# รีสอร์ตเพื่อการบำบัดและสุขภาพ, จ.กระบี่

# The Equal Health Resort And Spa, Krabi

นางสาวธันยพร มาลาคำ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาสถาปัตยกรรมหลัก)

ภาควิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2559-2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุญาตให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

.....

( ผศ.พิเชฐ โสวิทยสกุล )

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

| | | |
|---|---|---|
| ผศ. ไกรทอง | โชติวุฒิพัฒนา | ประธานคณะกรรมการ |
| รศ. วรวรรณ | โรจนไพบูลย์ | กรรมการ |
| อ.ดร. รวิช | ควรประเสริฐ | กรรมการ |
| อ. พรพุฒิ | ศุภเอม | กรรมการ |
| อ. ปรัศณี | เมฆศรีสวัสดิ์ | กรรมการและเลขานุการ |

.....

( ผศ.พงศ์สันต์ สุวรรณะชฎ )

อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|---|---|
| หัวข้อวิทยานิพนธ์ | รีสอร์ตเพื่อการบำบัดสุขภาพ และสปา ,จ.กระบี่ |
| | (Krabi Health Therapy Resort And Spa) |
| นักศึกษา | นางสาว ธันยพร มาลาคำ |
| รหัสประจำตัว | 55020041 |
| ปริญญา | สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต |
| สาขาวิชา | สถาปัตยกรรม |
| ปีการศึกษา | 2559-2560 |


**บทคัดย่อ**

สภาพสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบันผู้คนให้ความสำคัญในด้านการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพของตัวเองกันมากขึ้น จากการสำรวจประเทศไทยในปี 2558 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพมีอัตราการเติบโตร้อยละ 20.44 จึงเกิดรีสอร์ตในลักษณะนี้เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้โครงการที่เน้นไปทางด้านการพักผ่อนและพร้อมด้วยกิจกรรมที่ทำให้เกิดการผ่อนคลายและพัฒนาสุขภาพจากธรรมชาติรอบตัวมากที่สุด

รีสอร์ตเพื่อการบำบัดสุขภาพและสปา, จ.กระบี่ เป็นโครงการระดับห้าดาว จำนวน 79 ห้องพัก จุดขายสปาของโครงการที่หยิบยกเอาการปรับสมดุลของธาตุในร่างกายพร้อมกับบรรยากาศที่ผ่อนคลาย โครงการตั้งอยู่บนที่ดิน 35 ไร่ ในลักษณะค่อนข้างชัน จึงนำรูปแบบการออกแบบอาคารที่มีความกลมกลืนและไม่ทำลายธรรมชาติเดิม ด้วยการวางอาคารหันตามแนวระดับที่ดิน เน้นไปที่มุมมองวิวชายทะเลจากทุกอาคาร โดยการเล่นระดับอาคารไล่จากล็อบบี้ไปจนถึงวิลล่าแต่ละหลัง ซึ่งมีลักษณะพิเศษแตกต่างไปตามชนิดของประเภทวิลล่า เน้นจุดขายด้วยการออกแบบที่มีพื้นที่ส่วนกลางสำหรับครอบครัวและคู่รัก โดยไม่รบกวนความเป็นส่วนตัวของกันและกันภายในวิลล่า รูปแบบอาคารได้รับแรงบันดาลใจจากคลื่นทะเล พร้อมวัสดุคอนกรีตและไม้แดงเป็นหลัก เพื่อการก่อสร้างได้โดยง่ายและรวดเร็วเหมาะสมกับโครงการขนาดใหญ่

โครงการรีสอร์ตขนาดห้องพัก 79 ห้อง รวมพื้นที่ใช้สอยของโครงการ 15,269.48 ตารางเมตร โดยมีพื้นที่ขายเป็น 62.195 % และพื้นที่สัญจรของโครงการเป็น 37.805 % ของพื้นที่ใช้สอยทั้งหมด จัดเป็นโครงการขนาดใหญ่ที่ต้องคำนึงถึงด้านการลงทุน ที่ตั้งโครงการ ระบบการบริการ จำนวนผู้ใช้โครงการและเทคโนโลยีด้านการก่อสร้างอาคาร สู่การรวบรวมขั้นตอนการออกแบบทั้งหมดเพื่อเป็นเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# กิตติกรรมประกาศ

สำหรับการทำวิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ เป็นงานชิ้นสุดท้ายที่ต้องลงมือลงแรงไปกับการค้นคว้าข้อมูล การดำเนินการมาจนลำดับขั้นสุดท้าย จนเป็นเล่มวิทยานิพนธ์เล่มนี้นั้น ต้องขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนร่วมในการทำให้วิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ดำเนินมาถึงจุดนี้ได้

ขอขอบพระคุณคุณสมชาย มาลาคำ และคุณอารีญา มาลาคำ ที่คอยสนับสนุนในการทำงานของข้าพเจ้า และคอยให้กำลังใจดูแลข้าพเจ้ามาโดยตลอด

ขอขอบพระคุณ อาจารย์พงศ์สันต์ สุวรรณชฎ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ให้คำปรึกษา ตรวจทานงานวิทยานิพนธ์นี้มาเป็นระยะเวลา 1 ปี ค่ะ

ขอขอบคุณรหัส 41 คุณนพัตธร จิตวีรภัทร, คุณนัทชา เลิศประดิษฐ์, คุณบุริศร์ วรรณวรพร, คุณปริชญ์ ปุญญถาวร, คุณปียากร เข้มแข็ง, คุณพิสิษฐ์ ยุทธวิสุทธิ์ และ คุณพัณณิตา ใจหนักดี ขอบคุณที่ช่วยเหลือ และให้คำปรึกษา ตัดโมเดลกันจนถึงตอนส่ง รหัสนี้อบอุ่นมากจริงๆค่ะ

ขอขอบคุณคุณอิชยา ปิยสุนทราวงษ์ ที่ให้คำปรึกษาเรื่องรูปเล่มวิทยานิพนธ์และการออกแบบโครงการรีสอร์ตค่ะ

ขอขอบคุณคุณอารีรัช ลิ่มวณิชสินธุ์ เพื่อนภาควิชาสถาปัตยกรรมภายในสำหรับความช่วยเหลือ

ขอขอบคุณคุณครองขวัญ จันท์หีด เพื่อนร่วมห้องตั้งแต่ปี 1 จนปี4 ที่คอยดูแลกันมา และความช่วยเหลือในการทำโมเดล

ขอขอบคุณคุณฉฎาธร กิตประภา, คุณสุชาครีย์ ถิรเศรษฐ์, คุณชยาพงศ์ อาภาเวท เพื่อนร่วมอาจารย์ที่ปรึกษาที่เหนื่อยไปด้วยกัน คอยตามกันไปตรวจแบบ

ขอขอบคุณเพื่อนๆบูธปี5 ที่คอยช่วยเหลือ ให้คำปรึกษา สร้างเสียงหัวเราะ เหนื่อยไปด้วยกัน ตลอดเทอม2 ที่ข้าพเจ้าทำงาน กิน นอน อยู่ที่คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์มาตลอด

และสุดท้าย ขอขอบคุณ ประสบการณ์ดีๆ และไม่ดี ที่เกิดขึ้นตลอดระยะเวลาการเป็นนักศึกษา 5 ปี ในรั้วพระจอมเกล้าลาดกระบังแห่งนี้ที่คอยสอน และนำทางให้ข้าพเจ้า ไปสู่การเติบโตเป็นผู้ใหญ่ในอนาคต ขอบคุณที่ทำให้เกิดเรื่องราวต่างๆมากมาย จนเป็นตัวข้าพเจ้าในวันนี้

นางสาว ธันยพร มาลาคำ

23 พฤษภาคม 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

**บทคัดย่อ** ..... I

**กิตติกรรมประกาศ** ..... II

**สารบัญ** ..... III

**สารบัญตาราง** ..... VII

**สารบัญรูปภาพ** ..... XI

**บทที่ 1 บทนำ** ..... 1

1.1 ความเป็นมาของโครงการ ..... 1

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ ..... 4

1.3 ประโยชน์ของการศึกษาโครงการ ..... 4

1.4 ขอบเขตและระเบียบวิธีการศึกษาโครงการ ..... 5

1.5 ผลที่ได้รับจากโครงการ ..... 6

1.6 องค์ประกอบของโครงการ ..... 7

**บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ** ..... 8

2.1 การศึกษาศักยภาพของที่ดินและวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง ..... 8

2.2 การศึกษากลุ่มลูกค้าและกลุ่มเป้าหมายของโครงการ ..... 16

2.3 การศึกษาความหมาย ลักษณะ และชนิดของรีสอร์ต ..... 21

2.4 ความหมายของสุขภาพแบบองค์รวม ..... 24

2.5 ลักษณะทั่วไปของสปา ..... 27

2.6 สปาธาตุ 4 ..... 34

2.7 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการเงิน ..... 35

**บทที่ 3 การศึกษาอาคารตัวอย่าง** ..... 44

3.1 การศึกษาอาคารตัวอย่างในประเทศ ..... 44

3.1.1 The Barai ..... 44

3.1.2. Chiva-Som International Health Resort ..... 54

3.1.3. The Tubkaak Krabi Boutique Resort ..... 71

3.2การศึกษาอาคารตัวอย่างนอกประเทศ ..... 83

3.2.1. The DataiLangkawi , Malaysia ..... 83

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**บทที่ 4 การศึกษาและเลือกที่ตั้งของโครงการ..... 88**
4.1 เกณฑ์การเลือกที่ตั้งโครงการ ..... 88
4.2 การพิจารณาบริเวณที่ตั้ง..... 91
4.3 การพิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการ ..... .....104
4.4 การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ..... 105
**บทที่ 5 การศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ..... 108**
5.1 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ ..... 108
5.2 การศึกษาจำนวนและอัตราบุคคลในโครงการ ..... 144
**บทที่ 6 การศึกษาองค์ประกอบ..... 156**
6.1 การศึกษาองค์ประกอบโครงการ..... 156
1. องค์ประกอบหลัก ..... 157
(1.1) ส่วนห้องพัก ..... 157
(1.2) ส่วนบริการสาธารณะ..... 157
(1.3) ส่วนสำนักงาน..... 157
(1.4) ส่วนบริการ..... 158
(1.5) ส่วนภัตตาคาร ..... 157
(1.6) ส่วนบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ..... 158
(1.7) ส่วนบริการตรวจสุขภาพและให้คำปรึกษาจากแพทย์ ..... 159
2. องค์ประกอบรอง ..... 159
(2.1). ส่วนสำนักงาน..... 159
(2.2). ส่วนบริการ..... 159
(2.3). ที่จอดรถ ..... 159
(2.4). ส่วนงานระบบ..... 159
2. องค์ประกอบเสริม..... 160
6.2 การกำหนดองค์ประกอบและรายละเอียดโครงการ ..... 215
6.3 การวิเคราะห์และสรุปพื้นที่องค์ประกอบของโครงการ ..... 223

**บทที่ 7 งานระบบวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง.....224**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.1 การเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับโครงการที่ตั้งอยู่ริมทะเล.....224
7.1.1 คอนกรีต.....224
7.1.2 ไม้.....224
7.2 ระบบโครงสร้างอาคาร .....225
7.2.1 โครงสร้างใต้ดิน.....225
7.2.2 โครงสร้างเหนือดิน.....225
7.3 งานระบบที่เกี่ยวข้อง .....228
7.3.1 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง .....228
7.3.2 ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ .....231
7.3.3 ระบบดับเพลิงและการป้องกันอัคคีภัย .....231
7.3.4 ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ .....231
7.3.5 ระบบสุขาภิบาล .....232
7.3.6 ระบบการเก็บและกำจัดขยะ .....233
7.3.7 ระบบสื่อสารและโทรคมนาคม .....234
7.3.8 ระบบโทรทัศน์และวิทยุ .....235
7.3.9 ระบบป้องกันฟ้าผ่า .....236
7.3.10 ระบบน้ำร้อน .....236
7.3.11 ระบบสระน้ำ .....238
**บทที่ 8 การออกแบบ.....241**
8.1 แนวความคิดในการออกแบบ.....241
8.1.1 แนวความคิดในการวางผัง.....241
8..1.2 แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม .....241
8.1.3 แนวความคิดในการออกแบบการเลือกใช้วัสดุ .....242
8.2 กระบวนการออกแบบ.....243
8.3 แบบและรูปถ่ายหุ่นจำลอง.....245
8.4 สรุปผลการออกแบบ.....250
**บรรณานุกรม..... 251**
**ภาคผนวก ก.....254**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

**บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ.....8**

ตารางที่ 2.1 แสดงพื้นที่จำแนกตามเขตการปกครองรายอำเภอ.....11

ตารางที่ 2.2 แสดงข้อมูล ผลิตภัณฑ์มวลรวม.....13

ตารางที่ 2.3 แสดงจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดกระบี่ ปี 2553-2557.....16

ตารางที่ 2.4 แสดงรายได้จากการท่องเที่ยวจังหวัดกระบี่ ปี พ.ศ. 2553 – 2557.....17

ตารางที่ 2.5 จำนวนนักท่องเที่ยว ที่เข้ามาเที่ยวในจังหวัดกระบี่มากที่สุดในปี2555-2556.....18

ตารางที่ 2.6 จำนวนห้องพักและแขกที่มาพักในปี 2554-2557,จ. กระบี่.....19

ตารางที่ 2.7 แสดงภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าธรรมเนียมจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารจ.กระบี่ ปีพ.ศ. 2554-2558.....19

ตารางที่ 2.8 เกณฑ์ค่าเช่าห้องของโรงแรม .....22

ตารางที่ 2.9 : จำนวนห้องของโครงการบริเวณโดยรอบหาดทับแขกและหาดคลองม่วง.....36

ตารางที่ 2.10 : ตารางแสดงต้นทุนค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเมื่อเริ่มโครงการ.....37

ตารางที่ 2.11 ตัวอย่างค่าก่อสร้างและค่าตกแต่งโรงแรมในระดับราคาสูง.....40

ตารางที่ 2.12 แสดงงบประมาณในการลงทุนโครงการ.....40

ตารางที่ 2.13 แสดงการประมาณรายได้ (Estimate Revenue)ของโครงการ.....42

ตารางที่ 2.14 แสดงการประมาณรายจ่าย (Estimate Expenses)ของโครงการ.....42

**บทที่ 3 การศึกษาอาคารตัวอย่าง .....88**

ตารางที่ 3.1 โปรแกรมสปา ของชีวาศรม รีสอร์ต.....62

ตารางที่ 3.2โปรแกรมสปา ของชีวาศรม รีสอร์ต.....63

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.3 โปรแกรมสปา ของชีวาศรม รีสอร์ต.....65

**บทที่ 4 การศึกษาและเลือกที่ตั้งของโครงการ.....88**

ตารางที่ 4.1 ประเมินผลบริเวณที่ตั้งทั้ง 3 ไซต์ เพื่อเลือกที่ตั้งโครงการ.....104

**บทที่ 5 การศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ.....108**

ตารางที่ 5.1 แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบริหาร.....113

ตารางที่ 5.2 แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก.....116

ตารางที่ 5.3 แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม.....125

ตารางที่ 5.4 แสดงพฤติกรรม ละหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายขายและการตลาด.....132

ตารางที่ 5.5แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายทรัพยากรบุคคล.....134

ตารางที่ 5.6แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบัญชี และการเงิน.....136

ตารางที่ 5.7 แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายประชาสัมพันธ์.....139

ตารางที่ 5.8 แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายวิศวกรรม.....141

ตารางที่ 5.9 แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ.....143

ตารางที่ 5.10 แสดงการเปรียบเทียบพนักงานในโรงแรมต่อจำนวนห้องพัก.....145

ตารางที่ 5.11แสดงการเปรียบเทียบพนักงานในโรงแรมต่อจำนวนห้องพักของรีสอร์ตในบริเวณหาดทับแขก และหาดคลองม่วง.....146

ตารางที่ 5.12แสดงจำนวนบุคลากรแต่ละแผนก.....147

ตารางที่ 5.13แสดงจำนวนบุคลากรแต่ละแผนก.....148

ตารางที่ 5.14 แสดงจำนวนพนักงานแผนก ฝ่ายต่างๆ และช่วงเวลาการทำงาน.....149

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**บทที่ 6 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ.....156**

ตารางที่ 6.1แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....164

ตารางที่ 6.2แสดงการจัดสรรพื้นที่ของห้องแบบสุพีเรียรูม (Superior Room) .....164

ตารางที่ 6.3แสดงการจัดสรรพื้นที่ของห้องแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room).....166

ตารางที่ 6.4แสดงการจัดสรรพื้นที่ของห้องแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room).....167

ตารางที่ 6.5แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....168

ตารางที่ 6.6แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....169

ตารางที่ 6.7แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....170

ตารางที่ 6.8แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....171

ตารางที่ 6.9แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....172

ตารางที่ 6.10แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง.....173

ตารางที่ 6.11แสดงวิธีคิดพื้นที่ต้อนรับจากจำนวนห้องพัก.....175

ตารางที่ 6.12แสดงอุปกรณ์ที่ใช้บริเวณส่วนลงทะเบียน .....177

ตารางที่ 6.13แสดงพื้นที่ใช้สอยต่ำสุดบริเวณเคาน์เตอร์.....178

ตารางที่ 6.14 แสดงอุปกรณ์บริเวณส่วนเก็บเงิน .....178

ตารางที่ 6.15การกำหนดจำนวนสุขภัณฑ์แต่ละชนิดตามมาตรฐานต่ำสุด.....180

ตารางที่ 6.16แสดงพื้นที่ของห้องสุขาในพื้นที่ส่วนกลาง .....180

ตารางที่ 6.17 แสดงจำนวนพนักงานแต่ละแผนกในโครงการ.....183

ตารางที่ 6.18 แสดงจำนวนผู้บริหารและพื้นที่ทำงานสำนักงาน.....183

ตารางที่ 6.19แสดงจำนวนพนักงานและพื้นที่ทำงานสำนักงาน .....184

ตารางที่ 6.20แสดงขนาดของห้องเก็บผ้าใหม่ .....187

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.21 แสดงจำนวนพนักงานและพื้นที่พักผ่อนพนักงาน .....189

ตารางที่ 6.22แสดงขนาดพื้นที่ห้องอาหารพนักงาน.....191

ตารางที่ 6.23 แสดงพื้นที่จอดรถบริการของโครงการ.....202

ตารางที่ 6.24 แสดงพื้นที่จอดรถจักรยานยนต์บริการของโครงการ .....202

ตารางที่ 6.25 แสดงพื้นที่ห้องซาวน่า.....208

ตารางที่ 6.26 แสดงพื้นที่ห้องสตรีม.....209

ตารางที่ 6.27 แสดงพื้นที่ห้องจากุสซี่ .....210

ตารางที่ 6.28 สรุปพื้นที่องค์ประกอบโครงการ.....216

ตารางที่ 6.29 แสดงพื้นที่ในส่วนต่างๆของโครงการ.....223

**บทที่ 7 งานระบบวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง.....224**

ตารางที่ 7.1 ตารางแสดงมาตรฐานความสว่างภายในรีสอร์ต.....229

ตารางที่ 7.2 ตารางรายละเอียดการทำงานของระบบโทรศัพท์ภายใน.....234

ตารางที่ 7.3 ขนาดความจุถังเก็บน้ำร้อนที่เหมาะสมกับจำนวนผู้ใช้งาน.....237

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญรูปภาพ


บทที่ 1 บทนำ ..... 1

ภาพที่ 1.1ประมาณการจำนวนนักท่องเที่ยวในปี 2020 ..... 1

ภาพที่1.2จำนวนผู้เยี่ยมเยือน จังหวัดกระบี่ ภูเก็ต พังงา พ.ศ. 2549 - 2558 ..... 3

บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ..... 8

ภาพที่ 2.1แผนที่ท่องเที่ยงจังหวักกระบี่ ..... 9

ภาพที่ 2.2เขตการปกครองของจังหวัด กระบี่ ..... 10

ภาพที่ 2.3จำนวนนักท่องเที่ยว ปี 2553-2557 ..... 17

ภาพที่ 2.4รายได้จากการท่องเที่ยว ปี 2553-2557 ..... 18

บทที่ 3 การศึกษาอาคารตัวอย่าง ..... 44

ภาพที่ 3.1มุมมองจากด้านหนึ่งของลานน้ำกลางอาคาร ..... 44

ภาพที่3.2 ผังโครงการ The Barai ..... 45

ภาพที่ 3.3 ผังของLobby ก่อนเข้าไปสู่ภายในส่วนSpa และที่พัก ..... 46

ภาพที่ 3.4รูปตัดแสดงถึงจากส่วนMain Entrance ไปสู่ Treatment rooms ..... 46

ภาพที่ 3.5รูปตัดอีกมุมมองที่ แสดงถึงจากส่วนMain Entrance ไปสู่ Treatment rooms ..... 47

ภาพที่ 3.6การใช้แสงธรรมชาติเข้ามาสู่ตัวอาคาร Treatment ..... 48

ภาพที่ 3.7ตัวที่พัก Spa Suitesของโครงการ ..... 48

ภาพที่ 3.8 ภายในห้องพักBALCONY SUITES และ POOL SUITES ..... 49

ภาพที่ 3.9 ผังและรูปตัด ภายในห้องพัก BALCONY SUITES และ POOL SUITES ..... 49

ภาพที่ 3.10การเดินทางมายังโครงการ ..... 50

ภาพที่ 3.11ทางเดินเข้าไปยังส่วน Spa Reception ..... 51

ภาพที่ 3.12ส่วนบริการสปาแบบ Destination Spa ..... 51

ภาพที่ 3.13ส่วนร้านอาหารที่อยู่ในส่วนโรงแรมHyatt Regency 20 ที่นั่ง ติดริมหาดหัวหิน ..... 52

ภาพที่ 3.14ทางเดินจากReception spa ไปยังSpa room(Spiritual Walk) ..... 53

ภาพที่ 3.15 มุมมองจากสระว่ายน้ำของโครงการเข้าไปยังตัวอาคารที่พัก ..... 54

ภาพที่ 3.16การเดินทางมาโครงการ ..... 55

ภาพที่3.17ผังบริเวณของโครงการ ..... 56

ภาพที่ 3.18ส่วนอาคารต้อนรับ ..... 58



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.19 รูปตัวอย่างกลุ่มอาคารThai Pavillion ..... 59
ภาพที่3.20 กิจกรรมต่างๆที่มีในโครงการ ..... 59
ภาพที่ 3.21ภาพแสดงบรรยากาศภายในครัวและห้องอาหาร ..... 60
ภาพที่ 3.22 บริเวณศาลาและสระว่ายน้ำ ที่มองเห็นจากทะเล ..... 61
ภาพที่ 3.23 ..... 63
ภาพที่ 3.24 ..... 63
ภาพที่ 3.25 ..... 64
ภาพที่ 3.26 ..... 64
ภาพที่ 3.27ภาพบรรยากาศบริเวณกลุ่มเรือนไทยและLandscape ..... 69
ภาพที่ 3.28 The TubkaakKrabi Boutique Resort ..... 71
ภาพที่ 3.29รูปทรงหลังทางภาคใต้ เป็นเอกลักษณ์ของทางโครงการ ..... 72
ภาพที่ 3.30รูปแบบ Villa ที่พัก มีความเข้ากับธรรมชาติ ..... 73
ภาพที่ 3.31 ผังโครงการแสดง Phase1 และ Phase 2 ..... 74
ภาพที่ 3.32ผังโครงการแสดง เส้นทางรถ และส่วน Serve Serviceของพนักงาน ..... 75
ภาพที่ 3.33มุมมองจากLobby ลงไปยังภายในโครงการ ..... 75
ภาพที่ 3.34บรรยากาศห้องพัก Beach Pool Villa และ Premiere Pool Villa ..... 76
ภาพที่3.35 Villa แบบ 1 หลัง 4 ห้องพัก ..... 77
ภาพที่ 3.36 Villa 1 หลัง 1 ห้อง แบบ Suite Room และ Pool Villa ..... 77
ภาพที่ 3.37ส่วนบริการ Spa ..... 78
ภาพที่ 3.38ส่วนบริการ ร้านอาหารไทย และนานาชาติ ..... 79
ภาพที่ 3.39ส่วนบริการ สระว่ายน้ำ ตั้งอยู่ตรงกลางของโครงการ ..... 79
ภาพที่ 3.40 ภาพแสดงทางเข้าจากทางเดินไม้ไปยังLobbyชั้น2 ..... 80
ภาพที่ 3.41ร่องน้ำและท่อปล่อยออกหน้าหาดภายในโครงการ ..... 80
ภาพที่ 3.42 เส้นทางเดินพนักงาน ซึ่งตั้งอยู่ริมสุดของโครงการเชื่อมไปยังจุดต่างๆ ..... 81
ภาพที่ 3.43ผังของโครงการรีสอร์ต The Datai Langkawi , Malaysia ..... 83
ภาพที่ 3.44 ส่วนบริการสระว่ายน้ำ ของรีสอร์ต ..... 85
ภาพที่ 3.45 Lobby มีการใช้วัสดุไม้เป็นหลัก ..... 85

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3.46 Restaurant ตั้งอยู่บน ชั้น2 ของตัวโครงการ ..... 85
ภาพที่ 3.47 Spa ..... 86
ภาพที่ 3.48 Villa มีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ..... 86
บทที่ 4 การศึกษาและเลือกที่ตั้งของโครงการ ..... 88
ภาพที่ 4.1ระยะเวลาและระยะทางการเดินทางไปยังหาดทั้ง 3 จุด ..... 88
ภาพที่ 4.2ภาพแสดงจุดหมายจากท่าอากาศยานนานาชาติกระบี่ไปยังหาดทับแขก ..... 91
ภาพที่ 4.3แสดงตำแหน่งที่ตั้งที่ทำการวิเคราะห์ทั้ง 3 บริเวณ ..... 92
ภาพที่ 4.4 แสดงพื้นที่บริเวณที่ 1 ..... 93
ภาพที่ 4.5ทัศนียภาพหน้าหาดจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 1 ..... 94
ภาพที่ 4.6ทัศนียภาพภายในพื้นที่โครงการ ..... 94
ภาพที่ 4.7ทางเข้าด้านหน้าพื้นที่โครงการบริเวณที่ 1 ..... 95
ภาพที่ 4.8ทางเข้ารองด้านทิศตะวันตกของพื้นที่โครงการบริเวณที่ 1 ..... 95
ภาพที่ 4.9แสดงพื้นที่บริเวณที่ 2 ..... 97
ภาพที่ 4.10ทัศนียภาพหน้าหาดจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 2 ..... 98
ภาพที่ 4.11ทางเข้าด้านหน้าพื้นที่โครงการบริเวณที่ 2 ..... 99
ภาพที่ 4.12แสดงพื้นที่บริเวณที่ 3 ..... 100
ภาพที่ 4.13การเดินทางจากสนามบินนานาชาติกระบี่ โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 6024 ..... 101
ภาพที่ 4.14ทัศนียภาพหน้าหาดจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3 ..... 101
ภาพที่ 4.15ทัศนียภาพด้านทิศตะวันออกจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3 ..... 102
ภาพที่ 4.16ทางเข้าด้านหน้าพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3 ..... 102
ภาพที่ 4.17ทัศนียภาพด้านหน้าติดทะเลพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3 ..... 103
ภาพที่ 4.18วิเคราะห์ Zoning ของบริเวณที่ตั้งโครงการ ..... 105
ภาพที่ 4.19ขนาดและระดับของบริเวณที่ตั้งโครงการ ..... 106
ภาพที่ 4.20บริเวณที่เลือกอยู่ในเขตพื้นที่ส่งเสริม / อนุรักษ์สภาพแวดล้อมเพื่อการท่องเที่ยว ..... 107
บทที่ 5 การศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ ..... 108
ภาพที่ 5.1แผนภูมิองค์กรฝ่ายบริหาร ..... 112
ภาพที่ 5.2แผนภูมิองค์กรฝ่ายห้องพัก ..... 114
ภาพที่ 5.3แผนภูมิองค์กรแผนกต้อนรับ ..... 114

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5.4แผนภูมิองค์กรแผนกแม่บ้าน ..... 115
ภาพที่ 5.5แผนภูมิองค์กรแผนกรักษาความปลอดภัย ..... 115
ภาพที่ 5.6แผนภูมิองค์กรแผนกอาหาร และเครื่องดื่ม ..... 124
ภาพที่ 5.7แผนภูมิองค์กรแผนกห้องครัว ..... 125
ภาพที่ 5.8แผนภูมิองค์กรแผนกขายและการตลาด ..... 131
ภาพที่ 5.9แผนภูมิองค์กรฝ่ายทรัพยากรบุคคล ..... 133
ภาพที่ 5.10แผนภูมิองค์กรฝ่ายบัญชี และการเงิน ..... 135
ภาพที่ 5.11 แผนภูมิองค์กรฝ่ายประชาสัมพันธ์ ..... 139
ภาพที่ 5.12แผนภูมิองค์กรฝ่ายวิศวกรรม ..... 140
ภาพที่ 5.13 แผนภูมิองค์กรฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ ..... 142
ภาพที่ 5.14 : แผนภูมิแสดงอัตราส่วนของจำนวนบุคลากรในโครงการ ..... 155
บทที่ 6 การศึกษาองค์ประกอบ ..... 156
ภาพที่ 6.1แสดงลักษณะห้องพักแบบสุพีเรียรูม (Superior Room) ..... 165
ภาพที่ 6.2แสดงลักษณะห้องพักแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room) ..... 166
ภาพที่ 6.3แสดงลักษณะห้องพักแบบรอยัลสวีท (Royal Suite) ..... 167
ภาพที่ 6.4 แสดงลักษณะห้องพักแบบซีวิว (Sea View) ..... 169
ภาพที่ 6.5 แสดงลักษณะห้องพักแบบรอยัลสวีท (Royal Suite) ..... 171
ภาพที่ 6.6แสดงลักษณะห้องพักแบบเพลสซิเดนเชียลสวีท (Presidential Suite) ..... 173
ภาพที่ 6.7 แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง ..... 181
ภาพที่ 6.8 แสดงลักษณะพื้นที่ทำงาน ..... 181
ภาพที่ 6.9แสดงลักษณะพื้นที่ทำงานหัวหน้าแผนก ..... 182
ภาพที่ 6.10แสดงลักษณะการจัดพื้นที่สำนักงาน ..... 183
ภาพที่ 6.11แสดงขนาดตู้เก็บเอกสาร ..... 185
ภาพที่ 6.12แสดงลักษณะการจัดพื้นที่ห้องซักรีด ..... 186
ภาพที่ 6.13แสดงตัวอย่างห้องเก็บผ้าเก่า(LINEN STORAGE) ..... 187
ภาพที่ 6.14 แสดงลักษณะระดับของที่ส่งของ ..... 188
ภาพที่ 6.15 แสดงลักษณะตู้เก็บสิ่งของ ..... 190
ภาพที่ 6.16แสดงลักษณะการจัดที่นั่ง ..... 191

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 6.17แสดงลักษณะการตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร ..... 192
ภาพที่ 6.18แสดงลักษณะการตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร ..... 192
ภาพที่ 6.19แสดงลักษณะการจัดผังร้านอาหาร ..... 193
ภาพที่ 6.20แสดงลักษณะการจัดผังห้องครัว ..... 196
ภาพที่ 6.21แสดงลักษณะการจัดผังห้องครัว ..... 197
ภาพที่ 6.22แสดงลักษณะระดับของที่ส่งของ ..... 197
ภาพที่ 6.23แสดงลักษณะผังส่วน Loading ..... 198
ภาพที่ 6.24 แสดงลักษณะส่วนเตรียมอาหารประเภทผัก ..... 199
ภาพที่ 6.25แสดงลักษณะส่วนเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ..... 199
ภาพที่ 6.26แสดงลักษณะห้องพักพนักงาน ..... 200
ภาพที่ 6.27แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง ..... 201
ภาพที่ 6.28แสดงเคาเตอร์ให้บริการเครื่องดื่ม ..... 205
ภาพที่ 6.29แสดงลักษณะห้องพักพนักงาน ..... 205
ภาพที่ 6.30 แสดงลักษณะตู้เก็บสิ่งของ ..... 206
ภาพที่ 6.31 แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง ..... 206
ภาพที่ 6.32แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง ..... 207
ภาพที่ 6.33 แสดงลักษณะห้องนวดแบบตะวันตก ..... 207
ภาพที่ 6.34แสดงลักษณะห้องแบบตะวันออก ..... 208
ภาพที่ 6.35แสดงลักษณะห้องซาวน่า ขนาด 4 ที่นั่ง ..... 208
ภาพที่ 6.36แสดงตัวอย่างห้องสตรีม ..... 209
ภาพที่ 6.37 แสดงตัวอย่างเครื่องที่ใช้ในห้องสตรีม ..... 209
ภาพที่ 6.38แสดงตัวอย่างการจัดห้องอาบน้ำแบบจากุสซี่ ..... 210
ภาพที่ 6.39แสดงลักษณะห้องอาบน้ำแบบจากุสซี่ ..... 210
ภาพที่ 6.40 แสดงลักษณะห้องอาบน้ำแบบจากุสซี่ สำหรับ 4 คน ..... 211
ภาพที่ 6.41แสดงลักษณะห้องสปา ..... 211
ภาพที่ 6.42แสดงลักษณะห้องสปาสำหรับ 2 คน ..... 212
ภาพที่ 6.43 กิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในศาลา ..... 212
ภาพที่ 6.44 ร้านเสริมสวยขนาดเล็ก ..... 213

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 6.45 คลินิกขนาดเล็ก เพื่อการตรวจสุขภาพเบื้องต้น ..... 214
ภาพที่ 6.46แผนภูมิวงกลมแสดงพื้นที่ขององค์ประกอบส่วนต่างๆของโครงการ ..... 223
บทที่ 7 งานระบบวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง..... 224
ภาพที่ 7.1 รูปตัดแสดงโครงสร้างอาคารที่ต้องสร้างอยู่บนที่ลาดเอียง ..... 225
ภาพที่ 7.2ตัวอย่างอาคารที่ใช้หลังคาไม้ชิงเกอร์..... 226
ภาพที่ 7.3 ตัวอย่างอาคารที่ใช้โครงสร้างไม้ไผ่มาประดับตกแต่ง ซึ่งภายในเป็นเสาคอนกรีต .. 226
ภาพที่ 7.4 ตัวอย่างอาคารที่ใช้ผนังไม้Glulam ..... 227
ภาพที่ 7.5รูปตัดแสดงการวางผนังกันดิน..... 228
ภาพที่ 7.6 รูปตัดแสดงการใช้สระว่ายน้ำระบบOver Flow ..... 239
บทที่ 8 การศึกษาการออกแบบสถาปัตยกรรม..... 241
ภาพที่ 8.1 แรงบันดาลใจสู่รูปแบบสถาปัตยกรรม ..... 241
ภาพที่ 8.2 แรงบันดาลใจสู่รูปแบบสถาปัตยกรรม ..... 242
ภาพที่ 8.3 ไม้แดง..... 242
ภาพที่ 8.4 ไม้ชิงเกอร์ ..... 243
ภาพที่ 8.5 แนวความคิดโครงการ.....243
ภาพที่ 8.6 รูปแบบการเข้ารับการบริการของโครงการ..... 244
ภาพที่ 8.7 ห้องสปาแยกตามธาตุ.....244
ภาพที่ 8.8 กิจกรรมที่เกิดขึ้นในโครงการ ..... 245
ภาพที่ 8.9 แบบผังพื้นโครงการ..... 245
ภาพที่ 8.10 แบบผังพื้นอาคาร ..... 246
ภาพที่ 8.11 แบบบรรยากาศภายในโครงการ.....247
ภาพที่ 8.12 แบบรูปตัดโครงการ..... 248
ภาพที่ 8.13 หุ่นจำลองโครงการ ..... 248
ภาพที่ 8.14 หุ่นจำลองโครงการ ..... 249

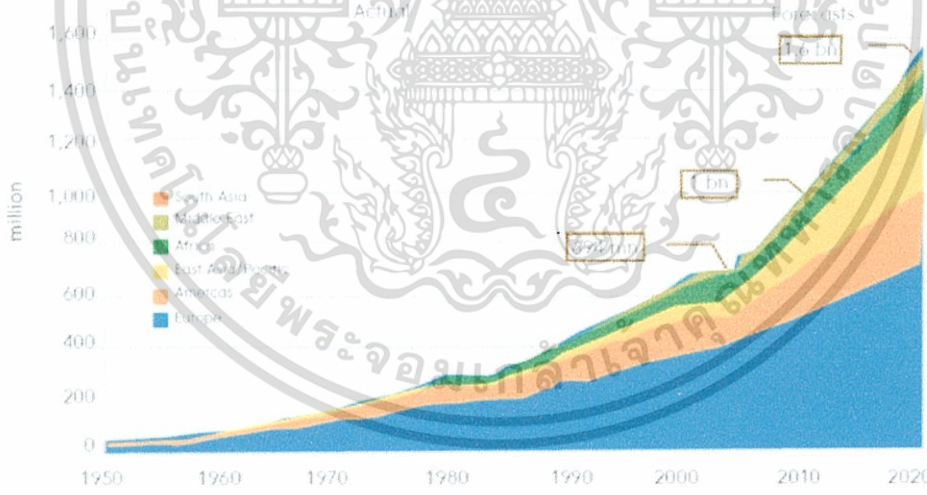
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

# บทนำ

## 1.1 ความเป็นมาของโครงการ

จากสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันการที่การท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย เพราะนอกจากจะสร้างรายได้ที่มีมูลค่าเป็นอันดับหนึ่งของการค้าบริการรวมของประเทศแล้ว ยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องอีกมากมาย ธุรกิจโรงแรมและที่พักจึงเป็นอันดับต้นๆของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผนวกกับการเปิดประชาคมสู่อาเซียนที่รองรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเข้ามาทำให้แนวโน้มของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีอัตราการเติบโตที่สูงขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศตัวเลือกลำดับแรกที่ชาวต่างชาติเข้ามาท่องเที่ยวในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้




ภาพที่ 1.1 ประมาณการจำนวนนักท่องเที่ยวในปี 2020

ที่มา : องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) วันที่ : 16 พ.ค. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

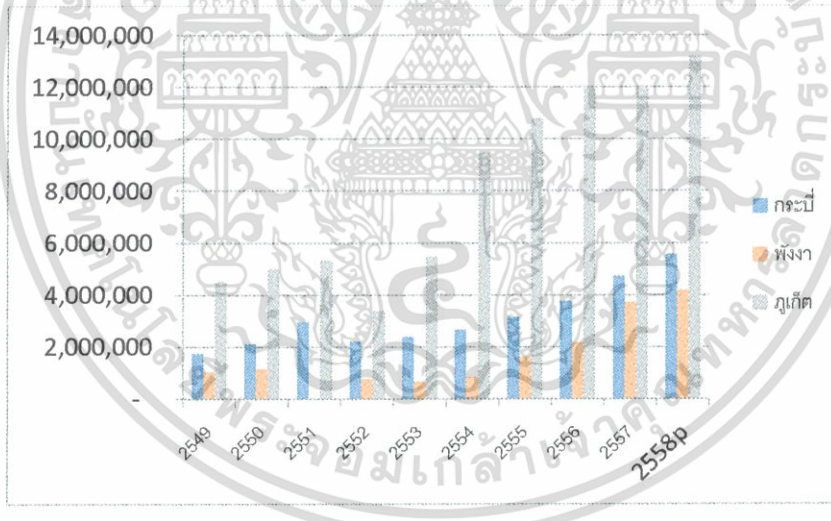
ซึ่งในสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันทำให้ลักษณะการดำเนินชีวิตของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป ผู้คนต้องทำงานแข่งกับเวลามากขึ้นจึงทำให้ไม่มีเวลาใส่ใจตัวคุณเอง ทั้งในด้านของสุขภาพและการออกไปพบกับประสบการณ์แปลกใหม่ ซ้ำยังมีแนวโน้มเกิดความเครียดที่สูงขึ้น สาเหตุดังกล่าวทำให้ผู้คนพยายามหาวิธีการผ่อนคลายจากการทำงานและให้เวลากับตัวเองมากขึ้นด้วยรูปแบบต่างๆ อาทิเช่น การออกกำลังกาย การเล่นดนตรี การท่องเที่ยว และหันมาใส่ใจสุขภาพของตัวเองกันมากขึ้น ปัจจุบันกระแสการท่องเที่ยวพักผ่อนเชิงสุขภาพจึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ผู้คนให้ความสนใจกันมากขึ้นและยังมีธุรกิจเกิดขึ้นมากมายเพื่อรองรับการท่องเที่ยวประเภทนี้ อาทิเช่น การออกกำลังกาย โภชนาการเพื่อสุขภาพหรือการบำบัดทางด้านร่างกาย จิตใจ พร้อมทั้งการได้ออกไปเรียนรู้ในสถานที่ใหม่ สังคมใหม่ ที่มีความสนใจในด้านเดียวกันเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ของตัวเองต่อผู้อื่น ได้ทั้งการพักผ่อนและเพื่อนใหม่ด้วยไปในตัว

เพื่อแก้ปัญหาสังคมที่ผู้คนเกิดสภาวะตึงเครียดและปัญหาสุขภาพ จึงเกิดเป็น"รีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปา"ก็เป็นธุรกิจรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งถ้าถามถึงเหตุว่า ทำไมถึงเป็นรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปา เนื่องจากว่าปัจจุบันผู้คนให้ความสำคัญในด้านการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพของตัวเองกันมากขึ้น จึงเกิดรีสอร์ตในลักษณะนี้ขึ้นมาเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้โครงการที่เน้นไปทางด้านการพักผ่อนและพร้อมด้วยกิจกรรมที่ทำให้เกิดการผ่อนคลายและพัฒนาสุขภาพจากธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความใกล้ชิดกับธรรมชาติรอบตัวมากที่สุด โดยจะลดการใช้เทคโนโลยีในการบริการด้านสุขภาพ พร้อมด้วยการบริการที่ครบครันมากขึ้น โดยบำบัดสุขภาพจากภายในสู่ภายนอก

การบำบัดด้วย"สปา"จึงเป็นรูปแบบแรกที่ถูกเลือกเข้ามาเป็นส่วนหัวใจหลักของโครงการเพื่อการผ่อนคลายทั้งทางร่างกาย และจิตใจโดยการบำบัดด้วยน้ำเป็นสำคัญ โดยจุดประสงค์หลักไปสู่การรับรู้องค์ประกอบทางการผ่อนคลายผ่านรูป รส กลิ่น เสียงและสัมผัสมาเป็นปัจจัย ซึ่งเป็นการแพทย์ทางเลือกที่เข้ามาบำบัดเพื่อสุขภาพของผู้ที่สนใจในด้านการท่องเที่ยวเพื่อผ่อนคลายโดยเฉพาะ รวมถึงอาจจะมีการให้คำแนะนำการส่งเสริมสุขภาพด้วยการออกกำลังกาย โภชนาการ การปรับพฤติกรรมตามหลักการแพทย์สากล และสร้างหลักสุขภาพด้วยศาสตร์การแพทย์ทางเลือกเพื่อปรับความสมดุลของร่างกายตามธรรมชาติพร้อมกับการพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ซึ่งเป็นปัจจัยหลักของโครงการรีสอร์ทเพื่อสุขภาพและสปา จะต้องใช้ในเรื่องของธรรมชาติที่สมบูรณ์โดยรอบ ห่างไกลจากตัวเมืองหลวงที่วุ่นวายและสะดวกในการเดินทาง หากเมื่อพิจารณาถึงทำเลที่น่าลงทุนของโครงการจะเป็นในแถบทะเลภาคใต้ทางฝั่งอันดามันที่ครบครันในเรื่องของธรรมชาติแวดล้อมและมีปัจจัยหลักเป็นทะเล ที่ไว้ช่วยในการทำกิจกรรมบำบัดในโครงการ จากการศึกษาตัวเลขผู้เยี่ยมเยือนจะเห็นได้ว่า จังหวัดภูเก็ต กระบี่ และพังงา ถือว่าเป็นจังหวัดท่องเที่ยวหลักของกลุ่มจังหวัดภาคใต้ฝั่งอันดามันรวมถึงในระดับประเทศ เพราะเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในระดับโลก และเป็นที่รู้จักดีของตลาดท่องเที่ยวต่างประเทศ โดยเฉพาะที่จังหวัดกระบี่มีธรรมชาติที่สมบูรณ์อยู่มาก ไม่มีความวุ่นวายมากนักและเดินทางได้สะดวกจากสนามบินจังหวัดกระบี่ ซึ่งเป็นลักษณะเด่นที่สำคัญและเหมาะสมกับโครงการ และยังหลบหนีปัญหาความแออัดและปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมจากจังหวัดภูเก็ตอีกด้วย จึงเห็นสมควรที่โครงการจะตั้งอยู่ที่จังหวัดกระบี่นี้




ภาพที่1.2 จำนวนผู้เยี่ยมเยือน จังหวัดกระบี่ ภูเก็ต พังงา พ.ศ. 2549 - 2558

ที่มา : องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) วันที่ : 16 พ.ค. 2559

จังหวัดกระบี่ มีโครงสร้างทางภูมิศาสตร์ติดกับทะเลฝั่งอันดามัน เดินทางจากกรุงเทพฯ ด้วยเครื่องบินระยะเวลาเพียง1ชั่วโมง ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ประกอบด้วยภูเขา ที่ดอน ที่ราบ หมู่เกาะน้อยใหญ่ อุดมไปด้วยป่าชายเลน สวนยางพารา และมีแม่น้ำไหลผ่านตัวเมืองไปสู่ทะเล มีมรดกวัฒนธรรมอันเก่าแก่ การผสมผสานการดำรงชีวิตของผู้คนที่ต่างเชื้อชาติ ต่างศาสนาและความเชื่อที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แตกต่างอย่างกลมกลืน มีสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นในแนวทางธรรมชาติ อาทิเช่น เขาขนาบน้ำ หนองทะเล เขาหงอนนาค วัดถ้ำเสือ ท่าปม-คลองสองน้ำ สระมรกต น้ำตกร้อน และหมู่เกาะต่างๆอีกมากมาย ซึ่งนักท่องเที่ยวนั้นต่างมาสัมผัสถึงความสวยงามและความเป็นธรรมชาติของจังหวัดกระบี่กันเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีกิจการโรงแรมรีสอร์ทที่ยังไม่เฉพาะเจาะจงในทางเลือกของที่พักรูปแบบใหม่ที่ครบครันในเรื่องของการท่องเที่ยงเพื่อบำบัดในเชิงสุขภาพ ดังที่กล่าวมานี้จังหวัดกระบี่จึงเหมาะต่อโครงการรีสอร์ทเพื่อการบำบัดและความงามในการศึกษานี้ เป็นรีสอร์ททางเลือกที่จะมาแพร่หลายในจังหวัดนี้อีกด้วย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เป็นรีสอร์ทเพื่อการพักผ่อนที่ประกอบกิจกรรมบำบัดด้วยธรรมชาติเพื่อสุขภาพทั้งทางร่างกายและ จิตใจให้หายจากความเหนื่อยล้า โดยมีเป้าหมายให้ผู้ใช้บริการได้รับการผ่อนคลายด้วยกิจกรรมในโครงการผ่านทาง6สัมผัส(รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส สังคม)

1.2.2 เพิ่มที่พักทางเลือกเฉพาะแก่ผู้ที่สนใจในการบำบัดสุขภาพ ทำให้เกิดสังคมของผู้ที่สนใจในด้านเดียวกันและเกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์และพบสังคมใหม่ในอีกด้าน

1.2.3 เป็นรีสอร์ทเพื่อสุขภาพ ที่จะมุ่งเน้นตามเป้าหมายของศูนย์สุขภาพและภูมิปัญญาในการบำบัดสุขภาพ โดยมุ่งสนองความต้องการของผู้มีรายได้สูง

1.2.4 เผยแพร่การใช้ประโยชน์จากธรรมชาติและอยู่ร่วมกับธรรมชาติผ่านตัวรีสอร์ทและกิจกรรมในโครงการ

## 1.3 ประโยชน์ของการศึกษาโครงการ

1.3.1 ได้แนวทางและปรัชญาการออกแบบที่พักรีสอร์ทที่ต้องใส่กิจกรรมในด้านการดูแลสุขภาพเข้าไปให้มีประสิทธิภาพต่อการบริการ และดึงดูดประชาชนให้สนใจในการดูแลตนเองด้วยวิธีทางธรรมชาติพร้อมกับการพักผ่อน

1.3.2 ได้ความรู้แนวทางทางการออกแบบตลอดจนแนวทางการแก้ไขปัญหาของโครงการประเภทรีสอร์ทเพื่อสุขภาพ ให้มีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.3 ศึกษาและวิเคราะห์เกี่ยวกับข้อมูลของบริเวณที่ตั้งโครงการ วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นของที่ตั้งโครงการ

1.3.4 มีความเข้าใจถึงความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ เวลา และสถานที่ที่เหมาะสมต่อพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ

1.3.5 ได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านการออกแบบอาคาร โดยคำนึงถึงองค์ประกอบและงานระบบต่างๆที่ใช้ในตัวโครงการ

1.3.6 มีความเข้าใจเรื่องการวางผัง และการออกแบบทางภูมิสถาปัตย์เพื่อสร้างบรรยากาศให้เหมาะสมแก่การพักผ่อน และกิจกรรมภายในโครงการ

## 1.4 ขอบเขตและระเบียบวิธีการศึกษาโครงการ

1.4.1 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1.1 เป็นรีสอร์ทเพื่อสุขภาพที่บำบัดจากธรรมชาติ โดยฟื้นฟูสุขภาพทั้งทางร่ายกาย จิตใจ และสังคมให้ดียิ่งขึ้นแต่ไม่ใช่การรักษาโดยผู้ที่มาบริการจะเป็นผู้เข้ามาเลือกโดยตัวเองว่าสนใจในกิจกรรมรูปแบบไหน

1.4.1.2 มีจำนวนที่พักในโครงการทั้งหมด 50 ห้อง พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน

1.4.1.3 มีบริการอาหารและเครื่องดื่มเกี่ยวกับสุขภาพ

1.4.1.4 เป็นสถานที่พักผ่อนเพื่อผ่อนคลายจากความเครียด จากการบำบัดด้วยการนวด การบำบัดด้วยน้ำ การบำบัดด้วยโคลน การใช้สมุนไพร การออกกำลังกาย ฝึกจิตและสมาธิโดยใช้หลักธรรมชาติบำบัด

1.4.2 ขอบเขตของการศึกษาโครงการ

ศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบ โดยเฉพาะระบบการให้บริการด้านการบำบัดสุขภาพ เพื่อที่จะสามารถจัดการใช้สอยของโครงการและทราบถึงความต้องการของฝ่ายต่างๆ โดยศึกษาในหัวข้อต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.2.1 ศึกษาและทำความเข้าใจกับโครงการ เพื่อนำมาตอบสนองต่อลักษณะการใช้สอยรวมไปถึงการออกแบบการวางผังอาคารให้มีการจัดสรรที่สอดคล้องกับบริบทโดยรอบและเกิดประโยชน์กับผู้ใช้สอยสูงสุด

1.4.2.2 ศึกษาและวิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวเพื่อการพักผ่อนและสุขภาพ เพื่อนำมาเป็นองค์ประกอบในการออกแบบอาคารที่พักอาศัยและอาคารกิจกรรม

1.4.2.3 ศึกษารายละเอียดของกิจกรรมการบำบัดสุขภาพแต่ละกิจกรรมอย่างละเอียด เพื่อนำไปสู่การออกแบบองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องในส่วนของกิจกรรมโครงการ

1.4.2.4 ศึกษาอาคารตัวอย่างที่มีลักษณะการใช้งานคล้ายคลึงกับโครงการทั้งภายในและภายนอกประเทศเพื่อนำไปวิเคราะห์และปรับใช้กับโครงการ

1.4.2.5 ศึกษาลักษณะการใช้งานและกิจกรรมของผู้ใช้อาคาร เพื่อนำมาวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยของอาคาร

1.4.2.6 ศึกษาความต้องการของโครงการ เพื่อนำไปหาและวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

1.4.2.7 ศึกษาข้อกฎหมาย เทศบัญญัติและข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาคารและที่ตั้งโครงการ

1.4.2.8 ศึกษาโครงสร้างและงานระบบที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ได้แก่ วัสดุอาคาร ระบบไฟฟ้า ระบบสุขาภิบาล ระบบรักษาความปลอดภัย ระบบป้องกันอัคคีภัย เป็นต้น

## 1.5 ผลที่ได้รับจากโครงการ

1.5.1 ทำให้ผู้ที่ มีความสนใจในด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพตื่นตัวในการดูแลรักษาและพัฒนาสุขภาพของตัวเอง ทำให้มีสุขภาพร่างกายและจิตใจที่ดีขึ้น

1.5.2 เป็นรีสอร์ททางเลือกสำหรับผู้ที่สนใจการพักผ่อนพร้อมกับการบำบัดเชิงสุขภาพ โดยวิธีทางธรรมชาติที่ถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5.3 เพื่อเป็นสถานที่ผ่อนคลาย พักผ่อนหย่อนใจ คลายเครียดและพบปะพูดคุยในกลุ่มบุคคลที่มีความสนใจเดียวกัน

## 1.6 องค์ประกอบของโครงการ

1.6.1 องค์ประกอบหลัก

1.6.1.1 ห้องพักจำนวน 79 ห้อง (รีสอร์ต5ดาว)

1.6.1.2 ส่วนบริการสาธารณะ

1.6.1.3 ภัตตาคารสมุนไพร 60-80 ที่นั่ง

1.6.1.4 ส่วนบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ

1.6.1.5 ส่วนบริการตรวจสุขภาพและให้คำปรึกษาจากแพทย์

1.6.2 องค์ประกอบรอง

1.6.2.1 ส่วนสำนักงาน

1.6.2.2 ส่วนบริการ(Back of House)

1.6.2.3 ที่จอดรถ

1.6.2.4 ส่วนงานระบบ

1.6.3 องค์ประกอบเสริม

1.6.3.1 สระว่ายน้ำ

1.6.3.2 ร้านขายของที่ระลึก

1.6.3.3 ห้องอ่านหนังสือ และอินเทอร์เน็ต

1.6.3.4 สวนผักปลอดสารพิษ 10 ไร่ (นอกเหนือพื้นที่โครงการ)

1.6.3.5 ส่วนที่พักพนักงาน (นอกเหนือพื้นที่โครงการ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 2
# การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

ในการจัดทำโครงการเสนอแนะโครงการนี้จำเป็นที่จะต้องทำการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นต้น โดยการระบุเป้าหมายที่ชัดเจนจากวัตถุประสงค์ต่างๆ จากที่กำหนดมาแล้วในบทที่หนึ่ง

โครงการรีสอร์ตเพื่อการบำบัดและสุขภาพนี้เป็นโครงการที่ดำเนินการและลงทุนโดยเอกชนซึ่งมีผลตอบแทนเป็นตัวเงิน โดยมีจุดประสงค์ของโครงการที่แน่นอน เนื่องจากโครงการนี้เป็นโครงการที่ต้องการผลตอบแทนระยะยาว

จากบทที่หนึ่ง จะเห็นว่าแนวโน้มของนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้นและมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นในปีต่อๆไป ส่งผลให้เกิดการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของโครงการนั้น ประกอบไปด้วยสาระสำคัญทั้งเจ็ดข้อ ดังนี้

2.1 การศึกษาศักยภาพของที่ดินและวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง

2.2 การศึกษากลุ่มลูกค้าและกลุ่มเป้าหมายของโครงการ

2.3 การศึกษาศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นและลักษณะเฉพาะของสังคม

2.4 ความหมายของสุขภาพแบบองค์รวม

2.5 ลักษณะทั่วไปของสปา

2.6 การศึกษาความหมาย ลักษณะและชนิดของรีสอร์ต

## 2.1 การศึกษาศักยภาพของที่ดินและวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง

จากการศึกษาจังหวัดกระบี่ซึ่งเป็นที่ตั้งของโครงการ มีรายละเอียดทั่วไปดังนี้

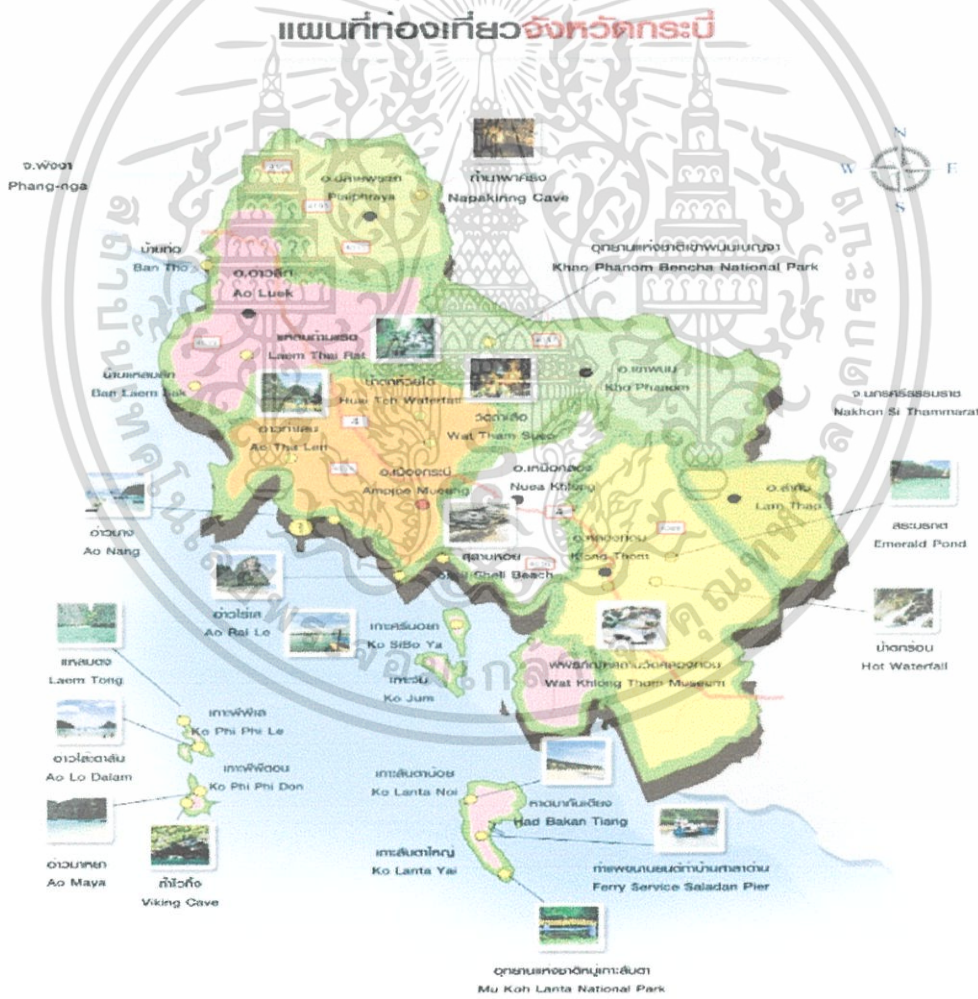
2.1.1ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดกระบี่เป็นจังหวัดขนาดเล็กที่มากด้วยทรัพยากรท่องที่ยวทางธรรมชาติ และมรดกทางวัฒนธรรมอันเก่าแก่ การผสมผสานการดำรงชีวิตของผู้คนที่ต่างเชื้อชาติ ต่างศาสนา และความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชื่อที่แตกต่างอย่างกลมกลืน ตั้งอยู่ทางด้านฝั่งทะเลตะวันตกของภาคใต้ติดกับทะเลอันดามัน อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ไปตามทางหลวงแผ่นดินประมาณ 814 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งหมด 4,708.51ตาราง กิโลเมตร หรือประมาณ 2,942,820 ไร่ มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง ดังนี้

| | |
|---|---|
| ทิศเหนือ | จดจังหวัดพังงา และจังหวัดสุราษฎร์ธานี |
| ทิศใต้ | จดจังหวัดตรังและทะเลอันดามัน |
| ทิศตะวันออก | จดจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดตรัง |
| ทิศตะวันตก | จดจังหวัดพังงา และทะเลอันดามัน |




รูปที่ 2.1 แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดกระบี่

ที่มา : www.krabiinformation.com วันที่ : 18 พ.ค. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปของจังหวัดกระบี่ทางตอนเหนือประกอบด้วยเทือกเขายาวทอดตัวไปในแนวเหนือใต้สลับกับสภาพพื้นที่แบบลูกคลื่นลอนลาด และลอนชัน มีที่ราบชายฝั่งทะเลทางด้านตะวันตก บริเวณทางตอนใต้มีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขากระจัดกระจายสลับกับพื้นที่แบบลูกคลื่น ส่วนบริเวณทางตอนใต้สุด และตะวันตกเฉียงใต้ มีสภาพพื้นที่เป็นแบบลูกคลื่นลอนลาดจนถึงค่อนข้างราบเรียบ และมีภูเขาสูง ๆต่ำ ๆ สลับกันไป บริเวณด้านตะวันตกมีลักษณะเป็นชายฝั่งติดกับทะเลอันดามัน ยาวประมาณ 160 กิโลเมตรประกอบด้วยหมู่เกาะน้อยใหญ่จำนวน154 เกาะ แต่เป็นเกาะที่มีประชากรอาศัยอยู่เพียง 13 เกาะ เกาะที่สำคัญ ได้แก่ เกาะลันตา เป็นที่ตั้งของอำเภอเกาะลันตา และเกาะพีพี ซึ่งอยู่ในเขตอำเภอเมือง เป็นสถานที่สวยงามติดอันดับของโลก

2.1.3 ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดกระบี่ มีภูมิอากาศแบบมรสุมในเขตร้อน และได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้มีฝนตกชุกตลอดปีและมีเพียง 2 ฤดู

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนมกราคม-เมษายน

ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม-ธันวาคม

2.1.4 ข้อมูลด้านการปกครอง

จังหวัดกระบี่มีข้อมูลการปกครอง ประกอบด้วย 8อำเภอ53ตำบล389 หมู่บ้าน 1องค์การบริหารส่วนจังหวัด 1 เทศบาลเมือง 12 เทศบาลตำบล และ 48อบต.




รูปที่ 2.2 เขตการปกครองของจังหวัด กระบี่

ที่มา : www.krabiinformation.com วันที่ : 18 พ.ค. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.1 : แสดงพื้นที่จำแนกตามเขตการปกครองรายอำเภอ

| อำเภอ | พื้นที่ (ตร.กม.) | ห่างจากจังหวัด (กม.) | ตำบล | หมู่บ้าน | เทศบาล | | อบต |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | เมือง | ตำบล | |
| เมืองกระบี่ | 648.55 | - | 10 | 59 | 1 | 1 | 7 |
| เขาพนม | 788.52 | 39 | 6 | 54 | - | 1 | 6 |
| เกาะลันตา | 339.84 | 109 | 5 | 36 | - | 1 | 5 |
| คลองท่อม | 1,042.53 | 42 | 7 | 68 | - | 4 | 5 |
| อ่าวลึก | 772.99 | 47 | 9 | 52 | - | 2 | 9 |
| ปลายพระยา | 433.37 | 75 | 4 | 35 | - | 1 | 4 |
| ลำทับ | 320.71 | 67 | 4 | 28 | - | 1 | 4 |
| เหนือคลอง | 362.00 | 17 | 8 | 57 | - | 1 | 8 |
| **รวม** | **4,708.51** | - | **53** | **389** | **1** | **12** | **48** |

ที่มา : https://chickenthree94.wordpress.com วันที่ : 18 พ.ค. 2559

2.1.5 วิสัยทัศน์ พันธกิจ และยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดกระบี่

**วิสัยทัศน์(Vision)** "เมืองท่องเที่ยวคุณภาพระดับนานาชาติ แหล่งเกษตรอุตสาหกรรมที่ยั่งยืน สังคมน่าอยู่"

**ค่านิยม (Values)** "สร้างกระบี่ให้น่าอยู่ มุ่งสู่บริการ บริหารแบบมีส่วนร่วม"

**คำขวัญจังหวัดกระบี่** "กระบี่เมืองน่าอยู่ ผู้คนน่ารัก"

**พันธกิจของจังหวัด (Missions)**

1. เสริมสร้างศักยภาพเศรษฐกิจจังหวัดให้มีคุณภาพ แข่งขันได้ มีคุณธรรม รับผิดชอบต่อสังคมและเป็นเศรษฐกิจบนฐานความรู้

2. พัฒนาคนให้มีคุณภาพ คุณธรรม สามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำรงชีวิต และประกอบอาชีพได้อย่างเต็มศักยภาพ

3. ดำรงความหลากหลายทางชีวภาพ และสร้างความมั่นคงของฐานทรัพยากรธรรมชาติและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

4. พัฒนาระบบบริหารจัดการภาครัฐ ให้มีประสิทธิภาพ สร้างความพึงพอใจให้กับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้รับบริการสูงสุด

5. อนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรม วิถีกระบี่ เชื่อมโยงกับการสร้างอาชีพ รายได้ของท้องถิ่น

**เป้าประสงค์รวม (Goals)** กระบี่เมืองคุณภาพที่น่าอยู่ อย่างยั่งยืน

**จุดยืนทางยุทธศาสตร์ (Positioning)** ท่องเที่ยวทางทะเล การท่องเที่ยวเชิงวิถีชุมชนศิลปวัฒนธรรมอาหารทะเลแปรรูป

**ประเด็นยุทธศาสตร์ (Strategic issues)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ ยกระดับคุณภาพการท่องเที่ยวทางทะเล เชิงอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประวัติศาสตร์และสุขภาพ สู่ระดับนานาชาติ

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒ สร้างความมั่นคง การผลิตภาคเกษตรอุตสาหกรรม ประมง ปศุสัตว์ และอาหาร

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓ ยกระดับคุณภาพชีวิตประชาชนสู่สังคมน่าอยู่

2.1.6 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

จากการศึกษาในด้านเศรษฐกิจการโรงแรมและรีสอร์ตในจังหวัดกระบี่ว่า[1] *"จากแนวโน้มนักท่องเที่ยวชนชาติจีนเดินทางมากระบี่เพิ่มมากขึ้น โดยปี 2558 ขยายตัว 20% จากจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางมากระบี่ ประมาณ 4 ล้านคน และคาดว่าปี 2559 จะสูงขึ้นต่อเนื่องจากปัจจัยบวกจำนวนชาร์เตอร์ไฟลต์เพิ่มขึ้น 6 เที่ยวบิน/วัน จากเดิม 4-5 เที่ยวบิน/วัน นอกจากนี้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาภูเก็ตก็เริ่มหันมาท่องเที่ยวกระบี่แทน เพราะภูเก็ตมีความหนาแน่นมากขึ้นซึ่งปัจจุบันนักท่องเที่ยวจีนขึ้นแท่นเบอร์ 1 ที่เดินทางมากระบี่ มีวันพักเฉลี่ยอยู่ 4.5 วัน เป็นนักท่องเที่ยวระดับกลางใช้จ่ายเฉลี่ย 5,000 บาท/คน/วัน ชื่นชอบโรงแรมระดับ 4-5 ดาว รองลงมาคือ กลุ่มสแกนดิเนเวีย เช่น สวีเดน นอร์เวย์ โดยในช่วง 3-4 ปีที่แล้วเคยเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมากระบี่สูงสุด สาเหตุการลดลงมาจากภาวะเศรษฐกิจชะลอตัวสำหรับอัตราเข้าพักเฉลี่ยทั้งจังหวัดกระบี่ ปี 2558 อยู่ที่ 70% ปัจจุบันมีห้องพักจำนวน 20,000 ห้อง และกำลังจะมีการลงทุนใหม่จากกลุ่มทุนท้องถิ่น และทุนจากจังหวัดใกล้เคียง เป็นโรงแรมระดับ 3-5 ดาว จำนวน 6 แห่ง*

[1] หนังสือพิมพ์ ประชาชาติธุรกิจออนไลน์ ; วันที่ 23 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

*ประมาณ 1,600 ห้อง มูลค่าการลงทุน 1,000 ล้านบาท ด้านราคาที่ดินได้ปรับตัวสูงขึ้นไร่ละ 40-50 ล้านบาท ในโซนอ่าวนาง หาดคลองม่วง เกาะลันตา ที่ดินหาซื้อได้ยากขึ้น"*

ในช่วงปี 2548-2558 ผลิตภัณฑ์มวลรวมในส่วนของโรงแรมและภัตตาคาร รายได้ต่อหัว ของจังหวัดกระบี่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างสูง

ตารางที่ 2.2:แสดงข้อมูล ผลิตภัณฑ์มวลรวมของโรงแรมและภัตตาคาร ผลิตภัณฑ์จังหวัด รายได้ต่อหัว จำนวนประชากร ระหว่างปี พ.ศ. 2548-2558

| รายการ | 2548 | 2549 | 2550 | 2551 | 2552 | 2553 | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 | 2558 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ภาคใต้** | | | | | | | | | | | |
| ผลิตภัณฑ์มวลรวมจาก โรงแรมและภัตตาคาร(Millions of Baht) | 31,558 | 42,681 | 50,962 | 52,759 | 48,209 | 56,774 | 67,179 | 80,014 | 93,090 | 93,980 | - |
| ผลิตภัณฑ์รวมภาคGRP(Millions of Baht) | 719,307 | 823,176 | 857,931 | 910,627 | 876,801 | 1,070,242 | 1,186,772 | 1,164,456 | 1,153,300 | 1,125,673 | - |
| รายได้ต่อหัวระดับภาค Per capita GRP (Baht) | 80,445 | 89,968 | 92,700 | 98,743 | 95,721 | 120,785 | 132,988 | 129,603 | 127,520 | 123,684 | - |
| ประชากร Population (1,000 persons) | 8,581 | 8,600 | 8,654 | 8,741 | 8,813 | 8,893 | 8,971 | 9,060 | 9,131 | 9,208 | 9,290 |
| **จังหวัดกระบี่** | | | | | | | | | | | |
| ผลิตภัณฑ์มวลรวมจาก โรงแรมและภัตตาคาร(Millions of Baht) | 1,691 | 3,175 | 4,328 | 4,529 | 4,067 | 4,463 | 5,300 | 6,719 | 8,034 | 9,052 | - |
| ผลิตภัณฑ์จังหวัด Gross Provincial Product GPP(Millions of Baht) | 33,506 | 39,421 | 43,794 | 49,018 | 44,665 | 57,763 | 71,370 | 75,950 | 70,715 | 75,413 | - |
| รายได้ต่อหัว Per capita GRP(Baht) | 90,816 | 105,203 | 115,069 | 126,872 | 113,934 | 159,548 | 195,943 | 207,435 | 192,087 | 203,909 | - |
| ประชากร Population (1,000 persons) | 369 | 375 | 381 | 386 | 392 | 432 | 432 | 438 | 450 | 456 | 462 |

**ที่มา:** สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ วันที่ : 19 พ.ค. 2559

จากข้อมูลผลิตภัณฑ์มวลรวมของโรงแรมและภัตตาคาร ผลิตภัณฑ์จังหวัดในตารางสรุปได้ว่ารายได้ต่อหัวจำนวนประชากรมีโอกาสสูงที่จะเพิ่มขึ้นตามปีไปเรื่อยๆ จึงเป็นข้อมูลสนับสนุนอีกประการที่จะดำเนินการธุรกิจด้านโรงแรมและรีสอร์ตในจังหวัดนี้

2.1.7 ข้อมูลด้านการคมนาคม

2.1.7.1รถยนต์ส่วนตัว - จากกรุงเทพฯ ใช้ทางหลวงหมายเลข 4 ผ่านจังหวัดเพชรบุรี-ประจวบคีรีขันธ์-ชุมพร-ระนอง-พังงา-กระบี่ ระยะทาง 946 กิโลเมตร - จากกรุงเทพฯ ใช้ทางหลวงหมายเลข 4 ถึงจังหวัดชุมพร จากชุมพรใช้ทางหลวงหมายเลข 41 ผ่านอำเภอหลังสวน อำเภอไช

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี เข้าอำเภอบ้านนาเดิมใช้ทางหลวงหมายเลข 44 ถึงอำเภออ่าวลึก แล้ววกเข้าทางหลวงหมายเลข 4 อีกครั้งหนึ่ง ถึงจังหวัดกระบี่ ระยะทาง 783 กิโลเมตร -จากภูเก็ตการเดินทางโดยรถยนต์จากภูเก็ต ใช้ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 402 และหมายเลข 4 ระยะทาง 176 กิโลเมตร สามารถไปได้ 3 เส้นทาง คือ

เส้นทางที่ 1จากกรุงเทพฯ ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 4 (ถ.เพชรเกษม) ผ่าน จ.เพชรบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ จ.ชุมพร จ.ระนอง จ.พังงา จนถึง จ.กระบี่ ระยะทาง 946 กิโลเมตร

เส้นทางที่ 2จากกรุงเทพฯ ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 4 (ถ.เพชรเกษม) ถึง จ.ชุมพร แล้วต่อด้วยเส้นทางหลวงหมายเลข 41 ผ่าน อ.หลังสวน จ.ชุมพร เข้าสู่ อ.ไชยา อ.เวียงสระ จ.สุราษฎร์ธานี จากนั้นใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 4035 ถึง อ.อ่าวลึก แล้ววกเข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 4 อีกครั้ง เข้าสู่ จ.กระบี่ ระยะทาง 814 กิโลเมตร

เส้นทางที่3จากจังหวัดภูเก็ต ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 402 ต่อด้วยทางหลวงหมายเลข 4 ผ่าน ต.โคกกลอย อ.ตะกั่วทุ่ง อ.ทับปุด จ.พังงา เข้าสู่ อ.อ่าวลึก จ.กระบี่ ระยะทาง 185 กิโลเมตร

2.1.7.2 รถสารประจำทาง - มีรถโดยสารปรับอากาศของบริษัท ขนส่ง จำกัด และของเอกชน บริษัท ลิกไนท์ ทัวร์ สายกรุงเทพฯ-กระบี่ ออกจากสถานีขนส่งสายใต้ ถนนบรมราชชนนี ทุกวัน วันละหลายเที่ยว ใช้เวลาเดินทางประมาณ 11-12 ชั่วโมง

2.1.7.3 รถไฟ - จากสถานีรถไฟกรุงเทพ(หัวลำโพง) ลงได้ 3 สถานี

-สถานีรถไฟพุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี แล้วเดินทางต่อโดยรถยนต์โดยสารไปยัง จ.กระบี่ ระยะทางประมาณ 160 กิโลเมตร

-ชุมทางทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช แล้วเดินทางต่อโดยรถยนต์โดยสารไปยังจ.กระบี่ ระยะทางประมาณ 150 กิโลเมตร

-สถานีรถไฟตรัง จ.ตรัง แล้วเดินทางต่อโดยรถยนต์โดยสารไปยังจ.กระบี่ ระยะทางประมาณ 138 กิโลเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.7.4เครื่องบิน -ปัจจุบันมีสายการบินภายในประเทศ คือ การบินไทย แอร์เอเชีย บางกอกแอร์เวย์ ไทยแอร์เอเชีย นกแอร์ ไทยไลอ้อนแอร์

2.1.7 ข้อมูลด้านการท่องเที่ยว

ในด้านการท่องเที่ยวจังหวัดกระบี่เป็นจังหวัดที่มีศักยภาพการท่องเที่ยวในระดับประเทศและระดับนานาชาติ มีแหล่งท่องเที่ยวที่หลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งท่องเที่ยวทางทะเล ทางศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และสุขภาพ "ในปี พ.ศ. 2558[2]จังหวัดกระบี่ได้มีแนวโน้มที่จะเจาะตลาดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ โดยย้ำจุดขายไปที่ *"เมืองสปา" เพื่อสู้กับจังหวัดภูเก็ต โดยการโปรโมตให้เป็นเมืองสปาระดับชาติ ให้เอกชนได้ใช้ประโยชน์จากความพร้อมของแหล่งน้ำตกร้อนและแหล่งน้ำพุร้อนเค็มในจังหวัด เป็นไปตามยุทธศาสตร์สร้างจุดขายให้กระบี่แตกต่างจากภูเก็ต เพื่อเจาะตลาดนักท่องเที่ยวยุโรป ซึ่ง ณ ตอนนี้จังหวัดกระบี่ได้พัฒนาจุดขายเมืองสปาอย่างจริงจัง เห็นได้จากปัจจุบันได้มีเอกชนเริ่มลงทุนรีสอร์ตแอนด์สปาตอบโจทย์คนรักสุขภาพแล้ว เช่น สปาน้ำแร่ร้อน วารีรัก และฉัฏฐาวารี รีสอร์ตแอนด์สปานอกจากนี้กระบี่ยังมีสปามาตรฐานระดับโลกอยู่มากมาย ที่น่าสนใจคือสปาธรรมชาติ เช่น หาดทรายร้อน ที่ดูแลโดยเครือข่ายชุมชนท่องเที่ยวอ่าวลึก นับเป็นความมหัศจรรย์ของธรรมชาติที่นักท่องเที่ยวจะสัมผัสได้ไม่กี่วันในแต่ละเดือน"*

[2] สมาคมธุรกิจท่องเที่ยวภายในประเทศ(สทน.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 การศึกษากลุ่มลูกค้าและกลุ่มเป้าหมายของโครงการ

2.2.1 จำนวนนักท่องเที่ยว (ไทย – ต่างประเทศ)

จังหวัดกระบี่ในปี พ.ศ. 2557 มีจำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย-ต่างประเทศ ในอัตราที่ใกล้เคียงกันจำนวน 4,735,217 คน เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาร้อยละ25.90 มีรายได้จากการท่องเที่ยวจำนวน73,238.52 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาร้อยละ 12.71 มีรายได้สูงเป็นลำดับที่ 4 ของประเทศ รองจากกรุงเทพฯ ภูเก็ต และชลบุรี พบว่านักท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดกระบี่มีปริมาณเพิ่มขึ้นทุกปี และประเทศที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดกระบี่มากที่สุดคือ สวีเดน รองลงมาคือ เยอรมัน สหราชอาณาจักร ตามลำดับ

เมื่อมีการเปิดอาเซียนทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวจากประเทศ AC[3]เดินทางมาเที่ยวจังหวัดกระบี่เพิ่มมากขึ้น อาทิเช่น จีน อินเดีย อินโดนีเซีย เป็นต้น จึงเป็นเหตุของกลุ่มเป้าหมายนักท่องเที่ยวที่เป็นชาวต่างชาติเป็นส่วนใหญ่ที่เข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่

ตารางที่ 2.3 : แสดงจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดกระบี่ ปี 2553-2557

| จำนวนนักท่องเที่ยว | 2553 | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 | 2558 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ชาวไทย | 1,238,058 | 1,324,679 | 1,570,560 | 1,995,991 | 1,952,958 | 2,087,433 |
| ชาวต่างประเทศ | 1,148,208 | 1,340,851 | 1,590,178 | 1,765,243 | 2,782,619 | 3,488,108 |
| รวม | 2,386,266 | 2,665,530 | 3,160,738 | 3,761,234 | 4,735,217 | 5,575,741 |
| อัตราการเปลี่ยนแปลง(%) | 7.87 | 11.70 | 18.58 | 18.99 | 25.90 | 30.40 |

**ที่มา:** สำนักงานสถิติจังหวัดกระบี่ วันที่ : 19 พ.ค. 2559 หน่วย : คน

[3] จำนวนนักท่องเที่ยวจากสำนักงานสถิติแห่งชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปภาพ2.3 จำนวนนักท่องเที่ยว ปี 2553-2557

**ที่มา:** สำนักงานสถิติจังหวัดกระบี่ วันที่ : 19 พ.ค. 2559

2.2.2รายได้จากการท่องเที่ยวจังหวัดกระบี่

มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี ซึ่งสอดคล้องกับแนวนโยบาย ของรัฐบาลที่จะเพิ่มรายได้จากการท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2558 ห้วงเดือน (ม.ค.-มิ.ย.58)เมื่อเปรียบเทียบกับ ปีที่ผ่านมาในห้วงเวลาเดียวกัน พบว่ามีรายได้เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 7.69

ตารางที่ 2.4 : แสดงรายได้จากการท่องเที่ยวจังหวัดกระบี่ ปี พ.ศ. 2553 – 2557

| ปี | 2553 | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 |
|---|---|---|---|---|---|
| รายได้จากการท่องเที่ยว | 37,646 | 48,271 | 64,979 | 73,239 | 45,040 |
| อัตราการเปลี่ยนแปลง(%) | 23.88 | 28.22 | 34.61 | 12.71 | (ม.ค.-มิ.ย.)7.69 |

**ที่มา:** กรมการท่องเที่ยว วันที่ : 20 พ.ค. 2559 หน่วย : ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปภาพ2.4 รายได้จากการท่องเที่ยว ปี 2553-2557

ที่มา: สำนักงานสถิติจังหวัดกระบี่ วันที่ : 19 พ.ค. 2559

ตารางที่ 2.5 : จำนวนนักท่องเที่ยว ที่เข้ามาเที่ยวในจังหวัดกระบี่มากที่สุดในปี2555-2556

| ลำดับที่ | ประเทศ | จำนวน | | ร้อยละ |
|---|---|---|---|---|
| | | 2555 | 2556 | |
| 1 | สวีเดน | 173,314 | 217,698 | 25.61 |
| 2 | เยอรมนี | 118,901 | 155,311 | 30.62 |
| 3 | สหราชอาณาจักร | 95,340 | 124,927 | 31.03 |
| 4 | ฝรั่งเศส | 98,836 | 124,877 | 26.35 |
| 5 | มาเลเซีย | 94,067 | 112,043 | 19.11 |
| 6 | สวิตเซอร์แลนด์ | 72,681 | 99,612 | 37.05 |
| 7 | ออสเตรเลีย | 66,038 | 95,430 | 44.51 |
| 8 | เดนมาร์ก | 63,252 | 79,319 | 25.40 |
| 9 | ฟินแลนด์ | 51,820 | 69,748 | 34.60 |
| 10 | สหรัฐอมเริกา | 46,541 | 64,578 | 38.76 |

**ที่มา:** สำนักงานสถิติจังหวัดกระบี่ วันที่ : 20 พ.ค. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 จำนวนห้องพัก

จังหวัดกระบี่ มีจำนวนห้องพัก จำนวน18,607 ห้อง เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ 2.68 และมีจำนวนแขกที่เข้าพัก จำนวน3,314,403 คน เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ 3.74

ตารางที่ 2.6 : จำนวนห้องพักและแขกที่มาพักในปี 2554-2557,จ. กระบี่

| ปี | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 |
|---|---|---|---|---|
| จำนวนห้องพัก | 15,529 | 18,692 | 18,122 | 18,607 |
| จำนวนแขกที่เข้าพัก | 1,982,639 | 2,540,879 | 3,194,669 | 3,314,403 |

**ที่มา:** สำนักงานสถิติแห่งชาติ วันที่ : 20 พ.ค. 2559

2.2.4 ภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าธรรมเนียมที่จัดเก็บจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ในปี พ.ศ. 2558เพิ่มขึ้นร้อยละ 6.29

ตารางที่ 2.7 :แสดงภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าธรรมเนียมที่จัดเก็บจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารจังหวัดกระบี่ ปีพ.ศ. 2554-2558

| ปี | 2554 | 2555 | 2556 | 2557 | 2558 |
|---|---|---|---|---|---|
| ภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าธรรมเนียม | 154,071,264 | 180,580,576 | 205,325,728 | 258,130,032 | 261,199,323 (ต.ค.57-ส.ค.58) |
| อัตราการเปลี่ยนแปลง(%) | - | 17.21 | 13.70 | 26.72 | 6.29 |

