

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบปรับปรุงสถาปัตยกรรมภายใน
โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส (สี่พระยา กรุงเทพฯ)
INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN RENOVATE PROJECT FOR
ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL & TOWERS (SIPAYA BANGKOK)



นางสาวนุสรา กานต์วารักษ์
NUSARA KANWAREERAK
รหัส 45035105

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 95609
วัน,เดือน,ปี..... 26 พ.ค. 2552

b. 1208952x
i.....

ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต
สาขา สถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ประจำปีการศึกษา 2547

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการออกแบบปรับปรุงสถาปัตยกรรมภายใน
โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส (สีพระยา กรุงเทพฯ)
INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN RENOVATE PROJECT FOR
ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL & TOWERS (SIPAYA BANGKOK)



ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต
สาขา สถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ประจำปีการศึกษา 2547

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย)	โครงการออกแบบปรับปรุงสถาปัตยกรรมภายใน โรงแรมรอยัล ออคิด เซราตัน และทาวเวอร์ส (สี่พระยา กรุงเทพฯ)
ชื่อเรื่อง (ภาษาอังกฤษ)	INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN RENOVATE PROJECT FOR ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL & TOWERS BANGKOK
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ฉัตรภริมย์ สุรเชษฐ
ชื่อนักศึกษา	นางสาวนุสรา กานต์วาริรักษ์
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
ภาควิชา	ครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะ	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม

บทคัดย่อ

ความมุ่งหมาย

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้มีจุดหมายเพื่อการออกแบบปรับปรุงสถาปัตยกรรมภายใน โรงแรมรอยัล ออคิด เซราตัน และทาวเวอร์ส ให้ได้มาตรฐานสากลและโดดเด่นกว่าโรงแรมใกล้เคียงหรือโรงแรมในระดับเดียวกัน จึงเห็นสมควรที่จะมีการพัฒนาปรับปรุงศักยภาพทางด้านการให้บริการทางด้านโรงแรม ให้มีความพร้อมสามารถตอบสนองความต้องการ โดยมุ่งเน้นการให้บริการนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจทั้งต่างประเทศและภายในประเทศได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ เพื่อก่อให้เกิดความประทับใจอย่างสูงสุดแก่ผู้มาใช้บริการ

วัตถุประสงค์ของปริญญานิพนธ์

เพื่อศึกษารายละเอียดของโครงการ ข้อมูลพื้นฐานของโครงการรวมทั้งพื้นที่ใช้สอยเพื่อความเหมาะสมในงานออกแบบ ศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาแนวแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

1. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ความต้องการโดยทั่วไปของกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในโรงแรม พฤติกรรมของผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ
2. เพื่อจัดสรรพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้มีความคล่องตัว และมีประสิทธิภาพในการทำงาน เพื่ออำนวยความสะดวกต่อผู้รับบริการ
3. เพื่อนำความรู้ตามหลักที่ศึกษามา วิเคราะห์แก้ไขปัญหา ของการออกแบบควบคู่ไปกับความงามได้อย่างลงตัว
4. เพื่อศึกษา และค้นคว้าหาวิธีการแก้ไขปรับปรุงอาคารที่มีการใช้งานมาเป็นเวลานาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดเบื้องต้นของโครงการ ประวัติความเป็นมา ระบบสายงาน การให้บริการ นโยบายของตัวโครงการ
2. วิเคราะห์สถานที่ตั้งของโครงการว่ามีผลกระทบอย่างไรกับโครงการทั้งในทางตรงและทางอ้อม
3. ทำการเก็บข้อมูลของโครงการวิเคราะห์สภาพปัจจุบันของโครงการด้วยการถ่ายภาพ จดบันทึก สังเกตพฤติกรรมประกอบกับข้อมูลสถิติของโครงการ
4. วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบกับอาคารในประเภทเดียวกัน หาข้อดี - ข้อเสียรวมทั้งเทคนิคต่าง ๆ
5. รวบรวมข้อมูลที่มีอยู่เพื่อศึกษาค้นคว้าและทำการสรุป
6. สรุปผลจากการวิเคราะห์ การเก็บข้อมูล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบทางสถาปัตยกรรมภายใน

สถาปัตยกรรมภายใน

สรุปผลของการวิจัย

1. ที่ตั้ง และสภาพแวดล้อม มีผลต่อรูปแบบทางด้านสถาปัตยกรรมของอาคาร
2. พฤติกรรมของผู้ใช้อาคารมีผลต่อองค์ประกอบต่างๆ ภายในอาคาร สภาพแวดล้อมโดยรอบ และสถาปัตยกรรมของตัวอาคาร มีผลต่อกิจกรรมที่เกิดขึ้น และมีผลต่อรูปแบบการตกแต่งอาคาร
3. กลุ่มลูกค้า เป้าหมายและนโยบายของโครงการ ที่ของอาคาร สภาพแวดล้อมโดยรอบและสถาปัตยกรรมของตัวอาคารมีผลต่อกิจกรรมที่เกิดขึ้น และมีผลต่อแนวทางในการออกแบบทางด้านสถาปัตยกรรมภายใน

ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากทำเลที่ตั้งเป็นย่านศูนย์กลางทางด้านธุรกิจของกรุงเทพฯ และยังสามารถติดต่อ หรือคมนาคมที่สะดวกรวดเร็วทันสมัย จึงเหมาะกับการปรับปรุงให้มีความทันสมัยกว่าโรงแรมอื่นๆ ในย่านเดียวกัน
2. ภายในโครงการควรมีการจัดวางองค์ประกอบ ทั้งด้านผู้ใช้บริการหลัก ผู้มาใช้บริการร่วมด้านผู้บริการ และด้านผู้ให้บริการรวมทั้งองค์ประกอบเสริม เพื่อให้โครงการนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การทำปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ด้วยความอนุเคราะห์ และได้รับความร่วมมือจากบุคคลหลายท่านในเรื่องข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ข้าพเจ้ารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของทุกท่าน และขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ด้วย ก่อนอื่นสิ่งใด ขอบคุณสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังแห่งนี้ ที่ให้โอกาสให้ ข้าพเจ้าได้เข้ามาเก็บความรู้และประสบการณ์อันมีค่ามากมายที่มีอาจหาได้จากที่อื่น ๆ ในโลกนี้ ครอบครัวยุติคุณยาย ลาวัลย์ ชนวัฒน์ คุณป้า พัชรา ชนวัฒน์ ป้า สันติ กานต์วาริรักษ์ ที่ให้กำลังใจในทุกๆ สิ่งที่ผ่านมา ท่านอาจารย์ฉัตรภริมย์ สุรเชษฐ อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์ สำหรับคำปรึกษาและคำแนะนำดี ๆ เสมอมา ท่านอาจารย์สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายในทุกท่านที่ให้ความรู้และความเมตตา ตลอดระยะเวลา 2 ปี ที่ผ่านมา คุณศศิธร สายพิรุณเพชร ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรม โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส เอื้อเฟื้อด้านการติดต่อประสานงาน และ ด้านข้อมูลโครงการ คุณสุพัฒ ชาญญ หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรมที่ให้คำปรึกษาด้านโครงสร้าง พาชมโรงแรม นำถ่ายภาพโครงการ และให้ข้อมูลทุกอย่างอย่างเต็มที่ สร้างความประทับใจและทราบซึ่งในความกรุณาอย่างหาที่สุดมิได้ คุณคริสติน่า ศรีสุข ผู้จัดการฝ่ายบุคคล คุณสุวิงชัย วงศ์วณิชศิลป์ หัวหน้าวิศวกรรม โรงแรมเอเวอร์กรีนลอเรล โรงแรมฟอร์จูน โรงแรมสุโขทัย ที่กรุณาให้ข้อมูลในการทำกรณีศึกษาอย่างยิ่ง พี่ ๆ รุ่น 16,17,18 โดยเฉพาะพี่แจ๊ค ที่มอบแต่สิ่งดี ๆ และพร้อมจะให้ทุกสิ่งอย่างจริงใจ ขอบคุณเพื่อนๆ รุ่น 19,45 อาทิ พี่หนุ่ม รุ่น แจ๊ค หนึ่ง หนู นริศและคนอื่นๆ สำหรับความเอื้ออาทรที่มีให้กัน ตลอดมา รุ่นน้องรุ่น 20 น้องเอก อรรถ อ้อม แดง รวมทั้งอีกหลายๆ ท่านที่ไม่สามารถเอยนามได้ครบถ้วนได้ ซึ่งมีส่วนร่วมในความสำเร็จในการทำการทำปริญญานิพนธ์ครั้งนี้ จึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

นางสาวนุสรา กานต์วาริรักษ์

วันที่ 26 ตุลาคม 2547

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญชื่อเรื่อง	ค
สารบัญภาพประกอบ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญแผนภูมิ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 เหตุผลของการเสนอปริญญาโท	2
1.4 วัตถุประสงค์ของปริญญาโท	3
1.5 ที่มาของปัญหา	3
1.6 แนวทางการแก้ปัญหา	37
1.7 วิธีดำเนินการวิจัย	37
1.8 ขอบเขตของการศึกษาข้อมูล	37
1.9 ขอบเขตของโครงการ	38
1.10 ขอบเขตในการออกแบบ	44
1.11 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำปริญญาโท	44
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานสำหรับการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม	
2.1 ประวัติธุรกิจ โรงแรมในประเทศไทย	46
2.1.1 ยุคแรกของธุรกิจ โรงแรม	46
2.1.2 ประวัติธุรกิจ โรงแรมในประเทศไทย	47
2.2 การแบ่งประเภทของ โรงแรม	48
2.2.1 การแบ่งระดับของ โรงแรม	48
2.2.2 ประเภทของ โรงแรม	49
2.2.3 ลักษณะมาตรฐานของ โรงแรมชั้น 1	53
2.3 การดำเนินงานและองค์ประกอบของ โรงแรม	56
2.3.1 โครงสร้างของ โรงแรม	56

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.2 นโยบายหลักและระบบของโรงแรม	57
2.4 การแบ่งหน่วยงานภายในโรงแรม	59
2.4.1 พนักงานและฝ่ายหรือแผนกที่สำคัญ	59
2.4.2 ฟังก์ชันจัดองค์กรของโรงแรม	60
2.4.3 ฝ่ายจัดการและอำนวยความสะดวก	63
2.4.4 ฝ่ายบริการส่วนหน้า	63
2.4.5 แผนกห้องโถงส่วนหน้าของโรงแรม	64
2.4.6 ฝ่ายแม่บ้าน	65
2.4.7 ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	67
2.4.8 ฝ่ายครัว	69
2.4.9 แผนกคลังพัสดุ	70
2.4.10 ฝ่ายบำรุงรักษาความปลอดภัย	71
2.5 หลักในการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรม	73
2.5.1 ห้องโถงหรือส่วนของล็อบบี้	73
2.5.2 ล็อบบี้เสาน้ำ	80
2.5.3 ลอฟฟี่รีโอป	82
2.5.4 ภัตตาคาร	84
2.5.5 ส่วนบริการธุรกิจ	88
2.5.6 ห้องอเนกประสงค์	89
2.5.7 ส่วนสปา	102
2.5.8 ห้องพักผ่อน	112
2.6 ระบบเทคนิคต่างๆ ที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมภายในโรงแรม	118
2.6.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายในและภายนอก	118
2.6.2 ระบบปรับอากาศ	119
2.6.3 ระบบแสงสว่าง	124
2.6.4 ระบบเสียง	131
2.6.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย	133
2.6.6 ระบบไฟฟ้า	136
2.6.7 ระบบอุปกรณ์อื่นๆ	136

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.7 ข้อมูลที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรม	138
2.7.1 จิตวิทยาในการเลือกผ้าและสี	138
2.7.2 จิตวิทยาการใช้สี	139
2.7.3 อิทธิพลของสีต่อการออกแบบตกแต่งภายใน	139
2.8 การศึกษาวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบตกแต่ง	141
2.9 ศึกษาโครงการเปรียบเทียบ	145
2.9.1 โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท	145
2.9.2 โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล สาทรเหนือ กรุงเทพฯ	154
2.9.3 โรงแรมสุโขทัย สาทร กรุงเทพฯ	165
2.9.4 โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ	182
2.9.5 โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	196
บทที่ 3 การศึกษาข้อมูลของโครงการ	
3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมที่ตั้งโครงการ	208
3.1.1 สถานที่ตั้งโครงการ	213
3.2 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรมของอาคาร	215
3.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ	215
3.2.2 ลักษณะอาคาร	215
3.2.3 การแบ่งลักษณะการบริการของอาคาร	215
3.2.4 การศึกษาสภาพแวดล้อมเดิมภายในโครงการ	219
3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงานบุคลากรและอัตรากำลังคนในโรงแรม	220
3.4 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร	234
3.4.1 พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร	234
3.4.2 พฤติกรรมผู้ใช้อาคารแต่ละประเภท	234
3.4.3 การศึกษาพฤติกรรมในส่วนที่ออกแบบตามโครงการ	237
บทที่ 4 การวิเคราะห์เพื่อการออกแบบ	
4.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของโครงการ	245
4.1.1 สถานที่ตั้งสภาพแวดล้อมโครงการ	246

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.1.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของอาคาร	246
4.1.3 การวิเคราะห์อิทธิพลจากสภาพภูมิอากาศ	246
4.2 การวิเคราะห์ทางด้านสถาปัตยกรรม	250
4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบอาคาร	250
4.2.2 ลักษณะอาคาร	250
4.2.3 การจัดพื้นที่ใช้สอยของอาคาร	250
4.2.4 การจัดทางสัญจร	251
4.3 การวิเคราะห์พื้นที่ว่างภายในอาคาร	252
4.4 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร	267
4.4.1 ผู้ให้บริการ	267
4.4.2 ผู้รับบริการ	267
4.5 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร	311
4.6 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยโครงการ	262
บทที่ 5 สรุปแนวคิดเพื่อการออกแบบ	
5.1 สรุปแนวคิดในการออกแบบ	358
5.1.1 ความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย	358
5.1.2 ความต้องการด้านลักษณะที่ตั้งของโครงการ	358
5.1.3 ความต้องการด้านเอกลักษณ์ของโครงการ	359
5.1.4 ความต้องการด้านงานระบบ และ สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของโรงแรม	359
5.2 สรุปแนวความคิดในการออกแบบ	360
5.2.1 แนวความคิดในการออกแบบส่วน โถงล็อบบี้	360
5.2.1 แนวความคิดในการออกแบบส่วนล็อบบี้เล่าจั้น	363
5.2.3 แนวความคิดในการออกแบบส่วนส่วนคือฟฟี่ช้อป	366
5.2.4 แนวความคิดในการออกแบบส่วนร้านอาหารไทย	369
5.2.5 แนวความคิดในการออกแบบ ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน	372
5.2.6 แนวความคิดในการออกแบบ ศูนย์บริการทางธุรกิจ	375
5.2.7 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องประชุม/สัมมนา	377

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.2.8 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องบอลรูม	379
5.2.9 แนวความคิดในการออกแบบ ส่วนสปา	382
5.2.10 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องมาตรฐาน	386
5.2.11 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องเคอส์	388
5.2.12 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	389
บรรณานุกรม	393
ประวัติผู้จัดทำปริญญาานิพนธ์	394



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ

	หน้า	
ภาพที่ 1.1	แสดงผังบริเวณแสดงที่ตั้งของอาคาร	4
ภาพที่ 1.2	ที่จอดรถด้านหน้าทางเข้าหลัก	4
ภาพที่ 1.3	ที่จอดรถด้านหน้าทางเข้ารูปทิวรี	4
ภาพที่ 1.4	แสดงแบบแปลนในส่วน LOBBY HALL	5
ภาพที่ 1.5	แสดงบรรยากาศในส่วน LOBBY HALL	5
ภาพที่ 1.6	แสดงบรรยากาศในส่วนเคาน์เตอร์บริการ	5
ภาพที่ 1.7	แสดงบรรยากาศในส่วนเคาน์เตอร์บริการทิวรี	5
ภาพที่ 1.8	แสดงบรรยากาศแปลนในส่วน LOBBY LOUNGE	8
ภาพที่ 1.9	แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์	8
ภาพที่ 1.10	แสดงบรรยากาศการเชื่อมต่อกับจุดต่างๆ	8
ภาพที่ 1.11	แสดงผังบริเวณคอฟฟี่ช็อป	11
ภาพที่ 1.12	แสดงทางขววจัดที่นั่ง 2 ที่นั่ง	11
ภาพที่ 1.13	แสดงบาร์ขนาดใหญ่บุฟเฟต์อาหารญี่ปุ่น	11
ภาพที่ 1.14	แสดงเคาน์เตอร์บาร์	11
ภาพที่ 1.15	แสดงทางเชื่อมต่อกับภายนอกแสดงเห็นแม่น้ำชัดเจน	11
ภาพที่ 1.16	แสดงที่นั่งรับประทานอาหารริมน้ำ	11
ภาพที่ 1.17	แสดงผังบริเวณร้านอาหารไทย	14
ภาพที่ 1.18	แสดงโถงทางเข้าร้านอาหารไทย	14
ภาพที่ 1.19	แสดงบรรยากาศภายในห้องอาหารไทย	14
ภาพที่ 1.20	แสดงเคาน์เตอร์เตรียมเครื่องดื่ม	14
ภาพที่ 1.21	แสดงเคาน์เตอร์ควบคุมระบบเสียงในร้าน	14
ภาพที่ 1.22	แสดงจุดพักอาหาร	14
ภาพที่ 1.23	แสดงบรรยากาศมุมมองเข้าไปภายในห้องเตรียม/ควบคุม	14
ภาพที่ 1.24	แสดงผังบริเวณร้านอาหารอิตาเลียน	17
ภาพที่ 1.25	แสดงบรรยากาศโถงเชื่อมต่อกับทางเข้าด้านข้างมีเคาน์เตอร์บุฟเฟต์ตั้งอยู่ตรงกลาง	17
ภาพที่ 1.26	แสดงบรรยากาศในส่วนนั่งรับประทานอาหาร	17
ภาพที่ 1.27	แสดงบริเวณทางเข้าด้านหน้าเชื่อมต่อกับภายในโรงแรม	17
ภาพที่ 1.28	แสดงจุดโชว์ขวดไวน์	18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 1.29 แสดงเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่คิดตาย	18
ภาพที่ 1.30 แสดงจุดเชื่อมต่อกับทางเข้าภายในร้าน	18
ภาพที่ 1.31 แสดงการจัดวางอาหารแบบบุฟเฟต์	18
ภาพที่ 1.32 แสดงการจัดวางอาหารแบบบุฟเฟต์	18
ภาพที่ 1.33 แสดงผังบริเวณศูนย์บริการธุรกิจ	21
ภาพที่ 1.34 แสดงเคาน์เตอร์ภายในห้อง BUSSINEES CENTER	21
ภาพที่ 1.35 แสดงโต๊ะทำงานธุรกิจให้บริการ	21
ภาพที่ 1.36 แสดงบริเวณให้บริการอินเทอร์เน็ต	21
ภาพที่ 1.37 แสดงบริการหนังสือพิมพ์	22
ภาพที่ 1.38 แสดงค่านิยมหนังสือพิมพ์บริการ	22
ภาพที่ 1.39 แสดงบริเวณพักผ่อน	22
ภาพที่ 1.40 แสดงมุมมองจากบริเวณให้บริการอินเทอร์เน็ต	22
ภาพที่ 1.41 แสดงทางเข้าโถงลงทะเบียน	25
ภาพที่ 1.42 แสดงห้องบอลรูม	25
ภาพที่ 1.43 แสดงการจัดห้องประชุมขนาดใหญ่	25
ภาพที่ 1.44 แสดงการวางกระดานที่มีความหลากหลายเกิดมุมมองที่ไม่สวยงาม	25
ภาพที่ 1.45 แสดงบันไดเชื่อมต่อบริเวณชั้นธุรกิจ	26
ภาพที่ 1.46 แสดงโถงบันไดเลื่อน	26
ภาพที่ 1.47 แสดงบริเวณ โถงบันไดเลื่อนมีบริการโทรศัพท์สาธารณะ	26
ภาพที่ 1.48 แสดงบริเวณส่วน โถงลิฟต์ชั้น 2	26
ภาพที่ 1.49 แสดงการตกแต่ง โดยมีประติมากรรมมาวางไว้	26
ภาพที่ 1.50 แสดงหน้าห้องจัดเลี้ยงมีป้ายบอกชื่องาน	26
ภาพที่ 1.51 แสดงบริเวณห้องนวดแบบเตียงคู่	29
ภาพที่ 1.52 แสดงบริเวณพักผ่อนหย่อนใจในห้องนวด	29
ภาพที่ 1.53 แสดงบริเวณอ่างแช่หลังบริการนวดบำบัด	29
ภาพที่ 1.54 แสดงบรรยากาศมุมนั่งเล่นในห้องนวด	29
ภาพที่ 1.55 แสดงแปลนในส่วนของห้องพักมาตรฐาน	30
ภาพที่ 1.56 แสดงบรรยากาศมุมพักผ่อนภายในห้องมาตรฐาน	30
ภาพที่ 1.57 แสดงบรรยากาศเตียงเดี่ยว	30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า	
ภาพที่ 1.58	แสดงกระจกขนาดใหญ่	30
ภาพที่ 1.59	ลูกบิดคกลอนยังใช้ถูกยแจอยู่	30
ภาพที่ 1.60	ผนังห้องน้ำใช้กระเบื้อง โมเสก	31
ภาพที่ 1.61	ตู้เสื้อผ้าหมอนผ้าห่ม	31
ภาพที่ 1.62	แสดงแปลนภายในส่วนห้องพักพิเศษ	31
ภาพที่ 1.63	ทางเข้าน้ำสู่ห้องรับรอง	31
ภาพที่ 1.64	ตู้เสื้อผ้ากรอบไม้หวาย	31
ภาพที่ 1.65	บริเวณส่วนรับรอง	32
ภาพที่ 1.66	ผนังกรวอลเปเปอร์	32
ภาพที่ 1.67	หัวเตียงกรุผ้าปูฟองน้ำ	32
ภาพที่ 1.68	ตู้เสื้อผ้ากรอบ ไม้หวาย	32
ภาพที่ 1.69	ห้องน้ำเล็กไม่มีที่อาบน้ำ	32
ภาพที่ 1.70	ห้องน้ำภายในห้องนอนมีอ่างอาบน้ำ	32
ภาพที่ 1.71	แสดงแบบแปลนส่วนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	33
ภาพที่ 1.72	แสดงชั้นวางทีวีบริเวณห้องพักผ่อน	33
ภาพที่ 1.73	ห้องรับแขกขนาดใหญ่	33
ภาพที่ 1.74	ห้องพักผ่อนบริเวณห้องเดียวกับห้องรับแขก	33
ภาพที่ 1.75	บรรยากาศในห้องนอนใหญ่	34
ภาพที่ 1.76	บรรยากาศภายในห้องนอนเล็ก	34
ภาพที่ 1.77	โต๊ะเขียนหนังสือในห้องนอนใหญ่	34
ภาพที่ 1.78	บริเวณตู้วาง ทีวี ในห้องรับแขก	34
ภาพที่ 1.79	บริเวณส่วนเตรียมอาหาร	34
ภาพที่ 2.1	แสดงบรรยากาศการตกแต่งภายในส่วน LOBBY HALL โรงแรมเจดับบลิว แมริออท	73
ภาพที่ 2.2	แสดงลักษณะของFRONT DESK บริเวณLOBBY HALL	74
ภาพที่ 2.3	แสดงขนาดสัดส่วนของเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	74
ภาพที่ 2.4	เครื่องใช้ในส่วนของห้องโถง รถเข็นกระเป๋าสัมภาระ	79
ภาพที่ 2.5	แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	79
ภาพที่ 2.6	แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	80

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 2.7	แสดงบรรยากาศภายในส่วนล็อบบี้โถงชั้น โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ	80
ภาพที่ 2.8	ลักษณะ Coffee Shop โรงแรมอมารีวอเตอร์เกท	82
ภาพที่ 2.9	แสดงขนาดสัดส่วนของส่วนรับประทานอาหาร	82
ภาพที่ 2.10	A-D รูปแบบเครื่องเรือนที่ใช้ในคีย์ฟลิช็อป และ ภัตตาคาร	84
ภาพที่ 2.11	แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารจีน	85
ภาพที่ 2.12	แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารไทย	85
ภาพที่ 2.13	แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารอิตาเลียน	85
ภาพที่ 2.14	ลักษณะของรถจัดเป็นอาหาร	86
ภาพที่ 2.15	แสดงบรรยากาศภายใน Business Center โรงแรมอมารีวอเตอร์เกท	89
ภาพที่ 2.16	ประเภทของโต๊ะที่ใช้จัดในงานเลี้ยง	90
ภาพที่ 2.17	แสดงบรรยากาศภายในห้องจัดเลี้ยง โรงแรมอมารีวอเตอร์เกท	94
ภาพที่ 2.18	แสดงลักษณะเก้าอี้ห้องจัดเลี้ยงและการจัดเก็บ	97
ภาพที่ 2.19	แสดงรูปแบบของจอภาพดิจิตอล	98
ภาพที่ 2.20	แสดงภาพกระดานแบบเคลื่อนที่	99
ภาพที่ 2.21	แสดงขนาดผนังเลื่อน	99
ภาพที่ 2.22	แสดงส่วนเปิดของผนังเลื่อน	100
ภาพที่ 2.23	แสดงปัจจัยต่างๆที่ส่งผลกับสถาปัตยกรรม	103
ภาพที่ 2.24	แสดงห้องอบเซาน่าสำเร็จรูป	110
ภาพที่ 2.25	ลักษณะแผงหัวเตียง	114
ภาพที่ 2.26	ลักษณะห้องน้ำในห้องพักผ่อน	116
ภาพที่ 2.27	ลักษณะการวางตำแหน่งไฟในห้องพักผ่อน โรงแรม Four Season	116
ภาพที่ 2.28	แสดงลักษณะของแอร์แบบชุด (PACKAGE TYPE AIR CONDITION)	120
ภาพที่ 2.29	แสดงลักษณะของการติดตั้งแอร์แบบชุด	120
ภาพที่ 2.30	แสดงลักษณะการติดตั้งแอร์ระบบ (Split Type Air)	121
ภาพที่ 2.31	แสดงอุปกรณ์ต่างๆของระบบแอร์	122
ภาพที่ 2.32	แสดงสัญลักษณ์ของโรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท	145
ภาพที่ 2.33	แสดงบรรยากาศภายนอกโรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท	145
ภาพที่ 2.34	แสดงผังบริเวณชั้น 1 โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท	148
ภาพที่ 2.35	แสดงบรรยากาศส่วนบริเวณทางเข้าด้านใน โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท	148

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 2.36	แสดงที่จอดรถด้านใน โรงแรม	148
ภาพที่ 2.37	แสดงบริเวณเชื่อมต่อชั้น G กับบริเวณล็อบบี้	148
ภาพที่ 2.38	แสดงผังบริเวณส่วนจัดเลี้ยง/สัมมนา	149
ภาพที่ 2.39	แสดงบรรยากาศการจัดเลี้ยง บริเวณห้องแกรนด์ บอลรูม	150
ภาพที่ 2.40	แสดงบรรยากาศการจัดเลี้ยงบริเวณห้องแกรนด์ บอลรูม	150
ภาพที่ 2.41	แสดงลักษณะทางเดินเข้าสู่ห้องนวดผั่ง โถงต้อนรับ	151
	ประกอบด้วยองค์ประกอบแบบไทย	
ภาพที่ 2.42	แสดงภาพบรรยากาศส่วนพักผ่อน	151
ภาพที่ 2.43	แสดงการตกแต่งในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า	151
ภาพที่ 2.44	แสดงพื้นที่เก็บของสำหรับ แจกที่มานำใช้บริการ	151
ภาพที่ 2.45	แสดงการตกแต่งในส่วนห้องน้ำ	151
ภาพที่ 2.46	แสดงการตกแต่งในส่วนอ่างน้ำวนมีการจำลองทิวทัศน์ด้านหลังของผนังด้านใน	151
ภาพที่ 2.47	แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ส่วน ห้องนวดทั้ง3แบบ	152
ภาพที่ 2.48	แสดงภาพบรรยากาศส่วนห้องนวดใช้ไม้ฉลุเพื่อบังมุมมองที่ไม่สวยงาม	152
ภาพที่ 2.49	แสดงภาพบรรยากาศส่วนห้องวารีบำบัด	152
ภาพที่ 2.50	แสดงภาพบรรยากาศส่วนห้องนวด	152
ภาพที่ 2.51	แสดงภาพส่วนห้องนวดไทย	152
ภาพที่ 2.52	แสดงบรรยากาศส่วนห้องพักผ่อน	153
ภาพที่ 2.53	แสดงบรรยากาศภายนอกโรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ	154
ภาพที่ 2.54	แสดงบรรยากาศโถงต้อนรับทางเข้าส่วนหน้า	156
ภาพที่ 2.55	แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อน	156
ภาพที่ 2.56	แสดงบรรยากาศส่วนโถงต้อนรับ ส่วนลิฟต์	156
ภาพที่ 2.57	แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ในส่วน LOBBY HALL	156
ภาพที่ 2.58	แสดงบรรยากาศส่วน FRONT DESK	157
ภาพที่ 2.59	แสดงบรรยากาศส่วน เคาท์เตอร์บริการกรู๊ปทัวร์	157
ภาพที่ 2.60	แสดงบรรยากาศส่วน LOBBY LOUNGE	158
ภาพที่ 2.61	แสดงบรรยากาศส่วนเคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม	158
ภาพที่ 2.62	แสดงบรรยากาศส่วนทางเข้าเชื่อมต่อส่วนทางเข้าหลัก	159
ภาพที่ 2.63	แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ในส่วน LOBBY LOUNGE	159

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 2.64 แสดงบรรยากาศในส่วนบุฟเฟ่ภายใน COFFEE SHOP	160
ภาพที่ 2.65 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ในส่วน COFFEE SHOP	160
ภาพที่ 2.66 แสดงบรรยากาศในส่วนนั่งรับประทานอาหารภายใน COFFEE SHOP	160
ภาพที่ 2.67 แสดงบรรยากาศในส่วนนั่งรับประทานอาหารภายใน COFFEE SHOP	160
ภาพที่ 2.68 แสดงบรรยากาศในส่วนทางเข้าห้องมาตรฐาน	161
ภาพที่ 2.69 แสดงบรรยากาศในส่วนพักผ่อนภายในห้องมาตรฐาน	161
ภาพที่ 2.70 แสดงบรรยากาศในส่วนโต๊ะทำงาน/ตู้TV	161
ภาพที่ 2.71 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำ ห้องมาตรฐาน	161
ภาพที่ 2.72 แสดงบรรยากาศส่วนทางเข้าห้องพักผ่อน	162
ภาพที่ 2.73 แสดงบรรยากาศส่วนรับแขก/นั่งเล่น	162
ภาพที่ 2.74 แสดงบรรยากาศบริเวณ โต๊ะทำงาน	162
ภาพที่ 2.75 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ภายในห้องพักผ่อน	162
ภาพที่ 2.76 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำ ห้องพักผ่อน	162
ภาพที่ 2.77 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อน	162
ภาพที่ 2.78 แสดงบรรยากาศส่วนรับแขก/นั่งเล่น ห้องชุดพิเศษ	163
ภาพที่ 2.79 แสดงบรรยากาศส่วนรับประทานอาหาร 6 ที่นั่ง	163
ภาพที่ 2.80 แสดงบรรยากาศตู้ TV และทางเชื่อมต่อห้องรับแขกกับห้องรับประทานอาหาร	163
ภาพที่ 2.81 แสดงบรรยากาศบริเวณส่วนเตรียมอาหาร	163
ภาพที่ 2.82 แสดงบรรยากาศทางเชื่อมต่อห้องนอน1กับห้องรับแขก/ทำงาน	163
ภาพที่ 2.83 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อน 1	163
ภาพที่ 2.84 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำ ห้องชุดพิเศษ	164
ภาพที่ 2.85 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำ ส่วนอ่างล้างหน้าและส่วนแต่งตัวภายในห้องชุดพิเศษ	164
ภาพที่ 2.86 แสดงสัญลักษณ์โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ	165
ภาพที่ 2.87 แสดงบรรยากาศภายนอกโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ	165
ภาพที่ 2.88 แสดงบรรยากาศในโถงลิโอบบี้	166
ภาพที่ 2.89 แสดงบรรยากาศในโถงลิฟท์	166
ภาพที่ 2.90 แสดงบรรยากาศภายในส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	168
ภาพที่ 2.91 แสดงบรรยากาศภายในส่วนลิโอบบี้เลาจน์	169

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 2.92 แสดงบรรยากาศภายในมุมมอง	169
ภาพที่ 2.93 แสดงบรรยากาศภายในมุมมองที่มองผ่านกระจก	169
ภาพที่ 2.94 แสดงบรรยากาศภายในส่วนCOFFEE SHOP	170
ภาพที่ 2.95 แสดงบรรยากาศภายในส่วนCOFFEE SHOP	170
ภาพที่ 2.96 แสดงบรรยากาศนอกร้านอาหารไทย	171
ภาพที่ 2.97 แสดงบรรยากาศภายใน ร้านอาหารไทย	171
ภาพที่ 2.98 แสดงบรรยากาศในร้านอาหารอิตาเลียน	172
ภาพที่ 2.99 แสดงบรรยากาศในร้านอาหารอิตาเลียน	172
ภาพที่ 2.100 แสดงบรรยากาศภายในส่วนบริการทางธุรกิจ	173
ภาพที่ 2.101 แสดงผังบริเวณภายในส่วนบริการทางธุรกิจ	173
ภาพที่ 2.102 แสดงบรรยากาศภายในห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่	174
ภาพที่ 2.103 แสดงการวางผังภายในห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ ลักษณะการจัดเป็นแบบเก้าอี้ และมีเวทีด้านหน้า	175
ภาพที่ 2.104 แสดงการวางผังภายในห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ เป็นการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์	175
ภาพที่ 2.105 แสดงการวางผังภายในห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ การจัดประชุมสัมมนาแบบมีโต๊ะอยู่ด้านหน้า	175
ภาพที่ 2.106 แสดงการวางผังภายในห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ การจัดเลี้ยงแบบมีที่สำหรับเดินรา	175
ภาพที่ 2.107 แสดงการวางผังภายในห้องพักแบบ SUPERIOR ROOM	176
ภาพที่ 2.108 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบSUPERIOR ROOM	176
ภาพที่ 2.109 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบSUPERIOR ROOM บริเวณส่วนพักผ่อน	176
ภาพที่ 2.110 แสดงการวางผังภายในห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE	177
ภาพที่ 2.111 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อนภายในห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE	177
ภาพที่ 2.112 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE ส่วนรับรอง	177
ภาพที่ 2.113 A-B แสดงบรรยากาศส่วนต่าง ๆ ภายใน ห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE	178
ภาพที่ 2.114 แสดงบรรยากาศส่วนรับรองแขกมองเข้าสู่ส่วนพักผ่อน	179
ภาพที่ 2.115 แสดงการวางผังภายในห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE	179

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 2.144 แสดงบรรยากาศภายในห้องจัดเลี้ยง แบ่งเป็นห้องประชุม 5 ห้อง	192
ภาพที่ 2.145 แสดงบรรยากาศภายในห้องจัดเลี้ยง บริเวณเวที	192
ภาพที่ 2.146 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักมาตรฐาน ส่วนเตียงนอน	193
ภาพที่ 2.147 แสดงผังบริเวณห้องพักมาตรฐาน	193
ภาพที่ 2.148 แสดงบรรยากาศภายในส่วนต่าง ๆ ในห้องพักมาตรฐาน	194
ภาพที่ 2.149 แสดงบรรยากาศภายในส่วนต่าง ๆ ในห้องพักมาตรฐาน	194
ภาพที่ 2.150 แสดงผังบริเวณห้องพักแบบ DELUXE SUITE	194
ภาพที่ 2.151 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบ DELUXE SUITE	194
ภาพที่ 2.152 แสดงบรรยากาศภายในส่วนต่าง ๆ ในห้องพักแบบ DELUXE SUITE	194
ภาพที่ 2.153 แสดงผังบริเวณห้อง EXECUTIVE SUITE	195
ภาพที่ 2.154 แสดงบรรยากาศส่วนเตียงนอนภายในห้อง EXECUTIVE SUITE	195
ภาพที่ 2.155 แสดงบรรยากาศส่วนห้องนั่งเล่น ภายในห้อง EXECUTIVE SUITE	195
ภาพที่ 2.156 แสดงบรรยากาศส่วนตู้เสื้อผ้าและห้องน้ำ ภายในห้อง EXECUTIVE SUITE	195
ภาพที่ 2.157 แสดงสัญลักษณ์ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	196
ภาพที่ 2.158 แสดงลักษณะอาคารภายนอกโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	196
ภาพที่ 2.159 แสดงบรรยากาศส่วน โถงต้อนรับ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	198
ภาพที่ 2.160 แสดงบรรยากาศส่วนลิโอบบี้เก้าอี้โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	198
ภาพที่ 2.161 แสดงการจัดผังบริเวณ FRONT DESK โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	199
ภาพที่ 2.162 แสดงการจัดผังบริเวณ ห้องพักแบบDELUXE SUITE	200
ภาพที่ 2.163 แสดงบรรยากาศภายใน ห้องพักแบบDELUXE SUITE	200
ภาพที่ 2.164 แสดงผังบริเวณ ห้องพักแบบ BANYAN TREE CLUB SUITE	201
ภาพที่ 2.165 แสดงบรรยากาศภายใน ห้องพักแบบ BANYAN TREE CLUB SUITE	201
ภาพที่ 2.166 แสดงบรรยากาศภายใน ห้องพักแบบ SPA SUITE	202
ภาพที่ 2.167 แสดงบรรยากาศห้องรับรองภายใน ห้องพักแบบ SPA SUITE	202
ภาพที่ 2.168 แสดงบรรยากาศห้องสปา ภายในห้องพักแบบ SPA SUITE	202
ภาพที่ 2.169 แสดงผังบริเวณ โถงต้อนรับ BANYAN TREE SPA	203
ภาพที่ 2.170 แสดงผังบริเวณห้องนวดต่าง ๆภายใน BANYAN TREE SPA	203
ภาพที่ 2.171 แสดงบรรยากาศห้องนวด ภายใน BANYAN TREE SPA	203
ภาพที่ 2.172 แสดงผังบริเวณห้องเตียงเดี่ยว ภายใน BANYAN TREE SPA	203

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 2.173	แสดงผังบริเวณห้องเตียงคู่ ภายใน BANYAN TREE SPA	203
ภาพที่ 3.1	แสดงแผนที่จังหวัดกรุงเทพฯ โดยแบ่งเป็นเขตการปกครอง	208
ภาพที่ 3.2	สัญลักษณ์ประจำจังหวัดกรุงเทพมหานครเป็นรูปพระอินทร์ทรงช้างเอราวัณ	212
ภาพที่ 3.3	แสดงภาพทัศนียภาพของ โครงการเมื่อมองจากด้านของท่าเรือรองสาน	213
ภาพที่ 3.4	แสดงสถานที่ตั้งโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส	213
ภาพที่ 3.5	แสดงทางทิศเหนือติดต่อโรงแรมRiver City และทำนน้ำสี่พระยา	214
ภาพที่ 3.6	แสดงทางทิศใต้ติดต่อดึกหรรษาทันสมัยสีเขียว	214
ภาพที่ 3.7	แสดงทางทิศตะวันออกติดต่อบนอาคารพาณิชย์สูง 4 ชั้น	214
ภาพที่ 3.8	แสดงทางทิศตะวันตกหันหน้าสู่แม่น้ำเจ้าพระยา	214
ภาพที่ 3.9	แสดงผังบริเวณ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส	216
ภาพที่ 3.10	แสดงผังบริเวณ ชั้น G ส่วนต้อนรับ ลงทะเบียน	216
ภาพที่ 3.11	แสดงผังบริเวณ ชั้น 1 บริการอินเทอร์เน็ต	216
ภาพที่ 3.12	แสดงผังบริเวณ ชั้น 2 ให้บริการห้องจัดเลี้ยง-สัมมนา	217
ภาพที่ 3.13	แสดงผังบริเวณ ชั้น 3 ส่วนของสปา	217
ภาพที่ 3.14	แสดงผังบริเวณ ชั้น 4-22	217
ภาพที่ 3.15	แสดงรูปด้านอาคารทางทิศเหนือ	218
ภาพที่ 3.16	แสดงรูปด้านอาคารทางทิศใต้	218
ภาพที่ 3.17	แสดงรูปด้านอาคารทางทิศตะวันออก	218
ภาพที่ 3.18	แสดงรูปด้านอาคารทางทิศตะวันตก	218
ภาพที่ 4.1	แสดงสถานที่ตั้งและสภาพแวดล้อมภายใน โครงการ	245
ภาพที่ 4.2	แสดงผลกระทบอาคารจากสภาพแวดล้อม	246
ภาพที่ 4.3	แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศเหนือ	248
ภาพที่ 4.4	แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศใต้	248
ภาพที่ 4.5	แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศตะวันออก	249
ภาพที่ 4.6	แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศตะวันตก	249
ภาพที่ 4.7	แสดงการจัดทางสัญจร ของอาคาร โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส	252
ภาพที่ 4.8	แสดงผังบริเวณ โถงต้อนรับ , ล็อบบี้เลาจน์	253
ภาพที่ 4.9	แสดงพื้นที่ว่างส่วนทางเข้าโถงต้อนรับ A	253

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

			หน้า
ภาพที่	4.10	แสดงพื้นที่ว่างภายในส่วนบริการส่วนหน้า (FRONT DESK)	254
ภาพที่	4.11	แสดงพื้นที่ว่างส่วนล็อบบี้เลาท์ B	254
ภาพที่	4.12	แสดงผังบริเวณร้านอาหารนานาชาติ (COFFEE SHOP)	255
ภาพที่	4.13	แสดงพื้นที่ว่างส่วนร้านอาหารนานาชาติ (COFFEE SHOP)	255
ภาพที่	4.14	แสดงผังบริเวณในส่วนบริการร้านอาหารไทย	256
ภาพที่	4.15	แสดงพื้นที่ว่างส่วนร้านอาหารไทย(THARA THONG RESTAURANT)	256
ภาพที่	4.16	แสดงผังบริเวณในส่วนบริการร้านอาหารอิตาเลียน	257
ภาพที่	4.17	แสดงพื้นที่ว่างส่วนร้านอาหารอิตาเลียน	257
ภาพที่	4.18	แสดงผังบริเวณในส่วน ศูนย์บริการทางธุรกิจ	258
ภาพที่	4.19	แสดงบริเวณว่างใน ศูนย์บริการทางธุรกิจ	258
ภาพที่	4.20	แสดงผังบริเวณในส่วนบริการจัดเลี้ยง/สัมมนา ห้องบอลรูม	259
ภาพที่	4.21	แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการจัดเลี้ยง/สัมมนา ห้องบอลรูม A	259
ภาพที่	4.22	แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการหน้าห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา ห้องบอลรูม B	260
ภาพที่	4.23	แสดงผังบริเวณในส่วนบริการสปา (Spa)	260
ภาพที่	4.24	แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการล็อบบี้สปา (Spa Lobby) A	261
ภาพที่	4.25	แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการห้องนวด B	261
ภาพที่	4.26	แสดงผังบริเวณในบริเวณทางเดิน+ลิฟท์ (CORRIDOR+ LIFT)	261
ภาพที่	4.27	แสดงบริเวณว่างบริเวณทางเดิน+ลิฟท์ (CORRIDOR+ LIFT)	262
ภาพที่	4.28	แสดงผังบริเวณในส่วนห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)	262
ภาพที่	4.29	แสดงบริเวณว่างภายในห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM) มองจากประตูทางเข้า A	263
ภาพที่	4.30	แสดงบริเวณว่างภายในห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM) จากภายในสู่ทางออก B	263
ภาพที่	4.31	แสดงผังบริเวณในส่วนห้องเดอลักซ์ (Deluxe Suite room)	263
ภาพที่	4.32	แสดงบริเวณว่างบริเวณห้องเดอลักซ์ (Deluxe Suite room)	264
ภาพที่	4.33	แสดงผังบริเวณในส่วนห้องเอ็กsekคิวทีฟสวีท(Executive Sweet room)	264
ภาพที่	4.34	แสดงบริเวณว่างบริเวณห้องเอ็กsekคิวทีฟสวีท(Executive Sweet room)	265
ภาพที่	4.35	แสดงบริเวณว่างบริเวณห้องเอ็กsekคิวทีฟสวีท(Executive Sweet room	265
ภาพที่	4.36	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น G	349

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 4.37	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 1	350
ภาพที่ 4.38	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 2	351
ภาพที่ 4.39	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 3	352
ภาพที่ 4.40	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น ส่วนห้องขนาดเดี่ยว-คู่	353
ภาพที่ 4.41	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 4-17	354
ภาพที่ 4.42	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยห้องมาตรฐาน-ห้องเคอลักซ์	355
ภาพที่ 4.43	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 22-26	356
ภาพที่ 4.44	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	357
ภาพที่ 5.1	แสดงความเป็นอยู่ที่ผูกพันกับสายน้ำของคนไทย	358
ภาพที่ 5.2	แสดงรูปลักษณะของดอกกล้วยไม้	359
ภาพที่ 5.3	แสดงสัญลักษณ์โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส	359
ภาพที่ 5.4	แสดงชีวิตความเป็นอยู่ที่เกี่ยวข้องกับสายน้ำ	360
ภาพที่ 5.5	แสดงชีวิตความเป็นอยู่ที่เกี่ยวข้องกับสายน้ำ	360
ภาพที่ 5.6	แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วน โถงต้อนรับ	361
ภาพที่ 5.7	แสดงรูปแบบแปลนการออกแบบตกแต่งภายในอาคารส่วนชั้นที่ G	361
ภาพที่ 5.8	แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน โถงต้อนรับ	362
ภาพที่ 5.9	แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วน โถงต้อนรับ	362
ภาพที่ 5.10	แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วน โถงต้อนรับ	362
ภาพที่ 5.11	แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วน โถงต้อนรับ	362
ภาพที่ 5.12	แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน โถงต้อนรับ	363
ภาพที่ 5.13	แนวความคิดในการออกแบบส่วนลิอบบี้ล่าง	363
ภาพที่ 5.14	แสดงรูปแบบแนวความคิดในการ ออกแบบตกแต่งภายในส่วน ลิอบบี้ล่าง	364
ภาพที่ 5.15	แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ลิอบบี้ล่าง	364
ภาพที่ 5.16	แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วน ลิอบบี้ล่าง	364
ภาพที่ 5.17	แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วน ลิอบบี้ล่าง	365
ภาพที่ 5.18	แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วน ลิอบบี้ล่าง	365
ภาพที่ 5.19	แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วน ลิอบบี้ล่าง	365
ภาพที่ 5.20	แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน ลิอบบี้ล่าง	365
ภาพที่ 5.21	แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนค็อฟฟีรีอ็อป	366

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 5.22 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนคีย์พีซีท็อป	367
ภาพที่ 5.23 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนคีย์พีซีท็อป	367
ภาพที่ 5.24 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนคีย์พีซีท็อป	367
ภาพที่ 5.25 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนคีย์พีซีท็อป	368
ภาพที่ 5.26 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนคีย์พีซีท็อป	368
ภาพที่ 5.27 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนร้านอาหารไทย	369
ภาพที่ 5.28 แสดงรูปแบบแปลนการออกแบบตกแต่งภายในอาคารส่วนชั้นที่ 1	369
ภาพที่ 5.29 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในร้านอาหารไทย	369
ภาพที่ 5.30 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนร้านอาหารไทย	370
ภาพที่ 5.31 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนร้านอาหารไทย	370
ภาพที่ 5.32 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารไทย	370
ภาพที่ 5.33 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารไทย	371
ภาพที่ 5.34 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนร้านอาหารไทย	371
ภาพที่ 5.35 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนร้านอาหารอิตาลี	372
ภาพที่ 5.36 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในร้านอาหารอิตาลี	372
ภาพที่ 5.37 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนร้านอาหารอิตาลี	373
ภาพที่ 5.38 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนร้านอาหารอิตาลี	373
ภาพที่ 5.39 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารอิตาลี	373
ภาพที่ 5.40 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารอิตาลี	374
ภาพที่ 5.41 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนร้านอาหารอิตาลี	374
ภาพที่ 5.42 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ศูนย์บริการทางธุรกิจ	375
ภาพที่ 5.43 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในชั้น 2	375
ภาพที่ 5.44 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ศูนย์บริการทางธุรกิจ	376
ภาพที่ 5.45 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ	376
ภาพที่ 5.46 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ	376
ภาพที่ 5.47 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ	377
ภาพที่ 5.48 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ	378

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 5.49 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา	378
ภาพที่ 5.50 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา	378
ภาพที่ 5.51 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องประชุม/สัมมนา	378
ภาพที่ 5.52 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา	379
ภาพที่ 5.53 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา	379
ภาพที่ 5.54 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องบอลรูม	380
ภาพที่ 5.55 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องบอลรูม	380
ภาพที่ 5.56 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องบอลรูม	380
ภาพที่ 5.57 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องบอลรูม	381
ภาพที่ 5.58 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องบอลรูม	381
ภาพที่ 5.59 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนห้องบอลรูม	381
ภาพที่ 5.60 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนสปา	382
ภาพที่ 5.61 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนสปา	383
ภาพที่ 5.62 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนสปา	383
ภาพที่ 5.63 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วน โถงลิฟต์สปา	383
ภาพที่ 5.64 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วน โถงต้อนรับบริเวณสปา	384
ภาพที่ 5.65 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนสปา ห้องนวด B	384
ภาพที่ 5.66 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนสปา ห้องนวด B	384
ภาพที่ 5.66 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนสปา ห้องนวด A	385
ภาพที่ 5.67 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนสปา	385
ภาพที่ 5.68 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องมาตรฐาน	386
ภาพที่ 5.69 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ห้องมาตรฐาน	386
ภาพที่ 5.70 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดานใน ส่วนห้องมาตรฐาน	386
ภาพที่ 5.71 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องมาตรฐาน	386
ภาพที่ 5.72 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องมาตรฐาน	387
ภาพที่ 5.73 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องมาตรฐาน	387
ภาพที่ 5.74 แสดงวัสดุในการตกแต่งห้องมาตรฐาน	387
ภาพที่ 5.75 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องเคอล์	388
ภาพที่ 5.76 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ห้องเคอล์	388

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ(ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 5.77 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องเคออล์กซ์	388
ภาพที่ 5.78 แสดงรูปค้ำัน บริเวณภายในส่วนห้องเคออล์กซ์	388
ภาพที่ 5.79 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเคออล์กซ์	389
ภาพที่ 5.80 แสดงวัสดุในการตกแต่งห้องเคออล์กซ์	389
ภาพที่ 5.81 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	389
ภาพที่ 5.82 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายใน ส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	390
ภาพที่ 5.83 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	390
ภาพที่ 5.84 แสดงรูปค้ำัน บริเวณภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	390
ภาพที่ 5.85 แสดงรูปค้ำัน บริเวณภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	391
ภาพที่ 5.86 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	391
ภาพที่ 5.87 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	391
ภาพที่ 5.88 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	391
ภาพที่ 5.89 แสดงวัสดุในการตกแต่งห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญญัตรางประกอบ

		หน้า
ตารางที่ 1.1	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน โถงต้อนรับ	6
ตารางที่ 1.2	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน ล็อบบี้ล่าง	9
ตารางที่ 1.3	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน คอฟฟี่ช้อป	12
ตารางที่ 1.4	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน ร้านอาหารไทย	15
ตารางที่ 1.5	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน ร้านอาหารอิตาเลียน	19
ตารางที่ 1.6	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน ศูนย์บริการธุรกิจ	23
ตารางที่ 1.7	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน ห้องบอลรูม	27
ตารางที่ 1.8	แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อม โครงการเดิมภายในส่วน ห้องพักแขก	35
ตารางที่ 2.1	ขนาดเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม	75
ตารางที่ 2.2	เนื้อที่ใช้สอยบริเวณเคาน์เตอร์	75
ตารางที่ 2.3	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่างๆของส่วนให้บริการส่วนหน้า	76
ตารางที่ 2.4	แสดงองค์ประกอบภายในส่วน ล็อบบี้ล่าง (Lobby Lounge)	81
ตารางที่ 2.5	ระยะห่างของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนรับประทานอาหาร	87
ตารางที่ 2.6	ลักษณะความต้องการ ในการจัดที่นั่งประเภทต่างๆ	87
ตารางที่ 2.7	แสดงรูปแบบการจัดห้องประชุมแบบต่างๆ	95
ตารางที่ 2.8	แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ	96
ตารางที่ 2.9	แสดงองค์ประกอบส่วน SPA	103
ตารางที่ 2.10	แสดงองค์ประกอบส่วนห้องติดต่อตรวจสอบสุขภาพ (Doctor Examination)	105
ตารางที่ 2.11	แสดงองค์ประกอบส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า (Dressing Locker)	106
ตารางที่ 2.12	แสดงองค์ประกอบภายในห้องนวด	108
ตารางที่ 2.13	ขนาดของเตียงนอน ต่อ พื้นที่ห้องพัก	113
ตารางที่ 2.14	ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรป	113
ตารางที่ 2.15	ขนาดเตียงนอนแบบอเมริกา	113
ตารางที่ 2.16	ขนาดความสูงของเตียง	113
ตารางที่ 2.17	ข้อกำหนดต่อชนิดของ โรงแรม	115
ตารางที่ 2.18	แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด	120
ตารางที่ 2.19	แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน	121
ตารางที่ 2.20	แสดงความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังเทียน	124
ตารางที่ 2.21	แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิดต่างๆ	126

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 2.22	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท 146
ตารางที่ 2.23	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL 149
ตารางที่ 2.24	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน GRANDE BALL ROOM 150
ตารางที่ 2.25	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน MASSAGE/SPA 153
ตารางที่ 2.26	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ห้องพัก GUEST ROOM 154
ตารางที่ 2.27	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ 155
ตารางที่ 2.28	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL 156
ตารางที่ 2.29	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK 158
ตารางที่ 2.30	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE 159
ตารางที่ 2.31	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP 160
ตารางที่ 2.32	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน GUEST ROOM 164
ตารางที่ 2.33	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ 166ตา
ตารางที่ 2.34	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL 167
ตารางที่ 2.35	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK 169
ตารางที่ 2.36	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE 169
ตารางที่ 2.37	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP 171
ตารางที่ 2.38	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ร้านอาหารไทย 172
ตารางที่ 2.39	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ร้านอาหารอิตาเลียน 173
ตารางที่ 2.40	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนบริการทางธุรกิจ 174
ตารางที่ 2.41	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ 175
ตารางที่ 2.42	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ SUPERIOR ROOM 177
ตารางที่ 2.43	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE 178
ตารางที่ 2.44	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE 179
ตารางที่ 2.45	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ THE SUKHOTHAI SUITE 181
ตารางที่ 2.46	แสดงจำนวนห้องพักแบบต่าง ๆ 182
ตารางที่ 2.47	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ 183
ตารางที่ 2.48	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL 184
ตารางที่ 2.49	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK 186

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 2.50	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE	187
ตารางที่ 2.51	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP	188
ตารางที่ 2.52	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ร้านอาหารไทย	190
ตารางที่ 2.53	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนบริการทางธุรกิจ	191
ตารางที่ 2.54	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้อง GRAND BALL ROOM	193
ตารางที่ 2.55	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพัก (GUEST ROOM)	196
ตารางที่ 2.56	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ	197
ตารางที่ 2.57	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE	198
ตารางที่ 2.58	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK	199
ตารางที่ 2.59	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ DELUXE SUITE	200
ตารางที่ 2.60	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ BANYAN TREE CLUB SUITE	201
ตารางที่ 2.61	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ SPA SUITE	202
ตารางที่ 2.62	แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ BANYAN TREE SPA	204
ตารางที่ 2.63	สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม กลุ่มที่ 1	205
ตารางที่ 2.64	สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม กลุ่มที่ 2	206
ตารางที่ 3.1	แสดงอัตราค่าสิ่งของแต่ละฝ่ายของ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส	203
ตารางที่ 3.2	พฤติกรรมฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง	234
ตารางที่ 3.3	พฤติกรรมฝ่ายเจ้าหน้าที่ทั่วไป	235
ตารางที่ 3.4	พฤติกรรมฝ่ายลูกจ้างและพนักงานบริการ	235
ตารางที่ 3.5	พฤติกรรมผู้ที่เดินทางเพื่อทำธุรกิจสัมมนา (นักธุรกิจ)	236
ตารางที่ 3.6	พฤติกรรมผู้ที่มาพัก โดยการจองห้องพักไว้ก่อนหรือเลือกที่จะพักโรงแรมนี้	236
ตารางที่ 3.7	พฤติกรรมผู้ใช้บริการประชุมสัมมนา	236
ตารางที่ 3.8	พฤติกรรมผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ	237
ตารางที่ 3.9	พฤติกรรมผู้ที่มาติดต่อแขกที่พักอยู่ใน โรงแรม	237
ตารางที่ 3.10	พฤติกรรมผู้ให้บริการ ในส่วนหน้า	238
ตารางที่ 3.11	พฤติกรรมแผนกทะเบียน	238
ตารางที่ 3.12	พฤติกรรมแผนกประชาสัมพันธ์	238

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 3.13	พฤติกรรมพนักงานเก็บเงิน 239
ตารางที่ 3.14	พฤติกรรมแผนกฝากของ 239
ตารางที่ 3.15	พฤติกรรมพนักงานยกกระเป๋า 239
ตารางที่ 3.16	พฤติกรรมแผนกจองห้องพัก 240
ตารางที่ 3.17	พฤติกรรมแผนกรับโทรศัพท์ 240
ตารางที่ 3.18	พฤติกรรมผู้จัดการส่วนภัตตาคาร 240
ตารางที่ 3.19	พฤติกรรมแคชเชียร์ส่วนภัตตาคาร 241
ตารางที่ 3.20	พฤติกรรมบาร์เทนเดอร์ส่วนภัตตาคาร 241
ตารางที่ 3.21	พฤติกรรมพนักงานเสิร์ฟส่วนภัตตาคาร 241
ตารางที่ 3.22	พฤติกรรมพนักงานเล่นดนตรีส่วนภัตตาคาร 242
ตารางที่ 3.23	พฤติกรรมผู้จัดการคอฟฟี่รี่ป 242
ตารางที่ 3.24	พฤติกรรมกัปตันคอฟฟี่รี่ป 242
ตารางที่ 3.25	พฤติกรรมหัวหน้าบาร์เทนเดอร์คอฟฟี่รี่ป 242
ตารางที่ 3.26	พฤติกรรมบาร์เทนเดอร์คอฟฟี่รี่ป 243
ตารางที่ 3.27	พฤติกรรมแคชเชียร์คอฟฟี่รี่ป 243
ตารางที่ 3.28	พฤติกรรมพนักงานบริการ ชาย - หญิง 243
ตารางที่ 3.29	พฤติกรรมผู้จัดการฝ่ายห้องพัก 244
ตารางที่ 3.30	พฤติกรรมหัวหน้าแม่บ้าน 244
ตารางที่ 3.31	พฤติกรรมพนักงานประจำชั้น 244
ตารางที่ 3.32	พฤติกรรมพนักงานประจำห้อง 244
ตารางที่ 3.33	พฤติกรรมพนักงานซักรีด 245
ตารางที่ 3.34	พฤติกรรมผู้รับบริการในส่วนของห้องพัก 245
ตารางที่ 4.1	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนโถงต้อนรับ 253
ตารางที่ 4.2	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการส่วนหน้า 254
ตารางที่ 4.3	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการล็อบบี้เลขาน์ 255
ตารางที่ 4.4	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนร้านอาหารนานาชาติ 256
ตารางที่ 4.5	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนร้านอาหารไทย 257
ตารางที่ 4.6	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน 258
ตารางที่ 4.7	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในศูนย์บริการทางธุรกิจ 259

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 4.8	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการ ห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา	260
ตารางที่ 4.9	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการสปา (Spa)	261
ตารางที่ 4.10	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมบริเวณทางเดิน+ลิฟท์	262
ตารางที่ 4.11	วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมบริเวณภายในห้องพักแขก	266
ตารางที่ 4.12	แสดงตารางการใช้บริการของโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส สีพระยา กรุงเทพฯ	268
ตารางที่ 4.13	ตารางค่าความสัมพันธ์ภายใน โครงการ	283
ตารางที่ 4.14	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วน โถงต้อนรับ	285
ตารางที่ 4.15	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์	287
ตารางที่ 4.16	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนคอฟฟี่ช้อป	289
ตารางที่ 4.17	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องอาหาร ไทย	291
ตารางที่ 4.18	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องอาหารอิตาเลียน	293
ตารางที่ 4.19	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในศูนย์บริการทางธุรกิจ	295
ตารางที่ 4.20	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในห้องจัดเลี้ยงสัมมนา	297
ตารางที่ 4.21	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนสปา	298
ตารางที่ 4.22	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในห้องนวดแบบ A	301
ตารางที่ 4.23	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องนวด B	303
ตารางที่ 4.24	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องพักแบบSTANDARD	305
ตารางที่ 4.25	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องพักแบบคอตติกซ์	307
ตารางที่ 4.26	แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	309
ตารางที่ 4.27	แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่างๆของโครงการ	312
ตารางที่ 4.28	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วน โถงต้อนรับ	327
ตารางที่ 4.29	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนล็อบบี้เลาจน์	328
ตารางที่ 4.30	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนคอฟฟี่ช้อป	328
ตารางที่ 4.31	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนร้านอาหารไทย	329
ตารางที่ 4.32	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน	330

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

		หน้า
ตารางที่ 4.33	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ	331
ตารางที่ 4.34	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่	332
ตารางที่ 4.35	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องประชุมสัมมนา	332
ตารางที่ 4.36	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนสปา	333
ตารางที่ 4.37	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องมาตรฐาน	335
ตารางที่ 4.38	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบเดอลักซ์	336
ตารางที่ 4.39	แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	337
ตารางที่ 4.40	แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้น G	338
ตารางที่ 4.41	แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้นที่ 1	339
ตารางที่ 4.42	แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้นที่ 2	339
ตารางที่ 4.43	แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้นที่ 3	339
ตารางที่ 4.44	พื้นที่เหลือชั้น G ส่วนโถงต้อนรับ	340
ตารางที่ 4.45	พื้นที่เหลือชั้น G ส่วนลิอบบี้เลาจน์	340
ตารางที่ 4.46	พื้นที่เหลือชั้น G ส่วนคอฟฟี่ช็อป	341
ตารางที่ 4.47	พื้นที่เหลือชั้นที่ 1 ส่วนร้านอาหารไทย	342
ตารางที่ 4.48	พื้นที่เหลือชั้นที่ 1 ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน	342
ตารางที่ 4.49	พื้นที่เหลือชั้นที่ 2 ส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ	343
ตารางที่ 4.50	พื้นที่เหลือชั้นที่ 2 ส่วนห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่	344
ตารางที่ 4.51	พื้นที่เหลือชั้นที่ 2 ส่วนห้องประชุมสัมมนา	344
ตารางที่ 4.52	พื้นที่เหลือชั้นที่ 3 ส่วนสปา	345
ตารางที่ 4.53	พื้นที่เหลือชั้นที่ 4-26 ส่วนห้องมาตรฐาน	346
ตารางที่ 4.54	พื้นที่เหลือชั้นที่ 4-26 ส่วนห้องพักแบบเดอลักซ์	347
ตารางที่ 4.55	พื้นที่เหลือชั้นที่ 4-26 ส่วนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	348

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิประกอบ

	หน้า
แผนภูมิที่ 2.1	แสดงการแบ่งหน่วยงาน โรงแรมขนาดเล็ก 60
แผนภูมิที่ 2.2	แสดงการแบ่งหน่วยงาน โรงแรมขนาดกลาง 61
แผนภูมิที่ 2.3	แสดงการแบ่งหน่วยงาน โรงแรมขนาดใหญ่ 62
แผนภูมิที่ 2.4	แสดงการแบ่งหน่วยงาน ฝ่ายบริการส่วนหน้า 64
แผนภูมิที่ 2.5	แสดงการแบ่งหน่วยงาน แผนกโถงส่วนหน้าของ โรงแรม 64
แผนภูมิที่ 2.6	แสดงการแบ่งหน่วยงาน ฝ่ายแม่บ้าน 66
แผนภูมิที่ 2.7	แสดงการแบ่งหน่วยงาน ฝ่ายบริการอาหารเครื่องดื่ม 67
แผนภูมิที่ 2.8	แสดงการแบ่งหน่วยงาน ฝ่ายครัว 69
แผนภูมิที่ 2.9	แสดงการแบ่งหน่วยงาน แผนกคลังพัสดุ 71
แผนภูมิที่ 2.10	แสดงการแบ่งหน่วยงาน ฝ่ายบำรุงและรักษาความปลอดภัย 72
แผนภูมิที่ 3.1	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบริหาร 222
แผนภูมิที่ 3.2	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายการเงินและบัญชีโรงแรม 223
แผนภูมิที่ 3.3	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบุคคล 224
แผนภูมิที่ 3.4	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายขายและการตลาด 225
แผนภูมิที่ 3.5	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายห้องอาหารและเครื่องดื่ม 226
แผนภูมิที่ 3.6	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบริหารห้องพัก 227
แผนภูมิที่ 3.7	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบริหารงานทั่วไป 228
แผนภูมิที่ 3.8	แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายวิศวกรรม 229
แผนภูมิที่ 4.1	แสดงประเภทผู้ใช้โครงการ 267
แผนภูมิที่ 4.2	แสดงพฤติกรรมส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL) 269
แผนภูมิที่ 4.3	แสดงพฤติกรรมส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL) 270
แผนภูมิที่ 4.4	แสดงพฤติกรรมของผู้มาติดต่อธุระส่วนตัวหรือมาใช้บริการ 271
แผนภูมิที่ 4.5	แสดงพฤติกรรมส่วนล็อบบี้เลานจ์ (LOBBY LOUNGE) 272
แผนภูมิที่ 4.6	แสดงพฤติกรรมส่วนห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป 273
แผนภูมิที่ 4.7	แสดงพฤติกรรมส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ(BUSINEES CENTER) 274
แผนภูมิที่ 4.8	แสดงพฤติกรรมส่วนห้องประชุมสัมมนา/ จัดเลี้ยง (BALL ROOM) 275
แผนภูมิที่ 4.9	แสดงพฤติกรรมส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/ MASSAGE) 276
แผนภูมิที่ 4.10	แสดงพฤติกรรมส่วนห้องพักแบบ (STANDARD ROOM) 277
แผนภูมิที่ 4.11	แสดงพฤติกรรมส่วนห้องพักแบบ (SUITE ROOM) 278

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิประกอบ (ต่อ)

	หน้า
แผนภูมิที่ 4.12 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการ	283
แผนภูมิที่ 4.13 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยภายในโครงการ	284
แผนภูมิที่ 4.14 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรภายในโครงการ	284
แผนภูมิที่ 4.15 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในส่วน โถงต้อนรับ	285
แผนภูมิที่ 4.16 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน โถงต้อนรับ	286
แผนภูมิที่ 4.17 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน โถงต้อนรับ	286
แผนภูมิที่ 4.18 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน ล็อบบี้ล่าง	287
แผนภูมิที่ 4.19 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน ล็อบบี้ล่าง	288
แผนภูมิที่ 4.20 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน ล็อบบี้ล่าง	288
แผนภูมิที่ 4.21 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน คอฟฟี่ช็อป	289
แผนภูมิที่ 4.22 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน คอฟฟี่ช็อป	290
แผนภูมิที่ 4.23 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน คอฟฟี่ช็อป	290
แผนภูมิที่ 4.24 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน ห้องอาหาร ไทย	291
แผนภูมิที่ 4.25 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน ห้องอาหาร ไทย	292
แผนภูมิที่ 4.26 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน ห้องอาหาร ไทย	292
แผนภูมิที่ 4.27 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน ห้องอาหาร อิตาลี	293
แผนภูมิที่ 4.28 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน ห้องอาหาร อิตาลี	294
แผนภูมิที่ 4.29 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน ห้องอาหาร อิตาลี	294
แผนภูมิที่ 4.30 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ศูนย์บริการนักท่องเที่ยว	295
แผนภูมิที่ 4.31 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยศูนย์บริการนักท่องเที่ยว	296
แผนภูมิที่ 4.32 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรศูนย์บริการนักท่องเที่ยว	296
แผนภูมิที่ 4.33 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน ห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา	297
แผนภูมิที่ 4.34 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน ห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา	298
แผนภูมิที่ 4.35 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน ห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา	298
แผนภูมิที่ 4.36 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน สปา	299
แผนภูมิที่ 4.37 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน สปา	300
แผนภูมิที่ 4.38 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน สปา	300
แผนภูมิที่ 4.39 แสดง โครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วน ห้องนวดแบบ A	301
แผนภูมิที่ 4.40 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วน ห้องนวดแบบ A	302

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิประกอบ (ต่อ)

	หน้า
แผนภูมิที่ 4.41 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องนวดแบบ A	302
แผนภูมิที่ 4.42 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องนวด B	303
แผนภูมิที่ 4.43 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องนวด B	304
แผนภูมิที่ 4.44 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องนวด B	304
แผนภูมิที่ 4.45 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องพักแบบSTANDARD	305
แผนภูมิที่ 4.46 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องพักแบบSTANDARD	306
แผนภูมิที่ 4.47 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน ห้องพักแบบSTANDARD	306
แผนภูมิที่ 4.48 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องพักแบบห้องพักแบบเคออล์กซ์	307
แผนภูมิที่ 4.49 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องพักแบบเคออล์กซ์	308
แผนภูมิที่ 4.50 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องพักแบบเคออล์กซ์	308
แผนภูมิที่ 4.51 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	309
แผนภูมิที่ 4.52 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	310
แผนภูมิที่ 4.53 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วน ห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท	310



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์สเป็นโรงแรมที่อยู่ภายใต้การร่วมลงทุนของเอกชน และบริษัทต่างๆ ภายใต้ชื่อ “บริษัท โรงแรมรอยัล ออคิด (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)” โดยมีผู้ถือหุ้น เป็นจำนวนอัตราส่วนดังนี้:-

บริษัท สตาร์วูด โฮเทล (ประเทศไทย) จำกัด	44.00	%
บริษัท มาตรฐานพร็อพเพอร์ตี้ จำกัด (มหาชน)	29.39	%
บริษัท การบินไทย จำกัด	24.00	%
อื่นๆ	2.61	%

โรงแรมรอยัล เซอราตัน และทาวเวอร์ส ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจาก สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินเป็นองค์ประธานพิธีเปิดอย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ.2526

แต่เดิมใช้ชื่อว่า โรงแรมรอยัล ออคิด โดยมีบริษัทแมนดาริน อินเตอร์เนชั่นแนล โฮเทล จำกัดเป็นผู้ บริหารงาน (ต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัทแมนดาริน โอเรียนเต็ล จำกัด)แต่เนื่องจากมีความเปลี่ยนแปลง บางประการ บริษัท อิตัล-ไทย อินเตอร์เนชั่นแนล โฮเทล จำกัด(ในขณะนั้น)จึงมีมติให้เลิกสัญญา และว่าจ้างให้บริษัท ไอทีที เซอราตัน คอร์ปอเรชั่น จำกัด จากสหรัฐอเมริกา เข้ารับดำเนินการบริหารแทน ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2528 เป็นต้นมา

แหล่งธุรกิจส่วนใหญ่ของโรงแรมฯ ได้มาจากนักเดินทางทั่วโลก โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว กลุ่มอินเซนทิฟ กลุ่มผู้เข้าร่วมการประชุมระดับนานาชาติ และนักธุรกิจจากหลายสาขาอาชีพ และในด้านการตลาดของโรงแรมฯ โดยทั่วไป

ปัจจุบันโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซอราตัน บริหารโดย บริษัท โรงแรมสตาร์วูดและรีสอร์ทฯ ซึ่งเป็นบริษัทพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ที่ใหญ่ที่สุดในอเมริกา มีโรงแรมรีสอร์ทกว่า 725 แห่งใน 80 ประเทศ และพนักงานกว่า 120,000 คนทั่วโลก โรงแรมและรีสอร์ทสตาร์วูดบริหารโรงแรมต่าง ๆ โดยแบ่งออกเป็น 6 เครือข่ายได้แก่ เช่น ตรีจิส เดอะสติกซ์วีร็อคคอลเล็กชั่น เซอราตัน เวสทิน โฟร์พอยส์ และดับเบิลยู สำหรับโรงแรมในเครือข่ายเซอราตันมีจำนวนทั้งสิ้นกว่า 375 แห่งในจำนวน 67 ประเทศ เว็บไซต์ข้อมูลเพิ่มเติม คือ www.starwoodhotels.com

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อรองรับนักท่องเที่ยว กลุ่มนักท่องเที่ยว(EXECUTIVE)
2. ให้บริการกลุ่มผู้เข้าร่วมการจัดประชุมระดับนานาชาติ
3. บริการนักท่องเที่ยวที่เข้ามาทำธุรกิจในประเทศไทย
4. ยกระดับการบริการ ให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าในระดับบริหารและบุคคลสำคัญระดับประเทศ
5. เน้นการให้บริการที่เป็นส่วนตัวเป็นสำคัญโดย“เซอร์ราตัน ทาวเวอร์ส” ซึ่งเป็นห้องพักพิเศษเริ่มจากห้องพักชั้นที่ 26-ชั้นที่ 28 โดยเน้นการให้บริการเป็นส่วนตัวเป็นสำคัญนับเป็นแห่งแรกในประเทศไทยเมื่อปีพ.ศ.2529 นอกจากนี้ยังจัดให้มีทาวเวอร์เลาจน์ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 26 เพื่อบริการผู้เข้าพักและแขกรับเชิญ ในโอกาสเลี้ยงรับรองและ พบปะสังสรรค์ หรือ เจริญธุรกิจ ในบรรยากาศแบบเป็นกันเอง ซึ่งผู้เข้าพักสามารถใช้มุมผ่อนคลาย พร้อมบริการอาหารเช้าแลคค็อกเทลของว่างมีค้ำและเครื่องดื่มนานาชาติในระหว่างชั่วโมงทราฟฟิกทุกวัน

1.3 เหตุผลในการเสนอปฏิญญานี้

โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ได้เปิดให้บริการตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2526 เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ให้บริการ โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว กลุ่มอินเซนทิฟ กลุ่มผู้เข้าร่วมการจัดประชุมระดับนานาชาติ และนักธุรกิจจากหลายสาขาอาชีพ และในด้านการตลาดของโรงแรม จึงควรมีการปรับปรุงตกแต่งภายในอาคารโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ด้วยเหตุผลดังนี้:

1. โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส เป็นโรงแรมที่ต้อนรับนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวระดับชาติ จึงจำเป็นต้องมีการปรับปรุงให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับปัจจุบัน
2. เพื่อปรับปรุงอาคาร โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส เนื่องจากสภาพอาคารวัสดุต่างๆเกิดการชำรุดเสื่อมโทรม และพื้นที่บางส่วนไม่ได้ใช้ประโยชน์
3. เพื่อปรับปรุงพื้นที่ใช้สอยให้สอดคล้องกับหลักความเป็นจริง ตอบสนองความต้องการ ในการใช้งานเพื่อเอื้ออำนวยความสะดวกสบาย ของผู้ใช้บริการและพนักงาน
4. เพื่อปรับปรุงบรรยากาศในส่วนต่าง ๆ ให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้นสร้างความประทับใจสูงสุดให้เกิดแก่ผู้มาใช้บริการ
5. เพื่อปรับปรุงงานระบบต่าง ๆ ที่มีความชำรุดเสื่อมสภาพให้ทันสมัยโดยใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อเอื้ออำนวยความสะดวกสบายต่อผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 วัตถุประสงค์ของการทำปฏิญานិพนธ์

1. เพื่อศึกษารายละเอียดของโครงการ ข้อมูลพื้นฐานของโครงการรวมทั้งพื้นที่ใช้สอยเพื่อความเหมาะสมในงานออกแบบ ศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาแนวแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ความต้องการโดยทั่วไปของกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในโรงแรม พฤติกรรมของผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ
3. เพื่อจัดสรรพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้มีความคล่องตัว และมีประสิทธิภาพในการทำงาน เพื่ออำนวยความสะดวกต่อผู้รับบริการ
4. เพื่อนำความรู้ตามหลักที่ศึกษามา วิเคราะห์แก้ไขปัญหา ของการออกแบบควบคู่ไปกับการคำนึงถึงความงามได้อย่างลงตัว
5. เพื่อศึกษา และค้นคว้าหาวิธีการแก้ไขปรับปรุงอาคารที่มีการใช้งานมาเป็นเวลานาน

1.5 ที่มาของปัญหา

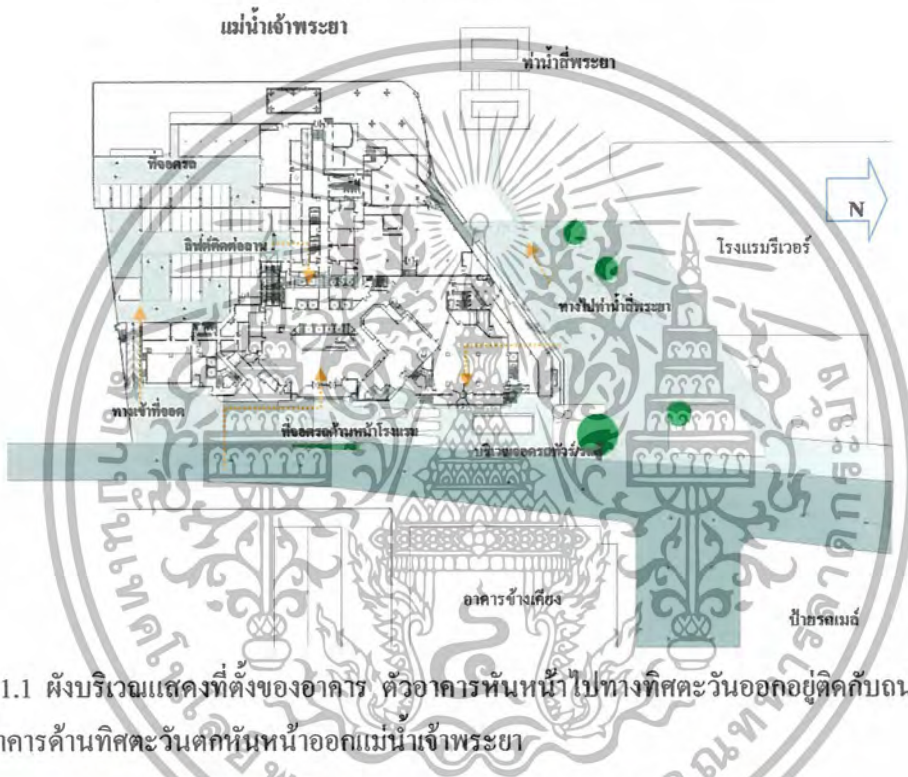
เนื่องจากอาคารโรงแรมรอยัล ออคิด เซราตัน และทาวเวอร์ส ได้ก่อสร้างมาแล้ว 20 ปีตัวอาคารที่มีลักษณะรูปตัว “Y” มีความสูง 28 ชั้น ตีคริมแม่น้ำ จึงเกิดปัญหาการเสื่อมโทรมซึ่งได้มีการปรับปรุงภายในอาคารบางส่วนบ้างแล้วแต่ยังไม่เป็นที่ชัดเจนในเรื่องของภาพลักษณ์ ของทางโรงแรม และความเหมาะสมในเรื่องพฤติกรรมการใช้งานในส่วนต่างๆ โดยแบ่งได้ดังนี้

1. ปัญหาทางด้านนอกอาคาร
2. ปัญหาภายในอาคาร
 - 2.1 ส่วนโถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)
 - 2.2 ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)
 - 2.3 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
 - 2.4 ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)
 - 2.5 ร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT)
 - 2.6 ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINESS CENTER)
 - 2.7 ห้องบอลรูม (BALL ROOM)
 - 2.8 ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE)
 - 2.9 บริเวณทางเดิน+ลิฟต์ (CORRIDOR+ LIFT)
 - 2.10 ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ปัญหาทางด้านอาคารภายนอก

- อาคารโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ได้ก่อสร้างมากกว่า 20 ปี ดิคริมเม้น้ำ จึงเกิดปัญหาการเสื่อมโทรมตาม สภาพแวดล้อมและกาลเวลา
- ปัญหาทางด้านลม มีลมพัดผ่านช่วงเปลี่ยนลมมรสุมมร้อน เข้าทางด้านหน้าอาคาร บางส่วนเนื่องจากอาคารส่วนหน้ามีคัน ไม้เนื้อ
- ปัญหาทางเสียงและฝุ่นละออง มีผลกระทบต่อเนื่องจากตัวอาคารตั้งอยู่ติดกับ ถนน และ ทำนําสีพระยาที่มีคนสัญจรทางนํามาก



ภาพที่ 1.1 ผังบริเวณแสดงที่ตั้งของอาคาร ตัวอาคารหันหน้าไปทางทิศตะวันออกอยู่ติดกับถนนสีพระยา อาคารด้านทิศตะวันตกหันหน้าออกแม่น้ำเจ้าพระยา



ภาพที่ 1.2 ที่จอดรถด้านหน้าทางเข้าหลัก

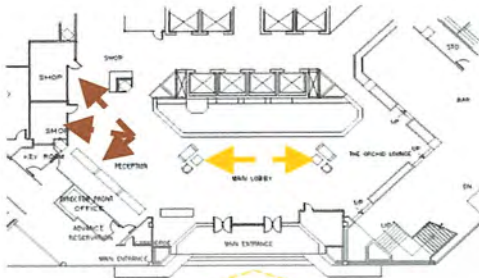


ภาพที่ 1.3 ที่จอดรถด้านหน้าทางเข้ารูปทัวร์มี ปัญหาด้านการจอดรถคู่และรถทัวร์ที่บ้งสายตาจากภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ปัญหาภายในอาคาร

2.1 ส่วนโถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)



ภาพที่ 1.4 แสดงแบบแปลนในส่วน LOBBY HALL การจัดพื้นที่ในการรับรองแขกมีน้อยและห่างกันมาก

ภาพที่ 1.5 แสดงบรรยากาศในส่วน LOBBY HALL การจัดพื้นที่ในการรับรองแขกมีจำนวนไม่เพียงพอ



ภาพที่ 1.6 แสดงบรรยากาศในส่วน เคาน์เตอร์บริการ



ภาพที่ 1.7 แสดงบรรยากาศในส่วน เคาน์เตอร์บริการทัวร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

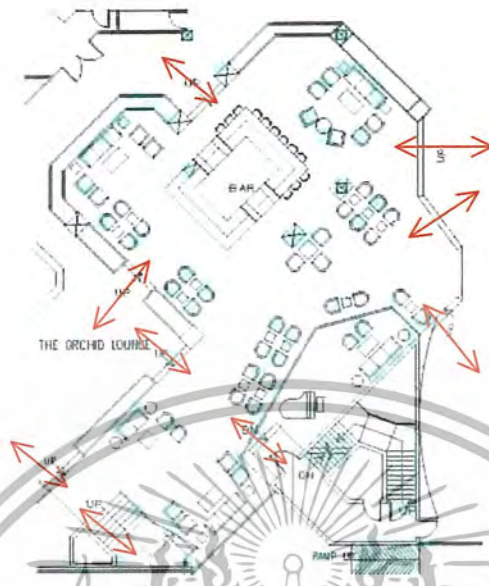
ตารางที่ 1.1 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนโถงต้อนรับ

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่ส่วนแรกจากประตูทางเข้าหลักภายใน รูปผังลักษณะเป็นออกทั้งซ้ายและขวา นำสายตาไปสู่ส่วนภายในจัดเป็นจุดดึงดูดสายตา ลักษณะเป็นอาคารแบบปิด	เนื่องจากอาคารเป็นแบบปิดจึงสามารถป้องกันผลกระทบจากภายนอกอาคารได้	เนื่องจากภายในมีแสงธรรมชาติผ่านน้อยจึงมองดูบรรยากาศสลัว ทำให้ดูส่วนนี้ขาดความสง่างามอย่างที่ควรจะเป็น	ศึกษาการจัดแสงไฟเพื่อช่วยในการเน้นจุดต่างๆ ให้สง่างาม กำหนดจุดนำสายตาที่ชัดเจนมากขึ้น
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	การจัดวางผังแยกการให้บริการเป็นสัดส่วน ระหว่าง พักคอยและเคาน์เตอร์ต้อนรับ สามารถรองรับการใช้งานได้เป็นอย่างดี	โถง LOBBY HALL เปิดโล่งไม่มีเสาข้างสายตา มีความสูงกว่า 9.00 ม. สามารถจัดผังบริเวณได้ง่าย	ในส่วนของจุดพักคอยมีจำนวนไม่เพียงพอ กับความต้องการ	ศึกษาข้อมูลในการกำหนดจำนวนที่นั่งพักคอยให้เหมาะสมกับความต้องการใช้งาน
3. ทางสัญจร	การจัดทางสัญจรกว้างสามารถรองรับแขกที่มาใช้บริการได้มาก	เนื่องจากทางสัญจรกว้างขวางจึงทำให้สัญจรได้อย่างสะดวก	บริเวณทางเข้าไม่มีทางลาดสำหรับรถ	ศึกษาพฤติกรรมกรให้บริการเพื่อจัดวางตำแหน่งได้ถูกต้องเหมาะสม
4. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งมีการปรับปรุงอยู่บ้าง วัสดุส่วนใหญ่เป็นของเดิม ในเรื่องของการจัดแสงบรรยากาศยังมีคสลัวอยู่	มีจุดเด่นที่เห็นได้ชัด	ขาดในเรื่องการสื่อเรื่องราวให้กับผู้มาใช้บริการ	ศึกษาศิลปะวัฒนธรรมไทยและนำมาประยุกต์ในการตกแต่งให้เกิดความประทับใจแก่ผู้ใช้บริการ

ตารางที่ 1.1 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนโถงต้อนรับ (ต่อ)

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
5. การใช้สี	การใช้สีส่วนใหญ่เป็นสีที่ทึม ๆ ขาว จืด น้ำตาลเข้มและดำ	มีความขริบสงบบ ราบเรียบ	ดูไม่มีความสง่างาม	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสี เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบ ได้ถูกต้องเหมาะสม
6. งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT	สร้างบรรยากาศภายใน ให้ดูอบอุ่น	แสงสว่างไม่เพียงพอ ทำให้บรรยากาศภายในรู้ สึกอึดอัด	ศึกษาเทคนิคการจัด แสงไฟให้เหมาะสมกับ ความต้องการ
6. วัสดุ	- พื้น ปูด้วยหินแกรนิต - ผืนผนังด้วยหินแกรนิตไม้วัสดุแทน - เพลาน ยิบซัม ไม้	ดูแลรักษาทำความ สะอาดได้ง่าย	ขาดความน่าสนใจใน การเลือกใช้วัสดุ	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ วัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติ เพื่อสร้างความน่าสนใจ และเลือกใช้ได้ถูกต้อง เหมาะสม
7. เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้เป็นตั้งไม่มีท้าวแขน และโซฟา จัดแบบไทยผสม	สร้างความรู้สึกล้นคลา ยให้กับผู้มาใช้บริการ	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีความ ทรุดโทรมจากการใช้งาน	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยว กับเฟอร์นิเจอร์แบบใหม่ๆ เพื่อสร้างความน่าสนใจ และเหมาะสม

2.2 ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)



ภาพที่ 1.8 แสดงแบบแปลนในส่วน ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)



ภาพที่ 1.9 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์
ก่อนข้างแอด มีความหลากหลายของ
เฟอร์นิเจอร์มากวัสดุในการตกแต่งเสื่อม
สภาพเช่นพรม ,วัสดุกรุเฟอร์นิเจอร์ การ
ให้แสงมีคสลับสว่างเป็นจุด ๆ

ภาพที่ 1.10 แสดงการเชื่อมต่อกับจุดต่าง ๆ
ยังขาดความต่อเนื่องเช่นทางเดินเชื่อมกับ
ร้านอาหารยังไม่มีตกแต่งใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.2 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วน ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)

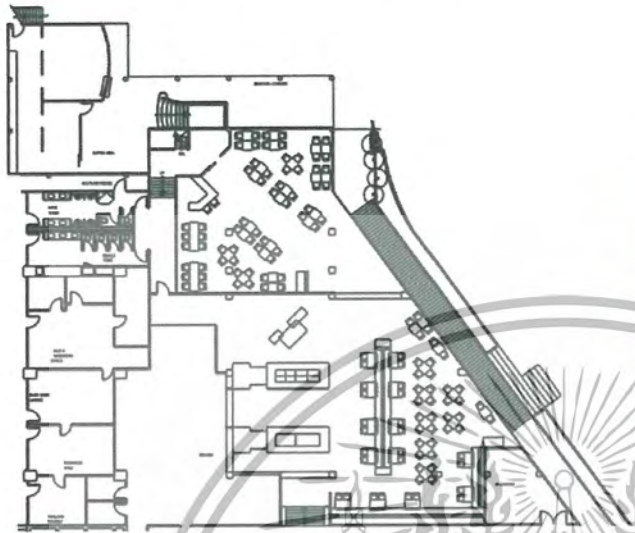
ส่วนศึกษา	LOBBY LOUNGE	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่เชื่อมต่อกับโถงต้อนรับอยู่บริเวณชั้น G	ให้ความต่อเนื่องในการให้บริการ ต่อจากส่วนโถงต้อนรับ	มีเสานขนาดใหญ่อยู่โดยรอบยกพื้นสูงกว่าบริเวณโดยรอบ ทำให้ดูทึบแคบ	ศึกษาวัสดุช่วยในการออกแบบให้มีความโปร่งมากขึ้น
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	การจัดวางผังมีความหลากหลายขาดความเป็นสัดส่วน	ใช้บริการได้ในจำนวนมาก	การจัดวางผังมีความหลากหลายในรูปแบบของชุดที่นั่ง	ศึกษาข้อมูล หลักในการจัดออกแบบตกแต่งล็อบบี้เลาจน์ เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุง
3. ทางสัญจร	การจัดทางสัญจรกับแคบคล่องตัว	จัดบาร์ไว้ตรงกลางสามารถบริการได้โดยรอบ	มีทางเข้าออกมากทำให้การดูแลไม่ทั่วถึง	ศึกษาข้อมูล การจัดทำ PLAN เพื่อกำหนดทางสัญจร เข้าออกให้สามารถบริการได้ทั่วถึง
4. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมใช้วัสดุประเภทไม้และผ้าขนุน	มีการจัดแสงเน้นที่บริเวณ เคาน์เตอร์	มีรูปแบบที่เก่าและทรุดโทรม	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ แล้วประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม

ตารางที่ 1.2 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)(ต่อ)

ส่วนศึกษา	LOBBY LOUNGE	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
6. การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็นโทนน้ำตาลและเขียวเข้ม มีเฟอร์นิเจอร์เป็นสีแดง	-	มีความมืดทึบทำให้บรรยากาศดูน่าเบื่อ	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม
7. งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT	-	แสงสว่างไม่เพียงพอทำให้บรรยากาศภายในรู้สึกอึดอัด	ศึกษาเทคนิคการจัดแสงไฟให้เหมาะสมกับความต้องการ
8. วัสดุ	- พื้น พรมทอลายสีเขียวลายครีม - พนัก เบาะ โต๊ะ ก่อผนัง เตี้ยกรูดด้วยแกรนิต - เฟอร์นิเจอร์	ดูแลรักษาทำความสะอาดได้ง่าย	รูปแบบของวัสดุที่ใช้มีความล้าสมัย	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติเพื่อเลือกใช้ได้ถูกต้องเหมาะสม
9. เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นไม่มีรูปแบบที่ตอบสนองการใช้งาน	-	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีรูปแบบที่หลากหลาย วัสดุที่ใช้ชำรุดทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับเฟอร์นิเจอร์แบบใหม่ๆ เพื่อใช้ให้เหมาะสมกับการใช้งาน

2.3 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

เคาน์เตอร์ส่วนบุฟเฟต์ใหญ่ ใช้วัสดุที่หนัก เช่น แกรนิตคำ ทำให้ดูเทอะทะ ไม่มีส่วนบังฝุ่น ละเอียดอง ที่จะสามารถตกลงในอาหารการวางอาหารยังวางได้น้อย งานซ้อนยังไม่มีที่วางแยกเป็นสัดส่วน



ภาพที่ 1.11 คังบริเวณคอฟฟี่ช็อป



ภาพที่ 1.12 ทางขวจำกัดที่นั่ง 2 ที่นั่ง



ภาพที่ 1.13 บาร์ขนาดใหญ่บุฟเฟต์อาหารญี่ปุ่น

ภาพที่ 1.14 เคาน์เตอร์บาร์



ภาพที่ 1.15 ทางเชื่อมต่อภายนอกมองเห็น
วิวแม่น้ำชัดเจน



ภาพที่ 1.16 ที่นั่งรับประทานอาหารริมน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.3 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนคอฟฟี่ช้อป (COFFEE SHOP)

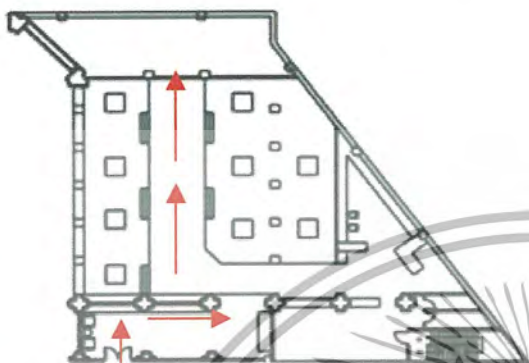
ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่ส่วนอยู่ใกล้กับโถงต้อนรับอยู่บริเวณชั้น GROUND	ให้ความต่อเนื่องในการให้บริการ ต่อจากส่วนโถงต้อนรับ	พื้นที่ยกสูงจากตัวอาคารเดิมทำให้พื้นที่ ๆ เหลือแคบและบีบ	ศึกษาการแก้ปัญหาในเรื่องของที่ว่างทางสถาปัตยกรรม
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	การจัดวางผังมีความหลากหลายขาดความเป็นสัดส่วน	สามารถนั่งได้ทั้งภายในและบริเวณริมน้ำ	การจัดวางผังมีความหลากหลายในรูปแบบของชุดที่นั่ง	ศึกษาข้อมูล หลักในการจัดออกแบบตกแต่งคอฟฟี่ช้อป เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุง
3.ทางสัญจร	การจัดวางเฟอร์นิเจอร์แคบ และมีจำนวนมาก ขาดความคล่องตัว	-	การจัดทางสัญจรกับแคบ และสับสนไม่สอดคล้องกับพฤติกรรม	ศึกษาข้อมูล การจัด PLAN เพื่อเพิ่มทางสัญจรให้มีความคล่องตัวมากขึ้น
4. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมใช้วัสดุประเภทไม้ แกะนิศาค่า	มีการใช้เครื่องปั้นดินเผา มาตกแต่งสร้างบรรยากาศ	การตกแต่งภายในและภายนอกยังไม่เข้ากัน	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ มีการออกแบบให้มีเอกลักษณ์เฉพาะของร้านอาหารนั้น

ตารางที่ 1.3 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วน คอฟฟี่ช้อป (COFFEE SHOP)(ต่อ)

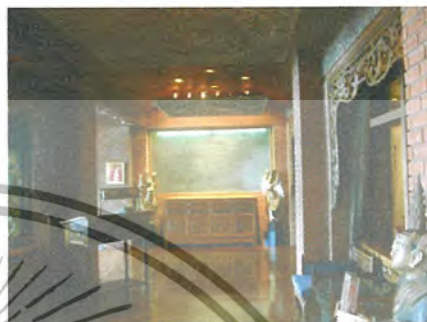
ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
3. การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็นโทนสีขาวและน้ำตาล สีสดมาจากวัสดุตกแต่ง	-	มีความหลากหลาย	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม
4. งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT	สร้างบรรยากาศภายในร้านได้	แสงสว่างไม่เพียงพอทำให้บรรยากาศภายในรู้สึกอึดอัด	ศึกษาเทคนิคการจัดแสงไฟให้เหมาะสมกับความต้องการ
5. วัสดุ	- พื้น ปูด้วยไม้ - ผนัง ก่ออิฐฉาบปูน - เฟอร์นิเจอร์	ดูแลรักษาทำความสะอาดได้ง่าย	รูปแบบของวัสดุที่ใช้บางชนิดรักษาได้ยาก	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติเพื่อเลือกใช้ได้ถูกต้องเหมาะสม
6. เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นไม้มีรูปแบบที่ตอบสนองการใช้งาน	-	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้มีรูปแบบที่หลากหลาย	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับเฟอร์นิเจอร์แบบใหม่ๆ เพื่อใช้ให้เหมาะสมกับการใช้งาน

2.4 ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

รูปแบบการจัดร้านที่ใช้ไม้แกะสลักมากจนเกินไปทำให้ร้านอาหารดูล้าสมัยการตกแต่งมีความหลากหลายในรายละเอียดทำให้การเน้นจุดเด่นไม่ชัดเจน วัสดุเกิดการสึกหลอเสื่อมสภาพตามเวลา ห้องครัวบริเวณเตรียมอาหารและบริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์มีความแออัดและไม่สะดวกในการใช้งาน



ภาพที่ 1.17 ผังบริเวณร้านอาหารไทย



ภาพที่ 1.18 โถงทางเข้าร้านอาหารไทย
เชื่อมต่อกับภายในโรงแรม



ภาพที่ 1.19 บรรยากาศภายในห้องอาหารไทย



ภาพที่ 1.20 เคาน์เตอร์เตรียมเครื่องดื่ม



ภาพที่ 1.21 เคาน์เตอร์ควบคุม
ระบบเสียงในร้าน



ภาพที่ 1.22 จุดพักอาหาร



ภาพที่ 1.23 มุมมองเข้าไปภายในห้องเตรียม/ควบคุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.4 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

ส่วนศึกษา	THAI RESTAURANT	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่บริเวณชั้นที่ 1 มีบริเวณเชื่อมต่อกับร้านอาหารอินเดียและบริเวณระเบียงริมสระว่ายน้ำ	อาคารแบบเปิดสามารถมองเห็นวิวได้รอบ	มีเสารูป + ขนาดใหญ่เรียงอยู่บริเวณทางเข้า	ศึกษาการแก้ปัญหาในเรื่องของที่ว่างทางสถาปัตยกรรม
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	การจัดวางผังเป็นแบบตายตัว ยกพื้นและเจาะช่องให้ทำสอกลงไปได้	การเจาะช่องที่พื้นทำให้สามารถสอคเทาลงไปได้	การทำความสะอาดเป็นไปได้ยากและไม่สามารถปรับเปลี่ยนที่นั่งได้	ศึกษาข้อมูล หลักในการจัดออกแบบตกแต่งร้านอาหารไทยเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุง
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมใช้วัสดุประเภทไม้, ไม้แกะสลัก, กระจกใส, รูปปั้น, เครื่องปั้นดินเผา, พื้นพรม	-	มีรูปแบบที่เก่าเนื่องจากเปิดให้บริการเป็นเวลานาน และทรุดโทรมพื้นพรมเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ แล้วประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม
- การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็นโทนสีไม้	-	ขาดความสดชื่น	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม

ตารางที่ 1.4 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT) (ต่อ)

ส่วนศึกษา	THAI RESTAURANT	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
- งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT โคมไฟติดเสา และ ช้อนไฟบนไม้แกะ สลัก	มีการให้แสงเพื่อเป็น จังหวะให้กับผนัง	โคมไฟบางส่วนชำรุด และรูปแบบล้าสมัย	ศึกษาเทคนิคการจัด แสงไฟให้เหมาะสมกับ ความต้องการ
- วัสดุ	- พื้น ปูพรมและไม้ - ผนัง กรูด้วยกระจกและไม้แกะ - เพดาน ไม้ และไม้แกะสลัก	-	รูปแบบของวัสดุที่ใช้มี ความล้าสมัยและทรุด โทรม ไม้แกะสลักทำ ความสะอาดยาก	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ วัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติ เพื่อเลือกใช้ได้ถูกต้อง เหมาะสม
- เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ติดตายตัวขาด การบำรุงรักษา	-	เนื่องจากใช้งานมาเป็น เวลานานขาดการบำรุง รักษาจึงชำรุดทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ เพื่อใช้ให้เหมาะสมกับ การใช้งาน

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

2.5 ร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT)

ร้านอาหารอิตาเลียนเปิดให้บริการมาตั้งแต่ครั้งแรกที่เปิดโรงแรมและยังเป็นส่วนที่ยังไม่เคยปรับปรุงใด ๆ เลยวัสดุต่าง ๆ ที่ใช้เกิดการสึกหลอและทรุดโทรมตามกาลเวลา การกำหนดทางสัญจรในการรับประทานอาหารเพิ่มมีระยะห่างมากและถูกกั้นอย่างตัดขาดออกจากกันทำให้การรับประทานอาหารขาดความกลมกลืนต่อเนื่อง ส่วนที่แบ่งตรงกลางเป็นแท่งขนาดใหญ่ทึบ วัสดุที่ใช้เป็นอิฐซึ่งทำให้เกิดความอึดอัด บิดมูมมองสำหรับผู้เข้าจากด้านข้าง การจัดวางจุดโชว์สินค้าที่เป็นขวดไวน์ที่มีราคาแพงน่าจะจัดวางให้ดูเป็นระเบียบหรือว่าน้อยชิ้นให้ดูมีราคา

จุดเชื่อมต่อโถงเล็ก ๆ ตรงทางเข้าโรงแรมให้ความรู้สึกขัดแย้งกันอย่างสิ้นเชิงไม่มีการเชื่อมต่อ ระหว่างภายนอก และ ภายใน บริเวณโถ้วางโทรศัพท์ที่วางอยู่ด้านข้างดูขัดตาเพราะจุดที่วางเป็นจุดเด่นถัดจากจุดโชว์สินค้าทำให้ไม่เหมาะสมในการวาง สดมูมมองในการมองเห็นไม่สวยงาม



ภาพที่ 1.24 ผังบริเวณร้านอาหารอิตาเลียน

ภาพที่ 1.25 โถงเชื่อมต่อทางเข้าด้านข้างมี
เคาน์เตอร์รับโทรศัพท์ตั้งอยู่ตรงกลาง



ภาพที่ 1.26 บรรยากาศในส่วนนั่งรับประทานอาหาร



โถ้วางโทรศัพท์

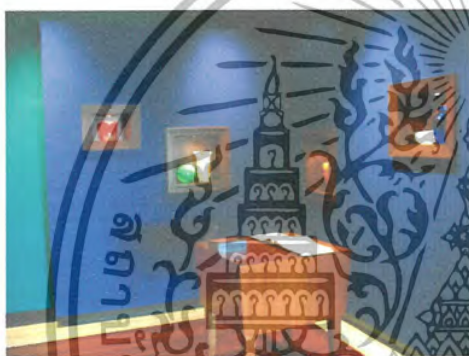
ภาพที่ 1.27 บริเวณทางเข้าด้านหน้าเชื่อมต่อกับภายในโรงแรม



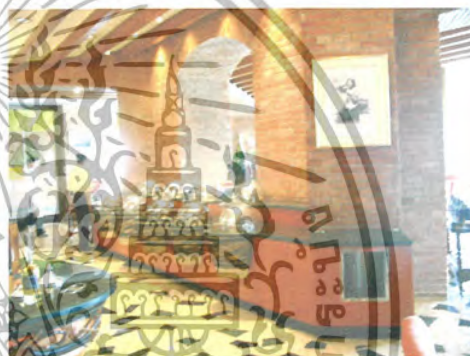
ภาพที่ 1.28 จุดโชว์ขวดไวน์ วางซ้อนกัน
ไปมาทำให้ดูขาดคุณค่า



ภาพที่ 1.29 เฟอร์นิเจอร์ที่คิดตายเป็นที่เช่
เครื่องคืม



ภาพที่ 1.30 จุดเชื่อมต่อกับทางเข้าภายใน
บริเวณโรงแรม มีสมุดเซ็นชื่อวางไว้



ภาพที่ 1.31 การจัดวางอาหารแบบบุฟเฟต์
กันเพ่งที่กันกลางร้าน



ภาพที่ 1.32 การจัดวางอาหารแบบบุฟเฟต์
ความสะดวกในการเดินมาตักอาหารไม่
คล่องตัวเนื่องจากเคาน์เตอร์อยู่ห่างจากที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.5 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนร้านอาหารอิตาลี (ITALIAN RESTAURANT)

ส่วนศึกษา	ร้านอาหารอิตาลี	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่บริเวณชั้นที่ 1 มีบริเวณเชื่อมต่อกับร้านไทย และบริเวณระเบียงริมสระว่ายน้ำ	อาคารแบบเปิดสามารถมองเห็นวิวได้รอบ	มีกำแพงกั้นส่วนขนาดใหญ่ ทำให้อึดอัดและปิดมุมมองจากภายในร้าน	ศึกษาการแก้ปัญหาในเรื่องของที่ว่างทางสถาปัตยกรรม
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	การจัดวางผังความคล่องตัวในการตักอาหารยังต้องเดินไกลซับซ้อน	-	การจัดวางบุฟเฟ่ต์ริมค้ำนหนึ่งและมีกำแพงกั้นทำให้ไม่สะดวกในการรับประทาน	ศึกษาข้อมูล หลักในการจัดออกแบบตกแต่งร้านอาหารอิตาลีเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุง
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมใช้วัสดุประเภทหิน อิฐ กระเบื้อง หินขัด	ทำความสะอาดง่ายทนต่อการขีดข่วน	มีรูปแบบที่เก่าเนื่องจากเปิดให้บริการเป็นเวลานานและทรุดโทรม	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ แล้วประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม
- การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็นโทนสีของอิฐและแสงไฟตกแต่ง สีเหลือง	การให้สีทันสมัย	สีของอิฐที่ผ่านเวลายาวนานทำให้ดูเก่าและทรุดโทรมกว่าวัสดุอื่น	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม

ตารางที่ 1.5 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT) (ต่อ)

ส่วนศึกษา	ร้านอาหารอิตาเลียน	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
- งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT ไฟกิ่ง โคมไฟเพดาน	มีการให้แสงเพื่อเน้นจุด เด่นบริเวณบุฟเฟต์	แสงไฟบริเวณที่นั่ง ทานอาหารมีน้อย	ศึกษาเทคนิคการจัด แสงไฟให้เหมาะสมกับ ความต้องการ
- วัสดุ	- พื้น หินขัด กระเบื้อง อิฐ - พนัง อิฐเรียงสลับ - เพดาน กรงฝ้าเพดาน กรงไม้ยาวห่าง 0.60 เมตร	- ทำความสะอาดง่าย	รูปแบบของวัสดุที่ใช้มี ความล้าสมัยและทรุด โทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ วัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติ เพื่อเลือกใช้ได้ถูกต้อง เหมาะสม
- เฟอร์นิเจอร์	เคาน์เตอร์ตู้ต่างๆ วัสดุล้าสมัย ทึบ	-	เนื่องจากใช้งานมาเป็น เวลานานขาดการบำรุง รักษาจึงชำรุดทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ เพื่อใช้ให้เหมาะสมกับ การใช้งาน

2.6 ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)

การบริการอินเทอร์เน็ตแบบเปิดโล่งขาดความเป็นส่วนตัวในการทำงานติดกับอินเทอร์เน็ตเป็นที่รับประทานอาหารและโรงสื่อบนี่เกิดเสียงรบกวนได้การวางคอมพิวเตอร์บริเวณที่มีแสงแดดส่องเข้าถึงอาจทำให้เครื่องคอมพิวเตอร์เสียหายได้ ใน BUSINEES CENTER เรียบ/เงียบ ขาดความน่าสนใจ ในการเข้าใช้บริการ การใช้ไฟใน BUSINEES CENTER ความสว่างน้อยใช้ คาวนไลท์ในการตกแต่ง



ภาพที่ 1.33 พังบริเวณศูนย์บริการทางธุรกิจ บริเวณชั้น 1

ภาพที่ 1.34 เตาเน็ตเตอร์ภายในห้อง BUSINEES CENTER



ภาพที่ 1.35 โต๊ะทำงานธุรกิจให้บริการ

ภาพที่ 1.36 บริเวณให้บริการอินเทอร์เน็ตชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.37 บริการหนังสือพิมพ์ ธุรกิจและ
หนังสือพิมพ์ต่างประเทศ



ภาพที่ 1.38 ด้านในมีหนังสือพิมพ์บริการ
บรรยากาศแสงไฟไม่เพียงพอ



ภาพที่ 1.39 บริเวณพักผ่อนเชื่อมต่อกับ โถงลิโอบบี้
สามารถมองเห็นลิโอบบี้ได้อย่างชัดเจน



ภาพที่ 1.40 มุมมองจากบริเวณให้บริการอินเทอร์เน็ต
เชื่อมต่อกับส่วน BUSINESS CENTER มีเสาชานาค
ใหญ่บังสายตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.6 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)

ส่วนศึกษา	BUSINEES CENTER	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่บริเวณชั้นที่ 1 มีบริเวณเชื่อมต่อกับโถงล็อบบี้	อาคารแบบเปิด 2 ชั้น สามารถมองเห็นโถงล็อบบี้ได้รอบ	มีเสาคานขนาดใหญ่ กระจุกด้วยหินอ่อนทำให้ดูอึดอัด	ศึกษาการแก้ปัญหาในเรื่องของที่ว่างทางสถาปัตยกรรม
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	การจัดวางขาดความเป็นส่วนตัวในการบริการอินเทอร์เน็ต	-	การจัดวางเครื่องคอมพิวเตอร์เรียงกันขาดความเป็นส่วนตัวในการทำงาน	ศึกษาข้อมูล หลักในการจัดออกแบบตกแต่งศูนย์บริการทางธุรกิจในโรงแรมเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุง
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมใช้วัสดุประเภทไม้ กระจก อะลูมิเนียม เครื่องใช้สำนักงานทั่วไป	-	มีรูปแบบที่เก่าขาดความคล่องตัว เนื่องจากเปิดให้บริการเป็นเวลานานและทรุดโทรม	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ แล้วประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม
- การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็นโทนสีเขียวของพรม ไม้	-	การให้สีที่ขาดความสดใส กระฉับกระเฉงคล่องตัวในการทำงาน	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม

ตารางที่ 1.6 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER) (ต่อ)

ส่วนศึกษา	BUSINEES CENTER	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
- งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT	-	ให้แสงสว่างน้อย เป็นอันตรายต่อสุขภาพของสายตาในเวลาทำงาน	ศึกษาเทคนิคการจัดแสงไฟให้เหมาะสมกับความต้องการ
- วัสดุ	- พื้น พรมสีเขียวลายเหลือง - พนัก ก่ออิฐฉาบปูน บริเวณด้านหน้าเป็นกระเบื้อง - เพลาน กรูฝ้าเพดาน ยิปซัมบอร์ด	-	รูปแบบของวัสดุที่ใช้มีความล้าสมัยและทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติเพื่อเลือกใช้ได้ถูกต้องเหมาะสม
- เฟอร์นิเจอร์	เคาน์เตอร์ตู้ต่าง ๆ วัสดุล้าสมัย ทึบ แก้วมี ความล้าสมัยดูไม่สวยงาม	-	เนื่องจากใช้งานมาเป็นเวลานานขนาดการบำรุงรักษาจึงชำรุดทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์เพื่อใช้ให้เหมาะสมกับการใช้งาน

2.7 ห้องบอลรูม (BALL ROOM)

การจัดเครื่องใช้ในการประชุมสัมมนายังขาดอุปกรณ์ที่ทันสมัยเนื่องจากนโยบายหลักของโรงแรมเป็นโรงแรมประเภทธุรกิจระดับ 5 ดาวจึงน่าจะมีความสะดวกสบายในการบริการด้านอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการทำธุรกิจ โรงแรมเปิดให้บริการมานานกว่า 20 ปีแล้วทำให้วัสดุที่ใช้ตกแต่งเกิดการชำรุดเสียหายเสื่อมโทรมตามกาลเวลา



ภาพที่ 1.41 ทางเข้าโถงลงทะเบียนมีคัสต์ทางเข้าขาดความน่าสนใจ



ภาพที่ 1.42 ห้องบอลรูมสามารถแบ่งเป็นห้องเล็กได้ 3 ห้อง โดยมีฉากกั้น

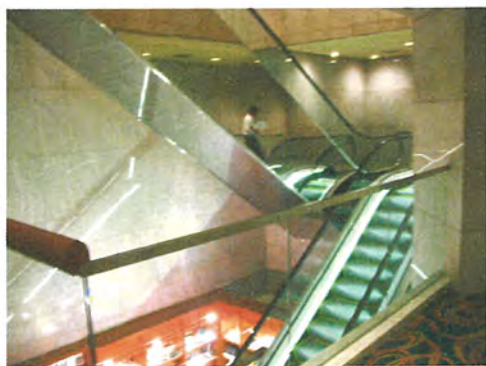


ภาพที่ 1.43 การจัดห้องประชุมขนาดใหญ่การมองกระดานไม่สามารถมองได้ทั่วถึง



ภาพที่ 1.44 การวางกระดานที่มีความหลากหลายเกิดมุมมองที่ไม่เป็นระเบียบไม่สวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



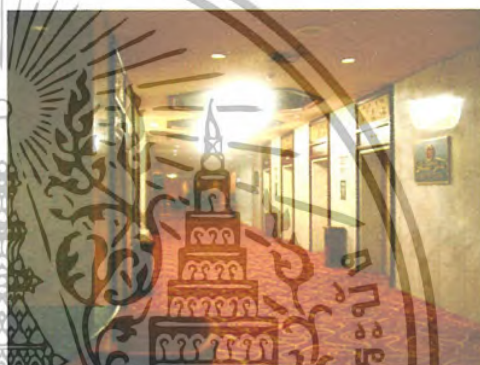
ภาพที่ 1.45 บันไดเลื่อนเชื่อมต่อบริเวณ
ชั้นธุรกิจ



ภาพที่ 1.46 โถงบันไดเลื่อนไม่มีการตกแต่ง
ใช้หินอ่อนในการตกแต่งผนัง



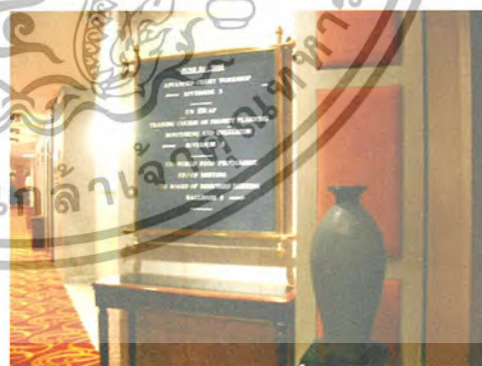
ภาพที่ 1.47 บริเวณโถงบันไดเลื่อนมีบริการ
โทรศัพท์สาธารณะ



ภาพที่ 1.48 บริเวณโถงลิฟต์ชั้น 2



ภาพที่ 1.49 มีการตกแต่งโดยนำ
ประติมากรรมมาวางไว้



ภาพที่ 1.50 หน้าห้องจัดเลี้ยงมีป้ายบอกชื่องาน
เวลา เพื่อสะดวกในการเข้างาน ได้ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.7 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนห้องบอลรูม (BALL ROOM)

ส่วนศึกษา	BALL ROOM	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่บริเวณชั้นที่ 2 เป็นชั้นที่ให้บริการ ห้องประชุมจัดเลี้ยง ทั้งชั้น	มีความเป็นสัดส่วนของการจัดเลี้ยง การประชุม	-	-
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามลักษณะของงาน	-	-	-
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมมีการตกแต่งแบบไทยในสมัย รัชการที่ 5 มาประยุกต์ใช้	-	มีรูปแบบที่เก่าขาดความน่าสนใจ เนื่องจากเปิดให้บริการเป็นเวลานานและทรุดโทรม	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ แล้วประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม
- การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็น โทนสีเขียวครีม	-	การให้สีที่ขาดความสดใสดูเก่า	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม

ตารางที่ 1.7 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนห้องบอลรูม (BALL ROOM)(ต่อ)

ส่วนศึกษา	BALL ROOM	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
- งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT ซ่อน ไฟในฝ้าเพดาน	ให้แสงสว่างที่เท่ากันทั้ง ห้องแสงไม่จัดจนเกินไป	การจัดแสงสว่างขาด ความน่าสนใจในการให้ แสงที่ดูแล้วสว่างม	ศึกษาเทคนิคการจัด แสงไฟให้เหมาะสมกับ ความต้องการ
- วัสดุ	- พื้น พรมตีแดงลายเหลือง - พนัก ไม้ทำสีเขียว ครีม - เพดาน กรุฝ้าเพดาน ยิปซัมบอร์ด Drop ฝ้า	ใช้วัสดุที่สามารถเก็บ เสียงได้	รูปแบบของวัสดุที่ใช้ ชำรุด ทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ วัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติ เพื่อเลือกใช้ได้อย่าง เหมาะสม
- เฟอร์นิเจอร์	สามารถปรับเปลี่ยนตามลักษณะการ ใช้งานได้ มีการชำรุดของผ้าปูโต๊ะ และผ้าคลุมเก้าอี้	การใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ สามารถเก็บได้ง่าย สะดวก ในการจัด สามารถใช้ของ ที่มีอยู่เดิมได้	ส่วนผ้าคลุมที่ชำรุด และรูปแบบที่เก่า	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับ การเลือกใช้ผ้าและรูปแบบ เพื่อใช้ให้เหมาะสม กับการใช้งาน

2.8 ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE)

เนื่องจากเป็นนโยบายใหม่ของทางโรงแรมที่จะเปิดให้บริการใน ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE)ปรับปรุงในส่วนของชั้นที่ 3 ซึ่งเดิมเป็นห้องพักให้เป็นส่วนของการบริการในรูปแบบเพื่อสุขภาพ ทั้งยังเป็นส่วนที่ใช้เป็นที่พักผ่อนของนักธุรกิจที่ ช่วยให้ผ่อนคลายได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 1.51 บริเวณห้องนวดแบบเตียงคู่
สำหรับผู้ที่มา เป็นคู่



ภาพที่ 1.52 บริเวณพักคอยในห้องนวด



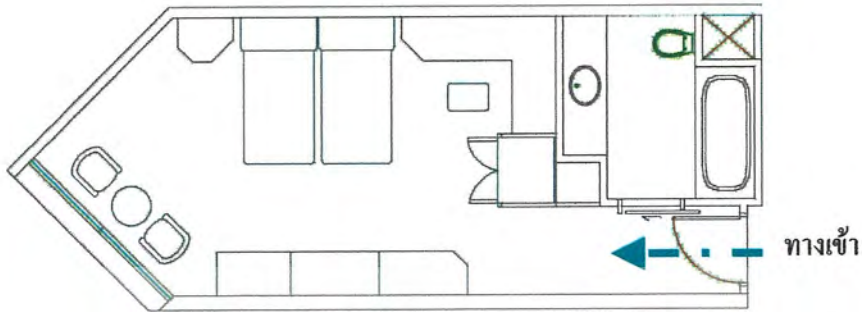
ภาพที่ 1.53 บริเวณอ่างแช่ หลังการนวดบำบัด



ภาพที่ 1.54 มุมนั่งเล่นในห้องนวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)



ภาพที่ 1.55 แสดงแบบแปลนในส่วนของ ห้องพักมาตรฐาน (STANDARD ROOM)



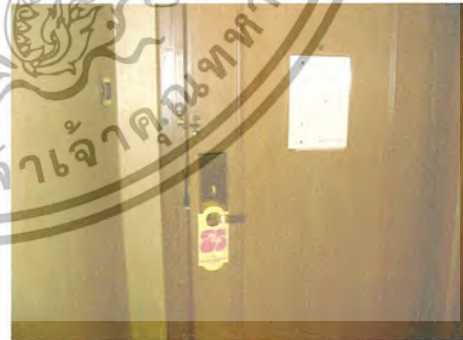
ภาพที่ 1.56 มุมพักนอนภายในห้อง มาตรฐานมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา



ภาพที่ 1.57 เตียงเดี่ยวหัวเตียง ไม่มีการ จัดตกแต่งโต๊ะหัวเตียง ไม่มีลิ้นชัก 1 ชั้น



ภาพที่ 1.58 กระจกขนาดใหญ่ขาดโต๊ะ แต่งตัว



ภาพที่ 1.59 ลูกบิดกลอนยังใช้กุญแจไขอยู่ การปิดเปิดไฟใช้ เปิดปิดธรรมดา ไม่มี ระบบไฟที่ทันสมัย

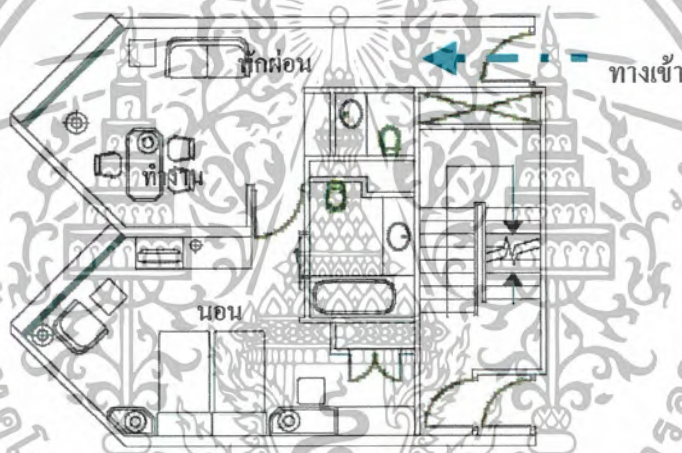
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



