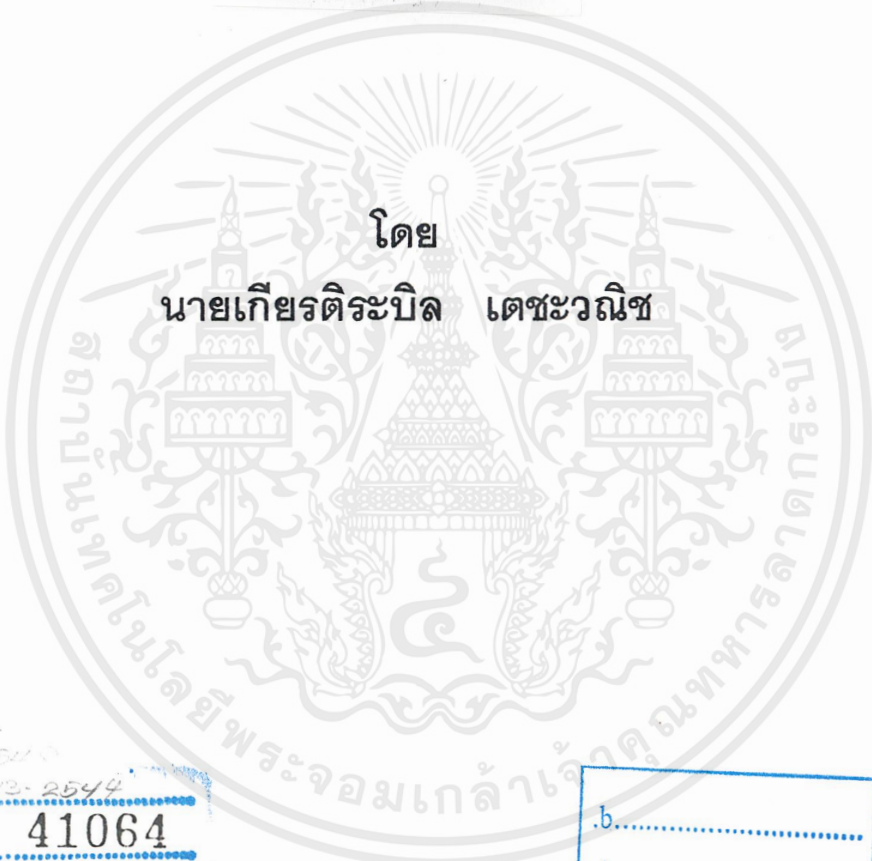


โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ  
(MENAM RIVERSIDE HOTEL BANGKOK)



โดย  
นายเกียรติระบิล เตชะวณิช

เลขหมู่ ๖๕๔๓-๒๕๔๔  
เลขทะเบียน 41064  
วัน, เดือน, ปี 12 S.A. 2544

b.....  
i.....

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)  
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

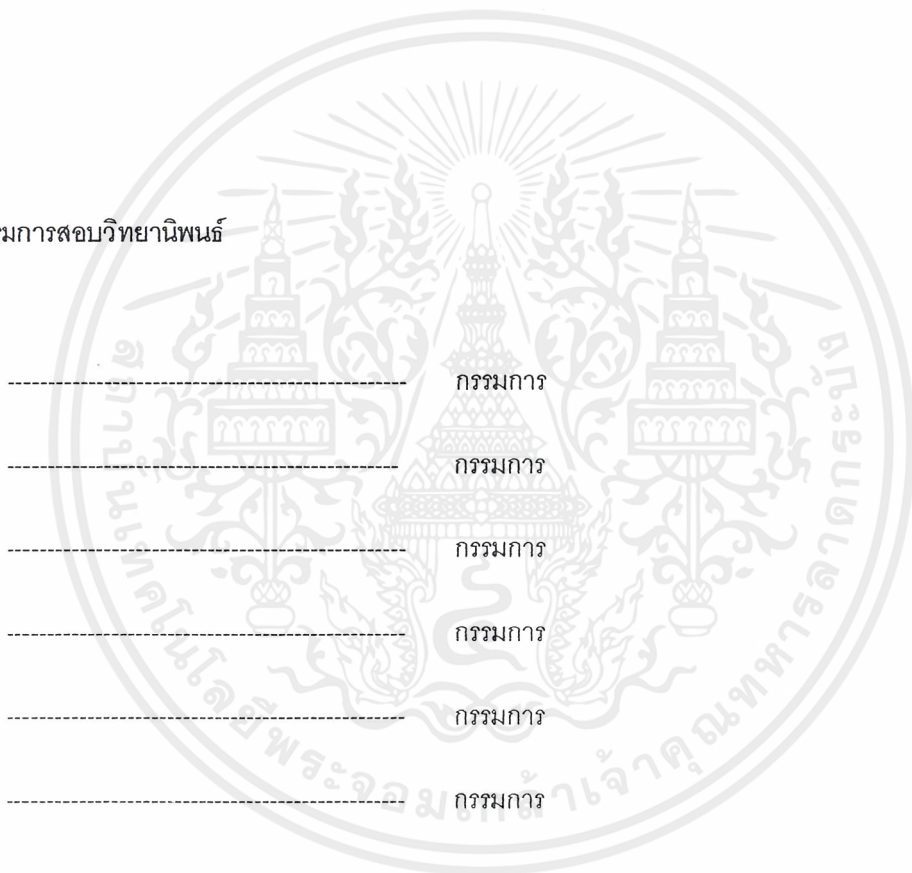
ปีการศึกษา 2543-44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

(นายเอกพงศ์ จุลเสถียร)  
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กานำ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญต่อสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยอย่างยิ่ง เนื่องจากในช่วงรอบปีที่ผ่านมา ประเทศไทยประสบปัญหาภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ที่ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของคนในสังคม ซึ่งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีส่วนช่วยในการแก้ปัญหา สร้างสภาพคล่องและทำให้มีปริมาณเงินหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจดีขึ้น รัฐบาลจึงหันมาให้ความสนใจ ส่งเสริม และสนับสนุนอย่างจริงจัง โดยเน้นการรณรงค์การท่องเที่ยวภายในประเทศ ให้คนไทยเที่ยวเมืองไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรณรงค์ให้ชาวต่างชาติเข้ามาเที่ยวในเมืองไทย เพราะเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้มหาศาลให้แก่ประเทศ และถึงแม้เศรษฐกิจจะอ่อนตัวลง แต่แนวโน้มปริมาณนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในประเทศไทยก็ยังคงสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี ดังนั้นจึงส่งผลให้ธุรกิจโรงแรม และธุรกิจการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องเจริญเติบโตขึ้น เพื่อรองรับการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในอนาคต และตอบสนองนโยบายของรัฐบาลตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 8

กรุงเทพมหานคร เมืองหลวงของประเทศไทย เป็นศูนย์รวมความเจริญในทุก ๆ ด้าน มีปัจจัยทางเศรษฐกิจพร้อม จึงเป็นแหล่งธุรกิจ มีการลงทุนสูง การคมนาคมขนส่ง การสื่อสาร สะดวก อีกทั้งยังเป็นเมืองที่มีสถานที่ที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ สวยงาม และน่าสนใจมากมาย ดังนั้นกรุงเทพ จึงเป็นเมืองที่กลุ่มนักท่องเที่ยวนิยมเข้ามาเยี่ยมเยือนมากที่สุดใภูมิภาคนี้ อีกทั้งในปัจจุบันยังมีกลุ่มนักธุรกิจที่เข้ามาลงทุน หรือประกอบกิจกรรมทางธุรกิจอีกเป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงมีโรงแรมเกิดขึ้นมากมายในกรุงเทพฯ ก่อให้เกิดการแข่งขันกันในระดับสูง แต่ในสภาวะปัจจุบันที่สภาพเศรษฐกิจเป็นเช่นนี้ ทำให้หลายโรงแรมยกระดับมาตรฐานคุณภาพของโรงแรมขึ้น โดยการปรับปรุง ต่อเติมแทนการสร้างโรงแรมในเครือชิ้นใหม่ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในปัจจุบันแทบจะไม่มีโครงการโรงแรมเกิดขึ้นใหม่เลย และมีหลายโครงการที่เริ่มต้นแล้ว แต่ถูกระงับการสร้างหรือยกเลิกการสร้างไป

โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ ถนนเจริญกรุงนี้ เป็นโครงการจริงที่กำลังก่อสร้างในปัจจุบัน เป็นหนึ่งในจำนวนน้อง ที่ยังคงสามารถดำเนินการก่อสร้างได้ ไม่ถูกระงับหรือยกเลิก ดังนั้นจึงมีแนวโน้มว่าโรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ นี้ จะเป็นโรงแรมรูปแบบใหม่ที่สามารถรองรับนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว และตอบสนองความต้องการของบุคคลต่าง ๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือ คำแนะนำและกำลังใจ  
จาก

- พ่อแม่ที่รัก เป็นห่วงและเข้าใจตลอดมา และ พี่ชาย (พี่อาร์ค) น้องสาว
- คณาจารย์ทุกท่านที่ประสิทธิ์ประสาทวิชา
- อาจารย์จำรัส อาจารย์ นทยา อาจารย์ที่ปรึกษา
- เพื่อนซิว ถาปัตถลาดกระบัง ที่ทำให้วิทยานิพนธ์สำเร็จอย่างไม่น่าเชื่อ
- น้องรหัส ที่น่ารักทุกคน น้องนัท น้องติ้ะ
- น้องภาค สก. น้องต้น น้องตึก
- สมาชิกวง The Appear อ้น อาท เก่ง
- น้องเบญจ ที่เข้าใจและเป็นกำลังใจเสมอมา
- พี่รหัสที่แสนดี ที่กันช่วยเป็นแรมเดือน พี่เชาว์
- บริษัท จำรัสแอสโซซิเอท จำกัด สำหรับข้อมูลโครงการ
- โรงแรมแม่น้ำ เขื่อนเพื่อสถานที่ และข้อมูล
- โรงแรม THE LANDMARK ถนนสุขุมวิท
- ทุก ๆ คนที่ช่วยให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

จึงขอขอบคุณทุกท่านไว้ ณ ที่นี้ ขอขอบคุณจริง ๆ ครับ  
ขอบคุณ.....

## บทคัดย่อ

หัวข้อวิทยานิพนธ์	:	โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ
ชื่อ	:	นายเกียรติระบิล เตชะวณิช
รหัสนักศึกษา	:	39025203
ที่อยู่	:	107 อ่อนนุช 32 ถนน อ่อนนุช แขวง สวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ
ภาควิชา	:	สถาปัตยกรรมภายใน
ปีการศึกษา	:	2543-2544

### ความเป็นมาของโครงการ

โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จังหวัดกรุงเทพมหานคร อาคารใหม่ ถือเป็นภาระขายกิจการของโรงแรม นับเป็นโรงแรมที่เกิดขึ้นเพื่อรองรับความเจริญก้าวหน้าทางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งมีความประสงค์ที่จะทำให้โรงแรมแม่น้ำเป็นโรงแรมชั้นหนึ่งซึ่งได้มาตรฐาน และสามารถตอบสนองผู้ที่เข้ามาใช้บริการได้อย่างเต็มที่ เพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกสบายต่าง ๆ ทั้งทางด้านสันตนาการ และทางด้านธุรกิจ อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ ทั้งชาวไทย และต่างชาติ

### องค์ประกอบในขอบเขตของโครงการ

#### Public area

- |               |   |
|---------------|---|
| บริเวณชั้น 1  | - Shopping center<br>- Lobby & Front desk<br>- Lobby lounge |
| บริเวณชั้น 2  | - Shopping center<br>- Coffee shop                          |
| บริเวณชั้น 11 | - Banquet area  |
| บริเวณชั้น 13 | - Bussiness center  |
| บริเวณชั้น 14 | - Thai restaurant<br>- Japanese restaurant                  |

#### Guest room area

- |                  |  |
|------------------|--|
| บริเวณชั้น 15-27 | - Standard room<br>- Deluxe room<br>- Junior suite<br>- Honeymoon suite<br>- President suite |
|------------------|--|

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานในโครงการนี้ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ที่ตั้งโครงการ

โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จังหวัดกรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนถนน เจริญกรุง มีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดทางเข้าหลัก ซึ่งเป็นถนนเจริญกรุง
ทิศใต้	ติดอาคารเดิมสูง 12 ชั้น และอยู่ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา
ทิศตะวันออก	ติดอาคารพาณิชย์ ซึ่งเป็นพื้นที่ของโครงการ
ทิศตะวันตก	ติดอาคารพาณิชย์ ซึ่งเป็นพื้นที่ของโครงการ

## แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบ คือ ตกแต่งแบบไทยประยุกต์ โดยนำลักษณะของไทยสมัยรัชกาลที่ 5 มาใช้ สอดแทรกบรรยากาศแบบไทย รวมถึงการเชื่อมต่อบรรยากาศของแม่น้ำและธรรมชาติด้วยการใช้สัญลักษณ์ต่าง ๆ เพื่อสื่อถึงน้ำในทุก ๆ พื้นที่

## ความมุ่งหมายในการวิจัย

เป็นโครงการวิทยานิพนธ์ เพื่อการค้นคว้าและวิจัย ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำ ซึ่งเป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ภายใต้การบริหารของบริษัท มีน้ำ จำกัด

## วิธีการวิจัย

เพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับความต้องการและพฤติกรรมของผู้ใช้อาคารโรงแรม ได้ทำการวิจัย ดังนี้

1. ศึกษากิจการโรงแรมในกรุงเทพฯ
2. ศึกษาพฤติกรรม ของผู้ให้บริการ และ ผู้ใช้บริการ
3. ศึกษาความต้องการของผู้ใช้บริการโรงแรม
4. ศึกษาแนวทางการออกแบบและหลักเกณฑ์การออกแบบส่วนต่าง ๆ ในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปผลการวิจัย

1. โครงการนี้เป็นโครงการโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว 350 ห้องพัก เป็นโรงแรมธุรกิจ เพื่อให้บริการ นักธุรกิจและนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ
2. รูปแบบการออกแบบตกแต่งภายใน โดยสร้างบรรยากาศให้โรงแรมมีลักษณะเฉพาะตัว ผสมผสานสอดคล้องระหว่างความทันสมัยและงานรูปแบบไทยที่ได้รับอิทธิพลจากงานตะวันตกสมัย รัชกาลที่ 5 ประกอบกับการออกแบบที่เหมาะสมสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้ใช้สถานที่ และ นโยบายของทางโรงแรม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

คำนำ

กิตติกรรมประกาศ

บทคัดย่อ

สารบัญ

บทที่ 1

บทนำ

- 1.1ความเป็นมาของโครงการ
- 1.2เหตุผลในการเลือกโครงการ
- 1.3วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1.4สถานที่ตั้งโครงการ
- 1.5ขอบข่ายของโครงการ
- 1.6ขอบเขตของโครงการ
- 1.7ผลที่คาดว่าจะได้รับ

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานโครงการ

- 2.1ข้อมูลธุรกิจโรงแรม
- 2.2ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดกรุงเทพฯ
- 2.3ที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมโครงการ
- 2.4สายงานบริหาร
- 2.5อัตราค่าจ้าง
- 2.6องค์ประกอบภายในโรงแรม

บทที่ 3

การวิเคราะห์ข้อมูลประกอบโครงการ

- 3.1วิเคราะห์อาคารและสภาพแวดล้อม
- 3.2วิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร
  - ประเภทของผู้ใช้อาคาร
  - พฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
- 3.3วิเคราะห์พื้นที่จริง
- 3.4วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

บทที่ 4

อุปกรณ์ประกอบอาคาร

- 4.1ระบบที่มีผลต่อการออกแบบตกแต่งภายใน
  - ระบบการให้แสงสว่างในอาคาร
  - ระบบเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบปรับอากาศ
- ระบบรักษาความปลอดภัย
- ระบบอุปกรณ์พิเศษอื่น ๆ

#### 4.2 วัสดุกับการตกแต่งภายใน

### บทที่ 5

#### สรุปผลการออกแบบ

- 5.1 แนวทางการออกแบบ
- 5.2 แนวทางการออกแบบส่วนต่าง ๆ
- 5.3 ผลงานการออกแบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



# บทที่ 1

## บทนำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ความเป็นมาของโครงการ

ในปัจจุบัน ประเทศไทยอยู่ในระยะที่เริ่มมีการฟื้นตัวทางเศรษฐกิจ รัฐบาลจึงพยายามหาช่องทางที่จะนำรายได้เข้าสู่ประเทศให้ได้มากที่สุด และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวก็เป็นช่องทางหนึ่งที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศมากมายมหาศาล อีกทั้งสถานที่ท่องเที่ยวในประเทศไทยมีอยู่มากมายที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยว และมีอยู่ในทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ ภาคกลางก็เป็นอีกภูมิภาคหนึ่งที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ๆ รัฐบาลจึงพยายามสนับสนุนการท่องเที่ยวนี้ให้เป็นที่รู้จักกว้างขวางมากยิ่งขึ้น

กล่าวถึงธุรกิจหนึ่งที่เป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ก็คือ ธุรกิจการโรงแรม ซึ่งเป็นธุรกิจที่เอื้ออำนวยความสะดวกสบายในด้านต่าง ๆ แก่ผู้ใช้บริการ ธุรกิจประเภทนี้มีให้เห็นทั่วไป แต่จะมีโครงการใหญ่ที่ได้มาตรฐานหรือไม่นั้น ย่อมขึ้นอยู่กับเศรษฐกิจของท้องถิ่นนั้นๆ อีกด้วย

จังหวัด กรุงเทพมหานคร เป็นเมืองหลวงของประเทศไทย ซึ่งมีการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ และสังคมอย่างรวดเร็ว รวมถึงการเข้ามาลงทุนของชาวต่างชาติ ซึ่งก่อให้เกิดการแข่งขันกันอย่างสูงในแง่ของธุรกิจ ในกรุงเทพมหานคร ธุรกิจโรงแรมก็เป็นธุรกิจอีกประเภทซึ่งมีอยู่อย่างมากมาย และล้วนแต่เป็นโครงการที่มีมาตรฐานสูงทั้งสิ้น ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องส่งเสริมให้มีการพัฒนาทางด้านรูปแบบและการให้บริการ ความทันสมัย การตกแต่งให้เหมาะสมกับลักษณะทางกายภาพ สังคม และเศรษฐกิจ เพื่อให้โรงแรมได้มาตรฐาน และ ตอบสนองต่อการแข่งขันทางธุรกิจโรงแรม

โรงแรมแม่น้ำ จังหวัดกรุงเทพมหานคร นับเป็นโรงแรมที่เกิดขึ้นเพื่อรองรับความเจริญก้าวหน้าทางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งมีความประสงค์ที่จะทำให้โรงแรมแม่น้ำเป็นโรงแรมชั้นหนึ่งที่ได้มาตรฐาน และสามารถตอบสนองผู้ที่เข้ามาใช้บริการได้อย่างเต็มที่ เพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ทั้งทางด้านสันนิบาการ และทางด้านธุรกิจ อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ ทั้งชาวไทย และต่างชาติ

## เหตุผลในการเลือกโครงการ และ ประโยชน์ของโครงการ

### เหตุผลในการเลือกโครงการ

เป็นโครงการจริง ซึ่งอยู่ในระหว่างดำเนินการ สามารถศึกษาปัญหาต่าง ๆ ได้อย่างชัดเจน มีข้อมูลและความเป็นไปได้ของขั้นตอนต่าง ๆ

ศึกษาแนวทางในการออกแบบโรงแรมในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์รวมของธุรกิจต่าง ๆ

เสนอแนะแนวทางการออกแบบในรูปแบบที่สร้างสรรค์จินตนาการ กับความเป็นจริงให้เป็นที่ยอมรับ โดยคำนึงถึงระบบและสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ ตลอดจนสภาพแวดล้อม ให้เหมาะสมควบคู่กันไป กับนโยบายการบริหาร และกลยุทธ์ทางการตลาด ทั้งนี้เพื่อให้งานศึกษาค้นคว้านี้ มีความสมบูรณ์อยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง

เป็นโครงการประเภท โรงแรม ซึ่งทำให้สามารถนำข้อมูล และความรู้ที่ศึกษาค้นคว้ามาได้ไปใช้ในการประกอบวิชาชีพได้มากที่สุด

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อตอบสนองความต้องการด้านที่พัก และความสะอาดกสบายอย่างครบครัน สำหรับนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจที่เข้ามาในจังหวัดกรุงเทพมหานคร

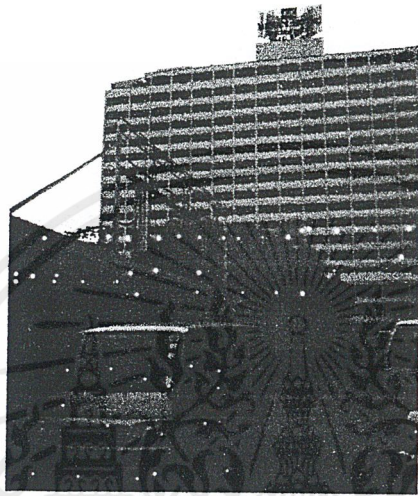
ค้นหาแนวทาง และแสดงออกอย่างสร้างสรรค์และมีหลักวิชาการ ให้โรงแรมเป็นที่สนองตอบกิจกรรมส่วนรวมซึ่งนอกเหนือจากการพักผ่อน อย่างมีประสิทธิภาพ ควบคู่กับนโยบายบริหาร และสภาพความเป็นจริง ซึ่งสามารถตอบสนองต่อการแข่งขันทางธุรกิจโรงแรมที่มีอยู่อย่างสูง

ส่งเสริมการท่องเที่ยวภายในจังหวัด และการให้ความสำคัญกับแม่ค้า ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญของคนไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

เพื่อส่งเสริม เผยแพร่ ศิลปวัฒนธรรมของจังหวัด เพื่อให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

## สถานที่ตั้งโครงการ

โรงแรมแม่น้ำตั้งอยู่บนถนนเจริญกรุง สามารถเข้าถึงได้โดยผ่านมาทางถนนสาทร ด้านหน้าจะติดถนน ด้านหลังติดแม่น้ำ ด้านซ้าย และ ขวาติดตึกแถว ซึ่งเป็นร้านค้าต่าง ๆ

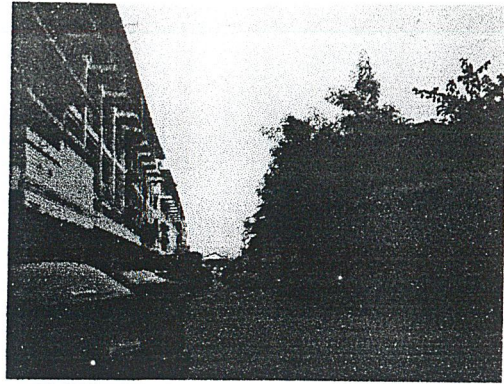
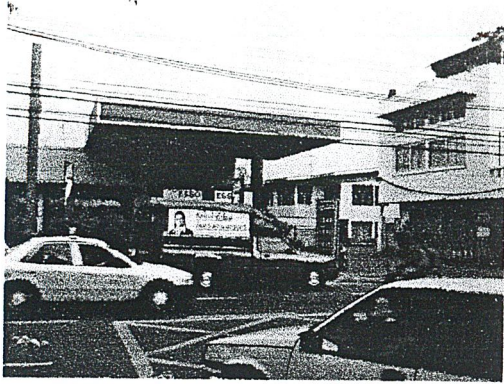


จากรูปด้านบน จะเห็นรั้วสังกะสีที่กั้นอยู่ ซึ่งเป็นที่ตั้งของโครงการ ซึ่งกำลังก่อสร้าง เป็นอาคารสูง 28 ชั้น เป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งของโรงแรมแม่น้ำ ซึ่งทำการขยายโครงการเพื่อตอบรับกับปริมาณผู้ใช้บริการและเพิ่ม ส่วนบริการต่าง ๆ ให้ครบครัน

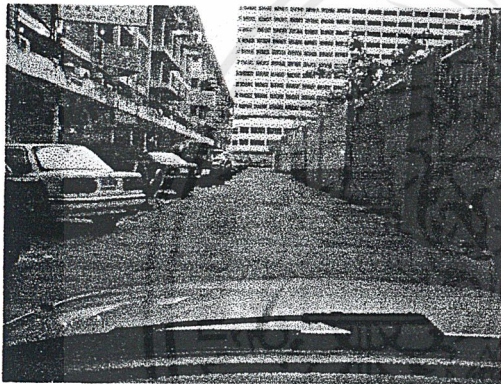


อาคารที่กำลังก่อสร้าง จะอยู่ด้านหน้าอาคารเก่า โดยสามารถใช้ถนนภายในโครงการร่วมกันได้

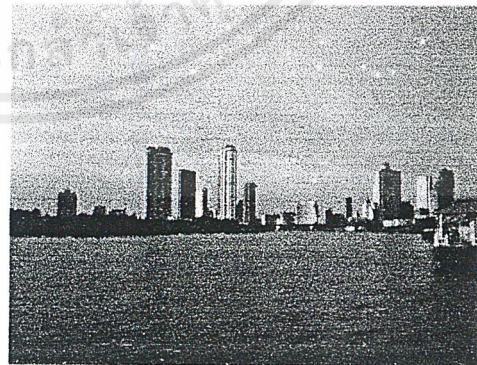
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ถนนด้านหน้าโครงการ มีปั้มน้ำมันฝั่งตรงข้าม ด้านซ้าย และ ขวาของโครงการเป็นตึกแถว



มุมมองจากทางเข้าโครงการ และบริเวณจอดรถของโรงแรม รวมถึงรถทัวร์ด้วย



บริเวณด้านหลังโครงการ ซึ่งติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา จะเป็นระเบียบ สามารถชมวิวได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ขอบข่ายของโครงการ

อาคารที่นำมาใช้ในการทำวิทยานิพนธ์ เป็นอาคาร 28 ชั้น ซึ่งอยู่ในระหว่างการดำเนินการก่อสร้าง เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมแม่น้ำ ซึ่งทางโรงแรมต้องการที่จะเพิ่มห้องพัก และส่วนอำนวยความสะดวกต่าง ๆ แบ่งได้ตามประเภทต่าง ๆ ดังนี้

### ส่วนห้องพัก

- Superior
- Deluxe
- Bussiness Class
- President Suite

### ส่วนบริหาร และส่วนบริการ

- Front Office และส่วนบริการ
- Lobby

### ส่วนสันทนาการ และส่วนบันเทิง

- Lobby Lounge
- Restaurant
- Health Club
- Coffee Shop
- Shopping Center
- Discotheque
- Banquet Hall
- Bussiness Center
- Conference Room

### ส่วนพื้นที่จอดรถ และ บริเวณโดยรอบของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบข่ายของโครงการ

Public area

- บริเวณชั้น 1 - Shopping center
- Lobby & Front desk
- Lobby lounge
  
- บริเวณชั้น 2 - Shopping center
- Coffee shop
  
- บริเวณชั้น 11 - Banquet area
  
- บริเวณชั้น 13 - Bussiness center
  
- บริเวณชั้น 14 - Thai restaurant
- Japanese restaurant

Guest room area

- บริเวณชั้น 15-27 - Standard room
- Deluxe room
- Junior suite
- Honeymoon suite
- President suite

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

ได้โรงแรมที่มีมาตรฐานสากล โดยสามารถตอบสนองความต้องการใช้ในการดำเนินงาน และการใช้บริการครบถ้วน ได้ประโยชน์อย่างเต็มที่ พร้อมนำเทคโนโลยีมาใช้ให้เกิด ความสะดวกสบาย

สามารถสร้างสภาพแวดล้อมภายในอาคาร ให้มีทั้งความสวยงาม น่าสนใจ ซึ่งบ่งบอก ได้ถึงควมมีอารยธรรมของเมืองไทย โดยเฉพาะช่วงรัตนโกสินทร์ตอนกลาง

ได้โรงแรมที่มีบรรยากาศ สร้างความประทับใจให้แก่ผู้ใช้บริการ ส่งผลดีด้านธุรกิจการลง ทุน และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

สามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เคยเกิดขึ้นได้อย่างลุล่วง และได้งานที่มีความคงทนถาวร ไม่ ต้องปรับปรุงซ่อมแซมบ่อย

เป็นการเสนอแนะแนวความคิดในการตกแต่งภายใน ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ ในการ ตกแต่งภายในอาคารประเภทโรงแรมอื่น ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด



บทที่ 2

## การศึกษาข้อมูลพื้นฐานโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

#### 2.1 ข้อมูลทางด้านธุรกิจโรงแรม

##### 2.1.1 ประวัติความเป็นมาของโรงแรม

ยุคแรกของธุรกิจโรงแรม ธุรกิจโรงแรมเริ่มขึ้นในประเทศอังกฤษ เรียกว่า INN มีสภาพเป็นเพียงที่พักค้างคืน และรับประทานอาหารสำหรับผู้เดินทางมาจากแดนไกล ใช้เป็นที่พักผ่อนชั่วคราว และเมื่อถึงเวลาที่ผู้เดินทางจะจากไป ก็อาจจะมีกาให้เงินหรือทรัพย์สินเป็นการตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้มีสภาพเป็นโรงแรม โดยจัดที่นอนและที่รับประทานอาหารเป็นสัดส่วน ผู้ที่เป็นเจ้าของสถานที่ (INN KEEPER) ก็จะเรียกค่าบริการจากผู้เดินทางเป็นการตอบแทน

นอกจากที่ประเทศอังกฤษแล้ว ยังมีที่พักเดินทางที่เรียกว่า TAVERN ในประเทศกรีซ มีสตรีคอยให้การปฏิบัติและมีการบรรเลงขับกล่อมดนตรี ต่อมายุคอาณาจักรโรมันรุ่งเรือง (ค.ศ.079) มีการจัดรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ.500 กิจการโรงแรมก็เสื่อมลง เมื่อถึงช่วงเวลาของ "ยุคปฏิวัติสังคม" (SOCIAL REVOLUTION) ก็เป็นระยะฟื้นตัวของกิจการโรงแรมอีกครั้งและกลายเป็นอาชีพที่มั่นคงและเป็นที่แพร่หลาย

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วนี้ ถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในระยะแรกจนถึงช่วงเวลาจากระบบการโรงแรมของอังกฤษ และอเมริกา เริ่มเป็นที่ยอมรับและเป็นต้นแบบของดำเนินธุรกิจโรงแรมในสมัยต่อ ๆ มา

##### ประวัติโรงแรมในประเทศไทย

โรงแรมในประเทศไทยเริ่มดำเนินมาราว 100 ปี เดิมเรียก "ที่พักคนเดินทาง" เป็นการจัดที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางซึ่งไม่อาจกลับบ้านของตนได้ในเวลาค่าและการคมนาคมสมัยนั้นไม่สะดวก มีลักษณะเป็นห้องพักเปิดถึงกันตลอด มีแคร่สูงแค่ว่าให้นอนเรียงเป็นแถวต่อกันไป ต่อมาปรับปรุงมีฝาปิดห้องเป็นสัดส่วน และพัฒนากลายเป็นตึกแถว

การโรงแรมในเมืองไทย นับว่าเริ่มในสมัยรัชกาลที่ 4 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีผู้เดินทางมาติดต่อการค้ามากมาย โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ มีการสร้างโรงแรม 2-3 แห่ง แถบตำบล คอกควาย ริมฝั่งเจ้าพระยา ต่อมาเกิดไฟไหม้โรงแรมเหล่านี้เสียหายหมด จนกระทั่งสมัยรัชกาลที่ 5 มีการสร้างโรงแรมขึ้นใหม่ บนเนื้อที่ที่ถูกไฟไหม้ ซึ่งก็คือโรงแรมโอเรียลเต็ลในปัจจุบัน จนกระทั่งมีโรงแรมอื่น ๆ อีก 4-6 แห่ง ในสมัยรัชกาลที่ 6 สร้างโรงแรมใหม่บนถนนสารเหนือ คือ ROYAL HOTEL (ปัจจุบันคือสถานทูตรัสเซีย) สมัยรัชกาลที่ 7 มีโรงแรมเดอลุกซ์แห่งแรกของประเทศไทย คือ ไฮเต็ลวังพญาไท (ปัจจุบันคือโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้าฯ) และโรงแรม TROCADARO HOTEL ถนนสุรวงศ์ ซึ่งหรูหราที่สุดแห่งหนึ่งสมัยนั้น สมัยรัชกาลที่ 8 ได้สร้างโรงแรมรัตนโกสินทร์ และโรงแรมสุริยานนท์ บนถนนราชดำเนิน

และในสมัยรัชกาลปัจจุบัน ตั้งแต่ 2489 เป็นต้นมา การขยายตัวและการลงทุนด้านกิจการโรงแรมเจริญรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก เฉพาะในกรุงเทพฯ มีโรงแรมชั้นหนึ่งในระดับที่สามารถบริการนักท่องเที่ยวได้มากกว่า 70 แห่ง และโรงแรมระดับรอง ๆ ลงไปอีก 300 แห่ง มีห้องพักรวมกันกว่า 20,000 ห้อง มีการแข่งขันในความใหญ่โตหรูหรา มีการอำนวยความสะดวกมากยิ่งขึ้น

## 2.1.2 การแบ่งประเภทของโรงแรม

สามารถแบ่งได้หลายวิธี ดังนี้

- 1) การแบ่งประเภทตามลักษณะที่ตั้ง
- 2) การแบ่งประเภทตามมาตรฐานของโรงแรม
- 3) การแบ่งประเภทตามลักษณะการดำเนินการ
- 4) การแบ่งประเภทตามขนาดของโรงแรม
- 5) การแบ่งประเภทตามระยะเวลาการเข้าพัก
- 6) การแบ่งประเภทตามการเข้าพัก

### 1. การแบ่งประเภทตามลักษณะที่ตั้ง

แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

#### ก. โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ โรงแรมในเมืองใหญ่ ๆ ที่มีความสำคัญทางธุรกิจการค้า การพูด หรือ การท่องเที่ยวโดยเฉพาะที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมือง โบราณสถาน โบราณวัตถุ และอื่น ๆ ผู้ที่ใช้บริการของโรงแรมประเภทนี้จะได้รับความสะดวกสบายต่าง ๆ อย่างพร้อมมูล นอกจากนี้โรงแรมประเภทนี้ยังได้จัดให้มีบริการเพื่ออำนวยความสะดวกต่าง ๆ แก่แขกโรงแรมและบุคคลภายนอก เช่น ห้องอาหาร ภัตตาคาร COCKTAIL LONGE, DISCO, CLUB, FOOD CENTER หรือบริการสำหรับนักธุรกิจ เช่น BUSINESS CENTER เป็นต้น

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

คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองที่อยู่ห่างไกลจากชุมชนเมืองใหญ่ หรือชนบทและแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์

#### ค. โรงแรมสำหรับพักผ่อนตากอากาศ

คือ โรงแรมที่ตั้งขึ้นเพื่อการพักผ่อนตากอากาศโดยเฉพาะ ตั้งอยู่ในบริเวณที่เป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศต่าง ๆ ทำให้มีบรรยากาศโดยรอบบริเวณแตกต่างไปจากโรงแรมในเมือง ส่วนในการบริการของโรงแรมประเภทนี้ มีการบริการในด้านต่าง ๆ เช่นเดียวกับโรงแรมในเมืองทั่วไป และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ครบครัน

### 2. การแบ่งประเภทตามมาตรฐานของโรงแรม

แบ่งได้เป็น 5 ประเภท ดังนี้

#### ก. โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL)

มีสถานที่ให้บริการ และการบริการพิเศษต่าง ๆ ครบถ้วน

#### ข. โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

มีสถานที่ให้บริการ และความสะดวกสบายต่าง ๆ ครบถ้วน มีการจัดการด้านการบริการเป็นอย่างดี มีระบบการบริการที่ซับซ้อนมากมาย

#### ค. โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL)

มีลักษณะการบริการ และส่วนประกอบต่าง ๆ ดีน้อยกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

#### ง. โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL)

การบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่าง ๆ มีน้อยกว่าหรืออาจไม่มีเลย

#### จ. โรงแรมชั้นสี่ หรือโรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้บริการด้านที่พักค้างคืน หรือห้องนอนเท่านั้น

### 3. การแบ่งประเภทตามขนาดของโรงแรม

โดยถือจำนวนห้องพักเป็นเกณฑ์พิจารณา

ก. โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ขึ้นไป เป็นโรงแรมที่จัดอยู่ในระดับมาตรฐานสากล มีการดำเนินกิจการที่สลับซับซ้อน ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมที่มีเครือข่ายของการดำเนินการขยายขอบเขตไปตามเมืองหรือประเทศต่าง ๆ

ข. โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 300 ห้อง

เป็นโรงแรมที่จัดให้มีการบริการที่ได้มาตรฐาน มีการดำเนินกิจการไม่กว้างขวางมากนัก คงจำกัดอยู่เพียงภายในสถานที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมเท่านั้น โรงแรมประเภทนี้มีอยู่ทั่วไป ถ้าตั้งอยู่ในบริเวณที่พักตากอากาศ ก็อาจถือได้ว่าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่แห่งหนึ่งในท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ เนื่องจากมีจำนวนห้องพักมากกว่า 100 ห้อง

ค. โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง

โรงแรมประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินงานโดยสมาชิกภายในครอบครัว หรือโดยเจ้าของสถานที่จัดตั้งโรงแรมนั่นเอง ดำเนินการเป็นธุรกิจขนาดเล็ก ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมในท้องถิ่นชนบท หรือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในระหว่างเส้นทางการเดินทาง และโรงแรมในบริเวณที่พักตากอากาศ ซึ่งมีผู้ไปพักช่วงฤดูพักผ่อน

### 4. การแบ่งตามประเภทตามลักษณะการดำเนินการของโรงแรม

ก. ลักษณะอเมริกัน (AMERICAN PLAN HOTEL)

คืออัตราห้องพักที่พักรวมค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจจะเป็น 2-3 มื้อ (ไม่ยกเว้นในกรณีที่พักไม่รับบริการอาหาร)

ข. ลักษณะยุโรป (EUROPE PLAN HOTEL)

คือ ตัวอัตราค่าห้องพักเท่านั้น ส่วนค่าอาหารถ้าแขกที่มาพักจะรับบริการก็จะต้องเสียเพิ่มอีก

ค. ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL)

คือมีการให้บริการทั้งสองแบบข้างกัน โดยจะให้แขกที่มาพักเป็นผู้เลือกรับบริการเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. การแบ่งประเภทตามระยะเวลาเข้าพัก

ก. **TRANSIENT HOTEL**

ระยะเวลาการเข้าพักสั้นเพียงวันเดียวหรือมากกว่านั้น ไม่มีการจองห้อง

ล่วงหน้า

ข. **RESIDENT HOTEL**

โรงแรมประเภทนี้ มีวัตถุประสงค์เสนอบริการและอำนวยความสะดวกแก่แขกที่มาพัก มากกว่าการเข้าพักใน APARTMENT อัตราค่าที่พักคิดเป็นสัปดาห์ รายเดือน หรือรายปี

ค. **RESORT HOTEL**

เป็นแบบพักผ่อนหรือพักผ่อน อาจจะมีระยะเวลาเข้าพัก 3 วัน ไปจนถึง 20 วัน ตามลักษณะความต้องการเข้าพักของคนที่มาพักโรงแรม

6. การแบ่งตามลักษณะการเข้าพัก

ก. โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (**BUSINESS HOTEL**)

โดยมุ่งบริการด้านที่พัก อาหาร และบริการเกี่ยวกับธุรกิจต่าง ๆ เช่นมีห้องประชุม อุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ มีบริการเลขานุการ และพนักงานพิมพ์ หากต้องการมีการสื่อสารก็จะมีบริการ เช่นไปรษณีย์ โทรศัพท โทรเลข

ข. โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (**TOURIST HOTEL**)

โดยบริการอาหาร ที่พัก และอำนวยความสะดวกเรื่องการท่องเที่ยว สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งจะมาพักเป็นหมู่คณะ ปกติแล้วโรงแรมประเภทนี้พร้อมที่จะรับนักธุรกิจด้วย

ค. โรงแรมระหว่างทาง (**MOTOR HOTEL**)

บริการผู้พักที่เดินทางมา โดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อด้วยรถยนต์ มุ่งบริการที่พักและอาหาร สถานที่ตั้งอยู่ระหว่างทางจากเมืองหนึ่งไปอีกเมืองหนึ่ง บริการที่จอดรถผู้พักอย่างสะดวกสบาย

บทสรุป, ข้อกำหนดของโรงแรมชั้นหนึ่งโดยสังเขป

1. สถานที่ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อยู่ในย่านที่มีความเจริญสูง ที่ดินราคาแพงและสภาพแวดล้อมส่งเสริมความเด่นของตัวอาคารโรงแรม เช่น โรงแรมแชงกรีล่า, รอยัล ออร์คิด เซอราตัน

## 2. แบบของตัวอาคาร

มีข้อจำกัดเกี่ยวกับโครงสร้างของตัวอาคารน้อย ลักษณะการออกแบบเป็นอิสระสามารถสร้างสรรค์รูปแบบแปลก ๆ ออกไป อาจจะไม่คำนึงถึงความประหยัด ส่วนใหญ่จะมีการออกแบบให้สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม เช่น ถ้าใกล้ทะเลหรือแม่น้ำ, ทิวเขาก็จะพยายามให้ห้องพักทุกห้องมองเห็นสิ่งเหล่านั้นได้

## 3. ด้านประโยชน์ใช้สอย

- ห้องพัก ขนาดของห้องพักควรกว้างขวางพอพร้อมทั้งอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบครันและการตกแต่งในที่หรูหรา

- บริการส่วนสาธารณะ มีการใช้บริการที่สมบูรณ์ทุกอย่างเช่นที่ LOBBY LOUNGE, COFFEESHOP, RESTAURANT, สระว่ายน้ำ และอื่น ๆ ซึ่งได้รับการออกแบบตกแต่งภายในอย่างงดงาม และเข้ากับบรรยากาศของที่ตั้ง หรือรูปแบบของอาคาร

- ห้องอาหาร มีการบริการอาหารหลายประเภทให้เลือกได้ หรือจะมีห้องอาหารหลายห้องในหนึ่งโรงแรม แยกเป็นประเภท ๆ ไป เช่น อาหารยุโรป อาหารญี่ปุ่น อาหารไทย การจัดวางรูปแบบที่นั่งควรจะมีทั้งแบบนั่งรวมและเป็นส่วนตัว

- สถานเริงรมย์ มีให้เลือกหลายประเภท เช่น BAR, NIGHT CLUB, LOUNGE, THEATER และได้รับการตกแต่งภายในที่งดงาม

- ด้านส่วนบริการอื่นๆ เช่น มี HALL ตั้งแต่ 1 ห้องขึ้นไป สำหรับเช่าจัดงานจากบุคคลภายนอกได้พร้อมสิ่งอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในงานนั้น ๆ นอกจากนี้ยังมีสวนสันตนาการอื่น เช่น สนามเล่นเทนนิส, กอล์ฟ, สระว่ายน้ำ, สควอต, ห้องอบไอน้ำ เป็นต้น

- ห้องพักต้องมีขนาดอย่างน้อยตามมาตรฐานสากล คือ กว้าง 3.50 เมตร ยาว 5.00 เมตร และสูง 3.50 เมตร ต้องมีห้องน้ำห้องส้วมประจำทุกห้อง

- ต้องมีเครื่องทำความเย็น ปรับอากาศ ประจำทุกห้อง พร้อมทั้งมีที่ปรับอากาศ

- ต้องมีโทรศัพท์ หรือระบบพูดติดต่อทั้งภายในและภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องน้ำต้องมีขนาด ส่วนประกอบ คุณภาพ มาตรฐาน และแผนผังที่ดี
- ต้องมีบริการอาหารในห้องนอน
- ที่จอดรถ ต้องมีพอสำหรับจอดรถในอัตราพื้นที่ไม่น้อยกว่า 20 ตาราง

เมตร ต่อห้องนอน 2 ห้อง

- ต้องมีระบบทิ้งน้ำและสิ่งปฏิกูล ต้องมีระบบระบายและเครื่องกรองก่อน

ไหลไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

- ต้องมีบันไดหนีไฟหรือบันไดฉุกเฉิน
- ระบบไฟฟ้าต้องมีเพียงพอแก่การจัดแสงสว่างและกำลัง
- มีบริการซักรีดและซักแห้งทันสมัย
- ต้องมีการรักษาความปลอดภัย การรักษาความสะอาดและอนามัยทั่ว

โรงแรมให้ถึงระดับมาตรฐานขั้นหนึ่งของต่างประเทศ

- ต้องมีสระว่ายน้ำที่ได้ขนาดกบสัดส่วนจำนวนผู้พักและมีระบบถ่ายเท

ความสะอาด

- เครื่องเรือนและอุปกรณ์ทั้งหมดให้มีตามรายการและคุณภาพที่

กำหนด

#### 4. การลงทุน

งบประมาณสูงมาก เป็นการลงทุนระยะยาวเนื่องจากใช้เวลาการก่อสร้าง

นานมาก

ลักษณะการให้บริการในโรงแรมสำหรับนักธุรกิจ

จะมีการให้บริการเพิ่มเติมจากการให้บริการของโรงแรมโดยทั่ว ๆ ไป ดังนี้

1. ห้องพัก จะมีการให้บริการด้านเครื่อง COMPUTER และเครื่องโทรสาร (FAX) โดยอาจเป็นลักษณะที่จัดให้มีอยู่ในทุกห้องพัก หรือจัดให้เมื่อแขกผู้เข้าพักต้องการใช้บริการในส่วนนี้

2. ห้องประชุม ต้องมีส่วน BUSSINESS CENTER ซึ่งจะให้บริการในด้านการจัดประชุม โดยจะต้องประกอบได้ด้วยอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ครบครัน เช่น COMPUTER, VDO. PROJECTOR, SLULE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MULTIVISION ฯลฯ รวมถึงการจัดบุคลากรที่จะให้บริการในระหว่างการประชุม เช่น เลขานุการผู้แปลภาษา

3. ห้องชุดพิเศษ เป็นส่วนที่แขกสามารถเข้า CHECK-IN ได้ใน LOBBY ส่วนตัว ซึ่งแยกต่างหากจาก MAIN LOBBY อาจมีส่วน LOUNGE ซึ่งสามารถใช้พักผ่อนและพบปะพูดคุยธุรกิจเป็นส่วนตัว และมีห้องประชุมซึ่งสามารถจัดประชุมย่อย ๆ หรือการจัดประชุมอย่างไม่เป็นทางการ

### 2.1.3 วิเคราะห์ลักษณะของโรงแรมในโครงการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น สามารถนำมาเป็นเหตุผลอธิบายลักษณะ และชนิดของโรงแรมในโครงการ พอสรุปได้ดังนี้

#### 1. การแบ่งตามลักษณะที่ตั้ง

โครงการตั้งอยู่บนถนนตลาดใหม่ ภายในตัวเมืองสุราษฎร์ธานี ซึ่งมีความสำคัญทางธุรกิจ การค้า การท่องเที่ยว การคมนาคม จึงจัดโครงการเข้าลักษณะ โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

#### 2. การแบ่งประเภทตามมาตรฐาน

โครงการนี้ไม่ใหญ่มากนักแต่ก็ให้บริการด้านความสะดวกสบายอย่างครบครัน ดังนั้นจึงจัดเข้าลักษณะ โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

#### 3. การแบ่งตามการดำเนินงานของโรงแรม

จัดบริการ 2 แบบคือ คิดอัตราห้องพักกับค่าอาหาร ส่วนใหญ่เป็นแขกแบบกรุ๊ปทัวร์ และคิดอัตราค่าห้องพักอย่างเดียว ค่าอาหารต่างหาก ดังนั้นจึงเป็นลักษณะแบบผสม (DUAL PLAN HOTEL)

#### 4. การแบ่งตามขนาดของโรงแรม

โรงแรมวังใต้ มีขนาดไม่ใหญ่มาก มีห้องพัก 233 ห้อง จึงเข้าลักษณะโรงแรมขนาดกลาง

#### 5. การแบ่งตามระยะเวลาที่พัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะกิจการของโรงแรม

ก. เจ้าของโรงแรมหรือบริษัทเจ้าของโรงแรม **HOTEL  
OWNER OF OWNING COMPANY)**

เจ้าของโรงแรมอาจจะเป็นบุคคลธรรมดาหรืออาจเป็นการรวมหุ้นตั้งแต่ 7 คนขึ้นไปในรูปของเจ้าของบริษัทจำกัด โดยแบ่งทุนออกเป็นหุ้นมีมูลค่าหุ้นละเท่า ๆ กัน ผู้ถือหุ้นต่างรับผิดชอบจำกัดเพียงไม่เกินจำนวนเงินที่ยังส่งใช้ไม่ครบมูลค่าของหุ้นที่ตนถือ ถ้าผู้ถือหุ้นบางคนจะแสดงความจำนงค์ขอรับผิดชอบโดยไม่จำกัด จะต้องเป็นกรรมการของบริษัท

ผู้ถือหุ้นทั้งหมดต้องใช้อำนาจของตนผ่านคณะกรรมการของบริษัทด้วยวิธีออกเสียง เริ่มจากการออกเสียงเพื่อเลือกคณะกรรมการของบริษัท ให้เข้ามาจัดการทรัพย์สินต่าง ๆ แทนผู้มีสิทธิในการออกเสียงจัดการต่าง ๆ ต้องเป็นผู้ถือหุ้นชนิด "หุ้นสามัญ" (COMMON STOCK) ผู้ถือหุ้นอีกชนิดหนึ่งที่มีสิทธิบางอย่างมากกว่าหุ้นสามัญ เช่น การแบ่งกำไรก่อน คือ "หุ้นบุริมสิทธิ" (PREFERNCE STOCK) ผู้ถือหุ้นนี้มักออกเสียงในการจัดการโรงแรมไม่ได้

ข. คณะกรรมการ (BOARD OF DIRECTOR)

กรรมการเป็นคณะบุคคลกลุ่มหนึ่งที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม โดยหลักเกณฑ์แล้วควรมีไม่น้อยพอที่จะทำงานเป็นคณะอย่างมีประสิทธิภาพ แต่ควรมีมากพอเพื่ออาศัยประสบการณ์และความคิดต่าง ๆ แต่การตัดสินใจใด ๆ จะต้องทำในที่ประชุมคณะกรรมการ ซึ่งมีประธานกรรมการ (CHAIRMAN OF THE BOARD)

หน้าที่ของคณะกรรมการ

1. จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญ ๆ ของโรงแรม คอยแนะนำควบคุม พนักงานให้ดำเนินงานตามนโยบายและวัตถุประสงค์

2. เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหารชั้นสูง กำหนดเงินเดือนและสิ่งตอบแทนต่าง ๆ

3. ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จโดยการมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้แก่ผู้บริหาร

ชั้นสูงกระทำแทน

4. พยายามรักษาระดับกำไรของบริษัท

ค. ผู้จัดการโรงแรม (GENERAL MANAGER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้จัดการโรงแรมมีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการด้านธุรกิจ โดยไม่ต้องลงมือ  
กระทำเอง แต่อาศัยผู้อื่นช่วยกระทำให้ ดังนั้นจึงมีหน้าที่ดังนี้

1. จัดแบ่งงานให้ทุกคนทำงานอย่างแน่นอนและเหมาะสม
2. กำหนดหรือแนะนำวิธีการทำงานของแต่ละคน
3. ควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่างานที่มอบหมายได้สำเร็จตามจุดประสงค์
4. กระตุ้นและชักจูงให้พนักงานทำงานด้วยความขยันและมีประสิทธิภาพ

ในโรงแรมขนาดใหญ่นี้ ผู้จัดการต้องมีผู้ช่วยหลายคน เช่น ผู้ช่วยผู้จัดการ  
ฝ่ายบริหาร (EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER) โดยแบ่งสาร  
ปฏิบัติงานออกไป โดยขึ้น ตรงต่อผู้จัดการทั่วไป

การจัดการหน่วยงานของโรงแรม แบ่งออกเป็น 8 แผนก ดังนี้

1. แผนกธุรกิจส่วนหน้า (FRONT OFFICE DEPARTMENT)
2. แผนกบริการ (UNIFORM SERVICE DEPARTMENT)
3. แผนกแม่บ้าน (HOUSEKEEPING DEPARTMENT)
4. แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)
5. แผนกบริหาร (ADMINISTRATION DEPARTMENT)
6. แผนกตรวจสอบและการบัญชี (CONTROLLER AND ACCOUNTING DEPARTMENT)
7. แผนกวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)
8. แผนกงานส่วนย่อย (MINORS DEPARTMENT)

#### 1. ธุรกิจส่วนหน้า

มีผู้จัดการส่วนหน้า คอยควบคุมดูแลและรับผิดชอบ การปฏิบัติงานของ  
พนักงานให้มีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่พื้นฐานของแผนกนี้คือ อำนวยความสะดวกแก่แขกผู้มาพัก ในด้านต่าง ๆ ซึ่งแบ่งออกตามหน้าที่ได้ดังนี้

1.1 แผนกจองห้องพัก (RESERVATION SERVICE) มีหน้าที่ในการรับจองห้องพักสำรองห้องพักล่วงหน้า

1.2 แผนกต้อนรับและลงทะเบียน (RECEPTION & REGISTRATION) ต้อนรับแขกและอำนวยความสะดวกในการลงทะเบียน และคอยตอบคำถามของแขกและผู้มาติดต่อ ให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่แขกต้องการเกี่ยวกับโรงแรม ให้บริการทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจส่วนหน้า

1.3 แผนกธุรการและเก็บเงิน (ADMIN & CASHIER) มักอยู่ใกล้ส่วนลงทะเบียน ทำหน้าที่รวบรวมบิลค่าบริการต่าง ๆ ที่แขกใช้ และพร้อมที่จะเก็บเงินเมื่อแขกต้องการออกจากโรงแรม นอกจากนั้นยังมีหน้าที่แลกเปลี่ยนเงินตราอีกด้วย

1.4 แผนกโทรศัพท์ (TELEPHON SERVICES) มีหน้าที่ในการต่อสายโทรศัพท์ทั้งจากภายนอกโรงแรมและภายในโรงแรม รวมทั้งการต่อออกตามที่อยู่ขอบริการ

## 2. แผนกบริการ (UNIFORMED SERVICE DEPARTMENT)

หน้าที่พื้นฐานของแผนกนี้ได้แก่ การให้บริการด้านความสะดวกแก่แขก โดยจะเริ่มให้การต้อนรับแขก และติดต่อกับแขกตั้งแต่แขกเข้ามาพักจนกระทั่งแขกออกจากโรงแรม ด้วยบริการที่รวดเร็วและทันใจ และประทับใจ

หัวหน้าพนักงานรับใช้ (BELL CAPTAIN หรือ HEAD PORTER) ทำหน้าที่ดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานรับใช้ (BELL BOY) มีผู้ช่วยคือ ASSISTANCE BELL CAPTAIN ในกิจการโรงแรมที่ใหญ่ ๆ จะแยกแผนกนี้ไว้ต่างหากบางโรงแรมใช้เป็นติดต่อสอบถามด้วยพนักงานในส่วนบริการนี้ได้แก่

2.1 พนักงานเปิด-ปิดประตู (DOOR MAN) เป็นบุคคลแรกที่พบแขก เมื่อแขกมาถึงเป็นผู้ให้การต้อนรับโดยการเปิดประตูรถ ช่วยเหลือยกหีบห่อสัมภาระของแขกลงจากรถ และเฝ้าไว้จนกว่า BELL BOY จะมายกไป นอกจากนี้ยังทำหน้าที่อำนวยความสะดวก

ความสะอาดการจอดรถให้เรียบร้อย เรียกรถเมื่อแขกต้องการใช้ ให้คำตอบในกรณีที่แขกถามดู แลจนกว่าแขกจะออกไปจากโรงแรม

2.2 พนักงานรับใช้หรือพนักงานขนสัมภาระ (BELL OR PORTER) ทำหน้าที่ยกหีบห่อสัมภาระของแขก นับตั้งแต่วาระที่แขกเข้ามาจนถึงพาไปยังห้องพัก และจากห้องพักจนถึงในกรณีแขก CHECK OUT

2.3 พนักงานแจ้งข่าว (PAGE BOY) ในบางโรงแรมที่ไม่มีภารโรงแจ้งข่าวทางกระแสน้ำเสียงให้แขกทราบว่าใครมาติดต่อ หรือต้องการพบก็จะให้พนักงานแจ้งข่าวนี้ เดินไปจุดต่าง ๆ ที่คาดว่าแขกจะพักผ่อนอยู่

### 3. แผนกแม่บ้าน (HOUSEKEEPING DEPARTMENT)

หน้าที่พื้นฐานของแผนกนี้ได้แก่ดูแลทำความสะอาดในห้องพักแขก ห้องโถง ตลอดจนทางเดินที่ติดต่อกันและจะรายงานสิ่งชำรุด หรือควรซ่อมแซมไปยังแผนกวิศวกรรม คอยติดต่อกับเสมียนห้องพัก (ROOM CLERK) อยู่เสมอเพื่อรายงานสภาพของแต่ละห้องรับผิดชอบในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความเรียบร้อยของโรงแรม ความสะอาด ถูกสุขลักษณะ อยู่ในสภาพที่พร้อมจะให้แขกเข้ามาพักได้ ประกอบด้วยแผนกต่าง ๆ ดังนี้

- LINEN DEPARTMENT เป็นคลังเก็บรักษาผ้าทุกชนิดที่ใช้ภายในโรงแรม รวมทั้งเครื่องแบบของพนักงานด้วย เป็นแผนกเก็บและเบิกจ่ายผ้าต่าง ๆ

- LAUNDRY DEPARTMENT เป็นส่วนซักรีด และเครื่องแบบพนักงานของโรงแรมรวมทั้งเสื้อผ้าของแขกที่มาพักที่ต้องการให้ซัก แล้วจัดส่งเสื้อผ้าแขกไปยังห้องพัก

- SEAMSTRESSES/SEWING DEPARTMENT เป็นแผนกซ่อมแซมเครื่องใช้ที่เป็นผ้า

- HOUSE PHYSICIAN DEPARTMENT เป็นแผนกจัดการดูแลความเรียบร้อยของเครื่องเรือนและแขกที่มาพัก

- GARDENING เป็นแผนกจัดสวนดูแลไม้ประดับ และจัดดอกไม้ตามส่วนต่าง ๆ ของอาคาร

เจ้าหน้าที่แผนกแม่บ้าน ประกอบด้วยพนักงาน ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPER) ดูแลรับผิดชอบความสะอาดเรียบร้อยของโรงแรมให้อยู่ในสภาพพร้อมที่แขกมาเข้าพัก และควบคุมการทำงานของพนักงานในแผนก

- ผู้ช่วยแม่บ้าน (ASSISTANT HOUSEKEEPER) ทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายจากแม่บ้าน

- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (FLOOR SUPERVISION) มีหน้าที่ตรวจตราห้องพักทุกห้อง ทุก ๆ วัน เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระของแม่บ้านและผู้ช่วยแม่บ้านอีกชั้นหนึ่ง หัวหน้าประจำชั้นนี้ บางแห่งเรียก D INSPECTRIES

- พนักงานประจำห้อง (ROOM MAID/CHAMBER MAID) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อย ความสะอาด ของห้องพักก่อนที่แขกจะเข้าพัก หรือในขณะที่แขกกำลังพักอยู่

- หัวหน้าพนักงานห้องเสื้อผ้า (LINEN ROOM SUPERVISOR) มีหน้าที่รับผิดชอบเก็บเสื้อผ้าที่มีราคาแพง ๆ ซึ่งใช้ในโรงแรม รวมถึงเสื้อผ้าและเครื่องแบบพนักงานโรงแรมส่วนใหญ่จะใช้ LINEN ROOM เป็นศูนย์กลางของแผนกแม่บ้าน เป็นจุดรับจ่ายงานปดักย่อยของแม่บ้าน

- พนักงานประจำห้องในช่วงกลางคืน (NIGHT MAID) ทำงานตั้งแต่ 23.00-7.00 น.

