โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
โรงแรม บลู เอ็คโคว์ จังหวัด บุรีรัมย์

(INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN THESIS FOR BLUE ECHO HOTEL, BURIRAM PROVINCE)

นายณัฐ์ภนพ เตชะสารฐิกูล รหัสนักศึกษา 55020119

MR. NATPANOP TECHASARNTIKUL CODE 55020154

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต(สถาปัตยกรรมภายใน)
กลุ่มวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2559

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
โรงแรม บลู เอ็คโคว์ จังหวัด บุรีรัมย์

Interior Architectural Design Thesis for

Blue Echo Hotel, Buriram Province

นาย ณัฐ์ภนพ เตชะสารฐิกูล

Mr. Natpanop Techasarntikul

รหัสนักศึกษา 55020119

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิเชฐ โสวิทยสกุล)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ผศ. พิเชฐ โสวิทยสกุล	ประธาน
อ.ดร.นิจสิรี แววชาญ	กรรมการ
อ.ธวัลธรณ์ วัชรพรธนทัศน์	กรรมการ
ผศ.วีระยุต ขุ้ยศร	เลขานุการกลุ่ม
	กรรมการและเลขานุการ

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วีระยุต ขุ้ยศร)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

คำนำ I
กิตติกรรมประกาศ II
สารบัญ III
สารบัญตาราง IV
สารบัญภาพ VI
บทที่ 1 บทนำ 2
1.1 ความเป็นมาโครงการ 2
1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ 3
1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ 3
1.4 กลุ่มเป้าหมาย 4
1.5 ภาพลักษณ์โครงการ 4
1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ 4
1.7 ที่ตั้งโครงการ 5
1.8 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร 6
1.9 การเข้าถึงโครงการ 6
1.10 ลักษณะที่ตั้งโครงการ 6
1.11 สภาพแวดล้อมโครงการ 8
1.12 องค์ประกอบโครงการ 10
1.13 ขอบข่ายและขอบเขตโครงการ 11
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานและข้อมูลสนับสนุนโครงการ 14
2.1 ข้อมูลพื้นฐาน 14
2.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ 31

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ 46
2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ 49
บทที่ 3 การศึกษาพฤติกรรมและพื้นที่ใช้สอยที่ต้องการ 64
3.1 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ให้บริการ 64
3.2 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ให้บริการ 64
3.3 พื้นที่ใช้สอยที่ต้องการ 72
บทที่ 4 การวิเคราะห์และออกแบบ 76
4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร (Building & Site analysis) 76
4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ (Relation matrix & Relationship diagram) 79
4.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ (Pie chart) 81
4.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่และการสัญจร (Functional diagram) 81
4.5 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์ (Zoning) 82
4.6 แนวความคิดในการออกแบบ (Concept) 82
บทที่ 5 ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน 83
5.1 ผังบริเวณของโครงการ 83
5.2 รายละเอียดโครงการ 84
5.3 MATERIAL BOARD 92
5.4 หุ่นจำลอง 93
บรรณานุกรม 94
ภาคผนวก 95

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่ หน้า

1.1 แสดงความเชื่อมโยงระหว่างจุดประสงค์ กิจกรรม และพื้นที่รองรับกิจกรรม 3

1.2 แสดงสรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวภายในจังหวัดบุรีรัมย์ พ.ศ. 2552 – 2558 4

1.3 แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารล็อบบี้ 11

1.4 แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารB 12

1.5 แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารC 13

1.6 แสดงขอบข่ายและขอบเขตรอบภายนอกอาคาร 13

2.1 ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรปแบ่งได้ดังนี้ 26

2.2 จำนวนพนักงานในแต่ละส่วนบริการ 30

2.3 วัสดุต่างๆที่ใช้ 57

6.1 มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557 96

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 แสดงที่ตั้งโครงการ 1	5
1.2 แสดงที่ตั้งโครงการ 2	5
1.3 แสดงที่ตั้งโครงการ 3	6
1.4 ทัศนียภาพโรงแรมจากตำแหน่งริมถนนหน้าโครงการ	7
1.5 ทัศนียภาพโรงแรมจากตำแหน่งทางเข้าโครงการ	7
1.6 ทัศนียภาพทิศเหนือ	8
1.7 ทัศนียภาพทิศตะวันออก	8
1.8 ทัศนียภาพทิศตะวันตก	9
1.9 ทัศนียภาพทิศใต้	9
1.10 รูปแบบตัวอาคารโรงแรม 1	10
1.11 รูปแบบตัวอาคารโรงแรม 2	10
2.1 ลักษณะการนวดทั้ง3แบบ	20
2.2 ผังชั้น1และ2 แสดงการจัดวางพื้นที่	32
2.3 รูปด้านอาคารร้านอาหาร	33
2.4 ทัศนียภาพร้านอาหาร	33
2.5 ทัศนียภาพบาร์	34
2.6 ทัศนียภาพห้องฟิสเนต	34
2.7 ทัศนียภาพห้อง Two Bedroom Suite 1	35
2.8 ทัศนียภาพห้อง Two Bedroom Suite 2	35
2.9 ทัศนียภาพห้องพัก Deluxe	35
2.10 ทัศนียภาพห้องน้ำ	35
2.11 ทัศนียภาพห้องพัก Grand Deluxe	35
2.12 ทัศนียภาพสปา	36
2.13 รายการคอร์สการนวดที่ให้บริการของ เอวาซอน หัวหิน	37
2.14 ทัศนียภาพภายในห้องพัก B Boutique Suite	38
2.15 ผังชั้น1 โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้	39
2.16 ทัศนียภาพร้านอาหาร โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้	40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.17 ทัศนียภาพห้องพัก โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้ 40
2.18 ทัศนียภาพร้านอาหารโรงแรม Dream 1 41
2.19 ทัศนียภาพร้านอาหารโรงแรม Dream 2 42
2.20 ทัศนียภาพห้องพัก Classic suite 42
2.21 ผังห้อง Haute couture และ The finale 43
2.22 ผังห้อง The runway 43
2.23 ห้อง The finale 43
2.24 ห้องHaute couture 43
2.25 ห้อง The runway 43
2.26 ทางเดินโรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ 44
2.27 ล็อบบี้โรงแรมชิตรุส สุขุมวิท 45
2.28 ร้านอาหารโรงแรมชิตรุส สุขุมวิท 45
2.29 ทัศนียภาพของห้องเกมโรงแรมเซฟไพร์ ซาน ฟรานซิสโก 46
2.30 แผนผังองค์การ 47
2.31 แผนผังองค์การ 48
3.1 ความต้องการพื้นที่ ล็อบบี้ 72
3.2 ความต้องการพื้นที่ ล็อบบี้เลาจน์ 72
3.3 ความต้องการพื้นที่ Allday dining 73
3.4 ความต้องการพื้นที่ ร้านอาหาร 73
3.5 ความต้องการพื้นที่ ห้องอเนกประสงค์ 74
3.6 ความต้องการพื้นที่ ห้องดูการแข่งขัน 74
3.7 ความต้องการพื้นที่ พูลบาร์ 75
3.8 ความต้องการพื้นที่ สปา 75
4.1 Site location 76
4.2 Site analysis 76
4.3 Building analysis 1 77
4.4 Building analysis 2 77
4.5 Building analysis 3 78
4.6 Building analysis 4 78
4.7 Relation matrix & Relationship diagram 1 79

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.8 Relation matrix & Relationship diagram 2 79
4.9 Relation matrix & Bubble diagram 1 80
4.10 Relation matrix & Bubble diagram 2 80
4.11 Pie chart 81
4.12 Function diagram 81
4.13 Zoning 82
4.14 Concept 82
5.1 ผังบริเวณของโครงการ 83
5.2 ล็อบบี้ 84
5.3 ล็อบบี้เลาจน์ 85
5.4 ALLDAY DINING 86
5.5 ร้านอาหาร 87
5.6 สปา 88
5.7 ฟิสเนต 89
5.8 ห้องพัก DELUXE TYPE 89
5.9 ห้องพัก DELUXE POOL ACCESS TYPE 90
5.10 ห้องพัก EXEXUTIVE POOL ACCESS TYPE 90
5.11 ห้องพัก JUNIOR SUITE TYPE 91
5.12 ห้องพัก SUITE TYPE 91
5.13 MATERIAL BOARD 92
5.14 หุ่นจำลอง 93
5.15 ทัศนียภาพจากหุ่นจำลอง 93

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน โรงแรม บลูเอ็คโคว์
นักศึกษา	นาย ณัฐธ์ภนพ เตชะสารฐิกูล
รหัสประจำตัว	55020119
หลักสูตร	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	สาขาสถาปัตยกรรมภายใน
พ.ศ.	2559
ที่อยู่	1/21-24 ถ.มุขมนตรี ต.ในเมือง อ.เมืองนครราชสีมา จ.นครราชสีมา 30000
โทรศัพท์	(+66) 08-1204-9795
E-Mail	Natpanoptl@gmail.com
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระยุต ขุยศร

บทคัดย่อ

สถานการณ์การท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์ที่ผ่านมาตั้งแต่ปี 2554 จนถึงปัจจุบัน การท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์มีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากการเก็บข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวโดยสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์

โดยส่วนใหญ่ของโรงแรมและรีสอร์ทภายในจังหวัดมักจะอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวหลักคือปราสาทหินพนมรุ้งและปราสาทหินเมืองต่ำ ซึ่งเป็นแหล่งที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วไป แต่บริเวณสนามแข่งขันกลับมีที่พักไม่เพียงพอจึงเป็นเหตุให้มีการสร้างโรงแรมแห่งนี้ในบริเวณใกล้เคียงเพื่อรอบรับกลุ่มผู้ชมที่ชื่นชอบกีฬาแข่งรถยนต์และมอไซค์ และรองรับการจัดแสดงงานที่เกี่ยวเนื่อง (Event)

ขอบเขตในการทำศิลปะนิพนธ์โครงการนี้ประกอบไปด้วย พื้นที่ส่วนล็อบบี้ ล็อบบี้เลาจน์ Alldaydining ร้านอาหาร Function room ฟิตเนส สปา ห้องชมการแข่ง และห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าวิจัย ตลอดจนการรวบรวมข้อมูลต่างๆ ในการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ได้รับความอนุเคราะห์และความช่วยเหลือร่วมมือในการเอื้อเฟื้อข้อมูล เอกสารต่างๆข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ รวมทั้งแรงผลักดันมากมาย ที่ส่งเสริมผู้จัดทำสามารถพัฒนาตัวเองได้เพิ่มขึ้นไป

ขอบพระคุณของบิดามารดา ผู้ส่งเสริมในเส้นทางที่เลือก คอยแนะนำสิ่งต่างๆในมุมมองของผู้ที่ผ่านสิ่งๆ นั้นหรือสิ่งที่คล้ายกันมาก่อน คอยอบรมสั่งสอน คอยเป็นที่พึ่งในเวลาที่อ่อนไหวกับหลายๆเรื่องและแบ่งปัน เรื่องราวของตนให้ฟัง

ขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระยุต ขุัยศร และคณาจารย์คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ผู้ที่คอยให้ คำแนะนำเกี่ยวกับวิทยานิพนธ์ ความรู้ในเรื่องต่างๆ มุมมองทางความงามและวิชาชีพ

ขอบพระคุณบริษัท I Will Design Studio ผู้กรุณาแนะนำโครงการแก่ผู้จัดทำ และ คุณ อนุสรณ์ เหลืองชัยศรี ผู้บริหารโรงแรม X2 Vibe Buriram ที่อนุญาตให้นำโรงแรมของท่านมาทำวิทยานิพนธ์ และ เจ้าหน้าที่โรงแรมที่สละเวลาให้ข้อมูลและนำชมสถานที่

ขอบคุณเพื่อน สน.5 ที่ช่วยเหลือและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นต่อกันมาตลอด 5ปี

ขอบคุณสายรหัส 23 ที่ช่วยเหลือเราอย่างเต็มที่

นาย ณัฐธ์ภนพ เตชะสารฐิกูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาโครงการ

สถานการณ์การท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์ที่ผ่านมาตั้งแต่ปี 2554 จนถึงปัจจุบัน การท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์มีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากการเก็บข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยวโดยสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์(ตารางที่1.1) ทั้งนี้สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญได้แก่ แหล่งโบราณคดี: ปราสาทหินพนมรุ้ง ปราสาทหินเมืองต่ำ ปราสาทหนองหงษ์ ซึ่งรับอิทธิพลจากศิลปะขอมในประเทศไทย นอกจากนี้ จังหวัดบุรีรัมย์ยังมีสนามแข่งรถและสนามแข่งขันฟุตบอลระดับชาติ ได้แก่ สเตเดี้ยมสนามแข่งรถบุรีรัมย์ช้างอินเตอร์เนชั่นแนลเซอร์กิต สนามฟุตบอลไอโมบาย ที่มีการแข่งขันเป็นประจำทุกเดือน เป็นผลให้มีนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มที่ชื่นชอบกีฬาประเภทนี้เพิ่มขึ้น แต่ที่พักโรงแรมและรีสอร์ทมีไม่เพียงพอต่อจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น ทั้งนี้จากข้อมูลของสำนักสถิติแห่งชาติสรุปได้ว่ามีนักท่องเที่ยวมาเยือนจังหวัดบุรีรัมย์ประกอบด้วย นักท่องเที่ยวชาวไทย 87% และชาวต่างชาติ 13%

ภาคการท่องเที่ยวจังหวัดบุรีรัมย์ได้จัดการท่องเที่ยวที่ผนวกการท่องเที่ยวโบราณสถานและการกีฬาเข้าด้วยกันโดยแบ่งออกเป็น2เส้นทางคือ

เส้นทางที่ 1 สายเหนือ เส้นท่องเที่ยวสายไหม เริ่มต้นที่หมู่บ้านทอผ้าไหม อ.เมืองนาโพธิ์ – ศูนย์ศิลปาชีพฯ อ.พุทไธสง - ไหว้พระเจ้าใหญ่วัดหงส์ อ.พุทไธสง – วนอุทยานภูเขาไฟกระโดง อ.เมืองบุรีรัมย์ และสิ้นสุดที่สนามกีฬาไอโมบาย อ.เมืองบุรีรัมย์

เส้นทางที่ 2 สายใต้ เส้นทางอารยธรรมขอม เริ่มต้นที่เขื่อนลำนางรอง อ.โนนดินแดง – ปราสาทหนองหงส์ อ.โนนดินแดง – วัดโพธิ์ทรายทอง อ.ละหานทราย – อุทยานประวัติศาสตร์พนมรุ้ง อ.เฉลิมพระเกียรติ – ปราสาทเมืองต่ำ อ.ประโคนชัย – วนอุทยานภูเขาไฟกระโดง อ.เมืองบุรีรัมย์ และสิ้นสุดที่สนามกีฬาไอ-โมบาย อ.เมืองบุรีรัมย์

โดยส่วนใหญ่ของโรงแรมและรีสอร์ทภายในจังหวัดมักจะอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวหลักคือปราสาทหินพนมรุ้งและปราสาทหินเมืองต่ำ ซึ่งเป็นแหล่งที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วไป แต่บริเวณสนามแข่งขันกลับมีที่พักไม่เพียงพอจึงเป็นเหตุให้มีการสร้างโรงแรมและรีสอร์ทในบริเวณใกล้เคียงเพิ่มขึ้นเพื่อรอบรับกลุ่มผู้ชมที่ชื่นชอบกีฬา การจัดแสดงงานที่เกี่ยวเนื่อง (Event)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการ

1.2.1 *โรงแรมและรีสอร์ทในบริเวณใกล้เคียงมีไม่เพียงพอต่อจำนวนเข้าชมการแข่งขัน*

1.2.2 *เพื่อศึกษาพฤติกรรมและกิจกรรมผู้เข้าพักเฉพาะกลุ่มที่มีผลต่อการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในประเภทโรงแรม*

1.2.3 *เพื่อศึกษาวิเคราะห์และสังเคราะห์สถาปัตยกรรมภายในประเภทโรงแรม*

1.3 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.3.1 *เพื่อเป็นสถานที่พักแรม ให้กับบุคคลที่มาชมการแข่งขันและท่องเที่ยว ที่สามารถรองรับการจัดกิจกรรม งานเลี้ยงสังสรรค์ งานประชุมสัมมนา และการจัดอีเวนท์ขนาดเล็ก*

1.3.2 *เพื่อศึกษาพฤติกรรมและกิจกรรมบุคคลเฉพาะกลุ่ม*

1.3.3 *เพื่อออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรม*

ตารางที่ 1.1 แสดงความเชื่อมโยงระหว่างจุดประสงค์ กิจกรรม และพื้นที่รองรับกิจกรรม

จุดประสงค์ของโครงการ	กิจกรรม	พื้นที่รองรับกิจกรรม
1. เพื่อเป็นสถานที่พักแรม	- เช็คอินเข้าที่พัก - พักคอย - พักผ่อน	- เคาน์เตอร์ต้อนรับ - ล็อบบี้ - ห้องน้ำ - ห้องพัก
2. เพื่อเป็นสถานที่รับประทานอาหาร	- รับประทานอาหาร - รับประทานเครื่องดื่ม - รับประทานของว่าง	- ร้านอาหาร - บาร์ - พูลบาร์
3.เพื่อเป็นสถานที่จัดประชุมสัมนา	- ประชุมและสัมนา	- ห้องประชุม
4.เพื่อเป็นสถานที่สันทนาการ	- สันทนาการ - จัดเลี้ยง - จัดแสดงงานขนาดเล็ก	- ห้องอเนกประสงค์ - สระว่ายน้ำ - ห้องฟิตเนส - สปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 กลุ่มเป้าหมาย

ตารางที่ 1.2 แสดงสรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวภายในจังหวัดบุรีรัมย์ พ.ศ. 2552 – 2558

รายการ	2552	2553	2554	2555	2556	2557	2558
จำนวนนักท่องเที่ยว	**390K**	**477K**	**516K**	**621K**	**688K**	**723K**	**829K**
ชาวไทย	380K	467K	507K	614K	680K	715K	820K
ชาวต่างประเทศ	10K	10K	9K	7K	8K	8K	9K
ระยะเวลาพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยว (วัน)	**2.11**	**2.38**	**2.28**	**2.30**	**2.32**	**2.20**	**2.15**
ชาวไทย	2.09	2.38	2.28	2.30	2.32	2.20	2.15
ชาวต่างประเทศ	2.82	2.31	2.25	2.19	2.21	2.16	2.22
สถานประกอบการที่พักแรม							
จำนวนห้อง	**1,165**	**1,456**	**2,431**	**2,905**	**2,784**	**3,022**	**3,491**
อัตราการเข้าพัก (%)	**31.05**	**32.65**	**25.45**	**33.43**	**40.29**	**43.08**	**46.97**
จำนวนผู้เข้าพักแรม	**248K**	**359K**	**440K**	**563K**	**625K**	**661K**	**769K**
ชาวไทย	238K	350K	432K	556K	617K	653K	760K
ชาวต่างประเทศ	10K	8.5K	7.8K	7.2K	7.7K	7.7K	8.7K

ที่มา : สำนักงานสถิติแห่งชาติ วันที่ 9 สิงหาคม 2559 หมายเหตุ K = 1,000 คน

จากตารางข้างต้นนักท่องเที่ยวทั้งหมดภายในจังหวัดบุรีรัมย์สรุปได้ดังนี้

1.4.1 *นักท่องเที่ยวชาวไทย 87%*

1.4.2 *นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 13%*

โดยกลุ่มเป้าหมายของโรงแรมคือ กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบกีฬาแข่งรถและฟุตบอลจากนักท่องเที่ยวทั้งหมด

1.5 ภาพลักษณ์โครงการ

เป็นโรงแรมที่เน้นให้บริการกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบกีฬาแข่งรถและฟุตบอลจากนักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดบุรีรัมย์