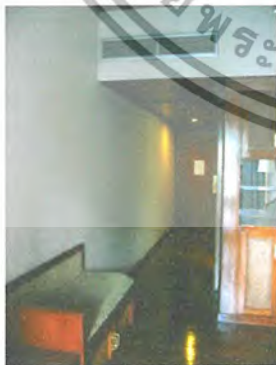
ภาพที่ 1.60 ผนังห้องน้ำใช้กระเบื้อง
โมเสก เล็กสีขาว กรูถึงฝ้าเพดาน



ภาพที่ 1.61 ตู้เก็บเสื้อผ้า หมอน ผ้าห่ม



ภาพที่ 1.62 แสดงแบบแปลน ในส่วนของ ห้องพิเศษ SUIT ROOM



ภาพที่ 1.63 ทางเข้านำสู่ห้องรับรองตู้เสื้อผ้ามีตู้โชว์และห้องน้ำชอนอยู่ทางเดิน
ก่อนข้างแคบ



ภาพที่ 1.64 ตู้เสื้อผ้ากรอบไม้+หาว

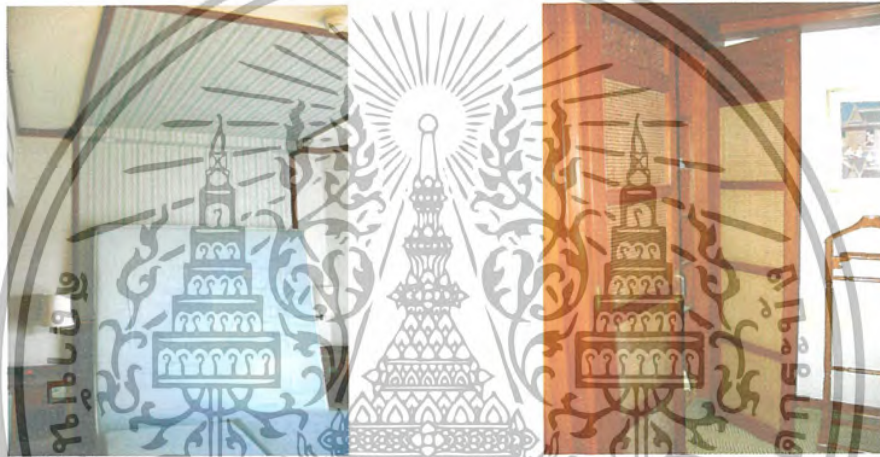
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.65 บริเวณส่วนรับรองเปิดรับแขก
จากธรรมชาติได้ ผนังตกแต่งด้วยภาพ
เขียนวิถีชีวิตไทยโบราณ



ภาพที่ 1.66 ผนังกรุ WALL PAPER ประดับ
ด้วยกรอบรูป



ภาพที่ 1.67 หัวเตียงกรุผ้าปูฟองน้ำ
ลายสีโทนฟ้า

ภาพที่ 1.68 คู่เสื่อผ้ากรอบไม้+หวาย

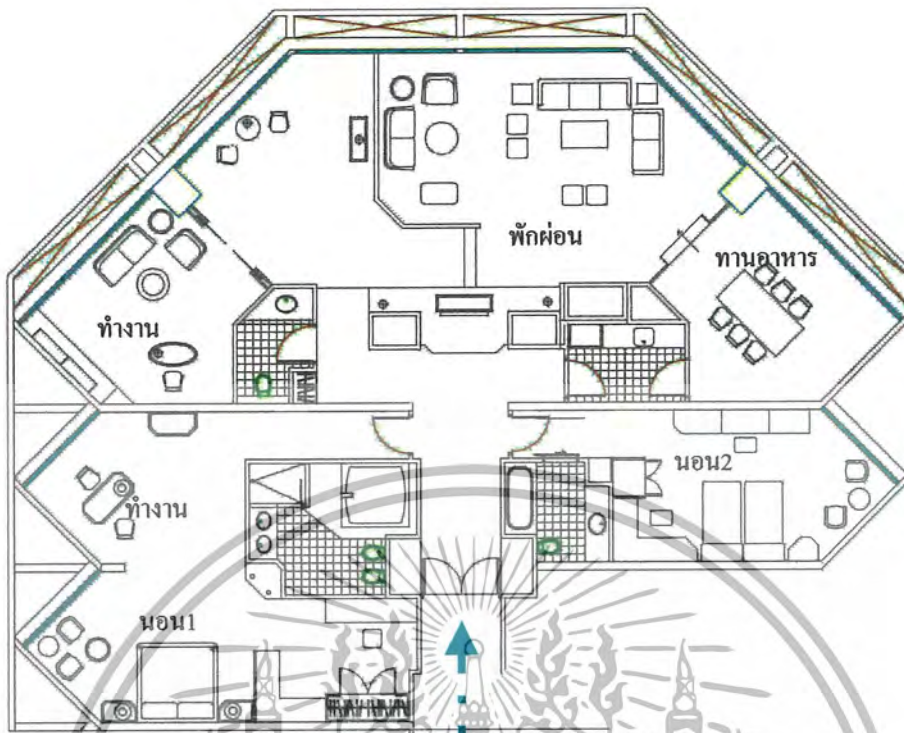


ภาพที่ 1.69 ห้องน้ำเล็ก ไม่มีที่อาบน้ำอยู่
ด้านนอกห้องบริเวณห้องรับรอง



ภาพที่ 1.70 ห้องน้ำภายในห้องนอนมีอ่าง
อาบน้ำ พื้นแกรนิต ผนังกระเบื้องโมเสกสี
ขาว ฝ้าเพดานยิปซัมแผ่นเรียบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.71 แสดงแบบแปลนในส่วนของ ห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท



ภาพที่ 1.72 ชั้นวางทีวีภายในส่วนพักผ่อน
ห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท



ภาพที่ 1.73 ห้องรับแขก ขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.74 ห้องพักผ่อนบริเวณห้องเดี่ยว
กับห้องรับแขก



ภาพที่ 1.75 บรรยากาศภายในห้องนอนใหญ่



ภาพที่ 1.76 บรรยากาศภายในห้องนอนเล็ก

ภาพที่ 1.77 โต๊ะเขียนหนังสือในห้องนอนใหญ่



ภาพที่ 1.78 บริเวณตู้วาง TV ในห้องรับแขก



ภาพที่ 1.79 บริเวณแพนทรีเตรียมอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.8 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนห้องพักแขก GUEST ROOM

ส่วนศึกษา	GUEST ROOM	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
1. การศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นส่วนที่อยู่ตั้งแต่ชั้น 4 ขึ้นไป-ชั้นที่ 25 อาคารเป็นรูปตัว Y	ทุกห้องสามารถมองเห็นวิวแม่น้ำได้ชัดเจน	-	-
2. การศึกษาลักษณะการวางผัง	โดยรวมสามารถตอบสนองพฤติกรรมผู้ใช้บริการได้พอสมควร	-	ในบางส่วนยังตอบสนองพฤติกรรมผู้ใช้บริการได้ไม่เหมาะสม	ศึกษาข้อมูล หลักในการจัดออกแบบตกแต่งห้องพักเพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุง
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	การตกแต่งโดยรวมเน้นให้ดูเรียบง่ายเพื่อการพักผ่อน	-	มีรูปแบบที่เก่าขาดความน่าสนใจ เนื่องจากเปิดให้บริการเป็นเวลานานและทรุดโทรม	ศึกษารูปแบบการตกแต่งใหม่ๆ แล้วประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม
- การใช้สี	การใช้สีโดยรวมเป็นขาว สีของไม้	-	การให้สีที่ขาดความสดใส อึมทึม ดูเก่า	ศึกษาจิตวิทยาเกี่ยวกับสีเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบได้ถูกต้องเหมาะสม

ตารางที่ 1.8 แสดงการศึกษาสภาพแวดล้อมโครงการเดิมภายในส่วนห้องพักแขก GUEST ROOM (ต่อ)

ส่วนศึกษา	GUEST ROOM	ข้อดี	ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
- งานระบบ	แสงสว่างที่ใช้เป็นแสงประดิษฐ์ ส่วนมากเป็น DOWN LIGHT และ โคมไฟ	การจัดแสงเหมาะสมกับการใช้งาน	-	-
- วัสดุ	- พื้น พรม ไม้ - พนัก กรู WALL PAPER สีขาว - เพดาน กรูฝ้าเพดาน ยิปซัมบอร์ด	กรู WALL PAPER ทำให้ ดูรุกรุรา	การปูพื้นด้วยพรมไม้ สะดวกในการดูแลรักษา และยังคงสะสมเชื้อโรค	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุใหม่ๆ และคุณสมบัติเพื่อเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ส่วนใหญ่ทำจากไม้มีรูปแบบที่ล้าสมัย	-	เฟอร์นิเจอร์มีรูปแบบที่ล้าสมัยและทรุดโทรม	ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกเฟอร์นิเจอร์ เพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งาน

1.6 แนวทางการแก้ไข้ปัญหา

1. ศึกษาข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ ในการดำเนินการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรม และศึกษาโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียง เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรมต่อไป
2. ศึกษาในเรื่องสายงานการให้บริการ พฤติกรรมการใช้สอยภายในโรงแรม ทั้งผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ เพื่อปรับใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม
3. ศึกษาในเรื่องของเอกลักษณ์ ของโรงแรมให้เกิดภาพลักษณ์ที่ชัดเจน
4. ศึกษาการเลือกใช้วัสดุครุภัณฑ์ เทคนิคต่าง ๆ เพื่อใช้ในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

1.7 วิธีการดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดเบื้องต้นของ โครงการ ประวัติความเป็นมา ระบบสายงาน การให้บริการ นโยบายของตัวโครงการ
2. วิเคราะห์สถานที่ตั้งของโครงการว่ามีผลกระทบอย่างไรกับโครงการทั้งในทางตรงและทางอ้อม
3. ทำการเก็บข้อมูลของโครงการด้วยการถ่ายภาพ จดบันทึก สังเกตพฤติกรรม ประกอบกับข้อมูลสถิติของโครงการ
4. วิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบกับอาคารในประเภทเดียวกัน หาข้อดี – ข้อเสียรวมทั้งเทคนิคต่าง ๆ
5. รวบรวมข้อมูลที่มีอยู่เพื่อศึกษาค้นคว้าและทำการสรุป
6. สรุปผลจากการวิเคราะห์ การเก็บข้อมูล เพื่อให้เป็นแนวทางในการออกแบบทางสถาปัตยกรรมภายใน

1.8 ขอบเขตการศึกษาข้อมูล

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานรายละเอียดของโครงการ
 - ประวัติความเป็นมาของโครงการ
 - วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - ที่ตั้งและสภาพแวดล้อมของโครงการ
 - สายงานการบริหาร หน้าที่ และอัตรากำลังเจ้าหน้าที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ศึกษารายละเอียดของโครงการ
 - ศึกษาข้อดีข้อเสียของการจัดวางผังภายในและภายนอกโครงการ
 - ศึกษาข้อดีข้อเสียของพื้นที่ใช้สอยและทางสัญจรภายใน โครงการ
 - โครงสร้างของอาคารที่มีผลกระทบต่อกรออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
 - ศึกษาลักษณะการตกแต่ง การใช้สี งานระบบ วัสดุ เฟอร์นิเจอร์ ที่มีในปัจจุบัน
3. ศึกษาผู้ใช้โครงการ
 - ประเภทของผู้ใช้โครงการ
 - พฤติกรรมของผู้ใช้อาคาร
 - สายงานการบริหารของโครงการ
 - อัตราค่าสิ่งอำนวยความสะดวกที่ภายใน โครงการ
 - ความสัมพันธ์หน้าที่ของเจ้าหน้าที่
4. ศึกษาวิเคราะห์โครงการ
 - วิเคราะห์สถานที่ตั้งและสภาพแวดล้อม
 - วิเคราะห์ตัวอาคาร
 - วิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ
 - วิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร
5. ศึกษาโครงการเปรียบเทียบเพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบภายในโครงการ

1.9 ขอบเขตของโครงการ

โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส สีพระยา กรุงเทพฯ อาคารมีลักษณะรูปตัว “Y” มีความสูง 28 ชั้น แบ่งเป็นส่วนใช้งานต่าง ๆ ดังนี้

-ชั้น BASEMENT FLOOR (ใต้ดิน)มีเนื้อที่ประมาณ 2,704.18 ตารางเมตร

- สำนักงาน
- ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
- บริเวณขยะมูลฝอย
- ฝ้ายบุคคล
- ห้องผ้าลินิน
- ฝ้ายการเงิน
- ฝ้ายซักรีด
- ห้องปฏิบัติการดูแลควบคุม
- เครื่องยนต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องน้ำชาย (MAIL TOILET)
 - ห้องน้ำหญิง (FEMAIL TOILET)
 - ห้องเก็บของทั่วไป
 - ห้องดอกไม้
 - ห้องปลูกต้นไม้
 - ห้องควบคุมน้ำร้อน
 - ห้องเก็บน้ำมัน
 - โรงงานทางช่างวิศวกรรม
 - สำนักงานB&D/M&E
 - เก็บของฝ่ายวิศวกรรม
 - ห้องควบคุมส่วนกลาง
 - ห้องควบคุมเสียง
 - ลานจอดรถ
- ชั้น GROUND FLOOR มีเนื้อที่ประมาณ 3,086.30 ตารางเมตร
- ทางเข้าหลัก (MAIN ENTRANCE)
 - โถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)
 - ต้อนรับ (RECEPTION)
 - สำนักงานผู้บริหารส่วนหน้า (DIRECTOR FRONT OFFICE)
 - คนเฝ้าประตู (CONCIERGE)
 - ห้องผู้จัดการ (FO MANAGER)
 - ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
 - บริเวณให้บริการ (SERVICE AREA)
 - บริเวณขนถ่ายสินค้า (UNLOADING DOCK)
 - PURCHASING OFFICE
 - RECEIVING
 - ห้องน้ำชาย (MAIL TOILET)
 - ห้องน้ำหญิง (FEMAIL TOILET)
 - สำนักงานส่วนรับโทรศัพท์ (OPERATOR'S OFFICE)
 - ห้องรับโทรศัพท์ (OPERATOR ROOM)
 - ห้องบริการรถโรงแรม (LIMOUSINE OFFICE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ที่จอดรถ 32 คัน (PARKING 32 CAR)
- ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)
- เก็บของ (STORE)
- ล็อบบี้บริการ กรุ๊ปทัวร์ (GROUP CHECK-IN LOBBY)
- สำนักงานพนักงานรักษาความปลอดภัย(SEcurity OFFICE)
- ห้องน้ำชาย (MAIL TOILET)
- ห้องน้ำหญิง (FEMAIL TOILET)
- ห้องพักผ่อนขับรถ (DRIVERS LOUNGE)
- RIVER NIGHT MARKET
- สำนักงานขาย ,การตลาด (SALE & MARKETING OFFICE)
- ครัฟ คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
- คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
- บริเวณทานอาหารในร่ม (IN DOOR DINING)
- ห้องน้ำชาย (MAIL TOILET)
- ห้องน้ำหญิง (FEMAIL TOILET)
- ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
- บริเวณเคาน์เตอร์ บริการอาหารและเครื่องดื่มด้วยตัวเอง (BUFFET AREA)
- บริเวณเคาน์เตอร์ อาหารทะเล (SEAFOOT COUNTER)
- บริเวณทานอาหารกลางแจ้ง (OUT DOOR DINING)
- ร้านอาหารไทย ริมน้ำ (THILAND TONIGHT REATAURRANT)
- ร้านค้า 4+5 (SHOP 4+5)
- ร้านค้า 6 (SHOP 6)

-ชั้น 1ST FLOOR (ชั้น 1)มีเนื้อที่ประมาณ 3,597.57 ตารางเมตร

- ห้องรับประทานอาหาร (GRILL ROOM)
- สำนักงานของส่วนปรุงอาหาร (CHEF'S OFFICE)
- ศูนย์บริการออกกำลังกาย (FITNESS CENTER)
- สระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL)
- สระว่ายน้ำเด็ก (CHILDREN POOL)
- ร้านขายอัญมณี (COSMO JEWELRY)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
 - ร้านขายทองคำขาว (PLATINUM)
 - ห้องงานศิลปะของ JAKORN (JAKORN ART COLLECTION)
 - ร้านทำผม (BARBER SHOP)
 - ห้องเสื้อ P-TAILOR
 - สวนสำหรับดื่มกาแฟ (GARDEN CAFE)
 - ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)
 - ห้องน้ำชาย (MAIL TOILET)
 - ห้องน้ำหญิง (FEMAIL TOILET)
 - ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)
 - ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
 - ห้องอาหารพนักงาน (JUNIOR STAFF CANTEEN)
 - ห้องอบไอน้ำชาย (MALE SUANA & CHANGING)
 - ห้องอบไอน้ำหญิง (FEMALE SUANA & CHANGING)
 - ห้องเก็บของ (STORE)
 - ห้องทำขนมปัง (BAKERY ROOM)
 - ห้องเก็บช็อกโกแลต (CHOCOLATE ROOM)
 - ห้องเก็บครีม (CREAM ROOM)
 - ห้องทำเนื้อ (BUTCHER ROOM)
 - ครัวเย็น (COLD KITCHEN)
 - ห้องเก็บของ (STORE)
 - ห้องแช่เหล้าองุ่น, เบียร์ (WINE & BEER COOLER)
- ชั้น 2ND FLOOR (ชั้น 2) มีเนื้อที่ประมาณ 3,195 ตารางเมตร
- ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ 1
 - ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ 2
 - ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
 - บริเวณรับรองการประชุม (CONFERENCE RECEPTION)
 - ห้องบอลรูม (ROYAL ORCHID BALL ROOM)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง บอลรูม 1 (ROYAL ORCHID BALL ROOM 1)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง บอลรูม 2 (ROYAL ORCHID BALL ROOM 2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องประชุม จัดเลี้ยง บอลรูม 3 (ROYAL ORCHID BALL ROOM 3)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ปอมปาดัวร์ (POMPADOUR)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ไอยเรล (AYAREL)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง แคทลียา (CATILEYA)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง แวนด้า (VANDA)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง คาแลนเต้ (CALANTHE)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 1 (RIVERSIDE 1)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 2 (RIVERSIDE 2)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 3 (RIVERSIDE 3)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 4 (RIVERSIDE 4)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์บอลรูม (RIVERSIDE BALL ROOM)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 5 (RIVERSIDE 5)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 6 (RIVERSIDE 6)
 - ห้องประชุม จัดเลี้ยง ริเวอร์ไซด์ 7 (RIVERSIDE 7)
 - ห้องน้ำชาย (MAIL TOILET)
 - ห้องน้ำหญิง (FEMAIL TOILET)
 - สำนักงานห้องจัดเลี้ยง(BANQUET OFFICE)
 - ห้องควบคุมความเย็น ,ห้องเตรียมอาหาร (COLD PREPARATION AND SET UP AIRCONDITION)
 - ห้องครัวสำหรับห้องจัดเลี้ยง(BANQUET KITCHEN)
 - ห้องเก็บของส่วนจัดเลี้ยง(BANQUET STORE)
 - ห้องเก็บของแห้ง(DRY STORE)
 - ห้องทำความเย็น(HOLDING COOLER)
 - ห้องแช่แข็ง(HOLDING FREEZER)
 - ห้องน้ำแข็ง(FREEZER)
 - ลิฟต์ส่งอาหาร(LIFT BANQUET)
 - ห้องน้ำชาย
 - ห้องน้ำหญิง
- ชั้น 3rd FLOOR (ชั้น 3)มีเนื้อที่ประมาณ 3,289 ตารางเมตร
- ห้องนวด(SPA)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บริเวณทางเดินเข้า (SPA CORRIDOR)
 - สำนักงาน SPA (SPA OFFICE)
 - AHU ROOM
 - บริเวณโถงต้อนรับส่วน SPA (SPA LOBBY OFFICE & PREP,RM)
 - ทางเดินเชื่อมต่อบริเวณลิฟต์ (LIFT CORRIDOR)
 - ลิฟต์ชั้นลงบริเวณ LOBBY (LIFT LOBBY)
 - ลิฟต์พนักงาน (SERVICE LIFT)
 - ห้องเรียนปรับบุคลิกภาพ ผีอกอบรม (LEARNING CENTER)
 - บริเวณเก็บเฟอร์นิเจอร์ (FURNITURE ZONE)
 - ห้องตรวจบัญชีรายได้ (INCOME & AUDITOR)
 - ห้องควบคุมแอร์ (AHU ROOM)
 - ห้องวางแผน (PROJECTION ROOM)
 - ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของ พนักงานชาย (SENIOR MILE LOCKER)
 - ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของ พนักงานหญิง (SENIOR FEMILE LOCKER)
 - ห้องสมุด (LIBRARY)
 - ห้องพักผ่อน (RECREATION ROOM)
 - ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของ ลูกค้าชาย (JUNIOR MILE LOCKER)
 - ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เก็บของ ลูกค้าหญิง (JUNIOR FEMILE LOCKER)
 - ห้องอบไอน้ำ (STEAM ROOM)
 - ห้องแต่งตัว (DRESSING ROOM)
 - เก็บของ (STORE)
 - อ่างแร่ (TUB)
 - สวน (GARDEN)
 - ชั้น 4th FLOOR – 6th FLOOR (ชั้น 4-6) มีเนื้อที่ชั้นละประมาณ 2169.12 ตารางเมตร
 - ห้องซุฟิเรียร์
 - ชั้น 7th FLOOR-25th FLOOR (ชั้น 7-25) มีเนื้อที่ชั้นละประมาณ 2169.12 ตารางเมตร
 - ห้องเคอแล็กซ์
 - ชั้น 26th FLOOR-28th FLOOR (ชั้น 26-28) มีเนื้อที่ชั้นละประมาณ 2169.12 ตารางเมตร
 - ห้องทาวเวอร์ส
- รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 70,100.53 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.10 ขอบเขตของปริญญาโท

- ชั้น GROUND FLOOR	ตร.ม
- MAIN LOBBY	467.00
- ทางเข้าหลัก (MAIN ENTRANCE)	28.00
- ทางเดินเชื่อมต่อบริเวณลิฟต์ (LIFT CORRIDOR)	126.90
- คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)	440.73
- ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)	360.00
รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ	1,422.63 ตารางเมตร
- ชั้น 1ST FLOOR (ชั้น 1) มีเนื้อที่ประมาณ 3,597.57 ตารางเมตร	
- ร้านอาหารอิตาลี (ITALIAN RESTAURANT)	252.50
- ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)	413.00
- ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)	330.00
รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ	995.50 ตารางเมตร
- ชั้น 2ND FLOOR (ชั้น 2)	ตร.ม.
- ห้องบอลรูม (BALL ROOM)	1,078.00
รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ	1,078.00 ตารางเมตร
- ชั้น 3RD FLOOR (ชั้น 3)	
- ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE)	526.00
รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ	526.00 ตารางเมตร
- ชั้น 4TH FLOOR – 28TH FLOOR (ชั้น 4-28)	
- ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)	36.00
- ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)	55.00
- ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)	243.00
รวมพื้นที่ทั้งหมดประมาณ	334.00 ตารางเมตร
*รวมพื้นที่ปรับปรุงทั้งหมดประมาณ	4,356.13 ตารางเมตร

1.11 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำปริญญาโท

1. ได้ศึกษารายละเอียดของโครงการ ข้อมูลพื้นฐานของโครงการรวมทั้งพื้นที่ใช้สอยนำไปประยุกต์ใช้ในงานออกแบบ โรงแรมธุรกิจในเมืองขนาดใหญ่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ได้ศึกษาวิเคราะห์ความต้องการโดยทั่วไปของกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในโรงแรมพฤติกรรมของผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ รู้ถึงปัญหา ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นนำไปสู่การวิเคราะห์หาแนวทางแก้ไขสามารถนำข้อมูลและรายละเอียดต่างๆการดำเนินงานจริงของโครงการมาเป็นแนวทางในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ได้อย่างถูกต้อง สมบูรณ์ และเหมาะสมกับการใช้งานจริง
3. สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษา การดำเนินงานมาผ่านกระบวนการวิเคราะห์ ขั้นตอนการออกแบบ และสามารถวิเคราะห์เพื่อให้ทราบถึงปัญหาที่เกิดขึ้นในต่างพื้นที่กันเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหา และนำมาออกแบบตกแต่งภายในให้มีสภาพสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมได้อย่างเหมาะสมมากยิ่งขึ้น
4. สามารถเป็นข้อมูลเพื่อการศึกษาและเป็นแนวทางในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในอย่างมีกฎเกณฑ์ใน โครงการ ที่มีลักษณะใกล้เคียงกันกับบุคคลที่ให้ความสนใจ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

2.1 ประวัติและความหมายทั่วไปของโรงแรม

ความหมายแต่เดิมนั้น คำว่า “โรงแรม” คือ เป็นสถานที่รองรับนักท่องเที่ยว เพื่อใช้เป็นที่พักแรมระหว่างการเดินทางของนักท่องเที่ยวเท่านั้น

สำหรับในปัจจุบัน โรงแรมได้เพิ่มความสะดวกสบายมีการให้บริการด้านต่างๆ เพื่อสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ โดยมีองค์ประกอบหลายอย่างมากมายที่จะเป็นขั้นตอนประกอบเป็นโรงแรมขึ้นมา เริ่มจากสถานที่ เงินสนับสนุน การออกแบบวางผังอาคาร การออกแบบตกแต่งภายในที่เหมาะสมและถูกต้อง การดำเนินการในงานส่วนอื่นๆที่จะสนับสนุนเป็นองค์ประกอบของโรงแรม โรงแรมในปัจจุบันมีรูปร่าง รูปทรง และโครงสร้างที่มั่นคงสวยงามเพื่อดึงดูดลูกค้า รวมทั้งการให้บริการที่มีต่อลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญ ในการดำเนินการธุรกิจโรงแรมค่อนข้างโง้งโวยรวมทั้งธุรกิจอื่นๆเข้าไว้ด้วยกัน จะเห็นได้ว่าความสำคัญของโรงแรมนั้นมิได้เป็นเพียงสถานที่รองรับการเดินทางเช่นในอดีตที่ผ่านมา หากแต่ความหมายของโรงแรมในปัจจุบัน ครอบคลุมไปถึงการทำธุรกิจ การติดต่อการพบปะสังสรรค์และการใช้ประโยชน์ทางด้านอื่นๆ ได้อีกมากมาย

2.1.1 ยุคแรกของธุรกิจโรงแรม

ธุรกิจโรงแรมเริ่มเกิดขึ้นครั้งแรกในประเทศอังกฤษ เรียกว่า “INN” มีสภาพเป็นที่พักค้างคืนและที่พักรับประทานอาหารของผู้ที่เดินทางมาจากแดนไกล ใช้เป็นที่พักผ่อนชั่วคราวและเมื่อถึงเวลาที่ต้องไปผู้เดินทางก็อาจมีการให้เงินหรือทรัพย์สินตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้มีสภาพเป็นโรงแรม โดยจัดสถานที่สำหรับนอนและรับประทานอาหารออกเป็นสัดส่วน ผู้เป็นเจ้าของสถานที่ก็จะเรียกว่า “INN KEEPER” ก็จะเรียกค่าบริการจากผู้เดินทางเป็นค่าตอบแทน

นอกจากที่อังกฤษแล้ว ก็ยังมีที่พักคนเดินทางที่เรียกว่า “TAVERN” ในประเทศกรีซ มีสตรีคอยให้การปรนนิบัติและมีการบรรเลงดนตรีขับกล่อม ต่อมาในยุคอาณาจักรโรมันรุ่งเรือง (ค.ศ.079) ได้มีการจัดรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ. 500 กิจการโรงแรมก็เสื่อมลงเมื่อถึงช่วงเวลาของยุคประวัติศาสตร์สังคม (SOCIAL EVOLUTION) ก็เป็นระยะฟื้นตัวของธุรกิจโรงแรมอีกครั้งและเริ่มกลายเป็นอาชีพที่มั่นคงและแพร่หลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับคำว่า “HOTEL “ จากหลักฐานที่น่าจะเป็นไปได้ คือ เมื่อสมัยที่ยังไม่มีการดำเนินการธุรกิจโรงแรมอย่างแท้จริงนั้นเจ้าของบ้านเป็นผู้ต้อนรับด้วยตนเองเรียกว่า “HOST“ ซึ่งเป็นคำที่มาจากคำว่า “HOSTIALITY “ ซึ่งแปลว่า ความอาทร ต่อมาธุรกิจนี้ได้เจริญขึ้นอย่างมาก จึงเกิดความจำเป็นที่จะต้องเจาะจงธุรกิจที่เกี่ยวกับการบริการห้องพัก,อาหารและเครื่องดื่มลงไป จึงเรียกธุรกิจนี้ว่า “HOSTEL “ และต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงให้เรียกได้ง่ายและกระชับขึ้นเป็นคำว่า “HOTEL “ เป็นต้นมา

สรุปได้ว่า “โรงแรม (HOTEL)“ หมายถึง สถานที่ประกอบการเชิงการค้าที่เจริญขึ้นอย่างจริงจังตามความก้าวหน้าของธุรกิจ จึงเกิดความจำเป็นที่จะต้องเจาะจงธุรกิจที่เกี่ยวกับการบริการห้องพัก อาหารและเครื่องดื่ม ฯลฯ เพื่อให้บริการแก่นักเดินทางและได้มีการเรียกธุรกิจนี้ว่า “HOTEL “ เป็นต้นมา

2.1.2 ประวัติธุรกิจโรงแรมในประเทศไทย

ในสมัยก่อน เมื่อคนไทยมีความจำเป็นที่จะต้องเดินทางไปพักหรือค้างแรมนอกบ้านก็มักจะพักตามบ้านญาติพี่น้องหรือคนรู้จัก และพักตามศาลาวัดที่มีอยู่ทั่วไปในระหว่างการเดินทาง นอกจากนั้นผู้ที่เป็นหญิงก็ไม่นิยมการเดินทางเพราะเป็นการไม่สมควรและไม่ปลอดภัย จนกระทั่งเมื่อประมาณ 110 ปีที่ผ่านมา เริ่มมีการจัดที่พักชั่วคราวสำหรับผู้เดินทาง ซึ่งสันนิษฐานว่าเริ่มต้นกันในช่วงสมัยที่มีการเล่นพนันหอยซึ่งตอนนั้นยังไม่ผิดกฎหมาย ผู้ที่อยู่ต่างจังหวัดจะเดินทางเข้ามาเล่นพนันในกรุงเทพฯ ซึ่งส่วนใหญ่ที่เล่นจะอยู่ที่สะพานเหล็กใกล้กับสะพานหันในปัจจุบัน จะเปิดให้เล่นกันวันละ 3 เวลา คือ เช้า บ่าย ค่ำ ผู้ที่อยู่ไกลก็ไม้อาจที่จะกลับบ้านได้ และการเดินทางในสมัยนั้นยังไม่สะดวกจึงต้องหาที่พักซึ่งนอกจากจะเป็นบ้านญาติหรือคนที่รู้จักแล้ว ก็ยังได้มีการจัดที่พักชั่วคราวไว้บริการใกล้บ่อนสำหรับผู้ที่มาเล่นการพนันด้วย

ที่พักที่จัดขึ้นมีลักษณะแบบห้องเปิดกันโดยตลอด สร้างเป็นแคร์ยกสูงแค่ง่า ให้ออนเรียงแถวต่อกันไปโดยไม่มีการแบ่งแยกเป็นสัดส่วน ต่อมาเมื่อมีผู้ใช้บริการมากขึ้นจึงเริ่มมีการแบ่งเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะผู้ที่ต้องการความสะดวกสบาย ต่อมาได้มีการปรับปรุงเป็นห้องแถวชั้นเดียวและสองชั้น การเรียกเก็บค่าบริการก็จะสูงขึ้นตามลำดับ แต่ก็ยังอยู่ใกล้ๆกับสถานที่เล่นการพนันเช่นเดิม โดยเป็นที่แพร่หลายและเรียกว่า “ที่พักคนเดินทาง“

ในสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 4) ได้มีชาวต่างประเทศเข้ามาเปิดกิจการโรงแรมในประเทศไทย ได้แก่ Captain Jame White , Carter and Howord C.Wo Thomas และ Lewis ซึ่งลงโฆษณาสถานที่พักในหนังสือพิมพ์ชื่อ Bangkok Calender ของหมอบรัดเลย์ (D.R.Bradley) ซึ่งเป็นหมอบสอนศาสนาชาวอเมริกันที่เดินทางเข้ามาอยู่ในเมืองไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2378

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปี พ.ศ.2419 ในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้มีการสร้างโรงแรมใหม่ขึ้นที่ตำบลคอกควาย ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็นโรงแรมโอเรียลเต็ลในปัจจุบัน ซึ่งในสมัยนั้นเป็นเพียงอาคารไม้ชั้นเดียวสร้างขนานกับริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา

ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) พระองค์ทรงเคยไปศึกษา ณ ประเทศอังกฤษ (ในสมัยดำรงพระยศเป็นสมเด็จพระยุพราชเจ้าฟ้ามหาวชิราวุธ) นั้น เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว (พ.ศ.2455) ได้เสด็จกลับโดยผ่านประเทศสหรัฐอเมริกา พระองค์ทรงเห็นกิจการโรงแรมของต่างประเทศหลายแห่ง เมื่อเสด็จขึ้นครองราชย์พระองค์ทรงมีพระราชดำริที่จะให้มีการดำเนินกิจการ โรงแรมขึ้นในประเทศ จึงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระกำแพงเพชร อัครโยธิน ซึ่งเป็นผู้บัญชาการรถไฟในขณะนั้น ได้สร้างโรงแรมหัวหินซึ่งเป็นโรงแรมชายหาดแห่งแรกของประเทศไทย และพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าฯ ได้ทรงพระราชทานวังพญาไท เพื่อตัดแปลงเป็นโรงแรมแห่งใหม่ แต่พระองค์เสด็จสวรรคตก่อนจะดำเนินการเสร็จ โรงแรมดังกล่าวได้ดำเนินการเสร็จในสมัยพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 7) ถือเป็นโรงแรมเคอตุกซ์แห่งแรกในประเทศไทยและได้รับการยกย่องว่าเป็น PALACE HOTEL ที่ยอดเยี่ยมที่สุด

โรงแรมที่เกิดขึ้นในสมัยต่อมา คือ โรงแรมรัตนโกสินทร์ โรงแรมพรอคราเดโร และต่อมารัฐบาลได้เห็นความสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนี้ จึงได้สนับสนุนอย่างเต็มที่โดยดำเนินการโรงแรมเป็นตัวอย่าง คือ โรงแรมเอราวัณ เพื่อต้อนรับแขกรัฐบาลเองและแขกต่างประเทศ เพื่อต้องการที่จะสนับสนุนภาคเอกชนให้ดำเนินธุรกิจนี้ โดยรัฐบาลได้ดำเนินการโฆษณาประเทศไทยและแหล่งท่องเที่ยวไปทั่วโลก ขณะเดียวกันก็ได้เปิดหน่วยงานของรัฐบาลขึ้น คือ องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (อ.ส.ท.) ในสมัยนั้นเพื่อสนับสนุนภาคเอกชนอย่างจริงจังทุกๆด้าน และมีการฝึกอบรมต่างๆ จนกระทั่งหน่วยงานนี้ได้ขยายไปเป็น “ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย “ (ท.ท.ท) ในปัจจุบัน

2.2 การแบ่งประเภทของโรงแรม

2.2.1 การแบ่งระดับของโรงแรม (HOTEL CLASSIFICATION)

การแบ่งระดับของโรงแรม เพื่อให้แขกสามารถมองสภาพโรงแรมอย่างกว้างๆ เป็นแนวทางให้แขกเลือกโรงแรมที่จะเข้าพักได้ตามต้องการ การแบ่งระดับโรงแรมแตกต่างกันออกไปในแต่ละประเทศ บางแห่งใช้วิธีการแบบง่ายๆ โดยเน้นจุดสำคัญๆ เช่น ราคาห้องพัก ขนาดของโรมแรม แต่บางประเทศคำนึงจุดสำคัญมากมาย

วิธีการจัดระดับของโรงแรมที่นิยม อันเป็นแนวทางอย่างกว้างๆ พิจารณาจากสิ่งเหล่านี้ คือ

1) ราคา คือ ราคาต่อห้อง ต่อคืนเพื่อเป็นแนวทางให้แขกมองอย่าง กว้างๆ ตามกำลังเงินที่จะต้องจ่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) สถานที่ตั้ง อาจจะใช้พื้นฐานการจัดระดับตามเขต อันเป็นสถานที่ตั้ง ของโรงแรม เช่น อยู่ใจกลางเมือง ชานเมืองรอบนอก ชายทะเล เป็นต้น

3) ขนาดของโรงแรม ขนาดของโรงแรมเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่ง เพื่อ เป็นแนวทางให้แขกรู้ว่า มีสิ่งอำนวยความสะดวกมากน้อยเพียงใด เช่น โรงแรมขนาดใหญ่มักจะมีสิ่งอำนวยความสะดวกมากกว่าโรงแรมขนาดเล็ก แต่แขกบางกลุ่มอาจชอบโรงแรมขนาดเล็ก เนื่องจากจะได้รับการบริการที่อบอุ่นกว่าโรงแรมขนาดใหญ่ๆ

4) สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทต่างๆ สิ่งอำนวยความสะดวกให้ บริการแขกเป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการเลือกใช้บริการของแขก โรงแรมจึงจำเป็นต้องแจ้งให้ทราบว่ามีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส ห้องอาหาร บาร์ ห้องประชุม เป็นต้น

5) มาตรฐาน มาตรฐานเป็นสิ่งที่ยกก่อนข้างยาก ไม่เหมือนกับราคา ขนาดของโรงแรม หรือสิ่งอำนวยความสะดวกซึ่งสามารถบ่งชี้คุณภาพของโรงแรมได้อย่างชัดเจน คุณภาพของการให้บริการแก่แขก อาหารที่เสิร์ฟ การต้อนรับ เป็นเครื่องตัดสินว่ามีมาตรฐานเพียงใด โรงแรมที่มีมาตรฐานที่ดีประเทศหนึ่งอาจมีมาตรฐานกลางของอีกประเทศหนึ่งก็ได้ ฉะนั้นมาตรฐานของการบริการของโรงแรมต่างๆ จึงนิยมเปรียบเทียบกับประเทศนั้นๆ

2.2.2 ประเภทของโรงแรม (TYPE OF HOTEL ACCOMMODATION)

การแบ่งประเภทของ โรงแรม สามารถแบ่งได้หลายวิธีตามหลักวิชาการ ดังนี้

- 1) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง
- 2) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะการดำเนินงาน
- 3) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามมาตรฐานของโรงแรม
- 4) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามขนาดของ โรงแรม
- 5) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามระยะเวลาการเข้าพัก
- 6) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะที่เข้าพัก

1) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง แบ่งเป็น 4 ประเภท

1.1) โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

คือ โรงแรมในเมืองใหญ่ๆ ที่มีความสำคัญทางด้านธุรกิจ การค้า การทูต รวมทั้งการท่องเที่ยว โรงแรมประเภทนี้จะให้ความสะดวกสบายต่างๆครบครันแก่ผู้มาพัก และบุคคลภายนอก เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือบริการสำหรับนักธุรกิจ เช่น ศูนย์ธุรกิจ (BUSINESS CENTER)

1.2) โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALL CITY HOTEL)

คือ โรงแรม ที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกลจากชุมชนเมืองใหญ่อยู่ในชนบท และแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1.3) โรงแรมสำหรับการพักผ่อนตากอากาศ (RESORT HOTEL)

คือ โรงแรมที่ตั้งขึ้นเพื่อเป็นที่พักผ่อนตากอากาศ ตั้งอยู่สถานที่เป็นที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เช่น ชายทะเล เป็นต้น มีการบริการด้านต่างๆ เช่นเดียวกับโรงแรมในเมืองทั่วไป และมีสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน

1.4) โรงแรมท่าอากาศยาน (AIRPORTS HOTEL)

โรงแรมประเภทนี้ต้องมีจำนวนห้องพักไม่ต่ำกว่า 100 ห้อง มีภัตตาคาร คอฟฟี่ช็อป ห้องจัดเลี้ยง โรงแรมท่าอากาศยานเป็นที่นิยมการจัดเลี้ยงประชุม ซึ่งเป็นคู่แข่งโรงแรมในเมือง

2) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะที่ดำเนินการ

2.1) ลักษณะอเมริกา (AMERICA – PLAN HOTEL)

คือ โรงแรมที่คิดอัตราค่าห้องพักรวมค่าอาหารเช้า ซึ่งอาจจะเป็น 2-3 มื้อ (ไม่ยกเว้นกรณีที่พักไม่มารับบริการอาหาร) เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้แก่แขกผู้เข้าพัก

2.2) ลักษณะยุโรป (EUROPE – PLAN HOTEL)

คือ โรงแรมที่คิดอัตราค่าห้องพักไม่รวมกับค่าอาหารเช้า ส่วนค่าอาหาร แขกที่พักรับบริการจะต้องเสียเพิ่ม

2.3) ลักษณะผสม (DUAL – PLAN HOTEL)

คือ โรงแรมที่จัดบริการไว้ทั้ง 2 อย่างแรกตามที่กล่าวมาแขกเข้าพัก สามารถรับบริการแบบไหนก็ได้

3) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามมาตรฐานของโรงแรม

3.1) โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL)

มีส่วนที่ให้บริการต่างๆมากมายและพิเศษ ครบครัน

3.2) โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL)

มีส่วนที่ให้บริการ และความสะดวกสบายอย่างครบครัน มีการจัดการด้านการบริการและส่วนประกอบต่างๆ เป็นอย่างดี มีระบบการบริการที่ซับซ้อนมากมาย

3.3) โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL)

ลักษณะการบริการและส่วนประกอบต่างๆ ดีกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

3.4) โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่างๆมีน้อย หรือบางส่วนก็ไม่มี

3.5) โรงแรมชั้นสี่ (CHEAP HOTEL)

เป็นโรงแรมราคาถูก ให้บริการด้านที่พักค้างคืนหรือห้องนอนเพียงเท่านั้น

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยกองวิชาการได้แบ่งชนิดตามมาตรฐานโรงแรมออกเป็น 5 อันดับเช่นกัน โดยกำหนดจำนวนดาวสำหรับโรงแรมระดับต่างๆ มีเกณฑ์ในการกำหนดแตกต่างกัน เพื่อเป็นแนวทางให้หน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะคณะส่งเสริมการลงทุน พิจารณาดังนี้

- โรงแรมระดับพิเศษ (DELUXE) 5 ดาว
- โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS) 4 ดาว
- โรงแรมนักท่องเที่ยว (TOURIST CLASS) 3 ดาว
- โรงแรมระดับประหยัด (ECONOMY CLASS) 2 ดาว
- โรงแรมระดับประหยัด (ECONOMY CLASS) 1 ดาว

4) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามขนาดของโรงแรม

โดยแบ่งประเภทของ โรงแรมโดยถือห้องพักเป็นเกณฑ์พิจารณา

4.1) โรงแรมขนาดใหญ่

เป็นโรงแรมที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป เป็นโรงแรมที่จัดอยู่ในมาตรฐานสากล มีการดำเนินกิจการที่ซับซ้อน เป็นโรงแรมที่มีเครือข่ายการค้าเน้นการขายเขตไปตามเมือง หรือ ต่างประเทศ

4.2) โรงแรมขนาดกลาง

เป็นโรงแรมที่มีห้องพักไม่เกิน 300 ห้อง เป็นโรงแรมที่จัดให้มีบริการที่ได้มาตรฐาน แต่ถ้าตั้งอยู่ในสถานที่ต่างอากาศ ถือได้ว่าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่แห่งหนึ่งก็ได้ เนื่องจากจำนวนห้องพักมากกว่า 100 ห้อง

4.3) โรงแรมขนาดเล็ก

เป็นโรงแรมที่มีห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่เป็นการดำเนินการโดยสมาชิกภายในครอบครัว ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในชนบท หรือโรงแรมที่ตั้งอยู่ระหว่างเส้นทางการเดินทาง

5) การแบ่งประเภทของโรงแรมตามระยะเวลาการเข้าพัก

5.1) โรงแรมเพื่อพักชั่วคราว (TRANSIENT HOTEL)

คือ โรงแรมที่แขกใช้บริการในการพักชั่วคราว หรือมีระยะเวลาสั้นๆ เข้าพักเพียงวันเดียว ไม่มีการจองล่วงหน้ามีที่จอดรถประมาณ 50 ที่ โรงแรมประเภทนี้ส่วนมากจะอยู่นอกเมืองซึ่ง

เป็นเส้นทางไปยังเมืองอื่น แยกที่พักจะมาพักผ่อน ชำระร่างกาย หรือพักรถเท่านั้น ตัวอย่างเช่น โมเต็ล (ซึ่งตรงกับความหมายว่าโรงแรมมาตรฐานของไทย แต่จุดประสงค์การใช้เหมือนกัน)

5.2) โรงแรมเพื่อพักประจำ (RESIDENT HOTEL)

คือ โรงแรมที่แขกผู้มาพัก มาดำเนินการที่ต้องใช้เวลาทำสัญญา ซึ่งต้องใช้เวลาการเข้าพักยาวนานเป็นเดือน หรือนานกว่านั้น โรงแรมประเภทนี้มีวัตถุประสงค์เสนอบริการที่ดี มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อม อัตราค่าเข้าพักเป็นรายเดือนหรือรายปี

5.3) โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (RESORT HOTEL)

คือ โรงแรมที่แขกผู้เข้ามาพักต้องการพักผ่อน หรือพักผ่อนคนไข้ โดยมากจะอยู่บริการตามสถานที่ท่องเที่ยว สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อน มีระยะเวลาการเข้าพักตั้งแต่ 3 วัน ไปจนถึง 30 วัน ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับฤดูกาล เช่น โรงแรมแถบภูเก็ต สมุย และพัทยา จะเต็มหมดในช่วงเดือนเมษายน – พฤษภาคม รวมทั้งวันหยุดสุดสัปดาห์ มีการจัดให้บริการต่างๆมากมายตลอดจนมีการละเล่น การแสดงสนุกสนาน หรือจัดทัวร์ต่างๆด้วย

5.4) โรงแรมเพื่อการธุรกิจ (COMMERCIAL HOTEL)

คือ โรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมืองใหญ่ๆ เมืองสำคัญ อยู่ตามย่านธุรกิจต่างๆ ระยะเวลาการเข้าพักจะอยู่ราว 1-5 วัน แต่ส่วนใหญ่จะอยู่ราว 3-5 วัน

6) การแบ่งชนิดโรงแรมตามลักษณะการเข้าพัก

6.1) โรงแรมนักธุรกิจ (BUSSINESS HOTEL)

คือ โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ โดยมากจะอยู่ตามเมืองใหญ่ ผู้มาพักจะดำเนินธุรกิจส่วนตัว เช่นมาประชุม สัมมนา เป็นต้น

6.2) โรงแรมนักท่องเที่ยว (TOURIST HOTEL)

คือ โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อมาพักผ่อนหรือท่องเที่ยว โดยมากจะอยู่ตามสถานที่ตากอากาศทั่วไป

6.3) โรงแรมนักกีฬา (SPORTS HOTEL)

คือ โรงแรม สำหรับนักกีฬา เมื่อมาแข่งขันตามวาระต่างๆ มักอยู่ใกล้กับสถานที่ที่มีการแข่งขัน

นอกจากนั้นการแบ่งชนิดโรงแรมดังกล่าวแล้ว ยังมีการแบ่งชนิดโรงแรมอีกอย่างหนึ่ง คือ การแบ่งประเภทโรงแรมตามแบบยุโรป มีการดำเนินการคล้ายกันกับชนิดของโรงแรมที่กล่าวมาแล้ว แต่แตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ ยุโรปมีความเจริญก้าวหน้าด้านกิจการ โรงแรมมากที่สุด พอแบ่งประเภทโดยสังเขป ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **COMMERCIAL HOTEL** เป็นโรงแรมธุรกิจมักตั้งอยู่ใจกลางเมืองหลวง ที่ทำการค้า การค้าใหญ่ๆ หรือท่าเมืองต่างๆ โรงแรมประเภทนี้มักมีที่ประชุมอยู่ด้วย

- **RESIDENT HOTEL** คือโรงแรมท่องเที่ยว มักอยู่ในเมืองหลวงหรือ เมืองที่มีความสำคัญในการท่องเที่ยว เช่น มีสถาปัตยกรรมสำคัญต่างๆ

- **RESORT HOTEL** โรงแรมที่ตั้งอยู่ตามสถานที่พักผ่อน มีธรรมชาติงดงาม เช่น ชายทะเล ริมหาด ภูเขา เทือกเขาที่มีหิมะและสถานที่เล่นสกี

- **SEASONAL HOTEL** คือโรงแรมที่เปิดในช่วงของฤดูกาลการท่องเที่ยว มักเปิดช่วงระหว่าง เดือนตุลาคม – พฤษภาคม เพื่อใช้เล่นสกีและปิดในช่วงฤดูร้อน

- **PENSION** คือ ที่พักคนชรา มักอยู่ในชนบทที่มีบรรยากาศที่ดี

- **HOSPITAL** คือ โรงพยาบาล เป็นสถานพยาบาลที่มีการบริการบางส่วนคล้ายกับโรงแรม

- **BAHOTEL** คือ โรงแรมขนาดเล็ก มีเฉพาะในยุโรปและอเมริกาเหนือ

- **SPORT HOTEL** คือ สถานที่พักบริเวณที่มีสนามกีฬาขนาดใหญ่ อาจเป็นส่วนหนึ่งของสถานที่เกี่ยวกับนักกีฬา

- **TERMAL** คือที่พัก ที่มีแหล่งน้ำแร่ธรรมชาติ มีการบริการอาบน้ำแร่ และการบริการเหมือนโรงแรมทั่วไป

- **BETRW HOUSE** คือบ้านพักที่อยู่ในชนบท

- **REST HOUSE** คือ บ้านพักที่เป็นบังกะโล มักตั้งอยู่ในสถานที่พักผ่อนทางธรรมชาติที่งดงาม สำหรับผู้มาพักเป็นครอบครัว หรือต้องการความเป็นส่วนตัว

2.2.3 ลักษณะมาตรฐานของโรงแรมชั้นหนึ่ง

คือเกณฑ์มาตรฐานในการกำหนดจากอุปกรณ์ การให้บริการลักษณะต่างๆ ของโรงแรมโดยแบ่งออกได้ดังนี้

1) ขนาดต้องมีไม่น้อยกว่า 100 ห้อง

2) ขนาดของห้องนอน ห้องนอนเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีพื้นที่ไม่ต่ำกว่า 24 ตร.ม.

ห้องคู่ทุกห้องจะต้องมีพื้นที่ไม่ต่ำกว่า 28 ตร.ม.

3) ห้องชุดรวมห้องนั่งเล่นควรมีห้อง 1ชุด : ห้องพัก 40 ห้อง

4) สถานที่ตั้ง

- อยู่ในบริเวณที่เหมาะสมต่อสภาพของโรงแรม

- มีรูปแบบและการออกแบบตกแต่งอย่างมีศิลปะสมกับเป็นโรงแรมที่มีมาตรฐานชั้นหนึ่ง

5) การบำรุงรักษา ส่วนประกอบต่างๆของ โรงแรม เช่น ตัวตึก อุปกรณ์ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

๔๕๕ ควรได้รับการดูแลรักษาเป็นอย่างดี

6) สถานที่จอดรถ และทางเข้า-ออก มีสถานที่จอดรถที่เพียงพอสำหรับความจำเป็นในการดำเนินการทางธุรกิจ และมีระบบเรียกตัวรถรับจ้าง ทางเข้าออก ของแขกที่มาพักกับสถานบริการแยกออกจากกัน

7) สวนและสระว่ายน้ำ มีบริเวณที่จัดเป็นส่วนสำหรับนั่งเล่นพักผ่อนมีสระว่ายน้ำ ที่ถูกต้องตามสุขลักษณะและขนาดมาตรฐานที่กำหนด

8) ระบบปรับอากาศ ตลอดตัวอาคารของโรงแรมจะต้องมีระบบปรับอากาศ

9) ห้องในห้องพักทุกห้อง จะต้องมียุทธภัณฑ์ที่มีมาตรฐานสูงตามลักษณะมาตรฐานโรงแรมชั้นหนึ่ง และตกแต่งในแบบที่ทันสมัย มีน้ำร้อน-น้ำเย็นตลอด 24 ชั่วโมง

10) สถานที่ตั้งตอบรับ และให้ข่าวสารจะต้องมีบริเวณที่ให้การต้อนรับและให้ข่าวสารมีพนักงานที่ได้ผ่านการอบรมและมีความชำนาญทำงานอยู่

11) ห้องพัก จะต้องจัดมีโถง และห้องพักผ่อน เก้าอี้นั่งเล่น โต๊ะเก้าอี้ สำหรับอ่านเขียน มีความสัมพันธ์กับขนาดของโรงแรม

12) ห้องรับฝากของ มีห้องและรับบริการรับฝากของเบ็ดเตล็ด ห้องฝากกระเป๋าเดินทางและสัมภาระ บริการตู้നിရိယ

13) สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการประชุม จะต้องมียุทธภัณฑ์สำหรับจัดประชุมหรือจัดงานเลี้ยงขนาด 200 ห้องขึ้นไป

14) ร้านค้า มีร้านจำหน่ายหนังสือ ตัวแทนบริการนำเที่ยว ตัวแทนบริษัท การบิน ร้านตัดผม ร้านเสริมสวย ร้านจำหน่ายยาและร้านจำหน่ายของ เบ็ดเตล็ด

15) สิ่งอำนวยความสะดวกในการสื่อสาร มีบริการด้านไปรษณีย์ โทรเลข รวมทั้งการจำหน่ายตราไปรษณีย์และของมีบริการโทรศัพท์ทางไกลต่างประเทศ และเทเลกซ์ภายในโรงแรม

16) ลิฟท์ จะต้องมียุทธภัณฑ์สำหรับตัวตึกที่สูงเกิน 2 ชั้นไว้บริการตลอด 24 ชั่วโมง และมีจำนวนสัมพันธ์กับจำนวนห้องพัก และมีลิฟท์สำหรับบริการอื่น ต่างหาก

17) การตกแต่งระบบแสง การจัดระบบแสงและการตกแต่งไฟในห้องพักห้องน้ำ ห้องสาธารณะ ทางเดิน จะต้องออกแบบให้สวยงามและเหมาะสม

18) โทรศัพท์/วิทยุ ในห้องพักทุกห้องจะต้องมีโทรศัพท์ที่ต่อได้ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม มีโทรศัพท์ติดต่อผ่านศูนย์โทรศัพท์ และโทรศัพท์ สาธารณะ ควรมีระบบเรียกภายใน

19) ห้องอาหาร มีห้องอาหารประเภทต่างๆ รวมทั้งคอฟฟี่ช็อป มีบริการ อาหารนานาชาติอย่างน้อย 4 ชนิด

20) การปูพรม ห้องพักและห้องสาธารณะทุกห้องปูพรมที่มีคุณภาพดีและดูแลรักษาให้คงสภาพเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

21) เครื่องใช้ที่เป็นผ้า ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียง ฯลฯ จะต้องใช้คุณภาพดี มีจำนวนสัมพันธ์กับห้องพักสะอาด ผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัวต้องเปลี่ยนทุกวัน

22) ภาชนะเครื่องใช้ เครื่องถ้วยชาม ซ้อนส้อม และเครื่องแก้วจะต้องใช้ของคุณภาพดี ไม่มีรอยบิ่นรอยร้าว เครื่องเงินจะต้องขัดให้สะอาดและเงามัน

23) คริว

- ห้องครัวห้องเตรียมอาหารต้องออกแบบให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์พร้อม การดูแลรักษาเป็นอย่างดี สะอาดและ ถูกสุขลักษณะ

- การทำความสะอาด เครื่องถ้วยชาม ซ้อนส้อม มีด เครื่องแก้ว ต้องทำตามหลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัย มีเครื่องล้างจาน

- จะต้องมีห้องเย็นหรือตู้แช่เย็น แบ่งออกเป็นส่วนๆตามประเภทของ อาหาร

24) บาร์ มีบาร์ที่ตกแต่งสวยงาม และมีการบริการที่สะดวก

25) การบันเทิง มีสถานที่บริการและจัดงานด้านบันเทิง คอนเสิร์ตและการแสดง

26) การบริการและพนักงาน

- บริการต้อนรับ ข่าวสาร และโทรศัพท์ต้องมีตลอด 24 ชั่วโมง

- บริการอาหารของว่างและเครื่องดื่มในห้องพักจะต้องมีตลอด 24 ชั่วโมง

- บริการ ขนย้ายสัมภาระ จะต้อง มีตลอด 24 ชั่วโมง

- มีบริการ ซักรีด ซักแห้ง จัดให้ได้ตามความต้องการ

- พนักงานประจำต้องผ่านการอบรม มีประสบการณ์และมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด

- พนักงานที่มีหน้าที่ติดต่อกับแขกจะต้องเข้าใจและพูดภาษาอังกฤษได้เป็นอย่างดี และถ้าสามารถพูดภาษาอื่น ๆ ได้ก็จะเป็นข้อดีของการให้บริการ

27) งานแม่บ้าน จะต้องดำเนินตามมาตรฐานสากล คือการดูแลส่วนของห้อง พักและส่วนสาธารณะของโรงแรมทั้งหมด

28) น้ำร้อน – น้ำเย็น จะต้องมระบบน้ำร้อน – น้ำเย็นในห้องพักและส่วนสาธารณะตลอด 24 ชั่วโมง

29) สถานที่แลกเปลี่ยนเงินตรา มีบริการสถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ดำเนินงานด้วยผู้ที่ได้รับอนุญาตทางกฎหมาย

30) การดูแลรักษาความปลอดภัยจะต้องมีตลอด 24 ชั่วโมง

31) ตู้เย็นในห้องพักควรมีขนาด 5 คิวบิกฟุต พร้อมเครื่องคั้นที่บริการด้วยตนเองไว้บริการตามคำขอ และต้องมีเหยือก / กระจกสุญญากาศ ใส่น้ำเย็นพร้อมแก้วน้ำที่สะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 32) ระบบไฟฉุกเฉิน จะต้องมีการกำหนดไฟฟ้าฉุกเฉินที่สามารถผลิตกระแสไฟฟ้าได้พอสำหรับระบบแสงสว่างตามที่สาธารณะ ลิฟท์ ห้องเย็น / ตู้เย็น และระบบประปา
- 33) บริการด้านการแพทย์ ตลอด 24 ชั่วโมง
- 34) การป้องกันเพลิงไหม้ จะต้องมีการป้องกันเพลิงไหม้ที่ถูกต้องและเพียงพอ
- 35) สิ่งอำนวยความสะดวกพิเศษ เช่นห้องฟิตเนส ห้องเล่นเกมสปีดคลับ ห้องซาวน่า อ่างน้ำวน เป็นต้น

2.3 การดำเนินงานและองค์ประกอบของโรงแรม

2.3.1 โครงสร้างของโรงแรม (HOTEL STRUCTURE)

ธุรกิจด้านโรงแรมเป็นธุรกิจที่ดำเนินงานตลอด 24 ชั่วโมง ต่อวัน และไม่มีวันหยุด จึงต้องมีผู้บริหารและพนักงานตลอดเวลา บุคคลเหล่านี้ต้องได้ผ่านการอบรมและมีมาตรฐานการบริการ (STANDARD OF SERVICE) จึงต้องมีการร่วมมือกันระหว่างพนักงานในแผนกต่างๆ เพื่อให้การบริการของโรงแรมเป็นไปโดยมีประสิทธิภาพสูงสุด

โครงสร้าง (STRUCTURE) ประกอบด้วย

1) สายงานหรือแผนผังการลำดับการบังคับบัญชา (CHAIN OF COMMAND OR ORGANIZATION) รายละเอียดในการจัดการนั้นแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับขนาดและมาตรฐานของโรงแรมนั้นๆ ถ้าหากจะปฏิบัติงานให้ประสบความสำเร็จก็จำเป็นต้องจัดโครงสร้างแบ่งลำดับการบังคับบัญชาให้แผนกต่างๆรับผิดชอบเฉพาะด้าน เพื่อให้กิจการนั้นดำเนินไปด้วยดีไม่มีการทำงานที่ซ้ำซ้อนหรือปะปนกัน ตามนโยบายและระบบที่วางไว้

2) นโยบายและระบบ (POLICIES AND SYSTEM) การสร้างนโยบายหรือการกำหนดนโยบาย และระบบในกิจการโรงแรม ซึ่งมีเจ้าของคนเดียวหรือเป็นโรงแรมขนาดเล็ก ส่วนมากเจ้าของหรือผู้ลงทุนจะมอบหน้าที่ให้ผู้จัดการทั่วไป แต่บริษัทธุรกิจโรงแรมนานาชาติซึ่งมีโรงแรมในเครือตั้งอยู่หลายท้องถิ่น และหลายประเทศมีผู้ร่วมลงทุนหลายฝ่าย การดำเนินนโยบายหลัก (MAIN POLICIES) และระบบปฏิบัติงานย่อมาจากสำนักงานใหญ่ (HEAD OFFICE) ซึ่งเป็นสำนักบริการส่วนกลาง เพื่อให้โรงแรมในเครือมีนโยบายและระบบมาตรฐานและแนวทางเดียวกัน เพื่อสะดวกในการตรวจสอบและควบคุม อย่างไรก็ตามโรงแรมในเครือก็จะมีปัญหารายละเอียดแตกต่างกัน โดยเฉพาะกฎหมายท้องถิ่น ประเพณี สภาพแรงงาน ฯลฯ ฉะนั้นสำนักงานใหญ่จะต้องร่วมมือกับผู้จัดการทั่วไปกำหนดนโยบายหลักและระบบ เพื่อให้มีประสิทธิภาพเต็มที่ ไม่มีปัญหาในทางปฏิบัติกับผู้บริหารและพนักงานทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2 นโยบายหลักและระบบของโรงแรม มีดังนี้

- 1) แรงงาน (LABOUR)
- 2) อัตราค่าบริการ (RATE STRUCTURE)
- 3) การจัดซื้อ (PURCHASING)
- 4) การประกันภัย (INSURANCE)
- 5) การโฆษณา (ADVERTISING)
- 6) การบัญชี (ACCOUNTING)
- 7) สินเชื่อ (CREDIT)

1) แรงงาน (LABOUR)

เมื่อเปิดกิจการในโรงแรม ค่าใช้จ่ายที่สำคัญอย่างหนึ่งก็คือ งบประมาณสำหรับการจ้างแรงงาน ฉะนั้นจะต้องกำหนดนโยบายการว่าจ้าง กำหนดตำแหน่งต่างๆของพนักงาน จำนวนพนักงานและมาตรฐานของพนักงาน ซึ่งขึ้นอยู่กับธนาคารและธุรกิจนั้นๆ นโยบายการจ้างงานจะต้องมีหลักการพิจารณาถึงรายละเอียดต่างๆ เช่น เงินเดือน ผลประโยชน์พิเศษ การให้สวัสดิการทางสังคม สุขภาพ เงินประกัน เบี้ยบำนาญ ตลอดไปจนถึงพนักงานดีเด่น เป็นต้น สิ่งเหล่านี้จะมีการยืดหยุ่นไปตามลักษณะของโรงแรมต่างๆ

2) อัตราค่าบริการ (RATE STRUCTURE)

โรงแรมที่จะเปิดใหม่ต้องกำหนดค่าที่พักไว้ก่อนที่จะเริ่มดำเนินงาน โดยพิจารณาขั้นตอนก่อนการก่อสร้าง ชนิดของโรงแรม อุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ ตลอดไปจนถึงประเภทของแขกที่คาดว่าจะเข้ามาพัก สรุปคือ การประเมินค่าธุรกิจที่ลงทุนกับผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับ กำหนดออกมาเป็นค่าบริการของโรงแรมนั่นเอง (อัตราค่าห้องพักและอัตราค่าบริการอื่นๆ เช่น อาหาร เครื่องดื่ม ฯลฯ) อัตราค่าบริการของโรงแรมในท้องถิ่นก็ต้องนำมาเปรียบเทียบกับ

3) การจัดซื้อ (PURCHASING)

โรงแรมลักษณะในเครือ (CHAIN HOTEL) บางแห่งอาจจะมีแผนกจัดซื้อกลาง (CENTRAL PURCHASING DEPARTMENT) แต่บางแห่งมีลักษณะแตกต่างไป เช่น โรงแรมในเครือ SHERATON จะจัดหน่วยงานแยกเฉพาะ (A. SEPARATE COOPERATION) ซึ่งมีหน้าที่ในการจัดซื้อทุกอย่าง จึงมาขายต่อให้โรงแรมสาขาแต่ละแห่ง โดยมีเครื่องหมายของเครือตนเองติดที่วัสดุทุกชิ้น สำหรับการจัดซื้ออาหารและเครื่องดื่มนั้น มักจะไม่มีแผนกจัดซื้อกลาง ยกเว้นแต่ว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครือโรงแรมนั้น มีมากกว่า 1 แห่ง ในเมืองเดียวกัน เพราะว่าเก็บอาหารไว้ส่วนกลางแล้วต้องห่อใหม่ จัดไปตามสาขาอีกทีหนึ่ง

สำหรับเครื่องดื่มนั้นมีลักษณะเฉพาะไปตามกฎหมาย หรือการอนุญาตในท้องถิ่นหรือแต่ละประเทศแตกต่างกันไป โดยทั่วไปจะจัดซื้อกับผู้ผลิตโดยตรงหรือพ่อค้าขายส่ง โรงแรมจะต้องหาเครื่องดื่มนั้นไว้ทุกชนิด เพราะลูกค้าแต่ละคนชอบไม่เหมือนกัน

โดยสรุปแล้วมีเหตุผลใหญ่ 2 ข้อ ในการจัดตั้งแผนกจัดซื้อกลางขึ้น คือ

3.1) ในด้านการเงินย่อมประหยัดค่าใช้จ่าย เพราะการซื้อมากย่อมได้ราคาที่ต่ำ หรือสินค้าบางประเภท เช่น เครื่องเรือน ของตกแต่ง พรม ผ้าปูที่นอน ฯลฯ อาจจะติดต่อกับโรงงานงานโดยตรง ซึ่งย่อมได้สินค้าที่ราคาถูกลงอย่างแน่นอน

3.2) เป็นเหตุผลในด้านการควบคุมคุณภาพสินค้า ฝ่ายบริการจัดซื้อสามารถคัดเลือกมาตรฐานสินค้าที่ดี และเท่าเทียมกันกับทุกโรงแรมในเครือได้

4) การประกันภัย (INSURANCE)

การประกันภัยของโรงแรมก็มีลักษณะเดียวกับการจัดซื้อสินค้าอื่นๆ คือต้องมีหน่วยงานกลาง เพื่อให้โรงแรมในเครือมีมาตรฐานและสะดวกกับการควบคุมกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับการจัดซื้อประกันของโรงแรม มักจะขึ้นกับสำนักงานบริหารส่วนกลาง เพื่อจะมีการเจรจาในอัตราดอกเบี้ยที่ถูกต้อง

5) การโฆษณา (ADVERTISING)

โรงแรมลักษณะในเครือโดยทั่วไป จะมีการโฆษณาร่วมกันในเครือของตนเอง เช่น HILTON , SHERATON , HOLIDAY INN ฯลฯ เป็นการสร้างชื่อให้ติดกับประชาชนโดยทั่วไป การโฆษณาในลักษณะเช่นนี้ มีแนวความคิดที่ว่าคนเดินทางท่องเที่ยวมักพักโรงแรมที่มีชื่อเสียงคล้ายคลึงกัน โดยเฉพาะ ห้องพัก อาหาร เครื่องดื่ม ไม่ต่างจากสินค้าที่เคยรู้จักมาก่อนแล้ว เช่น คนอเมริกันจะรู้จักโรงแรมในเครือ INTER - CONTINENTAL เมื่อมาเที่ยวเมืองไทยว่ามีโรงแรมในเครือนี้ ก็อาจจะอยากมาพักด้วยเช่นกัน จากแนวความคิดนี้จึงมีการจัดโฆษณาส่วนกลางของโรงแรมในเครือขึ้น

อย่างไรก็ตามความจำเป็นในการโฆษณาชื่อของโรงแรมตามท้องที่ต่างๆก็ยังคงมีอยู่ ไม่เพียงแต่จะโฆษณาในด้านการจัดเลี้ยง ภัตตาคาร บาร์ เท่านั้น แต่ยังหมายถึงการขายห้องพักของโรงแรมในท้องถิ่นนั้นด้วย เพราะฉะนั้นโรงแรมสาขาในเครือแต่ละแห่งจึงต้องมีงบประมาณโฆษณาของตนเองด้วย

6) การบัญชี (ACCOUNTING)

การบัญชีเป็นแผนกที่สำคัญมากในธุรกิจทุกประเภท รวมทั้งธุรกิจโรงแรมด้วย ทุกๆ โรงแรมจำเป็นต้องมีการจัดทำบัญชี สถิติ เก็บเป็นตัวเลขให้มีระบบ เพื่อการตรวจสอบและการวางแผนล่วงหน้า ระบบการบัญชีจะเป็นเครื่องมือให้ผู้บริหารตัดสินใจในการดำเนินการต่างๆ ได้

7) สินเชื่อ (CREDIT)

โรงแรมในเครือทุกแห่ง จะมีนโยบายร่วมกันในการรับสินเชื่อ ยกเว้นการรับบัตรเครดิตสินเชื่อของชาตินั้น ต้องยึดหยุ่นได้ตามขนบธรรมเนียมประเพณีที่ใช้อยู่ ทางโรงแรมจะต้องตรวจสอบบริษัทที่เสนอบัตรเครดิตก่อนที่จะมารับใช้โรงแรมของตน สำหรับสินเชื่อกับ TRAVEL AGENTS และลูกค้าคนอื่นๆ โดยปกติระยะเวลาของการกำหนดชำระหนี้มักจะเป็นรายเดือน แต่ก็อาจจะมีการตกลงกันเป็นลักษณะพิเศษได้ สำหรับโรงแรมลักษณะในเครือก็จะมีข้อตกลงนโยบายรวมของด้านสินเชื่อ เพื่อนำมาใช้กับโรงแรมในเครือของตนทั้งหมด

2.4 การแบ่งหน่วยงานภายในโรงแรม

การจัดหน่วยงานภายในระบบ โรงแรมขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม โรงแรมที่มีขนาดเล็ก จำนวนห้องพักต่ำกว่า 50 ห้อง มีห้องอาหารเพียง 1 ห้อง และบาร์ 1 ห้อง การจัดหน่วยงานจึงไม่ยุ่งยากมากนัก แต่ในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีจำนวนห้องพักถึง 600 ห้อง ก็ต้องมี ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ตลอดจนบริการอื่นๆ อีกมากมายตามมา การจัดหน่วยงานหรือการจัดองค์กรย่อมมีความสลับซับซ้อนมากขึ้น และมีหน่วยงานที่ให้บริการเพิ่มขึ้น

การจัดองค์กร หมายถึง การจัดแบ่งคนทำงาน โดยกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบให้ทำเป็นแผนกๆ แต่ละงานจะสอดรับกันในฐานะเป็นองค์กรเดียวกัน จำเป็นต้องให้สายงานบังคับบัญชาชัดเจน และมีการสื่อความที่ดีด้วย ลักษณะการจัดองค์กรจะเป็นรูปใดนั้นขึ้นอยู่กับโรงแรมแต่ละแห่ง ว่าเป็นโรงแรมประเภทไหน และมีขนาดใหญ่หรือเล็กแค่ไหนด้วย

สำหรับโรงแรมเล็กๆ การจัดองค์กรจะเป็นลักษณะแบบง่ายๆ โดยมีผู้จัดการคนหนึ่งดูแลควบคุมงานทุกด้าน การติดต่อสื่อความจึงมักจะเป็นแบบง่ายๆ และจะเป็นการติดต่อระหว่างตัวพนักงานกับผู้จัดการ โดยตรง และพนักงานก็สามารถติดต่อประสานงานกับแผนกอื่นๆ ได้เอง

2.4.1 พนักงานและฝ่ายหรือแผนกที่สำคัญ(STAFF AND MAJOR DEPARTMENT)

โรงแรมมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรม ไม่สามารถที่จะดำเนินการและบริหารโดยคนเดียว จำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบปฏิบัติในหน้าที่ต่างๆ กัน ร่วมมือกันดำเนินการไปสู่ความสำเร็จ สำหรับการบริหาร โรงแรมในปัจจุบันเราอาจแบ่งประเภทได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานของโรงแรมแบ่งออกเป็น 4 ระดับ คือ

1) ระดับผู้กำหนดนโยบายและผู้ควบคุมนโยบายไปปฏิบัติ คือ ผู้จัดการทั่วไป และระดับหัวหน้าฝ่ายหรือแผนกต่างๆ (GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEADS)

2) ระดับรองและผู้ช่วยหัวหน้าหรือแผนก (SUB AND ASSISTANT DEPARTMENT HEADS)

3) ระดับหัวหน้า (SUPERVISOR)

4) พนักงานทั่วไป (GENERAL STAFF)

ฝ่ายหรือแผนกที่สำคัญของโรงแรมแบ่งเป็น 6 ฝ่าย คือ

4.1) ฝ่ายจัดการและอำนวยการ (MANAGER AND ADMINISTRATION)

4.2) ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม (FRONT OFFICE)

4.3) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)

4.4) ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING)

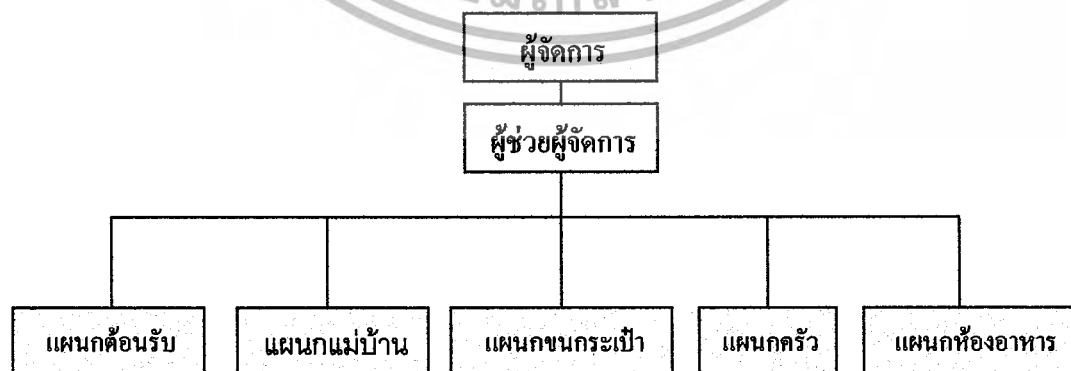
4.5) ฝ่ายครัว (KITCHEN)

4.6) ฝ่ายช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT)

2.4.2 ฟังก์ชันจัดองค์กรของโรงแรม

1. โรงแรมขนาดเล็ก

ในโรงแรมขนาดเล็กมีพนักงานน้อย ดังนั้นพนักงานต้องทำหน้าที่หลายอย่าง เช่น พนักงานต้อนรับนอกจากให้บริการแขกเกี่ยวกับการลงทะเบียนแล้ว ต้องทำหน้าที่เป็นพนักงานรับโทรศัพท์ (OPERATOR) และพนักงานการเงิน (FRONT CASHIER) เมื่อแขกจะคืนห้องพักด้วย หรือพนักงานบริการอาหาร นอกจากจะเสิร์ฟอาหารในห้องอาหารแล้ว ยังต้องเสิร์ฟอาหารในห้องพักแขกด้วย และผู้จัดการต้องทำหน้าที่ด้านการเงิน พัสดุ และการจัดซื้ออาหาร ซึ่งงานเหล่านี้ในโรงแรมขนาดใหญ่จะแยกออกเป็นแต่ละแผนก

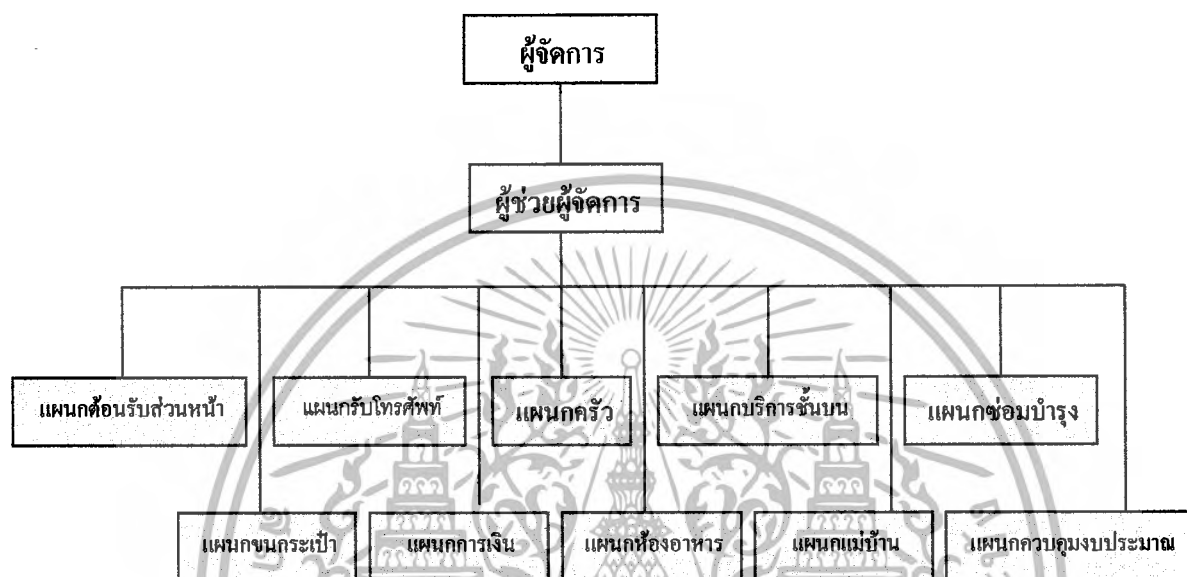


แผนภูมิที่ 2.1 แสดงการแบ่งหน่วยงานโรงแรมขนาดเล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. โรงแรมขนาดกลาง

เมื่อโรงแรมมีขนาดใหญ่ขึ้นการกำหนดหน้าที่ของแผนกต่างๆ แยกออกอย่างชัดเจน แต่แผนกมีหัวหน้าดูแลความรับผิดชอบ เนื่องจากโรงแรมมีขนาดใหญ่ขึ้นและมีบริการให้แก่แขกมากขึ้น ในโรงแรมขนาดเล็กมีผู้ช่วยผู้จัดการเพียง 1 คน แต่ในโรงแรมขนาดกลางอาจมีผู้ช่วยผู้จัดการถึง 2 คน โดยทำงานสลับกันเป็นช่วงเวลา เพื่อให้การบริหารโรงแรมดำเนินไปโดยตลอด

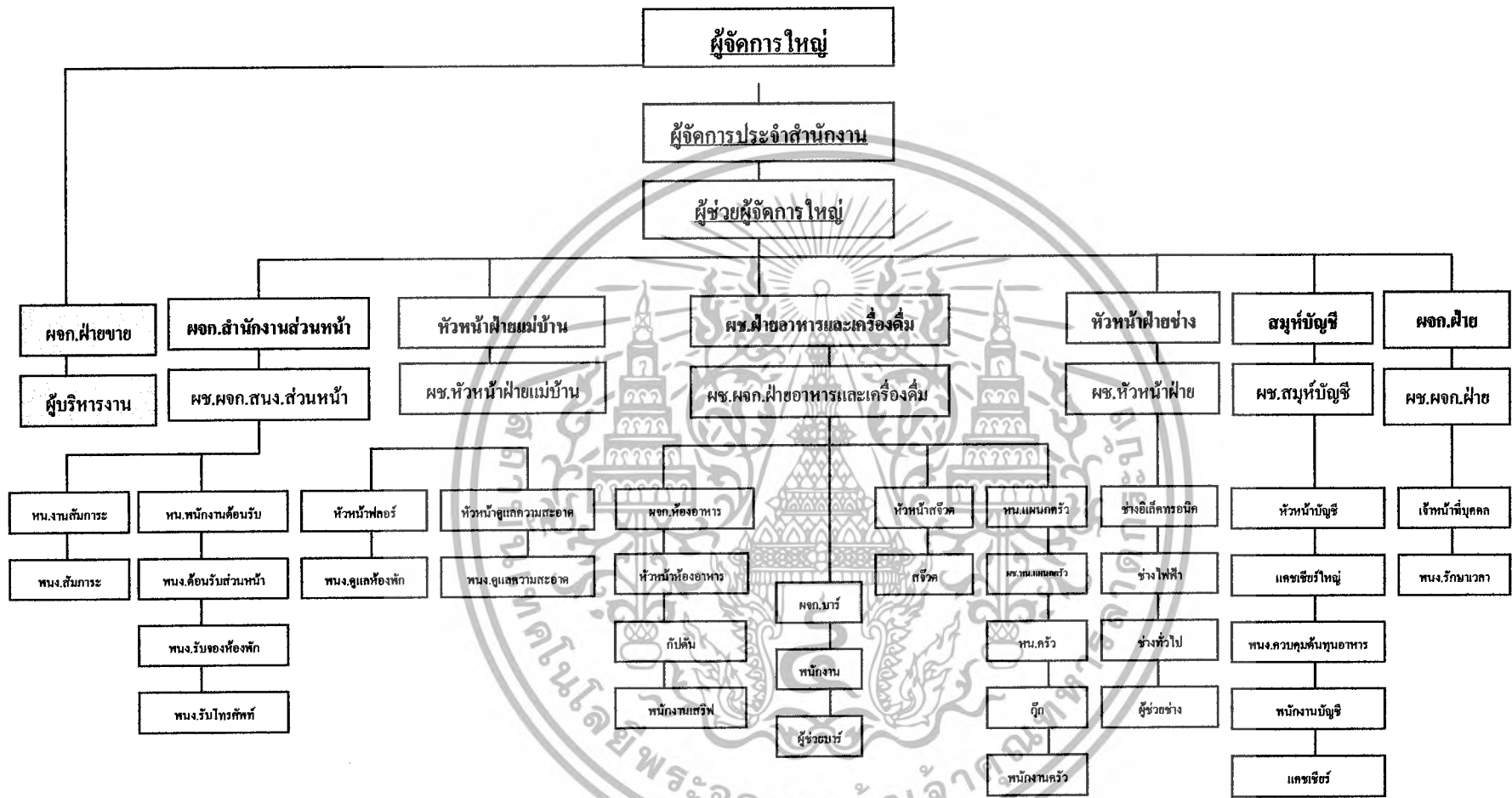


แผนภูมิที่ 2.2 แสดงการแบ่งหน่วยงานโรงแรมขนาดกลาง

3. โรงแรมขนาดใหญ่

ในโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีจำนวน 300 ห้องขึ้นไป การบริการจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีประสิทธิภาพเป็นจำนวนมาก มีการแบ่งแผนกต่างๆ รับผิดชอบงานในหน้าที่ออกไปหลายแผนก จะเห็นได้ว่าการแบ่งหน่วยงานภายในโรงแรมก็จะขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม แต่อย่างไรก็ตาม ทุกโรงแรมจะมีหน่วยงานหลักที่เหมือนกัน ซึ่งหน่วยงานหลักทั้ง 6 หน่วยงานที่กล่าวมาแล้ว คือ ฝ่ายจัดการและอำนวยความสะดวก, ฝ่ายบริการส่วนหน้าของโรงแรม, ฝ่ายแม่บ้าน, ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ฝ่ายครัว, ฝ่ายช่าง

โรงแรมขนาดใหญ่ จะต้องแบ่งขอยออกเป็นหน่วยงานย่อย โดยมีหัวหน้าดูแลในแต่ละหน่วยงาน ในโรงแรมใหญ่ๆ ปรมาณงานแต่ละด้านจะมีมากจนพนักงานในแต่ละแผนกมีความเชี่ยวชาญเฉพาะงานด้านเดียว และงานของแต่ละคนก็จะไม่ค่อยมีโอกาไปเกี่ยวข้องกับงานด้านอื่นๆ ของโรงแรมเหมือนอย่างในกรณีของโรงแรมขนาดเล็ก



แผนภูมิที่ 2.3 แสดงการแบ่งหน่วยงานโรงแรมขนาดใหญ่

2.4.3 ฝ่ายจัดการและอำนวยการ (MANAGER AND ADMINISTRATION)

ฝ่ายจัดการและอำนวยการมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการดำเนินงานของโรงแรม วางแผนและตัดสินใจเกี่ยวกับนโยบาย การควบคุมเกี่ยวกับการทำงานของพนักงานทั้งหมด สำหรับโรงแรมที่มีขนาดเล็ก หน้าที่ของฝ่ายจัดการและอำนวยการการดูแลคนอาจจะไม่มากนักบางกรณีเจ้าของโรงแรมจะทำหน้าที่ผู้จัดการเอง ส่วนโรงแรมที่มีขนาดใหญ่จะมีการแบ่งสายงานรับผิดชอบมากขึ้น

พนักงานในฝ่ายจัดการและอำนวยการ

1) เจ้าของโรงแรม (OWNER)

เป็นผู้กำหนดเป้าหมายของธุรกิจให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติตาม

2) กรรมการบริษัท (BOARD OF DIRECTOR)

ประกอบด้วยหุ้นส่วนใหญ่ๆ หรือผู้ตัดสินใจเกี่ยวกับนโยบาย การบริหารงาน โดยไม่เกี่ยวข้องงานประจำ

3) ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)

เป็นผู้บัญชาการบางส่วนหรือบางฝ่ายของโรงแรม หรือหลายๆฝ่าย ตามที่ได้รับมอบหมายอำนาจหน้าที่

4) สมุหบัญชี (ACCOUNTANT)

เป็นผู้ควบคุมรายรับรายจ่ายของโรงแรม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการเงินแก่ผู้จัดการและกรรมการบริษัท

5) ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONAL MANAGER)

เป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับพนักงานทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งการจัดหาพนักงาน สวัสดิการ และบันทึกหลักฐานต่างเกี่ยวกับการทำงาน

2.4.4 ฝ่ายบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE DEPARTMENT)

ฝ่ายบริการส่วนหน้ามีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการขาย การจัดห้องพักให้กับแขก ดูแลดูแล การจ่ายค่าห้องพักและค่าใช้จ่ายอื่นๆของแขกที่มาพัก



แผนภูมิที่ 2.4 แสดงการแบ่งหน่วยงานฝ่ายบริการส่วนหน้า

พนักงานฝ่ายบริการส่วนหน้า

1) ผู้จัดการฝ่ายบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE MANAGER)

มีหน้าที่เป็นผู้บังคับบัญชางานประจำวันของแผนกต่างๆ ดำเนินไปด้วยความราบรื่น

2) ผู้จัดการแผนกจองห้องพัก (RESERVATION MANAGER)

มีหน้าที่ดูแลงานในการจองห้องพักให้แน่ใจว่าแขกที่จะจองห้องพักล่วงหน้า ได้รับการติดต่อทันทีและบันทึกในแผนภูมิการจองห้องพัก อย่างไม่บกพร่อง

3) หัวหน้าแผนกต้อนรับ (HEAD RECEPTIONIST)

มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์ภายในและภายนอกโรงแรม ให้มีประสิทธิภาพ

4) หัวหน้าแคชเชียร์ (HEAD CASHIER)

มีหน้าที่ดูแลเกี่ยวกับรายจ่ายของแขก บัญชีการใช้จ่ายให้ถูกต้องเมื่อแขกจะออกโรงแรม

2.4.5 แผนกห้องโถงส่วนหน้าของโรงแรม (FRONT HALL DEPARTMENT)

แผนกห้องโถงส่วนหน้าของโรงแรมมีหน้าที่และความรับผิดชอบบริเวณทางเข้าของโรงแรม ลิฟท์ และขนสัมภาระของแขก ไปยังห้องพัก บริการตอบข้อสอบถามของแขกและบริการด้านจดหมายไปรษณีย์ภัณฑ์และข่าวสารแก่แขก บางแห่งต้องดูแลกุญแจห้องพักด้วย



แผนภูมิที่ 2.5 แสดงการแบ่งหน่วยงานแผนกห้องส่วนหน้าของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานแผนกห้องโถงส่วนหน้าของโรงแรม

1) พนักงานแผนกห้องโถงส่วนหน้า (HEAD HALL PORTER)

มีหน้าที่ดูแลงานของพนักงานขนสัมภาระ ล้าง และมอบหมายหน้าที่ให้พนักงานในแผนกปฏิบัติงาน และควบคุมงานให้เรียบร้อย

2) พนักงานเปิดประตู (DOOR MAN)

มีหน้าที่ดูแลบริเวณหน้าประตูโรงแรม ช่วยเหลือแขก เข้า – ออก อำนวยความสะดวกแก่แขกที่ ขึ้น – ลง รถ และเรียกรถให้แขก

3) พนักงานขนกระเป๋า (LUGGAGE PORTER)

มีหน้าที่อำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการขนสัมภาระของแขกที่เข้ามาพัก และบริการขนสัมภาระออกจากห้องพักเมื่อแขกจะออกจากโรงแรม

4) พนักงานประจำลิฟท์ (LIFT MAN)

มีหน้าที่ดูแลและจัดการเกี่ยวกับการทำงานของลิฟท์โดยสารถของโรงแรม เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกที่ใช้บริการ

5) พนักงานประจำห้องโถง

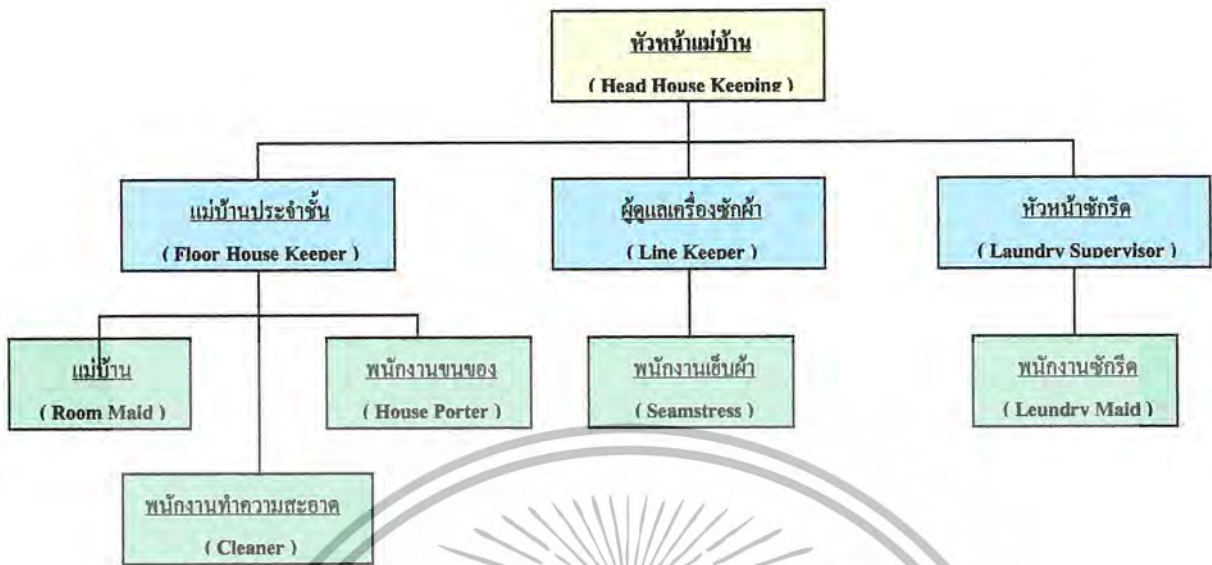
มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยของหัวหน้าพนักงานในหน้าที่ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการตอบข้อซักถามและบริการข่าวสารแก่แขก

6) เด็กรับใช้ทั่วไป (PAGE BOY)

มีหน้าที่จัดส่งข่าวสารจดหมายต่างๆ แก่แขก เดินหนังสือ ตามแขกทำตามที่ได้รับมอบหมาย

2.4.6 ฝ่ายแม่บ้าน (HOUSE KEEPING DEPARTMENT)

ฝ่ายแม่บ้าน เป็นผู้ดูแลเกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักทั้งหมด ให้มีความสะอาดพร้อมที่จะรับแขกและขณะที่แขกอยู่ รวมทั้งดูแลความสะอาด สะอาด เรียบร้อย บริเวณสาธารณะของโรงแรมทั้งหมด เช่น ทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยงต่างๆ เป็นต้น



แผนภูมิที่ 2.6 แสดงการแบ่งหน่วยงานฝ่ายแม่บ้าน

พนักงานในแผนกแม่บ้าน

1) หัวหน้าแม่บ้าน (HEAD HOUSE KEEPER)

มีหน้าที่การดำเนินงานทั้งหมด การบังคับบัญชา มอบหมาย ควบคุมงานให้สำเร็จตามเป้าหมาย

2) แม่บ้านประจำชั้น (FLOOR HOUSE KEEPER)

มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบงานประจำชั้น หรือส่วนที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบการทำความสะอาดห้องพักของแม่บ้านและพนักงานทำความสะอาดที่อยู่ได้บังคับบัญชา รวมทั้งตรวจสอบสภาพของห้องพักและรายงาน

3) แม่บ้าน (ROOM MAID)

มีหน้าที่รับผิดชอบการเตรียมห้องพักแขก เช่น ทำความสะอาด จัดเตียงนอน เตรียมผ้าคลุมและอุปกรณ์อื่นๆที่จำเป็นภายในห้องนอน

4) พนักงานทำความสะอาด (CLEANER)

มีหน้าที่ทำความสะอาดบริเวณที่สาธารณะทั่วไปของโรงแรม สำนักงานของฝ่ายต่างๆ รวมทั้งบริเวณทางเดิน ห้องโถง ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ฯลฯ

5) พนักงานขนของ (HOUSE PORTER)

มีหน้าที่เนื่องจากพนักงานแม่บ้านในห้องพักส่วนใหญ่เป็นผู้หญิง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีพนักงานขนของที่จะต้องยกของที่หนักๆ เช่น เฟอร์นิเจอร์ ลำเลียงเสื้อผ้า

6) พนักงานดูแลเครื่องซักผ้า (LINER KEEPER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีหน้าที่รับผิดชอบคลังพัสดุเครื่องผ้า ส่งมอบผ้าที่สะอาดให้แม่บ้าน ตรวจสอบจำนวนผ้าที่สกปรก และจัดส่งไปซักกรีด

7) พนักงานเย็บผ้า (SEAMSTRESS)

มีหน้าที่ซ่อมแซมเสื้อผ้าตัดเย็บผ้าในโรงแรมให้อยู่ในสภาพที่ปกติ

8) หัวหน้าห้องซักกรีด (LAUNDRY SUPERVISOR)

มีหน้าที่รับผิดชอบงานซักกรีดของโรงแรม มอบหมายและควบคุมการทำงานของพนักงานซักกรีด

9) พนักงานซักกรีด (LAUNDRY MAID)

มีหน้าที่ซักและรีดผ้าต่างๆ ที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายให้ทำ อาจจะเป็นเสื้อผ้าของแขกที่มาพักในโรงแรมหรือผ้าทั่วไปที่ใช้ในโรงแรม

2.4.7 ฝ่ายบริการอาหาร และ เครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT)

เป็นฝ่ายที่ทำรายได้มากที่สุดฝ่ายหนึ่งของโรงแรม มีหน้าที่และรับผิดชอบเกี่ยวกับการขาย การบริการอาหารเครื่องดื่มในห้องอาหาร บาร์ ห้องพักแขก และห้องจัดเลี้ยง ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม



แผนภูมิที่ 2.7 แสดงการแบ่งหน่วยงานฝ่ายบริการอาหารเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1) ผู้จัดการฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD & SERVICE MANAGER)

มีหน้าที่รับผิดชอบงานบริการ เกี่ยวกับอาหารทั้งหมดของโรงแรมมอบหมายควบคุมการทำงานของแต่ละแผนกต่างๆ ที่อยู่ในความรับผิดชอบและติดต่อประสานกับแผนกที่เกี่ยวข้อง

2) ผู้จัดการห้องอาหารต่างๆ (OUTLET / RESTAURANT MANAGER)

มีหน้าที่รับผิดชอบงานบริการของห้องอาหารที่ได้รับมอบหมาย ควบคุมพนักงาน และแก้ไขปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้น รวมทั้งติดต่อและประสานงานกับหน่วยงานอื่น

3) หัวหน้าพนักงานบริการ HEAD WAITER

มีหน้าที่ดูแลงานประจำวันของห้องอาหาร ต้อนรับแขก มอบหมายเขตการทำงาน ให้แก่พนักงานผู้บังคับบัญชา

4) พนักงานบริการจุดบริการ (STATION WAITER)

มีหน้าที่รับผิดชอบในการต้อนรับแขก รับคำสั่งจากแขกและบริการอาหาร เครื่องดื่ม ในเขตที่ตนได้รับมอบหมาย

5) พนักงานเดินอาหาร (COMMIS WAITER)

มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยพนักงานประจำจุดบริการ ทำหน้าที่ส่งอาหาร ลำเลียงอาหารมาจากครัว และจัดเก็บอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว จัดโต๊ะและอุปกรณ์เครื่องใช้

6) พนักงานเสิร์ฟไวน์ / เครื่องดื่ม (WINE / WAITER)

มีหน้าที่เสิร์ฟเครื่องดื่มและไวน์ในห้องอาหาร เสนอแนะเครื่องดื่มอย่างเหมาะสมกับโอกาส

7) พนักงานเสิร์ฟในห้องพัก (FLOOR / ROOM SERVICE)

มีหน้าที่เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้แขกในห้องพัก

8) แคชเชียร์ประจำห้องอาหาร (CASHIER)

มีหน้าที่บันทึกเงินที่ได้จากการบริการอาหารและเครื่องดื่ม จัดรวมบัญชีและรวบรวมยอดจำหน่ายของห้องอาหารนั้นๆ

9) ผู้จัดการบาร์ / เครื่องดื่ม (BAR / BEVERAGE MANAGER)

มีหน้าที่ดูแลเกี่ยวกับการจัดการดูแลบาร์และเครื่องดื่มให้ดำเนินอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น ตรวจสอบสต็อกเครื่องดื่ม และมอบหมายงานแก่พนักงาน

10) พนักงานบาร์ (BARTENDER)

มีหน้าที่จัดเตรียมบาร์ ผสมเครื่องดื่มแก่แขกในห้องอาหาร บาร์ต่างๆตามที่แขกต้องการ

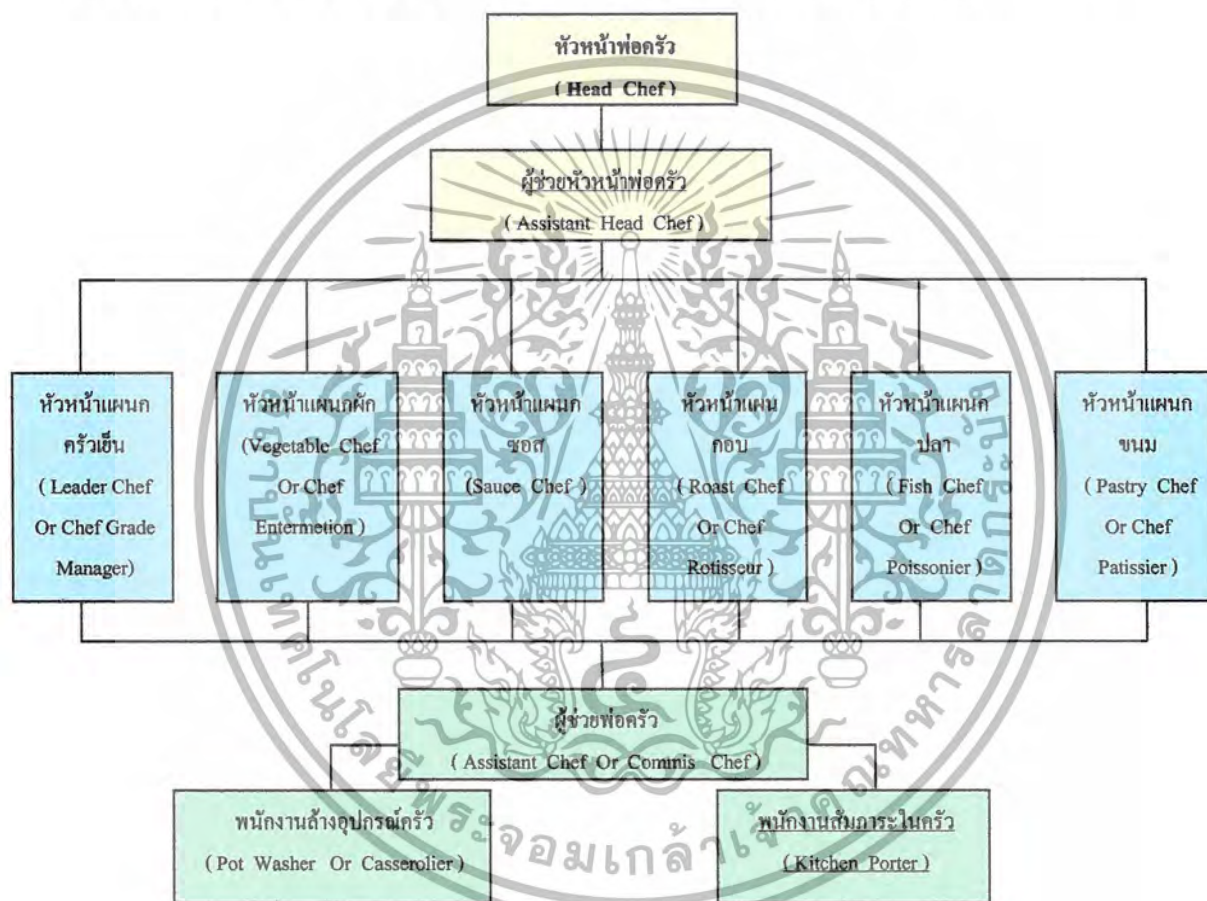
11) พนักงานเสิร์ฟเครื่องดื่มในบาร์ (WAITER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีหน้าที่ต้อนรับแขก รับคำสั่ง เสิร์ฟเครื่องดื่ม ดูแลอำนวยความสะดวกและจัดเก็บอุปกรณ์ต่างๆ

2.4.8 ฝ่ายครัว (KITCHEN DEPARTMENT)

ฝ่ายครัวเป็นฝ่ายผลิตของโรงแรม ในการจัดเตรียมปรุงอาหารแก่แขกในห้องอาหารของโรงแรม บางโรงแรมจัดอาหารแก่พนักงานด้วย โรงแรมใหญ่ๆจะแบ่งงานเป็นส่วนๆ โดยมีหัวหน้าแผนกเป็นคนที่รับผิดชอบ ส่วนโรงแรมเล็กๆฝ่ายครัวอาจมีพนักงานครัวไม่มากนัก



แผนภูมิที่ 2.8 แสดงการแบ่งหน่วยงานฝ่ายครัว

พนักงานในฝ่ายครัว

1) หัวหน้าพ่อครัว (HEAD CHEF)

มีหน้าที่ดูแลจัดปรุงอาหารต่างๆ มอบหมายงานจัดเตรียมรายการอาหาร แนะนำและควบคุมงานแผนกต่างๆที่อยู่ในความรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (ASSISTANT HEAD CHEF)

มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ในการดูแลและแผนกต่างๆ ให้ดำเนินงานไปด้วยความเรียบร้อย

3) หัวหน้าแผนกครัวเย็น (LARDER CHEF OR CHEF GRADE MANAGER)

มีหน้าที่การปรุงและการจัดเตรียมอาหารชนิดเย็นและอาหารเรียกน้ำย่อย

4) หัวหน้าแผนกผัก (VEGETABLE CHEF OR CHEF ENTREMETTION)

มีหน้าที่จัดเตรียมและปรุงอาหารผักต่างๆ อาหารประเภทแห้ง ไข่ เนยแข็ง เป็นต้น

5) หัวหน้าแผนกซอส (SAUCE CHEF)

มีหน้าที่จัดเตรียมซอสปรุงทุกชนิดทั้งร้อนและเย็น

6) หัวหน้าแผนกอบ (ROAST CHEF OR CHEF ROTISSEUR)

มีหน้าที่ทำอาหารประเภทอบและย่างทุกชนิดรวมทั้งน้ำซอสเกรวี่

7) หัวหน้าแผนกปลา (FISH CHEF OR CHEF POISSONIER)

มีหน้าที่เตรียมและปรุงอาหารประเภทปลา และซอสสำหรับปลา

8) หัวหน้าแผนกขนม (PASTRY CHEF OR CHEF PATISSIER)

มีหน้าที่จัดเตรียมขนมของหวานทั้งเย็นและร้อน และเค้กต่างๆ

9) ผู้ช่วยพ่อครัว (ASSISTANT CHEF OR COMMIS CHEF)

มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยและจัดเตรียมอาหาร ให้พ่อครัวแผนกนั้น

10) พนักงานล้างอุปกรณ์ครัว (POT WASHER OR CASSEROLLIER)

มีหน้าที่ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชนิด

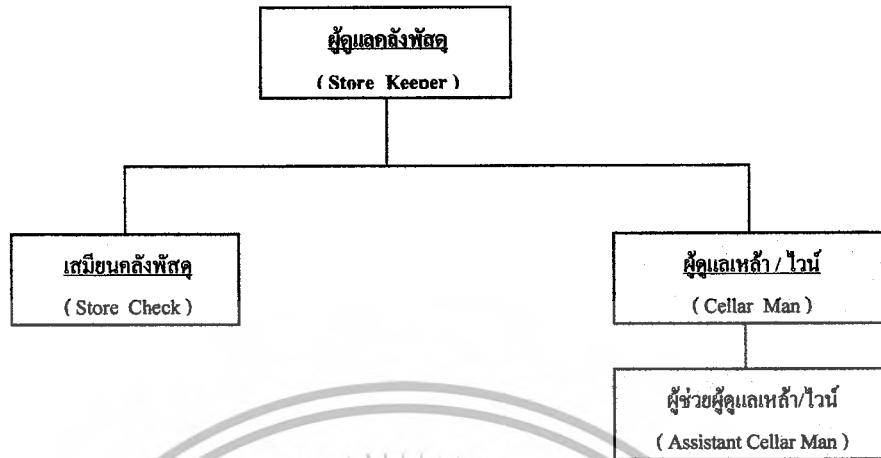
11) พนักงานสัณหาระโนครัว (KITCHEN PORTER)

มีหน้าที่ทำความสะอาด และจัดอุปกรณ์ในครัวตามที่พ่อครัวมอบหมาย

2.4.9 แผนกคลังพัสดุ (STORE SECTION)

แผนกคลังพัสดุ มีหน้าที่ดูแลรักษาปริมาณของอาหาร เครื่องดื่มที่แอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มอื่นๆ สำหรับฝ่ายที่จะต้องนำไปผลิตและจำหน่าย พืชอาหาร จะมีอาหารแห้ง อาหารสด จะจัดส่งไปยังฝ่ายครัวทันที ส่วนพัสดุเครื่องดื่ม จะดูแลปริมาณ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มอื่นๆ ให้เพียงพอต่อห้องอาหารต่างๆจะเบิกไปจำหน่าย หน่วยงานนี้ต้องรายงานข้อมูลแก่ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม เพราะเป็นผู้รับผิดชอบในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนภูมิที่ 2.9 แสดงการแบ่งหน่วยงานแผนกคลังพัสดุ
พนักงานในแผนกคลังพัสดุ

1) ผู้ดูแลคลังพัสดุ (STORE KEEPER)

มีหน้าที่รับผิดชอบปริมาณคลังอาหารแห้ง ควบคุมการรับรอง จัดเก็บและการเบิกจ่ายพัสดุ
ต่างๆ

2) เสมียนคลังพัสดุ (STORE CHECK)

มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยในการเบิกจ่ายรับของ จัดเก็บ บันทึกลักษณะต่างๆ และตรวจสอบ

3) ผู้ดูแลเหล่า / ไวน์ (CELLAR MAN)

มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ต่างๆ ควบคุมการรับและจัดเก็บเบิกจ่ายพัสดุ

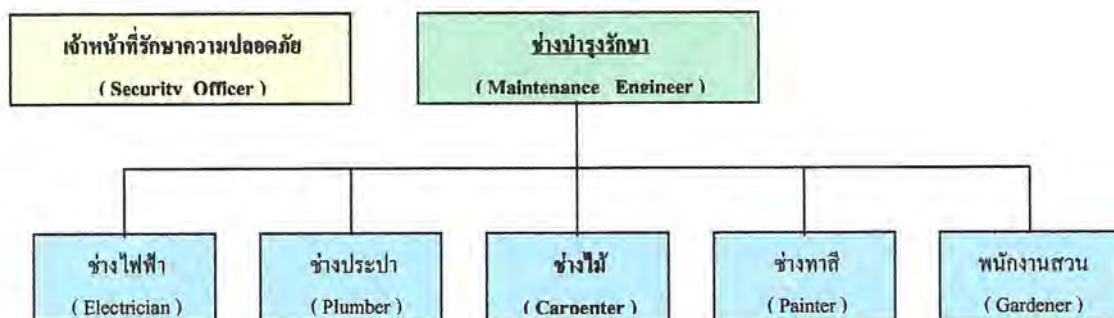
4) ผู้ช่วยผู้ดูแลเหล่า / ไวน์ (ASSISTANT CELLAR MAN)

มีหน้าที่เป็นผู้ช่วยเหลือ ให้การรับ - การเบิกจ่ายเครื่องดื่ม จดบันทึกลักษณะต่างๆ เพื่อรายงานและตรวจสอบ

2.4.10 ฝ่ายบำรุงรักษาความปลอดภัย (MAINTENANCE AND SECURITY DEPARTMENT)

ฝ่ายบำรุงรักษาความปลอดภัย มีหน้าที่และรับผิดชอบเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตัวอาคารโรงแรม อุปกรณ์ เครื่องมือทุกชนิด กระจายกระแสไฟฟ้า น้ำร้อน น้ำเย็น ซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์ ให้เพียงพอต่อการใช้สอย รวมทั้งรักษาความปลอดภัยของโรงแรม ทรัพย์สินของแขก ฝ่ายบำรุงรักษาและความปลอดภัย จะขึ้นตรงกับผู้จัดการทั่วไปหรือผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนภูมิที่ 2.10 แสดงการแบ่งหน่วยงานฝ่ายบำรุงและรักษาความปลอดภัย

พนักงานฝ่ายบำรุงและรักษาความปลอดภัย

1) ช่างบำรุงรักษา (MAINTENANCE ENGINEER)

มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการรักษา ซ่อมบำรุงโรงแรมและอุปกรณ์ต่างๆ ให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งจัดบันทึกงานซ่อมแซมต่างๆ

2) ช่างไฟฟ้า (ELECTRICIAN)

มีหน้าที่รักษาซ่อมแซมเกี่ยวกับอุปกรณ์ไฟฟ้า และ จัดหาอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องตามความต้องการของหน่วยงานอื่นๆ

3) ช่างประปา (PLUMBER)

มีหน้าที่รักษาและซ่อมแซมเครื่องมืออุปกรณ์เกี่ยวกับการจ่ายน้ำทุกชนิด

4) ช่างไม้ (CARPENTER)

มีหน้าที่จัดทำและซ่อมแซมเฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ไม้เป็นวัสดุทุกชนิด

5) ช่างทาสี (PAINTER)

มีหน้าที่ดูแลเกี่ยวกับการตกแต่งทาสีต่างๆ ที่จำเป็นของโรงแรม

6) พนักงานสวน (GARDENER)

มีหน้าที่ดูแลและจัดบริเวณ โรงแรมให้สวยงาม ในเรื่องต้นไม้ สวมหญ้า สวนดอกไม้ประดับโรงแรม

7) เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย (SECURITY OFFICER)

มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยของโรงแรมและแขก ตรวจสอบไม่ให้นักลภายนอกที่ไม่เกี่ยวข้องเข้ามาในโรงแรม จัดทำรายงานการรักษาความปลอดภัยประจำ เสนอแก่ผู้จัดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5 หลักการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม คำนึงถึงหลักเกณฑ์ต่าง ๆ โดยต้องวิเคราะห์ส่วนต่าง ๆ อาจจำแนกได้เป็นส่วน ๆ ดังนี้

2.5.1 ห้องโถงหรือส่วนของล็อบบี้ (MAIN LOBBY)

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วยบริเวณนั่งพักรอไปจนถึงส่วนต้อนรับ แคชเชียร์ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่มีการเดินไปมาโดยทั่วไป และหน่วยอื่น ๆ ที่คอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรม ห้องโถงควรจะเป็นส่วนที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหารหรือบริการอื่น ๆ ได้ และโรงแรมโดยทั่วไปจะใช้ห้องโถงเป็นจุดศูนย์กลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้นห้องโถงจึงเป็นจุดแรกและจุดสำคัญที่จะทำให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้น ๆ จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งไว้อย่างสวยงามทุกส่วน และเนื่องจากห้องโถงมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์โรงแรม จึงควรออกแบบให้มีความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย



ภาพที่ 2.1 แสดงบรรยากาศการตกแต่งภายในส่วน LOBBY HALL โรงแรม เจดับบลิว แมริออท

- ขนาดห้องโถง (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับขนาดและขนาดของโรงแรมนั้นๆ ห้องโถงควรรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนที่ขึ้นไปสู่ทางเดินเพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วยว่าควรจะให้ความรู้สึก และความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่และควรทำให้มีการรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่น ๆ อีกด้วย

- การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูสง่า เค้น เป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับโรงแรม บรรยากาศ และการกำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะต้องไม่เป็นการสร้างปัญหาทางด้านการสัญจรที่ไม่สะดวก การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะเดี่ยว และอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มานั่งพักคนเดียวสามารถเข้าไปนั่งพักได้โดยไม่ก่อความรู้สึกก้อเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้ที่นั่งสบายเพียงสำหรับ 1 ที่นั่งด้วย

- เคา์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือหน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับห้องโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของห้องโถง การลงทะเบียนแขกเชิยร์ และประชาสัมพันธ์จะอยู่ติดต่อกันตลอดก็ได้ และมีพนักงานเก็บเงินส่วนหน้า ทำหน้าที่รับเงินค่าห้องพัก ค่าอาหารจากแขก ซึ่งคือฝ่ายการเงินและบัญชี แต่ทำงานอยู่ในแผนกบริการส่วนหน้า พนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่ห้องทำงาน FRONT OFFICE ซึ่งอยู่ด้านหลังได้อย่างสะดวก และรวดเร็วที่สุด แผนกต้อนรับควรมีการติดต่อกับแขกที่มาติดต่อโดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาด้านในห้องโถงโรงแรม

- การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป เป็นเคาน์เตอร์ตามยาว อาจแบ่งตามช่วงเสา ควรจัดให้เห็นเป็นกลุ่มของแผนกนี้ด้วย ควรโชว์ด้านหน้าของเคาน์เตอร์ที่มีการออกแบบตกแต่ง และควรลดระดับความสูงของเพดานเพื่อบริเวณนี้ให้เกิดความสำคัญของเคาน์เตอร์ และมีสัดส่วนอาณาเขตที่ชัดเจน



ภาพที่ 2.2 แสดงลักษณะ FRONT DESK บริเวณ LOBBY HALL

- สัดส่วนเคาน์เตอร์

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนด้านหน้าสำหรับแขกยื่นเขียนสูงประมาณ 1.10 เมตร ช่วงด้านในนี้ควรเว้นให้มีทางเดินสำหรับพนักงานกว้างประมาณ 1.00 เมตร สำหรับความต้องการความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อสะดวกในการขึ้นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร ส่วนหลังเคาน์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดให้อยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย และไม่ควรถูกจัดให้เคาน์เตอร์ช่องเก็บเงินให้แขกเห็นได้

ตารางที่ 2.1 ขนาดเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม(ที่มา : หนังสือ HOTEL MOTEL AND CONDOMINIUM)

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

สำหรับพื้นที่ Front Desk ของโครงการ คือ 30.00 ตารางเมตร ขนาดของเคาน์เตอร์คือ 10.50 เมตร

ตารางที่ 2.2 เนื้อที่ใช้สอยบริเวณเคาน์เตอร์(ที่มา : หนังสือ HOTEL MOTEL AND CONDOMINIUM)

เนื้อที่	ยาว (ซ.ม)	ลึก (ซ.ม)
สำหรับเขียนหนังสือ	75	60
สำหรับแขกยืนด้านหน้าและสัมภาระ	90	90
สำหรับการเดินทางผ่านของแขกและสัมภาระ		180
สำหรับพนักงานพร้อมตู้เอกสาร และส่วนประกอบอื่นๆ	150	60
สำหรับหลังเคาน์เตอร์ของพนักงานในการทำงานและ ทางเดิน		150

- อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่างๆของส่วนให้บริการส่วนหน้า

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งเพื่อประกอบการออกแบบตัวเคาน์เตอร์ โดยสามารถจัดเป็นส่วนดังนี้

- 1) ส่วนธุรการ
- 2) ส่วนติดต่อสื่อสาร
- 3) ส่วนแคชเชียร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่างๆของส่วนให้บริการส่วนหน้า

อุปกรณ์ (Equipment)	ประโยชน์ใช้สอย (Function)
1.) ส่วนธุรการ ชั้นตั้งแผงแสดงห้องพัก Room Rack	แสดงถึงห้องพักที่มีคนพัก ห้องที่จองแล้ว ห้องที่ยังว่าง การตกแต่ง อาจใช้แผ่นโค้ด ที่เรียกว่า Reservation Slip ในแผ่นนี้จะประกอบด้วยสีถึง 3 สี ซึ่งมีความหมายต่างกันเพื่อที่จะเห็นง่าย
ชั้นแสดงข้อมูลการประชาสัมพันธ์ Information Rack	จัดเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับตัวอักษร ให้คู่กับ Reservation Slip เพื่อรู้ว่าแขกห้องพักไหน และสะดวกในการค้นหา เก็บเอกสารการจองล่วงหน้าหรือการลงทะเบียน
ลิ้นชักเก็บแฟ้มเรื่องการจอง Reservation Rack Cabinet	เก็บเอกสารการจองห้องล่วงหน้าหรือบริการลงทะเบียน
ช่องจำหน่ายเอกสาร Sales Ticker Boxes	กล่องใส่เอกสารของแต่ละห้อง เพื่อจะใช้ดูได้สะดวกกว่าห้องไหนมีแขกจองไว้แล้ว หรือห้องไหนว่างอยู่
ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ Mails & Keys	ซองใส่จดหมาย หรือเอกสารต่าง ๆ และ กุญแจวางอย่างมีระเบียบ ตามหมายเลขห้องพัก เมื่อเวลาแขกออกไปข้างนอกกุญแจห้องควรเก็บให้ห่างจากแขก
คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก	เป็นที่เก็บกุญแจที่รับคืนจากแขก
ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก	เป็นที่สำหรับมอบรับกุญแจที่แขกฝากหรือคืนกับทางโรงแรม
ตู้เก็บเอกสาร Filing cabinets	สำหรับเก็บฟอร์มและอุปกรณ์ต่างๆ
Function ชั้นเก็บแฟ้ม Brochures Rack	จัดตั้งไว้ในส่วนแขกลงทะเบียน โดยมักจะเป็นแคตตาล็อกแนะนำเรื่องต่างๆ เกี่ยวกับโรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่างๆของส่วนให้บริการส่วนหน้า(ต่อ)

อุปกรณ์ (Equipment)	ประโยชน์ใช้สอย (Function)
2.) ส่วนติดต่อสื่อสาร เครื่องพิมพ์โทรพิมพ์	ใช้ในการต้อนรับและส่งข้อมูลข่าวสาร เก็บบันทึกโทรศัพท์ทางไกลนำเรื่องจากเคาน์เตอร์ ส่วนหน้าส่งต่อไปยังแผนก อื่น ๆ เพื่อรวบรวม บัญชี
แผนกโทรศัพท์ Telephone Operator	เป็นแผนกที่ทำหน้าที่รับส่งข่าวสารระหว่างบุคคล ภายนอกกับภายในช่วยติดต่อธุรกิจระหว่างแขกที่ พักกันคนละห้องหรือแขกกับแผนกต่าง ๆ
แผนกกระจายเสียง Sound & Message relays	ทำหน้าที่บริการเสียงเพลงและดนตรีเพื่อเสริม สร้างบรรยากาศของโรงแรมและยังทำหน้าที่ กระจายเสียงเพื่อเรียกแขก หรือ ประกาศต่าง ๆ มัก อยู่ด้านหลัง Front office
3.) ส่วนแคชเชียร์ เครื่องคิดเลข	เพื่อคิดเงินรวม และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับ แขก ถ้าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่จะใช้เครื่อง คอมพิวเตอร์
ที่เก็บเงินของ Cashier	เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินสดและเอกสารสำคัญอื่น ๆ
ช่องเก็บบัญชี	บันทึกใบสั่งต่าง ๆ ของแขกแยกตาม เลขห้องเพื่อสะดวกในการอ้างอิง
มาตรวัดโทรศัพท์ Telephone Meters	มิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้บริการโทร ศัพท์ของ แขก เพื่อที่ได้คิดลงบัญชี
ช่องฝากของมีค่า Safe Depohit box	ใช้สำหรับเก็บของมีค่าของแขก บาง โรงแรมอาจ แยกเป็นห้องไว้เฉพาะเพื่อความปลอดภัยในการ ฝาก
ห้องนิรภัย Safe	ห้องนิรภัยใหญ่เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ภายในจะมี บริเวณสำหรับนั่งตรวจสอบ บัญชีแยกต่าง หากจากส่วนสำนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILET FOR GUEST)

