

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะโรงแรมอินโซ

Interior Architectural Purposed For INSHOU BOUTIQUE HOTEL



T120958



เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....120958
วัน, เดือน, ปี 4 ไลย. 2555

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

โครงร วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา

สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต(สถาปัตยกรรมภายใน)

กลุ่มวิชาสถาปัตยกรรมภายใน สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประจำปีการศึกษา 2553

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(รศ. บุญสนอง รัตนสุนทรากุล)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

กลุ่มอาจารย์ที่ปรึกษา

รศ. จันทนี เพชรานนท์

อาจารย์ นรินทร์ เลิศอัสววิวัฒน์

อ. ดร. ถนิน หุตานุกวัตร

ประธานกรรมการ

กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษา

กรรมการและเลขานุการกลุ่ม

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ นรินทร์ เลิศอัสววิวัฒน์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

เนื่องจากในปัจจุบันในประเทศไทยได้มีชาวญี่ปุ่นเดินทางมาท่องเที่ยว ทำงาน และติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดย่านเศรษฐกิจซึ่งเป็นแหล่งรวมตัวของวัฒนธรรมความเป็นญี่ปุ่น สินค้าและบริการสำหรับชาวญี่ปุ่นอย่างแพร่หลายและมีปริมาณมาก เช่น ย่านทองหล่อ สุขุมวิท จึงทำให้เกิดผลกระทบตามมาคือ เกิดแหล่งพักอาศัยทั้งในระยะสั้นและระยะยาว ร้านอาหารสินค้าและบริการร้านอาหารต่างๆเป็นจำนวนมาก เพื่อรองรับชาวทั้งญี่ปุ่นที่เดินทางมาท่องเที่ยวและชาวญี่ปุ่นที่มาใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทยและพักอาศัยอยู่ตามย่านดังกล่าว นอกจากนี้บริเวณที่ตั้งของ โครงการเป็นย่านทองหล่อ ซึ่งเป็นหนึ่งในย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่มากที่สุดในกรุงเทพฯ เป็นย่านที่เป็นศูนย์รวมที่นิยมกันอย่างแพร่หลายของชาวญี่ปุ่นอีกทั้งในบริเวณนี้ยังเป็นบริเวณที่มีเซอร์วิสอพาร์ทเมนท์และคอนโดต่างๆที่รองรับการอยู่อาศัยของชาวญี่ปุ่นในปริมาณหนึ่งอยู่แล้ว จึงได้นำเสนอการนำอาคารพาณิชย์เก่ามาปรับปรุงเป็น โรงแรม เพื่อให้เกิดเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของสถานที่พักอาศัยและเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาคารห้องแถวเก่าชุดนี้

ในปัจจุบันที่พักอาศัยที่ให้บรรยากาศแบบญี่ปุ่น ในประเทศไทยนั้นไม่เคยมีอยู่ ดังนั้นที่พักอาศัยในรูปแบบญี่ปุ่นนั้นเป็นการทำให้นักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นที่เข้าพัก ได้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและปลอดภัยเสมือนอยู่บ้าน จะเกิดเป็นกระแสนิยมและช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นหรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสบรรยากาศความเป็นญี่ปุ่น ได้เป็นอย่างดี

อาคารพาณิชย์ในย่านทองหล่อ ซึ่งถือเป็นย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากจึงเหมาะแก่การนำมาออกแบบตกแต่งภายในเพื่อสะท้อนรูปแบบวัฒนธรรมและบรรยากาศในรูปแบบญี่ปุ่น ร่วมกับกระแสความเป็น **Modern Life** ของผู้คนย่านทองหล่อและเพื่อเป็นการพัฒนาอาคารห้องแถวเก่าให้มีมูลค่าเพิ่มเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจและเป็นการพัฒนาสถานที่และสภาพแวดล้อมให้ทันสมัยทัดเทียมกับบริเวณโดยรอบ

จึงได้ทำการเสนอโครงการ อินโซ ซึ่งมีความหมายว่า ทรายจริงใจเพื่อสื่อถึงการต้อนรับอย่างอบอุ่นเสมือนการกลับมาสู่อ้อมกอดของบ้าน แม้จะมาทำงานหรือท่องเที่ยวในต่างประเทศก็ตาม และ เพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น รองรับผู้อยู่อาศัยชาวญี่ปุ่น นักธุรกิจชาวญี่ปุ่นที่เดินทางมาทำธุรกิจในประเทศไทยและต้องเข้าพักเป็นระยะยาว นอกจากนี้ยังรวมไปถึงนักท่องเที่ยวกลุ่มอื่นที่มีความต้องการที่จะสัมผัสกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่นในที่แห่งนี้ ด้วยการเป็นที่พักที่แวดล้อมไปด้วยวัฒนธรรมและบรรยากาศแบบญี่ปุ่นรูปแบบงานสถาปัตยกรรมที่สอดคล้องกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่น ตลอดจนความอบอุ่นจากไอสัมผัสแห่งบ้าน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เกิดเมื่อนอน ร่วมกับกระแสความทันสมัย ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านที่มีชาวญี่ปุ่นพักอาศัยอยู่มากเพื่อความ
สะดวกในการใช้ชีวิตที่อยู่ภายนอกที่พักของผู้มาพักแรม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

บทคัดย่อ

กิตติกรรมประกาศ

คำนำ

บทที่ 1 บทนำ

- 1.1 ความเป็นมาของโครงการ
- 1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ
- 1.3 กลุ่มเป้าหมาย
- 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1.5 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ
- 1.6 สถานที่ตั้งโครงการ
 - 1.6.1 ตำแหน่งที่ตั้งโครงการ
 - 1.6.2 การเข้าถึงโครงการ
 - 1.6.3 สภาพแวดล้อมของโครงการ
 - 1.6.4 ลักษณะอาคาร
- 1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป

- 2.1 ความหมายและลักษณะของ BOUTIQUE HOTEL
- 2.2 ข้อมูลโรงแรมทั่วไป
- 2.3 องค์ประกอบของโรงแรม
- 2.4 ข้อจำกัดว่าด้วยกฎหมายอาคาร
- 2.5 ข้อมูลเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ
- 2.6 กรณีศึกษาโครงการที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 3 พฤติกรรมและพื้นที่ที่ต้องการ

- 3.1 การศึกษาพฤติกรรมในส่วนของบริการต่างๆของโรงแรม
 - 3.1.1 การศึกษาพฤติกรรมภายในบริเวณโถงต้อนรับ (LOBBY)
 - 3.1.2 การศึกษาพฤติกรรมภายใน COFFEE SHOP
 - 3.1.3 การศึกษาการจัดวางเสื่อทาทามิ
 - 3.1.4 การศึกษาพฤติกรรมภายในห้องพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของเจ้าของลิขสิทธิ์และสงวนสิทธิ์ในเนื้อหา ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3.1.5 การศึกษาพฤติกรรมภายในสปา (SPA)
- 3.1.6 การศึกษาพฤติกรรมการชงชา
- 3.2 ระบบการดำเนินงานของส่วนต่างๆในโรงแรม
- 3.3 ความสัมพันธ์ต่อเนื่องภายใน
- 3.4 สายการบริหารและอัตรากำลังของบุคลากร

บทที่ 4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในและการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์

- 4.1 ระบบแสงและการควบคุม
- 4.2 ระบบเสียงและการควบคุม
- 4.3 ระบบปรับอากาศและการควบคุม
- 4.4 ลักษณะวัสดุที่ใช้ตกแต่งอาคารของโครงการ
- 4.5 การใช้สีที่ใช้ตกแต่งอาคารของโครงการ
- 4.6 ระบบรักษาความปลอดภัยและอัคคีภัย

บทที่ 5 การวิเคราะห์และการออกแบบ

- 5.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ (SITE ANALYSIS)
- 5.2 การวิเคราะห์อาคารของโครงการ (BUILDING ANALYSIS)
- 5.3 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ (RELATIONSHIP DIAGRAM)
- 5.4 การวิเคราะห์ความต่อเนื่องของพื้นที่ (BUBBLE DIAGRAM)
- 5.5 สัดส่วนขนาดพื้นที่ (PIE CHART)
- 5.6 ขนาดพื้นที่สัมพันธ์และการสัญจร (FUNCTIONAL DIAGRAM)
- 5.7 ความสัมพันธ์และเนื้อที่จริง (ZONING)
- 5.8 แนวความคิดในการออกแบบ (CONCEPT)

บทที่ 6 รายละเอียดการออกแบบ

บรรณานุกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ในที่สุดวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลงพร้อมทั้งประสบการณ์และความทรงจำอันมีค่ามากมาย และน้ำใจจากคนรอบข้างที่ขอบคุณเท่าไรก็คงไม่พอ

ขอขอบพระคุณความกรุณาจากอาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นรินทร์ เลิศอศวิวัฒน์ ที่คอยสนับสนุน และส่งเสริมให้กล้าคิดและลงมือทำ

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ทุ่มเทถ่ายทอดความรู้และความเข้าใจอันเป็นประโยชน์แก่ ข้าพเจ้ามาโดยตลอด

ขอขอบคุณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ลาดกระบังที่มอบประสบการณ์มากมายและมอบครอบครัวที่ใหญ่ขึ้นและเต็มไปด้วยความอบอุ่นให้แก่ข้าพเจ้า

ขอขอบคุณเพื่อนๆในรุ่นทุกคนที่คอยช่วยเหลือ ให้กำลังใจและความสนุกสนานกันมาตลอด 5 ปี

ขอขอบคุณรหัส33ทุกคน และขอบคุณน้องจัสมาากๆที่คอยดูแล

ขอขอบคุณครอบครัวฮาฮัน.....พี่อาร์มที่โทรมาปลุกทุกเช้า พี่ต๋าก พี่เอ็ดซ์ พี่อ๊อบ พี่ไอ้ท พี่อิท พี่มา ช่วยทำงานถึงที่และเงินนี้ที่อยู่เป็นเพื่อนกันตลอด.....ขอบคุณทุกคนมากๆสำหรับคำสอนและกำลังใจ

ขอบคุณ ไข่ ที่คอยเตือนสติและขอบคุณที่ทำให้รู้ว่าระยะทางไม่เคยทำให้เราห่างกัน

ขอขอบคุณทุกคนในครอบครัวที่คอยสนับสนุน ให้กำลังใจและยอมรับในการตัดสินใจและทางที่เลือกเดินตลอดมา ขอบคุณมากๆ

และขอขอบคุณทุกๆคนที่อยู่รอบตัวที่คอยให้กำลังใจเสมอมา

แม่นจุฑา เป็อรุณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์

ชื่อ นางสาวเม้นจุฑา เป็อรุณ
Manjuta Pe-aaron

รหัส 49020229

ที่อยู่ 28/48 ซอยวัดลาดปลาเค้า35 ถนนวัดลาดปลาเค้า แขวงจระเข้บัว เขต ลาดพร้าว
กรุงเทพฯ 10230

โทรศัพท์ 0890310330

E-mail pangaroon@hotmail.com

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นรินทร์ เลิศศิววิวัฒน์

หัวข้อวิทยานิพนธ์ โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ โรงแรม อิน โฮ
Interior Architectural Purposed For INSHOU BOUTIQUE HOTEL

ประเภทโครงการ โครงการเสนอแนะ

ความเป็นมาของโครงการ

เนื่องจากในปัจจุบันในประเทศไทยได้มีชาวญี่ปุ่นเดินทางมาท่องเที่ยว ทำงาน และติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดย่านเศรษฐกิจซึ่งเป็นแหล่งรวมตัวของวัฒนธรรมความเป็นญี่ปุ่น สินค้าและบริการสำหรับชาวญี่ปุ่นอย่างแพร่หลายและมีปริมาณมาก เช่น ย่านทองหล่อ สุขุมวิท จึงทำให้เกิดผลกระทบตามมามีเกิดแหล่งพักอาศัยทั้งในระยะสั้นและระยะยาว ร้านขายสินค้าและบริการร้านอาหารต่างๆเป็นจำนวนมาก เพื่อรองรับชาวทั้งญี่ปุ่นที่เดินทางมาท่องเที่ยวและชาวญี่ปุ่นที่มาใช้ชีวิตอยู่ประเทศไทยและพักอาศัยอยู่ตามย่านดังกล่าว นอกจากนี้บริเวณที่ตั้งของโครงการเป็นย่านทองหล่อ ซึ่งเป็นหนึ่งในย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่มากที่สุดในกรุงเทพฯ เป็นย่านที่เป็นศูนย์รวมที่นิยมกันอย่างแพร่หลายของชาวญี่ปุ่นอีกทั้งในบริเวณนี้ยังเป็นบริเวณที่มีเซอร์วิสอพาร์ทเมนต์และคอนโดต่างๆที่รองรับการอยู่อาศัยของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชาวญี่ปุ่นในปริมาณหนึ่งอยู่แล้ว จึงได้นำเสนอการนำอาคารพาณิชย์เก่ามาปรับปรุงเป็น โรงแรม เพื่อให้เกิด เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของสถานที่พักอาศัยและเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาคารห้องแถวเก่าชุดนี้

ในปัจจุบันที่พักอาศัยที่ให้บรรยากาศแบบญี่ปุ่นในประเทศไทยนั้น ไม่เคยมีอยู่ ดังนั้นที่พักอาศัยใน รูปแบบญี่ปุ่นนั้นเป็นการทำให้นักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นที่เข้าพัก ได้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและปลอดภัยเสมือนอยู่ บ้าน จะเกิดเป็นกระแสนิยมและช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นหรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัส บรรยากาศความเป็นญี่ปุ่นได้เป็นอย่างดี

อาคารพาณิชย์ในย่านทองหล่อ ซึ่งถือเป็นย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากจึงเหมาะแก่การ นำมาออกแบบตกแต่งภายในเพื่อสะท้อนรูปแบบวัฒนธรรมและบรรยากาศในรูปแบบญี่ปุ่น ร่วมกับ กระแสความเป็น **Modern Life** ของผู้คนย่านทองหล่อและเพื่อเป็นการพัฒนาอาคารห้องแถวเก่าให้มี มูลค่าเพิ่มเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจและเป็นการพัฒนาสถานที่และสภาพแวดล้อมให้ทันสมัย ทัดเทียมกับบริเวณโดยรอบ

จึงได้ทำการเสนอโครงการ อิน โห ซึ่งมีความหมายว่า ทรายครึ่งใจเพื่อสื่อถึงการต้อนรับอย่างอบอุ่น เสมือนการกลับมาสู่อ้อมกอดของบ้าน แม้จะมาทำงานหรือท่องเที่ยวในต่างประเทศก็ตาม และ เพื่อเป็นการ ดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น รองรับผู้อยู่อาศัยชาวญี่ปุ่น นักธุรกิจชาวญี่ปุ่นที่เดินทางมาทำธุรกิจในประเทศ ไทยและต้องเข้าพักเป็นระยะยาว นอกจากนี้ยังรวมไปถึงนักท่องเที่ยวกลุ่มอื่นที่มีความต้องการที่จะสัมผัส กลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่นในที่แห่งนี้ ด้วยการเป็นที่พักที่แวดล้อมไปด้วยวัฒนธรรมและบรรยากาศแบบญี่ปุ่น รูปแบบงานสถาปัตยกรรมที่สอดแทรกกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่น ตลอดจนความอบอุ่นจากไอสัมผัสแห่งบ้าน เกิดเมื่องนอน ร่วมกับกระแสความทันสมัย ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านที่มีชาวญี่ปุ่นพักอาศัยอยู่มากเพื่อความ สะดวกในการใช้ชีวิตที่อยู่ภายนอกที่พักของผู้มาพักแรม

เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. ต้องการปรับปรุงอาคารพาณิชย์เก่าในย่านทองหล่อให้เป็น โรงแรม เป็นการพัฒนาอาคารพาณิชย์เก่าให้มี มูลค่าเพิ่มเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจและเป็นการพัฒนาสถานที่และสภาพแวดล้อมให้ทันสมัย ทัดเทียมกับบริเวณโดยรอบ ซึ่งเป็นย่านเศรษฐกิจสำคัญของกรุงเทพและเป็นย่านศูนย์รวมของชาวญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เพื่อให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวแหล่งใหม่อีกหนึ่งทางเลือกที่จะช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น และเพื่อรองรับนโยบายการขยายตัวทางเศรษฐกิจ การลงทุน การทำธุรกิจระหว่างประเทศกับชาวญี่ปุ่น ตามเป้าหมายที่โครงการวางไว้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ด้านเศรษฐกิจ

1.1 ช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจในย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่ให้เกิดสถานที่รองรับที่สะดวกสบายเกิดเป็นที่ยอมรับหลายมากขึ้นเพื่อเพิ่มจำนวนชาวญี่ปุ่นที่มาอยู่อาศัยบริโภคสินค้าและบริการในย่านนี้

1.2 เพิ่มรายได้ในเชิงท่องเที่ยวให้กับประเทศ

2. ด้านการท่องเที่ยว

2.1 สนับสนุนนโยบายการท่องเที่ยว เพิ่มจุดสนใจในการท่องเที่ยวและเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยวต่างชาติ

3. ด้านวัฒนธรรม

3.1 เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อนให้กับชาวญี่ปุ่นที่ออกจากบ้านเกิดเมืองนอนมาเพื่อท่องเที่ยวหรือติดต่อธุรกิจในประเทศไทย แต่โหยหาความรู้สึกอบอุ่นปลอดภัยเสมือนได้อยู่ในบ้านเกิดเมืองนอนของตน

3.2 เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่วัฒนธรรมและรูปแบบความเป็นอยู่อย่างญี่ปุ่นให้ผู้ที่มีความปรารถนาจะสัมผัสบรรยากาศแบบญี่ปุ่น ได้เข้ามาสัมผัสโดยตรง โดยที่ไม่ต้องไปไกลถึงประเทศญี่ปุ่น

3.3 เพื่อศึกษาวัฒนธรรมความเป็นอยู่แบบญี่ปุ่น และอาศัยในบรรยากาศแบบญี่ปุ่นในโรงแรมที่อยู่บริเวณย่านเศรษฐกิจสำคัญของกรุงเทพฯ

3.4 เพื่อให้เกิดแนวทางในการออกแบบโรงแรมที่แปลกออกไป แต่มีกลิ่นอายแบบญี่ปุ่น เพื่อให้ผู้ที่ต้องการสัมผัสและเรียนรู้วัฒนธรรมและรูปแบบการใช้ชีวิตแบบญี่ปุ่น ได้เข้ามาสัมผัสและลิ้มลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

1.1.1 เนื่องจากในปัจจุบันในประเทศไทย ได้มีชาวญี่ปุ่นเดินทางมาท่องเที่ยว ทำงาน และติดต่อธุรกิจระหว่างประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดย่านเศรษฐกิจซึ่งเป็นแหล่งรวมตัวของวัฒนธรรมความเป็นญี่ปุ่น สินค้าและบริการสำหรับชาวญี่ปุ่นอย่างแพร่หลายและมีปริมาณมาก เช่น ย่านทองหล่อ สุขุมวิท จึงทำให้เกิดผลกระทบตามมาคือ เกิดแหล่งพักอาศัยทั้งในระยะสั้นและระยะยาว ร้านขายสินค้าและบริการ ร้านอาหารต่างๆเป็นจำนวนมาก เพื่รองรับชาวทั้งญี่ปุ่นที่เดินทางมาท่องเที่ยวและชาวญี่ปุ่นที่มาใช้ชีวิตอยู่ที่ประเทศไทยและพักอาศัยอยู่ตามย่านดังกล่าว นอกจากนี้บริเวณที่ตั้งของ โครงการเป็นย่านทองหล่อ ซึ่งเป็นหนึ่งในย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่มากที่สุดในกรุงเทพฯ เป็นย่านที่เป็นศูนย์รวมที่นิยมกันอย่างแพร่หลายของชาวญี่ปุ่นอีกทั้งในบริเวณนี้ยังเป็นบริเวณที่มีเซอร์วิสอพาร์ทเมนต์และคอนโดต่างๆที่รองรับการอยู่อาศัยของชาวญี่ปุ่นในปริมาณหนึ่งอยู่แล้ว จึงได้นำเสนอการนำอาคารพาณิชย์เก่ามาปรับปรุงเป็นโรงแรม เพื่อให้เกิดเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของสถานที่พักอาศัยและเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาคารห้องแถวเก่าชุดนี้

ในปัจจุบันที่พักอาศัยที่ให้บริการแบบญี่ปุ่นในประเทศไทยนั้น ไม่เคยมีอยู่ ดังนั้นที่พักอาศัยในรูปแบบญี่ปุ่นนั้นเป็นการทำให้นักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นที่เข้าพักได้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและปลอดภัยเสมือนอยู่บ้าน จะเกิดเป็นกระแสนิยมและช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นหรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสบรรยากาศความเป็นญี่ปุ่นได้เป็นอย่างดี

อาคารพาณิชย์ในย่านทองหล่อ ซึ่งถือเป็นย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากจึงเหมาะแก่การนำมาออกแบบตกแต่งภายในเพื่อสะท้อนรูปแบบวัฒนธรรมและบรรยากาศในรูปแบบญี่ปุ่น ร่วมกับกระแสความเป็น Modern Life ของผู้คนย่านทองหล่อและเพื่อเป็นการพัฒนาอาคารห้องแถวเก่าให้มีมูลค่าเพิ่มเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจและเป็นการพัฒนาสถานที่และสภาพแวดล้อมให้ทันสมัยทัดเทียมกับบริเวณโดยรอบ

จึงได้ทำการเสนอโครงการ “อินโซ” ซึ่งมีความหมายว่า トラตรังใจ มีการบริการและบรรยากาศอบอุ่นเสมือนการกลับมาสู่อ้อมกอดของบ้าน แม้จะมาทำงานหรือท่องเที่ยวในต่างประเทศก็ตาม และ เพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น รองรับผู้อยู่อาศัยชาวญี่ปุ่น นักธุรกิจชาวญี่ปุ่นที่เดินทางมาทำธุรกิจในเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเทศไทยและต้องเข้าพักเป็นระยะยาว นอกจากนี้ยังรวมไปถึงนักท่องเที่ยวกลุ่มอื่นที่มีความต้องการที่จะสัมผัสกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่นในที่แห่งนี้ ด้วยการเป็นที่พักที่แวดล้อมไปด้วยวัฒนธรรมและบรรยากาศแบบญี่ปุ่น รูปแบบงานสถาปัตยกรรมที่สอดแทรกกลิ่นอายความเป็นญี่ปุ่น ตลอดจนความอบอุ่นจากไอสัมผัสแห่งบ้านเกิดเมืองนอน ร่วมกับกระแสความทันสมัย ที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านที่มีชาวญี่ปุ่นพักอาศัยอยู่มากเพื่อความสะดวกในการใช้ชีวิตที่อยู่ภายนอกที่พักของผู้มาพักแรม

1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ

1.2.1 ต้องการปรับปรุงอาคารพาณิชย์เก่าในย่านทองหล่อให้เป็น โรงแรม เป็นการพัฒนาอาคารพาณิชย์เก่าให้มีมูลค่าเพิ่มเพื่อเป็นประโยชน์ในด้านเศรษฐกิจและเป็นการพัฒนาสถานที่และสภาพแวดล้อมให้ทันสมัยทัดเทียมกับบริเวณโดยรอบ ซึ่งเป็นย่านเศรษฐกิจสำคัญของกรุงเทพและเป็นย่านศูนย์รวมของชาวญี่ปุ่น

1.2.2 เพื่อให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวแหล่งใหม่อีกหนึ่งทางเลือกที่จะช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น และเพื่อรองรับนโยบายการขยายตัวทางเศรษฐกิจ การลงทุน การทำธุรกิจระหว่างประเทศกับชาวญี่ปุ่น ตามเป้าหมายที่โครงการวางไว้

1.2.3 ข่าวเศรษฐกิจสนับสนุน

จาก สมาคมอุตสาหกรรมก่อสร้างไทย ในพระราชมณเฑียร

http://www.tca.or.th/html/news_detail.asp?id=3355&category_id=29

ลงทุนคอนโดฯ ขายคนไทย ปล่อยเช่าคนญี่ปุ่น

“แม้ บรรยากาศการเมือง เศรษฐกิจในช่วงนี้จะไม่เอื้อต่อการลงทุนเท่าไรนัก แต่ทุกอย่างยังคงต้องเดินหน้าต่อไป โครงการใดที่มีแผนพัฒนาอยู่ก่อนแล้ว มียอดการขายไปบ้างแล้ว และเชื่อมั่นว่ายังคงมีศักยภาพที่จะเดินหน้าจนจบโครงการได้ คงต้องใส่เกียร์หน้าไม่หยุดยั้ง

สำหรับ ใครที่กำลังมองหาการลงทุนระยะยาวในรูปแบบการซื้อห้องชุดเพื่อปล่อยเช่า ในช่วงเวลานี้คงต้องพิจารณาอย่างรอบคอบถึงโอกาสในอนาคต และเงินในกระเป๋าของเราเองว่า มีความพร้อมมากเพียงใด โดยตลาดเช่าที่ทำรายได้ในระดับสูงให้กับนักลงทุนยังคงเป็นตลาดลูกค้าชาวต่าง ชาติ และตลาดญี่ปุ่นก็เป็นหนึ่งในกลุ่มเป้าหมายที่บรรดานักลงทุนให้ความสำคัญจับ ลูกค้ำกลุ่มนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่อง จากเป็นกลุ่มที่เข้ามาอยู่อาศัยในเมืองไทยค่อนข้างมากทั้งในรูปแบบอยู่ ระหว่างการทำงานและอยู่ หลังเกษียณ โดยทำเลที่ฮอตฮิตของกลุ่มคนญี่ปุ่น คือ ย่านทองหล่อ ในกรุงเทพฯ ส่วนต่างจังหวัดที่มาแรง คงเป็นเชียงใหม่

ด้วย โไลฟสไตล์ของคนญี่ปุ่นที่นิยมอยู่รวมกัน ในบริเวณใกล้กัน จำนวนคนญี่ปุ่นในย่านทองหล่อจึงขยายตัว มาก ส่วนกลุ่มคนวัยเกษียณที่เลือกอยู่อาศัยในไทยก็ชักชวนให้เพื่อนพ้องคนญี่ปุ่น มาเกษียณอายุในไทย เพิ่มขึ้นทุกปี ที่ผ่านมามีจำนวนคนญี่ปุ่นทั้งกลุ่มคนทำงานและวัยเกษียณในไทยจึงสูงขึ้นไม่ น้อยกว่า 20% ทุกปี

นายพงษ์ศักดิ์ ทองเดมรักษา ผู้จัดการฝ่ายการตลาด บริษัท สิกขรา โคโตบุกิ พร็อพเพอร์ตี้ จำกัด เปิดเผย ว่า ช่วง 10 ปีที่ผ่านมาบริษัทญี่ปุ่นที่เข้ามาลงทุนในประเทศไทยรวม 1,292 บริษัท และมีข้อมูลจากสำนัก บริหารแรงงานต่างด้าว กระทรวงแรงงาน ที่พบว่า ชาวญี่ปุ่นที่ได้รับอนุญาตให้เข้ามาทำงานในประเทศไทยอย่างถูกต้องตามกฎหมาย มากเป็นอันดับ 1 จำนวน 24,312 คน รองลงมา คือ ชาวจีน 11,299 คน อันดับ 3 คือ คนอังกฤษ 10,150 คน อันดับ 4 อินเดีย 9,704 คน และอันดับ 5 อเมริกา 7,838 คน

ขณะที่มีตัวเลขการเข้ามาอยู่อาศัยในไทยของชาวญี่ปุ่นเมื่อปี 2550 สูงถึง 42,376 คน โดยจังหวัดที่มีคน ญี่ปุ่นอยู่อาศัยมากที่สุด คือ กรุงเทพฯ ชลบุรี และเชียงใหม่ สัดส่วนสูงถึง 80% โดยเฉพาะกรุงเทพฯ มีคน ญี่ปุ่นอยู่อาศัยมากที่สุด จัดเป็นอันดับ 5 ของโลก จากคนญี่ปุ่นไปอยู่อาศัยในต่างประเทศ อันดับ 1 คือ เชียงใหม่ รองลงมาเป็น นิวยอร์ก ลอสแอนเจลิส ลอนดอน และกรุงเทพฯ

กลุ่ม คนญี่ปุ่นจึงเป็นตลาดปล่อยเช่าที่น่าสนใจของนักลงทุน ทำให้สิกขรา โคโตบุกิฯ ตัดสินใจพัฒนา โครงการคอนโดมิเนียมเพื่อปล่อยเช่าให้คนญี่ปุ่น ภายใต้ชื่อ “วิลล่า สิกขรา ทองหล่อ 25” หลังจากที่เป็น ผู้ประกอบการในธุรกิจเอเจนซี่อสังหาริมทรัพย์ให้คนญี่ปุ่นในไทยมานานกว่า 16 ปี จึงรับทราบความต้องการด้านที่อยู่อาศัยของคนญี่ปุ่น จึงพร้อมที่จะลงทุนพัฒนาคอนโดมิเนียมเพื่อขายเอง

แต่กฎหมายไทยไม่สามารถที่จะขายคอนโดมิเนียมให้ต่างชาติได้ทั้งหมด 100% จึง เลือกที่จะซูดขาย คอนโดมิเนียมเพื่อการลงทุน เจาะกลุ่มเป้าหมายคนไทยที่ต้องการลงทุน และนำห้องชุดมาปล่อยเช่าให้กับ เอกสารเป็นเอกสารที่ส่งวันไว้สำหรับการเช่างานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนำสัญญาไปเช่าประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คนญี่ปุ่น ซึ่งมีคนไทยที่มีเงินเย็นและมองว่าดอกเบี้ยเงินฝากที่ได้จากธนาคารไม่คุ้ม ค่า จึงต้องการนำเงินออกมาลงทุนตามห้องชุดต่างๆ และอีกปัจจัยหนึ่งที่เน้นตลาดลงทุนโดยเฉพาะ เพราะสามารถปิดการขายได้เร็วจากการที่ลูกค้าต่อคนจะซื้อในจำนวนหลายยูนิต และจากที่ได้เปิดขายมาแล้วนั้น พบว่า มียอดการซื้อสูงสุดต่อคนที่ 3 ยูนิต

“การกำหนดกลยุทธ์การตลาดที่ชัดเจนเช่นนี้คาดว่าจะช่วยกระตุ้นยอดขายได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะในช่วงโปรโมชั่นใช้วิธี การันตีผลตอบแทน 6% ตลอดช่วง 5 ปี”

นายพงษ์ศักดิ์ กล่าวต่อว่า โครงการวิลล่า สีขรวา ทองหล่อ 25 มีด้วยกัน 65 ยูนิต ความสูง 7 ชั้น บนเนื้อที่รวม 650 ตารางวา ใช้เงินลงทุนประมาณ 400 ล้านบาท มีทั้งหมด 10 รูปแบบ เริ่มต้นตั้งแต่นขนาด 89.70 ตารางเมตร ไปจนถึงขนาด 132.32 ตารางเมตร ราคาขายเฉลี่ย 98,000 บาทต่อตารางเมตร สามารถปิดการขายได้ 60% แล้ว

“ที่ผ่านมา ห้องชุดในคอนโดมิเนียมต่างๆ มีลักษณะที่ยังไม่ตรงตามความต้องการของคนญี่ปุ่นมากนัก จึงเชื่อว่าโครงการนี้จะได้รับความสนใจจากคนญี่ปุ่น”

โดย สไตล์ของห้องชุดจะเป็นแบบที่คนญี่ปุ่นต้องการ คือ เน้นพื้นที่ห้องรับแขก โถง โปร่ง มีพื้นที่ห้องครัว เพราะคนญี่ปุ่นนิยมทำอาหารรับประทานเอง และส่วนของห้องน้ำที่ต้องแยกอ่างอาบน้ำและห้องฝักบัว

ทั้งนี้ ตลาดชาวญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 2 ส่วนด้วยกัน คือ 1. กลุ่มคนญี่ปุ่นที่เข้ามาทำงานในไทย จะนิยมเช่าที่อยู่อาศัย 2. ชาว ญี่ปุ่นวัยเกษียณ จะนิยมซื้อที่อยู่อาศัย ราคาไม่แพงนัก เพราะจะอาศัยเงินหลังเกษียณจากการทำงานมาซื้อ ซึ่งคนกลุ่มนี้ไม่ได้มีกำลังซื้อสูงมากนัก จึงต้องอาศัยที่อยู่อาศัยราคาที่ไม่สูงจนเกินไป

ใน ส่วนของตลาดเช่าย่านทองหล่อเป็นย่านที่มีความต้องการจากคนญี่ปุ่นสูง เนื่องจากในย่านนี้มีคนญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ลูกค้าที่ซื้อส่วนใหญ่เป็นซื้อเพื่อลงทุน”

บทความโดย สุกัญญา สนิธิศักดิ์

ที่มา กรุงเทพธุรกิจ 13/02/2552

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อยู่ภายใต้ลิขสิทธิ์หรือเครื่องหมายการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“สุขุมวิทซึ่งเป็นย่านที่อยู่อาศัยรองรับคนต่างชาติจึงเป็นอีกพื้นที่ที่สร้าง ทรัพย์ของกรุงเทพฯ
“เหตุผล ที่ย่านสุขุมวิทเป็นที่นิยมของชาวต่างชาติเพราะมีสิ่งอำนวยความสะดวกมากที่สุดทั้ง
แหล่งช้อปปิ้ง โรงแรมห้าดาวอาคารสำนักงาน คอนโดมิเนียม โรงพยาบาลขนาดใหญ่ ระบบขนส่ง
มวลชน” ยักกล่าวสุพิมา ทั้งนี้ชาวต่างชาติที่พำนักอยู่ในไทยสูงสุดคือชาวญี่ปุ่นซึ่งนิยมพักอาศัยใน
ย่านสุขุมวิทจน ได้ชื่อว่าเป็นหมู่บ้านญี่ปุ่น ข้อมูล ของปี 2548 ระบุว่าไทยมีชาวญี่ปุ่นอยู่มากเป็น
อันดับ 7 ของโลกและในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา มีชาวญี่ปุ่นเข้ามาทำงานใช้ชีวิตในไทยเพิ่ม 10% ทุกๆ
ปีปัจจุบันจึงมีชาวญี่ปุ่นเข้ามาทำงานประมาณ 4.5 หมื่นคนถือเป็นกลุ่มคนที่ใช้ฐานความรู้ในการ
ทำงานและยังส่งผลให้เกิดการ พัฒนาธุรกิจมากมายเพื่อรองรับการใช้ชีวิตของครอบครัวญี่ปุ่น
สาเหตุ ที่คนญี่ปุ่นเลือกพักย่านสุขุมวิท เพราะต้องการใช้เวลาเดินทางไปยังที่ต่างๆ เช่น ที่ทำงาน
โรงเรียนแหล่งช้อปปิ้งไม่เกิน 15 นาที นอกจากนี้ยังมี โรงพยาบาลคุณภาพสูงร้านอาหารร้านขนม
ปังของคนญี่ปุ่นร้าน หนังสือคอนโดที่อยู่ ซึ่งมีสภาพแวดล้อมดี “พื้นที่ สุขุมวิทเป็นพื้นที่ส่งเสริม
ความเป็นเมืองสร้างสรรค์ของกรุงเทพฯ เพราะมี ศักยภาพตอบสนองความต้องการกลุ่มคนทำงาน
สร้างสรรค์ต่างชาติจากความสะดวกในการ เดินทางที่อยู่รองรับการใช้ชีวิตที่เป็นสากลและมีสิ่ง
อำนวยความสะดวกทั้ เต็มเมืองใหญ่ของโลก หากคนญี่ปุ่นเลือกสุขุมวิทเป็นบ้านหลังที่สองได้
ย่อมหมายความว่าสุขุมวิท ย่อมมีความพร้อมสำหรับคนชาติอื่นๆ ด้วย” สุพิมายักกล่าว จาก
สภาพแวดล้อมของเมืองที่ไม่หยุดนิ่งตลอด 24 ชั่วโมงมีผู้ประกอบการสร้างสรรค์ในหลายสาขา
เป็นที่รวมของกลุ่มคนหลายเชื้อ ชาติเป็นพื้นที่ที่ผสมผสานวัฒนธรรมที่หลากหลายกรุงเทพฯ จึง
ถือว่ามีศักยภาพ ที่จะพัฒนาไปสู่เมืองสร้างสรรค์ได้เห็น ได้ จากทำเลสร้างสรรค์ข้างต้นที่มีการ
ขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไประดับหนึ่งแล้ว”

โดย Littlefine

<http://www.brandage.com/Modules/DesktopModules/Article/ArticleDetail.aspx?tabID=7&ArticleID=5029&ModuleID=701&GroupID=1257>

ทำไม? ต้องทงหล่อ!!

“ทำไม? ต้องทงหล่อ!!