**ที่มา:** สำนักงานสรรพากรพื้นที่กระบี่ วันที่ : 23 พ.ค. 2559

จากข้อมูลของจำนวนห้องพักและแขกที่เข้ามาพักในจังหวัดกระบี่ตั้งแต่ปี พ.ศ.2554-2557 มีอัตราที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยเฉพาะจำนวนแขกที่เข้ามาพักในจังหวัดกระบี่ ทำให้จำนวนห้องพักยังสามารถเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ได้ตามจำนวนแขกที่เข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดนี้ และจากอัตราการเปลี่ยนแปลงของภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าธรรมเนียมที่จัดเก็บจากธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารจังหวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบี่ ที่เพิ่มขึ้นเช่นกัน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ให้กับจังหวัด ตามเป้าประสงค์รวมการพัฒนาจังหวัดตามยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวของจังหวัดกระบี่ ปีพ.ศ.2558-2560

ซึ่งจากการพิจารณาแนวโน้มของนักท่องเที่ยวที่มีมากขึ้น ประกอบกับผลที่ได้จากการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่แสดงให้เห็นถึงความต้องการห้องพักในปริมาณที่มากขึ้นกว่าเดิมและมีมาตรฐานทั้งที่พักอาศัยและการบริการที่ดีกว่าที่เป็นอยู่ สำหรับการประมาณความต้องการห้องพักในอนาคต อาศัยตามวิธีการของ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ซึ่งใช้การคำนวณดังนี้

$$\text{ห้องพัก} = \frac{\text{จำนวนนักท่องเที่ยว} \times \text{วันพักเฉลี่ย} \times 100}{\text{อัตราผู้เข้าพัก} \times 365 \times \text{อัตราการเข้าพัก}}$$

โดยที่ อัตราผู้เข้าพัก คือ จำนวนคนพักโดยเฉลี่ย / 1 ห้อง

อัตราการเข้าพัก คือ จำนวนห้องที่ถูกใช้เป็นร้อยละ (%) ของทั้งหมด

วันพักเฉลี่ย คือ ระยะเวลาการเข้าพัก / 1 คน

รายละเอียดการคำนวณ นับตามปีพ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นข้อมูลล่าสุดที่ครบสมบูรณ์จากการศึกษาข้อมูลทางสถิติของจังหวัดกระบี่[4]

| | | |
|---|---|---|
| 1. จำนวนนักท่องเที่ยว ปี พ.ศ. 2558 | 5,575,541 | คน |
| 2. วันพักเฉลี่ย | 4.46 | วัน |
| 3. อัตราการเข้าพัก คิดเฉลี่ยทั้งปี | 62.81 | % |

4. อัตราผู้เข้าพักเฉลี่ยต่อห้อง จำนวนนักท่องเที่ยวเข้าพักเฉลี่ย 2 คน/ห้อง

จากการคำนวณจึงได้ความต้องการห้องพักในอนาคตของจังหวัดกระบี่เพิ่มขึ้นอีก54,234 ห้อง จากข้อมูลเบื้องต้นจะเห็นได้ว่าจังหวัดกระบี่เป็นพื้นที่ที่มีความสามารถในการลงทุนก่อสร้างโรงแรมและรีสอร์ตที่สามารถรองรับกลุ่มลูกค้าที่มีกำลังการใช้จ่ายในระดับปานกลางถึงระดับสูง เนื่องจากมีปัจจัย ความพร้อม และมีอนาคตในการลงทุนที่สามารถหวังผลตอบแทนในระยะยาวได้ และควร

---

4 กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นโรงแรมและรีสอร์ตที่มีรูปแบบการให้บริการเสริมในด้านต่างๆ เพื่อความพร้อมและการบริการที่ทันสมัย สะดวกสบายต่อผู้เข้ามาใช้บริการพักอาศัย

## 2.3 การศึกษาความหมาย ลักษณะ และชนิดของรีสอร์ต

การจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมแตกต่างกันออกไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดประเภท ซึ่งอาจขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้ง การเข้าพักอาศัยของแขก การบริหารงาน การจัดบริการแก่แขก หรือขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่นๆดังนั้นการจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมจึงไม่มีข้อยุติแน่นอน ซึ่งยกตัวอย่างได้ดังนี้

2.3.1. **โรงแรมเพื่อการพาณิชย์ หรือโรงแรมแขกพักไม่ประจำ** (Commercial or Transient Hotels) โรงแรมประเภทนี้มีมากกว่าประเภทอื่นๆ ทำเลที่ตั้งอยู่ในเมือง ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการติดต่อธุรกิจ แขกซึ่งพักในโรงแรมดังกล่าวแล้ว เป็นนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว ที่มิได้มีวัตถุประสงค์เพื่อเช่าอยู่เป็นที่พักประจำ

2.3.2. **โรงแรมแขกพักประจำ** (Residential Hotels) มีวัตถุประสงค์ในการให้แขกเช่าพักอาศัยอยู่ประจำมีการจัดห้องอาหารบริการแก่แขกและลูกค้าทั่วไป ทำเลที่ตั้งโดยปกติแล้วอยู่ในบริเวณชานเมืองเพื่อเหมาะแก่การเป็นที่พักอาศัย แต่ก็มีบางโรงแรมตั้งอยู่ใกล้ย่านธุรกิจ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกในการติดต่อการงาน

2.3.3. **โรงแรมรีสอร์ต** (Resorts Hotel) มักตั้งอยู่ในบริเวณใกล้ชิดกับธรรมชาติ เพื่อให้แขกได้พักผ่อนสัมผัสกับธรรมชาติอย่างแท้จริง โรงแรมต้องจัดบริการต่างๆ โดยเน้นบริการทางด้านการกีฬา และนันทนาการตลอดจนกิจกรรมในการบันเทิงอื่นๆ ให้กับแขกผู้มาพัก ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในด้านการพักผ่อนเป็นหลัก

2.3.4. **การแบ่งตามจำนวนห้องพัก** (Hotel Size)

2.7.1.1 โรงแรมขนาดเล็ก คือ โรงแรมที่มีห้องพักเดี่ยวต่ำกว่า 30 ห้อง

2.7.1.2 โรงแรมขนาดกลาง คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 30 ห้อง ไม่เกิน 100

2.7.1.3 โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง ตกแต่งหรูหรา บริการครบครัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.5. แบ่งตามราคาค่าเช่าห้องพัก

ตารางที่ 2.8 แสดงเกณฑ์ค่าเช่าห้องของโรงแรม

| ระดับ | กลุ่มราคาห้องพักเดี่ยว ต่อวัน | | |
|---|---|---|---|
| | เกณฑ์สมาคม | เกณฑ์ ท.ท.ท. | เกณฑ์ในแผน |
| 1 | 300 | 200 | 400 |
| 2 | 300-600 | 200-400 | 400-700 |
| 3 | 600-900 | 400-700 | 700-1000 |
| 4 | 900 ขึ้นไป | 700-1000 | 1000ขึ้นไป |
| 5 | | 1000ขึ้นไป | |

ที่มา : สมาคมการโรงแรมแห่งประเทศไทย วันที่ : 20 พ.ค. 2559 หน่วย : บาท

2.3.6. ระดับมาตรฐานของโรงแรม

การจัดกลุ่มโรงแรมในลักษณะนี้นับเป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพของโรงแรมแต่ละกลุ่มด้วยการจัดกลุ่มตามดาว ดังนี้

2.3.6.1 กลุ่มดาวเดียวหมายถึง โรงแรมที่มีขนาดเล็ก สิ่งอำนวยความสะดวกและเฟอร์นิเจอร์ง่ายๆ และพอใช้ มีห้องน้ำเพียงพอในลักษณะของการใช้ร่วมกัน มีบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้ามาพักเท่านั้น บรรยากาศเป็นกันเอง

2.3.6.2 กลุ่มสองดาวหมายถึง โรงแรมที่ตกแต่งห้องพักได้อย่างมีระดับมากกว่าระดับดาวเดียว ห้องพักกว้างขึ้น มีห้องน้ำในตัว อาหารครบครันมากขึ้น ไม่มีบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก

2.3.6.3 กลุ่มสามดาวหมายถึง โรงแรมที่ตกแต่งไว้อย่างดี ห้องพักกว้างขึ้น มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆมากขึ้น มีห้องน้ำที่มีอ่างอาบน้ำ มีบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก

2.3.6.4 กลุ่มสี่ดาวหมายถึง โรงแรมขนาดใหญ่ ตกแต่งดีเป็นพิเศษ มาตรฐานสูงในด้านบริการและความสะดวกสบาย มีห้องอาหารมากกว่า 1 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.6.5 กลุ่มห้าดาวหมายถึง โรงแรมขนาดใหญ่ประเภทหรู มีมาตรฐานสากลระดับสูงในทุกๆด้าน คือทั้งด้านห้องพัก ห้องอาหาร การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ

2.3.7.**ประเภทของห้องพักของโรงแรม**

2.3.7.1 ห้องพักที่มีเตียงเดี่ยว 1 หลัง (Single Room)ห้องประเภทนี้เหมาะสำหรับพักคนเดียว

2.3.7.2 ห้องพักที่มีเตียงเดี่ยว 2 หลัง (Twin Room)ส่วนใหญ่แล้วเตียงจะวางแยกกันสำหรับแขกเพียง 2 ท่าน อาจเป็นเพื่อน พี่ หรือญาติที่สามารถนอนเตียงเดียวกันได้ แต่สำหรับคู่รักมักจะนอนห้องพักแบบ double room

2.3.7.3 Double Roomห้องพักประเภทนี้เป็นห้องพักที่มีเตียงขนาดใหญ่ขึ้นจาก Single Roomพักได้ 2 ท่าน

2.3.7.4 Triple Roomเป็นห้องพักไว้สำหรับแขก 3 ท่าน มักมีเตียงขนาดใหญ่ 1 หลัง และเตียงเดี่ยวอีก 1 หลัง 5 ห้องพักสำหรับแขก 4 ท่าน(Quadruple Room)มักมีเตียงขนาดใหญ่ 2 หลัง

2.3.7.5 ห้องที่มีเตียงนอน ห้องนั่งเล่น (Parlor)โต๊ะรับประทานอาหาร ฯลฯ อยู่ในตัวโดยที่ไม่ได้แยกห้องออกไป (Studio)

2.3.7.6 ห้องพัก 2 ห้อง ที่สามารถเดินทะลุถึงกันได้ (Connecting Rooms)มักมีประตูตรงกลางระหว่าง 2 ห้อง

2.3.7.7 ห้องสวีท (Suite)เป็นห้องที่มีราคาค่อนข้างสูง ซึ่งห้อง Suite แต่ละที่ก็จะมีความแตกต่างกันบ้างเล็กน้อย บางที่อาจเป็นห้องเดียวแต่มีขนาดใหญ่ หรือบางที่อาจมีห้องแยกสำหรับห้องนอน(bedroom) ห้องนั่งเล่น(parlor) ห้องครัว(kitchen) มีการตกแต่งที่หรูหราและสวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปประเภทระดับมาตรฐานของโครงการรีสอร์ตเพื่อการบำบัดสุขภาพและสปานี้ อยู่ในระดับมาตรฐานกลุ่มห้าดาว ที่มีประเภทห้องพัก 6 รูปแบบ โดยเริ่มจากประเภทห้องพักDouble Room ไปจนถึงห้องพัก Suite

## 2.4 ความหมายของ สุขภาพแบบองค์รวม

สุขภาพแบบองค์รวม (Holistic Health) คือ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม เป็นการดูแลสุขภาพที่มีการบูรณาการความรู้ดั้งเดิมเข้ากับการบำบัดเสริม เพื่อส่งเสริมให้เกิดสุขภาวะที่ดี และป้องกันรักษาโรค ในปัจจุบันมีการนำการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมไปใช้ในการบำบัดรักษาคนไข้หรือผู้ที่มีความไม่สบาย ทำให้เกิดเป็นการแพทย์แบบองค์รวมขึ้น (Holistic Medicine) การแพทย์แบบองค์รวมได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในหลายประเทศ เปรียบเสมือนปรัชญาการสร้างสุขภาพและการรักษาโรค ซึ่งจะพิจารณาองค์ประกอบทุกอย่างของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นร่างกาย จิตใจ และจิตวิญญาณ นอกจากนี้ยังมุ่งเน้นไปที่การให้ผู้เข้ารับการบำบัดเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการบำบัดรักษา หรือปฏิบัติตนเพื่อให้หายจากโรคภัยด้วยตนเอง จะเห็นได้ว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงบทบาทพฤติกรรมสุขภาพจาก “เชิงรับ” มาเป็น “เชิงรุก” ในบางครั้งเรียกการแพทย์แบบองค์รวม ว่าเป็นการแพทย์ทางเลือก (Alternative Medicine) โดยไม่ได้จำกัดอยู่ที่วิธีใดวิธีหนึ่ง หากแต่ครอบคลุมถึงการวินิจฉัยโรค การบำบัดรักษา และการส่งเสริมสุขภาพ องค์การอนามัยโลก (World Health Organization) ได้ให้คำนิยามของสุขภาพ (Health) หมายถึงความสมบูรณ์ของร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ ส่วนคำนิยามสุขภาวะ (Well-Being) คือ การที่สุขภาพทางกาย ทางจิตใจ ทางสังคม และทางจิตวิญญาณอยู่กันอย่างสมดุล

2.4.1 สุขภาวะ (Well-Being) คือการมีสุขภาพดี มีความรู้สึกเป็นสุข ความสมดุล ความเป็นองค์รวมของ 4 มิติ คือ กาย จิต สังคม ปัญญาหรือจิตวิญญาณ ที่บูรณาการอยู่ในการพัฒนามนุษย์และสังคม เพื่อสร้าง “ความอยู่เย็นเป็นสุข”

2.4.2 สุขภาวะทางจิตใจ (Mental Health) หมายถึง จิตใจที่มีความสุข รื่นเริง คล่องแคล่ว ไม่มีความเครียด มีสติสัมปชัญญะ และความคิดอ่านตามควรแก่หรือกล่าวได้ว่าจิตใจเป็นตัวเชื่อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระหว่างภายในและภายนอกตัวอย่างเช่น การทำสมาธิ เทคนิคการ Deep Relaxations เพื่อเป็นการเพิ่มสมาธิและช่วยให้สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ได้ การทำสมาธิและการใช้น้ำมันสมุนไพร Mass therapy และการกดจุด ซึ่งเป็นการทำให้มีการเคลื่อนไหวของพลังงานภายใน

2.4.3 สุขภาวะที่สมบูรณ์ทางร่างกาย (Physical Health) หมายถึง ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง คล่องแคล่ว มีกำลัง ไม่เป็นโรค ไม่พิการ มีสิ่งแวดล้อมที่ส่งเสริมสุขภาพ (ดวงกมล ศักดิ์เลิศสกุล, 2549 อ้างถึงใน ประเวศ วะสี, 2543) โดนในการแพทย์แบบองค์รวมจะเน้นไปที่การคลายความตึงของกล้ามเนื้อโดยการถ่ายทอดพลังงานผ่านทางการนวด ได้แก่ วารีบำบัด การพอกหน้าด้วยผักและโคลนพอก การบำบัดโดยการสัมผัส (Touch Therapy)

2.4.4 สุขภาวะที่สมบูรณ์ทางสังคม (Social Health) หมายถึง ความสามารถในการอยู่ร่วมกันในสังคม มีความสุข สันติภาพ มีระบบการบริการที่ดี

2.4.5 สุขภาวะที่สมบูรณ์ทางจิตวิญญาณ (Spiritual Health) เป็นความสุขที่เกิดจากการเข้าใจธรรมชาติ เข้าใจความจริงแห่งชีวิตและสรรพสิ่ง จนเกิดความรอบรู้

สมาคมการแพทย์แบบองค์รวมของสหรัฐอเมริกาได้ให้คำจำกัดความของสุขภาพแบบองค์รวม 2 ดังนี้

- สุขภาพแบบองค์รวม คือทุกส่วนของร่างกาย ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ระหว่างร่างกาย และจิตใจ หรือร่างกาย จิตใจ และจิตวิญญาณ หรือ ร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และจิตวิญญาณ เมื่อนำไปประยุกต์ใช้กับการรักษาจะเรียกว่าการรักษาแบบองค์รวม (Holistic Medicine) ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับปัจจัย 3 อย่าง คือ สาเหตุของการเกิดโรค การเพิ่มความเกี่ยวข้องของผู้ป่วย และการพิจารณาการรักษาแผนปัจจุบัน (Allopathic) และ การรักษาแบบทางเลือก (Alternative)

-สุขภาพแบบองค์รวม หมายถึงการดูแลสุขภาพแบบทางเลือก เป็นการเปลี่ยนการรักษาจากการแพทย์แผนปัจจุบันและใช้การรักษาแบบทางเลือก

ดังนั้นสุขภาพแบบองค์รวม (Holistic Health) เป็นปรัชญาของการมีสุขภาวะที่ดี โดยพิจารณาถึงทุกๆ องค์ประกอบในร่างกาย ได้แก่ ร่างกาย จิตใจ สังคมและจิตวิญญาณ ไม่ได้พิจารณาเฉพาะโรคที่เป็นหรือเฉพาะส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกาย แต่จะพิจารณาจากปฏิกิริยาความสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระหว่างกาย จิตใจ จิตวิญญาณ และสภาพแวดล้อม ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ และความสัมพันธ์ดังกล่าวต้องอยู่ในภาวะสมดุลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการมีสุขภาวะที่ดีที่สุด

สำหรับคำจำกัดความของสุขภาพแบบองค์รวมของไทย ตาม (ร่าง) พระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ ระบุไว้ว่า เป็นสุขภาวะที่สมบูรณ์และเชื่อมโยงกันเป็นองค์รวม ทั้งร่างกาย จิตใจ สังคม และจิตวิญญาณ ไม่ได้หมายถึงความไม่พิการและการไม่มีโรคเท่านั้น โดย (ร่าง) พระราชบัญญัติสุขภาพได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

- ระบบการแพทย์แผนไทย เป็นการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม โดยอาศัยความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการแพทย์แผนไทยที่ถ่ายทอดและพัฒนาสืบต่อกันมาตั้งแต่ในอดีต เช่น รักษาด้วยการใช้สมุนไพร การนวด ประคบ การใช้ธรรมชาติบำบัด การนั่งสมาธิ

- ระบบแพทย์พื้นบ้าน คือ ระบบการดูแลสุขภาพกันเองในชุมชน จนเป็นส่วนหนึ่งของวิถีการดำเนินชีวิต

- การแพทย์ทางเลือก หมายถึง ระบบการแพทย์อื่นๆ ที่ไม่ใช่การแพทย์แผนปัจจุบัน แพทย์แผนไทย หรือใช้แพทย์พื้นบ้าน เช่น โยคะ ชี่กง หรือการฝังเข็ม

ปัจจุบันการแพทย์แผนไทยได้เปิดให้บริการสุขภาพที่เน้นการให้บริการแบบองค์รวม หรือไทยสัปปายะ โดยสัปปายะ[5] เป็นคำมาจากภาษาบาลี แปลว่า สภาพเอื้อเกื้อหนุน ช่วยให้เป็นอยู่ทำ

---

5 สัปปายะ 7 (สิ่งที่เหมาะกัน สิ่งที่เกื้อกูล ช่วยสนับสนุนในการบำเพ็ญภาวนาให้ได้ผลดี ช่วยให้สมาธิตั้งมั่น ไม่เสื่อมถอย — suitable things; things favorable to mental development)

1. อาวาสสัปปายะ (ที่อยู่ซึ่งเหมาะกัน เช่น ไม่พลุกพล่านจอแจ — suitable abode)

2. โคจรสัปปายะ (ที่หาอาหาร ที่เที่ยวบิณฑบาตที่เหมาะดี เช่น มีหมู่บ้านหรือชุมชนที่มีอาหารบริบูรณ์อยู่ไม่ใกล้ไม่ไกลเกินไป — suitable resort)

3. ภัสสสัปปายะ (การพูดคุยที่เหมาะกัน เช่น พูดคุยเล่าขานกันแต่ในกถาวัตถุ 10 และพูดแต่พอประมาณ — suitable speech)

4. ปุคคลสัปปายะ (บุคคลที่ถูกกันเหมาะกัน เช่น มีท่านผู้ทรงคุณธรรม ทรงภูมิปัญญาเป็นที่ปรึกษาเหมาะใจ — suitable person)

5. โภชนสัปปายะ (อาหารที่เหมาะกัน เช่น ถูกกับร่างกาย เกื้อกูลต่อสุขภาพ ฉันไม่ยาก — suitable food)

6. อุตุสัปปายะ (ดินฟ้าอากาศธรรมชาติแวดล้อมที่เหมาะกัน เช่น ไม่หนาวเกินไป ไม่ร้อนเกินไป เป็นต้น — suitable climate)

7. อิริยาปถสัปปายะ (อิริยาบถที่เหมาะกัน เช่น บางคนถูกกับจงกรม บางคนถูกกับนั่ง ตลอดจนมีการเคลื่อนไหวที่พอดี)

ที่มา : พจนานุกรมพุทธศาสตร์ ฉบับประมวลธรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรม หรือดำเนินกิจกรรมได้ผลดี ไทยสัปปายะจะเป็นการรวมภูมิความรู้ด้านการแพทย์แผนไทย ทั้งองค์ความรู้ด้านการใช้สมุนไพรไทย หัตถบำบัดด้วยการนวดแผนไทย และสปาแบบไทยที่มีการรักษาด้วยอาหาร การบำบัดด้วยน้ำ การบำบัดด้วยกลิ่น การสร้างความแข็งแรงให้กับจิตใจด้วยการนั่งสมาธิ การทำฤๅษีดัดตน รวมทั้งกายบริหารแบบต่างๆ โดยทั้งหมด อยู่ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม

## 2.5 ลักษณะทั่วไปของสปา

สปา คือการบำบัดด้วยน้ำภายใต้การดูแลของนักบำบัดแพทย์หรือผู้เชี่ยวชาญ รวมถึงเป็นสถานที่ในการพักผ่อนเพื่อให้ได้มาซึ่งสุขภาพองค์รวมที่ดีโดยองค์กรสปาระหว่างประเทศ (ISPA) ได้จัดแบ่ง ประเภทของสปา ออกเป็น 7 กลุ่มใหญ่ คือ

2.5.1. น้ำพุร้อน สปา (Mineral Spring Spa)

2.5.2. คลับ สปา (Club Spa)

2.5.3. โรงแรมและ รีสอร์ตสปา (Hotel & Resort Spa)

2.5.4. เดสติเนชั่นสปา (Destination Spa)

2.5.5. เดย์สปา (Day Spa)

2.5.6. เมดิคอน สปา (Medical Spa)

2.5.7. สปา บนเรือสำราญ (Cruise Ship Spa)

2.5.1. น้ำพุร้อน สปา (Mineral Spring Spa)

สปาบริการน้ำพุร้อนและบ่อน้ำแร่ เนื่องจากน้ำพุร้อนและน้ำแร่จะมีแร่ธาตุต่าง ๆ ซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละแห่ง แรกเดิมทีของสปากำหนิดขึ้นที่ประเทศเบลเยี่ยม จุดประสงค์ในสมัยก่อนนั้นก็เพื่อบำบัดอาการเจ็บป่วย และร่างกายอ่อนเพลียซึ่งน้ำแร่บางแห่งมีฤทธิ์เป็นด่าง น้ำแร่บางแห่งมีแร่ธาตุโซเดียมคลอไรด์ซัล
เฟตสูงนิยมใช้กระตุ้นร่างกาย น้ำแร่บางแห่งมีแร่ธาตุเหล็กสูง ใช้ปรับแร่ธาตุ

การบริการสปาน้ำพุร้อนนั้นต้องมีการตรวจวัดปริมาณแร่ธาตุอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อดูว่าปริมาณแร่ธาตุเหมาะสมหรือไม่ หรือบางอย่างสูงเกินไปจนเป็นพิษหรือไม่ นิยมใช้น้ำพุร้อนในการบำบัดโรคไขข้อ โรคเกาต์ โรคหัวใจ โรคไต เป็นต้น ควรเป็นน้ำแร่ที่มีกำมะถันสูงกว่าในเลือดและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อนพอเหมาะ คือ 40-46 องศาเซลเซียส ทั้งนี้กำมะถันช่วยรักษาโรคผิวหนัง บำรุงผิวพรรณ แต่มีข้อห้ามสำหรับคนที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคปอด โรคเบาหวานระยะรุนแรง หลอดเลือดอักเสบ และการสูญเสียประสาทรับความร้อน-เย็น

วิธีการใช้น้ำพุร้อนด้วยระบบประปาที่ต่อท่อน้ำพุธรรมชาติเข้ามาสู่ห้องบริการ เช่นห้องอาบน้ำของรีสอร์ต หรือในห้องพัก ผู้ที่ต้องการอาบควรอาบน้ำชำระร่างกายเสียก่อน แล้วเข้าไปแช่น้ำพุร้อนทั้งตัวนาน 20-30 นาที สามารถขัดถูร่างกายได้ (ยกเว้นบ่อน้ำแร่ธรรมชาติหรือการใช้รวมกัน) แต่ไม่ควรใช้สบู่ หลังจากนั้นล้างร่างกายด้วยน้ำประปาและนอนพักสักครู่

2.5.2. คลับ สปา (Club Spa)

สปาที่มุ่งเน้นการออกกำลังกาย เสริมสร้างสมรรถนะในความแข็งแกร่งของร่างกาย เป็นสปาขนาดเล็กที่มักจัดไว้เป็นส่วนหนึ่งของสถานบริการบริหารร่างกาย (Fitness) หรือศูนย์สุขภาพ (Health Club) ให้ผู้ที่มาออกกำลังกายได้ผ่อนคลายความตึงเครียด และมีการให้บริการด้านการนวดแบบสปอร์ตด้วยน้ำมันผ่อนคลายกล้ามเนื้อ (เช่น สะระแหน่ ส้ม มะนาว เป็นต้น) การอบไอน้ำ การอบเซาน่า การแช่น้ำร้อน น้ำเย็น รวมถึงโยคะ หรือการออกกำลังกายอื่น ๆ สปาประเภทนี้จะไม่มีห้องพักค้างคืนให้บริการ เหมาะสำหรับนักกีฬาที่ใช้แรงกายมากและคนทั่วไปด้วย

2.5.3. โรงแรมและรีสอร์ตสปา (Hotel & Resort Spa)

สปาเน้นความเป็นสถานที่พักผ่อนและการนวดโดยเฉพาะมีการจัดให้สถานที่มีบรรยากาศดี ทัศนียภาพและภูมิทัศน์ที่สวยงาม ควบคู่ไปกับปรนนิบัติร่างกายผิวพรรณและบำบัดความเครียดจากผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง โรงแรมและรีสอร์ตสปา มีกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคตามโรงแรมและรีสอร์ตใหญ่ ๆ ในสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ เช่น ภูเก็ต เชียงใหม่ เชียงราย สมุย พัทยา หัวหิน ฯลฯ เน้นให้เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ ให้ความสำคัญกับการนวดตัวมากกว่าทรีตเมนท์เรื่องของความงาม เพราะผู้ใช้บริการมักเป็นแขกของโรงแรมและรีสอร์ต ซึ่งเป็นลูกค้าชั่วคราวที่ไม่มีโอกาสกลับมาใช้บริการซ้ำ เพราะทรีตเมนท์ความงามนั้นจะได้ผลดีต้องใช้บริการซ้ำหลาย ๆ ครั้ง กิจกรรมอื่นที่มี เช่น บริการอาบน้ำแร่ แช่น้ำนม อบเซาน่าและอบไอน้ำ จัดเป็นบริการพื้นฐานที่สปาแทบทุกแห่งต้องมี โดยเฉพาะการอบตัวประเภทอบชาวน่าและอบไอน้ำ บางแห่งอาจมีขัดผิว บำรุงผิว สปามือและสปาเท้าด้วย หากมีลูกค้าสม่ำเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.4. เดสติเนชั่นสปา (Destination Spa)

สปาที่เน้นการพำนักยาวเพื่อทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างเสริมสุขภาพหรือฟื้นฟูสุขภาพของผู้ใช้บริการให้ดีขึ้น เป็นสถานที่บริการสปาแบบองค์รวม มีบริการครบวงจร เช่น มีการให้คำปรึกษาแนะนำ การดูแลสุขภาพ การออกกำลังกาย การนวดรูปแบบต่าง ๆ การสร้างสมดุลโดยอาศัยความร้อนและความเย็นของน้ำที่เรียกว่า วารีบำบัด การฝึกโยคะ การทำสมาธิ อาจมีแพทย์ทางเลือกประจำสปาเพื่อให้คำแนะนำด้านการดูแลรักษาสุขภาพที่ถูกต้องและตามด้วยเครื่องดื่มและอาหารสุขภาพในรูปแบบครัวสปา (Spa Cuisine) เป็นโภชนบำบัดที่มีนักโภชนาการคอยให้คำปรึกษาด้านอาหารการกินที่เป็นประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นอาหารมีวิตามิน แร่ธาตุครบถ้วน หรืออาหารพลังงานต่ำ กากใยสูงเพื่อควบคุมน้ำหนัก เน้นการรับประทานผักสด ผลไม้สด เนื้อปลา งดเนื้อสัตว์ใหญ่ งดบุหรี่ อัลกอฮอล์ บางแห่งอาจจะเน้นการรับประทานอาหารแบบมาโครไบโอติก ในรีสอร์ทที่มีบริการสปาแบบองค์รวมลักษณะนี้จึงเป็นทั้งรีสอร์ทและเดสติเนชั่นสปา ในเวลาเดียวกัน

2.5.5. เดย์สปา (Day Spa)

เป็นสปาที่ไม่มีห้องพักค้างคืน ใช้ระยะเวลาอันสั้นประมาณ 1-5ชั่วโมง ส่วนใหญ่จะเน้นเรื่องความสวยงามและผ่อนคลาย เดย์สปา เป็นประเภทของสปาที่เปิดบริการมากที่สุดในเวลานี้ มักจะเน้นเรื่องความงามและการบำบัดให้คลายเครียดในเวลาสั้น ๆ แค่ไม่กี่ชั่วโมง ไม่ต้องเข้าคอร์สปรับเรื่องโภชนาการอาหารการกิน หรือการออกกำลังกายเป็นธุรกิจที่ขยายตัวค่อนข้างสูงในระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากใช้เงินลงทุนไม่มากเหมือนธุรกิจสปาอื่น ๆ อาจจะใช้อาคารสำนักงาน ที่พักอาศัย อาคารพาณิชย์ ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าในสนามบิน หรือบริเวณบ้านที่ร่มรื่นดัดแปลงเป็น เดย์สปา ได้ไม่ยาก พบว่าหากเลือกทำเลดีจะมีลูกค้าหมุนเวียนมาใช้บริการในปริมาณมาก

เดย์สปา หลายแห่งมีจุดเด่นเรื่องการทำทรีตเมนท์ความงาม นวดหน้า ขัดผิวอบตัว ซึ่งบางแห่งอาจมีเครื่องสำอางสมุนไพรเฉพาะของตนเองไว้บริการ ส่วนการบำบัดคลายความเครียดนั้นใช้ทั้งสุคนธบำบัดหรืออโรมาเทอราปี (Aromatherapy) ในการนวดน้ำมันหอมระเหยและการนวดแผนไทยยืดเส้นการทำทรีตเมนท์เพื่อความงาม พนักงานนวดตัวทำตามโปรแกรมอย่างดีแล้ว ควรจะมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความรู้ที่จะให้คำปรึกษาด้านทรีตเมนท์นั้นให้กับลูกค้าด้วย หรือมีเจ้าหน้าที่ผู้เชี่ยวชาญคอยให้คำปรึกษา คำแนะนำต่าง ๆแก่ผู้ใช้บริการได้อย่างถูกต้อง เช่น ในเรื่องการทำสปาผิวหน้า ทำความสะอาดและเสริมอาหารบำรุงผิวหน้านั้นมีวิธีการแบบไหนบ้าง อะไรจะได้ผลดีกว่ากันระหว่างการนวดมือ การบำบัดด้วยน้ำ หรือการใช้กระแสไฟฟ้า และต้องทำบ่อยแค่ไหน เพราะส่วนมากต้องไปทำซ้ำหลายครั้งอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ ลูกค้าย่อมต้องการคำแนะนำที่จริงใจไม่ได้หวังเพียงผลประโยชน์ที่ทางสปาจะได้รับ

2.5.6. เมดิคอน สปา (Medical Spa)

สปาที่เน้นการบำบัดสุขภาพ ให้บริการจะเน้นเชิงการแพทย์มากกว่าสปาอื่น ๆ ส่วนใหญ่เป็นการนำธรรมชาติบำบัดมาผสมผสานกับวิทยาการทางการแพทย์ ซึ่งอาจเป็นแพทย์แผนปัจจุบันหรือแพทย์ทางเลือก มักจะผสมผสานองค์ความรู้ระหว่างการแพทย์แผนปัจจุบันกับศาสตร์ทางการแพทย์แบบตะวันออกซึ่งมีมาแต่โบราณ เพื่อเสริมสร้างการดูแลรักษาสุขภาพแนวใหม่ เน้นแก้ปัญหาที่ต้นเหตุของการเกิดโรค ตลอดจนการรู้จักดูแลตนเอง โดยอยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์เฉพาะทางและบุคคลที่เชี่ยวชาญเฉพาะ เมดิคอลสปา เป็นที่นิยมในต่างประเทศนานแล้ว ปัจจุบันในไทยเองก็ได้รับความนิยม โดยมักเป็นส่วนหนึ่งของคลีนิกเอกชนหรือในโรงพยาบาลขนาดใหญ่ บางแห่งพัฒนามาจากสปาเพื่อความงามมาเป็นสปาเพื่อสุขภาพ

กลุ่มผู้ใช้บริการของเมดิคอน สปา มีทั้งผู้ป่วยที่ต้องการรักษากับแพทย์ทางเลือก รวมทั้งผู้ที่ต้องการฟื้นฟูสุขภาพ โดยมักอยู่ในวัยทำงาน วัยสูงอายุเป็นส่วนใหญ่ กิจกรรมที่มี เช่น การสวนล้างลำไส้ใหญ่ การอาบแสงอาทิตย์ การฝังเข็ม วารีบำบัด การเพิ่มออกซิเจนด้วยเครื่องมือ การอบสมุนไพร การนวด การโภชนาการบำบัด เป็นต้น

2.5.7. สปา บนเรือสำราญ (Cruise Ship Spa)

สปาบนเรือสำราญจะเน้นการผ่อนคลายผสานการออกกำลังกายและการจัดเตรียมอาหารเพื่อสุขภาพโภชนาการบำบัด ความงาม การนวดหรือแม้แต่การจัดทำกิจกรรมอื่น ๆ ที่ทำให้จิตใจสงบ เพื่อให้ผู้ใช้บริการมีความสุขสบายและรู้สึกผ่อนคลายในระหว่างการเดินทาง แนวโน้มสปาบนเรือสำราญ จะได้รับความนิยมมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปประเภทสปาของโครงการรีสอร์ตเพื่อการบำบัดสุขภาพและสปานี้ อยู่ในประเภทของเดสติเนชั่นสปา (Destination Spa) คือ ผู้ใช้บริการเข้ามาอยู่ระยะพำนักยาว เพื่อใช้การบริการของส่วนสุขภาพและสปา และมีการบริการที่ครบวงจรสำหรับการบำบัดแบบองค์รวม

องค์ประกอบของสปาเพื่อสุขภาพและความงาม

"The International Spa Association" ( ISPA ) ได้ให้คำนิยามของ "องค์ประกอบของสปาเพื่อสุขภาพและความงาม" ควรประกอบไปด้วยปัจจัยสำคัญ 10ข้อ ได้แก่

- น้ำ (Water) สามารถนำไปใช้ได้หลายรูปแบบทั้งภายในและภายนอกสปา โดยนำมาเป็นส่วนประกอบในการบริการและการตกแต่งสถานที่

- **การบำรุง** (Nourishment) เช่น อาหารสุขภาพ เครื่องดื่มสมุนไพร

- **การเคลื่อนไหวและการออกกำลังกาย** (Movement, Exercise & Fitness) การเคลื่อนไหวในท่าทางที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่าง ๆกัน สร้างความกระปรี้กระเปร่า เพิ่มพลังงาน เช่น การออกกำลังกายแบบต่างๆ การผ่อนคลายกล้ามเนื้อ

- **การนวด** (Touch and Massage) ซึ่งถือได้ว่าเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญ การนวดการสัมผัสที่สื่อสารความรู้สึกต่าง ๆ ให้ความรู้สึกที่อบอุ่นผ่อนคลาย และบำบัดอาการปวดเมื่อย

- **การบำบัดร่างกาย จิตใจ และจิตวิญญาณ** (Body, Mind & Spirit) กิจกรรมสุขภาพที่บูรณาการระหว่างความสำพันธ์ที่สอดคล้องกันระหว่างกาย ความคิด จิตใจและจิตวิญญาณกับสภาพแวดล้อม

- **ศาสตร์ด้านความงาม** (Aesthetics) การบำรุงรักษาความงามกับกระบวนการที่ใช้ผลิตภัณฑ์พืชพรรณธรรมชาติ สมุนไพรต่างๆ ที่มีผลกับร่างกายมนุษย์

- **สถานที่ตั้ง** (Environment) ประกอบไปด้วยสภาพแวดล้อมที่ดี สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม การออกแบบตกแต่งรูปแบบบรรยากาศดี ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย

- **การแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรม** (Art, Culture & Social) เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่สร้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสุนทรีย์และประทับใจในเวลาที่ได้พักผ่อน และมีสังคมที่ดีกับมิตรสหาย

- **เวลา และจังหวะของชีวิต** (Time, Space, Rhythms) ตระหนักถึงการใช้เวลาและจังหวะชีวิตที่ได้ดูแลสุขภาพให้แก่ตนเอง มีเวลาปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่ดีต่อสุขภาพโดยสอดคล้องกับวงจรธรรมชาติ

- **ระบบการบริหารจัดการที่ดี** (Management and Operation System) มีการบริหารงานอย่างเป็นระบบ

ความหมายสปาเพื่อสุขภาพ

คือ การประกอบกิจการที่ให้การดูแลและเสริมสร้างสุขภาพ โดยประกอบไปด้วยบริการหลัก และบริการเสริมประเภทต่าง ๆ บริการหลักประกอบด้วย การนวดเพื่อสุขภาพและการใช้น้ำเพื่อสุขภาพ บริการเสริม คือ กิจกรรมต่างๆ ที่ควรจัดให้มีอยู่ในเมนู เพื่อเป็นการดึงดูดให้ลูกค้าสนใจให้มาใช้บริการบ่อยขึ้นและมีความหลากหลายในสปามากขึ้น ตัวอย่างของกิจกรรมต่าง ๆ เช่น

-การออกกำลังกาย
-การทำสมาธิและโยคะ
-การอบเพื่อสุขภาพ
-การแพทย์ทางเลือก
-โภชนบำบัดและการควบคุมอาหาร

รูปแบบและบริการของสปาภายในโครงการ

บริการของสปามีหลายแบบด้วยกัน ดังนี้ คือ

- การนวดร่างกาย (Body Massage)

เป็นทางเลือกยอดนิยมของการทำสปา ช่วยให้ร่างกายผ่อนคลายได้ดีเยี่ยม โดยสปาแต่ละแห่งจะมีรูปแบบการนวดต่างกันไป ขึ้นอยู่กับการนำเอาความโดดเด่นของการนวดแบบใด มาผสมผสานให้เป็นเอกลักษณ์ของสปาแต่ละแห่ง แต่หลักๆมี ๒ ประเภท คือ นวดแผนไทย กับ นวดบำบัดอโรมา รวมไปถึงการนวดของชนชาติอื่น เช่น การนวดแบบสวีดิช ( Swedish Massage ) เป็นต้น เป็นการนวดเพื่อผ่อนคลายและกระตุ้นระบบการหมุนเวียนของโลหิตที่ผิวหนังโดยใช้เทคนิค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การลูบไล้ไปตามกล้ามเนื้อ มีการลูบ การเคาะ เพื่อกระตุ้นระบบประสาท และการเขย่าอย่างเป็นจังหวะ ปัจจุบันมีการนำพฤกษาบำบัดเข้ามาใช้ประกอบในการนวดด้วย เพื่อให้ผู้รับบริการเกิดความผ่อนคลายทั้งร่างกาย จิตใจและอารมณ์บางแห่งมีคอร์สนวดกระชับไขมันส่วนเกินด้วย การนวดทุกแบบมีผลดีต่อสุขภาพมากน้อยต่างกัน การนวดได้รับความนิยมอย่างศูนย์ในเมืองไทย โดยเฉพาะนวดแผนไทย จัดเป็นทรีตเมนท์ ที่มีประจำสปาทุกแห่ง มีชื่อเสียงระดับโลก เพราะมีทั้งความนุ่มนวลเพื่อผ่อนคลาย มีทั้งความหนักแน่นเพื่อการรักษา และยังมีการประคบด้วยสมุนไพรไทย สามารถนวดเพื่อผ่อนคลายรักษาเฉพาะจุดได้ เช่น การนวดเท้า นวดไหล่ นวดเท้า นวดไขสันหลัง เพื่อกระตุ้นประสาท เป็นต้น

- อบซาวน่า หรือ อบสมุนไพร (Aroma Steam / Herbal Steam)

เป็นการกระตุ้นร่างกายด้วยความร้อนเพื่อให้รูขุมขนในร่างกายเปิดกว้างพร้อมที่จะขับสารพิษออกมากับเหงื่อ วิธีการนี้ได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะขั้นตอนง่ายไม่ซับซ้อน ทำเองโดยไม่ต้องพึ่งพาพนักงานก็ได้ ขอแค่ให้มีอุปกรณ์เครื่องซาวน่าก็ใช้ได้

- สครับ (Scrub)

คือ การกระตุ้นระบบการหมุนเวียนของเลือดด้วยการขัดผิวด้วยพืชพรรณจากธรรมชาติ เช่น พืชสมุนไพรต่างๆรวมทั้งการใช้เกลือทะเล สาหร่าย ฟองน้ำเพื่อขจัดเซลล์ผิวหนังที่เสื่อมสภาพให้หลุดออกไป เซลล์ผิวใหม่จะได้ขึ้นมาทดแทน เป็นการเติมสารอาหารให้ผิวด้วย วิธีสครับนี้จะช่วยให้สุขภาพผิวดีขึ้น ผิวเนียนนุ่ม เรียบ และสีผิวสม่ำเสมอยิ่งขึ้น การขัดผิวสามารถใช้สมุนไพรขัดหรือใช้ครีมขัด แต่ในบางกรณีการใช้สมุนไพรขัดนั้นอาจทำให้เกิดอาการแพ้ หรือมีปัยหาเรื่องของความแห้งของผิวตามมาได้ ซึ่งต่างจากการใช้ครีมขัดเพราะในครีมขัดนั้นจะมีตัวเนื้อครีมที่ช่วยให้ความลื่นในการถูหรือขัด เม็ดของครีมจะทำให้อ่อนนุ่มลงลดแรงการเสียดสีกับผิวหนัง ซึ่งจะป้องกันการอักเสบและการแพ้ของผิวหนังได้

- การห่อร่างกาย (Body Wrap)

ห่อลำตัว และแขน ขา คล้าย การห่อทารกแรกเกิด ด้วยผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่มีสรรพคุณพิเศษ อาจจะ เป็นสาหร่ายทะเล (Seaweed Mask) หรือโคลนทะเล สมุนไพรบางชนิด แล้วอาจห่อด้วยผ้าห่มชุบน้ำร้อนหรือผ้าห่มชุบน้ำเย็นนาน 20-30 นาที ขั้นตอนนี้ช่วยให้ร่างกายมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุณภูมิสูงขึ้นอย่างคงที่ รูขุมขนเปิดกว้าง เพื่อขับของเสียออกจากร่างกาย ฟื้นฟูสภาพผิวและยังช่วยในเรื่องการผ่อนคลายอย่างลึกล้ำ ทำให้ร่างกายสงบ บรรเทาอาการปวดเมื่อย กล้ามเนื้อ และข้อต่ออักเสบ

- วารีบำบัด หรือ การบำบัดด้วยน้ำ (Hydro Therapy)

มีรูปแบบแตกต่างกันไป ตั้งแต่การแช่ตัวในน้ำ การอบตัว การห่อตัว การประคบ การสูดดม การใช้น้ำร้อนจัดสลับเย็นจัด การฉีดน้ำ การรดน้ำ และว่ายน้ำสปาบางแห่งอาจให้นอนแช่ในอ่างที่ผสมน้ำมันระเหย น้ำมันหอมระเหยให้ประโยชน์จากการซึมซาบเข้าผิวหนังและการสูดดม ให้ความสดชื่นผ่อนคลาย ช่วยกระตุ้นการหมุนเวียนเลือด และบำบัดอาการผิดปกติบางอย่างตามสรรพคุณของชนิดน้ำมันหอมระเหยบางแห่งให้นอนแช่ในอ่างที่โรยด้วยกลีบดอกไม้ (Floral Bath) แล้วหยดน้ำมันหอมระเหยกับเกลือแร่ลงไปผสม วิธีแช่ตัวแบบนี้จะช่วยให้จิตใจผ่อนคลายได้ดี สรรพคุณขึ้นกับน้ำมันหอมระเหยที่ใช้ ควรแช่ตามเวลาที่กำหนด เช่น 10-30 นาที เป็นต้น ระวังการแพ้น้ำมันบางชนิด และเมื่อไม่สบายไม่ควรแช่

การอาบน้ำที่เรียกว่า Swiss Shower คือ ยืนอาบน้ำร้อนสลับกับน้ำเย็นที่พุ่งออกมาจากฝักบัวพร้อมกัน 8-10 จุด ทั่วร่างกาย เพื่อกระตุ้นให้เกิดการหมุนเวียนของโลหิต น้ำเย็นทำให้หลอดเลือดหดตัว ส่วนน้ำร้อนทำให้หลอดเลือดขยายตัว การยืดหดของหลอดเลือด เลือดจะกระตุ้นการทำงานของอวัยวะภายในด้วยการอาบน้ำแบบ Vichy Shower เป็นการบำบัดด้วยแรงดันน้ำ อาจใช้ฝักบัวหลายอันเรียงในแนวตรงตามความยาวของร่างกาย โดยอาจให้นอนคว่ำลง มีแรงดันของน้ำที่พุ่งออกมากระทบแผ่นหลังและท่อนขาอย่างครอบคลุมนาน 15-20 นาที ช่วยเปิดรูขุมขนเพื่อให้สมุนไพรต่างๆ ที่นำมาพอกตัวภายหลังสามารถซึมเข้าสู่ผิวหนังชั้นในได้ดีขึ้น ช่วยคลายเครียดและลดอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อด้วย

- โภชนบำบัด (Nutrition Therapy)

เน้นการกินสารอาหารตามธรรมชาติ หลีกเลี่ยงอาหารแห้ง อาหารปรุงแต่ง หรือปนเปื้อนสารเคมี และสารอาหารดัดแปลง มีนักโภชนาการหรือแพทย์ทางเลือกเป็นผู้แนะนำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6 สปาธาตุ 4

จุดขายของโครงการนี้ได้หยิบยกการทำสปาตามธาตุเจ้าเรือน ความหมายคือ การทำสปาตามธาตุเจ้าเรือนของแต่ละบุคคลนั้น ซึ่งจะมีการนวดตามธาตุเจ้าเรือนที่แตกต่างกัน อย่างเช่นการใช้วัตถุดิบหรือวิธีการนวดที่แตกต่างกัน แต่ยังคงความเป็นสปาแบบไทยๆ ขึ้นอยู่กับสภาพผิวตามธาตุเจ้าเรือนนั้นๆ และแต่ละธาตุ ประกอบไปด้วยธาตุ ดิน น้ำ ลม ไฟ ตามหลักการนับแบบไทย ซึ่งร่างกายต้องมีความสมดุลด้วย สุขภาพ อาหารการกิน และความเป็นอยู่ จึงจะทำให้ร่างกายนั้นคืนสมดุลแก่ตนเอง การรู้จักลักษณะการกินและความเป็นอยู่ที่ถูกต้องของตัวเองจึงเป็นเรื่องสำคัญ ซึ่งแต่ละบุคคลก็จะมีพื้นฐานของธาตุเจ้าเรือนของตนเอง การนวดจึเป็นส่วนหนึ่งของการคืนสมดุลตามธาตุเจ้าเรือน แต่ที่มากไปกว่านั้นก็คือ การสร้างกิจกรรม อาหาร และบรรยากาศ จึงถือเป็นหลักสำคัญของการเป็นรีสอร์ตเพื่อสุขภาพนี้ด้วย

## 2.7 การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน

### 2.7.1 การวางแผนทางการเงิน (Financial Projections)

ก่อนเริ่มดำเนินงาน โครงการจะต้องมีการวางแผนทางการเงินเพื่อประมาณรายรับ – รายจ่าย ของการดำเนินโครงการ เพื่อทราบถึงการคืนทุนของโรงแรมจะต้องทำการสำรวจราคาที่ดินที่สนใจในการลงทุนโครงการ

#### 2.7.1.1. ราคาที่ดิน

จากการสำรวจราคาประเมินที่ดินจังหวัดกระบี่ในรอบบัญชี พ.ศ.2559-2562 ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 4 มกราคม พ.ศ.2559

*"พบว่าราคาประเมินรอบนี้สูงขึ้นมาก ติดอันดับต้นๆ ของประเทศ และมีความแตกต่างจากการประเมินในรอบบัญชี เมื่อ 4 ปีที่ผ่านมา แต่ก็ใกล้เคียงกับราคาซื้อขายจริงมากที่สุด โดยราคาที่ปรับสูงขึ้นส่วนใหญ่จะเป็นย่านธุรกิจพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว เฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 โดยเฉพาะพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น ที่เกาะพีพี อ่าวนาง และที่เกาะลันตา ราคาประเมินเริ่มต้นตั้งแต่ไร่ละ 18-20 ล้านบาท แต่การซื้อขายกันจริงๆ นั้นสูงว่าราคาประเมินหลายเท่าตัวเช่น ที่เกาะพีพี ราคาประเมินอยู่ที่ตารางวาละ 45,000 บาท คิดเป็นไร่เฉลี่ยไร่ละ 18 ล้าน แต่ราคาซื้อที่*

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

*ขายกันจริงสูงถึงไร่ละ 25-30 ล้านบาท เนื่องจากเกาะพีพี มีพื้นที่จำกัด และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลก ส่งผลทำให้ที่ดินราคาแพง"*

จากการศึกษาและเลือกที่ตั้งของโครงการ ในบทที่ 4 นั้น โครงการนี้ได้เลือกทำเลบริเวณหาดคลองม่วง ซึ่งจะกล่าวถึงรายละเอียดต่างๆในบทที่ 4 จึงได้ราคาประมาณของที่ดินบริเวณโดยรอบชายหาดคลองม่วงและหาดทับแขกที่ใกล้เคียงอยู่ที่ราคาไร่ละ 12 ล้านบาท จากเนื้อที่ดิน 35 ไร่ จึงประมาณราคาที่ดินของที่ตั้งโครงการได้ 420 ล้านบาท

2.7.1.2. การวิเคราะห์จำนวนห้องพัก

เนื่องจากเป็นโครงการที่ต้องการความเป็นส่วนตัวสูง ดังนั้นการกำหนดจำนวนห้องพักจึงเป็นส่วนที่ต้องนำมาวิเคราะห์เป็นพิเศษ โดยการกำหนดจากขนาดของรีสอร์ตซึ่งจัดอยู่ในประเภทโรงแรมขนาดกลาง คือ จำนวนห้อง 30-100 เพื่อให้มีขนาดที่เหมาะสมกับที่ดินและไม่ใหญ่โตจนขาดความเป็นส่วนตัวจนเกินไป จากการวิเคราะห์จำนวนห้องด้วยวิธีการต่างๆ มีดังต่อไปนี้

(1) การคำนวณจำนวนห้องพักจากจำนวนห้องพักของโครงการโดยรอบ

จากการสำรวจข้อมูลโครงการประเภทเดียวกัน คือ รีสอร์ตและสปาในระดับ 4-6 ดาว บริเวณรอบหาดทับแขกและหาดคลองม่วง

ตารางที่ 2.9 : แสดงข้อมูลจำนวนห้องของโครงการบริเวณโดยรอบหาดทับแขกและหาดคลองม่วง

| รีสอร์ตโดยรอบหาดทับแขก | ระดับดาว | จำนวนห้อง |
|---|---|---|
| The Tubkaak Boutique | 4 | 59 |
| Aunyavee Resort | 4 | 79 |
| Amari Resort | 5 | 57 |
| Nakamanda Resort&Spa | 6 | 39 |
| Phulay Bay Krabi | 6 | 54 |

เพราะฉะนั้น จะได้ค่าเฉลี่ยห้องพักของโครงการโดยรอบบริเวณหาดทับแขกและหาดคลองม่วงคือ 58 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งจากการแบ่งตามอัตราความต้องการห้องพักแบบพักได้ 2 คน และ 4 คน เป็นสัดส่วน1/4 ของห้องพักทั้งหมด

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| จะได้ | พักแบบ 2 คน / ห้อง | 80% | มีห้องพัก | 47 | ห้อง | พักได้ 94 คน |
| | 4 คน / ห้อง | 20% | มีห้องพัก | 11 | ห้อง | พักได้ 44คน |

และจะต้องมีห้องพักเพิ่มอีก 1 ห้อง เพื่อเป็นHandicap Room จึงได้ 59 ห้อง

ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีที่ค่อนข้างไม่น่าเชื่อถือเนื่องจากความแตกต่างของที่ดิน ขนาดพื้นที่ ที่ไม่เท่ากัน ทำให้ยึดเอาหลักจำนวนห้องเฉลี่ยจากโครงการบริเวณโดยรอบไม่ได้ แต่ใช้อ้างอิงเพื่อนำมาเทียบเป็นตัวอย่างได้

(2) การคำนวณห้องพักจากประเภทขนาดรีสอร์ต

จากการศึกษาขนาดของมาตรฐานโรงแรมและรีสอร์ต โครงการนี้จัดอยู่ในรีสอร์ตขนาดกลาง คือ 30-100 ห้อง จึงได้ทำการประมาณห้องพักได้ช่วง 40 - 70 ห้องจึงวิเคราะห์ออกมาเป็นจำนวนห้องโดยเฉลี่ยที่ 55 ห้อง และนำมาคำนวณได้ดังต่อไปนี้

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| จะได้ | พักแบบ 2 คน / ห้อง | 80% | มีห้องพัก | 44 | ห้อง | พักได้ 88 คน |
| | 4 คน / ห้อง | 20% | มีห้องพัก | 11 | ห้อง | พักได้ 44คน |

เพราะฉะนั้นจะต้องมีห้องพักเพิ่มอีก 1 ห้อง เพื่อเป็นHandicap Room จึงได้ 56 ห้อง

วิธีการคิดจำนวนห้องจากค่าเฉลี่ยของประเภทขนาดรีสอร์ต เป็นวิธีที่ต้องคิดควบคู่ไปกับการลงทุนว่าเพียงพอในการคืนทุนระยะเวลาไม่เกิน 12 ปี หรือไม่ ซึ่งจำนวนห้อง 56 นี้ เมื่อนำมาคิดคำนวณในการหาอัตราการคืนทุนแล้ว ได้ 19 ปี จึงทำให้ต้องได้จำนวนห้องที่มากกว่าจำนวนนี้

(3) การคำนวณประมาณห้องพักจากต้นทุนค่าใช้จ่ายเมื่อเริ่มโครงการ

ตารางที่ 2.10 : ตารางแสดงต้นทุนค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเมื่อเริ่มโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| รายการค่าใช้จ่าย | ค่าใช้จ่าย |
|---|---|
| A ค่าก่อสร้างอาคาร | ค่าประมาณการก่อสร้าง |
| B ค่าอุปกรณ์ประกอบอาคาร<br>- อุปกรณ์ที่ติดตั้งก่อนที่โครงการจะดำเนินการแล้วเสร็จ<br>- เป็นส่วนหนึ่งของอาคาร เช่น ตู้เก็บของ,อุปกรณ์ประกอบอาหารในครัว, อุปกรณ์รักษาความปลอดภัย,ที่นั่งยึดติดกับเวที เป็นต้น | 8% of A |

| รายการค่าใช้จ่าย | ค่าใช้จ่าย |
|---|---|
| C ค่าพัฒนาที่ดิน<br>- ค่าถางพื้นที่,ถมที่,รั้ว-ถนน,ที่จอดรถ,พัฒนาภูมิทัศน์,ทางเท้า, ไฟส่องสว่างทั่วพื้นที่,อุปกรณ์บริเวณทางเท้าและถนน,การระบายน้ำฝน ,อื่นๆ | 15% of A<br>- เตรียมที่ดิน 1-3%<br>- ที่จอดรถ 30 ตร.ม./คัน<br>- อุปกรณ์บนที่ดิน 1-5%<br>- อุปกรณ์นอกที่ดิน 3-5%<br>- ท่อระบายน้ำฝน 0.5-2.5%<br>- จัดสวน 1-2%<br>- ไฟนอกอาคาร 1% |
| D รวมค่าก่อสร้าง | A+B+C |
| E ค่าเวนคืนที่ดินและรื้อถอน | ขึ้นอยู่กับสภาพโครงการ |
| F ค่าอุปกรณ์ที่เคลื่อนย้ายได้<br>- เครื่องเรือนต่างๆ<br>- อุปกรณ์ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ | 8% of D |
| G ค่าบริการวิชาชีพ<br>- ค่าบริการออกแบบของสถาปนิก<br>- ค่าบริการควบคุมการก่อสร้างหรือค่าบริการที่ปรึกษา(วิศวกร) | 3-5 % of D |
| H ค่าเผื่ออัตราเสี่ยง หรือภาวะเปลี่ยนแปลง<br>สิ่งที่ใช้กำหนดสำหรับการเปลี่ยนแปลงนั้นประกอบด้วย | 10 % of D |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|---|---|
| - ค่าก่อสร้าง,ค่าวางแผน,ค่าการประมูลค่าสำรองการก่อสร้างที่เปลี่ยนแปลงแก้ไข | |
| I ค่าใช้จ่ายด้านธุรการและบริการ<br>- ค่าขออนุญาตการก่อสร้าง,ค่าสำรวจที่,ค่าทดสอบดิน,ค่าประกันภัย, ค่าทดสอบวัสดุ | 1% of D |
| J รวมงบประมาณทั้งหมด | D+E+F+G+H+I |

จากราคาที่ดิน 420 ล้านบาท ประมาณจำนวนห้องเพิ่มอีก 23 ห้อง จากการเปรียบเทียบราคาคืนทุนให้ได้ระยะเวลาไม่เกิน 12 ปี รวมเป็น 79 ห้อง เพื่อเลี่ยงการขออนุญาติกฎหมายEIA[6] ในเบื้องต้น และนำมาคำนวณราคาค่าก่อสร้าง 2,673,000,000 บาท ซึ่งเป็นการลงทุนที่มีราคาสูง เนื่องจาก ราคาที่ดินมีราคาสูงมากเช่นกัน

จากตารางที่ 6.10 จึงได้งบประมาณทั้งหมด 3,752,817,600 บาท (ไม่รวมค่ารื้อถอน/เวนคืน) สรุปออกมาว่า รวมค่าก่อสร้างราคา 2,673,000,000 บาท เป็นราคาที่เหมาะสม เนื่องจากการคิดควบคู่ไปกับวิธีที่ว่า ประมาณพื้นที่เป็นตารางเมตรละ 30,000 บาท ซึ่งจากการสรุปพื้นที่ทั้งหมดได้ดังนี้ พื้นที่ขาย 45% รวมเป็นพื้นที่ 5,405.33 ตร.ม. ราคาค่าก่อสร้าง 162,159,900 บาท
พื้นที่ส่วนกลาง 55% รวมเป็นพื้นที่ 6,606.51 ตร.ม. ราคาค่าก่อสร้าง 198,195,433.33 บาท

รวมค่าก่อสร้างพื้นที่ทั้งหมดของโครงการ เท่ากับ 360,355,333.33 บาท

จากการคำนวณด้วยทั้ง 3 วิธี ซึ่งได้จำนวนห้องที่ใกล้เคียงกัน และอยู่ในมาตรฐานรีสอร์ตขนาดกลางตามประเภทที่ได้กล่าวมาข้างต้นจึงเลือกเอาจำนวนห้อง คือ 79 ห้อง จากวิธีข้างต้น เนื่องจากเป็นจำนวนที่มากกว่า 56 ห้องแต่ไม่ถึง 80 ห้อง และวิธีการคิดจากราคาค่าก่อสร้างในข้อที่ (3) เท่ากับ 360,355,333.33 บาท จึงได้ราคางบประมาณของโครงการเท่ากับ 3,752,817,600 บาท

---

6 **EIA (Environmental Impact Assessment Report)** คือ การทำรายงานวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม เป็นการศึกษาเพื่อคาดการณ์ผลกระทบทั้งในทางบวกและทางลบจากการพัฒนาโครงการ เพื่อกำหนดมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมและใช้ในการประกอบการตัดสินใจพัฒนาโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.7.1.3. การวิเคราะห์การลงทุนโครงการ

การประมาณค่าก่อสร้างจากผลการสรุปค่าเฉลี่ยร้อยละโดยเปรียบเทียบค่าก่อสร้างรวมกับค่าตกแต่งโรงแรม และก่อสร้างตามมาตรฐานกับค่าตกแต่งโรงแรม ตามตารางดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2.11 ตัวอย่างค่าก่อสร้างและค่าตกแต่งโรงแรมในระดับราคาสูง

| โรงแรม | ค่าก่อสร้างรวม(บาท) | ค่าก่อสร้างมาตรฐาน | ค่าตกแต่งโรงแรม | * | ** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 995,504,070 | 669,244,070 | 326,260,000 | 33 | 49 |
| 2 | 1,559,032.80 | 1,020,944,000 | 538,088,800 | 32 | 48 |
| 3 | 872,422,010 | 647,968,560 | 224,453,450 | 26 | 35 |
| เฉลี่ย | | | | 30 | 44 |

* ค่าร้อยละของค่าตกแต่งโรงแรมเทียบกับค่าก่อสร้างรวม

** ค่าร้อยละของค่าตกแต่งโรงแรมเทียบกับค่าก่อสร้างมาตรฐาน

ที่มา : เอกสารการประมาณการต้นทุนค่าก่อสร้างอสังหาริมทรัพย์ประเภทโรงแรม โดยสมบูรณ์ จันทร์แสงโชติ และ ดร. สุกุลพัฒน์ คุ้มไพศาล,พ.ศ.2556

ตารางที่ 2.12 แสดงงบประมาณในการลงทุนโครงการ

| รายการงบประมาณ | ร้อยละ | ค่าใช้จ่าย |
|---|---|---|
| ค่าก่อสร้างอาคาร (Construction) | 45% | 360,355,333.33 |
| ค่าราคาที่ดิน (Land) | 5% | 40,039,481.48 |
| ค่าดอกเบี้ยระหว่างการก่อสร้าง Interest during Construction) | 5% | 40,039,481.48 |
| ค่าตกแต่งโรงแรม (Interior) | 15% | 120,118,444.44 |
| ค่าอุปกรณ์ในการดำเนินงาน (Operating Equipment) | 1.50% | 12,011,844.44 |
| ค่าสินค้าและข้าวของเครื่องใช้ (Inventories) | 3.50% | 28,027,637.04 |
| ค่าใช้จ่ายก่อนเปิดโครงการ (Pre-opening Expenses) | 1.50% | 12,011,844.44 |
| ทุนดำเนินงาน (Working Capital) | 13.50% | 108,106,600 |
| รวม | 100% | 720,710,666.65 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา : รายการงบประมาณ : การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21; ปรีชา แดงโรจน์

เมื่อนำงบประมาณใช้จ่ายในการลงทุนมารวมกับราคาที่ดินของโครงการ จึงได้งบประมาณในการลงทุนเริ่มต้นที่ราคา 720,710,666.65 + 420,000,000 = 1,140,710,666.65 บาท

**หมายเหตุ :** โดยประมาณ ตัวเลขสูง /ต่ำ กำไร/ ขาดทุน ขึ้นอยู่กับผลการดำเนินงานของแต่ละโรงแรม และคิดอัตราการเข้าพักที่ร้อยละ 60 ต่อปี

2.7.1.4. การวิเคราะห์รายรับ-รายจ่ายของโครงการ

เพื่อทราบถึงการคืนทุนของรีสอร์ต นอกจากการลงทุนเริ่มต้นของโครงการแล้ว ยังต้องมีรายรับ-รายจ่ายของโครงการมาประกอบในการคำนวณอีกด้วย(กำหนดอัตราการเข้าพัก คิดเฉลี่ยทั้งปีร้อยละ 80)[7] จากจำนวนห้องพัก 79 ห้อง

(1) รายรับของโครงการ

การคำนวณหาอัตราค่าห้องพักต่อคืน จากองค์ประกอบในส่วนห้องพัก

ส่วนห้องพักแบบสุพีเรียรูม Superior Room (9,000 บ. /คืน) 2 คน

9,000 x365 x 31 x 60/100 ทำรายได้ 61,101,000 บาท /ปี

ส่วนห้องพักแบบดีลักซ์รูม Deluxe Room (9,500 บ. /คืน) 2 คน

9,500 x365 x 9 x 60/100 ทำรายได้ 18,724,500 บาท /ปี

ส่วนห้องพักแบบรอยัลสวีท Royal Suite(12,000 บ. /คืน) 2 คน

12,000 x 365 x 10 x 60/100 ทำรายได้ 26,280,000 บาท /ปี

ส่วนห้องพักแบบการ์เดนท์สวีท Garden Suite(20,000 บ. /คืน) 4 คน

20,000x365 x 20 x 60/100 ทำรายได้ 87,600,000 บาท /ปี

ส่วนห้องพักแบบซีวิว Sea View(25,000 บ. /คืน) 2 คน

25,000 x365 x 8 x 60/100 ทำรายได้ 43,800,000 บาท /ปี

---

[7] การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21; ปรีชา แดงโรจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนห้องพักแบบเพลสซิเดนเชียลสวีท Presidential Suite(32,000 บ. /คืน) 4 คน

32,000 x365 x 1 x 60/100 ทำรายได้ 7,008,000บาท /ปี

รวม รายได้จากราคาห้องพัก 244,513,500 บาท /ปี

ตารางที่ 2.13 แสดงการประมาณรายได้ (Estimate Revenue)ของโครงการ

| รายได้(Revenue) ต่อปี คิดอัตราการใช้งาน 60% | ร้อยละ | รายรับ |
|---|---|---|
| ห้องพัก (Rooms) | 50% | 244,513,500 |
| อาหาร (Food) | 20% | 97,805,400 |
| ค่าบริการด้านสุขภาพ | 14% | 68,463,780 |
| เครื่องดื่ม (Beverage) | 10% | 48,902,700 |
| โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ตฯลฯ (Telecommunication) และแผนกอื่นๆ เช่นซักรีด, กีฬา, จอดรถ | 3% | 14,670,810 |
| อื่นๆ (Others) เช่น ค่าเช่าร้านค้า, กำไรจากการเปลี่ยนเงินตรา ฯลฯ | 3% | 14,670,810 |
| รวม | 100% | 489,027,000 |

ที่มา : การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21; ปรีชา แดงโรจน์

(2) รายจ่ายของโครงการ

ตารางที่ 2.14 แสดงการประมาณรายจ่าย (Estimate Expenses)ของโครงการ

| รายจ่าย(Expenses) ต่อปี คิดอัตราการใช้งาน 60% | ร้อยละ | รายจ่าย |
|---|---|---|
| บัญชีเงินเดือนค่าฝึกอบรม และผลประโยชน์ต่างๆ ของพนักงาน (Payroll, Training and Employee Relations) | 15% | 46,656,000 |
| ดอกเบี้ย (Interest) * กรณีเป็นลูกหนี้ธนาคาร | 14% | 43,545,600 |
| ค่าใช้จ่ายแผนกต่างๆ (Department Expenses) | 13% | 40,435,200 |
| ต้นทุนอาหาร (Food Cost) | 12% | 37,324,800 |
| ต้นทุนพลังงาน ไฟฟ้า น้ำมันแก๊ส น้ำประปา (Utility Cost) | 10% | 31,104,000 |
| ค่าเสื่อมราคา (Depreciation) | 9% | 27,993,600 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| รายจ่าย(Expenses) ต่อปี คิดอัตราการใช้งาน 60% | ร้อยละ | รายจ่าย |
|---|---|---|
| การตลาด (Marketing) | 6% | 18,662,400 |
| ฝ่ายบริหารจัดการและทั่วไป (Administration & General) | 5% | 15,552,000 |
| ค่าบริการจัดการ (Management Fee) *กรณีเป็นโรงแรมในเครือข่าย | 4% | 12,441,600 |
| ต้นทุนเครื่องดื่ม(Beverage Cost) | 2.5% | 7,776,000 |
| กำไร (Profit) | 9.5% | 29,548,800 |
| รวม | 100% | 311,040,000 |

ที่มา : การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21; ปรีชา แดงโรจน์

**สรุปความคุ้มทุนของตัวโครงการ**

รายรับ = 489,027,000

รายจ่าย = 311,040,000

รวมผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ยต่อปี = 177,987,000

การคำนวณหาระยะเวลาในการคืนทุน = $\frac{\text{เงินลงทุนเริ่มแรก}}{\text{ผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ยต่อปี}}$

= $\frac{1,140,710,666.65}{177,987,000}$

= 6.41 หรือ 7 ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 3

# การศึกษาอาคารตัวอย่าง

## 3.1 การศึกษาอาคารตัวอย่างในประเทศ

การศึกษาอาคารตัวอย่างในประเทศนั้น ได้เลือกอาคารตัวอย่างมาทั้งสิ้น 3 โครงการ ประกอบด้วย

1. The Barai Destination Holistic Spa
2. Chiva-Som International Health Resort
3. The TubkaakKrabi Boutique Resort

โดยมีความมุ่งเน้นที่จะศึกษาในเรื่องต่างๆ เช่น แนวความคิดเบื้องต้นในการออกแบบ องค์ประกอบของโครงการ เป็นต้น

### 3.1.1 The Barai

ชื่อโครงการ : เดอะ บารายณ์
The Barai

ที่ตั้งโครงการ : 91หัวหินถ. เขาตะเกียบ,อ. หัวหิน,จ. ประจวบคีรีขันต์

ประเภทโครงการ: รีสอร์ทและสปา

จำนวนห้องพัก : 8 Villas

ขนาดที่ดิน : 18,500 ตารางเมตร, 12 ไร่



รูปที่ 3.1 มุมมองจากด้านหนึ่งของลานน้ำกลางอาคาร

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The Baraiเป็นสปากึ่งรีสอร์ต ระดับ 5ดาว ที่ได้รับรางวัลประเภท Destination Spa[1]ประกอบไปด้วยห้องสปาทั้งหมด 18 ห้อง และห้องพักแบบ Spa Suites 8 หลัง ซึ่งซ่อนตัวอยู่ในอาคารสีแดงที่ใช้ผนังหนาอันเป็นเอกลักษณ์ ตั้งอยู่บนพื้นที่ 4.5 เอเคอร์ หรือ18,500 ตารางเมตร ซึ่งเป็นเครือของโรงแรมHyatt Regency, หัวหิน โดยรูปแบบแนวความคิดของโครงการเป็นการนำหลักแหล่งเก็บน้ำของเขมร หรือที่เรียกกันว่า บาราย[2] และตัวอาคารที่มีลักษณะเป็นสถาปัตยกรรมแบบThai Herritage โดยตัวโครงการมีความเป็นส่วนตัวค่อนข้างสูงและการให้สปาแบบองค์รวมการออกแบบผังเน้นไปที่การไม่ทำลายต้นไม้ที่มีอยู่เดิมทั้งหมด 62 ต้น




รูปที่ 3.2 ผังโครงการ The Barai

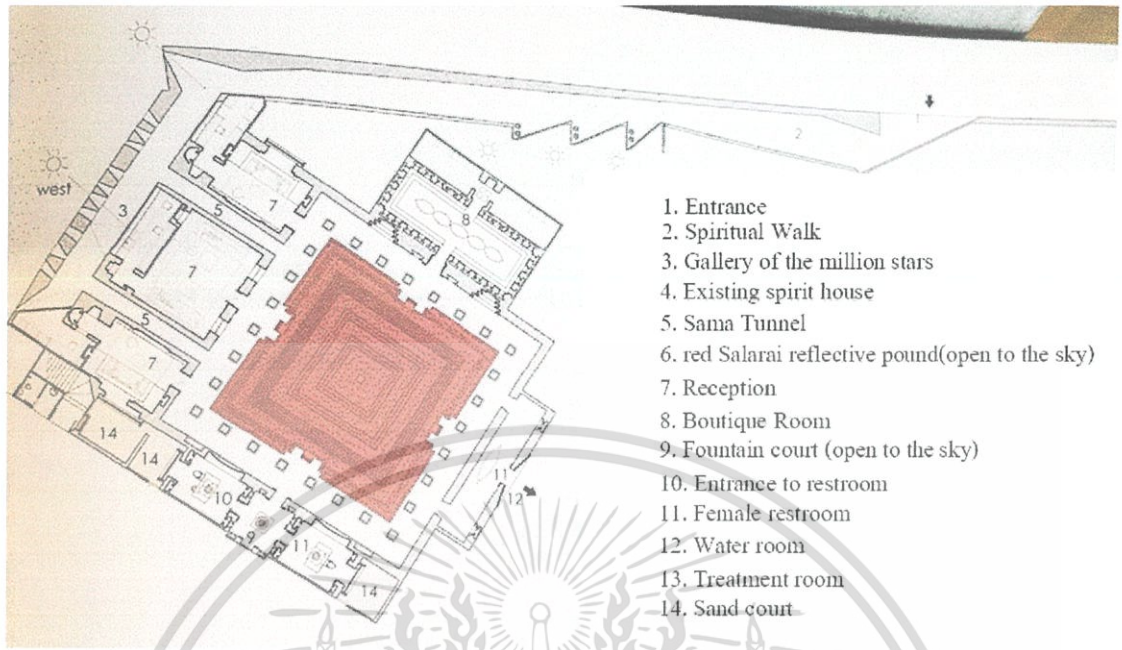
ที่มา http://www.thebaraj.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

---

1 Destination Spa คือ สปาแบบท่องเที่ยว เป็นรูปแบบการให้บริการสปาที่จัดข้ามคืน และเป็นโปรแกรมตามที่ได้กำหนดไว้ก่อนอาจเป็น สองวัน สามวัน หรือมากกว่าก็ได้ ซึ่งในโปรแกรมก็จะมีกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสปา เช่น การออกกำลังกาย การดูแลรักษา (treatment) ร่างกาย การให้อาหารเพื่อสุขภาพ การลดความเครียดต่าง ๆ เป็นต้น อาจเป็นการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมก็ได้ มีการให้ความรู้ในด้านต่าง ๆ ของสุขภาพ และมีการนำไปทัศนศึกษาเพิ่มพูนประสบการณ์ต่าง ๆ

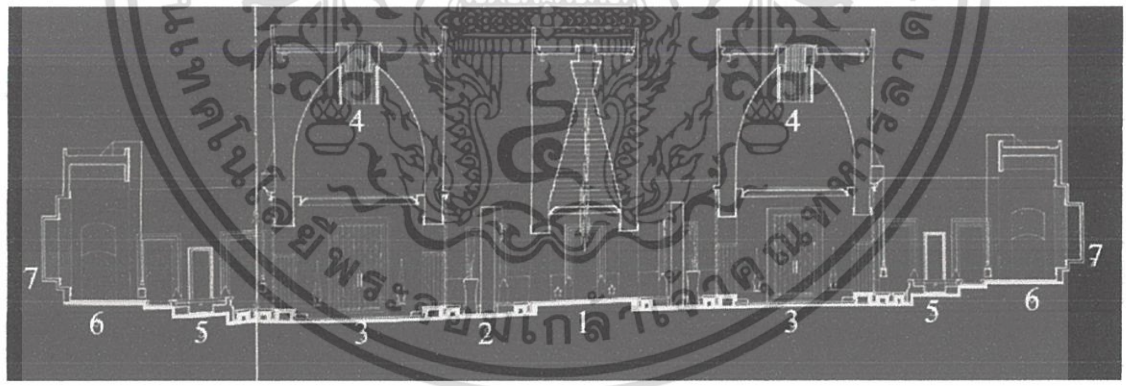
2 **บาราย** (Baray) เป็นแหล่งเก็บน้ำที่ถูกสร้างขึ้นในรูปแบบของอาณาจักรขอมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นแหล่งเก็บน้ำสำหรับการชลประทานของไร่นาต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 3.3 ผังของLobby ก่อนเข้าไปสู่ภายในส่วนSpa และที่พัก

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559




รูปที่ 3.4 รูปตัดแสดงถึงจากส่วนMain Entrance ไปสู่ Treatment rooms

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

จากรูปข้างต้นเป็นรูปตัดแสดงถึงจากส่วนMain Entrance ไปสู่ Treatment rooms ประกอบไปด้วยดังนี้

1. Main Gallery ซึ่งมีBlue Skylight อยู่บริเวณส่วนนี้
2. Sculpture court open to the sky

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Treatment room

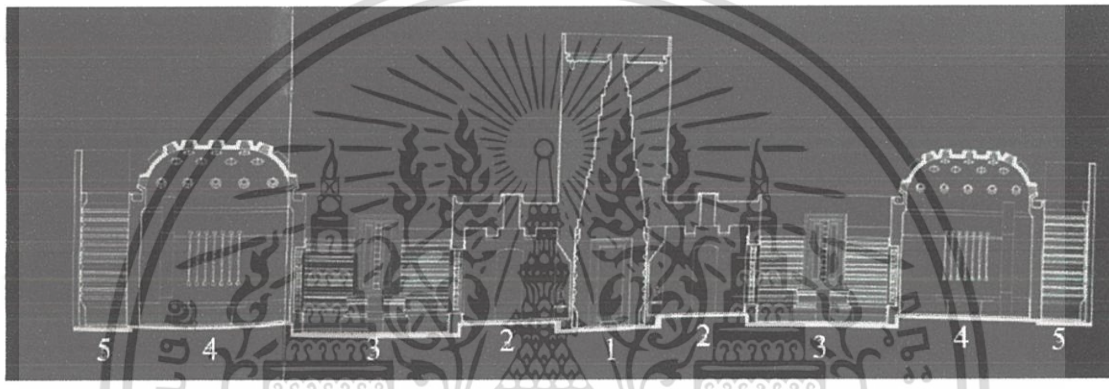
4. Skylight

5. ส่วนอาบน้ำแบบOutdoor

6. ส่วนนั่งเล่น

7. มุมพักผ่อน

ซึ่งมีการเล่นในเรื่องของการนำแสงธรรมชาติเข้ามาสู่ตัวอาคาร เพื่อให้ลูกค้าได้รู้สึกผ่อนคลายจากธรรมชาติและเป็นเอกลักษณ์ที่น่าสนใจของโครงการ




รูปที่ 3.5 รูปตัดอีกมุมมองที่ แสดงถึงจากส่วนMain Entrance ไปสู่ Treatment rooms

ที่มา http://www.ibebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

1. Main Gallery ซึ่งมีBlue Skylight อยู่บริเวณส่วนนี้

2. Foyerก่อนเข้าสู่ส่วนTreatment room

3. Reflective pound ที่เปิดเป็นOutdoor ได้

4. ห้องอบไอน้ำ (Vichy room) ตกแต่งด้วย Sky light หลายสี

5. Court นั่งเล่นที่มีแสงแบบSky light

จะเห็นได้ว่าตัวอาคารได้ถูกให้ความสำคัญในเรื่องของการนำแสงธรรมชาติเข้ามาสู่ตัวสถาปัตยกรรม มีรายละเอียดมากมายที่ใส่ลงไปในอาคารTreatmentนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.6 การใช้แสงธรรมชาติเข้ามาสู่ตัวอาคาร Treatment

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559



รูปที่ 3.7 ตัวที่พัก Spa Suitesของโครงการ

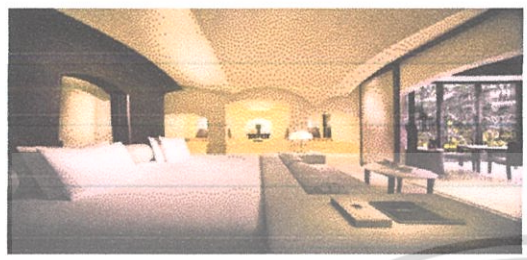
ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

ภายในห้องพักมีทั้ง her/his closet มีสปาทรีทเมนต์ในตัว และระเบียงที่ใหญ่เป็นพิเศษ แขกที่มาพักมีความเป็นส่วนตัวเป็นพิเศษเพราะมุมพักผ่อนที่ไม่จำเจ ตัวห้องพักของโครงการมี 2 ประเภท คือ

3.1.1.1 THE BARAI BALCONY SUITESโดยจะตั้งอยู่บนชั้น 2 ของอาคาร มีพื้นที่ 149 ตร.ม. และมีส่วนสปาเป็นของตัวเองภายในห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

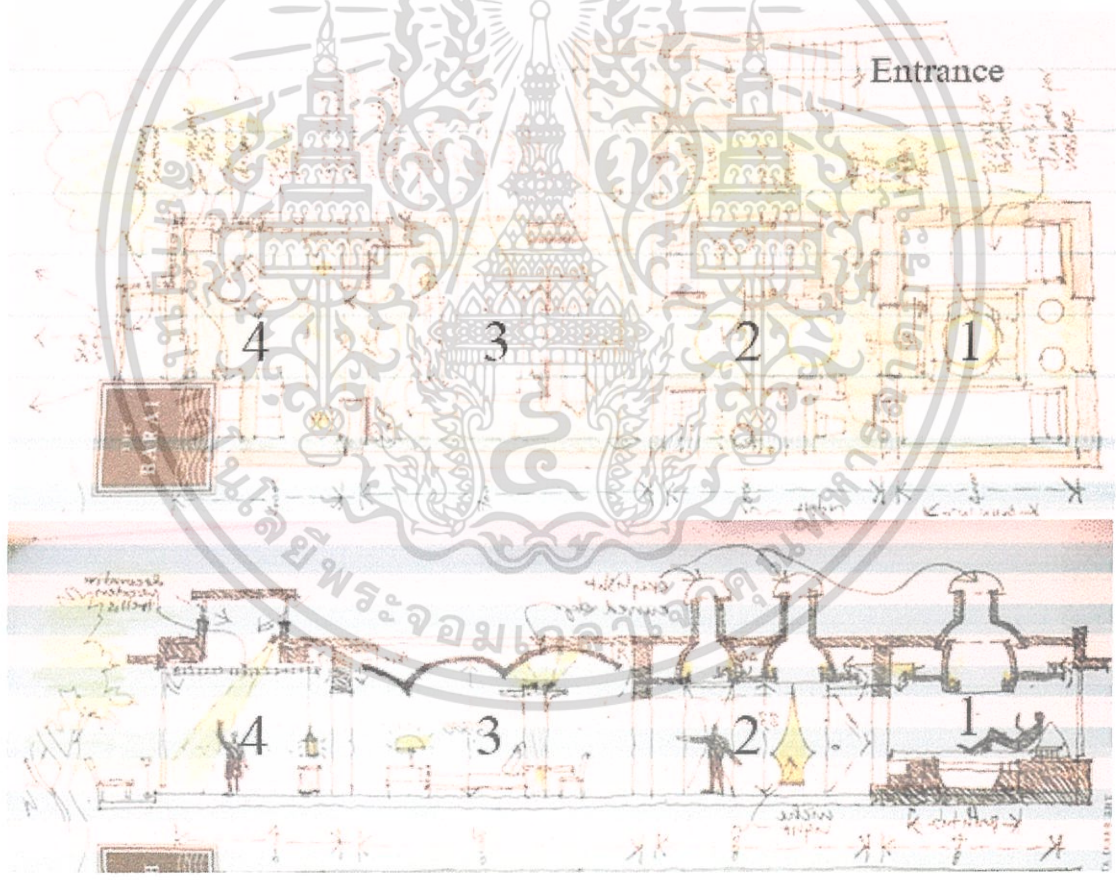
3.1.1.2 THE BARAI POOL SUITESตั้งอยู่ชั้นล่างพร้อมสระว่ายน้ำ แบบplunge pool ที่มองออกไปเห็นสวนส่วนตัวของแต่ละห้องพัก





รูปที่ 3.8 ภายในห้องพักBALCONY SUITES และ POOL SUITES

ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559




รูปที่ 3.9 ผังและรูปตัด ภายในห้องพัก BALCONY SUITES และ POOL SUITES

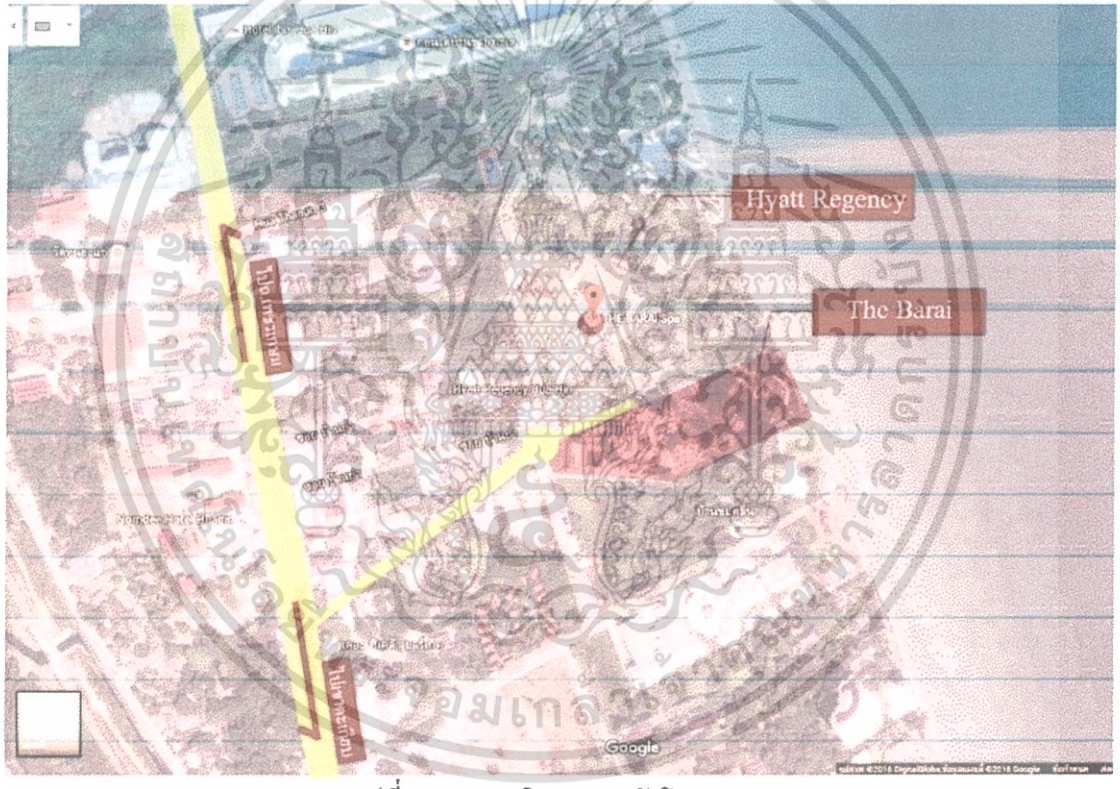
ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนภายในห้องพักของโครงการ ประกอบไปด้วย ดังนี้

1. ส่วนBath Spa roomทั้งของFemale และ Male
2. ส่วนอาบน้ำ Skylight
3. Bed room
4. ส่วนMassage Spa

การเดินทางมายังตัวโครงการค่อนข้างสะดวก เนื่องจากตัวโครงการตั้งบริเวณใกล้เคียงกับเขาตะเกียบและCicada Marketโดยตัวโครงการอยู่ติดกับโรงแรม Hyatt Regency ซึ่งเป็นเครือเดียวกัน




รูปที่ 3.10 การเดินทางมายังโครงการ

ที่มา https://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.11 ทางเดินเข้าไปยังส่วน Spa Reception

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

ในส่วนของSpa Reception Room จะมีผู้เชี่ยวชาญมาอธิบายเกี่ยวกับการทำ ทรีทเมนต์ต่างๆ และจะให้เราเลือกว่าจะทำ ทรีทเมนต์แบบไหน ซึ่งเป็นการนวดตามธาตุดิน น้ำ ลม ไฟ เพื่อช่วยการไหลเวียนของเลือด โดยแขกที่มาเข้าพักจะได้รับการทำ Spa คนละ 1 ชั่วโมง



รูปที่ 3.12 ส่วนบริการสปาแบบ Destination Spa

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.13 ส่วนร้านอาหารที่อยู่ในส่วนโรงแรมHyatt Regency 20 ที่นั่ง ติดริมหาดหัวหิน

ที่มา http://www.thebarai.com วันที่ : 16 ก.ย. 2559

<u>การวิเคราะห์ต่อโครงการ</u>

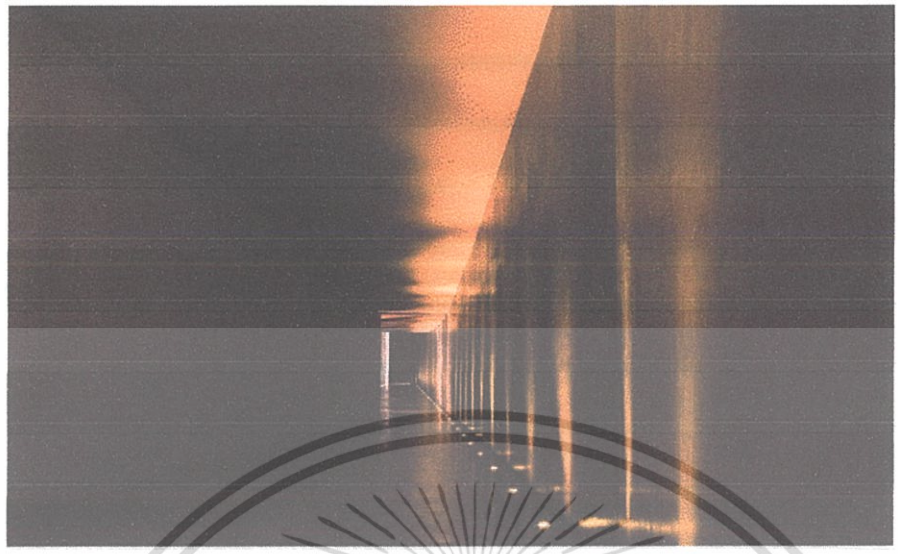
- ตัวโครงการมีเอกลักษณ์ ให้ความสำคัญกับตัวFacility ของโครงการ มีการออกแบบที่ให้บรรยากาศภายในด้วยทางเดิน ให้ความรู้สึกถึงความน่าสนใจที่จะเดิน ไปถึงจุดหมายของสปา

- การใช้น้ำเข้ามาเป็นcourtตรงReception Spa เมื่อผู้เข้ามาพบเห็นเกิดความประทับใจแรกก่อนเข้าสู่บริการ

- ผังตัวโครงการ ไม่ทำลายต้นไม้เดิมที่มีมาแต่ก่อน

- รายละเอียดการเปิดSkylight และการทำSpa Outdoor ทำให้เกิดการนำธรรมชาติเข้ามาสู่ตัวสถาปัตยกรรมได้อย่างน่าสนใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.14 ทางเดินจากReception spa ไปยังSpa room(Spiritual Walk)

ที่มา [redacted] วันที่ : 16 ก.ย. 2559

ข้อเสนอแนะต่อโครงการ

- โครงการมีขนาดค่อนข้างเล็ก การลงทุนเพื่อได้ความคุ้มค่าจึงต้องพึ่งจากโรงแรมHyatt Regency ผู้ที่จะมาใช้บริการสปาจริงๆเท่านั้น จึงจะเข้ามาใช้บริการตัวโครงการนี้

- ตัวสถาปัตยกรรมมีการผสมผสานที่ดูเป็นไทยประยุกต์มากจนเกินไป จึงไม่เกิดบรรยากาศที่เปิดออกสู่ทะเล และให้ความรู้สึกว่ามาทะเลจริงๆ

สรุป

การศึกษาโครงการThe Barai ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ด้านสถาปัตยกรรมที่เป็นThai Herritageผสมกับความเป็นวัฒนธรรมเขมรเข้ามาได้อย่างลงตัว และการให้ความสำคัญกับตัวสถาปัตยกรรมของห้องสปา ทำให้โครงการThe Baraiได้รับรางวัลSpa Award ภายในโครงการเน้นลูกค้าระดับรายได้สูงและเหมาะแก่การมาพักผ่อนแบบฮันนีมูน ตัวโครงการไม่เน้นจำนวนห้องพักเยอะ และให้ความสำคัญกับตัวFacilityทั้งหมดให้มีความพิเศษและเป็นเอกลักษณ์

ในส่วนที่ตั้งของโครงการThe Barai ได้ทำการวิเคราะห์การเลือกลงทุนในพื้นที่ที่มีราคาสูงเฉลี่ยจากการหาราคาที่ดินบริเวณโดยรอบอยู่ที่ 100,000,000 บาท ซึ่งเป็นราคาที่สูง แต่ตัวโครงการมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมHyatt Regency เป็นส่วนหลักในการประกอบการด้วยจำนวนห้อง 212 ห้อง ประกอบกับราคาของThe Barai 1 ห้องต่อคืน อยู่ที่ 15,900 - 22,500 บาท ซึ่งเป็นราคาที่อยู่ในระดับที่เป็นรีสอร์ท 5 ดาว จึงสามารถลงทุนโครงการได้

<u>จุดเด่นของโครงการตัวอย่างสู่การออกแบบ</u>

จากลักษณะสถาปัตยกรรมของโครงการ เดอะ บารายณ์ ตัวอาคารได้ถูกให้ความสำคัญในเรื่องของการนำแสงธรรมชาติเข้ามาสู่ตัวสถาปัตยกรรม จึงส่งผลการออกแบบไปยังลักษณะการวางตำแหน่งห้องต่างๆในอาคารวิลล่า และอาคารสปา ให้มีลูกเล่นการเปิดช่องแสงในส่วนของการพักผ่อน เพื่อความเป็นส่วนหนึ่งของสถาปัตยกรรมและธรรมชาติ และการผ่อนคลายของผู้ใช้บริการ

### 3.1.2. Chiva-Som International Health Resort

ชื่อโครงการ : ชีวาศรม อินเตอร์เนชั่นแนลเฮลท์ รีสอร์ท
Chiva-Som International Health Resort

ที่ตั้งโครงการ : 73/4,ถ.เพชรเกษม,ต.หัวหิน,อ.หัวหิน,จ.ประจวบคีรีขันธ์

ประเภทโครงการ: รีสอร์ทและสปา

จำนวนห้องพัก : 57 ห้อง

ขนาดที่ดิน : 25,600 ตร.ม.