- พนักงานเย็บปักถักร้อย (SEAMSTRESS/SEWING GIRL) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของเสื้อผ้า ถ้าขาดกับเย็บ ปะเสีย ถ้าเป็นรูปก็ชุนเสีย และอื่น ๆ

- พนักงานทำความสะอาด (HOME MAID) มีหน้าที่ต่าง ๆ กันไป เช่น พนักงานทำความสะอาดกระจก (VACUUM) พนักงานล้างฝาผนัง (WALL WASHING)

## 4. FOOD & BEVERAGE

### 4.1 F&B (SERVICE) ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มได้แก่

สถานที่ต่าง ๆ ที่ให้บริการด้านอาหาร ซึ่งแบ่งได้เป็น

#### ส่วนบริการอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- COFFEE SHOP ให้บริการทั้งบุคคลภายนอกและแขกผู้มาพัก มักเปิดบริการ 24 ชั่วโมง อาหารเป็นแบบเตรียมได้ง่าย รวดเร็ว

- OUTDOOR DINING บริการอาหารทั่วไปเหมือน COFFEE SHOP เปิดบริการเฉพาะอาหารเย็นเท่านั้น

- RESTAURANT เป็นส่วนสำหรับจัดงานเลี้ยง

พนักงานส่วนนี้ประกอบด้วย

- หัวหน้าพนักงานบริการ (HEAD WAITER OR SUPERVISOR)

- กัปตัน (CAPTAIN)

- พนักงานต้อนรับ (HOSTESSES)

- พนักงานบริการ (WAITER/WAITRESS)

- ผู้ช่วยพนักงานบริการ (BUS BOY/GIRL) ช่วยพนักงานบริการยกอาหารจานใหญ่ เพื่อให้พนักงานบริการเสิร์ฟแก่แขก และยกเก็บเมื่อแขกทานเสร็จ และยังมีหน้าที่จัดโต๊ะเมื่อแขกลุกไปแล้ว

ส่วนบริการเครื่องดื่ม ให้บริการเครื่องดื่ม

ดื่มมากกว่าอาหารหนัก ส่วนนี้จะประกอบด้วย

- MINIBAR อยู่บริเวณ LOBBY/LOUNGE บริการเครื่องดื่ม

- PUB บริการเครื่องดื่ม มีอาหารเบาบริการโดยมีส่วนเตรียมอาหาร อยู่ในบริเวณนี้ด้วย มีการแสดงดนตรี ซึ่งเพื่อสวัสดียามค่ำคืนและความประทับใจ

- POOR & HEALTH CLEB มี COUNTER บริการเครื่องดื่ม และอาหารเบา ถ้าเป็นอาหารหนักสามารถสั่งได้โดยใช้บริการของ ROOM SERIVEC

- หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ (HED BARTENTER) ขึ้นตรงต่อ FOOD AND BRVERAGE MANAGER ทำหน้าที่ควบคุมพนักงานบริหาร เพื่อปฏิบัติงานในบาร์เป็นไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

- BARTENTERS. พนักงานผสมเครื่องดื่ม

- BAR BOYS พนักงานเสิร์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- COCKTAIL WAITERS พนักงานหญิงบริการเสิร์ฟ

4.2 F & B (KITCHEN) เป็นส่วนผลิตอาหารต่าง ๆ รวมทั้งของว่างด้วย ห้องอาหารในโรงแรม โดยทั่วไปจะมีห้องครัวอยู่รวมกัน ยกเว้น COFFEE SHOP ถ้าอยู่ห่างครัวใหญ่จะมีครัวสำรอง (AUXILIARY KITCHEN) อยู่ด้วย แยกจากครัวใหญ่แผนกครัวจะแยกเป็น

- ฝ่ายเตรียมอาหาร

- ฝ่ายผลิตอาหาร - RESTAURANT อาหารเฉพาะ

- OUTDOOR DINNING อาหารเย็นสำหรับ

OUT

DOOR

- F&B GENERAL อาหารทั่วไปสำหรับ

CORRCE

- ROOM SERVICE อาหารสำหรับ

BANGUET

- ฝ่ายทำขนมปัง - STAFF CANLEEN

- ฝ่ายซ่อมบำรุง

- ฝ่ายเก็บของและอาหาร

- ฝ่ายบำรุง

4.3 แผนกเก็บของและอาหาร

พนักงานในส่วน KITCHEN DEPARTMENT ประกอบด้วย

HEAD CHEF OF CHEF DE CUISINE (หัวหน้า

พ่อครัว) มีหน้าที่รับผิดชอบการจัดเตรียมและผลิตอาหารทุกชนิด คำนวณต้นทุนและแรงงานที่

จะใช้ในการผลิตอาหาร สอนคนงานในการผลิตอาหารแต่ละชนิดที่มีอยู่ในสายอาหาร

SOUS CHEF ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ทำงานตามคำสั่งที่ได้รับมอบ

หมายจากหัวหน้าพ่อครัว

SECOND COOK พ่อครัว เป็นหัวหน้าคนงานผลิตอาหาร โดย

รับคำสั่งจาก SOUS CHEF รับผิดชอบการผลิตอาหารคาว - หวานต่าง ๆ

NIGHT CHEP รับผิดชอบการจัดเตรียมและผลิตอาหารในช่วงกลาง

คืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BANQUET CHEF รับผิดชอบจัดเตรียมและผลิตอาหารสำหรับงาน  
เลี้ยงขึ้นตรงต่อ HEAD CHEF

PASTRY CPEF รับผิดชอบการเตรียมและผลิตอาหารปิ้ง  
(PASTRY) เช่น ขนมปังคุกกี้โดยขึ้นตรงต่อ HEAD CHEF

SWING COOK จะทำงานแทนเมื่อคนงานหยุด-ลางาน จะต้องทำได้  
ทุกหน้าที่และไม่มีตารางเวลาทำงานที่แน่นอน

PRY COOK รับผิดชอบเตรียมอาหารที่ใช้เตาหุงต้ม (RANGE)  
และทอด (DEEP FAT FRY)

ROAST COOK รับผิดชอบเตรียมอาหารที่ใช้เตาอบ เช่น กุ้งอบ เนื้อ  
ย่าง

BOILER COOK รับผิดชอบเตรียมอาหารที่ใช้เตาอบความร้อนสูง ใน  
กรณีโรงแรมขนาด ROAST COOK กับ BOILER COOK จะเป็นคนเดียวกัน

SOUP COOK ทำหน้าที่เตรียมซุปรูปต่าง ๆ ชนิดร้อนและเย็น

COLD MEAT MAN ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน  
สูง เช่น แซนวิช สลัด

BREAKFAST COOK ทำหน้าที่เตรียมอาหารเช้าต่าง ๆ เช่น  
อาหารจากไข่ เบคอน อาจทำหน้าที่เป็น หลังจากเตรียมอาหารเช้าแล้ว

BUTCHER ทำตามคำสั่งของ PASTRY CHEF

NIGHT SECOND COOK ช่วยบริการอาหารกลางวัน จัดเตรียม  
ปรุงเพื่อใช้ในวันต่อไป และจัดเตรียมสถานที่สำหรับอาหารค่ำด้วย

VEGETABLE MAN ทำหน้าที่ทำความสะอาดผักสดทุกชนิดที่ใช้  
เตรียมอาหาร

COOK,S HELPER ทำหน้าที่ช่วยบริการอาหาร เช่น ทำความ  
สะอาดกั๋ง และเนื้อที่ต้มแล้วออกจากกระทะ ต้มและจานสำหรับงานสังสรรค์ เคี้ยวหรือ  
คนน้ำซุปร เป็นต้น

## 5. แผนกบริหาร (MANGEMENT DEPARTMENT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่พื้นฐานของแผนกนี้คือ ดูแลปรับปรุงการบริหารกิจการของโรงแรมให้ดำเนินไปด้วยดี แผนกนี้แยกออกเป็นส่วนย่อย ๆ ได้ดังนี้

5.1 ฝ่ายขาย (SALES DEPARTMENT) มีหน้าที่สำคัญ ๆ คือ

- ดำเนินงานการขายบริการด้านห้องพัก (ROOM SALES)
  - บริการทางด้านการประชุมและจัดเลี้ยง (BANQUETION & CONVENTION SERVICE) ตลอดจนด้านอาหารและเครื่องดื่ม
  - โฆษณาและประชาสัมพันธ์ (ADVERTISING & PUBLIC RELATIONS)
  - การส่งเสริมการขายและการบริการ (SALES & SERVICE PROMYION)
- เจ้าหน้าที่และพนักงานในแผนกนี้ ได้แก่
- ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER)
  - ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES ASSISTANT MANAGER)
  - เลขานุการ (SECRETARY)
  - พนักงานฝ่ายขาย (SALES REPRESENTATIVE)

5.2 ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT) มีหน้าที่สำคัญดังนี้

- รวบรวมประวัติและสถิติของพนักงานทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งวางแผนกำลังคน
- ควบคุมการดำเนินงาน การรับสมัคร คัดเลือก และจัดการฝึกอบรมพนักงานใหม่เพื่อบรรจุในแผนกต่าง ๆ
- ควบคุมด้านสวัสดิการของพนักงาน เช่น ครุภัณฑ์และห้องอาหารพนักงาน ห้องเก็บของพนักงาน ส่วนพักผ่อนของพนักงาน ตลอดจนพาหนะด้วย
- พิจารณาลงโทษทางวินัยกับพนักงานที่ฝ่าฝืน หรือกระทำผิดใด ๆ ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจ้าหน้าที่และพนักงานส่วนนี้ได้แก่

- ผู้จัดการฝ่ายบุคคล ( PERSONAL MANAGER)
- เลขานุการ ( SECRETARY)
- ที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมาย (LEGAL ADVISOR)

### 5.3 ฝ่ายจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)

มีหน้าที่จัดซื้อของทุกชนิดของโรงแรม บางแห่งฝ่ายจัดการของโรงแรมจะจัดทำเสียเอง บางแห่งแต่ละแผนกเป็นผู้จัดการทำของตนเอง บางแห่งก็แยกไว้ต่างหากเพื่อให้ทุกฝ่ายทำงานได้เต็มที่

### 5.4 ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (SECURITY) มีหน้าที่คอยจัด

ยามดูแลรักษาความปลอดภัยภายในโรงแรม บางแห่งโรงแรมจะจัดไว้ในแผนกบุคคล

## 6. แผนกตรวจสอบและการบัญชี (CONTROLLER AND ACCOUNTING DEPARTMENT)

หน้าที่พื้นฐานของแผนกนี้คือ ทำการตรวจสอบและควบคุมด้านการเงินทั้งหมดไม่ว่าจะเป็นรายรับ รายจ่าย หรือเงินเดือนเจ้าหน้าที่และพนักงาน เป็นต้น หน่วยงานย่อยในแผนกนี้ประกอบด้วย

#### 6.1 แผนกบัญชี มีหน้าที่

- ตรวจสอบและควบคุมรายรับ-รายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม
- สวัสดิการของพนักงาน การจัดซื้ออาหาร-เครื่องดื่มแก่พนักงาน
- ควบคุมชั่วโมงการทำงาน การจ่ายค่าแรง การจ่ายค่าทำงานล่วงเวลา
- ประสานงานกับแผนกอื่นในโรงแรม

6.2 แผนกบิล มีหน้าที่รวบรวมบิลจากทุกแผนก ทำหลักฐานเป็น ARRIVAL และ DEPARTURE บันทึกรายละเอียดของแขกที่มาพัก ซึ่งได้มาจาก SLIP ของฝ่ายต้อนรับและยังต้องทำเป็น VISITOR LEDGER (บัญชีแยกประเภทนักท่องเที่ยว) และมีส่วนตรวจสอบบัญชีอยู่ในนี้ด้วย

6.3 แผนกการเงิน มีหน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโรงแรมตั้งแต่เงินที่รับจากแขก ภัตตาคาร ห้องอาหาร และส่งบิลและเงินสดมายังแคชเชียร์ ส่วนกลางตลอดจนรายได้ที่ได้มาจากค่าเช่า ร้านค้า แผนกการเงินนี้แยกจากส่วนอื่น ๆ โดยเด็ดขาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4 แผนกสถิติ มีหน้าที่ ทำการรวบรวมสถิติทางการเงินทั้งหมด เป็นหลักฐานเพื่อใช้ตรวจสอบและพิจารณาว่ากิจการดี ความก้าวหน้าหรือถอยหลัง โดยการเปรียบเทียบเป็นรายเดือนและรายปี

### หัวหน้าผู้ตรวจสอบบัญชี (CHIEF ACCOUNTANT & CONTROLLER)

ทำหน้าที่ควบคุมดูแลพนักงานในแผนกตรวจสอบ และการบัญชีทั้งหมด ตรวจสอบเอกสารบัญชีที่ส่งมาจากแผนกต่าง ๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่เก็บรักษาเอกสารต่าง ๆ ไว้เป็นสัดส่วน

พนักงานในแผนกตรวจสอบและการบัญชี ประกอบด้วย

- พนักงานการเงิน (CASHTER) มีหน้าที่ในการทำบัญชีเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายไปแล้วทั้งหมดของแขก เช่น พัสดุเก็บเงินปลายทาง (C.O.D.PACKGE) ค่าโทรเลข โดยทำหน้าที่เป็นเสมียนเขียนบิลและรับเงิน

- สมุห์บัญชี (ACCOUNTANT) มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยในการตรวจสอบบัญชีและทำงานเกี่ยวกับการเก็บเงินสด เงินสดที่ได้จ่ายล่วงหน้าไปก่อน ทำหน้าที่รับและรวบรวมเงินสดจากแคชเชียร์ฝ่ายต่างๆ และนำไปฝากยังธนาคาร นอกจากนี้ยังทำบัญชีจ่ายเงินเดือนด้วย

- พนักงานควบคุมบัญชีรับ (ACCOUNT RECEIVABLE CLERKS) มีหน้าที่ควบคุมแยกประเภทรายรับทั้งหมดของโรงแรม เพื่อสนองต่อสมุห์บัญชีต่อไป

- เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเงิน (INCOME AUDIT) มีหน้าที่ตรวจสอบเงินที่ได้จากแคชเชียร์ทั้งหลายว่าตรงกับรายงานหรือเทปบันทึกแจ้งยอดรายได้หรือไม่ หรือรั่วไหลไปทางใดบ้างหรือไม่

- พนักงานควบคุมบัญชีรายจ่าย (ACCOUNT PAYABLE CLERKS) ที่ควบคุมบัญชีการชำระ และจ่ายเงินของโรงแรมให้เป็นไปได้โดยถูกต้อง

- พนักงานตรวจสอบห้องอาหารและบาร์ (RESTAURANT AND BAR CHECKER) มีหน้าที่ตรวจสอบและทำรายงานเสมอว่าได้มีการนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการแก่แขกแล้ว มากน้อยเพียงใด ทั้งนี้เพื่อนำไปตรวจสอบกับแคชเชียร์ห้องอาหารและบาร์อีกครั้งว่าตรงกันหรือไม่ มีสิ่งใดขัดแย้งกันบ้าง และเพราะเหตุใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานจ่ายเงินเดือน (PAYROLL CLERK) มีหน้าที่  
สำรวจรายได้ของพนักงานทุกคน ทำบัญชีเสนอเพื่อขออนุมัติและจ่ายเงินเดือนต่อไป นอกจากนี้  
นี้ยังมีหน้าที่ทำบัญชีฝ่ายจัดการของโรงแรม คำนวณภาษีเงินได้เพื่อหัก ณ ที่จ่าย นำส่ง  
กระทรวงการคลังตามกฎหมาย

- พนักงานลงเวลาทำงาน (TIMEKEEPER) มีหน้าที่ดูแลให้  
พนักงานบันทึกเวลาในบัตรให้เป็นการถูกต้อง ตามหลักการแล้ว พนักงานลงเวลาทำงานนี้  
ขึ้นอยู่กับกองบัญชี แต่ในทางปฏิบัติพนักงานลงเวลาทำงานมักจะขึ้นอยู่กับแผนกบุคคลเสีย  
เป็นส่วนใหญ่

## 7. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)

ทำหน้าที่ควบคุมบำรุงรักษา ซ่อมแซม และรับผิดชอบงานช่างทั้งหมด  
สามารถแบ่งออกเป็นแผนกใหญ่ ๆ

ก. แผนกควบคุม และปฏิบัติการ ประกอบด้วย

หัวหน้าวิศวกรรม (CHIEF ENGINEER)

ผู้ช่วยหัวหน้าวิศวกรรม (ASSISTANT CHIEF ENGINEER)

พนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ (OFFICE & STORE ROOM EMPLOYEES)

พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ

พนักงานควบคุมไสตท์ศนอุปกรณ์

พนักงานเติมน้ำมันให้กับเครื่องกลต่าง ๆ (OILER)

พนักงานดับเพลิง

พนักงาน ควบคุมเครื่องทำไอน้ำร้อน (BOILER OPERATOR)

พนักงานควบคุมระบบน้ำใช้

พนักงานควบคุมระบบกำจัดน้ำเสีย

## ข. แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา (REPAIR AND MAINTENANCE)

ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่างไม้และช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์ (CARPENTER & FURNITUR)  
ช่างซ่อมเบาะ (UPHOLSTERERS)  
พนักงานบำรุงรักษา (CARPET & LAYER)  
พนักงานซ่อมแซมม่าน (CURTAIN REPAIRS)  
ช่างสีและกระดาดปิดผนัง (PAINTER & PAPERHANGERS)  
ช่างเครื่องทั่วไป (GENERAL MACHINES)  
ช่างประปาและช่างซ่อมระบบท่อน้ำ (PLUMBLER & STEMFITTERS)  
ช่างไฟฟ้า (ELECTRICIANS)  
ช่างปูน (MASON)  
พนักงานตกแต่งสวนและสนาม (GROUND & LANDSCAPING)  
ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

#### 8. แผนกงานส่วนย่อย (MINOR DEPARTMENT)

เป็นแผนกที่ทำรายได้ให้แก่โรงแรม ปกติจะแยกเป็นอิสระ หรือขึ้นอยู่กับแผนกต่าง ๆ ตามความเหมาะสมของโรงแรม ได้แก่

#### ก. แผนกธุรกิจการค้า (BUSINESS DEPARTMENT)

ดำเนินงานนโยบายการค้าตามนโยบายบริหารโรงแรม ซึ่งอาจดำเนินการเองหรือเปิดให้ผู้อื่นเช่าแล้วเก็บค่าเช่าก็ได้

- กิจกรรมที่โรงแรมมักจะทำได้แก่

แผนกขายนุหรีและหนังสือพิมพ์

ร้านตัดผมชาย-หญิง

**BUSINESS CENTER.**

- กิจกรรมที่โรงแรมมักจะให้ผู้อื่นเช่าช่วง ได้แก่

**TURKISN BATH & MASSAGE**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DRUG STORE  
FLORIST SHOP  
NIGHT CLUB

ร้านตัดเสื้อผ้าชาย

ข. แผนกบริการด้านซักกรีด (VALET SHOP) ทำหน้าที่เกี่ยวกับ  
กับการทำความสะอาดและซ่อมแซมเสื้อผ้า รองเท้า ของแขกที่มาพัก ประกอบด้วยพนักงานดัง  
ต่อไปนี้

ผู้จัดการและผู้ช่วย (SUPERINTENDENT &  
ASSISTANTS)

พนักงานรับใบส่งของ (ORDER CLERKS)

พนักงานจดจำนวน (MARKERS)

พนักงานคัดเลือกและแยกย้ายตามใบสั่ง (SORTERS)

พนักงานจัดส่งของ

ค. แผนกสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) คาบานาส์  
(CABANAS) และห้องน้ำ (BANTHS) เป็นส่วนทำรายได้ให้แก่โรงแรมทั้งทาง  
ตรงและทางอ้อม ประกอบด้วยพนักงานดังต่อไปนี้

ผู้จัดการ (MANAGER) หัวหน้าหน้า (CHEIF)

พนักงานรับใช้ (ATTENDANTS)

พนักงานดูแลห้องอบไอน้ำ (STEAM ROOM BOYS)

พนักงานช่วยชีวิต (LIFEGUARDS)

พนักงานสอนว่ายน้ำ

ง. แผนกโรงเก็บรถและส่วนจอดรถ (GARAGE &  
PARKING) แผนกนี้โดยมากจะไม่คิดค่าบริการ ยกเว้น การให้บริการด้านรถยนต์แก่แขก  
พิเศษ

ประกอบด้วยพนักงานดังต่อไปนี้

ผู้จัดการ (MANAGER) หรือหัวหน้า (CHEIF)

พนักงานดูแลรถ (GUARDS)

พนักงานดูแลโรงรถ (GARAGE KEEPER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานให้สัญญาณ (STARTERS)

พนักงานซ่อมแซมเครื่องยนต์

พนักงานขับรถ (DRIVERS)

## 2.5 อัตรากำลัง

จากนโยบายของโรงแรมสี่มาธานี เซอร์ราตัน จะจัดพนักงานไปตามลักษณะงานอย่างเหมาะสม และจำนวนพนักงานเฉลี่ยต่อแขก 1 ห้องพักคือ 2:1 (พนักงาน 274 คน ห้องพัก 135 ห้อง) ซึ่งนับว่าเป็นอัตราที่สูงกว่ามาตรฐาน จึงนับได้ว่าโรงแรมสามารถให้บริการและอำนวยความสะดวกแก่แขกที่ใช้บริการได้อย่างทั่วถึง

มาตรฐานอัตรากำลัง

TYPICAL RATIOUS STAFF : ROOM

- MODERN LUXERY RESORT HOTELS

2.0 : 1

- CONVENTION HOTEL SUPERIOR GRADE

1.0 : 1

- LARGE CITY CENTER HOTEL

0.8 : 1

- RESORT HOTEL (MEDIUM GRADE)

0.6 : 1

- MINIMUM SERVICE HOTEL & MOTEL

0.25 : 1

หน่วยงานและหน้าที่รับผิดชอบในโรงแรม มีผู้ปฏิบัติงานแบ่งแยกตามฝ่ายแต่ละแผนก

ดังนี้

- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| - ผู้จัดการทั่วไป                 | 1 คน |
| - ผู้ช่วยผู้จัดการ 1 คน เลขานุการ | 1 คน |
| 1. แผนกธุรการส่วนหน้า             | 1 คน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- FRONT OFFICE MANAGE
  - 1 คน
- ASSISTANT FRONT OFFICE MANAGER
  - 1 คน
- SECRETARY 1
- คน
- RESERVATION
  - 2 คน
- ADMIN & CASHIER
  - 3 คน
- RECEPTION & REGISTRATION
  - 6 คน
- TELEPHONE 4
- คน
- 2. แผนกบริการ (UNIFORM SERVICE DEPARTMENT)
  - BELL CAPTAIN 1
  - คน
  - ASSISTANT BELL CAPTAIN)
    - 1 คน
  - PORTER OR BELL BOY
    - 3 คน
  - DOORMAN 2
- คน
- 3. แผนกแม่บ้าน (HOUSEKEEPING DEPARTMENT)
  - EXECUTIVE HOUSEKEEPER
    - 1 คน
  - ASSISTANT HOUSEKEEPER
    - 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	- MAID/OTHER	20
คน		
	- CLEANDE	5
คน		
	4. แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
	หัวหน้า บริการอาหารและเครื่องดื่ม 1 คน ผู้ช่วย 1 คน เลขานุการ 1 คน	
	4.1 F&B KITCHEN	
	- FOOD PREPARATION	
12 คน		
	- CHINESE KITCHEN	
5 คน		
	- OUTDOOR KITCHEN	
5 คน		
	- F & B GENERAL	
11 คน		
	- STEWARDINT	
10 คน		
	- ROOM SERVICE	
10 คน		
	- STAFF CANTEEN	
5 คน		
	- BEVERAGE PREPARATION	
9 คน		
	4.2 F & B SERVICE	
	- COFFEE SHOP	21
คน		
	- OUTDOOR DINING	
14 คน		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- CHINESE RESTAURANT

16 คน

- BEVERAGE GENERAL

12 คน

- MINI BAR

5

คน

- BANQUET

5

คน

- POOL & HEALTH CLUB

3 คน

5. แผนกบริการ (MANAGEMENT DEPARTMENT)

5.1 SALE &

- SALE MANAGER

1

คน

- PUBLIC RELATION

1 คน

- ASSISTANT MANAGER

1 คน

- SECRETARY

1 คน

- SALE REPRESENTATIVE, STAFF

2 คน

5.2 PERSONAL DEPARTMENT

- PERSONAL MANAGER

1 คน

- SECRETARY

1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	- STAFF	2
คน		
	5.3 PURCHASING	
	- PERCHASING MANAGER	
	1 คน	
	- SECRETARY	
	1 คน	
	- STAFF	1
คน		
	5.4 SECURITY	
	- CHIEF SECURITY	1
คน		
	- STAFF	2
คน		
	6. แผนกตรวจสอบและการบัญชี (CONTROLLER & ACCOUNTING)	
	- CHIEF ACCOUNTANT & CONTROLLER	
	1 คน	
	- ASSISTANT CONTROLLER	
	1 คน	
	- ACCOUNTANT	10
คน		
	- CASHIER	
	- STAFF	
	7. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)	
	- CHIEF ENGINEER	1
คน		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	- ASSISTANT CHIEF ENGINEER	
	1 คน	
	- STAFF	12
คน		
	8. แผนงานส่วนย่อย (MINOR DEPARTMENT)	
	8.1 BUSINESS CENTER	
	3 คน	
	8.2 LAUNDRY	
	- GUEST LAUNDRY	
	9 คน	
	- GUEST VALET	4
คน		
	8.3 SWIMMING POOL & SEALTH CLUB	
	- CHIEF	1 คน
	- STAFF	4 คน
	8.4 GARAGE & PARKING	
	- CHIEF	1 คน
	- DRIVER	1
คน		
	<b>TOTAL</b>	<b>274</b>

## 2.6 องค์ประกอบ ขนาดพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

โรงแรมประกอบด้วยองค์ประกอบส่วนใหญ่ที่สำคัญ 2 ส่วน คือ

- FRONT OF THE HOUSE
- BACK OF THE HOUSE

### FRONT OF THE HOUSE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือส่วนของผู้มาใช้บริการของโรงแรม ได้แก่ ผู้เข้ามาพักและผู้เข้ามาติดต่อธุรกิจได้ใช้ และพบเห็น เป็นส่วนที่แยกจากส่วนทำงานหรือส่วนทำการผลิต ซึ่งจะมีการบริการเข้าถึงได้โดยสะดวกในส่วน Front of the House นี้จะได้รับการตกแต่งสถานที่อย่างดี หูหว่า ดึงดูด และให้เกิดความประทับใจแก่ผู้มาพักและใช้บริการของโรงแรม

## **BACK OF THE HOUSE**

คือส่วนที่ถือได้ว่าเป็นแก่นบ้านของโรงแรม เป็นส่วน Production Area มีเฉพาะเจ้าหน้าที่และพนักงานที่เกี่ยวข้องทำงานในแต่ละแผนกเท่านั้น บุคคลภายนอกจะเข้ามาในส่วน Back of the House มิได้เป็นอันขาด นอกจากจะได้รับอนุญาตเป็นพิเศษ ส่วนนี้ จะมีการทำงานและการบริหารงานที่ยุ่งยากซับซ้อน และใช้เทคนิคต่างๆ มากมาย การแบ่งองค์ประกอบของโครงการ แบ่งตามลักษณะพื้นที่ใช้สอย และการใช้งานเป็นหลักสามารถแบ่งได้ดังนี้คือ

1. GUEST ROOM SPACE
2. PUBLIC SPACE
3. FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE
4. FUNCTION AREA
5. CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE
6. SPECIAL ACCOMMODATION
7. ADMINISTRATION OFFICE
8. FOOD PREPARATION SERVICE
9. GENERAL SERVICE SPACE
10. PARKING SPACE

### **1. GUEST ROOM SPACE**

แบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนห้องพักแขกกับส่วนห้องบริการ ดังรายละเอียดดังนี้

#### **1.1 ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM)**

เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดของโรงแรม เป็นบริการที่ทางโรงแรมขายให้กับแขก สำหรับโครงการแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องมาตรฐาน (Standard Room) คือห้องพักที่จัดไว้บริการแขกที่มาใช้บริการ 2 คน โดยมีเตียงเดี่ยวที่สามารถนอนได้ 2 คน (Double Bed) หรือเป็นเตียงเดี่ยว 2 เตียง (Twin Bed) แยกออกจากกันต่างหาก ปัจจุบันโรงแรมส่วนใหญ่นิยมจัดแบบ Twin Bed Room ซึ่งจัดเตียงเดี่ยวไว้ 2 เตียงสำหรับคนพัก 2 คน แต่ถ้าแขกมาพักคนเดียวก็คิดราคาเท่ากับห้องเดี่ยว

- ห้องชุดมาตรฐาน (Standard Suite) เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว ประกอบด้วย ห้องนอน, บริเวณนั่งเล่น (Living Area), บริเวณรับประทานอาหาร (Dinning Area), ส่วนเตรียมอาหาร (Pantry) และห้องน้ำ อาจออกแบบให้สามารถติดต่อกับห้องข้างเคียงได้เพื่อเพิ่มห้องนอนอีก

การกำหนดจำนวนห้องพักต่อ 1 ชั้น กำหนดโดยใช้ Maid Module คือ 1 Maid Module เท่ากับจำนวนห้องพัก 16-20 ห้องพักต่อพนักงานทำความสะอาด 1 คน โดยคิดว่าจำนวนห้องพักไม่ควรเกิน 1 Maid Module จาก Service Core นอก จากนี้ตำแหน่งห้องพักแขกไม่ควรไกลกว่า 30 เมตรจาก Circulation Core

รายละเอียดเกี่ยวกับชนิด, ขนาด และความสัมพันธ์ของเครื่องเรือน

1. เตียงนอน (Bed) มีขนาดมาตรฐานดังนี้ คือ

- Single	กว้าง 3 ฟุต (0.91 เมตร) ยาว 6 ฟุต (1.83 เมตร)
	กว้าง 3 1/2 ฟุต (1.07 เมตร) ยาว 6 1/2 ฟุต (1.98 เมตร)
	กว้าง 4 ฟุต (1.22 เมตร) ยาว 6 1/2 ฟุต (1.98 เมตร)
- Double	กว้าง 4 1/2 ฟุต (1.37 เมตร) ยาว 6 1/2 ฟุต (1.98 เมตร)
- Queen	กว้าง 5 ฟุต (1.52 เมตร) ยาว 6 1/2 ฟุต (1.98 เมตร)
- King	กว้าง 6 ฟุต (1.83 เมตร) ยาว 6 1/2 ฟุต (1.98

เมตร)

กว้าง 6 1/2 ฟุต (1.98 เมตร) ยาว 6 1/2 ฟุต (1.98 เมตร)

2. หัวเตียง (Head Board) เป็นส่วนตกแต่งให้เตียงนอนมีบรรยากาศที่ดี อาจเป็นที่ตั้งโคมไฟหัวเตียง หัวเตียงนี้สูงประมาณ 0.90 เมตร จากพื้น

3. ที่แขวนผ้า, ชั้นเก็บของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ที่แขวนผ้า ยาว 0.90 เมตร สำหรับห้องเตียงเดี่ยว และ 1.20 เมตร สำหรับห้องเตียงคู่
  - ชั้นเก็บของ มีพื้นที่รวม 1.10 ตารางเมตร สำหรับห้องเตียงเดี่ยว และ 1.50 ตารางเมตร สำหรับห้องเตียงคู่
4. โต๊ะหัวเตียง เป็นโต๊ะสำหรับวางของ เช่น โทรศัพท์ หนังสือ ฯลฯ มีขนาด 0.36 - 0.45 เมตร สำหรับเตียงเดี่ยว และ 0.60 เมตร สำหรับใช้ร่วม 2 เตียง สูงประมาณ 0.60 - 0.70 เมตร
5. ชั้นวางกระเป๋าเดินทาง ยาว 0.75 - 0.90 เมตร สูง 0.45 เมตร อาจเป็นส่วนหนึ่งของโต๊ะเขียนหนังสือ หรือโต๊ะเครื่องแป้ง
6. โต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะเครื่องแป้ง มักออกแบบเป็นชั้นเดียวกัน กว้าง 0.40 - 0.45 เมตร สูง 0.70 - 0.75 เมตร เก้าอี้สูง 0.40 - 0.45 เมตร
7. กระจกเงา ติดตั้งบริเวณโต๊ะเครื่องแป้งในห้องน้ำ และบริเวณอื่น ๆ ที่เหมาะสม
8. เครื่องเรือนที่เคลื่อนย้ายได้ ได้แก่
- เก้าอี้แต่งตัว
  - เก้าอี้พักผ่อน
  - โต๊ะวางของชุดรับแขก
  - โต๊ะตั้งคอมพิวเตอร์
  - ตะกร้าทิ้งขยะ
  - ที่เขียนนูน
9. อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัพท์
10. ตำแหน่งการติดตั้งดวงไฟ ได้แก่ บริเวณหัวเตียง กลางห้อง โต๊ะเครื่องแป้ง ทางเข้า และห้องน้ำ-ส้วม
11. ระดับการติดตั้งสวิทช์ (วัดจากศูนย์กลางสวิทช์)
- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| - ปลั๊กไฟฟ้า               | สูงจากพื้น 0.30 เมตร |
| - บริเวณขอบโต๊ะ            | สูงจากพื้น 1.20 เมตร |
| - สวิทช์เปิด-ปิด           | สูงจากพื้น 1.20 เมตร |
| - ปลั๊กเครื่องโถงขนาดไฟฟ้า | สูงจากพื้น 1.35 เมตร |
| - ดวงไฟห้องน้ำ             | สูงจากพื้น 2.10 เมตร |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12. ประตูทางเข้า สามารถนำรถเข็นกระเป๋าเข้า-ออกได้โดยสะดวก ควรกว้างประมาณ 0.90 เมตร บานประตูต้องสามารถกันเสียงจากภายนอกได้

13. เครื่องสุขภัณฑ์ภายในห้องน้ำ ประกอบด้วย

- อ่างอาบน้ำ มีขนาดทั่วไป 0.70 X 1.50 X 1.70 เมตร
- อ่างล้างหน้า มีขนาดทั่วไป 0.40 X 0.55 เมตร สูง 0.75 - 0.80 เมตร
- โถส้วม มักนิยมใช้ชนิดมีโถเก็บน้ำมากกว่าชนิด Flushing Value

เพราะ เรียบและมีประสิทธิภาพมากกว่า

- ฝักบัวอาบน้ำ
- ชั้นกระจกเหนืออ่างล้างหน้า
- ราวสำหรับแขวนผ้าเช็ดตัว
- ที่ใส่สบู่ กระดาษชำระ ที่เช็ดบูหรือ
- ปลั๊กเสียบเครื่องโกนหนวด
- อื่น ๆ ที่เหมาะสม

## 1.2 ส่วนห้องบริการ (FLOOR SERVICE ROOM)

เป็นส่วน Back of the House เป็นบริเวณหนึ่งที่ทางโรงแรมจัดแยกไว้ประจำสำหรับบริการแขกที่มาพักแต่ละชั้น การออกแบบต้องคำนึงถึงการติดต่อกับส่วนแม่บ้าน ส่วนบริการต่างๆ และแผนกซ่อมแซม ทางสัญจรจะต้องไม่รบกวนห้องพักแขก ประกอบด้วย

1. ลิฟต์และโถงบริการ (Service Lobby) เป็นส่วนสัญจรของพนักงานบริการ ควรมีความกว้างพอสำหรับรถเข็น และอุปกรณ์ต่าง ๆ ขณะรอลิฟต์ มีรายละเอียดดังนี้

- โถงบริการ ควรมีขนาดไม่ต่ำกว่า 2.00 X 2.10 เมตร
- ขนาดของช่องลิฟต์ ควรมีขนาดไม่ต่ำกว่า 2.50 X 3.00 เมตร ต่อลิฟต์ 1 ตัว
- ความสูงประตูลิฟต์บริการ อย่างน้อย 2.60 เมตร
- น้ำหนักบรรทุกลิฟต์บริการไม่ต่ำกว่า 1,400 กิโลกรัม

2. ห้องบริการของพนักงาน (Service Station) มีลักษณะเปิดโล่ง มีพนักงานประจำ (Bell Boy) จัดให้มี Counter พร้อมที่นั่ง โต๊ะเขียนหนังสือ แผงกริ่งไฟหรือสัญญาณซึ่งต่อมาจากห้องพัก ควรอยู่ในตำแหน่งศูนย์กลางของแต่ละชั้น และใกล้ลิฟต์ขึ้น-

ลง เพื่อคอยตรวจดูแลคนผ่านเข้าออกในแต่ละชั้น รวมทั้งมีหน้าที่คอยรับคำสั่งจากแผนกต้อนรับ

3. ห้องเก็บผ้า (Linen Room) เป็นส่วนที่ใช้เก็บผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ปลอกหมอน พูก หมอน ฯลฯ ที่ใช้ในแต่ละชั้นของห้องพักแขก พื้นที่ในส่วนนี้แต่ละชั้นเท่ากับ 10-15 ตารางเมตร ประกอบด้วย

- บริเวณเก็บรถเข็น (Carts) กำหนดให้มีรถเข็น 1 คัน ต่อ 12-18 ห้องพัก

- บริเวณเก็บผ้า (Racking and Shelves) ประกอบด้วยช่องและชั้นเก็บผ้า โดยทั่วไปผ้าที่ใช้ในห้องพักแขก 4-5 ต่อห้องขนาดกว้าง 0.60 เมตร สูง 1.5-2.0 เมตร เนื้อที่โดยประมาณ 5.4 ตารางเมตร

- บริเวณเก็บผ้าสกปรก (Soiled Linen Area) มักจะเก็บไว้กับห้องผ้าสะอาด และจะมีช่องส่งผ้า

- ช่องส่งผ้า (Linen Chute) เป็นท่อเหล็ก มีประตูกันไฟขนาดต่ำสุดของเปิดเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับ 0.45 เมตร ปลายท่อควรส่งไปห้องซักรีดโดย

ช่อง

ตรง

- บริเวณที่เก็บเตียงเสริม

4. ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด (Cleaner's Store) อาจจะจัดอยู่ในส่วนเก็บผ้า หรือที่พักของพนักงานทำความสะอาด อุปกรณ์ต่าง ๆ มีดังนี้ ผ้า สบู่ ผงซักฟอก แปรง เครื่องดูดฝุ่น ไม้กวาด ถังน้ำ อ่างสำหรับล้างทำความสะอาด ลีท 0.45 เมตร เพื่อที่จะวางถังน้ำได้

5. ส่วนเตรียมอาหาร (Pantry) เพื่อบริการแขกซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- ผนังควรบุกระเบื้องเคลือบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 1,080 เมตร

- พื้นใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย กันน้ำ ทนความร้อน ทนการขีดข่วน

- มีที่ล้างภาชนะ

- มีอุปกรณ์จัดเครื่องดื่มต่างๆ เช่น เครื่องทำน้ำแข็ง เตายุ่นอาหาร เครื่องทำ

น้ำร้อน

- มีบริเวณเก็บภาชนะ ถ้วยชาม ซ้อนส้อม และรถเข็น เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ประตูห้องจาก Room Service เข้าสู่ Guest Corridor ต้องมีความกว้างอย่างน้อย 1.05 เมตร (บานเดี่ยว) หรืออย่างน้อย 1,035 เมตร (บานคู่) และประตูควรเปิดเข้าในห้อง

## 2. PUBLIC SPACE

เป็นส่วนที่เปิดให้บริการแก่แขกผู้มาพัก เป็นส่วนที่ไม่ทำรายได้ให้กับโรงแรมโดยตรง ประกอบด้วย

### 2.1 HOTEL ENTRANCE

#### - ทางเข้าใหญ่ (Main Entrance)

เป็นทางเข้าหลักของผู้มาใช้บริการ ควรเห็นได้จากภายนอก และมีลักษณะเชิงเชิญ สามารถเข้าไปยังส่วนต้อนรับ (Reception) ได้สะดวก

ที่จอดรถรับส่งในส่วนทางเข้าใหญ่ ควรอยู่ใต้ส่วนสิ่งปกคลุม (Canopy) ที่สามารถกันแดดกันฝนได้ ถนนในช่วงนี้ต้องกว้างพอสำหรับจอดรถเทียบได้ 1 คัน และวิ่งผ่านได้อีก 1 คัน ควรกว้างไม่น้อยกว่า 5.50 เมตร จะต้องจัดให้รถรับส่งชิดด้านซ้าย เพื่อความสะดวกในการขึ้นลง และควรจัดให้เป็นระบบการเดินทางเดียว ส่วนปกคลุม (Canopy) ควรสูงจากผิวถนนประมาณ 5.00 เมตร บริเวณชานสำหรับขึ้นลงควรมีความกว้างพอสำหรับการยืนคอยและวางสัมภาระต่าง ๆ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนระดับ ควรจัดให้มีทางลาดนี้ (Ramp) ควรมีความชันประมาณ 1:10 ถึง 1:12

- ทางเข้าย่อยเป็นทางเข้าสำหรับบุคคลภายนอกที่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ร้านค้า เป็นต้น เป็นการกระจายการสัญจรไม่ให้พลุกพล่านบริเวณเพียงที่เดียว

### 2.2 LOBBY

โถงต้อนรับถือได้ว่าเป็นศูนย์กลางของอาคารที่แจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดแรกที่แขกเข้ามาถึงในอาคาร รวมทั้งเป็นส่วนพักคอยด้วย ดังนั้นควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถติดต่อได้จากทางเข้าใหญ่ ในบริเวณที่มีความพลุกพล่าน จึงควรออกแบบให้มีเนื้อที่เพียงพอ และมีบรรยากาศโอโถง หุหุราเพื่อดึงดูด มีขนาดพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.92 ตารางเมตร ต่อ 1 ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 LOBBY LOUNGE

เป็นบริเวณพักผ่อนสำหรับแขก ใช้นั่งเล่น พักคอย อ่านหนังสือ พบปะสนทนา ควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นวิวทัศนที่สวยงามได้จะดี พื้นควรมีความทนทาน ง่ายต่อการรักษาความสะอาด โดยปกติ Lobby Lounge มีขนาด 0.54 ตารางเมตร ต่อ 1 ห้องพัก

## 2.4 ELEVATOR LOBBY FOR GUEST

### - Location

ตำแหน่งลิฟต์สำหรับแขก ควรเห็นได้ชัดเจนจากส่วน Main Lobby, Front Desk และ Sub Entrance เพื่อความสะดวกและมีประสิทธิภาพในการใช้งาน

### - Number of Elevator Determination

การหาจำนวนลิฟต์ผู้โดยสารของโรงแรมนั้นขึ้นอยู่กับค่าตัวแปรหลายอย่าง เช่น ข้อกำหนด มาตรฐาน จำนวนห้องโรงแรม จำนวนชั้นของโรงแรม บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการต่างๆ ของโรงแรม ตลอดจนถึงขนาดและความเร็วของลิฟต์

### - Elevator Grouping Factor

การจัดลิฟต์ให้มีลักษณะเป็นกลุ่มจะได้เปรียบในด้านการประหยัดค่าติดตั้งและค่าบำรุงรักษาโดยมีข้อกำหนดดังนี้

1. จำนวนลิฟต์ที่วางเป็นแถวเดียวกันต้องไม่เกิน 4 ตัว
2. ถ้าเกิดต้องจัดเป็น 2 แถว หันหน้าเข้าหากัน วางขนานกันจะดีที่สุด
3. ระยะห่างระหว่างลิฟต์ต้องไม่น้อยกว่า 3.50 เมตร สำหรับลิฟต์ผู้โดยสาร

## 2.5 BAGGAGE HANDLING

เป็นส่วนที่บริการด้านกระเป๋าเดินทางของแขก โดยเฉพาะแขกที่เดินทางเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ซึ่งมักจะขนกระเป๋ามารวมกันไว้บริเวณ Reception ดังนั้นบริเวณ Baggage Handling จะเป็นส่วนที่คอยรับกระเป๋าเดินทางของแขกแยกออกมาแล้วนำไปเก็บยังห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง ซึ่งสามารถแยกขนย้ายสะดวกจากบริเวณจอดรถ ขนาดพื้นที่ใช้สอยประมาณ 0.04 ตารางเมตร ต่อ 1 ห้องพัก

## 2.6 BELL MAN STATION หรือ PORTER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควรจะอยู่ใกล้กับ Reception Desk และควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็น จากประตูทางเข้า Head Porter สำหรับส่วนทำงานของ และสามารถติดต่อกับส่วน Reception Desk, Cashier, Luggage Room & Parking

## 2.7 FRONT DESK

เป็นส่วนที่อยู่ติดกับ Lobby ใกล้กับ Main Entrance สามารถมองเห็นได้ชัด เมื่อเข้าสู่ Lobby เป็นจุดที่ติดต่อธุรกิจของแขกผู้มาพักกับทางโรงแรม และเป็นจุดควบคุม การเข้าออกของแขกด้วย ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- ส่วนสอบถาม-ประชาสัมพันธ์ (Information or Inquiry)
- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียน (Guest Reception)
- ส่วนเก็บกุญแจห้อง (Key Board)
- ส่วนเก็บเงิน (Cashier)
- ส่วนสั่งจองห้องพักล่วงหน้า (Advanced Reservation Office)
- ส่วนไปรษณีย์ ข่าวด่วน เอกสารแนะนำ (Post Office Message and Brochures Rack)
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (Money Exchange)

ทั้งหมดนี้จัดเป็นเคาน์เตอร์ยาว เรียกว่า ควรอยู่ติดกับส่วน Lobby เพื่อสะดวกใน การประสานงาน พื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.90 ตารางเมตร ต่อ 1 ห้องพัก โดยที่ความยาวของ เคาน์เตอร์ขึ้นอยู่กับจำนวนห้องพัก ดังนี้

จำนวนห้องพัก	ความยาวของเคาน์เตอร์
50 ห้องพัก	3.00 เมตร
100 ห้องพัก	4.50 เมตร
200 ห้องพัก	7.50 เมตร
400 ห้องพัก	10.50 เมตร

## 2.8 TELEPHONE BOOTH

ให้บริการโทรศัพท์สาธารณะกับแขกที่มาพัก หรือมาใช้บริการ โดยจัดจำนวนโทรศัพท์ อย่างน้อย 1 เครื่องต่อห้องพัก 100 ห้อง ไว้ในบริเวณ Lobby หรือบริเวณที่สามารถสังเกต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เห็นได้ง่าย ส่วนโทรศัพท์สายในเพื่อติดต่อกับแขกในห้องพัก มักจะจัดเตรียมไว้บริเวณ Reception Desk เนื่องจากต้องติดต่อกับทางเจ้าหน้าที่ก่อน

## 2.9 MALE & FEMALE PUBLIC TOILETS

ควรอยู่ในบริเวณแขกและผู้มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม บาร์หรือ Lobby สามารถมาใช้บริการได้สะดวก ห้องน้ำชายมีเนื้อที่ 0.41 ตารางเมตรต่อ 1 ห้องพัก ห้องน้ำหญิงมีเนื้อที่ 0.90 ตารางเมตรต่อ 1 ห้องพัก

จำนวนโถส้วม โถปัสสาวะ และอ่างล้างหน้า ตามเทศบัญญัติ ดังนี้

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

ขนาดพื้นที่ใช้สอยของเครื่องสุขภัณฑ์ต่อ 1 ที่ เมื่อรวมพื้นที่สัญจรมีขนาดดังนี้

- โถส้วม	3.0 ตารางเมตร
- โถปัสสาวะ	1.3 ตารางเมตร
- อ่างล้างหน้า	1.5 ตารางเมตร
- ผ้าเช็ดมือ	1.1 ตารางเมตร

## 3. FOOD AND BEVERRRAGE SERVICE SPACE

เป็นส่วนบริการอาหาร เครื่องดื่มแก่แขกที่มาพักและผู้มาติดต่อ หรือใช้บริการจากทางโรงแรมด้วย เป็นส่วนที่ทำรายได้ให้กับโรงแรมประกอบด้วย

### 3.1 RESTAURANT <MAIN DINING ROOM>

บริการแก่บุคคลภายนอกและแขกในโรงแรม เปิดบริการด้านอาหารทั้ง 3 มื้อตามเวลา

ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

ควรตั้งอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นทั่วทัศนสวยงามและต้องอยู่ต่อเนื่องกับครัวใหญ่ เพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร ควรออกแบบให้มีทางเข้าออกได้สะดวก

ขนาดของห้องอาหารคิดประมาณ 30-40% ของแขกทั้งหมดที่มาพักเต็มอัตรา หรือประมาณ 0.5-1.0 ที่นั่ง/ 1 ห้องพัก โดยมีพื้นที่ 1.3-1.5 ตร.ม./ 1 ที่นั่ง (พื้นที่ครัวมีขนาด 30-60% ของพื้นที่ห้องอาหาร) มีห้องน้ำ ล็อบบริการพร้อม

### 3.2 SPECIAL RESTAURANT

เป็นภัตตาคารอาหารเฉพาะประเภท เช่น ภัตตาคารอาหารยุโรป ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น จีน และไทย เป็นต้น อาจมีหลายห้องก็ได้ พื้นที่ประมาณ 1.3-1.5 ตร.ม./ 1 ที่นั่ง

### 3.3 COFFEE SHOP

เป็นส่วนที่เปิดบริการตลอด 24 ชม. ในลักษณะบรรยากาศเป็นกันเอง รายการอาหารมีไม่มากนัก มีวิธีการเตรียมอาหารไม่ยุ่งยากสะดวกในการบริโภค

- มีแสงสว่างไม่มากพอสลัวๆ
- มีเวทีสำหรับการแสดง เช่นการบรรเลงเปียโน การแสดงดนตรี 2-3 ชั้น รวมทั้งที่สำหรับอุปกรณ์ เครื่องเสียงต่างๆ
- บริเวณเก็บตู้เครื่องดื่ม อาจจัดอยู่ด้านหลังหรือด้านในของเคาน์เตอร์ โดยมีปริมาณเพียงพอสำหรับ ใช้ในแต่ละวัน รวมทั้งอุปกรณ์อื่นๆเช่นเครื่องทำน้ำแข็ง ตู้เย็น เป็นต้น
- ควรอยู่ติดด้านหน้าของโรงแรม เพื่อบุคคลภายนอกสามารถเห็นและเข้ามาใช้บริการได้สะดวก
- เนื้อที่ประมาณ 0.65 ตร.ม./ 1 ห้องพัก , 1.45 ตร.ม./คน
- เนื้อที่ครัวประมาณ 20-25%ของพื้นที่ coffee shop ลักษณะการปรุงอาหารเป็น

แบบ pre-cooked

อาจใช้ครัวยุโรปบริการห้องพักด้วยเนื่องจากเปิดตลอด 24 ชม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 NIGHT CLUB

เป็นที่พบปะ สังสรรค์ เต้นรำ ฟังเพลง ในเวลากลางคืนให้บริการอาหารเบาๆและเครื่องดื่ม ลักษณะทั่วไป

- มี pantry ปิ้งอาหารเบาๆ
- เวทีเล็กๆ สำหรับวงดนตรีและฟลอร์เต้นรำ
- เนื้อที่ประมาณ 0.99 ตร.ม./ 1 ห้องพัก
- เก้าอี้และโต๊ะจัดแบบนั่งสบาย บรรยากาศเป็นกันเอง
- ผับและผ้าเปาดาน ควรเป็นวัสดุทนไฟ
- บรรยากาศสลัวๆ สว่างเป็นบางจุด เช่น เคาน์เตอร์ ฟลอร์เต้นรำ
- ตำแหน่งที่ตั้งควรให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้ได้สะดวก

## 4. SPECIAL ACCOMMODATION

ได้แก่ ส่วนบริการพิเศษ แก่แขกผู้มาพักเป็นส่วนใหญ่ ประกอบด้วย

### 4.1 ห้องเล่นเกมสกี

เป็นห้องเล่นเกมสกีในที่ร่มต่างๆ ควรอยู่ใกล้กับส่วนพักผ่อนหรือติดกับสระว่ายน้ำ สวน

### 4.2 สระว่ายน้ำ

เป็นส่วนบริการที่มีความสำคัญ การวางตำแหน่งของสระควรพิจารณาให้ผู้เข้าพักใช้ได้โดยสะดวก สามารถรับแสงแดดได้โดยตรง การให้ร่มเงาของต้นไม้ก็ควรเป็นต้นไม้ที่มีใบร่วงน้อย เพื่ออำนวยความสะดวกแก่รักษา สระว่ายน้ำโดยทั่วไปประกอบด้วย

- สระว่ายน้ำผู้ใหญ่และเด็ก
- ที่เปลี่ยนเสื้อผ้าชาย-หญิง
- ห้องน้ำ-ส้วม แยกชาย-หญิง
- poolside bar หรือ Snack Bar
- equipment storage เพื่อเก็บอุปกรณ์ต่างๆ เช่น เก้าอี้นอน ร่มกัน

แดด

- ส่วนนั่งเล่นรอบสระว่ายน้ำ สำหรับสนทนาหรืออาบแดด
- ห้องเครื่องสระ (pump& filter room)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ของสระว่ายน้ำคิดประมาณ 0.75 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

#### 4.3 สโมสรสุขภาพ

เป็นส่วนบริการแก่แขกผู้มาพักและบุคคลภายนอก อาจมาใช้บริการในรูปแบบสมาชิก ต้องมีเนื้อที่กว้างขวางพอที่สำหรับติดตั้งอุปกรณ์ในการบริหารร่างกาย และต้องมีแสงสว่างกระจายสม่ำเสมอ ห้องควรสูงอย่างน้อย 3.60 ม. ควรมีกระจกเงาด้านใดด้านหนึ่งของห้อง

#### 4.4 ห้องอบไอน้ำ

เป็นห้องอบไอน้ำแยกชาย-หญิง คิดค่าบริการ โดยทั่วไปมีขนาดประมาณ 1.35X2.00 ม.สำหรับ 1-3 คน

### 5. ADMINISTRATION OFFICE

เป็นส่วนดำเนินงานกิจการของโรงแรม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ระดับบริหารเป็นส่วนควบคุมให้เกิดบริการทุกอย่างแก่ลูกค้า และมีหน้าที่ติดต่อลูกค้าด้วย ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

#### 5.1 FRONT OFFICE

สามารถแบ่งเป็นส่วนต่างๆ ได้ดังนี้

**FRONT OFFICE MANAGEMENT** ทำหน้าที่ควบคุมการทำงาน และประสานงานระหว่างส่วนทำ งานสำหรับผู้จัดการแผนกธุรการด้านหน้า หัวหน้า CASHIER และผู้จัดการแผนกต่างๆ ส่วนนี้ควรจะเข้าถึงหรือติดต่อกับ lobby ได้โดยสะดวก ส่วนสำนักงานอื่นๆ ที่องทำบัญชีและเอกสารบันทึกต่างๆ อาจแยกจากส่วนอื่นได้แต่ควรสามารถติดต่อได้โดยสะดวก

**REQUISTRATION** ส่วนการลงทะเบียน ทำงานสัมพันธ์กับส่วน  
**DESK FRONT** มีรายละเอียดอุปกรณ์ดังนี้

- ROOM RACK เป็นอุปกรณ์แจ้งให้ทราบว่าห้องพักใดว่างหรือมีผู้จองไว้แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- INFORMATION RACK เป็นทะเบียนประวัติแสดงรายชื่อแขก  
ผู้เข้าพักเรียงตามตัวอักษร

- RESERVATION RACK CABINET เป็นส่วนบริการ

จองห้องพัก

- MAIL AND KEY เป็นช่องใส่จดหมายหรือข่าวสารต่างๆ

- คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก เป็นกุญแจที่รับคืนจากแขก

- ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก เป็นที่รับกุญแจที่แขกฝากคืนกับทางโรง

แรม

- BROCHURE RACK อยู่ระหว่างแผนกทะเบียนกับติดต่อสอบถาม

ถาม

## CASHIER

- CASHIER REGISTOR สำหรับรวบรวมและบันทึกรายจ่าย ซึ่ง  
แขกจะต้องจ่ายให้กับทาง

โรงแรม

- CASHIER CABINET เป็นบริเวณทำงานของ CASHIER

- RACKS เป็นที่เก็บบัญชีรายชื่อสิ่งของและจำนวน

- บัญชีรายชื่อสิ่งของ บันทึกไปสิ่งต่างๆ ของแขกตามหมายเลขห้อง เพื่อ

สะดวกในการ

## CHECK OUT

- SAFE DEPOSIT BOXES สำหรับเก็บของมีค่าของแขกควร

แยกจากบริเวณทั่วไปให้มีความ

เป็นส่วนตัวและมีการรักษาความปลอดภัย

- TELEPHONE METER เป็นเครื่องมือบันทึกเวลาการใช้

โทรศัพท์ของแขก

- อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่นๆ เช่น เครื่องบันทึกเวลา เครื่องปั๊มชื่อในบัตรเครดิต

## TELEPHONE OPERATION/SOUND AND MESSAGE

REYERS (ส่วนโทรศัพท์และการกระจายเสียง) ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผนกโทรศัพท์ ทำหน้าที่รับส่งข่าวสารระหว่างบุคคลภายนอกและภายในโรงแรม ช่วย ติดต่อระหว่างแขกกับแขกซึ่งพักอยู่คนละห้อง หรือระหว่างแขกกับแผนกต่างๆ มีขนาดพื้นที่ 0.074 ตร.ม./1 ห้องพัก
- แผนกกระจายเสียง ทำหน้าที่บริการเสียงเพลงและดนตรี ทำหน้าที่กระจายเสียงเพื่อเรียกแขก หรือประกาศต่างๆของทางโรงแรม มักอยู่ด้านหลังของแผนกโทรศัพท์ มีพื้นที่ 0.074 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

## 5.2 EXECUTIVE MANAGEMENT OFFICE

เป็นส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ระดับสูง ได้แก่

- ผู้จัดการใหญ่ พื้นที่ใช้สอย 35 ตร.ม.
- ผู้ช่วยผู้จัดการ พื้นที่ใช้สอย 30 ตร.ม.
- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม พื้นที่ใช้สอย 30 ตร.ม.
- เลขานุการ
- ห้องประชุม ความจุ 20 คน พื้นที่ใช้สอย 2.5 ตร.ม./คน

## 5.3 SALE AND PUBLIC RELATION DEPARTMENT

เป็นส่วนทำงานของฝ่ายขาย ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายโฆษณาและงานเลขานุการต่างๆ ประกอบด้วย

- ผู้จัดการฝ่ายขาย พื้นที่ใช้สอย 25 ตร.ม.
- ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง พื้นที่ใช้สอย 25 ตร.ม.
- ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ พื้นที่ใช้สอย 25 ตร.ม.
- ส่วนงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ พื้นที่ใช้สอย 4 ตร.ม./คน
- ส่วนเอกสาร
- เลขานุการ

## 5.4 ACCOUNTING DEPARTMENT

เป็นส่วนทำงานของฝ่ายบัญชีและการเงิน ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้ควบคุมบัญชีและค่าใช้จ่าย การเบิกจ่ายต่างๆ พื้นที่ใช้สอย 15 ตร.ม.
- ผู้ช่วยฝ่ายควบคุม พื้นที่ใช้สอย 10 ตร.ม.
- ผู้จัดการฝ่ายบัญชี พื้นที่ใช้สอย 12 ตร.ม.
- ส่วนทำงานฝ่ายบัญชี พื้นที่ใช้สอย 4 ตร.ม.
- ส่วนเอกสารแผนกบัญชี
- เลขานุการ
- COMPUTER ROOM ห้องเก็บข้อมูลต่างๆ โดยใช้

## COMPUTER

- ห้องเจ้าหน้าที่ปรึกษาด้านกฎหมาย

## 6. FOOD PREPARATION SERVICE

### 6.1 MAIN KITCHEN

เป็นส่วนปรุงอาหารส่งไปบริการยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม ถ้าครัวนี้บริการเฉพาะ MAIN DINING ROOM ก็จะมีพื้นที่ประมาณ 40-50% ของพื้นที่ MAIN DINING ROOM การจัดตำแหน่งห้องครัวต้องคำนึงถึงความสามารถในการบริการ ส่วนต่างๆ ของโรงแรม ได้แก่ COFFEE SHOP , BANQUET HALL, RESTAURANT รวมทั้งห้องอาหารของพนักงานด้วยก็ดี

ครัวประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วน คือ

6.1.1 ส่วนเตรียมอาหาร เป็นบริเวณเตรียมเครื่องปรุง ทำความสะอาด ล้างผักและเนื้อก่อนปรุงอาหาร เป็นส่วนสำคัญเพราะพ่อครัวต้องใช้อ้อยู่มาก ไม่ว่าจะอยู่จุดใดก็ตามต้องคำนึงถึงแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ บริเวณนี้ประกอบด้วยโต๊ะ ตู้เก็บของ บริเวณล้าง

6.1.2 ส่วนปรุงอาหาร เป็นบริเวณปรุงอาหาร มักมีผู้ช่วย เป็นนผู้ช่วยในการหันล้างต่างๆ แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ

- HOT KITCHEN คือแผนกผัด ทอด นึ่ง อบ เป็นอาหารร้อน อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบ อาหาร เช่น เต้าแก๊ซ เต้าอบ เต้าอุ่นอาหาร อ่างล้างมือ โต๊ะวางอาหาร ภาชนะและตู้เก็บอุปกรณ์ เครื่องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **COLD KITCHEN** คือแผนกอาหารที่ใช้ความเย็น ประเภทสลัด ออเดิร์ฟ วีอัส เป็นอาหารที่ใช้ความเย็นอยู่เสมอ และเป็นส่วนแกะสลักน้ำแข็งอีกด้วย

6.1.3 ส่วนเก็บอาหาร ควรอยู่ระหว่างส่วนนรับวัตถุดิบกับส่วนครัว เพราะจะทำให้ขั้นตอนการทำงานไปทางเดียวกัน ใช้พื้นที่ประมาณ 0.36 ตร.ม./ 1 ห้องพัก แบ่งเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ คือ

- **STEWARD'S STORE ROOM** เป็นส่วนเก็บอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วน

- ก. **COLD STORE** ห้องเย็นเก็บอาหารสดพื้นที่ประมาณ 0.18 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

- ข. **DRY STORE** ห้องเก็บอาหารแห้งพื้นที่ประมาณ 0.22 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

- **BEVERAGE STORE** เป็นส่วนเก็บเครื่องมือต่างๆ พื้นที่ใช้สอย 0.2 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

6.1.4 **WASHING AREA** เป็นบริเวณล้างภาชนะ ถ้วย ชามต่างๆ ตามโรงแรมใหญ่ๆ ที่ทันสมัยมักใช้เครื่องล้างภาชนะ มีคนคอยควบคุมการทำงาน ในส่วนนั้นรวมแผนกสจ๊วตด้วย คือ แผนกรักษาความสะอาดภายในครัว ได้แก่

- หัวหน้าสจ๊วต
- พนักงานล้างจาน ชาม แก้ว ฯลฯ
- พนักงานทำความสะอาดเครื่องเงินต่างๆ
- พนักงานทำความสะอาดครัว

6.1.5 ส่วนตรวจเช็คอาหาร เป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าสุดของครัว สำหรับตรวจเช็คอาหารก่อนนำไปเสิร์ฟ

6.1.6 **CHEF OFFICE** เป็นส่วนทำงานของหัวหน้าพ่อครัว ส่วนมากเป็นชาวต่างประเทศ มีหัวหน้าคนครัวคอยควบคุมกิจการภายในครัวทั้งหมด

6.1.7 **BAKE OFFICE** อาจอยู่ในส่วนใดส่วนหนึ่งของครัว หรือแยกต่างหาก อุปกรณ์ประกอบด้วยเครื่องอบ ชั้นเก็บขนมปัง เครื่องบด เครื่องตีไข่ เครื่องผสม โต๊ะทำขนม อ่างล้างพร้อมตู้และห้องเย็น สำหรับเก็บอาหารสำเร็จรูป พื้นที่ **BAKE OFFICE**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับโรงแรมใหญ่ซึ่งแยกจากครัวใช้เนื้อที่ประมาณ 0.18 ตร.ม./ 1 ห้องพัก หรือ 7% ของพื้นที่ที่ครัว

6.1.8 FOOD SERVICE AREA เป็นบริเวณเตรียมอาหารก่อนนำไปบริการห้องพัก พื้นที่ 0.075 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

6.1.9 CHINA , SILVER , GLASS STORAGE เป็นส่วนเก็บภาชนะต่างๆ พื้นที่ 0.1 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

6.1.10 FOOD CONTROLLER OFFICE เป็นส่วนพนักงานตรวจเช็คอาหารเข้าและออกจาก STORAGE สรุปรายละเอียดเนื้อที่ใช้สอยในส่วน MAIN KITCHEN แบ่งเป็นดังนี้

ก. ส่วนห้องครัว แบ่งออกเป็น

1. ส่วนเนื้อสัตว์และการเตรียม	4% ของพื้นที่ครัว
2. ส่วนผักสดและการเตรียม	7% ของพื้นที่ครัว
3. ส่วนปรุงอาหาร	12% ของพื้นที่ครัว
4. ส่วนอาหารแช่เย็น	10% ของพื้นที่ครัว
5. ส่วนทำขนม	20% ของพื้นที่ครัว
6. ส่วนล้างภาชนะ	10% ของพื้นที่ครัว
7. ส่วนเนื้อที่โล่ง	37% ของพื้นที่ครัว
รวม	100% ของพื้นที่ครัว

ข. ส่วนบริการของห้องครัว แบ่งออกเป็น

1. ส่วนเก็บของเย็น	15% ของพื้นที่ครัว
2. ห้องเย็น	15% ของพื้นที่ครัว
3. ส่วนที่รับของ	10% ของพื้นที่ครัว
4. ส่วนทิ้งขยะ	10% ของพื้นที่ครัว
5. ส่วนของผู้ช่วย	10% ของพื้นที่ครัว
6. ส่วนสำนักงานทั่วไป	5% ของพื้นที่ครัว
รวม	75% ของพื้นที่ครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.2 AUXILIARY KITCHEN

เป็นครัวย่อยแยกจากครัวใหญ่ในกรณีที่มี COFFEE SHOP อยู่ห่างจากครัวใหญ่ มีขนาด 20-25% ของพื้นที่ COFFEE SHOP

## 7. GENERAL SERVICE SPACE

พื้นที่ส่วนนี้เป็นส่วน PRODUCTIVE SPACE ของโรงแรมประกอบด้วย

### 7.1 RECEIVING AND STORAGE

### 7.2 EMPLOYEE AREA

### 7.3 LAUNDRY AND MAINTENANCE WORK SHOP

### 7.4 MECHANICAL AREA

### 7.1 RECEIVING AND STORAGE ประกอบด้วย

7.1.1 SERVICE ENTRANCE เป็นทางเข้าโรงแรมทางด้านหลัง ควรมีจุดเดียวเพื่อสะดวกแก่การควบคุม แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- ทางเข้าพนักงาน ทุกคนต้องเข้า-ออกจุดนี้ มียามคอยควบคุมเพื่อป้องกันคนแปลกหน้า พนักงานทุกคนต้องตอกบัตรลงเวลาเข้า-ออกที่เครื่องตอกบัตร
- ทางเข้าส่งของ ของที่ทางโรงแรมจัดซื้อ เช่นอาหารและอุปกรณ์ต่างๆ พื้นที่ส่วนนี้ต้องมีการควบคุมการเข้า-ออกเช่นเดียวกัน

7.1.2 ที่จอดส่งสินค้า เป็นที่จอดรถส่งของขนาดใหญ่ 4-6 ล้อ เช่นรถขนอาหาร เครื่องดื่ม รถขนขยะ กำหนดให้จอดได้ครั้งละ 2-3 คันพร้อมกัน ใช้เนื้อที่ประมาณ 50 ตร.ม./ คัน

7.1.3 ชานรับส่งของ เป็นบริเวณขนถ่ายสิ่งของลงจากรถ โดยมีชานสูง 0.90-1.20 ม. เพื่อความสะดวกในการขนย้ายจะต้องติดกับบริเวณรับของโดยตรง เพื่อทำการตรวจเช็คสิ่งของ เข้า-ออกได้สะดวก ใช้พื้นที่ประมาณ 20.00-30.00 ตร.ม.

