

โครงการรีสอร์ทและสปา พัทยา

RESORT AND SPA, PATTAYA

ตำบลนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี



นางสาว ปรียานุช หงษ์ยา รหัสนักศึกษา 55020053

อาจารย์ที่ปรึกษา รศ. พรพรรณ ชินณพงษ์

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาสถาปัตยกรรมหลัก)

ภาควิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2559-2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้วิทยานิพนธ์
ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิเชฐ โสวิทยสกุล)

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไกรทอง โชติวุฒิพัฒนา ประธานคณะกรรมการ

รองศาสตราจารย์ วรพรรณ โรจนไพบูลย์ กรรมการ

อาจารย์ ดร. รวิช ควรประเสริฐ กรรมการ

อาจารย์ พรพุฒิ สุขเอม กรรมการ

อาจารย์ ปรศณี เมฆศรีสวัสดิ์ กรรมการและเลขานุการ

.....


รองศาสตราจารย์ พรพรรณ ชินณพงษ์

อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|-----------------------------|--|
| หัวข้อวิทยานิพนธ์ | รีสอร์ทและสปา พัทยา (RESORT AND SPA, PATTAYA) |
| นักศึกษา | นางสาวปรียานุช หงษ์ษา |
| รหัสประจำตัว | 55020053 |
| ปริญญา | สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต |
| สาขาวิชา | สถาปัตยกรรมหลัก |
| ปีการศึกษา | 2559-2560 |
| อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ | รองศาสตราจารย์ พรพรรณ ชินณพงษ์ |

บทคัดย่อ

โครงการรีสอร์ทและสปา พัทยา เป็นโครงการโรงแรมเพื่อการพักผ่อน ระดับ 5 ดาว เพื่อการรองรับการพักผ่อนในวันหยุดสำหรับคนเมืองที่ต้องการการพักผ่อนที่สงบสวยงามเดินทางไม่ไกลจากกรุงเทพฯ ด้วยที่ตั้งริมชายหาดนาจอมเทียน พัทยา โครงการจึงมีวิสัยทัศน์เป็นหาดทรายที่มีความสวยงามและสงบ เหมาะกับการพักผ่อนสำหรับคนเมือง และคนสมัยใหม่ด้วยการออกแบบอาคารที่เป็นสไตล์โมเดิร์น

ที่ดินโครงการคิดขายหาดนาจอมเทียน ขนาดที่ดิน 26,035 ตารางเมตร(16ไร่1งาน8ตารางวา)ฝั่งตะวันตกติดหาดทรายโครงการมีจำนวนห้องพักทั้งหมด 80 ห้อง แบ่งออกเป็น ห้องพัก 70 ห้อง และบ้านพัก 10 หลัง ห้องพักมี DELUXE, SUITE, POOL VILLA, POOL VILLA BEACH FRONT ซึ่งห้อง BEACH FRONT จะอยู่ติดริมชายหาดซึ่งเป็นห้องที่ใกล้ชิดทะเลและได้รับวิวดีที่สุดในโครงการ

โครงการประกอบด้วยห้องพักและมีส่วนFUNCTIONS ที่สำคัญอีกคือBANQUET HALL, SPA, FITNESS, RESTAURANT, BAR เพื่อรองรับการจัดงานเลี้ยง ประชุมสัมมนา การบริการด้านสุขภาพ การรับประทานอาหารและสังสรรค์ การออกแบบจึงต้องคำนึงถึงการควบคุมคนที่เข้าใช้โครงการ แบ่งส่วน PUBLIC, SEMI-PUBLIC, PRIVATE ออกจากกัน และการออกแบบอาคารในรูปแบบโมเดิร์นเรียบๆและใช้สไตล์ความเป็นเขตร้อนชื้น(TROPICAL) เข้าร่วมในการออกแบบเพื่อให้เข้ากับภูมิภาคและสภาพอากาศของทะเลพัทยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ โครงการรีสอร์ทและสปา, พัทยา ไม่อาจสำเร็จลุล่วงได้โดยปราศจากคำแนะนำและความช่วยเหลือจากบุคคลหลากหลายฝ่ายดังต่อไปนี้

ครอบครัว ที่คอยให้ความช่วยเหลือ และ สนับสนุน ในทุกๆด้านทำให้งานวิทยานิพนธ์ออกมาสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

รองศาสตราจารย์ พรพรรณ ชินณพงษ์ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่คอยให้คำแนะนำ ข้อมูล การทำงาน ให้ความรู้ ในการทำวิทยานิพนธ์โครงการรีสอร์ทและสปา, พัทยา

สายรหัสทุกคนตั้งแต่หนึ่งยันสี่ปีสูงๆ ที่คอยช่วยเหลือทั้งร่างกาย แรงใจ และ คำแนะนำต่างๆ ช่วยเหลือในการตัดโมเดล ช่วยในเรื่องของการทำเพลตพีริเซนต์ และยังคอยให้กำลังใจ ทำให้งานสำเร็จลุล่วงตามเป้าหมายไปได้ด้วยดี

ขอขอบคุณทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์โครงการนี้ ทั้งในด้านของคำแนะนำ ความช่วยเหลือ และการสนับสนุนทุกๆอย่างที่ทำให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

นางสาว ปรียานุช หงษ์ษา

23 พฤษภาคม 2560

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| บทคัดย่อ..... | I |
| กิตติกรรมประกาศ..... | II |
| สารบัญ | III |
| สารบัญตาราง..... | VI |
| สารบัญรูป..... | XI |
| บทที่ 1 บทนำ | |
| 1.1 ความเป็นมาของโครงการ..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษาโครงการ..... | 3 |
| 1.4 ประโยชน์ในการศึกษาโครงการ..... | 3 |
| 1.5 ขอบเขตของการศึกษาโครงการ..... | 4 |
| บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโครงการและการลงทุน | |
| 2.1 ศึกษาความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์..... | 9 |
| 2.2 ศึกษาประเภทของโครงการ ความหมาย ลักษณะ ชนิดของ โรงแรม..... | 21 |
| 2.3 สรุปการกำหนดชนิดและลักษณะของ โรงแรม..... | 23 |
| 2.4 ศึกษาประเภทของโครงการ ความหมาย ลักษณะ ชนิดของสถานบริการเพื่อสุขภาพ..... | 23 |
| 2.5 สรุปประเภทของสถานบริการเพื่อสุขภาพที่ใช้ในโครงการ..... | 25 |
| บทที่ 3 การศึกษาและเลือกที่ตั้งโครงการ | |
| 3.1 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานทำเลที่ตั้ง..... | 27 |
| 3.2 วิเคราะห์และพิจารณาการเลือกที่ตั้งโครงการ..... | 31 |
| 3.3 สรุปผลการวิเคราะห์การเลือกที่ตั้งโครงการ..... | 45 |
| 3.4 ศึกษาและวิเคราะห์พื้นที่ตั้งโครงการ..... | 46 |

สารบัญ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 4 การศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ | |
| 4.1 ศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ..... | 51 |
| 4.2 การศึกษาจำนวนและอัตราของบุคลากรในโครงการ..... | 71 |
| 4.3 สรุปการวิเคราะห์พฤติกรรมและจำนวนของผู้ใช้โครงการ..... | 79 |
| บทที่ 5 การศึกษาองค์ประกอบและรายละเอียดโครงการ | |
| 5.1 ศึกษาองค์ประกอบของโครงการ..... | 80 |
| 5.2 กำหนดองค์ประกอบและรายละเอียดโครงการ..... | 80 |
| 5.3 วิเคราะห์และสรุปพื้นที่องค์ประกอบโครงการ..... | 126 |
| 5.4 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบของโครงการ..... | 135 |
| บทที่ 6 การศึกษาอาคารตัวอย่าง | |
| 6.1 โครงการ ศรี พันวา รีสอร์ท (รีสอร์ท 5 ดาว)..... | 143 |
| 6.2 โครงการ AWA KOH CHANG..... | 161 |
| 6.3 โครงการ Casa de La Flora..... | 166 |
| บทที่ 7 งานระบบวิศวกรรมและงานระบบประกอบอาคาร | |
| 7.1 ระบบโครงสร้างและวัสดุที่เหมาะสมกับอาคารใกล้ทะเล..... | 177 |
| 7.2 งานระบบประกอบอาคาร..... | 179 |
| บทที่ 8 ผลการออกแบบ | |
| 8.1 แนวความคิดการออกแบบ..... | 194 |
| 8.2 แนวความคิดการวางผัง..... | 194 |
| 8.3 แนวความคิดการออกแบบสถาปัตยกรรม..... | 198 |
| บรรณานุกรม..... | 207 |
| ภาคผนวก..... | 209 |

สารบัญตาราง

| | หน้า |
|--|------|
| ตารางที่ 1-1 ตารางแสดงรายได้จากการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก..... | 2 |
| ตารางที่ 1-2 ตารางแสดงจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดชลบุรี..... | 3 |
| ตารางที่ 2-1 แสดงสถิตินักท่องเที่ยวพัทยาปี 2014-2015 Internal tourism in Pattaya Chonburi | 9 |
| ตารางที่ 2-2 แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมคนไทยและผู้เยี่ยมชมชาวต่างประเทศ ในจังหวัดชลบุรี..... | 11 |
| ตารางที่ 2-3 แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศในจังหวัดชลบุรี (พัทยา)..... | 12 |
| ตารางที่ 2-4 แสดงการเปรียบเทียบจำนวนโรงแรมและรีสอร์ทในพัทยา และหาดนาจอมเทียน..... | 13 |
| ตารางที่ 2-5 แสดงข้อมูลรายได้โครงการ..... | 15 |
| ตารางที่ 2-6 แสดงข้อมูลรายจ่าย..... | 16 |
| ตารางที่ 2-7 แสดงงบประมาณในการลงทุนโครงการ..... | 17 |
| ตารางที่ 3-1 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ..... | 36 |
| ตารางที่ 3-2 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ..... | 41 |
| ตารางที่ 3-3 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ..... | 44 |
| ตารางที่ 3-4 ตารางแสดงหัวข้อและคะแนนการเปรียบเทียบทำเลที่ตั้ง..... | 45 |
| ตารางที่ 4-1 ตารางแสดงรายละเอียดห้องพัก..... | 51 |
| ตารางที่ 4-2 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายบริหาร..... | 54 |
| ตารางที่ 4-3 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกบริการส่วนหน้า..... | 57 |
| ตารางที่ 4-4 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกแม่บ้าน..... | 59 |
| ตารางที่ 4-5 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกรักษาความปลอดภัย.... | 60 |
| ตารางที่ 4-6 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกอาหารและเครื่องดื่ม.... | 62 |
| ตารางที่ 4-7 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายขายและการตลาด..... | 64 |
| ตารางที่ 4-8 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรบุคคล..... | 65 |
| ตารางที่ 4-9 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรบุคคล..... | 66 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

หน้า

| | |
|--|----|
| ตารางที่ 4-10 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายฝ่ายประชาสัมพันธ์..... | 67 |
| ตารางที่ 4-11 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายวิศวกรรม..... | 68 |
| ตารางที่ 4-12 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายสถาปัตย์..... | 69 |
| ตารางที่ 4-13 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายกิจกรรม..... | 70 |
| ตารางที่ 4-14 ตารางแสดงอัตราบุคลากรต่อจำนวนห้องพัก..... | 71 |
| ตารางที่ 4-15 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายบริหาร..... | 72 |
| ตารางที่ 4-16 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายห้องพัก..... | 73 |
| ตารางที่ 4-17 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม..... | 75 |
| ตารางที่ 4-18 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายฝ่ายขายและการตลาด..... | 76 |
| ตารางที่ 4-19 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายฝ่ายทรัพยากรบุคคล..... | 76 |
| ตารางที่ 4-20 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายบัญชีและการเงิน..... | 77 |
| ตารางที่ 4-21 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายประชาสัมพันธ์..... | 78 |
| ตารางที่ 4-22 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายวิศวกรรม..... | 78 |
| ตารางที่ 4-23 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายสถาปัตย์..... | 79 |
| ตารางที่ 4-24 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายกิจกรรม..... | 79 |
| ตารางที่ 5-1 ตารางแสดงวิธีคิดพื้นที่ต้อนรับจากจำนวนห้องพัก..... | 82 |
| ตารางที่ 5-2 ตารางแสดงการคิดพื้นที่ส่วน โถงต้อนรับ..... | 82 |
| ตารางที่ 5-3 ตารางแสดงการคิดพื้นที่ส่วน Lounge..... | 82 |
| ตารางที่ 5-4 ตารางแสดงการคิดพื้นที่ส่วน Baggage Handling..... | 83 |
| ตารางที่ 5-5 ตารางแสดงมาตรฐานจำนวนห้องน้ำต่ำสุดตามเทศบัญญัติ กำหนดจากจำนวนผู้ใช้..... | 83 |
| ตารางที่ 5-6 ตารางแสดงจำนวนและขนาดห้องน้ำ Public Space..... | 84 |
| ตารางที่ 5-7 ตารางแสดงขนาดของเตียงและวิธีการจัดวาง..... | 86 |
| ตารางที่ 5-8 ตารางแสดงจำนวนห้องพักที่ใช้เตียงประเภทต่าง ๆ จำแนกตามประเภท ของโรงแรม..... | 90 |
| ตารางที่ 5-9 ตารางแสดงขนาดห้องพัก ของรีสอร์ท ตัวอย่าง..... | 90 |
| ตารางที่ 5-10 ตารางแสดงขนาดห้องพัก ของรีสอร์ท ตัวอย่าง..... | 91 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

| | หน้า |
|--|------|
| ตารางที่ 5-11 ตารางสรุปพื้นที่ห้องพักโครงการรีสอร์ท และ สปา พัทยา..... | 91 |
| ตารางที่ 5-12 ตารางการกำหนดพื้นที่ใช้สอย..... | 95 |
| ตารางที่ 5-13 ตารางแสดงพื้นที่สำหรับส่วน Banquet Hall..... | 96 |
| ตารางที่ 5-14 ตารางแสดงพื้นที่สำหรับ Main Dining Room..... | 98 |
| ตารางที่ 5-15 แสดงจำนวนสุขภัณฑ์ สัมพันธ์กับจำนวนที่นั่งในห้องอาหาร..... | 99 |
| ตารางที่ 5-16 ตารางแสดงขนาดความยาวและพื้นที่ของเคาน์เตอร์..... | 105 |
| ตารางที่ 5-17 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Steward's Store Room..... | 111 |
| ตารางที่ 5-18 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Beverage Store Rooms | 112 |
| ตารางที่ 5-19 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน China Wear, Silver, Glass Storage..... | 112 |
| ตารางที่ 5-20 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Main Kitchen..... | 113 |
| ตารางที่ 5-21 ตารางแสดง รายละเอียดเนื้อที่ใช้สอยในส่วน Main Kitchen แบ่งออกเป็น..... | 114 |
| ตารางที่ 5-22 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Auxiliary Kitchen | 114 |
| ตารางที่ 5-23 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Receiving Area & Office | 116 |
| ตารางที่ 5-24 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Locker & Toilets | 117 |
| ตารางที่ 5-25 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Laundry | 118 |
| ตารางที่ 5-26 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Linen Storage..... | 119 |
| ตารางที่ 5-27 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Furniture Store..... | 120 |
| ตารางที่ 5-28 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Boiler Room | 121 |
| ตารางที่ 5-29 ตารางแสดงพื้นที่โครงการ..... | 122 |
| ตารางที่ 5-30 ตารางสรุปจำนวนและพื้นที่จอดรถ..... | 125 |
| ตารางที่ 5-31 ตารางสรุปพื้นที่โครงการ..... | 126 |
| ตารางที่ 6-1 ตารางแสดงรายละเอียดห้องพัก..... | 154 |
| ตารางที่ 6-2 ตารางแสดงประเภทห้องของโครงการ..... | 162 |
| ตารางที่ 6-3 ตารางแสดงประเภทห้อง Casa de La Flora..... | 167 |

สารบัญตาราง (ต่อ)

| | หน้า |
|--|------|
| ตารางที่ 7-1 ตารางแสดงค่าความสว่างของไฟในพื้นที่ประเภทต่างๆ..... | 180 |
| ตารางที่ 7-2 ตารางแสดงรายละเอียดการใช้ไฟภายในโครงการ..... | 187 |
| ตารางที่ 7-3 ตารางแสดงจำนวนผู้ใช้น้ำร้อนกับความจุถังเก็บน้ำร้อน..... | 189 |



สารบัญรูปภาพ

| | หน้า |
|--|------|
| ภาพที่ 3-1 ภาพแสดงตำแหน่งชายหาดพัทยาและหาดนาจอมเทียน..... | 32 |
| ภาพที่ 3-2 ภาพแสดงตำแหน่ง ไซท์ที่เลือกมาพิจารณา 1-3..... | 32 |
| ภาพที่ 3-3 ภาพแสดงที่ตั้ง โครงการที่1..... | 33 |
| ภาพที่ 3-4 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง..... | 33 |
| ภาพที่ 3-5 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง..... | 34 |
| ภาพที่ 3-6 ภาพถนนทางเข้าโครงการ..... | 35 |
| ภาพที่ 3-7 แสดงที่ตั้ง โครงการที่2..... | 37 |
| ภาพที่ 3-8 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง..... | 38 |
| ภาพที่ 3-9 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง..... | 39 |
| ภาพที่ 3-10 ภาพถนนหน้าโครงการ..... | 40 |
| ภาพที่ 3-11 แสดงที่ตั้ง โครงการที่ 3..... | 42 |
| ภาพที่ 3-12 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง..... | 42 |
| ภาพที่ 3-13 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง..... | 43 |
| ภาพที่ 3-14 ภาพถนนหน้าโครงการ..... | 43 |
| ภาพที่ 3-15 แสดงที่ตั้งโครงการ..... | 46 |
| ภาพที่ 3-16 ระดับความลาดชันของพื้นที่..... | 47 |
| ภาพที่ 3-17 ภาพแสดงระยะร่นอาคารจากแนวชายฝั่งทะเล..... | 48 |
| ภาพที่ 3-18 ภาพแสดงการวิเคราะห์ทิศแดด ลม ของที่ตั้ง โครงการ..... | 49 |
| ภาพที่ 3-19 ภาพแสดงการวิเคราะห์ทิศทางของมุมมองที่ดี..... | 49 |
| ภาพที่ 3-20 ภาพแสดงการเข้าถึงโครงการ..... | 50 |
| ภาพที่ 4-1 ภาพแสดงความสัมพันธ์องค์กรฝ่ายบริหาร..... | 54 |
| ภาพที่ 4-2 ภาพแสดงผังองค์กรฝ่ายห้องพัก..... | 55 |
| ภาพที่ 4-3 ภาพแสดงผังองค์กรแผนกบริการส่วนหน้า..... | 56 |
| ภาพที่ 4-4 ภาพแสดงผังองค์กรแผนกแม่บ้าน..... | 58 |
| ภาพที่ 5-1 ภาพตัวอย่างการจัดแปลนส่วนต้อนรับ..... | 84 |
| ภาพที่ 5-2 ภาพแสดงขนาดโต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะเครื่องแป้งและกระจกเงา..... | 88 |
| ภาพที่ 5-3 ภาพแสดงตัวอย่างแปลนห้องพัก..... | 92 |

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| ภาพที่ 5-4 ภาพแสดงตัวอย่างการจัด Main Dining..... | 98 |
| ภาพที่ 5-5 ภาพตัวอย่างการจัด Private Dining..... | 100 |
| ภาพที่ 5-6 ภาพแสดงตัวอย่างการจัดแปลน Bar & Cocktail Lounge..... | 102 |
| ภาพที่ 5-7 ภาพแสดงการจัดแปลนส่วนครัว..... | 115 |
| ภาพที่ 5-8 ภาพแสดงพฤติกรรมของลูกค้าที่เข้าพักในโครงการ..... | 135 |
| ภาพที่ 5-9 ภาพแสดงพฤติกรรมในส่วน Lobby..... | 136 |
| ภาพที่ 5-10 แสดงพฤติกรรมในส่วนรับประทานอาหาร..... | 137 |
| ภาพที่ 5-11 ภาพแสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Public Area..... | 138 |
| ภาพที่ 5-12 แสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Front Desk..... | 139 |
| ภาพที่ 5-13 ภาพแสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Kitchen Food Outlet..... | 140 |
| ภาพที่ 5-14 ภาพแสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Back of The House..... | 141 |
| ภาพที่ 5-15 ภาพแสดงความสัมพันธ์ของตัวโครงการ..... | 142 |
| ภาพที่ 6-1 ภาพแสดงบรรยากาศ ศรี พันธ์ รีสอร์ท..... | 143 |
| ภาพที่ 6-2 ภาพแสดงแปลนห้องพักลักซ์ชูรีพูลวิลล่า 1 ห้องนอน แบบ A..... | 146 |
| ภาพที่ 6-3 ภาพแสดงแปลนห้องพักลักซ์ชูรีพูลวิลล่า 1 ห้องนอน แบบ B..... | 146 |
| ภาพที่ 6-4 ภาพแสดงห้องพักลักซ์ชูรีพูลวิลล่า 1 ห้องนอน..... | 147 |
| ภาพที่ 6-5 ภาพแสดงแปลนห้องพักแฟมิลี่สวีท 1 ห้องนอน (โอเชียนวิว, การ์เด็นวิว)..... | 148 |
| ภาพที่ 6-6 ภาพแสดงแปลนพูลวิลล่า 1 ห้องนอน (การ์เด็นทิว)..... | 149 |
| ภาพที่ 6-7 ภาพแสดงบรรยากาศพูลวิลล่า การ์เด็นวิว..... | 149 |
| ภาพที่ 6-8 ภาพแสดงแปลนลักซ์ชูรีพูลวิลล่า 2 ห้องนอน..... | 150 |
| ภาพที่ 6-9 ภาพแสดงบรรยากาศลักซ์ชูรีพูลวิลล่า 2 ห้องนอน..... | 150 |
| ภาพที่ 6-10 ภาพแสดงแปลนพูลวิลล่า 2 ห้องนอน (โอเชียนวิว)..... | 151 |
| ภาพที่ 6-11 ภาพแสดงบรรยากาศพูลวิลล่า 2 ห้องนอน (โอเชียนวิว)..... | 151 |
| ภาพที่ 6-12 ภาพแสดงแปลนแฟมิลี่สวีท 2 ห้องนอน (โอเชียนวิว , การ์เด็นทิว)..... | 152 |
| ภาพที่ 6-13 ภาพแสดงบรรยากาศแฟมิลี่สวีท 2 ห้องนอน (โอเชียนวิว , การ์เด็นทิว)..... | 152 |
| ภาพที่ 6-14 ภาพแสดงแปลนพูลสวีท..... | 153 |
| ภาพที่ 6-15 ภาพแสดงบรรยากาศพูลสวีท..... | 153 |

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

| | หน้า |
|--|------|
| ภาพที่ 6-16 ภาพแสดงเรสซิเดนซ์ วิลล่า 3ห้องนอน..... | 154 |
| ภาพที่ 6-17 ภาพแสดงบรรยากาศเรสซิเดนซ์ วิลล่า 3ห้องนอน..... | 154 |
| ภาพที่ 6-18 ภาพแสดงเรสซิเดนซ์ วิลล่า 4ห้องนอน..... | 155 |
| ภาพที่ 6-19 ภาพแสดงบรรยากาศเรสซิเดนซ์ วิลล่า 4ห้องนอน..... | 155 |
| ภาพที่ 6-20 ภาพแสดงเรสซิเดนซ์ วิลล่า 5 ห้องนอน..... | 156 |
| ภาพที่ 6-21 ภาพ Baba Pool Club..... | 157 |
| ภาพที่ 6-22 ภาพBaba Soul Food..... | 157 |
| ภาพที่ 6-23 ภาพ Baba Nest..... | 158 |
| ภาพที่ 6-24 ภาพ Cool spa..... | 158 |
| ภาพที่ 6-25 ภาพ Wedding..... | 159 |
| ภาพที่ 6-26 ภาพ Meeting..... | 159 |
| ภาพที่ 6-27 ภาพ YAYA Boutique Shop..... | 159 |
| ภาพที่ 6-28 ภาพแสดงการวางผังในโครงการ..... | 160 |
| ภาพที่ 6-29 ภาพโครงการ AWA Koh Chang..... | 161 |
| ภาพที่ 6-30 ภาพแสดงห้องพัก Superior Hillside..... | 162 |
| ภาพที่ 6-31 ภาพแสดงห้องพัก Deluxe..... | 162 |
| ภาพที่ 6-32 รูปภาพแสดงห้องพัก Deluxe Premier..... | 163 |
| ภาพที่ 6-33 รูปภาพแสดงห้องพัก Deluxe Beachfront..... | 163 |
| ภาพที่ 6-34 รูปภาพแสดงห้องพัก Beach Front Suite..... | 163 |
| ภาพที่ 6-35 รูปภาพแสดงส่วนLobby..... | 164 |
| ภาพที่ 6-36 รูปภาพแสดงส่วนห้องอาหาร..... | 164 |
| ภาพที่ 6-37 รูปภาพแสดงส่วนห้องอาหาร และ บาร์..... | 164 |
| ภาพที่ 6-38 รูปภาพแสดงส่วนร้านน้ำชา..... | 165 |
| ภาพที่ 6-39 รูปภาพแสดงส่วนPool Bar..... | 165 |
| ภาพที่ 6-40 รูปภาพแสดงส่วนสปา..... | 165 |
| ภาพที่ 6-41 ภาพแสดงโครงการ Casa de La Flora..... | 166 |
| ภาพที่ 6-42 ภาพแสดงผังห้องพัก Studio Pool Villa..... | 168 |

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| ภาพที่ 6-43 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Studio Pool Villa..... | 168 |
| ภาพที่ 6-44 ภาพแสดงผังห้องพัก Duplex Pool Suite..... | 169 |
| ภาพที่ 6-45 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Duplex Pool Suite..... | 169 |
| ภาพที่ 6-46 ภาพแสดงผังห้องพัก Duplex Pool Suite..... | 170 |
| ภาพที่ 6-47 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Duplex Pool Suite | 170 |
| ภาพที่ 6-48 ภาพแสดงผังห้องพัก Beachfront Pool Villa..... | 171 |
| ภาพที่ 6-49 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Beachfront Pool Villa | 171 |
| ภาพที่ 6-50 ภาพแสดงผังห้องพัก Beachfront Grand Pool Villa | 172 |
| ภาพที่ 6-51 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Beachfront Grand Pool Villa | 172 |
| ภาพที่ 6-52 ภาพแสดงผังห้องพัก Casa Pool Suite..... | 173 |
| ภาพที่ 6-53 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Casa Pool Suite..... | 173 |
| ภาพที่ 6-54 ภาพแสดงผังห้องพัก Casa Presidential Suite..... | 174 |
| ภาพที่ 6-55 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก Casa Presidential Suite | 174 |
| ภาพที่ 6-56 ร้านอาหารของโครงการ La Aranya..... | 175 |
| ภาพที่ 6-57 ภาพแสดงสวนสปา..... | 175 |
| ภาพที่ 6-58 ภาพการวางผังอาคารของโครงการ..... | 176 |
| ภาพที่ 8-1 ภาพแสดงการวิเคราะห์มุมมอง..... | 194 |
| ภาพที่ 8-2 ภาพแสดงมุมมองทะเลของโครงการ..... | 195 |
| ภาพที่ 8-3 ภาพแสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ..... | 195 |
| ภาพที่ 8-4 ภาพแสดงแนวความคิดการวางผังโครงการ..... | 196 |
| ภาพที่ 8-5 ภาพแสดงเส้นทางสัญจรของผู้เข้าใช้โครงการ..... | 196 |
| ภาพที่ 8-6 ภาพแสดงผังงานระบบประปาและสุขาภิบาล..... | 196 |
| ภาพที่ 8-7 ภาพแสดงผังงานระบบไฟฟ้าและดับเพลิง..... | 197 |
| ภาพที่ 8-8 ภาพแสดงการวางผังโครงการ..... | 197 |
| ภาพที่ 8-9 ภาพแสดงบรรยากาศภาพรวมโครงการ..... | 198 |
| ภาพที่ 8-10 ภาพแสดงผังพื้นที่ชั้นหนึ่ง..... | 199 |
| ภาพที่ 8-11 ภาพแสดงผังพื้นที่ชั้นสอง..... | 199 |

สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

| | หน้า |
|---|------|
| ภาพที่ 8-12 ภาพแสดงผังพื้นที่ชั้นสาม..... | 200 |
| ภาพที่ 8-13 ภาพแสดงบรรยากาศภาพรวมโครงการ..... | 200 |
| ภาพที่ 8-14 ภาพแสดงรูปตัดอาคาร..... | 201 |
| ภาพที่ 8-15 ภาพแสดงทัศนียภาพ..... | 202 |
| ภาพที่ 8-16 ภาพแสดงทัศนียภาพ..... | 202 |
| ภาพที่ 8-17 ภาพแสดงทัศนียภาพ..... | 202 |
| ภาพที่ 8-18 ภาพแสดงผังอาคาร..... | 203 |
| ภาพที่ 8-19 ภาพแสดงรูปตัดและรูปด้านอาคาร..... | 203 |
| ภาพที่ 8-20 ภาพแสดงผังห้องพัก..... | 203 |
| ภาพที่ 8-21 ภาพแสดงผังบ้านพัก..... | 204 |
| ภาพที่ 8-22 ภาพแสดงรูปตัดบ้านพัก..... | 204 |
| ภาพที่ 8-23 ภาพแสดงผังบ้านพัก..... | 205 |
| ภาพที่ 8-24 ภาพแสดงรูปตัดบ้านพัก..... | 205 |
| ภาพที่ 8-25 ภาพแสดงทัศนียภาพ..... | 206 |
| ภาพที่ 8-26 ภาพแสดงทัศนียภาพ..... | 206 |

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

ปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยมีบทบาทสำคัญมากต่อระบบเศรษฐกิจของไทย และเป็นอุตสาหกรรมที่สามารถทำให้เงินตราต่างประเทศเข้าสู่ประเทศไทยได้เป็นจำนวนมากซึ่งเห็นได้จากการเติบโตของตลาดการท่องเที่ยวไทย หากพูดถึงการท่องเที่ยวในวันหยุดสุดสัปดาห์ของคนเมืองมีทางเลือกสำหรับสถานที่ท่องเที่ยวติดทะเลมีไม่มากให้เลือกระยะที่ทะเลฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย และฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย ซึ่งจากกรุงเทพเดินทางไปได้ง่ายใช้เวลาไม่มากและสถานที่สวยงาม มีแหล่งท่องเที่ยวมากมาย ชายหาดพัทยา เป็นหนึ่งที่ได้รับความนิยมและน่าสนใจมากเนื่องด้วยจังหวัดชลบุรีมีศักยภาพในด้านอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยวที่สำคัญของภาคตะวันออก เนื่องจากมีจุดเด่นทางด้านสถานที่ตั้งที่ดีถือว่าเป็นประตูสู่ภาคตะวันออกอยู่ใกล้สนามบินสุวรรณภูมิ 90 กิโลเมตรโดยประมาณใช้เวลาเดินทาง 1 ชั่วโมงโดยประมาณทางด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดชลบุรี มีสถานที่ท่องเที่ยวและมีกิจกรรมที่หลากหลาย อาทิ เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวกิจกรรมผจญภัย และแหล่งท่องเที่ยวบันเทิงสมัยใหม่ โดยเฉพาะเมืองพัทยาที่ดีเป็นเมืองแห่งแสงสีที่มีไม่เคยหลับใหล มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก ทำให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนมาก หลั่งไหลเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี (ปี 2554 ประมาณ 10 ล้านคน) ซึ่งรายได้ส่วนใหญ่มาจากด้านอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยว (ปี 2553) คิดเป็นมูลค่า 638,034 ล้านบาท เช่น อุตสาหกรรมการผลิต การขนส่ง สถานที่เก็บสินค้า บริการด้านอสังหาริมทรัพย์ โรงแรมและภัตตาคาร คิดเป็นร้อยละ 97 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัด จึงมีการกำหนดจุดยืนทางยุทธศาสตร์ (Positioning) ของจังหวัดชลบุรี คือ เมืองอุตสาหกรรมสะอาดและการท่องเที่ยวระดับนานาชาติ

จังหวัดชลบุรีมีผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัด (ปี 2553) เป็นเงินจำนวน 657,545 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 6.5 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประเทศ (10,104,821 ล้านบาท) รายได้ส่วนใหญ่มาจากภาคนอกเกษตร คิดเป็นมูลค่า 638,034 ล้านบาท ร้อยละ 97 เช่น อุตสาหกรรมการผลิต การขนส่ง สถานที่เก็บสินค้า บริการด้านอสังหาริมทรัพย์ โรงแรมและภัตตาคาร โครงสร้างรายได้สาขาโรงแรมและภัตตาคาร มีมูลค่า 17,926 ล้านบาท มีรายได้หลักมาจากหมวดโรงแรม ค่าที่พัก และที่พักชั่วคราว ร้อยละ 74.6 รองลงมาคือหมวดภัตตาคารร้านอาหารและบาร์ร้อยละ 25.4 ¹

¹ แผนพัฒนาจังหวัดชลบุรี(พ.ศ. 2557 – 2560)

รายได้จากการท่องเที่ยว จังหวัดชลบุรีเมื่อเปรียบเทียบกับจังหวัดในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก (ปี 2552/2553) จังหวัดชลบุรีมีรายได้สูงเป็นอันดับ 1 ของกลุ่มจังหวัด โดยมีรายได้เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นสูงถึงร้อยละ 65.40

ตารางที่ 1-1 ตารางแสดงรายได้จากการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก

| จังหวัด | รายได้จากการท่องเที่ยว (ล้านบาท) | | การเปลี่ยนแปลงโดยเฉลี่ย | |
|----------|----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| | ปี พ.ศ. 2552 | ปี พ.ศ. 2553 | ล้านบาท | อัตราร้อยละ |
| ชลบุรี | 47,828.36 | 79,108.47 | 31,280.11 | 65.40 |
| ระยอง | 10,800.46 | 15,476.85 | 4,676.37 | 43.30 |
| จันทบุรี | 2,794.31 | 3,172.71 | 378.40 | 13.54 |
| ตราด | 3,894.52 | 4,665.44 | 770.92 | 19.79 |
| รวม | 65,317.65 | 102,423.47 | 37,105.82 | 56.81 |

ที่มา: กรมการท่องเที่ยวและจากการคำนวณ : สรุปสถานการณ์ท่องเที่ยว ปี พ.ศ. 2553

จำนวนนักท่องเที่ยว (ผู้มาเยี่ยมเยือนประกอบด้วย นักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว ตามนิยามของกรมการท่องเที่ยว) จังหวัดชลบุรีมีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นสูงสุด เพิ่มถึงร้อยละ 78.1 ระยะเวลาพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติอยู่ที่ประมาณ 2-3 วัน นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะพักนานกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดชลบุรี

ตารางที่ 1-2 ตารางแสดงจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดชลบุรี

| จังหวัด | จำนวนนักท่องเที่ยว (คน) | | การเปลี่ยนแปลงโดยเฉลี่ยต่อปี | |
|---------|-------------------------|--------------|------------------------------|-------------|
| | ปี พ.ศ. 2552 | ปี พ.ศ. 2553 | คน | อัตราร้อยละ |
| ชลบุรี | 5,649,895 | 10,062,286 | 4,412,319 | 78.1 |

ที่มา: กรมการท่องเที่ยวและจากการคำนวณ : สรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวปี พ.ศ. 2553

จังหวัดชลบุรี มีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่หลากหลาย มีแหล่งท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่น และมีศักยภาพในการแข่งขัน แม้จะมีผลกระทบจากวิกฤติเศรษฐกิจ ตลอดจนสถานการณ์ด้านต่างๆ ไม่ส่งผลต่อจำนวนนักท่องเที่ยวและรายได้จากการท่องเที่ยวมากนัก ปัญหา

สำคัญของจังหวัดอยู่ที่ความพร้อมในด้าน โครงสร้างพื้นฐาน สาธารณูปโภคสาธารณูปการที่จะรองรับนักท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นในอนาคต แนวทางการการแก้ไขคือ พัฒนาและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยว รวมทั้งจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีจุดขายเด่นชัดใหม่ๆ จัดทำโปรแกรมเชื่อมโยงการท่องเที่ยว ประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว ทั้งการจัดตั้งศูนย์เพื่อบริการเผยแพร่การท่องเที่ยว และทำการตลาดในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว การให้บริการด้านต่างๆ ที่มีคุณภาพสามารถแข่งขันได้

จากข้อมูลข้างต้น จึงเกิดโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ หรือ รีสอร์ท พักขา ขึ้นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ในด้านที่พักให้เพียงพอและมีทางเลือกหลากหลายให้แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ต้องการมาพักผ่อนตากอากาศในแถบทะเลภาคตะวันออก โดยเฉพาะเมืองพัทยาที่มีแนวโน้มจะมีจำนวนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในอนาคต เนื่องจากระยะทางที่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ ใช้เวลาเดินทางไม่นาน เป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลกมีแหล่งท่องเที่ยวหลากหลายทั้งแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เชิงประวัติศาสตร์ เชิงวัฒนธรรม กิจกรรมผจญภัย และแหล่งท่องเที่ยวบันเทิงสมัยใหม่ และการเกิดโครงการนี้ก็ตอบสนองนโยบายแผนการพัฒนาจังหวัดชลบุรี

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษาโครงการ

- 1.2.1 เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเกิดโครงการในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ ด้านการท่องเที่ยว ด้านการลงทุน และด้านนโยบายรัฐบาล
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการเลือกที่ตั้ง โครงการ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับที่ดินที่ตั้ง และ บริบทโดยรอบ
- 1.2.3 เพื่อศึกษากฎหมายเกี่ยวกับ โครงการและที่ตั้ง
- 1.2.4 เพื่อศึกษาเกี่ยวกับองค์ประกอบของโครงการ การวางแผนจัดการที่ดินและอาคารประเภท รีสอร์ทและ โรงแรม และหลักการออกแบบเพื่อความยั่งยืน

1.3 ประโยชน์ในการศึกษาโครงการ

- 1.3.1 เพื่อศึกษารายละเอียดของ โครงการประเภท โรงแรมพักผ่อนตากอากาศชายทะเล
- 1.3.2 เพื่อศึกษารายละเอียดองค์ประกอบอาคาร การออกแบบอาคาร การวางแผนอาคารให้เหมาะสมตามการใช้งานอาคาร
- 1.3.3 เพื่อศึกษาองค์ประกอบอาคารและขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมกับองค์ประกอบต่างๆของอาคารประเภท โรงแรมพักผ่อนตากอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.4 เพื่อศึกษาการออกแบบงานสถาปัตยกรรมและการวางผังให้เหมาะสมกับพื้นที่ที่ตั้งของโครงการและหลักการออกแบบเพื่อความยั่งยืน

1.4 ขอบเขตของการศึกษาโครงการ

โครงการรีสอร์ท พัทธา เป็นโครงการวิทยานิพนธ์ที่มีจุดมุ่งหมายในการศึกษา และ แก้ปัญหา ในด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับงานสถาปัตยกรรม โดยกำหนดขอบเขตการศึกษาไว้ดังนี้

1.4.1 ศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่ที่ตั้งโครงการ
ศึกษาสถานการณ์การท่องเที่ยวและกิจการที่พักแรมในพื้นที่ที่ตั้งโครงการ
ศึกษาความเป็นไปได้ทางการคาดคะเนงบประมาณ

1.4.2 ศึกษาการเลือกที่ตั้งโครงการ

ศึกษาการเลือกทำเลที่ตั้งโครงการ
ศึกษาข้อบังคับ กฎหมาย และเทศบัญญัติ ของที่ตั้งโครงการ
ศึกษาและวิเคราะห์ด้านกายภาพ สาธารณูปโภค การสัญจร

1.4.3 ศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ และองค์ประกอบโครงการ

ศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการและองค์ประกอบของโครงการ
ศึกษาและวิเคราะห์ ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ
ศึกษาและวิเคราะห์ชนิดของรีสอร์ท ประเภทการให้บริการ จำนวนห้องพัก

1.4.4 ศึกษางานระบบต่างๆด้านวิศวกรรม

ระบบโครงสร้าง

ระบบไฟฟ้า

ระบบสุขาภิบาล

ระบบอื่นๆ

1.5 องค์ประกอบโครงการ

1.5.1 องค์ประกอบหลัก

-ส่วนบริการสาธารณะ

1. drop off
2. โถงทางเข้า
3. ส่วนประชาสัมพันธ์
4. โถงพักคอย
5. ส่วนบริการเครื่องคิด
6. ห้องเก็บกระเป๋า
7. ห้องน้ำ (ส่วนรวม)
8. ร้านอาหารในอาคารและกลางแจ้ง
9. ร้านกาแฟ และ เบเกอรี่
10. ร้านขายของ
11. ส่วนจอดรถ

-ส่วนห้องพัก

1. ห้องพัก(อาคาร)
2. บ้านพัก

-ส่วนสำนักงาน

1. ส่วนต้อนรับ
2. ส่วนพักคอย
3. ส่วนทำงานผู้จัดการ
4. ส่วนทำงานเลข
5. ส่วนทำงานฝ่ายบริหาร
6. ส่วนทำงานฝ่ายบุคคล
7. ส่วนทำงานฝ่ายบัญชี
8. ส่วนทำงานพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. ห้องประชุม
10. ห้องเก็บเอกสาร
11. ส่วนเตรียมอาหาร
12. ห้องน้ำ
13. ส่วนพักผ่อนพนักงาน
14. ส่วนจอดรถพนักงาน

1.5.2 องค์ประกอบรอง

-ส่วนจัดประชุมสัมมนา

1. โถง
2. ส่วนพักคอย
3. ห้องประชุมสุมนา
4. ห้องควบคุมอุปกรณ์
5. ห้องน้ำ

-ส่วนบริการนวด และ สปา

1. โถงพักคอย
2. ส่วนติดต่อ
3. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า
4. ห้องนวด สปา
5. ที่นวดกลางแจ้ง
6. ห้องชาน้ำ
7. ห้องอบไอน้ำ
8. ห้องออกกำลังกาย
9. ห้องโยคะ และ แอโรบิค
10. ส่วนทำงานและพักผ่อนพนักงาน
11. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน
12. ห้องน้ำพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ส่วนบริการ

1. ห้องครัว
2. ห้องเก็บอาหารและเครื่องดื่ม
3. ห้องพักพนักงานครัว
4. ห้องเก็บอุปกรณ์ครัว
5. ส่วนล้างจาน
6. ห้องเก็บขยะ
7. ห้องซักรีด
8. ห้องเก็บผ้าเก่า
9. ห้องเก็บผ้าใหม่
10. ห้องเก็บอุปกรณ์ซักรีด
11. ส่วนตากผ้า
12. ส่วนพนักงานแม่บ้าน
13. ชานชาลารับส่งของ
14. บริเวณตรวจรับของ
15. คลังพัสดุ
16. ห้องพักผ่อนพนักงาน
17. ห้องทานอาหารพนักงาน
18. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน
19. ห้องน้ำพนักงาน
20. ส่วนจัดซื้อ

-ส่วนซ่อมบำรุง

1. ห้องปฏิบัติงานซ่อมบำรุง
2. ห้องเก็บอุปกรณ์ซ่อมบำรุงห้องเครื่องไฟฟ้า
3. ห้องอุปกรณ์โทรศัพท์ และ อินเทอร์เน็ต
4. ห้องปั้มน้ำ
5. ห้องพักพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าพนักงาน

7. ห้องน้ำพนักงาน

1.5.3 องค์ประกอบเสริม

-ส่วนบริการกิจกรรมสนทนาการ

1. สระว่ายน้ำ
2. โถงพักผ่อน
3. ส่วนติดต่อสอบถาม
4. ห้องน้ำ ห้องอาบน้ำ
5. ส่วนทำงานและพักผ่อนพนักงาน
6. ส่วนกายเรือคายัค
7. ส่วนเก็บเรือ และห้องเก็บอุปกรณ์
8. ส่วนร้านค้าและติดต่อสอบถาม



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับโครงการและการลงทุน

2.1. ศึกษาความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์

โครงการประเภทโรงแรมพักตากอากาศควรศึกษาความเป็นไปได้จากหลายๆปัจจัยเพื่อการคาดคะเนแนวโน้มความสำเร็จของโครงการ โดยการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากปัจจัยด้านต่างๆ ดังเช่นที่ตั้งโครงการความเหมาะสมโครงการกับที่ดินนั้นสภาพแวดล้อมและบริบทโดยรอบกลุ่มลูกค้าเป้าหมายโครงการความต้องการโครงการความนิยมการท่องเที่ยวในละแวกที่ตั้งและปัจจัยอีกอย่างหนึ่งที่มีความสำคัญคือ การคาดคะเนด้านการลงทุนและผลตอบแทนที่ได้รับ

การสำรวจตลาด

จำนวนนักท่องเที่ยว จำนวนชนชาติ จำนวนวันเข้าพัก รายได้นักท่องเที่ยว วัตถุประสงค์การท่องเที่ยว จำนวนธุรกิจโรงแรมหรือรีสอร์ทในพัทยา จำนวนรีสอร์ทและค้สปาในพัทยา จำนวนห้องพักกับนักท่องเที่ยว

ตารางที่ 2-1 แสดงสถิตินักท่องเที่ยวพัทยาปี 2014-2015 Internal tourism in Pattaya Chonburi

| | มกราคม – ธันวาคม | | |
|--------------------------|------------------|-----------|---------|
| | 2558 | 2557 | %Change |
| ผู้เยี่ยมชม | 9,849,940 | 9,083,899 | + 8.43 |
| ชาวไทย | 2,998,479 | 2,710,267 | + 10.63 |
| ชาวต่างชาติ | 6,851,461 | 6,373,632 | + 7.50 |
| นักท่องเที่ยว | 9,223,060 | 8,526,786 | + 8.17 |
| ชาวไทย | 2,506,545 | 2,273,989 | + 10.23 |
| ชาวต่างชาติ | 6,716,515 | 6,252,797 | + 7.42 |
| นักทัศนาจร | 626,880 | 557,113 | + 12.52 |
| ชาวไทย | 491,934 | 436,278 | + 12.76 |
| ชาวต่างชาติ | 134,946 | 120,835 | + 11.68 |
| เวลาการพำนักเฉลี่ย (วัน) | 3.38 | 3.24 | + 0.14 |
| ชาวไทย | 2.59 | 2.71 | - 0.12 |
| ชาวต่างชาติ | 3.67 | 3.44 | + 0.23 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-1 แสดงสถิตินักท่องเที่ยวพฤษภาคมปี 2014-2015 Internal tourism in Pattaya Chonburi
(ต่อ)

| ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย (บาท/คน/วัน) | 2558 | 2557 | %Change |
|---------------------------------|------------|------------|---------|
| ผู้เยี่ยมชมเยือน | 4,161.55 | 3,638.88 | + 14.36 |
| ชาวไทย | 3,059.77 | 2,833.15 | + 8.00 |
| ชาวต่างชาติ | 4,472.02 | 3,884.68 | + 15.12 |
| นักท่องเที่ยว | 4,212.08 | 3,681.21 | + 14.42 |
| ชาวไทย | 3,175.98 | 2,932.87 | + 8.29 |
| ชาวต่างชาติ | 4,484.96 | 3,895.62 | + 15.13 |
| นักท่องเที่ยว | 1,651.41 | 1,535.83 | + 7.53 |
| ชาวไทย | 1,526.17 | 1,424.63 | + 7.13 |
| ชาวต่างชาติ | 2,107.95 | 1,937.37 | + 8.80 |
| รายได้ (ล้านบาท) | | | |
| ผู้เยี่ยมชมเยือน | 132,206.12 | 102,722.63 | + 28.70 |
| ชาวไทย | 21,369.09 | 18,695.38 | + 14.30 |
| ชาวต่างชาติ | 110,837.03 | 84,027.25 | + 31.91 |
| สถานประกอบการที่พัก | | | |
| จำนวนห้อง | 40,758 | 40,758 | 0 |
| อัตราการเข้าพัก (%)* | 75.18 | 69.65 | + 5.53 |
| จำนวน ผู้เข้าพัก | 8,878,787 | 8,243,543 | + 7.71 |
| ชาวไทย | 2,375,656 | 2,150,834 | + 10.45 |
| ชาวต่างชาติ | 6,503,131 | 6,092,709 | + 6.74 |

ที่มา: สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2558 (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-2 แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมเยือนชาวไทยและผู้เยี่ยมเยือนชาวต่างประเทศในจังหวัดชลบุรี
(พหุยา) ปี 2557 จำแนกตามภูมิภาคและถิ่นที่อยู่

| ภูมิภาคของผู้เยี่ยม เยือน | ผู้เยี่ยมเยือนชาวไทย | | | ถิ่นที่อยู่ของผู้ เยี่ยมเยือน | ผู้เยี่ยมเยือนชาวต่างประเทศ | | |
|------------------------------|----------------------|---------------|------|----------------------------------|-----------------------------|---------------|------|
| | นัก ทัศนจร | นักท่องเที่ยว | รวม | | นัก ทัศนจร | นักท่องเที่ยว | รวม |
| 1. กรุงเทพฯ | 32.3 | 13.6 | 16.7 | 1. ทวีป อเมริกา | 10 | 4.1 | 4.2 |
| 2. ภาคกลาง | 28.6 | 37.5 | 36 | 2. ทวีปยุโรป | 33.3 | 47.6 | 47.3 |
| 3. ภาคตะวันตก | 8.3 | 10.4 | 10 | 3. โอเชียเนีย | 11.7 | 3.7 | 3.9 |
| 4. ภาคตะวันออก | 26.3 | 31.1 | 30.3 | 4. ทวีปเอเชีย | 28.3 | 38.3 | 38.1 |
| 5. ภาคเหนือ | 0.9 | 5.7 | 4.9 | 5. ตะวันออก กลาง | 13.3 | 6 | 6.2 |
| 6. ภาคใต้ | 1.4 | 1.1 | 1.1 | 6. ทวีแอฟริกา | 3.3 | 0.3 | 0.4 |
| 7. ภาคตะวันออกเฉียง เหนือ | 2.3 | 0.6 | 0.9 | | | | |
| รวม | 100 | 100 | 100 | รวม | 100 | 100 | 100 |

ที่มา: สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2558 (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด)

จากตารางที่ 2.2. แสดงให้เห็นจำนวนของผู้เยี่ยมเยือนชาวไทยและต่างประเทศซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้เยี่ยมเยือนชาวไทยส่วนมากเป็นคนภาคกลาง ภาคตะวันออกและกรุงเทพฯ ซึ่งอาจจะเกิดจากการที่เดินทางสะดวกไม่ไกลและสามารถพักผ่อนได้อย่างดี ส่วนชาวต่างชาติส่วนมากจะเป็นชาวทวีปยุโรป และเอเชียตามลำดับ

ตารางที่ 2-3 แสดงร้อยละของผู้เยี่ยมชมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศในจังหวัดชลบุรี (พัทยา)
ปี 2557 จำแนกตามวัตถุประสงค์หลักของการเดินทาง

| วัตถุประสงค์หลักของ การเดินทาง ครั้งนี้ | ผู้เยี่ยมชมชาวไทย | | | ผู้เยี่ยมชมชาว ต่างประเทศ | | | ผู้เยี่ยมชมทั้งหมด | | |
|---|-------------------|-----------------------|------|------------------------------|-----------------------|------|--------------------|-----------------------|------|
| | นัก ทัศน จร | นัก ท่อง เที่ยว | รวม | นัก ทัศน จร | นัก ท่อง เที่ยว | รวม | นัก ทัศน จร | นัก ท่อง เที่ยว | รวม |
| ท่องเที่ยว/ พักผ่อน | 45.2 | 57.1 | 55.2 | 63.3 | 69.5 | 69.4 | 49.1 | 66.2 | 65.1 |
| ประชุม/ อบรม/ สัมมนา/ ดูงาน | 11.5 | 10.6 | 10.8 | - | - | - | 9 | 2.8 | 3.2 |
| ติดต่อธุรกิจ | 6.5 | 3.8 | 4.2 | 11.7 | 14 | 14 | 7.6 | 11.3 | 11.1 |
| ปฏิบัติ ราชการ/ ปฏิบัติงาน | 7.8 | 6.4 | 6.6 | - | 0.4 | 0.4 | 6.1 | 1.9 | 2.2 |
| เยี่ยมญาติ/ เพื่อน | 15.7 | 12.4 | 12.9 | 25 | 16 | 16.2 | 17.7 | 15.1 | 15.2 |
| ชนิทรศ- การ/แสดง สินค้า | 7.8 | 6.4 | 6.6 | - | 0.1 | 0.1 | 6.1 | 1.8 | 2 |
| ได้รับรางวัล | - | 0.3 | 0.2 | - | - | - | - | 0.1 | 0.1 |
| ไหว้พระ ปฏิบัติธรรม | 5.5 | 3.1 | 3.5 | - | - | - | 4.3 | 0.8 | 1 |
| อื่นๆ | อื่นๆ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| รวม | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

ที่มา: สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2558 (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 2.3. แสดงให้เห็นถึงอุปสงค์ของชาวไทยและชาวต่างชาติเป็นเรื่องการท่องเที่ยวและเยี่ยมชม/เพื่อนเป็นส่วนใหญ่ ส่วนเหตุผลรองลงมาสำหรับชาวไทยที่มีความน่าสนใจ คือ การมาเพื่อการประชุม/ อบรม/ สัมมนา/ จัดงาน เพราะสามารถเพิ่มรายรับให้กับโครงการได้ ส่วนเหตุผลรองลงมาสำหรับชาวต่างประเทศ คือ เพื่อติดต่อธุรกิจซึ่งต้องการที่พักที่มีระดับและมีบริการที่ดี

ตารางที่ 2-4 แสดงการเปรียบเทียบจำนวนโรงแรมและรีสอร์ทในพัทยาและหาดนาจอมเทียน

| หัวข้อ | พัทยา | หาดนาจอมเทียน |
|--------------------------------|-------|---------------|
| จำนวนโรงแรมรีสอร์ท | 202 | 16 |
| จำนวนโรงแรมรีสอร์ทและสปา | 72 | 8 |
| จำนวนโรงแรมรีสอร์ทห้าดาว | 14 | 2 |
| จำนวนโรงแรมรีสอร์ทและสปาห้าดาว | 12 | 1 |

อ้างอิง : http://www.atsiam.com/th/hotels/pattaya_thailand.asp

จากตารางที่ 2.4. แสดงให้เห็นว่าภายในพัทยาโดยเฉพาะหาดนาจอมเทียน ยังมีโรงแรมรีสอร์ทจำนวนไม่มากนักเมื่อเทียบกับพัทยา เป็นอัตราส่วน 1 : 12 (หาดนาจอมเทียน : พัทยา)

การคำนวณหาความต้องการห้องพัก

การคำนวณหาความต้องการห้องพักจะใช้สูตร ดังนี้

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

โดย อัตราการเข้าพัก คือ จำนวนห้องที่ถูกใช้ป็นร้อยละ(%)ของทั้งหมด

วันพักเฉลี่ย คือ ระยะเวลาการพัก ต่อ คน

อัตราผู้เข้าพัก คือ จำนวนคนพัก โดยเฉลี่ย ต่อ ห้อง

แทนค่า

จำนวนนักท่องเที่ยว คือ 9,849,940 คน (ใช้จำนวนนักท่องเที่ยวปี 2558)

วันพักเฉลี่ยต่อห้อง คือ 3.38 (จากตารางที่ 2.1)

อัตราการเข้าพัก คือ กำหนดอัตราการเข้าพัก 60% จากเกณฑ์ต่ำสุดที่ควรลงทุน

อัตราผู้เข้าพัก คือ 2.01 คน ต่อ ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากสูตรแทนค่าได้ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{จำนวนห้องพัก} &= \frac{9,849,940 \times 3.38 \times 100}{60 \times 365 \times 2.01} \\ &= 75,632.78857 \text{ ห้อง} \end{aligned}$$

ในปี 2558 มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 40,758 ห้อง ดังนั้นจึงสามารถสร้างเพิ่มได้อีก 34,874 ห้อง

จากข้อมูลข้างต้นสรุปได้ว่านักท่องเที่ยวที่เข้ามายังพัทยามีจำนวนเพิ่มขึ้นจาก 9,083,899 ในปี 2014 เป็น 9,849,940 ในปี 2015 แสดงให้เห็นว่านักท่องเที่ยวมีอัตราที่เพิ่มขึ้น และจุดประสงค์ในการเข้ามายังพัทยาเพื่อการท่องเที่ยวและพักผ่อน มีเวลาพำนักอยู่ที่ประมาณ 3 วัน การใช้จ่ายเงินต่อคนต่อวันอยู่ที่เฉลี่ยประมาณ 4,000 บาท/คน/วันซึ่งมีการใช้จ่ายเงินเพิ่มขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา ในขณะที่จำนวนห้องพักในพัทยายังคงเท่าเดิมคือ 40,758 ห้อง โดยที่พัทยามีโรงแรมประมาณ 200 แห่ง รีสอร์ทและสปา 72 แห่ง รีสอร์ทระดับ 5 ดาว 14 แห่ง รีสอร์ทและสปาระดับ 5 ดาว 12 แห่ง ส่วนในพื้นที่หาดนาจอมเทียนมีจำนวน โรงแรมและรีสอร์ท 16 แห่ง รีสอร์ทและสปา 8 แห่ง รีสอร์ทระดับ 5 ดาว 2 แห่ง และมีรีสอร์ทและสปา ระดับ 5 ดาวเพียง 1 แห่งเท่านั้น และจากการคำนวณและคาดคะเนความต้องการห้องพัก คำนวณได้ความต้องการห้องพักที่จำนวน 75632.78857 ห้องในปี 2558 มีจำนวนห้องพักทั้งหมดในพัทยาจำนวน 40,758 ห้อง ดังนั้นจึงสามารถสร้างห้องพักเพิ่มได้อีก 34,874 ห้อง ดังนั้น โครงการรีสอร์ทและสปา พัทยาหาดนาจอมเทียน จึงมีความเป็นไปได้ในการจะเกิดโครงการนี้ขึ้นเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นจากก่อน และเป็นทางเลือกสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อนในโรงแรมระดับ 5 ดาวและมีบริการสปาในเขตหาดนาจอมเทียน เพราะในละแวกนี้ไม่มีรีสอร์ทประเภทนี้อยู่เพียงหนึ่งแห่งเท่านั้นและจากการที่เขตนาจอมเทียนมีความสงบกว่าละแวกถนนเลียบหาดพัทยาจึงเหมาะแก่การเข้าพักของนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อนอย่างสงบในเขตพัทยา

2.1.1. แหล่งเงินทุน

1. เงินกู้ระยะยาวเงินทุนระยะยาว (Long-Term Financing) เป็นเงินกู้จากธนาคารหรือบริษัทประกันภัย เป็นการจัดหาเงินทุนจากการกู้ยืมเงินที่มีระยะเวลาจ่ายชำระคืนเงินต้นพร้อมดอกเบี้ยภายในระยะเวลาตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป คิดดอกเบี้ยอยู่ที่ร้อยละ 15 ต่อปี
2. เงินกู้ยืม (Loans) ประเภทที่มาจากหน่วยงานต่าง เช่น ธนาคารพาณิชย์ บริษัทเงินทุนบริษัทประกันภัย หรือธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้า ที่มีนโยบายส่งเสริมธุรกิจโรงแรมในภูมิภาคต่างๆ
3. เงินกู้ยืม (Loans) ประเภทที่มาจากหน่วยงานทางรัฐบาลหรือหน่วยงานที่สนับสนุนการท่องเที่ยว หากเงินทุนสนับสนุนนี้มีมาตรการที่แตกต่างจากเงินรายได้ของโรงแรมควรทบทวนอัตราการเปลี่ยนมาตราให้ถี่ถ้วนเพื่อไม่ให้ก่อให้เกิดเหตุหนี้สินเพิ่มขึ้น
4. เครดิตสินค้า (Supplier Credit) สินเชื่อสำหรับอุปกรณ์อาคาร อุปกรณ์ตกแต่งและติดตั้งภายในอาคาร อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 1.7 ต่อปี จ่ายคืนเมื่อเปิดกิจการแล้ว 1 ปี

2.1.2. ผลตอบแทนโครงการ

ตารางที่ 2-5 แสดงข้อมูลรายได้โครงการ

| รายได้ | ร้อยละ |
|---|--------|
| ห้องพัก | 50 |
| อาหาร | 30 |
| เครื่องดื่ม | 10 |
| โทรศัพท์ อินเทอร์เน็ต แผนกบริการอื่นๆ ซักรีด กีฬา จอดรถ | 5 |
| อื่นๆ ค่าเช่าร้าน กำไรจากอัตราแลกเปลี่ยน ฯลฯ | 5 |
| รวม | 100 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-6 แสดงข้อมูลรายจ่าย

| รายจ่าย | ร้อยละ |
|---|--------|
| เกี่ยวกับพนักงาน | 15 |
| ดอกเบี้ย(กรณีกู้ยืมเงิน) | 14 |
| ค่าใช้จ่ายแผนกต่างๆ | 13 |
| ต้นทุนอาหาร | 12 |
| ต้นทุนพลังงาน | 10 |
| ค่าเสื่อมราคา | 9 |
| การตลาด | 6 |
| ฝ่ายบริหารจัดการและฝ่ายบริหารทั่วไป | 5 |
| ค่าบริหารจัดการ (กรณีเป็นโรงแรมในเครือข่าย) | 4 |
| ต้นทุนเครื่องคัม | 2.5 |
| รวมรายจ่าย | 90.5 |
| กำไร | 9.5 |

อ้างอิง :การบริหารจัดการและปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่21 ปรึกษา แดงโรจน์

ค่าใช้จ่ายโครงการ

คือค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนทั้งหมดของโครงการที่เจ้าของโครงการจำเป็นต้องจัดหา และเตรียมพร้อมไว้เพื่อใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ โดยมีรายการคือ

- ค่าที่ดิน รวมถึงค่าภาษีระหว่างดำเนินการและค่าปรับที่ดินเพื่อความเหมาะสมในการดำเนินการก่อสร้างโครงการ
- ค่าก่อสร้าง คือค่าที่เป็นองค์ประกอบใหญ่สุดของโครงการมักกระบุงราคาค่าก่อสร้างสูงสุด
- ค่าดอกเบี้ยระหว่างทำการก่อสร้าง เนื่องจากการกู้ยืมเงินทุนในการก่อสร้างจะก่อให้เกิดดอกเบี้ยในเงินที่กู้ยืมมา จึงนับเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการด้วย
- เฟอร์นิเจอร์ เครื่องประดับตกแต่ง เครื่องมือเครื่องใช้ ซึ่งแบ่งออกเป็นสองส่วน คือส่วนที่โชว์แขกและส่วนที่แขกมองไม่เห็นหรือส่วนของฝ่ายบริการกรณีเครื่อง
- ปรับอากาศและเครื่องทำน้ำอุ่นไม่จัดอยู่ในประเภทนี้แต่จะจัดอยู่ในค่าใช้จ่ายในการก่อสร้าง
- อุปกรณ์วัสดุเครื่องมือเครื่องใช้ในการดำเนินงาน หมายถึงผ้าในห้องเพื่อบริการแขก เครื่องมือเครื่องใช้ในครัว สำนักงาน อาจรวมถึงเครื่องแบบพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์โดยไม่ผ่านการคัดกรอง อาจก่อให้เกิดความเสียหายและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สิ้นค้าและข้าวของเครื่องใช้ นอกจากข้าวของเครื่องใช้ปกติแล้ว โรงแรมจำเป็นต้องสำรองของใช้ไว้ ซึ่งแบ่งได้ดังนี้ อาหาร เครื่องดื่ม วัสดุทำความสะอาด กระดาษเอกสารเครื่องเขียน วัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้โดยลูกค้า ชั้นส่วนทดแทนหรือชั้นส่วนทางการช่าง
- ค่าใช้จ่ายก่อนเปิดกิจการ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม หรือเงินเดือนพนักงานเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเปิดกิจการ รวมถึงค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์โครงการ
- ทุนการดำเนินงาน มีมากพอที่จะจ่ายพนักงานในระยะแรกหลังเปิดกิจการและเป็นทุนในการดำเนินงานจนกว่าที่เงินจะเดินสะพัดในระดับปกติ

ตารางที่ 2-7 แสดงงบประมาณในการลงทุน โครงการ

| รายการงบประมาณ | ร้อยละ |
|---|--------|
| ค่าที่ดินและการปรับปรุง | 5 |
| ค่าก่อสร้าง | 45 |
| ค่าดอกเบี้ยระหว่างก่อสร้าง | 10 |
| ค่าตกแต่งภายใน | 10 |
| ค่าเฟอร์นิเจอร์เครื่องประดับตกแต่งและเครื่องมือเครื่องใช้ | 10 |
| อุปกรณ์วัสดุเครื่องมือเครื่องใช้ในการดำเนินงาน | 1.5 |
| สิ้นค้าและข้าวของเครื่องใช้ | 3.5 |
| ค่าใช้จ่ายก่อนเปิดโครงการ | 1.5 |
| ทุนดำเนินงาน | 13.5 |
| รวม | 100 |

อ้างอิง :การบริหารจัดการ และปฏิบัติงาน โรงแรม ศตวรรษที่21 บริษัท แดงโรจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคำนวณความเป็นไปได้ของโครงการ

ราคาค่าก่อสร้าง

| รายการ | ตารางเมตร | ราคาค่าก่อสร้าง:ตร.ม. | ราคาค่าก่อสร้าง |
|-------------------|-----------|-----------------------|-----------------|
| ห้องพัก Deluxe 45 | 3,060 | 20,000 | 61,200,000 |
| ห้องพัก Suite 85 | 170 | 20,000 | 3,400,000 |
| บ้านพัก 1 | 380 | 20,000 | 7,600,000 |
| บ้านพัก 2 | 220 | 20,000 | 4,400,000 |
| บ้านพัก ชายหาด | 420 | 20,000 | 8,400,000 |
| Back of House | 1,937 | 15,000 | 29,055,000 |
| ห้องเครื่อง | 845 | 7,500 | 6,337,500 |
| Parking | 1,974 | 7,500 | 14,805,000 |
| รวม | | | 135,197,500 |

ค่าที่ดิน = 143,000,000

รวมงบประมาณ = 278,197,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนวณรายได้ต่อวัน

| รายการ | จำนวน | ตาราง เมตร | รวมตาราง เมตร | ราคา/ ตาราง เมตร | ราคาต่อ ห้อง | รวมราคา (บาท/วัน) |
|----------------------|-------|---------------|------------------|------------------------|-----------------|----------------------|
| ห้องพัก Deluxe 45 | 68 | 45 | 3,060 | 185 | 8,325 | 566,100 |
| ห้องพัก Suite 85 | 2 | 85 | 170 | 185 | 15,725 | 31,450 |
| บ้านพัก 1 | 4 | 95 | 380 | 180 | 17,100 | 68,400 |
| บ้านพัก 2 | 2 | 110 | 220 | 180 | 19,800 | 39,600 |
| บ้านพัก ชายหาด | 4 | 105 | 420 | 180 | 18,900 | 75,600 |
| จำนวน 100% | | | | | | 781,150 |

คำนวณรายได้ต่อปี

| คิดเป็น ไตรมาส | | จำนวนวัน | รายได้ : วัน | รายได้ : ไตรมาส |
|----------------|-----|----------|--------------|-----------------|
| เดือน 1-3 | 90% | 92 | 703,035 | 64,679,220 |
| เดือน 4-6 | 80% | 90 | 624,920 | 56,242,800 |
| เดือน 7-9 | 70% | 91 | 546,805 | 49,759,255 |
| เดือน 10-12 | 80% | 92 | 624,920 | 57,492,640 |
| รายได้ ต่อปี | | | | 228,173,915 |

รายรับ

| รายการ | ร้อยละสัดส่วน | รายได้ บาท/ปี |
|------------------------|---------------|---------------|
| ห้องพัก | 50% | 228,173,915 |
| อาหาร | 30% | 136,904,349 |
| เครื่องดื่ม | 10% | 45,634,783 |
| โทรศัพท์, อินเทอร์เน็ต | 5% | 22,817,391.5 |
| ร้านค้า | 5% | 22,817,391.5 |
| รวมรายได้ | 100% | 456,347,830 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายจ่าย

| รายการ | ร้อยละสัดส่วน | รายจ่าย บาท/ปี |
|------------------|---------------|----------------|
| พนักงาน | 15 | 68,452,174.5 |
| ดอกเบี้ย | 14 | 63,888,696.2 |
| แผนกต่างๆ | 12 | 54,761,739.6 |
| ต้นทุนอาหาร | 12 | 54,761,739.6 |
| ต้นทุนพลังงาน | 10 | 45,634,783 |
| ค่าเสื่อมราคา | 9 | 41,071,304.7 |
| การตลาด | 5 | 22,817,391.5 |
| ฝ่ายบริหาร | 4 | 18,253,913.2 |
| ต้นทุนเครื่องคัม | 2.5 | 11,408,695.75 |
| รวมรายจ่าย | 83.5 | 381,050,438.1 |
| กำไร | 16.5 | 75,297,391.95 |
| รวม | 100 | 456,347,830 |

| | |
|-----------------|---------------|
| รายรับ | 456,347,830 |
| รายจ่าย | 381,050,438.1 |
| ดอกเบี้ย 7% | 31,944,348.1 |
| NET IN COME | 43,353,043.85 |
| ภาษีเงินได้ 35% | 15,173,565.35 |
| GRAND TOTAL | 28,179,478.5 |

$$\frac{\text{ค่าใช้จ่ายในการลงทุน}}{\text{ผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ย}} = \frac{278197000}{28179478.5} = 9.87\text{ปี}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2. ศึกษาประเภทของโครงการ ความหมาย ลักษณะ ชนิดของโรงแรม

โรงแรมหรือ Hotel มีที่มาจากภาษาฝรั่งเศสซึ่งแปลว่า คฤหาสน์หมายถึงสถานที่ประกอบการเชิงการค้าที่นักธุรกิจจัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการทางด้านที่พักอาศัยอาหารและบริการอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัยและเดินทางแก่กลุ่มลูกค้าผู้เดินทางมาจากต่างที่หรือให้บริการให้เช่าอาคารที่มีห้องนอนหลายห้องติดต่อยาวกันในอาคารหนึ่งหลังหรือหลายหลังซึ่งมีบริการต่างๆเพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก ซึ่งเรียกว่า "แขก" (Guest)

ประเภทของโรงแรมมีเกณฑ์ที่ใช้ในการแบ่งดังนี้

1. แบ่งตามทำเลที่ตั้ง
2. แบ่งตามหน้าที่
3. แบ่งตามมาตรฐาน
4. แบ่งตามจำนวนห้องพัก
5. แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้าเข้าพัก

1. โรงแรมแบ่งตามทำเลที่ตั้ง

- โรงแรมในเมืองใหญ่ (City Hotel, Convention Hotel) คือ โรงแรมซึ่งตั้งอยู่ใจกลางเมือง ในย่านธุรกิจ การท่องเที่ยว ตลอดจนสถานบันเทิงต่าง ๆ ลักษณะของโรงแรมมักมีขนาดใหญ่ตั้งแต่ 100 ห้องตกแต่งหรูหรา มีบริการอื่น ๆ ครบครัน
- โรงแรมในเมืองเล็ก (Small City Hotel) มักตั้งอยู่ในเมืองเล็ก ห่างจากชุมชนของเมืองใหญ่ หรือตั้งอยู่ในเมืองของชนบท สิ่งบริการอาจไม่ครบครันเท่าโรงแรมในเมืองลูกค้าส่วนใหญ่คือนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว นักเดินทาง และลูกค้าในท้องถิ่นที่มาสังสรรค์
- โรงแรมชานเมือง (Suburban Hotel) ตั้งอยู่ชานเมืองหรือนอกเมือง มีการคมนาคมสะดวก บรรยากาศเงียบสงบ มีอากาศบริสุทธิ์
- โรงแรมสถานตากอากาศ (Resort Hotel) จะแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ
- โรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้สถานที่ท่องเที่ยว เช่น ภูเขา ทะเล ทะเลสาบ ฯลฯ
- โรงแรมที่ไม่มีธรรมชาติดึงดูดนักท่องเที่ยว เป็นโรงแรมที่มุ่งเน้นด้านกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ เช่น สนามกอล์ฟ ซ้อม้า ฯลฯ
- โรงแรมท่าอากาศยาน (Airport Hotel) ตั้งขึ้นเพื่อให้บริการที่สนามบิน ทั้งนี้เพราะสนามบินส่วนใหญ่ตั้งอยู่ใกล้เมือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. โรงแรมที่แบ่งตามหน้าที่

- โรงแรมเพื่อการค้าหรือการพาณิชย์ (Commercial Hotel) มุ่งเน้นบริการนักธุรกิจ พ่อค้าที่มาติดต่อธุรกิจ
- โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotel) มักตั้งอยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงามมีบริการด้านต่าง ๆ ครบครัน
- โรงแรมเพื่อการประชุม (Convention Hotel) โรงแรมที่มีวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานเพื่อจัดเป็นที่ประชุมสัมมนา หรืออบรมอื่นๆ โดยจัดห้องไว้ให้บริการ
- โรงแรมเพื่อการพักอาศัย (Residential Hotel) เป็นลักษณะให้เช่าห้องพักถาวรในรูปของห้องชุด
- โรงแรมเพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยว โดยใช้รถยนต์เป็นพาหนะ (Motel) มักตั้งอยู่ตามถนนสายสำคัญๆ มีที่จอดรถติดกับห้องพัก

3. แบ่งตามมาตรฐาน โรงแรม

- โรงแรมชั้นพิเศษ (Luxury Hotel) มีส่วนที่ให้บริการและบริการพิเศษต่างๆครบครัน
- โรงแรมชั้นหนึ่ง (First Class Hotel) มีส่วนที่ให้บริการและบริการพิเศษต่างๆครบครัน
- โรงแรมชั้นสอง (Second Class Hotel) มีลักษณะบริการและองค์ประกอบต่างๆด้อยกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง
- โรงแรมชั้นสาม (Third Class Hotel) การบริการและส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่างๆมีน้อยหรือไม่มี
- โรงแรมชั้นสี่ (Cheap Hotel) ให้บริการด้านที่พักค้างคืน หรือ ห้องนอนเท่านั้น

มาตรฐานที่พักของไทย มีการแยกหมวดหมู่ของชนิดโรงแรมตามมาตรฐานแบ่งออกเป็นห้าระดับ โดยใช้คะแนนเป็นความเหมือนกับมาตรฐานทางฝั่งตะวันตก เพื่อเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน มีข้อพิจารณาดังนี้

- โรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (Deluxe)
- โรงแรมนักท่องเที่ยว 3 ดาว (Tourist Class)
- โรงแรมระดับประหยัด 2 ดาว (Economy Class)
- โรงแรมระดับประหยัด 1 ดาว (Economy Class)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. แบ่งตามจำนวนห้องพัก

- โรงแรมขนาดเล็ก คือ โรงแรมที่มีห้องพักเดี่ยวน้อยกว่า 30 ห้อง
- โรงแรมขนาดกลาง คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 30 ห้องไม่เกิน 100 ห้อง
- โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้องหรือมีบริการ ครบครัน

5. แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้าเข้าพัก

- Transient Hotel มีระยะเวลาเข้าพักเพียง 1 วัน
- Resident Hotel มีระยะเวลาพักนานหลายวัน
- Resort Hotel ระยะเวลาการพักผ่อน หรือ พักฟื้น อาจมีระยะเวลา 3-20 วันตามความต้องการ

2.3. สรุปการกำหนดชนิดและลักษณะของโรงแรม

โครงการรีสอร์ทและสปาพัชชา เป็นโครงการที่ตั้งอยู่ติดชายทะเลหาดนาจอมเทียนผู้เข้าพักสามารถเข้าพักและทำกิจกรรมต่างๆที่ทางโครงการจัดไว้ให้ หรือท่องเที่ยวในแนวพัชชา และชมความสวยงามของวิวทิวทัศน์โดยรอบ โครงการจึงจัดอยู่ในประเภทโรงแรมพักตากอากาศ (Resort Hotel) ที่ตั้งอยู่ใกล้สถานที่ท่องเที่ยวมีวิวสวยงามอากาศบริสุทธิ์ เพื่อการพักผ่อนของผู้เข้าพัก ด้านมาตรฐานโรงแรมจัดอยู่ใน โรงแรมชั้นพิเศษ (Luxury Hotel) หรือ โรงแรมชั้นหนึ่ง (First Class Hotel)มีส่วนที่ให้บริการต่างๆครบครันและมีบริการพิเศษทางด้านสุขภาพ (สปา) และตามมาตรฐานกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กำหนดให้โครงการอยู่ในระดับ 5 ดาว (Deluxe) ขนาดของโรงแรม ตามมาตรฐานอยู่ในช่วง โรงแรมขนาดกลางมีห้องพัก 30 ถึง 100 ห้อง โดยกำหนดโครงการให้มีห้องพักจำนวน 80 ห้อง เพื่อความสะดวกในการบริการและการจัดการอย่างทั่วถึงรองรับนักท่องเที่ยวที่มีระยะเวลาเข้าพักสั้นจนถึงระยะยาว

2.4. ศึกษาประเภทของโครงการ ความหมาย ลักษณะ ชนิดของสถานบริการเพื่อสุขภาพ

2.4.1. องค์กรสปาระหว่างประเทศ (International Spa Association (ISPA– Europe)) ได้แบ่งประเภทสปาออกเป็น 7 ประเภท ดังนี้

1. รีสอร์ทและโรงแรมสปา (Hotel & Resort Spa) คือ สถานบริการสปาที่อยู่ในโรงแรมหรือรีสอร์ท เพื่อให้บริการรองรับผู้เข้าพักในโครงการที่ต้องการใช้บริการสปา เพื่อความผ่อนคลาย ซึ่งเป็นบริการเสริมที่สามารถเพิ่มศักยภาพให้กับโรงแรมได้ และมักอยู่ในโรงแรมระดับ 4-5 ดาว เนื่องจาก เป็นบริการที่ส่งเสริมกิจการหลักได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. เคสทินเนชันสปา (Destination Spa) คือ สปาที่ตั้งแยกออกมาต่างหาก เพื่อให้การบริการด้านสปา เป็นบริการเฉพาะอย่างครบวงจรผู้มาใช้บริการจะต้องเข้าร่วมกิจกรรมภายใต้โปรแกรมที่เตรียมไว้ให้เลือกอย่างมากมาย ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการให้บริการสปา ร่วมกับที่พัก
3. เมดิคอลสปา (Medical Spa) เป็นการนำธรรมชาติบำบัดมาผสมผสานกับบริการทางการแพทย์ โดยดำเนินการโดยบุคลากรทางการแพทย์ การเปิดบริการสปาประเภทนี้นั้นจะต้องมีใบประกอบโรคศิลปะ
4. เดย์สปา (Day Spa) ได้แก่ สปาที่ไม่มีห้องพักค้างคืน และมีบริการด้านสุขภาพและความงามเข้ามาด้วย มักตั้งอยู่ใจกลางเมือง เหมาะสำหรับคนมีเวลาน้อย การไป Day Spa เป็นการบำบัดสุขภาพที่สะดวกและง่ายที่สุด ใช้เวลาน้อย
5. คลับสปา (Club Spa) เป็นสปาที่มีการผสมผสานกับฟิตเนสหรือการออกกำลังกายเพื่อให้บริการสมาชิกของสโมสร ธุรกิจประเภทนี้มีมานานแล้วในประเทศไทย เพียงแต่สมัยเดิมจะเรียกว่า Club House หรือสถานที่ออกกำลังกาย
6. ครูซชิป สปา (Cruise Ship Spa) เป็นการให้บริการสปาบนเรือสำราญ ผสมผสานกับการออกกำลังกาย การจัดเตรียมอาหารที่ส่งเสริมสุขภาพกาย เพื่อให้มีความสุขสบายผ่อนคลายกับการพักผ่อน และปลอดโปร่งระหว่างเดินทาง สำหรับธุรกิจสปาประเภทนี้ยังไม่แพร่หลายในเมืองไทยมากนัก
7. มินิโรล สปริง สปา (Mineral Spring Spa) เป็นสปาที่ให้บริการตามแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นบ่อน้ำแร่ หรือน้ำพุร้อนที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ สปาประเภทนี้ในเมืองไทยนั้นยังไม่ค่อยแพร่หลาย อันมีสาเหตุมาจาก แหล่งที่เกิดน้ำพุร้อนจะอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติและพื้นที่สาธารณะจึงมีโอกาสเกิดโครงการด้านธุรกิจได้ยาก

2.4.2. การจำแนกประเภทของสปาตามลักษณะธุรกิจ

กระทรวงสาธารณสุขนั้นได้จำแนกประเภทของสปาตามลักษณะธุรกิจแบ่งเป็น 3 ประเภท

1. สปาแบบตะวันตก เป็นสปาที่ต้องใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ทันสมัย มีราคาสูงจากต่างประเทศ ผู้ให้บริการต้องเรียนรู้วิธีการใช้เครื่องมือต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและให้คำแนะนำได้
2. สปาแบบประยุกต์ เป็นสปาแบบผสมผสานระหว่างแบบตะวันตกและตะวันออกเข้าด้วยกัน โดยเครื่องมือที่ทันสมัยมาใช้ในการให้บริการร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของพื้นที่นั้นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สปาแบบไทยแท้เป็นสปาแบบไทยที่เชื่อมโยงเข้ากับบริการที่เข้ากับภูมิปัญญาชุมชน โดยอาจจัดสถานบริการให้มีบรรยากาศเหมือนอยู่ในบ้าน สวน หรือที่พักที่ให้ความรู้สึกปลอดภัย สบาย และนำเอกลักษณ์ที่โดดเด่นในท้องถิ่นมาประยุกต์ให้เข้ากับบรรยากาศ

2.5. สรุปประเภทของสถานบริการเพื่อสุขภาพที่ใช้ในโครงการ

โครงการรีสอร์ทและสปา พัทยา เป็นการดำเนินงานโครงการในลักษณะที่มีโรงแรมพักตากอากาศ เป็นองค์ประกอบหลัก และมีสถานบริการเสริมทางด้านสุขภาพ ซึ่งถือเป็นบริการเสริมที่สามารถเพิ่มศักยภาพให้กับโครงการ และยังเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับตัวโครงการ และเพื่อรองรับผู้มาพักแรมที่ต้องการใช้ส่วนบริการสปา เพื่อผ่อนคลาย และเพื่อการพักผ่อนอย่างแท้จริง ลักษณะประเภทแบ่งตามองค์กรสปาระหว่างประเทศ เป็นแบบ โรงแรมและรีสอร์ทสปา (Hotel & Resort Spa) คือ สถานบริการสปาที่ตั้งอยู่ในโรงแรมหรือรีสอร์ท เพื่อรองรับลูกค้าผู้ใช้บริการห้องพัก โรงแรมที่มีความต้องการใช้บริการสปาด้วย เพื่อการพักผ่อนผ่อนคลายความตึงเครียด สปาประยุกต์นำเครื่องมือที่ทันสมัย มาร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเช่น สมุนไพรไทย การนวดแบบไทย มีการให้บริการดังนี้

2.5.1. การนวดร่างกาย (Body Massage) เป็นทางเลือกยอดนิยมของการทำสปา ช่วยให้ร่างกายผ่อนคลาย มี 2 ประเภท คือ นวดแผนไทย กับ นวดบำบัดอโรมา

1. นวดไทย (Tradition Thai Massage) เป็นการนวดผสมผสานระหว่างเทคนิคการยืดกล้ามเนื้อ และ โยคะเข้า การนวดจะไม่ใช้น้ำมัน สามารถนวดได้ทุกวัย การนวดแผนไทย ช่วยในการรักษาโรคต่างๆ เช่น โรคปวดศีรษะ ไมเกรน โรคข้ออักเสบ ปวดตามแนวเส้นประสาท อัมพาต หมคความรู้สึก อาการปวดสะโพกหรือเอว เป็นต้น
2. นวดประคบสมุนไพร (Thai Herbal Compress Massage) เป็นการนวดประคบด้วยความร้อนสมุนไพร เพื่อบรรเทาอาการตึงเครียด และเจ็บปวดของกล้ามเนื้อ
3. นวดน้ำมันหอม (Aromatherapy Massage) เป็นการนวดโดยใช้น้ำมันสมุนไพรชโลมร่างกาย แล้วใช้เทคนิคการรีดไล่เส้นด้วยศาสตร์และศิลป์แบบตะวันตก ความร้อนจากน้ำมันสมุนไพรจะซึมซาบเข้าผิวหนัง ไปถึงกล้ามเนื้อ ช่วยให้รู้สึกเบาสบายตัว ช่วยผ่อนคลายความตึงเครียดและทำให้ระบบต่าง ๆ ในร่างกายทำงานดีขึ้น บรรเทาอาการนอนไม่หลับ น้ำมันสมุนไพรที่ชโลมยังช่วยปรับสภาพผิวและช่วยฟื้นฟูกล้ามเนื้อ
4. นวดขัดตัว (Body Scrub Massage) เป็นการผสมผสานระหว่าง การนวดและการบำบัดผิว โดยการผลัดเซลล์ผิวเก่าที่ตายแล้วและช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิว ด้วยสมุนไพรธรรมชาติ ผสมผสานกับการนวดที่ช่วยกระตุ้นให้ร่างกายผ่อนคลาย และระบบต่างๆ ภายในร่างกายทำงานดีขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.2. อบซาวน่า หรือ อบสมุนไพร (Aroma Steam / Herbal Steam) เป็นการกระตุ้นร่างกายด้วยความร้อนเพื่อให้รูขุมขนในร่างกายเปิดกว้างพร้อมที่จะขับสารพิษออกมากับเหงื่อ

2.5.3. วารีบำบัด หรือ การบำบัดด้วยน้ำ (Hydro Therapy) เป็นอ่างให้นอนแช่ในอ่างที่ผสมน้ำมันระเหย น้ำมันหอมระเหยให้ประโยชน์จากการซึมซาบเข้าผิวหนังและการสูดดม ช่วยให้สดชื่นผ่อนคลาย กระตุ้นการหมุนเวียนเลือด และบำบัดอาการผิดปกติบางอย่างตามสรรพคุณของน้ำมันหอมระเหย หรือ แช่ในอ่างที่โรยด้วยกลีบดอกไม้ (Floral Bath) แล้วหยดน้ำมันหอมระเหยกับเกลือแร่ลงไปผสม ช่วยให้จิตใจผ่อนคลาย แช่ 10-30 นาที



บทที่ 3

การศึกษาและเลือกที่ตั้งโครงการ

โครงการ โรงแรมพักตากอากาศ รีสอร์ทและสปา พัทยา เป็นโครงการที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการพักผ่อนในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ วันหยุดระยะสั้น หรือวันหยุดระยะยาว ซึ่งสถานที่ตั้งโครงการควรมีการเดินทางเข้าถึงได้สะดวก ระยะทางไม่ไกลจากเมืองหลวง ใช้เวลาเดินทางไม่นานจากเมืองหลวง เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่มีความประสงค์เที่ยวพักผ่อนในวันหยุด โดยใช้เวลาเดินทางไม่มากและไม่ไกลจากกรุงเทพมหานครฯ โดยย่านของสถานที่ตั้งมีแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมที่หลากหลายเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยว และรองรับการพักผ่อนที่สงบสบาย ต่างจากในเมืองที่แออัดและวุ่นวาย

3.1 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานทำเลที่ตั้ง

เมืองพัทยา เป็นเขตปกครองพิเศษแห่งหนึ่งในเขตจังหวัดชลบุรี เป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีหาดทรายและชายทะเล ซึ่งมีชื่อเสียงระดับนานาชาติ อยู่ห่างจากสนามบินสุวรรณภูมิเป็นระยะทาง 127 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง 40 นาทีตั้งอยู่บนฝั่งทะเล ทางทิศตะวันออกของอ่าวไทย โดยแบ่งส่วนภายในของเมืองเป็น 4 ส่วน ได้แก่ พัทยาเหนือ พัทยากลาง พัทยาใต้ และหาดจอมเทียน

ลักษณะภูมิประเทศและอาณาเขต

เมืองพัทยาตั้งอยู่ในจังหวัดชลบุรีเขตอำเภอบางละมุง มีพื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ในเขตตำบลหนองปรือและพื้นที่บางส่วน อยู่ในเขตตำบลนาเกลือ ตำบลห้วยใหญ่และตำบลหนองปลาไหล

ลักษณะภูมิประเทศ เป็นเนิน มีที่ราบน้อย ที่ราบสำคัญเป็นที่ตั้งของย่านพาณิชย์กรรม แหล่ง

การค้าบริเวณย่านที่พักอาศัยจะอยู่ถัดจากหาดพัทยาไปทางตอนบน ที่ราบถูกล้อมรอบด้วยเนินเขา สูงไม่เกิน 100 ม.รทก. ตั้งแต่ทิศเหนือลงมาเป็นเนินเขาสูงประมาณ 35 ม.รทก. บริเวณถัดลงมาเป็นเขาน้อย เขาตาโลและเขาเสาธง สูงประมาณ 65 ม.รทก. แนวเขานี้แตกตัวออกไปต่อเนื่องกับเขาพัทยาทางด้านทิศตะวันตก ซึ่งติดกับชายฝั่งทะเล สูงประมาณ 98 ม.รทก. ทำให้เกิดที่ราบระหว่างเชิงเขากับชายฝั่งทะเลอีก 2 แห่ง อยู่ทางตอนบนและตอนล่าง โดยที่ราบตอนบนส่วนใหญ่เป็นพื้นที่บริเวณนาเกลือเป็นที่ตั้งของชุมชน ที่ราบตอนล่าง มีลักษณะเป็นแถบยาวขนานไปกับชายฝั่งทะเลห่างจากชายฝั่งทะเลประมาณ 1 กิโลเมตร มีทางน้ำตามขนาดเล็กร เช่น คลองนาเกลือ คลองเสือเผ่น คลองพัทยา เป็นต้น ในเขตการปกครองของเมืองพัทยาบางส่วนมีลักษณะภูมิประเทศเป็นเกาะอยู่ห่างจากชายฝั่งประมาณ 8 กิโลเมตร เช่น เกาะล้าน เกาะครก และเกาะสาก

อาณาเขตติดต่อ

| | |
|-------------|---|
| ทิศเหนือ | ติดต่อกับเขตเทศบาลตำบลบางละมุงและเขตเทศบาลตำบลหนองปลาไหล |
| ทิศตะวันออก | ติดต่อกับเขตเทศบาลตำบลหนองปลาไหลและเขตเทศบาลเมืองหนองปรือ |
| ทิศใต้ | ติดต่อกับเขตเทศบาลตำบลห้วยใหญ่และเขตเทศบาลตำบลนาจอมเทียน (อำเภอสัตหีบ) |
| ทิศตะวันตก | จรดอ่าวไทย เกาะล้าน เกาะสาก เกาะครก |

โดยมีพื้นที่ทั้งหมด 208.10 ตารางกิโลเมตร (130,062.50 ไร่)

ลักษณะภูมิอากาศ

| | |
|---------|--|
| ฤดูหนาว | (เดือน พฤศจิกายน ถึง เดือน กุมภาพันธ์) - มีฝนตกปรอยๆ เป็นช่วงสั้นๆ อากาศชื้นราว 50% อุณหภูมิประมาณ 20-30 องศาเซลเซียส |
| ฤดูร้อน | (เดือน กุมภาพันธ์ ถึง เดือน พฤษภาคม) - มีฝนตกเป็นบาง โอกาส อากาศชื้นประมาณ 75% อุณหภูมิประมาณ 30-40 องศาเซลเซียส |
| ฤดูฝน | (เดือน มิถุนายน ถึง เดือน ตุลาคม) - เป็นฤดูที่มีฝนติดต่อกันยาวนาน ประมาณ 90 % อุณหภูมิประมาณ 25-35 องศาเซลเซียส |

สถานที่ท่องเที่ยว

เมืองพัทยา ถูกประกาศให้เป็นพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

บริเวณพัทยาเหนือ นาเกลือ อดีตเป็นแหล่งชุมชนและอุตสาหกรรม อาชีพหลักของคนแถวนี้คือ การทำน้ำเกลือและการประมง จึงทำให้มีบรรยากาศแถวนี้มีความเก่าแก่เหลืออยู่ บ้านเรือนโบราณ การเป็นอยู่แบบเรียบง่ายตลอดถนนสายนาเกลือ-พัทยา จนถึงบริเวณวงเวียนปลาโลมาซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของถนนเลียบชายหาดซึ่งยาวไปจนถึงพัทยาให้สามารถเดินเล่นเลียบริมชายหาดตามทางเท้าเลียบชายหาดได้ ด้านติดถนนสุขุมวิทมีแหล่งท่องเที่ยวอย่างเมืองจำลอง และสถานพยาบาลขนาดใหญ่คือโรงพยาบาลกรุงเทพพัทยา พัทยาเหนือมีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากมาย เช่น ทิวฟานี่โชว์ อัลคาร์ซ่าคาบารेट Teddy Bear Museum ตลาดนาเกลือ และย่านชุมชนโบราณตลาดนาเกลือ

พืชากลางจะมีโครงการ โรงแรมขนาดไม่ใหญ่มากมีบาร์เบียร์ ร้านขายเสื้อผ้า และบาร์อะโกโก้ มากมาย บริเวณถนนเลียบชายหาด มีสถานีตำรวจพืชยา และสำนักงานตรวจคนเข้าเมือง รวมถึง ห้างสรรพสินค้าชื่อดัง เซนทรัลเฟสติวัล และในอนาคตมีโครงการ"เอเชียติก ไพร่ม" ที่ซื้อปั้งและ ท่องเที่ยว โครงการต่อเนื่องจากเอเชียติก ริเวอร์ฟรอน

พืชยาได้ไ้คงมากจากถนนเลียบชายหาด เรียกถนนคนเดินพืชยา เขตเดินเท้าบริเวณนี้มีร้านค้า เล็ก ๆ มากมาย แถบนี้ยังมีบาร์มากมาย และมีร้านอาหารทะเลริมทะเลมากมายตั้งอยู่

หาดจอมเทียน ความยาว 6 กิโลเมตรของหาดจอมเทียนถูกแบ่งจากหาดพืชยาด้วยเนินเขา ด้านหลังของพืชยาได้ เมื่อขับรถผ่านเนินเขาก็จะลงมาสู่หาดที่ค่อนข้างเงียบ ชายหาดนี้เป็นสถานที่ที่ เป็นที่นิยมของกีฬาทางน้ำ เนื่องจากมีอากาศที่บริสุทธิ์ ซึ่งถูกพัดมาจากอ่าวไทย และทะเลที่หาดนี้ยังมี ความแออัดของเรือน้อยกว่าที่อ่าวพืชยานอกจากนี้ยังเป็นที่น่าสนใจสำหรับพักผ่อนหย่อนใจอาบแดดเดินเล่นริม ชายหาดที่นักท่องเที่ยวต่างชอบมากัน มีแหล่งจับจ่ายใช้สอย บาร์เบียร์ และยังมีโรงแรมที่มีหาดส่วนตัว บังกะโลคอมเพล็กซ์ คอนโดมิเนียม และร้านอาหาร

สถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ได้แก่ พระพุทธรูปแกะสลักเขาชีจรรย์วัดเขาชีจรรย์ ปราสาท สัจธรรม วัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร วิหารเซียน อนเนกกุศลศาล เป็นต้น สถานที่ท่องเที่ยวอุทยาน สวนและวิถีชีวิตได้แก่สวนนนงนุช ไร่องุ่นซิลเวอร์เลค สวนเสือศรีราชา ตลาดน้ำสี่ภาค เมืองจำลอง จุด ชมวิวเขาพระตำหนัก โรงละคร ไทย "อลังการ พืชยา ทิฟฟานี โชว์ และ อัลคาซาร์ คาบาเร่ย์ ถนนคน เดิน พืชยา พิพิธภัณฑ์ตุ๊กตาคามิ พิพิธภัณฑ์ศิลปะ ในขวดแก้ว อาร์ต อิน พาราไดซ์ พิพิธภัณฑ์ตรีปลีย์ มิโมซ่า พืชยา พิพิธภัณฑ์ทางทะเล อันเดอร์วอเตอร์เวิร์ลพืชยา พืชยา คอลฟินเวิลด์ แอนด์ รัสอร์ต สนามโกคาร์ท และ พืชยายังมีส่วนน้ำอีกมากมาย เช่น พืชยาปาร์ค สวนน้ำการ์ตูนเน็ตเวิร์ค อเมโซนสวนน้ำริชมการ์ตูน เน็ตเวิร์คแห่งแรกของโลก ตั้งอยู่ที่อำเภอนาจอมเทียน ในสวนน้ำมีเครื่องเล่นต่างๆ รวมกว่า 20 เครื่อง เล่น จากการ์ตูนที่มีชื่อเสียง สวนน้ำรามายณะมีขนาดใหญ่กว่า 80 เฮกเตอร์ (หรือ เท่ากับ 45 เอเคอร์ คิด เป็น 102 ไร่) เป็นสวนน้ำที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคเอเชียสวนน้ำถูกออกแบบมาให้เป็นส่วนน้ำสมัยใหม่ที่ ก่อสร้างขึ้นในเมือง

การเดินทาง

1. รถยนต์

จากกรุงเทพฯ สามารถเดินทางไปจังหวัดชลบุรีได้หลายเส้นทาง คือ

- ใช้เส้นทางสายบางนา-ตราด ทางหลวงหมายเลข 34 เข้าสู่จังหวัดชลบุรี
- ใช้เส้นทางสายกรุงเทพฯ-มีนบุรี ทางหลวงหมายเลข 304 ผ่านจังหวัดฉะเชิงเทรา-บางปะกง เข้าสู่จังหวัดชลบุรี
- ใช้เส้นทางสายเก่า ถนนสุขุมวิท ทางหลวงหมายเลข 3 ผ่านจังหวัดสมุทรปราการ ไปจนถึงแยกอำเภอบางปะกง และให้แยกเข้าสู่เส้นทางหมายเลข 34 ไปจนถึงจังหวัดชลบุรี
- ใช้เส้นทางหลวงพิเศษ (MOTOR WAY) สายกรุงเทพฯ-ชลบุรี-พัทยา

2. รถโดยสารประจำทาง

จากสถานีขนส่งสายตะวันออก (เอกมัย) มีบริการรถโดยสารต่างๆ ดังนี้

- รถโดยสารปรับอากาศไปชลบุรีทุกวัน ตั้งแต่เวลา 5.30-21.00 น.
- รถโดยสารปรับอากาศชั้น 2 มีบริการระหว่างเวลา 5.00-21.00 น.
- รถโดยสารธรรมดา มีบริการตั้งแต่เวลา 5.00-21.00 น.

จากสถานีขนส่งหมอชิต 2 มีบริการรถโดยสารต่างๆ ดังนี้

- รถโดยสารปรับอากาศบริการตั้งแต่เวลา 6.30-18.30 น.

3. รถไฟ

จากสถานีรถไฟหัวลำโพง มีบริการรถไฟไปจังหวัดชลบุรีทุกวัน ๆ ละ 1 เที่ยว ไปสิ้นสุดที่สถานีรถไฟพลูตาหลวง ลงสถานีพัทยา หรือ สถานีสวนนงนุช

4. เครื่องบิน

สนามบินอู่ตะเภา บ้านฉาง ระยอง และนั่งรถต่อมายังพัทยา 37.8 กิโลเมตร 54 นาที

การไฟฟ้า

เมืองพัทยามีการจ่ายกระแสไฟฟ้าภายในเมืองพัทยาอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานการไฟฟ้าฝ่าย 6 สถานี และกระแสไฟฟ้าบ้านเกาะล้าน

การประปา

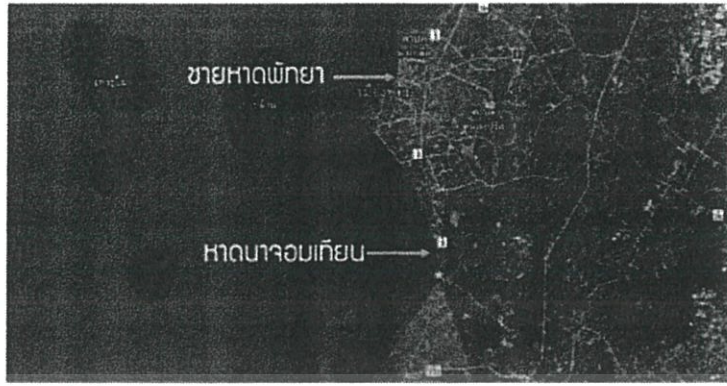
เมืองพัทยาใช้บริการน้ำประปาจากสำนักงานการประปาส่วนภูมิภาคสาขาพัทยาและใช้แหล่งน้ำดิบเพื่อการผลิตน้ำประปาจากอ่างเก็บน้ำมาบประชัน อ่างเก็บน้ำหนองกลางดง อ่างเก็บน้ำห้วยชากนอก อ่างเก็บน้ำห้วยสะพานและอ่างเก็บน้ำ ห้วยขุนจิต โดยมีแหล่งน้ำดิบสำรองจากอ่างเก็บน้ำหนองคือ ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของบริษัทจัดการและพัฒนาทรัพยากรน้ำภาคตะวันออก จำกัด (มหาชน)

ในปัจจุบันทางสำนักงานการประปาส่วนภูมิภาคสาขาพัทยาได้ซื้อน้ำจาก บริษัท จัดการและพัฒนาทรัพยากรน้ำภาคตะวันออกจำกัด (มหาชน) ประมาณ 750 ลบ.ม./ชม. ในช่วงเดือนเมษายน 2553 ซึ่งในช่วงดังกล่าวมีความต้องการใช้น้ำสูงสุดถึง 5,980 (น้ำจ่ายสุทธิ)ลบ .ม./ชม. กำลังผลิตน้ำประปาสูงสุด 6,320 ลบ.ม./ ชม.และมีน้ำดิบผลิตน้ำประปาจริง 6,000 ลบ.ม./ชม. (คิดเป็นร้อยละ 94.93 ของกำลังผลิตน้ำประปาสูงสุด) และให้บริการครอบคลุมเมืองพัทยา ชุมชนบ้านโรงโม่ ชุมชนตลาดนาเกลือ ชุมชน นาจอมเทียน ชุมชนบ้านอำเภอ ชุมชนบางเสร่ รวมถึงชุมชนใกล้เคียงโดยรอบ คิดเป็นพื้นที่บริการรวมทั้งสิ้น 65.0 ตร.กม.

3.2. วิเคราะห์และพิจารณาการเลือกที่ตั้งโครงการ

โครงการ โรงแรมพักตากอากาศ รีสอร์ทและสปา ดิชาชายทะเล เป็น โครงการที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการพักผ่อน ในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ วันหยุดระยะสั้น หรือวันหยุดระยะยาว ซึ่งสถานที่ตั้งโครงการควรมีการเดินทางเข้าถึง ได้สะดวก ระยะทางไม่ไกลจากเมืองหลวง ใช้เวลาเดินทางไม่นานจากเมืองหลวง เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่มีความประสงค์เที่ยวพักผ่อนในวันหยุด โดยใช้เวลาเดินทางไม่มากและไม่ไกลจากกรุงเทพมหานครฯ โดยย่านของสถานที่ตั้งมีแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมที่หลากหลายเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยว และรองรับการพักผ่อนที่สงบสบาย ต่างจากในเมืองที่แออัดและวุ่นวาย การเลือกที่ตั้งที่ดีจะเป็นตัวส่งเสริมให้กับรีสอร์ท และ สปา โดยมีเกณฑ์การพิจารณาดังนี้ สภาพแวดล้อม โครงการและมุมมอง การเข้าถึง โครงการ ขนาดรูปร่างและที่ดิน ระบบสาธารณูปโภค โครงการคู่แข่งข้างเคียง ราคาที่ดิน

ตำแหน่งที่ตั้ง โครงการที่เลือกมาพิจารณา อยู่ในพื้นที่หาดนาจอมเทียนซึ่งค่อนข้างสงบ มีแหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และ ร้านอาหารขึ้นชื่อมากมาย และ เพื่อให้ทำเลที่ตั้งมีความเงียบสงบเพื่อการพักผ่อนริมทะเลที่ผ่อนคลายอย่างแท้จริง โดยเดินทางจากกรุงเทพได้สะดวกสบายเพราะว่าระยะทางไม่ไกลจากกรุงเทพมากนักระยะทางห่างจากสนามบินสุวรรณภูมิ 127 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง 40 นาที โดยตำแหน่งชี้ที่เลือกมาพิจารณาตามรูปภาพต่อไปนี้



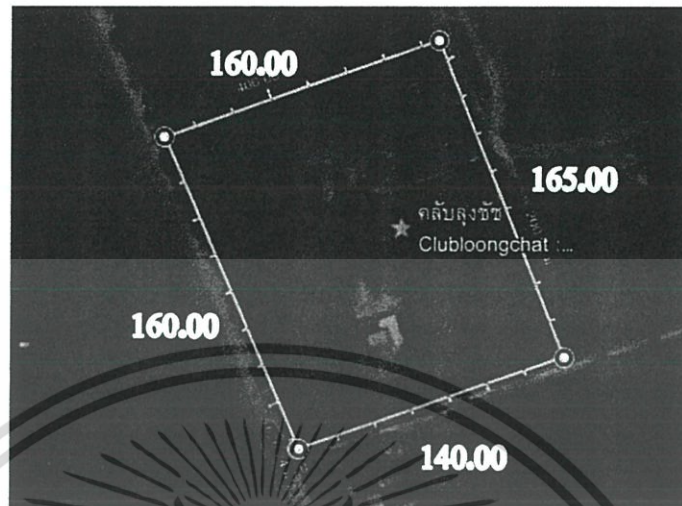
ภาพที่ 3-1 ภาพแสดงตำแหน่งชายหาดพิภยาและหาดบวรมเกียรติ



ภาพที่ 3-2 ภาพแสดงตำแหน่งไซต์ที่เลือกมาพิจารณา 1-3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.1 ที่ตั้งโครงการที่ 1



ภาพที่ 3-3 ภาพแสดงที่ตั้งโครงการที่ 1

| | |
|----------------|---|
| ตำแหน่งที่ตั้ง | นาจอมเทียนซอย 10 ตำบล นาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี |
| อาณาเขต | ทิศเหนือ The Glass House Beachfront Restaurant and Bar ทิศใต้ พื้นที่โล่งส่วนบุคคล และบ้านคน ทิศตะวันออก ที่โล่งส่วนบุคคล ทิศตะวันตก หาดนาจอมเทียน |
| ขนาดที่ดิน | 24285.62 ตร.ม. 15 ไร่ 71 ตร.วา |
| ราคาที่ดิน | 133,562,000 บาท (22000 บาท/ตารางวา) |



ภาพที่ 3-4 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3-5 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3-6 ภาพถนนทางเข้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-1 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ

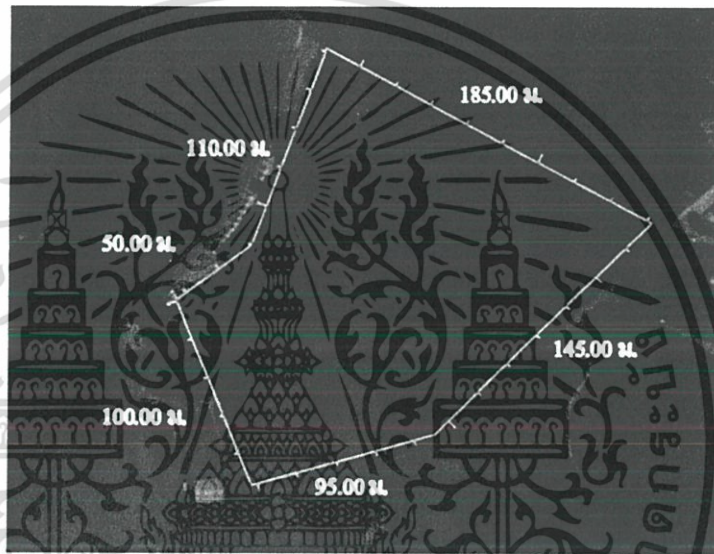
| หัวข้อพิจารณา | ข้อดี | ข้อเสีย |
|----------------------|--|---|
| 1. สภาพแวดล้อม | บริเวณรอบที่ตั้งโครงการส่วนมากเป็นที่โล่ง มีต้นไม้ โครงการติดๆกันเป็นร้านอาหาร | ทางด้านซ้ายมีโครงการโกลเด้นแซนด์ บีชไซด์ คอนโดมิเนียม ซึ่งเป็นอาคารสูง |
| 2. มุมมอง | ด้านกว้างมีมุมมองไปทางทะเล ทำให้ได้รับวิวทะเลมาก | ทางด้านซ้ายมีอาคารสูงโกลเด้นแซนด์ บีชไซด์ คอนโดมิเนียม ทางด้านขวามีร้านอาหาร อาจเกิดการรบกวนได้ |
| 3. การเข้าถึงโครงการ | เข้าได้จากซอยร้านอาหารThe Glass House Beachfront Restaurant and Bar | ซอยย่อยมีขนาดเล็กต้องสร้างทางขึ้นเอง |
| 4. โครงการข้างเคียง | จอมเทียน บังกะโล The Journey Pattaya Pinnacle Grand Jomtien Resort Viewtalay Marina บ้านน้ำเมา รีสอร์ท Lemon Grass Retreat B2 Sea View Pattaya Savotel โรงแรมโอเรียลน์วิว โรงแรม แอมบาสซาเดอร์ ซิตี้ จอมเทียน Sunshine Beach Condotel Reflection Jomtien Beach Condo by Dome Ravindra Beach Resort & Spa โบตานีบีช รีสอร์ท โอเชียนเปอร์โตฟีนคอนโดมิเนียม มารีน่า รีสอร์ท โอเชียนมารีน่าออร์ชคลับ | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-1 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ (ต่อ)

| หัวข้อพิจารณา | รายการ |
|----------------------|--|
| 5. ขนาดรูปร่างที่ดิน | เป็นสี่เหลี่ยมมีความยาวประมาณ 140-160 ม. |
| 6. ราคาที่ดิน | 151,785,125 บาท |

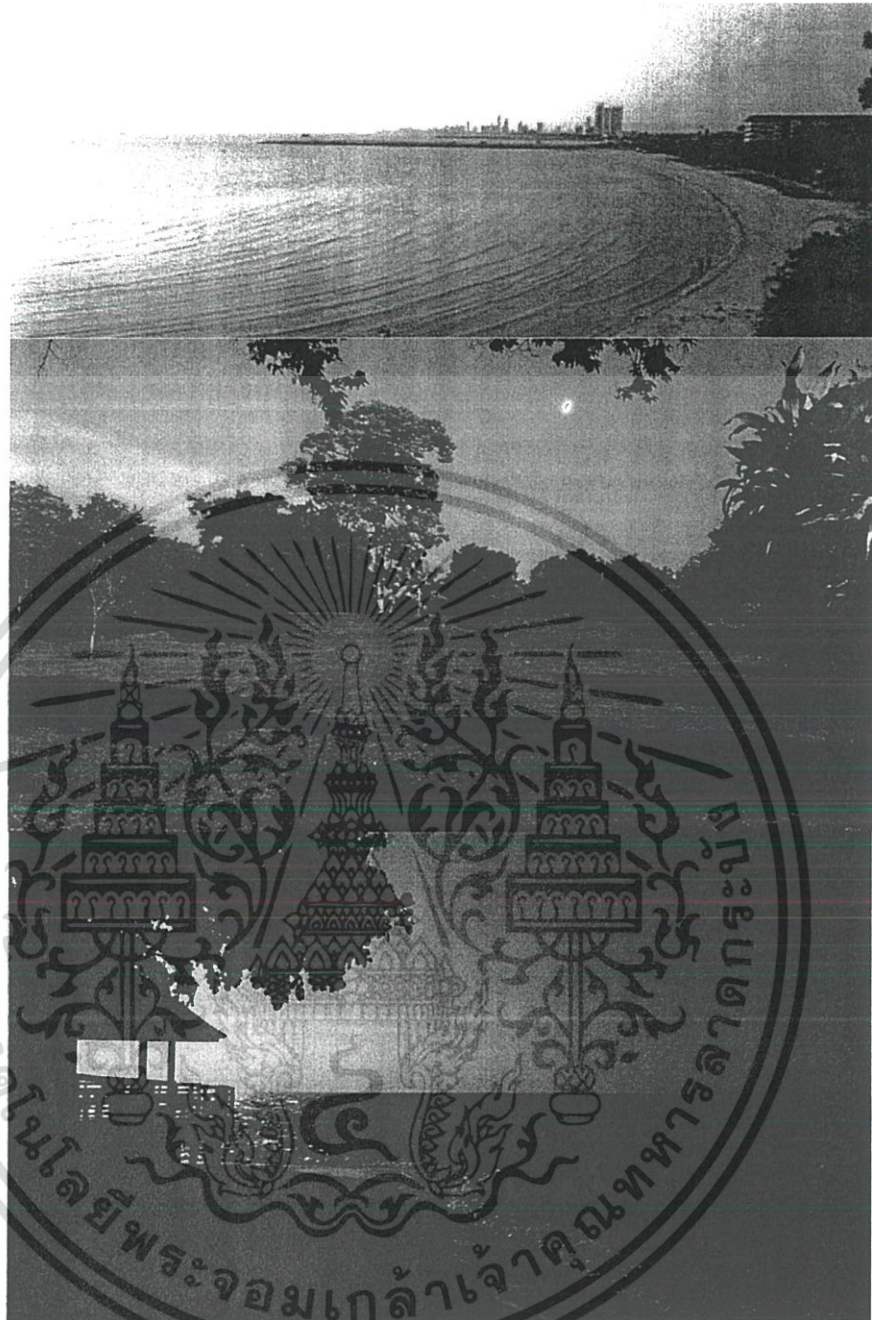
3.2.2 ที่ตั้งโครงการที่ 2



ภาพที่ 3-7 แสดงที่ตั้งโครงการที่ 2

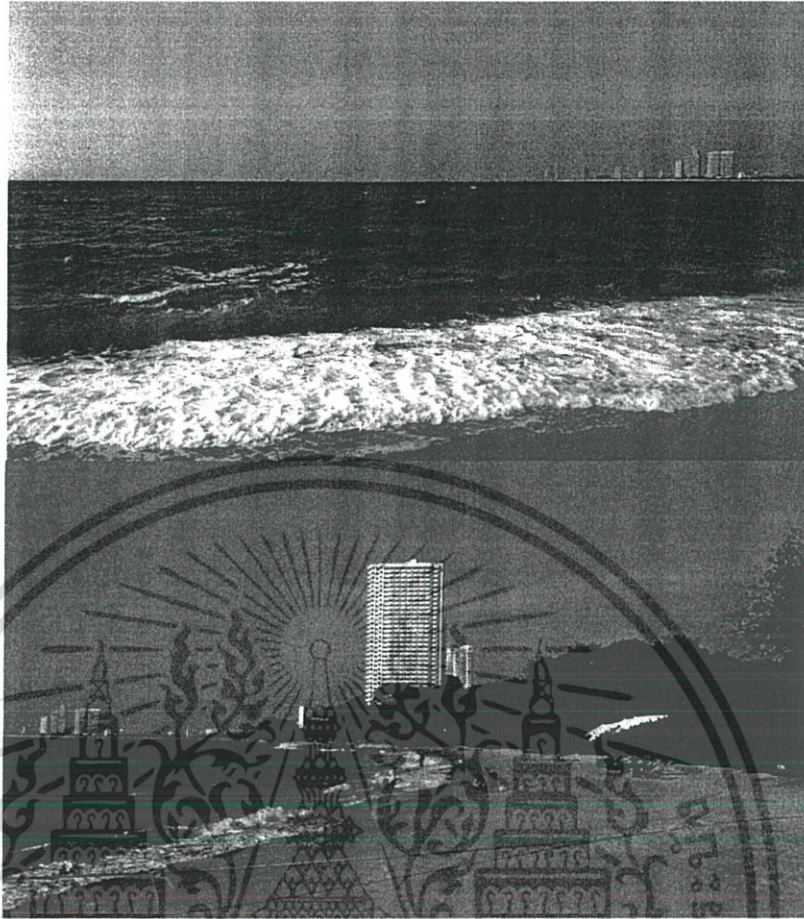
| | |
|----------------|--|
| ตำแหน่งที่ตั้ง | ซอยนาจอมเทียน 38 ตำบล นาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี |
| อาณาเขต | ทิศเหนือ ติด บริษัท เค เวฟ จำกัด และ อาคารสูง วี.ไอ.พี. คอนโดเซน ทิศใต้ บ้านส่วนบุคคล ทิศตะวันออก หมู่บ้าน ทิศตะวันตก หาดนาจอมเทียน |
| ขนาดที่ดิน | 26,035.40 ตร.ม. (16 ไร่ 1 งาน 8 ตารางวา) |
| ราคาที่ดิน | 143,176,000 บาท (22,000 บาท/ตารางวา) |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



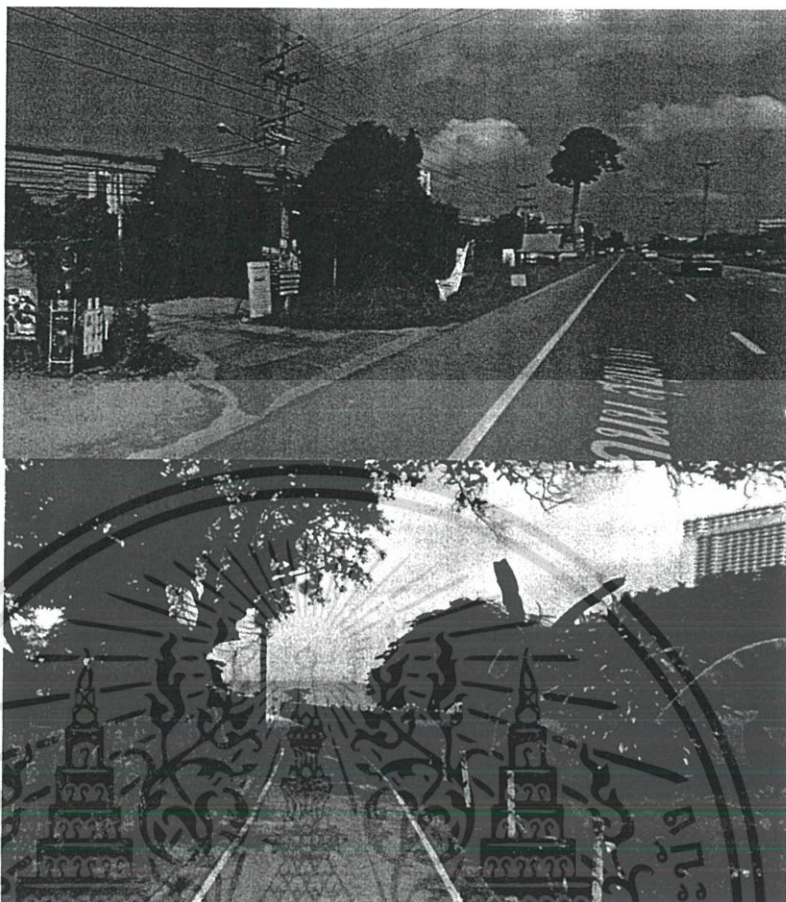
ภาพที่ 3-8 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3-9 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3-10 ภาพถนนหน้าโครงการ

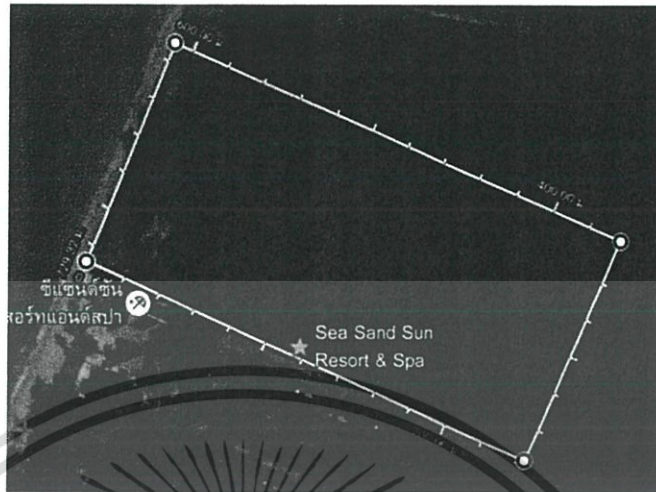
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-2 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ

| หัวข้อพิจารณา | ข้อดี | ข้อเสีย |
|----------------------|--|---|
| 1. สภาพแวดล้อม | รอบๆโครงการส่วนใหญ่เป็นบ้านพักที่อยู่อาศัยและยังมีที่โล่งว่างอยู่มากไม่มีมีความรุ่มร้อน | ทางด้านขวามีอาคารสูงวี.ไอ.พี. คอนโดเซนพัทธา และมีบริษัท บริษัท เค เวฟ จำกัด |
| 2. มุมมอง | มีมุมมองไปยังทะเลได้2ทาง | ทางด้านขวามีอาคารสูงวี.ไอ.พี. คอนโดเซนพัทธา |
| 3. การเข้าถึงโครงการ | ถนนเป็นซอยเล็กเข้ามาจากถนนสุขุมวิทตรงจุดที่รถไม่ติดและเป็นซอยบ้านคนและส่วนที่อยู่อาศัย | ถนนเป็นซอยเล็กการสัญจรของรถใหญ่อาจไม่สะดวกต้องขยายทางเพิ่ม |
| 4. โครงการข้างเคียง | Palm Grove Resort Sunset Park Resort & Spa วี.ไอ.พี. คอนโดเซนพัทธา Sunrise Beach Resort Hamilton Grand Suite กฤษดาโกศลเด้น คอนโดเทลคลิฟแอนด์พาร์ก | |
| 5. ขนาดรูปร่างที่ดิน | เป็นทรงห้าเหลี่ยมไม่เท่ากัน 140 - 180 ม. | |
| 6. ราคาที่ดิน | 143,176,000 บาท | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 ที่ตั้งโครงการที่ 3



ภาพที่ 3-11 แสดงที่ตั้งโครงการที่ 3

| | |
|----------------|---|
| ตำแหน่งที่ตั้ง | ตำบล นาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี |
| อาณาเขต | ทิศเหนือ ติดโครงการบ้านทะเลพัทยา Baan Talay Pattaya |
| | ทิศใต้ ติดโครงการ Sea Sand Sun Resort & Spa (4ดาว) |
| | ทิศตะวันออก ติดที่ดินส่วนบุคคลเป็นพื้นที่โล่ง |
| | ทิศตะวันตก ติดชายหาดนาจอมเทียน |
| ขนาดที่ดิน | 29,231.63 ตร.ม. 18ไร่ 1งาน |
| ราคาที่ดิน | 160,600,000 บาท (22,000 บาท/ตารางวา) |



ภาพที่ 3-12 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3-13 ภาพบรรยากาศที่ตั้ง



ภาพที่ 3-14 ภาพถนนหน้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-3 ตารางแสดงการพิจารณาข้อดีข้อเสียของที่ตั้งโครงการ

| หัวข้อพิจารณา | ข้อดี | ข้อเสีย |
|----------------------|--|---|
| 1. สภาพแวดล้อม | รอบโครงการมีพื้นที่โล่ง และมีโครงการที่พักตากอากาศข้างเคียงทั้งสองฝั่งโดยลักษณะอาคารเป็นหลังๆ ไม่สูงมากนัก | ทางด้านหลังโครงการเป็นที่โล่งเป็นป่ากร้าง และทางด้านข้างซ้ายคือโครงการ Sea Sand Sun Resort & Spa เป็นโครงการคู่แข่งประเภทเดียวกัน |
| 2. มุมมอง | วิวทางทะเลดี | ด้านที่รับวิวเป็นด้านสั้น และทางด้านซ้ายคือโครงการ Sea Sand Sun Resort & Spa |
| 3. การเข้าถึงโครงการ | การเข้าถึงโครงการเข้าเพียงซอยเดียวแล้วซ้ายจากถนนสุขุมวิท(มุ่งหน้ากรุงเทพฯ) | ใช้ซอยร่วมกับโครงการ Sea Sand Sun Resort & Spa ซึ่งเป็นโครงการคู่แข่ง |
| 4. โครงการข้างเคียง | บ้านทะเลพัทยา Baan Talay Pattaya Sea Sand Sun Resort & Spa (4ดาว) U Pattaya Pure Sunset Beach Sunset Village Beach Resort คาบาน เดอ ปาล์ม | |
| 5. ขนาดรูปร่างที่ดิน | เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า 240x120 | |
| 6. ราคาที่ดิน | 182,697,687 บาท | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 สรุปผลการวิเคราะห์การเลือกที่ตั้งโครงการ

การพิจารณาเปรียบเทียบที่ตั้งโครงการ โดยการกำหนดค่าน้ำหนัก ตามนี้

| ค่าน้ำหนัก | หัวข้อ |
|------------|-----------|
| 5 | มากที่สุด |
| 4 | มาก |
| 3 | ปานกลาง |
| 2 | น้อย |
| 1 | น้อยสุด |

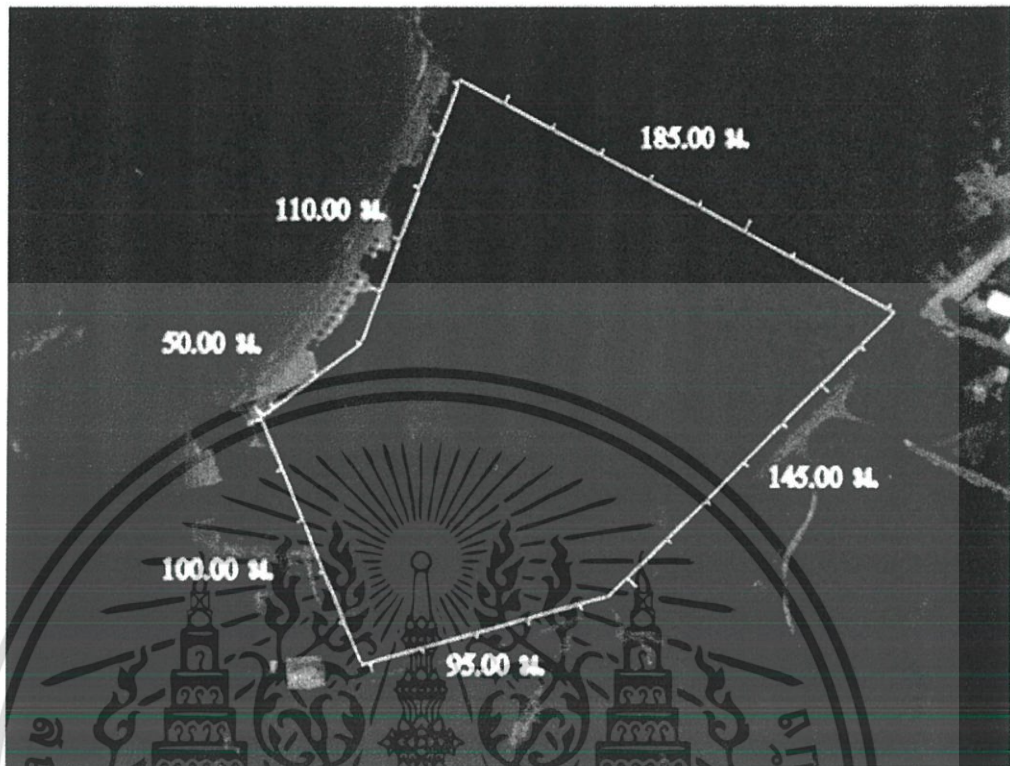
ตารางที่ 3-4 ตารางแสดงหัวข้อและคะแนนการเปรียบเทียบทำเลที่ตั้ง

| หัวข้อพิจารณา | ค่าถ่วง น้ำหนัก | Site 1 | | Site 2 | | Site 3 | |
|----------------------|--------------------|--------|-----|--------|-----|--------|-----|
| | | คะแนน | รวม | คะแนน | รวม | คะแนน | รวม |
| 1.สภาพแวดล้อม | 30 | 3 | 90 | 4 | 120 | 5 | 150 |
| 2.มุมมอง | 20 | 3 | 60 | 4 | 80 | 4 | 80 |
| 3.การเข้าถึงโครงการ | 10 | 4 | 40 | 4 | 40 | 2 | 20 |
| 4.โครงการข้างเคียง | 15 | 3 | 45 | 4 | 60 | 4 | 60 |
| 5. ขนาดรูปร่างที่ดิน | 15 | 4 | 60 | 4 | 60 | 3 | 45 |
| 6.ราคาที่ดิน | 10 | 4 | 40 | 5 | 50 | 3 | 30 |
| รวม | 100 | | 335 | | 410 | | 385 |

จากตาราง 3.4 จะได้ว่าทำเลที่ตั้งโครงการที่ได้คะแนนมากที่สุดคือ Site ที่ 2 โดยมีคะแนน 410 คะแนน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 ศึกษาและวิเคราะห์พื้นที่ตั้งโครงการ



ภาพที่ 3-15 แสดงที่ตั้งโครงการ

| | |
|----------------|--|
| ตำแหน่งที่ตั้ง | ตำบล นางจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี |
| อาณาเขต | ทิศเหนือ ติดที่ดินของบริษัท เค.เวฟ จำกัด และ อาคารสูง วี.โอ.พี. ทิศใต้ บ้านส่วนบุคคล ทิศตะวันออก หมู่บ้าน ทิศตะวันตก ติดชายหาดนางจอมเทียน |
| ขนาดที่ดิน | 26,035.40 ตร.ม. (16ไร่1งาน8ตารางวา) |
| รูปร่างที่ดิน | รูปร่างคล้ายคางหมู ขนาดประมาณ 185 x 145 m |
| ราคาที่ดิน | 143,176,000 บาท (22,000 บาท/ตารางวา) |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับความลาดชันของพื้นที่



ภาพที่ 3-16 ระดับความลาดชันของพื้นที่

จากภาพที่ 3.16 แสดงให้เห็นระดับความชันของพื้นที่โครงการ ระดับแรกศึกษาแสดงให้เห็นถึงพื้นที่ที่ราบเรียบมีความชันอยู่ที่ 0-5% ระดับที่สองสี่เหลี่ยมอ่อนแรงอาจมีระดับความชัน 5-8 % ซึ่งเป็นระดับความชันที่สามารถเข็นรถคนพิการได้ ระดับที่สามสี่เหลี่ยมกลางแรงอาจมีระดับความชัน 8-10% และระดับที่สี่สี่เหลี่ยมเข้มแรงอาจมีระดับความชัน 10-15% จากการพิจารณาพื้นที่ที่ตั้งโครงการมีความลาดชันค่อนข้างน้อยซึ่งส่วนมากเป็นที่ราบลาดลงไปทางชายหาด

ข้อกำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อมชายฝั่งทะเล พัทยา

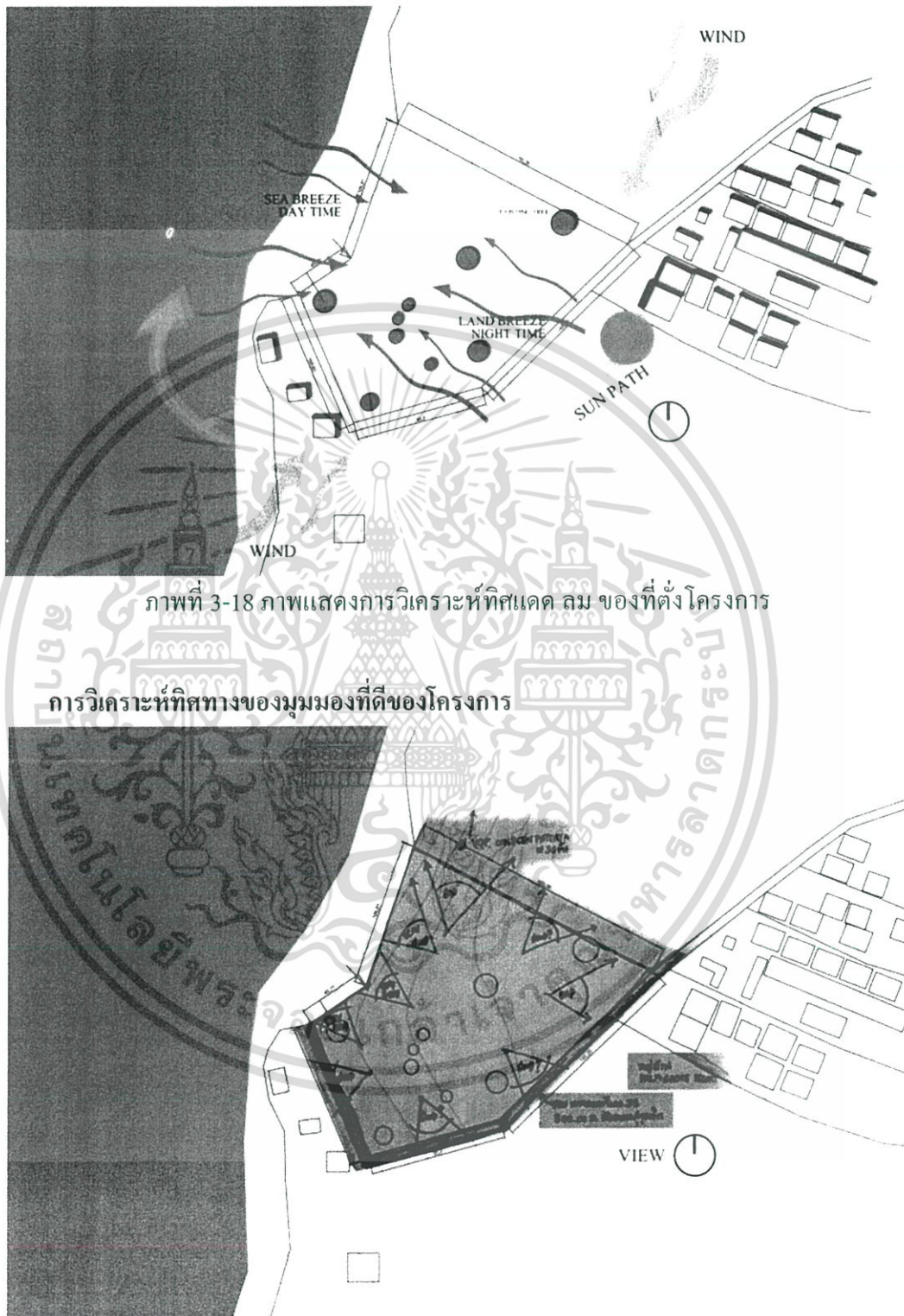
- พื้นที่ในระยะ 20 เมตรแรกจากแนวชายฝั่งทะเล (แนวที่น้ำทะเลขึ้นสูงสุด ตามปกติธรรมชาติ) กำหนดไม่ให้มีการก่อสร้างใดๆ เว้นแต่ อาคารที่เป็นองค์ประกอบของระบบสาธารณูปโภค หรือเพื่อรักษาความปลอดภัยหรืออำนวยความสะดวกสำหรับการท่องเที่ยว
- พื้นที่ส่วนที่เหลือจนถึงระยะ 100 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง อาคารต้องมีความสูงไม่เกิน 14 เมตร และมีที่ว่างไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของแปลงที่ดินที่ขออนุญาต
- เว้นระยะ 6 เมตรรอบพื้นที่ในกรณีอาคารเป็นอาคารขนาดใหญ่ขึ้นไป และ เว้น 3 เมตร สำหรับอาคารธรรมดาที่ไม่ใช่อาคารขนาดใหญ่



ภาพที่ 3-17 ภาพแสดงระยะร่นอาคารจากแนวชายฝั่งทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ทิศทางแดด ลม ฝน ลมทะเล



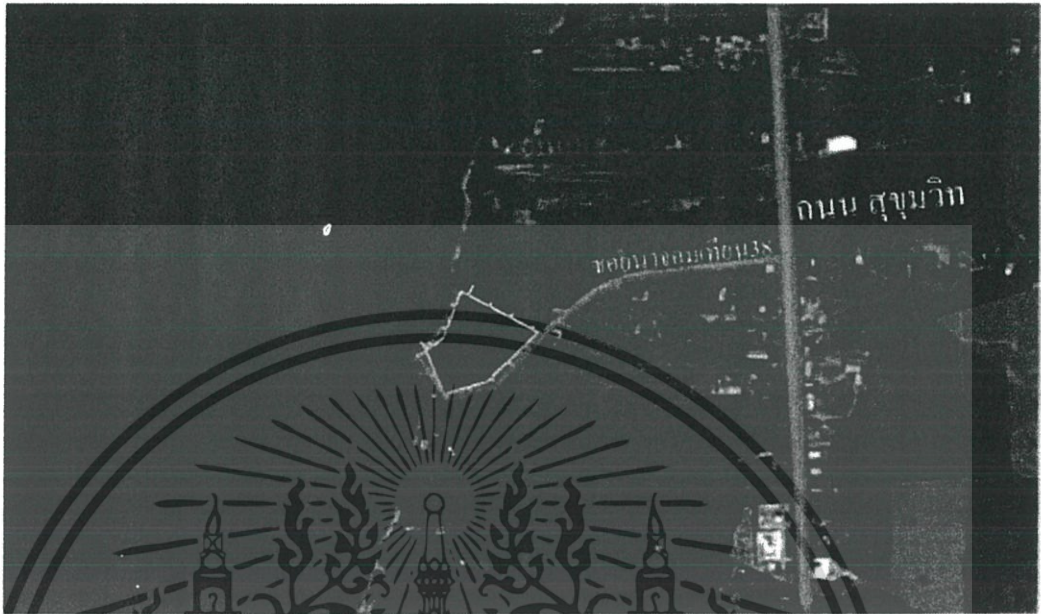
ภาพที่ 3-18 ภาพแสดงการวิเคราะห์ทิศแดด ลม ของที่ตั้งโครงการ
การวิเคราะห์ทิศทางของมุมมองที่ดีของโครงการ

ภาพที่ 3-19 ภาพแสดงการวิเคราะห์ทิศทางของมุมมองที่ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเข้าถึงโครงการ

ถนนสุขุมวิท เข้าซอยนาจอมเทียน38



ภาพที่ 3-20 ภาพแสดงการเข้าถึง โครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การศึกษาและวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ

การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการจะมีการจำแนกแบ่งประเภทและหน้าที่ของผู้ใช้งานโครงการ ออกเป็นส่วนๆ โดยโครงการรีสอร์ทและสปาพาทยาจำเป็นต้องศึกษาด้านผู้ใช้งานอาคารเพื่อการ ออกแบบให้รองรับกับผู้ใช้งานในโครงการ

4.1 ศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการ

การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้โครงการมีการแบ่งแยกประเภทและหน้าที่ของผู้ใช้งานภายใน โครงการแบ่งออกเป็นส่วนๆดังต่อไปนี้

4.1.1 ประเภทและจำนวนผู้ใช้โครงการ

4.1.1.1 ผู้ใช้โครงการที่เข้าพักในโครงการ หมายถึง แยกผู้มาใช้บริการการพักผ่อนใน โครงการทั้งระยะสั้นและระยะยาว โดยทางรีสอร์ทเตรียมการรองรับแขกผู้มาเข้าพักทั้งผู้ที่ทำการจอง ล่วงหน้าและผู้ที่ไม่ได้จองล่วงหน้า โดยอาจเข้าพักแบบเดย์วูทู่ หรือเป็นหมู่คณะ ซึ่งโครงการต้อง สามารถรองรับลูกค้าลักษณะต่างๆ ได้เพื่อให้เกิดความสะดวกสบายและความประทับใจในการให้บริการ โครงการมีจำนวน 80 ห้อง รายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4-1 ตารางแสดงรายละเอียดห้องพัก

| ลักษณะห้อง | จำนวนห้อง | จำนวนคนต่อห้อง | จำนวนคน |
|------------------|-----------|----------------|---------|
| Deluxe | 68 | 2 | 136 |
| Suite | 2 | 2 | 4 |
| Pool Villa 1 | 4 | 2 | 8 |
| Pool Villa 2 | 2 | 2 | 4 |
| Pool Villa Suite | 4 | 2 | 8 |
| รวม | 80 | - | 160 |

หาอัตราเข้าพักเต็มโครงการ 100% จะมีผู้เข้าพักจำนวน 160 ท่าน

อัตราพักเฉลี่ย 80% ของห้องพัก ดังนั้นจำนวนผู้ให้บริการห้องพักคือ 128 ท่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.1.2 ผู้ใช้โครงการที่ไม่ได้เข้าพักในโครงการ หมายถึง ผู้ที่เข้ามาใช้โครงการโดยไม่ได้เข้าพักภายในโครงการ โดยอาจจะเข้ารับบริการด้านอื่นๆที่รีสอร์ทมีให้บริการเช่น สปา ร้านอาหาร ร้านกาแฟและ เบเกอรี่ ห้องจัดเลี้ยง เป็นต้น

4.1.2 ประเภทและจำนวนผู้ให้บริการโครงการ

4.1.2.1. โรงแรมผู้ถือหุ้น (Owner, Owners or Shareholders) เจ้าของ โรงแรมและผู้ถือหุ้นนั้นถือได้ว่าเป็นผู้ประกอบการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวซึ่งว่าด้วยกฎหมายการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยซึ่งต้องประกอบกิจกรรมอย่างถูกต้องและปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมาย โดยการบริหารจัดการโรงแรมในประเทศไทยนั้นสามารถแบ่งออกได้เป็นประเภทดังนี้

-บริษัทเครือข่ายโรงแรมระหว่างประเทศ (International Hotel Chains Corporation) การบริหารงานโรงแรมลักษณะนี้ในประเทศไทยมักเป็นการบริหารงานจากเครือโรงแรมของต่างประเทศโดยผู้บริหารระดับสูงมักจะเป็นชาวต่างชาติ ซึ่งช่วยยกระดับและมาตรฐานในการบริหารงานโรงแรมให้มามาตรฐานตามสากลระดับนานาชาติโดยอาจทำสัญญาในลักษณะดังต่อไปนี้

-สัญญาการจัดการจัดการ (Management Contract)

-สัญญาหุ้นส่วน (Partnership Contract)

-สัญญาสิทธิสัมปทาน หรือ เฟรนไชส์(Franchise Contract)

-สัญญาการตลาด (Marketing Contract)

การทำสัญญาในรูปแบบต่างๆนั้นขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างโรงแรมหรือรีสอร์ทว่าจะทำข้อตกลงในรูปแบบใด

-บริษัทเครือข่ายโรงแรมภายในประเทศ (Domestic Hotel Chains Corporation) การบริหารงานโรงแรมในรูปแบบนี้ผู้บริหารส่วนใหญ่จะเป็นคนไทย บางรายอาจทำการบริหารทั้งในและนอกประเทศ

-โรงแรมบริหารจัดการโดยผู้บริหารต่างชาติ (Hotel Manage By Foreign By Foreign Executives) โรงแรมกลุ่มนี้มักจะเป็นโรงแรมที่มีขนาดมากกว่า 400 ห้องขึ้นไป ต้องอาศัยผู้บริหารที่มีความรู้ความสามารถและมีความเชี่ยวชาญ

-โรงแรมบริหารจัดการโดยผู้บริหารคนไทย (Hotel Manage By Foreign By Thai Executives) โรงแรมกลุ่มนี้เป็นที่นิยมในเมืองไทย เนื่องจากการบริหารจัดการในระดับสูงดำเนินงานโดยคนไทย และอาจใช้บุคลากรบางส่วนเป็นชาวต่างชาติ

4.1.2.2. พนักงานที่ให้บริการภายในโครงการ (Group and Levels of Resort Executives And Staff) หมายถึง บุคลากรที่ทำงานบริการภายในโครงการทั้งหมด ตั้งแต่ระดับบริหารจนถึงระดับบริการต่างๆภายในโครงการ โดยแบ่งหน้าที่เป็นแผนกๆ หรือแบ่งเป็นหน่วยงาน โดยสามารถแบ่งได้เป็นกลุ่มได้ 4 กลุ่ม 10 ระดับ ดังนี้

1. ผู้บริหารระดับสูง (Top Management) ระดับ 9-10 ผู้จัดการ รองผู้จัดการทั่วไป ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป และหัวหน้าฝ่าย (Manager, Resident Manager, Executive Assistant Manager and Division Head)

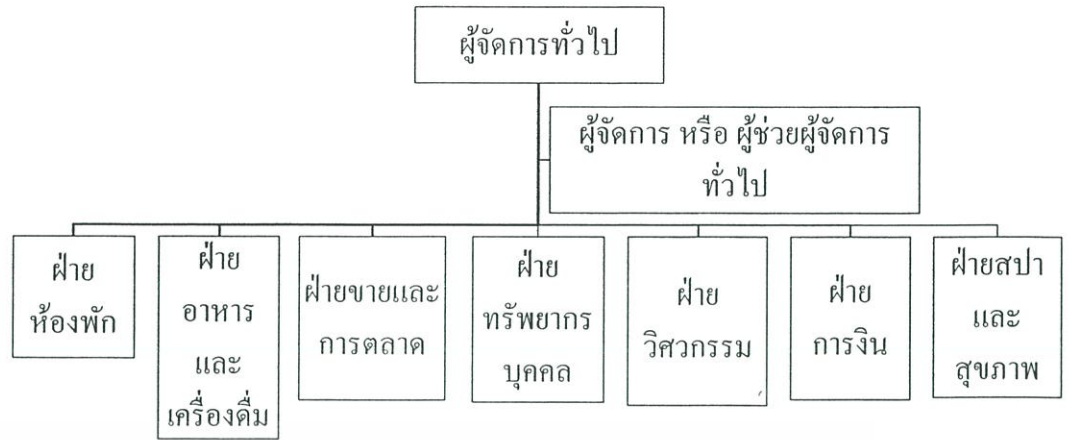
2. ผู้บริหารระดับกลาง (Middle Management) ระดับ 7-8 ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่าย (Assistant Division Heads) หัวหน้าแผนกและผู้ช่วยหัวหน้าแผนก (Department Heads and Asst. Department Heads)

3. ผู้ควบคุม/ตรวจตรา (Supervisory Management) ระดับ 5-6-7 หัวหน้าหน่วยงาน และผู้ควบคุม/ตรวจตรา (Sub-Department Heads and Supervisors)

4. พนักงานทั่วไป (General Staff) ระดับ 1-2-3-4 พนักงานทุกฝ่าย ทุกแผนกทุกหน่วยงาน (All Staff)

แผนกต่างๆในการทำธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ทนั้นต่างก็เป็นหัวใจสำคัญที่ทำให้กิจการไปได้ด้วยดีหากขาดแผนกใดไปก็คงให้บริการไม่ได้ ดังนั้นทุกๆแผนกจึงมีความสำคัญกับการดำเนินงานโรงแรมและรีสอร์ท สามารถแบ่งเป็นแผนกต่างๆตามหน้าที่การทำงานได้ดังนี้

1.ฝ่ายบริหาร (Management) มีหน้าที่รับผิดชอบทุกด้านของโรงแรมบริหารจัดการและควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามนโยบายที่กำหนด ประสานงานด้านต่างๆให้ดำเนินไปอย่างสอดคล้องและราบรื่น



ภาพที่ 4-1 ภาพแสดงความสัมพันธ์องค์กรฝ่ายบริหาร

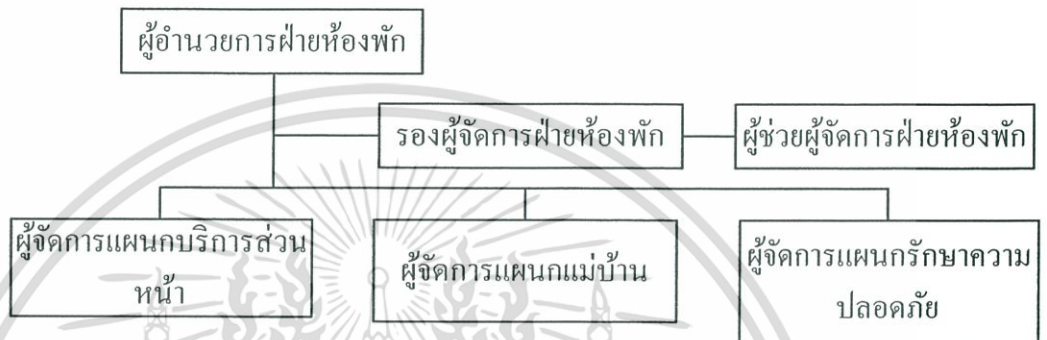
ตารางที่ 4-2 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายบริหาร

| ตำแหน่ง | หน้าที่และภาระ ดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|--|--|---------------------------------|-------|
| ผู้จัดการทั่วไป (General Manager) | บริหารงานตาม นโยบาย และ ควบคุมดูแลการ ให้บริการของ พนักงาน | พนักงานทุกคน | 10 |
| ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป (Executive Assistant Manager) | แบ่งเบาภาระหน้าที่ ของผู้จัดการทั่วไป | หัวหน้าทุกแผนก พนักงานทั่วไป | 9 |
| ผู้จัดการแผนกต่างๆ (Manager) | เป็นผู้ช่วยทั่วไปของ ผู้จัดการ ด้านงาน เอกสาร | แผนกทุกแผนก | 8 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ฝ่ายห้องพัก (Room Division) มีหน้าที่รับผิดชอบที่สำคัญมากที่สุด คือการทำให้ผู้ที่มาเข้าพักได้รับความสะดวกสบายมากที่สุด ซึ่งจะทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และกลับมาพักหรือแนะนำโรงแรม รีสอร์ท ของเราให้คนอื่นรู้จักอีก ฝ่ายห้องพักสามารถแบ่งออกได้เป็นแผนก ดังนี้

1. แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office Department)
2. แผนกแม่บ้าน (Housekeeping Department)
3. แผนกรักษาความปลอดภัย (Security Department)



ภาพที่ 4-2 ภาพแสดงผังองค์กรฝ่ายห้องพัก

1. แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office Department) มีหน้าที่รับจองห้องพัก ให้การต้อนรับลูกค้า ประชาสัมพันธ์ และให้บริการลงทะเบียนเข้าพัก (Check-in) และคืนห้อง (Check-out) เป็นแผนกที่เป็นศูนย์ให้ข้อมูลข่าวสารจากทุกฝ่ายทุกแผนกในโรงแรม สามารถแบ่งได้ดังนี้

- 1.1 ฝ่ายอาคันตุกะสัมพันธ์ (Guest Service Agent)
- 1.2 ฝ่ายขนสัมภาระ และบริการลูกค้า (Concierge)
- 1.3 ฝ่ายรับโทรศัพท์ (Telephone Operator)
- 1.4 ฝ่ายรับจองห้อง (Reservation Clerk)
- 1.5 ฝ่ายบริการทัวร์ (Tour Service)
- 1.6 ฝ่ายศูนย์ดูแลธุรกิจ (Business Center)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4-3 ภาพแสดงผังองค์กรแผนกบริการส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-3 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกบริการส่วนหน้า

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|--|---|---|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก | ควบคุมและดำเนินงานให้ฝ่ายห้องพักและบุคลากรทุกคน ให้ปฏิบัติงานได้อย่างลุล่วงเรียบร้อย | ทุกแผนก | 10 |
| 2. หัวหน้าแผนกต้อนรับ | ดูแลและประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการส่วนหน้า | หัวหน้าฝ่ายทุกฝ่าย | 8 |
| 3. พนักงานต้อนรับ (Receptionists) | ต้อนรับลูกค้าอย่างสุภาพ จัดหาห้องพัก และให้ข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์ กับ ลูกค้า ตลอดเวลาที่อยู่ในโครงการ | Bell Boy แผนกลูกค้าสัมพันธ์ แม่บ้าน แผนกรับจอง แคชเชียร์ส่วนหน้า พนักงานโทรศัพท์ ภัตตาคาร | 4 |
| 4. พนักงานรับจอง (Reservations Clerks) | รับและยืนยันการจองห้องของลูกค้า รวมทั้งทำรายงานประจำวัน | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายชาย และ การตลาด ฝ่ายอาหารเครื่องดื่ม | 4 |
| 5. พนักงานขนสัมภาระและบริการลูกค้า | ให้บริการลูกค้าในการขนส่งสัมภาระ รับส่งข้อความและรับฝากสิ่งของ | ฝ่ายห้องพักทุกแผนกฝ่าย อาหารและเครื่องดื่ม | 2 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.แผนกแม่บ้าน (Housekeeping) มีหน้าที่ดูแลความสะอาดความเป็นระเบียบเรียบร้อยของ โรงแรม ทั้งบริเวณทั่วไป และในส่วนของห้องพัก ต้องใส่ใจในรายละเอียดทุกขั้นตอน เนื่องจากความสะอาดเป็นสิ่งที่สำคัญรองลงมาจากสิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพัก แผนกแม่บ้านจึงมีความสำคัญของ โรงแรม แผนกแม่บ้านแบ่งได้ดังนี้

2.2 แผนกทำความสะอาดส่วนต่างๆนอกเหนือจากห้องพัก

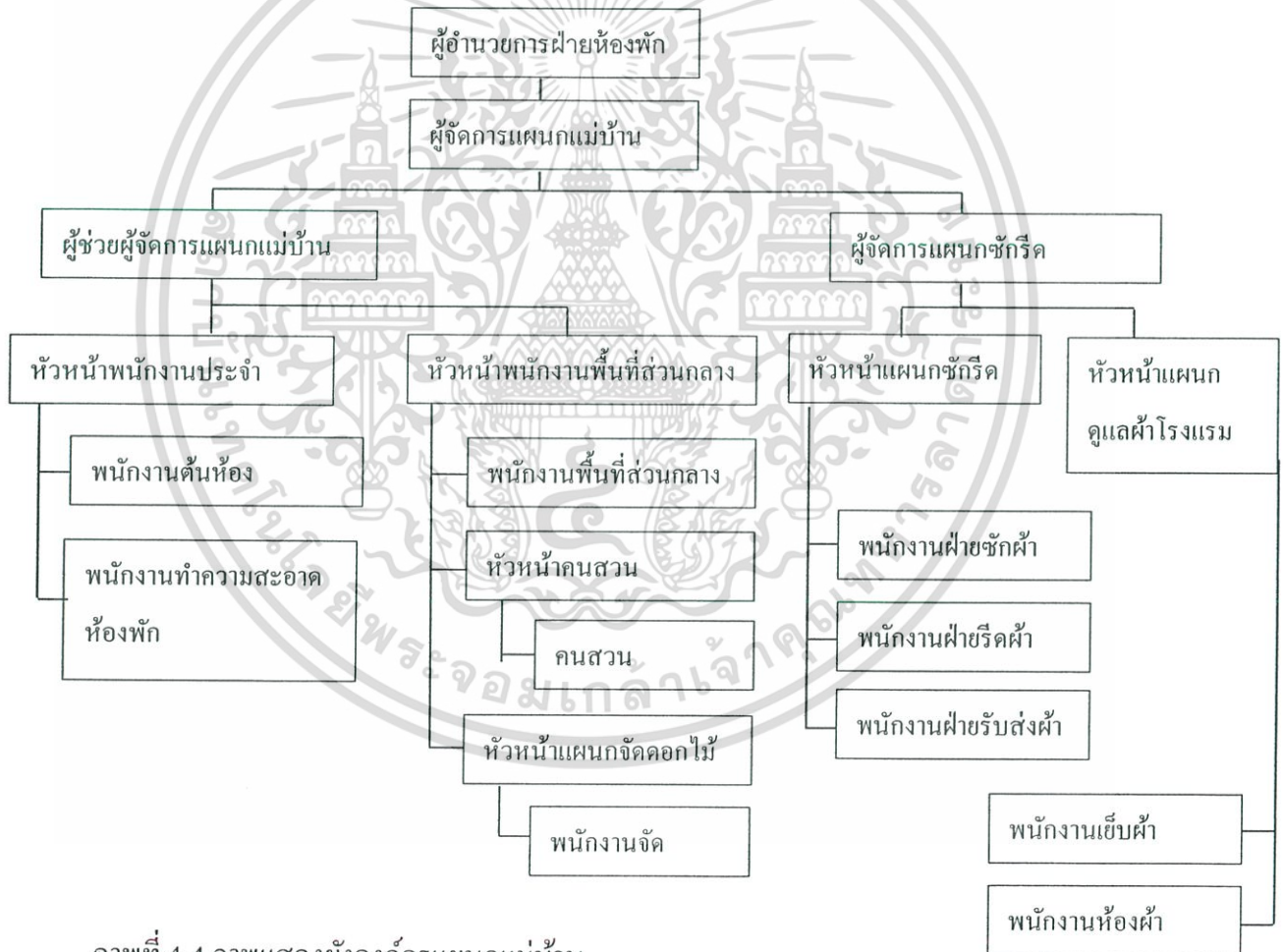
(Public Area)

2.3 แผนกทำความสะอาดห้องพัก (Room Attendant)

2.4 แผนกซักรีด (Laundry)

2.5 แผนกสวน(Garden)

2.6 แผนกจัดดอกไม้ (Florist)



ภาพที่ 4-4 ภาพแสดงผังองค์กรแผนกแม่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-4 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกแม่บ้าน

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|---|---|---|-------|
| 1. หัวหน้าแผนก แม่บ้าน(Executive Housekeeper) | รับผิดชอบการปฏิบัติงานของ แผนกแม่บ้าน ควบคุมดูแลส่วน ห้องพัก พื้นที่บริการส่วนกลาง แผนกซักรีด ห้องพัก ห้องดอกไม้ สวน พื้นที่อื่นๆ ภายในโรงแรม ตลอดจนดูแลพนักงานในแผนก แม่บ้านให้มีประสิทธิภาพ | หัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก | 9 |
| 2. พนักงานทำความสะอาด สะอาดห้องพัก | ทำความสะอาดและดูแลห้องพัก ของลูกค้ายให้เป็นไปตามมาตรฐาน การปฏิบัติงานของแผนกแม่บ้าน | ฝ่ายห้องพักทุกแผนก ผู้ช่วยหัวหน้างานประจำ ชั้น | 2 |
| 3. พนักงานพื้นที่ ส่วนกลาง | ทำความสะอาดและดูแลพื้นที่ ส่วนกลาง | ทุกฝ่ายทุกแผนกที่มี พื้นที่ส่วนกลาง | 1 |
| 4. คนสวน (Gardener) และ จัดดอกไม้ | ดูแลต้นไม้และสวนในโครงการ ดูแลเรือนเพาะชำไม้ดอกไม้ ประดับ ไม้กระถางหรือแปลงปลูก | สถานที่ต่างๆ ของฝ่าย ห้องพัก ฝ่ายอาหารและ เครื่องดื่มที่ใช้ต้นไม้ใน การประดับตกแต่ง สถานที่และโรงเพาะชำ | 1 |
| 5. หัวหน้างานซักรีด (Laundry Supervisor) | ควบคุมงานซักรีดทั้งหมดของ ลูกค้ำ(Guest Service) เครื่องแบบพนักงาน(Staff Uniforms) ผ้าต่างๆที่ใช้ในห้องพักและสถาน บริการต่างๆของโครงการ(House Linen) | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้ำ พนักงาน | 5 |
| 6.พนักงานซักรีด ทั่วไป | ทำหน้าที่ซักรีดผ้าทั่วไปของ โครงการและของลูกค้ำ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้ำ พนักงาน | 1 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(ต่อ)ตารางที่ 4-4 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกแม่บ้าน

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|-------|
| 7.พนักงานรับ-ส่งผ้า ลูกค้ำ | รับ-ส่งผ้าลูกค้ำที่ห้องพัก | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้ำ พนักงาน | 1 |

3.แผนกรักษาความปลอดภัย (Security) มีหน้าที่ดูแลรักษาความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน โดยป้องกันความเสียหายที่พึงมีต่อตัวลูกค้ำ พนักงาน และทรัพย์สินต่างๆของลูกค้ำและโรงแรม

ตารางที่ 4-5 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกรักษาความปลอดภัย

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|--|---|---|-------|
| 1. หัวหน้าแผนก รักษาความปลอดภัย (Chief Security) | บริหารและปฏิบัติงานด้านรักษา ความปลอดภัย เพื่อป้องกันความ เสียหายที่จะพึงมีต่อบุคคลและ ทรัพย์สินภายในโครงการ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้ำ | 8 |
| 2. ยามรักษาความ ปลอดภัย “สายตรวจ” | ประสานงานและปฏิบัติงานกับ ผู้ช่วยผู้จัดการ | แผนกขนสัมภาระ แผนกแม่บ้าน ลูกค้ำ | 3 |
| 3. ยามรักษาความ ปลอดภัย “ที่จอดรถ” | รับผิดชอบการรักษาความปลอดภัย บริเวณที่จอดรถ ความปลอดภัย ของ ยานพาหนะทั้งหมดที่จอดบริเวณ ที่จอดรถ | หัวหน้าแผนกรักษา ความปลอดภัย ผู้ควบคุมยาม | 3 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Division) มีหน้าที่ประกอบอาหารให้กับแขกที่มาพัก ซึ่งในแต่ละวันจะประกอบอาหารวันละ 3 มื้อ หากเป็นโรงแรมหรือรีสอร์ทขนาดใหญ่ ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มมักมีขนาดใหญ่ที่สุดจากทุกๆแผนกเพราะว่าเป็นฝ่ายที่ทำรายได้ให้กับโครงการได้ใกล้เคียงหรืออาจจะมากกว่ารายได้จากส่วนห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มมีความสลับซับซ้อนในแผนกและตำแหน่งหน้าที่ของบุคลากร มีบุคลากรจำนวนมาก จำเป็นต้องกำหนดหน้าที่ให้มีความชัดเจน แบ่งออกเป็นแผนกต่างๆดังนี้

1. แผนกภัตตาคาร (Restaurant Department)
2. แผนก (Coffee Shop)
3. แผนกครัว (Kitchen Department)
4. แผนกเครื่องดื่ม(Beverage)

1. แผนกภัตตาคาร (Restaurant Department) รับผิดชอบหน่วยงานต่างๆดังนี้

- 1.1 ภัตตาคาร และห้องอาหารต่างๆ
- 1.2 Coffee Shop
- 1.3 บริการห้องพัก (Room Service)
- 1.4 คลับ หรือบาร์ต่างๆ

2. แผนกครัว (Kitchen Department) เป็นแผนกใหญ่ที่สำคัญ มีหน้าที่จัดเตรียมอาหารนานาชาติเพื่อบริการลูกค้าหรือแขกที่มาพักในโครงการ และยังทำหน้าที่เตรียมอาหารให้แก่พนักงานภายในโครงการด้วย ซึ่งถ้าเป็นโครงการขนาดใหญ่จะต้องเตรียมวันละ 4 มื้อ ซึ่งแบ่งแผนกย่อยได้ดังนี้

- 2.1 แผนกเครื่องดื่ม (Beverage Department)
- 2.2 แผนกสจ๊วต (Steward Department)

ตารางที่ 4-6 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|-------------------------------------|--|---|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย ประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ | ทุกฝ่ายทุกแผนก ลูกค้า | 10 |
| 2. ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร | รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในภัตตาคารต่างๆ Coffee Shop โถงต่างๆ(Lounges) | ทุกฝ่ายทุกแผนก | 8 |
| 3. พนักงาน Coffee Shop | ต้อนรับลูกค้า และรับจองโต๊ะ และส่งต่อให้พนักงานบริการ | แผนกภัตตาคาร | 3 |
| 4. พนักงานบริการชาย/หญิง | รับคำสั่งและบริการลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ | พ่อครัวและพนักงาน ห้องครัว แผนกสจ๊วต | 2 |
| 5. หัวหน้าบริการห้องพัก | ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานทั้งหมดในการบริการในห้องพักโครงการ | แผนกโทรศัพท์ แผนกสจ๊วต แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม | 6 |
| 6. พนักงานบริการห้องพัก | บริการอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ลูกค้าถึงห้องพัก | แผนกโทรศัพท์ แผนกครัว แผนกเครื่องดื่ม แผนกสจ๊วต | 2 |
| 7. ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม | เตรียมเครื่องดื่ม และดูแลด้านเครื่องดื่มในส่วนที่ต้องการในโครงการ | หัวหน้าแผนกต่างๆ ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกจัดซื้อ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล | 6 |
| 8. บาร์เทนเดอร์ (Bartender) | รับผิดชอบงานตามบาร์ที่ได้รับมอบหมาย | แผนกต่างๆในฝ่าย อาหารและเครื่องดื่ม | 3 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-6 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

| | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|
| 9. หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ | กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ควบคุมการปฏิบัติงาน โดยผ่านสายงานผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ขนมอบขนมปัง เค้ก ของหวาน ไอศกรีมทุกชนิด | แผนกจัดเลี้ยง แผนกภัตตาคาร แผนกครัว แผนกแม่บ้าน ฝ่ายช่าง ฝ่ายการเงินการบัญชี | 9 |
| 10. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว | เป็นผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวในการปฏิบัติหน้าที่ | แผนกอาหารและเครื่องดื่มทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง | 4 |
| 11. หัวหน้าพ่อครัวห้องเตรียมอาหาร | รับผิดชอบในการรวบรวมของต่างๆที่เบิกจากคลังพัสดุจัดเตรียมผลไม้เครื่องปรุง และอาหารอื่นๆที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าห้องครัวอื่นๆ | แผนกอาหารและเครื่องดื่มทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง | 6 |
| 12. ผู้ช่วยพ่อครัว | ทำหน้าที่ช่วยพ่อครัวตามที่พ่อครัวสั่ง | แผนกอาหารและเครื่องดื่มทุกแผนก แผนกจัดซื้อ แผนกฝึกอบรม ฝ่ายช่าง | 4 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ฝ่ายขายและการตลาด (Sales and Marketing Division) มีหน้าที่รับผิดชอบการขายห้องพัก การจัดงานประชุมจัดเลี้ยง และบริการอื่นๆของ โรงแรม การดำเนินงานจึงต้องมีการหาข้อมูลอย่างรอบคอบ โดยจะต้องรู้ถึงกลุ่มตลาดและกลุ่มเป้าหมายของโครงการ โดยใช้ความได้เปรียบและจุดแข็งของโครงการเป็นตัวที่สร้างจุดขาย

ตารางที่ 4-7 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายขายและการตลาด

| ตำแหน่ง | หน้าที่และกรดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|--------------------------------------|--|--|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด | บริหารงานฝ่ายการขาย และวางแผนการ ตลาดและประสานงานกิจกรรมทางการตลาดการประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการขาย | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | 10 |
| 2. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด | เป็นผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายในการบริหารงาน | หัวหน้าแผนกทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | 8 |
| 4. พนักงานแผนกขายธุรกิจการค้า | รับผิดชอบการขายและการตลาดสำหรับลูกค้าจากบริษัทห้างร้านต่างๆ | ฝ่ายห้องพัก แผนกรับจอง แผนกบริการส่วนหน้า ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม | 5 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ฝ่ายทรัพยากรบุคคล (Human Resource Division) มีหน้าที่คัดเลือกคนเข้ามาทำงาน รวมทั้งฝึกอบรมจนสามารถให้บริการแก่ลูกค้าผู้มาพักได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ฝ่ายทรัพยากรบุคคลสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 แผนกย่อยๆ ได้แก่

1. แผนกบุคคล ทำหน้าที่รับผิดชอบในการคัดเลือกพนักงาน การรวบรวมประวัติ รวมทั้งการบริหารเงินเดือน สวัสดิการค่าตอบแทน
2. แผนกฝึกอบรม ทำหน้าที่ให้ความรู้เกี่ยวกับกฎระเบียบต่างๆของโครงการ ปฐมนิเทศพนักงานใหม่ เพื่อให้พนักงานทราบถึงมาตรฐานการให้บริการแก่ลูกค้า

ตารางที่ 4-8 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรบุคคล

| ตำแหน่ง | หน้าที่และกรดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|-------------------------------|--|---------------------------------------|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล | รับผิดชอบในการจัดหาว่าจ้างบุคคล ฝึกอบรมพัฒนาและดูแลสวัสดิการของพนักงาน รวมทั้งให้คำปรึกษาหัวหน้าแผนกรักษากฎระเบียบข้อบังคับ | หัวหน้าทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน | 10 |
| 2. หัวหน้าแผนกบุคคล | รับผิดชอบในการประสานงานด้านการจัดหาว่าจ้าง พัฒนา ผลตอบแทน และความเป็นอยู่ของบุคลากรในโครงการ ให้เป็นไปตามนโยบาย และวิธีปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ | หัวหน้าทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน | 8 |
| 4. หัวหน้าแผนกฝึกอบรม | รับผิดชอบประสานงาน เพื่อพัฒนาดำเนินการ และการวัดผลของหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับ การอนุมัติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของบุคลากร | ทุกแผนก พนักงาน และลูกจ้างทุกคน | 8 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-8 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรบุคคล (ต่อ)

| ตำแหน่ง | หน้าที่และกรดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|--------------------------|--|-----------------------------------|-------|
| 5.เจ้าหน้าที่แผนกฝึกอบรม | รับผิดชอบในการจัดการฝึกอบรม และเป็นผู้ช่วยหัวหน้าแผนกฝึกอบรม | ทุกแผนก พนักงานและลูกจ้างทุกคน | 6 |

6. ฝ่ายบัญชีและการเงิน (Financial Controller) มีหน้าที่ควบคุมและบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหมดของ โครงการบริหารงานทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับบัญชี เก็บรักษาเอกสารรวมทั้งสัญญาต่างๆนอกจากนี้ยังควบคุมและกำกับดูแลเกี่ยวกับภาษีอีกด้วย

ตารางที่ 4-9 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรบุคคล

| ตำแหน่ง | หน้าที่และกรดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|---|---|---------------------------------------|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายการบัญชีและการเงิน | ควบคุมบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ทรัพย์สินของโครงการและดูแลกระแสเงินสด | หัวหน้าแผนกทุกแผนก | 10 |
| 2. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี | แบ่งเบาภาระหน้าที่ของผู้จัดการควบคุม ดูแลพนักงาน | หัวหน้าแผนกทุกแผนก | 8 |
| 3. พนักงานรับเงินส่วนหน้า | รับและเก็บบัญชีแยกประเภทลูกค้าย่าง ต่อเนื่อง และสม่าเสมอรับชำระค่าบริการห้องพัก | แผนกบริการส่วนหน้าและลูกค้ายของโรงแรม | 4 |
| 4. ผู้จ่ายเงินเดือน | กำกับดูแลเกี่ยวกับเรื่องเงินเดือน | ฝ่ายทรัพยากรบุคคล และทุกฝ่ายทุกแผนก | 5 |
| 5. พนักงานรับของ | ตรวจสอบสินค้าว่าถูกต้องตามที่สั่งหรือไม่ | แผนกจัดซื้อ และทุกแผนก | 3 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-9 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายทรัพยากรบุคคล (ต่อ)

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|-------------------------------|---|--|-------|
| 6. หัวหน้าคลังพัสดุ | ควบคุมคลังพัสดุอาหารและ เครื่องดื่มน และคลังพัสดุทั่วไป | แผนกจัดซื้อ แผนกควบคุมต้นทุน อาหาร และเครื่องดื่มน ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มน ฝ่ายห้องพัท | 5 |
| 7. พนักงานคลัง พัสดุทั่วไป | ควบคุมการเบิกจ่ายวัสดุเครื่องมือ เครื่องใช้ เครื่องเขียน | แผนกจัดซื้อ และทุกฝ่ายทุกแผนก | 3 |
| 8. พนักงานแผนก จัดซื้อ | จัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่างที่แผนกต่างๆ ในโครงการต้องการ | ทุกฝ่าย ทุกแผนก | 7 |

7. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relations Department) มีหน้าที่เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโครงการ สื่อมวลชน และพนักงานของ โรงแรม เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยการเขียนข่าวเกี่ยวกับการบริการและประชาสัมพันธ์ และอาจต้องทำหน้าที่ช่วยเหลือลูกค้าคนสำคัญด้วย

ตารางที่ 4-10 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายประชาสัมพันธ์

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|-----------------------------------|--|---|-------|
| 1. ผู้จัดการแผนก ประชาสัมพันธ์ | เป็นผู้เชื่อมโยงข่าวสารของโครงการ กับทางสื่อมวลชน | ผู้จัดการฝ่ายขายและ การตลาด หัวหน้าทุกแผนก ลูกค้ำ และสื่อมวลชน | 10 |
| 2. พนักงาน ประชาสัมพันธ์ | ควบคุมงานติดต่อธุรการและงา ถ่ายภาพ | ผู้จัดการฝ่ายขายและ การตลาด หัวหน้าทุกแผนก ลูกค้ำ และสื่อมวลชน | 4 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.ฝ่ายวิศวกรรม (Engineer Division) มีหน้าที่รับผิดชอบ ระบบปฏิบัติการทั้งหมดของโครงการ ครอบคลุมถึงการสร้าง ปรับปรุง ซ่อมแซมและบำรุงรักษา โดยต้องดูแลพื้นที่ทั้งภายในภายนอกอาคารรวมถึงบริเวณ โครงการทั้งหมด ฝ่ายวิศวกรรมมีความสำคัญต่อโครงการอย่างมาก และฝ่ายวิศวกรรมจะมีความเกี่ยวข้องกับแผนกต่างๆทุกแผนก เพื่อให้การดำเนินงานต่างๆผ่านไปได้ด้วยดี

ตารางที่ 4-11 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายวิศวกรรม

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|---|---|-------------------|-------|
| 1.หัวหน้าฝ่ายวิศวกรรม | บริหารและรับผิดชอบงานในฝ่ายวิศวกรรมและเรื่องเกี่ยวกับช่างทั้งหมด | ทุกแผนก | 10 |
| 2. ช่างเครื่องไฟฟ้าและเครื่องเสียง | การซ่อมแซมบำรุงรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องเสียง | ทุกแผนก | 4 |
| 3. ช่างเครื่องปรับอากาศและเครื่องทண்ண้ำเย็น | ดูแลซ่อมบำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศและเครื่องทண்ண้ำเย็นในโครงการ | ทุกแผนก | 4 |
| 4. ช่างเครื่องจักรเครื่องกลทั่วไป | ซ่อมแซมและดูแลรักษาอุปกรณ์เครื่องจักรเครื่องกลทั้งโครงการ | ทุกแผนก | 4 |
| 5.ช่างเครื่องทண்ண้ำร้อน | บริการและบำรุงรักษาเครื่องทண்ண้ำร้อน | ทุกแผนก | 4 |
| 6.ช่างประปาและเครื่องสุขภัณฑ์ | รับผิดชอบด้านประปาเครื่องสุขภัณฑ์และสุขาภิบาลทั้งหมดของโครงการ | ทุกแผนก | 3 |
| 7. ช่างไม้/ช่างสี | การสร้างและการบำรุงรักษาซ่อมแซมเกี่ยวกับงานไม้และงานสี | ทุกฝ่ายทุกแผนก | 3 |
| 8. ผู้รักษาคัลึงพัสดุช่าง | เก็บรักษาอุปกรณ์และอะไหล่เกี่ยวกับช่าง ทำรายการเบิกจ่ายและทำความสะอาด | ทุกฝ่ายทุกแผนก | 5 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. ฝ่ายสปา (Spa Department) มีหน้าที่ให้บริการเกี่ยวกับด้านสุขภาพของผู้มาใช้บริการในโครงการ โดยผู้เชี่ยวชาญ และมีโปรแกรมบำบัดและผ่อนคลายเพื่อการพักผ่อนที่สมบูรณ์ ซึ่งฝ่ายสปาจะแบ่งออกได้เป็นดังนี้

ตารางที่ 4-12 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายสปา

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|---------------------|---|---------------------------|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายสปา | ดำเนินนโยบายของโครงการ บริหารจัดการควบคุมพนักงาน และงบประมาณ | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 8 |
| 2. พนักงานสปา | ให้บริการตามหน้าที่ที่ได้รับ มอบหมาย ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 5 |
| 3. พนักงานต้อนรับ | ทำหน้าที่ต้อนรับลูกค้าแนะนำ โปรแกรมของสปา และลงทะเบียนประวัติลูกค้า | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 5 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. ฝ่ายกิจกรรม มีหน้าที่ให้บริการเกี่ยวกับด้านกิจกรรมเสริมที่มีภายใน โครงการ อาทิเช่น กิจกรรมการพายเรือคายัค เจ็ทสกี วินเซิร์ฟ เล่นเรือใบ

ตารางที่ 4-13 ตารางแสดงหน้าที่และความสัมพันธ์ของบุคลากรฝ่ายกิจกรรม

| ตำแหน่ง | หน้าที่และการดำเนินงาน | แผนกที่เกี่ยวข้อง | ระดับ |
|--------------------------------|---|---------------------------|-------|
| 1. ผู้จัดการฝ่ายกิจกรรม | ควบคุมดูแลทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายกิจกรรมและแจกแจงมอบหมายหน้าที่ให้แก่พนักงาน | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 8 |
| 2. พนักงานแนะนำการท่องเที่ยว | ให้บริการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้คำแนะนำแก่ลูกค้า | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 5 |
| 3. เจ้าหน้าที่ประจำฝ่ายกิจกรรม | มีหน้าที่ในการให้บริการแก่ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการฝ่ายกิจกรรม | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 3 |
| 4. พนักงานขับรถรับ-ส่ง | มีหน้าที่ในการให้บริการขับรถรับ-ส่งแก่ลูกค้าที่มาพัก ในกรณีที่แขกมีความต้องการในการออกไปทำกิจกรรมนอกโครงการ | แผนกห้องพัก แผนกรับจอง | 3 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 การศึกษาจำนวนและอัตราของบุคลากรในโครงการ

4.2.1 การหาจำนวนบุคลากรภายในโครงการ โครงการรีสอร์ทและสปา พัทยา มีหลากหลายองค์ประกอบที่แตกต่างกันออกไปตามการใช้งาน ดังนั้นจำนวนพนักงานในแต่ละฝ่ายจะมีจำนวนแปรผันตามพื้นที่ของโครงการ หากพื้นที่มากขึ้น พนักงานก็มากขึ้นด้วย โดยการศึกษาจำนวนและอัตราบุคลากรภายในโครงการจะมีเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

1. ศึกษาจากมาตรฐานการให้บริการจากหลักการให้บริการต่างๆ
2. ศึกษาจาก โครงการตัวอย่างที่เป็นสถานพักตากอากาศที่มีประเภทหรือลักษณะที่ใกล้เคียงกัน และได้มาตรฐานของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ตารางที่ 4-14 ตารางแสดงอัตราบุคลากรต่อจำนวนห้องพัก

| ลักษณะบริการ | พนักงาน : ห้องพัก |
|--------------------------|-------------------|
| โรงแรมแบบรีสอร์ท | 3: 1 |
| โรงสำหรับการประชุมสัมมนา | 1: 1 |
| โรงแรมในเมืองขนาดใหญ่ | 0.8: 1 |
| โรงแรมขนาดกลาง | 0.6: 1 |
| โรงแรมขนาดเล็ก | 0.25: 1 |

จากการเปรียบเทียบอัตราบุคลากรต่อจำนวนห้องพักในลักษณะที่โครงการเป็นรีสอร์ท จะมีอัตราของพนักงานต่อห้องพักอยู่ที่ 3 : 1 โครงการนี้จะมีจำนวนบุคลากร ดังต่อไปนี้

| | | |
|-------------------------------|----------|----------|
| อัตราส่วนพนักงาน : ห้องพัก | 3 : 1 | |
| จำนวนห้องพักในโครงการ | 80 | ห้อง |
| ดังนั้น จึงมีพนักงานในโครงการ | = 80 x 3 | = 240 คน |

โดยประเภทของพนักงานจะแบ่งออกตามลักษณะของงาน ได้ 4 ระดับ ดังนี้

- พนักงานระดับที่ 1 ทำงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค เช่น Porters, Waiters, Room Cleaners, Kitchen Helpers, Front Desk Clerks, Operators และอื่นๆ
- พนักงานระดับที่ 2 ทำงานที่ต้องใช้เทคนิคระดับกลาง เช่น Bartenders, Head Waiters, Kitchen Supervisors, Cashier, House Keeper Supervisors, Secretaries, Accounting Staff และอื่นๆ
- พนักงานระดับที่ 3 ทำงานที่เหนือกว่าระดับเทคนิค เช่น Room Division Manager, Food and Beverage Manager, Chief Engineer, Chief, Accountant, Intern Auditor, Personnel Manager, และอื่นๆ
- พนักงานระดับที่ 4 ทางานระดับบริหาร ได้แก่ Manager Director, Deputy Managing Director, Vice President for Controller, Marketing Director

ตารางที่ 4-15 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายบริหาร

| บุคลากร | จำนวนพนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|--------------------------|--------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| ฝ่ายบริหาร | | | | |
| 1.ผู้จัดการทั่วไป | 2 | ★ | | |
| 2.ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป | 2 | ★ | | |
| 3.เลขานุการฝ่ายบริหาร | 4 | ★ | | |
| รวม | 10 | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-16 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายห้องพัก

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|---|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| แผนกต้อนรับ | | | | |
| 1. ผู้จัดการฝ่าย ห้องพัก | 1 | ★ | | |
| 2. หัวหน้าแผนก ต้อนรับ | 1 | ★ | | |
| 3. พนักงาน ต้อนรับ | 9 | ★ | ★ | ★ |
| 4.พนักงานรับจอง | 4 | ★ | ★ | |
| 5.พนักงานขน สัมภาระและ บริการลูกค้า | 15 | ★ | ★ | ★ |
| รวม | 30 | | | |
| แผนกแม่บ้าน | | | | |
| 1.หัวหน้าแผนก แม่บ้าน | 1 | ★ | | |
| 2. พนักงานทำ ความสะอาด ห้องพัก | 8 | ★ | ★ | ★ |
| 3. พนักงานพื้นที่ ส่วนกลาง | 2 | ★ | ★ | ★ |
| 4. คนสวน | 4 | ★ | | |
| 5.หัวหน้างานซัก รีด | 1 | ★ | | |
| 6.พนักงานซักรีด ทั่วไป | 2 | ★ | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-16 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายห้องพัก (ต่อ)

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|--|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| แผนแม่บ้าน (ต่อ) | | | | |
| 7.พนักงาน รับ-ส่งผ้า | 2 | ★ | | |
| รวม | 20 | | | |
| แผนรักษาความปลอดภัย | | | | |
| 1. หัวหน้าแผนก รักษาความ ปลอดภัย | 1 | ★ | | |
| 2. ขามรักษา ความปลอดภัย “สายตรวจ” | 9 | ★ | ★ | ★ |
| 3. ขามรักษา ความปลอดภัย “ที่จอดรถ” | 10 | ★ | ★ | ★ |
| รวม | 20 | | | |
| รวม (ฝ่ายห้องพัก ทั้งหมด) | 70 | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-17 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|---|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| แผนกอาหารและเครื่องดื่ม | | | | |
| 1. ผู้จัดการฝ่าย อาหารและเครื่องดื่ม | 1 | ★ | | |
| 2. ผู้จัดการแผนก ภัตตาคาร | 1 | ★ | | |
| 3. ผู้จัดการ Coffee | 1 | ★ | | |
| 4. พนักงานCoffee | 8 | ★ | ★ | |
| 7. พนักงานบริการ ห้องพัก | 22 | ★ | ★ | ★ |
| 8. ผู้จัดการแผนก เครื่องดื่ม | 1 | ★ | | |
| 9. บาร์เทนเดอร์ | 12 | ★ | ★ | ★ |
| 10. หัวหน้าพ่อครัว ใหญ่ | 1 | ★ | | |
| 11. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อ ครัว | 3 | ★ | | |
| 12. หัวหน้าพ่อครัว ใหญ่ครัวขนมอบขนม ปังเค้ก | 1 | ★ | | |
| 13. หัวหน้าพ่อครัวห้อง เตรียมอาหาร | 1 | ★ | | |
| 14. ผู้ช่วยพ่อครัว | 3 | ★ | | |
| รวม (ฝ่ายอาหาร และเครื่องดื่ม) | 55 | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-18 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายฝ่ายขายและการตลาด

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|--|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1. ผู้จัดการฝ่ายขาย และการตลาด | 1 | ★ | | |
| 2. ผู้ช่วยผู้จัดการ ฝ่ายขายและการตลาด | 1 | ★ | | |
| 3. พนักงานแผนก ขายบริษัทน้ำทิพย์ | 6 | ★ | | |
| 4. พนักงานแผนก ขายธุรกิจการค้า | 2 | ★ | | |
| รวม (ฝ่ายขายและ การตลาด) | 10 | | | |

ตารางที่ 4-19 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายฝ่ายทรัพยากรบุคคล

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|-----------------------------------|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1. ผู้จัดการฝ่าย ทรัพยากรบุคคล | 1 | ★ | | |
| 2. หัวหน้าแผนก บุคคล | 1 | ★ | | |
| 3. เจ้าหน้าที่แผนก บุคคล | 3 | ★ | | |
| 4. หัวหน้าแผนก ฝึกอบรม | 1 | ★ | | |
| 5.เจ้าหน้าที่แผนก ฝึกอบรม | 4 | ★ | | |
| รวม (ฝ่าย ทรัพยากรบุคคล) | 10 | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-20 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายบัญชีและการเงิน

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|---|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1. ผู้จัดการฝ่ายการบัญชี และการเงิน | 1 | ★ | | |
| 2. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่าย การเงินและการบัญชี | 1 | ★ | | |
| 3. พนักงานรับเงิน ส่วนหน้า | 4 | ★ | | |
| 4. ผู้จ่ายเงินเดือน | 2 | ★ | | |
| 5. หัวหน้าพนักงาน รับของ | 1 | ★ | | |
| 6. พนักงานรับของ | 6 | ★ | | |
| 7. หัวหน้าคลังพัสดุ | 1 | ★ | | |
| 8. พนักงานคลังพัสดุ ทั่วไป | 2 | ★ | | |
| 9. พนักงานแผนกจัดซื้อ | 2 | ★ | | |
| รวม (ฝ่ายบัญชีและ การเงิน) | 20 | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-21 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายประชาสัมพันธ์

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|----------------------------------|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1.ผู้จัดการแผนก ประชาสัมพันธ์ | 1 | ★ | | |
| 2.พนักงาน ประชาสัมพันธ์ | 4 | ★ | | |
| รวม (ฝ่าย ประชาสัมพันธ์) | 5 | | | |

ตารางที่ 4-22 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายวิศวกรรม

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|--|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1.หัวหน้าฝ่าย วิศวกรรม | 1 | ★ | | |
| 2. ช่างเครื่องไฟฟ้าและ เครื่องเสียง | 3 | ★ | ★ | ★ |
| 3. ช่างเครื่องปรับอากาศ และเครื่องทำน้ำเย็น | 3 | ★ | ★ | ★ |
| 4. ช่างเครื่องจักร เครื่องกลทั่วไป | 3 | ★ | ★ | ★ |
| 5.ช่างเครื่องทำน้ำร้อน | 3 | ★ | ★ | ★ |
| 6.ช่างประปาและ เครื่องสุขภัณฑ์ | 3 | ★ | ★ | ★ |
| 7. ช่างไม้/ช่างสี | 3 | ★ | | |
| 8. ผู้รักษาดังพิศดูช่าง | 1 | ★ | | |
| รวม (ฝ่ายวิศวกรรม) | 20 | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-23 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายสปา

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|---------------------|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1. ผู้จัดการฝ่ายสปา | 1 | ★ | | |
| 2. พนักงานสปา | 15 | ★ | | |
| 3. พนักงานต้อนรับ | 4 | ★ | | ★ |
| รวม (ฝ่ายสปา) | 20 | | | |

ตารางที่ 4-24 ตารางแสดงบุคลากรฝ่ายต่างๆและช่วงเวลาทำงานฝ่ายกิจกรรม

| บุคลากร | จำนวน พนักงาน | ช่วงเวลาในการทำงาน | | |
|------------------------------------|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | 9.00 - 18.00 น. | 18.00 - 3.00น. | 3.00 - 9.00 น. |
| 1. ผู้จัดการฝ่ายกิจกรรม | 1 | ★ | | |
| 2. พนักงานแนะนำ การท่องเที่ยว | 2 | ★ | | ★ |
| 3. พนักงานต้อนรับ | 2 | ★ | | |
| 4. เจ้าหน้าที่ประจำ ฝ่ายกิจกรรม | 9 | ★ | ★ | ★ |
| 5.พนักงานขับรถ รับ - ส่ง | 6 | ★ | ★ | ★ |
| รวม (ฝ่ายกิจกรรม) | 20 | | | |
| รวมพนักงาน ทั้งหมด (คน) | 240 | | | |

4.3 สรุปการวิเคราะห์พฤติกรรมและจำนวนของผู้ใช้โครงการ

จากการศึกษาด้านอัตรากำลังของบุคลากรในโครงการสรุปได้ว่ามีจำนวนบุคลากรภายในโครงการทั้งสิ้น 240 คน โดยจะทำการแบ่งประเภทตามเวลาการใช้งานอาคารออกเป็น 3 ช่วงใหญ่ คือ ช่วงเวลา 9.00 - 18.00 น. เวลา 18.00 - 3.00 น. และเวลา 3.00 - 9.00 น. ซึ่งโครงการให้บริการตลอด 24 ชั่วโมงเพื่อให้ลูกค้าผู้มาใช้บริการโครงการ มีความสะดวกสบายในการรับบริการจากทางโครงการ เพื่อให้ได้รับความประทับใจกลับไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การศึกษาองค์ประกอบและรายละเอียดโครงการ

5.1 ศึกษาองค์ประกอบของโครงการ

การกำหนดองค์ประกอบของโครงการรีสอร์ทและสปาพัชยา เพื่อให้บริการทางด้าน โรงแรม พักตากอากาศ ที่มีองค์ประกอบที่มีความสะดวกสบายและให้บริการครบครันสนองความต้องการของลูกค้า ซึ่งลูกค้าของโครงการจัดว่ามีรายได้ปานกลางถึงสูง จึงต้องกำหนดองค์ประกอบให้สอดคล้องและเหมาะสมกับผู้ใช้งาน โดยทำการวิเคราะห์ข้อมูลและมาตรฐานเกี่ยวกับโรงแรมดังนี้

- ศึกษาจากอาคารตัวอย่าง
- มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- มาตรฐานข้อมูลการออกแบบ Neufert's Architect Data
- กฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

และจากการวิเคราะห์ผู้ใช้โครงการทั้งพนักงานและลูกค้าผู้มาใช้งาน สามารถนำมากำหนดองค์ประกอบของโครงการได้ดังข้อต่อไป

5.2 กำหนดองค์ประกอบและรายละเอียดโครงการ

โครงการประเภทโรงแรมมีองค์ประกอบใหญ่ๆที่สำคัญ 2 ส่วน คือ ส่วน Front of the House และส่วน Back of the House เป็นส่วนหลักๆ

Front of the House คือ ส่วนหน้าที่ลูกค้าโรงแรมพบเห็นจึงมีการออกแบบตกแต่งให้สวยงามเหมาะสม เพื่อดึงดูดความสนใจและสร้างความประทับใจให้ลูกค้าโครงการ ประกอบด้วย

1. Public Space
2. Guest Room Space & Floor Service Room
3. Function Area
4. Food and Beverage Service Space
5. Special Accommodation
6. Concession and Sub Rental Space

Back of the House คือ ส่วนของผู้บริการและพนักงานซึ่งจะทำงานอยู่ในพื้นที่ส่วนนี้ การออกแบบพื้นที่ส่วนนี้จะเน้นถึงประโยชน์ใช้สอยและเพื่อการปฏิบัติงานและหน้าที่ของบุคลากรในฝ่ายต่างๆ พื้นที่ส่วนนี้ ลูกค้าหรือบุคคลภายนอก จะเข้ามาโดยพลการไม่ได้นอกจากได้รับอนุญาตประกอบด้วย

1. Front Desk & Administration
2. General Service
3. Employee Facility
4. Laundry & House Keeping
5. Engineer & Maintenance Shop
6. Parking Space

5.2.1 Front of the House

5.2.1.1. Public Space

1. โถงทางเข้า ทางเข้าหลักของโครงการจะกำหนดให้อยู่ในส่วนที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน สามารถพาไปสู่ส่วนต้อนรับได้โดยตรง โดยสามารถเข้าถึงได้ทั้งรถยนต์และทางเท้า มีส่วน drop off ออกแบบให้มีความดึงดูดสวยงาม เพื่อเป็นภาพพจน์แก่โครงการ

- ขนาดพื้นที่ ไม่มีกำหนดตายตัว แต่ควรจัดคู่อีโคโน และสามารถรองรับแขกที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้ 5-10
- ขนาดของถนนหรือลานจอดรถต้องกว้างไม่ต่ำกว่า 5.5 เมตร พร้อมสัญลักษณ์บอกทิศทางที่สูงไม่ต่ำกว่า 5 เมตร เหนือระดับถนน
- ประตูทางเข้าต้องกว้างไม่ต่ำกว่า 0.90 เมตร (รถขนกระเป๋าผ่านได้)

ป้องกันไฟได้ตามข้อกำหนด โดยมีทางลาดสำหรับบริการขนส่งกระเป๋า (Luggage) และเพื่อรองรับการออกแบบเพื่อคนทุกวัยและผู้ทุพพลภาพ ด้วยความชัน 1:12

2. โถงต้อนรับ โถงต้อนรับมีไว้สำหรับรับรองแขกที่มาพักในโครงการ โดยตำแหน่งต้องติดกับทางเข้าหลักด้านหน้า เนื้อที่ส่วนนี้รวมถึงส่วนนั่งเล่นของแขกผู้มาพัก และบุคคลภายนอกในส่วน Front Office อีกด้วย โดยมีบริการด้านการท่องเที่ยวเช่น ส่วนนั่งเล่น ส่วนให้ข้อมูล บาร์เครื่องดื่ม เป็นต้น สำหรับการคิดพื้นที่ส่วน โถงต้อนรับ คิดจากจำนวนห้องพัก โดยอ้างอิง

จากการหาพื้นที่โล่งต้อนรับจากจำนวนห้องพักของ Neufert Architect's Data โดยสำหรับส่วนโล่งต้อนรับ กำหนดการใช้งานแบบหมุนเวียน เพื่อความเหมาะสมและไม่สิ้นเปลือง

ตารางที่ 5-1 ตารางแสดงวิธีคิดพื้นที่ต้อนรับจากจำนวนห้องพัก

| พื้นที่ | พื้นที่ต่อจำนวนห้องพัก (ตร.ม.) |
|---------------------------------|--------------------------------|
| โถงส่วนกลางรวมพื้นที่โตะต้อนรับ | 0.8 - 1.2 |
| พื้นที่รวม Lobby Lounge | 0.9 - 1.2 |

ที่มา : Neufert Architect's Data

ตารางที่ 5-2 ตารางแสดงการคิดพื้นที่ส่วน โถงต้อนรับ

| พื้นที่ | พื้นที่ต่อจำนวนห้องพัก (ตร.ม.) | ต้องการพื้นที่ (ตร.ม.) |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| โถงส่วนกลางรวมพื้นที่โตะต้อนรับ | 0.8 - 1.2 | $(1.2 \times 80) = 96$ |
| รวม | | 96 |

3. Lounge เป็นส่วนนั่งเล่นจัดไว้สำหรับลูกค้าผู้มาพักอาศัยได้ใช้ประโยชน์ร่วมกัน เช่น เดินเล่น นั่งพักผ่อน นั่งสนทนา หรือคิมน้ำชากาแฟ ดังนั้นในการออกแบบจึงต้องจัดให้มีโตะและเก้าอี้สำหรับให้ผู้เข้าพัก สามารถนั่งกรอกแบบฟอร์มไว้ตามจุดต่างๆ หรือจัดให้มีเคาน์เตอร์ยาวสำหรับนั่งเขียนเอกสาร และควรมีห้องน้ำสาธารณะสำหรับบริการลูกค้าด้วย ความต้องการพื้นที่ต่อห้องพักคือ 0.54 ตารางเมตร/ 1 ห้องพัก

ตารางที่ 5-3 ตารางแสดงการคิดพื้นที่ส่วน Lounge

| พื้นที่ | พื้นที่ต่อจำนวนห้องพัก (ตร.ม.) | ต้องการพื้นที่ (ตร.ม.) |
|---------|--------------------------------|---------------------------|
| Lounge | 0.54 | $(0.54 \times 80) = 43.2$ |
| รวม | | 43.2 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. Baggage Handling เป็นส่วนบริการด้านการขนย้ายสัมภาระของลูกค้าย โดยเฉพาะที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ๆ กระเป๋าเดินทางมักขนมารวมกันด้านหน้า Reception Area ดังนั้นส่วน Baggage Handling จะเป็นส่วนคอยรับกระเป๋า นำไปเก็บไว้ในห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง ซึ่งสามารถขนย้ายได้สะดวกจากบริเวณจอดรถ โดยทั่วไปกระเป๋าเดินทางอาจจะนำขึ้นไปพร้อมกับแขก หรือแยกไปยังลิฟต์บริการก็ได้ ขึ้นกับนโยบายของโรงแรม ส่วนเคาน์เตอร์ของ Porter หรือ Bellman จะตั้งอยู่ใกล้กับโต๊ะพนักงานต้อนรับและอยู่ในที่ ๆ มองเห็นจากประตูทางเข้า และส่วนทำงานของ Head Porter จะต้องติดต่อกับส่วน Reception Desk, Cashier Luggage Room และ Parking ขนาดพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.4 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก

ตารางที่ 5-4 ตารางแสดงการคิดพื้นที่ส่วน Baggage Handling

| พื้นที่ | พื้นที่ต่อจำนวนห้องพัก (ตร.ม.) | ต้องการพื้นที่ (ตร.ม.) |
|------------------|--------------------------------|------------------------|
| Baggage Handling | 0.4 | $(0.4 \times 80) = 32$ |
| รวม | | 32 |

5. Toilet and Restrooms (ห้องน้ำ) ควรจะจัดอยู่ใกล้โถงต้อนรับ ส่วนห้องอาหาร ห้องประชุม ห้องประชุมจัดเลี้ยง ห้องประชุมใหญ่ โดยทั่วไปมักจะไว้ใกล้กับทางเดินที่จะไปยังภัตตาคารหรืออื่น ๆ ซึ่งอาจจัด 2 ส่วนนี้ไว้ด้วยกันก็ได้ การกำหนดพื้นที่ห้องน้ำอ้างอิงมาตรฐานต่ำสุดตามเทศบัญญัติที่กำหนดจากจำนวนผู้ใช้งานและรวมพื้นที่ได้ตามตารางทางด้านล่างนี้

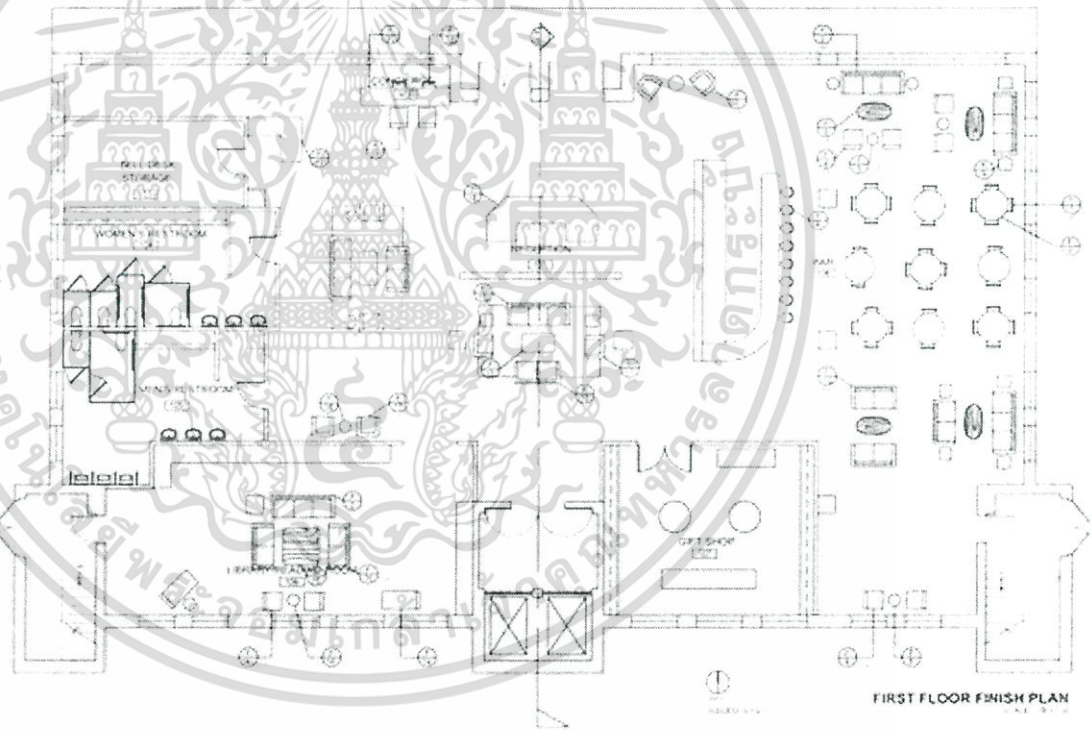
ตารางที่ 5-5 ตารางแสดงมาตรฐานจำนวนห้องน้ำต่ำสุดตามเทศบัญญัติ กำหนดจากจำนวนผู้ใช้

| ชนิดของสุขภัณฑ์ | ชาย | หญิง |
|-----------------|------------------------|------------------------|
| โถส้วม | 1 ที่ / 100 คน | 1 ที่ / 50 คน |
| โถปัสสาวะชาย | 1 ที่ / 25 คน | - |
| อ่างล้างหน้า | 1 ที่ / 1 - 15 คน | 1 ที่ / 1 - 15 คน |
| | 2 ที่ / 16 - 35 คน | 2 ที่ / 16 - 35 คน |
| | 3 ที่ / 36 - 65 คน | 3 ที่ / 36 - 65 คน |
| | 4 ที่ / 66 - 200 คน | 4 ที่ / 66 - 200 คน |
| | 5 ที่ / มากกว่า 200 คน | 5 ที่ / มากกว่า 200 คน |
| ที่เช็ดมือ | - | - |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5-6 ตารางแสดงจำนวนและขนาดห้องน้ำ Public Space

| ชนิดของ สุขภัณฑ์ | พื้นที่สุขภัณฑ์ รวมทางสัญจร/ 1ที่ (ตร.ม.) | ชาย | | หญิง | |
|---------------------|---|-------|-----------------|-------|-----------------|
| | | จำนวน | พื้นที่ (ตร.ม.) | จำนวน | พื้นที่ (ตร.ม.) |
| โถส้วม | 3.00 | 2 | 6.00 | 4 | 12 |
| โถปัสสาวะชาย | 1.30 | 7 | 9.10 | - | - |
| อ่างล้างหน้า | 1.50 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| ที่เช็ดมือ | 1.10 | 1 | 1.1 | 1 | 1.1 |
| รวม | | | 22.2 | | 19.1 |
| รวม | | | | | 41.3 |



ภาพที่ 5-1 ภาพตัวอย่างการจัดแปลนส่วนต้อนรับ

ที่มา : หัวเรื่อง Hotel Design Development Drawings (AutoCAD), <https://coryschmidttdesigns.wordpress.com/2011/04/10/hotel-design-development-drawings/> , 28/10/2559

wordpress.com/2011/04/10/hotel-design-development-drawings/ , 28/10/2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.1.2. Guest Room Space & Floor Service Room

1. Guest Room Space ส่วนห้องพักที่เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดของโครงการ จึงต้องมีมาตรฐานการออกแบบโดยอ้างอิงมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศ ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา นอกจากนี้ยังอาศัยการศึกษาพื้นที่จากโครงการกรณีศึกษาอาคารตัวอย่าง เพื่อใช้อ้างอิงและเปรียบเทียบ โดยจากการศึกษามาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวประเภทสถานพักตากอากาศของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬานั้น ห้องพักโรงแรมและรีสอร์ท ระดับ 5 ดาว มีข้อกำหนดต่าง ๆ กับการกำหนดพื้นที่ ดังต่อไปนี้

1. ห้องพักแบบ Deluxe (รวมทางเดิน ระเบียงและห้องน้ำ)

- ความกว้างไม่ต่ำกว่า 1.50 เมตร
- พื้นที่ห้องรวมห้องน้ำไม่ต่ำกว่า 36 ตร.ม.
- ความสูงเพดานไม่ต่ำกว่า 2.40 เมตร (ตามกฎหมายกระทรวงโรงแรม ระบุว่า ต้องมีระยะตั้งจากพื้นถึงพื้นไม่น้อยกว่า 2.60 เมตร)
- ห้องน้ำรวมพื้นที่ทุกส่วนมีพื้นที่ไม่ต่ำกว่า 2.50 ตร.ม. และความสูงของเพดานไม่ต่ำกว่า 2.40 เมตร
- อุปกรณ์ต่างๆ และเฟอร์นิเจอร์ครบครันตามมาตรฐาน
- ตู้เสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.55 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 1.10 เมตร
- เตียงมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.20 x 2.00 เมตร
- โทรทัศน์ขนาดไม่ต่ำกว่า 20 นิ้ว
- ตู้เย็นขนาดไม่ต่ำกว่า 2 คิว

2. ห้องพักแบบ Suite ต้องมีจำนวนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 5 ของจำนวนห้องพักทั้งหมดและมีแบบที่แตกต่างกัน อย่างน้อย 3 แบบ โดยมีข้อกำหนดต่างๆที่แตกต่างไปจากแบบ Deluxe ดังนี้

- มีพื้นที่ห้องไม่น้อยกว่า 60 ตร.ม.
- มีห้องน้ำในส่วนของห้องรับแขก
- โทรทัศน์ไม่ต่ำกว่า 25 นิ้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางแสดงขนาดของเตียงและวิธีการจัดวาง

ตารางที่ 5-7 ตารางแสดงขนาดของเตียงและวิธีการจัดวาง

| Room Type | Bed Types and sizes |
|-----------------|-------------------------------------|
| Twin | Two twin beds (1 x 2 m) |
| Double-double | Two double beds (1.35 x 2 m) |
| Queen | One queen beds (1.5 x 2 m) |
| King | One king beds (2 x 2 m) |
| California King | One king beds (1.8 x 2 m) |
| Oversized twin | Two twin beds (1.15 x 2 m) |
| Queen-queen | Two queen beds |
| Double-studio | One double bed and convertible sofa |
| Queen-studio | One queen bed and convertible sofa |
| King-studio | One king bed and convertible sofa |
| Parlor | One convertible sofa |
| Wall bed | One wall bed (Sico room) |

ที่มา : Hotel Planning And Development

ความสูงของเพดาน (Ceiling Height)

ความสูงของบริเวณส่วนนอนและนั่งเล่น (มาตรฐานต่ำสุด)

2.60 M

ข้อกำหนดทั่วไป

2.60 M

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องใช้ภายในห้องพัก (Furniture)

a. เตียงนอน (Bed) มี 2 มาตรฐาน คือ มาตรฐานอเมริกัน และยุโรป ซึ่งขนาดใกล้เคียงกันแต่ต่างกันที่ระบบการวัด จึงยึดใช้มาตราเมตริก คือ มาตรฐานยุโรป

- เตียงเดี่ยว (Twin Bed) กว้าง 1.00 ม. ยาว 2.00 ม.
- เตียงคู่ (Double Bed) กว้าง 1.50 ม. ยาว 2.00 ม.
- เตียงคู่ขนาดใหญ่ (King Size) กว้าง 2.00 ม. ยาว 2.00 ม.

ความสูงของเตียงโดยทั่วไป 0.40 – 0.45 ม. ถ้าพิจารณาตามความสะดวกในการจัดเตียงใช้ ความสูง 0.55 - 0.65 ม.

b. หัวเตียง (Head Boards) เป็นส่วนตกแต่งให้เตียงนอนมีบรรยากาศที่ดี อาจมีไฟอ่านหนังสือ ความสูงหัวเตียงประมาณ 0.90 ม.

c. ที่แขวนผ้า, ชั้นและลิ้นชัก (Hanging Shelf And Drawer Space)

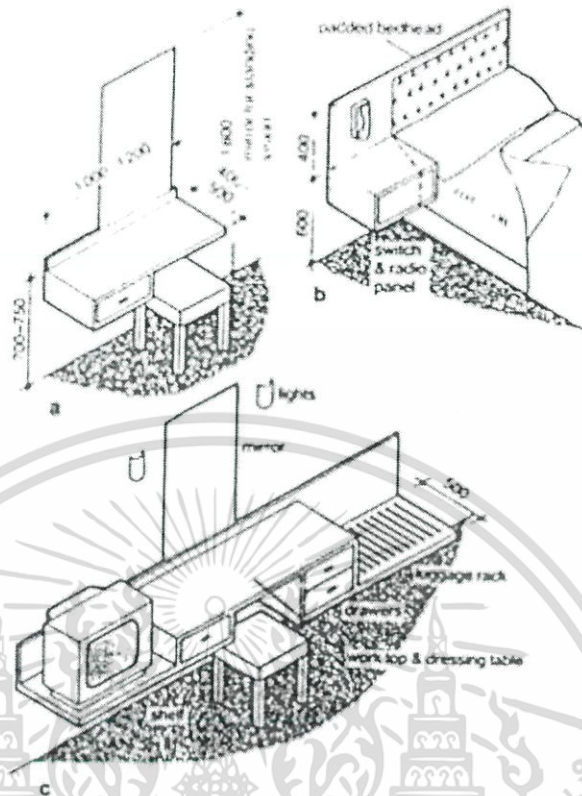
- ที่แขวนผ้ายาว 0.90 ม. สำหรับเตียงเดี่ยว และ 1.20 สำหรับเตียงคู่
- ชั้นเก็บของมีพื้นที่รวม 1.10 ม สำหรับเตียงเดี่ยว และ 1.50 ม สำหรับเตียงคู่

d. โต๊ะข้างเตียง (Bedside Table or Night Table) สำหรับวางของเช่น โทรทัศน์ ที่เขียนหรือ หนังสือ ฯลฯ ขนาดกว้าง 0.38 - 0.45 ม. สำหรับเตียงเดี่ยวและกว้าง 0.60 สำหรับใช้ร่วม 2 เตียง สูงประมาณ 0.60 - 0.75 ม.

e. ชั้นวางกระเป๋าเดินทาง (Luggage Rack) ยาว 0.75 - 0.90 ม. สูง 0.45 ม. อาจเป็นส่วนหนึ่งของ โต๊ะเขียนหนังสือหรือ โต๊ะเครื่องแป้ง

f. โต๊ะเขียนหนังสือและ โต๊ะเครื่องแป้ง (Writing Desk and Dressing Table) มักออกแบบเป็นชั้นเดียว กว้าง 0.40 - 0.45 ม. สูง 0.70 - 0.75 ม. เก้าอี้นั่งสูง 0.40 - 0.45 ม.

g. กระจกเงา (Mirrors) ติดตั้งบริเวณ โต๊ะเครื่องแป้ง ในห้องน้ำและที่อื่น ๆ ที่เหมาะสม



ภาพที่ 5-2 ภาพแสดงขนาดโต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะเครื่องแป้งและกระจกเงา

- h. เครื่องเรือนที่เคลื่อนย้ายได้ ได้แก่ เก้าอี้แต่งตัว เก้าอี้นั่งพักผ่อน โต๊ะวางของชุดรับแขก ตะกร้าทิ้งของ ที่เขียนนูนหรี
- i. อุปกรณ์อำนวยความสะดวกอื่นๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัทพ์ นอกจากนี้ บริเวณประตูให้มีกริ่งกดเรียกบริการ แผ่นประกาศอัตราค่าของกฎข้อบังคับของโรงแรม ตำแหน่งการ ติดตั้งดวงไฟ ได้แก่ บริเวณหัวเตียง กลางห้อง โต๊ะเครื่องแป้ง บริเวณทางเข้า ห้องน้ำระดับการติดตั้ง สวิตซ์ (วัดจากศูนย์กลางสวิตซ์)
- เต้าเสียบไฟฟ้า สูงจากพื้น 0.30 ม.
 - บริเวณขอบโต๊ะ สูงจากพื้น 1.20 ม.
 - สวิตซ์ปิดเปิดดวงไฟ สูงจากพื้น 1.20 ม.
 - ดวงไฟในห้องน้ำ สูงจากพื้น 1.35 ม.
- j. ประตูทางเข้า สามารถนารถเข็นกระเป๋าเข้า - ออกได้โดยสะดวก ควรกว้าง 0.90 ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

k. เครื่องใช้ภายในห้องน้ำ

- อ่างอาบน้ำ ขนาดทั่วไป 0.70* 1.50 - 1.70 ม.พร้อมพรมยาปูภายในอ่างกันลื่น
- โถส้วม
- ผักบัวอาบน้ำ
- ชั้นกระจกเหนืออ่างอาบน้ำ
- กระจกเงาสำหรับส่องหน้า
- ราวสำหรับแขวนเสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว
- ที่ใส่สบู่ กระจาดชำระ ที่เช็ดนูหรี
- เค้าเทียบเสียบเครื่อง โคนหมวดและอื่น ๆ

จากข้อมูลของส่วนเฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด นำไปสู่การจัดรูปแบบของห้องพัก ที่ได้มีการอ้างอิง จากหนังสือ Hotel Planning And Development ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้



ตารางที่ 5-8 ตารางแสดงจำนวนห้องพักที่ใช้เตียงประเภทต่าง ๆ จำแนกตามประเภทของโรงแรม

| Type of Hotel | Double-Double | King | King-Studio | Suites |
|------------------------|---------------|------|-------------|--------|
| Boutique Hotel | 10 | 75 | 3 | 12 |
| Business (Downtown) | 30 | 60 | 3 | 7 |
| Suburban/Airport Hotel | 50 | 40 | 5 | 5 |
| Roadside inn | 60 | 35 | 5 | 0 |
| Budget inn | 80 | 20 | 0 | 0 |
| Resort/Family | 75 | 10 | 10 | 5 |
| Resort/Couple | 20 | 70 | 5 | 5 |
| Convention Hotel | 55 | 35 | 0 | 10 |
| Conference Center | 30 | 60 | 5 | 5 |
| All-Suite Hotel | 30 | 70 | 0 | 0 |
| Super-Luxury | 20 | 70 | 0 | 10 |
| Mega-Hotel | 50 | 40 | 5 | 5 |
| Casino Hotel | 50 | 40 | 0 | 10 |

ที่มา : Hotel Planning And Development

ขนาดพื้นที่ของห้องพัก ศึกษาจาก โครงการกรณีศึกษา ในโครงการรีสอร์ท และสปา พัทยา จะกำหนดให้มีทั้งห้องพักแบบเป็นห้อง และเป็นหลังแยกออกจากกัน โดยจะศึกษาจากขนาดพื้นที่ ลักษณะการจัดวางเพื่อรับวิว องค์ประกอบพื้นที่ภายในห้อง ของ โครงการกรณีศึกษา เป็นต้น

ตารางที่ 5-9 ตารางแสดงขนาดห้องพัก ของรีสอร์ท ตัวอย่าง

| ห้อง Deluxe | | | |
|------------------------------|-------|-------|---------------|
| โครงการ | จำนวน | ขนาด | ราคา |
| AWA Koh Chang | 85 | 54 | 4,500 – 6,000 |
| SEA SAND SUN resort & spa | - | 120 | - |
| Cape Dara Resort Hotel | - | 38-70 | - |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5-10 ตารางแสดงขนาดห้องพัก ของรีสอร์ท ตัวอย่าง

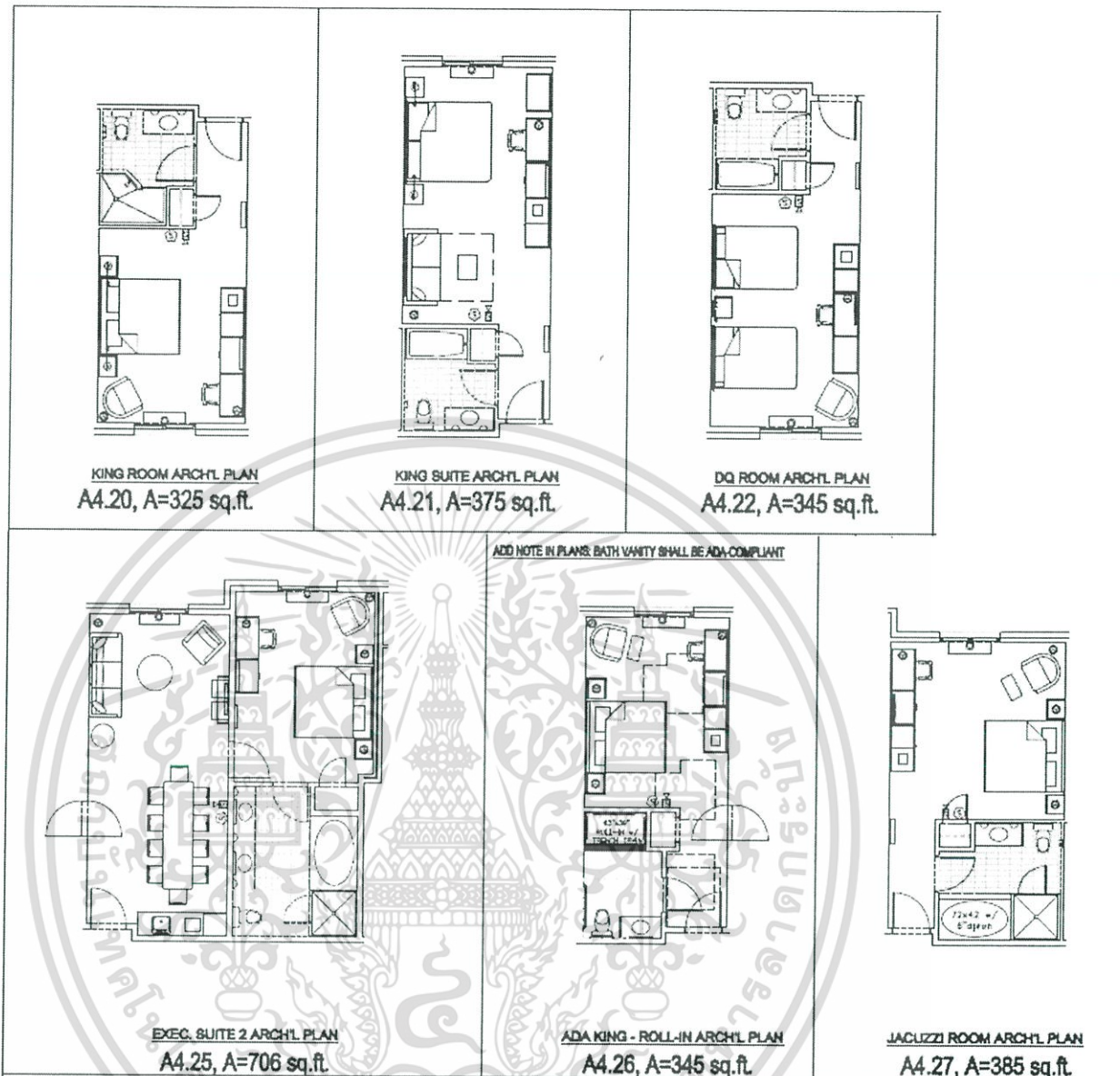
| ห้อง Suite | | | |
|------------------------------|-------|------------|--------|
| โครงการ | จำนวน | ขนาด ตร.ม. | ราคา |
| AWA Koh Chang | 2 | 108 | 14,000 |
| ศรี พัณวารีสอร์ท | - | 190 | 25,000 |
| Casa de La flora | 5 | 100 | - |
| Sea Sand Sun Resort & Spa | 15 | 200 | - |
| Centara Pattaya | - | 60 | 3,500 |
| Cape Dara Resort Hotel | - | 40-97 | - |

จากตารางแสดงขนาดห้องพักของรีสอร์ทตัวอย่าง ขนาดพื้นที่ต่อห้องพักแตกต่างกันโดยขนาดเล็กสุดไม่ต่ำกว่ามาตรฐาน จากตารางสรุปผลการกำหนดขนาดพื้นที่ต่อห้องพักได้ดังตารางด้านล่างนี้

ตารางที่ 5-11 ตารางสรุปพื้นที่ห้องพักโครงการรีสอร์ท และ สปา พัทยา

| ห้อง | จำนวนห้อง | สัดส่วน | พื้นที่ต่อห้อง (ตร.ม.) | พื้นที่รวม(ตร.ม.) |
|------------------|-----------|---------|---------------------------|-------------------|
| Deluxe | 30 | 37.5 | 60 | 1,800 |
| Suite | 36 | 45 | 80 | 2,880 |
| Pool Villa | 10 | 12.5 | 80 | 800 |
| Pool Villa Suite | 4 | 5 | 100 | 400 |
| รวม | 80 | 100% | - | 5,880 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-3 ภาพแสดงตัวอย่างแปลนห้องพัก

ที่มา : http://www.drippingspringshotel.com/Floor_Plans/Floor_Plans.htm , 28/10/2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. Floor Servicing Room เป็นส่วนบริการ ซึ่งทางโรงแรมจัดแยกไว้ประจำสำหรับคอยบริการให้กับแขกที่มาพักในแต่ละชั้น การออกแบบต้องคำนึงถึงการเชื่อมติดต่อกับส่วนแม่บ้าน ห้อง Room Service และแผนกซ่อมบำรุง อีกทั้งต้องไม่รบกวนห้องพักลูกค้า ส่วน Servicing Room ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้ คือ

โถงบริการ (Service Lobby)

- โถงลิฟต์บริการไม่ต่ำกว่า 2 x 2.10 ม.
- ช่องลิฟต์ 2.50 x 3.00 ม.
- จำนวนลิฟต์ Service ควรอย่างน้อย 1 ตัว

ห้องพนักงานบริการ (Service Station)

- ควรอยู่กลางอาคาร ใกล้ทางขึ้นลงของแขก และส่วนที่ตรวจคนเข้าออก

ห้องเก็บผ้าและปล่องเก็บผ้าซัก (Linen Store and Chutes)

- ใช้เก็บรถเข็น ผ้าซักแล้ว ผ้าสกปรก
- มีพื้นที่ 10 – 15 ตารางเมตร

ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด (Porter or Cleaner Store)

ช่องทิ้งขยะ (Trash Chute)

ส่วนเตรียมอาหาร (Food Pantries) ให้พื้นที่ 8 – 10 ตารางเมตร

การกำหนดจำนวนห้องพักต่อ 1 ชั้น กำหนดได้โดยใช้ Maid Module คือ 1 Maid Module เท่ากับจำนวนห้องพัก 16 – 20 ห้องต่อพนักงานทำความสะอาด 1 คน โดยคิดว่าห้องพักไม่ควรเกินจำนวน Maid Module จาก Service Core นอกจากนี้ห้องพักของลูกค้าก็ไม่ควรไกลจาก Circulation Core เกิน 30 เมตร

แนวความคิดในการกำหนดพื้นที่ ห้องพัก ในปัจจุบันโรงแรมทั่วไปไม่นิยมทำห้องนอนแบบเตียงเดี่ยว เพราะในการออกแบบและกำหนดพื้นที่ ห้องนอนเดี่ยวจะมีขนาดเล็กที่สุด และมีปัญหาในการวางโครงสร้าง เพราะขนาดห้องจะไม่ลงตามช่วงเสาปกติ ซึ่งโดยมักจัดทำเป็นห้องแบบเตียงคู่และเตียงใหญ่ทั้งหมด

5.2.1.3. Function Area

1. Banquet Hall ห้องจัดเลี้ยง เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมที่ช่วยทำรายได้ แต่รายได้ส่วนนี้ไม่ถือเป็นรายได้หลักของ โรงแรม ห้องจัดเลี้ยงเป็นที่ที่เปิดให้บุคคลภายนอกเช่าพื้นที่เพื่อใช้ในกิจการงานต่าง ๆ เช่นงานมงคล การประชุม นิทรรศการหรือสัมมนาวิชาการ เป็นต้น ลักษณะของห้องจัดเลี้ยงเป็นห้อง โถงขนาดใหญ่ สามารถแบ่งให้เล็กลงได้ตามจำนวนคนที่กำหนดไว้ โดยใช้ผนังเบาหรือ Moveable Wall เพื่อให้เหมาะกับขนาดพื้นที่ใช้งานที่ต่างชนิดกัน เนื่องจากแต่ละงานมีจำนวนผู้ใช้และ ลักษณะการจัดวางใช้งานเฟอร์นิเจอร์ (Furniture) ต่างกัน

ส่วนประกอบสำคัญในการออกแบบ

การจัดห้องแบบอนเนกประสงค์ ควรคำนึงถึงลักษณะต่อไปนี้

1. Account & Circulation Routes(และ ระบบป้องกันอัคคีภัย
2. ห้องน้ำ
3. Entrance Foyer เป็นส่วนพักผ่อนก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง
4. ลักษณะพื้นที่การจัดวางเฟอร์นิเจอร์สำหรับการใช้งานแบบต่าง ๆ
5. วิธีการกันห้อง และมาตรฐานวัสดุกันเสียง
6. การแยกส่วนทางเข้าสาธารณะสำหรับพื้นที่แต่ละห้อง
7. ทางเข้าและเส้นทางสัญจรของส่วนบริการและเจ้าหน้าที่
8. ห้องเก็บ Furniture พร้ม และอุปกรณ์พิเศษบางอย่าง
9. ห้องสำหรับเก็บ โต๊ะ เก้าอี้ ภาพอะ อุปกรณ์ในการบริการ รถเข็น
10. เครื่องสำหรับต่อสาย โทรศัพท์, เสียงเพลง
11. ลักษณะ โครงสร้าง

ลักษณะเฉพาะ

1. บริเวณสำหรับเดินร่ำ นิทรรศการ และอุปกรณ์ไฮสแต็คส์
 - รูปร่างของห้อง พิจารณาในรูปร่างขนาดใหญ่ และขนาดเล็กให้ได้สัดส่วนเหมาะสมกับกิจกรรม
 - การกระจายคน เนื่องจากส่วนนี้ต้อนรับคนหมู่มาก ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีโถงด้านหน้า คือ Banquet Hall ขนาดใหญ่เป็นที่รวมคนก่อนเข้าไปถึงกิจกรรมภายใน นอกจากนี้ต้องเตรียมการล่วงหน้าว่า เมื่อทำการแยกห้องย่อยแล้วจะต้องมีพื้นที่สำหรับ Hall เป็นของแต่ละห้องย่อยไม่ ประปนกันด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ห้องควบคุมเสียงและระบบขยายเสียง
3. โทรทัศน์วงจรปิดและเครื่องฉายภาพยนตร์
4. เวที ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ทางเข้าและ ทางสัญจรของนักแสดง
5. ห้องแปลภาษาพร้อมเครื่องอัดเสียง
6. ทางเข้าสำหรับการขนย้ายอุปกรณ์ต่าง ๆ และฉากที่ใช้ในการแสดงนิทรรศการ

การกำหนดพื้นที่ใช้สอย

ตารางที่ 5-12 ตารางการกำหนดพื้นที่ใช้สอย

| หัวข้อ | พื้นที่ที่ต้องการ |
|---|-----------------------------------|
| ขนาดเนื้อที่ใช้สอยโดยทั่วไป | 0.9 – 1.8 ตร.ม./คน |
| จัดงานเลี้ยง | 1.10 – 1.30 |
| จัดประชุม | 0.9 – 1.10 |
| ฉายภาพยนตร์ | 0.50 – 1.60 |
| ขนาดพื้นที่ส่วน โถงทางเข้า | 1/3 - 1/6 ของพื้นที่ Banquet Hall |
| ขนาด Pantry | 23% ของพื้นที่ Banquet Hall |
| (Pantry โดยการจัดอาหารที่ปรุงเสร็จมาจาก Main Kitchen ใ้ส่ร็ดเข้ัน โดยทุกอย่่างอยู่ในภวษณะ เรียบร้อย พร้อมเสิร์ฟส่วนของ Pantry จะมีหน้าที่เตรียมการเสิร์ฟและการชำระล้างภาชนะส่วน ของ Banquet เท่านั้น ภายใน Pantry อาจมี Plate Warmer, Hot Top Service โต๊ะ, ตู้เย็น เคาน์เตอร์สำหรับ เสิร์ฟ หม้อต้มน้ำกาแฟ และส่วนทำความสะอาดถ้วยชาม) | |
| Banquet Pantry | 1/5 - 1/4 ของพื้นที่ Banquet Hall |

ลักษณะของเฟอร์นิเจอร์ของ Banquet Hall

1. น้ำหนักเบาแต่แข็งแรง
2. สามารถเคลื่อนย้าย – เปลี่ยนตำแหน่งได้
3. สามารถจัดซ่อมได้
4. สามารถเรียงเป็นแถวได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5-13 ตารางแสดงพื้นที่สำหรับส่วน Banquet Hall

| หัวข้อ | พื้นที่ที่กำหนด | พื้นที่ที่ต้องการ |
|---------------------|------------------|-------------------|
| Ball Room 200person | 1.8/Person | 360 |
| Ball Room Foyer | 1/3 of Ball Room | 120 |
| Ball Room Store | 15% of Ball Room | 54 |
| Banquet Pantry | 1/4 of Banquet | 90 |

5.2.1.4. Food and Beverage Service Space

เป็นแผนกที่ทำงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้แก่ลูกค้าที่มาพัก ผู้ที่มาใช้บริการ โดยทั่วไป และ พนักงานของโรงแรม ส่วนอาหารและเครื่องดื่มนี้เป็นส่วนที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม ส่วนอาหารและเครื่องดื่มยังรวมไปถึง ส่วนเก็บอาหาร บริเวณรับส่งอาหาร การบริการงานของแผนกนี้แบ่งหน่วยงานที่รับผิดชอบออกเป็น 2 หน่วยงานใหญ่ๆ คือ

Food Service คือ ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก ได้แก่ ภัตตาคาร บาร์ ไนต์คลับ ห้องประชุมจัดเลี้ยง และห้องอาหาร

Beverage Service คือ ส่วนที่เกี่ยวกับการขายเครื่องดื่ม การผสมเหล้าและเครื่องดื่มอื่นๆ เช่น Bar Manager, Bartender, Bar Boy ตามห้องอาหาร หรือไนต์คลับ

1. **Food Service** หมายถึง การให้บริการในแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม เช่น แผนกจัดเลี้ยง Restaurant Coffee Shop ห้องน้ำชา, Night Club, Bar เป็นต้น เรื่องการบริการนี้พนักงานบริการเรียกว่า Waiter - Waitress

1.1. **Restaurant** มักจะเป็นบริการแก่บุคคลภายนอก นอกจากบางแห่งที่จัดพิเศษบริการแขกที่พัก เป็นนักท่องเที่ยวเป็นส่วนใหญ่ เช่น ห้องอาหารไทย เป็นต้น โรงแรมชั้นหนึ่งที่ได้มาตรฐานส่วนมากนี้ห้องอาหารเป็นจำนวนหลายห้อง ซึ่งแยกตามลักษณะและขนาดโรงแรม โดยปกติแบ่งห้องอาหารเป็น 3 แบบ

- 1) ห้องอาหารใหญ่ อาจเป็น Main Dining Room จัดอาหารแบบสากล หรืออาหารพิเศษรวมด้วย

- 2) ห้องอาหารต่างชาติ จัดบริการอาหารต่างประเทศหรือลักษณะพิเศษตามแต่โรงแรมนั้นคัดเลือก เช่น อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารทะเล เป็นต้น
- 3) ห้องอาหารไทย ส่วนใหญ่โดยเฉพาะโรงแรมชั้นหนึ่ง มักจะจัดห้องอาหารให้มีบรรยากาศแบบไทย ทั้งนี้เพื่อแสดงให้เห็นศิลปวัฒนธรรมไทย และจัดอาหารแบบไทย แต่รสชาติไม่จัดเหมือนอาหารไทยที่รับประทานกันตามปกติ นอกจากนี้ อาจจะจัดให้มีภัตตาคารที่อยู่ในส่วนบนสุดของอาคาร มักจะเรียกว่าภัตตาคารลอยฟ้า จุดมุ่งหมายในการจัดภัตตาคารแบบนี้ เพื่อบริการด้านอาหารและเครื่องค้ำแก่ลูกค้า และเพื่อทำให้แขกได้ชมทิวทัศน์โดยรอบของโรงแรม อาหารส่วนใหญ่จะมีลักษณะเบาสามารถประกอบได้โดยไม่ต้องอาศัยครัวใหญ่ข้างล่าง

การกำหนดพื้นที่ใช้สอย Main Restaurant

- Tourist Hotels Offering Packaged Holidays ขนาดพื้นที่ถึงฤดูที่มีนักท่องเที่ยวเป็นหลัก โดยทั่วไปคิด 1.5 - 1.7 ที่นั่ง / ห้องพักแขก พื้นที่ต่อที่นั่งเฉลี่ย 1.3 - 1.5 ตารางเมตร Economic Hotel (Group Seating) 0.9 - 1.1 ตารางเมตร
- City Hotel ขนาดความจุโดยทั่วไปคิด 0.5 - 1.0 ที่นั่ง / ห้องพักพื้นที่ต่อที่นั่งเฉลี่ย 1.3 - 1.5 ตารางเมตร Luxury 1.7 - 1.9 ตารางเมตร.