รูปที่ 3.15 มุมมองจากสระว่ายน้ำของโครงการเข้าไปยังตัวอาคารที่พัก

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>แนวความคิดของโครงการ</u>

รีสอร์ตกึ่งสปาที่มีการบำบัดสุขภาพแบบครบวงจร ประกอบไปด้วยสปา ,ฟิตเนส , กายภาพบำบัด, บำบัดสุขภาพแบบองค์รวม, โภชนาการอาหารและการดูแลด้านความงาม

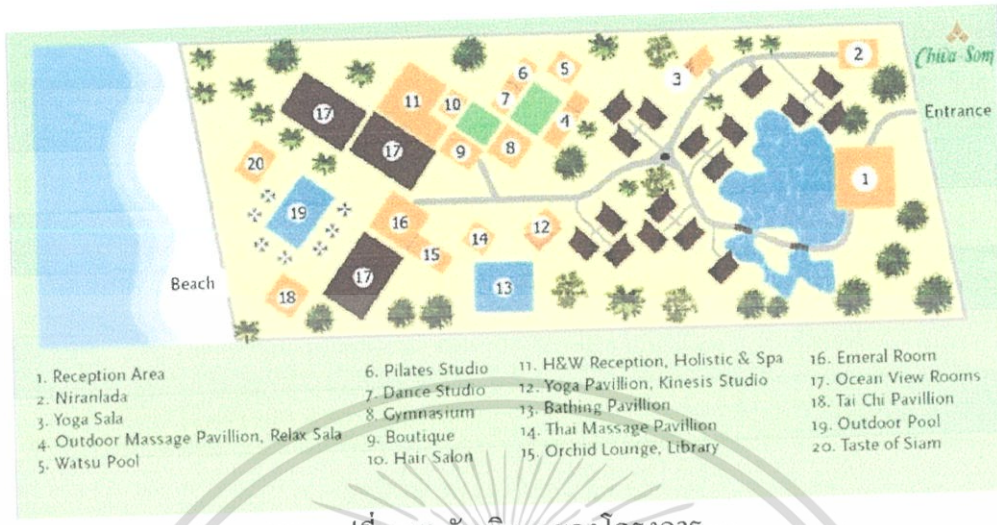
การเดินทางมายังตัวโครงการจาก กรุงเทพใช้เวลา 27 นาที ด้วยระยะทาง 16 กม. โดยใช้ทางพิเศษศรีรัช มายัง ถ.เพชรเกษม ไปทางเขาตะเกียบ ตัวโครงการอยู่ติดกับซอยหัวหิน 87




รูปที่ 3.16 การเดินทางมาโครงการ

ที่มา : www.[illegible] วันที่ : 22 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 3.17 ผังบริเวณของโครงการ

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

<u>แนวความคิดการวางผังโครงการ</u>

เนื่องจากเป็นโครงการระดับนานาชาติ จึงเน้นไปที่ลูกค้าที่เป็นชาวต่างชาติเป็นหลัก จึงได้วางผังที่เน้นในความเป็นไทยแบบเห็นได้ชัด เพื่อเป็นเอกลักษณ์ในการดึงดูดลูกค้า แสดงถึงความเป็นธรรมชาติและความเป็นกันเอง โดยนำเอาลักษณะของกลุ่มอาคารตลาดโบราณในเมืองอยุธยาเข้ามาในโครงการ ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์และเสน่ห์อย่างหนึ่งสำหรับตัวรีสอร์ตนี้

การวางผังอาคารจะใช้การบิดมุมแกน 45 องศากับพื้นที่ดิน เพื่อสร้างมิติที่ว่างให้รู้สึกลื่นไหล และยังส่งผลให้เกิดการรับรู้ว่าที่ดินมีขนาดกว้างใหญ่กว่าความเป็นจริง และยังช่วยในการเน้นมุมมองกิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้นในโครงการได้อีกด้วย

<u>ส่วนประกอบของโครงการ</u>

ห้องพักมีจำนวน 57 ห้อง แบ่งประเภทได้ ดังนี้

3.1.2.1 Ocean Room มี 11 ห้อง พื้นที่ 34 ตร.ม.

3.1.2.2 Ocean Deluxe Room มี 13 ห้อง พื้นที่ 39 ตร.ม.

3.1.2.3 Ocean Premium Room มี 5 หลัง พื้นที่ 45 ตร.ม.

3.1.2.4 Thai Style Pavillion มี 17 ห้อง พื้นที่ 36 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2.5 Suit Villa มี 7 ห้อง พื้นที่ 54-145 ตร.ม.

ส่วนบริการของโครงการ ประกอบไปด้วย ดังนี้

3.1.2.5 ภัตตาคารริมทะเล

3.1.2.6 Lounges จำนวน 2 ที่

3.1.2.7 สระว่ายน้ำในร่ม , สระว่ายน้ำกลางแจ้ง

3.1.2.8 Fitness room

3.1.2.9 Aerobic room

3.1.2.10 ศาลาYoga , ศาลาTai - chi

3.1.2.11 Outdoor Massage Pavillion

3.1.2.12 Male & Female Spas

3.1.2.13 Art 's & Craft's room

3.1.2.14 Hydrotherapy Suites 6 ห้อง

3.1.2.15 Medical Suites 5 ห้อง

3.1.2.16 ห้องสมุด

3.1.2.17 ร้านเสริมความงาม

3.1.2.18 Floatation room & Body blitz

3.1.2.19 ส่วนบริการกีฬาทางน้ำ

3.1.2.20 Limousine service

3.1.2.21 Airport tranfer

3.1.2.22 สวนผักปลอดสารพิษ 10 ไร่ (นอกเหนือพื้นที่โครงการ)

3.1.2.23 ส่วนที่พักพนักงาน (นอกเหนือพื้นที่โครงการ)

3.1.2.24 ลานจอดรถ 50 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวคิดในการออกแบบพื้นที่ใช้สอย

**ส่วนที่ 1 ส่วนอาคารต้อนรับ (Lobby)** ประกอบด้วย Reception Lobby Mechanical และ Parking เป็นอาคารส่วนต้อนรับที่อยู่หน้าสุดของโครงการ โดยที่จอดรถของผู้มาใช้บริการนั้นจะจอดอยู่ที่ส่วนนี้ และมีรถกอล์ฟของทางรีสอร์ตคอยรับ-ส่ง ผู้เข้ามาใช้บริการในรีสอร์ต



รูปที่ 3.18 ส่วนอาคารต้อนรับ

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

**ส่วนที่ 2 Thai Pavillion 17 units** เป็นกลุ่มอาคารห้องพักแบบเรือนไทยทั้งหมด 17 หลัง โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มย่อยๆ กลุ่มละ 3 หลัง ซึ่งในแต่ละกลุ่มจะมีศาลานั่งเล่น และชานเรือนเป็นพื้นที่ส่วนกลางใช้ร่วมกันแบบบ้านไทย โดยในแต่ละกลุ่มนั้น จะวางกระจายอยู่รอบๆสระน้ำ และส่วนตรงกลางในอาคาร ซึ่งมีสะพานและถนนเข้าต่อไปยังด้านในโครงการ ภายในเรือนไทยนี้จะเป็นห้องพักแบบ 1 ห้องนอนและมีห้องน้ำขนาดใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.19 รูปตัวอย่างกลุ่มอาคารThai Pavillion

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

ส่วนที่ 3 **Health Club, Spa & Fitness** ซึ่งส่วนนี้จะมีสิ่งอำนวยความสะดวกแยกเป็นอาคาร ดังนี้

- ศาลาโยคะ และห้อง Meeting เป็นอาคาร 2 ชั้น คล้ายศาลาไทยขนาดใหญ่ ด้านบนเป็นศาลาเปิดโล่ง สำหรับเล่นโยคะ ด้านล่างเป็น Meeting room ขนาด 25 ที่นั่ง
- อาคารสระว่ายน้ำในร่ม (เวลาทำการ 8.00 - 19.00 น.)
- อาคารส่วน Fitness & Spa Treatment เป็นกลุ่มอาคาร 2 ชั้น มีCourt ตรงกลางเปิดโล่ง ซึ่งเป็นส่วนใช้สอยของอาคาร



รูปที่ 3.20 กิจกรรมต่างๆที่มีในโครงการ

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ส่วนที่ 4**

- ส่วนพักอาศัยของแขกด้านหน้า Ocean view เป็นอาคารสูง 3 ชั้น ห้องพักแบบธรรมดา 33 ห้อง และแบบ Suite 7 ห้อง และส่วนบริการแบ่งเป็น ชั้น1 - 3

- ชั้น 1 ระดับอาคารถูกปรับเป็นเหมือนชั้นใต้ดิน เป็นส่วนของ service คือส่วนครัว และห้องสาธิตทำอาหารสำหรับผู้ที่สนใจ

- ชั้น 2 เป็นทางเข้าอาคาร ด้านหน้าเป็นส่วน Drop off มีหลังคาคลุม สำหรับผู้ใช้บริการที่เข้ามาโดยรถกอล์ฟของโครงการ

- ชั้น 3 เป็นส่วนบริการห้องอาหาร และอาคารห้องพัก



รูปที่ 3.21 ภาพแสดงบรรยากาศภายในครัวและห้องอาหาร

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

**ส่วนที่ 5**

เป็นส่วนที่อยู่ติดริมทะเล และยกระดับสูงขึ้นจากทะเล ประกอบไปด้วย

- ศาลา Tai - chi เพื่อนั่งสมาธิและรำมวยจีน ซึ่งถือได้ว่าเป็นLand Mark ของตัวรีสอร์ตเนื่องจากมองเห็นได้ชัดจากตัวทะเล

- สระว่ายน้ำกลางแจ้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องอาหารริมสระน้ำ เป็นห้องอาหารกลางแจ้ง ชั้นล่างเป็นครัว และยังมีส่วนลานบาร์บีคิว และส่วนบาร์เครื่องดื่มไว้ให้บริการในส่วนของสระว่ายน้ำ



รูปที่ 3.22 บริเวณศาลาและสระว่ายน้ำ ที่มองเห็นจากทะเล

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 24 ก.ย. 2559

โปรแกรมการเข้ารับบริการของโครงการ

ชีวาศรม อินเตอร์เนชั่นแนล เฮลท์ รีสอร์ท มีการจัดโปรแกรมต่างๆอย่างเป็นระบบ และเข้มงวด โดยจากการศึกษา ทางโครงการได้จำแนกโปรแกรมการบริการ ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**(1) A TASTE OF CHIVA-SOM**

ตารางที่ 3.1 โปรแกรมสปา ของชีวาศรม รีสอร์ต

| จำนวนคืน/ บริการ | 3 คืน | 5 คืน | 7 คืน | 10 คืน | 14 คืน |
|---|---|---|---|---|---|
| | Spa Classic | Spa Classic | Spa Classic | Spa Classic | Spa Classic |
| | Spa Deluxe | Spa Deluxe | Spa Deluxe | Spa Deluxe | Spa Deluxe |
| | Physio Classic | Physio Classic | Physio Classic | Spa Premium | Spa Premium |
| | Physio Deluxe | Physio Deluxe | Physio Deluxe | Physio Classic | Physio Classic |
| | Fitness Classic | Fitness Classic | Fitness Classic | Physio Deluxe | Physio Deluxe |
| | | Fitness Deluxe | Fitness Deluxe | Fitness Classic | Fitness Classic |
| | | | Holistic Deluxe | Fitness Deluxe | Fitness Deluxe |
| | | | | Holistic Deluxe | Holistic Deluxe |
| | | | | | Holistic Premium |

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 24 ก.ย. 2559

โดยการบริการแต่ละประเภท ประกอบไปด้วย

Spa Classic / Spa Deluxy / Spa Premium

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 โปรแกรมสปา ของชีวาศรม รีสอร์ต

| Spa Classic | Spa Deluxe | Spa Premium |
|---|---|---|
| Alovera Hair Intensive | Eye Treatment | Herbal Massage |
| Hand Massage | Body Therapy | Acne Therapy |
| Foot Massage | Back Treatment | Total Body Care |
| Milk Bath | Body Mask | Manual Lymphatic Drainage |
| Eye Treatment | Foot Therapy | Facial Treatment |
| Nail Treatment | Hand Therapy | Body Cocoon |
| | Body Wrap | Mud Wrap |
| | Nail Treatment | |

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 24 ก.ย. 2559

Physio Classic / Physio Deluxy / Physio Premium



รูปที่ 3.23 : http://www.harbourhealthandhealing.com

วันที่ 25 ต.ค. 2559

Fitness Classic / Fitness Deluxe / Fitness Physio



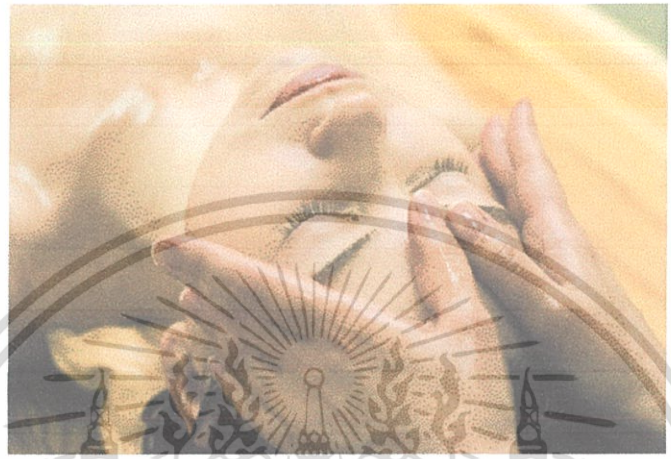
รูปภาพที่ 3.24 : http://www.harbourhealthandhealing.com

วันที่ 25 ต.ค. 2559

Holistic Deluxe / Holistic

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Premium จะต่างกันที่ Holistic Premium มีการดูแลบริการทางโภชนาการอาหารแบบครบวงจร และHolistic Deluxe เป็นการนวดเพื่อการผ่อนคลาย



รูปภาพที่ 3.25 : www.thedatai.com

วันที่ 25 ต.ค. 2559

**(2) OPTIMAL PERFORMANCE**

การบริการทางด้านกายภาพของร่างกาย เพื่อพัฒนาศักยภาพจากการบริการด้าน ฟิตเนส โดยมีผู้สอนส่วนตัวและลูกค้าสามารถเลือกคอร์สการบริการในฟิตเนสได้เอง และโปนแกรมการฝึกสอนบุคลิกภาพการแสดงออกเพื่อการพัฒนาตนเอง



รูปภาพที่ 3.26 : www.chivasom.com

วันที่ 25 ต.ค. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**(3) SPA WELLBEING**

ตารางที่ 3.3 โปรแกรมสปา ของชีวาศรม รีสอร์ต

| จำนวนคืน/บริการ | 3 คืน | 5 คืน | 7 คืน | 10 คืน | 14 คืน |
|---|---|---|---|---|---|
| | Skin Facial Analysis | Skin Facial Analysis | Skin Facial Analysis | Skin Facial Analysis | Skin Facial Analysis |
| | Five Element Massage | Five Element Massage | Five Element Massage | Five Element Massage | Five Element Massage |
| | Body Cocoon | Body Cocoon | Body Cocoon | Body Cocoon | Body Cocoon |
| | Bioplasma | Bioplasma | Bioplasma | Bioplasma | Bioplasma |
| | Jet Peel | Jet Peel | Jet Peel | Jet Peel | Jet Peel |
| | | Laser Genesis | Laser Genesis | Laser Genesis | Laser Genesis |
| | | Herbal Massage | Herbal Massage | Herbal Massage | Herbal Massage |
| | | | Body Therapy | Body Therapy | Body Therapy |
| | | | Facial Therapy | Facial Therapy | Facial Therapy |
| | | | | Maya Massage | Maya Massage |
| | | | | | South Indian Pampering |

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 24 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**(4) YOGA**

ผู้ใช้บริการสามารถเข้ามาใช้บริการคอร์สโยคะได้ตั้งแต่ 3 คืน ถึง 14 คืน โดยมีบริการแยกตามสถาบันที่สอนโยคะในรีสอร์ท

**(5) ART OFDETOX**

ผู้ใช้บริการสามารถเข้ามาใช้บริการคอร์สอาหารเพื่อสุขภาพได้ตั้งแต่ 5 คืน ถึง 14 คืน โดยมีการบริการด้านอาหารและโภชนาการ ต่างๆ

**(6) FITNESS**

ผู้ใช้บริการสามารถเข้ามาใช้บริการคอร์สฟิตเนสได้ตั้งแต่ 5 คืน ถึง 14 คืน โดยมีการบริการผู้ฝึกสอนส่วนตัวคอยดำเนินการแนะนำในเรื่องของการการออกกำลังกายตลอดการเข้าใช้บริการ

**(7) NATURAL RENEWAL**

การให้บริการบำบัดคอร์สเพื่อการผ่อนคลายจากธรรมชาติได้ตั้งแต่ 5 คืน ถึง 14 คืน โดยมีผู้ฝึกสอนส่วนตัวและมีการบำบัดทั้งทางร่ายกาย จิตใจ และบริการสปาแบบเต็มรูปแบบ

**(8) WEIGHT MANAGEMENT**

การให้บริการบำบัดคอร์สเพื่อควบคุมและจัดการกับน้ำหนักได้ตั้งแต่ 5 คืน ถึง 14 คืน โดยมีผู้ฝึกสอนส่วนตัว ควบคุมด้วยอาหาร การเข้าฟิตเนสแบบถูกต้องและได้ผลตามที่ต้องการ

**(9) CELLVITALITY**

การให้บริการบำบัดคอร์สสำหรับผู้ที่ป่วยเป็นโรคมะเร็งซึ่งต้องอยู่เข้ารับการบำบัดตั้งแต่ 10 คืน ถึง 14 คืน

**(10) CRANIAL RELIEF**

การให้บริการบำบัดคอร์สสำหรับผู้ที่มีอาการปวดหัวซึ่งต้องอยู่เข้ารับการบำบัดตั้งแต่ 10 คืน ถึง 14 คืน เช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**(11) EMOTIONAL WELLBEING**

การให้บริการคอร์สสำหรับผู้ที่ต้องการคลายเครียด ปรับอารมณ์ โดยการบำบัดทั้งทางร่างกายและจิตใจ การรับประทานอาหาร การเข้าฟิตเนสและวิธีการสอนวิธีการนอนหลับที่ผ่อนคลายและถูกต้อง โดยต้องรับการบริการตั้งแต่ 10 คืนถึง 14 คืน

**(12) TENSION RELEASE**

การให้บริการคอร์สสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง โดยการเรื่องการควบคุมอาหารควบคุมน้ำหนัก และผ่อนคลายความเครียด โดยต้องรับการบริการตั้งแต่ 10 คืนถึง 14 คืน

**(13) SUSTAINABLESLIMMING**

สำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักและเริ่มต้นการดูแลสุขภาพตนเอง คอร์สนี้มีการสอนวิธีการดูแลตนเองให้ดียิ่งขึ้นทางด้านสุขภาพ ร่างกาย และจิตใจ โดยต้องเข้ารับการบริการเป็นเวลา 14 คืน

นอกจากส่วนของการเลือกโปรแกรมการรักษาแล้ว ยังมีบริการเสริม คือ

- ที่ปรึกษาด้านการบำบัดสุขภาพ
- อาหารเพื่อสุขภาพ 3 มื้อ ต่อ 1 คืน
- การรับบริการตรวจร่างกายเบื้องต้น (ตัวเลือกของผู้ใช้บริการ)
- การรับบริการตรวจสุขภาพผิวเบื้องต้น (ตัวเลือกของผู้ใช้บริการ)
- ฟิตเนส 8 คลาส/วัน
- บำบัดด้วยน้ำแบบไม่จำกัด (Steam ,Sauna ,Jacuzzi)
- บริการทรีทเมนต์ให้เลือกต่อคืน ประกอบด้วย Thai Massage, Chiva-Som Massage, Foot Massage,Invigorating Massage,Oriental Scalp Massages หรือ Chiva-Som SkinHavenBody

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรมอื่นๆ ภายในโครงการ

-Aerobics, Ai Chi, Aqua-Aerobics,Body Awakening, Gyrokinesis, Hatha Yoga, Tabata Class,Thai Boxing, Zumba และ อื่นๆ

ระบบการสัญจร

เนื่องจากพื้นที่โครงการมีลักษณะแคบยาว ระบบCirculation จึงเป็นแบบ Linear เส้นตรง หลักในการเดินจะแจกออกไปยังจุดกิจกรรม และอาคารต่างๆที่อยู่ 2 ข้าง มีส่วนบริการติดขอบรั้วทางทิศใต้เข้าสู่ด้านหลังครัว มีจุดที่เป็นNode อยู่ 4 จุด คือ

1. บริเวณ Reception
2. บริเวณบังกะโลเรือนไทยริมน้ำ
3. บริเวณHealth Center & Spa
4. บริเวณสระว่ายน้ำริมทะเล

ผู้ใช้สอยโครงการ

ผู้ใช้ชั่วคราว สูงสุดจำนวน 114 คน เป็นชาวไทย 20% และชาวต่างชาติ 40% ผู้ใช้สอยประจำ มีเจ้าหน้าที่ 192 คน

แนวคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

สถาปัตยกรรมเป็นแบบอนุรักษ์นิยม ผสมผสานความเป็นตะวันออกและตะวันตก แบบสถาปัตยกรรมSouth East Asia โดยแบบเป็นอาคารเรือนไทยด้านหน้า และเป็นอาคารสูง 4 ชั้น ติดทะเล

แนวคิดในการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม

พยายามรักษาต้นไม้เก่าแก่ ขนาดใหญ่ และเสริมด้วยต้นไม้ใหม่อย่างพอเหมาะ การวางบ่อน้ำขนาดใหญ่กลางอาคาร ช่วยเสริมสร้างบรรยากาศแบบสวนไทย ร่วมกับการสร้างบรรยากาศแบบไทยโดยเฉพาะบริเวณส่วนลานระหว่างกลุ่มบ้านเรือนไทย มีการใช้ต้นไม้ตัดแต่งเพื่อสื่อความหมายถึงกำแพงในอดีต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.27 ภาพบรรยากาศบริเวณกลุ่มเรือนไทยและLandscape

ที่มา http://www.chivasom.com วันที่ : 22 ก.ย. 2559

การวิเคราะห์ต่อโครงการ

- ห้องพักทุกห้องมองเห็นวิวทะเลได้
- การวางผังที่เอียงด้วยมุม 45 องศา ทำให้เกิดมุมมองที่น่าสนใจ ภายในโครงการ
- การเล่นระดับอาคารที่สามารถเชื่อมต่อส่วนบริการเข้าด้วยกัน ที่ว่างที่เกิดขึ้นจึงสอดคล้องกับการใช้งาน มีการใช้ระดับและแยกกลุ่มอาคารให้ดูไม่ใหญ่โตจนเกินจริง
- มีการจัดพื้นที่ใช้สอยภายในโครงการอย่างชัดเจน และมีมุมมองที่ดีตลอดโครงการ
- การแบ่งแยกฝ่ายบริหารและระบบบริการ โดยซ่อนไว้ใต้พื้นห้องต่างๆ ทำให้เกิดความเป็นสัดส่วน
- การจัดโปรแกรมที่มีทางเลือกที่หลากหลายให้ตรงตามความสนใจและความต้องการของผู้ใช้บริการ
- การพยายามรักษาต้นไม้เดิม เช่นต้นไทร ช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับพื้นที่
- การออกแบบจุดดึงดูดความสนใจ เช่น บ่อน้ำขนาดใหญ่ สวนไทย สามารถแก้ปัญหาเรื่องความแคบของพื้นที่ สร้างความเป็นส่วนตัวให้กับกลุ่มบ้านได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสนอแนะต่อโครงการ

- มีการใช้ Hardscape ค่อนข้างมาก ทำให้เกิดบรรยากาศที่ดูแห้งแล้งในตอนกลางวัน
- การออกแบบเรือนไทยเป็นลักษณะเรือนไทยภาคกลาง และเน้นการจัดบรรยากาศที่ดูเป็นไทยภาคกลาง มากจนเกินไป จึงทำให้ขาดบรรยากาศทางทะเล
- การเชื่อมต่อกับทะเลในแง่ของกายภาพมีน้อย เนื่องจากพื้นที่โครงการมีระดับที่ต่างจากระดับชายหาดค่อนข้างมาก มีกำแพงกันดินเป็นตัวกั้นระดับ และขั้นบันไดที่แคบ และชันเป็นตัวเชื่อม
- การจัดภูมิทัศน์เพื่อการมองเห็นเพียงอย่างเดียว ไม่มีทางเดินลงไปใช้งานได้จริง เนื่องจากสวนมีขนาดเล็ก
- ส่วนชั้นใต้ดิน เช่น ส่วนนวดตัว จะเกิดปัญหาขึ้นได้เนื่องจากระดับน้ำใต้ดินที่สูงเกิดการรั่วซึมได้ง่าย

สรุป

การศึกษาโครงการ Chiva-Som International Health Resort ซึ่งเป็นรีสอร์ตเพื่อสุขภาพในไทยอันดับต้นๆ ที่ได้รับการยอมรับเป็นระบบนานาชาติ ภายในโครงการมีการจัดสัดส่วนฟังค์ชั่นการใช้งานของอาคารเป็นกลุ่ม เป็นหมู่ได้อย่างลงตัว ทำให้ไม่เกิดความวุ่นวายและควบคุมระบบการขนส่งได้ง่าย โดยผู้เข้ามาใช้บริการในโครงการ ต้องมีการลงคอร์สการบำบัดในแต่ละรูปแบบเพื่อทำการเข้าพักในโครงการ รูปแบบการวางผังที่น่าสนใจด้วยการเอียงทำมุม 45 องศา รับกับมุมมองที่เห็นได้หลายมุมมองภายในโครงการ จึงทำให้เกิดการมองเห็นกิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้นภายในโครงการ ซึ่งกิจกรรมโปรแกรมต่างๆ ที่ทางโครงการมี ถือเป็นรูปแบบการให้บริการเพื่อสุขภาพมากกว่าคำว่า Spa เพราะรวมไปถึงการตรวจสุขภาพ และให้คำแนะนำแก่ผู้มาใช้บริการ จึงถือเป็นรีสอร์ตที่มีสถานบำบัดรักษากึ่งการพักผ่อนไปด้วย

จุดเด่นของโครงการตัวอย่างสู่การออกแบบ

การบริการผู้ใช้บริการที่ครอบคลุมในด้านสุขภาพ และวิธีการจัดสรรโปรแกรมการรักษาโดยเริ่มจากการกรอกข้อมูลไปสู่กระบวนการรักษาแบบเป็นลำดับขั้นตอน

ด้านสถาปัตยกรรมนำการวางอาคารแบบกลุ่มอาคารเพื่อการมองเห็นวิวทะเลได้ครบทุก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลัง และการวางอาคารเอียงทำมุมกับวิวทะเล ภายในบ้านยึดเอาความเป็นไทยมาผสมด้วยการเชื่อมพื้นที่ห้องนอนด้วยส่วนพักผ่อนและทานข้าว

### 3.1.3. The TubkaakKrabi Boutique Resort

ชื่อโครงการ : เดอะ ทับแขก กระบี่ บูทิค
The TubkaakKrabi Boutique Resort

ที่ตั้งโครงการ : 123 หมู่ 3 ต. หนองทะเล, อ. เมือง , จ.กระบี่

ประเภทโครงการ: รีสอร์ทและสปา

จำนวนห้องพัก : 59 ห้อง

ขนาดที่ดิน : 16,000 ตร.ม., 10 ไร่



รูปที่ 3.28 The TubkaakKrabi Boutique Resort
ที่มา www.tubkaakresort.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวความคิดของโครงการ

The Tubkaak Krabi Boutique Resort ได้รับรางวัลจากสมาคมสถาปนิกสยามในพระบรมราชูปถัมภ์ ประเภท “สถาปัตยกรรมที่สมควรเผยแพร่ ประจำปี พ.ศ. 2547” เนื่องจากตัวสถาปัตยกรรมมีความกลมกลืนกับธรรมชาติและใช้วัสดุที่เข้ากับธรรมชาติ แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของประเทศไทย โดยการนำเอาเอกลักษณ์ของภาคใต้มาใช้ในการออกแบบ นำรูปแบบของเรือกอและมาใช้เป็นรูปทรงของหลังคา และที่หน้าจั่วของหลังคาจะมีแผ่นไม้ยื่นออกมา ซึ่งไม้ดังกล่าวเปรียบเสมือนหัวพญานาค ทำให้ทรงหลังคาแบบนี้กลายเป็นเอกลักษณ์ของทางรีสอร์ตนี้ ซึ่งแนวคิดการออกแบบจะเห็นได้จากชื่อของหาดที่ตั้งของโครงการ คำว่า "ทับแขก" ที่แปลว่า "บ้านของผู้มาเยือน" จึงทำให้ทางรีสอร์ตสร้างบรรยากาศภายในให้ผู้มาใช้บริการรู้สึกถึงคำว่าบ้าน



รูปที่ 3.29 รูปทรงหลังทางภาคใต้ เป็นเอกลักษณ์ของทางโครงการ

ที่มา www.tubkaakresort.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

วัสดุที่ใช้ในโครงการหลังคาใช้วัสดุกระเบื้องไม้ และวัสดุส่วนใหญ่ในตัวอาคารเป็นไม้ ซึ่งทางรีสอร์ตต้องเปลี่ยนทำการปรับปรุงวัสดุทุกๆ 3 ปี แต่ด้วยเสน่ห์ของวัสดุธรรมชาติ ทำให้บรรยากาศของอาคารกับการจะLandscape เข้ากัน ในรูปแบบของTropical Resort หรือเอกลักษณ์ของป่าดิบชื้นในประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.30 รูปแบบ Villa ที่พัก มีความเข้ากับธรรมชาติ

ที่มา www.tubkaakresort.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

แนวความคิดในการวางผังโครงการ

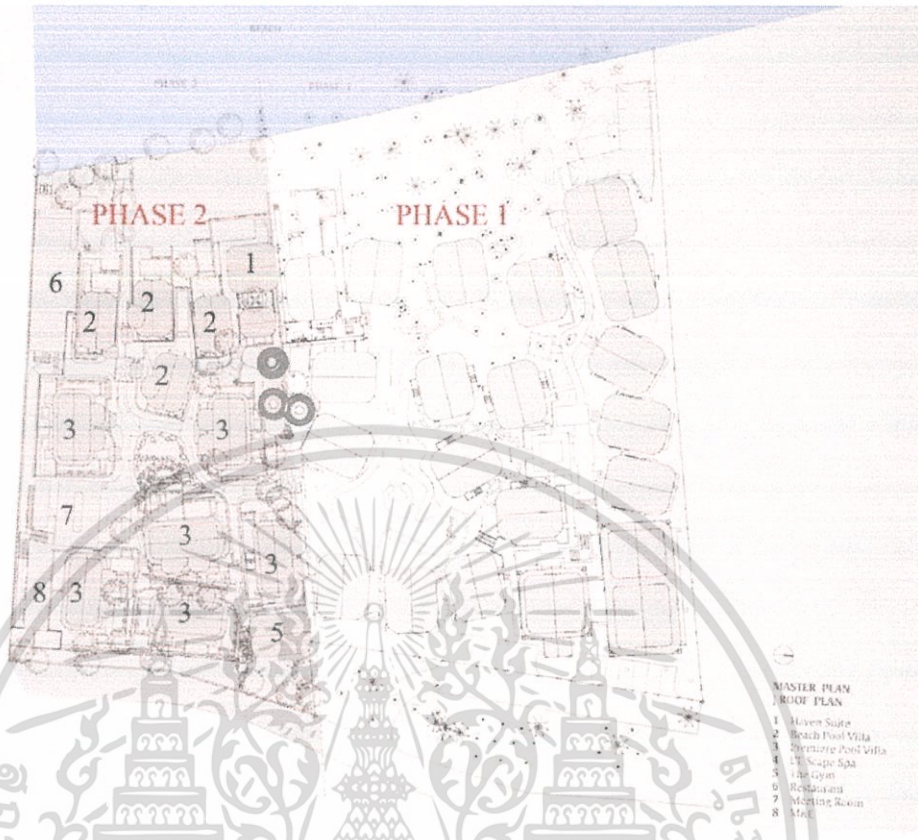
การวางผังของบ้านแต่ละหลังให้พันต้นไม้ โดยเลือกวัสดุที่ทนต่อน้ำทะเล, ความชื้นของต้นไม้และเหมาะกับที่ดินขนาดเล็ก เช่น การเลือกใช้ไม้มะพร้าวมาทำเสา เนื่องจากภาคใต้เป็นแหล่งมะพร้าว จึงต้องคัดต้นมะพร้าวที่แก่ มีอายุมากกว่า 80 ปี นำมาทำการปอกเปลือกและไสกบมือจนกลม มาทำเสาบ้านทุกหลัง

ผังโครงการ

ผังโครงการรีสอร์ตนี้ มีการแบ่งเฟส1 และเฟส2 โดยเฟส 2 ประกอบไปด้วยดังนี้

1. Heaven Suite ซึ่งจะเป็นVilla หลังใหญ่หลังเดียว และมีสระว่ายน้ำส่วนตัว
2. Beach Pool Villa มีทั้งหมด 4 หลัง พร้อมสระว่ายน้ำส่วนตัว
3. Premiere Pool Villa มีทั้งหมด 6 หลัง
4. L'E Scape Spa
5. The Gym
6. Restaurant บริการอาหารสไตล์อิตาเลียน เปิดให้บริการเฉพาะอาหารมื้อเย็นเท่านั้น จุที่นั่งได้ 20 ที่นั่ง
7. Meeting Room
8. M & E

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

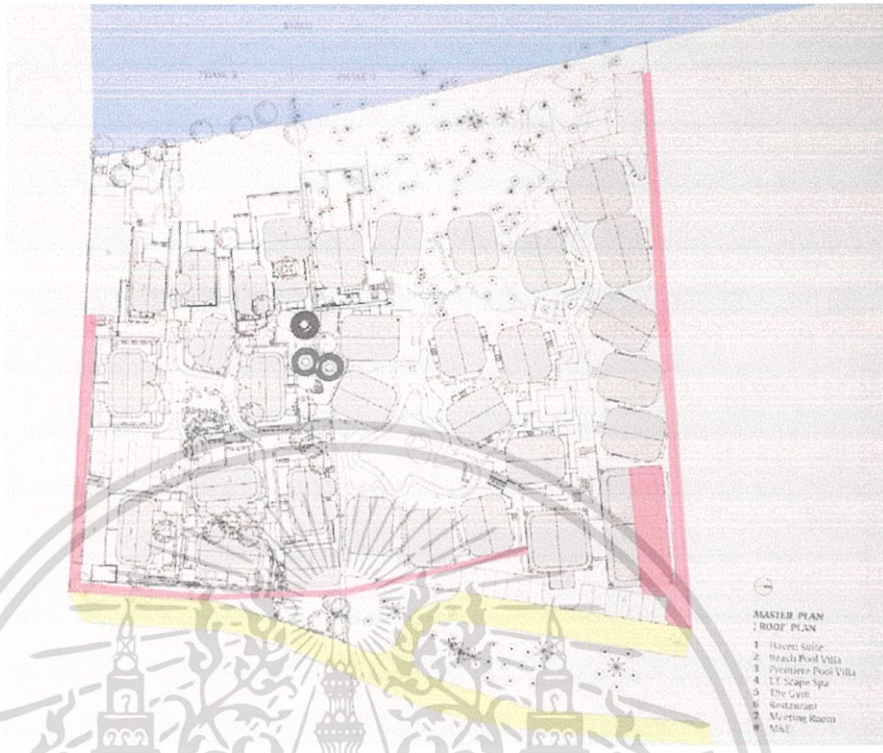



รูปที่ 3.31 ผังโครงการแสดง Phase1 และ Phase 2

ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559

โดย Phase 2 คือครงการที่สร้างขึ้นมาทีหลัง และมีส่วนงานระบบและระบบจัดการขยะอยู่ที่Phaseนี้ ส่วน Phase 1 คือส่วนที่พัก ทั้งแบบ Deluxe และ Superior ทั้งส่วนบริการสระว่ายน้ำและร้านอาหาร The Arundina ที่เป็นส่วนบริการLobby ส่วนบริการอาหารเช้า ,ครัว และ Bar ในตอนกลางคืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 3.32 ผังโครงการแสดง เส้นทางรถ และส่วน Serve Serviceของพนักงาน

ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559

โครงการนี้มีเนื้อที่โครงการค่อนข้างเล็ก และเป็นเขาลาดลงไปทางหน้าหาด ทำให้ต้องวาง Lobby ไว้ในส่วนหน้าทางเข้าโครงการ เพื่อเป็นจุดที่สูงที่สุดในการมองลงไปเพื่อชมวิวภายในโครงการได้ เรียกว่า ป่าเกาะ เพื่อเป็นการเพิ่มความอยากรู้ และเดินลงไปยังด้านหน้าหาด



รูปที่ 3.33 มุมมองจากLobby ลงไปยังภายในโครงการ

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 26-28 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>รายละเอียดห้องพักโครงการ</u>

ห้องพักของรีสอร์ตแบ่งเป็น Villa 28 หลัง และห้องพักทั้งหมด 58 ห้อง แยกตามประเภทได้ ดังนี้

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. Superior Room | 20 ห้อง | พื้นที่ 40 ตร.ม. |
| 2. Deluxe Room | 16 ห้อง | พื้นที่ 45 ตร.ม. |
| 3. Garden Room | 4 ห้อง | พื้นที่ 60 ตร.ม. |
| 4. Sea View Room | 4 ห้อง | พื้นที่ 60 ตร.ม. |
| 5. Laurel Suite | 1 ห้อง | พื้นที่ 120 ตร.ม. |
| 6. Premiere Pool Villa | 12 หลัง | พื้นที่ 140 ตร.ม. |
| 7. Beach Pool Villa | 4 หลัง | พื้นที่ 145 ตร.ม. |
| 8. Heaven Suite | 1 หลัง | พื้นที่ 160 ตร.ม. |
| 9. Tubkaak Suite | 2 ชั้น 1หลัง | พื้นที่ 198 ตร.ม. |

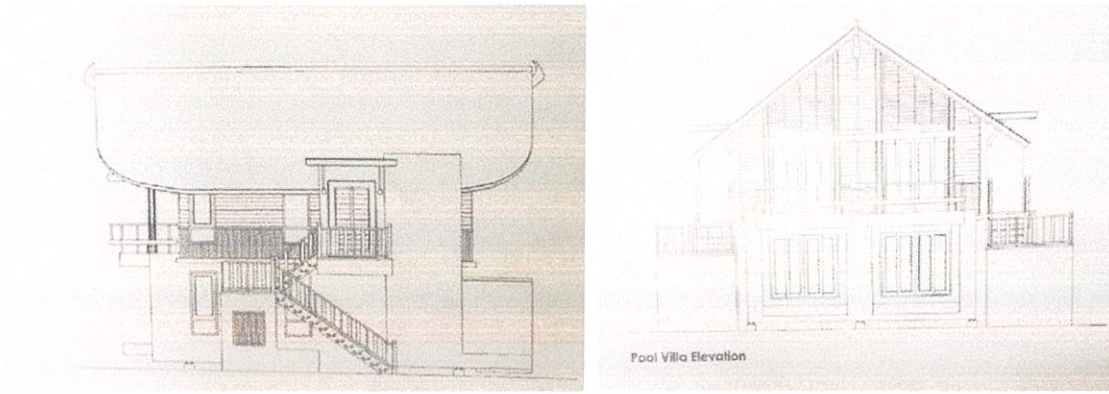
เมื่อเข้าไปภายในห้องที่พักทุกห้อง ห้องพักชั้น 2 จะเป็นเพดานสูงโปล่ง ทำให้ไม่รู้สึกอึกอัด และมีหน้าต่างบานเกล็ดระบายใต้หลังคาในอาคารทุกหลัง และเป็นห้องพักประเภทVilla คือแบ่งไปเป็นหลังและใน 1 Villa จะมีห้องทั้งหมด 4 ห้อง คือ ข้างล่าง 2 ห้อง และข้างบน 2 ห้อง เป็นประเภทห้องDeluxe Room และ Superior Room



รูปที่ 3.34 บรรยากาศห้องพัก Beach Pool Villa และ Premiere Pool Villa

ที่มา www.tubkaakresort.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 3.35 Villa แบบ 1 หลัง 4 ห้องพัก

ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559

โดยมีด้านล่าง เป็นSuperior Room และด้านบนเป็น Deluxe Room



รูปที่ 3.36 Villa 1 หลัง 1 ห้อง แบบ Suite Room และ Pool Villa

ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559

<u>ส่วนบริการเสริมของโครงการ</u>

-Spa

แนวความคิดในการออกแบบตัวอาคารSpa นี้คือต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิง เนื่องจากบริเวณใกล้เคียงของหาดทับแขก ขึ้นไปจะเป็นจุดชมวิว เขาหางนาค และสมัยก่อนมีต้นหม้อข้าวหม้อแกงลิง จึงได้นำมาเป็นเอกลักษณ์ของตัวอาคาร โดยอาคารSpa จะแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ Sauna,Steam,Massage ซึ่งในส่วนMassage จะบริการอยู่ในโดมหม้อข้าวหม้อแกงลิงทั้ง 3 โดมนี้ และมีบริการนวดที่แตกต่างกัน คือ Thai Massage,Swedish Massage,Package Massage ซึ่งจะต่างกันที่มีบ่อแช่น้ำอยู่ภายในของโดมPackage Massage และยังมีบริการเสริมเป็นร้านSalon อยู่ภายในส่วนของSpa นี้อีกด้วย โดยใช้วัสดุเป็นไม้นำมาสานขัดแตะ ทำให้เกิดช่องแสงภายใน และSky light จากส่วนบนโดม ที่ให้ความรู้สึกร่วมกับธรรมชาติ ระหว่างการใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.37 ส่วนบริการ Spa

ที่มา : หนังสือ resort by thai architect วันที่ : 26 พ.ย. 2559

-ห้องสมุด

- ร้านขายของที่ระลึก

- ห้องออกกำลังกาย

- ห้องประชุม 30 ที่นั่ง

- ร้านอาหารไทยและนานาชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.38 ส่วนบริการ ร้านอาหารไทย และนานาชาติ

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 26-28 พ.ย. 2559

- กิจกรรมอื่นๆ ประกอบไปด้วย บริการทัวร์, คลาสสอนทำอาหารไทย, จัดงานแต่งงาน
- ส่วนบริการ สระว่ายน้ำ



รูปที่ 3.39 ส่วนบริการ สระว่ายน้ำ ตั้งอยู่ตรงกลางของโครงการ

ที่มา www.tubkaakresort.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

- Lobby ซึ่งเดินเข้าได้ 2 ทาง จากจุด Drop off ด้านหน้าโครงการเดินมาตามทางเดินไม้จะถึงLobby ในบริเวณชั้น2เลย และ จากชั้นล่างที่ต้องเดินขึ้นบันไดเพื่อมายัง Lobbyที่ตั้งอยู่บนชั้น2 ของร้านขายของที่ระลึกอีกที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.40 ภาพแสดงทางเข้าจากทางเดินไม้ไปยังLobbyชั้น2 ได้เลย

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 26-28 พ.ย. 2559

ผู้ใช้สอยโครงการ

จากการสอบถามพนักงานของรีสอร์ต ผู้ใช้บริการรีสอร์ตนี้จะเป็นชาวต่างชาติ 90% เป็นชาวสแกนดิเนเวีย จาก เยอรมัน,สวิสเซอร์แลนด์,อังกฤษ เป็นส่วนใหญ่ ซึ่งมาเป็นคู่ แบบฮันนีมูน และมาแบบพักร้อนเป็นระยะเวลา 1 สัปดาห์ ขึ้นไป ส่วนทางฝั่งเอเชีย เป็นชาวจีนและเกาหลีเป็นส่วนใหญ่ คนไทยมาใช้บริการเพียง 10 % โดยมีจำนวนพนักงานทั้งหมดของโครงการ 144 คน กับจำนวนห้องพักทั้งหมด 59 ห้อง

ระบบการจัดการภายในโครงการ

- ระบบน้ำ ใช้แหล่งน้ำเพื่อหมุนเวียนภายในโครงการจากยอดเขาหางนาค ไหลลงมาตามเขาและออกสู่ทะเล จะสังเกตได้จากทางเดินภายในตัวโครงการที่ มีการเซาะร่องน้ำให้ไหลจากด้านหน้าโครงการไหลลาดลงมายังชายหาดหน้าโครงการ ซึ่งเป็นน้ำที่สะอาดและสดชื่น แสดงถึงแหล่งธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ภายในโครงการ




รูปที่ 3.41 ร่องน้ำและท่อปล่อยออกหน้าหาดภายในโครงการ

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 26-28 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบซัก – รีด ทางรีสอร์ตใช้วิธีการส่งซัก – รีด ภายนอกโครงการ โดยการนำผ้าไปเก็บรวมไว้ที่ ส่วนงานระบบ ซึ่งจะมีห้องเก็บของอยู่ และมีทางเดินเชื่อมเพื่อพนักงานขนของซ่อนอยู่หลังตัวอาคาร




รูปที่ 3.42 เส้นทางเดินพนักงาน ซึ่งตั้งอยู่ริมสุดของโครงการเชื่อมไปยังจุดต่างๆ

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 26-28 พ.ย. 2559

<u>การวิเคราะห์ต่อโครงการ</u>

- เป็นรีสอร์ตที่ให้ความเคารพต่อธรรมชาติ ด้วยการวางผังโดยไม่ขวางต้นไม้ และมีการเซาะร่องน้ำเพื่อนำมาใช้รดน้ำและใช้เบ็ดเตล็ดภายในโครงการ

- ตัวอาคารมีความกลมกลืนไปกับธรรมชาติ ด้วยวัสดุประเภท ไม้ จากต้นมะพร้าวและหลังคาที่มีรูปลักษณ์ไม่โดดจนเกินไป ให้ความรู้สึกอยู่ร่วมกับธรรมชาติ

- มีการวางอาคารLobby ที่น่าสนใจ โดยการยก Lobbyขึ้นเพื่อให้มองเห็นป่าเกาะ และเกิดความน่าสนใจที่จะเดินลงไปยังหน้าหาดของโครงการ

<u>ข้อเสนอแนะต่อโครงการ</u>

- โครงการมีพื้นที่ค่อนข้างแคบ จึงไม่เกิดมุมที่น่าจดจำ จากตัวอาคารมากนัก

- เนื่องจากวัสดุที่ใช้ในตัวอาคารเป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ ทำให้เกิดการซ่อมเปลี่ยนบ่อยครั้ง และปัญหาจากความชื้น ที่ทำให้ไม้บวมน้ำและต้องซ่อมเปลี่ยนเป็นประจำ

- การปล่อยน้ำออกมาทางหน้าหาด ไม่มีการปิดมิดชิด ควรปล่อยท่อออกสู่ทะเลในจุดที่ผู้ใช้บริการมองไม่เห็น

- วัสดุที่มีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ประเภท ไม้ และหลังคาแผ่นไม้ ทำให้เกิดรูปลักษณ์ที่ดูเก่า และโทรม ตามกาลเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป

จากการศึกษาโครงการนี้ จึงได้หลักการใช้วัสดุจากธรรมชาติที่กลมกลืนร่วมไปกับธรรมชาติ โดยใช้วัสดุหลักเป็นไม้ขัดมัน และทำการทาเคลือบรักษาดูแลตลอดทุก 3 ปี การจัดผังที่ไม่ใช่ที่ราบ และทำยังไงให้เกิดมุมมองที่น่าสนใจ เพื่อให้ผู้ใช้บริการจะได้เดินลงไปที่หน้าหาดก่อน

สำหรับการเลือกที่ตั้งของโครงการ เดอะ ทับแขก นี้ อยู่ในบริเวณที่มีราคาที่ดินเฉลี่ย 80,000,000 บาท จากการหาราคาที่ดินโดยรอบ ซึ่งเป็นราคาที่ถูกกว่าใน จ. หัวหินเนื่องจากเป็นจังหวัดที่ไม่ติดกรุงเทพมหานคร ประกอบไปกับบริบทโดยรอบที่มีความเงียบสงบและโรงแรมอื่นๆที่อยู่ละแวกใกล้เคียงล้วนเป็น ระดับ 5-3 ดาว เนื่องด้วย หาดทับแขก นี้ขึ้นชื่อในเรื่องของการพักผ่อนที่เงียบสงบอยู่แล้ว

จุดเด่นของโครงการตัวอย่างสู่การออกแบบ

ความเป็นเอกลักษณ์ของรูปลักษณ์อาคารภายในโครงการเดอะ ทับแขก บูทิค เรื่องการใช้วัสดุที่กลมกลืนกับธรรมชาติด้วยหลังคาวัสดุไม้ และปูนเป็นหลัก จึงได้นำวัสดุนี้มาเป็นวัสดุหลักในโครงการ และการบำรุงรักษาวัสดุธรรมชาติให้ไม่เกิดการเสื่อมสภาพ เช่น การใช้วัสดุโครงสร้างหลักเป็นเหล็ก และทากันคราบสนิม พร้อมทั้งการทากันเหตุเพลิงไหม้ต่างๆ

ส่วนต้อนรับ(Lobby) มีการยกระดับที่สูงขึ้น และเดินได้จากอาคารที่จอดรถ เพื่อการมองเห็นวิวทะเลจากหน้าหาด อีกทั้งวิวโดยรวมของโครงการก่อนเข้าใช้บริการในส่วนต่างๆถัดไป

การจัดสรรส่วนต่างๆภายในบ้าน การแบ่งโซนที่เกิดการไหลลื่นในบ้าน ทำให้นำมาพัฒนาแบบไปสู่วิลล่าในโครงการและการแบ่งส่วนวิลล่าให้เกิดความเป็นส่วนตัวด้วย สระน้ำและจากุสซี่รอบวิลล่า อีกทั้งการออกแบบทางภูมิสถาปัตยกรรมที่ช่วยให้เกิดบรรยากาศในโครงการมากขึ้น

**3.2การศึกษาอาคารตัวอย่างนอกประเทศ**

การศึกษาอาคารตัวอย่างนอกประเทศนั้น ได้เลือกอาคารตัวอย่างมาทั้งสิ้น 3 โครงการ ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.The DataiLangkawi , Malaysia

### 3.2.1. The DataiLangkawi , Malaysia

ชื่อโครงการ : เดอะ ดาไท ลังกาวี , มาเลเซีย

The Datai Langkawi , Malaysia

ที่ตั้งโครงการ : JalanTelukDatai , 07000 Pulau Langkawi , Kedah DarulAman , Malaysia

ประเภทโครงการ: รีสอร์ทและสปา

จำนวนห้องพัก : 124 ห้อง (55 villas และ 16 suites)

ขนาดที่ดิน : 72,900 ตร.ม.




รูปที่ 3.43 ผังของโครงการรีสอร์ต The Datai Langkawi , Malaysia

ที่มา : www.thedatai.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

The Datai Langkawi , Malaysia เป็นรีสอร์ตสำหรับการพักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติที่มีต้นไม้ใหญ่ สามารถมองเห็นได้ในระยะไกล โดยโครงการนี้มีลักษณะเด่นคือ มีการนำไม้มาใช้เป็นองค์ประกอบเพื่อส่งเสริมความเป็นเอกลักษณ์และความกลมกลืนไปกับธรรมชาติของโครงการ มีการนำวัสดุพื้นถิ่น เช่น เสาอาคารที่ทำจากซุง ขนาดใหญ่ หรือการนำไม้ไผ่มาใช้ในโครงสร้างหลังคา ด้วยเหตุนี้จึงทำให้อาคารมีลักษณะที่สอดคล้องไปกับภูมิประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวางผังของโครงการ

การวางอาคารของ The Datai Langkawi , Malaysia นี้ ตั้งอยู่บนพื้นที่ราบทางด้านบนของเนินเขา แล้วรายล้อมด้วย Village แต่ละหลังซึ่งถูกจัดวางให้แทรกตัวอย่างกลมกลืนกับธรรมชาติที่มีมาแต่เดิมอยู่แล้ว

การเข้าถึงโครงการ

การเข้าถึงโครงการ สามารถเข้า Village ได้เลยหรือต้องผ่านส่วน Lobby ของรีสอร์ตก่อนก็ได้ และมีการออกแบบให้มี Court yard ตลอดทางเดินในโครงการ

โดยภาพรวมแล้วการวางผังของอาคารนี้จะแบ่งเป็น 2 ปีก คือ ด้านตะวันออกที่มีสระว่ายน้ำอยู่ตรงกลาง ล้อมรอบด้วยห้องพัก โดยมีส่วน Village รายล้อมอยู่ตาม Contour

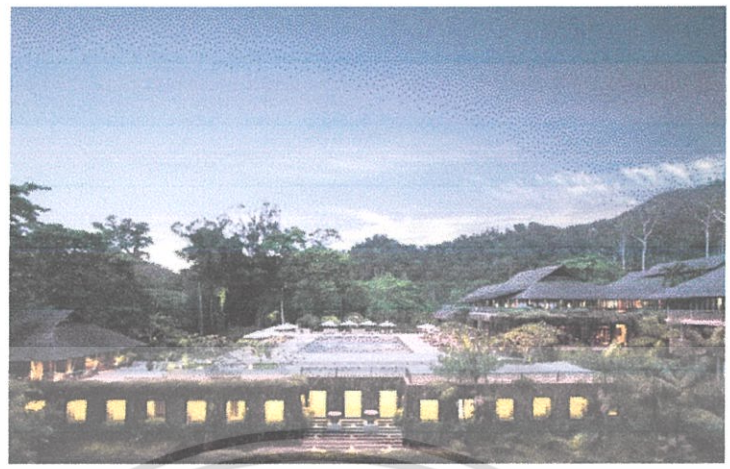
ความเป็นเอกลักษณ์ของโครงการ

- เสาสูงชะลูดของอาคาร สอดคล้องกับความเป็นป่าโปร่งซึ่งเป็นธรรมชาติของที่ตั้งโครงการ และ การใช้วัสดุปิดผิดที่ทำจากไม้เป็นหลัก
- ฐานอาคารเลือกใช้วัสดุหินเพื่อความกลมกลืนกับธรรมชาติ
- อาคารโปร่งให้ความรู้สึกเบา เหมาะแก่การพักผ่อน
- ความแตกต่างของระดับพื้นบริเวณสระว่ายน้ำ กับส่วนที่เป็น Village ทำให้มีการใช้บันไดในการกำหนดพื้นที่ รวมไปถึงการเชื่อมโยง Village เข้าสู่อาคารส่วนกลาง

ระบบโครงสร้างอาคาร

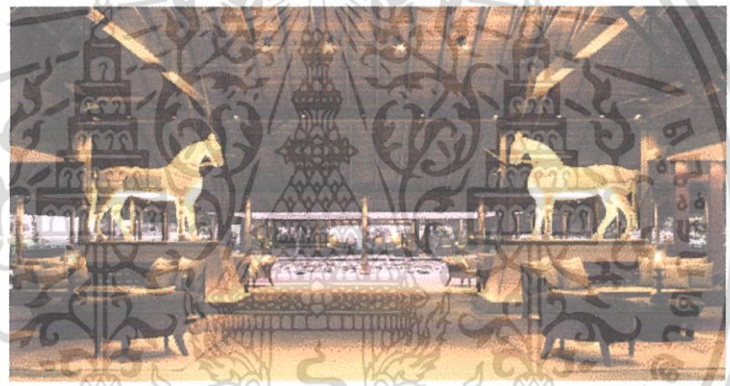
- โครงสร้างอาคารเป็นเสาและคานคอนกรีต
- โครงสร้างหลังคาเป็นโครงสร้างไม้ ในส่วนของอาคารที่พักต่างๆ และโครงสร้างหลังคาไม้ไผ่ในส่วนของหลังคา Lobby

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.44 ส่วนบริการสระว่ายน้ำ ของรีสอร์ต

ที่มา : www.thedatai.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559



รูปที่ 3.45 Lobby มีการใช้วัสดุไม้เป็นหลัก

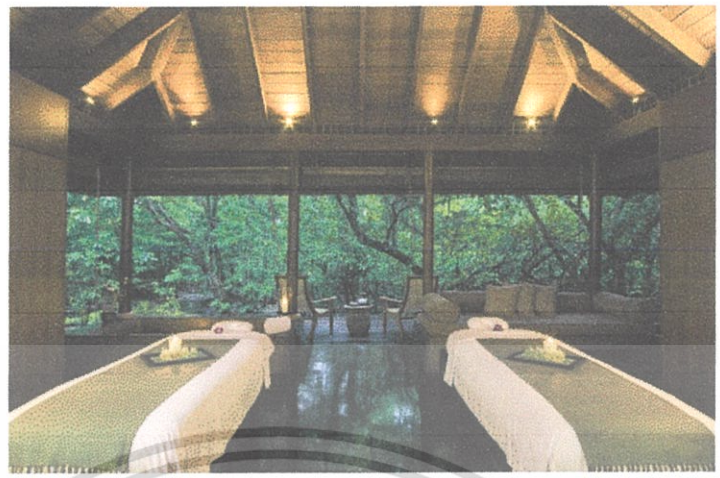
ที่มา : www.thedatai.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559



รูปที่ 3.346 Restaurant ตั้งอยู่บน ชั้น2 ของตัวโครงการ

ที่มา : www.thedatai.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

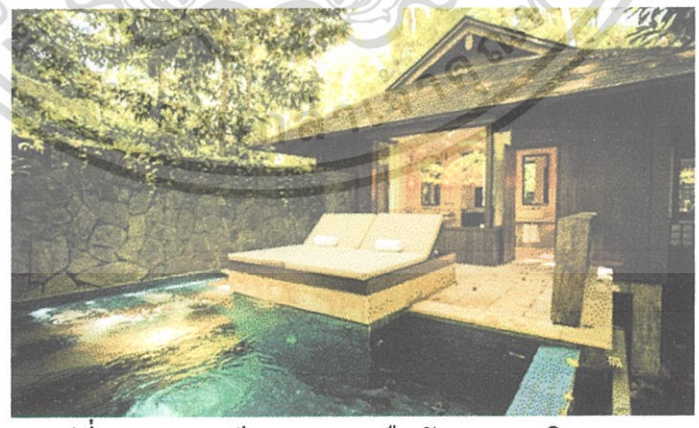
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.47 Spa

ที่มา : www.thedatai.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559





รูปที่ 3.48 Villa มีความกลมกลืนกับธรรมชาติ

ที่มา : www.thedatai.com วันที่ : 4 ก.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์ประกอบของโครงการ

| | | |
|---|---|---|
| - Premium Room | 10 ห้อง | พื้นที่ 63 ตร.ม. |
| - Deluxe Room | 44 ห้อง | พื้นที่ 63 ตร.ม. |
| - Superior Villa | 1 ห้อง | พื้นที่ 93 ตร.ม. |
| - Corner & End Suite | 1 ห้อง | พื้นที่ 109 ตร.ม. |
| - Pool Villas | 5 ห้อง | พื้นที่ 120 ตร.ม. |
| - The Datai Suite | 1 ห้อง | พื้นที่ 258 ตร.ม. |
| - Beach Villa /1 bedroom | 1 ห้อง | พื้นที่ 218 ตร.ม. |
| /2 bedrooms | 1 ห้อง | พื้นที่ 475 ตร.ม. |

การวิเคราะห์ต่อโครงการ

- มีการลดปัญหาการบดบังทัศนียภาพ ด้วยการยกระดับอาคารส่วนกลางขึ้นสูงกว่าตัวอาคาร Village

- เนื่องจากมีการใช้วัสดุตามธรรมชาติ จึงทำให้อาคารมีความกลมกลืนไปกับบริบทโดยรอบ

- ประหยัดงบประมาณในการจัดแต่ง Landscape เพราะมีรักษาต้นไม้ที่มีอยู่เดิมไว้มาก

ข้อเสนอแนะต่อโครงการ

-การวางผังให้มีการเข้าออกได้หลายทาง อาจทำให้เกิดปัญหาในการรักษาความปลอดภัยของโครงการ

- ระดับที่ต่างกันมากของอาคารส่วนกลาง และVillage ทำให้อาคารดูแล้วแบ่งแยกและกิจกรรมอาจถูกตัดขาดจนเกินไป

จุดเด่นของโครงการตัวอย่างสู่การออกแบบ

การออกแบบด้วยวัสดุทางสถาปัตยกรรมเขตร้อน และการจัดวางผังให้Lobby มีระดับยกสูงเพื่อการมองเห็นวิวทะเลจากหน้าหาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

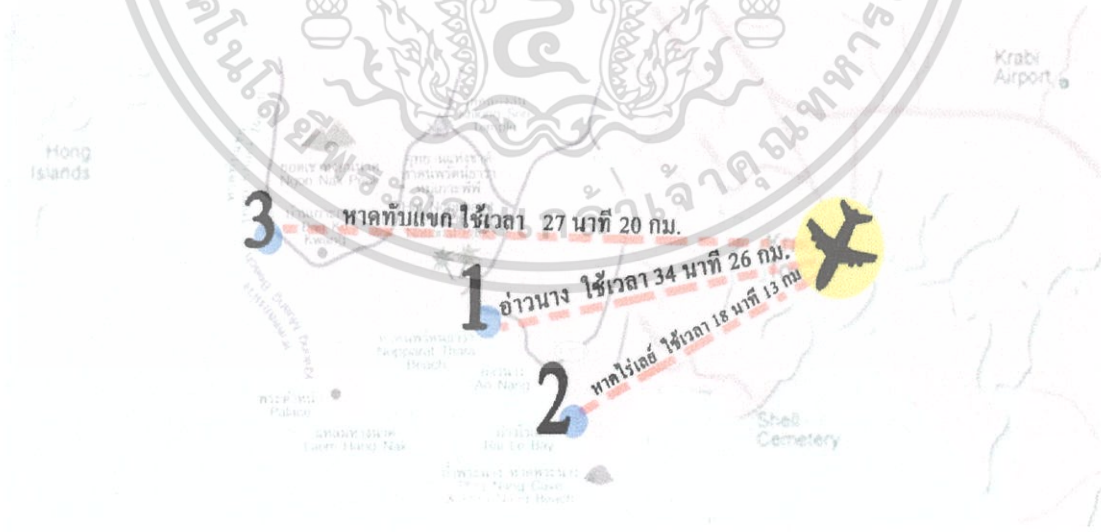
# บทที่ 4
# การศึกษาและเลือกที่ตั้งของโครงการ

## 4.1 เกณฑ์การเลือกที่ตั้งโครงการ

สำหรับโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ และสปา จ.กระบี่ นั้น ที่ตั้งของโครงการมีความสำคัญอย่างมากเพื่อให้แขกผู้มาพัก ได้รับการพักผ่อนและผ่อนคลายอย่างเต็มที่ ดังนั้นจึงต้องการพื้นที่ ๆ มีความสงบ สวยงาม และสะดวกสบายเป็นพิเศษ

จากตารางแสดงลักษณะโครงสร้างที่สำคัญของจังหวัดเป็นรายอำเภอของ จ.กระบี่ พบว่ามีอัตราความหนาแน่นของจำนวนประชากรมากที่สุดใน อ.เมืองซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมมากที่สุด เนื่องด้วยมีทรัพยากร แวดล้อมไปด้วยทะเลและหมู่เกาะที่สวยงาม พร้อมทั้งมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเดินทางไปยังหมู่เกาะต่างๆจึงได้ทำการสรุปเลือกที่ตั้งของโครงการไปที่ อ. เมือง จ. กระบี่ เนื่องจากมีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวและใกล้กับการคมนาคมที่สะดวก เช่น สนามบิน จากการสำรวจด้วยแผนที่พบชายหาดที่น่าสนใจและได้รับความนิยมในอ.เมือง ,จ.กระบี่ คือ หาดอ่าวนาง,หาดนพรัตน์ธารา, หาดไร่เลย์, หาดทับแขก,หาดคลองม่วง

จากการสำรวจระยะทางจากท่าอาศยานนานาชาติกระบี่ ไปยังหาดแต่ละจุดในอ.เมือง,จ.กระบี่




ภาพที่ 4.1 ระยะเวลาและระยะทางการเดินทางไปยังหาดทั้ง 3 จุด

ที่มา : www.krabi.go.th/krabi2015 วันที่ : 12 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จึงสรุปได้ว่าระยะเวลาในการเดินทางมาหาดทั้ง 3 จุดที่เลือก ใช้เวลาใกล้เคียงกัน จากการสอบถามถึงผู้อาศัยในจังหวัดกระบี่ ได้ข้อมูลมาว่า หาดอ่าวนาง,หาดนพรัตน์ธารา มีจำนวนนักท่องเที่ยวที่หนาแน่นแล้ว และพื้นที่เต็มไปด้วยการลงทุนของโครงการเอกชนมากมาย และหาดไร่เลย์ ก็เป็นอีกเหตุผลเช่นเดียวกัน คือมีจำนวนนักท่องเที่ยวที่หนาแน่นแล้ว แต่ไม่เท่าจำนวนนักท่องเที่ยวในหาดข้อแรก จึงมีความสงบมากกว่า ส่วนหาดทับแขกและหาดคลองม่วงในข้อสุดท้าย ยังมีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติสูง และจำนวนนักท่องเที่ยวยังไม่หนาแน่นมากนัก บรรยากาศตลอดเส้นทางบริเวณนั้นมีความเงียบสงบและยากต่อการเข้าถึงเนื่องจากไม่มีรถโดยสารประจำทางให้บริการ จึงจำเป็นต้องมีรถส่วนตัวหรือรถของทางโรงแรม รีสอร์ตมาโดยสาร

ผลการสรุป คือ ได้ทำการเลือกที่ตั้งในบริเวณของหาดทับแขก เนื่องจากเป็นหาดที่มีบรรยากาศเหมาะกับตัวโครงการรีสอร์ทเพื่อสุขภาพและสปา มีความสงบ ธรรมชาติสมบูรณ์ กลุ่มลูกค้าเป็นผู้มีรายได้สูง และวิวทิวทัศน์ที่สวยงาม จึงได้ทำการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการนี้ โดยมีข้อกำหนดเพื่อที่จะอำนวยต่อการเลือกทำเลที่เหมาะสมต่อโครงการ ดังนี้

1. ที่ตั้ง – ขนาด
   - ติดทะเล และมีหาดที่ใช้พักผ่อนได้
   - มีขนาดที่เพียงพอต่อการวางผังอย่างเหมาะสม และสวยงาม
2. สภาพพื้นที่ – ทัศนียภาพ
   - มีความชันเล็กน้อย เพื่อความสวยงามของมุมมองภายในสู่ภายนอก แต่ไม่ชันจนวางผัง และปรับหน้าดินลำบาก
   - ไม่มีสิ่งกีดขวางมุมมองทะเล และชายหาด
   - บรรยากาศรอบโครงการไม่มีสิ่งรบกวน มีความสงบ
3. การเข้าถึง และใกล้แหล่งท่องเที่ยว
   - สะดวกปลอดภัยจากต้นทางจนถึงโครงการ
   - ใกล้แหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ

**4.1.1 ลักษณะทางกายภาพ และขนาดที่ดิน**

ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งโครงการควรมีความลาดชันแต่ไม่มาก และเห็นได้ง่ายจากผู้ที่ผ่านหน้าโครงการ เพื่อเชื้อเชิญให้ผู้คนเข้ามาใช้บริการ ในส่วนการวางผังและปรับพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำเป็นต้องมีขนาด กว้างขวาง เพื่อสร้างบรรยากาศดึงดูดผู้คน และสามารถสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกได้ดี ในส่วนของขนาดที่ดิน ต้องมีเนื้อที่ค่อนข้างมากพอที่จะทำโครงการรีสอร์ตได้

**4.1.2 สภาพแวดล้อม และทัศนียภาพ**

สภาพแวดล้อมต้องมีความสวยงาม มีมุมมองที่ดี บรรยากาศที่สงบ ไม่วุ่นวาย ไม่มีสิ่งบดบังทัศนียภาพ อีกทั้งที่ตั้งควรจะต้องเห็นวิวทะเลได้มุมมองที่กว้างขวาง

**4.1.3 การเข้าถึง และความปลอดภัยของโครงการ**

โครงการควรตั้งอยู่ในเส้นทางคมนาคมที่สำคัญ ถนนที่เข้าถึงโครงการอาจแยกจากถนนสายหลัก แต่ไม่ควรไกลจากถนนสายหลักมากเกินไป เพื่อความสะดวกของผู้ใช้บริการ การขนส่งต่างๆ และการเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของเกาะ และมีลักษณะของที่ตั้งที่ปลอดภัยจากอาชญากรรม ภัยจากธรรมชาติต่าง และต้องไม่มีปัญหาน้ำท่วม อีกทั้งต้องได้รับการพิจารณาการบริการต่างๆจากทางรัฐ

**4.1.4 ข้อกำหนดทางกฎหมายต่าง ๆ และการใช้ที่ดิน**

จะต้องไม่มีข้อจำกัดทางกฎหมายมากนัก เช่น การเวนคืน, สิทธิการครอบครองที่ดิน, นโยบายพัฒนาในอนาคต ตลอดจนกฎหมายประจำท้องถิ่น หรือบทเฉพาะการต่างๆ

**4.1.5 ราคาที่ดิน**

ที่ดินราคาไม่แพงมากนัก เหมาะกับการลงทุนโรงแรม

**4.1.6 ใกล้แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ**

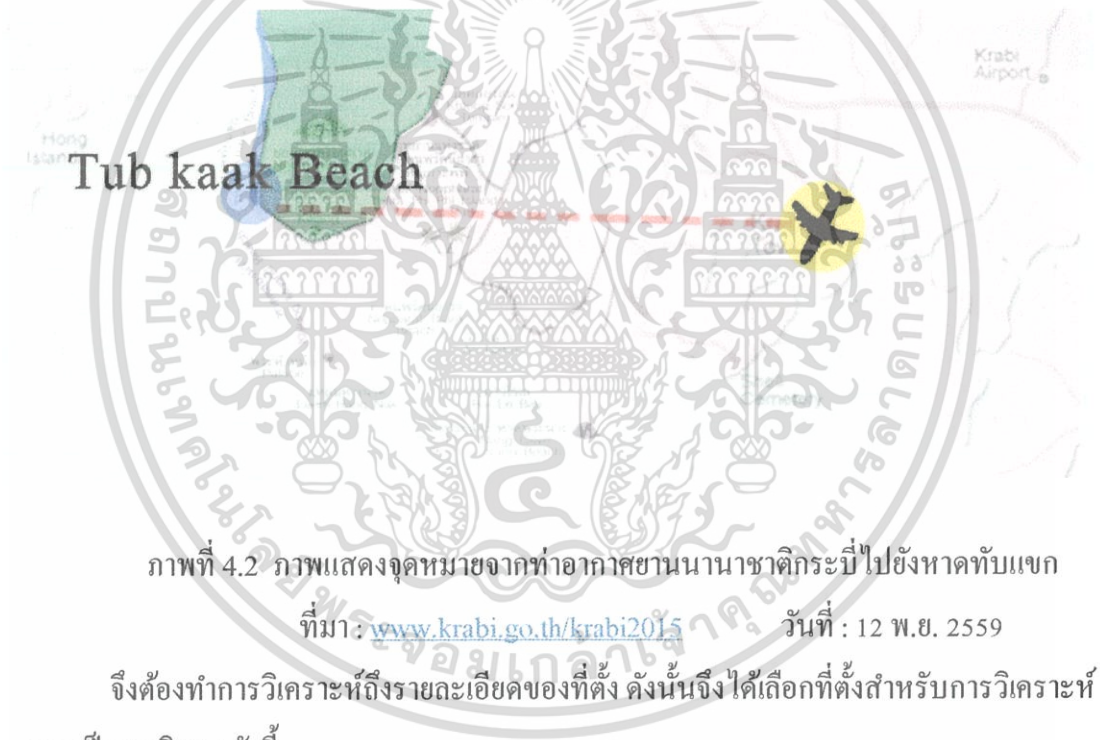
เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางออกไปชมสถานที่ท่องเที่ยวภายในหาดหรือเกาะได้อย่างสะดวกและใช้เวลาไม่มาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**4.2 การพิจารณาบริเวณที่ตั้ง**