7.1.4 บริเวณรับรอง แผนกรับสินค้า เป็นบริเวณพักสิ่งของเพื่อรอการตรวจก่อนจะส่งไปยังแผนกต่างๆ ควรติดกับชานส่งของ และทางเข้า-ออกของส่วนบริการ เนื้อที่ประมาณ 0.148 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.1.5 แผนกเก็บขยะ จะต้องป้องกันกลิ่น และสภาพที่ไม่น่าดู ใช้พื้นที่ประมาณ 0.069 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

- ส่วนแยกชนิดของขยะ
- ส่วนเก็บแช่เย็น
- ส่วนเก็บขยะแห้ง
- ส่วนเก็บขวดเปล่า

7.1.6 แผนกสิ่งซื้อ เป็นแผนกที่ทำหน้าที่สั่งซื้อของเข้าโรงแรม บางโรงแรมจัดไว้ใน ส่วนบริหาร

7.1.7 GENERAL STORAGE เก็บวัสดุประเภทเครื่องอะไหล่ต่างๆ ควร อยู่ใกล้บริเวณตรวจรับของ ใช้พื้นที่ขนาด 0.2-0.4 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

7.1.8 EMPLOYEE AREA เก็บอุปกรณ์สนามต่างๆ เนื้อที่พอประมาณ

## 7.2 EMPLOYEE AREA

เป็นส่วนบริการเจ้าหน้าที่และพนักงานสวัสดิการ โดยไม่รวมเจ้าหน้าที่บริหารระดับสูง แบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนบุคคล แบ่งเป็นส่วนต่างๆ ดังนี้

- ฝ่ายควบคุมและเช็คเวลา จัดรวมกับแผนกตรวจสอบ ทำหน้าที่ตรวจสอบ บุคคลที่เข้า-ออก และตรวจสอบเวลาทำงานของพนักงาน

- ยามรักษาการ ตรวจสอบและรักษาความปลอดภัย ประกอบด้วย

ก. หัวหน้ารักษาความปลอดภัย

ข. ผู้ช่วยฝ่ายรักษาความปลอดภัย

ค. หัวหน้ายาม

- ส่วนบุคคล ประกอบด้วย

ก. ผู้จัดการฝ่ายบุคคล

ข. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล

แผนกที่ทำหน้าที่ควบคุมการทำงาน สวัสดิการ และจัดการด้านประวัติ

พนักงาน

- INTERVIEW ROOM เป็นห้องสัมภาษณ์พนักงานที่มาสมัครงาน
- TRAINING ROOM เป็นห้องสำหรับฝึกสอนการทำงาน ให้พนักงานโรงแรมเป็นกลุ่มย่อยๆ ใช้พื้นที่ประมาณ 0.60 ตร.ม./ 1 ห้องพัก
- FILE STORAGE เป็นห้องเก็บเอกสาร รายชื่อพนักงานต่างๆ

#### ส่วนบริการพนักงาน

- EMPLOYEE'S LOCKER AND TOILETS เป็นส่วนสำหรับเปลี่ยนนเครื่องแต่งตัวของพนักงาน ประกอบด้วย
  - ก. ห้องน้ำชายและตู้เก็บของ มีพื้นที่รวม 0.22 ตร.ม./ 1 ห้องพัก โดยแยกเป็นพื้นที่ห้องน้ำ 35% ของพื้นที่ทั้งหมด และใช้พื้นที่ 0.40 ตร.ม./ พนักงาน 1 คน
  - ข. CAFETERIA เป็นส่วนรับประทานอาหารและพักผ่อนของพนักงาน ส่วนห้องอาหารของเจ้าหน้าที่ระดับสูงอาจแยกไว้ต่างหากอีกห้องหนึ่ง จำนวนที่นั่งคิดจากจำนวนที่นั่งครึ่งหนึ่งของพนักงานทั้งหมด สำหรับอาหารมือเที่ยงใช้เนื้อที่ประมาณ 0.5-0.7 ตร.ม./ 1 ห้องพัก

### 7.3 LAUNDRY AND HOUSEKEEPING

เป็นส่วนแม่บ้านของโรงแรม และประกอบไปด้วยส่วนที่จัดการเรื่องเสื้อผ้าของทางโรงแรม ประกอบด้วยส่วนใหญ่ 2 ส่วน คือ

**LAUNDRY** เป็นส่วนซักรีด ภายในห้องนี้จะมีเครื่องซักผ้า เครื่องบิดผ้า ที่รีดผ้า TRAMPLE DRY ฯลฯ มีเนื้อที่ใช้สอยประมาณ 0.62 ตร.ม./ 1 ห้องพัก มีขั้นตอนการปฏิบัติตามลำดับดังนี้

1. รับผ้าสกปรกจากส่วนต่างๆ ของโรงแรม
2. คัดแยกผ้าและทำเครื่องหมาย
3. นำเข้าเครื่องซัก
4. นำเข้าเครื่องบิด
5. นำไปรีด
6. บรรจุรอการเบิกใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



### บทที่ 3

## การวิเคราะห์ข้อมูลประกอบโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3 วิเคราะห์ข้อมูลประกอบโครงการ

### 3.1 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมโครงการ

พิจารณาจากตำแหน่งที่ตั้งโครงการ สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปไม่มีผลกับภายในอาคารนักเนื่องจากภายในอาคารใช้ระบบปรับอากาศทั้งหมด ด้านทิศใต้(ส่วนติดกับอาคารเดิมสูง 12 ชั้น) กับด้านทิศตะวันออก เป็นส่วนที่รับแดดมากที่สุด ทางโครงการติดกระจกตัดแสงกันความร้อน จึงไม่มีผลกระทบเท่าไร ด้านทิศตะวันตกไม่มีผลกระทบเพราะเป็นด้านข้างของอาคาร

ทิศเหนือ	ติดทางเข้าหลัก ซึ่งเป็นถนนเจริญกรุง
ทิศใต้	ติดอาคารเดิมสูง 12 ชั้น และอยู่ฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา
ทิศตะวันออก	ติดอาคารพาณิชย์ ซึ่งเป็นพื้นที่ของโครงการ
ทิศตะวันตก	ติดอาคารพาณิชย์ ซึ่งเป็นพื้นที่ของโครงการ

#### วิเคราะห์ตัวอาคาร

โรงแรมแม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ เป็นอาคารสูง 28 ชั้น แบ่งเป็นชั้นจอดรถทั้งหมด 8 ชั้น และงานระบบ 1 ชั้น ดังนั้นจะเป็นส่วนใช้สอยทั้งหมด 19 ชั้น โดยอาคารเป็นตึกสูงซึ่งไม่มีการเปิดระบายอากาศ เนื่องจากพื้นที่ด้านข้างโดยรอบติดกับอาคารข้างเคียง อาคารนี้แต่เดิม ถูกออกแบบเพื่อเป็นอาคารสำนักงาน มี CORE อยู่ตรงกลาง ซึ่งจะเป็นส่วนที่เชื่อมต่อกับส่วนต่าง ๆ ของอาคาร โดยที่จะแบ่งพื้นที่ใช้สอยเป็นปีกซ้ายและขวา ทำให้ยากต่อการเชื่อมต่อกับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม อีกทั้งงานระบบต่าง ๆ ซึ่งได้ถูกออกแบบมาสำหรับอาคารสำนักงาน แต่ขนาดและส่วนทางสัญจรก็ยังมีพื้นที่พอเหมาะแก่การปรับเปลี่ยนให้เป็นโรงแรมได้

โรงแรมแม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ โครงการใหม่นี้ ยังคงใช้ทางเข้าหลักทางเดิม และสามารถเชื่อมต่อกับอาคารโรงแรมเดิมได้ โดยจะมีที่ drop off ที่เดียวกัน ซึ่งจะอยู่ระหว่างอาคารทั้งสอง ทำให้สามารถจัดระบบการเดินทางและการติดต่อระหว่างโครงการทั้งสองได้โดยง่าย

## 3.2 ประเภทและพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

### ประเภทผู้เข้าใช้โครงการ

อาคารของโครงการนี้ตอบสนองความต้องการทางด้านที่พักแรม พักผ่อน และการจัดบริการด้านการประชุม จัดเลี้ยง ให้กับนักท่องเที่ยวที่มีฐานะดี และคุ้นเคยกับความสะดวกสบายต่างๆตามโรงแรมที่ได้มาตรฐาน รวมทั้งนักธุรกิจที่เดินทางมาติดต่อทำธุรกิจ ในจังหวัดกรุงเทพมหานครที่มีความจำเป็นต้องใช้บริการที่สะดวกสบายตามมาตรฐานโรงแรมสากลด้วย ดังนั้นทางโรงแรมจึงต้องการจัดเตรียมบริการไว้ให้เพียงพอ ซึ่งการบริหารดังกล่าว ต้องอาศัยบุคคลจำนวนมากในหลายวิชา เพื่อทำงานร่วมกันในด้านการบริหาร และเพื่อให้การบริหารเป็นไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ดังนั้นจึงแบ่งผู้ใช้อาคารออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1. ผู้ให้บริการ
2. ผู้ใช้บริการ

1. ผู้ให้บริการ คือผู้ที่ทำงานให้บริการแก่นักท่องเที่ยว นักธุรกิจและบุคคลที่เข้ามาใช้บริการ บุคคลเหล่านี้ได้แก่ เจ้าหน้าที่ พนักงานโรงแรมทุกแผนกและทุกตำแหน่ง ซึ่งประสิทธิภาพในการทำงานของบุคคลเหล่านี้เป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้การบริการมีประสิทธิภาพบรรลุจุดมุ่งหมายตามที่ต้องการ ในการออกแบบภายในจึงควรคำนึงถึง
  - ความสัมพันธ์ในการดำเนินงาน ควรได้รับการออกแบบให้ตรงต่อความต้องการในเรื่องประโยชน์ใช้สอย มีความสะดวกในการทำงาน โดยจัดวางส่วนต่างๆ ที่มีความสัมพันธ์กันให้อยู่ใกล้กัน สามารถติดต่อกันได้สะดวก การออกแบบในส่วนนี้ไม่จำเป็นต้องให้หรูหราสวยงาม เพราะไม่ได้เป็นส่วนที่ใช้รับแขก
  - สภาพการทำงาน บรรยากาศการทำงานทั่วไป ได้แก่แสงสว่าง การระบายอากาศ อุณหภูมิ เสียงและสี สิ่งเหล่านี้มีความสำคัญอย่างมากต่อการทำงาน
  - สวัสดิการการทำงาน ควรจัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเปลี่ยนเครื่องมือ เครื่องแต่งกาย ห้องอาหารพนักงานที่ให้ความสะดวก มีบรรยากาศช่วยเป็นกำลังใจในการทำงานของพนักงาน

2. ผู้ใช้บริการ คือผู้มาใช้บริการต่างๆ ของโรงแรม สามารถแบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้มาเข้าพักโรงแรม ใช้บริการห้องพัก โดยมากเป็นนักท่องเที่ยว รวมทั้งนักธุรกิจต่างๆ ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ มาใช้สถานที่จัดเลี้ยง ประชุม และใช้บริการห้องอาหาร นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาพักมักมีฐานะดี ต้องการการบริการที่สะดวกสบาย ต้องการพักผ่อน ควรจัดส่วนพักผ่อนไว้บริการ เช่น สระว่ายน้ำ สถานออกกำลังกาย
- ผู้มาใช้บริการร่วม โดยมากเป็นชาวจังหวัดใกล้เคียงที่มาใช้บริการโรงแรม เช่น มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง

## พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

### 1. พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

จะแตกต่างกันตามประเภทของบุคคลที่ทำงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 1. ฝ่ายบริหารหรือเจ้าหน้าที่ระดับสูง

เวลาทำงาน 8.00-21.00 น.

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

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรม โดยทางเข้าสำหรับผู้ที่พักใน

โรงแรมและใช้รถสำหรับผู้ที่อยู่ภายนอก จอดรถบริเวณอาคารสำนักงาน ตอกบัตรเพื่อลงเวลาเข้าทำงาน ตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และปฏิบัติตามหน้าที่ของตนจนหมดเวลาทำงานไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับแล้วจึงเดินทางกลับ

#### 2. เจ้าหน้าที่

เวลาทำงาน แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

- ทำงานเป็นผลัด เวลา 08.00-16.00 น.

เวลา 16.00-24.00 น.

เวลา 24.00-08.00 น.

- ทำงานไม่เป็นผลัด เวลา 08.00-17.00 น.

เวลาพัก ผลัดกันไปพัก

พฤติกรรม เดินทางจากบ้านพักพนักงานหรือจากภายนอก ลง

เวลาทำงานที่ TIMEKEEPER ไปห้องแต่งตัว เพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็น FORM ของโรงแรม ตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และปฏิบัติหน้าที่หมดเวลาทำงาน ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงานแล้วเดินทางกลับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. ลูกจ้างหรือพนักงานบริการ

เวลาทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตามเวลาที่รับ

ผิดชอบ

พฤติกรรม เช่นเดียวกับเจ้าหน้าที่

## 2. พฤติกรรมของผู้รับบริการ

จะแตกต่างกันตามประเภทและความประสงค์ของการเข้าใช้อาคารโดยมีรายละเอียดดังนี้

ละเอียดดังนี้

### 1. แยกที่มาพัก แบ่งเป็นประเภทต่างๆ

- F.I.T. เป็นแขกที่มาพักเป็นส่วนตัว อาจเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางเอง หรือมาเป็นครอบครัว หรือเป็นนักธุรกิจที่มาติดต่อในบริเวณใกล้เคียง

เวลาที่เข้าใช้ มักเป็นช่วงเย็น ค่ำ แต่ก็ไม่มีกำหนดตายตัว อาจขึ้นอยู่กับเวลาของเครื่องบินหรือพาหนะ

การเดินทางเข้า รถส่วนตัว รถของโรงแรม ที่ไปรอรับคนจากสนามบินสู่โรงแรม

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึง ลงจากรถแล้วเดินเข้าสู่บริเวณเพื่อทำการติดต่อห้องพัก อาจนั่งพักผ่อนสักครู่ แล้วขึ้นไปพักผ่อนในห้องพัก โดยใช้เวลาประมาณ 10.-15 นาที ต่อจากนั้นจะออกมาจากห้องพักมาใช้บริการในส่วนต่างๆของโรงแรม

- GROUP TOUR เป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเป็นกลุ่ม 15-30 คน โดยผ่านทาง TOUR AGENCY

การเดินทางเข้า รถทัวร์ภายในประเทศ ในกรณีที่เดินทางท่องเที่ยวต่อมาจากที่อื่น รถของโรงแรมที่จัดไปรับจากสนามบิน รถของบริษัททัวร์ที่มีการติดต่อล่วงหน้าไว้

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรม แยกทั้งหมดจะตรงเข้าสู่ที่พักเพื่อนั่งพักผ่อน รับเครื่องดื่มที่ทางโรงแรมเตรียมไว้บริการ ไกด์ของ GROUP TOUR จะทำหน้าที่ติดต่อและลงทะเบียนห้องพัก เมื่อเรียบร้อยแล้วก็นำกุญแจมาแจกแก่ลูกทัวร์ เพื่อแยกย้ายกันไปพักผ่อนตามห้องของตน ซึ่งจะใช้เวลาติดต่อประมาณ 10-20 นาที หลังจากพักผ่อนจะมีการนัดเวลา เพื่อมาร่วมทำกิจกรรมต่างๆ เช่น รับประทานอาหาร หรือออกไปเที่ยวยังสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- G.I.T. เป็นนักท่องเที่ยวที่รวมกลุ่มเดินทางกันมาเองประมาณ 7-15

คน โดยส่วนใหญ่จะมีการจองห้องพักล่วงหน้า

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้าง รถของของโรงแรมเข้าสู่โรงแรม

พฤติกรรม เข้าสู่ LOBBY เพื่อติดต่อห้องพัก แล้วก็จะนำ

กุญแจมาแจกแก่คนในกลุ่ม เพื่อแยกย้ายกันไปพักผ่อน แล้วใช้บริการของทางโรงแรม

- COMMERCIAL เป็นลูกค้าที่ใช้บริการพักค้างคืน ในการเดิน

ทางมาติดต่อธุรกิจหรือประชุมต่างๆ อาจมีการจองห้องพักล่วงหน้าหรือไม่ก็ได้ ยกเว้นการ

จัดการประชุมสัมมนาในโรงแรมจะมีการจองล่วงหน้า

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรมเข้าสู่โรงแรม

พฤติกรรม เข้าสู่ LOBBY เพื่อติดต่อห้องพักและใช้บริการ

โทรศัพท์ มักจะกลับเข้ามาพักผ่อนในโรงแรมในตอนกลางคืน และออกไปติดต่อธุรกิจใน

ตอนกลางวันหรืออาจใช้โรงแรมเป็นที่นัดพบติดต่องาน

2. ผู้มาใช้บริการ อาจเป็นบุคคลเดี่ยวหรือเป็นกลุ่มก็ได้ แบ่งเป็น

- ผู้มาใช้บริการด้านประชุมสัมมนา

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้าง เข้าสู่โรงแรม

พฤติกรรม ต้องมีการติดต่อจองสถานที่ล่วงหน้า เมื่อถึงกำหนดทาง

โรงแรมก็จะเตรียมสถานที่ให้ ผู้ใช้บริการเข้ามาถึงโรงแรมอาจผ่าน LOBBY หรือตรง

เข้าสู่ห้องประชุมเลยก็ได้ อาจมีการจัดเตรียมของว่าง อาหาร เครื่องดื่มไว้ตามความ

ต้องการของผู้จองสถานที่ และเมื่อเสร็จสิ้นการประชุมก็จะเดินทางกลับ หรือบางส่วนอาจ

จะจองห้องพักของโรงแรมเป็นที่พักด้วย

- ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ อาจเป็นผู้ใช้บริการมาจากภาย

นอก หรืออาจเป็นแขกที่มาพักในโรงแรมก็จะเตรียมสถานที่และอาหารตามคำสั่ง ผู้ใช้

บริการเดินทางมาถึงโรงแรมสามารถเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง โดยผ่าน LOBBY หรือไม่ก็ได้

เริ่มงานตามกำหนดเวลา และเมื่อเสร็จสิ้นการจัดเลี้ยงก็จะเดินทางกลับหรือผู้ให้บริการบาง

ส่วนอาจจองที่พักไปโรงแรมด้วย

- ผู้ใช้บริการซื้อของ รับประทานอาหารและพักผ่อนหย่อนใจ

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้างเข้าสู่โรงแรม

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรม เข้าสู่ส่วนบริการต่างๆ ตามความต้องการ เช่นร้านขายของที่ระลึก ภัตตาคาร COFFEE SHOP , LOUNGE เป็นต้น เมื่อเสร็จสิ้นภารกิจแล้วจึงเดินทางกลับ

- ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรม

การเดินทาง รถส่วนตัว รถรับจ้างเข้าสู่โรงแรม

พฤติกรรม ผู้ที่มาติดต่ออาจมีการนัดหมายกับแขกที่พักในโรงแรม

ล่วงหน้าหรือไม่ก็ได้ หากมีการนัดล่วงหน้า เดินทางถึงโรงแรมตามที่นัดจะไปรอที่สถานที่นัด อาจเป็น LOBBY, LOBBY LOUNGE , COFFEE SHOP เป็นต้น แต่หากไม่มีการนัดล่วงหน้า ผู้มาติดต่อต้องไปที่ FRONT DESK เพื่อสอบถามถึงห้องพักและให้พนักงานโทรศัพท์แจ้งแก่แขกของโรงแรมให้มาพบ โดยมักจะนั่งรอที่ LOBBY เมื่อติดต่อธุรกิจแล้วอาจเข้ารับบริการที่ห้องอาหารหรือ LOUNGE แล้วเดินทางกลับ

### การศึกษาพฤติกรรมเฉพาะส่วน

ในหัวข้อนี้จะทำการศึกษาในส่วน PUBLIC คือ โถงต้อนรับ และพักคอย (LOBBY & LOBBY LOUNGE) และส่วนบริการด้านอาหาร คือ COFFEE SHOP , RESTAURANT เท่านั้น ไม่รวมส่วนห้องพัก และส่วนบริการด้านสถานที่ (FUNCTION ROOM & BANQUET ROOM)

#### 1. การศึกษาพฤติกรรมที่ใช้ภายในบริเวณ LOBBY

##### ก. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการบริเวณ FRONT DESK มีการทำงาน 3 ผลัด

- ผลัด 1 ตั้งแต่ 06.00-14.00 น.

- ผลัด 2 ตั้งแต่ 14.00-22.00 น.

- ผลัด 3 ตั้งแต่ 22.00-06.00 น.

##### 1. แผนกลงทะเบียน

หน้าที่ ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก CHECK IN - CHECK

OUT

บทบาท

ก. ยืนประจำตำแหน่งในส่วน FRONT DESK

ข. ลงทะเบียนการเข้าพักของแต่ละคน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรม

- ค. นานห้องพักให้แขก
- ง. ทำสถิติการเข้าพักของแขก
- จ. เก็บรักษากุญแจห้องพัก
- ฉ. ต้อนรับแขก
- ก. เมื่อแขกแสดงความจำนงจะขอเข้าพักในโรงแรมจะมาติดต่อกับ COUNTER บริเวณแผนกทะเบียน พนักงานจะกล่าวต้อนรับและถามว่าจองห้องพักไว้หรือไม่ ถ้าไม่จะเช็คหาห้องว่างให้โดยดูจาก ROOM RACK ตรงบริเวณ COUNTER ถ้าแขกยื่นความประสงค์จะพักห้องแบบไหน ก็จะบริการแก่แขก
- ข. ทำการ CHECK IN โดยให้แขกเซ็นชื่อที่อยู่ วันเดือนปีเกิด สัญชาติ อาชีพ การทำงาน ใบสำคัญประจำตัวคนต่างด้าว บัตรประชาชน ลงในใบกรอก เรียกว่า บัตรจดนามผู้เข้าพัก ในใบนี้จะกำหนดวันเวลาที่เข้าพัก
- ค. เมื่อแขกเซ็นชื่อแล้ว พนักงานจะทำการกรอกตัวเลขที่แขกไม่ได้กรอกสำคัญ เช่น พาสปอร์ตหรือบัตรประชาชน เพื่อให้ถูกต้อง
- ง. หยิบกุญแจให้แก่แขก แล้วบอกว่าห้องไหนอยู่ทางไหนของตึกใช้ลิฟต์ตัวไหน
- จ. ในกรณีที่เป็นการรีบด่วน ไรต์จะทำหน้าที่ทั้งหมด
- ฉ. กรณีที่แขกจองห้องพักไว้แล้ว พนักงานก็จะทำการตรวจเช็คจากนั้นให้ไปจดนามผู้มาพักแก่แขกกรอกข้อความ ทบทวนกับใบจองห้องอีก ครั้ง แล้วให้กุญแจแก่แขก บอกตำแหน่งห้องอยู่ไหน ใช้ลิฟต์ตัวไหน
- ช. จากนั้น BELL BOY จะเข้ามาถามและช่วยยก

กระเป๋าให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. เมื่อทำการ CHECK IN เรียบร้อยแล้ว จะนำใบบันทึกในสมุดลงทะเบียน การบันทึกนี้เพื่อทำสถิติ และนำไปตรวจเช็คกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้น ออกบิลห้องพักแขกและนำไปส่งให้แคชเชียร์ เพื่อคิดจำนวนเงินอีกที

ณ. ทำการลงรายงานประจำวันว่ามีแขกมาพักจำนวนเท่าไร  
ญ. โทรศัพท์ถึงแผนกแม่บ้าน เพื่อติดต่อว่าแขกเข้าพักห้องไหน จะได้เตรียมห้องพร้อมเครื่องดืม และของตกแต่ง เช่น ดอกไม้และต่อสายโทรศัพท์ให้เรียบร้อย

ฎ. ในกรณีที่แขกจะย้ายห้อง ทำการเช็คว่างห้องไหนว่าง จากนั้นรับกุญแจเก่าคืน และให้กุญแจใหม่แก่แขก ทำการป้อนข้อมูลเข้าเครื่องคอมพิวเตอร์ นำใบเปลี่ยนห้องให้แคชเชียร์ และแผนกแม่บ้าน แผนกโอเปอร์เรเตอร์ จะได้ทำการต่อสายโทรศัพท์และแต่งห้องใหม่

ฏ. ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับ

ฐ. กรณีที่อุปกรณบริเวณ FRONT DESK เสียหาย ติดต่อแผนกช่างให้ทำการซ่อมแซม

ฑ. เมื่อแขกออกไปทำธุระข้างนอก จะเอากุญแจมา KEY DROP COUNTER พนักงานที่จะนำไปใส่ในช่อง KEY RACK ตามเดิมเมื่อแขกมาก็จะขอรับกุญแจได้

ปัญหาที่เกิด

ก. มีการติดต่องานตลอดเวลา โดยเฉพาะกรู๊ปทัวร์มาก อาจเกิดความสับสน จึงมีเนื้อที่กว้างและพนักงานมากกว่าที่อื่นๆ

ข. กรณีที่เป็นกรู๊ปทัวร์ จะจัดห้องไว้ล่วงหน้าเป็นชุดๆ

## 2. INFORMATION

หน้าที่

ให้ข่าวสารและตอบคำถามแก่แขก

บทบาท

ก. ต้อนรับแขกและผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม

ข. ตอบข้อซักถาม และให้คำแนะนำแก่แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรม

ค. แจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวภายในขอนแก่น และใกล้เคียง รวมทั้งแนะนำการซื้อสินค้า ของที่ระลึก ต่างๆ ตามความเหมาะสม

ง. บริการด้านไปรษณีย์ภัณฑ์ และโทรเลขหรือเทเลกซ์ ด้วย

ก. เมื่อแขกเข้ามาถามปัญหาหรือต้องการข้อมูลการท่องเที่ยว ก็จะคอยตอบในตำแหน่งเคาน์เตอร์ที่ยืนอยู่ อาจ จะแจกเอกสารแนะนำขอนแก่น หรือสถานที่ซื้อของหรือ แผนที่ต่างๆ

ข. เมื่อมีผู้มาติดต่อกับแขกที่พักในโรงแรมก็จะแจ้งชื่อนามสกุลแก่พนักงาน แล้วพนักงานจะไปตรวจเช็คที่ INFORMATION ซึ่งจะได้ชื่อแขกเรียงตาม ลำดับตัวอักษร และหมายเลขห้องพัก

ค. ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยง แขกที่ไม่ทราบตำแหน่งห้องก็ จะมาสอบถาม ก็จึงคอยบริการแก่แขกด้วย

ง. มีตารางราคาห้องพัก โบรชัวร์ต่าง ๆ คอยบริการแก่ แขกที่ต้องการทราบรายละเอียด

จ. โทรศัพท์ติดต่อแผนกต่างๆ

ฉ. รับผิดชอบจากบุรุษไปรษณีย์ ทำการแยกชื่อ ห้อง แล้วนำไปเสียบไว้ที่ Key Rack ตรงบริเวณลง ทะเบียน

ช. พนักงานจะรับข้อความที่แขกต้องการส่งเทเลกซ์ไปยัง ห้องเทเลกซ์ และรับข้อความที่ส่งมาโดยเทเลกซ์ให้แก่ แขกทางช่อง Key Rack พนักงานฝ่ายทะเบียนจะ เป็นผู้นำไปให้แก่แขก เมื่อแขกมารับกุญแจ

ปัญหาที่เกิด

ฝ่าย Information ต้องทำงานควบคู่ 2 ตำแหน่ง คือทั้ง

บริการ

ด้านข่าวสารและเป็นฝ่ายไปรษณีย์โทรเลข

ทำให้มีความ

ลับสน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในหน้าที่และบางที่ก็ยุ่งยากในกรณีที่แขกมาใช้บริการ  
พร้อมกัน  
ซึ่งมีคนบริการเพียง 1 คน จึงควรแยกออกจากกันให้เป็น  
คนละหน้าที่จะได้ไม่เกิดการสับสน

### 3. FRONT CASHIER

หน้าที่	เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม และ แลกเปลี่ยนเงินให้แก่แขก
บทบาท	ก. รับบิลจากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม ข. คิดเงินค่าห้องของแขกทุกวัน ขณะแขกยังพักอยู่ในโรง แรม ค. เช็คไปยังแผนกต่าง ๆ ว่าแขกได้เข้ามาใช้บริการอะไร บ้างเป็นจำนวนเงินเท่าไร ง. Check Out ให้แขก
กิจกรรม	ก. รับบิลจากแผนกทะเบียนเมื่อแขก Check in แล้ว เจ้าหน้าที่ทะเบียนจะออกบิลห้องพักนำมาให้ฝ่าย แคชเชียร์นำมาจัดเข้าแฟ้ม ซึ่งจะจัดเรียงลำดับตามรายชื่อห้อง ข. พนักงานแคชเชียร์จะนำบิลดังกล่าวของห้องทุกวันเข้า เครื่องทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน เมื่อ แขกมา Check Out พนักงานแคชเชียร์จะโทรถาม Maid ที่อยู่ตามชั้นที่แขกห้องนี้ชื่อนี้ได้สั่งอาหารและ เครื่องดื่มอะไรบ้างจะได้ทำการออกบิล แล้วโทรถามโอ เปอร์เรเตอร์ว่าแขกห้องนี้โทรศัพท์กี่ครั้ง และโทรไปเช็ค หน่วยบริการอื่น ๆ ว่าแขกใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำบิล ที่ฝ่ายทะเบียนออกให้นำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขก ให้ทั้งหมด ค. รับเงินค่าบริการจากแขก ง. เช็คยอดเงินที่ได้รับไปยังแผนกบัญชี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ปัญหาที่เกิด
- จ. ถ้าแขกที่มาใช้บริการมีความต้องการแลกเปลี่ยนเงินในอัตราสากลมีบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินติดไว้ให้แขกดู
  - ฉ. จะต้องมีที่เก็บเงิน จำแนกสกุลต่าง ๆ อย่างเป็นหมวดหมู่ และเป็นสกุลด้วย
  - ค. การแยกฝ่ายแลกเปลี่ยนเงินตราออกจากฝ่าย Front Cashier เนื่องจากภาระรับผิดชอบมีมากอยู่แล้ว การแลกเปลี่ยนอาจจะสับสนบัญชีอาจปะปนกับเงินจ่ายค่าบริการห้องพักด้วย
  - ข. ผู้ที่มาแลกเปลี่ยนเงินจำเป็นจะต้องมีความรับผิดชอบและมีความชำนาญในการแลกเปลี่ยนเงินตราสกุลต่าง ๆ ด้วย

#### 4. SAFE DEPOSIT

- หน้าที่ เก็บของมีค่าของแขก
- บทบาท ก. อยู่ในตำแหน่งเคาน์เตอร์  
ข. รับฝากของมีค่าจากแขก
- กิจกรรม ก. รับของมีค่าจากแขกเมื่อแขกนำมาฝาก  
ข. เก็บของมีค่าอย่างระมัดระวัง  
ค. คืนของแก่แขกเมื่อแขกมารับคืน
- ปัญหาที่เกิด ควรมีที่เก็บของอย่างพอเพียงและบางที่ไม่อาจจะรับของที่มีขนาดใหญ่ได้ เนื่องจากความไม่สะดวกในการเก็บ

#### 5. BELL CAPTAIN

- หน้าที่ ควบคุมดูแลการทำงานของ Bell Boy
- บทบาท ก. ควบคุมการทำงานของ Bell Boy ให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด
- ภาพ ข. ถ้าแขกมากหรือมีกรุ๊ปทัวร์ลงจะต้องช่วย Bell Boy ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรม

ค. รับโทรศัพท์ที่มาถึงแขกและสั่งให้ Bell Boy ไปตามแขกมารับโทรศัพท์

ก.นั่งทำงานอยู่บริเวณ เคาน์เตอร์

ข. ควบคุมการทำงานของ Bell Boy กรณีที่แขกมากอาจต้องช่วยขนของ

ค. กรณีที่แขก Check Out แล้วประสงค์จะฝากของไว้ พนักงานจะออกตัวให้แก่แขก และเช็คดูว่าแขกมีบิล Check Out เรียบร้อยแล้วหรือยัง จากนั้นขนกระเป๋าไปเก็บใน Baggage Room

ง. คอยรับโทรศัพท์บริเวณเคาน์เตอร์ เมื่อแขกต้องการให้คนขึ้นไปขนกระเป๋าบนห้องพักเพื่อจะ Check Out จะออกคำสั่งให้ Bell Boy ขึ้นไปยกกระเป๋า หรือถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขกจะให้ Bell Boy ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์ สำหรับกรณีแขกมาทัวร์จะมีตารางอยู่บริเวณเคาน์เตอร์เขียนชื่อกรุปทัวร์ของแขกพร้อมทั้งเวลา Check in & Check Out

## 6. BELL BOY

หน้าที่

บริการขนกระเป๋าคนเดินทาง และสัมภาระให้แก่แขก

บทบาท

ก. ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ Check in แล้วไปยัง

ห้อง

พักแขก

ข. ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ Check Out ไปยัง

รถของ

แขก

ค. ตามแขกรับโทรศัพท์ที่มาถึงแขก

กิจกรรม

ก. อยู่ประจำบริเวณประตูทางเข้า

ข. คอยออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมายังเคาน์เตอร์ เพื่อ Check in

ค. นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง. รับคำสั่งของ Bell Captain ห้องไหน Check Out แล้วขึ้นขนกระเป๋าและสัมภาระของแขกลงมา

จ. เมื่อแขก Check Out แล้วส่งของสัมภาระไปยังรถของแขก

ฉ. กรณีแขกฝากกระเป๋า จะนำไปไว้ใน Baggage Room และทำบัตรให้เพื่อความสะดวกในการรับคืน

ช. ถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขก จะเป็นผู้ไปตามแขกให้มารับโทรศัพท์

## 7. Reservation

หน้าที่ รับจองห้อง

บทบาท ก. คอยรับความประสงค์แขกว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าใดแบบไหน

ข. กรณีเป็นกรุปทัวร์จะคอยตรวจสอบแผนกทะเบียนว่ามีห้องพอหรือไม่

กิจกรรม ก. คอยรับโทรศัพท์ หรือแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่ามีความต้องการห้องพักขนาดและจำนวนเท่าใด

ข. ตรวจสอบเช็คกับฝ่ายทะเบียนแล้วแจ้งแก่ผู้จองว่ามีห้องหรือไม่

ค. เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้วจะทำบัตรจองห้องให้แก่แขก และมีสำเนาอีกก็ส่งไปยังฝ่ายทะเบียน เพื่อรอรับการมาของแขกอีกที

ข. ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการภายใน Lobby แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่เข้ามาพักโรงแรม

2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

1. แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

ประเภทของผู้เข้าพักมีหลายเชื้อชาติ ได้แก่ ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส อเมริกา ยุโรป และคนไทย โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวมากกว่า ส่วนคนไทยมีบางส่วนเป็นนักธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่	เป็นแขกของโรงแรม
บทบาท	ปฏิบัติตามกฎที่โรงแรมวางไว้
กิจกรรม	ก. แขกจะลงจากรถตรงเข้าสู่ประตูใหญ่ อาจจะนั่งพักตรงบริเวณล็อบบี้สักครู่ แล้วลงทะเลียนเข้าพัก เมื่อรับกุญแจแล้วก็ตรงไปยังห้องพัก
	ข. กรณีที่มาหลายคนอาจนั่งพักรอ บางที่อาจจะรอบริเวณล็อบบี้เลาจน์
	ค. กรณีที่มากับกรุ๊ปทัวร์ ไกด์ หรือหัวหน้ากรุ๊ป จะเป็นผู้ทำหน้าที่ลงทะเลียนก็จะนั่งพักรอบริเวณล็อบบี้ หรือล็อบบี้เลาจน์ รอกุญแจแล้วก็ตรงไปยังห้องพัก
	ง. แขกอาจจะใช้บริการล็อบบี้เป็นที่ชุมนุมพบปะกันของทัวร์ที่มาด้วยกัน
ปัญหาที่เกิด	หากมีกรุ๊ปทัวร์มาพร้อมกันจำนวนมาก บริเวณล็อบบี้เลาจน์อาจจะไม่เพียงพอให้นั่ง

## 2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในโรงแรม

หน้าที่	แขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม
บทบาท	ก. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอในบริเวณล็อบบี้เพื่อรอพบปะพูดคุยธุรกิจหรือเรื่องส่วนตัวกับแขกที่มาพักในโรงแรมหลังจากโทรศัพท์ขึ้นไปยังห้องพักแขกแล้วก็นั่งรออยู่บริเวณล็อบบี้เลาจน์
	ข. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอในบริเวณล็อบบี้เลาจน์เพื่อจะรอเข้าไปยังงานเลี้ยงสังสรรค์หรือประชุมในห้องจัดเลี้ยงหรือห้องบริการอื่น ๆ
	ค. บุคคลภายนอกที่เข้ามานั่งพักรอในบริเวณล็อบบี้เพื่อรอที่จะติดต่อธุรกิจการงานกับบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่ทำงานในบริเวณโรงแรม
	ง. บุคคลภายนอกที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงแรมจะตรงเข้าไปยังห้องอาหารเลยหรืออาจจะนั่งรอในบริเวณล็อบบี้เลาจน์ก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. การศึกษาพฤติกรรมภายในห้อง Lobby Lounge

บริการเวลา 10.00 – 24.00 น.

บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มทุกชนิด

ก. ผู้ให้บริการ ทำงาน 2 ผลัด

ตั้งแต่เวลา 10.00 – 17.00 น.

17.00 – 24.00 น.

ประกอบด้วย

### 1. Bartender

- หน้าที่ ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง
- บทบาท ก. คอยรับรายการจากพนักงานบริการ  
ข. ผสมเครื่องดื่มหรือจัดอาหารว่าง
- กิจกรรม ก. รับรายการจากพนักงานบริการ แล้วนำไปเสียบไว้ที่
- เคาน์เตอร์ ข. จัดรายการตามที่ตั้ง  
ค. วางไว้บนเคาน์เตอร์พนักงานจัดนำไปส่งให้แก่แขก  
ง. พนักงานจะนำบิลวางไว้ 1 ใน เก็บไว้ที่แคชเชียร์

### 2. Waitress

- หน้าที่ ให้บริการแก่แขกที่มาั่งใน Lobby Lounge
- บทบาท ให้บริการแก่แขก และดูแลความเรียบร้อยใน Lobby Lounge
- กิจกรรม ก. ยืนคอยอยู่บริเวณ Lobby Lounge เพื่อแขกจะได้  
สั่งบริการอย่างสะดวก
- ข. นำรายการไปยังเคาน์เตอร์ผสมเครื่องดื่ม
- ค. นำเครื่องดื่มไปเสิร์ฟแก่แขกและคิดเงินเมื่อแขกจะกลับออกไป

### 3. Cashier

- หน้าที่ คิดค่าบริการและเก็บเงิน
- บทบาท ก. รับรายการจากพนักงาน  
ข. คิดเงินและเก็บเงิน  
ค. ทำบัญชีส่งฝ่ายบัญชีของโรงแรมต่อวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรม

ก. นั่งบริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์

ข. รับรายการจากพนักงาน

ค. คิดเงินและเก็บเงิน ทอนเงิน ทำบัญชี

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกภายในโรงแรม

2. บุคคลภายนอก

หน้าที่ รับบริการเครื่องดื่ม

บทบาท ก. แต่งกายสุภาพ

ข. นั่งพูดคุยกันในบริเวณ Lobby Lounge อย่างสุภาพ ไม่

ส่งเสียงรบกวนผู้อื่น

ค. จ่ายค่าบริการ

กิจกรรม

ก. เข้ามาภายในบริเวณ Lobby Lounge

ข. สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ค. สนทนา

ง. เรียกพนักงานมาเก็บเงินเมื่อจะกลับ

จ. รับเงินทอนและออกไป

3. การศึกษาพฤติกรรมภายในห้อง **Coffee Shop**

บริการตลอด 24 ชั่วโมง

บริการอาหารทั่วไป อาหารว่างและเครื่องดื่ม

ก. ผู้ให้บริการ

ทำงาน 3 ผลัด

ตั้งแต่เวลา 06.00 – 14.00 น.

14.00 – 22.00 น.

22.00 – 06.00 น.

ประกอบด้วย

1. Outlet Manager

หน้าที่ ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายใน Coffee Shop

บทบาท ก. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานกับพนักงานใน  
ความรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข. ตรวจสอบตราดูแลความเรียบร้อย
- ค. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ

กิจกรรม ก. คอยต้อนรับและแนะนำแขก

- ข. ดูแลความเรียบร้อย

## 2. Head Waiter

หน้าที่ ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ

บทบาท ก. รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน

- ข. ดูแลต้อนรับแขก

ค. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรม ก. ต้อนรับแขก พาแขกไปยังที่นั่ง

- ข. ช่วยเรียกพนักงานบริการ

ค. นำบิลมาให้แขกเมื่อเรียกเก็บเงิน

ง. ดูแลความเรียบร้อยก่อนเปิดและปิดบริการทุกครั้ง

## 3. Cashier

หน้าที่ ดูแลเกี่ยวกับการเงินในห้องอาหาร

บทบาท ก. เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ

- ข. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน

ค. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน

กิจกรรม ก. พนักงานบริการ จะนำไปสิ่งของแขกมาวางหน้าแคชเชียร์ และ

แคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน ส่งบิลให้พนักงานเก็บเงิน

ข. ถ้าเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม จะให้พนักงานบริการนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้องพัก นำมาคืนแคชเชียร์เพื่อนำส่งต่อให้ฝ่ายบัญชี

ค. เมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ

ง. นำบัญชีเสนอผู้จัดการ และแผนกบัญชี

## 4. Bartender

หน้าที่ ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

บทบาท ก. คอยรับรายการจากพนักงานบริการ

- ข. ผสมเครื่องดื่มหรือจัดอาหารว่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





บทบาท	ก. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานกับพนักงานใน
ความ	
	รับผิดชอบ
	ข. ตรวจสอบดูแลความเรียบร้อย
	ค. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ
กิจกรรม	ก. คอยต้อนรับและแนะนำแขก
	ข. ดูแลความเรียบร้อย

## 2. Head Waiter

หน้าที่	ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ
บทบาท	ก. รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน
	ข. ดูแลต้อนรับแขก
	ค. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ
กิจกรรม	ก. ต้อนรับแขก พาแขกไปยังที่นั่ง
	ข. ช่วยเรียกพนักงานบริการ
	ค. นำบิดมาให้แขกเมื่อเรียกเก็บเงิน
	ง. ดูแลความเรียบร้อยก่อนเปิดและปิดบริการทุกครั้ง

## 3. Cashier

หน้าที่	ดูแลเกี่ยวกับการเงินใน Chinese Restaurant
บทบาท	ก. เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ
	ข. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน
	ค. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน
กิจกรรม	ก. พนักงานบริการ จะนำไปสั่งของแขกมาวางหน้าแคชเชียร์ และแคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน ส่งบิลให้พนักงานเก็บเงิน
	ข. ถ้าเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม จะให้พนักงานบริการนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้องพัก นำมาคืนแคชเชียร์เพื่อนำส่งต่อให้ฝ่ายบัญชี
	ค. เมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ
	ง. นำบัญชีเสนอผู้จัดการ และแผนกบัญชี

## 4. Bartender

หน้าที่	ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง
---------	-------------------------------

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทบาท	ก. คอยรับรายการจากพนักงานบริการ ข. ผสมเครื่องดื่มหรือจัดอาหารว่าง
กิจกรรม	ก. รับรายการจากพนักงานบริการ แล้วนำไปเสียบไว้ที่
เคาน์เตอร์	ข. จัดรายการตามที่สั่ง ค. วางไว้บนเคาน์เตอร์พนักงานจัดนำไปส่งให้แก่แขก ง. พนักงานจะนำบิลวางไว้ 1 ใน เก็บไว้ที่แคชเชียร์

## 5. Waiter / Waitress

หน้าที่ บริการเสิร์ฟอาหารแก่แขกที่มาั่งใน Chinese  
Restaurant

บทบาท	ก. เข้าทำงานก่อนเปิดบริการ 30 นาที ข. ใส่เครื่องแบบสะอาดเรียบร้อย ค. คอยตรวจตราดูแลอุปกรณ์ภายใน Service Station ให้
ครบ	ง. ยกอาหารมาเสิร์ฟให้แก่แขก
กิจกรรม	ก. เข้าประจำหน้าที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ
จัดโต๊ะ	ให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อย พร้อมใช้งาน ข. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย ค. เรียนรู้รายการอาหาร ง. เมื่อแขกเข้ามา คอยบริการ กล่าวทักทายแขก ช่วยเลื่อนเก้าอี้ให้แขก จ. ถามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเขียนใบสั่งไปให้บาร์เทนเดอร์ เมื่อเสิร์ฟเรียบร้อย ยื่นคอยรับคำสั่งอาหารจากแขกโดยรอจนแขกพร้อม ฉ. รับคำสั่งอาหารและทวนรายการ เขียนใบสั่งไปที่ครัว
Pantry	ซึ่งจะมีพนักงานยกออกมาให้ที่ Station ยกมาเสิร์ฟ
ให้แก่แขก	ข. คอยเติมเครื่องดื่ม เก็บจานอาหาร และถามแขกว่าต้องการสิ่งใดเพิ่ม โดยบริการอย่างยิ้มแย้มตลอดเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ข. เก็บโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว
- ฅ. เมื่อคิดเงิน นำบิลจากแคชเชียร์มาให้
- ญ. กล่าวคำขอบคุณเมื่อแขกรับบิล

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักภายในโรงแรม

2. บุคคลภายนอก

หน้าที่                      เข้ามารับบริการอาหารและเครื่องดื่ม

บทบาท                    ก. แต่งกายสุภาพ

ข. เข้ามาเลือกที่นั่ง

ค. หยิบเมนูสั่งอาหารและเครื่องดื่มกับพนักงานบริการ

ง. รับประทานอาหารและสนทนา

จ. จ่ายค่าบริการ

กิจกรรม

ก.

เมื่อเข้ามาภายในบริเวณ

Chinese

Restaurant พนักงานบริการ

จะนำไปนั่งโต๊ะตามจำนวนคน

ข. สั่งเครื่องดื่ม

ค. สั่งอาหารมารับประทานตามลำดับจากพนักงานบริการ

ง. เรียกพนักงานมาเก็บเงินเมื่อจะกลับ

จ. รับเงินทอนและออกไป

### 3.3 การวิเคราะห์พื้นที่จริงภายในโครงการ

#### LOBBY

รายการ	พื้นที่ (ตร.ม./หน่วย)	จำนวน	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
FRONT DESK	18.2	1	18.2	-ARCH. DATA
BAGGAGE HOLDING	8	1	8	-ข้อมูลจากโรงแรมอิสานบุรี (200 ห้องพัก)
BELL CAPTAIN	6.5	1	6.5	-ข้อมูลจากโรงแรมอิสานบุรี (200 ห้องพัก)
STAFF SERVICE	4.2	5	21	-ข้อมูลจากโรงแรมอิสานบุรี (200 ห้องพัก)
PUBLIC TELEPHONE	0.6	2	1.3	-ห้องพัก100ห้อง /PHONE -1PUBLIC TELEPHONE เท่ากับ 0.6 เมตร
CIRCULATION			114	-50% ของพื้นที่จริง
รวมพื้นที่ใช้สอย			168.8	
พื้นที่จริง			576	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## LOBBY LOUNGE

รายการ	พื้นที่ (ตร.ม./หน่วย)	จำนวน	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
SEATS	1.8	56	100.8	-ทางโครงการกำหนดจำนวนที่นั่งไว้แล้ว
SERVICE COUNTER	13	1	13	-7.5% ของพื้นที่จริง
CIRCULATION			52	-30% ของพื้นที่จริง
รวมพื้นที่ใช้สอย			165.8	
พื้นที่จริง			173.36	

## PUB & KARAOKE

รายการ	พื้นที่ (ตร.ม./หน่วย)	จำนวน	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
INFORMATION COUNTER	4.46	2	8.92	-ARCH. DATA
SEATS	1.00	50	50.00	-1.00 m <sup>2</sup> / SEAT
SERVICE COUNTER	8.15	1	8.15	-7.5%ของห้องคาราโอเกะ
SERVICE STATION	2.90	2	5.80	-30 SEAT / 1 Service Station
CONTROL ROOM	16.00	1	16.00	-Specification
VIP. ROOM (ขนาด10ที่นั่ง)	20.00	11	220.00	-Specification

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CIRCULATION			174.00	-40% ของพื้นที่จริง
รวมพื้นที่ใช้สอย			488.67	
พื้นที่จริง			555.00	

## COFFEE SHOP

รายการ	พื้นที่ (ตร.ม./หน่วย)	จำนวน	พื้นที่รวม (ตร.ม.)	หมายเหตุ
SEATS	1.5	200	300	-โครงการเป็นผู้กำหนดจำนวนที่นั่ง
SERVICE COUNTER	43.18	1	43.18	-7.5% ของพื้นที่จริง
SERVICE STATION	2.9	8	23.2	-30 SEATS / Service Station
CIRCULATION			115.17	-20% ของพื้นที่จริง
รวมพื้นที่ใช้สอย			505.55	
พื้นที่จริง			560	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบ

#### 3.4.1 วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

- เพื่อศึกษารายละเอียดต่าง ๆ ของโรงแรมที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ตั้ง นโยบาย แนวความคิดในการออกแบบประเภทโรงแรม กลุ่มเป้าหมาย ฯลฯ
- เพื่อศึกษากิจกรรม และพฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร โรงแรมประเภท bussiness hotel อันนำมาซึ่งพื้นที่และอุปกรณ์ประกอบพฤติกรรมต่าง ๆ
- เพื่อศึกษาองค์ประกอบของโรงแรม การแบ่งพื้นที่ใช้สอยแต่ละส่วนในขอบเขตเดียวกับวิทยานิพนธ์
- นำองค์ประกอบต่าง ๆ ที่ทำการศึกษามาวิเคราะห์ข้อดี-ข้อเสีย และเสนอวิธีแก้ปัญหาที่ค้นพบ
- สรุปข้อมูล และแนวความคิดที่ได้จากการศึกษา เพื่อนำไปใช้ในการออกแบบสภาพแวดล้อมภายในของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

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

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

### ลักษณะอาคารภายนอก

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

### นโยบายของโรงแรม

เป็นโรงแรมธุรกิจ ที่รองรับนักธุรกิจเป็นหลัก นักท่องเที่ยวรองลงมา เน้นการให้บริการเชิงธุรกิจอย่างครบวงจร ภายใต้อากาศที่สะดวกสบายและความสวยงามแบบไทย นอกจากนี้ยังมีนโยบายสำคัญ คือเข้าร่วมกับกลุ่ม GREEN HOTEL ให้ความร่วมมือในการอนุรักษ์สภาพแวดล้อม และประหยัดพลังงาน

### องค์ประกอบภายในโรงแรม

#### • LOBBY & LOBBY LOUNGE

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

เป็นส่วนแรกที่เข้าถึง เป็นโถงต้อนรับ ประกอบด้วยส่วน FRONT DESK และส่วนพักผ่อน ซึ่งเรียก LOBBY LOUNGE ในตัว

#### • PARK VIEW COFFEE SHOP

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้บริการอาหารนานาชาติ แบบบุฟเฟ่ต์ และอาหารตามสั่ง

- CHECK-IN LOUNGE (REGISTRATION LOUNGE)

เปิดบริการ 10.00 - 24.00 น.

เป็นส่วนพักผ่อนของแขกที่รอทำการลงทะเบียนเข้าพัก กับทางโรงแรม โดยเฉพาะ

- SUN DOWNER LOUNGE

เปิดบริการ 17.00 น. - 1.00 น.

ให้บริการอาหารว่าง และเครื่องดื่มในรูปแบบของ LOUNGE ในยามค่ำคืน แต่มีบริการพิเศษคือ KARAOKE ด้วย ตั้งอยู่ชั้น 1 ของโรงแรม ติดกับส่วน LOBBY

- IMPERIAL CHINA (CHINESE RESTAURANT)

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

ให้บริการอาหารจีนกวางตุ้ง อยู่ที่ชั้น 4 ในส่วน NORTH TOWER

- LAITHONG (THAI RESTAURANT)

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

ให้บริการอาหารไทยชาวจังหวัดอุตรดิตถ์ อยู่ที่ชั้น 1 ส่วนเดียวกับ COFFEE SHOP

- CIBO (ITALIAN RESTAURANT)

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

ให้บริการอาหารยุโรป และอาหารอิตาเลียน ตั้งอยู่ที่ชั้น 4 ส่วน SOUTH TOWER ติดกับส่วน  
สระว่ายน้ำ

- UNCLE HO (VIETNAMESE RESTAURANT)

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

ให้บริการอาหารเวียดนาม ตั้งอยู่ที่ชั้น 4 ส่วน SOUTH TOWER มีส่วน SHOW KITCHEN  
แสดงการทำอาหาร VIETNAM ให้ชมด้วย

- KACHO (JAPANESE RESTAURANT)

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

ให้บริการอาหารญี่ปุ่น และอาหารชุดพิเศษโตเซกิ ตั้งอยู่ที่ชั้น 37 ส่วน SOUTH TOWER

- THE TERRACE (SHABU SHABU RESTAURANT)

เปิดบริการ 18.00 น. - 22.00 น.

ให้บริการอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์สุกี้ ชาบู-ชาบู ตูครัดันตำรับ ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่มี  
เฉพาะของโรงแรมไมเคอรี่อิมพีเรียล ตั้งอยู่ที่ชั้น 9 ส่วน NORTH TOWER

นอกจากนี้ยังมีส่วนอำนวยความสะดวกอื่น ๆ อีก เช่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ● HEALTH CLUB

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

## ● BUSINESS CENTER

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

## ● BANQUET AREA

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

องค์ประกอบในโรงแรมที่ตรงกับขอบเขตโครงการวิทยานิพนธ์

### 1. โถงต้อนรับและโถงนั่งเล่น (LOBBY & LOBBY LOUNGE)

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ส่วนหน้าสุดของโรงแรม ต่อจากส่วน DROP OFF เป็นส่วนกลางที่จะแยกไปยังส่วน FACILITY อื่นของโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง :

- KARAOKE LOUNGE
- CHECK-IN LOUNGE
- SHOP
- LIFT HALL
- FRONT OFFICE
- COFFEE SHOP

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

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

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

- เนื่องจากพื้นที่มาก จึงสามารถจัดบริเวณสำหรับ GROUP TOUR โดยเฉพาะไว้ต่างหาก ประกอบด้วยส่วนพักคอย และ TOUR DESK

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนที่นั่ง : 133 ที่นั่ง (ต่อ 1,400 ห้องพัก)  
หมายเหตุ เฉพาะจำนวนที่นั่งในส่วนโรงไม่ได้นับ ในส่วน CHECK-IN LOUNGE และ SUNDOWNER LOUNGE)

การจัดผังโดยสังเขป : ผัง LOBBY เป็นโรงยาวขนาดใหญ่ จัดส่วนที่นั่งพักคอย (ดู PLAN ประกอบ) - ตรงกลางโรงโดยแยกเป็น 2 ซ้าง มี MAIN CIRCULATION ผ่านตรงกลาง และล้อมรอบแยกความรู้สึกให้เป็นสัดส่วนขึ้นด้วยการยก STEP บริเวณกลุ่มที่นั่ง - ตั้ง COUNTER FRONT DESK เป็นรูปตัวแอล ด้านที่เป็น INFORMATION ประจันหน้าต้อนรับแขกที่เข้ามา ส่วนอื่นๆ เช่น CASHIER, CONCEIGE อยู่ใน ส่วน COUNTER ที่หักมุมเข้าไปด้านใน

- จัดส่วนพักคอยของ GROUP TOUR AREA ไว้ต่างหากเพื่อความเป็นสัดส่วน เพราะเวลาที่มี TOUR มาติดต่อมักมีคนมาก อาจดูวุ่นวาย ดังนั้นจึงตั้งหลบเข้ามา ด้านใดเพื่อความเป็นสัดส่วน

- ในการจัดกลุ่มเฟอร์นิเจอร์ที่พักคอย ควรมีความหลากหลายเช่น ชุดใหญ่ที่เป็น โซฟา 5-7 ที่นั่ง และชุด 2 ที่นั่ง เพื่อรองรับแขกที่เข้ามาในจำนวนไม่เท่ากัน

- ในบริเวณโรงสามารถจัดพื้นที่ว่างที่เป็น CIRCULATION ให้น่าและโล่งเป็นพิเศษเพื่อความโอโงงดูไม่อึดอัด และมีประตูทางเข้าหลักหลายบาน

- ส่วน FRONT DESK แยกส่วน BELL CAPTAIN ไว้ด้านหน้าเพื่อสะดวกในการทำงานช่วยแขกยกกระเป๋า

- เนื่องจากอาคารขนาดใหญ่มาก จึงแยก CORE ออกเป็น 2 ส่วน ไปยัง NORTH และ SOUTH TOWER และส่วน CORE นี้จัดไว้ให้เข้าถึงและมองเห็นได้ง่าย

#### ลักษณะการตกแต่ง

- เป็น SPACE โลงขนาดใหญ่ ทำเป็น DOUBLE SPACE โข้วแนวเสาเกิดเป็น ห้อง ๆ ต่อเนื่องกันเป็นแนวยาว และแนวเสาช่วยประดับสายคาเป็นกรอบเน้น จุดสนใจของ SPACE นั่นคือหน้าจั่วซุ้มเรือนไทยที่ทำลอยตัวยื่นออกมาจากผนัง ส่วนทางเข้า CHECK-IN LOUNGE และซุ้มนี้ถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม

- เน้น SPACE ของกลุ่มที่นั่งพักคอยด้วยการยก STEP ขึ้นแล้ว ทำราวระเบียง ล้อมรอบบริเวณที่ยก STEP รวมทั้งการปูพรมบนชุดเฟอร์นิเจอร์ และการตกแต่งฝ้าที่ต่างจากบริเวณอื่นทำให้บริเวณนี้เด่นขึ้น

- การตกแต่งโชว์โครงสร้างอาคารที่เป็นปูน แล้วใช้ไม้มาตกแต่งประกอบ เห็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับงานวิจัยเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ทวนรู้ถึงขอบข่าย แต่ควรระวังเรื่องการบำรุงรักษา, ปัญหาเรื่องเสียงจาก  
 รองเท้า, ขนเก้าอี้ที่กระทบไม้ และเรื่องแสงที่มีตกลง เนื่องจากไม่มีสีเข้ม
- โทนสีหลักเป็นไปตามสีของไม้, สีขาว แล้วใช้สีเขียวของผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ร่วม  
 ไปถึงต้นไม้เป็นत्व ACCENT
  - การตกแต่งเป็นสไตล์ไทยร่วมสมัยแต่ประยุกต์ไม่มากนัก ในบางส่วนยกเอา  
 ELEMENT ของไทยมาใช้เลยโดยไม่ได้ประยุกต์เช่น บัวหัวเสา, หรือซุ้มเรือน  
 ไทย เป็นต้น

## 2. PARK VIEW COFFEE SHOP

- ที่ตั้ง : ชั้น 1 ด้านหลังของโรงแรม
- สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY  
 - SUN DOWNER LOUNGE  
 - SHOP  
 - COFFEE SHOP KITCHEN
- เวลาบริการ : ตลอด 24 ชั่วโมง
- ให้บริการ : บริการอาหารนานาชาติ ทั้งแบบบุฟเฟ่ต์ (มีเช้าและมือล่า)
- ลักษณะพิเศษ : เนื่องจากโรงแรมนี้พื้นที่ส่วน COFFEE SHOP มาก ดังนั้นจึงสามารถจัดส่วน  
 GROUP TOUR AREA ไว้ต่างหาก เพื่อความเป็นสัดส่วน
- จำนวนที่นั่ง : 350 ที่นั่ง
- การจัดผังโดยสังเขป : - จัดทางเข้าออกที่เชื่อมกับส่วน LOBBY ไว้ 2 ทาง เพราะพื้นที่ส่วนนี้ค่อนข้าง  
 (ดู PLAN ประกอบ) กว้าง
- จัดส่วน BUFFET AREA ไว้ติดกับส่วน SERVICE เพื่ออำนวยความสะดวกเรื่อง  
 ความสะอาด หรือเคาน์เตอร์
  - จัดกลุ่มที่นั่งในขนาดต่าง ๆ กันทั้งแบบ 2, 4, 6 ที่นั่ง โดยส่วนใหญ่จะเป็นโต๊ะ  
 เคี้ยว 0.75x0.75 เมตร นำมาต่อกัน จึงสามารถปรับเปลี่ยนได้ง่าย
  - จัดกลุ่มที่นั่งเรียงตามแนวกระจก ไม่นำส่วน SERVICE ต่าง ๆ มาบังการ  
 TAKE VIEW
  - ทำ PARTITION ประเทมมองผ่านได้ หรือแนวพุ่มไม้ มาจัดเพื่อแปร  
 SPACE เพื่อให้เกิดความรู้สึกเป็นสัดส่วน แต่ไม่ได้กั้นสายตาดึงไปจนรู้สึก  
 ว่าSPACE กับแถบ
  - วาง CIRCULATION ให้กว้างและโล่งตามขนาด COFFEE SHOP (ยังพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากยิ่งต้องจัด CIRCULATION ให้มากตามไปด้วย)

- ส่วนทางเข้ามี RECEPTION COUNTER ไว้ต้อนรับแขกที่เข้ามามีโต๊ะโชว์อาหารพิเศษหรือเมนูอาหารด้วย

### ลักษณะการตกแต่ง

- แนวความคิดในการตกแต่งเป็นไปตามชื่อ “PARK VIEW COFFEE SHOP” ต้องการสร้างบรรยากาศให้เหมือนอยู่ในสวนเพื่อให้ต่อเนื่องกับภายนอกที่เป็นสวนเบญจสิริตกแต่งโดยปล่องระนาบผนัง, เพดาน, เสา ให้ขาวเรียบและเน้นด้วยสีเขียวของไม้ประดับที่นำมาตกแต่งภายใน รวมไปถึงลาย PAINT สีเขียว, แสงของต้นไม้ ดอกไม้บริเวณเสา และลวดลายของฝ้าบุเฟอร์นิเจอร์ ก็ช่วยเน้นให้เกิดความสดใสนับบรรยากาศสวน
- ลักษณะการตกแต่งพิเศษเห็นได้จากปลายเสาที่ใช้แสงไฟช่วยทำให้รู้สึกเหมือนกับว่าเสาหายไปบนเพดาน และแสงไฟเรืองที่ทำให้รู้สึกว่าฝ้าโล่ง เหมือนนั่งอยู่ภายนอกให้ความรู้สึกว่าเป็น OUTDOOR SPACE
- แก้วใสไม้และหวายเป็นวัสดุ ทำให้ดูเป็นธรรมชาติยิ่งขึ้น
- DESIGN ห้องที่นั่งตรงกลางให้ดูมีความสำคัญขึ้น เพื่อสร้างจุดเด่นให้กับ COFFEE SHOP

### 3. THE IMPERIAL CHINA (CHINESE RESTAURANT)

ที่ตั้ง : ชั้น 4 ส่วน NORTH TOWER

สถานที่ใกล้เคียง : - LIFT HALL

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

- SWIMMING POOL

- CHINESE KITCHEN

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

ให้บริการ : บริการอาหารจีน กวางตุ้ง และอาหารประเภทลื้มซ่า

จำนวนที่นั่ง : 174 ที่นั่ง

การจัดผังโดยสังเขป : - แบ่งพื้นที่คร่าว ๆ ออกเป็น 2 ZONE คือ

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บอก มีกจัดที่นั่ง 4-6 ที่นั่ง

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

- ร้านอาหารจีนจะใช้โต๊ะกลมเป็นหลักโดยเฉพาะสำหรับ 6-12 ที่นั่ง TOP โต๊ะ จะมีแป้นกลม หมุนตักอาหารได้รอบโต๊ะ

- จัดกลุ่มที่นั่งไว้ตรงกลาง มี CIRCULATION โดยรอบ เพื่ออำนวยความสะดวกเข้าถึง ห้อง PRIVATE ROOM

#### ลักษณะการตกแต่ง

- ตกแต่งให้บรรยากาศเหมือนอยู่ในสวนแบบจีน เห็นได้ชัดจากการนำกิ่ง จีนมาใช้บริเวณซุ้มประตู, การนำสีแดงมาใช้ใน % ที่ค่อนข้างมาก, การนำ ต้นไผ่มาช่วยสร้างบรรยากาศ เป็นต้น

- สร้างจุดเด่นโดยสร้างยก STEP พื้นตรงกลางร้าน แล้วใช้ระเบียงเตี้ยแบบ จีนมาล้อมแบ่ง SPACE บริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร แล้ว DECORATE ฝ้าส่วนนี้เหมือนอยู่ใต้หลังคาจีน ทำให้ส่วนที่นั่งนี้เป็นจุดสนใจของร้าน

- DECORATE ฝ้าบางส่วนทำด้วยกระจกเพื่อให้ความรู้สึกที่ SPACE กว้าง ขยับ

- นำต้นไม้ในร่ม และต้นไม้ปลอมมาตกแต่งมาก

#### 4. LAITHONG (THAI RESTAURANT)

ที่ตั้ง : ชั้น 1 อยู่ในบริเวณเดียวกับ COFFEE SHOP

สถานที่ใกล้เคียง : - COFFEE SHOP

- กร๊ว

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

ให้บริการ : บริการอาหารไทยสุตรชาวจีน มีอีกกลางวันและมือค้ำ

ลักษณะพิเศษ : เป็นร้านที่จัดไว้ชั่วคราว ย้ายมาจากโรงแรมอิมพีเรียล ถนนวิสุทธิเคิม เมื่อโรงแรมที่ สร้างใหม่เสร็จ ก็จะนำย้ายกลับไป ฉะนั้นการจัดวางรวมถึงการตกแต่งจึงทำ แบบไม่ถาวรอย่างไม่พิถีพิถันนัก

จำนวนที่นั่ง : 50 ที่นั่ง

การจัดผังโดยสังเขป : จัดที่นั่งแบบโต๊ะ 4 ที่นั่ง วาง 45° เวียงเชิงตามรูปร่างของพื้นที่ ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

- ลักษณะการตกแต่ง :
- สร้างบรรยากาศให้เหมือนภายในบ้านไทย เห็นได้จากการทำฝ้าปูน ต้นไม้ ทำลิเกียนแบบฝาปะกน, ชุดเก้าอี้แบบไทย รวมไปถึงของตกแต่งต่าง ๆ เป็นแบบที่เห็นได้จากบ้านไทยโบราณ
  - พื้นปูไม้เทียม, ผนังสีขาวเรียบ ด้านหนึ่งทำลิเกียนแบบฝาปะกน และอีกด้านเป็นกระจก TAKE VIEW ภายนอก, ฝ้าเพดานเรียบ มีไฟหย้อยลงมาบางส่วนช่วยสร้างบรรยากาศ

## 5. ห้องพัก

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

เนื่องจากมีห้องพักจำนวนมาก ดังนั้นทางโรงแรมจึงเตรียมการตกแต่งห้องไว้ในหลากหลายรูปแบบ เพื่อให้แขกได้เลือกบรรยากาศที่ชอบ ซึ่งในแต่ละห้องก็มีลักษณะร่วมที่เหมือนกันคือ การนำคำใหม่ไทยมาตกแต่ง สร้างบรรยากาศที่เป็นเอกลักษณ์ แสดงความเป็นไทยและมีสิ่งอำนวยความสะดวกทุกห้องคือมีอ่างอาบน้ำ, ห้องอาบน้ำ (เพิ่มอ่างน้ำวนสำหรับห้อง DELUXE SUITE) . ELECTRONIC KEY CARD, ระบบโทรศัพท์สายคู่ IDD, ตู้เย็น, MINI BAR, วิทยุ, โน้ตบุ๊กที่มีสัญญาณดาวเทียม เป็นต้น ซึ่งในที่นี่จะกล่าวถึงห้อง PENTHOUSE เพื่อเป็นตัวอย่างในการออกแบบส่วน IMPERIAL SUITE

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

ห้องโถงใหญ่เป็นห้องสีขาว พื้นที่ 200 ตารางเมตร การตกแต่งเด่นตรงที่นำเฟอร์นิเจอร์หลากหลายยุคมารวมกันเข้าไว้ เช่น เก้าอี้จากอังกฤษ โต๊ะหุสส์ ตู้จากอเมริกา หรือโต๊ะชาลิ้งห์แบบไทยด้วย CONCEPT ที่ว่าต้องการให้เกิดความรู้สึกว่าเจ้าของห้องเป็นนักสะสมของจากทุกมุมโลก

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

การเข้าสู่ห้องนี้คือไปทางลิฟท์ระบบลิออค มีระหัสพิเศษที่ผู้มาพักกำหนดเองและมีพนักงานรักษาความปลอดภัยอยู่ด้านหน้าก่อนถึง PENTHOUSE ด้วย

### สิ่งที่ได้จากการศึกษา

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนไม่เท่ากัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วน COFFEE SHOP ชุดโต๊ะเก้าอี้ต้องปรับเปลี่ยน  
ต่อเติมได้ง่าย

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



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. โรงแรมเจดับบลิว แมริออท กรุงเทพฯ (JW MARRIOTT BANGKOK HOTEL)

โรงแรมเจดับบลิว แมริออท เป็นโรงแรมเปิดใหม่แห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ เปิดเมื่อ พ.ศ. 2549 นับเป็นโรงแรมMARRIOTT แห่งที่ 8 ของโลกที่ใช้ชื่อ "JW" (JW มาจากชื่อของ MR. J. WILLIARD MARRIOTT ผู้ก่อตั้งเครือโรงแรม MARRIOTT) ซึ่งเป็นสิ่งรับประกันคุณภาพมาตรฐานสูงสุดในเครือโรงแรม MARRIOTT โรงแรมแห่งนี้มีห้องพัก 435 ห้อง ตั้งอยู่บนถนนสุขุมวิท ซอย 2 ซึ่งถือว่าเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ

นโยบายของโรงแรม

- รองรับกลุ่มเป้าหมายหลักคือ นักธุรกิจเป็นหลัก และนักท่องเที่ยวรองลงมา เห็นได้จากการเน้นส่วนบริการธุรกิจแบบครบวงจร
- การบริการเน้นบรรยากาศที่เป็นส่วนตัว หรือที่เรียกว่า "โรงแรมในโรงแรม"

องค์ประกอบภายในโรงแรม

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

FACILITY	SITE	SEATS	DETAIL
			บริการผ่อนคลายกล้ามเนื้อแบบ AROMATHERAPY, SWEDISH MASSAGE และแบบแผนโบราณ รวมทั้งมี บริการเสริมความงาม เปิดบริการเวลา 6.00 น.-23.00 น.
CATERING & BANQUETS	ชั้น 3 ชั้น 4	-	ประกอบด้วย - ห้องประชุมย่อย 14 ห้อง รวมพื้นที่ 1,366 ตารางเมตร - ห้องจัดเลี้ยงใหญ่พื้นที่กว้างถึง 762 ตารางเมตร - ห้องประชุมย่อยอีก 11 ห้อง รวมพื้นที่ 745 ตารางเมตร
BUSINESS CENTER	ชั้น 3	-	ประกอบด้วยบริการให้บริการ - ศูนย์บริการธุรกิจ เช่น COMPUTER PRINTER, เครื่องฉายสไลด์, โทรศัพท์เคลื่อนที่, ระบบโทรทัศน์, VDO, เครื่องอัดเสียง เป็นต้น - บริการห้องประชุมและสำนักงาน - บริการถ่ายสำเนาเอกสาร - บริการงานเลขานุการ - บริการโทรคมนาคม เช่น โทรสาร, จดหมาย อิเล็กทรอนิกส์, INTERNET
LIMOUSINE SERVICES	ชั้น 1	-	ให้บริการเช่ารถทั้งรถ MERCEDEZ-BENZ หรือรถตู้
LAUNDRY SERVICE		-	ให้บริการซักรีดสำหรับแขกในโรงแรมและพื้นที่ใกล้เคียง

องค์ประกอบในโรงแรมที่ตรงกับขอบเขตโครงการวิทยานิพนธ์

### 1. LOBBY & LOBBY LOUNGE

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ต่อจากส่วน DROP OFF ทางด้านที่ติดถนนสุขุมวิท ซอย 2 เป็นส่วนกลางแยกไปยัง FACILITY อื่นๆของโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง :  
- LIFT HALL  
- SHOP & PASTRY  
- PROM OFFICE  
- MARRIOTT CAF?