ไม่ น่าเชื่อว่า ถนนที่มีความยาวเพียง 2 กิโลเมตร ที่ทำหน้าที่เชื่อมต่อระหว่างถนนสุขุมวิทไปสู่ถนน
เพชรบุรีตัดใหม่อย่างเช่น “ซอยทงหล่อ” จะมีบทบาทที่สำคัญทางธุรกิจอย่างมากในปัจจุบัน

เพราะ วันนี้ ทงหล่อ กลายเป็นย่านธุรกิจทำเลทองที่กรุงเทพมหานครพยายามผลักดันให้เป็นแลนด์มาร์ค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในแง่ของการเป็นถนนแห่งการท่องเที่ยวที่ต้องไดนามิกอยู่ตลอดเวลา ตามแผนการพัฒนาเมือง
ชอยทองหล่อ มีความสำคัญในระดับที่ทางกรุงเทพมหานครเคยมีโครงการปรับปรุงภูมิทัศน์ของชอย ที่
ความยาวประมาณ 2 กิโลเมตร ให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด สวยงาม เพื่อเป็นถนนตัวอย่าง
และยกระดับให้เป็นย่านท่องเที่ยว โซนพิเศษเช่นเดียวกับถนนข้าวสาร และถนนเยาวราช เพื่อดึงดูด
นักท่องเที่ยว

ในยุคสงครามโลกครั้งที่ 2 ทองหล่อเป็นย่านที่กองทัพญี่ปุ่นมาตั้งฐานทัพ พื้นที่แถบนี้จึงกลายเป็นแหล่ง
รวมของคนญี่ปุ่นตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน

ทอง หล่อ จึงเป็นย่านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเฉพาะในยุคปัจจุบันที่ทองหล่อกลายเป็นแหล่งรวมที่อยู่
อาศัยราคาแพงของชาว ต่างชาติ ส่งผลให้ทองหล่อกลายเป็นย่านธุรกิจการค้าสำคัญ กลายเป็นแหล่งช้อปปิ้ง
สินค้าไลฟ์สไตล์ เป็นแหล่งรวมร้านอาหารอร่อย และเต็มไปด้วยแหล่งท่องเที่ยวยามราตรีจำนวน
มาก

ที่สำคัญ ยังเป็นเส้นทางที่สามารถเชื่อมต่อกับถนนสุขุมวิท เพชรบุรีตัดใหม่ และอโศกได้อีกด้วย
หลังจากที่ทองหล่อเคยบูมถึงขีดสุดในเรื่องของธุรกิจการแต่งงาน โดยเฉพาะในช่วงปี 2543 ที่ในย่านนี้มี
จำนวนธุรกิจงานแต่งงานไม่ต่ำกว่า 30 ราย แต่ปัจจุบันเหลืออยู่ไม่ถึง 10 ราย เนื่องจากการแข่งขันที่
ค่อนข้างรุนแรง

ต่อมาชอยทองหล่อก้าวไปสู่จุดเปลี่ยนอีกครั้ง

หลังจากที่แหล่งรวมของธุรกิจงานแต่งงาน ถูกเปลี่ยนให้กลายเป็นทำเลทองของค้าปลีกในรูปแบบ Mini
Mall ที่เกิดเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นซีพีดี ฟิวท์, มาร์เก็ต เพลส, โพล่า โพล่า, โฮม เพลส , เดคคอร์
มาร์ท, เฟอร์นิเจอร์ โมเดิร์นฟาร์ม, โนเบิล ออรั, เจ อะเวนิว, เพนนี่ส บิลโคนี, เพลย์กราวนด์ และเอชวัน
 เป็นต้น

วันนี้หลายๆ แปรนด์มีวนเลื้อกลับบ้านเล็กกิจการ ไปเรียบร้อย ขณะที่บางแบรนด์ยังคง โดดเด่นอยู่บนถนน
ที่ไม่มีวันหลับอย่างต่อเนื่อง

ผู้ ประกอบการค้าปลีกในกลุ่มนี้ มองว่า มินิมอลส์ จะเข้ามาตอบสนองไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคในพื้นที่
ชุมชนใกล้เคียง ทั้งที่เป็นกลุ่มเป้าหมายคนทำงาน และกลุ่มครอบครัวยุคใหม่

การเปลี่ยน อีกด้านหนึ่งของธุรกิจชอยทองหล่อ เกิดจากความชำรุดทรุดโทรมของอาคารเก่าจำนวนหนึ่ง
ที่ต้องหมดสัญญาเช่า เมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงในแง่ของ โครงสร้างจึงกลายเป็นช่องทางใหม่ที่ทำให้ เกิด
การพัฒนาธุรกิจค้าปลีกแนวใหม่ที่สามารถตอบสนองไลฟ์สไตล์ของคนรุ่นใหม่ใน ย่านทองหล่อ ได้อย่าง
พอดี

สอดคล้องกับภูมิทัศน์ของผังเมืองในย่านทอง หล่อ ที่ช่วยเสริมให้ทองหล้อมีจุดเด่นที่น่าสนใจ เต็มไปด้วย
เสน่ห์ และสีสันของย่านค้าปลีกแนวใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับมินิมอลที่ยังคงเป็นที่กล่าวถึงอยู่ในวันนี้ ก็ต้องยกให้ “มาร์เก็ตเพลส” และ “เจ อะเวนิว” สอง ธุรกิจค้าปลีกเรือธงของสยามพิวเจอร์ จำกัด ใหญ่ด้านการพัฒนาโครงการคอมมูนิตีมอลล์ ซึ่งในส่วนของ เจ อะเวนิว นอกจากจะสร้างชื่อให้กับเจ้าของโครงการ ก็ยังสร้างชื่อให้ทองหล่อเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นด้วย

ถัดมาก็ต้องยก นีวให้กับความฉีกแนวของ “เพลย์กราวนด์” (Playground!) ไลฟ์สไตล์เซ็นเตอร์แนวฮิปสูนย์รวมของเล่น ของตกแต่งบ้านแนวแปลกๆ ที่ปัจจุบันปิดตัวเองไปเรียบร้อยแล้ว

นอกจาก เจ อะเวนิว มาร์เก็ตเพลส และเพลย์กราวนด์ เกือบสุดซอยทองหล่อยังเป็นที่ตั้งของมินิมอลในชื่อของ “เอชวัน” (H1) โครงการจีว้แต่แจ้วของค่ายออริซอนด์ ผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายเฟอร์นิเจอร์แบรนด์เนมชั้นนำจากประเทศอิตาลี ที่ใช้งบลงทุนประมาณ 50 ล้านบาท

บนพื้นที่กว่า 2 ไร่ เต็มไปด้วยร้านค้าที่ถูกพัฒนาขึ้นด้วยคอนเซ็ปต์ใหม่ที่ไม่เคยมาก่อน เช่น ร้านทูคาช ฟอรั ร้านอาหารฝรั่งเศส-อิตาเลียน ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านไอศกรีม ร้านเฟอร์นิเจอร์ และร้านกราฟิกดีไซน์

เพนนี’ส บัลโคนี (Penny’s Balcony) ศูนย์การค้าไลฟ์สไตล์อีกรูปแบบหนึ่ง ที่เกิดขึ้นไม่ไกลจากที่ตั้งของ เจ อะเวนิว มากนัก ที่นี่เป็นแหล่งรวมความทันสมัยระดับพรีเมียม เป็นโครงการที่พัฒนาขึ้นจากอาคารขนาด 3 ชั้น ที่แต่เดิมเป็นอพาร์ทเมนต์ ทำให้มีรูปแบบของการผสมผสานในความเป็นบ้าน และอาคารแนวใหม่

เพนนี’ส บัลโคนี ประกอบด้วยร้านค้าพรีเมียมจำนวน 14 ร้านค้า แต่ละร้านมีความโดดเด่นในแบบฉบับของตัวเอง ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารนานาชาติ ร้านเสื้อผ้าแฟชั่น สีน้าแบรนด์เนม ร้านซักรีด สปา และชาลอน มินิมอลล์เหล่านี้ เกิดขึ้นในยุคที่ผู้บริโภคกำลังต้องการศูนย์การค้าระดับชุมชน เพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ที่เปลี่ยนแปลงไปของคนรุ่นใหม่ที่มีบุคลิกไม่เหมือนใคร รักอิสระ ให้ความสำคัญเป็นส่วนตัว ต้องแตกต่าง ไม่เหมือนใคร ทุกสิ่งที่เกิดขึ้นบนย่านทองหล่อ ล้วนถูก Tailor Made ขึ้นเพื่อคนทองหล่อโดยเฉพาะ “

โดย วาตี ภูโรจสวัสดิ์

1.3 กลุ่มเป้าหมาย

1. นักธุรกิจชาวญี่ปุ่นที่มาติดต่อธุรกิจระยะสั้นหรือระยะยาว แต่ต้องการที่พักที่เป็นกันเองเสมือนอยู่ในประเทศตนเอง
2. นักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นที่ต้องการมาท่องเที่ยวที่ต่างประเทศแต่ต้องการความรู้สึกอบอุ่นและปลอดภัยเสมือนอยู่บ้านเกิดเมื่อได้เดินทางกลับถึงที่พัก
3. ผู้เข้าพักอื่นๆ ที่มาจากลูกค้าที่มีความสนใจและปรารถนาที่จะสัมผัสการพักผ่อนในบรรยากาศและวัฒนธรรมญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 ลักษณะที่ตั้งของโครงการ

ย่านทองหล่อเป็นย่านที่มีชาวญี่ปุ่นอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากและมีแนวโน้มที่จะขยายจำนวนเพิ่มขึ้น และมีสินค้าบริการที่ตอบสนองความต้องการและรูปแบบการบริโภคของชาวญี่ปุ่นอยู่มาก ทั้งร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น นอกจากนี้ยังเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญย่านหนึ่งในสังคมยุคปัจจุบันถือเป็นอีกหนึ่งแหล่งรวมความทันสมัยเลขที่เดียว อีกทั้งยังสามารถเข้าถึงได้สะดวก ใกล้กับแหล่งคมนาคม

ตำแหน่งที่ตั้ง กลุ่มอาคารพาณิชย์ระหว่างซอยทองหล่อ12กับซอยทองหล่อ14 ขนาดกว้าง56เมตร ยาว80เมตร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ ติดกับหมู่บ้านกลางกรุง ซอยทองหล่อ14



ทิศใต้ ติดกับซอยทองหล่อ12และถัดมาด้วยตึกGRASSทองหล่อ



ทิศตะวันออก ติดกับ ถนน ซอยทองหล่อฝั่งตรงข้ามเป็นอาคาร Homeplace Office Building

: ซอยทองหล่อ 13 และ ร้านอาหารต้นเครื่อง และ j-avenue



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนเวลาหรือบริการเชิงนามเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้เช่าได้เห็นใบเซอร์โฮมเพลสการันตีการเช่า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศตะวันตก เป็นกลุ่มอาคารบ้านเรือนและที่ดินเปล่า



สภาพการจราจร และ การเข้าถึงโครงการ

การจราจรบริเวณที่ตั้งค่อนข้างมีความหนาแน่นอยู่ตลอดเวลาโดยเฉพาะช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากเป็นย่านธุรกิจ และมีสถานที่ทำงานและห้างร้านหลายแห่งและยังเป็นจุดที่เป็นทางผ่านไปยังส่วนอื่นๆ มากมาย แต่สามารถเข้าถึงโครงการได้หลายเส้นทาง ดังนี้

1. ทางรถไฟฟ้า โดยนั่งมาลงที่สถานีทองหล่อแล้วต่อรถจักรยานยนต์ แท็กซี่ หรือรถยนต์ส่วนบุคคลเข้าซอย
2. ทางรถจักรยานยนต์ โดยเรียกจากปากซอยสุขุมวิท55มาลงหน้าโครงการ
3. ทางรถสองแถว โดยขึ้นจากทางปากซอยสุขุมวิท55
4. ทางรถยนต์ เข้าถึงได้จากถนนสุขุมวิท โดยเข้าเดี่ยวเข้าซอยสุขุมวิท55
5. ทางรถยนต์เข้าถึงได้จากถนนเพชรบุรี โดยเข้าจากทางปลายซอยสุขุมวิท55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพรอบโครงการและมุมมอง

มุมมองที่1 มองกลับมายัง โครงการจากฝั่งตรงข้าม(ซอยทองหล่อ13)จะมองเห็นชุดอาคารพาณิชย์ 14ดูหา
ซึ่งจะเป็นบริเวณที่ติดกับถนนสัญจรหลักที่จะเข้ามายัง โครงการ



ด้านซ้ายของ

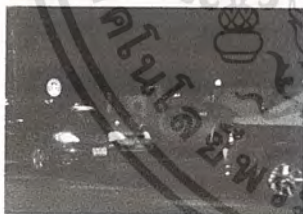
เป็นหมู่บ้านกลางกรุง

มุมมองที่2 มองจากหน้าโครงการ(ซอยทองหล่อ12-14) ไปยังฝั่งตรงข้าม จะมองเห็นร้านกาแฟ

STABBUCK ร้านอาหารต้นเครื่อง ซอยทองหล่อ13 อาคาร Homeplace Office Building และ j-avenue

ซึ่งเป็นที่นิยมและมีผู้คนมาใช้บริการมากของย่านทองหล่อ

โครงการ



ร้านกาแฟ STABBUCK



ร้านอาหารต้นเครื่อง



Homeplace Office Building



j-avenue

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ

การจัดการการทำงานและการบริหารภายในโรงแรมมีขอบข่ายและขอบเขตทั้งหมดแบ่งออกเป็น

ขอบข่าย	พื้นที่ (ตร.ม)	ขอบเขต	พื้นที่รวม (ตร.ม)
1.FRONT OF THE HOUSE			
1.1 Hall	80	●	80
1.2 Lobby	180	●	180
-Reception			
-Waiting area			
1.3 Japanese Restaurant	500	●	500
1.4 Japanese Bar	250	●	250
1.5 Japanese supermarket	200	-	200
1.6 Souvenir	60	-	60
1.7 Japanese Cafe	150	●	150
1.8 Special Accommodation(จัดการ แสดง,กิจกรรมworkshop)	160	-	160
1.9 Courtyard(Landscape)	200	-	200
1.10 Tea room(ห้องชงชา)8ห้อง	25	●	200
1.11 Spa and Massage	250	●	250
1.12 Onzen	50	●	50
1.13 Guest Room			
- Suite 10rooms	112	●	1120
1.14 Guest Room			
- Deluxe 7rooms	70	●	490
1.15 Guest Room			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-Superior 10rooms			
1.16 Guest Room	56	●	560
-Standard 33room	56	●	1848
รวม			5878
2.BACK OF THE HOUSE			
2.1 ส่วนบริหาร	70	-	500
-ฝ่ายบริหาร	50	-	
-ฝ่ายอาหาร	60	-	
-ฝ่ายบุคคล	40	-	
-ฝ่ายประชาสัมพันธ์	60	-	
-ฝ่ายห้องพัก	35	-	
-ฝ่ายจัดซื้อ	35	-	
-ฝ่ายขาย	50	-	
-ฝ่ายวิศวกรรม	60	-	
-ฝ่ายแผนการเงิน	40	-	
2.2 ส่วนบริการ	-	-	350
-Service Entrance	-	-	
-Staff Facility	30	-	
-Room Service	30	-	
-House Keeping	40	-	
-Linen Room	40	-	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-Laundry Area	-	-	
-Maintenance and Retail Shop	30	-	
-Storage	40	-	
-Engineering Service	60	-	
-Food Preparation Service	20	-	
-Parking Service	60	-	

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นมาท่องเที่ยวและใช้บริการมากขึ้น
2. จำนวนชาวญี่ปุ่นที่มาอยู่อาศัยบริโภคสินค้าและบริการ ในย่านนี้มีเพิ่มมากขึ้น
3. เป็นสถานที่รูปแบบใหม่ในย่านทองหล่อ
4. ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในย่านทองหล่อให้ขยายตัวมากยิ่งขึ้น
5. เกิดเป็น โรงแรมทางเลือกใหม่สำหรับผู้ที่มีต้องการที่จะสัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมญี่ปุ่นโดยไม่ต้องเดินทางไปไกลถึงประเทศญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการและข้อมูลที่ใช้ในการออกแบบ

2.1 ความหมายของคำว่า บูติกโฮเทล

คำว่า boutique (n.) มีรากศัพท์มาจากภาษาฝรั่งเศส แปลว่า ร้านเล็กๆ หรือแผนกหนึ่งในห้างสรรพสินค้าที่ขายเสื้อผ้าเครื่องแต่งตัวที่ (ค่อนข้าง) ทันสมัย โดยอเมริกาเป็นชาติแรกที่เอาคำนี้เป็นคุณศัพท์นี้มาอธิบายลักษณะของโรงแรม ขนาดเล็กที่ต่างจากโรงแรมเชน ดังนั้น นัยของ โรงแรมประเภทบูติกโฮเทลน่าจะหมายถึง โรงแรมขนาดเล็กที่มีความทันสมัย หรือร่วมสมัย

บูติกโฮเทล (boutique hotel) : คือ โรงแรมขนาดกะทัดรัดมักมีจำนวนไม่เกิน 100 ห้อง (บางบทความบอกว่าไม่เกิน 150-200 ห้อง) แต่ละห้องอาจมีขนาดไม่ใหญ่ เรียกว่าใช้พื้นที่แบบ “the best out of small spaces” เดิมโรงแรมประเภทนี้ไม่เน้นตอบสนองความต้องการและไลฟ์สไตล์ของนักเดินทางแบบ business traveler หลายแห่งจึงไม่มีห้องประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำธุรกิจ แต่เมื่อแนวโน้มของนักธุรกิจที่นิยมเข้าพักในโรงแรมบูติกมากขึ้น โรงแรมเหล่านี้จึงให้ความสำคัญกับบริการและความสะดวกจุดนี้มากขึ้น

โรงแรม บูติกมักมีดีไซน์ที่แตกต่างและโดดเด่น หรืออาจมีธีมของการสร้างโรงแรมที่น่าสนใจ ขณะที่บางแห่งอาจดัดแปลงมาจากอาคารที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน ขณะที่บริการเฉพาะบุคคล/กลุ่ม (customized service) ก็ถือเป็นอีกหนึ่งจุดขายของ โรงแรมลักษณะนี้ เพราะขนาดโรงแรมที่เล็กกว่า พนักงานจึงสามารถใส่ใจกับรายละเอียดของลูกค้าแต่ละคน และมีความใกล้ชิดกับลูกค้าทุกคน ได้มากกว่าโรงแรมขนาดใหญ่

ในยุคแรกที่โรงแรมบูติกเป็นทางออกของผู้ประกอบการที่มีเงินทุนจำกัด โรงแรมจึงมีขนาดเล็ก และมีสิ่งอำนวยความสะดวกไม่มาก และมักมีเจ้าของเป็นผู้บริหารกิจการเอง แต่ระยะหลังซึ่งเป็นยุคเฟื่องฟูของ โรงแรมประเภทบูติก ขนาดและจำนวนห้องไม่ใช้ประเด็นอีกต่อไป และหลายแห่งเริ่มให้เพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับนักธุรกิจมากขึ้นเพื่อตอบ รับไลฟ์สไตล์การเดินทางของนักธุรกิจ อย่างไรก็ตาม ดีไซน์ที่มีเอกลักษณ์และบริการแบบเฉพาะเพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ของกลุ่มเป้าหมาย (customized service) ถือเป็นเอกลักษณ์สำคัญของ โรงแรมบูติก

ปัจจุบัน ดีไซน์ที่ดีเป็นเพียงคุณสมบัติขั้นต้นของทุก โรงแรมไม่เฉพาะ “บูติก” เพราะดีไซน์กลายเป็นรสนิยมของผู้บริโภค และทุก โรงแรมต่างก็แข่งกันในเรื่องดีไซน์ ดังนั้น การดีไซน์ (ภายนอกและภายใน) ของ โรงแรมบูติกจึงยังต้องแตกต่างและโดดเด่น จนเป็นเอกลักษณ์ของ โรงแรมซึ่งอาจเกิดจากบุคลิกที่เป็นตัวเอง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของโรงแรม เช่น รีสอร์ททรงกล่องสีปูนฉาบของ Costa Lanta ซึ่งแสดงถึงบุคลิกเรียบง่ายของเจ้าของและสถาปนิก หรือเกิดจากธีมในการดีไซน์โรงแรม เช่น “เมืองกูเรป็น” ที่มีธีมดีไซน์รายละเอียดของโรงแรมมาจากเรื่องอิเหนา หรือเอกลักษณ์ที่ว่าอาจมาจากความงามและกลิ่นอายท้องถิ่นของทำเล เช่น The Chedi รีสอร์ทที่ซุกตัวอยู่ในอ้อมอกภูเขาและทะเล

นอกจากดีไซน์จะ สร้างเอกลักษณ์และมูลค่าเพิ่มให้กับ โรงแรม ยังเป็นเครื่องมือประชาสัมพันธ์โรงแรมได้เป็นอย่างดี เพราะดีไซน์ที่แตกต่างทำให้โรงแรม โดดเด่นเป็นที่สังเกต จดจำ และกระตุ้นให้คนที่ชื่นชอบคอนเซ็ปต์การดีไซน์อยากเข้ามาทดลองพัก ขณะเดียวกันดีไซน์ของ โรงแรมก็สะท้อนบุคลิก โลโก้สไตล์ และ “ตัวตน” ของผู้มาพัก จึงไม่แปลกที่โรงแรมบูติกที่มีดีไซน์เก๋ หรือ “ฮิป” จะกลายเป็นที่สังสรรค์ของคนในวงการบันเทิง แฟชั่น โฆษณา และวงการที่ใช้ความสร้างสรรค์ หรือเป็นศูนย์รวม “ชาวฮิป” (กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่มีความเป็นตัวของตัวเอง และชอบแสดง “ตัวตน” ออกมา) เช่นที่ The Metropolitan

ทว่าแค่ดีไซน์ไม่พอสำหรับ “ความเป็นบูติก” บริการเป็นอีกคุณสมบัติสำคัญที่โรงแรมบูติกต้องมี บริการแบบครบวงจรสะดวกสบายเช่น โรงแรมหรูทั่วไปอาจไม่จำเป็นสำหรับ โรงแรม บูติก แต่บริการที่ตอบสนองกับไลฟ์สไตล์ของนักเดินทางกลุ่มเป้าหมาย และความต้องการส่วนบุคคล (personalized service) รวมถึงความใส่ใจในบริการเล็กๆ น้อยๆ ที่เหนือความคาดหมายของแขกต่างหากที่เป็นลักษณะของ “บูติก” และที่ทำเช่นนี้ได้ก็เพราะจำนวนห้องน้อย แจกจึงไม่มากนัก พนักงานจึงสามารถเอาใจใส่กับทุกรายละเอียดในการบริการได้ไม่ยาก

ดังนั้น พนักงานจึงเป็นกุญแจสำคัญ ทั้งนี้ มาตรการที่โรงแรมบูติกส่วนใหญ่ใช้คัดเลือกพนักงานบริการคือทัศนคติต่องานบริการและต่อโรงแรม มากกว่าประสบการณ์ที่พนักงานมี และเลือกคนที่มีบุคลิกที่ไปด้วยดีกับบุคลิกของ โรงแรม เช่น พนักงาน โรงแรม The Metropolitan มีบุคลิกมั่นใจ ก้าวร้าวและขี้เล่น ก็สอดคล้องกับบุคลิกโรงแรมที่เสนอ “ความเป็นคนรุ่นใหม่” บ่อยครั้งจะเห็นคนท้องถิ่นกลายเป็นพนักงานส่วนใหญ่ของ โรงแรม ก็เพื่อสร้างความกลมกลืนกับบรรยากาศของสถานที่ ส่วนสิ่งสำคัญที่โรงแรมต้องปลูกฝังให้พนักงานก็คือ คอนเซ็ปต์ของโรงแรมบูติกนั่นเอง

ความสำเร็จของ โรงแรมบูติกวันนี้ อยู่ที่ความสามารถในการตอบสนองต่อไลฟ์สไตล์ และ “ตัวตน” ของนักเดินทางกลุ่มเป้าหมายได้มากที่สุด พร้อมด้วยการพัฒนาดีไซน์และบริการอย่างสม่ำเสมอ เพราะองค์ประกอบของตลาดและอุตสาหกรรมเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เช่น การปรับตัวต่อกระแส “บูติก” ของโรงแรมเซนหลายแบรนด์ ทั้งแบรนด์ “W Hotels” ของกลุ่ม Starwood Hotels (เจ้าของเซน Sheraton) ถูกสร้างเพื่อเป็นแบรนด์สำหรับเซน โรงแรมบูติกของกลุ่ม หรือ แบรนด์ “Park Hyatt” ของ โรงแรมกลุ่ม Hyatt เป็นต้น

นี่เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Marketing Boutique Hotel

กลุ่ม เป้าหมาย : โรงแรมบูติกมักตั้งกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มใหม่ที่ชื่นชอบความแตกต่าง และนิยมเป็นตัวของตัวเอง รวมทั้งต้องการแสดงออกซึ่งไลฟ์สไตล์และ “ตัวตน” ผ่านรูปแบบการเดินทาง ซึ่งคนกลุ่มนี้ส่วนใหญ่อยู่ในวัยหนุ่มสาว หรือคนที่มี “ใจหนุ่ม” และมีหน้าที่การงานและรายได้ดี ทั้งนี้เพราะโรงแรมบูติกหลายแห่งมีราคาสูง บางแห่งราคาอาจสูงเกือบเท่าโรงแรมหรู แต่ถึงจะแพงกระแส “บูติก” ก็ยังมาแรงด้วยคุณค่าการบริโภคในแง่ของการแสดง “ตัวตน” และตอบสนองไลฟ์สไตล์ของตนผ่านตัวสินค้าที่บริโภค

ที่ผ่านมา โรงแรมบูติกหลายแห่งมักเป็นที่นิยมชื่นชมของกลุ่มคนจากวงการบันเทิง แฟชั่น โฆษณา และวงการอื่นๆ ที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ มาใช้บริการเพื่อหาแรงบันดาลใจจากดีไซน์ของโรงแรม รวมถึงกลุ่มคนที่มีความเป็นตัวของตัวเองสูง หรือ “hip” ก็มักนิยมโรงแรมลักษณะนี้ ซึ่งคนสองกลุ่มนี้มักเป็นผู้นำแฟชั่นหรือต้นแบบไลฟ์สไตล์ใหม่ๆ หรือ trend setter ในสังคม ประสบการณ์ในโรงแรมของพวกเขาจึงมักถูกใช้เป็นเครื่องมือในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของโรงแรมไปด้วย

กลยุทธ์การตลาด : จากข้อจำกัดด้านเงินทุน และสาขาซึ่ง ไม่มี (มาก) เหมือนโรงแรมเซกเมนต์อื่นที่ใช้คือการสื่อสารถึงกลุ่มเป้าหมายโดยตรง หรือผ่านเว็บไซต์ โดยเนื้อหาส่วนใหญ่มุ่งที่จะขายประสบการณ์และภาพลักษณ์ของ “ความเป็นบูติก” เชื่อมโยงกับความงาม ประวัติศาสตร์ หรือความเป็นท้องถิ่น (locality) ของทำเลตรงนั้น นอกจากนี้ “word-of-mouth” โดยสื่อมวลชนหรือผู้นำทางความคิด (opinion leader) โดยเฉพาะทางด้านแฟชั่นและไลฟ์สไตล์ หรือ celebrity ของกลุ่มเป้าหมายก็เป็นอีกวิธีที่นิยมทำ เพราะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือ และความทันสมัยให้กับโรงแรม

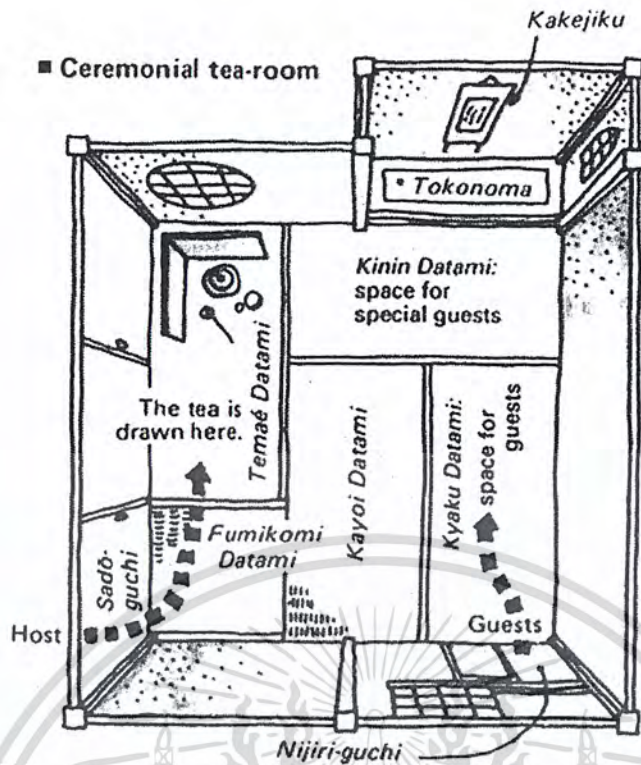
โรงแรมบูติกหลายแห่งให้บริการ หรือเป็นสมาชิกบริษัทที่ให้บริการด้านเทคโนโลยี การตลาด และประชาสัมพันธ์ในตลาดโลกให้กับโรงแรมกลุ่มนี้ โดยบริษัทเหล่านี้จะเข้ามารวบรวมโรงแรมบูติกเป็นกลุ่มก้อน แล้วทำการตลาดไปทั่วโลกให้กับโรงแรมสมาชิก อันเป็นการประยุกต์มาจากจุดแข็งด้านการตลาดของโรงแรมเซกเมนต์ ปัจจุบัน บริษัทลักษณะนี้มีอยู่มากมายในตลาดโลก เช่น The Small Luxury Hotels of the World, SRS-Worldhotels และ Design Hotels TM เป็นต้น

2.2 ข้อมูล special function

พิธีชงชา

พิธี ชงชาหรือ "ชาโนยู" (茶の湯) นั้นถือว่าเป็นธรรมเนียมที่เคร่งครัด มีพิธีรีตอง ตั้งแต่ท่าทางการนั่ง การจับเครื่องมือ การต้มน้ำ ไปจนถึงการดื่มเลยทีเดียว ด้วยเหตุนี้จึงมีสถาบันการเรียนการสอนพิธีชงชา กัน โดยเฉพาะ ซึ่งบางแห่งเรียนกันเป็นปีๆ ขึ้นตอนคร่าวๆ ในพิธีชงชานั้นจะเริ่มจากการเชิญแขกเข้าสู่ห้องชงชา ซึ่งจะจัดแบบเรียบง่าย ขนาดไม่ใหญ่มากนัก มีของตกแต่งอย่างแจกันดอกไม้แบบญี่ปุ่น หรือภาพห้อยประดับผนัง พื้นห้องจะปูด้วยเสื่อทาทามิ ซึ่งจะมีส่วนที่ทำเป็นช่องเล็กๆ สำหรับวางเตาและหม้อต้มน้ำร้อนสำหรับชงชา จากนั้นผู้ดำเนินการชงชาที่แต่งชุดกิโมโนอย่างสวยงามก็จะนั่งลงอย่างสงบนิ่ง เริ่มเซ็คด้วยชาอย่างช้าๆ เสร็จแล้วก็จะใช้ช้อนตักผงชาเขียวใส่ถ้วย ตามด้วยการต้มน้ำร้อนจากหม้อ ใช้ที่คนชาคนเบาๆ และตีแรงขึ้นจนคล้ายการตีไข่ให้ชาขึ้นฟอง เมื่อได้ที่ก็จะยกถ้วยชาขึ้นหมุนประมาณ 3 ครั้งแล้ววางไว้ด้านหน้าผู้ดื่มผู้ดื่มจะ โคนเล็กน้อย พร้อมยื่นมือขวาจับถ้วยชาขึ้นวางบนฝ่ามือซ้าย หมุนถ้วยชาตามเข็มนาฬิกา จากนั้นยกขึ้นดื่มภายใน 3 ครั้งจนหมด ว่ากันว่าครั้งสุดท้ายนั้นต้องดื่มให้มีเสียงดังๆ เป็นการแสดงถึงมารยาทและความชื่นชอบในรสชาติของชาด้วยนะละ ดื่มเสร็จหมุนถ้วยชากลับมาอีกครั้ง แล้ววางลงหลายคนอาจสงสัยทำไมต้องทำการหมุนถ้วยชาอีกครั้ง แล้ววางลง หากสังเกตดีๆ การหมุนถ้วยชาที่บางตำราบอกจำนวนครั้งหรือระยะเวลาหมุนเป็นองศาเลยนั้น จริงๆ แล้วมันคือการ โชว์ศิลปะความงามของถ้วยชาโดย ทางผู้ชงชาจะหมุนถ้วยนั้น และเมื่อผู้ดื่มจะยกชาขึ้นดื่มก็ต้องหมุนถ้วยกลับให้ลวดลายออกด้านนอก พร้อมๆ กับพิจารณาถึงความสวยงามของถ้วยชา เมื่อดื่มเสร็จก่อนจะวางลงก็จะหมุนให้ลวดลายกลับ ไปเช่นเดิม ซึ่งอาจมีการพูดคุยกันถึงความงามของถ้วยชา ไปจนถึงการจัดแต่งห้องและบรรยากาศต่างๆ ถือเป็นมารยาทที่ดีงามในการดื่มชา และหากเป็นพิธีตามแบบโบราณที่ค่อนข้างเคร่งครัดและเป็นทางการแล้วละก็ ทุกท่วงท่าตั้งแต่เริ่มต้นจนจบจะต้องสง่างาม นิ่งสงบ เพราะเขาถือเป็นพิธีการอันศักดิ์สิทธิ์ในลัทธิเซน มี ธรรมเนียมอีกอย่างก่อนดื่มชาเขียวคือ การทานขนมหวานตามฤดูกาล โดยเสิร์ฟมาในงานใบเล็กที่รองด้วยกระดาษ พร้อมไม้จิ้มขนมที่เหลาจากไม้อย่างสวยงาม ว่ากันว่าเมื่อทานขนมรสชาติหวานเข้าไป แล้วดื่มตามด้วยชาเขียวรสเข้มข้น จะทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมเข้ากันเป็นอย่างดีเลยทีเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Tea houses are usually small, simple wooden buildings. They are located in the gardens or grounds of private homes. Other common sites are the grounds of temples, museums, and parks. The smallest tea house will have two rooms: the main room where the host and guests gather and tea is served, and a *mizuya*, where the host prepares the sweets and equipment. The entire structure may have a total floor area of only three tatami mats.

Very large tea houses may have several tea rooms of different sizes; a large, well-equipped *mizuya* resembling a modern kitchen; a large waiting room for guests; a welcoming area where guests are greeted and can remove and store their shoes; separate toilets for men and women; a changing room; a storage room; and possibly several anterooms as well as a garden with a *roji* path, an outdoor waiting area for guests and one or more privies.

Tea rooms are purpose-built spaces for holding tea gatherings. They may be located within larger tea houses, or within private homes or other structures not intended for tea ceremony. A tea room may have a floor area as small as 1.75 tatami mats (one full tatami mat for the guests plus a tatami mat called a *dai* (台目), approximately 3/4 the length of a full tatami mat, for the portable brazier (*furo*) or sunken hearth (*ro*) to be situated and the host to sit and prepare the tea); or as large as 10 tatami mats or more; 4.5 mats is generally considered the ideal in modern tea rooms. A tea room will usually contain a *tokonoma* and a sunken hearth for preparing tea in the win

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออนเซน

ประเทศญี่ปุ่น มีภูเขาไฟมากมายที่ยังคุ้อยู่มากมายหลายลูก

แม้ แต่ภูเขาที่มีชื่อเสียงอย่างภูเขาฟูจิ ก็เป็นภูเขาไฟคุกรุ่นอยู่จนกระทั่งยุคกลางด้วยเหตุนี้จึงมีบ่อน้ำพุร้อนอยู่ทั่วทุกแห่งของประเทศญี่ปุ่น

ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบการอาบน้ำพุร้อนมาตั้งแต่สมัยโบราณจนกลายเป็นวิถีชีวิตของชาวญี่ปุ่นเรื่อยมา หลายแห่งเป็นน้ำพุร้อนบริสุทธิ์ (ในบางพื้นที่เมื่อแก่น โลกเย็นตัวลง และปล่อยแก๊สและไอน้ำออกมาจนกระทั่งกลายเป็นน้ำพุร้อน)

กฎหมายว่าด้วยเรื่องสถานพักผ่อนน้ำพุร้อนบัญญัติขึ้นในปีโชวะที่ 23 ระบุไว้ว่า

1. อุณหภูมิของน้ำจะต้องสูงกว่า 25 องศาเซลเซียส
2. น้ำพุร้อนจะต้องมีแร่ธาตุผสมอยู่เป็นจำนวน 1 กก.

ดังนั้น ถ้าหากแหล่งน้ำนั้นมีมาตรฐานตรงกับทั้งสองข้อ ก็ถือได้ว่าเป็นน้ำพุร้อน

สถานที่อาบน้ำพุร้อนมีหลากหลายประเภท ขึ้นอยู่กับความแตกต่างของแร่ธาตุในน้ำให้คุณสมบัติในการรักษาต่างกัน รวมถึงสี และกลิ่น ส่วนมากน้ำพุร้อนจะมีธาตุกำมะถัน

บ่อน้ำพุร้อนมีทั้ง ในร่มและกลางแจ้ง แต่ที่เล็กใหญ่ต่างกันไป บ่อกลางแจ้งบางแห่งตั้งอยู่ระหว่างภูเขา หุบเขา หรือเลียบบึงแม่น้ำ มีทั้งแบ่งชายหญิงและบ่อรวม

บ่ออาบน้ำประเภทอื่นๆเช่น บ่อทราย ซึ่งผู้อาบน้ำจะถูกกลบด้วยทรายร้อน บ่อโคลน และห้องอบไอน้ำ นอกจากนี้ยังมี อะชิยุ เป็นบ่อน้ำร้อนต้นๆ สำหรับแช่เท้า พบได้ตามทางเดินของสปารีสอร์ทน้ำพุร้อนและสามารถแช่ได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

การ ได้พักค้างคืนที่ เรียวกัน (ที่พักแบบญี่ปุ่น) ที่มีบริการน้ำพุร้อน ถือว่าเป็นประสบการณ์การอาบน้ำพุร้อนที่ยอดเยี่ยมที่สุดในการมาเยือนญี่ปุ่น

โดย ปกติแล้ว การมาเยือนเรียวกันที่มีบริการน้ำพุร้อนจะเริ่มจากการอาบน้ำก่อนรับประทาน อาหารเย็น เป็นอาหารเย็นแบบญี่ปุ่นเต็มรูปแบบ รวมถึงอาหารขึ้นชื่อของแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ

นักท่องเที่ยวส่วนมากมักจะอาบน้ำอีกครั้งก่อนเข้านอนและก่อนรับประทานอาหารเช้าในวันรุ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้าหากรู้สึกอึดอัดกับการอาบน้ำร่วมกับผู้อื่น ก็สามารถใช้บริการแบบ คะชิติริ บ่ออาบน้ำส่วนตัว หรือเป็นที่รู้จักกันในชื่อว่า คะโซคุบุโระ ซึ่งเป็นบ่ออาบน้ำสำหรับครอบครัว

การปฏิบัติระหว่างอาบน้ำพุร้อนในที่ร่ม

ก่อนอื่นถอดเสื้อผ้าในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บเสื้อผ้าพร้อมกับผ้าเช็ดตัวลงในตระกร้าที่จัดเตรียมให้ ผู้เก็บเสื้อผ้ามักจะเป็นผู้หยอดเหรียญ การอาบน้ำพุร้อนแบบญี่ปุ่นมักจะเปลือยจนหมด และไม่อนุญาตให้ใช้ชุดว่ายน้ำ อย่างไรก็ตาม สามารถนำผ้าผืนเล็กเข้าไปในห้องอาบน้ำได้ เพื่อความเป็นส่วนตัวมากขึ้นเมื่ออาบน้ำพุร้อนกลางแจ้ง

หลังจากเข้าห้องอาบน้ำแล้ว ล้างตัวในบริเวณที่จัดเตรียมไว้ให้ ปกติแล้วไม่ควรยืน จากนั้นเข้าไปแช่ตัวในบ่อน้ำพุร้อน สังเกตว่าน้ำอาจจะร้อนมาก (ประมาณ 40-44 องศาเซลเซียส) ถ้าหากรู้สึกว่าร้อนเกินไป พยายามลงแช่ตัวช้าๆ และเคลื่อนไหวร่างกายให้น้อยที่สุด หลังจากแช่น้ำซักพัก ให้ขึ้นอาบน้ำถูสบู่ เช่นเดียวกับห้องอาบน้ำแบบญี่ปุ่น ควรระวังไม่ให้สบู่ลงไปผสมกับน้ำแร่ในบ่อ ปกปิดร่างกายด้วยผ้าผืนเล็กและลงแช่น้ำแร่อีกครั้ง เมื่อแช่ตัวเสร็จเรียบร้อยแล้ว ไม่ต้องล้างตัวอีกครั้ง เพื่อให้ร่างกายได้รับประโยชน์จากน้ำแร่อย่างเต็มที่

โดย ถ้าพูดถึงออนเซ็นธรรมชาติ คนญี่ปุ่นจะนึกถึง เมือง ยูฟูอิน และ เมืองเบบปู ซึ่งมีบ่อน้ำพุร้อนเยอะมาก และแต่ละที่ก็มีชื่อเสียง ถึงความเป็นธรรมชาติของวิว และน้ำแร่ โดย โออิตะเอง เจ้าเมืองก็ได้ออกเคมเปญ สำหรับนักท่องเที่ยวออนเซ็น โดยให้ไปรับพาสปอร์ตออนเซ็นกับองค์กรส่วนบริหารประจำเมืองเบบปู โดยการลงออนเซ็นหนึ่งครั้งต่อหนึ่งทีนักท่องเที่ยวจะได้รับแสดงปีหนึ่งดวง หากมีครบจะสามารถนำไปแลกของที่ระลึกที่เจ้าเมืองออกแบบมาเพื่อการนี้โดยเฉพาะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นวดญี่ปุ่น

ชิตซุ (Shiatsu) เป็นการนวดบำบัดโรคแผนโบราณ มีต้นกำเนิดในญี่ปุ่นเมื่อปี 1912 โดยอยู่ในความควบคุมดูแลของกระทรวงสาธารณสุข และสวัสดิการ คำว่า Shi ในภาษาญี่ปุ่นแปลว่า นวด และ Atsu แปลว่า แรงกด ดังนั้น จึงหมายถึง การใช้นิ้วกด โดยผู้นวดจะใช้ฝ่ามือ นิ้ว นิ้วหัวแม่มือ ข้อนิ้ว ข้อศอก เข่า และเข่า นวดลงน้ำหนักตามตำแหน่งการรักษาแบบฝังเข็ม เพื่อ ปรับสมดุลของพลังด้านบวก (หยาง) และพลังด้านลบ (หยิน) ในร่างกาย บางครั้งจึงถูกเข้าใจสับสนว่าเป็นการฝังเข็ม เพราะทั้งการนวดชิตซุและการฝังเข็ม ต่างใช้หลักการเดินของเลือดลมตามตำราแพทย์จีนโบราณ

ในการนวดชิตซุ หลักการสำคัญก็คือ กดและคลาย เป็นการนวดไปตามเส้นของพลังงาน 12 ช่องทางนั้น โดยจะเน้นเทคนิคนวดลงน้ำหนัก เช่น ตบเบาๆ บีบ ถู เพื่อเปิดช่องภายในร่างกายให้เลือดลมเดินสะดวก ประโยชน์ที่ได้จากการนวดชิตซุ คือ ทำให้กล้ามเนื้อผ่อนคลาย ลดความตึงเครียด เพิ่มสร้างความสมดุลให้ร่างกาย เพิ่มความยืดหยุ่นให้กับร่างกาย ขับสารพิษออกจากร่างกาย ช่วยให้ระบบหมุนเวียนโลหิตดีขึ้น ลดความดันโลหิต ป้องกันโรค ลดความวิตกกังวล ทำให้สงบ มีสมาธิ และช่วยให้มีสติ การนวดทุกระบวนจะเริ่มที่จุดเดียว กัน ก็คือ เริ่มจากด้านหลังข้างซ้ายก่อนเสมอ เป็นการวอร์มผ่อนคลายกล้ามเนื้อ เส้นทางการกดไล่เส้นคล้ายนวดแบบไทย แต่ญี่ปุ่นไม่เน้นนวดจุดเยอะเหมือนการนวดไทย บางจุดทวนเข็มนาฬิกา บางจุดนวดตามเข็มนาฬิกา เริ่มจากแผ่นหลังด้านซ้ายตรงจุดศูนย์กลาง ด้านหลัง ก้นกบ บนเอว ทำให้ร่างกายเกิดการผ่อนคลาย แต่ละจุดจะนวดประมาณ 7-20 ครั้ง ยิ่งนานเท่าไร ก็จะช่วยผ่อนคลายได้มากขึ้น จากหลังไปสะบัก สะโพก เริ่มจากทางซ้ายขวา เหมือนเป็นการขับเลือดดีเข้าไปสู่หัวใจ ตามระบบของการไหลเวียนเลือด จุดของสะโพกเชื่อมไปที่ขาด้านหลัง-ด้านใน นวดคลึงวนไปด้านขวา มีการหมุนข้อต่อ จากนั้นนวดด้านหน้า ตรงช่วงบ่า ทั้งสองข้าง ไปที่แขน ข้อมือ ไปจนถึงปลายนิ้ว ไปจนถึงท้อง กดไล่ตามลำไส้ใหญ่หมุนวนน้ำหนักของมือไล่แก๊สในกระเพาะอาหาร เหมือนเป็นการขับของเสียขับพิษ ออกจากร่างกาย หากร่างกายมีการขับของเสีย ก็จะขับแก๊สหรือปวดปัสสาวะได้ จากนั้นนวดขาด้านใน หัวเข่า ไปจนถึงจรดปลายเท้า นวดไทยจะเป็นการกด คลาย คัด ดึง ทำให้กล้ามเนื้อเกิดการเหยียดยืด ทำให้ผ่อนคลาย แต่ นวดแบบชิตซุ เป็นการกระตุ้นเพื่อการผ่อนคลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านอาหารญี่ปุ่น