นับว่าเป็นส่วนสร้างความสุขสบายให้แขกที่มาใช้บริการในด้านความสะอาด ถูกอนามัยและสวยงามจากการตกแต่ง แต่การมองจากภายนอกเป็นเรื่องที่ควรระวังในการวางตำแหน่งของทางเข้าห้องน้ำ การออกแบบควรจัดให้มีห้องเฉลี่ยเล็ก หรือทางผ่านสำหรับห้องน้ำสุภาพสตรีเพื่อสามารถแต่งหน้าได้ ไม่ควรจัดให้บริเวณนี้อยู่กับแผนกอาหาร หรือเครื่องใช้สอยอื่น ๆ

- ลักษณะสำคัญในการออกแบบ (DESIGN FEATURE)

มาตรฐาน (STANDARD)

จำนวนของส้วมชักโครก ที่ปีสภาวะ อย่างล้างหน้า จะต้องขึ้นกับจำนวนผู้ใช้ และความกว้างของบริเวณนี้ขึ้นอยู่กับ การวางตำแหน่ง และจำนวนอุปกรณ์ติดตั้ง

แสงสว่าง (LIGHTING)

การให้แสงสว่างที่ดีเพื่อลดความเสียหาย อุบัติเหตุ และความสะอาด ควรจะติดไฟให้แสงสว่างพอประมาณ

การก่อสร้าง (CONSTRUCTION)

ผนัง ควรเลือกวัสดุผิวมัน หรือ โม่เสก แต่พื้นมักห้ามปูหินอ่อน หรือทอผิวขัดมัน เพราะจะทำให้ลื่นเวลาเปียกน้ำ เพดานอาจฉาบหรือทาสี เพื่อลดเสียง และช่วยกั้นกรองอากาศ ผนังที่กั้นระหว่างส้วมภายในอาจฉาบด้วยพลาสติกลามิเนต เพื่อสะดวกในการทำความสะอาด ช่วงล่างควรสูงจากพื้นทิ้งไว้ใช้เป็นช่วงประมาณ 15 เซนติเมตร และสูงไม่ควรเกิน 2.00 เมตร

การลดระดับเสียง

ใช้ผนังกั้นห้อง เพื่อกันเสียงชักโครก และเสียงจากท่อน้ำ ส่วนประตูควรเป็นประตูที่สวิงกลับเอง โดยอัตโนมัติ เพดานปูด้วยวัสดุกันเสียง

การระบายอากาศ

เป็นเรื่องจำเป็นที่ต้องมีอากาศหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา ไม่ให้เกิดการอับทึบ อาจใช้พัดลมดูดอากาศช่วย

อุปกรณ์ที่ติดตั้งและส่วนประกอบอื่น ๆ

สำหรับส่วนสาธารณะ อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องน้ำควรมีความแข็งแรงทนทานกว่าส่วนห้องพัก การซ่อมแซม ต้องทำได้ง่ายสะดวกสบาย ตกแต่งแบบเรียบง่ายกว่าส่วนห้องพัก

บริเวณ ให้สัมปทานหรือบริเวณแบ่งให้เช่า (Concession Space & Sub Rental)

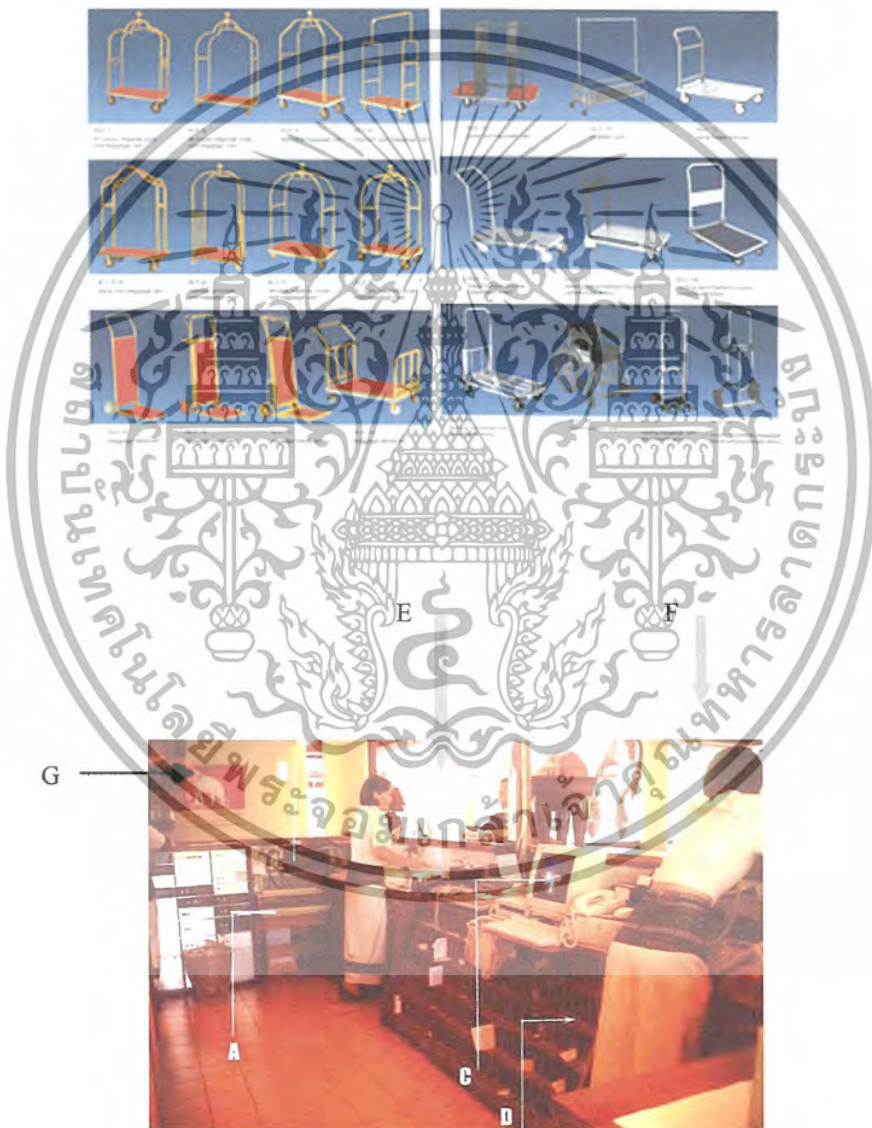
คือเนื้อที่ส่วนร้านค้าต่าง ๆ ของโรงแรมเพื่อบริการแขกผู้เช่าพักและแขกอื่น ๆ ด้วย เช่น

- ร้านขายของประเภท Drug Store คือขายของใช้กระจุกกระจิกไปจนถึงของจดหมายและแสตมป์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ร้านตัดผมผู้ชาย
- ร้านเสริมสวย
- ร้านขายของประเภทปลอดภาษี

บริเวณนี้จะถูกตกแต่งเองโดยการจัดหน้าร้านของผู้มาเช่าสัมปทาน ซึ่งทำให้ทางเดินชมดูแปลกตาและน่าสนใจขึ้นอีก ทั้งทางเดินที่ได้จัดให้มีแสงไฟส่องให้รู้สึกความอบอุ่นเป็นระยะแล้วพื้นทางเดินหน้าร้านก็ใช้พรมปลอดดอกอีกเช่นกัน จึงควรจัดให้บริเวณนี้อยู่ใกล้กับห้องโถง สามารถไปมาได้อย่างสะดวก และรู้สึกปลอดภัย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เซฟส่วนบุคคลในห้องพัก

ตู้ฝากของมีค่า ควบคุมด้วยระบบแมคคานิค

- B. แผงใส่กุญแจ
- C. เครื่องคอมพิวเตอร์
- D. ช่องใส่คีย์การ์ด
- E. บริเวณ Check - In
- F. บริเวณ Check - Out
- G. ตู้ฝากของมีค่า

2.5.2 ล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge)



ภาพที่ 2.7 แสดงบรรยากาศภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์ โรงแรมแกรนด์ไฮแอท เอราวัณ

เนื่องจากส่วนโถงรับรองเป็นส่วนต่อเนื่องจาก Lobby Hall การออกแบบควรจะออกแบบให้เป็นที่ดึงดูดความสนใจและเข้ามาใช้บริการ บรรยากาศในส่วนนี้ ค่อนข้างเป็นแบบผ่อนคลาย หรรษา และมีบริการด้านเครื่องดื่ม หรือมีคาน์เตอร์บาร์คอยบริการด้านเครื่องดื่ม และอาหารว่างเล็กน้อย ประกอบกับเสียงดนตรีเบาๆ จากเครื่องเล่นดนตรี เป็นการช่วยส่งเสริมบรรยากาศในส่วนนี้ให้น่าเข้ามาใช้บริการมากขึ้น บรรยากาศโดยรวมค่อนข้างเป็นส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge)

ตารางที่ 2.4 แสดงองค์ประกอบภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
1. ชุดโซฟา SOFA SET	โซฟา มีตั้งแต่ 2-3 ที่นั่ง (โยกย้ายได้) หรือ มีลักษณะเป็นโซฟา BOOTH (โยกย้ายไม่ได้) ส่วนมากแล้วการจัดจะจัดให้เข้า SETกันกับเก้าอี้พักผ่อน เสริมด้วย หมอนอิง เพื่อทำให้มีลูกเล่นในเรื่องของงานดีไซน์มากขึ้น
2. เก้าอี้พักผ่อน ARMCHAIR	เป็นเก้าอี้นั่งสบาย 1 ที่นั่ง และสามารถโยกย้ายได้ ลักษณะการใช้เก้าอี้ในส่วนนี้ค่อนข้างหลากหลายในเรื่องของการดีไซน์เพื่อให้เกิดความน่าสนใจ ไม่น่าเบื่อจนเกินไป และลักษณะการนั่งยังคงการใช้งานที่เหมือนกัน
3. โต๊ะกลาง COFFEE SHOP	การใช้งานคือไว้วางเครื่องดื่ม อาหารว่าง เมนูเครื่องดื่ม แจกันดอกไม้ ที่เขียนบุหรี ของแถมระหว่างการเดินทาง หรือ อาจจะใช้เป็นส่วนที่แยกเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ วัสดุที่ใช้ต้องดูหรูหรา ทนทาน และในแง่ของการดีไซน์ต้องแข็งแรงด้วย
4. โต๊ะข้าง SIDE TABLE	เป็นส่วนเสริมทำให้องค์ประกอบในการ SET ชุดโซฟา ให้ดูลงตัว การใช้งานอาจจะเป็นเรื่องของวางโคมไฟตั้ง โต๊ะ เครื่องดื่ม สามารถเคลื่อนย้ายได้ แข็งแรง ทนทาน
5. ดนตรี MUSIC	เป็นส่วนสำคัญในการสร้างบรรยากาศ เครื่องดนตรีที่มักนิยมใช้จะเป็นเครื่องดนตรีชิ้นเดียว ส่วนมากจะเป็น เปียโน ไวโอลิน แซกโซโฟน หรือ อาจจะเป็นดนตรีที่อยู่ตามภูมิภาคนั้นๆ หรือ แล้วแต่แนวทางในการออกแบบที่ต้องการให้ส่วนนี้เป็นอย่างไร
6. ไฟ LIGHTING	เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศ ไฟมีตั้งแต่ ไฟตั้งโต๊ะ ไฟยื่น ไฟบนฝ้าเพดาน แสงไฟที่ใช้ในส่วนนี้ จะเป็นไฟที่ต้องช่วยส่งเสริมบรรยากาศให้ดูดี หลูหรา รวมถึงการเลือกดวงโคมที่มาใช้ด้วย ควรจะช่วยส่งเสริมในเรื่องของการดีไซน์
7. บาร์ COUNTER BAR	ให้บริการด้านเครื่องดื่มเป็นส่วนใหญ่ และเป็นส่วนเก็บเงินด้วย และบริการอาหารว่างในส่วนหน้าของเลาจน์เตอร์ จะมี STOOL BAR ไว้ให้กับแขกที่ต้องการนั่งแบบสนทนาไปดื่มเหล้าไปให้นั่งลักษณะของเก้าอี้STOOL จะมีขนาดไม่ใหญ่มากนัก ขนาดโดยประมาณไม่ต่ำกว่า 0.40 x 0.40 x 0.75 ซม. (ถึงที่นั่ง) (ดูในรายละเอียดเรื่องของบาร์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

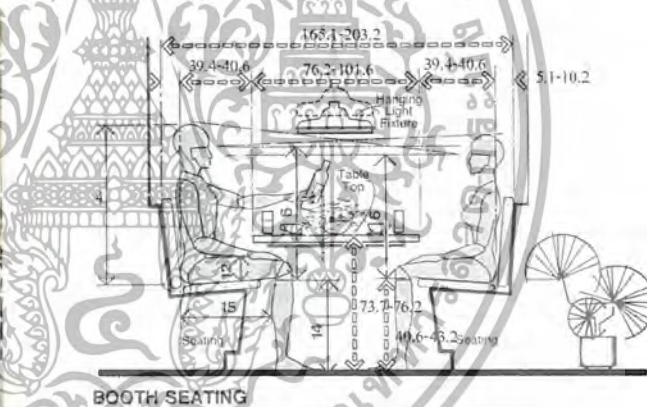
ระยะห่างระหว่างบาร์และส่วนหลังบาร์ควรมีพื้นที่เพียงพอให้ทำงานได้ อย่างน้อยต้องกว้าง 36 นิ้ว หรือ 90 ซม. ให้บาร์เทนเดอร์ (พนักงานผสมเครื่องดื่ม) ยืนให้บริการลูกค้า และมีที่ว่างพอให้คนอื่นเดินสวนด้านหลังได้ การทำงานของบาร์เทนเดอร์หนึ่งคนอาจจะต้องการที่ว่าง 30 นิ้ว หรือ 75 ซม. ที่ว่างระหว่างที่นั่งควรมีที่มากพอที่จะให้คนรูปร่างใหญ่เดินเข้า-ออกมานั่งได้อย่างสบายๆ โดยไม่ชนกับคนที่นั่งอยู่ที่มานั่งข้างๆ

2.5.3 กอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)

เป็นที่บริการอาหาร และเครื่องดื่ม รับประทานสะดวกใช้เวลาไม่นาน และจะเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ตำแหน่งที่จัดวางจะอยู่ในส่วนหน้าของโรงแรม เพื่อให้บุคคลอื่นสามารถเข้ามาใช้ด้วย Coffee shop ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพราะสะดวกในการนั่งรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้สะดวก การบริการทำอย่างรวดเร็ว และอาหารในที่นี่น่าจะถูกที่สุดในโรงแรม จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องมีพิธีรีตอง จึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภทสามารถเข้ามาใช้บริการได้ตลอดเวลา ตามปกติ Coffee shop จะมีครัวแยกต่างหาก เป็นครัวขนาดย่อมที่สามารถทำอาหารเบาๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด



ภาพที่ 2.8 ลักษณะ Coffee Shop
โรงแรมอมารีวอเตอร์เกต



ภาพที่ 2.9 แสดงขนาดสัดส่วนของส่วนรับ
ประทานอาหาร

1) สิ่งที่ต้องคำนึงในการจัด กอฟฟี่ช็อป

- การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และเนื้อที่ใช้สอย
- ตำแหน่งทางเข้า-ออกของลูกค้า และพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
- ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง
- การเลือกวัสดุปูพื้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การใช้แสงสว่างบริเวณทั่วไป บริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวล ตา และให้ความรู้สึกอบอุ่น
- การระบายอากาศ ถ่ายเทอากาศ

2) การตกแต่งภายในคอฟฟี่ช็อป (Coffee shop Design)

การตกแต่ง Coffee shop เน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายใน จะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแก่ผู้มาทานอาหารทั่วไป ไม่ใช่อาหารหนัก ใช้เวลาในการทำงานน้อยส่วนใน ให้บริการอาหารที่หนักที่ใช้เวลานานกว่า

-พื้น (Floor)

โดยทั่วไปควรเลือกวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันนี้มีการใช้พรมใยสังเคราะห์ เพื่อป้องกันความสกปรก และทำความสะอาดง่าย แต่ยังมีมีการใช้พรมชนิดดีในการปูบริเวณ คอฟฟี่ช็อป พร้อมด้วยการติดตั้ง Built-In Acoustic สามารถสร้างความสบายขึ้นในระหว่างการรับประทานอาหารของผู้ที่เข้ามาใช้บริการ

-ผนัง (Wall)

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ทาสี หรือ วัสดุปิดผิวผนัง Wallpaper ที่เข้ากับบรรยากาศภายในได้ โดยทั่วไปแล้ว ผนังด้านติดถนนใหญ่ จะเป็นกระจกใส การตกแต่งโดยการแบ่งของบานกระจกเป็นกรอบบาน หรือใช้มันโปร่ง ม่านปรับแสง เป็นการตกแต่ง และช่วยลดแสงจากภายนอกเข้ามาบรรเทาบรรยากาศภายใน

-เพดาน (Ceiling)

ควรเป็นวัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์ และช่อมสายไฟฟ้าไว้จึงจำเป็นต้องลดระดับเพดานลงมา อาจจะมีการออกแบบรูปแบบเพดานให้ไม่เรียบจนเกินไป แต่ไม่ควรเป็นแบบที่หยาบจนเกินไปนัก เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร และต้องมีการออกแบบโดยใช้วัสดุที่สามารถดูดเสียงได้ มีการเก็บเสียงได้ ป้องกันเสียงรบกวนของเครื่องจักร และเสียงที่ซึมแทรกเข้ามาภายใน และควรมีการติดตั้งดวงไฟในเพดานอย่างประณีต

-ไฟฟ้า (Lighting)

ไฟฟ้าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบ การสร้างบรรยากาศ ทำให้เกิดภาพที่ดี มุมมองที่ดี และการใช้ไฟหลายสีนั้นอาจจะเป็นการเน้นจุดที่สำคัญในการใช้ไฟฟ้านิดต่าง ๆ มากมาย

-เครื่องเรือน (Furniture)

การออกแบบต้องไปด้วยกันกับลักษณะการตกแต่งภายใน ในส่วนของ Dining Room ซึ่งมีให้เลือกมากมายตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึงแบบติดตาย ซึ่งจะต้องออกแบบให้เหมาะสมกับขนาดและลักษณะของห้อง

3) เครื่องเรือนใน คอฟฟี่ช้อป

- เกาน์เตอร์และสตูล
- โต๊ะและเก้าอี้แบบติดตาย
- Booth
- โต๊ะอาหาร เก้าอี้อาหารแบบลอยตัว
- โต๊ะบริการ Service Station



ภาพที่ 2.10 A-D รูปแบบเครื่องเรือนที่ใช้ในคอฟฟี่ช้อป และ ภัตตาคาร

2.5.4 ภัตตาคาร (RESTAURANT)

เป็นส่วนที่เปิดบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะจัดอย่างวิจิตรบรรจง มีการตกแต่งสถาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่หรูหรา ระดับของการบริการถืออยู่ว่าเป็นระดับมาตรฐาน มีการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มตามรายการที่ระบุไว้ในเมนูอาหาร เปิดให้บริการเป็นเวลาที่แน่นอน

ภัตตาคารในโรงแรมแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1) ภัตตาคารที่ให้บริการอย่างเต็มรูปแบบ เป็นภัตตาคารที่มีบริการอาหารเครื่องดื่ม อาหารที่บริการจะเป็นอาหารชุดหรืออาหารตามสั่ง มักจะอยู่บริเวณที่ทำเลดี บรรยากาศที่ดี ใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้หรูหรา

2) ภัตตาคารอาหารเฉพาะ ให้บริการอาหารเฉพาะอย่างเท่านั้น อาจเป็นอาหารประจำชาติต่างๆ เช่น ไทย, ญี่ปุ่น, จีน, อิตาลี, ฝรั่งเศส ส่วนใหญ่การตกแต่งจะเน้นถึงลักษณะของชนชาติหรือประเภทอาหารนั้นๆ

รูปแบบการให้บริการ และระดับราคาจะแตกต่างกันได้มากในแต่ละภัตตาคารการตกแต่ง Restaurant จะมีลักษณะพิเศษ และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของการบริการ และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละโรงแรม ส่วนประกอบใหญ่ๆ คือ ส่วนทางเข้า, ส่วนพักรอ, ส่วนรับประทานอาหาร



ภาพที่ 2.11 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารจีน ภาพที่ 2.12 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารไทย



ภาพที่ 2.13 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารอิตาลี

- ภัตตาคารจีน จะเน้นการใช้แสงไฟสว่าง สีสด สะท้อนความแดงและทองของวัสดุ การ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตกแต่งลักษณะโคมไฟมีทั้งแบบติดเพดาน หรือเป็นแบบดวงโคม ไม่นิยมใช้ไฟประเภท spot light นอกจากนั้นจะมีเวทีแสดง การใช้แสงไฟจะไม่ใช้แสงจากหลอดฟลูออเรสเซนต์ แต่ใช้ไฟจากหลอดไฟที่ผ่านโคมหลอดสายออกมา

- **ภัตตาคารอาหารยุโรป** การตกแต่งแสงมักจะเป็นลักษณะแสงไฟสลัวๆ ไฟช่อที่มีหลอดหลายหลายๆการตกแต่งบรรยากาศนั้นให้ดูหรูหรา พิถีพิถัน หรือบางรูปแบบเน้นไปในลักษณะของบรรยากาศที่ดูเป็นธรรมชาติ

- **ภัตตาคารญี่ปุ่น** เน้นรูปแบบการตกแต่งที่เรียบ มีระเบียบ สะอาด นับตั้งแต่เรื่องของ การใช้เครื่องถ้วยชาม ผนัง โคมไฟ ที่เป็นวัสดุจากไม้สีอ่อน ปิดด้วยกระดาษบางๆ ไม่เน้นการใช้สี สันลวดลายมากนัก ภัตตาคารญี่ปุ่นจึงสะอาด เรียบง่าย และดูสงบนิ่ง

- **ภัตตาคารไทย** ภัตตาคารไทย มักจะใช้วัสดุพื้นถิ่น เช่น ไม้ไผ่ ใบบลาน ไม้สัก จะใช้เครื่องเรือนและภาชนะแวววาว การใช้แสงไฟ นิยมใช้แสงไฟจากโคมไฟห้อยจากเพดาน ไฟกิ่ง ไม่นิยมใช้ไฟสะท้อนเพดานสาดลงมา ดังนั้นจะพบว่าภัตตาคารไทยจะมีบรรยากาศที่มืด

ส่วนประกอบภายในภัตตาคาร

- โต๊ะเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ (SERVICE STATION) เป็นที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหารและให้บริการแขก
- รถเข็นอาหาร และรถแสดงอาหาร (SPECIAL CARTS & VOITURES) ส่วนใหญ่ใช้สำหรับจัดแสดงของหวานและอาหารเส้น เป็นรถที่มีล้อเข็น สามารถเก็บอุณหภูมิทั้งร้อนและเย็นได้
- เคา์นเตอร์อาหาร มี 2 ชั้น อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร บริเวณทำงานจะถูกจำกัดด้านหลัง เคา์นเตอร์ และมีที่นั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มของแขกอยู่ด้านหน้า



ภาพที่ 2.14 ลักษณะของรถจัดเข็นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) การจัดโต๊ะในภัตตาคาร ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

การจัดโต๊ะในภัตตาคาร ควรแสดงพื้นที่และเส้นทางสัญจรที่ชัดเจน เดินชัดและไม่สับสน มีพื้นที่สำหรับทางเดินลูกค้าเวลาที่นั่งที่สะดวกพอสมควร รวมถึงการบริการของผู้ให้บริการเวลาเข้าเสิร์ฟอาหาร หรือถอนอาหารได้ง่าย สะดวกรวมทั้งหากมีการใช้รถเข็นจะมีระยะเท่าใด ในการบริการต้องเผื่อช่องทางสัญจรเวลามีคนเดินผ่านด้วย

ตารางที่ 2.5 ระยะห่างของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนรับประทานอาหาร

ความต้องการ	ระยะห่าง (เมตร)
ทางเดินส่วนทางเข้าออกระหว่างDining area กับ Service	1.50 - 1.80
ทางเดินหลักระหว่างแถวโต๊ะ	1.10 - 1.35
ทางบริการต่ำสุดระหว่างชุดที่นั่ง	0.90
ทางบริการสำหรับรถเข็น	1.35
ระยะห่างระหว่างการนั่งและเลื่อนเก้าอี้	0.30
ระยะห่างระหว่างขอบ โต๊ะถึงระยะการนั่ง	0.60
ระยะความกว้างของเนื้อที่รับประทานอาหารต่อคน	0.60

ตารางที่ 2.6 ลักษณะความต้องการในการจัดที่นั่งประเภทต่าง ๆ

ประเภทการจัด	ลักษณะและความต้องการ
โต๊ะและเก้าอี้แบบลอยตัว	<p>ความสูงของโต๊ะ 0.75 เมตร ความสูงของเก้าอี้ 0.45 เมตร</p> <ul style="list-style-type: none"> -การใช้งานขนาดคนนั่ง 2 คน 2ข้าง ขนาด 0.63 x 0.80 เมตร -การใช้งานขนาดคนนั่ง 4 คน 4ข้าง ขนาด 0.85 x 0.85 เมตร -การใช้งานขนาดคนนั่ง 4 คน 2ข้าง ขนาด 0.80 x 1.25 เมตร -การใช้งานขนาดคนนั่ง 8 คน 2ข้าง ขนาด 0.80 x 2.50 เมตร <p>ถ้าเป็น โต๊ะเหลี่ยมนั่งหัวโต๊ะด้วยใช้ขนาดดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> -การใช้งาน 6 คนนั่ง 0.80 x 1.45 เมตร -การใช้งาน 8 คนนั่ง 0.80 x 2.05 เมตร -การใช้งาน 10 คนนั่ง 0.80 x 2.70 เมตร -การใช้งาน 12 คนนั่ง 0.80 x 3.30 เมตร <p>ถ้าเป็น โต๊ะกลม ใช้ขนาดดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> -การใช้งาน 2 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.60 เมตร -การใช้งาน 3 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.80 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.6 ลักษณะความต้องการในการจัดที่นั่งประเภทต่าง ๆ(ต่อ)

ประเภทการจัด	ลักษณะและความต้องการ
	-การใช้งาน 4 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.90 เมตร -การใช้งาน 5 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.10 เมตร -การใช้งาน 6 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.25 เมตร -การใช้งาน 8 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.40 เมตร -การใช้งาน 10 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.55 เมตร
	สรุป โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 0.85 เมตร เป็นที่นิยมใช้กันมากที่สุด การจัดโต๊ะขนาดนี้เป็นแบบทแยงมุมแล้วจะประหยัดพื้นที่มากกว่า

SERVICE STATION ถ้าเป็นแบบเล็ก ๆ ที่ใช้ทำหน้าที่ช่วยในการบริการอาหารของพนักงานเสิร์ฟ สามารถนำไปตั้งในส่วนรับประทานอาหาร แต่ถ้าเป็น Mainservice station ซึ่งมีขนาดใหญ่ ทำหน้าที่พักชาวม ช้อน-ส้อม มีด ผ้า กระดาษ เครื่องปรุง แล้วนั้น จะต้องอยู่ภายนอกบริเวณรับประทานอาหาร เนื่องจากเวลาปฏิบัติงานจะทำให้เกิดเสียงดังรบกวน และเกิดสภาพที่ไม่น่าดูได้ จำนวนขึ้นอยู่กับจำนวนลูกค้าผู้ใช้บริการ ประเภทอาหาร อาจแบ่งได้ดังนี้ Small Service station ต่อ 12 – 20 โต๊ะ , Small Service station ต่อ 20 – 60 โต๊ะ ขนาดของ Service station ควรลึกประมาณ 0.50 เมตร ความสูงไม่เกิน 0.97 เมตร และความยาวประมาณ 1.00 – 1.20 เมตร สำหรับ Service station ควรจะอยู่บริเวณที่เหมาะสม เช่น

- ควรอยู่ใกล้ และมีทิศทางการติดต่อกับที่พักอาหาร หรือบริเวณทางเข้าส่วนล้างจาน
- ควรกระจายอยู่ในบริเวณซึ่งสามารถจะบริการ โต๊ะอาหารรอบๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- อยู่ในมุมที่ยากแก่การจัด โต๊ะอาหาร หรือใช้ประโยชน์อื่น ๆ ได้ยาก
- ไม่ควรอยู่ใกล้โต๊ะอาหารมากเกินไป จนเป็นการรบกวนลูกค้า ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 1.20 เมตร และอาจมีฉากกั้น เพื่อป้องกันการเกิดเสียงรบกวนที่จะก่อให้เกิดความรำคาญ

2.5.5 ส่วนบริการธุรกิจ (Business Center)

เป็นห้องบริการความสะดวกในการติดต่อธุรกิจของแขก ภายในมีอุปกรณ์สื่อสาร เช่น เครื่องพิมพ์ดีด คอมพิวเตอร์ เครื่องถ่ายเอกสาร เครื่องโทรสาร ปัจจุบัน จะมี Internet ที่เข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการติดต่อธุรกิจที่รวดเร็วขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.15 แสดงบรรยากาศภายใน Business Center โรงแรมอมารีวอเตอร์เกท

2.5.6 ห้องเอนกประสงค์ (Multi Purpose Function Room)

ส่วนนี้เป็นส่วนสำหรับบริการด้านกิจกรรมต่างๆ ของคนหมู่มากในลักษณะที่เป็นพิธีการ ซึ่งจะมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป เช่น

1. ห้องประชุมซึ่งอาจเป็นคารปรายหรือการสัมมนาต่างๆ (CONFERENCE ROOM)
2. ห้องสำหรับให้นักธุรกิจมาติดต่อทำการค้าหรือเช่าสัญญา (BUSINESS CENTER)
3. ห้องสำหรับพบปะสังสรรค์ (MEETING ROOM)
4. ห้องจัดเลี้ยง ซึ่งจะใช้สำหรับจัดงานเลี้ยงหรือพบปะสังสรรค์ (BANQUET ROOM)
5. ห้องเต้นรำ (BALL ROOM)
6. ห้องจัดแสดงนิทรรศการต่างๆ (EXHIBITION HALL)

ห้องนี้ถือว่าเป็นห้องที่ทำรายได้ให้แก่โรงแรมสูงเป็นพิเศษ ดังนั้นการออกแบบจะต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยโดยเฉพาะการแบ่งเนื้อที่เพื่อให้ได้หลายๆกิจกรรมในเวลาเดียวกันหรือให้เหมาะสมกับจำนวนคนที่มาใช้บริการ เช่น ในแต่ละห้องอาจใช้ผนังเลื่อนเพื่อคืนความเป็นสัดส่วนให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

1. การศึกษาการออกแบบห้องจัดเลี้ยง

การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงต่างๆ จะเป็นรูปแบบใดขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่างเช่น

- วัตถุประสงค์ของการจัดงาน
- ลักษณะของงานประเภทต่างๆ
- ความต้องการของเจ้าภาพ
- ขนาดและรูปร่างของห้อง
- จำนวนแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) การจัดรูปร่างของโต๊ะอาหาร แบ่งได้ 2 แบบ คือ

1.1) งานที่เป็นพิธีการ

เพื่อให้แขกนั่งโต๊ะเดียวกัน โดยอาจนั่งด้านเดียวเพื่อให้แขกเห็นกันหมดทุกคน หากสถานที่อำนวยหรืออาจนั่งสองด้าน ในกรณีที่สถานที่จำกัด เช่น จัดเป็นอักษรรูปโรมัน

1.2) งานไม่เป็นทางการ

การจัดโต๊ะอาจจัดแยกกันได้หลายแบบ แต่อย่างไรก็ตามมักนิยมให้มีโต๊ะสำคัญกับ เจ้าภาพ และแขกอาวุโส ซึ่งจะจัดเป็น โต๊ะยาวเป็นประธานของงานเรียกโต๊ะนี้ว่า “โต๊ะหลัก”

2) การจัดโต๊ะในงานเลี้ยง

ลักษณะการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงมีหลายชนิด ขึ้นอยู่กับขนาดของสถานที่ จำนวนคน และชนิดของงานเลี้ยงตามความประสงค์ของเจ้าภาพ การจัดกลุ่มให้ทุกคนอยู่ในกลุ่มเดียวกัน การจัดโต๊ะสำหรับงานเลี้ยงมีรายละเอียดดังนี้

ประเภทของ โต๊ะที่ใช้จัดในงานเลี้ยงมี 3 แบบ คือ

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



โต๊ะกลม



โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส



โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ภาพที่ 2.16 ประเภทของโต๊ะที่ใช้จัดในงานเลี้ยง

- พื้นที่ใช้สอยต่อคน

การคำนวณพื้นที่ต่อคนขึ้นอยู่กับประเภทลักษณะของงานว่าต้องการให้แขกมีความ สะดวกสบายเพียงใด อุปกรณ์ที่จัดวางบน โต๊ะอย่างน้อยแค่ โทนและรูปแบบของการบริการ

- งานที่ใช้พนักงานเสิร์ฟอาหาร

ปกติงานประเภทนี้มักมีรายการประกอบอาหารและไวท์หลายชนิดอุปกรณ์ในการรับประทาน อาหารและแก้วไวท์จะต้องจัดวางให้พร้อมก่อนแขกเข้า พนักงานจะเป็นผู้เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม ให้แขก พื้นที่ประมาณ 1-14 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- งานที่แขกไปตักอาหารด้วยตนเอง (BUFFET)

งานแบบบุฟเฟต์จะไม่ใช้เนื้อที่มากนัก เนื่องจากอุปกรณ์บนโต๊ะมีน้อยชิ้น พนักงานจะนำเครื่องคื้มาให้แขกเลือกส่วนอาหารแขกจะไปตักด้วยตนเอง ใช้เนื้อที่ประมาณ 0.90 ตารางเมตร/คน

- การจัดวางผังที่นั่ง (SEATING PLAN)

การคิดคำนวณการจัดโต๊ะควรทำเป็นขั้นตอน คือ ต้องทราบข้อมูลต่อไปนี้

- จำนวนแขกทั้งหมด
- จำนวนแขกที่นั่งโต๊ะหลัก
- จำนวนแขกที่นั่งเหลือที่นั่งก็คน
- จำนวนโต๊ะอื่นที่โต๊ะและนั่งด้านเดียวหรือสองด้าน
- นั่งด้านละกี่คน

ข้อควรหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงการจัดด้านละ 13 คน ซึ่งถือกันว่าไม่ใช่เลขดี
- หลีกเลี่ยงการจัดที่นั่งโดย นั่งหันหลังให้โต๊ะหลัก

2. ลักษณะการแบ่งประเภทของการจัดเลี้ยงมีดังต่อไปนี้

1) งานเลี้ยงแบบค็อกเทล (COCKTAIL PARTIES)

งานแบบค็อกเทลเหมาะสมกับโอกาสพิเศษ เช่น งานเปิดบริษัท งานมงคลสมรส แนะนำสินค้าใหม่ ฉลองความสำเร็จตามกรณี งานค็อกเทลใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง เนื่องจากมีเวลาสั้นและแขกหมุนเวียนเข้าออกมาก ดังนั้นพนักงานจึงต้องเดินเสิร์ฟเครื่องดื่มตลอดเวลา รวมทั้งเตรียมอาหารที่พร้อมโดยไม่รบกวนการสนทนาของแขก เครื่องดื่มสำหรับงานค็อกเทลไม่มีกำหนดเฉพาะเจาะจง เจ้าภาพมักให้เสิร์ฟเครื่องดื่มก่อนอาหาร แขกจะเป็นผู้เลือกขาดเสิร์ฟ หากเป็นงานใหญ่ ส่วนงานเล็กๆ แขกจะเลือกสั่งหลังจากถามว่ามีเครื่องดื่มอะไรเสิร์ฟบ้าง

อาหารที่เสิร์ฟในงานค็อกเทลนั้นต่างกันไปตามความนิยม โดยการจัดวางแบบบุฟเฟต์เป็นอาหารที่รับประทานง่ายๆ โดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์มากนัก ส่วนใหญ่เป็นอาหารกับแกล้มแบบฝรั่ง, ไทย, จีนผสมกันไป โดยจัดอย่างสวยงามน่ารับประทาน

2) งานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (BUFFETS)

งานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์เป็นงานที่ไม่เป็นทางการมากนัก และราคาไม่แพงมาก ใช้เวลาสำหรับรับประทานไม่นานนัก ต้องการพนักงานบริการน้อย แขกจะเป็นผู้ตักอาหารเอง

การตกแต่งห้องหรือ โตะบุฟเฟต์สามารถดัดแปลงเป็นแบบต่างๆ ตามต้องการ เช่น ต้องการบรรยากาศเป็นแบบไทย ๆ มีอาหาร ไทยบริการ ก็ตกแต่งห้องแบบไทย ๆ ตามประเภทของอาหารที่จัด พนักงานแต่งแบบประเพณีท้องถิ่น ประดับประดาดอกไม้อย่างสวยงาม หรือมีดนตรีประกอบให้สอดคล้องกับบรรยากาศ

สิ่งที่ควรคำนึงถึง คือ การจัดวางบน โตะบุฟเฟต์ อาจจะต้องจัดวางกลางห้อง หรือมุมห้อง โตะบุฟเฟต์อาจมีรูปร่างต่าง ๆ เพื่อให้กลมกลืนกับลักษณะห้อง แต่การจัดวางควรให้สะดวกกับแขกและการเสิร์ฟ

อุปกรณ์เครื่องมือในการรับประทานอาหาร เช่น แก้ว มีด ช้อนส้อม ผ้าเช็ดมือ ควรวางให้พร้อมบน โตะบุฟเฟต์อย่างเป็นระเบียบเพียงพอ หรือเพื่อความสะดวกแก่แขกอาจจัดวางให้เชื่อม โตะรับ รับประทานอาหาร ส่วนเครื่องดื่มนิยมให้พนักงานบริการนำมาเสิร์ฟหลังจากแขกนั่งเรียบร้อยแล้ว บางครั้งหุพออาจจะกำหนดให้นำมาเสิร์ฟที่ โตะแขกก็ได้

การจัดบุฟเฟต์ที่ดีขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ คือ

- ห้องควร มีการถ่ายเทที่ดี เพราะมีเตาอุ่นอาหารอยู่ในห้อง
- ควรมีสถงไฟอ่อนๆ และไฟส่อง โตะบุฟเฟต์สว่างเพียงพอ
- การตกแต่ง โตะ ห้องคิงดูสะอาด
- ทางเดินตกรอาหารกว้างเพียงพอ และจัดวางให้สะดวกแก่แขกให้

สามารถตกรอาหาร ได้อย่างรวดเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็น ไปได้

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์

- จำนวน โตะอาหาร รูปร่าง ขนาด โตะกับจำนวนแขกที่สามารถเดินสะดวก
- สีของผ้าปู โตะ
- จุดกลาง โตะบุฟเฟต์ควรตกแต่งให้สวยงาม เช่น น้ำแข็งแกะสลัก รูปปั้นเนย ดอกไม้ เชิงเทียน

ตามความต้องการของแขกและความเหมาะสม

โตะบุฟเฟต์สามารถออกแบบเป็นพิเศษเพื่อการจัดวางต่อเรียงกันให้เกิดเป็นรูปต่างๆ ส่วนใหญ่ใช้แบบธรรมดาทั่วไป เช่น

- โตะสี่เหลี่ยม
- โตะกลม
- โตะครึ่งวงกลม

ก่อนการจัด โตะบุฟเฟต์ ควรจะเขียนรูปแบบการจัดวางอย่างคร่าวๆ ว่าจะจัดวางอาหาร,จาน ในจุดแต่ละจุดควรมีอาหารและอุปกรณ์ครบตามรายการอาหารที่จัดไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนจุดวางอาหาร เครื่องมือ ควรทราบล่วงหน้าให้สัมพันธ์กับจำนวนแขกก่อนการร่างรูปแบบ

การจัดวางและเนื้อที่ใช้สอยสำหรับวางอาหารหรืออาหาร ซึ่งส่วนใหญ่ เนื้อที่วางอาหารกว้างประมาณ 30-35 เซนติเมตร ต่อหนึ่งรายการ

แต่ในการคำนวณความยาวของโต๊ะควรคำนึงถึงสิ่งอื่นๆ ที่จะต้องวางบนโต๊ะด้วย เช่น

- สิ่งประดับกลางโต๊ะ
- งานของหวาน
- งานอาหาร
- ถ้วยชุปและอื่นๆ ที่จะจัดวาง

รูปร่าง และขนาดของโต๊ะที่บุฟเฟต์ที่เหมาะสม อาจจะต้องคำนึงถึงปัจจัยอื่น ๆ ด้วย เช่น

- การจัดโต๊ะอาหาร
- โอกาสพิเศษในการจัดงาน
- รูปร่างของห้องอาหาร
- จำนวนทางเดินเข้าตักอาหาร
- ขนาดของห้องอาหาร
- บาร์เครื่องดื่ม และอื่นๆ
- เนื้อที่สำหรับจัดกิจกรรมพิเศษของงาน เช่น การแสดง, เวทีดนตรี, ฟลอร์เต้นรำ และเนื้อที่ขึ้น

เครื่องดื่มก่อนทานอาหาร ลักษณะการบริการแขกในงานบุฟเฟต์ ส่วนใหญ่พ่อครัวจะเป็นผู้ดูแลอาหารและของหวานต่างๆ บนโต๊ะบุฟเฟต์ บาร์เทนเดอร์ จะดูแลจัดเตรียมเครื่องดื่มที่เสิร์ฟในงาน ะพนักงานบริการจะดูแลในการเสิร์ฟเครื่องดื่ม และจัดเก็บงานที่ใช้แล้ว

คุณสมบัติของโต๊ะที่ใช้ในห้องจัดเลี้ยง

- น้ำหนักเบาแต่แข็งแรง
- สามารถพับเก็บหรือต่อจำนวนโต๊ะได้
- มียางรองขาเพื่อป้องกันพื้นเสียหาย
- การขนย้ายขึ้นรถขึ้นทำโต๊ะสะดวก
- การเก็บจะต้องไม่เปลืองเนื้อที่ของห้อง
- สามารถซ่อมแซมหรือเปลี่ยนอุปกรณ์ได้
- มีการเรียงแถวของเครื่องเรือนเรียบง่าย ไม่วุ่นวาย
- มีความทนทานไม่เป็นสนิม
- สามารถกลมกลืนกันได้ดีในห้องนั้นๆ

การออกแบบภายในห้องจัดเลี้ยง

ภายในห้องจัดเลี้ยงควรมีลักษณะแบบโล่งๆ โอ้อ่า หูหรา สมฐานะของแขกสามารถจัดวางโต๊ะได้หลายลักษณะ มีการตกแต่งผนังที่มีแพทเทิร์น (pattern) ซ้ำๆ กัน เพื่อความสะดวกในการปรับเปลี่ยนการใช้งานของห้อง การใช้แสงที่เหมาะสมกับการรับประทานอาหาร โดยอาจเน้นที่บางจุด เช่น เวที โต๊ะบุฟเฟต์ เป็นต้น การใช้วัสดุคำนึงการทำความสะดวกได้ง่ายคงทนถาวร โต๊ะและเก้าอี้ควรมีลักษณะ

ที่เก็บเคลื่อนย้ายได้สะดวกรวดเร็ว องค์ประกอบของห้องจัดเลี้ยงจะมีพื้นที่ต้อนรับลงชื่อทางด้านหน้า มีกลุ่มที่นั่งเป็นกลุ่มหลักหรือประธาน และกลุ่มที่นั่งของแขกที่ส่วนเดียวกันทั้งงาน จุดบริการอาหาร หรือ โต๊ะบุฟเฟต์ ควรอยู่ในตำแหน่งที่สะดวกแก่แขกและควรประดับตกแต่งให้สวยงาม มีบริเวณหน้าเวที หรือฟลอร์เต้นรำ



ภาพที่ 2.17 แสดงบรรยากาศภายในห้องจัดเลี้ยง โรงแรมอมารีวอเตอร์เกต

2. การศึกษาการออกแบบห้องประชุมสัมมนา

นอกจากจะมีส่วนห้องที่ใช้งานในห้องเอนกประสงค์ บริการคนจำนวนมากแล้ว ยังมีส่วนห้องประชุมสัมมนาย่อย การศึกษาการออกแบบห้องประชุมสัมมนา จึงได้ศึกษาข้อมูลดังต่อไปนี้

- 1) การศึกษารูปแบบการจัดโต๊ะประชุมในแบบต่างๆ
- 2) การศึกษาครุภัณฑ์ ขนาดของครุภัณฑ์
- 3) อุปกรณ์ภายในห้องประชุมสัมมนา
- 4) ระบบผนังและวัสดุป้องกันเสียง

1)การศึกษารูปแบบการจัดโต๊ะประชุมเป็นแบบต่างๆ

การจัดรูปแบบโต๊ะประชุมจะปรับเปลี่ยนไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดประชุม สัมมนานั้นๆ และจำนวนคนที่เข้าร่วมประชุมสัมมนา ซึ่งความต้องการของห้องประชุมของศูนย์ประชุมนานาชาตินี้ ได้จัดเตรียมไว้สำหรับการประชุมสัมมนาที่มีจำนวนคนมากๆ การจัดรูปแบบโต๊ะประชุมจึงมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.7 แสดงรูปแบบการจัดห้องประชุมแบบต่างๆ

รูปแบบการจัดห้องประชุม	รายละเอียดประกอบแบบ
	<p>1. การจัดห้องประชุมแบบโรงภาพยนตร์ สำหรับผู้เข้าประชุม 40 คน ขึ้นไป</p>
	<p>2. การจัดห้องประชุมแบบห้องเรียน สำหรับผู้เข้าประชุม 30-40 คน</p>
	<p>3. การจัดห้องประชุมแบบห้องเรียนลักษณะรูปโค้ง</p>
	<p>4. การจัดห้องประชุมแบบกลุ่มสี่เหลี่ยมและกลุ่มลาดเอียง</p>
	<p>5. การจัดห้องประชุมสัมมนาแบบตั้งโต๊ะได้ฉาก</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) การศึกษากรณีศึกษาในห้องประชุมสัมมนา

- โต๊ะประชุมสัมมนา

- เก้าอี้ห้องประชุมสัมมนา

2.1) โต๊ะประชุมสัมมนา โดยทั่วไป มี 4 ชนิด คือ

ตารางที่ 2.8 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ

รูปแบบการจัดห้องประชุม	รายละเอียดประกอบแบบ
	<p>1. โต๊ะรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า เป็นแบบที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายมากที่สุดเพราะสามารถจัดที่นั่งได้จำนวนมาก โดยมีตั้งแต่ 6 คนขึ้นไป การดัดแปลงการใช้งานสามารถทำได้โดยนำโต๊ะหลายๆ ตัวมาประกอบกัน ในกรณีที่มีผู้เข้าประชุมจำนวนมากกว่า 20 คนขึ้นไป ขนาดของห้องที่ใช้ร่วมกับโต๊ะประชุมนี้จึงควรเป็นห้องสี่เหลี่ยมผืนผ้า</p>
	<p>2. โต๊ะรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส เหมาะสำหรับห้องประชุมขนาดเล็ก และมีขนาดห้องเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส จุที่นั่งได้ตั้งแต่ 4-12 ที่นั่ง</p>
	<p>3. โต๊ะรูปแปดเหลี่ยม เป็นที่นิยมใช้กันแพร่หลายมากที่สุดอีกแบบหนึ่งเช่นกัน เพราะมีรูปร่างลักษณะที่สวยงาม และสามารถจัดที่นั่งได้เป็นจำนวนมาก โดยจัดได้ตั้งแต่ 6 ที่นั่งขึ้นไป ขนาดของห้องที่ใช้กับโต๊ะประชุมนี้ควรเป็นห้องสี่เหลี่ยมผืนผ้าเช่นกัน แต่การใช้โต๊ะแบบนี้ไม่สามารถนำมาต่อ หรือ ดัดแปลงเพื่อการใช้งานในกรณีที่มีผู้เข้าร่วมประชุมครั้งละมากๆ</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.8 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ

รูปแบบการจัดห้องประชุม	รายละเอียดประกอบแบบ
	<p>4. โต๊ะรูปหกเหลี่ยม แปดเหลี่ยม หรือโต๊ะกลม เหมาะสำหรับการประชุมในห้องเล็ก และไม่พิถีพิถันมากนัก จัดที่นั่งได้ตั้งแต่ 6-12 ที่นั่ง แต่การใช้โต๊ะแบบนี้เป็นโต๊ะที่มีรูปแบบตายตัว คัดแปลงใช้งานด้านอื่นๆ ได้ยาก และจุปริมาณผู้เข้าประชุมได้น้อย</p>

2.2) เก้าอี้ของผู้เข้าร่วมสัมมนาแบ่งเป็น

- เก้าอี้ชนิด ไม่มีเท้าแขน
- เก้าอี้ชนิดมีเท้าแขน
- เก้าอี้ชนิดมีเท้าแขนปรับหมุนได้

ซึ่งเก้าอี้เหล่านี้สามารถใช้ได้หลายแบบตามแต่ละปรับใช้ให้เหมาะสมกับจำนวนเวลาของการประชุม เช่น ความสะดวกในการเปลี่ยนท่าทางในขณะที่ประชุม ใช้เวลานาน



ภาพที่ 2.18 แสดงลักษณะเก้าอี้ห้องจัดเลี้ยงและการจัดเก็บ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

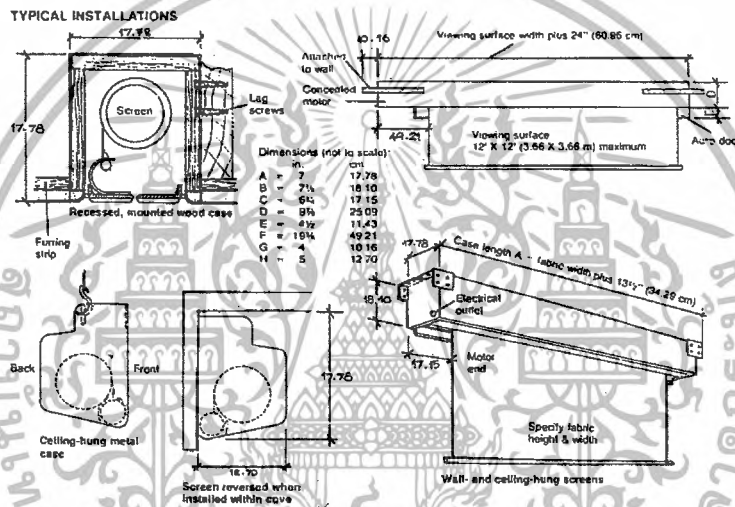
อุปกรณ์ภายในห้องประชุมสัมมนา

- ขนาดจอมี 3 แบบ

1. จอธรรมดาสำหรับห้องประชุม ห้องเรียน ขนาด 100 x 100 ซม. 120 x 120, 175 x 175 ซม.
2. จอธรรมดา สำหรับคนใหญ่ขนาด 2.70 x 3.60 ม., 3.60 x 3.60 ม.
3. จอขนาดพิเศษ มีทั้งขนาดธรรมดาจนถึงขนาดใหญ่

- ระยะการฉายไปยังจอ

เครื่องฉายควรอยู่ห่างจากจอ 2 - 10 เท่าของความกว้างจอจึงจะทำให้เกิดความสบายในการมอง โดยประมาณให้เครื่องฉายอยู่ใกล้ที่สุดในระยะ 2 เท่าของความกว้างจอ และห่างที่สุด 6 - 10 เท่า ของความกว้างจอ



ภาพที่ 2.19 แสดงรูปแบบของจอภาพตั้งบน-ลง

- กระดานไวท์บอร์ด

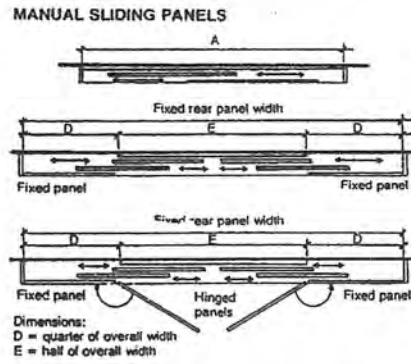
มีไว้เพื่อเขียนคำบรรยายวิชาการ ประกอบในที่ประชุม อุปกรณ์ชนิดนี้ในบางกรณีไม่มีความจำเป็นต้องใช้งาน อาจตัดออกเสียก็ได้ ทั้งนี้เพราะในการประชุม ในเรื่องที่มีความสำคัญๆ จะใช้สไลด์และชาร์ท ประกอบการบรรยายด้วย

กระดานไวท์บอร์ดมี 2 ชนิด คือ

1. ชนิดติดตายกับผนัง
2. ชนิดเลื่อนเข้าออกกับผนัง

ขนาดที่ใช้กัน โดยทั่วไป คือ 1.20 x 2.40 และ 1.20 x 4.80 ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.20 แสดงภาพกระดานแบบเคลื่อนที่

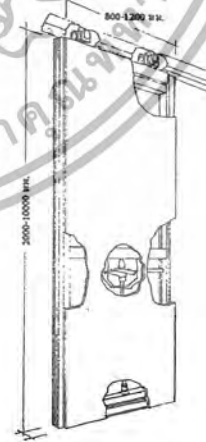
กระดานติดเอกสารประกอบ

ลักษณะ และขนาดของกระดานใช้ขนาดเดียวกับกระดานดำ การติดตั้งสูงจากพื้น 0.90 ม. ผิวหน้าของกระดานต้องกรุด้วยกระดาษขานอ้อย บุด้วยกัมมะหิ เพื่อช่วยในการดูดซับเสียง

2.4) ระบบผนังและวัสดุป้องกันเสียง

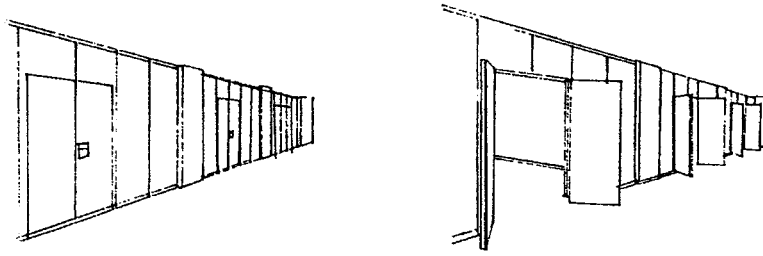
- ระบบผนังกันเปิด-ปิด

เป็นผนังที่ใช้สำหรับกันห้องประชุมที่มีขนาดใหญ่ และจำเป็นจะต้องใช้จัดกิจกรรม หลากๆอย่างในเวลาเดียวกัน เป็นผนังบานเดี่ยว แขนงอยู่บนราว สามารถเลื่อนจากส่วนเก็บมาเรียงต่อ ประกอบกันจะสนิทเป็นผนังทึบ แต่ละบานจะมีอุปกรณ์ ล็อคพื้นและ ใต้ราง เพื่อความแข็งแรงและ ป้องกันเสียง โดยไม่ต้องมีรางที่พื้น การออกแบบให้ใช้ผนังเลื่อน จะต้องมีส่วนสำหรับเก็บผนังกัน ให้เรียบร้อยด้วย



ภาพที่ 2.21 แสดงขนาดผนังเลื่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.22 แสดงส่วนเปิดของผนังเลื่อน

- ห้องควบคุมแสงสว่างและเสียงภายในห้องอเนกประสงค์

ตำแหน่งของห้องควรอยู่บริเวณด้านหลังเหนือผู้ชมแถวสุดท้าย และควรมีช่องสำหรับให้ผู้ควบคุมแสงสามารถมองเห็นบรรยากาศภายในห้องประชุม

อุปกรณ์ที่ใช้ภายในห้องควบคุม มีแผงควบคุมเสียง และแสง, ห้องเก็บต่างๆ พื้นที่นั่งทำงาน โดยขนาดของห้องควบคุมเสียง, แสง ต้องมีขนาดอย่างน้อยที่สุด กว้าง 2.4 เมตร ยาว 3 เมตร ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับที่ใช้ภายในห้องควบคุม ทางเข้าของพนักงานควบคุมควรแยกออกจากทางเข้าสาธารณะ

- วัสดุที่มีผลต่อระบบเสียงในห้องอเนกประสงค์

การฟังเสียงที่จะได้รับผลจะต้องประกอบด้วย

1. การขจัดเสียง BACK GROUND ให้มีระดับต่ำ
2. การขจัดเสียงสะท้อนกลับ
3. การกระจายเสียงครอบคลุม ทุกส่วนภายในห้อง
4. การจัดให้เสียงจากแหล่งกำเนิดเสียงไปสู่ตำแหน่งนั่งฟังได้ชัดเจนและมีความดังเหมาะสม

ซึ่งปัจจัยทั้ง 4 ประการ จะต้องมีการเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมดังนี้

1) ชนิดของวัสดุดูดซับเสียง

1. PREFABRICATE ACOUSTIC UNIT คือวัสดุดูดซับเสียง สำเร็จรูป มักทำเป็นแผ่น มีขนาดมาตรฐาน เช่น 0.60 x 1.20 เมตร, 0.60 x 0.60 เมตร
2. ACOUSTIC PLASTERED SPRAYED-ON MATERIAL คือวัสดุที่ประกอบด้วยรูพรุน ฟันหรือฉาบด้วยวัสดุที่เป็นเส้นใย

3. ACOUSTIC BLANKET เช่น โยเกิร์ต, โยมะพร้าว, นุ่น ผ้าชนิดต่างๆ

วัสดุดูดซับเสียงมีคุณสมบัติในการดูดซับเสียงภายในห้องไม่ใช่เป็นตัวควบคุมเสียงผ่านระหว่างห้อง การควบคุมเสียงระหว่างห้องจำเป็นต้องใช้วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดซับเสียงระหว่างห้องได้ดี เช่น

1. ACOUSTIC TILE, SOUND ABSORBING LINERS

2. GYPSUM BOARD

2) วัสดุที่มีรูพรุน ดูดซับเสียงได้ดี คือ

1.พรม (carper)

2.หนังหรือฟองน้ำ (upholstering)

3.ผ้า (heavy fabrics)

3) วัสดุที่มีคุณสมบัติดูดซับเสียงต่ำ และสะท้อนเสียงได้ดี คือ

1.ไม้ (wood)

2.กระจก (glass)

3.พลาสติก (plastic)

4.คอนกรีต (concrete)

4) โครงสร้างและการติดตั้ง ที่มีผลต่อระบบเสียง ต้องคำนึงถึง

1.BACKING วัสดุ โครงสร้าง หรือวัสดุ ที่ใช้ร่วมกับวัสดุที่มีรูพรุน ซึ่งถ้าใช้วัสดุที่มีโครงสร้าง แข็งแกร่งจะช่วยดูดซับเสียงได้ดีขึ้น

2.THICKNESS การเพิ่มความหนาของวัสดุดูดซับเสียงหรือเพิ่มพื้นที่ว่าง (Air Space) ภายใน จะช่วยให้ดูดซับเสียงได้ดีขึ้น

3.FACING การทำให้วัสดุมีรูพรุนมากขึ้น อาจหุ้มด้วยฟิล์ม, พลาสติกบางๆ หรือผ้า ช่วยดูดซับ เสียง และช่วยให้ดูสวยงามขึ้น

- การติดตั้งวัสดุในส่วนต่างๆ ของห้องประชุมเพื่อผลของระบบเสียง

1.พื้น การติดตั้งในลักษณะ โครงสร้างพื้นลอย โดยกรุผิวด้วยวัสดุที่ยึดหยุ่นได้และดูดซับเสียง ได้ดี เช่น แผ่นยาง, ไม้ตีอก กั้นระหว่างโครงสร้างพื้นอาคารและวัสดุปูพื้นช่วยในการลดการส่งผ่าน เสียง ไปยังพื้นที่ข้างเคียง ซึ่งจะมีผลมากต่อเสียงความถี่ระดับ 1,000 – 20,000 H, ถ้าต้องการกั้นเสียง ให้ ได้ผลดีมากขึ้น ควรใช้วิธี Isolation โดยแยกจุดต่อของ โครงสร้างพื้น, ผนัง และ เพดาน เพื่อลดการส่ง ผ่านแรงสั่นสะเทือน

2.ผนัง ทำโดยการเพิ่มความหนาของผนังเพื่อลดการส่งผ่าน และการสะท้อนเสียง หรือสร้างพื้นที่ ว่าง Air Space ระหว่าง โครงสร้างผนัง หรือทำผนัง 2 ชั้น โดยให้โครงสร้างของผนังมีรอยต่อกันน้อยที่ สุด บริเวณประตูหรือช่องเปิดต่างๆ ควรปิดรอบต่อด้วยยาง หรือผ้าสักหลาด เพื่อดูดซับเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพดาน ควรใช้โครงสร้างเพดาน เพื่อลดจุดเชื่อมต่อระหว่าง โครงสร้างเพดานและพื้นชั้นบน แผ่นฝ้าเพดานควรมีน้ำหนักไม่เกิน 25 กก./ตารางเมตร ช่องว่างระหว่างเพดาน และ โครงสร้างควรมีค้ำด้วยวัสดุดูดซับเสียง

4. งานระบบ ใช้วัสดุแผ่นที่สามารถยืดหยุ่น ได้รองรับฐานของอุปกรณ์ที่เป็นตัวกำเนิดความสั่นสะเทือน เพื่อช่วยลดการส่งผ่านแรงสั่นสะเทือนไปยัง โครงสร้างผนัง และเพดานควรจัดวางท่อแอร์ให้มีช่องที่สามารถดักเสียงที่เกิดจากเครื่องเป่าลมแอร์ จะช่วยลดเสียงที่ผ่านลงมายังห้องได้ดี

5. การ Finish ผิววัสดุ จะต้องพิจารณาอย่างรอบคอบเพราะวัสดุบางชนิด เมื่อทาสีจะทำให้คุณสมบัติเปลี่ยนไป

- วัสดุผิวบางซึ่งดูดซับเสียงด้วยการสั่นไหวตัว สามารถใช้สีทุกชนิดทาหรือพ่นได้
- วัสดุจำพวก Acoustic Plaster เมื่อทาหรือพ่นสีจะไปเคลือบผิวทำให้คุณสมบัติในการดูดเสียงลดลง Amialine Dyes โดยใช้วิธีพ่นทับจะเหมาะสมกว่าการทำด้วยแปรง
- วัสดุซับเสียงที่มีผิวไม่แข็งแรง อาจหุ้มด้วยพลาสติกบางๆ ฟิล์มกระดาษ หรือผ้าจะช่วยทำให้ดูแลรักษาได้ง่ายขึ้น

6. การใช้วัสดุพ่น Vermiculite

วัสดุ Vermiculite เป็นวัสดุพ่นตกแต่งภายในอาคารสำหรับพ่นผนังและเพดานบางส่วน ซึ่งมี ส่วนประกอบแร่ Vermiculite มีคุณสมบัติดูดซับเสียงได้ดี, ทนไฟ, ทนความร้อน มีสีต่างๆ ให้เลือกมากมาย ใช้พ่นทับพื้นผิวได้ทุกชนิด เช่น ผนังปูน, ไม้อัด, แผ่นกระเบื้อง, แผ่นยิปซัม ฯลฯ และช่วยปกปิดรอยต่อ รอยแตก ร้าว ป้องกันเชื้อราได้ดี วิธีใช้วัสดุ Vermiculite

- เตรียมพื้นที่ผิวที่จะพ่น ให้แห้งสนิท
- ทารองพื้นด้วยน้ำยาประสานปูน ฆ่าเชื้อรา และเพื่อปิดรอยต่อ
- พ่นสารประกอบ Vermiculite บนพื้นผิว ให้ทั่วถึงไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นพ่นทับให้ ได้ความหนาตามต้องการ

2.5.7. ส่วนบริการสุขภาพ (SPA)

เป็นส่วนบริการเสริมให้กับแขกที่เข้ามาพักใน โรงแรมที่ต้องการใช้บริการเมื่อต้องการผ่อนคลาย คลายเครียด

- องค์ประกอบหลักในการออกแบบส่วนของส่วนบริการเพื่อสุขภาพ SPA

1. โถงต้อนรับและส่วนประชาสัมพันธ์ Lobby and Reception

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ โถงต้อนรับ ใช้เป็นที่ติดต่อและพักคอย รวมถึงเป็นพื้นที่ศูนย์กลางการอำนวยความสะดวกในด้านบริการและให้ข่าวสารแก่ผู้มาใช้บริการ การจัดพื้นที่ของโถงต้อนรับโดยส่วนใหญ่มักออกแบบและตกแต่งให้มีความโปร่งใส สวยงาม อาจใช้เป็นที่พักรอ หรือ พบปะหารือ ก่อนที่จะทำกิจกรรมใดๆ ต่อไป ซึ่งต้องอยู่ในตำแหน่งที่สามารถพบเห็นได้ง่ายจากทางเข้าหลักสามารถติดต่อและประกอบภาระกิจได้อย่างสะดวกสบาย มีขนาดความต้องการของพื้นที่เพียงพอต่อความต้องการของผู้มาใช้บริการ จะมีส่วนที่นั่งพักคอยสำหรับผู้เข้ามาติดต่อและสมาชิกที่ใช้บริการ



ภาพที่ 2.23 แสดงปัจจัยต่างๆที่ส่งผลกับสปา

2. ส่วน Reception Counter

คือเป็นส่วนที่ลูกค้าต้องติดต่อก่อนเข้ารับบริการ เพื่อติดต่อสอบถาม และติดต่อการใช้บริการ คิดเงินค่าบริการ บริการทำบัตรสมาชิก มอบและรับคืนกุญแจล็อกเกอร์ ซึ่งอาจจะใช้พนักงานเพียงคนเดียวเพราะลูกค้าในบริเวณนี้ไม่มากนัก

ตารางที่ 2.9 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
พื้นที่ส่วนแคชเชียร์	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องคอมพิวเตอร์ สำหรับคิดเงินค่าบริการในแต่ละครั้งหรือในการทำบัตรสมาชิก - ลิ้นชักเก็บเงิน สำหรับเก็บเงินและทอนเงิน - ลิ้นชักเก็บของมีค่า สำหรับเก็บของมีค่าของผู้ใช้บริการ - โทรศัพท์ สำหรับติดต่อกับฝ่ายต่างๆ ภายในโรงแรมหรือแขกโทรที่ติดต่อสอบถามจากภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.9 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
	- นอก เครื่องรูดการ์ดบัตรเครดิต สำหรับรับบัตรเครดิตแทนเงินสด
พื้นที่ส่วนต้อนรับ	- กล่องใส่แผ่นพับ สำหรับประชาสัมพันธ์และแนะนำในส่วนนี้ - พื้นที่เขียนหนังสือ สำหรับลูกค้าเช็คบิลหรือรอกบัตรสมาชิก - ตู้เก็บเอกสาร เก็บเอกสารและแบบฟอร์มต่างๆ - กล่องเก็บกุญแจล็อกเกอร์ เก็บกุญแจล็อกเกอร์ของผู้ใช้บริการ
พื้นที่ส่วนบริการ	- ห้องนวด (Massage Room) - ห้องอบซาวน่า / STEAM - ห้องอาบน้ำ ส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว ควรแยกเป็นส่วน ชาย – หญิง เพื่อความสะดวกในการใช้บริการและในการให้บริการด้วย

3. ห้องติดต่อตรวจสุขภาพ Doctor Examination

คือส่วนบริการทางการแพทย์ จะใช้เป็นที่ตรวจ และทำทะเบียนประวัติ สุขภาพ รวมถึงการให้คำแนะนำ และข้อปฏิบัติต่างๆ ด้านสุขภาพแก่ผู้มาใช้บริการ รวมทั้งการให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสมและถูกสุขภาพ พร้อมกันนั้นแพทย์หรือพยาบาลก็จะทำการจัด Program สุขภาพให้แก่ผู้มาใช้บริการตามความเหมาะสมกับสภาพร่างกายของผู้มาใช้บริการในเวลาเดียวกัน ในส่วน Doctor Examination นี้จึงต้องประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ที่สำคัญดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.10 แสดงองค์ประกอบส่วนห้องติดต่อตรวจสุขภาพ (Doctor Examination)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบแบบ
1. Waiting Area	พื้นที่พักคอย จัดเป็นพื้นที่ในส่วนสาธารณะหรือพื้นที่ส่วนกลางซึ่งผู้มาใช้บริการและญาติมิตรจะใช้สำหรับพักคอย
2. Nurse Record Counter and Registration First Aid	หมายถึง โต๊ะหรือส่วนทำงาน “พยาบาล” ใช้สำหรับทำทะเบียนประจำตัว ผู้ใช้บริการและทำการนำผู้ให้บริการเข้าตรวจเช็ครหัสหรือแนะนำสุขภาพ และทำการจัด Program สุขภาพต่อไป
3. Examination Room	ห้องตรวจมีลักษณะเป็นห้องที่มิดชิด ซึ่งประกอบไปด้วยโต๊ะสำหรับแพทย์หรือพยาบาล Examination Room ควรมีขนาดพื้นที่ภายในห้องอย่างน้อย 2.50 X 3.00 เมตร ขึ้นไป
4. Weight and Height M.E.A. Surement Area	บริเวณซึ่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง ซึ่งพยาบาลจะต้องทำการบันทึกอย่างละเอียดทุกครั้งที่ใช้บริการทำการตรวจ
5. Doctor Office	ส่วนทำงานของแพทย์หรือพยาบาล

4. ส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า Dressing Locker

ในการออกกำลังกายประเภทต่างๆ ควรจะใส่เสื้อผ้าที่กระชับมากที่สุดเพราะจะได้รัดและเหมาะสม ดังนั้นจึงต้องมีการเปลี่ยนเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับการออกกำลังกายในแต่ละประเภท และมีที่เก็บของมีค่าและสัมภาระที่เป็นส่วนตัว โดยจะแยกเป็นของสุภาพบุรุษ และสุภาพสตรีเนื้อที่นี้ประกอบด้วย

- พื้นที่เก็บของล็อกเกอร์เก็บของ สำหรับเก็บของมีค่า สัมภาระต่างๆ ของแขก
- พื้นที่เปลี่ยนเสื้อผ้า บริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้า
- กระจกเงา อุปกรณ์แขวน ในบริเวณแต่งตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.11 แสดงองค์ประกอบส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า (Dressing Locker)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบแบบ
1. Dressing Locker	<p>ควรมีเนื้อที่เฉลี่ย 14 ตารางฟุตต่อ 1 คน มีบริเวณสำหรับแต่งตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น กระจก น้ำพุร้อน หิ้งวางของเป็นต้น และควรมี Locker เพื่อไว้ถือ 10 เปอร์เซ็นต์ของจำนวน Locker ทั้งหมด</p> <p>ขนาดของ Dressing Locker มี 2 ขนาด คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กว้าง 0.30 ลึก 0.30 สูง 1.20 เมตร 2. กว้าง 0.30 ลึก 0.30 สูง 1.80 เมตร
2. Storage Locker	<p>เป็น Locker สำหรับเก็บของส่วนตัว ชุดออกกำลังกายมี 1 ที่ ต่อ 1 คน และเพื่อไว้เป็นจำนวน 10 เปอร์เซ็นต์ของจำนวนทั้งหมดที่มีเช่นเดียวกัน</p> <p>ขนาดของ Storage Locker มี 2 ขนาดคือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กว้าง 0.20 ลึก 0.30 สูง 0.60 เมตร 2. กว้าง 0.15 ลึก 0.30 สูง 0.90 เมตร

5. ห้องนวด (Massage Room)

การนวด Massage คือ การนวด การดึง และการตัด เป็นเทคนิคที่ใช้กันมากทางกายภาพบำบัด โดยใช้กับระบบข้อต่อและกล้ามเนื้อของร่างกาย ซึ่งถ้าใช้ไม่มีวิธีจะทำให้เกิดอันตรายจนถึงขั้นพิการได้ ปัจจุบันการนวดมีอยู่หลายรูปแบบด้วยกัน การนวดที่เป็นที่นิยมใช้ในศูนย์สุขภาพ

การนวดแบบสวีดิช

การทำกรนวดแบบสวีดิช ควรเข้าห้องอบความร้อน หรือ เซาน่า ก่อนเพื่อเป็นการช่วยในการขับเหงื่อ เพราะหลังจากร่างกายเริ่มมีความรู้สึกเหนียวล้าจากการอบ เซาน่าแล้ว เมื่อได้รับการนวดแบบสวีดิชจะทำให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลายได้เป็นอย่างดี ในการนวดแบบสวีดิชแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 60 นาที ขณะนวดจะมีทั้งหนักและเบาสลับกันไป โดยเริ่มนวดจากปลายเท้าเรื่อยขึ้นมาถึงไหล่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสำหรับนวดแบบสวีดิชจะเป็นห้องขนาดเล็ก มีเตียงสำหรับนอนนวดและมักมี การเปิดเพลงเพื่อบรรยากาศในการผ่อนคลายแก่ผู้ให้บริการด้วย

1. ห้องสำหรับนวดโดยใช้หัวน้ำมันอโรมา Aroma Therapy

เป็นการนวดโดยใช้ Essential Oil คือน้ำมันที่มีความเข้มข้นสูงซึ่งสกัดจากพืช และผ่านกระบวนการลดความเข้มข้นลง เพื่อใช้สำหรับการนวด ส่วนของน้ำมันประเภทนี้จะมีสารผสมที่แตกต่างกันออกไปตามลักษณะของการใช้งาน ตามสรรพคุณต่างๆ ดังนี้

- 2.1 เพื่อคลายเครียด
- 2.2 ลดน้ำหนัก
- 2.3 เพื่อการพักผ่อน
- 2.4 เพื่อสุขภาพและความแข็งแรง
- 2.5 หยุดนุหรี

2. การนวดหน้า

เป็นการเพื่อออกซิเจนกับผิวหน้า ซึ่งตามหลักวิชาการเรียกว่า O2 Marine Facial นอกจากให้ออกซิเจนแล้วยังมีส่วนผสมของสาหร่ายทะเลที่เป็นตัวช่วยเพิ่มออกซิเจนให้รับโดยตรงอีกด้วย

3. การนวดเท้า Reflexology Massage

เป็นการนวดเท้าแบบกดจุด ซึ่งคิดค้นขึ้นโดยชาวจีน ต่อมาชาวอังกฤษได้นำไปทำการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาจนเป็นรูปแบบของอังกฤษในปัจจุบัน

การนวดที่เท้า นับเป็นการนวดที่มีประโยชน์แก่ร่างกายเป็นอย่างยิ่ง เพราะบริเวณฝ่าเท้าของคนเราจะมิจุดซึ่งเชื่อมต่อการทำงานในส่วนต่างๆ

4. การนวดแบบไทย Thai Massage

เป็นการนวดที่จัดอยู่ในประเภทนวด คัด คึง และการบีบเฟ้นเพื่อคลายความตึงเครียดของกล้ามเนื้อ ผู้ถูกนวดจะรู้สึกโล่งสบาย ตัวเบา และหายปวดเมื่อย

ลักษณะการนวดแบบไทยนี้ผู้นวดจะทำการนวดโดยใช้มือและอาจใช้น้ำมันบางประเภทเพื่อช่วยผ่อนคลายความปวดเมื่อยและผ่อนคลายกล้ามเนื้อ

องค์ประกอบภายในห้องนวด

ตารางที่ 2.12 แสดงองค์ประกอบภายในห้องนวด

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
1. เตียงนวด	มี 2 ลักษณะด้วยกันคือ 1. แบบยืนนวด ผู้ทากรนวดต้องสามารถเดินได้รอบตัวขนาดของเตียงโดยประมาณ กว้าง 0.75-0.80 ซม. ยาว 1.80-2.00 ซม. สูง 0.60-0.75 ซม. ต้องแข็งแรงถึงนุ่มเพื่อสะดวกในการนวด - ลักษณะของเบาะนอนให้หุ้มด้วยผ้าฝ้ายหรือมีส่วนที่เป็นหนังเทียมหุ้มด้วย เพื่อกันเปราะเปื้อนจากน้ำมันนวดเพราะจะซักและทำความสะอาดยาก - ส่วนล่างมีที่เก็บผ้าเช็ดตัวและสามารถวางอุปกรณ์การนวดได้ 2. แบบนั่งนวด - ลักษณะของเบาะเป็นเหมือนแบบแรกแต่เป็นเบาะที่สามารถพับหรือเคลื่อนย้ายไปในส่วนที่แขกต้องการได้ หมายเหตุ : ทั้ง 2 วิธีขึ้นอยู่กับว่าต้องการนวดแบบไหนด้วย
2. ส่วนชั้นวางอุปกรณ์	อาจจะเป็นแบบล้อเลื่อน เพื่อให้พนักงานที่เข้ามานวดได้จัดวางหรืออาจจะเป็นในลักษณะที่พนักงานเดินเข้ามาเลยก็มี
3. ส่วนนั่งพัก	อาจใช้ส่วนนี้เป็นกิจกรรมหนึ่งในการนวดด้วยก็ได้ เช่น นวดเท้าหรือนั่งพักรอเพื่อนที่เข้ามาด้วยกัน แต่ไม่อนุญาตให้ผู้ที่ไม่ใช่บริการในส่วนนี้เข้ามาดู เพราะจัดเป็นส่วน Private
4. ส่วนแต่งตัว	ไว้สำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า และมี Locker ไว้เก็บของส่วนตัวและสามารถแต่งตัวในบริเวณนี้ได้ด้วย
5. ส่วนห้องน้ำ	อาจใช้ในส่วน ใกล้เตียงรวมกับส่วน Sauna ฯลฯ หรือถ้าเป็นห้องแบบ VIP. ก็ควรมีไว้เป็นส่วนตัวในห้องเลย

หมายเหตุ : ถ้าเกิดในกรณีที่เป็นห้องรวม ก็จะมีมานั่งเป็นห้องๆ ไป

6. อ่างน้ำวน Jacuzzi (Whirlpool Baths)

เป็นลักษณะที่ตัดแปลงจากการอาบน้ำแร่ น้ำร้อน คือ “อ่างน้ำวน” เป็นน้ำร้อนที่ถูกหมุนอยู่ภายในถึงขนาดต่างๆ สามารถปรับน้ำที่พุ่งออกมาให้เป็นน้ำวน ปรับให้นวดตัวหรือปรับให้พุ่งขึ้นเป็นฟูได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประโยชน์ที่ได้รับจาก Jacuzzi ช่วยในการผ่อนคลายกล้ามเนื้อที่ใช้งานมาตลอดทั้งวัน ทำให้กล้ามเนื้อมีอาการคลายตัวจากการเกร็ง ทั้งยังช่วยพักผ่อนสมองได้มีความรู้สึกโล่ง ปลอดโปร่ง รวมถึงทำให้จิตใจสดชื่นขึ้นด้วย

ลักษณะรูปทรงที่มีในปัจจุบัน คือ วงกลม วงรีรูปเหลี่ยม ทำจากวัสดุประเภทไฟเบอร์กลาส ภายในเคลือบ Acryc หรือ Gelcent และรูปกระเบื้องเคลือบหรืออีกประการหนึ่งคือเป็นอ่างกระเบื้องเคลือบ ความกว้างของอ่างโดยมากมีขนาดตั้งแต่ 1.20 เมตรขึ้นไป

โครงสร้าง

1. อ่างไฟเบอร์กลาส โดยขอบอ่างนั่งได้
2. ระบบการทำน้ำวน (Support System)
 - 2.1 Pump
 - 2.2 Filter เป็นส่วนกรองน้ำหมุนเวียนใต้อ่าง
 - 2.3 Heater ระบบท่อปล่อยอากาศให้น้ำวน
3. ระบบระบายน้ำเสีย

รูปร่างอาจเป็นตั้งกลมตั้งตรง หรือสอบลงด้านล่างหรืออ่างรี ไม่นิยมทำอ่างไม้ รูปสี่เหลี่ยม การทำอ่างจะตั้งเหนือพื้นดินแล้วนิยมนยกพื้นบริเวณนั้นให้สูงเสมอขอบสระ

7. ห้องอบไอน้ำ Sauna Room

เขาน่าเป็นวิธีอบตัวเพื่อสุขภาพ พลานามัยโดยการใช้ความร้อนแห้ง (Dryheat Bathing) ซึ่งได้รับความร้อนที่เกิดจากหินเผาไฟที่กระจายออกมา ความร้อนแห้งนี้จะมีอุณหภูมิสูงกว่าความร้อนในห้องอบไอน้ำชนิดที่เรียกว่า “เตอร์กีช บาส” (Turkish Bath) อุณหภูมิในห้องเขาน่าจะสูงถึง 200 องศาฟาเรนไฮด์ หรือ 93 องศาเซลเซียส แต่อุณหภูมิในห้องเตอร์กีชบาสจะสูงเพียง 149-158 องศาฟาเรนไฮด์ หรือ 65-70 องศาเซลเซียส การอบเขาน่าจัดได้ว่าเป็นขบวนการทำความสะอาดร่างกายและเป็นการพักผ่อนร่างกายอย่างหนึ่ง ที่สามารถทำให้ร่างกายมีความสดชื่น กระปรี้กระเปร่า ช่วยเสริมสร้างสุขภาพ พลานามัยที่ดี ทั้งยังช่วยผ่อนคลายความตึงเครียดทางสมอง ทำให้ร่างกายอยู่ในสภาวะที่สมบูรณ์เต็มที่

เตอร์กีช บาส (Turkish Bath)

เป็นวิธีการอบไอน้ำให้แห้งออกเพื่อช่วยทำให้ร่างกายสดชื่น กระปรี้กระเปร่า จัดอยู่ในการอาบน้ำเพื่อสุขภาพวิธีหนึ่ง ห้องอบไอน้ำแบบนี้มีโครงสร้างเป็น ไม้ผนังสองชั้นเป็นช่องอากาศ ไอน้ำจะถูกส่งผ่านเข้ามาในห้องโดยมีหม้อทำน้ำร้อนอยู่ด้านนอก



ภาพที่ 2.24 แสดงห้องอบเขาน้ำสำเร็จรูป

ระบบการควบคุมอุณหภูมิและการระบายอากาศภายในห้องเขาน้ำ

ความร้อนที่เกิดขึ้นภายในห้องเขาน้ำได้มาจากความร้อนที่กระจายออกมาจากหินเผาไฟทำให้มีอุณหภูมิภายในห้องที่เหมาะสม 160 – 200 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 71 – 93 องศาเซลเซียสบริเวณพื้นจะเป็นส่วนที่มีอุณหภูมิเย็นกว่าส่วนอื่นๆ เพดานจะเป็นส่วนที่มีอุณหภูมิต่ำที่สุด

การแบ่งชนิดของเขาน้ำแบ่งได้ดังนี้

1. แบ่งตามลักษณะที่ตั้งแบบเขาน้ำภายในและภายนอก

- เขาน้ำแบบภายนอก (Outdoor) เป็นห้องเขาน้ำที่สร้างขึ้นมาเพื่อสัมผัสกับบรรยากาศของธรรมชาติโดยกรเลือกที่ตั้งจะเลือกในมุมที่สงบร่มรื่นไปด้วยธรรมชาติของต้นไม้หรือบริเวณสระว่ายน้ำ และเขาน้ำแบบภายนอกจะต้องมีห้องอาบน้ำและส่วนแต่งตัวอยู่ด้วย การสร้างห้องเขาน้ำแบบนี้จะต้องมีโครงสร้างของฐานรากและหลังคาเพิ่มขึ้น

- เขาน้ำแบบภายใน (Indoor) เป็นห้องเขาน้ำที่สร้างขึ้นภายในบ้านจะตั้งอยู่บริเวณใกล้เคียงกับห้องอาบน้ำและส่วนเปลี่ยนเสื้อผ้าและแต่งตัว การสร้างห้องเขาน้ำภายในจะใช้โครงสร้างของห้องที่ประหยัดกว่าห้องเขาน้ำแบบภายนอกเพราะไม่ต้องใช้โครงสร้างของฐานรากและหลังคา

2. แบ่งตามลักษณะของการสร้างห้อง

- แบบ Prefabricated or modular เป็นเขาน้ำที่มีโครงสร้างของห้องเป็นชุดชิ้นส่วนประกอบสำเร็จรูป มีส่วนประกอบของโครงห้อง ฉนวนกันความร้อน ผนัง เพดาน ที่นั่ง ประตู และเตาเผาหิน 6 สำหรับเขาน้ำภายนอกจะมีโครงสร้างของหลังคาและผนังด้านนอก 7 โครงสร้างทั้งหมดจะสามารถประกอบเข้าด้วยกันได้ทันทีโดยใช้สลักเกลียว

- แบบ Precut saunas เป็นชนิดที่สร้างขึ้นตามความต้องการของพื้นที่ห้องที่มีอยู่แล้วโดยมีการทำชิ้นส่วนประกอบตามขนาดที่ต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แบบ Custom – built saunas เป็นการสร้างห้องอาบน้ำในรูปลักษณะคล้ายกระท่อมไม้ซุงชาวฟินแลนด์โบราณแต่มีโครงสร้างภายในเช่นเดียวกับห้องอาบน้ำโดยทั่วไป

3. แบ่งตามลักษณะของการให้ความร้อน

- Smoke saunas เตาเผาหินให้ความร้อนที่ได้จากการเผาไม้ เป็นการอบอาบน้ำในระยะเวลาสั้นๆ วิธีนี้เป็นการอบอาบน้ำแบบชาวฟินแลนด์โบราณ

- Fume sauna เป็นการให้ความร้อนแก่ก้อนหินที่มีอุณหภูมิ 500 องศาเซลเซียสจนเกิดเป็นไอ ก๊าซทำให้ความชื้นภายในห้องหมดไป และอุณหภูมิภายในห้องสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ในระหว่างการเข้าอบอาบน้ำใช้น้ำราดลงบนก้อนหิน

- Stove sauna ด้านบนของเตาชนิดนี้ทำด้วยหินหรือโลหะครอบเพื่อให้ควันไฟออกไปทางปล่องระบายอากาศ ความร้อนจะผ่านออกมาทางช่องไฟทำให้หินมีความร้อน ถ้าต้องการความร้อนที่สูงขึ้นก็เปิดช่องไฟนั้นและราดน้ำลงบนก้อนหิน

- Town sauna เป็นการให้ความร้อนแก่ก้อนหิน โดยการใช้เตาไฟฟ้า

8. ห้องปฐมพยาบาล

ห้องปฐมพยาบาลเป็นห้องพักฟื้นชั่วคราวของผู้ที่รู้สึกไม่สบาย หรือผู้ที่ได้รับอุบัติเหตุกะทันหัน เพื่อใช้พักผ่อนและทำการบำบัดรักษาขั้นต้นก่อนที่จะนำส่งโรงพยาบาลหรือกลับบ้าน

ที่ตั้งของห้องปฐมพยาบาลควรอยู่ในบริเวณที่ใกล้กับห้องอบอาบน้ำและใกล้กับห้องน้ำ ควรเลือกมุมที่มีความสงบและมีทางสัญจรเข้าออกและติดต่อกับส่วนต่างๆ ได้โดยสะดวก ห้องปฐมพยาบาลนี้จะต้องใช้พื้นที่ตามมาตรฐานอย่างน้อย 17.6 ตารางเมตร หรือควรมีขนาด 4.50 X 4.50 ตารางเมตร ห้องปฐมพยาบาลสำหรับห้องอาบน้ำจำเป็นจะต้องมีการใช้สัญญาณในการติดต่อโดยตรงจากห้องอาบน้ำ เช่น มีกริ่งสัญญาณแสดงการเกิดอุบัติเหตุในห้องอบอาบน้ำหรือโทรศัพท์สายในติดต่อกับห้องอาบน้ำถึงห้องปฐมพยาบาลโดยตรง โดยเครื่องมือนี้ติดตั้งอยู่ทั้งในห้องอาบน้ำและในห้องพยาบาลและแสดงให้เห็นทราบโดยทั่วกัน

สรุปแนวทางในการออกแบบในส่วน Health Club Centre

1. **บรรยากาศ** ควรเป็นกันเอง ดูผ่อนคลาย ก่อนข้างเป็นส่วนตัว รวมถึงการเลือกใช้ไฟ ควรเป็นแสงจากธรรมชาติ (ถ้าสามารถทำได้) จะดีที่สุด หรือแสงที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. วัสดุ การเลือกใช้วัสดุควรเน้นเรื่องความปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย และดูสะอาดตา เช่น กระเบื้องปูพื้น ควรเลือกใช้กระเบื้องที่ผิวไม่มัน เรียบ ควรเลือกที่มีพื้นขรุขระบางเพื่อกันลื่น , ไม้ , ผ้าห่ม ในส่วนที่จะต้องมีการป่นเปื้อนก็ควรใช้เป็นผ้า พลาสติกหรือหนังแท้หรือหนังเทียมแทน

2.5.8 ห้องพักแขก (Guest Room)

เป็นส่วนพักที่สร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุด ในการบริการทุกอย่างของโรงแรม เพราะว่าการได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย ทำให้แขกผู้มาพักนึกถึง ความสบายที่เกิดขึ้น เหล่านี้ จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขกดูว่าแขกต้องการห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งทีแขก ต้องการลงในการออกแบบตกแต่งภายใน

ประเภทของห้องพัก มีดังนี้

- Single room
- Twin-bed room
- Double room
- Triple room
- Connecting room
- Adjoining room
- Deluxe suite room

1) ส่วนประกอบภายในห้องพักแขก

1. เตียงนอน โดยมากใช้เตียงแฝด (Twin Bed) นอกจากพื้นที่ภายในห้องไม่อำนวย จึงต้องใช้เตียงเดี่ยว หรือ เตียงคู่

- ที่นอน ที่นอนชนิดดีเป็นลักษณะของการคืนรูปและคงสภาพการใช้งาน และให้ความสมควรได้ดี ผ้าปูที่นอน มักจะใช้ผ้าฝ้ายผสมหรือใยสังเคราะห์ มักจะเป็นผ้าสีเรียบ ๆ ไม่มีลวดลายมากนัก หรือ อาจจะไม่มียล

- ผ้ารอง และผ้าปิดผ้าห่ม เป็นผ้าที่ใช้สำหรับป้องกันไม่ให้ผ้าห่มสกปรก

- ผ้าคลุมเตียง ปัจจุบันใช้แบบใยสังเคราะห์ไม่ค่อย้วยย่นหรือเปื้อนง่าย ปัจจุบันจะมี 2 ชั้น เตียงที่มีผ้าคลุมเตียง จะทำให้ลูกค้ารู้สึกถึงความสะอาดผ้าที่นุ่มเป็น ผ้าฝ้ายผสมคล้าย ๆ ผ้าสักหลาด หรือ ผ้าที่คล้ายขนสัตว์ ผ้าฝ้ายผสมใยสังเคราะห์ เป็นต้น

ตารางที่ 2.13 ขนาดของเตียงนอน ต่อ พื้นที่ห้องพัก

ลักษณะของเตียง	ขนาดเตียง	เนื้อที่ห้องพัก
SINGLE BED	1.00 x 2.00	65 ตารางเมตร
DOUBLE BED	1.50 x 2.00	90 ตารางเมตร
TWIN BED	1.00 x 2.00	100 ตารางเมตร

ตารางที่ 2.14 ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรป

ลักษณะของเตียง	ขนาดความกว้าง(เมตร)	ขนาดความยาว(เมตร)
TWIN BED	0.95	1.90
DOUBLE BED	1.37	2.03
QUEEN BED	1.52	2.10
KING BED	1.83	2.10

ตารางที่ 2.15 ขนาดเตียงนอนแบบอเมริกา

ลักษณะของเตียง	ขนาดความกว้าง(เมตร)	ขนาดความยาว(เมตร)
SINGLE BED	1.00	2.00
DOUBLE BED	1.50	2.00
SMALL BED	0.90	1.90
SMALL DOUBLE	1.35	1.90

ตารางที่ 2.16 ขนาดความสูงของเตียง

ข้อพิจารณาในการเลือกใช้	เมตร	นิ้ว
ก. ใช้กันโดยทั่วไป	0.40-0.45	16-18
ข. ใช้สำหรับคนสูงอายุ	1.00	28
ค. คำนึงถึงความสะดวกในการจัดเตียง	0.50-0.60	22-24

ข้อกำหนดในการจัดเตียง

- ขนาดเหมาะสม
- ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและ ตัวรองที่นอน
- มีความทนทาน แข็งแรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- เคลื่อนย้าย และถอดเก็บง่าย (สำหรับซ่อมแซมและเปลี่ยนสถานที่)

2. แผงหัวเตียง (Head Board & End Board)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญ เพื่อเป็นที่นั่งอ่านหนังสือ กั้นหรือรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง จะอยู่ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกั้นกระแทกผนังในกรณีนี้ควรคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน เช่น กิ๊ฟติดผม เครื่องประดับ ทรายน้ำมันใส่ผม ความสูงของแผงนี้ ประมาณ 0.90 เมตร สำหรับแผงปลายเตียงอาจมีขึ้นเพื่อเป็นที่เก็บผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อย และควรติดต่ออย่างหนาแน่น เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง



ภาพที่ 2.25 ลักษณะแผงหัวเตียง

3. ส่วนรางแขวน (Hang Space in Closet)

โดยปกติใช้เป็นที่เสื้อที่คิดตายไว้ตรงประตูทางเข้าห้องพัก และเป็นที่เก็บของสัมภาระ ให้แขกได้สามารถตรวจดูสิ่งของก่อนออกจากห้องพักว่าไม่มีอะไรทิ้งไว้ ความกว้างสุดของตู้ ประมาณ 56-60 ซม. รางแขวนเสื้อภายในตู้ควรสูงประมาณ 145.50 ซม. และรางควรอยู่ต่ำกว่าเพดานตู้ 5-7 ซม. เพื่อสะดวกในการทำความสะอาดตู้ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน ภายในตู้ควรมีไฟแสงสว่าง เพื่อความสะดวกในการค้นหาสิ่งของในตู้ ส่วนด้านล่างเป็นชั้นวางรองเท้า

4. ชั้นวางของ (Shelves in Closet)

ถ้าตู้มีเนื้อที่มากพอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ภายในตู้ ถ้าเป็นโรงแรมประเภทที่ช่วงระยะเวลาพักสั้น ๆ ควรเปิดภายในแบบโล่ง

5. ลิ้นชัก (Drawer)

สำหรับโรงแรม ควรจัดลิ้นเฉพาะ โต๊ะแต่งตัว หรือ โต๊ะเขียนหนังสือ ซึ่งมีความสำคัญในเรื่องของการเก็บของใช้กระจุกกระจิกของแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.17 ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม

ข้อกำหนด	โรงแรมขนาดกลาง	โรงแรมชั้นนำ
ราวแขวนยาว SINGLE	0.50 เมตร	0.90 เมตร
DOUBLE	0.90 เมตร	1.20 เมตร
ตู้เก็บของ SINGLE	0.70 เมตร	1.10 เมตร
DOUBLE	1.10 เมตร	1.50 เมตร
โต๊ะเขียนหนังสือ	1.50 เมตร	1.00 เมตร
โต๊ะแต่งตัว	1.50 เมตร	1.50 เมตร

6. โต๊ะข้างเตียง (SIDE TABLE / NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คืออาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่สองข้างเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจตุรมุขสวิทช์ไฟฟ้า โทรทัศน์ วิทยุ และใช้วางโทรศัพท์ ขนาดความสูงของโต๊ะไม่ควรเกินขนาดความสูงของเตียงนอน ไม่ควรสูงเกิน 40-60 ซม. โต๊ะข้างเตียงควรจะสามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้างถ้าเป็น โต๊ะขนานข้างเตียง ใช้ขนาด 37 – 45 ซม. ถ้าอยู่ระหว่างเตียง ใช้ 60 ซม.

7. ที่วางกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 75-90 ซม. ควรติดกับ โต๊ะเต็มตัวและ โต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 ซม. สำหรับห้องนอนคู่ ควรมีไว้ 2 ที่

8. โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK & DRESSING TABLE)

ความกว้างประมาณ 40 – 45 ซม. ควรเป็นแบบติดตาย สูงประมาณ 50 – 75 ซม. ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43 – 45 ซม.

9. ผ้าปูที่นอนในห้องน้ำ

ควรเป็นผ้าชนิดที่ทนความชื้นได้ดี จะต้องเป็นวัสดุที่ไม่อมน้ำไม่ติดเชื้อง่าย ไม่ควรจะมีตะเข็บเพราะน้ำอาจจะขังอยู่บริเวณตะเข็บ

2) สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพักแขก

- แผงควบคุมไฟฟ้าที่เตียง พร้อมสวิทช์ไฟในห้อง โทรทัศน์ วิทยุ
- โทรทัศน์สี พร้อมสัญญาณความถี่ภายในและต่างประเทศ
- ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก
- เก้าอี้หวมที่มีเท้าแขน
- ชั้นวางกระเป๋าสัมภาระ , ตู้เสื้อผ้า
- โต๊ะกลาง , โต๊ะเขียนหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผ่นบอกราคาห้องพัก , ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม
- ตู้เย็นขนาดเล็ก , มินิบาร์
- ตู้เซฟส่วนบุคคล (ติดตั้งในตู้เสื้อผ้า)
- โทรศัพท์สายตรงจากห้องพัก
- เครื่องโทรสารสายตรง และจุดเชื่อมต่อสัญญาณคอมพิวเตอร์ภายในห้องพัก
- อุปกรณ์สำหรับรีดผ้า (บางโรงแรมจะมีไว้ในตู้เสื้อผ้า)

ห้องน้ำแขก

ส่วนห้องน้ำในห้องพัก ควรเป็นส่วนที่มีเนื้อที่ไม่ใหญ่มากนัก เนื้อที่ประหยัดที่สุด และมีการจัดวางกลุ่มสุขภัณฑ์เพื่อสะดวกในการเดินท่อน้ำ ส่วนมางานระบบท่อน้ำของห้องพักแขกแต่ละห้องจะติดกัน เพื่อรวมท่อน้ำประปา ท่อน้ำทิ้ง ท่อส้วม สุขภัณฑ์ภายในห้องน้ำ จะมีดังนี้ อ่างล้างหน้า กระจก โรงแรมชั้นนำจะมีกระจกสำหรับโถงหนวดโดยเฉพาะ อ่างอาบน้ำ ที่มีระบบน้ำอุ่น น้ำเย็น โฉงก์โครก ฝักบัว



ภาพที่ 2.26 ลักษณะห้องน้ำในห้องพักแขก

3) ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพักแขก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่นักรออกแบบต้องการและทำให้แขกผู้มาพักรู้สึกว่าเป็นห้องพักที่ดี ถึงเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมือง และโรงแรมตากอากาศ มีการจัดวางตำแหน่งไฟฟ้าที่โต๊ะเขียนหนังสือ แสงหัวเตียง ซึ่งมีที่บัง เพื่อว่าคนที่ใช้ไฟในเตียงเดียวกันไม่รบกวนผู้ที่นอนอยู่บนเตียงเดียวกัน ควรคิดสวิตซ์สามทางเพื่อสะดวกในการดับไฟ ห้องพักแขกต้องแสงสว่างเพียงพอ



ภาพที่ 2.27 ลักษณะการวางตำแหน่งไฟในห้องพักแขก โรงแรม Four Season

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

- ทางเข้าห้องพัก เหนือทางเดินเข้าบริเวณห้องพัก ควรใช้ไฟติดตั้งเพดาน

Downlight ดวงไฟประมาณ 60 – 100 วัตต์

- ที่แต่งตัว และ โต๊ะเขียนหนังสือ ติดซ่อนอยู่บริเวณเหนือกระจกแต่งตัว หรือเป็นลักษณะโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์

- หัวเตียง มักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแผดแบบสองจุด เหนือโต๊ะข้างตรงกลางหรือใช้ไฟแยกกันก็ได้ ประมาณ 40 – 100 วัตต์

- ห้องน้ำ เป็นไฟแยกแต่ละดวง สวิตช์แยกภายในห้องน้ำ ไฟเหนืออ่างล้างหน้าหรือกระจก ตามปกติจะควบคุมด้วยสวิตช์เดียวกัน ใช้ ฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 30 วัตต์

- ตู้เสื้อผ้า ใช้ฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 15 วัตต์ บริเวณกลางห้องควรเป็นแสงสว่างที่ให้ความสว่างได้ทั่ว มีสวิตช์อยู่ทางเข้าห้องพัก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 ระบบเทคนิคต่างๆ ที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมภายในโรงแรม

ในที่นี้จะขอกล่าวถึงข้อมูลเชิงเทคนิคในเฉพาะส่วนที่ทำการออกแบบ มีอยู่หลายประเภท ดังนี้

2.6.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายในและภายนอก

2.6.2 ระบบปรับอากาศ

2.6.3 ระบบแสงสว่าง

2.6.4 ระบบเสียง

2.6.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย

2.6.6 ระบบไฟฟ้า

2.6.7 ระบบอุปกรณ์อื่นๆ

2.6.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายใน ภายนอกทางอิเล็กทรอนิกส์

ปัจจุบันระบบสื่อสารทั้งภายใน และภายนอกของโรงแรมจะใช้ระบบโทรศัพท์ ซึ่งในปัจจุบันสามารถแบ่งได้เป็น 4 ชนิด คือ

1. Private Manual Branch Exchange

การใช้โทรศัพท์ เข้า – ออก กระทำได้โดยเชื่อมต่อระบบการติดต่อภายในเข้ากับระบบการติดต่อภายนอกโดยผ่านพนักงานต่อสาย โดยปกติช่วยการติดต่อจะสามารถติดต่อภายใน ได้มากกว่า 50 คำสาย และติดต่อภายนอกได้กว่า 10 คู่สาย โดยใช้พนักงานต่อสาย 2 คน

2. Private Automation Brance Exchange

เป็นการติดต่อระหว่างภายนอกและภายใน หรือภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติ หรือพนักงานต่อสาย เหมาะสำหรับการใช้ในธุรกิจ สำนักงาน ซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย

3. Private Manual Exchange & Private Automation Brance

เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณที่เป็นสาธารณะ โดยแยกเป็นระบบอิสระโดยมีการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการเกี่ยวพันกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น การเรียกพนักงาน การบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้

4. Interroom or Direct Speech System

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติจะสามารถรวมการติดต่อได้เต็มที่ 8 คำสาย แต่อาจเพิ่มได้ถึง 64 คู่สาย ถ้าเป็นการติดต่อจากห้องทำงานสู่ห้องประชุม

ระบบโทรศัพท์ PABX

เป็นระบบที่นิยมใช้ในธุรกิจ เนื่องจากมีการเพิ่มหรือกระจายสายภายในได้มากกว่าทั้งยังสามารถใช้ได้ในขณะที่มีการติดต่อเข้าไปในหน่วยงานอื่นๆ

การนำระบบ PABX ไปใช้พิจารณาได้จาก

- ปริมาณการใช้ การติดต่อจำนวนคู่สาย
- ระบบการติดต่อ ซึ่งดำเนินไปตามขั้นตอน
- ความต้องการอื่นๆ

การปฏิบัติตามหลัก PABX

ในการกำหนดหมายเลขโทรศัพท์ในหน่วยงานต่างๆ ส่วนใหญ่จะกำหนดหมายเลขห้องและหมายเลขชั้น เช่น

ห้องหมายเลข 11 บนชั้น 3 0311

ห้องหมายเลข 14 บนชั้น 4 0414

ตำแหน่งที่ควรติดตั้งโทรศัพท์

ตำแหน่งที่ติดตั้งควรคำนึงถึงการใช้ในยามฉุกเฉินและการรักษาบำรุงได้สะดวกเป็นเกณฑ์ ซึ่งได้แก่

- ในลิฟท์ ห้องเครื่องลิฟท์
- ห้องวิทยุ โทรศัพท์
- ห้องครัว ภัตตาคาร บาร์ ที่เตรียมอาหาร
- ทุก 3-4 ชั้นในบริเวณชานพัก
- โถงต้อนรับ
- โถงห้องจัดเลี้ยง
- ส่วนพักคอยต่างๆ
- ห้องพักผ่อนทำงานและส่วนทานอาหาร
- ฯลฯ

2.6.2 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่พบโดยทั่วไป มี 3 ระบบ คือ

1. ระบบแอร์แบบชุด (Package Type Air Condition)
2. ระบบแยกส่วน (Split Type Air Condition)
3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type Condition)

1. ระบบแอร์แบบชุด (Package Air Condition)

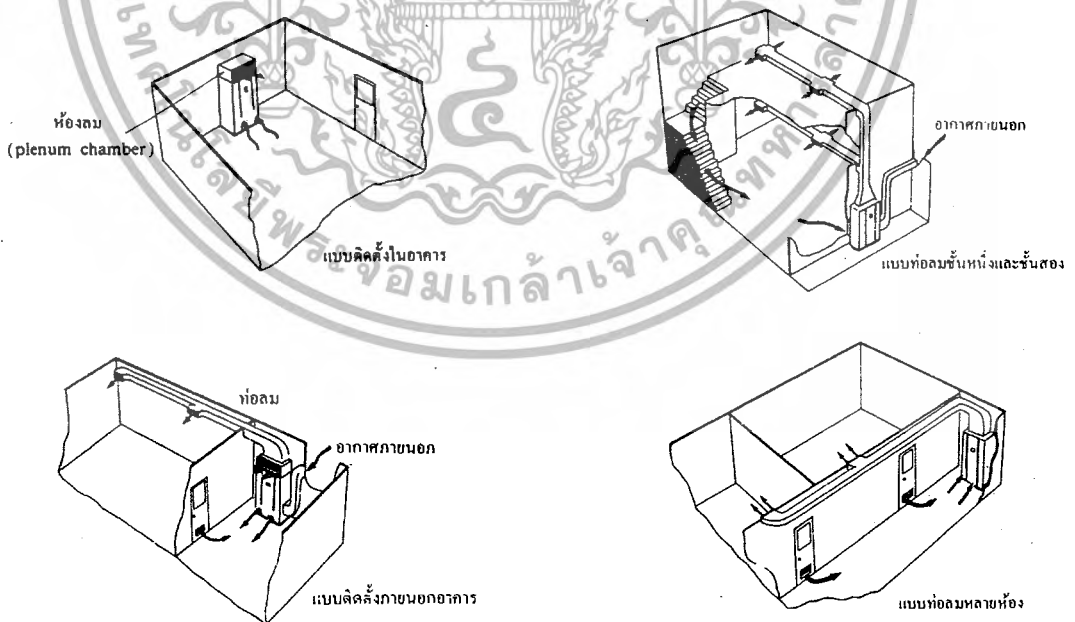
อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมด จะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะ

สำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน เป็นต้น มีขนาด 0.5 ถึง 5 ตัน

ตารางที่ 2.18 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด

ข้อดี	ข้อเสีย
1. มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย	1. ถูกจัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
2. ราคาถูก เหมาะที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือนหรือสำนักงานขนาดเล็ก	2. การติดตั้งจะทำให้อาคารขาดความสวยงาม เพราะต้องเจาะผนัง
3. การบำรุงรักษาทำได้ง่าย โดยการถอดเครื่องปรับอากาศลงมาที่เครื่อง	3. มีเสียงรบกวนมาก

ภาพที่ 2.28 แสดงลักษณะของแอร์แบบชุด (PACKAGE TYPE AIR CONDITION)



ภาพที่ 2.29 แสดงลักษณะของการติดตั้งแอร์แบบชุด (PACKAGE TYPE AIR CONDITION)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.19 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบยกส่วน

ข้อดี	ข้อเสีย
1. เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเสียง จะอยู่ภายนอกอาคาร 2. มีตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ 3. หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามได้	1. มีท่อน้ำยาระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อน ทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร 2. ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปในท่อต่างๆ ได้ ทำให้ประสิทธิภาพลดลง 3. การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

2. ระบบแยกส่วน (Split Type Air Condition)

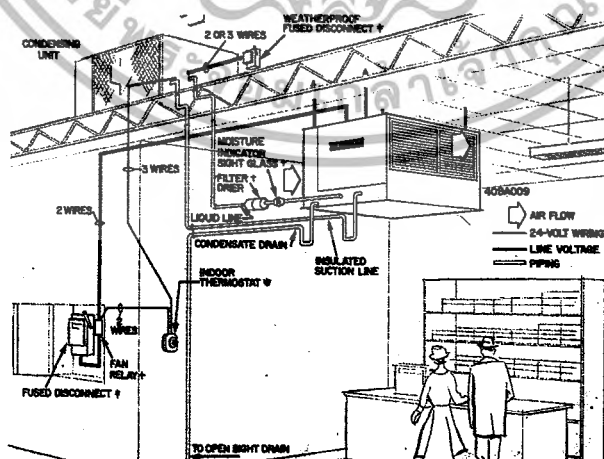
เครื่องปรับอากาศที่มีการแยกส่วนทำความเย็นและท่อทำความเย็นไว้ในบริเวณปรับอากาศกับหน่วยงานระบบความร้อน (ชุดท่อระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน) ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ เชื่อมต่อกันด้วยท่อ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่มากนัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 ตัน ถึง 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

1. เครื่องส่งลมชนิดตั้งฝ้า ใช้ตั้งกับพื้น

2. เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่

เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆ ได้ตามต้องการ

3. เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปที่ต่างๆ เครื่องส่งความเย็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีตั้งพื้น หรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูงระบบที่แขวนอยู่ในช่วง 2-3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมไปเป่าลมร้อนระดับบนๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปจะเป่าโดนคน



ภาพที่ 2.30 แสดงลักษณะการติดตั้งแอร์ระบบ (Split Type Air)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.31 แสดงอุปกรณ์ต่างๆของระบบแอร์

3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ เรียกอีกอย่างว่า “Chilled” หรือ Chilled Water System แบ่งการทำงานเป็นส่วนต่างๆ ดังนี้ คือ

3.1 เครื่องชิลเลอร์ (Chilled Water System) คือ เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วยอุปกรณ์ 4 ส่วน คือ

- คอมเพรสเซอร์ มี 2 แบบ คือ แบบลูกสูบ และแบบหอยโข่งสำหรับขนาดเครื่อง 120 ตันขึ้นไป จะใช้คอมเพรสเซอร์ แบบหอยโข่ง ซึ่งมีราคาแพงกว่าแต่จะช่วยลดการสั่นสะเทือน และสามารถเกิดคอมเพรสเซอร์ไว้ในส่วนทำความเย็น และส่วนระบายความร้อนได้เลย สามารถประหยัดเนื้อที่ได้มาก

- ส่วนระบายความร้อนซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง
- ถังลดความดัน
- ส่วนทำความเย็นซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง เครื่องต้องตั้งในที่โล่ง หรือที่เครื่องสามารถระบายความร้อนออกนอกได้โดยสะดวก

3.2 เครื่องเป่าลมเย็น (Air Heading Unit)

ถ้าเป็นขนาดเล็กเรียกว่า “Fan Coil Unit” ขนาดใหญ่เรียกว่า “Air Heading Unit” ทำหน้าที่หลักของเครื่องเป่าลมเย็น คือ ดูดอากาศภายในห้องเข้ามาในเครื่อง เข้าไปในท่อโดยตรง หรือต่อกับท่อ ซึ่งทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ให้ลมเย็นวิ่งกระจายไปตามห้องอีกที

3.3 คูลลิ่ง ทาวเวอร์ (Cooling Tower or Condensing Unit)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำหน้าที่ที่คล้ายกับหม้อน้ำในรถยนต์ คือ ระบายความร้อนจากน้ำที่ออกมาจากเครื่อง เพื่อให้หม้อน้ำจะได้หมันเวียนนำกลับไปใช้ระบายความร้อนจากเครื่องใหม่

3.4 ถังขยายน้ำ

ทำหน้าที่เป็นถังพักให้น้ำที่ขยายตัว เนื่องจากมีอุณหภูมิสูงขึ้น (เมื่อเปิดเครื่อง) และเป็นแหล่งเติมน้ำเข้าระบบเพื่อทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไปที่ปั้มน้ำหรือ วาล์วบางตัว ปกติถังขยายน้ำจะต้องอยู่ที่ตำแหน่งสูงสุดของระบบ โดยควรรออยู่ใกล้ด้านที่ติดตั้งตัวปั้มน้ำ ถังนี้โดยทั่วไปขนาดบรรจุจะประมาณ 1,000 ลิตร

3.5 ปั้มน้ำมี 2 ชุด

ชุดหนึ่งเป็นปั้มน้ำเย็น ทำหน้าที่หมุนเวียนน้ำเย็นระหว่างส่วนทำความเย็นของเครื่องซิลเลอร์กับเครื่องเป่าลมเย็น อีกชุดหนึ่งเป็นปั้มน้ำร้อน ทำหน้าที่หมุนเวียนทั้งที่เป็นตัวกลางระบายความร้อน ระหว่างส่วนระบายความร้อนของเครื่องกับคูลลิ่ง ทาวเวอร์

3.6 เครื่องกรองน้ำ

ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนนำไปเติมในระบบ เป็นการช่วยลดการเกิดตะไคร่ ตะกรัน และการกัดกร่อน

3.7 ท่อน้ำ

เป็นท่อเหล็กฉนวนยางหรือโฟมหุ้มกันไม่ให้ไอน้ำมาเกาะท่อ ซึ่งเย็นหรือหยดเลอะเทอะ หากเป็นเมนขนาดใหญ่ควรทำรางน้ำ ไว้จับได้ท่อ เมื่อน้ำรั่วหรือเวลาซ่อมจะได้ไม่เกิดปัญหาเรื่องน้ำหยด การเดินท่อต้องสามารถที่จะกลับมาดูแลท่อได้สะดวก ฉนวนที่หุ้มท่อ โดยปกติจะมีอายุประมาณ 10 ปี แล้วจึงเปลี่ยนใหม่

-สารเคมี

ใช้เติมเข้าระบบทั้งทางด้านน้ำเย็นและน้ำร้อน เพื่อฆ่าราและตะไคร่น้ำไม่ให้เกาะตัวภายในเครื่อง

ข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

ข้อดี สามารถกระจายความร้อนได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่างบนเพดาน

Centrifugali Machine ประกอบด้วยส่วนทำงานเป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็น ให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

Air Heading Unit แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- Air Heading ใช้ลมเป่า Coil นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Air Heading จะเป่าลมผ่าน Coil เย็น และนำลมผ่านตู้ช่องท่อแล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ Cooling Tower หรือ Condensing เป็นตัวถ่ายความร้อน และส่งความเย็นให้กับ Centrifugal Machine

2.6.3 แสงสว่าง

ระบบการให้แสงสว่างภายในโรงแรม

ความมุ่งหมายของการให้แสงสว่างเพื่อให้สามารถเห็นสิ่งของได้ง่าย หรือที่เรามองเห็นวัตถุ นั้น เนื่องจากแสงสะท้อนจากวัตถุเข้ามายังตาเรา การที่จะสะท้อนออกมาได้นั้นต้องมีแหล่งกำเนิดแสงสว่างออกไปยังวัตถุสะท้อนเข้ามายังตาเรา การที่ตาเราจะเห็นชัดเจนเพียงใดก็ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของแสงที่สะท้อนเข้ามายังตาของเรา จากการทดลองเมื่อเราก่อยๆเพิ่มแสงสว่างจะได้ความจริงว่า

1. ความต้องการการส่องสว่างมองวัตถุชัด
2. เพื่อเพิ่มแสงสว่างมากขึ้นตามความสว่างของการมองเห็น จะเป็นปฏิภาคโดยตรงต่อการมองเห็น
3. เมื่อเพิ่มต่อไปการเห็นเด่นชัดจะ ไม่เป็นปฏิภาคกับแสงสว่าง

ตารางที่ 2.20 แสดงความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังเทียน

ตารางความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังไฟ	
ความสูงของการติดตั้งห่างจากพื้น (ฟุต)	ขนาดของดวงไฟ (วัตต์)
7 – 10	40
8 – 12	60
10 – 14	75
12 – 16	100
17 – 20	160
17 – 27	250
25 – 35	400
30 – 40	500

ตารางแสงสว่างที่จำเป็นสำหรับการใช้งานในสถานที่ต่างๆ กัน หน่วยเป็นจุดฟุตต่อกำลังเทียน

ร้านอาหาร	คอฟฟี่ช้อป	ลิโอบบี้เส้าจน์	
โต๊ะเก็บเงิน	50	ฟุตกำลังเทียน	
ห้องครัว	70	ฟุตกำลังเทียน	
ห้องอื่น	30	ฟุตกำลังเทียน	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสงและการให้แสง

การให้แสงสว่างเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม แสงเป็นส่วนที่ช่วยเน้นให้เห็นลักษณะรูปทรงของอาคาร และช่วยสร้างบรรยากาศเชื้อเชิญเข้ามา ประโยชน์ของการให้แสงจะจะเป็นส่วนสำคัญที่เกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัย แสงที่ใช้ในอาคารควรจะเป็นส่วนที่ช่วยเน้นลักษณะการออกแบบภายในและเน้นวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงลิบ ความรู้สึกกว้างไกล สร้างสรรค์ให้รูปแบบและพื้นผิววัสดุรวมทั้งสีให้มีคุณค่า

หลอดแสงชนิดต่างๆ รวมทั้งแสงที่ใช้กับการออกแบบตกแต่ง

- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างไปในทางแดง-เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเก้าอี้ ร้านอาหาร และห้องนอน
- หลอด FLUORESCENT และหลอดไม่ใช้ไส้อื่นๆ จะมีประโยชน์มาก เนื่องจากมีอายุการใช้งานที่นานกว่า และมีแสงนุ่มนวลเหมือนธรรมชาติ โดยมากใช้กับสวนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะทำงาน ทางสัญจร ครัว
- แสง INFRA - RED HEATING ใช้ในส่วนบริเวณบริการต่างๆ ส่วนที่ต้องการใช้ทำอาหาร และในบางครั้งอาจใช้ในห้องน้ำเพื่อสร้างความรู้สึกอบอุ่น

ชนิดของโคมและการกระจายแสง

1. DIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 90 - 100 %	ส่องขึ้น 100 %
2. INDIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 10 %	ส่องขึ้น 90 - 100 %
3. SEMI - DIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 60 - 90 %	ส่องขึ้น 10 - 40 %
4. SEMI - INDIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 10 - 40 %	ส่องขึ้น 80 - 90 %
5. GENERAL DIFFUSE	แสงสว่างข้างล่าง 40 - 60%	ส่องขึ้น 40 - 60 %

วิธีการติดตั้งดวงโคม (LIGHTING METHOD)

1. การใช้ดวงโคมติดเพดาน (CEILING MOUNTED FITTING)
2. การใช้ดวงโคมห้อยลงมา (SUSPENDED OR PENDENT FITTING)
3. การใช้ดวงโคมติดผนัง (WALL BRACKETS)
4. การใช้ดวงโคมซ่อน (CEILING RECESSED UNITS)
5. การใช้ดวงโคมตั้งโต๊ะ (TABLE LAMP)

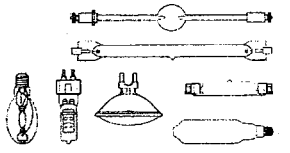
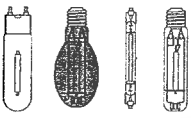
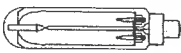
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.21 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิด

รูปร่าง	ชนิด	ลักษณะโดยทั่วไป	สถานที่ใช้
	หลอดไส้	ใช้และติดตั้งง่าย จุดติดทันที ราคาถูกมีให้เลือกทั้งหลอดแก้วใสและหลอดแก้วฝ้า ปรับหรี่แสงได้	เหมาะสำหรับ ไฟส่องสว่างและไฟประดับทั่วไป ไม่เหมาะกับบริเวณที่ต้องการแสงสว่างมากๆ
	หลอดทั้งสแตน ฮา-โลเจน	ติดตั้งง่ายรูปร่างกระทัดรัด ใช้ส่องเน้น มีประสิทธิภาพสูงกว่าหลอดไส้ธรรมดา	เหมาะสำหรับการส่องวัตถุเน้นให้ดูโดดเด่น สะอาดตา และสร้างบรรยากาศให้ดูหรูหรา
	หลอดฟลูออเรสเซนต์	ให้แสงสว่างได้มากมีหลายโทนแสง มีประสิทธิภาพสูง	ใช้ทั้งภายในและภายนอก ให้แสงสว่างสม่ำเสมอ
	หลอดคอมแพค - ฟลูออเรสเซนต์	สามารถใช้แทนหลอดไส้ธรรมดาได้ มีประสิทธิภาพสูง หรือแสงไม่ได้อายุ	ใช้แทนหลอดไส้ธรรมดา ทั้งให้แสงทั่วไปและ SPOT LIGHT
	หลอดอินดิกซ์	ให้แสงคล้ายกับหลอดฟลูออเรสเซนต์แต่อายุการใช้งานมากกว่า	ไฟถนน ไฟพื้นที่ที่ดูแลยาก
	หลอดแสงจันทร์	ใช้แทนหลอดไส้ อายุการใช้งานยาวนาน ติดตั้งง่าย	โรงงานเล็ก ไฟถนน ที่จอดรถ สถานีบริการต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.21 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิด(ต่อ)