1.2 Main Dining Room ห้องอาหารใหญ่เป็นส่วนบริการอาหารทั้ง 3 มื้อซึ่งอาจจะรวมเป็นลักษณะอาหารแตกต่างกัน หรือมีอาหารหลักเป็นลักษณะเดียวกันก็ได้ เช่น อาหารแบบยุโรป เอเชีย หรืออาหารทะเล เป็นต้น การจัดห้องอาหารมักเป็นลักษณะหรรษา และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละโรงแรม ส่วนประกอบใหญ่ ๆ ได้แก่บริเวณรับประทานอาหาร อาจมีฟลอยด์บาร์ เวทีแสดงดนตรี สำหรับการบริการ การจัดโต๊ะสำหรับผู้ให้บริการ มักจะจัดแบบ 2 คนต่อโต๊ะ ประมาณ ร้อยละ 60 และแบบ 4 คนต่อโต๊ะร้อยละ 40

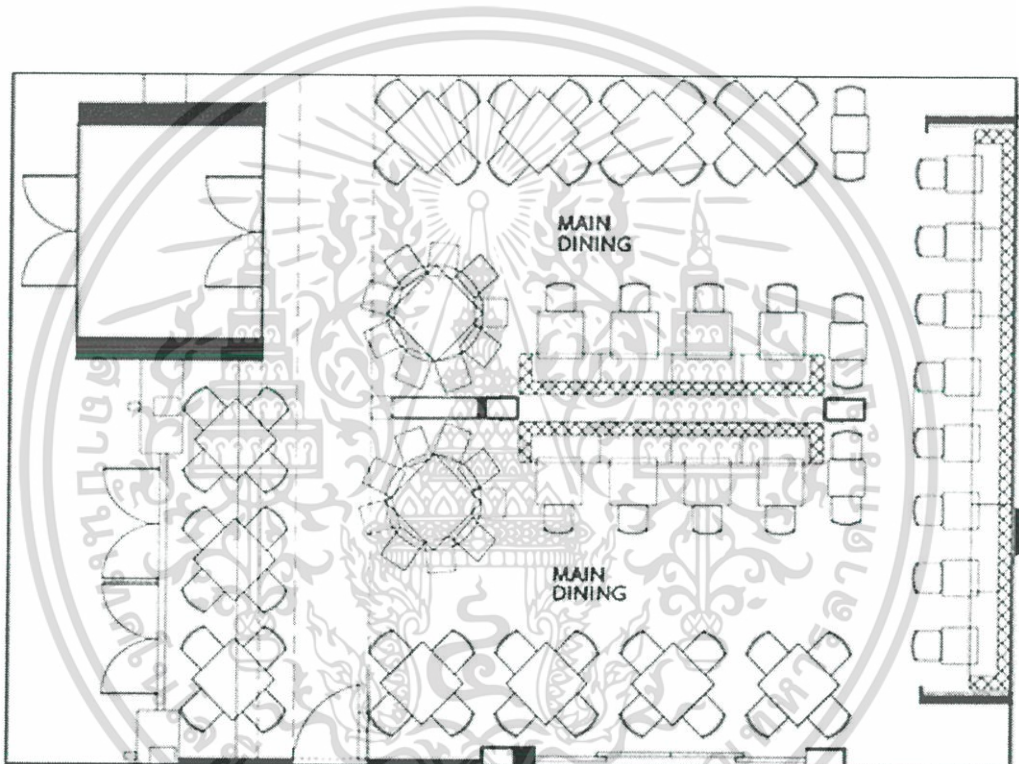
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การกำหนดพื้นที่ใช้สอยสำหรับ Main Dining Room

- โดยทั่วไปมักคิดพื้นที่ 1.46 ตร.ม./ที่นั่ง
- สำหรับห้องอาหารแบบหรูหราหรือพิเศษคิดพื้นที่ 1.6 ตร.ม./ที่นั่ง
- หรืออาจจะคิดจากจำนวนห้องพักแขก 1.44 ตร.ม./GR

ตารางที่ 5-14 ตารางแสดงพื้นที่สำหรับ Main Dining Room

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|------------------|-----------------|--------------------------|
| Main Dining Room | 1.44 /ห้อง | 144 |



ภาพที่ 5-4 ภาพแสดงตัวอย่างการจัด Main Dining

ที่มา: หัวเรื่อง Main dining , <http://www.artandsoulde.com/floor-plans/>, 28/10/2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ควรจะให้มีส่วนแก่เพศหญิงและชายให้เพียงพอ โดยนับจากจำนวนเก้าอี้ให้บริการ ดังนี้ ตารางที่ 5-15 แสดงจำนวนสุขภัณฑ์ สัมพันธ์กับจำนวนที่นั่งในห้องอาหาร

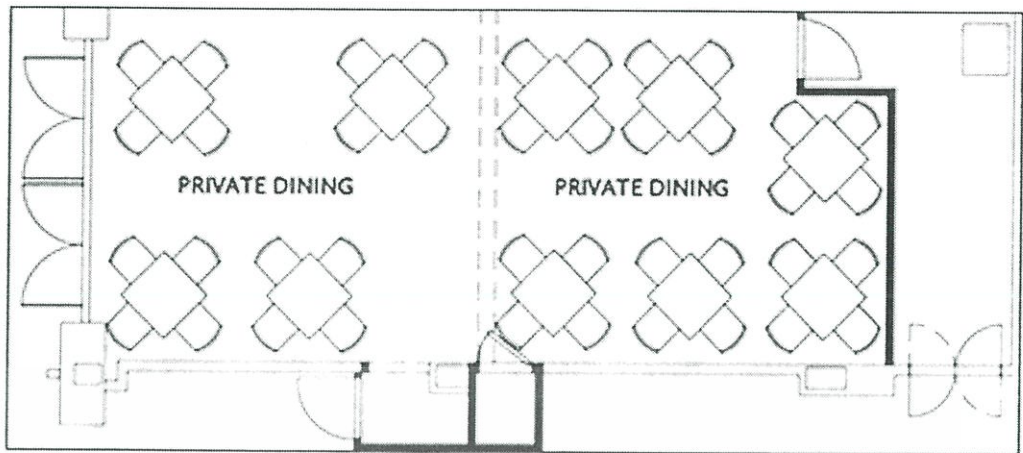
| จำนวนเก้าอี้เพื่อให้บริการ (ตัว) | จำนวนสุขภัณฑ์ (น้อยที่สุด) |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1 - 9 | 1 |
| 10 - 24 | 2 |
| 25 - 49 | 3 |
| 50 - 74 | 4 |
| 75 - 100 | 5 |

*ถ้าเก้าอี้เพื่อให้บริการมีเกิน 100 ตัว จัดให้มีส่วน 1 ที่ / เก้าอี้ 30 ตัว

1.3 Private Dining Room เป็นส่วนที่แยกออกจากห้องอาหารใหญ่ให้บริการสำหรับลูกค้าและบุคคลภายนอก ที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ต้องจัดให้อยู่ใกล้กับส่วนครัวและส่วนเตรียมอาหาร สามารถเข้าถึงได้สะดวก สามารถปรับเปลี่ยนเนื้อที่ได้ตามความต้องการและมีบรรยากาศที่ดี การคิดพื้นที่ส่วนนี้

- จำนวนห้อง (Private Dining Room) โดยเฉลี่ยคิดห้องต่อจำนวนห้องพัก 80 ห้อง การคิดจำนวนห้องส่วนนี้นิยมคิดจากความต้องการของย่านธุรกิจนั้นๆ
- ขนาดเนื้อที่ใช้สอยรวมทั้งหมดโดยทั่วไปคิด 0.63 ตารางเมตร / ที่นั่ง ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยที่ค่อนข้างหลวม
- ขนาดเนื้อที่คิดจากพื้นที่ / ที่นั่ง 0.9 หรือ 0.99 ตารางเมตร / ที่นั่งและอาจลดถึง 0.81 ตารางเมตร / ที่นั่ง โดยถือมาตรฐานขนาดเล็กที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-5 ภาพตัวอย่างการจัด Private Dining

ที่มา: หัวเรื่อง Main dining , <http://www.artandsoul.com/floor-plans/28/10/2559>

1.4 Coffee Shop เป็นส่วนที่เปิดบริการในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมากนัก แต่ต้องสะอาด อาหารในรายการอาหารมีไม่มากใช้วิธีเตรียมการที่ง่ายและสะดวกต่อการบริโภค ที่นั่งของลูกค้าอาจจะจัดไว้ที่ Counter หรือ Booth เครื่องตกแต่งภายในเลือกชนิดที่ทำให้ความสะอาดง่าย และเสียเวลาน้อยในการดูแลรักษา การบริการเปิดตลอด 24 ชั่วโมง

ในส่วน Coffee Shop ถ้าหากอยู่ห่างจากครัวใหญ่มากจำเป็นต้องมีครัวเฉพาะส่วนนี้ เรียกว่า Axillary Kitchen โดยอาจจะมีการครัวใหญ่ไว้คอยช่วยเหลือในกรณีที่ถูกคำสั่งอาหารพิเศษ การกำหนดพื้นที่ใช้สอยโดยทั่วไปคิด ร้อยละ 20 – 25 ของ Coffee Shop

1.5 Room Service เป็นแผนกบริการ Food & Servicing Room ซึ่งเป็นส่วนติดต่อกับแขกโดยตรวจในแต่ละชั้น โดยจะมีพนักงานประจำ ซึ่งเรียกว่า Bill Boy ในการออกแบบต้องคำนึงถึงการติดต่อส่วนแม่บ้าน

- ส่วนที่ประจำอยู่ในส่วนห้องพักแขก ซึ่งเรียกว่า Servicing Room ซึ่งเป็นส่วนติดต่อกับแขก โดยตรวจในแต่ละชั้น
- ส่วนที่ประจำอยู่ในแผนกครัวใหญ่ ซึ่งเรียกว่า Room Service ลักษณะเป็นห้องทำงานมีความกว้างประมาณ 3x4 เมตร หรือ 12 ตารางเมตร ส่วนประกอบที่สำคัญที่ใช้ในส่วนนี้คือ แสงไฟแสดงหมายเลขและห้องพักแต่ละชั้น โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพัก ส่วนครัวส่วนเก็บเงิน เครื่องมือสำหรับไว้ส่งบิลโต๊ะทำงาน Counter และจ่าย Bill เป็นต้น

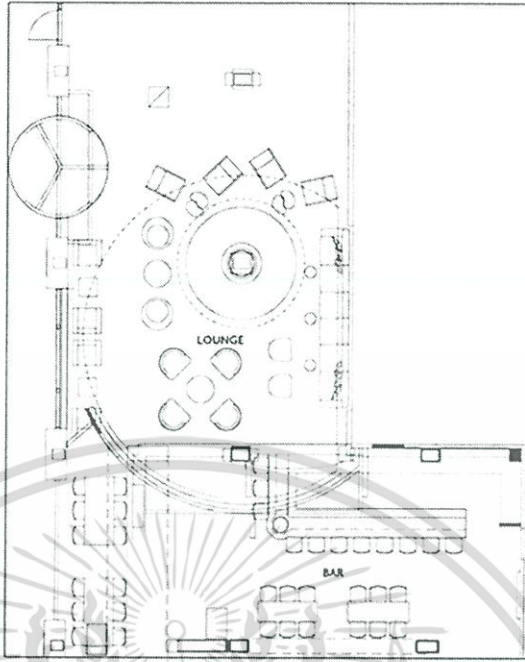
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการบริการ แยกจะโทรศัพท์ลงมาห้อง Room Service พร้อมกับ
แสงไฟประจำห้องพักแยกจะสว่างขึ้น พนักงานประจำก็จะสั่งอาหาร ไปยังห้องครัว และสั่งขึ้นไปยัง
ห้องพัก พนักงานจึงจะปิดสวิทช์ไฟซึ่งเชื่อมต่อกับแผงไฟ การบริการส่วนนี้ค่อนข้างยุ่งยากผู้ใช้บริการ
ต้องจ่ายค่าบริการที่แพงกว่าปกติ

2. Beverage Service ส่วนบริการด้านเครื่องดื่ม

2.1. Bar & Cocktail Lounge การบริการแบบนี้เป็นที่นิยมกันมากเพราะทำให้
กำไรที่สูง บาร์ที่ให้บริการในปัจจุบันมีขนาดและชนิดที่แตกต่างกันเป็นการให้บริการเฉพาะเครื่องดื่ม
เหล้า เบียร์ โดยจัดบรรยากาศภายในให้น่ารื่นรมย์ เช่น คนตรี และแสงสี เป็นต้น โดยปกติมักจะจัดไว้ใน
บริเวณสระว่ายน้ำ สำหรับ Cocktail Lounge นั้นเป็นการบริการเครื่องดื่มพวกสุราและเบียร์ และอาจมี
อาหารว่างที่เตรียมง่าย ๆ เช่น แซนด์วิช โดยปกติมักจะจัดอยู่ในส่วนโถงนั่งเล่น จัดบรรยากาศเย็น ๆ มี
เสียงดนตรี หรืออาจจะจัดนักเปียโนมาเล่นให้ฟังส่วนประกอบทั่วไป

- ขนาดความสูงของเพดานบริเวณนี้ประมาณ 2.75 ม. หรืออาจจะ
มากกว่านี้ถ้าหากมีชั้นลอยหรือฝ้าเพดานต่างๆ จัดโต๊ะเก้าอี้ไว้ได้ส่วน
นี้จะให้ความรู้สึกอบอุ่นและน่าสนใจ
- Counter Bar จัดแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนเตรียมหรือผสมเครื่องดื่มที่
ล้างด้วย อีกส่วนหนึ่งเป็นส่วนบริการจะอยู่กว่า
- ส่วนเก็บเครื่องดื่มและสุราอาจจะไว้ในตู้ใต้ Counter หิ้งด้านหลัง
Counterเป็นต้นการคิดพื้นที่ใช้สอยสำหรับส่วนนี้ประมาณ 0.675 ตร.
ม./ห้องพัก



ภาพที่ 5-6 ภาพแสดงตัวอย่างการจัดแปลน Bar & Cocktail Lounge

ที่มา: หัวเรื่อง Main dining , <http://www.artandsoul.com/floor-plans/>, 28/10/2559

5.2.1.5. Special Accommodation

ได้แก่ ส่วนบริการพิเศษแก่แขกผู้เข้าพักเป็นส่วนใหญ่ ประกอบด้วย

1. สระว่ายน้ำเป็นส่วนบริการที่มีความจำเป็นมากพอสมควร การวางตำแหน่งควรพิจารณาให้ลูกค้าที่เข้าพักได้ใช้อย่างสะดวก เมื่อลงมาจากห้องพัก ควบคุมการเข้าออกได้พื้นที่สระคิดเป็น 0.75 ตารางเมตร/ห้องพัก ประกอบด้วย

- สระว่ายน้ำของ เด็ก - ผู้ใหญ่
- ที่เปลี่ยนเสื้อผ้า ชาย - หญิง
- ล็อคเกอร์เก็บของ ชาย - หญิง
- ห้องน้ำ - ส้วม ชาย - หญิง
- ห้องอาบน้ำ ชาย - หญิง
- Snack Bar
- Storage สำหรับเก็บอุปกรณ์ต่างๆ เช่น เก้าอี้นอน, ร่มกันแดด ฯลฯ
- ส่วนนั่งเล่นรอบสระสำหรับพูดคุย, อาบแดด
- ห้องเครื่องกลของสระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. Health Club เป็นส่วนบริการลูกค้าผู้มาพัก และบุคคลภายนอกซึ่งอาจมาใช้บริการในรูปแบบของสมาชิก ต้องมีเนื้อที่กว้างพอ สำหรับติดตั้งอุปกรณ์ในการบริหารร่างกาย ห้องควรสูงอย่างน้อย 3.60 ม. ควรมีกระจกเงาด้านใดด้านหนึ่งสำหรับสังเกตท่าทางในการทำกายบริหาร

3. Spa, Sauna, Massage VIP เป็นส่วนบริการสำหรับทำสปา ซาวน่า และห้องนวด บริการแก่ลูกค้าเพื่อความผ่อนคลายยิ่งขึ้นในการเข้าใช้บริการของทางรีสอร์ท เป็นห้องนวดที่มีความเป็นส่วนตัว ตกแต่งสวยงาม มีโถงทางเข้าและต้องรับตกแต่งอย่างสวยงามให้ความผ่อนคลาย

4. ห้องพยาบาล อาจจัดให้ใช้บริการได้ทั้งพนักงานและลูกค้าของ โรงแรม ภายในประกอบด้วย เตียงนอน, ส่วนตรวจ, ส่วนจ่ายยา และตู้เก็บยา

5.2.1.6. Concession and Sub Rental Space

คือ ส่วนบริการที่ทางโรงแรมจัดขึ้น เพื่อขยายบริการต่างๆ ให้กับแขกผู้มาพัก และบุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ เป็นส่วนหนึ่งที่หารายได้ให้กับ โรงแรม ซึ่งทางโรงแรมดำเนินการเองหรือให้บุคคลภายนอกเข้ามาประกอบการได้ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

1. Tour Office Operator เป็นร้านหรือเคาน์เตอร์สำหรับบริการเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว
2. Cigar and News Stand เป็นร้านอยู่บริเวณ โถงต้อนรับ เป็นร้านขายบุหรี่ หนังสือพิมพ์ วารสารต่าง ๆ ฯลฯ
3. Valet Shop บริการซักรีดเสื้อผ้าแขก ควรอยู่ใกล้ตำแหน่งห้องซักรีด มีพนักงานรับส่งไปยังห้องพัก โดยคิดพื้นที่ 0.09 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก บางโรงแรมอาจไม่มีก็ได้ ส่วนใหญ่จะรับเฉพาะแขกที่มาพัก และส่วนของโรงแรม
4. Rental Shop เป็นส่วนบริการที่ทาง โรงแรมเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการ โดยเก็บค่าเช่าเป็นรายเดือน ได้แก่ ร้านค้าทั่วไป สำนักงานต่าง ๆ จำนวนร้านค้าขึ้นกับความเหมาะสมของสถานที่ตั้งควรเตรียมที่เก็บของหรือสินค้าไว้ประมาณ 1/5 -1/3 ของเนื้อที่ร้านค้า
5. Internet & Business Center เป็นส่วนบริการด้านโทรเลขทั่ว ๆ ไป มักจะไม่ค่อยมีบริการนอกจากโรงแรมใหญ่ ๆ เท่านั้น พื้นที่ส่วนนี้ประมาณ 3.6 - 5.4 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.2. Back of the House

1. Front Desk & Administration

เป็นส่วนที่อยู่ติดกับ Lobby และอยู่ใกล้กับ Main Entrance สามารถมองเห็นได้ชัดเจน เมื่อเข้าสู่ Lobby ทาหน้าที่เป็นศูนย์กลางการควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพัก หรือผู้ที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจ ในโรงแรมจะต้องมาในส่วนนี้ก่อนและยังเป็นส่วนที่ควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย ประกอบด้วย

1.1. ส่วนต้อนรับและลงทะเบียน (Guest Reception and Registration)

1) แผนกต้อนรับ (Guest Reception) ทาหน้าที่ต้อนรับแขกและเป็นส่วนติดต่อสอบถามของผู้มาใช้บริการโรงแรม ควรมองเห็นแขกขึ้นลงในบริเวณ โถงลิฟต์หรือบันได

2) แผนกลงทะเบียน (Registration) ควรจะอยู่ใกล้ทางเข้าเพื่อสะดวกในกรณีที่แขกเข้าสู่โรงแรม จากทางเข้าหลักและในกรณีออกจากโรงแรม เมื่อเลิกพัก โดยทั่วไปจะอยู่ใกล้แผนกจองห้อง (Advance Reservation) และแผนกการเงิน (Cashiers) เพื่อสะดวกในการดำเนินงาน

1.2 แผนกจองห้อง (Advance Reservation Office)

จะทำการบันทึกหลักฐานจองห้องพักของแขก และตรวจดูแลความเรียบร้อยต่าง ๆ เกี่ยวกับห้องพักแขกที่ว่าง โดยในส่วนนี้จะมีเครื่องมือและโค้ดกำกับบนแผง Reservation Rack โดยทำงานสัมพันธ์กับแผนกแม่บ้าน เช่น ส่วนที่แผนกแม่บ้านจัดเสร็จแล้ว จะติดต่อมายังแผนกนี้ เจ้าหน้าที่ประจำแผนกจะทำการใส่โค้ดลงไป ใน Reservation Rack นอกจากนี้ยังประสานงานกับส่วนต้อนรับ แผนกทะเบียน แผนกการเงิน และแผนกสถิติของโรงแรมด้วย ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียนส่วนต้อนรับ และการเงิน

1.3 แผนกการเงินและบัญชีและแลกเปลี่ยนเงินตรา (Cashier and Accounting and Money Changing)

โดยทั่วไปมักจัดอยู่ใกล้ส่วนลงทะเบียนการทำงานของส่วนนี้ คือรวบรวมบิลค่าบริการจากส่วนต่าง ๆ ที่ลูกค้าใช้ และพร้อมที่จะเก็บเงินจากลูกค้าเมื่อลูกค้าต้องการออกจากโรงแรมแผนกนี้จึงต้องมีโทรศัพท์ติดต่อภายในและต้องติดต่อได้รวดเร็ว พร้อมกาส่งบิลเงินสดอย่างรวดเร็วด้วย

สำหรับโรงแรมใหญ่ ๆ แผนกบัญชีจะแยกการทำงานกับส่วนการเงิน แต่สามารถติดต่อกันได้โดยตรง

1.4 แผนกประชาสัมพันธ์, กุญแจห้อง, ไปรษณีย์ และข่าวสาร (Information, Keys, Mail Message, Brochures)

1) แผนกติดต่อ - สอบถาม (Information) เป็นแผนกที่ให้คำตอบกับสื่อมวลชนในด้านต่าง ๆ เช่น โฆษณา, การขอเข้าชมกิจการ

2) แผนกไปรษณีย์และกุญแจห้อง (Mail and Keys) เป็นแผนกที่คอยเก็บกุญแจห้องพักแขก เมื่อแขกออกไปนอกโรงแรมและกลับเข้ามาขอรับกุญแจ ถ้ามีจดหมายหรือโน้ตที่แขกเข้าพัก พนักงานจะให้แขกได้ทันที และควรได้รับบริการด้านไปรษณีย์ – โทรเลขด้วย

ตารางที่ 5-16 ตารางแสดงขนาดความยาวและพื้นที่ของเคาน์เตอร์

| จำนวนห้องพัก | ความยาวของเคาน์เตอร์ (ม.) | พื้นที่ (ตร.ม.) |
|--------------|---------------------------|-----------------|
| 50 | 3.0 | 5.5 |
| 100 | 4.5 | 9.5 |
| 200 | 7.5 | 18.5 |
| 400 | 10.5 | 30.5 |

ที่มา : FRED LAWSON, "HOTELS, MOTELS AND CONDUSTIUMS"

1.5 แผนกโทรศัพท์ (Telephone Operation) และแผนกกระจายเสียง (Sound and Message ReLay)

- แผนกโทรศัพท์ ติดต่อกับภายนอก, ระหว่างห้อง, แผนกต่างๆ กับห้องพักตามความจำเป็น และควรมีโทรศัพท์สาธารณะ บริการแก่แขกที่ Lobby และที่อื่น ๆ ตามสมควร
- แผนกกระจายเสียง ให้บริการด้านเสียงเพลง, ข่าวสารและประกาศต่างๆ ควรอยู่ด้านหลัง Front Desk

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์ต่าง ๆ ของ Front Desk พอจะแยกแต่ละส่วนดังนี้คือ

a. Registration แผนกทะเบียน มีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วนดังนี้

- Room Rack เป็นอุปกรณ์แสดงว่าห้องพักใดว่างหรือมีผู้พักหรือถูกจองไว้
- Information Rack เป็นทะเบียนประวัติแสดงรายชื่อแขกเข้าพัก เรียงตามลำดับอักษร
- Reservation Rack Cabinets เป็นส่วนที่ใช้เก็บบันทึกหลักฐานของห้องพัก
- Self-Ticket Boxes กล่องใส่ตั๋วแต่ละห้องคว่าห้องใดมีลูกค้าจองไว้
- Room States Panel แผนที่แสดงว่าห้องพักใดพร้อมที่จะให้แขกเข้าพัก
- Mail and Keys ช่องใส่จดหมายและข่าวสาร และใช้กุญแจใส่เมื่อแขกออกจากห้อง
- Key Depository กล่องสำหรับใส่กุญแจที่แขกนำมาฝาก ออกแบบกันการขโมย นอกจากเจ้าหน้าที่ เป็นกล่องใส่กุญแจโดยเฉพาะ
- Brochure Racks ตั้งไว้ในส่วนที่แขกลงทะเบียน มักเป็นแคตตาล็อก แนะนำเรื่องราว เกี่ยวกับโรงแรม

b. Cashier แผนกเก็บเงิน มีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วน ดังนี้

- Cash Registers รวบรวมบันทึกรายจ่าย ซึ่งลูกค้าต้องจ่ายกับทางโรงแรม
- Cashier's Cabinets ดินซึกสำหรับใส่ใบเสร็จหรือบิลเก็บเงิน
- Racks สำหรับใส่ใบแจ้งราคาอาหารและบันทึกบัญชีต่าง ๆ
- Invoice Tray ที่รับและรวมใบส่งของสั่งซื้อสินค้า
- Telephone Meters มิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้บริการโทรศัพท์ของลูกค้า
- Safe Deposit Boxes สำหรับเก็บของมีค่าของลูกค้า อาจแยกไว้เป็นห้องเฉพาะ
- Safe เป็นห้องนิรภัยใหญ่ เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ภายในจะมีบริเวณสำหรับการตรวจสอบบัญชี แยกต่างหากจากส่วนของสำนักงาน
- Miscellaneous เครื่องบีมเวลา, เครื่องพิมพ์บัตรเครดิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6 แผนกบริการธุรการ (Front Office Management)

เป็นส่วนที่ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานและประสานงานระหว่างส่วน Front Desk กับแผนกต่าง ๆ ประกอบด้วยส่วนทำงานสำหรับผู้จัดการแผนกธุรการด้านหน้าหัวหน้าแคชเชียร์และผู้จัดการแผนกต่าง ๆ ซึ่งจำเป็นต้องอยู่ในส่วนนี้ผู้จัดการแผนกธุรการด้านหน้าควรเข้าถึงได้โดยตรง หรือติดต่อกับส่วน Lobby และส่วนทำงานสำหรับสำนักงานส่วนอื่น ๆ หรือทำบัญชีและห้องเก็บเอกสาร อาจจะจัดแยกไว้ส่วนอื่นก็ได้แต่ต้องติดต่อกันได้สะดวก พื้นที่ส่วนนี้ประมาณ 0.09 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก

1.6.1 Front Office Manager ห้องทำงานของผู้จัดการธุรกิจส่วนหน้า จัดอยู่ด้านหลังของ Front Desk เพื่อสะดวกในการประสานงานและดูแลการปฏิบัติงานของแผนกส่วนหน้าทั้งหมด

1.6.2 Credit Manger ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ ทำการควบคุม ดูแล และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสินเชื่อ และการเก็บเงิน งานหลักคือ การตรวจสอบประเมินสินเชื่อเกี่ยวกับการชำระหนี้ของลูกค้า การพิจารณาขยายสินเชื่อ เป็นต้น

1.6.3 Reception / Secretary เป็นส่วนทำงานของเลขานุการและต้อนรับผู้มาติดต่อ

1.6.4 Reservation Area (Reservation Office) เป็นส่วนทำงานเกี่ยวกับการสำรองห้องพักล่วงหน้า อยู่ด้านหลังของ Front Desk และสามารถติดต่อกันได้สะดวก

1.6.5 Telephone Operators ทำหน้าที่เกี่ยวกับการติดต่อกับทางโทรศัพท์ระหว่างบุคคลภายนอก กับภายในโรงแรม หรือแขกกับแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม

1.6.6 Bellman Storage เป็นห้องสำหรับเก็บกระเป๋าเดินทางสัมภาระของลูกค้า

1.6.7 Safe Deposit Boxes เป็นตู้นิรภัยสำหรับเก็บของมีค่าของ
ลูกค้าในกรณีที่ลูกค้านำมาฝากไว้เพื่อป้องกัน การสูญหาย
อาจจัดเป็นห้องโดยเฉพาะหรือไม่ก็ได้

1.6.8 Chief Cashier เป็นห้องทำงานของ Chief Cashier จัดอยู่
ด้านหลังของ Front Desk

1.6.9 Count Room เป็นห้องสำหรับการตรวจนับเงิน ที่ได้รับจาก
ลูกค้าที่บริเวณ Front Desk ต้องมีการควบคุมที่ดี

1.6.10 Work Area/ Mall มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับไปรษณีย์ภัณฑ์ที่
เข้ามาและต้องตรวจดูสิ่งต่างๆ เหล่านั้น ได้ส่งไปถึงลูกค้า
แล้ว บางครั้งต้องกักไว้เพื่อรอให้ลูกค้ามาถึงก่อนรวมทั้ง
ไปรษณีย์ภัณฑ์ของทางโรงแรมเอง

1.6.11 Storage ห้องเก็บของในแผนก Front Office

1.7 Executive Office ประกอบด้วย

1.7.1 Reception & Waiting ส่วนพักคอย เป็นพื้นที่สำหรับนั่งรอ
พระต่างๆ หรือการนัดหมายกับบุคคลภายใน โดยจะอยู่
ติดกับส่วนต้อนรับ

1.7.2 General Manager ส่วนทำงานผู้จัดการทั่วไป เป็นส่วน
ทำงานของระดับหัวหน้าฝ่ายบริหาร โครงการ ควบคุม
และออกคำสั่งต่างๆ สำหรับส่วนนี้ควรอยู่ใกล้โถงและ
ประชาสัมพันธ์ของโครงการ กำหนดให้มีความเป็น
ส่วนตัวเนื่องจากลักษณะงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบสูง มี
พื้นที่ประมาณ 20 ตร.ม.

1.7.3 Executive Assistant Manager ห้องทำงานผู้ช่วยผู้จัดการ
เป็นส่วนสำหรับทำงานส่วนตัวของผู้ช่วยผู้จัดการ ขนาด
โดยประมาณที่ 15 ตร.ม.

1.7.4 Food and Beverage Manager ส่วนทำงานผู้จัดการฝ่าย
อาหารและเครื่องดื่ม

1.7.5 Secretary ส่วนเลขานุการ

1.7.6 Conference Room ห้องประชุม เป็นห้องประชุมของเจ้าหน้าที่ระดับสูง โดยกำหนดพื้นที่ จากจำนวนพนักงานที่เข้าประชุมที่พอเพียงคือ ประมาณ 15 คน

1.7.7 Copying and Storage ห้องถ่ายเอกสารและห้องเก็บเอกสาร

1.8 Sales and Catering ประกอบด้วย

1.8.1 Reception & Waiting ส่วนพักคอย เป็นพื้นที่สำหรับนั่งรอผู้มาติดต่อ หรือการนัดหมายกับบุคคลภายใน โดยจะอยู่ติดกับส่วนต้อนรับ

1.8.2 Director of Sales or Sales Manager ส่วนงานผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด

1.8.3 Public Relations Manager ส่วนงานผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์

1.8.4 Catering Manager ส่วนงานฝ่ายจัดเลี้ยง

1.8.5 Banquet Manager ส่วนงานฝ่ายอาคารจัดเลี้ยง

1.8.6 Secretary ส่วนงานเลขานุการแผนก

1.8.7 Copying and Storage ห้องถ่ายเอกสารและห้องเก็บเอกสาร

1.9 Accounting ประกอบด้วย

1.9.1 Controller ส่วนงานผู้ควบคุมฝ่ายบัญชี

1.9.2 Accounting Work Area ที่ทำงานพนักงานฝ่ายบัญชี 19 คน

1.9.3 Assistant Controller & Auditor ส่วนงานผู้ช่วยผู้ตรวจสอบบัญชี

1.9.4 Computer Room ห้องสำหรับคอมพิวเตอร์สำหรับเก็บข้อมูล

1.9.5 Payroll Manager ส่วนงานเกี่ยวกับการเบิกจ่ายเงินเดือน

1.9.6 Secretary ส่วนงานเลขานุการแผนก

1.9.7 Copying and Storage ห้องถ่ายเอกสารและห้องเก็บเอกสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.10 Secretary & Personal

1.10.1 ฝ่ายควบคุมและเช็คเวลา (Control and Time Keeper) มีก
จัดรวมกับแผนกตรวจสอบ ส่วนนี้ทำหน้าที่ตรวจสอบ
บุคคลเข้า - ออก และเวลาการทำงานของพนักงาน

1.10.2 ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (Security) มีหน้าที่และ
รับผิดชอบด้านรักษาความปลอดภัยแก่แขกผู้มาพัก และ
พนักงาน ตลอดจนทรัพย์สินของโรงแรมประกอบด้วย

- 1) ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย
- 2) ผู้ควบคุมยาม (Security Guard Supervisor)
- 3) ยามรักษาเวลา (Security Guard "Time Keeper")
- 4) ยามที่จอดรถ (Security Guard "Parking Lot")
- 5) ยามตรวจ (Security Guard "Patrol")

1.10.3 ฝ่ายบุคคล (Personal Department) เป็นฝ่ายรับและ
ดำเนินการทำของพนักงานควบคุมการทำงานและ
สวัสดิการของพนักงาน จัดการด้านประวัติพนักงานและ
สถิติต่างๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่รับสมัครพนักงานและ
ฝึกพนักงานใหม่ประกอบด้วย

- 1) Personal / Reception เป็นส่วนต้อนรับของฝ่าย
บุคคล
- 2) Personal Manager ห้องทำงานของผู้จัดการฝ่าย
บุคคล
- 3) Interview Room ห้องสัมภาษณ์เพื่อรับพนักงาน
ใหม่
- 4) Training Room ห้องฝึกอบรมให้ความรู้แก่
พนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์
- 5) Files and Storage ห้องเก็บแฟ้มทะเบียนประวัติ
พนักงานและเก็บของทั่วไป

2. Food Preparation หมายถึง ส่วนบริหารงานในแผนกครัว

2.1. Main Kitchen เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมสำคัญที่สุดส่วนหนึ่ง เพราะเป็นส่วนที่สำหรับทำอาหารบริการลูกค้า การจัดตำแหน่งห้องครัวต้องคำนึงถึงความสามารถในการบริการให้กับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ได้แก่ Coffee Shop, Banquet Hall กัฏตาคาร และ Room Service หรืออาจจะรวมไปถึงห้องอาหารสำหรับพนักงานด้วย สำหรับ Main Kitchen ที่บริการเฉพาะส่วน Main Dining Room ปกติคิดเฉลี่ยพื้นที่ประมาณ 40 - 45 % ของ Main Dining Room ส่วนครัวประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วนคือ

2.1.1. ส่วนเก็บอาหาร (Storage Area) ส่วนเก็บอาหารควรอยู่ในระหว่างที่รับวัตถุดิบกับส่วนครัว เพราะจะช่วยให้ขั้นตอนของการทำงานไปทางเดียวกัน ส่วนเก็บอาหารประกอบด้วย 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

1. Steward's Store Room เป็นส่วนเก็บอาหารแห้ง อาหารสด อาหารกระป๋อง ผัก ฯลฯ ควรอยู่ในตำแหน่งใกล้กับครัว เพราะจะช่วยให้ขั้นตอนการทำงานไปทางเดียวกัน แบ่งเป็น 2 ส่วน

- Dry Food Storage เป็นส่วนเก็บอาหารแห้ง ซึ่งอาจจัดเป็นห้องเฉพาะภายในมีชั้น ตู้ ลัง ไม้ หรือโลหะ สำหรับเก็บอาหาร พื้นที่ประมาณ 3/5 ของ Steward's Store Room ทั้งหมด

- Refrigerator Food Store เป็นห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสดโดยเฉพาะพื้นที่ประมาณ 2/5 ของ Steward's Store Room แยกประเภทได้ดังนี้

- Fish Refrigerator เก็บ ปลา บู่ กุ้ง หอย ฯลฯ
- Meat Refrigerator เก็บ เนื้อ เป็ด ไก่ ฯลฯ
- Vegetable Refrigerator เก็บ ผักต่างๆ

ตารางที่ 5-17 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Steward's Store Room

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|----------------------|-----------------|--------------------------|
| Steward's Store Room | 0.5 / ห้องพัก | 40 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. Beverage Store Rooms เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มซึ่งควรจัดแยกจากส่วนเก็บอาหารทั่วไป และสามารถควบคุมได้ทั่วถึง ส่วนเก็บเครื่องดื่มนี้อาจจะจัดเป็น 2 ส่วน คือ 1) ส่วนเก็บเครื่องดื่มต่างๆ 2) ส่วนเก็บเหล้าไวน์สุรา หรือ อาจจะจัดแบ่งเป็น 4 ส่วน ประกอบด้วย 1) ส่วนเก็บไวน์ 2) สุรา 3) เบียร์ 4) Soft Drinks เนื่องจากเครื่องดื่มแต่ละชนิดต้องการอุณหภูมิในการเก็บรักษาไม่เท่ากัน

ตารางที่ 5-18 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Beverage Store Rooms

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|----------------------|-----------------|--------------------------|
| Beverage Store Rooms | 0.13 / ห้องพัก | 10.4 |

- China Wear, Silver, Glass Storage เป็นส่วนเก็บเครื่องถ้วย,ชามของใช้ภาชนะต่างๆ ซึ่งมีสำรองไว้ ตำแหน่งควรอยู่ใกล้ตัว และส่วนเสิร์ฟอาหาร

ตารางที่ 5-19 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน China Wear, Silver, Glass Storage

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|
| China Wear, Silver, Glass Storage | 0.1 / ห้องพัก | 8 |

2.2. Preparation Area บริเวณเตรียมอาหาร คือบริเวณเตรียมเครื่องปรุง ทำความสะอาด สับผัก และเนื้อต่างๆ ก่อนปรุงเป็นอาหาร

2.3. Cooking Area ส่วนปรุงอาหาร คือบริเวณปรุงอาหาร ควรอยู่ใกล้บริเวณที่อาหารจะถูกนำไปบริการ เช่น Pantry แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ 1) Hot Kitchen, 2) Cold Kitchen, 3) Pastries Kitchen

1. Hot Kitchenคือ แผนกที่ทำอาหารจานหลักที่ทำทันที เช่น ผัด, ทอด, นึ่ง, อบ เสิร์ฟทันที อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เตาแก๊ส, เตาอบ, เตาอุ่น-อาหาร อ่างล้างมือ ล้างภาชนะ โต๊ะจัดวางของและเตรียมอาหาร ส่วนเก็บอุปกรณ์
2. Cold Kitchenคือ แผนกที่ทำอาหารประเภทสลัด ออเดิร์ฟ ซอสสำหรับหรือทำอาหารประเภทที่ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ พ่อครัวจะต้องมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความชำนาญหลายอย่าง รวมทั้งการแกะสลักผลไม้ พับเนย และ
แกะสลักน้ำแข็ง

3. Pastries Kitchenคือ แผนกทำของหวานต่างๆ ขนมปังต่าง ไอศกรีม

นอกจากนี้ในส่วนของ Main Kitchen ยังประกอบด้วย Washing Area เป็นบริเวณล้างภาชนะ
ถ้วย, ชาม, ซ้อนส้อมต่างๆด้วยเครื่องในส่วนนี้ยังรวมแผนก Steward อยู่ด้วย แผนกรักษาความสะอาด
ในครัวซึ่งขึ้นกับหัวหน้าครัวอีกต่อหนึ่ง แบ่งเป็นหัวหน้า Steward, พนักงานล้างเครื่องแก้ว,
พนักงานเครื่องเงิน, พนักงานทำความสะอาดครัว

การดำเนินงานของครัวนี้เป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละบริษัทที่จะดำเนินกิจกรรมทางด้าน
โรงแรม จัดตามลักษณะของตนเอง

- a. Dispenser Bayคือ ส่วนหน้าสุดของครัว ใช้ตรวจเช็คอาหารก่อนแยกไปเสิร์ฟพร้อมทั้ง
ตรวจเช็คของที่ล้างด้วย
- b. Chef Office คือ ส่วนทำงานของหัวหน้าครอบครัว มักเป็นชาวต่างประเทศที่มีความ
ชำนาญ ทำหน้าที่ออกรายการอาหารประจำวันในห้องอาหาร และจัดรายการอาหาร
สำหรับงานเลี้ยงต่าง โดยมีหัวหน้าคนครัวคอยรับคำสั่งและคอยดูแลกิจการภายใน
ครัว ขนาดของสำนักงานประมาณ 2.16ม. /1 คน
- c. Bakery Shop ในโรงแรมขนาดเล็กมักจัดให้อยู่ในส่วนหนึ่งภายในครัว โรงแรมขนาด
ใหญ่มักแยกส่วนนี้ออกต่างหาก อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบด้วยเครื่องอบ, เครื่องบด,
เครื่องตีไข่, เครื่องผสม, โตะทำขนม, อ่างล้างมือพร้อมตู้, ห้องเย็นเก็บอาหาร เนื้อที่
ส่วนนี้คิด 0.18 ม / ห้องพัก หรือ 20% ของพื้นที่ครัว
- d. Food Service Roomเป็นบริเวณเตรียมอาหารก่อนที่จะนำไปยังส่วนต่าง ๆ เป็นที่เก็บ
เหล่าและเครื่องคั้ม ซึ่งมักจะต้องบริการ ไปยังห้องอาหาร และถูกเปิดไปยังบาร์ก่อนที่
จะถึงเวลาบริการ ในบริเวณนี้จะต้องมีที่เก็บของ ชั้นวางของ ถังคู่เย็น ที่มีอุณหภูมิ
ต่างๆ แล้วแต่ชนิด อาหาร

ตารางที่ 5-20 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Main Kitchen

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|--------------|---------------------|--------------------------|
| Main Kitchen | 40% ของ Dining Area | 57.6 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5-21 ตารางแสดง รายละเอียดเนื้อที่ใช้สอยในส่วน Main Kitchen แบ่งออกเป็น

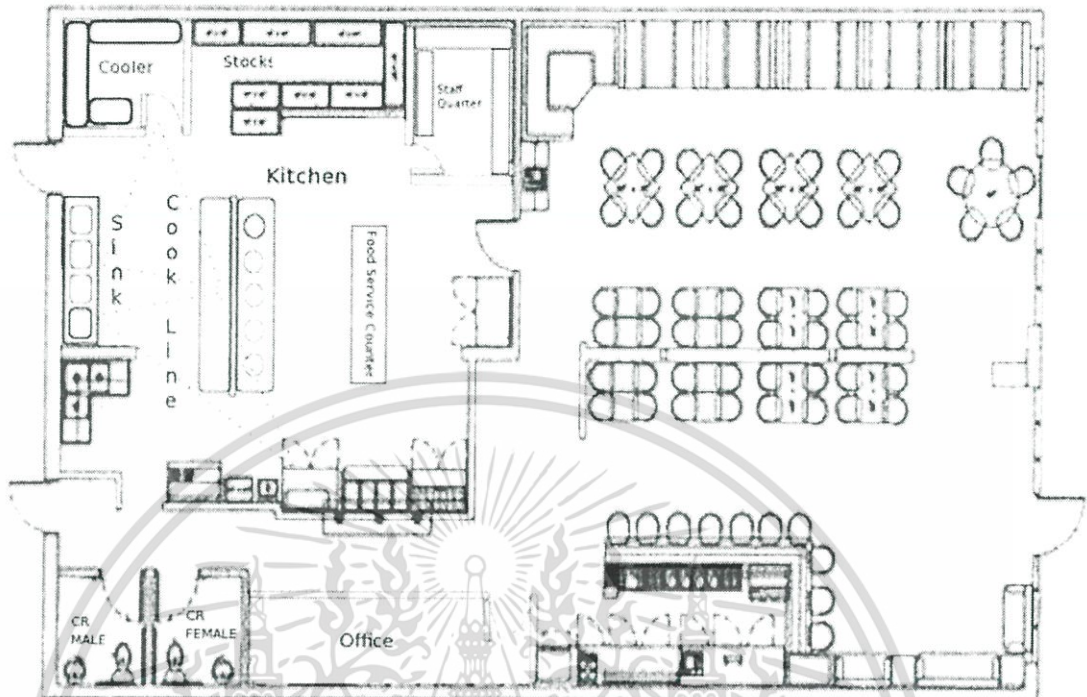
| ส่วนห้องครัว แบ่งออกเป็น | |
|--|---------------------|
| 1. ส่วนเนื้อสัตว์และการเตรียม (Meat Preparation) | 4% ของพื้นที่ครัว |
| 2. ส่วนผักสดและการเตรียม (Vegetable Preparation) | 7% ของพื้นที่ครัว |
| 3. ส่วนปรุงอาหาร (Cooking) | 12% ของพื้นที่ครัว |
| 4. ส่วนอาหารที่แช่เย็น (Cool Foods) | 10% ของพื้นที่ครัว |
| 5. ส่วนทาขนมปัง (Bakery) | 12% ของพื้นที่ครัว |
| 6. ส่วนล้างภาชนะ (Dish Washing) | 10% ของพื้นที่ครัว |
| 7. ส่วนเนื้อที่โล่ง (Circulation Space) | 37% ของพื้นที่ครัว |
| รวม | 100% ของพื้นที่ครัว |
| ใช้ 1.62 ตารางเมตร / ที่นั่ง | |
| รวมพื้นที่เคาน์เตอร์บริการ 1/3 ของพื้นที่ห้องอาหาร | |
| ส่วนบริการของห้องครัว (Kitchen Service) แบ่งเป็น | |
| 1. ส่วนเก็บของแห้ง (Dry Storage) | 15% ของพื้นที่ครัว |
| 2. ส่วนเก็บของห้องเย็น (Refrigerator Storage) | 15% ของพื้นที่ครัว |
| 3. ส่วนที่รับของ (Receiving) | 10% ของพื้นที่ครัว |
| 4. ส่วนทิ้งขยะ (Trash & Garbage) | 10% ของพื้นที่ครัว |
| 5. ส่วนของผู้ช่วย (Assistant) | 20% ของพื้นที่ครัว |
| 6. ส่วนสำนักงานทั่วไป (General Office) | 5% ของพื้นที่ครัว |
| รวม | 75% ของพื้นที่ครัว |
| Hotel Dining Room เท่ากับ 1.11 ตารางเมตร / ที่นั่ง | |

2.4. Auxiliary Kitchen เป็นห้องครัวที่จัดแยกจากครัวใหญ่ ในกรณีที่มี Coffee Shop อยู่ใกล้ห้องใกล้ครัวใหญ่จะทำแต่เพียงอาหารเบา ๆ ส่วนอาหารหนัก หรือแขกมาทานอาหารมาก จะส่งมาจากครัวใหญ่ อย่างไรก็ตาม ในครัวย่อยนี้ อาจจะมีอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอย่างครบถ้วน เพื่อจะประกอบอาหารทุกประเภทที่มีตามเมนูเนื้อที่ประมาณ 20 – 25 % ของพื้นที่ Coffee Shop

ตารางที่ 5-22 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Auxiliary Kitchen

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|-------------------|---------------------|--------------------------|
| Auxiliary Kitchen | 25% ของ Coffee Shop | 15 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-7 ภาพแสดงการจัดแปลนส่วนครัว

ที่มา: Sample Floor Plans for a Restaurant Layout

,<http://www.brighthub.com/office/entrepreneurs/articles/122156.aspx> , 28/10/2559

3. General Service Space

ส่วนบริการ เป็นส่วนที่ Non Production Space ของ โรงแรม ประกอบด้วย ส่วนทำงานของส่วนบริการ สำนักงาน ส่วนบำรุงรักษา และส่วนเก็บของนอกจากนี้ยังประกอบด้วย ส่วนทำความสะอาดและห้องเก็บผ้า ห้องเครื่องยนต์สำหรับทำความเย็น แสงไฟ ระบบระบายอากาศ และระบบทำความเย็น ห้องเก็บผ้าสำหรับรายละเอียดของส่วนต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

3.1 Service Entrance

ทางเข้าส่วนบริการ (Service Entrance) ส่วนใหญ่จะไม่ปะปนกับทางเข้าออกของแขกหรือ ผู้ใช้บริการโรงแรมเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทางเข้าส่วนบริการ เป็นจุดผ่านของพนักงาน รวมทั้ง วัสดุของที่ป้อนให้กับส่วนบริการของ โรงแรมต้องมีการควบคุมการเข้าออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 Receiving and Storage

- 3.2.1 ที่จอดรถสินค้า (Truck Dock) เป็นที่จอดรถขนของขนาดใหญ่ 4 – 6 หลังเช่น ขนอาหาร เครื่องดื่ม รถขนขยะ กำหนดให้ออกได้ครั้งละ 3 คันพร้อมกัน ใช้น้ำที่ประมาณ 50 ม./คัน
- 3.2.2 ชานรับส่งของ (Loading Area Platform) เป็นบริเวณขนถ่ายสิ่งของลงจากรถโดยทำเป็นชานชาลาสูง 0.90 - 1.20 ม. เพื่อความสะดวกในการขนถ่ายจะติดต่อกับ Receiving Area ได้โดยตรง ใช้น้ำที่ประมาณ 20 – 25 ม.
- 3.2.3 บริเวณรับของ (Receiving Area) แผนกรับสินค้าเป็นบริเวณพักสิ่งของเพื่อรอการตรวจเช็คก่อนจะส่งไปยังแผนกต่าง ๆ ใช้น้ำที่ประมาณ 0.144 ม./ห้องพัก
- 3.2.4 ห้องตรวจรับของ (Receiving Office) เป็นห้องทำงานของเจ้าหน้าที่ที่ทำการตรวจเช็คสินค้า

ตารางที่ 5-23 ตารางแสดงพื้นที่ส่วน Receiving Area & Office

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|-------------------------|--------------------|--------------------------|
| Receiving Area & Office | 1.44 ตร.ม./ห้องพัก | 115.2 |

3.3 แผนกจัดซื้อ (Purchasing Department) เป็นแผนกสั่งซื้อสิ่งของเข้าสู่โรงแรมตามที่แผนกต่างๆ ต้องการนอกจากนี้ยังปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหาร และพนักงานตรวจสอบบัญชี โดยเฉพาะเรื่องการควบคุมการจัดซื้อ บริหารงานร่วมคลังพัสดุในเรื่องการจัดหางบประมาณและต้นทุน งานด้านบุคลากร, การประกันภัย, การพิจารณาแหล่งซื้อ, กฎหมายเกี่ยวกับการจัดซื้อ, คุณภาพและปริมาณของสิ่งที่จัดซื้อ ราคาและฤดูกาลของสิ่งที่จัดซื้อ ตลอดจนการรับ การเก็บรักษา และการจ่ายสิ่งที่ซื้อให้แก่ฝ่ายและแผนกต่าง ๆ แผนกนี้บางแห่งจัดไว้ในส่วนบริการ

3.4 ห้องเก็บขยะ จะต้องป้องกันกลิ่นและสภาพไม่น่าดูได้ดี ใช้น้ำที่ประมาณ 0.0675 ม./ห้องพัก ประกอบด้วย

- 3.4.1 ส่วนแยกชนิดของขยะ (Garbage Storing Area)
- 3.4.2 ส่วนขยะแช่แข็ง (เพื่อไม่ให้บูดเน่า) (Refrigerated Store)
- 3.4.3 ส่วนเก็บขยะแห้ง (Trash Holding Area)
- 3.4.4 ส่วนเก็บขวดเปล่า (Empty Bottle Storage)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 Grounds Equipment Storage ห้องเก็บอุปกรณ์ในการทาสวน คูแลไม่
ระดับต่าง ๆ ในโรงแรม

3.6 General Storage คลออยู่ติดกับบริเวณ Loading Dock ภายในห้องจะแยก
เก็บของต่าง ๆ ที่ใช้ประจำ เช่น สมุด ดินสอ หลอดไฟ สบู่ ฯลฯ จัดวางเป็นระเบียบอยู่ในชั้น

4. Employee Facility

4.1 Staff Changing Room or Employee's Toilet & Locker ส่วนเปลี่ยนเครื่อง
แต่งตัวนี้จัดแยกออกเป็น 2 ห้อง คือ พนักงานชายและหญิง โดยทั่วไปจะจัดให้อยู่ใกล้กันหรือติดกัน ใน
ส่วนนี้จะแยกออกเป็น 2 ส่วน คือ

4.1.1 ส่วนเก็บของและเสื้อผ้า (Locker) ประกอบด้วยตู้เก็บของพร้อมชั้น
วางของและม้านั่ง โดย คิดเนื้อที่ 65% ของเนื้อที่ของส่วนนี้

4.1.2 ส่วนห้องน้ำ - ส้วม เนื้อที่ส่วนนี้คือ 35% ของเนื้อที่ห้องนี้ เนื้อที่ส่วน
นี้โดยทั่วไปคือ 0.216 ม. / ห้องพัก

ตารางที่ 5-24 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Locker & Toilets

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|-------------------------|-----------------|--------------------------|
| MEN'S LOCKERS/TOILETS | 0.22/ห้องพัก | 17.6 |
| WOMEN'S LOCKERS/TOILETS | 0.22/ห้องพัก | 17.6 |

4.2 Employee Cafeteria เป็นส่วนรับประทานอาหารและส่วนพักผ่อนของ
พนักงานสำหรับที่รับประทานอาหารของเจ้าหน้าที่ระดับสูง อาจแยกไว้อีกห้องหนึ่งส่วนนี้ต้องเตรียม
Pantry ไว้ด้วย จำนวนที่นั่งคิดจากครึ่งหนึ่งของจำนวนพนักงานทั้งหมดสำหรับอาหารมือเที่ยง บริการ
เป็นแบบ Cafeteria

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. Laundry & Housekeeping

- 5.1 Soiled Linen Room เป็นห้องเก็บผ้าสกปรกเพื่อรอการส่งไปซักทำความสะอาด
- 5.2 Laundry ห้องซักรีด ภายในมีเครื่องซักผ้า เครื่องบิดผ้า (Extractors) ที่รีดผ้า (Ironer) มีเนื้อที่ใช้สอย 0.63 / ห้องพัก มีขั้นตอนการปฏิบัติงาน ดังนี้

เริ่มแรกผ้าสกปรกที่เก็บจากห้องพักแขก ภัตตาคาร และส่วนอื่น ๆ โดยใช้รถเข็น (Cart) ไปยังพื้นที่ส่วนบริการ หรืออาจมาโดยทางช่องท่อส่งผ้า หรือลิฟต์บริการเพื่อเข้าไปแผนกซักรีดโดยมีขบวนการดังนี้ แยกผ้าออกตามชนิดและท่าเครื่องหมาย เข้าเครื่องซักรีดให้แห้งแล้วนำไปอบหรือรีด ซึ่งจะแยกเป็นส่วนสำหรับรีดผ้า และสำหรับผ้าปูที่นอนซึ่งมีขนาดใหญ่มาแล้วนำไปเก็บบรรจุ หรือใส่ถุงให้เรียบร้อยหรือไปแขวนไว้

ลักษณะงานที่ใช้และเครื่องมือ โดยทั่วไปคืออัตราส่วนดังนี้

- ร้อยละ 70 เป็นงานพวก Flat Work (Sheet Cloths Making)
- ร้อยละ 25 เป็นงานอบแห้ง (Tumple Dried) ผ้าขนหนู ผ้าเช็ดตัว
- ร้อยละ 5 เป็นพวกเครื่องแบบและอื่น ๆ (รวมส่วนเสื้อผ้าลูกค้า)

การคำนวณปริมาณผ้าที่ต้องการทำความสะอาดต่อวัน / ห้องพักที่มีการเข้าพัก ประมาณ 5.9 กก. / วัน / ห้องพัก

ตารางที่ 5-25 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Laundry

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|---------|-----------------|--------------------------|
| Laundry | 0.63 / ห้องพัก | 50.4 |

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ผ้าจากห้องพักแขก และห้องอาหาร > คัดแยกผ้า > กาเครื่องหมาย > นำเข้าเครื่องซัก > นำเข้าเครื่องบิดแห้ง > เครื่องรีด > บรรจุ > รอการเบิก

- 5.2.1 Laundry Supervisor เป็นผู้ดูแลในแผนกซัก – รีด มีหน้าที่ควบคุมการทำงานในแผนก
- 5.2.2 Supplies Storage เป็นส่วนเก็บของใช้ในแผนกซัก-รีด เช่น ผงซักฟอก

5.3 Housekeeping ส่วนของแม่บ้านและพนักงานดูแลทำความสะอาด

5.3.1 Housekeeper Room แม่บ้านมีหน้าที่ดูแลความสะอาดเรียบร้อยของโรงงานให้อยู่ในส่วนพร้อมที่แขกจะเข้าพักได้ และควบคุมการทำงานของพนักงานในแผนก

5.3.2 Assistant Housekeeper ผู้ช่วยแม่บ้าน ทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายจากแม่บ้าน

5.3.3 Linen Storage ห้องเก็บผ้ารวม เก็บผ้าทุกชนิดที่ใช้ภายในโรงแรม ประกอบด้วย ผ้าที่ใช้ประจำวัน เช่น ผ้าปูเตียง, ผ้าปูโต๊ะ ที่เก็บรถเข็นผ้า ส่วนเบิกจ่ายผ้าทุกชนิด ยกเว้น เครื่องแบบของพนักงาน ส่วนซ่อมแซมผ้าที่ชำรุด ตำแหน่งควรอยู่ใกล้ห้องซัก – รีด ของแผนกแม่บ้าน

ตารางที่ 5-26 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Linen Storage

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|---------------|-----------------|--------------------------|
| Linen Storage | 0.3 / ห้องพัก | 24 |

5.3.4 Uniform Issue / Storage ห้องเก็บและเบิกจ่ายเครื่องแบบของพนักงาน โดยเฉพาะไม่ปะปนกับส่วนของ Linen Storage

5.3.5 Supply Storage ห้องเก็บของใช้ในแผนกแม่บ้าน

5.3.6 Lost and Found เป็นส่วนเก็บของที่แขกลืมไว้ในห้องพักเพื่อการขอรับกลับอาจจัดเป็นห้องหรือเป็นตู้ (Cabinet) รวมอยู่ในส่วนของ Linen Storage ก็ได้

5.3.7 Sewing Room เป็นห้องซ่อมแซมเสื้อผ้า และผ้าทุกชนิดในโรงแรม

6. Engineering & Maintenance Shop เป็นส่วนหนึ่งของวิศวกร พนักงานเทคนิค และ ช่อมบำรุง

6.1 ห้องทำงานหัวหน้าวิศวกรประจำโรงแรม (Engineer Room)

6.2 แผนกซ่อมแซม แบ่งได้ดังนี้

6.2.1 แผนกซ่อมแซมเครื่องปั๊มและไฟฟ้า (Pumping and Electrical) มีหน้าที่ตรวจสอบเครื่องยนต์กลไกส่วนต่าง ๆ และเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด

6.2.2 แผนกช่างไม้และเครื่องบุ (Carpenter and Upholstering Shop) มีหน้าที่ซ่อมแซมเครื่องเรือนต่าง ๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา เป็นต้น

6.2.3 แผนกช่างทาสี (Paint and Vanish Room) ควรอยู่ใกล้หรือส่วนเดียวกับแผนกช่างไม้ เพราะการทำงานต่อเนื่องกัน ห้องนี้ควรมีการระบายอากาศที่ดี ใช้วัสดุกันไฟ

6.2.4 แผนกช่างท่อ (Plumbing Shop) รับหน้าที่ซ่อมแซม อุปกรณ์รั่วของระบบสุขาภิบาล

6.2.5 แผนกช่างกุญแจ (Key Shop) เป็นแผนกซ่อมแซมเกี่ยวกับระบบกุญแจ จัดทำกุญแจสำรอง เนื้อที่ส่วนนี้ลึกประมาณ 0.30 ม / ห้องพัก

6.3 Furniture Storage ห้องเก็บเครื่องเรือนที่ไม่ได้ใช้ ชั้นส่วนชำรุด หรือต้องการตัดแปลงแก้ไขเพื่อรอกำรนาไปซ่อมแซม ควรอยู่ใกล้กับ Service Lobby

ตารางที่ 5-27 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Furniture Store

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|-----------------|-----------------|--------------------------|
| Furniture Store | 0.22 / ห้องพัก | 17.6 |

6.4 Engineering Store Room ห้องเก็บเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับวิศวกรรม

6.5 Mechanical Areas เป็นส่วนของเครื่องจักรกลและระบบต่างๆ ที่ใช้ภายในโรงแรม

6.5.1 Chiller Roomเป็นห้องสำหรับติดตั้งเครื่องระบบปรับอากาศ ตำแหน่งควรอยู่ติดกับ Electrical Room

6.5.2 Transformer Roomห้องหม้อแปลงไฟฟ้าสำหรับติดตั้งเครื่องลดกำลังไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำ สำหรับใช้อุปกรณ์ เครื่องกลต่าง ๆ ในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5.3 Emergency Generator เป็นส่วนสำหรับติดตั้งเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง รวมทั้งถังเก็บเชื้อเพลิงสำหรับเครื่อง Generator ด้วย ตำแหน่งของ Transformer Room กับ Emergency Generator ควรอยู่ติดกับและติดริมนอกอาคาร เพื่อประโยชน์ในการระบายความร้อนจากเครื่องรวมทั้งเรื่องการซ่อมบำรุง ผนังติดริมนอกอาคาร อาจทำเป็นบานเกล็ดระบายอากาศ และสามารถถอดออกได้ ในกรณีที่ต้องมีการขนเครื่องออกซ่อมแซม

6.5.4 Meter Room

6.5.5 Electrical Switchboard ควรอยู่ติดกับ Chiller Room โดยมีห้องทำงานของวิศวกรชั้นกลาง เพื่อสะดวกในการควบคุมดูแล

6.5.6 Fuel Storage เป็นบริเวณถังเก็บน้ำมัน ซึ่งอาจมีลักษณะเป็นถังเก็บแบบลอยตัวเหนือผิวดิน หรือถังเก็บใต้ดิน ซึ่งปลอดภัยกว่า ตำแหน่งควรอยู่ใกล้กับห้องเครื่องทำไอน้ำ น้ำร้อนและห้องเครื่องผลิตไฟฟ้าสำรอง และบริเวณที่รถส่งน้ำมันเข้ามาส่งได้สะดวก

ตารางที่ 5-28 ตารางแสดงความต้องการพื้นที่สำหรับ Boiler Room

| พื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) | พื้นที่ที่ต้องการ(ตร.ม.) |
|-------------|-----------------|--------------------------|
| Boiler Room | 0.56 / ห้องพัก | 44.8 |

6.5.7 Telephone Equipment Room เป็นศูนย์รวมชุมสายโทรศัพท์ ควรอยู่ใกล้กับ Staff สายไฟเมนใหญ่ เนื่องจากสายโทรศัพท์ และ Audio จะเดินสายคู่มา กับสายไฟฟ้าขึ้นทาง Shaft จาก Ground Floor

7. Parking Space ส่วนที่จอดรถนี้นับเป็นส่วนที่จำเป็นสำหรับโรงแรมทุกประเภท ซึ่งขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้งรวมทั้งกฎข้อบังคับ หรือเทศบัญญัติของแต่ละท้องถิ่นว่าจะกำหนดจำนวนหรือขนาดพื้นที่ของที่จอดรถสำหรับสถานที่ตั้งที่อยู่ในเมือง ราคาที่ดินมีราคาสูงมาก อาจจำเป็นต้องสร้างที่จอดรถไว้ชั้นใต้ดินหรือก่อสร้างเป็นอาคารสูงหลายชั้น ซึ่งขึ้นอยู่กับ การแก้ปัญหาทางด้านการออกแบบ โดยควรคำนึงถึงทางเข้า โครงสร้าง เสียง รวมทั้งอันตรายจากไฟไหม้ การคำนวณหาพื้นที่ และจำนวนที่จอดรถของโรงแรมในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคำนวณได้ยึดถือหลักเกณฑ์ตามบทบัญญัติของพระราชบัญญัติ ควบคุมการก่อสร้างอาคารในปัจจุบันเป็นหลัก ซึ่งสามารถแบ่งขั้นตอนการคำนวณหาพื้นที่และจำนวนที่จอดรถประเภทต่าง ๆ ได้ดังนี้หาจากพื้นที่ทั้งอาคาร ซึ่งมีดังนี้

ตารางที่ 5-29 ตารางแสดงพื้นที่โครงการ (ยังไม่รวมที่จอดรถ)

| ชื่อพื้นที่ | พื้นที่ (ตร.ม.) |
|-----------------------------|-----------------|
| Public Space | 285.61 |
| Guest Room | 6328 |
| Function Area | 1019 |
| Food & Beverage Outlet | 450 |
| Food & Beverage Preparation | 402 |
| Special Accommodation | 1480 |
| Concession & Sub Rental | 192 |
| Administration | 732 |
| General Service Space | 273 |
| Employee And Maintenance | 183 |
| Laundry & House Keeping | 253 |
| Mechanical Area | 845 |
| รวม | 14473 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดจำนวนที่จอดรถ 120 ตารางเมตร / 1 คัน เศษของ 120 ตารางเมตรคิดเป็น 120 ตารางเมตร
พื้นที่อาคารทั้งหมด 14,473 ตารางเมตร ดังนั้น ต้องมีที่จอดรถ 121 คันที่จอดรถบริการลูกค้าทั้งหมด
121 คัน แยกประเภทรถได้ดังนี้คือ รถบัส รถรับจ้างบริการ และรถทั่วไป

รถบัส

กำหนดอัตราเข้าพัก 80 % และอัตราผู้เข้าพัก ต่อห้องเป็น 1.6 คน

จะได้ผู้มาพักโรงแรมเท่ากับ $= (80 \times 80) / 100 = 64$ ห้อง

ฉะนั้น นักท่องเที่ยวที่เดินทางโดยรถบัส $= (64 \times 60) / 100 = 38$ ห้อง

จำนวน 38 ห้อง มีลูกค้าพัก $= 1.6 \times 38 = 60.8$ คน

รถบัส 1 คันบรรจุได้ประมาณ 40 คน

ดังนั้น 60.8 คน จะต้องใช้รถบัส $= 60.8 / 40 = 1.52$ คัน

โดยทั่วไปต้องมีที่จอดรถบัส 1 ใน 3 ของรถบัส ทั้งหมด

นั่นคือจำนวนที่จอดรถบัส $= 1.52 / 3 = 1$ คัน

พื้นที่จอดรถบัส (รวมทางสัญจร) $= 60$ ตารางเมตร

รถแท็กซี่และสิบล้อ

นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจอื่น ๆ อีก 40 % จำนวน 32 ห้อง อาจไม่ได้เดินทางโดยรถบัส แต่
เดินทางโดยรถของทางโรงแรม, รถแท็กซี่, รถของญาติ รวมทั้งรถประจำทางจำนวนที่เดินทางโดยรถ
แท็กซี่ ประมาณ 15 % ของ 32 ห้อง

นั่นคือจำนวนที่จอดรถสำหรับแท็กซี่ $= (15 \times 32) / 100 = 4.8$ คัน

คิดเป็นพื้นที่ (32 ตารางเมตร / คัน) $= 32 \times 5 = 160$ ตร.ม.