ในส่วนของการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ ได้เลือกวิเคราะห์ที่ตั้งในพื้นที่ที่มีความเหมาะสมและมีความเป็นไปได้สูงในการจัดตั้งโครงการ คือ เลือกในส่วนของพื้นที่บริเวณหาดทับแขก ซึ่งเมื่อพิจารณาตามกฎเกณฑ์การเลือกที่ตั้งโครงการแล้ว จะพบว่าตรงตามข้อกำหนดเกือบทุกข้อ แต่เนื่องจากในแต่ละบริเวณนั้นต่างมีจุดเด่นและจุดด้อยของพื้นที่แตกต่างกัน เช่น ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ บรรยากาศโดยรอบ ความสะดวกต่อการเข้าถึงโครงการ เป็นต้น

ระยะทางจาก อ.เมือง กระบี่มายังหาดทับแขกใช้เวลา 48 นาที เป็นระยะทาง 37.3กิโลเมตร โดยใช้เส้นทาง ถ.เพชรเกษมเข้าสู่ ถ.เมืองเก่าและมุ่งหน้า ทางหลวงชนบท ไปยังหาดทับแขก ต.หนองทะเล อ.เมือง จ.กระบี่




ภาพที่ 4.2 ภาพแสดงจุดหมายจากท่าอากาศยานนานาชาติกระบี่ไปยังหาดทับแขก

ที่มา : www.krabi.go.th/krabi2015 วันที่ : 12 พ.ย. 2559

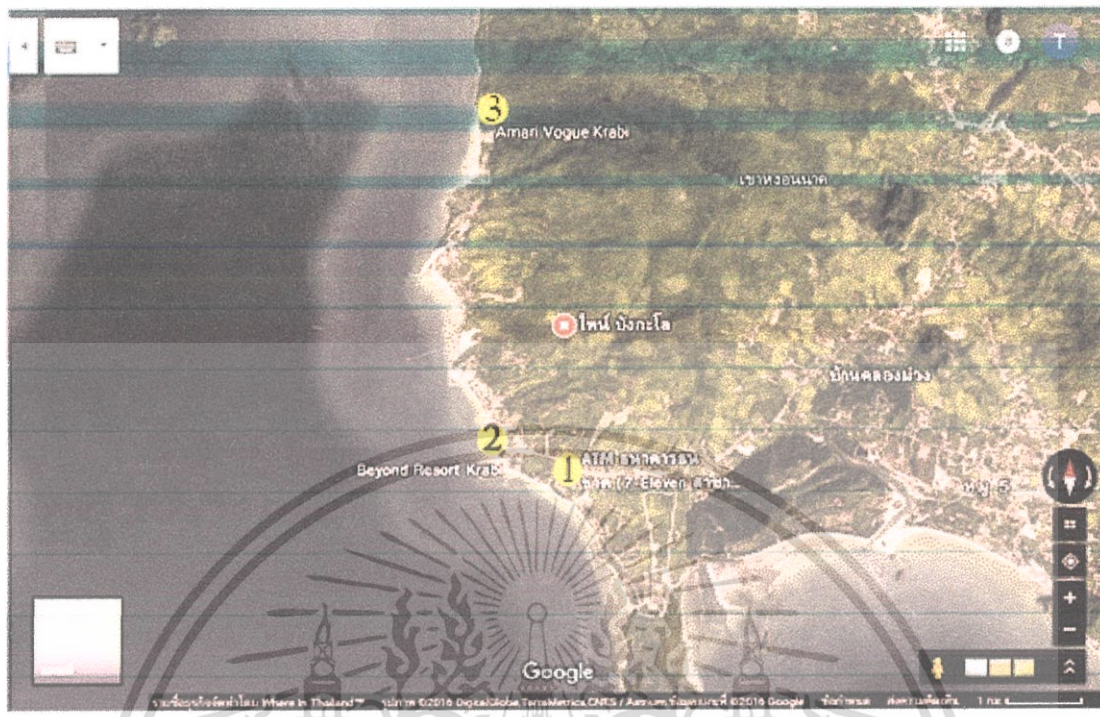
จึงต้องทำการวิเคราะห์ถึงรายละเอียดของที่ตั้ง ดังนั้นจึงได้เลือกที่ตั้งสำหรับการวิเคราะห์ออกเป็น 3บริเวณ ดังนี้

บริเวณที่ 1 บริเวณหาดคลองม่วง อ.เมือง พื้นที่ 35 ไร่ เอกชน

บริเวณที่ 2 ใกล้หาดคลองม่วงและเกาะกวาง อ.เมือง พื้นที่ 12 ไร่ เอกชน

บริเวณที่ 3 ติดกับอุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค หาดทับแขก กระบี่ อ.เมือง พื้นที่ 30 ไร่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



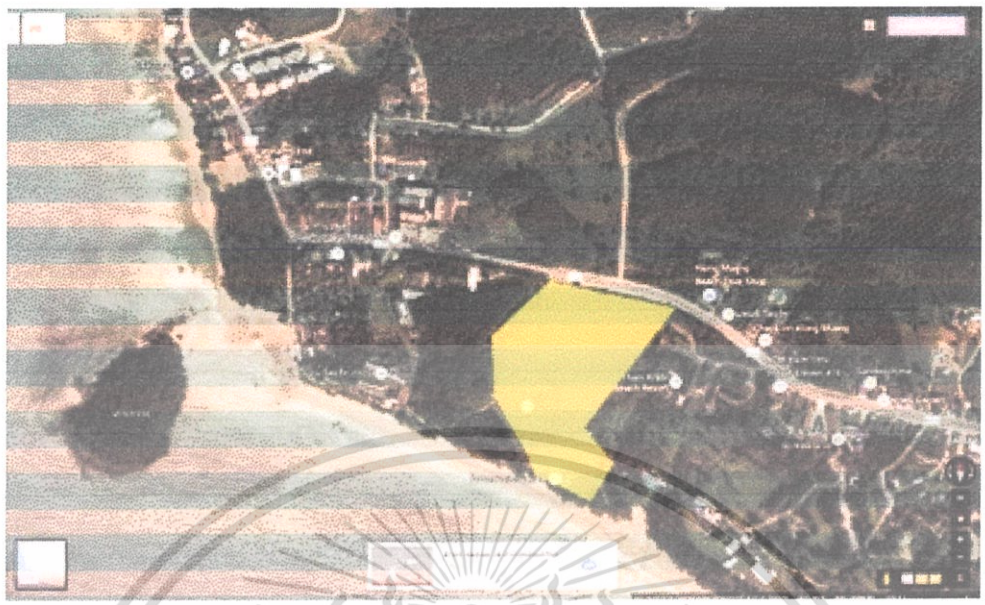

ภาพที่ 4.3 แสดงตำแหน่งที่ตั้งที่ทำการวิเคราะห์ทั้ง 3 บริเวณ

ที่มา : วันที่ : 12 พ.ย. 2559

**4.2.1 บริเวณที่ 1 บริเวณหาดคลองม่วง อ.เมือง**

พื้นที่เป็นบริเวณติดหาด อยู่ในบริเวณของหาดคลองม่วง ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่ มีขนาดพื้นที่ 35 ไร่ หรือ 56,000 ตารางเมตร ลักษณะเป็นพื้นที่ลาดเอียงลงสู่หน้าหาดจากถนนที่มีระดับสูงจากหน้าหาดระยะ 20 เมตร ทางเข้าติดถนนเส้นที่ใช้ในการจราจรของหาดและตรงไปยังอุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค วิวทิวทัศน์ที่สำคัญ คือ มองเห็นเกาะกวาง เกาะขนาดเล็ก ใกล้ชายฝั่งและมีท่าเรือโดยสารบริเวณโดยรอบเกาะกวาง ซึ่งเป็นจุดเป้าหมายของนักท่องเที่ยวบริเวณนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.4 แสดงพื้นที่บริเวณที่ 1

ที่มา : [illegible] วันที่ : 12 พ.ย. 2559

**4.2.1.1 อาณาเขตติดต่อ**

| | |
|---|---|
| ทิศเหนือ | ติดกับถนนทางหลวง 6024ที่ใช้ในการสัญจรจากถนนเส้นหลักสู่เขาหงอนนาค |
| ทิศตะวันออก | ติด Dusit Thani Krabi Resort |
| ทิศใต้ | ติดหาดคลองม่วง ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่ |
| ทิศตะวันตก | ติดพื้นที่ว่างของ Nakaman Resort And Spa |

**4.2.1.2 การวิเคราะห์สภาพที่ตั้งตามเกณฑ์**

1. ลักษณะทางกายภาพและขนาดที่ดิน

ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งเป็นลักษณะพื้นที่ลาดเอียง สามารถมองเห็นที่ตั้งจากบริเวณถนน(ทางหลวงแผ่นดิน 6024)ที่ใช้ในการสัญจรจากถนนเส้นหลักสู่เขาหงอนนาค ซึ่งมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดทั้งหมดประมาณ 35 ไร่ หรือ 56,000 ตร.ม. ภายในที่ตั้งสามารถมองเห็นวิวของเกาะกวางจากพื้นที่หน้าหาด

2. สภาพแวดล้อมและทัศนียภาพ

บริเวณรอบพื้นที่ติดรีสอร์ททางด้านทิศตะวันออก และพื้นที่ว่างของโครงการอื่นทางด้านทิศตะวันตก บริเวณรอบพื้นที่โครงการมีแหล่งชุมชนของชาวบ้านที่ประกอบกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่มโดยรอบ พื้นที่หน้าหาดมีจำนวนต้นมะพร้าวเยอะบริเวณติดหน้าหาด ภายในพื้นที่โครงการสามารถมองเห็นวิวของเกาะกวางได้ในมุมกว้างจากพื้นที่หน้าหาด และมีท่าเรือโดยสารบริเวณโดยรอบหน้าหาดของพื้นที่โครงการ



ภาพที่ 4.5 ทัศนียภาพหน้าหาดจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 1

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559



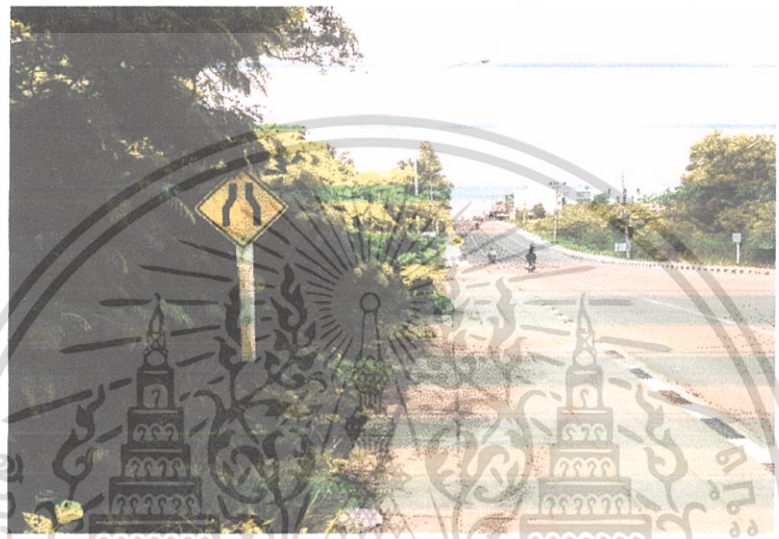
ภาพที่ 4.6 ทัศนียภาพภายในพื้นที่โครงการ

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การเข้าถึงโครงการ และความปลอดภัย

พื้นที่บริเวณนี้ตั้งอยู่เส้นทางคมนาคมจากถนนหลักเข้าสู่อุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค โดยถนนที่เข้าถึงโครงการนั้น มีความสะดวกในการขนส่งต่างๆ ด้านความปลอดภัยของที่ตั้งโครงการ และมีถนนเส้นรองทางด้านทิศตะวันตกของไซต์เลี้ยวเข้ามาจากถนนหลักหน้าไซต์ลงไปยังหน้าหาด



ภาพที่ 4.7 ทางเข้าด้านหน้าพื้นที่โครงการบริเวณที่ 1

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559



ภาพที่ 4.8 ทางเข้ารองด้านทิศตะวันตกของพื้นที่โครงการบริเวณที่ 1

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ข้อกำหนดกฎหมายและการใช้ที่ดิน

ที่ดินมีโฉนดตามกฎหมายสามารถปลูกสร้างอาคารตามโครงการได้ ตามข้อกำหนดการใช้ที่ดิน เขตสีเขียวมีกรอบ เส้นทแยงสีขาว ที่ดินประเภทอนุรักษ์สภาพแวดล้อมเพื่อการท่องเที่ยว ตามแผนผังกำหนดประโยชน์การใช้ที่ดินตามที่ได้จำแนกประเภทท้ายกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมจังหวัดกระบี่ และระดับพื้นที่ดินไม่มีความลาดชันที่เกินอัตราในการห้ามก่อสร้างอาคาร

5. ราคาที่ดิน

ที่ดินราคาค่อนข้างแพงเมื่อเทียบกับราคาที่ดินในส่วนที่ติดหาดบริเวณอื่น เนื่องจากมีขนาดใหญ่และอยู่ใกล้ชุมชน จึงสะดวกต่อการเดินทางไปยังสถานที่อื่นๆ

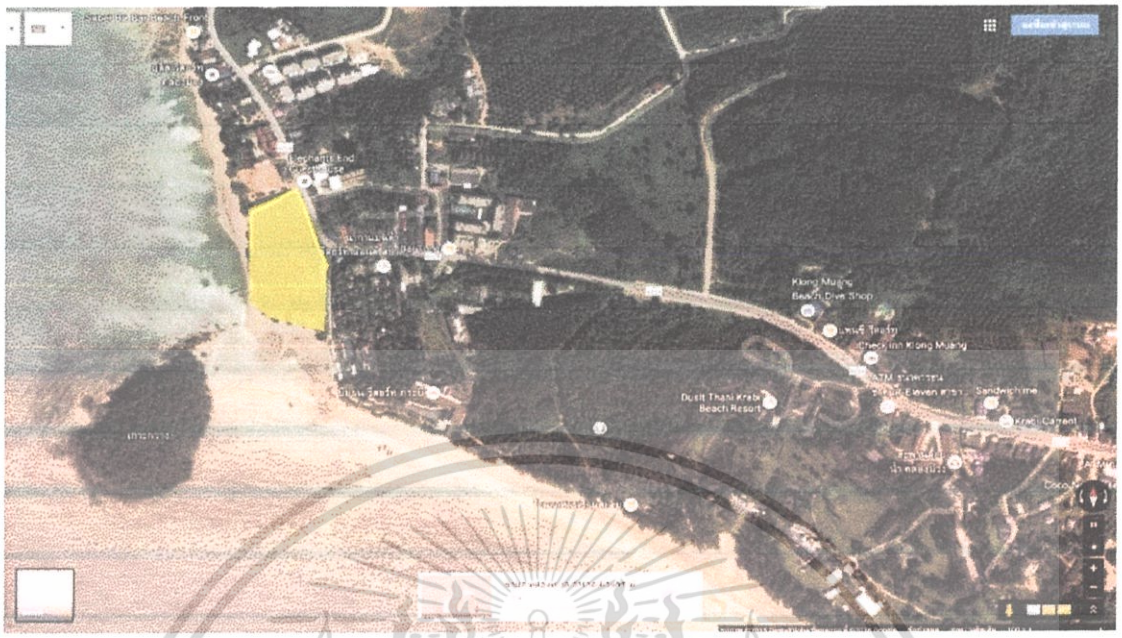
6. ใกล้แหล่งท่องเที่ยว

สำหรับที่ตั้งบริเวณนี้ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ มีทั้งท่าเรือไปยังเกาะกวางและเกาะห้องบริเวณหน้าหาด

**4.2.2 บริเวณที่ 2 ใกล้หาดคลองม่วงและเกาะกวาง อ.เมือง พื้นที่ 12 ไร่ เอกชน**

พื้นที่เป็นบริเวณติดหาด อยู่ในบริเวณของหาดคลองม่วง ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่ มีขนาดพื้นที่ 12 ไร่ หรือ 19,200 ตารางเมตร ลักษณะเป็นพื้นที่ราบ ทางเข้าติดถนนเส้นที่ใช้ในการจราจรของหาด วิวทิวทัศน์ที่สำคัญ คือ มองเห็นเกาะกวาง เกาะขนาดเล็กและทิวทัศน์เกาะห้องทางด้านทิศตะวันตก จากชายฝั่งและมีท่าเรือโดยสารบริเวณโดยรอบเกาะกวาง ซึ่งเป็นจุดเป้าหมายของนักท่องเที่ยวบริเวณนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 4.9 แสดงพื้นที่บริเวณที่ 2

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

4.2.1.1 อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ ติดกับถนนทางหลวง 6024ที่ใช้ในการสัญจรจากถนนเส้นหลักสู่เขาหงอนนาค

ทิศตะวันออก ติด Nakaman Resort And Spa

ทิศใต้ ติดหาดคลองม่วง ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่

ทิศตะวันตก ติดหาดคลองม่วง ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**4.2.1.2 การวิเคราะห์สภาพที่ตั้งตามเกณฑ์**

1. ลักษณะทางกายภาพและขนาดที่ดิน

ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งเป็นลักษณะพื้นที่ราบ พื้นที่โครงการค่อนข้างเล็กและอยู่ติดระดับน้ำทะเลมากเกินไป

2. สภาพแวดล้อมและทัศนียภาพ

บริเวณรอบพื้นที่ติดรีสอร์ททางด้านทิศตะวันออก ติดชายหาดทั้งทางด้านทิศตะวันตก และทิศใต้ ทำให้บริเวณรอบพื้นที่โครงการมีความสงบไม่มากนัก เพราะเป็นแหล่งชุมชนของชาวบ้านที่ประกอบกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยพื้นที่มีจำนวนต้นมะพร้าวเยอะบริเวณติดหน้าหาด ภายในพื้นที่โครงการสามารถมองเห็นวิวของเกาะกวางได้ในมุมกว้างจากพื้นที่หน้าหาด และเป็นพื้นที่ไม่มีความลาดชันมากนัก มีท่าเรือโดยสารบริเวณโดยรอบหน้าหาดของพื้นที่โครงการ



ภาพที่ 4.10 ทัศนียภาพหน้าหาดจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 2
ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

3. การเข้าถึงและความปลอดภัยของโครงการ

มีความสะดวกในการขนส่งต่างๆ ด้านความปลอดภัยที่ตั้งอาจมีความเสี่ยงอันตรายในช่วงมรสุม เนื่องจากพื้นที่โครงการเป็นพื้นที่ราบ หากมีคลื่นสูง อาจทำให้เกิดความเสียหายและน้ำท่วมได้ และเนื่องจากอยู่ในเขตชุมชน อาจมีการรบกวนจากพื้นที่ใกล้เคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.11 ทางเข้าด้านหน้าพื้นที่โครงการบริเวณที่ 2

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

4. ข้อกำหนดกฎหมายและการใช้ที่ดิน

ที่ดินมีโฉนดตามกฎหมายสามารถปลูกสร้างอาคารตามโครงการได้ ตามข้อกำหนดการใช้ที่ดิน เขตสีเขียวมีกรอบ เส้นทแยงสีขาว ที่ดินประเภทอนุรักษ์สภาพแวดล้อมเพื่อการท่องเที่ยว ตามแผนผังกำหนดประโยชน์การใช้ที่ดินตามที่ได้จำแนกประเภทท้ายกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมจังหวัดกระบี่

5. ราคาที่ดิน

ที่ดินราคาค่อนข้างถูกเมื่อเทียบกับราคาที่ติดในส่วนที่ติดหาดบริเวณอื่น เนื่องจากมีขนาดเล็กและพื้นที่ไม่เหมาะต่อการก่อสร้างอาคารขนาดใหญ่มากเกินไปเนื่องจากติดระดับน้ำทะเลมากจากหน้าหาด

6. ใกล้แหล่งท่องเที่ยว

สำหรับที่ตั้งบริเวณนี้ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวแต่ต้องเดินทางโดยเรือจากบริเวณท่าเรือเกาะกวางเพื่อไปยังเกาะห้อง

**4.2.3 บริเวณที่ 3 ใกล้อุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค หาดทับแขก อ.เมือง จ.กระบี่**

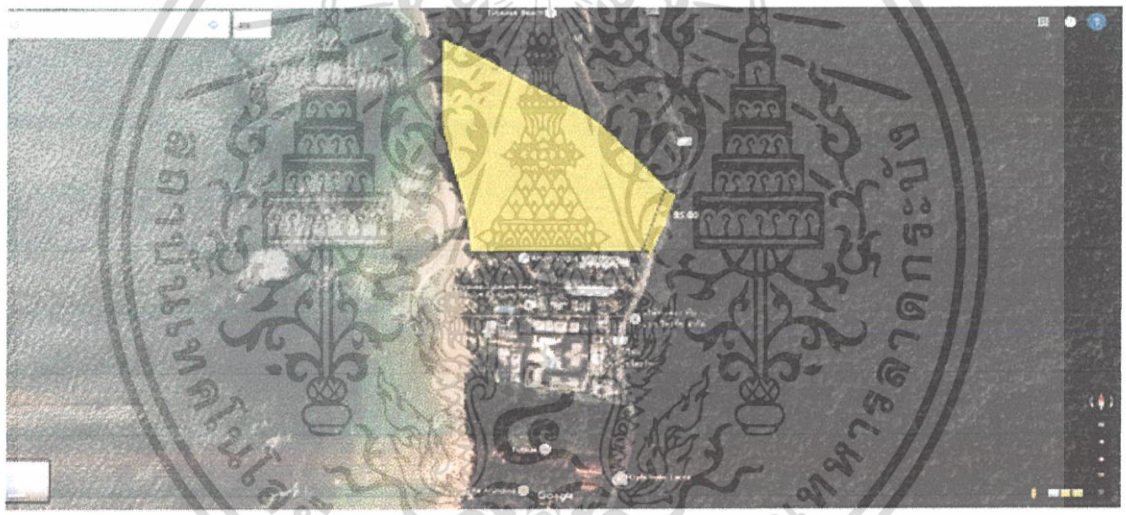
พื้นที่เป็นบริเวณติดหาด อยู่ในบริเวณของหาดทับแขก ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่ มีขนาดพื้นที่ 30 ไร่ ลักษณะเป็นพื้นที่ลาดเอียงลงสู่หาด จากถนนสูง 7 เมตร ทางเข้าติดถนน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เส้นที่ใช้ในการจราจรของหาด วิวทิวทัศน์ที่สำคัญ คือ มองเห็นเกาะห้อง ซึ่งเป็นจุดเป้าหมายของนักท่องเที่ยวบริเวณนี้

**4.2.3.1 อาณาเขตติดต่อ**

| | |
|---|---|
| ทิศเหนือ | ติดกับ อุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค หาดทับแขก กระบี่ |
| ทิศตะวันออก | ติดถนนทางหลวง 6024ที่ใช้ในการสัญจรจากถนนเส้นหลักสู่เขาหงอนนาค |
| ทิศใต้ | ติดกับ Amari Vogue Krabi Resort |
| ทิศตะวันตก | ติดหาดทับแขก ต.เหนือคลอง อ.เมือง จ.กระบี่ |



ภาพที่ 4.12 แสดงพื้นที่บริเวณที่ 3

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

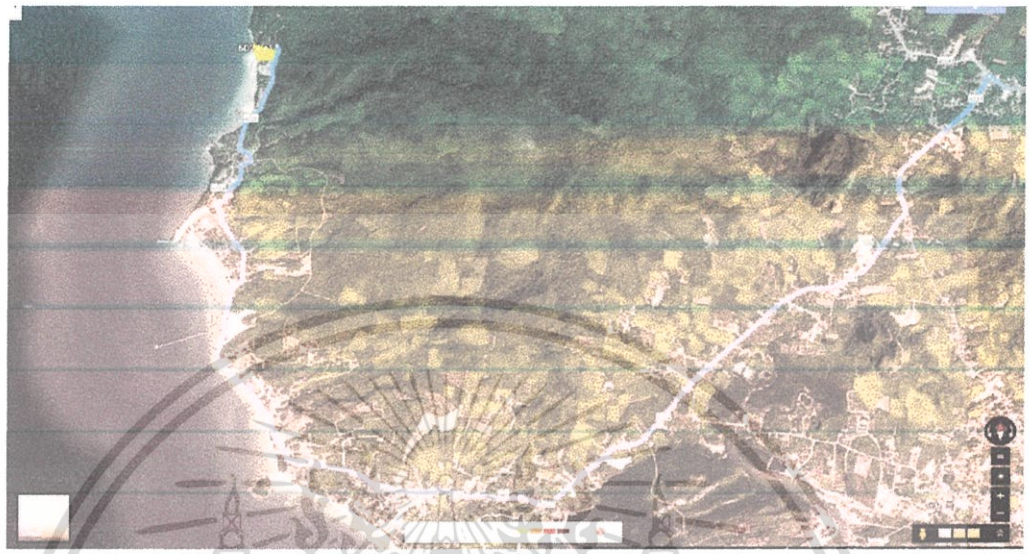
**4.2.3.2 การวิเคราะห์สภาพที่ตั้งตามเกณฑ์**

1. ลักษณะทางกายภาพและขนาดที่ดิน

ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งเป็นลักษณะพื้นที่ลาดเอียงลงสู่หาด จากถนนสูง 7 เมตร มีความลาดชันไม่มากนัก พื้นที่โครงการมีรูปร่างเป็นทรงสีเหลี่ยมคางหมู โดยบานออกบริเวณหน้าหาดสามารถมองเห็นที่ตั้งจากบริเวณถนน(ทางหลวงแผ่นดิน 6024)ที่ใช้ในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สัญจรจากถนนเส้นหลักสู่เขาหงอนนาค ซึ่งมีขนาดทั้งหมดประมาณ 30 ไร่ หรือ 48,000 ตร.ม. ภายในที่ตั้งสามารถมองเห็นวิวของเกาะห้องจากพื้นที่หน้าหาด



ภาพที่ 4.13 การเดินทางจากสนามบินนานาชาติกระบี่ โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 6024
ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

2. สภาพแวดล้อมและทัศนียภาพ

บริเวณรอบพื้นที่ติดรีสอร์ทและอุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค ซึ่งปัจจุบันยังคงความเป็นธรรมชาติและมีความเงียบสงบ โดยพื้นที่มีจำนวนต้นสนเยอะบริเวณติดหน้าหาด ภายในพื้นที่โครงการสามารถมองเห็นวิวของเกาะห้องได้ในมุมกว้างจากพื้นที่หน้าหาด

ภาพที่ 4.14 ทัศนียภาพหน้าหาดจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3
ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อมองจากภายในพื้นที่โครงการไปทางด้านทิศตะวันออก จะเห็นเขาลูกเล็กเป็นวิวข้างหลังของตัวโครงการ และทางด้านทิศเหนือติดกับเนินเขาลูกเล็กของบริเวณอุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค



ภาพที่ 4.15 ทัศนียภาพด้านทิศตะวันออกจากพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

3. การเข้าถึงและความปลอดภัยของโครงการ

พื้นที่บริเวณนี้ตั้งอยู่เส้นทางคมนาคมจากถนนหลักเข้าสู่อุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค โดยถนนที่เข้าถึงโครงการนั้น มีความสะดวกในการขนส่งต่างๆ ทางด้านความปลอดภัยที่ตั้งอาจมีความเสี่ยงอันตรายในช่วงมรสุม เนื่องจากเคยเกิดเหตุการณ์สึนามิในบริเวณเกาะพีพี ซึ่งเป็นหาดจังหวัดเดียวกัน แต่บริเวณหาดทับแขกไม่ได้รับผลกระทบ หรือป้องกันได้ด้วยการหลบภัยขึ้นเขา เพราะพื้นที่โดยรอบเป็นเนินเขา จึงมีการป้องกันภัยจากเหตุการณ์สึนามิได้บริเวณนี้



ภาพที่ 4.16 ทางเข้าด้านหน้าพื้นที่ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง

วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559โครงการบริเวณที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.17 ทัศนียภาพด้านหน้าติดทะเลพื้นที่โครงการบริเวณที่ 3

ที่มา : จากการสำรวจพื้นที่จริง วันที่ : 28-29 พ.ย. 2559

4. ข้อกำหนดกฎหมายและการใช้ที่ดิน

ที่ดินมีโฉนดตามกฎหมายสามารถปลูกสร้างอาคารตามโครงการได้ ตามข้อกำหนดการใช้ที่ดิน เขตสีเขียวมีกรอบ เส้นทแยงสีขาว ที่ดินประเภทอนุรักษ์สภาพแวดล้อมเพื่อการท่องเที่ยว ตามแผนผังกำหนดประโยชน์การใช้ที่ดินตามที่ได้จำแนกประเภทท้ายกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมจังหวัดกระบี่

5. ราคาที่ดิน

ที่ดินราคาค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับราคาที่ติดในส่วนที่ติดหาดบริเวณอื่น เนื่องจากใกล้กับอุทยานมากที่สุด และสภาพแวดล้อมค่อนข้างสมบูรณ์ที่สุด

6. ใกล้แหล่งท่องเที่ยว

สำหรับที่ตั้งบริเวณนี้ ถือว่าใกล้อุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค หาดทับแขก กระบี่ มากที่สุด เนื่องจากทางด้านหน้าทางเข้าพื้นที่โครงการ คือทางขึ้นสู่เขาหงอนนาคและสามารถเดินทางด้วยเรือจากหน้าหาดได้ เพื่อไปยังเกาะห้อง ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของบริเวณหาดทับแขกและหาดคลองม่วง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4.3 การพิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการ

ตารางที่ 4.1 ประเมินผลบริเวณที่ตั้งทั้ง 3 ไซต์ เพื่อเลือกที่ตั้งโครงการ

| ความสำคัญ | ค่าน้ำหนัก | ข้อกำหนดในการพิจารณา | พื้นที่การพิจารณา | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | บริเวณที่ 1 | | บริเวณที่ 2 | | บริเวณที่ 3 | |
| | | | ค่าคะแนน | คูณค่าน้ำหนัก | ค่าคะแนน | คูณค่าน้ำหนัก | ค่าน้ำหนัก | คูณค่าน้ำหนัก |
| 1 | 4 | ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งและขนาดที่ดิน | 4 | 16 | 2 | 8 | 3 | 12 |
| 2 | 4 | สภาพแวดล้อมและทัศนียภาพ | 4 | 16 | 3 | 12 | 4 | 16 |
| 3 | 3 | การเข้าถึงและความปลอดภัย | 3 | 9 | 3 | 9 | 2 | 6 |
| 4 | 2 | ข้อกำหนดทางกฎหมายและการใช้ที่ดิน | 4 | 8 | 2 | 4 | 3 | 6 |
| 5 | 1 | ราคาที่ดิน | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 6 | 1 | ใกล้แหล่งท่องเที่ยว | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| | | **รวม** | **20** | **54** | **16** | **39** | **18** | **46** |

หมายเหตุ คะแนนเต็ม 4 ดีมาก = 4 ดี = 3 พอใช้ = 2 ไม่ดี = 1

ที่มา : จากการออกแบบ วันที่ : 22 ม.ค.. 2559

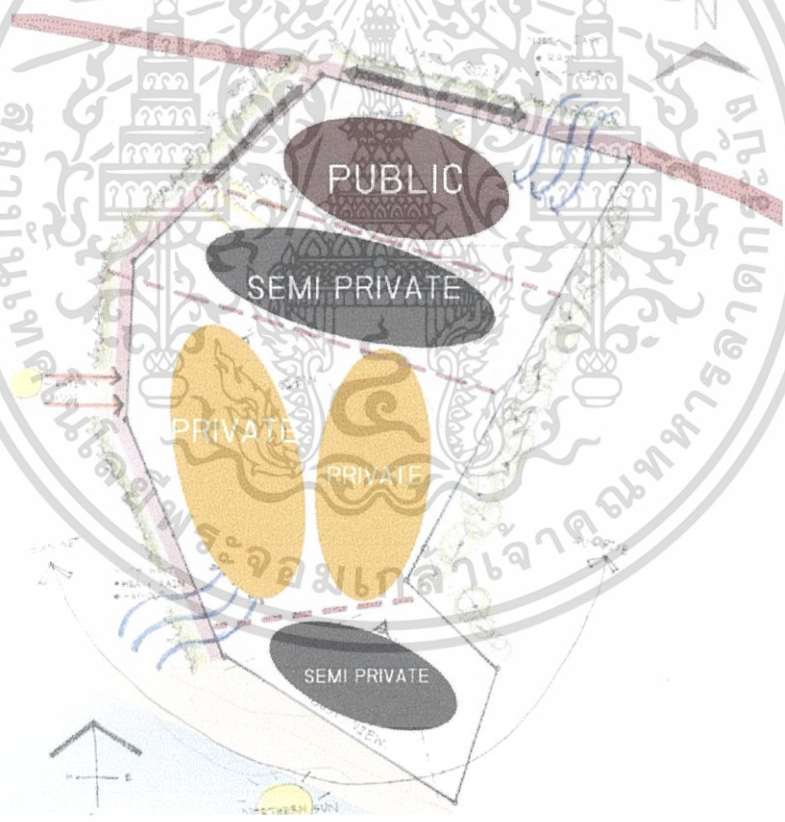
จากการประเมินผลด้วยเกณฑ์การให้คะแนนตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น จะเห็นได้ว่า ที่ตั้งบริเวณจุดที่ 1 มีผลการประเมินมากที่สุด และมีความเหมาะสมกับตัวโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปา จ.กระบี่ จึงได้ทำการวิเคราะห์ไปในที่ตั้งบริเวณจุดดังกล่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**4.4 การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ**

จากการพิจารณาหลักการเลือกที่ตั้งเพื่อให้เหมาะสมกับโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปาระดับ 5 ดาว ได้สรุปเลือก ที่ตั้งบริเวณที่ 1 ใกล้เกาะกวาง หาดคลองม่วง อ.เมือง จ.กระบี่ พื้นที่ประมาณ 35 ไร่ หรือ 56,000 ตารางเมตร โดยมีศักยภาพที่เหมาะสมกับโครงการ ดังนี้

- อยู่ในย่านชุมชนและแหล่งท่องเที่ยว ทำให้มีการรักษาด้านความปลอดภัยได้ง่าย
- มีกิจกรรมหน้าหาด อาทิ กิจกรรมเช่าเรือใบและเรือยาง กิจกรรมนอนอาบแดด เป็นต้น
- ถนนผ่านหน้าโครงการ เป็นถนนไปสู่อุทยานแห่งชาติเขาหงอนนาค และมีถนนรองที่เลี้ยวเข้ามายังไซต์ไปจนถึงหน้าหาด
- ลักษณะทางกายภาพไซต์เป็นที่ดินมีความลาดเอียง จึงทำให้ศักยภาพในการมองวิวจากภายในโครงการมายังหน้าหาดแบบเห็นได้ดี




ภาพที่ 4.18 วิเคราะห์ Zoning ของบริเวณที่ตั้งโครงการ

ที่มา : จากการออกแบบ วันที่ : 22 ม.ค.. 2559

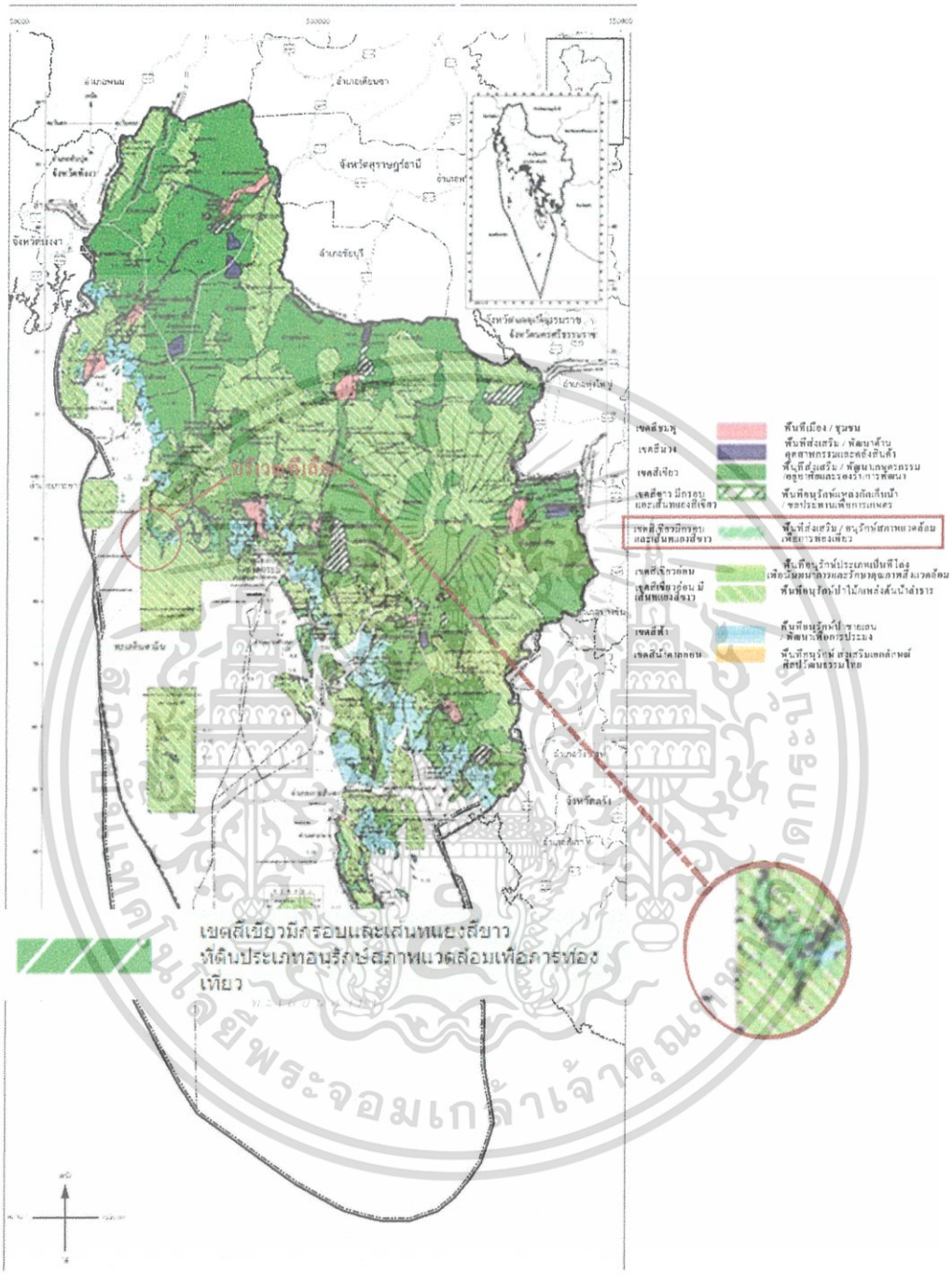
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 4.19 ขนาดและระดับของบริเวณที่ตั้งโครงการ
ที่มา : จากข้อมูลกรมแผนที่ทหาร วันที่ : 25 ม.ค.. 2559

โดยลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งโครงการเป็นแบบพื้นที่ลาดเอียง โดยลาดลงจากระดับถนนหน้าโครงการไปสู่หน้าหาดทะเลระยะโดยประมาณ คือ 20 เมตร เป็นพื้นที่ค่อนข้างสูงชันแต่ไม่มากนัก สามารถมองเห็นวิวได้โดยกว้างบริเวณหน้าหาด เนื่องจากเป็นพื้นที่รูปร่าง สี่เหลี่ยมคางหมูที่หน้าหาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 4.20 บริเวณที่เลือกอยู่ในเขตพื้นที่ส่งเสริม / อนุรักษ์สภาพแวดล้อมเพื่อการท่องเที่ยว

ที่มา : กรมผังเมือง แผนการพัฒนาจังหวัดกระบี่ วันที่ : 18 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 5

# การศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ

โครงการรีสอร์ตเพื่อการบำบัดสุขภาพและสปา จังหวัดกระบี่ เป็นโครงการที่มีองค์ประกอบของโครงการหลายประเภทการใช้งานด้วยกัน ซึ่งมีความแตกต่าง มีความซับซ้อนตามแต่ละพื้นที่การใช้งาน ทั้งบังต่างกัยในเรื่องของช่วงเวลาในการใช้งาน ทำให้พื้นที่แต่ละพื้นที่นั้นมีความซับซ้อน มีพฤติกรรมเกิดขึ้นที่หลากหลาย ทั้งของผู้ใช้บริการ พนักงานและเจ้าหน้าที่ต่างๆของโครงการ จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องทำการศึกษาถึงพฤติกรรมของผู้ใช้งานที่ต่างกันออกไป โดยเฉพาะโครงการประเภทรีสอร์ตและโรงแรมที่ต้องให้ความสำคัญกับพฤติกรรมของผู้ใช้งานที่ต่างพฤติกรรมจากหลายที่มาอยู่ในโครงการเดียวกันนี้และเกิดความเป็นส่วนตัวต่อกันและกันให้มากที่สุด

## 5.1 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

การศึกษาพฤติกรรมของผู้ใช้งานโครงการรีสอร์ทเพื่อการบำบัดสุขภาพและสปา จังหวัดกระบี่นี้ เริ่มจากการแบ่งประเภทของผู้ใช้ภายในโครงการออกเป็นประเภทต่างๆได้ ดังนี้

5.1.1 ผู้ใช้บริการ หรือลูกค้า (Customer,Guest)

แบ่งได้ 2 ประเภท

5.1.1.1 แขกที่มาพักแบบเข้าคอร์ส หมายถึง แขกที่มาพักค้างแรมภายในโครงการโดยพักแบบเข้าคอร์สแบบ 3 วัน 2 คืน ซึ่งหลักสูตรนี้สำหรับผู้สนใจบำบัดผิวพรรณ ดีทอกซ์ด้วยอาหารสุขภาพและบริหารร่างกายด้วยโยคะ เพื่อช่วยในการปรับสมดุลและสอนวิธีที่ถูกต้องเพื่อนำไปปฏิบัติได้เอง ซึ่งจะมีการตรวจร่างกายก่อนการเข้าบำบัดเพื่อดูกรุ๊ปเลือดรายบุคคลให้ตรงกับประเภทอาหารที่ช่วยบำรุงร่างกายและการนวดน้ำมันตามกรุ๊ปเลือด ดังนั้น เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกผู้มาพักกับโครงการ จึงต้องทำการจองล่วงหน้าผ่านตัวแทนขายห้องพัก หรือทางรีสอร์ตโดยตรง อาจมาพักแบบเดี่ยวหรือหมู่คณะก็ได้ ซึ่งโครงการจะต้องสามารถรองรับลูกค้าลักษณะต่างๆได้ เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกอย่างสะดวกสบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.1.2 แขกที่มาพักแบบรายวัน ซึ่งจะเป็นการเข้าใช้งานสปาโคลนและนวดเพื่อสุขภาพแบบแผนไทยและแผนตะวันตก หรือจะเป็นการเข้ามาใช้บริการร้านอาหารหรือบาร์สมุนไพรของทางโครงการ จึงคิดเป็นอัตราส่วนที่น้อยมาก จากจำนวนแขกทั้งหมดภายในโครงการ ทั้งนี้เนื่องจากโดยทั่วไปแขกมักใช้บริการต่างๆเหล่านี้ภายในโรงแรมหรือรีสอร์ตที่เข้าพักแล้ว

5.1.2 ผู้ให้บริการ (Service Person)

5.1.2.1 เจ้าของโรงแรม หรือผู้ถือหุ้น (Owner,Owners or Shareholders)

เจ้าของโรงแรม หรือผู้ถือหุ้นนั้น ถือได้ว่า เป็นผู้ประกอบอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งหมายถึง ผู้ประกอบอุตสาหกรรมท่องเที่ยวตามกฎหมาย ว่าด้วยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย[1] ซึ่งต้องประกอบกิจการอย่างถูกต้อง และปฏิบัติตามข้อกำหนด และกฎหมาย โดยการบริหารจัดการโรงแรมภายในประเทศไทย[2]นั้น สามารถแบ่งประเภท ได้ดังนี้

5.1.2.1.1บรรษัทเครือข่ายโรงแรมระหว่างประเทศ (International Hotel Chains Corporation) การบริหารงานโรงแรมลักษณะนี้ ในประเทศไทยมักจะเป็นการบริหารโดยเครือโรงแรมของต่างประเทศ โดยผู้บริหารระดับสูงมักจะเป็นชาวต่างชาติ ซึ่งจะช่วยยกระดับ และมาตรฐานในการบริหารงานโรงแรมให้มีมาตรฐานระดับสากลนานาชาติ โดยอาจทำสัญญา[1] เป็นลักษณะดังต่อไปนี้

- สัญญาการบริหารจัดการ (Management Contract)
- สัญญาหุ้นส่วน (Partnership Contract)
- สัญญาสิทธิสัมปทานหรือแฟรนไชซ์ (Franchise Contract)
- สัญญาการตลาด (Marketing Contract)

การทำสัญญาในรูปแบบต่างๆนั้น ขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างโรงแรมหรือรีสอร์ตว่าจะทำข้อตกลงระหว่างองค์กรในรูปแบบใด

---

[1] ปรีชา แดงโรจน์, การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21, พิมพ์ครั้งที่ 1, (นนทบุรี : เอส. อาร์. พริ้นติ้ง, 2549), หน้า 323

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.2.1.2 บรรษัทเครือข่ายโรงแรมภายในประเทศ (Domestic Hotel Chains Corporation) การบริหารในรูปแบบนี้ ผู้บริหารระดับสูงส่วนใหญ่จะเป็นคนไทย บางรายอาจทำการบริหารทั้งใน และนอกประเทศอีกด้วย

5.1.2.1.3 โรงแรมบริหารจัดการโดยผู้บริหารต่างชาติ (Hotel Managed by Foreign Executive) โรงแรมกลุ่มนี้มักจะเป็นโรงปรมที่มีขนาดมากกว่า 400 ห้องขึ้นไป ต้องอาศัยผู้บริหารที่มีความเชี่ยวชาญ

5.1.2.1.4 โรงแรมบริหารจัดการโดยผู้บริหารคนไทย (Hotel Managed by Foreign by Thai Executive) โรงแรมกลุ่มนี้มีจำนวนมากที่สุดในประเทศ เนื่องจากบริหารจัดการโดยผู้บริหารระดับสูงเป็นคนไทย อาจใช้บุคลากรชาวต่างชาติแค่บางส่วน เช่น พ่อครัว

5.1.2.2 พนักงานที่ให้บริการภายในโครงการ (Group and Levels of Resort Executives and Staff)

หมายถึง บุคลากรที่ให้บริการภายในโครงการทั้งหมด ตั้งแต่ระดับบริหารโครงการ ไปจนถึงผู้ที่ให้บริการต่างๆภายในโครงการ โดยแบ่งตามหน้าที่เป็นแผนก หรือหน่วยงานต่างๆ ซึ่งตามมาตรฐานระดับสากล[2] มักแบ่งพนักงานและผู้บริหาร เป็น 4 กลุ่ม 10 ระดับ ตามหน้าที่ความรับผิดชอบตั้งแต่ระดับยากไปจนถึงง่าย และตามคุณภาพของงาน สามารถแบ่งตามระดับพนักงาน ได้ดังนี้

5.1.2.2.1 ผู้บริหารระดับสูง (Top Management) ระดับ 9-10

5.1.2.2.2 ผู้บริหารระดับกลาง (Middle Management) ระดับ 7-8-9

5.1.2.2.3 ผู้ควบคุม/ตรวจตรา (Supervisory Management) ระดับ5-6-7

5.1.2.2.4 พนักงานทั่วไป (General Staff) ระดับ 1-2-3-4

ซึ่งระดับพนักงานต่างๆนั้น จะมีหน้าที่ที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละแผนก หากขาดแผนกใดแผนกหนึ่ง โครงการรีสอร์ทก็จะดำเนินต่อไม่ได้ เกิดความติดขัดในการ

---

[2] ปรีชา แดงโรจน์ , การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21, พิมพ์ครั้งที่ 1, (นนทบุรี : เอส. อาร์. พริ้นติ้ง , 2549) , หน้า 344

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้บริการ ผู้เข้ามาใช้บริการเกิดความไม่พอใจ เมื่อลูกค้าซึ่งเป็นหัวใจหลักของการให้บริการในด้านโรงแรมและรีสอร์ตไม่เข้าใช้บริการ โครงการก็เกิดการหยุดชะงักลงได้

จากการศึกษา[3] ได้มีการแบ่งแผนกต่างๆตามหลักการการบริหารโรงแรมและรีสอร์ทในโครงการดังนี้

(1) ฝ่ายบริหาร (Management) ทำหน้าที่ควบคุมการบริหารงานของโรงแรมทุกแผนก โดยบริหารจัดการ และควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามนโยบายที่กำหนด โดยทำหน้าที่เสมือนผู้จัดการทุกฝ่ายทุกแผนก รับผิดชอบการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรมทั้งหมด ขณะเดียวกันก็ประสานงาน และดำเนินการให้เป็นไปอย่างราบรื่น

(1.1) ฝ่ายบัญชี และการเงิน (Financial Controller)

(1.2) ฝ่ายทรัพยากรบุคคล (Human Resource Division)

(1.2.1) แผนกบุคคล

(1.2.2) แผนกฝึกอบรม

(1.2.3) แผนกการตลาด

(1.2.4) แผนกให้คำปรึกษา

(1.3) ฝ่ายกิจกรรม และสปา (Activity and Spa Department)

(1.3.1) แผนกกิจกรรม

(1.3.2) แผนกฟิตเนส และสปา

(1.3.3) แผนกการตลาด

(1.4) ฝ่ายการจัดการห้องพัก (Room Manager)

(1.5) ฝ่ายวิศวกรรม (Engineer )

(1.6) ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relations Department)

---

[3] รายงานหน้าที่และความรับชอบของแผนกต่างๆในโรงแรม,ดร.สมยศ โอ่งเคลือบ,ภาควิชาการท่องเที่ยว,คณะมนุษยศาสตร์,มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(1.7) ฝ่ายการตลาด (Marketing)

(1.8) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

(1.8.1) แผนกภัตตาคาร

(1.8.1.1) ภัตตาคาร และห้องอาหารต่างๆ

(1.8.1.2) คอฟฟี่ชอป

(1.8.1.3) บริการห้องพัก

(1.8.1.4) คลับ หรือบาร์ต่างๆ

(1.8.2) แผนกจัดเลี้ยง

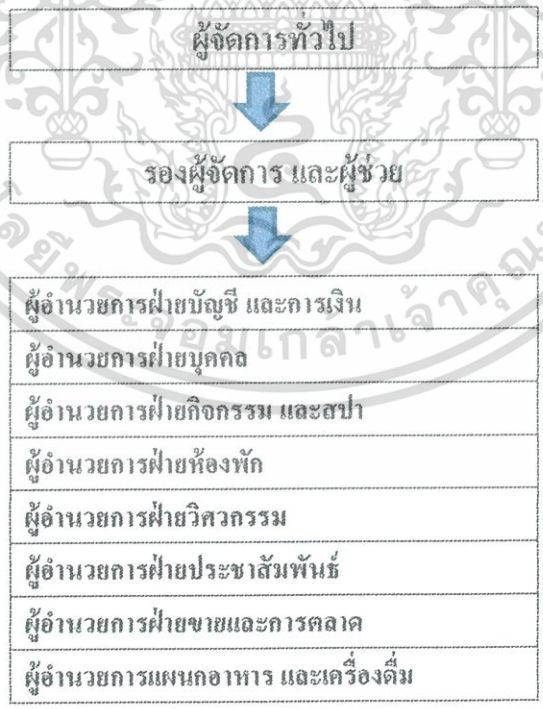
(1.8.3) แผนกครัวต่างๆ

(1.8.3.1) แผนกเครื่องดื่ม

(1.8.3.2) แผนกอาหาร

(1.8.3.3) แผนกบริการเสิร์ฟ

(1.8.3.4) แผนกศิลปะ




รูปที่ 5.1 แผนภูมิองค์กรฝ่ายบริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.1 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบริหาร

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 1. ผู้จัดการทั่วไป (General Manager) | บริหารงานตสมนโยบายและควบคุมดูแลการให้บริการของพนักงานทุกคน | พนักงานทุกคน |
| 2. ผู้ช่วยจัดการทั่วไป (Executive Assistant Manager) | แบ่งเบาภาระหน้าที่ของผู้จัดการทั่วไป | หัวหน้าทุกแผนก พนักงานทั่วไป |
| 3. ผู้จัดการแผนกต่างๆ (Manager) | เป็นผู้ช่วยทั่วไปของผู้จัดการ ด้านงานเอกสาร | แผนกทุกแผนก |

(2) ฝ่ายห้องพัก (Room Division)

(2.1) แผนกต้อนรับ

(2.1.1) ฝ่ายติดต่อประชาสัมพันธ์

(2.1.2) ฝ่ายรับจองห้อง

(2.1.3) ฝ่ายขนสัมภาระ ปละบริการลูกค้า

(2.1.4) ฝ่ายติดต่อประชาสัมพันธ์

(2.1.5) ฝ่ายอาคันตุกะสัมพันธ์

(2.1.6) ฝ่ายศูนย์ดูแลธุรกิจ

(2.1.7) ฝ่ายบริการทัวร์

(2.2) แผนกแม่บ้าน

(2.2.1) แผนกทำความสะอาดห้องพัก

(2.2.2) แผนกทำความสะอาดส่วนต่างๆของโรงแรม นอกเหนือจากห้องพัก

(2.2.3) แผนกมินิบาร์

(2.2.4) แผนกซักรีด

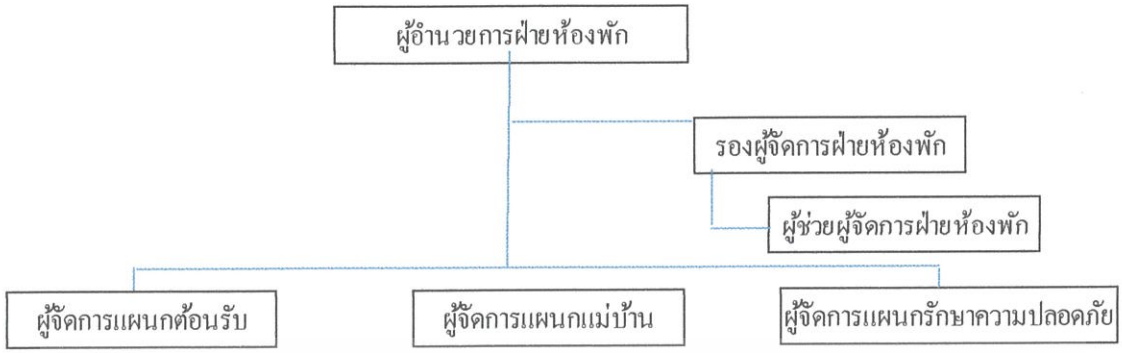
(2.2.5) แผนกดูแลผ้าของโรงแรม

(2.2.6) แผนกจัดดอกไม้

(2.2.7) แผนกดูแลสวน ต้นไม้

(3) แผนกรักษาความปลอดภัย(Security)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

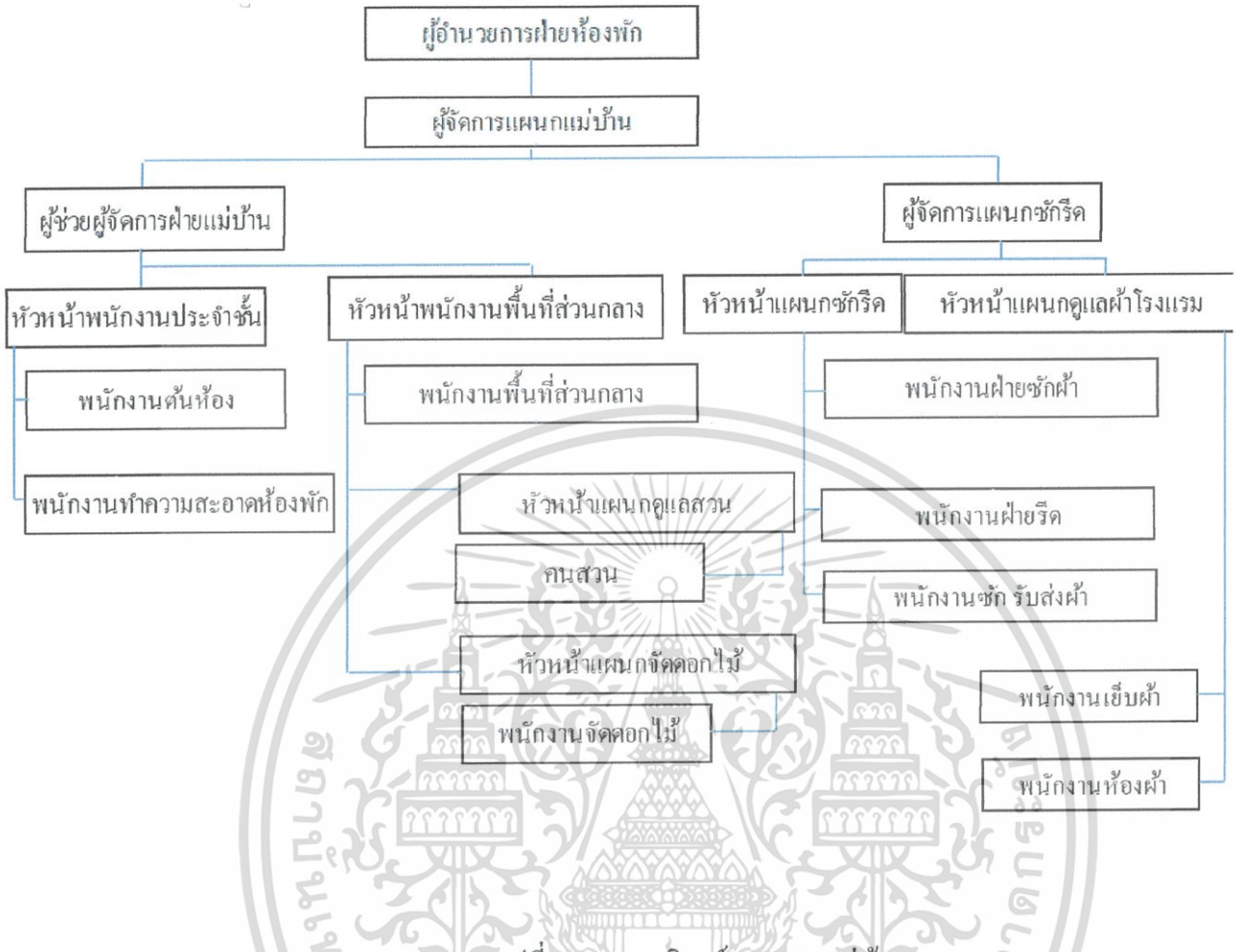



รูปที่ 5.2 แผนภูมิองค์กรฝ่ายห้องพัก

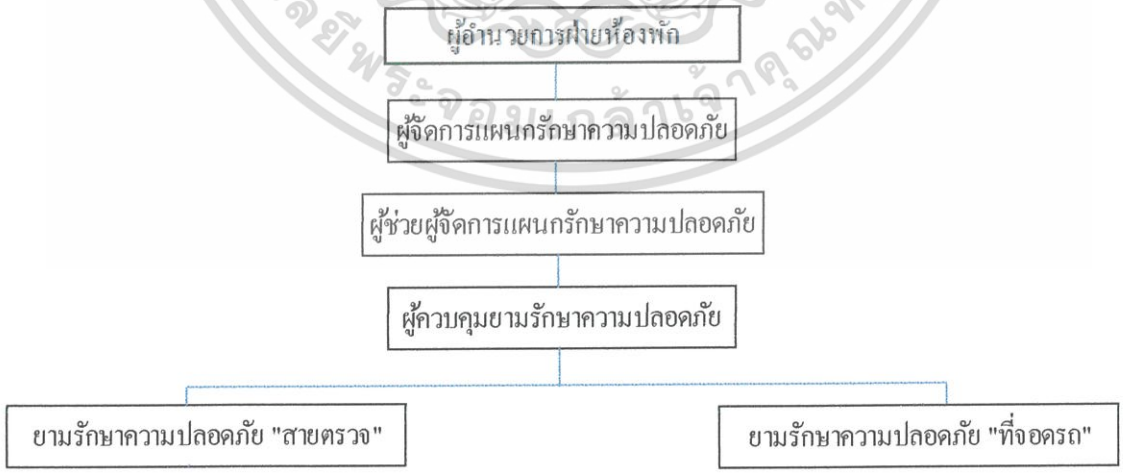



รูปที่ 5.3 แผนภูมิองค์กรแผนกต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 5.4 แผนภูมิองค์กรแผนกแม่บ้าน




รูปที่ 5.5 แผนภูมิองค์กรแผนกรักษาความปลอดภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **แผนกต้อนรับ** | | |
| 1.ผู้อำนวยการฝ่ายห้องพัก | ควบคุมและดำเนินงานให้ฝ่ายห้องพักและบุคลากรทุกคน ผฏิบัติงานได้อย่างเรียบร้อย | ทุกแผนก |
| 2.ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก | ประสานงานและควบคุมการปฏิบัติงานนั่นต่อวันของทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายห้องพัก | ทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายห้องพัก |
| 3.ผู้จัดการแผนกต้อนรับ | ดูแลและประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการส่วนหน้า | หัวหน้าฝ่ายทุกฝ่าย |
| 4.ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต้อนรับ (Ass.Front Office Manager) | ช่วยบริหารงานแทนผู้จัดการ และควบคุมบุคลากรทั้งหมด | ทุกแผนกที่เกี่ยวข้อง |
| 5.ผู้จัดการภาคกลางคืน(Night Manager) | ทำหน้าที่ผู้จัดการในเวลากลางคืน และรับผิดชอบการดำเนินงานของโครงการในเวลากลางคืน | หัวหน้าแผนกทุกแผนก |
| 6.ผู้ช่วยผู้จัดการ (Assistant manager) | เป็นตัวแทนของฝ่ายบริหาร (Management)เพื่อรับผิดชอบงานในส่วนสำคัญซึ่งต้องติดต่อลูกค้า | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายขายและการตลาด ฝ่ายบัญชีการเงิน และลูกค้า |
| 7.หัวหน้าพนักงานต้อนรับ(Chief Receptionist) | ควบคุมรับผิดชอบการปฏิบัติงานของพนักงานต้อนรับทั้งหมด ได้แก่ พนักงานควบคุมห้องพัก และพนักงานให้ข่าวสาร | แผนกบริการส่วนหน้า แผนกแม่บ้าน แผนกรับจองห้องพัก แคชเชียร์ส่วนหน้า และพนักงานโทรศัพท์ |
| 8.พนักงานต้อนรับ (Receptionists) | ต้อนรับลูกค้าอย่างสุภาพ จัดหาห้องพัก และให้ข้อมูลข่าวสาร กับลูกค้าตลอดเวลาที่อยู่ในโครงการ | Bell Boy แผนกลูกค้าสัมพันธ์ แม่บ้าน แผนกรับจอง แคชเชียร์ส่วนหน้า พนักงานโทรศัพท์ ภัตตาคาร |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 9.พนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์(Guest Relations Officer) | ให้การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้าสำคัญของโรงแรม | ทุกแผนก |
| 10.ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก (Reservation Manager) | ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการ ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ ฝ่ายขายและการตลาด ควบคุมดูแลการดำเนินงานแผนกรับจองห้องพัก | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก และฝ่ายขายและการตลาด |
| 11.ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก (Assistant Reservation Manager) | ปฏิบัติงานตามหัวหน้าแผนกสั่งการและทำหน้าที่แทนผู้จัดการเวลาผู้จัดการไม่อยู่ | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก และฝ่ายขายการตลาดและฝ่ายอาหารเครื่องดื่ม |
| 12.พนักงานรับจอง (Reservations Clerks) | รับและยืนยันการจองของลูกค้า รวมทั้งทำรายงานประจำวัน | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก และฝ่ายขายการตลาดและฝ่ายอาหารเครื่องดื่ม |
| 13.หัวหน้าแผนกขนสัมภาระและบริการลูกค้า(Cheft Concierge) | กำกับดูแลและอบรมพนักงานในแผนกและเป็นฝ่ายต้อนรับลูกค้าก่อนแผนกอื่นๆ | ฝ่ายห้องพักทุกแผนกฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 14.หัวหน้าพนักงานขนสัมภาระและบริการลูกค้า(Bell Captains) | ดำเนินงานเรื่องงานขนสัมภาระและบริการลูกค้า วบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า(Bellboys) | ฝ่ายห้องพักทุกแผนกฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 15.พนักงานขนสัมภาระ และบริการลูกค้า(Bellboys) | ให้บริการลูกค้าในการขนส่งสัมภาระรับส่งข้อความและรับฝากสิ่งของ | ฝ่ายห้องพักทุกแผนกฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 16.หัวหน้าพนักงานรับโทรศัพท์(Chief Telephone Operator) | บริหารและปฏิบัติงานด้านแผงควบคุมโทรศัพท์(Switch Board)ของโครงการ | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายวิศวกรรม ฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายขาย |
| 17.พนักงานโทรศัพท์ (Telephone Operator) | รับสายและให้บริการติดต่อสื่อสารทางโทรศัพท์แก่ลูกค้าทั้งไทยและต่างประเทศด้วยความสุภาพให้ข้อมูลแก่ลูกค้าเกี่ยวกับบริการทางรีสอร์ต | ทุกฝ่ายทุกแผนก |
| **แผนกแม่บ้าน** | | |
| 1.หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Executive Housekeeper) | รับผิดชอบในการปฏิบัติงานของแผนกแม่บ้าน ควบคุมดูแลส่วนห้องพัก พื้นที่บริการส่วนกลาง แผนกซักรีด ห้องพักสวน พื้นที่อื่นๆ ภายในรีสอร์ตกำหนดตลอดจนดูแลพนักงานในแผนกแม่บ้านให้มีประสิทธิภาพ | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก และฝ่ายขายการตลาดและฝ่ายอาหารเครื่องดื่ม |
| 2.ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกแม่บ้าน(Assistant Executive Housekeeper) | รับผิดชอบในการควบคุม การปฏิบัติงานในแผนกแม่บ้านให้ดำเนินไปอย่างมีประวิทธิภาพ | ทุกฝ่ายทุกแผนก |
| 3.เสมียนแผนกแม่บ้าน (Housekeeping Clerk) | ทำงานด้านธุรการงานบัญชีและพิมพ์งานให้กับแผนกแม่บ้าน และผู้ช่วยแม่บ้าน | หัวหน้าแผนกในฝ่ายห้องพัก คลังพัสดุทั่วไป |
| 4.หัวหน้าพนักงานประจำชั้น(Floor Supervisors) | ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานทำความสะอาดห้องพักเพื่อให้ห้องพักในโครงการอยู่ในสภาพที่ดีพร้อมใช้ตลอดเวลา | ฝ่ายห้องพักทุกแผนก |
| 5.พนักงานต้นห้อง (Floor Butler) | ดูแลลูกค้าพิเศษ(Special Customer) | ทุกฝ่ายทุกแผนก |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 6.พนักงานทำความสะอาดห้องพัก(Room attendants) | ทำความสะอาดและดูแลห้องพักลูกค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติงานของแผนกแม่บ้าน | ฝ่ายห้องพักทุกแผนก ผู้ช่วยหัวหน้างานประจำชั้น |
| 7.หัวหน้าพนักงานพื้นที่ส่วนกลาง (Public Area Supervisors) | รับผิดชอบควบคุมพนักงานทำความสะอาดพื้นที่ส่วนกลางของโครงการ | ทุกฝ่ายทุกแผนกแม่บ้านและผู้ช่วย |
| 8.พนักงานพื้นที่ส่วนกลาง (Public Area Attendants) | ทำความสะอาดและดูแลพื้นที่ส่วนกลาง | ทุกฝ่ายทุกแผนกที่มพื้นที่ส่วนกลาง |
| 9.หัวหน้าคนสวน(Chief Gardener) | ควบคุมดูแลการทำงานของคนสวน ให้ทำงานดูแลต้นไม้ในโครงการ | สถานที่ต่างๆ ของฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายการบริการสปาและกิจกรรมต่างๆภายในโครงการ ที่ใช้ต้นไม้ในการประดับตกแต่งสถานที่และโรงเพาะชำ |
| 10.คนสวน (Gardener) | ดูแลต้นไม้และสวนในโครงการ ดูแลเรือนเพาะชำสมุนไพร | สถานที่ต่างๆ ของฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายการบริการสปาและกิจกรรมต่างๆภายในโครงการ ที่ใช้ต้นไม้ในการประดับตกแต่งสถานที่และโรงเพาะชำ |
| 11.หัวหน้าห้องดอกไม้(Florist Supervisor) | กำกับดูแลผู้จัดดอกไม้และการจัดซื้อ จัดหาดอกไม้ในการประดับส่วนต่างๆของพื้นที่โครงการ | ฝ่ายบริหาร ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายสปาและฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 12.พนักงานจัดดอกไม้(Florist) | เลือกซื้อดอกไม้ใบไม้และดอกไม้สด ดูแลรักษาดอกไม้สด จัดดอกไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ | ฝ่ายบริหาร ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายสปาและ ฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม |
| 13.ผู้จัดการแผนกซักรีด (Laundry Manager) | ดูแลเสื้อผ้าและผ้าชนิดต่างๆของลูกค้า(Guest Laundry)และดูแลผ้าที่ใช้ในสถานที่ต่างๆ ฝ่ายสปา ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มและเครื่องแบบพนักงาน | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า พนักงาน |
| 14.หัวหน้างานซัก รีด(Laundry Supervisor) | ควบคุมงานซักรีดทั้งหมดของลูกค้า(Guest Service) เครื่องแบบพนักงาน(Staff Uniform)ผ้าต่างๆที่ใช้ในห้องพักและสถานบริการต่างๆในโครงการ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า พนักงาน |
| 15.พนักงานคัดเลือกผ้าและแยกผ้า (Checker) | คัดแยกประเภทของผ้าให้เหมาะกับการดูแล ทำความสะอาด | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า พนักงาน |
| 16.พนักงานซักแห้ง(Dry Cleaners) | ทำหน้าที่เพื่อซักผ้าที่ต้องการดูแลเป็นพิเศษ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า พนักงาน |
| 17.พนักงานซักผ้า(Hand Cleaners) | ทำหน้าที่ซักผ้าด้วยมือ ผ้าที่มีคราบสกปรก และผ้าที่ต้องการดูแลเป็นพิเศษ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า พนักงาน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 18.พนักงานรีดผ้า (Ironers) | ทำหน้าที่รีดผ้า | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้าพนักงาน |
| 19.พนักงานซักรีดทั่วไป (Laundry Attendant) | ทำหน้าที่ซักรีดทั่วไปของโครงการและลูกค้า | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้าพนักงาน |
| 20.พนักงานรับ-ส่งผ้าลูกค้า(Valets) | รับ-ส่งผ้าลูกค้าที่ห้องพัก | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้าพนักงาน |
| 21.หัวหน้าห้องผ้าและเครื่องแบบพนักงาน (Linen&Uniform Room Supervisor) | ควบคุมจัดการห้องผ้าและเครื่องแบบพนักงาน คลังเก็บรักษาผ้าทุกชนิดที่ในในโครงการ ผ้าต่างๆ ที่ใช้ในห้องพักและห้องอาหาร(House Linen) เครื่องแบบพนักงาน(Staff Uniform) | ทุกฝ่ายทุกแผนก |
| 22.พนักงานห้องผ้าและเครื่องแบบพนักงาน (Linen&Uniform Room Attendants) | ดูแลห้องผ้าจัดเก็บผ้าและเครื่องแบบพนักงาน | ทุกฝ่ายทุกแผนก |
| 23.พนักงานเย็บผ้า (Seamstresses) | ซ่อมเสื้อผ้าที่ชำรุดของลูกค้า มาส่งซ่อมแซมผ้าชำรุดของโครงการ ดัดแปลงผ้าชำรุดให้เปลี่ยนสภาพเป็นผ้าที่ใช้งานอื่นได้ ซ่อมแซมและดัดแปลงแก้ไขเครื่องแบบพนักงาน | ทุกฝ่ายทุกแผนก |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.2(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายห้องพัก

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **แผนกรักษาความปลอดภัย** | | |
| 1.ผู้จัดการแผนกรักษาความปลอดภัย(Chief Security) | บริหารและปฏิบัติงานในด้านการรักษาความปลอดภัยของแผนก เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะพึงมีต่อบุคคลและทรัพย์สินภายในโครงการ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า |
| 2.ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกรักษาความปลอดภัย(Assistant Chief Security) | เป็ผู้ช่วยเหลือผู้จัดการแผนกรักษาความปลอดภัย และควบคุมดูแลพนักงานรักษาความปลอดภัยทั้งหมด | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า |
| 3.ผู้ควบคุมยามรักษาความปลอดภัย(Security Supervisors) | ควบคุมภารกิจทั้งหมดของยามรักษความปลอดภัย เพื่อความปลอดภัยของบุคคลและทรัพย์สิน ภายในอาณาเขตของโครงการ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า |
| 4.ยามรักษาความปลอดภัย"สายตรวจ"(Security "Patrolman") | ประสานงานและปฏิบัติงานกับผู้ช่วยผู้จัดการ | แผนกขนสัมภาระ แผนกแม่บ้าน และลูกค้า |
| 5.ยามรักษาความปลอดภัย"ที่จอดรถ"(Security"Parking Attendants") | รับผิดชอบรักษาความปลอดภัยบริเวณที่จอดรถ ความปลอดภัยของยานพาหนะทั้งหมดบริเวณที่จอดรถ | หัวหน้าแผนกรักษาความปลอดภัย และผู้ควบคุมยาม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Division)

เครื่องดื่ม และอาหารเป็นอีกฝ่ายที่สำคัญยิ่งต่อโครงการนี้ เนื่องจากทำหน้าที่ประกอบอาหารให้กับผู้ใช้บริการโครงการทั้งจากที่มาใช้ในส่วนของการเข้าพักในรีสอร์ท หรือมาใช้บริการในส่วนของสปา ซึ่งในแต่ละวันจะต้องประกอบอาหารถึงวันละ 3 มื้อใหญ่ๆ ด้วยกัน ดังนั้น หากเป็นรีสอร์ตขนาดใหญ่แล้ว ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มจะมีขนาดใหญ่ที่สุดในบรรดาส่วนบริการของทางโครงการรีสอร์ต เนื่องจากทำรายได้ ได้ใกล้เคียงกับรายได้ของห้องพัก หรือบางทีอาจทำรายได้ได้มากกว่ารายได้จากห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มนั้น จะมีความสลับซับซ้อนในแผนก และตำแหน่งหน้าที่ของบุคลากร ซึ่งถือว่าเป็นฝ่ายที่มีจำนวนมาก ดังนั้นจึงมีการกำหนดหน้าที่ต่างๆ อย่างชัดเจน ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มนั้นสามารถแบ่งออกเป็นแผนกต่างๆ[4] ได้แก่

(3.1) แผนกภัตตาคาร (Restaurant Department) มีหน้าที่รับผิดชอบหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องดังนี้

(3.1.1) ภัตตาคารและห้องอาหาร

(3.1.2) Coffee Shop

(3.1.3) บริการห้องพัก (Room Service)

(3.2) แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department) มีหน้าที่บริการอาหารเครื่องดื่มในงานจัดเลี้ยง ทั้งภายนอกและภายในรีสอร์ต เช่น การจัดงานแต่งงาน งานเลี้ยงต่างๆ หรืองานประชุม สัมมนาต่างๆอีกด้วย ซึ่งแผนกจัดเลี้ยงนั้น จะต้องร่วมมือกับฝ่าย และแผนกต่างๆ เช่น ฝ่ายขาย หรือฝ่ายประชาสัมพันธ์ เนื่องมาจากต้องการทราบข้อมูล และเตรียมการจัดงนต่างๆ

(3.3) แผนกครัว (Kitchen Department) เป็นแผนกใหญ่ที่สำคัญเนื่องมาจากต้องจัดเตรียมอาหารนานาชาติ เพื่อให้บริการลูกค้าในภัตตาคารต่างๆ นอกจากการจัดเตรียมอาหารให้ลูกค้าที่มาใช้บริการแล้ว แผนกครัวยังต้องจัดเตรียมอาหารให้แก่พนักงานภายในรีสอร์ตอีกด้วย โดยโรมแรมและรีสอร์ตชั้นนำ อาจจะต้องเตรียมถึง 4 มื้อต่อวัน แบ่งออกเป็นแผนกย่อยได้ ดังนี้

---

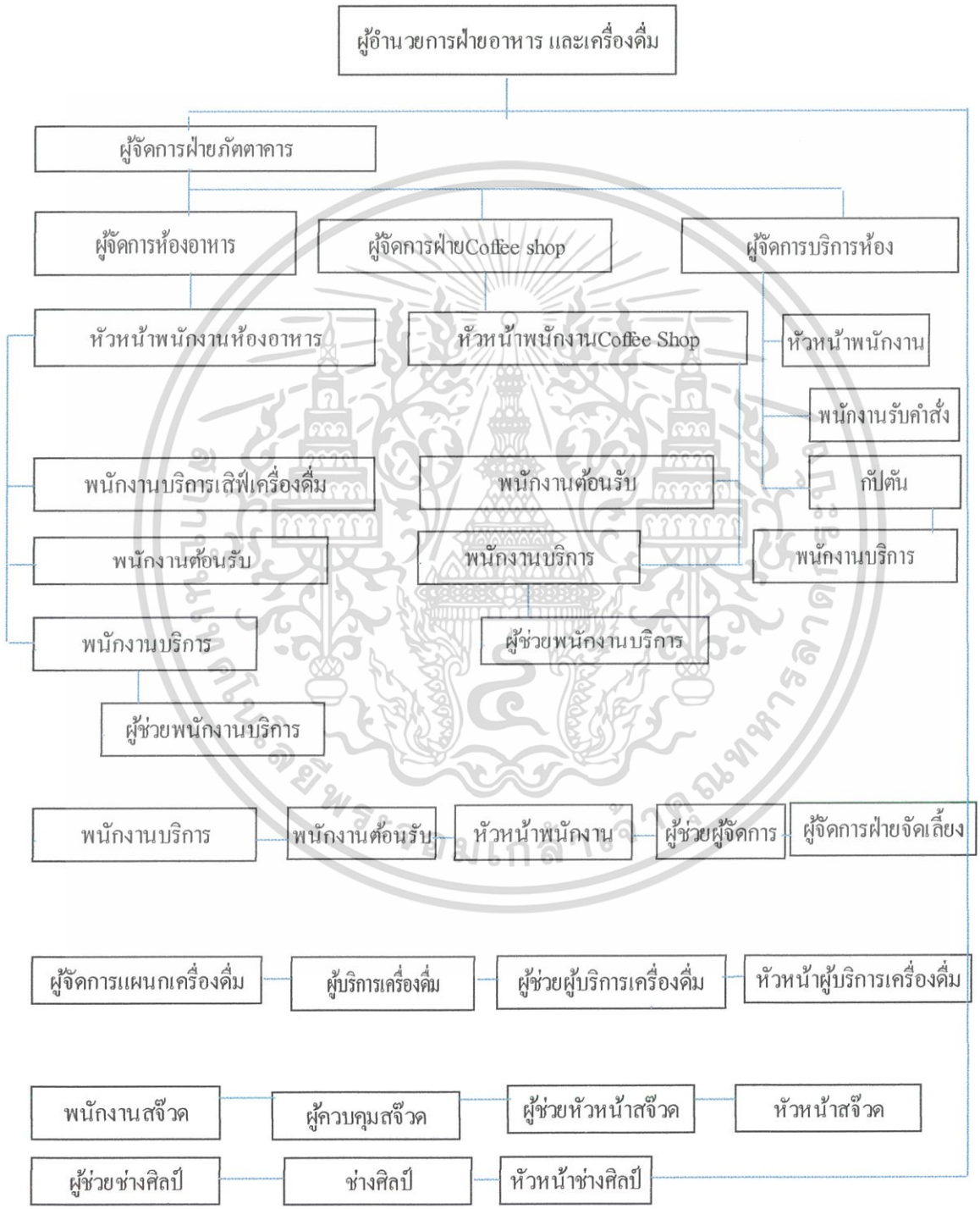
4 ปรีชา แดงโรจน์ , การบริหารจัดการ และปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่ 21.พิมพ์ครั้งที่1.(นนทบุรี : เอส.อาร์.พริ้นติ้ง,2549), หน้า435

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3.3.1) แผนกเครื่องดื่ม (Beverage Department)

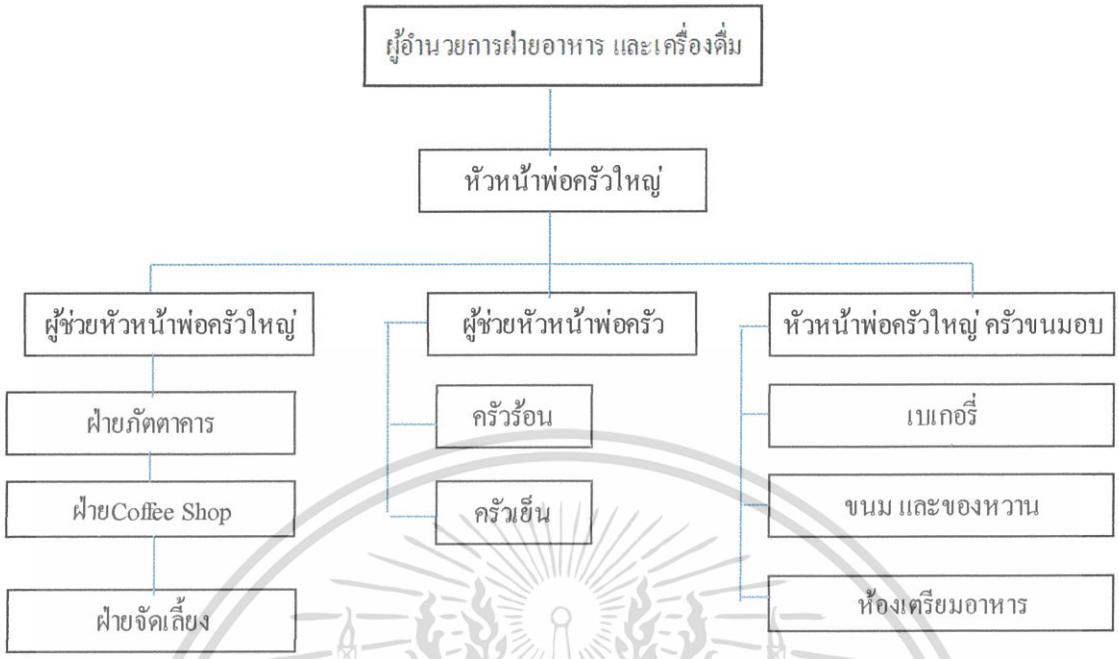
(3.3.2) แผนกสจ๊วต (Stewart Department)

(3.3.1) แผนกศิลปะ (Art Department)




**รูปที่ 5.6 แผนภูมิองค์กรแผนกอาหาร และเครื่องดื่ม**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 5.7 แผนภูมิองค์กรแผนกห้องครัว