รูปร่าง	ชนิด	ลักษณะโดยทั่วไป	สถานที่ใช้
	หลอดเมทัล-เฮไลต์	ให้แสงมากกว่าและขาวกว่าหลอดชนิดอื่น มีความถูกต้องของสีมากกว่า อายุการใช้งานยาวนาน	ส่องสว่างตัวอาคาร ถนน สนามกีฬา
	หลอดโซเดียมความดันสูง	ให้แสงสีเหลืองทอง อายุใช้งานยาวนานมาก	ไฟถนน ไฟโรงงาน
	หลอดโซเดียมความดันต่ำ	ให้แสงมากกว่าหลอดประเภทอื่น สีวัตดูเพี้ยน อายุใช้งานยาวนานมาก	ไฟถนน ไฟนอกอาคารที่ต้องการเรื่องความประหยัด ไม่คำนึงความถูกต้องของสี

หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

1. โถงทางเข้า (ENTRY HALL)

เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวเข้ากับแสง ความเข้มของแสงควรกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าถึงส่วนห้องโถง ซึ่งความเข้มของแสงบริเวณนี้ประมาณ 20 LUX และเน้นส่วนของ RECEPTION COUNTER ความเข้มของแสงประมาณ 400 LUX สีของแสงที่ให้ความรู้สึกโล่งในส่วนทางเข้าเป็นส่วนสำคัญแสงที่ใช้สีเหลืองอ่อนให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง

การให้แสงในส่วนทางเข้าเป็นหัวใจสำคัญของการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม ค่าค่าความสว่างของแสงไฟสำหรับทางเข้ามีค่าเท่ากับ 30 กิลูเมนซึ่งเป็นค่าที่เหมาะสม แต่ก็สามารถที่จะให้ค่าที่มากหรือน้อยกว่านี้ก็ได้ขึ้นอยู่กับรูปแบบในการออกแบบ อีกเหตุผลหนึ่งก็คือ ถ้าโคมไฟที่ได้รับการออกแบบที่สวยงามแล้วในตอนกลางวันแสงสว่างเพียงพอก็ไม่จำเป็นต้องเปิดแต่ก็ยังช่วยให้เกิดความสวยงามเข้ากับสภาพแวดล้อมได้

ลักษณะของการส่องสว่าง ควรจะคาดแสงลงทางเดียว ถ้ากรณีที่ต้องการโคมติดผนังหรือเสา ควรจะให้มีการส่องสว่างกระจายโดยรอบและอยู่สูง แสงอันจัดจ้าของบริเวณนี้แสดงถึงความยิ่งใหญ่หรรษาได้ ความจ้าของแสงไม่ได้ขึ้นอยู่กับจำนวนดวงไฟที่ใช้แต่ยังขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อปฏิบัติในการเลือกใช้แสงไฟฟ้าในส่วนทางเข้าใหญ่

1. ไม่ควรใช้ไฟช่อ เพราะรักษาทำความสะอาดและยังดูไม่เหมาะสม
2. ระวังแสงไฟเข้าตา ในกรณีที่ตรงทางเข้าประตูอยู่สูงกว่าระดับถนน ทำให้เวลาเดินออกมาแสงอาจจะสาดเข้าระดับสายตาพอดี
3. สำหรับโรงแรมชั้นหนึ่งไม่ควรใช้แสงไฟสลัวๆ เพราะจะลดความหรูหราของการออกแบบภายใน

2. โถงต้อนรับ (LOBBY)

เป็นศูนย์รวมของผู้มาใช้บริการ เป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่ามีการบริการระดับใด โถงพักคอยมักจะใหญ่โตหรูหราทั้งรูปแบบและวัสดุ ซึ่งเป็นจุดนั่งพักคอยและนัดพบของแขก ฉะนั้นการใช้แสงไฟควรมีความสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะแขกจะรู้สึกว้าวุ่นแล้วจะดูเด่นเกินไปและทางกลับกันถ้ามืดเกินไปแขกก็จะรู้สึกว่าเหมือนกับบริเวณนั้นอาจไม่ให้บริการ การใช้แสงไฟสำหรับบริเวณ โถงต้อนรับใช้ได้ทั้งแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์ เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรมและเปิดให้บริการทั้งกลางวันและกลางคืน ถ้าเป็นกลางวันก็อาจใช้แสงธรรมชาติเข้ามาช่วยก็จะเป็นการประหยัดและยังมีความสวยงามแบบธรรมชาติอีกด้วย แสงธรรมชาตินี้ต้องเข้ามาได้ทั้งทางผนังและเพดาน

ข้อควรระวังในการใช้แสงธรรมชาติ

1. แสงธรรมชาตินั้นมีรังสีอุตราไวโอเลต ทำให้ของที่โชว์อาจจะมีการซีดจางของสีและวัสดุบางอย่างอาจเสื่อมสภาพเร็วขึ้น เช่น พลาสติกจะเหลืองลง และเปราะหักง่าย
2. แสงธรรมชาติจะแผ่ความร้อน ทำให้ต้องมีการป้องกันความร้อนภายในอาคาร โดยการเปิดพัดลมหรือแอร์ที่มากกว่าปกติซึ่งเป็นการสิ้นเปลือง
3. แสงธรรมชาติควบคุมไม่ได้ บางชั่วโมงแสงจ้า บางชั่วโมงแสงอ่อน มีครีမ် ทำให้แสงสว่างนั้นไม่แน่นอนเกิดการเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ
4. หากใช้แสงที่ส่องผ่านเพดานที่ทำเป็นกระจก เวลาฝนตกแล้วไม่ดูแลรักษาให้ดีก็จะทำให้ขุ่นมัวลง และสกปรกได้

การใช้แสงประดิษฐ์ในบริเวณโถงพักคอย

1. ส่วนประชาสัมพันธ์หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม
ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักจะเป็นเคาน์เตอร์และตู้สูง ด้านหลังสำหรับเก็บจดหมายและกุญแจห้อง ดวงไฟจึงต้องเป็นแบบติดเพดานให้ลำแสงสาดลงมายังส่วนหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน
2. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมีโชนฟาและโตะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อยเป็นช่อและโคมไฟตั้งโตะ ไฟฝังเพดานและไฟติดผนัง ลักษณะการกระจายแสงของโคมควรทั้งกระจายทั้งแสงขึ้นลงและรอบด้าน สำหรับแสงไฟที่ตั้งโตะไม่ควรกระจายรอบเพราะจะทำให้แสงเข้ามายังตาคนที่นั่งได้ควรเป็นแสงที่ขึ้นลงเท่านั้น

3. ส่วนบริการ โทรศัพท์และทางเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟพอสมควรเพื่อพอมองเห็นทางเดินเท่านั้นก็พอ เพราะคนที่ใช้โทรศัพท์ชอบความเป็นส่วนตัว และแสงสว่างทางเข้าห้องน้ำก็ไม่ควรสว่างมากเกินไปเพราะจะทำให้คนที่จะเข้าไปใช้รู้สึกเขิน

โดยสรุปแล้ว บริเวณส่วนต้อนรับเป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วข้างต้นจะเห็นว่าบริเวณ โถงพักคอย มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟก็ควรมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังเกตคือ ถ้าใช้ดวงไฟหลายดวงซึ่งแต่ละดวงมีกำลังส่องน้อยเมื่อรวมกันแล้วจะมีแสงที่พอดีและมีความสวยงามมาก ควรมีการให้แสงสว่างที่ต้องการความพิเศษ เช่น โตะทำงาน โทรศัพท์ ที่อ่านหนังสือ บอร์ดประกาศและโฆษณาของโรงแรม ตู้โชว์ของร้านค้า สำหรับหลักการในการให้แสงไฟนั้นใช้ผสมระหว่าง DIRECT LIGHT และ INDIRECT LIGHT ส่วนที่เป็น INDIRECT LIGHT นั้นเพื่อที่จะใช้แสงไฟส่องกระทบฝ้าเพดานแล้วสะท้อนกลับมาทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและไม่เกิดเงา

3. โถงนั่งเล่น

ควรจะเป็นไฟซึ่งให้ความอบอุ่น ความสว่างของดวงไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้โคมไฟสำหรับนั่งอ่านหนังสือ

4. ส่วนทางเดิน (CORRIDOR)

แสงไฟในส่วนทางเดินจะเป็นแสงที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศน่าประทับใจและสงบเงียบ แสงสว่างจะต้องมีความสว่างเพียงพอที่จะเห็นหมายเลขห้องและเห็นที่สำหรับเสียบกุญแจได้ สำหรับระยะการติดตั้งดวงไฟที่เหมาะสม ให้กักระยะห่าง 2 เท่า ของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดานทางเดิน และถ้าเป็นไปได้สวิตซ์ไฟควรอยู่ใกล้กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินในแต่ละชั้น

ข้อปฏิบัติสำหรับการให้แสงสว่างส่วนทางสัญจร

1. ตามทางแยกหรือหัวมุม หรือบริเวณที่มีสิ่งกีดขวางอยู่ ควรจะให้แสงสว่างมากขึ้น
2. ทางเชื่อมระหว่างห้องพักไม่ควรจะสว่างมาก ควรพอที่จะให้เห็นหมายเลขห้องและช่องสำหรับเสียบกุญแจก็เพียงพอ
3. ส่วนที่ใช้สอยร่วมกัน เช่น บริเวณห้องน้ำ โชนฟาพักคอย แทนเขียนุหรือนาฬิกาติดผนังหรือว่าป้ายบอกทางต่างๆ ควรมีแสงสว่างที่มากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ไม่ควรใช้แสงสว่างในทางเดินมาทำลายความโดดเด่นในส่วนบริการอื่นๆ ที่สำคัญ เช่น โถงต้อนรับ ห้องอาหาร เป็นต้น
5. การให้แสงสว่างควรมีความต่อเนื่องกัน เพื่อการปรับสภาพสายตา
6. ส่วนที่ต้องการความปลอดภัยควรให้แสงสว่างที่มากขึ้น เช่น หน้าบัน ฝ้า หน้าลิฟท์ ทางเดินต่างระดับ หน้าประตู ทางไปโรงรถ สระน้ำ เป็นต้น
7. ควรจะให้แสงสว่างโดยเน้นจุดปลายทางเป็นสำคัญ เช่น ทางเดินไปสระน้ำ หรือไปห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายสำหรับเล่นกีฬาหรือว่ายน้ำ ควรให้แสงสว่างในส่วนนั้นมาก ทั้งนี้นอกจากจะเห็นได้ชัดเจนแล้วยังเป็นการนำสายตาได้เป็นอย่างดีและมีความสวยงาม
8. ถ้าเป็นป้ายที่ไม่ใช่ตู้ไฟ ต้องมีแสงสว่างที่ส่องให้เห็นรายละเอียดที่ชัดเจน เห็นได้ในระยะไกลไม่ต่ำกว่า 5 เมตร (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของป้ายด้วย)

ไฟฉุกเฉิน การให้แสงกรณีฉุกเฉินมักจะติดตั้งไว้ประมาณ 20 % ความเข้มของการส่องประมาณ 100 LUX ในตอนกลางวัน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากเกินไประหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคาร และลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางคืน

5. ห้องพัก (GUEST ROOM)

การให้แสงในด้านหัวเตียงซึ่งเป็นเตียงแฝด ซึ่งอยู่ระหว่างเตียงทั้งสองหรือเป็นโคมไฟตั้งโต๊ะข้างเตียง และควรมีสวิตช์ที่สามารถเอ้าเปิด - ปิด ได้โดยไม่ต้องลุกขึ้นจากที่นอน ความเข้มของแสงประมาณ 200 LUX ไฟกลางห้องโดยปกติประมาณ 800 LUX โดยมีสวิตช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง ที่โต๊ะแต่งตัวก็มักจะติดตั้งที่เหนือกระจก

ไฟในห้องพักสามารถติดตั้งได้ 5 แบบ คือ ไฟห้อยจากเพดาน ไฟฝังในเพดาน ไฟติดผนัง ไฟกึ่ง โคมไฟที่ตั้งและเคลื่อนย้ายได้ ตัวสวิตช์ปิด-เปิด ควรจะอยู่ที่ทางเข้าประตูและควรมีที่ควบคุมปริมาณของแสง (DIMMER) สำหรับไฟในห้องควรใช้หลอดไฟส่วนห้องนำควรเป็นไฟฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก อาจมีโคมหลอดสวยงามบริเวณโต๊ะเครื่องแป้ง ตำแหน่งของไฟที่เหมาะสมในห้องคือบริเวณใกล้เตียง บริเวณกลางห้อง หน้ากระจก ในห้องน้ำ (สว่างมาก) ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับความหรูหราของห้องพักและราคา

6. ภัตตาคารและคอฟฟี่ช็อป (RESTAURANT & COFFEE SHOP)

การใช้แสงสว่างในภัตตาคารนั้นสำคัญมาก เนื่องแสงสว่างนั้นจะช่วยสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหาร โดยปกติแสงในภัตตาคารจะใช้แสงจากหลอดCANDESCENT มากกว่าแสงจากหลอด FLUORESCENT แต่แสงจากหลอด FLUORESCENT เหมาะที่จะใช้เป็นแสงในคอฟฟี่ช็อปเพราะจะให้แสงที่มีโทนค่อนข้างไปทางแดง โดยเฉพาะในบริเวณเคาน์เตอร์ภายใน ภัตตาคารจะใช้แสงหลายชนิดละกันไปแล้วแต่จะใช้ประโยชน์แบบใด

การติดตั้งดวงไฟฟ้าแบบต่างๆ เช่น การติดตั้งระบบไฟฟ้าที่สามารถปรับแสงให้จ้าขึ้นหรืออ่อนลงเป็นส่วนที่สำคัญในการออกแบบ ความสว่างของแสง BACK GROUND มักจะใช้ประมาณ 100 LUX และเพิ่มแสงเฉพาะ เช่น เหนือโต๊ะอาหาร เหนือเคาน์เตอร์ เป็นต้น

สรุปวิธีการพิจารณาการใช้แสงในส่วนภัตตาคาร

1. รูปแบบโดยทั่วไปของภัตตาคารเป็นแบบไหนก็ควรเลือกรูปแบบให้เหมาะสม
2. พิจารณาจากแปลน การวางเฟอร์นิเจอร์ที่สมบูรณ์แบบแล้วทำให้แสงไฟที่วางไม่ผิดในกรณีที่ภัตตาคารนั้นใหญ่และหลายระดับอีกทั้งมีเวทีแสดงดนตรี
3. กำหนดความสว่างของไฟตามความเหมาะสมของแต่ละแบบ
4. ในกรณีที่มีไฟสลัวบ้างก็ต้องให้แขกสามารถอ่านเมนูเห็น
5. ศึกษาโครงสร้างของเพดาน ควรเลือกแบบที่แสงไฟไม่ส่องเข้ามายังตาแขก
6. มีวิธีป้องกันแสงสะท้อนที่ดี ในกรณีที่ไม่ต้องการการสะท้อนแสง
7. แสงไฟที่ห้อยจากเพดาน ควรเลือกแบบที่แสงไม่ส่องเข้ามายังตาแขก
8. สำหรับไฟที่ห้อยต้องไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกศีรษะได้ เช่น อยู่เกินระดับศีรษะ หรือเหนือเฟอร์นิเจอร์ที่คนเข้าไม่ได้ เช่นเหนือโต๊ะ เป็นต้น

7. ครัว (KITCHEN)

การให้แสงไฟสำหรับครัวในปัจจุบันนั้น มักจะมีปัญหาเรื่องการสะท้อนของวัตถุ เช่น สเตนเลสสตีล การให้แสงสว่างมักจะให้แสงที่สว่างมากเท่ากันทั้งห้องเพื่อความสะดวกสบายในการทำงาน

8. BANQUET HALL

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ โดยปกติจะใช้หลอด FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ที่สามารถปรับแสงให้สว่างหรือให้สลัวลงได้ และสามารถปรับแสงที่เวทีเด่นได้ด้วย เช่น SPOT LIGHT

แสงในส่วนของ BANQUET HALL ควรจะสามารถควบคุมได้ทุกๆส่วน ในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม และการฉายสไลด์ การติดตั้งควรติดตั้งในตำแหน่งที่แสงไม่จ้า แสงสว่างควรกระจายไปส่วนต่างๆ โดยแสงทางตรงเฉพาะพื้นที่ เช่น SPOT LIGHT หลอดไฟที่ใช้สำหรับเวที STAGE LIGHT , FEATURE LIGHT และส่วนอื่นๆสามารถปรับได้

2.6.4 ระบบเสียง

เสียงเป็นพลังงานที่ไม่สามารถผ่านสุญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลางทั้งอากาศของเหลวและของแข็ง หูคนโดยทั่วไปจะได้ยินเสียงที่มีความถี่ประมาณ 16 – 2,000 HZ

1) หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

1. การเลือกใช้วัสดุ
2. การออกแบบรูปร่างของห้อง
3. การจัดเครื่องเรือน

2) การดูดเสียง

พลังงานของเสียงประกอบด้วย AIR PRESSURE ซึ่งเกิดจากการไหวตัวของมัชฌิมในรูปแบบและขนาดที่เคลื่อนเสียงประสาทหูรับได้

PREFABRICATED ACOUSTICAL UNITS แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

1. เป็นแผ่นสำเร็จรูป รูปทรงแปดเหลี่ยม หรือผิวหน้าขรุขระ แบ่งเป็น
 - 1) ALL MATERIAL UNIT เป็นเม็ดเล็กๆ
 - 2) ALL MATERIAL UNIT เป็นเม็ดเล็กๆ และใช้ขี้ปูนหรือ LIME เป็นตัวยึด
 - 3) MINERAL หรือ ใยไม้อ่อน ผสมกับ MINERAL BINDER ซึ่งไม่ติดไฟ เช่น แผ่น SOFTION
2. เป็นแผ่นสำเร็จรูปที่เจาะรูพรุนด้วยเครื่องจักร และมีรูเป็น PATTERN แบ่งเป็น
 - 1) เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าแข็งและแกร่ง เจาะรูพรุน ใช้สำหรับเป็นแผ่นปิดหน้า หรือเป็นตัวยึดกับวัสดุดูดเสียงที่อ่อนนุ่ม
 - 2) เป็นแผ่นวัสดุที่มีผิวหน้าอ่อนนุ่มกว่าแบบแรก เจาะรูพรุน สามารถที่จะทำสีได้โดยไม่ทำให้คุณสมบัติดูดเสียงลดลง
 - 3) เป็นวัสดุแบบเดียวกับ แบบที่ 2 แต่เจาะให้ทะลุเป็นทางบาง หรือทำเป็นร่องซึ่งสามารถดูดเสียงได้ดี
3. เป็นแผ่นที่ผิวหน้าเป็นใย (FISSURE SURFACE)

อาจทำได้จากวัสดุหลายชนิด เช่น จาก MINERAL UNIT เป็นเม็ดหรือพวก CORK มีคุณสมบัติดูดเสียง วัสดุนี้นี้ผิวหน้าหยาบเป็นหลุมเป็นบ่อมาก แบ่งเป็น

- 1) เป็นแผ่นทำด้วยใยไม้บางๆ เช่น ขี้กบผสมกับ MINERAL BINDER ผิวหน้าเรียบปานกลางและหยาบ
- 2) ทำด้วยใยไม้ชนิดต่างๆ เช่น ใยไม้สน ไม้ปล้อง ฯลฯ วัสดุประเภทนี้ ติดตั้งยาก แต่ราคาถูก

การทำลิบบนแผ่นวัสดุดูดเสียง

การพิจารณาอย่างรอบคอบ ก่อนการทาสีแผ่นวัสดุดูดเสียงเป็นอย่างมาก เพราะวัสดุบางชนิดเมื่อทาสีไปแล้วจะทำให้คุณสมบัติเปลี่ยนไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) วัสดุที่เป็นแผ่นบางๆ ดูดเสียงด้วยการสั่นไหวตัว และวัสดุที่มีรูพรุนผิวหน้าเป็นรูขรุขระ ถ้าการทำสีแล้วไม่ไปอุดรูก็สามารถใช้สีทุกสีทาได้

2) วัสดุจาก ACOUSTIC PLASTER หรือ FIBER BOARD เมื่อทาสีแล้วสีจะไปเคลือบ ทำให้คุณสมบัติการดูดเสียงลดลง

3) เสียงรบกวน (NOISE)

คือ เสียงที่ดังเกิน 100 เดซิเบลขึ้นไป เป็นเสียงที่เราไม่ต้องการ เสียงรบกวนทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานลดลง ทำให้ประสาทหูเสื่อมลง อาจทำให้เป็นผลเสียทางอารมณ์และอาจเกิดโรคประสาทได้

4) การใช้ระบบกระจายเสียงในส่วนต่างๆ

ระบบกระจายเสียง ประชาสัมพันธ์และเสียงเพลง ซึ่งเปิดจากสถานีวิทยุ หรือเทปไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรมสำหรับระบบที่ใช้ แยกเป็น

- โดยทั่วไป ได้แก่ ส่วนของแขกและส่วนทำงานเจ้าหน้าที่

- เฉพาะส่วน ได้แก่ บริเวณโถงทางเข้าของส่วนห้องสัมมนา ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และนิทรรศการ

- ระบบกระจายเสียงทั่วไป ใช้ระบบ CENTRAL SOUND TRANSMISSION หรือ AM / FM ควรแยกใช้เฉพาะห้องพักแขก

สรุประบบเสียง

1) ที่แผนกต้อนรับและแผนกประชาสัมพันธ์ จะมีเครื่องเสียงประกอบด้วยเครื่องขยายเสียง และเครื่องเทป 4 ช่องทาง

2) บริเวณห้องโถงและทั่วไป จะมีลำโพงติดซ่อนในเพดาน

3) ในห้องนอนมีลำโพงซ่อนในเพดาน ที่หัวเตียงจะมีสวิทช์

4) การเดินสายระบบเสียงแยกออกจากระบบอื่นๆ ทั้งหมดเดินในท่อ

2.6.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย

ในอาคารต่างๆ ระบบที่จัดสำคัญอีกอย่างหนึ่งก็คือ ระบบป้องกันอัคคีภัย เพราะเมื่อเกิดเพลิงไหม้ขึ้นแล้ว จะสร้างความเสียหายให้กับอาคารได้ ดังนั้นอาคารควรมีระบบนี้เพื่อช่วยบรรเทาเพลิงไหม้ ก่อนที่รถดับเพลิงจะมา

ระบบเตือน และ ป้องกันอัคคีภัย สามารถแบ่งได้หลายประเภท คือ

1. ป้องกันการเกิดเพลิงไหม้ในขั้นแรก

โดยการออกแบบที่ตัวอาคาร กำหนดแยกส่วนใช้งานที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ออกไปจากส่วนใช้สอยอื่นๆ หรือการใช้วัสดุทนไฟ เช่นผนังโครงสร้าง ค.ส.ล. หรือกระจก เป็นต้น การกำหนดเขตที่อาจเป็นอันตรายให้คงสูญบุหรี

2. การเตือนภัยเมื่อเกิดเพลิงไหม้ (FIRE ALARM) ซึ่งมีวิธีเตือนภัยให้แก่ผู้พักอาศัยภายในอาคารได้หลายวิธี คือ

2.1 เตือนด้วยคน โดยจัดให้มีปุ่มสัญญาณแจ้งเพลิงไหม้ (FIRE ALARM) ไว้ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัด โดยไม่ควรอยู่ห่างไกลเกิน 50 เมตร จากจุดต่างๆ ปุ่มสัญญาณจะอยู่ในกล่องโลหะทาสีแดงและมีช่องกระจกบางๆปิดอยู่ เพื่อป้องกันการกดปุ่มสัญญาณโดยอุบัติเหตุ พร้อมทั้งมีท่อนโลหะเล็กไว้สำหรับทุบกระจกเพื่อกดปุ่มเตือนภัย

2.2 ระบบเตือนภัยอัตโนมัติ มี 2 วิธี คือ

1) แบบเตือนด้วยอุณหภูมิ (HEAT DETECTOR)

โดยใช้หลักที่ว่าเมื่ออุณหภูมิในบริเวณเครื่องสูดผิดปกติ เครื่องก็จะแจ้งเตือนให้ทราบทันที ซึ่งปัจจุบันที่นิยมใช้กัน คือ

- FIXED TEMP DETECTOR เลือกตั้งอุณหภูมิได้ระหว่าง 136 F
- RATE OF RISE DETECTOR

ใช้อัตราการเปลี่ยนแปลง จะใช้ 165 F ก็ได้ คืออุณหภูมิถึงขีดที่ตั้งไว้ เครื่องก็จะเตือนทันที (รัศมีของเครื่องใช้ได้ 6 เมตร) แปลงอุณหภูมิภายในนั้นเป็นเกณฑ์ เช่น ในห้องปรับอากาศที่อุณหภูมิ 70 F แล้วอุณหภูมิเปลี่ยนแปลงสูงขึ้นรวดเร็วเครื่องก็จะทำงาน(รัศมีในการทำงานประมาณ 15 เมตร)

2) แบบเตือนด้วยควัน (SMOKE DETECTOR)

คือเมื่อมีควันเกิดขึ้นขึ้นในบริเวณนั้นมากผิดปกติ สัญญาณจะแจ้งทันที ซึ่งโดยมากจะติดตั้งในโถงบันได SMOKE DETECTOR ที่นิยมใช้ในปัจจุบัน คือ

- LIGHT BEAM มีหลอดไฟให้แสงผ่าน แสงที่ตัว SMOKE DETECTOR เป็นตัวแสงคือ ถ้ามีควันไฟบังแสงก็จะทำให้วงจรทำงานทันที ซึ่งในปัจจุบันนิยมใช้แบบนี้เป็นส่วนใหญ่ โดยติดตั้งไว้ในท่อแอร์ก็ได้

- LONIZATION TYPE มีราคาแพง ทำงานโดยใช้ปฏิกิริยาทางเคมี คือ จะเกิดประจุเมื่อมีควันมาก

- HUMIDITY TYPE ใช้ความชื้นเป็นตัวนำให้วงจรสัญญาณแจ้งเตือนภัยของเครื่องทำงานคือ เมื่อเกิดเพลิงไหม้ก็จะเกิดความชื้นขึ้นมาด้วยความชื้นนี้ก็จะเป็นสื่อที่จะทำให้วงจรทำงาน

3. การจำกัดบริเวณเพลิงไหม้ขึ้นเฉพาะบริเวณ

เช่น ห้องซึ่งใช้เครื่องปรับอากาศที่มีระบบท่อลม จะทำให้ลูกกลมไปตามท่อลมได้จึงมักมีการติดตั้งประตูกั้นไฟในท่อด้วย การควบคุมจะถูกสั่งการจากห้องควบคุม ประตูกั้นไฟนี้จะทำให้ไฟไม่ลูกกลมไปต่อและยังมีส่วนทำให้บริเวณที่เกิดเพลิงใหม่นั้นเป็นห้องอับอีกด้วย

4. การหนีไฟ

ควรมีบันไดหนีไฟทุกชั้น กระจายอยู่ห่างกันไม่เกิน 90 เมตร เพื่อกระจายคนสู่พื้นด้านล่างได้เร็วที่สุด โดยบันไดหนีไฟที่ต้องควบคุมพัดลมอยู่บนสุด หรือ ช่องบันไดหนีไฟ โดยการดูดอากาศจากภายนอกเข้าไปข้างในและในขณะที่เดียวกันก็จะมีพัดลมดูดอากาศ ดูควันจากบริเวณ SMOKE STAGE ซึ่งมีอยู่ทุกชั้น ไล่ควันจากบริเวณหนีไฟ

5. ระบบพจญเพลิง มีหลายระบบด้วยกัน คือ

1) ระบบดับด้วยคน ได้แก่ ทราย ถังดับเพลิง และระบบหัวฉีดน้ำ เป็นต้น ระบบฉีดน้ำเป็นระบบที่มีราคาไม่ต่อแพง แบบท่อเป็ยก ได้แก่ ท่อดับเพลิงพร้อมหัวฉีดน้ำ ซึ่งมีน้ำในท่อที่พร้อมที่จะใช้ทันที แต่เนื่องจากเป็นระบบที่ต้องมีถังน้ำขนาดใหญ่สำหรับสำรองน้ำและต้องทำท่อความดันน้ำรอกการใช้

2) ระบบดับแบบอัตโนมัติ มีลักษณะการควบคุม 2 แบบ คือ แบบควบคุมด้วยตัวเอง ได้แก่ ระบบที่ทำงานเมื่อถูกกระตุ้นด้วยความร้อน ณ จุดที่เกิดเพลิงไหม้และแบบควบคุมด้วยพนักงานในห้องควบคุม โดยจะใช้คู่กับระบบเตือนภัย

สารที่ใช้ในการดับเพลิง มี 2 ชนิด

1) แก๊ส มักเป็นสารที่ไม่ช่วยในการติดไฟและหนักกว่าอากาศ ใช้ในการปิดหรือคลุมบริเวณเพลิงไหม้ให้ขาดออกซิเจน ซึ่งใช้ในการเผาไหม้ทำให้ไฟไม่ติด แบบนี้มีราคาแพงมากเนื่องจากมีอุปกรณ์มากและใช้ความพิถีพิถันเป็นพิเศษ เช่น การติดตั้งท่อแก๊ส บีมแก๊ส ถึงบรรจุแก๊ส ส่วนแก๊สที่ใช้มักจะเป็นแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์หรือแก๊สฮาโลน ซึ่งชนิดหลังเป็นแก๊สที่ไม่ทำให้อุณหภูมิลดลงต่ำ จนเป็นอันตรายต่ออุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และยังมีประสิทธิภาพสูงอีกด้วย

2) น้ำ มีหลักการดับเพลิง โดยอุณหภูมิของวัตถุเชื้อเพลิงไม่ให้ถึงฉนวนและใช้สกัดเชื้อเพลิงบริเวณเพลิงไหม้ ระบบนี้เรียกว่า “ระบบหัวฉีดอัตโนมัติ”

ระบบหัวฉีด SPRINKLE SYSTEM

จัดวางท่อทางนอนไว้เป็นจุดๆ ใกล้เคียงเพดาน ท่อเหล่านี้จะมีหัวฉีดซึ่งเป็นแบบที่สร้างขึ้นไว้เมื่ออุณหภูมิถึงขีดที่ตั้งไว้ (ประมาณ 135 F - 160 F) หัวฉีดก็จะฉีดน้ำเป็นฝอยลงมา ระบบ SPRINKLE SYSTEM มีอยู่ 2 แบบ คือ

- 1) ท่อเต็ม (WET TYPE) ระบบมีน้ำอยู่ตลอดในท่อหลักและท่อแยก
- 2) ท่อเปล่า (DRY TYPE) ไม่มีน้ำอยู่ในท่อแยก เว้นแต่เมื่อเกิดเพลิงไหม้โดยทั่วไปจะจำกัดในอาคารที่ไม่คิดระบบระบายความร้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระยะห่างของหัวฉีด SRINKLE HEAD ขึ้นอยู่กับ

การก่อสร้างอาคาร ระยะห่างของการวางตง ประเภทของการใช้พื้นที่และเนื้อที่รวมทั้งหมด เช่น

- โครงสร้าง ไม่มีฝ้า อาคารที่ไม่ป้องกันไฟ (NON-FIREROOF BUILDING) ควรมีหัวฉีด 1 หัว / 7 ตารางเมตร
- อาคารที่เกิดอัคคีภัยได้ง่าย ควรมี 1 หัวฉีด / 6.5 ตารางเมตร
- อาคารที่เกิดอัคคีภัยได้ง่ายปานกลาง ควรมี 1 หัวฉีด / 9 ตารางเมตร
- สำหรับอาคารทนไฟ ควรมี 1 หัวฉีด / 18 ตารางเมตร
- อาคารทั่วไป ควรมี 1 หัวฉีด / 8 ตารางเมตร

2.6.6 ระบบไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้าของโรงแรม ต่อสายไฟหลักจากเมนหลักของการไฟฟ้านครหลวง โดยมีองค์ประกอบดังนี้

- 1) มีแผงสวิทช์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิทช์แรงต่ำ ประกอบเข้าด้วยกันเป็น UNIT SUBSTATION โดยใช้หม้อแปลงชนิด DRY TYPE CASTSEIN ซึ่งกินเนื้อที่น้อย สะดวกต่อการบำรุงรักษาและยังสามารถที่จะติดตั้งในห้องแบบธรรมดาได้
- 2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าไว้สำรอง กรณีที่ไฟฟ้าจากการไฟฟ้าเกิดการขัดข้อง ซึ่งมีสวิทช์อัตโนมัติสามารถเดินเครื่องได้เองและจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญๆ เช่น ไฟแสงสว่างส่วนทางเดินลิฟท์ ห้องเย็น ห้องครัว
- 3) สายไฟซึ่งใช้เดินในท่อเดินท่อเป็นแบบ BUS DUST ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายไฟเข้าแผงประจำชั้น แต่ละชั้นกินเนื้อที่น้อย ทำให้ไม่สิ้นเปลืองเนื้อที่ในช่วงของระบบ
- 4) ในห้องพัก ระบบแสงสว่างออกแบบให้สามารถ เปิด-ปิด ได้ในสวิทช์หลักที่หัวเตียง และที่ประตูห้อง เพื่อความสะดวกของผู้ใช้ห้อง และยังสามารถที่จะแยกปิดแต่ละส่วนได้
- 5) วงจรย่อยที่แยกเข้าห้องพัก ใช้วงจรอิสระไม่ปะปนกัน ดังนั้นในกรณีที่ไฟฟ้าห้องใดเกิดขัดข้องก็สามารถเข้าไปแก้ไขโดยไม่ส่งผลกระทบต่อห้องอื่นๆ

2.6.7 ระบบอุปกรณ์อื่นๆ

1. ระบบประชาสัมพันธ์และบริการเพลง

ประกอบด้วย ตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่น CD และลำโพงซึ่งติดตั้งตามส่วนต่างๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรมมีวงจรของไมโครโฟนติดตั้ง เพื่อใช้ประชาสัมพันธ์

2. ระบบโทรทัศน์และวิทยุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ การจัด และการติดตั้งอุปกรณ์ ประกอบด้วย ระบบสายอากาศหลัก (TELEVISION) เครื่องขยายสัญญาณ และเครื่องกระจายสัญญาณไปยังเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรเปิดและเชื่อมต่อเข้ากับระบบ VHF

3. ระบบส่งเอกสาร

เครื่องมือที่ติดตั้งใช้สำหรับการส่งเอกสาร บัญชี ใบส่ง หรือจดหมายติดต่อบริการ ส่วนทำงานต่างๆ อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์มีความรวดเร็ว แน่นนอนในการแจ้งข่าวสารต่างๆดังนี้ ระบบท่ออากาศ จะใช้ระบบท่ออากาศใต้อาคารระหว่างส่วนกลางไปยังสถานีย่อย เช่นในส่วน ของเกษเซียร์ของกิตติาคาร บาร์ หรือติดต่อกับส่วนปฏิบัติงานอื่น ๆ เช่นห้องทำงาน ห้องหัวหน้า ห้องทำงานแม่บ้าน

ระบบสายพาน เป็นการส่งโดยการเคลื่อนที่ของสายพานหรือโซ่

ระบบคอมพิวเตอร์ เป็นการส่งข้อมูลโดยผ่านอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยแท่นพิมพ์ อักษรและจอภาพ สามารถป้อนข้อมูลไปยังแหล่งเก็บข้อมูล และเรียกข้อมูลที่บันทึกเอาไว้มาใช้ได้ตลอดเวลา การส่งข้อมูลในระบบนี้จะรวดเร็วและแน่นนอนในการแจ้งข่าวสารมากกว่าระบบอื่น

4. ระบบรักษาความปลอดภัย

ระบบรักษาความปลอดภัย ระบบ CLOSED CIRCUIT โดยเป็นระบบโทรทัศน์วงจรปิด ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1. กล้องรับภาพ TV. CAMERA
2. จอรับภาพ TV. MONITOR
3. SEQUENTIAL SWITCHER อุปกรณ์ควบคุมต่างๆ

นอกจากนี้ยังมีการรักษาความปลอดภัยในระบบ CARD TOUR อีกด้วย คือ เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยจะเดินตรวจตราทั่วอาคารตลอด 24 ชม. ป้องกันคนที่ไม่ได้รับอนุญาตโดยไม่ได้รับอนุญาต

5. ระบบ KEY CARD

เป็นระบบที่นำมาใช้แทนกุญแจ โดยการใช้ในลักษณะเป็นบัตร ขนาด 2 X 3 นิ้ว ซึ่งทำงานร่วมกับคอมพิวเตอร์

การใช้งาน เมื่อแขกเข้ามา CHECK IN พนักงานต้อนรับจะป้อนข้อมูลที่เป็นรายละเอียดของแขกลงในคอมพิวเตอร์ จากนั้นคอมพิวเตอร์จะบันทึกรหัสสำหรับแขกลงบน CARD ซึ่ง CARD จะใช้เป็นกุญแจห้องสำหรับเปิดประตูในห้องพัก และยังสามารถใช้บัตรนี้แทนการใช้เงินเมื่อเข้าใช้บริการในส่วนอื่นๆ ของโรงแรม เช่น LOBBY LOUNGE , COFFEE SHOP , RESTAURANT เป็นต้น โดยการบริการยืมบัตรนี้ให้แก่พนักงานหลักจากการใช้บริการ ซึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานจะนำบัตรไปยังแคชเชียร์แล้วทำการบันทึกข้อมูลค่าบริการต่างๆ ที่ผู้มาพักได้ใช้ระหว่างที่เข้าพัก ซึ่งเป็นบริการที่สะดวกสบายและรวดเร็วแก่แขกผู้เข้าพัก

6. ระบบแผนควบคุม (CONTROL PLAN)

เป็นระบบที่อยู่ภายในห้องพัก ซึ่ง CONTROL นี้จะเป็นตัวควบคุมระบบต่างๆทั้งหมดภายในห้องพัก โดยแผนควบคุมที่ใช้อาจจะวางบนโต๊ะหรือจะทำติดกับหน้าโต๊ะข้างเตียงก็ได้

ส่วนประกอบของ CONTROL PLAN

1) แผนควบคุมวิทยุ ประกอบด้วย

- ปุ่มเปลี่ยนคลื่น
- ปุ่มหรี – เร่งเสียง
- ปุ่มปิด – เปิดวิทยุ

2) แผนนาฬิกาบอกเวลา ซึ่งสามารถตั้งเวลาปลุกได้

3) แผนควบคุมไฟฟ้าภายในห้องในจุดต่างๆ เช่น ENTRANCE , BEDROOM , LIVING

ROOM

4) แผนควบคุมทีวี ประกอบด้วย

- ปุ่มเปิด - ปิดทีวี
- ปุ่มเปลี่ยนช่อง
- ปุ่มหรี - เร่งเสียง

5) แผนควบคุม AIR CONDITIONING ประกอบด้วย

- ปุ่มเปิด – ปิดเครื่อง AIR CONDITIONING
- ปุ่มปรับระดับความเย็น

6. แผนควบคุมการบริการ เช่น DO NOT DISTURB เมื่อกดปุ่มนี้ไฟสัญญาณที่ติดไว้หน้าห้องจะสว่างขึ้นเมื่อแม่บ้านเห็นก็จะเข้ามาทำความสะอาด

2.7 ข้อมูลที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบ จิตวิทยาการใช้สี

สีทุกสีมีอิทธิพลต่อจิตใจมนุษย์มาก เพราะสามารถกระตุ้นให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น ชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า ซึ่งการออกแบบตกแต่งภายในนั้นจำเป็นต้องให้สีที่มีความสัมพันธ์ตามหน้าที่ ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้นๆ ทำให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น และบางเวลาก็ยังช่วยแก้ความรู้สึกที่บกพร่องต่างๆ ได้ เช่นการใช้สีที่ให้ความรู้สึกสนุกสนาน ตื่นเต้น อบอุ่น ได้ตามต้องการ

2.7.1 จิตวิทยาในการเลือกผ้าและสี

ในการเลือกชนิดและสีของผ้า幔ควรคำนึงถึงสี สัน ลวดลายว่าเหมาะสมกับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรยากาศและสภาพแวดล้อมนั้นหรือไม่ การจัดโดยไม่พิจารณาสิ่งแวดล้อมนั้นอาจทำให้ผลงาน ออกแบบนั้นผิดเป้าหมายได้ พอที่จะแยกความรู้สึกที่ได้จากการตกแต่งผ้าชนิดต่าง ดังนี้

1. ผ้าไหม จะให้ความรู้สึกมีพิธีรีตอง เป็นระเบียบให้ความสง่างามแก่สถานที่
2. ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึกหรูหรา ฟุ่มเฟือย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
3. ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง สนุกสนาน
4. ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกโปร่งสบาย โรแมนติก
5. ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกน่ารัก โรแมนติก
6. วัสดุยางชนิดบาง ให้ความรู้สึกแข็งแรง จืดจาง เป็นทางการ น่าเชื่อถือ
7. ม่านไม้ไผ่ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ สบาย

นอกจากนี้เนื้อผ้ายังมีอิทธิพลให้ความรู้สึกด้วย

1. ผ้าเนื้อหยาบ ให้ความรู้สึกหนักแน่น มีความเป็นพิเศษ สำหรับใช้ในห้อง ขนาดเล็กจะ รู้สึกอึดอัด ควรใช้ในห้องขนาดใหญ่
2. ผ้าเนื้อเรียบ ให้ความรู้สึกเบา ผ่อนคลาย เหมาะกับห้องขนาดเล็กๆ แคบๆ

2.7.2 จิตวิทยาการใช้สี

ตัวอย่างสีที่มีปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง

- สีเทา ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เงียบสงัด
- สีดำ ให้ความรู้สึก ลึกลับ มีด ทุกข์โศก น่ากลัว แข็งแรงมีพลัง
- สีขาว ให้ความรู้สึก สะอาด บริสุทธิ์ เปิดเผย
- สีแสด ให้ความรู้สึก ตื่นเต้น ร่าเริง สนุกสนาน อันตราย อบอุ่น
- สีเหลือง ให้ความรู้สึก เบรียว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง มั่นคง
- สีแดง ให้ความรู้สึก สมบูรณ์ สวย ความสุข คึกคัก แข็งแรงกล้า ทำทาย
- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึก สุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม ลึกลับ
- สีเขียว ให้ความรู้สึก ร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

2.7.3 อิทธิพลของสีต่อการออกแบบตกแต่งภายใน

ปัจจุบันนี้ สิ่งที่มีอิทธิพลและควรคำนึงในการออกแบบตกแต่งภายใน คือ การใช้สี สี จะช่วยเพิ่มความงามให้กับส่วนต่างๆภายในอาคาร ส่วนใดที่มีความสว่างน้อยสีก็สามารถช่วยให้ส่วน นั้นสว่างขึ้นได้ แต่ในขณะเดียวกันการใช้สีที่ไม่เหมาะสมก็อาจจะทำให้คุณค่าของงานนั้นลดลงไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีจึงมีอิทธิพลในการให้ความรู้สึกอย่างมาก นับตั้งแต่เครื่องใช้ เครื่องประดับตลอดจนถึงที่อยู่อาศัย ด้วยเหตุนี้สีจึงนับว่าเป็นส่วนสำคัญที่ขาดไม่ได้

การใช้สีในการตกแต่งภายในของตัวอาคาร จะต้องศึกษาค้นคว้าว่ามีความเหมาะสมเพียงใด เพื่อที่จะได้ผลงานที่ออกมาสวยงาม มีคุณค่า เหมาะสมกับอาคารและประโยชน์ใช้สอยมากที่สุด

สีที่ใช้ในการตกแต่งภายในส่วนต่างๆของโรงแรม

โถงต้อนรับ

เป็นสถานที่ที่มีคนชุกชุมมาก ดังนั้นสีที่ใช้จึงเป็นสีที่อบอุ่นและเบิกบานใจ นอกจากนี้จะมีการเพิ่มลายลงไปบ้างเพื่อให้ดูงามยิ่งขึ้น

ห้องทำงาน

ใช้เป็นที่ทำงานในเวลากลางวันเป็นส่วนมาก อาจจะใช้สีที่มีเนื้อสีเข้มขึ้นกว่าสีสำหรับห้องนอน โดยทั่วไปเราจะรู้สึกเบื่อหน่ายในสีเข้มและสดใส ฉะนั้นสีที่ใช้จึงเป็นสีที่อ่อนพอดู และถ้าห้องนั้นทำให้เกิดความรู้สึกเบื่อหน่ายซ้ำซาก สีสดใสในโทนอุ่นจะให้ความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าได้ง่าย

ห้องรับแขก

โดยห้องรับแขกเป็นที่สนทนาปราศรัย รับแขก สีที่ใช้ควรเป็นสีที่เหมาะสมแก่การจะทำให้จิตใจเบิกบาน ไม่ควรใช้สีที่รุนแรง หลายสี เพราะจะทำให้รู้สึกวุ่นวาย สีที่เหมาะสมสำหรับห้องรับแขก เช่น สีส้มอ่อนๆ ใช้สำหรับผนัง ใช้สีครามหรือสีม่วงอมน้ำตาลเข้มสำหรับพรม ส้มแก่สำหรับโต๊ะ ผ้าปูเก้าอี้ เป็นต้น ถึงตกแต่งเล็กน้อยใช้สีส้มแดง เมื่อรวมกันทั้งห้องจะรู้สึกเด่นสง่า

ห้องอาหาร

เป็นห้องซึ่งใช้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ต้องการบรรยากาศที่สะอาด สดใส สบายตา สีที่ใช้อาจเป็นสีเหลืองอ่อน หรือสีครีม ถ้าสำหรับผนังไม่ควรใช้สีมืดครึ้มเพราะจะทำให้เกิดความรู้สึกเศร้า ไม่ชวนรับประทาน แต่ถ้าใช้ผนังสีอ่อน สดใส จะนำรับประทาน ตกแต่งด้วยผ้าม่าน กระจกหรือถ้วยชามด้วยสีสันๆ อาจเป็นฟ้าเข้ม เหลืองส้ม หรือน้ำเงิน ก็ช่วยให้บรรยากาศคลั่งคล้าสนใจ

ห้องครัว

เป็นห้องที่ต้องการความสะอาดเช่นกัน เป็นห้องที่ใช้ปรุงอาหาร ซึ่งต้องการสีที่สะอาดเข้าช่วย ถ้าใช้สีไม่เหมาะสมถึงแม้อาหารจะสะอาดก็ดูไม่น่าสะอาดได้ และควรใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

คอฟฟี่ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การใช้สีต้องคำนึงถึงสีที่สะอาดสดใส เช่นเดียวกับห้องอาหารในบ้าน ต่างกันที่ว่า คอฟฟี่ช็อป ต้องตกแต่งให้ดูทันสมัย และแปลกตาให้ดูทันสมัยและแปลกตากว่าห้องอาหารภายในบ้าน คอฟฟี่ช็อปเป็นส่วนที่มีคนจำนวนมากเข้ามาใช้ ดังนั้นการออกแบบจึงต้องไม่ควรจำเจ ควรมีการปรับเปลี่ยนบ้าง เพื่อเป็นการจูงใจลูกค้าให้เข้ามาอยู่เสมอ

ห้องนอน

สำหรับห้องนอนอาจเป็นสีต่างๆ กันสุดแล้วแต่นโยบายของเจ้าของ แต่โดยทั่วไปจะต้องไม่เกิดความเย็บและค่าของของสีไม่เข้มเกินไปนัก สีเอกรงค์ ควรใช้สีอย่างยิ่ง เพราะใช้สีเดียวแต่มีค่าของสีหลายสีและเพิ่มเติมสีอ่อนแก่ของสิ่งอื่นๆ ที่อยู่ใกล้เคียงบ้าง

จงระวังในการใช้สีเข้มของผนัง เพดาน แต่พื้นห้องเป็นสีอ่อนจะทำให้เกิดความวิตก ควรหลีกเลี่ยงสีเช่นนี้ และไม่ควรใช้สีที่เร้าอารมณ์มากนัก เพราะจะทำให้รู้สึกว่าได้พักผ่อนอย่างเต็มที่

ห้องน้ำ

สีสำหรับห้องน้ำซึ่งเป็นห้องที่ใช้อาบน้ำและมีโลส้วม ได้รับความคิดมาจากสีเงาอ่อนแก่อย่างประณีตของสีน้ำทะเล สีเขียวอ่อน ฟ้ายอ่อน เป็นสีที่เหมาะสมสำหรับห้องน้ำ ควรใช้สีในวรรณะเย็น ไม่ควรใช้สีในวรรณะร้อนเพราะจะทำให้รู้สึกร้อนถึงแม้ว่าเราจะอาบน้ำอยู่ก็ตาม อาจใช้สีอ่อนในการตกแต่งได้ทั้งฝ้าเพดานหรือพรมเช็ดเท้าบ้างเล็กน้อย ควรมีชีวิตชีวาอาจจะอยู่ที่การปูกระเบื้องและสิ่งตกแต่งเล็กๆ

2.8 การศึกษาวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบตกแต่ง

การเลือกใช้วัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมนั้น ควรเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมสวยงามดูภูมิฐานแต่ในขณะเดียวกันก็ควรใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละส่วนของโรงแรมด้วย

1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหินเหมาะสำหรับ ผนังและพื้น ทั้งภายในและภายนอกอาคารในส่วนที่มีคนพลุกพล่าน เนื่องจากหินทนทานต่อการใช้งาน ซึ่งในการใช้งานนั้นหินแต่ละประเภทก็จะมีคุณสมบัติที่ต่างกันไป ดังนี้

1.1 หินอ่อน

เป็นหินที่สามารถทนต่อความสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างบางชนิด ซึ่งนิยมใช้ทำผนังและพื้นภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนนั้นมีค่าในด้านความงามมากกว่าหินประเภทอื่น มีสีให้เลือกตามความเหมาะสม เช่น ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เมื่อน้ำตาล หินชนิดนี้มีความทนทานต่อการขัดสี ไม่เก็บเสียง มีผิวที่สวยงาม หรุหร่า

1.2 หินแกรนิต

ส่วนมากใช้ในการกรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆ เนื่องจากเป็นหินที่แข็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แรงที่สุด และมีความทนทาน เมื่อจัดขึ้นเงจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน บำรุงรักษาทำความสะอาด
ง่าย

2. วัสดุประเภทดินเผา

2.1 วัสดุประเภทดินเผา เช่น กระเบื้องและเซรามิก สามารถใช้กรุผนังและพื้น ราคาถูก
กว่า หิน ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ การสึกกร่อน

2.2 อิฐสามารถนำมาใช้โดยสีธรรมชาติของมัน มีสีแดง สีเหลือง สีเทา ขาว มีราคา
ถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

2.3 กระเบื้อง เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ใ้ล้ทุกๆห้องตามที่ต้องการและเหมาะสม
สำหรับสภาพดินฟ้าอากาศ มีหลายขนาดหลายแบบและมีสีมากมายให้เลือก แบ่งเป็น 2 ชนิด

- กระเบื้องที่ผลิตในประเทศ มีทั้งคุณภาพและคงทนสวยงามใกล้เคียงกับของต่างประเทศ

- กระเบื้องที่ผลิตจากต่างประเทศ ผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย จึงทำให้มีคุณภาพมาก

กระเบื้องที่ดีที่สุดคือกระเบื้องจากประเทศญี่ปุ่น และกระเบื้องที่สวยงามจากอิตาลี

3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการออกแบบตกแต่งภายใน ที่ต้องการความเป็นธรรมชาติและม
ีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม้มีหลายชนิด ทั้งไม้ที่มีในประเทศและจากต่างประเทศ เช่น

3.1 ไม้สัก เป็นไม้เนื้อปานกลาง ใ้ล้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมีสีและลวดลายสวยงาม
เหมาะแก่การนำมาทำเครื่องเรือน การนำมาขัดให้เรียบหรืออาจจะย้อมสีให้เข้มก็จะทำให้สวยขึ้นมา
อีกแบบ

3.2 ไม้จันทน์ เป็นไม้เนื้ออ่อน ใ้ล้กับงานประณีต ไม้เนียมย้อมสี

3.3 ไม้เอดสัก คือ ไม้สักที่แปรรูปเป็นแผ่น อัดทับ ไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งตัวไม่บิด
งหรือหักใ้ล้กรูเครื่องเรือนที่ทำโครง ไม้สัก

3.4 ไม้เอดยาง เป็นไม้ชนิดเดียวกับไม้เอดสัก มีความแข็งแรงทนทานพอๆกัน แต่เนื้อไม้
และลวดลายจะน้อยกว่า นิยมนำมาพ่นสีหรือกรูวัสดุอื่นกับผิวหน้าอีกที ราคาถูก

3.5 ไม้เอดยมหิน เป็นไม้ที่มีลักษณะคล้ายกับไม้เอดสัก แต่ว่า ลวดลายจะไม่เป็นระเบียบเรียบ
ร้อยเหมือนกับไม้เอดสัก ผลิตน้อย ราคาไม่แน่นอน

4. วัสดุประเภทหวาย

วัสดุประเภทหวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตก
แต่งโรงแรมประเภทตากอากาศ และตกแต่งส่วนที่ต้องการจะพักผ่อนทั่วไป เพราะมีความกลม
กลืนกับธรรมชาติ ใ้ล้บรรยากาศพื้นถิ่น รวมทั้งราคาถูกและน้ำหนักเบา

ข้อเสียของหวาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ไม่ทนต่อการกัดกินของสัตว์เล็กๆ เช่น มอด หรือ เชื้อรา แต่ก็สามารถป้องกันได้โดยการทาน้ำยาฆ่าเชื้อราเนื้อไม้

2. ไม่แข็งแรงทนทานเหมือนไม้ โดยเฉพาะส่วนที่เป็นหวายเส้นเล็กๆ อาจจะขาดได้ง่าย มีชอกและมดุมมากทำให้เกิดความสกปรกง่าย

3. ไม่ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ มีอายุการใช้งานที่สั้นถ้าดูแลรักษาไม่ดี

5. วัสดุประเภทแร่ธาตุต่างๆ

5. วัสดุโลหะ

5.1 เหล็ก เหล็กที่ใช้ทำเครื่องเรือนมีอยู่ 2 ชนิด เหล็กแผ่นและเหล็กท่อกลม มีหลายขนาดสามารถนำมาตัดแปลงเป็นรูปตามความต้องการ ผิวขรุขระนอกอาจทำได้หลายอย่างเช่น ชุบโครเมียม พ่นสี ลมดำ ข้อเสียคือเป็นสนิมได้ โดยเฉพาะกับสภาพอากาศที่ทะเลไม่ควรนำไปใช้

5.2 สแตนเลส เป็นโลหะที่พิเศษกว่าเหล็กธรรมดาทั่วไป คือ ไม่เป็นสนิม แข็งแกร่งแต่มีราคาสูงกว่าเหล็ก มีทั้งชนิดแผ่นและท่อกลม มีผิวที่มันวาว เบากว่าเหล็ก

5.3 ทองเหลือง เป็นโลหะที่มีความแข็งแรง ผิวสีเหลือง ราคาแพง บำรุงรักษายาก แต่ว่าคุณสมบัติของทองเหลืองสามารถดัดโค้ง งอ หรือหล่อเป็นรูปต่างๆได้

6 กระจก

ปัจจุบันกระจกเป็นวัสดุที่สำคัญมากในการออกแบบตกแต่งภายใน เพราะมีความสวยงามและสามารถใช้กับวัสดุอื่นได้ด้วย มีความโปร่งแสง หรุหระ กระจกสามารถทนไฟ กันลม กันฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อราและสามารถป้องกันเสียงรบกวนโดยไม่ปิดบังทัศนียภาพนอกได้ กระจกมีหลายรูปแบบทั้งสีใสและคุณสมบัติ

7 พรม

ปัจจุบันนี้พรมที่ใช้กันอยู่ มี 5 ประเภท คือ

1. พรมมาตรฐานทั่วไป เป็นพรมทอจากไหมจริงๆ แบ่งเป็น

- พรมชนิดขนสัตว์แท้

- พรมใยสังเคราะห์

2. พรมมาตรฐานแยกชิ้น

เป็นพรมลักษณะเดียวกันกับแบบแรกแต่มีขนาดย่อย และขายเป็นชิ้นใช้วางบนพื้นโดยไม่ต้องติดยึด

3. พรมกันน้ำ เป็นพรมที่ทำจากใยสังเคราะห์พิเศษ กันน้ำได้ดีกว่า 2 แบบแรก แต่ความสวยงามนั้นด้อยกว่า บางครั้งเรียกว่าพรมอัด

4. พรมที่ใช้วัสดุพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นพรมที่ผลิตจากวัตถุดิบท้องถิ่นเช่น ปอ มีความทนทาน สวยงาม ราคาถูก ไม่มีชนิดที่
ใช้ปูเต็มห้อง เหมาะสำหรับการนำมาประดับที่ผนัง

5. พรมชนิดอื่นๆ เช่น พรมน้ำมันข้อสังเกตุ พรมเป็นวัสดุที่มีผิวอ่อนนุ่ม มีลวดลายให้เลือก
มากมาย แต่จะต้องดูแลรักษาอย่างดี เหมาะสำหรับการนำไปใช้ในห้องที่มีการปรับอากาศ

8 ผ้าม่าน

เป็นวัสดุที่สำคัญในการตกแต่งภายใน มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และกระจก ผ้าม่าน
ทำจากวัสดุหลายชนิด เช่น

- ผ้าไหม ให้ความรู้สึกมีคุณค่า หูหรา สวยงาม
- ผ้าม่านไหม ให้ความรู้สึก หูหรา ภูมิฐาน ฟุ่มเฟือย มีราคา
- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง สนุกสนาน

ประโยชน์ของผ้าม่านคือ ช่วยกรองแสง ควบคุมแสงสว่างตามความต้องการ ช่วยลด
ความร้อนจากแสงแดด ช่วยกันฝุ่นและลม กันเสียง และช่วยสร้างบรรยากาศในการออกแบบตกแต่ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

การศึกษาโครงการเปรียบเทียบในการทำปริญญาโท ได้เลือกโรงแรมในเครือเซอรادتัน โรงแรมที่อยู่ในกรุงเทพฯ ย่านธุรกิจ และโรงแรมที่มีการนำเอาศิลปะการตกแต่งที่ใกล้เคียงกัน โดยจะทำการศึกษาดูเฉพาะบางส่วนที่ตรงตาม หรือใกล้เคียงกับเขตปริญญาโท ซึ่งลักษณะการตกแต่งโรงแรมที่เลือกมาทำการเปรียบเทียบมี 4 แห่ง ดังต่อไปนี้

2.9.1 โรงแรมเซอรادتัน แกรนด์ สุขุมวิท

2.9.2 โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล สาทรเหนือ กรุงเทพฯ

2.9.3 โรงแรมสุโขทัย สาทร กรุงเทพฯ

2.9.4 โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ

2.9.5 โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาตัวอย่างประเภทเดียวกัน

1. เพื่อศึกษารูปแบบ โรงแรมที่อยู่ในย่านธุรกิจ เช่นเดียวกับโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอรادتัน และทาวเวอร์ส ในด้านการบริหารงานและการบริการ
2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของงานออกแบบภายใน โรงแรมอื่นๆ เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ
3. เพื่อศึกษาข้อดี ข้อเสีย ตลอดจนการเลือกใช้วัสดุในการออกแบบตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดแนวทางในการออกแบบตกแต่ง โครงการที่กำลังศึกษา

2.9.1 โรงแรมเซอรادتัน แกรนด์ สุขุมวิท


SHERATON
GRANDE SUKUMVIT
Bangkok

ภาพที่ 2.32 แสดงสัญลักษณ์ของ
โรงแรมเซอรادتัน แกรนด์ สุขุมวิท



ภาพที่ 2.33 แสดงบรรยากาศภายนอกโรงแรมเซอรادتัน แกรนด์ สุขุมวิท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมเซอราดัน แกรนด์ สุขุมวิทขอเบตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
4. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบโรงแรมในกลุ่มเซอราดัน
5. การศึกษาการจัดวางผัง
6. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

ส่วนที่ทำการศึกษา

- 1) LOBBY HALL
- 2) GRANDE BALL ROOM
- 3) SPA
- 4) GUEST ROOM

ตารางที่ 2.22 แสดงการศึกษา โครงการเปรียบเทียบ โรงแรมเซอราดัน แกรนด์ สุขุมวิท

ส่วนศึกษา	โรงแรมเซอราดัน แกรนด์ สุขุมวิท
1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง สภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่บน ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯซึ่งเป็นใจกลางแหล่งธุรกิจที่สำคัญของกรุงเทพฯ และแหล่งบันเทิง ห้างสรรพสินค้าการคมนาคมสะดวกสบาย อยู่ตรงกับสถานีรถไฟฟ้า BTS สถานีโศกสภาพแวดล้อมโดยรวมเป็นย่านชุมชน มีปัญหาด้านมลพิษแต่ก็เพียงเล็กน้อยเนื่องจากตัวอาคารเป็นแบบปิด
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	- ตัวอาคารสูง 33 ชั้น การวางอาคารให้เหมาะกับสภาพที่ดินถูกต้องตามดินฟ้าอากาศ และสภาพแวดล้อม 1. การใช้ที่ดิน มีลักษณะเป็นที่ดิน 2 แปลงแปลงใหญ่อยู่ติดกับถนนสุขุมวิท มีหน้ากว้าง 50 เมตรเหมาะสมที่จะวางตัวอาคารใหญ่ แปลงที่ 2 มีรูปร่างเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าจัดวางเป็นอาคารที่จอดรถโดยทางเข้าหลักอยู่ด้านถนนสุขุมวิท 2. การวางผังตามสภาพภูมิอากาศสภาพแวดล้อมโดยคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยด้วยโดยพิจารณาจากส่วนที่สำคัญของโครงการคือห้องพักซึ่งต้องการความเป็นส่วนตัว ตัวสูงสุดดังนั้นจึงยกส่วนห้องพักให้เห็นสภาพแวดล้อมโดยทั่วไป 30 เมตร เป็นชั้นซ้อนขึ้นไป 23 ชั้น มีช่องเปิดในแนวเหนือ-ใต้ และปิดทึบในด้านสกัด

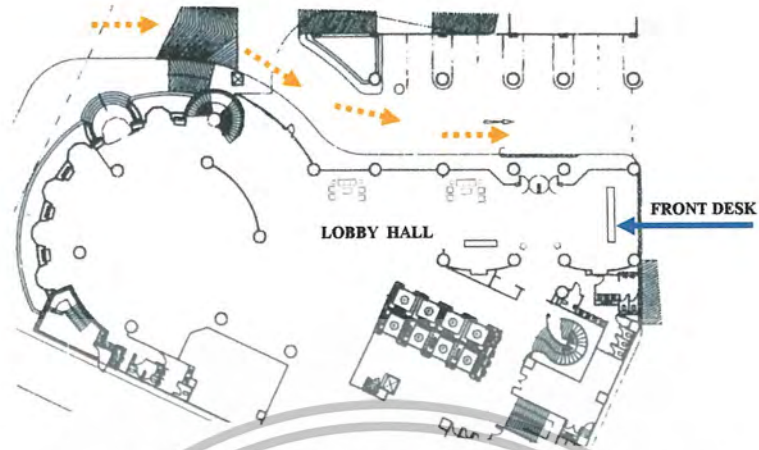
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.22 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมเซราตัน แกรนด์ สุขุมวิท (ต่อ)

ส่วนศึกษา	โรงแรมเซราตัน แกรนด์ สุขุมวิท
	<p>เพื่อเป็นการประหยัดพลังงานจากความร้อนซึ่ง อาจเกิดขึ้นจาก แสงแดด และเนื่องจากบริเวณด้านหน้าค่อนข้างแคบและต้องการ เปิดให้ห้องพัก ได้มุมมองมาที่สุดจึงออกแบบเป็นทางเดินกลาง แล้วแยกออกเป็น 2 ฟัง ขณะเดียวกันห้องพักที่หันหน้ามายังถนน สุขุมวิทจะได้มุมมองในลักษณะของ CITY VIEW</p> <p>เนื่องจากอาคารที่อยู่ติดกับถนนสุขุมวิท มีลักษณะแคบจึงออกแบบให้อาคารเป็นทรงกระบอกเพื่อเพิ่มพื้นที่ให้กับอาคาร ทั้งยังเป็น การสร้างรูปทรงที่น่าสนใจ</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างอาคารเป็นแบบ POST TENSIONS โครงสร้างหลังคาเป็น โครงเหล็ก - มีจำนวนห้องพัก 445ห้อง
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ	<ul style="list-style-type: none"> - โรงแรมเซราตัน แกรนด์ สุขุมวิท บริหารงานโดยกลุ่มไอทีที่ เซราตัน จัดเป็น 1 ใน 42 โรงแรมระดับเลิศหรู (LUXURY COLLECTION) ในเครือเซราตันทั่วโลก ลูกค้าที่เข้ามาพักใน โรงแรมส่วนมากเป็นนักธุรกิจภาครัฐและเอกชน ทั้งชาวไทยและ ชาวต่างชาติ เนื่องจากความสะดวกสบายในการคมนาคมสะดวก รวดเร็ว ทั้งยังอยู่ใกล้ศูนย์การค้า, ย่านธุรกิจ, บ้านเท็ง ทำให้สามารถ ดึงดูดทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี
4. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบโรงแรมในกลุ่มเซราตัน	<p>การจัดองค์ประกอบภายใน ได้พิจารณาจากผู้ใช้อาคาร และจาก มาตรฐานของ โรงแรมเครือเซราตัน จึงจัดทางสัญจรให้แยก ขาดจากกัน ระหว่าง FRONT OF HOUSE กับ BACK OF HOUSE และให้มีองค์ประกอบทางด้าน FOOD & BEVERAGE ครบครัน พร้อมกับแยก LOBBY ออกเป็น 2 ส่วน โดยยกระดับให้ ชั้นบนเป็น MAIN LOBBY และชั้นล่างเป็น GROUP TOUR LOBBY เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และการใช้งานจริง</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) LOBBY HALL



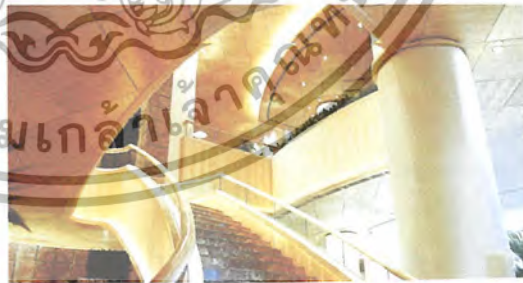
ภาพที่ 2.34 แสดงผังบริเวณชั้น 1 โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท



ภาพที่ 2.35 แสดงบรรยากาศส่วนบริเวณทางเข้าด้านใน โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท



ภาพที่ 2.36 แสดงที่จอดรถด้านในโรงแรม



ภาพที่ 2.37 แสดงบริเวณเชื่อมต่อชั้น G กับบริเวณล็อบบี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.23 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL
5. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะแยกเป็นสัดส่วนระหว่าง FRONT DESK กับส่วนบริการทัวร์แยกส่วนทำให้สะดวกในการบริการและคนไม่มายืนหน้า FRONT DESK มากจนเกินไป
6.ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-เนื่องจากโรงแรมนี้เป็นโรงแรมชั้นหนึ่งซึ่งมีชื่อเสียงระดับสากล ต้องการให้รูปลักษณ์ภายนอกของโครงการ นี้สะท้อนความเป็นผู้นำทางด้าน โรงแรมและมีเอกลักษณ์โดดเด่น จึงออกแบบอาคารให้มีความสง่างามและหรูหรา โดยใช้รูปแบบอาคารร่วมสมัยในสไตล์ นีโอคลาสสิก กระจกที่ใช้เป็น TINTED GLASS สีของอาคารภายนอกเป็นหินทราย (SAND STONE)
6.1 การใช้สี	- ทงมเข้าหลักอยู่ด้าน ในใกล้กับ FRONT DESK
6.2 แสงสว่าง	- ส่วนมากเป็นสีไม้แอช, สีเหลือง, สีทอง - แสงประดิษฐ์จากโคมไฟ และ DOWN LIGHT) มีการออกแบบด้านLIGHTING DESIGN โดยผู้เชี่ยวชาญ
6.3 วัสดุ	- พื้น หินอ่อน - ผนัง ใช้วัสดุธรรมชาติเช่นหินอ่อน - เพดานกรุ ไม้อัดสีน้ำตาลอ่อน
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ไม้สัก เมาะพองน้ำหุ้มผ้า

ข้อดี - วัสดุที่นำมาใช้แข็งแรง ทนทาน ดีรวมเป็นโทนสีอ่อนให้ความรู้สึกโอ้อวดด้วยโทนสีเหลือง
ปัญหา - ไม่สามารถนำลม จากภายนอกเข้ามาใช้ในอาคารเพื่อจะระบายความร้อนภายในอาคาร เพราะเป็นแบบปิดทึบ

2) GRANDE BALL ROOM



ภาพที่ 2.38 แสดงผังบริเวณส่วนจัดเลี้ยง/สัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.39 แสดงบรรยากาศการจัดเลี้ยงบริเวณห้องแกรนด์ บอลรูม



ภาพที่ 2.40 แสดงบรรยากาศการจัดเลี้ยงบริเวณห้องแกรนด์ บอลรูม

2.24 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน GRANDE BALL ROOM

ส่วนศึกษา	GRANDE BALL ROOM
5. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังสามารถปรับเปลี่ยนตามลักษณะของงานและความต้องการของเจ้าของงาน -มีการให้คำปรึกษาด้านการจัดงานในรูปแบบต่างๆ เพื่อสนองความต้องการของลูกค้าได้เป็นอย่างดี -ห้องบอลรูม 1-2 จัดได้ประมาณ 300-500 ที่นั่ง
6. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบเน้นจุดเด่นอยู่ที่บริเวณห้องที่มีลักษณะกลมการตกแต่งในแบบสโตน โคลาสสิก เพิ่มจุดเด่นบริเวณเพดานที่ตกแต่งเป็นวงกลมซ่อนไฟสีน้ำเงินซึ่งตัดกับสีของบรรยากาศภายในห้องทำให้เกิดความน่าสนใจมากขึ้น
6.1 การใช้สี	- สีทอง, เหลือง, น้ำตาล, สีน้ำเงินของไฟ
6.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากโคมไฟ และ DOWN LIGHT มีการออกแบบด้าน LIGHTING DESIGN โดยผู้เชี่ยวชาญ
6.3 วัสดุ	- ผนัง พรมสีเหลืองลายไทยสีดำ - ผ้าม่าน ใช้วัสดุธรรมชาติเช่น หิน ก่ออิฐฉาบปูนทำสีขาว - เพดานยิปซัมบอร์ด
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- สามารถจัดเก็บและซ่อนกันได้ง่ายมีผ้าคลุมโต๊ะและเก้าอี้

ข้อดี - วัสดุที่นำมาใช้แข็งแรง ทนทาน สีสวมเป็นโทนสีอ่อนให้ความรู้สึกโอ้อ่าด้วยโทนสีเหลืองมีการใช้สีที่ตัดกันมาทำให้ดูน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

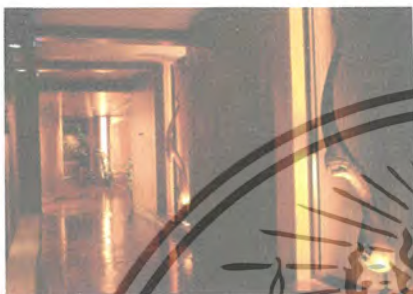
3) ส่วนบริการสุขภาพ MASSAGE/SPA

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. โถงต้อนรับ พักคอย
2. ส่วนห้องนวด

1. โถงต้อนรับ พักคอย

บรรยากาศส่วนนี้บ่งบอกถึงลักษณะความเป็นไทยอย่างชัดเจนมีการใช้ไม้แกะเป็นรูปช่อฟ้ามาประดับตกแต่งบริเวณทางเข้าด้านใน ผงังแต่งด้วยวัสดุที่สานขึ้นทำให้เกิดลวดลายที่สวยงาม

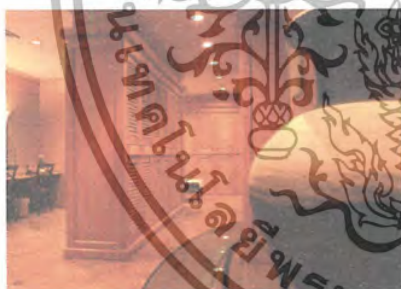


ภาพที่ 2.41 แสดงลักษณะทางเดินเข้าสู่ห้องนวดผนัง โถงต้อนรับประกอบด้วยองค์ประกอบแบบไทย



ภาพที่ 2.42 แสดงภาพบรรยากาศส่วนพักคอย

2. ส่วนห้องนวด Massage / Spa



ภาพที่ 2.43 แสดงการตกแต่งในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า



ภาพที่ 2.44 แสดงพื้นที่เก็บของสำหรับแขกที่มาใช้บริการ

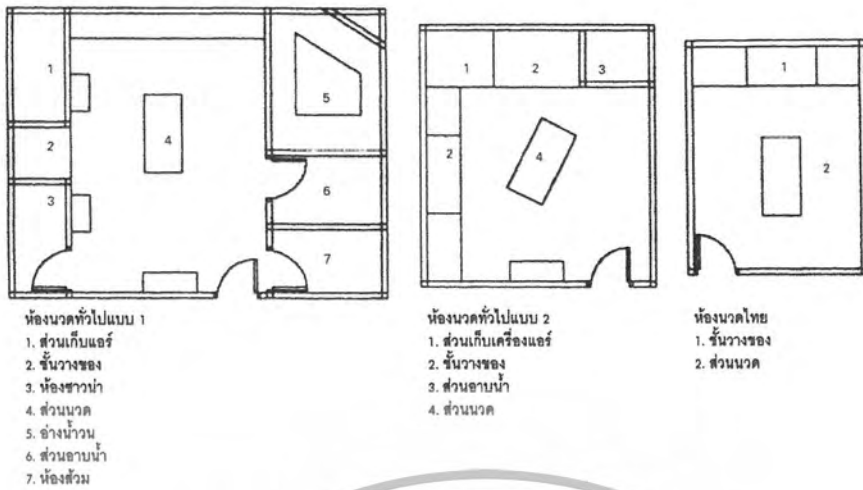


ภาพที่ 2.45 แสดงการตกแต่งในส่วนห้องน้ำ



ภาพที่ 2.46 แสดงการตกแต่งในส่วนอ่างน้ำวน มีการจำลองทับหลังส่วนของผนังด้านใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.47 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ส่วน ห้องนวดทั้ง3แบบ

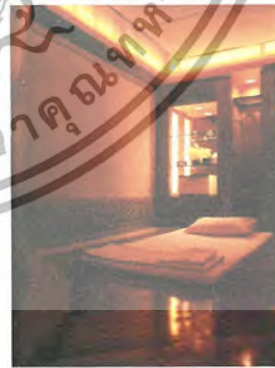


ภาพที่ 2.48 แสดงภาพบรรยากาศส่วน
ห้องนวดใช้ไม้ระแนงเพื่อป้องกันมดที่ไม้
สวยงาม

ภาพที่ 2.49 แสดงภาพบรรยากาศส่วนห้องวารี
บำบัด



ภาพที่ 2.50 แสดงภาพบรรยากาศส่วนห้องนวด



ภาพที่ 2.51 แสดงภาพส่วนห้องนวดไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.25 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน MASSAGE/SPA

ส่วนศึกษา	MASSAGE/SPA
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- การจัดวางผังจะเป็นแบบ single loabed corridor และ double loabed corridor จากโถงสปปาไปทางด้านซ้ายมือเป็นส่วนของห้องเตรียมสวย ห้องผู้จัดการ ห้องพนักงาน และห้องนวด ส่วนทางขวาจะเป็นห้องนวดทั้งหมด
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- ในการตกแต่งภายในใช้กระจกเพื่อทำให้ดูห้องกว้างขึ้นมีการซ่อนเครื่องปรับอากาศพร้อมกับ furniture built in
5.1 การใช้สี	- ส่วนมากเป็น สีไม้ น้ำตาลธรรมชาติ ทอง ขาว ดำ
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากหน้าต่างต่าง แสงประดิษฐ์จากไฟ Down light แบบ indirect light
5.3 วัสดุ	- พื้น ไม้สักสีน้ำตาล หินแกรนิตและ กระเบื้อง
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ผนัง ตกแต่งด้วย ไม้ฉลุทำสีธรรมชาติ
	- เพดาน ครอบฝ้าเดินคานไม้เป็นจังหวะ
	- furniture built in วัสดุไม้สีธรรมชาติ

ข้อดี - การออกแบบภายในโดยรวม พื้นที่ค่อนข้างเล็กแต่มีการจัดพื้นที่ใช้สอยและรายละเอียดในการตกแต่งดี ทำให้เกิดความโอโถงและหรูหรา

ปัญหา - โทนสีโดยรวมเป็นสีเข้ม บางจุดไฟส่องไม่ถึงทำให้มืดทึบ

4) ห้องพัก GUEST ROOM



ภาพที่ 2.52 แสดงบรรยากาศส่วนห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ 2.26 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ห้องพัก GUEST ROOM

ส่วนศึกษา	GUEST ROOM
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- การจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์ใช้ตามมาตรฐานทั่วไปของโรงแรมซึ่งเน้นประโยชน์ใช้สอยให้ครบในการให้บริการภายในห้องพัก
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบในส่วนห้องพัก เน้นที่ความสะดวกสบายของแขกผู้มาพัก สามารถมอง CITY VIEW ได้
5.1 การใช้สี	- โทนสีน้ำตาล
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากโคมไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้น พรม
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ผนัง หุ้มผ้าป้องกันเสียงสะท้อน
	- เพดาน ยิปซัม
	- ทำด้วยไม้และหัวเตียงทำด้วย ไม้หุ้มผ้า

ข้อดี - การออกแบบภายในโดยรวม พื้นที่ค่อนข้างเล็กแต่มีการจัดพื้นที่ใช้สอยและรายละเอียดในการตกแต่งดี ทำให้เกิดความโอโง่งและหรูหรา

2.9.2 โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ



ภาพที่ 2.53 แสดงบรรยากาศภายนอกโรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

ส่วนที่ทำการศึกษา

- 1) LOBBY HALL
- 2) FRONT DESK
- 3) LOBBY LOUNGE
- 4) COFFEE SHOP
- 5) GUEST ROOM

ตารางที่ 2.27 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ

ส่วนศึกษา	โรงแรม เอเวอร์กรีน ลอเรล กรุงเทพฯ
2. ศึกษาสภาพที่ตั้ง สภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่บน ถนนสาทรเหนือ เขตบางรัก กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นใจกลางแห่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้ศูนย์การค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจสำคัญมากมาย สภาพอากาศมีปัญหาด้านมลพิษทางอากาศและเสียงแต่ได้รับผลกระทบเพียงเล็กน้อยเนื่องจากอาคารมีลักษณะปิด
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	- ตัวอาคารสูง 16 ชั้น ลักษณะอาคารเป็นแบบปิด แต่จะเจาะช่องหน้าต่าง โดยรอบอาคาร เพื่อรับแสงแดดจากธรรมชาติ - มีจำนวนห้องพัก 160 ห้อง
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ	- กลุ่มลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรมส่วนมากเป็นนักธุรกิจที่เป็นชาวต่างชาติ เนื่องจากความสะดวกสบายในการคมนาคมสะดวกรวดเร็ว ทั้งยังอยู่ใกล้ศูนย์การค้า, ย่านธุรกิจ, บันเทิง ทำให้สามารถดึงดูดทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) LOBBY HALL



ภาพที่ 2.54 แสดงบรรยากาศโถงต้อนรับ
ทางเข้าส่วนหน้า



ภาพที่ 2.55 แสดงบรรยากาศส่วนพักคอย



ภาพที่ 2.56 แสดงบรรยากาศส่วนโถงต้อนรับ
รับ ส่วนลิฟต์



ภาพที่ 2.57 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ใน
ส่วน LOBBY HALL

ตารางที่ 2.28 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะแยกเป็นสัดส่วนระหว่าง FRONT DESK กับส่วนบริการทัวร์ ไม่มาขึ้นหน้า FRONT DESK มากเกินไป
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-ภายในอาคารส่วนนี้มีความโอ้อวด เน้นจุดเด่นที่น้ำพุตรงโถง ภายในมีลักษณะฝ้าเพดานที่สูง สามารถเดินขึ้นบันไดไปยังห้องจัดเลี้ยง และห้องอาหารที่อยู่บริเวณชั้น 2 ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.28 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL (ต่อ)

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL
5.1 การใช้สี	- ส่วนมากเป็น ขาว,สีไม้ น้ำตาลแดง, เขียว
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากโคมไฟ และ DOWN LIGHT
5.3 วัสดุ	- พื้น หินอ่อนสีเทา/น้ำตาลแดง - ผนัง หินอ่อนสีครีม ตกแต่งด้วยไม้ทำสีธรรมชาติ - เพดาน เจาะฝ้าเดินคิ้ว บัว ทำสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ส่วนใหญ่เป็นเฟอร์นิเจอร์ไม้หุ้มเบาะผ้าสีเขียว เพื่อบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติ

ข้อดี - วัสดุที่นำมาใช้แข็งแรง ทนทาน สีสวมเป็นโทนสีอ่อน ไม้รู้สีกลับแคบ เพราะอาคารบริเวณส่วนนี้มีลักษณะทรงแคบสูง มีควมนำต้นไม้ใหญ่มาปลูกเพื่อสร้างบรรยากาศ

ปัญหา - ไม่สามารถนำลม จากภายนอกเข้ามาใช้ในอาคารได้ เพราะเป็นแบบปิดทึบ เพื่อจะลดบายนความร้อนภายในอาคาร

1) FRONT DESK



ภาพที่ 2.58 แสดงบรรยากาศส่วน FRONT DESK

ภาพที่ 2.59 แสดงบรรยากาศส่วน เคาน์เตอร์บริการกรุปทัวร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.29 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK

ส่วนศึกษา	FRONT DESK
4. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-การออกแบบให้ส่วนนี้มีจุดเด่นโดยใช้รูปเขียนลายทอง 4 รูป พื้นภาพสีดำทำให้ลายทองเด่นขึ้น
5.1 การใช้สี	- สีแดงเข้มเป็นหลัก รองด้วยสีทอง เขียว โทนสีโดยรวมค่อนข้างหนักแน่น
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากโคมไฟที่ผนัง เพดาน DOWN LIGHT
5.3 วัสดุ	- พื้น หินอ่อนสีน้ำตาลแดง/เทา - ผนัง กระจกไม้สีน้ำตาลแดง สลับกับหินอ่อนสีครีม - เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- หลักเป็น BUILD-IN เกือบทั้งหมด ตกแต่งด้วยกระเบื้องหินอ่อน และต้นไม้

ข้อดี FRONT DESK อยู่ด้านหน้าของอาคาร สังกัดง่าย ทำให้แขกไม่สับสนตอนเข้ามา การจัดวางเฟอร์นิเจอร์ สะดวกในการสัญจร สามารถเดินไปยังจุดต่างๆ ได้ง่ายไม่ซับซ้อน

ปัญหา บริเวณนี้ได้รับแสงสว่างจากธรรมชาติน้อย จึงมีการจัดแสงสว่างที่เพียงพอทำให้บริเวณนี้ดูกว้างขึ้น

3) LOBBY LOUNGE



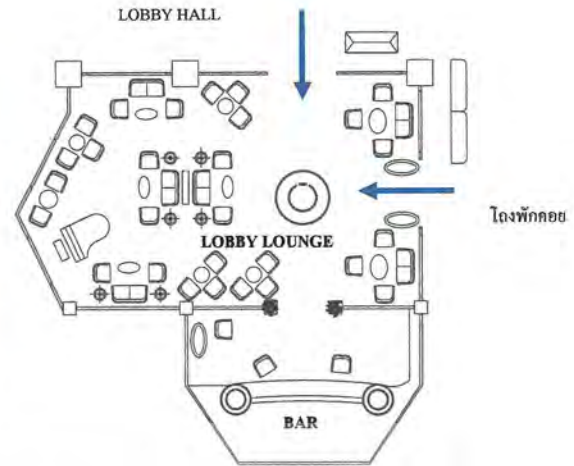
ภาพที่ 2.60 แสดงบรรยากาศส่วน LOBBY LOUNGE

ภาพที่ 2.61 แสดงบรรยากาศส่วนเคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.62 แสดงบรรยากาศส่วนทางเข้า
เชื่อมต่อกับส่วนทางเข้าหลัก



ภาพที่ 2.63 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ใน
ส่วน LOBBY LOUNGE

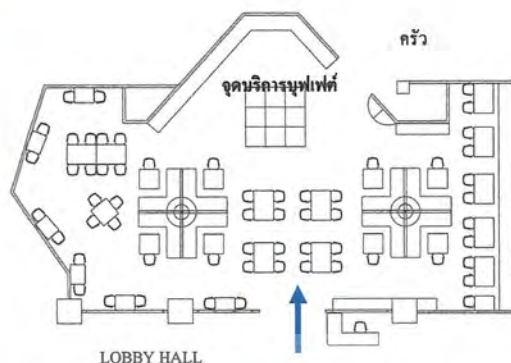
ตารางที่ 2.30 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE

ส่วนศึกษา	LOBBY LOUNGE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะยกสูงบริเวณบาร์ การวางเฟอร์นิเจอร์จัดเรียงจัดริมโดยรอบเพิ่มที่นั่งตรงกลาง 2 ชุดทางเดินสัญจรสะดวกในการออกแบบโดยรวมจะเน้นความหรูหรา สงบ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- ส่วนมากเป็น สีไม้ น้ำตาลแดง, ขาวครีม
5.1 การใช้สี	- แสงธรรมชาติจากทางหน้าต่าง
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT
5.3 วัสดุ	- พื้น ไม้เข้กลืนสีน้ำตาลแดง - พนัก หินอ่อนสีครีม กรุ ไม้ 0.90 เมตรเดินลายคิ้วไม้ - เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ไม้ น้ำตาลแดงบุผ้าสีเขียวอ่อนและโต๊ะหินอ่อนสีแดงเข้ม สามารถปรับเปลี่ยนใช้ได้ตามโอกาส

ข้อดี - มีการออกแบบที่มีความหรูหรา มีการใช้แสงธรรมชาติเข้ามาใช้ให้เกิดประโยชน์

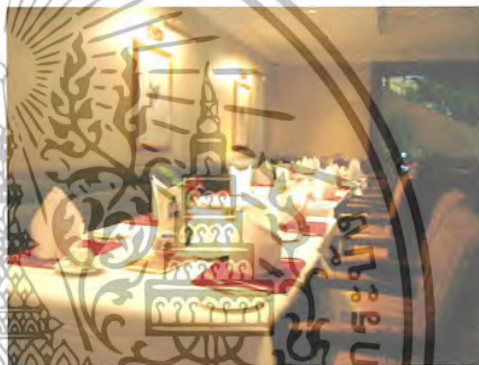
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) COFFEE SHOP



ภาพที่ 2.64 แสดงบรรยากาศในส่วนบุฟเฟต์ ภายใน COFFEE SHOP

ภาพที่ 2.65 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ใน ส่วน COFFEE SHOP



ภาพที่ 2.66 แสดงบรรยากาศในส่วนนั่งรับประทานอาหารภายใน COFFEE SHOP

ภาพที่ 2.67 แสดงบรรยากาศในส่วนนั่งรับประทานอาหารภายใน COFFEE SHOP

ตารางที่ 2.31 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP

ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะการจัดที่นั่งหลากหลายมีสะดวกในการสัญจรส่วน โต๊ะที่จะสามารถปรับเปลี่ยนการใช้งานได้
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-ในการออกแบบโดยรวมจะเน้นความ หุรหระ ความสะดวกในการรับประทานอาหารสามารถเดินได้โดยรอบ โต๊ะบุฟเฟต์
5.1 การใช้สี	- ส่วนมากเป็น ครีม สีไม้ น้ำตาลเข้ม, เขียว,ขาว
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากหน้าต่างต่าง - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.31 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP (ต่อ)

ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP
5.3 วัสดุ	- พื้น ไม้เข้ล้นสีน้ำตาลแดง
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- พนัง หินอ่อนสีครีม กรุไม้ 0.90 เมตรเดินลายคิ้วไม้ - เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว - ไม้สีน้ำตาลแดง บุผ้าสีเขียวอ่อน สามารถปรับเปลี่ยนใช้ได้ตามโอกาส

ข้อดี - มีการออกแบบที่มีความหรูหรา สะดวกในการดักอาหารและเครื่องดื่ม

5) GUEST ROOM

5.1) ห้องมาตรฐาน



ภาพที่ 2.69 แสดงบรรยากาศในส่วนพักผ่อน
ภายในห้องมาตรฐาน

ภาพที่ 2.68 แสดงบรรยากาศในส่วนทางเข้า
ห้องมาตรฐาน



ภาพที่ 2.70 แสดงบรรยากาศในส่วนโต๊ะ
ทำงาน/ดู TV



ภาพที่ 2.71 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำ
ห้องมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2) ห้องพักพิเศษ



ภาพที่ 2.72 แสดงบรรยากาศส่วนทางเข้าห้องพักพิเศษ



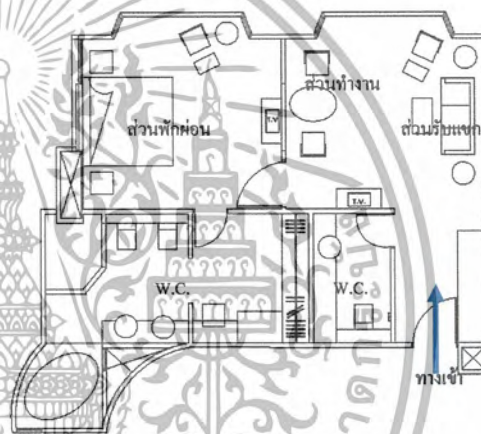
ภาพที่ 2.74 แสดงบรรยากาศบริเวณโต๊ะทำงาน



ภาพที่ 2.76 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำห้องพักพิเศษ



ภาพที่ 2.73 แสดงบรรยากาศส่วนรับแขก/นั่งเล่น



ภาพที่ 2.75 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ ภายในห้องพักพิเศษ



ภาพที่ 2.77 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.78 แสดงบรรยากาศส่วนรับแขก/นั่งเล่น ห้องชุดพิเศษ

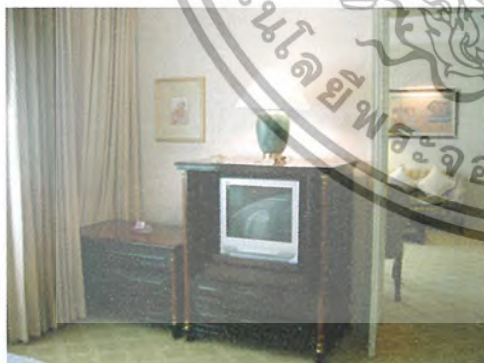


ภาพที่ 2.79 แสดงบรรยากาศส่วนรับประทานอาหาร 6 ที่นั่ง

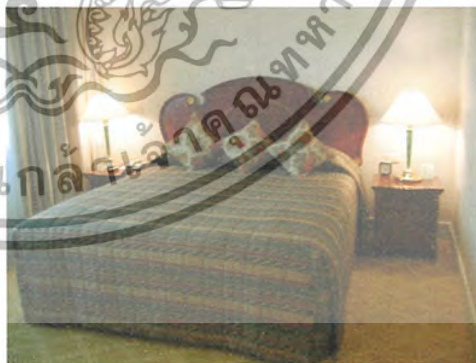


ภาพที่ 2.80 แสดงบรรยากาศตู้ TV และทางเชื่อมต่อห้องรับแขกกับห้องรับประทานอาหาร

ภาพที่ 2.81 แสดงบรรยากาศบริเวณส่วนเตรียมอาหาร

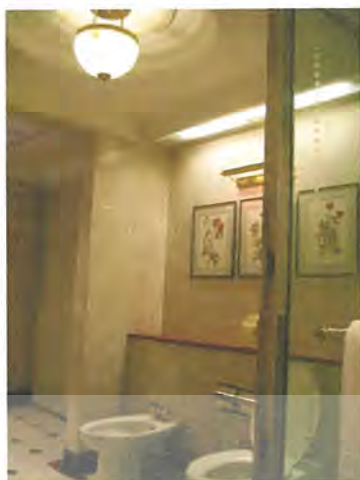


ภาพที่ 2.82 แสดงบรรยากาศทางเชื่อมต่อนอน 1 กับห้องรับแขก/ทำงาน

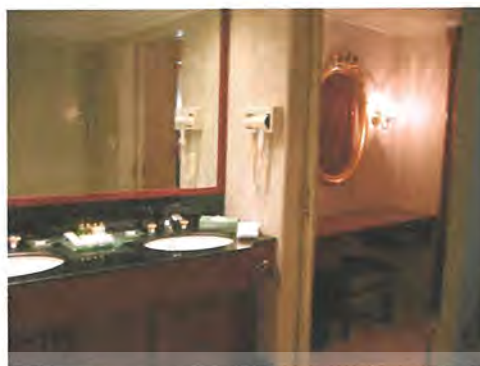


ภาพที่ 2.83 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อน 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.84 แสดงบรรยากาศภายใน
ห้องน้ำ ห้องชุดพิเศษ



ภาพที่ 2.85 แสดงบรรยากาศภายในห้องน้ำ
ส่วนอ่างล้างหน้าและส่วนแต่งตัวภายในห้อง
ชุดพิเศษ

ตารางที่ 2.32 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน GUEST ROOM

ส่วนศึกษา	GUEST ROOM
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- การจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์ใช้ตามมาตรฐานทั่วไปของโรงแรมซึ่งเน้นประโยชน์ใช้สอยให้ครบในการให้บริการภายในห้องพัก
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบในส่วนห้องพักโครงสร้างปูน เน้นที่ความสะดวกสบายของแขกผู้มาพัก
5.1 การใช้สี	- ดูสะอาดตา และตามสไตล์การตกแต่ง
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากหน้าต่าง - แสงประดิษฐ์จากโคมไฟ DOWN LIGHT และโคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้น พรม - ผนัก ก่ออิฐฉาบปูน - เพดาน ยิปซัม
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ทำด้วยไม้เป็นส่วนใหญ่และหัวเตียงทำด้วยไม้

ข้อดี - การใช้โทนสีที่ทำให้รู้สึกอบอุ่นและปลอดภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9.3 โรงแรมสุโขทัย



ภาพที่ 2.86 แสดงสัญลักษณ์ โรงแรม
สุโขทัย กรุงเทพฯ

ภาพที่ 2.87 แสดงบรรยากาศภายนอก
โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

ส่วนที่ทำการศึกษา

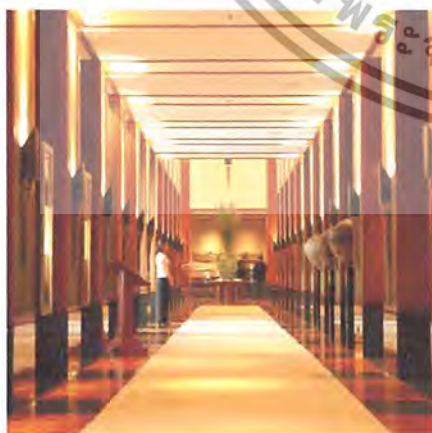
- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1) LOBBY HALL | 6) ITALIAN RESTAURANT |
| 2) FRONT DESK | 7) BUSINESS CENTER |
| 3) LOBBY LOUNGE | 8) BALL ROOM |
| 4) COFFEE SHOP | 9) GUEST ROOM |
| 5) THAI RESTAURANT | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.33 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

ส่วนศึกษา	โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ
1. ศึกษาสภาพที่ตั้งสภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่บน ถนนสาทรเหนือ เขตบางรัก กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นใจกลางแหล่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้เคียงศูนย์การค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจสำคัญมากมาย สภาพอากาศมีปัญหาด้านมลพิษทางอากาศและเสียงแต่ได้ รับผลกระทบเพียงเล็กน้อยเนื่องจากอาคารมีลักษณะปิด
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	- อาคารมีลักษณะเป็นกลุ่มอาคาร อาคารที่เป็นลิโอบบี้และห้องจัดเลี้ยงมีทางเชื่อมต่อ ไปยังอาคารส่วนห้องพัก อาคารห้องพักมีลักษณะ โอบล้อมรอบสระน้ำและสวนภายในโรงแรม ลักษณะของอาคารลิโอบบี้และอาคารห้องอาหารมีแนวเสาเรียงกัน ในทางยาวเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเลียนแบบมาจากผังวัดในจังหวัดสุโขทัย - มีจำนวนห้องพัก 220 ห้อง
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ	- กลุ่มลูกค้าที่เข้ามาพักใน โรงแรมส่วนมากเป็นนักธุรกิจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากความสะดวกสบายในการคมนาคมสะดวกรวดเร็ว ทั้งยังอยู่ใกล้ศูนย์การค้า, ย่านธุรกิจ, บันเทิง ทำให้สามารถดึงดูดทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

1) LOBBY HALL



ภาพที่ 2.88 แสดงบรรยากาศภายในโถงลิโอบบี้



ภาพที่ 2.89 แสดงบรรยากาศภายในส่วนโถงลิฟต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ 2.34 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะการเน้นจุดสำคัญอยู่ที่ เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า เนื่องจากตัวอาคารมีเสามากและเรียงกันในแนวยาวการจัดแบบนี้เป็นการจัดแบบที่ทั้งสองข้างเท่ากัน
5.ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-ภายในอาคารส่วนนี้มีความเด่นที่ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าการใช้ประโยชน์จากโครงสร้างอาคารซึ่งมีลักษณะเป็นเสาเรียงกันในแนวยาวทำให้เกิดเส้นตั้งช่วยในการเน้นให้เกิดความสว่างาม เพิ่มเส้นนอนที่ฝ้าเพดานเกิดความรู้สึกเรียบหรูทั้งยังทำให้ทางเดินไม่ดูยาวจนเกินไป
5.1 การใช้สี	- สีเป็น โทนสีน้ำตาล สีของหินทราย
5.2 แสงสว่าง	- อาคารส่วนนี้โดยรอบติดกระจกทำให้มีแสงธรรมชาติส่องถึงตลอดในช่วงเวลากลางวันช่วยในการประหยัดพลังงาน - แสงประดิษฐ์จาก โคมไฟ และ DOWN LIGHT ช่วยในการสร้างบรรยากาศในส่วนที่แสงธรรมชาติเข้าไม่ถึง หรือส่วนที่ต้องการเน้นเพื่อความโดดเด่นและน่าสนใจ
5.3 วัสดุ	- พื้น หินอ่อนสีครีม/น้ำตาลแดง - ผนัง โดยรอบกรุกระจกใส กันส่วต่าง ๆ กรูกระจกเงา - เพดานยิปซัมแผ่นเรียบ - วัสดุตกแต่งเครื่องปั้นดินเผา
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ส่วนใหญ่เป็นเฟอร์นิเจอร์ไม้สีเข้ม

ข้อดี - มีการจัดและเน้นจุดเด่นที่เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าทำได้อย่างลงตัว วัสดุที่นำมาใช้แข็งแรงทนทาน สีสวมมีการใช้สีเข้มที่ส่วนระนาบของผนังส่วนระนาบพื้นและเพดานใช้สีอ่อนทำให้บริเวณนี้ดูสูงและสง่างามขึ้น

ปัญหา - เนื่องจากระนาบเสาที่เรียงกันมีความใกล้กันจึงทำให้มองไปยังส่วนอื่นไม่เห็น ต้องอาศัยพนักงานยื่นแนะนำทางไปยังส่วนต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) FRONT DESK



ภาพที่ 2.90 แสดงบรรยากาศภายในส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

ตารางที่ 2.35 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK

ส่วนศึกษา	FRONT DESK
4. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-การออกแบบให้ส่วนนี้มีจุดเด่นอยู่ที่ลักษณะของการจัดวางอยู่แล้ว มีการเสริมโดยใช้ไม้และสลักที่ด้านหลังเคาน์เตอร์ตัวเคาน์เตอร์เป็น ไม้สีน้ำตาลเข้ม กรอบลิ้นแบริมครึ่งหนึ่งเพิ่มเส้นให้ เป็นอย่างดี ตรงส่วนกลางลิ้นแบริมมีแจกันขนาดใหญ่เพิ่มความสวยงามและทำให้ดูมีชีวิตชีวามากขึ้น
5.1 การใช้สี	- โทนสีน้ำตาล
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากโคมไฟที่ผนัง เพดาน DOWN LIGHT
5.3 วัสดุ	- ผนัง หินอ่อนสีน้ำตาลแดง - ผืนกรูผ้าไหมสีน้ำตาลทอง - เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- หลักเป็น BUILD-IN เกือบทั้งหมด แยกเป็น 2 ส่วนคือ เคาน์เตอร์ติดต่อสอบถาม และเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

ข้อดี FRONT DESK อยู่ด้านหน้าของอาคาร สังเกตง่าย เป็นจุดเด่นที่ทำให้แขกไม่สับสนตอนเข้ามา การจัดวางเฟอร์นิเจอร์ สะดวกในการสัญจร สามารถเดินไปยังจุดต่าง ๆ ได้ง่ายไม่ซับซ้อน การใช้สีและวัสดุช่วยส่งเสริมให้บริเวณนี้ดูสวยงาม

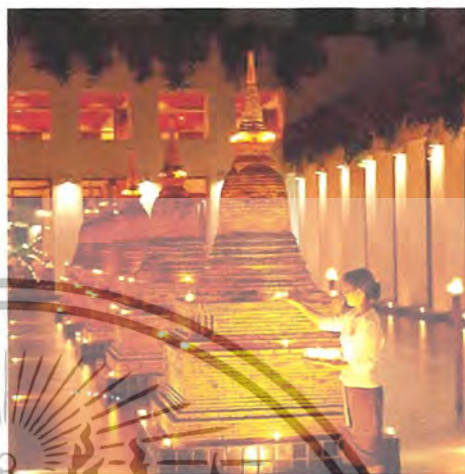
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) LOBBY LOUNGE มีที่นั่งจำนวน 40 ที่นั่ง เวลาเปิด 10.00น.-24.00น.

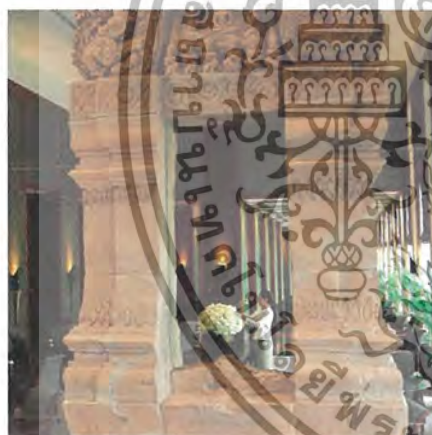
บริการเครื่องดื่มเย็นและร้อน ค็อกเทล อาหารเบา ๆ น้ำชายามบ่าย ซ็อกโกแลต ทุกวันศุกร์-เสาร์-อาทิตย์มีการบรรเลง CLASSICAL GUITARIST เวลา 14.00น.-18.00น.



ภาพที่ 2.91 แสดงบรรยากาศภายในส่วน ล็อบบี้เลาจน์



ภาพที่ 2.92 แสดงบรรยากาศภายในมุมมองที่มองผ่านส่วนล็อบบี้เลาจน์ สู่บริเวณที่เชื่อมต่ออาคารห้องพัก เป็นเจดีย์ทรงระฆังย่อมุม เรียงต่อกัน



ภาพที่ 2.93 แสดงบรรยากาศภายในมุมมองที่มองผ่านกระจกเห็นส่วนล็อบบี้เลาจน์ เป็นซุ้มหน้าต่างหินทรายแกะสลัก ติดกับกระจกทั้งซ้ายและขวา

ตารางที่ 2.36 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE

ส่วนศึกษา	LOBBY LOUNGE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะเชื่อมต่อกับบริเวณเคาร์เตอร์บริการส่วนหน้า ทั้งซ้ายและขวา การจัดผังเท่ากันทั้ง 2 ด้าน
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-ในการออกแบบโดยรวมจะเน้นความ หุรหฺรา สงบ -สามารถมองเห็น เจดีย์กลางน้ำซึ่งเป็นมุมมองที่สวยงามที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.36 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE (ต่อ)

ส่วนศึกษา	LOBBY LOUNGE
5.1 การใช้สี	ตั้งใจให้เป็นจุดเด่นอีกอย่างหนึ่ง
5.2 แสงสว่าง	- สีไม้ น้ำตาลแดง, ดำ - แสงธรรมชาติจากหน้าต่าง
5.3 วัสดุ	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT โคมไฟติดผนัง - พื้น หินอ่อนสีน้ำตาลแดง - ผนังกระจกใส
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว - ไม้สีเข้ม บุปพองนำหุ้มหนังสีดำ

ข้อดี - มีการออกแบบที่มีความเรียบ ขลิบด้วยเฟอร์นิเจอร์สีเข้ม มีการเชื่อมต่อและการนำสายตาได้เป็นอย่างดี จุดเด่นที่ใช้ตกแต่งมีสีอ่อนทำให้เกิดความโดดเด่นมากขึ้น มีการใช้แสงธรรมชาติเข้ามาใช้ให้เกิดประโยชน์

4) COFFEE SHOP มีที่นั่งจำนวน106 ที่นั่ง เปิดบริการ 6.00 น.-24.00น.



