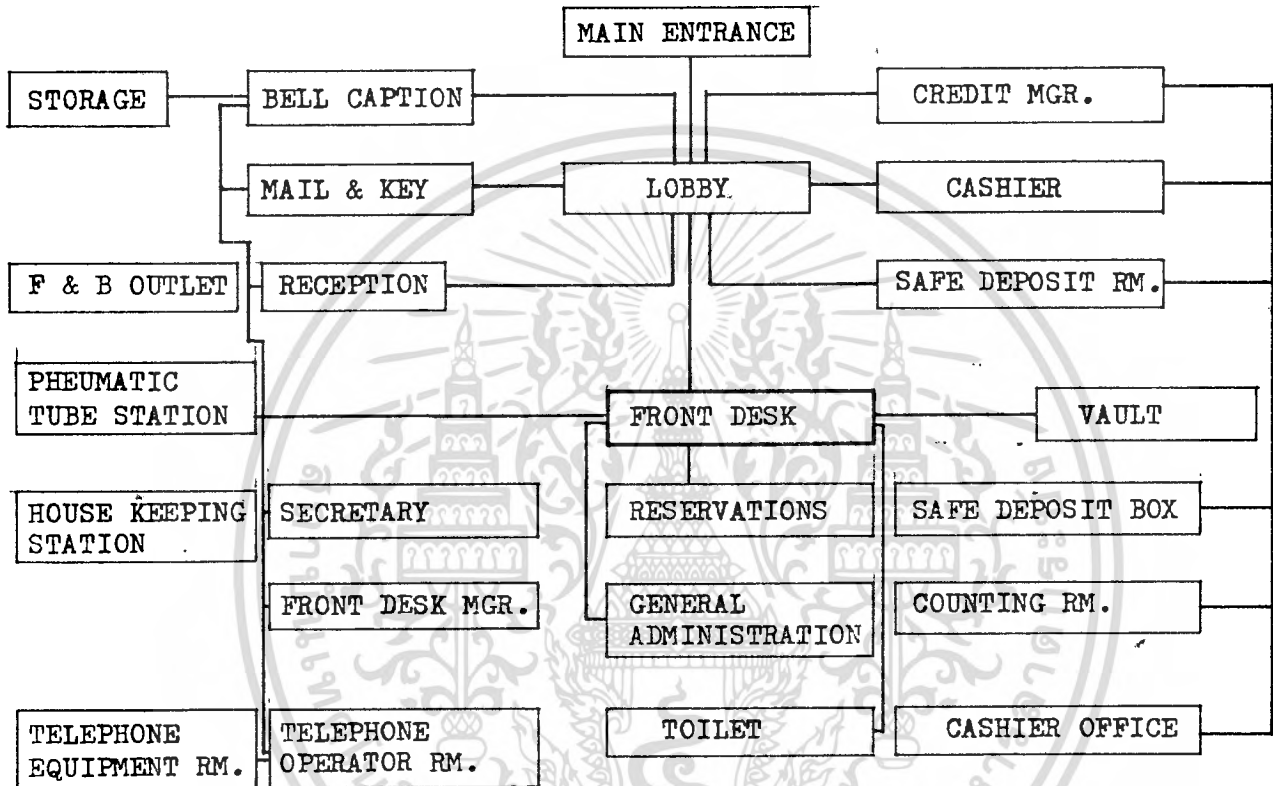
KITCHEN & FOOD OUTLET



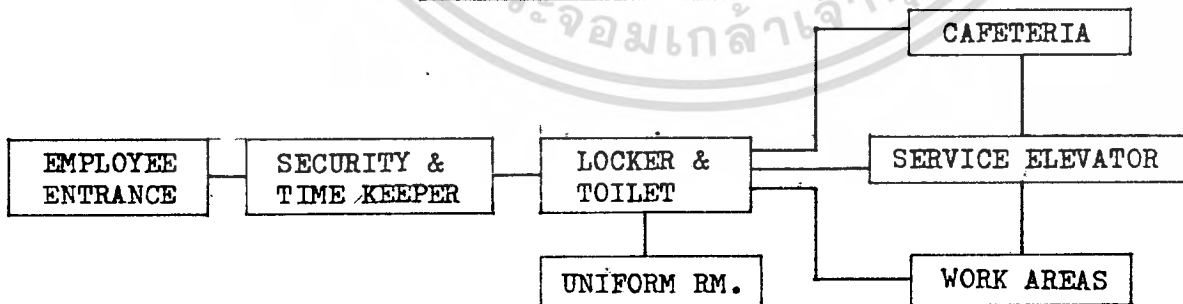
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIZATION

FRONT DESK ADMINISTRATION



EMPLOYEE FLOW



## มาตรฐานกำลังคนของธุรกิจโรงแรมโดยทั่วไป

กำลังคนในธุรกิจโรงแรมอาจแบ่งลักษณะของงานออกได้เป็น 4 ระดับคือ

- ระดับที่ 1 งานที่ไม่ต้องใช้ระดับใดแก่ พนักงานยกกระเป๋า พนักงานทำความสะอาด พนักงานโทรศัพท์ เสมียนและพนักงานผู้ช่วยในครัว
- ระดับที่ 2 งานที่ใช้เทคนิคระดับกลางได้แก่ พนักงานผสมเครื่องดื่ม หัวหน้าพนักงานรับใช้ เลขานุการ พนักงานบัญชี ผู้ช่วยแม่บ้าน
- ระดับที่ 3 งานเหนือกว่าระดับเทคนิคได้แก่ ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดการแผนกต้อนรับ วิศวกร หัวหน้าแผนกบัญชี ผู้จัดการแผนกบุคคล แม่บ้าน พอดริว
- ระดับที่ 4 งานบริหาร ได้แก่ ผู้จัดการใหญ่ รองผู้จัดการใหญ่ รองผู้จัดการฝ่ายจัดการ รองผู้จัดการฝ่ายการเงิน ผู้ควบคุม ผู้จัดการฝ่ายการตลาด

### การคิอัตรากำลังคน

เนื่องจากโรงแรมในโครงการเป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง ดังนั้นในการคำนวณหาอัตรากำลังคนจึงใช้มาตรฐานของ โรงแรมชั้นหนึ่งที่มีในกรุงเทพฯ ซึ่งมีอยู่ 12 แห่ง และเปรียบเทียบจากมาตรฐานต่างประเทศที่ได้กำหนดไว้ และตามที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ทำการคำนวณความต้องการอัตรากำลังคนในอุตสาหกรรมโรงแรม ในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับที่ 5 ได้กำหนดสัดส่วน กำลังคนได้ดังนี้คือ

ระดับงานที่ไม่ใช้เทคนิค	ร้อยละ 75
ระดับงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง	ร้อยละ 16
ระดับงานที่เหนือกว่าช่างเทคนิค	ร้อยละ 6
ระดับงานบริหาร	ร้อยละ 3

การแบ่งกำลังของพนักงานในโรงแรม

จำนวนห้องพักทั้งหมด		120	ห้อง
จำนวนพนักงานทั้งหมด	$1.54 \times 120$	185	ห้อง
โดยแบ่งออกเป็น 4 ระดับ คือ			
ระดับงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค	75 %	138	คน
ระดับงานที่ใช้เทคนิคปานกลาง	16 %	30	คน
ระดับงานที่เหนือกว่าเทคนิค	6 %	9	คน
ระดับงานบริหาร	3 %	6	คน
รวม		185	คน

(จากค่าเฉลี่ยของ เอกสารการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ประมาณ 1.54 คน/จำนวนห้อง)

## วิเคราะห์สถานที่ตั้ง

จากสภาพแวดล้อมทางภูมิประเทศ สถานที่ตั้งของโครงการอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ซึ่งศึกษาคู่มือโครงการคือ แหลมพรหมเทพ และอยู่ตรงท้ายสุดของเกาะภูเก็ต ทางทิศตะวันออกที่จะเข้าโครงการ เข้าได้ทางเดียวโดยทางถนนลาดยาง นอกจากนั้นยังสามารถเข้าได้โดยเดินเท้าเลาะชายหาดเข้ามา

## ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะที่ตั้งมีความเอียงลาดจากระดับน้ำทะเล 0.00 ถึงระดับ .....ขึ้นไปตามไหล่เขา

ลักษณะอาคารมีการปลูกสร้างตัวอาคารมากเกินไปจนแน่นขนัด (อาจเป็นผลมาจากสภาพทางเศรษฐกิจ) ก่อให้เกิดความอึดอัด(ระยะระหว่างตัวอาคารกว้างเพียง 3.70 เมตร) อันจะเป็นผลเสียในการเชิญชวนแขกให้เข้ามาพักในระยะยาวได้ และมีการเปิดช่องว่างตรงมุมล่างซ้ายของโครงการ เพื่อเป็นสรว่ายน้ำในอนาคตก

การวางตำแหน่งอาคารสาธารณะ วางไว้ถูกต้องรัดกุม เช่น ลुक้าเมื่อเข้ามาจากทางเข้าใหญ่ก็จะพบกับส่วนประชาสัมพันธ์ก่อนจึงจะมาถึงส่วนลงทะเบียนเข้าที่พักได้ เป็นต้น แต่ในส่วนห้องพักวางอาคารผิดทิศทางลม โดยวางอาคารทิศขวางทิศตะวันออกและตะวันตก จะเกิดปัญหาอย่างมากในช่วงม้าย และเกิดความยุ่งยากในการออกแบบอาคารเพื่อป้องกันแสงแดด

การวางอาคารแต่ละหน่วยรับลมได้น้อย เนื่องจากเอาคานแคบของอาคารรับลม ระยะระหว่างอาคารที่แคบเกินไปก็จะทำให้อาคารแต่ละหลังขวางทางลมซึ่งกันและกัน ในคานมุมมองของแต่ละหน่วยไม่เหมาะสมเพราะอาคารบังกันอยู่ และแต่ละอาคารก็ไม่ได้นหันหน้าออกสู่ทะเล ก่อให้เกิดความอึดอัดแก่ผู้มาพัก

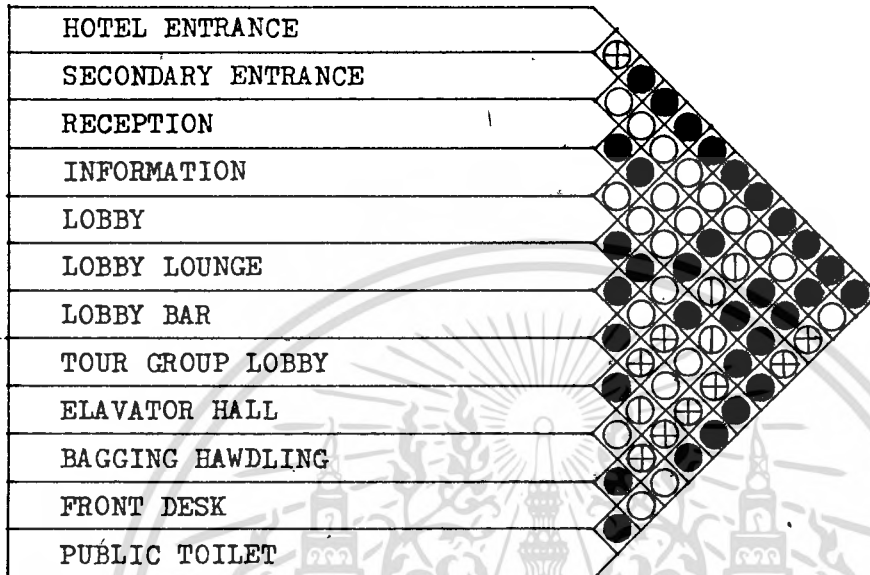
RELATION SHIP (PHUKET YATCH & BEACH CLUB)

SERVICE	GUEST	VISITOR	SECTION
			PARKING
			SECONDARY ENTRANCE
			MAIN LOBBY
			LOBBY LOUNGE
			FRONT DESK
			PUBLIC TOILET
			RESTUARANT
			BAR, NIGHT CLUB
			FUNCTION ROOM
			ELEVATOR
			MAIN KITCHEN
			STORAGE
			GUEST ROOM
			SERVICE ROOM
			BACK OF THE HOUSE
			SWIMMING POOL
			EXEL.OFFICE

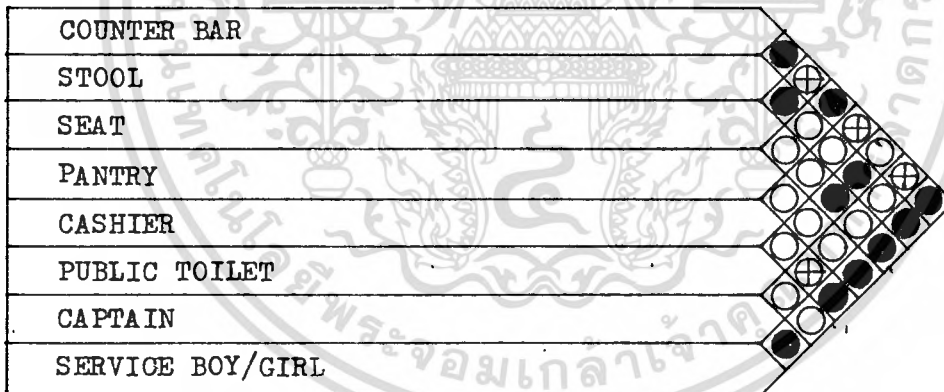
- สัมพันธกันมากที่สุด
- ⊕ สัมพันธกันมาก
- ⊖ สัมพันธกันปานกลาง
- สัมพันธกันน้อย

INTERACTION (PHUKET YATCH & BEACH CLUB)

MAIN LOBBY

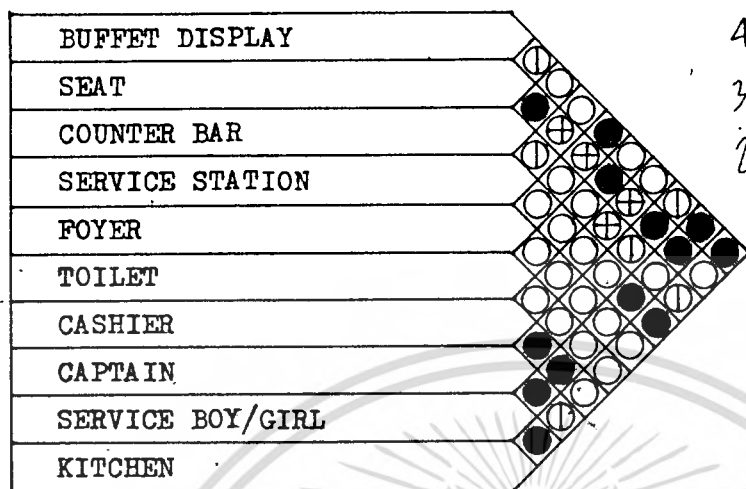


LOBBY LOUNGE



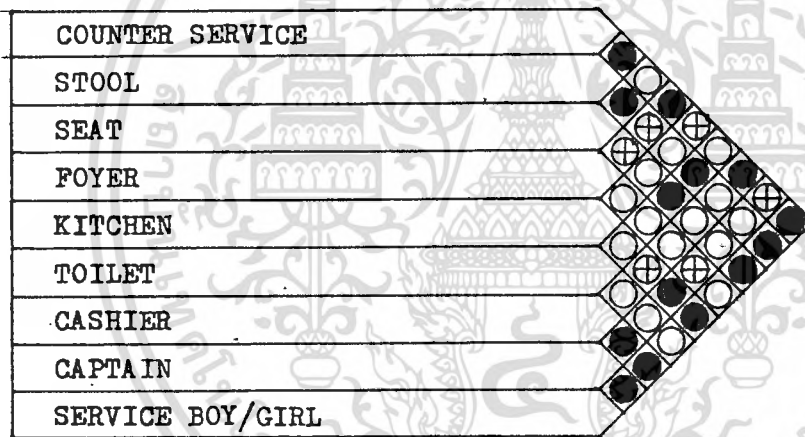
- สัมพันธกันมากที่สุด
- ⊕ สัมพันธกันมาก
- ⊖ สัมพันธกันปานกลาง
- สัมพันธกันน้อย

**RESTUARANT**

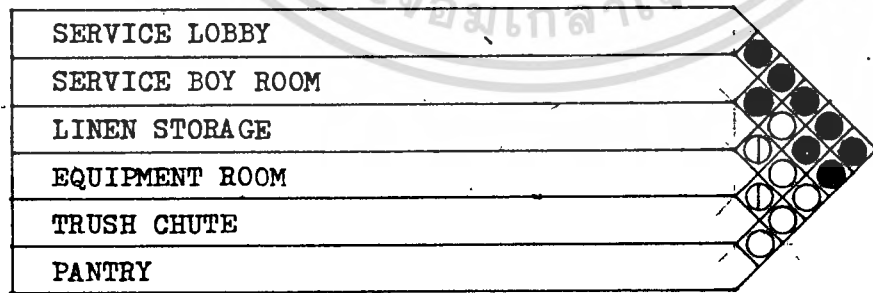


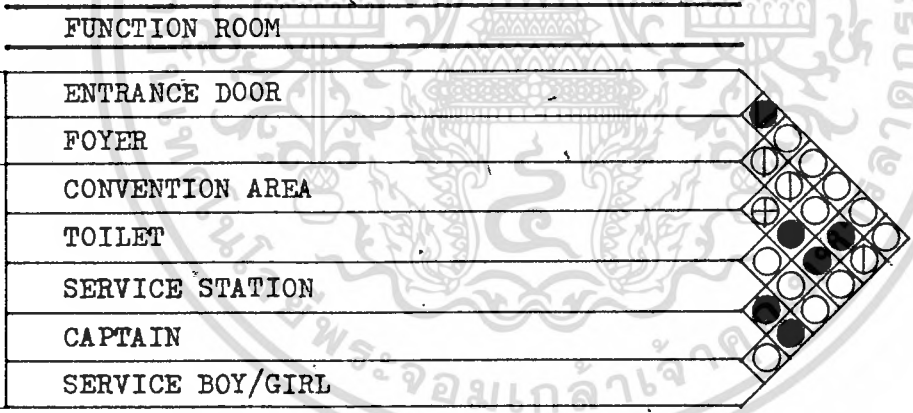
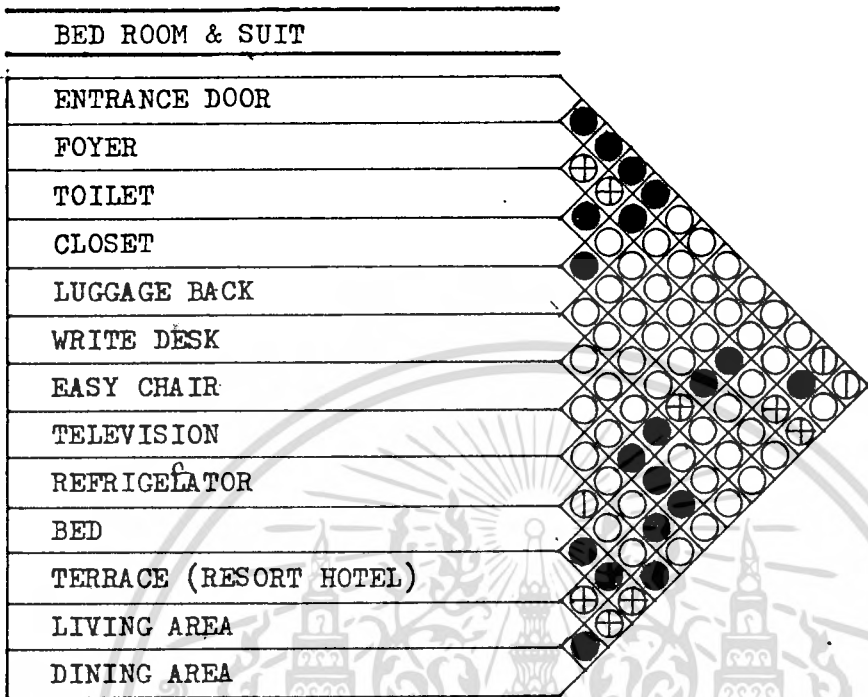
- 4 ● สัมพันธักัมากที่สุด
- 3 ⊕ สัมพันธักัมาก
- 2 ⊖ สัมพันธักัปานกลาง
- 1 ○ สัมพันธักัน้อย

**BAR**



**SERVICE ROOM**





- สัมพันธกันมากที่สุด
- ⊕ สัมพันธกันมาก
- ⊖ สัมพันธกันปานกลาง
- สัมพันธกันน้อย

BACK OF THE HOUSE

SERVICE ENTRANCE

EMPLOYEE'S LOCKER

LINEN STORAGE

LAUNDRY ROOM

MAINTENANCE SHOPS

FERNITURE STORAGE

BOILING ROOM

FUEL STORAGE

TRANFORMER VAULIT

- สัมพันธกันมากที่สุด
- ⊕ สัมพันธกันมาก
- ⊖ สัมพันธกันปานกลาง
- สัมพันธกันน้อย

KITCHEN

DISPENSOR BAY

CHEF OFFICE

COLD KITCHEN & R. SER. PANTRY

COOKING

STORAGE

FUEL STORAGE

WASHING AREA

COFFEE SHOP

COUNTER SERVICE

STOOL

SEAT

SERVICE STATION

KITCHEN

TOILET

CASHIER

CAPTAIN

SERVICE BOY/GIRL

วิเคราะห์พื้นที่ภายในโครงการ โรงแรมโนทาน ภูเก็ต

จำนวนห้องพักในโครงการทั้งหมด 120 ห้อง

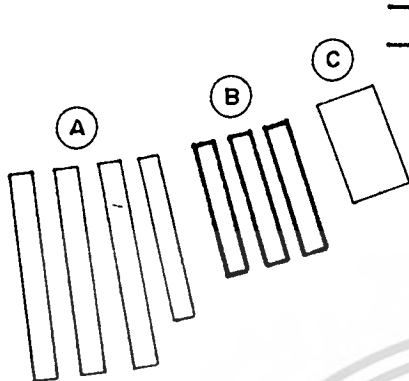
ส่วนบริการ	พท. เฉลี่ย/ห้อง	พท.รวม	พท.จริงในโครงการ	เปอร์เซ็นต์เปรียบเทียบ
LOBBY	1.8	216.00	—	
LOBBY LOUNGE	0.3	36.00	66.00	
FUNCTION ROOM	1.3	156.00	370.00	
FURNITURE STORE	0.2	24.00	70.00	
KITCHEN	2.6	312.00	175.00	
MANTANANCE	0.4	48.00	60.00	
CIRCULATION	0.9	108.00	145.00	
FRONT DESK	0.5	60.00	90.00	
RESTAURANT	0.6	72.00	383.00	
PUBLIC TOILET	0.3	36.00	35.00	
SHOP	0.2	24.00	72.00	
STORE	0.9	108.00	120.00	
LAUNDRY LINEN	0.7	84.00	80.00	
HOUSE KEEPER	0.5	60.00	80.00	
OFFICE	0.4	48.00	64.00	
NIGHT CLUB	0.7	84.00	270.00	