ตารางที่ 5.3 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม** | | |
| 1ผู้อำนวยการฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม(Food and Beverage Director) | รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย ประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า |
| 2.ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร (Restaurant Manager) | รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในภัตตาคารต่างๆ Coffee Shop ห้องโถงต่างๆ(Lounges) | ทุกฝ่ายทุกแผนก |
| 3.ผู้จัดการ Coffee Shop(Coffee Shop Manager) | ควบคุมดูแลการปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานให้บริการผู้ใช้โครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ | แผนกครัว ฝ่ายการเงินการบัญชี ฝ่ายวิศวกรรม ฝ่ายทรัพยากรบุคคล |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 4.หัวหน้าพนักงานCoffee Shop(Coffee Shop Supervisors) | ควบคุมการบริการในส่วนที่รับผิดชอบ รวมทั้งดูแลพนักงานบริการทั้งหมด | หัวหน้าพ่อครัว แผนกสจ๊วด พนักงานห้องครัว พนักงานเก็บเงิน |
| 5.พนักงานต้อนรับCoffee Shop(Coffee Shop Hostesses) | ต้อนรับลูกค้า และรับจองโต๊ะ และส่งต่อให้พนักงานบริการ | แผนกภัตตาคาร |
| 6.พนักงานบริการ | รับคำสั่งและบริการลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ | พ่อครัว และพนักงานห้องครัว แผนกสจ๊วด |
| 7.ผู้ช่วยพนักงานบริการ | ให้ความช่วยเหลือพนักงานบริการในทุกภารกิจของการบริการทั้งก่อน ในระหว่างและหลังการเสริฟ์ | แผนกครัว และแผนกสจ๊วด |
| 8.ผู้จัดการบริการห้องพัก (Room service Manager) | ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานทั้งหมดในการบริการในห้องพักโครงการ | แผนกโทรศัพท์ แผนกสจ๊วด แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม |
| 9.หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก(Room service Supervisors) | ควบคุมดูแลภารกิจการบริการในห้องพัก | แผนกโทรศัพท์ แผนกสจ๊วด แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม |
| 10.พนักงานรับคำสั่งบริการห้องพัก(Room service Order Takers) | รับโทรศัพท์ที่สั่งโดยผู้ใช้บริการซึ่งต้องการให้บริการในห้องพัก | แผนกโทรศัพท์ แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม |
| 11.กัปตันบริการห้องพัก (Room service Captains) | ปฏิบัติหน้าที่ของหัวหน้า หรือผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก | แผนกโทรศัพท์ แผนกสจ๊วด แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม |
| 12.พนักงานบริการห้องพัก (Room service Waiters) | บริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้ใช้บริการยังห้องพัก | แผนกโทรศัพท์ แผนกสจ๊วด แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 13.ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม(Beverage Manager) | เตรียมเครื่องดื่ม และดูแลด้านเครื่องดื่มในส่วนที่ต้องการในโครงการ | หัวหน้าแผนต่างๆ ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกจัดซื้อ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล |
| 14.หัวหน้าพนักงานบริการเครื่องดื่ม(Head Beverage) | ควบคุมดูแลการปฏิบัติหน้าที่ในการเตรียมและการบริการอาหารและเครื่องดื่มในโครงการ | ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร |
| 15.ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการเครื่องดื่ม(Assistant Head Beverage) | ประสานงานและควบคุมดูแลการเตรียมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มในโครงการ | ผู้จัดการภัตตาคาร |
| 16.พนักงานบริการเครื่องดื่ม(Bartender) | รับผิดชอบงานตามบาร์ที่ได้รับมอบหมาย | แผนกต่างๆในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม |
| 17.บาร์บอย(Barboys) | จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ทุกชนิด แก้วต่างๆที่ให้บริการให้สะอาด และช่วยเหลือบาร์เทนเดอร์ | แผนกเครื่องดื่ม แผนกครัว แผนกสจ๊วด |
| 18.หัวหน้าสจ๊วด(Chief Steward) | ควบคุมดูแลเก็บรักษาทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ของฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่มรวมทั้งอุปกรณ์ครัวทั้งโครงการ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกบุคคล แผนกฝึกอบรม |
| 19.ผู้ช่วยหัวหน้าสจ๊วด (Assistant Chief Steward) | ควบคุมดูแลคลังสจ๊วด ทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด ดูแลอุปกรณ์ทำความสะอาดห้องเก็บขยะ และดูแลควบคุมพนักงาน | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกบุคคล แผนกฝึกอบรม |
| 20.ผู้ควบคุมสจ๊วด (Steward Supervisors) | ควบคุมพนักงานในการปฏิบัติงานต่างๆ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม แผนกบุคคล แผนกฝึกอบรม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 21.พนักงานสจ๊วด (Stewards) | ดูแลคลังสจ๊วด ทำความสะอาดเครื่องมือ ล้างภาชนะ อุปกรณ์ และทำน้ำแข็ง | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก |
| 22.ช่างศิลป์(Artist) | ควบคุมดูแลแผนกศิลป์ และช่างศิลป์ออกแบบตามที่ได้รับมอบหมาย | แผนกจัดเลี้ยง แผนกภัตตาคาร แผนกครัว แผนกแม่บ้าน แผนกช่าง |
| 23.ผู้ช่วยช่างศิลป์ (Assistant Artist) | ทำงานช่วยเหลือช่างศิลป์ตามคำสั่ง | แผนกจัดเลี้ยง แผนกภัตตาคาร แผนกครัว แผนกแม่บ้าน แผนกช่าง |
| 24.หัวหน้าพ่อครัวใหญ่(Executive Chef) | กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารควบคุมการปฏิบัติงานโดยผ่านสายงานผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่(Executive Sous Chef)หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ขนมอบ ขนมปัง เค้ก ของหวาน ไอศกรีมทุกชนิด(Executive Pastry Chef) | แผนกจัดเลี้ยง แผนกภัตตาคาร แผนกครัว แผนกแม่บ้าน แผนกช่าง ฝ่ายการเงินและบัญชี |
| 25.ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่(Executive Sous Chef) | จัดทำตารางงานประจำวัน บริหารงานประจำวัน โดยอยู่ในการดูแลของหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ ควบคุมห้องอาหารต่างๆ | แผนกจัดเลี้ยง แผนกภัตตาคาร แผนกจัดซื้อฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายช่าง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 26.ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef) | รับผิดชอบดูแล ครัวหลัก โดยประกอบด้วยครัวร้อน ครัวเย็น | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 27.หัวหน้าครัว ครัวร้อน(Hot Kitchen Chef De Partie) | รับผิดชอบในการปรุงอาหาร และการประดับตกแต่งของครัวร้อนสำหรับห้องอาหารทุกห้องในโครงการ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 28.หัวหน้าครัว ครัวเย็น(Cold Kitchen Chef De Partie) | รับผิดชอบในการปรุงอาหาร และการประดับตกแต่งของครัวเย็นสำหรับห้องอาหารทุกห้องในโครงการ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 29.หัวหน้าพ่อครัว ครัว Coffee Shop(Coffee Shop Kitchen Chef De Partie) | รับผิดชอบการเตรียมและปรุงประกอบอาหารเช้า รายการอาหารตามสั่ง ตลอด24 ชั่วโมง | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 30.หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ ครัวขนมอบ ขนมปัง เค้ก ของหวาน ไอศกรีมทุกชนิด (Executive Pastry Chef) | รับผิดชอบการทำขนมอบ ขนมปัง เค้ก ของหวาน ไอศกรีมทุกชนิด และมีความสามารถในการจัดการครัวของหวานทุกชนิด | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 31.หัวหน้าพ่อครัวขนม ของหวาน และไอศกรีมทุกชนิด (Pastry Chef De Partie) | รับผิดชอบการทำขนม ของหวาน และไอศกรีมทุกชนิดตามสูตรมาตรฐานของโครงการ โดย Executive Pastry Chef | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3(ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 32.หัวหน้าพ่อครัวขนมอบ ขนมปัง เค้ก(Bakery Chef DePartie) | รับผิดชอบการทำขนมอบ ขนมปัง เค้ก โดยสูตรมาตรฐานของโครงการ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 33.หัวหน้าพ่อครัวห้องเตรียมอาหาร (Pastry Chef De Partie) | รับผิดชอบในการรวบรวมของต่างๆ ที่เบิกจากคลังพัสดุ จัดเตรียมผลไม้เครื่องปรุง และอาหารอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าครัวนั้นๆ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 34.ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว(Pantry demi-Chef) | เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวในการปฏิบัติหน้าที่ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |
| 35.ผู้ช่วยพ่อครัว (Pantry cook helpers) | ช่วยพ่อครัวในการปฏิบัติหน้าที่ | แผนกอาหารและเครื่องดื่ม ทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(4) ฝ่ายขาย และการตลาด (Sales and Markerting Division) มีหน้าที่รับผิดชอบการขายห้องพัก งานประชุมจัดเลี้ยง และบริการอื่นๆของโรงแรม การดำเนินงานจึงต้องมีการวิจัยอย่างรอบคอบ โดยต้องทราบถึงกลุ่มตลาด หรือกลุ่มเป้าหมายของรีสอร์ต โดยต้องใช้ความได้เปรียบ และจุดแข็งของรีสอร์ต เป็นตัวกระตุ้นการขายหรือการตลาด โดยต้องจัดทำแผนการขายและการตลาด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดเป้าหมาย

ในโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ และสปา จังหวัดกระบี่นั้น ฝ่ายขายและการตลาดอาจมีจำนวนไม่มากเท่าโรงแรมหรือรีสอร์ตขนาดใหญ่ จึงมีการแบ่งแผนกย่อยน้อยกว่าโรงแรมขนาดใหญ่ ที่อาจมีแผนกขายสำหรับนักท่องเที่ยวเป็นรายประเทศ




รูปที่ 5.8 แผนภูมิองค์กรแผนกขายและการตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.4 : แสดงพฤติกรรม ละหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายขายและการตลาด

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายขายและการตลาด** | | |
| 1.ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด (Sale&Marketing Director) | บริหารงานฝ่ายขาย และวางแผนการตลาดและประสานงานกิจกรรมทางการตลาด การประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการขาย | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 2.ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย(Sale&Marketing Assistant Director) | เป็นผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายในการบริหารงาน | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 3.ผู้จัดการแผนกขายบริษัทนำเที่ยว(Travel Agent Sale Manager) | รับผิดชอบการขายและการตลาดสำหรับลูกค้าจากบริษัทนำเที่ยว | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 4.ผู้จัดการแผนกขายธุรกิจการค้า (Cooperates Sale Manager ) | รับผิดชอบการขายและการตลาดสำหรับลูกค้าจากบริษัทห้างร้านต่างๆ | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 5.พนักงานแผนกขายบริษัทนำเที่ยว(Travel Agent Sale) | รับผิดชอบการขายและการตลาดสำหรับลูกค้าจากบริษัทนำเที่ยว | ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 6.พนักงานแผนกขายธุรกิจการค้า (Cooperates Sale) | รับผิดชอบการขายและการตลาดสำหรับลูกค้าจากบริษัทห้างร้านต่างๆ | ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(5) ฝ่ายทรัพยากรบุคคล (Human Resource Division)

ฝ่ายทรัพยากรบุคคลปรียบเสมือนโรงเรียน หรือศูนย์ฝึกอบรมพนักงาน โดยทำหน้าที่ตั้งแต่คัดคนเข้ามาทำงาน ไปจนถึงฝึกอบรมให้สามารถให้การบริการแก่แขกผู้มาพักได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม ฝ่ายทรัพยากรบุคคลแบ่งออกเป็น 2 หน่วยงานย่อย ได้แก่

(5.1) แผนกบุคคล ทำหน้าที่รับผิดชอบในการคัดเลือกพนักงาน การรวบรวมประวัติ รวมทั้งการบริหารเงินเดือน สวัสดิการค่าตอบแทน

(5.2) แผนกฝึกอบรม ทำหน้าที่ให้ความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบต่างๆของโรงแรม ปฐมนิเทศพนักงานใหม่ รวมทั้งจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม เพื่อให้พนักงานทราบถึงมาตรฐานการให้บริการแก่ลูกค้า




รูปที่ 5.9 แผนภูมิองค์กรฝ่ายทรัพยากรบุคคล

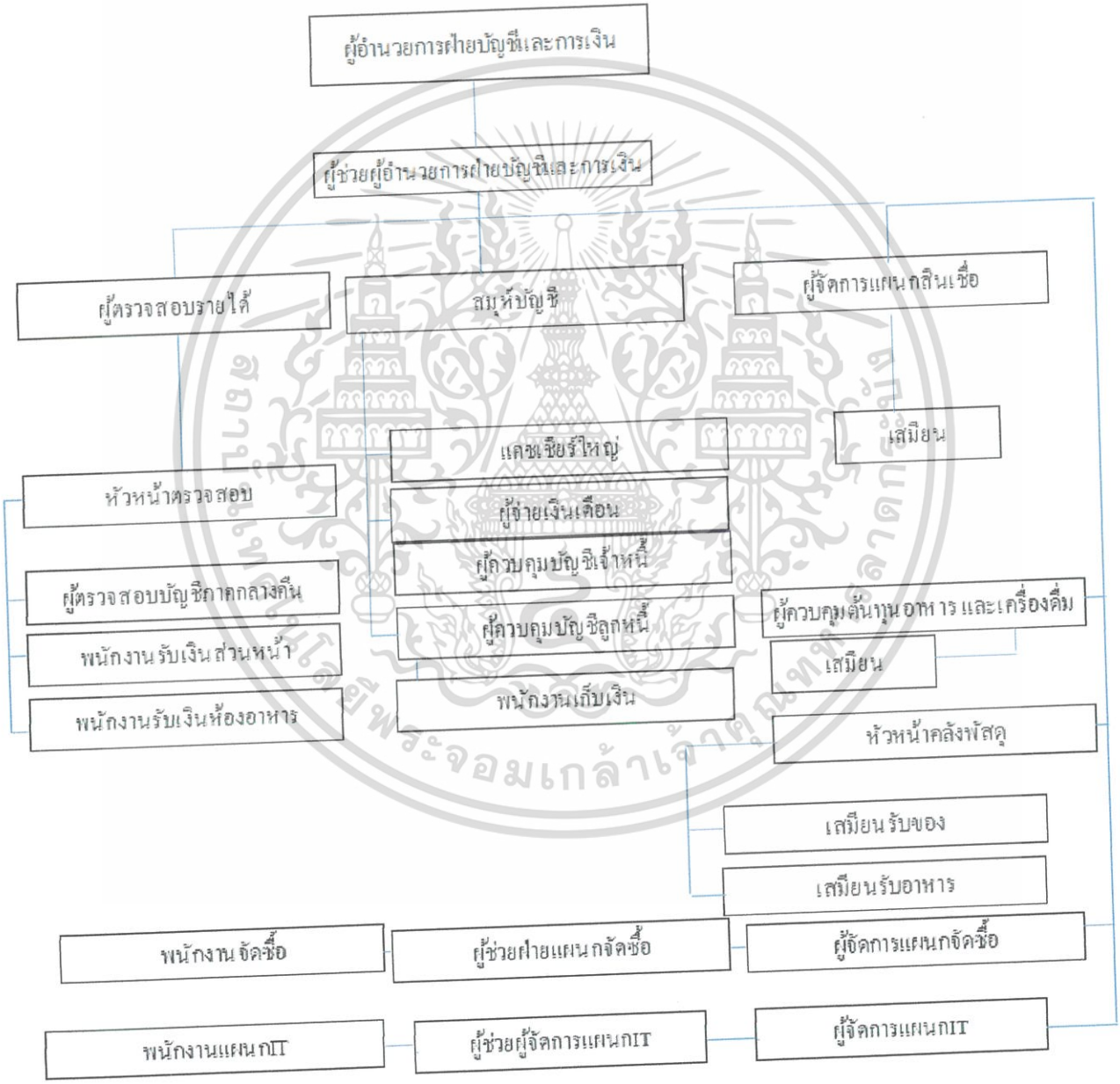
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.5 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายทรัพยากรบุคคล

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายทรัพยากรบุคคล** | | |
| 1.ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล(Human Resource Director) | รับผิดชอบในการจัดหาว่าจ้างบุคคล ฝึกอบรมพัฒนาและดูแลสวัสดิการของพนักงาน รวมทั้งให้คำปรึกษาหัวหน้าแผนก รักษากฎระเบียบข้อบังคับ | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน |
| 2.ผู้จัดการแผนกบุคคล (Personal Manager) | รับผิดชอบในการประสานงานด้านการจัดหาว่าจ้าง พัฒนาผลตอบแทน และความเป็นอยู่ของบุคลากรในโครงการ ให้เป็นไปตามนโยบาย และวิธีปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน |
| 3.เจ้าหน้าที่แผนกอาวุโสบุคคล(Senior Personal Officer) | รับผิดชอบในการดำเนินการของแผนกบุคคล เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน |
| 4.เจ้าหน้าที่แผนกบุคคล (Personal Officer) | ช่วยเหลือผู้จัดการแผนกบุคคลและเจ้าหน้าที่อาวุโสในการจัดวีซ่าเข้าประเทศ ใบอนุญาตทำงาน นักแสดงที่มาแสดงในโครงการ การเสียภาษี | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน |
| 5.ยามรักษาความปลอดภัยบันทึกเวลา (Time Keeper) | ประสานการปฏิบัติงานรักษาเวลากับแผนกบุคคล และประสานกับผู้ควบคุมยามรักษาความปลอดภัย | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน บุคคลที่มาติดต่อโครงการ |
| 6.ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม(Training Manager) | รับผิดชอบประสานงาน เพื่อพัฒนาดำเนินการ และการวัดผลของหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการอนุมัติ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของบุคคลากร | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน |
| 7.เจ้าหน้าที่แผนกฝึกอบรม(Training Officer) | รับผิดชอบในการจัดการฝึกอบรม และเป็นผู้ช่วยหัวหน้าแผนกฝึกอบรม | หัวหน้าแผนกทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(6) ฝ่ายบัญชี และการเงิน (Financial Controller) มีหน้าที่ควบคุมบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหมดของรีสอร์ต บริหารงานทั้งหมดเกี่ยวกับบัญชี ควบคุมกระแสเงินสด โดยมีการจัดระบบควบคุมการเงินอย่างมีประสิทธิภาพ เก็บรักษาเอกสาร รวมทั้งสัญญาต่างๆ นอกจากนี้ยังต้องควบคุมกำกับดูแลเกี่ยวกับเรื่องภาษีอีกด้วย




รูปที่ 5.10 แผนภูมิองค์กรฝ่ายบัญชี และการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.6 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบัญชี และการเงิน

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายบัญชี และการเงิน** | | |
| 1.ผู้จัดการฝ่ายการบัญชี และการเงิน (Financial Controller) | ควบคุมยันทึกรายงานบัญชีทุกประเภททรัพย์สิน โครงการ และดูแลกระแสเงินสด | หัวหน้าแผนกทุกแผนก |
| 2.ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (Assistant Financial Controller) | แบ่งเบาภาระหน้าที่ของผู้จัดการ ควบคุมดูแลพนักงาน | หัวหน้าแผนกทุกแผนก |
| 3.ผู้ตรวจสอบรายได้ (Income Auditor) | ตจรวจรายได้ประจำวัน และรายงานของผู้ตรวจสอบภาคกลางคืน และพนักงานเก็บเงินส่วนหน้า ทำรายงานเกี่ยวกับรายได้ | ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 4.หัวหน้าตรวจสอบ (Head Checker) | ฝึกอบรมและกำกับดูแลพนักงานเก็บเงิน และอาหารเครื่องดื่มทั้งหมด | ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกบริการส่วนหน้า |
| 5.ผู้สอบบัญชีภาคกลางคืน(Night Audition) | ดูแลยอดดุลบัญชีและตรวจสอบบัญชีลูกหนี้รายรับประจำวันของฝ่ายห้องพักและฝ่ายอาหารเครื่องดื่ม ตรวจสอบการทำงานภาคกลางคืนของพนักงานส่วนหน้า | ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม |
| 6.พนักงานรับเงินส่วนหน้า(Front Office Cashiers) | รับและเก็บบัญชีแยกประเภทลูกค้าอย่างต่อเนื่อง และสม่ำเสมอ รับชำระค่าบริการห้องพัก | แผนกบริการส่วนหน้าและลูกค้าโรงแรม |
| 7.พนักงานรับเงินห้องอาหารและเครื่องดื่ม(Restaurant Cashiers) | รวบรวมบันทึก รักษาความปลอดภัยของเงินสด บัตรเครดิต และทำบัญชีของห้องอาหาร | ภัตตาคาร ลูกค้า |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.6 (ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบัญชี และการเงิน

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 8.สมุห์บัญชี(Chief Accountant) | รับผิดชอบต่อรายงานการเงิน ตลอดจนการวิเคราะห์ รวบรวม ยอดเงินฝากประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน | ทุกฝ่าย ทุกแผนก |
| 9.ผู้จ่ายเงินเดือน(Pay Master) | กำกับดูแลเกี่ยวกับเรื่องเงินเดือน | ฝ่ายทรัพยากรบุคคล และทุกฝ่าย ทุกแผนก |
| 10.ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Cost Controller) | ควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนอาหาร และเครื่องดื่ม | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม หัวหน้าแผนกจัดซื้อ |
| 11.หัวหน้าพนักงานรับของ(Receiving Supervisor) | ตรวจรายการสินค้าที่มาถึงว่าถูกต้องหรือและรับของนั้น | ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกจัดซื้อ |
| 12.พนักงานรับของ (Receiving Clerks) | ตรวจสอบสินค้าว่าถูกต้องตามที่สั่งหรือไม่ | แผนกจัดซื้อ และทุกแผนก |
| 13.หัวหน้าคลังพัสดุ (Chief Storerooms) | ควบคุมคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม และคลังพัสดุทั่วไป | แผนกจัดซื้อ แผนกควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายห้องพัก |
| 14.พนักงานคลังพัสดุทั่วไป(General Store Clerks) | ควบคุมการเบิกจ่ายวัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องเขียน | แผนกจัดซื้อ และทุกฝ่ายทุกแผนก |
| 15.เสมียนคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Store Clerks) | ควบคุมคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม ดูแลการเบิกจ่าย | แผนกจัดซื้อ แผนกควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกอาหารและเครื่องดื่ม |

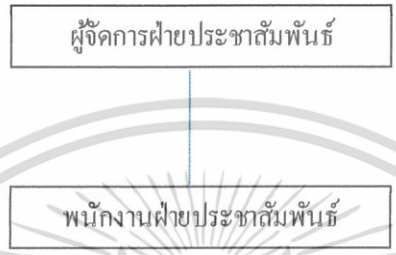
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.6 (ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบัญชี และการเงิน

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 16.ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ(Purchasing Manager) | จัดซื้อทุกอย่างที่แผนกต่างๆในโครงการต้องการ | ทุกฝ่าย ทุกแผนก |
| 17.เสมียนแผนกจัดซื้อ(Purchasing Clerks) | รวบรวมและทำรายการจัดซื้อของในโครงการ | ทุกฝ่าย ทุกแผนก |
| 18.ผู้จัดการแผนกสารสนเทศ (Information Technology Manager) | บริหารจัดการระบบคอมพิวเตอร์ทั้งหมดภายในรีสอร์ต | หัวหน้าแผนกอื่นๆที่เกี่ยวข้อง |
| 19.ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกสารสนเทศ (Information Technology Assistant Manager) | ช่วยควบคุมดูแลระบบต่างๆตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการแผนก | แผนกอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง |
| 20.เจ้าหน้าที่แผนกสารสนเทศ (Information Technology Officer) | ช่วยควบคุมดูแลระบบต่างๆตามที่ได้รับมอบหมาย | แผนกอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(7) ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relations Department) ทำหน้าที่เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างรีสอร์ต สื่อมวลชน และพนักงานของรีสอร์ต เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยการเขียนข่าวเกี่ยวกับการบริการ และประชาสัมพันธ์ อาจช่วยดูแลลูกค้าคนสำคัญด้วย



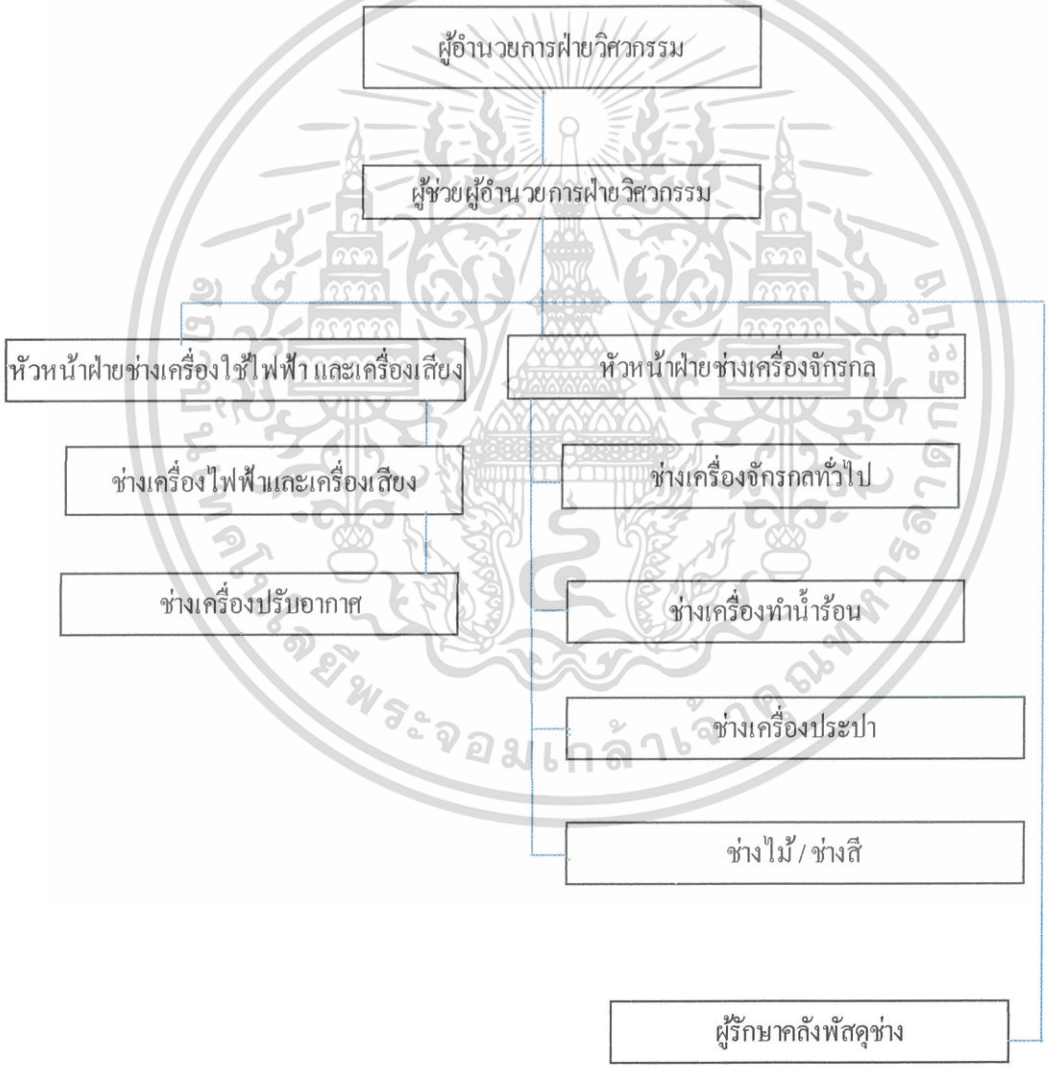

รูปที่ 5.11 แผนภูมิองค์กรฝ่ายประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 5.7 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายประชาสัมพันธ์

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายประชาสัมพันธ์** | | |
| 1.ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์(Public Relation Manager) | เป็นผู้เชื่อมโยงข่าวสารของโครงการกับทางสื่อมวลชน | ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด หัวหน้าทุกแผนก ลูกค้า และสื่อมวลชน |
| 2.พนักงานประชาสัมพันธ์(Public Relation Staff) | ควบคุมงานติดต่อธุรการ และงานถ่ายภาพ | ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด หัวหน้าทุกแผนก ลูกค้า และสื่อมวลชน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(8) ฝ่ายวิศวกรรม (Engineer Division) มีหน้าที่รับผิดชอบระบบปฏิบัติการทั้งหมดของรีสอร์ต เพื่อให้ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมถึงการสร้าง ปรับปรุง ซ่อมแซม และบำรุงรักษา โดยต้องดูแลพื้นที่ทั้งภายใน และภายนอกอาคาร รวมทั้งบริเวณรีสอร์ตทั้งหมด ฝ่ายวิศวกรรมจึงมีความสำคัญต่อการทำงานของรีสอร์ตมาก ทั้งนี้ฝ่ายวิศวกรรมมักจะมีบทบาทเกี่ยวข้องกับทุกฝ่าย ทุกแผนกของโรงแรม เพื่อให้ดำเนินงานต่างๆเป็นไปอย่างราบรื่น




รูปที่ 5.12 แผนภูมิองค์กรฝ่ายวิศวกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.8 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายวิศวกรรม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายวิศวกรรม** | | |
| 1.หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม (Engineering Director) | บริหารและรับผิดชอบงานในฝ่ายวิศวกรรมและเรื่องเกี่ยวกับช่างทั้งหมด | ทุกแผนก |
| 2.ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม (Assistant Chief Engineer) | ช่วยเหลือในการบริหารและรับผิดชอบงานในฝ่ายวิศวกรรมทั้งหมด | ทุกฝ่าย โดยเฉพาะแผนกซักรีด แผนกครัว แผนกแม่บ้าน |
| 3.หัวหน้าช่างเครื่องไฟฟ้าและเครื่องเสียง(Electronical&Sound) | ดูแลการทำงานด้านไฟฟ้าเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องเสียง ให้ใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ | ทุกแผนก |
| 4.ช่างเครื่องไฟฟ้าและเครื่องเสียง (Electronical&Sound Technicians) | ซ่อมแซม บำรุงรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องเสียง | ทุกแผนก |
| 5.ช่างเครื่องปรับอากาศและเครื่องทำน้ำเย็น(Air Conditioner&Refrigeration Mechanic) | ดูแลซ่อมบำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศและเครื่องทำความเย็นในโครงการ | ทุกแผนก |
| 6.หัวหน้าช่างเครื่องจักร เครื่องกลทั่วไป(Mechanical Supervisor) | ควบคุมการทำงานของเครื่องมือต่างๆ ภายในโครงการ | ทุกแผนก |
| 7.ช่างเครื่องจัก เครื่องกลทั่วไป (General Mechanics) | ซ่อมแซมและดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องจักร เครื่องกลในโครงการ | ทุกแผนก |
| 8.ช่างเครื่องทำน้ำร้อน(Boiler Attendants) | บริการและบำรุงรักษาเครื่องทำน้ำร้อน | ทุกแผนก |
| 9.ช่างประปาและเครื่องสุขภัณฑ์ (Plumber&Sanitary Mechanics) | รับผิดชอบด้านประปา เครื่องสุขภัณฑ์และสุขาภิบาลทั้งหมดของโครงการ | ทุกแผนก |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.8 (ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายวิศวกรรม

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 10.ช่างไม้ / ช่างสี (Carpenters/Painters) | การสร้างและการบำรุงรักษา ซ่อมแซม เกี่ยวกับงานไม้และงานสี | ทุกแผนก |
| 11.ผู้รักษาคลังพัสดุช่าง (Engineering Storekeeper) | เก็บรักษาอุปกรณ์และอะไหล่เกี่ยวกับช่าง ทำรายการเบิกจ่าย และทำความสะอาดดูแลให้อยู่ในสภาพดีเสมอ | ทุกแผนก |

(9) ฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ(Health Therapy Department) มีหน้าที่ให้บริการด้านสุขภาพของแขกที่มาพักโครงการ โดยเริ่มจากการวินิจฉัยสุขภาพเบื้องต้นเพื่อรับแพคเกจการออกกำลังกายและบำรุงความงาม โดยประกอบไปด้วยกิจกรรม สปาเพื่อการผ่อนคลายและความงาม เพื่อบุคคลประเภท ชาย หญิง และคนท้อง กิจกรรมโยคะ ฟิตเนสพร้อมผู้เชี่ยวชาญดูแลการออกกำลังกาย โดยฝ่ายนี้แบ่งออกเป็น 3 แผนกย่อย ได้แก่ แผนกสปา แผนกฟิตเนสและแผนกบริการตรวจสุขภาพและให้คำปรึกษาจากแพทย์เบื้องต้น




รูปที่ 5.13 แผนภูมิองค์กรฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.9 : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| **ฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ** | | |
| 1.ผู้อำนวยการฝ่ายการบำบัดเพื่อสุขภาพ(Health Therapy Director) | ควบคุมและดูแลการบริการของกิจกรรมบำบัดเพื่อสุขภาพทั้งหมด โดยกำหนดนโยบาย และโปรแกรมต่างๆ | แผนกที่เกี่ยวข้อง และระดับผู้จัดการทั้งหมด |
| 2.รองผู้อำนวยการฝ่ายการบำบัดเพื่อสุขภาพ(Assistant Health Therapy Director) | ช่วยผู้อำนวยการควบคุมดูแล นอกจากนี้ยังช่วยวางแผนการดำเนินงานทั้งหมด | แผนกที่เกี่ยวข้อง และระดับผู้จัดการทั้งหมด |
| 3.แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านการวินิจฉัย (Health Experts Manager) | วินิจฉัยและตรวจสุขภาพเบื้องต้นของผู้ใช้บริการในส่วนของสปาและฟิตเนส | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 4.ผู้ช่วยแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านการวินิจฉัย(Health Experts Assistant) | บริการต้อนรับ ลงทะเบียนประวัติผู้ใช้บริการและทำงานตามที่ได้รับคำสั่งจากแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 5.ผู้จัดการฝ่ายสปา(Spa Manager) | ดำเนินนโยบายของโครงการ บริหารจัดการควบคุมพนักงานส่วนสปา | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 6.ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสปา(Spa Manager Assistant) | ทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย และดูแลพนักงานส่วนสปา | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 7.พนักงานสปา(Therapist) | ให้บริการตามหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 8.พนักงานต้อนรับ(Spa Receptionists) | ทำหน้าที่ต้อนรับลูกค้า อธิบายโปรแกรมของสปา | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 9.ผู้จัดการฝ่ายฟิตเนส(Fitness Manage) | ควบคุมส่วนฟิตเนสทั้งหมด | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.9 (ต่อ) : แสดงพฤติกรรม และหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายบริการการบำบัดเพื่อสุขภาพ

| ตำแหน่ง | หน้าที่ และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง |
|---|---|---|
| 10.ผู้เชี่ยวชาญด้านฟิตเนส(Fitness Specialists) | ให้คำแนะนำและดูแลผู้ใช้บริการด้านการออกกำลังกาย | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 11.ผู้เชี่ยวชาญด้านโยคะ(Yoga Specialists) | ให้คำแนะนำและดูแลผู้ใช้บริการด้านโยคะ | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |
| 12.พนักงานฟิตเนส(Fitness Trainer) | ควบคุมการใช้งานอุปกรณ์ส่วนฟิตเนสทั้งหมด ให้คำแนะนำลูกค้า และดูแลรักษาอุปกรณ์ | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง |

## 5.2 การศึกษาจำนวนและอัตราบุคคลในโครงการ

5.2.1 การหาจำนวนบุคลากรในโครงการ

โครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ และสปา จังหวัดกระบี่ เป็นโครงการรีสอร์ตที่มีการให้บริการด้านสถานพักตากอากาศควบคู่ไปกับการบำบัดสุขภาพทางกาย และผ่อนคลายทางจิตใจ โดยมีองค์ประกอบซึ่งแตกต่างกันออกไป ตามจุดประสงค์ในการใช้สอย ดังนั้น พนักงานในฝ่ายต่างๆจึงมีจำนวน หรืออัตรามากตามพื้นที่โครงการ โดยในการบริหารโครงการที่มีมาตรฐานระดับนานาชาติ หรือระดับ 5 ดาวนั้น จะมีเกณฑ์การให้บริการอัตราระหว่างจำนวนพนักงานกับแขกสูงกว่ารีสอร์ตที่มีมาตรฐานระดับอื่นๆ ดังนั้น การศึกษาจำนวนและอัตราของบุคลากรในโครงการจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ซึ่งมีเกณฑ์ในการศึกษาจำนวนบุคลากร ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ศึกษาจากมาตรฐานการให้บริการจากหลักการให้บริการต่างๆ

2. ศึกษาจากโครงการตัวอย่างที่มีลักษณะเป็นรีสอร์ต หรือโรงแรมที่มีมาตรฐาน 5 ดาว[5] จากมาตรฐานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และเป็นเครือข่ายโรงแรมที่มีมาตรฐานระดับโลก

ตารางที่ 5.10 : แสดงการเปรียบเทียบพนักงานในโรงแรมต่อจำนวนห้องพัก[6]

| ลักษณะการบริการ | พนักงาน : ห้องพัก |
|---|---|
| โรงแรมแบบรีสอร์ต | 3 : 1 |
| โรงแรมสำหรับการประชุมสัมนา | 1 : 1 |
| โรงแรมในเมืองขนาดใหญ่ | 0.8 : 1 |
| โรงแรมขนาดกลาง | 0.6 : 1 |
| โรงแรมขนาดเล็ก | 0.25 : 1 |

จะเห็นได้ว่า ลักษณะของโครงการประเภทรีสอร์ตต้องการจำนวนพนักงานมากกว่าโรงแรมในประเภทต่างๆ ซึ่งจำนวนพนักงานจะมากหรือน้อย ต้องดูส่วนFacility ของโครงการนั้นๆ ประกอบด้วย ดังนั้น โครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ และสปา จังหวัดกระบี่ จัดเป็นประเภทโรงแรมแบบรีสอร์ตเนื่องมาจากเป็น โรงแรมกลุ่มห้าดาว หมายถึง โรงแรมขนาดใหญ่ประเภทหรู มีมาตราฐานสากลระดับสูงในทุก ๆ ด้าน คือ ทั้งด้านห้องพัก ห้องอาหาร การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ[7]

---

5 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย , มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ , 2550

6 นงค์นุช ศรธนาอนันต์, การโรงแรมเบื้องต้น, พิมพ์ครั้งที่ 6, (กรุงเทพมหานคร ภาควิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์, 2551)

7 ประเภทของโรงแรมและการแบ่งระดับชั้น , www.hotelstaff.in.th

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.11 : แสดงการเปรียบเทียบพนักงานในโรงแรมต่อจำนวนห้องพักของรีสอร์ตในบริเวณหาดทับแขกและหาดคลองม่วง[8]

| รีสอร์ตบริเวณหาดทับแขก | จำนวนห้องพัก | จำนวนพนักงาน | พนักงาน : ห้องพัก |
|---|---|---|---|
| เดอะ ทับแขก ซันเซท ( 3 ดาว) | 80 | 76 | 1:1 |
| ทับแขก บูทิค (4 ดาว) | 59 | 144 | 2.4:1 |
| อัญญาวี รีสอร์ต (4 ดาว) | 79 | 78 | 1:1 |
| อมารี โวค, กระบี่ (5 ดาว) | 57 | 121 | 2:1 |
| ภูเลย์ เบย์, กระบี่ (6 ดาว) | 54 | 145 | 2.6:1 |

จากตารางเปรียบเทียบจำนวนพนักงาน กับจำนวนห้องที่กล่าวข้างต้น โครงการที่เป็นรีสอร์ตจะมีอัตราระหว่างพนักงาน และห้องพักอยู่ที่ 3:1 ซึ่งเป็นมาตรฐานตามข้อมูลที่ค้นคว้ามา ส่วนในโครงการศึกษาโดยรอบของบริเวณหาดทับแขกนั้น จะพบว่า มีจำนวนอัตราระหว่างพนักงาน และห้องพักอยู่ที่1-3 คน ต่อห้องพัก 1 ห้อง ซึ่งมีความใกล้เคียงกับมาตรฐานตามที่ค้นคว้าข้อมูลมาในเบื้องต้น ดังนั้น จึงนำมาตรฐานการให้บริการจากโครงการข้างต้น ที่มีจำนวนอัตราระหว่างพนักงานและห้องพัก อยู่ที่ **3:1** มาใช้เป็นเกณฑ์ในการกำหนดจำนวนบุคลากรในโครงการ เนื่องมาจากรีสอร์ตข้างต้นมีลักษณะเนื้อที่ในบริเวณหาดทับแขก และการให้บริการที่อยู่ในระดับ 4-5 ดาว [9] ตามมาตรฐานที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยรับรองไว้ โดยมีจำนวนบุคลากรดังต่อไปนี้

อัตราส่วนพนักงาน : ห้องพัก 3:1

จำนวนห้องพักในโครงการ 79 ห้อง

โดยจากการศึกษาจะต้องรวมกับฝ่ายบริหารอีก 3 ท่าน คือ ผู้จัดการทั่วไป และรองผู้จัดการทั่วไปอีก 2 ท่าน

**ดังนั้น จึงมีจำนวนพนักงานในโครงการ (3 x 79)+ ฝ่ายบริหาร3ท่าน = 240 คน**

---

8 ข้อมูลจากการสอบถามบุคลากร ในระหว่างการสำรวจบริเวณที่ตั้งโดยรอบ หาดทับแขกและหาดคลองม่วง ต.หนองทะเล อ.เมือง จ.กระบี่

9 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ, 2550

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.2 การหาจำนวนบุคลากรในฝ่าย และแผนกต่างๆ

จากการศึกษาการกำหนดจำนวนบุคลากรในฝ่ายและแผนกต่าง ๆ โดยอ้างอิงจากกรณีศึกษาโครงการชีวาศรม รีสอร์ต โดยเลือกตัวอย่างเป็นรีสอร์ตเพื่อสุขภาพที่มีระดับ 5 ดาว เพื่ออ้างอิงข้อมูลในประเภทเดียวกัน ทำให้ทราบถึงจำนวนอัตราต่างๆของพนักงานในโครงการ ซึ่งสามารถนำมาอ้างอิงกับโครงการได้ มีอัตราส่วนดังนี้

ตารางที่ 5.12 : แสดงจำนวนบุคลากรแต่ละแผนก[10]

| โครงการชีวาศรม รีสอร์ต | | |
|---|---|---|
| แผนก | จำนวนพนักงาน | อัตราส่วน(%) |
| ฝ่ายห้องพัก | 151 | 37 |
| ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | 68 | 17 |
| ฝ่ายการขายและการตลาด | 7 | 2 |
| ฝ่ายทรัพยากรบุคคล | 15 | 4 |
| ฝ่ายการเงินและบัญชี | 15 | 4 |
| ฝ่ายประชาสัมพันธ์ | 2 | 1 |
| ฝ่ายวิศวกรรม | 26 | 6 |
| ฝ่ายบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ | 128 | 31 |
| รวม | 411 | 100 |

จากข้อมูลข้างต้น ต้องนำจำนวนพนักงานมารวมกับฝ่ายบริหารอีก 3 ตำแหน่ง เพราะฉะนั้นจะมีพนักงานทั้งหมดจำนวน 414 คน

จากข้อมูลข้างต้น จึงนำข้อมูลที่ได้ มาใช้เป็นเกณฑ์พิจารณาในการออกแบบได้ข้อมูล ดังนี้

10 ข้อมูลจากวิทยานิพนธ์ บุคลิกภาพของพนักงานใน ชีวาศรม รีสอร์ต หัวหิน ประจวบคีรีขันธ์,มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.13 : แสดงจำนวนบุคลากรแต่ละแผนก

| จำนวนพนักงานในโครงการรีสอร์เพื่อสุขภาพ และสปา จ.กระบี่ | | |
|---|---|---|
| **แผนก** | **อัตราส่วน(%)** | **จำนวนพนักงาน** |
| ฝ่ายห้องพัก | 37 | 89 |
| ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | 17 | 47 |
| ฝ่ายการขายและการตลาด | 2 | 5 |
| ฝ่ายทรัพยากรบุคคล | 4 | 6 |
| ฝ่ายการเงินและบัญชี | 4 | 10 |
| ฝ่ายประชาสัมพันธ์ | 1 | 2 |
| ฝ่ายวิศวกรรม | 6 | 10 |
| ฝ่ายบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ | 31 | 71 |
| **รวม** | **100** | **240** |

โดยจากการศึกษาต้องนำพนักงานมารวมกับฝ่ายบริหารอีก 3 ตำแหน่ง เพราะฉะนั้น จะมีพนักงานทั้งหมด 240 คน

การแบ่งคาบเวลาในการงานนั้น แบ่งออกเป็น 4 กะเวลา คือช่วง 7.00-16.00, 8.30-17.30, 14.00-23.00 และ 22.30-7.30 โดยในคาบเวลาบางช่วงจะมีการคาบเกี่ยวกันของการปฏิบัติหน้าที่ ซึ่งมาจากการจัดสรรเวลาการทำงานให้พอเหมาะกับบุคลากร เพื่อประสิทธิภาพในการให้บริการ โดยในช่วงเวลาการเข้าทำงานนั้น ขึ้นอยู่กับภาระหน้าทีและตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย จำนวนบุคลากรสามารถแบ่งได้ตามช่วงเวลาการเข้างาน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 5.14** แสดงจำนวนพนักงานแผนก ฝ่ายต่างๆ และช่วงเวลาการทำงาน

| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **7.00 - 16.00** | **8.30 - 17.30** | **14.00 - 23.00** | **22.30 - 7.30** |
| **ฝ่ายบริหาร** | | | | |
| ผู้จัดการทั่วไป | - | 1 | - | - |
| รองผู้จัดการและผู้ช่วยผู้จัดการ | - | 1 | 1 | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายบัญชี และการเงิน | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายบุคคล | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายกิจกรรม และสปา | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายห้องพัก | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายวิศวกรรม | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการฝ่ายขาย และการตลาด | - | 1 | - | - |
| ผู้อำนวยการแผนกอาหาร และเครื่องดื่ม | - | 1 | - | - |
| **ฝ่ายต้อนรับ** | | | | |
| รองผู้จัดการฝ่ายห้องพัก | - | 1 | - | - |
| ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก | - | 1 | - | - |
| ผู้จัดการแผนกต้อนรับ | - | 1 | - | - |
| ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต้อนรับ | - | 1 | - | - |
| ผู้จัดการภาคกลางคืน | - | - | 1 | - |
| หัวหน้าพนักงานต้อนรับ | - | - | 1 | - |
| พนักงานต้อนรับ | - | 2 | 2 | 1 |
| พนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ | - | 1 | 1 | - |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก | - | 1 | - | - |

**ตารางที่ 5.14 (ต่อ)**

| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **7.00 - 16.00** | **8.30 - 17.30** | **14.00 - 23.00** | **22.30 - 7.30** |
| พนักงานรับจองห้องพัก | - | 1 | 1 | 1 |
| หัวหน้าแผนกขนสัมภาระและบริการลูกค้า | - | 1 | - | - |
| พนักงานขนสัมภาระ | - | 2 | 2 | - |
| พนักงานเฝ้าประตู | - | 1 | 1 | - |
| ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ | - | 1 | - | - |
| ผู้ประสานงานทัวร์ | - | 1 | 1 | - |
| หัวหน้าพนักงานโทรศัพท์ | - | 1 | - | - |
| พนักงานโทรศัพท์ | - | 1 | 1 | - |
| ผู้จัดการศูนย์บริการธุรกิจ | - | 1 | - | - |
| เจ้าหน้าที่ | 1 | - | - | 1 |
| **ฝ่ายแม่บ้าน** | | | | |
| ผู้จัดการแผนกแม่บ้าน | - | 1 | - | - |
| ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกแม่บ้าน | - | 1 | - | - |
| หัวหน้าพนักงานประจำชั้น | - | 1 | 1 | - |
| พนักงานต้นห้อง | - | 1 | - | 1 |
| พนักงานทำความสะอาดห้องพัก | 2 | - | 1 | - |
| หัวหน้าพนักงานพื้นที่ส่วนกลาง | - | 1 | - | 1 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.14 (ต่อ)

| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 7.00 - 16.00 | 8.30 - 17.30 | 14.00 - 23.00 | 22.30 - 7.30 |
| หัวหน้าแผนกดูแลคนสวน | - | 1 | - | - |
| คนสวน | 3 | - | - | - |
| หัวหน้าแผนกจัดดอกไม้ | - | 1 | - | - |
| พนักงานจัดดอกไม้ | - | 2 | 2 | - |
| ผู้จัดการแผนกซักรีด | - | 1 | - | - |
| หัวหน้าแผนกซักรีด | - | 1 | 1 | - |
| พนักงานฝ่ายซักผ้า | - | - | - | - |
| พนักงานฝ่ายรีด | - | - | - | - |
| พนักงานซักรับส่งผ้า | 1 | - | - | - |
| หัวหน้าแผนกดูแลผ้าโรงแรม | 1 | - | - | - |
| พนักงานเย็บผ้า | 1 | - | - | - |
| พนักงานห้องผ้า | - | - | - | - |
| **ฝ่ายรักษาความปลอดภัย** | | | | |
| ผู้จัดการแผนกรักษาความปลอดภัย | 1 | - | - | - |
| ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกรักษาความปลอดภัย | 1 | - | - | - |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.14 (ต่อ)

| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 7.00 - 16.00 | 8.30 - 17.30 | 14.00 - 23.00 | 22.30 - 7.30 |
| สายตรวจ | - | 1 | 2 | 2 |
| ยามรักษาความปลอดภัยที่จอดรถ | 2 | - | 2 | 2 |
| | | | | รวมฝ่ายห้องพัก 89 คน |
| ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | | | | |
| ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร | - | 1 | - | - |
| พนักงานบริการชาย/หญิง | - | 7 | 8 | - |
| พนักงานบริการห้องพัก | - | 2 | 2 | - |
| หัวหน้าฝ่ายบริการเครื่องดื่ม | - | 1 | - | - |
| พนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม | - | 4 | 4 | - |
| หัวหน้าพนักงานต้อนรับ | - | 1 | - | - |
| พนักงานต้อนรับ | - | 1 | 1 | - |
| ช่างศิลป์ | - | 2 | 2 | - |
| หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ | - | 1 | - | - |
| ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ | - | 1 | 1 | - |
| หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ขนมอบ | - | 1 | - | - |
| พ่อครัวใหญ่ขนมอบ | - | - | 1 | - |
| หัวหน้าพ่อครัวขนมและของหวาน | - | 1 | - | - |
| พ่อครัวขนมและของหวาน | - | 1 | 1 | - |
| ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว | - | - | 1 | - |
| ผู้ช่วยพ่อครัว | - | 1 | 1 | - |
| | | | | รวมฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 47 คน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 5.14** (ต่อ)

| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **7.00 - 16.00** | **8.30 - 17.30** | **14.00 - 23.00** | **22.30 - 7.30** |
| **ฝ่ายขายและการตลาด** | | | | |
| ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายและการตลาด | - | 1 | - | - |
| ผู้จัดการแผนกขายบริษัทนำเที่ยว | - | 1 | - | - |
| พนักงานแผนกขายบริษัทนำเที่ยว | - | 1 | - | - |
| พนักงานฝ่ายขายและการตลาด | - | 1 | - | - |
| ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด | - | 1 | - | - |
| | | | | **รวมฝ่ายขายและการตลาด 5 คน** |
| **ฝ่ายทรัพยากรบุคล** | | | | |
| ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล | - | 1 | - | - |
| พนักงานฝ่ายทรัพยากรบุคคล | - | 3 | 3 | - |
| | | | | **รวมฝ่ายทรัพยากรบุคล 6 คน** |
| **ฝ่ายบัญชีและการเงิน** | | | | |
| ผู้จัดการฝ่ายการบัญชีและการเงิน | - | 1 | - | - |
| ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการเงินการบัญชี | - | 2 | 1 | - |
| พนักงานรับเงินส่วนหน้า | - | 2 | 2 | - |
| ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ | - | 1 | 1 | - |
| | | | | **รวมฝ่ายบัญชีและการเงิน 10 คน** |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

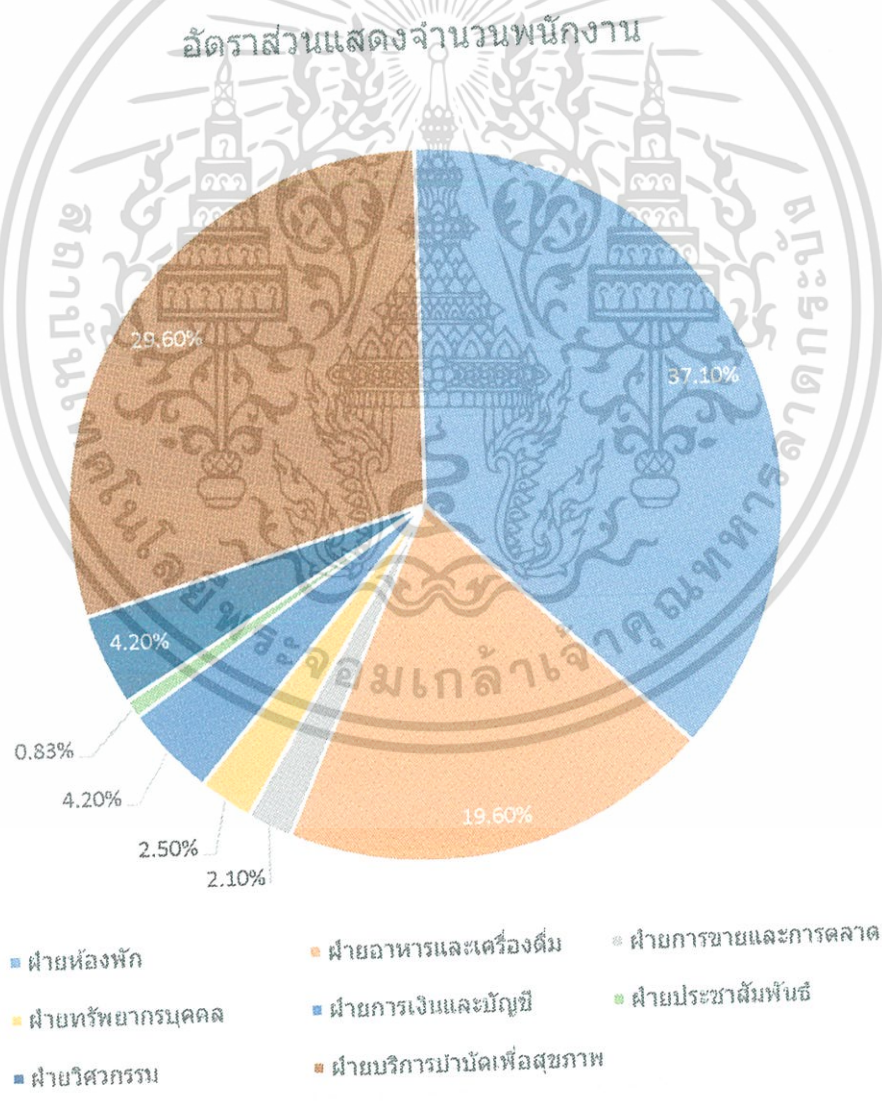
ตารางที่ 5.14 (ต่อ)

| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 7.00 - 16.00 | 8.30 - 17.30 | 14.00 - 23.00 | 22.30 - 7.30 |
| ฝ่ายประชาสัมพันธ์ | | | | |
| ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ | - | 1 | - | - |
| พนักงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ | - | - | 1 | - |
| | | | | รวมฝ่ายประชาสัมพันธ์ 2 คน |
| ฝ่ายวิศวกรรม | | | | |
| หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม | - | 1 | - | - |
| ช่างเครื่องไฟฟ้าและเครื่องเสียง | - | - | 1 | - |
| ช่างเครื่องปรับอากาศและเครื่องทำน้ำเย็น | - | - | 1 | 1 |
| ช่างประปาและเครื่องสุขภัณฑ์ | - | - | 2 | 2 |
| ช่างไม้/ช่างสี | - | - | 1 | 1 |
| | | | | รวมฝ่ายวิศวกรรม 10 คน |
| ฝ่ายบำบัดเพื่อสุขภาพ | | | | |
| รองผู้อำนวยการฝ่ายการบำบัดเพื่อสุขภาพ (Assistant Health Therapy Director) | - | 1 | - | - |
| แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านการวินิจฉัย(Health Experts Manager) | - | 1 | 1 | - |
| ผู้ช่วยแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านการวินิจฉัย (Health Experts Assistant) | - | 2 | 2 | - |
| ผู้จัดการฝ่ายสปา(Spa Manager) | - | 1 | - | - |
| ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสปา(Spa Manager Assistant) | - | 1 | - | - |
| พนักงานสปา(Therapist) | - | 15 | 14 | - |
| พนักงานต้อนรับ(Spa Receptionists) | - | 6 | 6 | - |
| ผู้จัดการฝ่ายฟิตเนส(Fitness Manage) | - | 1 | - | - |
| ตำแหน่ง | จำนวนบุคลากรตามเวลาการทำงาน | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | 7.00 - 16.00 | 8.30 - 17.30 | 14.00 - 23.00 | 22.30 - 7.30 |
|---|---|---|---|---|
| 11.ผู้เชี่ยวชาญด้านโยคะ(Yoga Specialists) | - | 4 | 4 | - |
| 12.พนักงานฟิตเนส(Fitness Trainer) | - | 4 | 4 | - |
| **รวมฝ่ายบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ 71 คน** | | | | |
| **รวมพนักงานทั้งโครงการ 240 คน** | | | | |

<u>สรุป</u> บุคลากรในโครงการมีทั้งหมด 240 คน แบ่งการทำงานออกเป็น 4 กะเวลา




**รูปที่ 5.14 : แผนภูมิแสดงอัตราส่วนของจำนวนบุคลากรในโครงการ**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 6
# การศึกษาองค์ประกอบ

## 6.1 การศึกษาองค์ประกอบโครงการ

การกำหนดองค์ประกอบของโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปา จังหวัดภูเก็ต ได้กำหนดโดยอ้างอิงตามมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศ ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาเป็นหลัก เพื่อให้มีมาตรฐานในการออกแบบให้เป็นไปตามรีสอร์ตระดับ 5 ดาว

อีกทั้งการกำหนดองค์ประกอบของโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปา จังหวัดภูเก็ต ยังได้ค้นคว้าและเก็บรวบรวมทั้งจากภาคเอกสาร และจากการวิเคราะห์โครงการตัวอย่าง(Case Study) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

1. ภาคเอกสาร (ข้อมูลปฐมภูมิ)

- มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ท) เล่ม 1 ระดับ 5 ดาวของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเรื่อง กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อมในท้องที่ อำเภอเหนือคลองจังหวัดกระบี่ พ.ศ. 2559
- มาตรฐาน Neufert's Architect Data
- มาตรฐาน TIME SAVER STANDARD

2. จากการวิเคราะห์โครงการศึกษา

-The Barai Destination Holistic Spa, หัวหิน

- Chiva-Som International Health Resort, หัวหิน

- The TubkaakKrabi Boutique Resort, กระบี่

จากที่กล่าวมาข้างต้นจึงได้ทำการศึกษา รวบรวมข้อมูลพร้อมทั้งวิเคราะห์ สามารถสรุปเป็นองค์ประกอบต่างๆของโครงการดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. องค์ประกอบหลัก

(1.1) ส่วนห้องพัก (Accommodation)

- ห้องพักแบบสุพีเรียรูม (Superior Room)
- ห้องพักแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room)
- ห้องพักแบบรอยัลสวีท (Royal Suite)
- ห้องพักแบบซีวิว (Sea View)
- ห้องพักแบบการ์เดนท์สวีท (Garden Suite)
- ห้องพักแบบเพลสซิเดนท์สวีท (Presidential Suite)

(1.2) ส่วนบริการสาธารณะ

- โถงพักคอย
- ส่วนต้อนรับ, ติดต่อสอบถาม
- ห้องเก็บกระเป๋า (Bell Boy)
- ส่วนเตรียมเครื่องดื่ม (Welcome Drinks)
- ห้องน้ำ

(1.5) ภัตตาคารสมุนไพร

- พื้นที่ตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร
- Lounge
- บาร์เครื่องดื่มสมุนไพร
- ห้องครัว
- ห้องพักหัวหน้าพ่อครัว
- ส่วนขนส่งวัตถุดิบ
- ห้องเก็บอาหารสด
- ห้องเก็บอาหารแห้ง
- ห้องเก็บถังแก๊ส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องเก็บขยะเปียกและแห้ง
- ห้องเก็บอุปกรณ์ครัว
-ส่วนเตรียมอาหาร
- ห้องเก็บของ
- ส่วนซักล้าง
- ห้องน้ำแยกชาย-หญิง

(1.6) ส่วนบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ

- โถง
- ส่วนพักคอย
- ส่วนต้อนรับ
- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายชาย-หญิง
- ห้องน้ำชาย-หญิง
- ห้องซาวน่า (Sauna) แยกเป็นห้องสำหรับชายหญิง
- ห้องสตรีม (Stream)แยกเป็นห้องสำหรับชายหญิง
- ห้องอาบน้ำแบบอ่างจากุสซี่ (Jacuzzi)แยกเป็นห้องสำหรับชายหญิง
- ห้องนวดแผนไทย (Thai Massage)
- ห้องนวดแบบสวีดิช (Swedish Massage)
- ห้องสปา มือและเท้า (Nail Massage)
- ห้องนวดน้ำมันตามธาตุเจ้าเรือน (Four Element Massage)
- ศาลาบำบัดร่างกาย (Yoga, Tai Chi Room)
- ห้องฟิตเนส (Fitness Room)
- ห้องเสริมความงาม (Salon)
- ห้องพักพนักงาน
- ห้องเก็บอุปกรณ์
- ห้องน้ำสำหรับพนักงานชาย-หญิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(1.7)ส่วนบริการตรวจสุขภาพและให้คำปรึกษาจากแพทย์

- โถง
- ส่วนพักคอย
- ส่วนต้อนรับ
- ห้องตรวจร่างกายเบื้องต้น

2. องค์ประกอบรอง

(2.1) ส่วนสำนักงาน

- ส่วนพักคอย
- ห้องรับรอง
- ห้องประชุม
- ห้องทำงานผู้จัดการทั่วไป (General Manager)
- ห้องทำงานผู้ช่วยผู้จัดการ (Executive Assistant Manager)
- ห้องทำงานฝ่ายขายและการตลาด
- ห้องทำงานฝ่ายบุคคล
- ส่วนเตรียมอาหาร (Pantry)
- ห้องเก็บเอกสารและถ่ายเอกสาร
- ห้องน้ำแยกชาย – หญิง

(2.2) ส่วนบริการ (Back of House)

- ส่วนซักรีด (Laundry)
- ส่วนเก็บผ้าใหม่ (Linen Room)
- ห้องเก็บอุปกรณ์ซักรีด
- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายแยกชาย-หญิง
- ห้องน้ำพนักงานแยกชาย-หญิง
- ส่วนห้องอาหารสำหรับพนักงาน และห้องครัว
- ส่วนซ่อมบำรุงอาคารสถานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คลังพัสดุ
- ส่วนขนถ่ายสิ่งของ (Loading Area)
- บริเวณตรวจรับสิ่งของ
- ห้องพักพนักงาน
- ส่วนWork Shop งานไม้

(1.6) ที่จอดรถ

- ที่จอดรถสำหรับลูกค้า
- ที่จอดรถสำหรับพนักงาน
- ที่จอดรถบริการลูกค้า (Buggy Car)

(1.7) ส่วนงานระบบ

- ห้องพักวิศวกร และช่าง
- คลังพัสดุช่าง
- ส่วนWork Shop งานไม้
- ห้องควบคุมระบบโทรทัศน์วงจรปิด
- ห้องเครื่องไฟฟ้า
- ห้องปั๊มน้ำ
- ห้องอุปกรณ์เกี่ยวกับโทรศัพท์
- ส่วนงานระบบกำจัดขยะ

3. องค์ประกอบเสริม

(3.1) สระว่ายน้ำ

(3.2) ร้านขายของที่ระลึก

(3.3) ห้องอ่านหนังสือ และอินเทอร์เน็ต

(3.4) สวนผักปลอดสารพิษ 10 ไร่ (นอกเหนือพื้นที่โครงการ)

(3.5)ส่วนที่พักพนักงาน (นอกเหนือพื้นที่โครงการ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**1. องค์ประกอบหลัก**

รายละเอียดองค์ประกอบหลัก มีดังต่อไปนี้

(1.1) *ส่วนห้องพัก* (Accommodation)

ห้องพักถือได้ว่าเป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญยิ่งของโครงการ และเนื่องจากเป็นโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพที่มีระดับการบริการ 5 ดาว ดังนั้นจึงต้องใช้มาตรฐานการออกแบบ โดยอ้างอิงจากมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศ (Resort)[1]ของกรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ยังต้องอาศัยการศึกษาพื้นที่จากโครงการกรณีศึกษา เพื่อใช้อ้างอิง และเปรียบเทียบ

โดยจากการศึกษามาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศ (Resort)ของกรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ห้องพักของรีสอร์ตระดับ 5 ดาว จะต้องมีข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดพื้นที่ ดังนี้

1. ห้องพักแบบStandard (เป็นห้องรวมทางเดิน, ระเบียง และห้องน้ำ)

1.1 ระยะ และความสูงต่างๆ

- ทางเดินหรือระเบียงห้องพักความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร
- ความสูงของเพดานทางเดินหรือระเบียงโดยเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร
- มีพื้นที่(รวมห้องน้ำแต่ไม่รวมระเบียง) ไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร
- ความสูงของเพดานห้องพักโดยเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 2.70 เมตร(ตามกฎกระทรวงโรงแรม[2] ระบุว่า ต้องมีระยะดิ่งจากพื้นถึงพื้นไม่น้อยกว่า 2.60 เมตร)
- ห้องน้ำรวมพื้นที่ทุกส่วนต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 6 ตารางเมตร และมีความสูงเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร

1.2การจัดเฟอร์นิเจอร์และขนาดต่างๆ

- มีที่วางสัมภาระ

---

[1] การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ท) เล่ม 1 ระดับ 5 ดาว, 2557

[2] ตามกฎกระทรวงกำหนดประเภทและลหักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม พ.ศ. 2551

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มีตู้เสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.55 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 1.10 เมตร
- เตียง single/twin มีขนาดไม่น้อยกว่า 1.20 x 2.00 เมตร
- มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียง
- มีโซฟา หรืออาร์มแชร์
- มีโต๊ะกาแฟ
- มีโต๊ะ และเก้าอี้ทำงาน
- มีโต๊ะเครื่องแป้ง และเก้าอี้
- มีกระจกเงา
- มีโทรทัศน์สี ไม่น้อยกว่า 32 นิ้ว
- มีตู้เย็นทุกห้องพัก ขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว
- มีอินเตอร์เนทไว้บริการ

2. ห้องพักแบบSuite ต้องมีจำนวนไม่น้อยกว่า 5% ของห้องพักทั้งหมด และมีแบบที่แตกต่างกันอย่างน้อย 3 แบบ มีข้อกำหนดต่างๆเช่นเดียวกับห้องพักแบบ Standard ซึ่งมีข้อกำหนดที่แตกต่างดังนี้

2.1 ระยะ และความสูงต่างๆ

- มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 60 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำแต่ไม่รวมระเบียง)

ในโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปา จังหวัดกระบี่ ได้ทำการศึกษาห้องพักที่มีลักษณะเป็นห้องประเภท วิลล่า(Villa) เนื่องมาจากแนวโน้มการขยายตัวของรีสอร์ตประเภทที่มีห้องพักแบบวิลล่า และความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการความเป็นส่วนตัวสูง ห้องพักประเภทนี้ มีลักษณะแยกตัวออกมาเป็นหลังๆ มีการแบ่งสัดส่วนภายในห้องพักตามมาตรฐานที่พักรีสอร์ตระดับ 5 ดาว โดยมีการออกแบบที่เน้นความเป็นส่วนตัวสูง ดังนั้น ห้องพักทั้งหมดของโครงการ จะเป็นห้องพักประเภทวิลล่า โดยศึกษาจากโครงการตัวอย่างที่มีลักษณะเดียวกัน คือเป็นรีสอร์ตที่มีห้องพักแบบวิลล่าทั้งหมด โดยไม่มีห้องพักแบบประเภทโรงแรม โดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

1. พื้นที่ของห้อง

2.ลักษณะการมองเห็นวิวทิวทัศน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. องค์ประกอบพื้นที่ภายในห้อง

4. ระดับของโครงการ

5. ทำเลที่ตั้ง (ติดทะเล)

เมื่อคัดเลือกโครงการตัวอย่าง เพื่อศึกษาการออกแบบ และจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพัก ได้ทำการศึกษาจากโครงการรีสอร์ตตัวอย่างดังต่อไปนี้

1.The Barai Destination Holistic Spa, หัวหิน

2. Chiva-Som International Health Resort, หัวหิน

3. The TubkaakKrabi Boutique Resort, กระบี่

จากการศึกษาการจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพัก สามารถแบ่งองค์ประกอบภายในได้เป็นส่วนต่างๆ โดยได้แบ่งออกเป็นส่วนหลักๆ ดังต่อไปนี้

1. ส่วนนอน

2. ห้องน้ำ

3. ส่วนแต่งตัว

4. ส่วนพักผ่อน

5. ส่วนสระน้ำ

ภายในโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพ และสปา จังหวัดกระบี่ มีการแบ่งห้องพักออกเป็นประเภทต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**1. ห้องพักแบบสุพีเรียรูม (Superior Room)** เป็นห้องพักที่อยู่ภายในอาคารโรงแรม สามารถมองเห็นทัศนียภาพที่เป็นทิวทัศน์ของแลนด์สเคปภายในโครงการ มีความเป็นส่วนตัวสูง ในการจัดห้องประเภทนี้ ได้อ้างอิงจากห้องพักแบบ Standard ตามมาตรฐานที่กรมการท่องเที่ยวกำหนดไว้ ซึ่งกำหนดว่าต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร โดยได้เปรียบเทียบพื้นที่จากห้องพักลักษณะเดียวกันในโครงการตัวอย่างทั้ง 2 แห่ง ที่มีประเภทห้องที่อยู่ในเกณฑ์ราคาเดียวกันมาทำการเปรียบเทียบข้อมูลและแสดงผลที่ได้ในตาราง ดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| พื้นที่ใช้งาน | พื้นที่ โครงการตัวอย่าง (ตร.ม.) | | | | ค่าเฉลี่ย | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Chiva-som | % | The Tubkaak | % | พื้นที่ (ตร.ม.) | % |
| ส่วนนอน | 20 | 44.44 | 15 | 33.33 | 17.50 | 38.89 |
| ห้องน้ำ | 5 | 11.11 | 8 | 17.78 | 6.50 | 14.44 |
| ส่วนพักผ่อน | 13 | 28.89 | 12 | 26.67 | 12.50 | 27.78 |
| ระเบียง | 7 | 15.56 | 10 | 22.22 | 8.50 | 18.89 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **45** | **100** | **45** | **100** | **45** | **100** |

*หมายเหตุ ทำการศึกษาห้องพักดังต่อไปนี้

1. Chiva-somห้องพักแบบ Ocean Premium Room

2. The Tubkaak ห้องพักแบบGarden Room

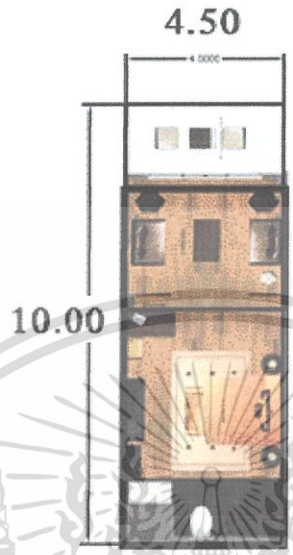
เมื่อได้ค่าเฉลี่ยพื้นที่ของโครงการรีสอร์ตตัวอย่างดังที่กล่าวมาข้างต้นทั้ง 2 โครงการ จากเกณฑ์ราคาห้องที่อยู่ในระดับเดียวกัน จึงได้ทราบถึงการจัดสรรพื้นที่ส่วนต่างๆในห้องพัก เพื่อที่จะได้ทราบพื้นที่เบื้องต้นที่จะทำการออกแบบต่อไป

การจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพักประเภทสุพีเรียรูม แบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วน ต่างๆ ได้ดังนี้

ตารางที่ 6.2 : แสดงการจัดสรรพื้นที่ของห้องแบบสุพีเรียรูม (Superior Room)

| ลักษณะการใช้งาน | ขนาดพื้นที่(ตารางเมตร) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ส่วนนอน | 17.5 | 38.89 |
| ห้องน้ำ | 6.5 | 14.44 |
| ส่วนพักผ่อน | 12.5 | 27.78 |
| ระเบียง | 8.5 | 18.89 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **45** | **100** |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 6.1 : แสดงลักษณะห้องพักแบบสุพีเรียรูม (Superior Room)

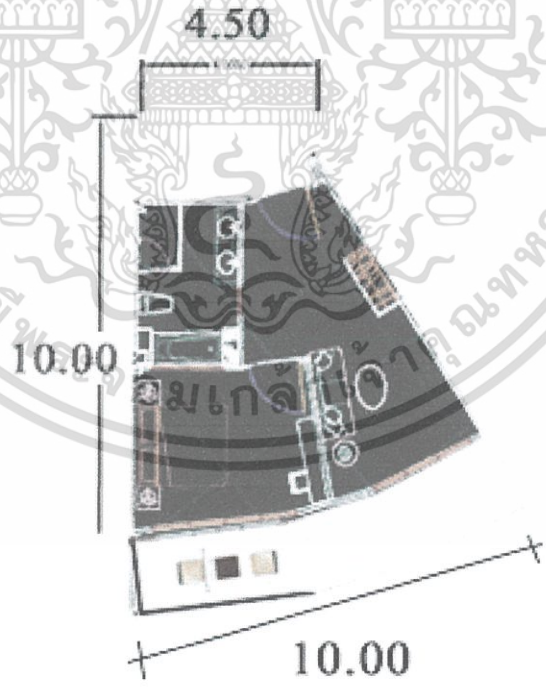
ที่มา : จากการคำนวณหาพื้นที่แต่ละส่วนในตารางที่ 6.1

**2. ห้องพักแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room)** เป็นห้องพักที่อยู่ภายในอาคารโรงแรม แต่จะอยู่บริเวณชั้นล่างของอาคาร มีจำนวนห้อง 9 ห้อง มีฟังค์ชั่นโซนนั่งเล่นภายในตัวห้อง มองเห็นทัศนียภาพที่สวยงามภายในโครงการเนื่องจากวิวหน้าต่างที่กว้างขึ้น ในการจัดห้องประเภทนี้ ได้อ้างอิงจากห้องพักแบบ Standard ตามมาตรฐานที่กรมการท่องเที่ยวกำหนดไว้ ซึ่งกำหนดว่าต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร โดยได้ยึดเอาพื้นที่ตามห้องพักประเภทสุพีเรียรูม (Superior Room) จากที่กล่าวข้างต้น และเพิ่มฟังชั่นส่วนนั่งเล่นในตัวห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.3 : แสดงการจัดสรรพื้นที่ของห้องแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room)

| ลักษณะการใช้งาน | ขนาดพื้นที่(ตารางเมตร) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ส่วนนอน | 27.5 | 32.56 |
| ห้องน้ำ | 6.5 | 12.09 |
| ส่วนพักผ่อน | 15.75 | 23.26 |
| ระเบียง | 8.5 | 15.81 |
| ส่วนนั่งเล่น | 8.75 | 16.28 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **67** | **100** |




รูปที่ 6.2 : แสดงลักษณะห้องพักแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room)

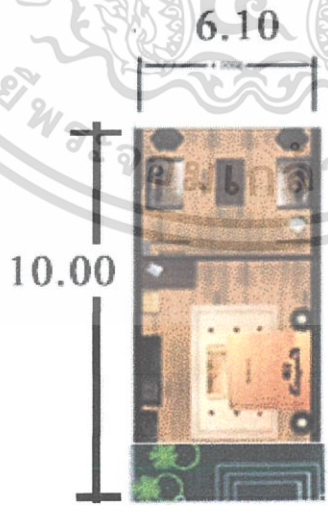
ที่มา : จากการคำนวณหาพื้นที่แต่ละส่วนในตารางที่ 6.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**3. ห้องพักแบบรอยัลสวีท (Royal Suite)** เป็นห้องพักที่มีขนาดพื้นที่ 61.50 ตารางเมตร มีความเป็นส่วนตัวสูง และมีสระน้ำจากุสซี่แบบส่วนตัวในแต่ละที่พัก เห็นวิวทิวทัศน์ได้สวยงาม ในการจัดห้องประเภทนี้ ได้อ้างอิงจากห้องพักแบบ Standard ตามมาตรฐานที่กรมการท่องเที่ยวกำหนดไว้ ซึ่งกำหนดว่าต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร โดยได้ยึดเอาพื้นที่ตามห้องพักประเภทสุพีเรียรูม (Superior Room) จากที่กล่าวข้างต้น และเพิ่มฟังชั่นส่วนจากุสซี่

ตารางที่ 6.4 : แสดงการจัดสรรพื้นที่ของห้องแบบดีลักซ์รูม (Deluxe Room)

| ลักษณะการใช้งาน | ขนาดพื้นที่(ตารางเมตร) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ส่วนนอน | 27.30 | 44.39 |
| ห้องน้ำ | 6.5 | 10.57 |
| ส่วนพักผ่อน | 12.5 | 20.33 |
| สระจากุสซี่ | 14.20 | 24.72 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **60.50** | **100** |




รูปที่ 6.3 : แสดงลักษณะห้องพักแบบรอยัลสวีท (Royal Suite)

ที่มา : จากการคำนวณหาพื้นที่แต่ละส่วนในตารางที่ 6.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**4. ห้องพักแบบซีวิว (Sea View)**

เป็นบ้านพักที่มีบรรยากาศอยู่ริมชายหาด สามารถเข้าพักได้ 2 คน การจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพักประเภทซีวิว แบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วนต่างๆ สามารถแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน ได้ดังนี้ตารางที่ 6.5 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| พื้นที่ใช้งาน | พื้นที่ โครงการตัวอย่าง (ตร.ม.) | | | | ค่าเฉลี่ย | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Chiva-som | % | The Tubkaak | % | พื้นที่ (ตร.ม.) | % |
| ส่วนนอน | 16 | 23.88 | 20 | 33.33 | 18 | 29.75 |
| ห้องน้ำ | 11 | 16.42 | 16 | 26.67 | 13.5 | 22.31 |
| ส่วนแต่งตัว | 4 | 5.97 | 4 | 6.667 | 4 | 6.612 |
| ส่วนพักผ่อน | 19 | 28.36 | 10 | 16.67 | 14.5 | 23.97 |
| ระเบียง | 17 | 25.37 | 10 | 16.67 | 10.5 | 17.36 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **67** | **100** | **60** | **100** | **60.5** | **100** |

*หมายเหตุ ทำการศึกษาห้องพักดังต่อไปนี้

1. Chiva-somห้องพักแบบ Champaka Suite

2. The Tubkaak ห้องพักแบบSeaview Room

การจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพักประเภทซีวิว แบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วนต่างๆ โดยไม่รวมพื้นที่รอบของบ้านพัก สามารถแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.6 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| ลักษณะการใช้งาน | ขนาดพื้นที่(ตารางเมตร) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ส่วนนอน | 18 | 29.75 |
| ห้องน้ำ | 13.5 | 22.31 |
| ส่วนแต่งตัว | 4 | 6.612 |
| ส่วนพักผ่อน | 12.2 | 23.97 |
| ระเบียง | 10.5 | 17.36 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **58.2** | **100** |




รูปที่ 6.4 : แสดงลักษณะห้องพักแบบซีวิว (Sea View)

ที่มา : จากการคำนวณหาพื้นที่แต่ละส่วนในตารางที่ 6.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**4. ห้องพักแบบการ์เดนท์วิว (Garden View)**

เป็นบ้านพักที่มีสระว่ายน้ำภายในตัวบ้านพัก มีขนาดใหญ่กว่าห้องพักแบบซีวิว การจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพักประเภทรอยัลสวีทแบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 6.7 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| พื้นที่ใช้งาน | พื้นที่ โครงการตัวอย่าง (ตร.ม.) | | | | | | ค่าเฉลี่ย | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | The Barai | % | Chiva-som | % | The Tubkaak | % | พื้นที่ (ตร.ม.) | % |
| ส่วนนอน | 27 | 21.43 | 18 | 17.65 | 23 | 19.17 | 22.67 | 19.54 |
| ห้องน้ำ | 13 | 10.32 | 11 | 10.78 | 20 | 16.67 | 14.67 | 12.64 |
| ส่วนแต่งตัว | 13 | 10.32 | 9 | 8.82 | 14 | 11.67 | 12 | 10.34 |
| ส่วนพักผ่อน | 22 | 17.46 | 32 | 31.37 | 14 | 11.67 | 22.67 | 19.54 |
| ระเบียง | 7 | 5.556 | 14 | 13.73 | 19 | 15.83 | 13.33 | 11.49 |
| พื้นที่สระว่ายน้ำ | 44 | 34.92 | 18 | 17.65 | 30 | 25 | 30.67 | 26.44 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **126** | **100** | **102** | **100** | **120** | **100** | **116** | **100** |

*หมายเหตุ ทำการศึกษาห้องพักดังต่อไปนี้

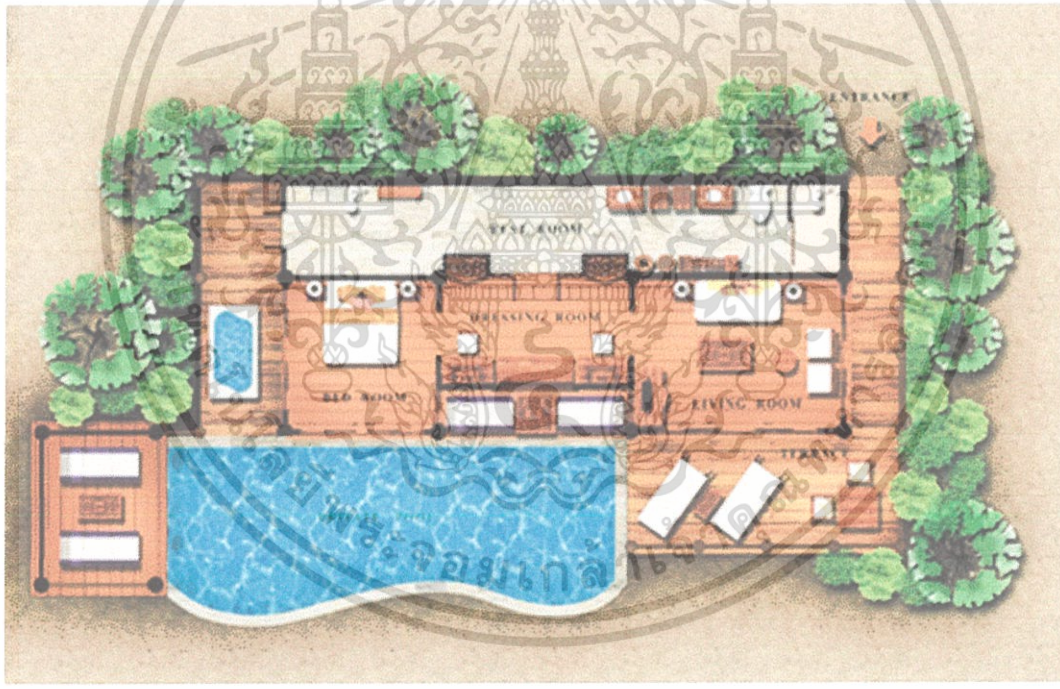
1. The Baraiห้องพักแบบThe Barai Balcony Suite
2. Chiva-somห้องพักแบบ Golden BoSuite
3. The Tubkaak ห้องพักแบบ Beach Pool Villa

การจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพักประเภทรอยัลสวีท แบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วนต่างๆ โดยไม่รวมพื้นที่รอบของบ้านพัก สามารถแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.8 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| ลักษณะการใช้งาน | ขนาดพื้นที่(ตารางเมตร) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ส่วนนอน | 22.67 | 19.54 |
| ห้องน้ำ | 14.67 | 12.64 |
| ส่วนแต่งตัว | 12 | 10.34 |
| ส่วนพักผ่อน | 22.67 | 19.54 |
| ระเบียง | 13.33 | 11.49 |
| พื้นที่สระว่ายน้ำ | 30.67 | 26.44 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **116** | **100** |