ร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย

ทุกคนคงรู้จักกันดีแล้วว่าอาหารญี่ปุ่นเป็นอย่างไร แต่สิ่งที่คนญี่ปุ่นกินอยู่ประจำ บางที่ไม่เหมือนกับอาหารญี่ปุ่นที่หากินได้ในประเทศไทย ขออธิบายว่าชาวญี่ปุ่นที่ประเทศญี่ปุ่นปัจจุบันกินอะไรอยู่ตามร้านอาหาร

ร้านอาหารญี่ปุ่นในเมืองไทย

อาหาร ญี่ปุ่นที่คนไทยรู้จักกันโดยทั่วไป มักจะเป็นอาหารที่ขายในร้านอาหารญี่ปุ่นในเมืองไทย แต่ความจริงแล้วอาหารแบบนี้มักจะเป็นอาหารญี่ปุ่นอย่างดี ๆ เป็นส่วนมาก ซึ่งชาวญี่ปุ่น โดยทั่วไปก็ไม่ค่อยจะทานกันบ่อยมากเท่าไร นอกจากในโอกาสมีงานเลี้ยงดี ๆ หรือในร้านอาหารที่ดี ๆ

แต่ สำหรับอาหารที่ชาวญี่ปุ่นกินอยู่ในชีวิตประจำวันจริง ๆ นั้น มักจะเป็นอาหารที่ไม่ใช่เป็นของญี่ปุ่นแท้ และเป็นอาหารผสมผสานอาหารหลายชาติรวมกันที่ได้นำเข้ามาสู่ประเทศญี่ปุ่นใน อดีต และได้ดัดแปลงมาจึงกลายเป็นของญี่ปุ่น ตอนนี้ในกรุงเทพฯ ก็มีร้านอาหารสำหรับชาวญี่ปุ่นที่อยู่ในเมืองไทย ซึ่งรายการอาหารที่มีให้ในร้านแบบนี้ค่อนข้างจะต่างกับร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไป

ค่านิยมทางการกินของชาวญี่ปุ่น โดยทั่วไป

สิ่งที่ชาวญี่ปุ่นชอบกินก็ต่างกันไปในแต่ละคนแน่นอน แต่ก็ยังบอกได้ว่าชาวญี่ปุ่น โดยรวมมีค่านิยมในการทานอาหาร ซึ่งบางอย่างก็ไม่ต่างกับคนไทยมาก อย่างเช่น ในตอนเที่ยง ชาวญี่ปุ่นก็นิยมกินอาหารที่เป็นเส้น ๆ เช่น Ramen (บะหมี่แบบญี่ปุ่น), Udon (เส้นใหญ่ที่ทำจากแป้งสาลี) หรือ Soba (เส้นเล็กสีเทาที่ทำจากแป้งโซบะ) ไม่อย่างนั้นก็ชอบกินเป็นอาหารจานเดียว โดยเฉพาะ Don-mono (ข้าวหน้าต่าง ๆ ใส่วุ้นข้าวใหญ่) เช่น Katsu-don (ข้าวหน้าหมูชุบแป้งทอด), Ten-don (ข้าวหน้าเตมปุระ), Gyuu-don (ข้าวหน้าเนื้อ) ฯลฯ แต่สิ่งที่ต่างจากลักษณะการกินของอาหารไทยมาก ก็คือ ในร้านอาหารญี่ปุ่นนิยมมีอาหารเป็นชุดที่เรียกว่า Teishoku หรือ Setto (ชื่อที่มาจากภาษาอังกฤษว่า Set) ซึ่งในชุดอาหารมักมีถ้วยข้าว กับข้าว และซุปเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น (Miso-shiru) ในย่านชุมชนเก่าของประเทศไทยก็มักจะมีร้านอาหารชุด โดยเฉพาะ (Teishoku-ya) และนักธุรกิจหรือคนงานนิยมไปทานข้าวที่นั่น ซึ่งผมคิดว่าเป็นร้านที่มีลักษณะคล้ายกับร้านข้าวแกงของเมืองไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่เป็นลักษณะพิเศษของค่านิยมการกินอีกอย่างหนึ่งของชาวญี่ปุ่นก็คือ สำหรับอาหารเย็น ชาวญี่ปุ่นจะนิยมทานเหล้าเป็นพิเศษ ซึ่งรายการอาหารตอนเย็นนั้น ในร้านอาหารก็มักจะเน้นอาหารจานเล็ก ๆ หลายชนิดที่สั่งเป็นกับแกล้มได้ ในเมืองตอนค้ำของประเทศญี่ปุ่นมีร้านที่เสิร์ฟทั้งอาหารทั้งเหล้าเยอะมาก ถ้าเป็นร้านแบบญี่ปุ่นก็เรียกว่า Izakaya ซึ่ง แปลว่าร้านเหล้า แต่ความจริงมีอาหารหลากหลายชนิดด้วยกัน พุดตรงแล้วรายการอาหารของร้านแบบนี้คล้ายกับร้านอาหารญี่ปุ่นในเมืองไทย เพราะว่ามีรายการจานเล็ก ๆ ให้เลือกเยอะมาก แต่ตามปกติร้านอาหารในประเทศญี่ปุ่นที่เน้นอาหาร มักจะมีรายการจำกัดเฉพาะประเภทของแต่ละร้าน ซึ่งถ้าคุณต้องการกินรายการใดรายการหนึ่งในประเทศญี่ปุ่น คุณก็ต้องเลือกร้านให้ถูกไม่อย่างนั้นคุณอาจจะหารายการนั้น ไม่พบในร้านที่คุณเข้าไป

หากินรายการนั้น ได้ที่ร้าน ไหนบ้าง

สมัยนี้ที่ประเทศญี่ปุ่นมีร้านอาหารหลากหลายชนิดรวมทั้งร้านอาหารนานาชาติ และ ร้านอาหารที่เป็นสาขาของบริษัทใหญ่ เช่น McDonald แต่ ถ้าคุณมีโอกาที่จะไปเมืองเล็ก ๆ ในต่างจังหวัด หรือแม้แต่ในเมืองใหญ่ ๆ คุณก็คงยังได้เห็นร้านอาหารแบบดั้งเดิมของประเทศญี่ปุ่นเยอะเหมือนกัน ซึ่งที่เห็นบ่อยก็มีดังต่อไปนี้

Ramen-ya (ร้านบะหมี่แบบญี่ปุ่น)

ร้าน ที่มีบะหมี่แบบญี่ปุ่นซึ่งชาวญี่ปุ่นนิยมนานมากเป็นพิเศษ ไม่ว่าคุณไปส่วน ไหนของประเทศ คุณก็จะต้องพบร้านชนิดนี้อย่างแน่นอนที่ร้านนี้ นอกจากว่ามีรายการบะหมี่แล้ว มักจะมีรายการอย่างอื่นเช่น Gyoza (เกี้ยวซ่า), Chaa-han (ข้าวผัด), Chuuka-don (ข้าวราดผักผัดรวมมิตร) แล้วบางร้านก็จะมี Wantan (เกี้ยวน้ำ), Shuumai (ขนมจีบ), Harumaki (เปาะเปี๊ยะ) ฯลฯ ซึ่งจริง ๆ แล้วร้าน Ramen เป็นร้านอาหารจีนแบบญี่ปุ่นนะ ครับ แต่ชาวญี่ปุ่นตามปกติแยกร้านอาหารจีนแท้ ๆ (Chuuka-ryouri ten) กับร้าน Ramen เพราะว่ามี Ramen ได้แปดรูปมาจากต้นตำหรับที่เป็นอาหารจีนและกลายเป็นอาหารญี่ปุ่นไปแล้ว

Soba-ya (ร้าน โขบะ) และ Udon-ya (ร้านอุด้ง)

ประเทศญี่ปุ่น Soba และ Udon เป็น อาหารญี่ปุ่นที่เป็นเส้น ๆ ที่ชาวญี่ปุ่นนิยมนาน และเป็นอาหารที่หาได้ง่าย ตามสถานีรถไฟก็มีร้านเล็ก ๆ ที่มีขายอาหารเหล่านี้ให้กินโดยไม่ต้องนั่ง โต๊ะ(ยืนกินเลย)ที่เรียกว่า Tachigui-soba ตามปกติทั้ง Udon และ Soba จะมีรายการเครื่องที่ใส่คล้าย ๆ กัน แต่จริง ๆ ไม่เหมือนกัน ซึ่งตามปกติร้าน Soba มักมีเยอะในภาคตะวันออกของญี่ปุ่น(Kantou)เพราะเป็นอาหารของที่นั่น ร้าน Udon มักมีเยอะในภาคตะวันตกของญี่ปุ่น(Kansai) เพราะมีต้นกำเนิดอยู่ที่นั่น เรื่องความแตกต่างกันระหว่าง Kantou ไม่ว่ากรรมใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับ Kansai เป็นเรื่องที่ชาวญี่ปุ่นก็ชอบพูดถึงบ่อย ๆ เพราะชาว Kansai จะมีความมั่นใจในวัฒนธรรมของตัวเองสูงมากเนื่องจากว่า มีประวัติเป็นศูนย์กลางของประเทศมาตั้งแต่สมัยโบราณ และแม้ว่าในปัจจุบัน Kantou (รวม Tokyo) เป็นศูนย์กลางของประเทศแล้ว ชาว Kantou เป็นชาวบ้านนอกที่ไม่ค่อยมีวัฒนธรรมเก่าแก่ในสายตากัน Kansai นะครับ อย่างไรก็ตามถ้าเป็นร้าน Soba มักจะมีอาหารพวกข้าวหน้าต่าง ๆ (Don-mono) ด้วยซึ่งถ้าคุณอยากทานอาหารเป็นข้าวแบบนี้ก็ต้องเข้าไปในร้าน Soba

Sushi-ya (ร้านข้าวหน้าปลาดิบ)

สำหรับชาวญี่ปุ่น ร้าน Sushi ไม่ใช่เป็นร้านอาหารที่ไปกินได้บ่อยเพราะค่าอาหารมักจะแพงมาก สมัยก่อน Sushi เป็นอาหารญี่ปุ่นที่คนธรรมดากินได้ไม่กี่ครั้งในรอบปี สมัยนี้ก็ยังเป็นเช่นเดียวกันถ้าเป็นร้าน Sushi ทั่วไป แต่ปัจจุบันมีร้าน Sushi ชนิดที่ค่อนข้างถูกและคนธรรมดาทั่วไปได้บ่อย คือร้าน Sushi ที่หมุนเวียนตามโต๊ะ (Kaiten-zushi) ซึ่งในเมืองไทยก็มีแล้ว ในร้าน Sushi ทั่วไป ต้องมีโต๊ะเคาน์เตอร์ที่คนมาทานนั่งได้ต่อหน้าช่างทำ Sushi (Sushi shokunin) และคุยกับช่างไปสั่งอาหารไปได้เรื่อย ๆ

แต่ที่แปลกของร้าน Sushi ทั่วไป ของญี่ปุ่น ก็คือช่างทำ Sushi มัก มีความภูมิใจในงานค่อนข้างสูงมาก ซึ่งลูกค้าไม่ควรดูถูกช่างหรือสั่งแบบไม่สุภาพเด็ดขาด ไม่งั้นบางทีช่างจะค่าลูกค้าไล่ออกจากร้านก็ได้เป็นเรื่องปกติบางคนยัง บอกว่าการทาน Sushi ต่อหน้าช่างบางคนเหมือนเป็นการรบกวนอาหารระหว่างช่างและลูกค้า ซึ่งถ้าลูกค้าไม่มีความรู้ด้านปลาและศัพท์เฉพาะด้าน Sushi พอ ช่างก็จะดูถูกลูกค้าก็ได้แต่ถ้าคุยและสั่งได้ตามกฎด้าน Sushi ช่าง ก็จะให้เกียรติกับลูกค้า อย่างนี้ก็มิมีอะไรครับ แต่สมัยนี้ร้านแบบนี้มีน้อยลง ซึ่งร้านส่วนใหญ่คนต่างชาติที่ไม่รู้เรื่องก็เข้าไปกินได้สบาย

Teishoku-ya (ร้านอาหารชุด)

อย่างที่ได้อธิบายมาข้างบนนี้แล้ว ร้านแบบนี้เป็นร้านสำหรับประชาชนทั่วไป(ที่ไม่รวย) ซึ่งมีรายการอาหารที่เป็นชุดที่ไม่แพง มีประโยชน์ครบสูตร และมีบรรยากาศอบอุ่นกันเอง แม้ไม่ได้เป็นร้านอย่างดี ๆ สวย ๆ ถ้าคุณต้องการสัมผัสกับบรรยากาศชาวญี่ปุ่นธรรมดา ๆ ซื่อ ๆ

Izakaya (ร้านเหล้าพร้อมอาหาร)

อันนี้ก็อย่างที่อธิบายถ้าจะพูดถึงจำนวนและชนิดของรายการอาหาร Izakaya มักจะมีเยอะมากที่สุด ซึ่งบางร้านมีเกือบทุกอย่างของอาหารญี่ปุ่นรวมถึง Ramen, Udon, Soba, Don-mono และ Teishoku เพราะ ฉะนั้นถ้าคุณต้องการทานอาหารหลายชนิดอย่างละนิด ไปร้านแบบนี้โดยพาเพื่อนไปหลายคนก็ดีเหมือนกันนะ แต่ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเสียงของร้านแบบนี้ก็คือ ร้านแบบนี้มีให้ลูกค้าทานเหล้าเป็นหลัก ซึ่งเปิดเฉพาะตั้งแต่ตอนเย็น และบรรยากาศอาจจะวุ่นวายหน่อยเนื่องจากว่าลูกค้าส่วนมากกินเหล้ากันและคุยกันอย่างสนุกสนาน ชื่อเสียงอีกอย่างหนึ่งก็คือมักมีคนสูบบุหรี่เยอะในร้านแบบนี้ซะครับ แต่ข้อหนึ่งที่ยากบอกก็คือ คุณไม่จำเป็นต้องกินเหล้าในร้านแบบนี้ และกินอาหารอย่างเดียวได้ไม่มีปัญหา รู้สึกว่าคนไทยส่วนใหญ่จะชอบอาหารของร้านแบบนี้ เพราะมีหลากหลายชนิดและรสชาติค่อนข้างเหมาะสมสำหรับคนไทย

Ryoutei (ร้านอาหารญี่ปุ่นชั้นสูง)

คงมีโอกาสไปกินที่ร้านแบบนี้ไม่กี่ครั้งในชีวิต Ryoutei เป็น ร้านอาหารญี่ปุ่นอย่างดี ๆ สุด ๆ ซึ่งตามปกติมีรูปแบบร้านเป็นบ้านหลังใหญ่แบบญี่ปุ่นโบราณ และต้องจองล่วงหน้าเพื่อที่จะเข้าไปทานได้ ในร้านจะมีห้องแบบญี่ปุ่นหลายห้อง และลูกค้าก็จะใช้ห้องแต่ละห้อง อาหารที่เสิร์ฟก็เป็นอาหารของแต่ละฤดูที่พ่อครัวเตรียมให้อย่างดีโดยใช้วัตถุดิบอย่างดี ซึ่งพุดง่าย ๆ ก็คือเป็นร้านอาหารสำหรับคนรวยเท่านั้นซะครับ แต่สิ่งที่โชคดีคือที่เมืองไทยมีร้านอาหารญี่ปุ่นแบบนี้ที่ไม่แพง

Yatai (แผงลอย)

ที่ประเทศญี่ปุ่นก็มีร้านอาหารแบบแผงลอยที่เห็นมีมากที่สุดคือแผงลอย Ramen ซึ่ง สมัยก่อนที่ไหนก็มีทั่วประเทศซะครับ แต่สมัยนี้มีแผงลอยน้อยลงจนเกือบจะหมด ไม่ค่อยแนะนำไปทานที่แผงลอยที่ยังเหลืออยู่ เพราะบางทีอาหารไม่ค่อยสะอาด และมักเป็นร้านที่ไม่ค่อยดีเท่าไร คือเจ้าของร้านอาจเป็น Yakuza ได้ อยู่น้อยค่าอาหารของแผงลอยญี่ปุ่นปัจจุบัน ไม่ถูกเลยซะครับ แต่ก็ยังมีบางแห่งในประเทศญี่ปุ่นที่มีร้านแผงลอยแบบดั้งเดิมมากเป็นพิเศษ อย่างเช่นเมือง Hakata ของจังหวัด Fukuoka มีชื่อเสียงด้านร้านอาหารที่เป็นแผงลอย

Kissa-ten (ร้านกาแฟ)

Kissa-ten เป็นร้านกาแฟของญี่ปุ่นแต่มีลักษณะพิเศษ ซึ่งผมอยากจะอธิบายสักนิด ที่ประเทศญี่ปุ่นมี Kissa-ten เยอะมากทีเดียว คงจะมีมากกว่าร้าน Ramen ด้วย ชาวญี่ปุ่นนิยมเข้าไปร้าน Kissa-ten บ่อยมากเพราะว่านอกจากว่าคุณดื่มกาแฟ ชา และทานขนมเค้กต่าง ๆ ได้แล้ว คุณยังทานอาหารเบา ๆ เช่น Sandwich ได้ อีกด้วย และที่สำคัญที่สุดก็คือ คุณอยู่ที่ร้านนาน ๆ ได้ ซึ่งชาวญี่ปุ่นชอบไปเพื่อคุยกับเพื่อนนาน ๆ หรือคุยกันเรื่องธุรกิจกับลูกค้าโดยใช้เอกสารหรืออ่านหนังสือคนเดียวนาน ๆ ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ควรทำในร้านอาหารทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้า คุณเห็นราคาของกาแฟถ้วยหนึ่งแล้วอาจจะรู้สึกว่าแพงหน่อย แต่ราคานั้นมีส่วนค่าที่คุณนั่งอยู่ในร้านนาน ๆ ได้ด้วยนะครับ ในปัจจุบัน แม้ว่าร้านพวก McDonald คุณก็สามารถอยู่นาน ๆ ได้ แต่ชาวญี่ปุ่นยังนิยม Kissa-ten เพราะว่ามีบรรยากาศดีกว่า เย็นกว่า อีกอย่างหนึ่งบรรยากาศของ Kissa-ten แต่ละร้านก็ไม่เหมือนกัน ซึ่งแล้วแต่ค่านิยมของเจ้าของร้าน อย่างเช่น มีร้าน Kissa-ten ที่มีแต่ดนตรี Classic เท่านั้นสำหรับคนที่ชอบฟังดนตรี Classic (บาง ที่เขาห้ามคุยดัง ๆ เพื่อไม่ให้รบกวนคนชมดนตรี) หรือ มีร้านที่เน้นขนมเค้กที่อร่อย ๆ สำหรับคนที่ชอบของหวาน ซึ่งลูกค้ามักจะเลือกร้าน Kissa-ten ที่มีลักษณะพิเศษที่ตัวเองชอบ

Family restaurant (ร้านอาหารสำหรับครอบครัว)

สมัยนี้มีร้านแบบนี้มากขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งเป็นร้านอาหารที่มีระบบสาขาคล้ายกับ Fast food แต่เป็นร้านอาหารเต็มที ซึ่งมีรายการอาหารที่เป็นมาตรฐานเหมือนกันทุกสาขา ร้านแบบนี้จะสะดวกในชีวิตแบบสมัยใหม่ของชาวญี่ปุ่น เพราะมีรายการอาหารที่ไม่แพงเท่าไร รสชาติก็ใช้ได้ จับรถไปได้สบายเพราะมีที่จอดรถเยอะ เปิดถึงตอนดึก บางร้านก็เปิด 24 ชั่วโมง ตามปกติเด็ก ๆ จะชอบ ไปกินที่ร้านแบบนี้ แต่คงไม่ใช่ว่าเป็นร้านอาหารที่ไปกินได้ทุกวัน

อาหารต่างประเทศ

ที่ ประเทศญี่ปุ่นยังมีร้านอาหารหลายชนิด โดยเฉพาะปัจจุบันนี้คุณหาร้านอาหารต่างประเทศหลากหลายชาติได้ทั่วประเทศ แต่ที่มีมาตั้งแต่สมัยก่อนก็คือ อาหารจีน (Chuuka ryouri) และ อาหารฝรั่ง (Youshoku) ซึ่งในสมัยก่อน ชาวญี่ปุ่นก็ไม่ได้แยกอาหารฝรั่งของแต่ละประเทศและเรียกโดยรวมว่า Youshoku นะครับ ในอาหารฝรั่งชาวญี่ปุ่นนิยมนทาน อาหารอิตาลี เป็นพิเศษ นอกจากนี้ คนญี่ปุ่นชอบทานข้าวแกงกะหรี่ (Karee raisu) ซึ่งมีต้นกำเนิดเป็นอาหารอินเดียแต่ได้ดัดแปลงมาเป็นอาหารญี่ปุ่นไปแล้ว เช่น ร้านสเปาเก็ตตี้ ร้านข้าวแกงกะหรี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ข้อมูลในการศึกษาการออกแบบตกแต่ง

MODERN DESIGN

Modern architecture is characterized by simplification of form and creation of ornament from the structure and theme of the building

Others see Modern architecture as primarily driven by technological and engineering developments, and it is true that the availability of new building materials such as iron, steel, and glass

7 Principles Of Japanese Interior Design

Japanese interior design is not easy to define. It encompasses both traditional Japanese design and modern. Japanese interior design also incorporates countless styles and design elements that are not easy to draw into a single definition. However, there are several principles that are common features of Japanese interior design

1. Flexibility

Efficient use of resources is a fundamental part of Japanese culture. Japanese rooms are typically multi-functional rooms that maximize space. For example, Japanese futon beds are folded and stored in the morning allowing the sleeping area to be reused during the day. Japanese room layouts are often reconfigurable. For example, Japanese interior walls may be composed of shoji screens that can be rolled back to join rooms. This ability to re-partition rooms for different uses during the day is essential in Japan where a highly urbanized society puts space at a premium.

2. Privacy

Japanese society values privacy and seclusion. Traditional Japanese interiors incorporate features such as paper screens (shoji) that allow light into a room while offering privacy and seclusion.

3. Natural materials

Both traditional and modern Japanese interiors tend to make use of natural materials such as fine woods, bamboo, silk, rice straw mats and paper.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. Simplicity

Japanese culture values simplicity and the space in a room is just as important as the design elements. Japanese rooms should have an uncluttered appearance and be decorated sparingly.

5. Subdued colors

Japanese interior design often uses the natural colors of materials such as wood, bamboo, paper and rice straw. Other colors introduced into the design tend to be subdued neutral palettes, incorporating blacks, off-whites, grays and browns.

6. Diffused light

Japanese design generally uses diffused lighting techniques making use of natural sources of light that reach interior rooms through shoji screens. Artificial light sources are introduced that diffuse light with materials such as paper and natural fibers.

7. Traditional Japanese interior design elements

Japanese design is also characterized by the use of certain traditional design elements that continue to be popular for modern Japanese rooms

Shoji

Shoji are Japanese screens made with a wood frame and panes of translucent paper. Shoji are used as windows, doors and room dividers. Like Fusuma they provide flexibility in room configurations. Shoji allow natural diffused light into rooms while providing privacy.

Tokonoma

A Tokonoma is a alcove that is used in reception rooms such as tea ceremony rooms. Many modern Japanese living rooms still feature a Tokonoma. The Tokonoma is the focus of a room and a simple display of Japanese art such as a painting, Japanese flower arrangement (ikebana) or calligraphy occupies the space.

Tatami

Tatami are traditional Japanese floors made of rice straw mats. In the past, most Japanese floors were

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

tatami. In modern Japan, apartments and houses with one or two tatami rooms continue to be popular.

Tatami are a standard size of 88cm x 176cm in Tokyo but the standard size varies by region.

Laying Your Tatami Mats

Some traditional Japanese tatami mat patterns are reproduced below. **AVOID THIS** ▼

The correct layout is important for good luck in Japanese homes. **The Japanese Shoji & Tatami Company**

A grid pattern is to be avoided - offset the mats if possible.

2 full 3 full 4 full 5 full 6 full

4 full 18 full 21 full

1 half 6 full 7 full 1 half 8 full 2 half 9 full

Teahouse

8 full 10 full 12 full

12 full 1 half 15 full 24 full 1 half



สวนญี่ปุ่น

ประเภทของสวนญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 3 แบบ คือ

- 1 สวนภูเขา(Hill gardens)หรือTsukiyama-Sansui เป็นสวนลอกเลียนแบบธรรมชาติ
- 2 สวนในที่ราบ(Flat or Level gardens) หรือ Hira-Niwa เป็นสวนแห่งการสมมุติ
- 3 สวนน้ำชา (Tea gardens) เป็นสวนที่น่าอัศจรรย์เด่นของสองสวนข้างบนมาผสมกัน ประกอบด้วยสวนหย่อมเล็กๆสองข้างทางเดิน ไปสู่เรือน้ำชา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สวนภูเขา เป็นสวนที่จะจำลองธรรมชาติกว้างใหญ่ มาไว้ในที่จำกัด จึงมีองค์ประกอบเกือบทุกอย่างทั้งภูเขา เนินดิน ทะเลหรือน้ำ การจัดจึงมีมิติที่กว้างกว่า เป็นสามมิติมากกว่าแบบอื่น จึงเหมาะที่จะนำมาประยุกต์ใช้ จัดในเมือง ไทย เพราะสามารถดัดแปลง ในเรื่องการจัดหาต้นไม้ และองค์ประกอบอื่นๆมาใช้ให้ได้รูปแบบ ที่ใกล้เคียง

สวนในที่ราบ : จัดขึ้นบนพื้นที่ราบ ปราศจากภูเขาหรือเนินดินหรือสระน้ำเป็น เกิดขึ้นในสมัย Muromachi Era โดยนิกายเซน ซึ่งยึดมั่นใน ความสงบสัน โศข เป็นสวนแบบจินตนาการ หรือเป็นสวนแห่งการสมมุติ ที่ แผ่กว้างด้วยปรัชญาทางธรรม จึงเน้นความเรียบง่าย สงบ มากกว่าแบบอื่น แบ่งออกเป็น 2 ชนิดคือ

แบบเขียวชอุ่ม พื้นที่ราบเรียบ ปกคลุมด้วยหญ้าหรือมอสสีเขียวขจี สมมุติว่าเป็น "น้ำ" อาจเป็นทะเล หรือมหาสมุทร มีต้นไม้และก้อนหินรวมกันเป็นกลุ่ม ๆ สมมุติว่าเป็น "เกาะ" ต้นไม้ใหญ่มีน้อยต้น และ มักจะมีกิ่งก้าน โปรง ส่วนพุ่มมักจะตัดแต่งให้เป็นรูปทรงกลม เพื่อให้กลมกลืนกับก้อนหิน ส่วนประกอบ อื่นๆ ได้แก่ ตะเกียงหิน อ่างน้ำ แผ่นทางเดิน มีรั้วลักษณะ โปรงเป็นฉากหลัง นิยมจัดไว้ที่ มุมใดมุมหนึ่ง ใกล้ๆ เรือนน้ำชาหรือบ้านพัก เพื่อใช้น้ำในอ่างล้างมือ ล้างหน้าหรือล้างเท้า ก่อนขึ้นบ้าน

แบบแห้ง สร้างตามปรัชญาของนักบวช นิกายเซน ในบริเวณลานวัดเพื่อทำสมาธิ พิจารณาความ สงบทางจิต เฟื่องพิจารณารูปธรรม(สิ่งที่มีรูป) ของสรรพสิ่งที่มีชีวิต หรือสิ่งที่ไร้วิญญาณ มาสู่นามธรรม(สิ่งที่ ไม่มีรูป ฐู้ได้ทางใจ)

สวนน้ำชา

นำลักษณะเด่นพิเศษของสวนภูเขา และสวนในที่ราบแบบเขียวชอุ่ม บางส่วนมาผสมผสานกัน จะมีรั้วด้าน นอก เพื่อแสดงขอบเขต ทางเข้าสวนจะมีประตูรูปทรงต่างๆแปลกตา สวนบางแห่งประตูจะมีหลังคาที่มุง ด้วยแผ่นไม้หรือไม้ไผ่หรือหญ้าคา ทางเดินเข้าสู่เรือนน้ำชาจะปูด้วยหินสีกัดแบน หรือเจียงไม้ วางห่างพอดี กับช่วงก้าวเดิน เป็นการป้องกันไม่ให้เหยียบพื้นดินซึ่งคลุมด้วยหญ้าหรือมอสสีเขียวขจี สองข้างทาง จะจัด แต่งเป็นสวนประดับหิน สลับซับซ้อนเป็นระยะ ๆ

วิธีการ

ปัจจุบัน นอกจากชาวญี่ปุ่นจำนวนมากแล้ว ชาวต่างประเทศทั่วทุกมุมโลกที่นิยมในเสน่ห์อันลึกซึ้งของ ตะวันออก ต่างนิยมที่จะจัดสวนญี่ปุ่นในอาคารบ้านเรือน โดยประยุกต์เป็นสวนแบบโมเดิร์น คือ ไม่ยึดถือ หลักเกณฑ์เคร่งครัดแบบสวนญี่ปุ่นโบราณ ด้วยความสะดวกและยืดหยุ่นไปตามสภาพหรือสถานที่ แต่ อย่งไรก็ตาม มีหลักการใหญ่ๆ ที่ยังคงใช้กันอยู่ พอสรุปได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สวนญี่ปุ่น จะวางตำแหน่งจุดเด่นของสวน (Highlight) ไว้ในที่ซึ่งคนในบ้านสามารถมองเห็นได้ ตามหลักการจัดสวนแต่โบราณ คือ เอาคนในบ้านเป็นหลัก จัดสวนเพื่อตัวเอง ดังนั้นมุมมองของสวนญี่ปุ่นจึงเป็นการมองจากภายในสู่ภายนอก ผิดกับสวนของชาวตะวันตกซึ่งมีลักษณะตรงกันข้าม คือ จะปลูกต้นไม้หรืออาคารเพื่อให้อาคารดูดี ดูเด่น และดูสวย โดยไม่คำนึงถึงมุมมองจากในบ้าน แต่คำนึงถึงมุมมองของผู้คนที่อยู่นอกอาคารจะได้ชื่นชม และทำให้เจ้าของบ้านภาคภูมิใจ คือจัดโชว์ชาวบ้าน หลักการทั้งสองนี้แตกต่างกันแบบตรงกันข้าม ฉะนั้นการจัดก็ย่อมต่างกันอย่างมาก

สวนแบบญี่ปุ่น สร้างขึ้นเพื่อจำลองความงดงามของธรรมชาติด้วยความใส่ใจ ประณีต และพิถีพิถัน การจัดองค์ประกอบของภาพภูมิทัศน์ ทั้งก้อนกรวด หิน ต้นไม้ สามารถมองได้จากหลากหลายทิศทาง มักจะมีระเบียบหรือซันที่เป็นตัวเชื่อมระหว่างพื้นที่ภายในอาคาร กับพื้นที่ภายนอก

เสน่ห์ของสวนแบบญี่ปุ่น คือ การคำนึงถึงความสอดคล้อง สัมพันธ์ระหว่าง ที่ว่าง เวลา และ มิตินในการมอง มีลักษณะที่ค่อยๆเปิดเผย แสดงให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของที่ว่างที่แตกต่างกันไปในแต่ละมุมมอง และมีปฏิสัมพันธ์กับแทบทุกสัมผัสของมนุษย์ โดยสื่อผ่าน สี รูปทรง เส้นสาย ผิวสัมผัสของหิน ทราาย ก้อนกรวด หินปูทางเดิน (stepping stone) ตลอดจนกลิ่นละมุนของดอกไม้และต้นสน

หลักเกณฑ์

- 1 สวนต้องสร้างไว้ทิศใต้ของตัวบ้าน
- 2 ประกอบด้วย ภูเขาหรือเนินดิน สลับกับที่ราบมีน้ำตก ลำธาร สระน้ำ
- 3 การไหลของกระแสน้ำต้องไหลจากทิศตะวันออกไปตะวันตก เพราะเชื่อว่า

ทิศตะวันออกเป็นทิศบริสุทธินำสิ่งมงคลเข้าบ้านและทิศตะวันตกจะนำสิ่งชั่วร้ายออกไป

- 4 การจัดต้นไม้และส่วนประกอบอื่นเลียนแบบธรรมชาติ

องค์ประกอบ ที่มักจะพบในสวนญี่ปุ่น คือ ศาลาญี่ปุ่น , โคมไฟ , อ่างศิลาหรือประติมากรรมธรรมชาติ, ตะเกียงหิน (stone lantern) , นก , เต่า , กบ , รั้ว และที่ขาดไม่ได้ คือ น้ำ ซึ่งอาจมีปลาการ์พเพิ่มสีสันขึ้นในสวน ทำให้มีการเคลื่อนไหว (Movement) และทำให้เกิดสั่นสะเทือน (vibration)

เฟอร์นิเจอร์

ตั้งแต่สมัยโบราณ ชาวญี่ปุ่นมีการใช้เฟอร์นิเจอร์ค่อนข้างน้อย มีแค่เก้าอี้ญี่ปุ่น เฟอร์นิเจอร์ญี่ปุ่นส่วนใหญ่เป็นแบบดั้งเดิม และมีลักษณะเฉพาะตัว เช่น เสื่อ Tatami(ทาทามิ) โต๊ะ Kotatsu(โคทัตสึ) ซึ่งเฟอร์นิเจอร์ที่ผลิตในญี่ปุ่น เป็นผลผลิตที่มีคุณภาพ มีดีไซน์ และฝีมือปราณีต มีทั้งเฟอร์นิเจอร์ไม้และโลหะแต่วิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ทำให้เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้กันส่วนใหญ่ เป็นเฟอร์นิเจอร์แนวตะวันตก ที่เป็น legged furniture ไม่ว่าจะเอ็กสตรานเป็นเอ็กสตรานที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการพักผ่อนเท่านั้น เมื่อนั่งอยู่ดูเห็นรูปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็น ชุดโตะสำหรับรับประทานอาหาร ที่นอน โตะเก้าอี้ โซฟา แต่มีการออกแบบ รูปทรง และ ขนาด ที่เหมาะสมกับพื้นที่ใช้สอยของบ้าน และสำนักงานที่มีขนาดเล็ก แคลกว่าประเทศอื่นทั่วไป

รูปทรง : เรียบง่ายเป็นเรขาคณิต ออกแบบตามแนวคิด และปรัชญาแบบตะวันออก ซึ่งลดทอนและคงไว้แต่สิ่งจำเป็น โดยปกติญี่ปุ่นไม่มีเครื่องเรือนมากนัก เพราะเน้นการเปิดพื้นที่ให้โล่ง แบบเอนกประสงค์ จะมีแค่เบาะรองนั่ง

สี : ญี่ปุ่นโดยทั่วไปใช้สีธรรมชาติ สีเป็นแบบเนื้อ สีแท้ ต่างจากแบบตะวันตกที่จะเป็นสีผสม สีลปะตะวันตกมักจะดูซับซ้อนในขณะที่สีลปะตะวันออก ดูแข็งแรง เข้าใจง่ายและเป็นกราฟิก การใช้สีสีต้องระมัดระวังเพราะมีเรื่องความหมายเข้ามาเกี่ยวข้อง

พื้นผิวและวัสดุ : กระดาษข้าว เมเปิ้ล ไม้ไผ่ หิน และทองเครื่องจักสาน เช่น เสื่อทาทามิ tatami และเย็บปักถักร้อยซับซ้อนของ Obi kimonos และ

การจัดวาง : วัฒนธรรมญี่ปุ่นพยายามตรงกันข้ามสมดุลในทุกด้านของชีวิต จึงวางเน้นวัดจุดตรงกลางหรือแนวแกน จัดกลุ่มเฟอร์นิเจอร์แบบธรรมดาต่างๆ ดูเป็นระเบียบ เพื่ออำนวยความสะดวกการสนทนา แต่บรรยากาศภายในยังคงเคลื่อนไหวไปตามคติประเพณี

เสื่อทาทามิ ทำขึ้นจากหญ้าที่ปลูกในประเทศที่มีอุณหภูมิต่ำมาก หรือ อากาศหนาวมาก จึงทำให้ได้ต้นหญ้าที่เขียวเล็กและหอมมาก เมื่อนำมา ทอเป็นเสื่อ และเมื่อนำมาใช้ปูพื้นที่นอนก็จะ รู้สึกหอม สดชื่น สบายผ่อนคลาย ความเครียด และสุขภาพดี

โตะอุ่น หรือ โตะคัทสึ เป็นสัญลักษณ์ของญี่ปุ่นเลยก็ว่าได้ เพราะว่าคงไม่มีใครปฏิเสธว่าไม่เคยเห็น เพราะคงจะนึกภาพโตะสี่เหลี่ยมที่สามารถสอดขาเข้าไปใต้โตะแล้วนั่งล้อมวง กันดูทีวี หรือกินส้ม Kotatsu มี 2 แบบคือแบบไฟฟ้า และแบบเตาถ่าน แต่ปัจจุบันก็คงจะใช้แบบไฟฟ้ากันเกือบหมดแล้ว

Sutoobu มาจากคำในภาษาอังกฤษว่า "stove" หรือเตาความร้อน เตานี้ที่ญี่ปุ่นยังมีใช้กันอยู่ ซึ่งจะใช้น้ำมันหรือแก๊สเป็นเชื้อเพลิง

“ฟุสุมะ (fusuma)” คือ บานเลื่อนที่กั้นระหว่างห้อง จะปูดด้วยกระดาษจึงทำให้แสงสว่างและเสียง ลอดเข้ามาได้ ภายในห้องที่สามารถประยุกต์เป็นได้ทั้งห้องนั่งเล่นในตอนกลางวัน และเป็นห้องนอนในตอนกลางคืน

ฟุตัน (futon) คือ ที่นอนจะถูกพับเก็บในห้องโอะมิอิระซึ่งเป็นห้องติดผนังมีบานประตูเลื่อนเปิดปิดได้ จึงทำให้ห้องดูกว้างขวางขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 กรณีศึกษาจากโครงการเปรียบเทียบ

1.Gora Kandan Luxury Ryokan

เหตุผลในการเลือก

- 1.ลักษณะการตกแต่งภายในของ โรงแรม
- 2.การจัดประเภทของห้องพัก และ ส่วนใช้งานอื่นๆของ โรงแรม

Gora Kandan เป็นตัวอย่างของการผสมผสานกันอย่างลงตัวของรูปแบบวัฒนธรรมอันเก่าแก่ในอดีต และรูปแบบการใช้ชีวิตของลูกค้ายุคปัจจุบัน สถานที่อันงดงามนี้ ตั้งอยู่ที่ ณ จุดที่สวยงามของอุทยานแห่งชาติฮาโกเน่ เดิมเป็นที่พักผ่อนสำหรับตระกูล Kaninnomiya Imperial สถานที่อันเก่าแก่นี้จะเป็นสถานที่ที่สร้างประสบการณ์การพักผ่อนในรูปแบบของวัฒนธรรมญี่ปุ่น โบราณอันงดงามและน่าจดจำ

นอกจากนี้ Gora Kandan ยังนำเสนอบริการสปานานาชาติ ซึ่งมีทั้งน้ำมันหอมระเหยบำบัด thalasso, การทำ treatments รักษาเท้าและ เกลือบำบัดจากDead Sea โครงสร้างทันสมัยของเรียวกังนี้เป็นสถาปัตยกรรมที่สวยงามและมีทางเดินไม้ยาวนำไปสู่มุมมองอันน่าค้นหาของหุบเขา

THE RYOKAN COLLECTION
In Partnership with Travel Options Group

GORA-KADAN FACT SHEET



ที่ตั้ง :	Gora, Hakone Japan
ชื่อโรงแรม :	GORA-KADAN
ที่อยู่ :	1300, Gora, Hakone-machi, Ashigarashimo-gun, Kanagawa 250-0408
จำนวนห้องพัก :	37

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องประชุม/ห้องสัมมนา : มี

เวลา Check-In : 1500 Hours

เวลา Check-Out : 1100 Hours

Credit Card : VISA / Master / Diners / Amex / JCB / QC / UC

ประเภทห้องพัก

ชื่อ

1.Kadan Suite with open-air
rock bath - Aoi 16.2ตร.ม. + 12.96ตร.ม.

ห้องแบบญี่ปุ่นนอน

2.Kadan Suite with wooden
bath jacuzzi & steam sauna 19.44ตร.ม. + 19.44ตร.ม. + 19.44
ตร.ม.

Futon on bed (Tatami Bed)

3.Kadan Suite with
panoramic round wooden
bath 12.96 ตร.ม. + 9.72ตร.ม.

ห้องที่1-เตียงคู่, ห้องที่2-ห้องแบบญี่ปุ่นนอน

4.Kadan Suite with
panoramic square wooden
bath - Yugao 12.96ตร.ม. + 9.72ตร.ม.

5.Kadan Suite with open-air
stone bath - Fuji / Ume 19.44ตร.ม. + 16.2ตร.ม.+ 16.2ตร.ม.

ห้องแบบญี่ปุ่นนอน

6.Kadan Suite with balcony 20.25ตร.ม. + 9.72ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำออกจำหน่ายหรือใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

& half panoramic wooden
bath

7.Superior tatami room with
open -air stone bath - Matsu 16.2ตร.ม. + 9.72ตร.ม.