ที่จอดรถทั่วไป คือ ที่จอดรถที่เหลือทั้งหมดคือ $= 121 - 5 = 116$ คัน

คิดเป็นพื้นที่ (32 ตารางเมตร/ คัน) $= 116 \times 32 = 3,712$ ตร.ม.

รถจักรยานยนต์

ส่วนมากเป็นของคนไทยที่มารับบริการ โรงแรม และติดต่อธุรกิจกับทางโรงแรมโดยคิดจำนวน
ผู้มียานพาหนะ จักรยานยนต์จาก 15 % ของพื้นที่กวดอาคารและส่วนจัดเลี้ยง และคิดที่จอดรถ 25 ตาราง
เมตร / 1 คัน

พื้นที่กวดอาคารและส่วนจัดเลี้ยง $= 1,469$ ตร.ม.

15 % ของพื้นที่คิดเป็น $= (1469 \times 15) / 100 = 220.35$ ตร.ม.

จำนวนที่จอดรถจักรยานยนต์ $= 220.35 / 25 = 8.8$ คัน

พื้นที่จอดรถจักรยานยนต์ (2 ตารางเมตร / คัน) $= 9 \times 2 = 18$ ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถเจ้าหน้าที่

คิดแยกเป็นส่วนดังนี้

- ส่วนบริหาร (Executive Office) ประกอบด้วยประธานและผู้จัดการฝ่ายต่างๆ 10 คน

คิดเป็นจำนวนที่จอดรถ 1 คัน / 1 คน ดังนั้นต้องการที่จอดรถ = 10 คัน

คิดเป็นพื้นที่ = 32×10 = 320 ตร.ม.

- ส่วนพนักงาน (Staff) คิดจากแผนกต่าง ๆ ซึ่งมี 230 คน คิดเป็นจำนวนที่จอดรถ 2 คน/1 คัน จะได้ 115 คัน คิดเป็นรถยนต์ 40% คือ 46 คัน และรถจักรยานยนต์ 60% คือ 69 คัน

จำนวนที่จอดรถยนต์ = 46 คัน

คิดเป็นพื้นที่ = 46×32 = 1,472 ตร.ม.

จำนวนที่จอดรถจักรยานยนต์ = 69 คัน

คิดเป็นพื้นที่ = 69×2 = 138 ตร.ม.

-รถบริการ (Service Parking)

รถบรรทุกอาหารและวัตถุดิบ 1 คัน

รถบรรทุกเครื่องดื่ม 1 คัน

รถขยะ 1 คัน

พื้นที่จอดรถบริการ 1 คัน รวมเนื้อที่ใช้สอยและทางสัญจร 60 ตร.ม. ดังนั้น

พื้นที่จอดรถบริการ = 60×3 = 180 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5-30 ตารางสรุปจำนวนและพื้นที่จอดรถ

| ที่จอดรถ | จำนวน (คัน) | พื้นที่ (ตร.ม.) |
|---|---|------------------|
| ที่จอดรถทั่วไป(รวม Circulation) | 116 | 3712 |
| ที่จอดรถบัส (รวม Circulation) | 1 | 60 |
| รถแท็กซี่และสิมูชั่น (รวม Circulation) | 5 | 160 |
| ที่จอดรถจักรยานยนต์ (รวม Circulation) | 9 | 27 |
| รวม ยกเว้น รถจักรยานยนต์ , บัส | 121 | 3872 |
| ที่จอดรถเจ้าหน้าที่ รถยนต์ (รวม Circulation) | 46 | 1472 |
| ที่จอดรถเจ้าหน้าที่ จักรยานยนต์ (รวม Circulation) | 69 | 207 |
| ที่จอดรถบริการ (รวม Circulation) | 3 | 180 |
| รวม | รถยนต์ 162 คัน จักรยานยนต์ 78 คัน บัส และบริการ 4 | |
| รวม | | 5,818 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3. วิเคราะห์และสรุปพื้นที่องค์ประกอบโครงการ

ตารางที่ 5-31 ตารางสรุปพื้นที่โครงการ

| FRONT OF THE HOUSE | | จำนวน | พื้นที่ ต่อ ห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ (ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|---|-----------------------------|-------|----------------------------|--------------------|------|----------|
| 1. PUBLIC SPACE | | | | | | |
| | Lobby & Reception | | 1.2 | 96 | | |
| | Lobby & Lounge | | 0.54 | 43.2 | | |
| | Front Desk | | 0.09 | 7.2 | | |
| | Baggage Handling | | 0.4 | 32 | | |
| | Male Toilet | | | 22.2 | | |
| | Female Toilet | | | 19.1 | | |
| | รวม | | | 219.7 | | |
| | รวม 30% Circuration | | | 285.61 | | |
| 2. GUEST ROOM SPACE & FLOOR SERVICE ROOM | | | | | | |
| | Deluxe | 30 | 60 | 1800 | | |
| | Suite | 36 | 80 | 2880 | | |
| | Pool villa | 10 | 80 | 800 | | |
| | Pool villa suite | 4 | 100 | 400 | | |
| | Floor servicing | | 5.6 | 448 | | |
| | รวม | | | 6328 | | |
| | รวม 30% Circulations | | | 8226.4 | | |
| 3. FUNCTION AREA | | | | | | |
| | Ball Room | 200 | 1.8/Person | 360 | | |
| | Ball Room Foyer | | 1/3 of Banquet | 120 | | |
| | Ball Room Store | | 15% of Banquet | 54 | | |
| | Banquet Pantry | | 1/4 of Banquet | 90 | | |
| | meeting 80 | | 2 / Person | 160 | | |
| | รวม | | | 784 | | |
| | รวม 30% Circulations | | | 1019.2 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ ต่อ ห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ (ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|---|-----------------------------|-------|----------------------------|--------------------|------|----------|
| 4. FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE | | | | | | |
| | Main Dining | 100 | 1.44 / Person | 144 | | |
| | Thai Restaurant | 40 | 1.62 / Person | 64.8 | | |
| | Grill Room | 40 | 1.8 / Person | 72 | | |
| | Coffee Shop | 40 | 1.5 / Person | 60 | | |
| | Coffee Pantry | | 10% of Coffee Shop | 6 | | |
| | รวม | | | 346.8 | | |
| | รวม 30% Circulations | | | 450.84 | | |
| 5. SPECIAL ACCOMMODATION | | | | | | |
| | Swimming Pool | | 0.75 / Rm , Standard | 312.5 | | |
| | Children Pool | | | 100 | | |
| | Pool Desk | | 30% of Swimming Pool | 93.75 | | |
| | Health Club | | | | | |
| | Spa | | | 175 | | |
| | Massage VIP | 8 | 12/ unit | 96 | | |
| | Sauna | 2 | 16 /unit | 32 | | |
| | Kid Room | | | 60 | | |
| | Fitness | | | 45 | | |
| | Dressing Room | | 20% of Rm | 24 | | |
| | First Aid Room | | | 20 | | |
| | Games Room | | | 60 | | |
| | Staff Office | | | 50 | | |
| | Toilet & Locker | | | 70 | | |
| | รวม | | | 1138.25 | | |
| | รวม 30% Circulations | | | 1479.725 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ ต่อ ห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ (ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|--|-----------------------------|-------|----------------------------|--------------------|------|----------|
| 6.Concession & Sub Rental Space | | | | | | |
| | Tour Office Operator | | | 24 | | |
| | Cigar & News Stand | | | 12 | | |
| | Rental Shop | 3 | 25/ unit | 75 | | |
| | Business Center | 5 | 3.6/ unit | 18 | | |
| | Storage For Rental | | 25% Of shop | 18.75 | | |
| | รวม | | | 147.75 | | |
| | รวม 30% Circulations | | | 192.075 | | |
| | รวมFront of House | | | 11653.85 | | |
| BACK OF THE HOUSE | | | | | | |
| 1. Front Desk & Administration | | | | | | |
| Front Office | | | | | | |
| | Reception & Secretary | | | 12 | | |
| | Front office Manager | | | 16 | | |
| | Reservation Office | | 0.065/Rm | 5.2 | | |
| | Telephone Operator | | 0.074/Rm | 5.92 | | |
| | General Cashier | | | 12 | | |
| | Switch Board Room | | | 10 | | |
| | Copy Mail | | | 10 | | |
| | Account Room | | | 12 | | |
| | Safe Deposit Room | | | 5 | | |
| | รวม | | | 88.12 | | |
| | 30% Circulations | | | 114.556 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ต่อห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ(ตร.ม.) | เวลา | หมา |
|----------------------------|---|-------|-----------------------|----------------|------|-----|
| Executive Office | | | | | | |
| | Reception & Waiting | | | 20 | | |
| | General Manager | | | 40 | | |
| | Executive Assistant Manager | | | 36 | | |
| | F&B Manager | | | 20 | | |
| | Conference Room | 20 | 2.5/person | 50 | | |
| รวม | | | | 166 | | |
| 30% Circulations | | | | 215.8 | | |
| Sale & Catering | | | | | | |
| | Reception & Waiting | | | 16 | | |
| | Sale Manager | | | 16 | | |
| | Catering Manager | | | 16 | | |
| | Banquet Manager | | | 16 | | |
| | Sale Work Area | | | 12 | | |
| | Public Relationship Manager | | | 16 | | |
| | Secretary | | | 6 | | |
| | Copying Storage | | | 6 | | |
| | Conference Room | 20 | 2.5/person | 50 | | |
| รวม | | | | 154 | | |
| 30% Circulations | | | | 200.2 | | |
| Accounting | | | | | | |
| | Reception & Secretary | | | 10 | | |
| | Controller | | | 15 | | |
| | Assistant Controller & Auditor Accounting Work Area | | | 60 | | |
| | Payroll Manager | | | 20 | | |
| | Secretary | | | 10 | | |
| | Copying Storage | | | 15 | | |
| | Conference Room | 10 | 2.5/person | 25 | | |
| รวม | | | | 155 | | |
| 30% Circulations | | | | 201.5 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ ต่อ ห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ (ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|---------------------------------|--|-------|----------------------------|--------------------|------|----------|
| Secretary & Personal | | | | | | |
| | Chief Security | | | 15 | | |
| | Chief Patrol Room | | | 16 | | |
| | Assistant Secretary | | | 12 | | |
| | Assistant Secretary Personal Manager | | | 15 | | |
| | Training Department | | | 9 | | |
| | Training Room | | | 25 | | |
| | Interview Room | | | 9 | | |
| รวม | | | | 101 | | |
| | 30% Circulations | | | 131.3 | | |
| | รวม Front Desk & Administration | | | 732.056 | | |
| 2. Food Preparation | | | | | | |
| | Main Kitchen | | 40% of Dining | 57.6 | | |
| | Auxiliary Kitchen | | 25% of coffee Shop | 15 | | |
| | Thai Restaurant | | 30% of Thai Res. | 19.44 | | |
| | Grill Room | | 30% of Grill Room | 21.6 | | |
| | Bake Shop | | 10% of Kitchen | 5.76 | | |
| | Room Service Area | | 0.075/Rm | 6 | | |
| | Chef's Office | | - | 16 | | |
| | Steward Storage | | 0.5/Rm | 40 | | |
| | Dry Food Storage | | 3/5 of Steward | 24 | | |
| | Refrigerated Food Store | | 2/5 of Steward | 16 | | |
| | Storage | | 0.13/Rm | 10.4 | | |
| | Beverage Store Room | | 0.13/Rm | 10.4 | | |
| | China, Silver,Glass Storage | | 0.10/Rm | 8 | | |
| | Food Controller Office | | | 32 | | |
| | Mail & Female Toilet | | | 27.1 | | |
| รวม | | | | 309.3 | | |
| | 30% Circulations | | | 402.09 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ต่อห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ(ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|---------------------------------|--------------------------|-------|-----------------------|----------------|------|----------|
| 3. General Service Space | | | | | | |
| | Loading Dock | 3 | 22/Truck | 66 | | |
| | Loading Platform | | - | 30 | | |
| | Receiving Area | | 0.148/Rm | 11.84 | | |
| | Receiving Office | | - | 15 | | |
| | Purchasing Department | | - | 30 | | |
| | Trash Holding Storing | | 0.067/Rm | 5.36 | | |
| | Package & Storage | | 0.08/Rm | 6.4 | | |
| | Empty Bottle Storage | | 0.05/Rm | 4 | | |
| | Garbage | | 0.03/Rm | 2.4 | | |
| | Ground Equipment Storage | | - | 20 | | |
| | General Storage | | 0.2/Rm | 16 | | |
| | Can Wash | | 0.03/Rm | 2.4 | | |
| รวม | | | | 209.4 | | |
| | 30% Circulations | | | 272.22 | | |
| 4. Employee Facility | | | | | | |
| | Control Time Keeper | | 0.05/Rm | 4 | | |
| | Men's Locker & Toilet | | 0.22/Rm | 17.6 | | |
| | Women's Locker & Toilet | | 0.22/Rm | 17.6 | | |
| | Staff Dining | | 0.5/Rm | 40 | | |
| | Staff Kitchen | | 1/3 of Staff Din | 13.33 | | |
| | Staff Lounge | | - | 20 | | |
| | Human Resources Director | | - | 16 | | |
| | Interview Room | | - | 12 | | |
| รวม | | | | 140.53 | | |
| | 30% Circulations | | | 182.689 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ต่อห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ(ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|----------------------------|--------------------------|-------|-----------------------|----------------|------|----------|
| 5. LAUNDRY & HOUSE KEEPING | | | | | | |
| | House Keeping Office | 3 | 0.06/Rm | 4.8 | | |
| | Service & Uniform Adding | 4 | 0.09/Rm | 7.2 | | |
| | Uniform Issue and Store | 2 | 0.1/Rm | 8 | | |
| | Lenin Room | | 0.3/Rm | 24 | | |
| | Classify Area | | - | 16 | | |
| | Ironing Machine Area | | - | 36 | | |
| | Laundry | 10 | 0.63/Rm | 50.4 | | |
| | Flower Room | 2 | 0.04/Rm | 3.2 | | |
| | Soil Line Room | | | 15 | | |
| | Sewing Room | | | 15 | | |
| | Supply Storage | | | 15 | | |
| รวม | | | | 194.6 | | |
| | 30% Circulations | | | 252.98 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

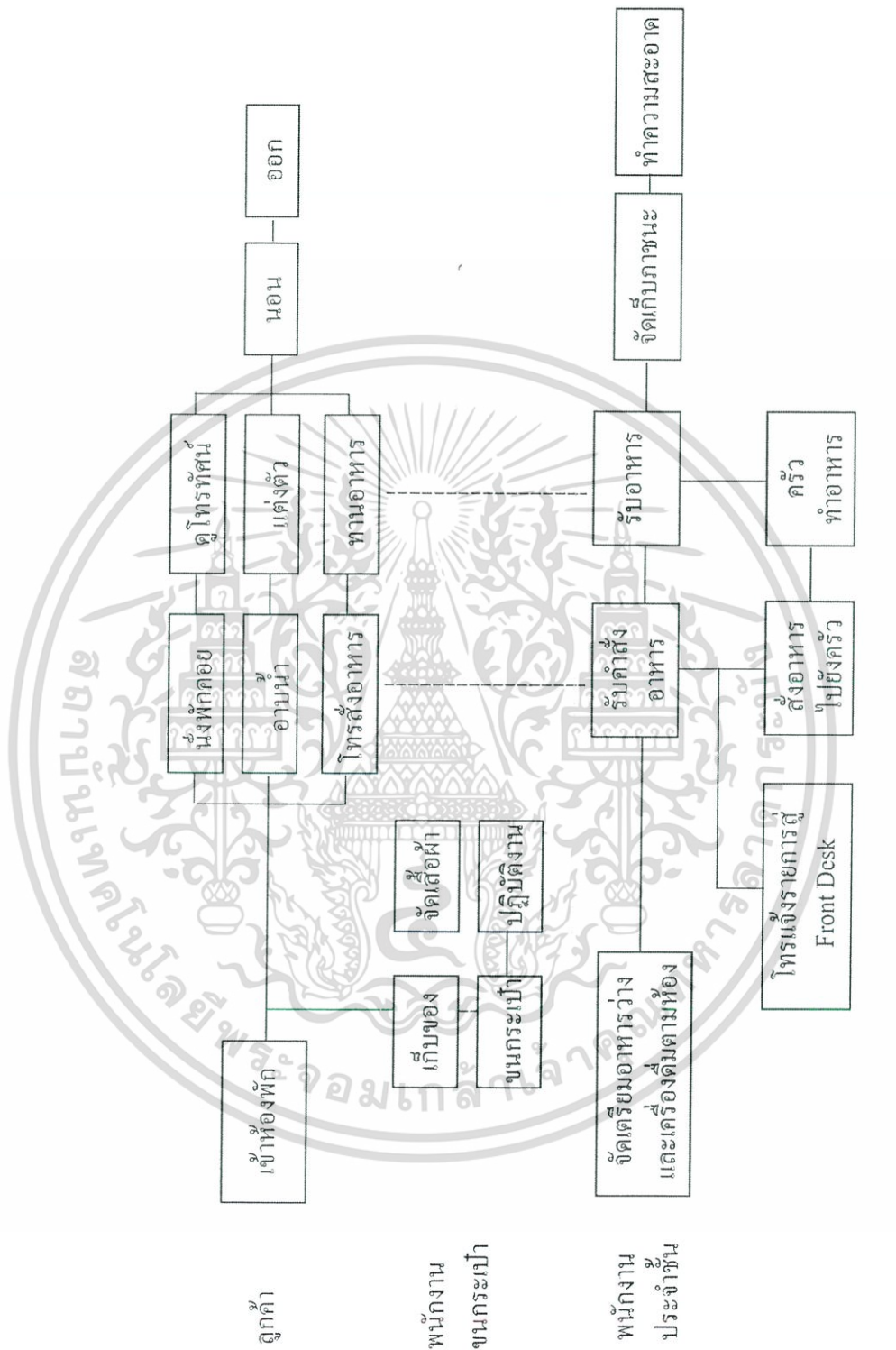
| | ชื่อ | จำนวน | พื้นที่ ต่อ ห้อง(ตร.ม.) | ต้องการ (ตร.ม.) | เวลา | หมายเหตุ |
|---|----------------------------|-------|----------------------------|--------------------|------|----------|
| 6. ENGINEERING & MAINTENANCE SHOPS | | | | | | |
| | Maintenance | | | | | |
| | Engineer Office | | 0.07/Rm | 5.6 | | |
| | Technician Locker | | - | 14 | | |
| | Mechanical Shop | | - | 45 | | |
| | Electrical Shop | | - | 45 | | |
| | Carpenter Shop | | 0.11/Rm | 8.8 | | |
| | Paint & Vanish Shop | | 0.06/Rm | 4.8 | | |
| | Furniture Storage | | 0.22/Rm | 17.6 | | |
| | Plumbing Shop | | 0.05/Rm | 4 | | |
| | T.V. Repair Shop | | 0.04/Rm | 3.2 | | |
| | Key Shop | | 0.02/Rm | 1.6 | | |
| | Energy Management Computer | | | 12 | | |
| รวม | | | | 161.6 | | |
| 20% Circulations | | | | 193.92 | | |
| | Mechanical Area | | | | | |
| | Transformer Room | | 0.25/Rm | 20 | | |
| | Emergency Generator | | 0.08/Rm | 64 | | |
| | Pump Room | | 0.06/Rm | 48 | | |
| | Electrical Switchboard | | 0.12/Rm | 96 | | |
| | Chiller Room | | 1.00/Rm | 80 | | |
| | Fuel Storage | | 0.20/Rm | 16 | | |
| | Plumbing & Boiler Room | | 0.54/Rm | 43.2 | | |
| | Telephone Equipment | | 0.10/Rm | 8 | | |
| | CCTV Control Room | | 0.12/Rm | 9.6 | | |
| | PABX Audio Room | | - | 12 | | |
| | Mechanical Treatment | | 0.75/Rm | 60 | | |
| | A.H.U | | - | 50 | | |
| | Elevator Machine Room | | - | 36 | | |
| รวม | | | | 542.8 | | |
| 20% Circulations | | | | 651.36 | | |
| รวมENGINEERING & MAINTENANCE SHOPS | | | | 845.28 | | |
| รวมBack of House | | | | 2818.615 | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-----|--------|-----------|--|--|
| รวมพื้นที่ทั้งหมด | | | | 14472.465 | | |
| 7. PARKING SPACE | | | | | | |
| | Public Parking | | | | | |
| | General | 116 | 32/car | 3712 | | |
| | toilet | | | 193 | | |
| | Bus | 1 | 60 | 60 | | |
| | Limousine | 5 | 32/car | 160 | | |
| | Motorcycle | 9 | 2 | 27 | | |
| | Staff Parking car | 46 | 32 | 1472 | | |
| | Staff Parking Motorcycle | 69 | 2 | 207 | | |
| | Service Parking | 3 | 60 | 180 | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| รวม (รวมcirculationแล้ว) | | | | 5818 | | |
| รวมcir รถมอเตอร์ไซด์ | | | | 6011 | | |
| รวมพื้นที่ (ไม่รวมทางจรด) | | | | 14472.465 | | |
| รวมพื้นที่ทั้งหมด | | | | 20483.465 | | |

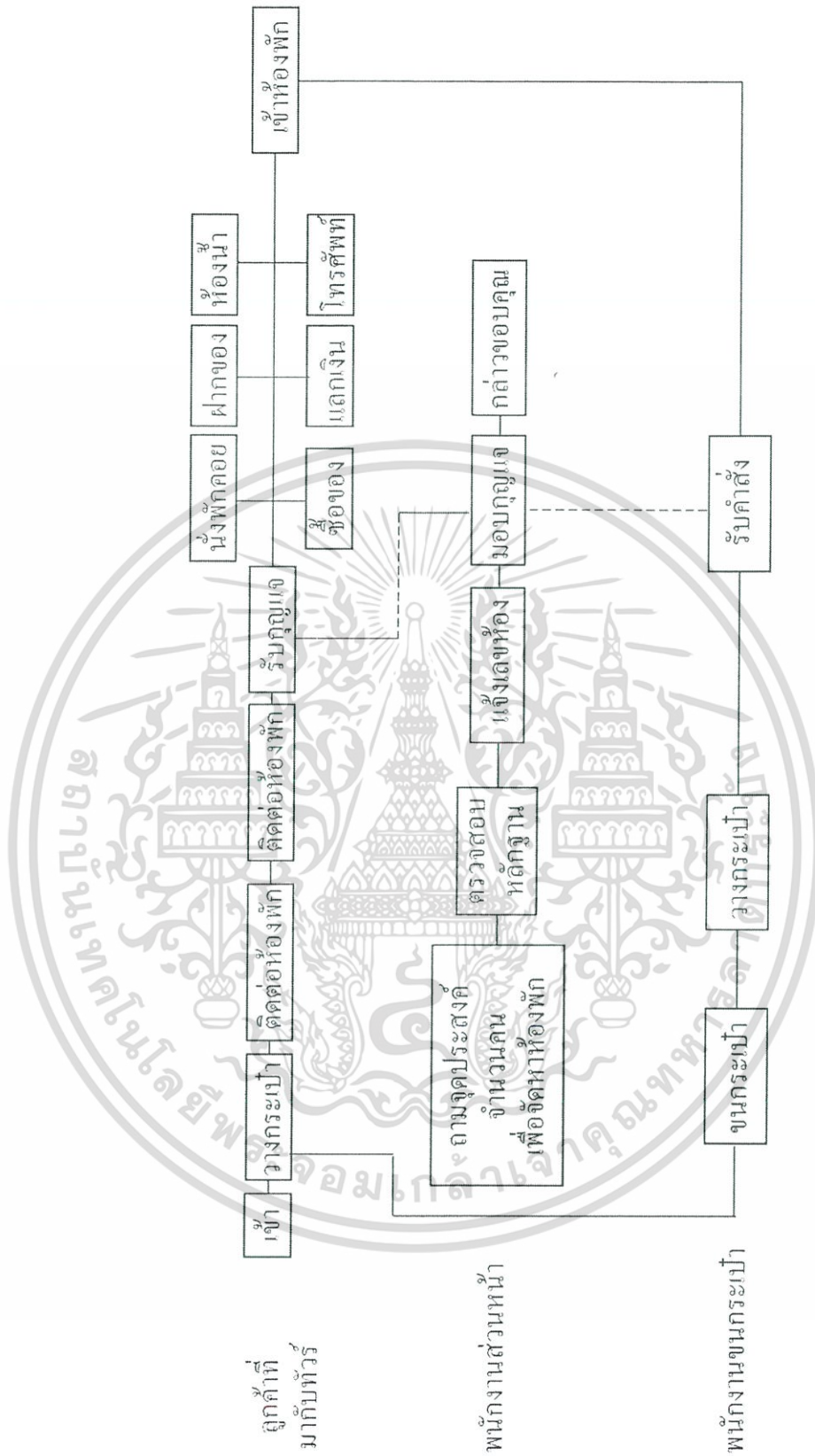
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 วิเคราะห์ความสัมพันธ์องค์ประกอบของโครงการ



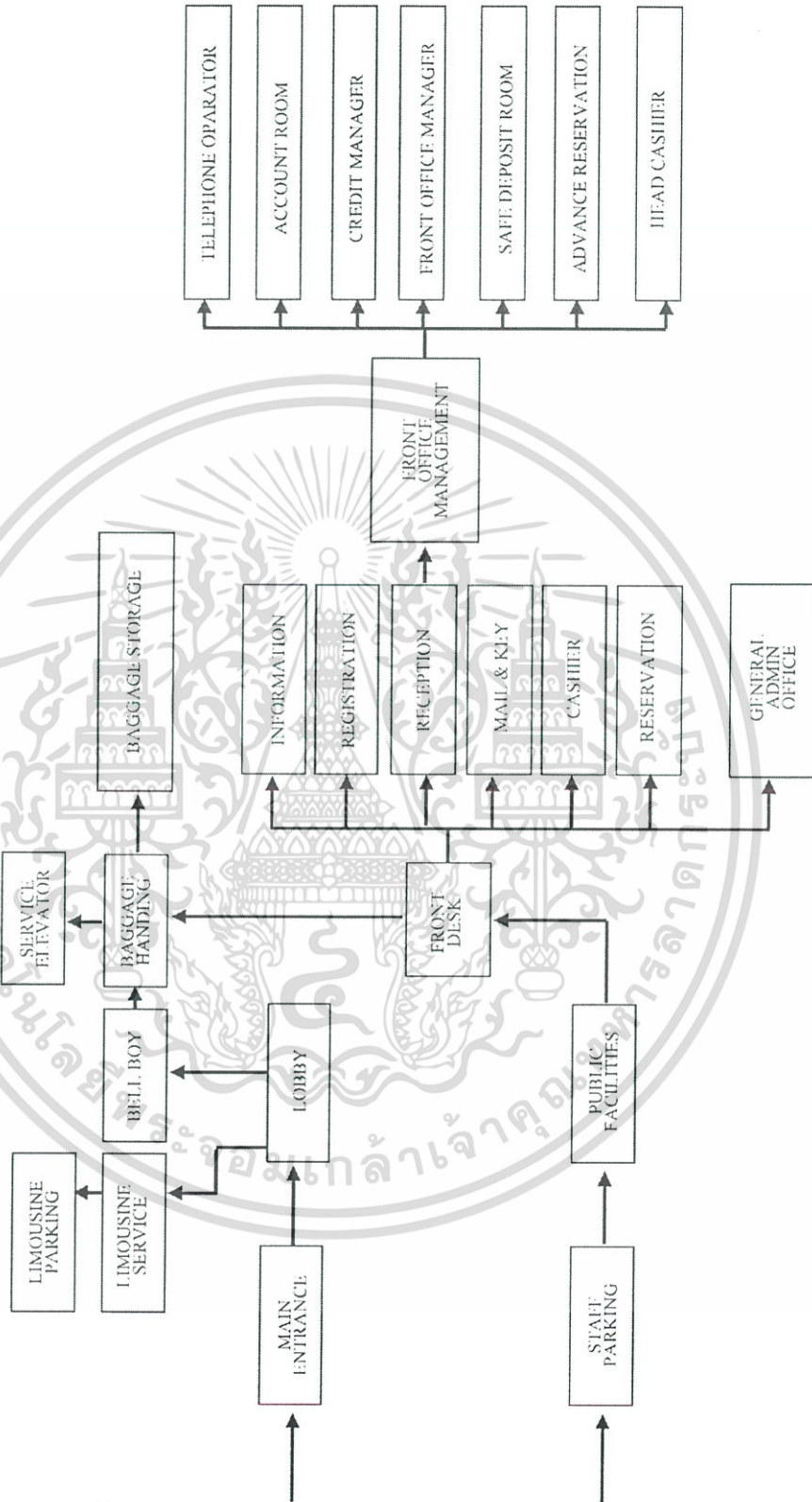
ภาพที่ 5-8 ภาพแสดงพฤติกรรมของลูกค้าที่เข้าพักในโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



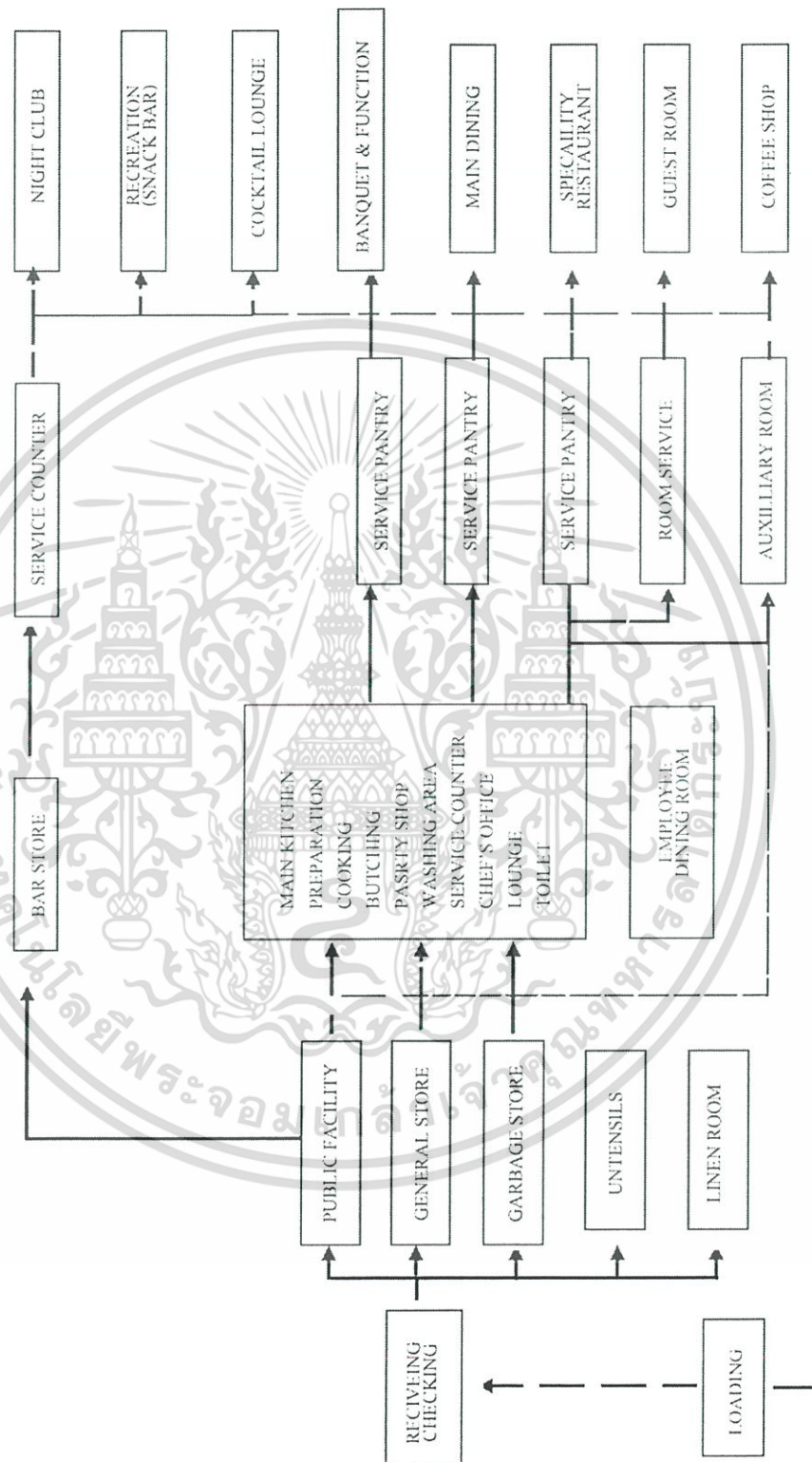
ภาพที่ 5-9 ภาพแสดงพฤติกรรมในส่วน Lobby

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



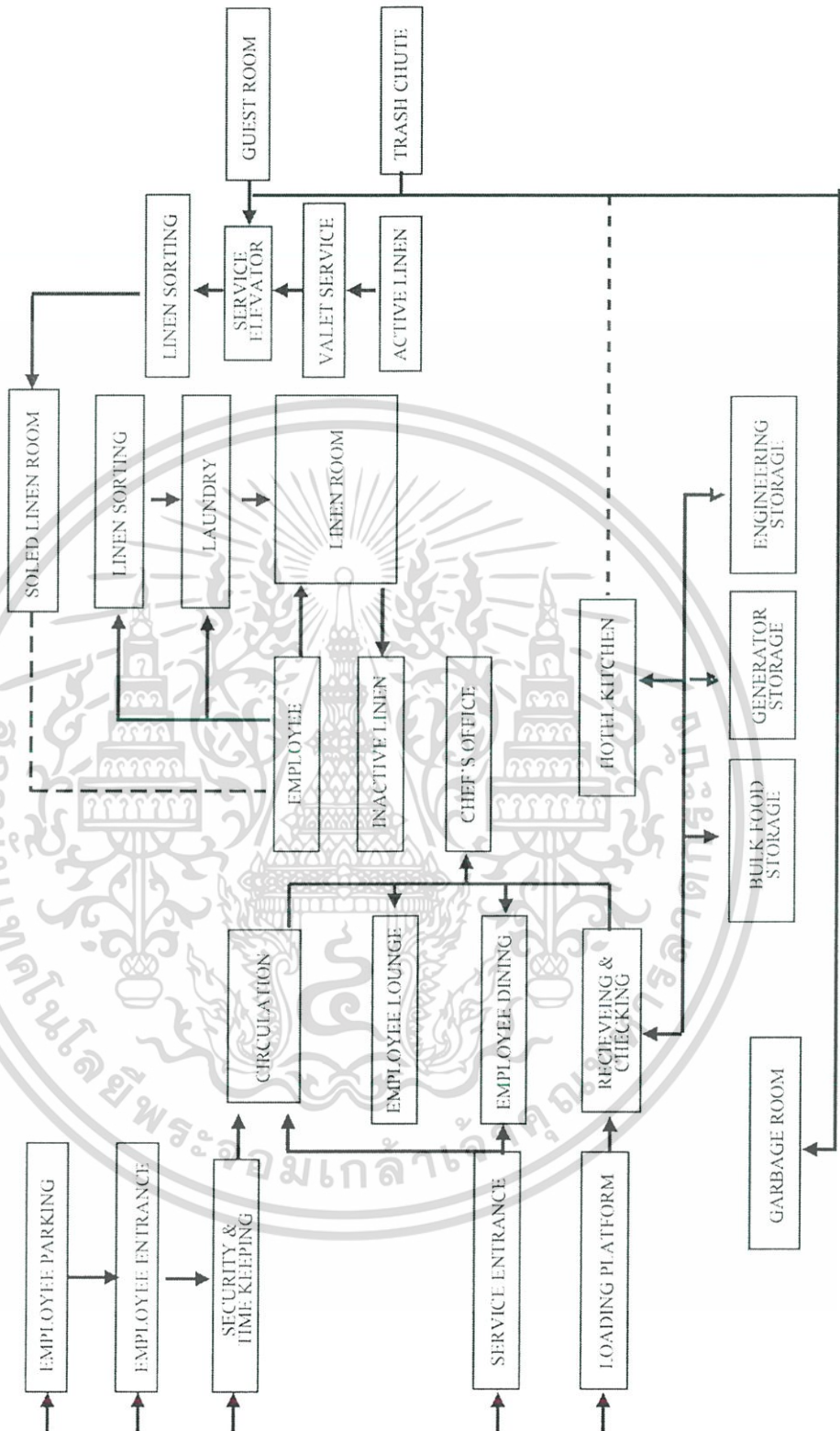
ภาพที่ 5-12 แสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Front Desk

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



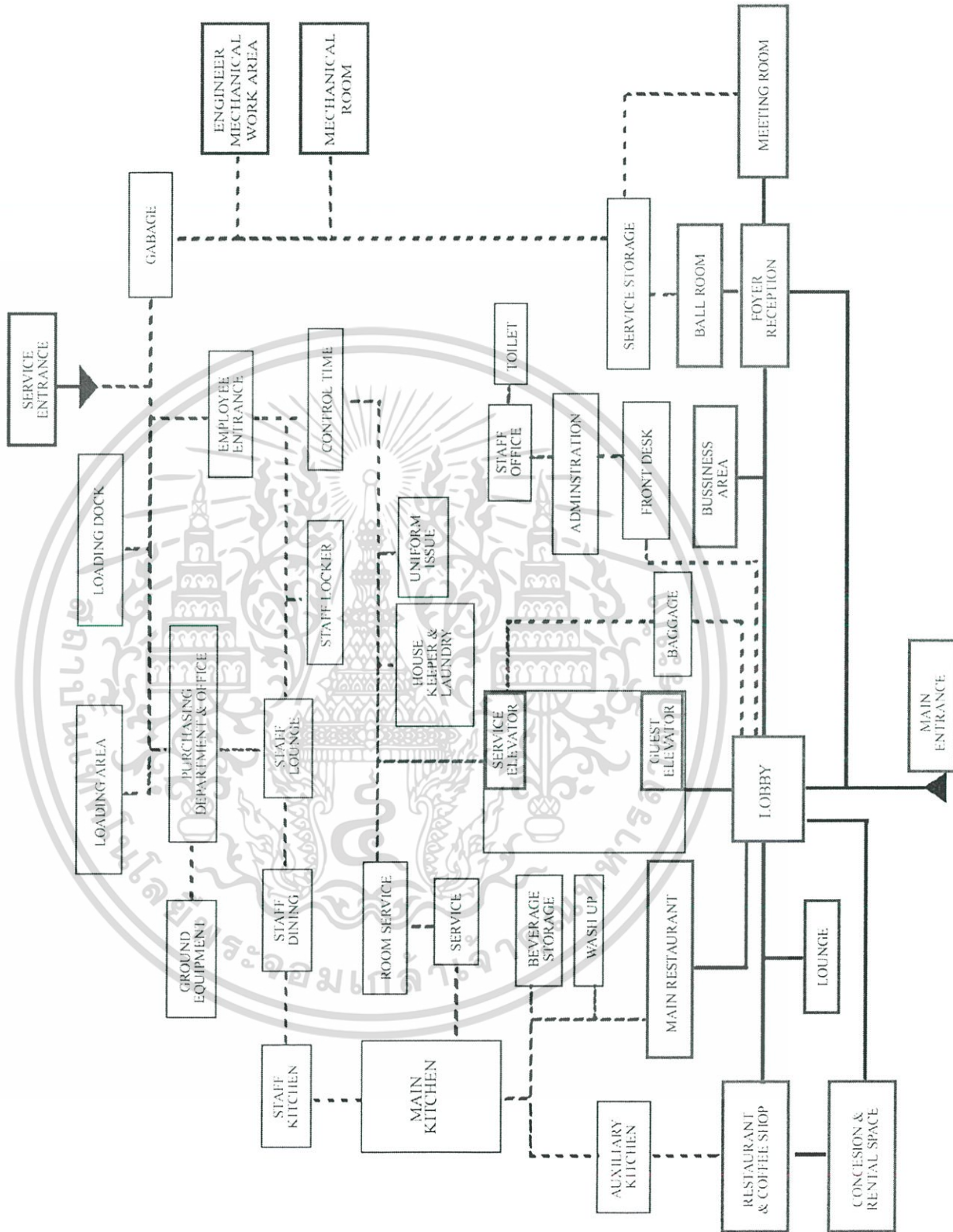
ภาพที่ 5-13 ภาพแสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Kitchen Food Outlet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-14 ภาพแสดงเส้นทางการสัญจรในส่วน Back of The House

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-15 ภาพแสดงความสัมพันธ์ของตัวโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

การศึกษาอาคารตัวอย่าง

การศึกษาอาคารตัวอย่างโครงการประเภทรีสอร์ทและสปาดีชชายทะเล เพื่อศึกษาโครงการที่มีลักษณะการดำเนินงานหรือมีองค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมที่คล้ายคลึงกัน เกณฑ์การเลือกศึกษามีหัวข้อดังนี้

1. แนวคิดการออกแบบทางสถาปัตยกรรมที่สามารถนำมาใช้ในโครงการได้ เช่น การจัดสรรที่ดิน การวางผัง ความเชื่อมโยงของพื้นที่ ลักษณะอาคารที่น่าสนใจ
2. โครงการที่มีลักษณะการดำเนินโครงการคล้ายคลึงกัน ในด้านขนาดของโครงการ หรือ ทำเลที่ตั้งโครงการ

6.1 โครงการ ศรี พันวา รีสอร์ท (รีสอร์ท 5 ดาว)



ภาพที่ 6-1 ภาพแสดงบรรยากาศ ศรี พันวา รีสอร์ท

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| ชื่อโครงการ | ศรี พันวา รีสอร์ท (รีสอร์ท 5 ดาว) |
| ที่ตั้งโครงการ | แหลมพันวา, จังหวัดภูเก็ต |
| จำนวนห้องพัก | 52 ห้อง |
| เจ้าของโครงการ | บริษัท ชาญอิสระ เรสซิเดนซ์ จำกัด |
| สถาปนิก | HABITA ARCHITECTS |
| ระดับ | 5 ดาว |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.1. แนวความคิดในการออกแบบ

"ศรีพันวา" เป็นโครงการบ้านพักตากอากาศและโรงแรมหรูสไตล์พูลวิลล่าตั้งอยู่บนหาดส่วนตัวปลายสุดของแหลมพันวาทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของเกาะภูเก็ต "ศรีพันวา" ตั้งอยู่บนพื้นที่กว่า 80 ไร่ 52 ไร่ 52 ยูนิท พูลวิลล่าของศรีพันวามีทั้งแบบ 1 ห้องนอนและ 2 ห้องนอน ส่วนเรสซิเดนซ์วิลล่า มีขนาด 3-5 ห้องนอน(วิลล่า สำหรับชาย) วิลล่าถูกออกแบบในสไตล์ทรอปิคอลร่วมสมัยตั้งอยู่เหนือระดับน้ำทะเลประมาณ 40-60 เมตร ด้วยความสวยงามของวิวที่สวยงามที่สุดแห่งหนึ่งของโลก จึงทำให้ศรีพันวาได้รับรางวัลการ์นิตีจากสถาบันชื่อดังต่างๆ อาทิ

- “โรงแรมที่วิวสวยที่สุดในโลก” จาก Beach Tomato – The Best Beach Property Awards 2011 ประเทศอังกฤษ

- “หนึ่งในสามของบิซบาร์ที่ดีที่สุดในโลก” จาก CNN Go 2011 วิลล่าทุกหลังแฝงตัวอยู่ท่ามกลางแมกไม้และบรรยากาศที่เป็นส่วนตัว ทั้งยังสามารถมองเห็นวิวของท้องทะเลอันดามันได้โดยรอบแบบ 300 องศา ภายในที่แห่งนี้มอบลไปด้วยความสวยงามที่ธรรมชาติได้สรรสร้าง การออกแบบทางสถาปัตยกรรมเป็นไปในรูปแบบ Modern ประยุกต์ กับการตกแต่งภายในให้เข้ากับบรรยากาศชายทะเล การเลือกใช้วัสดุได้แก่ ไม้ หิน และคอนกรีต เน้นการออกแบบให้ดูหรูหราทันสมัย เหมาะแก่นักท่องเที่ยวที่ต้องการเสพบรรยากาศของรีสอร์ท 5 ดาว ณ ริมทะเลเป็นอย่างยิ่ง

6.1.2. องค์ประกอบโครงการแนวความคิดในการออกแบบผังโครงการ

1. องค์ประกอบหลัก

-ห้องพักห้องพักของ ศรี พันวา รีสอร์ท มีจำนวน 52 ยูนิตจำแนกประเภทห้อง
ได้ดังตารางด้านล่างนี้ โดยตารางแสดงประเภทห้องพักจำนวนผู้ใช้งาน พื้นที่ และราคาต่อห้องต่อกัน

ตารางที่ 6-1 ตารางแสดงรายละเอียดห้องพัก

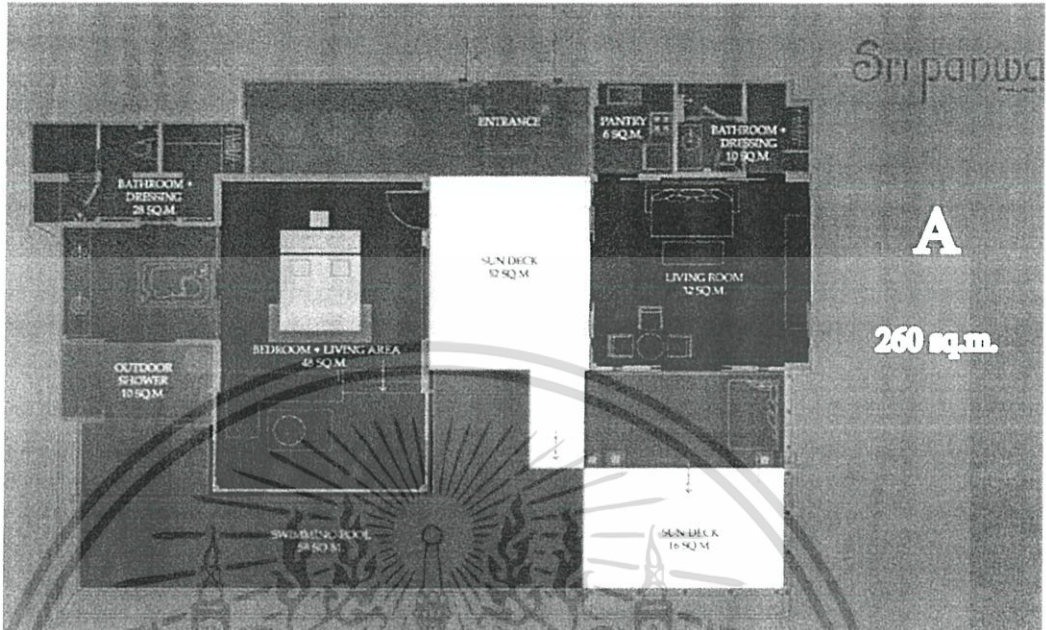
| ประเภทห้อง | | ผู้ใช้งาน | พื้นที่ (sq.m.) | ราคา (บาท) |
|----------------------------|---|-----------|-----------------|------------|
| พูลวิลล่า 1 ห้องนอน | ลักซูรีพูลวิลล่า1ห้องนอนA | 2 | 260 | 37,000 |
| | ลักซูรีพูลวิลล่า1ห้องนอนB | 2 | 265 | 37,000 |
| | แฟมิลี่สวีท 1ห้องนอน(ไอ เชียนวิว) | 2 | 190 | 25,000 |
| | เรสซิเดนซ์วิลล่า 1ห้องนอน | 2 | | |
| | พูลวิลล่า 1ห้องนอน(การ์ เด็นท์วิว) | 2 | 230 | 31,000 |
| | แฟมิลี่สวีท 1ห้องนอน(การ์ เด็นท์วิว) | 2 | 190 | 26,000 |
| พูลวิลล่า 2 ห้องนอน | ลักซูรีพูลวิลล่า 2ห้องนอน | 4 | 320 | 49,000 |
| | พูลวิลล่า 2ห้องนอน(ไอเชียน วิว) | 4 | 300 | 47,000 |
| | แฟมิลี่สวีท 2ห้องนอน(ไอ เชียนวิว) | 4 | 320 | 35,200 |
| | เรสซิเดนซ์วิลล่า 2ห้องนอน | 4 | | 43,000 |
| | แฟมิลี่สวีท 2ห้องนอน(การ์ เด็นท์วิว) | 4 | 350 | 32,000 |
| พูลสวีท | | 2 | 90.5 | |
| เรสซิเดนซ์ วิลล่า 3ห้องนอน | | 6 | 900 | 110,000 |
| เรสซิเดนซ์ วิลล่า 4ห้องนอน | | 8 | 1500 | 150,000 |
| เรสซิเดนซ์ วิลล่า 5ห้องนอน | | 10 | 2000 | 180,000 |
| พื้นที่เข้าส์ | | | 140 | 22,000 |

จากตารางจะเห็นการจำแนกประเภทของห้องพัก โดยจะแตกต่างกันตามจำนวนห้องนอน และ
ตำแหน่งภาพวิวทิวทัศน์ที่ได้รับ โดยห้องแต่ละห้องมีรายละเอียดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.พูลวิลล่า 1 ห้องนอน

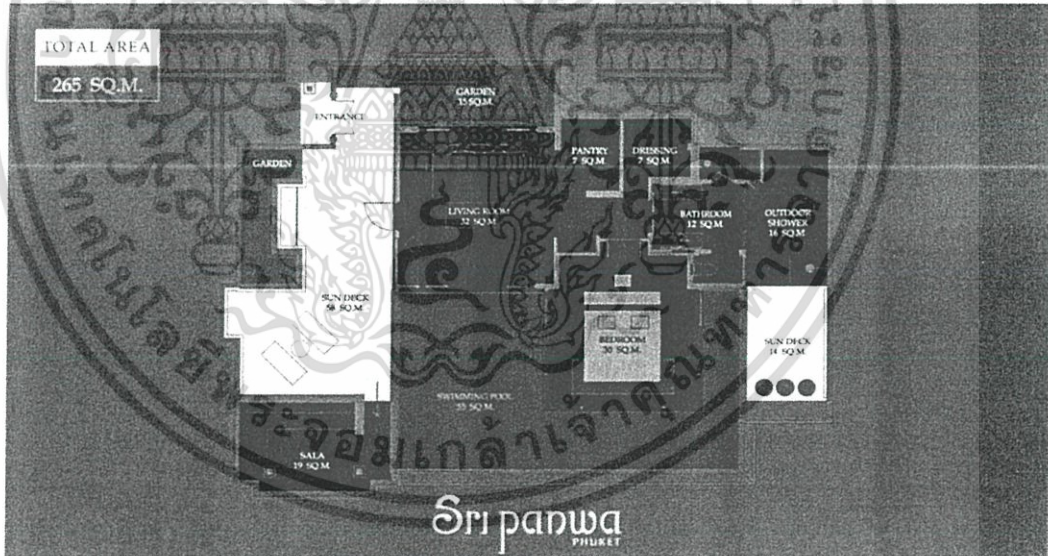
-ลักษณะพูลวิลล่า1ห้องนอน



ภาพที่ 6-2 ภาพแสดงแปลนห้องพักหลักชัชรี่พูลวิลล่า1ห้องนอน แบบA

Villa Plan

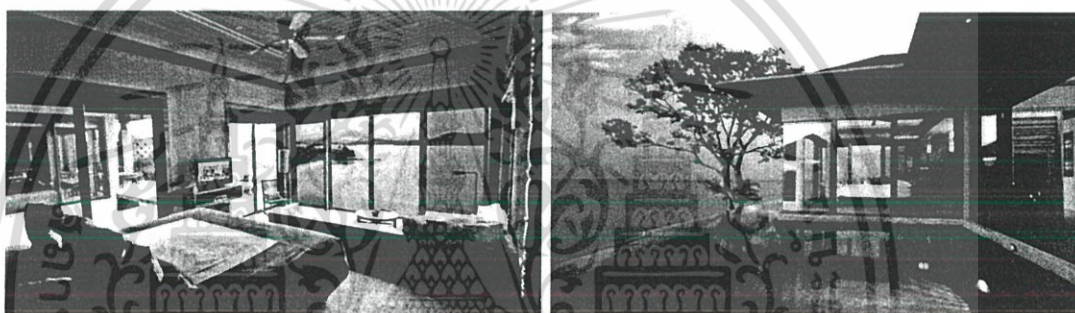
1 Bedroom LV-B



ภาพที่ 6-3 ภาพแสดงแปลนห้องพักหลักชัชรี่พูลวิลล่า1ห้องนอน แบบB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

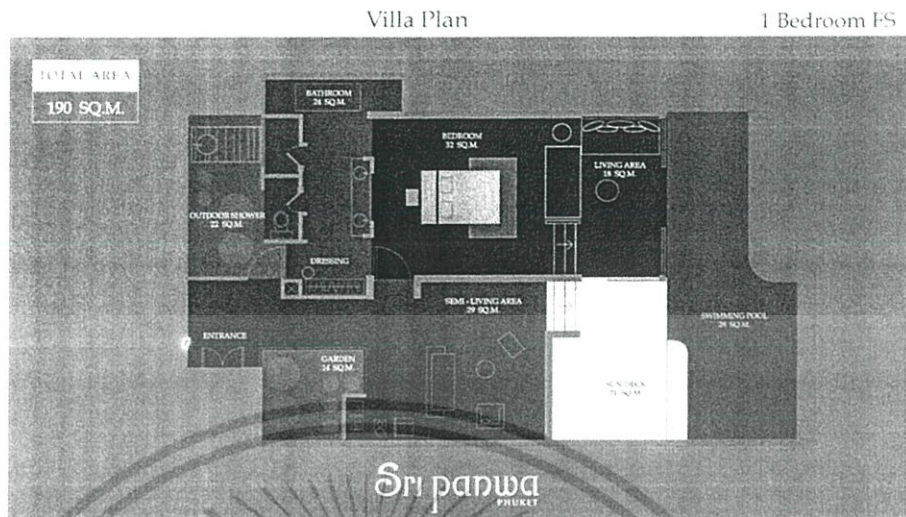
พูลวิลล่าสุดหรู เน้นความหรูหราลงตัวทั้งการตกแต่งภายนอกและภายในของวิลล่า และวิวเบื้องหน้าของท้องทะเลอันคัมอันกว้างใหญ่และหมู่เกาะน้อยใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความร่มรื่นและความเขียวขจีของแมกไม้มานานาพันธุ์ ทำให้สร้างบรรยากาศความเป็นส่วนตัวและความโรแมนติก ห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่และเปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากุซซี่ทันสมัยของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อม คอยเติมเต็มความสุขด้วยระบบเสียง Bose ที่คอยขับกล่อมเปลือดเปลิวภายในวิลล่าได้รอบทิศทาง ด้วยวิลล่าขนาดกว้างกว่า 260-300 ตารางเมตร และสามารถมองเห็นวิวแบบพาโนรามิกของท้องทะเลอันคัมอันที่ไกลสุดสายตาได้จากภายในวิลล่าแบบไม่เคยได้สัมผัสจากที่ไหนมาก่อน ภายนอกและภายในถูกตกแต่งด้วยสไตล์ทรอปิคอลร่วมสมัย พร้อมพร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับเพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อนของคุณ



ภาพที่ 6-4 ภาพแสดงห้องพักรักชัวร์พูลวิลล่าห้องนอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

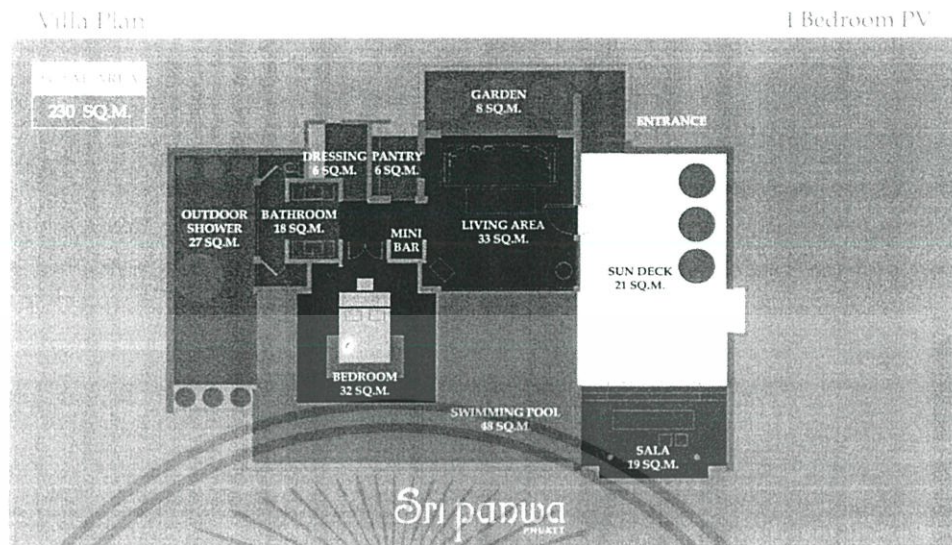
-แฟมิลี่สวีท 1ห้องนอน(โอเชียนวิว,การ์เด็นวิว)



ภาพที่ 6-5 ภาพแสดงแปลนห้องพักแฟมิลี่สวีท 1ห้องนอน (โอเชียนวิว,การ์เด็นวิว)

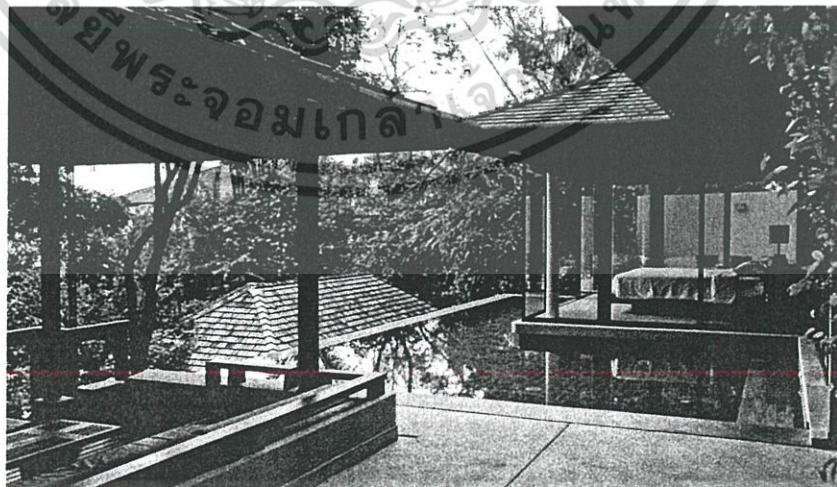
พูลวิลล่าสโตนีแฟมิลี่สวีทเป็นวิลล่าที่เหมาะสมแก่การพักผ่อนแบบครอบครัว ถูกออกแบบอย่างหรูหราและเพิ่มสีสันด้วยความงามของวิวพระอาทิตย์ตก บนปลายแหลมพันวาทางทิศตะวันตกของเกาะภูเก็ต ด้วยพูลวิลล่าขนาดกว้างกว่า 190 ตารางเมตร และสามารถมองเห็นวิว แบบพาโนรามิกของท้องทะเลอันดามันที่ไกลสุดสายตาได้จากภายในวิลล่าและส่วนของการ์เด็นวิวได้ถูกออกแบบไว้อย่างหรูหรา มีสโตนี และแวกส์ล้อมไปด้วยความร่มรื่นและเขียวขจีของเหล่าต้นไม้ใหญ่ ที่จะช่วยให้คุณได้พักผ่อน อย่างใกล้ชิดกับธรรมชาติ ภายนอกและภายในถูกตกแต่งด้วยสโตนีทรอปิคอลร่วมสมัย พร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับเพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อนของคุณ ภายในวิลล่าถูกจัดสรรด้วย ห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่พร้อมไปด้วย สิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากุซซี่ที่ทันสมัยของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวกส์ล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อม

-พูลวิลล่า 1ห้องนอน(การ์เด็นทิว)



ภาพที่ 6-6 ภาพแสดงแปลนพูลวิลล่า 1ห้องนอน(การ์เด็นทิว)

พูลวิลล่า การ์เด็นทิว ที่ถูกโอบล้อมไปด้วยความร่มรื่นและความเขียวขจีของแมกไม้บนพื้นที่ช่วยสร้างบรรยากาศของความโรแมนติคและความเป็นส่วนตัวในช่วงวันหยุดสุดแสนพิเศษ ด้วยห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่และเปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากuzzi ทัศนียภาพของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อมและคอยเติมเต็มความสุขด้วยระบบเสียง BOSE รอบทิศทาง ที่ช่วยสร้างบรรยากาศแห่งความสุข ด้วยวิลล่าขนาดกว้างกว่า230-300ตารางเมตร ภายนอกและภายในถูกตกแต่ง ด้วยสไตล์ทรอปิคอลร่วมสมัยพร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่ง ที่มีระดับเพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อน

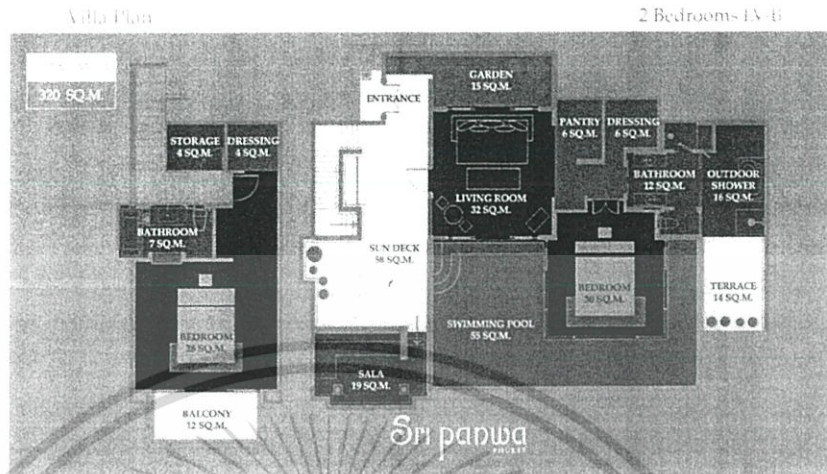


ภาพที่ 6-7 ภาพแสดงบรรยากาศพูลวิลล่า การ์เด็นทิว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. พูลวิลล่า 2 ห้องนอน

- ลักซูรี่พูลวิลล่า 2 ห้องนอน



ภาพที่ 6-8 ภาพแสดงแปลนลักซูรี่พูลวิลล่า 2 ห้องนอน

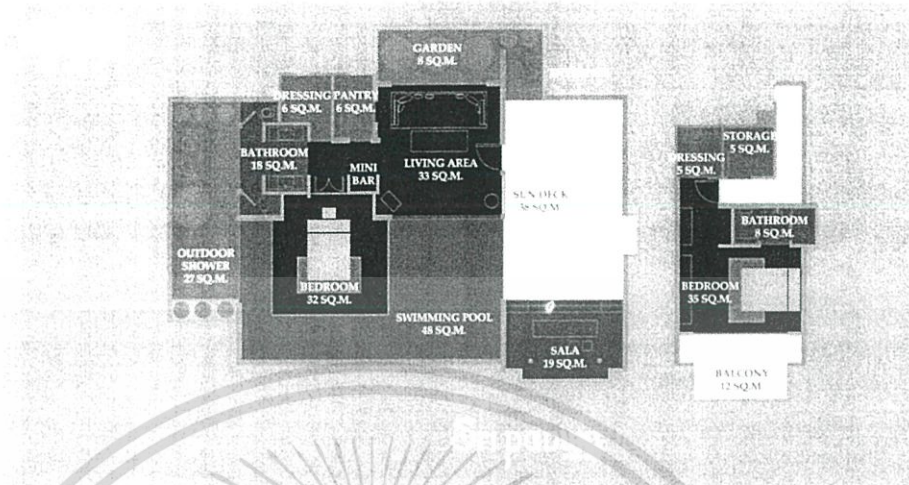
พูลวิลล่าสุดหรู เน้นความหรูหราลงตัวทั้งภายนอกและภายในของวิลล่า และวิวเบื้องหน้าของห้องทะเลอันดามันอันกว้างใหญ่ไพศาลและหมู่เกาะ น้อยใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความร่มรื่นและความเขียวจีของแมกไม้บนนาพันธุ์ ทำให้สร้างบรรยากาศความเป็นส่วนตัวและความโรแมนติก ห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่เปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากุซซี่ หันสมัยของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อม ด้วยวิลล่าขนาดกว้างกว่า 300-350 ตารางเมตร และวิวแบบพาโนรามิค ของห้องทะเลอันดามันที่ไกลสุดลูกตาได้จากภายในวิลล่า ภายนอกและภายในถูกตกแต่งด้วยสไตล์ ทropicอลร่วมสมัย พร้อมพร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับ เพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อน



ภาพที่ 6-9 ภาพแสดงบรรยากาศลักซูรี่พูลวิลล่า 2 ห้องนอน

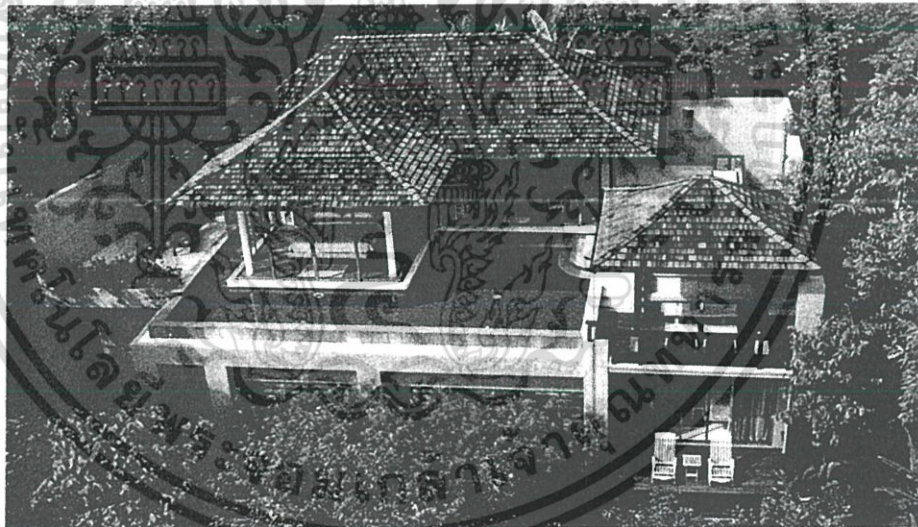
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-พูลวิลล่า 2ห้องนอน (โอเชียนวิว)



ภาพที่ 6-10 ภาพแสดงแปลนพูลวิลล่า 2ห้องนอน(โอเชียนวิว)

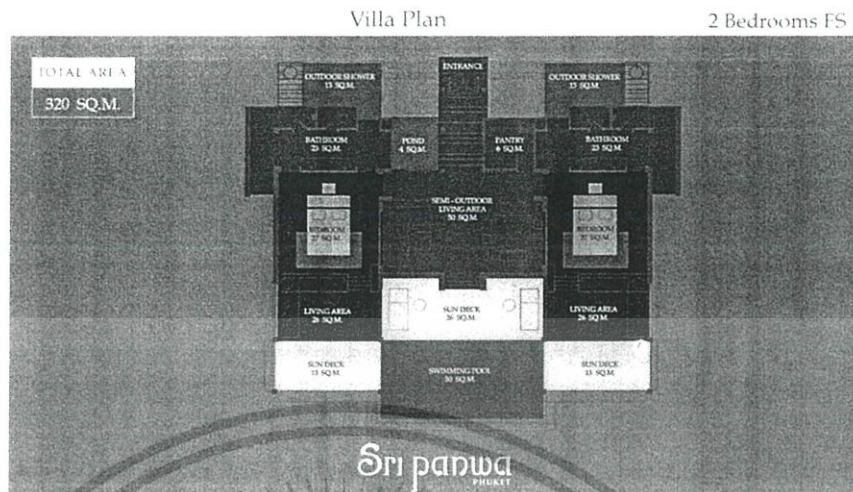
ด้วยวิลล่าขนาดกว้างกว่า 280-320 ตารางเมตร และวิวแบบพาโนรามิก ของท้องทะเลอันดามัน ที่ไกลสุดสายตาได้จากภายในวิลล่า ภายนอกและภายในถูกตกแต่งด้วยสไตล์ ทropicอลร่วมสมัย พร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับ เพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อน



ภาพที่ 6-11 ภาพแสดงบรรยากาศพูลวิลล่า 2ห้องนอน(โอเชียนวิว)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-แฟมิลีสวีท 2ห้องนอน(โอเชียนวิว ,การ์เด็นท์วิว)



ภาพที่ 6-12 ภาพแสดงแปลนแฟมิลีสวีท 2ห้องนอน(โอเชียนวิว ,การ์เด็นท์วิว)

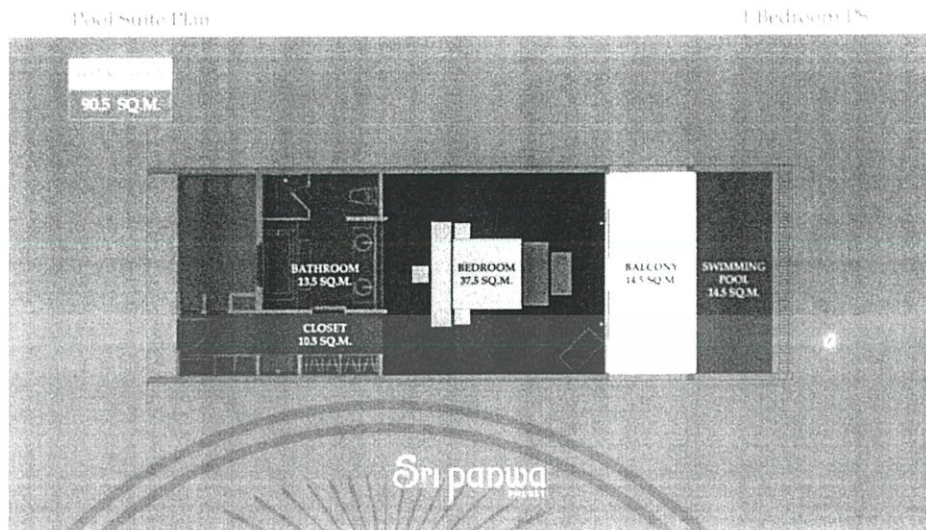
พูลวิลล่าสไตล์แฟมิลีสวีทเหมาะแก่การพักผ่อนแบบลงตัวกับครอบครัว ถูกรอกแบบอย่างหรูหราและเพิ่มสีสันด้วยความงามของวิวของพระอาทิตย์ตกบนปลายแหลมพันวาทางทิศตะวันตกของเกาะภูเก็ตได้จากภายในวิลล่า ด้วยพูลวิลล่าขนาดกว้างกว่า 350 ตารางเมตร และวิวแบบพาโนรามิกของท้องทะเลอันดามันที่ไกลสุดสายตาได้จากภายในวิลล่า ส่วนการ์เด็นท์วิวแวดล้อมไปด้วยความร่มรื่นของสวนสวยและความเขียวจีของเหล่าต้นไม้ใหญ่ ที่จะช่วยให้คุณได้พักผ่อนอย่างใกล้ชิดกับธรรมชาติ ภายนอกและภายในถูกตกแต่งด้วยสไตล์ทรอปิคอล ร่วมสมัย ประดับพร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับเพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อนของคุณ ภายในวิลล่าถูกจัดสรร ด้วยห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่ 2 ห้องนอน เปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากุซซี่ทันสมัยของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงาม ของธรรมชาติที่รายล้อม



ภาพที่ 6-13 ภาพแสดงบรรยากาศแฟมิลีสวีท 2ห้องนอน(โอเชียนวิว ,การ์เด็นท์วิว)

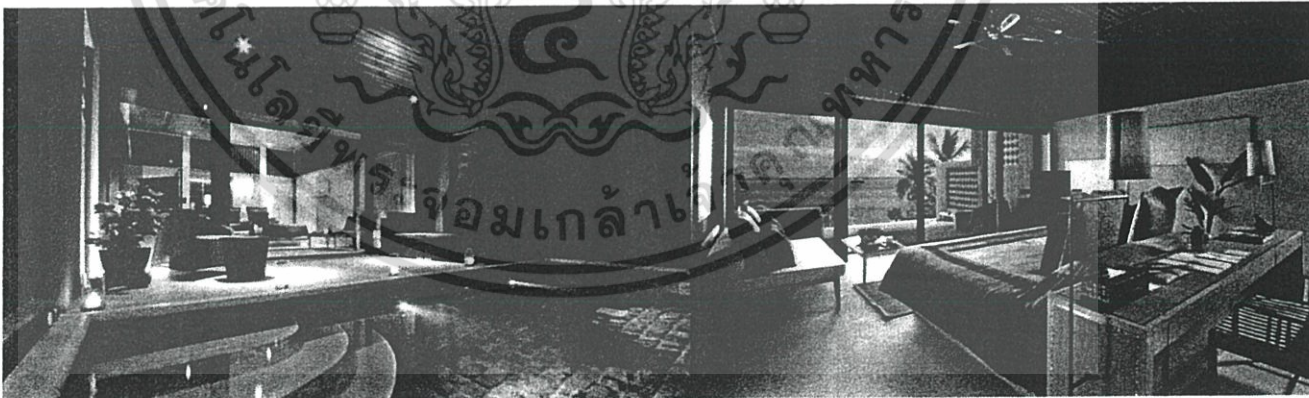
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-พูลสวีท