รูปที่ 6.5 : แสดงลักษณะห้องพักแบบรอยัลสวีท (Royal Suite)

ที่มา : www.santhiya.com วันที่ : 12 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**5. ห้องพักแบบเพลสซิเดนเชียลสวีท (Presidential Suite)**

เป็นห้องพักขนาดใหญ่ที่สุดในตัวโครงการ ประกอบไปด้วยส่วนรับประทานอาหาร พื้นที่ทำงาน พร้อมสระว่ายน้ำ โดยสามารถเข้าพักแบบครอบครัว 6 คน การจัดสรรพื้นที่ภายในแบ่งได้ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 6.9 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| พื้นที่ใช้งาน | พื้นที่ โครงการตัวอย่าง (ตร.ม.) | | | | | | ค่าเฉลี่ย | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | The Barai | % | Chiva-som | % | The Tubkaak | % | พื้นที่ (ตร.ม.) | % |
| ส่วนนอน | 27 | 18.12 | 32 | 13.22 | 30 | 15.15 | 29.67 | 15.11 |
| ห้องน้ำ | 13 | 8.72 | 28 | 11.57 | 19 | 9.60 | 20 | 10.19 |
| ส่วนแต่งตัว | 13 | 8.72 | 14 | 5.79 | 9 | 4.55 | 12 | 6.11 |
| ส่วนพักผ่อน | 22 | 14.77 | 25 | 10.33 | 14 | 7.07 | 20.33 | 10.36 |
| ส่วนรับประทานอาหาร | 15 | 10.07 | 23 | 9.50 | 12 | 6.06 | 16.67 | 8.49 |
| พื้นที่ทำงาน | 8 | 5.37 | 23 | 9.50 | 20 | 10.10 | 17 | 8.66 |
| ระเบียง | 7 | 4.70 | 56 | 26.14 | 47 | 23.74 | 36.67 | 18.68 |
| พื้นที่สระว่ายน้ำ | 44 | 628.57 | 41 | 16.94 | 47 | 23.74 | 44 | 22.41 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **149** | **699.04** | **242** | **100** | **198** | **100** | **196.33** | **100** |

*หมายเหตุ ทำการศึกษาห้องพักดังต่อไปนี้

1. The Baraiห้องพักแบบThe BaraiPool Suite

2. Chiva-somห้องพักแบบ Leelawadee Suite

3. The Tubkaak ห้องพักแบบ Tubkaak Suites

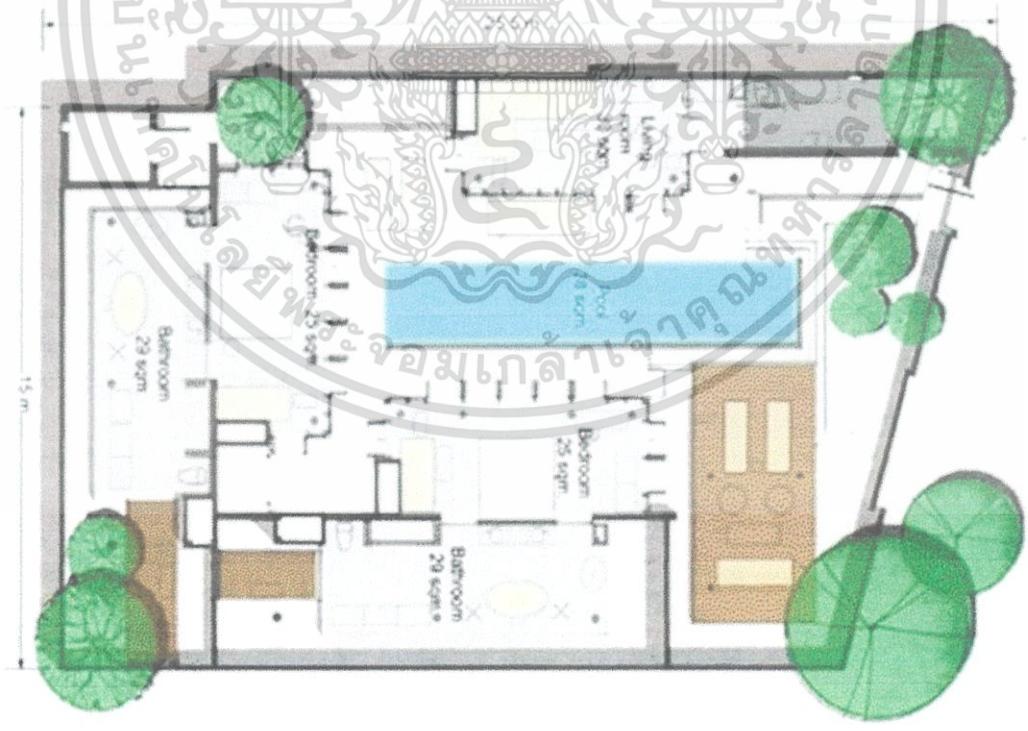
การจัดสรรพื้นที่ภายในห้องพักประเภทเพลสซิเดนเชียลสวีท แบ่งพื้นที่ออกเป็นส่วนต่างๆ โดยไม่รวมพื้นที่รอบของบ้านพัก สามารถแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วน ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.10 : แสดงข้อมูลเปรียบเทียบพื้นที่ห้องพักจากโครงการตัวอย่าง

| ลักษณะการใช้งาน | ขนาดพื้นที่(ตารางเมตร) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ส่วนนอน | 29.67 | 15.11 |
| ห้องน้ำ | 20 | 10.19 |
| ส่วนแต่งตัว | 12 | 6.11 |
| ส่วนพักผ่อน | 20.33 | 10.36 |
| ส่วนรับประทานอาหาร | 16.67 | 8.49 |
| พื้นที่ทำงาน | 17 | 8.66 |
| ระเบียง | 36.67 | 18.68 |
| พื้นที่สระว่ายน้ำ | 44 | 22.41 |
| **รวมพื้นที่ภายใน** | **196.33** | **100** |

รูปที่ 6.6 : แสดงลักษณะห้องพักแบบเพลสซิเดนเชียลสวีท (Presidential Suite)




ที่มา : salaresorts.com/Phuket วันที่ : 16 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(1.2) ส่วนบริการสาธารณะ

**- โถงทางเข้าหลัก (Main entrance)**

**ก. ทางเข้าหลัก (Main entrance)** ทางเข้าหลักเป็นจุดแรกที่แขกเข้ามาพักได้พบเห็น ดังนั้นจึงต้องออกแบบให้มีความดึงดูด และน่าประทับใจเพื่อให้แขกเกิดภาพพจน์ที่ดีแก่โรงแรม และต้องสามารถมองเห็นได้ชัดเจนและบ่งบอกหน้าที่ใช้สอยอย่างชัดเจน ตำแหน่งที่อยู่ต้องนำพาไปสู่ส่วนต้อนรับโดยตรง การเข้าถึง ภายนอกต้องสะดวกและรวดเร็วและต้องเข้าถึงทั้งทางรถยนต์และทางเท้า มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

-ขนาดพื้นที่แล้วแต่ความเหมาะสม สัดส่วนโดยส่วนรวมไม่ข้อกำหนดตายตัว แต่ควรจะดูโอ่โถง และสามารถรองรับผู้มาพักที่มาเป็นกลุ่ม

-ขนาดของถนนหรือลานจอดรถด้านหน้าทางเข้าต้องกว้างไม่ต่ำกว่า 5.5 เมตรและควรมีสัญญาณจราจรบอกทิศทางและตำแหน่งโดยชัดเจน โดยทั่วไปจะติดไว้สูง 5.00 เมตร เหนือระดับถนน

- ต้องมีส่วนป้องกันแดดและฝนเช่น กันสาด (Canopy) ซึ่งอาจเป็นตัวเน้นทางเข้า

- แสงไฟฟ้าและสัญลักษณ์ต้องชัดเจน เพื่อความสะดวกในตอนหัวค่ำและเวลากลางคืน

- ประตูทางเข้าต้องกว้างพอสำหรับคนหิ้วกระเป๋าเดินทางหรือรถลากกระเป๋าผ่านได้ (ขนาดมาตรฐานต่ำสุด 0.90 เมตร) วัสดุที่ใช้ต้องมีความทนทานสภาพทั่วไปไม่แตกต่างหักง่ายหรือมีคมและต้องป้องกันไฟได้ตามข้อกำหนด

ในกรณีที่มีการยกทางเข้าให้สูงเพื่อเป็นการเน้นความสำคัญและต้องการใช้เป็นทางขึ้นต้องจัดให้มีทางลาด (ramp) เพื่อบริการขนกระเป๋า (luggage) ด้วยความชันประมาณ 1:10 หรือ 1:12[3]

**ข. ทางเข้ารอง (Sub Entrance)** ทางเข้าสำรองนี้จัดไว้เพื่อเป็นทางเข้าไปยังส่วนของห้องอาหาร หรือร้านค้าในโรงแรม เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระของทางเข้าหลักไม่ให้วุ่นวายเกินไป

---

[3]BousmahaBaiche, Nicholas Walliman, Neufert's Architect Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**- โถงต้อนรับ (Main lobby)**

โถงต้อนรับจัดไว้สำหรับเป็นส่วนแรกเพื่อรับรองแขกที่จะมาพักโดยตำแหน่งต้องอยู่ติดกับทางเข้าใหญ่ และเข้าถึงข้างในทันที เนื้อที่ส่วนนี้รวมถึงส่วนนั่งเล่น พักผ่อน ซึ่งมักจะใช้เป็นที่พบปะสังสรรค์และนั่งคุยกันของแขกผู้มาพัก รวมทั้งบุคคลภายนอกด้วยและส่วนของฝ่ายต้อนรับ (front office) ซึ่งติดต่อกับโถงต้อนรับได้โดยตรงและมองเห็นชัดเจน แต่ต้องไม่กีดขวาง พร้อมกับจัดให้มีบริเวณนั่งพักคอย โดยทั่วไปมักจะตกแต่งบริเวณ โถงต้อนรับให้สวยงาม ตลอดจนสีสันกลมกลืนกัน รวมทั้งบรรยากาศที่ทำให้แขก ประทับใจ ซึ่งขนาดของ โถงต้อนรับขึ้นอยู่กับชนิด ขนาดของโรงแรม จำนวนร้านค้า ในบริเวณส่วนหน้านี้ รวมทั้งส่วนบริการด้านการท่องเที่ยว โถงนั่งเล่น บาร์และ คอฟฟี่ช๊อป

หมายเหตุ สำหรับในกรณีโรงแรมขนาดใหญ่ การหาพื้นที่โถงต้อนรับจากจำนวนห้องพักทั้งหมดอาจทำให้พื้นที่ขนาดใหญ่มากเกินความจำเป็น ทำให้เกิดความสิ้นเปลือง และยังทำให้เกิดบรรยากาศเงียบเหงาอีกด้วย และแขกที่มาพักมิได้ลงมาใช้โถงต้อนรับพร้อมๆ กันหมด แต่จะเป็นลักษณะหมุนเวียนกันใช้ในกรณีนี้ เพื่อความเหมาะสม และไม่เกิดความสิ้นเปลือง จึงอาจลดเนื้อที่ได้โดยอาจยึดเอาตัวเลขมากที่สุดของแขกที่มาพักพร้อม ๆ กันเป็นกลุ่มใหญ่ เช่น กรุ๊ปทัวร์ เป็นเกณฑ์พิจารณา

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ในบริเวณโถงต้อนรับ

- โทรศัพท์สาธารณะ โทรศัพท์ภายในพร้อมสมุดโทรศัพท์
- นาฬิกา ปฏิทิน
- หนังสือพิมพ์ การบริการข่าวสาร

ตารางที่ 6.11 แสดงวิธีคิดพื้นที่ต้อนรับจากจำนวนห้องพัก[4]

| พื้นที่ | พื้นที่ต่อจำนวนห้องพัก |
|---|---|
| โถงส่วนกลางรวมพื้นที่โต๊ะต้อนรับ | 0.8ถึง1.0-1.2 |
| พื้นที่รวมลอบบี้เล้าจ์(Lobby Lounge) | 0.9-1.2 |

ที่มา: Neufert Architect's Data

**ดังนั้น จะมีพื้นที่ส่วนโถงต้อนรับทั้งหมด 1.2x79 = 94.8 ตารางเมตร**

[4] BousmahaBaiche, Nicholas Walliman, Neufert's Architect Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**- ส่วนติดต่อสอบถาม หรือส่วนต้อนรับ (Front office / front desk)**

เป็นส่วนที่ติดกับ โถงต้อนรับและอยู่ใกล้ทางเข้าหลักสามารถมองเห็นได้ชัดเมื่อเข้าสู่ โถงต้อนรับ ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางควบคุมกิจการต่าง ๆ ของโรงแรมเป็นจุดที่แขกผู้มาพัก หรือผู้ที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจในโรงแรมจะต้องมาส่วนนี้ก่อน และยังเป็นส่วนที่ควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

- ส่วนสอบถามและประชาสัมพันธ์ (INFORMATION OR INQUIRY)
- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียนแขก (GUEST RECEPTION & REGISTRATION)
- ส่วนเก็บเงิน (CASHIER)
- ส่วนสั่งจองห้องล่วงหน้า (ADVANCE RESERVATION OFFICE)
- ส่วนไปรษณีย์ ข่าวสาร และเอกสารแนะนำ (POST OFFICE MESSAGE AND BROCHURES)
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY EXCHANGE)

ทั้งหมดจะเป็นเคาน์เตอร์ยาวเรียกว่า FRONT DESK ควรอยู่ติดกับ ADMINISTRATION OFFICE เพื่อสะดวกในการติดต่อประสานงาน ในการดำเนินงานสามารถแบ่งส่วนของส่วนติดต่อสอบถามออกเป็นส่วนต่าง ๆ ตามรายละเอียดดังนี้

**ก. ส่วนการลงทะเบียน (REGISTRATION)**

เป็นส่วนที่สำคัญในการบริการแขกผู้เข้าพักซึ่งจะทำงานสัมพันธ์กับส่วนเก็บเงิน โดยมีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วนนี้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.12 แสดงอุปกรณ์ที่ใช้บริเวณส่วนลงทะเบียน

| อุปกรณ์ | ประโยชน์ใช้สอย |
|---|---|
| ROOM LOG | เป็นอุปกรณ์ที่ติดตั้งสำหรับแจ้งให้ทราบว่าห้องพักห้องใดมีผู้พักอยู่หรือจองห้องพักไว้ |
| INFORMATION LOG | ทะเบียนประวัติแสดงรายชื่อแขกผู้เข้าพักเรียงตามอักษร |
| RESERVATION LOG CABINET | เป็นส่วนบริการจองห้องพัก |
| SALE TICKET BOXES | กล่องสำหรับเก็บสัญลักษณ์แสดงถึงสถานภาพของห้องว่าห้องว่างอยู่หรือถูกจองไว้แล้ว |
| ROOM STATUS PANEL | ผังแสดงสถานภาพความพร้อมของห้องพักว่าห้องใดพร้อมที่จะให้เข้าพักได้ซึ่งอาจใช้<br>ควบคุมโดยระบบอิเล็กทรอนิก |
| MAIL AND KEYS | ช่องใส่จดหมายและข่าวสารต่างๆจัดวางอย่างมีระเบียบตามหมายเลขห้องพักโดยมีระบบรักษาความปลอดภัย |
| คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก | เป็นกุญแจที่รับคืนจากแขกซึ่งอยู่ภายใต้ระบบรักษาความปลอดภัย |
| ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก | เป็นที่สำหรับรองรับกุญแจที่แขกฝากคืนกับทางโรงแรมอยู่ระหว่างแผนกทะเบียน<br>กับแผนกติดต่อสอบถามเครื่องปั๊มชื่อในเครดิตการ์ดเครื่องปั๊มเวลาฯลฯ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยมีขนาดพื้นที่ใช้สอยต่ำสุดบริเวณเคาน์เตอร์ดังต่อไปนี้

**ตารางที่ 6.13** แสดงพื้นที่ใช้สอยต่ำสุดบริเวณเคาน์เตอร์[5]

| พื้นที่ใช้สอยต่ำสุดบริเวณเคาน์เตอร์ | ความกว้าง(ม.) | ความสูง (ม.) |
|---|---|---|
| -เคาน์เตอร์สำหรับเขียนหนังสือ | 0.60 | 0.75 |
| -ที่ว่างหน้าเคาน์เตอร์สำหรับแขกและกระเป๋า | 0.90 | 0.90 |
| -พื้นที่สำหรับการสัญจรของแขกพร้อมกระเป๋า | 0.80 | - |
| -ที่ว่างสำหรับการทำงานของพนักงานพร้อมอุปกรณ์เอกสาร | 0.60 | 1.50 |
| -ที่ว่างด้านหลังสำหรับการทำงานของพนักงานพร้อมพื้นการสัญจร | 1.05 | - |

**ข. ส่วนเก็บเงิน (CASHIER)** มีอุปกรณ์ต่าง ๆ ดังนี้

**ตารางที่ 6.14** แสดงอุปกรณ์บริเวณส่วนเก็บเงิน

| อุปกรณ์ | ประโยชน์ใช้สอย |
|---|---|
| CASH RESTORE | สำหรับรวบรวมและบันทึกรายจ่ายซึ่งแขกจะต้องจ่ายให้กับทาง โรงแรมในโรงแรมขนาดใหญ่อาจเชื่อมต่อโดยตรงกับคอมพิวเตอร์ |
| CASHIER CABINET | เป็นบริเวณทำงานของแคชเชียร์ |
| RACKS | เป็นที่เก็บบัญชีรายชื่อสิ่งของบันทึกจำนวน |
| บัญชีรายชื่อสิ่งของ | บันทึกใบสั่งต่างๆของแขกตามหมายเลขห้อง |
| SAFE DEPOSIT BOXES | สำหรับเก็บของมีค่าของแขกควรแยกจากบริเวณธรรมดา โดยมีความเป็นส่วนตัวและมีการรักษาความปลอดภัย |
| SAFES ROOM | ห้องนิรภัย |
| TELEPHONE METERS | เครื่องบันทึกเทปใช้บริการโทรศัพท์ของแขก |
| อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่นๆ | เครื่องบันทึกเวลาเครื่องปั๊มชื่อในบัตรเครดิต |

[5]BousmahaBaiche, Nicholas Walliman, Neufert's Architect Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ค. แผนกโทรศัพท์ (TELEPHONE OPERATION)**

ทำหน้าที่รับและส่งข่าวสารระหว่างบุคคลภายนอกกับบุคคลภายในโรงแรมช่วยติดต่อธุระระหว่างแขกผู้มาพัก กับผู้มาพักซึ่งอยู่กันคนละห้องหรือผู้มาพักกับแผนกต่างๆตามความเป็นจริง นอกจากนี้ควรมีโทรศัพท์สาธารณะ เพื่อบริการให้แก่ผู้เข้ามาใช้บริการของโรงแรม ในส่วนต้อนรับ และควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นจากส่วน ติดต่อสอบถาม หรือแผนกยกกระเป๋า

**- ส่วนบริการเครื่องดื่ม (Lounge)**

เป็นบริเวณพักผ่อนสำหรับแขกผู้มาพักใช้ประโยชน์ร่วมกันสำหรับนั่งเล่น อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ เขียนจดหมาย พบปะสนทนา ดื่มน้ำชากาแฟ นั่งรอเวลาที่จะออกไปข้างนอกสถานที่ หรือไปยังห้องอาหารหรือบาร์ต่างๆ นอกจากนี้ยังเป็นบริเวณที่แขกผู้มาพักจะสามารถพักรอเมื่อผู้มาพักยังมาไม่ถึงหรือยังไม่ออกจากห้องพัก

สำหรับในส่วนบริการเครื่องดื่มนี้มักจะออกแบบเป็นแบบเป็นลักษณะโปร่งโล่ง หรืออาจอยู่บริเวณชั้นลอยก็ได้ อยู่ต่างหากจากทางสัญจรปกติ แต่จะอยู่ติดกันเพื่อที่แขกที่รออยู่ในบริเวณ จะถ่ายเทเข้าไปได้ในส่วนบริการเครื่องดื่มได้ แต่ต้องอยู่ในที่สะดวกสบายมีทิวทัศน์งดงามโดยอาจจะหันเข้าหาสวน สระว่ายน้ำหรือธรรมชาติที่งดงาม ก็ได้ นอกจากนี้อาจจัดให้มีบริเวณเขียนจดหมายและกรอกแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่าง ๆ หรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็ก ๆ ยาว สำหรับนั่งเขียนก็ได้ ตอนปลายส่วนนี้ควรอยู่ใกล้ห้องน้ำสำหรับการบริการแขกด้วย

**- ห้องเก็บกระเป๋า (Baggage handling storage)**

เป็นส่วนบริการด้านกระเป๋าเดินทางของแขก โดยเฉพาะแขกที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ๆมักจะมีปัญหาเรื่องกระเป๋าเดินทางขนตามมารวมไว้บริเวณด้านหน้าส่วนติดต่อสอบถาม ดังนั้น ในบริเวณห้องเก็บประเป๋า จะเป็นส่วนที่คอยรับกระเป๋าเดินทางของแขกแยกมาอีกทาง แล้วนำไปเก็บไว้ในห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE ROOM) ซึ่งสามารถขนย้ายได้สะดวกจากบริเวณที่จอดรถ โดยทั่วไปกระเป๋าเดินทางจะนำไปพร้อมกับแขก หรือจะแยกส่วนตามไปก็ได้ แล้วแต่ทางนโยบายของโรงแรม สำหรับส่วนทำงานของพนักงานยกสำภาระนั้น ควรจะอยู่ใกล้กับ ส่วนต้อนรับ และสามารถมองเห็นจากประตูทางเข้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**- ห้องน้ำ (Public toilet)**

**(ก.) ห้องน้ำสำหรับแขก**

**- ห้องน้ำชาย** ห้องน้ำที่จัดไว้สำหรับแขกผู้ชายที่มาหาแขกควรอยู่บริเวณที่แขกและผู้มาใช้บริการในส่วน ห้องอาหาร ห้องประชุม บาร์ หรือจากโถงต้อนรับ สามารถเข้าไปใช้ได้สะดวก โดยทั่วไปมักจะจัดไว้ใกล้กับทางเดินที่จะไปภัตตาคาร หรืออื่น ๆ ซึ่งอาจจะเป็นห้องโถงใหญ่ห้องเดียว หรือจำเป็นอาจแยกเป็น 2 ห้องก็ได้ ในกรณีโรงแรมขนาดใหญ่ ห้องน้ำอาจมีขนาดใหญ่ไปด้วย ดังนั้นการออกแบบจึงควรให้กระจายออกเป็นจุดๆ เพื่อลดขนาดและการกระจายออกเป็นจุด ๆ เพื่อให้แขกทุกส่วนได้ใช้กันอย่างทั่วถึง

**-** ห้องน้ำหญิง ห้องน้ำส่วนนี้จัดไว้สำหรับแขกผู้หญิงรวมทั้งผู้ที่มาเข้าพบแขกด้วย ควรมีทางเข้าที่สะอาด แต่ต้องไม่ปะปนหรือไม่ประเจิดประเจ้อนัก การคิดจำนวนโถส้วม โถปัสสาวะ และอ่างล้างหน้าขึ้นอยู่กับกฎหมายและเทศบัญญัติ

**ตารางที่ 6.15** การกำหนดจำนวนสุขภัณฑ์แต่ละชนิดตามมาตรฐานต่ำสุด ( ชุด : พื้นที่ ตรม. )

| เครื่องสุขภัณฑ์ | สำหรับชาย | สำหรับหญิง |
|---|---|---|
| โถส้วม<br>ต่ำสุด | 1:100<br>2ที่ | 1:50<br>2ที่ |
| โถปัสสาวะ | 1:25 | - |
| อ่างล้างหน้า | 1 : 1–15<br>2 : 14 -35<br>3 : 36 - 65<br>4 : 65 - 100<br>5มากกว่า100คน | |

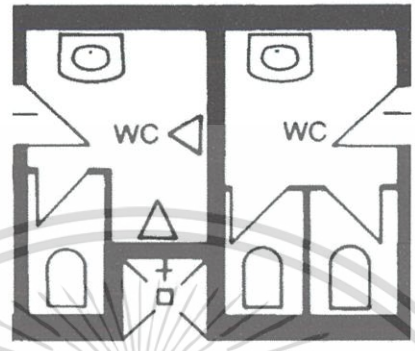
**ตารางที่ 6.16** แสดงพื้นที่ของห้องสุขาในพื้นที่ส่วนกลาง

| พื้นที่ห้องสุขา | จำนวนห้องพัก | พื้นที่ (ตร.ม./ห้องพัก) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 79 | 0.4 | 31.6 |

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**(ข.)** **ห้องน้ำสำหรับพนักงาน** จัดให้มีโถส้วม อ่างล้างมือ และโถปัสสาวะและอุปกรณ์ประกอบต่างๆแยกเป็นห้องน้ำสำหรับชายและหญิง สามารถระบายอากาศได้และแสงส่องถึงบ้าง มีพื้นที่ประมาณ 3.2x4 ตารางเมตร

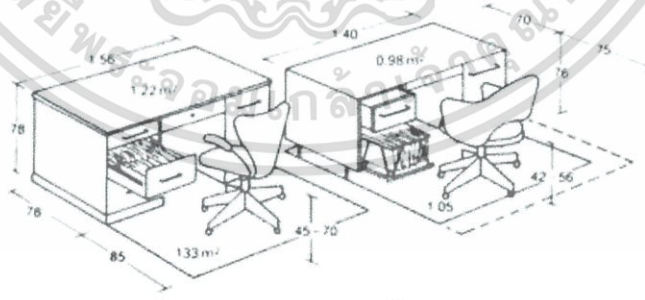



**รูปที่ 6.7** แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง

(1.3) ส่วนสำนักงาน

เนื่องจากโครงการรีสอร์ท และสปา เกาะช้าง จังหวัดตราด มีการแบ่งแผนก ออกเป็นหลายส่วนด้วยกัน ซึ่งแต่ละแผนกก็มีส่วนสำนักงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

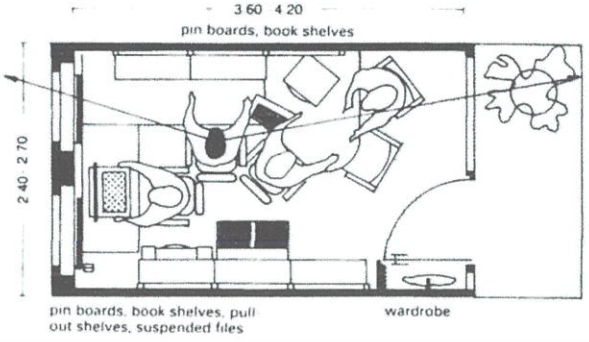
- **ส่วนต้อนรับ (Front desk)** ส่วนนี้จะเป็นพื้นที่หน้าที่สุดของส่วนสำนักงาน เป็นส่วนต้อนรับรับรองผู้ใช้บริการและติดต่อสอบถาม เป็นส่วนที่ควรอยู่ในตำแหน่งด้านหน้าเชื่อมต่อกับโถงทางเข้า เพื่อให้เกิดการต่อเนื่องในขณะทำงาน




**รูปที่ 6.8** แสดงลักษณะพื้นที่ทำงาน

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**รูปที่ 6.9** แสดงลักษณะพื้นที่ทำงานหัวหน้าแผนก

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data **วันที่** : 12 ก.พ. 2559

**- ส่วนพักคอย (Waiting area)** เป็นส่วนที่นั่งสำหรับคอยธุระต่าง ๆ หรือคอยการนัดหมายกับบุคคลภายใน ส่วนนี้จะอยู่ติดกับส่วนต้อนรับ

**- ส่วนทำงานผู้จัดการทั่วไป (General manager area)** เป็นส่วนทำงานของระดับหัวหน้าฝ่ายบริหารโครงการควบคุมและออกคำสั่งตามนโยบายด้านต่างๆ ประกอบด้วยฝ่ายนโยบายและการบริการต่าง ๆ ในส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนโถงและประชาสัมพันธ์ของส่วนสำนักงาน ต้องการความเป็นส่วนตัวและเงียบสงบ สำหรับการทำงานเพราะเป็นส่วนทำงานของบุคลากรที่มีหน้าที่รับผิดชอบสูง ควรอยู่ในบริเวณที่ไม่มีเสียงรบกวน มีพื้นที่ประมาณ 4x5 ตารางเมตร[6]

**- ห้องทำงานผู้ช่วยผู้จัดการ (Executive Assistant Manager)** เป็นพื้นที่ทำงานส่วนตัวของห้องผู้ช่วยผู้จัดการ โดยเป็นพื้นที่ที่มีขนาดเหมาะสม โดยจัดให้มีพื้นที่สำหรับทำงานพื้นที่รับรองโดยตั้งอยู่ใกล้ห้องผู้จัดการทั่วไปและบริเวณสำนักงาน โดยมีพื้นที่ประมาณ 3x5 ตารางเมตร[7] จากการวิเคราะห์หาจำนวนบุคลากรในบทที่ 4 มีผู้ช่วยผู้จัดการ 2 คน เพราะฉะนั้นจะใช้พื้นที่รวมทั้งหมด 30 ตารางเมตร

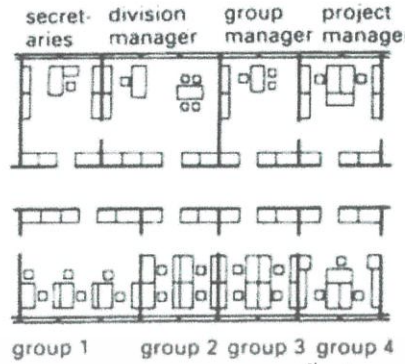
**- ส่วนสำนักงาน (Office)**

เป็นส่วนทำงานของพนักงานของโครงการพื้นที่นี้อยู่ภายในสำนักงานติดกับบริเวณทางเข้าและใกล้กับส่วนทำงานผู้บริหารเพื่อการเกิดความต่อเนื่องในการส่งมอบงาน ควรออกแบบให้มีแสงสว่างที่เพียงพอ การหาพื้นที่ในเบื้องต้นนั้น คิดจาก**จำนวนที่นั่งของ**พนักงาน และพื้นที่ที่ใช้งานขั้นต่ำ จากมาตรฐานของ Neufert's Architect Data[8] โดยมีจำนวนพนักงานแต่ละแผนกดังต่อไปนี้

---

[6]BousmahaBaiche, Nicholas Walliman, Neufert's Architect Data
[7]BousmahaBaiche, Nicholas Walliman, Neufert's Architect Data
[8]BousmahaBaiche, Nicholas Walliman, Neufert's Architect Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




รูปที่ 6.10 แสดงลักษณะการจัดพื้นที่สำนักงาน

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

ตารางที่ 6.17 แสดงจำนวนพนักงานแต่ละแผนกในโครงการ[9]

| จำนวนพนักงานในโครงการรีสอร์เพื่อสุขภาพ และสปา จ.กระบี่ | | |
|---|---|---|
| **แผนก** | **อัตราส่วน(%)** | **จำนวนพนักงาน** |
| ฝ่ายห้องพัก | 37 | 89 |
| ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | 17 | 47 |
| ฝ่ายการขายและการตลาด | 2 | 5 |
| ฝ่ายทรัพยากรบุคคล | 4 | 6 |
| ฝ่ายการเงินและบัญชี | 4 | 10 |
| ฝ่ายประชาสัมพันธ์ | 1 | 2 |
| ฝ่ายวิศวกรรม | 6 | 10 |
| ฝ่ายบริการบำบัดเพื่อสุขภาพ | 31 | 71 |
| **รวม** | **100** | **240** |

จำนวนพนักงานทั้งหมด 240 คน เป็นระดับหัวหน้าทั้งหมด 8 คน(ไม่รวมฝ่ายบริหารทั้งหมด 3คน) ระดับพนักงานทั้งหมด 232 คน จากข้อมูลมาตรฐานของ Neufert's Architect Data จะใช้พื้นที่ดังต่อไปนี้

- ระดับหัวหน้า 8 คน

**ตารางที่ 6.18** แสดงจำนวนผู้บริหารและพื้นที่ทำงานสำนักงาน

| ส่วนทำงานสำนักงานส่วนหน้า | จำนวนผู้บริหาร | พื้นที่ (ตร.ม./คน) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 3 | 20,15 | **50** |

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระดับพนักงานทั่วไป เนื่องจากการทำงานลักษณะโรงแรมนั้นมีการเข้างานเป็นกะ ดังนั้นจึงคิดเฉพาะช่วงเวลาที่มีการเข้างานในช่วงกลางวัน ซึ่งเป็นแผนกที่มีความจำเป็นต้องใช้โต๊ะทำงานเป็นส่วนใหญ่ ในบางส่วนเช่นครัวนั้น หากไม่ได้เป็นระดับหัวหน้า ก็ไม่มีความจำเป็นต้องใช้โต๊ะทำงานทุกคน ทั้งนี้เนื่องมาจากการทำงานอยู่ในครัวเป็นหลัก นอกจากนี้ยังคิดพื้นที่ทำงานสำหรับระดับหัวหน้า ซึ่งแบ่งออกเป็นฝ่ายต่างๆ ดังนี้

- ฝ่ายห้องพัก 25 ที่นั่ง
- ฝ่ายการขาย และการตลาด 5 ที่นั่ง
- ฝ่ายทรัพยากรบุคคล 6 ที่นั่ง
- ฝ่ายการเงิน และบัญชี 10 ที่นั่ง
- ฝ่ายประชาสัมพันธ์ 1 ที่นั่ง
- ฝ่ายวิศวกรรม 10 ที่นั่ง

**รวม 57 ที่นั่ง**

**ตารางที่ 6.19** แสดงจำนวนพนักงานและพื้นที่ทำงานสำนักงาน

| ส่วนทำงานสำนักงานส่วนหน้า | จำนวนพนักงาน | พื้นที่ (ตร.ม./คน) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 57 | 2.03 | **115.71** |

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data

สรุปพื้นที่สำนักงาน

พื้นที่ส่วนทำงาน 115.71 ตร.ม

พื้นที่ทำงานผู้จัดการแผนก 69.2 ตร.ม

พื้นที่สัญจรภายใน 30% 55.473 ตร.ม

**รวมพื้นที่สำนักงาน240.38 ตร.ม**

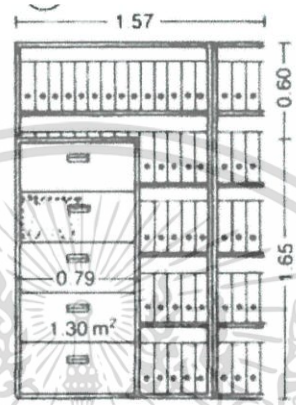
**- ห้องประชุม(Conference room)**

เป็นห้องประชุมสำหรับเจ้าหน้าที่บริการระดับสูงและคณะกรรมการโรงแรมเพื่อรายงานกิจการ หรือการปรึกษาหารือในเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับกิจการโรงแรม การวางตำแหน่งควรใกล้เคียงกับส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ระดับสูง การกำหนดจำนวนคนในการประชุมที่พอเพียงโดย ประมาณ 15 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**- ห้องเก็บเอกสาร (File storage)**

เป็นห้องที่เก็บข้อมูลและเอกสารต่างๆของโครงการ ห้องเก็บเอกสารสามารถติดต่อกับส่วนทำงานได้โดยตรง เพื่อง่ายต่อการค้นหาและจัดเก็บข้อมูล โดยจะมีขนาดพื้นที่ประมาณ 3.5x3 ตารางเมตร




**รูปที่ 6.11** แสดงขนาดตู้เก็บเอกสาร

**- ส่วนแพนทรี (Pantry)**

เป็นส่วนสำหรับเตรียมเครื่องดื่มหรืออาหารเล็กๆน้อยในสำนักงาน นอกจากนี้ยังเป็นส่วนจัดเตรียมเครื่องดื่มเมื่อมีการประชุมด้วย

**- ห้องน้ำ (Toilet)**

ห้องน้ำในส่วนนี้เป็นห้องน้ำสำหรับพนักงานในสำนักงานโดยตำแหน่งห้องน้ำควรติดต่อได้สะดวกจากห้องพักผ่อนพนักงาน แพนทรีและอยู่ใกล้กับส่วนกลางสำนักงานด้วย โดยจัดแยกเป็นห้องน้ำสาหรับชายและหญิง ตั้งอยู่ในที่มีแสงส่องถึงและสามารถระบายอากาศได้สะดวก โดยจัดให้มีสุขภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

พื้นที่อ่างล้างมือ 1.00 ตร.ม. / อ่าง
พื้นที่โถส้วม 1.20 ตร.ม./ที่
พื้นที่โถปัสสาวะชาย 1.00 ตร.ม./ที่
ห้องน้ำชาย โถสุขภัณฑ์ 2 ที่
โถปัสสาวะ 3 ที่
อ่างล้างมือ 5 อ่าง
รวมพื้นที่ห้องน้ำชาย = (5x1.00)+(2x1.2)+(3x1.0)= 10.4 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องน้ำหญิง โถสุขภัณฑ์ 5 ที่

อ่างล้างมือ 3 ที่

รวมพื้นที่ห้องน้ำหญิง = (5x1.00)+(3x1.00)= 8 ตร.ม.

**รวมพื้นที่ห้องน้ำสำนักงาน = 10.4 + 8 = 18.4 ตร.ม.**

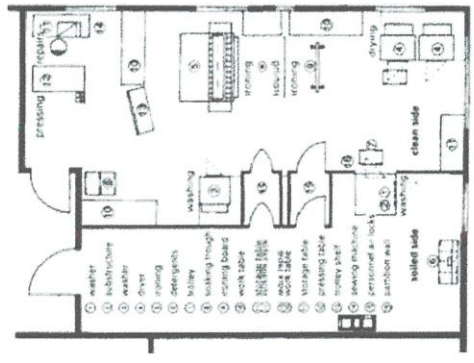
**1.4 ส่วนบริการ (Back of House)**

- **ห้องเก็บขยะ (Garbage holding room)** เป็นส่วนเก็บขยะเพื่อรอการกำจัด โดยจะต้องสามารถแก้ปัญหากลิ่นรบกวนและสภาพไม่น่าดูได้ องค์ประกอบในส่วนนี้ประกอบด้วย

- ส่วนการแยกชนิดของขยะ (GARBAGE SORTING AREA)
- ส่วนเก็บขยะที่ต้องแช่เย็น (REFRIGERATED STORAGE)
- ส่วนเก็บขยะแห้ง (TRASH STORAGE)
- ส่วนที่เก็บขวดเปล่า (EMPTY BOTTLE STORAGE)

- **ห้องซักรีด (Laundry)** เป็นส่วนซักรีด เครื่องแบบพนักงานของโรงแรม รวมทั้งเสื้อผ้าแขกที่ต้องการให้ซัก ในปัจจุบัน โรงแรมขนาดใหญ่มักจะมีส่วนบริการซักรีดของตนเองภายในห้องซักรีดนี้จะมีเครื่องซักผ้า(WASHER) เครื่องบิดผ้า (EXTRACTORS) ที่รีดผ้า(IRONER), TUMBEL DRIED ฯลฯ โดยเริ่มแรกพนักงานจะเก็บผ้าสกปรกจากห้องพักแขก ภัตตาคาร และส่วนอื่น ๆ ของโรงแรม โดยใช้รถเข็น (CART) ไปยังบริเวณส่วนพื้นที่บริการโดยทั่วไปแบ่งอัตราส่วนลักษณะงานเครื่องที่ใช้ดังนี้

- 70 % เป็น FLAT WORK (SNEETS, CLOTHS NAPKINS)
- 25 % เป็น TUMBLE DRIED (TOWEL,BATH MATS)
- 5 % เป็น UNIFORMS AND MISCELLANEOUS ITEMS (GUEST ITEMS)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**รูปที่ 6.12** แสดงลักษณะการจัดพื้นที่ห้องซักรีด

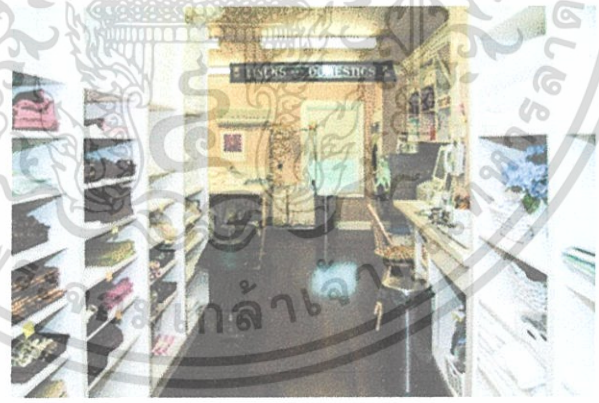
ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

- **ห้องเก็บผ้าใหม่ (linen storage)** เป็นส่วนที่เก็บของใช้ประเภทผ้า เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดหน้าปลอกหมอน ฟูก หมอน ฯลฯ ที่ใช้ในแต่ละโซนโดยแยกต่างหากจากส่วนห้องผ้าและเครื่องแบบพนักงานประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- บริเวณเก็บรถเข็น (CARTS) โดยทั่วไปกำหนดจำนวนเข็น 1 คันต่อห้องพักแขก 12 – 18 ห้องทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดหรือ ระดับ ของโรงแรมรวมทั้งรถเข็นสำรองจำเป็น

- บริเวณเก็บผ้า (RACKING AND SHELVES FOR LINEN ประกอบด้วยช่องและชั้นสำหรับเก็บผ้า ทั่วไปมีขนาดกว้าง 60 ซม. ความสูงประมาณ 1.50 – 2.00 ม. เนื้อที่ประมาณ 5.4 ตร.ม.

- ห้องเก็บผ้าเก่า (LINEN STORAGE) มักจะเก็บไว้ใกล้ห้องเก็บผ้าสะอาด ประกอบด้วยพื้นที่ไม่กว้างมากนัก และส่วน LINEN CHUTE หรือถังใส่เสื้อผ้าสกปรก เพื่อรอการส่งไปซักล้างทำความสะอาด



**รูปที่ 6.13** แสดงตัวอย่างห้องเก็บผ้าเก่า(LINEN STORAGE)

ที่มา http://priceypads.com/18577/private-island-paradise-75000000/ วันที่ 7/09/2011

**ตารางที่ 6.20** แสดงขนาดของห้องเก็บผ้าใหม่

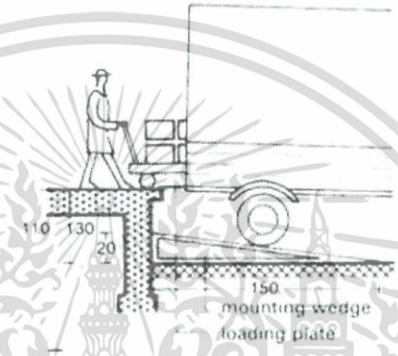
| พื้นที่ห้องเก็บผ้าใหม่ | จำนวนห้องพัก | พื้นที่ (ตร.ม./ห้องพัก) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 79 | 0.3 | 23.7 |

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **ห้องเก็บอุปกรณ์ซักรีด (Storage)** เป็นส่วนที่ใช้เก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการซักรีด รวมทั้งน้ำยาต่างๆ มีพื้นที่ประมาณ 13.5 ตารางเมตร

- **ชานชลารับส่งของ (Loading area)** เป็นบริเวณขนถ่ายวัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาส่งโดยการทำชานชลาสำหรับเทียบรถบรรทุก เพื่อสะดวกในการขนถ่ายระดับความสูง 0.90 – 1.20 ม. จุดถ่ายของจะต้องติดต่อกับฝ่ายรับของ โดยตรงเพื่อสามารถทำการตรวจสอบของเข้า ออกได้โดยสะดวก




**รูปที่ 6.14** แสดงลักษณะระดับของที่ส่งของ

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

ที่จอดรถสินค้า เป็นที่จอดรถขนส่งสินค้า 2 คัน เช่น รถขนอาหาร รถขยะ ใช้พื้นที่ประมาณ 50 ตารางเมตร/คัน

ที่จอดรถ 2 คัน 100 ตารางเมตร

ชานรับสิ่งของ 25 ตารางเมตร

**รวมพื้นที่ส่วนขนถ่ายสิ่งของ 125 ตารางเมตร**

- **บริเวณตรวจรับของ (Receiving area)** เป็นบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับการพักสินค้า และวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ส่งเข้ามาในโรงแรม เพื่อรอการตรวจเช็คจากเจ้าหน้าที่และขนถ่ายไปยังแผนกต่าง ๆ ตำแหน่งของห้องควรอยู่ติดกับชานส่งของและเข้าออกของส่วนบริการ

- **คลังพัสดุ (Storage)** ประกอบไปด้วย

- ห้องเก็บของขนาดใหญ่ – ขนาดหนัก (BULK STORAGE)ใช้เก็บของประเภทเครื่องอะไหล่ต่าง ๆ วัตถุดิบที่ใช้ทำเฟอร์นิเจอร์ตำแหน่งควรอยู่ใกล้บริเวณตรวจรับของและเส้นทางที่สามารถติดต่อกับส่วนอื่นได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องเก็บอุปกรณ์ในการทำสวน (GROUNDS EQUIPMENT STORAGE)เป็นห้องเก็บอุปกรณ์ในการทำสวน ดูแลไม้ประดับต่าง ๆ ในโรงแรม

- ห้องเก็บของทั่วไป(GERNERAL STORAGE) ควรอยู่กับบริเวณส่วนส่งและรับของภายในห้องจะแยกเก็บของต่างๆที่ใช้ประจำ เช่น สมุด ดินสอ หลอดไฟ สบู่ ฯลฯ จัดวางเป็นระเบียบอยู่ในชั้นหรือตู้

- **ห้องพักผ่อนพนักงาน (Staff rest room)** เป็นพื้นที่ซึ่งจัดเอาไว้สำหรับเป็นส่วนพักผ่อนสำหรับพนักงาน

ตารางที่ **6.21** แสดงจำนวนพนักงานและพื้นที่พักผ่อนพนักงาน

| ส่วนทำงานสำนักงานส่วนหน้า | จำนวนพนักงาน | พื้นที่ (ตร.ม./คน) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 80 | 1.50 | **120.00** |

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data

สรุปพื้นที่สำนักงาน

พื้นที่ส่วนพักผ่อน 120.00 ตร.ม

ห้องน้ำชาย โถสุขภัณฑ์ 3 ที่

โถปัสสาวะ 5 ที่

อ่างล้างมือ 5 อ่าง

รวมพื้นที่ห้องน้ำชาย = (5x1.00)+(3x1.2)+(5x1.0)= 13.60 ตร.ม.

ห้องน้ำหญิง โถสุขภัณฑ์ 8 ที่

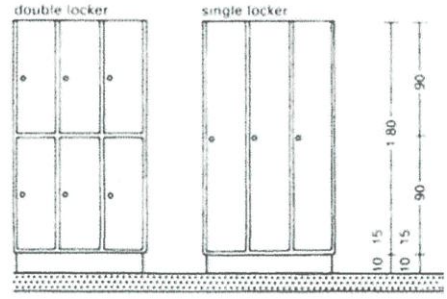
อ่างล้างมือ 4 ที่

รวมพื้นที่ห้องน้ำหญิง = (8x1.00)+(4x1.00)= 12 ตร.ม.

**รวมพื้นที่ห้องน้ำสำนักงาน = 13.60 + 12 = 25.60 ตร.ม.**

- **ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน (Staff locker room)** เป็นส่วนสำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของพนักงาน ประกอบด้วยตู้เก็บของ ห้องน้ำ – ส้วม โดยจัดแยกเป็นส่วนของพนักงานชายและหญิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**รูปที่ 6.15** แสดงลักษณะตู้เก็บสิ่งของ

**- ห้องทำงานพนักงานแม่บ้าน (Housekeeping)**

ลักษณะที่เปิดโล่งมีพนักงานประจำ (SERVICE BOY ROOM) โดยจัดให้มีเคาน์เตอร์พร้อมที่นั่ง โต๊ะเขียนหนังสือ แผงกริ่งหรือไฟสัญญาณ ซึ่งต่อจากห้องพักต่าง ๆมาร่วมกันอยู่ที่นี่ พนักงานบริการโดยสับเปลี่ยนกันตลอด 24 ชั่วโมง รวมทั้งมีหน้าที่รับ คำสั่งจากแผนกต้อนรับชั้นล่างให้ปฏิบัติการอื่น ๆส่วนนี้ขึ้นอยู่กับขนาดโรงแรม ซึ่งอาจจะแยกห้องหรือจัดอยู่ในส่วนของที่เก็บผ้า ซึ่งจะรวมที่พักของพนักงานทำความสะอาด (MAID'S ROOM) ด้วย

**- ห้องอาหารสำหรับพนักงาน**

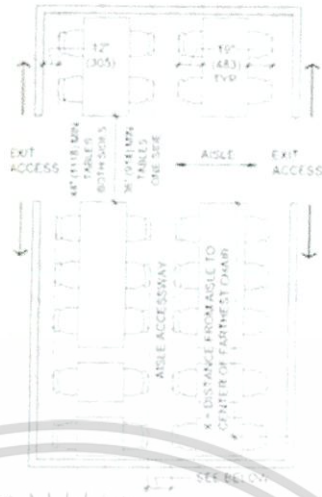
เป็นส่วนรับประทานอาหารและพักผ่อนของพนักงานมีลักษณะเปิดโล่ง เพื่อการถ่ายเทอากาศ โดยให้บริการอาหารแก่พนักงานจำนวน 3 กะ โดยแบ่งออกเป็น

อาหารเช้า 06.00-09.30 น.

อาหารเที่ยง 11.00-13.30 น.

อาหารเย็น 16.00-17.30 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**รูปที่ 6.16** แสดงลักษณะการจัดที่นั่ง

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**ตารางที่ 6.22** แสดงขนาดพื้นที่ห้องอาหารพนักงาน

| พื้นที่ห้องอาหารพนักงาน | จำนวนห้องพัก | พื้นที่ (ตร.ม./ห้องพัก) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 79 | 1 | 79 |

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data

**1.5 ส่วนภัตตาคาร (Restaurant)**

**(ก.)** ส่วนภัตตาคาร เป็นส่วนที่เป็นหัวใจสำคัญของโครงการนอกเหนือ จากส่วนห้องพัก โดยเป็นส่วนที่ให้บริการอาหารทั้ง 3 มื้อ หรืออาจเปิดเฉพาะอาหารเที่ยง หรืออาหารเย็นก็ได้ โดยมีการให้บริการเป็นช่วงเวลาดังนี้

- มื้อเช้า 7.00 – 9.00 น.
- มื้อกลางวัน11.00 – 14.00 น.
- มื้อเย็น 19.00 – 22.00 น.

การจัดวางตำแหน่งของส่วนภัตตาคารนี้ ควรจะอยู่ในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นทิวทัศน์หรือธรรมชาติ หรือบริเวณที่จัดตกแต่งไว้อย่างสวยงาม ทำให้เกิดบรรยากาศที่ดีขึ้นในระหว่างทานอาหาร นอกจากนี้ยังต้องอยู่ต่อเนื่องกับส่วนครัวหลักและห้องเตรียม อาหาร เพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร และส่วนนี้จะต้องบริการทั้งแขกในโรงแรมและบุคคลภายนอก จึงต้องให้มีทางเข้าออกได้สะดวก

- พื้นที่ทานอาหาร มีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- 1.3 – 1.5 ตรม./คน (ระดับกลาง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.7 – 1.9 ตรม./คน (ระดับหรูหรา)

- ขนาดของห้องอาหาร จะคิดความจุประมาณ 30 – 40 % ของจำนวนแขกทั้งหมดที่มาพักเต็มอัตราหรือขนาดความจุ 0.5 – 1.0 ที่นั่ง / 1 ห้องพัก เพราะฉะนั้น โครงการมีทั้งหมด 67 ห้อง จะสามารถคำนวณที่นั่งได้ทั้งหมด 67 ที่นั่ง

- พื้นที่ต่อ 1 ที่นั่ง 1.0 – 1.5 ตรม./ ที่นั่ง

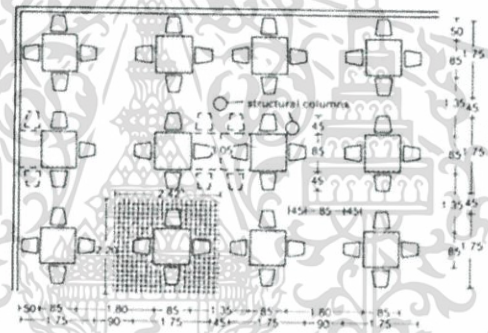
ดังนั้น จะใช้พื้นที่ทั้งหมด 79 x1.5 = **118.50 ตารางเมตร**

- ขนาดของห้องครัว พื้นที่ เท่ากับ 30 – 60 % ของส่วนทานอาหาร

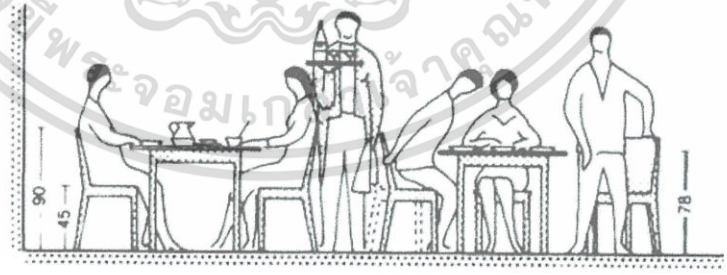
หากคิดขนาดพื้นที่ห้องครัว 60 %

เพราะฉะนั้นจะใช้พื้นที่ ประมาณ **71.10 ตารางเมตร**

**รวมพื้นที่ส่วนภัตตาคารทั้งหมด 189.60 ตารางเมตร**



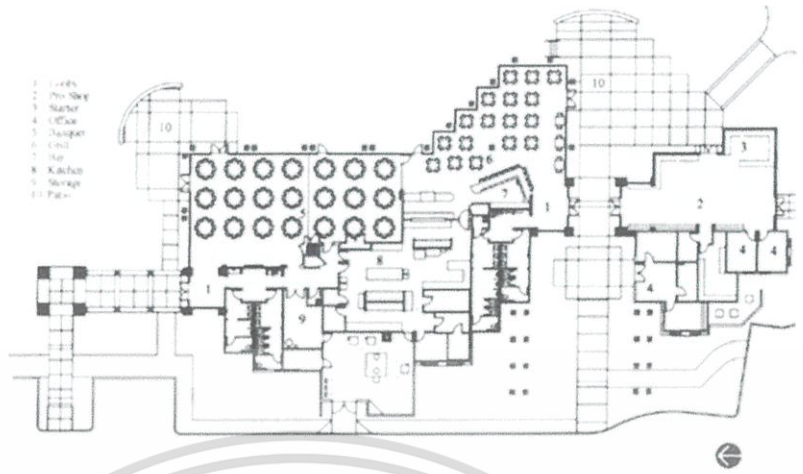

**รูปที่ 6.17** แสดงลักษณะการตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร




**รูปที่ 6.18** แสดงลักษณะการตั้งโต๊ะรับประทานอาหาร

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**รูปที่ 6.19** แสดงลักษณะการจัดผังร้านอาหาร

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**ข. ห้องเก็บอาหารและเครื่องดื่ม (Food and beverage storage)**

**- ห้องเก็บอาหารทั่วไป (STEWARD STORE ROOM)**

เป็นส่วนที่เก็บอาหารแห้ง อาหารสด อาหารกระป๋อง ผัก ฯลฯ ควรจะอยู่ในตำแหน่งใกล้กับวัตถุดิบกับส่วนครัว เพราะจะช่วยให้ขั้นตอนการทำงานไปทางเดียวกัน

- **ห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสด(COLD STORE )** เป็นห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสดโดยเฉพาะ มีพื้นที่ประมาณ 2/5 ของ ห้องเก็บอาหารทั่วไป สามารถแบ่งเป็นประเภทของห้องเย็นได้ดังนี้

- FISH REFRIGERATOR เก็บพวกอาหารปลา กุ้ง หอย ปู

- MEAT REFRIGERATOR เก็บพวกอาหาร เนื้อ ไก่ เป็ด

- VEGETABLE REFRIGERATOR เก็บอาหาร ผักต่าง ๆ

- DRY STORE เป็นห้องเก็บอาหารแห้ง เช่น ซึ่งอาจจะเป็นห้องเฉพาะภายใน จะมีชั้นตู้ ไม้หรือโลหะ สำหรับเก็บอาหารไว้ มีพื้นที่ประมาณ 3/4 ของห้อง

- BEVERAGE STORAGE เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มต่างๆ ควรแยกเก็บออกจากห้องเก็บอาหารทั่วไป อาจจะเป็นห้องเก็บไวน์ หรือสุรา หรืออาจจะแบ่งเป็น 4 ส่วนสำหรับ ไวน์ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มเบา ๆ โดยปกติใช้พื้นที่เท่ากับ 0.13 ตร.ม./ 1ห้องพัก

**ค. ห้องครัว (Kitchen)** ประกอบไปด้วยส่วนต่างๆดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนครัวหลัก (MAIN KITCHEN) เป็นส่วนที่ปรุงอาหารเพื่อที่จะส่ง ไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น ภัตตาคารฝ่ายจัดเลี้ยง หรือ การบริการอาหารที่ห้องพัก อาจจะรวมไปถึงห้องอาหารสำหรับพนักงานด้วยก็ได้ ดังนั้นจึงต้องอยู่ในบริเวณที่สามารถบริการได้สะดวกที่สุด สามารถส่งไปยังแผนกต่าง ๆ ได้สะดวกรวดเร็ว ไม่ขัดกับทางสัญจรของแขกผู้มาพัก มีขนาด 40 – 50 % ของพื้นที่ห้องอาหารและส่วนจัดเลี้ยง แต่ถ้ากำหนดให้ครัวใหญ่นี้บริการอาหารแก่ทุกส่วนของโรงแรม ตามมาตรฐานครัวใหญ่ ต้องมีพื้นที่ ประมาณ 85 % ของพื้นที่ทานอาหาร 161.16 ตร.ม.

องค์ประกอบของครัวหลักนั้น ประกอบไปด้วย

- ส่วนเตรียมอาหาร (PREPARATION AREA)

เป็นบริเวณ เตรียมเครื่องปรุง ทำความสะอาด ล้างผัก หรือเนื้อก่อนปรุงอาหาร ในส่วนนี้ยังแบ่งออกเป็นส่วนย่อย ๆ ตามประเภทของอาหาร เช่น บริเวณเตรียมอาหารผัก อาหารเนื้อ อาหารปลา ฯลฯ ควรคำนึงถึงแสดงสว่างและอากาศถ่ายเทสะดวก ด้านโต๊ะเตรียมอาหารก่อนปรุงนั้น ควรจะเป็นโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า แต่ไม่ควรสูงหรือเตี้ยเกินไป ความสูงประมาณ 0.75 ม. ความกว้างแล้วแต่เหมาะสม ควรมีลิ้นชักสำหรับเก็บเครื่องใช้ เช่น ยางกันเปื้อน เขียง หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ หรือควรมีตู้เก็บของต่างหากบริเวณใกล้กับโต๊ะเตรียมอาหาร เพื่อสะดวกในการหยิบใช้

- ส่วนปรุงอาหาร (COOKING AREA)

เป็นบริเวณที่ใช้ปรุงอาหาร ควรจะอยู่ใกล้กับบริเวณที่อาหารจะต้องถูกนำไปบริการ เช่น PANTRY สำหรับเสิร์ฟอาหารหรือ ROOM SERVICE มักจะมีผู้ช่วยเป็นลูกมือ (ASSISTANTS) ในการหั่นการล้างต่าง ๆ ซึ่งแบ่งย่อยๆออกได้อีกคือ

- ส่วนประกอบอาหารด้วยความร้อน (HOT KITCHEN) คือแผนกผัด ทอด นึ่ง และ อบ เป็นอาหารหลักอาหารพร้อมทำทันที โดยมีอุปกรณ์ใช้ประกอบอาหาร เช่น

- เตาแก๊ส
- เตาอบ
- เตาอุ่นอาหารให้ร้อน
- อ่างล้างมือ ล้างภาชนะ มีอยู่หลายชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โต๊ะจัดวางของและเตรียมอาหาร

- ส่วนเก็บอุปกรณ์ในครัว เช่น ตู้ ชั้นวางของ

-ส่วนประกอบอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน(COLD KITCHEN) คือ แผนกที่ทำ อาหาร ประเภทสลัดออเดิฟ ซอสสำหรับพวกสลัด หรือทำอาหารประเภทที่ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ จำเป็นต้องใช้ห้องแกะสลัก พ่อครัวจะต้องมีความชำนาญอยู่หลายอย่าง รวมทั้งแกะสลักผลไม้ พับเนย และแกะสลักน้ำแข็ง

- ส่วนประกอบอาหารจำพวกของหวาน (PASTRIES KITCHEN) คือ แผนกที่ทำการรับผิดชอบ ในการทำของหวานขนมปังตลอดจนไอศกรีมต่าง ๆ

- ส่วนเตรียมอาหาร (FOOD SERVICE ROOM) เป็นบริเวณเตรียมอาหารก่อนที่จะนำไปยังส่วนต่าง ๆ ที่เก็บเหล้า และเครื่องดื่ม ซึ่งมักจะต้องบริการ ไปยังห้องอาหารและถูกเปิดไปยังบาร์ก่อนที่จะถึงเวลาบริการ ในเวลานี้จะต้องมีที่เก็บของ ชั้นวางของตู้เย็น ที่มีอุณหภูมิต่าง ๆ แล้วแต่ชนิดของอาหาร

- ส่วนล้าง (WASHING AREA) เป็นบริเวณที่ใช้ล้างถ้วยชาม ช้อนส้อมทุกชนิดตามโรงแรมใหญ่ ๆ ที่ทันสมัยมักจะใช้เครื่องล้างภาชนะแยกกัน ไปแต่ละชนิด โดยมีคนควบคุมและตรวจสอบความสะอาด ในส่วนนี้ยังรวมแผนกสจ๊วต อยู่ด้วย คือแผนกรักษาความสะอาดภายในครัวต่าง ๆ ซึ่งแผนกนี้ขึ้นอยู่กับหัวหน้าคนครัวอีกต่อหนึ่ง

- ส่วนตรวจเช็คอาหาร (DISPENSER BAY) เป็นส่วนหน้าสุด ของครัวสำหรับตรวจเช็คอาหารที่จะแยกไปเสริฟ พร้อมทั้งตรวจเช็คของที่ล้างเรียบร้อยแล้วว่าครบหรือไม่

- ส่วนอบขนมปัง (BAKE SHOP) โรงแรมขนาดเล็กนิยมจัดให้อยู่ส่วนใดส่วนหนึ่งภายในครัวสำหรับโรงแรมขนาดใหญ่มักจะแยกออกต่างหากเป็นส่วนที่จัดอาหารลักษณะเป็นขนมปังอบ ประกอบด้วยเครื่องอบ ชั้นเก็บขนมปัง และห้องล้างมือ พร้อมตู้เก็บอาหารสำเร็จรูป เนื้อที่ประมาณ 30 % ของพื้นที่ครัวใหญ่

- ส่วนครัวย่อย (AUXILIARY KITCHEN) เป็นห้องครัวที่จัดแยกครัวใหญ่ ในกรณีที่คอฟฟี่ช๊อปอยู่ไกลจากครัวใหญ่ จะทำแต่เพียงอาหารเบา ๆ ส่วนอาหารหนัก หรือแขกมาทานอาหารมากจะจัดส่งมาจากครัวใหญ่ อย่างไรก็ตาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในครัวย่อยนี้อาจจะเป็นอุปกรณ์ในการประกอบอาหารทุกประเภทที่มีตามเมนู เนื้อที่ประมาณ 20 – 25 % ของพื้นที่ คอฟฟี่ช๊อป

ส่วนต่างๆของห้องครัวนั้น มีรายละเอียดการใช้เนื้อที่ของห้องครัว ดังต่อไปนี้

1. ส่วนการเตรียมเนื้อสัตว์ (MEAT PREPARATION) 4 % ของ พท. ครัว

2. ส่วนการเตรียมผัก (VEGETABLE PREPATION) 7 % ของ พท. ครัว

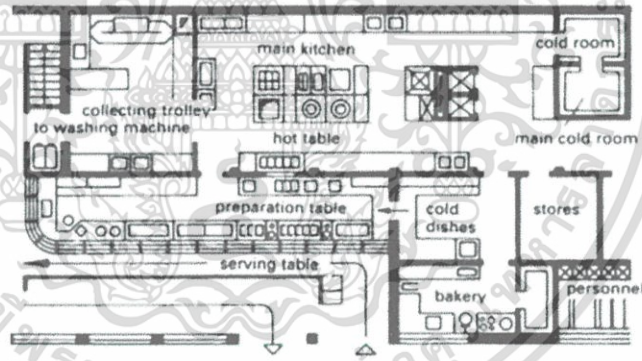
3. ส่วนปรุงอาหาร (COOKING) 12 % ของพท. ครัว

4. ส่วนอาหารที่แช่เย็น (COOL FOODS) 10 % ของ พท. ครัว

5. ส่วนทำขนมปัง (BAKERY) 20 % ของ พท. ครัว

6. ส่วนล้างชาม (DISH WAHING) 10 % ของ พท. ครัว

7. ส่วนเนื้อที่โล่ง (CERCULATION SPACE) 37 % ของ พท. ครัว




**รูปที่ 6.20** แสดงลักษณะการจัดผังห้องครัว

- ส่วนบริการของห้องครัว **(KITCHEN SERVICE)** แบ่งออกได้เป็น

1. ส่วนเก็บของแห้ง (DRY STORAGE) 15 % ของ พท. ครัว

2. ส่วนเก็บของห้องเย็น (REFRIGERATOR) 15 % ของ พท. ครัว

3. ส่วนที่รับของ (RECEIVING) 10 % ของ พท. ครัว

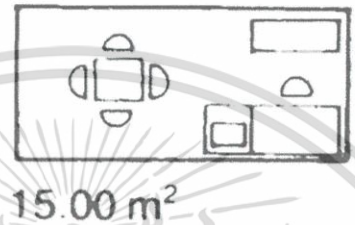
4. ส่วนที่ทิ้งขยะ (TRASH AND GERBAGE) 10 % ของ พท. ครัว

5. ส่วนของผู้ช่วย (HELP'S FACILTIES) 20 % ของ พท. ครัว

6. ส่วนสำนักงานทั่วไป(GENERAL OFFICE)5%ของ พท. ครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

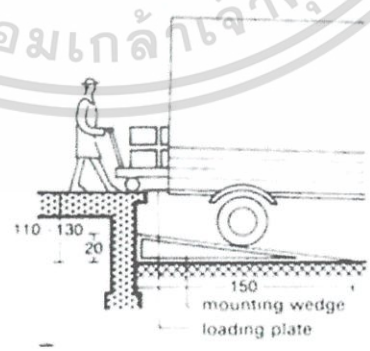
- **ห้องพักพ่อครัว (Chef Office)** เป็นส่วนทำงานของหัวหน้าซึ่งส่วนมากจะเป็นชาวต่างประเทศที่ชำนาญการเรื่องอาหาร เครื่องดื่มโดยเฉพาะทำหน้าที่ออกรายการอาหารประจำในห้องอาหารต่าง ๆ และจัดรายการอาหาร สำหรับงานเลี้ยงต่าง ๆ ด้วย โดยมีหัวหน้าคอยรับคำสั่งและคอยดูแลสอดส่องคนงานในการทำงานและควบคุมกิจการภายในทั้งหมด มีขนาดประมาณ 15 ตารางเมตร




**รูปที่ 6.21** แสดงลักษณะการจัดผังห้องครัว

- **ห้องรับประทานอาหารพนักงาน (Employee cafeteria)** ในส่วนห้อง อาหารของเจ้าหน้าที่ระดับสูงนั้นอาจแยกได้ต่างหากอีกห้องหนึ่ง ในส่วนนี้ต้องเตรียมพื้นที่ไว้สำหรับ แพนทรี่ ไว้ด้วยบริการแก่พนักงานฝ่ายต่าง ๆ สำหรับจำนวนที่นั่งปกติคิดจากครึ่งหนึ่งของจำนวนพนักงานทั้งหมดสำหรับอาหารมื้อเที่ยงการบริการจะเป็นแบบ CAFACTERIA

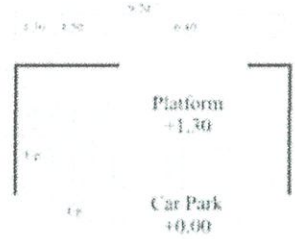
- **ส่วนขนส่งวัตถุดิบ (Loading Area)** เป็นพื้นที่ขนส่งวัตถุดิบ โดยเป็นที่จอดรถและส่วนสำหรับวางของอยู่ใกล้กับครัว โดยออกแบบให้พื้นที่เป็นระดับห้องครัวอยู่ระดับเดียวกระบะรถเพื่อง่ายต่อการขนส่ง




**รูปที่ 6.22** แสดงลักษณะระดับของที่ส่งของ

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**รูปที่ 6.23** แสดงลักษณะผังส่วน Loading

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

- ส่วนตรวจวัตถุดิบ เป็นส่วนที่สำหรับตรวจนับ และตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนที่จะนำไปเข้าครัว อยู่ติดกับบริเวณที่ขนถ่ายวัตถุดิบและมีพื้นที่ตั้งโต๊ะของพนักงานเพื่อบันทึกข้อมูลต่างๆ มีพื้นที่ประมาณ 3x6.4 ม.

- ส่วนเก็บและแยกวัตถุดิบเป็นส่วนที่เก็บอาหารแห้ง อาหารสด อาหารกระป๋อง ผัก ฯลฯ ควรจะอยู่ในตำแหน่งใกล้กับวัตถุดิบกับส่วนครัว เพราะจะช่วยให้ขั้นตอนการทำงานไปทางเดียวกัน มีพื้นที่ประมาณ 19 ตารางเมตร

- ห้องเก็บอาหารสด(Refrigerator food Store) เป็นห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสดโดยเฉพาะ มีพื้นที่ประมาณ 2/5 ของ ส่วนเก็บและแยกวัตถุดิบ แบ่งประเภทของห้องเย็นได้ดังนี้

- ส่วนเก็บของคาว (FISH REFRIGERATOR) เก็บพวกอาหาร ปลา กุ้ง หอย ปู เป็นต้น

- ส่วนเก็บเนื้อสัตว์ (MEAT REFRIGERATOR) เก็บพวกอาหาร เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อแกะ ไก่ เป็ด เป็นต้น

- ส่วนเก็บผัก(VEGETABLE REFRIGERATOR) เก็บอาหาร ผักต่าง ๆ

- ห้องเก็บอาหารแห้ง(DRY STORE) เป็นห้องเก็บอาหารแห้ง เช่น อาหารกระป๋อง เมล็ดถั่วต่างๆอาจจะเป็นห้องเฉพาะภายในจะมีชั้นตู้ ไม้หรือโลหะ สำหรับเก็บอาหารไว้ มีพื้นที่ประมาณ 3/4 ของห้อง

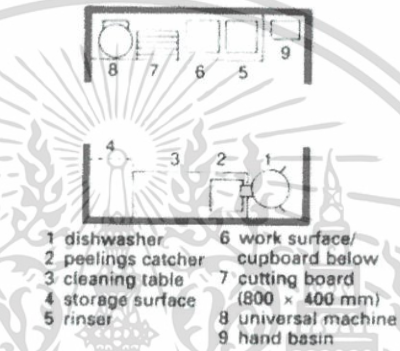
- ห้องเก็บเครื่องดื่ม(BEVERAGE STORAGE) เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มต่างๆ ควรแยกเก็บออกจากห้องเก็บอาหารทั่วไป อาจจะเป็นห้องเก็บไวน์ หรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สุรา หรืออาจจะแบ่งเป็น 4 ส่วน สำหรับ ไวน์ สุรา เบียร์ และเครื่องดื่มเบา ๆ อาจแบ่งเป็นลักษณะตู้เก็บเนื่องจากแต่ละประเภทต้องการอุณหภูมิที่ต่างกันโดยปกติใช้พื้นที่เท่ากับ 0.13 ตร.ม./ 1ห้องพัก

**- ส่วนเตรียมอาหารประเภทผัก (Vegetable Preparation)**

เป็นส่วนที่เตรียมผักและผลไม้ เช่น การตัดแต่ง ล้างทำความสะอาด เป็นต้น ก่อนที่จะนำไปปรุงอาหารหรือก่อนเก็บรักษา มีพื้นที่ประมาณ 3x3ม.

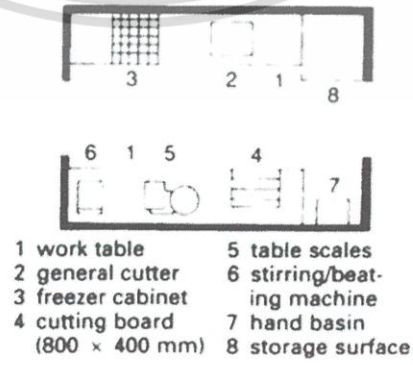



**รูปที่ 6.24** แสดงลักษณะส่วนเตรียมอาหารประเภทผัก

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ส่วนเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ (Meat Preparation)**

เป็นส่วนที่เตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น การตัดแต่ง แบ่งชิ้นส่วน ล้างทำความสะอาด เป็นต้น ก่อนที่จะนำไปปรุงอาหารหรือก่อนเก็บรักษาในตู้แช่ มีพื้นที่ประมาณ 2.5x3.5 ม.




**รูปที่ 6.25** แสดงลักษณะส่วนเตรียมอาหารประเภทเนื้อสัตว์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**ห้องเก็บอุปกรณ์สำหรับครัว (Equipment storage)**

เป็นส่วนเก็บเครื่องถ้วยชามของใช้และภาชนะต่างๆ ซึ่งมีสำรองไว้ ตำแหน่งควรอยู่ใกล้ครัวและส่วนเสิร์ฟอาหาร ส่วนล้าง การจัดเก็บต้องมีชั้นจัดเก็บให้เรียบร้อย เพื่อความสะดวกในการใช้งาน

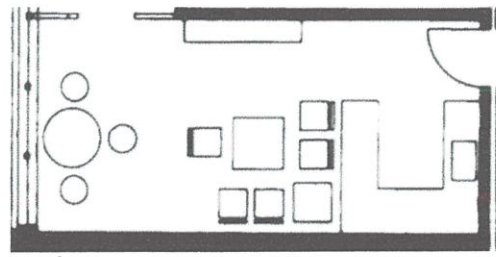
- ห้องสำหรับเก็บถังแก๊ส เป็นพื้นที่ปิดมิดชิดเพื่อความปลอดภัย แต่อากาศสามารถถ่ายเทได้สะดวก และสามารถเข้าบำรุงรักษาได้ง่ายอยู่ติดกับส่วนปรุงอาหาร และ สามารถขนส่งถังแก๊สเข้าและออกได้ง่าย

- ส่วนเตรียมอาหาร **(Preparation Zone)** เป็นพื้นที่สำหรับเตรียม จัดจานอาหาร และดูแลตรวจความเรียบร้อย ก่อนนำเสริฟ และเป็นพื้นที่สำหรับเก็บจานชามบางส่วนเพื่อใช้ในการบริการ มีพื้นที่ประมาณ 2.6x5 ตารางเมตร

- **ห้องเก็บขยะเปียกและแห้ง(Garbage Storage)** เป็นห้องสำหรับเก็บขยะเปียกและขยะแห้งโดยแยกออกจากกันเพื่อรองรับขยะจากห้องครัว โดยตั้งในพื้นที่ที่ไกลจากส่วนปรุงและเก็บอาหาร โดยเป็นห้องเก็บขยะก่อนนำไปทิ้งนอกพื้นที่โครงการ โดยห้องขยะเปียกต้องมีการปรับอุณหภูมิเพื่อไม่ให้เกิดกลิ่นจากการย่อยสลายของแบคทีเรีย มีพื้นที่ประมาณ 2x2 ตารางเมตร จำนวน 2 ห้อง

- ส่วนแคชเชียร์( **Cashier Counter)** เป็นพื้นที่ส่วนทำงานของพนักงานรับจ่ายเงิน โดยมีอุปกรณ์คือเครื่องคิดเงิน พื้นที่สำหรับเก็บใบเสร็จ พื้นที่สำหรับวางเครื่องรูดบัตร และพื้นที่บันทึกบัญชี โดยอยู่ใกล้พื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร มีพื้นที่ประมาณ 2.5x3ตารางเมตร

- ส่วนทำงานและพักผ่อนพนักงาน **(Staff working and rest area)** เป็นพื้นที่ส่วนพักผ่อนให้กับพนักงานด้วยเพื่อให้พนักงานพักผ่อนอิริยาบถจากการทำงาน โดยจัดชุดเก้าอี้ โต๊ะและมีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น โทรทัศน์ ตู้เครื่องดื่มและพื้นที่สำหรับเตรียมอาหารเล็กน้อย เป็นต้น โดยมีพื้นที่ประมาณ 4x7 เมตร



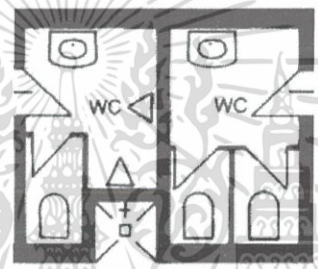
**รูปที่ 6.26** แสดงลักษณะห้องพักพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

- **ห้องเก็บของ (Storage)** เป็นพื้นที่สำหรับเก็บอุปกรณ์ต่างๆ เช่น เก้าอี้ โต๊ะ อุปกรณ์ทำความสะอาด โดยตั้งอยู่ใกล้บริเวณพื้นที่ร้านอาหาร มีพื้นที่ประมาณ 3x4 ตารางเมตร

- **ห้องน้ำแยกชายและหญิง** เป็นพื้นที่ที่จัดให้มีส้วม อ่างล้างมือ โถปัสสาวะชาย กระจกเงา และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ รวมถึงมีห้องน้ำสำหรับผู้พิการ โดย จัดแยกเป็นห้องน้ำสำหรับชายและหญิง ตั้งอยู่ในที่แสงส่องถึงและสามารถระบายอากาศได้สะดวก มีพื้นที่ประมาณ 10x4 ตารางเมตร




**รูปที่ 6.27** แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

- **ห้องเก็บอุปกรณ์สำหรับครัว (Equipment storage)** เป็นส่วนเก็บเครื่องถ้วยชามของใช้และภาชนะต่าง ๆ ซึ่งมีสำรองไว้ ตำแหน่งควรอยู่ใกล้ครัวและส่วนเสิร์ฟอาหาร

**1.6 ที่จอดรถ**

พื้นที่จอดรถ เป็นส่วนซึ่งแขกผู้ที่ขับรถมายังโครงการสามารถที่จะได้พบเป็นที่แรกๆซึ่งพื้นที่จอดรถจะต้องคิดจากเทศบัญญัติและข้อกำหนดต่างๆ นอกจากนี้ยังต้องมีระบบรักษาความปลอดภัยที่เข้มงวดอีกด้วย ในการคิดพื้นที่จอดรถนั้น จะใช้วิธีคิดพื้นที่ 120 ตร.ม.ต่อที่จอดรถ 1 คัน โดยมีวิธีคำนวณพื้นที่จอดรถดังต่อไปนี้

การคิดพื้นที่จอดรถคิดแยกเป็นพื้นที่ส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

- คิดจากจำนวนห้องพัก 79 ห้อง

30 ห้องแรก คิดที่จอดรถ10 คัน

ส่วนเกิน 30 ห้องให้คิด 1 คันต่อ 5 ห้อง 10 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คิดจากพื้นที่ตั้งโต๊ะของภัตตาคาร (1คัน/15ตร.ม.) = 189.60/15 13 คัน
- คิดจากพื้นที่ส่วนสำนักงาน(1คัน/พท.60ตร.ม.) = 396.38/60 7 คัน
- คิดจากพื้นที่โถง (1คัน/พท.10ตร.ม.) = 126.4/10 13 คัน

**รวมจำนวนพื้นที่จอดรถผู้ใช้โครงการ 53 คัน**

คิดเป็นพื้นที่จอดรถ = 12.5x53 = 662.50 ตร.ม.

นอกจากนี้ในโครงการจัดให้มีบริการรถรับ-ส่ง บริการผู้ใช้โครงการ ซึ่งเป็นรถตู้บริการ โดยคิดจำนวนผู้ใช้บริการคราวละสูงสุด 30% ของจำนวนผู้ใช้โครงการสูงสุด คน เป็น 200x30%=60 คน โดยคิดว่ารับ-ส่ง ครั้งละ 14 คน จึงจำเป็นต้องมีรถให้ บริการของโครงการ 5 คัน

**ตารางที่ 6.23** แสดงพื้นที่จอดรถบริการของโครงการ

| พื้นที่ | จำนวนที่จอดรถ | พื้นที่ (ตร.ม./คัน) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 5 | 12.5 | 62.50 |

ส่วนที่จอดรถจักรยานยนต์นั้นคิดเป็น 5% ของผู้ใช้โครงการสูงสุด เนื่องจากการเดินทางอาจมีส่วนของรถจักรยานยนต์ให้บริการ โดยผู้ใช้โครงการสูงสุด 162 คน เป็น 200 x 5%= 10 คัน

**ตารางที่ 6.24** แสดงพื้นที่จอดรถจักรยานยนต์บริการของโครงการ

| พื้นที่ | จำนวนที่จอดรถ | พื้นที่ (ตร.ม./คัน) | รวม (ตร.ม.) |
|---|---|---|---|
| ขนาดพื้นที่ใช้สอย | 10 | 2.5 | 25.00 |

ที่จอดรถพนักงานของโครงการ คิดจากแผนกต่างๆของโรงแรมซึ่งมี 8 แผนก โดยจัดให้แผนกละ 3 คัน

ต้องการที่จอดรถจักยานยนต์ = 8x3 คัน = 24 คัน

พื้นที่จอดรถจักรยานยนต์ = 24x1.5 ตารางเมตร = 36 ตารางเมตร

ที่จอดรถ บริการ

รถบรรทุกอาหาร และวัตถุดิบ = 1 คัน

รถบรรทุกเครื่องดื่ม = 1 คัน

รถขนขยะ = 1 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่จอดรถบรรทุก 1 คัน = 3.5x8 ตารางเมตร = 28x3 = 84 ตารางเมตร

สรุปพื้นที่จอดรถในโครงการ

ที่จอดรถยนต์ผู้ใช้โครงการ 662.50 ตารางเมตร

ที่จอดรถยนต์บริการของโครงการ 62.50 ตารางเมตร

ที่จอดรถจักรยานยนต์บริการของโครงการ 25.00 ตารางเมตร

ที่จอดรถยนต์ผู้บริหารโครงการ 25 ตารางเมตร

ที่จอดรถจักรยานยนต์พนักงาน 36 ตารางเมตร

ที่จอดรถบริการ(ขนของ) 84 ตารางเมตร

**รวมพื้นที่จอดรถ 895.00 ตารางเมตร**

**1.7 ส่วนซ่อมบำรุง**

**- ห้องปฏิบัติงานซ่อมบำรุง (Maintenance office)**

เป็นที่ทำงานของวิศวกรผู้ควบคุมงานส่วนซ่อมบำรุงต่างๆส่วนนี้ควรอยู่ไกลจากส่วนอื่นมากที่สุด อาจเป็นชั้นล่างสุดหรือชั้นใต้ดิน

**- ห้องเก็บอุปกรณ์ซ่อมบำรุง (Storage)**

เป็นห้องที่มีไว้สำหรับเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับซ่อมบำรุงทุกอย่างที่ จำเป็นต่อโครงการ

**- ห้องเครื่องไฟฟ้า (Electrical room)"**

ห้องหม้อแปลงไฟฟ้าและเครื่องผลิตกระแสไฟฟ้าสำรอง เป็นบริเวณที่ติดตั้งเครื่องลดกำลังไฟฟ้าจากกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนสูงเป็นกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำสำหรับใช้กับอุปกรณ์เครื่องกลต่างๆในโครงการและเตรียมพื้นที่สำหรับติดตั้งเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง(GENERATOR) ขนาด 2.00 – 5.00 ม. โดยอาจเตรียมพื้นที่สำหรับเติมในอนาคตอีก 1 เครื่องด้วย นอกจากนี้ยังมี SWITCH BOARD ขนาด 1.00–3.00 ม. รวมทั้งถังเก็บเชื้อเพลิง (FUEL TANK) สำหรับ GENERATOR ตำแหน่ง ทั้งสองส่วนนี้ควรอยู่ติดกัน และอยู่ติดริมนอกอาคาร เพื่อ ประโยชน์ในการระบายความร้อนจากเครื่อง และรวมทั้งการซ่อมบำรุงด้วย ผนังติดริมนอกอาคารอาจทาเป็นเกร็ดระบายอากาศและสามารถถอดออกได้ในกรณีที่ต้องมีการขนเครื่องมือออกซ่อมแซม

**- ห้องอุปกรณ์เกี่ยวกับโทรศัพท์ (Telephone equipment)**

เป็นศูนย์รวมของชุมสายโทรศัพท์และระบบโสตทัศนศึกษาของโครงการ ควรอยู่ใกล้กับ ELECTRICAL ROOM เนื่องจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สายโทรศัพท์ และ AUDIO จะเดินคู่กับสายไฟฟ้าสำหรับโครงการนี้ไว้อยู่ติดกับห้อง CONTROLROOM และ ELECTRIC ROOM

**- ห้องปั๊มน้ำ (Pump room)**

เป็นห้องที่เก็บอุปกรณ์เกี่ยวกับงานประปาของรีสอร์ทควรตั้งอยู่ใกล้บริเวณห้องควบคุม และระบายอากาศได้ดี พื้นที่ประมาณ 30 ตร.ม.