8.Superior tatami room with
open - air big stone bath -
Tsubaki 16.2ตร.ม. + 9.72ตร.ม.
Steam Sauna

9.Standard tatami room
with open - air big stone
bath 12.96sq + 7.29sq
Steam Sauna

10.Standard room with
open-air bath & steam
sauna - Suzukake 16.2sq
Shower Booth

11.Standard tatami room
with extra rooms & wooden
bath 16.2sq + 9.72sq

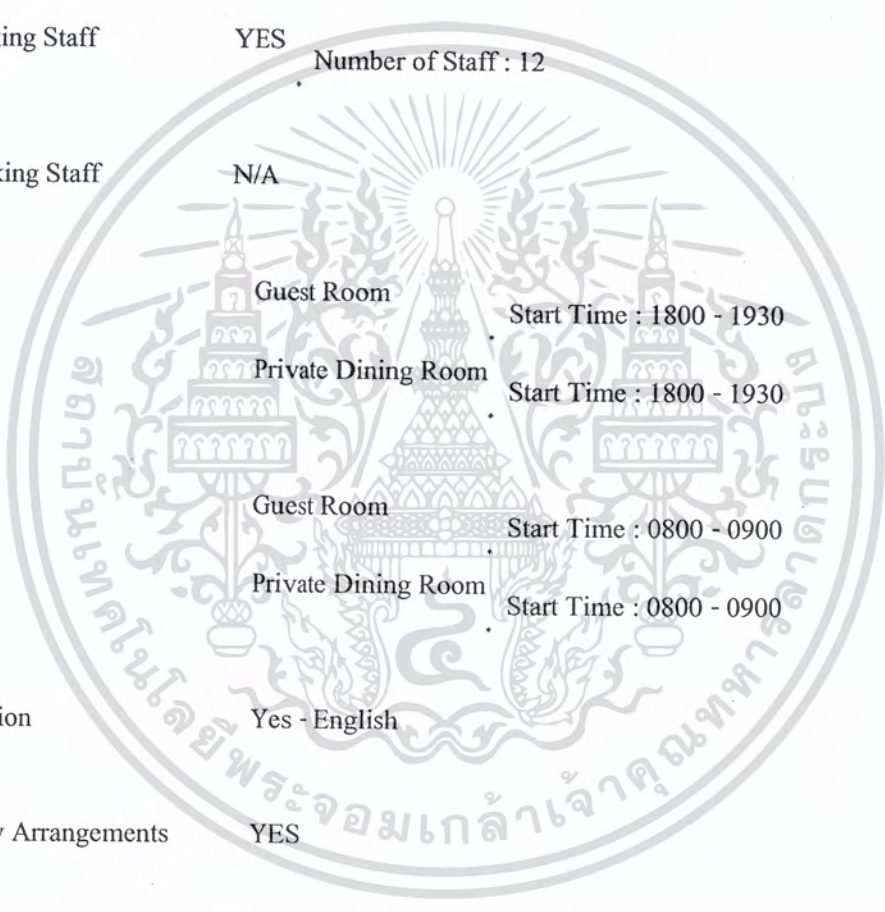
12.Standard tatami room
with wooden bath 16.2sq

13.Standard tatami room
with low bed & wooden
bath 19.44sq
ห้องแบบญี่ปุ่นนอน

In-Room Internet Connection LAN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Internet Access in Public Area	N/A
Foreign TV Channels	Yes (CNN)
English Newspapers	Japan Times
Chinese Newspapers	N/A
English Speaking Staff	YES Number of Staff : 12
Chinese Speaking Staff	N/A
Meals	
มือค้ำ	Guest Room Start Time : 1800 - 1930 Private Dining Room Start Time : 1800 - 1930
มือเช้า	Guest Room Start Time : 0800 - 0900 Private Dining Room Start Time : 0800 - 0900
Menu Translation	Yes - English
Special Dietary Arrangements	YES
Wine Arrangements	YES Types/Stock of Wine Available (Red-7, White-4)
Types/Stock of Premium Brands	Scotch (3) Bourbon (1) Brandy (1) Champagne (6)
Special Western Breakfast Request	YES



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Beverage Service

Guest Room

Service Hours: YES

Service Hours: 2000 - 0000

ส่วนอำนวยความสะดวกอื่นๆ
สระว่ายน้ำ

Operating Hours : 0800 - 1800

Hot Swimming Pool Jacuzzi

Rental Swimming wear Available

ฟิตเนส

Operating Hours : 0800 - 1800

บริการด้านความงาม

KADAN SPA

Operating Hours : 0900 - 2300

Lounge

Lounge Hanakage

Operating Hours : 0800 - 1900

Coffee Shop

Bar

Club 'Ai'

Operating Hours : 2000 - 0000

Karaoke is available

2. fujiya-ginzan

เหตุผลในการเลือก

1. ลักษณะการตกแต่งภายในของโรงแรม

2. การจัดประเภทของห้องพัก และ ส่วนใช้งานอื่นๆของ โรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ตั้ง :

443 Shinpata Oaza Ginza Obanazawa,
Yamagata Japan 999-4333

ชื่อโรงแรม :

Fujiya Ginza

จำนวนห้องพัก :

8

รองรับแขกได้ :

16

เวลา Check-In :

1500 Hours

เวลา Check-Out :

1100 Hours

Credit Card :

We accept VISA,Master Card,DC.

Amenities

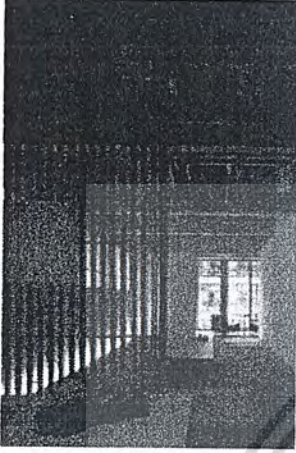
Television
Hot pot & Tea set
Refrigerator
Air-conditioning
WC
Hand Towel & Bath Towel
Yukata (Japanese bath robe)
Slippers

Body soap
Hair shampoo
Hair Rinse
Toothbrush set
Razor
Shower cap
Comb

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทห้องพัก

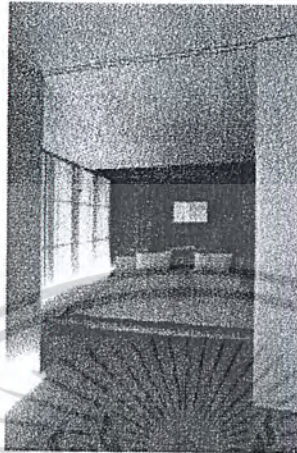
Type A



A-203

จำนวนผู้พัก 2-3คน
ประกอบด้วย ฟูกนอนญี่ปุ่น
ฝักบัวและอ่างอาบน้ำ

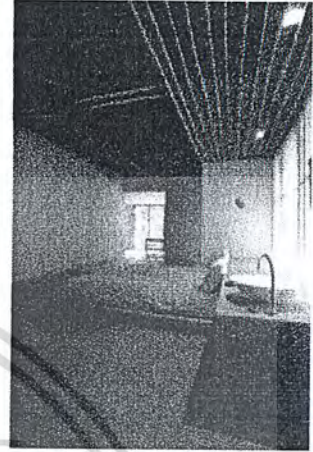
ราคา 16380 บาท/คน



A-200

จำนวนผู้พัก 2-3คน
เตียงkingsize + ฟูกนอนญี่ปุ่น, ห้องอาหาร,
ฝักบัวและอ่างอาบน้ำ

ราคา 16380 บาท/คน



A-300

จำนวนผู้พัก 2คน
เตียงkingsize , ห้องอาหาร,
ฝักบัวและอ่างอาบน้ำ

ราคา 16380 บาท/คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาพฤติกรรม

3.1 พฤติกรรมของผู้รับบริการ

ผู้รับบริการ คือผู้ที่เข้ามาในอาคาร เพื่อรับบริการทั้งในด้านการพักอาศัย หรือการมาเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ หรือมาติดต่อธุรกิจ มีการรับประทานอาหารเช้า จึงมาใช้บริการจัดเลี้ยงภายในอาคาร

3.1.1 ประเภทของผู้รับบริการ สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

3.1.1.2 ผู้มาพักโรงแรม หรือ ผู้มาใช้บริการห้องพักของโรงแรม โดยกลุ่มเป้าหมาย เป็นนักท่องเที่ยว นักธุรกิจ หรือผู้มาพักผ่อนเป็นครอบครัว ส่วนมากเป็นชาวญี่ปุ่นและบางส่วนเป็นชาวต่างชาติอื่นๆและชาวไทย โดยทั่วไปแบ่งแยกต่างประเทศออกเป็น

3.1.1.2.1 F.I.T. (FREE LANCE INDIVIDUAL TRAVELLER)

โดยมากจะมาเป็นส่วนตัว โดยทำ Reservation ผ่านมาทาง Tour Agency หรือเลือกที่จะมาพักด้วยตัวเอง

3.1.1.2 ผู้มาใช้บริการร่วมกับทั้งชาวไทย ชาวญี่ปุ่นและชาติอื่นๆ

3.1.1.2.1 ผู้มาใช้บริการสถานที่จัด WORK SHOP กลุ่มเล็กๆ

3.1.1.2.2 บุคคลทั่วไประดับต่างๆ ซึ่งสามารถเข้ามาจับจ่าย รับประทานอาหารเช้า หรืออาจใช้เป็นสถานที่นัดพบติดต่อการทำงาน หรือมาพักผ่อนหย่อนใจ

3.1.1.2.3 ผู้มาติดต่อธุระ

3.1.2 พฤติกรรมการใช้อาคาร

3.1.2.1 พฤติกรรมต่างๆ ของผู้ใช้อาคาร เป็นตัวกำหนดสิ่งต่อไปนี้

3.1.2.1.1 องค์ประกอบในการใช้พื้นที่ของอาคาร

3.1.2.1.2 ความต้องการก่อนหลังขององค์ประกอบอาคาร

3.1.2.1.3 กำหนดการใช้เฟอร์นิเจอร์ ที่ใช้สอยในส่วนต่างๆของอาคาร

3.2.2 พฤติกรรมภายในส่วนของโถงรับรอง

3.1.2.2.1 แยกที่มาพัก

เวลาที่มาใช้บริการ	ขึ้นอยู่กับเวลาของเครื่องบินหรือพาหนะที่ใช้ในการเดินทาง
การเดินทาง	รถของโรงแรมที่จัดบริการรับคนจากสนามบิน มาขึ้นเรือไปสู่ที่พัก
หน้าที่	เป็นแขกของโครงการ

บทบาท เอกสารที่ส่งปฏิบัติตามกฎที่วางไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงจะขึ้นจากเรือ เดินสู่โถงรับรอง ติดต่อห้องพัก ซึ่งจะมีการจองล่วงหน้าไว้แล้ว อาจจะมีนั่งพักผ่อนก่อน แล้วจึงไปห้องพัก จากนั้นก็ออกจากห้องพักไปใช้บริการในส่วนต่างๆของโครงการ เช่น รับประทานอาหาร ฟังเพลง และพักผ่อนในห้องพัก

3.1.2.2 บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการ

เวลาที่มาใช้บริการ ขึ้นอยู่กับเวลาของเครื่องบินหรือพาหนะที่ใช้ในการเดินทาง .

การเดินทาง โดยรถส่วนตัว รถรับจ้าง

หน้าที่ เป็นแขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

บทบาท เข้ามาที่โถงรับรอง เพื่อนั่งรอพบแขกของโรงแรม และปฏิบัติตามกฎที่วางไว้

พฤติกรรม บุคคลที่มาใช้บริการทั่วไป ก็จะเข้าสู่ส่วนบริการต่างๆ ตามความต้องการ และเมื่อเสร็จสิ้นภารกิจแล้วจึงเดินทางกลับ

บุคคลที่เข้ามาติดต่อกับแขกที่พักในโครงการ อาจจะใช้โทรศัพท์ติดต่อไปหาแขกที่ห้องพัก แล้วรอที่โถงรับรอง จากนั้นมีการบริการพูดคุยธุรกิจ สั่งเครื่องดื่ม และนั่งพักผ่อน

3.2.2.3 พฤติกรรมภายในส่วนของ BAR

หน้าที่ รับบริการเครื่องดื่มและอาหารว่าง

บทบาท - แต่งกายสุภาพ

- พูดคุยอย่างสุภาพ

พฤติกรรม - เข้ามาบริเวณ BAR

- สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม

- สนทนา

- เมื่อต้องการกลับ เรียกพนักงานมาเก็บเงิน

- รับเงินทอนและออกจากบริเวณ BAR

3.2.2.4 พฤติกรรมภายในส่วนของ COFFEE SHOP

หน้าที่ รับบริการเครื่องดื่ม

บทบาท - แต่งกายสุภาพ

- พูดคุยอย่างสุภาพ

พฤติกรรม - เข้ามาบริเวณ BAR

- สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สนทนา
- เมื่อต้องการกลับ เรียกพนักงานมาเก็บเงิน
- รับเงินทอนและออกจากบริเวณ BAR

3.2.2.5 พฤติกรรมภายในส่วนของ TEA SHOP

หน้าที่ รับบริการเครื่องดื่ม

- บทบาท
- แต่งกายสุภาพ
 - พูดคุยอย่างสุภาพ

- พฤติกรรม
- เข้ามาบริเวณ BAR
 - สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม
 - สนทนา

- เมื่อต้องการกลับ เรียกพนักงานมาเก็บเงิน
- รับเงินทอนและออกจากบริเวณ BAR

3.2.2.5 พฤติกรรมภายในส่วนของ SPA

หน้าที่ รับบริการนวด

- บทบาท
- แต่งกายสุภาพ
 - พูดคุยอย่างสุภาพ

- พฤติกรรม
- เข้ามาบริเวณ COUNTER
 - เลือกคอร์สนวด
 - รับบริการนวด

- เมื่อรับบริการเสร็จ จ่ายเงิน
- รับเงินทอนและออกจากบริเวณ SPA

3.2.2.6 พฤติกรรมภายในส่วนของ MARKET

หน้าที่ เลือกซื้อสินค้า

- บทบาท
- แต่งกายสุภาพ
 - พูดคุยอย่างสุภาพ

- พฤติกรรม
- เข้ามาบริเวณ SHOP
 - เลือกซื้อสินค้า
 - ชำระเงิน

- รับเงินทอนและออกจากบริเวณ SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2.7 พฤติกรรมภายในส่วนของ SOURVENIR

- หน้าที่ เลือกซื้อสินค้า
- บทบาท
- แต่งกายสุภาพ
 - พูดคุยอย่างสุภาพ
- พฤติกรรม
- เข้ามาบริเวณ SHOP
 - เลือกซื้อสินค้า
 - ชำระเงิน
 - รับเงินทอนและออกจากบริเวณ SHOP

3.2.2.8 พฤติกรรมภายในส่วนของ RESTAURANT

- หน้าที่ เข้ามารับประทานอาหาร
- บทบาท
- แต่งกายสุภาพ
 - เข้ามาเลือกที่นั่ง
 - หยิบเมนู สั่งอาหารและเครื่องดื่มกับพนักงาน
 - รับประทานอาหาร สนทนา
 - จ่ายค่าบริการ
- พฤติกรรม
- เข้ามาในห้องอาหาร อาจนั่งรอที่ WAITING AREA
 - พนักงานจะนำเข้าไปใน DINING AREA ที่โต๊ะตามจำนวนคน
 - สั่งเครื่องดื่ม
 - สั่งอาหารรับประทาน
 - จ่ายเงินค่าบริการ
 - กรณีที่แขกมาพักที่โรงแรม สามารถใช้ ROOM CARD ได้

3.2 พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ คือ เจ้าหน้าที่พนักงาน อำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในอาคาร

3.2.1 ประเภทของผู้ให้บริการ สามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

3.2.1.1 ฝ่ายบริหาร คือบุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับมัธมของของ โรงแรม เช่นผู้จัดการ หรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่างๆ

3.2.1.2 เจ้าหน้าที่ คือบุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำ เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขก เป็นต้น เจ้าหน้าที่เหล่านี้ทำงานอยู่ใน FRONT OF THE HOUSE ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1.3 พนักงานทั่วไป คือพนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานเหล่านี้อยู่ในส่วน BACK OF THE HOUSE

3.2.2 พหุติกรรมากรให้บริการ

3.2.2.1 พหุติกรรมากรภายในส่วนของโถงรับรอง

ผู้ให้บริการในส่วนของ FRONT DESK มีการทำงานแบ่งออกเป็น 3 ผลัด ดังนี้

ผลัดที่ 1 08.00 - 16.00 น.

ผลัดที่ 2 16.00 - 24.00 น.

ผลัดที่ 3 24.00 - 08.00 น.

3.2.2.1.1 แผนกทะเบียน (REGISTRATION)

หน้าที่

ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก CHECK - IN และ CHECK - OUT

บทบาท

- ยืนประจำตำแหน่งในส่วนของ FRONT DESK

- ลงทะเบียนการเข้าพักของแขกแต่ละคน

- หาห้องพักให้แขก

- ทำสถิติการเข้าพักของโรงแรม

- ต้อนรับแขก

พหุติกรรมากร

- ออกกล่าวต้อนรับและแจ้งชนิดห้องพักแก่แขก ตรวจสอบรายชื่อที่แขก Book ไว้โดยตรวจดูจากคอมพิวเตอร์ที่ CONTER

- ทำการ CHECK - IN ให้กับแขกโดยให้แขกเซ็นชื่อ ที่อยู่ วันเดือนปีเกิด สัญชาติ อาชีพ การทำงาน ใบสำคัญประจำตัวต่างดาว บัตรประจำตัวประชาชน ลงในใบกรอก เรียกว่า บัตรจดนามผู้เข้าพัก ระยะเวลาและการเลิกพักในเวลาใด วันใด

- เมื่อแขกเซ็นชื่อแล้ว พนักงานจะทำการกรอกตัวเลข ที่ยังไม่ได้กรอกขอ ใบสำคัญ เช่น PASSPORT หรือบัตรประชาชนเพื่อให้ถูกต้อง

- จากนั้นหยิบ ROOM CARD ให้กับแขกแล้วพนักงานนำไปยังห้องพัก

- เมื่อทำการ CHECK - IN เรียบร้อยแล้วจะนำไปบันทึกลงคอมพิวเตอร์ เพื่อทำสถิติ และนำไปตรวจกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้นออกบิลล์ห้องพักแขก นำไปส่งให้กับ CASHIER เพื่อคิดจำนวนเงินอีกที

- ทำการลงทะเบียนประจำวัน ว่ามีผู้มาพักจำนวนเท่าไร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้าน เพื่อติดต่อว่าแขกเข้าพักห้องไหนเพื่อจัดเตรียมการบริการให้เรียบร้อย
- กรณีที่แขกขอย้ายห้องพัก ให้ตรวจว่าห้องไหนว่าง จากนั้นรับกุญแจคืน และให้ ROOM CARD ใหม่แก่แขก ทำการป้อนข้อมูลเข้าคอมพิวเตอร์ จากนั้นนำไปเปลี่ยนห้องให้แก่ CASHIER จะได้ทำการต่อสายโทรศัพท์ และจัดเตรียมการบริการห้องใหม่ให้เรียบร้อย
- ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับ
- กรณีที่อุปกรณณ์บริเวณ FRONT DESK เสียหาย ติดต่อแผนกช่างให้ทำการซ่อมแซม

3.2.2.1.2 ประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)

หน้าที่

ให้ข่าวสารและตอบคำถามแก่ผู้มาพัก

บทบาท

- ต้อนรับแขกที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
 - ตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำแก่แขก
 - แจกเอกสาร และแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวบริเวณเกาะมุกด์ รวมทั้ง แนะนำ
- การทำซื้อสินค้าและของที่ระลึกตามความเหมาะสม
- บริการด้านไปรษณีย์และโทรเลข

พฤติกรรม

- เมื่อแขกเข้ามาถามปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูลการท่องเที่ยว ก็จะคอยตอบในตำแหน่ง CONTER ที่ยืนอยู่ คอยแจกเอกสารแนะนำเกาะมุกด์
 - เมื่อมีผู้มาติดต่อกับแขกที่พัก ก็จะแจ้งชื่อ นามสกุล ให้แก่พนักงานเพื่อไปตรวจที่ INFORMATION ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามตัวอักษรและหมายเลขห้องพัก
 - มีตารางราคาห้องพัก คอยบริการแก่แขกที่ต้องการทราบรายละเอียด
 - โทรศัพท์ติดต่อแผนกต่างๆ พนักงานจะรับข้อความที่มาถึงแล้วแจ้งไปยังแขกรับผิดชอบจากนุรุษไปรษณีย์ ทำการแยกชื่อห้องแล้วนำไปเสียบไว้ที่ KEY RACK
- ตรงบริเวณลงทะเบียน
- พนักงานรับข้อความจากแขกที่ต้องการส่งไปยังห้อง TELEX และรับข้อความที่ส่งมาโดย TELEX ให้แก่แขกทางช่อง KEY RACK พนักงานฝ่ายทะเบียนจะเป็นผู้นำไปให้แก่แขก
 - INFORMATION ทำหน้าที่เป็น FRONT CASHIER และ SAFE

DEPOSIT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2.1.3 FRONT CASHIER

- หน้าที่** เก็บค่าบริการต่างๆ และแลกเปลี่ยนเงินแก่แขก
- บทบาท** - รับบิลล์จากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
- คิดเงินค่าน้ำของแขกทุกวัน
- ตรวจสอบไปยังแผนกต่างๆ ว่าแขกเข้าไปใช้บริการอะไรบ้างเป็นเงินเท่าไร
- CHECK OUT ให้แก่แขก
- แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ
- พฤติกรรม** - รับบิลล์จากแผนกทะเบียน เมื่อแขกมาพักมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
- พนักงาน CASHIER นำบิลล์ดังกล่าวของทุกห้องเข้าตรวจทุกวัน เป็นการคิดเงินค่าน้ำห้องพักประจำวัน เมื่อแขกมา CHECK OUT พนักงาน CASHIER จะโทรถาม MAID ว่าแขกที่พักห้องนี้ ชื่อนี้ ได้เปิดบริการอะไรบ้าง จะได้ทำการออกบิลล์ และโทรไปถาม OPERATOR ว่าแขกห้องนี้โทรศัทพ์กี่ครั้ง แล้วโทรไปที่หน่วยอื่นๆ ว่าแขกใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำบิลล์ ไปเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้งหมดที่ฝ่ายทะเบียน
- รับเงินค่าบริการจากแขก
- ตรวจสอบยอดเงินที่ได้รับไปยังแผนกบัญชี
- ถ้าแขกต้องการแลกเปลี่ยนเงินตรามาเป็นเงินไทย ก็ต้องทำการแลกเปลี่ยน
- ในอัตราสากล** มี BOARD แสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินติดไว้ให้แขกดู
- จะต้องมีที่เก็บเงิน จำแนกเงินในสกุลต่างๆ อย่างเป็นหมวดหมู่และเป็น
- สกุลด้วย**

3.2.2.1.4 BELL CAPTAIN

- หน้าที่** ควบคุมการทำงานของ BELL BOY
- บทบาท** - ควบคุมการทำงานของ BELL BOY ให้มีประสิทธิภาพ
- ถ้าแขกมาจะต้องคอยช่วยเหลือ BELL BOY
- รับโทรศัพท์ที่มาถึงแขกและส่งให้ BELL BOY ไปเชิญแขกมารับโทรศัพท์
- พฤติกรรม** - นั่งทำงานบริเวณ CONTER
- ควบคุมการทำงานของ BELL BOY ถ้าแขกมาจะต้องคอยช่วยขนของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กรณีที่แขก CHECK OUT แล้วต้องการฝากของไว้ พนักงานจะต้องออกตัว และตรวจว่าแขกมี BILL CHECK OUT หรือไม่ จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บใน BAGGAGE ROOM

- คอยรับโทรศัพท์บริเวณ CONTER เมื่อแขกต้องการคนไปขนกระเป๋าบนห้องพักเพื่อจะ CHECK OUT จะออกคำสั่งให้ BELL BOY ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์

3.2.2.1.5 BELL BOY

หน้าที่	บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้กับแขก
บทบาท	- ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ CHECK IN แล้วไปยังห้องพัก - ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ CHECK OUT ไปที่เรือโดยสาร - ตามแขกมารับโทรศัพท์
พฤติกรรม	- อยู่ประจำทางเข้า - ออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมายัง CONTER เพื่อ CHECK IN - นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก - รับคำสั่งจาก BELL CAPTAIN ว่าห้องไหน CHECK OUT แล้วขึ้นไปขน
กระเป๋าจะมา	- เมื่อแขก CHECK OUT ขนกระเป๋าเดินทางของแขกไปที่เรือโดยสาร - กรณีที่แขกฝากของไว้ ต้องออกตัวเพื่อสะดวกในการรับคืน จากนั้นนำ
กระเป๋าไปเก็บใน BAGGAGE ROOM	- ถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขก จะต้องเป็นผู้ไปตามแขก

3.2.2.1.6 RESERVATION

หน้าที่	รับจองห้อง
บทบาท	คอยรับความประสงค์แขก ว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าไร แบบไหน
พฤติกรรม	- คอยรับโทรศัพท์ของแขกที่มาติดต่อ หรือที่มาติดต่อด้วยตนเอง เพื่อทราบความต้องการขนาดของห้องและจำนวนห้อง - ตรวจสอบฝ่ายทะเบียนแล้แจ้งว่ามีห้องที่ต้องการหรือไม่ - เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้ว ทำบัตรจองห้องให้แก่แขก และถ้ามีแขกเพิ่ม
ภายหลังก็จะส่งไปฝ่ายทะเบียนเพื่อรอรับการมาของแขก	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.2.2 พฤติกรรมภายในส่วนของ BAR

ผู้ให้บริการ มีการทำงานแบ่งออกเป็น 3 ผลัด ผลัดละ 4 คน ดังนี้

ผลัดที่ 1 06.00 - 19.00 น.

ผลัดที่ 2 14.00 - 22.00 น.

ผลัดที่ 3 22.00 - 06.00 น.

3.2.2.2.1 BARTENDER จำนวน 1 คน

หน้าที่	ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง
บทบาท	- ตอบรับรายการจากพนักงานบริการ - ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง
พฤติกรรม	- รับรายการพนักงานบริการแล้วนำไปไว้ที่ COUNTER - จัดรายการตามที่สั่ง - วางไว้บน COUNTER พนักงานจะนำไปส่งให้แก่แขก - พนักงานจะนำบิลล์ วางไว้ 1 ใบ และเก็บไว้ที่ CASHIER 1 ใบ

3.2.2.2.2 พนักงานบริการ จำนวน 2 คน

หน้าที่	ให้บริการแก่แขกที่มาั่ง MINI BAR
บทบาท	- ให้บริการแก่แขกและดูแลความเรียบร้อย
พฤติกรรม	- คอยยืนอยู่เพื่อแขกจะได้เรียกใช้สะดวก - นำรายการอาหารไปไว้ที่ COUNTER ผสมเครื่องดื่ม - นำเครื่องดื่มไปให้แก่แขก และคิดเงินเมื่อแขกจะกลับ

3.2.2.2.3 CASHIER จำนวน 2 คน

หน้าที่	คิดค่าบริการและเก็บเงิน
บทบาท	- รับรายการจากพนักงาน - คิดเงินและเก็บเงิน - ทำบัญชีส่งฝ่ายบัญชีของโรงแรมต่อวัน
พฤติกรรม	- นั่งบริเวณ COUNTER CASHIER - รับรายการจากพนักงาน - คิดเงินและเก็บเงิน ทอนเงิน ทำบัญชี - รูดบัตรลงบัญชีในคอมพิวเตอร์ ในกรณีที่แขกใช้ ROOM CARD

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จ่ายเงินแทนเงินสด

3.2.2.3 พฤติกรรมภายในส่วนของ RESTAURANT

เปิดบริการตั้งแต่เวลา 10.00 - 22.00 น.

ผู้ให้บริการ มีการทำงานแบ่งออกเป็น 2 ผลัดดังนี้

ผลัดที่ 1 10.00 - 16.00 น.

ผลัดที่ 2 16.00 - 22.00 น.

3.2.2.3.1 MANAGER

หน้าที่	ควบคุมความเรียบร้อยในร้านอาหาร
บทบาท	<ul style="list-style-type: none"> - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารแจ้งประสานกับพนักงานในความรับผิดชอบ - ตรวจสอบความเรียบร้อย - แนะนำและปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ
พฤติกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - ดูแลความเรียบร้อยกับผู้ช่วย - คอยต้อนรับและแนะนำแขก

3.2.2.3.2 SUPERVISOR

หน้าที่	ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ หรืออาจปฏิบัติงานแทนผู้จัดการ
บทบาท	<ul style="list-style-type: none"> - รับคำสั่งจากผู้จัดการ ทำหน้าที่แทน และรับผิดชอบ - ดูแลต้อนรับแขก - ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ
พฤติกรรม	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำแขก พาไปนั่ง - ช่วยเรียกพนักงานบริการ - นำบิลล์มาให้แขกเมื่อเรียกเก็บเงิน

3.2.2.3.3 CASHIER

หน้าที่	ดูแลความเรียบร้อยเกี่ยวกับการเงิน
บทบาท	<ul style="list-style-type: none"> - ตรวจสอบดูอดเงินแต่ละโต๊ะ - รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน - ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรม - พนักงานนำไปส่งของจากแขกมาไว้หน้าโต๊ะ CASHIER และ CASHIER นำมาจากช่องคิดเงิน ส่งบิลล์ให้พนักงานบริการไปเก็บเงิน

- แยกที่หัก อาจใช้ ROOM CARD ลงบัญชีได้ พนักงานบริการจะนำ ROOM CARD จากแขกมาให้ CASHIER เพื่อรูดบัตรลงบัญชีไว้ในคอมพิวเตอร์ แล้วส่งไปยังฝ่ายทะเบียน

- เมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ
- นำบัญชีเสนอต่อผู้จัดการและฝ่ายบัญชี

3.2.2.3.4 พนักงานบริการ

หน้าที่ บริการเสิร์ฟอาหารแก่ผู้มารับบริการ

บทบาท

- เข้าทำงานก่อนเวลา 30 นาที
- ใส่เครื่องแบบสะอาดเรียบร้อย
- ตรวจสอบอุปกรณ์ใน SERVICE STATION ให้ครบถ้วน

พฤติกรรม - ช่วยกันจัดโต๊ะโดยปูผ้า จัดชั้นล้นม แก้วน้ำ จาน ชาม และเชิงเทียน แผ่นรองจานให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมใช้ได้ทันที

- คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการ และผู้ช่วย
- เรียนรู้รายการอาหาร
- เมื่อแขกเข้ามาคอยบริการกล่าวทักทาย
- ถามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเรียนใบสั่งไปให้ BARTENDER เมื่อเสิร์ฟเรียบร้อย ยื่นคอยรับคำสั่งอาหารจากแขก

STATION นำไปส่งให้แขก

- คอยเติมเครื่องดื่ม คอยถามว่าต้องการอะไรเพิ่มหรือไม่
- เมื่อแขกทานอาหารเสร็จแล้ว เก็บโต๊ะ ส่งไปยังครัวแล้วถามแขกว่าต้องการอะไรเพิ่มหรือไม่ หลังอาหารเสนอรายการของหวาน เมื่อคิดเงินนำบิลล์จาก CASHIER ให้ในกรณีที่ใช้ ROOM CARD ให้นำ ROOM CARD ไปที่ CASHIER เพื่อคิดเงินแล้วนำมาคืน

3.2.2.4 ส่วนบริหาร (Administration)

ฝ่ายบริหาร ผู้จัดการโครงการ (GENERAL MANAGER)

บทบาท รับผิดชอบกิจกรรมและธุรกิจของโครงการทุกด้าน บริการและควบคุมให้การดำเนินงาน เป็นไปตามเป้าหมายที่ได้วางไว้ รับผิดชอบการปฏิบัติงานของพนักงานทั้งหมด เดียวกันก็ประสานงานด้านต่างๆให้ดำเนินไปอย่างสอดคล้องและราบรื่น

หน้าที่

- วางเป้าหมาย (TARGETING)
- วางแผนการทำงาน(PLANNING)
- สื่อสารสร้างความเข้าใจและสัมพันธ์อันดีภายในโครงการ

(COMMUNICATION) มอบหมายงานที่ถูกต้องเหมาะสม (ASSIGNING)

- แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ (PROBLEM SOLVING)
- ประเมินผลและปรับปรุงการปฏิบัติงาน(EVALUATION & IMPROVEMENT)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง คณะกรรมการ (BOARD OF COMMITTEE)

หน้าที่

- จัดวางระบบบริหารประจำวันตามลำดับความสำคัญ
- อ่านจดหมาย เอกสารและบันทึกต่างๆ เพื่อแยกประเภทและส่งไปยังแผนกที่เกี่ยวข้องตรวจสอบความถูกต้องอย่างละเอียด ก่อนเข้าเซ็นชื่อและส่งออก

เกี่ยวข้องตรวจสอบความถูกต้องอย่างละเอียด ก่อนเข้าเซ็นชื่อและส่งออก

- ประชุมประจำวันกับหัวหน้าแผนกต่างๆหรือประชุมกับลูกค้าผู้ใช้บริการ

- สำนักรวความเรียบร้อยภายในโครงการ อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยสำนักรวความ

สะอาดการบริการ ความสุภาพของพนักงาน สำนักรวทุกๆไป และสิ่งของเพื่อการเผยแพร่ส่งเสริมการขาย สำนักรวการซ่อมแซม และการบำรุงรักษา.

- ปรึกษาหารือเป็นประจำวันกับหัวหน้าแผนกบัญชีของโครงการในเรื่องบันทึก

รายได้ประจำวัน (DAIRY REPROT) การประมาณการ (FORECAST) การซ่อมแซมและ

บำรุงรักษา (REPAIR & MAINTENANCE) หารรับรายจ่ายและเงินกระแสรายวัน สินเชื่อ

(CREDIT)

- จัดวางเลี้ยงอาหารหรือเลี้ยงคอกเทล แก่ผู้มาใช้โครงการในบางครั้ง หรืออาจ

เชิญบุคคลสำคัญจากส่วนราชการ จากธุรกิจการค้าหรือบุคคลสำคัญที่มาใช้บริการมาเลี้ยงรับรอง หรือคณะกรรมการและเจ้าของโครงการมาประชุม

- เข้าร่วม งานสังคมหรือสังสรรค์กับบุคคลในท้องถิ่น

- ตรวจจตารางงานโฆษณาและประชาสัมพันธ์

- ปรึกษากับแผนกขาย.

- ปรึกษากับแผนกบุคคลในเรื่องการฝึกอบรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แสวงหาความคิดริเริ่มในการปรับปรุงสถานที่ และสิ่งอำนวยความสะดวก
โครงการให้ดียิ่งขึ้น
- ตรวจสอบค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภคจากรายงานแผนกช่างและแผนกอื่น
ประกอบด้วย

1. ฝ่ายการเงินและการบัญชี (Controller & Accountant)

แผนกบัญชี (ACCOUNTING DEPARTMENT)

หัวหน้าแผนกบัญชี (CHIEF ACCOUNT)

บทบาท ควบคุมบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหลายของโครงการ
บริหารงานทั้งหมด ที่เกี่ยวกับการเงินการบัญชี ในแผนก ควบคุมกระแสเงินสด และทรัพย์สินอื่น
ทั้งหมดของโครงการ

หน้าที่ - จัดและรักษาระบบควบคุมภายใน และการตรวจสอบต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจของ
โครงการ

- จัดระบบการบันทึกทางบัญชีให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และกำหนดวิธีจัดทำบัญชี
ตามนโยบายของคณะกรรมการ

- เก็บรักษาสัญญาและสิ่งต่างๆ ที่เป็นเอกสารระงับข้อพิพาทตามข้อกำหนดของทาง
ราชการซึ่งจะมีผลต่อสถานภาพทางการเงินของโครงการ

- ควบคุมกำกับดูแล เกี่ยวกับภาษีทั้งหมดของโครงการให้อยู่ในระบบที่ถูกต้อง

- ตรวจสอบและอนุมัติการจ่ายเงินและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เป็นไปตามขั้นตอน

- ติดตามและตรวจสอบบันทึกรายงานต่างๆ เกี่ยวกับการเงินการบัญชี ที่มีอยู่
ประจำวัน / สัปดาห์ / เดือน

- ควบคุมดูแลและจัดทำบัญชีลูกหนี้ เจ้าหนี้ บัญชีต่างๆ รายงานทางสถิติต่างๆ ที่
จำเป็น

- ช่วยหัวหน้าแผนกต่างๆ ในการตั้งและปรับปรุงงบประมาณประจำปี และ
จำเป็นต้องรับผิดชอบในการทำรายงานเปรียบเทียบระหว่างค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจริงกับที่ได้
ประมาณการไว้

- ติดต่อและเก็บสัญญาและการประกันภัยต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สมุหบัญชี (ASS ACCOUNTANT)

บทบาท รับผิดชอบต่อรายการเงินตลอดจนการวิเคราะห์ทั้งหมด

- หน้าที่**
- จัดเตรียมรายงานประจำปี / เดือน ในเรื่องบัญชีกำไร ขาดทุน งบดุล และแนวโน้มการปฏิบัติงาน
 - จัดทำรายละเอียดในบัญชีรวม และบัญชีแยกประเภท
 - จัดทำบัญชีหุ่นธนาคาร บัญชีของผู้ประกอบการให้ตรงต่อความเป็นจริงและทันสมัยเสมอ
 - จัดเตรียมการวิเคราะห์บัญชีประจำเดือน สภาพการซื้อตกลงแลกเปลี่ยน
 - จัดทำบันทึกรายงานการปฏิบัติงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่มทุกสามเดือนให้สมบูรณ์ เพื่อได้ทราบกำไรขาดทุนของภัตตาคาร คลับ และบริการอื่นๆ ที่มีโครงการ

แคชเชียร์ใหญ่ (GENERAL CASHEIR)

บทบาท รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งยอดเงินสดในมือ

- หน้าที่**
- รวบรวมและนับเงินสดในรายการต่างๆ ที่ได้รับจากแต่ละแผนกให้ถูกต้องตรงกับยอดเงินที่ระบุไว้
 - รับและลงบันทึกการรับเงินสดประจำวัน และเช็คที่ได้รับทางไปรษณีย์ลงในสมุดรายงานประจำวัน
 - เตรียมและจัดทำฝากธนาคารรายวัน
 - นับและตรวจสอบเงินคงคลังของแผนกทุกวัน และเบิกทดแทนสำหรับยอดที่

จ่ายไป

หน่วยจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)

หัวหน้าหน่วยจัดซื้อ

บทบาท ควบคุมการจัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่าง ตามความต้องการของทุกหน่วยทุกแผนก เพื่อให้โครงการดำเนินงานไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- หน้าที่**
- ทำงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริการ และแผนกบัญชีในเรื่องการควบคุมการจัดซื้อ
 - กำหนดขั้นตอนและแบบฟอร์มสำหรับการขอซื้อ ให้แก่หน่วยต่างๆ เพื่อใช้ในการขอซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รับใบขอซื้อหรือความต้องการซื้อจากหน่วยงานต่างๆ ในกรณีที่จะต้องซื้อสิ่งของที่มีราคาสูง เช่น พวกเครื่องมือหรือวัสดุก่อสร้างต่างๆ จำเป็นต้องตรวจสอบว่าการซื้อนั้นอยู่ในงบประมาณหรือไม่
- เก็บรักษาแฟ้ม สมุดแจ้งรายการสินค้า บัญชีรายชื่อคุณลักษณะโดยละเอียดของสินค้า สิ่งของและอุปกรณ์
- ซื้อให้ถูกต้องตามความต้องการ ตามคุณลักษณะเฉพาะ และตามราคาที่ถูกต้องของสินค้าหรืออุปกรณ์ทุกชนิด
- พบปะตัวแทนฝ่ายขายจากบริษัทผู้แทนจำหน่าย เพื่อทราบถึงความเคลื่อนไหวด้านราคาและผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
- ติดต่อบริษัทต่างๆ ใกล้เคียงกับหน่วยงานในรายละเอียดสินค้าและอุปกรณ์ของใช้ทุกชนิด

แผนบุคคล (Human Resource)

หัวหน้าแผนบุคคล (PERSONNEL MANAGER)

บทบาท จัดระบบ จำแนกหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างแรงงาน วางหลักเกณฑ์ในเรื่องที่เกี่ยวกับบุคลากรและความสัมพันธ์

หน้าที่

- จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายบริหารอนุมัติให้ และจัดพิมพ์เพื่อเป็นแนวทางให้พนักงานของโครงการถือปฏิบัติ
- เจรจา ช่วยฝ่ายบริหารในการทำข้อตกลง สัญญา การว่าจ้างแรงงานและเรื่องแรงงานสัมพันธ์
- รับผิดชอบภารกิจด้านบุคลากรต่างๆ เช่น การว่าจ้าง การประกัน การฝึกอบรม การให้รางวัลตอบแทนความดีความชอบ การบันทึกทะเบียนประวัติ การจ่ายเงินทดแทนในกรณีเลิกจ้าง
- สัมภาษณ์ผู้สมัครงานบางตำแหน่งที่ได้รับมอบหมายและเป็นผู้ติดต่อกับผู้สมัครในเรื่องการว่าจ้าง
- รับผิดชอบการฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานทั้งนี้เพื่อให้พนักงานเหล่านั้นสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกบุคคล (ASSISTANT PERSONNEL MANAGER)

บทบาท ช่วยเหลือหัวหน้าแผนกบุคคลในทุกเรื่อง และจัดการเรื่องวีซ่า (VISA) ใบอนุญาตทำงาน (WORK PERMIT) ของชาวต่างประเทศ ที่เป็นพนักงานของโครงการและดำเนินการในเรื่องการชำระภาษี

หน้าที่

- จัดการเรื่องวีซ่าเข้าประเทศ ใบอนุญาตทำงานในประเทศและการชำระภาษีให้กับพนักงานที่เป็นชาวต่างประเทศ ตลอดจนนักแสดงที่มาแสดงที่โครงการ

- จัดทำและดำเนินการต่ออายุใบอนุญาตต่างๆ เช่น กิจการห้องพัก ห้องอาหาร การขายสุรา และบุหรี การขายอาหารและเครื่องดื่มในระหว่างเวลาห้ามขาย ใบอนุญาตการใช้เครื่องขยายเสียง การจุดดอกไม้ไฟ การใช้เครื่องจักรบางชนิดและอื่นๆ

- จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานของพนักงานในรอบสัปดาห์

- ดูแลแผนป้ายประกาศของโครงการ

สรุปรงานแผนกบุคคล

- มีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานและฝึกอบรมพนักงาน สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างพนักงาน
- มีหน้าที่รักษาภาวะเยียบ ข้อบังคับ ให้คำแนะนำและเป็นพี่เลี้ยงของฝ่ายบริหาร ทั้งยังเป็นผู้ร่างกฎระเบียบข้อบังคับเสนอให้ฝ่ายบริหารอนุมัติใช้
- ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานเพื่อประสิทธิภาพที่ดีขึ้น มีหน้าที่รับผิดชอบงานฝ่ายบุคคล เช่น การว่าจ้าง การประกัน การเก็บประวัติพนักงาน ฯลฯ
- เป็นผู้สัมภาษณ์ผู้สมัครงาน สอบประวัติผู้สมัครก่อนรับเข้าเป็นพนักงาน

2. ช่าง (ENGINEERING DEPARTMENT)

หัวหน้าแผนกช่าง (CHIEF ENGINEER) และช่างเฉพาะเครื่อง

บทบาท บริหารงานและรับผิดชอบงานในแผนกช่าง และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานช่างทั้งหมด

หน้าที่

- รับผิดชอบการซ่อมบำรุงรักษาควบคุมการทำงานของหน่วยงานต่างๆ ในแผนก เช่น หน่วยช่างทาสี หน่วยช่างไม้ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างปูน และช่างเฟอร์นิเจอร์
- ทำงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหาร หัวหน้าแผนกบัญชี หัวหน้าหน่วยจัดซื้อ โดยพิจารณาการซื้ออุปกรณ์ใหม่เพื่อใช้แทนของเก่า เช่น เฟอร์นิเจอร์ วัสดุก่อสร้าง การก่อสร้าง หรือการปรับปรุงแก้ไขอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ประสานงานอย่างใกล้ชิดกับหน่วยซักกรีด พนักงานซักกรีด (LAUNDRY) หน่วยแม่บ้านแผนกอาหารและเครื่องดื่ม
- เดินทางงาน ดูแล สภาพของอาคารและอุปกรณ์ต่างๆ ให้ทั่วโครงการ โดยเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนดไว้
- ปรึกษารื้อกับผู้รับเหมา (CONTRACTOR) เรื่องการติดตั้ง ซ่อมแซม โดยประสานงานของผู้รับเหมาให้สอดคล้องกับพนักงานในแผนก
- รับผิดชอบโครงการปรับปรุงห้อง เฟอร์นิเจอร์ การซ่อมม่าน และการทดแทนของที่ชำรุด
- ปรึกษากับฝ่ายบริหาร ในการขายบริการและอุปกรณ์ อาทิ การใช้พลังงาน การใช้น้ำ การใช้เครื่องปรับอากาศ และเฟอร์นิเจอร์สำหรับจัดงานเลี้ยงหรืองานบริการต่างๆ จัดระบบบันทึกรายงานการปฏิบัติงานของพนักงาน มีหน้าที่ควบคุมพัสดุตลอดจนควบคุมเรื่องค่าใช้จ่าย ค่าจ้าง เงินเดือนในแผนกอย่างใกล้ชิด

3.2.2.5 ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)

หัวหน้าแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)

บทบาท รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกหน่วยในแผนก และประสานงานกับทุกหน่วยในแผนกต่างๆ

หน้าที่

- ตรวจสอบการปฏิบัติงานของทุกหน่วยในแผนก
- ประชุมหารือกับหน่วยบริหารในเรื่องบันทึกรายงาน การประมาณการต่างๆ นโยบาย งบประมาณ และการวางแผนในอนาคต (REPORT , FORECAST BUDGET , POLICIES , & FUTURE PLANNING)
- ติดต่อปรึกษารื้ออย่างใกล้ชิดกับหัวหน้าแผนกบัญชี หัวหน้าหน่วยซักกรีด
- กำหนดมาตรฐาน คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการจัดซื้อ
- สอบถามในเรื่องราคาสินค้า แหล่งขายเงินสด (SALES) ราคาของอาหารเครื่องดื่ม แนวโน้มของธุรกิจ เป็นต้น
- จัดทำรายงานสำหรับฝ่ายบริหารในเรื่องงบประมาณ ทั้งในด้านค่าใช้จ่าย (PAY ROOL) และรายได้ (REVENUE)
- หมั่นพบกับผู้ขายสินค้า (PURVEYORS) เพื่อเรียนรู้และรับทราบถึงผลิตภัณฑ์หรือวิธีการใหม่ๆ หาโอกาสพบกับผู้ให้บริการของโครงการเพื่อให้ทราบว่า มีข้อติดขัดเกี่ยวกับเรื่องอาหารและเครื่องดื่มอย่างไรบ้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แสวงหาความรู้และความชำนาญเพิ่มเติมในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มน้อยเสมอ เพื่อให้มีความทันสมัยในเรื่องนี้อยู่เสมอ

หัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE CHEF)

บทบาท กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ควบคุมการปฏิบัติงาน โดยผ่านสายงานทางผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (SOUS CHEF) และพ่อครัว (COOKS)

หน้าที่

- กำกับดูแลและประสานงานด้านการเตรียมอาหารทั้งหมดภายในโครงการ
- สํารวจตรวจครัวต่างๆ และบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารเพื่อให้ทราบ

สมรรถภาพการทำงาน วิธีการทำงานและความคืบหน้าของงานครัว ทั้งการเตรียมและการผลิตอาหาร

- สานิตีวิธีการและดํารับอาหารใหม่ให้แก่พ่อครัวเพื่อปรับปรุงการเตรียมอาหารของพ่อครัวแนะนำเครื่องปรุงและวิธีการใหม่ๆ

- จัดทำรายการอาหาร (MENU) โดยใช้อาหารที่มีอยู่ตามฤดูกาล และตามความต้องการของธุรกิจขณะนั้นหรือความนิยมในขณะนั้น

- ปรึกษาหารือกับผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว และหัวหน้าแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงหรือทดแทนด้านอุปกรณ์เครื่องใช้

- ทำงานอย่างใกล้ชิดกับหัวหน้าหน่วยจัดซื้อ พนักงานในหน่วย

- ศึกษาความเคลื่อนไหวหรือการเปลี่ยนแปลงของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยจัดเลี้ยง หน่วยภัตตาคาร เพื่อจัดระบบงานให้สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยต่างๆ เพื่อผลทางธุรกิจ และทำอาหารได้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บริการ

- ตรวจสอบคุณภาพอาหารสดที่สั่งจากผู้ขาย โดยทำงานร่วมกับหน่วยจัดซื้อ

กัปตัน (CAPTAIN)

บทบาท คอยให้บริการแก่แขกในการบริการด้านอาหาร โดยให้แขกรู้สึกได้รับการเอาใจใส่ตลอดเวลาและดูแลให้การปฏิบัติงานของลูกน้องเรียบร้อยเสมอ

การปฏิบัติงาน

หน้าที่ คอยตรวจตราการให้บริการ การจัดโต๊ะ งานซาม การเก็บกวาด ล้างภาชนะทุกวัน ดูแลความเสียหายที่เกิดขึ้นกับภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการ ตรวจเช็คและรายงานหัวหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานบริการเสิร์ฟอาหาร (WAITER)

บทบาท คอยให้บริการรับสั่งและเสิร์ฟอาหารแก่แขกด้วยความสุภาพเรียบร้อย

หน้าที่ คอยจัดโต๊ะอาหาร เก็บถ้วย จานชาม เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ จัดดอกไม้ประจำโต๊ะ รับสั่งและส่งอาหารมาเสิร์ฟต่อแขก พร้อมกับสนองความต้องการของแขกตลอดเวลา

พนักงานส่งอาหาร (BUS BOY)

บทบาท คอยรับส่งรายการอาหารจากส่วนบริการไปยังครัวและนำอาหารที่เสร็จแล้วมาส่ง

หน้าที่ คอยช่วยเหลือการจัดเตรียมโต๊ะ และบริเวณให้บริการอาหาร ขนย้ายเบิกของจากแผนกจัดซื้อมายังแผนกทำครัว เตรียมของตามคำสั่งพ่อครัว หรือกัปตันในการทำอาหาร และรับส่งอาหารจากครัวไปยังส่วนบริการพร้อมกับขนถ่ายภาชนะใช้แล้วกลับมายังครัวด้วย

ผู้ดูแลด้านเครื่องดื่ม (BEVERAGE SUPERVISION)

บทบาท ควบคุมกัปตันให้ปฏิบัติการบริการแก่แขกในด้านความเรียบร้อยและความพร้อม

หน้าที่ ควบคุมให้การบริการด้านเครื่องดื่มเป็นไปโดยเรียบร้อย ดูแลเครื่องดื่มและของใช้ต่างๆ ทุกวัน พร้อมกับจัดเตรียมรายการสั่งซื้อเพิ่ม ตลอดจนดูแลการบริการของลูกน้อง

หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ (HEAD BARTENDER)

บทบาท ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานในด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในบริเวณบาร์ต่างๆ ของโครงการ

- หน้าที่**
- ดูแลการเตรียมบาร์ก่อนเปิดบริการเพื่อพร้อมที่จะให้บริการ
 - ควบคุมการเตรียมเครื่องดื่มและการเสิร์ฟตามสั่ง
 - ดูแลการเก็บรักษาเครื่องดื่มให้ถูกต้อง โดยประสานงานกับผู้มีหน้าที่ควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม
 - แจกจ่ายและเสิร์ฟเครื่องดื่มตามคำสั่งของผู้ใช้บริการ
 - จัดบันทึกเครื่องดื่มที่สั่งให้ลูกค้าผู้ให้บริการ และวางบิลล์ทันทีขณะที่เสิร์ฟ
- เพื่อสะดวกในการจ่ายเงิน
- รับเงินหรือใบเรียกเก็บเงินที่ลงนามแล้ว เพื่อส่งต่อไปยังพนักงานเก็บเงินต่อไป
 - ทอนเงินให้ลูกค้าผู้ให้บริการพร้อมทั้งใบรับเงิน

บาร์เทนเดอร์ (BARTENDER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทบาท รับผิดชอบประจำบาร์ดีทุกอย่างที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าบาร์เทนเดอร์
หน้าที่

- จัดเตรียมบาร์เพื่อการบริการ
- บัด กวาด ถู บริเวณเคาน์เตอร์บาร์และใกล้เคียงให้สะอาด น่าดู
- จัดแก้ว เตรียมอุปกรณ์ผสมเครื่องดื่มให้พร้อม วางให้ถูกต้องเพื่อความสะอาด

และรวดเร็วเวลาปฏิบัติงาน

- เมื่อได้รับคำสั่งให้เตรียมเครื่องดื่มด้วยความรวดเร็วถูกต้องตามคำสั่ง
- ตรวจสอบที่กหรือสอบถามของคงคลังประจำบาร์
- รักษาระดับต่ำสุดและสูงสุดของคงคลังของบาร์และรายการเครื่องดื่ม รวมทั้ง

เก็บรักษาใบเบิก ใบรับโอน (TRANSFER RECEIPT) ทำบันทึกการขายเครื่องดื่ม ส่งสำเนาการขายประจำวันให้แก่ผู้ควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม

พนักงานทำความสะอาด (CLEANER)

บทบาท ทำความสะอาดภาชนะต่างๆ ในการทำอาหารและเครื่องดื่ม คอยตรวจเช็คของที่แตกเสียหาย แจ้งแก่หัวหน้า

หน้าที่ รับภาชนะที่ใช้แล้วจากส่วนบริการมาทำความสะอาดตรวจเช็ค ให้พร้อมที่จะหมุนเวียนไปใช้ได้ตลอดเวลา

3.2.2.6 ส่วนห้องพัก (Residence)

3.2.2.6.1 แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office)

การบริหารงานฝ่ายหน้า ฝ่ายหน้าหรือที่เรียกกันว่า หน่วยต้อนรับ (RECEPTION) เป็นหน่วยงานที่เสมือนศูนย์รวม เป็นศูนย์การติดต่อระหว่างผู้มาใช้บริการ (GUEST) กับโครงการหรือการติดต่อ เพื่อการอื่นๆ รวมทั้งการติดต่อในด้านอื่นๆ ของผู้ให้บริการระหว่างที่พักอยู่ และเมื่อ

ถึงกำหนดวันที่ผู้ให้บริการออก (CHECK OUT) ก็จะต้องมาชำระเงิน พร้อมกันคืนกุญแจห้องให้กับหน่วยงานนี้

- หน้าที่**
- จัดระบบการควบคุมห้องพักที่ว่างอยู่และห้องที่จองแล้ว
 - ให้การต้อนรับผู้ให้บริการอย่างสุภาพ
 - ทำการรับจองห้องพักของผู้ใช้บริการ
 - ลงทะเบียนให้ผู้ให้บริการเมื่อมาถึง และจัดกุญแจห้องให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จัดเตรียมเอกสารการชำระเงินล่วงหน้า เมื่อผู้ใช้บริการจะออก (CHECK OUT)
- จัดบริการขนส่งสัมภาระให้
- จัดการข่าวสารให้ผู้ใช้บริการตามที่ต้องการ
- จัดบริการด้านโทรศัพท์ให้ผู้ใช้บริการ
- จัดดำเนินงานที่เหมาะสมเกี่ยวกับการร้องเรียนของผู้ใช้บริการ
- จัดบริการข่าวสารที่มาถึงผู้ใช้บริการ
- จัดบริการส่งของไปรษณีย์ให้ผู้ใช้บริการ
- จัดบริการขนส่งให้กับผู้ใช้บริการ
- จัดรายการผู้ใช้บริการเข้าพักและออกให้แผนกอื่นทราบ
- ประสานงานกับแผนกอื่นๆให้ทันการ เพื่อรักษาระดับมาตรฐานของการบริการ

พนักงานส่วนหน้าแบ่งออกเป็น

1. พนักงานต้อนรับ (RECEPTION)
2. พนักงานติดต่อโทรศัพท์ (OPERATOR)
3. พนักงานลงทะเบียนและจองห้องพัก (REGISTRATION & RESERVATION)
4. พนักงานคิดเงิน (CASHIER)
5. พนักงานแลกเปลี่ยนตรา (EXCHANGE)

บทบาท ตรวจสอบชนิดของห้องพักที่มีทั้งหมด ห้องที่ว่างประจำวัน รวมทั้งบริการอื่นๆของโครงการ ราคาอาหาร ราคาห้อง อำนาจการลดราคาที่สามารถทำได้

- หน้าที่**
- ติดต่อให้คำตอบที่แก่ผู้ใช้บริการสอบถามมาเกี่ยวกับเรื่องห้องพัก
 - ดำเนินการรับจองห้องด้วยวิธีต่างๆ เช่น ทางจดหมาย , ทางโทรพิมพ์ (Telex) , ทางโทรเลข , ทางโทรศัพท์ , ด้วยตนเอง
 - ควบคุมการยกเลิกการจองห้องและเพิ่มเติมการจอง
 - เมื่อได้รับการแจ้งที่แน่นอนจากผู้ใช้บริการ คอยลงบันทึกในแบบฟอร์มแล้วแจ้งไปยังแผนกต่างๆ
 - เตรียม " NAME SLIP " สำหรับการจองห้องพัก เมื่อมีการจองห้องให้นำ " NAME SLIP " ไปใส่ลงใน " ROOM PACK "
 - ประสานงานประจำวันกับงานต้อนรับ เรื่องการจองห้องพักและอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เก็บรักษาเอกสารการจองห้องพักให้ตรงตาม วัน เดือน ปี ในการจองห้องพัก
ล่วงหน้ารวมกับเอกสารการติดต่อ
- หลักฐานใบสำคัญการจ่ายเงินล่วงหน้า ให้ส่งไปยังฝ่ายบัญชี

งานรับของห้องพักมีการติดต่อโดยตรง เพื่อการจองห้องพักและบริการอื่นของโครงการ

- แผนกขายของโครงการ (Sales Dep.)
- บริษัทนำเที่ยว (Travel Agency)
- บริษัทค้าขายอื่นๆ (Firm / Company)
- หน่วยงานของรัฐบาล (Gov. Office)
- สถานทูต (Embassies)
- สายการบิน (Air Line)
- ลูกค้าที่มาติดต่อด้วยตนเอง (Self)

งานต้อนรับ (RECEPTION)

งานต้อนรับเป็นงานที่ให้บริการความสะดวกแก่ผู้ใช้บริการ นับแต่เมื่อมาถึง ขณะพัก
อยู่และเมื่อจากไป เป็นงานที่ต้องเตรียมพร้อมอยู่ตลอด 24 ชั่วโมง เพื่อให้บริการต่อผู้ให้บริการทั้ง
ที่พักอยู่ และที่จะเข้ามาพักซึ่งไม่ทราบว่าจะมาเมื่อใด ควรจะอยู่ในที่ที่แขกมองเห็น และทำงาน
ร่วมกับ BELL, CAPTAIN , OPERATOR และ INFORMATION

งานต้อนรับ เป็นงานส่วนหน้าของโรงแรมซึ่งจะต้องคอยให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง
ฉะนั้นการทำงานของงานต้อนรับจึงแบ่งออกเป็น 3 ผลัด

- MORNING SHIFT (กะเช้า)
- EVENING SHIFT (กะเย็น)
- OVERNING SHIFT (กะกลางคืน)

หน้าที่ - ต้อนรับแขกผู้ให้บริการ ให้ลงทะเบียน จัดห้องให้ จัดการย้ายห้องให้ตามความ
ต้องการ เป็นต้น

- ควบคุม ROOM PACK ประจำวัน
- ดำเนินการเรื่องกุญแจห้องพัก
- ประสานงานกับการขนส่งสัมภาระ , งานบริการรับส่ง , งานส่งของไปรษณีย์
- ประสานงานกับการรับจองห้อง , งานโทรศัพท์ , งานแคชเชียร์
- เตรียมเรื่องการเงินเมื่อผู้ให้บริการจะออก (CHECK OUT)
- รับการร้องเรียกของผู้ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ให้ข่าวสารเกี่ยวกับการจองห้องพักหลังจากที่งานรับของห้องพักปิดแล้ว หรือให้ข่าวสารที่เกี่ยวกับงานต้อนรับ

การรักษากุญแจ (KEYS)

กุญแจเป็นทรัพย์สินของโครงการที่ต้องใช้เป็นประจำ ชนิดของกุญแจมีอยู่ด้วยกันหลายชนิด คือ

- กุญแจห้องพักของแขกผู้ให้บริการ
- กุญแจประตูทั่วไป
- กุญแจห้องทำงาน
- กุญแจสถานบริการต่างๆ ของโครงการ

การเก็บรักษากุญแจทั่วไปควรเก็บไว้เป็นที่ ใดที่หนึ่งทุกครั้งที่จะมาเอากุญแจหรือคืนต้องเซ็นชื่อและลงเวลาไว้เป็นหลักฐาน กุญแจต่างๆ ของโครงการ (ยกเว้นกุญแจห้องพัก) จะเก็บรักษาไว้ที่ FRONT OFFICE CASHIER เพราะเป็นสถานที่บริการตลอด 24 ชั่วโมง ส่วนกุญแจสำรองควรเก็บไว้ในตู้แผนผังกุญแจของโรงแรมรวมกันเป็นแห่งเดียว (บางแห่งผู้จัดการทั่วไปเป็นผู้เก็บ) บางแห่งเก็บไว้ที่บ้าน บางแห่งเก็บไว้ที่พนักงานรักษาความปลอดภัย แต่ Master Key นั้น ผู้จัดการเป็นผู้รับผิดชอบ

งานของหายและของหาพบ (LOST AND FOUND)

งาน LOST AND FOUND เป็นงานที่แสดงความซื่อสัตย์ของโรงแรม ที่มีต่อผู้ให้บริการ ซึ่งพนักงานทุกคนมีส่วนร่วมในความซื่อสัตย์ โดยมี GUEST RELETION เป็นผู้รับแจ้งข่าว การเก็บสิ่งของที่ผู้ใช้บริการลืมทิ้งไว้ในบริเวณโครงการ พนักงานทุกคนในโครงการควรมีหน้าที่ต้องนำมาคืนให้งานต้อนรับ เพื่อถามหาผู้เป็นเจ้าของต่อไป หากเก็บไว้ที่ Front Office นานพอสมควร ตามเวลาที่ฝ่ายบริการกำหนดให้นำสิ่งของเหล่านี้ไปเก็บรักษาไว้กับแผนกแม่บ้านพร้อมหลักฐานการรับส่ง

การบริการส่งข่าวให้แขก (MESSAGE)

การบริการส่งข่าวนั้น โครงการต้องบริการให้กับผู้ที่มาใช้บริการที่ OPERATION

- บริการ รับ-ส่ง ข่าวให้ผู้ให้บริการก่อนเข้าพัก
- บริการส่งข่าวให้ผู้ให้บริการขณะพักอยู่
- บริการส่งข่าวให้ผู้ให้บริการ เมื่อออกไปแล้วตามที่อยู่ที่ได้ให้ไว้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริการไปรษณีย์ (MAIL SERVICE)

การบริการธุรกิจโครงการที่พักตากอากาศนั้น มีทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ ฉะนั้นการติดต่อของผู้ที่มาพักจึงมีอยู่ตลอดเวลา

การบริการงานไปรษณีย์ คือการส่งจดหมายให้ผู้มาใช้บริการ เป็นงานที่ทำให้ผู้ให้บริการได้รับความสะดวกมากยิ่งขึ้น ส่วนการรับจดหมายส่งนั้นมีบ้าง แต่ไม่มาก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของผู้ใช้บริการและระยะเวลาที่ผู้ให้บริการพัก แต่การส่งจดหมายนั้นมีเป็นประจำสมควรที่จะต้องมีการเตรียมให้พร้อมเสมอที่ INFORMATION

การบริการรับส่ง (TRANSPORTATION)

การรับส่งแขกผู้ให้บริการ เป็นการบริการประจำของโครงการที่พักตากอากาศ โดยเฉพาะโครงการซึ่งมีการขนส่งไม่สะดวกนัก การบริการ รับ-ส่ง นอกจากเป็นการ บริการชนิดหนึ่งของโครงการแล้ว ยังอาจจะเป็นการขายชนิด WALK-IN อีกด้วย เพราะผู้เดินทางบางคนไม่ได้จองที่พักแรมไว้ล่วงหน้า

สถานที่บริการรับส่งของโครงการที่พักตากอากาศ

- สถานีรถยนต์ขนส่ง " รถบัส " และ " รถทัวร์ "
- สนามบิน

งานบริการข่าวสาร (INFORMATION)

ผู้เดินทางเพื่อการท่องเที่ยวหรือธุรกิจ เมื่อเดินทางไปยังต่างถิ่น ก็มีความต้องการที่จะได้ส่งข่าวสารของท้องถิ่นนั้น ฉะนั้น โครงการจึงจำเป็นต้องตั้งบริการข่าวสารกับผู้มาพักให้มากที่สุด

หน้าที่ - ให้ข่าวสารกับการบริการของโครงการทั้งหมด รวมทั้งความสะดวกที่ผู้ให้บริการจะหาได้ภายในโครงการ

- ให้ข่าวสารสถานที่ราชการ บริษัทห้างร้านสำคัญ
- ถนนต่างๆ ภายในเมืองนั้น พร้อมทั้งแผนที่
- สถานเริงรมย์ต่างๆ ร้านอาหาร โรงภาพยนตร์
- สถานที่พักผ่อนของเมืองนั้น พิพิธภัณฑสถานต่างๆ
- แหล่งข่าวสารการท่องเที่ยว เช่น ททท. สาขาต่างจังหวัด

ผู้มาใช้บริการในปัจจุบัน ส่วนใหญ่ เป็นนักท่องเที่ยว ฉะนั้นการบริการข่าวสารน่าจะเป็นข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว เช่น เกาะสมุย ก็ควรที่จะต้องเตรียมข่าวสารเกี่ยวกับหากเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่างๆ ที่มี ระยะทางที่จะไป ความสวยงาม หมู่เกาะต่างๆ ที่สวยงาม บริษัทนำเที่ยวของจังหวัด
ราคาการนำเที่ยวต่อคน และร้านอาหารที่มีอาหารแปลกๆ ชาวสาร วันเวลาของสายการบิน รถ
บัส จำนวนเที่ยวที่ออกต่อวัน

การให้ข่าวสารของโครงการ ถึงแม้จะไม่ได้ประโยชน์ในด้านรายได้ แต่เป็นการ
ให้บริการ ซึ่งจะสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้มาใช้บริการ

งานบริการโทรศัพท์ (TELEPHONE OPERATOR)

โทรศัพท์เป็นปัจจัยอันสำคัญต่อสังคมในปัจจุบัน ซึ่งสามารถช่วยให้การติดต่อเกิด
ความรวดเร็วประหยัด การผู้ใช้โทรศัพท์ที่วิธีการใช้อย่างถูกต้องเกี่ยวกับข้อมูลที่จะต้องพูดและการ
ใช้เสียง

งานบริการโทรศัพท์เป็นหน่วยงานที่จะขาดไม่ได้ เพราะผู้มาใช้บริการที่เดินทางมา
ปัจจุบันมีหลายประเภท ทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวก็มีความจำเป็นที่จะต้องให้โทรศัพท์อยู่เสมอ
แม้แต่งานติดต่อประสานงานภายในก็เป็นสิ่งที่จำเป็นมาก ช่วยประหยัดเวลาการเดินทางติดต่อลง
ได้มาก ทำให้การประสานงานเกิดความรวดเร็วทันต่อความต้องการของผู้ใช้บริการ

งานบริการโทรศัพท์ของโครงการ เป็นหน่วยงานที่อาจจะเรียกได้ว่าเป็นศูนย์การติดต่อ
ทั้งหมดของโครงการ ทั้งเจ้าหน้าที่ภายใน , ผู้ใช้บริการติดต่อเพื่อขอรับบริการ , ผู้ใช้บริการ ,
ติดต่อภายนอก , เจ้าหน้าที่ภายในติดต่องานผู้ให้บริการภายนอก

เอกสารที่ควรมีพร้อมเสมอ

- สมุดบันทึก ปากกา หรือ ดินสอ
- รายการ WAKE-UP CALLS
- สมุดลงบัญชีการใช้โทรศัพท์
- ใบ MESSAGE FORM
- INFORMATION RACK รายชื่อแขกพักของโรงแรม

งานบัญชีส่วนหน้า (FRONT CAHIER)

งานบัญชีส่วนหน้า เป็นงานที่ควบคุมบัญชีรายการที่ผู้ให้บริการได้ใช้บริการ จะต้อง
ชำระให้กับทางโครงการ ซึ่งมีอยู่หลายประเภท เช่น ค่าห้องพัก , ค่าอาหารและเครื่องดื่ม , ค่า
ซักเสื้อผ้า , ค่าโทรศัพท์

งานบัญชีส่วนหน้ามีรายงานขึ้นตรงต่อแผนกบัญชี แต่การปฏิบัติงานจะประจำใน
ด้านการบริการ งานบริการส่วนหน้า (FRONT OFFICE) เพราะเป็นงานบริการให้แขกชนิดหนึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ของ FRONT OFFICE CAHIER

- ลงบัญชีของแขกในเครื่องบัญชี
- เก็บเงินจากแขกและแยกประเภทบัญชี
- จ่ายเงินล่วงหน้าให้แขก
- เตรียมรายงานการควบคุมและเก็บเงินจากแขก
- เตรียมของส่งไปยัง General Cashier
- เตรียมให้การบริการต่อผู้ใช้บริการ
- ควบคุม Safe Boxes ฝากของ

ความเกี่ยวข้องของหน่วยต้อนรับกับแผนกอื่นๆ ของโครงการ

การบริการส่วนหน้า เป็นการบริการหน่วยแรกที่ใช้บริการต้องติดต่อเมื่อต้องการเข้าพักในโครงการ นับแต่การให้ข้อมูลสอบถาม การรับจองห้อง การต้อนรับเมื่อผู้ใช้บริการมาถึง และการบริการอื่นๆ ฉะนั้นข้อมูลการติดต่อระหว่างผู้ใช้บริการกับโครงการ หน่วยงานบริการส่วนหน้าเป็นผู้ทำการตกลงทั้งสิ้น ยกเว้นงานการจัดเลี้ยงต่างๆ ตามความต้องการของผู้ใช้บริการ งานบริการส่วนหน้าจะแจ้งไปหน่วยจัดเลี้ยงทราบเพื่อดำเนินการ

ความสัมพันธ์ระหว่างงานบริการส่วนหน้ากับหน่วยงานแผนกอื่นๆ มีความสำคัญ

เป็นอันดับ ดังนี้

1. Front Office กับ House Keeping
2. Front Office กับ Food & Beverage Service
3. Front Office กับ Kitchen
4. Front Office กับ Accounting
5. Front Office กับ Engineering
6. Front Office กับ Personnel

การบริการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ (EXCHANGE)

เพื่อให้สะดวกต่อแขกเมื่อเกิดใช้เงินที่แลกมาหมด หรือไม่ใช่บัตรเครดิต โดยมีพนักงานคอยให้จำนวนอัตราแลกเปลี่ยนประจำวันพร้อมค่าธรรมเนียมแก่แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

บทบาท ดำเนินงานเรื่องการบริหารขนสัมภาระโดยควบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า (BELL BOY)

หน้าที่ - ควบคุมกำกับดูแลให้พนักงานในสังกัดปฏิบัติงานอย่างเรียบร้อย โดยประสานงานกับหน่วยต้อนรับ รวมทั้งจัดตารางการทำงานด้วย

- เก็บรักษากุญแจที่ยกภาระลงทะเลเบียนเข้าพักและการออกของผู้ใช้โครงการอย่างต่อเนื่อง
- ต้องเข้าใจการทำงานและวิธีการทำงานของหน่วยต้อนรับเป็นอย่างดี เพื่อจะได้ประสานงานได้อย่างไม่ผิดพลาด
- การบริการขนกระเป๋าและพาผู้ใช้บริการไปยังที่พัก ต้องการทำได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว
- จะต้องทำบันทึกรายงานทุกครั้งที่เกิดกรณีสูญหายของกระเป๋าหรือสัมภาระต่างๆ
- มีหน้าที่ให้คำอธิบายแก่ผู้ใช้บริการ โดยมีรายละเอียดในเรื่องต่อไปนี้ คือ บริเวณและสิ่งอำนวยความสะดวกของโครงการตารางสายการบินและการเดินทาง รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ
- พึงระลึกเสมอว่า งานหน่วยนี้เป็นด่านแรกที่ทำให้การต้อนรับแก่ผู้ใช้บริการ สร้างความประทับใจ หรือความไม่พึงพอใจกับผู้ใช้บริการของโครงการได้ ดังนั้นพนักงานในหน่วยนี้จึงจำเป็นที่จะต้องรักษาประสิทธิภาพในการทำงาน มีความยิ้มแย้มแจ่มใสในสิ่งที่ผู้ใช้บริการร้องขอ โดยมี BELL BOY อีก 4 คน เป็นผู้ปฏิบัติการขนส่งกระเป๋าผู้เข้าพักไปยังห้องพัก และรับคำร้องขอจากแขกมาบอกแก่ส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่น แผนกแม่บ้าน

3.2.2.6.2 แผนกงานด้านดูแลความสะอาด (HOUSEKEEPING)

หัวหน้าแม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPING)

บทบาท รับผิดชอบงานในหน่วยทั้งหมด

หน้าที่ - ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานทำห้องพัก พนักงานเย็บผ้า พนักงานทำความสะอาดทั่วไป

- กำหนดมาตรฐานความสะอาดและการจัดเตรียมห้องพัก ให้พนักงานในหน่วยถือปฏิบัติ เป็นหลักปฏิบัติ ทั้งนี้ตามที่ฝ่ายบริหารกำหนด
- จัดตารางการทำงานของพนักงาน ให้เหมาะสมกับงานตรวจพื้นที่รับผิดชอบเป็นประจำ เพื่อดูแลในหน่วยให้เป็นไปตามมาตรฐานและออกคำสั่งแก้ไขหากจำเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อาจจะทำางานร่วมกับแผนกช่างและฝ่ายบริหารในการให้ข้อคิดเห็นในแผนการปรับปรุง ตกแต่งและปรับสภาพโครงการ
- รับผิดชอบในเรื่องรายการของใช้ และการสั่งของเข้ามาทดแทนของใหม่ เมื่อรายการของใช้ต่างๆ ใกล้จะหมดลง
- ประสานงานอย่างใกล้ชิดกับหน่วยบริการส่วนหน้าในเรื่องการเข้าพัก และการออกของผู้ใช้บริการ โดยเฉพาะงานที่เกี่ยวข้องกับงานของหน่วยแม่บ้าน
- บางครั้งอาจต้องควบคุมการทำความสะอาดในตอนกลางคืน เช่น การทำความสะอาดตามครัวต่างๆ หรือส่วนที่เป็นสำนักงานของโครงการ และพื้นที่สาธารณะในขอบเขตความรับผิดชอบ

สรุปงานในหน่วยงานแม่บ้าน

1. การบริหาร

- เรื่องพนักงาน การฝึกอบรม และงบประมาณด้านค่าจ้างแรงงาน
- การประสานงานกับหน่วยบริการส่วนหน้า หน่วยรักษาความปลอดภัย แผนกช่างและหน่วยซักกรีด
- งานเกี่ยวข้องกับของหายและหาพบ

2. หน้าที่ความรับผิดชอบและพนักงาน

- พนักงานทำความสะอาดห้องพัก
- เสมียนหน่วยแม่บ้าน
- พนักงานห้องจัดเลี้ยง

3. งานควบคุมด้านผ้า

- การตกแต่งให้สมบูรณ์
- การเก็บรักษา
- รายการของใช้ต่างๆ
- การซักกรีด ได้แก่ การเก็บผ้าไปซัก และการส่งผ้าคืน

4. ห้องดอกไม้ การเตรียมกระเช้าดอกไม้เพื่อการขาย การตกแต่งดอกไม้สำหรับห้องพัก ห้องจัดเลี้ยง และงานพิเศษในโอกาสอื่นๆ

5. คนสวน ดูแลต้นไม้และสวนของโครงการ ตลอดจนเรือนพักชำต้นไม้ รับผิดชอบการผลิตเปลี่ยนต้นไม้ตามสถานที่ต่างๆ ภายในโครงการ

6. ห้องเก็บของ รับผิดชอบในการหาสิ่งของเครื่องใช้ให้ผู้รับบริการ

7. สระว่ายน้ำ มีผู้รักษาความปลอดภัย เพื่อเฝ้าดูแลเรื่องความปลอดภัยบริเวณสระน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวหน้าหน่วยซักกรีด (LAUNDRY OFFICER)

บทบาท บริหารงานซักกรีด ทั้งที่เป็นของผู้ใช้บริการ เครื่องแบบพนักงานและของที่ใช้ในโครงการ

หน้าที่ - ออกตรวจพื้นที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบทั้งหมด ตรวจสอบวิธีและขั้นตอนในการปฏิบัติงานซักกรีดให้เป็นไปอย่างถูกต้อง

- ทำตารางการซักกรีดให้ตรงกับความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่มและของหน่วยแม่บ้าน

- ประชุมวางแผนร่วมกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม และหน่วยแม่บ้าน เพื่อหารือเรื่องการซักกรีด ทำตารางและแผนปฏิบัติให้สอดคล้องกับหน่วยงานทั้งสองเพื่อให้มีความสามารถในการรับงานพิเศษได้

- ดูแลการทำงานของพนักงานในหน่วย , รายงานการซักกรีด , ตารางการทำงานและบันทึกอื่นๆ

- ดูแลการสอบสวนข้อร้องเรียนของผู้ใช้บริการที่มีถึงหน่วยซักกรีด

- ตรวจสอบสูตรการซักผ้า ตลอดจนแก้ไขปรับปรุง เมื่อเห็นว่าทำได้

สรุปงานของหน่วยงานซักกรีดและพนักงานซักกรีด

1. การบริหาร

- พนักงานและงบประมาณค่าจ้าง
- วางแผนการปฏิบัติงานประจำวัน
- การปฏิบัติและการควบคุมบันทึกต่างๆ
- งบประมาณและการเพิ่มเติมอุปกรณ์
- การบำรุง รักษาและการซ่อม
- ติดต่อกับแผนกบัญชี แผนกช่าง แผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยแม่บ้านและหน่วยจัดซื้อ
- แก้ไขและปรับปรุงตามข้อร้องเรียนหรือแนะนำของผู้ใช้บริการ

2. การเก็บและการนำส่ง

- รับคำสั่งทางโทรศัพท์
- วิธีการเก็บ
- ขั้นตอนการบันทึกรายละเอียดสิ่งของ
- การคิดค่าบริการ
- วิธีการขนส่ง
- การบริการพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การซักรีดให้ลูกค้าผู้ใช้บริการโครงการ
 - การแยกชนิดและทำเครื่องหมาย
 - สูตรการซัก
 - การรีดและการพับด้วยเครื่องจักร
 - การแยกชนิดและการบรรจุหีบห่อ
4. การซักรีดของโครงการ ผ้าของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยแม่บ้าน เครื่องแบบพนักงาน และงานพิเศษ เช่น การซักผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียง เป็นต้น ซึ่งมีขั้นตอนคือการแยกชนิดของผ้า การซัก การทำให้หมาดและอบแห้ง การรีดและการพับ การเก็บ การจำหน่ายหมดสภาพและการเพิ่มให้ครบจำนวน รวมทั้งการทดสอบ
5. หน้าที่พนักงานซักรีด
 - การแยกชนิดของผ้าและการทำเครื่องหมาย
 - การตรวจสอบจุดสกปรกต่างๆ
 - วิธีการซักและสูตรการซักผ้า
 - การทำให้ผ้าแห้ง
 - การรีดด้วยมือหรือด้วยเครื่องจักร
 - ผ้าชนิดพิเศษ เช่น ผ้าลูกไม้ ผ้าแพร ผ้าขนสัตว์
 - เครื่องแบบพนักงาน

พนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE)

- บทบาท** บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ผู้ใช้บริการในห้องพักตามคำสั่งของผู้ใช้บริการ
- หน้าที่**
- ช่วยเหลือให้การรักษารoom หรือพื้นที่สำหรับบริการห้องพักโดยปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน เช่น กวาด ถู เช็ดพื้นหรืออุปกรณ์รวมถึงตู้เย็น หิ้ง ช่างเก็บเครื่องมือ รถเข็นและอื่นๆ รวมทั้งความสะอาด อุปกรณ์เสิร์ฟอาหารไม่ว่าจะเป็นโลหะ หรือ เครื่องแก้ว
 - รับคำสั่งจากพนักงานรับคำสั่งทางโทรศัพท์ส่งไปส่งไปยังพ่อครัวหรือบาร์เทนเดอร์
 - เตรียมถาดหรือโต๊ะเข็นที่เหมาะสมกับรายการสั่ง รวมทั้งเตรียมอุปกรณ์บริการอาหาร และเครื่องดื่ม หรืออุปกรณ์สำรองต่างๆ ที่จำเป็น
 - รับอาหารหรือเครื่องดื่ม แล้วนำมาจัดให้ถูกต้องตามคำสั่ง โดยจัดในถาดหรือรถเข็น บทบวนคำสั่ง และรายการที่จำเป็นให้ถูกต้องสมบูรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.3.2 อัตรากำลังคนภายในโครงการ สามารถพิจารณาได้จาก

3.3.3.2.1 มาตรฐานของที่พัก

3.3.3.2.2 อัตราการเข้าพัก

3.3.3.2.1 มาตรฐานของที่พัก

ตารางที่ 3.3.3.2.1.1 มาตรฐานอัตรากำลังคน

Typical Ratios	Staff : Room
Modern Luxury Resort	2.0 : 1
Convention Hotel	1.0 : 1
Large City Hotel	0.8 : 1
Resort Hotel (Medium Grade)	0.6 : 1
Minimum Service Hotel & Motel	0.25 : 1
Motel	0.1 : 1

มาตรฐานอัตรากำลังคนโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ระดับด้วยกันคือ

ระดับที่ 1 งานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค ได้แก่ พนักงานยกกระเป๋า พนักงานทำความสะอาด พนักงานโทรศัพท์ เสมียน และพนักงานผู้ช่วยในครัว

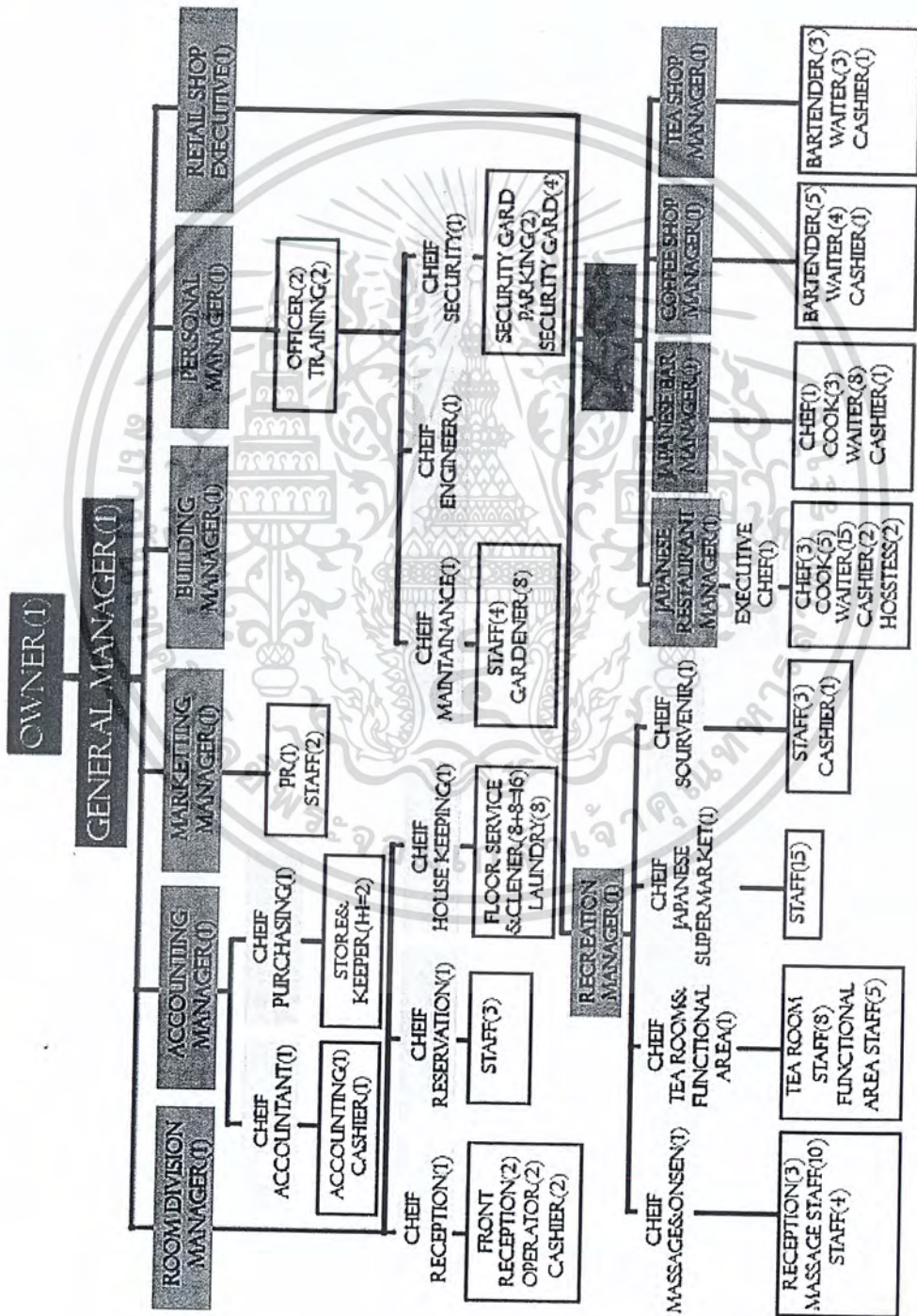
ระดับที่ 2 งานที่ใช้เทคนิคปานกลาง ได้แก่ งานผสมเครื่องดื่ม หัวหน้าพนักงานรับใช้ เลขานุการ พนักงานบัญชี ผู้ช่วยแม่บ้าน

ระดับที่ 3 งานที่เหนือกว่าระดับเทคนิค ได้แก่ ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดการแผนกต้อนรับ วิศวกร หัวหน้าแผนกบัญชี ผู้จัดการแผนกบุคคล แม่บ้านพ่อครัว

ระดับที่ 4 งานบริหาร ได้แก่ ผู้จัดการใหญ่ รองผู้จัดการฝ่ายจัดการ รองผู้จัดการฝ่ายการเงิน ฝ่ายการตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 ORGANIZATION



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การศึกษาพื้นที่ที่ต้องการ

ตารางที่ 3.3.1 กิจกรรมในส่วน LOBBY & FRONTDESK

กิจกรรมที่เกิดขึ้น	พื้นที่ใช้สอยเพื่อสนองกิจกรรม
1. ติดต่อสอบถาม	ส่วนประชาสัมพันธ์
2. จองห้องพัก	แผนกรับรองห้องพัก
3. ลงทะเบียนห้องพัก	แผนกทะเบียน
4. เคลื่อนย้ายสัมภาระ	แผนกสัมภาระ
5. พักคอย	ส่วนนั่งพักคอย
6. ฝากของ	แผนกรับฝากของมีค่า
7. CHECK - OUT	แผนกการเงิน
8. เข้าห้องน้ำ	W.C.
9. โทรศัพท์	โทรศัพท์สาธารณะ

ตารางที่ 3.3.2 กิจกรรมในส่วน LOUNGE & MINI BAR

กิจกรรมที่เกิดขึ้น	พื้นที่ใช้สอยเพื่อสนองกิจกรรม
1. มองหาที่นั่ง	โถงทางเข้า + ส่วนต้อนรับ
2. นั่งสั่งรับประทานอาหารเช้าและเครื่องดื่ม	SITTING AREA บาร์เครื่องดื่ม KITCHEN
3. ทาน BUFFET	BUFFET BAR
4. เรียกใช้บริการเสริม	SERVICE STATION
5. ฟังดนตรี	MUSIC STAGE
6. คิดเงินค่าบริการ	COUNTER CASHIER
7. เข้าห้องน้ำ	W.C.