ภาพที่ 6-14 ภาพแสดงแปลนพูลสวีท

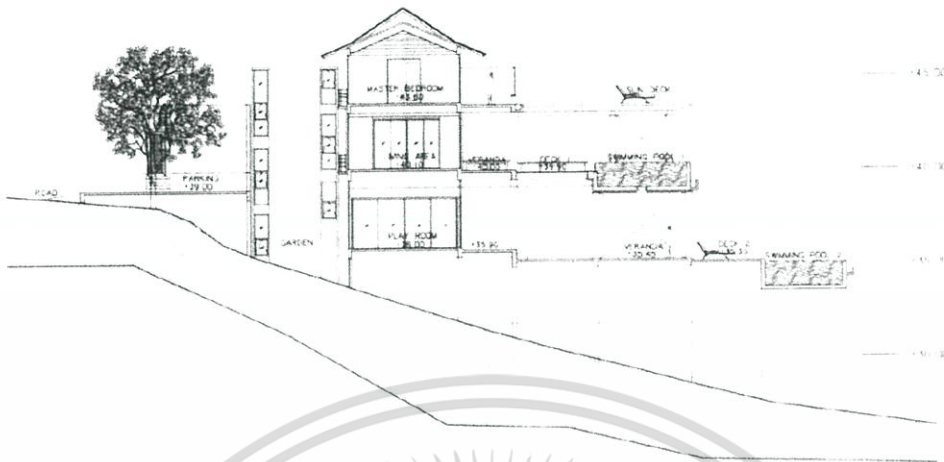
ห้องพักพูลสวีทตั้งอยู่ใจกลางของศรีพันวา ด้วยการออกแบบที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะของห้องพัก ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่หรูหราร่วมสมัย คอยอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน และวิวเบื้องหน้าของห้องทะเลอันคัมภีร์ที่ไกลสุดสายตา ทำให้การพักผ่อนวันหยุดของคุณลงตัว อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยเนื้อที่กว้างกว่า 100 ตารางเมตร ถูกตกแต่งด้วยห้องนอนมาสเตอร์ ขนาดใหญ่และสิ่งอำนวยความสะดวก อย่างระบบจากุซซี่ภายในสระ ว่ายน้ำ อินฟินิตี้เจ็ทพลู ดื่มด่ำความ โรแมนติกควบคู่ไปกับความงดงามท่ามกลางท้องทะเลอันคัมภีร์เบื้องหน้า ได้จากระเบียงส่วนตัวของภายในห้องพัก



ภาพที่ 6-15 ภาพแสดงบรรยากาศพูลสวีท

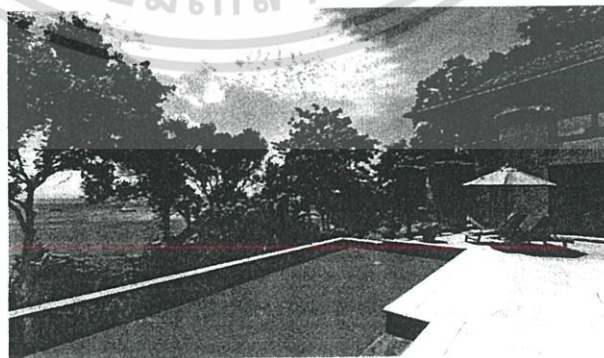
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-เรสซิเดนซ์ วิลล่า 3ห้องนอน



ภาพที่ 6-16 ภาพแสดงเรสซิเดนซ์ วิลล่า 3ห้องนอน

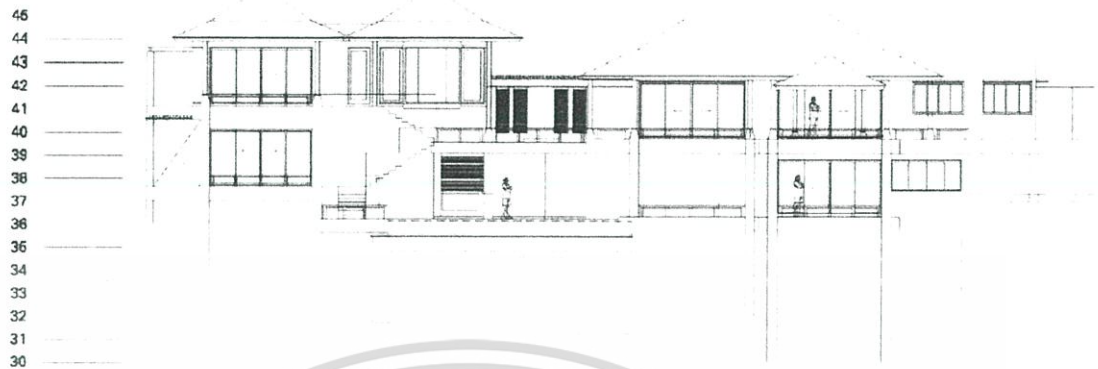
เรสซิเดนซ์วิลล่าขนาดใหญ่แบบ 3 ห้องนอน ที่คอยเปิดต้อนรับแขกผู้สนใจวิลล่าหลังใหญ่ ด้วยเนื้อที่ใช้สอยของวิลล่าและห้องนอนมาสเตอร์ที่มีขนาดกว้างขวาง แวดล้อมไปด้วยความร่มรื่นและความเขียวขจีของแมกไม้ นานาพันธุ์ พร้อมกับวิวเบื้องหน้าของท้องทะเลอันค้ำมั้นอันกว้างใหญ่ สร้างบรรยากาศความเป็นส่วนตัวและความ โรแมนติกด้วย ห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่เปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากุซซี่ทันสมัยของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อม และคอยเติมเต็มความสุขด้วยระบบเสียง BOSE ที่คอยขับกล่อมเพลิดเพลินภายในวิลล่า ได้รอบทิศทาง ด้วยเรสซิเดนซ์ขนาดกว้างกว่า 900 ตารางเมตร และวิวแบบพาโนรามิก ของท้องทะเลอันค้ำมั้นที่ไกลสุดสายตาได้จากภายในวิลล่าแบบไม่เคย ได้สัมผัสจากที่ไหนมาก่อน ภายนอกและภายในถูกตกแต่งด้วยสไตล์ ทropicอลร่วมสมัย พร้อมพร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับ เพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อนของคุณภาพที่



ภาพที่ 6-17 ภาพแสดงบรรยากาศเรสซิเดนซ์ วิลล่า 3ห้องนอน

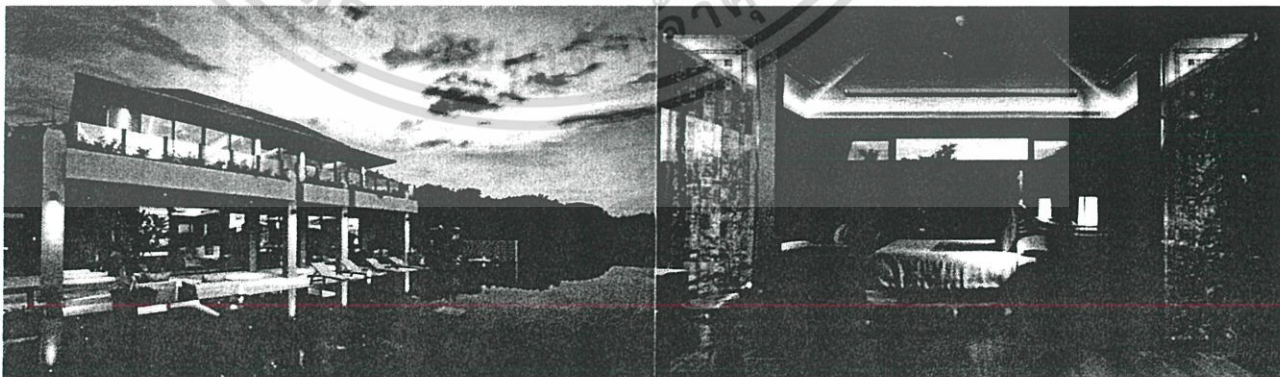
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-เรสซิเดนซ์ วิลล่า 4ห้องนอน



ภาพที่ 6-18 ภาพแสดงเรสซิเดนซ์ วิลล่า 4ห้องนอน

เรสซิเดนซ์วิลล่าขนาดใหญ่แบบ 4 ห้องนอน ที่กอยเปิดต้อนรับแขกผู้สนใจวิลล่าหลังใหญ่ ด้วยเนื้อที่ใช้สอยของบ้านพักและห้องนอนมาสเตอร์ที่มีขนาดกว้างขวาง แวดล้อมไปด้วยความร่มรื่นและความเขียวจีของแมกไม้ นานาพันธุ์ พร้อมกับวิวเบื้องหน้าของท้องทะเลอันดามันอันกว้างใหญ่ สร้างบรรยากาศความเป็นส่วนตัวและความโรแมนติกด้วย ห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่เปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจากุซซี่ที่ทันสมัยของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อม ด้วยเรสซิเดนซ์ขนาดกว้างกว่า 1,500 ตารางเมตร และวิวแบบพาโนรามาของท้องทะเลอันดามันที่ไกลสุดสายตาบนความสูงเหนือระดับน้ำทะเล 40-60 เมตร ได้จากภายในวิลล่าแบบไม่เคยได้สัมผัสจากที่ไหนมาก่อน ภายนอกและภายในตกแต่งด้วยสไตล์ทรอปิคอลร่วมสมัย พร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับเพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิต ที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อน

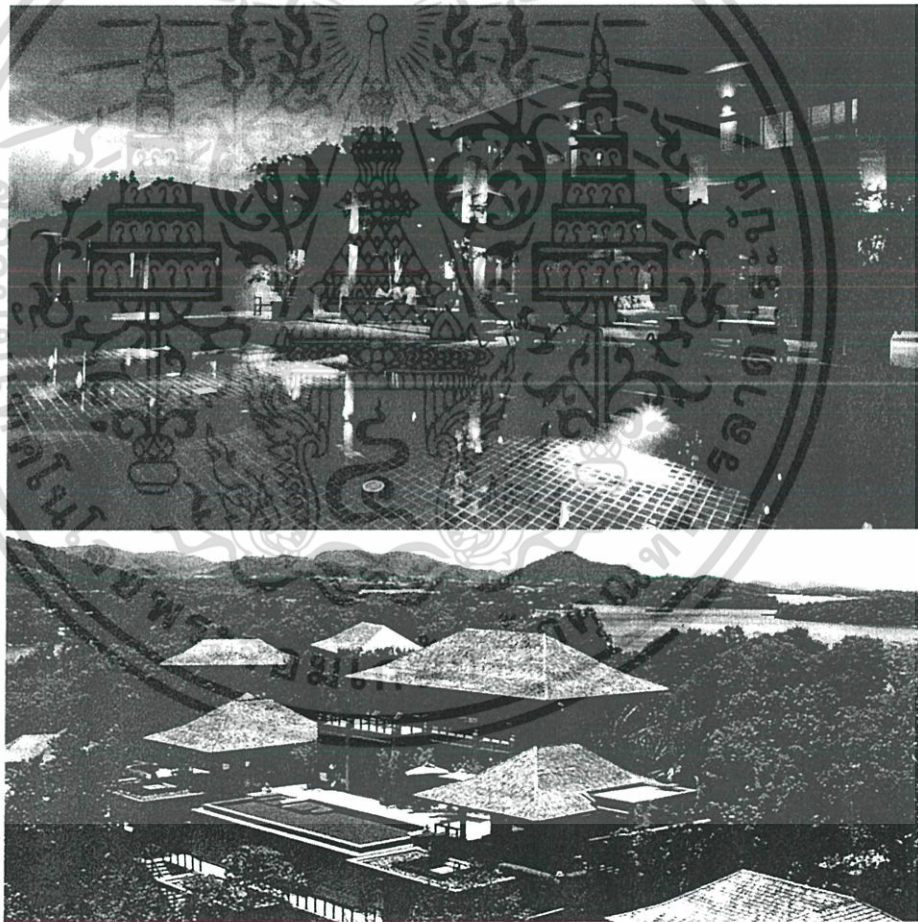


ภาพที่ 6-19 ภาพแสดงบรรยากาศเรสซิเดนซ์ วิลล่า 4ห้องนอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-เรสซิเดนซ์ วิลล่า 5ห้องนอน

เรสซิเดนซ์วิลล่าขนาดใหญ่แบบ 5 ห้องนอน ที่คอยเปิดต้อนรับแขกผู้สนใจวิลล่าหลังใหญ่ ด้วยเนื้อที่ไร้รอยของบ้านพักและห้องนอนมาสเตอร์ที่มีขนาดกว้างขวาง แวดล้อมไปด้วยความร่มรื่นและความเขียวขจีของแมกไม้ นานาพันธุ์ พร้อมกับวิวเบื้องหน้าของท้องทะเลอันดามันอันกว้างใหญ่สร้างบรรยากาศความเป็นส่วนตัว ห้องนอนมาสเตอร์ขนาดใหญ่เปรียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน อาทิเช่น ระบบจางูชชีทันสมัย ของสระว่ายน้ำ ศาลาพักผ่อนภายในวิลล่าขนาดใหญ่ แวดล้อมไปด้วยความสวยงามของธรรมชาติที่รายล้อม เหมาะกับครอบครัวหรือเพื่อนฝูงสำหรับปาร์ตี้สังสรรค์ในช่วงวันหยุด ด้วยเรสซิเดนซ์ขนาดกว้างกว่า 2,000 ตารางเมตร และวิวแบบพาโนรามาของท้องทะเลอันดามันที่ไกลสุดสายตามนความสูงเหนือระดับน้ำทะเล 40-60 เมตร ได้จากภายในวิลล่าแบบไม่เคยได้สัมผัสจากที่ไหนมาก่อน ภายนอกและภายในตกแต่งด้วยสไตล์ทรอปิคอลร่วมสมัย พรั่งพร้อมด้วยเฟอร์นิเจอร์และเครื่องตกแต่งที่มีระดับเพื่อเพิ่มสไตล์การใช้ชีวิตที่หรูหราในวันหยุดพักผ่อน



ภาพที่ 6-20 ภาพแสดงเรสซิเดนซ์ วิลล่า 5 ห้องนอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. องค์ประกอบเสริม

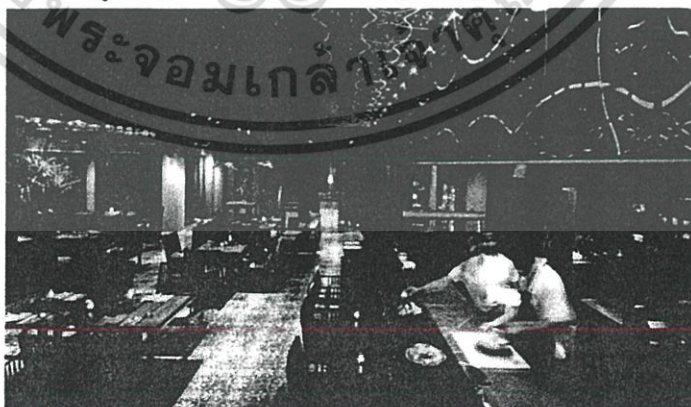
-Baba Restaurant ร้านอาหาร

1. Baba Pool Club ตั้งอยู่เนื้อที่ในใจกลางของโรงแรมศรีพินา ด้วยเนื้อที่กว่า 5,000 ตารางเมตร เปิดให้บริการสำหรับมือเช้า-เที่ยง-เย็น ด้วยเมนูสดใหม่ ที่ศรีพินาได้เลือกสรรไว้เฝ้าใจโดยเฉพาะภายในอาคาร Baba Poolclub รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน ด้วยสระว่ายน้ำที่เชื่อมต่อไปกับวิวของท้องทะเลอันคัมภ์ ห้องเกมส์รูม ร้าน Yaya Boutique โรงเรียนสอนทอาหาร พูลบาร์ ห้องประชุมสัมมนา บาบ่า 88 คิสโก้ที่คอยสร้างความบันเทิงยามค่ำคืนในโอกาสพิเศษ



ภาพที่ 6-21 ภาพ Baba Pool Club

2. Baba Soul Foodร้านอาหารเอาใจผู้ที่ชื่นชอบและหลงรักรสชาติของอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติที่จัดจ้านของอาหารไทยสไตล์พื้นเมือง เพลินเพลินไปกับบรรยากาศยามเย็น เฝ้าชมพระอาทิตย์ที่กำลังลับขอบฟ้า พร้อมกับอาหารมื้อค่ำสุดโรแมนติก ประดับประดาไปด้วยแสงเทียน และเสียงเพลงเพื่อเพิ่มอรรถรสยิ่งขึ้น เดินทางมาสัมผัสความสุขและความอร่อยได้ที่โรงแรมศรีพินา ภูเก็ต ณ อาคาร Baba Dining Lounge



ภาพที่ 6-22 ภาพ Baba Soul Food

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Baba Nest ตั้งสูงเด่นตระหง่านบนยอดปลายแหลมพันวา กับวิวพาโนรามา 360 องศา ซึ่งเบื้องหน้ารายล้อมไปด้วยความงามของหมู่เกาะน้อยใหญ่ ท้องทะเลสดใส และท้องฟ้าสีครามชวนน่าสัมผัส จุดชมวิวยุคสูงสุดของศรีพันวาแห่งนี้ตั้งอยู่บนยอดแหลมของทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของคาบมหาสมุทร ด้วยเนื้อที่ทั้งหมด 4,500 ตารางเมตรถูกออกแบบให้เป็นจุดที่สวยงามที่สุดอีกแห่งหนึ่งของศรีพันวาที่ท่านสามารถดื่มด่ำลิ้มลองไปกับค็อกเทลหลากหลายรสชาติ พร้อมกับชมความงามของท้องทะเลและบรรยากาศยามเย็นของดวงอาทิตย์ที่กำลังลับขอบฟ้า



ภาพที่ 6-23 ภาพ Baba Nest

-Cool spa คูณสปาบนพื้นที่กว่า 2,200 ตารางเมตรพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกที่ทันสมัยและเน้นความเป็นส่วนตัวด้วย 6 ห้องที่พร้อมทั้งที่ชอนตัวภายใต้ม่านน้ำตก อีกทั้งไพรเวทสปาวิลเลี่ยน ไพรเวทเฮาต์ดอร์บาร์ที่ตั้ง และจากuzzi ที่อยู่ท่ามกลางสวนสปาอันร่มรื่น เสียงน้ำตกไหลช่วยให้จิตใจสงบและผ่อนคลายจากความเหนื่อยล้าที่รันทมนันทต่างๆที่รังสรรค์เป็นพิเศษตามแบบฉบับของศรีพันวา โดยการคัดสรรวัตถุดิบพืชพรรณผลไม้ตามฤดูกาลจากท้องถิ่นอย่างพิถีพิถัน



ภาพที่ 6-24 ภาพ Cool spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-Wedding ให้เช่าสถานที่จัดพิธีแต่งงาน



ภาพที่ 6-25 ภาพ Wedding

-Meeting จัดการประชุมสัมมนาศรีพินา ภูเก็ต บ้านพักตากอากาศสุดหรูยินดีต้อนรับองค์กร บริษัท ห้างหุ้นส่วน ร้านค้า และภาคธุรกิจต่างๆ สำหรับผู้ที่สนใจหาสถานที่จัดงานประชุม สัมมนา หรือ งานอีเว้นท์ต่างๆ ก็บทความต้องการอันหลากหลายของท่าน



ภาพที่ 6-26 ภาพ Meeting

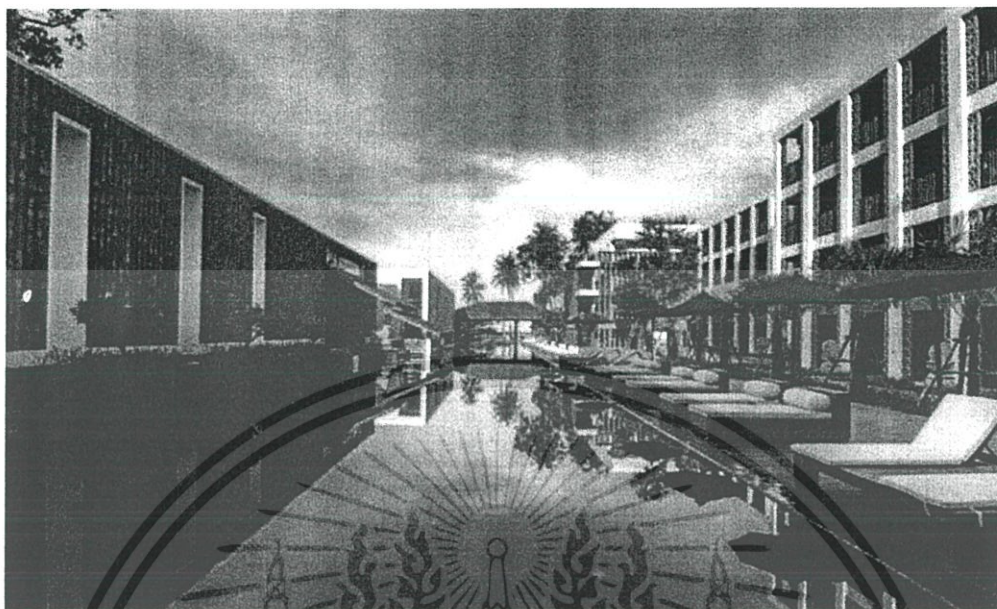
-YAYA Boutique Shop ร้านค้าขายของที่ระลึก



ภาพที่ 6-27 ภาพ YAYA Boutique Shop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 โครงการ AWA KOH CHANG



ภาพที่ 6-29 ภาพโครงการ AWA KOH CHANG

| | |
|------------------|---------------------------|
| ชื่อโครงการ | AWA KOH CHANG |
| ที่ตั้งโครงการ | หาดไก่อ๊ะ, เกาะช้าง, ตราด |
| ประเภทของโครงการ | รีสอร์ท |
| จำนวนห้องพัก | 119 ห้อง |
| ระดับ | 4 ดาว |

6.2.1. แนวความคิดในการออกแบบ

ค้นพบประสบการณ์บนเกาะช้างไปกับ AWA โรงแรมซึ่งตั้งอยู่ทางทิศเหนือของหาดไก่อ๊ะ และอยู่ห่างจากโครงการ THE DEVA (โครงการเครือเดียวกัน) เพียง 700 เมตร โครงการ AWA โดดเด่นสวยงามด้วยงานสถาปัตยกรรม คอนเซ็ปต์ของ เอวา รีสอร์ท เกาะช้าง (AWA RESORT KOH CHANG) คือ ORIENTAL ZEN เน้นความเรียบง่ายทันสมัยและใส่ใจในรายละเอียดโดยการนำเอาความเป็นธรรมชาติในแบบตะวันออกเข้ามาผสมผสาน ห้องพักมีทั้งหมด 119 ห้อง โดยแบ่งออกเป็น 2 โซน ได้แก่ โซนฝั่งภูเขา ที่คุณจะได้พบกับวิวภูเขาอันงดงามยิ่งในยามเช้าสายหมอกบางๆ ภูเขา หอพัก ผู้เข้าพักต่อห้อง ขนาดพื้นที่ต่อห้อง และราคาสามารถดูเปรียบเทียบได้จากตารางด้านล่างนี้

ตารางที่ 6-2 ตารางแสดงประเภทห้องของโครงการ

| ประเภทห้อง | ผู้ใช้งาน | พื้นที่(sq.m.) | จำนวนห้อง | ราคา(บาท) |
|-------------------|-----------|----------------|-----------|-----------|
| SUPERIOR HILLSIDE | 2 | 40 | 32 | 3,500 |
| DELUXE | 2 | 54 | 49 | 4,500 |
| DELUXE PREMIUM | 2+2 | 54 | 16 | 5,000 |
| DELUXE BEACHFRONT | 2 | 54 | 20 | 6,000 |
| BEACH FRONT SUITE | 2 | 108 | 2 | 14,000 |

6.2.2. องค์ประกอบโครงการและแนวความคิดในการออกแบบผังโครงการ

1.องค์ประกอบหลักส่วนห้องพัก

-SUPERIOR HILLSIDE



ภาพที่ 6-30 ภาพแสดงห้องพัก SUPERIOR HILLSIDE

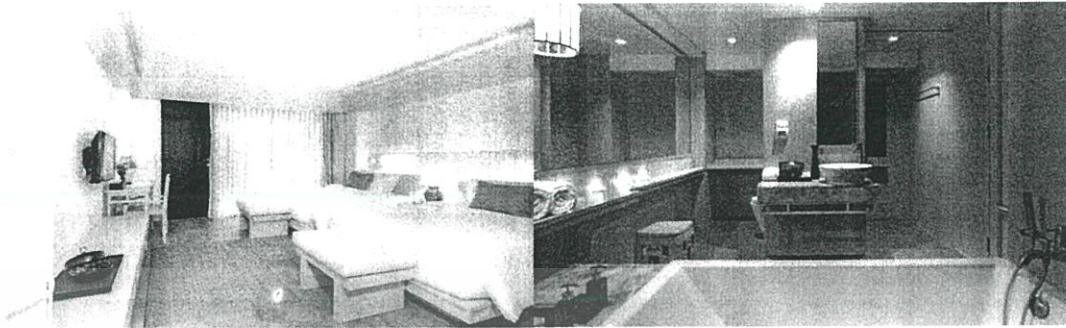
-DELUXE



ภาพที่ 6-31 ภาพแสดงห้องพัก DELUXE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-DELUXE PREMIUM



ภาพที่ 6-32 รูปภาพแสดงห้องพัก DELUXE PREMIUM

-DELUXE BEACHFRONT



ภาพที่ 6-33 รูปภาพแสดงห้องพัก DELUXE BEACHFRONT

-BEACH FRONT SUITE



ภาพที่ 6-34 รูปภาพแสดงห้องพัก BEACH FRONT SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- LOBBY



ภาพที่ 6-35 รูปภาพแสดงส่วนlobby

2.องค์ประกอบเสริม

-ห้องอาหาร

-THE SPOON ห้องอาหารหลัก 200 ที่นั่ง เปิดบริการ 7.00 am-5.00 pm

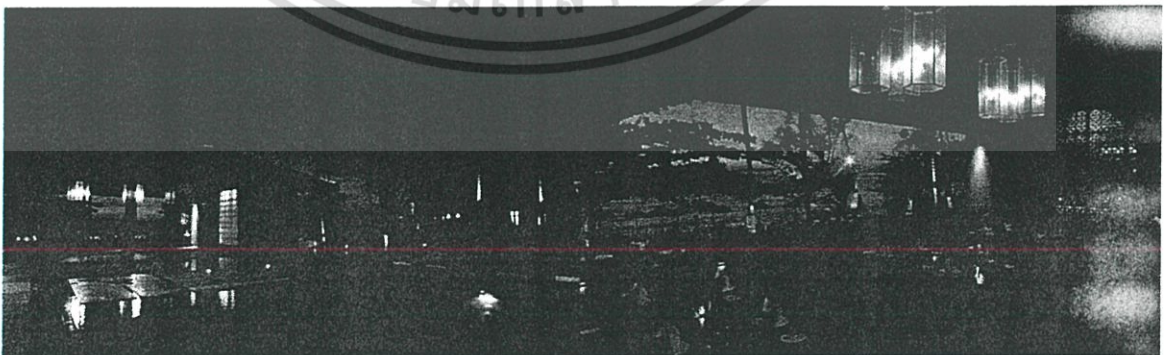


ภาพที่ 6-36 รูปภาพแสดงส่วนห้องอาหาร

-THE SALA ห้องอาหารเย็นและบาร์ ได้รับวิวัฒนาการให้บริการบาร์และวงดนตรี

80 ที่นั่ง เปิดบริการ 5. 00 pm – 11.00 pm

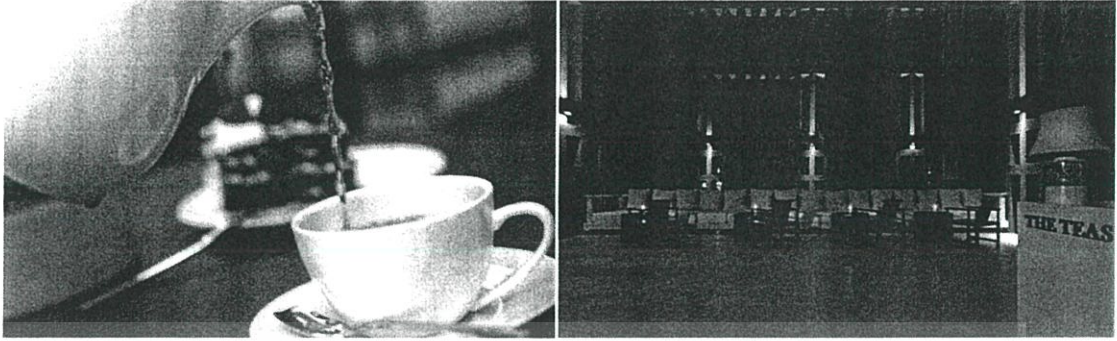
12 ที่นั่งเปิดให้บริการ 9.00 pm -10.00 pm



ภาพที่ 6-37 รูปภาพแสดงส่วนห้องอาหาร และ บาร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-THE CAFÉ ร้านกาแฟและเบเกอรี่



ภาพที่ 6-38 รูปภาพแสดงส่วนร้านน้ำชา

-THE RIVER POOL BAR 22 ที่นั่ง เปิดบริการ 7.00 am – 7.00 pm



ภาพที่ 6-39 รูปภาพแสดงส่วนpool bar

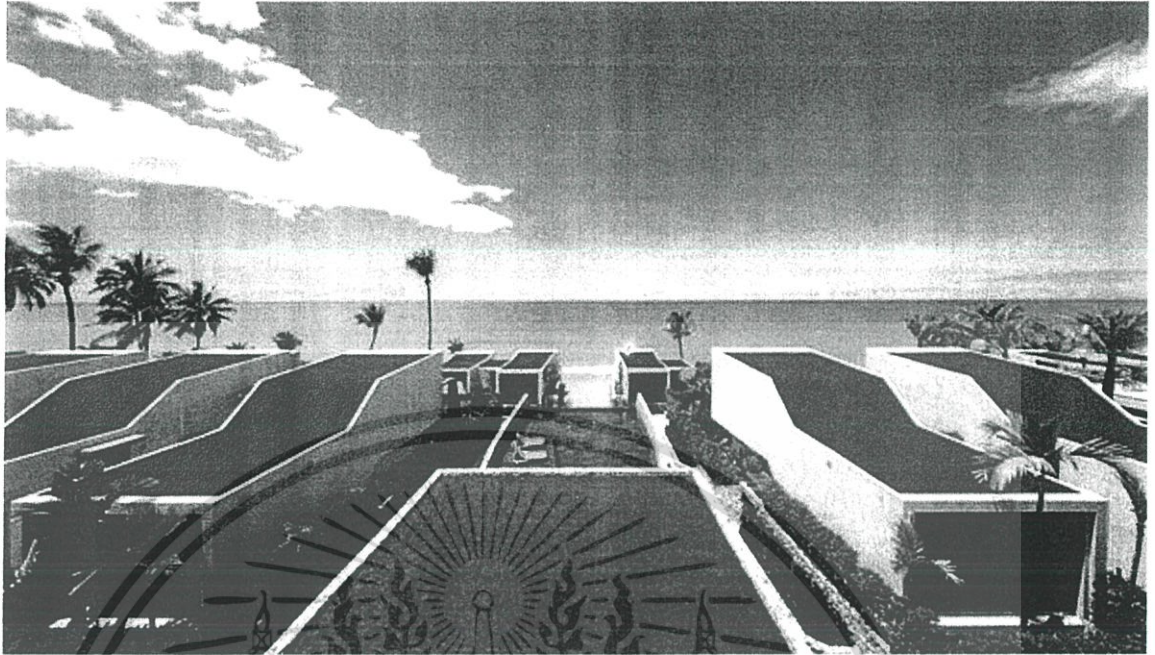
-สปา THE SPA โดยผลิตภัณฑ์HOMEMADE เปิดบริการ 8.00 am – 9.00 pm



ภาพที่ 6-40 รูปภาพแสดงส่วนสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3 โครงการ Casa de La flora



ภาพที่ 6-41 ภาพแสดงโครงการ Casa de La flora

| | |
|------------------|---------------------|
| ชื่อโครงการ | Casa de La flora |
| ที่ตั้งโครงการ | เขาหลัก, พังงา, ไทย |
| ประเภทของโครงการ | โรงแรมพักตากอากาศ |
| จำนวนห้องพัก | 36 ห้อง |
| สถาปนิก | VaSlab Architecture |
| ระดับ | 5 ดาว |

6.3.1. แนวความคิดในการออกแบบ

Casa de La flora เป็นโรงแรมรีสอร์ทที่ตั้งอยู่ในเขาหลัก จังหวัดพังงา ห้องพัก 36 ห้อง มีรูปแบบสถาปัตยกรรมที่ทันสมัย รายล้อมไปด้วยชายหาดต้นปาล์มของจังหวัดพังงา โดยมีจุดประสงค์โครงการที่จะสร้างมาตรฐานการท่องเที่ยวแห่งใหม่และเป็นแหล่งที่พักที่ยกระดับทั้งความสวยงามและการบริการเป็นอันดับต้นๆของทางภาคใต้ของประเทศไทยแนวความคิดในการออกแบบของ Casa de La flora นั้น มีแนวความคิดที่จะจัดทำรีสอร์ทที่มีความแตกต่างไปจาก รีสอร์ททั่วไปในสไตล์แบบ Pool Villas โดยที่ยังสามารถรับชมทัศนียภาพของชายหาดบริเวณเขาหลักได้ให้ครบทุกห้อง หรือมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น เล้าจ์บริเวณส่วนต้อนรับ สระว่ายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนกลาง บาร์บริเวณสระว่ายน้ำ สปา ฟิตเนส และห้องสมุด นั้นเป็นสิ่งที่กำหนดให้มีอยู่ในโครงการ ซึ่งเป็นงานที่ทำทายเป็นสถาปนิกผู้ออกแบบที่จะสร้างสรรค์งานให้มีความหนักแน่นในตัวเอง แต่ยังคงความเคารพต่อบริบทรอบด้านพื้นที่ตั้งและขับเคลื่อนไปกับธรรมชาติได้อย่างเหมาะสม โดยใช้คำว่า "พฤษภา" เป็นคอนเซ็ปในการออกแบบ โดยใช้ความหมายของวัสดุ แทนความหมายของธรรมชาติ คือ ใช้วัสดุคอนกรีตกับไม้ผสมกันเพื่อสะท้อนความหมายของการเจริญเติบโตของพืช มีการหักเหลี่ยมมุมของหลังคาเพื่อให้เกิดเงาระหว่างตัวอาคาร ซึ่งมีหลากหลายแบบให้รู้สึกถึงธรรมชาติที่มีความไม่เป็นระเบียบอยู่บ้าง ซึ่งทำให้เกิดเส้นสายที่ต่อเนื่องขึ้น ทั้งภายนอกและการตกแต่งภายในอาคาร รายละเอียดต่างๆ เช่น เติง Bulit-in โต๊ะกาแฟ ตู้เสื้อผ้า เป็นต้น ทั้งหมดเป็นเฟอร์นิเจอร์ทำเองรับการออกแบบโดย อานนท์ไพโรจน์ดีไซน์สตูดิโอดำเนินการออกแบบ เช่นเดียวกับการออกแบบภูมิทัศน์ ทุ่งงาน Landscape และ Hardscape เช่นผนัง กรีนวอลล์ บล็อกทางเดินต่างๆ ตามเนินการ ออกแบบโดย T.R.O.P ตลอดจนไปถึงการออกแบบแสงในงานสถาปัตยกรรม ซึ่งเป็นการออกแบบที่เน้นให้แสงนั้นมีความสำคัญกับสถาปัตยกรรมมากที่สุด เช่น มีการใช้แสงไปที่ตัวอาคาร เพื่อให้รู้สึกว่าอาคารนั้นอยู่ในระดับเหนือดินขึ้นมา เป็นต้นยังมีการออกแบบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเช่นกัน โดยการใช้ระบบสระว่ายน้ำที่เกิดจากการนำน้ำฝนกลับมาบำบัดและใช้ใหม่ เพื่อให้เกิดการประหยัดพลังงาน

ตารางที่ 6-3 ตารางแสดงประเภทห้อง Casa de La flora

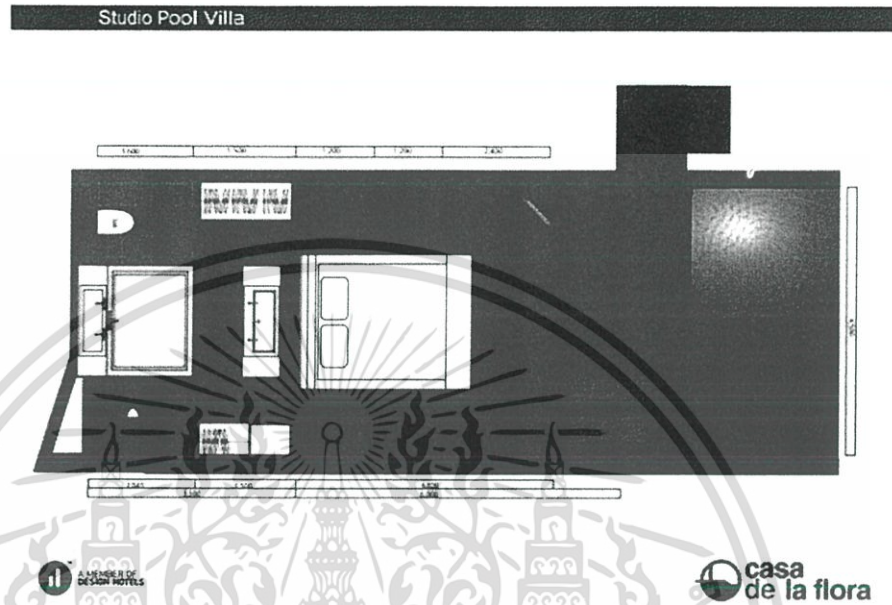
| ประเภทห้อง | ผู้ใช้งาน | พื้นที่(sq.m.) | จำนวนห้อง | ราคา(บาท) |
|-----------------------------|-----------|----------------|-----------|-----------|
| STUDIO POOL VILLA | 2 | 70 | 5 | - |
| DUPLEX POOL SUITE | 2 | 90 | 8 | - |
| DUPLEX GRAND POOL VILLA | 2 | 110 | 11 | - |
| BEACHFRONT POOL VILLA | 2 | 70 | 4 | - |
| BEACHFRONT SUITE POOL VILLA | 2 | 100 | 5 | - |
| BEACHFRONT GRAND POOL VILLA | 2 | 145 | 1 | - |
| CASA POOL SUITE | 2 | 83 | 1 | - |
| CASA PRESIDENTIAL SUITE | 2 | 128 | 1 | - |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3.2. องค์ประกอบและแนวความคิดในการออกแบบผังโครงการ

1.องค์ประกอบหลัก

-ห้องพัก STUDIO POOL VILLA



ภาพที่ 6-42 ภาพแสดงผังห้องพัก STUDIO POOL VILLA

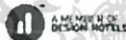
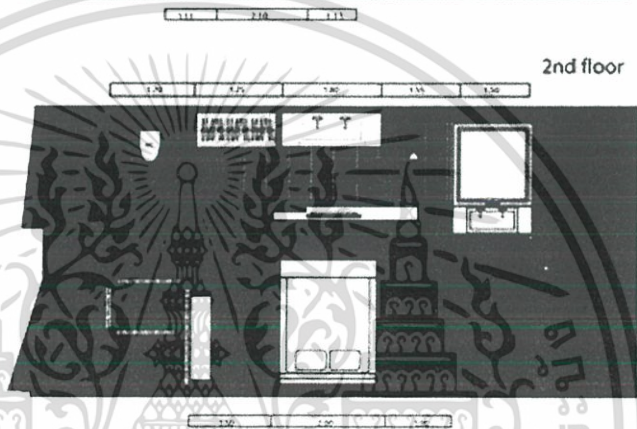
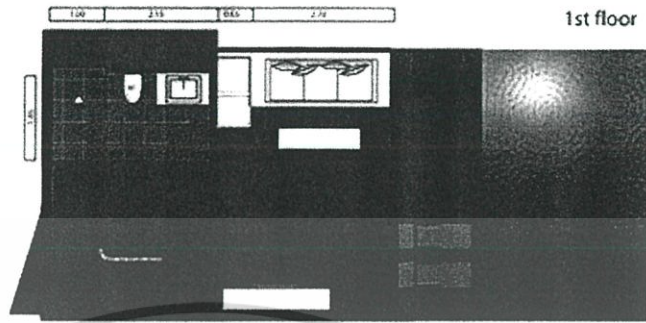


ภาพที่ 6-43 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก STUDIO POOL VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพัก DUPLEX POOL SUITE

Duplex Pool Suite



ภาพที่ 6-44 ภาพแสดงผังห้องพัก DUPLEX POOL SUITE

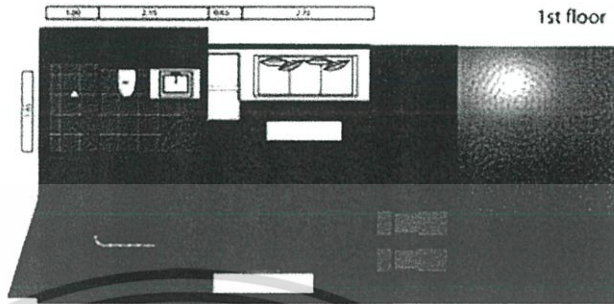


ภาพที่ 6-45 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก DUPLEX POOL SUITE

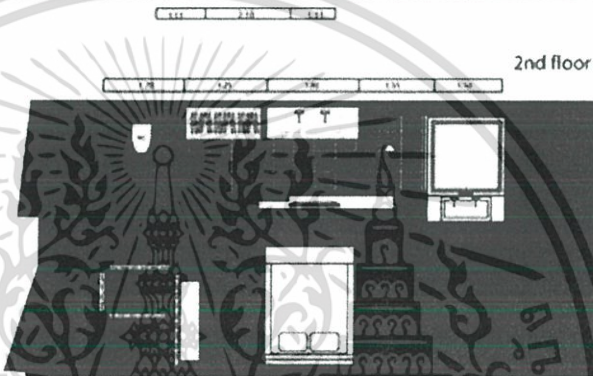
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพัก DUPLEX POOL SUITE

Duplex Pool Suite



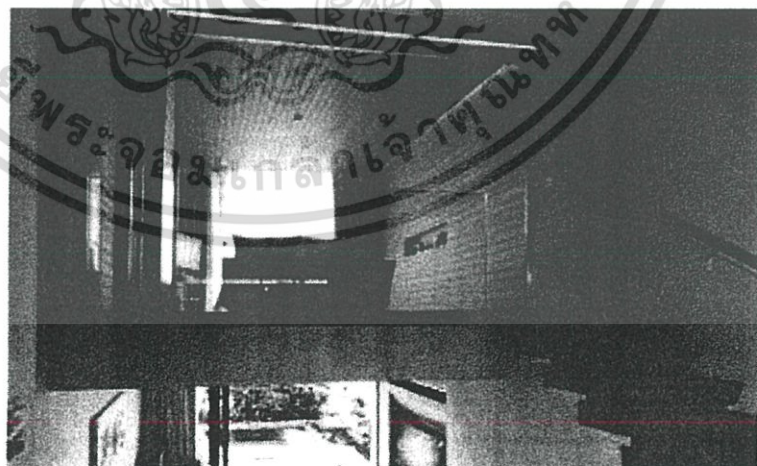
1st floor



2nd floor



ภาพที่ 6-46 ภาพแสดงผังห้องพัก DUPLEX POOL SUITE

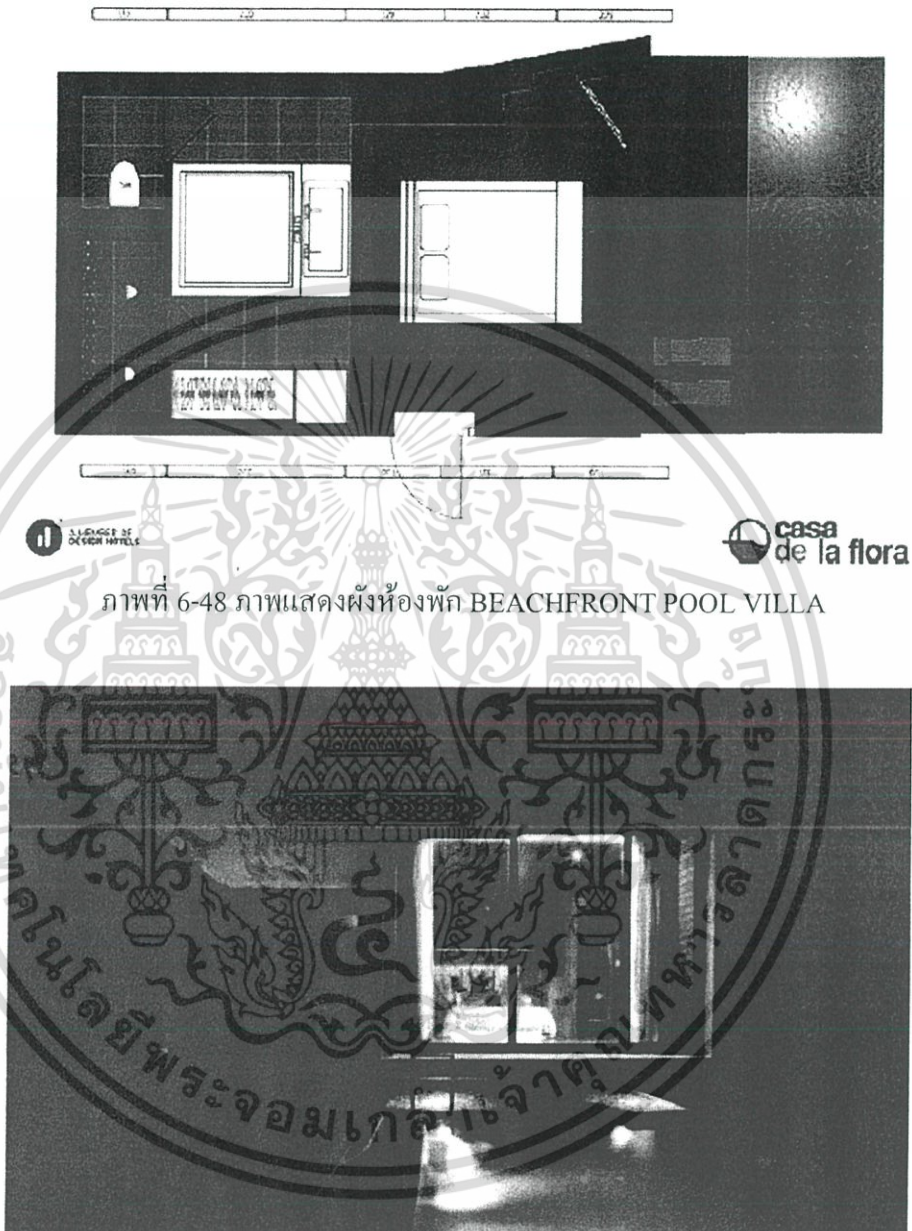


ภาพที่ 6-47 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก DUPLEX POOL SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพัก BEACHFRONT POOL VILLA

Beachfront Pool Villa



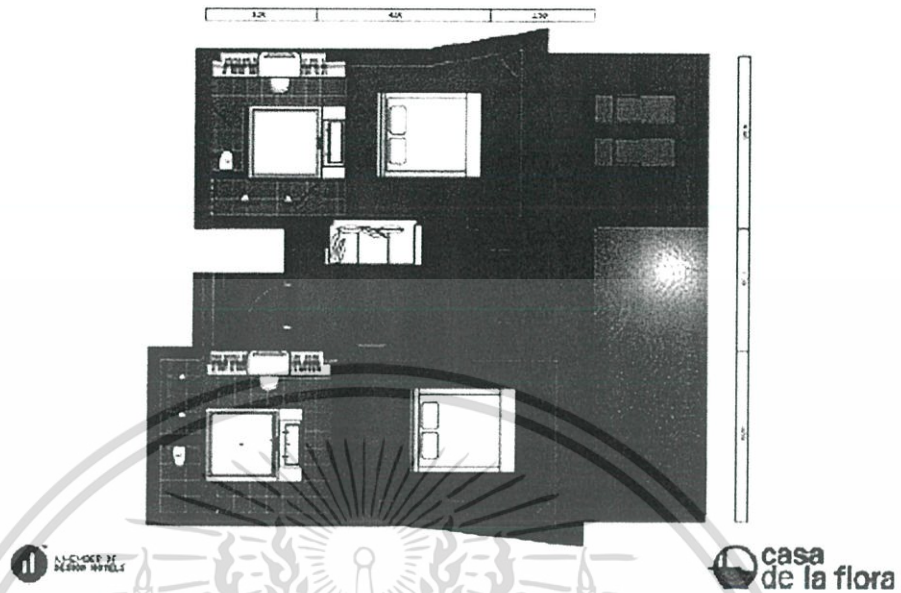
ภาพที่ 6-48 ภาพแสดงผังห้องพัก BEACHFRONT POOL VILLA

ภาพที่ 6-49 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก BEACHFRONT POOL VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพัก BEACHFRONT GRAND POOL VILLA

Beachfront Grand Pool Villa



ภาพที่ 6-50 ภาพแสดงผังห้องพัก BEACHFRONT GRAND POOL VILLA

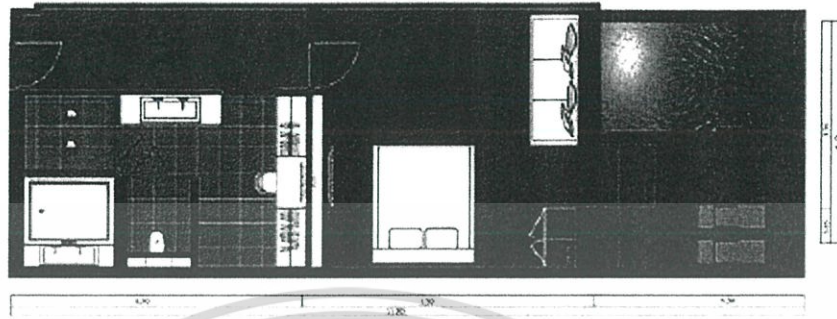


ภาพที่ 6-51 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก BEACHFRONT GRAND POOL VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพัก CASA POOL SUITE

Casa Pool Suite



ภาพที่ 6-52 ภาพแสดงผังห้องพัก CASA POOL SUITE

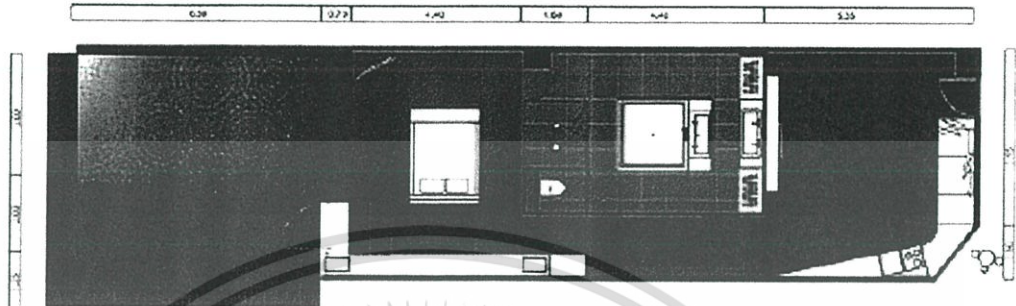


ภาพที่ 6-53 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก CASA POOL SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ห้องพัก CASA PRESIDENTIAL SUITE

Presidential Suite



ภาพที่ 6-54 ภาพแสดงผังห้องพัก CASA PRESIDENTIAL SUITE



ภาพที่ 6-55 ภาพแสดงทัศนียภาพห้องพัก CASA PRESIDENTIAL SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

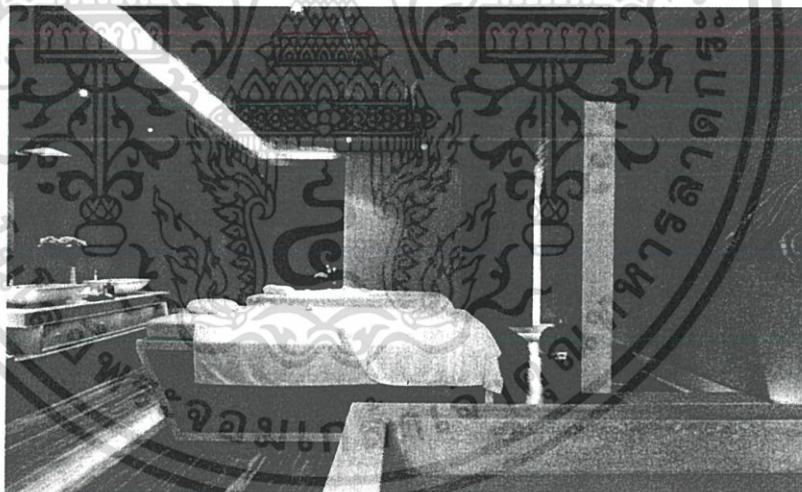
2.องค์ประกอบเสริม

-ร้านอาหารของโครงการ La Aranya ร้านอาหารหลัก เปิดให้บริการทุกมื้อ



ภาพที่ 6-56 ภาพแสดงร้านอาหาร

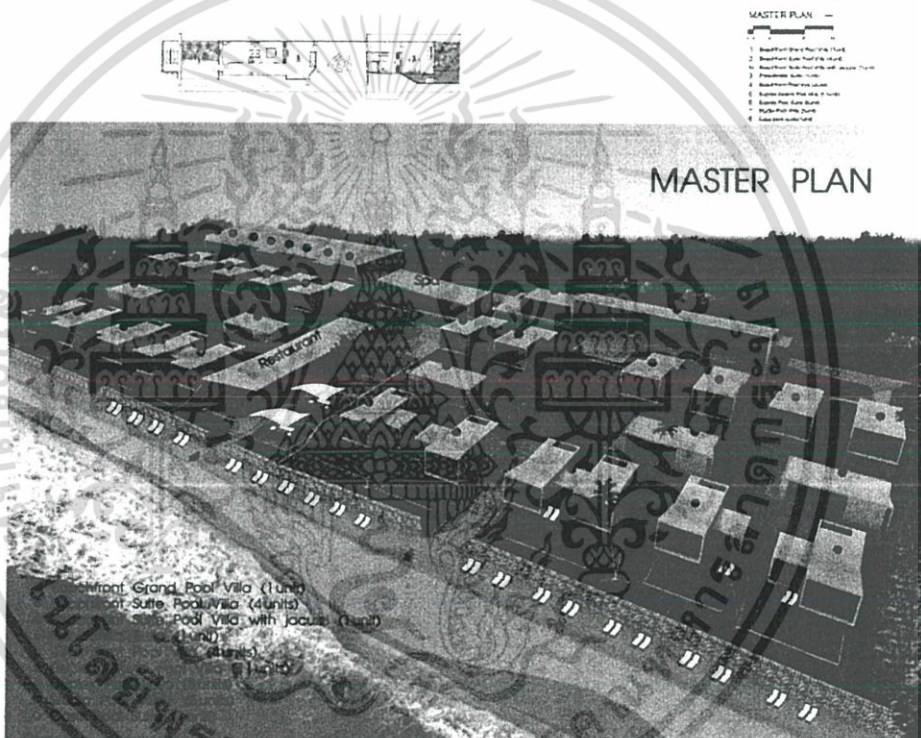
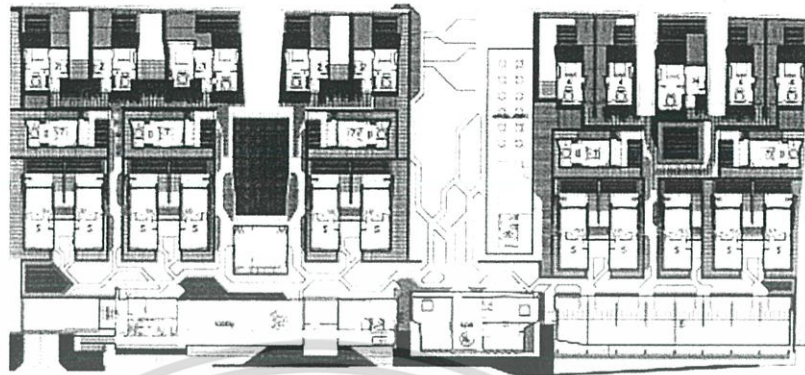
- Spa La Casa เป็นบริเวณสปาที่มีการแบ่งพื้นที่ตามลักษณะการให้บริการ ด้านสปาเป็นส่วนๆเช่นพื้นที่นวดพื้นที่ห้องซั้วผิว พื้นที่อบตัว เป็นต้น โดยจุดเด่นของสปาคือความสบายที่ผู้เข้าพักได้รับจากการบริการด้วยสมุนไพรแท้



ภาพที่ 6-57 ภาพแสดงส่วนสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การวางผัง



ภาพที่ 6-58 ภาพการวางผังอาคารของโครงการ

การวางผังใช้พื้นที่ของโครงการได้คุ้มค่า เนื่องจากโครงการมีพื้นที่บริเวณติดกับแนวชายทะเล ออกแบบให้ทุกห้องพักสามารถมองเห็นวิวได้ การจัดวางอาคารที่เป็นกลุ่มก้อน ทำให้การจัดการโครงการสะดวก มีรูปแบบห้องที่หลากหลายเกิดความน่าสนใจแก่ผู้เข้าพัก แต่เนื่องจากพื้นที่โครงการเป็นพื้นที่ราบ ห้องบางส่วนยังได้รับวิวทะเลได้ไม่มากเท่าที่ควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

งานระบบวิศวกรรมและงานระบบประกอบอาคาร

การศึกษางานระบบโครงสร้างวัสดุ และ งานระบบประกอบอาคารทางวิศวกรรมที่เกี่ยวข้องมีความจำเป็นกับโครงการรีสอร์ทและสปา พัทยาเนื่องจากงานระบบประกอบอาคารเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญของอาคารทำให้อาคารนั้นใช้งานได้อย่างสะดวกสบาย และเนื่องจากโครงการมีพื้นที่อยู่ติดทะเลจึงจำเป็นต้องมีการศึกษาเกี่ยวกับระบบ โครงสร้างและวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่ใกล้ชายฝั่ง

7.1. ระบบโครงสร้างและวัสดุที่เหมาะสมกับอาคารใกล้ทะเล

7.1.1 โครงสร้างใต้ดิน (Sub Structure) เป็นระบบโครงสร้างของอาคารในส่วนล่างซึ่งอยู่ใต้ดินทำหน้าที่ในการรับน้ำหนักของอาคารลงสู่พื้นดินเป็นส่วนที่มองไม่เห็นภาพที่ ภาพแสดงผลการเจาะสำรวจดินโครงการใกล้เคียงหาดนาจอมเทียน

7.1.1.1. ฐานรากอาคาร (Foundation) ระบบโครงสร้างใต้ดินที่เหมาะสมสำหรับอาคารได้แก่ ระบบฐานรากและเสาเข็ม เป็น โครงสร้างที่สำคัญของอาคารเนื่องจากเป็น โครงสร้างที่รับน้ำหนักของตัวอาคารทั้งหมดและลักษณะอาคารในโครงการเป็นอาคารที่มีความสูงไม่มาก (Low rise structure) และสภาพดินของพื้ที่ที่เป็นดินปนทราย ดังนั้นจึงเลือกใช้ระบบฐานรากแบบแผ่ (Spread footing) เพื่อช่วยในการกระจายน้ำหนักลงสู่ดิน ซึ่งเป็นฐานรากคอนกรีตเสริมเหล็ก และร่วมกับเสาเข็มเจาะ

7.1.1.2 กำแพงกันดิน ในพื้นที่โครงการมีการออกแบบบนเส้นระดับในบางพื้นที่ ซึ่งจะต้องมีการจัดทำกำแพงกันดินเพื่อป้องกันการเลื่อนตัวของดินที่จะมากระทบต่อตัวอาคาร โดยเลือกใช้ กำแพงกันดินคอนกรีตเสริมเหล็ก และอาจมีการประดับตกแต่งด้วยหินหรือลวดลายข้อต่อเพื่อป้องกันการทลายตัวของดินและจำเป็นต้องจัดให้มีทางระบายน้ำเพื่อป้องกันการกัดเซาะด้วย

7.1.2. โครงสร้างเหนือดิน (Super Structure) ในการออกแบบ โครงสร้างเหนือชั้นดินนั้นต้องคำนึงถึงความงามทางด้านสถาปัตยกรรม ทำให้อาคารสวยงามน่าอยู่ และต้องคำนึงถึงความเหมาะสมและสมดุลใน โครงสร้าง เพื่อการรับน้ำหนักที่มีประสิทธิภาพ ไม่สิ้นเปลืองงบประมาณ และเกิดประโยชน์สูงสุด

7.1.2.1 การกำหนดช่วงเสา

1. ส่วนห้องพัก เลือกใช้ขนาดช่วงเสาประมาณ 6 x 8 เมตร ซึ่งเป็นขนาดความกว้างของห้องพักที่นิยมใช้กันในโรงแรม รีสอร์ทในปัจจุบัน ที่มีช่วงเสา 7.00-10.00 เมตร ซึ่งเป็น โครงสร้างเสาและคานคอนกรีตเสริมเหล็ก ก็จะช่วยในการทำให้ใช้โครงสร้างได้เกิดประสิทธิภาพในบางส่วนอาจมีโครงสร้างพื้นไม้

เช่น ในส่วนระเบียง เป็นต้น ในการเลือกใช้พื้นในบางส่วนเป็นพื้นไม้เพื่อความสวยงาม และในบางส่วนเป็นพื้นคอนกรีตและปูทับด้วยวัสดุปูพื้นในส่วนที่ต้องการความแข็งแรงทนทาน

2. ส่วนพื้นที่ส่วนกลาง เป็นพื้นที่ที่เป็นอาคารสาธารณะ รองรับคนจำนวนมากจึงเลือกใช้โครงสร้างพาดช่วงกว้างในพื้นที่ส่วนที่จำเป็น และผสมผสานกับการเลือกใช้โครงสร้างที่เป็น โครงสร้างไม้เพื่อความสวยงามของอาคาร ในการเลือกใช้พื้นเป็นพื้นคอนกรีตปูทับด้วยวัสดุปูพื้น ที่เหมาะสมกับการใช้งานมีความคงทนแข็งแรง หรือ พื้นไม้ในส่วนที่ต้องการความสวยงามผ่อนคลาย

7.1.2.2 การเลือกใช้โครงสร้างในส่วนอื่นๆ ในส่วนอื่นของอาคารเช่นส่วนผนัง และส่วนหลังคา เลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่ และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการเลือกใช้งาน โดยแบ่งเป็นส่วนต่างๆดังต่อไปนี้

1. หลังคา เลือกใช้โครงสร้างหลังคาเหล็กและมุงกระเบื้องด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่ ซึ่งจะใช้ในส่วนของห้องพักที่ต้องการความรวดเร็ว จำนวนมาก และต้องการความคงทนสูง ในส่วนอื่นๆที่ต้องการความสวยงามเป็นพิเศษ เลือกใช้เป็น โครงสร้างไม้โชว์โครงสร้างหลังคาและมุงด้วยวัสดุที่สวยงามเพื่อสะท้อนรูปแบบสถาปัตยกรรม
2. ส่วนผนัง เลือกใช้โครงสร้างผนังที่มีความคงทนแข็งแรง เหมาะกับพื้นที่ โดยเลือกใช้ผนังก่ออิฐฉาบปูน ทาสีที่กันความชื้น ในส่วนที่เป็นพื้นที่ที่ต้องการความทนทานเป็นพิเศษในส่วนที่ต้องการความสวยงามเป็นเอกลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมเป็นพิเศษเลือกใช้ผนังและ โครงสร้างไม้
3. ส่วนทางเดิน พื้นที่ทางเดินในโครงการจัดให้มีหลังคาคลุมเพื่อป้องกันแดดและฝน โดยเป็นโครงสร้างเบา และมีความสวยงาม คือ โครงสร้างไม้ หรือ เหล็ก สลับกันตามความเหมาะสม

7.1.3. วัสดุที่เหมาะสมกับโครงการใกล้ทะเล

- วัสดุโครงสร้างไม้ใช้ไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้แดง ไม้เต็ง ไม้สัก เพื่อความแข็งแรงทนทาน รับน้ำหนักได้ดี ไม้ผุหรือ โกงงอง่าย และทาสีเคลือบผิว เพื่อลดการสึกเมื่อถูกน้ำ ความชื้น และแสงแดด
- วัสดุโครงสร้างเหล็กต้องทำการเคลือบป้องกันสนิมเป็นอย่างดี เพื่อไม่ให้โครงสร้างเกิดการผุเสียหาย
- วัสดุปูนซีเมนต์ใช้ปูนซีเมนต์ปอร์ตแลนด์ประเภทที่ 5 (ชนิดทนซัลเฟตสูง) ทนต่อซัล-เฟตสูงและทนต่อการกัดกร่อนจากคลอไรด์เข้มข้น เหมาะกับโครงการที่อยู่ในพื้นที่ริมทะเล

7.2. งานระบบประกอบอาคาร

7.2.1. ระบบไฟฟ้า

7.2.1.1. ระบบไฟฟ้ากำลัง

ระบบไฟฟ้าทั่วไปใช้แบบ 3 เฟส ตามมาตรฐานของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค สายเคเบิลจากระบบสายส่งของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ในท่อ โลหะฝังดิน ไปยังห้องติดตั้งหม้อแปลงไฟฟ้า และติดตั้งเครื่องวัดกระแสไฟฟ้าด้านแรงสูงของหม้อแปลง เพื่อลดขนาดของแรงดันไฟฟ้า จากนั้นจึงสามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าสู่แผงจ่ายกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำ แผงจ่ายกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนสูง และอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นตามลำดับ สำหรับหม้อแปลงไฟฟ้าที่นิยมใช้กัน เป็นหม้อแปลงไฟฟ้าชนิดที่ใช้ระบบการระบายความร้อนด้วยอากาศ (Cast resin Dry-Type) เพราะไม่เปลืองพื้นที่ในการติดตั้ง และสามารถบำรุงรักษาได้ง่าย โดยมีหม้อแปลงไฟฟ้า 2 ชุด สำหรับไฟฟ้าแสงสว่าง ไฟฟ้ากำลังทั่วไป และสำหรับระบบปรับอากาศ

7.2.1.2. ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง

ก. แสงธรรมชาติ การใช้แสงธรรมชาติให้เกิดประโยชน์ ถือได้ว่ามีความสำคัญอย่างมากเพราะว่าในโครงการประเภทรีสอร์ท ต้องการบรรยากาศที่ทำให้รู้สึกสบาย ผ่อนคลายและอบอุ่น ซึ่งสามารถทำได้จากแสงธรรมชาติในตอนกลางวัน ช่วยให้แขกที่มาพักรู้สึกผ่อนคลาย และยังช่วยให้อาคารของเราสามารถเป็นอาคารที่พึ่งตัวเองได้ในการไม่ต้องใช้ไฟฟ้าแสงสว่างในตอนกลางวันและไม่สิ้นเปลืองพลังงานอีกด้วย การออกแบบอาคารเพื่อรับแสงธรรมชาติ ในประเทศไทย มักมีแสงแดดแรงตลอดทั้งปี โดยเฉพาะพื้นที่ตั้งโครงการซึ่งอยู่ริมทะเล อาคารจะสามารถรับแสงได้ตลอดทั้งวัน ในการออกแบบอาคารที่ต้องการนำแสงธรรมชาติ

เข้าสู่ตัวอาคารนั้นควรให้แสงทางอ้อมเข้าสู่ตัวอาคารเพราะจะไม่มีความร้อนสะสมเท่าแสงทางตรง โดยทั่วไปมักให้แสงสว่างเข้า 2 ทาง

1. ช่องเปิด เช่นจากหน้าต่าง ประตู ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงการระบายอากาศและฝนด้วย โดยออกแบบให้ลมพัดผ่านตามความเหมาะสม
2. การสะท้อนแสงเข้าสู่อาคารในลักษณะต่างๆ เช่นกระจายแสงจากผนังเข้าสู่ห้อง หรือจากหลังคา โดยวิธีนี้จะช่วยไม่ให้เกิดความร้อนสะสมในห้องมากเกินไป

ข. แสงประดิษฐ์ คือแสงจากหลอดไฟต่างๆ ทั้งภายในห้องพัก หรือบริเวณต่างๆ ของโครงการ ต้องการความเข้มของแสงในการส่องสว่างแตกต่างกันตามลักษณะการใช้ โดยพิจารณาจากความเหมาะสมต่างๆ ในการใช้งานแต่ละประเภท โดย ดวงไฟ และอุปกรณ์ที่ใช้ในอาคารควรคำนึงถึงเรื่องการประหยัดพลังงาน อาจใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติโดยผ่านทางช่องแสง และ ผนังแบบเปิด ต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนที่มีการใช้งานมากๆ เช่น ส่วนลอบบี้

ตารางที่ 7-1 ตารางแสดงค่าความสว่างของไฟในพื้นที่ประเภทต่างๆ

| พื้นที่ | ความสว่างวัตต์ (Watt) |
|--------------------|-----------------------|
| ห้องโถง ,Lobby | 65 |
| ห้องพัก | 27 |
| ภัตตาคาร | 32 |
| ห้องจัดเลี้ยง | 32-55 |
| ร้านค้า ,ร้านกาแฟ | 32-55 |
| ส่วนทำงานและบริการ | 55 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.2.1.3. ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน เมื่อระบบไฟฟ้าหลักเกิดการขัดข้องและหยุดการทำงาน เครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินจะทำงานทันที ภายในระยะเวลา 10 วินาที โดยจะต้องผลิตไฟฟ้าได้ไม่น้อยกว่า 30 % ของอัตราไฟฟ้าสูงสุดในเวลาปกติ โดยทั่วไปจะจัดให้มีแหล่งกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉิน 2 แบบ ตามลักษณะการใช้งานดังนี้ คือ

1. เจนเนอเรเตอร์ ชนิดน้ำมันดีเซล (DIESEL GENERATOR) ทำงานโดยใช้แผงควบคุม MICRO PROCESSER ควบคุมกระแสไฟฟ้าจะถูกจ่ายให้ระบบต่าง ๆ ดังนี้

- ส่วนกลาง จุฬารวมพล เช่น Lobby ,Hall เป็นต้น
- ไฟฟ้าแสงสว่างจำนวน 1 จุด ภายในห้องพักแขก
- ระบบดับเพลิง เช่น ปั๊มน้ำสำหรับดับเพลิง ลิฟต์ดับเพลิง ไฟและป้ายบอกทางออกฉุกเฉิน
- ปั๊มน้ำทั่วไปในระบบสาธารณูปโภค เช่น น้ำเย็น น้ำร้อน และระบบกำจัดน้ำเสีย
- ส่วนบริการอาหาร
- ห้องเย็นและห้องเก็บอาหาร

2. แบตเตอรี่ (Battery) ระบบไฟฟ้าแสงสว่างที่ใช้ป้อนจากแบตเตอรี่เพื่อให้ไฟฟ้าสตาร์ทติด โดยระบบแบตเตอรี่นี้จะติดตั้งอยู่ในบริเวณที่สำคัญต่อความปลอดภัยของชีวิต เช่น หลอดไฟป้ายบอกทางบันไดหนีไฟฉุกเฉิน ไฟฟ้าแสงสว่างในห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า เป็นต้น

7.2.2 ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ

7.2.2.1 ระบบปรับอากาศ ในส่วนของพื้นที่ห้องพักเลือกระบบปรับอากาศเป็นแบบ VRV (Variable Refrigerant Volume) เป็นระบบปรับอากาศที่คล้ายแบบ Split Type แตกต่างตรงที่สามารถใช้ FCU. หลายชุด กับ CDU. เพียงตัวเดียวได้ระยะห่างของ CDU. กับ FCU. สูงสุด 100 เมตร สามารถบังคับปิดเปิด FCU. เป็นรายตัวได้เนื่องจากอาจมีการใช้งานในเวลาที่ไม่เท่ากัน และอาจใช้ในส่วน of พื้นที่ส่วนกลางส่วนอื่น เช่น ห้องประชุม สำนักงาน หรือตามความเหมาะสม

7.2.2.2 ระบบระบายอากาศ การออกแบบอาคารนั้นจำเป็นที่จะต้องคำนึงถึงการถ่ายเทอากาศที่ดี ให้เข้าสู่ภายในอาคาร และถ่ายเทอากาศไม่ได้ออกไปพร้อม ๆ กับระบายความร้อนออกจากอาคาร การระบายอากาศสำหรับอาคารอาจอาศัยการติดตั้งหน้าต่าง ช่องลม หรือพัดลมดูดอากาศออก

7.2.3 ระบบลิฟต์ เนื่องจากโครงการ เป็นอาคารที่มีความสูงไม่มาก อาจจัดให้มีลิฟต์โดยสารในบางจุดเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ใช้โครงการ ผู้พิการ และผู้สูงอายุ จึงจัดให้มีลิฟต์โดยสาร 2 ประเภทดังนี้

7.2.3.1 ลิฟต์โดยสาร (Passenger Lift) ลิฟต์โดยสารทั่วไป ความเร็วระดับกลางเพื่อขนส่งผู้โดยสารมีความเร็วประมาณ 90-105 เมตร/นาที มักใช้ในอาคารที่มีความสูงระหว่าง 10-25 ชั้น เลือกใช้รูปแบบลิฟต์โดยสารแบบไม่มีห้องเครื่อง (Roomless Elevator) ลิฟต์โดยสารแบบนี้ ได้รับการออกแบบมาเพื่อแก้ปัญหาหลายๆประการ โดยไม่มีห้องเครื่องทางด้านบนช่วยประหยัดพื้นที่ติดตั้งให้อาคารไม่จำเป็นต้องสร้างห้องเครื่องทางด้านบนที่สูง

7.2.3.2 ลิฟท์บริการ (Service Lift) เลือกใช้ลิฟท์ที่มีความเร็วระดับกลางประมาณ 90-105 เมตร/นาที แต่มีห้องโดยสารขนาดใหญ่ขนาดของลิฟท์บรรทุกของจะมีขนาดที่กว้างกว่าขนาดลิฟท์โดยสารทั่วไป คือ ขนาดประมาณ 2.50-3.00 x 2.50-3.00 เมตรเพื่อที่จะสามารถขนส่งรถเข็นผ้า รถเข็นกระเป๋าได้ โดยลิฟท์ควรตั้งอยู่ใกล้กับส่วนบริการเพื่อสะดวกในการใช้งาน มองเห็นได้ยากจากลูกค้า เพราะมีการจำกัดการใช้เฉพาะพนักงาน

ข้อกำหนดในการออกแบบลิฟท์

ในการออกแบบลิฟท์ โครงสร้างของช่องสำหรับติดตั้งลิฟท์จะต้องมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะสามารถรับน้ำหนักของตัวลิฟท์ได้ และต้องมีคุณสมบัติในการป้องกันไฟไหม้ได้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ประตูของลิฟท์จะต้องสามารถป้องกันไฟได้ อย่างน้อย 2 ชั่วโมง นอกจากนี้ยังต้องมีพัดลมสำหรับระบายควันติดตั้งไว้ด้วย การพิจารณาเลือกใช้ลิฟท์สำหรับอาคารมีข้อควรคำนึงดังนี้

- มาตรฐานการให้บริการ
- จำนวนผู้โดยสารในความต้องการใช้งานสูงสุด
- จำนวนของลิฟท์
- ความเร็วและความจุของห้องโดยสาร

7.2.4. ระบบดับเพลิงและการป้องกันอัคคีภัย การป้องกัน และติดตั้งระบบดับเพลิงต้องทำตามกฎหมายที่กำหนดไว้ การป้องกันอัคคีภัยตั้งแต่ทำการก่อสร้าง ได้แก่ การออกแบบตามกฎหมายเรื่องเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัย การเลือกใช้วัสดุก่อสร้าง เช่น คอนกรีตและวัสดุที่สามารถทนความร้อน โดยให้ป้องกันตามมาตรฐาน NEPA มาตรฐานของ วสท. และมาตรฐานตามเทศบัญญัติ เป็นหลักการเลือกใช้ระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้และ ระบบดับเพลิงในโครงการ โดยระบบดับเพลิงจะมี ระบบแจ้งเหตุดับเพลิง และระบบดับเพลิง เพื่อใช้ในการระงับอัคคีภัย

7.2.4.1 ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ (FIRE ALARM SYSTEM) ทำงานควบคู่กับระบบดับเพลิง ระบบควบคุมอาคารอัตโนมัติ ระบบประกาศเรียกฉุกเฉิน ระบบติดต่อสำหรับพนักงานดับเพลิง สำหรับในโครงการนี้เลือกใช้

ก. ระบบกดปุ่มในบริเวณห้องโถงทั่วไป

ข. ระบบตรวจจับควันและความร้อน (HEAT & SMOKE DETECTOR) ในบริเวณห้องโถงทั่วไป โถงทางเดิน ห้องพัก และในส่วนที่อาจเป็นต้นเหตุเพลิงไหม้ตามพื้นที่ทั่วไป ใช้ตรวจจับความร้อน (HEAT DETECTOR) ที่มีราคาถูกกว่า ตรวจจับควัน (SMOKE DETECTOR) ที่ติดตั้งเฉพาะที่สำคัญเท่านั้น

7.2.4.2 ระบบดับเพลิง เลือกใช้วิธีดังต่อไปนี้

ก. เครื่องมือผจญเพลิง, ดับไฟที่เคลื่อนที่ได้

ข. ระบบน้ำดับเพลิง ใช้น้ำจากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองระดับน้ำเอาไว้เพื่อการดับไฟ นอกจากนี้ยังมีบิมน้ำฉุกเฉินที่สามารถทำงานได้โดยใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าและน้ำมันดีเซล เพื่อให้สามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน นอกจากนี้ยังมีบริเวณที่เตรียมติดตั้ง SIAMESE CONNECTOR เอาไว้ในกรณีที่ต้องการนำน้ำจากแหล่งน้ำอื่น เช่น รถบรรทุกน้ำของทางดับเพลิงมาต่อใช้ในโครงการ

7.2.5 ระบบติดต่อสื่อสารในโครงการ จัดขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ใช้โครงการ โดยแบ่งเป็นระบบต่างๆ ดังนี้

7.2.5.1 ระบบโทรศัพท์ ระบบที่ใช้ในโรงแรม หรือรีสอร์ท ที่นิยมมี 2 ชนิด

1) Private manual branch exchange (PMBX or PBX) ระบบนี้การบริการโทรเข้า-ออก สามารถทำได้โดยเชื่อมระบบการติดต่อภายในเข้ากับระบบการติดต่อภายนอก โดยผ่านทางพนักงานรับสาย (Operator) โดยปกติเครือข่ายการติดต่อจะสามารถติดต่อคู่สายภายในได้ 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้ครั้งละ 10 คู่สาย ระบบนี้ไม่เป็นที่นิยมใช้กันมากนักเพราะรับคู่สายได้น้อย จึงไม่เหมาะสมสำหรับโรงแรมใหญ่ๆ ที่ได้มาตรฐานสากลที่ต้องคำนึงถึงการให้บริการที่สะดวกสบายแก่แขกที่มาพักเป็นสำคัญ

2) Private automation branch exchange (PABX or PBX) เป็นระบบการติดต่อระหว่างภายในกับภายใน หรือติดต่อระหว่างภายในกับภายนอก โดยผ่านเครื่องรับอัตโนมัติหรือต่อผ่านพนักงานรับสาย สามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย เหมาะสำหรับโรงแรมที่ได้มาตรฐานทั่วไป

2.1) Private manual exchange (PMX) เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณสาธารณะ โดยแยกระบบออกเป็นอิสระ โดยการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการหรือเกี่ยวกับการอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น การเรียกพนักงานบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งเหตุสัญญาณไฟไหม้ เป็นต้น

2.2) Intercom or Direct speech system เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติจะสามารถให้บริการได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มขึ้นได้ถึง 68 คู่สาย หากเป็นการติดต่อจากห้องพักรับรองที่จำกัดเอาไว้ เช่น บาร์ ห้องบริการ เป็นต้น

2.3) Public telephone ระบบนี้จะต่อสายโดยตรงกับคู่สายภายนอก โดยไม่ผ่านพนักงานต่อสายหรือระบบชุมสายอัตโนมัติของทางโรงแรม ได้แก่ ระบบโทรศัพท์สาธารณะขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย ที่ติดตั้งไว้ให้บริการในโรงแรมในส่วนต่างๆ เช่น ในส่วนบริเวณ Lobby ห้องอาหาร

ห้องประชุม-จัดเลี้ยง เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้บริการแก่ผู้ให้บริการของทางโรงแรม ในส่วนสาธารณะเป็นหลัก โดยไม่จำเป็นต้องเป็นแขกที่มาใช้บริการห้องพักของทางโรงแรม ระบบโทรศัพท์แบบนี้มีทั้งระบบที่ใช้เหรียญหยอด และระบบที่ใช้บัตรโทรศัพท์ขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย

สรุปการใช้ระบบโทรศัพท์ในโครงการโครงการแห่งนี้จึงเลือกใช้ระบบโทรศัพท์แบบ PABX เพราะสามารถให้บริการคู่สายได้มากกว่าระบบแรก และทำการติดตั้งโทรศัพท์ภายในเพื่อเพิ่มความสะดวกในกรณีที่เกิดเหตุการณ์ฉุกเฉินและการซ่อมบำรุง เช่น ในลิฟท์โดยสาร ห้องวิศวกรรมเครื่องกล ห้องครัวห้องอาหาร เป็นต้น

7.2.5.2 ระบบโทรทัศน์และวิทยุ การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่, การจัดและการติดตั้งอุปกรณ์ ซึ่งโดยทั่วไปจะประกอบด้วย ระบบเสาอากาศหลัก (TELEVISION SYSTEM) เครื่องขยายสัญญาณและเครื่องกระจายสัญญาณ ไปตามเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรปิดอาจเชื่อมต่อเข้ากับเครื่องรับได้โดยใช้ระบบ VHF.