**- ส่วนงานระบบกำจัดขยะ**

เป็นพื้นที่ใช้ในการเก็บรวบรวมขยะแบ่งเป็นขยะเปียกและขยะแห้ง และสามารถสารองพื้นที่ในการเก็บรวบรวมขยะได้อย่างน้อย 1 วันเพื่อรอการจัดเก็บจากรถเก็บขยะของทางเทศบาล โดยมีพื้นที่ประมาณ 30 ตร.ม.

**2. องค์ประกอบรอง**

ส่วนบริการเพื่อสุขภาพนับว่าเป็นหัวใจหลักของโครงการ จะต้องมีการจัดพื้นที่ใช้สอยให้เกิดความต่อเนื่องของกิจกรรม และจะต้องมีลักษณะพิเศษเพื่อเป็นการดึงดูดการใช้บริการ มีความรู้สึกผ่อนคลายมาทำกิจกรรมเพื่อการบำบัด ไม่ใช่การรักษา

ประโยชน์ใช้สอย ใช้เป็นพื้นที่นั่งพักคอยสำหรับลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการส่วนนี้

ผู้ใช้ ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการในส่วนบริการเพื่อสุขภาพ

ตำแหน่งที่ตั้ง ตั้งอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียนเพราะเป็นกิจกรรมที่เกี่ยวเนื่องกัน มีที่นั่งสำหรับนั่งพักคอยเวลาเข้ามาติดต่อในส่วนนี้

การควบคุมสภาพแวดล้อมบริเวณโถงควรมีรูปแบบที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย สามารถมองเห็นทัศนียภาพภายนอกได้ มีเอกลักษณ์ที่แสดงออกถึงความเป็นไทย

**2.1 ส่วนบำบัดสุขภาพ** แบ่งเป็นพื้นที่ต่างๆดังต่อไปนี้

**- โถง** เป็นพื้นที่โล่งที่ใช้กระจายคน และใช่เชื่อมต่อกับส่วนอื่นๆเป็นพื้นที่แรกที่ผู้ใช้บริการ ควรมองเห็นทัศนียภาพภายนอก และเป็นบริเวณที่แสดงผังอาคาร ป้ายบอกทาง

**- โถงพักคอย (Waiting area)** ส่วนของที่นั่งสำหรับพักคอยโดยมีการจัดตั้งโต๊ะรับแขก เก้าอี้และมีพื้นที่สำหรับติดตั้งอุปกรณ์เพื่อความบันเทิง เช่น โทรทัศน์ และในบริเวณโถงพักคอยควรออกแบบให้สามารถมองเห็นทัศนียภาพภายนอกโดยรอบได้ หรืออาจใช้พื้นที่ส่วนนี้พักผ่อนเพื่อรอที่จะใช้งานส่วนสปาต่อไป

**- ส่วนติดต่อสอบถาม (Information area)** เป็นพื้นที่ในการตั้งเคาเตอร์ของพนักงานต้อนรับ อยู่ติดกับโถงทางเข้า ทำหน้าที่แจกจ่ายไปยังส่วนเสริมความงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนออกกำลังกายและส่วนอื่นๆ ประกอบด้วยพื้นที่พักคอยและพื้นที่ต้อนรับ ซึ่งทำหน้าที่เช็คตารางเวลาใช้พื้นที่และตรวจโปรแกรมต่างๆของสมาชิกแต่ละคน เช่น นวดคลายเส้นลดความอ้วน ฟิตร่างกาย

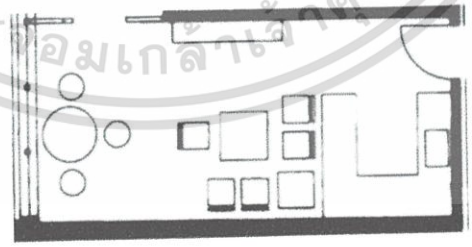
**- บาร์เครื่องดื่ม** เป็นพื้นที่ส่วนบริการเครื่องดื่ม ระหว่างพักคอยการใช้บริการหรือหลังใช้บริการ โดยมีพนักงานให้บริการเครื่องดื่ม และมีเก้าอี้และเคาร์เตอร์เพื่อบริการแก่ผู้เข้าใช้บริการ โดยมีขนาดประมาณ 2.20x2.35 ตร.ม



**รูปที่ 6.28** แสดงเคาเตอร์ให้บริการเครื่องดื่ม

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ส่วนทำงานและพักผ่อนพนักงาน (Staff working and rest area)** ส่วนทำงานประกอบด้วยผู้จัดการสปาและพนักงานบริการ แยกออกจากส่วนสำนักงานของโครงการ เพื่อการสะดวกในการบริการ และมีส่วนพักผ่อนให้กับพนักงานด้วยเพื่อให้ พนักงานพักผ่อนอิริยาบถจาการทำงาน โดยจัดชุดเก้าอี้ โต๊ะและมีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น โทรทัศน์ ตู้เครื่องดื่มและพื้นที่สำหรับเตรียมอาหารเล็กน้อย เป็นต้น โดยมีพื้นที่ประมาณ 1.5 เมตร/คน

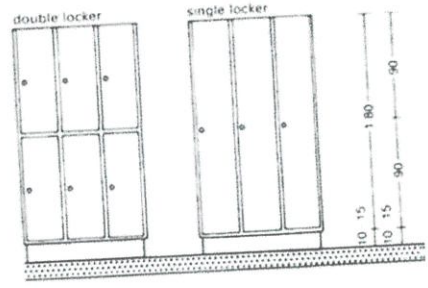


**รูปที่ 6.29** แสดงลักษณะห้องพักพนักงาน

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าเจ้าหน้าที่ (Staff locker room)** เป็นส่วนสำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของพนักงาน ประกอบด้วยตู้เก็บของและห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า อยู่ใกล้กับส่วนของห้องน้ำเพื่อความสะดวกในการใช้งาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**รูปที่ 6.30** แสดงลักษณะตู้เก็บสิ่งของ

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ห้องน้ำสำหรับเจ้าหน้าที่ (Staff toilet)** ห้องน้ำ – ส้วมโดยจัดแยกเป็นส่วนของพนักงานชายและหญิง ประกอบไปด้วยอุปกรณ์ สุขภัณฑ์ ต่างๆ และมีการระบายอากาศที่ดี แสงสว่างส่องถึง



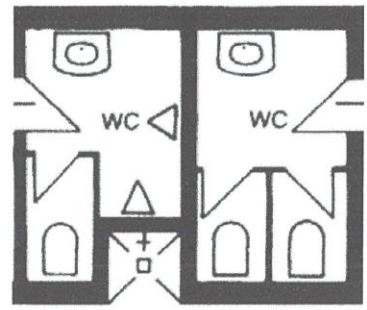

**รูปที่ 6.31** แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายแยกชายหญิง (Changing room)** เป็นส่วนสำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของผู้มาใช้บริการ โดยแยกเป็นพื้นที่สำหรับชายและหญิง ประกอบด้วยตู้เก็บของ และห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า อยู่ใกล้กับส่วนของห้องน้ำ และมีการระบายอากาศที่ดี มีพื้นที่ประมาณ 2 ตร.ม/คน

**- ห้องน้ำแยกชายหญิง** เป็นพื้นที่ที่จัดให้มีส่วนอาบน้ำ และส่วนสุขา เพื่อให้บริการแก่ผู้มาใช้บริการ และมีการระบายอากาศที่ดี แสงสว่างส่องถึง ควรอยู่ใกล้กับห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

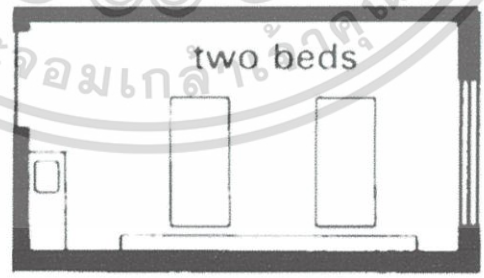



**รูปที่ 6.32** แสดงลักษณะห้องน้ำแยกชายหญิง

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ห้องนวด ( Massage room)** ส่วนนวดกล้ามเนื้อเป็นส่วนบริหารนวดร่างกาย เพื่อคลายเส้นคลายกล้ามเนื้อ บรรเทาความเครียด แก้ปวดเมื่อยโดยผู้เชี่ยวชาญ ลักษณะห้องแยกหญิง ชาย โดยห้องนวดจะแบ่งแยกออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

**- ห้องนวดแบบตะวันตก (Swedish Massage)** เป็นห้องสำหรับรับบริการการนวดเพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อ กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต และใช้ในการรักษาแบบ สุคนธราบำบัด(Aromatherapy) การนวดน้ำมัน การนวดด้วยหินร้อน ลักษณะห้องนวดแบบตะวันตก จะมีอุปกรณ์บางประเภทที่แตกต่างไปคือ เตียงนวดมีขนาดประมาณ 1.2x2.0 ม.สูง 0.90 ม.ซึ่งสูงกว่าห้องนวดแบบตะวันออก เพราะการนวดแบบตะวันตกใช้เพียงมือในการนวดเท่านั้น มีพื้นที่ประมาณ 2x2.3 ตร.ม.



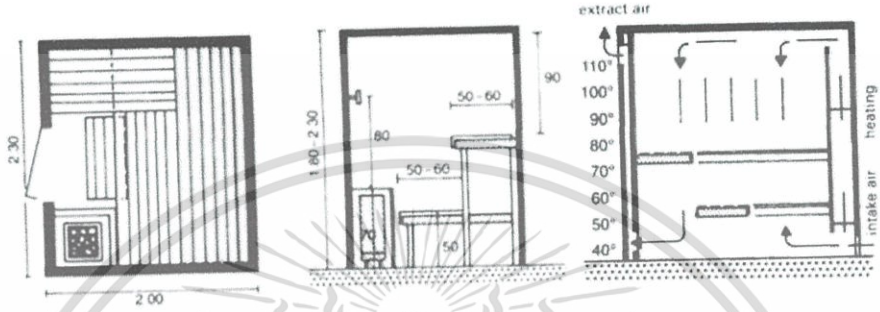

**รูปที่ 6.33** แสดงลักษณะห้องนวดแบบตะวันตก

ที่มา: www.saunahitech.com วันที่ 22 ต.ค. 59 วันที่ : 12 ก.พ. 2559

**- ห้องนวดแผนไทย (Thai Massage)** เป็นห้องสำหรับรับบริการการนวด เพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อ กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต โดยลักษณะเตียงนวดของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบตะวันออก จะมีขนาด 1.20x2.0 ม. สูง 0.40ม. หรืออาจเป็นการใช้เบาะรองนวดที่วางกับพื้นเนื่องจากการนวดแบบตะวันออกมีการสัมผัสตัวผู้รับบริการนวดมากกว่าแบบตะวันตก มีพื้นที่ประมาณ 3.5x2 ตร.ม



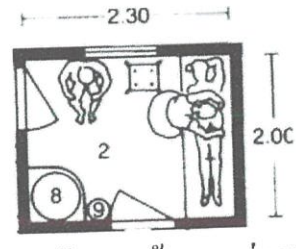

**รูปที่ 6.34** แสดงลักษณะห้องแบบตะวันออก

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

- **ห้องซาวน่า (Sauna room)** เป็นห้องอบด้วยความร้อนเหมาะกับผู้ที่มีผิวมัน เนื่องจากจะช่วยดูดเอาความชื้นและความมันใต้ผิวหนังออกไป ควรออกแบบให้อยู่ใกล้กับสระน้ำเย็นเพราะเป็นส่วนที่ต้องใช้สัมพันธ์กัน ห้องซาวน่าเป็นห้องทึบบุด้วยวัสดุไม้สำเร็จรูปให้แสงสว่างภายในห้องด้วยหลอดไฟ ควรอยู่ติดกับสระน้ำแช่ตัวแยกเป็นห้องสำหรับชายหญิงและห้องรวม

**ตารางที่ 6.25** แสดงพื้นที่ห้องซาวน่า[8]

| ลักษณะห้องซาวน่า | ผู้ใช้ | ขนาด | พื้นที่ |
|---|---|---|---|
| ห้องขนาด 4 ที่นั่ง | ชาย/หญิง | 2x2.3 ม. | 4.6ตร.ม |
| ห้องขนาด8ที่นั่ง | รวม | 2.5x2.5ม. | 6.25ตร.ม |




**รูปที่ 6.35** แสดงลักษณะห้องซาวน่า ขนาด 4 ที่นั่ง

[8]ขนาดห้องซาวน่าอ้างอิงจาก www.saunahitech.com

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**- ห้องอบไอน้ำ (Steam room)** เป็นห้องอบไอน้ำร้อนเหมาะกับผู้ที่มีผิวแห้ง เพราะไอน้ำร้อนจะช่วยให้ผิวชุ่มชื้นมากขึ้น ภายในห้องอบไอน้ำจะไม่มีแสงไฟภายในเพราะเป็นห้องที่มีไอน้ำมากซึ่งมีความชื้นและความร้อนสูง อาจนำแสงจากภายนอกห้องมาใช้เป็นลักษณะห้องติดกระจก พื้นที่ส่วนนี้จะต้องใช้ร่วมกับสระน้ำเย็น เพราะเป็นส่วนที่ต้องใช้สัมพันธ์กัน จึงจะต้องจัดให้อยู่ในส่วนเปียก ควรอยู่บริเวณใกล้ห้องซาวน่าและอ่างสำหรับแช่ตัว สามารถมองเห็นทัศนียภาพภายนอกได้ โดยแยกเป็นห้องสำหรับชาย หญิง

**ตารางที่ 6.26** แสดงพื้นที่ห้องสตรีม[13]

| ลักษณะห้องสตรีม | ผู้ใช้ | ขนาด | พื้นที่ |
|---|---|---|---|
| ห้องขนาด4-6ที่นั่ง | ชาย/หญิง | 2.1x1.6ม. | 3.36ตร.ม |
| ห้องขนาด10-12ที่นั่ง | รวม | 3.1x2.1ม. | 6.51ตร.ม |
| ห้องเครื่อง | - | 2x1.5ม. | 3ตร.ม |



**รูปที่ 6.36** แสดงตัวอย่างห้องสตรีม

ที่มา www.decoist.comวันที่ 7/9/2011



**รูปที่ 6.37** แสดงตัวอย่างเครื่องที่ใช้ในห้องสตรีม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา www. amerecsteamrooms.com วันที่ 7/9/2011

**- ห้องอาบน้ำแบบอ่างจากุสซี่ (Jacuzzi)** เป็นห้องสำหรับแช่ตัวหลังทำกา รอบตัว เพื่อเป็นการชำระล้างร่างกาย และผ่อนคลายกล้ามเนื้อ จัดให้มีพื้นที่อ่างอาบน้ำแบบจากุสซี่ ที่นั่งพัก และส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย โดยแบ่งเป็นห้องสำหรับ ชาย หญิง และห้องรวม

**ตารางที่ 6.27** แสดงพื้นที่ห้องจากุสซี่

| ลักษณะห้องจากุสซี่ | ผู้ใช้ | ขนาด | พื้นที่ |
|---|---|---|---|
| ห้องขนาด 1 คน | ชาย/หญิง | 4.45x3.2 ม. | 14.24 ตร.ม |
| ห้องขนาด 4 คน | รวม | 6x4.7 ม. | 28.2 ตร.ม |



**รูปที่ 6.38** แสดงตัวอย่างการจัดห้องอาบน้ำแบบจากุสซี่

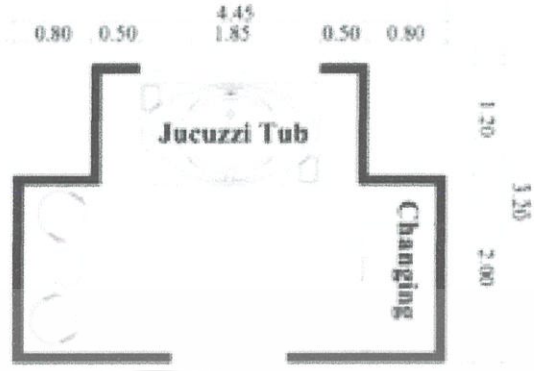
ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559



**รูปที่ 6.39** แสดงลักษณะห้องอาบน้ำแบบจากุสซี่

ที่มา www.goodpoolvilla.comวันที่ 7/9/2011

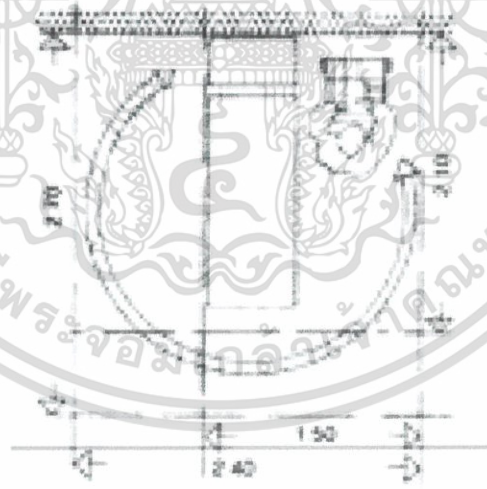
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




**รูปที่ 6.40** แสดงลักษณะห้องอาบน้ำแบบจากุสซี่ สำหรับ 4 คน

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

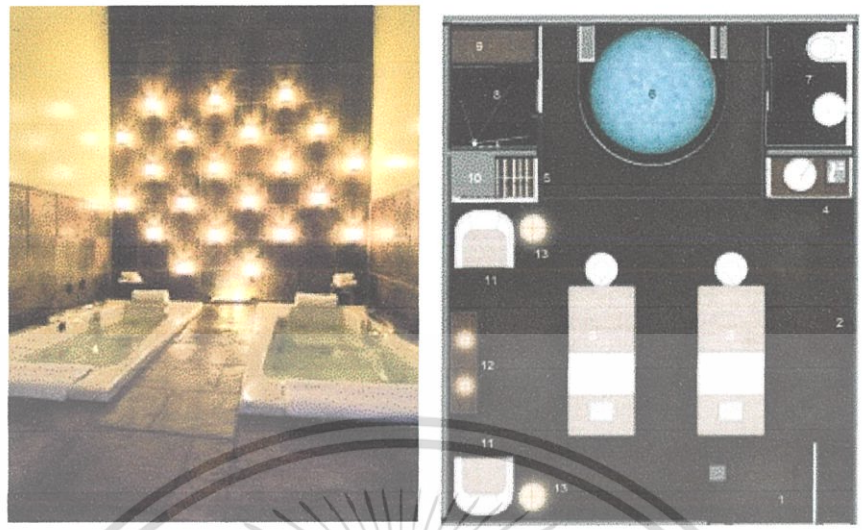
**- ห้องสปา ขนาด 2 เตียง (Two beds Massage Room)** ขนาดประมาณ 2.7x5 ม. สำหรับนวดเป็นเตียงคู่ จะแยก ชาย – หญิง หรือไม่แยกก็ได้




**รูปที่ 6.41** แสดงลักษณะห้องสปา

ที่มา: หนังสือ Neufert Architect's Data วันที่ : 12 ก.พ. 2559

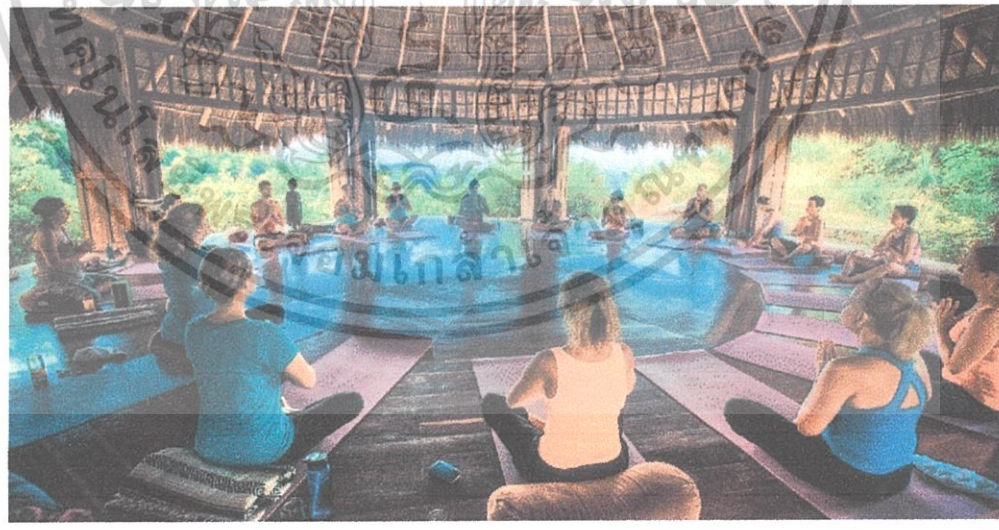
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**รูปที่ 6.42** แสดงลักษณะห้องสปาสำหรับ 2 คน

ที่มา: www.wareepura.com วันที่ : 22 ก.พ. 2559

**- ศาลาบำบัดร่างกาย (Yoga, Tai Chi)** เป็นศาลาสำหรับการบริหารร่างกาย เป็นลานกึ่งภายนอก ที่เปิดให้เห็นวิวทิวทัศน์ชัดเจน ในกรณีที่ต้องการความเป็นส่วนตัวมาก ๆ ก็สามารถกั้นสายตาได้ด้วยมู่ลี่ ขนาดประมาณ 5x8 ม.



**รูปที่ 6.43 กิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในศาลา**

ที่มา: www.myboutiquehotel.com วันที่ : 22 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ส่วนฟิตเนส** เป็นส่วนซึ่งช่วยให้สุขภาพของแขกที่มาพักยังโครงการมีความสมบูรณ์แข็งแรงมากยิ่งขึ้น โดยจะมีพนักงาน หรือเทรนเนอร์ช่วยให้คำแนะนำด้านการออกกำลังกาย แบ่งเป็นพื้นที่ต่างๆได้ดังต่อไปนี้

สรุปพื้นที่อุปกรณ์ห้องออกกำลังกาย

จักรยาน จำนวน 4 เครื่อง 3.5 ตร.ม.

เครื่อง Pacer Machine 6 ตร.ม.

เครื่อง Stair Master 6 ตร.ม.

เครื่อง Rowing Machine 5 ตร.ม.

เครื่อง Skiing Exercise 5 ตร.ม.

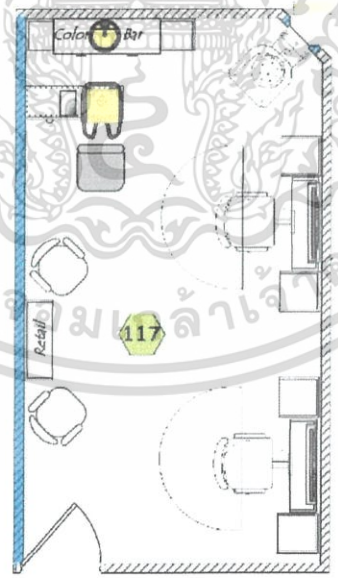
เครื่อง Pneumatic Weight 2 เครื่อง 5 ตร.ม.

Free Weight 6 ตร.ม.

ส่วนผู้ดูแล 3 ตร.ม.

**รวมพื้นที่ส่วนออกกำลังกาย 50 ตร.ม.**

- **ห้องเสริมความงาม (Salon)**ร้านทำผม ขนาดเล็ก มีพื้นที่ 4x2.5 ม.

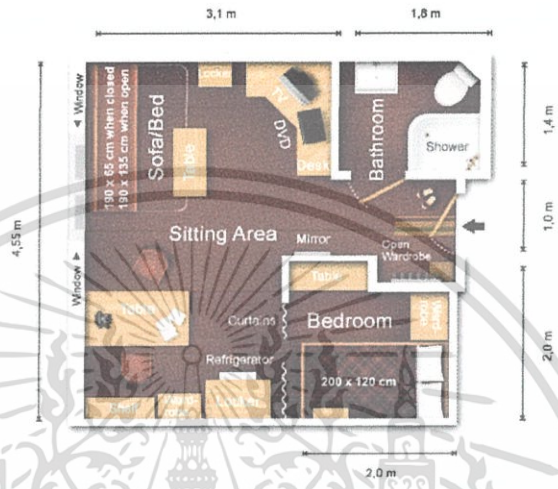



**รูปที่ 6.44 ร้านเสริมสวยขนาดเล็ก**

ที่มา: www.pinterest.com วันที่ : 12 ก.พ. 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนบริการตรวจสุขภาพและให้คำปรึกษาจากแพทย์ (Clinic)ส่วนให้คำปรึกษาและตรวจร่ายกายเบื้องต้น เช่น วัดความดัน วัดคลื่นหัวใจ ก่อนเข้าการบำบัดร่างกายเบื้องต้น ประกอบไปด้วยส่วนต้อนรับ ห้องตรวจห้องน้ำ เตียงนอน 1 เตียง




**รูปที่ 6.45 คลินิกขนาดเล็ก เพื่อการตรวจสุขภาพเบื้องต้น**

ที่มา: www.cruisenorway.com/ วันที่ : 12 ก.พ. 2559

3. องค์ประกอบเสริม

- สระว่ายน้ำ เป็นส่วนนันทนาการส่วนกลาง ให้แขกผู้เข้าพักสามารถใช้บริการได้ นอกเหนือไปจากสระว่ายน้ำส่วนตัวภายในห้องพักแบบพูลวิลล่า สามารถคิดจำนวนผู้ใช้งานได้โดย คิดจากห้องพักที่ไม่มีสระว่ายน้ำส่วนตัว มีจำนวนทั้งหมด 58 ห้องคิดอัตราเข้าพัก 2 คน ต่อ 1 ห้อง ดังนั้นจะมีผู้ใช้สระว่ายน้ำมากที่สุดประมาณ 116 คน ซึ่งในความเป็นจริง เป็นไปได้ยากที่จะมีผู้เข้าพักทั้งหมดมาใช้สระว่ายน้ำพร้อมกัน เป็นสระที่ใช้คลอรีนในการฆ่าเชื้อโรค มีพื้นที่ประมาณ 2.2 ตร.ม. /คน[14]

เพราะฉะนั้นจะมีพื้นที่ประมาณ 2.2x116 = **255.20 ตร.ม.**

- **ห้องอ่านหนังสือ และอินเตอร์เน็ต** เป็นห้องที่ให้บริการยืมหนังสือหรือสามารถเข้ามานั่งอ่านหนังสือได้ นอกจากนี้ยังมีบริการให้ยืมภาพยนต์สำหรับนำไปดูที่ห้องพักได้ อาจมีการให้ บริการอินเตอร์เน็ตนอกเหนือไปจากการให้บริการอินเตอร์เน็ตที่ห้อง หากแขกไม่ได้นำคอมพิวเตอร์มา มีพื้นที่ประมาณ 6x10 ตารางเมตร[15][9]

---

[9]อ้างอิงจากรีสอร์ตThe TubkaakBoutique,Krabi

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ร้านขายของที่ระลึก ร้านขายของที่ระลึก ขนาด 5x4 ตารางเมตร[10]

**6.2 การกำหนดองค์ประกอบและรายละเอียดโครงการ**

จากการศึกษาข้อมูลแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ในการหาพื้นที่โครงการเพื่อที่จะสามารถสรุปพื้นที่ใช้สอยโครงการได้ สามารถหาข้อมูลได้จากแหล่งข้อมูลดังต่อไปนี้

**6.2.1 ภาคเอกสาร (ข้อมูลปฐมภูมิ)**

- มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศ(Resort) ของกระทรวงการท่องเที่ยงและกีฬา
- กฎหมาย และเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้อง
- ตามมาตรฐาน Neufert's Architect Data

**6.2.2 จากการวิเคราะห์จากโครงการกรณีศึกษา**

- เดอะบารายณ์ , หัวหิน
- ชีวาศรม รีสอร์ท, หัวหิน
- เดอะ ทับแขก บูทิค, กระบี่

จากข้อมูลดังกล่าวสามารถนำไปสรุปหาพื้นที่องค์ประกอบโครงการ โดยมีรายละเอียดพื้นที่ดังต่อไปนี้

[10] อ้างอิงจากรีสอร์ตThe TubkaakBoutique,Krabi

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 6.28** สรุปพื้นที่องค์ประกอบโครงการ

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| องค์ประกอบหลัก | | | | | | |
| **1.1ส่วนห้องพัก** | | | | | | |
| ห้องพักแบบสุพีเรียรูม | 31 | 62 | - | 45 | 1395 | C |
| ห้องพักแบบดีลักซ์รูม | 9 | 18 | - | 67 | 603 | C |
| ห้องพักแบบรอยัลสวีท | 10 | 20 | - | 60.5 | 605 | C |
| ห้องพักแบบซีวิว แบบ1 ห้องนอน | 8 | 16 | - | 60.5 | 484 | C |
| ห้องพักแบบการ์เดนท์วิว | 20 | 80 | - | 116 | 2320 | C |
| ห้องพักแบบเพลสซิเดนท์สวีท | 1 | 5 | - | 196.33 | 196.33 | C |
| Circulation (30%)5405.33x 30% | - | - | - | - | 4208.33 | |
| **รวม** | **79** | **201** | | | **9811.66** | |
| **1.2ส่วนบริการสาธารณะ** | | | | | | |
| โถงต้อนรับ | 1 | 79 | | | 426 | N |
| ส่วนติดต่อสอบถาม | 1 | | | | 74 | N |
| ส่วนบริการเครื่องดื่ม | 1 | | | | 16 | N |
| ห้องเก็บกระเป๋า | 1 | | | | 9 | N |
| ห้องน้ำ | 1 | | | | 36.7 | L |
| Circulation (30%) 561.7x 30% | - | | | | 168.51 | |
| **รวม** | **5** | | | | 730.21 | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 6.28 (ต่อ)**

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| **1.3ส่วนสำนักงาน** | | | | | | |
| ส่วนพักคอย | 1 | | | 20 | 20 | N |
| ห้องประชุม15คน | 1 | | | 37.5 | 37.5 | T |
| ส่วนทำงานผู้จัดการทั่วไป | 1 | 1 | 20 | | 20 | N |
| ส่วนทำงานรองผู้จัดการทั่วไป | 1 | 2 | 15 | | 30 | N |
| พื้นที่ทำงานส่วนสำนักงาน | 1 | 57 | 2.03 | | 115.71 | N |
| ห้องเก็บเอกสาร | 1 | 1 | | 10 | 10 | N |
| ห้องน้ำแยกชายและหญิง | 2 | | | | 18.4 | L |
| Circulation (30%)251.61x 30% | - | | | | 75.483 | |
| **รวม** | | | | | **327.093** | |
| **1.4ส่วนบริการ** | | | | | | |
| ห้องรับประทานอาหารพนักงาน | 1 | 79 | | 1 | 79 | N |
| ห้องน้ำสำหรับพนักงาน (แยกชายหญิง) | 2 | | | | 25.6 | N |
| ห้องเก็บขยะ | 1 | | | | 11.8 | N |
| ห้องซักรีด | 1 | 4 | | | 64 | N |
| ห้องเก็บผ้าใหม่ | 1 | 79 | | 0.3 | 23.7 | N |
| ห้องเก็บอุปกรณ์ซักรีด | 1 | 4 | | | 32 | N |
| ชานชลารับส่งของ | 1 | | | | 25 | N |
| บริเวณตรวจรับของ | 1 | 1 | | | 11.8 | N |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| คลังพัสดุ | 1 | 1 | | | 32 | N |
| ห้องพักผ่อนพนักงาน | 1 | 80 | | 1.5 | 120 | N |
| ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน | 1 | 80 | | 1 | 80 | N |
| Circulation (30%)504.9x 30% | | | | | 151.47 | |
| **รวม** | | | | | **656.37** | |

| **1.5ภัตตาคาร** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| พื้นที่ตั้งโต๊ะ | | 79 | | 1.5 | 118.5 | N |
| ส่วนแคชเชียร์ | | 2 | | 1 | 7.5 | N |
| ห้องน้ำแยกชายและหญิง | 2 | 40 | | 2 | 80 | L |
| ห้องพักหัวหน้าพ่อครัว | | 4 | | | 15 | N |
| ส่วนขนส่งวัตถุดิบ | | 3 | | | 83 | N |
| ส่วนตรวจนับวัตถุดิบ | | 1 | | | 19.5 | N |
| ส่วนเก็บและแยกวัตถุดิบ | | 1 | | | 19 | N |
| ห้องเก็บอาหารสด | | | | | 8 | N |
| ห้องเก็บอาหารแห้ง | | | | | 5 | N |
| ห้องเก็บเครื่องดื่ม | | | | | 10 | N |
| ส่วนเตรียมอาหารประเภทผัก | | 1 | | | 9 | N |
| ส่วนเตรียมอาหารเนื้อสัตว์ | | 1 | | | 9 | N |
| ห้องเก็บอุปกรณ์ครัว | | | | | 6.5 | N |
| ส่วนชำระล้างและทำความสะอาด | | 1 | | | 15 | N |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ส่วนเตรียมอาหาร | | 2 | | | 13 | N |
| Circulation (30%)418x 30% | | | | | 125.4 | |
| **รวม** | | | | | **543.4** | |

**ตารางที่ 6.28 (ต่อ)**

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| **1.6ที่จอดรถ** | | | | | | |
| ที่จอดรถยนต์ผู้ใช้โครงการ | 32 | | | 12.5 | 400 | |
| ที่จอดรถยนต์บริการของโครงการ | 11 | | | 12.5 | 137.5 | |
| ที่จอดรถยนต์พนักงาน | 8 | | | 12.5 | 100 | |
| ที่จอดรถยนต์ผู้บริหาร | 3 | | | | 25 | |
| ที่จอดรถจักรยานยนต์พนักงาน | 24 | | | 1.5 | 36 | |
| ที่จอดรถบริการ(ขนของ) | 3 | | | | 84 | |
| **รวม** | | | | | **637.5** | |
| **1.7ฝ่ายซ่อมบำรุง** | | | | | | |
| คลังพัสดุช่าง | | | | | 60 | C |
| ห้องควบคุมระบบโทรทัศน์วงจรปิด | | | | | 20 | C |
| ห้องเครื่องไฟฟ้า | | | | | 25 | C |
| ห้องปั๊มน้ำ | | | | | 30 | C |
| ห้องอุปกรณ์เกี่ยวกับโทรศัพท์ | | | | | 10 | A |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ส่วนงานระบบกำจัดขยะ | | | | | 30 | C |
| Circulation (30%)62.7x 30% | | | | | 52.5 | |
| **รวม** | | | | | **115.2** | |

**ตารางที่ 6.28 (ต่อ)**

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| องค์ประกอบรอง | | | | | | |
| **2.1ส่วนสปา** | | | | | | |
| โถง | 1 | 40 | 1.5 | - | 60 | C |
| โถงพักคอย | 1 | 40 | 2 | - | 80 | C |
| ส่วนติดต่อสอบถาม | 1 | - | - | 6 | 6 | A |
| บาร์เครื่องดื่มสมุนไพร | 1 | 10 | - | 6 | 60 | C |
| ห้องพักพนักงาน | 1 | 71 | - | 1.5 | 106.5 | A |
| | | | | | | |
| ห้องน้ำพนักงาน | 2 | - | - | - | 32 | A |
| ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายผู้ใช้บริการ | 2 | 20 | 2 | - | 80 | A |
| ห้องน้ำผู้ใช้โครงการ | 2 | 20 | 2 | - | 80 | A |
| ห้องนวดแบบไทย | 4 | 4 | - | 3.5 | 14 | C |
| ห้องนวดแบบสวีดิช | 4 | 4 | - | 2.3 | 9.2 | C |
| ห้องสปามือและเท้า | 4 | 4 | - | 3.24 | 12.96 | C |
| ห้องซาวน่า | 1 | 8 | - | 6.25 | 6.25 | C |
| ห้องอบไอน้ำ | 1 | 12 | | 9.5 | 9.5 | C |
| ห้องวารีบำบัด | 4 | 20 | - | 30 | 120 | C |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| ห้องสปาธาตุเจ้าเรือน 4 ธาตุ | 4 | 8 | - | 128 | 512 | A |
| ศาลาบำบัดร่างกาย/ส่วนฝึกโยคะ | 1 | 20 | - | 2 | 40 | C |
| ส่วนฟิตเนส | 1 | | | | 50 | C |
| ซาลอน | 1 | 4 | - | 5 | 20 | C |
| ส่วนบริการตรวจสุขภาพและให้คำปรึกษาจากแพทย์ | 1 | 10 | - | 2.5 | 25 | C |
| Circulation (30%)1313.91x 30% | | | | | 394.173 | |
| **รวม** | | | | | **1708.083** | |

| องค์ประกอบรอง | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.2ส่วนนันทนาการ** | | | | | | |
| พื้นที่สระว่ายน้ำ | | 116 | 2.2 | | 255.2 | N |
| ห้องน้ำและส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย | 2 | 116 | 1.5 | | 174 | N |
| บาร์เครื่องดื่ม | 1 | 10 | - | 6 | 60 | C |
| ห้องอ่านหนังสือและอินเตอร์เน็ต | | | | | 60 | C |
| ร้านขายของที่ระลึก | | | | | 20 | C |
| Circulation (30%)569.2x 30% | | | | | 170.76 | |
| **รวม** | | | | | **739.96** | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| องค์ประกอบ | จำนวน | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ | | พื้นที่รวม (ตร.ม.) | อ้างอิง |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | พื้นที่ต่อคน | พื้นที่ต่อหน่วย | | |
| **รวมพื้นที่ในโครงการทั้งหมด** (Saleable) | | | | | **9,087.35** | |
| **รวมพื้นที่สัญจรในโครงการทั้งหมด** (Circulation) | | | | | **5,346.63** | |
| **รวมพื้นที่ทั้งหมด** (Total) | | | | | **15,269.48** | |

สรุป

จากพื้นที่ใช้สอยทั้งหมดของโครงการ 15,269.48 ตารางเมตร

มีพื้นที่ขายในโครงการทั้งหมด (Saleable) คิดเป็น 62.195 % ของพื้นที่ใช้สอยทั้งหมดของโครงการ

มีพื้นที่สัญจรในโครงการทั้งหมด (Circulation) คิดเป็น 37.805 % ของพื้นที่ใช้สอยทั้งหมดของโครงการ

*หมายเหตุ การอ้างอิงแหล่งข้อมูล

N หมายถึง การศึกษาจาก Nufurt Architect's Data

A หมายถึง การวิเคราะห์ และประมาณการ

C หมายถึง การวิเคราะห์จากกรณีอาคารตัวอย่าง

T หมายถึง TIME SAVER STANDAED

L หมายถึง กฎหมาย หรือข้อกำหนดต่างๆ

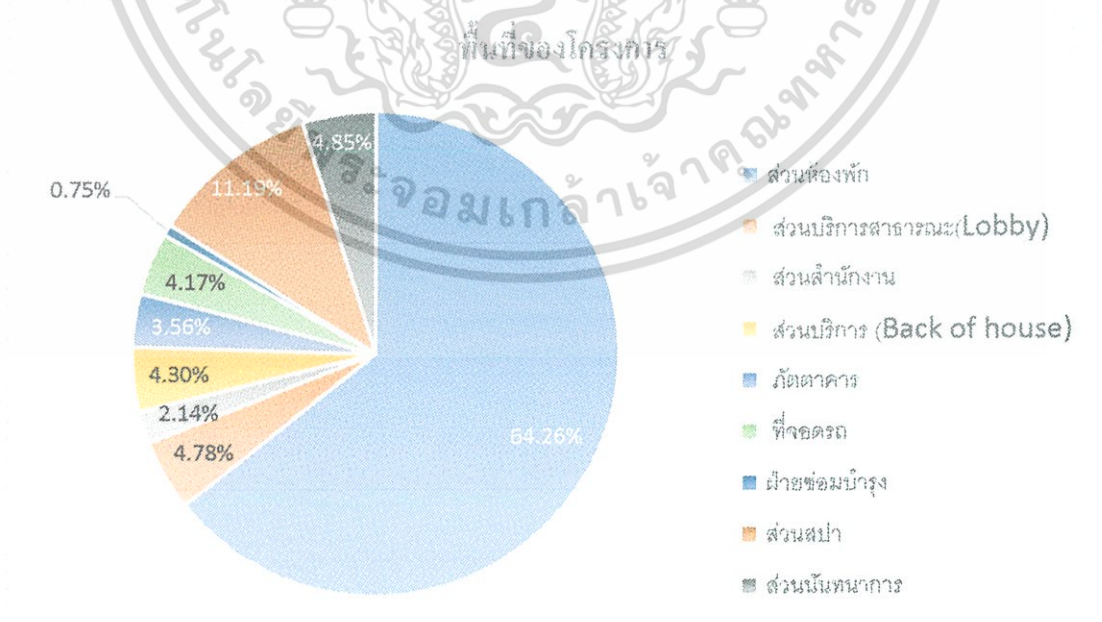
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.3 การวิเคราะห์และสรุปพื้นที่องค์ประกอบของโครงการ

จากการศึกษาองค์ประกอบของโครงการในส่วนต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการออกแบบโครงการ รีสอร์ตเพื่อเพื่อสุขภาพ และ สปา จังหวัดกระบี่ โดยแบ่งเป็นพื้นที่ดังต่อไปนี้

**ตารางที่ 6.29** แสดงพื้นที่ในส่วนต่างๆของโครงการ

| องค์ประกอบโครงการ | พื้นที่ของโครงการ (ตร.ม.) | ร้อยละ |
|---|---|---|
| 1. ส่วนห้องพัก | 9,811.66 | 64.26 |
| 2. ส่วนบริการสาธารณะ(Lobby) | 730.21 | 4.78 |
| 3. ส่วนสำนักงาน | 327.093 | 2.14 |
| 4. ส่วนบริการ (Back of house) | 656.37 | 4.3 |
| 5. ภัตตาคาร | 543.4 | 3.56 |
| 6. ที่จอดรถ | 637.5 | 4.17 |
| 7. ฝ่ายซ่อมบำรุง | 115.2 | 0.75 |
| 8. ส่วนสปา | 1,708.08 | 11.19 |
| 9. ส่วนนันทนาการ | 739.96 | 4.85 |
| รวม | 15,269.48 | 100 |




**รูปที่ 6.46** แผนภูมิวงกลมแสดงพื้นที่ขององค์ประกอบส่วนต่างๆของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 7
# งานระบบวิศวกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษางานระบบวิศวกรรมและงานระบบที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ศึกษางานระบบที่มีความเหมาะสมและมีผลต่อการออกแบบทางสถาปัตยกรรม แบ่งเป็นหัวข้อดังนี้

## 7.1 การเลือกใช้วัสดุโครงสร้างให้เหมาะสมกับโครงการที่ตั้งอยู่ริมทะเล

### 7.1.1 คอนกรีต

คอนกรีตเป็นวัสดุที่มีความเหมาะสมกับส่วนของโครงสร้างที่ต้องสัมผัสกับลมทะเล ทั้งยังได้ความแข็งแรงและสามารถกำหนดรูปทรงของตัวมันเองได้ด้วย คอนกรีตจึงถือเป็นวัสดุตรงตามหลักการ การเลือกใช้ควรใช้ปูนซีเมนต์ที่มีอลูมินาสูง (High Alumina Cement) เพราะเป็นซีเมนต์ชนิดที่ทนต่อการกัดกร่อนของลมทะเลได้ รวมทั้งการแข็งตัวก็มีระยะเวลาที่รวดเร็วกว่าซีเมนต์พอร์ทแลนด์แบบธรรมดา กรณีมีเหล็กเสริมต้องออกแบบให้มีความหนาของคอนกรีตหุ้มเหล็กเสริมไม่น้อยกว่า 5 เซนติเมตร

### 7.1.2 ไม้

ไม้เป็นวัสดุที่มีความเหมาะสมอีกชนิดหนึ่ง เนื่องจากมีความคงทนกับลมทะเล และวัสดุมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ซึ่งไม้มีหลากหลายชนิด ประเภทและราคา แต่ปัจจุบันไม่ที่สวยงาม มีคุณภาพเหมาะสมจะมีราคาที่ค่อนข้างสูง สาหรับเกาะสมุยที่มีพืชหลักเป็นมะพร้าวนั้นเนื่องจากไม้มะพร้าวเป็นไม้เนื้ออ่อน จึงไม่สามารถนามาใช้ในส่วนโครงสร้างหลักของอาคารได้แต่นามาใช้เป็นวัสดุในการตกแต่งหรือเป็นเฟอร์นิเจอร์ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

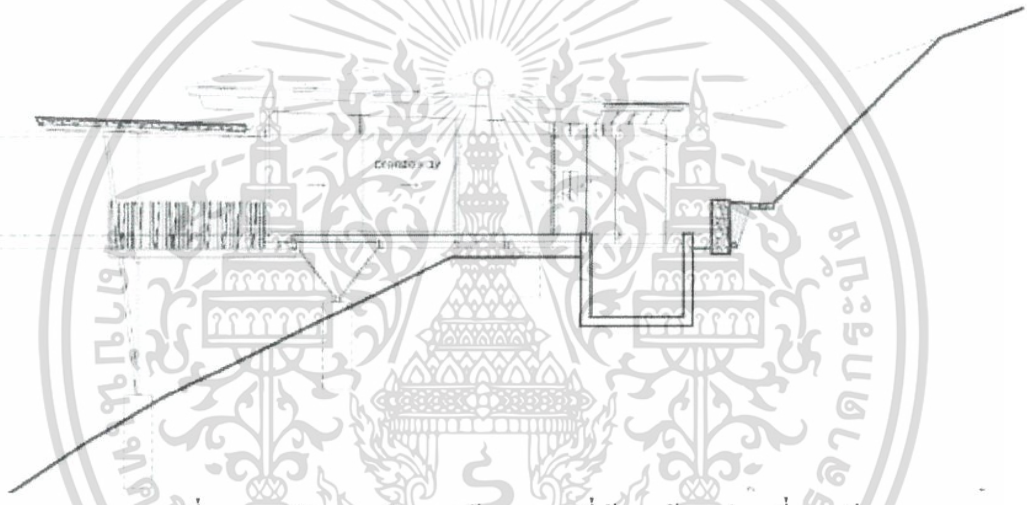
## 7.2 ระบบโครงสร้างอาคาร

### 7.2.1 โครงสร้างใต้ดิน (Sub Structure)

เป็นระบบโครงสร้างของอาคารในส่วนล่างที่ไม่สามารถมองเห็น แต่ทำหน้าที่ในการรับน้ำหนักของอาคาร ได้แก่ ฐานรากอาคาร (Foundation)

### 7.2.2 โครงสร้างเหนือดิน (Super Structure)

ในการออกแบบโครงสร้างเหนือดินจะต้องคำนึงถึงการไม่รบกวนกับพื้นที่ดินที่มีความลาดเอียง ซึ่งโครงสร้างอาคารเป็นพื้นคอนกรีตระดับเดียวกับถนนหน้าอาคาร และใช้เสารับส่วนอาคารยื่นที่ไม่ได้อยู่ในระดับเดียวกับที่ดิน ด้วยแนวคิดที่ไม่ทำลายหน้าดินเดิมของที่ดินโครงการมากเกินไป และทำให้อาคารเข้ากับธรรมชาติของที่ดินอีกด้วย



ภาพที่ 7.1 รูปตัดแสดงโครงสร้างอาคารที่ต้องสร้างอยู่บนที่ลาดเอียง

ที่มา : https://duranvirginia.wordpress.com วันที่ : 10 ก.พ.2559

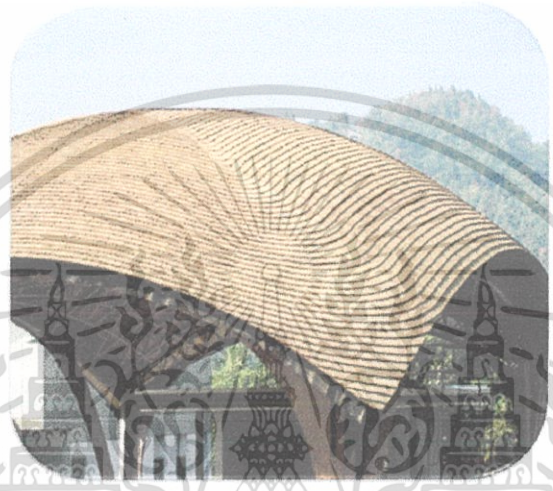
1. โครงสร้างหลักโครงการ

(ก.) ห้องพัก เลือกใช้ขนาดช่วงเสาประมาณ 4.50-6.50 เมตร เป็นช่วงเสาที่ ส่งผลให้คานไม่หนาจนเกินไป ทำให้อาคารไม่เทอะทะมีความสวยงาม สำหรับงานพื้นใช้โครงสร้างเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กเพราะมีประสิทธิภาพที่ดี และในส่วนงานผนังงานหลังคาใช้โครงสร้างคอนกรีตและปิดทับด้วยไม้ชิงเกอร์(Shingle Roof) เนื่องจากเป็นวัสดุปิดทับที่ดูเป็นธรรมชาติและป้องกันความชื้นจากสภาพอากาศได้อีกด้วย

(ข.) พื้นที่ส่วนกลาง เป็นพื้นที่ที่เป็นอาคารสาธารณะ รองรับคนจำนวนมาก จึงเลือกใช้โครงสร้างที่มีช่วงเสาค่อนข้างกว้างในพื้นที่ที่จำเป็น ผสมผสานกับโครงสร้างไม้เพื่อความสวยงาม และเลือกใช้พื้นไม้และคอนกรีตพร้อมวัสดุปูพื้นที่เหมาะสม ทำให้มีความคงทนแข็งแรง โดยใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนของล็อบบี้ ร้านอาหารและส่วนสปาใช้โครงสร้างไม้ไผ่มาประดับภายใน เพื่อให้บรรยากาศภายในมีความปรอดโปร่ง และรู้สึกสบายใกล้ชิดธรรมชาติ อีกทั้งยังสามารถดัดโค้งความสวยงามของภายในได้ตามรูปร่างอาคารอีกด้วย สำหรับงานโครงสร้างหลังคาใช้ระบบเสาคานและปิดทับด้วยไม้ชิงเกอร์(Shingle Roof) เนื่องจากเป็นวัสดุปิดทับที่สามรถปิดรอยต่อโค้งได้ และป้องกันรอยรั่วระหว่างรอยต่อที่เป็นรูปร่างโค้งได้ดี และยังได้รูปทรงอาคารตามที่ต้องการ



ภาพที่ 7.2 ตัวอย่างอาคารที่ใช้หลังคาไม้ชิงเกอร์

ที่มา : http://www.jpowerroof.com วันที่ : 10 ก.พ.2559

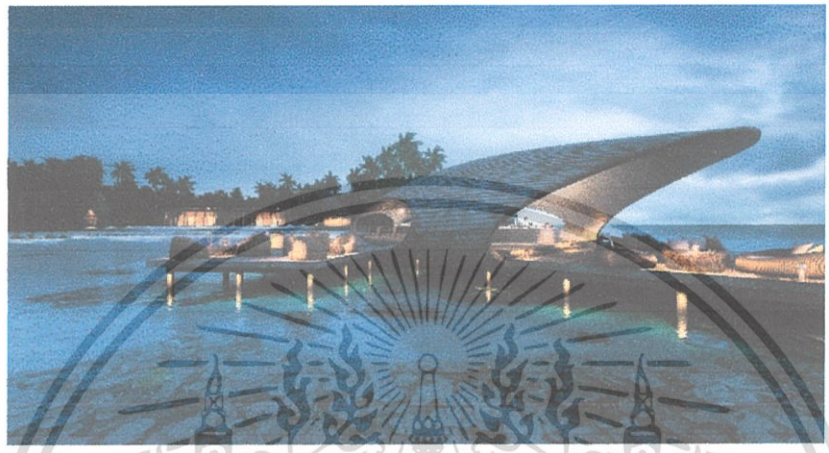


ภาพที่ 7.3 ตัวอย่างอาคารที่ใช้โครงสร้างไม้ไผ่มาประดับตกแต่ง ซึ่งภายในเป็นเสาคอนกรีต

ที่มา : www.namanretreat.com วันที่ : 10 ก.พ.2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และในส่วนบาร์ริมสระว่ายน้ำงานผนังและหลังคาใช้โครงสร้างไม้ที่เรียกว่า Glue Laminated หรือ Glulam (กลูแลม) เนื่องจากต้องการให้รูปทรงของอาคารมีความโค้งมนในส่วนของผนังและหลังคา และไม้เป็นโครงสร้างที่เหมาะสมสำหรับโครงการริมทะเล



ภาพที่ 7.4 ตัวอย่างอาคารที่ใช้ผนังไม้Glulam

ที่มา : http://homeplanting.blogspot.com วันที่ : 10 ก.พ.2559

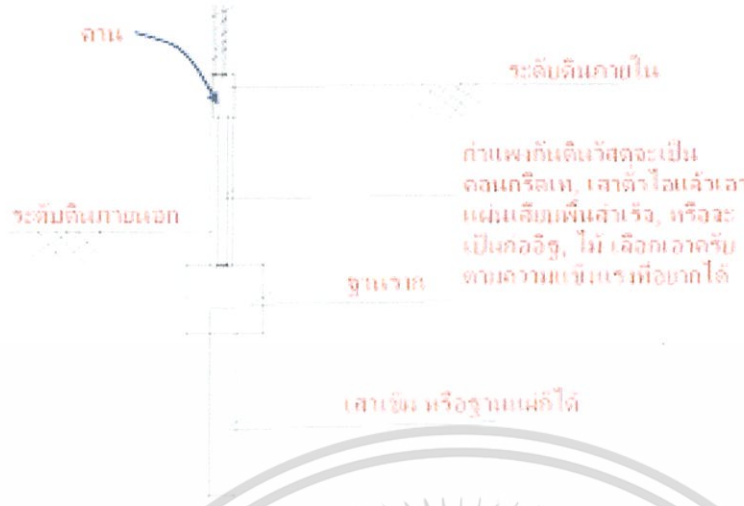
2. เส้นทางการสัญจร

(ก.) ทางเดิน พื้นที่ทางเดินภายในโครงการเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมและกลมกลืน กับธรรมชาติโดยเลือกใช้พื้นหิน ซึ่งมีความสวยงามและมีความแข็งแรง นอกจากนี้ ทางเดินบางส่วนบริเวณริมชายหาด อาจใช้ทรายเป็นเส้นทางเดินภายในโครงการ

(ข.) ทางลาด ทางลาดสาหรับรถบริการภายในที่ตั้งโครงการมีความชันเล็กน้อยบริเวณด้านในสุดของพื้นที่ ที่มีลักษณะเป็นเชิงเขา โดยทางลาดที่เหมาะสม คือ ไม่ควรเกิน 1:6 สาหรับทางลาดสาหรับผู้ที่ใช้รถเข็นจะใช้ความชันที่ 1:12

(ค.) ผนังกันดิน ผนังหินกันดินเพื่อป้องกันดินถล่มในบางจุด และป้องกันการกัดเซาะของน้ำ โดยจะมีความสูงของผนังหินอยู่ที่ระดับ 1.5 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 7.5 รูปตัดแสดงการวางผนังกันดิน

ที่มา : http://my-construction-knowledge.blogspot.com วันที่ : 18 ก.พ.2559

## 7.3 งานระบบที่เกี่ยวข้อง

นอกจากงานโครงสร้างทางวิศวกรรมแล้วงานระบบประกอบอาคารก็มีส่วนสำคัญในการดำเนินโครงการ เนื่องจากเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้โครงการ แบ่งได้ดังนี้

### 7.3.1 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง

#### 7.3.1.1 ระบบไฟฟ้ากำลัง

ระบบไฟฟ้าทั่วไปมี 3 เฟส 3 สาย ตามมาตรฐานของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค และมีแรงดัน 220/380 โวลต์ โดยการติดตั้งสายเคเบิลจากระบบสายส่งของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ในท่อโลหะฝังดินไปยังหม้อแปลงไฟฟ้า และติดตั้งเครื่องวัดกระแสไฟฟ้าด้านแรงสูงของหม้อแปลง เพื่อลดขนาดของแรงดันไฟฟ้า จากนั้นจึงสามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าสู่แผงจ่ายกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำ แผงจ่ายกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนสูงและอุปกรณ์ไฟฟ้าตามลาดับ สาหรับหม้อแปลงไฟฟ้าใช้ชนิดที่ระบายความร้อนด้วยของเหลว (Hermetically Sealed Oil-immersed Type) สามารถตั้งภายนอกอาคารได้เป็นประเภทที่ความชื้นไม่สามารถเข้าสู่หม้อแปลงได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.3.1.2 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง

1. การใช้แสงธรรมชาติกับอาคาร เป็นแสงที่มีขอบเขตจำกัดของเวลา แต่ประโยชน์ของแสงธรรมชาตินั้น มีความนวลสบายตามากกว่าแสงประดิษฐ์ และยังไม่สิ้นเปลืองพลังงานอีกด้วย ซึ่งสภาพพื้นที่อย่างประเทศไทยนั้นมีแสงแดดแรงตลอดทั้งปี สิ่งที่ต้องพิจารณา คือ เราต้องการแสงสว่างเข้ามาภายในอาคารแต่ไม่ต้องการความร้อนที่มาพร้อมกับแสงแดด จึงต้องออกแบบอาคารให้รับลมและระบายความร้อนได้ดี

2. การใช้แสงประดิษฐ์กับอาคาร เป็นแสงประดิษฐ์ที่มนุษย์คิดค้นขึ้น ซึ่งเกิดจากพลังงานไฟฟ้า ให้แสงสว่าง และความร้อนคล้ายคลึงกับแสงแดด โดยมีดวงโคมในการช่วยกำหนดทิศทางและลักษณะของการกระจายแสง ตลอดจนเครื่องใช้ไฟฟ้าต่างๆ ซึ่งในแต่ละพื้นที่ต้องการความเข้มของแสงสว่างที่แตกต่างกัน ตามการใช้งานและช่วงเวลา และควรคำนึงถึงการประหยัดพลังงาน เช่น ไฟฟ้าตามทางเดินภายในโครงการสามารถใช้พลังงานแสงอาทิตย์ และใช้ระบบตรวจจับแสงแดดให้หลอดเปิดปิดเองอัตโนมัติ

ตารางที่7.1 : ตารางแสดงมาตรฐานความสว่างภายในรีสอร์ต

| ส่วนที่พัก | |
|---|---|
| ทางเดิน | 300 ลักซ์ |
| ห้องครัว | 500 ลักซ์ |
| ห้องพัก,ห้องน้ำ | 100-300 ลักซ์ |
| **บ้านที่อยู่อาศัย** | |
| ห้องนอน | 50 ลักซ์ |
| หัวเตียง | 200 ลักซ์ |
| ห้องน้ำ | 100-500 ลักซ์ |
| ห้องนั่งเล่น | 100-500 ลักซ์ |
| บริเวณบันได | 100 ลักซ์ |
| ห้องครัว | 300-500 ลักซ์ |

ที่มา : http://safetyenvi.blogspot.com วันที่ : 22 ก.พ.2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.3.1.3 ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน

เมื่อไฟฟ้าหลักขัดข้องไฟฟ้าฉุกเฉินจะทางานทันที ซึ่งมีให้เลือกการใช้ไฟฟ้าฉุกเฉิน เฉพาะในส่วนที่ต้องการแสงสว่าง จะเป็นการเลือกใช้ไฟฟ้าฉุกเฉินแบบแบตเตอรี่ มักจะติดตั้งบริเวณสาคัญต่อความปลอดภัย เช่น ตามทางเดิน และป้ายไฟบอกบันไดหนีไฟฉุกเฉิน หรือสาหรับกรณีที่ต้องการใช้ไฟฟ้าสาหรับส่วนอื่นด้วยอาจจาเป็นต้องใช้เครื่องกาเนิดไฟฟ้า (Generator) ซึ่งจะทางานทันทีที่ไฟดับ โดยใช้พลังงานในการปั่นไฟจากน้ามันดีเซล

7.3.1.4 ระบบเดินท่อไฟฟ้า

เป็นระบบเดินท่อไฟฟ้าในท่อโลหะ ซึ่งจะช่วยป้องกันสายไฟจากความร้อน ความชื้น และยังป้องกันอุบัติเหตุจากไฟฟ้าลัดวงจรระบบนี้ (CONDUIT SYSTEM) จะมีท่อซึ่งทาด้วยเหล็ก สายสังกะสีภายในไม่มีตะเข็บ เพื่อกันสายไฟฟ้าชารุดจากความร้อน โดยเลือกใช้แบบ ELECTRICAL METER TRICE (E.M.T.) เป็นท่อชนิดบางใช้ฝังในกาแพง หรือแขวนในฝ้าเพดาน ซึ่งระบบนี้มีข้อดีดังนี้

- มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถซ่อนอยู่ในผนัง หรือ เพดานได้อย่างมิดชิด โดยไม่ทาให้สายไฟฟ้าชำรุดเสียหาย

- มีความสะดวกในการติดตั้ง สามารถตรวจสอบซ่อมแซมได้ง่าย มีความประหยัด ทั้งยังช่วยรักษาสภาพสายไฟฟ้าให้อายุการใช้งานยืนยาวอีกด้วย

- ช่วยป้องกันไฟไหม้ที่สาเหตุเกิดจากไฟฟ้าลัดวงจร การเดินสายไฟภายในและภายนอกโครงการใช้ระบบท่อร้อยสายไฟ เพื่อความปลอดภัยทนทาน และสะดวกต่อการแก้ไขซ่อมแซม การเพิ่มคู่สาย การเปลี่ยนสาย หรือการติดตั้งสายดินในระบบไฟฟ้า โดยใช้ท่อร้อยสายไฟทุกแห่งที่มีการแยกสายเข้าดวงโคม เต้าเสียบ หรือ อุปกรณ์อื่นๆ จะต้องแยกสายในกล่องสวิทซ์จ่ายไฟฟ้าใหญ่ในห้องควบคุมไฟฟ้า และแผงสวิทซ์จ่ายไฟฟ้าย่อย (BREAKER) โดยระบบอุปกรณ์ไฟฟ้าและอุปกรณ์ต่างๆ ให้เป็นไปตามมาตรฐานของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคและวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**7.3.2 ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ**

7.3.2.1 ระบบปรับอากาศ

เนื่องจากโครงการเป็นรีสอร์ต ดังนั้นในบริเวณพื้นที่ส่วนกลางส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะพื้นที่เปิดโล่ง ให้อากาศถ่ายเทได้อย่างสะดวก และสามารถมองเห็นทัศนียภาพได้ชัดเจน นอกจากนี้ในบริเวณของห้องพักเลือกระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split Type) เนื่องจากมีระยะเวลาการใช้งานที่ไม่เท่ากันและตัวอาคารอยู่แยกกัน ทั้งนี้ยังสะดวกแก่การซ่อมบำรุง

7.3.2.2 ระบบระบายอากาศ

การออกแบบจำเป็นต้องคำนึงถึงการถ่ายเทอากาศที่ดี โดยการระบายความร้อนออกจากอาคารอาจอาศัยการติดหน้าต่าง ช่องลม หรือพัดลมดูดอากาศ โดยควรมีขนาดหน้าต่าง ประมาณ 15% ของพื้นที่เพื่อให้ได้แสงสว่างและระบายอากาศได้เพียงพอ

**7.3.3 ระบบดับเพลิงและการป้องกันอัคคีภัย**

การป้องกันอัคคีภัย ได้แก่ การเลือกใช้วัสดุก่อสร้าง เช่น คอนกรีตและวัสดุที่สามารถทนต่อความร้อนได้ โดยเฉพาะบริเวณที่มีความเสี่ยงสูงอย่างครัวไฟร้านอาหารต้องเลือกใช้วัสดุที่ทนต่อความร้อนได้มากกว่าปกติ และมีอุปกรณ์ในการดับเพลิง เช่น การติดตั้งเครื่องดับเพลิงชนิดถังเคมีดับเพลิงแบบมือถือ (Dry Chemical) ไว้ตามจุดต่างๆ ของอาคาร ระบบน้ำดับเพลิง ที่ใช้ระบบน้ำใช้โดยมีการสารองน้ำไว้เพื่อดับไฟเสมอ นอกจากนี้ยังมีปั๊มน้ำจุกเฉินที่สามารถ ทางานได้โดยใช้ไฟฟ้าและน้ำมัน

**7.3.4 ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ (Fire Alarm System)**

จะทำงานควบคู่กับระบบดับเพลิงและระบบควบคุมอาคารอัตโนมัติ โดยมีอุปกรณ์แจ้งเหตุแบบลักษณะกดปุ่ม ระบบตรวจจับควันและความร้อน (Heat & Smoke Detector)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**7.3.5 ระบบสุขาภิบาล**

7.3.5.1 ระบบน้ำใช้

1. การเก็บน้ำ การจ่ายน้ำ และการเพิ่มแรงดัน

ปริมาณน้ำที่ใช้ในแต่ละวันจะต้องเพียงพอต่อความต้องการ โดยมีการเก็บการจ่ายน้ำอย่างต่อเนื่อง โดยมีปริมาณและอัตราแรงดันที่สม่ำเสมอ ในการเก็บน้ำควร จะมีถังเก็บน้ำอย่างน้อย 2 ถัง สาหรับกรณีที่มีการทาความสะอาดหรือการบำรุงรักษา

2. ระบบการจ่ายน้ำ

ระบบจ่ายน้ำแบบส่งลงโดยอาศัยแรงโน้มถ่วง (Down Feed Distribution System) การจ่ายน้ำวิธีนี้จะต้องมีห้องถังน้ำสูง โดยความสูงของถังน้ำต้องอยู่สูงกว่าพื้นที่ที่ใช้น้ำอย่างน้อย 9 เมตร หรือ ถังน้ำอยู่ชั้นบนสุดของอาคาร ซึ่งจะต้องมีการสูบน้ำจากถังเก็บน้ำด้านล่างไปเก็บไว้ถังน้ำที่อยู่ด้านบน และปล่อยน้ำโดยอาศัยแรงโน้มถ่วง เหมาะสำหรับอาคารที่มีความสูงมากกว่า 3 ชั้น

7.3.5.2 ระบบการระบายน้ำ

(ก.) ระบบระบายน้ำฝน (Storm Water Drainage) ระบบระบายน้ำฝนแยกเป็นการระบายน้ำฝนบนหลังคาของอาคาร และการระบายน้ำฝนระดับพื้นดิน ซึ่งประกอบด้วยรางรับน้ำฝนตะแกรงครอบ ท่อระบายน้ำฝนและบ่อพักน้ำ สาหรับการระบายน้ำฝนจากหลังคา ถ้าสามารถระบายทันตามแนวดิ่งน้ำฝนก็จะไม่ล้นรางนี้ได้ เมื่อน้ำระบายลงท่อระบายน้ำและปล่อยลงสู่ทะเล แต่เพื่อเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อม จึงเพิ่มขั้นตอนการกาจัดสารแขวนลอยก่อนน้ำฝน จะระบายไปยังบ่อพักหรือบ่อน้ำ และอาจนากลับมาใช้ประโยชน์อีกครั้ง เช่น ใช้สาหรับรดน้ำต้นไม้ จึงเป็นการใช้ประโยชน์จากน้ำได้อย่างเต็มที่และช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายได้ด้วย

(ข.) ระบบระบายน้ำทิ้ง (Sewage Treatment) การระบายน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์ต่างๆ นิยมใช้ 2 วิธีคือแยกน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ และบริเวณอาบน้ำ ออกจากน้ำทิ้งจากโถส้วม โดยน้ำจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อ่างล้างมือและบริเวณอาบน้ำปล่อยลงสู่บ่อพัก ที่รวมกับน้ำฝนได้ ส่วนน้ำจากโถส้วมจะต้องเข้าสู่บ่อเกรอะบ่อซึม ซึ่งปัจจุบันมีแบบสาเร็จรูป

(ค.) ระบบกาจัดน้ำโสโครก (Soil Treatment) คือน้ำจากส่วนอื่น รวมทั้ง จากห้องครัวของรีสอร์ท ที่ระบายออกจากเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ จะต้องผ่านกระบวนการกาจัดไขมัน จาระบี หรือของเสียอื่นๆ โดยการทาให้ลอยที่บ่อดักไขมัน ก่อนเข้าสู่ระบบกาจัดน้าเสียหลักของโครงการเพื่อทาการบาบัดต่อไป

7.3.6 ระบบการเก็บและกาจัดขยะ

ขยะที่เกิดขึ้นจากรีสอร์ตนับเป็นขยะที่เกิดขึ้นโดยมีองค์ประกอบสาคัญหลายชนิด เช่น เศษอาหาร เศษภาชนะ โลหะ เศษแก้ว ฯลฯ ปริมาณขยะในแต่ละวันจะมีปริมาณ 0.25 ลิตรต่อคน มีการกำจัดขยะดังต่อไปนี้

7.3.6.1 การกักเก็บขยะ (Refuse and Garbage Collection & Storage)

1. Waste Paulding System

ใช้กับขยะเปียกที่เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย หรือเป็นตะกอน ซึ่งส่วนใหญ่จะมาจากครัวหรือบริเวณที่ล้างจาน ในขบวนการนี้ต้องทาการแยกรวมเศษอาหารหรือขยะก่อนที่จะทาการขนส่งไปยังที่เก็บขยะต่อไป

2. Individual Refuse Bins and Sacks

กระสอบ ถังเก็บขยะ สามารถใช้ได้ในห้องพักของแขก โดยการนำมาเก็บรวบรวมขยะลงไปทิ้งที่ Chutes เพื่อลงสู่ถังเก็บใหญ่ต่อไป

7.3.6.2 รายละเอียดห้องรวมขยะ

มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะให้มีพื้นที่สำหรับเก็บขยะรวม และสิ่งที่เหลือใช้ให้ถูกสุขลักษณะสะดวกต่อการเก็บและกาจัด โดยห้องขยะควรอยู่ในบริเวณที่ลับตาจากแขกผู้มาพัก และตัวห้องต้องสร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีผิวที่ทนทานไม่ซึมน้า สามารถล้างทำความสะอาดได้สะดวก โดยมีการระบายที่ดี ควรให้มีก๊อกน้ำ 1 ที่และมีท่อรับระบายน้ำ เพื่อล้างทาความสะอาดอย่างทั่วถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.3.6.3 การนำขยะออกไปทิ้ง

ในการวางผังควรกาหนดเส้นทางสาหรับการบริการ ที่จะสามารถนาขยะจากแหล่งที่เก็บไปทิ้งนอกโครงการโดยใช้รถบรรทุกขยะ และสาหรับการขนย้ายขยะภายในโครงการใช้รถเข็นที่ขนขยะจากห้องต่างๆ มารวมที่ห้องเก็บขยะ

**7.3.7 ระบบสื่อสารและโทรคมนาคม**

7.3.7.1 ระบบโทรศัพท์

เป็นแบบสื่อสารที่สามารถทาการติดต่อได้ทั้งภายในและภายนอก มีขอบข่ายการติดต่อที่กว้างขวาง และการติดต่อค่อนข้างสะดวกรวดเร็วกว่าวิธีติดต่อแบบอื่นๆ ในปัจจุบันโทรศัพท์ ติดต่อที่ใช้ภายในโรงแรมแบ่งออกเป็น 4 ระบบ ดังนี้

ตารางที่ 7.2 ตารางรายละเอียดการทางานของระบบโทรศัพท์ภายใน

| ระบบ | ลักษณะการทำงาน |
|---|---|
| PRIVATE MANUAL BRACH EXCHANGE (PMBX หรือ PBX) | การโทรศัพท์เข้า-ออก ทำโดยเชื่อมระบบติดต่อภายนอกโดยผ่านพนักงาน ปกติจะสามารถติดต่อภายในได้ 50 คู่สาย และภายนอกได้ 10 คู่สาย โดยใช้พนักงานรับโทรัพท์ 2 คน |
| PRIVATE AUTOMATIC BRACH EXCHANGE (PABX หรือ PBX) | เป็นการติดต่อระหว่างภายนอกกับภายใน หรือ ภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติหรือพนักงานต่อสาย เหมาะกับการใช้ในธุรกิจโรงแรม ซึ่งสามารถติดต่อมากกว่า 50 คู่สาย |
| PRIVATE MANUAL EXCHANGE (PMX) AND PRIVATE AUTOMATIC EXCHANGE (PAX) | เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณที่เป็นสาธารณะ โดยแยกระบบอิสระโดยมีการกำหนดขอบเขตการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการหรือเกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น การบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้ เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ซึ่งโดยปกติ |
| INTERCOM OR DIRECT SPEECH SYSTEMS | จะสามารถรวมการติดต่อได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มได้ถึง 64 คู่สาย ถ้าเป็นการติดต่อจากห้องพักสู่บริเวณที่ถูกจำกัดเอาไว้ เช่น ห้องบริการ |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากข้อมูลทั้งหมด การเลือกใช้ระบบ PABX สำหรับโครงการโรงแรมเป็นระบบที่มี ความเหมาะสมมากกว่าระบบอื่น อาจมีการเพิ่มโทรศัพท์ภายในเพื่อความสะดวกในกรณีที่เกิดเหตุการณ์ฉุกเฉินหรือการซ่อมบารุง ซึ่งจะมีในพื้นที่ ห้องวิศวกรเครื่องกล ครัว ร้านอาหาร บาร์เครื่องดื่ม ห้องเก็บของและห้องควบคุมระบบวิทยุและโทรทัศน์ นอกจากนี้ยังมีบริการ โทรศัพท์สาธารณะเพิ่มเติมในบริเวณห้องโถง ส่วนพักผ่อนที่เป็นสาธารณะและห้องพักพนักงาน

7.3.7.2 ระบบเชื่อมต่อแบบอินเตอร์เน็ต

ระบบอินเตอร์เน็ต (Internet) และอินเตอร์เน็ตไร้สาย (Wi-Fi) กาลังเป็นที่นิยมใช้งาน เนื่องจากมีความสะดวกสบายคล่องตัวในการใช้งานสูง สามารถใช้งานได้ทุกที่ เหมาะกับ การนามาให้บริการภายในโรงแรม เพื่อให้แขกที่มาพักหรือลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม สามารถใช้งานอินเตอร์เน็ตได้จากทุกที่ภายในโรงแรมอย่างสะดวก

**7.3.8 ระบบโทรทัศน์และวิทยุ**

การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ การจัดและการติดตั้งอุปกรณ์ โดยทั่วไปจะประกอบไปด้วยระบบเสาอากาศหลัก (Television System) เครื่องขยายสัญญาณ และเครื่อง กระจายสัญญาณไปตามเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรปิดอาจเชื่อมต่อเข้ากับเครื่องรับ ได้โดยใช้ระบบ VHF

สายอากาศสำหรับเครื่องรับโทรทัศน์ภายในโรงแรม จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการรับสัญญาณ ซึ่งในระบบรับสัญญาณในปัจจุบันที่นิยมใช้มีอยู่ 2 ระบบ คือ

1. ระบบการใช้เสาอากาศเดี่ยว

เป็นที่นิยมมากในปัจจุบันเพราะจะทาให้อาคารดูสวยงาม ไม่เกะกะ และตรงตามประโยชน์ใช้สอย คือ เสาอากาศ เสาเดี่ยว ใช้ร่วมกับได้ทั้งอาคาร หลักการทางาน กระทาโดยต่อสายจากเสาอากาศเกี่ยวผ่านเข้าเครื่อง ระบบการรับของโทรทัศน์ก็จะกลายเป็น Cable Vision ทาให้สามารถกระจายไปตามจุดต่างๆ ได้ โดยมีความสวยงามและประหยัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ระบบการใช้จานสายอากาศ

เป็นระบบที่เริ่มเข้าสู่ความนิยมโดยเร็วในต่างประเทศ เพราะประสิทธิภาพการทางานที่ดีกว่าการใช้ระบบสายอากาศแบบเดี่ยว สามารถรับสัญญาณไมโครเวฟ จากภายในประเทศและต่างประเทศได้ โดยผ่านสัญญาณโทรทัศน์จากดาวเทียมแล้วป้อนเข้าสู่ทุกจุดที่มีการติดตั้งเครื่องรับสัญญาณ

จากการพิจารณา ระบบการใช้จานสายอากาศเหมาะสมกับโครงการ เนื่องจากเป็นสัญญาณที่กำลังมีความนิยมเพิ่มมากขึ้น และสามารถรับสัญญาณจากต่างประเทศได้ ทาให้รองรับรายการที่เหมาะสมกับแขกผู้มาพักที่เป็นชาวต่างประเทศได้

**7.3.9 ระบบป้องกันฟ้าผ่า**

ระบบที่นิยมนามาใช้ คือ Lighting Active System เป็นระบบสายล่อฟ้าที่ใช้กันอยู่ทั่วไป โดยติดตั้งเสาที่มีลักษณะเป็นสายปลายแหลมเอาไว้เป็นช่วงๆ ติดตั้งบริเวณชั้นดาดฟ้าแล้วโยงสายไฟเชื่อมต่อกันทุกช่วง จากนั้นเดินสายไฟลงสู่พื้นดิน เพื่อถ่ายเทประจุไฟฟ้า (Earth) อาจออกแบบให้เหล็กเสริมในช่วงเสาใดช่วงเสาหนึ่งเป็นตัวถ่ายเทประจุไฟฟ้าก็ได้ เพื่อความสวยงามของอาคาร จึงเป็นระบบที่เลือกใช้เพื่อความปลอดภัยต่อตัวอาคารและผู้ใช้บริการ

**7.3.10 ระบบน้ำร้อน**

ระบบน้ำร้อนที่ใช้ภายในอาคาร เป็นส่วนหนึ่งในระบบการจ่ายน้ำประปาของระบบท่อสุขภัณฑ์ โดยแยกจากท่อจ่ายน้าเย็นเข้าสู่เครื่องทาน้าร้อนแบบต่างๆ น้ามัน ก๊าซ ไอน้า ไฟฟ้า และแสงอาทิตย์ ระบบทาน้าร้อนที่ใช้ภายในอาคารจะมีอยู่ 2 ประเภท คือ น้าร้อนที่มีอุณหภูมิประมาณ 80 องศาเซลเซียส ซึ่งใช้กับเครื่องซักผ้า ล้างจาน ฆ่าเชื้อโรค และประกอบอาหาร ส่วนน้าร้อนที่มีอุณหภูมิ ประมาณ 35 องศาเซลเซียส จะใช้กับการชาระล้างและอาบน้า แต่น้าร้อนที่ใช้สาหรับการเปิดแบบผสมน้าจากน้าร้อนและน้าเย็น จะมีอุณหภูมิจากท่อน้าร้อนประมาณ 60 องศาเซลเซียส สาหรับการใช้น้าร้อนภายในโครงการประเภทโรงแรม จะใช้น้าร้อนประมาณ 30-38 ลิตร/คน. ชั่วโมง มีวิธีจัดระบบการจ่ายน้าร้อน 2 วิธี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. วิธีจ่ายแบบแรงโน้มถ่วง

ระบบนี้อาศัยความสูงของถังน้ำที่ติดตั้งอยู่บนที่สูง และจ่ายน้ำร้อนไปทั่วอาคาร อาจมีท่อน้ำไหลเวียนกลับ เช่น ระบบน้ำร้อนที่ติดตั้งตามบ้านพักทั่วไป ใช้ระบบพลังงานแสงอาทิตย์ในการอุ่นน้ำให้ร้อน นิยมใช้กับอาคารสูงไม่เกิน 3 ชั้น

2. วิธีใช้เครื่องสูบน้ำทาการไหลเวียนน้ำร้อน

อาศัยเครื่องสูบน้ำในการเพิ่มแรงดันน้ำในระบบท่อน้ำร้อน มีระบบท่อน้ำไหลเวียนกลับอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา แม้จะใช้หรือไม่ใช้น้ำ ระบบนี้นิยมใช้กับอาคารขนาดใหญ่หรืออาคารสูง

ตารางที่ 7.3 ขนาดความจุถังเก็บน้ำร้อนที่เหมาะสมกับจานวนผู้ใช้งาน

| จำนวนผู้ใช้น้ำร้อน (คน) | ความจุถังเก็บน้ำร้อน (ลิตร) |
|---|---|
| 5 | 113 |
| 25 | 473 |
| 50 | 757 |
| 75 | 946 |
| **100** | **1249** |

ที่มา : ดร.เกรียงศักดิ์ อุดมสินโรจน์, การออกแบบท่ออาคารและสิ่งแวดล้อม, บทที่ 4

วันที่ : 10 ก.พ.2559

**สำหรับทางโครงการในกรณีที่แขกมาพักเต็มจานวน จะมีทั้งหมด 201 คน นอกจากนี้ยังมีการใช้น้ำร้อนในส่วนอื่นๆ ของร้านอาหารและซักรีด ทำให้โครงการควรจะเลือกใช้ถังเก็บน้ำร้อนที่มีขนาดที่เหมาะสมกับจำนวนผู้ใช้ 200 คน หรือความจุถังจำนวน 2 ถัง ขนาด 1,249 ลิตร**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบทำน้ำร้อน จะเป็นเครื่องทำน้ำร้อนที่ใช้เชื้อเพลิงในการต้มน้ำร้อน ได้แก่ ก๊าซ ไฟฟ้า น้ำมัน และพลังงานแสงอาทิตย์ โดยมีวิธีให้ความร้อนแก่น้ำ 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ การให้ความ ร้อนโดยตรง ซึ่งเป็นการทาให้น้ำสัมผัสกับผิวโลหะที่มีอุณหภูมิสูงโดยตรง และอีกวิธีหนึ่งคือการให้ความร้อนทางอ้อม โดยให้น้ำสัมผัสกับท่อทองแดงที่มีน้ำร้อนหรือไอน้ำไหลผ่าน ซึ่งวิธีนี้จะได้ความร้อนต่ำกว่าแบบแรก