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

FACILITY	SITE	SEATS	DETAIL
			บริการผ่อนคลายกล้ามเนื้อแบบ AROMATHERAPY, SWEDISH MASSAGE และแบบแผนโบราณ รวมทั้งมี บริการเสริมความงาม เปิดบริการเวลา 6.00 น.-23.00 น.
CATERING & BANQUETS	ชั้น 3 ชั้น 4	-	ประกอบด้วย - ห้องประชุมย่อย 14 ห้อง รวมพื้นที่ 1,366 ตารางเมตร - ห้องจัดเลี้ยงใหญ่พื้นที่กว้างถึง 762 ตารางเมตร - ห้องประชุมย่อยอีก 11 ห้อง รวมพื้นที่ 745 ตารางเมตร
BUSINESS CENTER	ชั้น 3	-	ประกอบด้วยบริการให้บริการ - ศูนย์บริการธุรกิจ เช่น COMPUTER PRINTER, เครื่องฉายสไลด์, โทรศัพท์เคลื่อนที่, ระบบโทรทัศน์, VDO, เครื่องอัดเสียง เป็นต้น - บริการห้องประชุมและสำนักงาน - บริการถ่ายสำเนาเอกสาร - บริการงานเลขานุการ - บริการโทรคมนาคม เช่น โทรสาร, จดหมาย อิเล็กทรอนิกส์, INTERNET
LIMOUSINE SERVICES	ชั้น 1	-	ให้บริการเช่ารถทั้งรถ MERCEDEZ-BENZ หรือรถตู้
LAUNDRY SERVICE	-	-	ให้บริการซักรีดสำหรับแขก ในโรงแรมและพื้นที่ใกล้เคียง

องค์ประกอบในโรงแรมที่ตรงกับขอบเขตโครงการวิทยานิพนธ์

### 1. LOBBY & LOBBY LOUNGE

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ค่อยจากส่วน DROP OFF ทางด้านที่คิดถนนสุขุมวิท ซอย 2 เป็นส่วนกลางแจกไปยัง FACILITY อื่นของโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง : - LIFT HALL  
- SHOP & PASTRY  
- PROM OFFICE  
- MARRIOTT CAF?

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง
- ให้บริการ : เป็นส่วนต้อนรับ, ติดต่อกับทางโรงแรมโดยผ่านส่วน FRONT DESK, ที่หัดคอย, นั่งเล่นมีบริการของว่างและเครื่องดื่ม พร้อมฟังเสียงเพลงบรรเลงจากเปียโน
- ลักษณะพิเศษ : มีทางเข้าออกจากภายนอกเข้าสู่ส่วน LOBBY หลายทาง เพื่อสะดวกในการเข้าถึง เช่น ทางเข้าหลักจากส่วน DROP OFF ของแท็กซี่, ทางเข้าด้านข้างจากส่วน DROP OFF สำหรับ BELL MAN ขนกระเป๋า, ทางเข้าในช่วงร้านค้า, ทางเข้าคนภายนอกตรงส่วน CAFE เข้ามาเชื่อมกับ LOBBY
- จำนวนที่นั่ง : 60 ที่นั่ง (ค้อห้องพัก 435 ห้อง)

#### การจัดผังโดยสังเขป

- ตรงกลางโถง LOBBY จัดกลุ่มที่นั่งพักคอยแยกเป็น 2 ข้าง มี MAIN CIRCULATION ล้อมรอบ ยก STEP เน้นกลุ่มที่นั่ง และทำให้แขกทราบว่าตรงบริเวณนี้เป็น LOUNGE ให้บริการของว่างและเครื่องดื่มด้วย

- ตั้ง COUNTER FRONT DESK ด้านข้างทางขวามือ แยกเป็น 3 COUNTER อยู่เนื่องเนื่องกัน

คือ

1. REGISTRATION/RECEPTION/CASHIER COUNTER
2. CONCIEGE COUNTER
3. BELL CAPTAIN COUNTER

- ส่วนร้านค้าอยู่ทางซ้ายมือของโถง ส่วนห้องน้ำและโทรศัพท์สาธารณะอยู่ด้านหลังเพื่อความเป็นสัดส่วน แต่ก็ไม่ไกลจากโถงจนเกินไป

- นอกจากส่วนที่นั่งในส่วน LOUNGE ตรงกลางแล้ว ยังมีชุดที่นั่งเล็ก 2 ที่นั่งวางตามตำแหน่งที่ว่างต่าง ๆ เสริมด้วย

- ในการจัดผังต้องให้มีที่ว่าง ที่เป็น MAIN CIRCULATION มากและโล่งเป็นพิเศษ

- ลักษณะการจัดผังคล้ายของโรงแรมอิมพีเรียล คิวีนส์ปาร์ค และ โรงแรมริเจนท์ เพียงแต่พื้นที่

เล็ก กระชับกว่า

#### ลักษณะการตกแต่ง

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่วยทั้งบันไดเลื่อน เป็นเหมือนจอ กรับสายลมที่มองจากภายนอก และถือเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับ SPACE นี้

- พื้นปูหินแกรนิตสีดำ และปูไม้ลายก้างปลาบริเวณที่นั่ง ใช้พื้นที่ส่วนใต้บันไดเลื่อน จัดเป็นบ่อน้ำ และวางไม้กระดานโคจรอบ ช่วยสร้างบรรยากาศ สดชื่น และใช้พื้นที่ที่เหลือให้คุ้มค่า

- ผนังและเพดานสีขาวเรียบ (มีการ DROP เป็น STEP ซ่อนไฟบางส่วน) มีการใช้ไม้มาตกแต่งเพิ่มเติม

- มีการตกแต่งสไตส์ไทยประยุกต์ที่ดูเรียบทันสมัย เห็นได้จากการจัดบรรยากาศแสงไฟแบบใหม่คู่แปลกตา หรือการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สมัยใหม่รูปทรงเพริ้ว ใช้ไม้สีน้ำตาล ทอนรายละเอียดออก ผสมเข้ากับการนำ ELEMENT ของไทยเช่น PARTITION เจียนลายรดน้ำปิดทอง

- ภาพรวมใช้โทนสีขาว, สีไม้ แต่จะแปลกตากว่าโรงแรมอื่นตรงที่ใช้สีน้ำตาลและสีทอง ของวัสดุสมัยใหม่ เช่น สีน้ำตาลของหินแกรนิต, สีน้ำตาลของไม้เฟอร์นิเจอร์ สีทองของทองเหลือง (เป็นสีคู่ตรงกันข้าม) มาช่วยสร้างบรรยากาศให้สดใสงยิ่งขึ้น

## 2. MARRIOTT CAFE

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ทางด้านหน้าติดกับถนนสุขุมวิท

สถานที่ใกล้เคียง : - คริวส่วน COFFEE SHOP  
- SHOP & PASTRY  
- LOBBY

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : บริการอาหารบุฟเฟต์มือเช้า กลางวัน เย็น และอาหารตามสั่งจากเมนู GRAND BUFFET

จำนวนที่นั่ง : 160 ที่นั่ง

การจัดผังโดยสังเขป : - เนื่องจากส่วน CAFE นี้อยู่ด้านหน้าสุดของ โรงแรมที่ติดกับถนนสุขุมวิท จึงมีทางเข้าเชื่อมจากด้านหน้ายาวตลอดมาจนถึงส่วน LOBBY ดังนั้นการจัดกลุ่มที่นั่งจึงถูกแบ่งออกเป็น 2 ซ้าง มี MAIN CIRCULATION ผ่านตรงกลาง

- เนื่องจากเน้นการบริการบุฟเฟต์ ดังนั้นจึงจัดพื้นที่ส่วนบุฟเฟต์แบบดาว พื้นที่ค่อนข้างใหญ่ และอยู่ติดกับส่วนครัว บริเวณที่เหลือจัดเป็นกลุ่มที่นั่ง 2-6 ที่นั่ง

- ชุดที่นั่งส่วนนี้ ส่วนใหญ่ใช้โต๊ะสี่เหลี่ยมขนาด 0.80x0.80 เมตร เป็นลักษณะปรับเปลี่ยนต่อเติมได้ ยกเว้นส่วน 6 ที่นั่งที่จัดเป็นโต๊ะกลม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ลักษณะการตกแต่ง

บรรยากาศเรียบหรู ไม่ตกแต่งให้วุ่นวาย เลือกใช้โทนสีครีม, สีเขียวเข้ม คุมโทนเหมือนกัน และนำมาใช้ตกแต่งเพิ่มเติมบางส่วน เช่น การทำตู้ก๊ากไม้ที่เสา และที่ BUFFET

### COUNTER

- พื้นปูหินอ่อน และปูพรมบริเวณที่ตั้งชุดที่นั่งเพื่อกันรอยขีดข่วนที่พื้นและเสียง

### ฉากเก้าอี้

- ฝ้าเพดาน มีการ DROP เป็น STEP แล้วซ่อนไฟ (เหมือนกับที่ส่วน LOBBY)

ห้องโคมไฟที่ DESIGN เป็น STEP สีสีขาว เป็น SPACE ให้เกิดเป็นห้อง ๆ ทำให้ดูทันสมัยยิ่งขึ้น

- เลือกเฟอร์นิเจอร์ไม้แบบเรียบ ๆ เหมาะสีเขียวเรียบเข้ากับภาพรวมของ

### COFFEE SHOP

### 3. MANHO CHINESE RESTAURANT

ที่ตั้ง : ชั้น 2 ของโรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง : - ครัวร้านอาหารจีน  
- JW CALIFORNIA RESTAURANT

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

ให้บริการ : บริการอาหารจีนมื้อกลางวันและมื้อเย็น (มื้อกลางวันมีติ่มซำบริการด้วย)

จำนวนที่นั่ง : 142 ที่นั่ง

การจัดผังโดยสังเขป :

- จัดแบบเน้นส่วน FOYER ให้เด่น โดยจัด FOYER เป็นทางยาว มีที่พักคอย 2 ชุด แล้วจัด PRIVATE ROOM 7 ห้อง แยกไปด้านข้าง 2 ข้าง สร้างจุด APPROACH เป็นโถ้ะวางแฉกกันคอกไม้ขนาดใหญ่ กลาง FOYER เห็นได้ชัดจากหน้าร้าน

- เลือกใช้โถ้ะสีเหลี่ยมสำหรับ 4 ที่นั่ง และโถ้ะกลมสำหรับ 6 ที่นั่งขึ้นไป

- พื้นที่ตั้งติดกับกระจก วางชุดที่นั่งทั้งหมด เพื่อให้แขกสามารถ TAKE VIEW

ได้สะดวก ไม่มีส่วน SERVICE มาบัง

### ลักษณะการตกแต่ง

- สร้างบรรยากาศของความอบอุ่นเป็นกันเอง โดยใช้ไม้มาเป็นวัสดุหลัก ทั้งที่พื้น, ผนัง, เสา, PARTITION, เพดานบางส่วนและใช้เฟอร์นิเจอร์ไม้แบบจีน รวมไปถึงของตกแต่งเป็นเครื่องปั้นดินเผาแบบจีนพื้นบ้านสีเขียวกับไม้

- พื้นไม้ปูพรมลายในส่วนที่วางชุดที่นั่ง แบบเดียวกับที่ทำใน COFFEE SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เหลจานมีการ DROP เป็น STEP เน้น SPACE เป็นห้อง ๆ แบบเดียวกับที่ทำใน COFFEE SHOP แต่ใช้ DOWN LIGHT ไม่ได้ซ่อนไฟ ลักษณะนี้ถือว่าเป็น CHARACTER ร่วมของทุก ส่วนในโรงแรมนี้

- SLOT ปล่องลมแอร์ ด้านข้าง เพื่อไม่ให้ลมเย็นกระทบกับอาหาร โดยตรง และหลบสายตา ทำให้เพดานดูเรียบร้อย

- โทนสีที่ใช้เป็นไปตามวัสดุนั้น ๆ คือ สีแดงของไม้ สีครีมของระนาบเพดาน และสีน้ำเงินของพรม รวมกันแล้วเป็นแบบ TRIAD ทำให้ห้องอาหารมีสีสันดูสบายตา

#### 4. WHITE ELEPHANT THAI RESTAURANT

ที่ตั้ง	:	ชั้น 2 ของโรงแรม
สถานที่ใกล้เคียง	:	- ครัวเรือนอาหารไทย - โถงลิฟท์และบันไดเลื่อน
เวลาบริการ	:	11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 22.30 น.
ให้บริการ	:	บริการอาหารไทยต้นตำรับ พร้อมผู้คอยบริการให้คำอธิบายเกี่ยวกับอาหารไทยแก่
จำนวนที่นั่ง	:	ละชานิก 84 ที่นั่ง

#### ลักษณะการตกแต่ง

- เป็นร้านอาหารขนาดเล็ก มีแนวความคิดในการตกแต่งที่น่าสนใจ คือ นำ “ช้างเผือก” มาเป็น THEME ในการออกแบบ โดยนำลักษณะและ โทนสีที่สื่อถึงช้างเผือกมาใช้ เช่น การใช้ทอร์สี PASTEL อย่างสีม่วงอ่อน (สีเผือก) การใช้งาช้างในการตกแต่ง, การเลือกเก้าอี้ที่มีพนักทรงกลมใหญ่ เบาะหนังสีเหมือนหนังช้างเป็นต้น

- ของที่นำมาตกแต่งสร้างบรรยากาศ เป็นงานหัตถกรรมพื้นบ้านของภาคเหนือ และนำลายผ้ามาเป็นลายของ PARTITION บานเพื่ยมตกแต่งผนัง

- มีจุดสนใจของร้าน ที่โชว์ไว้ด้านหน้าของร้านนั้นคือ DISPLAY ชาดอง, สมุนไพรไทย และมีแท่นวางจะเข้ สำหรับบรรเลง สร้างบรรยากาศความเป็นไทยยิ่งขึ้น

- จุดเด่นอีกอย่างของร้าน คือ การใช้แสงประดิษฐ์ทำให้ร้านดูทันสมัยแปลกตา ขึ้น ไม่ว่าจะเดินไปซ่อนเรือนผ้าที่ยก STEP ขึ้นไป หรือ ไฟจาก ไฟกิ่งที่ไฟแสงสีด้านบนเป็นสีม่วง, ค้านล่างเป็นสีเหลือง

- โทนสีที่ให้ภาพรวมเป็นสีครีม เน้นความสดใสด้วยสีม่วง, เขียวขี้ม้าอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5. ห้องพัก

โรงแรมเจ ดับบลิว แมริออท มีทั้งหมด 435 ห้องพัก มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น เครื่องควบคุมอุณหภูมิ, โทรทัศน์สีพร้อมช่องรับสัญญาณดาวเทียม, นาฬิกาปลุก, บาร์เครื่องดื่ม, เครื่องทำกาแฟ, เครื่องเป่าผม, โทรศัพท์ 3 เครื่อง พร้อม 2 คู่สาย ซึ่งมีระบบการประชุมทางโทรศัพท์, ระบบบันทึกเสียงอัตโนมัติ, ระบบเรียกซ้ำ, ระบบโทรศัพท์สายตรงทางไกลต่างประเทศ ช่องสัญญาณสำหรับคอมพิวเตอร์

มีการแบ่งระดับห้องพัก ดังนี้

- DELUXE KING ROOM (ชั้น 7 - ชั้น 16)
- DELUXE TWIN ROOM (ชั้น 7 - ชั้น 16)
- EXECUTIVE KING ROOM (ชั้น 16 - ชั้น 24)
- ONE BEDROOM SUITE (ชั้น 16-ชั้น 24)
- SUKHUMVIT SUITE (ชั้น 25)
- ROYAL SUITE (ชั้น 26)

ซึ่งจัดเป็นห้อง TWIN ROOM 158 ห้อง

ห้อง KING ROOM 249 ห้อง

ห้อง SUITE 39 ห้อง

สิ่งที่ได้จากการศึกษา

1. ทราบถึงองค์ประกอบ ความสัมพันธ์ และการจัดสรรของพื้นที่ รวมไปถึงจำนวนที่หนึ่งที่จะรองรับแขกโรงแรมในแต่ละส่วน ซึ่งโรงแรมนี้เป็นตัวอย่างที่ดีเนื่องจากมีจำนวนห้องพักใกล้เคียงกับโรงแรมในโครงการวิทยานินท์ และมีการใช้พื้นที่อย่างกระชับ

2. อาจจัดส่วนนั่งเล่นไว้ในบริเวณเดียวกับโลจ LOBBY แต่ควรแยกพื้นที่อาจทำได้ด้วยการยก STEP เพื่อให้แขกทราบว่าบริเวณใดเป็นส่วน LOUNGE ที่มีของว่างและเครื่องดื่มบริการ

3. การทำ DOUBLE SPACE ช่วยทำให้โลจ LOBBY ดูโล่ง และช่วยเพิ่มความสำคัญของ SPACE

4. มีการตกแต่งสไตล์ไทยประยุกต์ที่น่าสนใจ นั่นคือ สร้างภาพรวมให้ดูเรียบทันสมัย เช่น การเลือกเฟอร์นิเจอร์ แบบ CONTEMPOLARY STYLE เรียบ, การนำวัสดุสมัยใหม่เช่นหิน ทองเหลือง, กระจกมาใช้, การใช้โทนสีเรียบ แล่ ACCENT ด้วยสีดำ,ทอง, ม่วง, เหลือง เป็นคั้น ผสมผสานกับการนำ ELEMENT ไทยมาใช้แบบลึคทอน และไม่บูมเฟือยเกินไป เช่น ลายรดน้ำบน PARTITION ลายค้ำน หลัง FRONT OFFICE เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. เป็นตัวอย่างที่ดีในการนำเสนอประติมากรรมและวัสดุในรูปแบบทันสมัยมาใช้ ทำให้บรรยากาศดูไม่ซ้ำซากจำเจ

6. ในส่วนโถงที่มี SPACE สูง ควรหา FORM ทางตั้งมาช่วยเชื่อมระนาบ ทางนอน และระนาบทางสูง ในโรงแรมนี้ใช้เสา และ PARTITION

7. ควร DESIGN เพื่อใช้พื้นที่ให้คุ้มค่าที่สุด เช่น ส่วนใต้บันได คนเดินเข้าไปใช้พื้นที่ไม่ได้อาจทำเป็นสวนหย่อม, บ่อน้ำเพื่อช่วยสร้างบรรยากาศ

8. ในทุกส่วนของโรงแรม ต้องมี CHARACTER ร่วมกัน เพื่อแสดงถึงเอกลักษณ์ของโรงแรม เช่น ที่นี้ใช้ลักษณะเด่นของการให้แสง และการ DROP ผ่าเป็น STEP เห็นได้จากส่วน LOBBY, COFFEE SHOP, CHINESE RESTAURANT และ THAI RESTAURANT

9. ในการ DESIGN ส่วนร้านอาหารควรมีการตกแต่งที่แสดงถึง THEME ที่ชัดเจน สัมพันธ์กับชื่อร้าน เช่น WHITE ELEPHANT มีการตกแต่งที่สื่อถึงช้างเผือก เป็นคั้น เพราะนอกจากร้านจะดูสวยงามและยังมีความน่าสนใจอีกด้วย

10. ข้อควรระวังเกี่ยวกับวัสดุ

- ไม้ เมื่อใช้ % มากจะต้องให้แสงสว่างเพิ่ม และควรระวังเรื่องรอยขีดข่วนและเสียงจากขาเก้าอี้
- หินแกรนิตสีดี ค่า ควรระวังเรื่องเงาสะท้อนจากพื้น จะทำให้แขกเดินลำบาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. โรงแรมฮิลตัน อิมเตอร์เนชันแนล บางกอก ณ ปาร์คนายเลิศ

(HILTON INTERNATIONAL BANGKOK AT NAILERT'S PARK)

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

#### ลักษณะอาคารภายนอก

ตัวอาคารโรงแรมเป็นรูปอัตรระรยสูง 5 ชั้น จัดกลุ่มคามแนวราบ แวดล้อมด้วยทิวทัศน์ที่สวยงาม LANDSCAPE ทำเป็นเนินจัดเป็นสวนต้นไม้ร่มรื่นเข้ากับ SITE ที่เป็นถนนวิหุข จุดเด่นของอาคารจะอยู่บริเวณ DROP OFF ก็จะมองเห็นศาลาทรงไทยโดดเด่นอยู่กลางลาน DISPLAY รถโบราณของพระยาภักดีนรเศรษฐ

#### นโยบายของโรงแรม

- ตามนโยบายของโรงแรมเครือ HILTON คือเมื่อสร้างโรงแรมที่ SITE ใดก็จะนำเอาเอกลักษณ์ของสภาพแวดล้อมของที่ตั้งนั้นมาใช้ และสะท้อนวัฒนธรรมของประเทสที่ตังนั้นอย่างเต็มที่ ดั้งนั้นจึงเกิด CONCEPT ของโรงแรมที่ว่า “โรงแรมในสวน สวนในโรงแรม” ภายใต้การตกแต่งทั้งภายในและภายนอกอาคารให้เน้นความเป็นไทย

- รองรับกลุ่มนักท่องเที่ยว และกลุ่มนักธุรกิจระดับสูง

#### องค์ประกอบภายในโรงแรม

- LOBBY (เปิดบริการ 24 ชั่วโมง)

เป็นส่วนต้อนรับ, ส่วนติดต่อกับทางโรงแรมผ่าน FRONT DESK และมีส่วนนั่งพักคอยอยู่ที่ชั้น 1

- THE LOUNGE BAR (7.30 น.-23.00 น.)

เป็นจุดนัดพบ, นั่งเล่น มีบริการเครื่องดื่ม อาหารว่าง กลางวันมีบริการน้ำชาและวันอาทิตย์มี AFTERNOON TEA BUFFET ท่ามกลางเสียงบรรเลงเปียโนอยู่ที่ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SUAN SARANROM COFFEE SHOP (6.00 น.-10.30 น. และ 11.30 -23.00 น.)  
ให้บริการอาหารไทยและยุโรปทั้งแบบบุฟเฟ่ต์และอาหารตามสั่ง อยู่บริเวณชั้น BASEMENT
- NOBEL HOUSE CHINESE RESTAURANT (11.30 น.-14.30 น. และ 18.30 น.-22.30 น.)  
ให้บริการอาหารจีนทั้งแบบ SET MENU และ DIM SUM อยู่ที่อาคารพอรอมานาด
- GENJI JAPANESE RESTAURANT (11.30 น.-14.00 น. และ 18.00 น. - 22 .00 น.)  
ให้บริการอาหารญี่ปุ่น อยู่ที่ชั้น 1 ส่วน SITTING AREA ATRIUM
- MA MAISON FRENCH RESTAURANT ( 12.00-14.00 น. และ 18.00 น. 22.00 น.)  
บริการอาหารฝรั่งเศส ท่ามกลางบรรยากาศการตกแต่งแบบไทย ได้รับรางวัลร้านอาหารฝรั่งเศสยอดเยี่ยม นับว่าเป็นร้านอาหารที่ขึ้นชื่อมากของโรงแรม
- JIGSAW THEME RESTAURANT (7.00 น. -22.00.)  
บริการอาหารแบบ CONTEMPOLARY BISTRO เหมาะสำหรับชั่วโมงเร่งด่วนภายในบรรยากาศแปลกใหม่ทันสมัย ใช้ THEME ในการตกแต่งเป็น JIGSAW ได้บรรยากาศที่ดูสนุกสนาน ไม่จำเจ อยู่ในส่วนอาคารพอรอมานาด
- GOURMANDISES (8.30 น. - 21.00 น.)  
ร้าน BAKERY ขายขนมอบหลากหลายประเภท
- CHUANCHOM. POOL SIDE (11.00 น. - 14.00 น. และ 19.00 น. - 22.00 น.)  
บริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมด้วยบาร์บีคิว และบุฟเฟ่ต์มีค้ำ ริมน้ำท่ามกลางธรรมชาติ สวนและน้ำตก
- HEALTH CLUB  
ประกอบด้วย GYM. ROOM, WHIRLPOOL, SAUNA, STEAM BATH นอกจากนี้ยังมีส่วนบริการ LOCAL SPORT ให้บริการ เช่น กีฬา JOGGING, TENNIS, SWIMMING POOL เป็นต้น
- BUSINESS CENTER  
ส่วนให้บริการธุรกิจ, การสื่อสาร, เช่น เครื่องคอมพิวเตอร์, โทรสาร, โทรศัพท์มือถือ, เครื่องถ่ายเอกสาร, เทเล็กซ์ บริการเลขานุการ และห้องประชุม
- BANQUET AREA  
ส่วนจัดเลี้ยงประกอบด้วยห้องโถงขนาดใหญ่ GRAND BALLROOM (จุได้ถึง 800 คน), ห้องรสสุคนธ์, ห้องบุณชกริก, ห้องพุทธชาด อยู่ที่ชั้น G และห้องการะเกด, ห้องกรรณิการ, ห้องถ้ำควน อยู่ที่ชั้น 1 ส่วน SITTING AREA ATRIUM รวมทั้งมีส่วน THE GALLERY ดำเนินการจัด EXHIBITION ชั่วคราวด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบในโรงแรม ที่ตรงกับขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์

## 1. LOBBY & LOBBY LOUNGE

- ที่ตั้ง : ชั้น 1 ต่อกับส่วน DROP OFF เป็นโถงหลักที่จะแยกต่อไปยัง SITTING AREA ATRIUM และ GRADEN ATRIUM
- สถานที่ใกล้เคียง : - โถงลิฟท์  
- สวนสราญรมย์ (COFFEE SHOP)  
- ร้านค้า
- เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง (ส่วน LOBBY) 7.30 น. - 23.00 น. (ส่วน LOUNGE)
- ให้บริการ : เป็นส่วนต้อนรับ, ติดต่อกับส่วน FRONT DESK มีที่พักรอย และมีส่วน THE LOUNGE BAR ให้บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม ขณะนั่งคอย หรือนั่งเล่น พร้อมฟังเสียงเพลงบรรเลงจากเปียโน
- ลักษณะพิเศษ : - ตั้งอยู่ในบริเวณโถงยาวแบบ ATRIUM ส่วนนี้จึงจัดอยู่ตรงกลาง COURT พอดี ซึ่งเป็น SPACE ที่เด่น และมีความสำคัญมาก เพราะมองเห็นจากทุกจุดของ โรงแรม
- ลักษณะการตกแต่ง :
- จัดส่วน LOBBY กับ LOUNGE ไว้ในบริเวณเดียวกัน แต่กันส่วน LOUNGE ให้เป็นสัดส่วนด้วยการยก STEP และใช้ PARTITION กระจกหน้าต่างกันบางส่วน โดยทั้งส่วน LOUNGE ส่วนพักรอยจะสร้างบรรยากาศให้เหมือนลอยอยู่ มีราวระเบียงล้อมรอบ เมื่อมองลงไปจะเห็นสวนสราญรมย์ COFFEE SHOP อยู่ด้านล่าง เป็นการจัด SPACE ให้ต่อเนื่องกัน โดยการเหลื่อมของชั้น ทำให้น่าสนใจยิ่งขึ้น
  - ส่วนพักรอยในโถงทำเป็นซุ้มศาลาทรงไทยขึ้นมา เป็นจุดเด่นของ SPACE และเป็นตัวเชื่อม SPACE ทางราบ เข้ากับทางตั้งที่เป็น ATRIUM สูง
  - เน้นการดึงเอาสภาพแวดล้อมภายนอกเข้ามาภายใน ไม่ว่าจะเป็นแสงจากธรรมชาติ หรือการนำกระจกใส DOUBLE SPACE ตลอดแนวที่ติดกับสวนเพื่อผู้ที่อยู่ในส่วนพักรอย และ LOUNGE TAKE VIEW สวนและสร้างบรรยากาศภายในให้เป็น OUTDOOR SPACE เชื่อมกับภายนอกอย่างชัดเจน
  - โทนสีที่ใช้เป็นแบบ MONO CHROME สีขาว-ครีม เป็นแก้วคู่สะอาดตา นำวัสดุไม้มาใช้ตกแต่งประกอบเช่นที่พื้นบางส่วน, ลิ้นบัวไม้, ราวระเบียง และสร้างความสดชื่นให้บรรยากาศด้วยสีเขียวของต้นไม้ที่นำมาตกแต่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ที่ไว้เป็นแบบ CONTEMPOLARY STYLE คู่กันสมัยอ โดยใช้วัสดุสมัยใหม่ เช่น ทองเหลือง, เหล็ก และเหล็กใช้ไม้สีอ่อน ทำให้ดูแปลกตา และทันสมัยขึ้น

- ในส่วนปีกทั้งสองข้างที่เชื่อมกับโคง LOBBY DESIGN ให้เป็น

1. GARDEN ATRIUM ออกแบบคอร์ทนี้ให้เป็นสวนไทยประยุกต์จากแบบดั้งเดิมที่เป็นของนายเลิศ นำทั้งต้นไม้ (เน้นไม้ใบ) และนำมาใช้ให้บรรยากาศสดชื่น ตรงกับ CONCEPT สวนในโรงแรม โรงแรมโนสวน
2. SITTING AREA ATRIUM ออกแบบคอร์ทนี้ให้เป็นชุดโซฟาสำหรับพักผ่อน แล้วนำต้นไม้มาตกแต่งประกอบ

## 2. SUAN SARANROM COFFEE SHOP

ที่ตั้ง : ชั้น G ติดกับสวนภายนอก

สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY & LOUNGE

- MA MAISON (FRENCH RESTAURANT)

- MAIN KITCHEN

ให้บริการ : บริการอาหาร ไทย ยุโรป และอาหารนานาชาติ

6.00 น. - 10.30 น. บริการอาหารเช้าเต็มชุดแบบอเมริกันหรือยุโรปในแบบบุฟเฟ่ต์

11.30 น. - 23.00 น. บริการอาหารกลางวันและอาหารค่ำตามเมนู และบุฟเฟ่ต์อาหารไทยและอาหารตะวันตก

ลักษณะพิเศษ : เป็นส่วนบริการอาหารที่เปิดโล่งเป็น DOUBLE SPACE ต่อเนื่องกับส่วน LOBBY และ LOUNGE ที่อยู่ด้านบน

ลักษณะการตกแต่ง

- มีลักษณะการตกแต่งที่โดดเด่นมากในการสร้างบรรยากาศของความเป็นสวนให้ต่อเนื่องกับสวนภายนอก ดังจะเห็นจากการเปิดผนังกระจกสูงเป็น DOUBLE SPACE มองแล้วเหมือนกับส่วนนี้อยู่ท่ามกลางสวน นอกจากนี้ยังถึงเอาบรรยากาศ OUTDOOR เข้ามาใช้ เช่น

- พื้นบางส่วนปูพรมสีน้ำตาลไหม้ให้เหมือนพื้นดิน ต่อเนื่องกับพื้นภายนอก
- นำไม้ประดับมาใช้ตกแต่งภายในทั้งในการทำสวนหย่อม และในบริเวณทั่วไป
- เลือกรูปแบบเฟอร์นิเจอร์วาง ให้ความรู้สึกลึกลับเหมือนนั่งเล่นในสวน
- ใช้ราวระเบียงมาเป็น PARTITION แล้วยแบ่ง SPACE ที่ยก STEP ให้ความรู้สึกลึกลับ อยู่บนถ้ำกันถึงขั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

• การให้แสงเรืองจากฝ้าเพดานที่ยกขึ้นไป และฝ้าเพดานอยู่สูงทำให้ดูเป็น  
OUTDOOR SPACE ยิ่งขึ้น

- การใช้สีกลุ่มโทนสีเบจและสี EARTH TONE ดูเรียบ ใช้วัสดุไม้, หวาย ทำให้ดู  
สบายยิ่งขึ้น และเน้นสีแดงบางจุดที่เบาะเก้าอี้ และสีเขียวของต้นไม้

### 3. NOBLE HOUSE (CHINESE RESTAURANT)

ที่ตั้ง : อยู่ชั้น 1 ในส่วนอาคารศูนย์การค้าพารามาต ซึ่งแยกออกไปต่างหากจากอาคาร  
โรงแรม

สถานที่ใกล้เคียง : ร้านค้าภายในศูนย์การค้าพารามาต

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

ให้บริการ : บริการอาหารจีน มีทั้งแบบ SET MENU และ DIM SUM มื้อกลางวัน และมื้อค่ำ

ลักษณะการตกแต่ง :

- สร้างบรรยากาศดูเรียบ หรูหรา จากการใช้ไม้ การใช้ลูกฟักไม้ แต่ก็สอดแทรก  
เส้นแบบ FREE FORM ของงานสมัยใหม่เข้าไป (เช่นที่ฝ้าเพดาน, ราวระเบียง) ทำให้บรรยากาศดูสบาย และ  
น่าสนใจยิ่งขึ้น

- ใช้โทนสีที่ดูสุภาพแต่ก็สดใส โดยใช้สีกลุ่มโทน เน้นด้วยสีแดงเบรคของไม้กับ  
เบาะเก้าอี้ , และสีเขียวเบรคของต้นไม้กับเบาะเก้าอี้ จะเห็นว่ายังเป็นไปตามภาพรวมของโรงแรมนั่นคือใช้สี  
ครีม, น้ำตาลกลุ่มโทนแล้ว ACCENT ด้วยสีเขียว และสีแดงบางจุด

- นำกระจกเงามาใช้ในการตกแต่ง และเพิ่มความน่าสนใจโดยการใส่กรอบกระจก  
รูปร่างแปลกนำมาตกแต่งผนัง

- พื้นปูพรมทอลายแบบจีน WALL TO WALL ทั่วร้าน

- รูปแบบเฟอร์นิเจอร์มี 2 แบบ ใช้ไม้สีอ่อนเป็นวัสดุหลัก

### 4. ห้องพัก

โรงแรมฮิลตันมีห้องพัก 400 กว่าห้อง แต่ห้องที่เด่นและแสดงถึงเอกลักษณ์ของโรงแรมมาก  
ที่สุดนั้นก็คือ ห้องชุด ROYAL SUITE และ ห้องชุด PRESIDENTIAL SUITE ซึ่งห้องชุดทั้งสองห้องนี้ได้รับ  
การออกแบบตกแต่งโดยวาเลนตินาและกิโดโม แอนเกลุซซีผู้มีชื่อเสียงในการทำงาน INTERIOR

ห้องชุดทั้งสองมีขนาดใหญ่ ประกอบด้วยห้องนอน, ห้องนั่งเล่น, ห้องเขียนหนังสือ, ห้องรับ  
ประทานอาหาร (สามารถปรับเปลี่ยนโต๊ะประชุมได้ โดยมีฉากไม้ฉากกั้นเพื่อความเป็นส่วนตัว) และห้องน้ำ ใช้  
เฟอร์นิเจอร์ที่บุด้วยผ้าไหมไทย เลือกที่มีสีอ่อน และมีลวดลายเล็ก ๆ โทนสีที่ใช้ยังคงโทนของโรงแรม นั่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดกิจกรรม เวียบ เน้นกับข้อความบรรดาของตัวบุฟเฟอร์เจอร์ และมีการใช้สลับไม้ตกแต่งภายใน เพื่อเกิดการต่อเนื่องกับ SITE ที่ตั้งและวิวข้างล่างที่เป็นสวนที่สวยงาม

รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ที่นำมาใช้ผสมผสานกันทั้งแบบไทยและแบบยุโรป และมีทั้งแบบเก่าที่ดูโบราณและแบบใหม่ที่คุณทันสมัยปนกัน

### สิ่งที่ได้จากการศึกษา

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

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

3. ในบริเวณที่ฝ้าเพดานอยู่สูงมาก ควรคำนึงถึง FORM ทางคั้งที่จะมาช่วยเชื่อมระนาบทางนอนกับระนาบทางตั้งด้วย ในที่นี้ใช้ศาลาทรงไทยเป็นตัวเชื่อมและเป็นจุดสนใจ

4. การกั้น LOUNGE ออกจาก LOBBY นอกจากการยก STEP แล้วย อาจใช้ PARTITION มาช่วยกันความรู้สึกได้

5. ถ้าโรงแรมมี SITE และสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดเด่น ในการตกแต่งภายในก็ควรดึงเอากิจกรรมเด่นนั้นเข้ามาใช้ด้วย เช่นที่โรงแรมฮิลตัน ตกแต่งให้ได้บรรยากาศแบบ OUTDOOR SPACE ร่มรื่นเพื่อเชื่อมกับสวนภายนอกตาม CONCEPT โรงแรมโบราณ สวนในโรงแรม

6. การควบคุมภาพรวมของโรงแรมให้ทุกส่วนมี CHARACTER ร่วมกัน อาจจะเป็นรูปแบบเฟอร์นิเจอร์, โทนสี, วัสดุ หรือทิวทัศน์บางอย่างเพื่อให้รู้ว่าแต่ละส่วนนั้นอยู่ในโรงแรมเดียวกัน เช่นของโรงแรมฮิลตันใช้โหนดสีและไม้ประดับครอบคลุมทั้งโครงการ

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

8. ในการนำสไตล์ไทยมาใช้ ควรรู้จักประยุกต์ให้เข้ากับรูปแบบ, วัสดุ, เทคนิค, วิธีการแบบสมัยใหม่ เพื่อให้เข้ากับสภาพปัจจุบัน

9. การใช้แสงจากภายนอกและการใช้ไม้ประดับ ทำให้บรรยากาศสดชื่น และดูเป็นธรรมชาติยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4. โรงแรมรีเจนท์ กรุงเทพฯ (THE REGENT BANGKOK HOTEL)

โรงแรมรีเจนท์กรุงเทพฯ เป็นโรงแรมชั้น 1 ระดับ 5 ดาว ขนาด 424 ห้องพัก ตั้งอยู่บนถนนราชดำริ ตรงกันข้ามกับสนามแข่งม้าของราชกรีฑาสโมสร ซึ่งตั้งอยู่ใจกลางเมืองย่านธุรกิจแวดล้อมไปด้วยสถานทูตของนานาประเทศ รวมทั้งอยู่ในย่านที่พักอาศัยที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ จัดว่าเป็นโรงแรมที่มีมาตรฐาน และมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในบรรดากลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

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

#### ลักษณะอาคารภายนอก

แนวความคิดในการออกแบบอาคารคือต้องการเน้นความรู้สึกสบายแบบบ้านพักอาศัย จึงทำรูปแบบอาคาร โดยเน้นการใช้แสงจากธรรมชาติเป็นหลัก โดยนำกลุ่มเรือนไทยมาเป็น THEME ในการออกแบบ

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

#### นโยบายของโรงแรม

เป็นโรงแรมธุรกิจ รองรับกลุ่มนักธุรกิจ และนักท่องเที่ยวเป็นหลัก มีบริการบริการอย่างอบอุ่นแบบคนไทย ตกแต่งสภาพแวดล้อมให้ดูเป็นสากล ผสมผสานกับความเป็นไทยโดยเชื่อมเอาความเป็นธรรมชาติของสวนหย่อมมาใช้

#### นโยบายพิเศษ

ทางโรงแรมเปิดบริการพิเศษเรียกว่า “CONCIEGE BEST BUYS” ให้บริการเกี่ยวกับการแนะนำ การวางแผนการท่องเที่ยวสำหรับแขกที่เข้ามาท่องเที่ยวที่เน้นการ SHOPPING โดยตรง เพื่อเป็นการประหยัดเวลา สะดวกสำหรับทั้งแขกที่มาประจำ และแขกที่เพิ่งมาครั้งแรก โดยจะมีบริการจัดไว้

ในส่วน CONCIEGE ของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้บริการโดยมีไกด์ที่นำเช็ถือช่วยไก่นำเที่ยว การต่อรถเวลา ให้ความช่วยเหลือ เช่น การซื้อของแบบที่ต้องส่งตามไปนภายหลัง บริการโดยรถ MERCEDEZ LIMOS ถนนขับของทาง โรงแรม นอกจากนี้ยังมีบริการติดต่อ GROUP TOUR, เที่ยวบิน หรือที่พักอื่น ๆ ภายในประเทศ

องค์ประกอบภายในโรงแรม

- THE LOBBY

ให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง

เป็นจุดเด่นของโรงแรมนี้ เหมาะสำหรับเป็นต้อนรับ ที่นัดพบ หรือติดต่อธุรกิจรวมส่วน FRONT DESK ทั้งหมด และถ่วง LOBBY LOUNGE เอาไว้

- SHINTARO (JAPANESE RESTAURANT)

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

บริการอาหารญี่ปุ่นแบบ SUSHI BAR ทั้งสูตรดั้งเดิม และสูตรใหม่ ในบรรยากาศสนุก สนาน เป็นกันเอง

- THE REGENT GRILL (EUROPEAN RESTAURANT)

ให้บริการมือกลางวัน และมือค่ำ (11.30 น. - 14.30 น. และ 18.00 น. - 23.00 น.)

บริการอาหารสไตล์ยุโรป การตกแต่งเน้นงานหัตถกรรม เน้นจุดเด่นที่ซุ้มไวน์

- LA BRASSERIE AND THE GARDEN TERRACE (FRENCH RESTAURANT)

ให้บริการอาหารเช้า และอาหารกลางวันแบบบุฟเฟ่ต์ และอาหารเย็นตามสั่ง

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

บริการอาหารฝรั่งเศส อาหารนานาชาติ ตั้งอยู่ในส่วนลานปาร์ชาลี สามารถนั่งได้ทั้งใน และนอกร้านในส่วน GARDEN TERRACE ได้ ในช่วงวันอาทิตย์จะจัดเทศกาลพิเศษสำหรับเด็กและครอบครัวด้วย ความจุภายในร้าน 113 คน และภายนอกร้าน 32 คน

- SPICE MARKET (THAI RESTAURANT)

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

บริการอาหารไทย และอาหารประจำชาติแถบเอเชียอาคเนย์ เป็นห้องอาหารไทยที่ขึ้น

ชื่ออีกแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ

- THE TERRACE AND SWIMMING POOL

เปิดบริการ 7.00 น. - 19.00 น.

บริการอาหารกลางวันเป็นอาหารอิตาเลียน, เครื่องดื่มประเภท COCKTAIL ใน

บรรยากาศสริมสระน้ำ ภายใต้ซุ้มไม้ดัด เหนือลานเปิดโล่ง เป็นธรรมชาติ ความจุ 60 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

องค์ประกอบในโรงแรมที่ตรงกับขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์

### 1. โถงต้อนรับ (THE LOBBY)

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ส่วนหน้าสุดของโรงแรม เป็นโถงหลักที่แจกไปยังปาร์ชาติคอร์ทและมณฑาทิพย์คอร์ท

สถานที่ใกล้เคียง : - โถงกีฬา  
- FRONT OFFICE  
- ร้านค้า  
- ร้านอาหารญี่ปุ่น

เวลาบริการ : ตลอด 24 ชั่วโมง

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

ลักษณะพิเศษ : รวมเอาส่วน LOBBY LOUNGE ไว้ให้บริการเดียวกันและให้บริการอาหารด้วย เหมือนกับมี COFFEE SHOP ในตัว ไม่ได้แยกต่างหากเหมือนโรงแรมอื่น

จำนวนที่นั่ง : 136 ที่นั่ง (ต่อ 424 ห้องพัก)

ลักษณะการตกแต่ง :

- เน้น SPACE ที่เป็นโถง ทำเป็น DOUBLE SPACE ยกเพดานสูง 8 เมตร โฉวแนวเสาประดับสายตาทำให้ SPACE ดูกว้าง โล่ง เป็นห้องสร้างจุดเด่นที่งานจิตรกรรมบนพื้นผ้าไหมขนาดใหญ่ที่ฝ้าเพดานที่บังบอกร่องราวการสร้างกรุงเทพฯ
- พื้นปูหินอ่อน ปูพรมผืนขนาดใหญ่ในบริเวณที่ว่างชุดพักผ่อน
- ผนังขาวเรียบ ลามโครงสร้างอาคาร เพื่อให้บรรยากาศโล่งเรียบ ไม่ข่มภาพเขียนบนเพดาน

ใช้วัสดุไม้เข้ามาตกแต่งบางส่วนเช่นที่เพดาน, ระเบียง, เฟอร์นิเจอร์ ช่วยเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ให้ความสำคัญกับคอนกรีตแบบไทย
- สร้างจุดประทับใจที่แยกกันคือดอกไม้ และการเขียนที่ผนังทั้ง 2 ข้าง เป็นชุดหยุดสายตา
- ใช้ต้นไม้ช่วยสร้างบรรยากาศชุ่มชื้น และเชื่อมกับส่วนที่เป็นสวนหย่อมในคอร์ทยาร์ดด้านข้างที่อยู่ติดกัน ใช้แสงจากธรรมชาติ และแสงประดิษฐ์ร่วมกัน
- ใช้โทนสีโดยรวมเป็นแบบ MONOCHROME สีครีม-ขาว แต่ ACCENT แบบ TRIAD โดยใช้สีแดงของไม้ นำเงินของพรม มาตกแต่งเพิ่มเติม

## 2. SPICE MARKET (THAI RESTAURANT)

ที่ตั้ง :	ชั้น 1 ในส่วนปาริชาตคอร์ท (NORTH ATRIUM)
สถานที่ใกล้เคียง :	LA BRASSERIE RESTAURANT
(ดู ZONE ประกอบ)	- ร้านค้า และสวนหย่อมในคอร์ท - PANTRY
เวลาบริการ :	11.30 น. - 14.30 น. และ 18.30 น. - 23.00 น.
ให้บริการ :	บริการอาหารไทย และอาหารแถบเอเชียอาคเนย์ มีอกกลางวันและมีค้ำ
ลักษณะพิเศษ :	จัดเป็นห้องอาหารเล็ก ๆ แบ่งส่วนที่นั่งทั้งในร้านและนอกร้านให้ได้บรรยากาศ สวน
จำนวนที่นั่ง :	ภายในร้าน 64 ที่นั่ง ภายนอกร้าน 10 ที่นั่ง
ลักษณะแตกต่าง :	

- มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยใช้ THEME เป็นห้องแถวไม้โบราณในตลาดเก่า DISPLAY สมุนไพรไทยเป็นจุดเด่น ทำให้ร้านน่าสนใจยิ่งขึ้น และทำให้ชาวไทยและชาวต่างชาติรู้จักสมุนไพรไทยเพิ่มขึ้น
- นำวัสดุพื้นบ้านมาใช้ เช่น ผนังปูกระเบื้องดินเผา ผ้าม่านและไม้ผสมกัน เหนือคานตกแต่งโดยใช้ผ้าขาวแขวนด้านบน รวมถึงของตกแต่งเป็นพวกกระสอบ, เข่งหวายไม้บรรยากาศที่สื่อถึงความเป็นชาวบ้าน เป็นกันเอง
- โทนสีหลักที่ใช้ เป็นสีครีม, และสีน้ำตาลของไม้เป็นหลัก และใช้ไฟแสงสีเหลืองช่วยเสริมบรรยากาศของห้องแถวไม้ให้เด่นชัด
- ให้ความสำคัญกับการ DESIGN แทบทุกส่วน เพื่อกลุ่ม CONCEPT ของร้าน เช่น รูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร, รูปแบบการเขียน BOARD

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แพลน ทำลิ้ม เพื่อช่องช่อง SLOT ปลั๊กลม AIR และ RETURN GRILL

### 3. ห้องพัก (GUEST ROOM)

ห้องพักแขกทั้งหมด 424 ห้อง จะรับวิวด้านล่างโน้ต่วนของราชมรรคาทอมสร หรอ่ย่านที่พักอาศัย และสถานจุตด้านถนนวทยา ห้องพักรูทห้องจะกรกระจกหนา 2 ชั้นกันเสยงรบกวนจากภายนอก มีลิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม เช่น เตยงขนาดใหญ๋, โต้ะเขียนหนังสือ, มีปุมปรับอุณหภูมิเฉพาะแต่ละห้อง, โทรศัพท 3 เครื่อง, ตู้เย็น, โทรศัพทสีพร้อม ภาพยนตจากรวีดีโอที่มีให้เลอิกชม 2 ช่อง, ห้องน้ำและส่วนแต่งตัว มีความเป็นสัคส่วน และสะดวกสบาย มีการแบ่งประเภทห้องพักรู ดังนี้

ห้องชุกรราชดำริ	1	ห้อง
ห้องชุกร EXECUTIVE	1	ห้อง
ห้องชุกรชนิดเตยงเดี่ยว	36	ห้อง
ห้องคูชชนิดสองเตยง	161	ห้อง
ห้อง STUDIO	135	ห้อง
ห้องเดี่ยว	67	ห้อง
ห้องดำหรัผู้ทุพพลภาพ	2	ห้อง
รวมทั้งหมด	424	ห้อง

#### ห้องชุกรราชดำริ

ครองเนื้อที่ั้งมบลของชั้น 9 มีเนื้อที่ 6.456 ตารางฟุต/600 ตารางเมตร แบ่งออกเป็ห้องรับประทานอาหาร 18 ที่นั่ง ห้องนั่งเล่น ห้องสมุค และห้องนอนใหญ่เนื้อที่ 120 ตารางเมตร ถัดจากระเบียบงมีห้องนอนชนิดเปิดถึงกันได้อีก 6 ห้อง การตกรแต่งห้องชุกรทำอย่างประณีตพิเศษโดยใช้ไหมไทยและมีลิฟท์เฉพาะซึ่งต้องใช้กุญแจพิเศษไขด้วย

#### ห้องชุกร EXECUTIVE

มีเนื้อที่ 42 ตารางเมตร แยกห้องแต่งตัวออกเป็สัคส่วน ห้องนอนประกอบด้วยเตยงคูขนาดใหญ่ มีห้องนั่งเล่นกว้างขวาง พร้อมโต้ะเขียนหนังสือ ตู้โทรศัพท แก้อี้นอน แก้อี้นงเล่น ห้องชุกรนี้สามารถเปิดค้กับห้องนอนเดี่ยวหรือห้องนอนคู่อีกห้องหนึ่งได้สามค้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ห้องคู่ชนิดเตียงเดี่ยว

มีเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีการกรูกระจก 2 ชั้น เพื่อป้องกันเสียงรบกวนจากภายนอก ประกอบด้วยเตียงขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ ภายในห้องจัดให้มีโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ ตู้เย็นพร้อมบาร์เล็ก ๆ โทรทัศน์ ห้องแต่งตัวแยกเป็นสัดส่วนต่างหาก มีที่นั่งเล่นเฉพาะแต่ละห้อง พร้อมทั้งมีปุ่มอุณหภูมิของเครื่องปรับอากาศเฉพาะแต่ละห้อง

### ห้องคู่ชนิดสองเตียง

ขนาดเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีการตกแต่งเช่นเดียวกับห้องคู่ชนิดเดี่ยวทุกอย่างต่างกันเฉพาะขนาดเตียงที่ใช้คือ จะมีเตียงคู่ขนาดกลาง 2 เตียง หัวเตียงประดับด้วยภาพวาดบนผ้าไหมไทย

### ห้องสตูดิโอ

ขนาดเนื้อที่ 42 ตารางเมตร มีลักษณะเหมือนห้องอื่น ๆ ต่างกันตรงเตียงนอนขนาดกลาง สามารถพับเก็บได้เมื่อไม่ต้องการใช้ทำให้ตัดแปลงเป็นห้องทำงานหรือที่เล่นได้

### ห้องเดี่ยว

ขนาดเนื้อที่ 36 ตารางเมตร มีการอำนวยความสะดวกสบายเหมือนกับห้องอื่น ๆ ทุกอย่าง

### ห้องสำหรับผู้ทุพพลภาพ

ภายในห้องมีการตกแต่งเหมือนกับห้องอื่น ๆ แต่จะมีอุปกรณ์พิเศษสำหรับบริการแก่แขกทุพพลภาพโดยเฉพาะ

### สิ่งที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทราบถึงองค์ประกอบหลักของโรงแรม ความสัมพันธ์และการจัดสรรพื้นที่ รวมไปถึงจำนวนที่นั่งที่จะรองรับแขกในแต่ละส่วน
2. โรงแรมนี้เป็นตัวอย่างในการเชื่อม FACILITY ต่าง ๆ ในแนวราบ ด้วยโถง และ COURT แล้วนำความร่วมรื่นของธรรมชาติมาใช้ใน COURT ส่วนโรงแรมในเมืองอื่น ๆ มักเชื่อม FACILITY ต่าง ๆ ในแนวตั้งด้วย LIFT
3. อาจจัดวางโถงนั่งเล่นรวมไว้กับบริเวณโถงต้อนรับ และจากนโยบายของโรงแรมในเครืออีโรเจนท์ จะจัดวางโถงนั่งเล่นให้บริการอาหารด้วย คล้ายกับเป็น COFFEE SHOP ไปด้วยในตัว ถ้าจะนำนโยบายนี้ไปใช้สร้างโรงแรมปัญหาเรื่องกลิ่นรบกวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ในส่วนอาคารจะที่จะมีคนเข้าใช้มากเช่นโรงต้อนรับ ควรจัด SPACE ให้โล่ง อาจทำเป็น DOUBLE SPACE เพื่อไม่ให้บรรยากาศอึดอัด และทำให้ SPACE ดูสำคัญยิ่งขึ้น
5. จัดรวม FRONT DESK ทั้งหมดรวมใน COUNTER เดียว ในช่วงความสูงจากพื้นถึงฝ้าไม่มากเกินไป (ควร DROP ฝ้าลงในช่วง FRONT DESK)
6. การตกแต่งส่วน LOBBY ปลอ่ยผนัง และเสาให้ขาวเรียบ เพื่อเน้นจุดสนใจของ SPACE คือฝ้าเพดาน ที่มีการ PAINT อย่างสวยงาม ดังนั้นในการตกแต่งควรปลอ่ยให้บางส่วนเรียบ เพื่อรับให้จุดสนใจใน SPACE เด่นขึ้น
7. ในการนำไม้มาใช้ตกแต่ง ไม่ควรใช้มากเกินไป เพราะจะทำให้บรรยากาศดูแคบ และอึดอัด และควรระวังตำแหน่งที่มีเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว พื้นอาจโดนขูดขีดเป็นรอย และมีเสียงดัง การปูพรมจะช่วยลดปัญหานี้ได้
8. ในส่วน SPICE MARKET มีลักษณะการตกแต่งที่ดูแปลกตา และไม่น่าเบื่อ เนื่องจากมี CONCEPT ที่ชัดเจน และน่าสนใจ รวมทั้งมีการตกแต่งที่ละเอียด ทุก ELEMENT ล้วนเป็นคัวสนับสนุน CONCEPT และสร้างจุดสนใจขึ้นมาในร้านเป็นสมุนไพรไทย
9. วัสดุหรือของตกแต่งพื้นบ้าน ถ้านำมาจัดอย่างลงตัว ก็สามารถนำมาให้ตกแต่งให้เกิดความสวยงาม ที่ดูเป็นสากลได้ และไม่น่าเบื่อด้วย
10. ในการใช้โทนสีในโรงแรม มักจะใช้สี MONOCHROME ให้ดูเรียบสบายตา แต่ไม่น่าเบื่อด้วยการเน้นคู่ตรงข้าม หรือสีแบบ TRIAD
11. เป็นตัวอย่างที่ดีในการตกแต่งแบบไทย ที่ดูเป็นสากล ไม่ใช่ ELEMENT ของไทยไปเรื่อยเกินไป
12. การนำเสนอธรรมชาติเข้ามาใช้และการใช้ต้นไม้ ดอกไม้ตกแต่งภายใน ช่วยให้บรรยากาศดีขึ้น นำพักผ่อนมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. โรงแรมโมนาร์ช ลี การ์เด้น (THE MONARCH LEE GARDEN)

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

ลักษณะอาคารภายนอก

เป็นอาคารโรงแรมสูง 38 ชั้น รูปแบบทันสมัย ปลายด้านบนของตึก STEP เป็นกระจกกรอบทั้ง 4 ด้าน รูปร่างของพื้นที่โรงแรมค่อนข้างแคบ ทางลัดมากกว่าทางด้านกว้าง สร้างตึกเต็มพื้นที่ด้านหน้าติดถนนใหญ่ เว้นเนื้อที่ไว้เล็กน้อยสำหรับจอดรถส่งแขกของทางโรงแรม เนื่องจากแต่เดิมตัวอาคารสร้างเป็นอพาร์ทเมนต์ ดังนั้น จึงส่งผลให้ SPACE ภายในส่วน LOBBY เล็ก และ BAY เสาส่วนห้องพักกว้างกว่าโรงแรมทั่วไป (เนื่องจากขนาดของ LOBBY เล็ก จึงจัดอยู่ในโรงแรมระดับ 4 ดาวครึ่ง)

นโยบายของโรงแรม

เป็นโรงแรมธุรกิจ รองรับกลุ่มนักธุรกิจเป็นหลัก และเจาะกลุ่มชาวเอเชียเนื่องจากเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียง และมีเครือข่ายหลายแห่งในเอเชีย

องค์ประกอบภายในโรงแรม

FACILITY	HOURS	FLOOR	SEAT	FEATURES
LOBBY	24 HOURS	1	28	ส่วนโถงต้อนรับ ประกอบด้วย ส่วน FRONT DESK และส่วนพักผ่อนเล็กน้อย
THE REGAL LOUNGE	10.00 - 24.00	MEZZ	60	ส่วนนั่งเล่น หรือ จุดนัดหมายทางธุรกิจ พร้อมฟังเพลงบรรเลงเปียโน
TAIJING	11.30 - 14.30 18.00-22.30	38 <sup>th</sup>	130	บริการอาหารจีนกวางตุ้ง มีโอกาสวันและมือเย็น
TEIO	11.30 - 14.30 18.00-22.30	3 <sup>rd</sup>	100	บริการอาหารญี่ปุ่นแบบเทปัลบายากิ ซูชิบาร์ และอาหารเที่ยงแบบกล่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

FACILITY	HOURS	FLOOR	SEAT	FEATURES
THE ROYAL CAFE	24 HOURS	2 <sup>nd</sup>	110	COFFEE SHOP ของโรงแรม บริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ และ อาหารคาวตั้ง
PALAIS DE MONARCH	11.30 - 14.30 18.00 - 22.30	37 <sup>th</sup>	80	บริการอาหารยุโรปแบบ CONTINENTAL อาหารทะเล และสลัดบาร์
PALAIS MUSIC LOUNGE	17.30 - 00.30	37 <sup>th</sup>	60	บริเวณนั่งเล่น พักผ่อน และเต้นรำ กับวงดนตรีที่บรรเลงช่วง 22.30 น.
POOL BAR	8.00-20.00	5 <sup>th</sup>	30	บริการของว่างและเครื่องดื่ม บรรยากาศ OUTDOOR ริมนสระ ว่ายน้ำ
HEALTH CLUB	8.00-20.00	5 <sup>th</sup>	-	ประกอบด้วยบริการ SAUNA, STEAM BATH, JACUZZI, WHIRLPOOL, MASSAGE RM, OUTDOOR POOL
BUSINESS CENTER	24 HOURS	4 <sup>th</sup>	-	ประกอบด้วยบริการด้านเลขานุ การ , การแปล การสื่อสารโทร คมนาคม, บริการห้องทำงานและ ห้องประชุม
BANQUET AREA	7.00-23.00	4 <sup>th</sup>	170	บริการห้องประชุม/จัดเลี้ยงมี 3 ห้อง (อาจแบ่งเป็นห้องใหญ่ 1 ห้อง กับห้องเล็ก 1 ห้อง)
EXECUTIVE FLOOR	24 HOURS	23 <sup>th</sup> -28 <sup>th</sup>	-	ชั้นสำหรับนักธุรกิจ มีระบบ CHECK IN/OUT ค่วนพิเศษ. มี บริการธุรกิจครบวงจร และมี EXECUTIVE LOUNGE ในตัว
EXECUTIVE LOUNGE	24 HOURS	24 <sup>th</sup> , 27 <sup>th</sup>	40	อยู่ในส่วน EXECUTIVE FLOOR มีบริการอาหารเช้าแบบ CONTINENTAL, ของว่าง และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบที่ตรงกับขอบเขตของโครงการวิทยานิพนธ์

## 1. LOBBY

ที่ตั้ง : ชั้น 1 ด้านหน้าสุดของโรงแรม ติดกับส่วน DROP OFF

สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY LOUNGE  
- LIFT HALL  
- FRONT OFFICE

เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง

ให้บริการ : เป็นส่วนต้อนรับ, เป็นที่ติดต่อกับโรงแรมโดยผ่านทาง FRONT DESK และ มีที่นั่งพักคอยเล็กน้อย

ลักษณะพิเศษ : เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านตัวอาคาร ทำให้พื้นที่ส่วน LOBBY เล็กกว่าปกติ เมื่อเทียบกับโรงแรมขนาด 400 กว่าห้องอื่น ๆ

จำนวนที่นั่ง : 28 ที่นั่ง

ลักษณะการตกแต่ง

- เปิดโล่งเป็น DOUBLE SPACE มี LOBBY LOUNGE แยกออกไปต่างหากอยู่ที่ส่วนชั้นลอย ซึ่งอยู่ในบริเวณเดียวกัน

- มี MAIN CIRCULATION จากทางเข้าตัดผ่านกลางโถง ทางซ้ายมือเป็นที่พักคอย 4 ชุด ส่วนทางขวามือเป็นส่วน FRONT DESK

- สว่างโล่งให้ดูยิ่งใหญ่ขึ้นโดยการเน้น SPACE ทางคั้งเห็นจากการ DECORATE เหนียงที่ใช้เส้นตั้ง หรือใช้ FORM ผอมสูง

- ตกแต่งแบบ CONTEM POLARY ผสม STYLE แขนก และมีกลิ่นอายของความเป็นไทยอยู่ด้วยดูจาก

- การตกแต่งพื้น เหนียง เพดานเรียบแบบร่วมสมัย

- การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์แบบ CONTEM POLARY หรือแบบ CLASSIC ตัดทอนลง

- ใช้ DETAIL ทวดลายต่าง ๆ เช่นลายรวาระเบียง รวมไปถึงการใช้วัสดุที่มีความมันวาว ดูมีค่าแบบแขนก

- วัสดุของตกแต่งหรืองานจิตรกรรมบางส่วนเป็นแบบไทยประยุกต์

- ให้ความสำคัญสะอาดตา น่าพักผ่อน เกิดจากการเลือกใช้โหนดี้ ขาว-ครีมกลม

โหนดี้ มีการเน้นสีของไม้ กัดค่า และสีของมันวาว ทำให้ดูสบาย แต่ก็มีทิวหาที่มีระดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การเปิดมุมมองลวดลายด้านนอกโดยใช้กระจกใสทั้งแผง ทำให้ TAKE VIEW  
ภายนอกชัดเจน ได้รับแสงจากธรรมชาติ ให้บรรยากาศสบายยิ่งขึ้น