พท.บริการทั้งหมด 2080.00 + GUEST RM. 120 ห้อง 4548.00 = 6628.00

หมายเหตุ บริเวณส่วน RESTAURANT + FUNCTION ROOM เพื่อสำหรับนำมาใช้บริการอื่นๆที่ไม่ได้  
เข้าพักในโรงแรม



AREA ANALYSIS



SUIT

ที่ตั้ง                      ที่อาคาร กลุ่ม B  
 พื้นที่ติดต่อก            มี CORRIDOR เชื่อมติดต่อกันระหว่าง  
    อาคาร  
 ลักษณะ                    การตกแต่งภายในหรูหรา  
 พื้นผิว เกราะห            ---  
 พื้นจริง                    124 ตารางเมตร

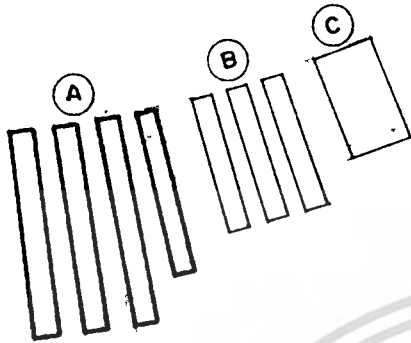
ผู้เช่าพื้นที่

แขกผู้มาใช้บริการไทยจะแบ่งออกเป็น  
 - นักธุรกิจ  
 - นักท่องเที่ยว (บางคนเคียวหรือมากับครอบครัว)

เวลาในการให้บริการ ตลอด 24 ชั่วโมง

AREA ANALYSIS

GUEST ROOM



TWIN BED ROOM

ที่ตั้ง ทิวอาคาร กลุ่ม A  
 พื้นที่ที่ติดต่อกัน มี CORRIDOR เชื่อมติดต่อกันระหว่างอาคาร  
 ลักษณะ การตกแต่งภายในไม่หรูหรามากนัก

พื้นที่วิเคราะห์ ---  
 พื้นที่จริง 46 ตารางเมตร

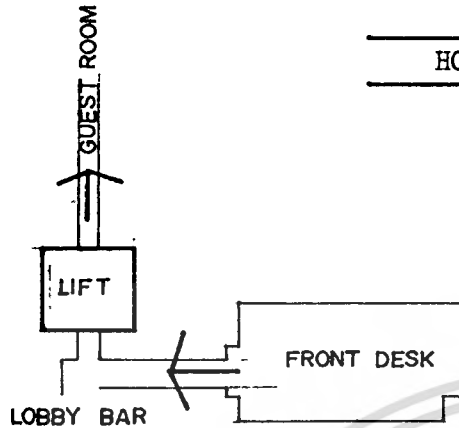
ผู้ใช้พื้นที่

แขกผู้มาใช้บริการ โดยจะแบ่งออกเป็น

- แขกที่มาทัศนอาจร เป็นกลุ่ม
- นักธุรกิจ
- นักท่องเที่ยว (มาคนเคียวหรือเป็นครอบครัว)

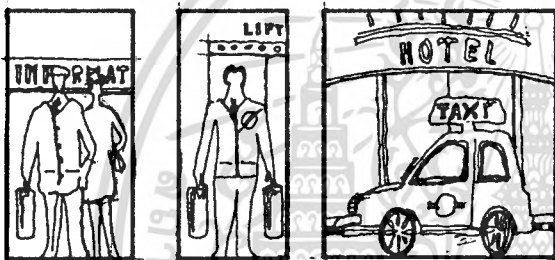
เวลาในการให้บริการ ตลอด 24 ชั่วโมง

AREA ANALYSIS



HOTEL ENTRANCE

ที่ตั้ง บริเวณส่วนต้อนรับด้านหน้า  
 พื้นที่ติดต่อ กิจกัับลิฟท์  
 ลักษณะ เปิดโล่งสามารถมองเห็น  
 ทิวทัศน์ภายนอกได้



- ผู้ใช้พื้นที่  
 ผู้ให้บริการ
- พนักงานขับรถ
  - พนักงานรักษาความปลอดภัย
  - พนักงานขนกระเป๋า
  - พนักงานเปิด-ปิด ประตู
- ผู้ใช้บริการ
- แขกที่มาพักในโรงแรม
  - ผู้มาติดต่อ
  - ผู้เข้ามาใช้บริการอื่นๆภายในโรงแรม



เวลาในการให้บริการ  
 ตลอด 24 ชั่วโมง

พฤติกรรม

เมื่อรถจอดเทียบบริเวณด้านหน้าโรงแรม พนักงานต้อนรับจะเป็นผู้เปิดประตูนำแขกเข้าสู่ล็อบบี้ ขณะเดียวกันพนักงานขนกระเป๋าจะทำหน้าที่ขนย้ายกระเป๋าออกจากรถนำคิความแขกเข้ามา

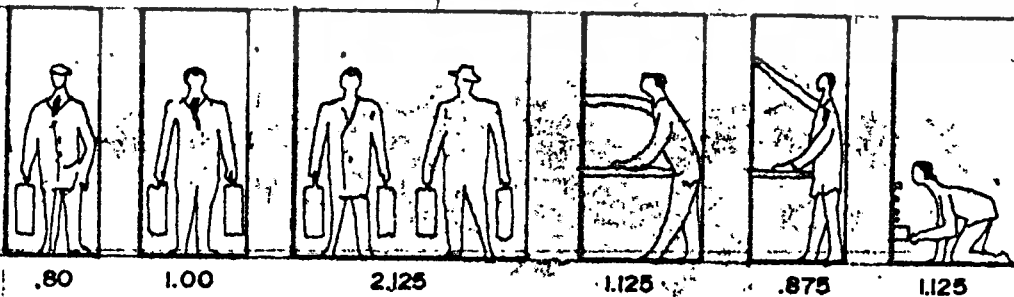
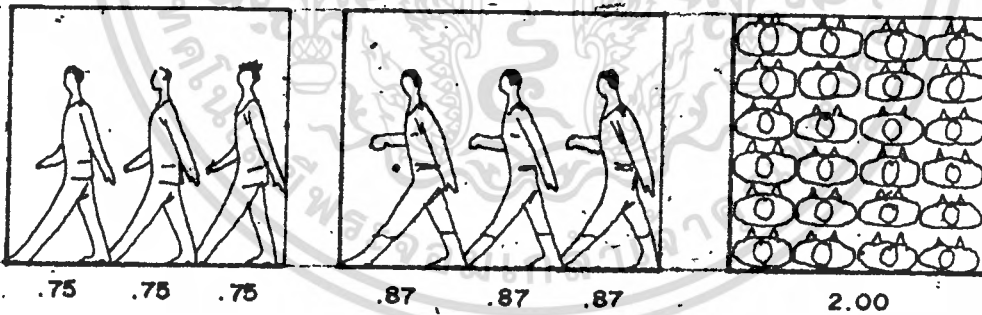
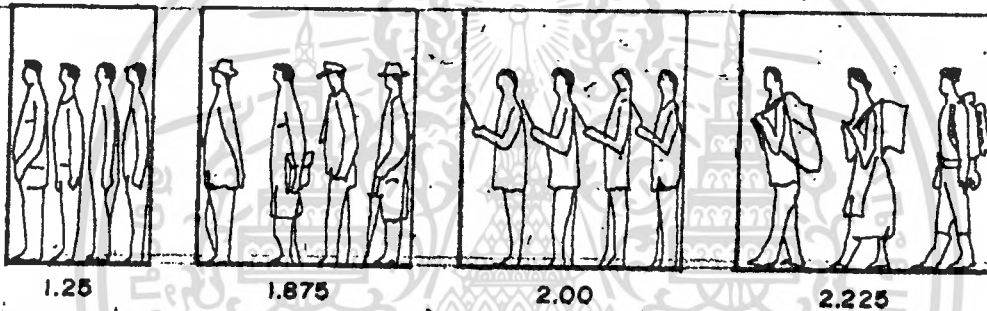
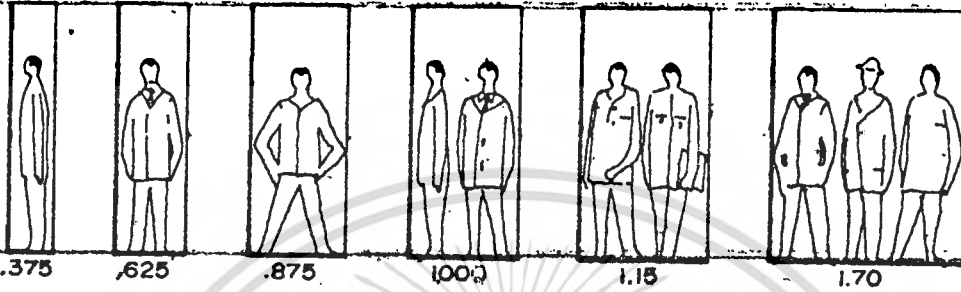
### การกำหนดพื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร

เด็กเล็ก	0.8 ตารางเมตร/ที่นั่ง
ผู้ใหญ่	1.8 ตารางเมตร/ที่นั่ง
ห้องเลี้ยงรับรอง	1 ตารางเมตร/ที่นั่ง
ภัตตาคารหรูๆ	1.62 ตารางเมตร/ที่นั่ง
เคาน์เตอร์ และ โต๊ะอาหาร	1/3 ของพื้นที่
พื้นที่ครัว	1/5 ของพื้นที่
ทางเดินหลัก	1.30 - 1.50
ทางเดินอาหาร	0.90 - 1.00
ความห่างของชุด	0.40 - 0.50

### การใช้พื้นที่ในส่วนรับประทานอาหาร

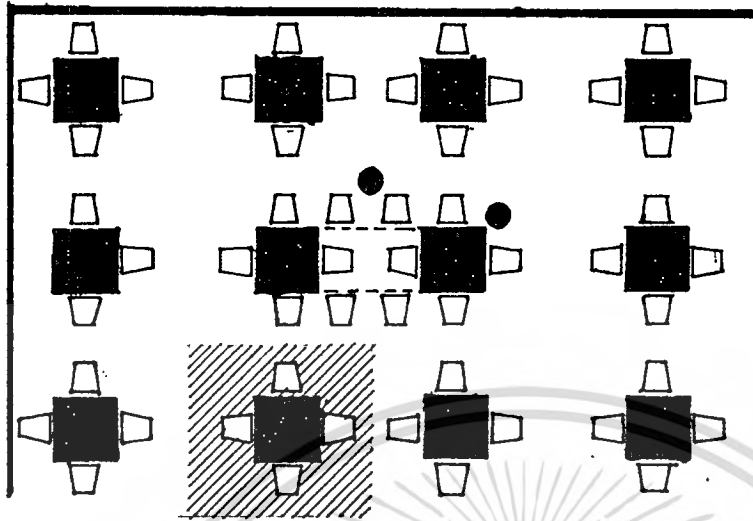
1. โต๊ะอาหาร 4 คน 0.90 0.90 วางแปลนขนาน ไข่มื้อที่ 5.75 ตารางเมตร
  2. โต๊ะอาหาร 4 คน 0.90 0.90 วางแปลนทะแยง ไข่มื้อที่ 4.50 ตารางเมตร
  3. โต๊ะกลม 4 คน 1.05 เมตร วางแปลนทะแยง ไข่มื้อที่ 3.30 ตารางเมตร
- หรือจะใช้ขนาดโต๊ะกลม 0.80 0.80 ก็ได้

พื้นที่ระหว่างบุคคล

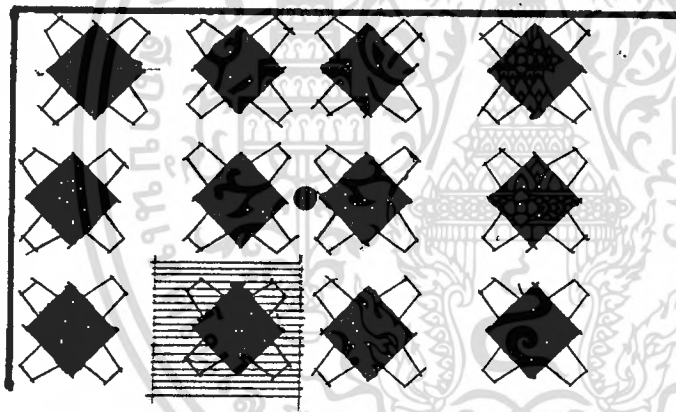


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

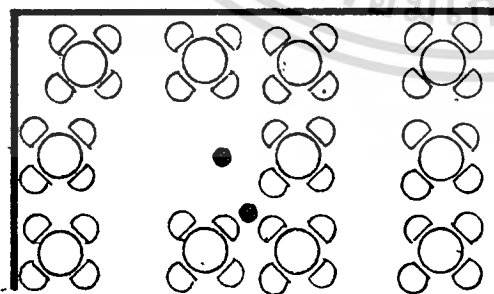
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การจัดโต๊ะสี่เหลี่ยมจตุรัส  
แบบเรียงกัน เสาควรวอยู่  
ระหว่างกลุ่มโต๊ะหรือทรง  
มุมโต๊ะ



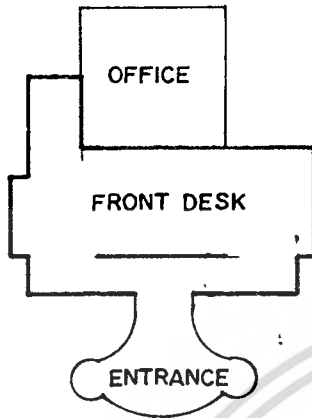
การจัดโต๊ะแบบสี่เหลี่ยม  
จตุรัสทะแยงมุม เสาควรว  
อยู่ระหว่างมุมโต๊ะ 2 โต๊ะ  
หรืออาจจะบรรจุกุโต๊ะบริการ  
ไว้หน้าเสา



การจัดโต๊ะกลม จัดเก้าอี้แบบ  
ทะแยง เสาควรวอยู่ระหว่าง  
กลุ่มโต๊ะ 4 โต๊ะ หรืออยู่หลัง  
โต๊ะบริการ

AREA ANALYSIS

FRONT DESK



ที่ตั้ง                      ทิศใต้ของอาคาร  
 พื้นที่ที่ติดต่อ            ติดต่อกับลิฟท์, ส่วนทำงาน  
 ลักษณะ                    เปิดโล่งสามารถมองเห็นวิว  
    ภายนอกได้  
 พื้นที่วิเคราะห์            0.5/ห้องพัก 60 ตารางเมตร  
 พื้นที่จริง                    90 ตารางเมตร

ผู้ใช้พื้นที่

ผู้ให้บริการ

- พนักงานต้อนรับ
- พนักงานติดต่อสอบถาม
- พนักงานประชาสัมพันธ์
- พนักงานทะเบียน
- พนักงานจองห้องพัก
- พนักงานรับใช้

ผู้ใช้บริการ

- แขกผู้มาพักในโรงแรม
- ผู้มาติดต่อ
- ผู้มาใช้บริการอื่นๆภายในโรงแรม

พฤติกรรม

ผู้มาพักโรงแรมจะติดต่อจองห้องพักที่เคาน์เตอร์ต้อนรับด้านหน้า และในส่วนนี้จะเป็นศูนย์กลางการติดต่อของแผนกต่างๆในส่วน บริการด้านหน้า รวมทั้งแลกเปลี่ยนเงินตรา ไปรษณีย์ โทรศัพท์

MAIN LOBBY

- ที่นั่ง - -
- พื้นที่คิกค่อ -
- ลักษณะ -
- พื้นที่วิเคราะห์ 1.8/ห้องพัก 216 ตารางเมตร
- พื้นที่จริง -

ผู้ใช้พื้นที่

ผู้ให้บริการ

- พนักงานคอนรับ
- พนักงานคิกค่อสอบถาม
- พนักงานประชาสัมพันธ์
- พนักงานทะเบียน
- พนักงานจองห้องพัก
- พนักงานรับใช้

ผู้ให้บริการ

- แยกผู้มาพักในโรงแรม
- ผู้มาคิกค่อ
- ผู้มาใช้บริการอื่นๆภายในโรงแรม

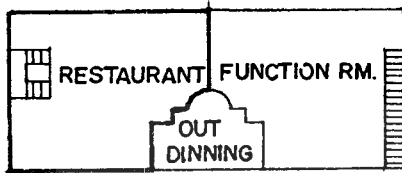
พฤติกรรม

ผู้มาพักโรงแรมซึ่งถือเป็นผู้ใช้บริการหลัก จะคิกค่อจองห้องพักที่เคาน์เตอร์คอนรับคานหน้าคัยคัเองหรือกับบริษัท พนักงานทะเบียนจะทำงานสัมพันธ์กับพนักงานฝ่ายจองห้องพัก เมื่อการ CHECK IN โดยการลงทะเบียนสิ้นสุดลง แยกจะได้คัมภูญแจ BELL BOY จะเป็นผู้พาไปส่งถึงห้องพักพร้อมคัยคัสมัการะ



AREA ANALYSIS

RESTAURANT



ที่ตั้ง                      หิโศโทของอาคาร  
 พื้นที่ที่คึกคอก        ติดต่อกับห้อง เอนกประสงค์  
 ลักษณะ                กิ่ง เปิดโล่ง นำลักษณะไทยๆมา  
                                  ประยุกต์ใช้

พื้นที่วิเคราะห์        0.6/ห้องพัก 72 ตารางเมตร

พื้นที่จริง                383.00 ตารางเมตร

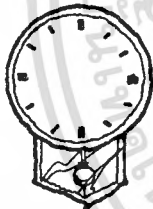
ผู้ใช้พื้นที่

ผู้ใช้บริการ

ผู้รับบริการ

- พนักงานเสิร์ฟ
- กัปตัน
- บาร์เทนเดอร์

- แคนผู้มาพักในโรงแรม
- บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ



BREAKFAST	07.00 - 09.00
LUNCH	12.00 - 14.00
DINNER	19.00 - 23.30

พฤติกรรม

แขกจะเข้ามาใช้บริการในช่วงเวลาหนึ่ง อาหารหลักที่บริการคือ  
 อาหารทะเล และส่วนภัตตาคารนี้จะติดกับส่วนห้องอาหารกลางแจ้ง  
 แขกจะเลือกใช้บริการตามที่ตนต้องการได้

# หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละหน่วยงานในโรงแรม

## 1. ฝ่ายบริหาร

### หน้าที่ความรับผิดชอบ

#### ผู้จัดการทั่วไป

- ความรับผิดชอบของผู้จัดการทั่วไปนั้นครอบคลุมกิจกรรมทุกด้านของโรงแรม บริหารและควบคุมให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบาย ที่กำหนด ท้องทำหน้าที่เสมือนผู้จัดการทุกแผนกรับผิดชอบ การปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรมทั้งหมดขณะ เกี่ยวกันประสานงานกันต่าง ๆ ให้ดำเนินไป โดยสอดคล้องและราบรื่น เพื่อยังประโยชน์ และผลกำไรให้แก่โรงแรมมากที่สุด ผู้จัดการ ทั่วไปทำหน้าที่เป็นตัวแทนของโรงแรมในสายคา ของสาธารณชน
- ผู้จัดการทั่วไปจะบริหารงานได้ก็ต่อประกอบด้วย ความสามารถดังต่อไปนี้
- วาง เป้าหมาย
  - จวางแผนการทำงาน
  - สื่อสารความ เข้าใจและความสัมพันธ์อันดีภายใน โรงแรม

### ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

#### ประธานกรรมการ

#### กรรมการผู้จัดการ

#### หรือเจ้าของแล้วแต่กรณี

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

พนักงานทุกคน

ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป

หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ปฏิบัติงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
- ตรวจสอบผลการดำเนินงานประจำวันของแผนกต่าง ๆ โดยปรึกษาหารือกับหัวหน้าแผนกหรือผู้ช่วยถึงวิธีการและหลักปฏิบัติใหม่ ๆ ในการทำงาน ตลอดจนให้คำแนะนำในสิ่งที่เป็นประโยชน์ในเรื่องนี้
- ปรึกษาหารือและแนะนำฝ่ายบริหารหรือหัวหน้าแผนกในเรื่องแนวโน้มของธุรกิจ ซึ่งได้มาจากการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับโรงแรมอื่น บริษัทที่เกี่ยวข้องสายการบินหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องเป็นต้น

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

2. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ( FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT )

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

หน้าที่ความรับผิดชอบ

รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย และประสานงานกับหน่วยต่าง ๆ ทุกหน่วยในแผนกต่าง ๆ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ทุกฝ่ายทุกแผนก

เนื่องจากหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มนั้นกว้างขวางมากและเป็นฝ่ายสำคัญที่สุดฝ่ายหนึ่งของโรงแรม ถ้าจะแยกงานการติดต่อประสานงานกับความรับผิดชอบ

จะได้อะไร

การศึกษาค้นคว้า

1. แผนกประกอบอาหาร
2. แผนกจัดเลี้ยง
3. แผนกแม่บ้าน
4. ฝ่ายช่าง
5. ฝ่ายบุคคล
6. แผนกสวัสดิการ
7. แผนกจัดซื้อ (อาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ของใช้ เครื่องมือสำหรับประกอบอาหาร)
8. แผนกพัสดุ (อาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ของใช้)
9. แผนกควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม
10. แผนกงานเครื่องดื่ม
11. แผนกรับของและสินค้า เพื่อควบคุมคุณภาพ
12. แผนกภัตตาคาร (ห้องอาหาร) และบริการอาหารในห้องพัก