**7.3.11 ระบบสระว่ายน้ำ (Swimming Pool)**

สระว่ายน้ำจะเป็นการให้บริการแก่ผู้ใช้เพื่อความผ่อนคลายและออกกาลังกาย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. โครงสร้างสระว่ายน้ำ (Pool Construction)

เลือกใช้โครงสร้างคอนกรีต เนื่องจากมีความแข็งแรงทนทานสูง และสามารถออกแบบได้หลายรูปทรง โดยลักษณะของพื้นและผนังจะเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กทั้งหมด มีการจัดวางฐานรากเป็นคอนกรีตเสริมเหล็กเช่นกันเพื่อช่วยในการรับน้าหนักและกระจายน้าหนักเพื่อป้องกันไม่ให้แตกร้าวได้

2. พื้นของสระว่ายน้ำและความลึก

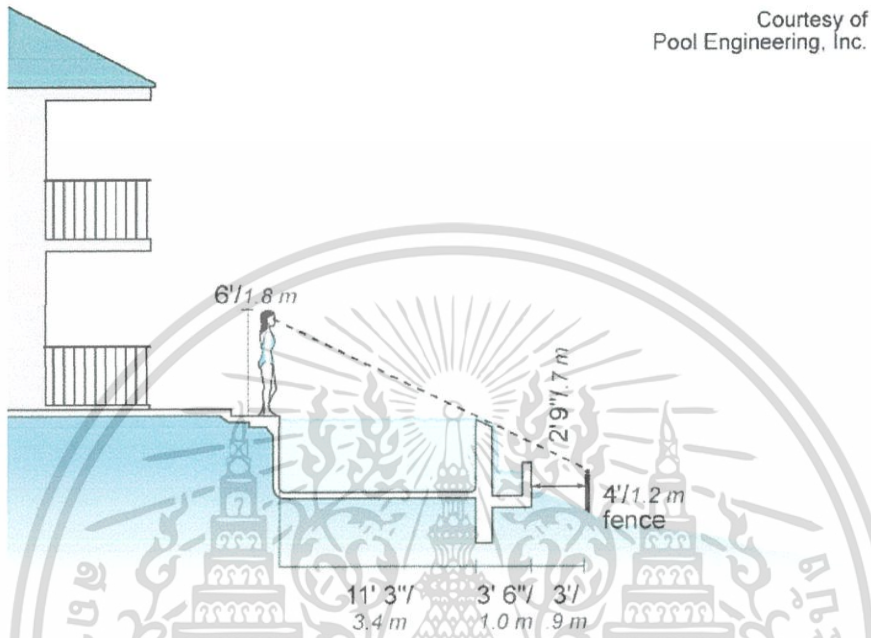
มีอยู่ 2 แบบ คือ พื้นเรียบเท่ากันหมด จะมีความลึกทั่วไปอยู่ที่ 1.20 เมตร แบบพื้นเรียบทั้งหมดจะสะดวกต่อผู้ใช้งานทั้งเด็กและผู้สูงอายุ แบบที่ 2 พื้นเป็นทางลาด เพื่อรองรับการใช้งานได้หลายช่วงอายุ ทั้งเด็ก วัยรุ่นและผู้สูงอายุ สระจะลึกไม่เท่ากัน ด้านตื้นอาจอยู่ที่ประมาณ 0.80 เมตร และด้านลึกอยู่ที่ประมาณ 1.40 เมตร ทางโครงการเลือกใช้แบบพื้นเรียบเท่ากันหมด 1.20 เมตร เพื่อความปลอดภัยของแขกที่มาพัก เนื่องจากแขกบางท่านอาจไม่ทันสังเกตหากลักษณะสระว่ายน้าเป็นแบบพื้นลาดเอียง อาจเกิดอันตรายได้

3. ระบบการหมุนเวียนของสระว่ายน้ำ

ปัจจุบันที่นิยมใช้มีอยู่ 2 ระบบ คือ ระบบน้ำล้น (Over Flow) และระบบ สกิมเมอร์ (Skimmer) โดยระบบน้าล้นจะนาน้าไปบาบัดโดยการให้น้าในสระล้น ออกมายังรางรับน้าล้นข้างสระ หลังจากนั้นต่อไปยังถังพักน้า (Surge Tank) ก่อนจะผ่านเครื่องกรองน้าและปั๊มน้ากลับมาใช้ในสระใหม่ สระว่ายน้าประเภทนี้ก็จะไม่เห็นขอบสระในฝั่งที่เป็นน้าล้น มีความสวยงาม ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบสกิมเมอร์จะเป็นการนาน้าไป บาบัดจากช่องทางด้านข้างของผนังสระว่ายน้า โดยช่องทางด้านข้างจะอยู่ต่ากว่า ขอบสระประมาณ 4-10 เซนติเมตร ระบบนี้ไม่จาเป็นต้องมีถังพักน้า




ภาพที่ 7.6 รูปตัดแสดงการใช้สระว่ายน้ำระบบOver Flow

ที่มา : http://my-construction.com วันที่ : 10 ก.พ.2559

4. ระบบบำบัดน้ำ

- ระบบคลอรีน สารคลอรีนเป็นสิ่งที่ใช้ในการทาน้าให้สะอาด โดยคลอรีนอาจอยู่ในรูปของเหลวหรือสารประกอบที่เป็นของแข็ง สะดวกต่อการใช้งาน ปริมาณความเข้มจ้นของสารคลอรีนมีผลต่อความเป็นกรดด่างของน้า ปกติจะมีค่า pH ประมาณ 7.5-8 เพื่อไม่ให้เกิดการระคายต่อผิวหนัง และการใส่คลอรีนควรใส่ในช่วงเย็น หลังจากเสร็จจากการใช้สระว่ายน้าแล้ว และควรเปิดเครื่องกรองต่ออีกอย่างน้อย 4 ชั่วโมง

- ระบบโอโซน เป็นอีกวิธีการฆ่าเชื้อที่กาลังได้รับความนิยม เป็นการผลิตก๊าซโอโซนจากเครื่องอัดอากาศมาบาบัดในน้าโดยตรง มีประสิทธิภาพมาก เพราะไม่มีสารตกค้างในน้า แต่ระยะการฆ่าเชื้อจะสั้นกว่าแบบอื่นๆ และมี ค่าใช้จ่ายที่สูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบน้ำเกลือ เป็นการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำเกลือ เป็นระบบที่มีความปลอดภัย และยังให้ความชุ่มชื้นแก่ผิวหนัง แต่จะทาให้น้ามีรสกร่อยเล็กน้อย การติดตั้งระบบจะมีค่าใช้จ่ายสูงกว่าระบบคลอรีน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 8

# การศึกษาการออกแบบสถาปัตยกรรม

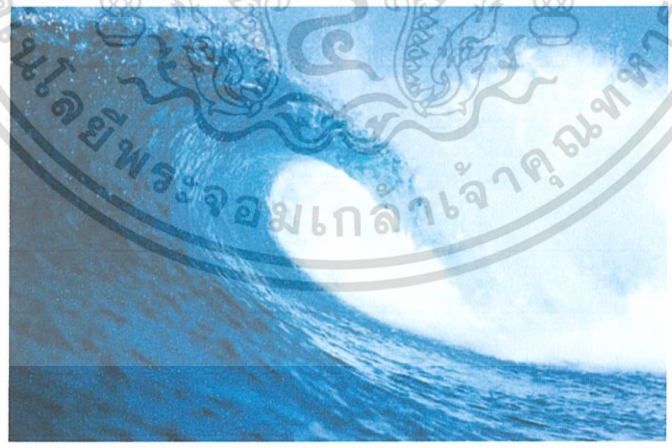
## 8.1 แนวความคิดในการออกแบบ

### 8.1.1 แนวคิดในการวางผัง

การวางผังตัวอาคารเน้นไปที่การวางอาคารตามรูปแบบที่ดินดั้งเดิม โดยการวางอาคารตามแนวชั้นระดับที่ดิน และเน้นไปที่อาคารทุกหลังจะต้องเห็นวิวทะเล โดยที่วิลล่าที่มีราคาสูงขึ้นก็จะติดวิวทะเลมากยิ่งขึ้น ตัวอาคารทุกหลังจะมีการวางแบบเอียงทำมุมกับหน้าหาด และไม่วางอาคารซ้อนกันมากเกินไป เพื่อที่จะไม่บังวิวทะเลซึ่งกันและกัน ส่วนการจัดกลุ่มอาคารแบ่งวิลล่าเป็นกลุ่มย่อย กลุ่มละ 3-4 หลัง เพื่อการจัดการที่สะดวกทางงานระบบและการขนส่งมากยิ่งขึ้น

### 8.1.2 แนวคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรม

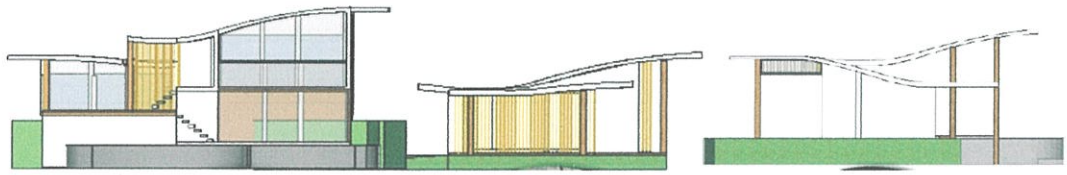
รูปทรงอาคารได้แนวความคิดมากจากคลื่นของน้ำ จึงส่งผลให้หลังคามีการดัดโค้งเป็นลอนคลื่น และการเล่นรูปลักษณ์โค้งตามผังระดับที่ดิน ข้อดีคือรักษาระดับหน้าดินเดิมได้อีกด้วย



ภาพที่ 8.1 แรงบันดาลใจสู่รูปแบบสถาปัตยกรรม

ที่มา : http://www.taringa.net วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8.2 แรงบันดาลใจสู่รูปแบบสถาปัตยกรรม

ที่มา : รูปด้านผลงานการออกแบบ วันที่ : 23 พ.ค. 2560

**8.1.3 แนวคิดในการออกแบบการเลือกใช้วัสดุ**

หลักการเลือกวัสดุสำหรับตัวอาคาร เลือกตามวัสดุที่หาได้ง่ายทางภาคใต้ เหมาะกับสภาพภูมิอากาศภาคใต้ และกลมกลืนกับธรรมชาติ

**ไม้แดง** วัสดุหลัก สำหรับการตกแต่งพื้น โดยทำการทาเคลือบกันน้ำฝนและปลวกเรียบร้อย



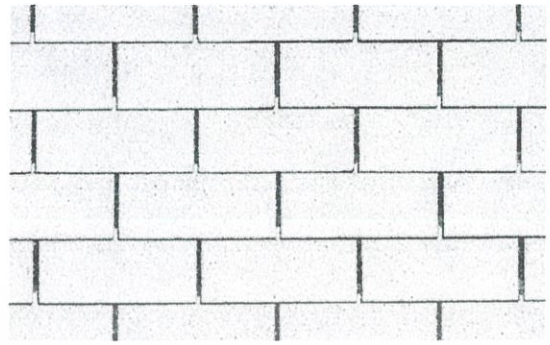
ภาพที่ 8.3 ไม้แดง

ที่มา : http://www.goosiam.com วันที่ : 23 พ.ค. 2560

**คอนกรีต** สำหรับผนังและวัสดุภายนอกอาคาร เพื่อง่ายต่อการดูและรักษาในสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น และก่อสร้างได้โดยง่ายและรวดเร็ว

**ไม้ชิงเกอร์** วัสดุหลังคาที่มีความกลมกลืนกับธรรมชาติ และสามารถดัดโค้งตามรูปลักษณ์อาคารได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



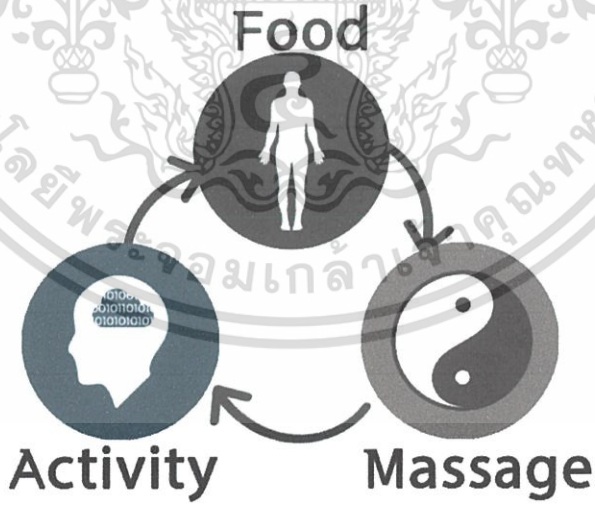
ภาพที่ 8.4 ไม้ชิงเกอร์

ที่มา : http://www.homedepot.com วันที่ : 23 พ.ค. 2560

## 8.2 กระบวนการออกแบบ

### 8.2.1 แนวคิดของโครงการ

การบำบัด ผ่านแนวคิด “การปรับสมดุลของร่างกาย”







ภาพที่ 8.5 แนวความคิดโครงการ

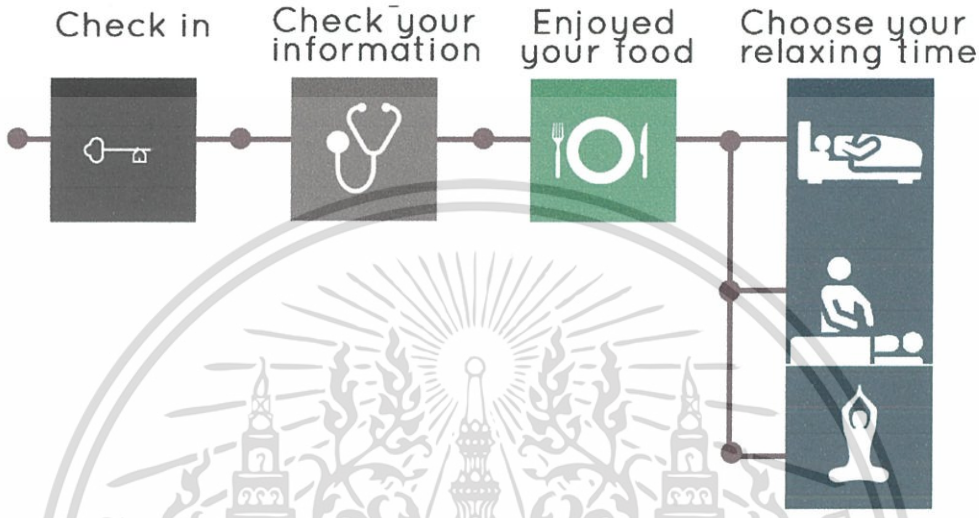
ที่มา : แนวความคิดโครงการ วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สู่การออกแบบวิธีการเข้าใช้บริการของโครงการ

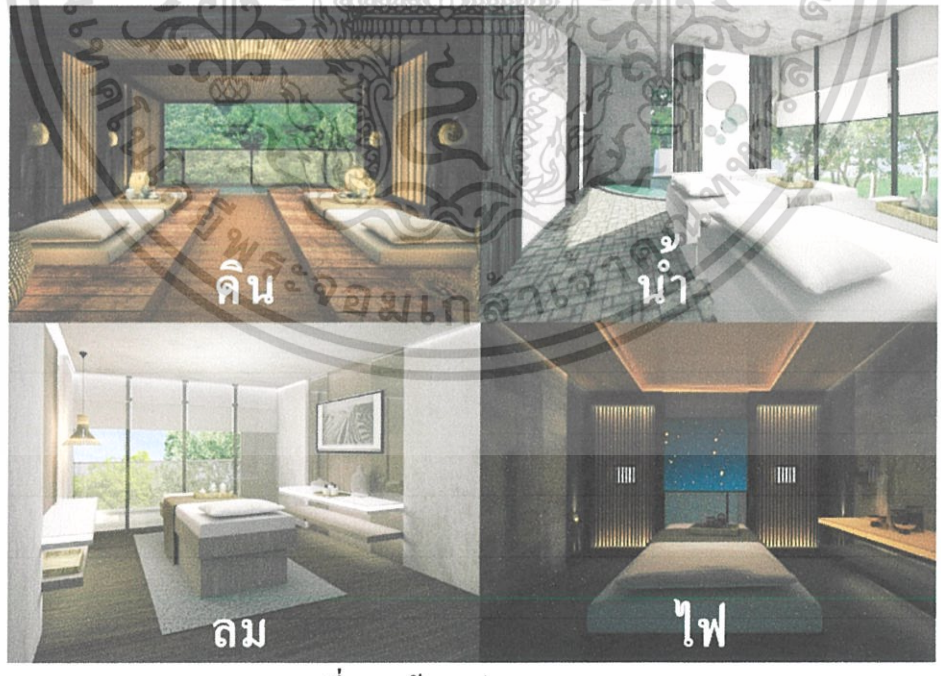
อาหาร เลือกอาหารที่เหมาะสมกับธาตุในร่างกายก่อนเข้ารับการบริการ

สปา เข้ารับการบำบัดตามธาตุ ดิน น้ำ ลม ไฟ




ภาพที่ 8.6 รูปแบบการเข้ารับการบริการของโครงการ

ที่มา : แนวความคิดโครงการ วันที่ : 23 พ.ค. 2560




ภาพที่ 8.7 ห้องสปาแยกตามธาตุ

ที่มา : แนวความคิดโครงการ วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในโครงการ



ภาพที่ 8.8 กิจกรรมที่เกิดขึ้นในโครงการ

ที่มา : แนวความคิดโครงการ วันที่ : 23 พ.ค. 2560

- ร้านอาหารสุขภาพ 80 ที่นั่ง
- บาร์เครื่องดื่มสมุนไพร
- สปาบริการนวดตามธาตุ/ สปานวดเท้า/ สปานวดแผนไทย/ สปาออนเซน
- สตีม และซาวน่า
- ซาลอน
- โยคะและฟิตเนส
- กิจกรรมทางน้ำ

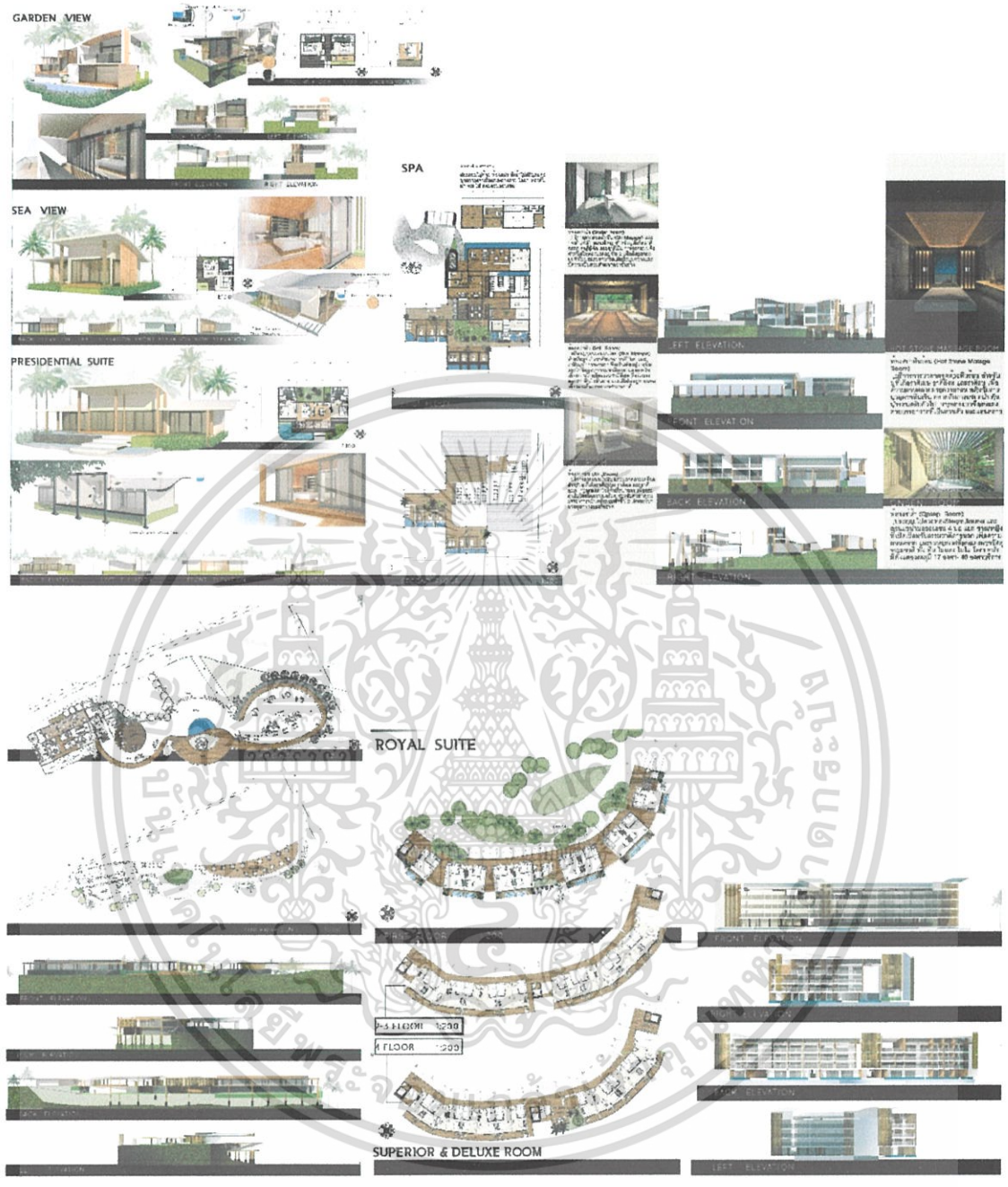
## 8.3 แบบและรูปถ่ายหุ่นจำลอง




ภาพที่ 8.9 แบบผังพื้นโครงการ

ที่มา : แบบโดยรวม วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 8.10 แบบผังพื้นอาคาร

ที่มา : แบบโดยรวม วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้




ภาพที่ 8.11 แบบบรรยากาศภายในโครงการ

ที่มา : แบบโดยรวม วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8.12 แบบรูปตัดโครงการ

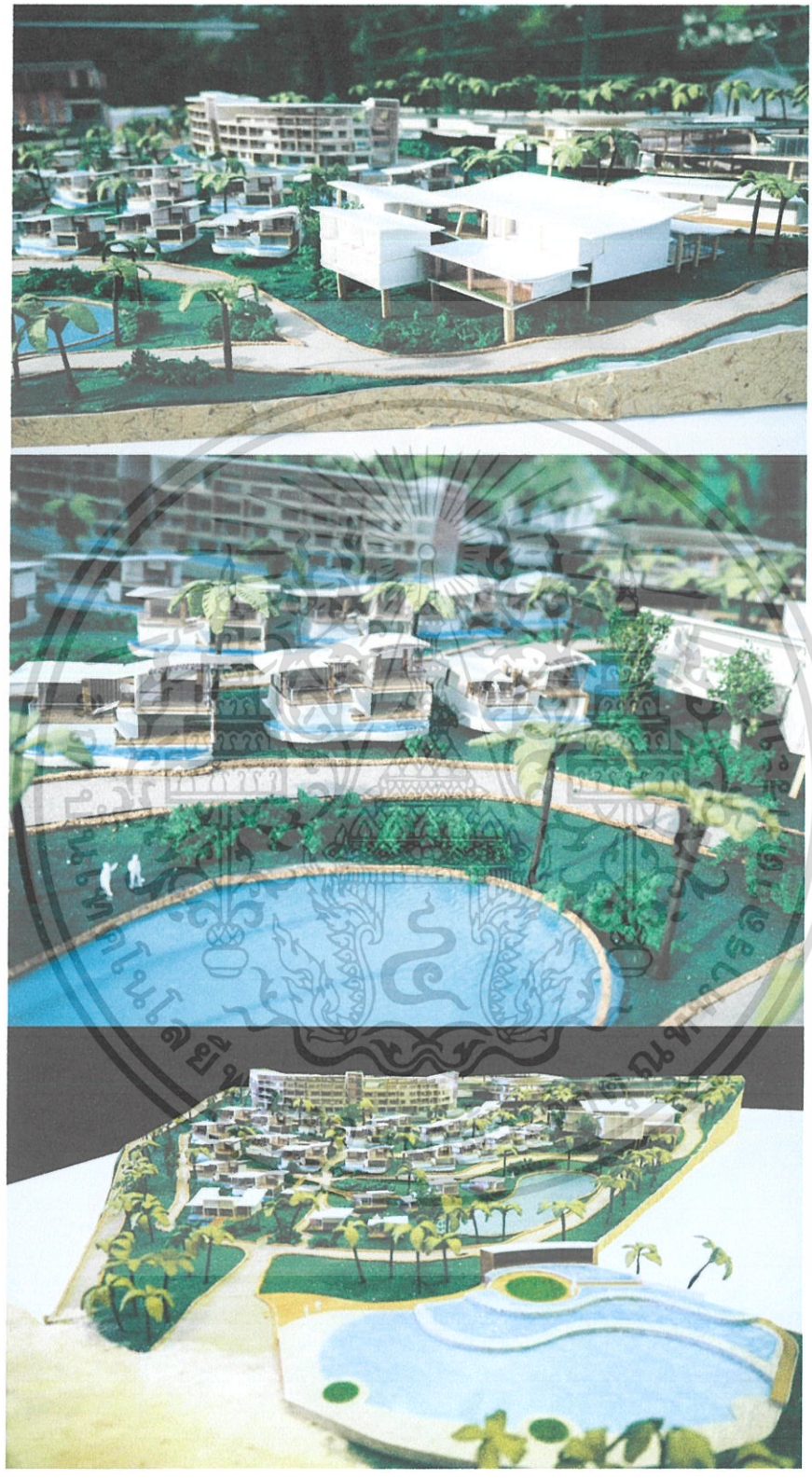
ที่มา : แบบโดยรวม วันที่ : 23 พ.ค. 2560




ภาพที่ 8.13 หุ่นจำลองโครงการ

ที่มา : แบบโดยรวม วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8.14 หุ่นจำลองโครงการ

ที่มา : แบบโดยรวม วันที่ : 23 พ.ค. 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 8.4 สรุปผลการออกแบบ

ผลงานการออกแบบโครงการรีสอร์ตเพื่อการบำบัดสุขภาพและสปา, จ.กระบี่ ปัจจัยในการเป็นตัวแปรหลักที่สำคัญคือ การคำนวณถึงรายได้การลงทุนในโครงการ ที่จะส่งผลถึงจำนวนห้องไปจนถึงผู้ใช้โครงการ และการเลือกขนาดที่ดินให้เหมาะสม จากการศึกษาข้อมูล ไปจนถึงขั้นตอนการออกแบบ ต้องมีการวิเคราะห์ตั้งแต่พื้นที่ดั้งเดิมของตัวโครงการ เข้าใจสภาพอากาศ ขนาดที่ดิน ศึกษารายละเอียดของสภาพแวดล้อมของตัวจังหวัด เพื่อการเข้าใจในสภาพของผู้ใช้บริการที่เกิดขึ้นจริง ส่งผลให้การออกแบบต้องคำนึงถึงปัจจัยของที่ดิน และสภาพอากาศเป็นหลัก เพราะรายละเอียดของระดับที่ดินเป็นข้อมูลสำคัญที่จะส่งผลต่อการออกแบบโดยรวมของโครงการรีสอร์ตเพื่อสุขภาพและสปาแห่งนี้

การคำนึงถึงผู้ใช้บริการจริงๆ ของโครงการจึงเป็นเรื่องสำคัญยิ่ง ที่ทำให้ผู้ออกแบบต้องสัมผัสและศึกษาข้อมูล วางแผนด้วยตนเองทั้งหมด เพื่อรายละเอียดที่ไม่พลาดในการออกแบบ จึงเกิดเป็นการออกแบบที่ดี อีกทั้งต้องคำนึงถึงสภาพแวดล้อมที่ยังคงสภาพเดิมให้มากที่สุด เพื่อผลประโยชน์ของทั้งสองฝ่าย นั่นคือผู้ใช้บริการและสิ่งแวดล้อม ล้วนเป็นปัจจัยควบคุมในการออกแบบทั้งสิ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บรรณานุกรม

-ดวงกมล ศักดิ์เลิศสกุล, 2549 . บทความเรื่อง สุขภาพแบบองค์รวม,
(www.oknation.net/blog/tonrak/2007/10/23/entry-1) วันที่ : 26 มิถุนายน 2559

-วัลยา ช่วยบำรุง, 2553 . สารนิพนธ์ เรื่อง ปัจจัยด้านบุคลิกภาพและวัฒนธรรมองค์กรที่มีผลต่อ
พฤติกรรมการให้บริการของพนักงานใน ชีวาศรม รีสอร์ต
( thesis.swu.ac.th/swuthesis/Man/Wanlaya_C.pdf) วันที่ : 12 กันยายน 2559

-หนังสือ resort by thai architect สำนักพิมพ์ Li- Zen วันที่ : 26 พฤศจิกายน 2559

-การแบ่งประเภทที่พัก จากบทความเรื่อง SMEs ภายใต้งานพัฒนาศูนย์ข้อมูล SMEs Knowledge
Center ปี 2557 (www.sme.go.th) วันที่: 8 สิงหาคม 2559

-กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ. (2554). ธุรกิจบริการ : สปาและนวดไทย. มปท.(www.dtn.go.t)
วันที่ : 8 สิงหาคม 2559

-ข้อมูลการเข้าใช้บริการรีสอร์ต หัวข้อ" The Barai Hua Hin เจ๋งทั้งบรรยากาศและบริการ"
(http://pantip.com/topic/30719815) วันที่ : 16 กันยายน 2559

-ข้อมูลการเข้าใช้บริการรีสอร์ต หัวข้อ"THE TUBKAAK KRABI BOUTIQUE RESORT" หาดทับ
แขก (http://pantip.com/topic/32446105) วันที่ : 4 กันยายน 2559

-ข้อมูลการเข้าใช้บริการรีสอร์ต หัวข้อ"THE TUBKAAK Review"
(http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=aiwa&month=10-
2010&date=17&group=2&gblog=33) วันที่ : 4 กันยายน 2559

-ข้อมูลการท่องเที่ยวจ. กระบี่ (www.krabi.go.th/krabi2015/m_file/summary/summary58.pdf-----)
วันที่ : 12 สิงหาคม 2559

-ข้อมูลติดต่อ"THE BARAI - Hyatt Regency Hua Hin (Hua Hin,Thailand)"

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(http://www.mymedholiday.com/profile/104/886/the-barai---hyatt-regency-hua-hin )วันที่ : 16 กันยายน 2559

-ข้อมูลแนะนำที่พัก ชีวาศรม ,จ.หัวหิน (http://www.chivasom.com/documents/retreats/brochure-2016.pdf โบร์ชัวร์ปี2016) วันที่ : 12 กันยายน 2559

-ข้อมูลแนะนำที่พัก หัวข้อ"The Barai Suites and Spa' ที่สุดของความหรูหราอลังการแห่งหัวหิน" (http://www.thairath.co.th/content/524590), สำนักข่าวไทยรัฐออนไลน์ วันที่ : 12 กันยายน 2558

- ข้อมูลแนะนำรีสอร์ต เดอะ ทับแขก บูทิค, จ.กระบี่ (www.tubkaakresort.com/th/) วันที่ : 4 กันยายน 2559

-ข้อมูลแนะนำรีสอร์ต เดอะ บารายณ์, จ.หัวหิน (http://www.thebarai.com) วันที่ : 16 กันยายน 2559

-ข้อมูลแนะนำรีสอร์ต เดอะ คาไท ,ลังกาวี, มาเลเซีย (www.thedatai.com/langkawi/beach-collection) วันที่ : 4 กันยายน 2559

-ข้อมูล สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกระบี่ ณ เดือนกันยายน 2558 (www.krabi.cdd.go.th) วันที่ : 21 ธันวาคม 2559

- บทความ"การลงทุนสร้างธุรกิจด้านโรงแรม" (www.thinkofliving.com) วันที่ : 12 พฤศจิกายน 2559

-บทความ "สปาคืออะไร (www.YesSpaThailand.com) วันที่ : 5 มิถุนายน 2559

-บทความ"สำรวจ ชีวาศรม : Health Resort นี้หนาเป็นอย่างไร" (https://travelkanuman.com/travel/chivasom/) วันที่ : 9 มิถุนายน 2559

-ประเด็นทางยุทธศาสตร์(www.krabi.go.th/krabi2015/m_file/summary/summary58.pdf) วันที่ :12 พฤศจิกายน 2559

-ภาพจากข้อมูลแนะนำสถานฝึกสอนโยคะอินเดีย (http://www.yogateachertraining.in/wpcontent/uploads/2012/05/yoga8.jpg) วันที่ : 12 กันยายน 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ภาพจากข้อมูลแนะนำอุปกรณ์ออกกำลังกายประเทศโปแลนด์(http://redcord.com.pl/wp-content/uploads/2011/06/2.jpg) วันที่ : 12 กันยายน 2559

-ภาพจากข้อมูลแนะนำอุปกรณ์ออกกำลังกายประเทศออสเตเลีย (http://www.harbourhealthandhealing.com.au/uploads/1/6/3/9/16395118/85283_orig.jpg) วันที่ 12 กันยายน 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# ภาคผนวก ก

# กฎกระทรวง

# กำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม

# พ.ศ. ๒๕๕๑

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมประเภท ๒ หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพักและห้องอาหาร หรือสถานที่สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร

โรงแรมประเภท ๒ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ห้องพักทุกห้องต้องมีพื้นที่ใช้สอยไม่น้อยกว่า ๘ ตารางเมตร ไม่รวมห้องน้ำ ห้องส้วมและระเบียงห้องพัก

(๒) มีห้องน้ำและห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอสำหรับผู้พัก

**มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทสถานพักตากอากาศ (รีสอร์ท) ระดับ 5 ดาว**

ข้อกำหนด

มาตรฐานสถานพักตากอากาศฉบับนี้ เป็นฉบับปรับปรุงเพื่อแก้ไขปัญหาเกณฑ์และตัวชี้วัดมาตรฐานสถานพักตากอากาศ ระดับ 5 ดาว ที่ไม่สอดคล้องกับมาตรฐานของต่างประเทศและและเพื่อลดการใช้ดุลย พินิจของคณะกรรมการตรวจประเมิน โดยคณะทำงานปรับปรุงมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวได้ประชุม หารือและกำหนดเกณฑ์และดัชนีชี้วัดที่ควรมีรวมถึงค่าคะแนนถ่วงน้ำหนักสำหรับมาตรฐานสถานพักตากอากาศ ระดับ 5 ดาว ซึ่งประกอบด้วย 11 หมวด 42 เกณฑ์ 448 ตัวชี้วัด โดยมีรายละเอียดดังนี้

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไปและที่จอดรถ (3)

หมวดที่ 2 โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์และทางสัญจรภายในอาคาร (3)

หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ Standard (รวมการเดินระเบียง และห้องน้ำ) (4)

หมวดที่ 4 ห้องพักแบบ Suite และ Executive Floor (2)

หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ช็อป บาร์ และครัว (2.5)

หมวดที่ 6 ส่วนบริการด้านสันทนาการ (สระว่ายน้ำ) (2)

หมวดที่ 7 บุคลากรและการบริการ (3)

หมวดที่ 8 ระบบความปลอดภัย ในพื้นที่ทั่วไป (3)

หมวดที่ 9 ทรัพยากรและชุมชนแวดล้อมและส่วนสนับสนุนการบริการ (2.5)

หมวดที่ 10 ส่วนของพนักงาน (1.5)

หมวดที่ 11 คุณลักษณะเสริมอื่นๆ (1)

**หมวดที่ 1. สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ** ประกอบด้วย 4 เกณฑ์ 13 ตัวชี้วัด

1.1 สถานที่ตั้งและการเดินทาง มี 2 ตัวชี้วัด

1) สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พักอย่างมาก (5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) การเดินทางปลอดภัยและสะดวก เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

1.2 ป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ มี 1 ตัวชี้วัด

1) มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักแสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน ทั้งนี้ ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านบนหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ และ มีความสวยงามเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (8)

1.3 สภาพแวดล้อมและสิ่งก่อสร้างทั่วไป มี 2 ตัวชี้วัด

1) มีภูมิทัศน์ หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พักอย่างดี สะอาดพร้อมไฟส่องสว่าง ในเวลากลางคืน ที่ออกแบบอย่างสวยงาม เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (10)

2) สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (10)

1.4 ที่จอดรถ และบริการ รับ-ส่ง มี 8 ตัวชี้วัด

1) มีที่จอดรถรับ – ส่งผู้เข้าพัก พร้อมทางลาดที่สะดวก ปลอดภัย ภายใต้สิ่งปกคลุม (2)

2) มีการจัดทางสัญจรของรถ และคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย (3)

3) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ) (3)

4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลากลางคืน (3)

5) มีที่จอดรถจำนวนไม่น้อยกว่า 40 % ของจำนวนห้องพัก (4)

6) มีบริการรับ–ส่งผู้เข้าพักโดยรถลีมูซีนที่มีคุณภาพและเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

7) มีบริการ Valet Parking ที่มีคุณภาพ และเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

8) มีทางลาดและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการในการเข้าถึงโถงต้อนรับ (3)

**หมวดที่ 2. โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์และทางสัญจรภายในอาคาร** ประกอบด้วย 4 เกณฑ์ 56 ตัวชี้วัด

**2.1 โถงต้อนรับ มี 21 ตัวชี้วัด**

1) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและ ระดับของที่พัก (5)

2) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและ ระดับของที่พัก (5)

3) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) มีการออกแบบแสง และระบบเสียง เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (4)

5) มีการระบายอากาศที่ดี (1)

6) แยกบริเวณสูบบุหรี่ โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)

7) มีพื้นที่นั่งพักคอย หรือส่วนบริการอเนกประสงค์ที่อยู่ในสภาพดี มีจำนวนที่เหมาะสมกับขนาด ประเภทและระดับของที่พัก (4)

8) มี Safety Box ตามจำนวนที่เหมาะสม (ภายในห้องพักต้องมีทุกห้อง) (1)

9) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ (1)

10) มีระบบอินเตอร์เนทไร้สาย (1)

11) มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย (1)

12) มีหนังสือพิมพ์ นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจและข้อมูลบริเวณรอบ ที่พัก

13) มีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าพัก (สามารถอยู่ในส่วนบริการอื่นก็ได้) (1)

14) มีเคาน์เตอร์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกทดแทนสำหรับรับลงทะเบียน (Check-in, Check-out) ไว้บริการรวมทั้งมีสถานที่เก็บสัมภาระที่มีบริการอย่างดีที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก

15) โถงต้อนรับมีขนาดความกว้างและตกแต่งอย่างเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (5)

16) มี Concierge ให้บริการตลอดเวลา (3)

17) มีการแสดงใบอนุญาตใบประกอบธุรกิจโรงแรม (ร.ร.2) ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน

18) มีเอกสารแสดงข้อจำกัดความรับผิดไว้ที่เคาน์เตอร์ลงทะเบียนและในห้องพักทุกห้อง (4)

19) มีใบแสดงราคาห้องพักติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)

20) มีการบันทึกรายการเกี่ยวกับผู้พักลงในบัตรทะเบียนผู้พัก (แบบ ร.ร. 3) และทะเบียนผู้พัก (ร.ร. 4) ถูกต้อง (4)

21) มีใบรับแจ้งเป็นผู้จัดการ (4)

**2.2 ห้องน้ำสาธารณะ (บริเวณโถงต้อนรับ) มี 20 ตัวชี้วัด**

1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (3)

2) แยกห้องน้ำชาย – หญิง (2)

3) มีการระบายอากาศที่ดี (3)

4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)

5) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

6) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

7) ผนังอยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8) เพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

9) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก

10) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)

11) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)

12) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (2) 7 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

13) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) มีคุณภาพหมาะสมกับประเภทและระดับของห้องพัก (1)

14) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของห้องพัก (1)

15) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก

16) เครื่องเป่ามือ หรือ ผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

17) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

18) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (0.5)

19) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก (1)

20) มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง (4)

**2.3 ลิฟท์ (กรณีที่อาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) มี 13 ตัวชี้วัด**

1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน (3)

2) ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)

3) เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สะอาดและ ได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)

4) โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้น เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (1)

5) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการระบายอากาศที่ดี (2)

6) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)

7) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (1)

8) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้ลิฟท์ แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9) มีแผงกดลิฟท์สำหรับคนพิการทั้งด้านหน้าลิฟท์ ภายในลิฟท์ ปุ่มกดให้สูงจากพื้น ระหว่าง 0.90-1.20 เมตร มีอักษรเบรลล์กำกับไว้ (ยกเว้นโรงแรมไม่มีความจำเป็นต้องใช้ลิฟท์สำหรับคนพิการ)

10) ภายในลิฟท์มี Emergency Call หรือ Bell (ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ) ที่อยู่ในสภาพ ใช้งานได้ดี (2) 8 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

11) ภายในลิฟท์มีราวจับที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด (2)

12) มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟท์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟท์ที่ใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (3)

13) แยกลิฟท์ผู้เข้าพัก พนักงาน และขนสัมภาระออกจากกัน (2)

**2.4 ทางสัญจรหลักภายในอาคารของพนักงานและสัมภาระ มี 2 ตัวชี้วัด**

1) แยกทางสัญจรหลักของพนักงานออกจากทางสัญจรของผู้เข้าพักโดยมีขนาด ความสะอาด แสงสว่าง การระบายอากาศที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

2) แยกทางสัญจรเฉพาะสำหรับการขนส่งสัมภาระของผู้เข้าพัก โดยมีขนาด ความสะอาด แสงสว่าง การระบายอากาศที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

**หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ Standard** (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำ) ประกอบด้วย 8 เกณฑ์ 120 ตัวชี้วัด

**3.1 ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น) มี 16 ตัวชี้วัด**

1) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)

2) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)

3) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)

4) ราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)

5) ความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร (2)

6) ความสูงของเพดานทั่วไปโดยเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)

7) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor) (2)

8) มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)

9) มีแผนผังทางหนีไฟ หรือป้ายทางหนีไฟ และทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้ชัดเจน (ยกเว้นกรณีเป็นบ้านพัก) (2)

10) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)

11) กรณีเป็นอาคารสูงไม่เกิน 23 เมตร ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหิ้วกรณีเป็นอาคาร สูงเกิน 23 เมตรต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหิ้วและสายฉีดน้ำดับเพลิงทั้งนี้ต้องมีจำนวนเพียงพอและ มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประสิทธิภาพพร้อมใช้งานติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)

12) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหิ้วแทนได้) (3)

13) มีใบรับรองการตรวจสอบอาคาร (ร 1) (3) 9 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

14) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และ อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)

15) มีป้ายบอกทิศทางของกลุ่มห้องพักและห้องบริการส่วนกลาง (สปา / สระว่ายน้ำ) (2)

16) หมายเลขห้องไม่ชำรุด เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (2)

**3.2 ขนาดของห้องพัก มี 1 ตัวชี้วัด**

1) ขนาดของห้องพักไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำ แต่ไม่รวมระเบียง) (20)

**3.3 ความสูงของห้องพัก มี 1 ตัวชี้วัด**

1) ความสูงไม่น้อยกว่า 2.70 เมตร (10)

**3.4 องค์ประกอบภายในห้องพัก มี 18 ตัวชี้วัด**

1) ประตู และอุปกรณ์ทั่วไปมีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และ ระดับของที่พัก (1)

2) มีโซ่คล้องประตู หรือสิ่งทดแทน มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

3) มีตาแมว หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ และมีความเหมาะสมกับ ประเภท และระดับของที่พัก (2)

4) มีแผนผังทางหนีไฟแสดงที่ประตู หรือบริเวณใกล้เคียง และสามารถมองเห็นได้อย่าง ชัดเจน และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

5) มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

6) มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าแบบ Universal หรือสามารถขอยืมได้จากที่พัก (1)

7) พื้นอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งอย่างดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

8) ผนังอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งอย่างดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

9) เพดานอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งอย่างดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10) ช่องแสง หน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

11) มีม่าน 2 ชั้นหรือสิ่งทดแทน อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสม กับประเภทและระดับของที่พัก(2) 10 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

12) มีการระบายอากาศที่ดีพร้อมระบบปรับอากาศที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ มีคุณภาพดี สะอาด ไม่มีเสียงรบกวน และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

13) มีความเป็นส่วนตัว และป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (3)

14) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ และให้บรรยากาศที่ดี โดยเฉพาะบริเวณประตู โต๊ะทำงาน หัวเตียงและที่พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

15) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้นในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหิ้วแทนได้) (3)

16) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้นในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร) (2)

17) มีการแบ่งแยกโซนห้องพักสำหรับผู้สูบบุหรี่กับผู้ไม่สูบบุหรี่อย่างชัดเจน (2)

18) มีห้องพักซึ่งมีองค์ประกอบ เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการ อย่างน้อย 1 ห้อง (4)

**3.5 เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก มี 13 ตัวชี้วัด**

1) มีที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

2) มีตู้เสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.55 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 1.10 เมตร มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

3) มีเสื้อคลุมอาบน้ำที่สะอาด 2 ชุด มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

4) มีที่แขวนเสื้อผ้าที่อยู่ในสภาพดี ไม่น้อยกว่า 12 อัน แยกชาย-หญิง มีความเหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก และสามารถนำออกจากตู้มาใช้งานได้ (1)

5) เตียง single/twin มีขนาดไม่น้อยกว่า 1.20 x 2.00 เมตร (3)

6) เตียงอยู่ในสภาพดี คุณภาพดี มีรูปแบบที่มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

7) มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงที่อยู่ในสภาพดีคุณภาพดี มีรูปแบบเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8) ที่นอนอยู่ในสภาพดี สะอาด และประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณภาพดี มีความหนาอย่างน้อย 8 นิ้ว และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (4)

9) มีโซฟาหรือเก้าอี้ที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

10) มีโต๊ะกาแฟที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2) 11 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

11) มีโต๊ะและเก้าอี้ทำงานที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดีเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (2)

12) มีสถานที่สำหรับแต่งหน้าที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก ทั้งนี้สามารถอยู่ในห้องน้ำก็ได้ (2)

13) มีกระจกเงาซึ่งสามารถส่องได้ทั้งตัวที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

**3.6 เครื่องใช้ภายในห้องพัก มี 7 ตัวชี้วัด**

1) มีโทรทัศน์สีจอแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 32 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักพร้อม Remote Control หรือสิ่งทดแทน (3)

2) บริการฟรีทาง Satellite, Cable & Inhouse Channels ไม่น้อยกว่า 12 ช่องรายการ (2)

3) มีตู้เย็นทุกห้องพัก ขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพดี ที่ไม่มี เสียงรบกวน สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)

4) มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อภายใน โทรทางไกลทั้งในและต่างประเทศได้โดยตรง อย่างน้อย 2 เครื่อง (2)

5) มีอินเตอร์เนทไว้บริการ (2)

6) มีเครื่องเสียงหรือระบบเสียงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีมีคุณภาพเหมาะสมกับระดับ ของที่พัก (1)

7) มีเครื่องต้มน้ำร้อนหรือเครื่องชงกาแฟที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีมีคุณภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

**3.7 ของใช้ในห้องพัก มี 21 ตัวชี้วัด**

1) มีระเบียบการใช้ห้องพัก เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

2) มีป้ายแขวนรูมเซอร์วิส หรือ Door Knob Menu เหมาะสมกับประเภท และระดับ ของที่พัก (1)

3) มีป้าย หรือสวิทช์ไฟ "ห้ามรบกวน" และ " ขอให้มาทำความสะอาด" เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

4) มีเมนูอาหาร Room Service เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) มีคำอธิบายการใช้โทรทัศน์และรายการโทรทัศน์ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

6) มีคำอธิบายการใช้โทรศัพท์ และหมายเลขโทรศัพท์ (1)

7) มีหมอนและหมอนเสริมที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และ ระดับของที่พัก ไม่น้อยกว่า 6 ใบ (บนเตียง 4 ใบ สำรอง 2 ใบ) (2) 12 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

8) มีผ้าปูเตียงดูเอ้ 1 ผืน / เตียงที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีความเหมาะสมกับประเภท และของที่พัก(1)

9) มี Laundry List (0.5)

10) มี Laundry Bag (0.5)

11) มีไฟฉายและร่ม (1)

12) มี Sewing Kit (1)

13) มีรองเท้าแตะที่สะอาด 2 คู่ เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

14) มีบริการขัดรองเท้า หรือ Shoe Shine Kit (1)

15) มีแฟ้มเครื่องเขียนที่ประกอบไปด้วยกระดาษ และปากกา หรือดินสอ เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

16) มีมินิบาร์ที่บรรจุเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอลล์ และของขบเคี้ยว เหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก (1)

17) มีน้ำดื่มบริการฟรี 2 ขวด (1)

18) มีกาแฟ ชา น้ำตาล และครีมบริการฟรี 2 ชุด ที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

19) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ ที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

20) มีที่ใส่น้ำแข็งและที่คีบน้ำแข็งที่สะอาด ที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

21) มีถังขยะที่สะอาด ที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

**3.8 ห้องน้ำในห้องพัก มี 43 ตัวชี้วัด**

1) ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน เหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก (3)

3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)

4) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

5) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี และมีความเหมาะสม กับประเภทและของที่พัก (4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทของที่พัก (3)

7) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และของที่พัก (3)

8) พื้นที่ห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้ว ต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 6 ตารางเมตร (3)

9) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4) 13 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

10) มีห้องอาบน้ำ (Shower Room) แยกส่วน พร้อมอุปกรณ์ที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

11) มีอ่างอาบน้ำ คุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และของที่พักซึ่งมีม่าน หรือผนังกั้นแยกจากกัน (3)

12) มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี คุณภาพดี สะอาด และมี ความเหมาะสมกับประเภทและของที่พัก (1)

13) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพและปลอดภัย (น้ำร้อน/ น้ำเย็น) (2)

14) มีไดร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดี คุณภาพดี มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของ ที่พัก (ไม่ติดกับผนัง/เคลื่อนย้ายได้) (0.5)

15) มีโทรศัพท์พ่วงอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)

16) มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ใช้งาน ได้ดี มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

17) มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสม กับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

18) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

19) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเสียงเบา มีความเหมาะสม กับประเภทและระดับของที่พัก (2)

20) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา และกระจกขยายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

21) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

22) มีราวตากผ้าหรือสิ่งทดแทน อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

23) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 3 ผืน เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (3)

24) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 3 ผืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

25) มีผ้าเช็ดมือที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 3 ผืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

26) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5) 14 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

27) มีกระดาษเช็ดหน้าชนิดแผ่นในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (หรืออยู่ในห้องพัก) (0.5)

28) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

29) มี Sanitary Bag เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

30) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด จำนวน 2 ใบ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

31) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

32) มีแปรงสีฟันที่สะอาดพร้อมยาสีฟัน 2 ชุด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

33) มีสบู่ 2 ก้อนในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

34) มี Foam Bath สำหรับ Bath Tub ในภาชนะที่สะอาด 1 ชุด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

35) มีแชมพูสระผมพร้อม Conditioner หรือ Conditioning Shampoo ในภาชนะ ที่สะอาด 1 ชุด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

36) มี Shower Gel เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)

37) มี Body Lotion เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)

38) มี Cotton ball เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)

39) มี Cotton bud เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)

40) มีหวี เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (1)

41) มี Razor blade เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (1)

42) มีถังขยะที่สะอาดเหมาะสมกับระดับของที่พัก (1)

43) มีการรณรงค์การใช้ผ้าปูที่นอนซ้ำ (กรณีที่พักค้างเกิน 1 คืน) (1)

**หมวดที่ 4** ห้องพักแบบ Suite และ Executive Floorประกอบด้วย 2 เกณฑ์ 14 ตัวชี้วัด

**4.1 ห้องพักแบบSuite (มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย การตกแต่ง เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ไฟฟ้า ของใช้และห้องน้ำไม่น้อยกว่าห้องพักแบบ Standard) มี 8 ตัวชี้วัด**

1) มีไม่น้อยกว่า 5% ของห้องพักทั้งหมด กรณีห้องพักทั้งหมดไม่เกิน 100 ห้องหรือ มีไม่น้อยกว่า 5 ห้อง กรณีห้องพักทั้งหมดเกิน 100 ห้อง (ห้องที่มีประตูเชื่อมคิดเป็นห้องเดียว) (2)

2) มีแบบที่แตกต่างกันไม่น้อยกว่า 3 แบบ (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 60 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำแต่ไม่รวมระเบียง) (3)

4) มีโทรทัศน์สีจอแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 32 นิ้ว จำนวน 2 เครื่อง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก พร้อมรีโมทคอนโทรลหรือสิ่งทดแทนและจัดวางอย่างเหมาะสม (3) *15 มทท 203 เล่ม 1 : 2557*

5) มี Mini Compo, DVD หรือ VCD ที่สามารถใช้กับ USB ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พักและจัดวางอย่างเหมาะสม (2)

6) มีชุดรับแขกในห้องพักคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (3)

7) มีโทรศัพท์ ไม่น้อยกว่า 3 เครื่อง คุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

8) มีโต๊ะทำงานคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

**4.2 ส่วนบริการสำหรับ Executive Floor มี 6 ตัวชี้วัด**

1) สามารถ Check in – Check out ได้ในชั้นนี้ (0.5)

2) มีพนักงาน Information Center ไว้คอยบริการ (0.5)

3) มีพื้นที่พักคอย ติดต่อธุรกิจ หรือใช้เอนกประสงค์ที่มีขนาดและการตกแต่ง และใช้ เฟอร์นิเจอร์อย่างดี คุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท ระดับและจำนวนของที่พัก (1)

4) มีเคาน์เตอร์บาร์หรือพื้นที่รับประทานอาหารที่มีขนาดและการตกแต่ง และใช้เฟอร์นิเจอร์ อย่างดี มีความเหมาะสมกับประเภท ระดับและจำนวนของที่พัก (1)

5) มีบริการถ่ายเอกสาร ส่งโทรสาร โทรศัพท์ทางไกล และอินเตอร์เน็ทความเร็วสูงที่มีประสิทธิภาพคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

6) มีโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร ไว้บริการ ในส่วนของ Executive Floor เหมาะสม กับประเภทและระดับของที่พัก (2)

**หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ชอป บาร์ และครัว ประกอบด้วย 5 เกณฑ์ 86 ตัวชี้วัด**

**5.1 ห้องอาหาร มี 20 ตัวชี้วัด**

1) มีบริการอาหารไทย มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

2) มีบริการอาหารนานาชาติ มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก (2)

3) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พัก (4)

4) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและ ระดับของที่พัก (4) 16 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

5) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (4)

6) การออกแบบแสง และระบบเสียง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

7) มีโทรศัพท์ไร้สายไว้บริการ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

8) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

9) มีการระบายอากาศที่ดี (3)

10) มีป้ายสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงอย่างชัดเจน (4)

11) มีเส้นทางรับ - ส่งอาหารที่สะดวก รวดเร็ว และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ (2)

12) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

13) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และ ระดับของที่พัก กรณีที่เป็นบุฟเฟ่ต์ มีภาชนะและอุปกรณ์เตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (2)

14) กรณีที่เป็นอาหารจานร้อน ต้องมีจานรองให้เสมอ (0.5)

15) มีผ้าปูโต๊ะ หรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

16) มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับระดับของที่พัก (0.5)

17) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงอย่างชัดเจน (0.5)

18) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อยกรณีที่เป็นบุฟเฟ่ต์ มีอาหารและเครื่องดื่มเตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (5)

19) มีการจัดวางและตกแต่งอาหาร และเครื่องดื่มอย่างสวยงาม (1)

20) มีระบบอินเตอร์เน็ทไร้สายบริการ (0.5)

**5.2 คอฟฟี่ชอป มี 10 ตัวชี้วัด**

1) คอฟฟี่ชอปมีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

2) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

3) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

4) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (4)

5) การออกแบบแสง และระบบเสียง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

6) มีการระบายอากาศที่ดี (3)

7) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

9) มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงอย่างชัดเจน (1) 17 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

10) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย (4)

**5.3 บาร์ มี 9 ตัวชี้วัด**

1) มีบาร์ และมีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

2) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

3) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

4) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

5) การออกแบบแสงและระบบเสียง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

6) มีเสียงดนตรีที่ไพเราะเหมาะสม (3)

7) มีการระบายอากาศที่ดี (3)

8) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

9) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

**5.4 ห้องครัว มี 28 ตัวชี้วัด**

1) อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวกและไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)

2) มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบ และขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของ ผู้ใช้บริการ สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

3) ทางเข้า - ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลง และสัตว์พาหะต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2)

4) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)

5) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย (6) 6) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)

7) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)

8) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา) (3)

9) มีการป้องกันควัน กลิ่น เสียงและความร้อนได้ดีระหว่างห้องครัวและพื้นที่รับประทาน อาหาร (2)

10) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)

11) มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

12) มีพื้นที่ครัวอาหารจานร้อน และอาหารจานเย็นแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)

13) มีพื้นที่เตรียมอาหารคาวและของหวานแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1) 18 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

14) ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก อยู่ในสภาพดี สะอาด และจัดวางในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก เป็นระเบียบ ปลอดภัย (3)

15) มีการคัดแยกขยะ (4)

16) มีการจัดการไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ (4)

17) มีข้อกำหนดและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ด้านความปลอดภัยที่จำเป็นแสดงไว้ อย่าง ชัดเจน (2)

18) มีป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ ชัดเจน (4)

19) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)

20) มีเครื่องดูดควัน และปล่องดูดควันจะต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ (1)

21) การเก็บวัตถุดิบของครัวแต่ละครัวต้องแยกออกจากกันอย่างเหมาะสม (2)

22) ห้องเย็นแยกการเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภทที่เหมาะสม สะอาดและถูกสุขอนามัย (2)

23) มีบริเวณที่ล้างอุปกรณ์และห้องครัวที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

24) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหิ้วแทนได้) (3)

25) ถ้าเป็นครัวปิดต้องติดตั้งถังดับเพลิงที่เหมาะสมกับไฟที่เกิดจากน้ำมันที่ติดไฟยาก เช่น น้ำมันทำอาหาร น้ำมันพืช ไขมันสัตว์ติดไฟ (ไฟประเภท K) และไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นของเหลว เช่นน้ำมันทุกชนิดและก๊าซที่ติดไฟ (ไฟประเภท B) (3)

26) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้อย่าง มีประสิทธิภาพเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่ห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)

27) เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีป้ายสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)

28) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) (2)

**5.5 ห้องน้ำสำหรับห้องอาหาร (กรณีไม่ใช้ร่วมกับโถงต้อนรับ) ต้องมีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์ และอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่าห้องน้ำ บริเวณโถงต้อนรับ มี 19 ตัวชี้วัด**

1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (3)

2) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)

3) มีการระบายอากาศที่ดี (3)

4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)

5) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1) 19 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

7) ผนังอยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

8) เพดานอยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

9) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก

10) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)

11) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)

12) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย2 ชุด (1)

13) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

14) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

15) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก

16) เครื่องเป่ามือ หรือ ผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

17) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้องมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

18) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (0.5)

19) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้องมีคุณภาพเหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก (1)

**หมวดที่ 6 ส่วนบริการด้านสันทนาการ (สระว่ายน้ำ)** ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ 37 ตัวชี้วัด

**6.1 สระว่ายน้ำ มี 17 ตัวชี้วัด**

1) แยกบริเวณสระว่ายน้ำเด็กซึ่งลึกไม่เกิน 0.60 เมตร และมีการแสดงระดับความลึก อย่างชัดเจน (3)

2) พื้นทำด้วยวัสดุกันลื่น อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)

3) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3) 20 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

4) เพดาน (ถ้ามี) อยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและ ระดับของที่พัก (3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) ถ้ามีพื้นต่างระดับมากกว่า 60 ซม. ควรมีวัสดุหรือสัญลักษณ์เพื่อป้องกันอันตราย แก่ผู้ใช้บริการ เช่น ผนัง ราวกันตก (2)

6) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ สภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)

7) มีระเบียบการใช้สระว่ายน้ำ สภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

8) น้ำในสระต้องมีความสะอาด และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี (4)

9) มีการบอกความลึกของน้ำทุกจุดที่มีการเปลี่ยนแปลงระดับ (1)

10) ติดตั้งอุปกรณ์ช่วยชีวิตที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและ เพียงพอไว้ในจุดที่เห็นชัดเจนและใช้งานสะดวก (2)

11) มีพนักงานดูแลความปลอดภัยที่มีความชำนาญและประสบการณ์ (4)

12) มีเก้าอี้หรือเตียงพักผ่อนบริเวณสระที่อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และ ระดับของที่พักอย่างเพียงพอ (2)

13) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ (1)

14) มีพื้นที่อาบน้ำฝักบัวกลางแจ้งซึ่งอยู่ในสภาพแวดล้อมธรรมชาติที่สวยงามและปลอดภัย (1)

15) มีความเป็นส่วนตัวและป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (2)

16) อยู่ในตำแหน่งที่สามารถใช้ห้องน้ำ ได้สะดวกและปลอดภัย (2)

17) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) พร้อมใช้งานอยู่บริเวณสระน้ำหรือบริเวณใกล้เคียง (4)

**6.2 ห้องน้ำสำหรับส่วนสันทนาการ มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์ และอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่าห้องน้ำบริเวณโถงต้อนรับมี 20 ตัวชี้วัด**

1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และ ไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (2)

2) มีห้อง Shower มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

3) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)

4) มีการระบายอากาศที่ดี (3)

5) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)

6) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

7) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

8) ผนัง อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)

9) เพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2) 21

มทท 203 เล่ม 1 : 2557

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10) ประตู และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและ ระดับของที่พัก (1)

11) ขนาดของห้องสุขา กว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตาราง เมตร (2)

12) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)

13) มีโถส้วมแบบนั่งราบมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักที่อยู่ในสภาพ ใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (1)

14) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

15) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

16) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก

17) เครื่องเป่ามือ หรือ ผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

18) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

19) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (1)

20) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ และในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับ ประเภทและระดับของที่พัก (0.5)

**หมวดที่ 7 บุคลากร และการบริการ ประกอบด้วย 7 เกณฑ์ 68 ตัวชี้วัด**

**7.1 พนักงานทุกส่วน และทุกระดับ มี 5 ตัวชี้วัด**

1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาดเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

3) มีบุคลิก มารยาท อัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (2)

4) สื่อสารภาษาไทยได้เป็นอย่างดีและสามารถสื่อสารภาษาต่างชาติได้ตามความเหมาะสม กับหน้าที่ ประเภทและระดับของที่พัก (2)

**7.2 กลุ่ม Doorman, Porter มี 8 ตัวชี้วัด**

1) เปิดประตูรถให้ผู้เข้าพักเมื่อมาถึง (0.5)

2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)

3) นำส่งผู้เข้าพักจนถึงห้องพักพร้อมขนสัมภาระวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) รับโทรศัพท์เมื่อเสียงกริ่งโทรศัพท์ดังไม่เกิน 3 ครั้ง (1)

5) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย พร้อมยืนยันจำนวนสัมภาระ (0.5)

6) รับสัมภาระของผู้เข้าพักภายใน 5 นาที หลังจากรับโทรศัพท์โดยเคาะประตูห้องพักเบาๆ (1)

7) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วน เป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงรถ (1)

8) กล่าวขอบคุณ และอวยพรให้เดินทางโดยสวัสดิภาพ (0.5)

**7.3 กลุ่ม Check in, Rooming the Guest, Check out มี 12 ตัวชี้วัด**

1) ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 30 วินาที (1)

2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)

3) เตรียมเอกสารการลงทะเบียนเข้าพักพร้อมรายละเอียดต่างๆ ไว้ล่วงหน้า (0.5)

4) ชี้แจงการจำแนกห้องพักแบบต่างๆ รวมถึงห้องพักที่อนุญาตและไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่ (1)

5) ยืนยันวันที่ผู้เข้าพักจะออกจากที่พัก (0.5)

6) ใช้เวลา Check in ภายใน 5 นาที (3)

7) หากห้องพักยังไม่พร้อม ควรแจ้งระยะเวลาที่ต้องรอ และจัดให้ผู้เข้าพักนั่งรอในบริเวณ โถงพัก คอยพร้อมบริการเครื่องดื่ม (1)

8) มีพนักงานสนทนา บริการ และให้ความช่วยเหลือผู้เข้าพักขณะพาไปส่งจนถึงห้องพัก (1)

9) ชี้แจงการใช้อุปกรณ์ในห้องพัก เช่น อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้าเครื่องปรับอากาศและ โทรทัศน์ (1)

10) ใช้เวลา Check out ภายใน 5 นาที (3)

11) เตรียมเอกสารค่าใช้จ่ายของผู้เข้าพักไว้เพื่อการตรวจสอบและจัดทำเอกสารการรับเงิน บรรจุซองอย่างเรียบร้อยหากผู้เข้าพักต้องการภายใน 5 นาที (1)

12) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)

**7.4 กลุ่ม Guest Service มี 5 ตัวชี้วัด**

1) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)

2) รับโทรศัพท์เมื่อเสียงกริ่งโทรศัพท์ดังไม่เกิน 3 ครั้ง (1)

3) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย (0.5) 23 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

4) มีบริการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่น่าสนใจรอบๆ ที่พัก สามารถแนะนำเส้นทาง ช่วยจัดการเดินทางให้แก่ผู้เข้าพักได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เช่น เที่ยวบิน แท็กซี่ รถเช่า เรือ และทัวร์ต่างๆ (2)

5) มีบริการโทรปลุกผู้เข้าพักตามเวลาที่นัดหมายภายใน 5 นาที (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**7.5 กลุ่ม House Keeping (Turndown Service) มี 12 ตัวชี้วัด**

1) เปิดเตียงระหว่าง 18.00 - 21.00 น. (1)

2) ทำความสะอาดพื้นห้องพัก ห้องน้ำ ระเบียง (ถ้ามี) และจัดวางเฟอร์นิเจอร์ให้อยู่ ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)

3) เก็บหมอน และผ้าคลุมเตียง พับ และจัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (1)

4) ตรวจเช็คหนังสือพิมพ์ นิตยสาร เครื่องเขียน ไม้ขัด Laundry Bag, Sewing Kit, Shoe Shine Kit รองเท้าแตะ และ Door Knob Men จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (1)

5) เปลี่ยนแก้วน้ำ ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้แล้ว จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (1)

6) ตรวจเช็คน้ำดื่ม เครื่องดื่ม กาแฟ ชา น้ำตาล ครีม และของขบเคี้ยวในตู้เย็น และมินิบาร์ จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)

7) เปลี่ยนผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดเท้า และเสื้อคลุมที่ใช้แล้วจัดวางในตำแหน่ง ที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)

8) ตรวจเช็คกระดาษเช็ดหน้า กระดาษชำระ หมวกคลุมอาบน้ำ และ Sanitary Bag จัดวาง ในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)

9) ตรวจเช็คสบู่ก้อน สบู่เหลว Foam Bath แชมพู ยาสีฟัน และแปรงสีฟัน จัดวางในตำแหน่ง ที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)

10) เก็บขยะออกจากที่เขี่ยบุหรี่และถังขยะ ทำความสะอาดและจัดวางในตำแหน่ง ที่เหมาะสม (1)

11) หากมีโทรทัศน์อยู่ในตู้ ให้เปิดประตูตู้ไว้และวางรีโมทคอนโทรลไว้ในตำแหน่ง ที่เหมาะสม (0.5)

12) ปรับอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิของเครื่องปรับอากาศไว้ในระดับที่เหมาะสม (0.5)

**7.6 กลุ่มอาหารเช้าและบุฟเฟ่ต์ มี 6 ตัวชี้วัด**

1) ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 30 วินาที (1)

2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)

3) ถามว่าจะมีผู้ร่วมรับประทานจำนวนเท่าใด (0.5)

4) นำผู้เข้าพักไปยังที่นั่ง และเลื่อนเก้าอี้ให้นั่ง (0.5) 24 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

5) เก็บภาชนะที่ใช้แล้ว และเศษอาหาร ภายใน 3 นาทีหลังจากรับประทานเสร็จ (2)

6) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)

**7.7 กลุ่มห้องอาหารมี 20 ตัวชี้วัด**

1) ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 30 วินาที (1)

2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ถามว่าเป็นโต๊ะจองหรือไม่ และจะมีผู้ร่วมรับประทานจำนวนเท่าใด (0.5)

4) นำผู้เข้าพักไปยังที่นั่ง และเลื่อนเก้าอี้ให้นั่ง(0.5)

5) เสนอรายการอาหาร และเครื่องดื่มภายใน 2 นาทีหลังจากผู้เข้าพักนั่งเรียบร้อยแล้ว (0.5)

6) กลับมารับคำสั่งภายใน 5 นาทีหลังจากเสนอรายการอาหาร และเครื่องดื่มแล้ว (1)

7) รับคำสั่งอาหาร และเครื่องดื่มจากสุภาพสตรีก่อน (0.5)

8) สามารถให้คำแนะนำ และตอบคำถามเกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่มในรายการได้ (1)

9) สามารถให้คำแนะนำและตอบคำถามเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอลล์ ในรายการได้ (1)

10) แจ้งให้ทราบว่าอาหารและเครื่องดื่มใดในรายการที่ไม่มี และรายการใดใช้เวลาในการเสร็ฟ นานกว่า 15 นาที (1)

11) ทวนคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้อง ครบถ้วน(1)

12) เปลี่ยนภาชนะและอุปกรณ์ให้เหมาะสมตามรายการอาหารและเครื่องดื่มที่สั่ง (1)

13) เสิร์ฟเครื่องดื่มใน 10 นาทีหลังจากได้รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลา มากกว่านี้) (2)

14) เสิร์ฟอาหารภายใน 15 นาทีหลังจากที่รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลา มากกว่านี้) (3)

15) เสิร์ฟของหวานใน 10 นาที หลังจากได้รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลา มากกว่านี้) (2)

16) เก็บภาชนะที่ใช้แล้วและเศษอาหารภายใน 3 นาทีหลังจากรับประทานเสร็จ (2)

17) สอบถามความพอใจในอาหารและบริการ (0.5)

18) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)

19) บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับ Room Service ตลอด 24 ชั่วโมง (2)

20) บุคลากรที่ทำงานในห้องครัวต้องไม่มีโรคติดต่อ (2) 25 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

**หมวดที่ 8 ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ มี 15 ตัวชี้วัด**

**8.1 ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย มี 9 ตัวชี้วัด**

1) มี Report โดยตรงจากผู้ตรวจสอบอาคาร (2)

2) มีระบบการเดินสายไฟ และติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และได้รับการดูแล รักษาอย่างถูกต้อง สม่ำเสมอโดยผู้ชำนาญการ (4)

3) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมัน และก๊าซที่สะสมไว้ อย่างเหมาะสม ปลอดภัย (3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) มีแผนผังทางหนีไฟ และป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่ใช้งานได้ดี แสดงชัดเจน (3)

5) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินชนิดที่มีแบตเตอรี่สำรองที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดตั้งไว้ในจุด ที่จำเป็น (2)

6) มีเส้นทางหนีไฟและบันไดหนีไฟซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม มีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ สามารถนำไปสู่พื้นที่ปลอดภัยได้โดยสวัสดิภาพ และได้รับ การดูแลรักษาอยู่เสมอ (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) (4)

7) มีลิฟท์ดับเพลิงซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนมีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (กรณีที่เป็น อาคารที่สร้างหลังพ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (4)

8) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหิ้วแทนได้) (3)

9) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้ดีจำนวนเพียงพอ และอยู่ใน ตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)

**8.2 ระบบความปลอดภัยทั่วไป มี 6 ตัวชี้วัด**

1) มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สามารถสังเกตการณ์ หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญๆ เช่น ลานจอดรถ หน้าลิฟท์ Lobby หน้า Front Cashier ตลอด 24 ชั่วโมง และให้เก็บ รักษาไว้เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน (3)

2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง (2)

3) มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้ สามารถใช้เป็นน้ำ สำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม) (3)

4) มีโทรศัพท์หรือระบบสื่อสารทั้งภายในและภายนอกโรงแรม เพื่อติดต่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินได้อย่างรวดเร็ว (2)

5) มีแผนป้องกันภัย เตือนภัย และระงับภัยต่างๆ ที่ผ่านการทดลอง และฝึกซ้อมอยู่เสมอ (2) 26 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

6) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล (4)

- สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 200 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาล พร้อมเตียง 1 เตียง พยาบาลประจำ 1 คน แพทย์ 1 คน เพื่อตรวจรักษาเป็นครั้งคราว (4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 1,000 คนขึ้นไปต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาล พร้อมเตียง2 เตียง พยาบาลประจำ 2 คน แพทย์ 2 คน ประจำในเวลากำหนดในช่วงของเวลาทำงาน อย่างน้อย 2 ชม. พร้อมพาหนะใช้งาน ในการนำส่งสถานพยาบาล (4)

**หมวดที่ 9 ทรัพยากร และชุมชนแวดล้อม และส่วนสนับสนุนการบริการ** ประกอบด้วย 3 เกณฑ์ มี 25 ตัวชี้วัด

**9.1 ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรและพลังงาน มี 10 ตัวชี้วัด**

1) มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อม การป้องกันภาวะโลกร้อน และ การประหยัดพลังงาน (2)

2) มีการจัดการกับน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะและมีประสิทธิภาพ (4)

3) มีการนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาใช้อย่างถูกสุขลักษณะและมีประสิทธิภาพ (4)

4) ใช้ทรัพยากรน้ำอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ (3)

5) ใช้ทรัพยากรไฟฟ้าอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ (3)

6) ใช้ทรัพยากรกระดาษ พลาสติก แก้ว ผ้า และของใช้สิ้นเปลืองต่างๆ อย่างประหยัด และมีประสิทธิภาพ (4)

7) ใช้วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่างๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (2)

8) ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ใช้พลาสติคที่ย่อยสลายได้ กระดาษรีไซเคิล (4)

9) ไม่สนับสนุนกิจกรรมสันทนาการที่เป็นการรบกวน และทำลายสิ่งแวดล้อม (2)

10) รณรงค์ให้พนักงาน และผู้เข้าพักใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างประหยัด และคุ้มค่า (2)

**9.2 ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน มี 6 ตัวชี้วัด**

1) ส่งเสริมศิลป วัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรม และการละเล่นต่างๆ (2)

2) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชน เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้าน ต่างๆ (1)

3) สนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน (1)

4) เคารพในความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา วัฒนธรรม และให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันแก่ทุกเพศทุกวัยและทุกสถานภาพ (3) 27 มทท 203 เล่ม 1 : 2557

5) ไม่สนับสนุนการค้าประเวณีและสิ่งผิดกฎหมายอื่นๆ (2)

6) มีการประกันความเสียหายต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานขั้นต่ำตามที่กฎหมายกำหนด (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**9.3 ส่วนสนับสนุนการบริการ**

**9.3.1 Laundry มี 1 ตัวชี้วัด**

1) ต้องมีอุปกรณ์เกี่ยวกับการซัก อบ รีด ให้เพียงพอและห้องซักรีดต้องมีอากาศถ่ายเท ที่ดี มีที่สำหรับการกักเก็บฝุ่นสำหรับการซักรีด (3)

**9.3.2 ขยะ มี 5 ตัวชี้วัด**

1) มีการลดปริมาณขยะ (3)

2) ขยะเปียกต้องมีห้องที่ติดแอร์เพื่อป้องกันการแพร่ของเชื้อโรค (3)

3) มีห้องแยกขยะแต่ละประเภท เช่น เปียก แห้ง และควรนำขยะออกไปทิ้งทุกวัน (2)

4) มีการแยกขยะมีพิษ หรือของเสียมีพิษอย่างถูกต้องและเหมาะสม (ถุงสีส้ม) (3)

5) มีการทำความสะอาดห้องขยะ (2)

**9.3.3 Store มี 3 ตัวชี้วัด**

1) มีที่เก็บของและควรแยกประเภท เช่น store อาหารแห้ง กระดาษ เคมีสำหรับสระน้ำ (1)

2) มีการแยกประเภทระหว่าง อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้และอุปกรณ์ให้ถูกสุขลักษณะอนามัย (1)

3) ควรมีที่กรองอากาศให้เพียงพอ (1)

**หมวดที่ 10 ส่วนของพนักงาน ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ มี 8 ตัวชี้วัด**

**10.1 ด้านสนับสนุนการบริการ มี 6 ตัวชี้วัด**

1) มีพื้นที่ล็อคเกอร์แยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และเพียงพอแก่การใช้งาน หรือมีสิ่งอื่นทดแทน (3)

2) มีห้องสุขาแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (3)

3) มีห้องอาบน้ำแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (1)

4) มีพื้นที่รับประทานอาหาร ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (2)

5) มีพื้นที่พักผ่อน หรือห้องสมุดที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอ (2)

6) มีแผนการพัฒนาบุคลากรประจำปี (1)

**10.2 ด้านส่งเสริมสวัสดิการ มี 2 ตัวชี้วัด**

1) มีการประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกระดับ (3)

2) ไม่ละเมิดกฎหมายแรงงาน เช่น สตรีมีครรภ์ การจ้างแรงงานเด็กและคนต่างด้าว ที่ผิดกฎหมาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# ภาคผนวก ข

# ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ในท้องที่ อำเภออ่าวลึก อำเภอเมืองกระบี่ อำเภอเหนือคลอง อำเภอคลองท่อม และอำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ พ.ศ.๒๕๕๙

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**บริเวณที่ ๕** ได้แก่ พื้นที่นอกจากบริเวณที่ ๑ ถึงบริเวณที่ ๔ ยกเว้นพื้นที่ในเขตเทศบาลเมืองกระบี่

ข้อ ๔ ในพื้นที่ตามข้อ ๓ การก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีระยะห่างจากแนวชายฝั่งทะเลไม่น้อยกว่า ๓๐ เมตร หรือมีความลาดชันไม่เกินร้อยละ ๓๕ เว้นแต่การก่อสร้างตามข้อ ๖ (๑) (จ)

(๒) พื้นที่แนวชายฝั่งทะเลหรือที่ริมตลิ่งของปากแม่น้ำเข้าไปในแผ่นดิน ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางไม่เกิน ๔๐ เมตร และมีความลาดชันไม่เกินร้อยละ ๒๐ เว้นแต่การก่อสร้างตามข้อ ๖ (๑) (จ) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(ก) ในระยะ ๒๐ เมตรต่อจากพื้นที่ตาม (๑) ตลอดแนวชายฝั่งทะเลหรือพื้นที่ในเกาะต่าง ๆ เว้นแต่พื้นที่ตาม (ข) ให้ทำได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๗ เมตร และมีพื้นที่ว่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕
ของที่ดินแปลงที่ขออนุญาต

(ข) ในระยะ ๑๕๐ เมตรต่อจากพื้นที่ตาม (ก) ให้ทำได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๑๒ เมตร และมีพื้นที่ว่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของที่ดินแปลงที่ขออนุญาต

(ค) ในระยะต่อจากพื้นที่ตาม (ข) ไปจนสุดแนวเขตพื้นที่ตามข้อ ๓ เว้นแต่พื้นที่ตาม (ง) ให้ทำได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๑๖ เมตร และมีพื้นที่ว่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของที่ดินแปลงที่ขออนุญาต
ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีลักษณะเป็นบ้านแถว ห้องแถว หรือตึกแถว ความยาวของอาคารแต่ละแถวต้องไม่เกิน ๒๕ เมตร และมีพื้นที่ว่างระหว่างอาคารแต่ละแถวไม่น้อยกว่า ๕ เมตร

(ง) ในระยะ ๕๐๐ เมตร ทั้งสองฟากตลอดแนวทางหลวงแผ่นดินหมายเลข ๔ (ถนนเพชรเกษม) ให้ทำได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๒๓ เมตร และมีพื้นที่ว่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐
ของที่ดินแปลงที่ขออนุญาต ทั้งนี้ ต้องไม่ขัดกับข้อกำหนดในการควบคุมอาคารหรือกฎกระทรวงที่ออกตามกฎหมายว่าด้วยการผังเมืองและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

(๓) พื้นที่ว่างตาม (๒) ต้องมีพื้นที่สีเขียวที่เป็นไม้ยืนต้นและเป็นพันธุ์ไม้ท้องถิ่นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของพื้นที่ว่างนั้น

(๔) พื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางเกิน ๔๐ เมตร ให้ทำได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๖ เมตร สำหรับอาคารทรงจั่วให้มีความสูงได้ไม่เกิน ๙ เมตร โดยมีความสูงจากพื้นดินถึงยอดผนังของชั้นสูงสุดต้องไม่เกิน ๖ เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ตามวรรคหนึ่งต้องมีพื้นที่ที่มีไม้ยืนต้นปกคลุมดินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของที่ดินแปลงที่ขออนุญาต

(๕) ในพื้นที่ที่ความลาดชันเกินกว่าร้อยละ ๒๐ ถึงร้อยละ ๓๕ ให้ทำได้เฉพาะอาคารที่มีความสูงไม่เกิน ๖ เมตร และให้ปรับระดับตามแนวนอนต่อแนวดิ่งได้ในอัตราส่วนไม่เกิน ๒ : ๑ ส่วนและห้ามปรับระดับโดยการขุดดินหรือถมดิน ลึกหรือสูงเกิน ๑ เมตร และมิให้เคลื่อนย้ายหรือทำลายหินดานทั้งที่อยู่ใต้พื้นดิน ระดับพื้นดิน หรือโผล่เหนือพื้นดิน

(๗) การวัดความสูงของอาคารให้วัดจากระดับพื้นดินถึงส่วนที่สูงที่สุดของอาคารตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(ก) กรณีที่ไม่มีการปรับระดับพื้นดินหรือมีการปรับระดับพื้นดินต่ำกว่าถนนสาธารณะในบริเวณที่ก่อสร้าง ให้วัดจากระดับพื้นดินที่ก่อสร้าง
กรณีที่มีการปรับระดับพื้นดินเท่ากับถนนสาธารณะหรือสูงกว่าถนนสาธารณะ
ให้วัดจากระดับถนนสาธารณะ

(ข) กรณีมีห้องใต้ดินซึ่งค่าระดับเป็นลบ ความสูงของอาคารให้วัดจากระดับพื้นดินที่ก่อสร้างตาม (ก)

(ค) กรณีพื้นดินเป็นเชิงลาด ความสูงของอาคารให้วัดจากระดับพื้นดินที่ก่อสร้าง ณ จุดที่ต่ำที่สุดของอาคารหลังนั้น

(๘) โครงสร้างที่ใช้ในกิจการโทรคมนาคม กิจการสาธารณูปโภคของรัฐ หรือกิจการสาธารณูปโภคที่ได้รับสัมปทานจากรัฐ ต้องมีระยะห่างจากแนวชายฝั่งทะเลไม่น้อยกว่า ๒๐๐ เมตร และไม่อยู่ภายใต้หลักเกณฑ์เรื่องการควบคุมความสูงของอาคารตามข้อนี้

ข้อ ๑๑

(๑) การจัดทำรายงานผลกระทบสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น

(ก) โรงแรมตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม หรือสถานที่พักตากอากาศ ที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ ๓๐ ห้องถึง ๗๙ ห้อง หรือมีพื้นที่ใช้สอยของทุกอาคารดังกล่าวรวมกันตั้งแต่ ๑,๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๔,๐๐๐ ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้