## 2. THE REGAL LOUNGE

- ที่ตั้ง : ชั้นลอย ในบริเวณเดียวกับส่วนโคง LOBBY เข้าถึงโดยลิฟท์บันได
- สถานที่ใกล้เคียง : - LOBBY  
- LIFT HALL  
- THE ROYAL CAFE (COFFEE SHOP)
- เวลาบริการ : 10.00 - 24.00 น.
- ให้บริการ : เป็นส่วนนั่งเล่น, นัดพบปะทางธุรกิจ มีบริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม  
พร้อมฟังเสียงบรรเลงจากเปียโน
- ลักษณะพิเศษ : แยกมาอยู่บนชั้นลอย จึงสามารถมองลงมาข้างล่างเห็น ส่วน LOBBY มี  
SPACE ค่อนข้าง (ต่างจากโรงแรมอื่นที่รวมเอาส่วน LOUNGE ไว้ใน  
บริเวณเดียวกับ LOBBY เลย)
- จำนวนที่นั่ง : 60 ที่นั่ง
- ลักษณะการตกแต่ง
- บรรยากาศต่อเนื่องกับส่วน LOBBY คือเป็นแบบเรียบ ๆ เลือกใช้เฟอร์นิเจอร์  
แบบทันสมัย นำวัสดุสมัยใหม่มาใช้ เช่น หินแกรนิต, ทองแดง, ทองเหลือง
  - มีการใช้โทนสีต่างจากส่วน LOBBY เล็กน้อยนั่นคือ นอกจากจะให้สีขาว, ครีม,  
ดำ, ทอง แล้วยังเพิ่มความสดใสด้วยสีน้ำเงินของชุดที่นั่ง ทำให้โทนสีเป็นแบบ TRIAD คือ สีน้ำ  
เงิน, สีแดงของไม้และสีครีม
  - SPACE ส่วนนี้ จัดแล้วดูค่อนข้างคับแคบ เนื่องจากเพดานเตี้ย และจัดชุดที่นั่ง  
แน่น แก้ปัญหาโดยการนำกระจกเงามาใช้บางส่วน

## 3. THE ROYAL CAFE

- ที่ตั้ง : ชั้น 2 ของโรงแรม เข้าถึงโดยทางบันไดหรือลิฟท์
- สถานที่ใกล้เคียง : - LIFT HALL  
- THE REGAL LOUNGE
- เวลาบริการ : 24 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงพาณิชย์และสามารถนำข้อมูลไปเผยแพร่ได้โดยไม่ผิดเงื่อนไข  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนที่นั่ง

110 ที่นั่ง

#### ลักษณะการตกแต่ง

- การตกแต่งคล้ายกับส่วน LOBBY นั่นคือ สร้างบรรยากาศให้ดูสบายตา นำพักผ่อน โดยใช้สีเขียวขึ้นพื้น แต่ลด % ของสีไม้เข้ามาแทน จึงให้ความรู้สึกเป็นกันเองมากขึ้น แต่เพิ่มความสดใสด้วยสีส้มของผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร
- การตกแต่งเรียบร้อย นำไม้มาเป็นวัสดุเสริม และเพิ่มความน่าสนใจโดยการนำ MATERIAL แปลกใหม่อย่างหินทรายมาใช้ เช่นที่เสา, ผนังบางส่วน
- รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์, วัสดุ และโทนสีที่ใช้ รวมถึงการใช้แสงจากธรรมชาติ การตกแต่งด้วยไม้ประดับ ทำให้เกิดบรรยากาศของการพักผ่อนใน OUTDOOR SPACE
- ส่วนปลายเสาที่ซ่อนไฟไว้ในฝ้า ส่องไฟเสาลงมาเป็น DETAIL ที่น่าสนใจ
- ใช้ม่านแบบ ROMAN BLIND โปรง ๆ ในการช่วยบังแสงแดด
- เน้น SPACE ของส่วน BUFFET โดยการยก STEP ไม้ (ส่วนอื่นเป็นพรม) และตกแต่งผนังหลัง BUFFET COUNTER ด้วยการ PAINT สีเป็นภาพวิวเต็มผนัง

#### 4. TAI JING CHINESE RESTAURANT

ที่ตั้ง

: ชั้น 33 ซึ่งเป็นชั้นสูงสุดของโรงแรม เข้าถึงได้โดยลิฟท์

สถานที่ใกล้เคียง :

- LIFT HALL

- ครัวร้านอาหารจีน

- PALAIS DE MONARCH & PALAIS MUSIC LOUNGE

เวลาบริการ

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

ให้บริการ

: บริการอาหารจีนกวางตุ้ง มีอีกกลางวันและมือเย็น

จำนวนที่นั่ง

: 130 ที่นั่ง

#### ลักษณะการตกแต่ง

- เป็นร้านอาหารจีนที่ดูต่างจากที่อื่น เนื่องจากลดทอนรูปแบบ STYLE จีนลง ประยุกต์เป็นงานแบบเรียบ ๆ แทน แล้วใส่ DETAIL ความเป็นจีน ไม่มากนัก เช่น ที่ของตกแต่ง ปลายผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น
- เลือกใช้สีเทา-ขาว คลุมโทน มีสีน้ำตาลทองเข้ามาเน้นบางส่วน เช่นที่ภาพศิลปะ ผนังขนาดใหญ่ ทำให้โทนสีไม่หลุดจากภาพรวมของโรงแรมที่มี SCHEME สีขาว, ครีม, ดำ, ทอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรยากาศโดยรวม ดูเรียบ ถูกหน (ให้ถ้ามารู้สึกต่างจากส่วน LOBBY, LOUNGE และ COFFEE SHOP) ไม่ตกแต่งฟุ่มเฟือย เพิ่มความหรูหราด้วยรูปแบบเก้าอี้ที่ดูเป็นทางการ และด้วยวัสดุอย่างหินแกรนิต เทา, ดำ และกระจกเงา ที่มีความหนักแน่นและดูมั่นคง

- มีลักษณะการตกแต่งที่ต่างจากของโรงแรมอื่นคือเป็น DUBLE SPACE จึงเกิดห้องของโถง เน้น FORM ทางคั้ง เช่นที่เสาหินสีเทาเข้ม หรือการ DECORATE ผนังที่ใช้ FORM สอมสูง แล้วจัด PRIVATE ROOM ไว้ในส่วนชั้นลอย

- ฟื้นฟูพรมแบบ WALL TO WALL ทั้งหมด

### 5. ห้องพัก

โรงแรมโมนาร์ค ลี การ์เดน มีทั้งหมด 454 ห้อง แบ่งเป็น

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

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

การตกแต่งโดยรวมดู “เรียบ สดใส ทันสมัย”

- ฟื้นฟูพรมสีเทาอ่อน แบบ WALL TO WALL
- ผนังกรุ WALL PAPER สีเทาเรียบ สีบัวพื้นและบัวเพดานเป็นสีขาวพรางตา ดูแล้วเหมือนงาน MODERN ที่ไม่มีคิ้วบัว
- เพลาน ฝ้า ยิปซัมบอร์ดเรียบ
- เฟอร์นิเจอร์ใช้แบบร่วมสมัย และแบบ CLASSIC ที่ลึกลับทอนลง ใช้ไม้สีอ่อน และเบาะสีเข้ม เช่น เบาะสีแดงเข้ม หรือน้ำเงินเข้ม
- มีการใช้วัสดุไม้ และวัสดุทองเหลือง เหล็กมาใช้บางส่วน ทำให้ดูทันสมัยยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

สิ่งที่ได้จากการศึกษา

1. เป็นตัวอย่างของโรงแรม ที่มีการตกแต่ง เพื่อให้ได้บรรยากาศในแต่ละส่วนต่างกัน โดยคอนเซ็ปต์ หรือภาพรวมของโรงแรมไว้ได้ โดยใช้ CHARACTER ร่วมกัน คือโทนสี ขาว, เทา, เน้นสีไม้ สีดำ สีทอง โดยใช้ % ต่าง ๆ กัน รวมทั้งมี ELEMENT ของลวดลาย และการใช้วัสดุที่ดูแล้วต่อเนื่องกัน
2. การใช้ % ของสีที่ต่างกัน แม้ว่าจะเป็น SCHEME สีเดียวกัน แต่ก็จะใช้บรรยากาศออกมาไม่เหมือนกัน เช่น ของโรงแรมนี้ถ้าใช้โทนสีอ่อนและสีไม้ จะให้ความรู้สึกสบายน่าพักผ่อน แต่ถ้าเพิ่มโทนสีเข้ม รวมถึงวัสดุมันวาว ก็จะเพิ่มความหนักแน่น ภูมิฐาน ดูเป็นทางการขึ้น
3. โรงแรมนี้มีลักษณะเด่นในการนำวัสดุสมัยใหม่มาใช้ เช่น ทองเหลือง, ทองแดง, หินแกรนิต, หินทราย มาใช้ ทั้งที่ภาพรวมมีการตกแต่งแบบ CONTEMPOLARY STYLE เรียบ ๆ แต่เพิ่มความหรูหรา มีคุณค่าในการตกแต่งโดยใช้วัสดุ
4. แทบทุกส่วนมีการใช้แสงจากธรรมชาติ และต้นไม้ช่วยให้อากาศสดชื่นขึ้น
5. ในการตกแต่งงาน STYLE อาจตัดทอนแบบละเอียดต่าง ๆ แล้วประยุกต์ลวดลาย, สี ELEMENT ของงาน STYLE นั้นลงไปเป็น % ไม่มากนัก ตัวอย่างจากร้านอาหารจีน TAI JING
6. ควรระวังการใช้วัสดุมันวาวสีเข้ม ในการปูพื้น เพราะอาจเกิดเงาสะท้อน ทำให้เดินไม่สะดวก
7. ในส่วนที่มี SPACE กว้างแวก อาจ DESIGN โดยใช้กระจกช่วยแก้ปัญหาได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า, ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 4

## อุปกรณ์ประกอบอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### อุปกรณ์ประกอบอาคาร

#### 4.1 ระบบที่มีผลต่อการตกแต่งภายใน

##### 4.1.1 การใช้แสงในงานตกแต่งภายใน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในการมองเห็นแล้วยังมีผลต่อความรู้สึก ทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟในอาคาร จะต้องคำนึงถึง

- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
- คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
- ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
- สี เงาน และบริเวณโดยรอบ

แสงประดิษฐ์ นับเป็นสิ่งที่มีความสำคัญในการตกแต่งภายใน เกือบจะเรียกว่าเป็นเครื่องมือกลไกในงานสถาปัตยกรรม (TOOL OF THE ARCHITECT) แสงประดิษฐ์เป็นสิ่งที่ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ช่วยกันสร้างสรรค์ขึ้นมา จนในปัจจุบันแทบทุกมุมของโลกใช้แสงประดิษฐ์และไม่เพียงแต่จะใช้เพื่อความสว่างเท่านั้น ยังประโยชน์ไปถึงความสวยงามและผลพลอยได้ในทางอื่น เช่น การใช้ไฟช่วยจัด DISPLAY อันเป็นประโยชน์ต่อยอดขาย เป็นต้น

##### การใช้แสงสว่างภายในโรงแรม

1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของผู้มาใช้บริการและผู้ให้บริการเป็นหลัก
2. ต้องศึกษากิจกรรมของสถานที่แต่ละแห่ง
3. ทำความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟแต่ละชนิด
4. การใช้ไฟที่ดีต้องไม่ทำลายจุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นของส่วนที่ใช้หรือบริเวณใกล้เคียง แต่ต้องช่วยให้หุ่นส่วนต่าง ๆ ตรงจุดหมายที่ต้องการ
5. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช้ดวงไฟมาก ๆ หรือรูปแบบที่วิจิตรพิศดารเท่านั้น
6. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่ลักแต่ติดตั้งเข้าไป ยังต้องมีการออกแบบป้องกันหรือระวังสิ่งที่ไม่ดีอันเกิดจากดวงไฟ เช่น ตำแหน่ง (สูง ต่ำ ใกล้เคียง)

##### ปัจจัยในการติดตั้ง (เบื้องต้น)

1. ความกว้างของห้อง ห้องที่กว้างมากต้องการแสงสว่างมาก เพื่อขจัดความมืดและเงา แสงสว่างจะต้องมีความเข้มสม่ำเสมอและเท่า ๆ กัน โดยต้องมีจุดกำเนิดไฟที่มากกว่า 2 ตำแหน่งขึ้นไป ถ้าจะให้เสมอกันควรแบ่งพื้นที่ทั้งหมด (เพดานป เป็นตารางสี่เหลี่ยม เรียกว่า จินตภาพตาราง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การแบ่งพื้นที่ยอมขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน พื้นที่ของจินตภาพเพดานต้องมีขนาดเท่ากับหรือเกือบเท่ากับความสูงของเพดาน สำหรับที่ทำงานที่ไม่มีไฟเฉพาะตามโต๊ะทำงานความกว้างของจินตภาพตารางต้องแคบลงไป 3/4 ของความสูงเพดาน

3. ระยะห่างระหว่างดวงไฟ สำหรับการส่องสว่างโดยตรง การพิจารณาขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน ความกว้างของห้องและการส่องสว่างโดยตรงหรือทางอ้อมสำหรับทางปฏิบัติระยะห่างดวงไฟจะใกล้เคียงกับความสูงเพดาน

สำหรับรายละเอียดของสิ่งแวดล้อมกับตัวกำเนิดไฟจะแยกออกเป็นการพิจารณาเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

#### **ข้อพิจารณาแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ**

1. หลีกเลี่ยงการมองที่มาจากแสงโดยตรง
2. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของวัตถุผิวเงา
3. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของกระจกที่ไม่ได้อยู่กับที่ (เช่น หน้าต่างเมื่อเปิดเข้า)
4. กำหนดให้มีส่วนที่ยังแสงสว่างและเงาให้พอเหมาะ เพื่อการมองเห็นได้ชัดเจนการที่มีเงาสะท้อนของแสงจะทำให้มีปัญหาในการมองเห็น
5. พิจารณาปริมาณของแสงสว่างที่เป็นแสงสี

#### **ลักษณะวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง**

1. CEILING MOUNTED FITING คือ ชนิดติดใต้เพดาน (ผ้าเพดาน)
2. CEILING RECESSED UNITS คือ ชนิดฝังในเพดาน (ผ้าเพดาน)
3. SUSPENDED FITINGS คือ ชนิดแขวนหรือห้อยจากเพดาน
4. WALL BRACKETS คือ ชนิดติดผนังหรือเรียกว่าไฟกึ่ง
5. PORTABLE FITINGS คือ ชนิดเคลื่อนย้ายได้

#### **การติดตั้งไฟจากเพดาน**

1. ติดตั้ง สปอตไลต์ ให้ส่องตรงจุดที่ต้องการเน้นหรือโชว์
2. ให้แสงจากโคมไฟผ่านวัสดุกรองแสงเสียก่อน เพื่อจะได้ไม่เกิดเงาเข้มเพราะความถี่ของแสงไฟสูง
3. ซ่อนไฟใต้เพดานหลายดวง จะทำให้ไม่เกิดเงาเข้มและให้ความสว่างทั่วถึง
4. ให้แสงสะท้อนเพดานกระจายลงมา ช่วยลดความจ้าของแสงและให้ความสว่างได้ทั่วถึงด้วย
5. ในกรณีติดตั้งดวงไฟใต้ผ้าเพดาน ควรจะมีแผงพลาสติกติดไว้ เพื่อทำการกระจายแสงและกรองความจ้าของแสงได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. สำหรับโคมไฟที่กระจายแสงลงและไม่มีแผงพลาสติก การออกแบบติดตั้งควรจะระวังแสงเข้าตา อาจทำได้โดยมีแผ่นไม้กัน

### โถงพักคอย (LOBBY)

ส่วนบริเวณที่ต้อนรับผู้ให้บริการ(ทั้งผู้ที่จะมาพักอาศัยและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่น ๆ) และเป็นที่รวมผู้ให้บริการสำหรับการย้ายออกไปทัศนจรหรือเพิ่งจะมาพักโรงแรม ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ที่โทรทัศน์ ห้องน้ำ อาจจะมีดนตรีและจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักคอยถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมนี้มีบริการระดับไหนหรือเป็นโรงแรมระดับไหน และนุหุหุหุทั้งรูปแบบและวัสดุ จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนพักคอยธรรมดา คือมีโซฟาสำหรับนั่งคอย และส่วนนั่งพักคอยที่มีบริการเสียงเพลงและเครื่องดื่ม เป็นการหายรายได้ให้แก่โรงแรมทางหนึ่งและเป็นส่วนนัดพบของแขก ที่หนึ่ง

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นาน ถ้ามืดเกินไปก็จะมีใครกล่ามานั่งเพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้ายังไม่เรียบร้อยหรือบัพพองไป การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักคอย ใช้ได้ทั้งแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์ เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืนสำหรับกลางวันถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วย ได้จะเป็นการดีและประหยัด ทั้งยังสวยงามตามธรรมชาติ

การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณ LOBBY ง่ายพอสมควรเพราะใช้ได้กับดวงไฟเกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วน ๆ ดังนี้

#### 1. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือ แผนกทะเบียนของโรงแรม

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักจะเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงลาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน

#### 2. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้งโต๊ะ โคมผนังเพดาน และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรกระจายแสงทั้งส่องขึ้นและลง กระจายออกรอบด้านสำหรับไฟโคมตั้งโต๊ะวางอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าตาคอน ที่นั่งโซฟาแสงไฟควรจะต้องขึ้นและลงเท่านั้น

#### 3. บริเวณโทรศัพท์ และทางเดินเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟแต่เน้อยเพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นก็พอ เพราะคนที่โทรศัพท์ขอความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบที่มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเขินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้วบริเวณ LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้ว จะเห็นได้ว่าบริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟก็มีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังวรณไว้ คือถ้าใช้ดวงไฟหลายดวง แต่ว่าแต่ละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อยเมื่อรวมกันแล้วได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมากและแพรวพราว ที่ต้องระวัง คือ อย่ายให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกว่าดวงไฟ มากเกินไปจะทำให้รู้สึกร้อนและน่ากลัว ทำให้ไม่อยากจะเข้าใกล้และที่สำคัญอีกข้อหนึ่งคือ ไม่ห้อยโคมไฟให้ ต่ำมากนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนักทำให้ LOBBY ขาดผู้มาใช้บริการ

### **โถงพักดื่ม (LOBBY LOUNGE)**

เป็นส่วนสำคัญที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม ต่อเนื่องกับส่วน LOBBY เป็นที่นั่งพักรอ ดื่ม พบปะพูดคุยสังสรรค์กัน นั่งพักผ่อน บรรยากาศควรเป็นแบบสบาย ๆ เป็นกันเอง การให้แสงสว่างจึงต้องให้ดู อ่อนนุ่ม ควรมีแสงสว่างปานกลาง ในส่วนที่ต้องการให้ดูเด่นอาจใช้แสงสว่างให้มากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความ สนใจจากลูกค้า การให้แสงสว่างในส่วนบริการนี้จำนวนมากเกินไป จะทำให้ผู้มาใช้บริการเกิดอาการเกร็ง ไม่รู้สึก ว่าพักผ่อน ขณะเดียวกันก็ไม่ควรให้มีดสลัวเกินไป เพราะจะทำให้ดูแล้วไม่เชื่อเชื่อบุชาความน่าสนใจ จะทำ ให้ผู้มาใช้บริการไม่มีเท่าที่ควร การให้แสงไฟสามารถทำได้โดยการใช้ไฟโคมห้อยจากเพดาน ไฟกิ่ง และไฟโคม ตั้งโต๊ะ แต่พึงระวังไม่ให้แสงจากโคมไฟส่องรบกวนสายตาคนนั่ง

### **COFFEE SHOP**

เป็นส่วนบริการอาหารที่มีบรรยากาศกันเอง แบบสบาย ๆ เน้นความรวดเร็วในการบริการ การตกแต่งแบบปานกลาง ไม่หรูหราเกินไปการให้แสงควรให้สว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วบริเวณ การเลือก ใช้หลอดไฟ อาจใช้ทั้งหลอดมีไส้ (INCANDESCENT) ร่วมกับหลอดนีออน (FLUORESCENT) ก็ได้ การใช้แสงไฟไม่ว่าจะเป็นชนิดใด ต้องระวังไม่ให้แสงสะท้อนเข้าตาผู้นั่งทานอาหาร

### **ภัตตาคาร (RESTAURANT)**

ภัตตาคาร เป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาเฉพาะ การใช้แสงไฟก็ขึ้นอยู่กับ รูปแบบของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารแบบไหน หรือจำหน่ายอาหารประเภทใด

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นส่วนที่ช่วยในการสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญการ เลือกใช้หลอดไฟฟ้าในภัตตาคารนิยมใช้หลอดชนิดมีไส้ (INCANDESCENT) เนื่องจากหลอดไฟ ชนิดนี้จะให้แสงที่ค่อนข้างไปทางสีแดงซึ่งสามารถให้ความรู้สึกที่อบอุ่นเป็นกันเอง และนุ่มนวลกว่าหลอดไฟ นีออน หรือฟลูออเรสเซนต์ ซึ่งเหมาะที่จะนำไปใช้กับส่วนบริการส่วนหลังเคาน์เตอร์การใช้แสงภายใน ภัตตาคารมักจะมีแสงหลาย ๆ ชนิดปะปนกันแล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสง เฉพาะที่บนโต๊ะอาหาร สามารถสร้างความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้แบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่ แสงมีประโยชน์ต่อการให้แสงในภัตตาคารมากจะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัด ตรงบริเวณที่ต้องการเน้น หรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงามขึ้น

### **ห้องจัดเลี้ยง (BALL ROOM/BANQUET HALL)**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นส่วนบริการที่ให้บริการเช่าอิมสถานที่ เพื่อใช้ประโยชน์ในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น จัดเลี้ยง ประชุม ฉายภาพยนตร์ เป็นต้น บริการให้กับบุคคลทั่วไปทั้งแขกโรงแรมและบุคคลภายนอก ส่วนนี้จะต้องมีความสวยงาม น่าประทับใจ มีความหรูหราตามระดับของโรงแรม

แสงในส่วนของ ห้องจัดเลี้ยง ควรจะสามารถควบคุมได้ทุก ๆ ส่วนในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม และการฉายสไลด์ การติดตั้งควรหลีกเลี่ยงตำแหน่งที่ทำให้แสงจ้า หรือกีดขวางจอฉายภาพยนตร์หรือสไลด์ หรือต่ำเกินไปโดยเฉพาะในเวลาที่ใช้แสงให้สลัวลง สามารถติดตั้งได้หลายแบบ เช่น ติดฝ้าเพดานเป็นแบบรางเลื่อนได้ หรือเป็นโคมไฟแขวน ความสว่างควรจะแผ่กระจายไป ในทุกส่วน โดยให้แสงทางตรงเฉพาะพื้นที่ เช่น สปอตไลท์ หลอดไฟที่ใช้สำหรับเวที STAGE LIGHT, FEATURE LIGHT และส่วนอื่น ๆ ซึ่งสามารถปรับได้ การให้แสงมักจะเป็นเครื่องแสดงทางออก หรือป้ายชี้บอกต่าง ห้องจัดเลี้ยงต้องการแสงสว่างทั่วไป โดยปกติ จะใช้หลอด FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ที่สามารถปรับแสงให้สลัวหรือสว่างก็ได้ และสามารถปรับแสงที่เวที เดินรำได้ด้วย เช่น SPOTLIGHT, COLOURS LENS & ROTATIONAL REFLECTORS

#### ห้องพัก

หมายถึง ห้องพักอาศัยที่เช่าจากโรงแรม มีหลายแบบและขนาดให้เลือกอีกทั้งราคาก็ต่างกันด้วย สิ่งที่มีภายในห้อง คือ เตียงนอน จะเป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ ตู้เสื้อผ้า โต๊ะเครื่องแป้งเก้าอี้พักผ่อน ห้องน้ำ ห้องลิ้ม อาจจะมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น ตู้เย็น วิทยุ โทรทัศน์ การใช้แสงไฟในห้องพักสามารถใช้ได้หลายแบบ เช่น ไฟโคมห้อยเพดาน ไฟฝังเพดาน ไฟกิ่งติดผนัง หรือไฟโคมตั้งเคลื่อนที่ได้ แต่ระวังการใช้แสงไฟที่กลางเพดาน เพราะจะเป็นการรบกวนเวลานอน

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพัก คือช่วยสร้างบรรยากาศที่น่านอนแบบต้องการและทำให้แขกรู้สึกว่าเป็นห้องที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมือง มีการจัดวางตำแหน่งไฟที่โต๊ะเขียนหนังสือ ไฟหัวเตียงซึ่งมีที่บัง เพื่อว่าคนใช้ไฟคนหนึ่งจะไม่รบกวนอีกคนในเตียงเดียวกัน ควรติดตั้งสวิทช์สามทาง เพื่อสะดวกในการดับไฟ ห้องพักแขกต้องการแสงสว่างเพียงพอ แต่ไม่มากเกินไป ควรติดตั้งไฟสองในตู้เสื้อผ้าด้วย

ตัวสวิทช์เปิด ปิด ควรจะอยู่ใกล้ประตูทางเข้าและมีตัวควบคุมความสว่างจำของแสงสำหรับภายในห้องควรใช้หลอดไฟ และห้องน้ำใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก อาจมีโคมหลอดสวยงาม บริเวณโต๊ะเครื่องแป้งควรสว่างมาก ตำแหน่งของดวงไฟที่เหมาะสมภายในห้อง คือบริเวณหรือใกล้กับหัวเตียง บริเวณตรงกลางห้อง (ต้องสว่างมาก) บริเวณโต๊ะเครื่องแป้งต้องสว่างบริเวณทางเข้า ออกใกล้ประตูภายในห้องน้ำ (ต้องสว่างมาก) หน้ากระจกในห้องน้ำ (ต้องสว่างมาก) นอกจากนี้แล้วแต่หรูหราของห้องและราคา

#### 4.1.2 การใช้สีในงานตกแต่งภายใน

สีต่าง ๆ มีอิทธิพลแรงกล้าต่อจิตใจมนุษย์ เป็นเหตุให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้หลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น และชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า เป็นต้น สำหรับในด้านการตกแต่งภายใน จำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรู้ถึงจิตวิทยาของสีว่าสีใด ให้ความรู้สึกอย่างไร เพราะการใช้สีให้คล้อยตามไปกับหน้าที่ ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้น ๆ ทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพมีประสิทธิผลดีขึ้น และในบางเวลาก็ช่วยแก้ความรู้สึกบกพร่องต่าง ๆ ได้ด้วย เช่น การใช้สีให้ความรู้สึกสนุกสนานตื่นเต้น ประดับประดาบริเวณนอกบ้านหรือห้องที่ร้อนอบอ้าว อาจแก้ด้วยสีที่ให้ความรู้ เย็นสบายทำให้ความร้อนไปได้

อันที่จริงแล้วอิทธิพลของสีที่กระทบจิตใจของเราจะไม่มีสีเหมือนกันทุกคน ทั้งนี้เพราะความพอใจในสีนั้น ๆ ไม่เท่ากัน ข้อนี้อาจเป็นผลมาจากแต่ละเหตุที่แตกต่างกันออกไป เพราะฉะนั้นในการตกแต่งภายใน ควรจะคำนึงถึงคุณลักษณะและความรู้สึกในเรื่องสีด้วย เช่น

- สีสามารถสร้างความรู้สึกที่สามารถใกล้ชิดหรือห่างออกไป คือ สีอ่อน ดูแล้วรู้สึกเข้ามาใกล้ตัว แต่สีเข้มดูแล้วออกห่างจากตัว
- สีบางสีอาจไม่น่าดูเมื่อใช้กับพื้นที่มาก ๆ แต่เสริมสร้างนาดูแก่สีอื่น ๆ เมื่อใช้ในพื้นที่เล็ก เช่น สีส้มสด บนพื้นที่เขียวเข้ม
- เมื่อใช้สีเข้มจัดคู่กับสีอ่อนจัด จะดูเด่น มีชีวิตชีวากว่าการใช้สีที่มีความเข้มใกล้เคียงกันได้ด้วยกัน
- ความเด่นของสี จะเกิดขึ้นเมื่อใช้สีต่างกัน ในเนื้อที่ปริมาณไม่เท่ากัน เพราะการใช้สีแต่ละสีในปริมาณเท่ากันหมด หรือเนื้อที่เท่า ๆ กันหมด จะเกิดความน่าเบื่อหรือการตัดกันอย่างรุนแรง

### จิตวิทยาการใช้สี

สีมีปฏิภยิตต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตง เช่น

สีเทา	ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เรียบส้งดี
สีดำ	ให้ความรู้สึกลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
สีขาว	ให้ความรู้สึกสะอาด บริ สุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
สีแสด	ให้ความรู้สึกตื่นเต้น เร้าใจ สนุก อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ รบกวนไม่สบายใจแทรกอยู่
สีเหลือง	ให้ความรู้สึกเปรี๊ยะว ร่าเรึง ตีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่งคั่ง
สีแดง	ให้ความรู้สึกมั่งคั่ง สมบูรณ์ ความสวย ความสุข ต้อรัน ทำ- ทายกระตุ้นความหวาน ความอบอุ่น กระตือรือร้น ร้อน ดูร้าย แรงกล้า
สีน้ำเงิน	ให้ความรู้สึกสุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม คงสภาพ มีฐานันดรศักดิ์ ลึกลับ มั่นคง
สีเขียว	ให้ความรู้สึกร่าเรึง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาลักษณะของสีเกี่ยวกับความรู้สึก ที่มีบางสีละเอียดกว่าสีเดิมเล็กน้อย  
สีแดง ให้ความรู้สึกมั่งคั่งสมบูรณ์ ขนลุกหงาย การใช้สีตุลสีแดงแต่  
เพียงเล็กน้อยจะทำให้เป็นตัวเด่น สำหรับภายในอาคารสี  
แดงไม่เพียงแต่ให้ความรู้สึกตื่นเต้นเท่านั้น แต่ให้ความรู้สึก  
เข้าใจได้เหมือนกัน นอกจากนี้ยังสามารถจะเป็นภัยทาง  
ด้านจิตวิทยาได้ เช่น ดวงไฟสีแดงที่ใช้ในการจัดรูป จะมี  
ความรู้สึกว่าปวดศีรษะและตาลายได้แม้ว่าจะใช้อย่างถูกต้อง  
และใช้อย่างเพียงเล็กน้อยก็ตามที่

สีเหลือง ให้ความรู้สึกที่เร้าใจสดใสสีเหลืองอ่อนจะความรู้สึกของความ  
สะอาดความสว่างสีเหลืองเข้มมาก จะทำให้สมองเกิดความ  
หงุดหงิดได้ สีเหลืองที่ใกล้ไปทางสีส้ม จะดูคล้ายของเทียม  
และคล้ายกับของเล่นสมัย ใหม่ที่ตกแต่งเสื้อผ้าของเด็ก  
ผนังเป็นสีเทาอ่อน ๆ สีเหลืองเนยทำให้ห้องมีดูสว่างขึ้น สี  
เหลือง-เขียวช่วยในด้านความเย็น  
สีเขียว ไม่ทำให้ดวงตาเวลามอง ไม่ใช่ใกล้เคียงกับสีแดงในจำนวนเท่า  
กัน สีเขียวให้ความสดชื่น กระชุ่มกระชวยเสมอ และให้พัก  
สายตาได้ โดยธรรมชาติจะใช้สีเขียวเป็นสีที่ส่งเสริมทุก ๆ สี  
ให้ดูสดชื่นขึ้น สีเขียวสมควรใช้ในการนำความหมาย บาง  
อย่างจากสวนต้นไม้ สีเทา สีม่อ ๆ หรือสีเขียวแก่นั้น ส่วน  
มากจะใช้ได้อย่างดีมากทีเดียวในการเน้นสีพื้น ที่นิยมสำหรับ  
เครื่องเรือนทำด้วยไม้มะเกลือหรือไม้สัก สีเขียวสด ให้ความ

รู้สึกสดชื่น

สีน้ำเงิน สีน้ำเงินเข้ม ให้ความรู้สึกเข้มและลึกซึ้ง น้ำเงินอ่อน เช่น สีน้ำ  
เงินหรือ ฟ้ำ มีความสดใจของสีเขียวอยู่ด้วย แม้ว่าจะ

ปราศจากตัวสีเขียวก็ตามสำหรับผนัง และเฟอร์นิเจอร์ สี ฟ้ำและสีที่  
ใกล้เคียงกับน้ำ หรือสีน้ำเงิน ที่ใช้มากเกินไปจะทำ ให้ไม่เกิดความเบิก  
บาน สีน้ำเงินอมเขียวให้ความรู้สึกตื่นเต้น เช่น แสดงโปอลการแพน  
ทางของนกยูงเป็นสิ่งที่มิเห็นห์ งดงาม

สีกลุ่มดำ เทาขาว เรียกว่าสีเอกรงค์ ไม่ควรใช้รวมกันระหว่างแม่สี(น้ำ  
เงิน เหลือง แดง)

สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ระว่างการใช้ในห้องน้ำที่เป็นสี  
ขาวทั้งหมดหรือ สีขาวทั้งหมดของห้องน้ำ สีขาวนี้ใช้ใน

โครงการระบายสีของความเรียบร้อยสดชื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีที่ใช้ในการตกแต่งส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

ห้องลิโอบบี้ สำหรับสถานที่เช่นนี้ เนื่องจากมีคนมาชุมนุมกันในบางโอกาส

เป็นจำนวนมาก ดังนั้น SCHEME สีจึงเป็นสีอ่อนและอ่อนนุ่ม

นอกจากนี้จะมีการเพิ่มลายลงไปบ้างเพื่อให้ดูสง่างามยิ่งขึ้น

ลิโอบบี้เลาจน์ การใช้สีในส่วนนี้ก็เช่นเดียวกับในส่วนโถง สีที่ใช้มักเป็น

สีอ่อนให้ความรู้สึกนุ่มนวล อบอุ่น แต่อาจมีสีที่สดใสได้บ้าง

เพื่อช่วยให้เกิดความสดใสโดยทั่วไปมักใช้สีโทนเดียวกับสีใน

ห้องโถง เพื่อให้เกิดความต่อเนื่อง แต่อาจเพิ่มน้ำหนักความ

อ่อนแก่และลดทอนได้

คอฟฟี่ช็อป การใช้สีก็ต้องคำนึงถึงสีที่สะอาดสดใส ลักษณะเดียวกับ

สีในห้องอาหารในบ้านทั่ว ๆ ไป จะต่างกันตรงที่คอฟฟี่ช็อป

ต้องตกแต่งให้ดูแปลกตากว่าห้องอาหารธรรมดาซึ่งเราใช้อยู่

ทุกวัน คอฟฟี่ช็อปมีทั้งคนที่เข้าเป็นประจำและภายนอกโรงแรม เพื่อ

การเปลี่ยน บรรยากาศและรสของอาหาร ดังนั้น

คอฟฟี่ช็อป

จึงควรมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเมื่อถึงเวลาที่สมควร

เพื่อเป็นการจูงใจลูกค้า

คำให้เข้ามาใช้บริการอยู่เสมอ สำหรับ

คอฟฟี่ช็อปซึ่งมีแต่เครื่องดื่ม

และของว่าง เป็นสถานที่ใช้ใน

เวลาว่างชั่วคราว สีที่ใช้ควรเป็น

สีอ่อนและสีที่ให้ความเบิกบาน

ใจ สีที่ใช้ควรอยู่ในลักษณะกลมกลืนกัน จะเน้นน้ำ

หนักบ้าง

แล้วแต่การตกแต่งหรือเฟอร์นิเจอร์สีสดใส หรือภาพติดผนัง

ภัตตาคาร

การใช้สีในส่วนบริการอาหาร ควรเป็นสีกลางและสีอ่อนควรอยู่

ในลักษณะที่กลมกลืนกันอาจจะเน้นน้ำหนักบ้างในเฉพาะจุด

ที่ต้องการให้ดูโดดเด่น นอกจากนี้อาจมีการใช้สีสดใสในส่วน

ที่เป็นของการตกแต่งห้องอาหาร เช่น รูปภาพ แจกัน และอื่น

ๆ บ้างเพื่อช่วยให้ดูมีความสดใส แต่สีในห้องอาหารควรจะ

คำนึงถึงรูปแบบและประเภทของห้องอาหารที่บริการด้วย

ห้องประชุม/ สีในห้องประชุมจัดเลี้ยงมักจะใช้สีอ่อนและสีกลางร่วมกัน

จัดเลี้ยง เนื่องจากจะต้องให้มีความเหมาะสมกับการใช้งานหลายรูปแบบ

อาจเป็นสีสว่างที่ช่วยให้ดูสะอาดตา มักไม่นิยมใช้สีที่มืด

เข้มมาก อันจะทำให้เกิดความรู้สึกอึดอัด ไม่สบาย สีที่ใช้อาจ

เป็นลดทอนได้บ้างแต่ก็พึงระวังด้วย ควรใช้ในส่วนที่ไม่ต้อง

ปะทะกับสายตาโดยตรง อย่างไรก็ตามในห้องจัดเลี้ยง สีที่สด

ไสจำนวนเล็กน้อยจะทำให้มีชีวิตชีวาขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.1.3 เสียงและการป้องกันเสียงรบกวน

#### หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดีต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งนี้ความเกี่ยวข้องกัน การออกแบบห้อง การวางเครื่องเรือนและการเลือกใช้วัสดุ ด้วย

#### วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดเสียง (SOUND ABSORPTION MATERIAL)

คุณสมบัติในการดูดกลืนเสียงขึ้นอยู่กับลักษณะของผิว ความหนา และความแน่นของวัสดุ วัสดุที่เก็บเสียง แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ประเภทแผ่นลำเรือรูป ซึ่งรวมทั้ง ACOUSTIC เช่น พวกลูกโป่งบอร์ค เป็นวัสดุที่มากเป็นรูปทรงแบบและวัสดุเก็บเสียงอยู่ด้านหลัง
2. พวกลาบหรือฟอง เป็นพลาสติกและวัสดุที่มีรูปทรงแบบ FIBER ต่าง ๆ ใช้ ลาบหรือฟอง (SPRAY) บนผนัง ฝ้าเพดาน
3. ชนิดเป็นเส้นใยหยาบได้ เช่น วัสดุทำจากจำพวก MINERAL WOOL, WOOD WOOL, FIBER GLASS, KAPOK BATTS AND HAIR FELT

สิ่งที่ระวังเกี่ยวกับการป้องกันเสียงต่าง ๆ คือ เสียงวิ่งไปวิ่งมาในห้อง (ROOM FLUTTER)

มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ด้าน มักทำให้เกิดเป็นเสียงอูโฆเซได้ วิธีแก้ อาจทำให้กำแพงไม่ขนานกันได้ โดยการแขวนรูป มีหนึ่งวางหนังสือหรือหนึ่งวางสิ่งของอื่น ๆ ประตูหน้าต่างก็ช่วยแก้ไขไปในตัว วัสดุที่ขรุขระ ตู๋ โต๊ะ ม่านเป็นริ้ว ๆ จะช่วยให้ ROOM FLUTTER หายได้

เสียงรบกวนที่เกิดจากพัดลมเครื่องปรับอากาศ เป็นเสียงที่เกิดภายในอาคาร การแก้ปัญหาทำได้ ดังนี้คือ

- วัสดุที่ดูดกลืนเสียง ทำหน้าตาต่างกระจก 2 ชั้น ป้องกันเสียงที่แทรกผ่านตรงรอยต่อของประตูและรอยกัญแจ โดยใช้วัสดุพวกสักหลาด ยาง ปิดช่องโหว่

- โครงสร้างของพื้น เช่นการปูพื้นไม้บนพื้นคอนกรีต การทำ FINISHED บนพื้นคอนกรีต เช่น CORK BOARD กระเบื้องยาง พรม

ควรทำฝ้าเพดาน ฝ้าเพดานชนิดแขวน (SUSPENDED CEILING) ให้มีจุดที่แขวนน้อยที่สุดและยืดหยุ่น (FLEXIBLE) ได้เช่น เหล็กเส้น ลวด เพื่อไม่ให้เป็นสื่อสะท้อนมาสู่เพดาน

### 5.1.4 ระบบอากาศและการหมุนเวียนอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบปรับอากาศมีความจำเป็นมากต่อการบริการ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ใช้อาคาร โดยเฉพาะอาคารขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ระบบปรับอากาศมีบทบาทในการควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในระดับสบายของผู้ใช้อาคาร ช่วยควบคุมความชื้นในอากาศให้อยู่ในสภาพปกติ ควบคุมการไหลเวียนของอาคาร ทั้งยังช่วยป้องกันเสี่ยงจากภายนอกและภายในอาคารได้ด้วย ขณะเดียวกัน ระบบหมุนเวียนอากาศก็จำเป็นในการช่วยให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้สะดวก

ในการเลือกใช้ระบบปรับอากาศและระบบหมุนเวียนอากาศภายในโครงการ นั้นจะต้องตอบสนองของความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย และลักษณะความต้องการอื่น พร้อมทั้งความเหมาะสมในการออกแบบมาเป็นเกณฑ์พิจารณา ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

#### 1. ระบบปรับอากาศและการจ่ายลมเย็น

**ส่วนห้องพัก (GUEST ROM) ใช้ระบบปรับอากาศ CENTRAL UNIT**

แบบ ALL-WATER SYSTEM จ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักโดยตรง

ส่วนที่เป็นสาธารณะ เช่น โถงโรงแรม ห้องประชุม-จัดเลี้ยง ภัตตาคารใช้ระบบปรับอากาศ CANTRAL UNIT แบบ AIR HANDLING UNIT คือจ่ายความเย็นโดยใช้ AIR HANDLING UNIT เป่าลมเย็นจ่ายไปตามท่อในส่วนต่าง ๆ ที่ต้องการปรับอากาศ

รายละเอียดของระบบ CENTRAL UNIT ที่ใช้ระบบ ALL-WATER SYSTEM ระบบที่ใช้ FAN COIL UNIT และ AIR HANDLING UNIT ดังต่อไปนี้

**CENTRAL UNIT** เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงาน 3 ส่วน

- CENTRIFUGAL MAGHINE จ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

- AIR HANDLING UNIT

1. AIR HANDLING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง

2. AIR HANDLING จะเป่าลมผ่าน COIL เย็น และนำลมเย็นผ่านสู่ช่องท่อแล้วกระจายไปยังส่วนต่าง ๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ

- COOLING TOWER OR CONDENSING UNIT เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ CENTRIFUGAL MACHINE

**ALL WATER SYSTEM** เป็นระบบจ่ายความเย็นและระบบระบายความร้อนโดยใช้น้ำโดยมาเป็น CENTRAL UNIT น้ำเย็นจะถูกส่งไปตามท่อซึ่งเดินท่อเป็นวงจะจ่ายเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องต่าง ๆ ซึ่งแต่ห้องจะมี FAN COIL UNIT สำหรับพัฒนาความเย็นเข้าไปภายในห้อง ห้องใดที่ไม่  
ใช้งานก็สามารถเปิด FAN COIL ได้เป็นส่วน ๆ ลักษณะนี้ทำให้ควบคุมความเย็นได้เป็นชั้น ๆ และแต่  
ละชั้นยังควบคุมความเย็นได้เป็นห้อง ๆ อีกด้วย

### ระบบการจ่ายความเย็น

#### การพิจารณาความเย็น

- ต้องกระจายลมหรือความเย็นให้สม่ำเสมอทั่วทั้งห้อง
- ความเร็วของลมจะต้องสม่ำเสมอ
- ต้องไม่มีลมที่มีลักษณะเป่าเป็นจุด

ลักษณะของตัวจ่ายลม ที่ใช้ในโครงการ แบ่งออกเป็น 2 แบบ

การจ่ายลมจากเพดาน (CEILING DIFFUSER) ส่วนใหญ่จะมี  
ลักษณะเป็นวงกลมสี่เหลี่ยมจัตุรัส หรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่าง (SPACE) เหนือเพดาน

การจ่ายลมจากผนัง (WALL DIFFUSER) การจ่ายลมในแนวผนัง หัวจ่าย  
เรียกว่า "GRILL" ลักษณะการจ่ายลมจะจ่ายจากด้านในของอาคารออกสู่ด้านนอก เพื่อความร้อนจาก  
ภายนอกจะเข้ามาได้น้อย

ข้อดี สามารถทำให้ห้องเพดานสูงได้ เพราะไม่มี DUCT CEILING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสีย การจ่ายความร้อนอาจถูกรบกวนจาก SOLAR HEAT GAIN  
สรุป ลักษณะการจ่ายลมเย็นภายในห้องพักแขก (GUEST ROOM) จะใช้แบบ WALL DIFFUSER และในส่วนที่เป็น PUBLIC หรือในส่วนของห้องจัดประชุมจะใช้แบบ WALL DIFFUSER และแบบ CEILING DIFFUSER อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้ง2 อย่างร่วมกันแล้วแต่ความเหมาะสมและการออกแบบ

## 2. ระบบดูดอากาศกลับ ระบบหมุนเวียนอากาศ

ส่วนห้องพัก ใช้ระบบจ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพัก ระดับหมุนเวียนอากาศ กระทำโดยการดูดอากาศภายในห้องเข้าสู่ FAN COIL UNIT โดยตรง

ส่วนที่เป็นสาธารณะ เช่น โถงโรงแรม ห้องประชุม-จัดเลี้ยง ภัตตาคาร ที่ใช้ AIR HANDING UNIT เป่าลมเย็นไปตามท่อ จะใช้ระบบหมุนเวียนอากาศแบบใช้ท่อดูดอากาศกลับซึ่งเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพมากและสามารถติดตั้งไว้ภายในห้องน้ำและดูดกลิ่นของห้องน้ำออกไปด้วย

### ระบบรักษาความปลอดภัยและการป้องกันอัคคีภัย

#### ระบบแจ้งเหตุ

- 1) ระบบกดปุ่มแจ้งเหตุ มีสัญญาณเตือนในบรีเวณโถงทั่วไป
- 2) ระบบ HEAT & SMOKE DETECTOR ในบรีเวณห้องโถงทั่วไป โถงเดินทางห้องพัก และในส่วนที่อาจเป็นต้นเหตุเพลิงไหม้

#### ระบบดับเพลิง

- 1) ระบบท่อน้ำแรงดัน และสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก หัต้องพักแขก และบรีเวณอื่น ๆ โดยทั่วไป
- 2) ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์ แบบ WET PIPE (คือระบบท่อน้ำที่น้ำมีแรงดันอยู่ตลอดเวลาเมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิดและน้ำที่มีแรงดันสูงจะพ่นกระจายลงมา) ติดตั้งในส่วนบรีเวณหลักของโรงแรม(BACK OF THE HOUSE) เช่น ครัว ห้องซักกรีก หรือบรีเวณที่มีการเสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซอาลอน 1301 (คุณสมบัติของก๊าซอาลอน 1301 คือสามารถหยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของระบบเผาไหม้จากโมเมกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที ลักษณะของก๊าซเป็นก๊าซเหลวไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมาก เหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟได้โดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาหาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์)

4. เครื่องมือผจญเพลิง ดับไฟที่เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งอยู่เป็นชุดรวมกันกับสายสูบลมและท่อสูบลม ระบบท่อสูบลมแรงดันรวมเป็น 1 หน่วย (HOSE CABINET WALL) ทุกระยะ 20 เมตร เช่น ในส่วนของโถงทางเดินไปยังห้องพักแขก

#### 4.1.6 ระบบอุปกรณ์พิเศษ

##### ระบบการติดต่อสื่อสารภายในและภายนอกอาคารอิเล็กทรอนิกส์

1) ระบบโทรศัพท์ของโครงการ ระบบโทรศัพท์ของโครงการเลือกใช้แบบ PABX (PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGE) เพราะเป็นระบบที่ติดต่อระหว่างภายนอกและภายใน หรือภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติหรือพนักงานต่อสาย ซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย ทำให้เหมาะกับธุรกิจในโรงแรมมากกว่าระบบอื่น ๆ ซึ่งแบ่งออกเป็น ส่วน ๆ คือ

ก. ส่วนที่พักแขก

ข. ส่วนบริหาร

ค. ส่วนบริการ

และอาจมีการเพิ่มโทรศัพท์สายภายใน เพื่อความสะดวกในเหตุการณ์ฉุกเฉินหรือการซ่อมบำรุงในบริเวณดังนี้

ลิฟท์

ห้องเครื่องลิฟท์

ห้องวิศวกรรมเครื่องกล

ครัว ภัตตาคาร บาร์ ห้องเก็บของ

ห้องควบคุมระบบวิทยุโทรทัศน์

ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ จะติดตามตำแหน่งต่อไปนี้

ห้องโถงใหญ่

ส่วนพักผ่อนที่เป็นสาธารณะ

ห้องพักพนักงาน

2) ระบบโทรพิมพ์ (TELEX) และอุปกรณ์ติดต่ออื่น ๆ ระบบโทรพิมพ์ เป็นอุปกรณ์การพิมพ์ซึ่งสามารถติดต่อได้โดยตรง จากผู้ส่งถึงผู้รับเป็นอุปกรณ์การพิมพ์ ซึ่งร่วมทั้งภาคส่งและภาครับในหน่วยเดียวกัน ขนาดประมาณ 1000 มม. \* 700 มม. โทรศัพท์วงจรปิดเป็นอุปกรณ์ซึ่งติดตั้งเพื่อใช้ใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบการรักษาความปลอดภัย ในการนำไปใช้อาจมีขีดจำกัด ในเรื่องความสว่าง การใช้แสงและไม่สามารถทนต่อที่มีอุณหภูมิสูงได้ การให้แสงสว่างจะต้องมีการป้องกัน เช่น แสงที่ฉายถูกตัวกล้องโดยตรง

**อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ**

1. ระบบการประชาสัมพันธ์ และบริการเพลงตามสาย (BACKGROUND MUSIC & PAGING SYSTEM) ประกอบด้วยตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่นแผ่นเสียง เทป และลำโพง ซึ่งจะติดตั้งตามส่วนต่าง ๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรม และระบบนี้ยังมีวงจรของไมโครโฟนติดอยู่เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ ในการทำงานของระบบประชาสัมพันธ์ แบ่งออกเป็น

ก. การทำงานโดยทั่วไป

กระทำโดยการทำงานครอบคลุมส่วนของผู้เข้าพัก ส่วนของ

พนักงาน

ข. การทำงานเฉพาะเขต

กระทำโดยการเจาะจงส่วนที่ต้องการจะให้มีการประชาสัมพันธ์

เช่น ห้องลิ้มรส ห้องจัดเลี้ยง ห้องนิทรรศการ และอื่น ๆ

ระบบ	ส่วนผู้พัก	ส่วนพนักงาน
ทั่วไป	ห้องโถง ล็อบบี้ เลานจ์ บาร์	ห้องพักพนักงาน ส่วนบริหาร
เฉพาะส่วน	โถงลิฟท์ ภัตตาคาร ห้องจัดเลี้ยง ส่วนพักผ่อน ห้องจัดนิทรรศการ สระว่ายน้ำ	ส่วนทำงานอื่น ๆ

ลำโพงอาจติดตั้งไว้ภายในตู้ลำโพง เสา หรือเพดาน ซึ่งสามารถทำให้กลมกลืน

กับการตกแต่งได้

**ระบบโทรทัศน์และวิทยุ**

การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ การจัด และการติดตั้งอุปกรณ์ซึ่งโดยทั่วไปจะประกอบด้วยระบบสายอากาศหลัก (TELEVISION SYSTEM) เครื่องขยายสัญญาณ และเครื่องกระจายสัญญาณไปตามเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรเปิด และเชื่อมต่อเข้ากับเครื่องรับโดยใช้ระบบ VHF ระบบสายอากาศที่นำมาใช้ภายในโครงการ ใช้ระบบสายอากาศเดี่ยว เพราะที่ตั้งของโครงการในบริเวณใจกลางกรุงเทพมหานคร

**ระบบส่งเอกสาร**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องมือที่ถูกติดตั้งเพื่อใช้ในการส่งเอกสาร บัญชี ใบส่ง หรือจดหมายติดต่อระหว่างส่วนบริการ ส่วนทำงานต่าง ๆ หรืออื่น ๆ มีแนวโน้มที่จะใช้อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อย่างมาก เนื่องจากมีความรวดเร็ว และแน่นอนในการเชื่อมโยงของข้อมูล และการแจ้งข่าวสาร

#### ระบบคอมพิวเตอร์

เป็นการส่งข้อมูลโดยผ่านอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยแท่นพิมพ์อักษร และจอภาพสามารถป้องกันข้อมูลส่งไปยังแหล่งเก็บข้อมูลและเรียกข้อมูลที่บันทึกเอาไว้มาใช้ได้ตลอดเวลา การส่งข้อมูลด้วยวิธีนี้จะแน่นอนและรวดเร็ว ในการแจ้งข่าวสารมากกว่าระบบอื่น ๆ

### อุปกรณ์พิเศษเพื่อช่วยในการประหยัดพลังงาน (ENERGY SAVING DEVICE)

#### 1) อุปกรณ์ติดตั้งภายใน ห้องพักแขก

เป็นอุปกรณ์สำคัญสำหรับควบคุมการทำงานของระบบไฟฟ้าภายในห้องพักแขกให้เปิดหรือปิด โดยแขกผู้มาพักเป็นผู้ควบคุมเอง การทำงานของระบบนี้เริ่มต้นจากกล่องสำหรับเสียบกุญแจ ทำจาก ACRYLIC ภายในประกอบด้วย ไมโครสวิตช์ และหลอดไฟแสงสว่าง 1-3 วัตต์ 1 หลอด (ในระบบควบคุมนี้ ใช้กระแสไฟฟ้าเคลื่อนที่เพียง 12 โวลท์) เมื่อแขกผู้มาพักจะเข้าห้อง ต้องนำกุญแจห้องซึ่งอาจทำเป็นบัตรก็ได้ มาเสียบที่กล่องนี้เพิ่มให้กระแสไฟฟ้าภายในห้องพักทำงานตามปกติ เมื่อผู้พักออกไปนอกห้องพัก ก็จะมีกุญแจออกจากกล่องเสียบกุญแจ ภายในประมาณเวลา 1-3 นาที ดวงไฟฟ้าและอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่น ๆ จะไม่มีกระแสไฟฟ้าจ่ายเข้าไปภายในวงจร ยกเว้นตู้เย็น และเครื่องปรับอากาศ

#### 2) อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศ

ติดตั้งเพื่อช่วยควบคุมการทำงานของเครื่องให้เหมาะสมกับสภาพ

อากาศอุณหภูมิ ความชื้น โดยรอบเครื่องปรับอากาศทำงานภายใต้การควบคุมของ MICROPROCESSOR โดยมี CAROLIC COMPUTER เป็นตัววัดปริมาณน้ำเย็นที่ใช้ภายในระบบและวัดความแตกต่างอุณหภูมิของน้ำเย็นในระบบ และส่งผ่านไปที่ PARAMATRIX SEQUENCE CONTROLLER ซึ่งจะเป็นตัวกำหนด CHILLER ให้ทำงานเหมาะสมกับความต้องการของระบบ นอกจากนี้ภายในห้องพักแขกยังมีระบบสำหรับปรับอุณหภูมิของลมที่ออกจาก FAN COIL UNIT ให้เหมาะสมกับอุณหภูมิภายนอกเป็นการช่วยประหยัดพลังงานอีกส่วนหนึ่งด้วย

## 4.2 วัสดุกับการตกแต่งภายใน

การใช้วัสดุตกแต่งภายในห้องของอาคารชุดพักอาศัยตากอากาศและส่วนอื่น ๆ ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสม และไม่สามารถนำมาใช้ได้ ถ้าจะใช้ได้ก็จะเป็นปัญหาจากอากาศทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุนั้น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และต้องเพิ่มการบำรุงรักษาอันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์จากการวิเคราะห์โดยวัสดุที่ใช้นั้นจะต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแถบชายทะเล และง่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาดและน้ำทะเลไม่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุเหล่านั้น ส่วนใหญ่ที่ใช้กันอยู่ก็จะเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติและจากการประดิษฐ์โดยทั่วไป

ไม่ทุกชนิด เช่น ไม้สัก หวาย ไม้ฝา ไม้ฉ้อฉา ฯลฯ หินก็มีพวกหินอ่อน หินกาบหรือหินทะเล ฯลฯ กระจกและอื่น ๆ ซึ่งความจริงในส่วนของพื้นที่ก็ไม่จำเป็นต้องปูพรมทุกห้อง (นอกจากต้องการความสบายหรูหราและดูสวยงาม) เพราะยากแก่การทำความสะอาดเพราะชายทะเล กรวดทรายอยู่ติดตัวและเสื้อผ้าของผู้ที่มาพักอยู่ตลอดเวลา ซึ่งการทำที่จะมาพักผ่อนเปลี่ยนบรรยากาศก็ต้องการความสบายโดยไม่จำเป็นต้องคอยระวังรักษา หรือใช้โดยยึดอัดไม่สะดวกพื้นที่เป็นสาธารณะโดยทั่วไปควรใช้หิน กระเบื้องดินเผา หรืออื่น ๆ เพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเลและรักษาง่าย ทำความสะอาดง่ายและคงทนถาวร

## 1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุดนับว่าเหมาะสมที่จะกรุด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อดินฟ้าอากาศหรือใช้กันผนังและพื้นที่ใช้งานสมบุกสมบัน ตลอดจนเนื้อที่ที่คนพลุกพล่าน เพราะหินทนต่อการสัมผัสและทำความสะอาดง่ายและหินยังมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงาม ประทับใจ มีค่า หรูหรา

วัสดุประเภทหิน แยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

**หินอ่อน** เป็นหินที่สามารถทนสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งจะใช้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่าในด้านความงามกว่าหินประเภทอื่น มีสีให้เลือกหลายสี ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เนื้อ น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหนัก ปานกลาง ทนต่อการขีดสี ไม่เก็บเสียง หรูหราและมีผิวหน้าที่ดูสวยงามถ้าถูกน้ำมันอาจต่างเป็นดวงมีทั้งด้านและมัน มักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ตั้งการมีความหรูหรา วิธีปู ปูบนปูนทราย 1/3 หนา 1/2 ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็น 3/4 และ 1"

**หินกาบ** คือ หินซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ที่นิยมใช้มีหลายสี คือ สีน้ำตาล ดำ เหลือง ส้มแดง ม่วง (ราคาแพงที่สุด) หายากแต่ดูไม่ธรรมดา การปูหินกาบ เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระ เพื่อหินกาบจะได้ติดแน่นกับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่ม ขณะที่ปูตลอดเวลา ใช้ปูนทรายเป็นตัวเชื่อม เมื่อปูต้องคอยจับแผ่นหินไปด้วย เพื่อให้ไม่ให้น้ำปูนเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จใช้ฟองน้ำทำความสะอาดและลงแว็กซ์

**หินแกรนิต** ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่าง ๆ เนื่องจากเป็นหินแข็งที่สุด เนื้อแน่นและทนทาน เมื่อขัดให้ขึ้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาทำความสะอาดได้ง่าย

**หินชนวน** หินชนวนมีสีต่าง ๆ ให้เลือกหลายสี ได้แก่ สีฟ้า สีดำ และน้ำตาล มีราคาแพงอยู่บ้าง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี

**หินหล่อ** ได้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ ภูมิคุ้มกันน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความงามคงทน และบำรุงรักษาง่ายเท่ากับหินแท้

## 2. วัสดุประเภทดินเผา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหิน  
ทนทานดินฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีลวดลายให้เลือกได้มากกว่า

**อิฐ** อิฐสามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สี  
เหลือง หรือสีเทา ขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

**กระเบื้อง** เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ให้ในทุกห้องตามที่ต้องการและเหมาะสมกับ  
สภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี และยังมีหลายขนาด หลายแบบ และหลายสีให้  
เลือกได้ตามความพอใจ แบ่งเป็น 2 ชนิด

- กระเบื้องที่ผลิตในประเทศ

มีทั้งผลิตด้วยมือคน และเครื่องจักร ซึ่งนับว่ามีคุณภาพดีทั้งทางความคงทนและความสวยงามใกล้เคียง  
เคียงกับของต่างประเทศ ส่วนที่ผลิตด้วยมือ เมื่อเวลาปูซึ่งการผลิตมักจะได้ขนาดและสีไม่เท่ากับบางแผ่นอาจ  
มีการโค้งงอ ลักษณะที่ไม่เท่ากันนั้นนับเป็นความงดงามอีกแบบสำหรับผู้ที่ต้องการวางเป็นธรรมชาติได้แบ่ง  
คุณภาพของกระเบื้องชนิดเดียวกันออกเป็นเกรดต่าง ๆ คือ เกรดเอ, บี และซี มีและไม่มีตำหนิตามเกรด  
บางชนิดจะผลิตเฉพาะการสั่งซื้อของสถาปนิกเท่านั้น

- กระเบื้องที่ผลิตจากต่างประเทศ

ส่วนมากมักผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย จึงเรียบร้อย สวยงามคงทนกระเบื้องที่มีคุณภาพที่สุด คือ  
กระเบื้องของญี่ปุ่นสวยที่สุดของอิตาลี แต่ปัจจุบันได้ถูกสั่งห้ามเข้าจากรัฐบาลเพื่อเป็นการสนับสนุนใช้ของใน  
ประเทศ การปู จะต้องทำความสะอาดพื้นปูนไว้เรียบร้อยซึ่งเชือกให้ตั้ง เพื่อกำหนดแนวระดับความสูงต่ำ  
ของกระเบื้อง แล้วเทปูนทรายใส่ วางกระเบื้องตามแนวเชือกก่อนปู ต้องแช่น้ำกระเบื้อง เพื่อให้เกาะติดกับปูน  
การรักษากระเบื้องก่อนปูจึงไม่ควรตากแดด เมื่อนำเอาแช่น้ำ อาจทำให้แตกได้ ทั้งใช้สัก 5 ชั่วโมง ให้ปูนจับอยู่  
แล้วจึงยาดด้วยแนวปูนผสมสีฝุ่น การดูแลรักษาอาจใช้แว็กซ์ลงเดือนละ 2 ครั้ง หรือรักษาความสะอาด  
ธรรมดาก็ได้

### 3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายใน ที่ต้องการความเป็นธรรมชาติเพราะหาได้ง่าย ทนต่อ  
สภาพดินฟ้าอากาศ และมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมไม่มีหลายชนิด เช่น

**ไม้สัก** เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งกับไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานประณีต  
ได้ดีรวมทั้งมีสีและลวดลายสวยงามเหมาะสมแก่การทำเครื่องเรือน ในส่วนที่ต้องการความสวยงามและคงทน  
การนำมาใช้ ควรขัดผิวให้เรียบร้อย อาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อยก็จะสวยงาม

**ไม้อัดสัก** คือไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรงไม่บิดงอ  
หรือหัก ใช้กรุเครื่องเรือนที่ทำโครงด้วยไม้สัก

**ไม้อัดยาง** เป็นไม้อัดเช่นเดียวกับไม้อัดสักมีความแข็งแรงทนทานพอ ๆ กันกับไม้อัดสัก แต่มีเนื้อสี  
ไม้และลวดลายน้อยกว่ามาก นิยมพ่นสีหรือกรู๊วสตันทับผิวหน้าอีกที ราคาถูก แต่การใช้ไม้อัดยางพ่นสีทำผิว  
เครื่องเรือน จะดูแลรักษายากกว่าเครื่องเรือนทำผิวด้วยไม้สัก

**ไม้อัดมะบิ** เป็นไม้อัดที่มีคุณภาพและราคาปานกลาง มีสีเนื้ออ่อนและทำผิวได้ดีโดยไม่ต้องย้อมสี

**ไม้อัดมหิน** เป็นไม้อัดที่มีลักษณะคล้ายไม้อัดสัก แต่มีลวดลายแปลกกว่าคือไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยเหมือนลวดลายของไม้สัก แต่ผลิตน้อยจึงหายากราคาไม่แน่นอน มีความคงทนทานมากอาจใช้ปนกับไม้สักได้

**ไม้สนหรือจำจา** เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม่นิยมใช้ทำเครื่องเรือนมากนัก แต่มีใช้ประกอบหรือตกแต่งต่าง ๆ บางส่วนของเครื่องเรือนให้ดูสวยงามมากขึ้น ปัจจุบันมีการนำไปใช้ทำเครื่องเรือนทั้งตัวด้วย มีความสวยงามแต่ไม่ค่อยแข็งแรง จึงควรใช้กับเครื่องเรือนที่ขนาดเล็ก ๆ ไม่รับน้ำหนักมากนัก หรือใช้ประดับบนโครงสร้างไม้เนื้อแข็งแทน ก็จะได้ผลดีเพราะมีความสวยงาม และราคาค่อนข้างถูก

**ไม้จำปา** เป็นเนื้อไม้สีอ่อน ใช้กับงานประณีต ไม่นิยมย้อมสี

**ไม้ประสานสัก** เป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาติดต่อกันเป็นแผ่น เพื่อทำเครื่องเรือน ไม่ทนทานเท่าไม้สัก แต่ราคาถูก

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อัดแปรรูป แล้วให้นำเครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่าเทียมกับไม้ แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า "ยิมซิมบอร์ด" แต่ต้องมีวัสดุกรุทับผิวหน้า