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

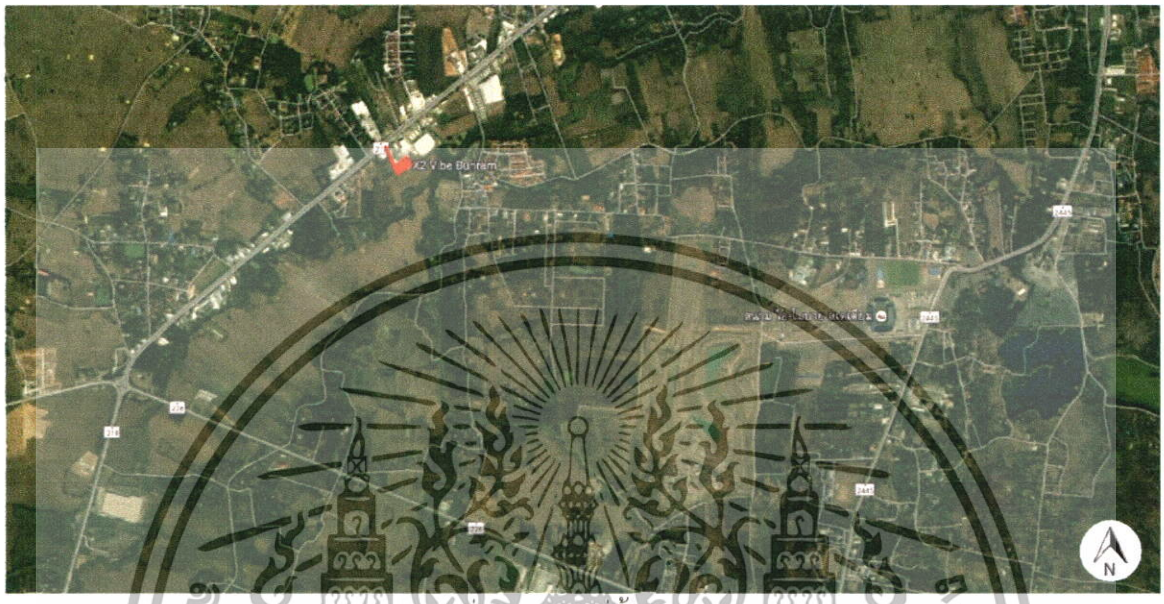
1.6.1 *เรียนรู้และเข้าใจลักษณะองค์กร และระบบการจัดการโรงแรมที่เอื้ออำนวยต่อการออกแบบ*

1.6.2 *เรียนรู้และเข้าใจพฤติกรรมกิจกรรมบุคคลเฉพาะกลุ่ม*

1.6.3 *เรียนรู้และเข้าใจการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรม*

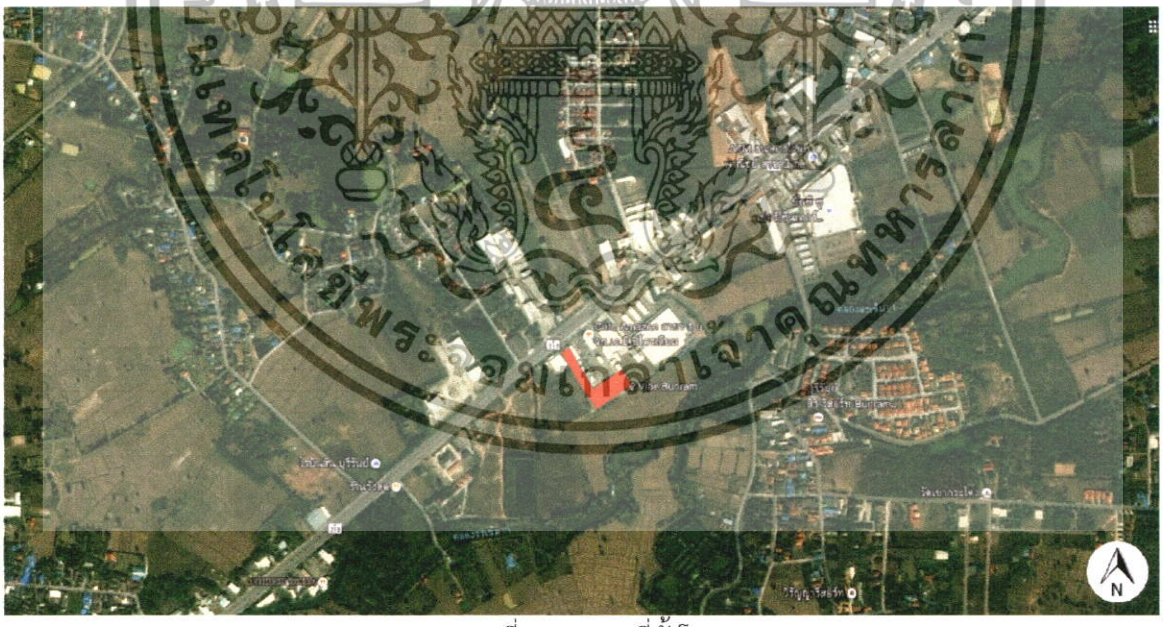
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 ที่ตั้งโครงการ



ภาพที่ 1.1 แสดงที่ตั้งโครงการ 1

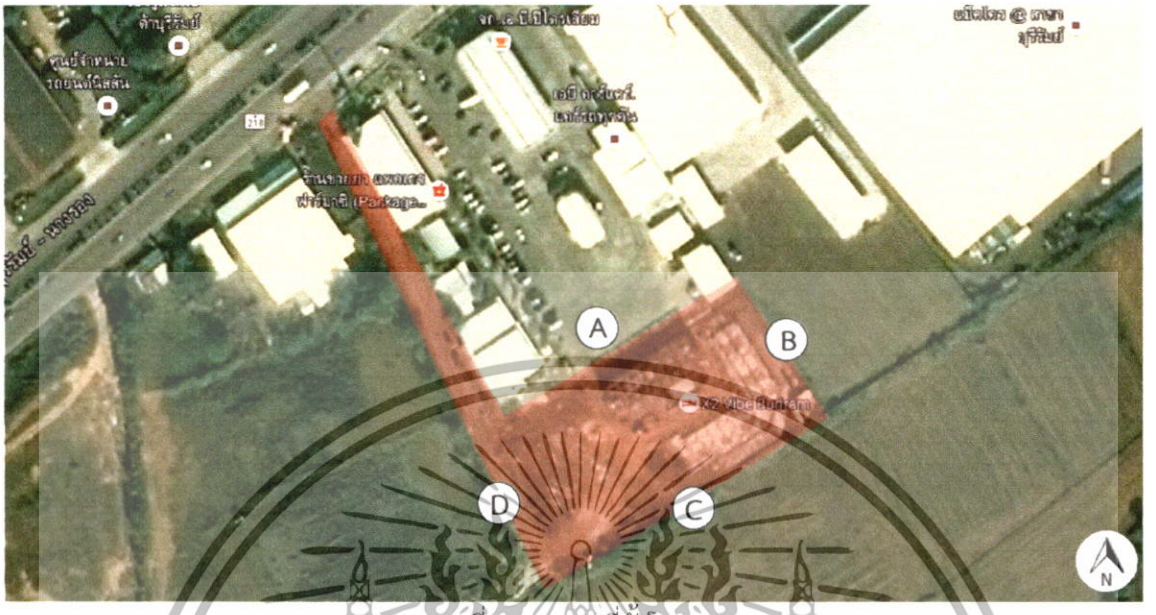
ที่มา : https://www.google.co.th/maps/place/Buriram วันที่ 7 สิงหาคม 2559



ภาพที่ 1.2 แสดงที่ตั้งโครงการ 2

ที่มา : https://www.google.co.th/maps/place/X2+Vibe+Buriram วันที่ 7 สิงหาคม 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.3 แสดงที่ตั้งโครงการ 3

ที่มา : https://www.google.co.th/maps/place/X2+Vibe+Buriram วันที่ 7 สิงหาคม 2559

1.8 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร

ที่ตั้งอาคารมีลักษณะสี่เหลี่ยมผืนผ้าและอยู่ด้านหลังปั๊มน้ำมัน ปตท. มีทางเข้าโครงการเป็นของตัวเอง อยู่ในบริเวณชานเมือง ติดถนนทางหลวง 218 บุรีรัมย์-นางรอง อาคาร มีทั้งหมด3 อาคาร โดยแบ่งเป็นอาคารต้อนรับ และ อาคารที่พักอาศัย ตั้งรวมกันล้อมสระว่ายน้ำกลางโครงการ

1.9 การเข้าถึงโครงการ

รถยนต์ส่วนตัว รถประจำทาง และรถจักรยานยนต์ โครงการติดถนนทางหลวง 218 บุรีรัมย์-นางรอง ห่างจากศูนย์กลางเมือง 1 กม. ทางเข้าโครงการอยู่ติดกับปั๊มน้ำมัน ปตท.

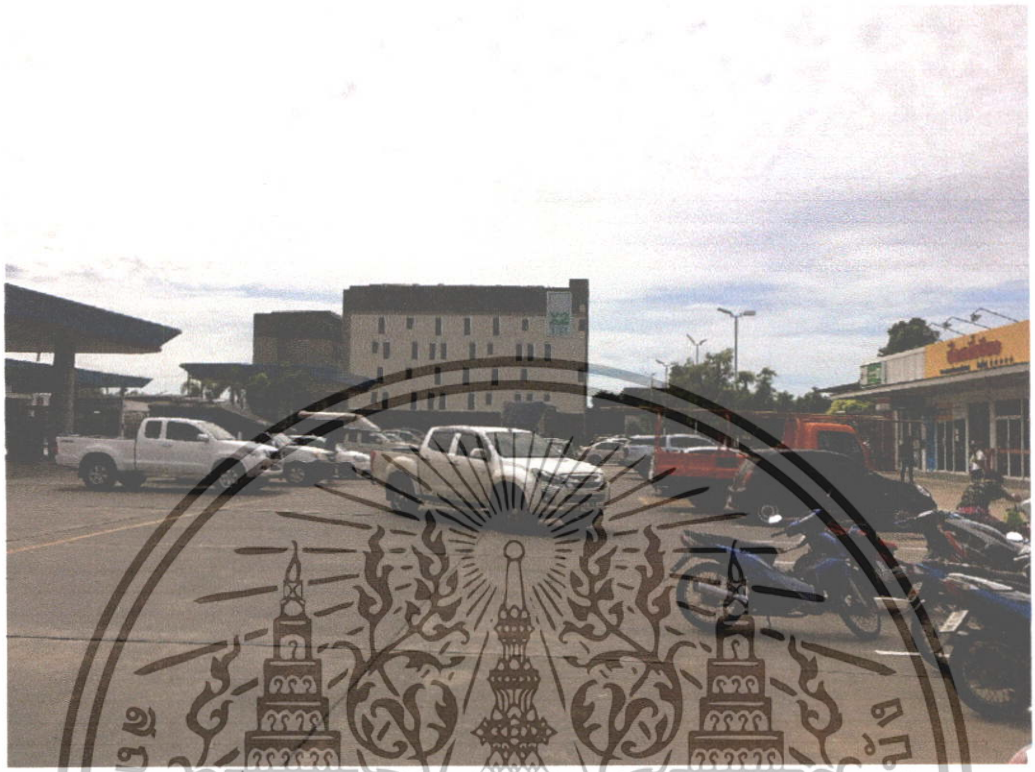
- (A) ทิศเหนือ ติดกับ ถนนทางหลวง 218 บุรีรัมย์-นางรอง
- (B) ทิศตะวันออก ติดกับ บริษัท ไทยซูซูกิ มอเตอร์
- (C) ทิศใต้ ติดกับ ทุ่งนา
- (D) ทิศตะวันตก ติดกับ ทุ่งนา

1.10 ลักษณะที่ตั้งโครงการ

เลขที่ 405 ม.10 ต.อิสาณ อ.เมือง จ.บุรีรัมย์, ประเทศไทย 31000

พื้นที่โครงการ โดยประมาณ 7,740 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



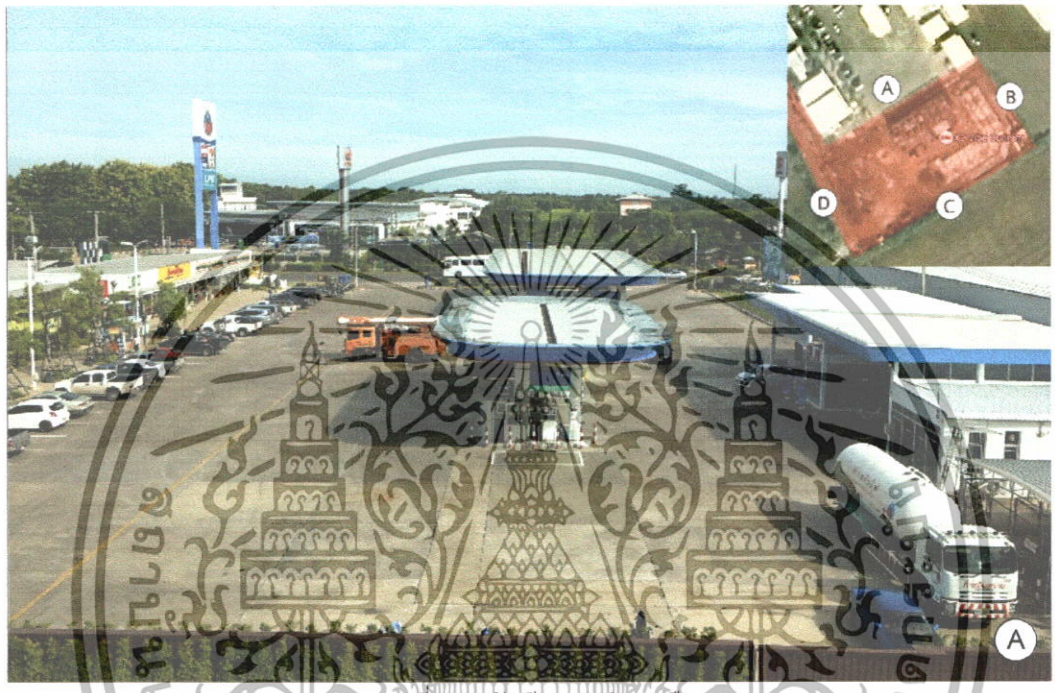
ภาพที่ 1.4 ทัศนียภาพโรงแรมจากตำแหน่งริมถนนหน้าโครงการ

ภาพที่ 1.5 ทัศนียภาพโรงแรมจากตำแหน่งทางเข้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.11 สภาพแวดล้อมโครงการ

โครงการอยู่พื้นที่ชานเมือง ทิศเหนือ ติดกับปั้มน้ำมัน ทิศตะวันออก ติดกับทุ่งนา และบริษัทไทยซูซูกิมอเตอร์ ทิศใต้และทิศตะวันตกล้อมรอบด้วยทุ่งนา พื้นที่โครงการสามารถเดินทางสู่สนามบินโดยใช้เวลาประมาณ 20 นาที และสู่สนามแข่งขัน 8นาที



ภาพที่ 1.6 ทัศนียภาพทิศเหนือ

ภาพที่ 1.7 ทัศนียภาพทิศตะวันออก

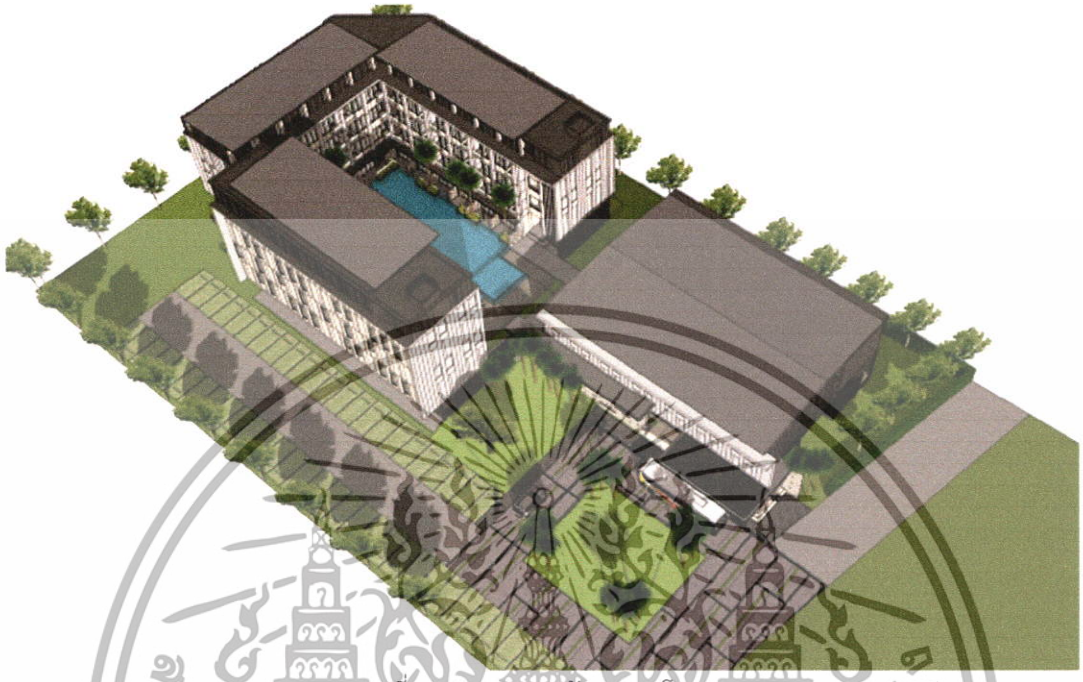
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 1.8 ทัศนียภาพทิศตะวันตก

ภาพที่ 1.9 ทัศนียภาพทิศใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.11.1 *ลักษณะงานสถาปัตยกรรม*



ภาพที่ 1.10 รูปแบบตัวอาคารโรงแรม

ภาพที่ 1.11 รูปแบบตัวอาคารโรงแรม

1.12 องค์ประกอบโครงการ

เคาน์เตอร์ต้อนรับ, ล็อบบี้, ห้องน้ำ, ห้องพัก, ร้านอาหาร, บาร์, พูลบาร์, ห้องประชุม, ห้องอเนกประสงค์ , สระว่ายน้ำ, ห้องฟิตเนส, สปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.13 ขอบข่ายและขอบเขตโครงการ

ตารางที่ 1.3 แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารล็อบบี้

องค์ประกอบ	ขอบข่าย (ตร.ม.)	ขอบเขต (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. ส่วนบริการสาธารณะ			
1.1 ส่วนประชาสัมพันธ์			
- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก	40.00	40.00	
- ส่วนพักคอย	49.00	49.00	
- ส่วนล็อบบี้เลาจน์	63.50	63.50	
- โถงทางเดิน	66.40	66.40	
- ส่วนฝากกระเป๋า	9.00	-	
- ห้องน้ำหญิง	12.80	-	
- ห้องน้ำชาย	10.00	-	
1.2 ส่วนห้องอาหาร			
- ส่วนห้องอาหาร	104.75	104.75	
- ห้องครัว	29.65	-	
- ห้องเก็บของ	17.20	-	
1.3 ส่วนพูลบาร์			
- ส่วนริมสระว่ายน้ำ	124.70	124.70	
- พูลบาร์	52.40	52.40	
1.4 ส่วนห้องอเนกประสงค์			ชั้น 2
- ห้องอเนกประสงค์	510.00	510.00	
- โถงหน้าห้อง	117.75	117.75	
- ห้องน้ำหญิง	26.90	-	
- ห้องน้ำชาย	26.80	-	
- ห้องควบคุม	37.75	-	

หมายเหตุ : พื้นที่โครงการอาจจะไม่เพียงพอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 1.3(ต่อ) แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารล็อบบี้

องค์ประกอบ	ขอบข่าย (ตร.ม.)	ขอบเขต (ตร.ม.)	หมายเหตุ
2. ส่วนสำนักงาน			
- ห้องออฟฟิส	33.60	-	
- ห้องน้ำพนักงาน	26.00	-	
- ห้องอาหารพนักงาน	26.50	-	
- ห้องเชิร์ฟเวอร์	14.80	-	
รวม	1,399.50	1,128.50	

ตารางที่ 1.4 แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารB

องค์ประกอบ	ขอบข่าย (ตร.ม.)	ขอบเขต (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. ส่วนบริการสาธารณะ			
1.1 ส่วนห้องออลเดย์ ไดนิ่ง			ชั้น 1
- ห้องออลเดย์ ไดนิ่ง	123.00	123.00	
- ห้องน้ำหญิง	7.50	-	
- ห้องน้ำชาย	7.50	-	
1.2 ส่วนห้องดูการแข่งขัน	156.50	156.50	ชั้น 6
2. ส่วนห้องพัก			
- ห้องพักแบบ A ห้อง@28.80ตร.ม. x 18ห้อง	518.40	28.80	ชั้น 2, 3, 4
- ห้องพักแบบ E ห้อง@98.75ตร.ม. x 2ห้อง	200.00	98.75	ชั้น 5
3. ส่วนสำนักงาน			
- ห้องงานระบบ	14.10	-	
- ห้องแม่บ้าน (รวม 5 ชั้น)	38.75	-	ชั้น 2, 3, 4, 5, 6
4. โถงทางเดิน (รวม 6 ชั้น)	440.50	70.50	ออกแบบเฉพาะชั้น 6
รวม	**1,506.75**	**477.55**	

หมายเหตุ : พื้นที่โครงการอาจจะไม่เพียงพอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.5 แสดงขอบข่ายและขอบเขตอาคารC

องค์ประกอบ	ขอบข่าย (ตร.ม.)	ขอบเขต (ตร.ม.)	หมายเหตุ
1. ส่วนบริการสาธารณะ			
1.1 ส่วนห้องฟิสเนต	156.80	156.80	
1.2 ส่วนห้องสปา	216.70	216.70	
2. ส่วนห้องพัก			
- ห้องพักแบบ A ห้อง@28.80ตร.ม. x 30ห้อง	864.00	28.80	ชั้น 2, 3, 4
- ห้องพักแบบ B ห้อง@31.90ตร.ม. x 6ห้อง	191.40	31.90	ชั้น 1 (แตกต่างที่พื้นที่ระเบียง)
- ห้องพักแบบ C ห้อง@44.25ตร.ม. x 4ห้อง	177.00	44.25	ชั้น 1
- ห้องพักแบบ D ห้อง@65.15ตร.ม. x 3ห้อง	195.00	65.15	ชั้น 4
4. ห้องแม่บ้าน (รวม 3 ชั้น)	22.65	-	ชั้น 2, 3, 4
5. โถงทางเดิน	753.00	113.70	ออกแบบเฉพาะชั้น 5
รวม	**2,576.55**	**657.30**	