ความรับผิดชอบ

1. มาตรฐานนโยบาย
2. รายได้และรายจ่าย
3. รายการอาหาร
4. โครงการพิเศษ
5. วิเคราะห์กำไรขาดทุน
6. การควบคุมการจ่ายค่าแรง
7. การส่งเสริมการขายสำหรับโอกาสหรือรายการพิเศษ
8. การทำสัญญาการแสวง (วงดนตรี - นักร้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- นักแสดง)

9. แรงงานสัมพันธ์
10. การร้องเรียนและการแก้ปัญหาของพนักงาน
11. การลาจิบ่วย ซากงาน มาสายของพนักงาน  
ในฝ่าย
12. การประเมินผลทุกอย่าง เกี่ยวกับอาหารและ  
เครื่องดื่ม
13. การอนุมัติเบิกและจ่ายในฝ่าย
14. การฝึกอบรม
15. การประชุมฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร  
รับผิดชอบ เรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในห้อง  
อาหารต่าง ๆ รวมทั้งงานด้านบริการทั้งในห้อง  
อาหาร คลับของโรงแรม บาร์และห้องโถงสำหรับ  
พักผ่อนต่าง ๆ (LOUNGES)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
ทุกฝ่ายทุกแผนก

การดำเนินงานภัตตาคารและบริการห้องพัก

1. การบริหารงาน
  - 1.1 จัดการวางแผนงานและการทำงาน
  - 1.2 ประมาณการและหางบประมาณค่านำเข้า
  - 1.3 การฝึกอบรมพนักงาน
  - 1.4 การดำเนินงานเพื่อป้องกันอุบัติเหตุและเพื่อความปลอดภัยต่าง ๆ
  - 1.2 ประมาณการอาหารและเครื่องดื่มประจำสัปดาห์

## 2. ชนิดของบริการ

- 2.1 คอทที่ซ็อพ
- 2.2 ห้องอาหารต่าง ๆ
- 2.3 คอกเทล เลานจ์
- 2.4 ห้องกริด
- 2.5 ห้องพิเศษอื่น ๆ
- 2.6 ไนต์คลับ
- 2.7 การบริการห้องพัก

## 3. หน้าที่ต่าง ๆ

### 3.1 ประสานงานระหว่างบุคคลต่อไปนี้

หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ ( HEAD WAITER )

หัวหน้า

พนักงานต้อนรับ ( HEAD HOSTESS )

หัวหน้าห้องอาหาร ( CAPTAIN ) พนักงานต้อนรับ

( HOSTESS ) พนักงานเสิร์ฟชาย ( WAITER )

พนักงานเสิร์ฟหญิง ( WAITESS ) ผู้ช่วยพนักงานเสิร์ฟ

( BUSBOY )

### 3.2 การจักเครื่องใช้และอุปกรณ์โต๊ะอาหาร

### 3.3 เมนู เวลาในการเตรียมอาหาร

### 3.4 การรับสั่งอาหารจากลูกค้า และการขาย

### 3.5 เวลาการบริการ

### 3.6 เข้าประชุมทุกอย่างที่เกี่ยวข้อง

### 3.7 ทักษะใจปัญหาต่าง ๆ ในการดำเนินงาน

### 3.8 ความคุมการกำกับดูแลการให้บริการ

## 4. งานเลี้ยงพิเศษ ( SPECIAL FUNCTION )

### 4.1 งานฉลองกลุ่มเล็ก ๆ ( SMALL PARTIES )

4.2 คณะลูกค้าผู้พัก (GROUPS)

4.3 ส่งเสริมรายการ เครื่องดื่มหรืออาหารพิเศษ

4.4 สิ่งของที่ใส่ส่งเสริมการขายของโรงแรม

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง (BANQUET MANAGER)

ควบคุมดูแลกิจกรรมทั้งหลายที่เกี่ยวกับบริการ  
อาหารและเครื่องดื่มในการจัดงานเลี้ยง งานสังคม  
หรือพิธีการต่าง ๆ ที่จัดขึ้นในโรงแรมหรือนอก  
โรงแรม รวมทั้งการติดต่อกับลูกค้า

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

หัวหน้าพอคิว หัวหน้าบาร์และทุกแผนกในฝ่าย  
อาหารและเครื่องดื่ม แผนกแม่บ้าน ลูกจ้างของโรงแรม

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง

(ASSISTANT BANQUET MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

จัดทำแผนรายละเอียดในการเตรียมงานและควบคุม  
การบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยงทั้ง  
ภายในโรงแรมและภายนอกโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง

หัวหน้าพอคิว แผนก STEWARD และแผนกแม่บ้าน

ตัวแทนการขายจัดเลี้ยง (BANQUETSALES REPRESENTATIVE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

รับผิดชอบเรื่องการขายการจัดเลี้ยงรวมทั้งบริการ  
อาหารและเครื่องดื่ม โดยติดต่อบริษัทต่าง ๆ กับลูกค้า  
ต่าง ๆ ให้นำมาใช้บริการจัดเลี้ยงของโรงแรม และ  
จะต้องมีความรู้ในเรื่องสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ  
ของโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัด  
งานในและนอกโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดการแผนก  
จ๊กเลี้ยง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ฝ่ายขาย แผนกบริการส่วนหน้า

ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

(ASSISTANT ROOM SERVICE SUPERVISOR)

หน้าที่และความรับผิดชอบ

ควบคุมดูแลการให้บริการในห้องพักระหว่างกะงาน  
บ่าย

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

แผนกโทรศัพท์ แผนก STEWARD แผนกครัว  
แผนกบาร์

กัปตันบริการห้องพัก (ROOM SERVICE CAPTAIN)

หน้าที่และความรับผิดชอบ

ปฏิบัติหน้าที่ของหัวหน้า หรือผู้ช่วยหัวหน้าพนักงาน  
บริการห้องพัก หรือพนักงานรับคำสั่งทางโทรศัพท์  
ในกรณีบุคคลเหล่านั้นไม่อยู่ในหน้าที่หรือมีภารกิจอื่น

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

แผนกโทรศัพท์ แผนกครัว แผนกบาร์

พนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE WAITER)

หน้าที่และความรับผิดชอบ

บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้าในห้องพักตาม  
คำสั่งของลูกค้า

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

แผนกแม่บ้าน แผนกครัว แผนกบาร์ แผนก STEWARD

ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม (BAR MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เตรียมเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่ใช้ในโรงแรม ตลอดจน  
การบริการในบาร์ ค็อกเทล เลานจ์ และการจ๊กเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
หัวหน้าแผนกต่าง ๆ ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
แผนกจัดซื้อฝ่ายบุคคล

งานโดยสรุปของผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม

1. งานการบริหาร (ADMINISTRATION)

1.1 จัดตารางการทำงาน (SCHEDULES)

1.2 ประมวลสารและตั้งงบประมาณค่าจ้าง

1.3 การฝึกอบรมพนักงาน

1.4 การจัดวางให้ทุกอย่างอยู่ในที่ที่ถูกต้อง (MIS EN PLACE)

2. พนักงานในหน้าที่ (STAFF DUTIES)

2.1 พนักงานผสมเครื่องดื่ม (BARTENDERS)

2.2 พนักงานประจำบาร์ (BAR BOYS)

3. งานต่าง ๆ (FUNCTIONS)

3.1 เครื่องปรุงส่วนผสมเหล้าต่าง ๆ (RECIPES)

3.2 การเบิก (REQUISITIONS)

3.3 กำหนดที่ตั้งบาร์ (LOCATION)

3.4 การส่งเสริมการขายไวน์และการขายอื่น ๆ

3.5 ต้นทุนเครื่องดื่ม (COST)

3.6 อุปกรณ์เครื่องใช้ (EQUIPMENTS)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ (HEAD BARTENDER)

ควบคุมดูแลการปฏิบัติหน้าที่ในด้านการเตรียมและการ  
บริการอาหารและเครื่องดื่มในบริเวณบาร์คาน้ำที่ต่าง ๆ  
ของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม

ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร ไนต์  
คลับ และบาร์ทุกแห่ง

ผู้ช่วยหัวหน้าบาร์เทนเดอร์

(ASSISTANT HEAD BARTENDER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ประสานงานและควบคุมดูแลการเตรียมเครื่องดื่ม  
และบริการคามาบาร์ต่าง ๆ ภายในโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการห้องอาหาร ไนต์คลับ บาร์

บาร์เทนเดอร์ (BARTENDER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

รับผิดชอบงานทุกอย่างประจำบาร์ตามที่ได้รับมอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หมาย

หัวหน้าบาร์เทนเดอร์

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

แผนกต่าง ๆ ในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้ช่วยบาร์เทนเดอร์ (ASSISTANT BARTENDER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ช่วยเหลือในการต้อนรับจัดที่นั่งให้ลูกค้า และคอยบริ  
การลูกค้าภายนอก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ และผู้ช่วยหัวหน้าบาร์เทนเดอร์

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

แผนกต่าง ๆ ในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

พนักงานประจำบาร์ (BAR BOY/GIRL)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ให้ความช่วยเหลือตามความต้องการของบาร์เทนเดอร์

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ หรือผู้ควบคุม

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

แผนกต่าง ๆ ในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

การปฏิบัติงาน

1. ช่วยเหลือในการจัดเตรียมบาร์ตามคำสั่ง กวาด

เช็ด ถูพื้น ทำความสะอาดและเช็ดตู้เคาน์เตอร์

รวมทั้งอุปกรณ์บาร์และตู้โชว์ วางเครื่องดื่มมือเครื่อง

ใช้ให้อยู่ตามตำแหน่งที่ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ขนย้ายหรือเบิกของใช้หรือเครื่องคั้นจากบาร์อื่นหรือจากห้องเก็บของโดยอยู่ในความควบคุมดูแลของบาร์เทนเดอร์
3. ช่วยบาร์เทนเดอร์ในการเตรียมเครื่องดื่มและงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
4. คอยรับใช้ลูกค้าตามคำสั่ง
5. การปฏิบัติงานอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย

**หัวหน้าสจ๊วก (CHIEF STEWARD)**

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ดำเนินการและประสานงานหน้าที่เก็บรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิด รวมทั้งการทำความสะอาดพื้นที่บริเวณกว้าง เครื่องล้างจาน/แก้ว และภาชนะ ทุกชนิด

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม หัวหน้าพ่อครัว (CHEF)

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ฝ่ายบุคคล แผนกฝึกอบรม พนักงานจ่ายเงิน

ปฏิบัติการของแผนกเก็บรักษาและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มแผนกสจ๊วก

1. เครื่องเงิน โลหะ เครื่องเคลือบ เครื่องกระเบื้อง และเครื่องแก้ว
  - ตรวจสอบจำนวนคงคลัง (SURVERY OF INVENTORY)
  - รักษาควบคุมจำนวนคงคลัง (INVENTORY CONTROL)
  - รักษาควบคุมจำนวนของแตกของหาย (BRESKAGE AND LOSE CONTROL)
  - รักษาเครื่องใช้สำหรับยกหรือเคลื่อนย้าย (EQUIPMENT FOR HANDLING)
2. ล้างภาชนะ
3. ล้างและซ่อมเครื่องเงิน, เครื่องทองเหลือง เครื่องเหล็กกล้า
4. ล้างและเก็บรักษาเครื่องแก้ว

5. รักษาเครื่องล้างภาชนะ
6. รักษาเครื่องมือเปิดกระป๋อง ชอค ให้อยู่เป็นที่เรียบร้อยในส่วนต่างๆ คือ แฉกอาหารร้อน แฉกอาหารเย็น แฉกกั๊กตาकारและห้องจ๊ักเลี้ยง
7. ห้องอาหารสำหรับพนักงาน
8. สุขลักษณะอนามัย (SANITATION)
9. ความสะอาดภาคกลางคืน
10. การจ่ายน้ำแข็ง
11. การเก็บชอคและรวบรวม
12. การเก็บขยะและรวบรวม
13. การใช้น้ำยาทำความสะอาดและผงซักฟอก
14. การจ่ายน้ำดื่ม (FRESH WATER SUPPLY)
15. การทำความสะอาดเครื่องใช้ในครัว
16. การทำความสะอาดปล่องควันในครัว (EXHAUST HOOD)
17. รักษาเครื่องใช้ต่าง ๆ ในแผนกอาหารและเครื่องใช้ในโรงสภากและจำนวน
18. ควบคุมดูแลให้พนักงานอาหารและเครื่องใช้ในครัวมือต่าง ๆ อย่างถูกต้อง
19. กำหนดตัว เลขอัตราส่วนค่าสูงสุดสูงสุดของเครื่องใช้ต่าง ๆ (PAR STOCK)
20. ทำรายการ เบิกของใช้สิ้นเปลือง ในการทำความสะอาด
21. การฝึกอบรม

ฝ่ายห้องพัก

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (ROOM DIVISION MANAGER)

ประสานงานและควบคุมการปฏิบัติงานวันทอวันของ  
ทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายห้องพัก

ผู้จัดการทั่วไป

หัวหน้าทีทุกฝ่ายทุกแผนก

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE MANAGER)

กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการ  
ส่วนหน้า

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

(ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ช่วยเหลือผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าควบคุมดูแล  
ในเรื่องรายละเอียดของงานและวิธีการทำงานให้  
แก่ผู้ช่วยผู้จัดการและพนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ รับ  
ผิดชอบงานของแผนกบริการส่วนหน้าทั้งหมดในกรณี  
ที่ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าไม่อยู่ในโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ฝ่ายบัญชี ฝ่ายขาย ฝ่ายบุคคล ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้ช่วยผู้จัดการ "ล็อบบี้" (ASSISTANT LOBBY MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เป็นตัวแทนของฝ่ายบริหาร เพื่อรับผิดชอบงานใหญ่ส่วน  
สำคัญซึ่งต้องติดต่อสัมพันธ์กับลูกค้า

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า และผู้จัดการแผนก  
บริการส่วนหน้า

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หัวหน้าแผนกต่าง ๆ ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายขาย ฝ่ายอาหาร  
และเครื่องดื่ม ฝ่ายบัญชี ลูกค้ำ

สรุปงานในหน้าที่ของผู้ช่วยผู้จัดการ (ล็อบบี้)

1. มีความรอบรู้ในเรื่องงานดังต่อไปนี้

1.1 งานค้ำบริการส่วนหน้า

- ขั้นตอนในการรับจองห้องพักและการลงทะเบียน  
(RESERVATIONS AND REGISTRATION PROCEDURES)
- รายงานภาคกลางคืน (NIGHT REPORTS)
- การประมาณการต่าง ๆ
- การส่งจดหมาย กุญแจห้องพัก และการบริการคีย์ข่าวสารข้อมูล
- ราคาพิเศษ
- การย้ายห้องพัก
- 1.2 แผนกบริการ
  - หน้าที่ของพนักงานชนกระเป่า
  - การบริการลิฟท์
- 1.3 ฝ่ายชาย
  - กลุ่มธุรกิจ
  - คณะทอง เทียวพิเศษ
- 1.4 งานคานแผนกแม่บ้าน
  - ขั้นตอนการทำห้อง
  - เคียง เค็ก
  - พนักงานรับใช้ประจำห้องและการบริการคานแม่
- 1.5 แผนกบัญชี
  - สินเชื่อและการ เก็บเงิน
  - พนักงานเก็บเงินประจำห้องอาหาร
  - พนักงานเก็บเงินประจำเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า
- 1.6 แผนกรักษาความปลอดภัย
  - ทุรับฝากของมีค่านิรภัย
  - หน้าที่ของพนักงานรักษาความปลอดภัย
  - ขั้นตอนการปฏิบัติเมื่อมีเหตุฉุกเฉิน

- 1.7 แผนดโทรศัพท์
- 1.8 ฝ่ายช่าง
2. หน้าที่ชั้นตอนและการปฏิบัติ
  - 2.1 ให้ความสนใจเป็นพิเศษในค่านการให้บริการลูกค้าผู้พัก
  - 2.2 การขึ้นเงินสด และการใช้บัตรเครดิตเชื่อ
  - 2.3 การควบคุมการ เก็บเงินพิเศษต่าง ๆ
  - 2.4 มาตราเงินต่าง ๆ และการเปลี่ยนค่า
  - 2.5 การบันทึกรายละเอียด
  - 2.6 การ เกิดกรณีฉุกเฉิน
    - อัคคีภัย
    - พนักงานหรือลูกค้าประสพอุบัติเหตุ
    - การรักษาพยาบาล
    - เมื่อลิฟท์หยุดทำงาน
    - การสูญหาย ความเสียหายและสิ่งของลูกค้า
    - ลูกค้าที่ไม่ปรารถนา
  - 2.7 การสอบสวนข้อคำทนิของลูกค้
  - 2.8 การตรวจสอบห้องพักและสถานที่สาธารณะของโรงแรม
  - 2.9 การให้ข่าวสาร

พนักงานอากันทู่ะสัมพันธ์ (GUEST RELATION OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ให้การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้าสำคัญของโรงแรม ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก และผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น ทุกฝ่ายทุกแผนก

หัวหน้าเสมียนห้องพัก (CHIEF ROOM CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมดูแลการฝึกอบรมเสมียนห้องพักและพนักงาน  
ให้ข่าวสาร

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

รับผิดชอบบริเวณเคาน์เตอร์ต้อนรับและพนักงาน  
ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า และผู้ช่วยผู้จัดการ  
แผนกบริการส่วนหน้า แผนกแม่บ้าน แผนกรับจอง  
ห้องพัก แครชเชียร์ส่วนหน้าและพนักงานโทรศัพท์

หน้าที่ความรับผิดชอบ

หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

ดำเนินงานเรื่องการบริการขนสัมภาระโดยควบคุม

ดูแลพนักงานยกกระเป๋า (BELL MAN) และ

พนักงานเปิดประตู (DOOR MAN)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

ฝ่ายห้องพักทุกแผนก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก (RESERVATION MANAGER)

ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการ ผู้จัดการบริการทัวร์

และฝ่ายขาย ควบคุมดูแลการดำเนินงานของแผนก

รับจองห้องพัก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการบริการส่วนหน้า

หัวหน้าแผนกต่าง ๆ ฝ่ายห้องพัก และฝ่ายขาย

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก

(ASSISTANT RESERVATION MANAGER)

ปฏิบัติงานตามที่ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพักมอบหมาย

รับผิดชอบงานในแผนกรับจองทั้งหมดเมื่อผู้จัดการ

แผนกรับจองห้องพักไม่อยู่หรือลา

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก

หัวหน้าแผนกต่าง ๆ ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและ

เครื่องดื่ม ฝ่ายขาย

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

เสมือนรับจอง (RESERVATION CLERK)

รับและยืนยันการจองห้องของลูกค้า รวามทั้งทำราย  
งานประจำวัน

ผู้จัดการแผนกจองห้องพัก และผู้ช่วย

หัวหน้าแผนกทุกแผนก แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่าย  
ขาย แผนกแม่บ้าน ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

สรุปงานแผนกจองห้องพัก

1. การจัดองค์กร และหน้าที่ต่าง ๆ
2. การจองห้องพัก เป็นกลุ่ม
  - แยกตัว เลขห้องพักที่ใครรับไว้แล้ว
  - แยกตัว เลขห้องพักสำหรับลูกค้าที่จะมาถึง
  - การทำงานกับคณะทำงานภายใน (ในการจัดห้องพัก)
  - ระบุรายละเอียดการจองงานประชุมต่าง ๆ
  - วิธีการคำนวณการจองห้องพัก
  - การ BOOK และยืนยันห้องพัก
  - การวางบัญชีจำนวนห้องที่จอง
  - ดูแลปฏิบัติต่อลูกค้าพิเศษ อันได้แก่ ลูกค้าที่ได้รับอภินันทนาการจากโรงแรม ลูกค้าที่จะต้องดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษ คุยการเตรียมลงทะเบียนไว้ก่อน
  - ทักท้วงเรื่องห้องพักที่ไ้กัน หรือสำรองไว้
  - ประสานงานกับฝ่ายขาย
3. การจองแบบที่ไม่มีข้อตกลงกันมาก่อน
  - ชั่วคราว
  - กลุ่มธุรกิจขนาดเล็ก
  - การควบคุมวันเปิดจอง
  - นโยบายเกี่ยวกับบริษัทนำเที่ยว
4. การจัดเก็บบัตรลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. งานสัมพันธ์กับแผนกแม่บ้าน
6. งานสัมพันธ์กับแผนกสินเชื่อ
7. งานสัมพันธ์กับแผนกบริการห้องพัก
8. งานสัมพันธ์กับแผนกบริการอื่น ๆ
9. งานสัมพันธ์กับฝ่ายช่าง
10. นโยบายในการรับเงินล่วงหน้า หรือมัดจำ
11. การจองห้องพักผ่านกลุ่มบริษัทโรงแรม (CHAIN HOTEL) ในกรณีโรงแรมในเครือ

ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์

(TOUR SERVICE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

บริหารงานในแผนก คัดกรองสอบถามโต้ตอบจดหมาย  
ทำบันทึกรายละเอียดและรายงานเรื่องคณะนักท่องเที่ยว  
เที่ยวที่กำลังจะมา (INCOMING) กำลังพักอยู่  
(STAYING) และกำลังจะกลับ (OUTGOING)  
ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานบริการทัวร์ และ  
พนักงานบริการ เจ้าหน้าที่สายการบินต่าง ๆ

(CREWCO-ORDINATOR) ถ้ามีเจ้าหน้าที่

สายการบินพักอยู่เป็นประจำ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายห้อง  
หัวหน้าฝ่ายทุกแผนก ฝ่ายขาย แผนกรับจอง แผนก  
บริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนก  
แม่บ้าน

ผู้ประสานงานทัวร์ (TOUR CO-ORDINATOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์และคณะทัวร์ เพื่อให้เกิด  
ความราบรื่นเมื่อคณะทัวร์จะเข้าพักหรือออกไป

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ทุกแผนกฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
แคชเชียร์ส่วนหน้า