ภาพที่ 2.94 แสดงบรรยากาศภายในส่วน COFFEE SHOP มุมมองสู่ทางสระน้ำ และทางเชื่อมต่ออาคาร



ภาพที่ 2.95 แสดงบรรยากาศภายในส่วน COFFEE SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.37 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP

ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางต่างสามารถปรับเปลี่ยนได้ มีความเป็นระเบียบ ไม่ซับซ้อน บุนพเฟสามารถเดินได้โดยรอบ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-เนื่องจากอาคารมีความสูงมากทำให้ส่วนนี้ดูมีความสง่างามด้วยรูปแบบทางสถาปัตยกรรมอยู่แล้ว การตกแต่งแบบเรียบง่ายเน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก
5.1 การใช้สี	-ขาว สีไม้ น้ำตาลเข้ม, เขียว
5.2 แสงสว่าง	-แสงธรรมชาติจากผนังที่กรุกระจกใส -แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	-พื้น หินอ่อนสีน้ำตาลแดง -ผนังกระจกใส -เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	-ไม้สีน้ำตาลแดง บุนพเฟอร์นิเจอร์สีอ่อน สามารถปรับเปลี่ยนใช้ได้ตามโอกาส

ข้อดี - มีการออกแบบที่มีความหรูหราและสง่างาม สะดวกในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม

5) THAI RESTAURANT



ภาพที่ 2.96 แสดงบรรยากาศนอกร้าน
อาหารไทย



ภาพที่ 2.97 แสดงบรรยากาศภายในร้าน
อาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.38 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ร้านอาหารไทย

ส่วนศึกษา	THAI RESTAURANT
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะเป็น 4 แถว เรียงกันในแนวยาวตัวอาคารแยกส่วนออกมาจาก ส่วนล็อบบี้และส่วนห้องพัก
5.ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-ในการออกแบบโดยรวมจะเน้นความสงบ ใกล้เคียงธรรมชาติ
5.1 การใช้สี	-สีไม้ น้ำตาลแดง, ขาวครีม
5.2 แสงสว่าง	-แสงธรรมชาติจากทางหน้าต่าง -แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT
5.3 วัสดุ	-พื้น กระเบื้องดินเผาสีน้ำตาลเข้ม -ผนังกระจุ๊กไล่ -เพดาน เป็นผ้าเรียบสีขาว ตีฝ้าระแนงโดยรอบ 1 เมตร
5.4 เฟอร์นิเจอร์	-ไม้ แก้ว ไม้บุฟองน้ำหุ้มผ้าไหมสีเขียวอ่อน สามารถปรับเปลี่ยนใช้ได้ตามโอกาส

ข้อดี - มีการออกแบบให้ใกล้ชิดกับธรรมชาติ มีความโปร่งโล่ง สบาย โดยสถาปัตยกรรมโครงสร้างหลังคา การใช้หลังคาจั่วแบบไทยและ การนำกระเบื้องดินเผาซึ่งมีความสวยงามแบบ ไทยมาตกแต่ง ช่วยส่งเสริมความเป็นไทย ได้อย่างชัดเจน

6) ITALIAN RESTAURANT จำนวนที่นั่ง 60 ที่นั่ง ริมสระน้ำ 20 ที่นั่ง

อาหารกลางวัน : วันจันทร์-วันอาทิตย์ : 11.30 14.30

อาหารเย็น : วันจันทร์-วันอาทิตย์ : 18.30 22.30



ภาพที่ 2.98 (ซ้าย)แสดงบรรยากาศ
ในร้านอาหารอิตาลี

ภาพที่ 2.99 (ขวา)แสดงบรรยากาศใน
ร้านอาหารอิตาลี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.39 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ร้านอาหารอิตาลี

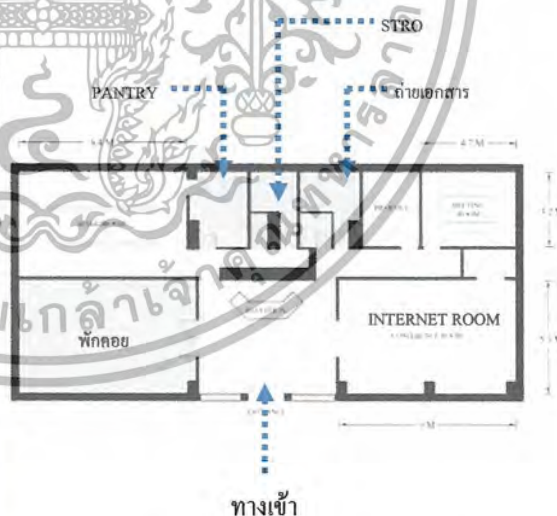
ส่วนศึกษา	ITALIAN RESTAURANT
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- มีการจัดทางสัญจรดี สามารถเดินได้สะดวก
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- ในการออกแบบโดยรวมมีความโก้หรูฝ้าเพดานมีการทำโค้ง และใช้แสงทำให้เกิดมิติ มีการตกแต่งแบบ CONTEMPORARY ผสมผสานกันความเป็นไทย
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเข้ม
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นหินอ่อนสีเข้ม
	- ผนังฉาบปูนเรียบทาสี
	- เพดานทำโค้ง กรุไม้ ช้อนไฟ
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เป็นเก้าอี้มีที่เท้าแขนบุฟองน้ำหุ้มผ้าสีแดงเข้ม โต๊ะไม้ขัดเรียบสีน้ำตาลเข้ม

ข้อดี - การออกแบบให้มีความโก้หรู โดยเอาศิลปะตะวันตกผสมผสานเป็นแบบร่วมสมัย โดยใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากไม้ช่วยทำให้กลมกลืนกับส่วนอื่นได้อย่างไม่ดูขัดจนเกินไป

6) BUSINESS CENTER



ภาพที่ 2.100 แสดงบรรยากาศภายในส่วน บริการทางธุรกิจ บริเวณเคาน์เตอร์บริการ



ภาพที่ 2.101 แสดงผังบริเวณภายในส่วน บริการทางธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.40 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนบริการทางธุรกิจ

ส่วนศึกษา	BUSINESS CENTER
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- แบ่งสัดส่วนอย่างชัดเจนไม่ซับซ้อนสะดวกเวลาติดต่อและใช้บริการ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- ในการออกแบบโดยรวมมีความสงบ เรียบ มีความเป็นส่วนตัว
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเหลือง แดง
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม - ผนังกระจกใสส่วนกั้นห้องเป็นกระจกเงาทำให้ห้องที่แคบดูกว้างขึ้น
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ยิปซัมแผ่นเรียบ - เป็นเก้าอี้มีที่เท้าแขนบุฟองน้ำหุ้มหนังสีดำ โต๊ะไม้ขัดเรียบ - สีน้ำตาลเข้ม ขอบน้ำตาลแดง

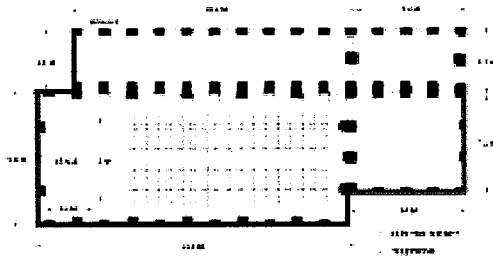
ข้อดี - การออกแบบมีความเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน สงบ เรียบ

8) BALL ROOM

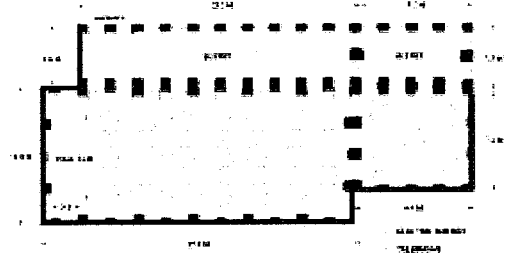


ภาพที่ 2.102 แสดงบรรยากาศภายในห้องสัมมนา/
จัดเลี้ยงขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



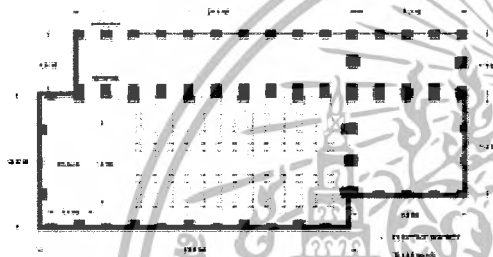
THEATRE: 240 PAX



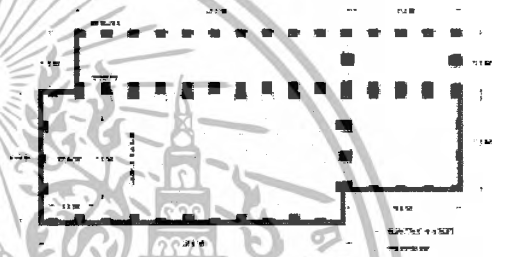
BUFFET: 250 PAX

ภาพที่ 2.103 แสดงการวางผังภายในห้อง
สัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ ลักษณะการจัดเป็น
แบบเก้าอี้ และมีเวทีด้านหน้า

ภาพที่ 2.104 แสดงการวางผังภายในห้องสัมมนา/
จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ เป็นการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่



CLASSROOM: 180 PAX



DINNER DANCE: 150 PAX

ภาพที่ 2.105 แสดงการวางผังภายในห้อง
สัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ การจัดประชุม
สัมมนาแบบมีโต๊ะอยู่ด้านหน้า

ภาพที่ 2.106 แสดงการวางผังภายในห้อง
สัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ การจัดเลี้ยง
แบบมีที่สำหรับเต้นรำ

ตารางที่ 2.41 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่

ส่วนศึกษา	BALL ROOM
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- ลักษณะการจัดวางผังมีหลายลักษณะสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามโอกาสต่าง ๆ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบเน้นความโอ่อ่า หุรรห่า และสามารถจัดงานได้หลายรูปแบบ
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเหลือง และสีแดง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

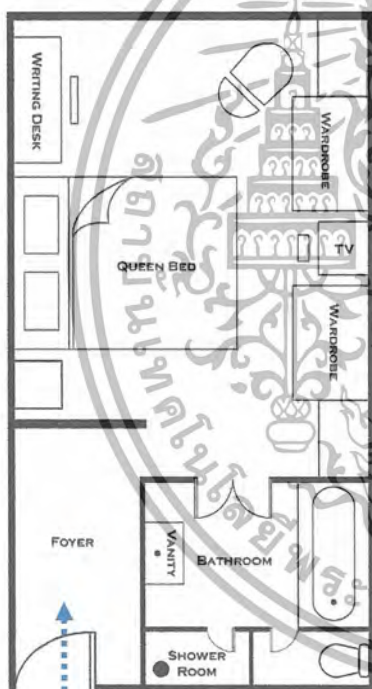
ตารางที่ 2.41 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องสัมมนา/จัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (ต่อ)

ส่วนศึกษา	BALL ROOM
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม - ผนังกรุไม้สีน้ำตาลเข้ม - เพดาน ยิปซั่ม แผ่นเรียบ
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- โต๊ะ/เก้าอี้สามารถเก็บและเคลื่อนย้ายได้สะดวก

ข้อดี - การออกแบบให้มีความเป็นกลางเหมาะกับการจัดงานได้หลายประเภท

9) GUEST ROOM

9.1) ห้องพักแบบSUPERIOR ROOM ขนาดห้อง 38 ตารางเมตร



SUPERIOR ROOM

38 SQM²

ภาพที่ 2.107 แสดงการวางผังภายในห้องพักแบบ SUPERIOR ROOM



ภาพที่ 2.108 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบSUPERIOR ROOM



ภาพที่ 2.109 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบSUPERIOR ROOM บริเวณส่วนพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.42 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ SUPERIOR ROOM

ส่วนศึกษา	SUPERIOR ROOM
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- ตรงทางเข้าห้องจะพบผนังที่ก่อกั้นเพื่อบังสายตาจากประตูห้องทำให้รู้สึกมีความเป็นส่วนตัวมากขึ้น
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบบรรยากาศภายในห้องเป็นแบบไทยร่วมสมัย โดยใช้โลโก้ของโรงแรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของโรงแรมดูโซฟิตายมาตกแต่งในส่วนของผนังในส่วนหัวเตียงทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ชัดเจน
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีขาว สีเทา
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWNLIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พรม - ผนังคอนกรีตฉาบปูนทาสี บางส่วนกรุไม้สีน้ำตาลสลับสีทำให้เกิดความหลากหลายสัญลักษณ์ของโรงแรม
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ทำจากไม้สักขัดมัน

ข้อดี - การออกแบบให้มีความสะดวกสบายการพักผ่อน มีเอกลักษณ์เฉพาะของโรงแรม โดยการนำสัญลักษณ์ของโรงแรมมาใช้ตกแต่ง

9.2) ห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE ขนาดห้อง 76 ตารางเมตร



ภาพที่ 2.110 แสดงการวางผังภายในห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE



ภาพที่ 2.111 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อนภายในห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE



ภาพที่ 2.112 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE ส่วนรับรอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.43 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE

ส่วนศึกษา	EXECUTIVE SUITE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- เมื่อเข้าห้องมาพบโถงเล็ก ๆ ทำให้รู้สึกว้างขึ้น โถงโถงมากขึ้น การวางเฟอร์นิเจอร์ในแนวเดียวกันดูเรียบ และเป็นระเบียบ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบบรรยากาศภายในห้องเป็นแบบไทยร่วมสมัย โดยใช้โลโก้ของโรงแรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของโรงแรมสุโขทัยมาตกแต่งในส่วนของผนังในส่วนหัวเตียงทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ชัดเจน สีที่ใช้ในห้องนี้ทำให้ดูขรึม สงบ
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเทา
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWNLIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม - ผ้าม่านกึ่งครีตฉาบปูนทำสี บางส่วนกรุไม้สีน้ำตาลสลับสี ทำให้เกิดลวดลายสัญลักษณ์ของโรงแรม
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ - ทำจากไม้สักขี้น้ำมัน หุ้มผ้าไหมสีทอง

ข้อดี - การออกแบบให้มีความสะดวกสบายการพักผ่อน มีเอกลักษณ์เฉพาะของโรงแรมโดยการนำสัญลักษณ์ของโรงแรมมาใช้ตกแต่ง สีที่ใช้ในห้องนี้ทำให้ดูขรึม สงบ เพิ่มส่วนรับรองแขก ทางสัญจรภายในห้องสะดวกสบายไม่ติดขัด

9.3) ห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE ขนาดห้อง 138 ตารางเมตร



ภาพที่ 2.113 A-B แสดงบรรยากาศส่วนต่าง ๆ ภายใน ห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.114 แสดงบรรยากาศส่วนรับประทานอาหารแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE



ภาพที่ 2.115 แสดงการวางผังภายในห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE

ตารางที่ 2.44 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE

ส่วนศึกษา	DELUXE RESIDENCE SUITE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- เมื่อเข้าห้องมาพบโถงเล็ก ๆ ทำให้รู้สึกในห้องดูกว้างขึ้น โถงโถงมากขึ้น การวางเฟอร์นิเจอร์ในแนวเดียวกันดูเรียบและเป็นระเบียบ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบบรรยากาศภายในห้องเป็นแบบไทยร่วมสมัย โดยใช้โลโก้ของโรงแรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของโรงแรมสุโขทัยมาตกแต่งในส่วนของผนังในส่วนหัวเตียงทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ชัดเจน สีที่ใช้ในห้องนี้ทำให้ดูขรึม สงบ
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเทา
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.44 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ DELUXE RESIDENCE SUITE (ต่อ)

ส่วนศึกษา	DELUXE RESIDENCE SUITE
5.4 เฟอร์นิเจอร์	<ul style="list-style-type: none"> - ผนักอนกรีตฉาบปูนทำสี บางส่วนกรุไม้สีน้ำตาลสลับสี ทำให้เกิดลวดลายสัญลักษณ์ของโรงแรม - เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ - ทำจากไม้สักขจัดมัน หุ้มผ้าไหมสีทอง

ข้อดี - การออกแบบให้มีความสะดวกสบายการพักผ่อน เป็นห้องชุดที่มีความสะดวกสบายครบครัน ทั้งส่วนเตรียมอาหาร ใต้รับประทานอาหารหรืออาจเปลี่ยนเป็นที่ประชุมย่อย ๆ ได้ตาม โอกาส ห้องพักผ่อนแยกส่วนอย่างเป็นส่วนตัว ระเบียงที่กว้างเป็นมุมพักผ่อนที่น่าสนใจ มีLCD TV SCREEN ภายในห้องพักผ่อน

9.4) ห้องพักแบบ THE SUKHOTHAI SUITE ขนาดห้อง 198 ตารางเมตร



ภาพที่ 2.116 แสดงบรรยากาศส่วนรับรองมองเข้าสู่ส่วนรับรองภายในห้องพักแบบ THE SUKHOTHAI SUITE

ภาพที่ 2.117 A-C แสดงบรรยากาศ ภายในห้องพักแบบ THE SUKHOTHAI SUITE

การออกแบบห้องชุดสุโขทัย หรือ THE SUKHOTHAI SUITE ได้แนวความคิดมาจากบ้านของราชา หรือผู้นำระดับสูง โดยนำการตกแต่งแบบสไตส์ไทย มีส่วนLOUNGE เล็กๆ เปียโนขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องทานอาหารที่เป็นส่วนตัว ห้องนอนแยกออกจากห้องแต่งตัว ห้องน้ำขนาดใหญ่ ห้องทำงานที่เป็นสัดส่วน พร้อมด้วยอินเทอร์เน็ตความเร็วสูง

- ห้องน้ำขนาด 25 ตารางเมตร พื้นไม้สัก ผนังกรุกระจก แก้วสีตุลุนผ้าไหม อ่างล้างมือ 2 ชุด แยกห้องอาบน้ำ อ่างอาบน้ำที่ใหญ่มาก พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น เสื้อคลุมอาบน้ำ ไม้เท้าเป่าผม เครื่องสำอาง เพื่อความพอใจสูงสุดของแขกที่มาใช้บริการ

- โทรทัศน์สี มีเคเบิลทีวีและช่องสัญญาณดาวเทียม ทั้งห้องรับรองและห้องนอน
- ตู้นิกาย
- แฟกซ์
- เครื่องเล่น ซีดี
- บาร์ขนาดเล็ก
- ชาและกาแฟที่สามารถทำได้ง่าย ๆ

ตารางที่ 2.45 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ THE SUKHOTHAI SUITE

ส่วนศึกษา	THE SUKHOTHAI SUITE
5.ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบห้องชุดสุโขทัย หรือ THE SUKHOTHAI SUITE ได้แนวความคิดมาจากบ้านของราชา หรือผู้นำระดับสูง โดยนำการตกแต่งแบบสไตล์ไทย มาประยุกต์ใช้
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเทา สีเหลือง สีทอง
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นไม้สัก - ผนังใช้วัสดุเลียนแบบธรรมชาติ บางส่วนกรุผ้าไหมสีเทาเดินคิ้วบัวโดยรอบ - เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ทำจาก ไม้สัก ไม้หว้า ไม้สักทอง - ตกแต่งด้วยเครื่องปั้นดินเผา สำริด ฯลฯ

ข้อดี - การออกแบบเน้นประโยชน์ใช้สอยภายในห้องพักแยกส่วนต่าง ๆ ออกจากกันอย่างลงตัวทำให้เกิดความสะดวกสบาย เพื่อประโยชน์ในการใช้สอยและความพอใจสูงสุดของแขกผู้มาเข้าพัก มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน การออกแบบสไตล์ไทยช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ของความเป็นไทยให้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.46 แสดงจำนวนห้องพักแบบต่าง ๆ

ห้องพัก	จำนวน
Superior Room	113
Deluxe Room	24
Executive Suite	38
Deluxe Suite	25
One Bedroom Deluxe Terrace Suite	4
Garden Suite	12
Two Bedroom Deluxe Terrace Suite	2
Two Bedroom Deluxe Terrace Suite	1

2.9.4 โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ



FORTUNE HOTEL
BANGKOK

ภาพที่ 2.118 แสดงสัญลักษณ์
โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ

ภาพที่ 2.119 แสดงบรรยากาศภาย
นอกโรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ

โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

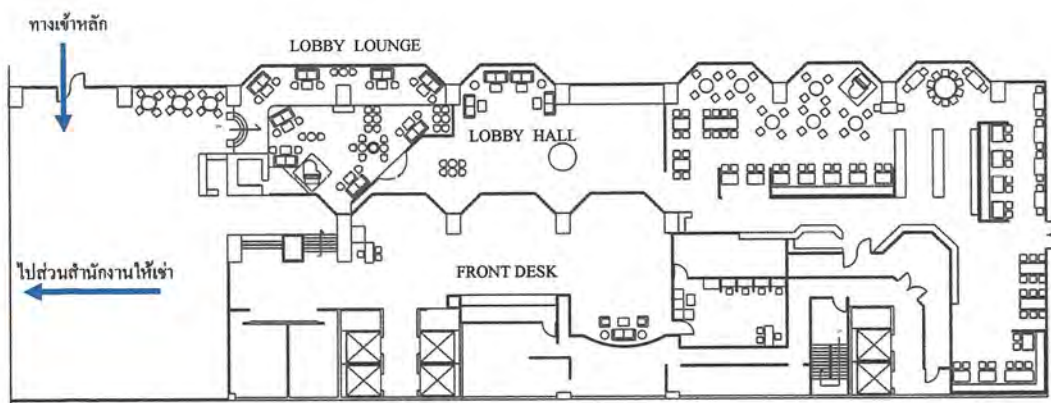
ส่วนที่ทำการศึกษา

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1) LOBBY HALL | 6) BUSINESS CENTER |
| 2) FRONT DESK | 7) GRAND BALL ROOM |
| 3) LOBBY LOUNGE | 8) GUEST ROOM |
| 4) COFFEE SHOP | |
| 5) THAI RESTAURANT | |

ตารางที่ 2.47 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ

ส่วนศึกษา	โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ
1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง สภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่บนถนนรัชดาภิเษก ตึกฟอร์จูนทาวน์ เขตดินแดง กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางแหล่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้เคียงศูนย์การค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจสำคัญมากมาย สภาพอากาศมีปัญหาด้านมลพิษทางอากาศ และเสียงแต่ได้รับผลกระทบเพียงเล็กน้อยเนื่องจากอาคารมีลักษณะปิด
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	- อาคารมีลักษณะยาวเรียบถนนรัชดาภิเษก อาคารฟอร์จูนทาวน์ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นอาคารที่ตั้งโรงแรมฟอร์จูน ส่วนที่ 2 เป็นส่วนสำนักงานให้เช่า ส่วนที่ 3 เป็นห้างโลตัส อาคารสูง 26 ชั้น อาคารโครงสร้างทั่วไป คอนกรีตฉาบปูนทำสีน้ำตาล อาคารชั้นที่ 1 เชื่อมต่อกับอาคารสำนักงานฟอร์จูนทาวน์ - มีจำนวนห้องพัก 406 ห้อง
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ	- กลุ่มลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรมส่วนมากเป็นนักธุรกิจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทั้งภาครัฐและเอกชนเนื่องจากความสะดวกสบายในการคมนาคมสะดวกรวดเร็ว ทั้งยังอยู่ใกล้ศูนย์การค้า, ย่านธุรกิจ, บันเทิง ทำให้สามารถดึงดูดทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยว ได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.120 ผังบริเวณชั้น 1 โรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ

1) LOBBY HALL



ภาพที่ 2.121 แสดงส่วนเคาน์เตอร์

ภาพที่ 2.122 แสดงบรรยากาศส่วน

พนักงานต้อนรับบริเวณทางเข้าหลัก

โถงต้อนรับ

ตารางที่ 2.48 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังเนื่องจากอาคารมีการเชื่อมต่อกับส่วนอาคารสำนักงานใช้บริเวณทางเข้าหลักร่วมกันจึงทำให้บริเวณลิโอบบี้อยู่ถัดเข้ามาด้านในเพื่อความเป็นสัดส่วน -บริเวณส่วนลิโอบบี้ค่อนข้างกว้างขวางการจัดเฟอร์นิเจอร์ส่วนนี้จัดริมทำให้บริเวณหน้าเคาน์เตอร์มีความสะดวกในการใช้บริการ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	มีการใช้สีที่เป็นสัญลักษณ์ของโรงแรมมาตกแต่งได้แก่สีเขียวเข้ม เน้นที่ความโอโง่ง หรุหร่า การตกแต่งมีกลิ่นอายของความเป็นตะวันตกเข้ามาผสมกับความเป็นตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.48 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL (ต่อ)

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL
5.1 การใช้สี	ได้อย่างลงตัว การใช้แสงธรรมชาติเข้ามาช่วยทำให้ประหยัดพลังงานได้อีกด้วย
5.2 แสงสว่าง	- สีสว่าง ใช้จุดเด่นที่เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า เป็นสีเขียวเข้ม - อาคารส่วนนี้โดยรอบติดกระจกทำให้มีแสงธรรมชาติส่องถึงตลอดในช่วงเวลากลางวันช่วยในการประหยัดพลังงาน - แสงประดิษฐ์จากโคมไฟ และ DOWN LIGHT ช่วยในการสร้างบรรยากาศในส่วนที่แสงธรรมชาติเข้าไม่ถึง หรือส่วนที่ต้องการเน้นเพื่อความโดดเด่นและน่าสนใจ
5.3 วัสดุ	- พื้น นแกรนิตสีเทาอ่อน - ผนัง โดยรอบถูกระงกใส - เพดานยิปซัมแผ่นเรียบ บางจุดโชว์คาน - วัสดุตกแต่งเครื่องปั้นดินเผา แจกันเคลือบ ไม้แกะสลัก
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เป็นเฟอร์นิเจอร์ไม้สักบุฟองน้ำหุ้มผ้า

ข้อดี - วัสดุที่นำมาใช้แข็งแรงทนทาน สีสวมมีการใช้สีเข้มที่บริเวณพักคอยมีความสูงทำให้เวลานั่งไม่อึดอัด

ปัญหา - เนื่องจากทางเข้ากับเคาน์เตอร์บริการอยู่บริเวณที่เห็นไม่ชัดเจนจึงจำเป็นต้องมีคนคอยแนะนำในการติดต่อกับส่วนต่างๆ

2) FRONT DESK



ภาพที่ 2.123 แสดงบรรยากาศส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า



ภาพที่ 2.124 แสดงบรรยากาศส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.125 แสดงบรรยากาศส่วนโต๊ะบริการทัวร์



ภาพที่ 2.126 แสดงบรรยากาศโถงพักคอยบริเวณล็อบบี้เชื่อมต่อกับส่วนล็อบบี้เล่าจิ้น

ตารางที่ 2.49 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK

ส่วนศึกษา	FRONT DESK
4. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- เฟอร์นิเจอร์บริการส่วนหน้าใช้จุดเด่นอยู่ที่บริเวณเคาน์เตอร์ โดยใช้โทนสีเข้ามาทำให้เกิดจุดเด่นบริเวณเคาน์เตอร์จะมีการกคทึบในระนาบเหนือศีรษะและใช้แสงจาก DOWN LIGHT เข้ามาทำให้บรรยากาศดูหรูหราขึ้นเน้นความสะดวกสบายเวลามาติดต่อใช้บริการ โดยแยกส่วนบริการทัวร์แยกออกมาจากส่วนบริการส่วนหน้าอย่างชัดเจน
5.1 การใช้สี	- สีเขียวเข้ม สีเทา ไม้แอช
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากภายนอกอาคาร
5.3 วัสดุ	- แสงประดิษฐ์จากโคมไฟที่ผนัง เพดาน DOWN LIGHT - พื้น ขัดสลับลาย ขาว ดำ
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ผนังสีเดียวกับเคาน์เตอร์ - เพดาน ทำเป็นตารางสี่เหลี่ยมจัตุรัส ซ่อนไฟ - เฟอร์นิเจอร์บริการส่วนหน้าเป็น BUILD-IN โต๊ะทัวร์และพักคอย ไม้สัก แก้วน้ำฟองน้ำหุ้มผ้า

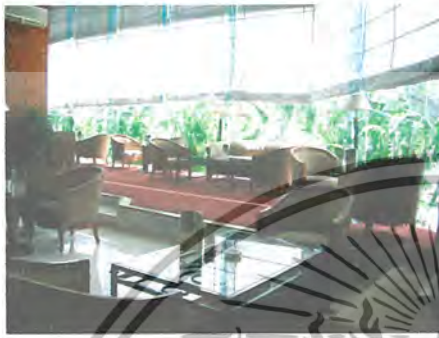
ข้อดี FRONT DESK การจัดวางเฟอร์นิเจอร์มีความสะดวกในการสัญจร ไม่ติดขัด

ข้อเสีย การใช้วัสดุที่เป็นหินทั้งหมดให้ความรู้สึกอึดอัดและโทนสีเข้มที่เคาน์เตอร์ทำให้ดูมืดทึบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) LOBBY LOUNGE

บริเวณชั้น 1 ล็อบบี้ของโรงแรม เป็นสถานที่พบปะพูดคุยธุรกิจ, จุดนัดพบ, นั่งพักผ่อน เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 07:00 – 20:45 น. จำนวนที่นั่ง 45 ที่นั่ง บริการเครื่องดื่มประเภท ชา-กาแฟ, สุรา, เบียร์ และค็อกเทล อาหารทานเล่น(SNACK), แชนวิช และเค้ก



ภาพที่ 2.127 แสดงบรรยากาศบริเวณ ล็อบบี้ด้านล่าง

ภาพที่ 2.128 แสดงบรรยากาศส่วนล็อบบี้ด้านล่าง มุมมองไปยังเคาน์เตอร์บาร์

ตารางที่ 2.50 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY LOUNGE

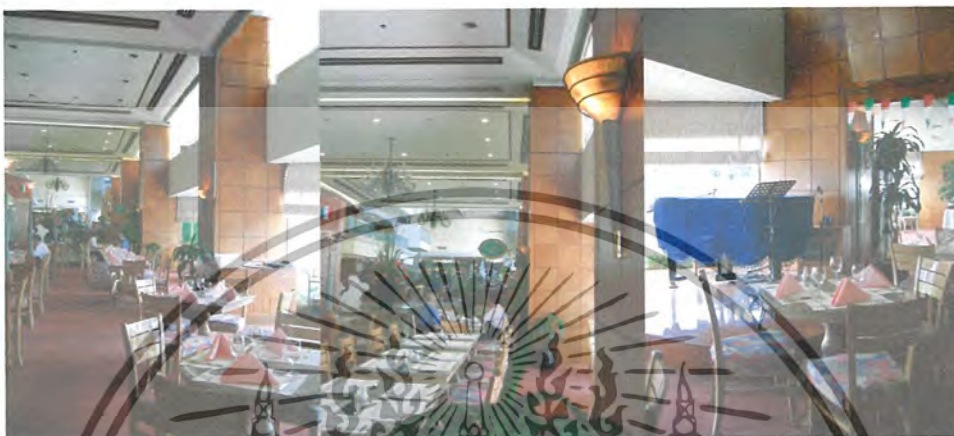
ส่วนศึกษา	LOBBY LOUNGE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- การจัดวางตามลักษณะของผังสามารถสัญจรได้สะดวก
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- เนื่องจากบริเวณนี้มีความสูงมากจึงให้ความรู้สึกโอโง่มาก การใช้แสงธรรมชาติมาใช้ในการตกแต่งช่วยประหยัดพลังงาน
5.1 การใช้สี	- สีของวัสดุที่เป็นธรรมชาติ
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากทางหน้าต่าง - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT โคมไฟติดผนัง
5.3 วัสดุ	- พื้น หินอ่อนสีเทาอ่อน - ผนังกระจกใส เสากว๊วไม้แอส
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว - ไม้สักบานะบุพองน้ำหุ้มผ้า

ข้อดี การจัดเฟอร์นิเจอร์ไม่มากจนเกินไปเอื้อประโยชน์ต่อการสัญจรได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) COFFEE SHOP

อยู่บริเวณชั้น 1 ติดกับบริเวณล็อบบี้ บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ ALL DAY DINNING มีบริการทั้งอาหารที่สั่งจากเมนู และอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 5:00-1:00 จำนวนที่นั่ง 140 ที่นั่ง



ภาพที่ 2.129 แสดงบรรยากาศภายในคอฟฟี่เช็อบ จุดนั่งรับประทานอาหารแบบต่าง ๆ



ภาพที่ 2.130 แสดงบรรยากาศภายในคอฟฟี่เช็อบ มุมมองยังส่วนบริการบุฟเฟต์ ภาพที่ 2.131 แสดงบรรยากาศส่วนบริการบุฟเฟต์ที่อยู่บริเวณกลางร้าน

ตารางที่ 2.51 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP

ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังเน้นความสะดวกสบายแก่ผู้ใช้บริการ โดยมีทางสัญจรกว้างขวาง สามารถเดินไปยังส่วนบริการต่าง ๆ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	ภายในได้สะดวก บุฟเฟต์ตั้งอยู่กลางร้านทำให้ทั่วถึงไม่ว่าจะนั่งส่วนใดของร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.51 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน COFFEE SHOP (ต่อ)

ส่วนศึกษา	COFFEE SHOP
5.1 การใช้สี	- สีของไม้ในส่วนของเสา,ผนังบางส่วนและเฟอร์นิเจอร์ พรมสีแดง ฝ้าเพดานสีขาว
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากภายนอกอาคาร - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT โคมไฟติดผนัง
5.3 วัสดุ	- พื้น พรมสีแดง - ผนังกระจกใส ด้านในติดกับส่วนครัวรูไม้ - เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ไม้สักยาระบุฟองน้ำหุ้มผ้า

ข้อดี การจัดเฟอร์นิเจอร์สามารถประหยัดค่าใช้จ่ายได้ดีและยังจัดได้จำนวนมากทางสัญจร สะดวกสบายในการใช้บริการส่วนต่าง ๆ

5) THAI RESTAURANT เปิดบริการทุกวัน เวลา 6:00-22:00 น. จำนวน 66ที่นั่ง



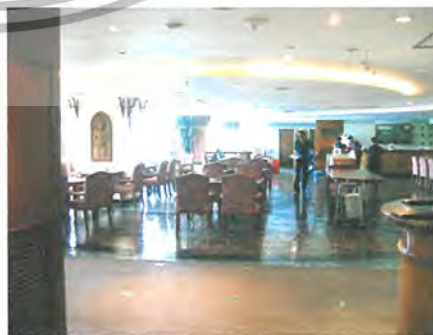
ภาพที่ 2.132 แสดงบรรยากาศภายในร้าน
อาหารไทย บริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร



ภาพที่ 2.133 แสดงบรรยากาศภายในร้าน
อาหารไทย มุมมองยังส่วนเคาน์เตอร์บริการ



ภาพที่ 2.134 แสดงบรรยากาศภายในร้าน
อาหารไทย เชื่อมต่อบริเวณสระว่ายน้ำ



ภาพที่ 2.135 แสดงบรรยากาศภายในร้าน
อาหารไทย จากบริเวณทางเข้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.52 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน ร้านอาหารไทย

ส่วนศึกษา	THAI RESTAURANT
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางผังมีลักษณะเรียงกันเป็น 2 แถว และเรียงกันตามรูปแบบผังคือ โถงตามกระจก ส่วนที่เชื่อมต่อบริเวณสระว่ายน้ำ มีเคาน์เตอร์บริการอาหารตามเมนูและอาหารบุฟเฟต์สำหรับแขกที่มาพักกับกรุ๊ปทัวร์
5.ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-ในการออกแบบเน้นการใกล้ชิดกับธรรมชาตินำกระเบื้องดินเผามาตกแต่ง
5.1 การใช้สี	- สีชมพู, สีของไม้, สีขาวและสีกระเบื้องดินเผา
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากทางกระจกด้านที่ติดกับสระว่ายน้ำ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT
5.3 วัสดุ	- พื้น หินขัดเคลือบสี สลับกับกระเบื้องดินเผาสีฟ้า - ผนังกระจกใส - เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- โต๊ะ ไม้สัก เก้าอี้ ไม้พองน้ำหุ้มผ้าสีชมพู สามารถปรับเปลี่ยนใช้ได้ตามโอกาส

ข้อดี - มีการออกแบบให้ใกล้ชิดกับธรรมชาติ มีความโปร่งโล่ง เชื่อมต่อกับภายนอกด้วยกระจกใส ทำให้เหมือนนั่งอยู่ในสวนและต้นไม้ยังทำให้รู้สึกสดชื่นด้วย

6) BUSINESS CENTER

อยู่ชั้น 1 บริเวณเชื่อมต่อกับส่วนล็อบบี้



ภาพที่ 2.136 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อน
ด้านหน้าส่วนบริการทางธุรกิจ



ภาพที่ 2.137 แสดงบรรยากาศทางเข้าส่วน
บริการทางธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.138 แสดงบรรยากาศภายในส่วน
บริการทางธุรกิจบริเวณเคาร์เตอร์บริการ



ภาพที่ 2.139 แสดงบรรยากาศภายในส่วน
บริการอินเทอร์เน็ต

ตารางที่ 2.53 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนบริการทางธุรกิจ

ส่วนศึกษา	BUSINESS CENTER
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- แบ่งสัดส่วนอย่างชัดเจน ไม่ซับซ้อนสะดวกเวลาติดต่อ และใช้บริการ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- ในการออกแบบโดยรวมมีความสงบ เรียบ
5.1 การใช้สี	- สีเขียว สีเหลือง
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม - ผนังกระจกใสสามารถมองเห็นได้ง่ายจากภายนอก
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เฟอร์นิเจอร์โครงสร้างไม้ แก้ว อลูมิเนียม ผ้าสีเขียว

ข้อดี - การออกแบบมีความเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน สงบ เรียบ

7) GRAND BALL ROOM

ห้องแกรนด์บอลรูม ตั้งอยู่บริเวณชั้น 3 ความจุของห้องแกรนด์บอลรูม

- งานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	400-450	ท่าน
- ค็อกเทล	850-900	ท่าน
- โต๊ะจีน	500-550	ท่าน
- งานประชุมแบบห้องเรียน	300-350	ท่าน
- งานประชุมแบบโรงหนัง	700-750	ท่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

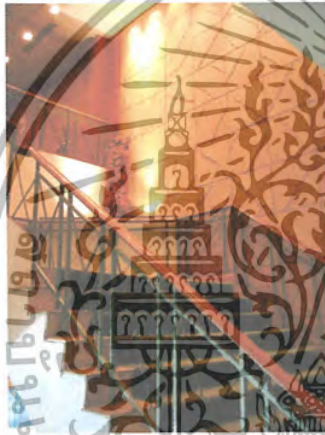


Ballroom Floor Plan



ภาพที่ 2.140 แสดงผังบริเวณห้องแกรนด์ บอลดรัม

ภาพที่ 2.141 แสดงบรรยากาศบริเวณ
โถงทางเข้า ห้องแกรนด์ บอลดรัม



ภาพที่ 2.142 แสดงบรรยากาศบริเวณ
ทางเดินเชื่อมชั้น 2 ไปยังส่วนจัดเลี้ยง

ภาพที่ 2.143 แสดงบรรยากาศบริเวณ
ทางเดินไปยังห้องแกรนด์ บอลดรัม



ภาพที่ 2.144 แสดงบรรยากาศภายในห้อง
จัดเลี้ยง แบ่งเป็นห้องประชุม 5 ห้อง

ภาพที่ 2.145 แสดงบรรยากาศภายในห้อง
จัดเลี้ยง บริเวณเวที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.54 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้อง GRAND BALL ROOM

ส่วนศึกษา	GRAND BALL ROOM
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- ลักษณะการจัดวางผังมีหลายลักษณะสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามโอกาสต่าง ๆ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การออกแบบเน้นความโอ้อ่า หูหราและสามารถจัดงานได้หลายรูปแบบ สามารถแบ่งเป็นจัดเลี้ยง ประชุมย่อยได้ 5 ห้อง การตกแต่งใช้ไฟระย้าช่วยให้ห้องดูหรูหราขึ้น
5.1 การใช้สี	- สีเขียว สีเหลือง และสีทอง
5.2 แสงสว่าง	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม - ผ้าม่านพองน้ำหุ้มผ้าสีเขียวเพื่อช่วยในการซับเสียง ผ้าม่านสามารถปรับเปลี่ยนเคลื่อนย้ายได้
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ - โต๊ะ/เก้าอี้สามารถเก็บและเคลื่อนย้ายได้สะดวก

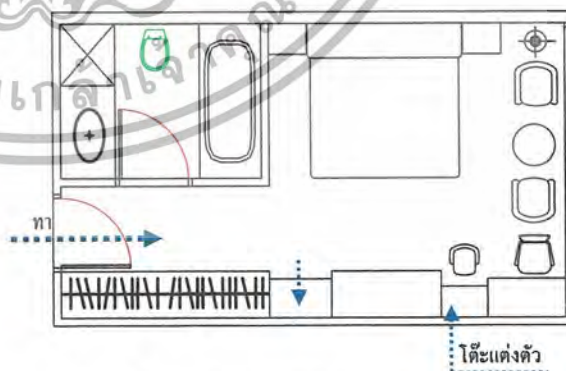
ข้อดี - การออกแบบดึงเอาสีของโรงแรมมาเป็นสีหลักในการตกแต่ง

8) GUEST ROOM

- ห้องพักรมาตรฐาน (STANDARD ROOM)



ภาพที่ 2.146 แสดงบรรยากาศภายในห้องพักมาตรฐาน ส่วนเตียงนอน



ภาพที่ 2.147 แสดงผังบริเวณห้องพักมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

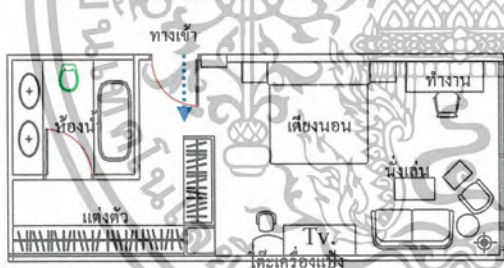


ภาพที่ 2.148 แสดงบรรยากาศภายในส่วนต่างๆ ในห้องพัก
มาตรฐาน



ภาพที่ 2.149 แสดงบรรยากาศภายในส่วนต่างๆ ในห้องพัก
มาตรฐาน

ห้องพักแบบ DELUXE SUITE



ภาพที่ 2.150 แสดงผังบริเวณห้องพักแบบ
DELUXE SUITE



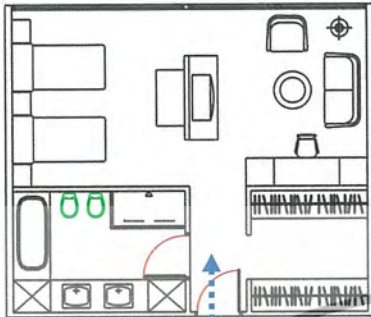
ภาพที่ 2.151 แสดงบรรยากาศภายในห้อง
พักแบบ DELUXE SUITE



ภาพที่ 2.152 แสดงบรรยากาศภายในส่วนต่างๆ ในห้องพักแบบ DELUXE SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE

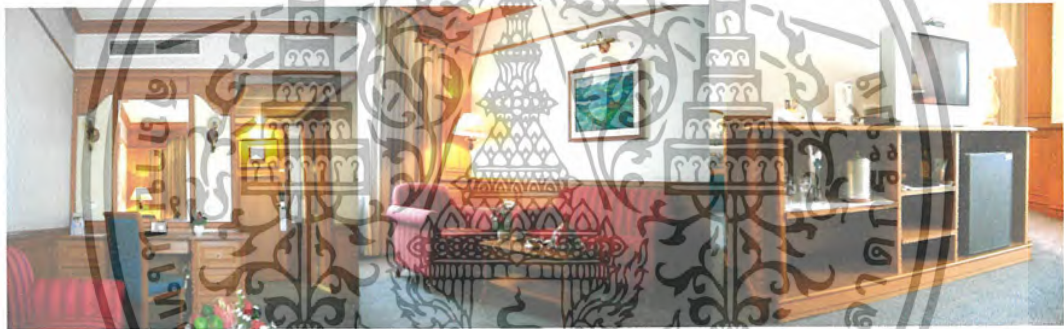


ทางเข้า

ภาพที่ 2.153 แสดงผังบริเวณห้อง
EXECUTIVE SUITE



ภาพที่ 2.154 แสดงบรรยากาศส่วนเตียง
นอนภายในห้อง EXECUTIVE SUITE



ภาพที่ 2.155 แสดงบรรยากาศส่วนห้องนั่งเล่น ภายในห้อง EXECUTIVE SUITE



ภาพที่ 2.156 แสดงบรรยากาศส่วนตู้เสื้อผ้าและห้องน้ำ ภายในห้อง EXECUTIVE SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ 2.55 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพัก (GUEST ROOM)

ส่วนศึกษา	GUEST ROOM
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางเฟอร์นิเจอร์เพื่อความสะดวกสบายในการพักผ่อนทั้งยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-การออกแบบเรียบง่ายแทรกความเป็นไทยโดยใช้ไม้แกะสลักประดับในส่วนลายระเอียดต่าง ๆ
5.1 การใช้สี	- สีแดง สีน้ำเงิน และสีเขียว
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม - พวงคอนกรีตฉาบปูนทำสี บางส่วนกรุไม้ - เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ เตินครีวบัว
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ทำจากไม้สัก แก้ว อลูมิเนียม ผ้า

ข้อดี - การออกแบบให้มีความสะดวกสบายครบครันมากที่สุดเพื่อความพอใจสูงสุดแก่ผู้มาใช้บริการ

2.9.5 โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ



ภาพที่ 2.157 แสดงสัญลักษณ์
โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ภาพที่ 2.158 แสดงลักษณะอาคารภายนอก
โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

ส่วนที่ทำการศึกษา

- 1) LOBBY HALL/LOBBY LOUNGE
- 2) FRONT DESK
- 3) GUEST ROOM
 - DELUXE SUITE
 - BANYAN TREE CLUB SUITE
 - SPA SUITE
- 4) BANYAN TREE SPA

ตารางที่ 2.56 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ส่วนศึกษา	โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ
1.ศึกษาสภาพที่ตั้ง สภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่บนถนนสาทรเหนือ เขตบางรัก กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นศูนย์กลางแห่งธุรกิจ สถานทูต อาคารธุรกิจ สำคัญมากมาย สภาพอากาศมีปัญหาด้านมลพิษทางอากาศและเสียงแต่ได้รับผลกระทบเพียงเล็กน้อยเนื่องจากอาคารมีลักษณะปิด
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	โรงแรมบันยันทรี ตัวอาคารมีความสูง 61 โครงสร้างทั่วไปเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก หันหน้าสู่ถนนสาทรเหนือโดยด้านหน้าอาคารเชื่อมต่อกับอาคารไทยวาซึ่งเป็นศูนย์รวมทางด้านธุรกิจที่สำคัญ
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ	- กลุ่มลูกค้าที่เข้ามาพักในโรงแรมส่วนมากเป็นนักธุรกิจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากความสะดวกสบายในการคมนาคมสะดวกรวดเร็ว ทั้งยังอยู่ใกล้ศูนย์การค้า, ย่านธุรกิจ, บ้านเทิง ทำให้สามารถดึงดูดทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) LOBBY HALL/LOBBY LOUNGE



ภาพที่ 2.159 แสดงบรรยากาศส่วน โถงต้อนรับโรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ



ภาพที่ 2.160 แสดงบรรยากาศส่วนล็อบบี้เก้าอี้ โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ตารางที่ 2.57 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	-การจัดวางสามารถตั้งจรได้สะดวก
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-เน้นบรรยากาศแบบตะวันตกหรือเอเชีย ใช้ไม้แกะสลักรูปภาพที่ผนัง ใช้ผ้าไหมบุเฟอร์นิเจอร์ และของตกแต่ง ใช้ดอกบัวมาตกแต่ง มีการจุดเทียนและน้ำมันหอมระเหยช่วยสร้างบรรยากาศ
5.1 การใช้สี	- สีไม้สีเข้ม สีเหลือง สีดำ
5.2 แสงสว่าง	- แสงธรรมชาติจากทางหน้าต่าง - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT โคมไฟติดผนัง - พื้น แกรนิต ,พรม

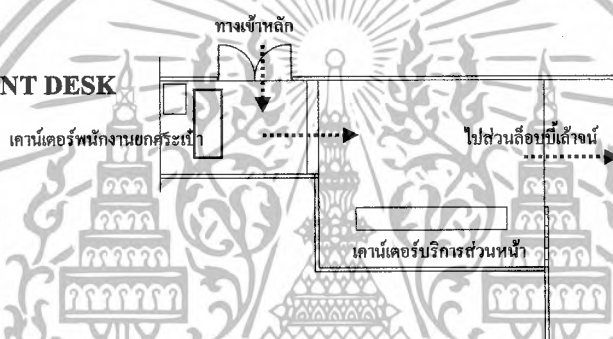
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.57 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE (ต่อ)

ส่วนศึกษา	LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- พนักงูไม้ ฉาบปูนทำสีขาว - เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว - ไม้ บุปพองน้ำหุ้มผ้าไหม

ข้อดี การตกแต่งในส่วนนี้มีความน่าสนใจในเรื่องของการใช้สีที่ทำให้เกิดความรู้สึกโก้หรู โดยใช้สีตัดกับสีเหลืองของเฟอร์นิเจอร์ การออกแบบโดยรวมมีการใช้สัญลักษณ์ของใบไม้ที่เป็นสัญลักษณ์ของโรงแรมมาตกแต่งโดยทั่วไป ทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ชัดเจนเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมได้เป็นอย่างดี

2) FRONT DESK



ภาพที่ 2.161 แสดงการจัดผังบริเวณ FRONT DESK โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ

ตารางที่ 2.58 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน FRONT DESK

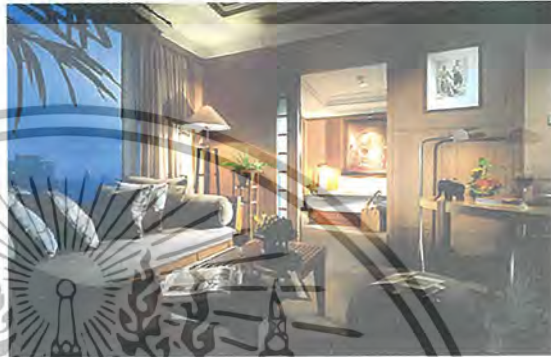
ส่วนศึกษา	FRONT DESK
4. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	-การตกแต่งแบบตะวันตก หรือเอเชีย ใช้สีน้ำตาลเข้ม มาตกแต่งทำให้ดูขรึม เรียบ อบอุ่น
5.1 การใช้สี	-สีไม้เข้ม สีเหลือง สีดำ
5.2 แสงสว่าง	-แสงธรรมชาติจากภายนอกอาคาร
5.3 วัสดุ	-โคมไฟที่ผนัง เพดาน DOWN LIGHT ช่วยในการเน้นจุดเด่น -พื้น แกรนิต ,พรม
5.4 เฟอร์นิเจอร์	-พนักงูไม้ ฉาบปูนทำสีขาว -เพดาน ฝ้าเรียบสีขาว -ไม้ บุปพองน้ำหุ้มผ้าไหม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อดี FRONT DESK การจัดวางเฟอร์นิเจอร์มีความสะดวกในการสัญจร ไม่ติดขัด
การแบ่งส่วนลิฟต์พนักงานขนสัมภาระแยกออกจากกันอย่างชัดเจน

3) GUEST ROOM

- DELUXE SUITE มีพื้นที่ 48 ตรม.



ภาพที่ 2.162 แสดงการจัดผังบริเวณ
ห้องพักแบบDELUXE SUITE

ภาพที่ 2.163 แสดงบรรยากาศภายใน ห้องพักแบบ
DELUXE SUITE

ตารางที่ 2.59 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ DELUXE SUITE

ส่วนศึกษา	DELUXE SUITE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- การจัดวางเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ เป็นมีความเป็นสัดส่วน
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การตกแต่งแบบตะวันตก หรือเอเชีย ใช้ภาพเขียน
5.1 การใช้สี	- สีโทนอบอุ่น ดีเหลือง น้ำตาล ไม้โอ๊ค
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม สีครีม - พนักเบาะโซฟา สลับกับไม้โอ๊ค - เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ทำจากไม้สัก ที่นั่งหุ้มผ้าฝ้าย

ข้อดี - การออกแบบให้มีความสะดวกสบายการพักผ่อน ส่วนนอนและส่วนพักผ่อนแยกจากกัน
อย่างชัดเจน ทำให้การใช้งานมีความเป็นส่วนตัวสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BANYAN TREE CLUB SUITE



ภาพที่ 2.164 แสดงผังบริเวณ ห้องพักแบบ
BANYAN TREE CLUB SUITE

ภาพที่ 2.165 แสดงบรรยากาศภายใน ห้องพักแบบ
BANYAN TREE CLUB SUITE

ตารางที่ 2.60 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ BANYAN TREE CLUB SUITE

ส่วนศึกษา	BANYAN TREE CLUB SUITE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- ความเป็นสัดส่วน ชัดเจน สะดวกในการใช้บริการ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การตกแต่งแบบตะวันตกหรือเอเชีย ใช้ภาพเขียน
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเหลือง น้ำตาลไม้โอ๊ค
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWNLIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นพรม สีครีม - ผ้าม่านวอลเปเปอร์ สลับกับ ไม้โอ๊ค
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ - ทำจาก ไม้สัก ที่นั่งหุ้มผ้าฝ้าย

ข้อดี - การออกแบบให้สีใช้โทนสีน้ำตาลความรู้สึกเรียบหรู การแยกองค์ประกอบต่าง ๆ ออกจากกันอย่างชัดเจน ทำให้การใช้งานมีความเป็นส่วนตัวสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SPA SUITE



ภาพที่ 2.167 แสดงบรรยากาศห้องรับรองภายใน
ห้องพักแบบ SPA SUITE

ภาพที่ 2.166 แสดงบรรยากาศภายใน
ห้องพักแบบ SPA SUITE



ภาพที่ 2.168 แสดงบรรยากาศห้องสเปาภายในห้อง
พักแบบ SPA SUITE

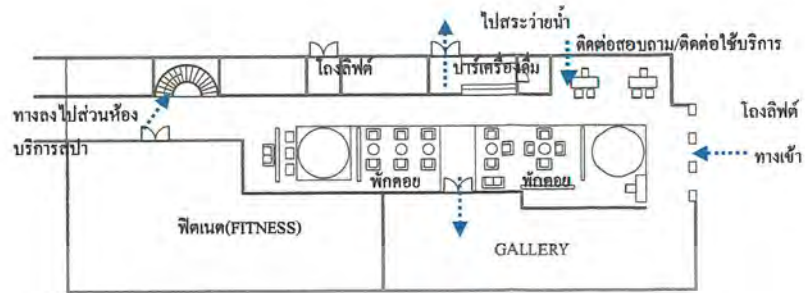
ตารางที่ 2.61 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องพักแบบ SPA SUITE

สวนศึกษา	SPA SUITE
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- มีความเป็นสัดส่วน ชัดเจน สะดวกในการใช้บริการ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การตกแต่งแบบตะวันตก หรือเอเชีย ใช้ภาพเขียน
5.1 การใช้สี	- สีโทนน้ำตาล สีเหลือง
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติ
5.3 วัสดุ	- แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
	- พื้นพรม สีครีม
	- ผ้าม่าน ไม้โอ๊ค
	- เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- ทำจากไม้สัก ที่นั่งหุ้มผ้าฝ้าย

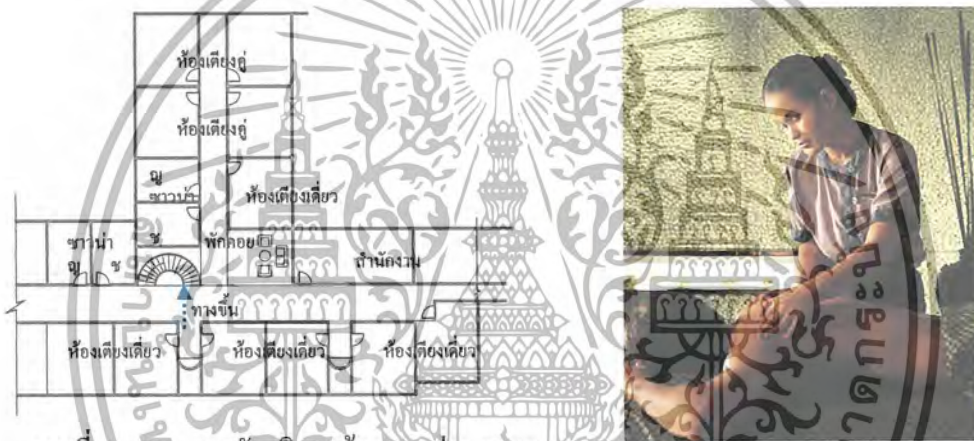
ข้อดี - การออกแบบเพื่อสนองความต้องการของลูกค้าที่ต้องการความเป็นส่วนตัวในการพักผ่อน
สามารถทำสปาได้สะดวก ทั้งยังสามารถพักผ่อนได้เลยในตัว ให้ผู้ใช้โทนสีน้ำตาลความรู้สึกเรียบ
หรู สบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BANYAN TREE SPA

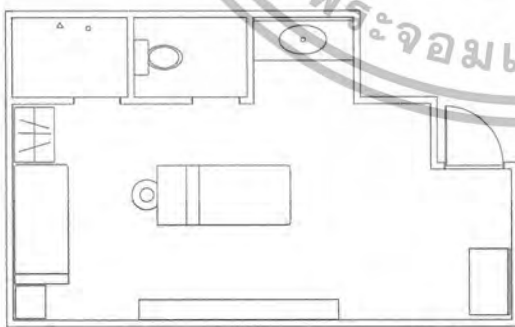


ภาพที่ 2.169 แสดงผังบริเวณ โถงต้อนรับ BANYAN TREE SPA

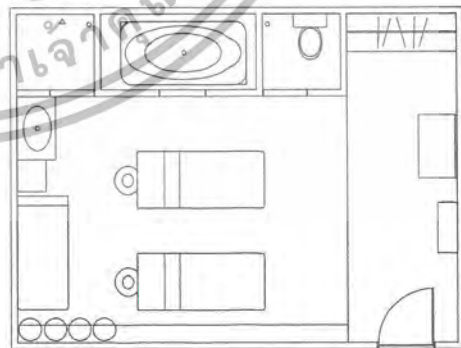


ภาพที่ 2.170 แสดงผังบริเวณห้องขนาดต่าง ๆ ภายใน BANYAN TREE SPA

ภาพที่ 2.171 แสดงบรรยากาศห้องขนาด ภายใน BANYAN TREE SPA



ภาพที่ 2.172 แสดงผังบริเวณห้องเตียงเดี่ยว ภายใน BANYAN TREE SPA



ภาพที่ 2.173 แสดงผังบริเวณห้องเตียงคู่ ภายใน BANYAN TREE SPA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.62 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ BANYAN TREE SPA

ส่วนศึกษา	BANYAN TREE SPA
4. ศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	- การจัดวางในส่วนบริการต่าง ๆ เป็นไปอย่างชัดเจนแยกส่วนต่าง ๆ ได้อย่างลงตัว การจัดห้องแบบเตียงเดี่ยว และเตียงคู่ แยกออกจากกันทุกห้องทำให้ลูกค้ามีความเป็นส่วนตัวสูงผังในห้องเดี่ยวไม่มีบริการชามาน้ำถ้าต้องการใช้บริการจะมีการแยกส่วนมาอยู่ด้านนอก
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	- การตกแต่งเน้นความเป็นธรรมชาติ ใช้หินสีขาว ต้นไม้ และวัสดุที่ได้จากธรรมชาติมาตกแต่ง มีการนำสมุนไพรและชื่อมาตั้งเป็นชื่อของห้องต่าง ๆ
5.1 การใช้สี	- สีน้ำตาลเข้ม สีขาว สีเขียว
5.2 แสงสว่าง	- แสงที่ได้จากธรรมชาติในส่วนโถงพักผ่อน - แสงประดิษฐ์จากไฟ DOWN LIGHT และ โคมไฟ
5.3 วัสดุ	- พื้นหินขัด กระเบื้องดินเผา - พนักเก้าอี้ไม้สีน้ำตาลเข้ม บางส่วนใช้กระจกรูออกมาใส่หินสีขาวไว้ด้านใน เพิ่มพื้นผิวให้มีความน่าสนใจมากขึ้น
5.4 เฟอร์นิเจอร์	- เพดาน ยิปซัม แผ่นเรียบ - โคมไฟ ไม้ บูฟองน้ำหอมผ้าไหมสีเหลืองทองและดำ

ข้อดี - การออกแบบเพื่อสนองความต้องการของลูกค้าที่ต้องการความเป็นส่วนตัวในการพักผ่อนสามารถทำสปาได้สะดวก การใช้แนวความคิดจากธรรมชาติเพราะการทำสปาเป็นการบำบัดด้วยวิธีการทางธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.63 สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษาโครงการเปรียบเทียบโรงแรม กลุ่มที่ 1

หัวข้อในการศึกษา	โรงแรมเซอร่าตัน แกรนด์ สุขุมวิท	โรงแรม เอเวอร์กรีน ทอเรด
1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง สภาพภูมิอากาศ	- ตั้งอยู่บน ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นใจกลางแหล่งธุรกิจที่สำคัญของกรุงเทพฯ - แหล่งบันเทิง ห้างสรรพสินค้าการคมนาคมสะดวกสบาย อยู่ตรงกับสถานีรถไฟฟ้า BTS สถานีเอโซก	- ตั้งอยู่บน ถนนสาทรเหนือ เขตบางรัก กรุงเทพฯ - แหล่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้เคียงกับการค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจ
2. ลักษณะอาคาร การจัดวางพื้นที่ใช้สอย	- ตัวอาคารสูง 33 ชั้น การวางอาคารให้เหมาะกับสภาพที่ดินถูกต้องตามผังเมืองอากาศ และ สภาพแวดล้อม - ห้องพักซึ่งต้องการความเป็นส่วนตัวสูงที่สุด ดังนั้นจึงยกส่วนห้องพักให้เหนือสภาพแวดล้อม โดยทั่วไป 30 เมตรเป็นชั้นซ้อนขึ้นไป 23 ชั้น - มีจำนวนห้องพัก 445 ห้อง	- ตัวอาคารสูง 16 ชั้น ลักษณะอาคารเป็นแบบปิด แต่จะเจาะช่องหน้าต่างโดยรอบอาคาร เพื่อรับแสงแดดจากธรรมชาติ - มีจำนวนห้องพัก 160 ห้อง
3. บรรยากาศของการตกแต่งภายใน	- อาคารมีความสง่างามและหรูหรา โดยใช้รูปแบบอาคารร่วมสมัยในสไตล์นีโอคลาสสิก - เป็นวัสดุแบบเรียบง่าย เน้นเฟอร์นิเจอร์หรูหรา และแสงไฟประดิษฐ์ เข้ามาช่วยในงานเพื่อสร้างบรรยากาศมาก	- การออกแบบภายในมีการนำสัญลักษณ์และสีของ โรงแรมมาออกแบบเน้นการให้สีแดงและสีทอง สะท้อนรูปแบบความเป็นเอเชียได้เป็นอย่างดี - การจัดวางผังมีลักษณะแยกเป็นสัดส่วนระหว่าง FRONT DESK กับส่วนบริการทัวร์ ไม่มาขึ้นหน้า FRONT DESK มากเกินไป
4. วัสดุตกแต่งภายใน	- ใช้วัสดุที่มีความหรูหรา ราคาแพง ผสมกับวัสดุธรรมชาติ - วัสดุมีความแข็งแรง ทนทาน เหมาะสมกับการใช้งาน	- เน้นการใช้วัสดุที่ทนทาน, สีโดยรวมเป็นโทนสีอ่อนทำให้ไม่รู้สึกคับแคบ
5. ระบบเทคนิค	- ระบบปรับอากาศแบบ CENTRAL AIR ระบบป้องกันภัยแบบ AUTOMATIC โดยมี SMOKE DETECTOR เป็นตัวจับสัญญาณ ระบบโทรทัศน์แบบอัตโนมัติ ระบบเสียงและทีวีประจำแต่ละห้อง	- ระบบปรับอากาศแบบ CENTRAL AIR ระบบป้องกันภัยแบบ AUTOMATIC โดยมี SMOKE DETECTOR เป็นตัวจับสัญญาณ ระบบโทรทัศน์แบบอัตโนมัติ ระบบเสียงและทีวีประจำแต่ละห้อง
6. ประเภทกลุ่มเป้าหมาย	- นักธุรกิจชาวต่างชาติ - นักธุรกิจชาวไทย ทั้งภาครัฐและเอกชน - แขกที่ต้องการความคล่องตัวสูง ในการติดต่อธุรกิจ ในกรุงเทพฯ	- นักธุรกิจชาวต่างชาติ (แถบเอเชีย) - นักธุรกิจชาวไทย ทั้งภาครัฐและเอกชน - แขกที่ต้องการความคล่องตัวสูง ในการติดต่อธุรกิจ ในกรุงเทพฯ

ตารางที่ 2.64 สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษา โครงการเปรียบเทียบโรงแรม กลุ่มที่ 2

หัวข้อในการศึกษา	โรงแรมสุโขทัย	โรงแรมฟอร์จูน	โรงแรมบันยันท์รี
1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง	-ตั้งอยู่ เลขที่ 13/3 ถนนสาทรใต้ กรุงเทพฯ ในเนื้อที่ 17 ไร่ -แหล่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้ศูนย์การค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจ	-ตั้งอยู่บนถนนรัชดาภิเษก ตึกฟอร์จูนทาวน์ อาคารฟอร์จูน 1 เขตดินแดงกรุงเทพฯ 10320 -แหล่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้ศูนย์การค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจ	-ตั้งอยู่บนถนนสาทรเหนือ เขตบางรัก กรุงเทพฯ -แหล่งธุรกิจ และบันเทิง สภาพแวดล้อมโดยรวมจะใกล้ศูนย์การค้า และ ธนาคารย่านธุรกิจ
2. ลักษณะอาคาร การจัดวางพื้นที่ใช้สอย	-เป็นอาคารทรงเตี้ย ห้องพักทั้งหมด 220 ห้อง เป็นห้องสวีท 78 ห้องในโรงแรมประกอบด้วยห้องอาหารไทย และห้องอาหารนานาชาติ 3 ห้อง ห้องจัดเลี้ยง ห้องจัดประชุมสัมมนา เฮลท์คลับ ฯลฯ	- อาคารมีลักษณะชาวเรือนอนรัชดาภิเษก อาคารฟอร์จูนทาวน์ แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นอาคารที่ตั้งโรงแรมฟอร์จูน ส่วนที่ 2 เป็นส่วนสำนักงานให้เช่า ส่วนที่ 3 เป็นห้างโลตัส อาคารสูง 26 ชั้น อาคารโครงสร้างทั่วไปคอนกรีตฉาบปูนทำสีน้ำตาล อาคารชั้นที่ 1 เชื่อมต่อกับอาคารสำนักงานฟอร์จูนทาวน์ - มีจำนวนห้องพัก 406 ห้อง	-โรงแรมบันยันท์รี ตัวอาคารมีความสูง 61 โครงสร้างทั่วไปเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก หันหน้าสู่ถนนสาทรเหนือ โดยด้านหน้าอาคารเชื่อมต่อกับอาคารไทวาซึ่งเป็นศูนย์รวมทางด้านธุรกิจที่สำคัญ
3. บรรยากาศของการตกแต่งภายใน	-ได้รวมศิลปวัฒนธรรมและความเป็นเอกลักษณ์ของสถาปัตยกรรมที่เก่าแก่อันทรงคุณค่าของ “สุโขทัย” -ดอกไม้ที่ประดับใน โรงแรม ไม่ว่าจะเป็นในห้องพักหรือตามห้องอาหาร จะเลือกใช้แต่ดอกไม้และกล้วยไม้สีขาว -ศิลปะปูนปั้นสมัยสุโขทัย ภายใน โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ จะตกแต่งโดยใช้ศิลปะปูนปั้นสมัยสุโขทัย จะไม่ใช้ภาพวาดใดๆ ในการตกแต่งโรงแรมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่คงไว้ซึ่งความเป็นสุโขทัย	-บรรยากาศโดยรวมเรียบง่าย สีโดยรวมเป็นสีขาวครีม -เคาร์เตอร์บริการส่วนหน้าใช้จุดเด่นอยู่ที่บริเวณเคาร์เตอร์โดยใช้โทนสีเข้ามาทำให้เกิดจุดเด่นบริเวณเคาร์เตอร์จะมีการกดทับในระนาบเหนือศีรษะและใช้แสงจาก DOWN LIGHT เข้ามาทำให้บรรยากาศดูหรูหราขึ้นเน้นความสะอาดสบายเวลามาติดต่อใช้บริการ โดยแยกส่วนบริการทัวร์แยกออกมาจากส่วนบริการส่วนหน้าอย่างชัดเจน -มีการใช้สีเขียวเข้มสีของโรงแรมมาออกแบบตกแต่ง	-การให้สีที่ทำให้เกิดความรู้สึกโก้หรู โดยใช้สีดำตัดกับสีเหลืองของเฟอร์นิเจอร์ การออกแบบโดยรวมมีการใช้สัญลักษณ์ของใบไม้ที่เป็นสัญลักษณ์ของโรงแรมมาตกแต่งโดยทั่วไป ทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ชัดเจนเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมได้เป็นอย่างดี
4. วัสดุตกแต่งภายใน	-วัสดุที่หรูหรา เรียบ การประยุกต์ใช้วัสดุที่เป็นวัสดุที่หาได้ในประเทศ เหมาะสมในเรื่องการส่งเสริมภาพลักษณ์ความเป็นไทย	-ใช้วัสดุที่มีความหรูหรา ราคาแพง ผสมกับวัสดุธรรมชาติ -วัสดุมีความแข็งแรง ทนทาน เหมาะสมกับการใช้งาน	- เป็นวัสดุเรียบง่าย ทันสมัย ราคาแพง ไปเน้นการใช้เฟอร์นิเจอร์ และสีส้มของผ้าห่มแทน - ทนทาน แข็งแรง และเหมาะสมในแง่ของการใช้งาน

ตารางที่ 2.64 สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษาโครงการเปรียบเทียบโรงแรม กลุ่มที่ 2 (ต่อ)

หัวข้อในการศึกษา	โรงแรมสุโขทัย	โรงแรมฟอร์จูน	โรงแรมบ้านจันทร์
5.ระบบเทคนิค	-ระบบกุญแจ มาร์ล็อก (Marlock) เป็นระบบให้ความปลอดภัยสำหรับแขกที่พักที่โรงแรม โดยเป็นระบบซึ่งควบคุมการเปิด-ปิดห้องพัก ด้วยคอมพิวเตอร์ ซึ่งจะบันทึกข้อมูลเวลาในการเปิด-ปิดของทุกห้อง กุญแจของห้องพักไม่สามารถถอดเปลี่ยนแบบได้เพราะมีการเปลี่ยนแปลงรหัสกุญแจห้องทุกครั้งที่มีแขกเข้าพัก	-ระบบปรับอากาศแบบ CENTRAL AIR ระบบป้องกันภัยแบบ AUTIMATIC โดยมี SMOKE DETECTOR เป็นตัวจับสัญญาณ ระบบโทรทัศน์แบบอัตโนมัติ ระบบเสียงและทีวีประจำแต่ละห้อง	
6.ประเภทกลุ่มเป้าหมาย	-นักท่องเที่ยวต่างชาติ -นักท่องเที่ยวชาวไทย ทั้งภาครัฐและเอกชน -แขกที่ต้องการความคล่องตัวสูงในการติดต่อธุรกิจในกรุงเทพฯ	-นักท่องเที่ยวต่างชาติ -นักท่องเที่ยวชาวไทย ทั้งภาครัฐและเอกชน -แขกที่ต้องการความคล่องตัวสูงในการติดต่อธุรกิจในกรุงเทพฯ	-นักท่องเที่ยวต่างชาติ -นักท่องเที่ยวชาวไทย ทั้งภาครัฐและเอกชน -แขกที่ต้องการความคล่องตัวสูงในการติดต่อธุรกิจในกรุงเทพฯ

บทที่ 3

การศึกษารายละเอียดประกอบโครงการ

3.1 การศึกษาสภาพแวดล้อมที่ตั้งโครงการ

1.ภาคกลาง

เป็นภาคที่มีพื้นที่ใหญ่เป็นอันดับ 3 รองจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ เป็นศูนย์รวมของประชากรที่หนาแน่นที่สุด หลายเชื้อชาติอาศัยอยู่ จะพบว่าจะมีกลุ่มเชื้อชาติที่มีลักษณะเด่นทางด้านประเพณีและวัฒนธรรม ได้แก่กลุ่มคนไทย ซึ่งตั้งบ้านเรือนอยู่ในพื้นที่นี้ตั้งแต่ดั้งเดิม อีกส่วนหนึ่งมีบรรพบุรุษเป็นชาวเมือหรือชาวมอญ ได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานตั้งแต่สมัยอยุธยา และกลุ่มคนจีน ได้อพยพเข้ามาตอนต้นรัตนโกสินทร์ นอกจากนี้ก็จะเป็นกลุ่มของชนชาติอื่นกระจายอยู่ เช่น กลุ่มลาว ไช่

กลุ่มคนมอญ จะมีหน้าตารูปร่างคล้ายคลึงคนไทย นับถือศาสนาพุทธ มีประเพณีการนับถือศึการปลูกบ้านสร้างเรือน ทำการเกษตร มีคั้งถิ่นฐานอยู่ตามริมแม่น้ำเจ้าพระยา เช่น กลุ่มสามโคก ปทุมธานี ปากเกร็ด นนทบุรี และพระประแดง นอกนั้นก็กระจายอยู่ที่กรุงเทพ ฝั่งธนบุรี สมุทรสาคร และนครปฐม

กลุ่มคนจีน จะมีการอพยพเข้ามาเป็นระยะ ๆ แต่ภาพรวมส่วนใหญ่ยังคงปรากฏที่คนจีนมักจะอยู่ในชุมชนเมือง และประกอบอาชีพทางด้านพาณิชยกรรม เนื่องจากไม่สามารถมีกรรมสิทธิ์ถือครองที่ดินทำการเกษตรได้

กลุ่มลาว ไช่ เป็นลั้อยคำที่เรียกผู้ไทยดำ มีการแต่งกายเฉพาะคน คือ นิยมแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสีดำ คำว่า ไช่หรือส้าง แปลว่า คางคก จึงเรียกว่า ลาว ไช่ดำ จะกระจายอยู่ในจังหวัดราชบุรี สุพรรณบุรี และนครปฐม และจะมีประเพณีแตกต่างจากคนไทย เช่น ประเพณีลงช่วง เล่นคอน เสนเอือน แต่งงาน พิธีศพ อาชีพหลัก คือการเกษตร

2.ลักษณะและสภาพทั่วไปของจังหวัดกรุงเทพมหานคร

2.1ที่ตั้ง



ภาพที่ 3.1 แสดงแผนที่จังหวัดกรุงเทพฯ โดยแบ่งเป็นเขตการปกครอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จังหวัดกรุงเทพมหานครตั้งอยู่บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา บริเวณเส้นรุ้งที่ 14 องศา 44 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 100 องศาตะวันออก 30 ลิปดา อาณาเขตติดต่อกับ จังหวัดนนทบุรี สมุทรปราการ สมุทรสาคร ปทุมธานี นครปฐม มีพื้นที่รวม 1,568,737 ตารางกิโลเมตร

2.2 พื้นที่

มีเนื้อที่ทั้งหมด 1,568,737 ตารางกิโลเมตร ห่างจากนนทบุรี 20 กิโลเมตร

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือติดต่อกับ	นนทบุรี ปทุมธานี
ทิศตะวันออกติดต่อกับ	นครนายก ฉะเชิงเทรา
ทิศใต้ ติดต่อกับ	สมุทรปราการ
ทิศตะวันตกติดต่อกับ	นครปฐม

2.3 ลักษณะภูมิประเทศ

ตั้งอยู่ที่ความสูงจากน้ำทะเลปานกลาง ประมาณ 2.31 เมตร ภูมิประเทศมีลักษณะเป็นที่ราบสามเหลี่ยมของลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ที่เรียกว่า ที่ราบกรุงเทพ (BANGKOK PLAIN) เกิดจากดินตะกอนที่แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำบางปะกง แม่น้ำท่าจีน และแม่น้ำแม่กลอง พัดพามาตกตะกอนทับถม โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณปากแม่น้ำเจ้าพระยาตะกอนที่ทับถมห่างจากชายฝั่งออกไปไม่ต่ำกว่า 1.5 กิโลเมตร จึงเกิดดินตะกอนที่แม่น้ำพัดพามา มีประโยชน์ในการปลูกข้าวซึ่งเป็นพืชหลักของประเทศทั้งนี้เพราะดินตะกอนสามารถอุ้มน้ำได้

2.4 ลักษณะภูมิอากาศ

ภูมิอากาศจัดอยู่ในประเภทอากาศแบบฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดู หรือแบบทุ่งหญ้าเมืองร้อน ในฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จะมีอากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกตลอดฤดู แต่ในฤดูมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือหรือฤดูหนาวนั้นจะมีอากาศแห้งแล้ง

ฤดูฝน ในจะเริ่มต้นเมื่อลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้เริ่มพัดเข้ามาถึงก้นอ่าวไทยประมาณกลางเดือนพฤษภาคม ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จะพัดผ่านและมีฝนตกแผ่ กระจายตามแนวร่องมรสุม และยังได้รับฝนจากพายุดีเปรสชันที่มีปริมาณมากในระยะปลายเดือนกันยายนและต้นเดือนตุลาคม ฝนในภาคกลางจะตกมาก ในระหว่างเดือนสิงหาคมถึง กันยายน ฤดูฝนจะสิ้นสุดในเดือนตุลาคม

ฤดูหนาว ในภาคกลางอากาศไม่หนาวเย็นเท่าภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพราะอยู่ใต้ลมอิทธิพลของอากาศหนาวที่พัดมาจากดินแดนทางเหนือของประเทศ ฤดูหนาวจะเริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนไปจนถึงเดือนมกราคม ประมาณกลางเดือนตุลาคมจนถึงต้นเดือนพฤศจิกายนนั้น จะเป็นระยะเปลี่ยนฤดูจากฤดูฝนมาเป็นฤดูหนาวหรือจาก ฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้มาเป็นฤดูมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ จะเริ่มมีลมเย็นพัดจากตอนบนลงไปตามลุ่มน้ำเจ้าพระยา เพราะตอนบนของภาคมี อากาศเย็นและความกดอากาศ สูงกว่าอากาศเหนือน่านน้ำอ่าวไทย เรียกลมนี้ว่า "ลมข้าวเบา" หรือ "ลมว่าว"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ไปจนถึงเดือนพฤษภาคม ในเดือนกุมภาพันธ์ มีนาคมและเมษายนอากาศเหนือภาคพื้นทวีปและประเทศไทยจะมีอุณหภูมิสูงขึ้น และอุณหภูมิ จะสูงกว่าอุณหภูมิเหนือพื้นน้ำอ่าวไทย จึงมีลมพัดจากอ่าวไทยขึ้นไปตามลุ่มน้ำเจ้าพระยา เรียกว่า "ลมตะเภา" ส่วนในเดือนเมษายนอุณหภูมิจะสูงที่สุด แต่บริเวณที่อยู่ใกล้ทะเล จะได้รับอิทธิพลของลมทะเล ซึ่งจะพัดแรงในตอนบ่ายถึงเย็น ทำให้อุณหภูมิลดลงของภาคลดความรุนแรงลง

อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 25.3 – 29.5 °เซลเซียส มีช่วงระหว่างเดือนพฤศจิกายน ถึง มกราคมเป็นเวลา 3 เดือน ที่มีอากาศเย็นสบาย นอกนั้นจะมีอากาศค่อนข้างร้อน

2.5 ทรัพยากรธรรมชาติ

ทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญของกรุงเทพและปริมณฑล มีทรัพยากรน้ำ และดิน

วัตถุประสงค์กำเนิดของดินในพื้นที่กรุงเทพและปริมณฑล เป็นพวกดินตะกอน ลำน้ำที่ถูกพัดพามาทับถมกัน ทั้งที่เป็นดินใหม่จนถึงค่อนข้างใหม่ ในตอนเหนือของพื้นที่ศึกษาตั้งแต่ดอนเมืองขึ้นไป เป็นดินตะกอนที่เกิดจากน้ำกร่อยพัดพามาทับถมกันอยู่ ดินจึงมีปฏิกิริยาเป็นกรดมาก จนถึงกรดจัดที่เรียกว่า ดินกรดซัลเฟต เนื้อดินเป็นพวกดินเหนียว

ในบริเวณปากแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำแม่กลองและบริเวณชายทะเลเป็นดินตะกอนที่น้ำทะเลพัดพามาทับถม เนื้อดินจึงมีเกลือเป็นองค์ประกอบ ดินมีปฏิกิริยาเป็นกลางหรือเป็นด่าง เนื้อดินมีลักษณะไม่แน่นอน มีทั้งดินเหนียว ดินทรายปนอยู่ ในบริเวณหาดหรือสันทรายเก่า ดินเป็นดินทราย บริเวณที่ราบลุ่มที่น้ำทะเลท่วมถึง เนื้อดินเป็นดินเหนียว ตามริมแม่น้ำส่วนใหญ่ใช้เป็นที่ตั้งบ้านเรือน และใช้ดินปลูกพืชผัก

การใช้ที่ดินในพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ถือครองทำการเกษตร 3,235,112 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 67 พื้นที่ไม่ได้จำแนก 1,613,719 ไร่ พื้นที่ป่าไม้ไม่ปรากฏ ส่วนใหญ่แล้วที่นา 1,747,081 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 36 มีมากในจังหวัดปทุมธานี และนครปฐม รองลงมาได้แก่ ไม้ผลและไม้ยืนต้น 478,136 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 10 มีมากในจังหวัดนครปฐมและปทุมธานี ที่เลี้ยงปศุสัตว์ 422,301 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 8.7 มีมากในจังหวัดนครปฐม

2.6 การปกครอง

กรุงเทพมหานครแบ่งการปกครอง ออกเป็น ๑๖ เขต ได้แก่ เขตพระนคร, ป้อมปราบศัตรูพ่าย, ปทุมวัน, สัมพันธวงศ์, บางรัก, ดุสิต, บางซื่อ, พญาไท, ราชเทวี, ยานนาวา, สาทร, บางคอแหลม, ห้วยขวาง, พระโขนง, ประเวศ, คลองเตย, บางกะปิ, บึงกุ่ม, ลาดพร้าว, บางเขน, จตุจักร, ดอนเมือง, มีนบุรี, หนองจอก, ลาดกระบัง, ธนบุรี, คลองสาน, บางกอกน้อย, บางพลัด, บางกอกใหญ่, ดลิ่งชัน, บางขุนเทียน, จอมทอง, ราษฎร์บูรณะ, ภาษีเจริญ, และหนองแขม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงสร้างการบริหารของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร มีฐานะเป็นนิติบุคคล เป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่นตามกฎหมาย ว่าด้วยระเบียบบริหารราชการทางแผ่นดินเป็นองค์การบริหารราชการซึ่งประกอบด้วย

สภากรุงเทพมหานครกับผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครที่มาจากการเลือกตั้งของประชาชน
สภากรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย สมาชิกสภา กรุงเทพมหานคร ที่มาจากการเลือกตั้งของประชาชนและอยู่ในตำแหน่งคราวละ 4 ปี

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร มาจากการเลือกตั้งของประชาชนโดยตรงและอยู่ในตำแหน่งคราวละ 4 ปี นับแต่วันเลือกตั้ง

ประชากร

กรุงเทพมหานคร 5,680,580 คน เป็นชาย 2,761,012 คน หญิง 2,919,368 คน เขตปริมณฑล 5,720,098 คน อัตราการเพิ่มประชากร 0.52 /ปี ประชากรมากที่สุด ที่เขตธนบุรี 184,131 คน ประชากรน้อยที่สุด เขตสัมพันธวงศ์ 56,925 คน ความหนาแน่นของประชากรโดยเฉลี่ย 3.621 คน/ตร.กม (ที่มา : สำนักนโยบายและแผนกรุงเทพมหานคร)

3. การศึกษาสภาพท้องถิ่นและปัญหาต่างๆของจังหวัดกรุงเทพมหานคร

1) ประวัติความเป็นมา

เมื่อแรกสร้างกรุงเทพ ฯ คงจะมีพื้นที่เฉพาะเขตกำแพงเมืองเท่านั้น คือ กำแพงเมืองยาวประมาณ ๗ กิโลเมตรด้านตะวันออกเลียบตามแนวคูเมืองที่ขุดแยกจากแม่น้ำเจ้าพระยาที่บางลำพู มาออกแม่น้ำเจ้าพระยาทางด้านทิศใต้ใกล้สะพานพุทธยอดฟ้าเรียกว่า คลองบางลำพู และคลองโองอ่าง ด้านตะวันตกใช้แม่น้ำเจ้าพระยา เป็นคูเมืองแต่ไม่ได้สร้างกำแพงเมืองเหมือนด้านตะวันออก รอยรอบกำแพงเมืองและริม แม่น้ำเจ้าพระยา มีป้อมอยู่ ๑๔ ป้อม มีประตูเมืองขนาดใหญ่ ๑๖ ประตู ประตูเมืองขนาดเล็ก ที่เรียกว่าช่องคูอีก ๔๗ ประตู เนื้อที่ในครั้งนั้นมีเพียง ๒,๑๖๓ ไร่ พื้นที่นอกกำแพงนั้นจะเป็นทุ่งนาผืนใหญ่สำหรับปลูกข้าว

กรุงเทพมหานคร คือราชธานี (เมืองหลวง) ของราชอาณาจักรไทยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก โปรดให้ สร้างขึ้นบนฝั่งซ้ายหรือฝั่ง ตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อประกาศพระองค์เป็น พระมหากษัตริย์พระองค์แรก แห่งพระราชวงศ์จักรี เมื่อ พ.ศ.๒๓๒๕ ได้มีพิธียกเสาหลักเมือง เมื่อวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ.๒๕๓๕ เวลา ย่ำรุ่ง ๔๕ นาที (๐๖.๔๕ น.) พระราชทานนามเมืองนี้ว่า "กรุงเทพมหานครบวรรัตนโกสินทร์ มหินทรฯ อยุธยา มหาดิลก ภูมรินทร์ราชธานี นุรีรมย์ อุดมนิเวศน์ มหาสถาน อมรพิมาน อวตารสถิต สักกะทัตติยะ วิษณุกรรมประสิทธิ์"

[สมัยรัชกาลที่ ๔ เปลี่ยนเป็น "กรุงเทพมหานครอมรรัตนโกสินทร์ ฯลฯ"]และต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเปลี่ยนคำว่า "บวรรัตนโกสินทร์" เป็น "อมรรัตน-โกสินทร์" จากนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาจนสมัยสมัยจอมพลถนอม กิตติขจร เป็นนายกรัฐมนตรี ได้รวมจังหวัดธนบุรีเข้าไว้ด้วยกันกรุงเทพฯ แล้วเปลี่ยนชื่อเป็น"กรุงเทพมหานคร" ณ.เมื่อวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๑๕



ภาพที่ 3.2 สัญลักษณ์ประจำจังหวัดกรุงเทพมหานครเป็นรูปพระอินทร์ทรงช้างเอราวัณ

2) ที่มาของเครื่องหมายกรุงเทพมหานคร

เมื่อเทศบาลกรุงเทพมหานครร่วมกับเทศบาลนครธนบุรีจัดเป็นรูปแบบเทศบาลนครหลวงขึ้น ทางเทศบาลนครหลวงได้จัดตั้งคณะกรรมการพิจารณาเครื่องหมายของเทศบาลนครหลวงขึ้น คณะกรรมการได้พิจารณาว่าความหมายของพระอินทร์ทรงช้างเอราวัณ ของพลเอก สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ นั้น เป็นความหมายของการบำเพ็ญกุศลบำรุงสุขแก่ท้องถิ่นอย่างเหมาะสมยิ่ง สำหรับภาพเครื่องหมายถ้าจะขออนุญาตจำลองภาพสี่พระหัตถ์ของพลเอก สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ ซึ่งได้ทรงเขียนทูลเกล้าถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวาระดีดี 60 พรรษาของพระองค์ อันเป็นภาพพระอินทร์ทรงช้างเอราวัณทรงเครื่องด้านหน้า ซึ่งเป็นภาพซึ่งเขียนได้ยาก กอปรด้วยศิลปกรรมที่ยอดเยี่ยมก็จะเหมาะสมยิ่งขึ้น ท่านพยานได้อนุมัติให้จำลองไปเป็นเครื่องหมาย เพื่อให้สัมพันธ์กับความหมายที่พระองค์ท่านได้ประทานไว้แต่ก่อน เครื่องหมายของเทศบาลนครหลวงจึงมีภาพจำลองของพลเอก สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ เป็นหลัก เนื่องจากเป็นภาพลายเส้น จึงได้ใส่ลายก่อนเมฆให้เห็นชัดว่าอยู่บนสวรรค์ เพราะภาพเดิมเป็นภาพสีฟ้าจางๆ ซึ่งทำลายเส้นได้ยาก และได้ใช้คำเทศบาลนครหลวงกำกับไว้ และมีเส้นรัศมีห่างรอบๆ ทั้งซ้ายขวาของภาพพระอินทร์

- สัญลักษณ์พระอินทร์

ตราสัญลักษณ์พระอินทร์ทรงช้างเกี่ยวข้องกับกรุงเทพมหานคร อาจเป็นเพราะกรุงเทพฯ เป็นเมืองเทวลาของพระอินทร์ ดังปรากฏตามชื่อเมืองซึ่งรัชกาลที่ 1 ทรงพระราชทานนามว่า "กรุงเทพมหานครอมรรัตนโกสินทร์" ก็คือ โกลี สนธิกับ อินทร์ ซึ่งหมายถึงพระอินทร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาเหตุที่ยกกรุงเทพฯ เป็นเมืองพระอินทร์สันนิษฐานว่า เพราะคำว่า “รัตนโกสินทร์” คือ แก้วของพระอินทร์ อันได้แก่ พระพุทธมหามณีรัตนปฏิมากร(พระแก้วมรกต) ซึ่งมีสีเขียวเหมือนกายของพระอินทร์ เมืองของพระแก้วมรกตจึงเป็นเมืองของพระอินทร์

รูปพระอินทร์ที่เป็นตรากรุงเทพมหานครนั้น ถือวชิราวุธหรืออาวุธที่เป็นสายฟ้า เป็นอาวุธประจำพระองค์ ทั้งนี้เพราะพระอินทร์มีหน้าที่ขับไล่ประหารอสูรหรือฤๅษีที่ทำความผิดมั่วแก่โลก กล่าวคือ เมื่อฤๅษีบำเพ็ญตะบะจนโลกมืดมัว ผ่นไม้ตกตามฤดูกาล พระอินทร์จะทรงใช้สายฟ้า หรือใช้นางอัปสรไปยั่วชวนทำลายตะบะฤๅษี ผ่นก็จะตกท้องฟ้าแจ่มใส เกิดแสงสว่างและความชุ่มชื้นดั้งเดิม ดังนั้นรูปพระอินทร์ทรงช้างเอราวัณบนก้อนเมฆจึงมีความหมาย ในการบำบัดทุกข์บำรุงสุขแก่ปวงประชา

3.1.1 สถานที่ตั้งโครงการ

โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ตั้งอยู่เลขที่ 2 ซอยกัปตันบุช ถนนเจริญกรุง แขวงสี่พระยา เขตบางรัก จังหวัด กรุงเทพฯ รหัสไปรษณีย์ 10500 ตั้งอยู่บนริมฝั่งด้านตะวันออกของแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นศูนย์กลางย่านธุรกิจที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ ระหว่าง เขวราช และ สีลม



ภาพที่ 3.3 แสดงภาพทัศนียภาพของโครงการเมื่อนั่งจากด้านของท่าเรือคลองสาน

ด้านทิศเหนือ	ติดกับ	ติดต่อกับ โรงแรมRiver City
ด้านทิศใต้	ติดกับ	ทิศใต้ติดกับตึกหรรษาทันสมัยเขียว
ด้านทิศตะวันออก	ติดกับ	ทิศตะวันออกเป็นอาคารพานิชย์สูง 4 ชั้น
ด้านทิศตะวันตก	ติดกับ	ทิศตะวันตกหันหน้าสู่แม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งตรงข้ามท่าเรือคลองสาน



ภาพที่ 3.4 แสดงสถานที่ตั้งโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.5 แสดงทางทิศเหนือติดต่อ
โรงแรมRiver City และทำนน้ำสี่พระยา



ภาพที่ 3.6 แสดงทางทิศใต้ติดต่อดึกหรุหรธา
ทันสมัยสี่เขี้ยว



ภาพที่ 3.7 แสดงทางทิศตะวันออกติดต่อ
กับอาคารพาณิชย์สูง 4 ชั้น

ภาพที่ 3.8 แสดงทางทิศตะวันตกหันหน้าสู่
แม่น้ำเจ้าพระยา

3.1.2 การเดินทางเข้าสู่โครงการ
การเข้าถึงโครงการเข้าถึงได้ 2 วิธี คือ

1. ทางรถยนต์ เส้นทางหลักคือ

- จากถนนสุรวงศ์เลี้ยวขวาที่แยกสุรวงศ์ ตรงไปเลี้ยวซ้ายเข้าซอยกับคันนุช เข้าถึงโครงการ
- จากถนนสี่พระยาเลี้ยวซ้ายที่แยกสี่พระยา ตรงไปเลี้ยวขวาเข้าซอยกับคันนุช เข้าถึงโครงการ
- จากถนนเจริญกรุงข้ามสะพานทิพย์เสถียร เลี้ยวขวาตรงไป ถึงแยกสี่พระยาเลี้ยวขวา เข้าถึง

โครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. การเดินทางทางน้ำ คือ

- ขึ้นเรือ ต่วนเจ้าพระยา คันสายทำน่านนทบุรี-ไปสิ้นสุดที่ราชสิงขร นั่งมาลงท่าเรือสี่พระยา เข้าถึงโครงการ

- เรือข้ามฟากมาจากท่าเรือคลองสาน ปลายทางท่าเรือสี่พระยา เข้าถึงโครงการ

3.2 การศึกษาลักษณะทางสถาปัตยกรรมของอาคาร

3.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ

เนื่องจากลักษณะที่ตั้งโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส อยู่ใจกลางเมืองและตัวอาคารตั้งอยู่ติดถนนจึงค่อนข้างที่จะได้รับผลกระทบในเรื่องเสียงและฝุ่นละออง

ดังนั้นตัวอาคารจึงถูกออกแบบเป็นแบบปิด เพื่อป้องกันเสียงรบกวนและฝุ่นละอองจากภายนอกอาคาร ส่วนภายในอาคารเป็นระบบปรับอากาศทั้งหมด

3.2.2 ลักษณะอาคาร

โครงการโรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส ลักษณะทางสถาปัตยกรรมโครงสร้างเป็นอาคารคอนกรีตเสริมเหล็กตัวอาคารสูง 28 ชั้นมีลักษณะเป็นรูปตัว “ Y ” เพื่อให้ห้องพักแขกทุกห้อง หันออกสู่ม่าน้ำเจ้าพระยา ทำให้สามารถมองเห็นทิวทัศน์อันงดงามของแม่น้ำ ฯ ได้อย่างชัดเจน ตัวอาคารแบ่งเป็น 2 แบบ ดังนี้

ลักษณะอาคารแบบที่ 1 เป็นอาคารที่เป็นส่วนรับรองแขกทั้งหมด ตัวอาคารมีลักษณะเป็นรูปตัว “ Y ” สูง 28 ชั้นภายในมีบริการต่างๆ อย่างครบถ้วนมีจำนวนห้องพักรวม 416 ห้อง ทางด้านทิศเหนือมีทางเชื่อมติดต่อกับ โรงแรม River City ที่ชั้น 1

ลักษณะอาคารแบบที่ 2 เป็นส่วนที่มีการต่อเติมจากตัวอาคารเดิมส่วนต่อเติมมีลักษณะเป็นอาคารทรงไทยประยุกต์ทำจากไม้ บริเวณชั้น 1-3

- บริเวณชั้น G จัดให้เป็นบาร์ริมน้ำบริการเครื่องดื่มพร้อมอาหารว่าง ชมพระอาทิตย์ตกดิน
- บริเวณชั้น 1 อาคารทรงจั่ว หลังคา 2 ชั้น ตกแต่งแบบไทยประยุกต์ร้านอาหารไทย ธาราทอง บริการอาหารไทย
- บริเวณชั้น 2 ศาลาแบบไทยประยุกต์ถูกดัดแปลงเป็น สปา โดยเป็นการนวดแผนไทย

3.2.3 การแบ่งลักษณะการบริการของอาคาร แบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

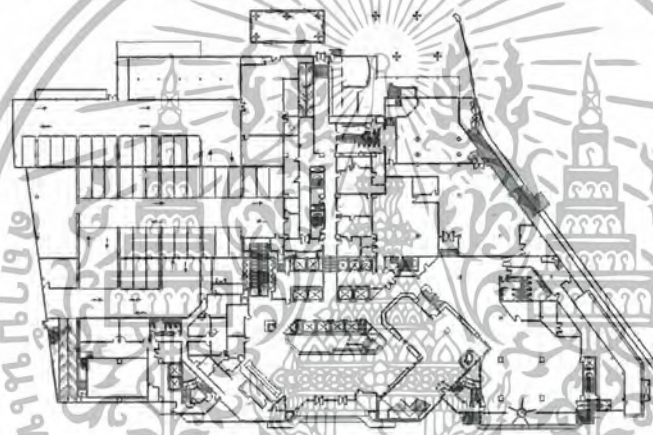
1) ส่วนบริการ เริ่มตั้งแต่ชั้นที่ G ถึงชั้นที่ 3 ซึ่งประกอบไปด้วย LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE , COFFEE SHOP RESTAURANT , BUSINESS CENTER , BANQUET , FITNESS & SPA , SHOP , ฯลฯ

2) ส่วนห้องพัก เริ่มตั้งแต่ชั้นที่ 4 จนถึงชั้นที่ 28 ซึ่งเป็นชั้นสูงสุด

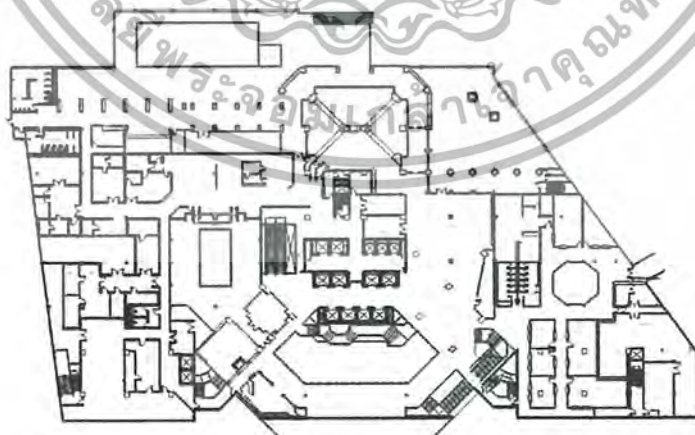
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.9 แสดงผังบริเวณ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส

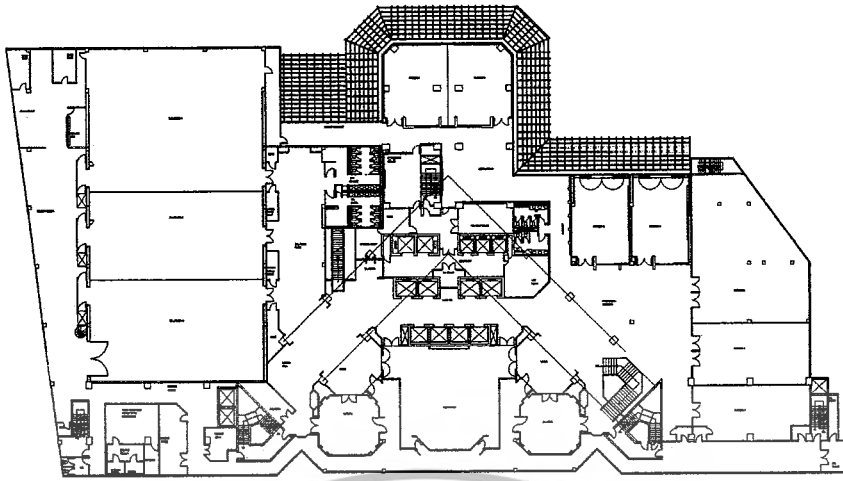


ภาพที่ 3.10 แสดงผังบริเวณ ชั้น G ส่วนต้อนรับ ลงทะเบียน ร้านอาหารนานาชาติ บาร์ เครื่องดื่ม ร้านอาหารริมน้ำ ฯ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส

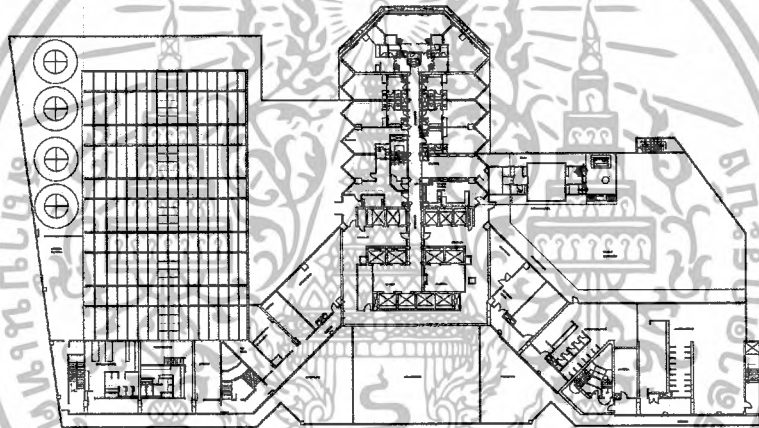


ภาพที่ 3.11 แสดงผังบริเวณ ชั้น 1 บริการอินเทอร์เน็ต ฟิตเนส สระว่ายน้ำ ร้านอาหาร ร้านค้า ฯ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส

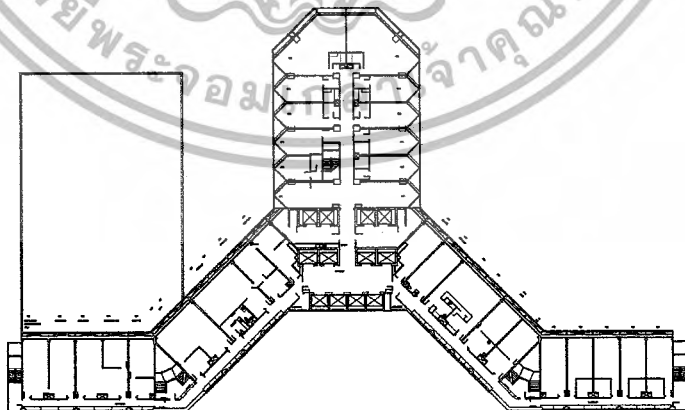
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.12 แสดงผังบริเวณ ชั้น 2 ให้บริการห้องจัดเลี้ยง-สัมมนา โรงแรมรอยัล ออคิด เซารัตน์ และทาวเวอร์ส

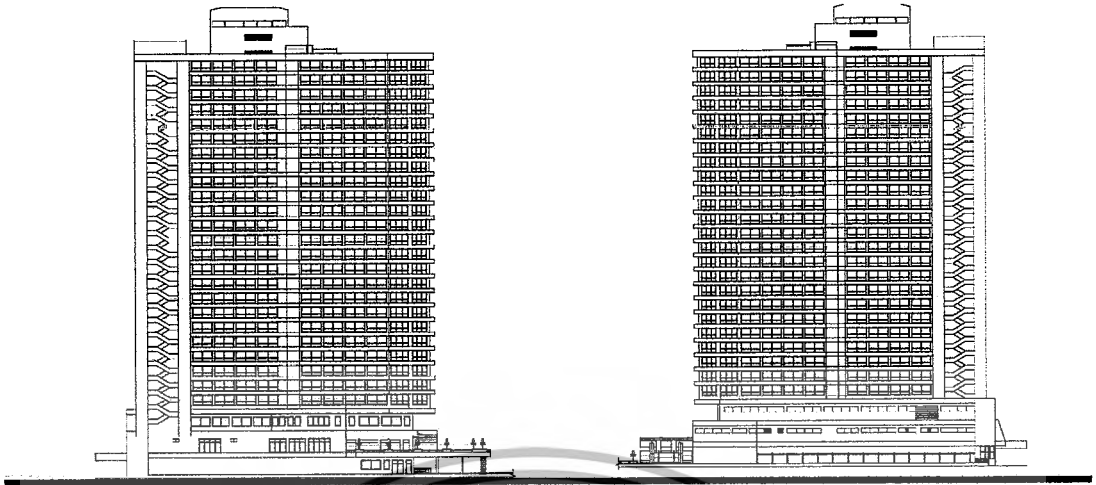


ภาพที่ 3.13 แสดงผังบริเวณ ชั้น 3 ส่วนของสปา โรงแรมรอยัล ออคิด เซารัตน์ และทาวเวอร์ส



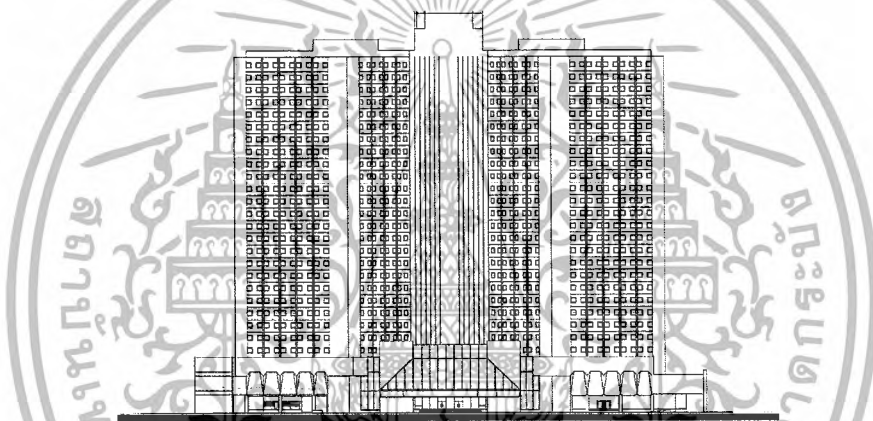
ภาพที่ 3.14 แสดงผังบริเวณ ชั้น 4-22 โรงแรมรอยัล ออคิด เซารัตน์ และทาวเวอร์ส ชั้นที่4-28 จะเป็นห้องพักแขกทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

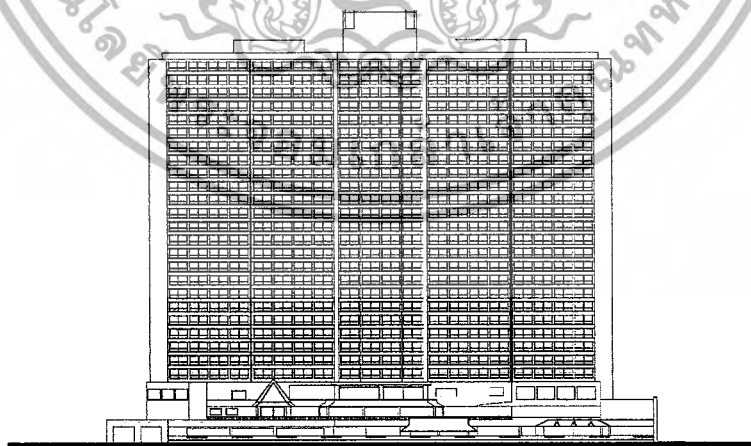


ภาพที่ 3.15 แสดงรูปด้านอาคารทางทิศเหนือ

ภาพที่ 3.16 แสดงรูปด้านอาคารทางทิศใต้



ภาพที่ 3.17 แสดงรูปด้านอาคารทางทิศตะวันออก



ภาพที่ 3.18 แสดงรูปด้านอาคารทางทิศตะวันตก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.4 การศึกษาสภาพแวดล้อมเดิมภายในโครงการ

จากการนำเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการปรับปรุงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ดังนั้นการศึกษาสภาพแวดล้อมเดิมภายในโครงการจึงมีความสำคัญ เป็นอย่างมากในการนำรายละเอียดที่ได้จากการศึกษาปัญหาที่พบภายในโครงการ เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไขในส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

- 1) ส่วนโถงต้อนรับ (MAIN LOBBY)
- 2) ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)
- 3) คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
- 4) ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)
- 5) ร้านอาหารอิตาเลียน
- 6) ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINESS CENTER)
- 7) ห้องบอลรูม (BALL ROOM)
- 8) ห้องประชุม/สัมมนา (FUNCTION ROOM)
- 9) ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE)
- 10) ห้องพักแขก (GUEST ROOM)
 - ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)
 - ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)
 - ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

สรุป ปัญหาภายในโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข

-**ปัญหาเรื่องลักษณะอาคาร** เนื่องจากโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ตั้งอยู่ในย่านธุรกิจ การจราจรทั้งทางบกและทางน้ำ ค่อนข้างส่งผลกระทบต่อในหลายด้านกับตัวอาคาร แต่เนื่องจากตัวอาคารถูกออกแบบให้เป็นลักษณะอาคารแบบปิดจึงไม่ส่งผลกระทบต่อ

-**ปัญหาเรื่องการจัดวางผัง** ในส่วน โถงต้อนรับจำนวนพักคอยยังไม่สามารถตอบสนองการให้บริการได้ ในส่วนของบริการอาหารเครื่องดื่มค่อนข้างแน่นขาดความคล่องตัวในการให้บริการ

-**ปัญหาเรื่องทางสัญจร** พบมากในส่วนของบริการอาหารเครื่องดื่มเนื่องจากมีจำนวนเฟอร์นิเจอร์ที่หนาแน่นส่งผลให้ทางสัญจรแคบ

-**ปัญหาเรื่องการออกแบบตกแต่งภายใน** ภาพลักษณ์ของทางโรงแรมยังไม่ชัดเจนและเริ่มล้าสมัย ทั้งยังทรุดโทรมจากกาลเวลา

-**ปัญหาเรื่องแสงสว่าง** ในบางส่วนมีแสงสว่างน้อย ทำให้บรรยากาศค่อนข้างอึดอัดและบางส่วนชำรุดไม่สามารถใช้งานได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ปัญหาเรื่องวัสดุ วัสดุบางส่วนไม่เหมาะสมกับการใช้งานทั้งยังดูแลรักษาลำบากและเริ่มทรุดโทรม

-ปัญหาเรื่องเฟอร์นิเจอร์ การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์รูปแบบไม่น่าสนใจ ตัวเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันก็เริ่มทรุดโทรม

แนวทางการแก้ไขปรับปรุง

- ศึกษาข้อมูลการออกแบบโรงแรม ความสัมพันธ์การให้บริการให้เหมาะสมแก่การใช้งาน
- ศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้บริการและผู้รับ การศึกษาคำนวณที่นั่งส่วนต่างให้เหมาะสมเพื่อเพิ่มความคล่องตัวในทางสัญจร

- ศึกษาสถาปัตยกรรมไทย เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบ สร้างภาพลักษณ์ที่ชัดเจน
- ศึกษาเรื่องงานระบบภายในโรงแรมเพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงให้เหมาะสมกับการใช้งาน
- ศึกษาข้อมูลวัสดุในปัจจุบันเพื่อนำมาใช้ในการออกแบบให้เกิดความทันสมัยและน่าสนใจ
- ศึกษาข้อมูลรูปแบบเฟอร์นิเจอร์ที่น่าสนใจ และเหมาะสมกับการให้บริการ

3.3 การศึกษาระบบการดำเนินงานบุคลากรและอัตรากำลังคนในโรงแรม

ธุรกิจโรงแรม เป็นธุรกิจที่ดำเนินการตลอดเวลา 24 ชั่วโมง และตลอด 7 วัน ไม่มีวันหยุด ในการบริหารงานและการบริการของผู้บริหารและพนักงานจึงต้องปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ เช่นเดียวกันกับโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ซึ่งการดำเนินงานและการบริการภายในธุรกิจโรงแรมมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมประเภทหนึ่งที่ไม่สามารถดำเนินการคนเดียวได้ ฉะนั้นจึงต้องมีผู้รับผิดชอบในหน้าที่ที่แตกต่างกันไป โดยเจ้าของโรงแรมมีหน้าที่ดูแลกิจการทั้งหมด และมีผู้จัดการฝ่ายต่างๆเป็นผู้ช่วย ตลอดจนมีบุคลากรที่ได้รับการฝึกฝนอบรมดูแลเอาใจใส่ให้มีมาตรฐานในการปฏิบัติงาน โดยเฉพาะการให้บริการเป็นสิ่งสำคัญ โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ได้แบ่งสายงานเป็น 4 ส่วนใหญ่ๆ ดังนี้

3.3.1 ส่วนบริการห้องพัก จะแบ่งออกเป็น 4 ฝ่าย ดังนี้

1) ฝ่ายบริการห้องพัก

งานบริหารห้องพัก เริ่มขอรับข้อมูลของงานตั้งแต่มีการรับจองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การส่งแขกถึงห้องพัก การทำความสะอาดและจัดห้องพักเมื่อแขกออกจากห้องการให้บริการวักริด เสื้อผ้า และผ้าต่างๆ ที่ใช้ในกิจการโรงแรม การจัดเปลี่ยนผ้าปูที่นอน ปลอกหมอน และรวมลงการจัดระเบียบและทำความสะอาดพื้นที่สาธารณะทั้งหมดนี้อยู่ในความรับผิดชอบของ รองผู้จัดการทั่วไป ฝ่ายห้องพัก โดยมีผู้ช่วยที่สำคัญ 2 ตำแหน่งคือ ผู้จัดการส่วนหน้า และแม่บ้าน

2) ฝ่ายบริหารห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานบริหารห้องอาหาร เริ่มขอจ่ายของงานตั้งแต่การรับจองห้องอาหาร และห้องจัดเลี้ยงจากลูกค้า การสั่งอาหารดิบ และตรวจรับอาหารดิบจากร้านค้า การปรุงอาหาร และควบคุมรสชาติ การตรวจเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงและการรับประทานอาหารการล้าง และการทำความสะอาดเครื่องมือต่างๆ การจัดเก็บเศษอาหาร จัดวางดนตรีเข้ามาเล่นตามกำหนดเวลาในห้องอาหารต่างๆ รองผู้จัดการทั่วไป ฝ่ายห้องอาหาร โดยมีผู้ช่วยที่สำคัญ ได้แก่ ผู้จัดการห้องอาหารแต่ละห้อง และหัวหน้าก๊ัก

3) ฝ่ายตรวจสอบและควบคุม

งานตรวจสอบและควบคุมเป็นหน่วยงานที่จัดตั้งเพื่อควบคุมงานบริหารห้องพักและห้องอาหารให้สามารถดำเนินงานไปได้อย่างมีประสิทธิภาพและอยู่ในระเบียบที่ฝ่ายอำนวยการได้วางไว้ อีกทั้งดำเนินการแก้ปัญหาซึ่งเกิดจากการทำงานไม่ประสานกันระหว่างฝ่ายห้องพักและห้องอาหาร โดยที่งานบริหารบัญชีอยู่ในส่วนความรับผิดชอบของงานตรวจสอบและควบคุม ทำให้หน่วยงานนี้สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆ และแจ้งให้ผู้บริหารฝ่ายอื่นทราบผลการดำเนินงานของหน่วยงานนั้นๆ ในรูปของตัวเลขทางบัญชี งานทั้งหมดนี้อยู่ในความรับผิดชอบของ ผู้อำนวยการฝ่ายควบคุมและตรวจสอบ โดยขึ้นตรงต่อกรรมการผู้จัดการและไม่ต้องรับคำสั่งจากผู้จัดการทั่วไปแต่ไม่มีอำนาจสั่งงานฝ่ายบริหารห้องพัก หรือห้องอาหาร ทั้งนี้เพื่อผลในการตรวจสอบและเป็นการให้ข้อมูลในการบริหาร ตำแหน่งผู้อำนวยการฝ่ายควบคุมและตรวจสอบผู้ช่วยที่สำคัญ 3 ตำแหน่ง

1. สมุหบัญชี
2. เหมรัญญิก
3. ผู้ตรวจสอบภายใน

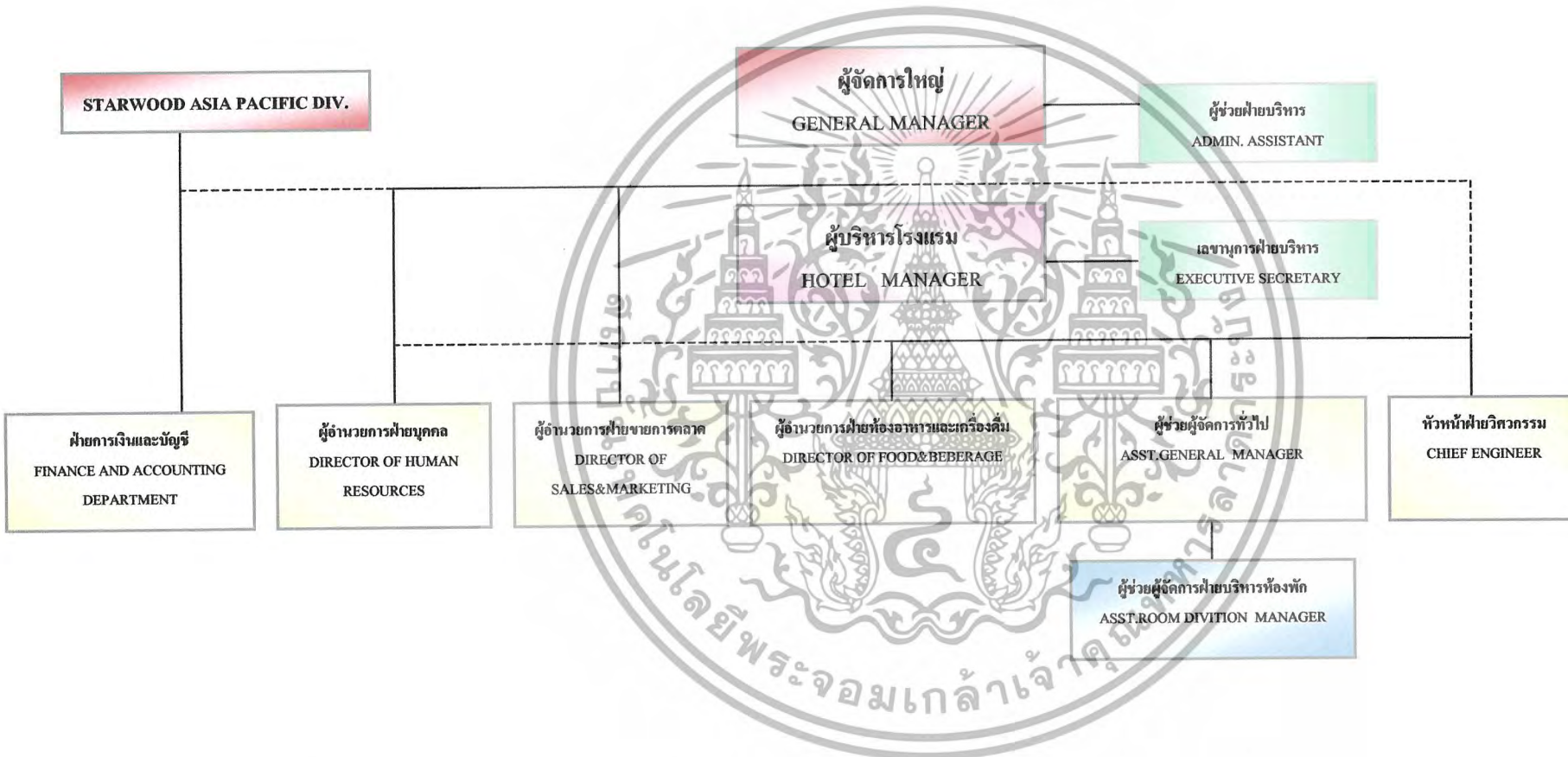
4) งานบริหารทั่วไป

เป็นงานที่นอกเหนือจากความรับผิดชอบของทั้ง 3 ฝ่ายที่กล่าวมาแล้วข้างต้นจะขึ้นโดยตรงกับผู้จัดการทั่วไป ได้แก่

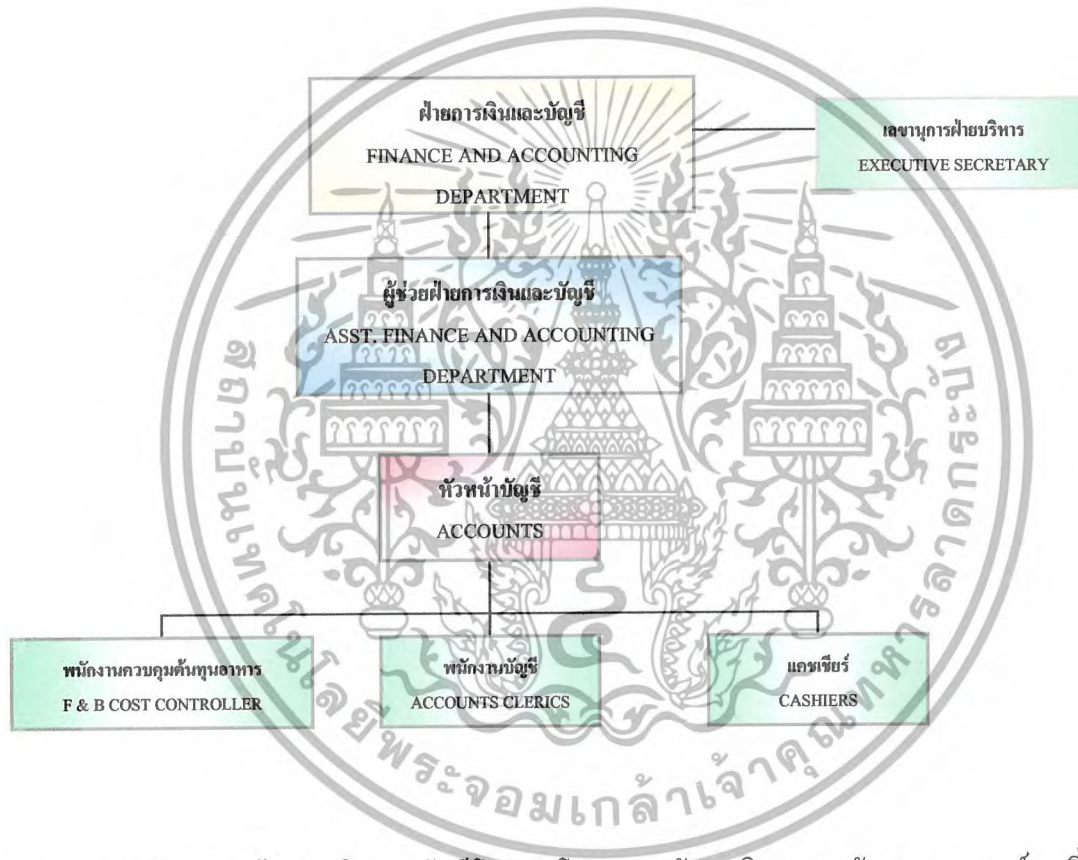
1. งานบริหารงานบุคคล รับผิดชอบโดยผู้จัดการฝ่ายบุคคล
2. งานส่งเสริมการขายและ โฆษณาประชาสัมพันธ์ รับผิดชอบโดยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์
3. งานการตลาดและนโยบายบริหารการตลาด รับผิดชอบโดยผู้จัดการฝ่ายการตลาด
4. งานซ่อมบำรุง รับผิดชอบโดยแผนกช่าง
5. งานรักษาความปลอดภัย รับผิดชอบโดยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย
6. งานธุรการทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

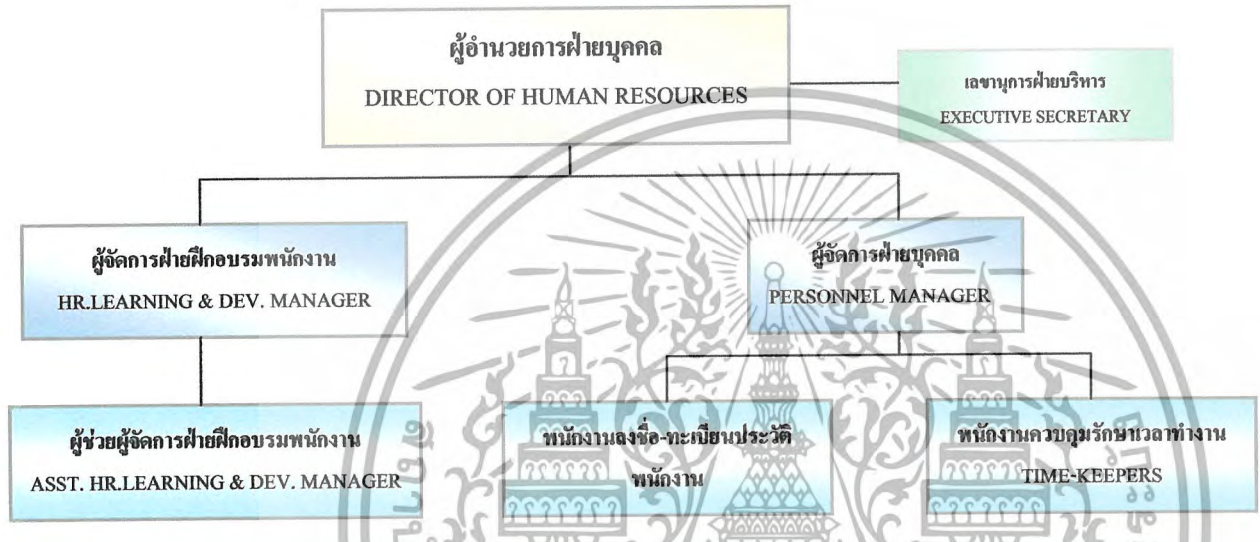
สายงานบริหาร โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส แบ่งได้ดังนี้



แผนภูมิที่ 3.1 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบริหาร โรงแรมโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ที่พระยากรุงเทพฯ



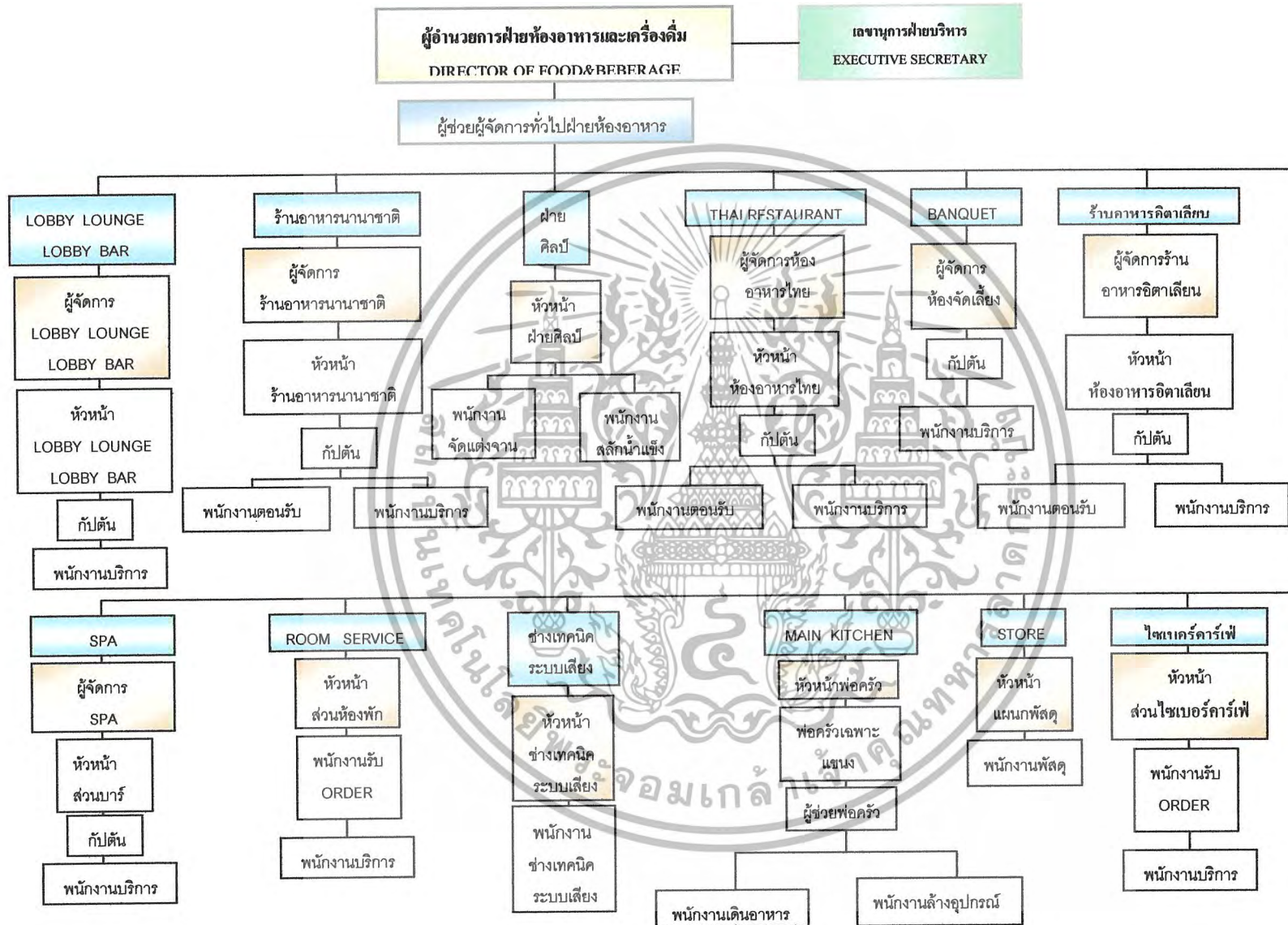
แผนภูมิที่ 3.2 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายการเงินและบัญชีโรงแรมโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ที่พระยากรุงเทพฯ



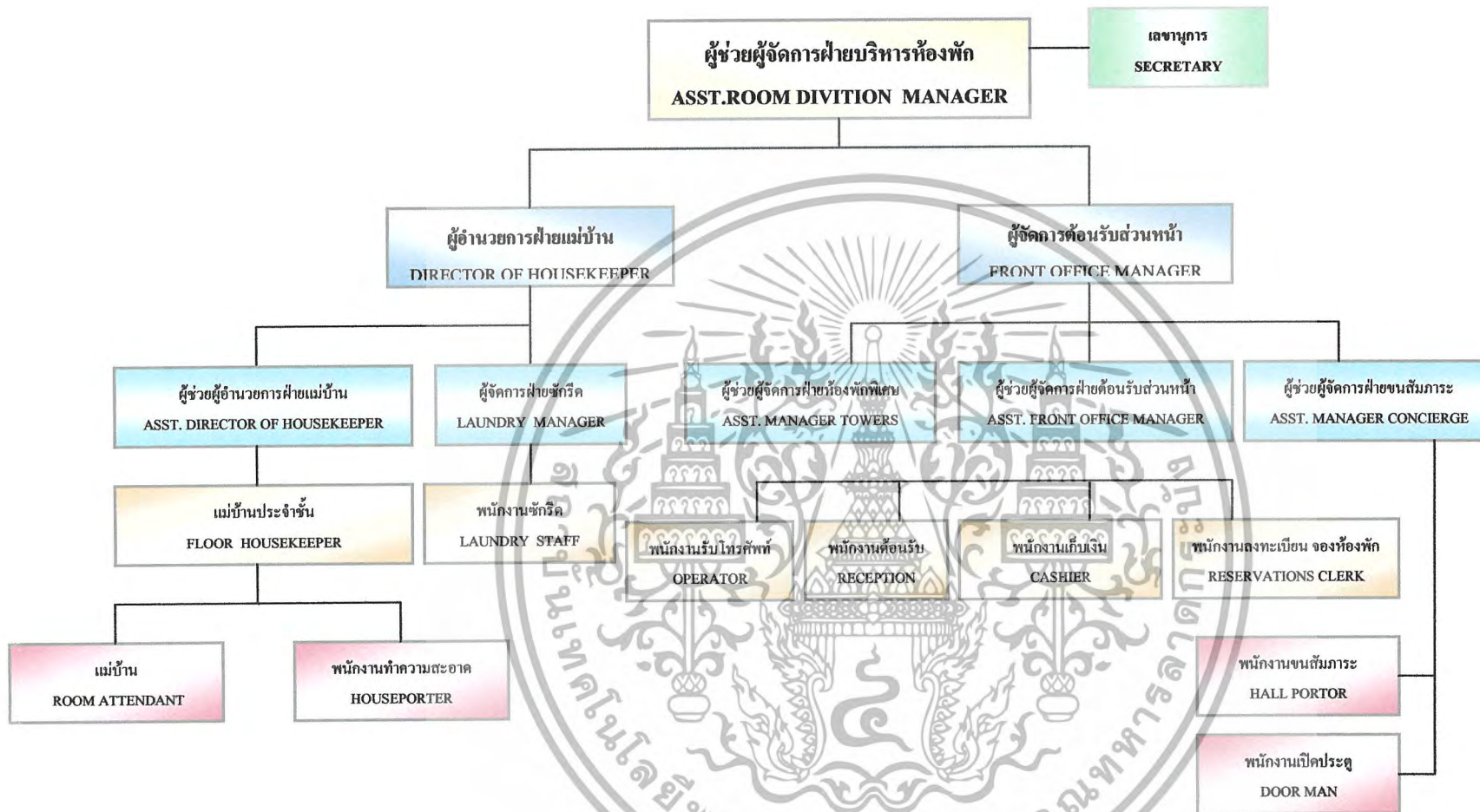
แผนภูมิที่ 3.3 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบุคคล โรงแรมโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ที่พระยากรุงเทพฯ



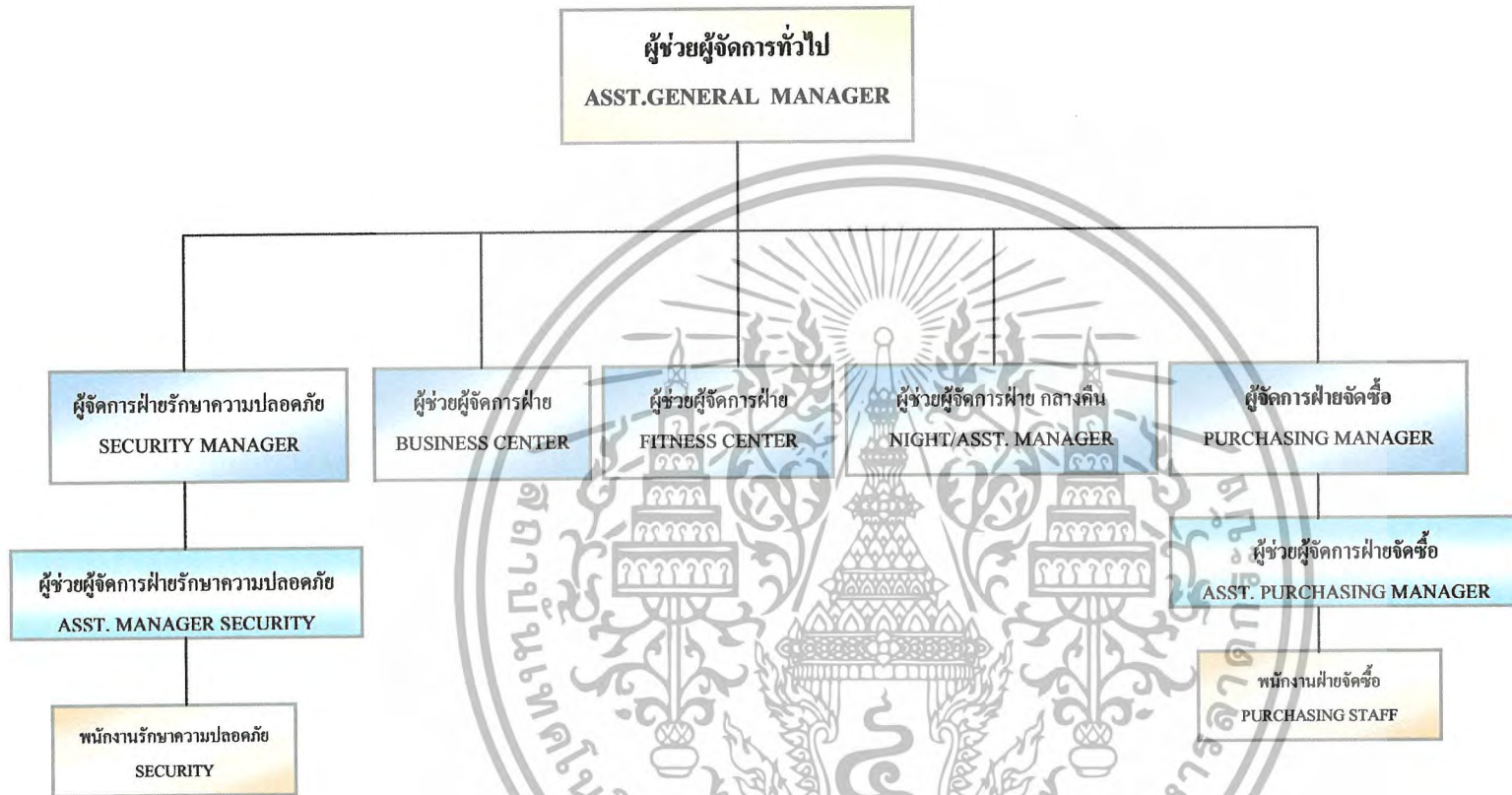
แผนภูมิที่ 3.4 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายขายและการตลาดโรงแรมโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส สีพระยากรุงเทพฯ