7.2.5.3 สายอากาศสำหรับเครื่องรับโทรทัศน์ภายในโรงแรมโดยปกติเครื่องรับโทรทัศน์จะต้องใช้สายอากาศ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการรับสัญญาณ ซึ่งในระบบการรับสัญญาณในปัจจุบันที่นิยมใช้มีอยู่ 2 ระบบ คือ

- (1). ระบบการใช้เสาอากาศเดี่ยวเป็นที่นิยมมากในปัจจุบันเพราะจะทำให้อาคารดูสวยงาม ไม่เกะกะ รุงรัง และตรงตามประโยชน์ใช้สอย คือ เสาอากาศเสาเดี่ยว ใช้ร่วมกันได้ทั้งอาคาร หลักการทำงานกระทำโดยต่อสายจากเสาอากาศเกี่ยวผ่านเข้าเครื่อง ระบบการรับของโทรทัศน์ก็จะกลายเป็น CABLE VISION ทำให้สามารถกระจายไปตามจุดต่างๆได้ โดยมีความสวยงามและประหยัด
- (2). ระบบการใช้งานสายอากาศ (SATELLITE) เป็นระบบที่เริ่มเข้าสู่ความนิยมโดยเร็วในต่างประเทศ เพราะประสิทธิภาพการทำงานดีกว่าการใช้ระบบเสาอากาศเดี่ยว สามารถรับสัญญาณไมโครเวฟจากภายในประเทศและจากภายนอกประเทศได้ โดยผ่านสัญญาณโทรทัศน์จากดาวเทียมแล้วบ่อนเข้าสู่ทุกๆจุดที่มีการติดตั้งเครื่องรับสัญญาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7.2.5.4 ระบบเชื่อมต่อแบบอินเทอร์เน็ต (INTERNET) อินเทอร์เน็ตไร้สาย (WI-FI) เพื่อความสะดวกสบายมีความคล่องตัวในการใช้งานสูง สามารถใช้งานได้ทุกที่ที่เหมาะสมกับการนำมาให้บริการในโรงแรมเพื่อให้ลูกค้าที่มาพักหรือที่มาใช้บริการของโรงแรมใช้งานอินเทอร์เน็ตได้อย่างสะดวก เป็นการอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้า ผู้เข้าพักในโรงแรมและลูกค้าที่มาใช้บริการของโรงแรมสามารถใช้งานอินเทอร์เน็ตได้จากทุกที่ภายในโรงแรม ในส่วนของสำนักงานที่ต้องการความเสถียรในการใช้งานอินเทอร์เน็ตจะเลือกใช้ระบบสาย LAN เพื่อให้การเชื่อมต่อมีความเสถียรมากขึ้น

7.2.6. ระบบสุขาภิบาล

7.2.6.1. ระบบน้ำใช้ คือ น้ำสะอาดที่นำไปใช้ในส่วนต่าง ๆ ของอาคาร เช่น ประกอบอาหาร , ทำความสะอาด , ใช้ในระบบดับเพลิง , ใช้ในระบบทำความเย็น, ใช้กับสระว่ายน้ำ ฯลฯ ซึ่งในแต่ละส่วนมีปริมาณและคุณภาพต่างกัน ดังนี้

1. การเก็บการจ่ายน้ำและการเพิ่มแรงดันน้ำปริมาณน้ำใช้ในแต่ละวันจะต้องพอเพียงกับความต้องการ โดยมีการเก็บและจ่ายน้ำอย่างต่อเนื่อง โดยมีปริมาณและอัตราแรงดันที่สม่ำเสมอ ในการเก็บน้ำควรมีถังเก็บอย่างน้อย 2 ถัง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้

2. ระบบการจ่ายน้ำ (WATER DISTRIBUTION SYSTEM) แบ่งออกเป็น 2 ระบบ คือ

- ระบบจ่ายน้ำแบบส่งขึ้นจากด้านบน (UP FEED DISTRIBUTION SYSTEM) ใช้หลักการ นำแรงดันน้ำจากข้างล่างดันน้ำขึ้นสู่ชั้นบน โดยอาศัยปั้มน้ำ มีข้อจำกัดในการใช้คือ เหมาะกับอาคารที่สูงระหว่าง 4-6 ชั้น (แต่ละชั้นสูงประมาณ 3 เมตร) ข้อเสีย คือ เครื่องปั้มน้ำจะต้องทำงานตลอดเวลาที่มีการใช้น้ำ ทำให้สิ้นเปลืองพลังงาน

- ระบบจ่ายน้ำแบบส่งลง โดยอาศัยแรงโน้มถ่วง (DOWN FEED DISTRIBUTION SYSTEM) เหมาะกับอาคารที่มีความสูงเกิน 4 ชั้นขึ้นไป การทำงานจะทำโดยสูบน้ำจากถังเก็บน้ำชั้นล่าง (SUNCTION TANK) ขึ้นไปไว้บนถังเก็บน้ำชั้นบน (RESEVIOR) แล้วจ่ายน้ำโดยอาศัยแรงโน้มถ่วงของโลก ช่วงของการเก็บน้ำและจ่ายน้ำ นิยมแบ่งเป็นช่วง ๆ ช่วงละประมาณ

8 ชั้น โดยในถังเก็บแต่ละถังจะมีการสำรองน้ำไว้ในยามฉุกเฉิน เช่น การดับเพลิง อีกด้วย ทำให้ประหยัดพลังงานมากขึ้น เพราะปั๊มน้ำจะทำงานเมื่อระดับน้ำลดลงมาถึงระดับที่กำหนด และจะหยุดทำงานเมื่อถึงระดับที่กำหนด เช่นกัน

โดยการเตรียมถังเก็บน้ำของโครงการจะมี 2 จุด ถังเก็บน้ำบนดิน เพื่อรับน้ำจากการประปาส่วนภูมิภาค และหอเก็บน้ำถังสูง ซึ่งจะจัดขึ้นเพื่อสำรองน้ำเพื่อจ่ายไปยังส่วนต่างๆของโครงการ

โดยน้ำที่ใช้ในรีสอร์ท แบ่งได้ดังต่อไปนี้

1. น้ำอุณหภูมิปกติที่ใช้ในอาคารทั่วไป
2. น้ำที่ผ่าน Water Softener ซึ่งจะเป็นน้ำที่ไม่กระด้าง เพื่อใช้ในเครื่องจักรกลต่างๆ ซึ่งแบ่งการใช้ออกเป็น 2 ส่วน
 - 2.1 น้ำที่ใช้ในระบบปรับอากาศ
 - 2.2 น้ำที่ผ่านเครื่องทำน้ำร้อน เพื่อใช้ในการส่วนการแพทย์และสปา ในการทำการรักษาแบบวาริบำบัด และทำความสะอาดเครื่องมือ ภาชนะ และใช้ในแผนกซักกรีดอีกด้วย

ปริมาณการใช้น้ำและขนาดถังเก็บน้ำในโครงการ

1. น้ำอุณหภูมิปกติและขนาดถังเก็บน้ำ
2. น้ำที่ผ่านเครื่องลดความกระด้าง

ตารางที่ 7-2 ตารางแสดงรายละเอียดการใช้น้ำภายในโครงการ

| ประเภทการใช้งาน | ปริมาณการใช้ต่อวัน (ลิตร) | จำนวนผู้ใช้งาน (คน) (มากที่สุด) | จำนวนน้ำใช้รวมต่อวัน (ลิตร) |
|-----------------|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| ลูกค้าโรงแรม | 135 | 160 | 21,600 |
| พนักงานโรงแรม | 43 | 240 | 10,320 |
| ภัตตาคาร | 7.5 | 100 | 750 |
| รวม | | 500 | 32,670 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบน้ำร้อน ระบบน้ำร้อนที่ใช้สำหรับอาคารต่าง ๆ โดยเฉพาะโรงแรมขนาดกลางและขนาดใหญ่จะมีใช้กันเกือบทุกแห่ง ดังนั้นจำเป็นที่จะต้องเข้าใจระบบน้ำร้อนภายในอาคาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในระบบจ่ายน้ำประปาของระบบท่อสุขภัณฑ์ โดยแยกจากท่อจ่ายน้ำเย็นเข้าสู่เครื่องทำน้ำร้อนแบบต่าง ๆ น้ำมัน ก๊าซ ใอน้ำ ไฟฟ้า และแสงอาทิตย์ ระบบทำน้ำร้อน ที่ใช้ภายในอาคารจะมีอยู่สองประเภท คือ น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิประมาณ 80c ซึ่งใช้กับเครื่องซักผ้า ล้างจาน ฆ่าเชื้อโรค และประกอบอาหาร น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิประมาณ 35 c ซึ่งใช้กับงานชำระล้างและอาบน้ำ แต่น้ำร้อนที่ใช้ฝักบัวอาบหรืออ่างล้างมือ มักจะมีน้ำร้อนจากท่อน้ำร้อนประมาณ 60c เพื่อทำการเปิดก๊อกน้ำเย็นให้น้ำเย็นผสมกับน้ำร้อนจนได้อุณหภูมิของน้ำ สำหรับชำระล้างประมาณ 35 - 40c ซึ่งขึ้นอยู่กับความพอใจของผู้ใช้น้ำด้วย

ระบบท่อจ่ายน้ำร้อน ระบบท่อจ่ายน้ำร้อนที่มีความจำเป็นที่ต้องออกแบบให้ได้มีประสิทธิภาพสูงสุดเพราะอาจเกิดปัญหาเนื่องจากได้รับน้ำร้อนช้ากว่าที่อุณหภูมิของน้ำจะถึงระดับการใช้งานปกติ คือ ต้องการอาบน้ำร้อนทันทีหลังจากเปิดก๊อกน้ำร้อนและน้ำเย็นผสมกัน แต่ไม่ได้ดังที่ต้องการ ดังนั้นในการออกแบบระบบท่อจ่ายน้ำร้อนจึงมีขั้นตอนที่ยุ่งยากกว่าระบบท่อน้ำประปาปกติ (น้ำเย็น) วิธีจัดระบบจ่ายน้ำร้อนในอาคารมีอยู่ด้วยกัน 2 วิธีใหญ่ ๆ คือ

1. วิธีจ่ายแบบแรง โนม์ถ่วงโลก ระบบนี้อาศัยระดับความสูงของถังน้ำที่ติดตั้งอยู่ด้านบนหลังคา แล้วทำการจ่ายน้ำร้อนไปทั้งอาคาร อาจมีท่อน้ำไหลเวียนกลับ เช่น ระบบน้ำร้อนที่ติดตั้งไว้ตามบ้านพักอาศัยทั่วไปที่ใช้ระบบพลังงานแสงอาทิตย์ทำการอุ่นน้ำให้ร้อนถึงอุณหภูมิที่ต้องการ วิธีนี้นิยมใช้กับอาคารที่สูงไม่เกินสามชั้น
2. วิธีใช้เครื่องสูบน้ำทำการไหลเวียนน้ำร้อน วิธีนี้เป็นระบบที่อาศัยเครื่องสูบน้ำทำการเพิ่มแรงดันน้ำในระบบท่อน้ำร้อน มีระบบท่อน้ำร้อนไหลเวียนกลับอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา แม้จะใช้หรือไม่ใช้น้ำร้อนก็ตาม ระบบนี้นิยมใช้กับอาคารขนาดใหญ่ หรือ อาคารสูง ค่าสูญเสียความร้อนของน้ำในท่อน้ำร้อนและค่าอัตราสูบน้ำของเครื่องสูบน้ำหมุนเวียนอาคารประเภท โรงแรมมีปริมาณการใช้น้ำร้อน 30-38 ลิตร ต่อคน ต่อชั่วโมง

ตารางที่ 7-3 ตารางแสดงจำนวนผู้ใช้น้ำร้อนกับความจุถังเก็บน้ำร้อน

| จำนวนผู้ใช้น้ำร้อน (คน) | ความจุถังเก็บน้ำร้อน |
|-------------------------|----------------------|
| 5 | 113 |
| 25 | 473 |
| 50 | 757 |
| 75 | 946 |
| 100 | 1249 |
| <u>150</u> | <u>1703</u> |
| 200 | 2082 |
| 250 | 2366 |
| 350 | 3028 |
| 500 | 3785 |

7.2.6.2. ระบบการระบายน้ำ (DRAINAGE SYSTEM)

1. ระบบระบายน้ำฝน (STORM WATER DRAINAGE) ระบบระบายน้ำฝนแยกออกเป็น การระบายน้ำฝนบนหลังคาของอาคาร และการระบายน้ำฝนระดับพื้นดิน ซึ่งประกอบด้วยรางรับน้ำฝน ตะแกรงครอบ ท่อระบายน้ำฝน และบ่อพักน้ำ สำหรับการระบายน้ำฝนบนหลังคา ถ้าหากสามารถระบายลงตามแนวคิงได้ทันเวลา น้ำฝนก็จะไม่มีโอกาสสลับรางนี้ได้ เมื่อน้ำถูกระบายลงมาในแนวคิงลงสู่ระดับพื้นดิน แล้วจึงระบายออกจากอาคารลงสู่ท่อระบายน้ำ และปล่อยลงสู่ทะเลแต่อย่างไรก็ตามเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดีของน้ำทะเลจึงได้เพิ่มขึ้นตอนการกำจัดสารแขวนลอย (SUSPENDED SOLID) เสียก่อนส่วนน้ำฝนที่ระบายออกไปสู่บ่อ หรือสระน้ำของโครงการที่ไม่ใช่สระว่ายน้ำ อาจนำกลับมาใช้ประโยชน์อีกครั้ง เช่น การรดน้ำต้นไม้ในโครงการ เป็นประโยชน์ที่ได้จากน้ำอย่างเต็มที่ และประหยัดค่าใช้จ่ายในโครงการได้อีกส่วนหนึ่ง

2. ระบบระบายน้ำทิ้ง (SEWAGE TREATMENT) การระบายน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์ต่าง ๆ ภายในอาคารนิยมทำกัน 2 วิธี คือ แยกน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำ ออกจากน้ำทิ้งจากส้วมหรือที่ปัสสาวะ โดยให้น้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำอาจปล่อยลงสู่บ่อ (SOAKED AWAY POOL) หรือลงท่อน้ำสาธารณะไปเลย ส่วนน้ำทิ้งจากส้วม หรือที่ปัสสาวะนั้น จะระบายลงสู่บ่อเกรอะบ่อซึม หรือท่อซึมสนาม และต้องมีท่ออากาศต่อไว้ หรืออาจนำน้ำกลับมาใช้ใหม่โดยการนำน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำมาบำบัดและใช้ในส่วนของการรดน้ำต้นไม้หรือชักโครก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ระบบกำจัดน้ำโสโครก (SOIL TREATMENT)คือน้ำที่ระบายออกมาจากระบบสุขภัณฑ์ต่าง ๆ รวมทั้งน้ำจากส่วนห้องครัวของโรงแรมน้ำที่ระบายออกจากเครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น หม้อกำเนิดไอน้ำ เครื่องสูบน้ำ ก็จัดอยู่ในประเภทนี้ ระบบการระบายน้ำที่เสียดจากสุขภัณฑ์ที่ไม่ใช่ โถปัสสาวะ โถส้วม น้ำทิ้งจากส่วนครัว และภัตตาคาร รวมทั้งน้ำทิ้งจากเครื่องจักรต่าง ๆ จำเป็นต้องผ่านกระบวนการ กำจัดไขมัน หรือของเสียอื่น ๆ โดยใช้วิธีทำให้ลอย (FLOATATION) ที่บ่อดักไขมันก่อนที่จะเข้าสู่ระบบกำจัดน้ำเสียหลักของโครงการ เพื่อทำการบำบัดต่อไป หรือปล่อยลงสู่ท่อน้ำสาธารณะ

7.2.7 ระบบป้องกันอันตรายจากฟ้าผ่า ระบบที่นิยมใช้คือ LIGHTING ACTIVE SYSTEM เป็นระบบสายล่อฟ้าที่ใช้กันอยู่โดยทั่วไป โดยติดตั้งเสาที่มีลักษณะเป็นสายปลายแหลมเอาไว้เป็นช่วง ๆ บนชั้นดาดฟ้าแล้วโยงสายไฟเชื่อมติดต่อกันทุกช่วง แล้วเดินสายไฟจากชั้นดาดฟ้าลงสู่พื้นดิน เพื่อถ่ายเทประจุไฟฟ้า(EARTH) ทำให้สะท้อนในการออกแบบโครงสร้าง อาจออกแบบให้เหล็กเสริมในช่วงเสาช่วงใดช่วงหนึ่งเป็นตัวถ่ายเทประจุไฟฟ้าจากชั้นดาดฟ้าลงสู่ดินก็ได้เพื่อความสวยงามของตัวอาคาร จึงเป็นระบบที่เลือกใช้เพื่อความปลอดภัยต่อตัวอาคารและผู้ใช้บริการ

7.2.8. ระบบการเก็บและกำจัดขยะ ขยะที่เกิดขึ้นจาก โรงแรม นับเป็นขยะที่เกิดขึ้น โดยมีองค์ประกอบสำคัญหลายชนิด เช่น เศษอาหาร เศษภาชนะ โลหะ เศษแก้ว ฯลฯ ปริมาณขยะในแต่ละวันจะมีปริมาณ 0.25 ลิตรต่อคนซึ่งมี ขบวนการในการกำจัดขยะดังนี้

7.2.8.1. การเก็บกักขยะ (REFUSE AND GARBAGE COLLECTION & STORAGE)

- WASTE PAULDING SYSTEMใช้กับขยะเปียกที่เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยหรือเป็นตะกอนซึ่งส่วนใหญ่จะมาจากครัว หรือบริเวณที่ล้างจานในขบวนการนี้จะต้องทำการแยกรวบรวมเศษอาหาร หรือขยะก่อนที่จะทำการขนส่งไปยังที่เก็บขยะต่อไป
- INDIVIDUAL REFUSE BINS AND SACKS กระสอบ, ถังเก็บขยะ สามารถใช้ได้ในห้องพักของแขก โดยการนำมาเก็บรวบรวมขยะลงไปที่ CHUTES เพื่อให้ลงสู่ถังเก็บใหญ่ต่อไป

7.2.8.2. รายละเอียดห้องรวมขยะ เป็นห้องหรือพื้นที่สำหรับเก็บรวมขยะและสิ่งที่เหลือใช้ให้ถูกสุขลักษณะและสะดวกต่อการเก็บและกำจัด

- ที่ตั้งของห้องจะต้องไม่อยู่ในตำแหน่งที่เห็นได้ชัด
- ตัวห้องต้องสร้างด้วยวัสดุแข็งแรงคงทน มีผิวที่ทนทานไม่ซึมน้ำ สามารถล้างทำความสะอาดได้โดยสะดวก โดยมีการระบายน้ำที่ดีในห้องควรวัดให้มีก๊อกน้ำ 1 ที่ และมีท่อรับระบายน้ำเพื่อล้างทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง
- ขนาดของห้องจะต้องสามารถบรรจุเครื่องรับขยะที่ปิดมิดชิดได้อย่างพอเพียงขณะรอการกำจัด (ปริมาณขยะในแต่ละวันจะมีประมาณ 0.25)
- ส่วนตัวเครื่องรับขยะนั้นจะต้องสร้างด้วยวัสดุที่ทนทาน ทำความสะอาดง่ายและสามารถรับน้ำหนักขยะได้เป็นปริมาณ 0.5 กก./คน/วัน

7.2.8.3. การนำขยะออกไปทิ้ง (TRANSPORTATION) ในการวางผังควรจะกำหนดเส้นทางสำหรับการบริการในการนำขยะจากแหล่งที่เก็บขยะออกไปทิ้งการนำขยะออกไปทิ้งนั้นกระทำได้โดยผ่านกระบวนการ 2 กระบวนการ คือ

- การใช้รถเข็น ซึ่งเป็นยานพาหนะขนาดเล็กสามารถใช้สำหรับการขนขยะภายในโรงแรมจากห้องพักต่างๆลงสู่ปล่องทิ้งขยะ (CHUTES)
- การใช้รถบรรทุกขยะ เป็นยานพาหนะขนาดใหญ่ที่จะรับขยะจากห้องเก็บ (DEPOT) ไปสู่ขบวนการกำจัดขยะสาธารณะต่อไป

7.2.9. ระบบสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) สระว่ายน้ำให้บริการแก่ผู้ใช้โครงการทั่วไปสำหรับการผ่อนคลาย และออกกำลังกาย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

สระว่ายน้ำโครงสร้างคอนกรีต โดยผนังและพื้นเป็นโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็กทั้งหมด โดยมีการจัดให้มีโครงสร้างฐานรากเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก เพื่อช่วยในการรับน้ำหนักและกระจายน้ำหนักเพื่อป้องกันไม่ให้สระร้าวและแตกได้

- ข้อดี มีความแข็งแรง ทนทานสูง และสามารถออกแบบ ได้หลายรูปทรง
- ข้อเสีย ใช้เวลานานในการก่อสร้าง ราคาค่อนข้างแพง ต้องใช้ช่างผู้ชำนาญการ อาจรื้อซึมและแตกร้าวได้ง่าย

พื้นสระและความลึก โดยพื้นสระมีอยู่ 2 ประเภท ดังนี้

- (1) สระที่พื้นเรียบเท่ากันหมด โดยมีความลึกทั่วไปอยู่ที่ 1.20 เมตร แต่สระที่ให้บริการทั่วไปอยู่ที่ 1.20-1.40 เมตร โดยพื้นที่ราบเรียบจะทำให้สะดวกต่อผู้ใช้งานที่เป็นผู้สูงอายุ
- (2) สระน้ำที่พื้นเป็นทางลาดหรือเป็นระดับ 2-3 ระดับ เพื่อให้ผู้ใช้งาน ได้หลายวัยทั้งเด็กวัยรุ่น ผู้สูงอายุ โดยพื้นสระจะมีความลึกไม่เท่ากัน โดยด้านลึกอาจลึกประมาณ 1.42 เมตรและด้านตื้นประมาณ 0.84 เมตร

โดยมีการบอกระดับด้วยสีที่แตกต่างกันกับพื้นและผนังด้วยตัวเลขอาราบิก ในส่วนของสระวารีบำบัดจะสร้างเป็นมุมแคบๆหรือส่วนที่เรียกว่ามุมเหลือ(BAY)4 ซึ่งผู้ให้บริการจะออกกำลังในส่วนนี้ได้ทีละคนมักมีความกว้างประมาณ 1.83-2.44 เมตร และลึก 0.46-0.84 เมตร อาจใช้ส่วนนี้ในการเริ่มทำท่าวารีบำบัดขั้นต้น

ระบบของสระ (POOL SYSTEM) ปัจจุบันระบบของสระว่ายน้ำที่นิยมใช้มีอยู่ 2 ประเภท คือ

- (1) ระบบน้ำล้น (OVERFLOW) มีหลักการคือจะมีการนำน้ำไปบำบัดอีกโดยการให้น้ำในสระล้นออกมายังรางรับน้ำล้นข้างสระ โดยมีรางน้ำล้น โดยรอบแล้วนำน้ำที่ล้นออกมาไปพักไว้ในถังพักน้ำ (SURG TANK) ก่อนที่จะผ่านเครื่องกรองน้ำในห้องเครื่อง ทำให้อัตราการไหลเวียนของน้ำในสระดูเสมือนกับขอบสระ
- (2) ระบบสกิมเมอร์ (SKIMMER) มีหลักการคือจะนำน้ำไปบำบัดอีกโดยผ่านช่องทางด้านข้างของผนังสระว่ายน้ำ โดยช่องด้านข้างจะอยู่ต่ำกว่าขอบสระประมาณ 4-10 เซนติเมตร ระบบนี้ไม่ต้องมีถังพักน้ำ

ระบบบำบัดน้ำ (WATER TREATMENT) ปัจจุบันระบบบำบัดน้ำในสระที่นิยมใช้มีอยู่ 3 ระบบ คือ

- (1) ระบบคลอรีน สารคลอรีนเป็นสิ่งที่ใช้ในการทำน้ำให้บริสุทธิ์และใช้โดยทั่วไป ปกติจะมีค่า อยู่ระหว่าง 7.5 และ 8 เพื่อไม่ให้เกิดความระคายเคืองต่อผิวหนังและตา วิธีการนี้อาจใช้เช่นเดียวกับถังน้ำวน อ่างน้ำ แต่ปริมาณของสารคลอรีนลดน้อยกว่า การใส่คลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อควรจะได้ในช่วงเย็นหลังจากเสร็จการใช้สระและควรที่เปิดเครื่องกรองต่ออีกอย่างน้อย 4 ชั่วโมง
- (2) ระบบโอโซน เป็นระบบการฆ่าเชื้อที่กำลังเป็นที่นิยมมีระบบหนึ่งในปัจจุบัน โดยการผลิตก๊าซโอโซนจากเครื่องอัดอากาศมาบำบัดในน้ำโดยตรง การฆ่าเชื้อด้วยระบบนี้เป็นระบบที่มีประสิทธิภาพมากเพราะเป็นระบบที่ไม่มีสารตกค้างในน้ำ ข้อดีของระบบการฆ่าเชื้อ โดยระบบ โอโซนคือระยะเวลาการฆ่าเชื้อจะสั้นกว่าการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีน และค่าใช้จ่ายในการติดตั้งระบบฆ่าเชื้อจะสูง
- (3) ระบบน้ำเกลือ เป็นระบบการฆ่าเชื้อโรคด้วยน้ำเกลือ ซึ่งเมื่อก้าวถึงระบบนี้ผู้ใช้สระมักจะเข้าใจดีว่าเป็นระบบที่มีความปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่มีข้อดีโดยตรงที่ค่าใช้จ่ายในการติดตั้งระบบฆ่าเชื้อสูง และน้ำในสระมีรสกร่อยเล็กน้อย

ปั้มน้ำที่ใช้สำหรับสระว่ายน้ำ

ปั้มน้ำเป็นหัวใจสำคัญของสระว่ายน้ำและสระค้ำน้ำลึก เพราะไม่เพียงแต่ปั้มน้ำจะทำหน้าที่ในการหมุนเวียนน้ำผ่านไปยังระบบกรองน้ำ แต่ยังทำหน้าที่ให้มีการหมุนเวียนที่รวดเร็วและแรงอีกด้วย ฉะนั้นการพิจารณาปั้มน้ำเป็นสิ่งสำคัญมากที่ไม่ควรมองข้าม

บทที่ 8

แนวความคิดและผลงานการออกแบบ

8.1 แนวความคิดเบื้องต้นที่ใช้ในการออกแบบ

การออกแบบงานสถาปัตยกรรมประเภท โรงแรมและรีสอร์ท คำนึงถึงการสร้างประสบการณ์ที่ดีและน่าจดจำให้กับผู้ใช้งานอาคาร โดยพื้นที่ตั้งโครงการตั้งอยู่ที่หาดนาจอมเทียน พัทยา ชลบุรี ลักษณะเป็นที่ดินติดชายหาด มีมุมมองและทัศนียภาพที่สวยงาม ในการวางผังอาคาร จึงคำนึงถึงการได้รับมุมมองที่ดีของวิวทะเล ของส่วนต่างๆ เช่น ห้องพัก ส่วนต้อนรับ ห้องสัมมนา ห้องอาหาร สระว่ายน้ำ สปา ฟิตเนส ซึ่งพื้นที่ที่เป็นส่วนให้บริการแขกผู้เข้าพัก และ ลูกค้านั้นจะสามารถได้รับมุมมองที่ดีจากทะเลได้ทั้งหมด การออกแบบอาคารคำนึงถึงการได้รับบรรยากาศของการพักผ่อนที่สงบ อบอุ่น และ ผ่อนคลาย โดย การใช้วัสดุจากธรรมชาติและโชว์ความเป็นสังกะสีในโทนสีที่สว่างและดูอบอุ่น การออกแบบให้มีพื้นที่ส่วนของระเบียง ชาน ศาลา สระว่ายน้ำ ในโครงการ และการออกแบบส่วนกลางของโครงการให้มีหลังคาสูงปลอดโปร่ง ระบายอากาศได้ดี ได้รับลมทะเลก็ช่วยให้ได้รับประสบการณ์ที่ดีและน่าจดจำในการมาพักผ่อนในโครงการนี้

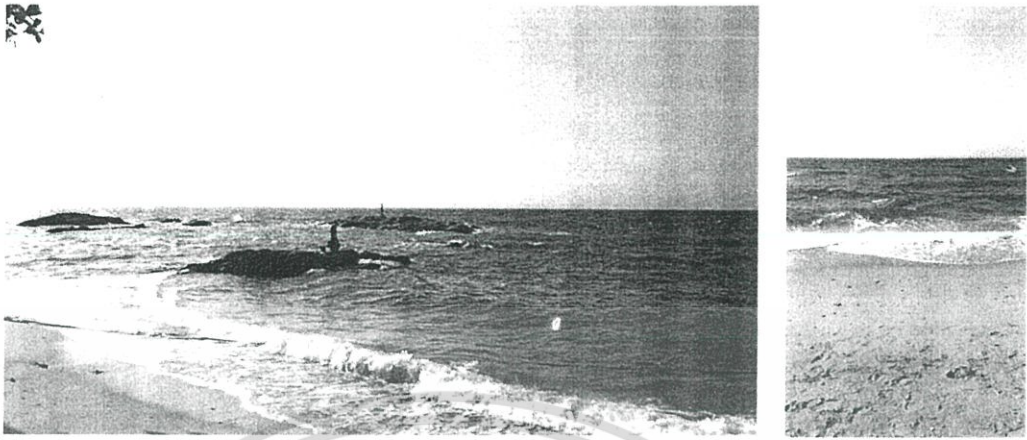
8.2 แนวความคิดการวางผัง

แนวความคิดในการวางผังคำนึงถึงการได้รับมุมมองที่ดีจากทะเล และทิศทางการวางอาคารให้สอดคล้องไปกับรูปร่างที่ดินและการใช้ประโยชน์จากที่ดิน โดยออกแบบให้พื้นที่ส่วนกลางทั้งหมดสามารถมองเห็นวิวทะเลที่สวยงามได้ รวมถึงในส่วนของห้องพักก็คำนึงถึงการได้รับมุมมองที่ดีจากทะเลเช่นกันซึ่งจะทำให้ลูกค้า

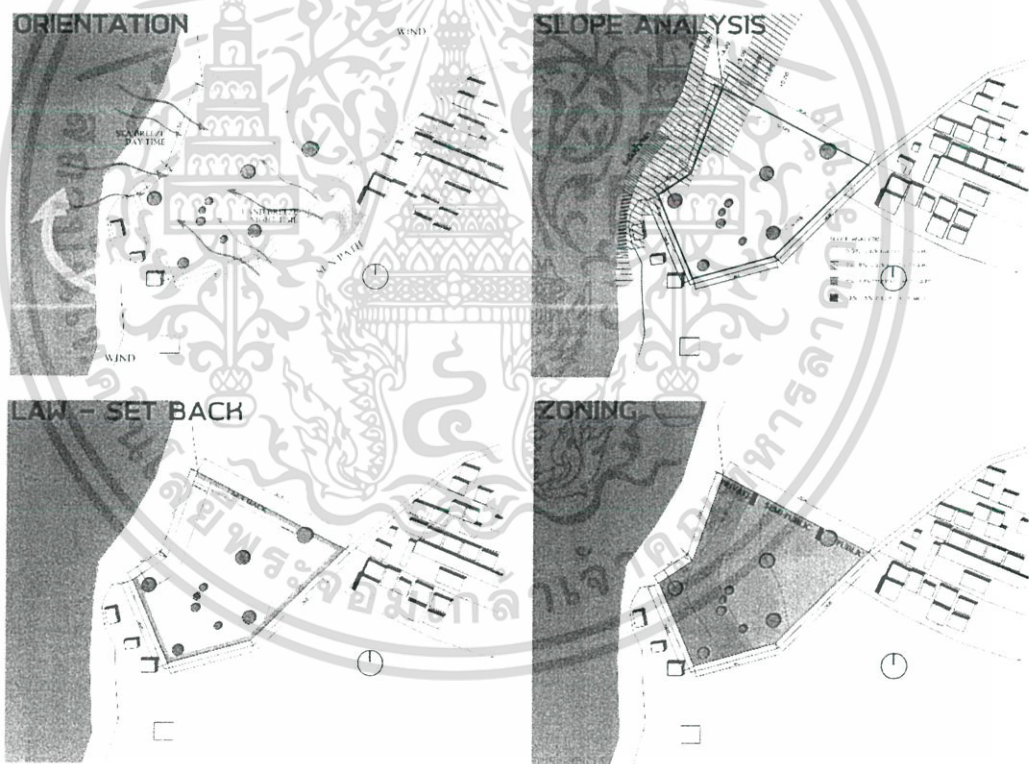


ภาพที่ 8-1 ภาพแสดงการวิเคราะห์มุมมอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

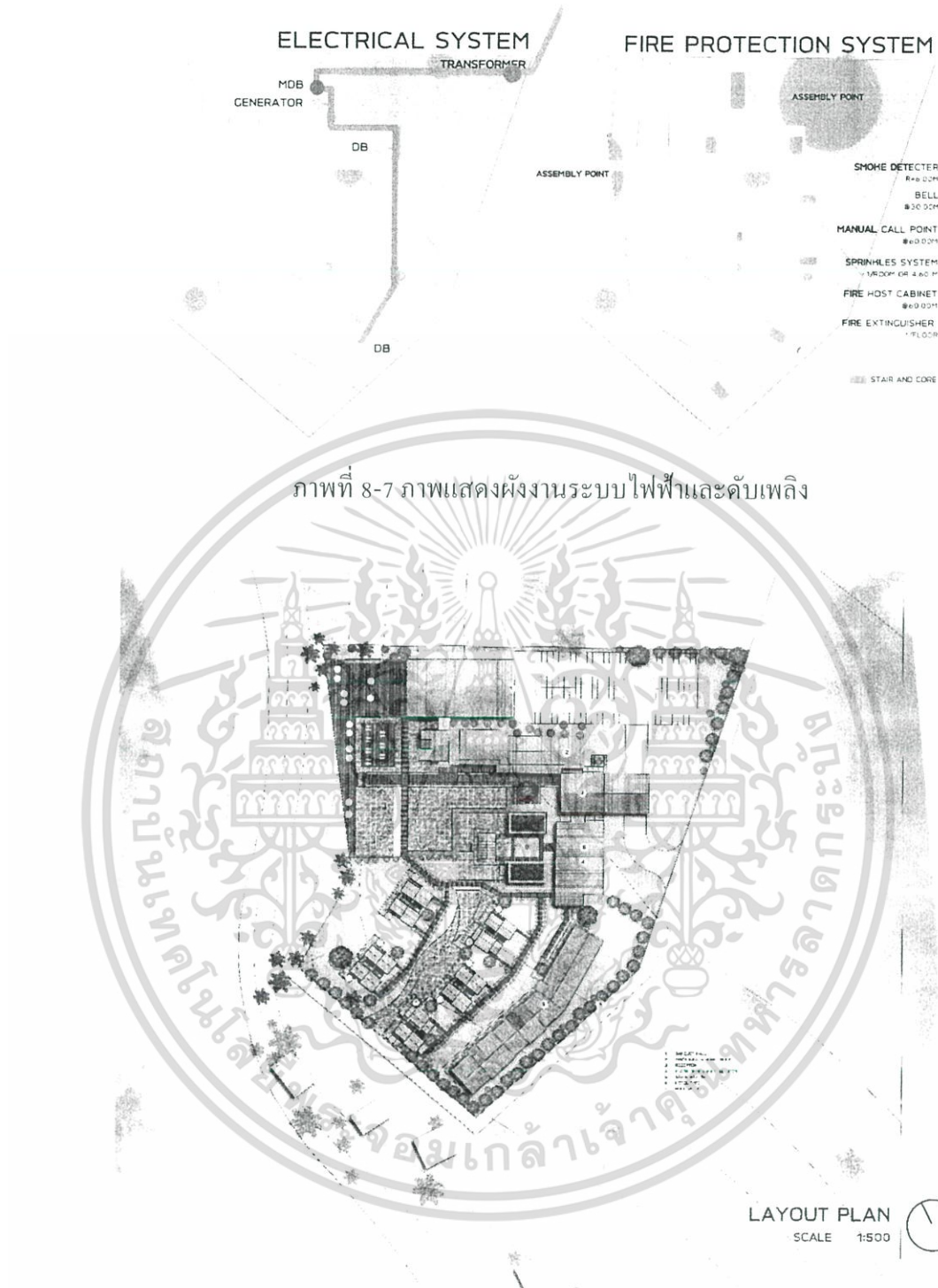


ภาพที่ 8-2 ภาพแสดงมุมมองทะเลของโครงการ



ภาพที่ 8-3 ภาพแสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8-7 ภาพแสดงผังงานระบบไฟฟ้าและดับเพลิง

ภาพที่ 8-8 ภาพแสดงการวางผังโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.3 แนวความคิดการออกแบบสถาปัตยกรรม

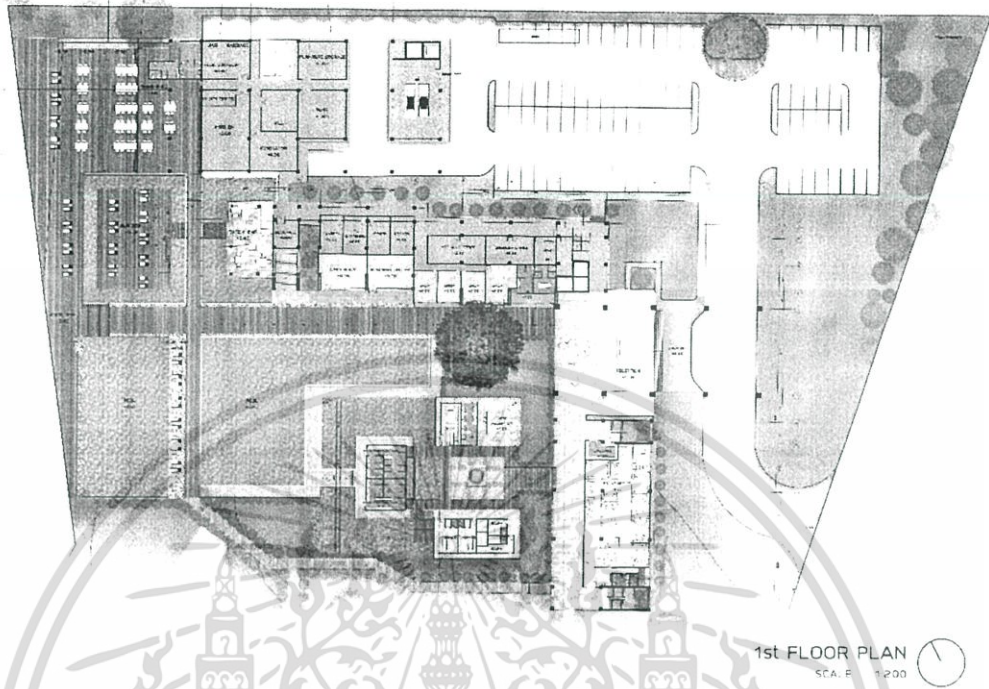
รูปแบบสถาปัตยกรรมออกแบบโดยใช้อาคารหลังคาทรงจั่วในลักษณะ โมเดิร์นที่ทำให้เกิดภาพลักษณ์ของความเป็นบ้านเพื่อให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นสบาย ผสมกับอาคารอื่นๆ ในรูปแบบของสถาปัตยกรรมโมเดิร์น การใช้วัสดุเลือกใช้วัสดุที่เป็นธรรมชาติ สีของวัสดุใช้การให้สีในโทนอ่อนสว่าง และสีโทนน้ำตาล ซึ่งทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่น ผ่อนคลาย เหมาะกับการพักผ่อนหย่อนใจ



ความเป็นมาโครงการ
ปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยนับว่ามีบทบาทสำคัญมากขึ้น
และเป็นจุดสำคัญที่สามารถทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางมา
โดยสะดวกถึงแหล่งท่องเที่ยวอันมีเสน่ห์ของประเทศไทย
เป็นที่ที่ได้รับความสนใจและมีนักท่องเที่ยวเดินทางมา
ในจำนวนมากและมีการท่องเที่ยวที่สะดวกสบาย

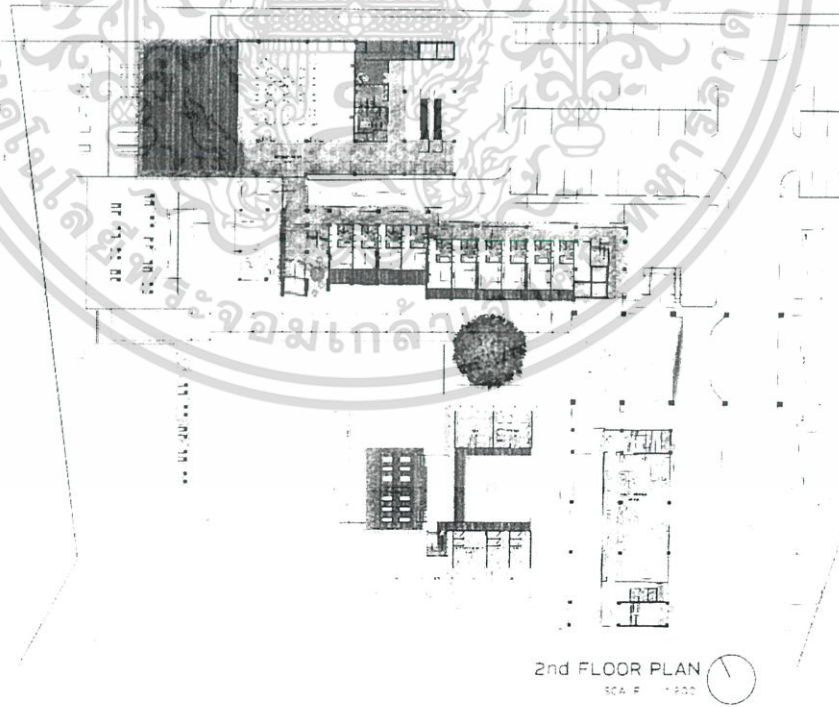
ภาพที่ 8-9 ภาพแสดงบรรยากาศภาพรวมโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



1st FLOOR PLAN
SCA. 1:1,200

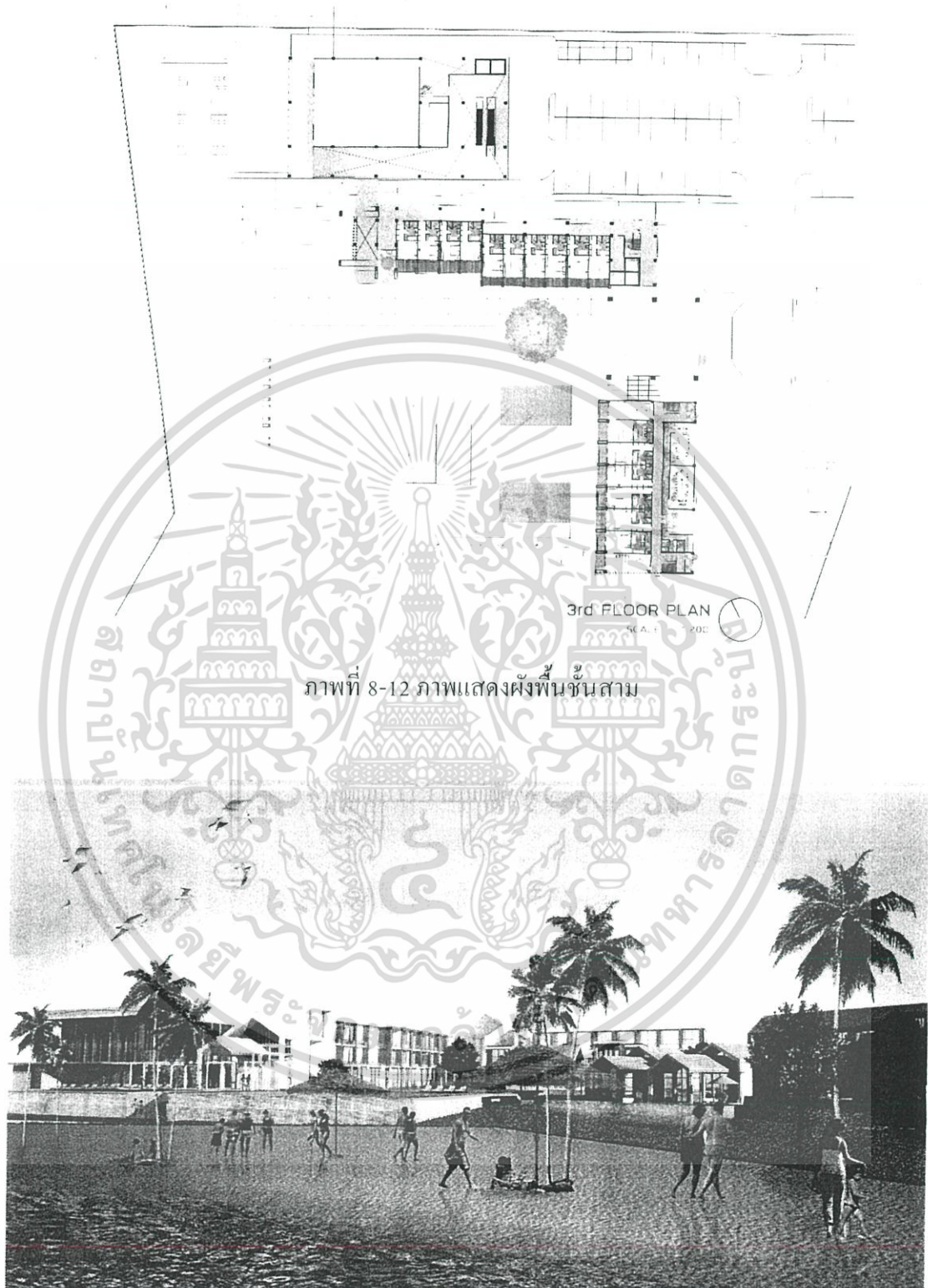
ภาพที่ 8-10 ภาพแสดงผังพื้นที่ชั้นหนึ่ง



2nd FLOOR PLAN
SCA. 1:1,200

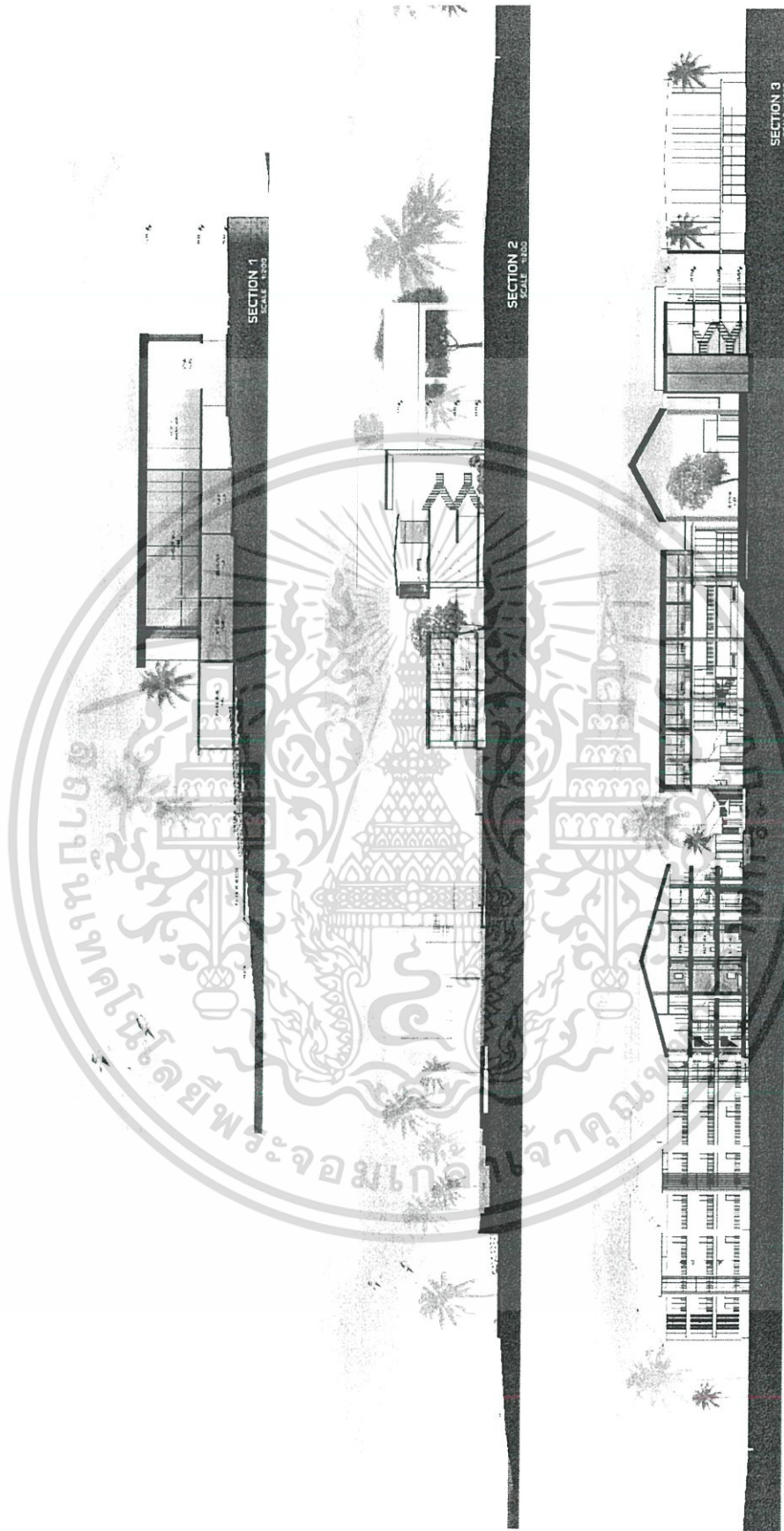
ภาพที่ 8-11 ภาพแสดงผังพื้นที่ชั้นสอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



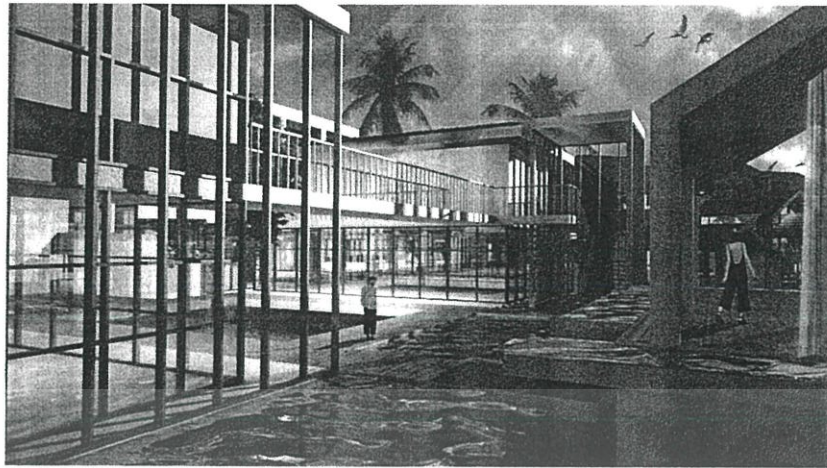
ภาพที่ 8-13 ภาพแสดงบรรยากาศภาพรวมโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

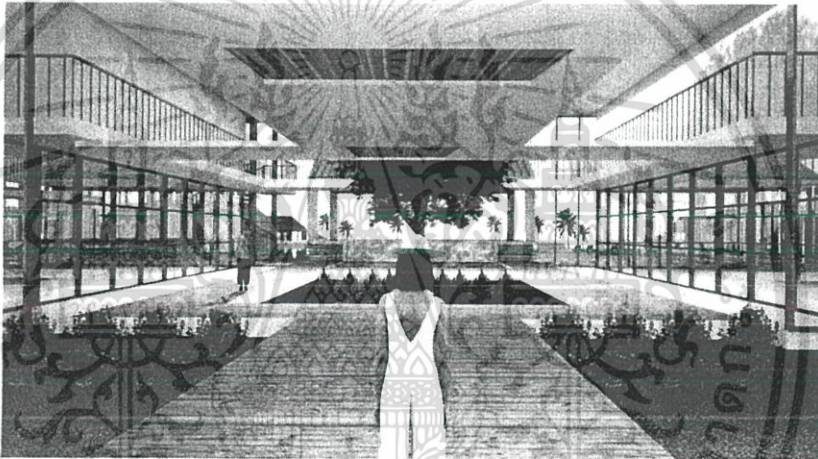


ภาพที่ 8-14 ภาพแสดงรูปตัดอาคาร

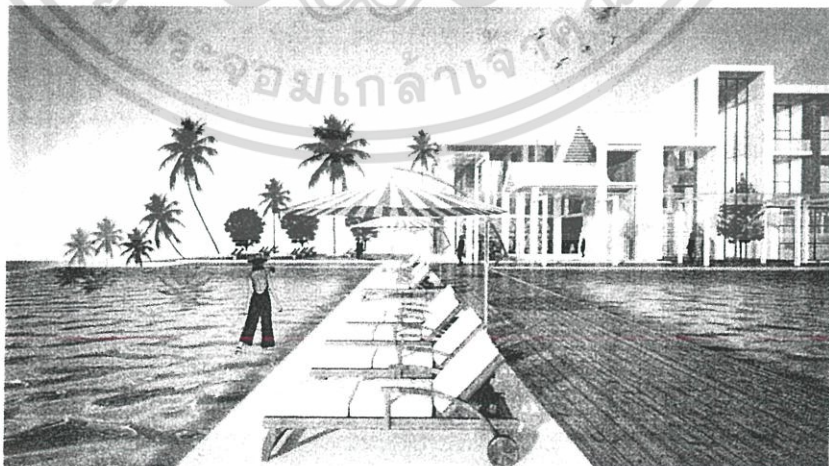
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8-15 ภาพแสดงทัศนียภาพ

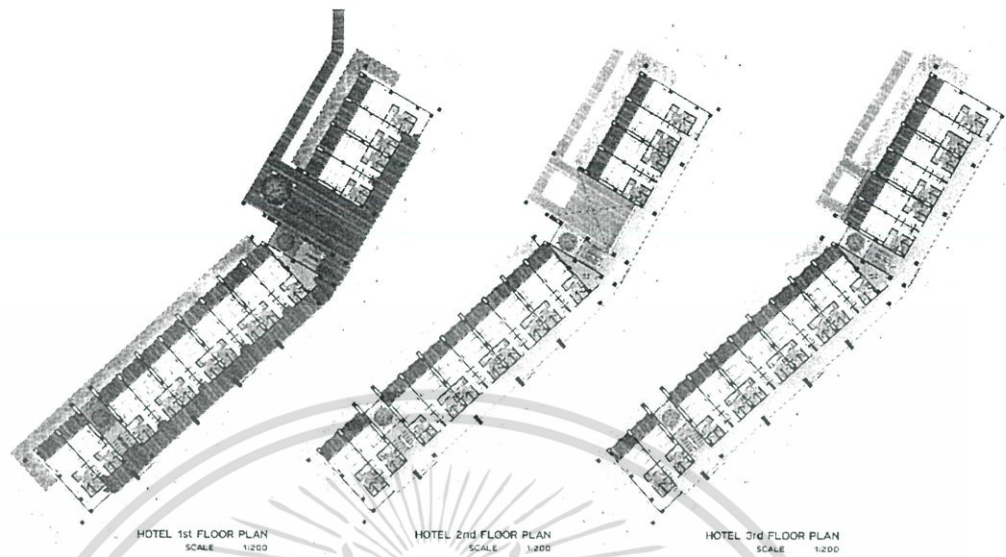


ภาพที่ 8-16 ภาพแสดงทัศนียภาพ

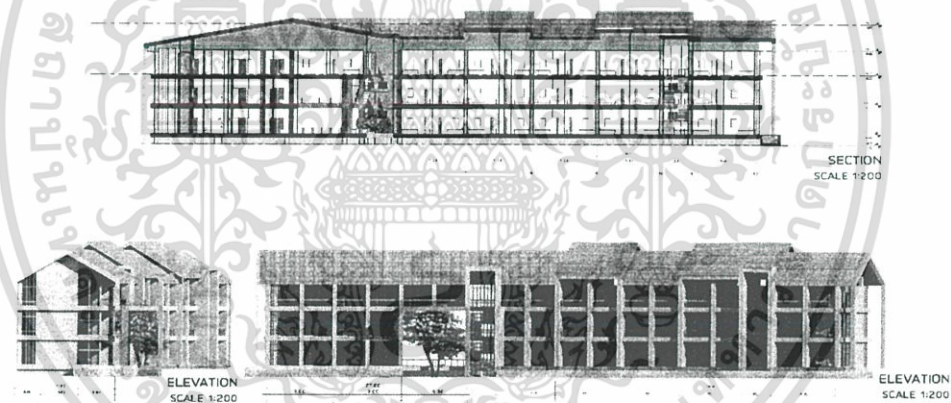


ภาพที่ 8-17 ภาพแสดงทัศนียภาพ

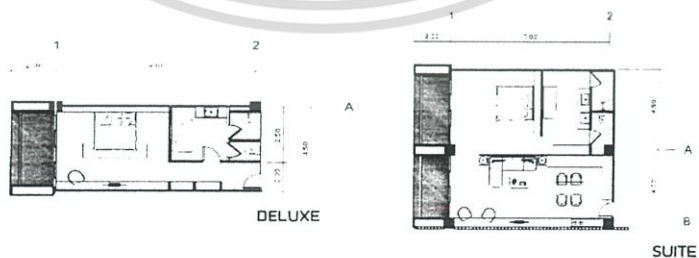
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8-18 ภาพแสดงผังอาคาร

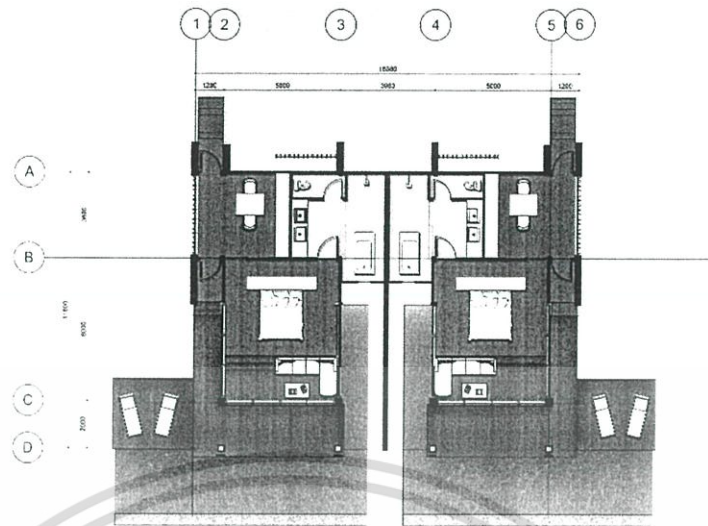


ภาพที่ 8-19 ภาพแสดงรูปตัดและรูปด้านอาคาร



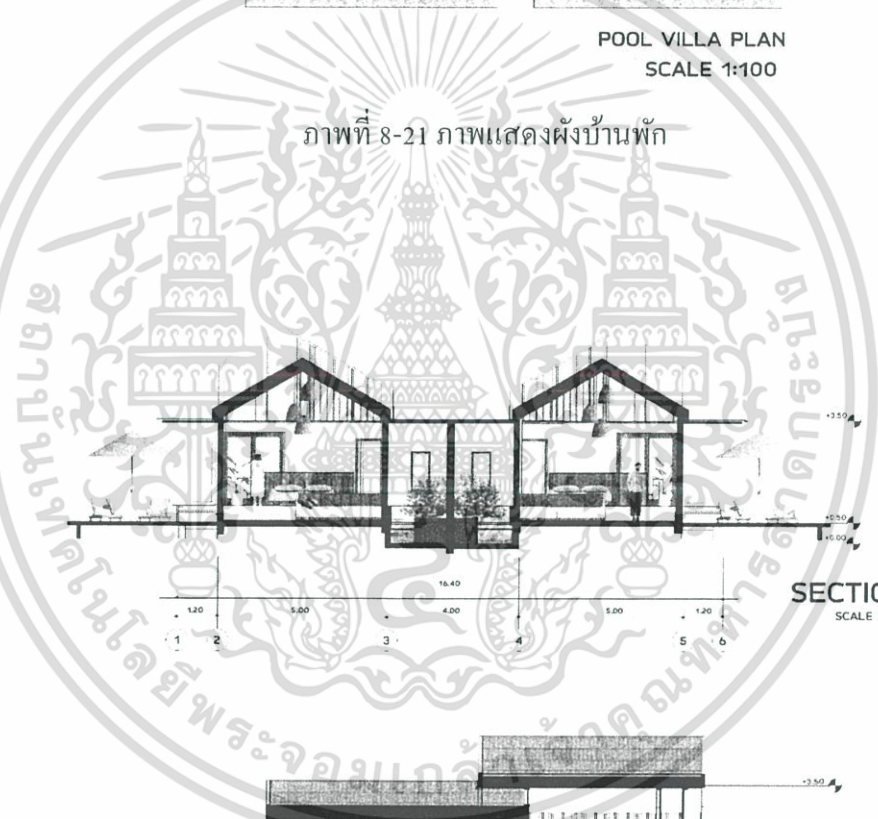
ภาพที่ 8-20 ภาพแสดงผังห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

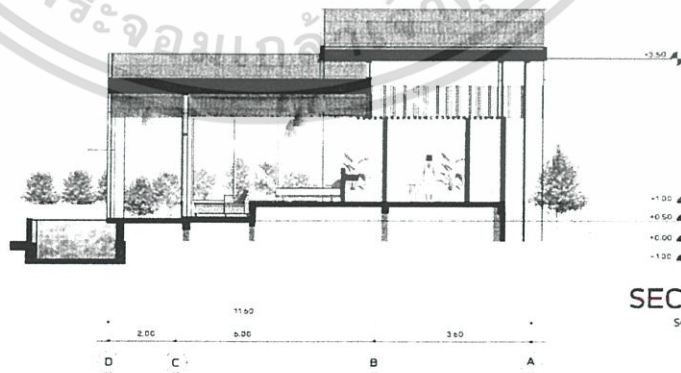


POOL VILLA PLAN
SCALE 1:100

ภาพที่ 8-21 ภาพแสดงผังบ้านพัก



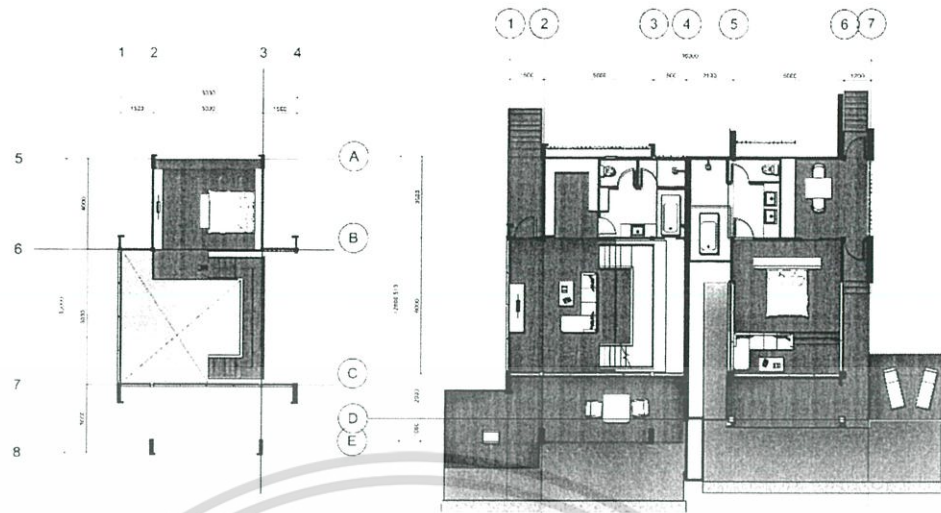
SECTION
SCALE 1:100



SECTION
SCALE 1:100

ภาพที่ 8-22 ภาพแสดงรูปตัดบ้านพัก

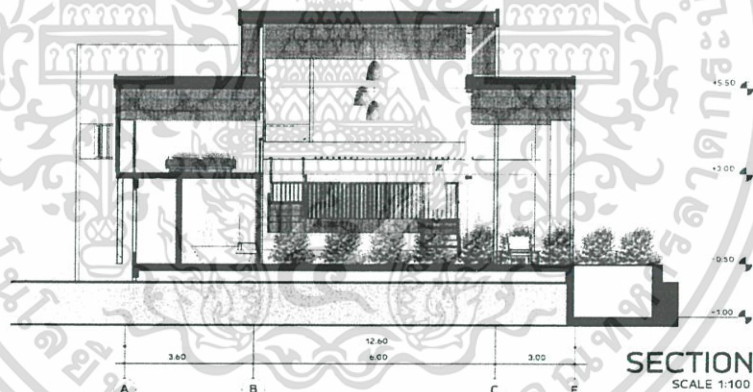
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



2nd FLOOR PLAN
SCALE 1:100

1st FLOOR PLAN
SCALE 1:100

ภาพที่ 8-23 ภาพแสดงผังบ้านพัก



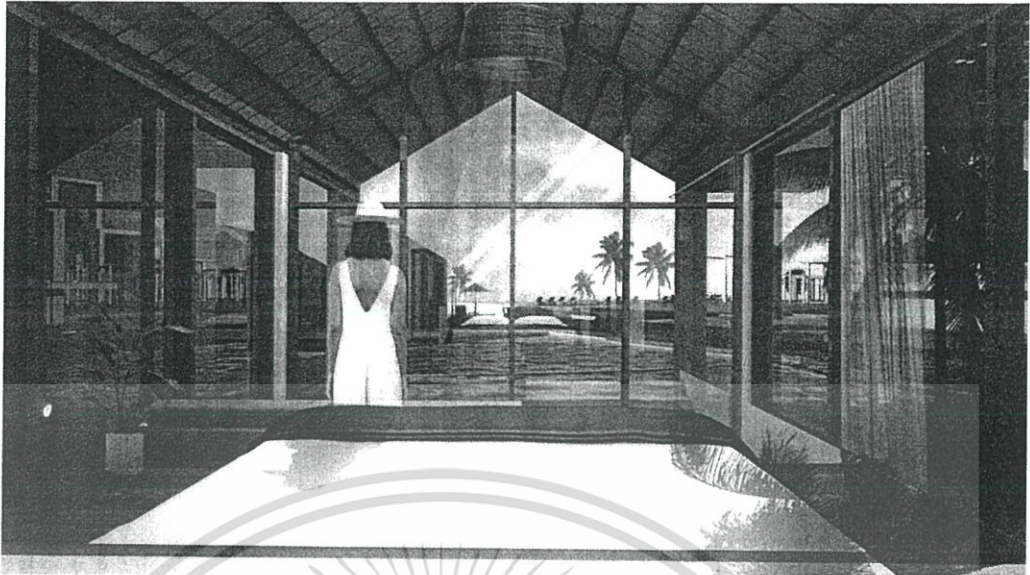
SECTION
SCALE 1:100



SECTION
SCALE 1:100

ภาพที่ 8-24 ภาพแสดงรูปตัดบ้านพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8-25 ภาพแสดงทัศนียภาพ



ภาพที่ 8-26 ภาพแสดงทัศนียภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรมกรม

แผนพัฒนาจังหวัด4ปีของจังหวัดชลบุรี(พ.ศ. 2557 – 2560) . 08/09/2559

กรมการท่องเที่ยวและจากการคำนวณ. เรื่องสรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวปี พ.ศ. ๒๕๕๓ [ออนไลน์].