ตารางที่ 1.6 แสดงขอบข่ายและขอบเขตรอบภายนอกอาคาร

องค์ประกอบ	ขอบข่าย (ตร.ม.)	ขอบเขต (ตร.ม.)	หมายเหตุ
- ลานจอดรถ	1,260.00	-	
- โถงทางเข้า	420.00	-	
- สระว่ายน้ำ	260.00	-	
- พื้นที่ริมสระว่ายน้ำ	202.50	-	
- ส่วนอาบน้ำกลางแจ้ง	5.00	-	
รวม	**2,147.50**	**-**	

หมายเหตุ : **พื้นที่โครงการอาจจะไม่เพียงพอ**

รวมพื้นที่ขอบข่ายโครงการทั้งหมด	7,630.30	ตารางเมตร
รวมพื้นที่ขอบเขตโครงการทั้งหมด	2,263.35	ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานและข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1 ข้อมูลพื้นฐาน

2.1.1 *ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับโรงแรม*

บฮาเทีย (2526) กล่าวว่า โรงแรม หมายถึง บรรดาสถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้นเพื่อรับสินจ้างสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลที่จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราว (พระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2478 มาตรา 3) จากความหมายดังกล่าวแล้ว โรงแรมจึงหมายถึงสถานที่ทุกประเภทอาจเรียกชื่อว่า โรงแรม หรือไม่เรียกชื่อโรงแรม เช่น อาจเรียกว่า รีสอร์ท หรือบ้านพักตากอากาศ แต่จัดบริการเพื่อเรียกเก็บค่าเช่า และอาจจัดบริการอื่นๆ ประกอบด้วย เช่น บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การซักรีด การขายสินค้าที่ระลึก ฯลฯ ก็เป็นลักษณะของโรงแรมทั้งสิ้น และความหมายของโรงแรมในสากล ก็มีลักษณะคล้ายกับโรงแรมในความหมายของไทย แต่ได้ยกตัวอย่างการบริการประกอบความหมายชัดเจนกว่า เช่น ได้ให้ความหมายว่า โรงแรม คือ สถานประกอบการที่ผู้ให้บริการต้องจัดให้มีบริการด้านอาหาร เครื่องดื่ม และที่พักไว้บริการแก่นักเดินทางที่ต้องจ่ายค่าบริการ หรือโรงแรม คือ สถานที่ซึ่งจัดบริการด้านที่พักอาศัย และสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่นักเดินทาง

โรงแรม หมายถึง สถานที่ประกอบการเชิงการค้าที่นักธุรกิจตั้งขึ้น เพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องของที่พักอาศัย อาหาร และบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัยและเดินทาง หรืออาคารที่มีห้องนอนหลายห้องติดต่อเรียงรายกันในอาคารหนึ่งหลังหรือหลายหลัง ซึ่งมีบริการต่าง ๆ เพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก (ศูนย์ข้อมูลSMEs Knowledge Center, 2557)

2.1.2 *ประเภทของโรงแรม*

การจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมแตกต่างกันออกไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดประเภท ซึ่งอาจขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้ง การเข้าพักอาศัยของแขก การบริหารงาน การจัดบริการแก่แขก หรือขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่นๆ ดังนั้นการจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมจึงไม่มีข้อยุติแน่นอน ซึ่งยกตัวอย่างได้ดังนี้

เฮนคิน (2522) ได้แบ่งโรงแรมออกเป็น 3 ประเภท

2.1.2.1 โรงแรมเพื่อการพาณิชย์ หรือโรงแรมแขกพักไม่ประจำต้องมีทำเลที่ตั้งอยู่ในเมือง ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการติดต่อธุรกิจ กลุ่มเป้าหมายของโรงแรมดังกล่าว เป็นนักธุรกิจ นักท่องเที่ยวพักชั่วคราว

2.1.2.2 โรงแรมแขกพักประจำ มีวัตถุประสงค์ในการให้แขกเช่าพักอาศัยอยู่ประจำมีการจัดห้องอาหารบริการแก่แขกและลูกค้าทั่วไป ทำเลที่ตั้งส่วนมากอยู่ในบริเวณชานเมือง เพื่อเหมาะแก่การเป็นที่พักอาศัย แต่บางกรณีโรงแรมตั้งอยู่ใกล้ย่านธุรกิจ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกในการติดต่อการงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2.3 โรงแรมรีสอร์ท มักตั้งอยู่ในบริเวณใกล้ชิดกับธรรมชาติ เพื่อให้แขกได้พักผ่อน สัมผัสกับธรรมชาติอย่างแท้จริง โรงแรมต้องจัดบริการต่างๆ โดยเน้นบริการทางด้านการกีฬา และนันทนาการ ตลอดจนกิจกรรมในการบันเทิงอื่นๆ ให้กับแขกผู้มาพัก ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในด้านการพักผ่อนเป็นหลัก

2.1.3 *ลักษณะการบริการในโรงแรม 4-5 ดาว*

อาคารโรงแรมประกอบด้วยส่วนบริการ 6 ประเภท แปรตามการใช้สอยดังนี้

2.1.3.1 ส่วนบริการสาธารณะ (Public space) บริเวณซึ่งบุคคลทั่วไปสามารถเข้าไปใช้เนื้อที่ได้ เป็นส่วนที่ไม่ทำกำไรโดยตรง แต่เป็นบริการเพื่อความสะดวกสบายของผู้ใช้โรงแรม

1) โถงพักคอย (Lobby) เป็นส่วนสร้างความประทับใจแก่ผู้ใช้อาคารเป็นส่วนแรก เป็นศูนย์กลางอำนวยความสะดวกซึ่งบริการตลอด 24ชั่วโมง และเป็นศูนย์รวมซึ่งแจกไปยังส่วนอื่นๆ ของโรงแรม บริเวณนี้ประกอบด้วย ที่นั่งพักคอย เคาร์เตอร์ บริการส่วนหน้า โต๊ะบริการทัวร์ โต๊ะพนักงาน ที่สำหรับวางสัมภาระ
2) เคาร์เตอร์แผนกธุรการส่วนหน้า (Front desk) เป็นศูนย์รวมการติดต่อลงทะเบียนของแคชเชียร์ บริการให้ข่าวสาร และไปรษณีย์
3) ล็อบบี้บาร์ (Lobby bar) หรือ ล็อบบี้เลาจน์ (Lobby lounge) เป็นส่วนที่ติดต่อสัมพันธ์กับส่วนโถงพักคอย แต่ลักษณะการออกแบบ และจัดวางผังมีความแตกต่างกัน มีบริการเครื่องดื่ม และดนตรีเบาๆ
4) ห้องน้ำชาย-หญิง ควรอยู่ในบริเวณซึ่งสามารถเข้าถึงได้ง่ายจากโถงพักคอย

2.1.3.1 ส่วนบริการที่ทางโรงแรมจัดขึ้นเพื่อขายบริการแก่แขกและบุคคลภายนอก เป็นส่วนหนึ่งซึ่งทำรายได้ให้กับโรงแรม (Concesssion space)

2.1.3.2 ส่วนบริการที่ไม่อยู่ภายใต้ การดำเนินงานของโรงแรม แต่ดำเนินการ โดยบริษัทห้างร้านเอกชน โดยเสียค่าเช่าเป็นรายเดือน (Subrental space)

2.1.3.3 ส่วนที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and beverage)

- ห้องอาหาร (Restaurant) แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ
  แบบนั่งรวม ส่วนบริการที่ลูกค้ารวมกันในห้องใหญ่ หลายกลุ่ม จัดโต๊ะเป็นกลุ่ม
  แบบห้องส่วนตัว ส่วนบริการสำหรับจัดเลี้ยงเป็นกลุ่ม เพื่อ พบปะ ประชุมกัน
- ห้องอาหารใหญ่ จัดบริการอาหารแบบสากล หรือมีอาหารพิเศษอื่น ๆ ร่วมด้วย
- ห้องอาหารเฉพาะ จัดบริการอาหารประจำชาติโดยเฉพาะ ตามแต่นโยบายโรงแรม
- ออลเดย์ ไดนิง (Allday dining) บริการอาหารเครื่องดื่มหลากหลายชนิด 24 ชั่วโมง อาหารว่าง และอาหารระหว่างมื้อ
- ล็อบบี้เลาจน์ (Lobby lounge) สถานที่ให้บริการเฉพาะเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องสันทนาการ (Function room) เปิดให้บุคคลภายนอกเช่าเพื่อใช้ทำกิจกรรมต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส งานประชุมสัมมนา ฯลฯ มักมีการจัดอาหารและเครื่องดื่มเกี่ยวข้องเสมอ
- แผนกบริการอาหารเครื่องดื่มถึงห้องพัก (Room service)

2.1.3.4 ส่วนบริการด้านที่พักอาศัยค้างคืน (Guest room space) สำหรับแขกรวมตั้งแต่โถงทางด้านหน้าห้องพัก โถงลิฟท์ห้องพักแขกรวมห้องน้ำระเบียงห้องพักบันไดแยกห่างจากส่วนที่เป็นสาธารณะ

2.1.3.5 ส่วนบริการด้านหลัง (General service space) ซึ่งดำเนินงานเพื่อบริการในส่วน front of the house ได้แก่สำนักงาน ห้องผ้า ห้องซักรีด ห้องเก็บของ ห้องเครื่องมือต่างๆ

2.1.4 *สิ่งอำนวยความสะดวกของโรงแรมระดับ 4-5 ดาว*

1. ห้องพักมีขนาดไม่น้อยกว่า 24 ตารางเมตร
2. ตาแมว
3. โซ่คล้องประตู
4. เตียงขนาดไม่ต่ำกว่า 3.5 ฟุต
5. โทรทัศน์ขนาด20นิ้วขึ้นไปรายการมากกว่า8ช่อง
6. ตู้เย็น
7. มินิบาร์
8. กาน้ำร้อนพร้อมชา
9. กาแฟ
10. ชุดขัดรองเท้า
11. ถุงซักผ้า
12. เสื้อคลุมอาบน้ำ
13. รองเท้าแตะ
14. ตู้เสื้อผ้า
15. ไฟหัวเตียง
16. เครื่องเขียน
17. กระจกแต่งหน้า
18. ถังขยะ
19. โต๊ะ
20. เก้าอี้
21. น้ำดื่ม
27. โฟมอาบน้ำ
28. แชมพู
29. สบู่
30. หมวกอาบน้ำ
31. แก้วน้ำ
32. ผ้าเช็ดหน้า
33. ผ้าเช็ดเท้า
34. ถุงใส่ผ้าอนามัย
35. ผ้าเช็ดตัว
36. กระดาษชำระ
37. ผ้าเช็ดมือ
38. อุปกรณ์สำหรับเย็บผ้า
39. ไดร์เป่าผม
40. ปลั๊กไฟสำหรับโกนหนวด
41. รูมเซอวิส
42. ห้องอาหาร
43. ห้องออกกำลังกายมากกว่า5ชนิด
44. ห้องอบไอน้ำ
45. ห้องนวด
46. สระว่ายน้ำ
47. ห้องประชุมใหญ่ พร้อมอุปกรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

22. โทรศัพท์ขนาด 14 นิ้วขึ้นไป
23. โทรศัพท์ติดต่อภายใน
24. โทรศัพท์ทางไกล และโทรต่างประเทศ
25. ห้องน้ำชักโครก
26. ในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำร้อน และน้ำเย็น
48. ห้องประชุมย่อยไม่น้อยกว่า 2 ห้อง
49. ห้องประชุมพร้อมอุปกรณ์
50. ห้องน้ำสาธารณะ
51. ห้องน้ำคนพิการ

2.1.5 *องค์ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจสปา*

สปานั้นมีรากศัพท์มาจากภาษาละติน "SanusPerAcqua" หมายถึงการมีสุขภาพดีด้วยน้ำ ซึ่งก็คือการดูแลรักษาสุขภาพโดยใช้น้ำบำบัดไม่ว่าจะเป็นการอาบน้ำแร่แช่น้ำร้อน การอบตัว และอบผิวด้วยไอน้ำ ด้วยประสาทสัมผัสต่าง ได้แก่

- รูป การสร้างบรรยากาศให้รู้สึกผ่อนคลาย อาจเพิ่มความสดชื่นสดใสด้วยสีเขียวของใบไม้ หรือสีสันสวยๆ ของดอกไม้
- รส การรับประทานอาหารแบบ สปาเมนู ซึ่งเป็นการบำบัดร่างกายอีกวิธี เช่น การรับประทานผักผลไม้ หรือแม้แต่การดื่มเครื่องดื่มสมุนไพรอุ่นๆ อย่างเช่น น้ำขิง หรือชาเขียว เป็นต้น เครื่องดื่มเหล่านี้มีคุณสมบัติขับสารพิษที่ตกค้างภายในร่างกายได้
- กลิ่น เมื่อมีสีสันสวยๆ ของดอกไม้และแสงตามมุมต่างๆ แล้ว ก็ต้องมีกลิ่นหอม ตามหลักการของอโรมาเทอราพี (Aromatherapy) ด้วย
- เสียง เสียงเพลงที่ผู้ใช้บริการรู้สึกผ่อนคลาย ไม่ว่าจะเป็นเสียงธรรมชาติ จากคลื่นลม ทะเล เสียงลมพัดกิ่งไม้ ใบไม้ เสียงสายน้ำไหล เป็นต้น
- สัมผัส โดยทั่วไปแล้วจะเป็นการนวดเพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อส่วนต่างๆ โดยที่นิยมนั้น เป็นการนวดแบบไทย แบบสวีดิช หรือการนวดโดยใช้น้ำมันหอมระเหยที่มีกลิ่นพืชพรรณธรรมชาติที่สกัดออกมาในรูปแบบของน้ำมันหอม เช่น ลาเวนเดอร์ คาโมไมล์ น้ำมันโรสแมรี่ เป็นต้น และนำเอา วารีบำบัด (Hydrotherapy) เข้ามาประกอบ โดยมีหลักการที่ใช้น้ำมานวดตัว หรือการใช้สรรพคุณของน้ำ เช่น อุณหภูมิ ความค่อย – แรง ของน้ำให้พอเหมาะซึ่งให้ประโยชน์ต่างกันออกไป

อโรมาเทอราพี (Aromatherapy) เป็นศาสตร์และศิลป์ในการใช้น้ำมันหอมระเหยจากธรรมชาติ (Volatile or essential oil) ในการบำบัดหรือบรรเทาอาการของโรค โดยอาศัยคุณสมบัติที่มีกลิ่นหอมและระเหยได้ของน้ำมันหอมระเหย การใช้อโรมาเทอราพีในการรักษาโรค ต้องอาศัยความรู้ ความชำนาญ ในการเลือกใช้ น้ำมันหอมระเหยกับอาการหรือผลที่ต้องการรักษาให้เหมาะสมกับ แต่ละบุคคล เพราะน้ำมันหอมระเหยอาจมีผลต่ออารมณ์และความรู้สึกที่ต่างกันในแต่ละบุคคล น้ำมันหอมประเภทที่ทำให้ระคายเคืองผิวหนังได้ง่าย ได้แก่ น้ำมันโรสแมรี น้ำมันเวอร์บีนา น้ำมันตะไคร้ น้ำมันเทียน ส่วนน้ำมันที่ผู้เชี่ยวชาญแนะนำในการใช้ก็มีอยู่บ้าง ได้แก่ น้ำมันระกา น้ำมันอบเชย น้ำมันกานพลู น้ำมันเสจ และน้ำมันออริกานุ่ม เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.5.1 องค์ประกอบของสปา

ตามคำนิยามของ The International SPA Association (พ.ศ.2538) สปา ประกอบไปด้วยปัจจัยสำคัญ 10 ประการ ได้แก่

1) น้ำ (Water) สามารถนำไปใช้ได้หลายรูปแบบทั้งภายใน เช่น การดื่ม การกิน และภายนอก เช่น การอบ การแช่ หรือการนำมาเป็นส่วนประกอบในการบริการและการตกแต่งสถานที่
2) การบำรุง (Nourishment) เช่น อาหารสุขภาพ เครื่องดื่มสมุนไพรและสารอาหารบำรุงต่าง ๆ
3) การเคลื่อนไหวและการออกกำลังกาย (Movement, Exercise & Fitness) การเคลื่อนไหวในท่าทางที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่างๆกัน สร้างความกระปรี้กระเปร่า เพิ่มพลังงาน เช่น การออกกำลังกายแบบต่างๆ การผ่อนคลายกล้ามเนื้อ บริการห้องออกกำลังกาย
4) การสัมผัส (Touch) เช่น การนวดและการสัมผัสที่สื่อสารความรู้สึกต่างๆให้ความ รู้สึกที่อบอุ่น ผ่อนคลาย และบำบัดอาการปวดเมื่อย
5) บูรณาการ (Integration) กิจกรรมสุขภาพที่บูรณาการความสัมพันธ์ที่สอดคล้องกันระหว่าง กาย ความคิด จิตใจ จิตวิญญาณกับสภาพแวดล้อม
6) ศาสตร์ด้านความงาม (Aesthetics) การบารุงรักษาความงามกับกระบวนการ ที่ใช้ผลิตภัณฑ์พืชพรรณธรรมชาติ สมุนไพรต่าง ๆ ที่มีผลกับร่างกายมนุษย์
7) สภาพแวดล้อม (Environment) สถานที่ตั้งประกอบไปด้วยสภาพแวดล้อมที่ดี สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม การออกแบบตบแต่ง รูปแบบบรรยากาศดี ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย
8) การแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรม (Art, Culture & Social) เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่สร้างความสุนทรียะและประทับใจในเวลาที่ได้พักผ่อนและมีสังคมที่ดีกับมิตรสหาย
9) เวลา และจังหวะ (Time, Space, Rhythms) ตระหนักถึงการใช้เวลา และ จังหวะชีวิตที่ได้ดูแลสุขภาพให้แก่ตนเอง มีเวลาปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่ดีต่อสุขภาพโดยสอดคล้องกับวงจรธรรมชาติ
10) ระบบการบริหารจัดการที่ดี (Management and Operation System) บริหารงานอย่างเป็นระบบ

2.1.5.2 การแบ่งประเภทของสปา

ตามคำนิยามของ The International Spa Association (พ.ศ.2538) แบ่งชนิดของสปาออกเป็น

1) คลับสปา (Club Spa) คือ สปาที่ให้บริการเฉพาะสมาชิก การให้ความสะดวกสบายและครบครัน
2) เดย์ สปา (Day Spa) คือ สปาในทำเลที่สะดวกต่อการเดินทาง สำหรับลูกค้ามาใช้บริการระยะเวลาสั้นๆ
3) สปาโรงแรมและรีสอร์ท (Hotel & Resort Spa) โปรแกรมบริการมักประกอบด้วย การนวดแบบต่างๆ สำหรับผ่อนคลายผู้คนที่ต้องการเปลี่ยนบรรยากาศและหลีกหนีความจำเจในชีวิตประจำวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) สปาเรือ (Cruise Ship Spa) โปรแกรมการบริการประกอบด้วย การนวดแบบต่างๆ การออกกาลังกายกิจกรรมเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อสุขภาพ

5) สปาน้ำพุร้อน (Mineral Spring Spa) หรือน้ำแร่ธรรมชาติ โปรแกรมการบริการจะเน้นการบำบัดโดยการใช้ความร้อนของน้ำ

6) สปาแบบองค์รวม (Destination Spa) มีกิจกรรมเพื่อสุขภาพครบวงจร อาหารสุขภาพ การออกกำลังกาย การให้ความรู้ในด้านต่างๆ ผู้มาใช้บริการส่วนใหญ่มักจะมาพักเป็นระยะเวลานาน

7) สปารักษา (Medical Spa) สปาที่มีแพทย์และพยาบาลดูแลกำกับ มีวัตถุประสงค์เพื่อบำบัดรักษาสุขภาพและความสวยงาม โปรแกรมการบริการประกอบด้วยโภชนาการบำบัดและอาหารสุขภาพ การออกกำลังกาย กิจกรรมเพื่อสุขภาพ การนวดแบบต่างๆ การบำบัดและดูแลลูกค้าโดยใช้ความรู้ด้านสุขภาพและมีบริการทางการแพทย์ให้

2.1.5.3 ประเภทการบริการในสปา

เป็นการจัดนำเสนอรายการต่างๆ เพื่อให้ผู้มาใช้บริการได้เลือก โดยมีรายละเอียด แสดงให้ทราบถึงประโยชน์ในแต่ละชนิด ส่วนผสมของการใช้ผลิตภัณฑ์ ระยะเวลาที่ใช้ ราคา แนวทางในการกำหนดรายการในสปาเมนู (Spa Menu) ของแต่ละกิจการ จะมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับจุดเด่น และความชำนาญ การบริการในสปาแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) บริการหลัก หมายถึง การให้บริการที่จำเป็นต้องมีในสปา