### สรุปของผู้ประสานงานทัวร์

1. ทำสรุปเรื่องอาหารสำหรับวันต่อไป
2. กำหนดห้องพักตามหมายเลขห้อง และทำรายการห้องพักสำหรับคณะทัวร์ทุกคณะ
3. เตรียมคูปองอาหาร และตรวจสอบราคาอาหารสำหรับคณะทัวร์ที่จะเข้าพักในวันต่อไป
4. ทักความเคลื่อนไหวของคณะทัวร์ล่วงหน้าหนึ่งสัปดาห์ จาก บริษัทตัวแทน
5. เตรียมใบสั่งงานประจำวันของคณะทัวร์ที่จะเข้าวันต่อไป
6. เตรียมเบคกิ้งชีรวม (MASTER FOLIO) ทุกครั้งที่มีการลงทะเบียนเข้าพัก
7. เตรียมบัตรข้อมูลของคณะเพิ่มเติม
8. เตรียมบริการปลุกทัวร์ที่พักอยู่ในโรงแรมสำหรับคณะที่จะออกเดินทางกลับหรือออก
9. ขณะที่คณะทัวร์ลงทะเบียนเข้าพัก ให้สอบถามหัวหน้าทัวร์เรื่องอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารค่ำ
10. รักษาความสะอาดของบริเวณโต๊ะให้บริการและเตรียมคูปองของคณะทัวร์ แต่ละคณะที่จะลงทะเบียนเข้าพัก
11. ทักความก้าวหน้าทัวร์หรือผู้ที่มาเยี่ยมเยียนเพื่อตรวจสอบสิ่งอำนวยความสะดวกของโรงแรม
12. ทักความงานประจำวัน การจัดห้องพักให้พนักงานประจำเครื่องบิน ในกรณีที่มีพนักงานจากสายการบินนั้น ๆ มาพักเป็นประจำ

ผู้จัดการศูนย์บริการธุรกิจ

(BUSINESS CENTRE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมดูแลศูนย์บริการ และงานเลขานุการ  
(SECRETARIAL WORK) สำหรับลูกค้าของโรงแรม  
ที่เป็นนักธุรกิจหรือบุคคลสำคัญ

ฝ่ายขาย (SALES DEPRAMENT)

ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ความรับผิดชอบ

บริหารงานในฝ่ายขายทั้งหมด ศึกษาคู่แข่งและให้บริการแก่ตัวแทนการนำเที่ยวและกลุ่มธุรกิจต่าง ๆ เพื่อให้มาใช้บริการห้องพัก อาหารและเครื่องพิมพ์สถานที่และบริการทุกชนิดของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการทั่วไป

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หัวหน้าทุกแผนกทุกฝ่าย ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกรับจอง แผนกจัดเลี้ยง

หน้าที่ฝ่ายขาย (SALES DEPARTMENT)

การขายห้องพัก (ROOM SALES)

การขายกิจกรรมการประชุม การจัดเลี้ยง และการบริการอื่น ๆ (FUNCTION SALES)

การบริการลูกค้าเป็นกลุ่ม (SERVICING GROUPS)

การขายห้องพัก (ROOM SALES)

1. ที่มาของการจอง (SOURCE OF BOOKING)

1.1 ตัวแทนการท่องเที่ยว (TRAVEL AGENTS)

- ตัวแทนรายย่อย (RETAIL AGENTS)

- ตัวแทนรายใหญ่ (TOUR OPERATORS/WHOLESALESAERS)

- ตัวแทนรายกลุ่ม (GROUP OPERATORS)

1.2 สายการบิน (AIRLINES)

- รายการท่องเที่ยว (TOUR PROGRAMS)

- การขายเป็นกลุ่ม (GROUP SALES)

- การขายอิสระ (FREE SALES/SELL AND REPORT)

- กลุ่มธุรกิจการค้า (COMMERCIAL SALES)

1.3 หน่วยงานของรัฐ/สำนักงานส่งเสริมการท่องเที่ยว

(GOVERNMENT/TOURIST PROMOTION BOARD)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 1.4 ธุรกิจการค้า (COMMERCIAL BUSINESS)

- กลุ่มบุคคลที่ไ้รางวัลตอบแทนเป็นการท่องเที่ยว (INCENTIVE TRAVEL)
- การประชุมของบริษัท (COMPANY MEETING)
- การเดินทางของพนักงาน (EMPLOYEE TRAVEL)
- เพื่อธุรกิจของพนักงาน (COMPANY BUSINESS)
- เพื่อการพักผ่อน (VACATION TRAVEL)
- โภย (RESERVATION ASSOCIATION)

#### 1.5 การประชุมและการสัมมนาระดับชาติ

(CONVENTIONS AND INTERNATIONAL CONFERENCES)

- สำนักงานใหญ่ขององค์กรต่าง ๆ
- เจ้าหน้าที่ระดับสูง
- สำนักงานสาขาประจำท้องถิ่น (LOCAL CHAPTERS)

#### 2. ระบบบันทึกการขาย (SALES RECORDS SYSTEM)

##### 2.1 การแยกบัญชี (ACCOUNT RECORD SYSTEM)

- บัญชีตัวแทนท่องเที่ยว (AGENCY ACCOUNTS)
- บัญชีสายการบิน (CARRIER ACCOUNTS)
- บัญชีกลุ่มธุรกิจการค้า (COMMERCIAL ACCOUNTS)
- กลุ่มสมาคม ๆ (ASSOCIATION ACCOUNTS)

##### 2.2 บัตรแยกรายการประจำวัน (DAILY WORK CARDS)

##### 2.3 รายงานเยี่ยมลูกค้า (CALL REPORTS)

##### 2.4 รายงานปฏิบัติงานประจำเดือน (MONTHLY ACTIVITIES REPORTS)

##### 2.5 ระบบการจัดเก็บเอกสาร (FILING SYSTEM)

#### 3. แนวทางที่จะได้ลูกค้าใหม่ (NEW BUSINESS LEADS)

##### 3.1 จากกาโฆษณา (ADVERTISING)

##### 3.2 จากกาส่งเสริมการขาย (PROMOTION)

- 3.3 จากการประชาสัมพันธ์ ( PUBLIC RELATIONS )
- 3.4 จากลูกค้าเดิมที่ไปเยี่ยมเยียน ( PREVIOUS SALES CALLS )
- 3.5 จากสำนักงานจัดการประชุม ( CONVENTION BUREAUS )
- 3.6 จากบริษัทการบิน ( AIRLINES )
- 3.7 จากตัวแทนท่องเที่ยว ( TRAVEL AGENTS )
4. ขั้นตอนการดำเนินงานจากแนวทางที่ได้รับ ( DEVELOPING BUSINESS FROM LEADS )
  - 4.1 ติดต่อเป็นส่วนตัว ( PERSONAL CALLS )
    - ด้วยตนเองหรือพนักงานในฝ่ายขาย ( YOUR OWN STAFF )
    - ด้วยบุคคลอื่น
  - 4.2 ติดต่อโดยทางจดหมาย ( CORRESPONDENCE )
  - 4.3 ติดต่อโดยโทรศัพท์ ( TELEPHONE )
5. การเดินทางออกนอกท้องถิ่นเพื่อการติดต่อ ( SCHEDULING OUT OF TOWN COVERAGE )
  - 5.1 ภายในประเทศ ( YOUR TERRITORY )
  - 5.2 ภายนอกประเทศ ( OTHER COUNTRIES )
    - ไปตามลำพัง ( INDIVIDUALLY )
    - ไปกับ ททท./สายการบิน/สมาคมโรงแรม
6. การขายที่สมบูรณ์ ( CONSUMMATION OF THE SALES )
  - 6.1 ข้อตกลง ( COMMITMENT )
    - วันที่ ( DATES )
    - จำนวนห้องพัก ( NUMBER OF ROOMS )
    - จำนวนห้องชุด ( NUMBER OF SUITES )
    - ราคาห้อง ( ROOM RATES )
    - การจัดเตรียมพิเศษอื่น ๆ ( SPECIAL ARRANGEMENT )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 มีระยะเวลาวันพักให้เลือก ( OFFERING ALTERNATE DATES )

6.3 เงินมัดจำล่วงหน้า - ข้อตกลงเรื่องสินเชื่อ

( DEPOSIT-CREDIT ARRANGEMENT )

6.4 การใช้ห้องพัก ( UTILIZATION OF ROOMS )

- สิทธิในการเลือก ( OPTIONS )

- ค่าปรับเมื่อยกเลิกการจอง ( CANCELLATIONS PENALTY )

- การติดตามผล ( FOLLOW-UP )

7. รายงานเกี่ยวกับการประชุม ( CONVENTION REPORTS )

7.1 ทุกสามเดือน ( QUARTERLY )

7.2 รายงานความก้าวหน้าประจำเดือน ( MONTHLY PROGRESS )

การขายกิจกรรมการประชุม การจัดเลี้ยงและการบริการอื่น ๆ ( FUNCTION SALES )

1. การชักจูง ( SOLICITATION )

1.1 ลูกค้าที่มาเป็นกลุ่มให้ใช้บริการ ( PART OF GROUP USING ROOMS )

1.2 ลูกค้าท้องถิ่น ( LOCAL FUNCTION ONLY )

- งานสังคม ( SOCIAL FUNCTIONS )

- งานธุรกิจ ( BUSINESS FUNCTIONS )

1.3 วิธีการชักจูง ( METHODS OF SOLICITATION )

- การโฆษณา ( ADVERTISING )

- การส่งเสริม ( PROMOTION )

- การประชาสัมพันธ์ ( PUBLIC RELATIONS )

- การติดต่อเป็นส่วนตัว ( PERSONAL CALLS )

- การโทรศัพท์ติดต่อ ( TELEPHONE SALES CALLS )

- จากโรงแรมต่าง ๆ ในเครือ ( ENQUIRIES AT HOTELS )

2. สมุดรับจองงาน ( THE FUNCTION BOOK )

2.1 ให้ข้อมูลและควบคุมติดตามการจอง ( INFORMATION AND FUNCTION BOOK CONTROL )

- 2.2 แบบฟอร์มการจอง ( BOOKING FORM )
  - 2.3 มาตรการเมื่อยกเลิกการจอง ( CANCELLATION PROCEDURE )
- การบริการลูกค้าเป็นกลุ่ม ( SERVICING GROUPS )
1. ก่อนมาถึงโรงแรม ( PRIOR TO ARRIVAL )
    - 1.1 การยืนยันการเตรียมการทุกอย่าง ( CONFIRMATION OF )
      - ห้องพัก ( ROOMS )
      - งานจัดเลี้ยง ( FUNCTIONS )
      - การบริการทุกอย่างในโรงแรม ( )
    - 1.2 แจ้งหัวหน้าฝ่ายและแผนกที่เกี่ยวข้อง ( NOTIFICATION TO ALL DEPARTMENT HEADS )
    - 1.3 ประชุมหัวหน้าที่เกี่ยวข้อง ( MEETING OF ALL DEPARTMENT )
  2. เมื่อมาถึง ( ON ARRIVAL )
    - 2.1 ยืนยันการเตรียมการ ( CONFIRMATION OF ARRANGEMENT )
    - 2.2 การเปลี่ยนแปลงแก้ไขครั้งสุดท้าย ( LAST MINUTE CHANGES )
    - 2.3 แจ้งหัวหน้าที่เกี่ยวข้อง ( NOTIFICATION OF DEPARTMENT HE )
    - 2.4 วางตัวผู้ประสานงาน ( ASSIGNMENT OF LIAISON )
  3. เมื่อจากไป ( ON DEPARTURE )
    - 3.1 ร่วมมือในการเช็คออก ( CHECK-OUT )
    - 3.2 ร่วมมือในการขนย้าย ( TRANSFER )
    - 3.3 มอบใบแจ้งหนี้ ( RENDERING FINAL BILL )
    - 3.4 รายงานค่านการจ้กประชุมและอื่น ๆ เพื่อเก็บไว้เป็นสถิติ ( REPORT OF CONVENTION )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ฝ่ายบัญชี

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการแผนกขายตลาดญี่ปุ่น

( JAPANESE SALES MANAGES )

ส่งเสริมการขายตลาดญี่ปุ่น บริการลูกค้าญี่ปุ่นที่ใช้

บริการของโรงแรม

ผู้จัดการฝ่ายขาย ( SALES MANAGER )

หัวหน้าฝ่ายทุกแผนก

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย ( ASSISTANT SALES MANAGER )

ประสานงานด้านการปฏิบัติการบริหารการขาย

ผู้จัดการฝ่ายขาย

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

พนักงานขาย ( SALES EXECUTIVE )

ประสานงานและดำเนินการในด้านการขาย

ผู้จัดการฝ่ายขาย

หัวหน้าฝ่ายทุกแผนก

ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและบัญชี ( CONTROLLER )

ควบคุมการบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจน

ทรัพย์สินทั้งหลายทั้งปวงของ โรงแรม บริหารงาน

ทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการเงินการบัญชีในฝ่ายควบคุมการ

กำกับดูแลกระแสเงินสด ( CASH FLOW) และ

ทรัพย์สินอื่น ๆ ทั้งหมดของ โรงแรม

กรรมการผู้จัดการ เจ้าของกิจการหรือผู้จัดการทั่วไป

แล้วแต่กรณี

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี

( ASSISTANT CONTROLLER )

ทำหน้าที่แทนผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี  
ในคํานงานฝ่ายการเงินและการบัญชีทั้งหมด รับผิดชอบ  
งานบัญชี โดยดูแลให้พนักงานทํางานอย่างมี

ประสิทธิภาพ

ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

ผู้จัดการสินเชื่อ ( CREDIT MANAGER )

กำกับดูแลรวบรวมเรื่องเกี่ยวกับสินเชื่อและการ  
เก็บเงินทั้งหมด

ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี หรือผู้จัดการ  
ทั่วไป

ทุก ฝ่ายทุกแผนก

ผู้ตรวจสอบรายได้ ( INCOME AUDITOR )

ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารายได้ประจำวันเป็นไปอย่าง  
ถูกต้องตรงงานของพนักงานตรวจสอบภาคกลางคืน

NIGHT AUDITOR หัวหน้าตรวจสอบ HEAD

CHECKER และพนักงานเก็บเงินสคอาหารและ

เครื่องคิม F & B CAHSIER รวมทั้งจัดทำราย

งานต่าง ๆ ที่มีผลต่อรายได้ให้สมบูรณ์

ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี และผู้ช่วยฯ  
ฝ่ายอาหารและเครื่องคิม ฝ่ายห้องพักร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ฝ่ายบุคคล ( PERSONAL DEPARTMENT )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า

( FRONT OFFICE CASCJOER )

รับและเก็บบัญชีแยกประเภทของลูกค้าไว้อย่างต่อเนื่อง และสม่ำเสมอ รับชำระบัญชีค่าห้องพักและอื่น ๆ ทั้งที่เป็นเงิน บัตรเครดิตต่าง ๆ หรือลงบัญชีลูกหนี้

ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี และผู้ช่วยฯ แผนกบริการส่วนหน้า และลูกค้าของโรงแรม

ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

( F & B CONTROLLER )

ควบคุมต้นทุนการขายอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งรวบรวมข้อมูล เกี่ยวกับต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและการบัญชี หัวหน้าฝ่ายและหัวหน้าแผนกต่าง ๆ ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม หัวหน้าแผนกจัดซื้อ

ผู้จัดการฝ่ายบุคคล ( PERSONAL MANAGER )

จัดระบบเจ้าหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้าง แรงงานวางหลักเกณฑ์ในเรื่อง เกี่ยวกับบุคคลากร และความสัมพันธ์กับพนักงานและลูกจ้าง

ผู้จัดการทั่วไป

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก พนักงานโรงแรม และลูกจ้างทุกคน

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการฝ่ายบุคคล ( ASSISTANT PERSONAL MANAGER )  
ช่วยเหลือผู้จัดการฝ่ายบุคคลในทุกเรื่อง และการจัดการเรื่องวีซ่าเข้าประเทศ VISA ใบอนุญาตทำงาน WORKING PERMIT ของชาวต่างประเทศที่เป็นพนักงานโรงแรม และดำเนินการในเรื่องชำระภาษี

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายบุคคล ( ASSISTANT PERSONAL MANAGER )  
หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก พนักงานทุกคน

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม ( TRAINING MANAGER )  
ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานทุกแผนกเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงาน มาตรฐานและการพัฒนาตนเองรวมทั้งติดตามผลการฝึกอบรมตามที่ได้กำหนดไว้ในโครงการฝึกอบรมประจำปี

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการฝ่ายบุคคล  
หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้ฝึกอบรม ( TRAINING OFFICER )  
ช่วยผู้จัดการฝึกอบรมในเรื่องต่าง ๆ เช่นการวางแผนและพัฒนาการฝึกอบรม การดำเนินการฝึก การจัดทำโครงการ เตรียมเอกสาร และจัดทำหมายกำหนดการและอื่น ๆ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม  
ทุกฝ่ายทุกแผนก

สรุปงานฝ่ายบุคคล

มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานหรือฝึกอบรมพนักงานสร้างความสัมพันธ์อันดี

ระหว่างพนักงาน

มีหน้าที่รักษากฎระเบียบ ข้อบังคับให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาของหัวหน้าแผนก และมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเตรียมกฎ ระเบียบข้อบังคับ เสนอให้ฝ่ายบริหารพิจารณาว่างออกประกาศใช้

อาจมีการ เจริญหรือช่วยเหลือฝ่ายบริหาร ในการตกลง เกี่ยวกับแรงงานและสหพันธ์วิชาชีพ  
ที่มีการ เปลี่ยนแปลงของ สหภาพและให้คำแนะนำฝ่ายบริหารถึงวิธีการที่คงปฏิบัติ

มีหน้าที่รับผิดชอบงานฝ่ายบุคคล เช่น การจ้าง การประกัน การฝึกอบรม การบริหาร การ  
เก็บประวัติพนักงาน การจ่ายเงินชดเชย เงินทดแทนการ เจ็บป่วย การสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่าง  
นายจ้างกับลูกจ้าง มีการสัมภาษณ์และโต้ตอบกับผู้สมัครงาน สอนประวัติของผู้สมัครก่อนรับ เข้าเป็น  
พนักงาน

ติดต่อฝ่ายบุคคล โรงแรมต่าง ๆ ชมรมฝ่ายบุคคลท้องถิ่นให้ทราบถึงความเคลื่อนไหวของ  
การจ้างแรงงาน

ฝึกให้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคลและผู้ที่อยู่ในแผนกบุคคลให้ทำงานที่ใครมอบหมายให้สำเร็จ  
ลุล่วงไปด้วยดีและบางครั้งอาจจะได้รับมอบหมายให้งานพิเศษจากผู้จัดการทั่วไป โดยใช้อำนาจของ  
แผนกบุคคลทำงานให้งานนั้นสำเร็จลุล่วง ไปด้วยดี

การจ้าง

ก. จำนวนคนงานที่ตองการ

1. การรับสมัครและการคัดเลือก
2. ติดต่อถึงหัวหน้าแผนกทุกแผนก
3. การประกัน
4. ซอญกมีระหว่างพนักงาน
5. ติดต่อกับผู้จ่ายเงินเดือน ( PAY MASTER )
6. การสัมภาษณ์
7. คู่เก็บของ
8. การรักษาพยาบาล

ข. การบริหารงานบุคคล

1. หน้าที่
2. แรงงานสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. กฎแรงงาน
  4. การประกัน
  5. การชางาน
  6. เงินทดแทน
  7. อัตราและการจัดระกำการ เปลี่ยนแปลง
  8. ใบรับรอง
  9. การบันทึก
  10. การแนะนำ
  11. กระจกานหรือคู่มือประกาศ
  12. การบริการ
  13. การจ้างและการสอบถาม
  14. เงินเคื่อน
  15. สวัสดิการ
  16. การขอใบอนุญาตการทำงานให้คนต่างคาม
- ค. การฝึกอบรม (โดยผู้จัดการแผนกฝึกอบรม)
1. หน้าที่
  2. การประชุมพนักงาน
  3. การฝึกฝนพนักงาน
  4. ฝึกฝนการช่วยเหลือผู้อื่น
  5. มารยาทงาม
  6. โครงการพัฒนาและฝึกฝนพนักงาน

แผนกประชาสัมพันธ์ ( PUBLIC RELATIONS DEPARTMENT

ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ ( PUBLIC RELATIONS  
MANAGER )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เป็นผู้เชื่อมโยงข่าวสาร ระหว่าง โรงแรมกับสื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ  
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

หน้าที่ความรับผิดชอบ

มวลชนและพนักงานของโรงแรมเอง และรับผิดชอบ

ขอความสัมพันธ์อันดีกับสาธารณะ

ผู้จัดการทั่วไป

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก หัวหน้าฝ่ายขาย ลูกค้าและ  
สื่อมวลชนต่าง ๆ

ช่างภาพ ( PHOTOGRAPH )

ถ่ายภาพเวลาในงานประชุมหรือปาร์ตี้ต่าง ๆ หรือ  
ตามที่ได้อธิบาย

ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์

หัวหน้าฝ่ายทุกแผนก แผนกศิลป์ แผนกจัดเลี้ยง  
ฝ่ายบุคคล ลูกค้าและสื่อมวลชนต่าง ๆ

แผนกงานประชาสัมพันธ์และช่างภาพสำรอง

ควบคุมดูแลงานติดกองงานธุรการ และงานภาพ

ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก แผนกจัดเลี้ยง แผนกศิลป์  
ฝ่ายบุคคล ลูกค้าและสื่อมวลชน

วิเคราะห์การปฏิบัติงาน ( OPERATIONS ANALYSIS )

วิเคราะห์ระบบการควบคุมทั้งหมดในโรงแรม  
ทั้งหมดนี้

1. ระบบควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

( F & B COST CONTROL SYSTEM )

2. ระบบควบคุมรายได้และวิเคราะห์การทรวาง

สอบเงินสด ( REVENUE CONTROL AND HEAD  
CHECKER CASHIERING )

3. ระบบควบคุมสินค้าคงคลังของอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ  
( GENERAL SUPPLIES, PAR STOCK CONTROL )
4. ระบบควบคุมสินค้าคงคลังของอาหารและเครื่องกั้ม  
( F & STORE ROOMS, PAR STOCK CONTROL SYSTEM )