เข้าถึงได้จาก :https://www.m-society.go.th/article_attach/13188/17327.pdf . 08/09/2559

กรมการท่องเที่ยวและกีฬา. สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2558 (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด)

๒๕๕๓ [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.tourism.go.th/home/listcontent/11/221/276>

.08/09/2559

จำนวนโรงแรมในพัทยา [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

http://www.atsiam.com/th/hotels/pattaya_thailand.asp . 08/09/2559

ปรีชา แดงโรจน์. การบริหารจัดการและปฏิบัติงานโรงแรม ศตวรรษที่21 (ฉบับนิสิตนักศึกษา). 2 / 2553

ประเภทของโรงแรมและการแบ่งระดับชั้น. [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

<http://zitezone.blogspot.com/2013/03/blog-post.html>

รูปแบบและบริการของสปาที่ได้รับความนิยม. [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

<http://www.yesspathailand.com> . 02/10/2559

รูปแบบการนวดแผนโบราณนวดแผนไทยนวดไทยและนวดเพื่อสุขภาพ.[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

<http://www.chantrara-spa.com/massage-story> . 02/10/2559

เมืองพัทยา-วิกิพีเดีย . [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%B7%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B8%9E%E0%B8%B1%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B8%B2#cite_note-2 . 24/08/2559

เกี่ยวกับพัทยา . [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.pattaya.go.th/city-information> . 24/08/2559

แหล่งท่องเที่ยว . [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

http://www.atsiam.com/articles/article_detail.asp?AR_ID=58 . 24/08/2559

แผนที่ . [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <https://www.google.co.th/maps/>

กรมแผนที่ทหาร . แผนที่ระดับความสูงจากน้ำทะเล.

ราคาที่ดิน . เอกสาร สรุปราคาประเมินทุนทรัพย์ที่ดิน . รอบบัญชี ปี พ.ศ.2555-2558 . จังหวัดชลบุรี

กำหนดเขตพื้นที่และมาตรการคุ้มครองสิ่งแวดล้อมชายฝั่งทะเล พัทยา . [ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

<http://www.asa.or.th/en/node/103374>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐานข้อมูลการออกแบบ Neufert's Architect Data

การจัดPRIVATE DINING.[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.artandsoul.com/floor-plans/>
. 28/10/2559

Sample Floor Plans for a Restaurant Layout .[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก:

<http://www.brightclub.com/office/entrepreneurs/articles/122156.aspx> . 28/10/2559

SRIPANWA RESORT .[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.sripanwa.co.th/>

AWA KOH CHANG .[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.awakohchang.com/page/HOME/th>

รีวิว เอวา รีสอร์ท เกาะช้าง .[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.chillpainai.com/scoop/5722/>

Casa de La flora .[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.casadelaflores.com/gallery.html>

วัสดุอาคาริมทะเล .[ออนไลน์].เข้าถึงได้จาก: <http://www.pspcement.com/en/helpfulness/127->

[%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%80%E0%B8%A5%E0%B8%B7%E0%B8%AD%E0%B8%81%E0%B9%83%E0%B8%8A%E0%B9%88%E0%B9%89%E0%B8%9B%E0%B8%B9%E0%B8%99%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%84%E0%B8%B2%E0%B8%A3.html](http://www.pspcement.com/en/helpfulness/127-%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%80%E0%B8%A5%E0%B8%B7%E0%B8%AD%E0%B8%81%E0%B9%83%E0%B8%8A%E0%B9%88%E0%B9%89%E0%B8%9B%E0%B8%B9%E0%B8%99%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%84%E0%B8%B2%E0%B8%A3.html) . 31/10/2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

จังหวัดชลบุรี

จังหวัดชลบุรีมีผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัด (ปี 2553) เป็นเงินจำนวน 657,545 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 6.5 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประเทศ (๑๐,๑๐๔,๘๒๑ ล้านบาท) รายได้ส่วนใหญ่มาจากภาคนอกเกษตร คิดเป็นมูลค่า 638,034 ล้านบาท ร้อยละ 97 เช่น อุตสาหกรรมการผลิต การขนส่ง สถานที่เก็บสินค้า บริการด้านอสังหาริมทรัพย์ โรงแรมและภัตตาคาร โครงสร้างรายได้สาขา โรงแรมและภัตตาคาร มีมูลค่า 17,926 ล้านบาท มีรายได้หลักมาจากหมวด โรงแรม ค่าที่พัก และที่พักชั่วคราว ร้อยละ 74.6 รองลงมาคือหมวดภัตตาคารร้านอาหารและ บาร์ร้อยละ 25.4

รายได้จากการท่องเที่ยว จังหวัดชลบุรีเมื่อเปรียบเทียบกับจังหวัดในกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก (ปี 2552/2553) จังหวัดชลบุรีมีรายได้สูงเป็นอันดับ 1 ของกลุ่มจังหวัด โดยมีรายได้เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นสูงถึงร้อยละ ๖๕.๔๐

| จังหวัด | รายได้จากการท่องเที่ยว (ล้านบาท) | | การเปลี่ยนแปลงโดยเฉลี่ย | |
|----------|----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| | ปี พ.ศ. ๒๕๕๒ | ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ | ล้านบาท | อัตราร้อยละ |
| ชลบุรี | ๔๓,๘๒๘.๓๖ | ๗๑,๑๐๘.๔๗ | ๓๑,๒๘๐.๑๑ | ๖๕.๔๐ |
| ระยอง | ๑๐,๘๐๐.๔๖ | ๑๕,๔๓๖.๘๕ | ๔,๖๓๖.๓๙ | ๔๓.๓๐ |
| จันทบุรี | ๒,๗๕๔.๓๑ | ๓,๑๓๒.๗๑ | ๓๗๘.๔๐ | ๑๓.๕๔ |
| ตราด | ๓,๘๕๔.๕๒ | ๔,๖๖๕.๔๔ | ๗๑๐.๙๒ | ๑๘.๗๙ |
| รวม | ๖๕,๓๑๗.๖๕ | ๑๐๒,๔๒๓.๔๗ | ๓๗,๑๐๕.๘๒ | ๕๖.๘๑ |

ที่มา: กรมการท่องเที่ยวและจากการคำนวณ : สรุปสถานการณ์ท่องเที่ยว ปี พ.ศ. ๒๕๕๓

จำนวนนักท่องเที่ยว (ผู้มาเยี่ยมเยือนประกอบด้วย นักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว ตามนิยามของกรมการท่องเที่ยว) จังหวัดชลบุรีมีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นสูงสุด เพิ่มถึงร้อยละ ๗๘.๑ ระยะเวลาพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติอยู่ที่ประมาณ ๒ - ๓ วัน นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะพักนานกว่านักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดชลบุรี

| จังหวัด | จำนวนนักท่องเที่ยว (คน) | | การเปลี่ยนแปลงโดยเฉลี่ยต่อปี | |
|---------|-------------------------|--------------|------------------------------|-------------|
| | ปี พ.ศ. ๒๕๕๒ | ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ | คน | อัตราร้อยละ |
| ชลบุรี | ๕,๖๔๙,๘๕๕ | ๑๐,๐๖๒,๒๘๖ | ๔,๔๑๒,๓๙๑ | ๗๘.๑ |

ที่มา: กรมการท่องเที่ยวและจากการคำนวณ : สรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวปี พ.ศ. ๒๕๕๓
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปเผยแพร่หรือใช้ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สามารถแข่งขันได้ ขณะเดียวกันจะต้องให้ความสำคัญในการแก้ไขปัญหาผลกระทบจากการท่องเที่ยวในการรองรับนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ แรงงานที่เข้ามาในพื้นที่จำนวนมาก ได้แก่ ขยะ น้ำเสีย การจราจร ชุมชนแออัด ปัญหาสังคม อาชญากรรม ความมั่นคงปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน ย่อมส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ทางการท่องเที่ยวของพื้นที่และความเชื่อมั่นของนักท่องเที่ยว

ศักยภาพของจังหวัดชลบุรี

1. จุดแข็ง (Strengths)

1.1 มีแหล่งท่องเที่ยวหลากหลายที่มีชื่อเสียงระดับโลก (World Class Destination) เช่น พัทยา

1.4 เป็นศูนย์กลางทางค้า การลงทุน และธุรกิจบริการ รวมทั้งมีที่พักโรงแรม ขนาดใหญ่ เหมาะแก่การจัดประชุมสัมมนาและให้บริการนักท่องเที่ยว

จังหวัดชลบุรีมีศักยภาพในด้านอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยวที่สำคัญของภาคตะวันออก จุดเด่นในด้านสถานที่ตั้งที่ถือเป็นประตูสู่ภาคตะวันออกที่อยู่ใกล้สนามบินสุวรรณภูมิ ด้านการท่องเที่ยวมีสถานที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวกิจกรรมผจญภัย และแหล่งท่องเที่ยวบันเทิงสมัยใหม่ โดยเฉพาะเมืองพัทยาที่ถือเป็นเมืองแห่งแสงสีที่มีไม่เคยมลพิษ มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก ทำให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติจำนวนมาก (ปี 2554 ประมาณ 10 ล้านคน) หลังไหลเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี ซึ่งรายได้ส่วนใหญ่มาจากด้านอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยว (ปี 2553) คิดเป็นมูลค่า 638,034 ล้านบาท เช่น อุตสาหกรรมการผลิต การขนส่ง สถานที่เก็บสินค้า บริการด้านอสังหาริมทรัพย์ โรงแรมและภัตตาคาร คิดเป็นร้อยละ 97 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัด (จำนวน 657,545 ล้านบาท) และมีรายได้เฉลี่ยต่อหัวประชากรเป็นเงินจำนวน 544,160 บาท ต่อคนต่อปี จากการกำหนดนโยบายเร่งด่วน นโยบายสำคัญ และยุทธศาสตร์การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ปี 2558 ของรัฐบาล และศักยภาพของจังหวัดชลบุรี ตลอดจนความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder) ที่เกี่ยวข้องในด้านอุตสาหกรรมและการท่องเที่ยว จึงกำหนดจุดยืนทางยุทธศาสตร์ (Positioning) ของจังหวัดชลบุรี คือ เมืองอุตสาหกรรมสะอาดและการท่องเที่ยวระดับนานาชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนงาน/โครงการรองรับการขับเคลื่อนจุดขึ้นทางยุทธศาสตร์ (Positioning)

“เมืองอุตสาหกรรมสะอาดและการท่องเที่ยวระดับนานาชาติ”

1. ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการท่องเที่ยว

1.1 โครงการส่งเสริมการขาย Pattaya Road Show ในประเทศและต่างประเทศ วงเงิน 5,000,000 บาท หน่วยงานดำเนินการ เมืองพัทยา (2557)

1.2 โครงการเทศกาลดนตรีนานาชาติเมืองพัทยา วงเงิน 10,000,000 บาท หน่วยงานดำเนินการ เมืองพัทยา (2557)

1.3 โครงการจัดงานพัทยาเคท์ควาน์ (เทศกาลปีใหม่เมืองพัทยา) วงเงิน 3,000,000 บาท หน่วยงานดำเนินการ เมืองพัทยา (2557)

1.4 โครงการผลิตสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์เมืองพัทยา วงเงิน 2,500,000 บาท หน่วยงานดำเนินการ เมืองพัทยา (2557)

ข่าวเศรษฐกิจ

"เอเชียทีค ไพร่่ม" เจ้าสัวเจริญ สิริวัฒนภักดีได้เตรียมขยับลงทุนใหญ่ในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี แหล่งท่องเที่ยวหลักบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก ซึ่งอยู่ใกล้พื้นที่นิคมอุตสาหกรรมอีสเทิร์นซีบอร์ด ชื่อ โรงแรมมณเฑียร พัทยา ซึ่งเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ บนที่ดิน 15 ไร่ ในโซนพัทยากลาง คอนเซ็ปต์ของทีซีซีแลนด์ ต้องการที่ดินหลายผืนย่านเดียวกันเพื่อพัฒนาต่อยอดทำเป็นคอมเพล็กซ์ใหญ่ โดยต้องการชื่อโรงแรม ใกล้เคียงกับ โรงแรมมณเฑียรด้วย ซึ่งมีโรงแรมระดับ 3 ดาวและ 4 ดาวในละแวกใกล้กัน 3 แห่ง

"แนวคิดเราจะให้เป็นที่ช้อปปิ้งและท่องเที่ยว เน้นความร่มรื่น สำหรับรูปแบบโชว์ยังไม่ได้ตัดสินใจ อาจเป็นโชว์มวยไทย คาบิโปโซก็ได้ ต้องหารืออีกครั้ง" ขนาดโครงการจะมีพื้นที่ครึ่งหนึ่งของเอเชียทีคฯเจริญกรุง คือ 1.5 หมื่นตารางเมตร เป็นแหล่งกินเที่ยว แสงเอด์ ช้อปปิ้งใจกลางเมืองพัทยา ซึ่งกลุ่มผู้เช่าหลักที่เจริญกรุงส่วนหนึ่งสนใจพื้นที่เช่าเพิ่ม คาดว่าจะลงมือก่อสร้างต้นปี 2559 แล้วเสร็จกลางปี 2560 มั่นใจว่าจะมีผลตอบรับดี เพราะพัทยาเป็นเมืองท่องเที่ยวที่คนทั่วโลกรู้จัก และปี 2560 สถานการณ์จะดีขึ้น

ที่มา http://www.prachachat.net/news_detail.php?newsid=1433510194

updated: 06 มิ.ย. 2558 เวลา 19:12:11 น.

ปี 2559 เม็ดเงินสะพัดสู่ธุรกิจโรงแรม 537,000-544,000 ล้านบาท เติบโตร้อยละ 4.7-6.0 แม้จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในประเทศไทยจะเพิ่มสูงขึ้นต่อเนื่องทุกปี แต่ก็อาจผันผวนจากปัจจัยเสี่ยง เช่น เศรษฐกิจ การเมือง การก่อการร้าย เป็นต้น เป็นเหตุให้ภาครัฐกระตุ้นการท่องเที่ยวจากตลาดภายในประเทศควบคู่กันไป โดยที่ประชุมคณะรัฐมนตรีมีมติอนุมัติวันหยุดราชการเพิ่มเติมในเดือนพฤษภาคมและกรกฎาคม ปี 2559 ซึ่งคาดว่าจะมีผลทางจิตวิทยาให้บรรยากาศการใช้บริการโรงแรมจากนักท่องเที่ยวชาวไทยคึกคัก ประกอบกับรายได้อื่นๆ เช่น จัดประชุม สัมมนา และอีเวนต์ต่างๆ อาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น น่าจะฟื้นตัวส่งผลให้ ศูนย์วิจัยกสิกรไทย คาดการณ์ว่า ปี 2559 จะมีเม็ดเงินสะพัดสู่ธุรกิจโรงแรมประมาณ 537,000-544,000 ล้านบาท เติบโตร้อยละ 4.7-6.0 จากปี 2558 ที่คิดเป็นมูลค่า 513,000 ล้านบาท โดยเป็นการเติบโตอย่างชะลอลงจากปี 2558 ที่คาดการณ์ว่า จะเติบโตร้อยละ 7.1 โดยเป็นเม็ดเงินจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ 385,000-391,000 ล้านบาท เติบโตร้อยละ 6.1-7.7 จากปี 2558 ที่คิดเป็นมูลค่า 513,000 ล้านบาท และเม็ดเงินจากนักท่องเที่ยวชาวไทย 152,000-153,000 ล้านบาท เติบโตร้อยละ 1.3-2.0 จากปี 2558 ที่คิดเป็นมูลค่า 150,000 ล้านบาท

ที่มา <http://marketeer.co.th/2016/03/online-travel-agent/>
13.00 วันที่ 09-08-2559

ร้อยละของตัวอย่างผู้เยี่ยมชมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศในจังหวัดชลบุรี (พัทยา) ปี 2557
จำแนกตามวัตถุประสงค์หลักของการเดินทางครั้งนี้

| วัตถุประสงค์หลักของการเดินทางครั้งนี้ | ผู้เยี่ยมชมชาวไทย | | | ผู้เยี่ยมชมชาวต่างประเทศ | | | ผู้เยี่ยมชมทั้งหมด | | |
|---------------------------------------|-------------------|---------------|------|--------------------------|---------------|------|--------------------|---------------|------|
| | นักทัศนอาจร | นักท่องเที่ยว | รวม | นักทัศนอาจร | นักท่องเที่ยว | รวม | นักทัศนอาจร | นักท่องเที่ยว | รวม |
| ท่องเที่ยว/พักผ่อน | 45.2 | 57.1 | 55.2 | 63.3 | 69.5 | 69.4 | 49.1 | 66.2 | 65.1 |
| ประชุม / อบรม / สัมมนา/ดูงาน | 11.5 | 10.6 | 10.8 | - | - | - | 9 | 2.8 | 3.2 |
| ติดต่อธุรกิจ | 6.5 | 3.8 | 4.2 | 11.7 | 14 | 14 | 7.6 | 11.3 | 11.1 |
| ปฏิบัติราชการ / ปฏิบัติงาน | 7.8 | 6.4 | 6.6 | - | 0.4 | 0.4 | 6.1 | 1.9 | 2.2 |
| เยี่ยมญาติ/เพื่อน | 15.7 | 12.4 | 12.9 | 25 | 16 | 16.2 | 17.7 | 15.1 | 15.2 |
| ชมนิทรรศการ/แสดงสินค้า | 7.8 | 6.4 | 6.6 | - | 0.1 | 0.1 | 6.1 | 1.8 | 2 |
| ได้รับรางวัล | - | 0.3 | 0.2 | - | - | - | - | 0.1 | 0.1 |
| ไหว้พระปฏิบัติธรรม | 5.5 | 3.1 | 3.5 | - | - | - | 4.3 | 0.8 | 1 |
| อื่นๆ | อื่นๆ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| รวม | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยละของตัวอย่างผู้เยี่ยมชมเยือนชาวไทยและผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเทศในจังหวัดชลบุรี (พทยา) ปี 2557 จำแนกตามภูมิลานาและถิ่นที่อยู่

| ภูมิลานาของ ผู้เยี่ยมชมเยือน | ผู้เยี่ยมชมเยือนชาวไทย | | | ถิ่นที่อยู่ของผู้เยี่ยมชมเยือน | ผู้เยี่ยมชมเยือนชาวต่างประเทศ | | |
|------------------------------|------------------------|---------------|------|--------------------------------|-------------------------------|---------------|------|
| | นักทัศนจรร | นักท่องเที่ยว | รวม | | นักทัศนจรร | นักท่องเที่ยว | รวม |
| 1. กรุงเทพมหานคร | 32.3 | 13.6 | 16.7 | 1. ทวีปอเมริกา | 10 | 4.1 | 4.2 |
| 2. ภาคกลาง | 28.6 | 37.5 | 36 | 2. ทวีปยุโรป | 33.3 | 47.6 | 47.3 |
| 3. ภาคตะวันตก | 8.3 | 10.4 | 10 | 3. โอเชียเนีย | 11.7 | 3.7 | 3.9 |
| 4. ภาคตะวันออก | 26.3 | 31.1 | 30.3 | 4. ทวีปเอเชีย | 28.3 | 38.3 | 38.1 |
| 5. ภาคเหนือ | 0.9 | 5.7 | 4.9 | 5. ตะวันออกกลาง | 13.3 | 6 | 6.2 |
| 6. ภาคใต้ | 1.4 | 1.1 | 1.1 | 6. ทวีปแอฟริกา | 3.3 | 0.3 | 0.4 |
| 7. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | 2.3 | 0.6 | 0.9 | | | | |
| รวม | 100 | 100 | 100 | รวม | 100 | 100 | 100 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยละของตัวอย่างผู้เยี่ยมชมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศในจังหวัดชลบุรี (พัทยา) ปี 2557
จำแนกตามรายได้

| ช่วงรายได้(ต่อเดือน) | ผู้เยี่ยมชมชาวไทย | | | ช่วงรายได้(ต่อปี) | ผู้เยี่ยมชมชาวต่างประเทศ | | |
|----------------------|-------------------|---------------|------|----------------------|--------------------------|---------------|------|
| | นักทัศนอาจร | นักท่องเที่ยว | รวม | | นักทัศนอาจร | นักท่องเที่ยว | รวม |
| ไม่มีรายได้ | 2.3 | 0.9 | 1.1 | Less than USD 10,000 | 3.3 | 0.1 | 0.2 |
| ต่ำกว่า 10,000 บาท | 6.9 | 2.3 | 3.0 | USD 10,000 – 14,999 | 8.3 | 7.0 | 7.1 |
| 10,001-15,000 บาท | 21.1 | 20.3 | 20.6 | USD 15,000 – 19,999 | 25.0 | 13.7 | 14.0 |
| 15,001-30,000 บาท | 41.5 | 47.8 | 46.7 | USD 20,000 – 39,999 | 31.7 | 24.5 | 24.7 |
| 30,001-45,000 บาท | 16.1 | 26 | 24.4 | USD 40,000 – 59,999 | 23.3 | 27.9 | 27.8 |
| 45,001-60,000 บาท | 9.2 | 2.2 | 3.3 | USD 60,000 – 79,999 | 3.3 | 21.5 | 21.2 |
| 60,001-75,000 บาท | 1.8 | 0.5 | 0.8 | USD Over 80,000 | 5 | 5.2 | 5.2 |
| 75,001-90,000 บาท | - | - | - | | | | |
| มากกว่า 90,000 บาท | - | - | - | | | | |
| รวม | 100 | 100 | 100 | รวม | 100 | 100 | 100 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

:สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2558 (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด)

| | January - December | | |
|--|--------------------|------------|---------|
| | 2015 | 2014 | %Change |
| Visitor | 9,849,940 | 9,083,899 | + 8.43 |
| Thai | 2,998,479 | 2,710,267 | + 10.63 |
| Foreigners | 6,851,461 | 6,373,632 | + 7.50 |
| Tourist | 9,223,060 | 8,526,786 | + 8.17 |
| Thai | 2,506,545 | 2,273,989 | + 10.23 |
| Foreigners | 6,716,515 | 6,252,797 | + 7.42 |
| Excursionist | 626,880 | 557,113 | + 12.52 |
| Thai | 491,934 | 436,278 | + 12.76 |
| Foreigners | 134,946 | 120,835 | + 11.68 |
| Average Length of Stay (Day) | 3.38 | 3.24 | + 0.14 |
| Thai | 2.59 | 2.71 | - 0.12 |
| Foreigners | 3.67 | 3.44 | + 0.23 |
| Average Expenditure (Baht/Person/Day) | | | |
| Visitor | 4,161.55 | 3,638.88 | + 14.36 |
| Thai | 3,059.77 | 2,833.15 | + 8.00 |
| Foreigners | 4,472.02 | 3,884.68 | + 15.12 |
| Tourist | 4,212.08 | 3,681.21 | + 14.42 |
| Thai | 3,175.98 | 2,932.87 | + 8.29 |
| Foreigners | 4,484.96 | 3,895.62 | + 15.13 |
| Excursionist | 1,651.41 | 1,535.83 | + 7.53 |
| Thai | 1,526.17 | 1,424.63 | + 7.13 |
| Foreigners | 2,107.95 | 1,937.37 | + 8.80 |
| Revenue (Million Baht) | | | |
| Visitor | 132,206.12 | 102,722.63 | + 28.70 |
| Thai | 21,369.09 | 18,695.38 | + 14.30 |
| Foreigners | 110,837.03 | 84,027.25 | + 31.91 |
| ACCOMMODATION | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| ESTABLISHMENTS | | | |
|--------------------------|-----------|-----------|---------|
| Rooms | 40,758 | 40,758 | 0 |
| Occupancy Rate (%)* | 75.18 | 69.65 | + 5.53 |
| Number of Guest Arrivals | 8,878,787 | 8,243,543 | + 7.71 |
| Thai | 2,375,656 | 2,150,834 | + 10.45 |
| Foreigners | 6,503,131 | 6,092,709 | + 6.74 |

อ้างอิง

: รายงานการสำรวจสัดส่วนพฤติกรรมการเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2557 (มกราคม ถึง ธันวาคม) กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

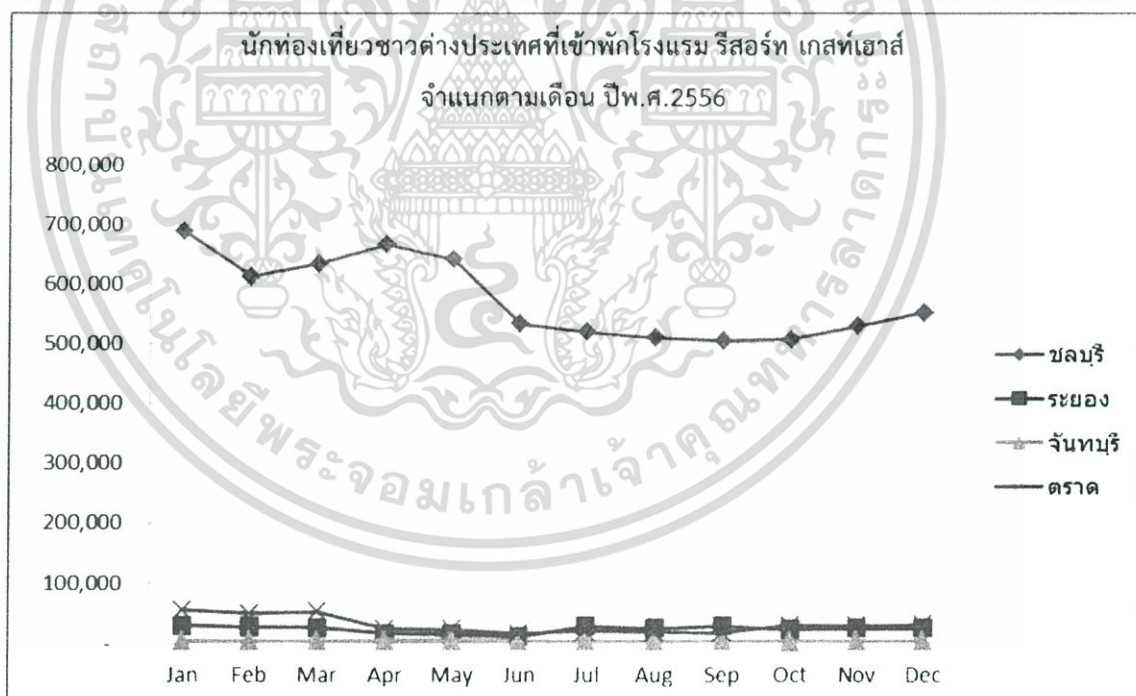
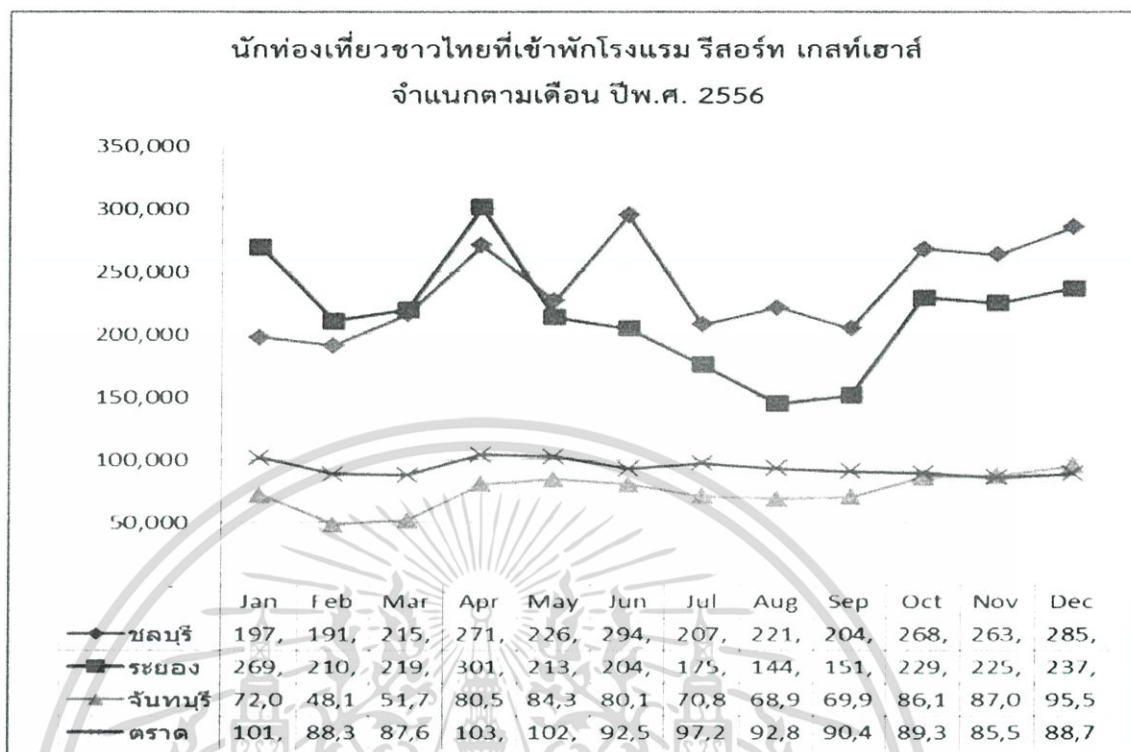
: สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ ปี 2558 (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด)

<http://www.tourism.go.th/home/details/11/221/25767>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิแสดงนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแรมในจังหวัดภาคตะวันออก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

- กฎกระทรวงฉบับที่ 55 (พ.ศ. 2543) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
 - ลักษณะของอาคาร
 - ส่วนต่างๆของอาคาร
 - บันไดของอาคาร
 - บันไดหนีไฟ
 - ที่ว่างภายนอกอาคาร
 - แนวอาคารและระยะต่างๆของอาคาร
- กฎกระทรวงฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
 - แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้ง ระบบการป้องกันอัคคีภัย
 - แบบและจำนวนของห้องน้ำและห้องส้วม
 - ระบบการจัดแสงสว่างและการระบายอากาศ
- กฎกระทรวงฉบับที่41 (พ.ศ. 2537)
 - ที่จอดรถ
- กฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพและคนชรา พ.ศ. 2548
 - ป้ายแสดงสิ่งอำนวยความสะดวก
 - ทางลาดและลิฟต์
 - บันได
 - ที่จอดรถ
 - ทางเข้าอาคารทางเดินระหว่างอาคารและทางเชื่อมระหว่างอาคาร
 - ประตู
 - ห้องส้วม
 - โรงมหรสพหอประชุมและโรงแรม
- กฎกระทรวงฉบับที่ 7 (พ.ศ.2517)
 - จำนวนที่จอดรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 55 (พ.ศ. 2543)

ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคารพ.ศ. 2522

ข้อ 1 ในกฎกระทรวงนี้

“ตึกแถว” หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างต่อเนื่องกันเป็นแถวยาวตั้งแต่สองคูหาขึ้นไป มีผนังแบ่งอาคารเป็นคูหาและประกอบด้วยวัสดุทนไฟเป็นส่วนใหญ่

“อาคารสาธารณะ” หมายความว่า อาคารที่ใช้เพื่อประโยชน์ในการชุมนุมคนได้โดยทั่วไป เพื่อกิจกรรมทางราชการ การเมือง การศึกษา การศาสนา การสังคม การนันทนาการ หรือการพาณิชย์กรรม เช่น โรงมหรสพ หอประชุม โรงแรม โรงพยาบาล สถานศึกษา หอสมุด สนามกีฬากลางแจ้ง สนามกีฬาในร่ม ตลาด ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า สถานบริการ ท่าอากาศยาน อุโมงค์ สะพาน อาคารจอดรถ สถานีรถ ท่าจอดเรือ โป๊ะจอดเรือ สุสาน ฌาปนสถาน ศาสนสถาน เป็นต้น

“อาคารขนาดใหญ่” หมายความว่า อาคารที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นหรือชั้นหนึ่งชั้นใดในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร หรืออาคารที่มีความสูงตั้งแต่ 15.00 เมตรขึ้นไป และมีพื้นที่รวมกันทุกชั้นหรือชั้นหนึ่งชั้นใดในหลังเดียวกันเกิน 1,000 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 2,000 ตารางเมตร การวัดความสูงของอาคาร ให้วัดจากระดับพื้นดินที่ก่อสร้างถึงพื้นคาบฟ้าสำหรับอาคารทรงจั่วหรือปั้นหยา ให้วัดจากระดับพื้นดินที่ก่อสร้างถึงยอดผนังของชั้นสูงสุด

“สำนักงาน” หมายความว่า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารที่ใช้เป็นสำนักงานหรือที่ทำการ

“โรงแรม” หมายความว่า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารที่ใช้เป็นโรงแรมตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม

“ภัตตาคาร” หมายความว่า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารที่ใช้เป็นที่ขายอาหารหรือเครื่องดื่ม โดยมีพื้นที่สำหรับตั้งโต๊ะอาหารไว้บริการภายในอาคารหรือภายนอกอาคาร

“วัสดุถาวร” หมายความว่า วัสดุซึ่งตามปกติไม่เปลี่ยนแปลงสภาพได้ง่ายโดยน้ำ ไฟ หรือดินฟ้าอากาศ

“วัสดุทนไฟ” หมายความว่า วัสดุก่อสร้างที่ไม่เป็นเชื้อเพลิง

“พื้น” หมายความว่า พื้นที่ของอาคารที่บุคคลเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้ภายในขอบเขตของคานหรือดงที่รับพื้น หรือภายในพื้นนั้น หรือภายในขอบเขตของผนังอาคารรวมทั้งเฉลียงหรือระเบียงด้วย

“ฝา” หมายความว่า ส่วนก่อสร้างในด้านตั้งซึ่งกั้นแบ่งพื้นที่ภายในอาคารให้เป็นห้อง ๆ

“ผนัง” หมายความว่า ส่วนก่อสร้างในด้านตั้งซึ่งกั้นด้านนอกหรือระหว่างหน่วยของอาคารให้เป็นหลังหรือเป็นหน่วยแยกจากกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

“ผนังกันไฟ” หมายความว่า ผนังที่บ่มที่ก่อด้วยอิฐธรรมดาหนาไม่น้อยกว่า 18 เซนติเมตร และไม่มีช่องที่ไฟหรือควันผ่านได้ หรือจะเป็นผนังที่ก่อด้วยวัสดุทนไฟอย่างอื่นที่มีคุณสมบัติในการป้องกันไฟได้ดีไม่น้อยกว่าผนังที่ก่อด้วยอิฐธรรมดา หนา 18 เซนติเมตร ถ้าเป็นผนังคอนกรีตเสริมเหล็กต้องหนาไม่น้อยกว่า 12 เซนติเมตร

“อิฐธรรมดา” หมายความว่า ดินที่ทำขึ้นเป็นแท่งและได้เผาให้สุก

“หลังคา” หมายความว่า สิ่งปกคลุมส่วนบนของอาคารสำหรับป้องกันแดดและฝน รวมทั้งโครงสร้างหรือสิ่งใดซึ่งประกอบขึ้นเพื่อยึดเหนี่ยวสิ่งปกคลุมนี้ให้มั่นคงแข็งแรง

“ดาดฟ้า” หมายความว่า พื้นส่วนบนสุดของอาคารที่ไม่มีหลังคาปกคลุม และบุคคลสามารถขึ้นไปใช้สอยได้

“ช่วงบันได” หมายความว่า ระยะตั้งบันไดซึ่งมีขั้นต่อเนื่องกัน โดยตลอด

“ลูกตั้ง” หมายความว่า ระยะตั้งของขั้นบันได

“ลูกนอน” หมายความว่า ระยะราบของขั้นบันได

“ความกว้างสุทธิ” หมายความว่า ความกว้างที่วัดจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง โดยปราศจากสิ่งใดๆ กีดขวาง

“ที่ว่าง” หมายความว่า พื้นที่อันปราศจากหลังคาหรือสิ่งก่อสร้างปกคลุม ซึ่งพื้นที่ดังกล่าวอาจจะจัดให้เป็นบ่อน้ำ สระว่ายน้ำ บ่อพักน้ำเสีย ที่พักมูลฝอย ที่พักรวมมูลฝอย หรือที่จอดรถ ที่อยู่ภายนอกอาคารก็ได้ และให้หมายความรวมถึงพื้นที่ของสิ่งก่อสร้าง หรืออาคารที่สูงจากระดับพื้นดินไม่เกิน 1.20 เมตร และไม่มีหลังคาหรือสิ่งก่อสร้างปกคลุมเหนือระดับนั้น

“ถนนสาธารณะ” หมายความว่า ถนนที่เปิดหรือยินยอมให้ประชาชนเข้าไปหรือใช้เป็นทางสัญจรได้ ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการเรียกเก็บค่าตอบแทนหรือไม่

หมวด 1

ลักษณะของอาคาร

ข้อ 7 ป้ายหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้ายที่อาคารต้องไม่บังช่องระบายอากาศ หน้าต่าง ประตูหรือทางหนีไฟ

ข้อ 8 ป้ายหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้ง ป้ายบนหลังคาหรือดาดฟ้าของอาคารต้องไม่ล้ำออกนอกแนวผนังรอบนอกของอาคารและส่วนบนสุดของป้ายหรือสิ่งก่อสร้างขึ้น สำหรับติดหรือตั้งป้ายต้องสูงไม่เกิน 6 เมตรจากส่วนสูงสุดของหลังคาหรือดาดฟ้าของอาคารที่ติดตั้งป้ายนั้น

ข้อ 9 ป้ายที่ยื่นจากผนังอาคารให้ยื่นได้ไม่เกินแนวกันสาดและให้สูงได้ไม่เกิน 60 เซนติเมตรหรือมีพื้นที่ป้ายไม่เกิน 2 ตารางเมตร ข้อ 10 ป้ายที่ติดตั้งเหนือกันสาดและไม่ได้ยื่นจากผนังอาคารให้ติดตั้งได้โดยมีความสูงของป้ายไม่เกิน 60 เซนติเมตร วัดจากขอบบนของปลายกันสาดนั้น หรือมีพื้นที่

ป้ายไม่เกิน 2 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 11 ป้ายที่ติดตั้งใต้อาคารให้ติดตั้ง แนบผนังอาคารและต้องสูงจากพื้น ทางเท่านั้นไม่น้อยกว่า 2.50 เมตร

ข้อ 13 ป้ายที่ติดตั้งอยู่บนพื้น ดิน โดยตรงต้องมีความสูงไม่เกินระยะที่วัดจากจุดที่ติดตั้ง ป้ายไปจนถึงกึ่งกลางถนนสาธารณะที่อยู่ใกล้ป้ายนั้นที่สุดและมีความยาวของป้ายไม่เกิน 32 เมตร

หมวด 2

ส่วนต่าง ๆ ของอาคาร

ส่วนที่ 1 วัสดุของอาคาร

ข้อ 14 สิ่งที่สร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้ายที่ติดตั้งบนพื้นดิน โดยตรงให้ทำด้วยวัสดุทนไฟทั้งหมด

ข้อ 15 เสา คาน พื้น บันได และผนังของอาคารที่สูงตั้งแต่สามชั้นขึ้นไป โรงแรม หอประชุม โรงงาน โรงแรม โรงพยาบาล หอสมุด ห้างสรรพสินค้า อาคารขนาดใหญ่ สถานบริการ ตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ ท่าอากาศยาน หรืออุโมงค์ ต้องทำด้วยวัสดุอาคารที่เป็นวัสดุทนไฟด้วย

ข้อ 16 ผนังของตึกแถวหรือบ้านแถว ต้องทำด้วยวัสดุอาคารที่เป็นวัสดุทนไฟด้วย แต่ถ้าก่อด้วยอิฐธรรมดาหรือคอนกรีตไม่เสริมเหล็ก ผนังนี้ต้องหนาไม่น้อยกว่า 8 เซนติเมตร

ข้อ 17 ห้องแถว ตึกแถว หรือบ้านแถวที่สร้างติดต่อกัน ให้มีผนังกันไฟทุกระยะไม่เกินห้าคูหา ผนังกันไฟต้องสร้างต่อเนื่องจากพื้นดินจนถึงระดับคานฟ้าที่สร้างด้วยวัสดุอาคารที่เป็นวัสดุทนไฟ กรณีที่เป็นหลังคาสร้างด้วยวัสดุไม่ทนไฟ ให้มีผนังกันไฟสูงเหนือหลังคาไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ตามความลาดของหลังคา

ข้อ 18 ครีวในอาคารต้องมีพื้นและผนังที่ทำด้วยวัสดุอาคารที่เป็นวัสดุทนไฟ ส่วนฝาและเพดานนั้น หากไม่ได้ทำด้วยวัสดุอาคารที่เป็นวัสดุทนไฟ ก็ให้บุด้วยวัสดุทนไฟ

ส่วนที่ 2

พื้นที่ภายในอาคาร

ข้อ 19 อาคารอยู่อาศัยรวมต้องมีพื้นที่ภายในแต่ละหน่วยที่ใช้เพื่อการอยู่อาศัยไม่น้อยกว่า 20 ตารางเมตร

ข้อ 20 ห้องนอนในอาคารให้มีความกว้างด้านแคบที่สุดไม่น้อยกว่า 2.50 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 8 ตารางเมตร

ข้อ 21 ช่องทางเดินในอาคาร ต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่าตามที่กำหนดไว้ดังต่อไปนี้ อาคารอยู่อาศัยรวม หอพักตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก สำนักงาน อาคารสาธารณะ อาคารพาณิชย์ โรงงาน อาคารพิเศษ ความกว้าง 1.50 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 22 ห้องหรือส่วนของอาคารที่ใช้ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ต้องมีระยะดังไม่น้อยกว่าตามที่กำหนดไว้ดังต่อไปนี้

1. ห้องที่ใช้เป็นที่พักอาศัย บ้านแถว ห้องพักโรงแรม ห้องเรียนนักเรียนอนุบาล คริว สำหรับอาคารอยู่อาศัย ห้องพักคนไข้พิเศษ ช่องทางเดินในอาคาร 2.60 เมตร
2. ห้องที่ใช้เป็นสำนักงาน ห้องเรียน ห้องอาหาร ห้องโรงกักตาดคาร โรงงาน 3.00 เมตร
3. ห้องขายสินค้า ห้องประชุม ห้องคนไข้วรุม คลังสินค้า โรงครัว ตลาด และอื่น ๆ ที่คล้ายกัน 3.50 เมตร

ส่วนที่ 3

บันไดของอาคาร

ข้อ 24 บันไดของอาคารอยู่อาศัยรวม หอพักตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก สำนักงาน อาคารสาธารณะ อาคารพาณิชย์ โรงงาน และอาคารพิเศษ สำหรับที่ใช้กับชั้นที่มีพื้นที่อาคารชั้นเหนือขึ้นไปรวมกันไม่เกิน 300 ตารางเมตร ต้องมีความกว้างสุทธิไม่น้อยกว่า 1.20 เมตร แต่สำหรับบันไดของอาคารดังกล่าวที่ใช้กับชั้นที่มีพื้นที่อาคารชั้นเหนือขึ้นไปรวมกันเกิน 300 ตารางเมตร ต้องมีความกว้างสุทธิไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร ถ้าความกว้างสุทธิของบันไดน้อยกว่า 1.50 เมตร ต้องมีบันไดอย่างน้อยสองบันได และแต่ละบันไดต้องมีความกว้างสุทธิไม่น้อยกว่า 1.20 เมตร

บันไดของอาคารที่ใช้เป็นที่ชุมนุมของคนจำนวนมาก เช่น บันไดห้องประชุมหรือห้องบรรยายที่มีพื้นที่รวมกันตั้งแต่ 500 ตารางเมตรขึ้นไป หรือบันไดห้องรับประทานอาหารหรือสถานบริการที่มีพื้นที่รวมกันตั้งแต่ 1,000 ตารางเมตรขึ้นไป หรือบันไดของแต่ละชั้นของอาคารนั้นที่มีพื้นที่รวมกันตั้งแต่ 2,000 ตารางเมตรขึ้นไป ต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร อย่างน้อยสองบันได ถ้ามีบันไดเดียวต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่า 3 เมตร

บันไดที่สูงเกิน 4 เมตร ต้องมีชานพักบันไดทุกช่วง 4 เมตร หรือน้อยกว่านั้น และระยะดึงจากชั้นบันไดหรือชานพักบันไดถึงส่วนต่ำสุดของอาคารที่อยู่เหนือขึ้นไปต้องสูงไม่น้อยกว่า 2.10 เมตร

ชานพักบันไดและพื้นหน้าบันไดต้องมีความกว้างและความยาวไม่น้อยกว่าความกว้างสุทธิของบันได เว้นแต่บันไดที่มีความกว้างสุทธิเกิน 2 เมตร ชานพักบันไดและพื้นหน้าบันไดจะมีความยาวไม่เกิน 2 เมตรก็ได้

บันไดตามวรรคหนึ่งและวรรคสองต้องมีลูกตั้งสูงไม่เกิน 18 เซนติเมตร ลูกนอนเมื่อหักส่วนที่ขึ้นบันไดเลื่อนกันออกแล้วเหลือความกว้างไม่น้อยกว่า 25 เซนติเมตร และต้องมีราวบันไดกั้นตง บันไดที่มีความกว้างสุทธิเกิน 6 เมตร และช่วงบันไดสูงเกิน 1 เมตร ต้องมีราวบันไดทั้งสองข้าง บริเวณงมูกบันไดต้องมีวัสดุกันลื่น

ข้อ 25 บันไดตามข้อ 24 จะต้องมียะห่างไม่เกิน 40 เมตร จากจุดที่ไกลสุดบนพื้นชั้นนั้น เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อนำมาใช้เป็นแบบหรือแบบร่างอื่นใดโดยไม่ผ่านการอนุมัติจากกรมโยธาธิการและผังเมือง หรือกรมโยธาธิการและผังเมือง ไม่สามารถนำแบบไปใช้

ข้อ 26 บันไดตามข้อ 23 และข้อ 24 ที่เป็นแนวโค้งเกิน 90 องศา จะไม่มีขานพักบันไดก็ได้ แต่ต้องมีความกว้างเฉลี่ยของลูกนอนไม่น้อยกว่า 22 เซนติเมตร สำหรับบันไดตามข้อ 23 และไม่น้อยกว่า 25 เซนติเมตร สำหรับบันไดตามข้อ 24

ส่วนที่ 4

บันไดหนีไฟ

ข้อ 27 อาคารที่สูงตั้งแต่สี่ชั้นขึ้นไปและสูงไม่เกิน 23 เมตร หรืออาคารที่สูงสามชั้นและมีลาดฟ้าเหนือชั้นที่สามที่มีพื้นที่เกิน 16 ตารางเมตร นอกจากมีบันไดของอาคารตามปกติแล้ว ต้องมีบันไดหนีไฟที่ทำด้วยวัสดุทนไฟอย่างน้อยหนึ่งแห่งและต้องมีทางเดินไปยังบันไดหนีไฟนั้นได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง

ข้อ 28 บันไดหนีไฟต้องมีความลาดชันน้อยกว่า 60 องศา เว้นแต่ตึกแถวและบ้านแถวที่สูงไม่เกินสี่ชั้น ให้มีบันไดหนีไฟที่มีความลาดชันเกิน 60 องศาได้ และต้องมีขานพักบันไดทุกชั้น

ข้อ 29 บันไดหนีไฟภายนอกอาคารต้องมีความกว้างสุทธิไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และต้องมีผนังส่วนที่บันไดหนีไฟพาดผ่านเป็นผนังที่บ่อก่อสร้างด้วยวัสดุฉนวนที่เป็นวัสดุทนไฟบันไดหนีไฟตามวรรคหนึ่ง ถ้าทอดไม่ถึงพื้นชั้นล่างของอาคารต้องมีบันไดโลหะที่สามารถเลื่อนหรือยัดหรือหย่อนลงมาจนถึงพื้นชั้นล่างได้

ข้อ 30 บันไดหนีไฟภายในอาคารต้องมีความกว้างสุทธิไม่น้อยกว่า 80 เซนติเมตร มีผนังที่บ่อก่อสร้างด้วยวัสดุฉนวนที่เป็นวัสดุทนไฟกันโดยรอบ เว้นแต่ส่วนที่เป็นช่องระบายอากาศและช่องประตูหนีไฟ และต้องมีอากาศถ่ายเทจากภายนอกอาคารได้โดยแต่ละชั้นต้องมีช่องระบายอากาศที่เปิดสู่ภายนอกอาคาร ได้มีพื้นที่รวมกัน ไม่น้อยกว่า 1.4 ตารางเมตร กับต้องมีแสงสว่างให้เพียงพอทั้งกลางวันและกลางคืน

ข้อ 31 ประตูหนีไฟต้องทำด้วยวัสดุทนไฟ มีความกว้างสุทธิไม่น้อยกว่า 80 เซนติเมตร สูงไม่น้อยกว่า 1.90 เมตรและต้องทำเป็นบานเปิดชนิดผลักออกสู่ภายนอกเท่านั้น กับต้องติดอุปกรณ์ชนิดที่บังคับให้บานประตูปิดได้เอง และต้องสามารถเปิดออกได้โดยสะดวกตลอดเวลา ประตูหรือทางออกสู่บันไดหนีไฟต้องไม่มีธรณีหรือขอบกั้น

ข้อ 32 พื้นหน้าบันไดหนีไฟต้องกว้างไม่น้อยกว่าความกว้างของบันไดและอีกด้านหนึ่งกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร

หมวด 3

ที่ว่างภายนอกอาคาร

ข้อ 33 อาคารแต่ละหลังหรือหน่วยต้องมีที่ว่างตามที่กำหนดดังต่อไปนี้

(1) อาคารอยู่อาศัย และอาคารอยู่อาศัยรวม ต้องมีที่ว่างไม่น้อยกว่า 30 ใน 100 ส่วนของพื้นที่ชั้นใดชั้นหนึ่งที่มากที่สุดของอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 37 บ้านแฝดต้องมีที่ว่างด้านหน้าและด้านหลังระหว่างรั้วหรือแนวเขตที่ดินกับแนวผนังอาคารกว้างไม่น้อยกว่า 3 เมตร และ 2 เมตรตามลำดับ และมีที่ว่างด้านข้างกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

ข้อ 38 คลังสินค้าที่มีพื้นที่ของอาคารทุกชั้นรวมกันตั้งแต่ 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 500 ตารางเมตร ต้องมีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้างอาคารนั้นไม่น้อยกว่า 6 เมตร สองด้าน ส่วนด้านอื่นต้องมีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินไม่น้อยกว่า 3 เมตร

คลังสินค้าที่มีพื้นที่ของอาคารทุกชั้นรวมกันเกิน 500 ตารางเมตร ต้องมีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้างอาคาร นั้นไม่น้อยกว่า 10 เมตร สองด้าน ส่วนด้านอื่นต้องมีที่ว่างห่างจากแนวเขตที่ดินไม่น้อยกว่า 5 เมตร

1 ความในวรรคหนึ่งและวรรคสองมิให้ใช้บังคับแก่อาคารคลังสินค้าที่อยู่ในเขตพื้นที่นิคมอุตสาหกรรม ซึ่งจัดตั้งขึ้นตาม กฎหมายว่าด้วยการนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เว้นแต่ด้านที่อยู่ติดต่อกับเขตที่ดินที่อยู่นอกเขตพื้นที่นิคมอุตสาหกรรม ซึ่งจัดตั้งขึ้นตามกฎหมายว่าด้วยการนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ให้มีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้างอาคารนั้น ไม่น้อยกว่า 10 เมตร

ข้อ 39 โรงงานที่มีพื้นที่ที่ใช้ประกอบกิจการของอาคารทุกชั้นรวมกันตั้งแต่ 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 500 ตาราง เมตร ต้องมีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้างอาคารนั้น ไม่น้อยกว่า 3 เมตร จำนวนสองด้าน โดยผนังอาคารทั้งสองด้านนี้ให้ทำเป็นผนังทึบด้วยอิฐหรือคอนกรีตยกเว้นประตูหน้าต่าง ส่วนด้านที่เหลือให้มีที่ว่างไม่น้อยกว่า 6 เมตร

โรงงานที่มีพื้นที่ที่ใช้ประกอบกิจการของอาคารทุกชั้น รวมกันตั้งแต่ 500 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 1,000 ตารางเมตรต้องมีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้างอาคารนั้น ไม่น้อยกว่า 6 เมตร ทุกด้าน

โรงงานที่มีพื้นที่ที่ใช้ประกอบกิจการของอาคารทุกชั้นรวมกันเกิน 1,000 ตารางเมตร ต้องมีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้างอาคารนั้น ไม่น้อยกว่า 10 เมตร ทุกด้าน

2 ความในวรรคหนึ่ง วรรคสอง และวรรคสามมิให้ใช้บังคับแก่อาคาร โรงงานที่อยู่ในเขตพื้นที่นิคมอุตสาหกรรมซึ่งจัดตั้ง ขึ้นตามกฎหมายว่าด้วยการนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เว้นแต่ด้านที่อยู่ติดต่อกับเขตที่ดินที่อยู่นอกเขตพื้นที่นิคม อุตสาหกรรมซึ่งจัดตั้งขึ้นตามกฎหมายว่าด้วยการนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ให้มีที่ว่างห่างแนวเขตที่ดินที่ใช้ก่อสร้าง อาคารนั้นไม่น้อยกว่า 10 เมตร

หมวด 4 แนวอาคารและระยะต่าง ๆ ของอาคาร

ข้อ 40 การก่อสร้างหรือตัดแปลงอาคารหรือส่วนของอาคารจะต้องไม่ล้ำเข้าไปในที่ดินสาธารณะ เว้นแต่จะได้รับ อนุญาตจากเจ้าพนักงานซึ่งมีอำนาจหน้าที่ดูแลรักษาที่ดินสาธารณะนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 41 อาคารที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้ถนนสาธารณะที่มีความกว้างน้อยกว่า 6 เมตร ให้
 รันแนวอาคารห่างจาก กึ่งกลางถนนสาธารณะอย่างน้อย 3 เมตร
 อาคารที่สูงเกินสองชั้นหรือเกิน 8 เมตร ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว อาคารพาณิชย์ โรงงาน อาคาร
 สาธารณะ ป้าย หรือสิ่งก่อสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้าย หรือคลังสินค้า ที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้
 ถนนสาธารณะ

(1) ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างน้อยกว่า 10 เมตร ให้รันแนวอาคารห่างจาก
 กึ่งกลางถนนสาธารณะ อย่างน้อย 6 เมตร

(2) ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างตั้งแต่ 10 เมตรขึ้นไป แต่ไม่เกิน 20 เมตร ให้
 รันแนวอาคารห่างจาก เขตถนนสาธารณะอย่างน้อย 1 ใน 10 ของความกว้างของถนน
 สาธารณะ

(3) ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างเกิน 20 เมตรขึ้นไป ให้รันแนวอาคารห่างจาก
 เขตถนนสาธารณะ อย่างน้อย 2 เมตร

ข้อ 42 อาคารที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้แหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำ คู คลอง ลำราง
 หรือลำกระโดง ถ้าแหล่ง น้ำสาธารณะนั้นมีความกว้างน้อยกว่า 10 เมตร ต้องรันแนวอาคารให้ห่าง
 จากเขตแหล่งน้ำสาธารณะนั้นไม่น้อยกว่า 3 เมตร แต่ ถ้าแหล่งน้ำสาธารณะนั้นมีความกว้างตั้งแต่
 10 เมตรขึ้นไป ต้องรันแนวอาคารให้ห่างจากเขตแหล่งน้ำสาธารณะนั้น ไม่น้อยกว่า 6 เมตร
 สำหรับอาคารที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้แหล่งน้ำสาธารณะขนาดใหญ่ เช่น บึง ทะเลสาบ หรือ
 ทะเล ต้องรันแนว อาคารให้ห่างจากเขตแหล่งน้ำสาธารณะนั้น ไม่น้อยกว่า 12 เมตร
 ทั้งนี้ เว้นแต่ สะพาน เขื่อน รั้ว ท่อระบายน้ำ ท่าเรือ ป้าย อุเรือ คานเรือ หรือที่วางที่ใช้เป็นที่จอดรถ
 ไม่ต้องรันแนว อาคาร

ข้อ 43 ให้อาคารที่สร้างตามข้อ 41 และข้อ 42 ต้องมีส่วนต่ำสุดของกันสาดหรือส่วนยื่น
 สถาปัตยกรรมสูงจากระดับ ทางเท้าไม่น้อยกว่า 3.25 เมตร ทั้งนี้ ไม่นับส่วนตบแต่งที่ยื่นจากผนังไม่
 เกิน 50 เซนติเมตร และต้องมีท่อรับน้ำจากกันสาดหรือ หลังคาต่อแนบหรือฝังในผนังหรือเสา
 อาคารลงสู่ท่อสาธารณะหรือบ่อพัก

ข้อ 44 ความสูงของอาคารไม่ว่าจากจุดหนึ่งจุดใด ต้องไม่เกินสองเท่าของระยะราบ วัดจาก
 จุดนั้น ไปตั้งฉากกับแนว เขตด้านตรงข้ามของถนนสาธารณะที่อยู่ใกล้อาคารนั้นที่สุด
 ความสูงของอาคารให้วัดแนวตั้งจากระดับถนนหรือระดับพื้นดินที่ก่อสร้างขึ้นไปถึงส่วน
 ของอาคารที่สูงที่สุด สำหรับ อาคารทรงจั่วหรือปั้นหยาให้วัดถึงยอดผนังของชั้นสูงสุด

ข้อ 45 อาคารหลังเดียวกันซึ่งมีถนนสาธารณะสองสายขนาดไม่เท่ากันขนานบออยู่เมื่อระยะ
 ระหว่างถนนสาธารณะ สองสายนั้น ไม่เกิน 60 เมตร และส่วนกว้างของอาคารตามแนวถนน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สาธารณะที่กว้างกว่าไม่เกิน 60 เมตร ความสูงของอาคาร ณ จุดใดต้องไม่เกินสองเท่าของระยะราบที่ใกล้ที่สุดจากจุดนั้น ไปตั้งฉากกับแนวเขตถนนสาธารณะด้านตรงข้ามของสายที่กว้างกว่า

ข้อ 46 อาคารหลังเดียวกันซึ่งอยู่ที่มุมถนนสาธารณะสองสายขนาดไม่เท่ากัน ความสูงของอาคาร ณ จุดใดต้องไม่เกินสองเท่าของระยะราบที่ใกล้ที่สุด จากจุดนั้น ไปตั้งฉากกับแนวเขตถนนสาธารณะด้านตรงข้ามของสายที่กว้างกว่า และความยาวของอาคารตามแนวถนนสาธารณะที่แคบกว่าต้องไม่เกิน 60 เมตร สำหรับอาคารซึ่งเป็นห้องแถวหรือตึกแถว ความยาวของอาคารตามแนวถนนสาธารณะที่แคบกว่าต้องไม่เกิน 15 เมตร

ข้อ 47 รั้วหรือกำแพงที่สร้างขึ้นติดต่อหรือห่างจากถนนสาธารณะน้อยกว่าความสูงของรั้วให้ก่อสร้างได้สูงไม่เกิน 3 เมตร เหนือระดับทางเท้าหรือถนนสาธารณะ 3

ข้อ 48 การก่อสร้างอาคารในที่ดินเจ้าของเดียวกัน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ผนังของอาคารด้านที่มี หน้าต่าง ประตู ช่องระบายอากาศหรือช่องแสง หรือระเบียงของอาคารต้องมี ระยะห่างจากผนังของอาคารอื่นด้านที่มีหน้าต่าง ประตู ช่องระบายอากาศหรือช่องแสงหรือระเบียงของอาคาร ดังต่อไปนี้

(ก) อาคารที่มีความสูงไม่เกิน 9 เมตร ผนังหรือระเบียงของอาคารต้องอยู่ห่างจากผนังหรือระเบียง ของอาคารอื่นที่มีความสูงไม่เกิน 9 เมตร ไม่น้อยกว่า 4 เมตร

(ข) อาคารที่มีความสูงไม่เกิน 9 เมตร ผนังหรือระเบียงของอาคารต้องอยู่ห่างจากผนังหรือระเบียง ของอาคารอื่นที่มีความสูงเกิน 9 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ไม่น้อยกว่า 5 เมตร

(ค) อาคารที่มีความสูงเกิน 9 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ผนังหรือระเบียงของอาคารต้องอยู่ห่างจาก ผนังหรือระเบียงของอาคารอื่นที่มีความสูงเกิน 9 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ไม่น้อยกว่า 6 เมตร

(2) ผนังของอาคารด้านที่เป็นผนังทึบต้องมีระยะห่างจากผนังของอาคารอื่นด้านที่มี หน้าต่าง ประตู ช่อง ระบายอากาศหรือช่องแสง หรือระเบียงของอาคาร ดังต่อไปนี้

(ก) อาคารที่มีความสูงไม่เกิน 15 เมตร ผนังของอาคารต้องอยู่ห่างจากผนังหรือ ระเบียงของอาคาร อื่นที่มีความสูงไม่เกิน 9 เมตร ไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(ข) อาคารที่มีความสูงไม่เกิน 15 เมตร ผนังของอาคารต้องอยู่ห่างจากผนังหรือ ระเบียงของอาคาร อื่นที่มีความสูงเกิน 9 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ไม่น้อยกว่า 3 เมตร

(ค) อาคารที่มีความสูงเกิน 15 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ผนังของอาคารต้องอยู่ห่าง จากผนังหรือ ระเบียงของอาคารอื่นที่มีความสูงไม่เกิน 9 เมตร ไม่น้อยกว่า 2.50 เมตร

(ง) อาคารที่มีความสูงเกิน 15 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ผนังของอาคารต้องอยู่ห่าง จากผนังหรือ ระเบียงของอาคารอื่นที่มีความสูงเกิน 9 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ไม่น้อยกว่า

3.50 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(3) ผนังของอาคารที่มีความสูงเกิน 15 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ด้านที่เป็นผนังที่ติดต้องอยู่ห่างจากผนัง ของอาคารอื่นที่มีความสูงเกิน 15 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ด้านที่เป็นผนังที่ติดไม่น้อยกว่า 1 เมตร สำหรับอาคารที่มีลักษณะตาม (2) และ (3) ผนังของคานฟ้าของอาคารด้านที่อยู่ใกล้กับอาคารอื่นให้ทำการก่อสร้าง เป็นผนังที่ติดสูงจากพื้นคานฟ้าไม่น้อยกว่า 1.80 เมตร

ข้อ 49 การก่อสร้างอาคารในบริเวณด้านข้างของห้องแถวหรือตึกแถว

(1) ถ้าห้องแถวหรือตึกแถวนั้นมีจำนวนรวมกันได้ตั้งแต่สิบคูหา หรือมีความยาวรวมกันได้ตั้งแต่ 40 เมตร ขึ้นไป และอาคารที่จะสร้างขึ้นเป็นห้องแถวหรือตึกแถว ห้องแถวหรือตึกแถวที่จะสร้างขึ้นต้องห่างจากผนังด้านข้างของห้องแถวหรือตึกแถวเดิมไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าเป็นอาคารอื่นต้องห่างจากผนังด้านข้างของห้องแถวหรือตึกแถวเดิมไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(2) ถ้าห้องแถวหรือตึกแถวนั้นมีจำนวนไม่ถึงสิบคูหาและมีความยาวรวมกันไม่ถึง 40 เมตร อาคารที่สร้าง ขึ้นจะต้องห่างจากผนังด้านข้างของห้องแถวหรือตึกแถวเดิมไม่น้อยกว่า 2 เมตร เว้นแต่การสร้างห้องแถวหรือตึกแถวต่อจาก ห้องแถวหรือตึกแถวเดิมตามข้อ

ข้อ 50 ผนังของอาคารที่มีหน้าต่าง ประตู ช่องระบายอากาศหรือช่องแสง หรือระเบียงของอาคารต้องมีระยะห่าง จากแนวเขตที่ดิน ดังนี้

(1) อาคารที่มีความสูง ไม่เกิน 9 เมตร ผนังหรือระเบียงต้องอยู่ห่างเขตที่ดินไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(2) อาคารที่มีความสูงเกิน 9 เมตร แต่ไม่ถึง 23 เมตร ผนังหรือระเบียงต้องอยู่ห่างเขตที่ดินไม่น้อยกว่า 3 เมตร

ผนังของอาคารที่อยู่ห่างเขตที่ดินน้อยกว่าตามที่กำหนดไว้ใน (1) หรือ (2) ต้องอยู่ห่างจากเขตที่ดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร เว้นแต่จะก่อสร้างชิดเขตที่ดินและอาคารดังกล่าวจะก่อสร้างได้สูงไม่เกิน 15 เมตร ผนังของอาคารที่อยู่ชิดเขตที่ดิน หรือห่างจากเขตที่ดินน้อยกว่าที่ระบุไว้ใน (1) หรือ (2) ต้องก่อสร้างเป็นผนังที่ติด และคานฟ้าของอาคารด้านนั้นให้ทำผนังที่ติดสูง จากคานฟ้าไม่น้อยกว่า 1.80 เมตร ในกรณีก่อสร้างชิดเขตที่ดินต้องได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากเจ้าของที่ดินข้างเคียง ด้านนั้นด้วย

กฎกระทรวง
ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537)

ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคารพ.ศ. 2522

หมวด 1

แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย

ข้อ 2 อาคารดังต่อไปนี้ต้องมีวิธีการเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัยตามที่กำหนดในกฎกระทรวงนี้

(2) อาคารที่ใช้เป็นที่ชุมนุมของประชาชนเช่น โรงมหรสพหอประชุม โรงแรม สถานพยาบาลสถานศึกษาหอสมุดสถานีไฟฟ้าในร่มตลาดห้างสรรพสินค้าศูนย์การค้าสถานบริการ ท่าอากาศยานอาคารจอดรถสถานีขนส่งมวลชนที่จอดรถท่าจอดเรือภัตตาคารสำนักงานสถานที่ราชการ โรงงานและอาคารพาณิชย์ เป็นต้น

อาคารอื่นนอกจากอาคารตามวรรคหนึ่งต้องติดตั้ง เครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิดและขนาดที่กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่งสำหรับดับเพลิงที่เกิดจากประเภทของวัสดุที่มีในแต่ละชั้น ไว้ 1 เครื่องต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน 1,000 ตารางเมตรทุกระยะไม่เกิน 45 เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้น ละ 1 เครื่อง

การติดตั้งเครื่องดับเพลิงตามวรรคหนึ่งและวรรคสองต้องติดตั้ง ให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้น อาคารไม่เกิน 1.50 เมตรในที่มองเห็นสามารถอ่านคำแนะนำการใช้ได้ และสามารถนำไปใช้งานได้โดยสะดวกและต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

ตารางแสดงชนิดและขนาดของเครื่องดับเพลิงแบบมือถือ

| ชนิดหรือประเภทของอาคาร | ชนิดของเครื่องดับเพลิง ขนาด | บรรจุไม่น้อยกว่า |
|--|-----------------------------|------------------|
| 2) อาคารอื่นนอกจากห้องแถว ตึกแถวและบ้านแฝดที่มีความสูงไม่เกิน 2 ชั้น | (1) โฟมเคมี | 10 ลิตร |
| | (2) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ | 4 กิโลกรัม |
| | (3) ผงเคมีแห้ง | 4 กิโลกรัม |
| | (4) เฮลอน (HALON 1211) | 4 กิโลกรัม |

ข้อ 5 อาคารอื่นนอกจากอาคารตามข้อ 3 วรรคหนึ่งที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกัน เกิน 2,000 ตารางเมตรต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทุกชั้น ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 6 ระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ตามข้อ 4 และข้อ 5 อย่างน้อยต้องประกอบด้วย

(1) อุปกรณ์แจ้งเหตุที่มีทั้ง ระบบแจ้งเหตุอัตโนมัติและระบบแจ้งเหตุที่ใช้มือ เพื่อให้อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทำงาน

(2) อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ที่สามารถส่งเสียงหรือสัญญาณให้คนที่อยู่ในอาคารได้ยินหรือทราบอย่างทั่วถึงเพื่อให้หนีไฟ

ข้อ 7 อาคารตามข้อ 2(2) ในแต่ละชั้นต้องมีป้ายบอกชั้น และป้ายบอกทางหนีไฟด้วย ตัวอักษรขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตรหรือสัญลักษณ์ที่อยู่ในตำแหน่งที่จะมองเห็นได้ชัดเจนตลอดเวลาและต้องมีแสงสว่างจากระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเพียงพอที่จะมองเห็นช่องทางหนีไฟได้ชัดเจนขณะเพลิงไหม้

หมวด 2

แบบและจำนวนของห้องน้ำและห้องส้วม

ข้อ 8 อาคารที่บุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้ สอยได้ต้องมีห้องน้ำและห้องส้วมไม่น้อยกว่าจำนวนที่กำหนดไว้ในตาราง ก-2 ท้ายกฎกระทรวงนี้ ตารางแสดงจำนวนห้องน้ำ และห้องส้วมของอาคาร

| ชนิดหรือประเภทของอาคาร | เกณฑ์การกำหนด | ห้องส้วม | | ห้องน้ำ | อ่างล้างมือ |
|---|---|-----------------|----------------|---------|-------------|
| | | ห้องถ่ายอุจจาระ | ที่ถ่ายปัสสาวะ | | |
| (1) อาคารอยู่อาศัย | ต่อ 1 หลัง | 1 | - | 1 | - |
| (2) ห้องแถวหรือตึกแถวไม่ว่าจะใช้เพื่อการพาณิชย์หรือพักอาศัย | (1) ต่อพื้นที่อาคารทุกชั้นรวมกันแต่ละคูหา ไม่นเกิน 200 ตารางเมตร | 1 | - | - | - |
| | (2) ต่อพื้นที่อาคารทุกชั้นรวมกันแต่ละคูหา เกิน 200 ตารางเมตร | 2 | 1 | 1 | - |
| | (3) ต่อหนึ่งคูหา ในกรณีที่สูงเกินสามชั้น | 2 | 1 | 1 | - |
| (3) โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน | (1) ต่อจำนวนคนงานชาย ไม่นเกิน 15 คน | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | (2) ต่อจำนวนคนงานหญิง ไม่นเกิน 15 คน | 2 | - | 1 | 1 |
| | (3) ต่อจำนวนคนงานชาย ตั้งแต่ 16 คน แต่ไม่เกิน 40 คน | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | (4) ต่อจำนวนคนงานหญิง ตั้งแต่ 16 คน แต่ไม่เกิน 40 คน | 4 | - | 2 | 2 |
| | (5) ต่อจำนวนคนงานชาย ตั้งแต่ 41 คน แต่ไม่เกิน 80 คน | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | (6) ต่อจำนวนคนงานหญิง ตั้งแต่ 41 คน แต่ไม่เกิน 80 คน | 6 | - | 3 | 3 |
| | จำนวนคนงานที่เกินตาม (5) และ (6) ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก 50 คน | | | | |
| (4) โรงแรมตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรมและบ้านเช่าพักชั่วคราว | ต่อห้องพัก 1 ห้องพัก | 1 | - | 1 | 1 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| (5) อาคารชุดตามกฎหมายว่าด้วยอาคารชุด | ต่อ 1 ชุด | 1 | - | 1 | 1 |
| (6) หอพักตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก | ต่อพื้นที่อาคาร 50 ตารางเมตร | 1 | - | 1 | 1 |
| (7) หอประชุมหรือโรงแรม | ต่อพื้นที่อาคาร 200 ตารางเมตร หรือต่อ 100 คน ที่กำหนดให้ใช้สอยอาคารนั้น ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ | | | | |
| | (1) สำหรับผู้ชาย | 1 | 2 | - | 1 |
| | (2) สำหรับผู้หญิง | 3 | - | - | 1 |
| (8) สถานศึกษา | (1) ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาชาย 50 คน สำหรับจำนวนนักเรียน นักศึกษาชายไม่เกิน 500 คน ส่วนที่เกิน 500 คน ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาชายทุก 100 คน | 1 | 1 | - | 1 |
| | (2) ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาหญิง 50 คน สำหรับจำนวนนักเรียน นักศึกษาหญิงไม่เกิน 500 คน ส่วนที่เกิน 500 คน ให้เพิ่มห้องถ่ายอุจจาระ 2 ที่ และอ่างล้างมือ 1 ที่ ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาหญิงทุก 100 คน | 2 | - | - | 1 |
| (9) สำนักงาน | ต่อพื้นที่อาคาร 300 ตารางเมตร | | | | |
| | (1) สำหรับผู้ชาย | 1 | 2 | - | 1 |
| | (2) สำหรับผู้หญิง | 3 | - | - | 1 |
| (10) ภัตตาคาร ร้านอาหารจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม | (1) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารน้อยกว่า 30 ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งน้อยกว่า 20 ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ใช้ร่วมกันระหว่างผู้ชายและผู้หญิง) | 1 | - | - | 1 |
| | (2) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า 30 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 45 ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ 20 ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน 30 ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ใช้ร่วมกันระหว่างผู้ชายและผู้หญิง) | 1 | 1 | - | 1 |
| | (3) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า 45 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 75 ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ 31 ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน 50 ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ | | | | |
| | (ก) สำหรับผู้ชาย | 1 | 1 | - | 1 |
| | (ข) สำหรับผู้หญิง | 2 | - | - | 1 |
| | (4) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า 75 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 105 ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ 51 ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน 70 ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ | | | | |
| | (ก) สำหรับผู้ชาย | 2 | 2 | - | 2 |
| | (ข) สำหรับผู้หญิง | 4 | - | - | 2 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | | | | |
|-------------------|---|--------|--------|--------|--------|
| | (5) ต่อบ้านที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า 105 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 150 ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ 71 ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน 100 ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง ส่วนที่เกินตาม (5) ให้เพิ่มอย่างละ 1 ที่ สำหรับผู้ชาย และอย่างละ 1 ที่ สำหรับผู้หญิง ต่อบ้านที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารทุก 150 ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งทุก 100 ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ | 3 6 | 3 - | - - | 3 3 |
| (11) อาคารพาณิชย์ | (1) ต่อบ้านที่อาคาร 200 ตารางเมตร สำหรับผู้ชาย พื้นที่อาคารส่วนที่เกิน 2,000 ตารางเมตร ขึ้นไป ให้เพิ่มห้อง ถ่ายอุจจาระ 1 ที่ ที่ถ่ายปัสสาวะ 2 ที่ และอ่างล้างมือ 1 ที่ ต่อบ้าน ที่อาคาร 600 ตารางเมตร (2) ต่อบ้านที่อาคาร 200 ตารางเมตร สำหรับผู้หญิง พื้นที่อาคารส่วนที่เกิน 2,000 ตารางเมตร ขึ้นไป ให้เพิ่มห้อง ถ่ายอุจจาระ 2 ที่ และอ่างล้างมือ 1 ที่ ต่อบ้านที่อาคาร 600 ตาราง เมตร | 1 3 | 2 - | - - | 1 1 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้