ประเภทของการบริการหลัก ประกอบด้วย : การนวดเพื่อสุขภาพ และการใช้น้ำเพื่อสุขภาพในสปาทั่วไปจะมีการให้บริการหลากหลาย สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 หมวดดังนี้

- การนวด
  - การนวดแบบตะวันออก ได้แก่ การนวดกดจุดแบบราชสำนัก การนวดไทยแบบเชลยศักดิ์ การนวดแบบญี่ปุ่น (Shiatsu) การนวดกดจุดแบบจีน (Reflexology) การนวดแบบอินเดีย (Ayuravedic) และอื่น ๆ
  - การนวดแบบตะวันตก ได้แก่ การนวดอโรมาเทอราพี (Aromatherapy) การนวดแบบสวีดิช (Swedish) และอื่น ๆ
- วารีบำบัด (Hydrotheraphy) ประโยชน์ต่อร่างกายในการกระตุ้นให้กระแสโลหิตหมุนเวียนดีขึ้นเป็นการขับเคลื่อนพลังความร้อนไปยังร่างกายเพื่อช่วยให้มีการคลายตัวของกล้ามเนื้อให้รู้สึกผ่อนคลายและบรรเทาปวด
- บำรุงผิวร่างกาย (Body Treatment) การทำความสะอาดและบำรุงผิว การใช้โลชั่นสมานผิว การขัดผิว (Exfoliation) การพอกผิว (Body Mark) การพันตัว (Body Wrap)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บำรุงผิวหน้า (Facial Treatment) การทำความสะอาดและบำรุงผิวหน้า โดยมีขั้นตอนดังนี้
  - การล้างหน้า (Cleansing)
  - การปรับสภาพผิว (Toning)
  - การขัดหน้าหรือการลอกหน้า (Scrub or Exfoliating)
  - การนวดหน้า (Massage)
  - การพอกหน้า (Mask)
  - การบำรุงผิว (Moisturizing)

2) บริการเสริม

กิจกรรมต่างๆ ที่ควรจัดให้มีอยู่ในเมนู เพื่อเป็นการดึงดูด ให้ลูกค้าสนใจให้มาใช้บริการบ่อยขึ้นและมีความหลากหลายในสปามากขึ้นตัวอย่างของกิจกรรมต่าง ๆ เช่น

- การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ
- การทำสมาธิและโยคะ
- การอบเพื่อสุขภาพ
- การแพทย์ทางเลือก
- โภชนาบำบัดและการควบคุมอาหาร

2.1.5.4 ลักษณะการนวดทั่วไป

1) การนวดยืด ดัด ลักษณะการนวดคือ การยืด ดัดกล้ามเนื้อ เส้นเอ็น พังผืด ให้ยืดคลาย
2) การนวดแบบจับเส้น ลักษณะการนวดคือ การใช้น้ำหนักกดลงตลอดเส้นไปตามอวัยวะต่างๆ การนวดชนิดนี้ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญ
3) การนวดแบบกดจุด ลักษณะการนวดคือ การใช้น้ำหนักกดลงไปบนจุดของร่างกาย การนวดนี้เกิดจากประสบการณ์ และความเชื่อว่าอวัยวะของร่างกายมีแนวสะท้อนอยู่บนส่วนต่างๆ และเราสามารถกระตุ้นการทางานของอวัยวะนั้นโดยการกระตุ้นจุดสะท้อนที่อยู่ บนส่วนต่างๆบนร่างกาย

ภาพที่ 2.1 ลักษณะการนวดทั้ง3แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.5.1 ลักษณะการนวดแผนไทย

ลักษณะการนวดแผนไทยมี 2 แบบ

1) นวดแบบราชสานัก คือ หมอนวดจะใช้เฉพาะมือ นิ้วหัวแม่มือ และปลายนิ้ว อื่น ๆ ในการนวดเท่านั้น และไม่ใช้การนวดคลึงในขณะกด (นวด) ไม่ใช้การดัด หรือการงอข้อ หลัง หรือส่วนต่างๆ ของร่างกายด้วยกาลังแรง และกริยาการนวดจะดูเรียบร้อยกว่าการนวดแบบเชลยศักดิ์
2) นวดแบบเชลยศักดิ์ คือ หมอนวดจะใช้ฝ่ามือ นิ้วมือ ศอก หรือเข่า ในการนวด และจะใกล้ชิดกับผู้ถูกนวดมากกว่า มีการยืด ดัด

2.1.6 *ข้อมูลเฉพาะของโรงแรมธีม (Themed Hotel)*

โรงแรมธีม คือ โรงแรมที่แสดงออกถึงสถาปัตยกรรม การตกแต่ง อาหาร และ ตัวตนของโรงแรมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ โรงแรมเหล่านี้มักเป็นโรงแรมสวนสนุก โรงแรมที่เป็นจุดหมายการเดินทางของผู้เข้าพัก โรงแรมธีมมักทำการตลาดกับกลุ่มลูกค้าเฉพาะ ทุกองค์ประกอบของโรงแรมจะสะท้อนถึงแนวความคิดของโรงแรม ที่ทำให้ผู้เข้าพักสนุกสนานเพลิดเพลินไปกับการเข้าพัก และต้องการที่จะกลับมาอีกครั้ง การพักโรงแรมที่มีความพิเศษเช่นนี้อาจมีค่าใช้จ่ายที่มากขึ้นกว่าปกติ แต่เจ้าของส่วนใหญ่มีมุมมองทางธุรกิจ ว่าเป็นเรียกผู้เข้าพักที่มีประสิทธิภาพมากกว่าที่ผู้เข้าพักสนุกสนานพลิดเพลินกับการเข้าพัก

จุดเด่นของโรงแรมธีม คือ ตำแหน่งที่ตั้งของโรงแรม ซึ่งสอดคล้องกับการออกแบบของโรงแรม ห้องพัก และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่สะท้อนให้เห็นถึงรูปแบบแนวความคิดของโรงแรมในทุกๆรายละเอียด ให้ผู้เข้าพักดื่มด่ำกับบรรยากาศของโรงแรม ทุกๆอย่างภายในโรงแรมควรมีการวางแผนและการจัดระเบียบอย่างดีเพื่อตอบสนองให้เกินความคาดหวังของผู้เข้าพัก

โรงแรมประเภทนี้มักมีราคาแพงกว่าโรงแรมทั่วไป โรงแรมจะต้องมีลักษณะเหมาะสมกับราคาที่เพิ่มขึ้น การให้บริการจากพนักงานอย่างดีเยี่ยม และการบำรุงรักษาพื้นที่โรงแรมให้มีคุณภาพเสมอ บรรยากาศของโรงแรม ให้สมกับราคาของโรงแรม เพื่อการพักผ่อนของผู้พัก

2.1.7 *ข้อมูลการแข่งขันกีฬาในจังหวัดบุรีรัมย์*

การแข่งขันกีฬาในจังหวัดบุรีรัมย์ เป็นผลมาจากนายเนวิน ชิดชอบ ภายใต้เป้าหมายทำให้เมืองบุรีรัมย์เป็นจุดหมายปลายทางสำคัญ 1ใน10ของประเทศ และเป็นเมืองท่องเที่ยวเรียกนักท่องเที่ยวต่างชาติมา โดยพัฒนาบุรีรัมย์อย่างยั่งยืน ทันสมัย มีเสถียรภาพ และมั่นคง ด้วยการตั่งเป้าหมายการสร้างรายได้และผลผลิตทางเศรษฐกิจ ที่เรียกว่า ผลิตภัณฑ์มวลรวม (GDP) ภายในปีพ.ศ.2560 เติบโต100%

นายเนวิน ได้สร้าง สโมสรฟุตบอลบุรีรัมย์ยูไนเต็ต สนามแข่งขันฟุตบอลไอโมบาย ที่สามารถรองรับคนใช้งานได้ประมาณ 34,000 คน ทุกปีจะมีการแข่งขันทั้งเหย้าและเยือนประมาณ 33 แมตช์ พร้อมที่พักนักกีฬา ฟิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนสเซ็นเตอร์ ศูนย์การรักษาบำบัดอาการเจ็บปวดจากการแข่งขัน และสถานศึกษาสำหรับเด็กที่มีแววในการแข่งขันฟุตบอล โดยมีเป้าหมาย สร้างจังหวัดบุรีรัมย์ ให้เป็นจังหวัดแห่งการกีฬา (Sport city) และสร้างสนามแข่งรถ บุรีรัมย์ ยูไนเต็ด อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์กิต (Burirum United International Circuit : BRIC) ซึ่งเป็นสนามแข่งระดับมาตรฐานสหพันธ์รถยนต์นานาชาติ (Federation Internationale de l'Automobile), Grade1T และ FIM Grade A ที่สามารถรองรับการแข่งขันซีรีส์ F3, GT1, GT2, GT3 ได้ ภายใต้ การรับรองมาตรฐานจากสหพันธ์จักรยานยนต์นานาชาติ (Federation Internationale de Motocyclisme) ซึ่งสามารถจัดการแข่งขันในระดับมอเตอร์ครอส หรือเวิลด์ซีรีส์ ระดับสปอร์ตคาร์ และซุปเปอร์คาร์ รวมถึงซุปเปอร์ไบค์ ที่สามารถรองรับผู้ชมประมาณ50,000คนซึ่งมีการแข่งขันและการเก็บคะแนนในรายการใหญ่ๆตลอดปี35 รายการ

เมื่อรวมการแข่งขันรถที่มี 35 รายการ หรือ 35สัปดาห์ (1 ปี มี 56 สัปดาห์) และการแข่งขันฟุตบอลประมาณ 30-33 รายการ หรือ 30สัปดาห์ ทำให้จังหวัดบุรีรัมย์มีการแข่งขันตลอดปี

2.1.8 *องค์ประกอบพื้นฐานของโรงแรม*

2.1.8.1 โถงพักคอย (Lobby)

เป็นส่วนแรกที่ผู้มาใช้บริการจะต้องพบเห็น เพื่อทำการลงทะเบียนเข้าพักหรืออื่นๆเป็นศูนย์รวมที่จะแยกไปยังส่วนต่างๆต่อไป ส่วนประกอบสำคัญในการออกแบบโถงพักคอย ได้แก่

1) ใกล้บริเวณจอดรถ หรือทางสัญจรหลัก
2) มีระบบป้องกันไฟที่แน่นอนและปลอดภัย
3) ห้องพัก-ห้องน้ำ
4) เป็นส่วนพักคอยก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง บางครั้งอาจมีการจัดเครื่องดื่มในส่วนนี้
5) มีวิธีการกั้นแบ่งห้องที่ดี และมีมาตรฐานเกี่ยวกับวัสดุกันเสียง
6) มีทางเข้าส่วนสาธารณะหลายทาง เพื่อความเป็นส่วนตัวและสะดวกสบายในแต่ละส่วน
7) มีทางเข้า-ออก เฉพาะพนักงานหรือส่วนบริการ

- ขนาดของโถงพักคอย

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรม จำนวนร้านค้าที่ให้เช่าทำกิจการ โถงพักคอยควรรวมบริเวณนั่งพักผ่อนยื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลงในการออกแบบ รวมไปถึงความเหมาะสม โถงพักคอยเป็นที่รวบรวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ

- การออกแบบโถงพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควรเน้นการออกแบบโถงพักคอยเป็นความสำคัญ เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศและความประทับใจแรกของผู้เข้าพัก กำหนดจุดที่รวมของกลุ่มพักคอยเพื่อไม่เป็นปัญหาทางสัญจร วัสดุของ พื้นผนัง ประตู และเฟอร์นิเจอร์ควรเป็นวัสดุที่แข็งแรงทนทาน

2.1.8.2 ส่วนพักคอย (Waiting area)

เป็นส่วนให้ผู้ใช้บริการนั่งพักรอลงทะเบียนหรือนั่งรอบุคคลอื่นสำหรับปัจจุบันการจัดส่วนพักคอยของโรงแรมชั้นหนึ่งจะมีมากน้อยขึ้นอยู่กับแต่ละโรงแรมบางโรงแรมจัดที่ไว้น้อยเพราะต้องการเผื่อที่สำหรับจัด ล๊อบบี้บาร์ หรือ ล๊อบบี้เลาจน์ มีดนตรีเบาๆฟัง สำหรับโรงแรมในโครงการจะจัดแยกเฉพาะบริเวณนี้ให้ขาดจากกัน เพื่อป้องกันความสับสนวุ่นวายโดยจัดให้มี

- ส่วนพักคอย ทั่วไป สำหรับผู้มาใช้บริการ ทั้งที่มาพักในโรงแรมและผู้ที่ใช้บริการทั่วไป โดยจัดให้เป็นบริเวณขนาดใหญ่ เพื่อบริการในกรณีที่มีคนมาเป็นกลุ่ม ทั้งนี้ยังมีดนตรีเบาๆ จากเครื่องเสียงที่กระจายทั่วโรงแรมในส่วนนี้ร่วมด้วย
- ส่วนพักคอยสำหรับนั่งรอลงทะเบียน เป็นลักษณะของพักคอยโดยเฉพาะ สำหรับผู้มาใช้บริการที่มาเป็นทัวร์กรุ๊ปลง หรือการลงทะเบียนเฉพาะเท่านั้น

2.1.8.3 ล๊อบบี้บาร์, ล๊อบบี้เลาจน์ (Lobby bar, Lobby lounge)

เป็นการจัดให้เป็นบาร์ลักษณะง่ายๆ ในแต่ละ ลักษณะการออกแบบ และจัดส่วนจะแยกออกจากบริเวณ ส่วนพักคอย โดยทั่วไปจะเป็นการนั่งพักคอยบุคคลอื่นหรือไม่รอก็ตาม มีดนตรีบรรเลง

2.1.8.4 ส่วนบริการส่วนหน้า (Front desk)

เป็นพื้นที่อยู่ในบริเวณล็อบบี้ เป็นส่วนติดต่อกับบุคคลภายนอก ที่เป็นทั้งผู้ใช้บริการ และผู้ให้บริการ อาจจะแยกหน้าที่ได้เป็น3 ประเภทใหญ่ๆ คือ

- ติดต่อสอบถาม จะมีพนักงานประชาสัมพันธ์ให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนบริการของโรงแรม เป็นคนที่บอกทิศทางไปยังส่วนต่างๆได้ และช่วยเหลือด้านอื่นๆได้
- แผนกทะเบียน จะมีพนักงานรับลงทะเบียนและแนะนำชนิดของห้องพัก ทั้งเป็นแผนกคิดเงินเมื่อผู้มาพักห้องต้องการจะลงทะเบียนออก
- เก็บกุญแจเป็นที่ฝากและขอกุญแจห้องสำหรับผู้มาพัก ทั้งยังเป็นที่เก็บจดหมาย และข้อความที่คนอื่นฝากไว้ให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.8.5 อาหารและเครื่องดื่ม (Food and beverage)

หมายถึงการให้บริการด้านอาหารการกิน โดยส่วนนี้แบ่งออกเป็นส่วนใหญ่ๆได้แก่

1) ภัตตาคาร หรือ ห้องอาหาร (Restaurant)

มักจะเปิดบริการแก่บุคคลภายนอก ส่วนมากจะมีหลายห้อง ซึ่งแยกตามลักษณะและขนาดของโรงแรม การจัดห้องอาหารส่วนใหญ่แล้ว มี 2 แบบ คือ

- แบบนั่งรวม จะมีการนั่งรับประทานอาหารในห้องใหญ่ๆ ร่วมกับบุคคลอื่น
- แบบห้องส่วนตัว สำหรับแขกที่ต้องการความเป็นส่วนตัว

โดยทั่วไป ห้องอาหาร จะตกแต่งในลักษณะที่เป็นแบบของประเภทอาหารที่จะบริการ การตกแต่งแทบทุกส่วนไม่ว่าจะเป็นพื้น ผนัง เพดาน เฟอร์นิเจอร์ที่เข้ากับลักษณะอาหารและชื่อห้องอาหาร

เฟอร์นิเจอร์ มีให้เลือกใช้ตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ จนถึงแบบติดตาย ซึ่งออกแบบโดยเฉพาะสำหรับขนาดและลักษณะของห้อง การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น ผืนล่างคลุมยาวลงไป โดยมากมักจะเป็นผ้าสีอ่อน ผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้ม เพื่อป้องกันการสกปรกเลอะเทอะของน้ำและเศษอาหาร ผ้าคลุมนี้ต้องเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ สิ่งที่ควรคำนึงถึงสำหรับการออกแบบ หรือ การเลือกใช้เครื่องเรือนในห้องอาหาร สามารถจำแนกได้ตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

- ของเครื่องเรือน ควรคำนึงถึง ขนาดโต๊ะแบบต่างๆ ในขนาดและรูปร่าง เพื่อสนองตอบต่อกลุ่มคนขนาดต่างๆ ความสูงของเก้าอี้ รูปร่างเคาน์เตอร์ควรดัดแปลงได้
- พื้นที่ ควรคำนึงถึงการจัดวาง การเคลื่อนย้าย การบริการทีมุมเวียน และสำหรับการประกอบอาหารบนโต๊ะเข็นอาหาร ต้องมีพื้นที่ไว้เพียงพอ
- ควรคำนึงถึงวัสดุที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ น้ำหนักโดยไม่ทำให้พื้นเกิดความเสียหาย
- อายุการใช้งาน ควรคำนึงถึงเรื่องของความแข็งแรงของงานโครงสร้าง ส่วนประกรอบ ผ้าบุโต๊ะ รอยเปื้อน รอยถู รอยไหม้ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งเปลี่ยนแปลงหรือซ่อมแซมได้ง่าย
- ความปลอดภัย ควรคำนึงถึงเหลี่ยมโต๊ะ ความแหลม ความหยาบผิว งานที่ไม่เรียบร้อย เห็นรอยต่อและหมุดที่โผล่ออกมา ความแข็งแรงของโครงสร้าง ความสมดุลย์ และปฏิกิริยาต่อเพลิงไหม้
- รูปร่างภายนอก ควรคำนึงถึงความเหมาะสมเมื่อไปอยู่ในภัตตาคาร อาจจะดูแตกต่างและต้องสมดุลย์กัน รวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ความสบาย ควรคำนึงถึงระยะเวลาที่แขกนั่งทานอาหาร รวมทั้งขนาดของที่นั่ง บริเวณเคาน์เตอร์บริการ และช่องทางเดิน

2) ออลเดย์ ไดนิง (Allday dining)

เป็นส่วนที่เปิดบริการในลักษณะเป็นกันเอง สดชื่น ไม่มีพิธีรีตองมาก อาหารในรายการไม่มากนัก ง่ายในการบริโภคและทำครัว ลักษณะของการนั่งมีหลายแบบ ทั้งนั่งที่เป็นเก้าอี้เป็นตัว กับโต๊ะอย่างห้องอาหาร หรือนั่งบนเก้าอี้สูงกับเคาน์เตอร์บาร์อย่างในไนท์คลับ หรือนั่งในโซฟาที่หัวหน้าชนกัน มีทั้งแบบมืดมาก มืดสลัวๆ จนสว่างสดใส มักเปิดให้บริการทั้งวันเป็นที่บริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งโดยปกติมักเปิดบริการ 24 ชั่วโมง มีลักษณะการตกแต่งภายใน ให้มีบรรยากาศเป็นกันเอง

2.1.8.6 แผนกบริการอาหารเครื่องดื่มถึงห้องพัก (Room service)

เป็นแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม เพื่อให้ความสะดวกสบายแก่แขกที่มาพักและต้องการที่จะรับประทานอาหารในห้องพัก ซึ่งการบริการแผนกนี้จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

- ส่วนที่ประจำอยู่ในครัวใหญ่ ลักษณะเป็นห้องทำงานส่วนประกอบที่สำคัญสำหรับส่วนนี้ คือ แผงไฟแสดงหมายเลขห้องพักแต่ละชั้น โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพักแขก ส่วนเก็บเงิน เครื่องมือสำหรับไว้ส่งบิล โต๊ะทำงาน เคาน์เตอร์และจ่ายบิล เป็นต้น
- ส่วนที่ประจำอยู่ในส่วนห้องพักแขก ซึ่งเป็นส่วนที่ติดต่อกับแขก โดยจะมีพนักงานประจำ ซึ่งในการออกแบบจะต้องคำนึงถึงการติดต่อกับส่วนการบริการโดยต้องไม่ไปรบกวนห้องพักแขก

2.1.8.7 บาร์ (Bar)

การบริการแบบบาร์เป็นที่นิยมกันมากเพราะให้กำไรสูง จัดบรรยากาศภายในให้น่ารื่นรมย์ เช่น ดนตรี แสง สี เป็นต้น โดยปกติมักจัดไว้ในบริเวณสระว่ายน้ำ

2.1.8.8 ห้องพักแขก (Guest room)

เป็นส่วนที่สร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรม จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งที่แขกต้องการลงในการออกแบบ การออกแบบห้องพัก มีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมาก คือ การออกแบบสีของห้องพัก ควรเลือกใช้เพียงสีเดียวส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วไป ได้แก่

เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด นอกจากเนื้อที่ไม่อำนวย จึงอาจใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่

ตารางที่ 2.1 ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรปแบ่งได้ดังนี้

ลักษณะของเตียง	ขนาดความกว้าง (มม.)	ขนาดความยาว (มม.)
เตียงแฝด (twin size bed)	9500	1900
เตียงคู่ (Double size bed)	1370	2030
เตียงควิน (Queen size bed)	1520	2100
เตียงคิง (King size bed)	1830	2100

ข้อกำหนดสำหรับเตียงโรงแรม

- ขนาดเหมาะสมทั้งความกว้าง ความยาว ความสูง ต่อขนาดของห้อง
- ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและตัวรองที่นอน
- มีความทนทาน ประกอบด้วยสันแข็งแรง
- ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- เคลื่อนย้ายและถอดเก็บง่าย (สำหรับการซ่อมแซม เปลี่ยนสถานที่ หรือการจัดเก็บ)

1) แผงหัวเตียง (Head boards and end boards)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญเพื่อใช้เป็นพิงอ่านหนังสือ แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียงติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนัง ความสูงทั่วไปประมาณ 90 ซม.