5. ระบบควบคุมการผลิต วิเคราะห์ผลงานและ  
สมรรถภาพของบุคคลากร

( PERSONAL ANALYSIS, PRODUCTION CONTROL SYSTEM )

6. จักทำสถิติในการดำเนินงานและการวิเคราะห์

เปรียบเทียบ

( OPERATIONAL STATIONICAL AND ANALYSIS COMPARISON )

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ผู้จัดการทั่วไป  
หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก

การปฏิบัติงาน

1. รักษาบันทึก และส่งรายงานต่าง ๆ ตามสายงาน  
และระบบ

2. จักทำระบบการทำงานในด้านการควบคุมอาหาร  
และเครื่องกั้มและระบบการควบคุมการรับเงินสด

( OUTLET CASHIERS CONTROL SYSTEM )

อย่างถูกต้อง

3. ช่วยเหลือในการคำนวณและจัดทำพิกคังคลัง  
ของอาหารและเครื่องกั้มของใช้และอุปกรณ์ทั่ว  
ไป และอุปกรณ์ทางช่าง

( THE PAR OF F & B STORAGE GUIDE, TOREROOM  
GENERAL SUPPLIES GUIDE AND ENGINEERING  
STOREROOM SUPPLIES GUIDE )

## บุคลิกภาพและลักษณะนิสัยที่ทองการของพนักงานโรงแรม

### บุคลิกภาพ ( PERSONALITY )

หมายถึง เอกลักษณะในการแสดงออกถึงพฤติกรรมของบุคคล เกี่ยวกับลักษณะท่าทางการวางตัว และความรู้สึกที่มีต่อบุคคลอื่นเพื่อให้ผู้อื่นชอบในตนเอง

### ลักษณะนิสัย ( CHARACTERISTICS )

หมายถึงการกระทำที่เกิดจากความเคยชิน การกระทำเป็นประจำบ่อย ๆ ครั้ง จนยากที่จะแก้ไขหรือเลิกกระทำได้

### ส่วนประกอบของบุคลิกภาพ

1. มีสุขภาพดี ( HEALTH )
2. แทงกายเรียบร้อยเหมาะสม ( GOOD GROOMING )
3. รักษาความสะอาดร่างกายและเสื้อผ้า ( CLEANLINESS OF BODY & DRESSES )
4. ท่าคนให้เหมาะสมกับการปรากฏตัวและการวางตัว ( APPERANCE AND POISE )
5. พูดควยน้ำเสียงที่ดีเหมาะสม ( SPEECHES & TONE )
6. ซื่อสัตย์และภักดี ( HONESTY AND ROYALTY )
7. ซยันหมั่นเพียรและเป็นที่วางใจได้ ( INDUSTRIES & RESPONSIBILITY )
8. สุขาพออนน้อมและมีไหวพริบดี ( POLITENESS & TACT )
9. เคารพรับฟังความคิดเห็นข้อคำหนิ และคำแนะนำจากบุคคลอื่น ( RESPECT FOR OTHER AND RECEPTIVITY TO IDEA CRISTIC AND SUSGESTION OF OTHERS )
10. ช่วยเหลือร่วมมือกับบุคคลอื่น ( CO - OPERATION )
11. กระตือรือร้นและมีความมานะพยายาม ( ENTHUSIASM & AMBITION )

แผนกจัดซื้อ ( PURCHASING DEPARTMENT )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ ( PURCHASING MANAGER )

จัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่างตามความต้องการของทุกฝ่ายทุกแผนกเพื่อให้โรงแรมดำเนินงานไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง  
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

ภาพ  
ผู้จัดการทั่วไป  
ทุกฝ่ายทุกแผนก

แผนกจัดซื้อและคลังพัสดุ ( PURCHASING DEPARTMENT & STORCOMS )

การบริหาร ( ADMINISTRATION )

1. ทำรายละเอียดงบประมาณและต้นทุน
2. ประสานงานกับฝ่ายบริหารและผู้ตรวจสอบบัญชี
3. ประสานงานกับหัวหน้าฝ่ายหัวหน้าแผนกต่าง ๆ
4. การพนักงาน
5. งานด้านศุลกากร ( CUSTOMS REQUIREMENTS )
6. ใบอนุญาตนำเข้า ( IMPORT LICEMCE )
7. การประกันภัย ( INSURANCE )
8. กำหนดอัตราตัว เลขต่ำสุดและสูงสุดของสินค้าคงคลัง ( PAR STOCKS )

คลังพัสดุทั่วไป ( GENERAL STOCKS )

1. แหล่งซื้อ ( SOURCES OF SUPPLY )
2. สมุขรายการสินค้า ( CATALOQURE )
3. การซื้อในท้องถิ่นและการซื้อจากแหล่งกลาง ( OPEN MARKET )
4. การกำหนดคุณลักษณะเฉพาะและการประกวดราคา ( SQESIFICATIONS AND BIDS )
5. ซื้อตามสัญญา ( CONTRACT BUYING )
6. การขอซื้อและขั้นตอนการสั่งซื้อ ( PURCHASE REQUEST & ORDER )
7. การทดสอบ ( TESTING )
8. ผู้แทนขาย ( SALEMEN )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คลังอาหารและเครื่องดื่ม ( F & B STOREROOM )

1. แหล่งซื้อ ( SOURCES OF SUPPLY )
2. คุณลักษณะเฉพาะของคุณภาพ ( QUALITY SPECIFICATIONS )
3. พิจารณาฤดูกาลและราคา ( SEASONAL AND PRICE CONSIDERATION )
4. ซื้อจากแหล่งกลาง ( MEATS AND PERISHABLE )
5. เนื้อสัตว์และของที่เสียได้ง่าย ( CANNED FOOD AND GROCERY ITEMS )
6. อาหารกระป๋องและช่องชำ
7. ข้อความสัญญา
8. ช่องระหว่างสิ่ง
9. พิจารณาเมนูอาหาร
10. การทดสอบ
11. มาตรฐานและการแยกพวก ( STANDARDS & GRADING )
12. ผู้ขาย ( PURBEYORS )
13. ข้อบังคับเกี่ยวกับสุรา ( LIQUOR REGULATIONS )

การรับของ การเก็บและจ่ายของโดยทั่วไป ( RECEIVING , STORAGE AND ISSUING )

1. สถานที่และอุปกรณ์
2. ขั้นตอนการทำงานและการบันทึกต่าง ๆ
3. การคืนหรือปฏิเสธการรับสินค้า ( REJECTED OR RETURNED MERCHANDISE )
4. ราคาและการเก็บเงิน ( PRICING AND CHARGES )
5. มีของในคลังเสมอ ( PERPETUAL INVENTORY )
6. ทำรายงานต่าง ๆ ( REPORT )

7. ประสานงานและดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานในฝ่ายทั้งพนักงานประเภทแรงงานฝีมือและแรงงานกึ่งใช้ฝีมือโดยให้พนักงานคงไว้ซึ่งการบำรุงรักษาห้องเครื่องจักรกลตลอดจนตัวอาคาร
8. เข้าร่วมประชุมกับหัวหน้าแผนก/หน่วย เพื่อทบทวนวิธีการและขั้นตอนในการปฏิบัติแผนการ เปลี่ยนแปลงด้านช่างและประสานงานในการร่วมพิจารณาโครงการพิเศษ
9. ประสานงานใกล้ชิดกับแผนกซักรีด พนักงานซักรีดในแผนกแม่บ้าน ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
10. เก็บตรวจงานดูแลตลอดจนสภาพของอาคารและอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ทั่วโรงแรมโดยเป็นไปตามเวลาที่กำหนด
11. ปรึกษารื้อกับผู้นับเหมา ในเรื่องการติดตั้ง การซ่อมแซม โดยประสานงานของผู้นับเหมาให้สอดคล้องกับพนักงานในแผนก
12. รับผิดชอบโครงการปรับปรุงห้อง เพอร์นิเจอร์ การซ่อมแซม และการทอแทนของที่ชำรุด
13. ปรึกษากับฝ่ายบริหาร ในการขยายบริการและอุปกรณ์ อาทิ การใช้พลังงาน การใช้น้ำ ไฟฟ้า การใช้เครื่องปรับอากาศและเพอร์นิเจอร์ สำหรับการจัดประชุมหรืองานแสดงต่าง ๆ
14. จะต้องมิไบนุญาตประกอบวิศวกรรมตามที่กฎหมายกำหนด
15. ความรู้เกี่ยวกับกฎเกณฑ์ต่าง ๆ อาทิ เช่น รหัสอาคารระเบียบข้อบังคับของฝ่ายสาธารณสุขและการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายช่าง

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น

การปฏิบัติงาน

### หัวหน้าฝ่ายช่าง

บริหารและรับผิดชอบงานในฝ่ายช่างและเรื่องเกี่ยวกับงานช่างทั้งหมด

ผู้จัดการทั่วไป

หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกซักกรีด

ฝ่ายบัญชี แผนกจัดซื้อ

1. รับผิดชอบการซ่อมและบำรุงรักษา เพื่อป้องกันความเสียหายความคุมการทำงานของหน่วยงานต่าง ๆ ในฝ่าย เช่น หน่วยช่างทาสี หน่วยช่างไม้ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างปูน และช่างเฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น
2. แนะนำและปรึกษากับฝ่ายบริหารถึงประสิทธิภาพการใช้ความร้อน แสงสว่าง และกำลังงาน เสนอแนะแผนงานและวิธีการในการซ่อมบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง
3. เสนอแนะการ เปลี่ยนแปลงหรือการ เพิ่มประสิทธิภาพในการ ใช้อุปกรณ์เครื่องจักร เครื่องมือให้สูงขึ้น ทดสอบผลและอุปกรณ์ที่ไ้มาใหม่และที่กำลังใช้อยู่ ทั้งนี้ เพื่อัดดแปลงแก้ไขหรือใช้ประโยชน์ให้เหมาะสม
4. ทำงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหาร ผู้อำนวยการ ฝ่ายการเงินและการบัญชี ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ โดยพิจารณาการซื้ออุปกรณ์ใหม่เพื่อใช้แทนของเก่า เช่น เฟอร์นิเจอร์ วัสดุก่อสร้าง การก่อสร้างหรือการปรับปรุงแก้ไขอาคาร
5. พิจารณากำหนดค่าใช้จ่ายสำหรับการ เปลี่ยนแปลง อุปกรณ์อื่น ๆ ที่เสนอไปยังฝ่ายบริหาร เพื่อจัดทำงบประมาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บ่งกันอัครศิษย์ เป็นต้น โดยมีภารกิจที่ออกอย่างใกล้ชิดกับ  
หน่วยงานดังกล่าว

16. หมั้นแสวงหาความรู้ เกี่ยวกับการพัฒนาเรื่องการใช้  
ความร้อนการถ่ายเทของอากาศ และวิธีการเกี่ยวกับ  
เครื่องทำความเย็น เพื่อปรับปรุงงานในแผนก

17. จัดระบบการบันทึกรายงานการปฏิบัติงานของพนักงาน  
ควบคุมหัตถ์ ขั้นตอนการสั่งงานและการรับผิดชอบ  
ตลอดจนควบคุมเรื่องค่าใช้จ่าย ค่าจ้างเงินเคื่อนใน  
ฝ่ายอย่างใกล้ชิด







- กระจก ข้อดี กันน้ำ กันฝนและฝุ่น (ในที่ที่ไม่ต้องการ) ปลอดภัยจากเชื้อรา เหมาะสำหรับในที่ที่ต้องการแสงธรรมชาติ กระจกคู่ ความร้อนผ่านเข้าไปในอาคารห้องทั้งหมด ถ้าเป็นกระจก 2 ชั้น GLASS BLOCK จะกระจายแสงได้ดี และช่วยกรองความร้อนจากบานเกร็ด จะช่วยให้ภายในห้องได้รับลมโดยป้องกันฝนได้ โดยได้รับแสงสว่างด้วยเหมาะสำหรับเมืองร้อน จีนกระจกที่ฉาบผิวในด้วยแผ่นฟิล์มซุบสาร เคมีอาลูมิเนียม จะสะท้อนความร้อนออกไปได้ดีโดยภายในได้รับแสงสว่างจากกระจกด้วยการตกแต่งให้สวยงาม
- ข้อเสีย แดงง่ายโดยเฉพาะที่เป็นแผ่นใหญ่ ๆ ไม่เหมาะกับสภาพที่มีลมพายุแรง เป็นที่นำความร้อนที่ดีแต่เป็นฉนวนที่เลว ทำเป็นหน้าต่างจะรับแสงสว่างได้มาก กระจกก็แสงช่วยลดความร้อนที่มองไม่เห็น LONG WAVE เข้าไปในห้อง การใช้กระจกฝ้าหรือกระจกใส ซึ่งกั้นความร้อนได้น้อย แล้วใช้ม่านสีอ่อน ๆ บาง ๆ หรือภายใน จะทำให้ความร้อนสะท้อนออกไปได้ดีกว่า
- ไฟเบอร์กลาส ข้อดี คงทนถาวร ไม่ผุพัง สัตว์แมลงไม่รบกวน ทนต่อการเผาไหม้ ใช้ทำแผ่นผนังห้องที่แข็งแรง มีโครงสร้างเสร็จในตัว โดยไม่ต้องมีกรอบ เฟอร์ต่างหาก VANETION BLIND
- ข้อเสีย มีราคาแพง ยังไม่เป็นที่นิยมในเขตร้อนมากนัก
- พลาสติก ข้อดี เหมาะสำหรับงานค้ำคกแต่งและฉาบปะทาพื้นหน้า ใช้ในการทำหน้าต่างได้ดี มีคุณสมบัติในการต่อต้านแรงลม ฝน ความชื้น มีความยืดหยุ่นต่อความเค็ม สามารถทำโคหลายสี
- ข้อเสีย เมื่อถูกความร้อนจักจะโค้งงอและร้าวได้ มีการขยายตัวแมลงอาจเจาะกิน ผิวพลาสติกจะเสื่อมเก่าเร็วกว่าด้วยฝุ่นทราย

สีทา ข้อดี ให้ความสวยงามยิ่งขึ้น มีหลายสีให้เลือก ช่วยสะท้อนแสง โดยเฉพาะสีอ่อน ทำให้เกิดความสว่างภายในห้องมากขึ้น  
ข้อเสีย ซึ่กเก่าเร็ว เมื่อถูกความร้อน แทกราวง่ายด้วย ความเปียกชื้น และความแห้งแล้งของอากาศ สีขาวเก่าเร็วต้องทาทับบ่อย ๆ

กระเบื้องยาง ข้อดี มีความนุ่ม สามารถเก็บเสียงได้พอสมควร สะอาดเรียบมีความคงทน กันความร้อนได้มีด้นหรือเกิดเสียงดังมากแลดูใหม่เสมอ ราคาไม่แพงนัก มีสีหลายสี  
ข้อเสีย ร้อนลุดไคในที่ที่มีความชื้น เกิ รอยชุกชวนใจกาย ต้องทำความสะอาดอยู่เสมอ

ไม้ฉัด ข้อดี มีอายุทนกว่าไม้อธรรมชาติ ทรทานต่อสภาพกินฟ้าอากาศได้ดี ไม่ยึค ไม่ทคเมื่อไชอยู่ในร่ม กัดแปลงโค้งงอไคเป็นรูปคางๆ ทนต่อสาร เคมี เซนกรค หรือเกลือ คางไคดี น้ำหนักเบา เมื่อนำมาไชสำเรจรูปไคก็คกว่าไม้อธรรมชาติ คีตะบูไม่แตก มีความเหนียว นอกจากนี้ยังมีลวคหลายคาง ๆ ที่สวยงามอีกค้วย  
ข้อเสีย จะโค้งงอและแตกแยก ถ้าวูในที่ที่มีอากาศชื้นและแห้งแล้งใน ที่กลางแจจ คูกสีและสิ่งชคมันทำให้เปลือ่ง

กระค้ำชชานออย celotex ข้อดี สามารถเก็บเสียงและความร้อนไคดี มีน้ำหนักเบา และมีขนาดแผ่นที่เกำกันไชทำผนังก็ไค  
ข้อเสีย คิกไฟง่าย ถูน้ำยู่ง่าย

maxonite ข้อดี เป็นแผ่นบางกว่ากระค้ำชชานออย บางชนิดเจาะรูหรือทำเป็นลายไคหลายอย่ง คักโค้ง ไม่คูกสี เก็บเสียงไคบาง เล็กน้อย ไชในงานเช่นเดียวกับกระค้ำชชานออย

	ข้อเสีย	ไม้ทนมียูเอซีซีเหมือนกักระคายชานอ้อย มีการโค้งงอและยุ่ง่ายเมื่อถูกน้ำ
sheving board	ข้อดี	มีความคงทนต่อสภาพกินฟ้าอากาศ ไม้ยื่อหด คอกตะปูไม้แตก มีลายไม่งดงามพอสมควร ตกแต่งงานประเภทเดียวกับไม้ฉัด
	ข้อเสีย	ไม้ทนม่อน้ำ ทำให้ยุยไค้ มีความเปราะ ปลวกชอบกินคุคสีและสิ่งชัคมัน น้ำยาทาง ๆ
ego board	ข้อดี	มีส่วนเคลือบน้ำยาและแบบพอกแผ่น มีความแข็งแรง ไม้บึงอณิวน้ำมีความทนทาน
	ข้อเสีย	มีนิวน้ำเรียบทาสีไม้ไค้ เพราะบึงคัปลืออยู่ในคั้ว ไม้เหมาะที่จะทำน้ำเพคาน ราคาแพงกว่าเล็กนอย
cellogrete	ข้อดี	เป็นโยไม้ซึ่งผสมน้ำยาป้องกันปลวก เก็บเสียง ป้องกันความร้อนไค้ ไม้บึงอ และยอย หรือยุ่ง่าย ถูกไม้ไมคางทนแคคทไฟ
	ข้อเสีย	มีนิวน้ำแข็งอาจแตกไค้บวง เป็นรอยร้าวระหว่างรอยคอกของแผ่น
wall paper	ข้อดี	เป็นวัสดุที่ช่วยคกแต่งให้สวยงาม สะอาดคามีคณค้ำ บึงชินเหมาะสำหรับบคณนังภายในห้องที่มีความทรูทร่า ป้องกันเสียงไค้
	ข้อเสีย	ราคาแพง ถูกน้ำและความชื้นจะบึคพองไหม้ไฟ่ง่าย รัคษาความสะอาดยาก
accustic	ข้อดี	เก็บเสียง คุคเสียงไค้ ไม้เนื้อนุ่ม ป้องกันความร้อน น้ำหนักเบา บุนนังทาสีไค้ มีความทนถาวร ไม้บึงอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ตะปูไม้แตก เลื่อยโคความความตองการ กอสร้างง่าย  
ขอเสียบ มองเห็นรอยต่อ ถูกน้ำขุบ คุคสี

พรม

ขอติ ช่วยเก็บเสียงโคคี่ แก่เสียงสะท้อนใคนุ่มนวล มีความ  
อ่อนนุ่ม น่าสัมผัส ไม่ลื่น ส่ง เสริมคุณค่าของสถานที่ให้  
ดูมีสง่างาม ใ้เน้นจุดสำคัญ เหมาะสำหรับทำพื้นที่อง  
ทำงาน หองนอน มีสีให้เลือกมากมาย รวมทั้งแบบและ  
ลวดลาย

มาน

ขอเสียบ ราคาแพง ทำความสะอาดยาก สกปรกง่าย ติดไฟง่าย  
ขอติ ปกกันความร้อน เสียงสะท้อน สามารถลดความเข้ม  
ของแสงสว่างใ้นอยลงโค เมื่อไม่ตองการแสงมาก  
บางชนิดเป็นวัสดุทางวิทยาศาสตร์ก็ใ้โคคี่ สามารถ  
รับแสงโคความความตองการ ภายเทออากาศโคควยการ  
รุกรมาน

นอกจากวัสดุตกแต่งภายในทั้งกลาวมาแล้ว ยังมีวัสดุย่อย ๆ อีกมากมาย  
เช่น กระเบื้องดินเผา วัสดุทน หินอ่อน (ถาทนคี่พอ) วัสดุต่าง ๆ เหล่านี้จะมีคุณค่า  
และเป็นประโยชน์ก็ต่อเมื่อนำไปใ้ใช้อย่างถูกตอง เหมาะสม

วัสดุตกแต่งอาจจะมามากกว่านี้ ถ้าเรานำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ เช่น  
โฝม ฟองน้ำสามารถคุคเสียงโค

	FLOOR					CEILING			WALL				
	CARPET	CERAMIC TILES	MARBLE/STONE	VINYL ASBESTOS TILES	WOOD WITH FINISH	PAINTING	ACOUSTIC TILES	DECORATIVE	PAINTING	WALL COVERING	DECORATIVE	CERAMIC TILES	MARBLE/STONE
GUEST ROOM													
ENTRANCE DOOR		X						X		X			
FOYER	X							X		X			
BATH ROOM			X					X					X
SLEEPING AREA	X							X					
DINING AREA	X							X		X			
LIVING AREA	X							X		X			
TERRACE		X						X					
MAIN LOBBY													
HOTEL ENTRANCE		X											
RECEPTION	X							X		X			
INFORMATION					X			X					
LOBBY	X							X			X		
LOBBY BAR					X			X			X		
ELEVATOR HALL		X						X					
BAGGING HAWDLING		X						X					
FRONT DESK		X						X					
PUBLIC TOILET		X						X					
EXEL.OFFICE													
WORKING AREA		X						X		X			
TOILET		X						X				X	
MANAGER ROOM	X							X		X			
RECEPTION					X			X		X			
KITCHEN													
COOKING AREA		X						X		X			
STORAGE		X						X		X			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	FLOORS					CEILING			WALL				
	CARPET	CERAMIC TILES	MARBLE/STONE	VINYL ASBESTOS TILES	WOOD WITH FINISH	PAINTING	ACOUSTIC TILES	DECORATIVE	PAINTING	WALL COVERING	DECORATIVE	CERAMIC TILES	MARBLE/STONE
WASHING AREA		X				X			X				
CHEF OFFICE		X				X			X				
RESTAURANT													
DINING AREA		X						X			X		
FOYER					X			X			X		
CASHIER		X						X			X		
SERVICE STATION		X						X			X		
BAR													
COUNTER SERVICE		X						X			X		
STAGE					X			X			X		
TOILET		X						X			X		X
FOYER	X							X			X		
SEATS AREA	X							X			X		
FUNCTION ROOM													
ENTRANCE					X			X			X		
FOYER					X			X			X		
CONVENTION AREA	X							X			X		
TOILET		X						X			X		X