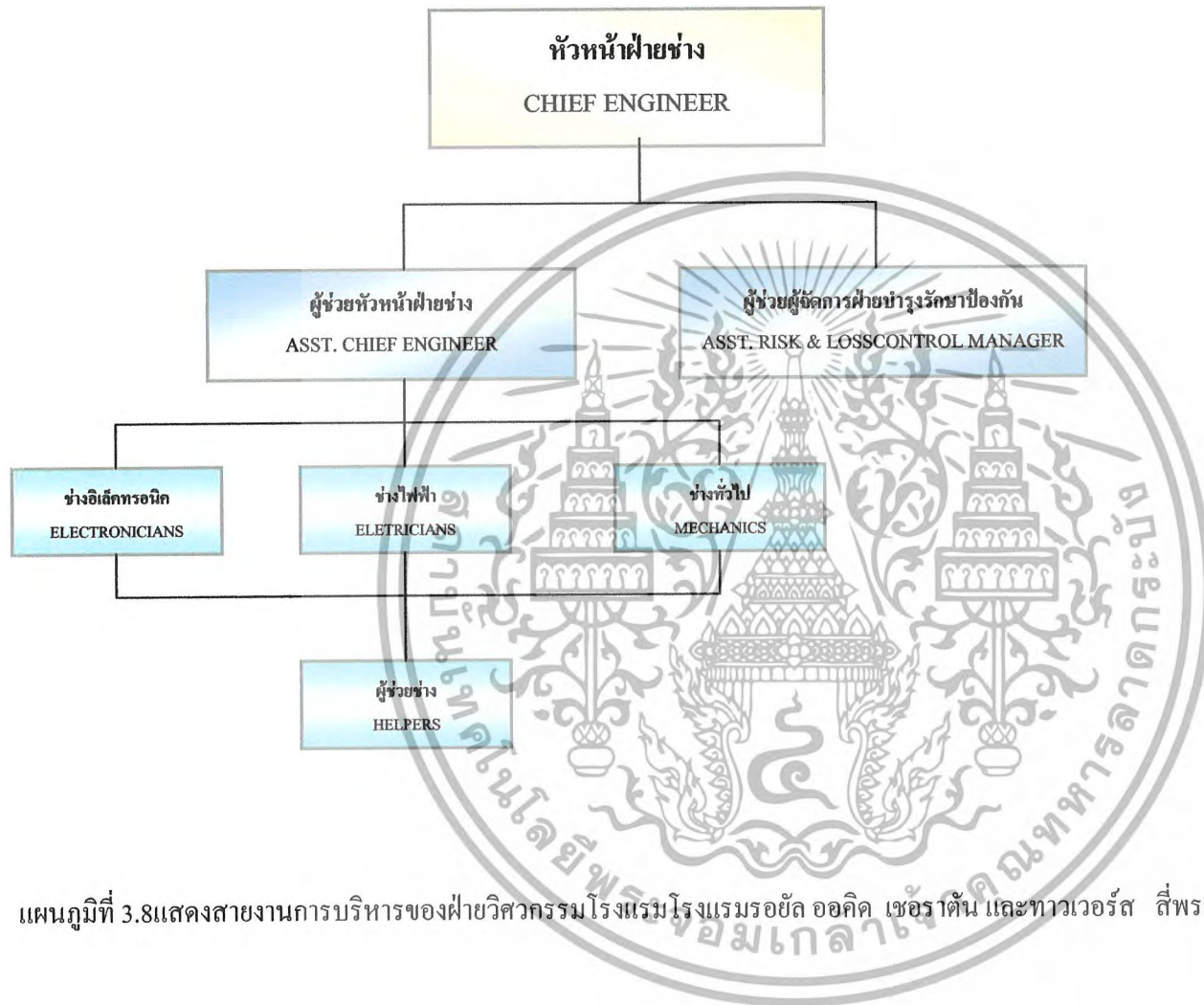
แผนภูมิที่ 3.5 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายห้องอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส สีพระยากรุงเทพฯ



แผนภูมิที่ 3.6 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบริหารห้องพัก โรงแรม โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส สีพระยากรุงเทพฯ



แผนภูมิที่ 3.7 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายบริหารงานทั่วไป โรงแรมโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ที่พระยากรุงเทพฯ



แผนภูมิที่ 3.8 แสดงสายงานการบริหารของฝ่ายวิศวกรรม โรงแรม โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ที่พระยากรุงเทพฯ

ตารางที่ 3.1 แสดงอัตรากำลังของแต่ละฝ่ายของโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
ฝ่ายบริหาร	ผู้จัดการใหญ่ ผู้บริหารโรงแรม ผู้ช่วยฝ่ายบริหาร เลขานุการฝ่ายบริหาร รวมฝ่ายบริหาร	1 1 3 2 7	(รอบกลางคืน 1 คน)
ฝ่ายการเงินและบัญชี Finance and Accounting Department 1. แผนกแคชเชียร์ 2. แผนกตรวจสอบรายได้ 3. แผนกควบคุมต้นทุน อาหารและเครื่องดื่ม	ผู้อำนวยการฝ่ายการเงินและบัญชี ผู้ช่วยฝ่ายการเงินและบัญชี เลขานุการ ผู้จัดการฝ่ายบัตรเครดิต แคชเชียร์ส่วนหน้า แคชเชียร์ส่วนบริการส่วนต่างๆ หัวหน้าแผนกตรวจสอบรายได้ พนักงานตรวจสอบรายได้ หัวหน้าแผนกควบคุมต้นทุนอาหาร และเครื่องดื่ม พนักงานควบคุมต้นทุนอาหาร และ เครื่องดื่ม รวมพนักงานฝ่ายบัญชีและการเงิน	1 1 1 1 2 16 1 4 1 2 30	(2 ผลัด)
ฝ่ายบุคคล Personal Department	ผู้อำนวยการฝ่ายบุคคล เลขานุการ ผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมพนักงาน ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมพนักงาน ผู้จัดการฝ่ายบุคคล พนักงานลงชื่อ/ทะเบียนประวัติ พนักงาน พนักงานควบคุมรักษาเวลาทำงาน รวมพนักงานฝ่ายบุคคล	1 1 1 6 1 2 1 13	
ฝ่ายขายและการตลาด Sale & Marketing Department 1. ส่วนการขาย	ผู้อำนวยการฝ่ายขายและการตลาด เลขานุการ ผู้บริหารงานฝ่ายขาย และ การตลาด หัวหน้าส่วนการขาย พนักงานฝ่ายขาย และการตลาด พนักงานจองและประสานงานทัวร์	1 1 1 1 24 2	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 แสดงอัตรากำลังของแต่ละฝ่ายของโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
2. ส่วนโฆษณา	พนักงานฝ่ายจัดเลี้ยง/ ประชุมสัมมนา	30	
	หัวหน้าส่วนโฆษณา และประชาสัมพันธ์	1	
	ผู้ช่วยหัวหน้า /เจ้าหน้าที่ ประชาสัมพันธ์	5	
3. ส่วนสันทนการ	เจ้าหน้าที่ส่วนออกกำลังกาย&สปา	4	
	พนักงานต้อนรับ และบริการ	12	
	รวมพนักงานฝ่ายขายและการตลาด	82	
ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม Food & Beverage Department	ผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	1	ฝ่ายบริการห้องอาหาร
	เลขานุการ	1	แบ่งส่วนบริการออกเป็น
1. ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไปฝ่ายห้องอาหาร	1	
	ผู้จัดการส่วนบริการ	8	1. LOBBY LOUNGE
	หัวหน้าส่วนบริการ	8	2. ร้านอาหารนานาชาติ
	พนักงานต้อนรับ	8	3. ร้านอาหารไทย
	พนักงานบริการ	48	4. ร้านอาหารอิตาเลียน
	พนักงานบาร์เทนเดอร์	19	5. BANQUET
	พนักงานห้องพัก	8	6. สปา
2. ส่วนตกแต่งอาหาร	หัวหน้าฝ่ายศิลป์	1	7. ROOM SERVICE
	พนักงานจัดแต่งจาน	42	8. ไชเบอร์คาร์เฟ่(ศูนย์บริการด้านธุรกิจ)
	พนักงานสลักน้ำแข็ง	1	
	หัวหน้าช่างเทคนิคระบบเสียง	1	
	พนักงานเทคนิคระบบเสียง	4	
3. ส่วนครัว	หัวหน้าพ่อครัว	4	
	พ่อครัวเฉพาะแขนง	12	ครัวจัดเป็น 4 แขนง
	ผู้ช่วยพ่อครัว	60	1. ครัวสากล
	พนักงานขนของ	8	2. ครัวไทย
	พนักงานล้างอุปกรณ์	28	3. ครัวเย็น
	หัวหน้าแผนกพัสดุ	1	4. ครัวเบเกอรี่
	พนักงานพัสดุ	5	
	รวมพนักงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	269	
ฝ่ายบริหารทั่วไป	ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป	1	
1.ฝ่ายรักษาความปลอดภัย	ผู้จัดการฝ่ายรักษาความปลอดภัย	1	
	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายรักษาความปลอดภัย	2	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 แสดงอัตรากำลังของแต่ละฝ่ายของโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
2.ฝ่ายBUSINESS CENTER	พนักงานรักษาความปลอดภัย	20	(3ผลัด)
	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่าย BUSINESS CENTER	2	
3.ฝ่ายFITNESS CENTER	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายFITNESS CENTER	2	
4.ฝ่ายกลางคืน	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่าย กลางคืน	1	
5.ฝ่ายจัดซื้อ	ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ	1	
	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ	2	
	พนักงานฝ่ายจัดซื้อ	5	
	รวมพนักงานฝ่ายบริหารงานทั่วไป	37	
ฝ่ายบริหารห้องพัก	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริหารห้องพัก	1	
	เลขานุการ	1	
1.ฝ่ายบริการส่วนหน้า	ผู้จัดการต้อนรับส่วนหน้า	1	
1.1 เคา์นเคอร์ส่วนหน้า	ผู้ช่วยผู้จัดการต้อนรับส่วนหน้า	1	
	พนักงานรับโทรศัพท์	9	(3ผลัด)
	พนักงานต้อนรับ	3	(3ผลัด)
	พนักงานเก็บเงิน	3	(3ผลัด)
	พนักงานลงทะเบียน จองห้องพัก	6	(3ผลัด)
1.2 ส่วน โลงต้อนรับ	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขนสัมภาระ	1	1 ผลัด (ทำทั้งวัน)
	พนักงานขนสัมภาระ	12	(3 ผลัด)
	พนักงานเปิดประตู	3	(3 ผลัด)
1.3 ส่วนห้องพักพิเศษ	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพักพิเศษ	1	
2. ฝ่ายแม่บ้าน	ผู้อำนวยการฝ่ายแม่บ้าน	1	
2.1 ฝ่ายแม่บ้าน	ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายแม่บ้าน	1	
	แม่บ้านประจำชั้น	14	(3 ผลัด)
	แม่บ้าน	50	(3 ผลัด)
	พนักงานทำความสะอาด	24	(3 ผลัด)
2.2 ฝ่ายซักกรีด	ผู้จัดการฝ่ายซักกรีด	1	
	พนักงานซักกรีด	42	
	รวมพนักงานฝ่ายบริหารห้องพัก	175	
ฝ่ายวิศวกรรม	หัวหน้าฝ่ายช่าง	1	
Engineering Department	รองหัวหน้าและเป็นหัวหน้าในส่วน	4	(3 ผลัด)
	ช่างต่างๆ		
	- ช่างอิเล็กทรอนิกส์	11	(3 ผลัด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 แสดงอัตรากำลังของแต่ละฝ่ายของโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส (ต่อ)

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
	- ช่างไฟฟ้า	15	(3 ผลัด)
	- ช่างทั่วไป	22	(3 ผลัด)
	ผู้ช่วยช่างในแผนกต่างๆ	15	(3 ผลัด)
	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบำรุงรักษาป้องกัน	1	
	พนักงานดูแลสวน และสระน้ำ	12	(3 ผลัด)
	รวมพนักงานฝ่ายวิศวกรรม	81	

สรุป รวมจำนวนพนักงานโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ทั้งหมด 687 คน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

3.4.1 พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

ผู้ใช้อาคารในโครงการโรงแรมเดออร์ กอง พัทยาแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่คือ

1) ผู้ให้บริการ แบ่งออกเป็น 3 ฝ่าย คือ

- 1.1) ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง เช่น ผู้จัดการ หัวหน้าฝ่าย
- 1.2) เจ้าหน้าที่ทั่วไป เช่น พนักงานลงทะเบียน พนักงานบัญชี
- 1.3) ลูกจ้าง เช่น พนักงานเสิร์ฟ พนักงานรักษาความปลอดภัย

2) ผู้รับบริการ คือ บุคคลที่เข้ามาใช้บริการต่างๆ ในโรงแรม ซึ่งแบ่งได้ 2 ประเภท คือ

2.1) ผู้ที่มาพักในโรงแรมหรือผู้ที่ใช้บริการห้องพักของโรงแรม ดังนี้

- ผู้ที่เดินทางมาทำธุรกิจการค้าหรือการประชุมสัมมนาต่างๆ
- ผู้ที่เดินทางมาเป็นส่วนตัวมีการจองห้องพักไว้ล่วงหน้า หรือมาพัก

โดยเลือกโรงแรมเอง เพื่อท่องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ ในจังหวัดหรือ อาจ เป็นกลุ่มทัวร์

2.2) ผู้มาใช้บริการอื่นๆ โดยมากจะเป็นลูกค้าภายในจังหวัด ซึ่งปัจจุบัน นิยมใช้

บริการของโรงแรมในด้านอาหาร และสถานที่มากขึ้นเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับ โรงแรมได้ ดังนี้

- ผู้มาใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ
- ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนา
- ผู้มาใช้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักใน โรงแรม

3.4.2 พฤติกรรมผู้ใช้อาคารแต่ละประเภท

1) พฤติกรรมผู้ให้บริการ

พฤติกรรมผู้ให้บริการของโรงแรมจะแตกต่างกันตามประเภทของบุคคลที่ทำงานโดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1) ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง

ตารางที่ 3.2 พฤติกรรมฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง

เวลาทำงาน	8.30 – 16.30 น.
เวลาพัก	12.00 – 13.00 น.
พฤติกรรม	เดินทางมาถึงโรงแรมเข้าไปยังสำนักงาน ตอกบัตรเพื่อลงเวลาทำงาน ตรงไปยังส่วนเจ้าหน้าที่และปฏิบัติหน้าที่และปฏิบัติ งานตนเองจนหมดเวลาทำงาน แล้วเดินทางกลับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2) เจ้าหน้าที่ทั่วไป

ตารางที่ 3.3 พฤติกรรมฝ่ายเจ้าหน้าที่ทั่วไป

เวลาทำงาน	8.30 – 16.30 น.
- ทำเป็นผลัด	16.30 – 24.00 น. 24.00 – 17.00 น.
เวลาทำงาน	8.30 – 17.00 น.
- ทำงานไม่เป็นผลัด	
เวลาพัก	ผลัดกัน ไป
พฤติกรรม	เดินทางมาถึงโรงแรมลงเวลาที่เครื่องตอกบัตรแล้วไปยังห้อง เปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นชุดตามกำหนดของโรงแรม แล้วไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ทำงานจนหมดเวลาทำงาน แล้วเดินทางกลับ

1.3) ลูกจ้างและพนักงานบริการ

ตารางที่ 3.4 พฤติกรรมฝ่ายลูกจ้างและพนักงานบริการ

เวลาทำงาน	แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตามเวลาบริการของส่วนที่รับผิดชอบ
พฤติกรรม	เดินทางมาถึงโรงแรมเข้าไปยังสำนักงาน ตอกบัตรเพื่อลงเวลาทำงาน ตรงไปยังส่วนเจ้าหน้าที่และปฏิบัติหน้าที่และปฏิบัติงานตนเองจนหมดเวลาทำงาน แล้วเดินทางกลับ

2) พฤติกรรมผู้รับบริการ

พฤติกรรมของผู้รับบริการนั้นแตกต่างกันตามประเภท และความประสงค์ของการใช้อาคาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.1) ผู้มาพักโรงแรม ซึ่งมีประเภทต่างๆ คือ

- ผู้ที่เดินทางเพื่อทำธุรกิจสัมมนา (นักธุรกิจ)
- ผู้ที่มาพักโดยการจองห้องพักไว้ก่อนหรือเลือกที่จะพักโรงแรมนี้

2.2) ผู้มาใช้บริการ อาจเป็นคนเดียว หรือเป็นกลุ่มก็ได้

- ผู้ใช้บริการประชุมสัมมนา
- ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ
- ผู้ที่มาติดต่อแขกที่พักอยู่ในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1) ผู้มาพักโรงแรม ซึ่งมีประเภทต่างๆ คือ

- ผู้ที่เดินทางเพื่อทำธุรกิจสัมมนา (นักธุรกิจ)

ตารางที่ 3.5 พฤติกรรมผู้ที่เดินทางเพื่อทำธุรกิจสัมมนา (นักธุรกิจ)

เวลาเข้าใช้	ตลอดวัน ไม่มีเวลากำหนด
การเดินทาง	ส่วนตัว รถรับจ้าง รถของโรงแรม
พฤติกรรม	เมื่อเดินทางมาถึงโรงแรมจะเข้าสู่บริเวณล็อบบี้เพื่อติดต่อห้องพัก หลังจากนั้นก็จะเข้าไปในห้องพักหรืออาจนั่งเล่นดื่มเครื่องดื่มคอฟฟี่ช็อกโกแลต แล้วจึงเข้าห้องทำธุระในห้องเสร็จก็จะออกมาอะไรกินที่ห้องอาหารในห้องอาหารตอนเย็น

- ผู้ที่มาพักโดยการจองห้องพักไว้ก่อนหรือเลือกที่จะพักโรงแรมนี้

ตารางที่ 3.6 พฤติกรรมผู้ที่มาพักโดยการจองห้องพักไว้ก่อนหรือเลือกที่จะพักโรงแรมนี้

เวลาเข้าใช้	ไม่มีกำหนดตายตัว ส่วนมากจะมาช่วงเย็น – ค่ำ
การเดินทาง	รถส่วนตัวรถรับจ้าง
พฤติกรรม	เมื่อเดินทางมาถึงจะไปยังล็อบบี้ เพื่อติดต่อห้องพักหรืออาจนั่งพัก แล้ว ไปยังห้องพักทำธุระเสร็จก็จะมาใช้บริการส่วนต่างๆของโรงแรม

2.2) ผู้มาใช้บริการ อาจเป็นคนเดียว หรือเป็นกลุ่มก็ได้

- ผู้ใช้บริการประชุมสัมมนา

ตารางที่ 3.7 พฤติกรรมผู้ใช้บริการประชุมสัมมนา

เวลาเข้าใช้	08.30 – 17.00 น.
การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง
พฤติกรรม	ต้องมีการติดต่อของสถานที่ล่วงหน้า เมื่อถึงกำหนดเวลาโรงแรมสถานที่ไว้ให้ผู้ใช้บริการ เมื่อผู้ใช้งานถึงก็จะไปยังห้องประชุมและโรงแรมอาจมีการเตรียมของว่างไว้บริการ และเมื่อเสร็จประชุมก็จะเดินทางกลับหรือบางส่วนอาจมีการจองห้องพักของโรงแรมเป็นที่พักด้วยแล้วอาจจะใช้บริการส่วนต่างๆของโรงแรมด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้ใช้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ

ตารางที่ 3.8 พฤติกรรมผู้ให้บริการด้านสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ

เวลาเข้าใช้	11.00 – 14.00 น. หรือ 18.00 – 21.00 น.
การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง
พฤติกรรม	เมื่อจองสถานที่และแจ้งความประสงค์แก่โรงแรมแล้วเมื่อถึงเวลา กำหนดโรงแรมจะเตรียมสถานที่และอาหารเครื่องดื่มไว้ เมื่อผู้ให้บริการมาถึงอาจเข้าห้องจัดเลี้ยงได้เลย เมื่อเสร็จสิ้นก็จะเดินทางกลับ หรือบางส่วนอาจมีการจองห้องพักของโรงแรมเป็นที่พักด้วย แล้วอาจจะ ใช้บริการส่วนต่างๆของโรงแรมด้วย

- ผู้ที่มาติดต่อแขกที่พักอยู่ในโรงแรม

ตารางที่ 3.9 พฤติกรรมผู้ที่มาติดต่อแขกที่พักอยู่ใน โรงแรม

เวลาเข้าใช้	ไม่แน่นอนแล้วแต่การนัดหมาย
การเดินทาง	รถส่วนตัว รถรับจ้าง
พฤติกรรม	ผู้ที่มาติดต่อกับแขกอาจมีการนัดหมายไว้หรือไม่นัด - หมายไว้ เมื่อเดินทางมาถึงแขกก็จะไปตามที่นัดหมายกันเอาไว้เช่น ที่ล็อบบี้ คอฟฟี่ช้อป ฯลฯ ส่วนแขกที่ไม่ได้นัดหมายก็จะมาติดต่อที่เคาน์เตอร์ เพื่อสอบถามถึงห้องพัก หลังจากนั้นพนักงานก็จะแจ้งแก่แขกของโรง โดยส่วนมากอาจจะนั่งในล็อบบี้ คอฟฟี่ช้อปเมื่อติดต่อธุรกิจเสร็จ อาจจะเข้าไปใช้บริการในส่วนอื่นๆของ โรงแรมต่อ แล้วเดินทางกลับ

3.4.3 การศึกษาพฤติกรรมในส่วนที่ออกแบบตามโครงการ

1) การศึกษาพฤติกรรมในส่วนโถงต้อนรับ

ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการบริเวณ Front Desk มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 06.00 - 14.00 น.

ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 14.00 - 22.00 น.

ผลัดที่ 3 ตั้งแต่ 22.00 - 06.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1) ผู้ให้บริการในส่วนหน้า

ตารางที่ 3.10 พฤติกรรมผู้ให้บริการในส่วนหน้า

หน้าที่	คอยดูแลการทำงานบริเวณส่วนหน้า
บทบาท	รับคำสั่งจากฝ่ายบริการ และนำคำสั่งไปปฏิบัติในบริเวณส่วนหน้า
กิจกรรม	คอยดูแลการทำงานให้คำแนะนำแก่แขกเพิ่มเติม เมื่อเกิดปัญหาต่างๆขึ้น

1.2) แผนกทะเบียน

ตารางที่ 3.11 พฤติกรรมแผนกทะเบียน

หน้าที่	ลงทะเบียนเข้าออกของแขก
บทบาท	อยู่ในเคาน์เตอร์ คอยให้บริการลงทะเบียนการเข้าพักของแขกและทำสถิติการเข้าพักของแขก และเก็บกุญแจห้องพัก
กิจกรรม	เมื่อแขกแสดงความต้องการที่จะเข้าพักในโรงแรม ต้องเช็คดูว่าห้องไหนว่างแก่แขก และให้แขกเซ็นชื่อ ขอดูใบสำคัญ เช่น พาสปอร์ต หรือบัตรประชาชน แล้วเอากุญแจแล้วบอกห้องพักให้แก่แขก จากนั้นจะเข้ามายกสัมภาระไปยังห้องพักเรียบร้อย ทำรายงานประจำวัน และติดต่อแม่บ้านเพื่อเตรียมเครื่องบริการแก่แขก รวบรวมข้อมูล
เฟอร์นิเจอร์	เคาน์เตอร์ติดตั้งเครื่องคอมพิวเตอร์ เก้าอี้นั่งทำงาน

1.3) แผนกประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 3.12 พฤติกรรมแผนกประชาสัมพันธ์

หน้าที่	ให้ข่าวสารและให้คำแนะนำแก่แขกผู้มาพักนอกจากนั้น ยังให้บริการด้านไปรษณีย์ โทรเลขและเทเล็กซ์ด้วย
บทบาท	ตอบข้อซักถาม แจกเอกสาร แนะนำสถานที่ท่องเที่ยว บริการด้านการสื่อสาร
กิจกรรม	เมื่อแขกมาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรมต้องกาตรวจเช็คตามเรียงลำดับอักษรและหมายเลขห้องพัก เมื่อมีการจัดเตียงแล้วแขกไม่ทราบห้องก็จะบอกตำแหน่งแก่แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4) พนักงานเก็บเงิน

ตารางที่ 3.13 พฤติกรรมพนักงานเก็บเงิน

หน้าที่	เก็บค่าบริการต่างๆของแขกที่มาพักใน โรงแรมและแลกเงินตราให้กับแขก
บทบาท	รับบิลจากแผนกทะเบียนมาคิดเงินค่าห้องพักของแขกทุกๆวันในขณะที่แขกพักในโรงแรม และคอยเช็คไปยังแผนกต่างๆว่าแขกได้เข้าไปใช้บริการอะไรบ้างภายในโรงแรม
กิจกรรม	คอยรับบิลจากแผนกทะเบียนเมื่อแขกใช้บริการ แล้วคิดค่าห้องพักเป็นประจำทุกวัน และเช็คว่างuestได้ใช้บริการอะไรบ้างแล้วคิดเงินรับเงินและนำบิลให้แก่แขก
อุปกรณ์	เครื่องเก็บเงิน
เฟอร์นิเจอร์	เก้าอี้ เคาน์เตอร์

1.5) แผนกฝากของ

ตารางที่ 3.14 พฤติกรรมแผนกฝากของ

หน้าที่	เก็บของมีค่าที่แขกเอามาฝาก
บทบาท	อยู่ในตำแหน่งเคาน์เตอร์คอยฝากของมีค่า ของแขกที่มาพักในโรงแรม
กิจกรรม	รับของมีค่าเมื่อแขกนำฝาก ต้องเก็บของมีค่านั้นอย่างระมัดระวัง
อุปกรณ์	ตู้เก็บของฝากต่างๆ และเอกสาร ในการเช็ครายชื่อของที่แขกมาฝาก

1.6) พนักงานยกกระเป๋า

ตารางที่ 3.15 พฤติกรรมพนักงานยกกระเป๋า

หน้าที่	บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้แก่แขก
บทบาท	ขนกระเป๋าเดินทางของแขกไปยังห้องพักหรือรถ นอกจากนี้ยังบริการตามหาแขกมารับโทรศัพท์เมื่อมี โทรศัพท์ถึงแขก
กิจกรรม	อยู่ที่บริเวณทางเข้า คอยรับกระเป๋าก่อนขนไปยัง ห้องพักเมื่อแขกลงทะเบียนเสร็จ และยกกระเป๋าไปยัง รถแขกเมื่อแขกออกจากโรงแรม

1.7) แผนกจองห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.16 พฤติกรรมแผนกของห้องพัก

หน้าที่	รับของห้องพัก
บทบาท	คอยรับฟังคำประสงค์ของแขก ว่าแขกต้องการจำนวนห้องพักเท่าใด คอยสอบถามแผนกทะเบียนว่ามีห้องพักเพียงพอหรือไม่
กิจกรรม	คอยรับโทรศัพท์ของแขกที่จองหรือแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่ามีความต้องการห้องพักแบบไหนและจะทำ บัตรของห้องพักแก่แขก
อุปกรณ์	โทรศัพท์ บัญชีรายชื่อผู้จองห้องพัก
เฟอร์นิเจอร์	เคาน์เตอร์ทำงาน , เก้าอี้

1.8) แผนกรับโทรศัพท์

ตารางที่ 3.17 พฤติกรรมแผนกรับโทรศัพท์

หน้าที่	คอยรับ โทรศัพท์
บทบาท	คอยรับโทรศัพท์ที่โทรเข้ามายังโรงแรม แล้วต่อสายไปยังส่วนบริการอื่นๆ
กิจกรรม	เมื่อมีโทรศัพท์เข้ามายังโรงแรม แล้วถามว่าต้องการติดต่อส่วนไหนกับใคร แล้วต่อไปยังส่วนนั้นตามความประสงค์ของผู้ที่โทรมา
อุปกรณ์	โทรศัพท์พร้อมเครื่องโอนสายโทรศัพท์, สมุดจดบันทึก
เฟอร์นิเจอร์	เคาน์เตอร์ทำงาน , เก้าอี้

2) การศึกษาพฤติกรรมในส่วนภัตตาคาร (RASTURANT)

ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ ทำงาน 2 ผลัด

ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 9.00 – 18.00 น.

ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 18.00 – 02.00 น.

2.1) ผู้จัดการ

ตารางที่ 3.18 พฤติกรรมผู้จัดการส่วนภัตตาคาร

หน้าที่	ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายในล็อบบี้
บทบาท	รับคำสั่งจากฝ่ายบริการ มาประสานงานกับพนักงานภายใน ตรวจสอบความเรียบร้อยพร้อมทั้งให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ
กิจกรรม	คอยให้คำแนะนำแขก คอยดูแลความสงบเรียบร้อย

2.2) แคชเชียร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.19 พฤติกรรมแคชเชียร์ส่วนภัตตาคาร

หน้าที่	ดูแลเกี่ยวกับการเงินภายในล็อบบี้
บทบาท	เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ รับเงิน ทอนเงินและทำบัญชีในแต่ละวัน
กิจกรรม	พนักงานจะนำใบสั่งของแขก มาให้แคชเชียร์คิดเงินแล้วให้พนักงานไปเก็บเงินกับแขกถ้าแขกพักในโรงแรมให้แขกเซ็นชื่อบอกหมายเลขห้องพัก เพื่อทำการส่งบิลไปยังฝ่ายบัญชี และเมื่อหมดการให้บริการก็จะรวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จนำบัญชีเสนอผู้จัดการและฝ่ายบัญชีต่อไป
อุปกรณ์	เครื่องคิดเงิน
เฟอร์นิเจอร์	โต๊ะทำงาน , เก้าอี้ทำงาน

2.3) บาร์เทนเดอร์

ตารางที่ 3.20 พฤติกรรมบาร์เทนเดอร์ส่วนภัตตาคาร

หน้าที่	ผสมเครื่องดื่ม จัดการเรื่องเครื่องดื่ม
บทบาท	คอยรับรายการจากพนักงานบริการ แล้วผสมเครื่องดื่ม ไว้หน้าเคาน์เตอร์ เพื่อที่จะรอให้แขกนำไปเสิร์ฟและ จัดอาหารว่าง
กิจกรรม	รับใบรายการส่งของ แล้วจัดรายการตามสั่งนำไปไว้หน้าเคาน์เตอร์ พอเสร็จแล้ววางเครื่องดื่มไว้หน้าเคาน์เตอร์เพื่อที่จะรอให้พนักงานนำไปเสิร์ฟแก่แขกต่อไป
อุปกรณ์	ภาชนะต่างๆในการผสมเครื่องดื่ม
เฟอร์นิเจอร์	เคาน์เตอร์บาร์

2.4) พนักงานเสิร์ฟ

ตารางที่ 3.21 พฤติกรรมพนักงานเสิร์ฟส่วนภัตตาคาร

หน้าที่	บริการเสิร์ฟอาหารเครื่องดื่มต่างๆแก่แขก
บทบาท	เข้าทำงานก่อน 30 นาที พร้อมเปลี่ยนเครื่องแบบ ตรวจสอบเช็ค อุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่พร้อมจะใช้งานรวมทั้งเก็บโต๊ะ แก้วต่างๆ
กิจกรรม	เมื่อแขกเข้ามาภายในก็จะจัดหาที่นั่งให้แก่แขก ให้ใบรายการแล้วถามแขกว่าต้องการอะไร จัดรายการส่งไปให้บาร์เทนเดอร์แล้วคอยนำมาเสิร์ฟแก่แขก คอยรับบริการแก่แขกเมื่อแขกต้องการอะไรเพิ่ม เมื่อจะคิดเงินให้นำบิลที่แคชเชียร์มาให้แก่แขกพร้อมเก็บเงินแขกแล้วกล่าวคำขอบคุณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5) พนักงานเล่นดนตรี

ตารางที่ 3.22 พฤติกรรมพนักงานเล่นดนตรีส่วนภัตตาคาร

หน้าที่	บริการเล่นดนตรี
บทบาท	อยู่บริเวณเวทีคอยเล่นเพลงควบคุมเสียงเพลง และบรรยากาศเสียงสี

3) การศึกษาพฤติกรรมในส่วนคอฟฟี่ช้อป (COFFEE SHOP)

เปิดบริการ ตลอด 24 ชั่วโมง

บริการ เครื่องดื่มทุกชนิด

ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการแบ่งเป็น 3 ผลัด

ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 08.00 - 16.00 น.

ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 16.00 - 24.00 น.

ผลัดที่ 3 ตั้งแต่ 24.00 - 08.00 น.

3.1) ผู้จัดการคอฟฟี่ช้อป

ตารางที่ 3.23 พฤติกรรมผู้จัดการคอฟฟี่ช้อป

หน้าที่	ดูแลความเรียบร้อยภายในคอฟฟี่ช้อป
บทบาท	รับคำสั่งจากฝ่ายบริการ และนำมาประสานงาน
กิจกรรม	คอยแนะนำปรึกษา ส่งงานให้แก่ผู้ได้บังคับบัญชา

3.2) กัปตัน

ตารางที่ 3.24 พฤติกรรมกัปตันคอฟฟี่ช้อป

หน้าที่	ควบคุมการทำงานของพนักงานเสิร์ฟ
บทบาท	คอยรับคำสั่งจากหัวหน้า คอยให้คำแนะนำแก่พนักงานบริการแขก
กิจกรรม	คอยตรวจตราดูแลการทำงานของพนักงานบริการดูแลแขกอำนวยความสะดวกให้คำปรึกษาแก่แขก

3.3) หัวหน้าบาร์เทนเดอร์

ตารางที่ 3.25 พฤติกรรมหัวหน้าบาร์เทนเดอร์คอฟฟี่ช้อป

หน้าที่	ควบคุมดูแลการทำงานของบาร์เทนเดอร์
บทบาท	คอยดูแลการทำงานของพนักงานบาร์เทนเดอร์ โดยให้คำสั่งแก่บาร์เทนเดอร์
กิจกรรม	ตรวจเช็ครายการสั่ง คอยควบคุมให้คำแนะนำแก่บาร์เทนเดอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4) บาร์เทนเดอร์

ตารางที่ 3.26 พฤติกรรมบาร์เทนเดอร์คอฟฟี่ช็อป

หน้าที่	ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง
บทบาท	คอยรับรายการจากพนักงานบริการ ผสมเครื่องดื่มจัดอาหารว่าง
กิจกรรม	รับรายการ และจัดอาหารตามสั่งแล้วนำมาวางหน้าเคาน์เตอร์รอให้พนักงานนำไปเสิร์ฟแก่แขก

3.5) แคชเชียร์

ตารางที่ 3.27 พฤติกรรมแคชเชียร์คอฟฟี่ช็อป

หน้าที่	ดูแลเกี่ยวกับการเงิน
บทบาท	เช็คคดยอดเงินในแต่ละโต๊ะ จากนั้นรับเงิน ทอนเงินและทำบัญชีในแต่ละวัน
กิจกรรม	เมื่อพนักงานบริการนำไปสั่งของแขก มาเสียบหน้าเคาน์เตอร์ แคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน แล้วให้พนักงานไปเก็บเงิน ส่วนแขกที่พักอยู่ในโรงแรมจะให้แขกเซ็นชื่อก็ได้แล้วส่งบิลไปยังฝ่ายบัญชี และเมื่อห้องอาหารปิดจะต้องเช็คยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จแล้วนำเสนอผู้จัดการและแผนกบัญชี

3.6) พนักงานบริการ ชาย- หญิง

ตารางที่ 3.28 พฤติกรรมพนักงานบริการ ชาย- หญิง

หน้าที่	บริการเสิร์ฟอาหารให้แก่แขกผู้มาใช้บริการ
บทบาท	เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที ใส่เครื่องแบบ แล้วตรวจเช็คอุปกรณ์การบริการให้เรียบร้อย เก็บโต๊ะและนำจานไปเก็บ
กิจกรรม	เข้าทำงานแล้วเตรียมอุปกรณ์ จัดโต๊ะให้เรียบร้อย และหาที่นั่งให้แก่แขก ถามความประสงค์ของแขกว่าต้องการอะไร จดบันทึกใบสั่งไปยังที่เตรียมอาหารจากนั้นยกอาหารเครื่องดื่มให้แก่แขก คอยเติมเครื่องดื่มให้แก่แขก เก็บจาน เก็บโต๊ะ และนำบิลมาให้แขกแล้วเก็บเงินไปให้แคชเชียร์

4) การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)

การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วนห้องพักแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

ผู้ให้บริการ

ผู้รับบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) ผู้ให้บริการบริเวณห้อง มีการทำงาน 3 ผลัด

- ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 06.00 - 14.00 น.
- ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 14.00 - 22.00 น.
- ผลัดที่ 3 ตั้งแต่ 22.00 - 06.00 น.

1.1) ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

ตารางที่ 3.29 พฤติกรรมผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

หน้าที่	ดูแลความเรียบร้อยภายในส่วนห้องพัก
บทบาท	รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงาน
กิจกรรม	คอยแนะนำให้คำปรึกษา สั่งงานแก่ผู้ได้บังคับบัญชา

1.2) หัวหน้าแม่บ้าน

ตารางที่ 3.30 พฤติกรรมหัวหน้าแม่บ้าน

หน้าที่	บริการดูแลความเรียบร้อยในแผนกแม่บ้านทั้งหมด
บทบาท	ควบคุมการปฏิบัติงานของแม่บ้านแต่ละชั้น พนักงาน
กิจกรรม	คอยแนะนำ และดูแลการทำงานของแม่บ้านประจำชั้น

1.3) พนักงานประจำชั้น

ตารางที่ 3.31 พฤติกรรมพนักงานประจำชั้น

หน้าที่	บริการดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพักแต่ละชั้น
บทบาท	คอยดูแลทำความสะอาดความเป็นระเบียบ ตรวจสอบอุปกรณ์ต่างๆ ภายในห้องพัก
กิจกรรม	คอยตรวจดูแลความสะอาดเรียบร้อยของห้องพัก และบริการต่างๆ ภายในห้องพักเมื่อแขกต้องการอะไรเพิ่ม

1.4) พนักงานประจำห้อง

ตารางที่ 3.32 พฤติกรรมพนักงานประจำห้อง

หน้าที่	ดูแลเกี่ยวกับอุปกรณ์ต่างๆภายในห้องพัก
บทบาท	ตรวจเช็คอุปกรณ์ เครื่องเรือนต่างๆให้พร้อม และบริการต่างๆ ภายในห้องพักเมื่อแขกต้องการอะไรเพิ่ม
กิจกรรม	ตรวจสอบ เมื่อกำยอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในส่วนห้องพักให้ครบครันเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การวิเคราะห์เพื่อการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของโครงการ

4.1.1 สถานที่ตั้งสภาพแวดล้อมโครงการ

โครงการโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส (ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL & TOWERS) ตั้งอยู่ เลขที่ 2 ซอยกัปตันमुख ถนนเจริญกรุง แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กทม. 10500 มีอาณาเขตติดต่อดังนี้



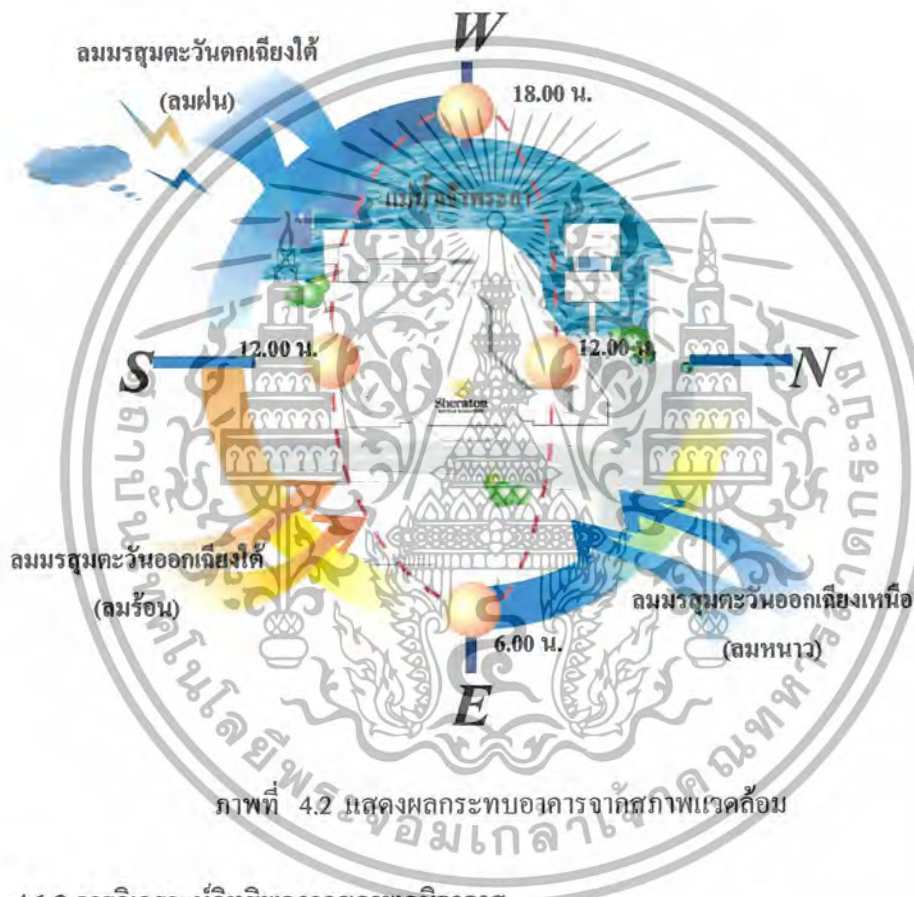
ภาพที่ 4.1 แสดงสถานที่ตั้งและสภาพแวดล้อมภายในโครงการ

ด้านทิศเหนือ	ติดกับ	โรงแรมRiver Sity และทำนน้ำสี่พระยา
ด้านทิศใต้	ติดกับ	ตึกหรรุหราชันสมัยสี่เขียว
ด้านทิศตะวันออก	ติดกับ	อาคารพาณิชย์สูง 4 ชั้น
ด้านทิศตะวันตก	ติดกับ	ทางทิศตะวันตกหันหน้าสู่ม่าน้ำเจ้าพระยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของอาคาร

สภาพแวดล้อมโดยรอบของโครงการ เนื่องโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ตั้งอยู่บนถนนเจริญกรุง กรุงเทพฯ โดยตัวอาคารหันหน้าไปทางทิศตะวันตกซึ่งติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา ส่วนทางด้านหลังอาคารทางทิศตะวันออกติดกับถนนในซอยกัปตันบุช ซึ่งการจราจรหนาแน่นเกือบตลอดทั้งวันเนื่องจากทางค่อนข้างแคบมีถนนเพียง 2 เลน ส่วนทางด้านทิศเหนือติดกับ อาคาร โรงแรมRiver City และทำนน้ำสี่พระยาและ ทางด้านทิศใต้ติดกับตึกหรรษาทันสมัยสีเขียว โดยทัศนวิสัยโดยรอบของโครงการเป็นแม่น้ำเจ้าพระยาและย่านชุมชนเป็นส่วนใหญ่



ภาพที่ 4.2 แสดงผลกระทบของอาคารจากสภาพแวดล้อม

4.1.3 การวิเคราะห์อิทธิพลจากสภาพภูมิอากาศ

เนื่องจากสถานที่ตั้งโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส ตั้งอยู่บนเส้นรุ้งที่ 14 องศาเหนือ ซึ่งมีค่าเท่ากับเขตกรุงเทพฯ คือดวงอาทิตย์เดินทางอ้อมทางทิศเหนือที่ 9.5 องศา และเดินทางอ้อมทางทิศใต้ที่ 37.5 องศา ผลกระทบจะสรุปได้ดังนี้

1. แสงแดด

เนื่องจากตัวอาคารตั้งอยู่ในเขตบางรัก กรุงเทพฯ ตำแหน่งเส้นรุ้ง 14 องศา ตัวอาคารหันหน้าสู่ถนนที่ผ่านหน้าโครงการไปทางทิศตะวันออก ในช่วงฤดูร้อนแนวโคจรดวงอาทิตย์ จะเดินทางอ้อมไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางทิศเหนือ 9.5 องศาเป็นเวลา 4 เดือน และช่วงฤดูหนาวจะอ้อมไปทางทิศใต้ 37.5 องศาเป็นเวลา 8 เดือนซึ่งส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร บริเวณทิศตะวันออกจะได้รับความร้อนจากแสงแดดในช่วงเช้า-สาย เป็นแสงแดดที่มีความร้อนไม่มากนัก ส่วนทิศตะวันตกจะได้รับผลกระทบจากแสงแดดยามบ่ายซึ่งมีอุณหภูมิของแสงแดดร้อนจัด และทางทิศใต้จะได้รับแสงแดดตลอดวันในช่วงฤดูหนาว

2. ทิศทางลม

มีผลกระทบกับตัวอาคาร โดยการวิเคราะห์จากการวางผังตัวอาคาร จะได้รับลมมรสุมประจำทิศทั้ง 3 ด้าน

- ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นลมหนาวซึ่งจะพัดเอาความเย็นและความแห้งแล้งทางด้านหน้าของตัวอาคารในส่วนทางเข้า แต่ลมมรสุมชนิดนี้ไม่ก่อความเสียหายแก่ตัวอาคารแต่อย่างใด
- ลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ เป็นลมร้อนที่จะพัดเอาฝุ่นและรังสีความร้อนตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ซึ่งจะพัดเข้าทางด้านหน้าอาคารลมทางทิศนี้ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากตัวอาคารถูกออกแบบให้เป็นอาคารแบบปิด ติดตั้งระบบปรับอากาศทั้งหมด
- ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ เป็นลมฝน ร้อนชื้นจะพัดเข้าทางด้านข้างอาคารทางทิศใต้ในส่วนห้องพักแขก ซึ่งมีช่องหน้าต่างแต่เนื่องจากตัวอาคารถูกออกแบบให้เป็นอาคารแบบปิด ติดตั้งระบบปรับอากาศ ลมทางทิศนี้ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร

3. น้ำฝน

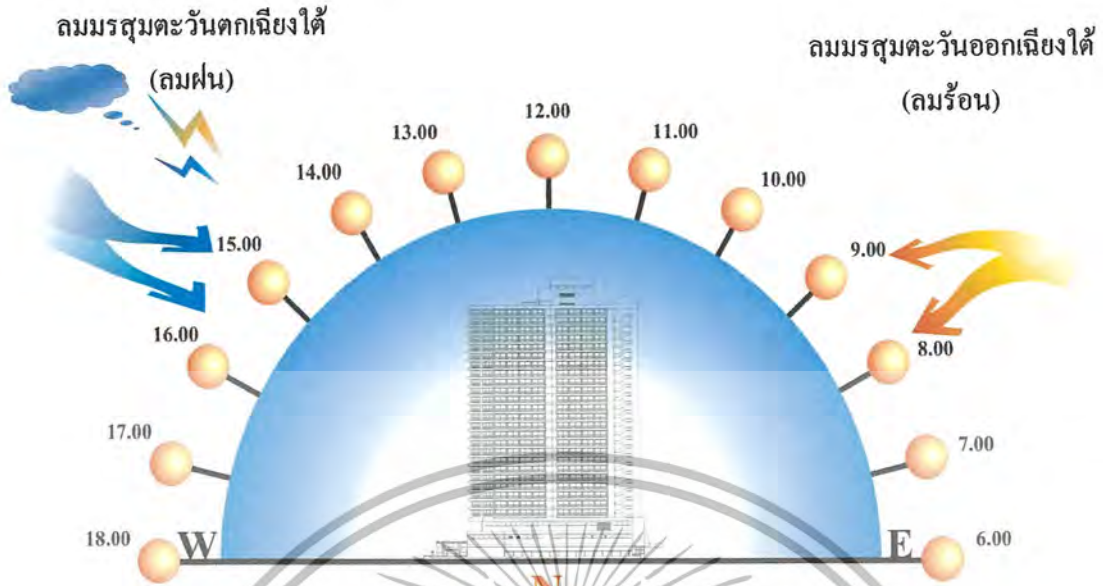
อิทธิพลของฝนในช่วงเดือน พฤษภาคม – ตุลาคม จากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดผ่านมา ซึ่งตรงกับส่วนห้องพักแขกแต่ไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคาร เนื่องจากลักษณะอาคารเป็นอาคารปิด

4. อุณหภูมิความชื้นสัมพัทธ์

จังหวัดกรุงเทพมหานครมีอุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 25°C - 30°C มีช่วงระหว่างเดือน พฤศจิกายน - มกราคม มีค่าความชื้นสัมพัทธ์ 75- 80%ที่จะมีอากาศเย็นสบาย การแก้ปัญหาเกี่ยวกับอุณหภูมิความร้อนภายในอาคาร ซึ่งอาคารเป็นอาคารแบบปิดและติดตั้งระบบปรับอากาศ ผลกระทบเรื่องอุณหภูมิจึงไม่มีผลกระทบมากนัก ส่วนเรื่องแสงแดดที่จะเข้าสู่ตัวอาคารได้รับผลกระทบในส่วนห้องพักแขกเท่านั้นซึ่งสามารถติดตั้งม่าน และการใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดด

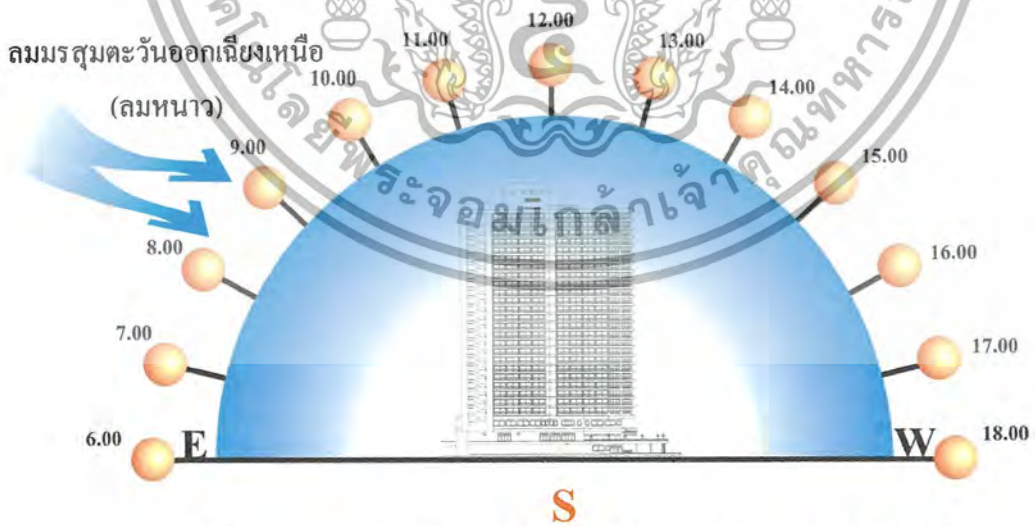
5. มลภาวะและเสียง

มลภาวะและเสียงมีผลกระทบต่อโครงการบริเวณด้านหน้าทางเข้าทางทิศตะวันออก เนื่องจากโครงการตั้งอยู่ติดถนนซึ่งเป็นย่านการธุรกิจการค้าและชุมชน การจราจรหนาแน่นเกือบตลอดทั้งวันจึงได้รับผลกระทบจากมลภาวะและเสียงจากยานพาหนะ แต่ก่อนข้างจะมีผลกระทบน้อย เนื่องจากตัวอาคารเป็นแบบปิด ติดตั้งระบบปรับอากาศ อีกทั้งบริเวณทางเข้าสู่ภายในอาคารอยู่ห่างจากถนนพอสมควร



ภาพที่ 4.3 แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศเหนือ

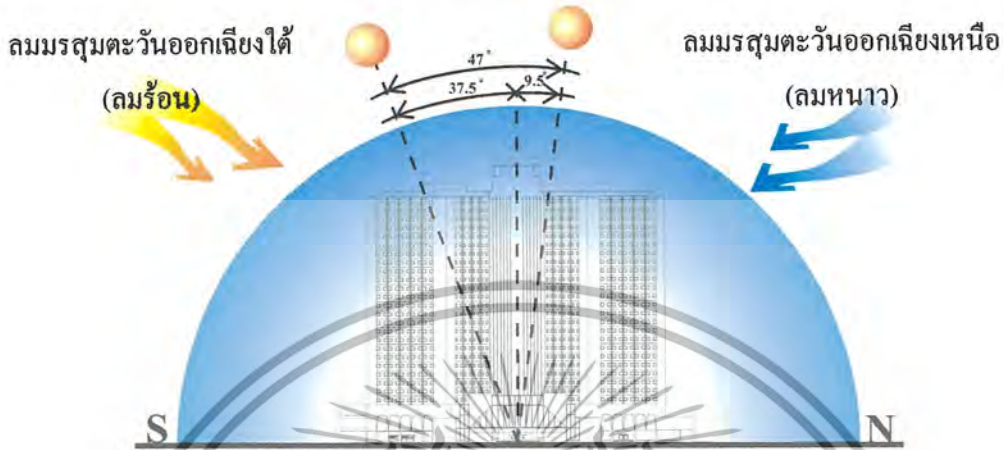
แสงแดดในช่วงเช้าด้านทิศตะวันออกส่วนที่ได้รับผลกระทบคือส่วนด้านหน้าทางเข้าของตัวอาคารและทางเข้า ห้องพักแขก แต่เนื่องจากด้านหน้าอาคารมีการออกแบบให้ตัวอาคารส่วนชั้นที่ 1-3 ยื่นออกมาช่วยบดบังทำให้ไม่ได้รับผลกระทบมากนัก ในส่วนของทางเดินก่อนเข้าห้องพักแขกสามารถติดตั้งม่าน และการใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดดทำให้ไม่ได้รับผลกระทบมากนัก



ภาพที่ 4.4 แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศใต้

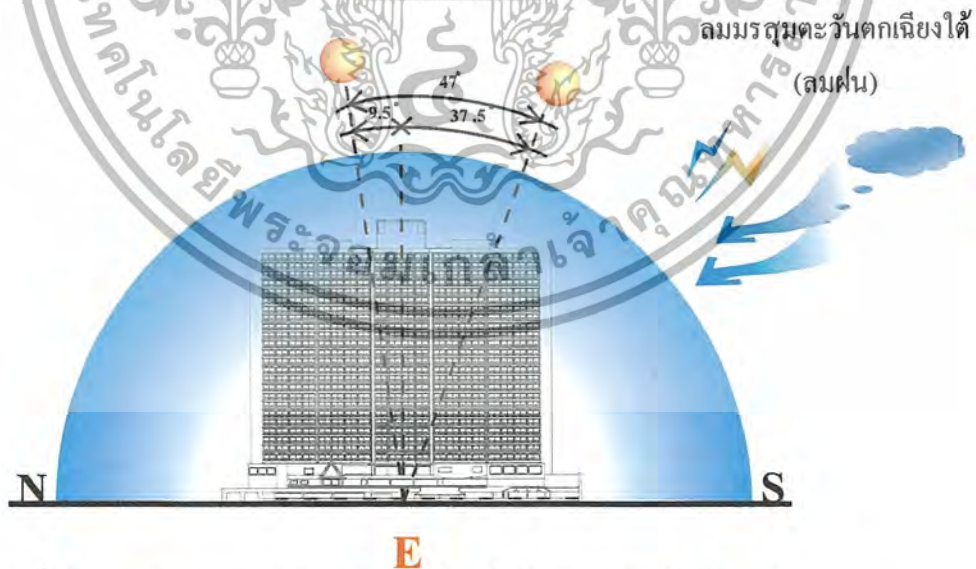
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสงแดดในช่วงกลางวัน - เย็น ซึ่งมีอุณหภูมิของแสงแดดร้อนจัดในช่วงบ่าย ส่วนที่ได้รับผลกระทบคือส่วนของห้องพักแขก แต่เนื่องจากอาคารเป็นแบบปิด ติดตั้งระบบปรับอากาศและติดตั้งม่าน ใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดดทำให้ไม่ได้รับผลกระทบมากนัก



ภาพที่ 4.5 แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศตะวันออก (ด้านหน้าทางเข้าโครงการอาคารติดถนน)

แสงแดดในช่วงในช่วงฤดูร้อนแนวโคจรดวงอาทิตย์ จะเดินทางอ้อมไปทางทิศเหนือ 9.5 องศา เป็นเวลา 4 เดือน (พฤษภาคม – สิงหาคม) ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อตัวอาคารทางด้านทิศเหนือ



ภาพที่ 4.6 แสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมต่อตัวอาคารทางด้านทิศตะวันตก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสงแดดในช่วงฤดูหนาวจะอ่อนไปทางทิศใต้ 37.5 องศาเป็นเวลา 8 เดือนซึ่งส่งผลกระทบต่อตัวอาคารในส่วนของห้องพักแขกทางด้านทิศใต้เกือบตลอดทั้งวัน แต่เนื่องจากอาคารเป็นแบบปิด ติดตั้งระบบปรับอากาศและติดตั้งม่าน ใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดดทำให้ไม่ได้รับผลกระทบมากนัก

4.2 การวิเคราะห์ทางด้านสถาปัตยกรรม

4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบอาคาร

ในส่วนของอาคารโรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส สถาปนิกโครงการออกแบบตัวอาคารที่เป็นรูปแบบสถาปัตยกรรมแบบร่วมสมัย ที่เน้นความเป็นสากล โดยรูปทรงอาคารชั้น G-3 รูปทรงอาคารจะสร้างเต็มพื้นที่ ชั้นที่ 4 ขึ้นไปตัวอาคารมีลักษณะเป็นรูปตัว Y หน้าหน้าออกยังแม่น้ำเจ้าพระยา เน้นความสวยงามเพื่อสร้างความโดดเด่นและเป็นจุดเด่นให้จดจำได้ เน้นการออกแบบให้เกิดประสิทธิภาพในการใช้พื้นที่ใช้สอยภายใน จึงมีความโปร่งโล่ง และการวางแนวสัจจะไว้ด้านที่ติดถนน จึงทำให้ห้องพักแขกทุกห้องสามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาได้ชัดเจน

เนื่องจากลักษณะที่ตั้งโครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส อยู่ใจกลางเมือง และตัวอาคารตั้งอยู่ติดถนนและย่านชุมชน จึงค่อนข้างที่จะได้รับผลกระทบในเรื่องเสียงและฝุ่นละออง ดังนั้นตัวอาคารจึงถูกออกแบบเป็นแบบปิด เพื่อป้องกันเสียงรบกวนและฝุ่นละอองจากภายนอกอาคาร ส่วนภายในอาคารเป็นระบบปรับอากาศทั้งหมด

4.2.2 ลักษณะอาคาร

โครงการ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอร่าตัน และทาวเวอร์ส ลักษณะทางสถาปัตยกรรมโครงสร้างเป็นอาคารคอนกรีตเสริมเหล็กตัวเน้นประโยชน์ทางด้านมุมมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นแม่น้ำสายหลักของประเทศเป็นจุดเด่นเพื่อดึงดูดลูกค้าทั้งยังเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของโรงแรม ดังนั้นตัวอาคารจึงออกแบบมาให้สามารถมองเห็นแม่น้ำเจ้าพระยาให้ได้มากที่สุด ตัวอาคารจึงมีลักษณะเป็นรูปคล้ายตัว Y ซึ่งตัวอาคารตั้งแต่ ชั้น B-ชั้น 2 มีลักษณะเป็นฐานสร้างเต็มพื้นที่ ชั้นที่ 3-ชั้นที่ 28 มีลักษณะเป็นรูปตัว Y อาคารภายนอกที่ติดกับถนนจะมีลักษณะเป็นกระจกสะท้อนแสงมองเห็นด้านเดียวทางด้านทิศตะวันตกฝั่งห้องพักมีลักษณะเป็นคอนกรีตมีคานยื่นออกมาแบ่งแต่ละชั้น ผนังห้องฝั่งแม่น้ำกระจกทุกผนัง

4.2.3 การจัดพื้นที่ใช้สอยของอาคารแบ่งออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

1) ส่วนบริการ เริ่มตั้งแต่ชั้นที่ G ถึงชั้นที่ 3 ซึ่งประกอบไปด้วย LOBBY HALL , LOBBY LOUNGE , COFFEE SHOP , RESTAURANT , BUSINESS CENTER , BANQUET , FITNESS & SPA , POOL , SHOP

2) ส่วนห้องพัก เริ่มตั้งแต่ชั้นที่ 4 จนถึงชั้นที่ 27 ซึ่งเป็นชั้นสูงสุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นี้

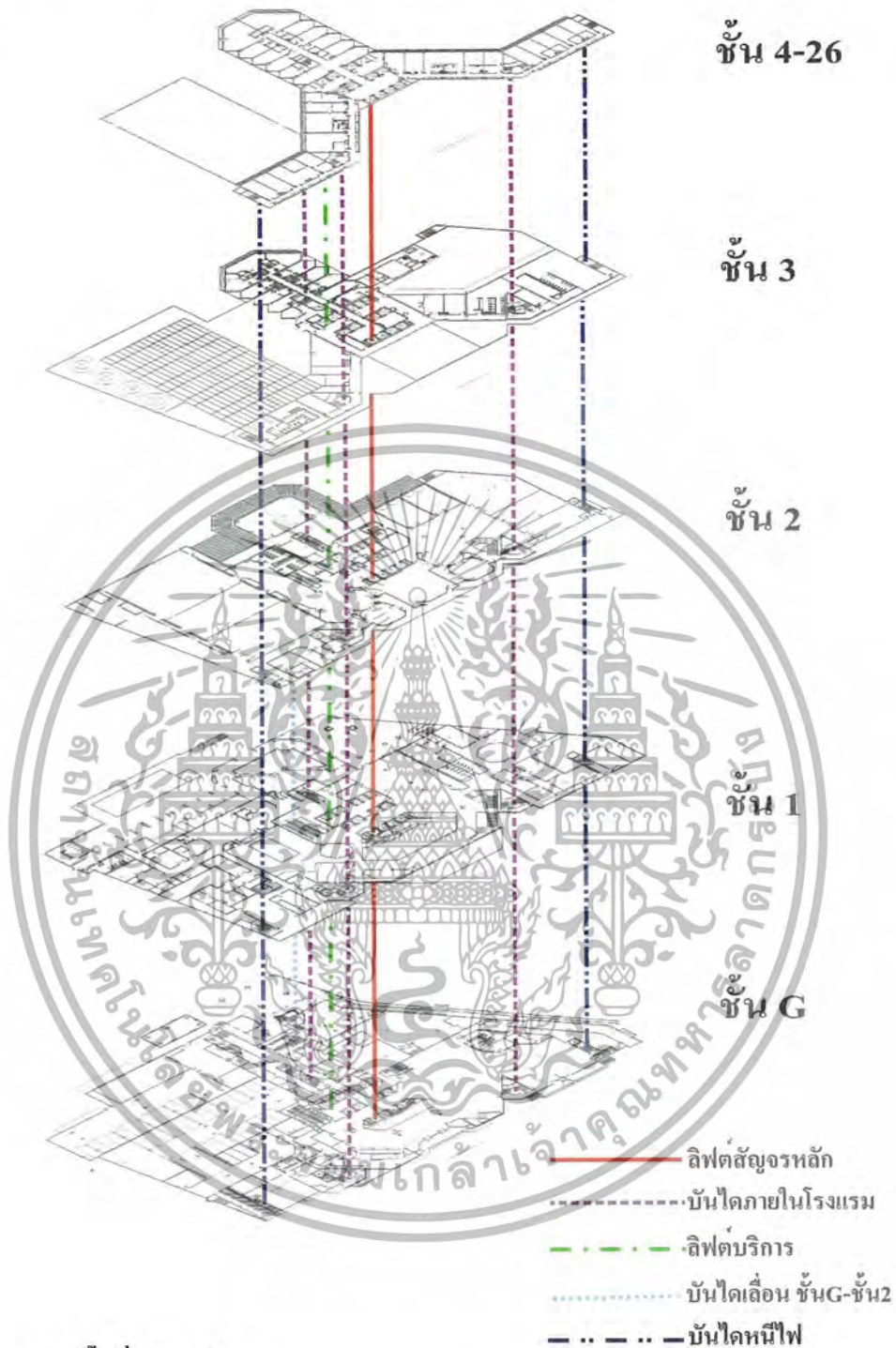
4.2.4 การจัดทางสัญจร ของอาคารโรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส มีลักษณะดังนี้

- 1) ทางเข้าหลัก
 - ชั้นที่ G เป็นส่วนโถงทางเข้า อยู่บริเวณส่วนกลางของอาคาร ตำแหน่งทางเข้าหลักจะอยู่ทางด้านหน้าอาคารทิศตะวันออกอยู่บริเวณส่วนกลางของอาคาร
- 2) ลิฟต์ แบ่งเป็น 2 ประเภท
 - บริการทางขึ้นระหว่างชั้นลิบบีสำหรับผู้มาใช้บริการโรงแรมและแขกผู้มาใช้บริการภายในโรงแรมมีทั้งหมด 8 ตัว
 - ลิฟต์สำหรับผู้ให้บริการหรือลิฟต์พนักงาน มีทั้งหมด 4 ตัว
- 3) บันได มีทั้งหมด 5 ช่องทาง สามารถใช้ลงฉุกเฉินหรือลงระหว่างชั้น ภายใน 3 ช่องทาง และภายนอกหรือบันไดหนีไฟ 2 ช่องทาง
- 4) บันไดเลื่อนให้บริการในส่วนห้องจัดเลี้ยงเป็นหลักมีทางเชื่อมในส่วนชั้น G- ชั้น2ที่เป็นส่วนจัดเลี้ยงและสัมมนา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4.7 แสดงการจัดทางสัญจร ของอาคาร โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ต



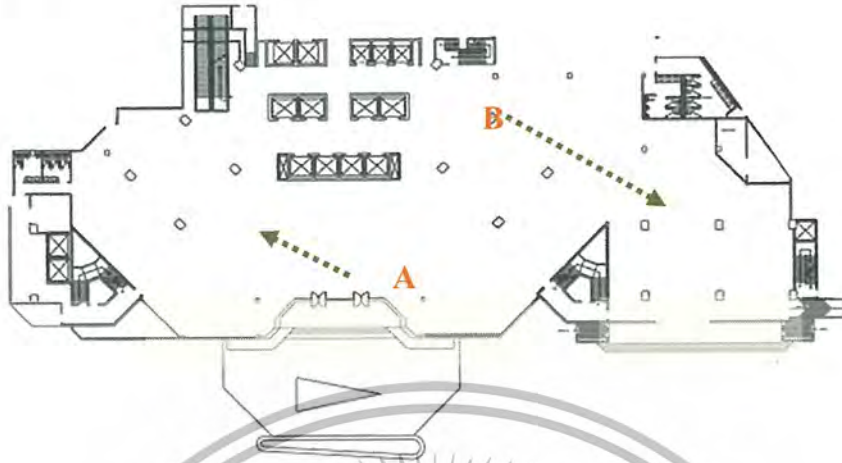
4.3 การวิเคราะห์พื้นที่ว่างภายในอาคาร

ในการวิเคราะห์จะดำเนินการตามหัวข้อแต่ละชั้นต่อนดังนี้

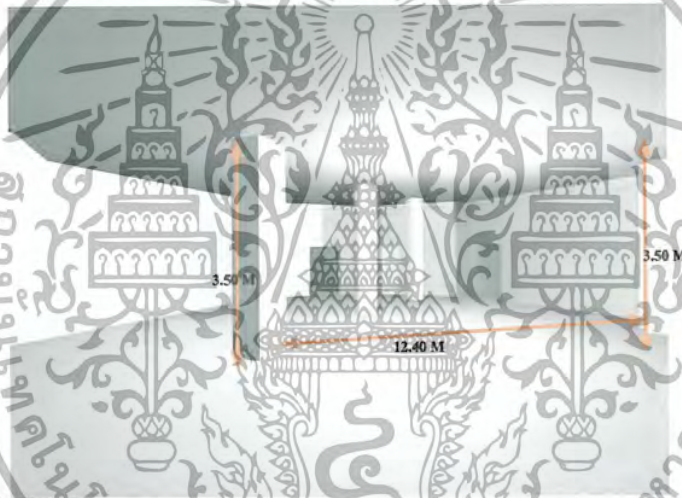
- ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร
- ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) ส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)



ภาพที่ 4.8 แสดงผังบริเวณ โถงต้อนรับ ล้อมบี่เลาจน์



ภาพที่ 4.9 แสดงพื้นที่ว่างส่วนทางเข้าโถงต้อนรับ A

ตารางที่ 4.1 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนโถงต้อนรับ

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
พื้นที่ในส่วนนี้ปัญหาที่พบคือไม่มีแสงธรรมชาติเข้ามาในส่วนนี้ ฉะนั้นเวลาจัดไฟต้องให้ดูสว่าง เพราะถ้าแสงไม่เพียงพออาจทำให้รู้สึกคับแคบลงได้	เป็นพื้นที่โล่งระดับความสูงในส่วนนี้ 2 ชั้น สูง 8 เมตรถึงฝ้าเพดานชั้น 2 พื้นที่รูปทรงหกเหลี่ยม มีกำแพงทรงสูงตรงกับทางเข้า ทำให้รู้สึกโง่โง่ง เหมาะเป็นส่วนต้อนรับของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ส่วนบริการส่วนหน้า (FRONT DESK)



ภาพที่ 4.10 แสดงพื้นที่วางภายในส่วนบริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

ตารางที่ 4.2 วิเคราะห์พื้นที่วางแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
พื้นที่ในส่วนนี้ปัญหาที่พบคือ ไม่มีแสงธรรมชาติเข้ามาในส่วนนี้ ฉะนั้นเวลาจัดไฟต้องให้ดูสว่าง เพราะถ้าแสงไม่เพียงพออาจทำให้รู้สึกตึบตาและลงได้	ในการเข้ามาใช้บริการส่วนนี้พื้นที่ส่วนเคาน์เตอร์บริการอยู่บริเวณตรงกับทางเข้าให้ความรู้สึกโอเอ โลง ให้ความสำคัญกับแขกผู้มาใช้บริการเป็นสำคัญ

3) ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)



ภาพที่ 4.11 แสดงพื้นที่วางส่วนล็อบบี้เลาจน์ **B**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.3 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการล็อบบี้เลาจน์

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
มีผลกระทบต่อแสงแดดในช่วงตอนเช้า แต่ไม่มากนัก ช่วงบ่ายได้รับแสงจากธรรมชาติไม่มากนัก จัดไฟต้องให้ดูสว่างเพราะถ้าแสงไม่เพียงพออาจทำให้รู้สึกคับแคบลงได้	เสาขนาดใหญ่ทำให้รู้สึกอึดอัดแก้ไขโดยใช้วัสดุช่วยในการลดขนาดของเสา

4) ร้านอาหาร เอ...รชทตรา(etc...) (อาหารนานาชาติ) (COFFEE SHOP)



ภาพที่ 4.12 แสดงผังบริเวณร้านอาหารนานาชาติ (COFFEE SHOP)



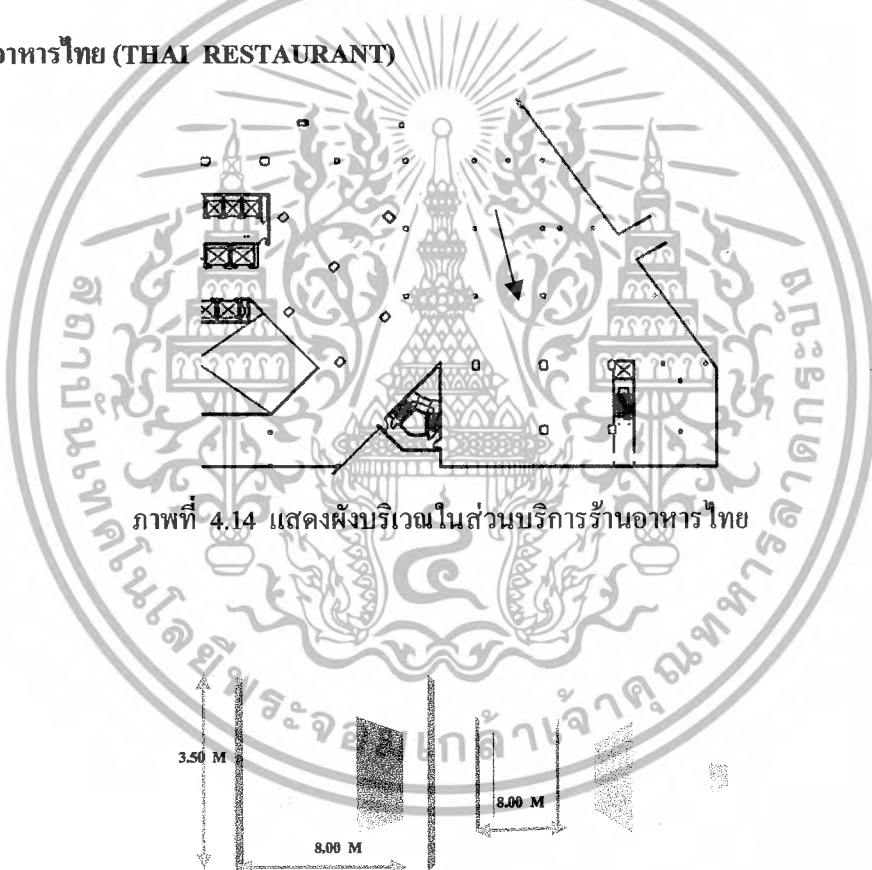
ภาพที่ 4.13 แสดงพื้นที่ว่างส่วนร้านอาหารนานาชาติ (COFFEE SHOP)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.4 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนร้านอาหารนานาชาติ

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
พื้นที่ส่วนร้านอาหารนานาชาติเป็นส่วนที่ยกขึ้น เพื่อให้พื้นมีระดับสูงกว่าระดับน้ำในแม่น้ำเจ้าพระยา ทำให้ส่วนนี้ค่อนข้างมีระนาบที่กดทับมาก ช่วงบ่ายจะมีผลกระทบจากแดดในช่วง 12.00 น.-16.50 น. แต่ก็มีระเบียงส่วนร้านอาหารไทยช่วยในการบังแดดได้จึงไม่เกิดผลกระทบมากนัก	ส่วนนี้เป็นส่วนบริการที่ยกพื้นขึ้น ให้ความรู้สึกกดทับในระนาบเดียวกัน ผังบริเวณที่มีลักษณะเฉียงเข้าและเชื่อมต่อในส่วนอื่น ๆ ทำให้การจัดเฟอร์นิเจอร์ต้องคำนึงถึงทางสัญจรที่คดเคี้ยว มีการเชื่อมต่อSpace ที่ดีจะทำให้ได้มุมมองที่น่าสนใจ ลักษณะของอาคารในส่วนนี้ส่วนใหญ่ผนังเป็นกระจกให้ความรู้สึกโล่งโปร่งขึ้น

5) ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)



ภาพที่ 4.14 แสดงผังบริเวณในส่วนบริการร้านอาหารไทย

ภาพที่ 4.15 แสดงพื้นที่ว่างส่วนร้านอาหารไทย (THARA THONG RESTAURANT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

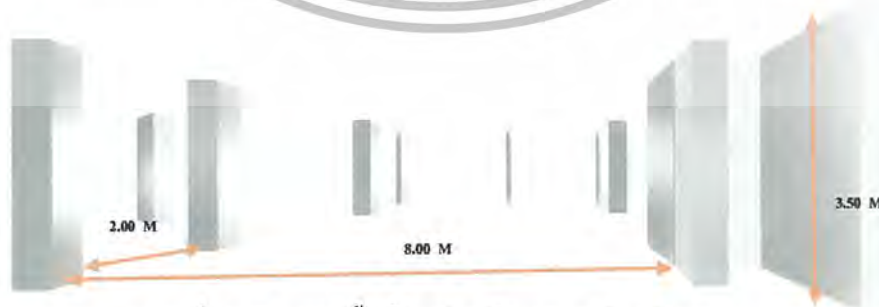
ตารางที่ 4.5 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนร้านอาหารไทย

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
<p>พื้นที่ส่วนนี้มีเสาขนาดใหญ่จำนวนมากเรียงกัน ทำให้ บริเวณนี้ดูทึบ วิธีแก้ไขทำได้โดยการใช้วัสดุเข้ามาช่วยในการลดขนาดของเสาให้ดูเล็กลง ผลกระทบด้านความร้อนและแสงแดดมีในตอน บ่าย วิธีแก้ไขใช้ม่านบังแสงหรือกระจกสะท้อน ความร้อน ช่วยให้ได้รับผลกระทบน้อยลง</p>	<p>บริเวณนี้เป็นบริเวณที่สามารถมองเห็นวิว แม่น้ำ เจ้าพระยาเป็นมุมมองที่ดี สามารถสร้างบรรยากาศ ให้เชื่อมต่อเข้าสู่ภายในได้</p>

6) ร้านอาหารอิตาเลียน



ภาพที่ 4.16 แสดงผังบริเวณในส่วนบริการร้านอาหารอิตาเลียน



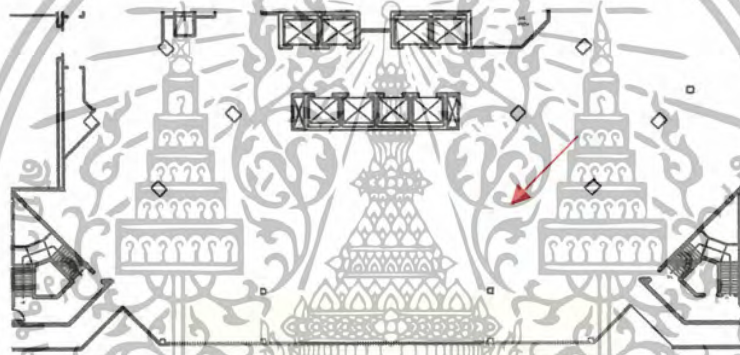
ภาพที่ 4.17 แสดงพื้นที่ว่างส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

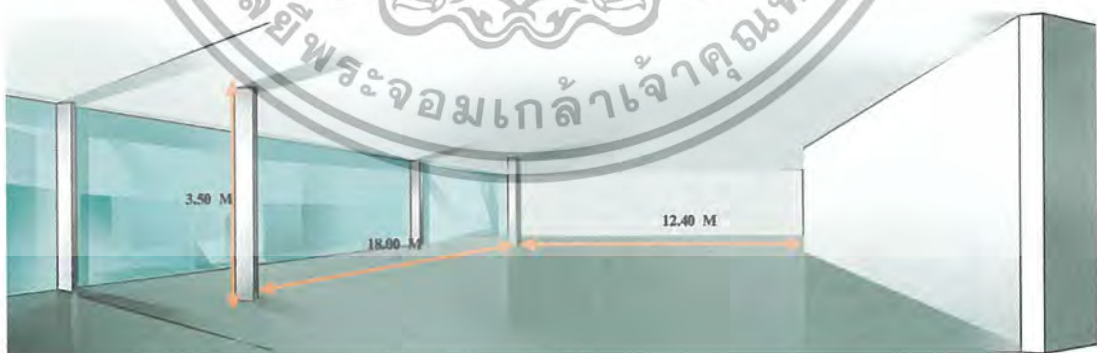
ตารางที่ 4.6 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
ด้านทิศตะวันตกตัวอาคารได้รับผลกระทบกับแสงแดดเวลา 12.00 น.-16.30 น. เนื่องจากตัวอาคารส่วนนี้มีหลังคาที่ต่อเติมจากอาคารจึงไม่มีผลกระทบต่อด้านแสงแดดแต่ก็ทำให้พื้นที่ส่วนนี้แสงผ่านเข้ามาได้น้อย จึงควรมีการจัดแสงสว่างให้พอเพียง	เสาขนาดใหญ่ทำให้รู้สึกอึดอัดแก้ไขโดยใช้วัสดุที่ทำให้เสาดูเล็กลง พื้นที่ภายในมีลักษณะแบ่งด้วยเสาตรงกลางให้ความรู้สึกเท่ากันทั้ง 2 ข้าง

7) ศูนย์บริการทางธุรกิจ



ภาพที่ 4.18 แสดงผังบริเวณในส่วน ศูนย์บริการทางธุรกิจ



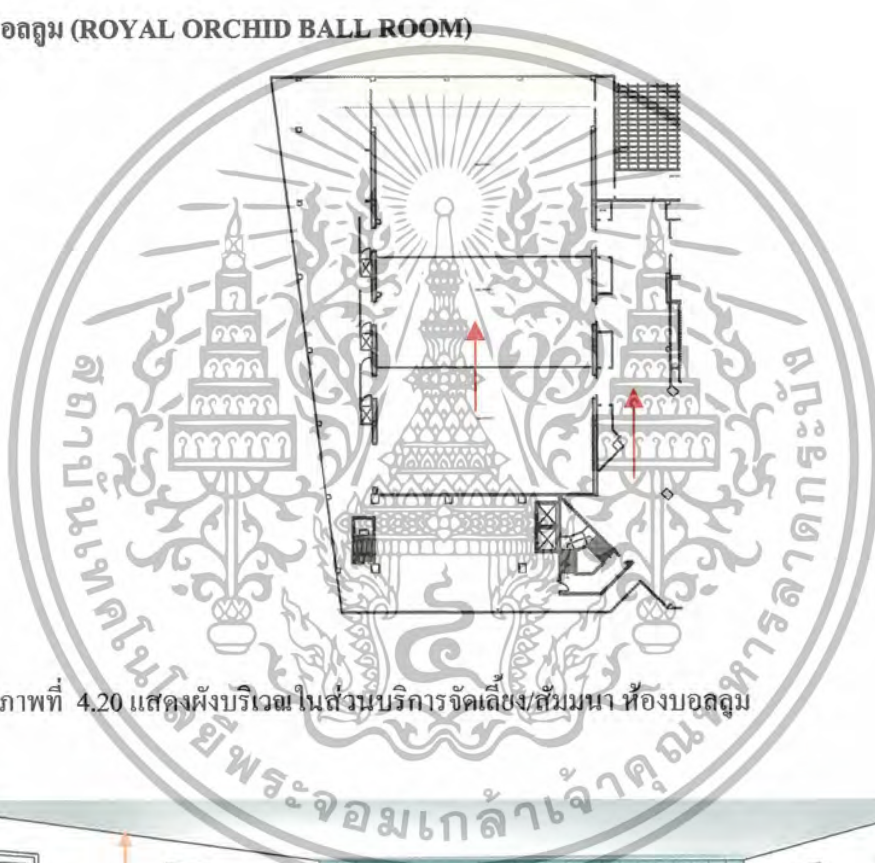
ภาพที่ 4.19 แสดงบริเวณว่างใน ศูนย์บริการทางธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.7 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในศูนย์บริการทางธุรกิจ

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 พื้นที่มีลักษณะยาวและอยู่ด้านทิศตะวันออกติดกับถนนส่งผลกระทบด้านแสงแดดในตอนเช้าแต่มีผลกระทบไม่มากนักเนื่องจากติดตั้งม่านเพื่อบังแสงได้	พื้นที่ส่วนนี้มีความโอโง่งและสามารถใช้เป็นส่วนรองรับการพักผ่อนในการจัดเลี้ยงได้เป็นอย่างดี

8) ห้องบอลรูม (ROYAL ORCHID BALL ROOM)

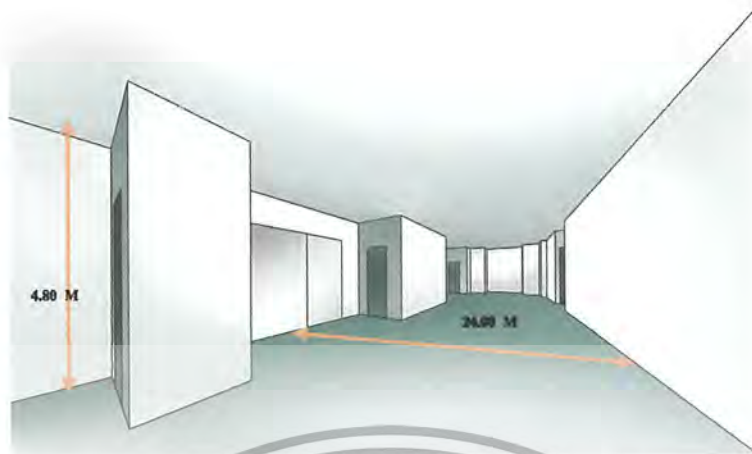


ภาพที่ 4.20 แสดงผังบริเวณในส่วนบริการจัดเลี้ยง/สัมมนา ห้องบอลรูม



ภาพที่ 4.21 แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการจัดเลี้ยง/สัมมนา ห้องบอลรูม A

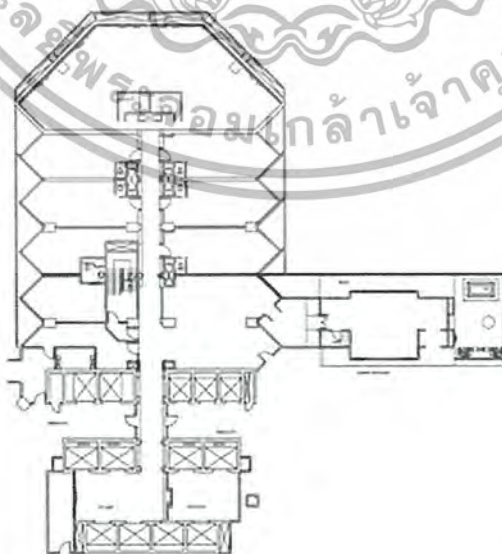
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.22 แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการหน้าห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา ห้องบอลรูม B
ตารางที่ 4.8 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการห้องจัดเลี้ยง/สัมมนา

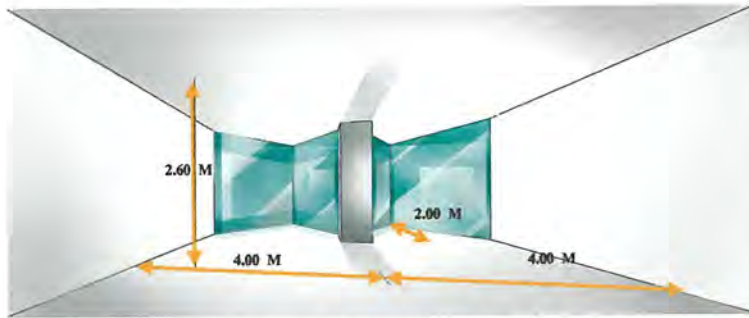
ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 มีลักษณะอาคาร โถงกว้าง สามารถแบ่งห้องเป็นห้องประชุมย่อยได้ 3 ห้องมีทางเข้าออก 3 ทาง ผลกระทบด้านแสงแดดในตอนเย็นแก้ปัญหาโดยการติดคั้งม่านจึงไม่มีผลกระทบมากนัก ด้านนอกห้องสัมมนามีแสงไม่มีแสงสว่างจากธรรมชาติจึงต้องจัดแสงสว่างให้เหมาะสมจะทำให้ส่วนนี้ดูกว้างขึ้น	ความกว้างและโถงของห้องให้ความรู้สึกโอโถง กว้างขวาง ส่วนของทางเข้าด้านหน้ามีความลึก และไม่มีแสงให้ความรู้สึกทึบและแคบ จัดรูปแบบใช้เส้นขวางเข้ามาช่วยในเรื่องของบริเวณว่างนี้ได้

9) ส่วนบริการ SPA

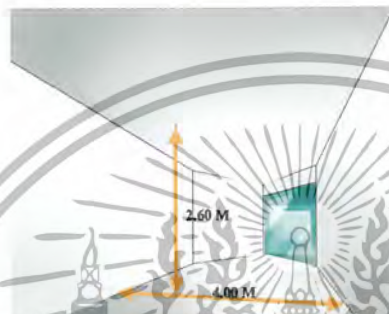


บริเวณในส่วนบริการสปา (Spa)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.24 แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการล็อบบี้สปา (Spa Lobby) A

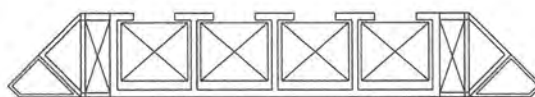


ภาพที่ 4.25 แสดงบริเวณว่างในส่วนบริการห้องนวด B

ตารางที่ 4.9 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมในส่วนบริการสปา (Spa)

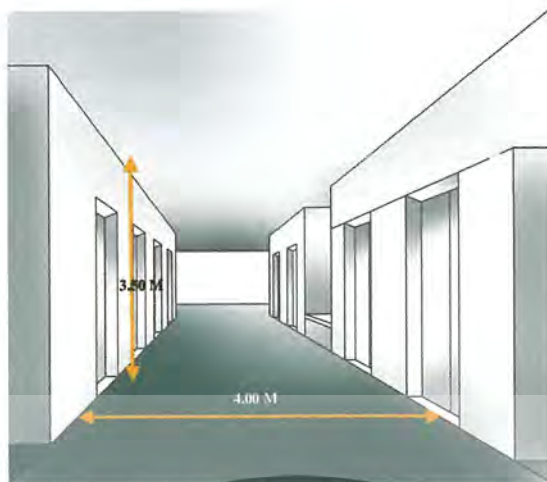
ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
ตั้งอยู่บริเวณชั้น 3 ในส่วนล็อบบี้ใช้ห้องจำนวน 2 ห้องทะเลถึงกันให้เกิดความกว้างขึ้นในส่วนนี้ยังเชื่อมไปยังส่วนนวดไทยบริเวณคาเฟ่ชั้น 3 ผลกระทบด้านแสงแดดในตอนเย็นมีการติดตั้งม่านกรองแสงทำให้ไม่มีผลกระทบในด้านความร้อนและแสงแดด	เป็นห้องลักษณะรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้ามีกระจกยื่นออกมาด้านที่ติดแม่น้ำทำให้ความรู้สึกผ่อนคลายไม่มีอึดอัดและสามารถมองเห็นสภาพภายนอกได้

10) บริเวณทางเดิน+ลิฟต์ (CORRIDOR+ LIFT)



ภาพที่ 4.26 แสดงผังบริเวณในบริเวณทางเดิน+ลิฟต์ (CORRIDOR+ LIFT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



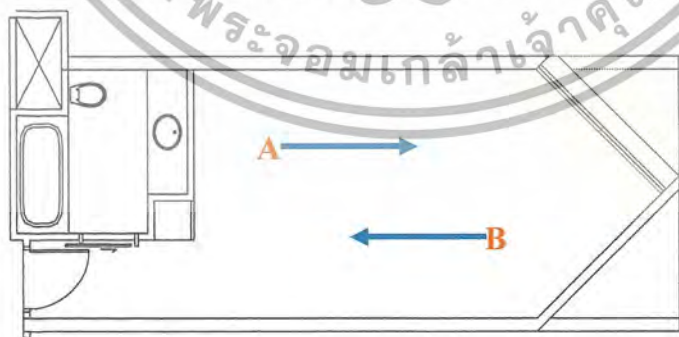
ภาพที่ 4.27 แสดงบริเวณว่างบริเวณทางเดิน+ลิฟต์ (CORRIDOR+ LIFT)

ตารางที่ 4.10 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมบริเวณทางเดิน+ลิฟต์

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
พื้นที่ว่างในส่วน โถงลิฟต์ กลางของอาคารเป็นบริเวณส่วนที่มีผนังทึบ ให้บริเวณนี้คู่มือ สร้างความรู้สึกไม่ปลอดภัย แก้ ปัญหาโดยใช้แสงไฟและวัสดุตกแต่งผิวผนังให้ แลดูสว่างและสร้างความรู้สึกปลอดภัย	ลักษณะพื้นที่ที่ไม่ใหญ่และไม่เล็กจนเกินไปทำให้รู้สึกไม่อึดอัดในแง่ของการใช้งาน

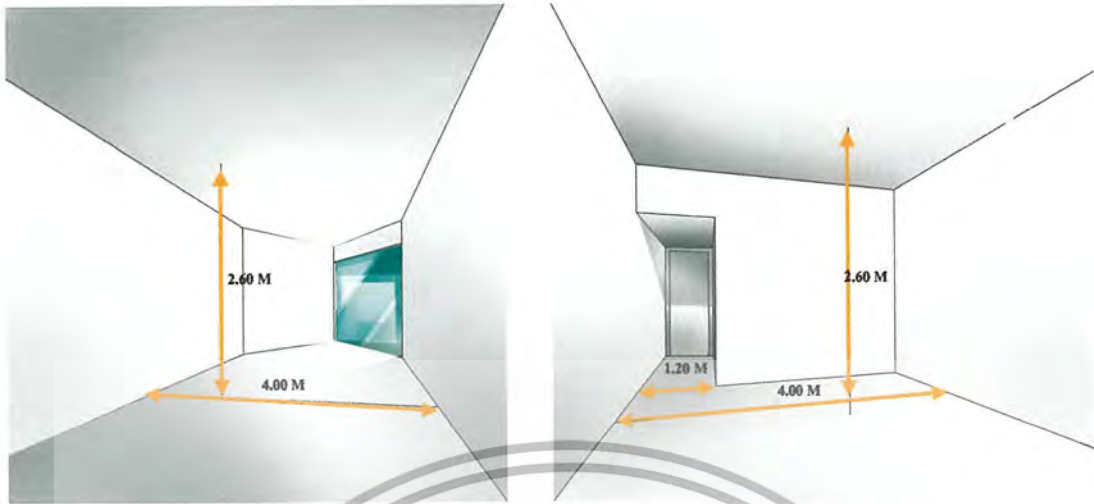
11) ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

1) ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)



ภาพที่ 4.28 แสดงผังบริเวณในส่วนห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)

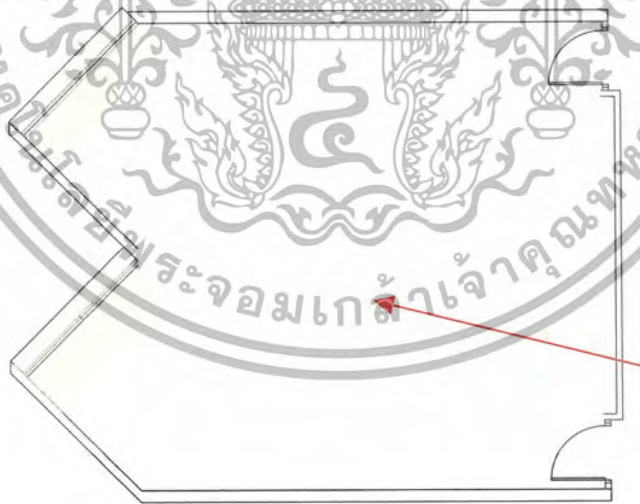
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.29 แสดงบริเวณว่างภายในห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM) มองจากประตูทางเข้า **A**

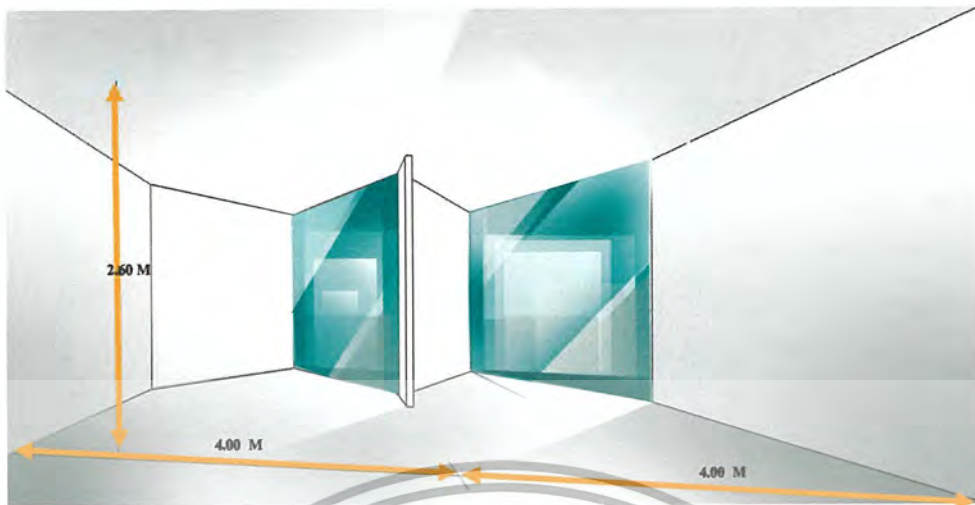
ภาพที่ 4.30 แสดงบริเวณว่างภายในห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM) จากภายในสู่ทางออก **B**

2) ห้องเดอลักซ์ (Deluxe Suite room)



ภาพที่ 4.31 แสดงผังบริเวณในส่วนห้องเดอลักซ์ (Deluxe Suite room)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



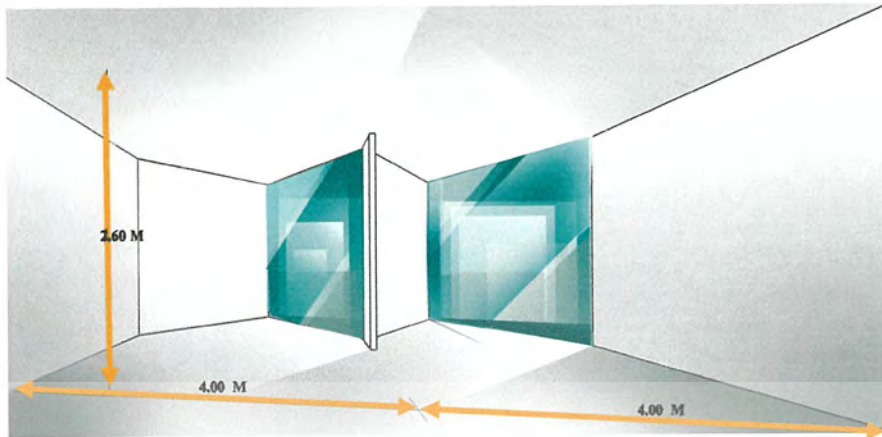
ภาพที่ 4.32 แสดงบริเวณว่างบริเวณห้องเดอลักซ์ (Deluxe Suite room)

3) ห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Sweet room)

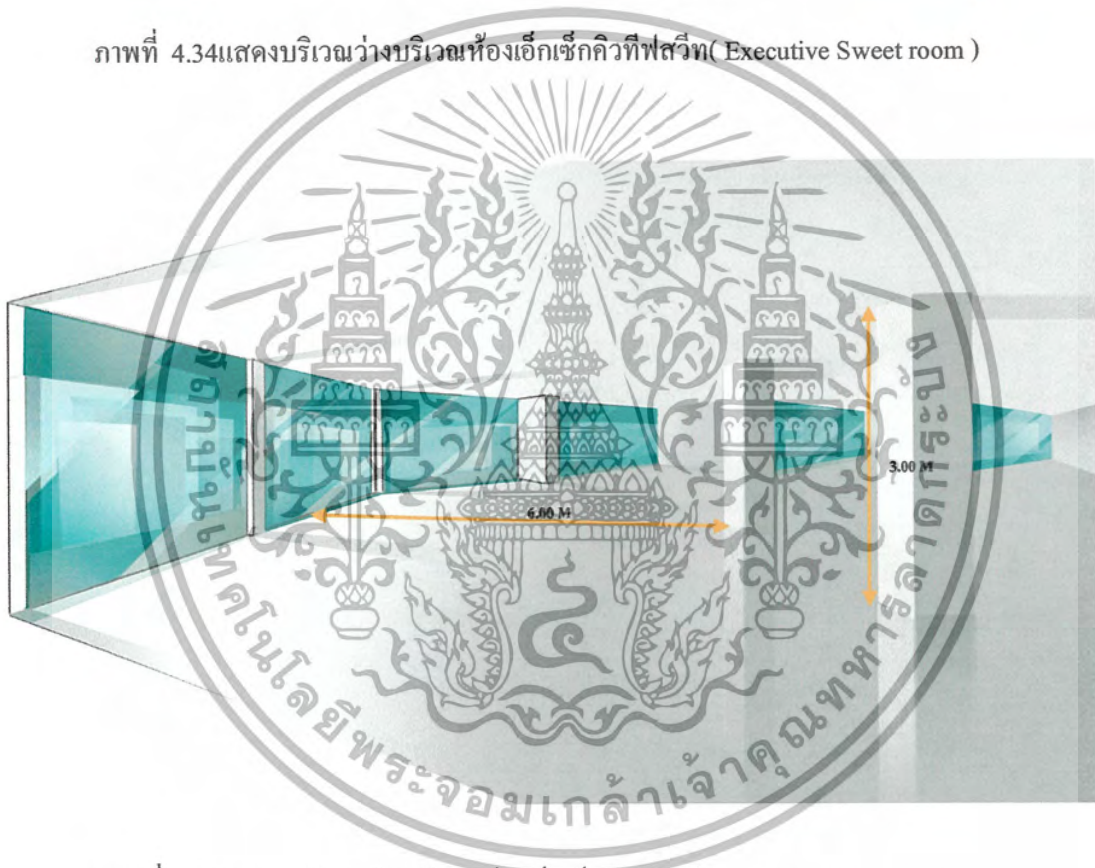


ภาพที่ 4.33 แสดงผังบริเวณในส่วนห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (Executive Sweet room)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.34 แสดงบริเวณว่างบริเวณห้องเอ็กゼ็กคิวทีฟสวีท (Executive Sweet room)



ภาพที่ 4.35 แสดงบริเวณว่างบริเวณห้องเอ็กゼ็กคิวทีฟสวีท (Executive Sweet room)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.11 วิเคราะห์ที่ว่างแสดงผลกระทบจากสภาพแวดล้อมบริเวณภายในห้องพักแขก

ผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	ผลกระทบในแง่ของความรู้สึก
<p>พื้นที่ว่างในส่วนห้องพักมองจากทางเข้าภายในมีช่องหน้าต่าง ปัญหาที่พบคือมีแสงแดดเข้ามาสู่ภายใน ได้ส่งผลให้เกิดอุณหภูมิความร้อนภายในห้อง แก้ปัญหาด้วยการติดตั้งม่าน และการใช้วัสดุกระจกที่กรองแสงแดด พื้นที่ว่างในส่วนห้องพักมองจากภายในไปทางประตูทางเข้า ซึ่งประตูทางเข้าอยู่ติดกับส่วนของห้องน้ำ ลดระดับฝ้าเพดานจากประตู - ห้องน้ำแขกเพื่อติดตั้งงานระบบปรับอากาศ แบ่งสัดส่วนพื้นที่การใช้งานเป็นห้องน้ำ และ ส่วนพักผ่อน บริเวณนี้มีปัญหาในเรื่องของผนังบริเวณทางเข้า จะมีมุมช่วงผนัง แก้ปัญหาโดยการจัดวางเครื่องเรือนบริเวณด้านหน้าให้เหมาะสมกับมุมของผนัง</p>	<p>เป็นห้องลักษณะรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้ามีกระจกยื่นออกมาด้านที่ติดแม่น้ำทำให้ความรู้สึกค่อนข้างไม่อึดอัดและสามารถมองเห็นภายนอกได้</p>

4.4 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

ประเภทผู้ใช้อาคารผู้ใช้อาคารในโครงการโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์สแบ่งออกเป็น 2 ประเภท

4.4.1 ผู้ให้บริการ แบ่งออกเป็น 3 ฝ่าย คือ

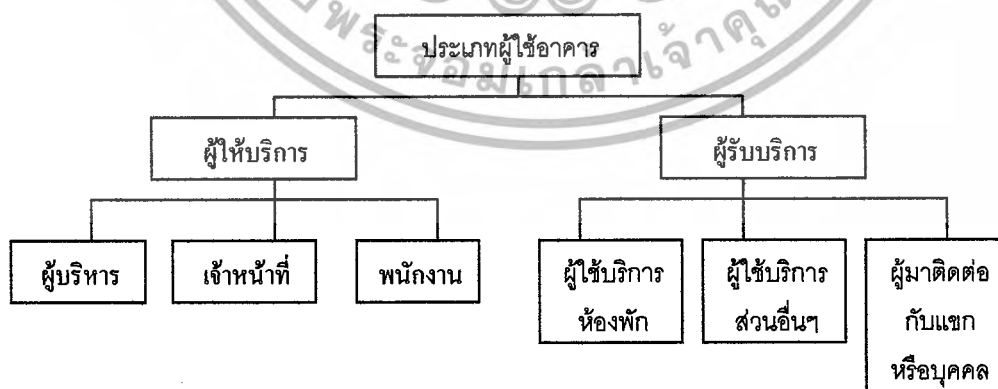
1. ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง เช่น ผู้จัดการ , กรรมการ
2. เจ้าหน้าที่ทั่วไป เช่น พนักงานลงทะเบียน , พนักงานบัญชี
3. ลูกจ้าง เช่น พนักงานเสิร์ฟ , พนักงานรักษาความปลอดภัย

4.4.2 ผู้รับบริการ คือ บุคคลที่เข้ามาใช้บริการต่างๆ ภายในโรงแรม แบ่งเป็น 2 ประเภท

1. ผู้เข้ามาพักในโรงแรม คือ ผู้ที่เข้ามาใช้บริการห้องพักของโรงแรมเพื่อค้างคืน คือ
 - 1.1 ผู้ที่เดินทางมาเพื่อทำธุรกิจ การค้า การประชุมสัมมนา
 - 1.2 ผู้ที่เดินทางมาเป็นการส่วนตัว มีการจองห้องพักล่วงหน้า หรือมาพักโดยเลือกโรงแรมเอง หรืออาจเป็นกลุ่มทัวร์
2. ผู้มาใช้บริการอื่นๆ โดยมากจะเป็นลูกค้าภายในจังหวัด ที่นิยมมาใช้บริการของทางโรงแรมด้านอาหาร สถานที่ หรือส่วนบริการศูนย์สุขภาพฟิตเนส สปา ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงแรม เช่น

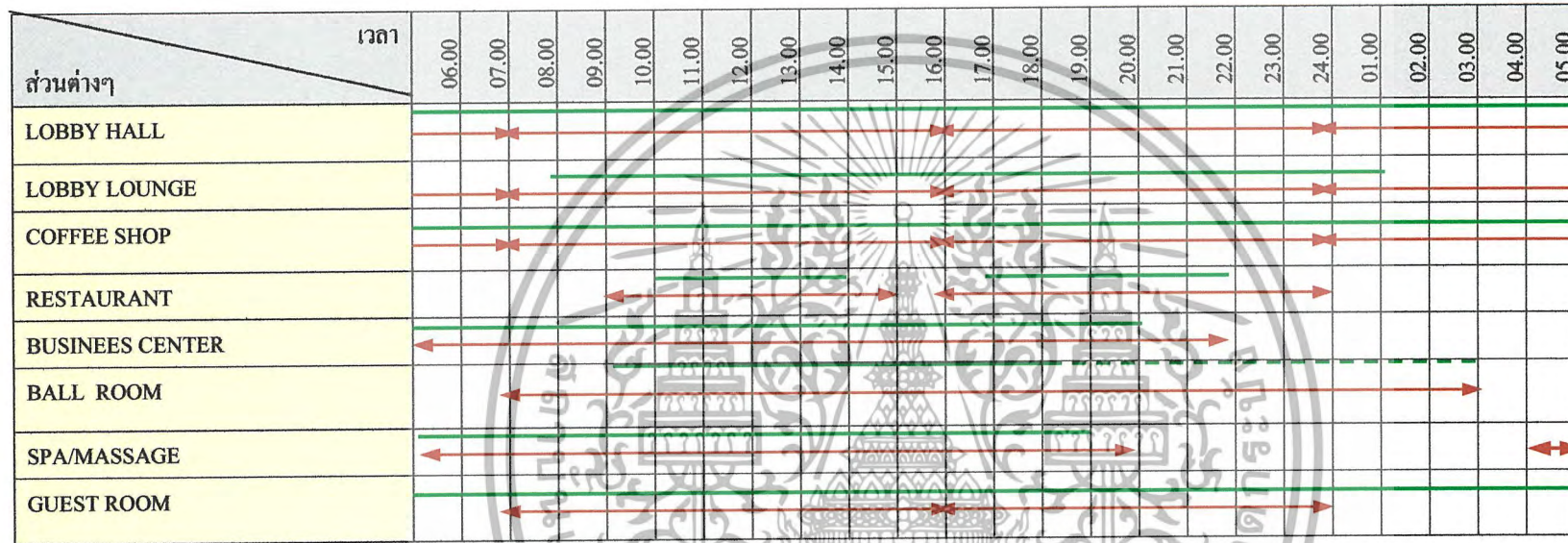
- 2.1 ผู้มาใช้บริการประชุมสัมมนา
- 2.2 ผู้มาใช้บริการด้านการจัดเลี้ยง
- 2.3 ผู้มาใช้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม
- 2.4 ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักภายในโรงแรม

แผนภูมิที่ 4.1 แสดงประเภทผู้ใช้โครงการ



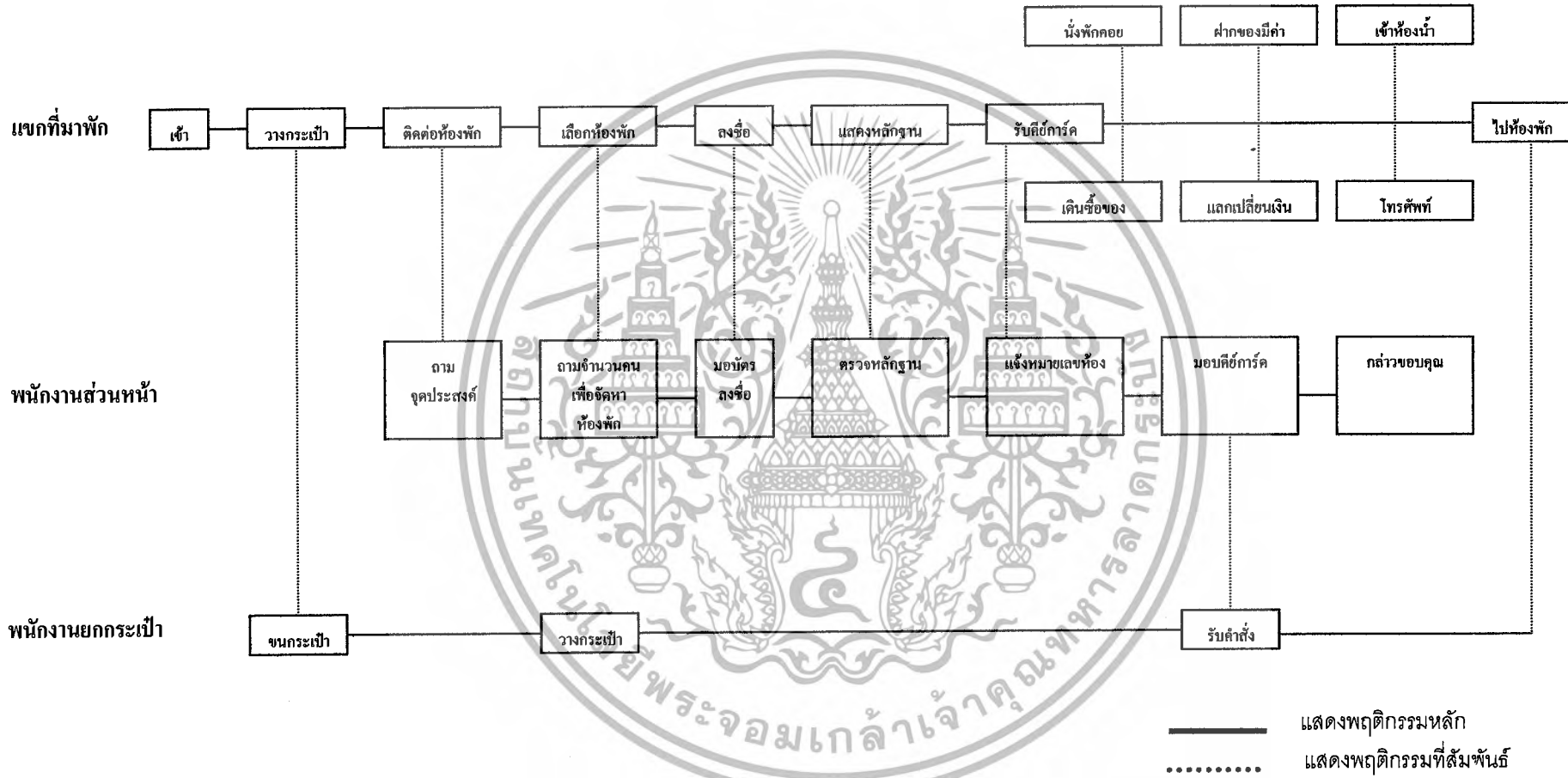
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.12 แสดงตารางการใช้บริการของโครงการโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส สี่พระยา กรุงเทพฯ

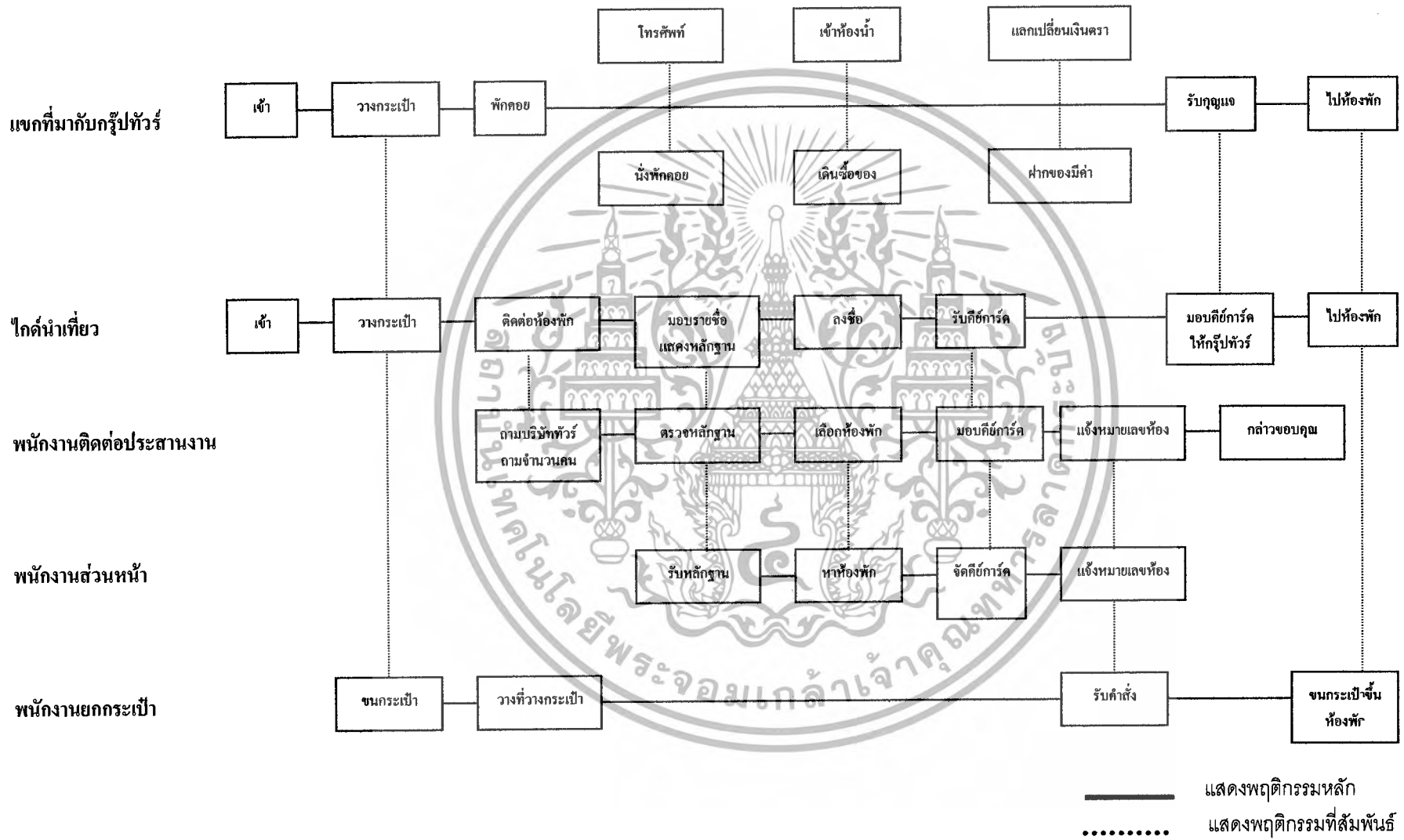


หมายเหตุ
 → ผู้รับบริการ
 ← ผู้ให้บริการ
 - - - - - การใช้บริการอย่างประปราย

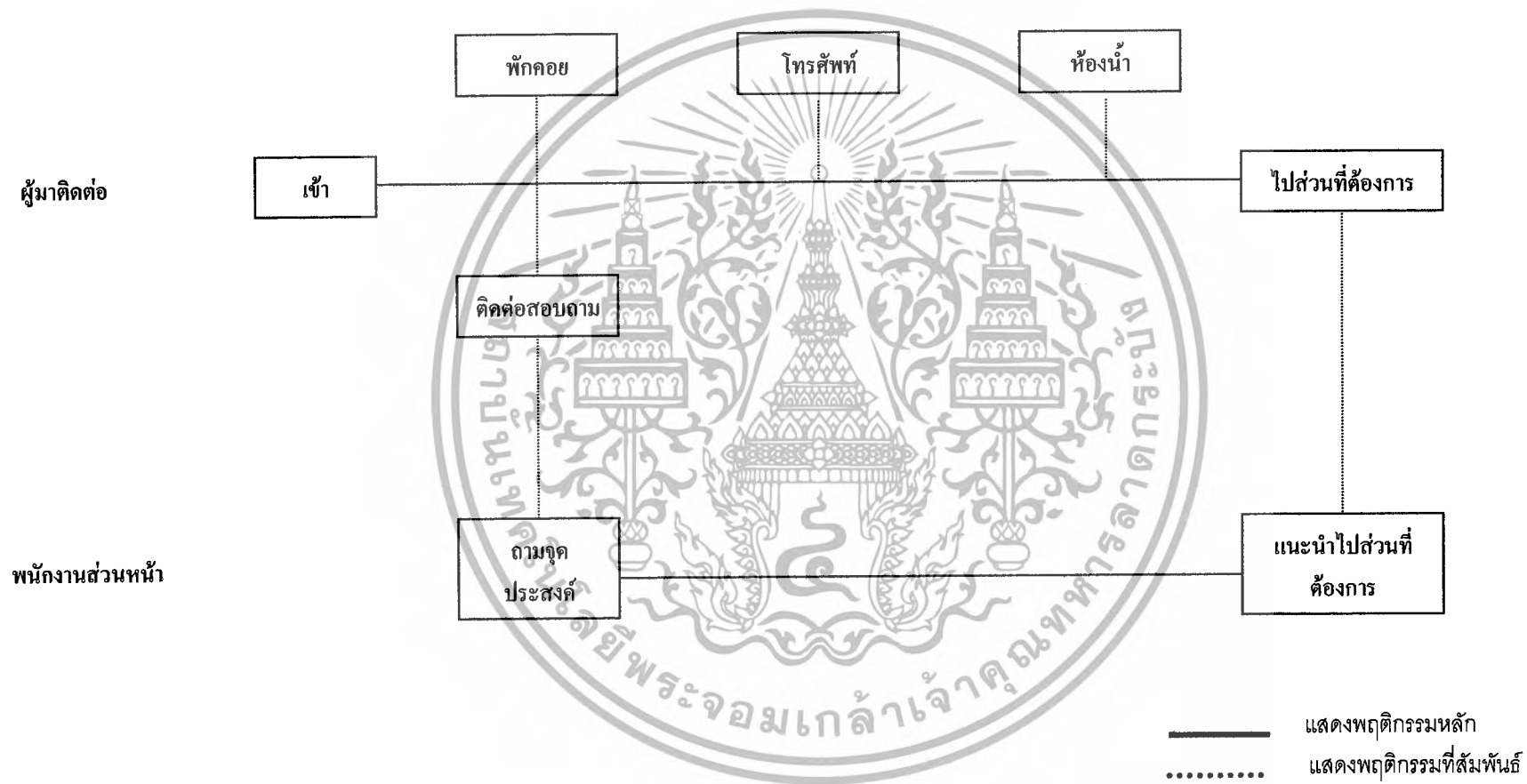
แผนภูมิที่ 4.2 แสดงพฤติกรรมส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)



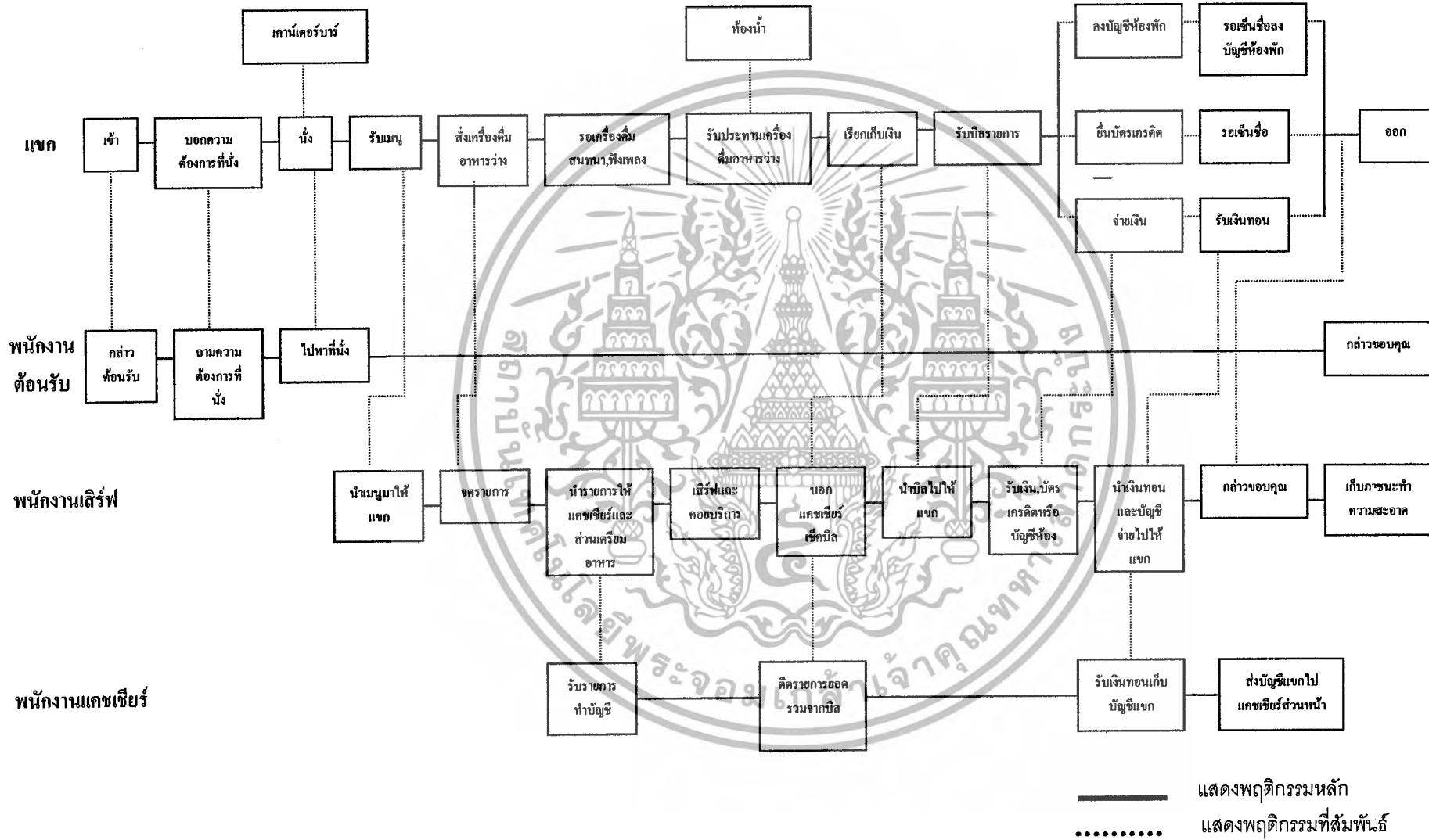
แผนภูมิที่ 4.3 แสดงพฤติกรรมส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)