2) ส่วนรางแขวน (Hangling space-in closet)

โดยปกติใช้เป็นตู้เสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตู้เก็บของสัมภาระเพื่อให้แขกได้สำรวจสิ่งของ ก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของก่อนของตู้ประมาณ 56-60 ซม. ความสูงประมาณ 145-150 ซม. และรางควรอยู่ต่ำจากเพดานตู้ 5-7 ซม. เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้แขวนเสื้อ

3) ชั้นวางของ (Shelves in closet)

ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ด้วยภายในตู้เสื้อผ้า เพื่อวางของ ถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้นๆควรเป็นชนิดเปิดโล่ง

4) ลิ้นชัก (Drawer)

สำหรับโรงแรม ควรจัดลิ้นชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือลิ้นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอางและเครื่องประดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) โต๊ะข้างเตียง (Beside table & Night table)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่ 2 ข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิทช์ไฟฟ้าโทรศัพท์ ขนาดความสูงของโต๊ะไม่ควรแตกต่างจากความสูงของเตียงมากนัก คืออย่าให้สูงกว่า 60 – 70 ซม. โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้างถ้าเป็นโต๊ะที่ขนาบข้างเตียงใช้ขนาด 37 – 45 ซม. ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียงใช้ขนาด 60 ซม.

6) ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (Luggage rack)

ควรมีความยาวประมาณ 75 – 90 ซม. ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 ซม. สำหรับห้องนอนคู่ควรมีบริการไว้ 2 ที่

7) โต๊ะเขียนหนังสือ (Writing desk and dressing table)

ความกว้างควรกว้างประมาณ 40 – 45 ซม. ควรเป็นแบบติดตาย สูงประมาณ 30 – 75 เซนติเมตร ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43-45 ซม. สำหรับข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว พบว่าถ้าเป็นแบบเคลื่อนย้ายได้ จะใช้ต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง แต่ถ้าเป็นแบบติดตาย จะใช้ต้นทุนในการผลิตปานกลาง

เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ในที่นี้ได้แก่

- เก้าอี้แต่งตัว
- เก้าอี้นั่งพักผ่อนตัว 1 คน
- โต๊ะตั้งโคมไฟ
- โต๊ะกลาง
- ตะกร้าทิ้งขยะ
- ที่เขี่ยบุหรี่

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ได้แก่ โทรศัพท์ โทรทัศน์ แผ่นประกาศบอกอัตราค่าห้องพัก แบบฟอร์ม 1แผ่น ใช้ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม

8) ห้องน้ำแขก (Guest bathroom)

มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ผนังห้องน้ำ ผนังด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจานขอบอ่านถึงเพดาน
- พื้นที่บริเวณที่อาบน้ำการปูกระเบื้อง ต้องลาดเอียงให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้สะดวก
- อ่างอาบน้ำที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 150-170 x 70 ซม.
- อุปกรณ์ในห้องน้ำ ควรแข็งแรงทนทาน
- โถส้วม สามารถยกตั้งขึ้นได้โดยไม่ล้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- น้ำร้อน ที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องปั้มติดไว้
- ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำ ต้องมีกระดาษเช็ดหน้า กระดาษม้วน รวมทั้งที่ยึดกระดาษสำหรับห้องส้วม ราวแขวนผ้าเช็ดตัวแบบขึง หรือวางซ้อนรวมกัน ที่แขวนเสื้อแบบคู่ ราวจับขนาด 60 ซม. อยู่เหนืออ่างน้ำ ที่วางสบู่กระเบื้อง พรมยางปูภายในอ่าง
- อ่างล้างหน้า-ล้างมือ พร้อมที่วางอุปกรณ์ล้างหน้า
- กระจกเงา ขนาดไม่น้อยกว่า 50–100 ซม. ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า
- เคาน์เตอร์ล้างหน้า Top และที่กั้นน้ำกระเซ็นด้านหลังต้องใช้ Plastic Larminate ตัวโครงสร้างต้องใช้ไม้อัดขนาดประมาณ 10 มม.

2.1.9 *สายการบริหารพื้นฐาน*

สายการบริหารและหน่วยงานภายในโครงการ แบ่งออกเป็น 4ส่วนดังนี้

2.1.9.1 ฝ่ายขายและตลาด (Sale & Marketing Department)

งานสังจองห้องพัก(Reservation) หน้าที่ทำทะเบียนห้องพัก เพื่อนำไปสั่งยังแผนต่างๆ และสำรวจห้องพักล่วงหน้า ลงชื่อผู้มาพัก จดบันทึกทำทะเบียนประวัติโดย Check list requirement ของแขกที่มาพัก กำหนดและมีหน้าที่ทำสถิติในการจองห้องพักเพื่อทราบรายได้เฉลี่ยรายวัน รายเดือน รายปี ฝ่ายสำนักงานส่วนหน้า(Front office) ประกอบด้วย 2 แผนกแยกตามหน้าที่ดังนี้

1) ฝ่ายบริหารและประชาสัมพันธ์ (Front desk)

แผนกต้อนรับ (Reception department) หน้าที่จัดทำทะเบียน การจองห้องพัก และทำใบแจกผู้มาเข้าพัก ส่งไปยังแผนต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การทำงานประสานฝ่ายต้อนรับประกอบด้วยหน้าที่ดังนี้ คือ

- งานต้อนรับ หน้าที่ ลงทะเบียนห้องพักและติดต่อสอบถาม
- งานขนสัมภาระ หน้าที่ นำสัมภาระของแขกเข้าสู่ห้องพักและนำแขกชมห้องพัก

2) ฝ่ายบัญชี (Accounting Department)

แผนกบัญชี (Account Department) หน้าที่จัดทำบัญชีรารับรายจ่ายทั้งหมดของโรงแรม ได้แก่การจัดซื้อรวบรวมเงินรายได้จากส่วนอาหาร เงินเดือนพนักงาน รวมทั้งสวัสดิการของพนักงาน การควบคุมชั่วโมงการทำงาน การจ่ายค่าแรงงานปฏิบัติงาน จำเป็นต้องประสานกับพนักงานและหน่วยอื่นๆ อย่างใกล้ชิด เพื่อป้องกันการผิดพลาดประกอบด้วยรายงานดังนี้

- งานบัญชี (Control) หน้าที่ควบคุมรายได้และรายจ่ายทั้งหมด สวัสดิการของพนักงาน
- งานบิล(Bill) หน้าที่รวบรวมจากทุกแผนกทำหลักชานเป็น Arrival และ Department ลงแยกรายละเอียดของแขกที่พักได้ซึ่งจากฝ่ายต้อนรับและยังทำเป็น Visitor Ledger

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งหมายถึงบันทึกรายการได้จากกส่วนต่างๆก่อนที่จะลงบัญชีอื่นซึ่งทั้งสองรายการสามารถเปรียบเทียบกันได้กับส่วนตรวจบัญชี

- งานจัดซื้อ (Purchase) หน้าที่ จัดซื้ออาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งอุปกรณ์ สิ่งของต่างๆ
- งานการเงิน(Cashier) หน้าที่ รวบรวมเงินของโครงการที่รับจากแขกส่วนบริการอื่นๆ
- งานวัสดุ(Store) หน้าที่ เก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์และอาหารเครื่องดื่ม

3) แผนกบริหาร (Executive department)

- แผนกบริหาร (Executive department)หน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมและวางแผนได้แก่ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ
- ผู้จัดการฝ่ายทั่วไป (General Manager) หน้าที่แบ่งงานไปแต่ละแผนกควบคุมและวางแผนการดำเนินงานตลอดจนกิจกรรมต่างๆ
- ผู้จัดการฝ่ายขาย (Planning & sale manager) หน้าที่ติดต่อและขายบริการห้องพักกับตลาดภายนอก
- ผู้จัดการด้านอาหารเครื่องดื่ม (Food & beverage) ควบคุมจัดการบริหารด้านการบริการอาหารเครื่องดื่ม การเตรียมบริการและความพร้อมของบริการ ในส่วนนี้ร่วมแผนการจัดซื้อและจัดการเกี่ยวกับการทำบัญชีและควบคุมการรับซื้อของเข้าโรงแรมทุกชนิดและจัดส่งไปยังแผนกต่างๆ

2.1.9.2 ฝ่ายห้องพัก (Room Division)

บริหารและจัดการส่วนห้องพักรวมทั้งการต้อนรับและการติดต่อบริการของแขก

- พนักงานรักษาความปลอดภัย รับผิดชอบการรักษาความปลอดภัยแบ่งเจ้าหน้าที่กระจายตามส่วนต่างๆ
- หัวหน้าแม่บ้าน (Chief House Keeper) รับผิดชอบงานดูแลห้องทั้งหมด
- แม่บ้าน (House Keeper & Laundry) เปลี่ยนผ้าปูที่นอน ทำความสะอาดดูแลห้องรวมทั้งการบริการภายในห้อง และทำหน้าที่ซักรีดด้วย (ผลัดเวร)

2.1.9.3 ฝ่ายแม่บ้าน (Housekeeping Department)

1) ฝ่ายแม่บ้าน หน้าที่ควบคุมการรักษาความสะอาดเรียบร้อยโรงแรม รวมทั้งอำนวยความสะดวกในเรื่องเครื่องใช้ไม้สอยแก่แขกที่เข้ามาพักแบ่งออกเป็น

- แม่ครัวประจำบ้าน
- แผนกผ้าและวัสดุเกี่ยวกับผ้า
- แผนกห้องครัว
- พ่อครัวประจำแผนก ได้แก่ ครัวร้อน ครัวเย็น แผนกขนมปัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานครัว ได้แก่ พนักงานปรุงอาหาร เตรียมอาหาร ล้างจานและพนักงานทำความสะอาด

2) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

- แผนกห้องอาหาร มีพนักงานทำงานที่เสิร์ฟอาหาร ต้อนรับและเก็บเงิน โดยมีหัวหน้าพนักงานบริการเป็นผู้ดูแล

3) ฝ่ายช่างเทคนิค

- แผนกดูแลรักษาความสะอาด หน้าที่รักษาความสะอาด ความเรียบร้อยของบริเวณและเฟอร์นิเจอร์ในโครงการ
- แผนกจัดสวน (Gardening) หน้าที่ดูแลรักษาต้นไม้ สนาม รวมทั้งการจัดไม้ประดับในโครงการ

2.1.9.4 ฝ่ายช่างเทคนิคและซ่อมบำรุง (Service & Maintenance)

- งานช่างไฟฟ้า (Mechanical & Electric) หน้าที่ดูแลทางด้านไฟฟ้าและการซ่อม

2.1.10 *อัตรากำลัง*

ในการประมาณการความต้องการ ของจำนวนพนักงานแต่ละส่วนบริการนั้น อาจมีการยืดหยุ่นจำนวนพนักงานในแต่ละหน้าที่ตามความเหมาะสมและนโยบายของผู้บริหารดังนั้นการประมาณการจำนวนพนักงานใน

ตารางที่ 2.2 จำนวนพนักงานในแต่ละส่วนบริการ

แผนกต่างๆ	จำนวนพนักงานต่อ 100 ห้อง
แผนกต้อนรับ	8.30
แผนกแม่บ้าน	11.30
แผนกอาหารและเครื่องดื่ม	29.60
แผนกติดต่อและประชาสัมพันธ์	4.10
แผนกการบริหารและจัดการ	6.30
แผนกขายและการตลาด	2.80
แผนกจัดการอาคารสถานที่	3.00
แผนกอื่นๆ	3.60

ที่มา : Table 9.2 P.276 Hotel & Resorts Planning. Design and Refurbishment (19 กันยายน 2559)

แต่ละส่วนจำเป็นต้องมีการประมาณจากกรณีศึกษา เพื่อประกอบให้ทราบพนักงานในแต่ละส่วน โดยใช้อัตรากำลังคนจากข้อมูลการสำรวจโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

2.2.1 *โรงแรมอมารี บุรีรัมย์ ยูไนเต็ด*

2.2.1.1 รายละเอียดโครงการ

เจ้าของโครงการ : ONYX Hospitality Group

ที่ตั้งโครงการ : 444 ม.15 ถ.บุรีรัมย์ประโคนชัย ต.อีสาน อ.เมือง, บุรีรัมย์ 31000

จำนวนห้องพัก : 60 ห้อง ประกอบด้วย

- ห้อง Deluxe 16 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม.
- ห้อง Deluxe Pool View 14 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม.
- ห้อง Deluxe Pool Terrace 14 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม.
- ห้อง Grand Deluxe 14 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 40 ตร.ม.
- ห้อง Two Bedroom Suite 2 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 122 ตร.ม.

กลุ่มผู้ใช้บริการ : ผู้เข้าชมการแข่งขันฟุตบอลและแข่งรถภายในจังหวัดบุรีรัมย์

ผู้ออกแบบ : I'll Design Studio Co.,Ltd.

ลักษณะทางสถาปัตยกรรมของโรงแรม

โรงแรมอมารี บุรีรัมย์ ยูไนเต็ด เป็นโรงแรมระดับ4ดาว ที่มีกลุ่มเป้าหมายเฉพาะกลุ่มโดยเน้นไปที่กลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาชมการแข่งขันฟุตบอลที่สนามไอโมบาย โรงแรมประกอบด้วยอาคาร4หลัง แบ่งเป็นอาคารต้อนรับ และอาคารห้องพัก โดยอาคารต้อนรับนั้นสูงสองชั้นโดยประกอบด้วยร้านอาหาร บาร์ ล็อบบี้ และฟิสเนตชั้น2 โรงแรมมีสระว่ายน้ำและลานกิจกรรมอยู่จุดกลาง ล้อมรอบด้วยอาคารของโรงแรม

แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

ออกแบบในธีมฟุตบอล ได้แรงบันดาลใจจาก ทีมบุรีรัมย์ยูไนเต็ด ห้องพักกว้างขวางและโปร่งสบาย ตกแต่งด้วยสีฟ้าเข้ม และสีขาวของทีมเจ้าบ้าน ตกแต่งสไตล์ร่วมสมัย ประกอบกับสีแสดของเครือโรงแรมอมารี

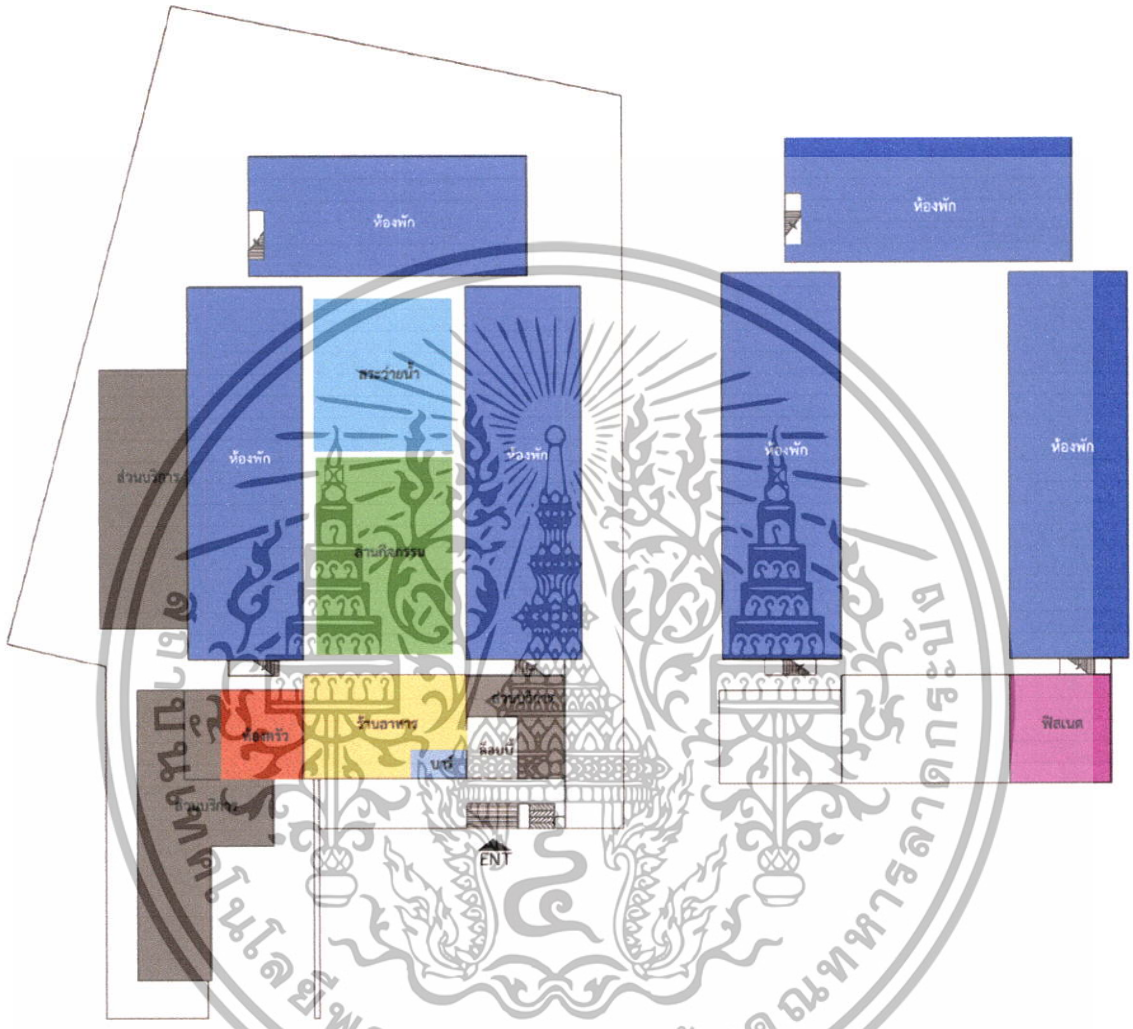
2.2.1.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

รายละเอียดงานวางผัง

- ผังชั้นที่1 ผู้ออกแบบโรงแรม ให้ความสำคัญกับการเข้าถึงสระว่ายน้ำ และลานกิจกรรมกลางโครงการแก่ทุกห้องพัก ร้านอาหารอยู่ทับเส้นทางสันจรหลักในการเข้าออกโรงแรม แขกที่รับประทานอาหารต้องเห็นคนเข้าออกบ่อย สร้างปัญหาเรื่องความเป็นส่วนตัว จำนวนที่นั่งร้านอาหารมีไม่เพียงพอต่อผู้เข้าพัก แต่โดยรอบมีร้านอาหารของสนามฟุตบอล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผังชั้นที่2 มีการแยกความสัมพันธ์ของห้องพักจากส่วนอื่นอย่างชัดเจน เพื่อความเป็นส่วนตัวให้กับแขกผู้มาเข้าพัก อาคารต้อนรับชั้นสองเป็นห้องฟิสเนต

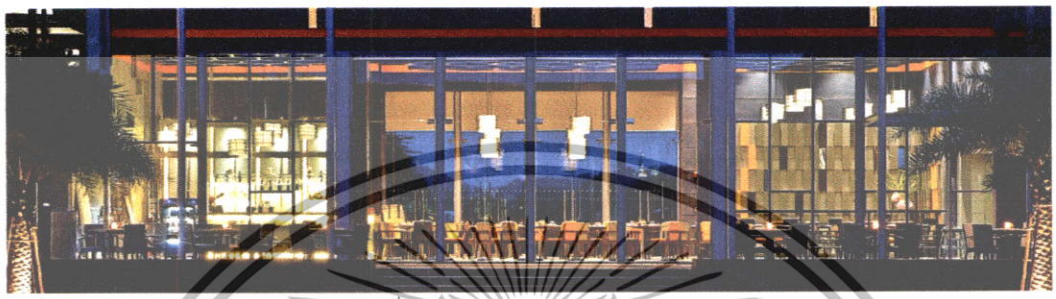


ภาพที่ 2.2 ผังชั้น1และ2 แสดงการจัดวางพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ร้านอาหาร

ร้านอาหารของอมารี บุรีรัมย์ เป็นร้านที่มีอาหารทั้ง อาหารนานาชาติ และอาหารไทย ตกแต่งร้านใช้สีส้มจากอมารีและสีน้ำเงินเข้มจากเสื้อประจำทีมบุรีรัมย์ยูไนเต็ด เสิร์ฟอาหารทั้งจานเดี่ยว และอาหารชุดบุฟเฟ่ต์ มีทั้งพื้นที่ส่วนภายในอาคาร และส่วนภายนอก บริการตั้งแต่ 06:00 - 22:30 น.