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปผลการออกแบบ

จากข้อมูลและการวิเคราะห์ต่างๆในบทที่ผ่านมา ซึ่งนำมาใช้ประกอบการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม ไนทาน ภูเก็ต ภูเก็ตนี้

### ส่วนต้อนรับส่วนหน้า

จากแปลนในส่วนนี้จะเกิดปัญหาที่เนื้อที่ในส่วนพักคอยไม่พอกับปริมาณของผู้มาใช้บริการ จึงต้องขยายส่วนต้อนรับออกมาที่บริเวณด้านหน้าโดยเป็นลักษณะของการจัดสวนประดับอาคารพร้อมกันไป การตกแต่งภายในส่วนต้อนรับเป็นลักษณะเปิดโล่ง สามารถมองเห็นวิว ทิวทัศน์โดยรอบของตัวอาคารที่เป็นอ่าว ซึ่งมีชายหาดสำหรับพักผ่อนและเล่นน้ำทะเล เพอร์นิเจอร์และวัสดุส่วนใหญ่เป็นหวาย และวัสดุธรรมชาติเช่น หวายฉัก, ไม้ไผ่ฉักและ พื้นปูด้วยกระเบื้องดินเผาและหินแกรนิต เพื่อความแข็งแรงและทนต่อไอทะเล ในส่วนเคาร์เตอร์จะประกอบด้วย บริเวณลงทะเบียน, ฝากของ, เก็บกุญแจ ฯลฯ และโทรศัพท์ทางไกล

### ลิโอบนั้บาร

บริเวณลิโอบนั้บารจะเป็นส่วนต่อเนื่องจากบริเวณต้อนรับส่วนหน้าและลิโอบนั้บารจะมีลักษณะหอคอย แยกสามารถขึ้นไปชมวิวยรอบอ่าวไนทาน การตกแต่งภายในมีลักษณะโล่ง, โปร่ง ส่วนเคาร์เตอร์บริการ โคงรับกับแนว โคงของระเบียงลูกกรงที่ตกแต่งโดยใช้หวายเส้น เพอร์นิเจอร์เป็นหวายทั้งหมดให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติด้วยไม้โคงกลางตกแต่งที่ฝ้าเพดาน โทนีสีส่วนรวมเป็นสีน้ำตาล เพื่อต้องการบรรยากาศธรรมชาติแบบชายทะเล

### ห้อง เอนกประสงค์

ประโยชน์ใช้สอยของห้อง เอนกประสงค์คือ เป็นห้องจัดเลี้ยง, แสดงนิทรรศการ, จัดสัมมนา ฯ โดยจะแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน สามารถแบ่งห้องออกเป็นห้องเล็กได้ในกรณีที่จำนวนคนไม่มากนัก ภายในห้องนี้ประกอบด้วย ส่วนต้อนรับด้านหน้า บริเวณจัดเลี้ยง บูนเฟ้, เวที และคานข้างสามารถเปิดออกสู่ทะเลได้ การตกแต่งภายใน โทนีสีส่วนใหญ่เป็นสีอ่อนเพื่ออำนวยความสะดวกการจัดตกแต่งสถานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจักแปลนเป็นลักษณะ เฟอร์นิเจอร์ลอยตัว เพื่อสะดวกในการเคลื่อนย้าย และ เหมาะกับลักษณะงาน

### ห้องอาหารริมทะเล

เป็นลักษณะ เเบคโล่ง โดยการตกแต่ง โครงหลังคาด้วยกระจกลิ เพื่อต้องการบรรยากาศกลางแจ้ง การตกแต่งภายในมีลักษณะ เเบคโล่งโปร่ง โครงสีส่วนใหญ่เป็นสีเนื้อไม้ธรรมชาติ เเบ่งผนังด้วยกระจกเกาะตายและไม้กลึง พื้นปูด้วยกระเบื้องดินเผาเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก

### ภัตตราคาร

ส่วนภัตตราคารนี้จะอยู่ใกล้กับสระว่ายน้ำและส่วนห้องพัก ลักษณะโดยทั่วไปผนัง เป็นกระจกใสสามารถมองเห็นวิวโดยรอบ โครงสีส่วนรวมเป็นสีน้ำตาล ตกแต่งโดยใช้ไม้สักและไม้ฉลุลงลายที่เพดาน เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้สักกลึงกลมกับหวายลายดอกพิกุล พื้นปูกระเบื้องดินเผากับหินแกรนิต

### คอกฟาร์ม

ส่วนคอกฟาร์มนี้จะอยู่ติดกับภัตตราคาร ผนังคอกหนึ่ง เป็นกระจกใสภายในตกแต่งด้วยไม้ เคาร์เตอร์บริการมีลักษณะโค้งไปมา เพื่อไม่ให้จึกตา มีการลกระด้วยผ้าเพดานทรงกลาง เเบ่งส่วนด้วยผนังไม้โปร่งๆ พื้นปูด้วยหินอ่อน โครงสีส่วนรวมเป็นสีน้ำตาล อยู่ชั้นสองของตัวอาคาร คือมีทางเข้าทั้งสองด้านของอาคาร

### ในทึกลับ

บรรยากาศภายในมีลักษณะขรึม ส่วนเพดานตกแต่งคล้ายเคบินใต้ท้องเรือ มีการซ่อนไฟตามหลืบ และตกแต่งหัวเสาด้วยไฟโคม ที่นั่งจะมีลักษณะเป็นมุกหินผนัง ผนังคอกหนึ่ง เป็นกระจกเค้นผิวทองเหลือง พื้นปูพรมคลอก

### ส่วนห้องพัก

แบ่งออกเป็น 3 เเบบ คือ

1. ห้องเตียงคู่
2. ห้องคู่
3. ห้องสูท

## ห้องเตียงคู่

จากนโยบายของฝ่ายบริหารโรงแรมในหนานกู่เก็ค กำหนดการแบ่งห้องโดยไม่มีเตียงเดี่ยว จึงใช้ห้องคู่แทนในกรณีที่แขกมาคนเดียว ทางโรงแรมอาจคิดในราคาของห้องเตียงเดี่ยว

องค์ประกอบภายในห้อง

- เตียงเดี่ยว 2 เตียง
- ชุดรับแขก
- ทีวี
- ห้องน้ำ
- ส่วนแ่งตัว
- ระเบียงพักผ่อน

ลักษณะการตกแต่งมีการใช้วัสดุธรรมชาติเช่น หวาย, ไม้ไผ่ ซักตะมาตกแต่ง เพื่อต้องการบรรยากาศธรรมชาติ ส่วนนี้จะประกอบด้วยห้องเตียงคู่เหมือนแบบแรก กับห้องนอนใหญ่ อีกหนึ่งห้อง ในกรณีที่แขกมาครอบครัวเดี่ยวก็ใช้เพียงห้องเดี่ยว หรือแขกมาเกินกว่า หนึ่งครอบครัวก็เปิดอีกหนึ่งห้องซึ่งอยู่ติดกันได้

องค์ประกอบภายในห้อง

- เตียงนอนใหญ่
- ทีวี
- ห้องน้ำ
- ส่วนแ่งตัว
- ชุดรับแขก
- ทีวี
- โต๊ะทำงาน
- ส่วนเตรียมอาหาร
- ชุดรับทานอาหาร
- ระเบียงพักผ่อน

## ห้องคู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสุท

ห้องนี้เป็นห้องที่หรูหราที่สุด

องค์ประกอบภายในห้อง

ห้องนอนเตียงใหญ่ 1 ห้อง พร้อมทีวี

ห้องนอนเตียงคู่ 1 ห้อง พร้อมทีวี

ที่วางกระเป๋า

ห้องน้ำ 2 ห้อง

ส่วนเตรียมอาหาร

ชุดอาหาร

ส่วนเตียงตัว

ระเบียงพักผ่อน

ลักษณะการตกแต่งภายในห้องหรูหรากว่าแบบแรกมาก วัสดุ

ที่ใช้เป็นไม้สักผสมกับวัสดุธรรมชาติเช่น หวาย, หินแกรนิต

บรรณานุกรม

- การตกแต่งภายในโรงแรมชั้นหนึ่ง ในกรุงเทพมหานคร  
" INTERIORS OF HOTELS "  
โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์ สารานุกรม กทม.
- บริษัท แคนโรจน์ , HOTEL MANAGEMENT AND OPERATION
- สมนึก สิงหนาทย์ , การบรรยายวิชาการกิจการโรงแรม  
โรงพิมพ์แผนกกฎหมายวิทยาลัย ทนวิศิษฏ์นิเวศวิทยา กทม.
- JOSEPH & JOHN HANCOCK , TIME - SAVER STANDARD FOR BUILDING  
TYPE NEW YORK : MC GREN - HILL BOOK COPANY 1974
- JOHN THECKARA " ARCHITECTS DATA "  
NEW YORK : JOHN WILEY & SORS , INC.

ภาคผนวก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติความเป็นมาของการโรงแรม

คำว่า "โรงแรม" หรือที่มาจากภาษาอังกฤษว่า HOTEL เกิมที่เป็นคำในภาษาฝรั่งเศส ที่ให้ความหมายว่า "คฤหาสน์ในเมือง, บ้านขนาดใหญ่, โรงอาหารขนาดใหญ่ ฯลฯ"

ส่วนในสหรัฐอเมริกา อาคารโรงพักสำหรับคนเดินทางนั้น สร้างขึ้นเป็นครั้งแรกที่วอชิงตัน นิวยอร์ก และบอสตัน ตามลำดับ เมื่อราวสักร้อยกว่าปีมาแล้ว และก็พลอยเรียกว่าเป็น "โรงแรม" หรือ HOTEL ไปด้วย แม้ว่าอาคารเหล่านั้นจะหาส่วนใดที่จะไปเทียบกับทางทวีปยุโรปได้ แต่ก็ตามที่ ต่อมา เมื่อกิจการท่าของเกี่ยวกับนี้ถูกนำไปก่อสร้างกันทางภาคอื่น ๆ ของโลก คำว่า HOTEL ก็เลยแพร่หลายตามไปด้วย

ผู้ที่น่าจะได้รับเกียรติในฐานะพี่เลี้ยงเท่า "บิลลา" ของการโรงแรมปัจจุบันที่แพร่หลายอยู่ทั่วโลกขณะนี้ ก็คงยกให้ "อี.เอ็ม. สเตทเกอร์" ซึ่งเป็นผู้ที่เริ่มเปิดบริการที่พักให้นักเดินทางชาวอเมริกันโคสแควกสบายเป็นครั้งแรกราวปี ค.ศ. 1907-1908 ภายใต้ชื่อว่า "บัพฟาโก สเตทเกอร์" ด้วยการบริหารแบบ "ห้องพักและอาบน้ำ ในราคา 1 เหรียญ 50 เซนต์" พร้อมโทรศัพท์ น้ำเย็น และมีหนังสือพิมพ์รายวัน สดกไต้บ้านประตูห้องพักในตอนเช้า

เมื่อกิจการเติบโตสูงขึ้น งานบริการอื่น ๆ ก็พลอยเกิดขึ้นตามมาเป็นลำดับ และก็เป็นที่ เอ็ม. สเตทเกอร์ สึกเหมือนกันที่วางระบบ FRONT OFFICE ขึ้นเป็นครั้งแรกในธุรกิจโรงแรมนี้เมื่อปี ค.ศ. 1919 และก็ยังใช้เป็นระบบสั่งจองห้องพักล่วงหน้ากันอีกอย่างหนึ่ง เรื่อยมาจนถึงปัจจุบันและ เป็นแม่แบบของการสั่งจองสำรองที่พักด้วยระบบคอมพิวเตอร์ในยุคเทคโนโลยีสมัยใหม่นี้ด้วย

แมน อี. เอ็ม. สเตทเกอร์ จะสิ้นชีวิตไปกว่าครึ่งศตวรรษมาแล้ว กระนั้น  
โรงแรมของเขาก็ยังดำเนินการแข่งขันกับโรงแรมทันสมัยอื่น ๆ อยู่ต่อไปอย่าง  
แข็งขัน ก็ด้วยเขามีที่สิ่งสมมาในฐานะผู้บุกเบิก และวางระบบระเบียบการจัดการ  
ธุรกิจโรงแรมในวันเก่าก่อนของเขานั้นเอง

เมื่อกิจการโรงแรมแพร่หลายออกไปกว้างขวางและครอบคลุมชายงานใหญ่  
โตและซับซ้อนยิ่งขึ้น องค์ประกอบอื่น ๆ ที่สำคัญก็ถูกนำมาใช้ ซึ่งว่าด้วยระบบการจ้กงาน  
บริหารและดำเนินการพร้อมกันกับความสำคัญทางด้านการออกแบบและการก่อสร้าง  
โรงแรมอย่างพิถีพิถันมากยิ่งขึ้นในศตวรรษที่ ๒๐ ที่ต้องการการแข่งขันเป็ยงปัจจุบันนี้

อย่างไรก็ดี การก่อให้เกิดโรงแรมได้มีการพิจารณาหาหรือและวางรูปแบบหลัก ๆ  
กันเอาไว้มากแล้ว กระนั้น ข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นในอดีต ก็ยังคงเกิดขึ้นอยู่เนือง ๆ  
ในปัจจุบัน ก่อนหน้านี้ก็มีการให้ความสำคัญของรูปร่างหน้าตา องค์ประกอบภายนอก  
ของตัวโรงแรมกันเป็นหลัก และเมื่อสร้างเสร็จแล้วก็มักจะมีปัญหาการจ้กองค์ประกอบ  
ภายในนั้นไม่ลงตัว ไม่สะดวกสบาย ในที่นี้เรียกกันว่า "สร้างจากข้างนอกเข้าหา  
ข้างใน"

มาถึงปัจจุบัน ทัศนคติอันนั้นถูกเปลี่ยนเป็นทางตรงกันข้าม คือออกแบบให้  
สะดวกสบายยงความตระการและโอฬาร สำหรับองค์ประกอบภายในจนเป็นที่ถูกอก  
ถูกใจเสียก่อนแล้วค่อยขยายแบบออกไปในแนวกว้าง แนวสูง หรือจะเรียกว่า  
"จากข้างในออกข้างนอก"

ค่านิยมและรูปแบบของโรงแรมในปัจจุบันนี้ไม่เหมือนกับในสมัยปี ๑๘๓๐  
อีกต่อไปแล้ว ทุกสิ่งทุกอย่างและทุกชั้นตอน มีรายละเอียดที่ซับซ้อน และยุ่งยากมากกว่า  
วันเก่าก่อนมากมายทีเดียว ไม่ว่าจะเป็นการเริ่มต้น การเงินสนับสนุนลงทุน การ-  
ออกแบบ การวางผัง ทิวอาคาร การดำเนินงาน และอื่น ๆ

วันเวลาผ่านไป ผู้คนเดินทางสะดวกขึ้นมากในขณะที่ใช้เวลาในการเดินทางลดน้อยลงลงไปทุกที ๆ พร้อมกับผู้คนก็รู้าเรียนกันมากยิ่งขึ้น รสนิยมของผู้คนเหล่านั้นมีมากขึ้น และแน่นอนว่าพวกเขาชอบเรียกร่องทุกอย่างในโรงแรมที่ตองซื้อหาด้วยเงินในกระเป๋าของพวกเขาว่า "อย่างน้อยก็ต้องไ้มาตรฐาน"



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติการ โรงแรมในประเทศไทย

โรงแรมในประเทศไทยเริ่มต้นประมาณ 120 ปีมาแล้ว เดิมเรียกว่า "ที่พักคนเดินทาง" ไม่ได้เรียกว่า "โรงแรม" ดังปัจจุบัน และบางครั้งก็เรียกทับศัพท์ว่า "โฮเต็ล" ตามภาษาอังกฤษ แต่เกมที่พักคนเดินทางมีสภาพเป็นเรือนแถวยกพื้นสูงแค่นำเข้า เป็นห้องแบบเปิดตลอด ผู้พักจะนอนเป็นแถวเรียงต่อเนื่องกันไป ไม่ได้แยกสัดส่วนเป็นห้อง ๆ เช่นในปัจจุบัน

โดยที่การคมนาคมในสมัยก่อนไม่สะดวกสบาย ไม่มีรถยนต์พาหนะเช่นในปัจจุบัน การเดินทางมักใช้เดินเท้าหรือเรือ พวกที่อยู่นอกเมืองจะเดินทางเข้ามากรุงเทพฯ เพื่อธุรกิจต่าง ๆ หรือเพื่อมาเล่นการพนันห่วย กข. ( ในสมัยนั้นถือว่าเป็นการพนันที่ชอบด้วยกฎหมาย เพราะมีการเก็บภาษีเข้ากระทรวงการคลัง ถือเป็นรายได้ส่วนหนึ่งของรัฐ) จากการที่มีคนเดินทางไปมาค้าขาย และมาเล่นการพนันซึ่งนิยมเล่นกัน 3 เวลาคือ เช้า บ่ายและเย็น คนที่มีบ้านอยู่ไกลไม่อาจเดินทางกลับได้ เพราะมือค้ำไม่สะดวก จะอาศัยพักกับญาติพี่น้องเพื่อนฝูงก็ไม่สะดวก จึงจำเป็นต้องหาที่พักอาศัย เพราะคนจำนวนมากดังกล่าวไม่มีที่พักชั่วคราวเป็นที่หลับนอน จึงได้มีที่พักคนเดินทางขึ้นที่บริเวณเชิงสะพานเหล็กบน หรือใกล้กับสะพานหันย่านพาหุรัดในปัจจุบัน ในช่วงเวลานั้น แถบเชิงสะพานเหล็กบนมีมือนกา พนันห่วย กข. เปิดบริการอยู่ และลักษณะการพักนอนดังกล่าวคือ ให้นอนเรียงเป็นแถวในห้องที่เปิดโล่งตลอด ต่อมาจึงมีการแบ่ง เป็นส่วนสัดส่วน เพราะพวกที่เล่นการพนันได้เงินอยากจะทำความสบายให้มากขึ้น โดยนอนเป็นสัดส่วนไม่เบียดเสียดกับคนอื่น ๆ ที่พักคนเดินทางในสมัยนั้นจึงมีการแบ่งแยกห้องนอนในลำดับต่อมา โดยใช้ฉากกันเป็นห้อง ๆ เท่านั้น ไม่ได้จัดเป็น ห้องพักแขกแต่อย่างใด และเรียกเก็บค่านอนในอัตราที่สูงกว่าเดิม

ในลำดับต่อมาก็เปลี่ยนแปลง เป็นตึกแถวชั้นเดียวแทนโรงแถว และเป็นตึก 2 ชั้น โดยตั้งอยู่บริเวณใกล้เคียงกับที่เดิม และยังคงเรียกว่า "ที่พักคนเดินทาง"

อยู่ จนกระทั่งหลังจากนั้นประมาณ 10 ปี จึงมีที่พักคนเดินทางในแบบสมัยใหม่ เรียกว่า "โรงแรม" หรือ "โฮเต็ล" มีการจัดระบบงาน เช่นเดียวกับในต่างประเทศเกิดขึ้น

โดยที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงตระหนักถึงปัญหาที่รับรองแขกบ้านแขกเมือง ซึ่งเริ่มเดินทางเข้ามาอย่างมากมาย จึงทรงยกวังแห่งหนึ่งริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาทางตอนใต้ ใกล้ทางออกสู่อ่าวไทย เพื่อจัดสร้างเป็นที่พักแขกบ้านแขกเมือง ต่อมามีการขยายวังแห่งนั้นออกไป มีการจัดบริการในระบบสากล แต่ก็ไม่ปรากฏชื่อของสถานที่แห่งนี้ จนถึงปีพ.ศ. 2408 หมอบลัคเลย์ไค้บั้นทึกลงบนหน้าหนังสือพิมพ์ของเขาว่า โรงแรมแห่งนั้นถูกไฟเผาเสียหายโดยสิ้นเชิงและไม่ปรากฏว่ามีการรื้อฟื้นจัดสร้างโรงแรมแห่งนั้นขึ้นมาอีก ทั้งที่มีชาวต่างชาติเดินทางเข้ามามากขึ้นเรื่อย ๆ หลังจากนั้นหลายปีจึงมีการสร้างโรงแรมใหม่ขึ้น สันนิษฐานว่าบนเนื้อที่ของโรงแรมเดิมที่ถูกไฟไหม้ไปนั่นเอง ซึ่งก็คือโรงแรมโอเรียลเต็ลในปัจจุบัน นอกจากนั้นก็ยังมีการสร้างโรงแรมขึ้นมาอีกหลายแห่ง เช่น โรงแรมรัตนโกสินทร์ โรงแรมทรอคคาเดโร โรงแรมสยาม ซึ่งเดิมตั้งอยู่ที่วังบูรพาภิรามาย้ายไปอยู่ที่ถนนสาทรซึ่งเป็นที่ตั้งของสถานทูตรัสเซียในปัจจุบัน

โรงแรมในยุคค่านั้น มีจำนวนห้องพักไม่มากเหมือนในปัจจุบัน อย่างมากมีไม่เกิน 60 ห้อง และเพิ่งจะมีการปรับปรุงการโรงแรมจนเจริญรุ่งเรืองอย่างมากในช่วง 30 ปีมานี้เอง สำหรับโรงแรมในปัจจุบันเฉพาะในกรุงเทพฯ มีมากกว่า 300 แห่ง เป็นโรงแรมระดับที่สามารถบริการนักท่องเที่ยวได้ประมาณ 70 แห่ง และมีห้องพักรวมกันกว่า 24,000 ห้อง ในปัจจุบันกำลังมีการเพิ่มจำนวนห้องพัก ด้วยการสร้างโรงแรมขนาดใหญ่ขึ้นใหม่ตลอดเวลา