ตารางที่ 3.3.3 กิจกรรมในส่วน RESTAURANT

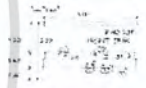


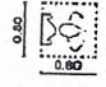
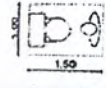
กิจกรรมที่เกิดขึ้น	พื้นที่ใช้สอยเพื่อสนองกิจกรรม
1. มองหาที่นั่ง	โถงทางเข้า + ส่วนต้อนรับ
2. สั่ง / รับประทานอาหารเช้า	PUBLIC DINING AREA KITCHEN
3. รับประทานอาหารเช้าแบบส่วนตัว	PRIBAAATE DINING AREA
4. เรียกใช้บริการเสริม	SERVICE STATION
5. คิดเงินค่าบริการ	COUNTER CASHIER
6. เข้าห้องน้ำ	W.C.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อ
 ไม่ว่ากรรมใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.3.4 กิจกรรมในส่วน GUEST ROOM

กิจกรรมที่เกิดขึ้น	พื้นที่ใช้สอยเพื่อสนองกิจกรรม
1. นอนหลับ	SLEEPING AREA
2. อาบน้ำ	BATH ROOM
3. แต่งตัว	DRESSING AREA
4. ดูทีวี พักผ่อน	RECREATION AREA
5. พักผ่อนกลางแจ้ง	OUTDOOR RECREATION AREA

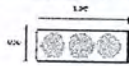

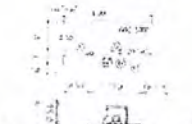





3.4 สรุปขนาดพื้นที่
ตารางที่ 3.4.1

ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK
FRONT DESK	6.6	1	6.6	STANDARD	
BELLBOY STATION	1.44	2	2.88	STANDARD	
WAITING AREA	1.20	4	4.8	STANDARD	
FEMALE TOILET	2.80	5	14	STANDARD	
MALE TOILET	3.20	5	16	STANDARD	
CIRCULATION			13.28	30% OF AREA	
TOTAL AREA			57.6		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

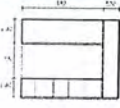
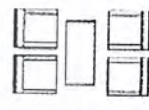
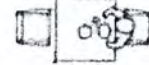
ตารางที่ 3.4.2

AREA REQUIREMENT
JAPANESE RESTAURANT

ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK
WAITING AREA	0.90	2	1.8	CASE STUDY	
CASHIER	2.10	1	2.10	CASE STUDY	
COUNTER BAR	6.60	1	6.60	CASE STUDY	
2SEATS	2.20	25	55	HUMAN SCALE	
1SEATS	4.40	25	110	HUMAN SCALE	
WC(M/W)	3.80	1	3.80	HUMAN SCALE	
SERVICE STATION	0.80	3	2.40	HUMAN SCALE	
KITCHEN			80.67	30% OF AREA	
CIRCULATION			80.67	30% OF AREA	
TOTAL AREA			430.21		

ตารางที่ 3.4.3

AREA REQUIREMENT
COFFEE SHOP

ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK
COUNTER	6.6	1	6.6	STANDARD	
SOFA 4 SEATS	4.40	6	26.4	TIME SAVER	
2SEATS	2.20	17	37.4	CASE STUDY	
CIRCULATION			21.12	30% OF AREA	
TOTAL AREA			71.52		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.4.4

AREA REQUIREMENT TEA SHOP					
ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK
COUNTER	6.6	1	6.6	STANDARD	
SOFA 4 SEATS	4.40	5	22	TIME SAVER	
2SEATS	2.20	15	33	CASE STUDY	
CIRCULATION			19.48	30% OF AREA	
TOTAL AREA			81.08		

ตารางที่ 3.4.5

AREA REQUIREMENT MASSAGE & ONSEN					
ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK
COUNTER	3.75	1	3.75	CASE STUDY	
WAITING	1395	2	279	TIME SAVER	
LOCKER	3.75	1	3.75	HUMAN DIMENSION	
W.C. & BATHROOM COUNTER	1) 1.50 2) 0.80 3) 4.20	8 20 4	1) 12 2) 16 3) 16.8	TIME SAVER JAPANESE TOUCH CASE STUDY	
MASSAGE ROOM	1) 7.20 2) 8.40	6 2	43.20 16.8	CASE STUDY HELIHLAND SPA	
ONSEN	225	2	450	AREA	
CIRCULATION					
TOTAL AREA			594		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.4.6

						AREA REQUIREMENT TEA ROOM
ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK	
STANDARD ROOM	7.29	6	43.74	CASE STUDY		
SPECIAL ROOM	16.2	2	32.2	CASE STUDY		
CIRCULATION			22.80	30% OF AREA		
TOTAL AREA			98.70			

ตารางที่ 3.4.7

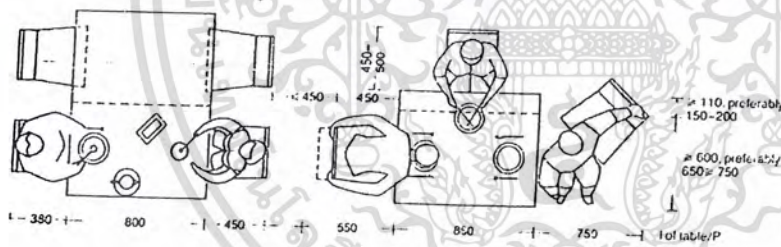
						AREA REQUIREMENT BAR
ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK	
COUNTER	12	1	12	CASE STUDY		
SOFA 4 SEATS	4.40	15	66	TIME SAVER		
2SEATS	2.20	15	33	CASE STUDY		
KITCHEN COUNTER			17	15% OF AREA		
CIRCULATION			41	30% OF AREA		
TOTAL AREA			178.1			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

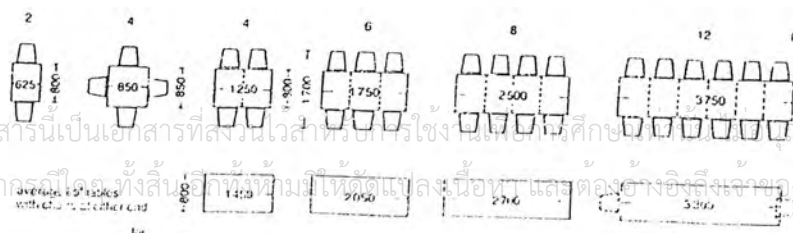
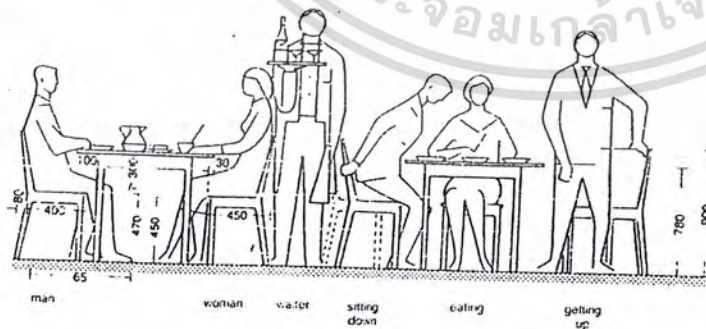
ตารางที่ 3.4.8

AREA REQUIREMENT
GUEST ROOM

ELEMENT	AREA/UNIT(M ²)	CAPACITY	AREA(M ²)	REFERENCE	REMARK
SUITE ROOM	99	2	198	CASE STUDY	
DELUXE ROOM	66	10	660	CASE STUDY	
SUPERIOR ROOM	47	14	658	CASE STUDY	
STANDARD ROOM	33	20	660	CASE STUDY	
CIRCULATION				30% OF AREA	
TOTAL AREA			2176		



รูปที่ 3.4.4.1 แสดง
ขนาดและระยะของการ
จัดโต๊ะจาก Standard
H.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในห้องเรียนเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น ขอสงวนสิทธิ์ในสิ่งที่ปรากฏ ไม่สามารถอ้างถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ระบบสภาพแวดล้อมภายในและการเลือกใช้วัสดุ

ทำการศึกษาระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบอาคาร โดยแบ่งเป็นเรื่องๆ ได้ดังนี้

4.1 ระบบแสง

ข้อดี-ข้อเสีย ของแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์

ข้อดีแสงธรรมชาติ

1. แสงธรรมชาติเป็นของที่ได้ตามธรรมชาติ อายุการใช้งานไม่มีกำหนด
2. ให้ผลในการทางมอง เพราะแสงธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไปได้เรื่อยๆ ไม่น่าเบื่อ
3. ทำให้วัตถุต่างๆ มีความงดงามตามธรรมชาติไม่เปลี่ยนสีวัตถุ

ข้อเสีย

1. ไม่สามารถควบคุมได้ เพราะต้นแสงเปลี่ยนทิศทางและความเข้มของการส่องสว่างอยู่ตลอดเวลา
2. แสงธรรมชาติควบคุมได้ยาก หากกำลังความร้อนสูงทำให้เกิดความรำคาญให้แก่ผู้อยู่อาศัย
3. แสงธรรมชาติควบคุมสีของแสงไม่ได้
4. เราไม่สามารถจะใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติได้ทั้งวัน ในเวลากลางคืนต้องหาพลังงานขึ้นมาชดเชย

ข้อดีแสงประดิษฐ์

1. ใช้ได้นานตลอด 24 ชั่วโมง สามารถควบคุมระดับแสงได้ตามความต้องการ
2. การจัดแปลนภายในอาคารที่ใช้แสงประดิษฐ์ สามารถทำให้คงที่ได้
3. สามารถเลือกบรรยากาศได้ โดยการเปลี่ยนแปลงความเข้มของสี และการให้แสงได้ตามความต้องการ

ข้อเสีย

1. เสียค่าใช้จ่ายมาก
2. การให้แสงกำหนดขนาดของแสงผิดก็ทำให้หมดความเหมาะสมและสิ้นเปลือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สีของแหล่งกำเนิดแสง อาจทำให้สิ่งที่อยู่ภายในคู่มือความเป็นจริงไปได้ สีของวัตถุที่ถูกแสงของหลอดไฟอย่างหนึ่งจะต่างกันอีกอย่างหนึ่ง แม้ว่าสีของแสงจากหลอดไฟทั้งสองชนิดนั้นจะใกล้เคียงกันมากก็ตาม
4. เกิดความร้อน เนื่องจากความร้อนที่แผ่กระจายออกมาจากหลอดไฟฟ้า
5. หากมีความผิดพลาดในการติดตั้ง ย่อมเกิดอันตรายได้ง่าย

เมื่อทราบถึงข้อแตกต่างระหว่างแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์แล้วจึงทำการวิเคราะห์การจัดแสงตามส่วนต่างๆดังนี้

1. LOBBY

เป็นส่วนบริการที่ต้อนรับผู้ให้บริการ (ทั้งผู้ที่จะมาพักอาศัยและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่นๆ) และเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการสำหรับการย้ายออกไปทัศนศึกษาหรือผู้ที่เพิ่งจะมาพักที่โรงแรม ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ที่โทรศัพท์ ห้องน้ำ ที่นั่งพักผ่อน อาจจะมีคนตรีและจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักคอย ถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมนี้มีบริการระดับไหนหรือเป็นโรงแรมระดับไหน และหรูหราทั้งด้านรูปแบบและวัสดุ จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนพักคอยธรรมดา คือมีโซฟาสำหรับนั่งคอยและส่วนพักคอยที่มีบริการเสียงเพลงและเครื่องดื่ม เป็นการหารายได้ให้แก่โรงแรมทางหนึ่ง และเป็นส่วนนัดพบของแขกได้ที่หนึ่ง

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นานถ้ามีแดดเกินไปก็จะไม่มีใครกล้านั่ง เพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้า ยังไม่เรียบร้อยหรือบกร่องไป การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักคอย ใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์ และแสงธรรมชาติเพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวันถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วยได้ก็จะเป็นการดีและประหยัด ทั้งยังสวยงามตามธรรมชาติ

1.1 ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงสาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน

1.2 ส่วนพักคอย ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้ง โต๊ะไฟผนัง เพดาน และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรกระจายแสงทั้งสองขึ้นและลง กระจายออกร่อง
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้จัดทำเสร็จขอสงวนลิขสิทธิ์ไว้
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้าน สำหรับไฟตั้งโต๊ะระวางอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าตาน ที่นั่งโซฟาแสงไฟควรจะส่องขึ้นและลงเท่านั้น

1.3 บริเวณทางเดินเข้าห้องน้ำ ควรใช้แสงไฟแต่น้อย เพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ เพราะคนที่จจะโทรศัพท์ขอความเป็นส่วนตัว และคนที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเงินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้ว LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่าบริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังวรไว้คือ การใช้ไฟหลายดวงแต่ว่าแต่ละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมากและแพรวพราว แต่ที่ต้องระวังคือ อย่าให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกว่ายไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อนและน่ากลัว ทำให้ไม่อยากเข้าใกล้ และที่สำคัญมากคือ ต้องไม่ห้อยโคมไฟให้ต่ำนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนัก และ LOBBY จะขาดผู้ใช้บริการในที่สุด

2. RESTAURANT

ภัตตาคารเป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาเฉพาะ โดยภัตตาคารในโครงการให้บริการอาหารตั้งแต่เวลา 10.00 น. จนถึง 22.00 น. โดยจะให้ความสำคัญกับการให้บริการอาหารในมือค้ำก่อนข้างมาก ฉะนั้นการให้แสงสว่างในส่วนนี้จึงเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง การให้แสงไฟในส่วนนี้จะขึ้นกับลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารประเภทใด ให้บริการอาหารประเภทใด และมี CONCEPT ในการออกแบบอย่างไร

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นตัวช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ การเลือกใช้ไฟในภัตตาคารนิยมหลอดไฟชนิดมีไส้ (INCANDESCENT) เนื่องจากหลอดไฟชนิดนี้ให้แสงสว่างที่ค่อนข้างสีแดง-เหลือง ซึ่งส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และให้ความรู้สึกหรูหรามากกว่าหลอดไฟนีออน การให้แสงสว่างภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายๆชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสงสว่างเฉพาะโต๊ะอาหารให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่แสงนั้น มีประโยชน์ในการให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นอย่างมาก จะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัดในบริเวณที่ต้องการเน้น หรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงามขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. spa

เป็นส่วนที่ใช้งานทั้งตอนกลางวันและกลางคืน โดยมีห้องบริการ 3 แบบ แต่วิธีการจัดไฟนั้นจะเหมือนกันคือใช้เป็นแสงไฟประดิษฐ์เพื่อสร้างบรรยากาศให้กับห้อง โดยบรรยากาศที่ตั่งการนั้นเป็นบรรยากาศแบบสลัวๆ ไฟที่ใช้จึงเป็นแสงแบบ Indirect Light เพื่อให้ได้บรรยากาศตามที่ต้องการ และสีของแสงที่ใช้นั้นจะเป็นแสงสีต่างๆ เพื่อให้เกิดความน่าสนใจมากยิ่งขึ้นให้กับพื้นที่

ระบบเสียงและการควบคุม

หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียงและการกระจายของเสียง ทั้งมีความเกี่ยวข้องกับ

1. การเลือกใช้วัสดุ
2. การออกแบบรูปร่างของห้อง
3. การจัดเครื่องเรือน

วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง (Sound Absorbing Material)

คุณสมบัติในการดูดกลืนแสง ขึ้นอยู่กับลักษณะของผิว ความหนา และความแน่นของวัสดุ วัสดุที่เก็บเสียงที่ทำขาย แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ประเภทแผ่นสำเร็จรูป ซึ่งรวมทั้ง ACOUSTICAL เช่น พวงเซฟวิ่งบอร์ด เป็นวัสดุที่ทำเป็นรูพรุนและมีวัสดุเก็บเสียงอยู่ด้านหลัง
2. พวงฉาบหรือพ่น เป็นพลาสติกและมีวัสดุที่เป็นรูพรุน Fiber ต่างๆ ใช้ฉาบหรือพ่น บนผนังฝ้าเพดาน
3. ชนิดเป็นผืนยืดหยุ่นได้ เช่น วัสดุจากจำพวก Mineral Wood , Wood Wool , Glass Fibers , Kapok bates and Hair Felt

วัสดุต่างๆ ที่ใช้กันอยู่ทั่วไป มีสัมประสิทธิ์ของการดูดกลืนแสงที่มีความถี่ 512 HZ ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุ	ความถี่
พรม	1.20
ฝ้าบ้านหนา	0.4-0.6
Flaster	0.25
คน (ผู้ใหญ่)	0.44
กระจกหรือแก้ว	0.025

Celotex	0.36
---------	------

Hair Felt หนา 1 นิ้ว	0.78
----------------------	------

ไม้ที่ทาน้ำมันวานิช	0.03
---------------------	------

เก้าอี้ทึบ	0.30
------------	------

การออกแบบรูปร่างของห้อง

สิ่งที่ระวังเกี่ยวกับรูปร่างของห้องในเรื่องการป้องกันเสียงต่างๆ มีดังนี้

1. เสียงอูโฆษ เกิดขึ้นได้จากเสียงสะท้อน ถ้าเสียงที่มาตรงถึงหูผู้ฟังต่างกับเสียงสะท้อน ซึ่งเสียงสะท้อนจากกำแพงหรือฝ้าผนัง เป็นระยะทางมากกว่า 65 ฟุต คิดเป็นเวลาระยะ ได้เวลาที่แตกต่างกัน 0.06 วินาที ผู้ฟังจะได้ยินเสียงเดินนั้นได้ 2 ครั้ง แต่ถ้าระยะทางระหว่างเสียงที่มาถึงผู้ฟังโดยตรงกับเสียงสะท้อนน้อยกว่า 65 ฟุต แต่มากกว่า 50 ฟุต ผลเสียจะมีมากกว่า คือ เสียงสะท้อนจะมากวนเสียงที่มาโดยตรง ทำให้ได้ยินไม่ถนัด

2. เสียงสะท้อนที่มารวมกัน เกิดจากพื้นเว้าเป็นเสียงที่ตั้งเกือบเท่าเสียงเดิม จุดที่มารวมกันจะได้รับเสียงมาก ในเวลาเดียวกัน จุดอื่นๆที่อยู่รอบๆ เกือบจะไม่มีเสียงเลย จึง เกิดเสียงคับพร้อมกันไปด้วย เมื่อคนๆ หนึ่งที่นั่งอยู่ได้ยินเสียงดัง คนที่นั่งใกล้ๆ บางทีจะไม่ได้ยินเสียงเลย พื้นเว้าจึงเป็นพื้นที่ที่จะต้องระมัดระวังมาก ถ้าไม่มีได้ในห้องยิ่งดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เสียงดับ อาจเกิดได้เมื่อเสียงมาแทรกสอดกัน เป็นจำพวก Destructive Interfere คือ เสียงที่มาพบกันนั้น เสียงหนึ่งเป็นเสียงตอน Reification อีกเสียงหนึ่งเป็น Condensation ซึ่งหักลบกลบกันพอดี ถ้าคลื่นของทั้ง 2 เสียงนั้นมีความถี่และ อัมพลิจูดเท่ากัน

4. เสียงวิ่งไปวิ่งมาในห้อง (Room Flutter) มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ด้านขนานกัน ทำให้เกิดเป็นเสียงอูโฆษได้ วิธีแก้ อาจทำให้กำแพงไม่ขนานกัน ได้โดยการแขวนรูป มีหิ้งวางหนังสือ หรือหิ้งของอื่นๆ การทำประตูหน้าต่างที่ช่วยแก้ไขไปในตัว วัสดุที่ขรุขระ ตู้ โต๊ะที่มีผิวหน้าเป็นริ้วๆ จะช่วยให้ Room Flutter หายไป

การให้แสงสว่างภายในโครงการ

1. การใช้แสงในการตกแต่งภายใน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในการมองเห็นแล้วยังมีผลต่อความรู้สึก ทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟในอาคารจะต้องคำนึงถึง

- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
- คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
- ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
- สี เงาน และบริเวณโดยรอบ

แสงประดิษฐ์ นับเป็นสิ่งที่มีความสำคัญในการตกแต่งภายใน เกือบจะเรียกว่าเป็นเครื่องมือกลไกในงานสถาปัตยกรรม (Tool of the Architect) แสงประดิษฐ์เป็นสิ่งที่ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีช่วยกันสร้างสรรค์ขึ้นมาจนในปัจจุบันแทบทุกมุมของโลกใช้แสงประดิษฐ์และการใช้ไฟช่วยจัด Display อันเป็นประโยชน์ต่อยอดขาย เป็นต้น

2. การใช้แสงสว่างภายในโรงแรม

1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการเป็นหลัก
2. ต้องศึกษากิจกรรมของสถานที่แต่ละแห่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ทำความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟแต่ละชนิด
4. การใช้แสงไฟที่ดีต้องไม่ทำลาย จุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นของส่วนที่ใช้หรือบริเวณใกล้เคียง แต่ต้องช่วยให้หุ่นส่วนต่างๆ ตรงจุดหมายที่ต้องการ
5. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่ดวงไฟมากๆ หรือรูปแบบที่วิจิตรพิสดารเท่านั้น
6. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่แค่ติดตั้งเข้าไป ยังต้องมีการออกแบบป้องกันหรือระวังสิ่งที่ไม่ดีอันเกิดจากดวงไฟ เช่น ตำแหน่ง

3. ปัจจัยในการติดตั้งเบื้องต้น

1. ความกว้างของห้อง ห้องที่กว้างมากด้วยการแสงสว่างมาก เพื่อขจัดความมืดและเงา แสงสว่างจะต้องมีความเข้มสม่ำเสมอและเท่าๆกัน โดยต้องมีจุดกำเนิดไฟที่มากกว่า 2 ตำแหน่งขึ้นไป ถ้าจะให้เสมอกันควรแบ่งพื้นที่ทั้งหมด (เพดาน) เป็นตารางสี่เหลี่ยม เรียกว่า จินตภาพตาราง
2. การแบ่งพื้นที่ข้อมขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน พื้นที่ของจินตภาพเพดานต้องมีขนาดเท่ากันหรือเกือบเท่ากับ ความสูงของเพดาน สำหรับที่ทำงานที่ไม่มีไฟเฉพาะตามโต๊ะทำงาน ความกว้างของจินตภาพตารางต้องแคบลงไปตามความสูงของเพดาน
3. ระยะห่างระหว่างดวงไฟ สำหรับการส่องสว่างโดยตรง การพิจารณาขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน ความกว้างของวงห้องและการส่องสว่างโดยทางตรงหรือทางอ้อมสำหรับ ปฏิบัติ ระยะห่างดวงไฟจะใกล้เคียงกับความสูงเพดาน สำหรับรายละเอียดของสิ่งแวดล้อมกับตัวกำเนิดไฟจะแยกออกเป็นการพิจารณาเป็นหมวดหมู่ดังนี้

3.1 ข้อพิจารณาสิ่งแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ

1. หลีกเลี่ยงการมองที่มาของแสงโดยตรง
2. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของวัตถุผิวเงา
3. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของกระจกที่ไม่ได้อยู่กับที่ (เช่น หน้าต่างเมื่อปิด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. กำหนดให้มีส่วนที่ยังมีแสงสว่างและเงาพอเหมาะ เพื่อการมองเห็นได้ชัดเจน การที่มีเงาสะท้อนของแสงจะทำให้มีปัญหาในการมอง

5. พิจารณาปริมาณของแสงสว่างที่เป็นแสง-สี

3.2 ลักษณะวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง

1. CEILING MOUNTED FITTING คือ ชนิดติดตั้งเพดาน (ฝ้าเพดาน)
2. CEILING RECESSED UNITS คือ ชนิดฝังในเพดาน (ฝ้าเพดาน)
3. SUSPENDED FITTINGS คือ ชนิดแขวนหรือห้อยจากเพดาน
4. WALL BRACKETS คือ ชนิดติดผนังหรือเรียกว่า ไฟกึ่ง
5. PORTABLE FITTINGS คือ ชนิดเคลื่อนย้ายได้

3.3 การติดตั้งไฟจากเพดาน

1. ติดตั้งสปอตไลท์ ให้ส่องตรงจุดที่ต้องการเน้นหรือโชว์
2. ให้แสงจากโคมไฟผ่านวัสดุกรองแสงเสียก่อน เพื่อจะได้ไม่เกิดเงาเข้ม เพราะความถี่ของแสงไฟสูง
3. ซ่อนไฟใต้เพดานหลายดวง จะทำให้ไม่เกิดเงาเข้ม และให้ความสว่างทั่วถึง
4. ให้แสงสะท้อนเพดานกระจายลงมา ช่วยลดความจ้าของแสงและทำให้ความสว่างให้ทั่วถึงด้วย
5. ในกรณีที่ติดตั้งดวงไฟใต้เพดาน ควรจะมีแผงพลาสติก การออกแบบติดตั้งควรจะมีระวังแสงเข้าตา อาจทำโดยมีแผ่นไม้กั้น

4. ระบบปรับอากาศและการหมุนเวียนอากาศ

ในปัจจุบันการควบคุมสภาพอากาศในอาคารสามารถแบ่งออกได้ตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ และแบ่งตามระบบการจ่ายความเย็นและระบายความร้อน ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

4.1. แบ่งตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.1 UNIT TYPE, PACKAGE TYPE คือ ทั้งระบบจะอยู่ในเครื่องเดียวกัน โดยมีขนาดเล็ก ราคาถูก สะดวกในการติดตั้ง แต่ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่ เนื่องจากมีเสียงรบกวน มีขีดจำกัดในการทำงาน อายุการใช้งานสั้น และไม่มีการถ่ายเทอากาศภายในและภายนอกอาคาร

4.1.2 SPLIT TYPE เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดกลาง ยกเครื่องออกเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งอยู่ในห้องเรียก "FAN COIL UNIT" และส่วนภายนอกอาคารเรียก "CONDENSING UNIT" เนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพการทำงาน ระยะระหว่างส่วน FAN COIL กับ CONDENSING ไม่เกิน 15-25 เมตร หรือระดับไม่เกิน 3 ชั้น ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่

4.1.3 CENTRAL UNIT เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น 3 ส่วน คือ CENTRIFUGAL MACHINE ประกอบด้วยส่วนทำงาน เป็นตัวกลางในการถ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

AIR HANDING แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

1. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง
2. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น และนำลมเย็นผ่านเข้าช่องท่อ แล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ
 - COOILING TOWER UNIT หรือ CONDENSING UNIT เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ CENTRIFUGAL MACHINE

ตารางเปรียบเทียบการทำงาน-ประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศแบบ

PACKAGE TYPE, SPLIT TYPE และ CENTRAL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	WINDOW TYPE	PACKAGE TYPE	SPLIT TYPE	CENTRAL TYPE
ขนาด	5000-30000 บีทียู/ชั่วโมง	3-5 ตัน	1-80 ตัน	20-10000 ตัน
ใช้ไฟฟ้า	มากที่สุด			น้อยที่สุด
อายุการใช้งาน	5 ปี	10 ปี		มากกว่า 20 ปี
ราคา	10000-15000 บาท/ตัน	15000-20000 บาท/ตัน		20000-25000 บาท/ตัน
เสียงรบกวน	ดัง	ดัง	เงียบ	เงียบ

4.2 แบ่งระบบปรับอากาศตามระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อน

4.2.1 ALL AIR SYSTEM เป็นระบบจ่ายและระบายความร้อนด้วยอากาศ ถ้าเป็นระบบ CENTRAL UNIT ความเย็นจะถูกส่งไปตามท่อ DUCT และมักใช้กับพื้นที่ที่เป็นห้องใหญ่ มีห้องเพียงห้องเดียวต้องการควบคุมการจ่ายอากาศเย็นทั่วบริเวณ เช่น โรงหนัง ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง

4.2.2 ALL WATER SYSTEM เป็นระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อนโดยใช้น้ำ โดยมากเป็น CENTRAL UNIT น้ำเย็นจะถูกส่งไปตามท่อ ซึ่งเดินเป็นวงผ่านห้องต่างๆ และแต่ละห้องจะมี FAN COIL UNIT สำหรับพัฒนาความเย็นเข้าไปในห้อง ห้องใดที่ไม่ได้ใช้งานก็สามารถปิด FAN COIL ได้เป็นส่วนๆ ลักษณะทำให้สามารถควบคุมความเย็นได้เป็นชั้นๆ ไป และแต่ละชั้นยังสามารถควบคุมความเย็นได้เป็นห้องๆ ด้วยซึ่งเหมาะสำหรับการนำไปใช้ภายในโรงแรม โรงพยาบาล

ALL WATER SYSTEM สามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะคือ

1.2.2.1 นำความเย็นด้วยน้ำ และระบายความร้อนด้วยอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2.2.2 จ่ายความเย็นด้วยอากาศ และระบายความร้อนด้วยน้ำ

4.2.3 DIRECT REFRIGERANT SYSTEM นำความเย็นจากน้ำยาโดยตรง ส่วนใหญ่ใช้ใน ระบบปรับอากาศขนาดเล็ก เช่น UNIT TYPE/PACKAGE TYPE

ระบบปรับอากาศมีความจำเป็นมากต่อการบริการ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ใช้อาคาร โดยเฉพาะอาคารขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ระบบปรับอากาศมีบทบาทในการควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ จุ ในระดับความสบายของผู้ใช้อาคาร ทั้งยังช่วยป้องกันเสียงจากภายนอกและภายในอาคารได้ด้วย ขณะเดียวกัน ระบบหมุนเวียนอากาศก็จำเป็นในการช่วยให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้สะดวก

ในการเลือกใช้ระบบปรับอากาศและระบบหมุนเวียนอากาศภายในโครงการนั้น จะต้องตอบสนองความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย และลักษณะความต้องการอื่นๆ พร้อมทั้งความเหมาะสมในการออกแบบมาเป็นเกณฑ์พิจารณา

4.3 ระบบปรับอากาศและการจ่ายความเย็น

4.3.1 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ใช้ระบบปรับอากาศ CENTRAL UNIT แบบ ALL WATER SYSTEM จ่ายความร้อนโดยใช้ FAN COIL เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักโดยตรง

4.3.2 ส่วนที่เป็นสาธารณะ เช่น โถงโรงแรม ห้องประชุม จัดเลี้ยง ภัตตาคาร ใช้ระบบปรับอากาศ CENTRAL UNIT แบบ ALL WATER SYSTEM คือจ่ายความเย็นโดยใช้ AIR HANDING UNIT เป่าลมเย็นไปตามท่อในส่วนต่างๆที่ต้องการปรับอากาศ

การพิจารณาความเย็น

- ต้องกระจายลมเย็นให้ได้ทั่วถึงทั้งห้อง
- ความเร็วของลมจะต้องสม่ำเสมอ
- ต้องไม่มีลมที่มีลักษณะเป่าเป็นจุด

4.4 ลักษณะตัวจ่ายลม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ใช้ในโครงการแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

4.4.1 การถ่ายลมจากเพดาน (CEILING DIFFUSER) ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นวงกลม, สี่เหลี่ยมจัตุรัสและสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่าง (SPACE) เหนือเพดาน

4.4.2 การถ่ายลมจากผนัง (WALL DIFFUSER) การถ่ายลมในแนวผนัง หัวจ่ายเรียกว่า GRILL ลักษณะการจ่ายจากด้านในอาคารออกสู่ด้านนอก เพื่อความร้อนจากภายนอกจะเข้ามาได้น้อยๆ

ข้อดี สามารถทำให้ห้องเพดานสูงได้ เพราะไม่มี DUCT CEILING

ข้อเสีย การจ่ายความเย็นอาจถูกรบกวนจาก SOLAR HEAT GAIN

สรุป ลักษณะการจ่ายลมเย็นภายในห้องพักแขก จะใช้แบบ WALL DIFFUSER หรือแบบ CEILING DIFFUSER อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองอย่างรวมกัน แล้วแต่ความเหมาะสมและการออกแบบ

4.5 ลักษณะของท่อจ่ายลม

โดยทั่วไปเป็นลักษณะของท่อสี่เหลี่ยม แต่ท่อจ่ายลมที่ดีควรมีลักษณะเป็นทรงกระบอกแต่ไม่เป็นที่นิยม เพราะมีราคาแพงและเปลืองช่องว่างเหนือเพดาน สัดส่วนของท่อลมในด้านกว้างต่อด้านยาว จะเป็นอัตราส่วนประมาณ 1:6 ขึ้นไป

วัสดุที่ใช้ทำท่อจ่ายลมเย็น ได้แก่ แผ่นเหล็กกล้าไนซ์ พีวีซี และไฟเบอร์กลาส ซึ่งสามารถทำหน้าที่เป็นฉนวนกันความร้อน-เย็น กันเสียง และทนต่อแรงลมภายในท่อ ซึ่งมีความเร็วสูงประมาณ 15-25 เมตร/วินาที

4.6 ระบบดูดอากาศกลับและระบบหมุนเวียนอากาศ

4.6.1 ส่วนห้องพัก ใช้ระบบจ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพัก ระบบหมุนเวียนอากาศกระทำโดยการดูดอากาศภายในห้องเข้าสู่ FAN COIL UNIT โดยตรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6.2 ส่วนที่เป็นสาธารณะ เช่น โถงโรงแรม ห้องประชุม จัดเลี้ยง ภัตตาคาร ที่ใช้ AIR HANDING UNIT เป่าลมเย็นไปตามท่อ จะใช้ระบบหมุนเวียนอากาศแบบใช้ท่อดูดอากาศกลับ ซึ่งเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพมากและสามารถติดตั้งไว้ภายในห้องน้ำและดูดกลิ่นของห้องน้ำออกไปด้วย

การหมุนเวียนของอากาศกระทำเพื่อให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้ และนอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ช่วยให้ภายในห้องเกิดอากาศบริสุทธิ์เข้ามาแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ซึ่งระบบการหมุนเวียนของอากาศนี้สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ระบบ

ระบบที่ 1 เป็นระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ แต่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก เพราะมีท่อสำหรับต้องดูดอากาศกลับ

ระบบที่ 2 ต้องเตรียมพื้นที่เหนือเพดาน โดยใช้ช่องว่างเหนือเพดานทั้งหมด สำหรับการดูดอากาศกลับ ลักษณะอาคารต้องถูก SEAL ไม่ให้มีรอยรั่ว

ระบบที่ 3 ใช้ CORRIDOR เป็น AIR RETURN DUCT ในตัว โดยทำประตูให้เป็น GRILL การหมุนอากาศระบบนี้ทำให้เกิดความประหยัด

ระบบที่ 3 ใช้ตัวอย่าง PAN ROOM เป็น GRILL ในตัว เป็นระบบที่มีราคาถูกแต่มีเสียงดัง และทำให้บริเวณที่ทำการเป่าแรงกว่าที่อื่นๆ

4.7 อุปกรณ์พิเศษที่ช่วยในการประหยัดพลังงาน (ENERGY SAVING DEVICE)

อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศ

ติดตั้งเพื่อช่วยควบคุมการทำงานของเครื่องให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ อุณหภูมิ ความชื้น โดยรวม เครื่องปรับอากาศจะทำงานภายใต้การควบคุมของ MICROPROCESSOR โดยมี CAROLIC COMPUTER เป็นตัววัดปริมาณน้ำเย็นที่ใช้ภายในระบบและวัดความแตกต่างอุณหภูมิของน้ำเย็นในระบบและส่งผ่านไปที่ PARAMATRIX SEQUENCE CONTROLLER ซึ่งจะเป็นตัวกำหนด CHILLER ให้ทำงานเหมาะสมกับความต้องการของระบบ นอกจากนี้ภายในห้องพักแขกยังมีระบบสำหรับปรับอุณหภูมิของลมที่ออกจาก FAN COIL UNIT ให้เหมาะกับอุณหภูมิภายนอก เป็นการช่วยประหยัดพลังงานอีกส่วนหนึ่งด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ศึกษาวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน

การใช้วัสดุตกแต่งภายในห้องของอาคารพักอาศัยตากอากาศและส่วนอื่นๆ ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ ถ้าจะใช้ได้ก็จะเกิดปัญหาจากอากาศบริเวณชายทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุอื่นๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษา อันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากการวิเคราะห์โดยวัสดุที่ใช้ นั้นจะต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแบบชายทะเล และง่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาด และน้ำทะเลไม่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุเหล่านั้น ส่วนใหญ่ที่ใช้กันอยู่ก็จะเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติ และจากการประดิษฐ์โดยทั่วไป ไม่ทุกชนิด เช่น ไม้สัก หวาย ไม้ไผ่ ไม้ฉำฉา ฯลฯ หินก็มีพวก หินอ่อน หินกาบหรือหินทะเล ฯลฯ กระฉกและอื่นๆ ซึ่งความจริงในส่วนที่พื้นก็ไม่จำเป็นต้องปูพรมทุกห้อง (นอกจากต้องการความหรูหราและสวยงาม) เพราะยากแก่การทำทำความสะอาด เพราะชายทะเลมักจะมีทรายติดตัวและเสื้อผ้าของผู้ที่มาพักอยู่ตลอดเวลา ซึ่งการที่จะมาพักผ่อน เปลี่ยนบรรยากาศก็ต้องการความสบาย โดยไม่จำเป็นต้องระวังรักษา หรือใช้โดยอึดอัดไม่สะดวก พื้นส่วนที่เป็นสาธารณะ โดยทั่วไปควรใช้หิน กระเบื้องดินเผา หรืออื่นๆ เพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเลและดูแลรักษาทำความสะอาดง่ายและคงทนถาวร