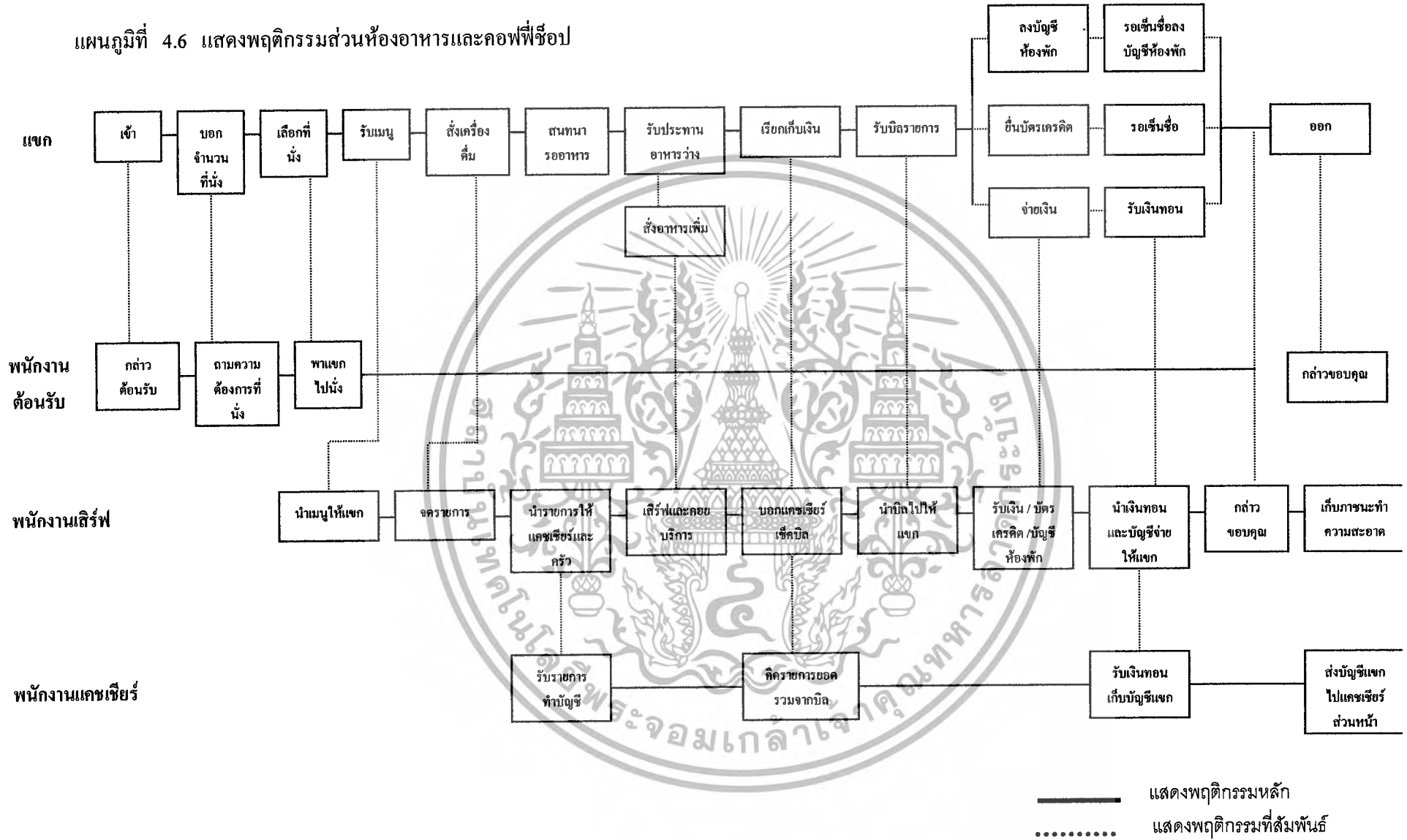
แผนภูมิที่ 4.4 แสดงพฤติกรรมของผู้มาติดต่อหรือมาใช้บริการ



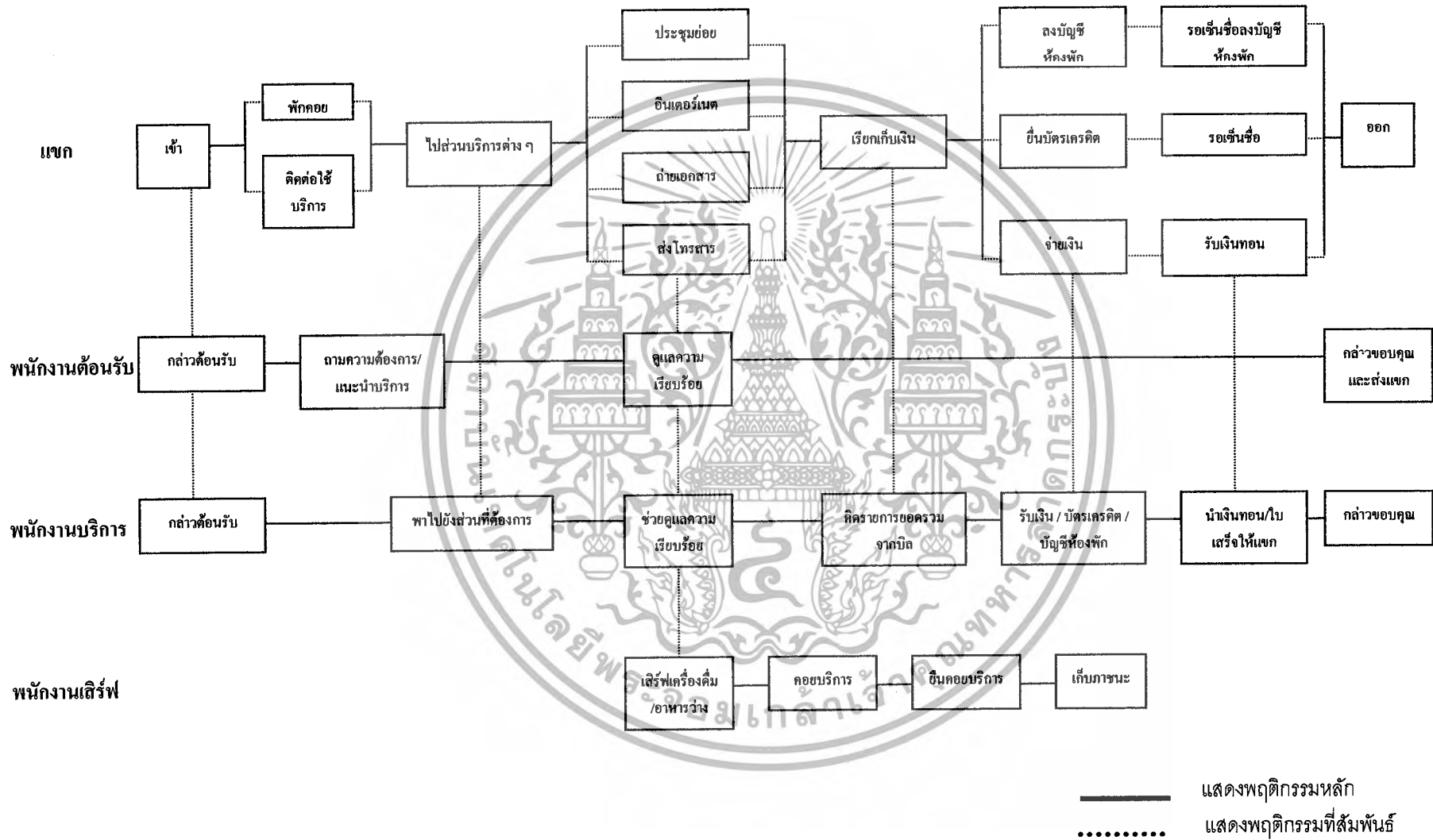
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงพฤติกรรมส่วนล็อบบี้เจ้าหน้าที่ (LOBBY LOUNGE)



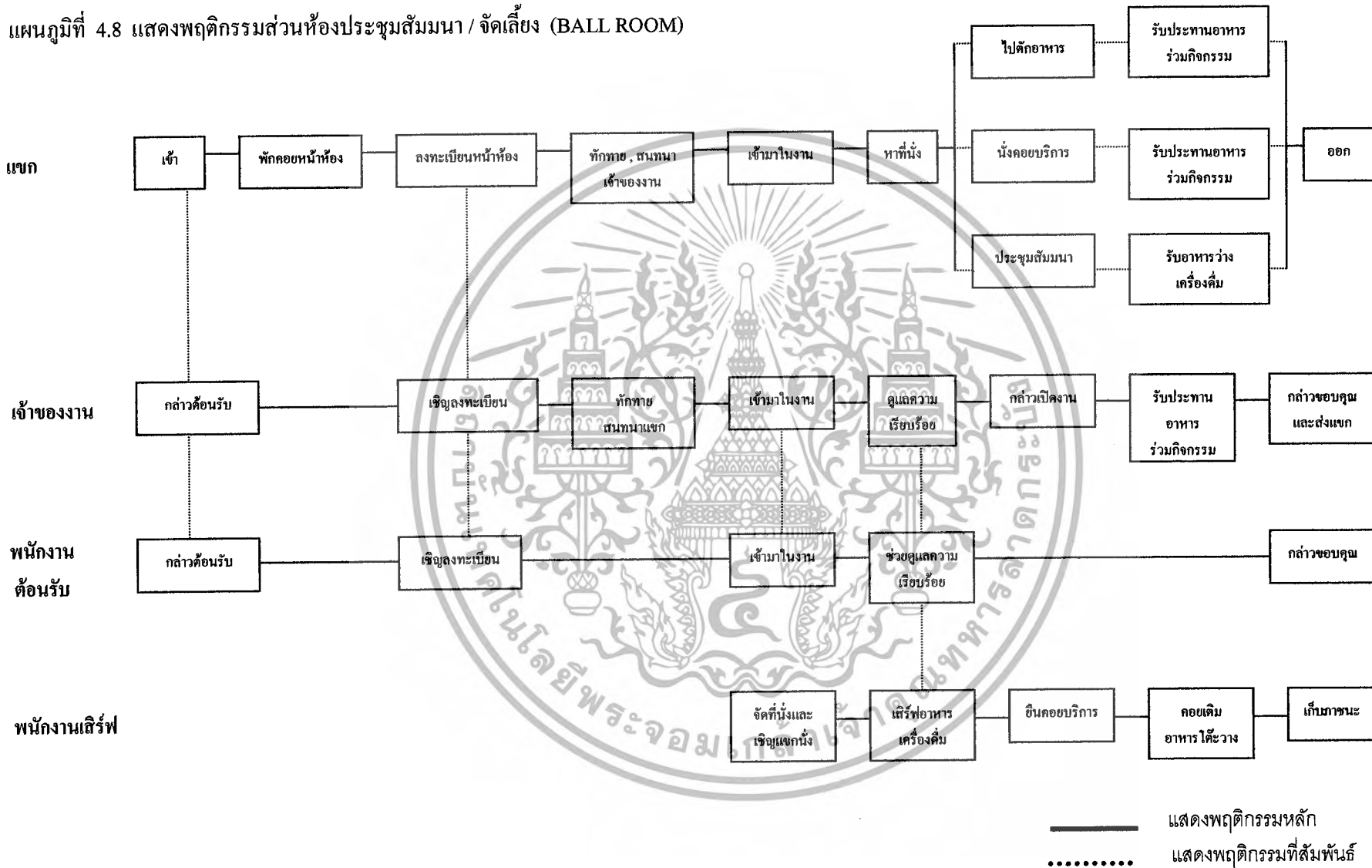
แผนภูมิที่ 4.6 แสดงพฤติกรรมส่วนห้องอาหารและคอฟฟี่ช้อป



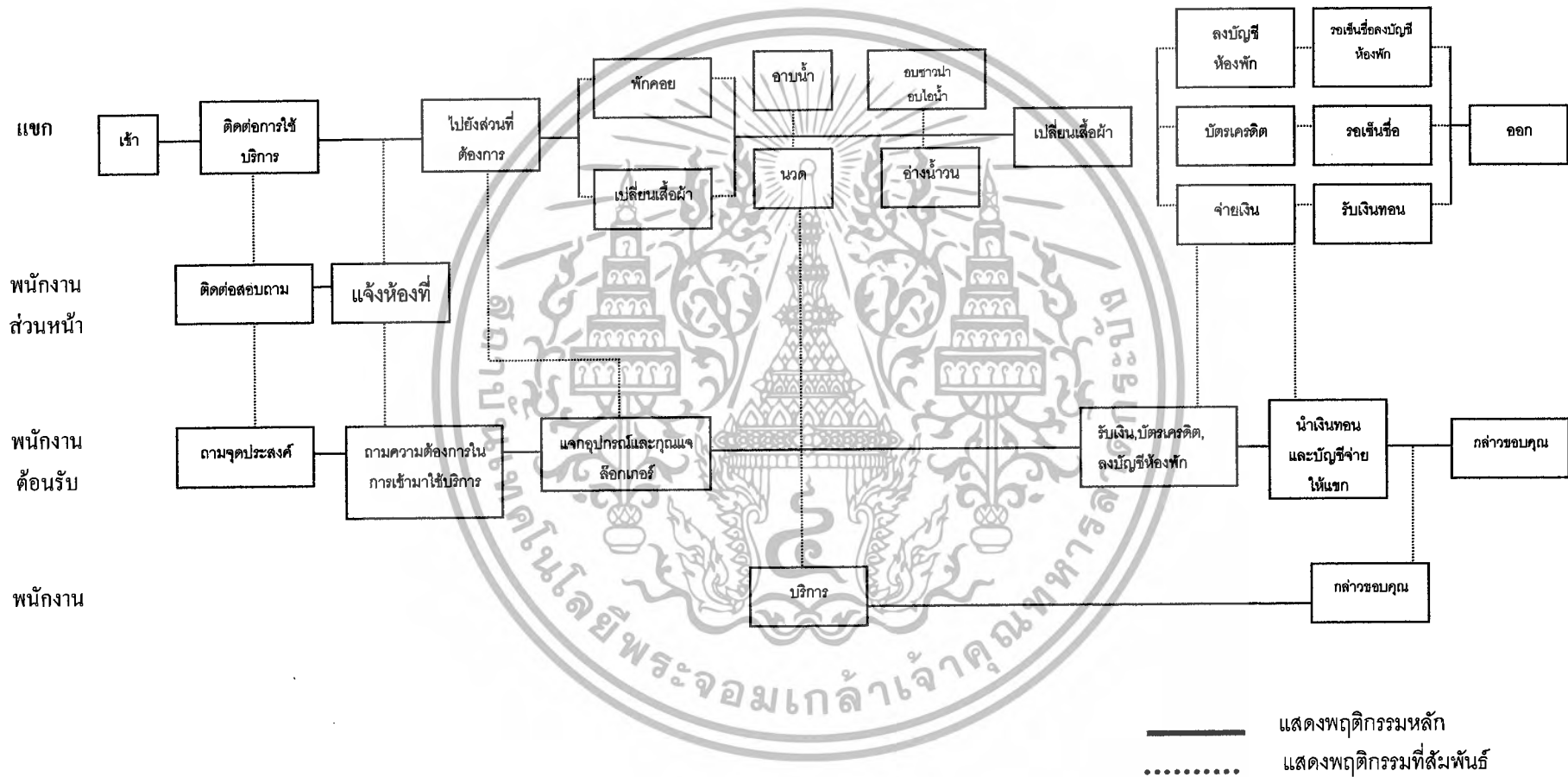
แผนภูมิที่ 4.7 แสดงพฤติกรรมส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ(BUSINEES CENTER)



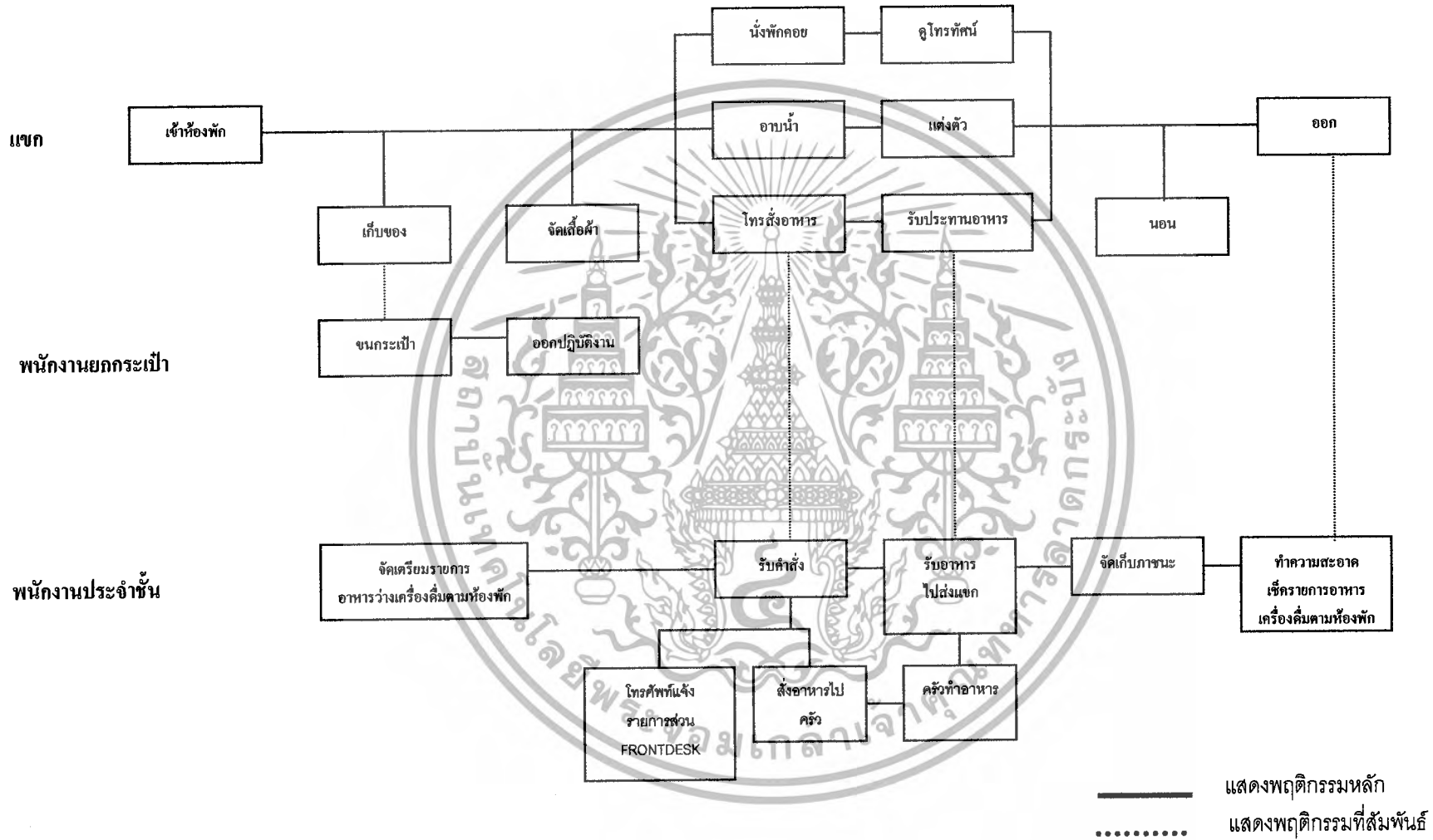
แผนภูมิที่ 4.8 แสดงพฤติกรรมส่วนห้องประชุมสัมมนา / จัดเลี้ยง (BALL ROOM)



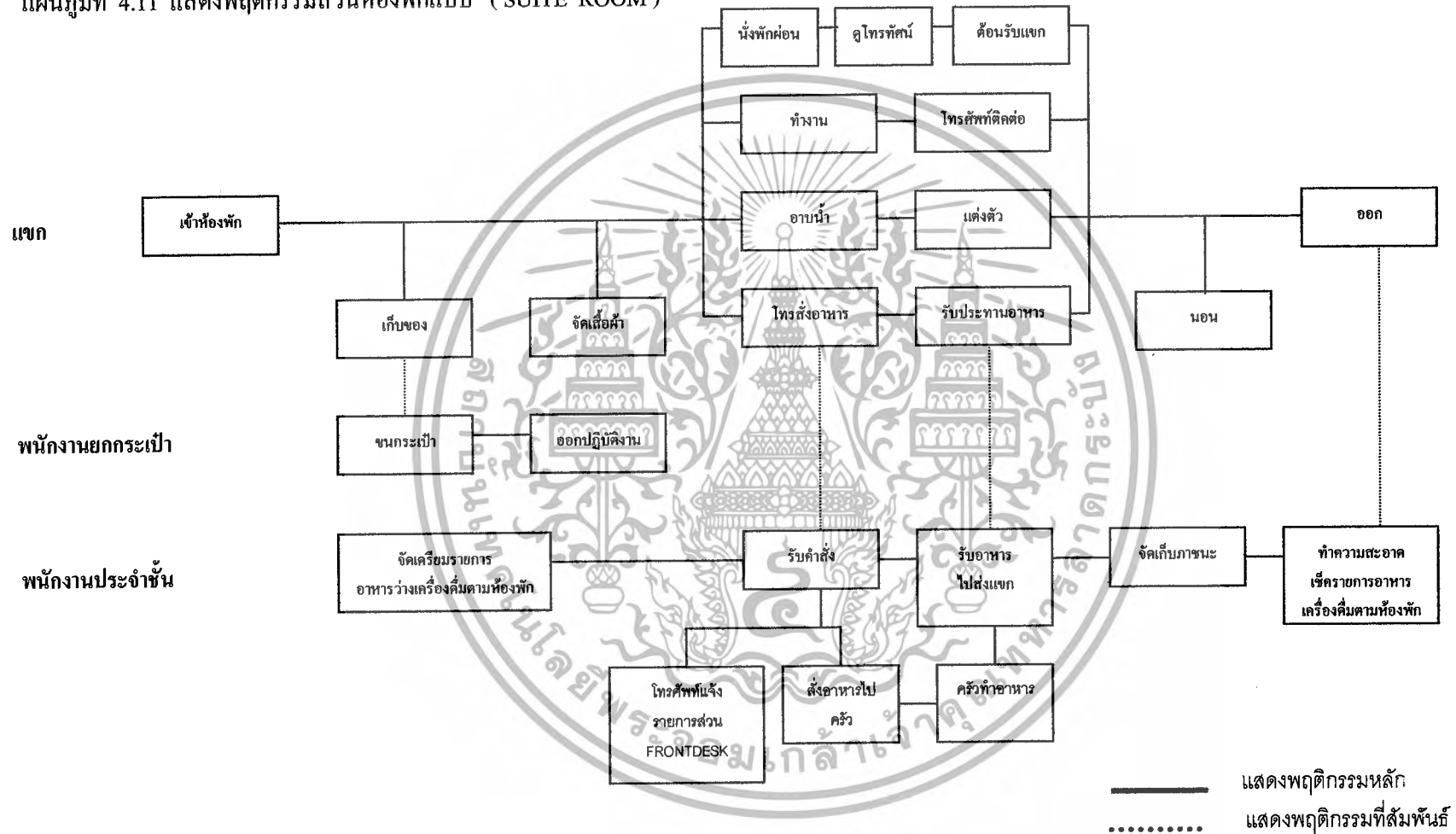
แผนภูมิที่ 4.9 แสดงพฤติกรรมส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/ MASSAGE)



แผนภูมิที่ 4.10 แสดงพฤติกรรมส่วนห้องพักแบบ (STANDARD ROOM)



แผนภูมิที่ 4.11 แสดงพฤติกรรมส่วนห้องพักแบบ (SUITE ROOM)



4.5 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร

หลักการหาค่าความสัมพันธ์มีด้วยกันหลายวิธีแตกต่างกันไปในแต่ละโครงการ มีข้อพิจารณาในการวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ มีระดับการวิเคราะห์ดังนี้

1. ระดับระหว่างหน้าที่ใช้สอยหลักกับหน้าที่ใช้สอยหลัก โดยพิจารณาความสัมพันธ์ของหน้าที่ใช้สอยรองต่างๆ
2. ระดับระหว่างหน้าที่ใช้สอยรองต่างๆ โดยพิจารณาความสัมพันธ์ในการดำเนินงานของกิจกรรมต่างๆ
3. ระดับระหว่างกิจกรรมกับกิจกรรม โดยพิจารณาความสัมพันธ์ของการกระทำต่าง
4. ระดับระหว่างการกระทำกับการกระทำ โดยพิจารณาความสัมพันธ์ในการเคลื่อนไหวส่วน

ต่างๆ ของร่างกายและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบที่ระดับใดก็ตาม ต้องอาศัยการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบย่อยขององค์ประกอบในระดับที่วิเคราะห์นั้นๆ

การจัดระเบียบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

โดยเริ่มจากการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งอาจได้มาจากการสัมภาษณ์ สอบถาม สังเกต หรือด้วยวิธีอื่นๆ จำเป็นต้องผ่านการวิเคราะห์ทางสถิติและจัดระเบียบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบที่เกี่ยวข้องเพื่อค้นหาความสัมพันธ์ที่ต้องการ ในกรณีที่ต้องการวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย ต้องอาศัยเทคนิคเฉพาะในการจัดระเบียบความสัมพันธ์ขององค์ประกอบที่ซับซ้อน ทั้งในจำนวนองค์ประกอบและลักษณะความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

เทคนิคที่ใช้ในการจัดระเบียบความสัมพันธ์นี้ ยังต้องแสดงความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่างๆ และแสดงรูปแบบความสัมพันธ์ในลักษณะการสรุปย่อข้อมูลความสัมพันธ์อย่างชัดเจน สำหรับในโครงการ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ สามารถจัดระเบียบความสัมพันธ์ได้ตามลำดับดังนี้

1. การจัดทำค่าความสัมพันธ์หลักของโครงการ
2. การจัดทำค่าความสัมพันธ์สามารถแจกแจงขั้นตอนการทำดังนี้

การทำแผนภูมิแสดงค่าความสัมพันธ์ สามารถแจกแจงขั้นตอนการทำดังนี้

1. การทำตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ
2. การหาโครงตาข่ายความสัมพันธ์
3. การทำแผนภูมิฟองความสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การทำแผนภูมิความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย

1. การทำตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ (RELATIONSHIP MATRIX)

จะแสดงความสัมพันธ์ด้านความใกล้ชิดระหว่างพื้นที่ใช้สอยหนึ่งกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ ทั้งหมดในองค์ประกอบนั้น ทำให้ทราบว่าพื้นที่ใดควรอยู่ใกล้พื้นที่ใด และทำให้ทราบถึงรูปแบบความสัมพันธ์ทั้งหมด ทั้งนี้ เพราะการจัดระเบียบเป็นตารางความใกล้ชิดนี้ ทำให้สามารถกำหนดค่าความใกล้ชิดได้ ระหว่างพื้นที่ที่ละคู่จนครบหมด ค่าความสัมพันธ์ใกล้ชิดนี้รวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การใช้แบบสอบถาม การสังเกตหรือเกณฑ์มาตรฐานที่ยอมรับกันโดยทั่วไป เกณฑ์การให้ค่าความใกล้ชิด สามารถกำหนดได้ดังนี้

1. เท่ากับ ความสัมพันธ์น้อย
2. เท่ากับ ความสัมพันธ์ปานกลาง
3. เท่ากับ ความสัมพันธ์มาก
4. เท่ากับ ความสัมพันธ์มากที่สุด

จากคะแนนแสดงว่าความสัมพันธ์นี้สามารถทำให้ทราบถึง หน่วยงานไหนมีความสัมพันธ์กับหน่วยงานใดก็ตาม ถ้าคะแนนความสัมพันธ์ออกมาเป็น 4 คะแนนแสดงว่ามีความสัมพันธ์กันมาก จะทำให้ทราบว่าหน่วยงานทั้งสองมีความสัมพันธ์กันมาก ควรจัดอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้กันที่สุด ถ้าระดับของคะแนนความสัมพันธ์กันออกมามีค่าน้อยกว่า 4 ลงไปก็จะทำให้ทราบว่าหน่วยงานทั้งสองมีความสัมพันธ์กันน้อย จึงควรจัดให้มาอยู่ห่างกันเป็นสำคัญหรือในบริเวณเดียวกัน ถ้าคะแนนความสัมพันธ์มีคะแนนลงมา ความใกล้ชิดของหน่วยงานก็จะลดหลั่นกันไป คือ ตำแหน่งการจัดวางห่างกัน

วิธีการให้คะแนนความสัมพันธ์

การให้คะแนนความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานใดก็ตาม พิจารณาคะแนนที่ได้จากหลัก 4 ประการดังนี้

ความสัมพันธ์ทางด้านบริหาร	1 คะแนน
ความสัมพันธ์ทางด้านบริการ	1 คะแนน
ความสัมพันธ์ทางด้านประโยชน์ใช้สอย	1 คะแนน
ความสัมพันธ์ทางด้านติดต่อประสาน	1 คะแนน

ค่าคะแนน 4 แทนค่าความสัมพันธ์กันมาก

หมายถึง หน่วยงานหรือบุคคลที่มีการติดต่อประสานงานกันดี หรือเป็นลักษณะที่จะต้องปรึกษาหารือกันตลอด หรือต้องให้บริการกับหน่วยงานอีกฝ่าย เพื่อเอื้ออำนวยประโยชน์ต่อการบริหารงาน ซึ่งดูได้จากพฤติกรรมที่เกิดขึ้น ซึ่งกรณีสายงานบริหารที่ให้ค่าระดับคะแนน 3 บางที่อาจไม่จำเป็นต้องอยู่ใกล้กันก็ได้ เป็นไปตามสายงานบริหาร บางกรณีอาจอยู่ต่างชั้น

ค่าคะแนน 3 แทนค่าความสัมพันธ์กันปานกลาง

หมายถึง หน่วยงานที่มีการติดต่อกันตามลักษณะที่ต่อเนื่องกัน จากพฤติกรรมที่จะต้องติดต่อประสานงานกันตลอด หรือการให้บริการเชื่อมอำนวยความสะดวกให้กัน รองลงมาจากค่าคะแนนระดับ 3 ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะงาน หน้าที่งาน ที่จะต้องสัมพันธ์กับหน่วยงานอื่น ซึ่งบางที่ตำแหน่งผังอาคารจำเป็นต้องจัดวางผังอยู่ใกล้เคียงกัน โดยเป็นไปตามกรณีสายงานการบริหาร

ค่าคะแนน 2 แทนค่าความสัมพันธ์กันน้อย

หมายถึง ความสัมพันธ์แต่ละหน่วยงานมีการติดต่อประสานงานกัน หรือการบริการ มีความถี่น้อยมาก โดยมีความสัมพันธ์กันตามระบบโครงสร้างการบริหารเพียงอย่างเดียว คุได้จากพฤติกรรมและลักษณะสายงานการบริหาร การวางตำแหน่ง วางผังอาคาร จึงอยู่ใกล้กันหรือคนละชั้นอาคาร

ค่าคะแนน 1 แทนค่าความสัมพันธ์น้อยมาก

หมายถึง ทั้งพฤติกรรม หน้าที่ ความรับผิดชอบของหน่วยงาน ไม่มีการติดต่อประสานงานกันเลย อาจมีการติดต่อกันบ้าง ในบางครั้ง โดยกรณีลักษณะโครงสร้าง การบริหาร การวางผังอาคาร สำนักงาน จะอยู่กันคนละส่วน คนละชั้นอาคาร

2. การทำแผนภูมิโครงข่ายความสัมพันธ์ (INTERACTION NET DIAGRAM)

เป็นแผนภูมิที่ถ่ายทอดความสัมพันธ์จากตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ (RELATIONSHIP MATRIX) โดยนำค่า 3 และ 4 (ความสัมพันธ์มากและความสัมพันธ์มากที่สุด) มาโยงเส้นความใกล้ชิดกัน

การทำแผนภูมิแบบโครงข่ายเป็นการทำที่ง่ายเพียงนำค่าจาก ตารางค่าความสัมพันธ์มาใช้ แต่การมองความสัมพันธ์ยังยากอยู่เนื่องจากเส้นยังมากจึงทำให้ดูค่อนข้างสับสน

3. การทำแผนภูมिरูปฟองความสัมพันธ์ (BUBBLE DIAGRAM)

เป็นแผนภูมิที่ถ่ายทอดความสัมพันธ์ที่ต่อเนื่องจากแผนภูมิโครงข่าย แต่จะปรับตำแหน่งขององค์ประกอบ ให้อยู่ใกล้กันตามค่าความสัมพันธ์จากเส้น เช่น องค์ประกอบที่มีความสัมพันธ์มากที่สุด ก็จะทำให้อยู่ใกล้กันมากกว่า องค์ประกอบที่มีค่าน้อยกว่าและพยายามปรับเปลี่ยนให้ค่าความสัมพันธ์มีการติดต่อน้อยที่สุด ซึ่งจะช่วยให้การมองแผนภูมิเป็นการมองที่ง่ายขึ้น โดยยังคงให้ค่าเป็นไปตามเดิม ไม่เปลี่ยนแปลง

4. การทำแผนภูมิความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอย (FUNCTION DIAGRAM)

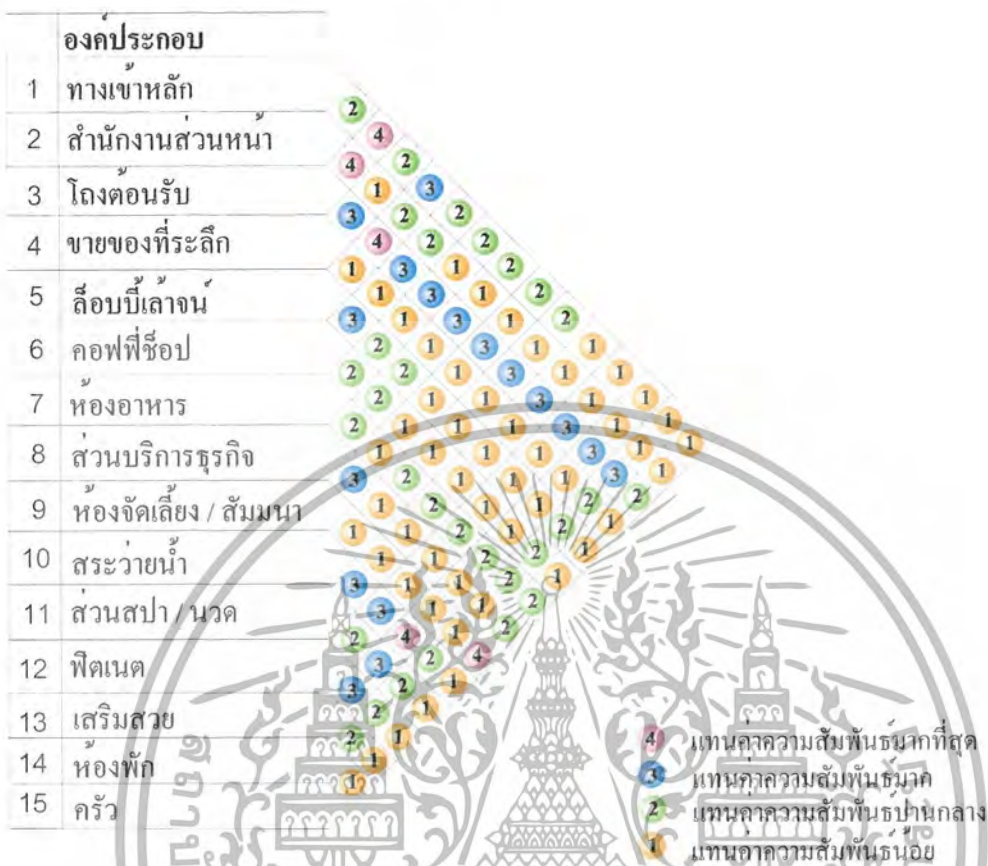
เป็นแผนภูมิที่แสดงถึง ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบกับกลุ่มผู้ใช้โครงการในแต่ละประเภท ในการโยงเส้น สามารถพิจารณาจากพฤติกรรมและหน้าที่ของผู้ใช้โครงการ

แผนภูมิประเภทนี้จะมีการจัดวางตำแหน่งตามแผนภูมिหน้าที่ใช้สอย ต่างกันในเรื่องเส้นที่โยง หากองค์ประกอบใดมีเส้นผ่านมากก็จะมีผลต่อการเพิ่มเนื้อที่สัญญา ในส่วนการคิดพื้นที่วิเคราะห์

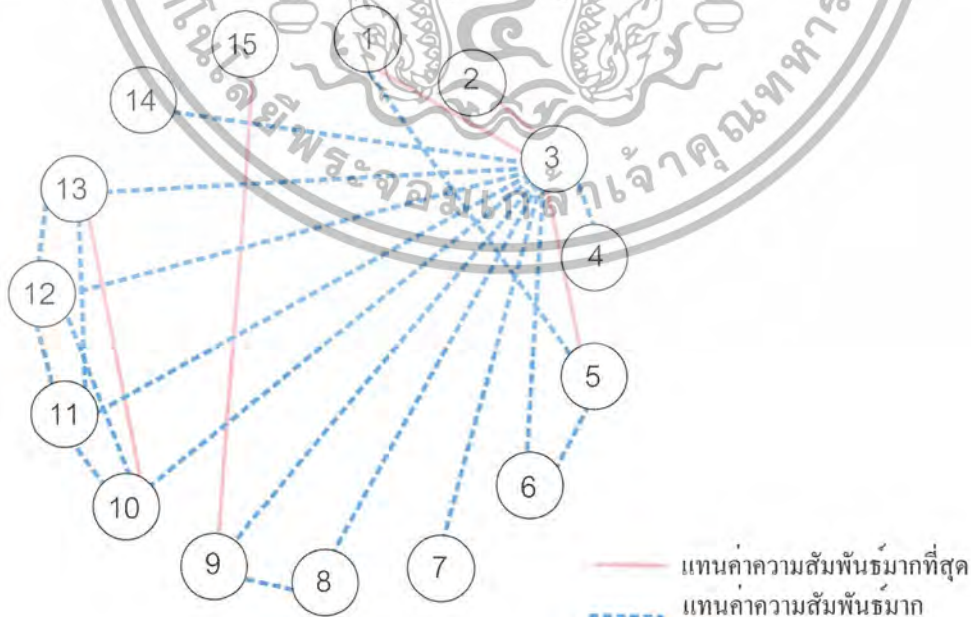


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.13 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการ

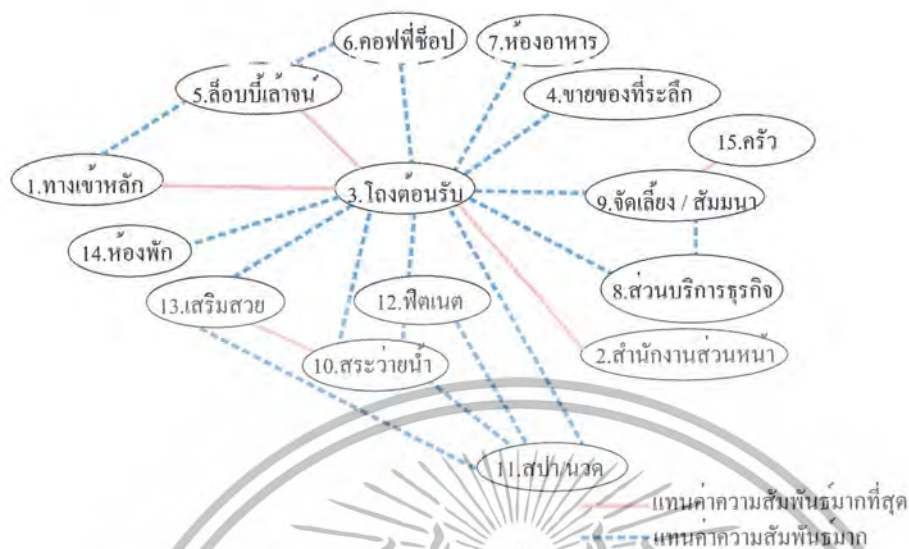


แผนภูมิที่ 4.12 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการ

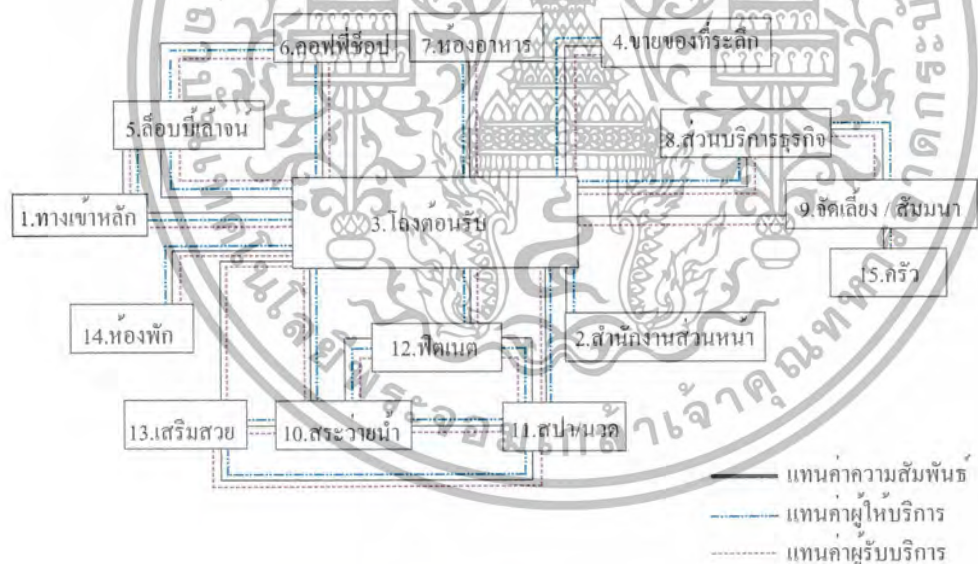


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.13 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ไขสอยภายในโครงการ



แผนภูมิที่ 4.14 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ไขสอยและทางสัญญาณภายในโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.14 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนโคงต้อนรับ

องค์ประกอบ
1 ทางเขา
2 เคา่นเตอร์ส่วนหน้า
3 ส่วนพักคอย
4 ส่วนโต๊ะทัวร์
5 โทรศัพท์สาธารณะ
6 ส่วนสัมภาระ
7 สำนักงานส่วนหน้า

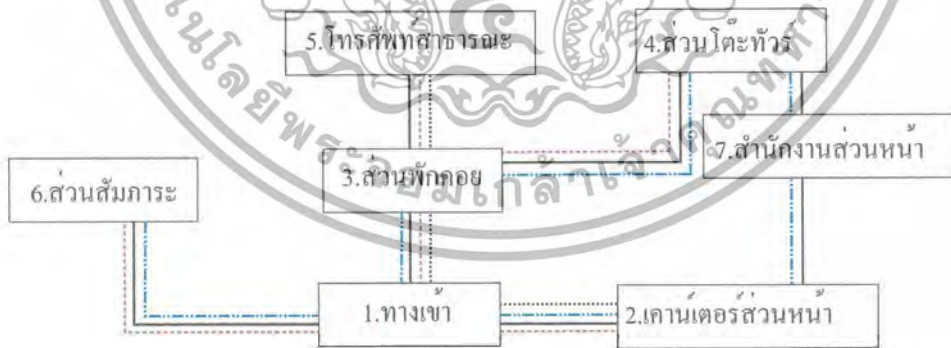


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.16 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนโถงต้อนรับ



แผนภูมิที่ 4.17 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนโถงต้อนรับ



- แทนค่าความสัมพันธ์
- - - - - แทนค่าผู้ให้บริการ
- แทนค่าผู้รับบริการ
- แทนค่าผู้มาติดต่อ

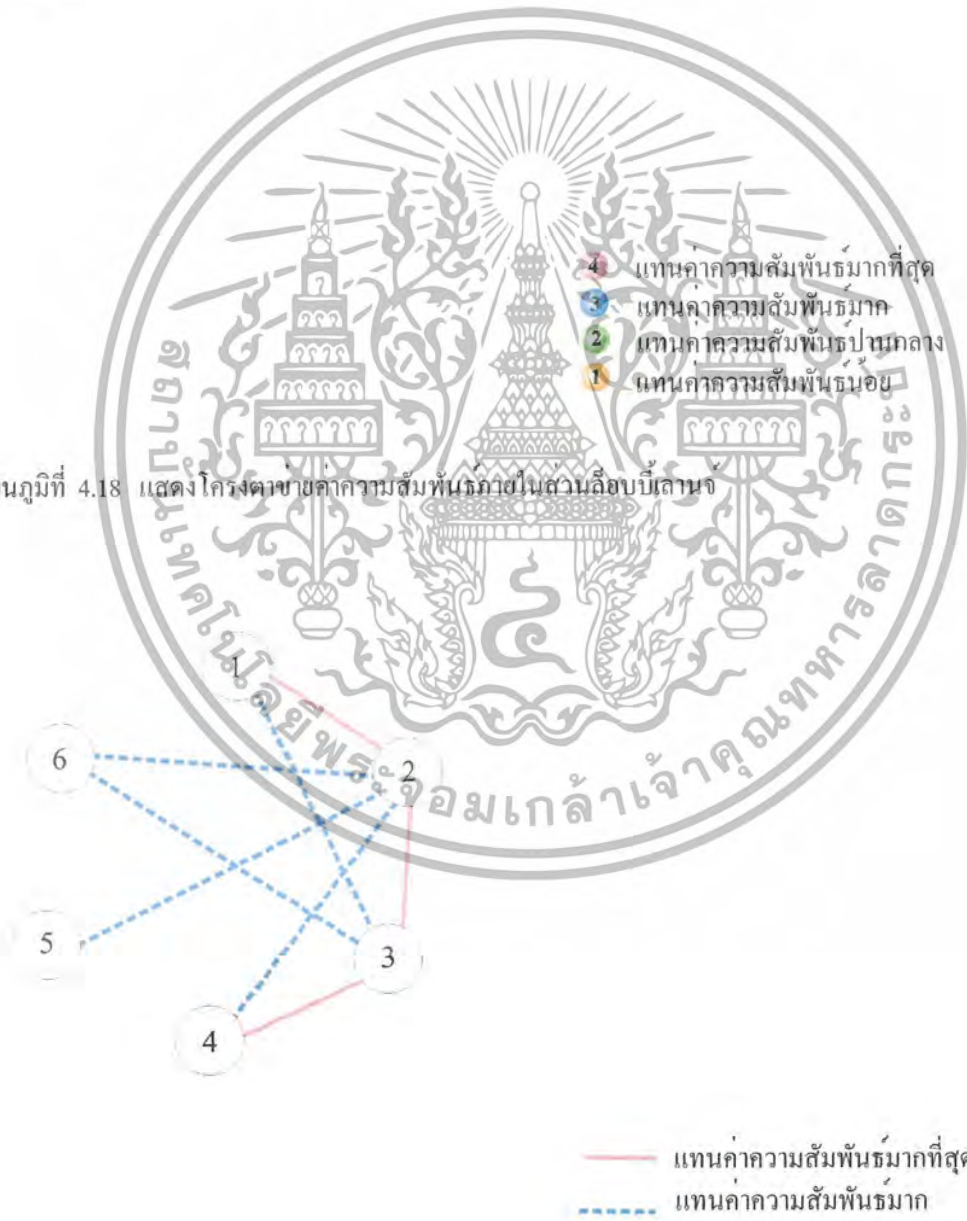
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.15 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนล๊อบบี้ไลนจ์

องค์ประกอบ	
1	ทางเขา
2	ที่นั่ง
3	เคาน์เตอร์บาร์
4	แคชเชียร์
5	เวทีดนตรี
6	จุดบริการ



แผนภูมิที่ 4.18 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนล๊อบบี้ไลนจ์

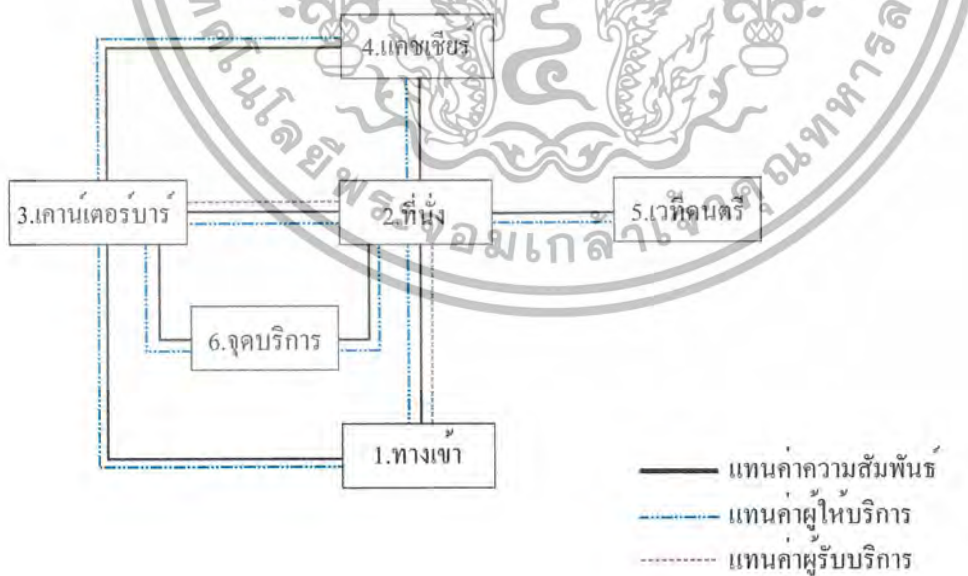


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.19 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยสวนลือบบีเล่านัจ



แผนภูมิที่ 4.20 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรสวนลือบบีเล่านัจ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.16 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนคอฟฟี่ช็อป

องค์ประกอบ	
1	ทางเข้า
2	เคาน์เตอร์บริการ
3	แคชเชียร์
4	ส่วนรับประทานอาหาร
5	จุดบริการ
6	บุฟเฟ่ต์
7	ครัว

แผนภูมิที่ 4.21

แสดงโครงตาข่ายความสัมพันธ์ภายในคอฟฟี่ช็อป

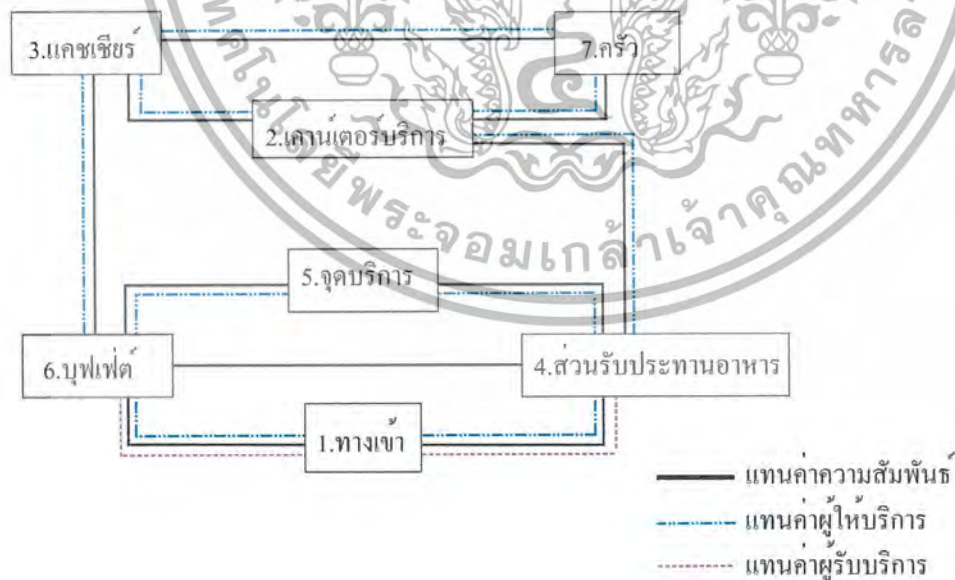


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.22 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช็อป



แผนภูมิที่ 4.23 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนคอฟฟี่ช็อป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

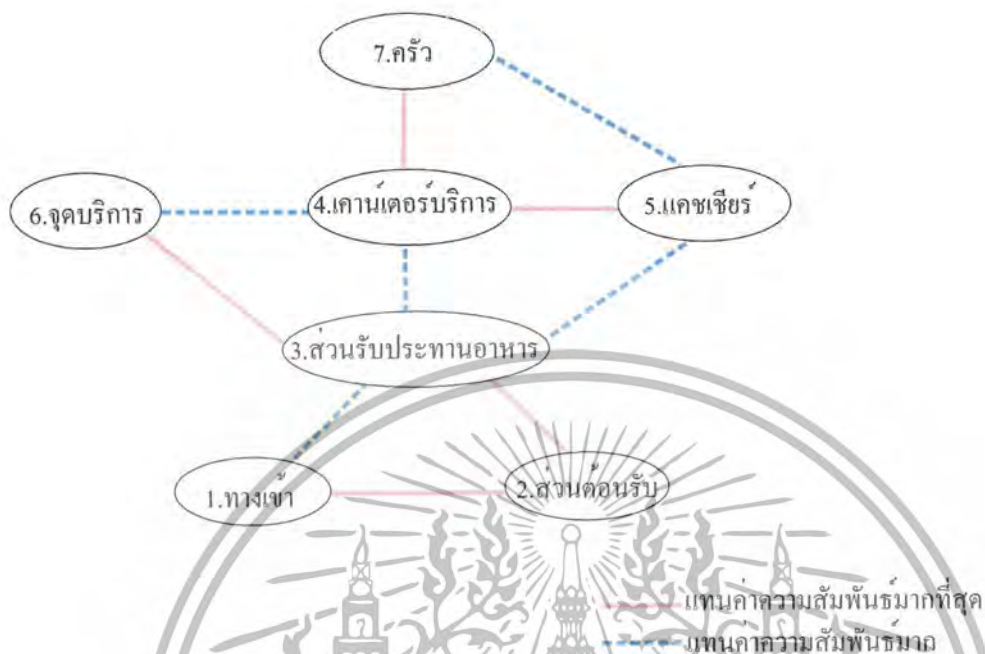
ตารางที่ 4.17 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องอาหารไทย

องค์ประกอบ	
1	ทางเข้า
2	ส่วนต้อนรับ
3	ส่วนรับประทานอาหาร
4	เคาน์เตอร์บริการ
5	แคชเชียร์
6	จุดบริการ
7	ครัว

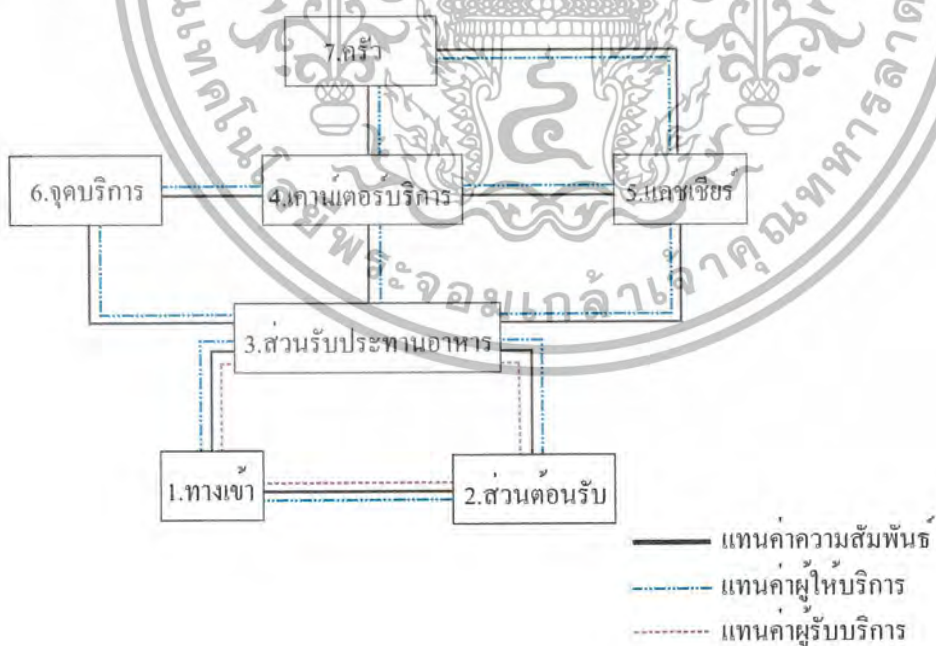


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.25 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องอาหารไทย



แผนภูมิที่ 4.26 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องอาหารไทย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.18 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ส่วนห้องอาหารอิตาเลียน

องค์ประกอบ	
1	ทางเข้า
2	ส่วนต้อนรับ
3	ส่วนรับประทานอาหาร
4	เคาน์เตอร์บาร์
5	แคชเชียร์
6	จุดบริการ
7	ครัว



4 แทนค่าความสัมพันธ์มากที่สุด
 3 แทนค่าความสัมพันธ์มาก
 2 แทนค่าความสัมพันธ์ปานกลาง
 1 แทนค่าความสัมพันธ์น้อย

แผนภูมิที่ 4.27 แสดง โครงข่ายความสัมพันธ์ส่วนห้องอาหารอิตาเลียน



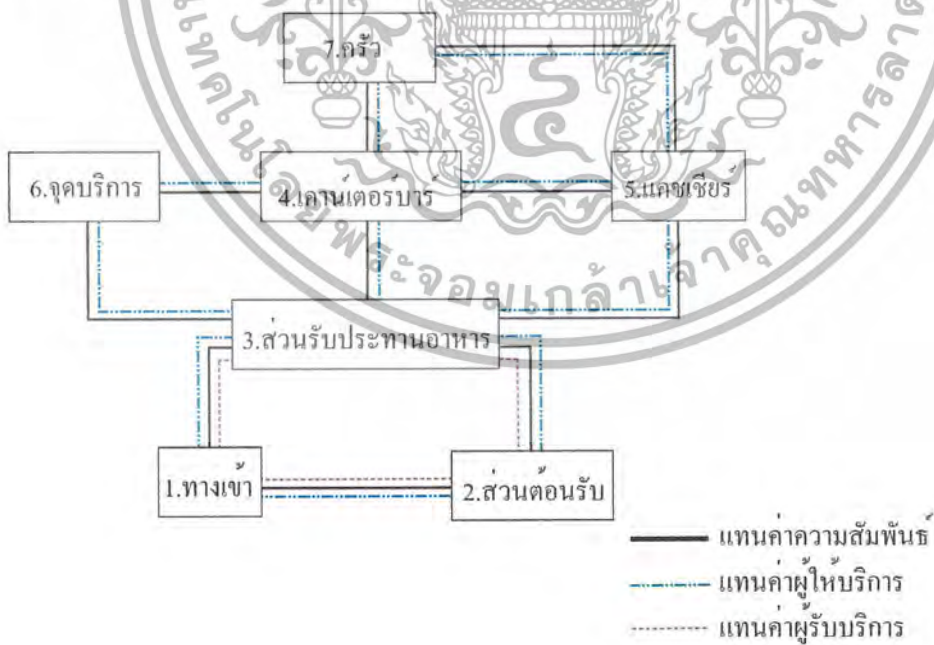
— แทนค่าความสัมพันธ์มากที่สุด
 - - - - - แทนค่าความสัมพันธ์มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.28 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องอาหารอิตาเลียน



แผนภูมิที่ 4.29 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องอาหารอิตาเลียน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.19 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในศูนย์บริการทางธุรกิจ(BUSINEES CENTER)



แผนภูมิที่ 4.30 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในศูนย์บริการทางธุรกิจ(BUSINEES CENTER)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.31 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยภายในศูนย์บริการทางธุรกิจ(BUSINEES CENTER)

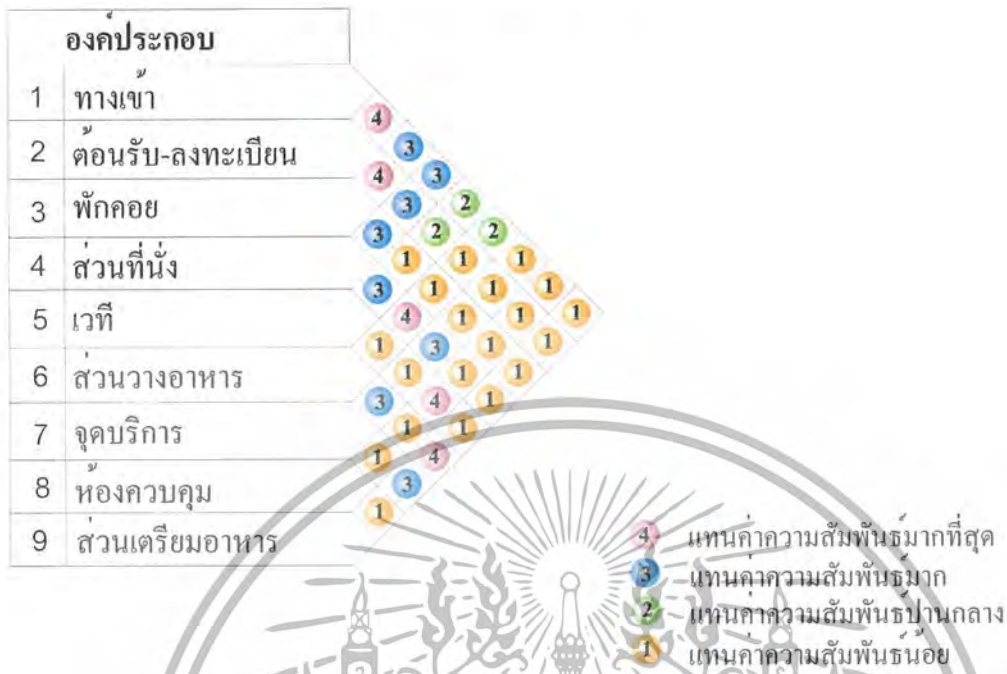


แผนภูมิที่ 4.32 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรศูนย์บริการทางธุรกิจ(BUSINEES CENTER)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.20 แสดงโครงตาข่ายความสัมพันธ์ส่วนห้องจัดเลี้ยง / สัมมนา

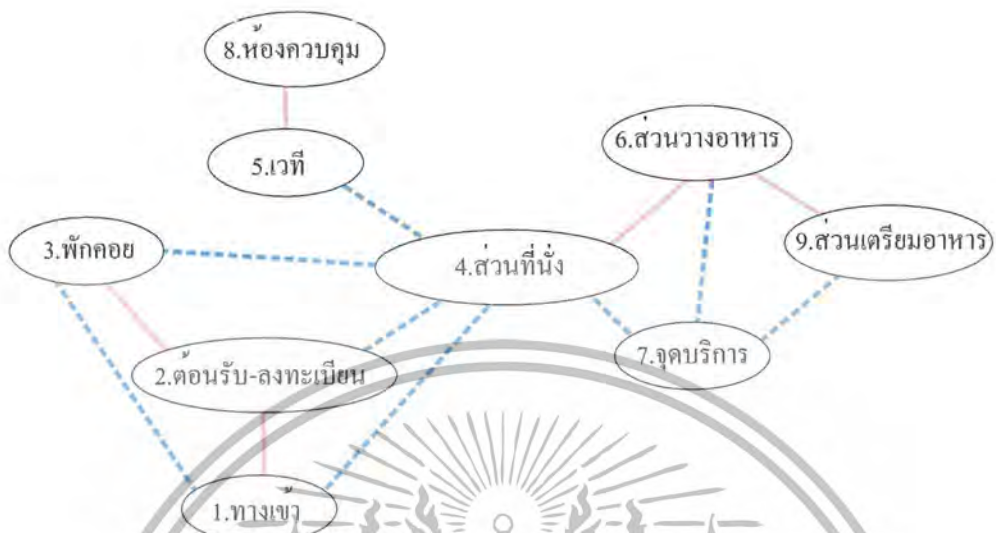


แผนภูมิที่ 4.33 แสดงฟองอากาศความสัมพันธ์ส่วนห้องจัดเลี้ยง / สัมมนา

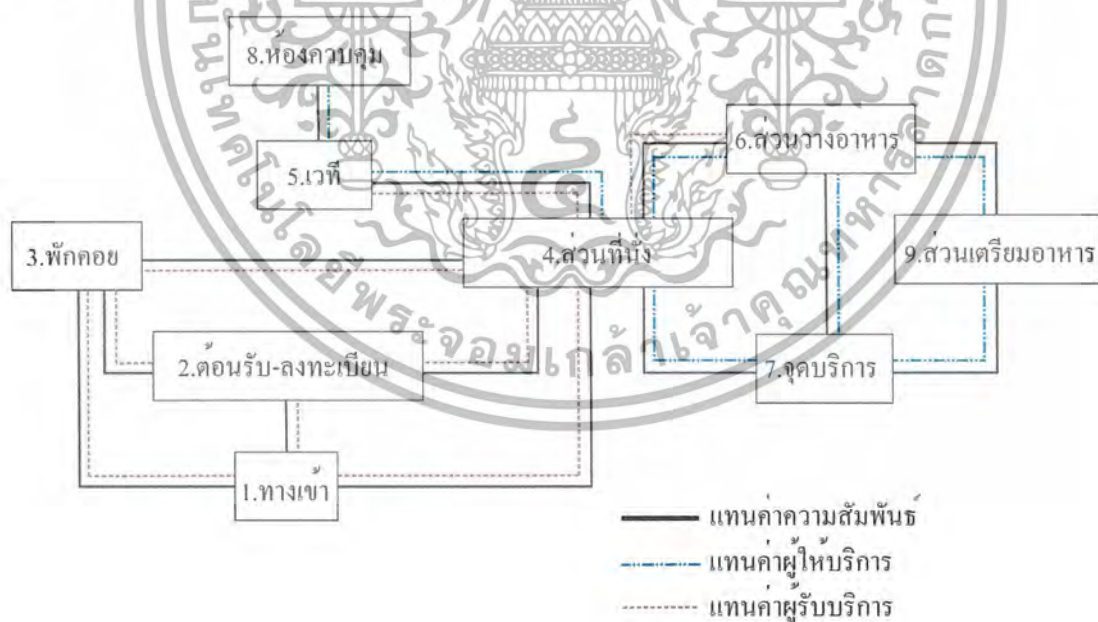


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.34 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องจัดเลี้ยง / สัมมนา



แผนภูมิที่ 4.35 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนห้องจัดเลี้ยง / สัมมนา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.21 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนสปา(SPA)

องค์ประกอบ	
1	ทางเขา
2	พักผ่อน
3	เคาน์เตอร์บริการ
4	ขายผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
5	บาร์เครื่องดื่ม
6	ห้องนวด A,B
7	ส่วนนวดแผนไทย
8	ห้องนวดเท้า
9	ห้อง SAUNA/STEAM/SHOWER

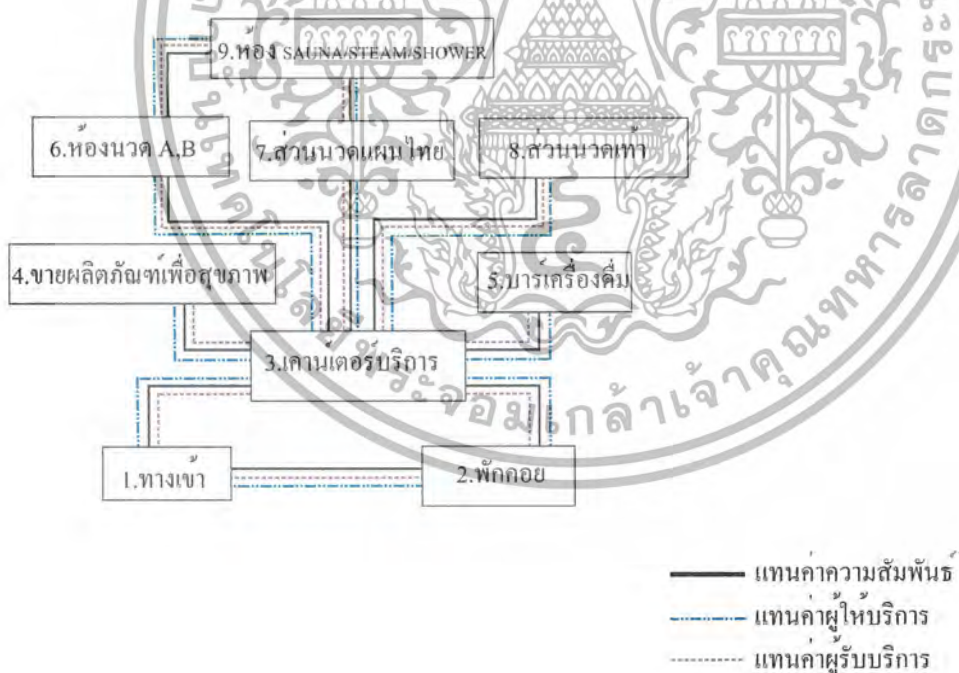


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.37 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนสปา(SPA)



แผนภูมิที่ 4.38 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนสปา(SPA)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

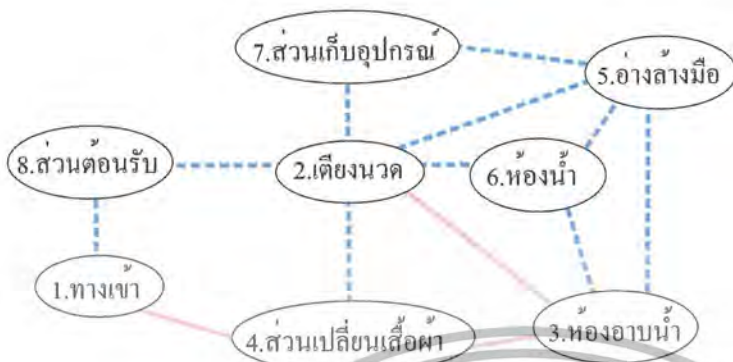
ตารางที่ 4.22 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในส่วนสปา(SPA)(ห้องนวด A)

องค์ประกอบ	
1	ทางเขา
2	เตียงนวด
3	ห้องอาบน้ำ
4	ส่วนเปลี่ยนเสื้อผ้า
5	อ่างล้างมือ
6	ห้องน้ำ
7	ส่วนเก็บอุปกรณ์
8	ส่วนต้อนรับ

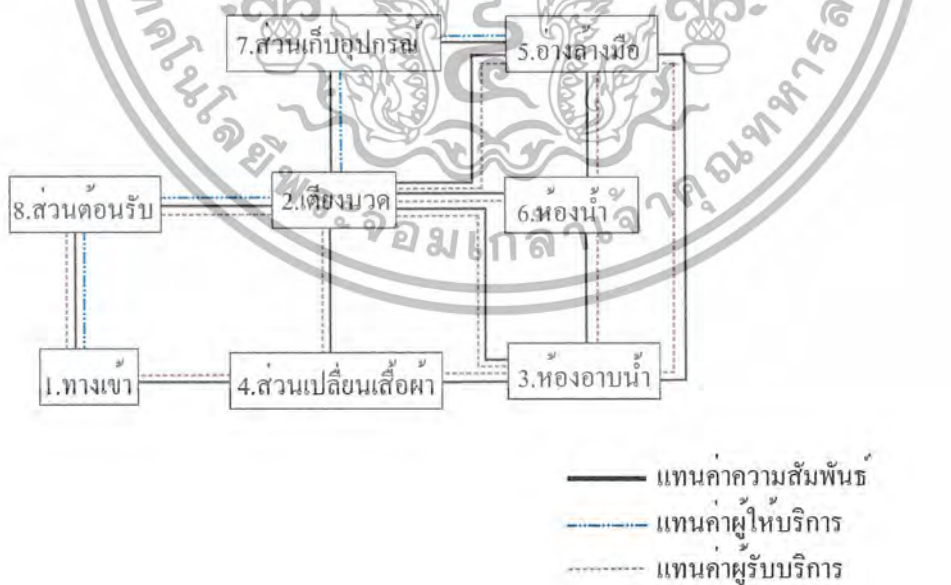


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.40 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนสปา(SPA)(ห้องนวด A)

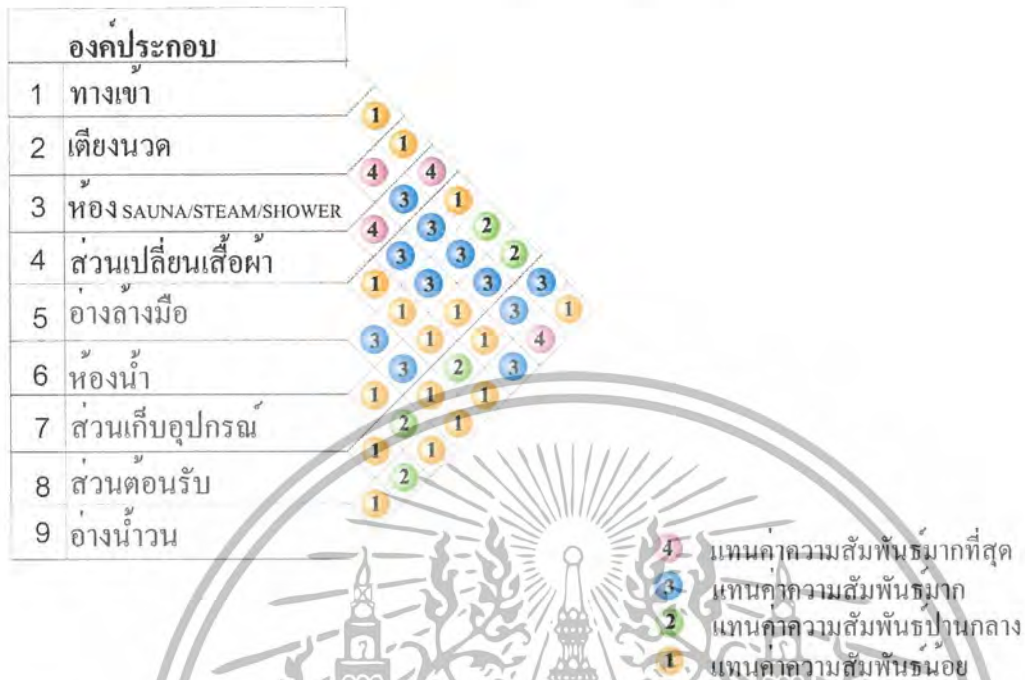


แผนภูมิที่ 4.41 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนสปา(SPA)(ห้องนวด A)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.23 แสดงโครงตาข่ายความสัมพันธ์ส่วนสปา(SPA)(ห้องขนาด B)

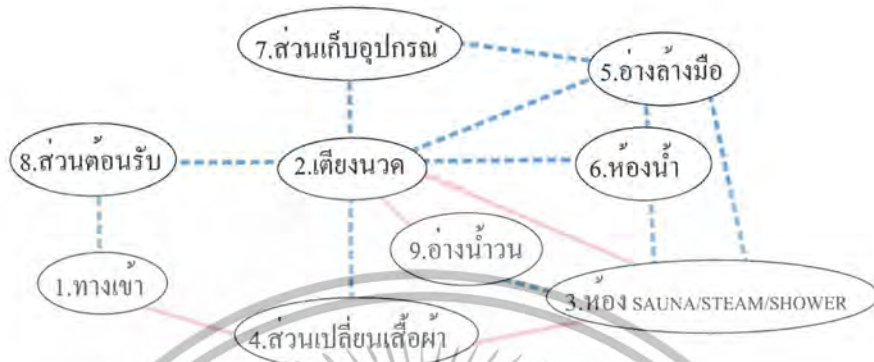


แผนภูมิที่ 4.42 แสดงผังอากาศความสัมพันธ์ส่วนสปา(SPA)(ห้องขนาด B)

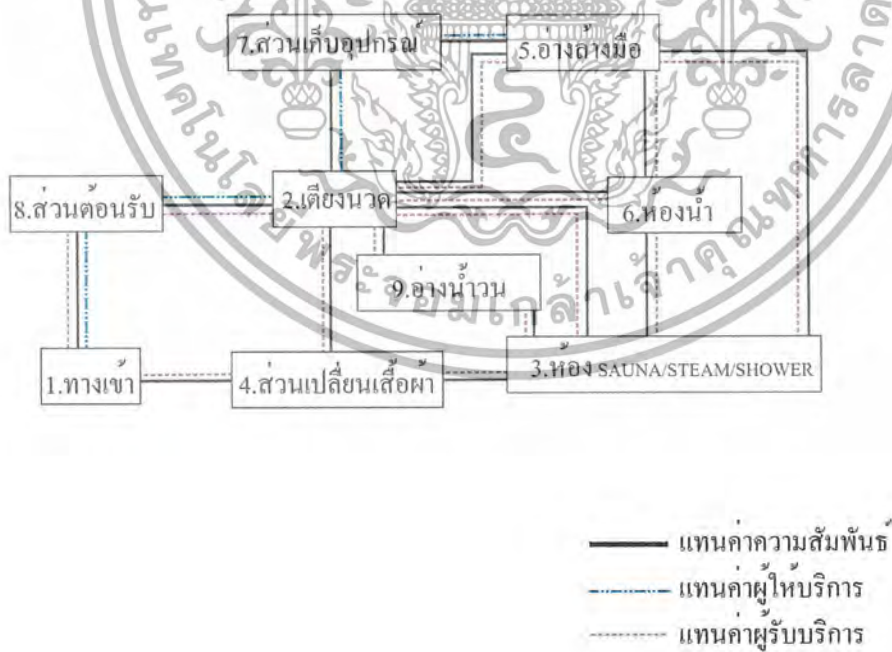


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.43 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนสปา(SPA)(ห้องนวด B)



แผนภูมิที่ 4.44 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยและทางสัญจรส่วนสปา(SPA)(ห้องนวด B)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.24 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในห้องพักแบบSTANDARD



แผนภูมิที่ 4.45 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในห้องพักแบบ STANDARD

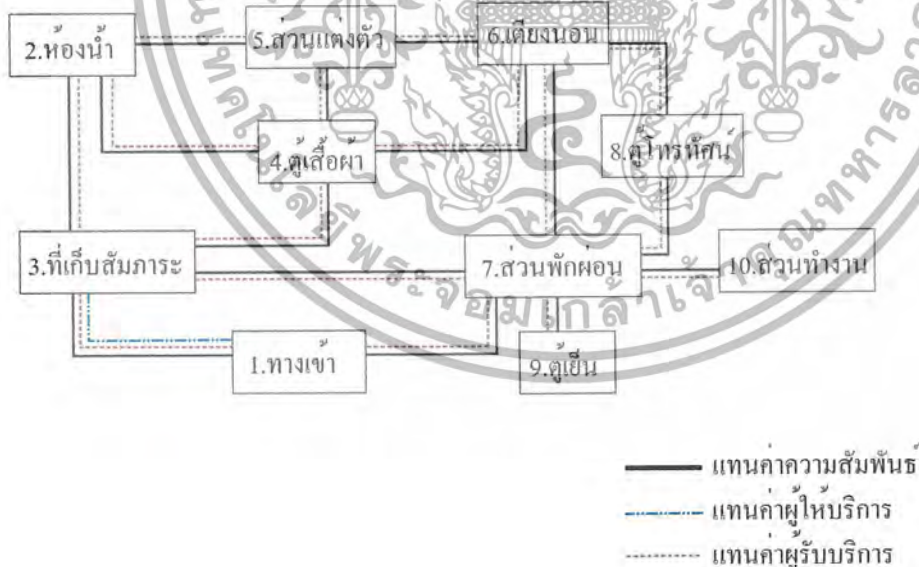


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.46 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องพักแบบSTANDARD



แผนภูมิที่ 4.47 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องพักแบบSTANDARD



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.25 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในห้องพักแบบ ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)



แผนภูมิที่ 4.48 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)

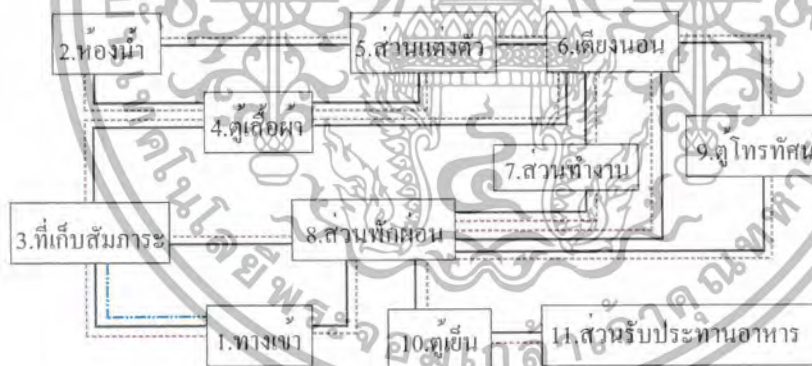


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.49 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องเคอ์ลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)



แผนภูมิที่ 4.50 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องเคอ์ลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)



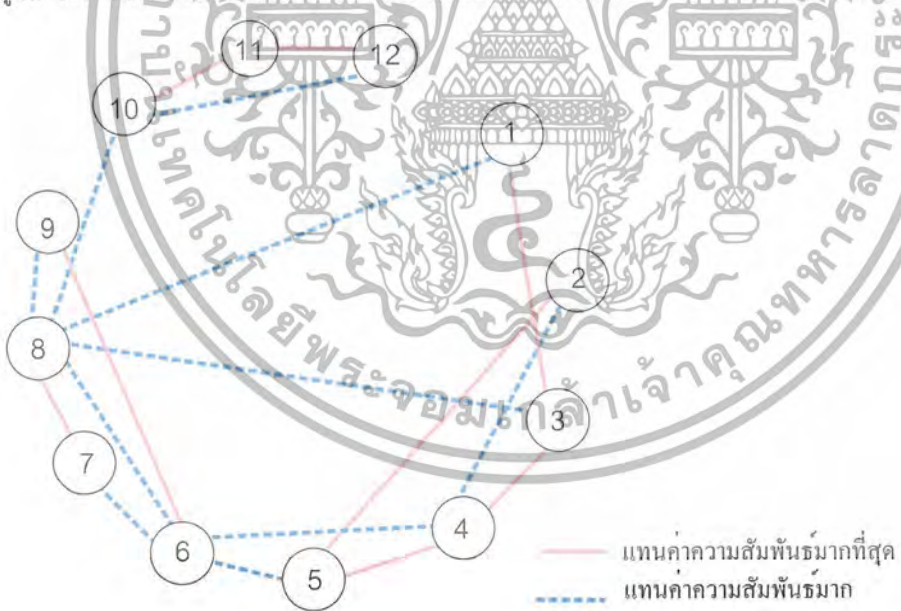
— แทนค่าความสัมพันธ์
 - - - - - แทนค่าผู้ให้บริการ
 - - - - - แทนค่าผู้รับบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.26 แสดงตารางค่าความสัมพันธ์ภายในห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

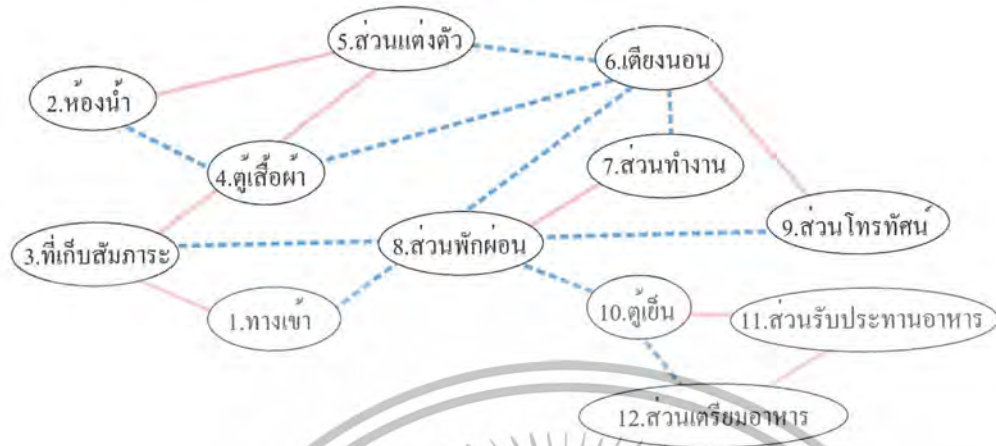


แผนภูมิที่ 4.51 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

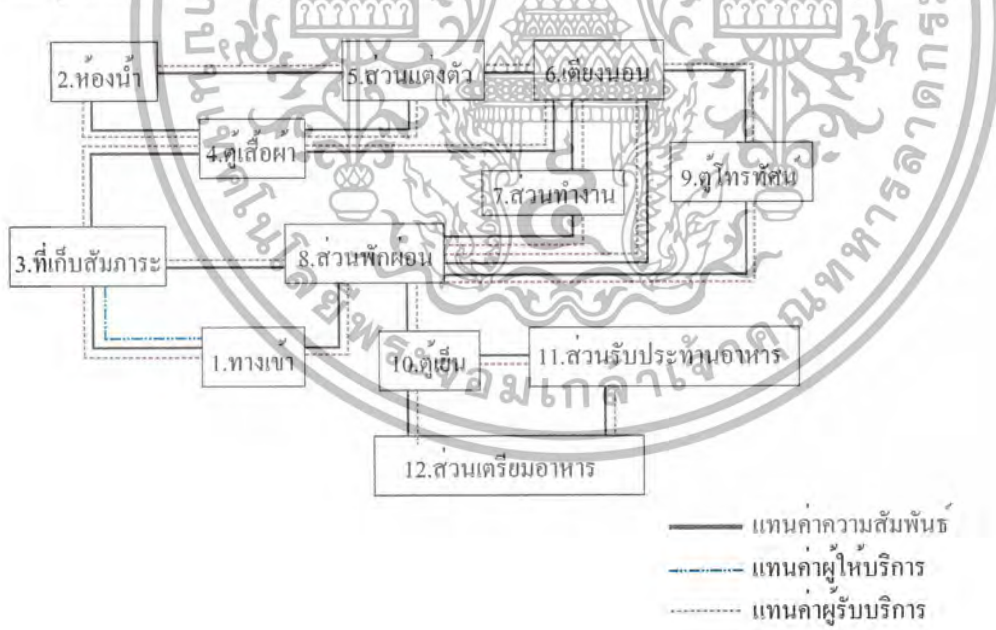


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิที่ 4.52 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)



แผนภูมิที่ 4.53 แสดงความสัมพันธ์ทางหน้าที่ใช้สอยส่วนห้องเอ็กゼคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยโครงการ

การวิเคราะห์การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยเป็นการคิดพื้นที่องค์ประกอบใช้สอยต่างๆ รวมทั้งพื้นที่ทางสัญจร และศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้พื้นที่นั้นๆ ว่าเนื้อที่ในความต้องการใช้สอยจริง พอเพียงกับพื้นที่จริงหรือไม่ เพื่อเป็นการปรับพื้นที่ในแต่ละส่วนของโครงการให้เหมาะสมกับความต้องการพื้นที่ใช้สอยโดยอาจจะมีการเพิ่มหรือลดพื้นที่ในแต่ละส่วนจากพื้นที่จริง แต่ต้องยังคงองค์ประกอบใช้สอยทั้งหมดไว้ โดยวิเคราะห์พื้นที่ของส่วนต่างๆ ดังนี้

- ชั้น GROUND FLOOR

- MAIN LOBBY
- ทางเข้าหลัก (MAIN ENTRANCE)
- ทางเดินเชื่อมต่อบริเวณลิฟต์ (LIFT CORRIDOR)
- คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
- ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)

- ชั้น 1ST FLOOR (ชั้น 1)

- ร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT)
- ร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

- ชั้น 2ND FLOOR (ชั้น 2)

- ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINESS CENTER)
- ห้องบอลรูม (BALL ROOM)
- ห้องประชุม/สัมมนา (FUNCTION ROOM)

- ชั้น 3RD FLOOR (ชั้น 3)

- ส่วนบริการสปา (SPA/MASSAGE)

- ชั้น 4TH FLOOR – 26TH FLOOR (ชั้น 4-26)

- ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)
- ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)
- ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

ในส่วนทั้งหมดจะทำการศึกษาและค้นคว้าความสภาพแวดล้อมที่เป็นจริงภายในโครงการ เพื่อนำไปสู่การวิเคราะห์พื้นที่ในส่วนต่างๆ การจัดแบ่งเนื้อที่ใช้สอยของส่วนต่างๆสามารถแบ่งออกได้ดังนี้

- 1) การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ
- 2) การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ

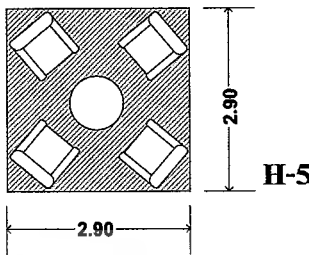
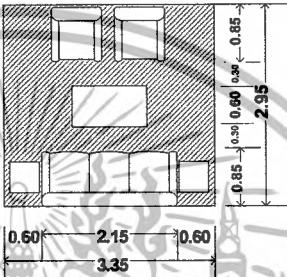
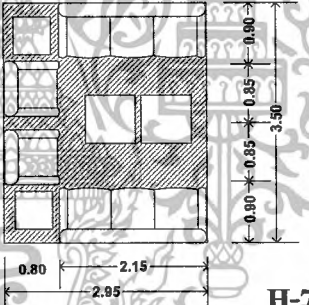
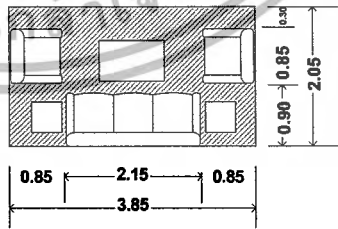
ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
1. เคาน์เตอร์ (FRONT DESK) ประกอบด้วย 1.1 พื้นที่แคชเชียร์ - คอมพิวเตอร์ - โทรศัพท์ - บริเวณเขียนหนังสือ - เก็บบิล - เครื่องรูดบัตรเครดิต - ที่เก็บเงิน - เครื่องปริ้นเตอร์ 1.2 พื้นที่ส่วนลงทะเบียน - บริเวณเขียนหนังสือ - โทรศัพท์ - คอมพิวเตอร์ - ช่องเก็บ - ที่เก็บเอกสาร - กุญแจ - ข่าวสาร 1.3 พื้นที่ส่วนต้อนรับ - เคาน์เตอร์ต้อนรับ - กล้องใส่แผ่นพับ	<p>H-1</p> <p>8.00 x 3.20 = 25.60 ตารางเมตร</p> <p>ความต้องการพื้นที่ใช้สอยได้จากพื้นที่ใช้งานทั้งหมดของเคาน์เตอร์ 8.00 x 3.20 = 25.60 ตารางเมตร</p>	25.60
2. ชุดที่นั่งส่วนพักคอย 2.1 การจัดชุดที่นั่ง 1 ที่นั่ง - เก้าอี้ 1 ตัว ขนาด 0.75x0.75 ม. - โต๊ะข้าง 1 ตัว ขนาด 0.50x0.50ม. 2.2 การจัดชุดที่นั่ง พร้อมเก้าอี้รองเท้า 1 ที่นั่ง - เก้าอี้นั่งสบาย 1 ตัว ขนาด 0.75x0.75 - โต๊ะข้าง 1 ตัว ขนาด 0.50x0.50ม. - เก้าอี้รองเท้า ขนาด 0.40x0.60ม. 2.3 การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง - เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัว ขนาด 0.75x0.75 ม. - โต๊ะข้าง 1 ตัว ขนาด 0.50x0.50 ม. เหลี่ยมต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 1.32 ม.	<p>H-2</p> <p>H-3</p> <p>H-4</p>	1.66 2.03 2.64

มาตราส่วน 1: 200

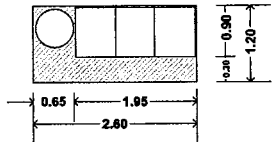
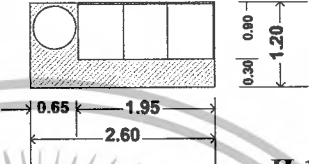
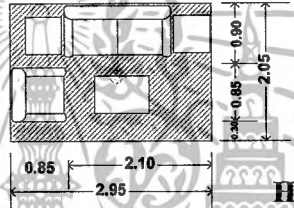
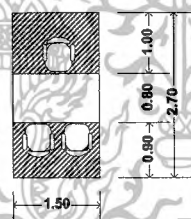
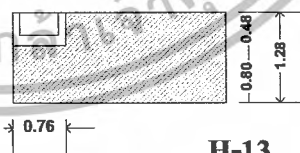
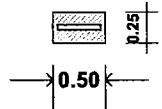
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4. 27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่ขององค์ประกอบ	พื้นที่ / หน่วย (ตร.ม)
<p>2.4 การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - เก้าอี้นั่งสบาย 4 ตัวขนาด 0.75x0.75ม. - โต๊ะกลาง 1 ตัวขนาด 0.60x0.60 ม. <p>เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 2.10 ตร.ม</p>	 <p style="text-align: center;">H-5</p>	8.41
<p>2.5 การจัดชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โซฟาขนาด 3 ที่นั่งขนาด 0.80x2.00ม. - โต๊ะข้าง 2 ตัว ขนาด 0.50x0.50 - โต๊ะกลาง 2 ตัวขนาด 0.60x0.90 - เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัวขนาด 0.75x0.75ม. <p>เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 1.97 ตร.ม</p>	 <p style="text-align: center;">H-6</p>	9.88
<p>2.6 การจัดที่นั่ง 8 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โซฟาขนาด 3 ที่นั่งขนาด 0.80x2.00ม. - โต๊ะข้าง 2 ตัว ขนาด 0.50x0.50 ม. - โต๊ะกลาง 2 ตัว ขนาด 0.80x0.80 ม. - เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัวขนาด 0.75x0.75 ม. <p>เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 1.29 ตร.ม</p>	 <p style="text-align: center;">H-7</p>	10.32
<p>2.7 การจัดชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โซฟาขนาด 3 ที่นั่งขนาด 0.80x2.00ม. - โต๊ะข้าง 2 ตัว ขนาด 0.50x0.50 ม. - โต๊ะกลาง 2 ตัว ขนาด 0.60x0.90ม. - เก้าอี้นั่งสบาย 2 ตัว ขนาด 0.75x0.75ม. <p>เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 1.57 ตร.ม</p>	 <p style="text-align: center;">H-8</p>	7.89

มาตราส่วน 1: 200

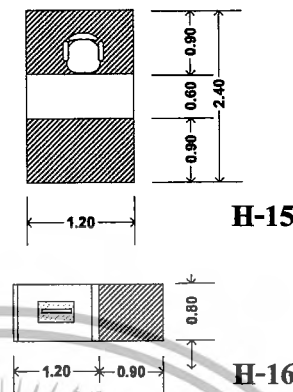
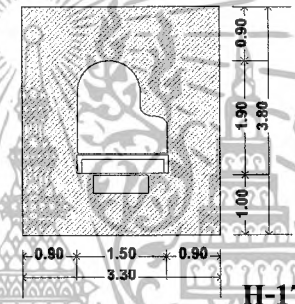
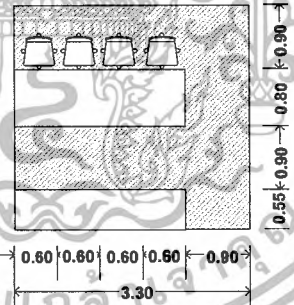
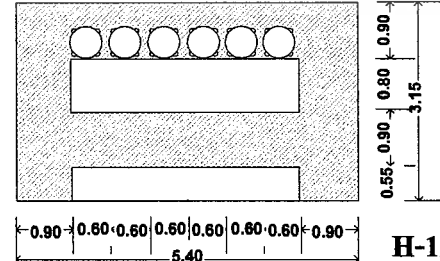
ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่อาคารประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
2.8 การจัดชุดที่นั่งแบบม้ายาว (Bench) 3 ที่นั่ง - ม้ายาว 1 ตัว ขนาด 0.80 x 1.80 ม. - โต๊ะข้าง 1 ตัว ขนาด \varnothing 0.55 ม.	 <p style="text-align: center;">H-9</p>	3.12
2.9 การจัดที่นั่งแบบม้ายาว (Bench) 4 ที่นั่ง - ม้ายาว 1 ตัว ขนาด 0.80 x 2.50 ม. - โต๊ะข้าง 1 ตัว ขนาด \varnothing 0.55 ม.	 <p style="text-align: center;">H-10</p>	3.96
2.10 การจัดชุดที่นั่ง 3 ที่นั่ง - โซฟาขนาด 1 ตัว ขนาด 0.80x1.50 ม. - โต๊ะข้าง 2 ตัว ขนาด 0.50x0.50 ม. - โต๊ะกลาง 2 ตัว ขนาด 0.80x0.80 ม. - เก้าอี้นั่งสบาย 1 ตัวขนาด 0.75x0.75ม. เฉลี่ยต่อ 1 คน ใช้พื้นที่ 2.01 ตร.ม	 <p style="text-align: center;">H-11</p>	6.04
3. พื้นที่โต๊ะบริษัททัวร์ - โต๊ะทำงาน 1 ตัว ขนาด 0.80 x 1.50 ม. - เก้าอี้ 3 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.	 <p style="text-align: center;">H-12</p>	4.20
4. พื้นที่ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ - โทรศัพท์ 4 เครื่อง	 <p style="text-align: center;">H-13</p>	0.97
5. พื้นที่วางกระเป๋า 1 ใบ	 <p style="text-align: center;">H-14</p>	0.125

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

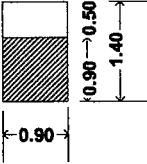
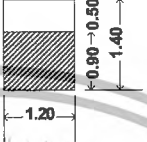
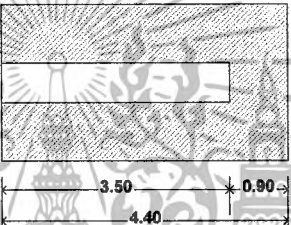
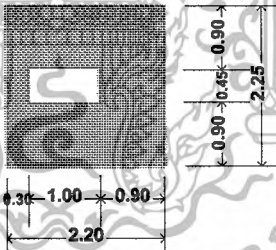
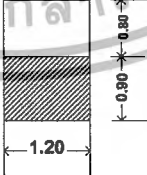
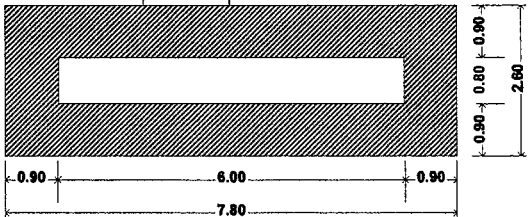
ตารางที่ 4. 27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม)
<p>6. ส่วนสัมภาระ</p> <p>6.1 หัวหน้าพนักงานขนส่งสัมภาระ</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะทำงาน 1 ตัว ขนาด 0.60x1.20 ม. - เก้าอี้ 1 ตัว 0.45x0.45 ม. <p>6.2 พื้นที่รถเข็นกระเป๋า 1 คัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - รถเข็นกระเป๋า ขนาด 2.10x0.80 	 <p style="text-align: right;">H-15</p> <p style="text-align: right;">H-16</p>	<p>2.88</p> <p>1.68</p>
<p>7. ส่วนเวทิตนตรี</p>	 <p style="text-align: right;">H-17</p>	<p>12.54</p>
<p>8. ส่วนคานเตอร์บาร์ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม - เก้าอี้เครื่องดื่ม, เก้าอี้น้ำแข็ง - บริเวณเก็บอุปกรณ์ต่างๆ - บริเวณวางเครื่องดื่ม - ไซฟ์เครื่องดื่ม - ส่วนแคชเชียร์ - โทรศัพท์ - คอมพิวเตอร์คิดเงินพร้อมช่องเก็บเงิน - เก้าอี้บาร์ 4 ตัว ขนาด 0.40x0.40 ม. 	 <p style="text-align: right;">H-18</p>	<p>10.39</p>
<p>9. ส่วนคานเตอร์บาร์</p> <ul style="list-style-type: none"> - เก้าอี้บาร์ 6ตัว ขนาด 0.40x0.40 ม. 	 <p style="text-align: right;">H-19</p>	<p>17.01</p>

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

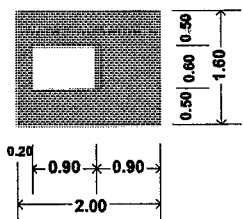
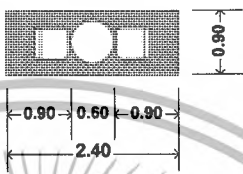

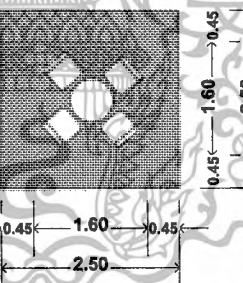
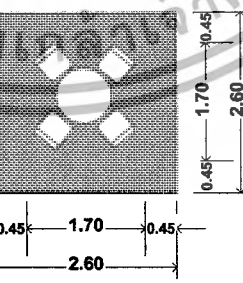
ตารางที่ 4. 27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่ซากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย (ตร.ม.)
11.พื้นที่จุดบริการ 11.1 จุดบริการ 1 จุด ขนาด 0.50 x 0.90 ม. 11.2 จุดบริการ 1 จุด ขนาด 1.20 x 0.50 ม.	 <p style="text-align: center;">H-20</p>  <p style="text-align: center;">H-21</p>	1.26 1.68
12.เคาน์เตอร์บริการ - ส่วนแคชเชียร์ ส่วนโทรศัพท์, คอมพิวเตอร์คิดเงิน - ส่วนรับส่ง บริเวณส่งอาหาร, เก็บบิล	 <p style="text-align: center;">H-22</p>	10.56
13.พื้นที่ต้อนรับ - เคาน์เตอร์ ขนาด 0.45 x 0.60 ม.	 <p style="text-align: center;">H-23</p>	4.95
14.พื้นที่บุฟเฟต์ 14.1 โต๊ะบุฟเฟต์ ขนาด 0.80 x 1.20 ม. 14.2 เคาน์เตอร์บุฟเฟต์ ขนาด 0.80 x 6.00 ม.	 <p style="text-align: center;">H-24</p>  <p style="text-align: center;">H-25</p>	2.04 20.28

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4. 27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>15.พื้นที่รถเข็นเครื่องดื่มน้ำ 1 ตัว</p> <p>- รถเข็นเครื่องดื่มน้ำขนาด 1.00 x 0.70 ม.</p>	 <p style="text-align: right;">H-26</p>	3.20
<p>16.พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร</p> <p>16.1 การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง</p> <p>- โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด \varnothing 0.60 ม.</p> <p>- เก้าอี้ 2 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.</p>	 <p style="text-align: right;">H-27</p>	2.16
<p>16.2 การจัดชุดที่นั่ง 3 ที่นั่ง</p> <p>- โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด \varnothing 0.60 ม.</p> <p>- เก้าอี้ 3 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.</p>	 <p style="text-align: right;">H-28</p>	5.76
<p>16.3 การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>- โต๊ะรับประทานอาหารขนาด \varnothing 0.60 ม.</p> <p>- เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.</p>	 <p style="text-align: right;">H-29</p>	6.25
<p>16.4 การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <p>- โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด \varnothing 0.90 ม.</p> <p>- เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม.</p>	 <p style="text-align: right;">H-30</p>	6.76

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4. 27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>16.5 การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 0.75 x 0.75 ม. - เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: right;">H-31</p>	6.50
<p>16.6 การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 0.90 x 0.90 ม. - เก้าอี้ 4 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: right;">H-32</p>	6.76
<p>16.7 การจัดชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 0.75 x 0.75 ม. - เก้าอี้ ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: right;">H-33</p>	2.29
<p>16.8 การจัดชุดที่นั่ง 3 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 1.20 x 1.20 ม. - เก้าอี้ ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: right;">H-34</p>	4.59
<p>16.9 การจัดชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาด 1.50 x 0.75 ม. - เก้าอี้ ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: right;">H-35</p>	5.78

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ(ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>16.10 การจัดชุดที่นั่ง 6 ที่นั่ง แบบ โต๊ะสูง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะ ขนาด 0.60 x 1.80 ม. - เก้าอี้บาร์ 6 ตัว ขนาด 0.40 x 0.40 ม. 	<p style="text-align: center;">H-36</p>	8.64
<p>16.11 การจัดชุดที่นั่ง 6 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะ ขนาด 0.90 x 2.10 ม. - เก้าอี้ 6 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: center;">H-37</p>	9.72
<p>16.12 การจัดชุดที่นั่ง 8 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะกลม ขนาด \varnothing 1.50 ม. - เก้าอี้ 8 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: center;">H-38</p>	10.89
<p>16.13 การจัดชุดที่นั่ง 10 ที่นั่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะกลม ขนาด \varnothing 2.00 ม. - เก้าอี้ 10 ตัว ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: center;">H-39</p>	14.44

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

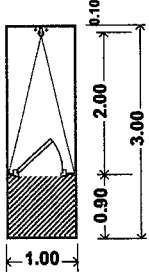
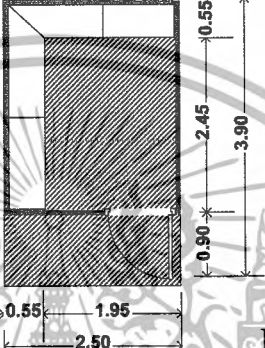
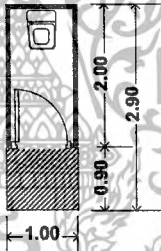
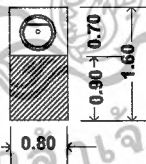
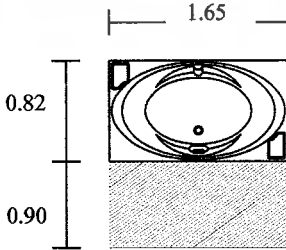
ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ (ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>17.การจัดโต๊ะประชุมที่นั่ง 10 คน</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะประชุม ขนาด 1.50 x 4.00 ม. - เก้าอี้ประชุม ขนาด 0.45 x 0.45 ม. 	<p style="text-align: center;">H-40</p>	19.14
<p>18.การจัดพื้นที่ในส่วนห้องควบคุม</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องควบคุมเสียง - เครื่องกระจายเสียง - แสงไฟ - ระบบปรับอากาศ - ส่วนเก็บอุปกรณ์ - ส่วนทำงาน 	<p style="text-align: center;">H-41</p>	8.00
<p>19. พื้นที่เวที</p> <ul style="list-style-type: none"> - คิดจากขนาดเวทีสำเร็จรูปต่อ 1 ตัว 	<p style="text-align: center;">H-42</p>	3.96
<p>20. เครื่องถ่ายเอกสาร</p>	<p style="text-align: center;">H-43</p>	1.08
<p>21.เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์</p> <p>ขนาด 0.80x1.80 ม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - เก้าอี้พนักงาน 2 ตัว 0.45x0.45 ม. - โทรศัพท์ - แคชเชียร์ - สัมภาระ - เกือบถูแฉก 	<p style="text-align: center;">H-44</p>	มาตรฐาน 1:200 4.86
<p>22.ตู้บริการ</p> <p>ขนาด 0.90x0.50 ม.</p> <ul style="list-style-type: none"> - เกือบผ้าเช็ดตัว - เกือบเสื้อคลุม - แชมพู สบู่ หวี. - รองเท้ากันส้น 	<p style="text-align: center;">H-45</p>	1.08

มาตรฐาน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

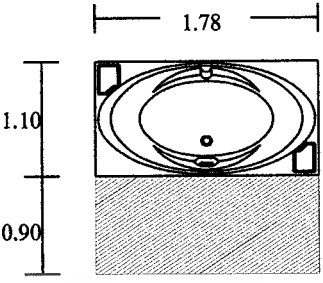
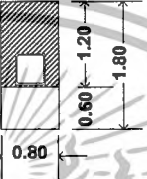
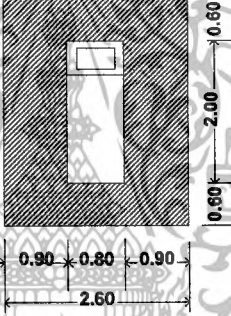
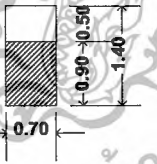
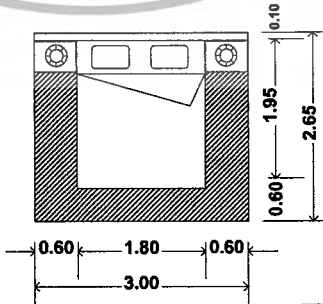
ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ (ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>23.ห้องอาบน้ำ (Shower Room)</p> <p>ขนาด 1.00x2.00 ม. (ขนาดเล็กสุด)</p> <p>จำนวนผู้ให้บริการ 1 คน/ห้อง</p>	 <p>H-46</p>	3.00
<p>24.ห้อง Sauna/Steam เป็นห้องสำเร็จรูป</p> <p>ขนาด 2.50x3.00 ม.</p> <p>จำนวนผู้ให้บริการ 4-5 คน/ห้อง</p>	 <p>H-47</p>	9.75
<p>25.ห้องน้ำ (Toilet)</p> <p>ขนาด 1.00x2.00ม.</p> <p>จำนวนผู้ให้บริการ 1 คน/ห้อง</p>	 <p>H-48</p>	2.90
<p>26.พื้นที่ส่วนอ่างล้างมือ</p> <p>ขนาด 0.80x0.70 ม.</p>	 <p>H-49</p>	1.28
<p>27.อ่างนวดตัว</p> <p>ขนาด 1.65 x 0.82</p> <p>จำนวนผู้ให้บริการ 1 คน</p>	 <p>H-50</p>	2.84

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ (ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>28.อ่างนวดตัว ขนาด 1.78 x 1.10 จำนวนผู้ให้บริการ 2 คน</p>	 <p>H-51</p>	3.56
<p>29.โต๊ะแต่งตัว 1 ตัว ขนาด 0.60x0.80ม. เก้าอี้แต่งตัว ขนาด 0.40x0.40 ม.</p>	 <p>H-52</p>	1.44
<p>30.เตียงนวด ลักษณะเตียงยืนขนาด ขนาด 0.80x2.00 ม.</p>	 <p>H-53</p>	8.32
<p>31.ส่วนเตรียมอุปกรณ์ในห้องนวด - ตู้ 1 ใบ ขนาด 0.50x0.70 ม. - เก้าอี้อุปกรณ์การนวด - น้ำมันนวด - ผ้าขนหนู</p>	 <p>H-54</p>	0.98
<p>32.ส่วนนอน 32.1 เตียงนอนคู่ 1 เตียง (King size) ขนาด 1.80x1.95 ม. (6'1/2x6'1/2) - หัวเตียงติดผนัง 0.10x3.00 ม. - โต๊ะหัวเตียง 2 ตัว 0.45x0.0.60 ม. - โคมไฟ 2 ดวง</p>	 <p>H-55</p>	7.95

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ (ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>32.2 เตียงนอนเดี่ยว 2 เตียง(Twin Bed) ขนาด 1.05x1.95 (3'1/2x6'1/2')</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวเตียงติดผนัง 0.10x3.00 ม. - โต๊ะหัวเตียง 1 ตัว 0.45x0.60 ม. - โคมไฟ 1 ดวง 	<p>H-56</p>	9.27
<p>33.ส่วนทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะทำงาน 1 ตัว ขนาด 0.60x1.20 ม. - เก้าอี้ 1 ตัว ขนาด 0.45x0.45 ม. - กระจกแต่งตัว 1 บาน - โคมไฟ 1-2 ดวง 	<p>H-57</p>	1.80
<p>34.ส่วนทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะทำงาน 1 ตัว ขนาด 0.60x1.20 ม. - เก้าอี้ 1 ตัว ขนาด 0.45x0.45 ม. - โคมไฟ 1 ดวง 	<p>H-58</p>	3.00
<p>35.ส่วนตู้วาง TV พร้อมตู้เย็นและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตู้ 1 ใบ ขนาด 0.60x1.00 ม. - TV ขนาด 17" - ส่วนบริการเครื่องดื่ม 	<p>H-59</p>	1.50
<p>36.ส่วนวางกระเป๋า</p> <ul style="list-style-type: none"> - โต๊ะ 1 ตัว ขนาด 0.50x1.00 ม 	<p>H-60</p>	1.40
<p>37.ส่วนตู้เย็นและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตู้ ขนาด 0.60x0.80 ม. - ตู้เย็น 2.5 คิวขนาด 0.60x0.60 ม. - ส่วนบริการเครื่องดื่ม 	<p>H-61</p>	1.20
<p>38.ส่วนเตรียมอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชั้นติดผนัง ขนาด 0.50x1.10 ม. 	<p>H-62</p>	1.54

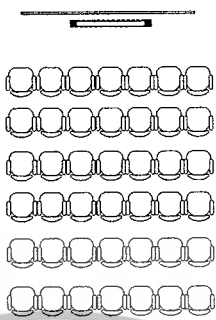
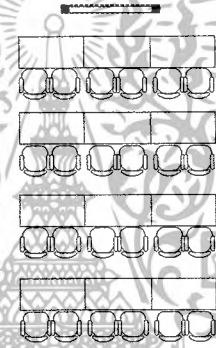
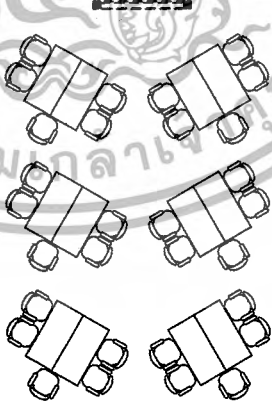
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่างๆ ของโครงการ (ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
39.ส่วนตู้เสื้อผ้า .. ตู้เสื้อผ้า ขนาด0.60x1.50 ม. (แบบติดผนัง) - เชฟ ขนาด 0.30x0.30 ม.	<p style="text-align: right;">H-63</p>	2.25
40.ตู้ TV - TV ขนาด 17"	<p style="text-align: right;">H-64</p>	1.45
41.อ่างอาบน้ำ - ขนาด 1.65 x 0.82	<p style="text-align: right;">H-65</p>	2.09
42.โถปัสสาวะ - ขนาด 0.50 x 0.74 x 0.65	<p style="text-align: right;">H-66</p>	1.31
43.โต๊ะลงทะเบียน - ขนาด 0.80 X1.80 ม. - เก้าอี้ ขนาด0.45 X 0.45 2 ตัว	<p style="text-align: right;">H-67</p>	4.86

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนต่าง ๆ ของโครงการ (ต่อ)

องค์ประกอบ	พื้นที่จากองค์ประกอบ	พื้นที่/หน่วย(ตร.ม)
<p>44.การจัดโต๊ะประชุมสัมมนา</p> <p>44.1 แบบ THEATER</p> <p>จำนวน 42 ที่นั่ง</p>	 <p style="text-align: right;">H-68</p>	<p>1.60 ตร.ม/คน</p>
<p>44.2. แบบ Class Room</p> <p>จำนวน 30 ที่นั่ง</p>	 <p style="text-align: right;">H-69</p>	<p>2.30 ตร.ม/คน</p>
<p>44.3 แบบ Cluster</p> <p>จำนวน 30 ที่นั่ง</p>	 <p style="text-align: right;">H-70</p>	<p>3.18 ตร.ม/คน</p>

มาตราส่วน 1:200

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนโถงล็อบบี้ (LOBBY HALL)

1) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1) เคาน์เตอร์ (FRONT DESK)

- คิดจากความกว้าง x ยาว ของเคาน์เตอร์ โดยคิดจากองค์ประกอบใช้สอย

ภายในเคาน์เตอร์

2) พื้นที่นั่งพักคอย

- คิดตามจำนวนผู้ใช้ในช่วงเวลาคับคั่ง

- คิดจากจำนวนผู้ใช้สูงสุดของคนมากับกรุ๊ปทัวร์ 30 คน : 1 ชั่วโมง

- คิดจากจำนวนผู้ใช้ต่ำสุดของคนมากับกรุ๊ปทัวร์ 10 คน : 1 ชั่วโมง

จำนวนเฉลี่ยของคนมากับกรุ๊ปทัวร์ $30 + 10 / 2 = 20$ คน นอกจากนั้นมีแขกที่มาด้วยตนเองประมาณ 10 คน : 1 ชั่วโมง ดังนั้นจะต้องมีที่นั่งประมาณ 30 ที่

- เฉลี่ยพื้นที่ไปส่วนล็อบบี้เสิร์ฟและคือพีซีที่ละ 10 ที่นั่ง เหลือพื้นที่ส่วนพักคอย 10 ที่นั่ง

3) พื้นที่นั่งสำหรับโต๊ะทัวร์

- คิดจากจำนวนพนักงาน 1 คน มีเก้าอี้รับแขก 2 ที่นั่ง รวมพื้นที่ใช้สอย

ทั้งหมด คือ 4.20 ตารางเมตร

4) พื้นที่โทรศัพท์สาธารณะ

- คิดจากโทรศัพท์จำนวน 1 เครื่อง ใช้พื้นที่ 0.97 ตารางเมตร ในโครงการต้องใช้ 4 เครื่อง

ดังนั้นต้องใช้พื้นที่ 3.88 ตารางเมตร

5) พื้นที่วางกระเป๋า

- คิดจาก พื้นที่วางกระเป๋า 1 ใบ ใช้พื้นที่ 0.125 ตารางเมตร แยก 1 คน มีกระเป๋าเดินทาง

เฉลี่ย 2 ใบ ใช้พื้นที่ 0.25 ตารางเมตร แยก 30 คน ใช้พื้นที่ $0.25 \times 30 = 7.50$ ตารางเมตร

6) พื้นที่ของหัวหน้าพนักงานขนสัมภาระ (BALL CAPTAIN)

- คิดจากความกว้าง x ยาว ของเคาน์เตอร์และขนาดของพื้นที่บริการ : พนักงาน 1 คน $2.40 \times$

$1.20 = 2.88$ ตารางเมตร

7) พื้นที่สำหรับรถเข็น

- คิดจากพื้นที่การใช้งานและขนาดของรถเข็น $2.10 \times 0.80 = 1.68$ ตารางเมตร ดังนั้น นโยบาย

ของโรงแรมต้องการจำนวนรถเป็น 4 คัน ความต้องการ ใช้พื้นที่คิดเป็น $1.68 \times 4 = 6.72$ ตารางเมตร

8) พื้นที่ทางสัญจร ภายในส่วนโถงต้อนรับเป็นที่รองรับของคนจำนวนมาก เนื้อที่ทาง

สัญจรจะต้องมากกว่าที่อื่นๆ คิดเป็น 50 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9) พื้นที่ความโอโงงคิดจาก 50 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด
ตารางที่ 4.28 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วน โงงต้อนรับ

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 100%
1. เคาน์เตอร์ (Front Desk)	H-1	1	25.60	25.60	51.20
2. การจัดชุดที่นั่งส่วนพักคอย - การจัดชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง รวมพื้นที่นั่งส่วนพักคอย	H-6	2	9.88	19.76	39.52
3. โต๊ะบริษัททัวร์	H-12	1	4.20	4.20	8.40
4. โทรศัพท์สาธารณะ	H-13	4	0.97	3.88	7.76
5. พื้นที่ส่วนสัมภาระ - เคาน์เตอร์ (Bell Captain) - รถเข็น - วางกระเป๋าเดินทาง รวมพื้นที่ส่วนสัมภาระ	H-15 H-16 H-14	1 4 30	2.88 1.68 0.13	2.88 6.72 3.75	5.76 13.44 7.50
รวมพื้นที่วิเคราะห์				66.79	133.58

2. การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนล็อบบี้เอนจิน (LOBBY LOUNGE)

2) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1) ที่นั่งพักคอย

- คิดตามจำนวนผู้ใช้ในช่วงเวลาคับคั่ง

- คิดจากจำนวนผู้ใช้สูงสุดของคนมากับกรุ๊ปทัวร์ 30 คน : 1 ชั่วโมง

- คิดจากจำนวนผู้ใช้ต่ำสุดของคนทีมากับกรุ๊ปทัวร์ 10 คน : 1 ชั่วโมง

จำนวนเฉลี่ยของคนทีมากับกรุ๊ปทัวร์ $30 + 10 / 2 = 20$ คน นอกจากนั้นมิแขกที่มาด้วยตนเองประมาณ 10 คน : 1 ชั่วโมง ดังนั้นจะต้องมีที่นั่งประมาณ 30 ที่

5 % ของแขกที่ไม่ได้เข้ามาพักในโรงแรมจะได้ 30 ที่นั่งโดยประมาณ

- รวมพื้นที่นั่งเฉลี่ยจาก ล็อบบี้ 10 ที่นั่ง รวมพื้นที่นั่งทั้งหมด 40 ที่นั่ง

- รวมพื้นที่นั่งเฉลี่ยจาก ล็อบบี้ 10 ที่นั่ง รวมพื้นที่นั่งทั้งหมด 40 ที่นั่ง

2) พื้นที่เคาน์เตอร์บาร์

- คิดจากพื้นที่ใช้งาน จำนวนที่นั่งด้านหน้าเคาน์เตอร์

3) พื้นที่เวทีดนตรี

4) พื้นที่ทางสัญจร เป็นส่วนสำคัญในการเดินเสิร์ฟของพนักงาน ทางสัญจรคิด 50 % ของ

พื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.29 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 50%
1. ชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง	H-4	4	2.64	10.56	15.84
ชุดที่นั่ง 4 ที่นั่ง	H-5	4	8.41	33.64	50.46
ชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง	H-6	1	9.88	9.88	14.82
ชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง	H-8	1	7.89	7.89	11.83
รวมพื้นที่ชุดที่นั่ง				61.97	92.95
2. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	H-19	1	17.01	17.01	25.51
3. ส่วนเวทีดนตรี	H-17	1	12.54	12.54	18.81
รวมพื้นที่วิเคราะห์				91.52	137.27

3. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

3) ความต้องการใช้พื้นที่

- 1) ที่นั่ง คิดจาก 30 % ของจำนวนห้องพัก 416 ห้องจำนวนที่นั่งรับประทานอาหารทั้งหมด 125 ที่นั่ง + ที่นั่งเฉลี่ยจากล็อบบี้ 10 ที่นั่ง รวมเป็น 135 ที่นั่ง
- 2) ส่วนบริการ 1 จุด ต่อจำนวนผู้ใช้บริการ 50 คน ความต้องการทั้งหมด 2 จุด
- 3) พื้นที่เคาน์เตอร์บริการ
- 4) เคาน์เตอร์รูปเฟ้ จากกรณีศึกษาโรงแรมฟอร์จูน กรุงเทพฯ
- 5) พื้นที่ทางสัญจรคิดจาก 50 % ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

ตารางที่ 4.30 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 50%
1. พื้นที่เคาน์เตอร์บริการ	H-22	1	10.56	10.56	15.84
2. - พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 2 ที่นั่ง	H-33	5	2.29	11.45	17.18
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 3 ที่นั่ง	H-34	5	4.59	22.95	34.43
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง	H-32	10	6.76	67.60	101.40
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง	H-35	15	5.78	86.70	130.05
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 6 ที่นั่ง	H-37	2	9.72	19.44	25.27
รวมพื้นที่รับประทานอาหาร				208.14	308.33
3. พื้นที่จุดบริการ	H-21	2	1.68	3.36	5.04
4. พื้นที่เคาน์เตอร์รูปเฟ้	H-25	2	20.28	40.56	52.73
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				262.62	381.94

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)

4) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1) ที่นั่ง คิดจาก 25 % ของจำนวนห้องพัก 416 ห้องจำนวนที่นั่งรับประทานอาหารทั้งหมด 104 ที่นั่ง

2) จุดบริการ 1 จุด ต่อจำนวน 50 ที่นั่ง ความต้องการทั้งหมด 2 จุด

3) พื้นที่รถเข็นคิดจากองค์ประกอบใช้สอย

4) พื้นที่เคาน์เตอร์บริการ

5) พื้นที่ส่วนต้อนรับ คิดจากองค์ประกอบใช้สอยและทางสัญจรเพียง 1 คน

6) พื้นที่ทางสัญจรภายในคิดเป็น 30% ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

ตารางที่ 4.31 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนร้านอาหารไทย

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1. พื้นที่ต้อนรับ	H-23	1	4.95	4.95	6.44
2. - พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 2 ที่นั่ง	H-33	5	2.29	11.45	17.18
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 3 ที่นั่ง	H-34	5	4.59	22.95	34.43
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง	H-32	15	6.76	101.40	131.82
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง	H-35	5	5.78	28.90	37.57
รวมพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร				164.70	221.00
3. เคาน์เตอร์บริการ / ส่วนแคชเชียร์	H-22	1	10.56	10.56	13.73
4. พื้นที่จุดบริการ	H-21	2	1.68	3.36	4.37
- พื้นที่รถเข็นเครื่องคั้ม	H-26	2	3.20	6.40	8.32
รวมพื้นที่จุดบริการ				9.76	12.69
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				189.97	253.86

5. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT)

5) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1) ที่นั่ง คิดจาก 25 % ของจำนวนห้องพัก 416 ห้องจำนวนที่นั่งรับประทานอาหารทั้งหมด 104 ที่นั่ง

2) จุดบริการ 1 จุด ต่อจำนวน 50 ที่นั่ง ความต้องการทั้งหมด 2 จุด

3) พื้นที่รถเข็นคิดจากองค์ประกอบใช้สอย

4) พื้นที่เคาน์เตอร์บาร์

5) พื้นที่ส่วนต้อนรับ คิดจากองค์ประกอบใช้สอยและทางสัญจรเพียง 1 คน

6) พื้นที่ทางสัญจรภายในคิดเป็น 30% ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.32 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1. พื้นที่ต้อนรับ	H-23	1	4.95	4.95	6.44
2. - พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 2 ที่นั่ง	H-33	5	2.29	11.45	17.18
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 3 ที่นั่ง	H-34	5	4.59	22.95	34.43
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง	H-32	15	6.76	101.40	131.82
- พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 4 ที่นั่ง	H-35	5	5.78	28.90	37.57
รวมพื้นที่รับประทานอาหาร				164.70	221.00
3. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	H-19	1	17.01	17.01	22.11
4. พื้นที่จุดบริการ	H-23	2	1.68	3.36	4.36
- พื้นที่รถเข็นเครื่องดื่ม	H-30	2	3.20	6.40	8.32
รวมพื้นที่จุดบริการ				9.76	12.68
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				196.42	262.23

6. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยภายในศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINESS CENTER)

6) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1) จุดบริการอินเตอร์เน็ตคิดตามจำนวนผู้ใช้ในเวลาคับคั่ง

- ผู้ใช้สูงสุด 10 คน/ช.ม.