## การแบ่งชนิดและประเภทของโรงแรม

การแบ่งชนิดของโรงแรม สามารถแบ่งตามหลักวิชาการได้หลายวิธี ดังนี้

1. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง
2. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามมาตรฐานของโรงแรม
3. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามการดำเนินงาน
4. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามขนาด
5. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามระยะเวลาการพัก
6. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะแขกที่เข้าพัก

1. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง สามารถแบ่งได้ 3 ชนิดคือ  
1.1 โรงแรมในเมือง คือโรงแรมที่อยู่ตามเมืองใหญ่ ๆ เช่น เมืองหลวง  
หัวเมืองตามภาคต่าง ๆ ที่มีความสำคัญทางด้านการค้า ธุรกิจ  
การท่องเที่ยว ที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะที่เป็น  
สถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมือง สำหรับบริการผู้ที่พักเพื่อดำเนิน  
ธุรกิจหรือจุดประสงค์ดังกล่าวมาแล้ว ตัวอย่างเช่น

กรุงเทพฯ ได้แก่ โรงแรมโอเรียดเทิล โรงแรมकुสิทธธานี

เชียงใหม่ ได้แก่ โรงแรมเชียงใหม่เป็นโรงแรมสำหรับการ  
การท่องเที่ยวและธุรกิจ

ภูเก็ต ได้แก่ โรงแรมเฟิสต์ เป็นโรงแรมสำหรับการ  
ท่องเที่ยวและธุรกิจ

- 1.2 โรงแรมในเมืองเล็ก คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองที่อยู่ห่างไกลชุมชน  
ของเมืองใหญ่หรือชนบท และมีแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นลักษณะทาง  
ประวัติศาสตร์ต่าง ๆ เช่น โรงแรมที่อยู่ในจังหวัดสุโขทัย อโยธยา

- 1.3 โรงแรมตากอากาศ (RESORT HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่  
ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติเช่น ชายหาด ริมทะเล ภูเขา  
ในป่า เป็นต้น เพื่อพักผ่อนและสัมผัสบรรยากาศของธรรมชาติ เช่น  
โรงแรมของ ททท. เช่น โรงแรมบนเขาใหญ่และบนภูกระดึง  
พญา ไร่แก้ว โรงแรมสยามเบย์ซอร์ส โรงแรมฮอติคัลลอคจ์

ลักษณะความแตกต่างระหว่างโรงแรมในเมืองใหญ่ ๆ กับโรงแรมตากอากาศ  
ชายทะเล คือ

โรงแรมในเมืองใหญ่

1. ที่ตั้งอยู่ในเมืองที่เป็นย่านธุรกิจต่าง ๆ บุคคลที่มาพักมีธุรกิจที่จะทำ
2. ในค่านับบรรยากาศ โรงแรมที่อยู่ในเมืองหลวงมีบรรยากาศโดยรอบอยู่ในสภาพจอแจ ไม่สงบเงียบ
3. ความรู้สึกที่สัมพันธ์ภายในห้องพักกับสภาพแวดล้อมภายนอก ผู้พักมักไม่ต้องการนอนดูความจอแจภายนอก หรือในการทำภารกิจส่วนตัวระหว่างมาพัก
4. โรงแรมในเมืองไม่จำเป็นต้องมีระเบียงสำหรับออกไปพักผ่อน
5. ภายในห้องพักจำเป็นต้องมีเครื่องบันเทิงต่าง ๆ อย่างครบครัน เช่น วิทยุ โทรทัศน์ เป็นต้น
6. โรงแรมในเมืองจำเป็นต้องใช้วัสดุที่กันเสียงจากภายนอก

โรงแรมตากอากาศชายทะเล

1. ตั้งอยู่ตามชายทะเลหรือบริเวณที่มีทัศนียภาพที่สวยงาม ผู้มาพักมีจุดประสงค์เพื่อการพักผ่อน
2. บรรยากาศของโรงแรมแถบชายทะเลไม่มีเสียงรบกวนจากขบวนการพาหนะหรือเสียงเอะอะ อากาศบริสุทธิ์ สดชื่น
3. ผู้มาพักโรงแรมชายทะเลต้องการพักผ่อนอย่างเงียบ ๆ และต้องการให้บรรยากาศภายในห้องนอนสัมพันธ์กับธรรมชาติ สามารถเห็นทิวทัศน์ภายนอกได้

4. โรงแรมชายทะเลจำเป็นต้องมีระเบียบ สำหรับพักผ่อนและคู่มือทัศน
5. เครื่องบันเทิงและสิ่งอำนวยความสะดวก ไม่มีความจำเป็นมากนัก  
ส่วนใหญ่จะใช้เวลาออกไปพักผ่อนข้างนอก
6. ผนังไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุกันเสียง ผู้พักต้องการเสียงธรรมชาติ

## 2. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามมาตรฐานของโรงแรม. แบ่งออกเป็น

2.1 โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL) คือ โรงแรมที่มีความหรูหรา เป็นพิเศษ ซึ่งมีส่วนให้บริการและการอำนวยความสะดวกต่าง ๆ อย่างพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นค่านการบริการอาหารหรือความหรูหราของห้องพัก

2.2 โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL) คือ โรงแรมที่มีส่วนให้ ความสะดวกสบายและความสะอาดพร้อมด้วยบริการที่ครบถ้วน มีการจัดการบริการที่ดี การจัดบริเวณรอบ ๆ โรงแรม ถ้าเป็น โรงแรมชั้นหนึ่งสำหรับนักท่องเที่ยว ต้องจัดบรรยากาศทั้งใน-นอก ให้เป็นส่วนหนึ่งของที่ตั้งโรงแรม

เครื่องอำนวยความสะดวกที่ขาดไม่ได้คือ สระว่ายน้ำ ห้องอาหาร ห้องเลี้ยงรับรองและห้องประชุม และมีการจัดบริการค่านนำเที่ยว ชมบริเวณโดยรอบ ตัวอย่างเช่น โรงแรมสยาม อินเตอร์คอนติเนนตัล โรงแรมโอเรียนเต็ล โรงแรมสยามเบย์ฮอว์ส พัทยา ซึ่งโรงแรม ชั้นหนึ่งจะมีการจัดบรรยากาศเป็นแบบไทย ๆ และมีส่วนบริการต่าง ๆ เช่น สระว่ายน้ำ ห้องอาหารต่าง ๆ ฯลฯ

2.3 โรงแรมชั้นสอง (SECOND-CLASS HOTEL) คือ โรงแรมที่มีการ บริการ และส่วนประกอบต่าง ๆ ค่อนข้างโรงแรมชั้นหนึ่ง

2.4 โรงแรมชั้นสาม (THIRD-CLASS HOTEL) คือ โรงแรมที่มีการ บริการ และส่วนประกอบในความสะดวก มีห้อง หรือไม่มีเลยก็ได้

2.5 โรงแรมชั้นสี่ หรือ โรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL) คือ โรงแรม

ที่ให้บริการที่พักค้างคืนหรือห้องนอนเท่านั้น ไม่มีการบริการและการอำนวยความสะดวกสบาย เช่น โมเค็ดต่าง ๆ หรือโรงแรมชั้นต่ำตามหัวเมือง

3. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะการดำเนินงาน แบ่งออกเป็น

3.1 ลักษณะแบบอเมริกัน (AMERICAN PLAN HOTEL) คือ โรงแรมที่คิดอัตราห้องพักพร้อมกับค่าอาหารเช้า ซึ่งอาจเป็น 2-3 มื้อไม่ยกเว้นในกรณีที่แขกไม่รับบริการอาหาร

3.2 ลักษณะแบบยุโรป (EUROPE PLAN HOTEL) คือ โรงแรมที่ตั้งเพียงอัตราค่าห้องพักไว้เท่านั้น ส่วนค่าอาหารเช้าแขกจะรับบริการต้องเสียเพิ่มอีก

3.3 ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL) คือ โรงแรมที่จัดบริการไว้ทั้ง 2 อย่าง คือ ให้แขกได้เลือกใช้บริการอย่างใดอย่างหนึ่ง

4. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามขนาด แบ่งออกเป็น

4.1 โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักเกินกว่า 300 ห้องขึ้นไป

4.2 โรงแรมขนาดกลาง คือ โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 25 ห้องถึง 299 ห้อง

4.3 โรงแรมขนาดเล็ก คือ โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 25 ห้อง

5. การแบ่งชนิดของโรงแรมตามระยะเวลาการพัก แบ่งออกเป็น

5.1 TRANSLANT HOTEL คือ โรงแรมที่แขกใช้บริการพักรั่วคราว หรือระยะเสลาสั้นเพียงวันเดียวหรือน้อยกว่า ไม่มีการจองห้องพักโรงแรมประเภทนี้ โดยมากจะอยู่นอกเมืองตามทางผ่าน แขกจะมาพักเพื่อการพักผ่อน พักรถหรือชำระร่างกายเท่านั้น ไม่จำเป็นต้องนำกระเป๋าตังไปทั้งหมด สำหรับในประเทศไทยคือ โมเค็ด แคจุกประสงค์ในการใช้ด้วยกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 5.2 RESIDENT HOTEL คือ โรงแรมที่แขกผู้มาพักมาค่าเงินธุรกิจที่  
คงใช้เวลานาน มีการทำสัญญาเพราะคงใช้เวลาพักยาวนานซึ่ง  
อาจเป็นเดือนเป็นปี ลักษณะคล้ายกับอพาร์ทเมนต์ และคงมีส่วน  
บริการที่คึกและสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม
- 5.3 RESORT HOTEL คือ โรงแรมที่แขกผู้มาพักต้องการพักผ่อนหรือ  
พักผ่อนของคนใช้ โดยมากจะอยู่บริเวณแหล่งท่องเที่ยว การบริการ  
เน้นหนักสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อน ระยะเวลาการพักตั้งแต่  
7 วันขึ้นไปถึงเป็นเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฤดูกาลด้วย เช่น โรงแรมที่  
ภูเก็ตและพัทยา มักจะเต็มในเดือนเมษายนถึงพฤษภาคม รวมทั้งวัน  
หยุดสุดสัปดาห์ด้วย จะมีส่วนบริการที่ให้ความสะดวกต่าง ๆ มีการ  
จัดการแสดง เกมสหรือการจัดทัวร์ท่องเที่ยวต่าง ๆ ด้วย
- 5.4 COMMERCIAL HOTEL คือ โรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมืองใหญ่หรือเมือง  
สำคัญ ตามย่านธุรกิจต่าง ๆ ระยะเวลาในการพักตั้งแต่ 1-5 วัน  
ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็น 3-5 วัน
6. การแบ่งชนิดของ โรงแรมตามลักษณะแขกที่เข้าพัก แบ่งออกเป็น
- 6.1 BUSINESS HOTEL คือ โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ โดยมากจะอยู่  
ตามเมืองใหญ่ อาจมีการจัดการประชุมได้ด้วย
- 6.2 LEISURE HOTEL คือ โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อมาพัก  
ผ่อนหรือท่องเที่ยว โดยมากจะอยู่ตามสถานที่ตากอากาศ จะมีส่วน  
บริการต่าง ๆ ที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว
- 6.3 SPORTS HOTEL คือ โรงแรมสำหรับนักกีฬา เพื่อมาแข่งขันกีฬา  
ตามโอกาสต่าง ๆ โดยมากมักจะอยู่ใกล้กับสนามกีฬาหรือสถานที่  
ที่มีการจัดการแข่งขัน บางแห่งอาจมีส่วนเล่นกีฬาอยู่ในตัวโรงแรม

นอกจากการแบ่งชนิดของ โรงแรมดังกล่าวข้างต้น ยังมีการแบ่งประเภท  
ของโรงแรมได้อีกแบบหนึ่ง คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การแบ่งประเภทของโรงแรมตามแบบยุโรป

มีการรวมกิจการอื่น ๆ ที่มีอยู่ซึ่งมีการดำเนินงานคล้ายกับการดำเนินงานของโรงแรม แต่ต่างกันออกไปตามวัตถุประสงค์ เนื่องจากกิจการโรงแรมในยุโรปมีความเจริญก้าวหน้ามากที่สุด ดังนั้นจึงอาจแบ่งประเภทของโรงแรมได้ ดังนี้

- COMMERCIAL HOTEL คือ โรงแรมธุรกิจ โดยมากมักตั้งอยู่ในเมืองหลวงหรือเมืองใหญ่ ๆ ที่มีกิจการค้าอยู่มากหรือตามเมืองท่าต่าง ๆ โรงแรมประเภทนี้มักมีส่วนจัดประชุมประกอบด้วย

- RESIDENT HOTEL คือ โรงแรมท่องเที่ยว มักอยู่ในเมืองหลวงหรือให้ความสำคัญทางกมลท่องเที่ยว เช่น มีสถาปัตยกรรมที่สำคัญ ๆ เป็นเมืองทางประวัติศาสตร์ หรือชาวเมืองมีวัฒนธรรมที่ต่างไปจากที่อื่น

- RESORT HOTEL คือ โรงแรมที่ตั้งอยู่บริเวณที่มีสถานที่พักผ่อน มีธรรมชาติงดงาม เช่น ตามริมทะเล ภูเขา ป่าไม้ เทือกเขาที่สวยงามหรือเทือกเขาที่มีหิมะ สามารถเล่นกีฬาฤดูหนาวได้

- PENSION คือ ที่พักคนชรา มักตั้งใกล้กับตัวเมืองในชนบท มีบรรยากาศที่ดี ภูมิประเทศที่สวยงาม และสามารถเข้าสู่ตัวเมืองได้ง่าย บางครั้งก็อาจตั้งอยู่ตามชานเมืองใหญ่ ๆ ที่มีภูมิประเทศสงบเงียบ

- HOSPITAL คือ โรงพยาบาล เป็นสถานพยาบาล ที่มีการบริการบางส่วนคล้ายกับการบริการของโรงแรม

- CLINIQUE คือ สถานพยาบาล ใช้รักษาพยาบาล แต่เล็กกว่าโรงพยาบาล การบริการบางส่วนเหมือนกับโรงแรม

- MOTEL คือ ที่พักขนาดเล็ก มักตั้งอยู่ริมทางผ่านระหว่างเมืองใหญ่ ๆ มีลักษณะ เป็น เรือนแถว และมักมีที่จอดรถประจำแต่ละห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BAHOTEL คือ โรงแรมขนาดเล็ก มักตั้งอยู่ตามทางผ่านระหว่างเมืองใหญ่ ๆ มีเฉพาะในยุโรปและอเมริกาเหนือ ปัจจุบันส่วนใหญ่ใช้คำว่า แทน

- HIPOTEL คือ สถานที่พักที่อยู่ใกล้สนามกีฬาใหญ่ ๆ อาจเป็นส่วนหนึ่งของสถานที่เก็บตัวนักกีฬา หรืออาจอยู่ใกล้กับสถานที่ที่มีมหรสพที่มีการแสดงใหญ่ ๆ เพื่อให้ผู้แสดงหรือผู้ชมเช่าพักได้

- THERMAL คือ ที่พักบริเวณที่มีน้ำแร่ตามธรรมชาติ มีบริการทางอาบน้ำแร่ อาจเป็นสถานที่บำรุงร่างกายอย่างหนึ่ง การบริการส่วนใหญ่คล้ายโรงแรม

- RETIRE HOUSE คือ บ้านพักที่อยู่ในชนบทห่างไกลจากตัวเมือง บรรยากาศทั่วไปมีลักษณะสงบเงียบ เพื่อเป็นการพักผ่อนจริง ๆ

- REST HOUSE คือ บ้านพักที่มีลักษณะเป็นบังกะโล ตั้งอยู่ทั่วไปมีลักษณะสงบเงียบ ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในสถานที่พักผ่อนทางธรรมชาติทั้งดง เช่น ชายหาดริมทะเล ภูเขา ป่าไม้ สำหรับผู้มาพักเป็นครอบครัวและต้องการความเป็นส่วนตัวภายในครอบครัว ลักษณะองค์ประกอบของ โรงแรมชั้นหนึ่ง

สำหรับหลักเกณฑ์ในการกำหนดองค์ประกอบของ โรงแรมชั้นหนึ่งนี้ ใ้ค้่นำมาจากหนังสือ "วิชาการโรงแรม" ของโรงเรียนสยามธุรกิจ ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้ คือ

1. โรงแรมจะต้องตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม มีทางเข้าโดยมีอาณาเขตคั่นคอกับถนน
2. ห้องนอนจะต้องมีขนาดอย่างน้อยตามมาตรฐานสากล คือกว้าง 3.5 เมตร ยาว 5.0 เมตร และสูง 3.5 เมตร
3. ห้องนอนต้องมีห้องน้ำ ห้องส้วมประจำทุกห้อง
4. ต้องมีโทรศัพท์หรือระบบพูดคุยติดต่อ ทั้งภายนอกและภายใน

5. ต้องมีเครื่องปรับอากาศ และระบบระบายอากาศประจำห้อง
6. ห้องน้ำ ต้องมีขนาด ส่วนประกอบ มาตรฐานและแผนผังที่ดี
7. ห้องอาหารต้องมีขนาด และการบริการ เพียงพอสำหรับแขก
8. ต้องมีห้องโถงต้อนรับแขก
9. ต้องมีห้องโถงพักคอยสำหรับผู้เข้าพัก
10. ต้องมีห้องโถงใหญ่ที่จะใช้ประโยชน์ร่วมกัน เช่น อ่านหนังสือ เขียนจดหมาย
11. ต้องมีครัวที่มีอุปกรณ์การครัวที่ทันสมัย
12. ต้องมีบริการอาหารในห้องนอน
13. ที่จอดรถต้องมีพอ ในอัตราพื้นที่ไม่น้อยกว่า 20 ตารางเมตรต่อห้องนอน 2 ห้อง
14. ต้องมีระบบน้ำทิ้งและสิ่งปฏิกูล ต้องมีระบบระบายและเครื่องกรองก่อนไหลไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ
15. ต้องมีบันไดหนีไฟ หรือบันไดฉุกเฉิน
16. ต้องมีอุปกรณ์ เครื่องมือค้ำเพลิง
17. ระบบไฟฟ้าต้องมีเพียงพอ แก่การจกแสงสว่างและกำลังงานอื่น ๆ
18. ต้องมีบันไดและชานพักบันได ในกรณีที่มีมากกว่าหนึ่งชั้น
19. อาคารตั้งแต่ 4 ชั้นขึ้นไป ต้องมีลิฟท์แบบทันสมัยบริการ
20. มีบริการซักรีดและซักแห้งที่ทันสมัย
21. ต้องมีการรักษาความสะอาดและอนามัยทั่ว โรงแรม
22. ต้องมีสระว่ายน้ำที่มีขนาดใกล้เคียงส่วนกับจำนวนแขกที่พัก และมีระบบการถ่ายเททำความสะอาด
23. เครื่องเรือนทั้งหมดต้องมีครบตามมาตรฐานและคุณภาพที่กำหนด
24. งานบริการทุกสาขาของ โรงแรม จะต้องมีมาตรฐานสากล

## ความแตกต่างระหว่างโรงแรมชั้นหนึ่งกับโรงแรมชั้นสอง

ได้มีการกำหนดรายละเอียดเปรียบเทียบระหว่างโรงแรมชั้นหนึ่ง และโรงแรมชั้นสองในค่าน่าต่าง ๆ ไว้เพื่อประกอบการพิจารณาค้างนี้คือ

### โรงแรมชั้นหนึ่ง

1. สถานที่ตั้ง อยู่ในย่านที่มีความเจริญสูง ที่ดินราคาแพงและสภาพแวดล้อมส่งเสริมความเด่นของตัวอาคาร เช่น โรงแรมสยามอินเตอร์คอนติเนนตัล หรือโรงแรมकुสิทธาณี

2. แบบอาคาร มีข้อจำกัดน้อยมากเกี่ยวกับโครงสร้างของอาคาร ทำให้การออกแบบมีอิสระในแนวความคิดและสามารถใช้รูปแบบอาคารในลักษณะที่แปลกออกไป ซึ่งอาจจะไม่ประหยัดแต่มีความเหมาะสมกับรูปที่กินหรือมีลักษณะเด่นประการอื่น ๆ เช่น โรงแรมโอเรียลเต็ล ซึ่งตั้งแบบห้องเอียงรับทิศนี้ภาพแม่น้ำทุกห้อง

### 3. สัดส่วนบริเวณใช้สอย

ห้องพัก ขนาดห้องพักกว้างขวาง มีเนื้อที่ตั้งแต่ 24-28 ตารางเมตรขึ้นไป พร้อมทั้งมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่มีคุณภาพดีครบครันและการตกแต่งภายในที่หรูหรา

บริเวณสาธารณะ มีสถานที่ที่ให้บริการแก่ส่วนรวมอยู่ค่อนข้างสมบูรณ์ เช่น มีห้องโถงนั่งเล่น เลานจ์ ภัตตาคาร ที่ทำการไปรษณีย์ ห้องตัดผมและเสริมสวย สระว่ายน้ำ ฯลฯ ซึ่งได้รับการออกแบบและตกแต่งภายในอย่างงดงาม และเข้ากับบรรยากาศของที่ตั้งและรูปแบบของอาคาร

ห้องอาหาร มีสถานที่ที่ให้บริการค่านี้นครบถ้วน เช่น มีคอฟฟี่ช็อปและภัตตาคาร ภัตตาคารอาหารฟิวเจอเรส ห้องอาหารเฉพาะประเภท หรือห้องอาหารประจำชาติ ส่วนประกอบอื่น ๆ ของห้องอาหารได้มาตรฐานทั้งเนื้อที่และอุปกรณ์ เช่น คริวหรือห้องเก็บของ

สถานเริงรมย์ มีการให้บริการค่านี้น่าสนใจสำหรับผู้ชม เช่น เลาจน์

ในท์คลับ โรงละครคอน มีการตกแต่งภายในที่งดงาม

สถานที่ให้บริการอื่น ๆ มีห้องโถงจัดเลี้ยง (CONVENTION HALL)