1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุด นับว่าเหมาะสมที่จะกรุด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อฟ้าอากาศหรือใช้กันผนัง และพื้นที่ใช้งานสมบุกสมบัน ตลอดจนถึงเนื้อที่ที่คนพลุกพล่าน เพราะหินทนต่อการสัมผัสและทำความสะอาดง่าย และหินยังมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงาม ประทับใจ มีค่า หูหรา วัสดุประเภทหิน แยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

▪ หินอ่อน

เป็นหินที่สามารถทนสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งจะใช้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนใหญ่ หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่าในด้านความงามกว่าหินประเภทอื่นๆ มีสีให้เลือกหลายสี เช่น ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เนื้อ น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหนักปานกลาง ทนต่อการขีด ไม่เก็บเสียง หูหรา เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และมีผิวหน้าที่ดูสวยงาม ถ้าถูกน้ำมันอาจด่างเป็นดวง มีทั้งแบบด้านและมัน มักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ต้องการความหรูหรา วิธีปู ปูปนทราย หน้า ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็น และ 1 นิ้ว

▪ หินกาบ

หินกาบ คือ หินซ้อนกันเป็นชั้นๆ ที่นิยมใช้มีหลายสี คือ สีน้ำตาล ดำ เหลือง ส้ม แดง ม่วง (ราคาแพงที่สุด) หายากแต่ดูไม่ธรรมดา การปูหินกาบ เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระ เพื่อหินกาบจะได้ติดแน่นกับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่มขณะปูตลอดเวลา ใช้ปูนทรายเป็นตัวเชื่อม เมื่อปูต้องคอยจับแผ่นหินไปด้วย เพื่อไม่ให้น้ำปูนเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จ ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดและลงแว็กซ์

▪ หินแกรนิต

ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆ เนื่องจากเป็นหินแข็งที่สุด เนื้อแน่นและทนทาน เมื่อขีดให้ชั้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาความสะอาดได้ง่าย

▪ หินชนวน

หินชนวนมีสีต่างๆ ให้เลือกหลายสี ได้แก่ สีฟ้า สีดำ และสีน้ำตาล มีราคาแพงอยู่บ้าง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี

▪ หินหล่อ

ได้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ คุณีคุณค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความงดงามคงทนและบำรุงรักษาเท่ากับหินแท้

2. วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิก สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหินทนทานดี ฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีลวดลายให้เลือกได้มากกว่า

▪ อิฐ

สามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง หรือสีเทาขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

■ กระเบื้อง

เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ในทุกห้องตามที่ต้องการ และเหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี และยังมีหลายขนาดหลายแบบ และหลายสีให้เลือกได้ตามความพอใจ

3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายในที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ เพราะหาได้ง่าย ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ และมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม้มีหลายชนิด เช่น

■ ไม้อัดสัก

เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งและไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมีสีและลวดลายสวยงามเหมาะสมแก่การทำเครื่องเรือน ในส่วนที่ต้องการความสวยงามและคงทน การนำมาใช้ควรขัดผิวให้เรียบเนียน อาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อยก็จะสวยงาม

■ ไม้อัดยาง

คือ ไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรง ไม่บิดงอหรือหัก ใช้ทำเครื่องเรือน จะดูแลรักษายากกว่าเครื่องเรือนที่ทำผิวด้วยไม้สัก

■ ไม้อัดมะปิ่น

เป็นไม้อัดที่มีคุณภาพและราคาปานกลาง มีเนื้ออ่อนและทำผิวได้ดีได้โดยไม่ต้องย้อมสี

■ ไม้อัดลมหิน

เป็นไม้อัดที่มีลักษณะคล้ายไม้อัดสัก แต่มีลวดลายแปลกกว่า คือไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยเหมือนลายของไม้สัก แต่ผลิตน้อยจึงหายาก ราคาไม่แน่นอน มีความคงทนมาก อาจใช้ปนกับไม้สักได้

■ ไม้สนหรือนำฉา

เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม้นิยมใช้ทำเครื่องเรือนมากนัก แต่มีใช้ประกอบหรือตกแต่งบางส่วนของเครื่องเรือนให้ดูสวยงามมากขึ้น ปัจจุบันมีการนำไปใช้ทำเครื่องเรือนทั้งตัว ด้วยมีความสวยงาม แต่ไม่ค่อยแข็งแรง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จึงใช้กับเครื่องเรือนที่มีขนาดเล็กๆ ไม่รับน้ำหนักมากนัก หรือใช้ประกอบบนโครงสร้างไม้เนื้อแข็งแทน ก็จะได้ผลดีเพราะมีความสวยงาม และราคาค่อนข้างถูก

- ไม้จำปา

เป็นเนื้อไม้สีอ่อน ใช้กับงานประณีต ไม่นิยมย้อมสี

- ไม้ประสานสัก

เป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาติดต่อกันเป็นแผ่น เพื่อทำเครื่องเรือน ไม่ทนทานเท่าไม้สัก แต่ราคาถูกนอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อัดแปรรูปแล้วใช้เครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่าเทียมกับไม้ แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า "อิปซัมบอร์ด" แต่ต้องมีวัสดุกรุทับผิวหน้า

4. กระจก

กระจกเป็นวัสดุที่มีความสำคัญต่อการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเอง สามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ และกระจกเงาก็มีความสำคัญในการเพิ่มความโปร่ง โล่ง และมีคุณค่า หูหრა ให้กับสถานที่

กระจกมีหลายแบบ สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น กระจกดูดความร้อนกระจก 2 ชั้น ช่วยกระจายแสง และกรองความร้อน กระจกบานเกล็ด รับลมได้ กระจกมีข้อดีคือ สามารถกันน้ำ ลม ฝน ได้ ปลอดภัยจากเชื้อรา และสามารถป้องกันเสียงรบกวนได้ แต่มีข้อเสียคือ มีขนาดใหญ่ไม่มาก (ถ้าต้องการขนาดใหญ่พิเศษ ต้องสั่งทำจากต่างประเทศ และมีราคาสูงมาก) ขาดต่อการขนส่ง ผิวหน้ามักจะเป็นรอยขีดข่วน และฝุ่นเกาะได้ง่าย

5. ผ้าม่าน

ผ้าม่านเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และกระจก บางครั้งอาจนำมาใช้ในลักษณะการปิดกั้นอื่นๆ ได้ ผ้าที่นำมาใช้ทำผ้าม่านมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น

■ ผ้าไหม เป็นผ้าที่มีคุณค่ามาก ให้ความรู้สึกเป็นทางการ สง่างาม เป็นระเบียบ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึกหรูหรา พุ่มเฟิย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง
- ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกเบา โปร่งสบาย
- ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกนุ่มนวล โรแมนติก
- ม่านไม้ไผ่ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ โปร่งแสง

ประโยชน์ของผ้าม่านมีหลายอย่าง คือ ช่วยกรองแสงให้ลดความจ้าลง ควบคุมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากอุณหภูมิของแสงแดด ทำให้เครื่องปรับอากาศทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งช่วยกันฝุ่น ป้องกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่งและบังสายตาได้เป็นอย่างดี

6.การใช้สีในการตกแต่งภายใน

สีต่างๆ มีอิทธิพลอย่างแรงกล้าต่อจิตใจมนุษย์ เป็นเหตุให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้หลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น และชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า เป็นต้น สำหรับในด้านการตกแต่งภายในจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรู้ถึงจิตวิทยาของสีว่าสีใดให้ความรู้สึกอย่างไร เพราะการใช้สีให้คล้อยตามไปกับหน้าที่ ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้นๆ ทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพดีขึ้นและในบางเวลาจะช่วยแก้ความรู้สึกที่ร้อนอบอ้าว อาจแก้ด้วยสีที่ให้ความรู้สึกเย็นสบาย ทำให้คลายร้อนไปได้

อันที่จริงแล้วอิทธิพลของสีที่กระทบจิตใจของเราก็จะรู้สึกไม่เหมือนกันทุกคน ทั้งนี้เพราะในการตกแต่งภายใน ควรจะคำนึงถึงคุณลักษณะและความรู้สึกในเรื่องสีด้วย เช่น

- สีสามารถสร้างความรู้สึกเข้าใกล้หรือห่างออกไป คือ สีอุ่น ดูแล้วรู้สึกเข้าใกล้ตัวแต่สีเย็นดูแล้วออกห่างจากตัว
- สีบางสีอาจไม่น่าดูเมื่อใช้กับพื้นที่มากๆ แต่เสริมให้นำดูแก่สีอื่นๆ เมื่อใช้ในพื้นที่เล็กๆ เช่น สีส้มสดบนพื้นที่สีเขียวเข้ม
- เมื่อใช้สีเข้มจัดคู่กับสีอ่อนจัด จะดูเด่น มีชีวิตชีวาว่าการใช้สีที่มีความเข้มใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ความเด่นของสี จะเกิดขึ้นเมื่อใช้สีต่างกัน ในเนื้อที่หรือปริมาณ ไม่เท่ากัน เพราะการใช้สีแต่ละสี ในปริมาณเท่ากันหมด หรือเนื้อที่เท่าๆ กันทั้งหมด จะเกิดความน่าเบื่อหรือการตัดกันอย่างรุนแรง

1. จิตวิทยาการใช้สี สัมปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง เช่น

- สีเทา ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุขภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เงียบสงัด
- สีดำ ให้ความรู้สึกลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
- สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
- สีแสด ให้ความรู้สึกคึกคัก ร่าเริง สนุก อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ รบควน ไม่สบายใจ แทรกอยู่
- สีเหลือง ให้ความรู้สึกเปรี้ยว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่งคั่ง
- สีแดง ให้ความรู้สึกมั่งคั่ง สมบูรณ์ ความสวย ความสุข ต้อร้อน ทำหาย กระตุ้นความหวาน ความอบอุ่น กระตือรือร้น ร้อน คุร้าย แรงกล้า
- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึกสุขภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม คงสภาพ มีฐานะมั่นคง
- สีเขียว ให้ความรู้สึกร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

7. ระบบรักษาความปลอดภัยและการป้องกันอัคคีภัย

7.1 ระบบแจ้งเหตุ

1. ระบบคดปุ่มแจ้งเหตุ มีสัญญาณเตือนในบริเวณโรงทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบ HEAT & SMOKE DETECTOR ในบริเวณโรงทั่วไป โถงทางเดิน ห้องพัก และในส่วนที่เสี่ยงต่อการเป็นต้นเหตุเพลิงไหม้

7.2 ระบบดับเพลิง

1 ระบบท่อน้ำแรงดัน และสายสูบลม ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป

2 ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WET PIPE เป็นระบบที่ท่อน้ำมีแรงดันตลอดเวลา เมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิด และน้ำที่มีแรงดันสูงจะพ่นกระจายลงมา ติดตั้งในส่วนบริเวณหลักของโรงแรม BACK OF THE HOUSE เช่น ครีว ห้องซักกรีด และส่วนอื่นที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้

3. ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาโลนอน 1301 ซึ่งมีคุณสมบัติ คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของระบบการเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที เป็นก๊าซเหลว ไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมาก เหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาหาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์

4. เครื่องมือผจญเพลิง ดับเพลิง ที่เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งอยู่ร่วมกัน สายสูบลมและท่อน้ำ ระบบท่อน้ำแรงดัน รวมเป็น 1 หน่วย ทูกระยะ 20 เมตร

5. ระบบน้ำดับเพลิง

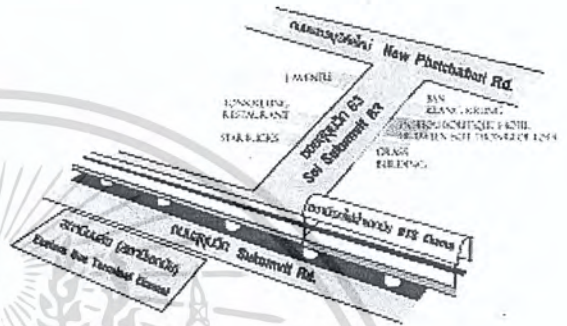
ใช้น้ำจากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองระดับน้ำเอาไว้ใช้เพื่อการดับเพลิง นอกจากนี้ยังมีปั๊มน้ำฉุกเฉินที่สามารถทำงานได้โดยใช้ไฟฟ้า และน้ำมันดีเซล เพื่อให้สามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การวิเคราะห์และการออกแบบ

5.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งอาคาร

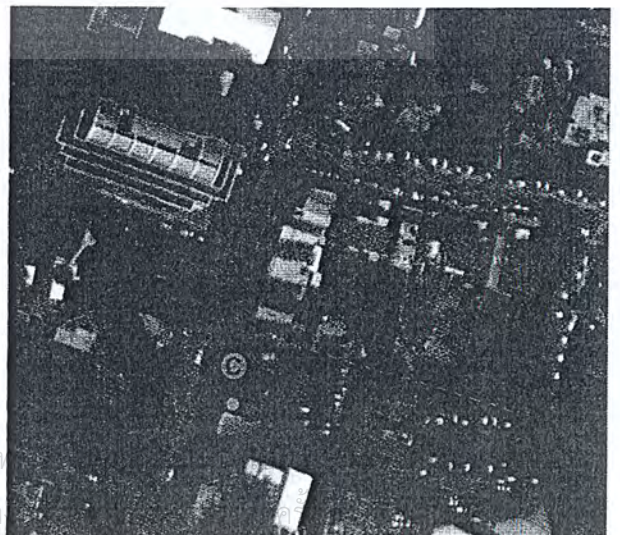
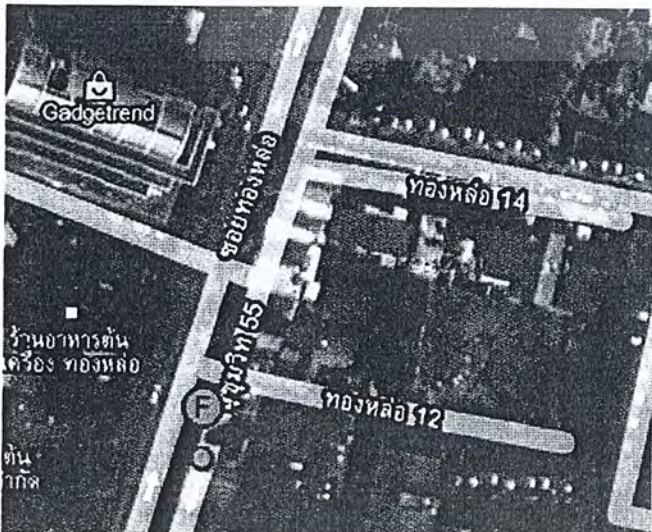


การเข้าถึงสามารถเข้าถึงได้โดย

- 1 จากถนนเพชรบุรีตัดใหม่ โดยรถเมล์ รถยนต์ส่วนตัวและรถแท็กซี่
- 2 จากถนนสุขุมวิท โดย รถเมล์ รถยนต์ส่วนตัว รถแท็กซี่
- 3 รถไฟฟ้าBTS ลงที่สถานีทองหล่อและตำราดโดยสารเล็กที่หน้าปากซอย

สายรถเมล์ที่ผ่านถนนหลัก 38,40,71,72,123,149,154,501,508,511,513

ตำแหน่งที่ตั้ง กลุ่มอาคารพาณิชย์ระหว่างซอยทองหล่อ12กับซอยทองหล่อ14 ขนาดกว้าง56เมตร ยาว80เมตร



การศึกษา
และต้อง



ข้อดีของโครงการ

1 ถนนทางเข้าหลักของโครงการคือซอยทองหล่อซึ่งมีรถติดเกือบตลอดเวลา

2 ถนนภายในของโครงการค่อนข้างแคบ

3 ไม่มีการเว้นพื้นที่เพื่อเน้นทางเข้าโครงการเนื่องจากมีพื้นที่จำกัด

4 ทศนิยามพรอบด้านไม่สวยงามเนื่องจากที่ตั้งอยู่ใจกลางเมืองจึงมีแต่ตึกสูงขนาดพื้นที่สีเขียว

5 บริเวณใกล้เคียงมีคู่แข่งของโครงการมาก

ข้อดีของที่ตั้งโครงการ

1 มีการเข้าถึงได้ที่สะดวกหลายทาง

2 ที่ตั้งโครงการอยู่กลางซอยเอ็กมัยเป็นที่สังเกตเห็นได้ง่าย

3 ที่ตั้งโครงการเป็นย่านที่เป็นที่นิยมของชาวญี่ปุ่นจึงสามารถรองรับกลุ่มเป้าหมายได้ดี

4 เนื่องจากเป็นย่านที่เป็นศูนย์กลางการพักผ่อน พบปะสังสรรค์และมีแหล่งอำนวยความสะดวกที่

ตอบสนองรูปแบบการดำเนินชีวิตอันทันสมัยไม่ซ้ำใคร โครงการนี้จึงเป็นทางเลือกใหม่ที่สามารถ

รองรับและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในย่านนี้ได้เป็นอย่างดี ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับ

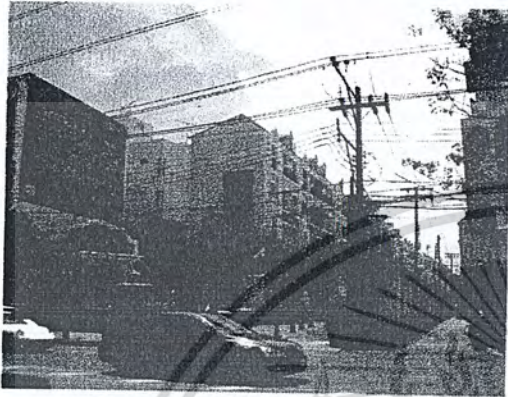
โครงการอีกด้วย

5 เนื่องจากรอบโครงการมีถนนถึงสามด้านจึงง่ายแก่การรับส่งทั้งลูกค้า และการบริการในระบบต่างๆอีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ ติดกับหมู่บ้านกลางกรุง ซอยทองหล่อ14



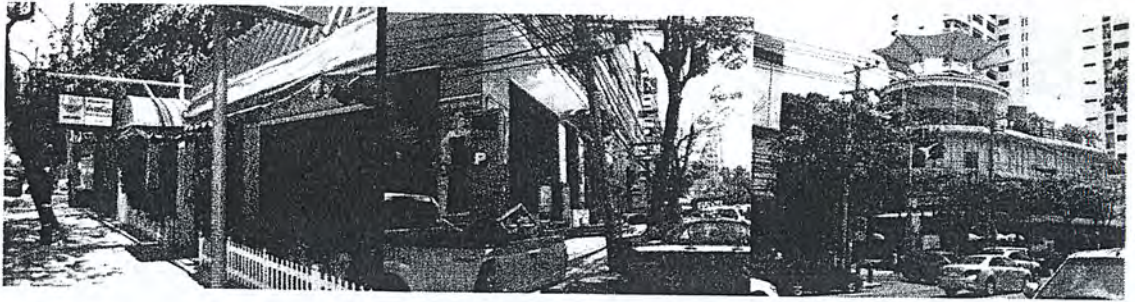
ทิศใต้ ติดกับซอยทองหล่อ12และถัดมาด้วยตึกGRASSทองหล่อ



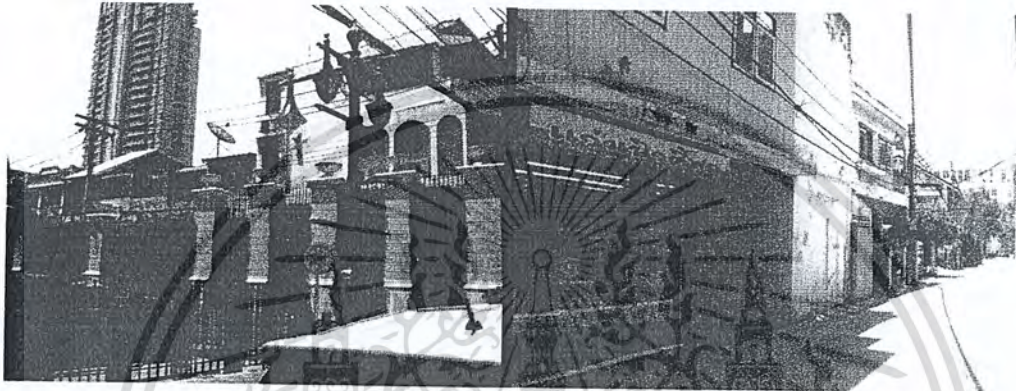
ทิศตะวันออก ติดกับ ถนน ซอยทองหล่อฝั่งตรงข้ามเป็นอาคาร Homeplace Office Building

: ซอยทองหล่อ 13 และ ร้านอาหารต้นเครื่อง และ j-avenue

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทิศตะวันตก เป็นกลุ่มอาคารบ้านเรือนและที่ดินเปล่า



สภาพการจราจร และ การเข้าถึงโครงการ

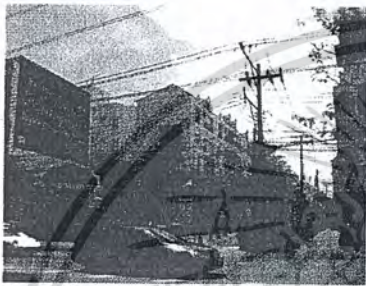
การจราจรบริเวณที่ตั้งค่อนข้างมีความหนาแน่นอยู่ตลอดเวลา โดยเฉพาะช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากเป็นย่านธุรกิจ และมีสถานที่ทำงานและห้างร้านหลายแห่งและยังเป็นจุดที่เป็นทางผ่านไปยังส่วนอื่นๆ มากมาย แต่สามารถเข้าถึงโครงการได้หลายเส้นทาง ดังนี้

1. ทางรถไฟฟ้า โดยนั่งมาลงที่สถานีทองหล่อแล้วต่อรถจักรยานยนต์ แท็กซี่ หรือรถยนต์ส่วนบุคคลเข้าซอย
2. ทางรถจักรยานยนต์ โดยเรียกจากปากซอยสุขุมวิท55มาลงหน้าโครงการ
3. ทางรถสองแถวโดยขึ้นจากทางปากซอยสุขุมวิท55
4. ทางรถยนต์ เข้าถึงได้จากถนนสุขุมวิทโดยเข้าเลี้ยวเข้าซอยสุขุมวิท55
5. ทางรถยนต์เข้าถึงได้จากถนนเพชรบุรีโดยเข้าจากทางปลายซอยสุขุมวิท55

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพรอบโครงการและมุมมอง

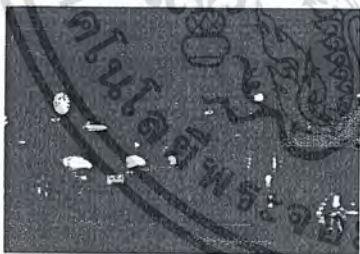
มุมมองที่1 มองกลับมายังโครงการจากฝั่งตรงข้าม(ซอยทองหล่อ13)จะมองเห็นชุดอาคารพาณิชย์ 14คูหา ซึ่งจะเป็นบริเวณที่ติดกับถนนสัญจรหลักที่จะเข้ามายังโครงการ



ด้านซ้ายของโครงการเป็นหมู่บ้านกลางกรุง

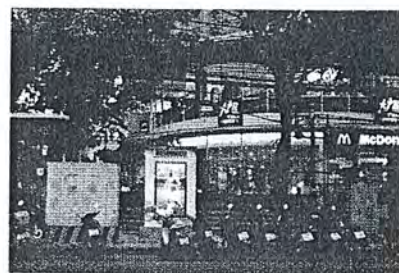
ด้านขวาของโครงการเป็นตึกGRASSทองหล่อ

มุมมองที่2 มองจากหน้าโครงการ(ซอยทองหล่อ12-14)ไปยังฝั่งตรงข้าม จะมองเห็นร้านกาแฟ STABBUCK ร้านอาหารต้นเครื่อง ซอยทองหล่อ13 อาคาร Homeplace Office Building และ j-avenue ซึ่งเป็นที่นิยมและมีผู้คนมาใช้บริการมากของย่านทองหล่อ

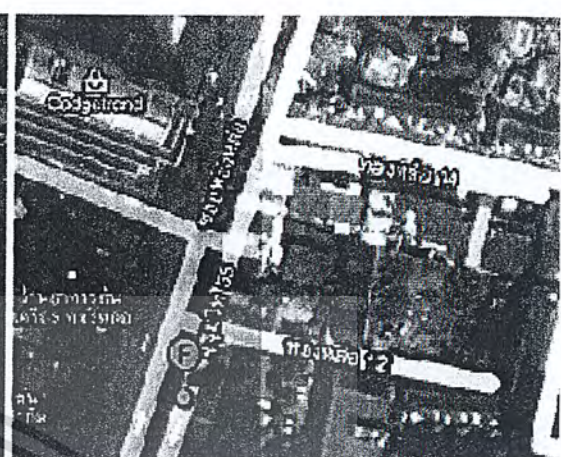
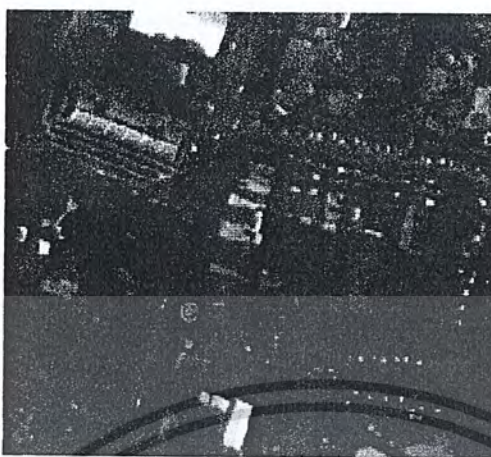


ร้านกาแฟ STABBUCK

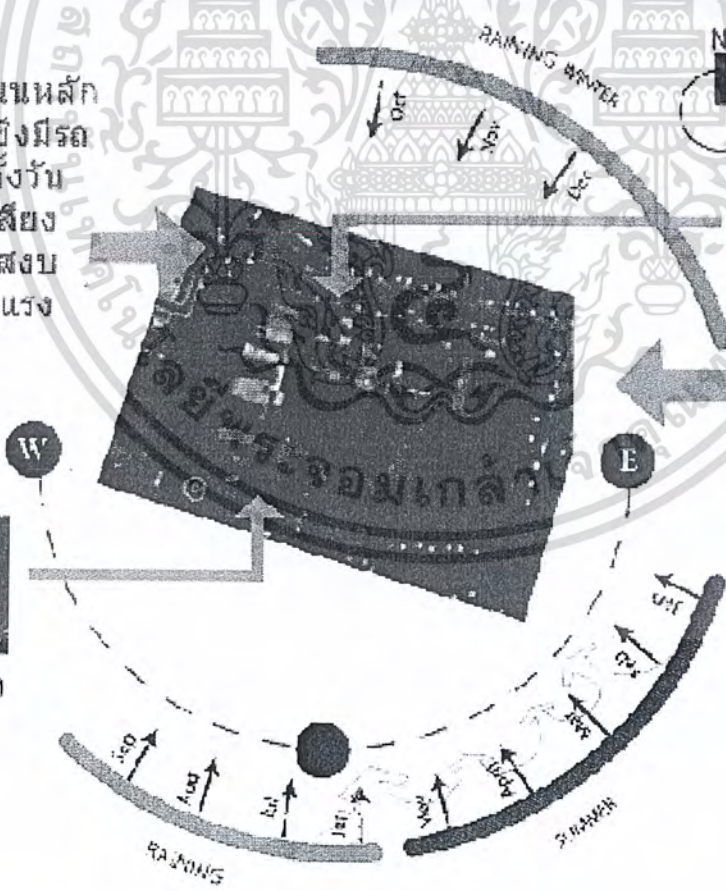
ร้านอาหารต้นเครื่อง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่เอ้า j-avenue มาไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ด้านหน้าติดกับถนนหลัก
ของซอยเอกมัย ซึ่งมีรถ
ผ่านไปมาตลอดทั้งวัน
เป็นมลภาวะทางเสียง
และเป็นส่วนที่ไม่สงบ
และเป็นสิ่งที่แดดแรง
ในช่วงบ่าย-เย็น



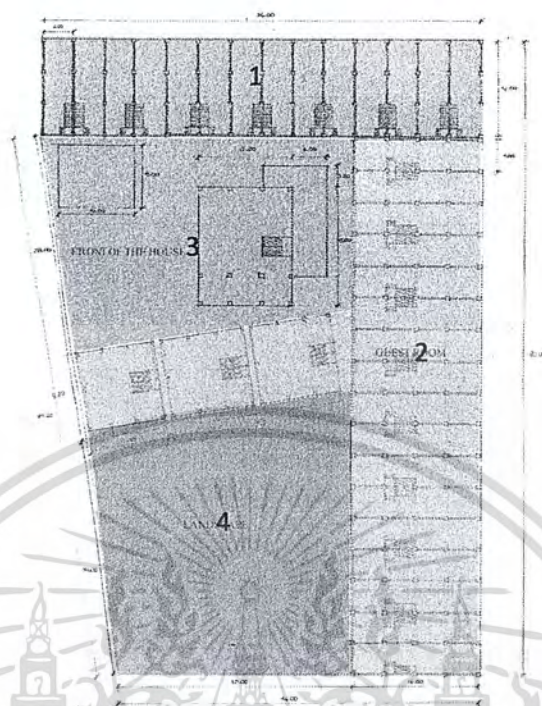
ตึกที่อยู่ด้านข้าง
ด้านหลังติดกับอาคารอื่น
มีความสูง4ชั้นซึ่งสามารถ
มองมายังโครงการได้



ตึกที่อยู่ด้านข้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์อาคาร



1. อาคารชุดหน้าเป็นอาคารพาณิชย์เก่า14คูหา

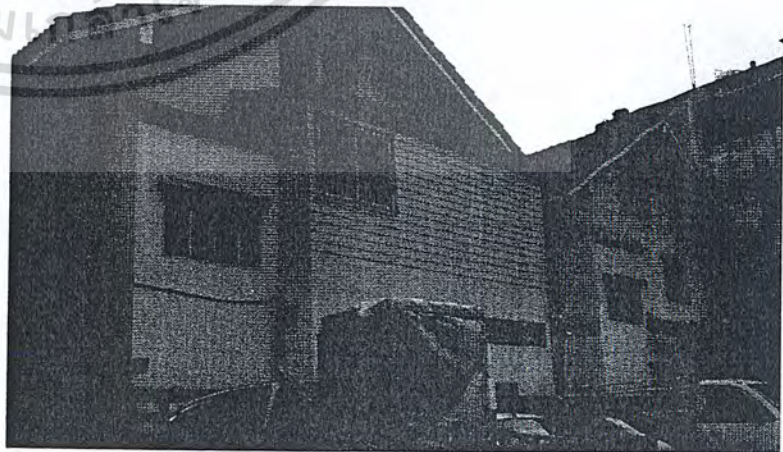
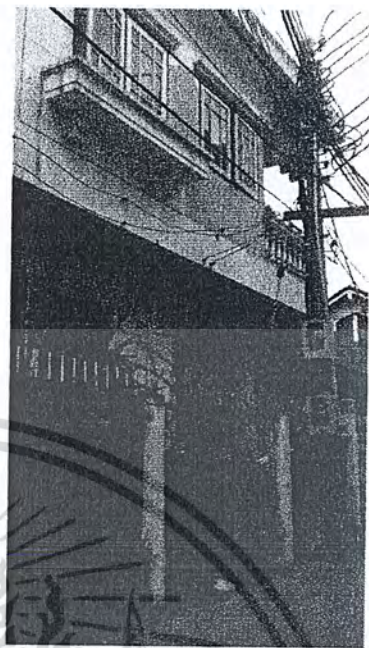


2. กลุ่มอาคารด้านข้างทางเป็นทาวน์เฮาส์17ชุด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.กลุ่มบ้านเก่า



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.ลานโล่ง

กลุ่มอาคารด้านหน้าซึ่งเป็นตึกแถวสามชั้น และกลุ่มทาว์นเฮาส์ด้านข้างมีความสูงสามชั้นเช่นกัน

ใช้ระบบโครงสร้างเสาและคานระยะระหว่างเสาเป็นสี่เมตร และพื้นสำเร็จรูป

และสามารถต่อเติมเพิ่มขึ้นด้านบนเพื่อเพิ่มจำนวนห้องพักได้

กลุ่มบ้านเดี่ยวตรงกลางมีความสูงสองชั้นใช้ระบบ โครงสร้างเสาและคานและพื้นสำเร็จรูปเช่นกัน

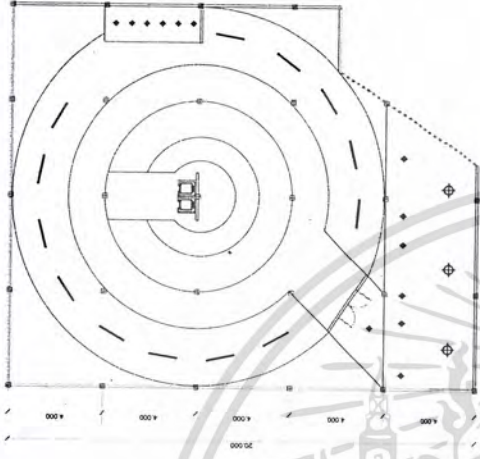
ซึ่งในการปรับปรุงทั้งสามอาคารนี้สามารถทุบทิ้งและต่อเติมได้โดยเหลือเสา โครงสร้างเอาไว้

นอกจากนี้ในส่วนที่เป็นที่ดินเปล่าสามารถตั้งเสาและต่อเติมอาคารเพิ่มออกมาจากเดิมได้

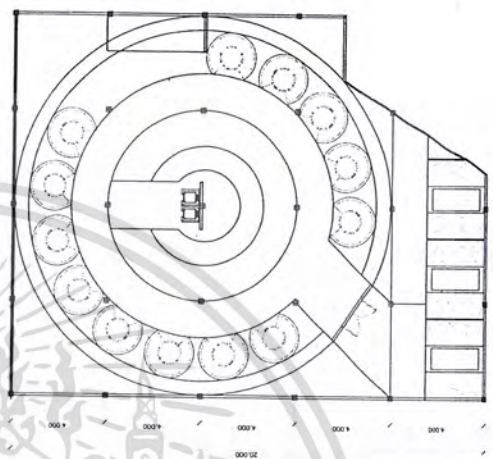


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

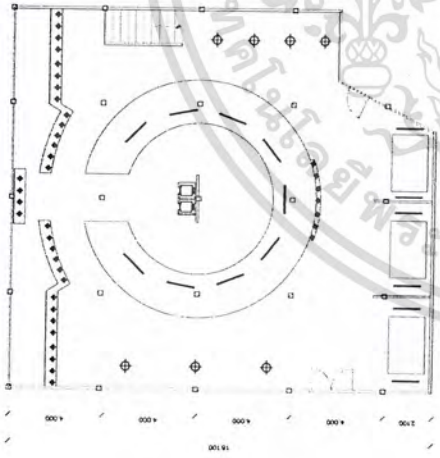
ELECTRICAL-CEILING PLAN



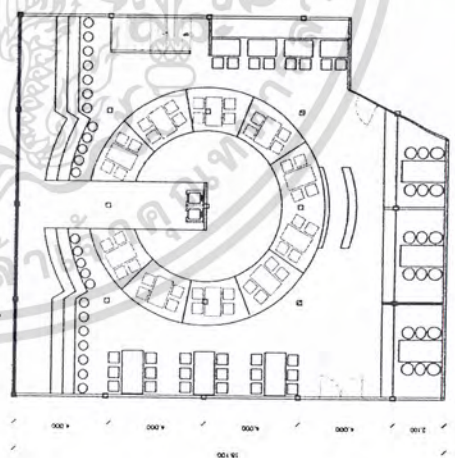
2ND FLOOR ELECTRICAL PLAN
SCALE 1:10



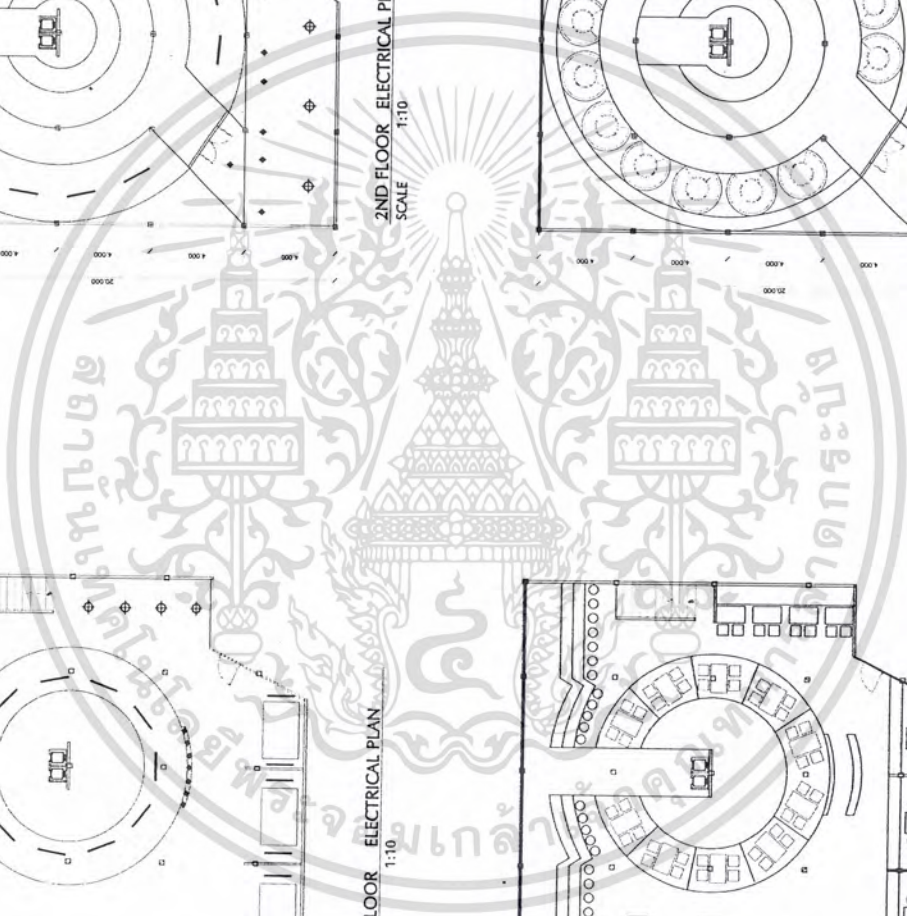
2ND FLOOR CEILING PLAN
SCALE 1:10



1ST FLOOR ELECTRICAL PLAN
SCALE 1:10

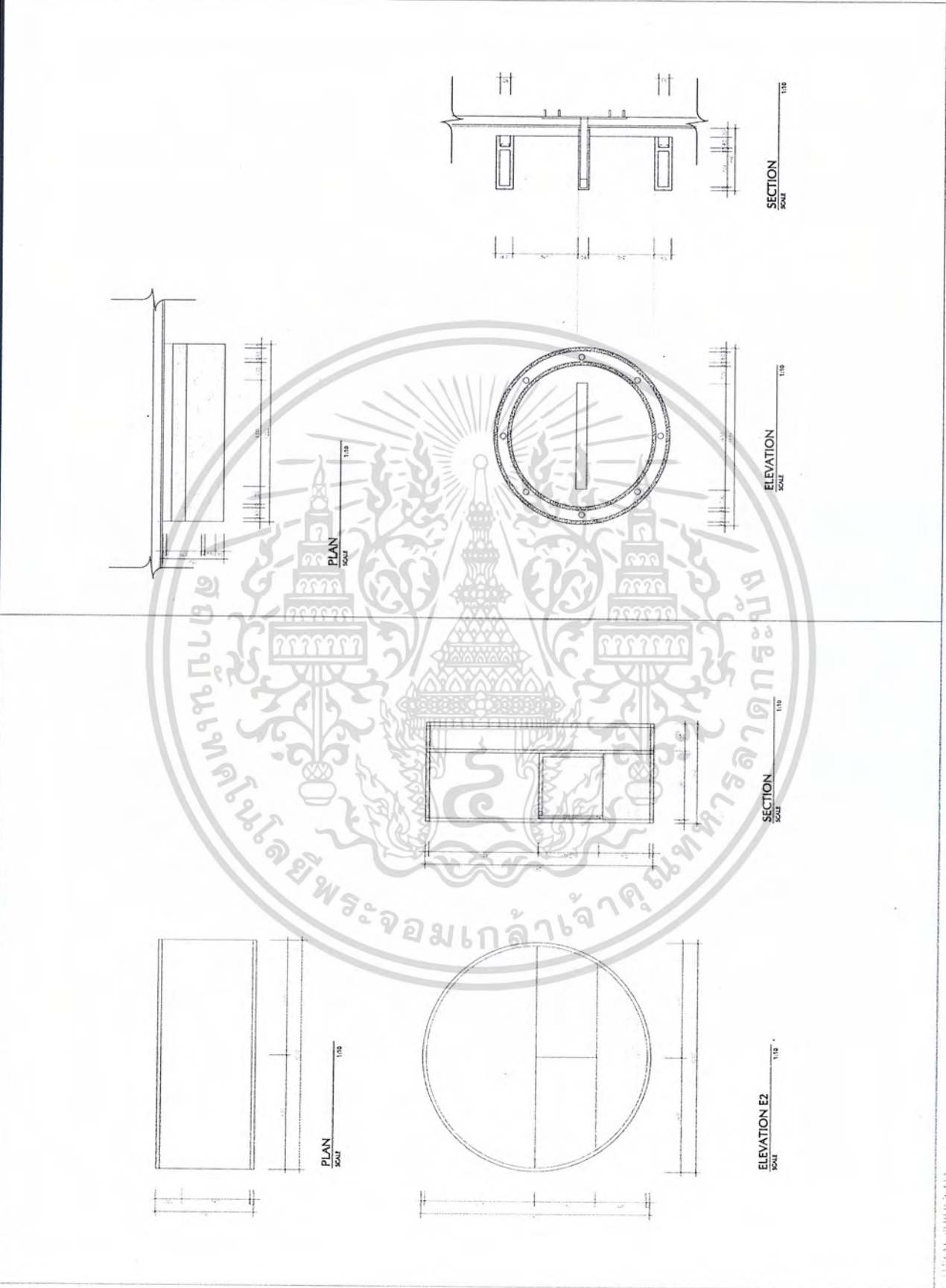


1ST FLOOR CEILING PLAN
SCALE 1:10



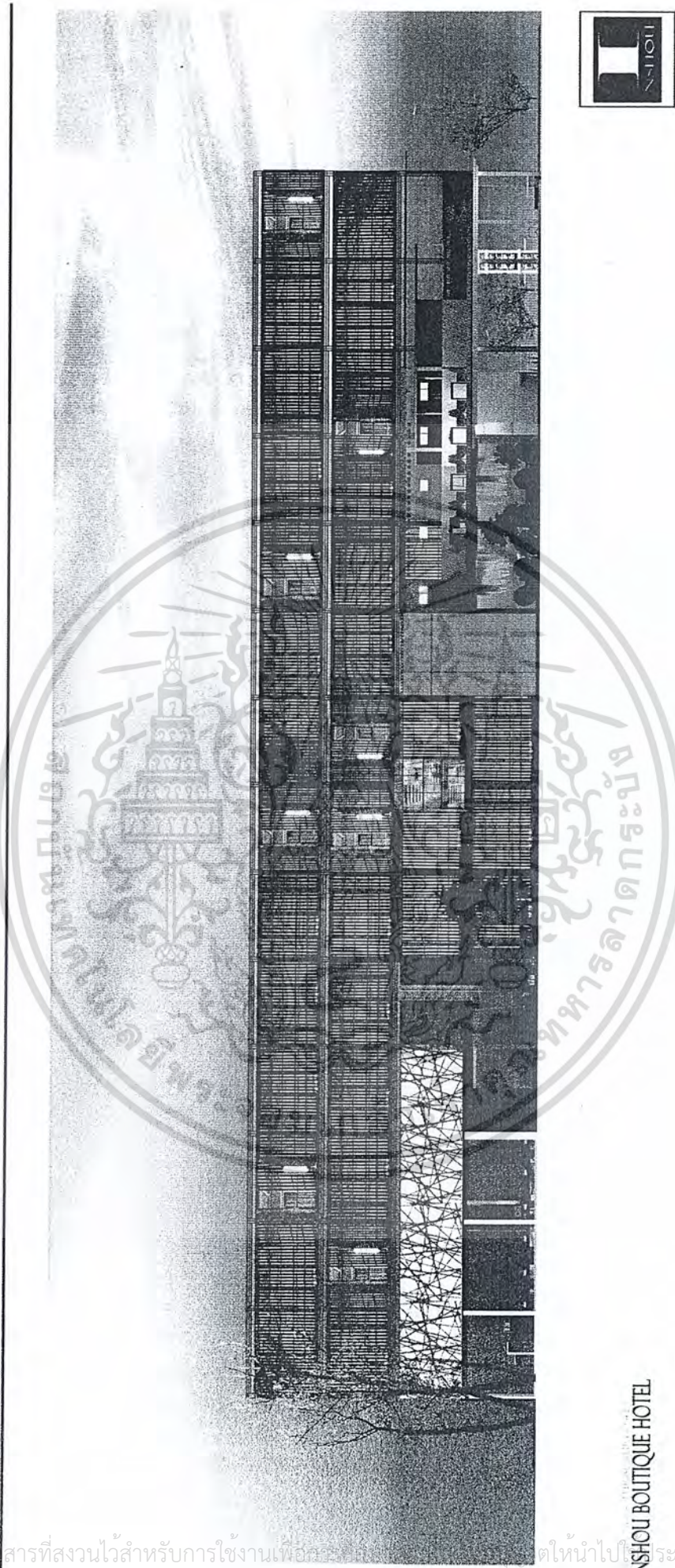
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