ภาพที่ 2.3 รูปด้านอาคารร้านอาหาร

ภาพที่ 2.4 ทัศนียภาพร้านอาหาร

พื้น	: กระเบื้องสีเทาอ่อน ผิวหยาบ สำหรับการใช้งานหนัก
ผนัง	: ผนังก่ออิฐฉาบปูน ทาสี กรุด้วยอคูสติกบอร์ด กระจกเต็มบานรับแสงธรรมชาติ
ฝ้า	: ฝ้ายิปซั่มบอร์ดสีเทา โครงเหล็กสีดำลายหกเหลี่ยม
สี	: น้ำเงินเข้ม ส้ม เทา ดำ
เฟอร์นิเจอร์	: โต๊ะโครงเหล็กชุบโครเมี่ยม ท็อปหินเทียมสีดำ เก้าอี้โครงไม้เบาะสีส้ม ขาว

- บาร์

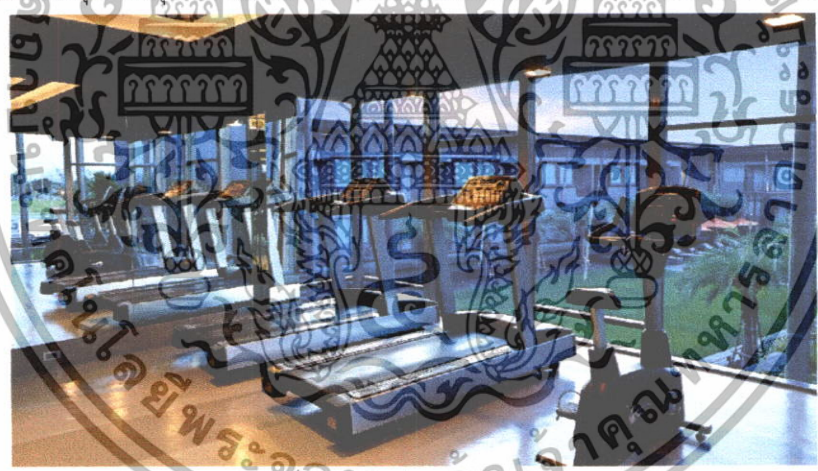
เป็นส่วนหนึ่งของร้านอาหาร ตกแต่งด้วยการโชว์เครื่องดื่มและแก้วต่างๆ ใช้ไฟตกแต่งทั้งส่วนเคาว์เตอร์บาร์และเคาว์เตอร์ด้านหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.5 ทัศนียภาพบาร์

- ฟิสเนต

พื้นที่ส่วนฟิสเนต อยู่ชั้นสองของอาคารต้อนรับ โดยเปิดบริการให้เฉพาะแขกผู้เข้าพักโรงแรม ตกแต่งในส่วนบริการนี้เน้นการจัดแสงไม่ให้แยงตาผู้ใช้บริการขณะออกกำลังกายและทัศนียภาพขณะกำลังวิ่ง พื้นที่เรียบไม่มีรอยต่อที่จะส่งผลให้เกิดอุบัติเหตุ กระจกเต็มผนังที่ทำให้แขกเห็นร่างกายของตัวเองได้อย่างเต็มที่



ภาพที่ 2.6 ทัศนียภาพห้องฟิสเนต

- ห้องพัก

ห้องพักของอมารี บุรีรัมย์มีจำนวน 60 ห้อง ประกอบด้วย

- ห้อง Deluxe 16 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม.
- ห้อง Deluxe Pool View 14 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม.
- ห้อง Deluxe Pool Terrace 14 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม.
- ห้อง Grand Deluxe 14 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 40 ตร.ม.
- ห้อง Two Bedroom Suite 2 ห้อง พื้นที่ขนาดห้องละ 122 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.7 ทัศนียภาพห้อง Two Bedroom Suite

ภาพที่ 2.8 ทัศนียภาพห้อง Two Bedroom Suite

ห้อง Two Bedroom Suite แบ่งการใช้งานแบ่งออกเป็น3ส่วน ได้แก่ส่วนนั่งเล่น ส่วนห้องนอน และห้องน้ำ การตกแต่งโดยรวมเป็นห้องสีขาวที่ใช้สีน้ำเงินตกแต่ง ผ้าม่านสีครีมและเฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อน พื้นกระเบื้องยางสีขาว

- ห้องDeluxe

ภาพที่ 2.9 ทัศนียภาพห้องพัก Deluxe

ภาพที่ 2.10 ทัศนียภาพห้องน้ำ

ห้อง Deluxe เป็นห้องประเภทที่ราคาต่ำที่สุดและมีจำนวนมากที่สุด พื้นที่ใช้งานแบ่งออกเป็น2ส่วน คือ ส่วนห้องนอน และห้องน้ำ ตกแต่งเป็นห้องสีขาว และมีภาพศิลปะรูปนักฟุตบอลในทีมบุรีรัมย์เป็นฉากหลัง พื้นกระเบื้องยางสีน้ำเงินสลับเทา และเฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อน

- ห้อง Grand Deluxe

ภาพที่ 2.11 ทัศนียภาพห้องพัก Grand Deluxe

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้อง Grand deluxe แตกต่างจากห้อง Deluxe ตรงที่ขนาดห้องและส่วนระเบียงที่สามารถเดินลงสระว่ายน้ำของโรงแรมได้ พื้นที่ใช้งานแบ่งออกเป็น2ส่วน
คือ ส่วนห้องนอน และห้องน้ำ ตกแต่งเป็นห้องสีขาวสลับสีฟ้า พื้นกระเบื้องยางสีฟ้าสลับเทา และเฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อน

2.2.2 *รีสอร์ทเอวาซอน หัวหิน*

ที่ตั้งโครงการ : 9 หมู่ 5 ปากน้ำปราณ, ปราณบุรี, หัวหิน/ชะอำ, ประเทศไทย, 77220
จำนวนห้องพัก : 185 ห้อง
กลุ่มผู้ใช้บริการ : นักท่องเที่ยวคู่รัก ครอบครัว ที่ต้องการมาพักตากอากาศ

2.2.2.1 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

สปา

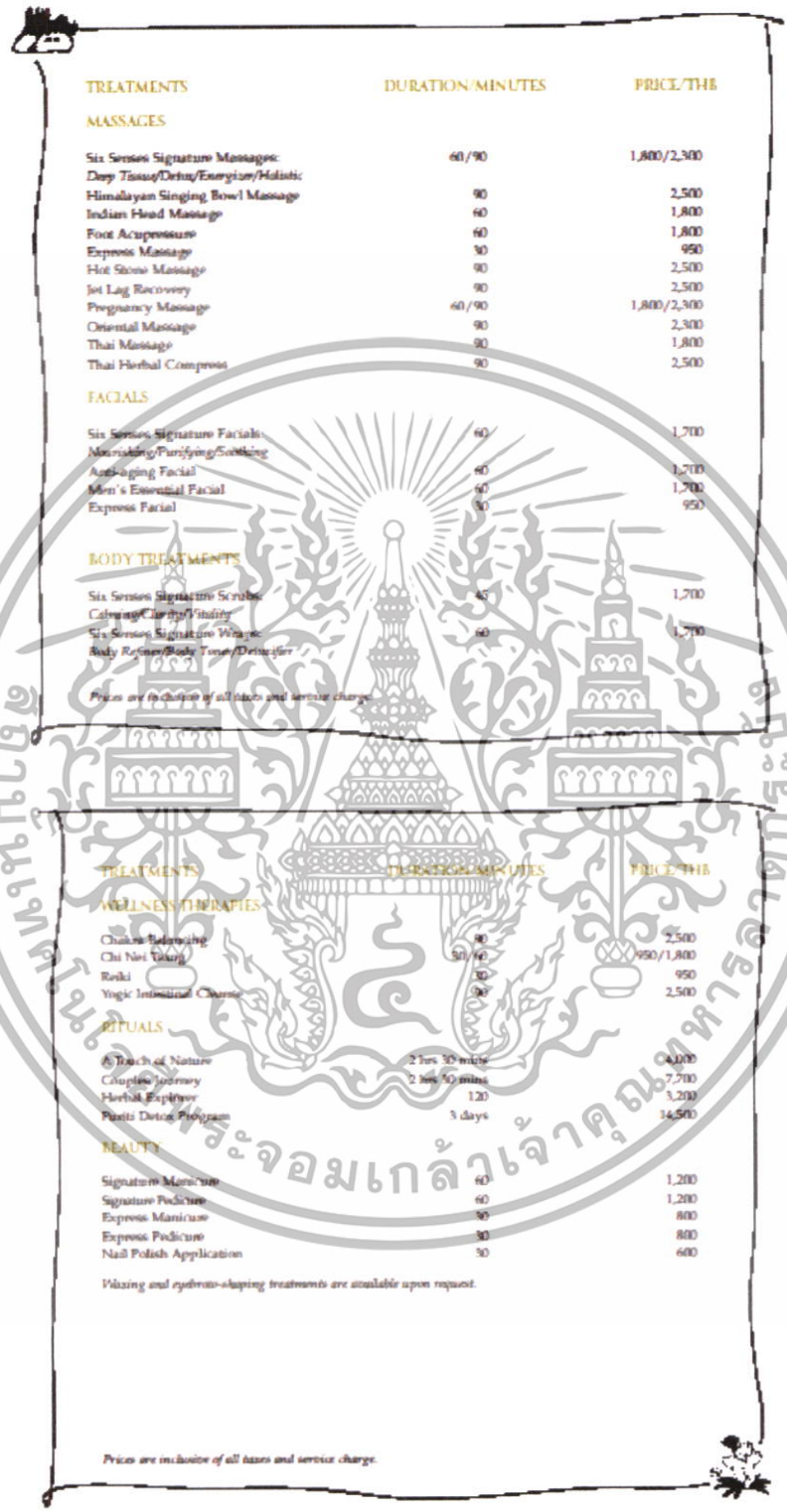
สปาที่เอวาซอนมีทั้งภายในและภายนอกอาคาร ตกแต่งอย่างเรียบง่ายแบ่งการนวดเป็น 3 แบบ คือ นวดแผนไทย นวดอโรม่า และนวดน้ำมัน บริการตั้งแต่ 08:00 - 20:00 น. มีคอร์สให้บริการตั้งแต่ 30-150นาที และมีคอร์สแนะนำให้บริการสำหรับเด็ก 4คอร์ส ดังนี้

นวดตัว 30 นาที ราคา 900 บาท
นวดใบหน้า 30 นาที ราคา 900 บาท
นวดมือและเท้า 60 นาที ราคา 950 บาท
ขัดตัวด้วยข้าวโอ๊ตและน้ำผึ้ง 30 นาที ราคา 950 บาท

คอร์สเหล่านี้ออกแบบมาเพื่อเด็ก เลือกอย่างระมัดระวังสำหรับผิวอ่อนเยาว์ มีข้อแนะนำให้ผู้ปกครองอยู่ในห้องขณะให้บริการด้วย

ภาพที่ 2.12 ทัศนียภาพสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



TREATMENTS	DURATION/MINUTES	PRICE/THB
MASSAGES		
Six Senses Signature Massages: *Deep Tissue/Detox/Energizer/Holistic*	60/90	1,800/2,300
Himalayan Singing Bowl Massage	90	2,500
Indian Head Massage	60	1,800
Foot Acupressure	60	1,800
Express Massage	30	950
Hot Stone Massage	90	2,500
Jet Lag Recovery	90	2,500
Pregnancy Massage	60/90	1,800/2,300
Oriental Massage	90	2,300
Thai Massage	90	1,800
Thai Herbal Compress	90	2,500
FACIALS		
Six Senses Signature Facials: *Nourishing/Purifying/Soothing*	60	1,700
Anti-aging Facial	60	1,700
Men's Essential Facial	60	1,700
Express Facial	30	950
BODY TREATMENTS		
Six Senses Signature Scrubs: *Calming/Clarity/Vitality*	45	1,700
Six Senses Signature Wraps: *Body Refiner/Body Toner/Detoxifier*	60	1,700

Prices are inclusive of all taxes and service charge.

TREATMENTS	DURATION/MINUTES	PRICE/THB
WELLNESS THERAPIES		
Chakra Balancing	90	2,500
Chi Nei Tsang	30/60	950/1,800
Reiki	30	950
Yogic Intestinal Cleanse	90	2,500
RITUALS		
A Touch of Nature	2 hrs 30 mins	4,000
Chapter Journey	2 hrs 30 mins	7,700
Herbal Expriver	120	3,200
Panti Detox Program	3 days	14,500
BEAUTY		
Signature Manicure	60	1,200
Signature Pedicure	60	1,200
Express Manicure	30	800
Express Pedicure	30	800
Nail Polish Application	30	600

Waxing and eyebrow-shaping treatments are available upon request.

Prices are inclusive of all taxes and service charge.

ภาพที่ 2.13 รายการคอร์สการนวดที่ให้บริการของ เอวาซอน หัวหิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 *โรงแรมบางกอก อินเตอร์ เพลส*

ที่ตั้งโครงการ : 118/92 ถ.รามคำแหง ซ.24 แขวง หัวหมาก เขต บางกะปิ กทม. 10240

จำนวนห้องพัก : 273 ห้อง ประกอบด้วย

- ห้อง Deluxe twin พื้นที่ขนาดห้องละ 24 ตร.ม. ราคา 1,360 บาท
- ห้อง Deluxe double พื้นที่ขนาดห้องละ 30 ตร.ม. ราคา 1,360 บาท
- ห้อง Studio พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม. ราคา 1,870 บาท
- ห้อง Deluxe family พื้นที่ขนาดห้องละ 32 ตร.ม. ราคา 2,720 บาท
- ห้อง Boutique suite พื้นที่ขนาดห้องละ 60 ตร.ม. ราคา 3,390 บาท

กลุ่มผู้ใช้บริการ : ผู้มาชมการแข่งขันกีฬาสนามรัชมังคลา

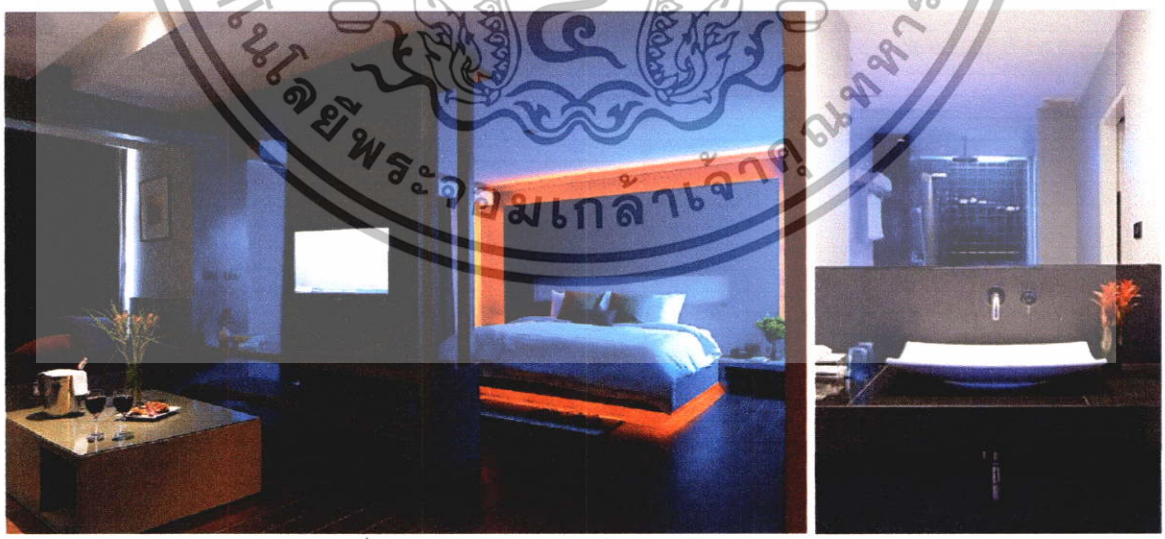
2.2.3.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในของโรงแรม

โรงแรมบางกอก อินเตอร์ เพลส เป็นอาคารสูง 12 ชั้น วางบนที่ดินรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ใกล้สนามราชมังคลากีฬาสถาน มีจุดชมวิวอยู่ดาดฟ้า เปิดเป็นร้านอาหารและบาร์ซึ่งสระว่ายน้ำไว้สำหรับจัดงานสังสรรค์ ซึ่งมีองค์ประกอบอาคาร ประกอบด้วย โถงต้อนรับ ร้านอาหาร พูลบาร์ ฟิตเนส สระว่ายน้ำ ห้องสปา ห้องประชุม

2.2.3.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

- ห้องพัก B Boutique Suite

ตกแต่งสไตล์โมเดิร์น สีขาวและ ใช้ไฟLED ซ่อนในส่วนต่างๆของห้อง เพื่อการสร้างบรรยากาศ โดยสามารถเป็นสีของไฟได้ตามต้องการ ห้องแบ่งออกเป็น 2ส่วน ส่วนที่นั่งเล่นและส่วนเตียงนอนโดยมีผนังติดโทรทัศน์แบ่งกลาง ระเบียงมีทัศนียภาพเป็นสนามกีฬารัชมังคลา ห้องน้ำใช้พื้นกระเบื้องสีดำและติดไฟเพดานบนส่วนอาบน้ำ



ภาพที่ 2.14 ทัศนียภาพภายในห้องพัก B Boutique Suite

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.4 *โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้ (Carolta hotel)*

ที่ตั้ง : ฮิสตอริค ซิตี้ เซ็นเตอร์ เม็กซิโกซิตี้

จำนวนห้องพัก : 35 ห้อง

- ห้อง Standard พื้นที่ขนาดห้องละ 24 ตร.ม. ราคา 2,350 บาท
- ห้อง Suite พื้นที่ขนาดห้องละ 27 ตร.ม. ราคา 3,040 บาท
- ห้อง Suite with terrace พื้นที่ขนาดห้องละ 36 ตร.ม. ราคา 4,430 บาท
- ห้อง Superior suite พื้นที่ขนาดห้องละ 54 ตร.ม. ราคา 5,125 บาท

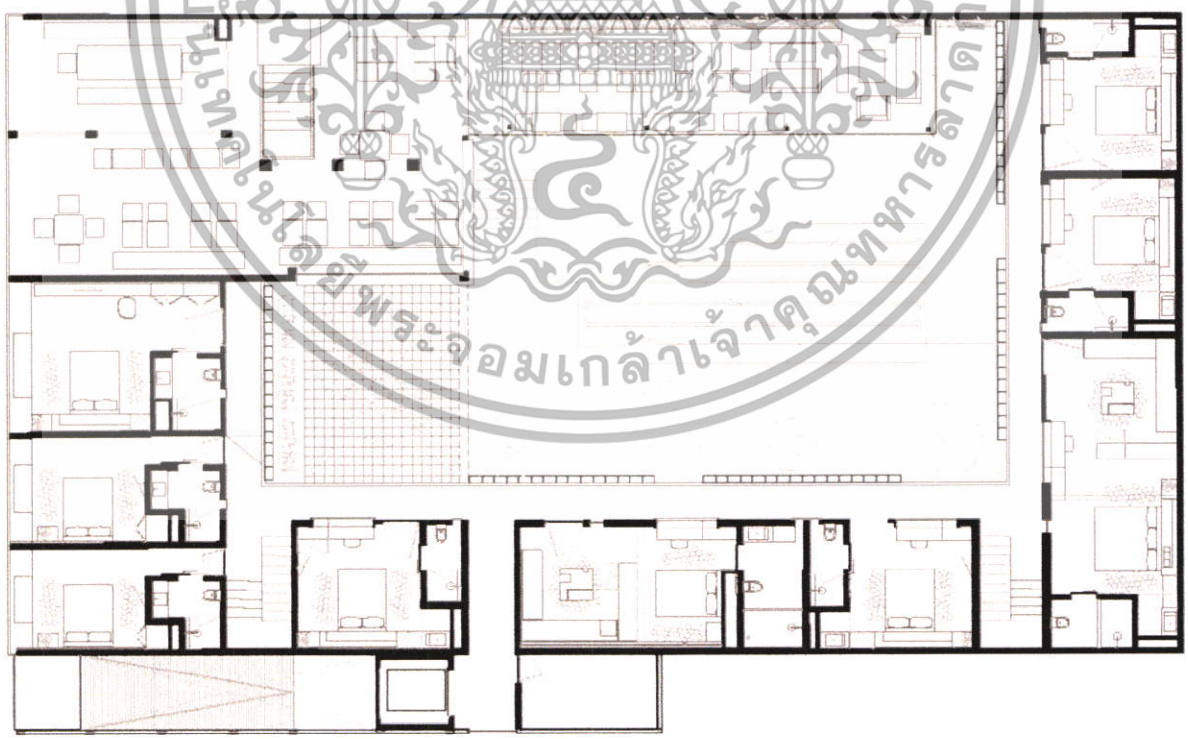
2.2.4.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในของโรงแรม

โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้ ตั้งอยู่เขตเมืองเม็กซิโกซิตี้ ออกแบบให้นำตึกเก่ามารีโนเวล ให้สถาปัตยกรรมเก่าและใหม่กลืนกันอย่างลงตัว ด้วยลายละเอียดสถาปัตยกรรม ผนังคอนกรีตบล็อก ที่หุ้มโครงสร้างเดิม ทำให้พื้นที่ว่างของโรงแรมเป็นคล้ายห้องสมุด แกลอรี่ศิลปะ โดยมีแนวคิดในการออกแบบคือ สภาพแวดล้อมที่เต็มไปด้วยคอนถาดส์ อบอุ่น มีความร่วมสมัยในพื้นที่และกลืนอาย

2.2.4.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

- การวางผัง

มีการจัดวางผังอย่างเป็นระเบียบ มีรูปแบบห้องคล้ายๆกัน และเน้นพื้นที่ภายนอกมากกว่า

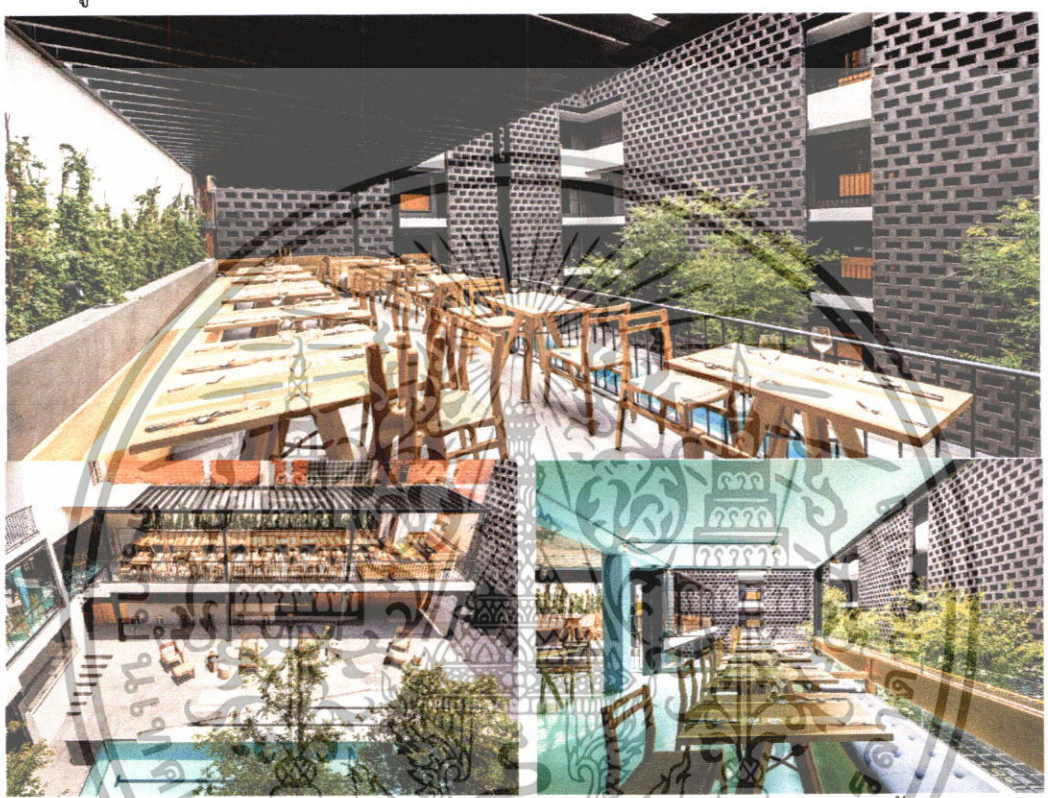


ภาพที่ 2.15 ผังชั้น1 โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องอาหาร

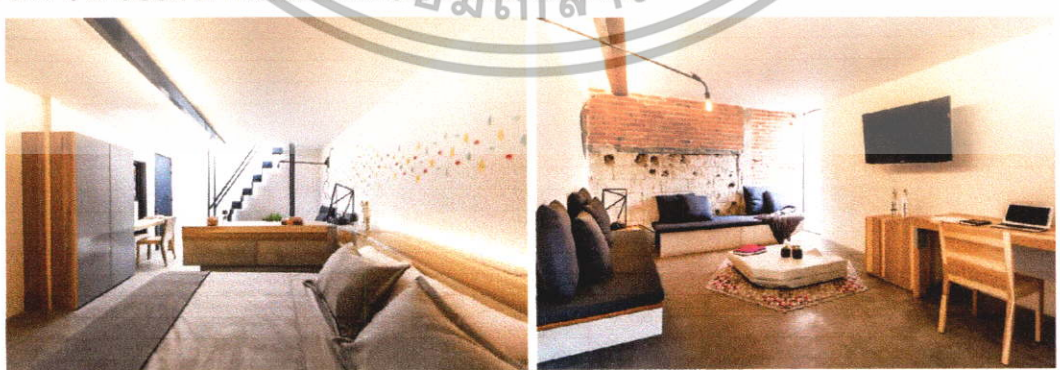
มีการจัดว่างโต๊ะรับประทานอาหารอย่างหลากหลาย และการตกแต่งที่สบายตา โดยมีทัศนียภาพเป็นสระว่ายน้ำ ลดความแข็งกระด้างของคอนกรีตด้วยไม้เลื้อยบริเวณผนัง เฟอร์นิเจอร์ไม้สีอ่อนกับสีเทาอ่อนของพื้น ทำให้ร้านอาหารดูสว่าง



ภาพที่ 2.16 ทัศนียภาพร้านอาหาร โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้

- ห้องพัก

ตกแต่งห้องสีขาวด้วยลวดลายขนาดเล็กๆบนผนังและบางส่วนโชว์ผนังกออิฐ พื้นคอนกรีตขัดมัน ด้วยโครงสี ขาว เทา น้ำตาลอ่อน มีการใช้แสงตกแต่งเล่นกับผนังและเพดาน



ภาพที่ 2.17 ทัศนียภาพห้องพัก โรงแรมคาร์โลท่า เม็กซิโกซิตี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.5 *โรงแรมดรีม กรุงเทพ (Dream hotel Bangkok)*

ที่ตั้ง : 10 สุขุมวิท ซอย 15 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กทม.

จำนวนห้องพัก : 195 ห้อง

- ห้อง Classic single พื้นที่ขนาดห้องละ 27 ตร.ม. ราคา 2,325 บาท
- ห้อง Premier พื้นที่ขนาดห้องละ 30 ตร.ม. ราคา 2,525 บาท
- ห้อง Deluxe พื้นที่ขนาดห้องละ 32 ตร.ม. ราคา 2,830 บาท
- ห้อง Junior suite พื้นที่ขนาดห้องละ 45 ตร.ม. ราคา 3,600 บาท
- ห้อง Classic suite พื้นที่ขนาดห้องละ 50 ตร.ม. ราคา 4,740 บาท

2.2.5.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในของโรงแรม

โรงแรม Dream เป็นโรงแรมระดับ 4ดาว สูง 11ชั้น ภัตตาคาร 2ร้าน บาร์/เลาจ์ 2แห่ง โดยผู้เข้าพักสามารถใช้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกด้านกีฬาและนันทนาการ เช่น บริการนวด, ห้องฟิตเนส, สปา, สระว่ายน้ำกลางแจ้ง

2.2.5.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

- ร้านอาหาร

ตกแต่งด้วยแสงไฟup light เล่นกับเพดานและมีบริเวณที่เป็นเพดานกระจก ทำให้เพดานร้านอาหารให้ความรู้สึกสูงขึ้น ห้อยโคมไพระย้า มีเวทีสำหรับจัดการแสดงให้ความบันเทิงต่างๆ และระบบเสียง ผนังวอลเปเปอร์ลายตรงสีครีมสลับสีน้ำตาล

ภาพที่ 2.18 ทัศนียภาพร้านอาหารโรงแรม Dream

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.19 ทัศนียภาพร้านอาหารโรงแรม Dream

- ห้องพัก

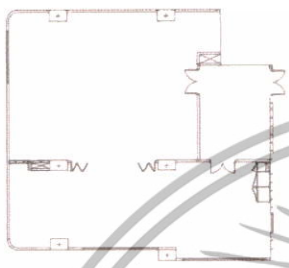
ห้อง Classic suite แบ่งการใช้งานแบ่งออกเป็น3ส่วน ได้แก่ส่วนนั่งเล่น ส่วนห้องนอน และห้องน้ำ ตกแต่งห้องสีขาวด้วยไฟLEDสีฟ้าและพนักเตียงบุหนังสีดำ

ภาพที่ 2.20 ทัศนียภาพห้องพัก Classic suite

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องประชุม

โรงแรมดรีมให้บริการระดับ 5ดาว ให้แก่ผู้ใช้งานห้องต่างๆของโรงแรม ตั้งแต่การประชุมเล็กๆ 10คน ไปจนถึง งานเลี้ยงสังสรรค์ ที่รองรับได้300คน บริกรมืออาชีพจะคอยดูแลตลอด รองรับตั้งแต่ งานประชุม สัมมนา งานแต่งงาน หรืองานเฉลิมฉลอง



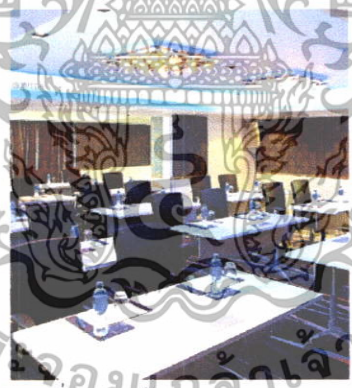
ภาพที่ 2.21 ผังห้อง Haute couture และ The finale

ภาพที่ 2.22 ผังห้อง The runway

1. ห้อง Haute couture

ห้องที่มีขนาดใหญ่ที่สุด 107 ตร.ม. ที่สามารถปรับให้รองรับกิจกรรมได้หลากหลาย ขนาด 40ที่ สำหรับรูปแบบห้องเรียน 70สำหรับการดูหนัง หรือ 25ที่นั่ง สำหรับ จัดวางแบบ U-shaped ติดตั้งระบบเสียง หน้าจอ LCD และไฟที่ปรับเปลี่ยนสีได้ หน้าต่างขนาดใหญ่ นร.)

ภาพที่ 2.23 ห้อง The finale



ภาพที่ 2.24 ห้องHaute couture

ภาพที่ 2.25 ห้อง The runway

2. ห้อง The runway

ห้องขนาด 47 ตร.ม. รองรับ 20คน บรรยากาศอบอุ่นเหมาะสำหรับกิจกรรมกลุ่มเล็กๆ หรือ 15คน สำหรับการจัดวางแบบห้องเรียน หน้าต่างบานใหญ่ที่นำแสงธรรมชาติเข้ามา ช่วยให้ผู้ใช้งานห้องนั้นตื่นตัวตลอดเวลา พร้อมห้องน้ำในตัว

3. ห้อง The finale

ห้องขนาด 60 ตร.ม. รองรับ 50คน เหมาะสำหรับกิจกรรมการประชุมธุรกิจหรือการพบปะกัน โดยมีบริกรเตรียมพร้อมให้บริการตลอดวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.6 *โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ เอ็กซ์เพรส (Holiday Inn express bangkok siam)*

ที่ตั้ง : 889 ถนนพระรามที่ 1 วังใหม่ ปทุมวัน, สยาม, กรุงเทพ

จำนวนห้องพัก : 300 ห้อง

- ห้อง Standard พื้นที่ขนาดห้องละ 23 ตร.ม. ราคา 2,200 บาท
- ห้อง Superior พื้นที่ขนาดห้องละ 26 ตร.ม. ราคา 2,900 บาท

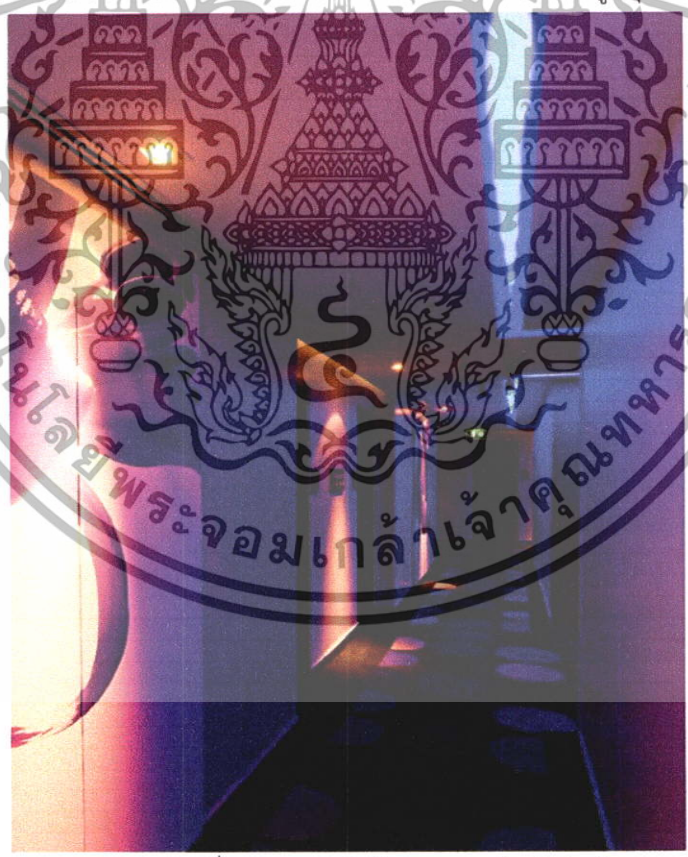
2.2.6.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในของโรงแรม

โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ อยู่ห่างจากสถานีรถไฟฟ้าสนามกีฬาแห่งชาติ 2 นาทีโดยการเดิน โรงแรมอยู่ห่างจากศูนย์การค้ามาบุญครอง 200 เมตร และมีร้านอาหาร Allday dining บาร์ คาเฟ่ สนามเทนนิส ฟิตเนส สนามกอร์ฟ ห้องประชุม

2.2.6.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

- ทางเดิน

ทางเดินโรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ ใช้แสงสีส้มบนผนังสีม่วง เสริมบรรยากาศให้ดูสนุกสนานมากขึ้น



ภาพที่ 2.26 ทางเดินโรงแรมฮอลิเดย์ อินน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.7 *โรงแรมซิตรุส สุขุมวิท 13 นานา กทม. บายคอมพาส ฮอสปิทาลิตี้*

(Citrus sukhumvit 13 nana bangkok by compass hospitality)

ที่ตั้ง : 889 ถนนพระรามที่ 1 วังใหม่ ปทุมวัน, สยาม, กรุงเทพ

จำนวนห้องพัก : 79 ห้อง 1,500-2,200บาท

2.2.7.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในของโรงแรม

โรงแรมซิตรุส สุขุมวิท เป็นอาคารสูง 8 ชั้น มีบาร์และภัตตาคารอย่างละแห่ง

2.2.7.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

- ล็อบบี้

ล็อบบี้ตกแต่งห้องสีขาวผนังไม้สีดำด้วยส่วนนั่งพักคอย ที่ปูพรมสีแดง เป็นการแบ่งพื้นที่อย่างชัดเจน

ภาพที่ 2.27 ล็อบบี้โรงแรมซิตรุส สุขุมวิท

- ร้านอาหาร

ร้านอาหารตกแต่งด้วยระแนงไม้สีดำ พื้นไม้ และเล่นไฟตกแต่ง บรรยากาศสลัวๆ และรูปแบบที่นั่งที่หลากหลาย

ภาพที่ 2.28 ร้านอาหารโรงแรมซิตรุส สุขุมวิท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.8 *โรงแรมเซฟไฟร์ ซาน ฟรานซิสโก (Hotel zephyr san francisco)*

ที่ตั้ง : 250 Beach Street, ฟิชเชอร์แมนส์ วาร์ฟ, ซานฟรานซิสโก (CA), สหรัฐอเมริกา

จำนวนห้องพัก : 361 ห้อง ราคา 5,300-8,700บาท

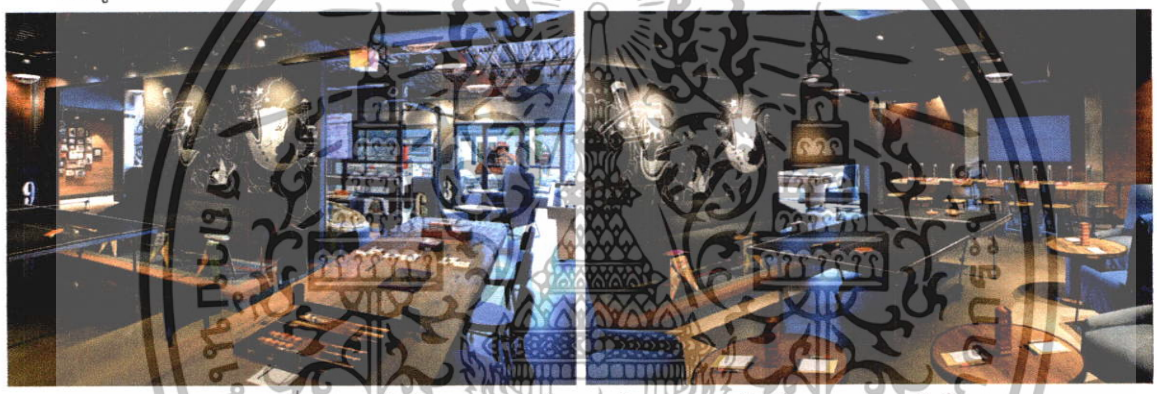
2.2.8.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายในของโรงแรม

อยู่ห่างตัวเมืองออกไปเพียง 1กม. ด้วยทำเลที่ของโรงแรม สามารถเดินทางไปชมเมืองได้อย่างง่าย โรงแรมเป็นอาคาร4ชั้น ประกอบด้วย ฟิสเนต ร้านอาหาร ห้องพัก และห้องเกม

2.2.8.2 รายละเอียดสิ่งที่นำมาศึกษา

- ห้องเกม

ห้องเกมของโรงแรม เป็นส่วนต่อเนื่องจากส่วนล็อบบี้ และประกอบด้วยเกมหลายชนิด ได้แก่ เกมกระดาน เกมตู้ ปิงปอง และส่วนนั่งเล่น รับประทานอาหารว่าง



ภาพที่ 2.29 ทัศนียภาพของห้องเกมโรงแรมเซฟไฟร์ ซาน ฟรานซิสโก

2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.3.1 *ประวัติโครงการ*

จากข้อมูลการแข่งขันกีฬาในจังหวัดบุรีรัมย์ ทำให้มีช่องทางในการสร้างที่พักแรมให้แก่นักท่องเที่ยวตามการเติบโตที่เพิ่มขึ้น จึงเป็นเหตุผลให้ คุณ อนุสรณ์ แก้วกังวาน สร้างโรงแรมแห่งนี้ขึ้นโดยมีเป้าหมายเพื่มรองรับลูกค้าระดับดีทั้งนักท่องเที่ยวและนักแข่งขันก็ตามที่มาเพื่อการแข่งขันกีฬาแข่งรถในจังหวัดบุรีรัมย์