#### 4. วัสดุจำพวกหวายและไม้ไผ่

**หวาย** เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นถิ่นไม่ทำปฏิกิริยากับไอเค็มจากน้ำทะเล เหมือนโลหะรวมทั้งมีราคาถูก สวยงาม น้ำหนักเบา เคลื่อนที่ได้สะดวก นอกจากนี้ในปัจจุบันเครื่องเรือนที่ผลิตออกมานั้นมีมากมายหลายแบบ สามารถย้อมด้วยสีฝุ่น หรือทาสีพ่นได้ อย่างไรก็ตาม ก็ยังคงนิยมใช้สีธรรมชาติของหวายอยู่เช่นกัน

##### ข้อเสียของหวาย

1. ไม่ทนทานต่อการกัดของมอดและเชื้อรา ซึ่งเป็นตัวทำลายเนื้อหวาย ซึ่งหวายมีคุณสมบัติคล้ายไม้ คือ เนื้อหวายจะมีสารพวกแป้งและเซลลูโลส แต่สามารถป้องกันได้ด้วยการใช้สารเคมีที่เป็นพิษเป็นยารักษาเนื้อไม้

2. หวายไม่แข็งแรงเท่าไม้ โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นหวาย เส้นเล็ก ๆ อาจขาดง่าย ทำความสะอาดยาก มีขอมุมให้ฝุ่นเกาะได้มาก แต่เสี่ยงด้วยการทำเฟอร์นิเจอร์ ด้วยหวายเส้นใด

3. จะเก่าและผุเร็วหลังจาก 18 เดือน หรือ 2 ปี ไปแล้ว หากขนาดการดูแลรักษาดีไปง่าย

##### การนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ

การเลือกใช้เครื่องเรือนหวายนั้น นอกจากจะซื้อสำเร็จรูป สิ่งทำตามแบบที่ต้องการแล้ว ยังสามารถซื้อเพียงบางส่วนของผลิตภัณฑ์หวาย เพื่อนำไปใช้ประกอบกับเครื่องเรือนได้ เช่น ซื้อหวายสานลายดอกพิศกุล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งมีสานเป็นแผ่นชายเป็นตารางฟูต เพื่อนำไปกรุเป็นพื้นและผนังเก้าอี้ กุที่หัวเตียงด้วยหวาย ซึ่งหัวเตียงนี้ นำไปประกอบกับเตียงชนิดอื่น ๆ ที่ไม่ใช่หวายได้

เบาะที่ใช้กับเก้าอี้หวายนั้น มีทั้งไล่เป็นนุ่น และเป็นฟองน้ำ ผ้าหุ้มเบาะมักใช้ผ้าฝ้าย เพราะมีเนื้อหยาบซึ่งดูเหมาะกับลักษณะของหวาย จะมีอยู่บ้างเหมือนกันที่เลือกใช้วัสดุที่ตรงกันข้ามกับลักษณะของหวาย เพื่อให้เกิดความรู้สึกใหม่ ๆ เช่น ใช้ผ้าแพรต่วน ที่ดูเป็นมันหรือผ้าไหม เป็นต้น

### การใช้วัสดุอื่นผสม

การใช้หวายผสมกับวัสดุอย่างอื่น ๆ มีมานานแล้ว ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการของการผสมผสานดังกล่าวมากขึ้นเรื่อย ๆ เช่น นำหวายมาผสมผสานกับกระจกทำเป็นบังค้ำหวายผสมกับโครงสแตนเลสทำเป็นเก้าอี้นั่ง ใช้หวายตกแต่งเก้าอี้นวม เป็นต้น

### ไม้ไผ่ BAMBOO วัสดุพื้นบ้าน

ไม้ไผ่เป็นไม้ที่หาได้ง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงเกินไป แต่ที่มีความแน่นอนคือ ไม้ไผ่จะเปลี่ยนแปลงรูปแบบไปอย่างไรก็ยังมีคุณค่าในตัวเอง ที่เห็นเป็นอยู่เสมอว่าเป็นไม้ไผ่ และไม่ทิ้งความเป็นธรรมชาติในตัวของมันเองได้เลย ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไม้ไผ่จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้ว อุดมถึงธรรมชาติและความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นในตัวถึงสภาพว่าเหมือนนั่งอยู่กับธรรมชาติในบรรยากาศนั้นไม่ได้

ไม้ไผ่ที่จะนำมาตกแต่งนั้น จะต้องผ่านกรรมวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่น้ำ ยาต้มย่างและอบก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างออกไป ไม้ไผ่นี้เหมาะสมเป็นอย่างมาก สำหรับการตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัย หรือนำมาประกอบในการทำเฟอร์นิเจอร์ โคมไฟ กั้นผนังแต่งเพดานและอื่น ๆ นับเป็นการเหมาะสมเป็นอย่างมากที่จะใช้กับสภาพที่เป็นชายทะเล เพราะปลอดจากปัญหาจากไอน้ำเค็มที่จะทำให้เกิดสนิมเร็วขึ้นกว่าปกติ แต่ที่สำคัญในยุคเศรษฐกิจที่จำเป็นในปัจจุบันจะเป็นวัสดุที่มีราคาถูกกว่าวัสดุอื่น ๆ และจากการที่ได้ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ มาแล้วทำให้ไม้ไผ่ที่นำมาใช้จะมีความคงทนถาวร และปลอดภัยจากมอดกัดเจาะ

### คุณสมบัติและรูปลักษณะต่าง ๆ ของไม้ไผ่

ไม้ไผ่นั้นมีลักษณะส่วนรวมเป็นปล้องไม้กลมขนาดต่าง ๆ และข้างในกลวงเป็นช่วง ขนาดความกลมก็มีต่างกัน แล้วแต่อายุและพันธุ์ของไผ่ โดยเนื้อแท้ไผ่ถึงแม้จะดูโปร่งเบา แต่ก็แข็งแรงอาจรับแรงประเภทต่าง ๆ ได้ดี ด้วยเหตุนี้ลักษณะของการนำไม้ไผ่มาใช้จะได้ถึง 2 ประเภทนั่นคือ ใช้เป็นโครงสร้างกับใช้เป็นวัสดุตกแต่ง หรือบางครั้งบางกรณีเราอาจใช้ด้วยกันได้ทั้งเป็นโครงสร้างกับวัสดุตกแต่ง

ในการนำไม้ไผ่ตกแต่งนั้นสามารถทำได้ทุกจุด และสามารถสร้างอะไรก็ได้ทุกประเภทอาจยกตัวอย่างส่วนที่นำไม้ไผ่ตกแต่ง พอสังเขปได้ คือ

- ทำเครื่องเรือน
- ตกแต่งผนัง เพดาน พื้น
- ทำของประดับ เช่น โคมไฟ ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม้ไผ่มีหลายขนาด และหลายชนิด ตลอดจนความยาวต่างกัน เช่น ปล้องใหญ่ ใช้ทำโครงเครื่องเรือน หรือ โครงผนังเบา ปล้องเล็ก ใช้ตกแต่งประกอบโครง ส่วนปล้องเล็กมากอาจผ่าเป็นไม้ซีกใช้กรุผนัง หรือ แผ่นฉาก

#### การใช้ไม้ไผ่แต่งผนังและเพดาน

จะใช้วิธีการที่คล้ายคลึงกัน หากมีผนังเดิมอยู่แล้ว ก็อาจใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกกรุเป็นแนวทับผนังเดิมลงไป อาจกรุด้วยวิธี ตามแนวตั้งหรือแนวนอน หรือ ไม่ก็สลับตั้งกับแนวนอนรวมทั้งบางขณะจะเว้นร่องบ้างก็ดี สามารถนำไม้ไผ่มาไม้ม้วนแล้วได้ โดยอาจใช้เป็นค้ำบัวเพดาน นอกจากนี้ใช้ไม้ไผ่ทำแนวผนังผิวย่อยต่อระหว่างวัสดุต่างชนิดกันได้ดี

#### การใช้ไม้ไผ่ปูพื้น

ปัจจุบันมีป่าไผ่ไม้ ซึ่งมีความทนทานและมีพื้นที่สวยงามนำมาปูเฉพาะช่วงหรือปูตลอดแนวพื้นให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติดีกว่าปูนปาเก้หรือปูพรม

#### การใช้ไม้ไผ่ทำบังตา

ที่นิยมกันมากอีกวิธีหนึ่ง คือ การทำบังตานั่นเอง เพราะลักษณะเป็นปล้องกลมของไม้ เมื่อมาจกสานกันเข้าเป็นผืนก็ทำให้ดูสวยงาม การสานตัวกันให้เป็นแผงนี้ ทำให้เกิดลวดลายขึ้น เราสามารถออกแบบลวดลายของบังตาไม้ไผ่นี้ได้หลายแบบอาจสานกันเป็นตารางหรือรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือลายแบบอื่นได้อีกมาก หรือจนกระทั่งเป็นลายอิสระไม่มีรูปทรงแน่นอน

#### การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือน

ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือนได้ทุกชนิดตั้งแต่ ตู้ เตียง ไปจนถึงเก้าอี้ต่าง ๆ ซึ่งหากเราตกแต่งผนังด้วยไม้ไผ่แล้ว หากใช้เครื่องเรือนที่ทำด้วยไม้ไผ่ด้วยแล้วก็จะดูเข้ากันได้ดีทีเดียว

การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องประดับตกแต่ง เคาะไม้ไผ่เหลือใช้เล็ก ๆ น้อย ๆ ใช้ทำเครื่องประดับ ตกแต่งได้หลายชนิด เช่น ทำกรอบรูป ทำโคมไฟ ทำกล่องต้นไม้ ฯลฯ ซึ่งเครื่องประดับบางชนิดก็เป็นของใช้ไปในตัวอีกด้วย

### 5. วัสดุประกอบแร่ธาตุอื่น ๆ

วัสดุที่นำมาทำเครื่องเรือน นอกจากไม้แล้ว ก็ยังมีวัสดุอย่างอื่นอีกมากมายชนิดที่เข้ากันได้ และ ได้รับความสวยงามแปลกตาออกไปอีก ดังต่อไปนี้

**เหล็ก** เหล็กที่ใช้ทำเครื่องเรือนมี 2 ชนิด คือ เหล็กแผ่น และเหล็กท่อกลมซึ่งมีให้เลือกอยู่หลายขนาด สามารถดัดแปรรูปได้ด้วยการหล่อให้เป็นรูปอย่างไรก็ได้ ผิวชั้นล้าเมจิกทำได้ตั้งอย่างหลาย เช่น ขอบโครเมียม, ฟันสี, รมดำ ฯลฯ แต่เหล็กมีข้อเสีย คือ เป็นสนิม ดังนั้นจึงไม่ค่อยมีผู้นิยมทำเครื่องเรือน นอกจากในชนิดที่มีราคาถูก หรือ เครื่องเรือนที่ผลิตเป็นพวกอุตสาหกรรม โดยเฉพาะการใช้บริเวณชายทะเล จะทำให้อายุการใช้งานสั้นลงไปมาก

เครื่องเรือนเหล็กที่ใช้กรรมวิธีดัดนั้น มีราคาถูกที่สุด ส่วนที่ใช้กรรมวิธีหล่อ นั้นแพงกว่าประมาณ 3

เท่า โดยเฉพาะที่ต้องหล่อเป็นลวดลายพิเศษ ต้องใช้ช่างแกะสลักไม้ชั้นในมาเป็นแบบเสียก่อน อนึ่งวัสดุเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทนี้อาจยึดหดตัวเองได้ตามอุณหภูมิต่างกัน ดังนั้นจึงไม่เหมาะสมสำหรับนำไปประกอบเป็นเครื่องเรือนร่วมกับวัสดุอื่น ๆ ตัวอย่าง เช่น ใช้เก้าอี้ที่นั่งเป็นไม้ แต่ขาเป็นเหล็กตัดชนน็อตติดกัน เมื่อใช้ไปจะพบว่าระหว่างรอยต่อจะคลอนแคลนแก้มักไม่หาย แต่ถ้าใช้เหล็กทำทั้งตัวจะทนทานและแข็งแรง

**สแตนเลส** เป็นโลหะดีพิเศษกว่าเหล็กธรรมดา คือไม่เป็นสนิมแข็งแรงแต่ราคาสูงกว่าเหล็ก มีทั้งชนิดแผ่นและเป็นท่อกลม มีผิวมันสะท้อนแสงจึงดูเบาว่าเหล็กและไม้

**ทองเหลือง** เป็นโลหะผสมที่มีความแข็งแรง ผิวสีทอง ราคาแพง บำรุง รักษายาก แต่ให้ความรู้สึกหรูหรา มีคุณค่า มีคุณสมบัติตัดโค้งหรือทำให้เป็นรูปต่าง ๆ ได้

**อลูมิเนียมอัลลอยด์** เป็นโลหะแข็งแรง มีน้ำหนักเบา ไม่เป็นสนิม หล่อเป็นลวดลายละเอียดได้ทำผิวได้หลายแบบ ราคาแพงกว่าเหล็กประมาณ 2 เท่า

#### 6. วัสดุประเภทพลาสติกหรือวัสดุประเภทสังเคราะห์ประเภทเดียวกัน

ลักษณะเป็นแผ่น แข็งใสมีทุกสี และขนาดความหนาหลายขนาด รวมทั้งมีทั้งแบบโปร่งและทึบ สามารถตัดโค้งงอ หรือทำเป็นรูปกลมได้ ให้ความโปร่งเบา แต่ดูแลรักษายากเสื่อมคุณภาพเร็ว เป็นรีไซเคิลค่อนข้างง่าย

7. **กระจก** กระจกเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายในอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเอง สามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่น ๆ ได้อย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ และกระจกเงามีความสำคัญในการเพิ่มความโปร่ง โสง และมีคุณค่า หูหราให้กับสถานที่

กระจกมีหลายแบบ สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น กระจกดูความร้อน กระจก 2 ชั้น ช่วยกระจายแสง และกรองความร้อน กระจกบานเกร็ด รับลมได้ กระจกมีข้อดี คือ สามารถกันน้ำ ลม ฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อรา และสามารถป้องกันเสียงรบกวนได้แต่มีข้อเสีย คือ มีขนาดใหญ่ไม่มาก ถ้าต้องการใหญ่พิเศษ ต้องสั่งทำจากต่างประเทศ ขนส่งลำบากและผิวหน้าจะเป็นรอยขีดข่วน และฝุ่นเกาะได้ง่าย

#### 8. สเตนกลาส

เป็นกระจกที่ประดับเป็นภาพและลวดลายต่าง ๆ ได้ตามความต้องการโดยการใช้กับการถ่ายภาพที่ร่างไว้บนกระจกแล้วระบายสีบนกระจกเลยทีเดียว จึงสามารถทำลวดลายเป็นรูปโค้ง บน อย่างไรก็ตามก็ได้

#### 9. พรม พรมที่ใช้ในปัจจุบันมี 5 ประเภทคือ

- ก. พรมมาตรฐานทั่วไป เป็นพรมที่ทอจากไหมจริง ๆ แบ่งเป็น
  - พรมชนิดขนสัตว์แท้
  - พรมชนิดใยผสมหรือสังเคราะห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พรมชนิดนี้มีความหนาตั้งแต่ 2-6 ปอนด์ ราคาของพรมขึ้นอยู่กับความหนา อุปกรณ์การปูพรมได้แก่ ยางรองพรม เทป ตะปูติดขอบ

ข. พรมมาตรฐานแยกชั้น เป็นพรมที่มีลักษณะเหมือนแบบแรก แต่มีขนาดย่อย และขายเป็นชิ้น ไม่ต้องมีอุปกรณ์ประกอบ ใช้วางลงบนพื้นได้เลย

ค. พรมกันน้ำ เป็นพรมทำจากใยสังเคราะห์พิเศษ กันน้ำได้ดีกว่า 2 แบบแรก แต่ความสวยงาม หนาแน่นน้อยกว่า บางครั้งเรียกว่า "พรมล็กหลาด" คือ "พรมอัด" มีทั้งเป็นม้วนใหญ่ และเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ปูที่ละแผ่นต่อกันเป็นผืนโดยใช้ทากาว ส่วนชนิดเป็นม้วนต้องจ้างช่างปู

ง. พรมที่ใช้วัสดุพิเศษ เป็นพรมที่ผลิตจากวัสดุพิเศษในท้องถิ่น เช่น ปอ มักใช้ในการประดับผนัง มากกว่าปูห้อง เพราะไม่เหมาะสมกับการรับน้ำหนัก

จ. พรมอื่น ๆ เช่น พรมน้ำมัน ราคาถูก ไม่มีปัญหาในการผลิต

พรมมีทั้งข้อดีและข้อเสีย คือ เป็นวัสดุผิวสัมผัสอ่อนนุ่ม มีสีสรรลวดลายให้เลือกมาก เก็บเสียงได้ดี แต่รักษาความสะอาดยาก เหมาะกับห้องที่ปรับอากาศเท่านั้น

## 10. ผ้าปูม่าน

ผ้าปูม่านเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อประตูหน้าต่าง และกระจกบางครั้ง อาจนำมาใช้ในลักษณะการปิดกั้นอื่น ๆ ได้ต่าง ๆ และกระจกบางครั้งอาจนำมาใช้ในลักษณะการปิดกั้นอื่น ๆ ได้ ผ้าที่นำมาใช้ทำผ้าปูม่าน มีหลายชนิด เช่น

- ผ้าไหมเป็นผ้าที่มีคุณค่ามาก หูหრა ให้ความรู้สึกมีพิธีรีตรองสง่างามเป็นระเบียบ
- ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึกหุหრა พุ่มเพื่อย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง
- ผ้าป่าน ให้ความรู้สึก เบา โปร่งสบาย
- ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึก นุ่มนวล โรแมนติก
- ม่านไม้ไผ่ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ โปร่ง สบาย

ประโยชน์ของผ้าปูม่าน มีหลายอย่างคือ ช่วยกรองแสงให้ลดความจ้าลดความคมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากอุณหภูมิของแสงแดด ทำให้เครื่องปรับอากาศทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งช่วยกันฝุ่น กันลม ปังกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่งและบังสายตาได้เป็นอย่างดี

การปูพื้นและวัสดุพื้นผิว สามารถแบ่งออกเป็นข้อ ๆ ได้ดังนี้

### 1. พื้นหินอ่อน

ให้ความรู้สึกที่รุ่มเย็นสว่าง และดูสมฐานะ แต่มีข้อเสีย คือ อาจเป็นได้ ดังนั้นเส้นทางของแขกควรปูพรม ตลอดจนบริเวณทางเข้าใหญ่ ควรปูพรมเช็ดเท้าเฉพาะ

### 2. พื้นไม้

ให้ความรู้สึกที่อบอุ่นข้อเสียอยู่ที่การดูแลรักษายาก ต้องมีการดูแลเอาใจใส่อย่างดี ไม่นิยม

ปูในส่วนของโถงพักคอย เพราะเป็นการสิ้นเปลือง และใช้ประโยชน์ได้ดีไม่เท่าที่ควร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. พรม

ให้ความรู้สึกสะอาด สบาย ดูอบอุ่นใจและเชื่อถือได้ ปูได้เกือบทุกสถานที่อาจใช้ปูจนถึงบริเวณ หรือปูเฉพาะส่วน เพื่อเน้นความสำคัญก็ได้ ทั้งนี้ต้องขึ้นกับบรรยากาศแวดล้อมต้องให้เข้ากันได้ ทั้งการเลือกใช้โทนสี และลักษณะรูปร่างต่าง ๆ

### 4. ผีวทรายหยาบ หินย้อย และผิวกหินชนิดอื่น ๆ

ผิวกหินชนิดนี้ทำให้เกิดความสกปรกได้ง่าย และยากต่อการทำความสะอาดอาจใช้กับชั้นบันไดทางเข้าตึก และช่องทางระหว่างประตูในกับประตูนอก ให้ความรู้สึกหยาบ ไม่เรียบร้อย

### 5. แผ่นปู (แผ่นคอนกรีต แผ่นหิน)

ให้ลักษณะของความแข็งแรง ไม่ลื่นกร่อน แต่ควรคำนึงถึงความหยาบและการสะท้อนเสียง ควรใช้สีที่เข้าส่วนอื่น ๆ ได้ดี เหมาะสมกับโรงแรมตากอากาศ ที่มีคนไปมากันพลุกพล่าน

### 6. โม่เสตและแผ่นประดับอื่น ๆ

จะใช้ส่วนที่เป็นจุดกลาง ผลที่จะได้ต้องขึ้นอยู่กับความละเอียด และความสามารถของช่างปู อยู่ได้ทนทาน

### การตกแต่งผนัง

เป็นส่วนประกอบที่ให้ผลต่อการตกแต่งภายในห้องโถง และยังแบ่งบริเวณให้เป็นสัดส่วนเพื่อการใช้งาน และสามารถตกแต่งผนังนั้นให้สวย มีความรู้สึกในการมองและไม่ขัดตากับส่วนอื่น ๆ การออกแบบควรคำนึงถึงความสะอาดและความสะอาดอีกด้วย การตกแต่งผนังอาจทำได้หลายวิธี เช่น

1. ฉาบปูนโดยใช้เกรียงแต่ง
2. ฉาบปูนเรียบทาสี
3. ไขว้โครงสร้างของวัสดุ เช่น อิฐหรือหิน
4. พ่นด้วยวัสดุเคลือบผิว โดยใช้กับพื้นผิวเรียบ
5. ใช้วิธีปูเซรามิคตกแต่ง ติดภาพPHOTOWALL WALL PAPER
6. อื่น ๆ

### ผลกระทบที่ควรคำนึงถึง

- โครงสร้าง พื้นผิวที่ใช้ตกแต่งมีความสามารถทนต่อ แรงกด เมื่อต้องการใช้การยึดเหนี่ยวกับผนัง ในกรณีออกแบบให้ติดตั้งดวงโคม หรือ กรู๊บบด้วยไม้ อุปกรณ์ต่าง ๆ

- ความทนต่อไฟ ความไวไฟ และการที่ไฟจะสามารถเผาไปได้บนพื้นผิว

ข้อนี้การออกแบบห้องโถงถือว่าสำคัญมาก เพราะสามารถใช้ห้องโถงอพยพหนีไฟได้ ควรคำนึงถึงการกันไฟในช่องโถง โดยจัดแผ่นรองกันไฟไว้ด้วย

- การป้องกันเสียงสะท้อน การซึมของเสียงและฉนวนกันเสียง ปริมาณที่สูงมากของเสียงในห้องโถงโรงแรมที่สะท้อนกลับเข้ามา เป็นข้อคิดช่วยแก้โดยการออกแบบเพดานการปูพรม ติดม่านหรือ การป้องกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสียงอื่น ๆ โดยรอบของบริเวณของต้อนรับนี้ การใช้ฉนวนก็จะช่วยกันเสียงอื่น ๆ ได้ดีจากห้องทำงานที่ทำให้เกิดเสียง

- บริเวณที่ต้องรักษาเป็นพิเศษ เช่น เคาน์เตอร์ส่วนหน้า โถงที่นำไปสู่บันไดหรือลิฟท์ นอกจากนี้ รวมถึงการป้องกันการดูดซับจากรถเข็น กล้องของ

### การตกแต่งเพดาน

ในบริเวณโถงแผนกต้อนรับและบริเวณสาธารณะ ส่วนมากจะออกแบบโครงสร้างของพื้นที่ชั้นบนเป็นพิเศษ เพดานจึงควรมีความลึกพอที่จะซ่อนท่อแอร์ ท่อร้อยสายไฟ และอุปกรณ์อื่น ๆ และจะปิดท่อต่าง ๆ ด้วยฝ้าเพดาน ซึ่งจะตกแต่งให้เป็นรูปแบบต่าง ๆ ได้หลายลักษณะโรงแรมที่มีฝ้าเพดานห้องโถงสูงมาก ก็อาจตกแต่งด้วยโคมไฟระย้า โครงสร้างภายในควรเป็นชนิดที่เบาที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ ความแข็งแรงของโครงสร้างของพื้นที่ชั้นเหนือขึ้นไปและความแข็งแรงของโครงสร้างฝ้า ที่ต้องแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักของการตกแต่งของฝ้าเพดานได้ และควรจะมีช่องท่อเข้าไปทำการบำรุงรักษาซ่อมแซมหรือบริการอื่น ๆ ที่ต้องทำการใช้วัสดุในการก่อสร้างและตกแต่ง ควรคำนึงเรื่องการป้องกันไฟ

### ข้อเปรียบเทียบข้อดี - ข้อเสีย ของวัสดุที่เลือกใช้

วัสดุที่ใช้ตกแต่งภายในอาคาร เฉพาะในเขตที่มีภูมิอากาศร้อน ควรใช้วัสดุที่สามารถป้องกันความชื้นได้ กับกันแมลง ปลวกและเชื้อรา ที่อาจจะเกิดขึ้นโดยเฉพาะวัสดุที่ใช้ภายในห้องสมุดเพราะต้องใช้เป็นเวลานานและควรมีคุณภาพที่ดีด้วย ต้องคำนึงถึงการป้องกันความร้อนแสงจากธรรมชาติ แสงสะท้อนจากวัตถุและเงา สี รูปฟอร์ม ผิวหน้า ลวดลาย ในเขตเมืองร้อนวัสดุที่เลือกใช้จะมีราคาไม่แพงนัก ส่วนมากจะใช้วัสดุพื้นเมืองของท้องถิ่น ใช้วัสดุอื่นก็มีบ้าง เช่น พลาสติก ยาง ในเมืองเขตร้อนมักนิยมใช้ไม้เป็นส่วนมาก อย่างไรก็ตาม ไม้มักออกแบบได้พยายามนำเอาวัสดุแปลก ๆ ใหม่ ๆ มาใช้ในเขตเมืองร้อนได้ผลบ้าง เช่น พลาสติก วัสดุทางวิทยาศาสตร์อย่างอื่น ดังนั้นก่อนทำการออกแบบ จึงจำเป็นต้องพิจารณาข้อดี ข้อเสียของวัสดุ แต่ละชนิดเสียก่อนดังนี้

### วัสดุ

ไม้	ข้อดี	หาง่าย สะดวกต่อการขนส่ง ต่อเติมซ่อมแซมได้ง่าย แข็งแรง สวยงาม เก็บความร้อนได้น้อย มีลวดลายงดงาม ในการ นำไปตกแต่งสถานที่ ทำเฟอร์นิเจอร์ ราคาไม่แพงนัก	เหมาะ
	ข้อเสีย	จะเสื่อมคุณภาพได้ โดยน้ำ ความร้อน ลม อากาศ และ แสง ไม้จะผุพังได้เร็วจากเชื้อรา ปลวก มอด แมลงกัดไช ต้องหาวิธีป้องกัน	
อิฐ	ข้อดี	มีความคงทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ ทนต่อการเผาไหม้ นำ ความร้อนได้ดี อนุรักษ์ชนิดทนไฟได้	
	ข้อเสีย	ถ้าเผาไม่ดีพอ เนื้ออิฐไม่อัดแน่น ทำให้น้ำซึมเข้าไปได้ และ แมลงต่าง ๆ อาจจะเข้าไปอาศัย ควรฉาบปูนเพื่อป้องกัน	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หิน ข้อดี มีความแข็งแรงทนทานต่อการกระแทก การกักความร้อน ไม่อุ้มน้ำ  
เหมาะสำหรับใช้ตกแต่ง ทำกำแพงกันดิน จัดสวน
- ซีเมนต์ ข้อเสีย ค่าขนส่งแพง หักบิ่นแตกร้าวง่าย มีน้ำหนักมาก
- ซีเมนต์ ข้อดี สามารถตกแต่ง ปั้น ก่อน ให้ได้ตามแบบต่าง ๆ ที่ต้องการ มี  
ความแข็งแรง ทนทานถาวร
- ข้อเสีย ดูดซึบน้ำและดูดความร้อนได้มาก
- ทวายเป็น ข้อดี สะดวกต่อการนำมาตกแต่ง เป็นธรรมชาติ ถ้าดัดแปลงใช้เป็น  
แผ่นสำเร็จรูป มีความแข็งแรงทนทานใช้ได้ดีภายในอาคาร  
รับแรงดัดได้สูงและเหนียวแน่นทนทาน ใช้ทำประโยชน์ได้  
มาก
- ข้อเสีย เก่าและผุได้รวดเร็ว เป็นเชื้อเพลิงและเป็นที่ยอมรับของ  
แมลง
- คอนกรีตบล็อก ข้อดี ไม่แตกร้าวในอากาศร้อนแล้ง ใช้ในการก่อสร้างได้ง่าย ประหยัด  
คงทนต่อความร้อนสูง นำความร้อนได้ต่ำเหมาะในการกั  
กผนังรับน้ำหนักได้ โดยไม่ต้องมีเสาหรือเหล็กเสริม
- ข้อเสีย เปราะ แตกร้าวง่ายเนื่องจากการยืดหดตัว ดูดซึบความชื้น  
ป้องกันได้ด้วยการฉาบปูน
- ยิปซั่ม ข้อดี คงคุณภาพที่ดีได้ในระยะเวลานานปี แม้ในที่ที่มีอากาศร้อนแรง  
ใช้กันความร้อนได้ดี
- ข้อเสีย เปราะและหลุดลุ่ย แดงง่าย
- อลูมิเนียมและ โลหะผสม ข้อดี แข็งแรงทนทานต่อความร้อน ไม่เป็นสนิมมีคุณสมบัติในการ  
สะท้อนสูง น้ำหนักเบา สะดวกต่อการขนส่ง ไม่ต้องรอไว้ใน  
การแตกหักผลิตได้ทั้งขนาดเล็กและบางมาก ๆ
- อลูมิเนียม ข้อเสีย ราคาแพงกว่าโลหะชนิดอื่น
- กระจก ข้อดี กันน้ำ กันฝน และฝุ่นละอองได้ดี (ในที่ที่ไม่ต้องการ) ปลอดภัย  
เชื่อว่า กระจกจะดูดความร้อนผ่านเข้าไปในห้องได้ ถ้าเป็น  
กระจกสองชั้น (GLASS BLOCK) จะกระจายแสงได้ดี และช่วย  
กรองความร้อนจากบานเกร็ดจะช่วยให้ภายในห้องได้รับลม  
โดยป้องกันฝนได้ และได้รับแสงสว่างด้วย เหมาะสมสำหรับ  
เมืองร้อน กระจกที่เคลือบผิวด้วยแผ่นฟิล์มซุบสาร เคมีอลูมิ  
เนียมจะสะท้อนความร้อนออกไปได้ดี โดยภายในได้รับแสง  
สว่างเพียงพอช่วยในการตกแต่งได้สวยงาม

ข้อเสีย แผ่นใหญ่ ๆ จะแตกง่าย ไม่เหมาะกับที่ที่มีลมแรงมาก ๆ เป็น  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวนำความร้อนได้ดี แต่เป็นฉนวนความร้อนที่เลขที่นำมาทำเป็น  
หน้าต่างจะรับแสงสว่างได้มากกระจกตัด แสงจะช่วยลดความ  
ร้อนที่มองไม่เห็น (LONG WAVE) เข้าไปภายในการใช้กระจก

ฝ้า

หรือกระจกใสที่ดูดความร้อนน้อย แล้วใช้ม่านสี อ่อน ๆ บาง  
VANETION BLIND ภายในจะทำให้ความร้อน

สะท้อนออกไปได้

ดีกว่า

ไฟเบอร์กลาส

ข้อดี คงทนถาวรไม่ผุ่ยและแมลงไม่รบกวน ทนไฟ ใช้ทำแผงกัน  
ห้อง ได้ แข็งแรง มีโครงสร้างเสร็จในตัว โดยไม่ต้อง ใช้กรอบ  
เคร่าต่างหาก

พลาสติก

ข้อเสีย มีราคาแพง ยังไม่นิยมใช้กันในเขตร้อนมากนัก

ข้อดี เหมาะสำหรับการตกต่าง ฉาบปะผิวหน้า ใช้ทำท่อน้ำได้ดีมี  
คุณสมบัติต้านทาน ลม ฝนและความชื้น ยึดหยุ่นตัวได้ทนต่อ  
ความเค็มสามารถทำได้หลายสี

สีทา

ข้อเสีย ยึดหดตัวมากเมื่อถูกความร้อน จะหดและโค้งงอเสียรูปผิว

พลาสติกจะเสื่อมและเก่าเร็ว เนื่องจากฝุ่นและทราย

ข้อดี เพิ่มความสวยงาม มีหลายหลากสีให้เลือกใช้ ทาผิวป้องกัน  
ตะไคร่ และเชื้อราได้ สีอ่อนจะช่วยสะท้อนแสง ทำให้เกิด  
ความสว่างภายในห้องมากขึ้น

กระเบื้องยาง

ข้อเสีย ชืด เก่าเร็วเมื่อแสงแดดเผาแตกร้าวง่าย เนื่องจากสภาพ

อากาศชายทะเลที่เปียกชื้นและแห้งแล้วสลับกันไป

ข้อดี มีความนุ่ม สามารถเก็บเสียงได้พอสมควร สะอาดเรียบคงทน

กันความร้อนได้ ไม่ลื่นหรือเกิดเสียงดังแลดูใหม่ ทำความ

สะอาดง่าย ราคาไม่แพงและมีให้เลือกหลายสี

ข้อเสีย ร้อน หลุดเมื่อโดนความร้อน เกิดรอยขีดข่วนง่ายและจะต้อง

ทำความสะอาดอยู่เสมอ

ไม้อัด

ข้อดี ทนทานได้ดีกว่าไม้ธรรมชาติ ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศได้ดี

ไม่ยืดหรือหด เมื่อใช้ในร่ม ตัดแปลงโค้งงอเป็นรูปต่างๆ ได้

ทนต่อสารเคมี กรด ด่าง เกลือ ได้ดี น้ำหนักเบา ใช้เป็นชั้น

ส่วน สำเร็จรูปได้ดีกว่าไม้ธรรมชาติ เหนียวแน่น ตีตะปูไม่แตก

นอกจากนี้ยังมีวัสดุหลายต่าง ๆ ที่สวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	ข้อเสีย	จะโค้ง ปิดงอและแตกแยกถ้าอยู่ในอากาศชื้นและแห้งแล้ว
		ในที่กลางแจ้ง ดูดสีและสิ่งขัดมันทำให้เปลืองสี
กระดาษชาน	ข้อดี	เก็บเสียงและความร้อนได้ดี มีน้ำหนักเบาและมีขนาดแผ่นเท่ากันอ้อย CELOYEX ใช้ทำผนังก็ได้
	ข้อเสีย	ติด ไฟง่าย ภูน้ำจะซึมน้ำและยุ่ย
MASONITE	ข้อดี	เป็นแผ่นกระดาษบางกว่ากระดาษชานอ้อย บางชนิดเจาะรูหรือทำเป็นลายได้หลายแบบ ตัดโค้ง ไม่ดูดสี เก็บเสียงได้บ้าง ใช้งานได้เช่นเดียวกับกระดาษชานอ้อย
	ข้อเสีย	มีการโค้งงอและยุ่ยง่ายเมื่อเปียกน้ำ
SHEVING	ข้อดี	คงทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศไม่ยืดหด ตอกตะปูไม่แตก
มีลายไม้		
BOARD		คงงามพอสมควร ใช้ตกแต่งงานประเภทเดียวกับไม้อัด
	ข้อเสีย	เปียกน้ำจะยุ่ยง่าย เปราะ เป็นอาหารของปลวก ดูดสิ่งขัดมันและน้ำยาต่าง ๆ
TEGO BOARD	ข้อดี	มีส่วนเคลือบน้ำยาและแบบพอกแผ่น มีความแข็งแรงไม่บิดงอผิวหน้ามีความทนทาน
	ข้อเสีย	ผิวหน้าเรียบทาสีไม่ได้เพราะบังคับสีอยู่ในตัว ไม่เหมาะที่จะใช้ทำฝ้าเพดาน ราคาแพงกว่า
CELLOGRATE	ข้อดี	เป็นใยไม้ซึ่งผสมน้ำยากันปลวก เก็บเสียง ป้องกันความร้อนได้
		ดี ไม่บิดงอ ไม่ยุ่ยหรือผุง่าย ภูน้ำไม่โค้งทนแดดทนไฟ
	ข้อเสีย	ผิวหน้าแข็งอาจแตกได้ง่าย เป็นรอยร้าวระหว่างรอยต่อ
WALL PAPER	ข้อดี	เป็นวัสดุที่ช่วยตกแต่งให้สวยงาม สะอาดมีคุณค่ายิ่งขึ้นเหมาะสำหรับปิดผนังภายในห้องที่หรูหรา ป้องกันเสียงได้
	ข้อเสีย	ราคาแพง ภูน้ำหรือความชื้นจะยัดพอง หนีไฟได้ง่ายและรักษาความสะอาดยาก
ACCUSITC	ข้อดี	เก็บเสียงดูดเสียงได้ดี มีเนื้อนุ่ม ป้องกันความร้อน น้ำหนักเบา บูผนังทาสีได้ มีความทนทานถาวรไม่บิดงอตกตะปูไม่แตกเลือกได้ ตามต้องการก่อสร้างง่าย
	ข้อเสีย	มองเห็นรอยต่อ ภูน้ำยุ่ย ดูดสี
พรม	ข้อดี	ช่วยเก็บเสียงได้ดี แก้เสียงสะท้อนได้นุ่มนวล อ่อนนุ่มน่าสัมผัส ไม่สิ้นเปลืองคุณค่าของสถานที่ให้ดูงาม ใช้เน้นจุดสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหมาะสำหรับปูพื้นห้องทำงาน ห้องนอน มีให้เลือกหลายสี  
รวมทั้งแบบและลวดลาย

ม่าน

ข้อเสีย ราคาแพงทำความสะอาดยาก สกปรกง่าย ติดไฟง่าย

ข้อดี ป้องกันความร้อน เสียงสะท้อน สามารถลดความเข้มของแสง

สว่างให้น้อยลงได้ เมื่อไม่ต้องการแสงมาก บางชนิดเป็นวัสดุ

ทางวิทยาศาสตร์ก็ใช้ได้ดีสามารถรับแสงได้ตามความ

ต้องการถ่ายเทอากาศได้ด้วยการรูดม่าน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 5

## สรุปการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5 สรุปลงการออกแบบ

### 5.1 แนวทางการออกแบบ

#### 5.1.1 ที่มาของการออกแบบ

จากการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่โดยรอบ พบว่าเป็นแหล่งชุมชน ซึ่งรวมถึงการเป็นแหล่งธุรกิจ และโครงการนี้ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเป็นแม่น้ำสายหลักของคนไทย ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ดังนั้นการออกแบบจึงเน้นไปที่การตกแต่งให้ได้มาซึ่งบรรยากาศแบบไทย โดยเน้นความเป็นธรรมชาติและอาศัยจุดเด่นของแม่น้ำ เข้ามามีส่วนร่วมในการตกแต่งด้วยการตกแต่งเน้นไปที่การผสมผสานระหว่างยุโรป และความเป็นไทย หรรษาโดยใช้การตกแต่งสมัยรัชกาลที่ 5 เพื่อให้สามารถตอบรับกับความต้องการและความเป็นสากล แก่ผู้ใช้บริการ

#### 5.1.2 แนวทางการออกแบบส่วนต่าง ๆ

##### **Front desk**

เป็นส่วนที่เห็นเป็นลำดับแรก จึงมีการตกแต่งเพื่อสะท้อนถึงความเป็นไทยด้วยของประดับตกแต่ง และวัสดุ แต่ยังเน้นถึงความเรียบง่ายตามสไตล์โมเดิร์น เน้นที่การใช้แสงประดิษฐ์ เพื่อเพิ่มบรรยากาศให้ดูหรรษาและอบอุ่นขึ้น โดยที่ส่วนนี้จะเชื่อมต่อกับโถงทางเข้าด้วยการยกพื้นสูง 1.15 เมตร และใช้สว่นเพื่อเพิ่มบรรยากาศให้เป็นธรรมชาติ

วัสดุที่ใช้ จะเป็นวัสดุที่มีความสะท้อน มัน วาว เพื่อเพิ่มความหรรษาแก่ส่วนนี้เมื่อกระทบกับแสงไฟ รวมถึงการใช้พรมปูพื้นเพื่อลดเสียงสะท้อนต่าง ๆ ในบริเวณนี้ ซึ่งจะเป็นการเน้นทางเดินและเพิ่มความหรรษาไปในตัวด้วย

##### **Lobby**

ส่วนนี้จะยกพื้น เพื่อแยกส่วนให้สอยให้ชัดเจน จัดวางตำแหน่งของเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ ให้มีความเป็นส่วนตัว สร้างบรรยากาศด้วยแสงจากโคมไฟ และต้นไม้ที่อยู่ตามส่วนต่าง ๆ รวมถึงการทำสระน้ำได้บันไดทางขึ้น เพื่อสร้างบรรยากาศให้เชื่อมต่อกับแม่น้ำ โดยที่ส่วนนี้จะเปิดโล่งถึงชั้นสอง เพื่อทำให้ดูโปร่งสบาย และหรรษา ตกแต่งฝ้าเพดานด้วยโคมระย้า ให้แสงสว่างและความหรรษาแก่ผู้ใช้บริการ

## Lobby Lounge

ส่วนนี้จะ drop พื้นลงจากทางเดิน เพื่อความเป็นส่วนตัว โดยเชื่อมต่อจากส่วนอื่น ๆ ด้วยสวมน้ำ ซึ่งจะมีประติมากรรมเป็นตัวประดับตกแต่ง ส่วนนี้ยังคงไว้ซึ่งความเป็นธรรมชาติโดยการปลูกต้นไม้สร้างความร่มรื่น และบรรยากาศ วัสดุที่ใช้จะเป็นวัสดุที่มีความสามารถดูดซับเสียงได้พอสมควร

## Shopping center

ส่วนนี้จะทำการตกแต่งให้ดูมีความทันสมัย แต่ยังคงความเป็นไทย ด้วยวัสดุที่ใช้ และยังคงไว้ด้วยบรรยากาศธรรมชาติ ด้วยการจัดสวน สร้างบรรยากาศด้วยแสงไฟประดิษฐ์ ที่อยู่ตามเสาเป็นระยะ โดยที่ส่วนนี้จะทำหารแต่งส่วนหน้าร้านให้เหมือนกันหมด เหลือแต่ส่วนที่เป็น display ที่แตกต่างกัน เชื่อมต่อจากส่วนอื่น ๆ ด้วยโถงลิฟท์ และบันไดเลื่อน

## Coffee shop

ส่วนนี้จะตกแต่งให้มีบรรยากาศที่ดูหรูหราเนื่องจากเป็นส่วนที่จะมีการใช้งานอยู่ตลอดเวลา จึงเสมือนเป็นหน้าตาของโรงแรมอีกส่วนหนึ่ง มีการแบ่งแยกส่วนใช้สอยต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจนเพื่อที่จะสามารถตอบสนองการใช้งานใช้สอยของผู้ใช้บริการได้อย่างเต็มที่ ยังคงไว้ซึ่งบรรยากาศแบบไทย ผสมผสานกับตะวันตก ใช้ลายผ้ามามีส่วนช่วยสร้างความเป็นไทยในส่วนต่าง ๆ รวมถึงการใช้ต้นไม้สร้างบรรยากาศ ส่วนนี้จะสามารถมองผ่านลงมาถึงส่วน lobby ได้สร้างความต่อเนื่องและบรรยากาศ โปร่ง สบายให้เกิดขึ้นแก่ผู้ให้บริการ

## Banquet area

ส่วนนี้จะตกแต่งให้มีความหรูหราเป็นพิเศษ ด้วยการตกแต่งตามสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งนำความเป็นไทยผสมผสานกับตะวันตก รวมถึงการที่เปิดฝ้าเพดานสูง 6 เมตร ทำให้มีความโอโถง และสามารถประกอบกิจกรรมได้หลากหลาย วัสดุที่ใช้จะเป็นผ้าบุ และไม้เป็นหลัก รวมถึงการใช้วัสดุที่สามารถดูดซับเสียงได้ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## Thai restaurant

ตกแต่งด้วยสไตล์ไทยประยุกต์ มีการแยกส่วนใช้สอยต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน ด้วยการยกระดับพื้น เพิ่มความน่าสนใจแก่ผู้ใช้บริการ เสริมสร้างบรรยากาศด้วยการจัดสวนที่บริเวณทางเข้า และการใช้โคมไฟแบบไทยประดับตามจุดต่าง ๆ

## Japanese restaurant

ตกแต่งด้วยสไตล์ญี่ปุ่น โดยใช้วัสดุธรรมชาติมาเป็นส่วนประกอบ รวมถึงการใช้สวนน้ำ และต้นไม้ประดับต่าง ๆ ช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ และคงไว้ซึ่งแนวความคิดหลักในการออกแบบแยกส่วนใช้สอยต่าง ๆ ด้วยสะพานเชื่อม และการเล่นระดับของพื้น

## Guest room

ตกแต่งด้วยบรรยากาศแบบไทย โดยการใช้ของตกแต่งต่าง ๆ ที่แสดงถึงความเป็นไทยมาช่วยประดับตามส่วนต่าง ๆ สร้างบรรยากาศให้ดูอบอุ่นด้วยแสงไฟ และวัสดุปูพื้น โดยห้องพักจะมีความพิเศษตรงที่จะซ่อนประตูห้องน้ำให้เป็นเสมือนส่วนหนึ่งของผนัง เช่นเดียวกับกับตู้เสื้อผ้า ซึ่งจะสร้างความเรียบง่าย และเป็นระเบียบให้กับห้องพัก

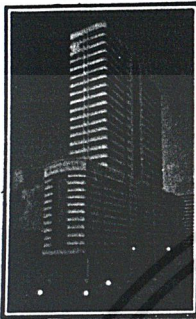
### 5.1.3 ผลงานการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

INTRODUCTION

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.

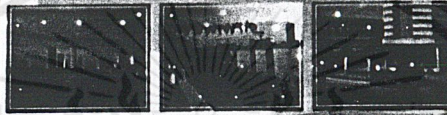
THE MENAM RIVERSIDE HOTEL



โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาอันเป็นแม่น้ำสายหลักของประเทศไทยและเป็นศูนย์กลางของกรุงเทพมหานคร ทำให้โรงแรมมีบรรยากาศและกลิ่นอายของกรุงเทพมหานคร ซึ่งตรงกันกับต้องการของผู้เข้ามาพักนอนที่เพิ่มจำนวนมากขึ้นทุกปี เพราะโรงแรมจึงเป็นไฮไลท์ของโครงการเพื่ออำนวยความสะดวกให้ต่อและเพิ่มความสะดวกสบายต่อผู้เข้าพักพร้อมกับการเพิ่มจำนวนห้องพักตั้งอยู่เป็นจุดเด่นของโรงแรมแห่งนี้



THE MENAM RIVERSIDE HOTEL



CHAO-PRAYA River



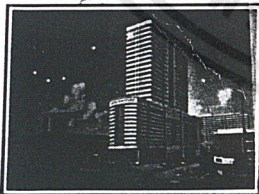
MENAM TOWER

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

INTRODUCTION

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.

THE MENAM RIVERSIDE HOTEL



THE MENAM TOWER PERSPECTIVE

- Located on the Chao Phraya River, the Menam Riverside Hotel offers easy access to the expressway, and can be reach by river transport.

The Meanam Chaopraya river view

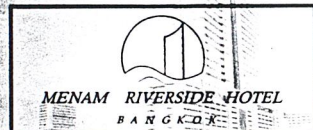


ทัศนียภาพ แม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งอยู่ทางด้านหลังของโรงแรม

THE MENAM RIVERSIDE HOTEL LOGO



ORIGINAL LOGO



NEW LOGO

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร



MENAM RIVERSIDE HOTEL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**MENAM RIVERSIDE HOTEL BANGKOK**

**BUILDING CONDITION**

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยา ๑

**EXISTING CONDITION**

อาคารวางตัวตามแนวเหนือ-ใต้ มีพื้นที่ใช้สอยรวม ๒๘ ชั้น โดยแบ่งเป็น ๑๖ ชั้นบนและ ๑๒ ชั้นล่าง

ทางเข้าหลัก อยู่ทางด้านหน้าอาคาร ซึ่งจะมี Drop off สำหรับผู้โดยสาร โรงแรมสามารถจอดรถได้ทั้งหมดในชั้นใต้ดินที่จอดรถยนต์ และส่วนที่จอดรถจักรยาน

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยา ๑ กรุงเทพมหานคร

**MENAM RIVERSIDE HOTEL BANGKOK**

**BUILDING CONDITION**

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยา ๑

**EXISTING CONDITION**

ลม ทิศตามแนวตะวันตกเฉียงใต้

ตัวอาคารวางตัวตามแนวเหนือ-ใต้ ซึ่งส่งผลให้ทางด้านข้างทั้งสองด้านรับแสงอาทิตย์ในเวลาเช้าและเย็น รวมถึงการที่ลมพัดผ่านทางด้านแคบ ทำให้อาคารไม่ได้รับลม

แสงอาทิตย์

**Core** ของอาคารตรงส่วนกลางช่วยลดแรงสั่นสะเทือนจากลมทะเลของอาคารเป็นทรงสี่เหลี่ยมคี่ด้านข้างเพื่อลดแรงต้านลมจากแม่น้ำเจ้าพระยาและจากลมทิศตะวันตกเฉียงใต้ อีกทั้งยังช่วยให้อาคารทรงตัวได้ด้วยแรงลมจากทั้งสองทิศทาง

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยา ๑ กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**BUILDING CONDITION**

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยาไซด์ จ.

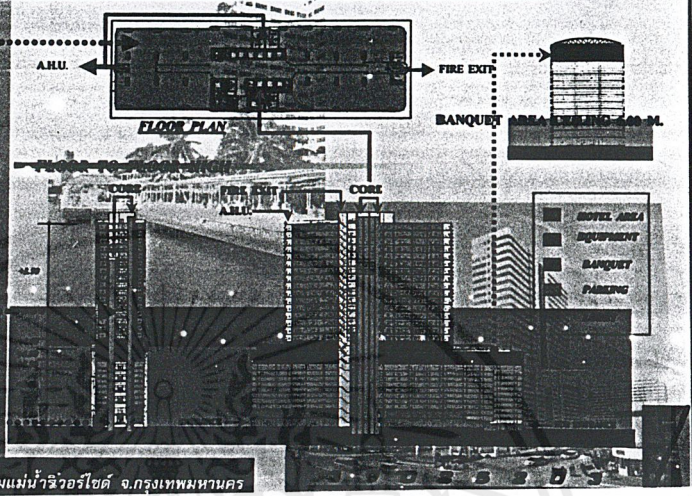
**EXISTING CONDITION**

SPAN 8.00 x 8.70

PODIUM FLOOR 1-2  
PARKING FLOOR 3-10  
BANQUET AREA FLOOR 11  
EQUIPMENT FLOOR 12  
FACILITIES AREA 13-21

ขนาดพื้นที่ 13-21 31.20 x 0.60  
ขนาดพื้นที่ 2-4 2.40 x 0.60

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยาไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร



**SITE ANALYSIS**

โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยาไซด์ จ.

**LOCATION OF THE MENAM RIVERSIDE HOTEL**



- Located on the Chao Phraya River, the Menam Riverside Hotel offers easy access to the expressway, and can be reach by river transport.
- Within a short distance is bustling Silom Road, Patpong and Chinatown.
- Beat the traffic and enjoy an exhilarating view of Bangkok by making use of the hotel's free shuttle boat service

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำเจ้าพระยาไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AREA FOR PROJECT

แม่น้ำเจ้าพระยา

ชั้นใต้ดิน

ชั้นที่โครงการ MENAM TOWER อยู่บริเวณด้านหน้าของอาคารโรงแรมแม่น้ำ ริเวอร์ไซด์บริเวณที่จอดรถด้านหน้าโครงการริเวอร์ไซด์ โดยได้ทำการออกแบบแล้ว

AREA FOR PROJECT

พื้นที่ทั้งหมดของอาคาร	57,350	อาคารเลขที่	
พื้นที่โครงการ อาคารสูง 28 ชั้น	126.20 x 28.4	อาคารเลขที่(ตึกชั้น)	
• พื้นที่จอดรถ	24,576	พารามิเตอร์	ชั้น 3-30
• พื้นที่ใช้สอย	36,170	พารามิเตอร์	ชั้น 1-2, 11-28

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

ACCESSIBILITIES TO MENAM RIVERSIDE HOTEL

ท่าเรือ

แม่น้ำเจ้าพระยา

Parking

ถนนจตุจักร

สถานีโครงการ

อาคารโรงแรมแม่น้ำ

อาคารพาณิชย์

โกดังเก็บของ

ถนนเจ้าพระยาโรงแรม(ทางด่วน)

บริเวณที่จอดรถ ของโรงแรมชั้น 1 สำหรับจอดรถส่วนตัว

ถนนพหลโยธินโรงแรม ชั้นบน เซ็นทรัลพลาซ่า

• Located on the Chao Phraya River, the Menam Riverside Hotel offers easy access to the expressway, and can be reach by river transport.

ท่าเรือรับผู้มาทางเรือ

ทัศนียภาพบริเวณท่าเรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



MENAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

## SITE ANALYSIS

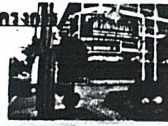
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

### EXISTING CONDITION

วิเคราะห์ทางเข้าโครงการ

1. ทางรถยนต์

หน้าโครงการ



2. ทางเรือ



3. ทางรถยนต์

หน้าโครงการ



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

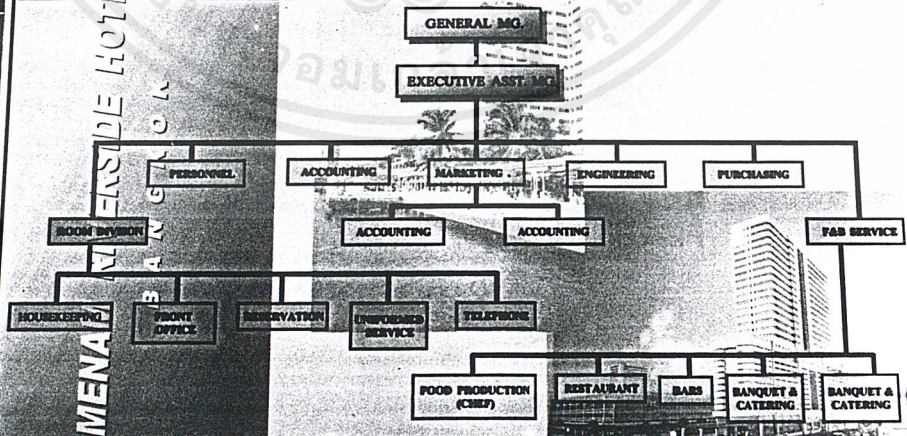


MENAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

## ORGANIZATION

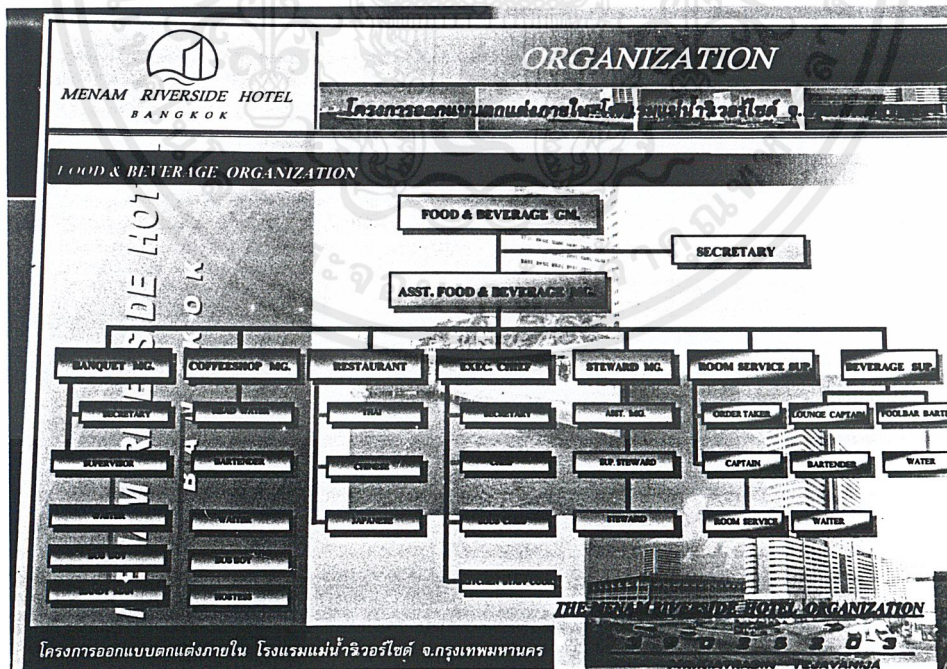
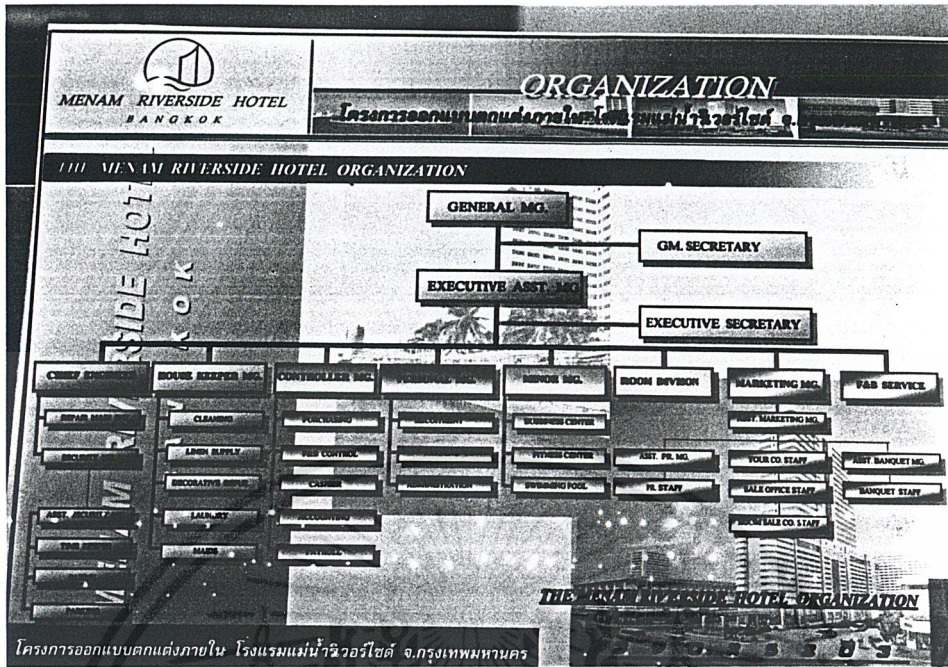
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

### TYPICAL HOTEL ORGANIZATION



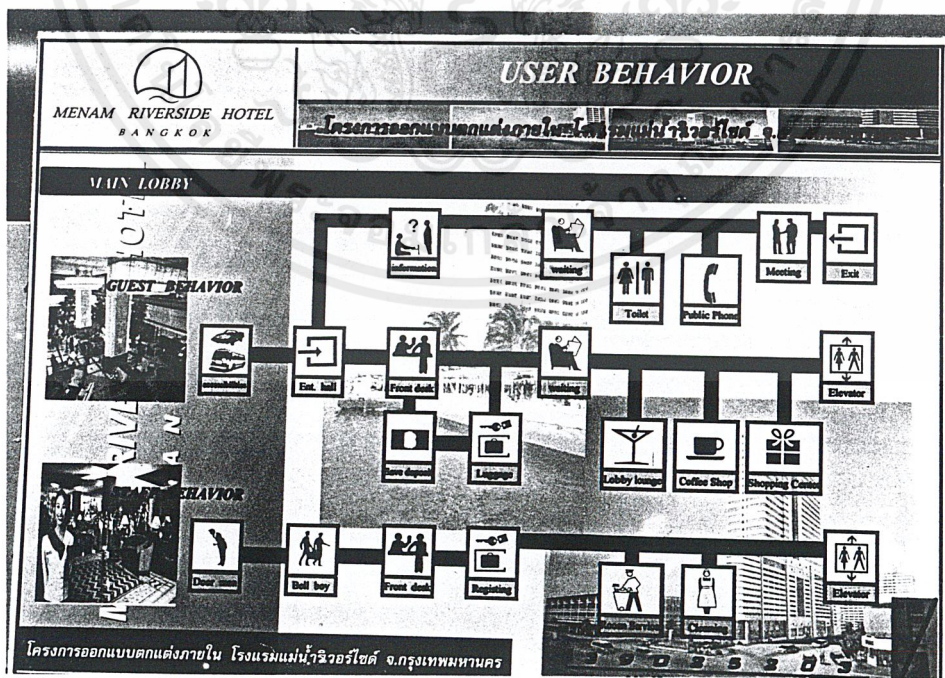
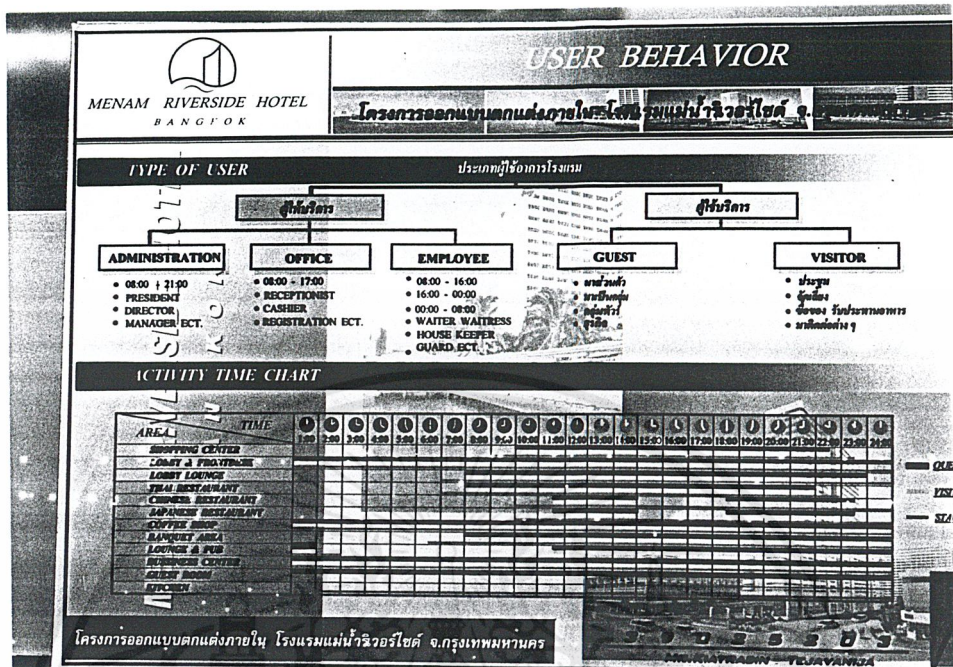
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

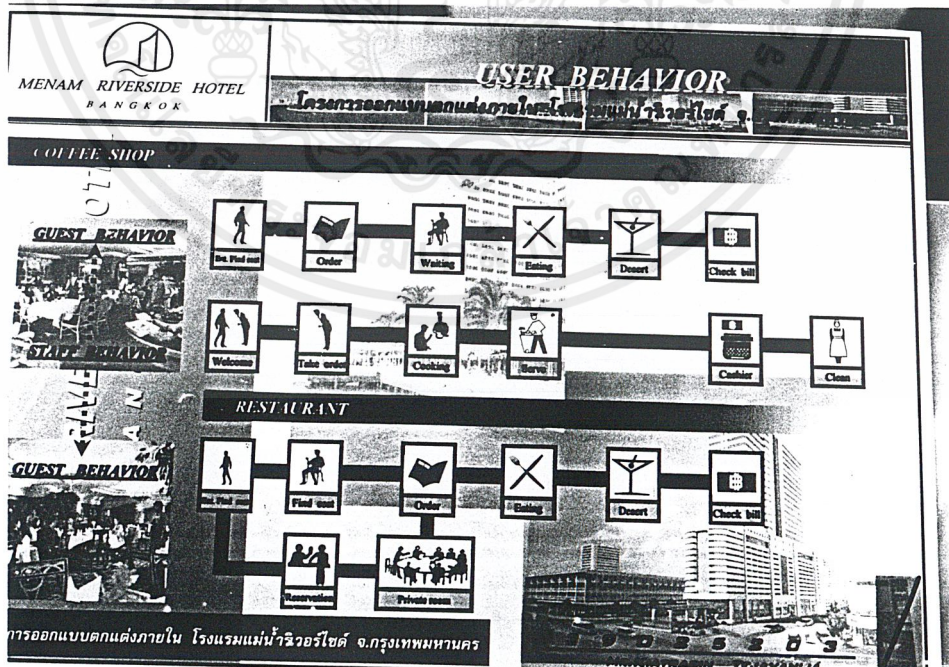
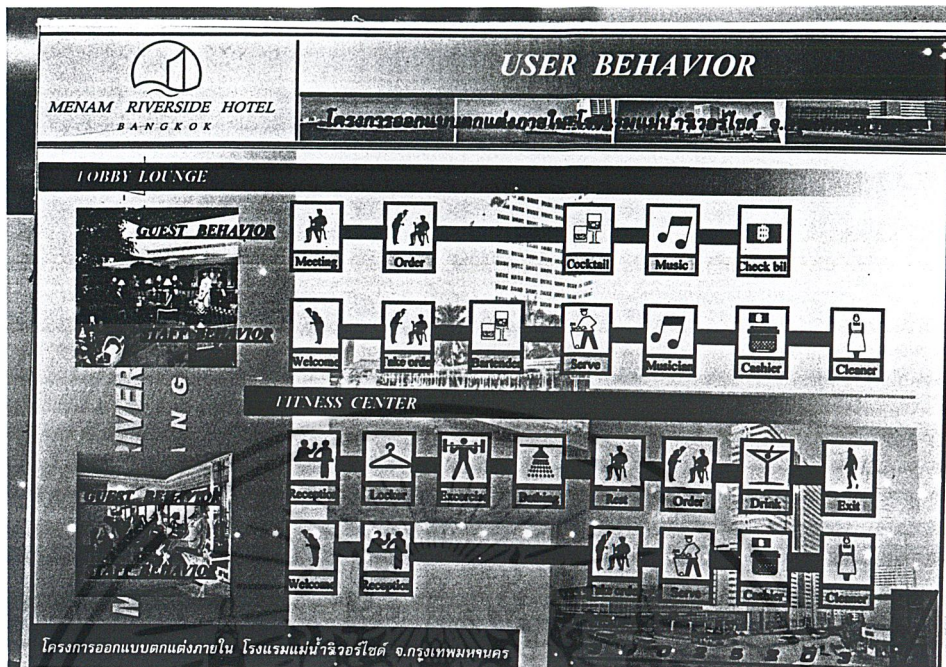