ตั้งแต่หนึ่งห้องขึ้นไปในขนาดต่าง ๆ กัน ซึ่งสามารถจัดเปลี่ยนแปลง

ใช้ประโยชน์ได้หลายแบบและมีส่วนประกอบอื่น ๆ ครบถ้วน

เช่น Foyer เป็นต้น หรือมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอย่าง

สมบูรณ์ นอกจากนี้ยังมีบริการทางการกีฬาต่าง ๆ เช่น

สนามเทนนิส ห้องเล่นสควอช ห้องอบไอน้ำ ห้องเล่นเกมส์

เป็นต้น

4. เอกลักษณ์ รูปลักษณะของอาคาร เคนเป็นสง่าและสวยงามดึงดูดใจผู้  
มาใช้บริการของโรงแรม และมีเอกลักษณ์ของตนเอง แม้โรงแรมในเครือเดียวกันก็  
มีรูปลักษณะที่แตกต่างกัน แล้วแต่สถาปัตยกรรมของท้องถิ่น

5. การลงทุน งบประมาณการลงทุนสูงมาก เป็นการลงทุนระยะยาว ก็  
เนื่องจากใช้เวลาก่อสร้างนานมาก

### โรงแรมชั้นสอง

1. สถานที่ตั้ง อยู่ในย่านที่มีความเจริญพอสมควร แต่มักไม่ใช่ย่านศูนย์กลาง  
การค้า ราคาที่ดินไม่สูงมาก และสภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อลักษณะของตัวอาคาร

2. แบบอาคาร การออกแบบโครงสร้างอาคารมุ่งการประหยัดเป็นประการ  
สำคัญ รูปแบบอาคารจึงมีไวกจำกัด

3. สัดส่วนบริเวณใช้สอย

ห้องพัก มีขนาดกระทัดรัด มุ่งเฉพาะการใช้สอยจริง ๆ ความสะดวก

มีเฉพาะที่จำเป็น และการตกแต่งภายในทำแบบประหยัด

บริเวณสาธารณะ มีสถานที่ให้บริการส่วนรวมเฉพาะที่จำเป็นจริง ๆ

และแคบกว่าตามมาตรฐาน

ห้องอาหาร มักมีคอฟฟี่ช็อปเพียงแห่งเดียวสำหรับบริการอาหารทุกประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานเวียงรมย์ มักไม่มีกิจกรรมประเภทนี้  
สถานที่ให้บริการอื่น ๆ เป็นส่วนเกินมาตรฐานชมรมคาของโรงแรม  
จึงไม่มีกิจกรรมเหล่านี้

4. รูปลักษณะของอาคาร มีความแตกต่างกันอย่างมากเพราะต้องการประหยัด  
จึงมุ่ง เฉพาะประโยชน์ใช้สอยไม่คำนึงถึงความสวยงามและความทนทานนัก

5. การลงทุน งบประมาณการลงทุนต่ำกว่า และระยะเวลาลงทุนสั้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อศึกษาเปรียบเทียบระหว่างโรงแรมชายทะเลกับโรงแรมในหัวเมือง

โรงแรมชายทะเล	โรงแรมในหัวเมือง
<p>1. ผู้มาใช้บริการต้องการทราบบรรยากาศที่สงบเงียบ ต้องการสัมผัสกับธรรมชาติอย่างแท้จริง มีมุมที่ดูวิวทัศนียภาพการนอนก็ต้องการให้เพลิดเพลินกับธรรมชาติจนหลับไป</p>	<p>1. การพักผ่อนสำหรับโรงแรมในหัวเมืองก็เพื่อจะพักผ่อนนอนหลับอย่างแท้จริง โดยไม่ต้องการบรรยากาศหรือเสียงรบกวนจากภายนอก ต้องการความสงบในการพักผ่อนหรือทำธุรกิจส่วนตัว</p>
<p>2. บรรยากาศของโรงแรมชายทะเลจะเป็นเรื่องที่น่าสนใจความงามตามธรรมชาติ ซึ่งจะหาไม่ได้จากโรงแรมในหัวเมือง ความงามตามธรรมชาตินี้จะช่วยประกอบกับการออกแบบทางสถาปัตยกรรมผลักดันให้โรงแรมชายทะเลนี้มีความงามตามลักษณะ เฉพาะตัวของโรงแรมประเภทนี้</p>	<p>2. โรงแรมในหัวเมือง บริเวณที่ดินจะมีน้อย การจัดภูมิสถาปัตยกรรมก็ทำได้เพียงเล็กน้อย จะมีเพียงแค่อาคารสถาปัตยกรรมและบริเวณภายในอาคาร เป็นส่วนมาก การตกแต่งภายในส่วนต่าง ๆ ก็ต้องตกแต่งให้มันคงถาวรสง่างาม ตัวสถาปัตยกรรมก็จะสูงมากเพราะเนื้อที่มีจำกัด</p>
<p>3. ระบบปรับอากาศภายในโรงแรม ไม่จำเป็นที่จะต้องใช้เครื่องปรับอากาศในทุก ๆ ส่วนหรือตลอดเวลา เพราะอากาศตามธรรมชาติอันบริสุทธิ์สดชื่นของชายทะเลจะดีกว่ามาก สามารถเปิดประตูออกไปรับอากาศบริสุทธิ์ของชายทะเลได้เมื่อต้องการ</p>	<p>3. โรงแรมในหัวเมืองส่วนใหญ่ต้องใช้เครื่องปรับอากาศแทบทุกส่วน และทุกเวลาเมื่อพักอยู่ในห้อง เพราะอากาศภายในหัวเมืองจะไม่บริสุทธิ์และอุณหภูมิก็สูง โดยเฉพาะในฤดูร้อนจำเป็นที่สุด ไม่สามารถจะหาอากาศสดชื่นจากธรรมชาติอย่างชายทะเลได้เลย</p>

4. โรงแรมชายทะเล ส่วนมาก: หรือแทบทุกโรงแรมก็ว่าได้ จำเป็นต้องมีระเบียงยื่นออกนอกอาคาร เพื่อรับอากาศภายนอกหรือออกไปนั่งชมทิวทัศน์ตามความต้องการของผู้เข้าพักอาคาร

5. การออกแบบโรงแรมชายทะเล จำเป็นจะต้องมีสระน้ำและห้องน้ำสำหรับแขกที่มาพักอยู่หน้าตัวอาคารของโรงแรม หรืออยู่บริเวณติดชายทะเล หมายความว่า เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้เล่นน้ำทะเลและสระว่ายน้ำ

6. การใช้วัสดุในการตกแต่งภายในห้องต่าง ๆ ของโรงแรมชายทะเล จำเป็นต้องเลือกใช้ให้เหมาะสม เพราะอากาศทะเลซึ่งมีความเค็มอาจจะมีปฏิกิริยาต่อวัสดุนั้น ๆ วัสดุที่สมควรนำมาใช้ส่วนใหญ่จะเป็นไม้ หวาย หิน ฯลฯ พื้นก็ไม่จำเป็นต้องปูพรมทุกห้อง เพราะยากแก่การทำความสะอาด เนื่องจากผู้เข้าพักอาจจะมีทรายติดตัว เขามาจากชายทะเลตลอดเวลา พื้นสวนสาธารณะทั่ว ๆ ไปใช้นิ่ว กระเบื้อง หรือเซรามิกปูพื้น เพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเลและรักษาง่ายคงทนถาวร

7. ห้องน้ำในโรงแรมชายทะเล ควรจะติดตั้งที่กรองกรวดทรายในทางระ-

4. โรงแรมในเมืองหลวงไม่จำเป็นต้องมีระเบียงยื่นออกไปนอกอาคาร เลยก็ได้ เพราะไม่มีทิวทัศน์และอากาศบริสุทธิ์เหมือนชายทะเลให้ชมได้

5. โรงแรมในตัวเมืองไม่จำเป็นต้องมีห้องน้ำและสระว่ายน้ำอยู่หน้าโรงแรม เหมือนโรงแรมชายทะเลก็ได้ สระน้ำอาจจะอยู่บนคาบฟ้าหรือบางแห่งไม่จำเป็นต้องมีก็ได้

6. วัสดุภายในโรงแรมในเมืองสามารถใช้วัสดุได้หลายชนิด เพราะว่าไม่มีอุปสรรคอันใดนอกเหนือจากความเหมาะสมกับการออกแบบ เท่านั้นตัวอย่างเช่น การปูพื้นสามารถจะปูพรมได้แทบทุกที่ แม้แต่ในห้องน้ำบางส่วน

7. ห้องน้ำภายในโรงแรมในเมือง ไม่จำเป็นต้องใช้ที่ระบายน้ำแบบกรอง

บายน้ำ เพื่อป้องกันท่ออุกคั้นไค้งาย

8. การป้องกันเสียงจากภายนอก  
โรงแรมชายทะเล ไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุ  
กันเสียง เพราะผู้ที่เข้าพักต้องการบรรยากาศ  
ของชายทะเล ซึ่งเป็นเสียงจากธรรมชาติ  
เช่น เสียงคลื่นซัด เสียงนกร้อง  
 เป็นต้น

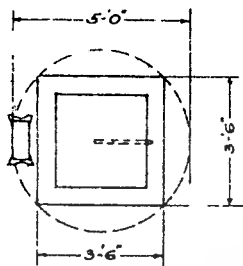
9. ขนาดของโรงแรมพักตากอากาศ  
จะเห็นได้ว่ามีขนาดเล็กกว่าโรงแรม  
ในเมืองในระดัับเดียวกัน เนื่องจากจำนวน  
คนที่เข้าพัคน้อยกว่าในเมือง ส่วนมากจะ  
เป็นนักท่องเที่ยวและมีความประสงค์จะ  
มาพักผ่อนตากอากาศโดยเฉพาะ จะเป็น  
นักธุรกิจบ้างก็เป็นลักษณะการพักผ่อนไป  
ในตัว หรือเป็นคู่แข่งงาน เหม ๆ มากมายนึง  
พระจันทร์

ทรายได้ เพราะในตัวเมืองไม่มีทราย  
เช่น ชายทะเล

8. โรงแรมในตัวเมืองจำเป็นต้อง  
มากที่จะต้องมีวัสดุป้องกันเสียงรบกวน  
จากภายนอกอย่างเด็ดขาดเพราะโดยมาก  
จะเป็นเสียงที่ไม่ต้องการ เช่น เสียงรถ-  
ยนต์ เสียงอึกทักต่าง ๆ

9. ขนาดโรงแรมจะใหญ่กว่าโรงแรม  
ชายทะเลในระดัับเดียวกันเป็นธรรมดา  
เพราะในตัวเมือง เป็นศูนย์กลางของธุรกิจ  
ผู้เข้าพักส่วนใหญ่จะเป็นนักธุรกิจรวมกับ  
จำนวนนักท่องเที่ยว ทำให้จำนวนผู้  
เข้าพักมีมากกว่า

# BEACH EQUIPMENT



SAND BOX SET

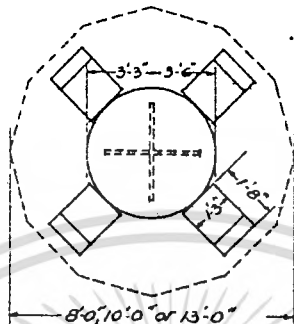
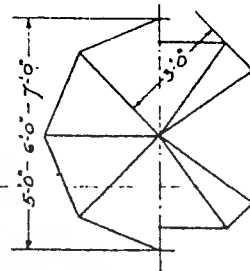
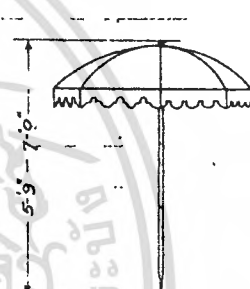
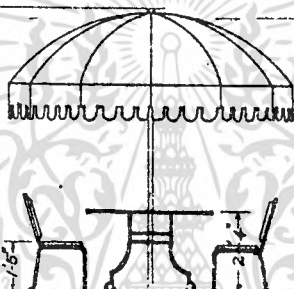
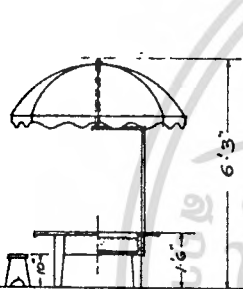


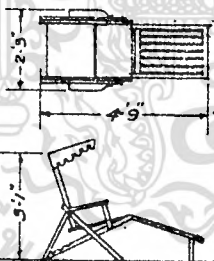
TABLE UMBRELLA



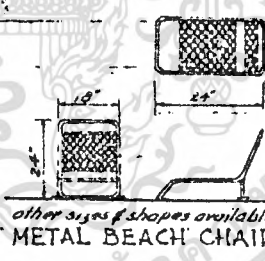
BEACH UMBRELLA



WHEEL CHAISE LONGUE

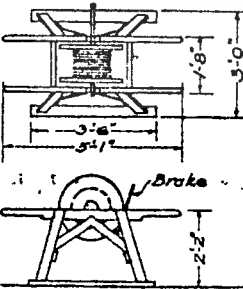
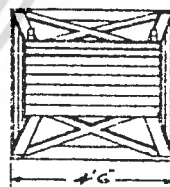


SPORT CHAIR

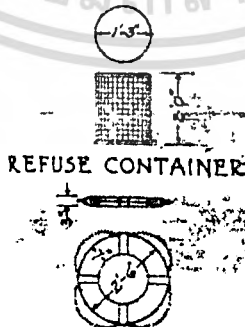


FOLDING ARM CHAIR

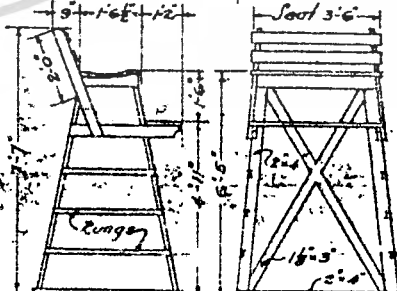
other sizes & shapes available  
METAL BEACH CHAIR



LIFE LINE REEL



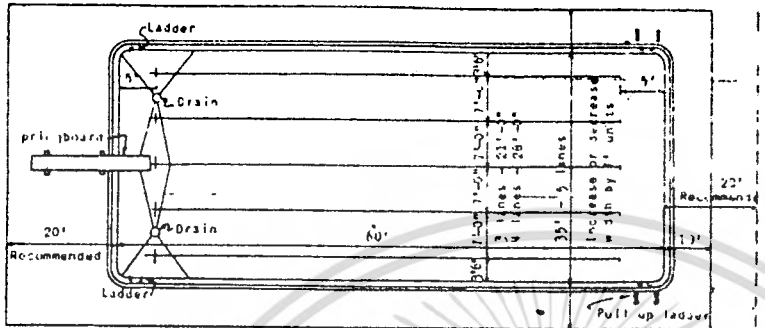
LIFE PRESERVER  
Scale 1/4" = 1'-0"



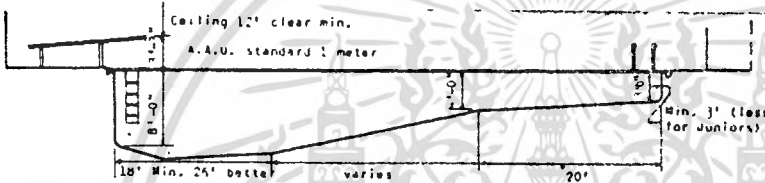
LIFE GUARD CHAIR



# COMPETITIVE SWIMMING POOLS



PLAN



LONGITUDINAL SECTION  
MINIMUM DIMENSIONS FOR 60' POOL

## LENGTH OF POOLS

60' ft. pools meet national championship requirements. 75 ft. is the minimum pool length for world's records and to meet interscholastic & intercollegiate requirements (should actually be a fraction of an inch longer than 75'-0").

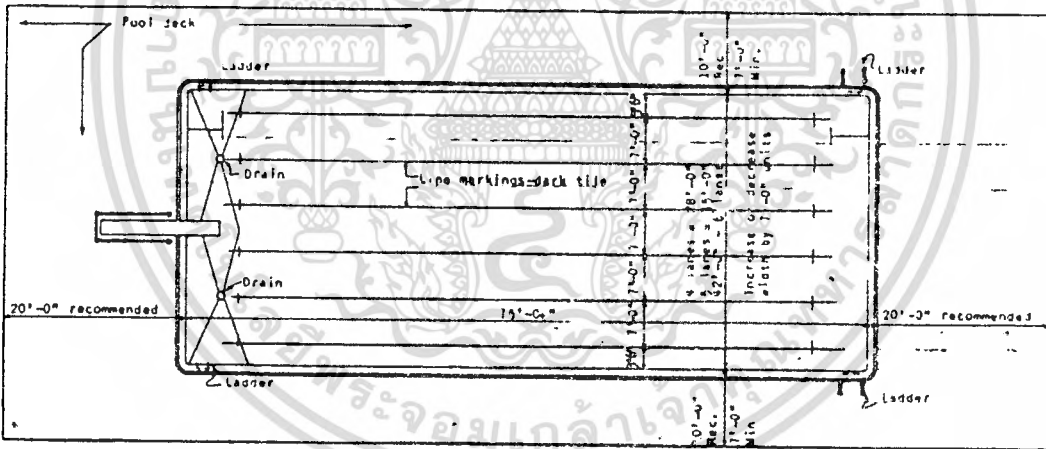
## WIDTH OF POOLS

All drawings show 7' lanes. 6 ft. lanes (with pool width a multiple of 6'-0") also meet all championship requirements. Strictly competitive pools should have 7' lanes.

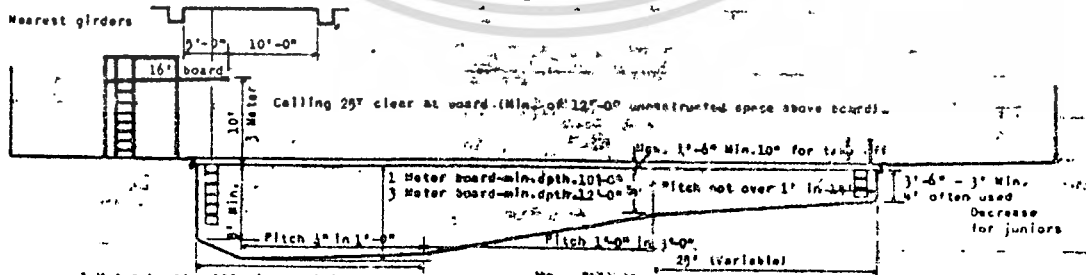
Minimum width of 75 ft. pools (AAU standard) is 36 ft. or 42 ft. depending on lane width.

Gutters at sides of pool only if used for swimming meets or water polo.

Scale: 1/16" = 1'-0"



PLAN



LONGITUDINAL SECTION  
RECOMMENDED DIMENSIONS FOR 75' POOL

Scale: 1/16" = 1'-0"

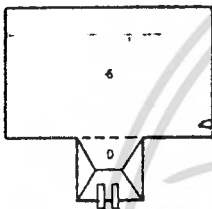
# PUBLIC SWIMMING POOLS - SHAPES

**GENERAL:** Public pools are usually considered as those belonging to municipalities, schools, country clubs, hotels, motels, apartments and resorts. Permits for their construction are required in most areas from local and state Boards of Health, as well as the Departments of Building, Plumbing and Electricity.

Community pools should be integrated with existing and projected recreational facilities, such as picnic areas and parks, for maximum usage. Transportation should be good and there should be ample parking space. In a hot climate enough shade areas should be provided, particularly in the lounging areas, so located that they can be easily converted to spectator space by the erection of bleachers.

**POOL DESIGN:** Formerly most public pools were designed to meet competitive swimming requirements. The trend today is to de-emphasize iron-clad competitive dimensions and to design for all-around use. The following should be considered:

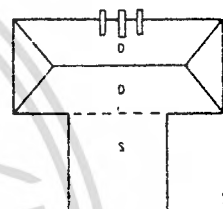
1. Ratio of shallow water to deep water. Formerly 60% pool area 5' deep and less was considered adequate. Now 80% is considered more realistic.
2. Ratio of loungers to bathers. Generally no more than one-third of people attending a public pool are in the water at one time. Consequently the 6' to 8' walks formerly surrounding pools and used for lounging have been enlarged so that lounging area now approximates pool size.



Provides large shallow area. Living area off to one side. Water in large part of pool from 3'-3'' to 4'-6'' deep, adequate for regular competitive events.

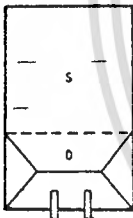


Variation of Tee, more economical to build. Difficult to separate deep and shallow areas by float lines.



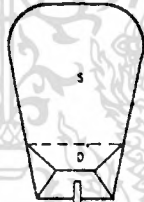
Elongated deep area provides for large number of divers-swimmers separated from non-swimmers. Costly.

## TEE SHAPED POOLS



Standard design. Good for competitive swimming & indoor pool design. Shallow area often inadequate.

## RECTANGULAR



Very successful where high percentage of children. Largest area for shallow depth. Deep area can be roped off easily.

## FAN SHAPE



Kidney and oval shapes are most common free forms. Shapes generally determined by terrain and architect's judgment.

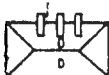
## FREE FORM



Provides three areas which can be separated by float lines: shallow wading area, 3' to 5' area, and diving area.

## CROSS SHAPE

## WADING POOLS



Generally provided in connection with community pools. Placed away from swimming area to avoid congestion. If near swimming pool, wading area should be fenced off for children's protection. To add play appeal provide spray fittings, small fountains in pool, sand beaches near pool. Also provide seats and benches for adults who accompany children to pool.

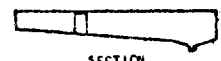
## MULTIPLE POOLS



Separate pools for beginners and swimmers. Ultimate in desirability especially if pool is intended for large numbers of people. Variation at right shows single pool with causeway over it with advantage that swimmers are kept out of area reserved for beginners. Both designs may use a common filtration system.



## PLAN



## SECTION

## PUBLIC POOL SHAPES

**CODE REQUIREMENTS:** Most local codes require that public pools have (1) multiple unit filters; (2) mechanical chlorination; (3) a prescribed floor slope; (4) scum gutters in very large pools.

DATA FROM "TRENDS IN SWIMMING POOL DESIGN", ISSUED BY SWIMMING POOL DEPT., ELGIN SOFTENER CORP., ELGIN, ILLINOIS