DETAIL



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SECTION



THE
EUNSHOU BOUTIQUE HOTEL

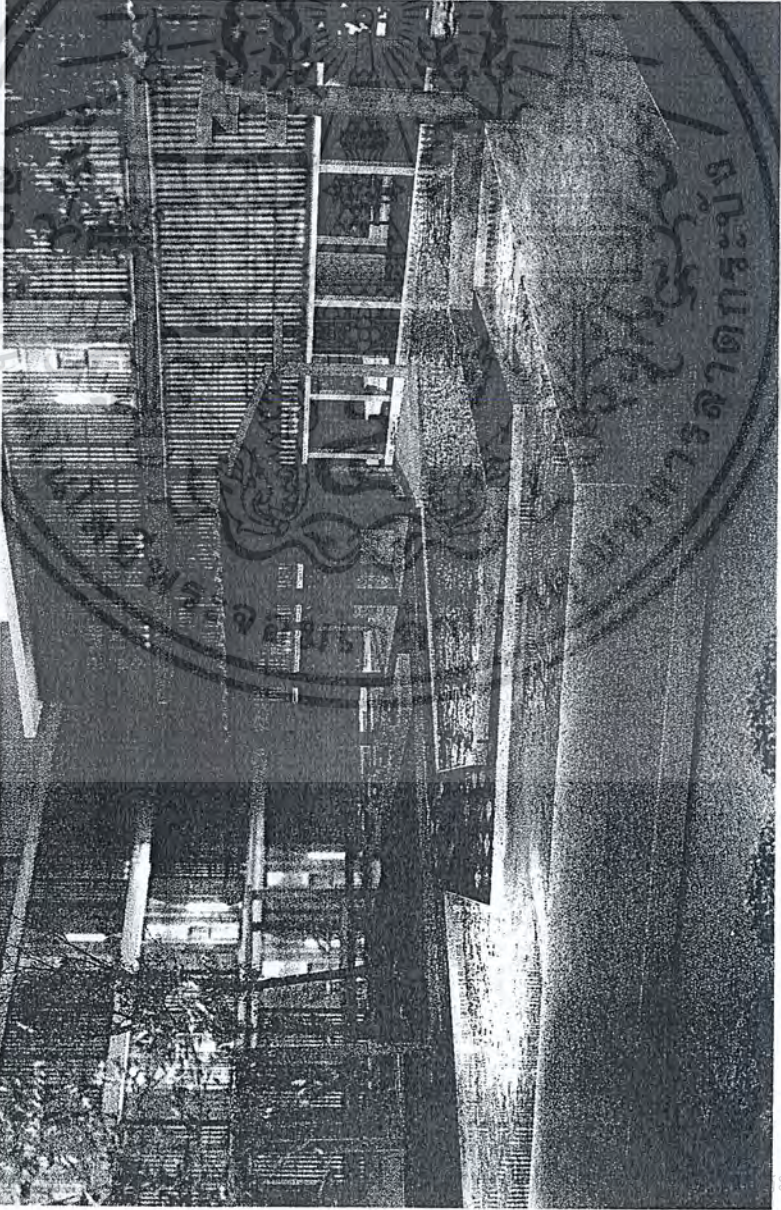
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MISS MANJUTA PE-ARON CODE:49020229
DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE



INSHOU

EMBRACING



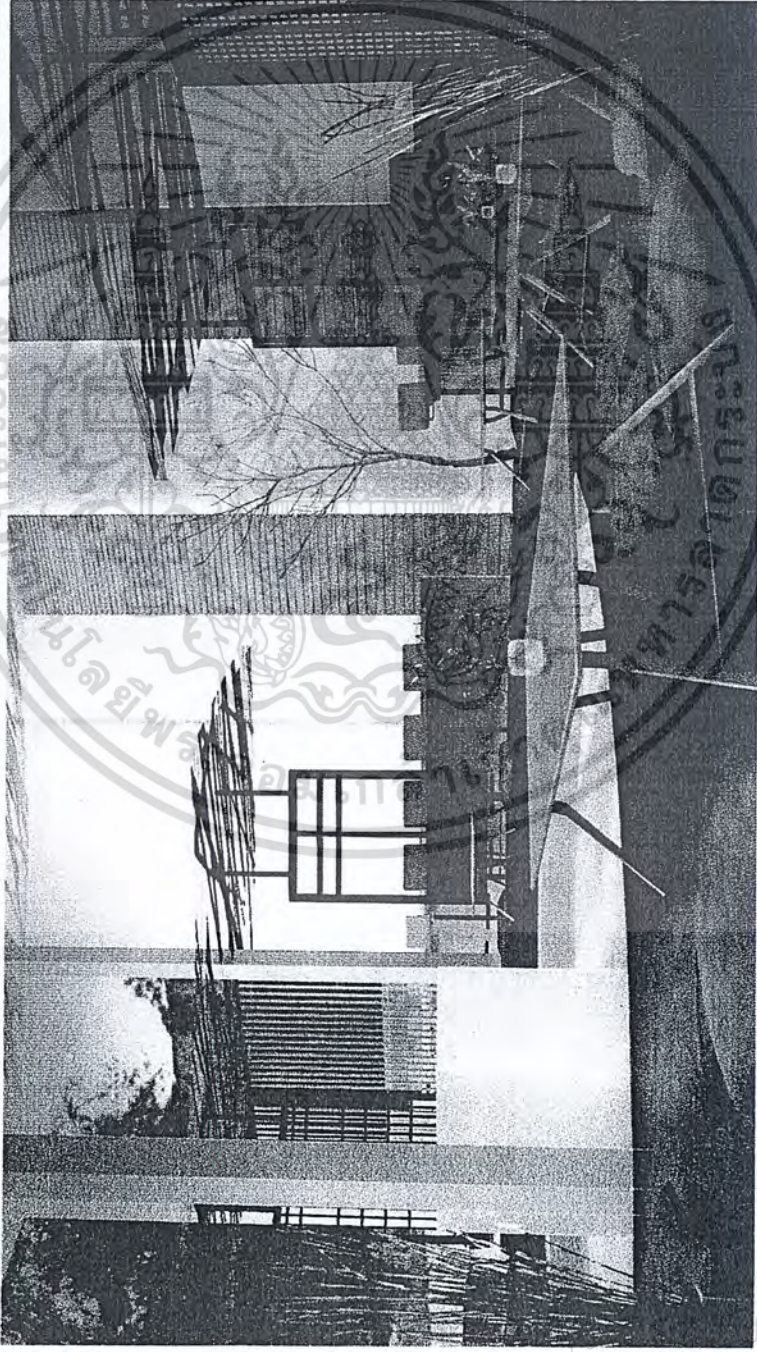
LOBBY

INTERIOR ARCHITECTURE
FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

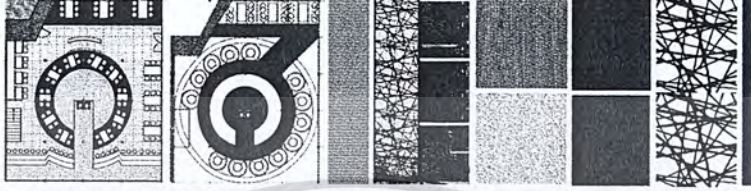
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์โครงการเท่านั้น ไม่สามารถนำไปเผยแพร่หรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางสถาปนิกผู้ออกแบบได้

JAPANESE RESTAURANT



FEEL

LIKE
HOME



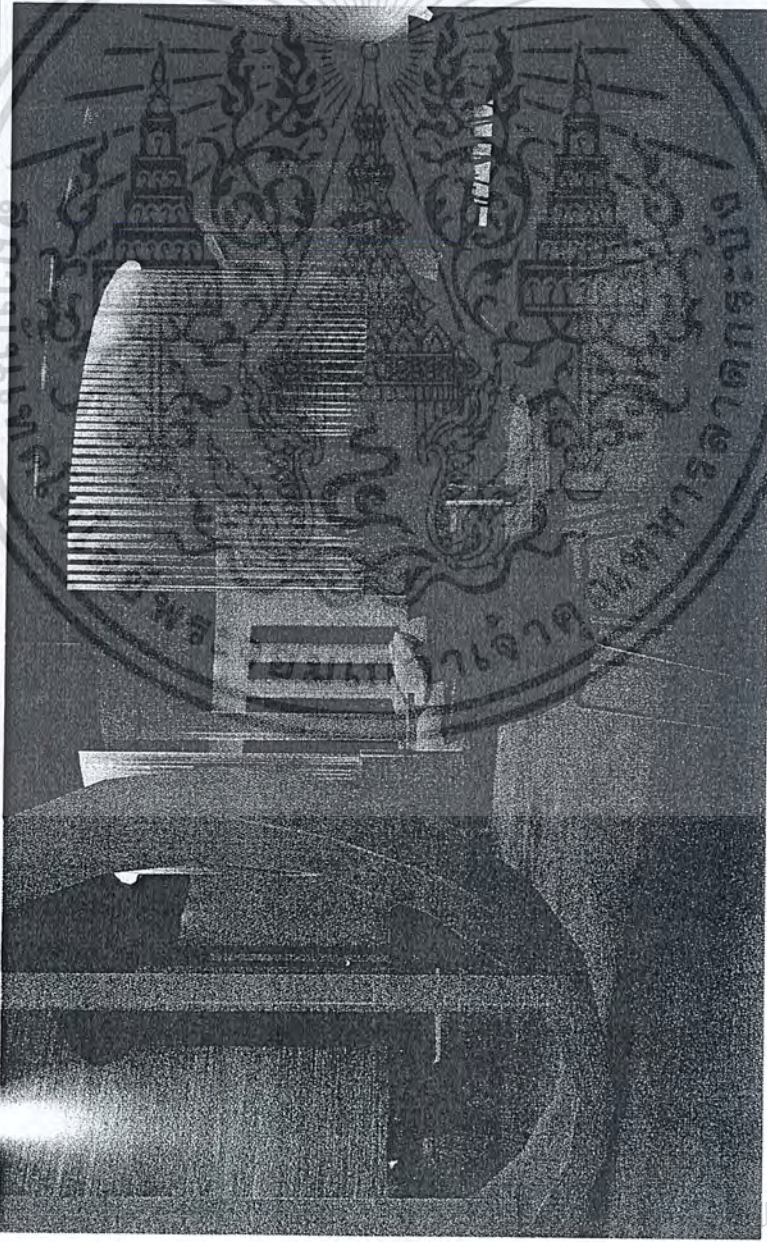
INSHOU ARCHITECTURAL PURPOSED
FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

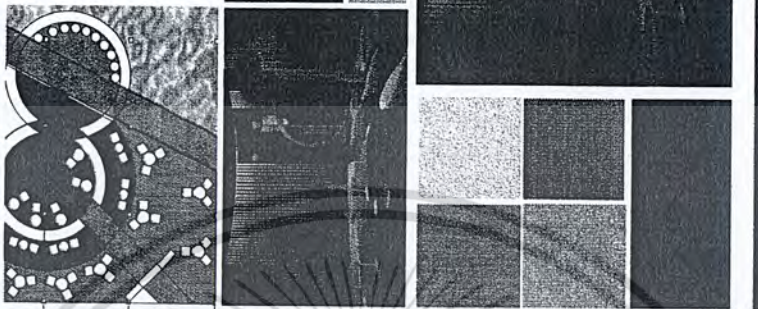
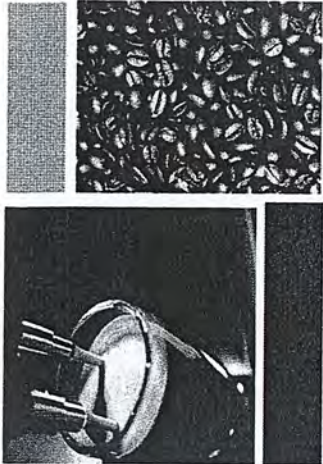
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีขงทั้งไป
เอกสารนี้... ะโยชน์ด้านกา

COFFEE CAFE



ENJOY

THE
FESTIVAL



INTERIOR ARCHITECTURAL PURPOSED
FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

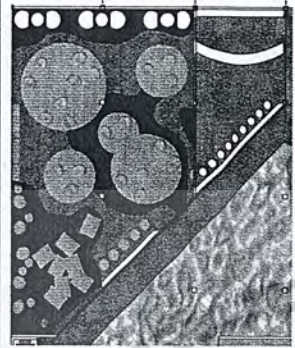
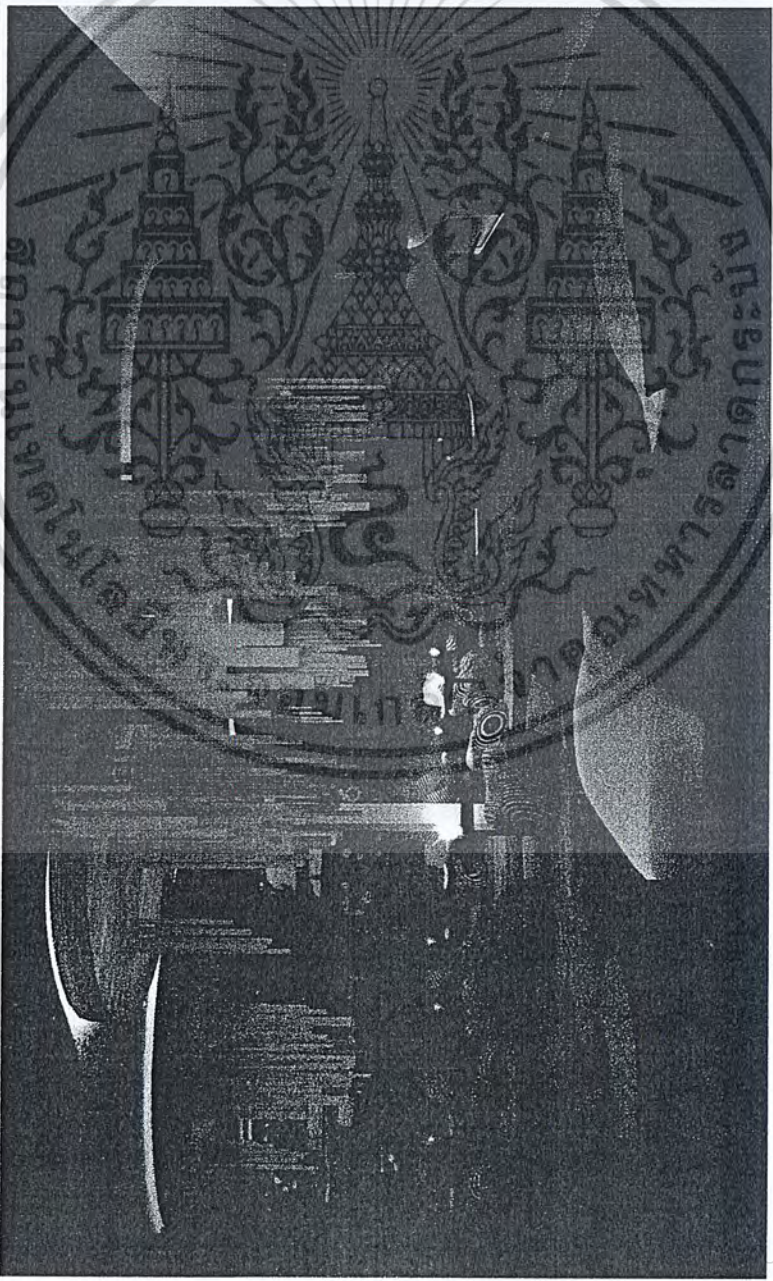
DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อของของจริงถึงเจ้าของเอกสารหรือส่งไป
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนการสอนเท่านั้น ไม่สามารถนำ

ระโยชน์ด้านก

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229
 DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE
 ภาควิชาสถาปัตย์ภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อเรื่องและต้องวางใจถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีไป
 ปรึกษาขอใช้เอกสารนี้เพื่อประโยชน์ด้านก

MATCHA CAFE

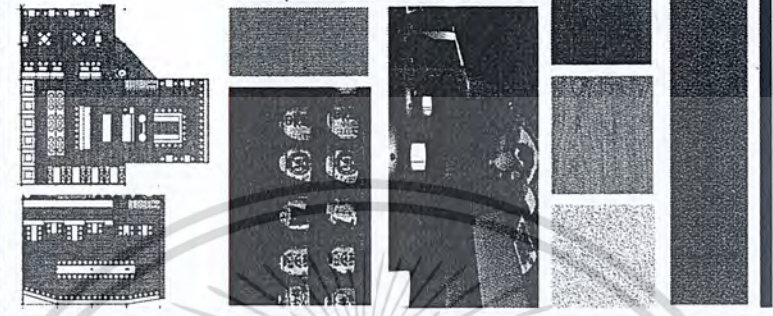
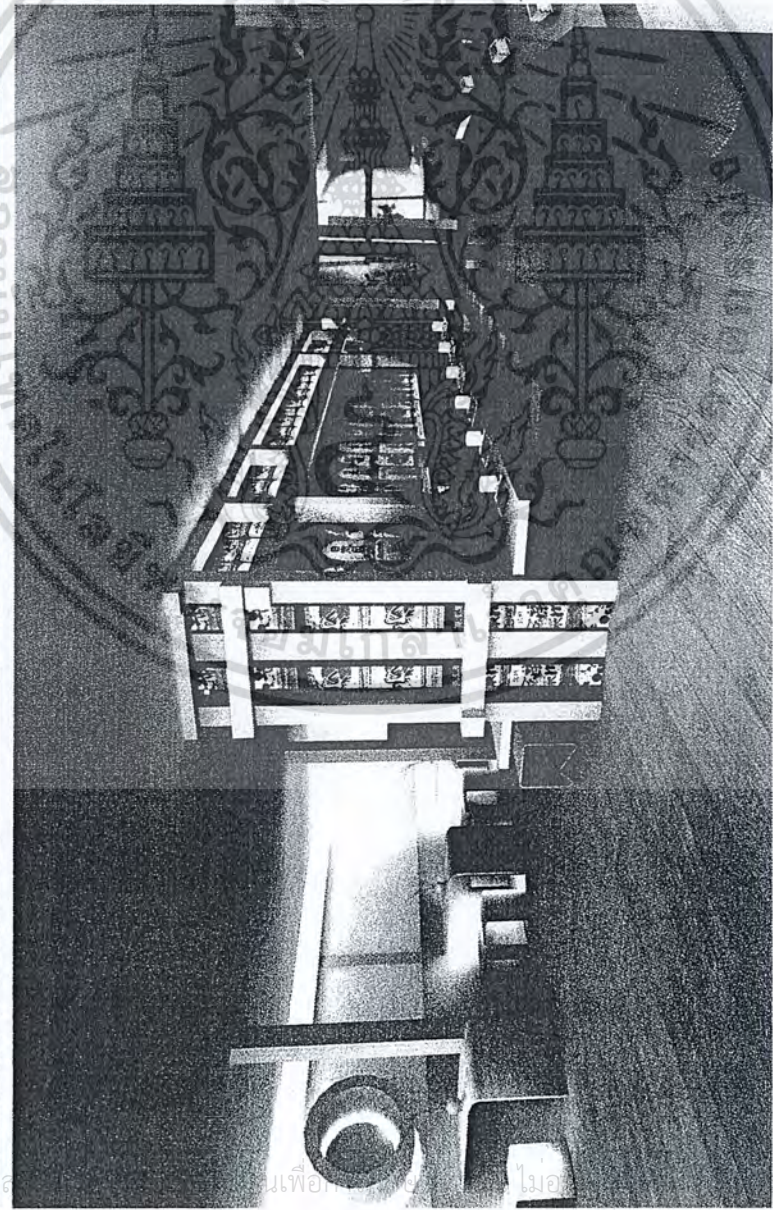


CHILLING
 IN
 THE
 GARDEN



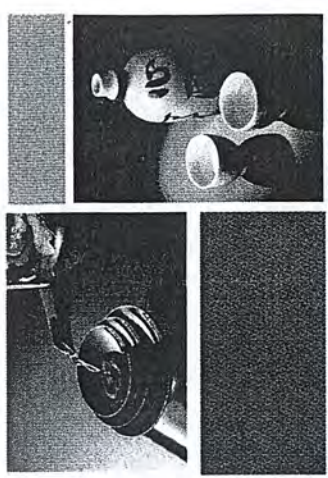
INTERIOR ARCHITECTURAL PURPOSED
 FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

SAKE BAR



DRINKING

IN THE
NOSTALGIA



INTERIOR ARCHITECTURE CULTURAL PURPOSED
FOR JINSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

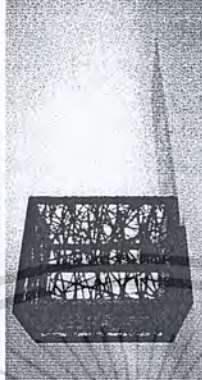
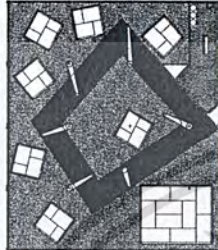
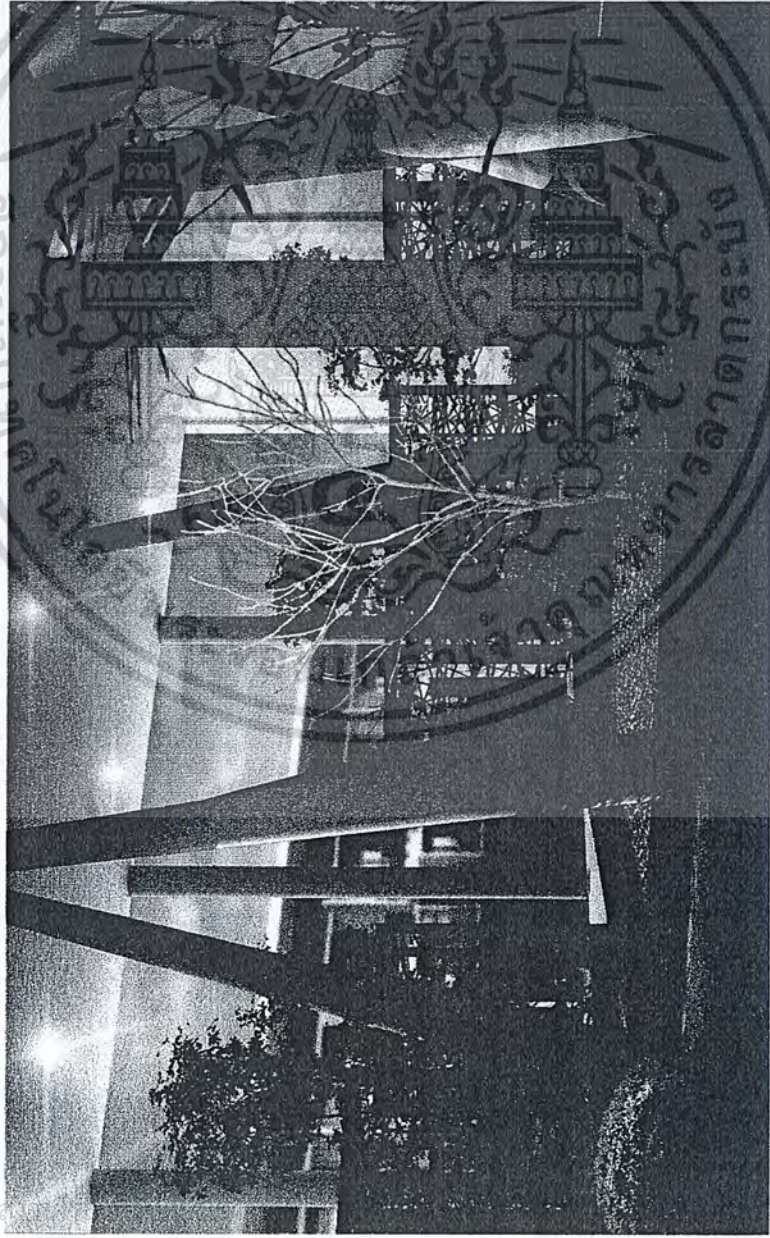
เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของ บริษัท มิสแมนจута เพอรอน จำกัด
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาหรือเผยแพร่ข้อมูลของเอกสารนี้โดยไม่ได้รับอนุญาต
จากนางสาวแมนจута เพอรอน หรือตัวแทนของนางสาวแมนจута เพอรอน

เอกสารนี้เป็น... โยชนด้านก
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา... ึ่งแห่งของออกศกรรภคร์กัซึ่ลจข่งไป

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

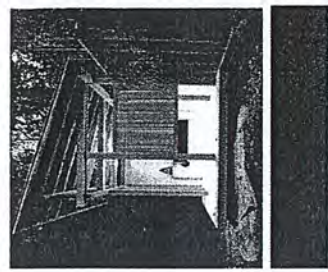
DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

TEA ROOM



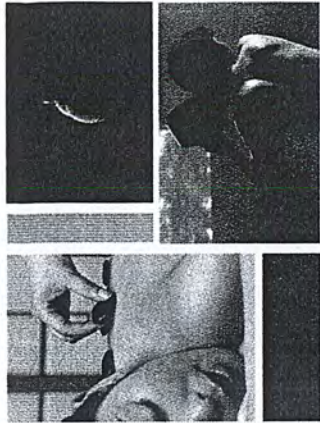
IN CHAOS

CALMING

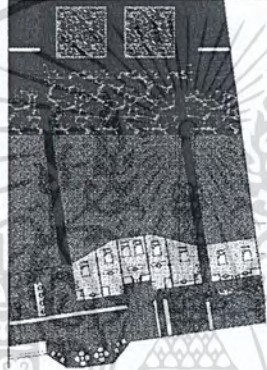


INSPIRATION ARCHITECTURAL PROPOSER
FOSHOU BOUTIQUE HOTEL

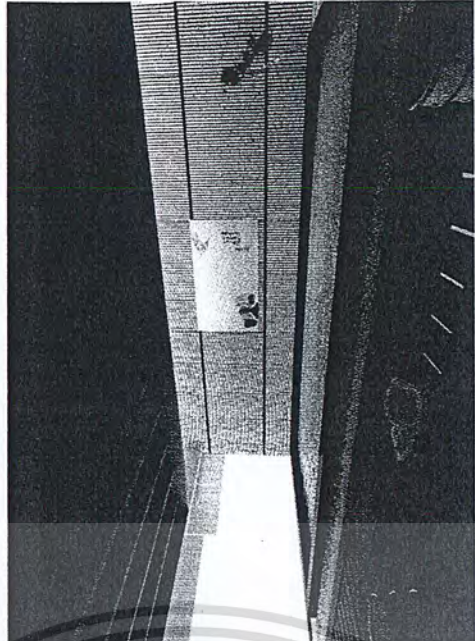
MASSAGE & SPA



RELAXING



IN NATURE



ONSEN



INSIDER ARCHITECTURAL PURPOSED
FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

เอกสารนี้เป็นเอกสารของบริษัทฯ ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
หากมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร. 02-061-1111



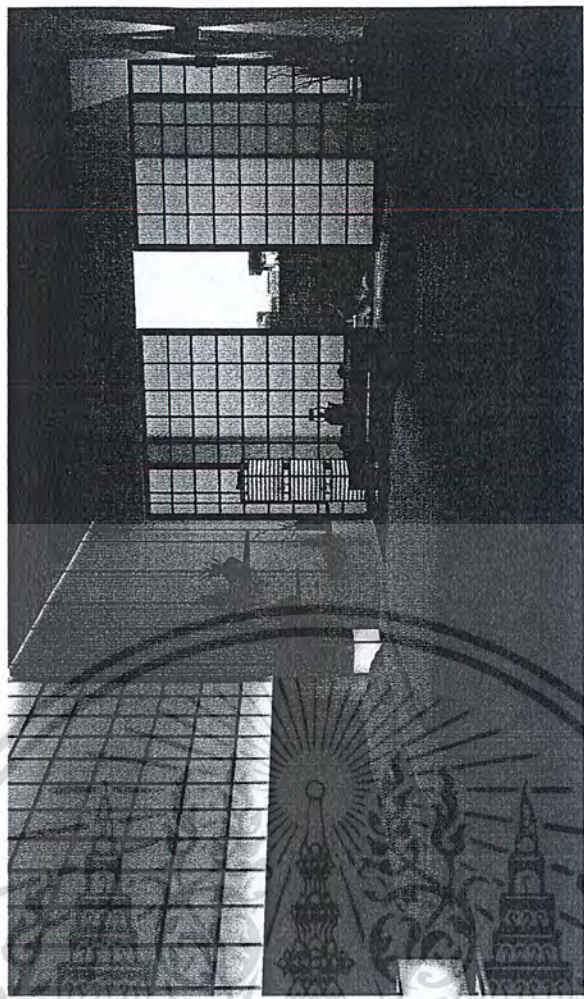
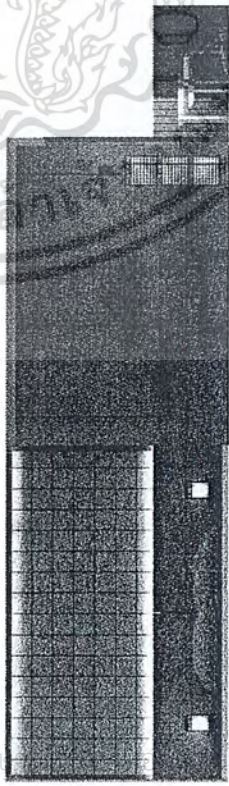
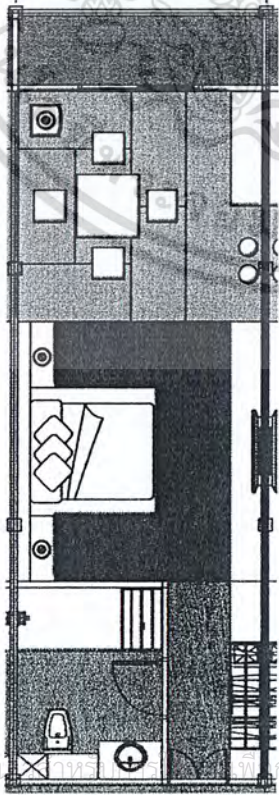
ROOM TYPE

STANDARD

DELUXE

SUPERIOR

SUITE



STANDARD



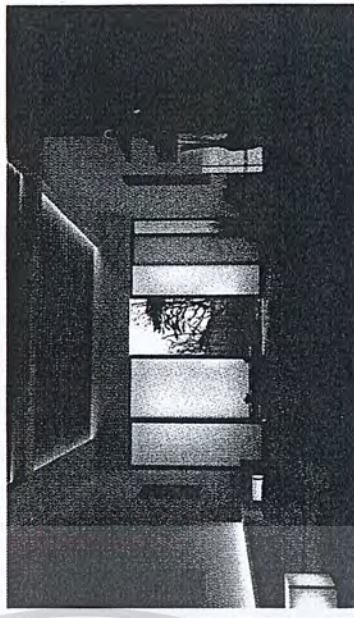
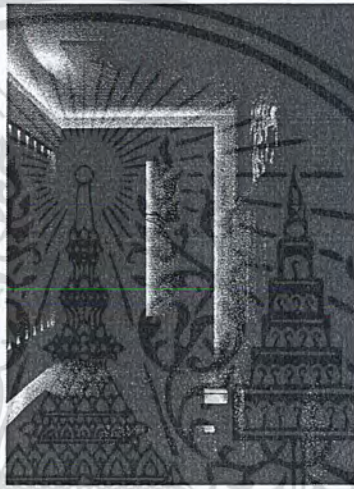
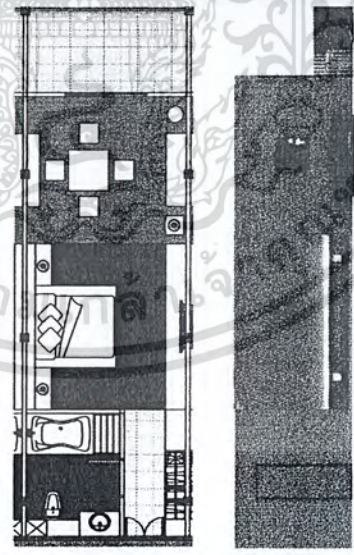
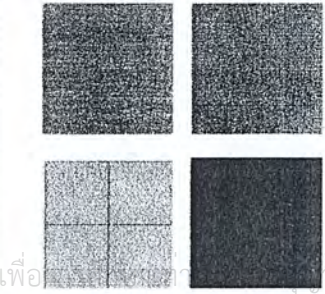
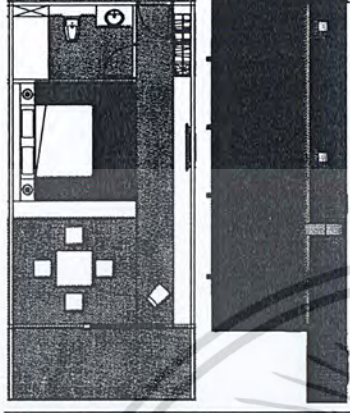
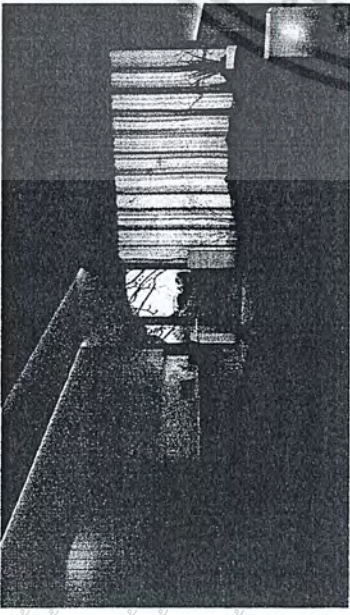
FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงแก้ไขหากพบข้อผิดพลาดจนถึงกว่าขอภาคการศึกษานี้จึงขอสงวนไว้
เอกสิทธิ์ในการใช้ประโยชน์ด้านการศึกษาและการเรียนการสอนโดยไม่ได้รับอนุญาตจากภาควิชาการศึกษานี้

DELUXE



SUPERIOR



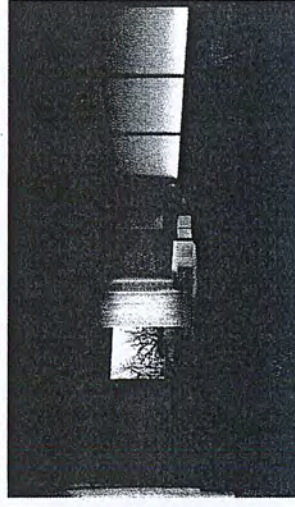
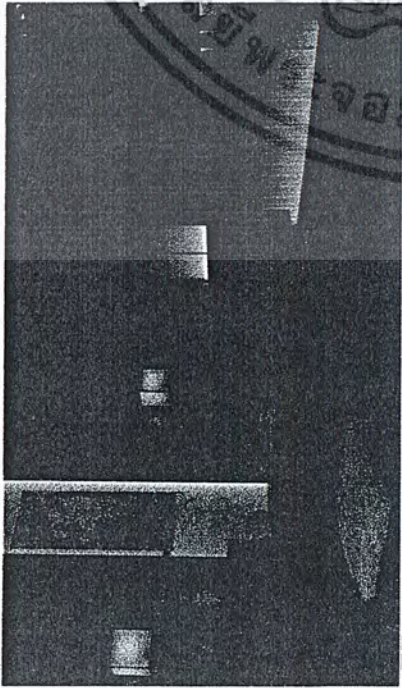
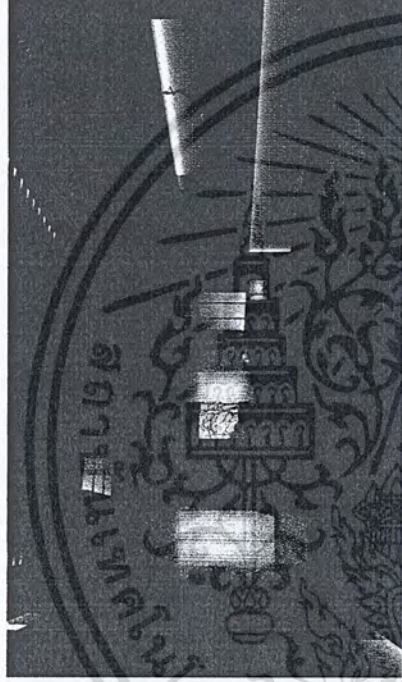
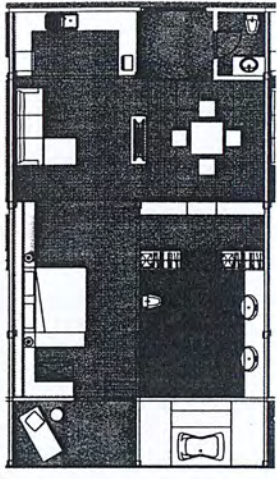
FOR INSHOU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-ARON CODE49020229

DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

ไม่ว่ากรรมใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแบ่งลงของออกของงานสถาปัตย์ไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษาเพื่อประโยชน์แก่สาธารณชนต่อไป

SUITE



SUPERIOR



INSITU
FOR INSITU BOUTIQUE HOTEL

MISS MANJUTA PE-A-ROON CODE49020229

DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE

ไม่วากรรมใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงแก้ไข และตั้งรางวัลเงินของออกสงครทุกครั้งที่มีการนำไป
เอกภพนั้น การศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้ไปใช้ประโยชน์ด้านก