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

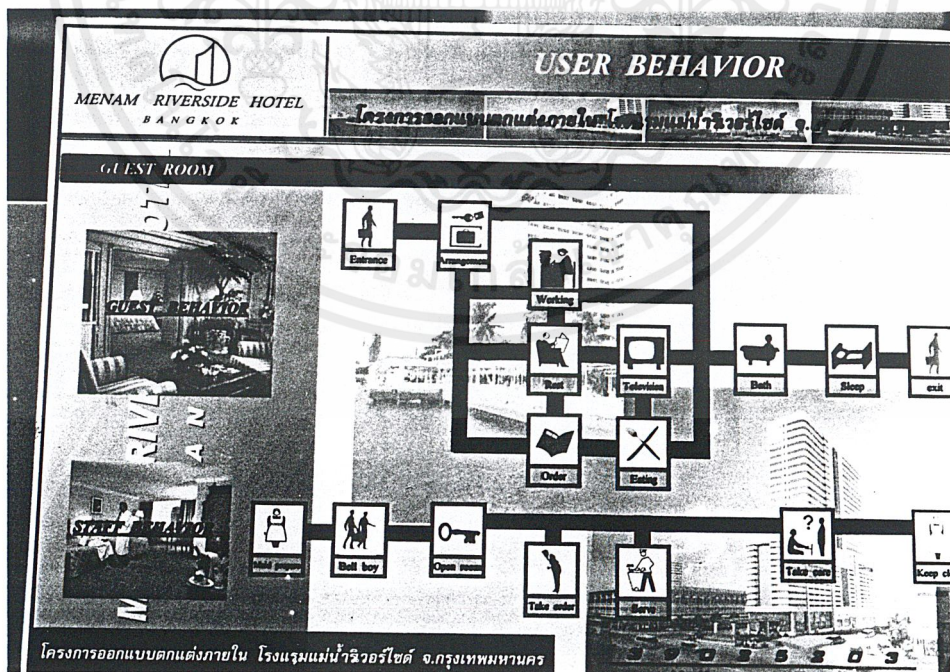
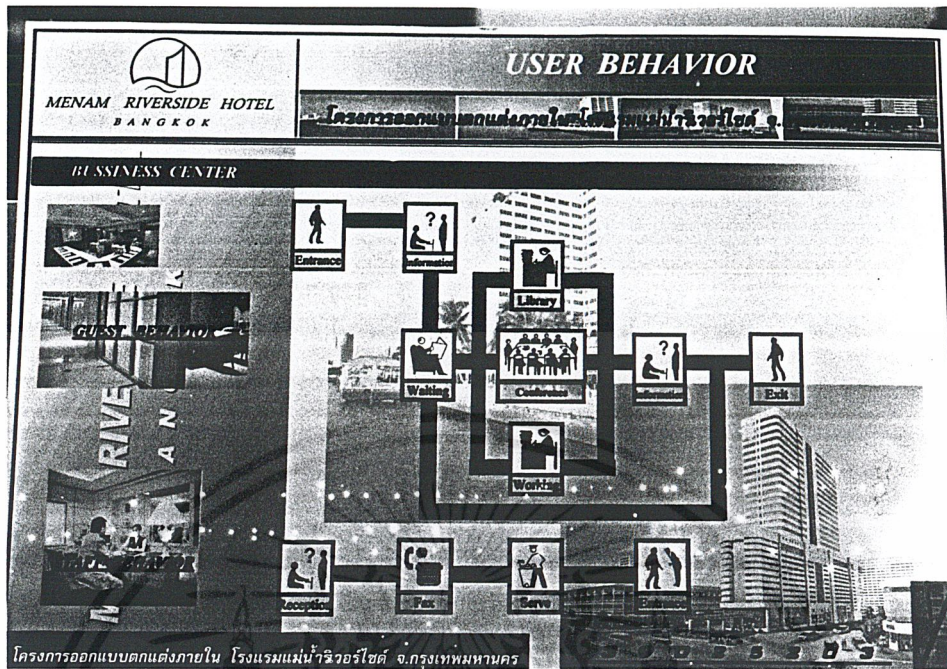





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

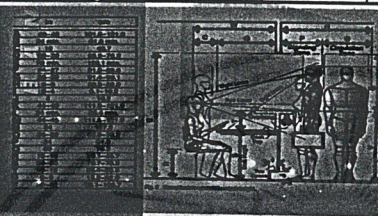
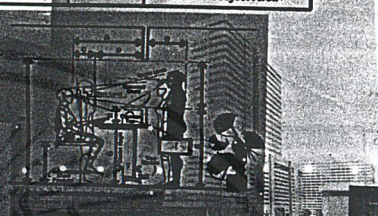
## AREA REQUIREMENT

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำจิวไรด์ อ. กรุงเทพมหานคร


---

**MAIN LOBBY**

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
FRONT DESK	0.12 (per room.)	1	24	32	8	
WAITING AREA	2.00	5	10	192	182	
TOUR SERVICE	3.00	2	7.60	64	56.4	
BELL MAN STATION	4.50	1	4.50	64	59.50	
LUGGAGE AREA	8	1	8	64	56	
PUBLIC TELEPHONE	0.64	2	1.28	3.84	2.56	
CIRCULATION				1390		50% of Project Area

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำจิวไรด์ อ.กรุงเทพมหานคร



**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK


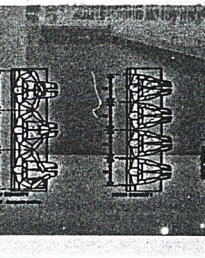
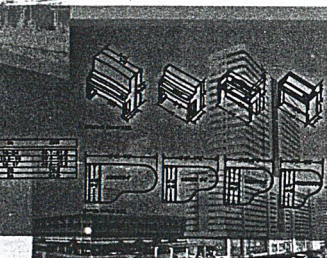
## AREA REQUIREMENT

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำจิวไรด์ อ. กรุงเทพมหานคร

---

**LOBBY LOUNGE**

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
SITTING AREA	2.00	56	112	120	8	
COUNTER BAR	1.70	1	1.7	6	4.3	
PIANO STAGE	6	1	6	6	-	
SERVICE STATION	1.50	1	1.50	3	1.5	7.5% of Project Area
CIRCULATION				57.6		30% of Project Area

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำจิวไรด์ อ.กรุงเทพมหานคร

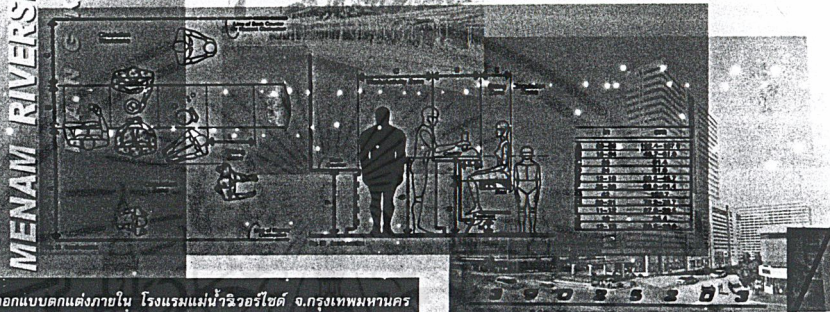
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AREA REQUIREMENT

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

COFFEE SHOP

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
DINING AREA	1.30	200	260	91	-169	
SERVICE COUNTER	9.3	1	9.3	24.75	15.45	7.5% of Project Area
SERVICE STATION	1.50	5	7.5	0.9	-6.6	
CIRCULATION				24.8		20% of Project Area



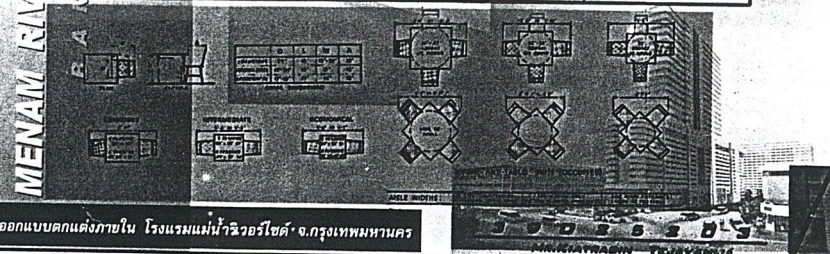
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

AREA REQUIREMENT

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

BANQUET AREA

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
WAITING AREA	2.00	50	100	150	50	Owner's Requirement
SEAT	1.00	1370	1370	2168	798	Owner's Requirement
STAGE	32	1	32	32	-	Owner's Requirement
FOYER	55.8	1	55.8	55.8	-	Owner's Requirement
PREPARE ROOM	75	1	75	75	-	Owner's Requirement
CIRCULATION						
				2,246.68		พื้นที่โครงการจริง



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

**AREA REQUIREMENT**  
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

**CHINESE RESTAURANT**

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
WAITING AREA	2.00	5	10.0	34	84	
MAIN DINING AREA	1.90	65	123.5	266	142.5	
PRIVATE DINING AREA	1.30	24	31.2			
SERVICE STATION	1.50	2	3		3	
CASHIER COUNTER		1	10			
CIRCULATION				115.3		20% of Project Area

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

**AREA REQUIREMENT**  
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

**JAPANESE RESTAURANT**

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
WAITING AREA	2.00	5	10.0	32	22	
MAIN DINING AREA	1.30	180	234	266	32	
PRIVATE DINING AREA	1.30	24	31.2	31.2	-	
SERVICE STATION	1.50	2	3	6	3	
CASHIER COUNTER		1	10			
CIRCULATION				102.4		20% of Project Area

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



MENAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

## AREA REQUIREMENT

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

### ITAL RESTAURANT

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
WAITING AREA	2.00	5	10.0	94	84	
MAIN DINING AREA	1.30	150	195	266	71	
PRIVATE DINING AREA	1.30	24	31.2			
SERVICE STATION	1.50	2	3		3	
CASHIER COUNTER		1		10		
CIRCULATION				15.4		20% of Project Area



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร



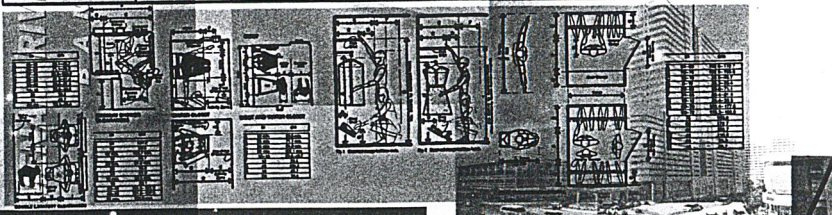
MENAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

## AREA REQUIREMENT

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

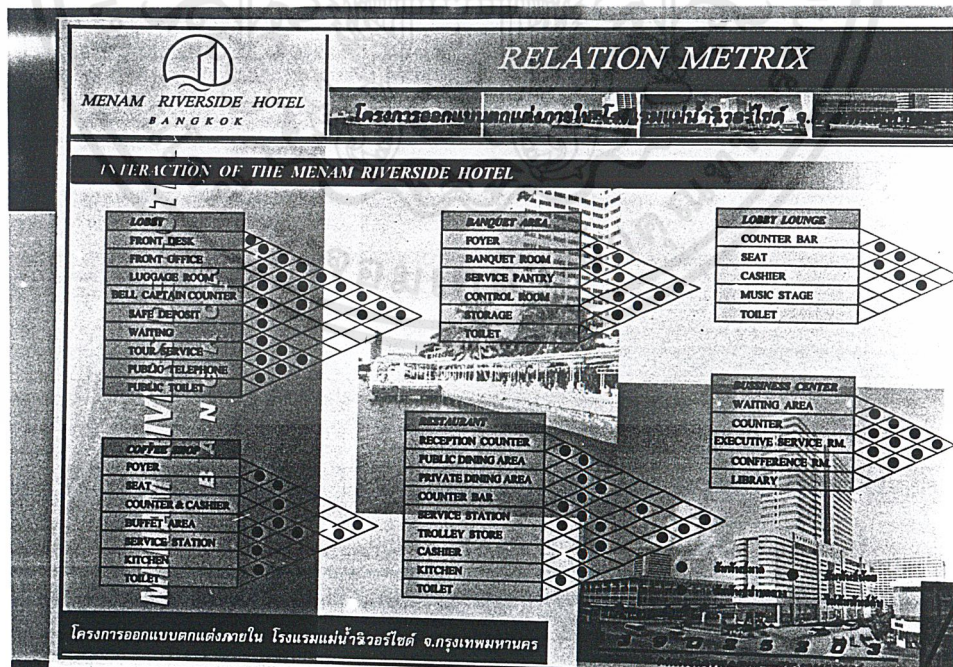
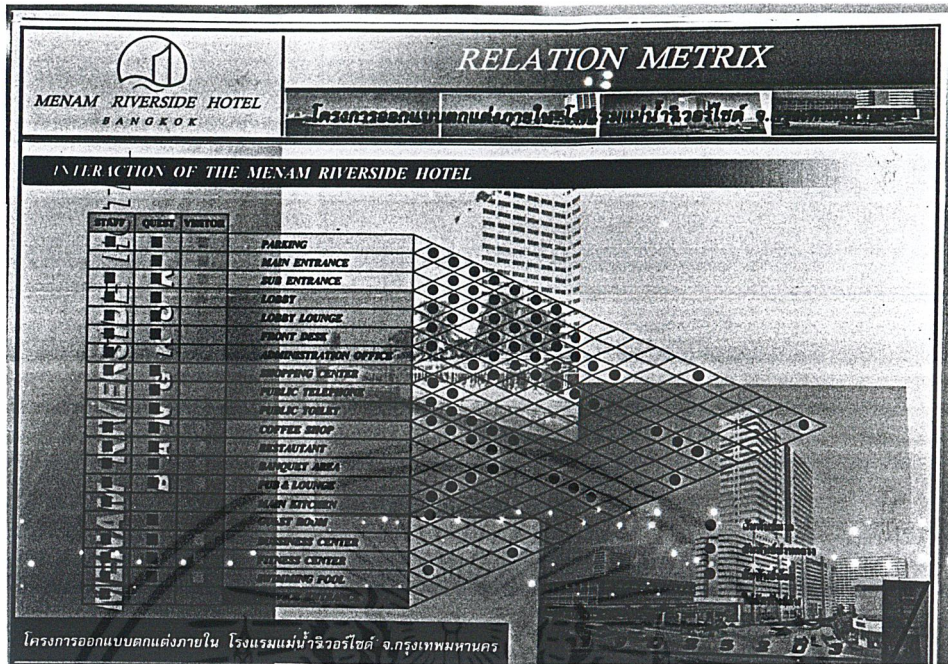
### TYPE OF GUEST ROOM

ELEMENT	AREA / UNIT (M)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	PROJECT AREA	COMPARE	REMARK
BUSSINESS CLASS	64.0	28	1,792.0			ชั้น 16 - 17 ของอาคาร
STANDARD ROOM	32.0	112	3,584.0			ชั้น 18 - 21 ของอาคาร
DULUXE ROOM	64.0	64	4,096.0			ชั้น 22 - 24 ของอาคาร
JUNIOR SUIT	128.0	14	1,792.0			ชั้น 25 - 26 ของอาคาร
PRESIDENT SUIT	600.0	2	1,200.0			ชั้น 27 ของอาคาร
CIRCULATION						
		198	8,880	24,192		



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

**ZONING & CIRCULATION**  
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

**ZONING**

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

Shopping Center  
Coffee Shop  
Parking  
**PLAN 2ND FLOOR**

**PLAN 1ST FLOOR**

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

**ZONING & CIRCULATION**  
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ. กรุงเทพมหานคร

**ZONING**

**MENAM RIVERSIDE HOTEL**  
BANGKOK

**PLAN 12ND FLOOR**

**PLAN 11ST FLOOR**

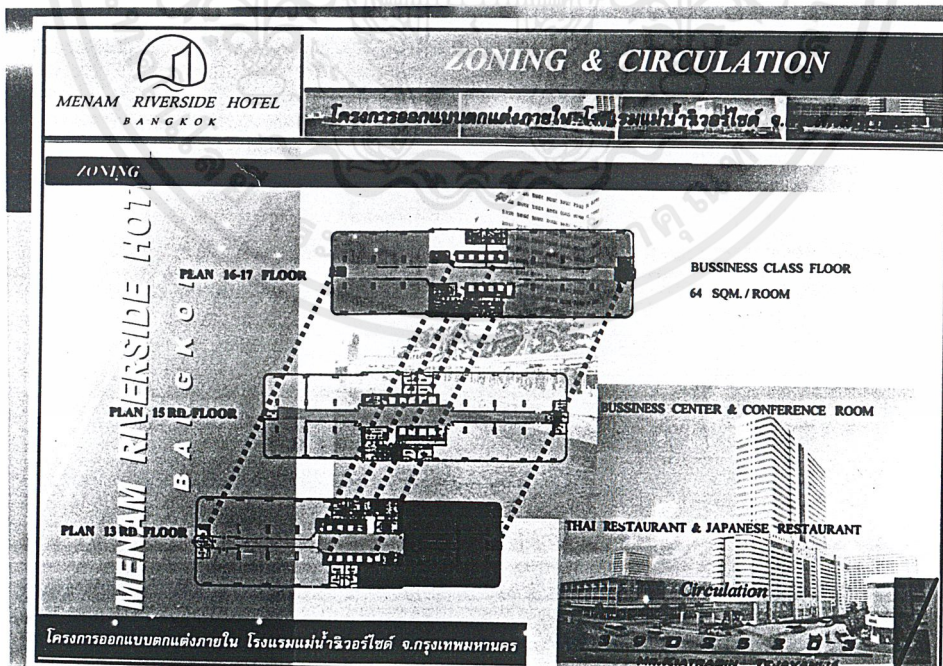
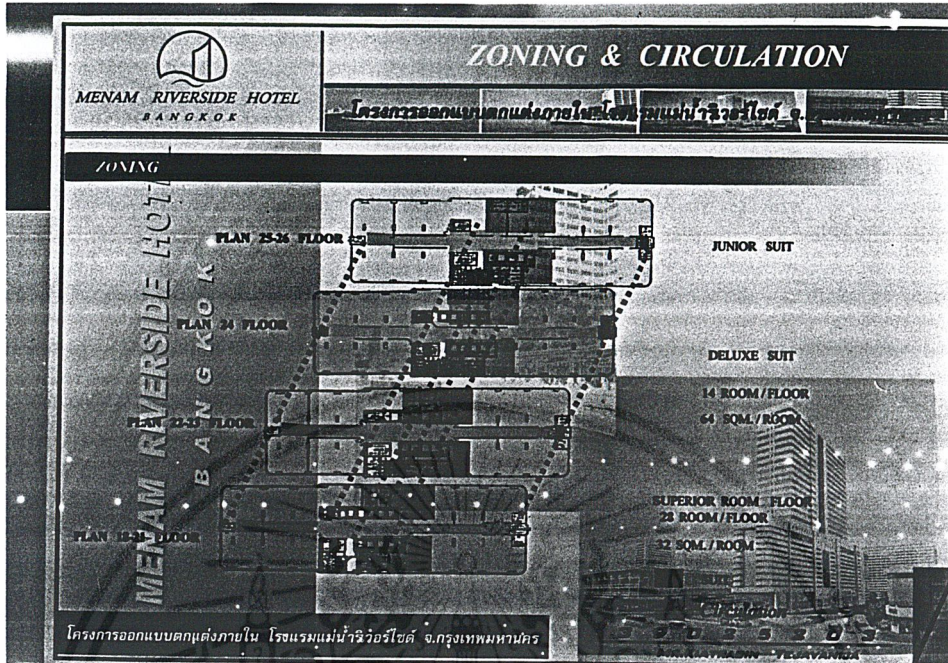
KITCHEN 312.95 SQM.  
EQUIPMENT  
PREPARE

**BANQUET AREA 1,918.69 SQM.**

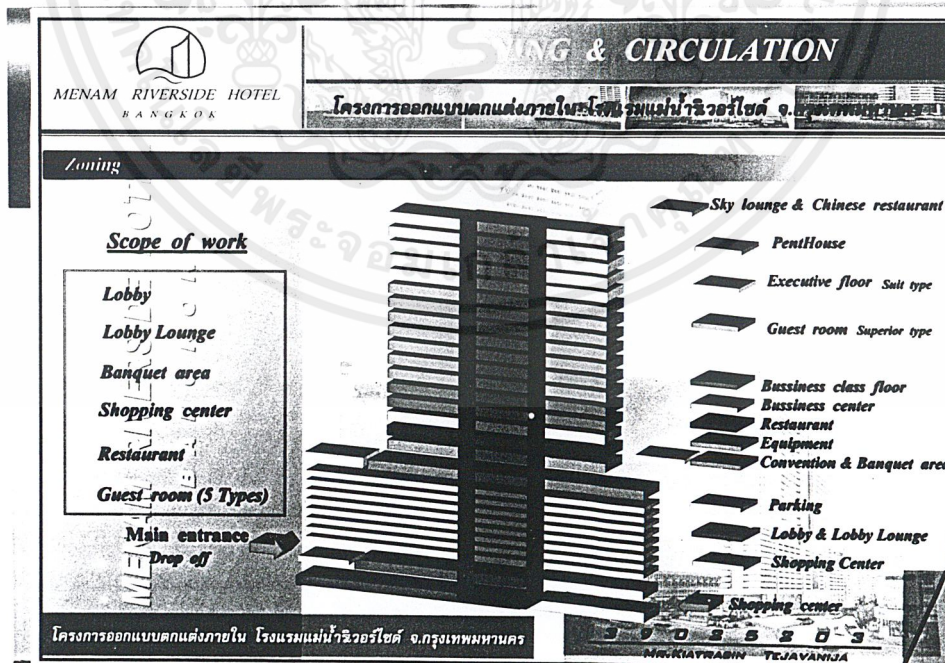
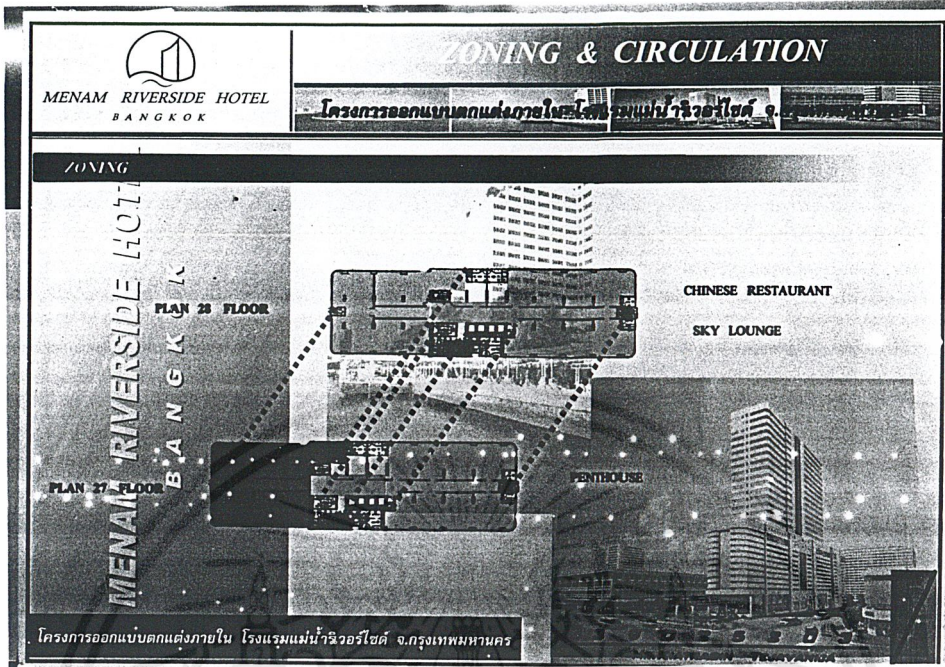
**GRAND BALLROOM 1,291.64 SQM.**  
CEILING HIGH 6.00 M.

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

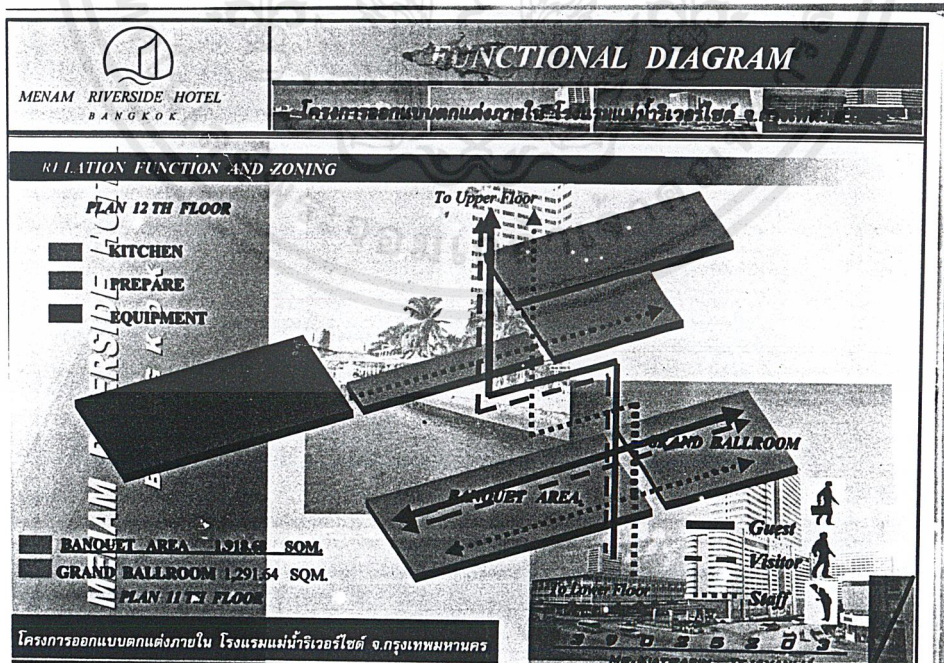
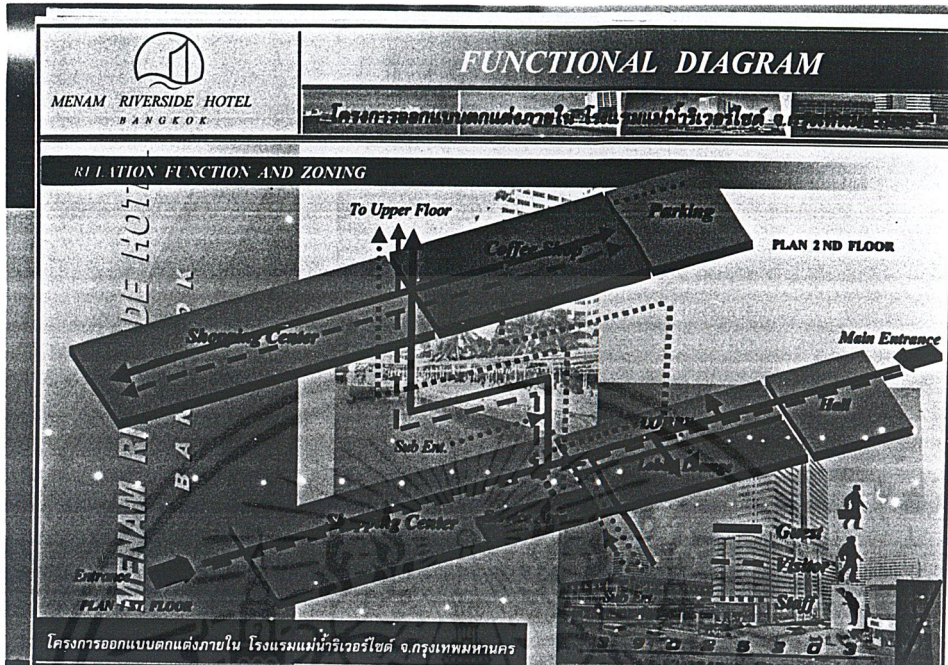
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



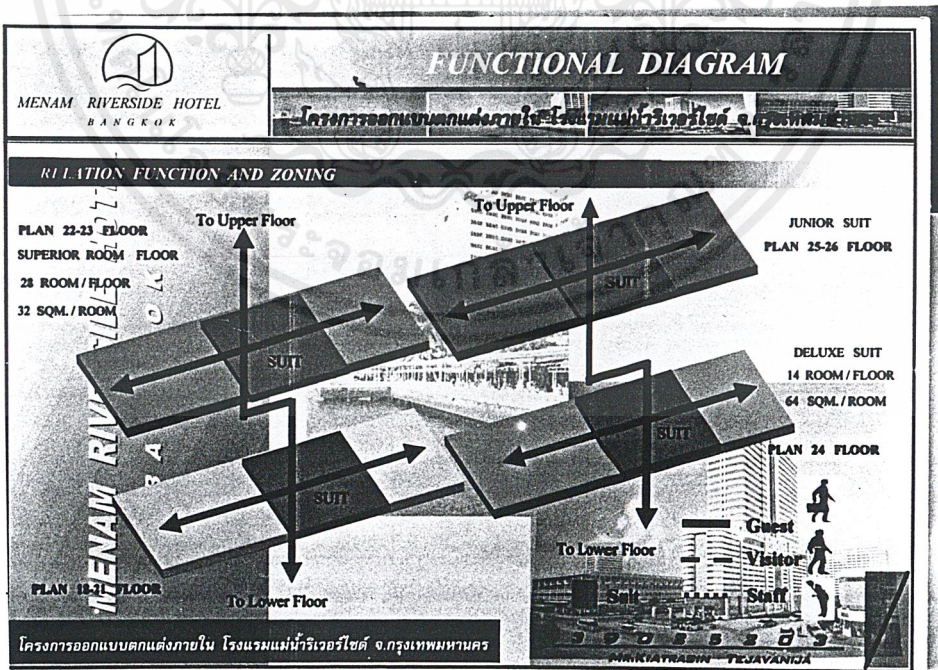
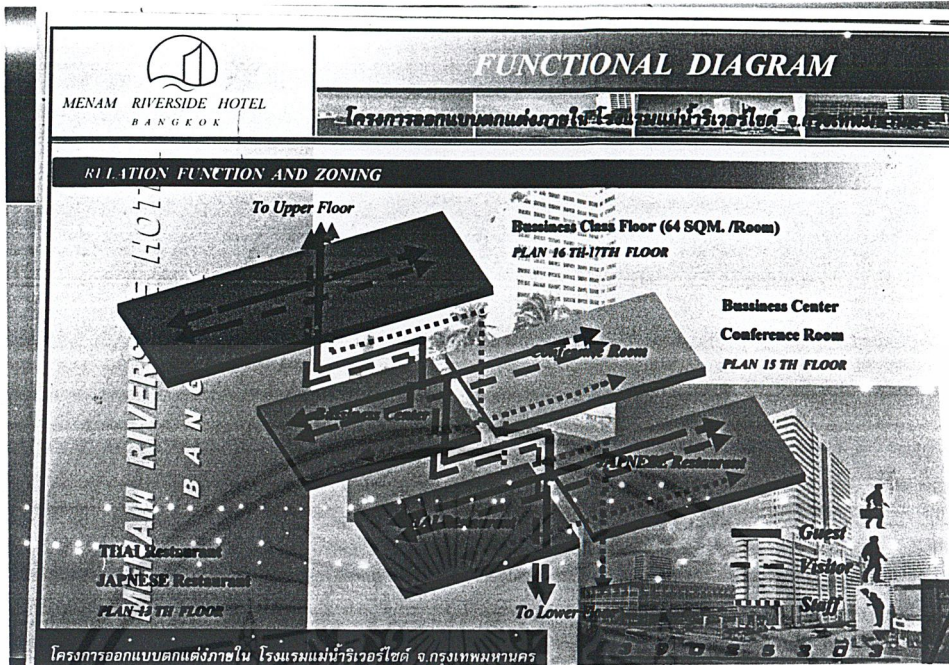
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



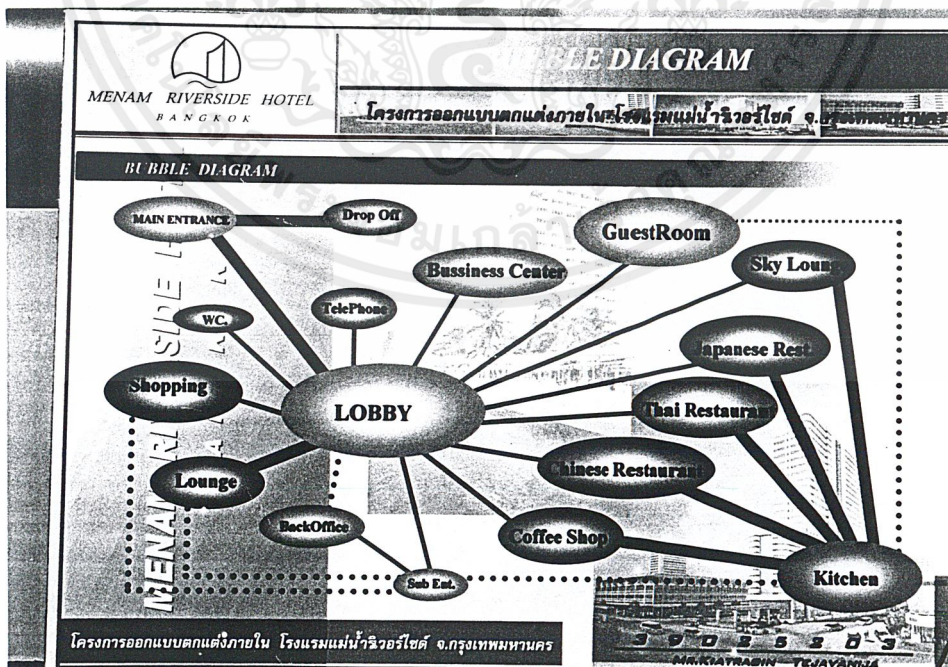
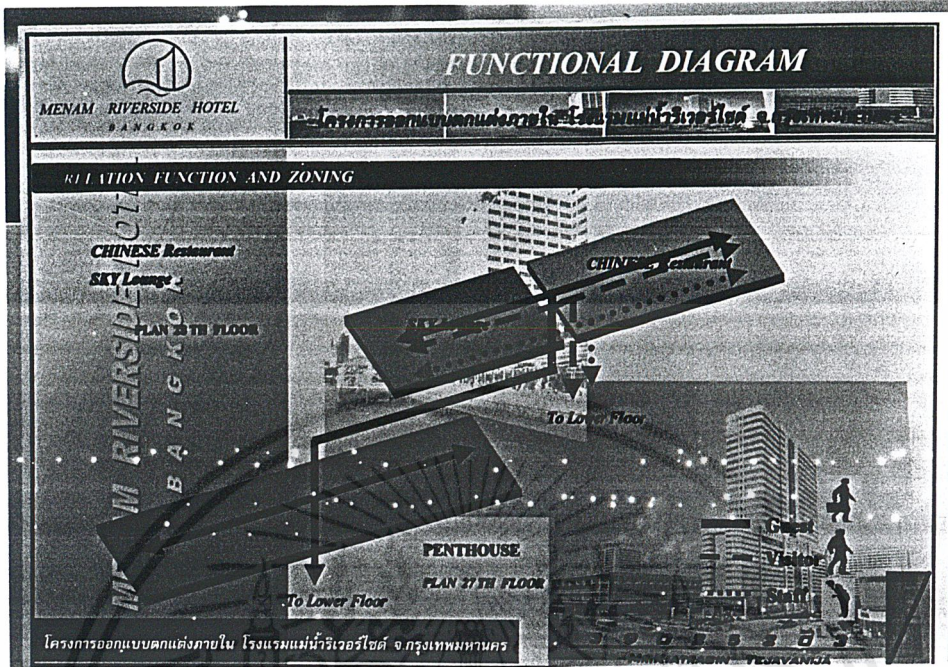
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



MEXAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

CONCEPT DESIGN

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

CONCEPT DESIGN



โรงแรมแม่น้ำ ริเวอร์ไซด์ ตั้งอยู่ใน  
ตึกเก่าที่พระยา ยัมเป็นตึกเก่าที่  
สะท้อนถึงประวัติศาสตร์อันยาวนาน  
ของประเทศไทย การออกแบบตกแต่ง  
จึงใช้รูปแบบของศิลปะไทยสมัย ร.5  
อันเป็นช่วงทองรุ่งเรืองศิลปะไทย  
ประยุกต์ และใช้มรดกสถาปัตยกรรม  
การออกแบบที่ผสมผสานและรวมเอา  
สิ่งอันวิเศษมาของตึกเก่า

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



MENAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์

RADISSON HOTEL BANGKOK

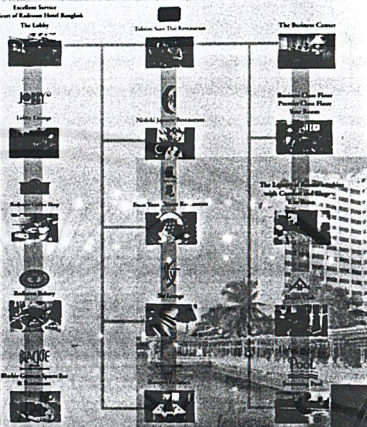


Location map

- โรงแรมเรดิซัน เป็นโรงแรมในระบบ *chain* ที่มีสาขาอยู่ทั่วโลก ดังนั้นจึงมีมาตรฐาน และถึงอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน โดยโรงแรมเรดิซัน กรุงเทพมหานคร นั้นเป็น โรงแรมประเภท **Business hotel**

RADISSON HOTEL FACILITIES

- ภาพตัวอย่างอาหารจากห้องอาหารเรดิซัน มีทั้งอาหารตะวันตกและจีน
- โรงแรมเรดิซัน ตั้งอยู่ถนนพหลโยธิน ใกล้กับท่าอากาศยานนานาชาติ มีบริการรถแท็กซี่ ให้เช่าบริการลูกค้า และ รถบริการรถแท็กซี่
- อาคารสูง 25 ชั้น ประกอบด้วยห้องพัก 637 ห้อง ห้องประชุม 465 ห้อง และห้องโถงขนาดใหญ่
- โรงแรมเรดิซันประกอบด้วยร้านอาหาร, ห้องประชุม, ศูนย์ Business center และศูนย์บริการลูกค้าตลอด 24 ชม.



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

3 9 0 3 5 3 0 3  
MR. KIATRAM TEJAVANNA

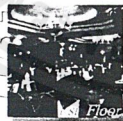


MENAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์

RADISSON HOTEL BANGKOK



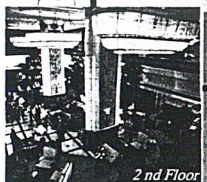
Chinese restaurant



Lobby lounge



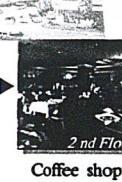
Japanese restaurant



Lobby



Bakery



Coffee shop



Main entrance



Lounge



Thai restaurant



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

3 9 0 3 5 3 0 3  
MR. KIATRAM TEJAVANNA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้ง

เพื่อใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ครั้งที่มีการนำไปใช้

RADISSON HOTEL BANGKOK



Business center



Swimming pool



Fitness center

RADISSON HOTEL ROOM TYPE

Discription of the room

- Superior room - 336 rooms
  - Floor 6-18 37 squaremeter
  - 2 Twin beds or King size bed
- Delux room - 71 rooms
  - Floor 6-18 65 squaremeter
  - 2 Queen size beds
- Business-Class room - 24 rooms
  - Floor 19-20 40 squaremeter
  - 1 King size bed size beds
  - Executive business class lounge on 22nd floor
- Business suite - 13 rooms
- Honeymoon suit - 2 rooms
- Grand suit - 2 rooms



Business suit



Business Class room



Delux room



Superior room

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 3 3 0 3  
M.K.KATRAMBO TEASAVANEA

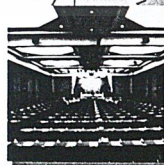
RADISSON HOTEL BANQUET AREA PLAN



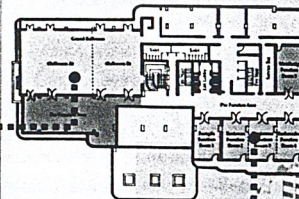
- ห้องจัดเลี้ยงในโรงแรมมีถึง 3 ชั้น มีพื้นที่รวมทั้งหมด เฉพาะส่วนจัดเลี้ยงและส่วนครัวอาหาร 2,336 ตารางเมตร พื้นที่กว่า 1,000 คน



RADISSON HOTEL BANQUET AREA PLAN



Grand ballroom



Conference room

AREA & CAPACITIES

Room Name	Area (sqm)	Capacity	Remarks
Grand Ballroom	2,336	1,000	Divided into 2 sections
Ballroom 1	500	200	
Ballroom 2	500	200	
Ballroom 3	500	200	
Ballroom 4	500	200	
Ballroom 5	500	200	
Ballroom 6	500	200	
Ballroom 7	500	200	
Ballroom 8	500	200	
Ballroom 9	500	200	
Ballroom 10	500	200	
Ballroom 11	500	200	
Ballroom 12	500	200	
Ballroom 13	500	200	
Ballroom 14	500	200	
Ballroom 15	500	200	
Ballroom 16	500	200	
Ballroom 17	500	200	
Ballroom 18	500	200	
Ballroom 19	500	200	
Ballroom 20	500	200	
Ballroom 21	500	200	
Ballroom 22	500	200	
Ballroom 23	500	200	
Ballroom 24	500	200	
Ballroom 25	500	200	
Ballroom 26	500	200	
Ballroom 27	500	200	
Ballroom 28	500	200	
Ballroom 29	500	200	
Ballroom 30	500	200	
Ballroom 31	500	200	
Ballroom 32	500	200	
Ballroom 33	500	200	
Ballroom 34	500	200	
Ballroom 35	500	200	
Ballroom 36	500	200	
Ballroom 37	500	200	
Ballroom 38	500	200	
Ballroom 39	500	200	
Ballroom 40	500	200	
Ballroom 41	500	200	
Ballroom 42	500	200	
Ballroom 43	500	200	
Ballroom 44	500	200	
Ballroom 45	500	200	
Ballroom 46	500	200	
Ballroom 47	500	200	
Ballroom 48	500	200	
Ballroom 49	500	200	
Ballroom 50	500	200	

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 3 3 0 3  
M.K.KATRAMBO TEASAVANEA

WESTIN BANYAN TREE



View On top

โรงแรมเวสต์ทรี มาฮานทรี เป็นโรงแรมที่อยู่ในระบบ chain และเป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในประเภท business hotel ซึ่งทำให้โรงแรมนี้ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก ทั้งในเรื่องการบริการที่เหนือชั้น และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบถ้วน

WESTIN BANYAN TREE FACILITIES

- ภาพลักษณ์ของอาคารเป็น โรงแรมเวสต์ทรี มาฮานทรี มีลักษณะอาคารแบบสูง
- โรงแรมเวสต์ทรี มาฮานทรี ตั้งอยู่ถนนสุขุมวิท 50 เป็นเขตธุรกิจที่มีศักยภาพสูง มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบถ้วน และอยู่ใกล้กับถนนสุขุมวิทและรถไฟฟ้า
- อาคารสูง 60 ชั้น มีพื้นที่ 12 และ 30-60 ชั้น โรงแรมเวสต์ทรี มาฮานทรี ออกแบบให้ครบ ครอบคลุมตั้งแต่ห้องพัก 6 ชั้นขึ้นไป จำนวน 216 ห้อง ตกแต่งในสไตล์โมเดิร์น
- โรงแรมเวสต์ทรี มาฮานทรี มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบถ้วนและครอบคลุมถึง Business center ซึ่งสามารถให้บริการได้ตลอด 24 ชม.

HOTEL FACILITIES



ROOM FACILITIES



RECREATIONAL FACILITIES

DOING ENTERTAINMENT



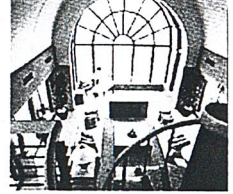
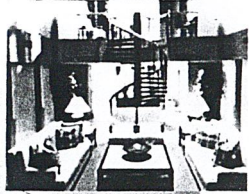
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแมนริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร 39025203 MR. KIATRABIN TEJAVANJA

WESTIN BANYAN TREE

เป็น Business Hotel ที่เน้นกลุ่มเป้าหมาย คือ นักธุรกิจ โดยตรง ส่วน Business Center ที่มีขนาดใหญ่อำนวยบริการพร้อม เช่น บริการอุปกรณ์โสตทัศนศึกษาในห้องประชุม, บริการอุปกรณ์สื่อสารต่างๆ ภายในห้องพัก

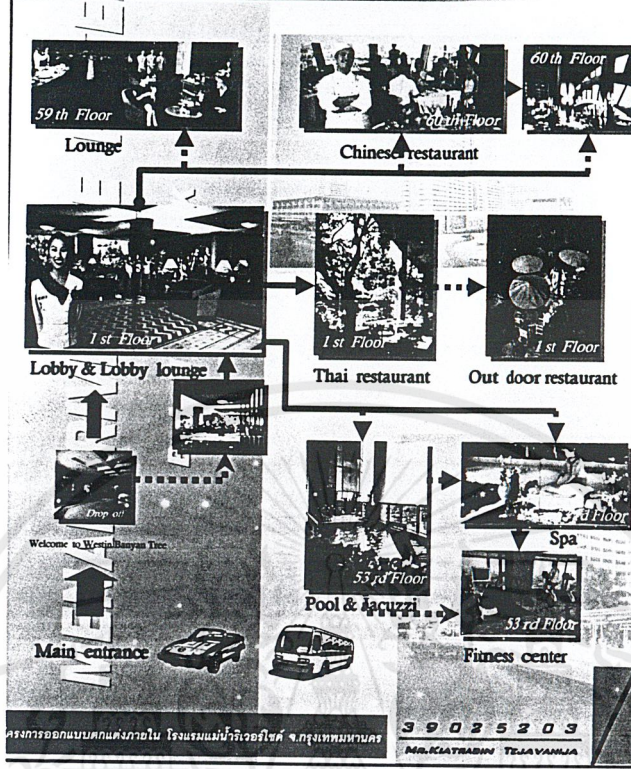


WESTIN BANYAN TREE SUIT

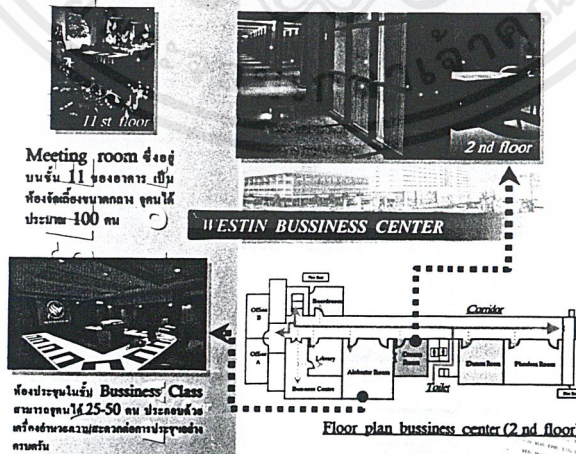


โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแมนริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร 39025203 MR. KIATRABIN TEJAVANJA

WESTIN BANYAN TREE



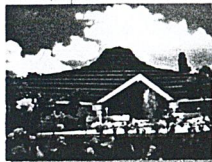
WESTIN BANYAN TREE



CAPACITIES OF CONFERENCE

Description	Ball Room			Meeting Room		
	Area (sqm)	Capacity	Capacity	Area (sqm)	Capacity	Capacity
Ball Room	1,412.22	220	300	1,412.22	220	300
Meeting Room	1,120	120	150	1,120	120	150
Meeting Room	676	70	90	676	70	90
Meeting Room	324	35	45	324	35	45
Meeting Room	216	25	35	216	25	35
Meeting Room	144	15	20	144	15	20
Meeting Room	72	8	11	72	8	11

SIAM INTER-CONTINENTAL



LOCATION MAP



Main entrance

SIAM INTER CONTINENTAL



BANQUET

โรงแรมสยาม อินเตอร์คอนติเนนตัล เป็นโรงแรมที่เน้นส่วนจัดโต๊ะ โดยมีการจัด Circulation จาก Lobby ไปยังส่วน Banquet โดยตรง



LOBBY

RESTAURANT



GUESTROOM



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 2 5 2 0 3  
MR. KIATRABIN TELJAVANHA

SIAM INTER-CONTINENTAL

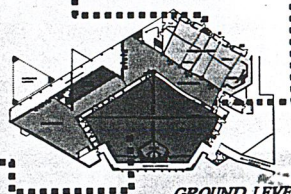


**BONGKOT MEETING ROOM**  
ห้องประชุมที่มีพื้นที่มากกว่า 10,500 ตร.ม. ชุด และสามารถขยายพื้นที่ได้สูงถึง 16,000 ตร.ม. ชุด ห้องนี้มีความสูง 26 ฟุต และจุคนได้ถึง 1,200 คน



SIAM INTER-CONTINENTAL BANQUET

SIAM GRAND BALLROOM



GROUND LEVEL

CAPACITIES OF CONFERENCE ROOM

Room	Capacity	Configuration	Remarks
Bongkot Meeting Room	1,200	U-shape	26 ft high
Siam Inter-Continental Banquet	1,000	Rectangular	
Siam Grand Ballroom	1,000	Rectangular	



ATRIUM LEVEL

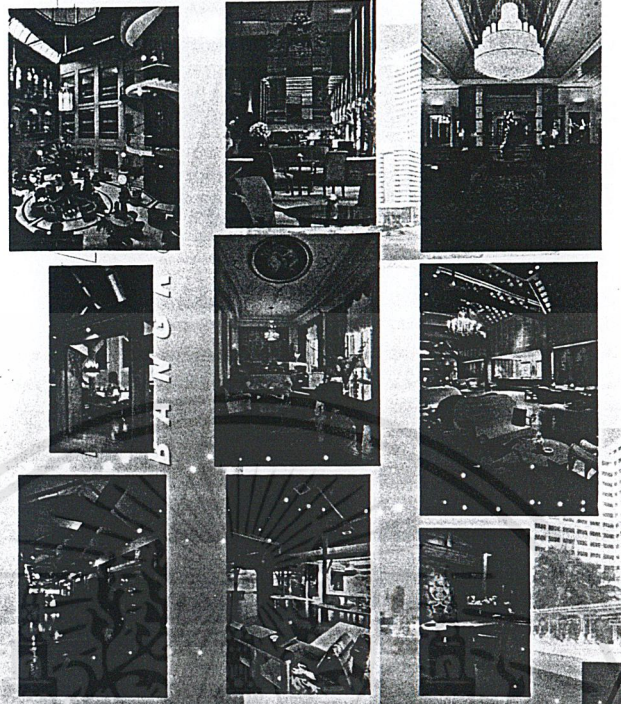
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 2 5 2 0 3  
MR. KIATRABIN TELJAVANHA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้ง

ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ครั้งที่มีการนำไปใช้

LOBBY/LOBBY LOUNGE

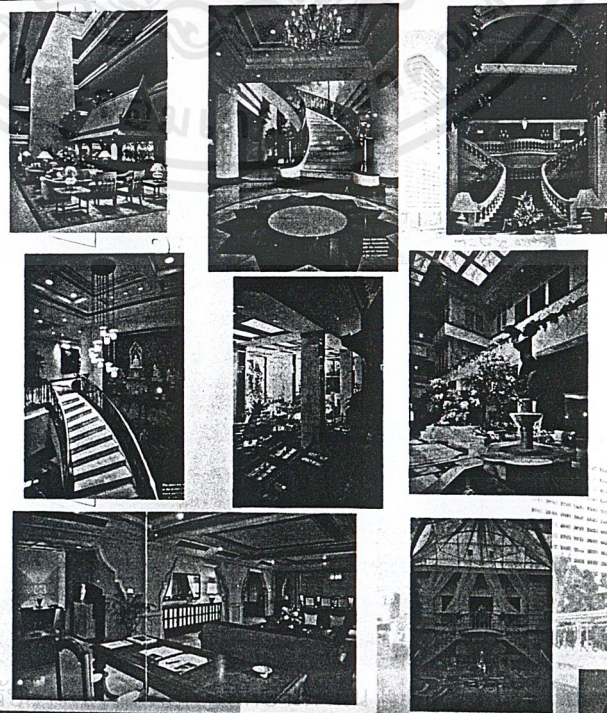


โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 2 5 2 0 3

MR.KIATRABIN TEJAVANLIA

LOBBY/LOBBY LOUNGE



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 2 5 2 0 3

MR.KIATRABIN TEJAVANLIA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับ  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิ

ละโยชน์ด้านการค้า  
มีการนำไปใช้

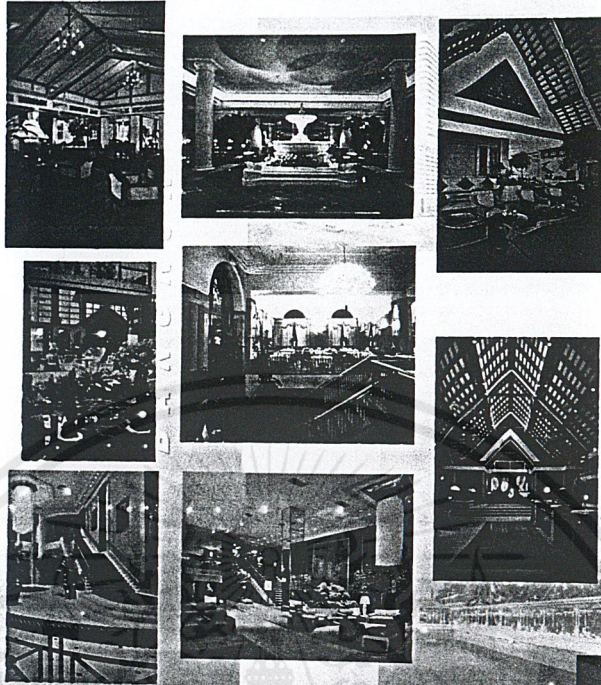


MIXAM RIVERSIDE HOTEL

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์

LOBBY/LOBBY LOUNGE



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

39 0 2 5 2 0 3

MR. KATRABIN TEJAVANILA



MIXAM RIVERSIDE HOTEL

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์

LOBBY/LOBBY LOUNGE



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ จ.กรุงเทพมหานคร

39 0 2 5 2 0 3

MR. KATRABIN TEJAVANILA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้ง

ใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
รั้งที่มีการนำไปใช้



MUSUM KULRSUDI HOTEL

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

RESTAURANT



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 3 5 3 0 3

MR. KATRASIN TEJAVANNA



MUSUM KULRSUDI HOTEL

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

RESTAURANT



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 3 5 3 0 3

MR. KATRASIN TEJAVANNA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้ง

ใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
รั้งที่มีการนำไปใช้

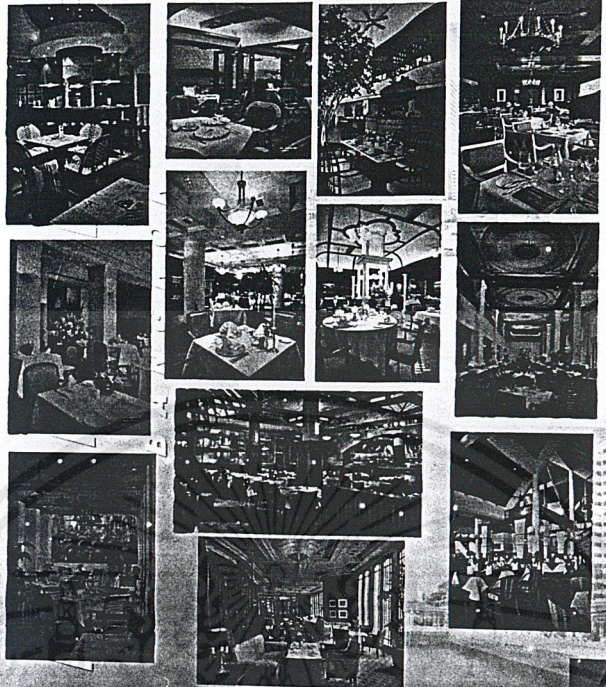


MEXAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

RESTAURANT



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

39025203

MILKATRAM TEJAVANNA



MEXAM RIVERSIDE HOTEL  
BANGKOK

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

RESTAURANT



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

39025203

MILKATRAM TEJAVANNA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้ง

ใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
รั้งที่มีการนำไปใช้

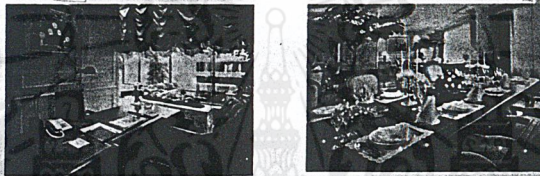


MEXAM RIVERSIDE HOTEL  
HOTEL & RESORTS

CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเม็กซิโกริเวอร์ไซด์

GUESTROOM



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเม็กซิโกริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

39025303  
MR. KATIRASH TELAVANNA



CASE STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเม็กซิโกริเวอร์ไซด์

RESTAURANT



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเม็กซิโกริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

39025303  
MR. KATIRASH TELAVANNA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้ง

ห้ามเผยแพร่ลงนิตยสาร และตงยง นิตยสงเจียงเยงเยง  
ของเขากลับมา

ใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ครั้งที่มีการนำไปใช้

GUESTROOM



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 2 5 2 0 3  
MR. KATIRASIN TEJAVANNA



GUESTROOM



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

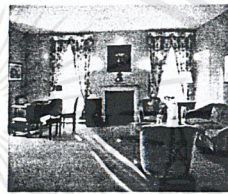
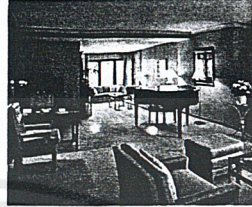
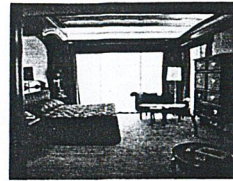
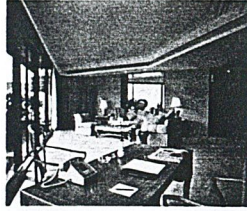
3 9 0 2 5 2 0 3  
MR. KATIRASIN TEJAVANNA



STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมหน้าริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

GUESTROOM



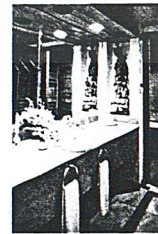
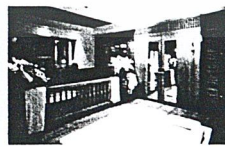
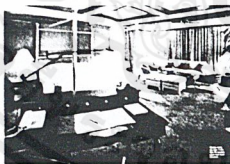
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมหน้าริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

3 9 0 2 5 2 0 3

MR. KIATRABIN TEJAVANILJA

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมหน้าริเวอร์ไซด์ กรุงเทพมหานคร

GUESTROOM



3 9 0 2 5 2 0 3

MR. KIATRABIN TEJAVANILJA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ต้นแบบเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



# STUDY

โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเมย์ไฟเวอรี่ไฮล์ กรุงเทพมหานคร

## GUESTROOM



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเมย์ไฟเวอรี่ไฮล์ กรุงเทพมหานคร

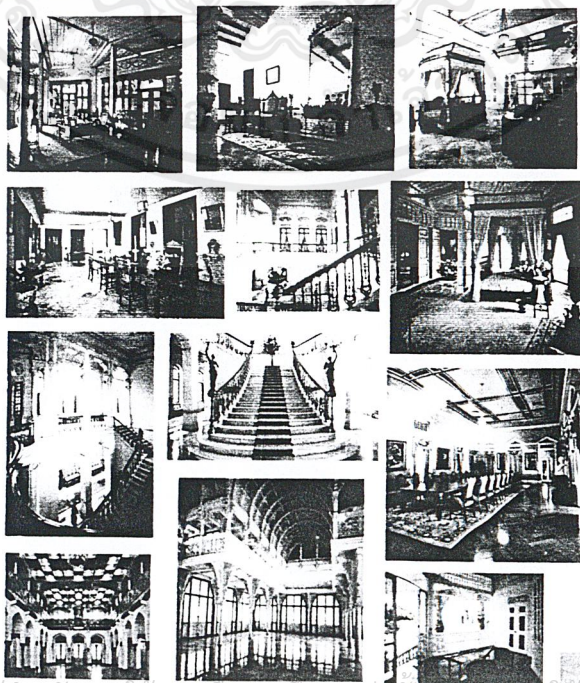
3 9 0 2 5 2 0 3

MR. KIATRABIN TEJAVANHA



โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมเมย์ไฟเวอรี่ไฮล์ กรุงเทพมหานคร

## CASE DESIGN



3 9 0 2 5 2 0 3

MR. KIATRABIN TEJAVANHA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และสงวนเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุแห่งการฟ้องร้องใดๆ ของบริษัทฯ ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

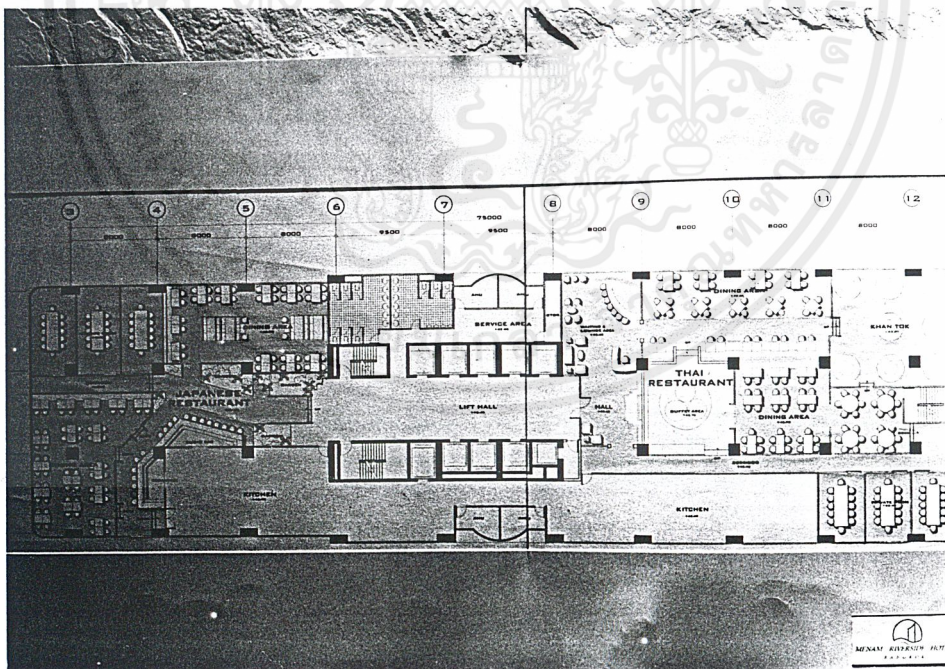
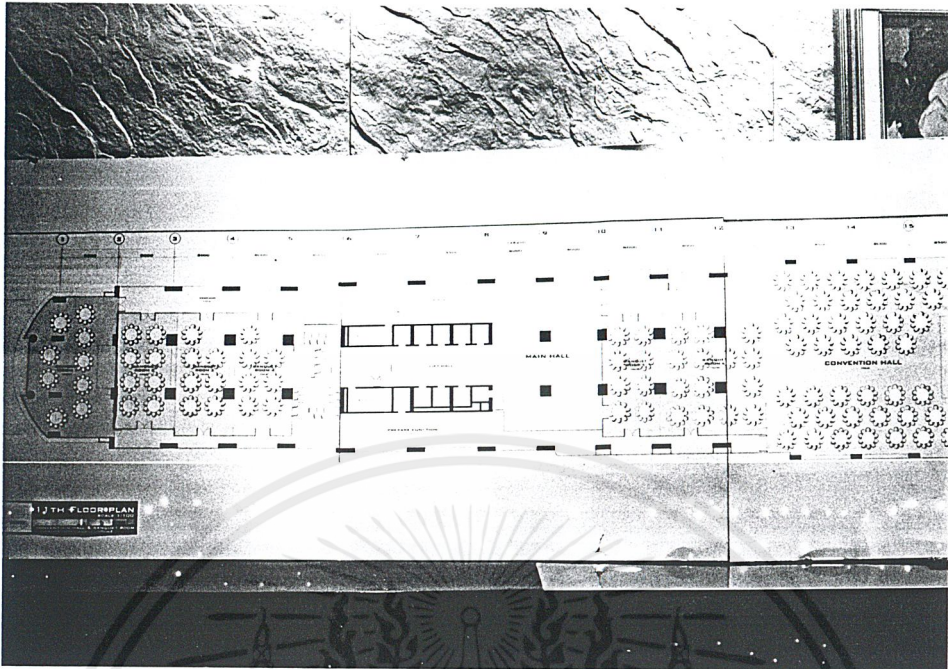
โครงการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรมแม่น้ำริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯเขตบางพลี

CASE DESIGN

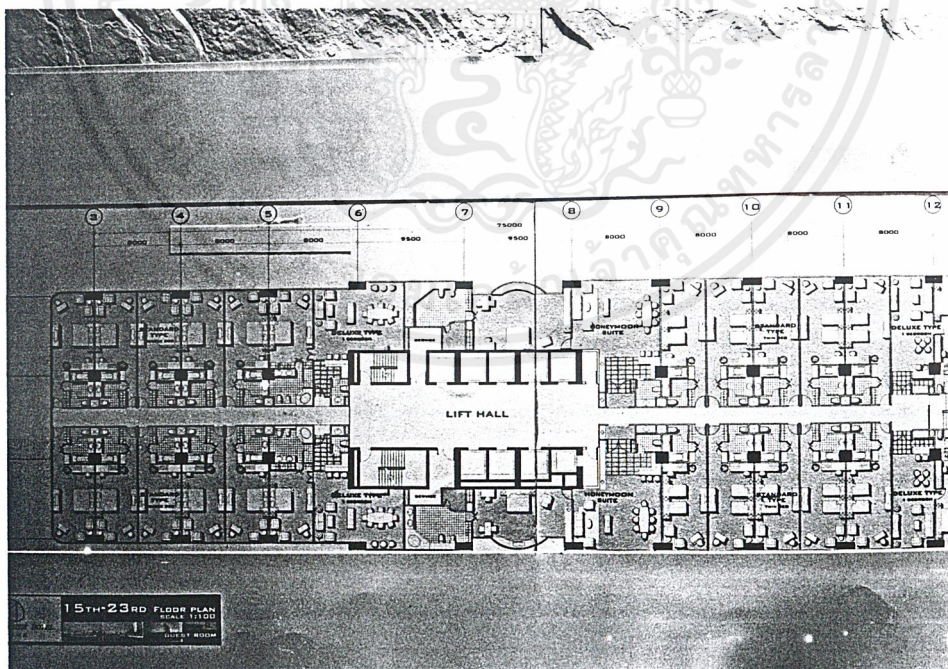
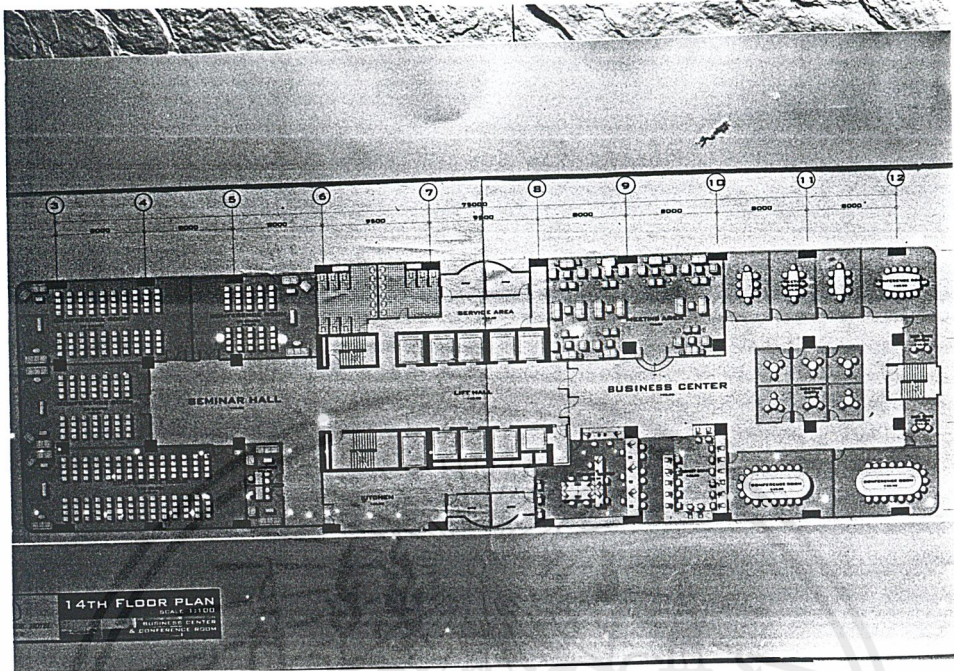


3 9 0 2 5 2 0 3  
MR. KIATRABIN TEJAYANUA

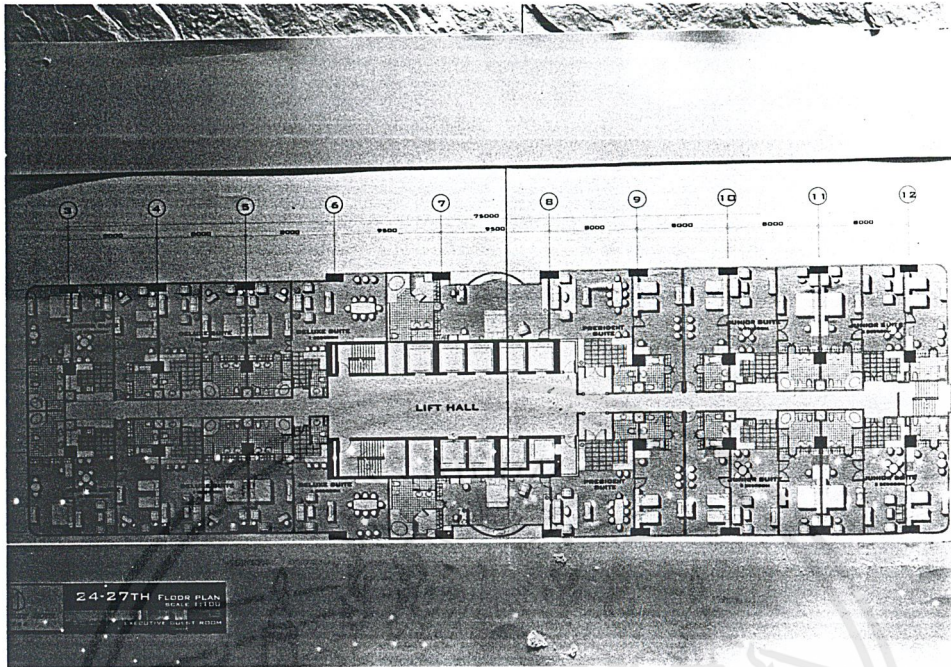
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



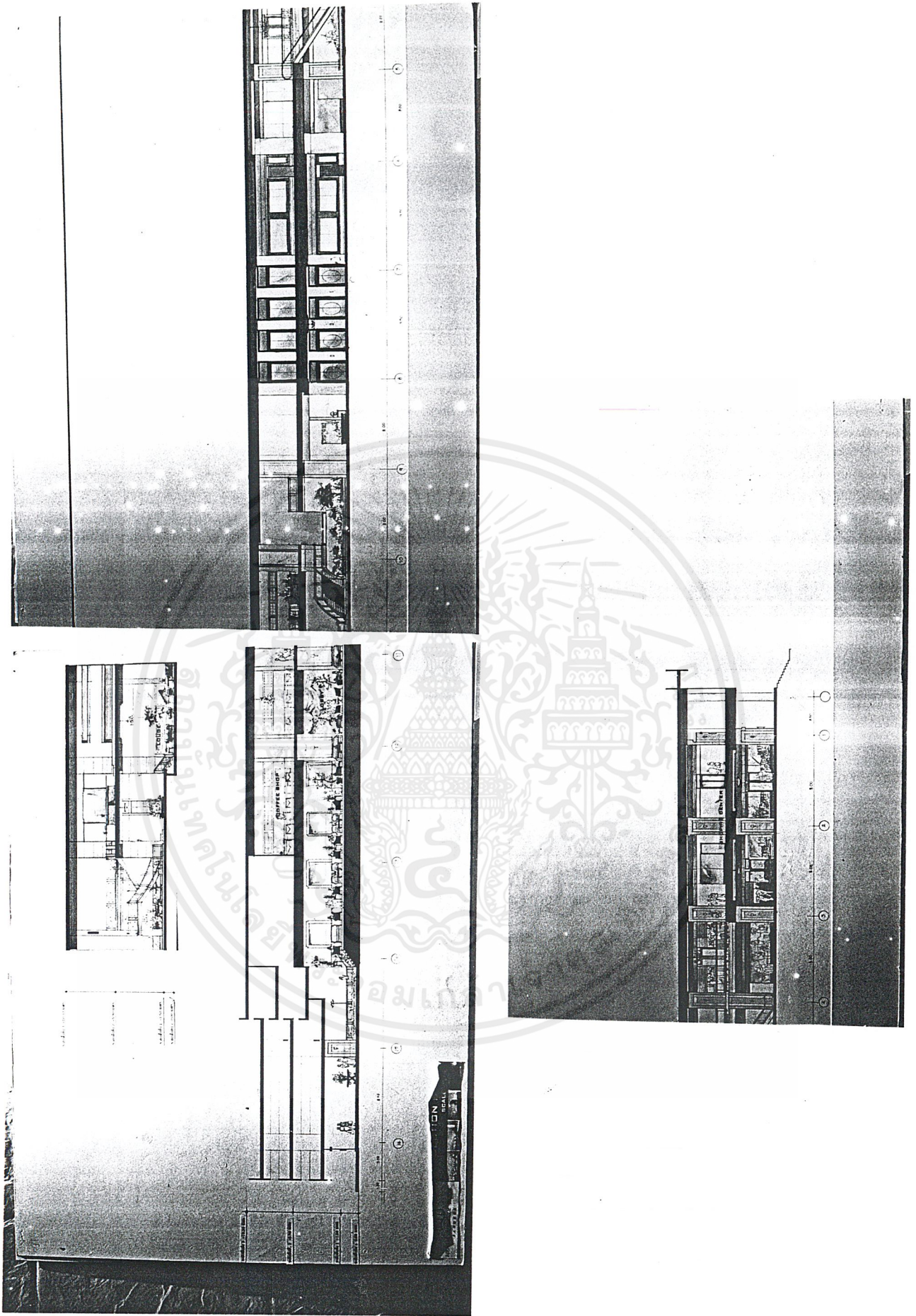
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



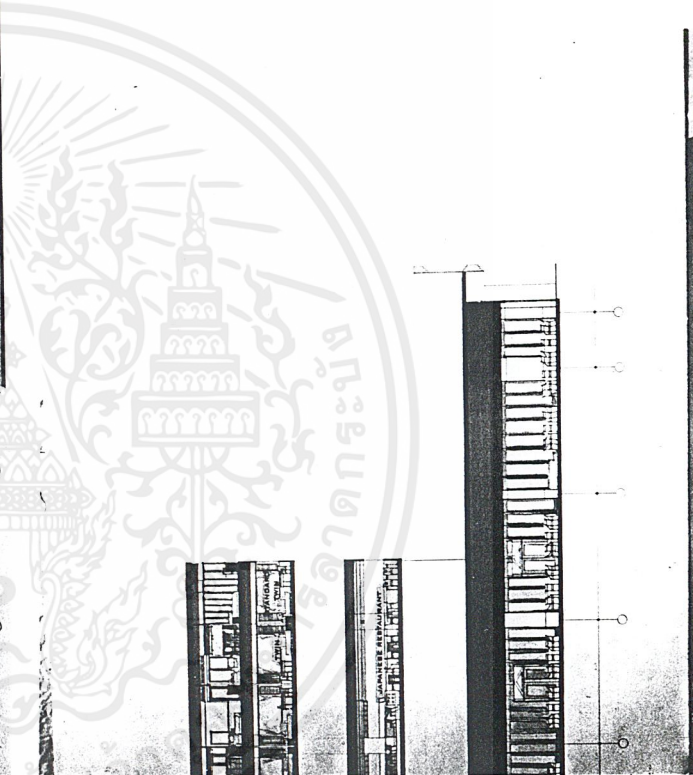
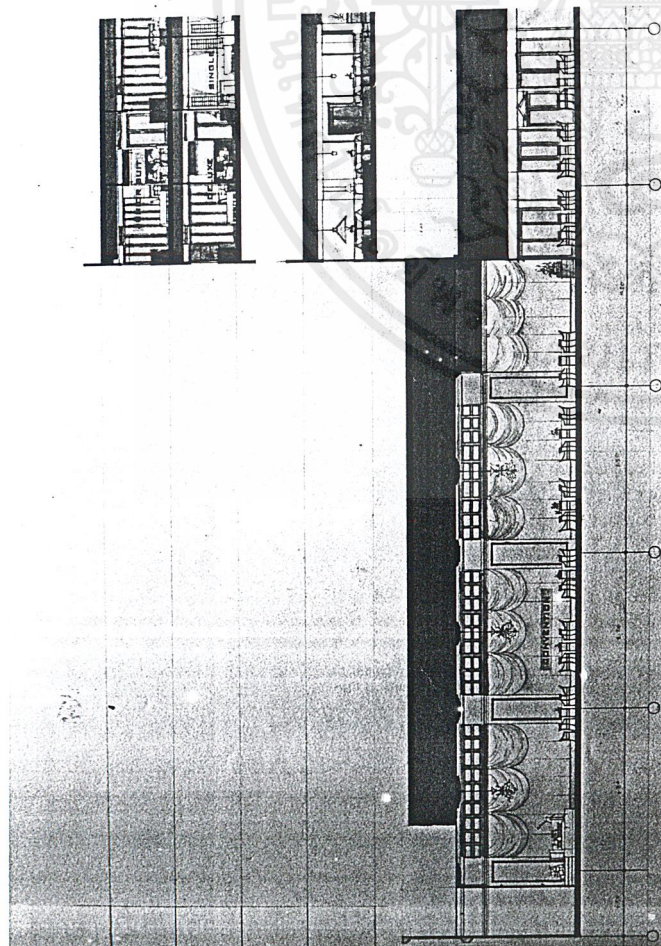
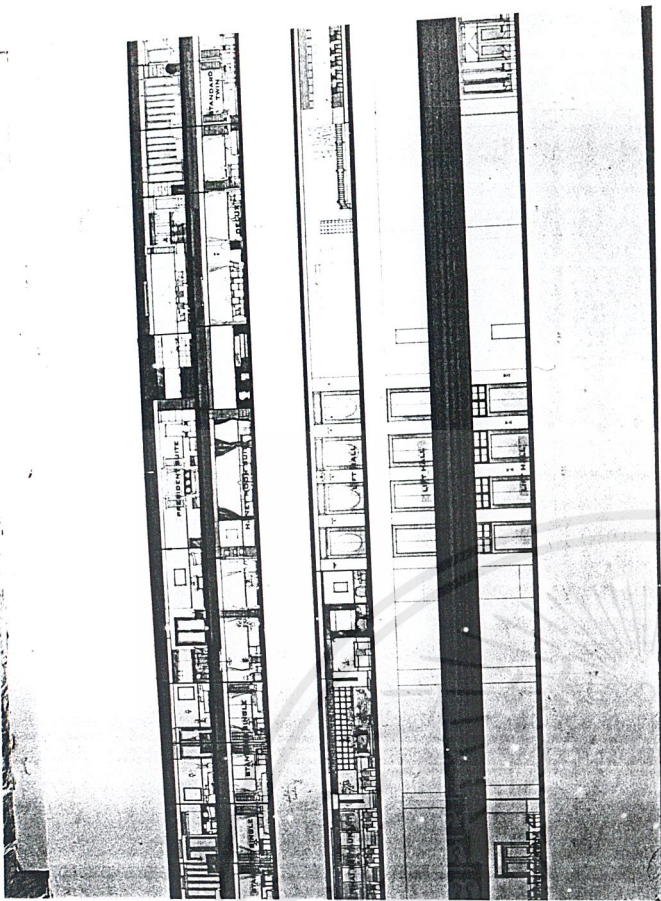
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



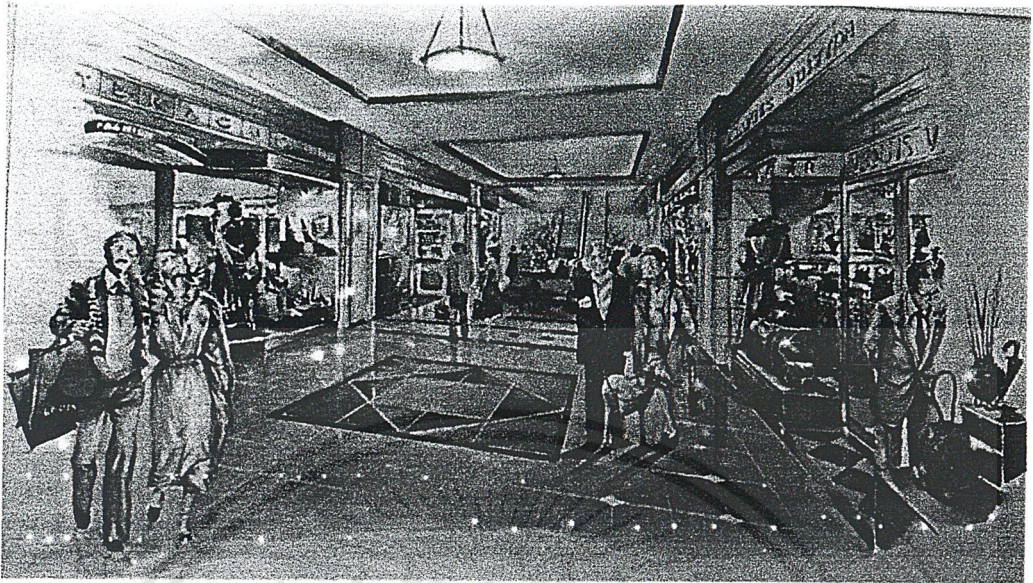
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



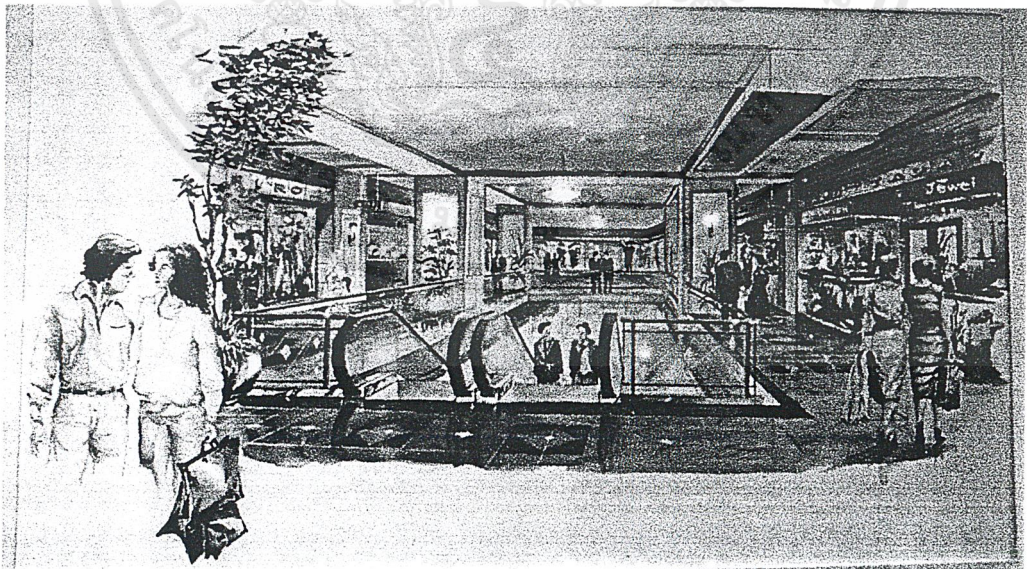
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

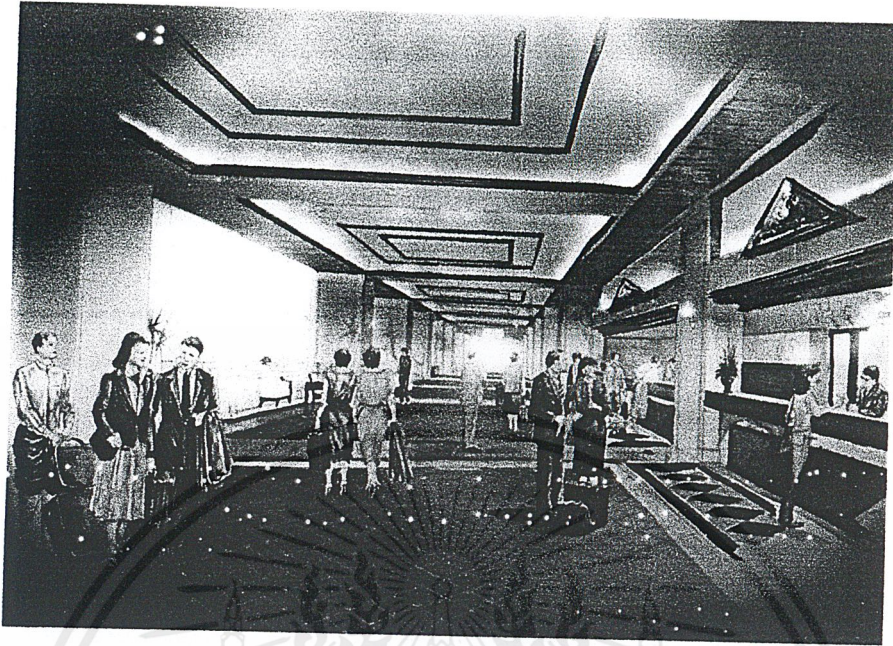


**SHOPPING CENTER**  
(1 st floor)

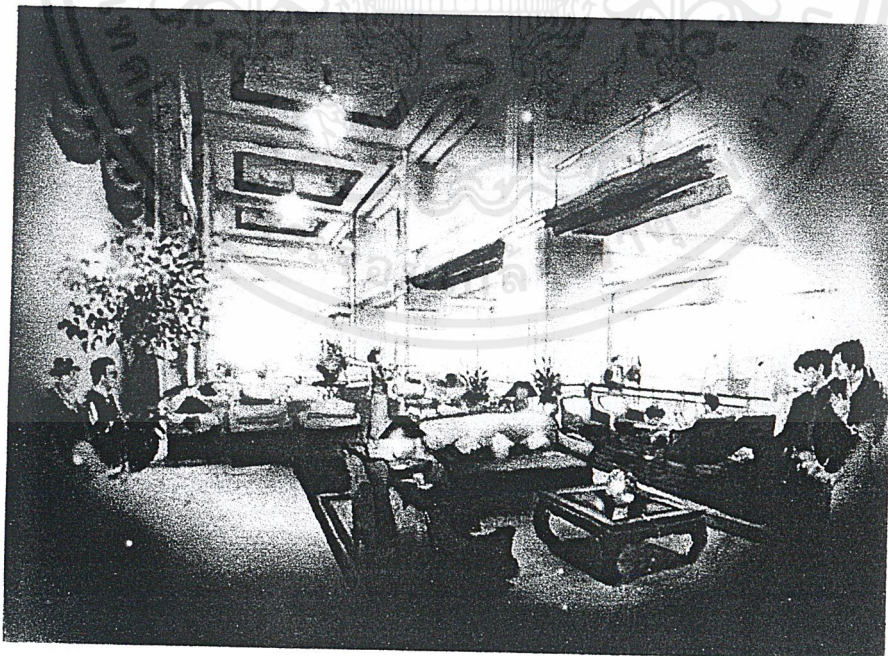


**SHOPPING CENTER**  
(2 nd floor)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

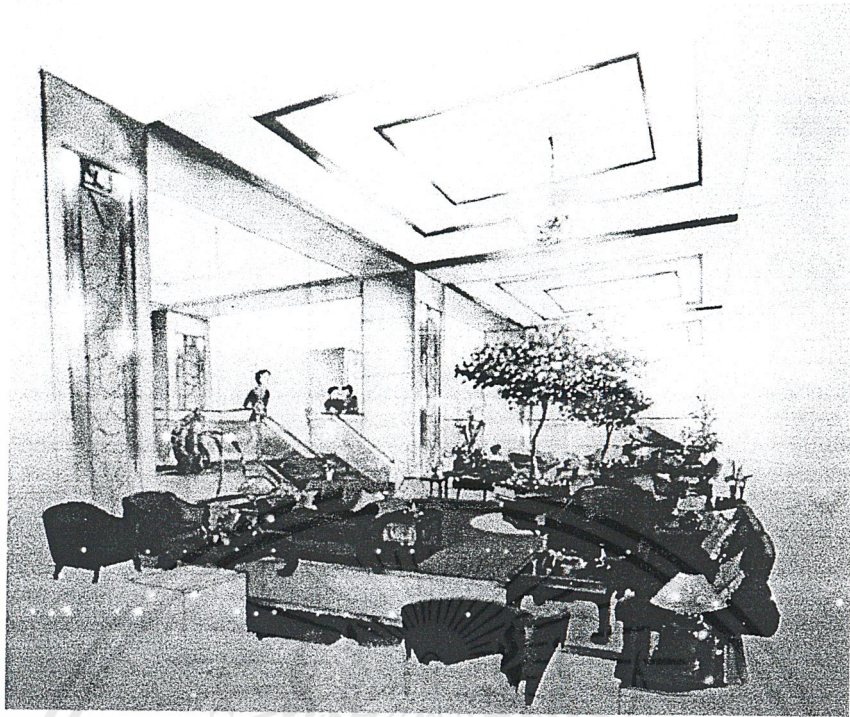


**FRONT DESK**  
(1 st floor)

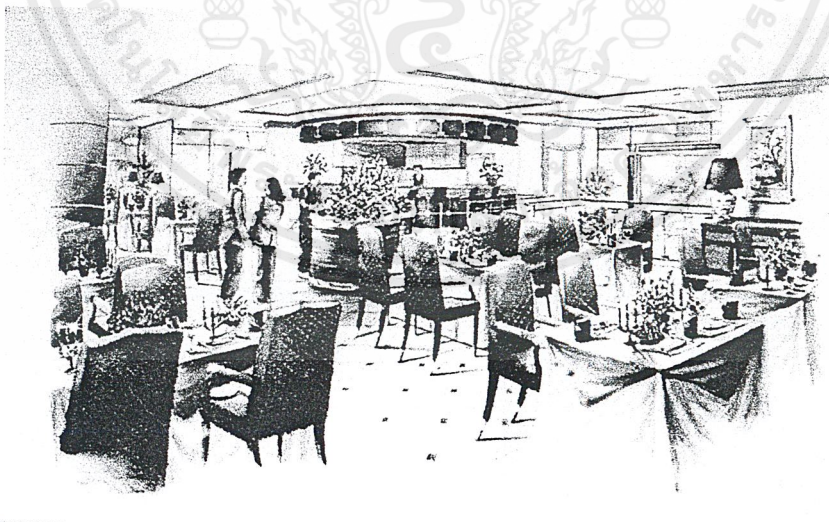


**LOBBY**  
(1 st floor)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**LOBBY LOUNGE**  
(1 st floor)



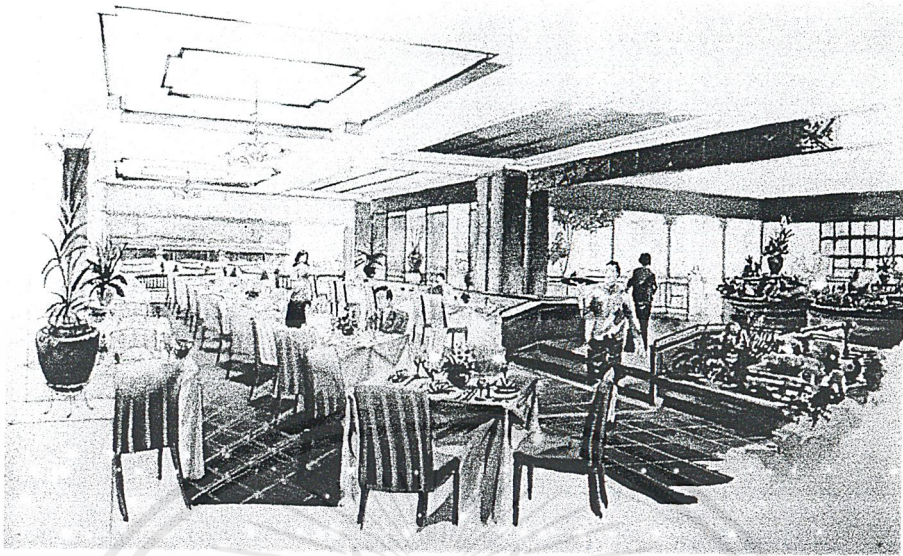
**COFFEE SHOP**  
(2 nd floor)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**BANQUET AREA**  
(11 st floor)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



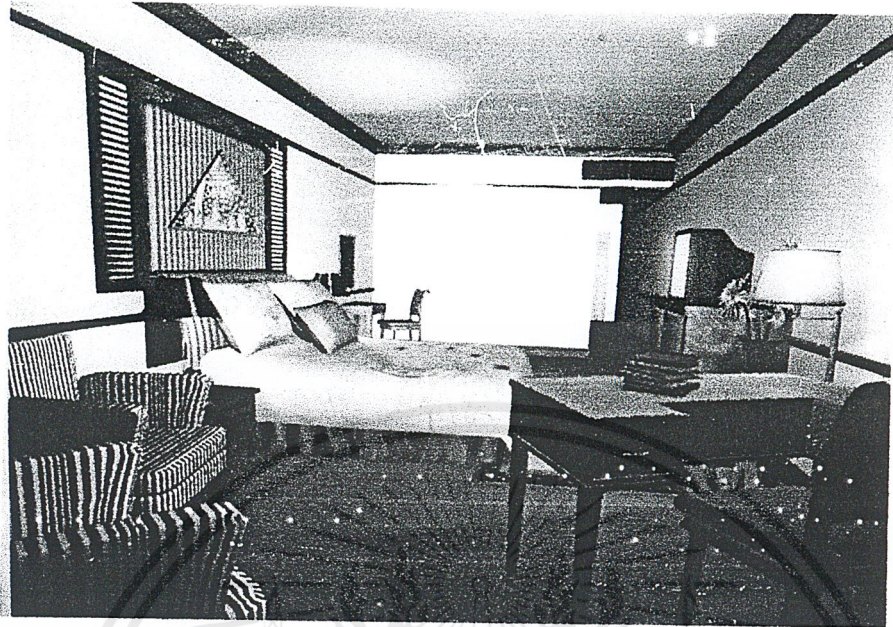
**THAI RESTAURANT**  
(13 rd floor)



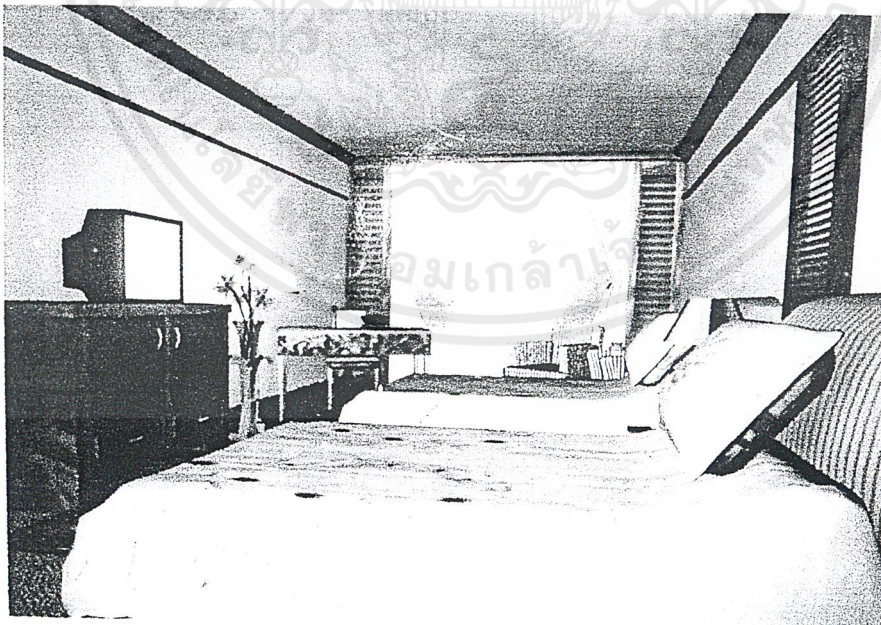
**JAPANESE RESTAURANT**

(13 rd floor)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

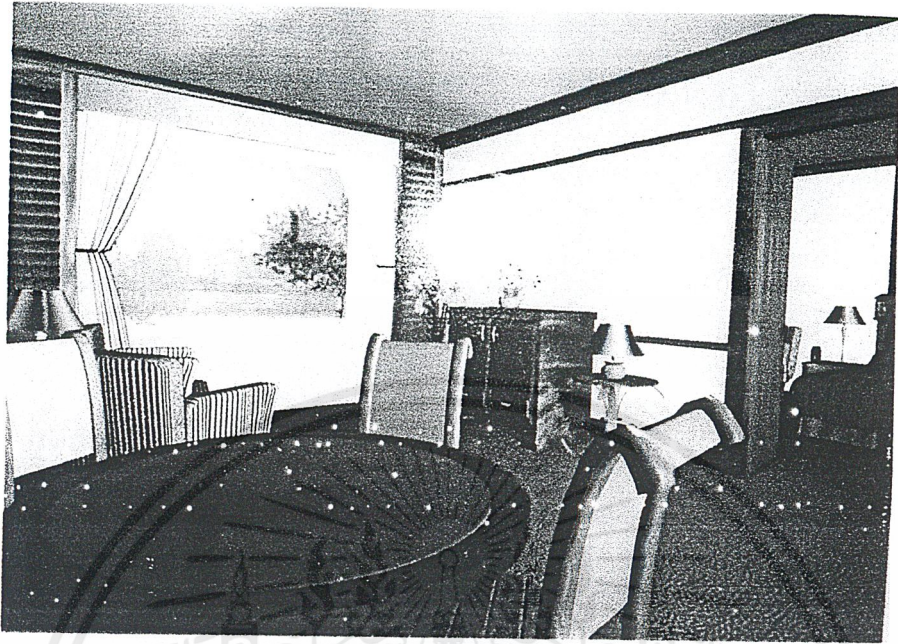


**STANDARD ROOM**  
(single bed)



**STANDARD ROOM**  
(twin bed)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

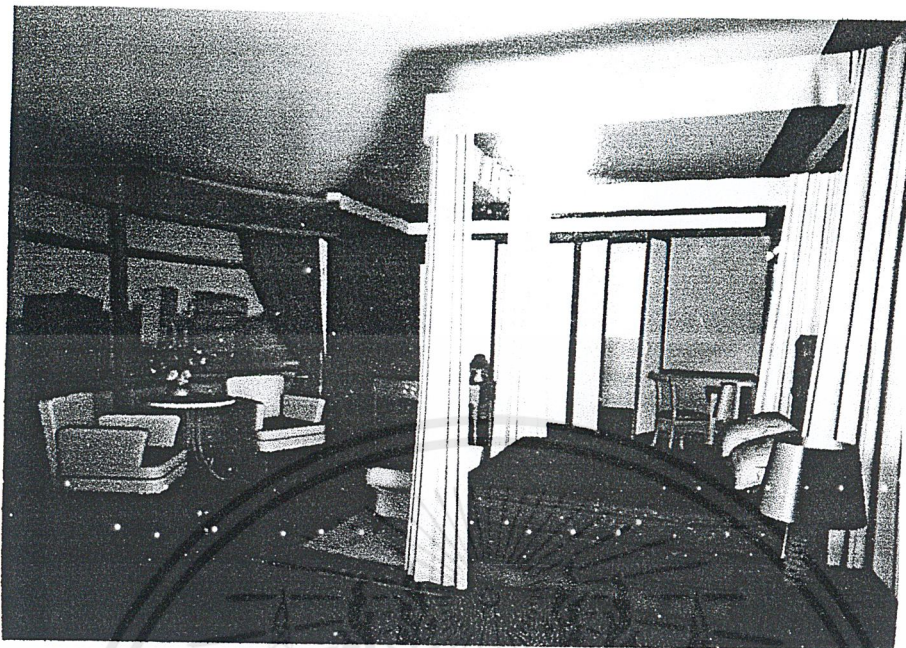


**DELUXE ROOM**  
(single bed)



**DELUXE ROOM**  
(single bed)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**PRESIDENT SUITE ROOM**  
(single bed)



**BATHROOM**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ภาคผนวก 1

### ข้อมูลเบื้องต้นของอุตสาหกรรมโรงแรม

#### 1.1 ความหมายของโรงแรมและอุตสาหกรรมโรงแรม

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

ส่วนในประเทศอังกฤษตามพระราชบัญญัติโรงแรมของประเทศอังกฤษ โรงแรมคือ สถานที่ที่ประกอบที่ผู้ประกอบการต้องมีอาหาร เครื่องดื่มและที่พักสำหรับบริการคนเดินทางที่จ่ายค่าบริการนั้น และตามพระราชบัญญัติการ โรงแรมของประเทศไทย พ.ศ. 2478

โรงแรม หมายถึง บรรดาสถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้น เพื่อรับเงินจ้างสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลที่จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราว ต้องประกอบด้วยการจัดตั้งและการจัดบริการและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้าพักตามความต้องการ

อุตสาหกรรมโรงแรม หมายถึง การดำเนินธุรกิจแบบมีสถานประกอบการเพื่อรับเงินจ้างจากคนเดินทางหรือบุคคลที่หาที่อยู่หรือที่พัก มีบริการเกี่ยวกับที่พักอาศัย อาหาร เครื่องดื่มและบริการอื่นๆ อย่างมีระเบียบแบบแผน และมีมาตรการควบคุมขอบข่ายของบริการนั้นๆ

#### 1.2 ลักษณะสำคัญของโรงแรม

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. โรงแรมเป็นเครื่องมือการผลิตที่มุ่งขายบริการ ให้ได้กำไรพอสมควร พอคู่กับการบริหารงานและทุนที่ลงไป
7. โรงแรมเป็นอุตสาหกรรมที่ไม่สามารถเก็บผลผลิตไว้ได้ ผลผลิตจัดเป็นสินค้าที่เสียได้ง่าย (PERISHABLE GOODS) เพราะที่ว่างแต่ละคืน จะทำให้เกิดการขาดทุนที่เอาคืนไม่ได้ (IRRETRIEVABLE LOSS)

### 1.3 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมโรงแรม

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

ในยุคกลางกลุ่มนักบวชทางศาสนาได้ดำเนินการจัดสถานที่พักริมทาง (INNS) ข้างถนนสายสำคัญ ๆ ที่เป็นเส้นทางคมนาคมขุดนั้น จะการให้บริการแก่แขกหรือผู้เดินทางด้วยน้ำใจไมตรีนั้นถือว่าเป็นหน้าที่ของคริสเตียนทุกคน เห็นได้จากการจัดสร้างที่พักของวัด (HOSPICES) ในเมืองต่าง ๆ ในทวีปยุโรปโดยทั่วไป เป็นต้น ลักษณะของที่พักผู้เดินทางในยุคนี้จะมีลักษณะเป็นที่พักซึ่งสร้างขึ้นรอบ ๆ สนามหญ้าโดยสัตว์ที่เป็นพาหนะ เช่น ม้า, ลา หรือล่อสามารถเข้าไปพักอยู่ด้วยได้ ภายในห้องโถงที่พื้นห้องปูด้วยหญ้าฟาง กลางห้องมีโต๊ะเก้าอี้ไม้ 1 ชุด บางที่มีการประดับรูปภาพที่ผนัง มีกระดานสำหรับจุดไฟเพื่อให้ความอบอุ่นภายในห้องพัก ซึ่งอาจนอนรวมกัน 10-12 คนต่อห้อง

จากบันทึกของมาร์โค โปโลโลกกล่าวไว้ว่าในศตวรรษที่ 13 นั้น ระหว่างการเดินทางนั้น พบบ้านรับรองแขก (GUEST HOUSE) ตามรายทางที่มุ่งสู่ตะวันออก และ ในขณะนั้นที่ประเทศอิตาลี เมืองเวนิสอันเป็นบ้านเกิดของมาร์โค โปโลก็มีโรงแรมขนาดเล็กเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ซึ่งมีรัฐบาลเป็นผู้คอยตรวจสอบดูแลเรื่องความสะอาดของห้องพัก และความสะอาดสบายอื่น ๆ

สถานที่พักแรม (INNS) ประเภทการค้า หรือมุ่งแสวงหากำไรได้เริ่มขึ้นครั้งแรกในยุคโปรราวศตวรรษที่ 15 ในอังกฤษนิยมตั้งชื่อสถานที่พักแรมตามชื่อของผู้มีอำนาจหรือเจ้าของที่ดินแปลง

ใหญ่ ๆ นิยมสร้างล้อมรอบสนามหญ้า มีประตูกว้างเป็นทางเข้าด้านหน้า ในสมัยนั้นการเปิดธุรกิจโรงแรม ไม่ใช่เรื่องยุ่งยากนักคือใครก็ตามที่มีเตียงเหลืออยู่ภายในบ้านก็สามารถจัดเป็นที่พักสำหรับนักเดินทางได้ แต่ยังไม่มีความเป็นสัดส่วนและสะดวกสบายนัก

จนกระทั่ง ค.ศ. 1774 ได้มีการสร้างโรงแรม (HOTEL) ขึ้นอย่างจริงจัง เปิดกิจการให้บริการที่พักเป็นครั้งแรกที่โคเวนท์ การ์เด้น (COVENT GARDEN) กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ และในปี ค.ศ. 1779 ที่กรุงนิวยอร์กก็ได้เปิดกิจการโรงแรมขึ้นเป็นแห่งแรกในอเมริกา ชื่อโรงแรมซิตี CITY HOTEL

โรงแรมแห่งแรกที่เปิดบริการพร้อมด้วยอาหารฝรั่งเศสไว้บริการคือโรงแรมทริมองต์ (TREMONT HOTEL) ในเมืองบอสตัน ซึ่งเปิดบริการเมื่อต้นศตวรรษที่ 19 นี้เอง ถือได้ว่าเป็นโรงแรมที่ริเริ่มสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรมหลายอย่าง เช่น มีห้องล็อบบี้ (LOBBY ROOM) อยู่ติดถนนเพื่อให้แขกที่เพิ่งเข้ามาถึงพักก่อน ริเริ่มกรรเดินระบบท่อน้ำภายในห้องพักแขก ให้บริการสบู่น้ำฟรี ห้องพักสามารถปิดกั้นแยกได้ มีห้องน้ำอยู่ท้ายสุดของระเบียงโรงแรม

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

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

#### 1.4 ความเป็นมาของอุตสาหกรรมโรงแรมในประเทศไทย

สมัยก่อน ที่พักแรมของคนเดินทางในประเทศไทย ทั้งที่เป็นคนไทยและชาวต่างชาติ ที่เข้ามาติดต่อกับประเทศไทยถ้าเป็นแขกบ้านแขกเมืองคนสำคัญจะพักในวังของพระเจ้าแผ่นดิน พระราชวงศ์ บ้านเสนาบดี ข้าราชการชั้นผู้ใหญ่ ถ้าเป็นพ่อค้าหรือคนทั่วไปก็จะพักคามวัดควาอาราม บ้านเจ้าเมือง บ้านนายอำเภอ กำนันผู้ใหญ่บ้าน บ้านเศรษฐีคนบ่ดี บ้านญาติ เพื่อนฝูง หรือศาลาตามหมู่บ้านที่มีอยู่ทั่วไป

ราว 100 กว่าปีต่อมาเริ่มมีที่พักคนเดินทางเป็นที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทาง  
ต้นนิยฐานว่าเกิดจากคนที่อยู่ต่างจังหวัดพากันเดินทางเข้ามาเล่นมวยในกรุงเทพฯ ซึ่งในสมัยนั้นมวย  
กบ ยังไม่ผิดกฎหมาย ส่วนใหญ่บ่อนต่าง ๆ จะอยู่ที่เชิงสะพานเหล็กบน เปิด 3 เวลาคือ เช้า บ่าย และค่ำ  
ผู้ที่อยู่ไกล ไม่สะดวกที่จะเดินทางกลับบ้าน ทั้งการคมนาคมสมัยนั้นก็ยิ่งลำบาก จึงจำเป็นต้องหาที่พัก  
ค้างคืนชั่วคราว มีลักษณะเป็นห้องพักแบบเปิดถึงกันตลอด สร้างแคร่ยกสูงนอนเรียงต่อกันไป ไม่แยก  
เป็นสัดส่วน ต่อมามีการพัฒนาเป็นห้องมีฝาผนัง จนเป็นตึกแถวชั้นเดียว และสองชั้นมีการเรียกเก็บ  
ค่าที่พักสูงขึ้น แต่ยังไม่จัดเป็นโรงแรม

การโรงแรมในเมืองไทยนับได้ว่าเริ่มขึ้นในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่  
หัว เนื่องจากมีผู้เดินทางติดต่อค้าขายกันมากขึ้น โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ ซึ่งตอนแรกเปิดเป็นสถานที่  
พักผ่อนของชาวต่างชาติบางแห่งใช้คำว่า “BOARDING HOUSE” บางแห่งเรียก “HOTEL” ตั้งอยู่ที่  
ตำบลคอกควาย บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้สถานกงสุลฝรั่งเศส

ต่อมา พ.ศ. 2408 เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่ที่ตำบลนี้ โรงแรมเหล่านั้นเสียหายไปหมดจน  
กระทั่ง พ.ศ. 2419 ในสมัยรัชกาลที่ 5 จึงสร้างโรงแรมโอเรียลเต็ลขึ้น (เดิมเป็นอาคารไม้ชั้นเดียว) สร้าง  
บนาริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องพักไม่กี่ห้อง) นอกจากนั้นยังมีโรงแรมเกิดขึ้น 5-6 แห่ง

สมัยรัชกาลที่ 6 พ.ศ. 2454 มีโรงแรมใหม่เกิดขึ้นที่ถนนสาทรเหนือคือโรงแรม  
ROYAL HOTEL เป็นตึก 3 ชั้น บันไดหินอ่อนมีระเบียง ตกแต่งด้วยไม้แกะสลัก มีสนามและสวน  
หย่อมทุกห้องมีพัดลม กริ่ง และไฟฟ้า ปัจจุบันเป็นสถานทูตรัสเซีย พ.ศ. 2465 กรมรถไฟสร้างโรงแรม  
หัวหินเป็นโรงแรมชายทะเลแห่งแรกของเมืองไทย และในรัชสมัยของพระองค์นี้ พระองค์ได้ทรงเสด็จ  
ไปศึกษาที่ประเทศอังกฤษ ทรงเห็นกิจการโรงแรมหลายแห่ง จึงมีพระราชดำริจัดตั้งโรงแรมที่ทันสมัย  
ขึ้นที่ประเทศไทย ทรงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระกำแพงเพชรอัครโยธิน เป็นผู้  
วางรากฐานกิจการโรงแรมไทย และทรงพระราชทานวังพญาไทให้ดัดแปลงเป็นโรงแรมใหม่

วังพญาไทนี้สร้างเป็นโรงแรมเสร็จสมัยรัชกาลที่ 7 ได้รับการยกย่องว่าเป็นโรงแรมที่  
ยอดเยี่ยมที่สุดในตะวันออกไกล ต่อมา พ.ศ. 2470 มีโรงแรมราชธานีที่สถานีรถไฟหัวลำโพง ปัจจุบัน  
เป็นกองโรงแรมและพัสดุรถเสบียงการรถไฟแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ยังมีโรงแรม TROCADARO  
HOTEL ที่ถนนสุรวงศ์ เป็นโรงแรมที่หรูหราที่สุดแห่งหนึ่งในสมัยนั้น เป็นโรงแรมที่มีเครื่องปรับ  
อากาศและลิฟท์ใช้เป็นแห่งแรกของเมืองไทย ปัจจุบันคือโรงแรมนิวยอร์กคาเดโร

สมัยรัชกาลที่ 8 พ.ศ. 2485 สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ได้สร้างโรงแรม  
ริคิน โกดินทร์ และโรงแรมสุริยานนท์ขึ้นที่ถนนราชดำเนิน มีชื่อเสียงในการบริการ เป็นที่ชุมนุมของวง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สังคมชั้นสูง รัฐบาลใช้เป็นที่พักรับรองแขกบ้านแขกเมือง ต่อมาให้เอกชนบริหารเปลี่ยนชื่อเป็น ROYAL และ MAJESTIC

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

### 1.5 ลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทย

ลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทยแบ่งได้ตามลักษณะของการดำเนินงาน ดังนี้

1. โรงแรมที่เป็นสาขา และมีข่ายงานเชื่อมโยงกับโรงแรมที่อยู่ต่างประเทศ โดยมากจะเป็นโรงแรมที่มีระดับอยู่ในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว จะต้องแบ่งรายได้จากการขายประมาณ 6-8% ให้กับสำนักงานใหญ่ในต่างประเทศ เช่น โรงแรมในเครือ AMARI, โรงแรมในเครือ REGENT, โรงแรมในเครือ MARRIOTT, โรงแรมในเครือ HOLIDAY INN

2. โรงแรมที่ดำเนินงานโดยคนไทยเอง โดยจ้างชาวต่างประเทศที่มีความชำนาญมาเป็นผู้บริหาร ส่วนใหญ่อยู่ในเมืองใหญ่ หรือเมืองท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น โรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ ซึ่งอยู่ในเครือ IMPERIAL

3. โรงแรมที่ยังไม่ได้มาตรฐาน ที่จะรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยมากจะอยู่ตามต่างจังหวัดต่าง ๆ เป็นธุรกิจขนาดเล็ก มีห้องพักจำนวนไม่มาก มีไม่เกิน 100 ห้อง

นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งได้ตามประเภทผู้ใช้บริการได้ใน 2 ลักษณะคือ

1. โรงแรมที่บริการนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้แบ่งระดับของโรงแรมในกรุงเทพฯ จากอัตราค่าห้องพักโดยกำหนดให้

โรงแรมระดับที่ 1	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	1,000	บาทขึ้นไป
โรงแรมระดับที่ 2	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	700-1,000	บาท
โรงแรมระดับที่ 3	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	400-700	บาท
โรงแรมระดับที่ 4	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	200-400	บาท
โรงแรมระดับที่ 5	ราคาที่พักต่อห้อง/คืน	ต่ำกว่า 200	บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจ และการแข่งขันค่อนข้างสูงในการให้บริการแก่แขก จึงเป็นผลทำให้ระดับของราคาห้องพักเปลี่ยนแปลงไปมากในปัจจุบัน จึงมีการปรับเกณฑ์ใหม่ โดยเน้นเฉพาะโรงแรมในเขตกรุงเทพฯ ดังนี้

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

## 2. โรงแรมที่บริการนักท่องเที่ยวชาวไทย

ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมประเภทรีสอร์ท หรือโรงแรมในเมืองตามจังหวัดต่างๆ ที่มีระดับไม่สูงนัก ราคาที่พักต่อคืนต่ำกว่าแบบแรก เพราะเน้นการให้บริการแก่ชาวไทยที่ท่องเที่ยวภายในประเทศ ไม่ต้องการความหรูหรา ฟุ่มเฟือย หรือความสะดวกสบายมากนัก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6 การแบ่งประเภทของโรงแรม

การแบ่งประเภทของโรงแรมมีการแบ่งออกได้หลายวิธีคือ

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

### 1. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง

1.1) โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL) คือโรงแรมในเมืองใหญ่ ๆ เช่น เมืองหลวง หรือหัวเมืองตามภาคต่าง ๆ ที่มีความสำคัญทางด้านธุรกิจ การทูต การกีฬา หรือการท่องเที่ยว สำหรับบริการผู้ที่พักเพื่อดำเนินธุรกิจหรือจุดประสงค์ดังกล่าว

1.2) โรงแรมในเมืองเล็ก (CITY SMALLER HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกลชุมชนของเมืองใหญ่ หรืออยู่ในชุมชนชนบท และมีแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ต่าง ๆ

1.3) โรงแรมตากอากาศ (RESORT HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติ เช่น ชายหาด ริมทะเล ในป่า บนภูเขา เป็นต้น

### 2. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามระดับมาตรฐานของโรงแรม

2.1) โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL) คือโรงแรมหรูหราฟุ่มเฟือย ซึ่งมีการให้บริการและอำนวยความสะดวกต่าง ๆ อย่างพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร เครื่องดื่ม หรือความหรูหราของห้องพัก

2.2) โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST-CLASS HOTEL) คือโรงแรมที่มีส่วนให้ความสะดวกสบาย และสะอาด พร้อมด้วยบริการครบถ้วน มีการจัดบริการที่ดี และมีเครื่องอำนวยความสะดวกครบถ้วน

2.3) โรงแรมชั้นสอง (SECOND-CLASS HOTEL) คือโรงแรมที่มีการบริการ และส่วนประกอบต่าง ๆ ที่คล้ายกับของโรงแรมชั้นหนึ่ง แต่คุณภาพจะด้อยกว่าเล็กน้อย

2.4) โรงแรมชั้นสาม (THIRD-CLASS HOTEL) คือโรงแรมที่มีบริการและส่วนประกอบที่ให้ความสะดวก จะมีห้องหรือไม่มีเลขก็ได้

2.5) โรงแรมชั้นดี หรือโรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL) คือโรงแรมที่มีบริการที่พิกัดค้างคืนหรือห้องนอนเท่านั้น ไม่มีบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกสบาย เช่น โรงแรมคามหัวเมือง เป็นต้น

### 3. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะการดำเนินการ

3.1) ลักษณะ European Plan (EP) หมายถึงโรงแรมที่ไม่มีบริการอาหารรวมอยู่ในราคาห้องพัก คิดราคาห้องพักตามปกติแก่แขกผู้เข้าพักอย่างแท้จริง เป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวางในกลุ่มโรงแรมในทวีปอเมริกาเหนือ

3.2) ลักษณะ American Plan (AP) หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราค่าเข้าพักทั้งค่าห้องพัก และค่าอาหารรวมกัน 3 มื้อต่อวัน ถือเป็นบริการส่วนหนึ่งเพื่ออำนวยความสะดวกกับแขกในยุโรประบบโรงแรมแบบ AP นั้นเป็นที่รู้จักกันในฐานะที่เป็นการให้บริการแบบเต็มรูปแบบ (Full Pension) ส่วนใหญ่จะใช้กับโรงแรมรีสอร์ทที่ไม่มีบริการจำหน่ายอาหารแก่แขกโดยตรง

3.3) ลักษณะ Modified American Plan (MP) หมายถึงโรงแรมที่คิดรวมราคาค่าอาหาร 2 มื้อ อาจจะเป็นอาหารเช้าและอาหารเย็น ยกเว้นอาหารเที่ยง หรืออาหารเช้ากับอาหารเที่ยง ยกเว้นอาหารเย็น อย่างไรก็ตามหนึ่ง โรงแรมรีสอร์ทนิยมการให้บริการในระบบนี้มากที่สุด

3.4) ลักษณะ Dual American Plan (DP) หมายถึงโรงแรมที่ผสมทั้งแบบ EP และ AP เข้าด้วยกัน คือคิดอัตราค่าห้องพักรวมกับอาหาร หรือคิดอัตราห้องพักอย่างเดียว โดยให้แขกผู้เข้าพัก ได้มีโอกาสเลือกใช้แบบใดแบบหนึ่งก็ได้

3.5) ลักษณะ Hotel Garni Plan หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราห้องพักโดยรวมค่าอาหารมื้อเช้าแบบ Continental Breakfast เข้าไว้ด้วย เป็นที่นิยมกันโดยทั่วไปในโรงแรมของทวีปยุโรป และมักเป็นโรงแรมที่มีครุภัณฑ์เล็กซึ่งไม่สามารถให้บริการอาหารแก่แขกผู้เข้าพักได้เพียงพอ

3.6) ลักษณะ Bermuda Plan หมายถึงโรงแรมที่คิดอัตราค่าห้องพักรวมค่าอาหารเช้าแบบอังกฤษ หรือแบบอเมริกัน อย่างไรก็ตามนี้ในหมู่เกาะเบอร์มิวด้า ในอังกฤษและอเมริกา

### 4. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามขนาดของโรงแรม

4.1) โรงแรมขนาดใหญ่ คือโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักเกิน 300 ห้องขึ้นไป

4.2) โรงแรมขนาดกลาง คือโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 25-299 ห้อง

4.3) โรงแรมขนาดเล็ก คือโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 25 ห้อง

### 5. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามระยะเวลาที่เข้าพัก

5.1) TRANSIENT HOTEL คือโรงแรมที่แขกใช้บริการในการพักชั่วคราว หรือระยะสั้น ๆ เพียงวันเดียวหรืออาจน้อยกว่านั้น ไม่มีการจองห้องพัก มีที่จอดรถประมาณ 50 คัน โรงแรมประเภทนี้โดยมากมักจะอยู่นอกเมืองที่เป็นทางผ่านเพื่อไปยังเมืองอื่น แขกเพียงเข้ามา

เพื่อพักผ่อน, พักหลังจากการเดินทาง หรือบางครั้งพักเพื่อชำระร่างกายเท่านั้น เวลาใช้เพียงแค่ว่า  
จอตลอดแล้วเข้าพักได้เลย โดยนำสิ่งของที่จำเป็นไปเท่านั้น ไม่ต้องนำกระเป๋าไปทั้งหมด

5.2) RESIDENT HOTEL คือโรงแรมที่แขกผู้มาพัก มาดำเนินธุรกิจที่ต้องใช้เวลานานเมื่อทำสัญญาที่ต้องใช้เวลาพักยาวนานเป็นเดือนหรือเป็นปี ต้องเป็นโรงแรมที่มีส่วนบริการที่ดี และมีสิ่งอำนวยความสะดวกพร้อม

5.3) RESORT HOTEL คือโรงแรมที่แขกผู้มาพักต้องการมาพักผ่อนหรือพักผ่อน โดยมากจะตั้งอยู่บริเวณแหล่งท่องเที่ยว ระยะเวลาการพักประมาณ 7 วัน จนถึงเป็นเดือน เน้นหนักการให้บริการนักท่องเที่ยว มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ตลอดจนการละเล่นที่สนุกสนาน จัดการแสดง หรือจัดทัวร์ต่าง ๆ ด้วย

5.4 COMMERCIAL HOTEL คือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมืองใหญ่ หรือเมืองสำคัญในย่านธุรกิจต่าง ๆ ระยะเวลาที่แขกมาพักอยู่ในราว 1-5 วัน แต่ส่วนใหญ่ 3-5 วัน

#### 6. การแบ่งประเภทของโรงแรมตามจุดประสงค์ของผู้มาพัก

6.1) BUSINESS HOTEL คือโรงแรมสำหรับนักธุรกิจ ผู้มาพักมาเพื่อดำเนินธุรกิจส่วนตัวโดยมากจะอยู่ตามเมืองใหญ่

6.2) LEISURE HOTEL คือโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเพื่อพักผ่อนหรือท่องเที่ยวโดยมากจะอยู่ตามสถานที่ตากอากาศทั่วไป

6.3) SPORT HOTEL คือโรงแรมสำหรับนักกีฬา เพื่อมาแข่งขันกีฬาในวาระต่าง ๆ โดยมากจะอยู่ใกล้กับบริเวณสนามที่ใช้แข่งขัน

6.4) AIRPORT HOTEL คือโรงแรมท่าอากาศยาน แยกส่วนใหญ่ที่มาพักเป็นผู้โดยสารที่ไม่ต้องการเดินทางจากสนามบินไปหาที่พักยังโรงแรมในตัวเมือง เพราะเป็นการสิ้นเปลืองเวลาและค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ใช้เป็นที่พักผ่อนระหว่างการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่มารอเปลี่ยนเที่ยวบิน ต้องการที่พักที่อยู่ใกล้สนามบินที่สุด หรือบางครั้งก็ใช้เป็นที่พักเมื่อมีการเลื่อน หรือยกเลิกเที่ยวบิน จะพักในระยะเวลาสั้น ๆ มีรถบัสรับส่งระหว่างสนามบินและโรงแรม เพื่อความสะดวกสบายของแขก

นอกจากนี้ยังมีการแบ่งประเภทของโรงแรมตามแบบทวีปยุโรปด้วย ซึ่งทวีปนี้ถือว่ามีคามเจริญก้าวหน้าทางด้านอุตสาหกรรมโรงแรมมากที่สุด นับรวมถึงกิจการอื่น ๆ ที่มีลักษณะ การดำเนินการคล้ายกับโรงแรมด้วย แต่แตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ ซึ่งสามารถแบ่งแยกออกได้ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **COMMERCIAL HOTEL** คือโรงแรมธุรกิจ โดยมากตั้งอยู่ในเมืองหลวงหรือเมืองที่มีกิจการค้าใหญ่ ๆ อยู่มาก หรือตามเมืองท่าต่าง ๆ โดยปกติโรงแรมประเภทนี้มักมีส่วนประชุมอยู่ด้วย

- **RESIDENT HOTEL** คือโรงแรมท่องเที่ยว มักตั้งอยู่ในเมืองหลวง หรือเมืองที่ให้ความสำคัญด้านการท่องเที่ยว เช่น มีงานสถาปัตยกรรมต่าง ๆ เป็นเมืองทางประวัติศาสตร์ หรือเป็นเมืองที่กลุ่มชาวเมืองมีพฤติกรรม ประเพณี วัฒนธรรมที่พิเศษ และน่าสนใจ

- **RESORT HOTEL** คือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในบริเวณที่มีสถานที่พักผ่อน มีธรรมชาติที่งดงาม เช่น ริมทะเล บนภูเขา ป่าไม้ น้ำตก หรือเทือกเขาสูงที่มีหิมะ เป็นต้น

- **PENSION** คือที่พักซึ่งเจ้าของเป็นผู้ดำเนินการเอง และอาศัยอยู่ใน Pension นั้นด้วย โดยจะแบ่งเนื้อที่ไว้ใน Pension หนึ่ง ๆ ไม่มากนัก ในทวีปยุโรป มี Pension อยู่จำนวนมากจึงเป็นที่พักแรมที่มีบทบาทในอุตสาหกรรมที่พักแรมในยุโรปอย่างชัดเจน

- **MOTOR HOTEL** คือโรงแรมที่จัดให้มีสถานที่จอดรถยนต์ฟรีแก่แขก ส่วนใหญ่จะมีห้องพักตั้งแต่ 30-300 ห้อง ถ้ามักกว่านี้ก็จะขาดการเจ้าหน้าที่จอดรถให้ และมีบริการอาหารเครื่องดื่ม เช่น ภัตตาคาร หรือเตาจิวบริการด้วย มักตั้งอยู่ตามเส้นทางหลวงสายสำคัญระหว่างเมืองใหญ่ ได้รับความนิยมนักเดินทางโดยรถยนต์เป็นอย่างมาก

- **MOTEL** คือโรงแรมในรูปแบบหนึ่งของ MOTOR HOTEL โดยจะให้บริการแค่ส่วนที่พักเท่านั้น ไม่มีบริการหรือสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างอื่น ตามปกติ MOTEL จะตั้งอยู่ริมถนนหลวงสายต่าง ๆ โดยมุ่งเน้นให้บริการแก่นักเดินทาง หรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการที่พักแบบประหยัด

- **CONDOMINIUM HOTEL** คือโรงแรมที่รวมเอา Condominium หรือ Apartment เข้าด้วยกัน แทนที่ในส่วนห้องพัก โดยบุคคลจะซื้อ Condominium จากบริษัทผู้สร้าง และมีฐานะเป็นผู้ถือกรรมสิทธิ์ใน Condominium นั้น ผู้ถือกรรมสิทธิ์จะทำสัญญาฉบับบริษัทผู้ขายที่จะเข้ามาบริหาร Condominium เพื่อดำเนินธุรกิจโรงแรม ซึ่งเจ้าของกรรมสิทธิ์ยังคงสามารถเข้ามาพักได้ในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งที่กำหนดชัดเจนในรอกปีในอัตราพิเศษ ส่วนทางบริษัทผู้ขายที่ดำเนินกิจการ โรงแรมก็จะได้รับค่าห้องจากผู้มาเข้าพัก

- **TIME SHARING HOTEL** คือโรงแรมที่มีผู้ถือกรรมสิทธิ์ร่วมกัน โดยการเฉลี่ยค่าใช้จ่ายร่วมทุนกันซื้อ Condominium แล้วกำหนดระยะเวลาช่วงที่จะเข้าพักในแต่ละปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมุนเวียนสลับเปลี่ยนกันทำให้เป็นการประหยัด ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเรื่องที่พักอื่นซึ่งมีราคาแพง และเป็นการลงทุนในระยะยาวที่คุ้มค่า

- **PARADOS** คือที่พักเฉพาะในประเทศสเปน ส่วนใหญ่เป็นปราสาท วังโบราณ หรือโบสถ์ ซึ่งดัดแปลงให้เป็นสถานที่พักแรมโดยหน่วยงานของรัฐบาลเปิดให้นักท่องเที่ยวได้เข้าชม และพักค้างคืนเพื่อหารายได้มาช่วยเหลือด้านงบประมาณการซ่อมแซมสถานที่เก่าแก่เหล่านั้น
- **GUEST HOUSE** คือที่พักที่เจ้าของบ้านแบ่งให้นักท่องเที่ยวได้เช่าเพื่อพักแรม โดยปกติจะอยู่ในย่านชุมชนหรือเมืองใหญ่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว
- **HOSPITAL** คือสถานที่พักที่ตั้งอยู่ใกล้กับบริเวณที่มีสถานศึกษาขนาดใหญ่ เรียกว่าเป็นส่วนหนึ่งของสถานที่เก็บตัวนักศึกษา มีมากในยุโรป หรืออาจตั้งอยู่ใกล้กับสถานที่ที่มีงานแสดงใหญ่ ๆ , ที่มีงานมหรสพ เพื่อเป็นที่พักให้แก่ผู้แสดงและผู้เข้าชม
- **THERMAL** คือสถานที่พักบริเวณแหล่งน้ำแร่ธรรมชาติ มีบริการพิเศษด้านการอาบน้ำแร่ จัดเป็นสถานที่บำรุงร่างกายอย่างหนึ่ง การบริการอื่น ๆ จะเหมือนโรงแรม
- **REST HOUSE** คือบ้านพักที่มีลักษณะคล้ายเป็นบังกะโล ตั้งอยู่ทั่วไปตามสถานที่พักผ่อนตามธรรมชาติ มีลักษณะสงบเงียบ เหมาะสำหรับผู้มาพักที่เป็นกลุ่มครอบครัว ต้องการความเป็นส่วนตัวภายในครอบครัว
- **RETIRED HOUSE** คือบ้านพักที่อยู่ในชนบทห่างจากตัวเมือง บรรยากาศเงียบสงบสำหรับการพักผ่อนจริงๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้