- ผู้ใช้ต่ำสุด 3 คน/ช.ม.

จำนวนเฉลี่ยของจำนวนผู้ใช้บริการสูงสุด $10 + 3 / 2 = 7$ คน/ช.ม.

2) พื้นที่นั่งพักคอย

3) พื้นที่เครื่องถ่ายเอกสาร จำนวน 1 เครื่อง

4) พื้นที่ห้องประชุมย่อย 6-10 คน/ห้อง

5) พื้นที่ทางสัญจรคิดจาก 30% ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.33 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1. โต๊ะประชาสัมพันธ์	H-44	1	4.86	4.86	6.32
2. - ชุดพักคอย 2 ที่นั่ง	H-4	2	2.64	5.28	6.86
- ชุดพักคอย 4 ที่นั่ง	H-5	4	8.41	33.64	43.73
รวมพื้นที่นั่งพักคอย				38.92	50.59
3. เครื่องถ่ายเอกสาร	H-43	1	1.08	1.08	1.40
4. ส่วนบริการอินเทอร์เน็ต	H-57	8	1.80	14.40	18.72
5. - โต๊ะประชุม 6 ที่นั่ง	H-37	1	9.72	9.72	12.64
- โต๊ะประชุม 10 ที่นั่ง	H-40	1	19.14	19.14	24.88
รวมพื้นที่โต๊ะประชุม				28.86	37.52
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				88.12	114.55

7. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยภายใน ห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (BALL ROOM)

7) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

- 1) ส่วนรับประทานอาหาร คิดจากความต้องการตามนโยบายของโรงแรม ต้องการให้มีห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่จุคนได้ 500 คนโดยประมาณ
- 2) พื้นที่ส่วนพักคอยเฉลี่ยไปส่วนรับรองส่วนบริการธุรกิจ
- 3) พื้นที่จุดบริการ จำนวน 50 คน / 1 จุดบริการ
- 4) พื้นที่เวที คิดจากขนาดเวทีสำเร็จรูป / 2 ตัว กับความต้องการใช้งานจริง
- 5) พื้นที่ทางสัญจรคิดจาก 30% ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.34 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (BALL ROOM)

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1. โต๊ะลงทะเบียน	H-67	2	4.86	9.72	12.64
2. ส่วนพักคอย 5 ที่นั่ง	H-8	1	7.89	7.89	10.26
3. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 10 ที่นั่ง	H-39	50	14.44	722.00	938.60
4. พื้นที่เวที	H-42	2	3.96	7.92	10.30
5. พื้นที่จุดบริการ	H-22	10	1.68	16.80	21.84
6. ห้องควบคุม	H-41	1	8.00	8.00	10.40
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				772.33	1004.04

8. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยภายใน ห้องประชุมสัมมนา(FUNCTION ROOM)

8) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

- 1) ส่วนประชุมสัมมนาคิดจากความต้องการตามนโยบายของโรงแรม ต้องการให้มีห้องประชุมสัมมนาจุคนได้ 30 คนโดยประมาณเพื่อรองรับนักธุรกิจระดับกลางซึ่งมีอยู่มากภายในและนอกประเทศ
- 2) พื้นที่ส่วนพักคอยเฉลี่ยไปส่วนรับรองส่วนบริการธุรกิจ
- 3) พื้นที่เวที คิดจากขนาดเวทีสำเร็จรูป / 1 ตัว กับความต้องการใช้งานจริง
- 4) พื้นที่ทางสัญจรคิดจาก 30% ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

ตารางที่ 4.35 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องประชุมสัมมนา(FUNCTION ROOM)

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1. โต๊ะลงทะเบียน	H-67	1	4.86	9.72	12.64
2. ส่วนพักคอย 5 ที่นั่ง	H-8	1	7.89	7.89	10.26
3. พื้นที่นั่งประชุม	H-68	30	2.30	69.00	89.70
4. พื้นที่เวที	H-42	1	3.96	3.96	5.15
5. ห้องควบคุม	H-41	1	8.00	8.00	10.40
รวมพื้นที่ห้องประชุมสัมมนา		1		98.57	128.15
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด		6		591.42	768.90

9. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนสปา (SPA/MASSAGE)

9) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

- 1) การคำนวณหาจำนวนเตียงนวดในส่วนของ ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE) ภายในโรงแรมคิดจาก ความต้องการในส่วนนวด/ช.ม. โดยมีห้องนวด 6 ห้องแบ่งเป็นห้องเตียงคู่ 2 ห้อง และห้องเตียงเดี่ยว 4 ห้อง ส่วนนวดเท้า 1 ห้อง ส่วนนวดแผนไทย 2 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2) พื้นที่พักคอย 10 ที่นั่ง ศึกษาจากกรณีศึกษابันยันทรีสปา
 3) พื้นที่ทางสัญจรคิดจาก 30% ของพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด

ตารางที่ 4.36 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนสปป

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1. โต๊ะประชาสัมพันธ์	H-44	1	4.86	4.86	6.32
2. เคาน์เตอร์บาร์	H-18	1	10.39	10.39	13.51
3. - ชุดพักคอย 2 ที่นั่ง	H-4	4	2.64	10.56	13.73
- ชุดที่นั่งแบบม้ายาว 4 ที่นั่ง	H-10	2	3.96	7.92	10.29
รวมพื้นที่นั่งพักคอย				18.48	24.02
4. ห้องเตียงเดี่ยว					
- เตียงนอน	H-53	1	8.32	8.32	10.81
- ห้องอาบน้ำ	H-46	1	3.00	3.00	3.9
- ตู้เสื้อผ้า	H-63	1	2.25	2.25	2.92
- โต๊ะแต่งตัว	H-52	1	1.44	1.44	1.87
- ส่วนอ่างล้างมือ	H-49	1	1.28	1.28	1.66
- ห้องน้ำ	H-48	1	2.90	2.90	3.77
- ตู้เก็บอุปกรณ์	H-54	1	0.98	0.98	1.27
- ชุดที่นั่งแบบม้ายาว 3 ที่นั่ง	H-9	1	3.12	3.12	4.06
- อ่างนวดตัว	H-50	1	2.84	2.84	3.69
รวมพื้นที่ห้องเตียงเดี่ยว		1		26.13	33.95
พื้นที่ห้องเตียงเดี่ยว x จำนวนห้อง		4		104.52	135.80
5. ห้องเตียงคู่					
- เตียงนอน	H-53	2	8.32	16.64	21.63
- ห้อง SAUNA	H-47	1	9.75	9.75	12.67
- ห้องอาบน้ำ	H-46	1	3.00	3.00	3.90
- โต๊ะแต่งตัว	H-52	1	1.44	1.44	1.87
- ตู้เสื้อผ้า	H-62	1	2.25	2.25	2.92
- ส่วนอ่างล้างมือ	H-49	1	1.28	1.28	1.66
- ห้องน้ำ	H-48	1	2.90	2.90	3.77
- ตู้เก็บอุปกรณ์	H-54	1	0.98	0.98	1.27
- ชุดที่นั่งแบบม้ายาว 4 ที่นั่ง	H-10	1	3.96	3.96	5.15
- อ่างนวดตัว	H-51	1	3.56	3.56	4.63
รวมพื้นที่ห้องเตียงคู่				45.76	59.47

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.36 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนสปา(ต่อ)

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
พื้นที่ห้องเตียงคู่ x จำนวนห้อง		2		91.52	118.94
6. ส่วนนวดแผนไทย					
- เตียงนวด	H-53	2	8.32	16.64	21.63
- ห้อง SAUNA	H-47	1	9.75	9.75	12.67
- ห้องอาบน้ำ	H-46	1	3.00	3.00	3.90
- โต๊ะแต่งตัว	H-52	1	1.44	1.44	1.87
- ตู้เสื้อผ้า	H-62	1	2.25	2.25	2.92
- ส่วนอ่างล้างมือ	H-49	1	1.28	1.28	1.66
- ห้องน้ำ	H-48	1	2.90	2.90	3.77
- ตู้เก็บอุปกรณ์	H-54	1	0.98	0.98	1.27
- ชุดที่นั่งแบบม้ายาว 4 ที่นั่ง	H-10	1	3.96	3.96	5.15
- อ่างนวดตัว	H-51	1	3.56	3.56	4.63
รวมพื้นที่ส่วนนวดแผนไทย		1		45.76	59.47
7. เก้าอี้นั่ง พร้อมเก้าอี้รองเท้า	H-3	4	2.03	8.12	10.56
6. ห้อง SAUNA	H-52	2	9.75	19.50	25.35
7. ห้อง STEAM	H-46	2	3.00	3.00	3.90
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				306.15	397.87

10. การวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM)**10.1 ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)****10.1) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย**

1. ห้องน้ำ
2. ส่วนวางกระเป๋า
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า
4. ส่วนแต่งตัว
5. พื้นที่ส่วนนอน
6. ชุดที่นั่งพักผ่อน
7. ตู้โทรทัศน์ / ตู้เย็น
8. ส่วนทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.37 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบ ห้องมาตรฐาน

องค์ประกอบ	รหัส		จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย		พื้นที่รวม		รวมทางสัญจร 30%	
	A	B		A	B	A	B	A	B
1.ห้องน้ำ									
-อ่างอาบน้ำ	H-65	H-65	1	2.09	2.09	2.09	2.09	2.72	2.72
-โถปัสสาวะ	H-66	H-66	1	1.31	1.31	1.31	1.31	1.70	1.70
-อ่างล้างมือ	H-49	H-49	1	1.28	1.28	1.28	1.28	1.66	1.66
-ห้องอาบน้ำ	H-46	H-46	1	3.00	3.00	3.00	3.00	3.90	3.90
รวมพื้นที่ห้องน้ำ			1			7.68	7.68	9.98	9.98
2. ส่วนวางกระเป๋า	H-60	H-60	1	1.40	1.40	1.40	1.40	1.82	1.82
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า	H-63	H-63	1	2.25	2.25	2.25	2.25	2.93	2.93
4. ส่วนแต่งตัว	H-52	H-52	1	1.44	1.44	1.44	1.44	1.87	1.87
5. พื้นที่ส่วนนอน	H-55	H-56	1	7.95	9.27	7.95	9.27	10.34	12.05
6. ชุดที่นั่งพักผ่อน	H-2	H-2	1	1.66	1.66	1.66	1.66	2.15	2.15
7. ตู้โทรทัศน์ / ตู้เย็น	H-59	H-59	1	1.50	1.50	1.50	1.50	1.95	1.95
8. ส่วนทำงาน	H-57	H-57	1	1.80	1.80	1.80	1.80	2.34	2.34
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด						25.68	27.00	33.38	35.09

10.2 ห้องคอดีคซ์ (DELUXE SUITE ROOM)

10.2) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

1. ห้องน้ำ
2. ส่วนวางกระเป๋า
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า
4. ส่วนแต่งตัว
5. พื้นที่ส่วนนอน
6. ส่วนทำงาน
7. พื้นที่ส่วนพักผ่อน
8. ตู้โทรทัศน์
9. ส่วนตู้เย็น
10. ส่วนรับประทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.38 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบ DELUXE SUITE ROOM

องค์ประกอบ	รหัส		จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย		พื้นที่รวม		รวมทางสัญจร 30%	
	A	B		A	B	A	B	A	B
1. ห้องน้ำ									
-อ่างอาบน้ำ	H-65	H-65	1	2.09	2.09	2.09	2.09	2.72	2.72
-โถปัสสาวะ	H-66	H-66	1	1.31	1.31	1.31	1.31	1.70	1.70
-อ่างล้างมือ	H-49	H-49	1	1.28	1.28	1.28	1.28	1.66	1.66
-ห้องอาบน้ำ	H-46	H-46	1	3.00	3.00	3.00	3.00	3.90	3.90
รวมพื้นที่ห้องน้ำ			1			7.68	7.68	9.98	9.98
2. ส่วนวางกระเป๋า	H-60	H-60	1	1.40	1.40	1.40	1.40	1.82	1.82
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า	H-63	H-63	1	2.25	2.25	2.25	2.25	2.93	2.93
4. ส่วนแต่งตัว	H-52	H-52	1	1.44	1.44	1.44	1.44	1.87	1.87
5. พื้นที่ส่วนนอน	H-55	H-56	1	7.95	9.27	7.95	9.27	10.34	12.05
6. ส่วนทำงาน	H-58	H-58	1	3.00	3.00	3.00	3.00	3.90	3.90
7. พื้นที่ส่วนพักผ่อน									
- ชุดที่นั่งพักผ่อน 1 ที่นั่ง	H-2	H-2	1	1.66	1.66	1.66	1.66	2.15	2.15
- ชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง	H-8	H-8	1	7.89	7.89	7.89	7.89	10.26	10.26
รวมพื้นที่นั่งส่วนพักผ่อน						9.55	9.55	12.41	12.41
8. ตู้โทรทัศน์	H-64	H-64	2	1.45	1.45	2.90	2.90	3.77	3.77
9. ส่วนตู้เย็น	H-61	H-61	1	1.20	1.20	1.20	1.20	1.56	1.56
10. ส่วนรับประทานอาหาร	H-27	H-27	1	2.16	2.16	2.16	2.16	2.81	2.81
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด						39.53	40.85	51.39	53.10

10.3 ห้องเอ็กzekิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

10.3) ความต้องการพื้นที่ใช้สอย

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. ห้องน้ำ | 7. พื้นที่ส่วนพักผ่อน |
| 2. ส่วนวางกระเป๋า | 8. ตู้โทรทัศน์ |
| 3. ส่วนตู้เสื้อผ้า | 9. ส่วนตู้เย็น |
| 4. ส่วนแต่งตัว | 10. ส่วนรับประทานอาหาร |
| 5. พื้นที่ส่วนนอน | 11. ส่วนเตรียมอาหาร |
| 6. ส่วนทำงาน | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.39 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

องค์ประกอบ	รหัส	จำนวน	พื้นที่ต่อหน่วย ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร	ทางสัญจร 30%
1.ห้องน้ำ					
-อ่างนวดตัว	H-51	1	3.56	3.56	4.63
-อ่างอาบน้ำ	H-65	1	2.09	2.09	2.72
-โถปัสสาวะ	H-66	3	1.31	3.93	5.11
-อ่างล้างมือ	H-49	5	1.28	6.40	8.32
-ห้องอาบน้ำ	H-46	2	3.00	6.00	7.80
รวมพื้นที่ห้องน้ำ				21.98	28.58
2. ส่วนเก็บสัมภาระ	H-60	2	1.40	2.80	3.64
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า	H-63	2	2.25	4.50	5.85
4. ส่วนแต่งตัว	H-52	2	1.44	2.88	3.74
5. พื้นที่ส่วนนอน					
- พื้นที่ส่วนนอนเตียงคู่ 1 เตียง	H-55	1	7.95	7.95	10.34
- พื้นที่ส่วนนอนเตียงเดี่ยว 2 เตียง	H-56	1	9.27	9.27	12.05
รวมพื้นที่ส่วนนอน				17.22	22.39
6. ส่วนทำงาน	H-58	2	3.00	6.00	7.80
7. พื้นที่นั่งพักผ่อน					
- ชุดที่นั่ง 1 ที่นั่ง	H-3	1	2.03	2.03	2.64
- ชุดที่นั่ง 2 ที่นั่ง	H-4	1	2.64	2.64	3.43
- ชุดที่นั่ง 5 ที่นั่ง	H-8	1	7.89	7.89	10.26
- ชุดที่นั่ง 8 ที่นั่ง	H-7	1	10.32	10.32	13.42
รวมพื้นที่นั่งพักผ่อน				22.88	29.75
8. ตู้โทรทัศน์	H-64	1	1.45	1.45	1.89
9. ส่วนตู้เย็น	H-61	1	1.20	1.20	1.63
10.ชุดรับประทานอาหาร 8 ที่	H-38	1	10.89	10.89	14.16
11.ส่วนเตรียมอาหาร	H-62	4	1.54	6.16	8.01
รวมพื้นที่เฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด				97.96	127.44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปความต้องการพื้นที่ต่อหน่วย

1. ส่วนโถงล็อบบี้ (LOBBY HALL)	133.58	ตารางเมตร
2. ส่วนล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)	137.27	ตารางเมตร
3. ส่วนคอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)	381.94	ตารางเมตร
4. ส่วนร้านอาหารไทย (THAI RESTAURANT)	253.86	ตารางเมตร
5. ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT)	262.23	ตารางเมตร
6. ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINESS CENTER)	114.55	ตารางเมตร
7. ห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (BALL ROOM)	1,004.04	ตารางเมตร
8. ห้องประชุมสัมมนา (FUNCTION ROOM)	768.90	ตารางเมตร
9. ส่วนสปา (SPA/MASSAGE)	397.87	ตารางเมตร
10. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)		
10.1 ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM) เดี่ยวเดี่ยว	33.38	ตารางเมตร
10.2 ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM) เดี่ยวคู่	53.10	ตารางเมตร
10.3 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)	127.44	ตารางเมตร

พื้นที่ใช้สอยในส่วนที่ออกแบบ

ชั้น G	พื้นที่ทั้งหมด	2,477.8	ตารางเมตร
ชั้น 1	พื้นที่ทั้งหมด	3,413.00	ตารางเมตร
ชั้น 2	พื้นที่ทั้งหมด	4,639.40	ตารางเมตร
ชั้น 3	พื้นที่ทั้งหมด	896.00	ตารางเมตร
ชั้น 4	พื้นที่ทั้งหมด		ตารางเมตร

ตารางที่ 4.40 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้น G

องค์ประกอบ	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่รวม	พื้นที่รวม
	ตารางเมตร	ตารางเมตร	ตารางเมตร	%
1. ส่วนโถงล็อบบี้	133.58	373.75	507.03	20.46
2. ส่วนล็อบบี้เลาจน์	137.27	383.77	521.04	21.03
3. ส่วนคอฟฟี่ช็อป	381.94	1,067.79	1,449.73	58.51
รวมพื้นที่วิเคราะห์	652.79	1,825.01	2,477.80	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.41 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้น 1

องค์ประกอบ	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่รวม	พื้นที่รวม
	ตารางเมตร	ตารางเมตร	ตารางเมตร	%
1. ส่วนร้านอาหารไทย	253.86	829.05	1,082.91	31.73
2. ส่วนร้านอาหารอิตาลี	262.23	856.38	1,118.61	32.77
3. ส่วนร้านค้า	284.00	927.48	1,211.48	35.50
รวมพื้นที่วิเคราะห์	800.09	2,612.91	3,413.00	100

ตารางที่ 4.42 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้น 2

องค์ประกอบ	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่รวม	พื้นที่รวม
	ตารางเมตร	ตารางเมตร	ตารางเมตร	%
1. ศูนย์บริการทางธุรกิจ	114.55	167.01	281.56	6.07
2. ห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่	1,004.04	1,463.86	2,467.90	53.19
3. ห้องประชุมสัมมนา	768.90	1,121.04	1,889.94	40.74
รวมพื้นที่วิเคราะห์	1,887.49	2,751.91	4,639.40	100

ตารางที่ 4.43 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยชั้น 3

องค์ประกอบ	พื้นที่ต่อหน่วย	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่รวม	พื้นที่รวม
	ตารางเมตร	ตารางเมตร	ตารางเมตร	%
1. ส่วนสปา (SPA/MASSAGE)	397.87	498.13	896.00	100

1. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนโถงต้อนรับ

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 507.03 & > & 133.58 \text{ ตารางเมตร} \end{array}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $507.03 - 133.58 = 373.45$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโลงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.44 พื้นที่เหลือชั้นที่ G ส่วนโถงต้อนรับได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. เคาน์เตอร์ (Front Desk)	51.20	38.33	143.14	194.34
2. การจัดชุดที่นั่งส่วนพักผ่อน	39.52	29.58	110.49	150.01
3. โต๊ะบริษัททัวร์	8.40	6.29	23.48	31.88
4. โทรศัพท์สาธารณะ	7.76	5.81	21.69	29.45
5. พื้นที่ส่วนสัมภาระ	26.70	19.99	74.65	101.35
รวม	133.58	100	373.45	507.03

2. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนล๊อบบี้เหล่านี้

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 521.04 & > & 137.27 \text{ ตารางเมตร} \end{array}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $521.04 - 137.27 = 383.77$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโลงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.45 พื้นที่เหลือชั้นที่ G ส่วนล๊อบบี้เหล่านี้ ได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. พื้นที่ชุดที่นั่ง	92.95	67.71	259.86	352.81
2. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	25.51	18.59	71.32	96.83
3. ส่วนเวทีดนตรี	18.81	13.70	52.59	71.40
รวม	137.27	100	383.77	521.04

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนคอฟฟี่ช็อป

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\text{พื้นที่จริง} > \text{พื้นที่วิเคราะห์}$$

$$1,449.73 > 381.94 \text{ ตารางเมตร}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $1,449.73 - 381.94 = 1,067.79$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอ้โงงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.46 พื้นที่เหลือชั้นที่ G ส่วนคอฟฟี่ช็อป ได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์	พื้นที่เพิ่มเติม	พื้นที่รวม
		%	ตารางเมตร	ตารางเมตร
1. พื้นที่เคาน์เตอร์บริการ	15.84	4.15	44.28	60.12
2. พื้นที่รับประทานอาหาร	308.33	80.73	862.00	1,170.33
3. พื้นที่จุดบริการ	5.04	1.32	14.09	19.13
4. พื้นที่เคาน์เตอร์บุฟเฟต์	52.73	13.80	147.42	200.15
รวม	381.94	100	1,067.79	1,449.73

4. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนร้านอาหารไทย

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\text{พื้นที่จริง} > \text{พื้นที่วิเคราะห์}$$

$$1,082.91 > 253.86 \text{ ตารางเมตร}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $1,082.91 - 253.86 = 829.05$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอ้โงงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.47 พื้นที่เหลือชั้นที่ 1 ส่วนร้านอาหารไทยได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการ ได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. พื้นที่ต้อนรับ	6.44	2.54	21.03	27.47
2. พื้นที่รับประทานอาหาร	221.00	87.06	721.74	942.74
3. เคาน์เตอร์บริการ / ส่วนแคชเชียร์	13.73	5.41	44.84	58.57
4. พื้นที่จุดบริการ	12.69	4.99	41.44	54.13
รวม	253.86	100	829.05	1,082.91

5. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนร้านอาหารอิตาลี

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือ ไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 1,118.61 & > & 262.23 \quad \text{ตารางเมตร} \end{array}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $1,118.61 - 262.23 = 856.38$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโดงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.48 พื้นที่เหลือชั้นที่ 1 ส่วนร้านอาหารอิตาลีได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการ ได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. พื้นที่ต้อนรับ	6.44	2.46	21.03	27.47
2. พื้นที่รับประทานอาหาร	221.00	84.28	721.73	942.73
3. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	22.11	8.43	72.21	94.32
4. พื้นที่จุดบริการ	12.68	4.83	41.41	54.09
รวม	262.23	100	856.38	1,118.61

6. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือ ไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 281.56 & > & 114.55 \quad \text{ตารางเมตร} \end{array}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $281.56 - 114.55 = 167.01$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโง่งสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.49 พื้นที่เหลือชั้นที่ 2 ส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. โต๊ะประชาสัมพันธ์	6.32	5.52	9.22	15.54
2. พื้นที่นั่งพักคอย	50.59	44.16	73.76	124.35
3. เครื่องถ่ายเอกสาร	1.40	1.22	2.04	3.44
4. ส่วนบริการอินเทอร์เน็ต	18.72	16.34	27.29	46.01
5. พื้นที่โต๊ะประชุม	37.52	32.76	54.70	92.22
รวม	114.55	100	167.01	281.56

7. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่
เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 2,467.90 & > & 1,004.04 \quad \text{ตารางเมตร} \end{array}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่ม $2,467.90 - 1,004.04 = 1,463.86$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโง่งสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.50 พื้นที่เหลือชั้นที่ 2 ส่วนห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ ได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. โต๊ะลงทะเบียน	12.64	1.26	18.43	31.07
2. ส่วนพักคอย 5 ที่นั่ง	10.26	1.02	14.96	25.22
3. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 10 ที่นั่ง	938.60	93.48	1,368.45	2,307.05
4. พื้นที่เวที	10.30	1.03	15.02	25.32
5. พื้นที่จุดบริการ	21.84	2.17	31.84	53.68
6. ห้องควบคุม	10.40	1.04	15.16	25.56
รวม	1,004.04	100	1,463.86	2,467.90

8. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องประชุมสัมมนา

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือ ไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{aligned} \text{พื้นที่จริง} &> \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 1,889.94 &> 768.90 \text{ ตารางเมตร} \\ \text{ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่มเติมทั้งหมด} &= 1,889.94 - 768.90 = 1,121.04 \text{ ตารางเมตร} \\ \text{พื้นที่เหลือเพิ่มเติม / 1 หน่วย} &= 1,121.04 / 6 = 186.84 \text{ ตารางเมตร} \end{aligned}$$

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโถงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.51 พื้นที่เหลือชั้นที่ 2 ส่วนห้องประชุมสัมมนา ได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. โต๊ะลงทะเบียน	12.64	9.86	16.32	28.96
2. ส่วนพักคอย 5 ที่นั่ง	10.26	8.01	13.25	23.51
3. พื้นที่นั่งประชุม	89.70	70.00	115.83	205.53
4. พื้นที่เวที	5.15	4.02	6.65	11.80
5. ห้องควบคุม	10.40	8.11	13.43	23.83
รวมพื้นที่ห้องประชุมสัมมนา	128.15	100	165.48	293.63

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนสปา (SPA/MASSAGE)

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

พื้นที่จริง > พื้นที่วิเคราะห์

1,889.94 > 768.90 ตารางเมตร

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่มเติมทั้งหมด $1,889.94 - 768.90 = 1,761.79$ ตารางเมตร

พื้นที่เหลือเพิ่มเติม / 1 หน่วย $1,761.79 / 6 = 293.63$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอ้โงงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.52 พื้นที่เหลือชั้นที่ 3 ส่วนสปา (SPA/MASSAGE) ได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. โถงประชาสัมพันธ์	6.32	1.59	7.91	14.23
2. เคาน์เตอร์บาร์	13.51	3.40	16.92	30.43
3. พื้นที่นั่งพักผ่อน	24.02	6.04	30.07	54.09
4. ห้องเตียงเดี่ยว	135.80	34.13	170.02	305.82
5. ห้องเตียงคู่	118.94	29.89	148.91	267.85
6. ส่วนนวดแผนไทย	59.47	14.95	74.46	133.93
7. เก้าอี้นั่ง พร้อมเก้าอี้รองเท้า	10.56	2.65	13.22	23.78
8. ห้อง SAUNA	25.35	6.37	31.74	57.09
9. ห้อง STEAM	3.90	0.98	4.88	8.78
รวม	397.87	100	498.13	896.00

10. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)

10.1 การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องมาตรฐาน ห้อง A

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

พื้นที่จริง > พื้นที่วิเคราะห์

36.00 > 33.38 ตารางเมตร

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่มเติมทั้งหมด $36.00 - 33.38 = 2.62$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโงงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

ตารางที่ 4.53 พื้นที่เหลือชั้นที่ 4-26 ส่วนห้องมาตรฐานได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. พื้นที่ห้องน้ำ	9.98	29.90	0.78	10.76
2. ส่วนวางกระเป๋า	1.82	5.45	0.15	1.97
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า	2.93	8.78	0.23	3.16
4. ส่วนแต่งตัว	1.87	5.60	0.15	2.02
5. พื้นที่ส่วนนอน	10.34	30.98	0.81	11.15
6. ชุดที่นั่งพักผ่อน	2.15	6.44	0.17	2.32
7. ตู้โทรทัศน์ / ตู้เย็น	1.95	5.84	0.15	2.10
8. ส่วนทำงาน	2.34	7.01	0.18	2.52
รวม	33.38	100	2.62	36.00

10.2 การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องพักแบบ DELUXE SUITE ROOM ห้อง B เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 72.00 & > & 53.10 \text{ ตารางเมตร} \end{array}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่มเติมทั้งหมด $72.00 - 53.10 = 18.90$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอโงงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4. พื้นที่เหลือชั้นที่ 4-26 ห้องพักเบ DELUXE SUITE ROOM ได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการ ได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. พื้นที่ห้องน้ำ	9.98	18.79	3.55	13.53
2. ส่วนวางกระเป๋า	1.82	3.43	0.65	2.47
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า	2.93	5.52	1.04	3.97
4. ส่วนแต่งตัว	1.87	3.52	0.66	2.53
5. พื้นที่ส่วนนอน	12.05	22.69	4.29	16.34
6. ส่วนทำงาน	3.90	7.35	1.39	5.29
7. พื้นที่ส่วนพักผ่อน	12.41	23.37	4.42	16.83
8. ตู้โทรทัศน์	3.77	7.10	1.34	5.11
9. ส่วนตู้เย็น	1.56	2.94	0.56	2.12
10. ส่วนรับประทานอาหาร	2.81	5.29	1.00	3.81
รวม	53.10	100	18.90	72.00

10.3 การวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องเอ็กsekคิวทีฟสวีท(EXECUTIVE SWEET ROOM)

เพื่อการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยนำพื้นที่เหลือไปเฉลี่ยเพิ่มเติมตามสัดส่วน

$$\begin{array}{rcl} \text{พื้นที่จริง} & > & \text{พื้นที่วิเคราะห์} \\ 313.00 & > & 127.44 \text{ ตารางเมตร} \end{array}$$

ดังนั้น พื้นที่เหลือเพื่อเพิ่มเติมทั้งหมด $313.00 - 127.44 = 185.56$ ตารางเมตร

โดยนำพื้นที่เหลือมาเฉลี่ยเพิ่มเติมในส่วนต่างๆ ดังนี้

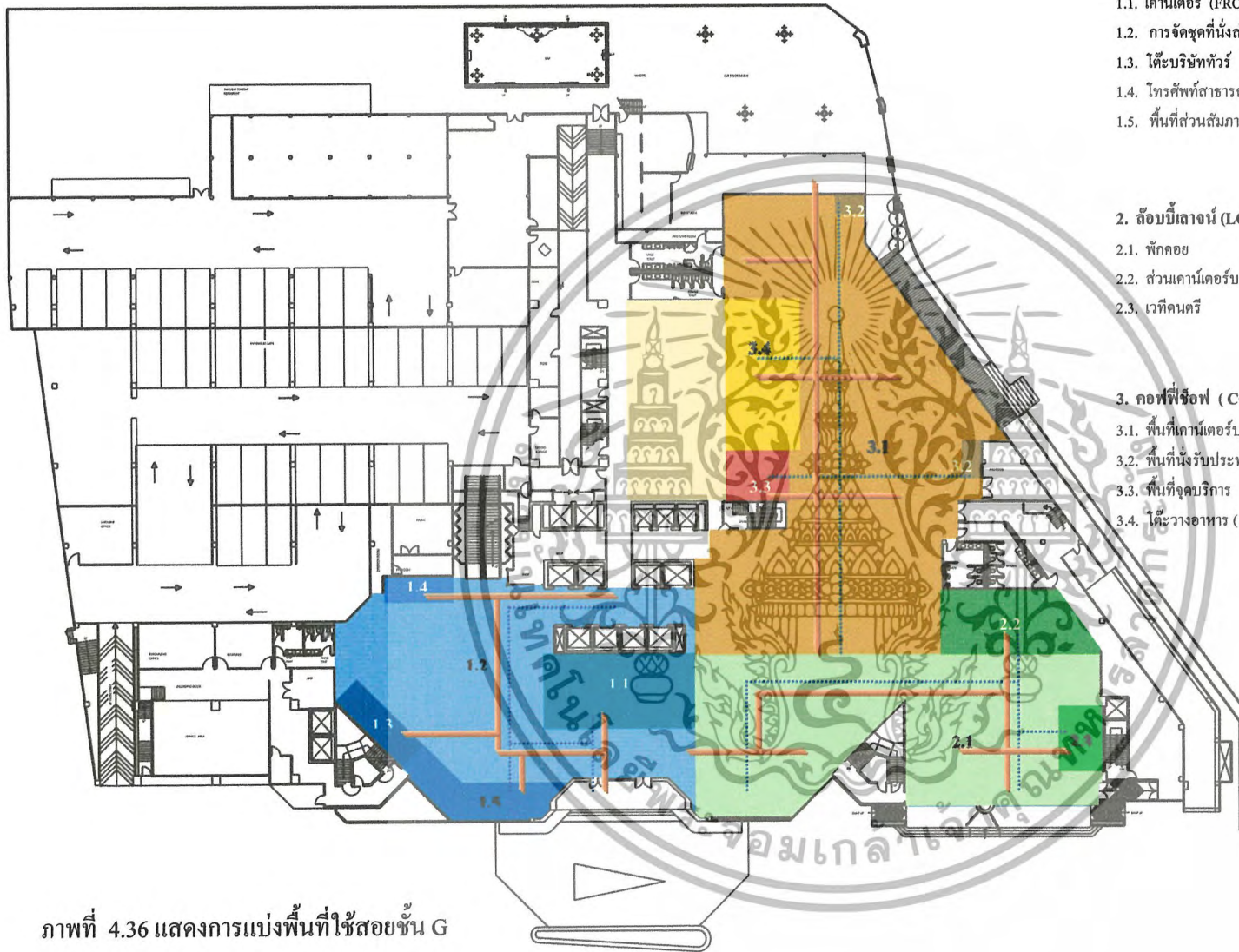
1. พื้นที่ทางสัญจร
2. พื้นที่ในการประดับตกแต่งภายใน
3. พื้นที่เพื่อความโอ้โงงสะดวกสบาย
4. การปรับเปลี่ยนรูปแบบเฟอร์นิเจอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4. พื้นที่เหลือชั้นที่ 4-26 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีทได้นำมาแบ่งสัดส่วนที่ต้องการได้ดังนี้

องค์ประกอบ	พื้นที่วิเคราะห์	เปอร์เซ็นต์ %	พื้นที่เพิ่มเติม ตารางเมตร	พื้นที่รวม ตารางเมตร
1. พื้นที่ห้องน้ำ	28.58	22.43	41.61	70.19
2. ส่วนวางกระเป๋า	3.64	2.86	5.30	8.94
3. ส่วนตู้เสื้อผ้า	5.85	4.59	8.52	14.37
4. ส่วนแต่งตัว	3.74	2.93	5.45	9.19
5. พื้นที่ส่วนนอน	22.39	17.57	32.60	54.99
6. ส่วนทำงาน	7.80	6.12	11.36	19.16
7. พื้นที่ส่วนพักผ่อน	29.75	23.34	43.32	73.07
8. ตู้โทรทัศน์	1.89	1.48	2.75	4.64
9. ส่วนตู้เย็น	1.63	1.28	2.37	4.00
10. ส่วนรับประทานอาหาร	14.16	11.11	20.62	34.78
11. ส่วนเตรียมอาหาร	8.01	6.29	11.66	19.67
รวม	127.44	100	185.56	313.00

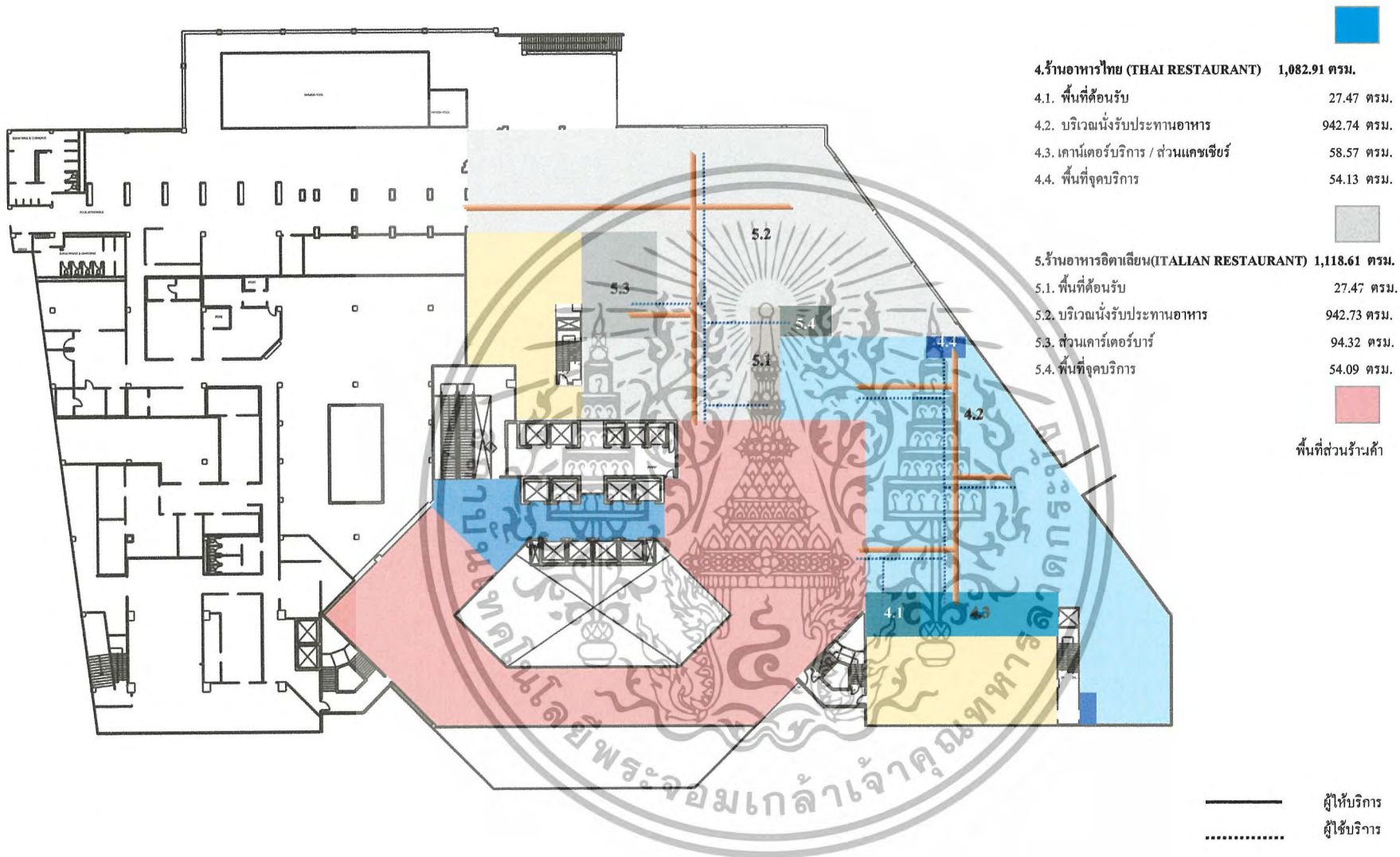
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



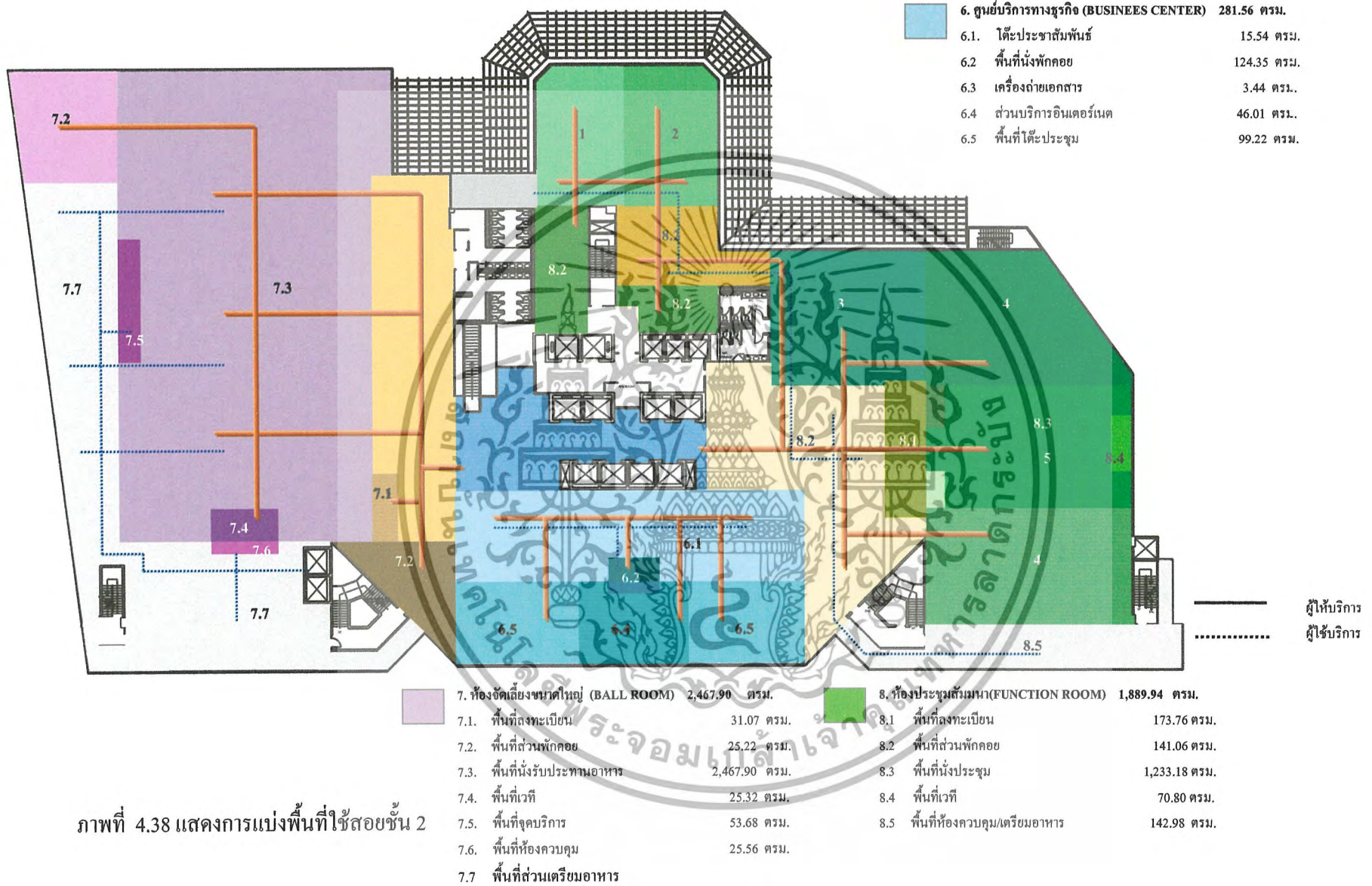
1. ส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)	507.03 ตรม.
1.1. เคาน์เตอร์ (FRONT DESK)	194.34 ตรม.
1.2. การจัดจุดที่นั่งส่วนพักคอย	150.01 ตรม.
1.3. โต๊ะบริษัททัวร์	31.88 ตรม.
1.4. โทรทัศน์สาธารณะ	29.45 ตรม.
1.5. พื้นที่ส่วนสัมภาระ	101.35 ตรม.
2. ล็อบบี้เลานจ์ (LOBBY LOUNGE)	521.04 ตรม.
2.1. พักคอย	352.81 ตรม.
2.2. ส่วนเคาน์เตอร์บาร์	96.83 ตรม.
2.3. เวทีดนตรี	71.40 ตรม.
3. กอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)	1,449.73 ตรม.
3.1. พื้นที่เคาน์เตอร์บริการ	60.12 ตรม.
3.2. พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร	1,170.33 ตรม.
3.3. พื้นที่จุดบริการ	19.13 ตรม.
3.4. โต๊ะวางอาหาร (บุฟเฟต์)	200.15 ตรม.

— ผู้ให้บริการ
 ผู้ใช้บริการ

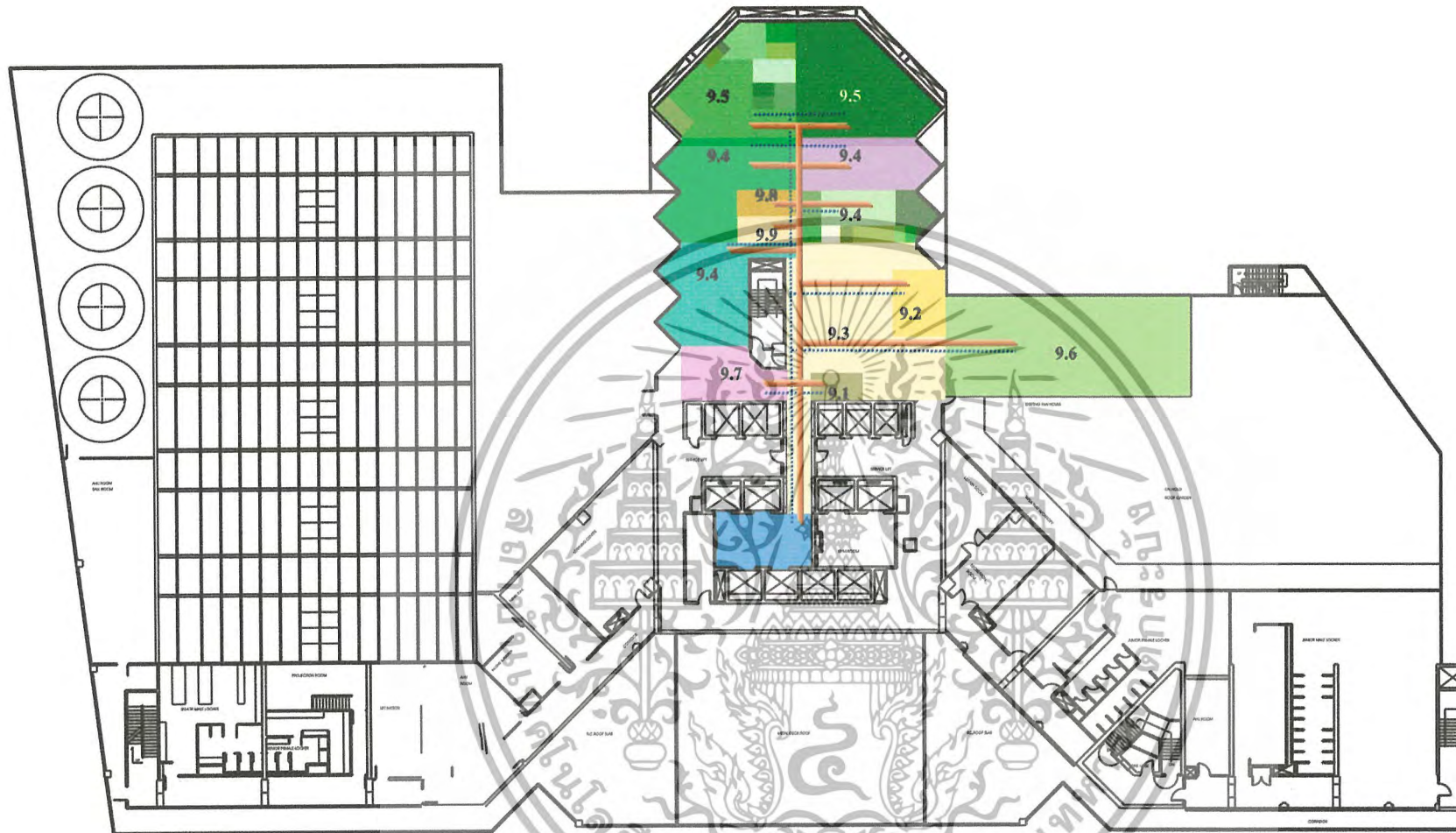
ภาพที่ 4.36 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น G



ภาพที่ 4.37 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 1



ภาพที่ 4.38 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 2



ภาพที่ 4.39 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 3

9. ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA/MASSAGE)	896.00 ตรม.		
9.1 โต๊ะประชาสัมพันธ์	14.23 ตรม.	9.6 พื้นที่ส่วนนวดแผนไทย	133.93 ตรม.
9.2 เคาน์เตอร์บาร์	30.43 ตรม.	9.7 พื้นที่ส่วนนวดเท้า	23.78 ตรม.
9.3 พื้นที่นั่งพักผ่อน	54.09 ตรม.	9.8.พื้นที่ห้อง SAUNA/STEAM	57.09 ตรม.
9.4 พื้นที่ห้องเตียงเดี่ยว	305.82 ตรม.	9.9.พื้นที่ห้อง SAUNA/STEAM	8.78 ตรม.
9.5 พื้นที่ห้องเตียงคู่	267.85 ตรม.		

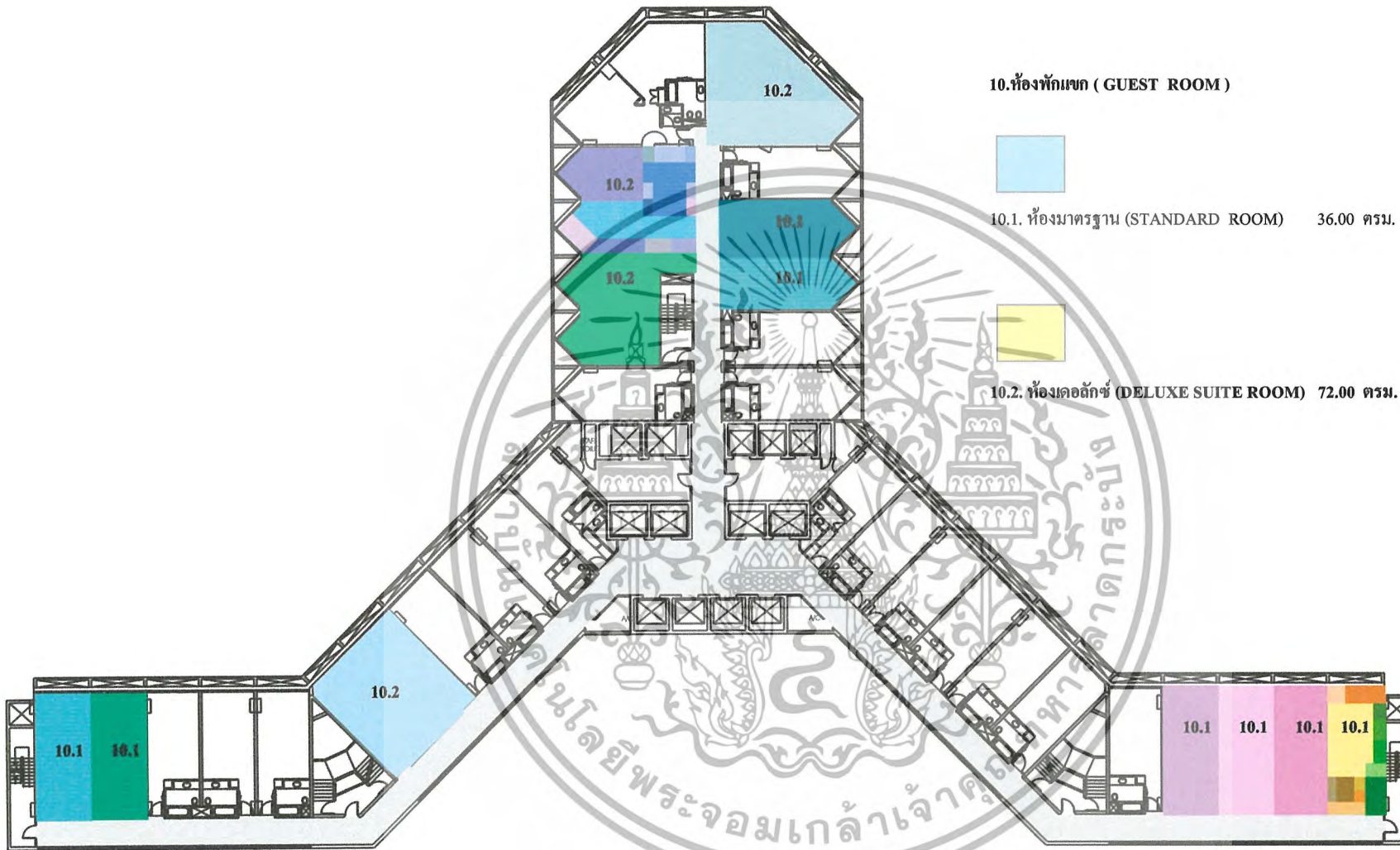
— ผู้ให้บริการ
 ผู้ใช้บริการ



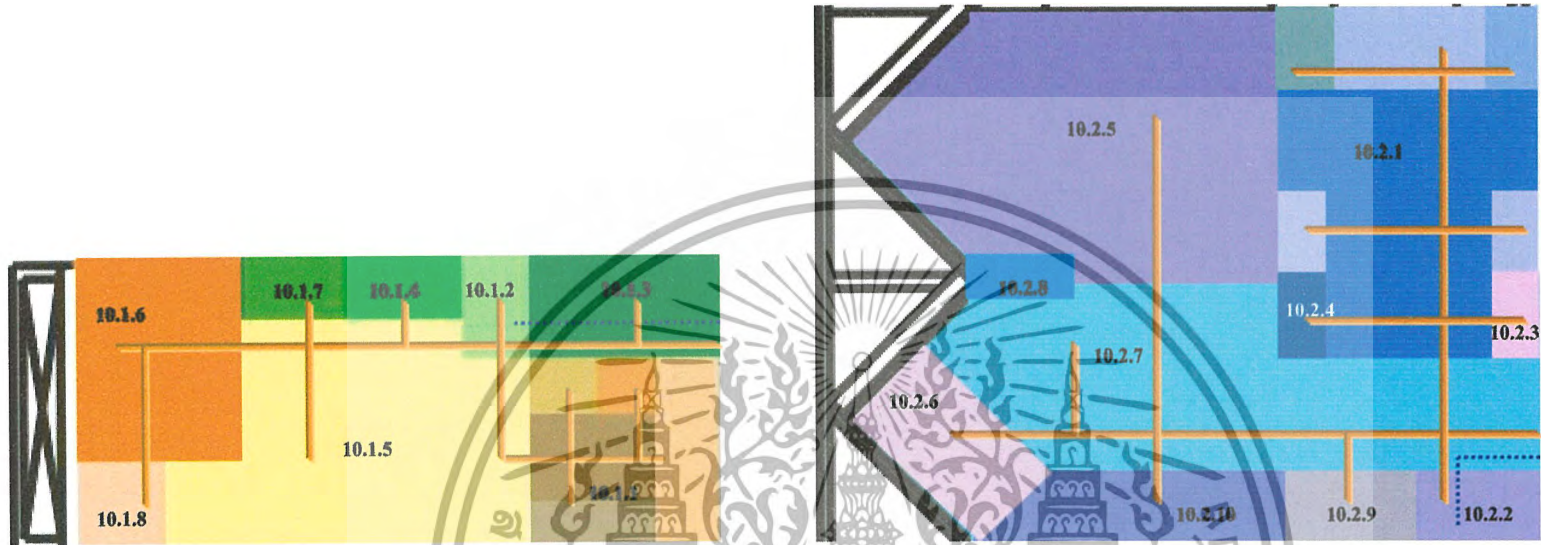
9.4	พื้นที่ห้องเตียงเดี่ยว	305.82 ตรม.
9.4.1	พื้นที่เตียงนอน	10.81 ตรม.
9.4.2	พื้นที่ห้องอาบน้ำ	3.90 ตรม.
9.4.3	พื้นที่ตู้เสื้อผ้า	2.92 ตรม.
9.4.4	พื้นที่โต๊ะแต่งตัว	1.87 ตรม.
9.4.5	พื้นที่อ่างล้างมือ	1.66 ตรม.
9.4.6	พื้นที่ห้องน้ำ	3.77 ตรม.
9.4.7	พื้นที่ตู้เก็บอุปกรณ์	1.27 ตรม.
9.4.8	พื้นที่ส่วนต้อนรับ	4.06 ตรม.
9.4.9	พื้นที่อ่างนวดตัว	3.69 ตรม.

9.5	พื้นที่ห้องเตียงคู่	267.85 ตรม.
9.5.1	พื้นที่เตียงนอน	21.63 ตรม.
9.5.2	ห้อง SAUNA	12.67 ตรม.
9.5.3	พื้นที่ห้องอาบน้ำ	3.90 ตรม.
9.5.4	พื้นที่โต๊ะแต่งตัว	1.87 ตรม.
9.5.5	พื้นที่ตู้เสื้อผ้า	2.92 ตรม.
9.5.6	พื้นที่อ่างล้างมือ	1.66 ตรม.
9.5.7	พื้นที่ห้องน้ำ	3.77 ตรม.
9.5.8	พื้นที่ตู้เก็บอุปกรณ์	1.27 ตรม.
9.5.9	พื้นที่ส่วนต้อนรับ	5.15 ตรม.
9.5.10	พื้นที่อ่างนวดตัว	4.63 ตรม.

ภาพที่ 4.40 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น ส่วนห้องนวดเดี่ยว-คู่



ภาพที่ 4.41 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 4-17



10. ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

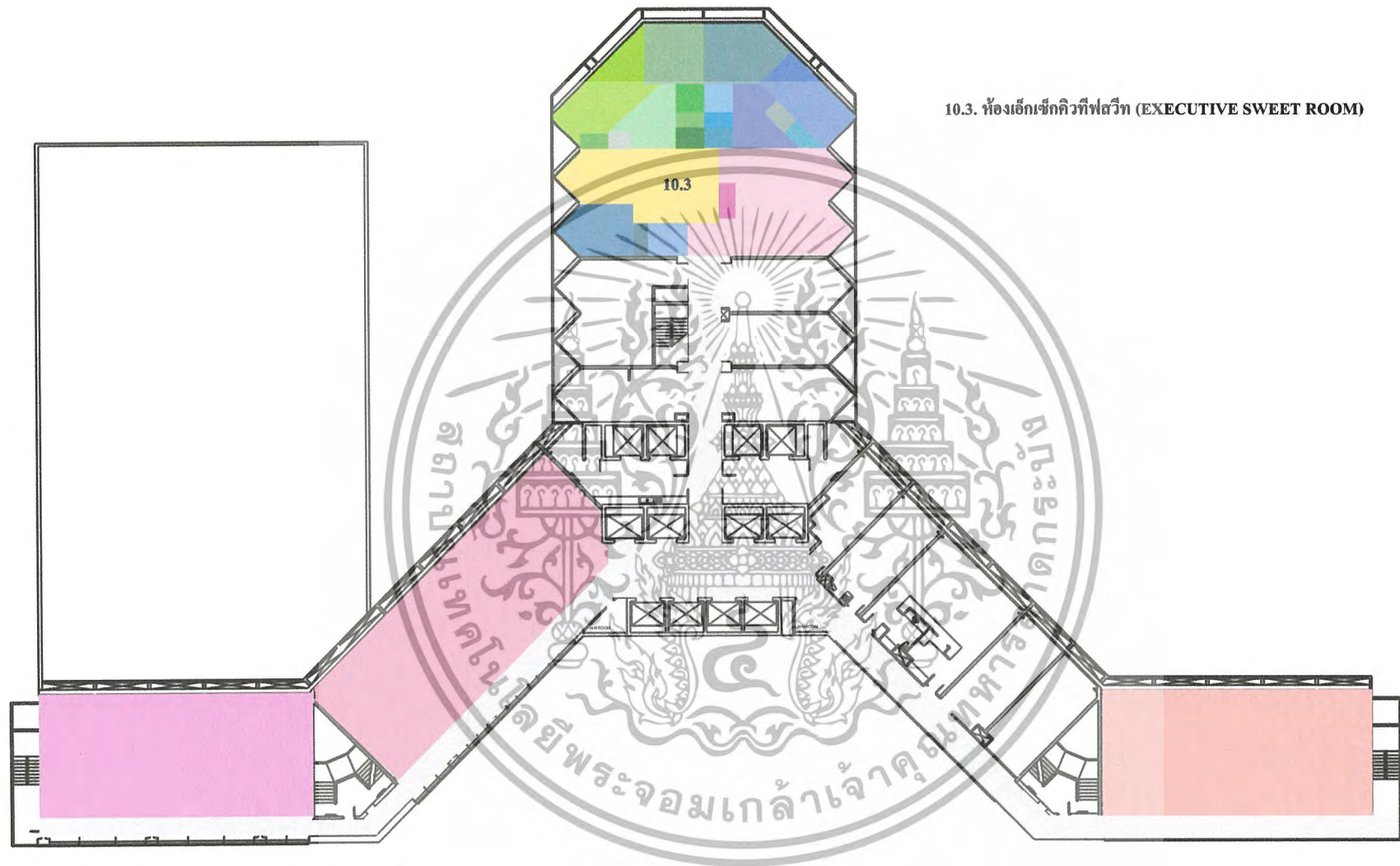
10.1. ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM) 36.00 ตรม.

- 10.1.1. พื้นที่ส่วนห้องน้ำ 10.76 ตรม.
- 10.1.2. พื้นที่ส่วนวางกระเป๋า 1.97 ตรม.
- 10.1.3. พื้นที่ส่วนตู้เสื้อผ้า 3.16 ตรม.
- 10.1.4. พื้นที่ส่วนแต่งตัว 2.02 ตรม.
- 10.1.5. พื้นที่ส่วนนอน 18.67 ตรม.
- 10.1.6. พื้นที่จุดที่นั่งพักผ่อน 2.32 ตรม.
- 10.1.7. พื้นที่ตู้โทรทัศน์ / ตู้เย็น 3.02 ตรม.
- 10.1.8. พื้นที่ส่วนทำงาน 3.62 ตรม.

10.2. ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM) 72.00 ตรม.

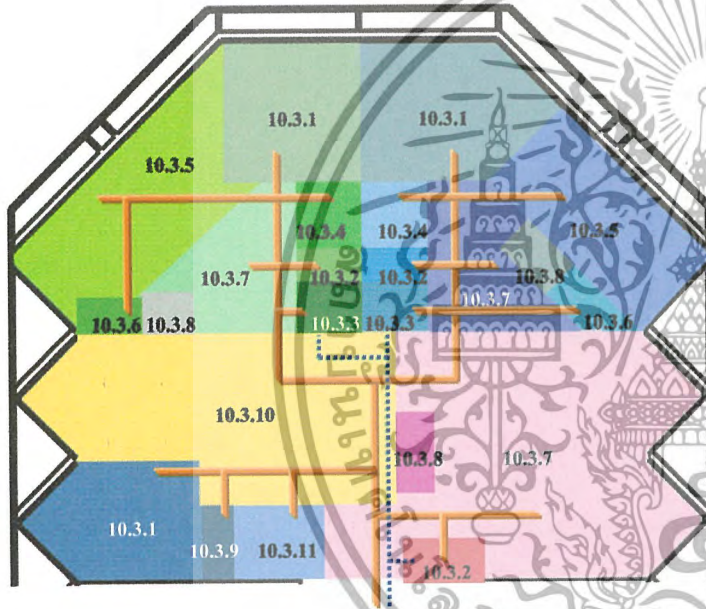
- 10.2.1. พื้นที่ส่วนห้องน้ำ 13.53 ตรม.
- 10.2.2. พื้นที่ส่วนวางกระเป๋า 2.47 ตรม.
- 10.2.3. พื้นที่ส่วนตู้เสื้อผ้า 3.97 ตรม.
- 10.2.4. พื้นที่ส่วนแต่งตัว 2.53 ตรม.
- 10.2.5. พื้นที่ส่วนนอน 16.34 ตรม.
- 10.2.6. พื้นที่ส่วนทำงาน 5.29 ตรม.
- 10.2.7. พื้นที่จุดที่นั่งพักผ่อน 16.83 ตรม.
- 10.2.8. พื้นที่ตู้โทรทัศน์ 5.11 ตรม.
- 10.2.9. พื้นที่ ตู้เย็น 3.02 ตรม.
- 10.2.10. พื้นที่ ส่วนรับประทานอาหาร 3.81 ตรม.

ภาพที่ 4.42 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอย ห้องห้องมาตรฐาน-ห้องเดอลักซ์



10.3. ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

ภาพที่ 4.43 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยชั้น 22-26



10.3. ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท (EXECUTIVE SWEET ROOM)

10.3.1. พื้นที่ส่วนห้องน้ำ	70.19 ตรม.
10.3.2. พื้นที่ส่วนวางกระเป๋า	8.94 ตรม.
10.3.3. พื้นที่ส่วนตู้เสื้อผ้า	14.37 ตรม.
10.3.4. พื้นที่ส่วนแต่งตัว	9.19 ตรม.
10.3.5. พื้นที่ส่วนนอน	54.99 ตรม.
10.3.6. พื้นที่ส่วนทำงาน	19.16 ตรม.
10.3.7. พื้นที่นั่งพักผ่อน	73.07 ตรม.
10.3.8. พื้นที่ตู้โทรทัศน์	4.64 ตรม.
10.3.9. พื้นที่ตู้เย็น	4.00 ตรม.
10.3.10. พื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร	34.78 ตรม.
10.3.11. พื้นที่ส่วนเตรียมอาหาร	19.67 ตรม.

ภาพที่ 4.44 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

บทที่ 5

สรุปแนวคิดเพื่อการออกแบบ

5.1 สรุปแนวคิดในการออกแบบ

โครงการออกแบบปรับปรุงโรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส เป็นโรงแรมที่มุ่งเน้นการบริการนักท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวระดับชาติ เน้นการบริการ ที่รวดเร็ว ความคล่องตัวในการทำงาน ความรวดเร็ว ฉับไว ออกแบบให้มีความทันสมัย

5.1) สรุปแนวความคิดที่มาของการออกแบบ

5.1.1) ความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย

โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน และทาวเวอร์ส เน้นการบริการนักท่องเที่ยวเป็นและนักท่องเที่ยวระดับชาติ เช่น บริการด้านห้องจัดเลี้ยง/ประชุม/สัมมนา ส่วนบริการนักท่องเที่ยว ด้านการพักผ่อนมีบริการส่วนว่ายน้ำ ฟิตเนส สปา เป็นส่วนที่ช่วยในการผ่อนคลาย

5.1.2) ความต้องการด้านลักษณะที่ตั้งของโครงการ

สถานที่ตั้งของโครงการมีลักษณะเด่นอยู่ที่โรงแรมตั้งอยู่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา การใช้แนวคิดแม่น้ำเป็นตัวบอกเล่าเรื่องราวต่างๆ ทั้งยังสามารถเชื่อมต่อภายนอกได้อย่างลงตัว การออกแบบให้สอดคล้องกับความทันสมัยเหมาะสมกับการเป็น โรงแรมที่บริการนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 5.1 แสดงความเป็นอยู่ที่ผูกพันกับสายน้ำของคนไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.3) ความต้องการด้านเอกลักษณ์ของโครงการ

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส ยังขาดการสร้างภาพลักษณ์ที่ชัดเจนจำเป็นต้องมีสิ่งที่ย่อยต่อการจดจำ จึงดึงเอาความหมายของ “ ORCHID ” หรือ “ ดอกกล้วยไม้ ” มาวิเคราะห์หาสัญลักษณ์ของโรงแรม นำเอารูปทรงลักษณะของดอกกล้วยไม้ ศึกษาโครงสร้างต่าง ๆ เสริมลักษณะความเป็นไทยเพื่อเข้ากับบรรยากาศในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม



ภาพที่ 5.2 แสดงรูปลักษณะของดอกกล้วยไม้



ภาพที่ 5.3 แสดงสัญลักษณ์โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน และทาวเวอร์ส

5.1.4) ความต้องการด้านงานระบบ และ สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ของโรงแรม

การบริการด้านต่าง ๆ ของโรงแรม มีการปรับปรุงด้านการใช้ระบบกุญแจมารล็อก (Marlock) เป็นระบบให้ความปลอดภัยสำหรับแขกมาพักที่โรงแรม โดยเป็นระบบซึ่งควบคุมการเปิด-ปิดห้องพักด้วยคอมพิวเตอร์ ซึ่งจะบันทึกข้อมูลเวลาในการเปิด-ปิดของทุกห้อง และนอกจากนี้กุญแจห้องจะไม่สามารถลอกเลียนแบบ หรือใช้กุญแจสำรองใดๆใช้แทนได้ เพราะจะมีการเปลี่ยนรหัสกุญแจของห้องทุกครั้งที่มีแขกเข้าพัก การเปิดปิด สิ่งอำนวยความสะดวกด้านต่าง ๆ ที่จัดเตรียมเพื่อความสะอาดสบายสูงสุดของผู้ใช้บริการโรงแรม ระบบทางด้านระบบปรับอากาศภายในอาคาร ระบบป้องกันเพลิงไหม้ ระบบไฟฟ้าที่สะดวกต่อการใช้งานและการสร้างสรรค์บรรยากาศ ทั้งนี้การออกแบบต้องไม่เป็นการขัดกับการทำงานของระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 สรุปแนวความคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 5.4 แสดงชีวิตความเป็นอยู่ที่เกี่ยวข้องกับสายน้ำ

ได้แนวความคิดหลักมาจาก “แม่น้ำเจ้าพระยา” นำเสนอภายใต้แนวความคิด “คนไทยวิถีชีวิตที่ผูกพันกับสายน้ำ” โดยนำลักษณะบรรยากาศการดำรงชีวิตของคนไทยในอดีต ประเพณี ความเชื่อ ความเป็นอยู่ ที่เกี่ยวข้องกับน้ำมาเป็นแนวความคิดหลักในการออกแบบ โดยนำเสนอในรูปแบบที่ทันสมัย เน้นที่ความสะดวกรวดเร็วให้เข้าคีย์นักธุรกิจที่ต้องการความเร็วและคล่องตัวในการทำงานสูง



แผนภูมิที่ 5.1 แสดงแนวความคิดในการออกแบบโดยรวมของโครงการ

5.2.1) แนวความคิดในการออกแบบส่วนล็อบบี้ (LOBBY HALL)



แม่น้ำเจ้าพระยา



ภาพที่ 5.5 แสดงชีวิตความเป็นอยู่ที่เกี่ยวข้องกับสายน้ำ

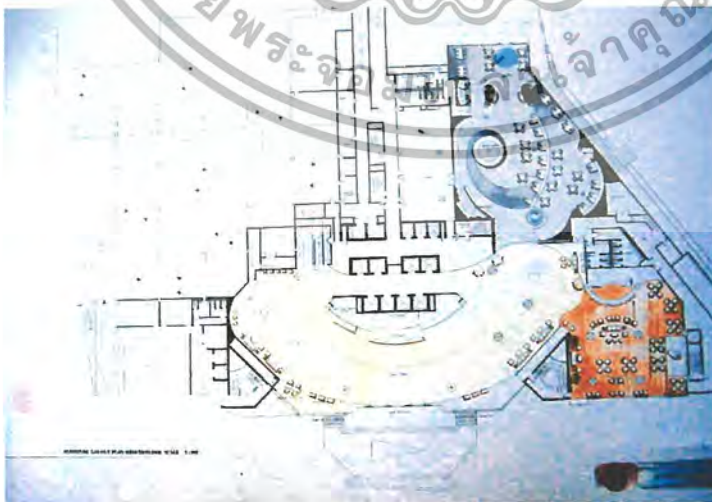
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงโถงบี่ได้แนวความคิดจากแม่น้ำเจ้าพระยา ได้นำเอกลักษณ์ความสงบนิ่ง ความยิ่งใหญ่ของแม่น้ำ มาสร้างบรรยากาศให้เปรียบเสมือนเป็นการต้อนรับเข้าสู่ความเป็นอยู่และวิถีชีวิตแบบไทย

การออกแบบปรับปรุงส่วนโถงต้อนรับ ได้ทำการออกแบบให้เคาน์เตอร์บริการมีลักษณะเด่นและมีความสง่างาม โดยได้นำมณฑป ที่นับว่าเป็นสิ่งที่อยู่คู่โรงแรมมาเป็นเวลานานนับเป็นเอกลักษณ์เด่นอีกอย่างหนึ่งของโรงแรม มาออกแบบให้มีความโดดเด่นคู่กับเอกลักษณ์ที่สร้างขึ้นใหม่คือสายน้ำแทนค่าด้วย สี ฟ้า และวัสดุที่มีความใสมีเงาสะท้อน ซึ่งให้ความหมายการแทนค่าได้เป็นอย่างดี การเพิ่มเติมวัสดุที่เป็นสีทอง มันวาวให้ความรู้สึกหรูหรา มีคุณค่า เพื่อให้บุคคลที่เข้ามา มีความรู้สึกว่าเป็นบุคคลที่มีสำคัญ การออกแบบให้มีความเคลื่อนไหวด้วยการใช้หลอดไฟ LED สามารถตั้งค่าของแสงได้ตามความต้องการด้วยระบบคอมพิวเตอร์ โดยติดตั้งไว้ที่หลังเคาน์เตอร์ต้อนรับเพื่อให้บริเวณนี้มีความโดดเด่นที่สุด เพื่อความประทับใจเมื่อแรกเห็น

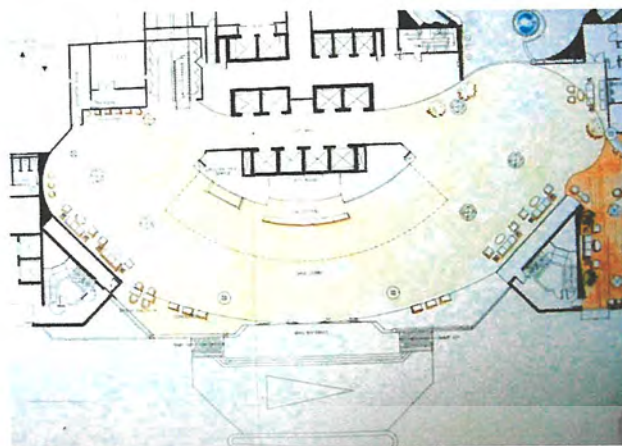


ภาพที่ 5.6 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วน LOBBY HALL



ภาพที่ 5.7 แสดงรูปแบบแปลนการออกแบบตกแต่งภายในอาคารส่วนชั้นที่ G

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.8 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน โถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.9 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟและ ไฟเพดานในส่วน โถงต้อนรับ

ภาพที่ 5.10 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วน โถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.11 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.12 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนโถงต้อนรับ

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน (LOBBY HALL)

พื้น พื้นส่วนทางเข้าใช้หินอ่อน สีขาว สลับพื้นไม้สีน้ำตาลเข้ม
ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ กรุผนัง ด้วยอะคริลิกสีขาวขุ่น ซ่อนไฟ LED ใส่โลโก้ที่ผนัง เพื่อสร้างภาพที่เป็นเอกลักษณ์ของโรงแรม
เสา เสาสี่เหลี่ยมผืนผ้ากรุกลมด้วยทองเหลือง ที่ให้ความมันวาวสูง ซ่อนไฟส่องลงพื้นและ ฝ้าเพดาน ช่วยทำให้เสาดูเล็กลง ในส่วนโถงต้อนรับ เป็นเพดานสูงทำให้เกิดความรู้สึกโปร่งและ โล่ง DROP เพดานให้รับกับส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับส่วนหน้า กรุยิบซัมผิวเรียบ ซ่อนไฟด้านในติดตั้งไฟ ความไลท์ (Down Light)

ผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ ผ้ากำมะหยี่สีดำและสีครีมอ่อนซึ่งแสดงออกถึงความเป็นเรียบ โก้

5.2.2) แนวความคิดในการออกแบบส่วนล็อบบี้เก้าอี้ (LOBBY LOUNGE)



ภาพที่ 5.13 แนวความคิดในการออกแบบส่วนล็อบบี้เก้าอี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

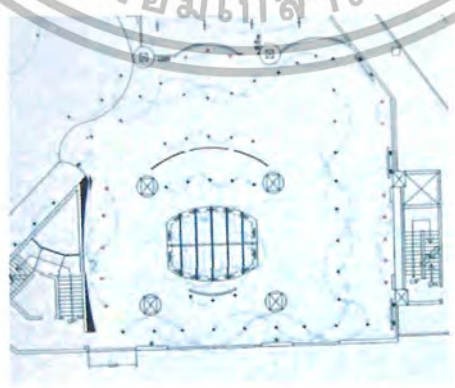
ลือบบี้เล้าจน์ ได้แนวความคิดมาจากการเปรียบลือบบี้เล้าจน์เหมือนทำน้ำซึ่งในอดีตคนไทยที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำใช้เป็นที่พักผ่อนนั่งเล่น ทำน้ำยังเป็นพื้นที่ที่มีการซื้อขาย อาหารและเครื่องค้มี ได้อีกด้วย จึงนำแนวความคิดนี้มาเพื่อสร้างบรรยากาศ



ภาพที่ 5.14 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ลือบบี้เล้าจน์



ภาพที่ 5.15 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ลือบบี้เล้าจน์

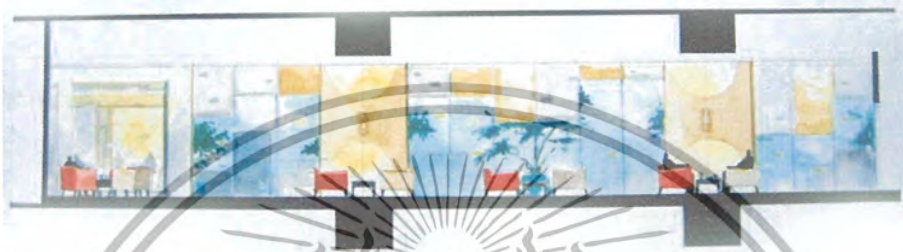


ภาพที่ 5.16 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ไฟาเพดาน ในส่วน ลือบบี้เล้าจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.17 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วน ล็อบบี้ล่าง



ภาพที่ 5.18 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วน ล็อบบี้ล่าง

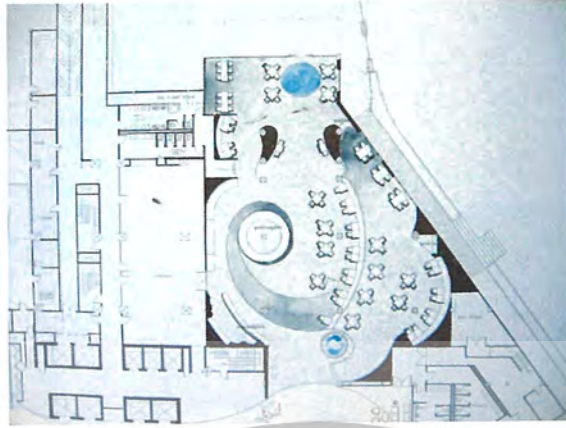


ภาพที่ 5.19 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วน ล็อบบี้ล่าง

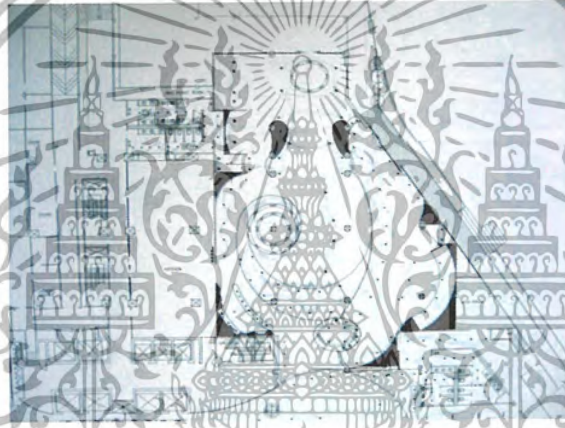


ภาพที่ 5.20 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วน ล็อบบี้ล่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.22 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนค็อฟฟี่ช้อป



ภาพที่ 5.23 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ไฟาเพดาน ในส่วนค็อฟฟี่ช้อป



ภาพที่ 5.24 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนค็อฟฟี่ช้อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.25 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนค้อฟฟี่ช้อป



ภาพที่ 5.26 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนค้อฟฟี่ช้อป

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ส่วนค้อฟฟี่ช้อป (COFFEE SHOP)

พื้น พื้นส่วนทางเข้าใช้หินอ่อน สีขาว เดินลายแกรนิตดำ

ผนัง คอนกรีตฉาบปูนทำสี บางช่วงตกแต่งด้วยกระเบื้อง

เสา เสาสีเหลี่ยมผืนผ้ากลมด้วยทองเหลือง ที่ให้ความมันวาวสูง ซ่อนไฟส่องลงพื้นและ

ฝ้าเพดาน ช่วยทำให้เสาดูเล็ก ซ่อนไฟด้านในติดตั้งไฟดาวน์ไลท์ (Down Light)

ผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ ผ้ากำมะหยี่สีดำและสีครีมอ่อนซึ่งแสดงออกถึงความเรียบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

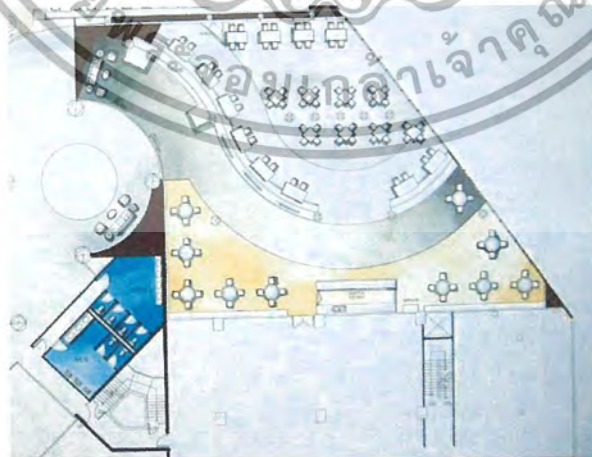
5.2.4 แนวความคิดในการออกแบบส่วนร้านอาหารไทย(THAI RESTAURANT)



ภาพที่ 5.27 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนร้านอาหารไทย

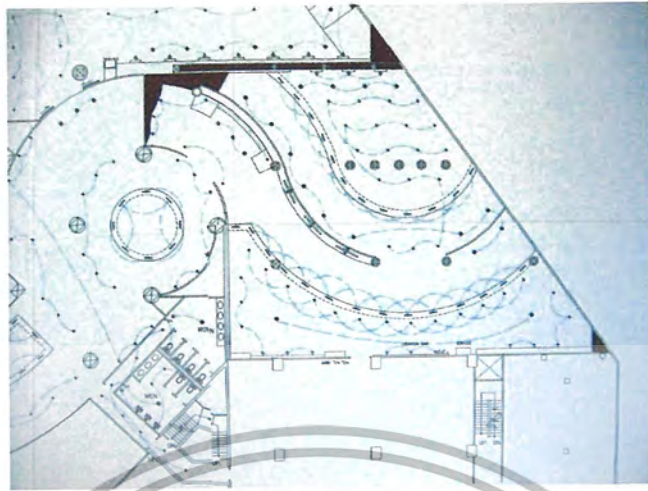


ภาพที่ 5.28 แสดงรูปแบบแปลนการออกแบบตกแต่งภายในอาคารส่วนชั้นที่ 1



ภาพที่ 5.29 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในร้านอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.30 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ไฟเพดาน ในส่วนร้านอาหารไทย



ภาพที่ 5.31 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนร้านอาหารไทย



ภาพที่ 5.32 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.33 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารไทย



ภาพที่ 5.34 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนร้านอาหารไทย

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ส่วนร้านอาหารไทย(THAI RESTAURANT)

พื้น พื้นส่วนทางเข้าใช้แกรนิตสีดำ สลับกับพรมสีเหลือง

ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ กรุผนัง ด้วยวัสดุที่ทำจากข้าวเปลือกอัดแผ่น ซ่อนไฟ

เสา เสาสีเหลี่ยมผืนผ้ากรุกลมด้วยทองเหลืองด้าน เพดานให้รับกับส่วนพรมในส่วนรับ

ประทานอาหาร กรุยิบซัมผิวเรียบ ซ่อนไฟด้านในติดตั้งไฟดาวน์ไลท์ (Down Light)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ ผ้ากำมะหยี่ สีเขียว ,สีขาวและสีครีมอ่อน ซึ่งแสดงออกถึงความอุดมสมบูรณ์ของข้าวปลาอาหารของไทย

5.2.5 แนวความคิดในการออกแบบ ส่วนร้านอาหารอิตาลี (ITALIAN RESTAURANT)

ITALIAN RESTAURANT

ร้านอาหารอิตาลี ได้นำแนวคิดหลักมาจาก “อิตาลี” เมืองแห่งศิลปะ เป็นการผสมผสานระหว่างศิลปะกับสถาปัตยกรรมที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของประเทศ ซึ่งการรับประทานอาหาร การสร้างบรรยากาศก็สามารถึงผู้รับประทานให้เสมือนนั่งทานอยู่ที่ประเทศอิตาลีจริง ๆ การเชื่อมโยงแนวคิดในเรื่องของนำประเทศอิตาลีเป็นประเทศที่มีเมืองทางติดต่อการค้าขายทางทะเล

ร้านอาหารอิตาลี

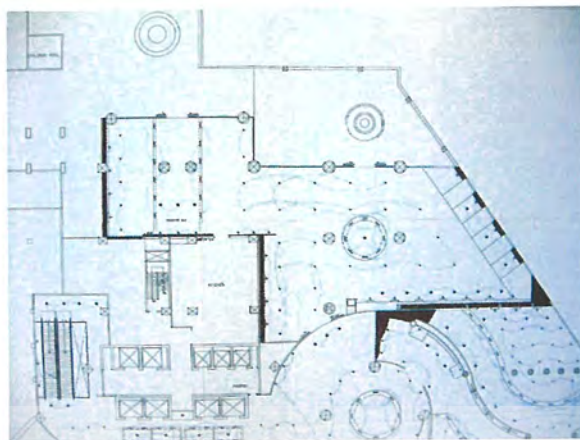
ศึกษา เลือกวัสดุและกรรมจากแบบ
สถาปัตยกรรม
ประติมากรรม
จิตรกรรม

ภาพที่ 5.35 แสดงรูปแบบแนวคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนร้านอาหารอิตาลี



ภาพที่ 5.36 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในร้านอาหารอิตาลี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.37 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน



ภาพที่ 5.38 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

ภาพที่ 5.39 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.40 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนร้านอาหารอิตาเลียน



ภาพที่ 5.41 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน (ITALIAN RESTAURANT)

พื้น พื้นส่วนทางเข้าใช้หินอ่อน สีขาว สลับพื้น ไม้สีน้ำตาลเข้ม

ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ กรุผนัง ด้วยอะคริลิกสีขาวขุ่น ช้อนไฟ LED ใส่โลโก้ที่ผนัง

เพื่อสร้างภาพที่เป็นเอกลักษณ์ของโรงแรม

เสา เสาสีเหลี่ยมผืนผ้ากรุกลมด้วยทองเหลือง ที่ให้ความมันวาวสูง ช้อนไฟส่องลงพื้นและฝ้าเพดาน ช่วยทำให้เสาดูใหญ่ขึ้น ในส่วนโถงต้อนรับ เป็นเพดานสูงทำให้เกิดความรู้โปร่งและโล่ง DROP เพดานให้รับกับส่วนพรมในส่วนพักคอย กรุขอบซุ้มผิวเรียบ ช้อนไฟด้านในติดตั้งไฟคาวานไลท์ (Down Light)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ่านเฟอร์นิเจอร์ ฝ้ากำแพงหยีสีค่าและสีครีมอ่อนซึ่งแสดงออกถึงความเป็นเรียบ

5.2.6 แนวความคิดในการออกแบบ ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)

BUSINESS CENTER & FUNCTION ROOM

ศาสตราจารย์สัมพันธ์กับแม่น้ำ

ส่วนบริการธุรกิจ และ ส่วนห้องประชุมสัมมนา เป็นส่วนที่เชื่อมต่อกัน การออกแบบได้แนวความคิดมาจาก ศาสนาความสัมพันธ์กับแม่น้ำ เป็นความสัมพันธ์กันอย่างแนบแน่น เช่นการสร้างวัดมักจะทำสร้างติดแม่น้ำการมีขนาด ทางเรือ เป็นต้น นอกจากนี้การประชุมหรือกิจกรรมต่าง ๆ มักจะใช้วัดเป็นที่กลางเสมอ ดังนั้นการออกแบบจึงได้นำแนวคิดหลักที่เน้นที่ การสร้างสมาธิ เพื่อทำในเกิดปัญญา ในการทำงาน

ส่วนบริการทางธุรกิจ & ประชุมย่อย

การประชุม

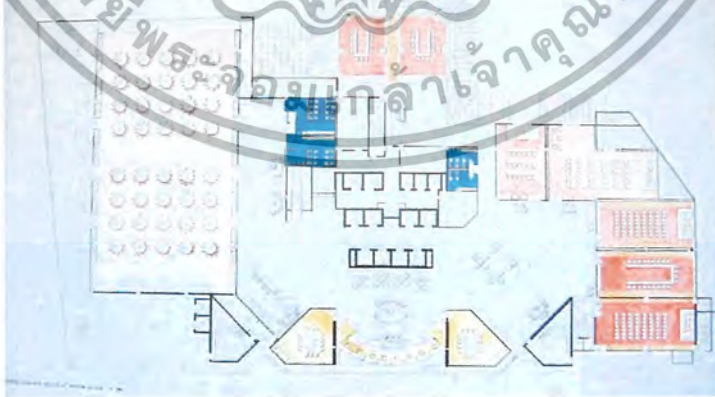
การประชุมแบบสงบในการทำงาน

ศาสนาความสัมพันธ์กับแม่น้ำ

วัด ศาลาที่หันหน้าไปเอทิศ

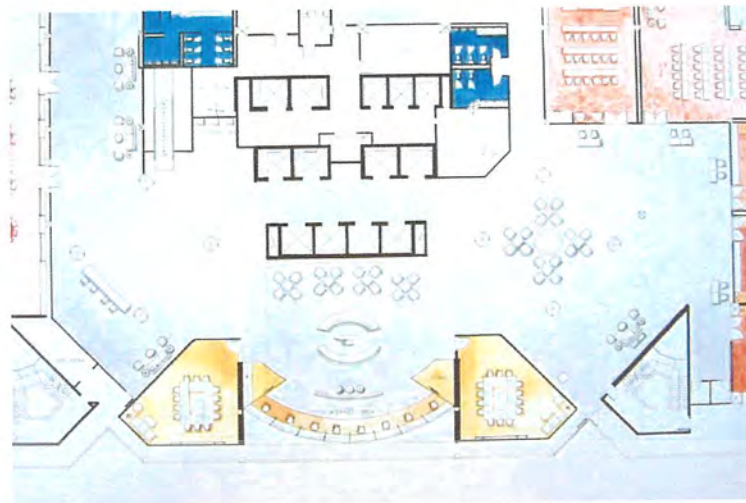
สถานที่ที่มีความสงบ เย็น เป็นปกติของปัญญา

ภาพที่ 5.42 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ



ภาพที่ 5.43 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในชั้น 2

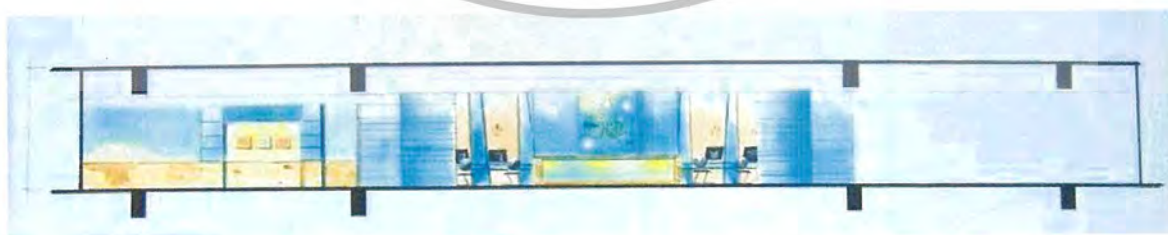
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.44 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ



ภาพที่ 5.45 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ไฟเพดาน ในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ



ภาพที่ 5.46 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.47 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ



ภาพที่ 5.48 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนศูนย์บริการทางธุรกิจ

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ศูนย์บริการทางธุรกิจ (BUSINEES CENTER)

พื้น พื้นส่วนทางเข้าใช้หินแกรนิตสีดำ สลับพื้นไม้สีน้ำตาลเข้ม ตรงส่วนบริการอินเทอร์เน็ต ส่วนประชุมย่อยพื้นพรมสีแดง

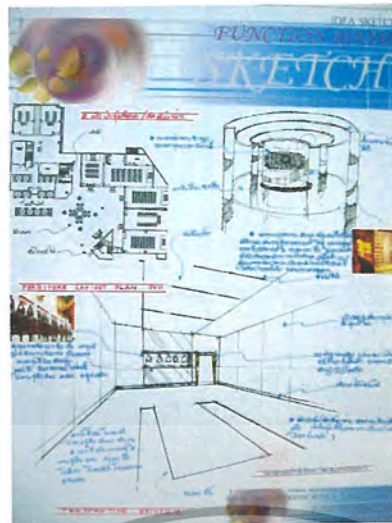
ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ กรุผนัง ด้วยอะคริลิกสีขาวปูน ช้อนไฟ LED หลังเคาน์เตอร์ เป็นอะคริลิกตัดโค้ง ภายในมีประติมากรรม ลายกนก

เสา เสาสีเหลี่ยมผืนผ้ากรุกลมด้วยอะลูมิเนียม ช้อนไฟส่องลงพื้นและฝ้าเพดาน ช่วยทำให้เสาดูเล็กลง DROP เพดานให้รับกับส่วนพรมในส่วนพักคอย กรุยิบซั่มผิวเรียบ ช้อนไฟด้านในติดตั้ง ไฟดาวน์ไลท์ (Down Light)

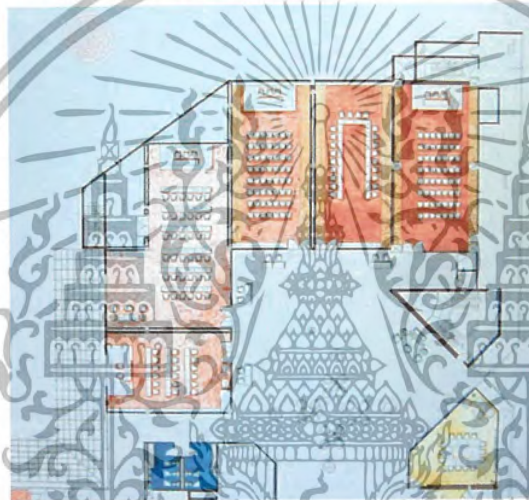
ผ้าบุเฟอร์นิเจอร์ ผ้าสีเงินและสีทอง ซึ่งแสดงออกถึงความเป็นเรียบหรู

5.2.7 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องประชุม/สัมมนา(FUNCTION ROOM)

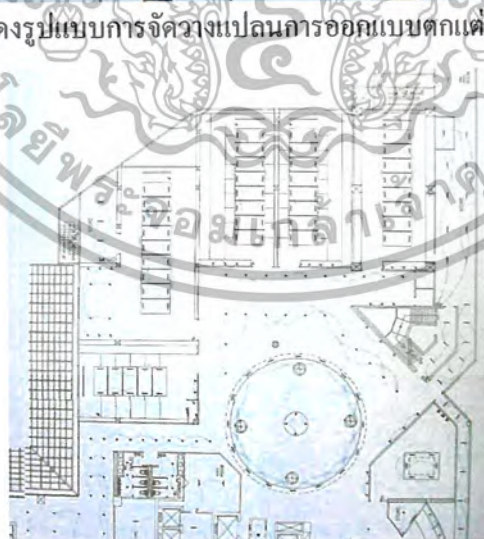
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.49 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา

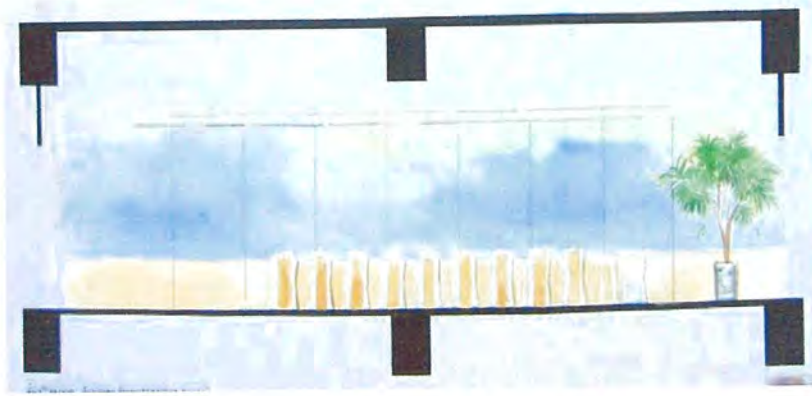


ภาพที่ 5.50 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา



ภาพที่ 5.51 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องประชุม/สัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.52 แสดงรูปค้ำ บริเวณภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา



ภาพที่ 5.53 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องประชุม/สัมมนา

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ห้องประชุม/สัมมนา(FUNCTION ROOM)

พื้น พื้นพรมสีแดง น้ำตาลมี ลาย

ผนัง กรุผ้าสีทอง 0.90 ซม. ด้านบนกรุผ้าสีขาว ผ้าเพดานยิปซัมบอร์ด

เสา เสาสีเหลี่ยมผืนผ้ากรุลมด้วยอะลูมิเนียม ทำให้ดูทันสมัยขึ้น ในส่วนพักคอย กรวยยิปซัม

ฉิวเรียบ ช้อนไฟด้านในติดตั้งไฟดาวน์ไลท์ (Down Light)

ฝ้าบุเฟอร์นิเจอร์ เก้าอี้หุ้มผ้าสีขาว แถบทอง

5.2.8 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องบอลรูม (BALL ROOM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“ปีใหม่ไทย”

งานกินเลี้ยง

ห้องบอลรูม

งานรื่นเริงสนุกสนาน





งานกินเลี้ยง

ปีใหม่ไทย

งานรื่นเริงสนุกสนาน



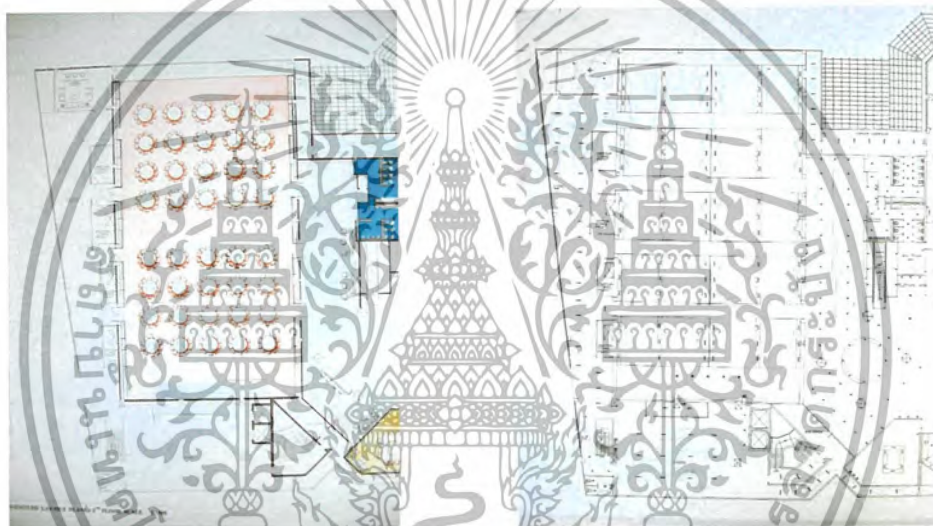

สงกรานต์

ห้องจัดเลี้ยง บอลรูมได้แนวความคิดมาจากประเพณี “ปีใหม่ไทย” หรือประเพณีสงกรานต์ เป็นประเพณีของไทยซึ่งการออกแบบ ห้องบอลรูม ต้องการสร้างบรรยากาศที่มีความสนุกสนาน โดยประเพณีสงกรานต์เป็นประเพณีที่ใช้น้ำเป็นสื่อกลางที่เรียกว่า “การรดน้ำดำหัว” เป็นประเพณีที่มีความสนุกสนานและเป็นประเพณีอันดีงามควรค่าแก่การอนุรักษ์และรักษา อีกทั้งยังเป็นประเพณีที่มีชื่อเสียง ชาวต่างชาตินิยมมาเที่ยว เล่นสงกรานต์

BALL ROOM



OUTDOOR ARCHITECTURE CONSULTING FIRM
ROYAL ORCHID SUKHORAT HOTEL & TOWERS, BANGKOK
DESIGN BY NUNDA JARASRONGKOL, SUKHORAT



ภาพที่ 5.54 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องบอลรูม

ภาพที่ 5.55 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟและ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องบอลรูม



ภาพที่ 5.56 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องบอลรูม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.57 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องบอลรูม



ภาพที่ 5.58 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องบอลรูม



ภาพที่ 5.59 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนห้องบอลรูม

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ห้องบอลรูม (BALL ROOM)

พื้น พรมสีแดงลายดอกไม้

ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ ฝ้าผ้าสีทอง ภาวในผนังบุวัสดุซับเสียงฝ้าสีแดงมันทำจิบ

ตามแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสา เสาสี่เหลี่ยมผืนผ้าถูกลมด้วยอะลูมิเนียม ทำให้ดูทันสมัยขึ้น ในส่วนพักคอย กรุบิซซั่ม
ผิวเรียบ ซ่อนไฟด้านในติดตั้งไฟดาวน์ไลท์ (Down Light)

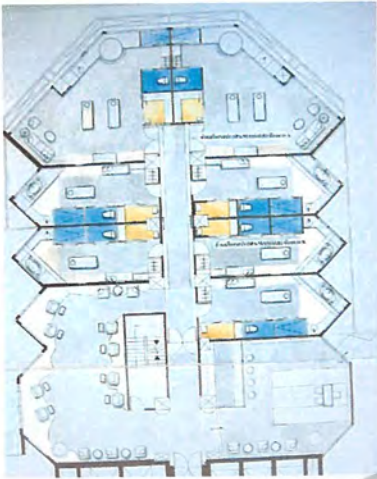
ผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ เก้าอี้หุ้มผ้าสีขาว แถบทอง

5.2.9 แนวความคิดในการออกแบบ ส่วนสปา (SPA/MASSAGE)

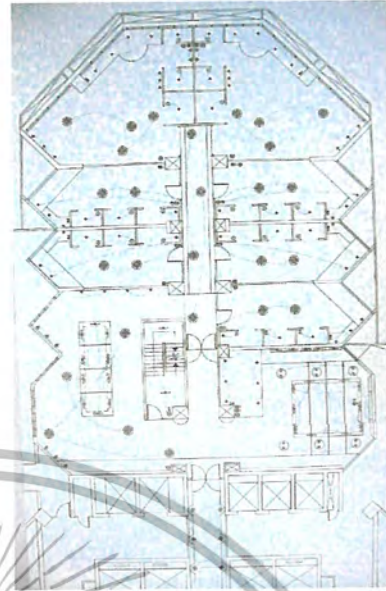


ภาพที่ 5.60 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.61 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลน
การออกแบบตกแต่งภายในส่วนสปปา



ภาพที่ 5.62 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ
และ ไฟเพดาน ในส่วนสปปา

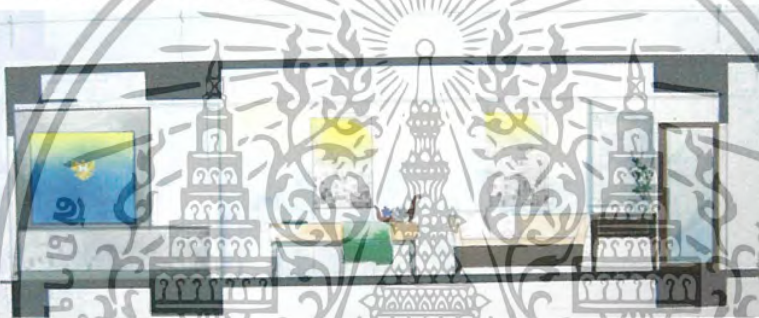


ภาพที่ 5.63 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนโรงลิฟต์สปปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.64 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนโถงต้อนรับบริเวณสปปา



ภาพที่ 5.65 แสดงรูปค้ำัน บริเวณภายในส่วนสปปา ห้องขนาด B



ภาพที่ 5.66 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนสปปา ห้องขนาด B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.66 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนสปา ห้องนวด A



ภาพที่ 5.67 แสดงวัสดุในการตกแต่งส่วนสปา

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ส่วนสปา (SPA/MASSAGE)

พื้น พื้นส่วนทางเข้าใช้หินอ่อน สีขาว สลับพื้นไม้สีน้ำตาลเข้ม

ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับ กรุผนัง ด้วยอะคริลิกสีขาวขุ่น ซ่อนไฟ LED ทำลายกลีบบัว

เพดาน ให้รับกับส่วนพื้น กรวยขั้วผิวเรียบซ่อนไฟด้านในติดตั้งไฟดาวน์ไลท์ (Down Light)

ผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ ผ้ากำมะหยี่สีดำและสีครีมอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.10 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องมาตรฐาน (STANDARD ROOM)



STANDARD ROOM
 ดอกกล้วยไม้ในสกุล เอื้องพร้าว หรืออีกชื่อหนึ่งว่าจักรพรรดิอินทร ลักษณะการ
 ออกดอกเป็นช่อ 10 - 20 ดอกจากโคนต้นกลีบเลี้ยงและกลีบดอกเรียวยาวทางผายออก
 สีน้ำตาลอมแดงโคนกลีบเลี้ยงเป็นหลอดยาวสีเหลือง ด้านนอกสีขาวผายออกเล็กน้อย
 คล้ายรูปแตร สีแดงเข้มอมม่วง ขอบเป็นคลื่น มีกลิ่นหอมจึงนำลักษณะต่าง ๆ ของ
 ดอกกล้วยไม้มาใช้ในห้องพักแบบมาตรฐาน



ภาพที่ 5.68 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องมาตรฐาน



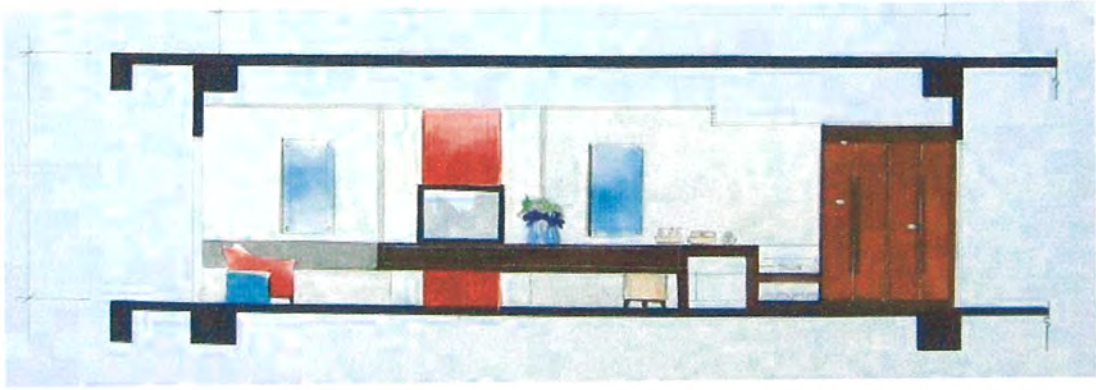
ภาพที่ 5.69 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลน
 การออกแบบตกแต่งภายในส่วน ห้องมาตรฐาน

ภาพที่ 5.70 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ
 และ ไฟเพดาน ในห้องมาตรฐาน



ภาพที่ 5.71 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.72 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องมาตรฐาน



ภาพที่ 5.73 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องมาตรฐาน



ภาพที่ 5.74 แสดงวัสดุในการตกแต่งห้องมาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

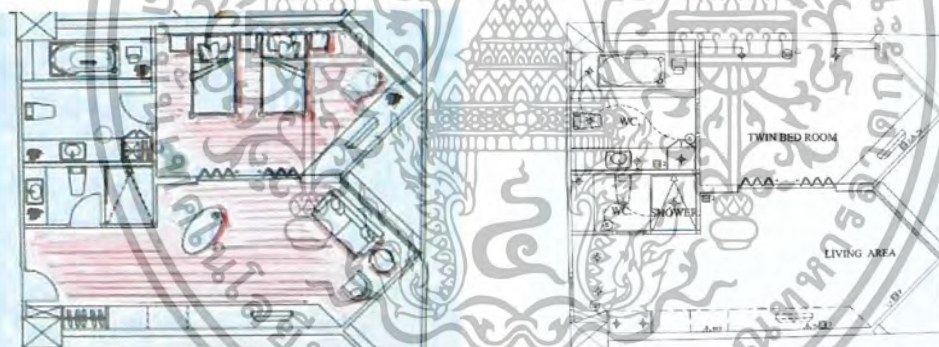
5.2.11 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องเดอลักซ์ (DELUXE SUITE ROOM)

DELUXE SUITE ROOM

ดอกกล้วยไม้ สกุลรองเท้านารี ดอกมีลักษณะเป็นดอกเดี่ยว มี 1-2 ดอก/ต้น มีความสวยงามเฉพาะตัว ด้วย เส้น สี รูปทรงการตั้งตรงของลำต้น และมีความสง่างาม จึงนำมาออกแบบห้องพักแบบ เดอลักซ์ สุธ ห้องพักแบบพิเศษ ให้มีความเป็นเอกลักษณ์และสง่างาม โดยเลือกใช้ลักษณะเด่นของดอกพญาไฟโอเพิลลิ้ม คอลโดซั่ม หรือ รองเท้านารีไทยแลนด์



ภาพที่ 5.75 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบตกแต่งภายในส่วนห้องเดอลักซ์



ภาพที่ 5.76 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ห้องเดอลักซ์

ภาพที่ 5.77 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟและ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องเดอลักซ์



ภาพที่ 5.78 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องเดอลักซ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.79 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเคอเล็กซ์



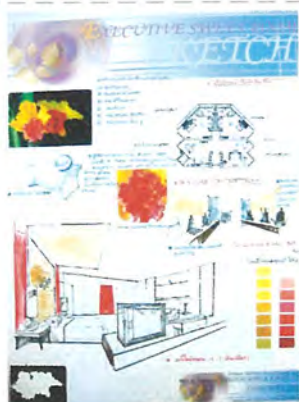
ภาพที่ 5.80 แสดงวัสดุในการตกแต่งห้องเคอเล็กซ์

5.2.12 แนวความคิดในการออกแบบ ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

(EXECUTIVE SWEET ROOM)

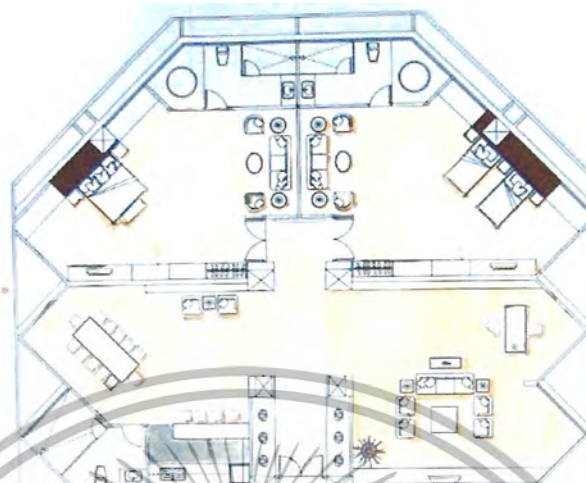
EXECUTIVE SWEET ROOM

ดอกกล้วยไม้ ไม้หน่อกุฎ กัทธียา ในวงศ์กล้วยไม้ด้วยกันถือว่ากล้วยไม้ในกลุ่มนี้มีดอกขนาดใหญ่ที่สุดและสวยที่สุด จึงนำกล้วยไม้สกุลนี้มาออกแบบสวนห้องพักแบบเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท เป็นห้องพักขนาดใหญ่และหรูหราที่สุด โดยเลือกใช้ดอก แพรชโซแวลีโอ กัทธียา อารอมโกลด์ เนื่องจากความโดดเด่นของ ลักษณะเส้น สี รูปทรง ที่มีความสวยงาม



ภาพที่ 5.81 แสดงรูปแบบแนวความคิดในการออกแบบ ตกแต่งภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

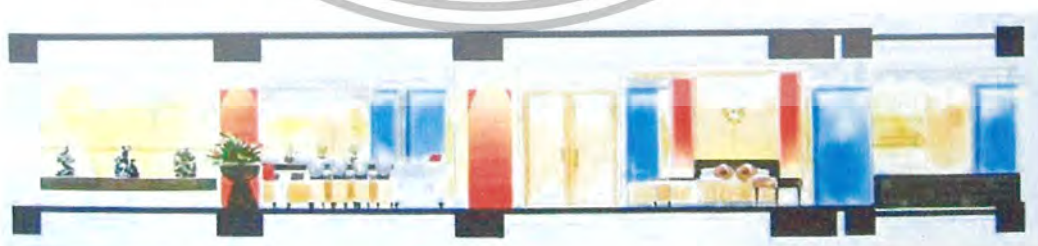
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.82 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนการออกแบบตกแต่งภายในส่วน ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท



ภาพที่ 5.83 แสดงรูปแบบการจัดวางแปลนไฟ และ ฝ้าเพดาน ในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท



ภาพที่ 5.84 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.85 แสดงรูปด้าน บริเวณภายในส่วนห้องเอ็กซีคิวทีฟสวีท



ภาพที่ 5.86 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเอ็กซีคิวทีฟสวีท

ภาพที่ 5.87 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเอ็กซีคิวทีฟสวีท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.88 แสดงรูปทัศนียภาพ ภายในส่วนห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท



ภาพที่ 5.89 แสดงวัสดุในการตกแต่งห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟสวีท

รายละเอียดในการตกแต่งภายใน ห้ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

พื้น พรมลาย

ผนัง คอนกรีตตกแต่งด้วยอะคริลิก กระຈก

ผ้าปูเฟอร์นิเจอร์ ผ้ากำมะหยี่สีดำและสีครีมอ่อนซึ่งแสดงออกถึงความเป็นเรียบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- กฤษณภาณุ อินต๊ะ. กรุงเทพเมืองรัตนโกสินทร์. สำนักพิมพ์มติชน, 2546
- กฤษณภาณุ อินต๊ะ. โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมไทย และการตกแต่ง. กรุงเทพวันนี้ vol. 5, 2546
- สถาปัตยกรรมวัดพระศรีรัตนศาสดาราม, กรุงเทพวันนี้ vol.5, 2546.
- เครื่องจักรสานในประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. พ.ศ.2532. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ 860-862 วังบูรพา
กรุงเทพมหานคร 10250
- ปรีชา แดงโรจน์. การโรงแรม ฉบับนิสิตนักศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 9. สำนักพิมพ์ บริษัททรงชัยการพิมพ์
จำกัด 213/137 ถนนพัฒนาการ ประเวศ กรุงเทพฯ 10250.
- ผ้าไทย พัฒนาการทางด้านอุตสาหกรรมและสังคม. วิบูลย์ ลี้สุวรรณ. จัดทำโดย บริษัทเงินทุน
อุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย.
- ภมร โชพุดชา. โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน โรงแรม เอเชีย กรุงเทพฯ ๑. 2547
- ครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
วิบูลย์ ลี้สุวรรณ. ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 3. 2538. บริษัท ต้นอ้อ จำกัด. 2076/4
ซอยพยัคฆาภรณ์ ถนนจันทน์ สะพาน 5 ยานนาวา กรุงเทพมหานคร 10120.
- อาจารย์เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. เส้นสายลายไทย ชุด ลวดลายในสถาปัตยกรรมไทย 2. ดีแอดเอส
กรุงเทพมหานคร.
- HBI, DESIGNER HOTELS, 2001
- JENNY DE GEX, ASIA STYLE SOURCE BOOK, 2000
- JILL ENTWISTTL, DESIGNING WITH LIGHT HOTELS.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้จัดทำปฏิญยานิพนธ์



ประวัติทางการศึกษา

ระดับประถม

ระดับมัธยมศึกษา

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง

ระดับปริญญาตรี

ที่อยู่ปัจจุบัน

นางสาวนุตรา กานต์วาริวิทย์

โรงเรียนชุมชนโมครีอุทิศ

โรงเรียนมัธยมวัดคูตาราม

วิทยาลัยเทคนิคราชสีหราชาราม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระบาง

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คณะ วิศวกรรมศาสตร์

ภาควิชา วิศวกรรมสถาปัตยกรรม

สาขาวิชา สถาปัตยกรรมภายใน

180/15 หมู่3 แขวง บางบอน เขต บางบอน กรุงเทพฯ 10150

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้