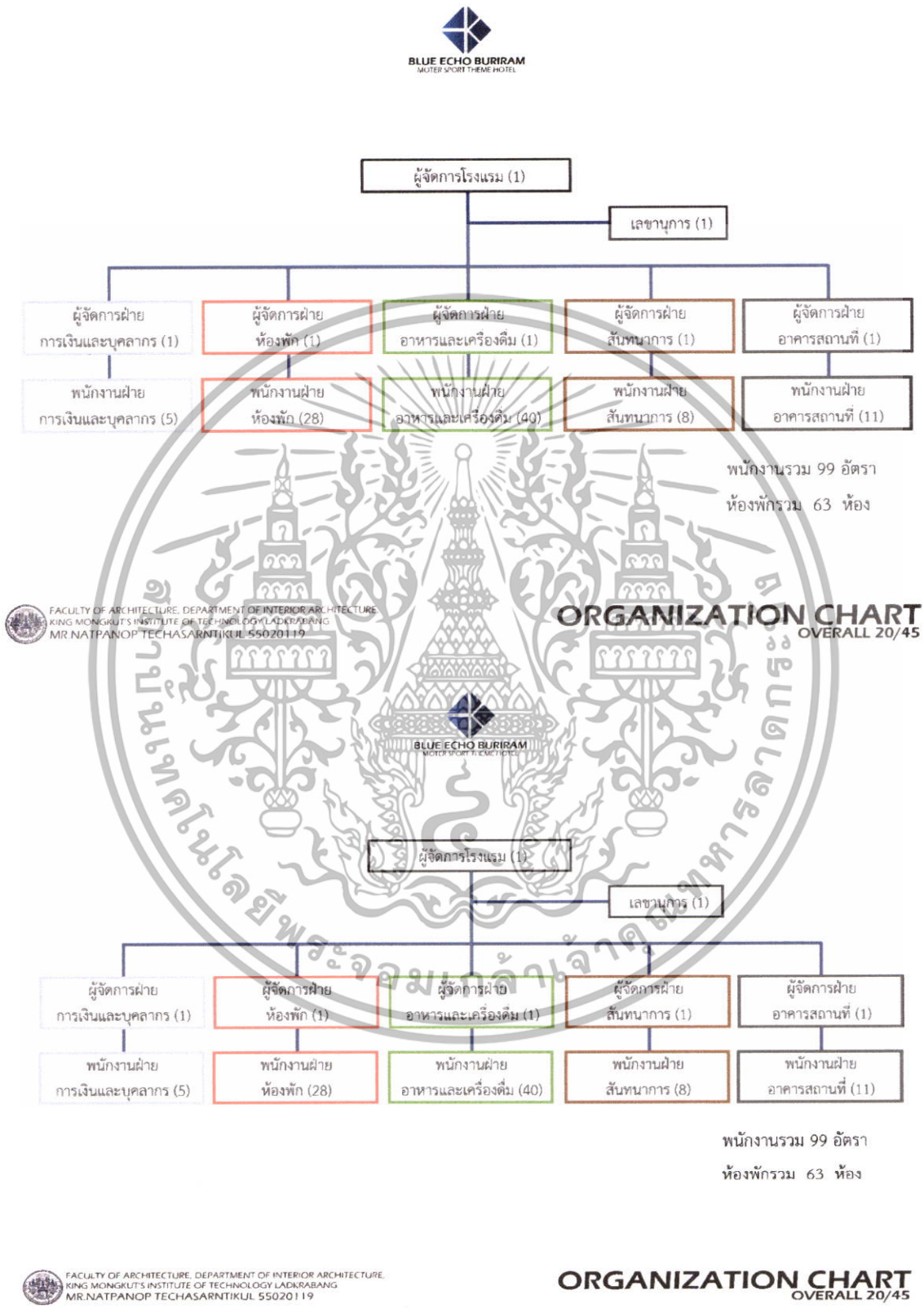
2.3.2 *เอกลักษณ์องค์กร*

เป็นโรงแรมธีมรถแข่งแห่งเดียวในจังหวัดบุรีรัมย์ ที่รองรับนักท่องเที่ยวที่มารับชมการแข่งขันและทำกิจกรรมภายในจังหวัด

2.3.3 *สายการบริหารและอัตรากำลัง*

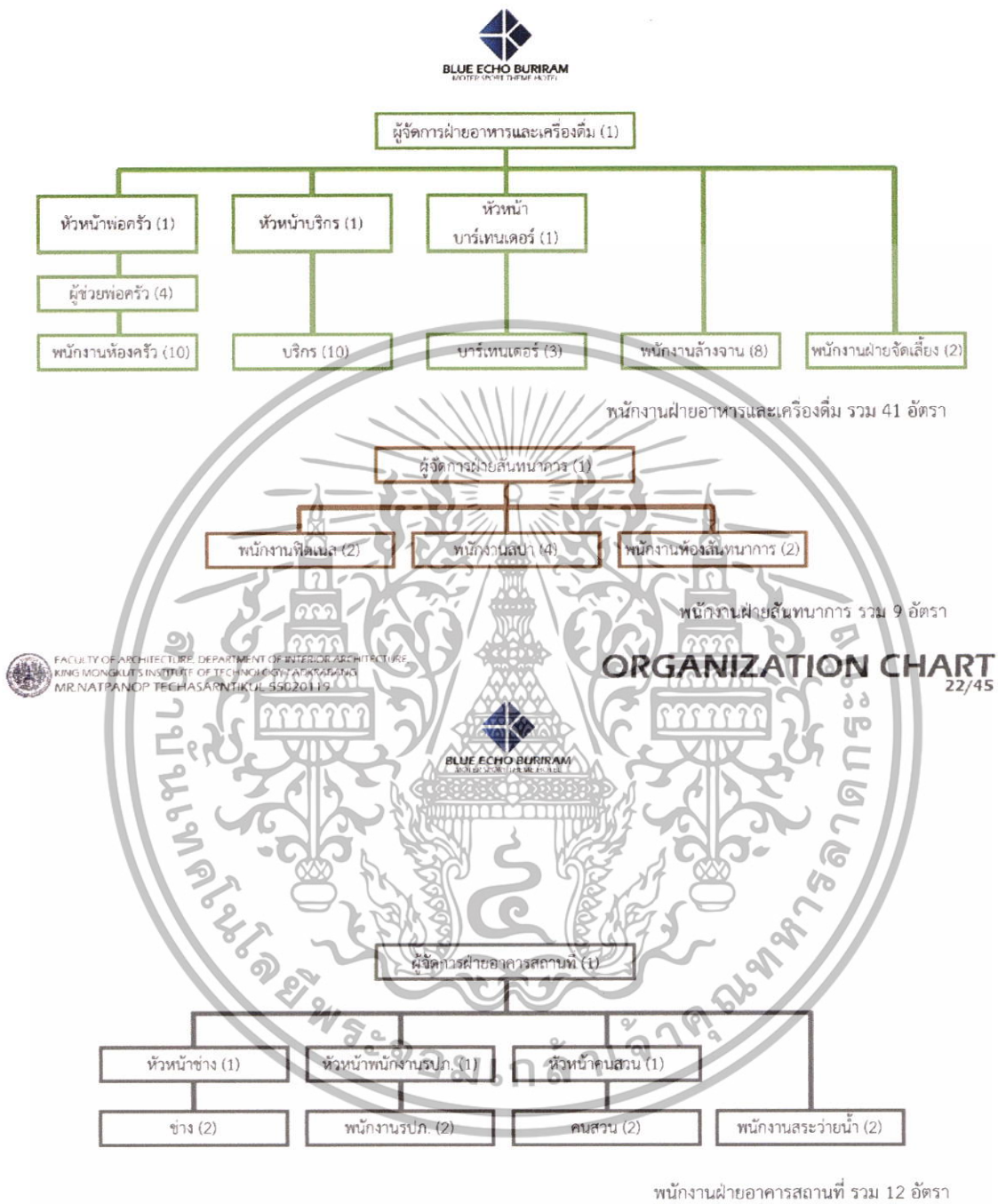
จำนวนและตำแหน่งบุคลากรในโครงการในการประมาณการความต้องการของจำนวนพนักงานแต่ละส่วนบริการนั้นอาจมีการยืดหยุ่นจำนวนพนักงานในแต่ละหน้าที่ตามความเหมาะสมและนโยบายของผู้บริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.30 แผนผังองค์กร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.31 แผนผังองค์กร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

2.4.1 *ระบบสภาพแวดล้อมภายใน*

2.4.1.1 ระบบปรับอากาศ

การปรับอากาศหมายถึงการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น การเคลื่อนไหวและความบริสุทธิ์ของบรรยากาศในเนื้อที่จำกัดที่ใดที่หนึ่ง ในปัจจุบันการควบคุมสภาพอากาศภายในอาคาร สามารถแบ่งออกได้ตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ และแบ่งตามระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อน ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

- การแบ่งของเครื่องปรับอากาศตามขนาด
    1. Unit type, Package type คือระบบจะอยู่ในเครื่องเดียวกัน โดยมีขนาดเล็กสะดวกในการติดตั้ง แต่ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่ เนื่องจากมีเสียงรบกวน มีขีดจำกัดในการทำงาน อายุในการใช้งานสั้น และไม่มีการถ่ายเทอากาศภายในและภายนอกอาคาร
    2. Split type เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดกลาง ยกเครื่องออกเป็น2ส่วน ส่วนหนึ่งอยู่ภายในห้องเรียก Fan coil unit และส่วนภายนอกอาคารเรียก Condensing unit เนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพการทำงาน ระยะห่างระหว่างสองส่วนนี้จะไม่เกิน 15-25 เมตร ในระดับไม่เกิน 3ชั้น และไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่
    3. Central unit เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น3ส่วน คือ
        - Centrifugal Machine ประกอบด้วยส่วนทำงานที่เป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบในการทำงานส่วนอื่น
        - Air handing แบ่งได้เป็น2แบบคือ Air handing ใช้เป่าลมผ่าน COILเย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง และนำลมเย็นผ่านเข้าช่องท่อ และกระจายไปยังส่วนต่างๆของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ
- เปรียบเทียบ Split type กับ Central unit

สำหรับงานที่มีพื้นที่ขนาดเล็ก นิยมใช้ Split type มากกว่า เพราะติดตั้งง่าย ราคาถูกกว่า แต่จะมีข้อจำกัดที่ความยาวของท่อน้ำยาแอร์ (ยาวที่สุดได้6เมตร) เนื่องจากปัญหาเรื่องกำลังของคอมเพรสเซอร์ และปัญหาที่เกิดจากการที่น้ำมันหล่อลื่นที่ปนไปกับน้ำยาซึ่งวิ่งไปแล้ว ตกค้างอยู่อาจทำให้คอมเพรสเซอร์ไหม้ได้ นอกจากนี้เครื่องระบายความร้อนเครื่องหนึ่งไม่ควรโยงกับเครื่องส่งลมเย็นหลายๆตัวเพราะจะมีปัญหาการกระจายน้ำไปยังเครื่องส่งลมเย็นแต่ละตัวเครื่องส่งลมเย็นทุกตัวที่ต่อโยงกันนี้จะต้องใช้พร้อมกัน แต่การควบคุมอุณหภูมิทำได้เพียงจุดเดียว การที่จำเป็นต้องใช้ท่อน้ำยาแอร์ยาว ทำให้ต้องใช้เทคนิคการเดินท่อ ราคาท่อ และน้ำยาแอร์ที่แพง โอกาสที่จะรั่วซึมก็มีมากขึ้น ในการหลีกเลี่ยงการใช้ท่อน้ำยายาวๆนี้อาจทำได้โดยการติดตั้งเครื่องส่งลมเย็นไว้ไม่ห่างจากเครื่องระบายความร้อนจนเห็นว่าอันตราย แล้วจึงต่อท่อลมจากเครื่องส่งลมเย็นนี้ไปยังบริเวณที่ต้องการปรับอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ท่อลมมีความยาวตั้งแต่ 10 เมตร ถึง 40 เมตร แล้วแต่กำลังพัดลมเครื่อง ท่อส่งลมยิ่งยาวก็ต้องใช้มอเตอร์ที่มีแรงม้ามากยิ่งขึ้น ปัญหาใหญ่ในการเดินท่อลมนี้คือ การที่ท่อลมมีขนาดใหญ่ (ประมาณ 0.05 เมตร/ตัน สำหรับท่อลมส่งและท่อลมกลับ) ทำให้การเดินท่อลมลำบากเพราะต้องเจอสิ่งกีดขวางหลายอย่าง สำหรับระบบชิลเลอร์ ซึ่งเป็นระบบที่ทำน้ำให้เย็นแล้วจึงส่งน้ำเย็นไปยังที่เครื่องส่งลมเย็นต่างๆ ระยะห่างระหว่างเครื่องชิลเลอร์จะเป็นเท่าไรก็ได้ ถ้าไกลมากก็ใช้ปั๊มที่มีแรงดันสูงขึ้น และเพิ่มขนาดของท่อน้ำ ถึงจะมีราคาที่แพงขึ้นแต่ไม่มีผลกระทบที่จะทำให้เครื่องเสียได้ เครื่องชิลเลอร์เครื่องหนึ่งๆ สามารถจ่ายน้ำเย็นไปยังเครื่องส่งลมเย็นได้หลายๆตัว โดยขึ้นอยู่กับขนาดของเครื่อง นอกจากนี้เครื่องส่งลมเย็นแต่ละเครื่องยังสามารถควบคุมอุณหภูมิโดยอิสระ

2.4.1.2 ระบบไฟฟ้า

1) การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในส่วนโถงรับรอง (Lobby)

เป็นส่วนบริการที่ใช้ต้อนรับผู้ใช้บริการ ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ห้องน้ำ ส่วนนั่งพักคอย อาจมีดนตรี หรือจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักคอยถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมอยู่ในระดับใด การใช้แสงสว่างในส่วนนี้ ควรสว่างอย่างเหมาะสม ใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์และแสงธรรมชาติ การใช้แสงไฟประดิษฐ์กับส่วนโถงรองรับนี้ ใช้ได้กับไฟเกือบทุกประเภท โดยแยกเป็นส่วยต่างๆดังนี้

- ส่วนประชาสัมพันธ์ ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยเพดานให้ลำแสงสาดลงด้านล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาท์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคน
- ส่วนพักคอย การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้งโต๊ะ ไฟติดผนัง และไฟเพดาน ลักษณะโคมไฟควรจะกระจายแสง ทั้งส่องขึ้น และลง กระจายออกรอบด้าน สำหรับไฟตั้งโต๊ะระวังอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าตา ตรงที่นั่งโซฟาควรจะส่องขึ้นและลงเท่านั้น
- ทางเดินห้องน้ำ ควรใช้แสงไฟบานกลางเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ

2) การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในส่วนภัตตาคาร (Restaurant)

การให้แสงไฟในส่วนนี้จะขึ้นกับลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารประเภทใด ให้บริการอาหารประเภทใด และมีแนวความคิดในการออกแบบอย่างไร โดยให้ความสำคัญกับการให้บริการอาหารในมื้อค่ำค่อนข้างมาก เพื่อช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ แสงสว่างที่ค่อนไปทางสีแดง-เหลือง จะส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง ส่งเสริมให้อาหารน่ารับประทานมากขึ้น

3) การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในส่วน Lounge

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นส่วนให้บริการอาหารอย่างเป็นกันเอง เน้นการให้บริการอาหารแบบรวดเร็ว บรรยากาศโดยรวมจึงควรสบายๆเป็นกันเอง แสงสว่างปาน ควรดึงแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ในส่วนนี้มากๆ ก็จะเป็นผลดีทั้งในเรื่องของความประหยัด และยังช่วยให้บรรยากาศสบายขึ้น

4) การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในส่วนสปา (Spa)

เพื่อเน้นบรรยากาศในห้องนวดแบบไทย และใช้แสงธรรมชาติในส่วนพักผ่อน

5) การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในส่วนห้องพัก (Guest room)

ใช้แสงประดิษฐ์ในเวลากลางคืนเพื่อช่วยให้เกิดแสงเงาและมีบรรยากาศที่สวยงาม และแสงธรรมชาติในเวลากลางวัน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในการมองเห็นแล้ว ยังมีผลต่อความรู้สึกทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟภายใน ต้องคำนึงถึง

- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟที่สามารถเปลี่ยนได้
- คุณสมบัติของการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
- ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
- สี และเงาที่จะเกิดขึ้นบริเวณโดยรอบ

แสงประดิษฐ์ นับเป็นสิ่งที่มีบทบาทสำคัญในการตกแต่งภายใน เป็นเครื่องมือกลไกในงาน แสงประดิษฐ์เป็นสิ่งที่แสดงความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี สร้างสรรค์ขึ้นมา โดยมีหลายแบบ หลายลักษณะ ในปัจจุบัน มีการใช้แสงประดิษฐ์ในการช่วยจัดแสดง (Display)และสร้างบรรยากาศภายใน อันเป็นประโยชน์ต่อการขายและการดึงดูดลูกค้า

- ปัจจัยในการติดตั้งเบื้องต้น

1) ความกว้างของห้อง ห้องที่กว้างมากต้องการแสงสว่างมาก เพื่อขจัดความมืดและเงา แสงสว่างต้องมีความเข้มสม่ำเสมอเท่าๆกัน โดยต้องมีจุดกำเนิดไฟที่มากกว่า 2 ตำแหน่งขึ้นไป ถ้าจะให้สม่ำเสมอ ควรแบ่งพื้นที่ทั้งหมดของเพดาน เป็นตารางสี่เหลี่ยม เรียกว่า จินตภาพตาราง

2) การแบ่งพื้นที่ต้องขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน พื้นที่ของจินตภาพเพดานต้องมีขนาดเท่ากัน หรือเกือบเท่ากับความสูงของเพดาน สำหรับที่ทำงานที่ไม่มีไฟเฉพาะตามโต๊ะทำงาน ความกว้างของจินตภาพตารางต้องแคบลงไปตามความสูงของเพดาน

3) ระยะห่างระหว่างดวงไฟ สำหรับการส่องสว่างโดยตรง การพิจารณาขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน ความกว้างของวงห้อง และการส่องสว่างโดยทางตรงหรือทางอ้อมสำหรับทางปฏิบัติ ระยะห่างของดวงไฟจะใกล้เคียงกับความสูงของเพดาน

4) ข้อพิจารณาสิ่งแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ

- หลีกเลี่ยงการมองเห็นที่มาของแสงโดยตรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของวัตถุผิวเงา
- หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของกระจก
- กำหนดให้มีส่วนที่มีแสงสว่างและเงาพอเหมาะ เพื่อการมองเห็นได้ชัดเจน
- พิจารณาปริมาณของแสง ที่จะนำมาใช้ในแต่ละบริเวณ

5) ลักษณะและวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง

- ชนิดติดใต้ฝ้าเพดาน (Ceiling Mounted Fitting)
- ชนิดฝังในฝ้าเพดาน (Ceiling Recessed Units)
- ชนิดแขวนหรือห้อยจากฝ้าเพดาน (Sespended Fitting)
- ชนิดติดผนัง (Wall Brackets)
- ชนิดที่เคลื่อนย้ายได้ (Portable Fitting)

6) การติดตั้งไฟจากเพดาน

- ติดตั้งสปอตไลท์ ให้สองตรงจุด ที่ต้องการเน้นหรือโชว์
- ให้แสงจากโคมไฟผ่านวัสดุกรองแสง
- ซ่อนไฟใต้เพดานหลายดวง จะทำให้ไม่เกิดเงาเข้ม และให้ความสว่างทั่วถึง
- ให้แสงสะท้อนจากเพดานกระจายลงมา ช่วยลดความจ้าของแสง
- ในกรณีที่ติดตั้งไฟใต้เพดาน การออกแบบติดตั้งควรจะไม่ให้แสงเข้าตาโดยตรง

การใช้แสงสว่างภายในโรงแรมตามลักษณะการใช้สีในการออกแบบภายใน

สีต่างๆมีอิทธิพลต่อจิตใจมนุษย์ เป็นเหตุให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางอารมณ์ได้หลายอย่าง ทั้ง ร้อนแรง อบอุ่น ชุ่มชื้น เยือกเย็น และกระปรี้กระเปร่า เป็นต้น การใช้สีให้คล้อยตามกับหน้าที่ กิจกรรม และประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้นๆ ทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพดีขึ้น

จิตวิทยาการใช้สี

- สีเทา ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เงียบสงัด
- สีดำ ให้ความรู้สึกลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
- สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
- สีแสด ให้ความรู้สึกตื่นเต้น เร้าใจ สนุก อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ รบกวน
- สีเหลือง ให้ความรู้สึกเปรี้ยว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่งคั่ง
- สีแดง ให้ความรู้สึกมั่งคั่ง สมบูรณ์ ความสวย ความสุข ดื้นรั้น ท้าทาย กระตุ้น ความหวาน ความอบอุ่น กระตือรือร้น ร้อน ดุร้าย แรงกล้า
- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึกสุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม มั่นคง
- สีเขียว ให้ความรู้สึกร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.1.3 ระบบสุขาภิบาล

- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

1) บริเวณรับอาหาร/วัตถุดิบ

- พื้นทำด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เรียบ สภาพดี สะอาด มีรางระบายน้ำโดยรอบ ไม่อยู่ใกล้ห้องน้ำห้องส้วมและที่รวบรวมขยะ
- แยกรับอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร โดยต้องวางอาหาร บนโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ที่มีสภาพดี สะอาด ในกรณีที่ไม่มีโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ ควรมีการยกระดับโดยใช้วัสดุรองรับ ไม่วางอาหารสัมผัสกับพื้นโดยตรง

2) บริเวณที่เตรียม–ปรุง

- พื้นบริเวณที่เตรียม–ปรุง ทำด้วยวัสดุไม่ดูดซึมน้ำ ผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดีและทำความสะอาดง่าย
- ผนังและเพดานบริเวณที่เตรียม–ปรุง มีพื้นผิวเรียบ สภาพดี สะอาด แข็งแรง
- มีการระบายอากาศที่ดี ระบายกลิ่น ควัน ความชื้นและความร้อนได้ดี มีประสิทธิภาพ อาจใช้พัดลมดูดอากาศและปล่องระบายควันช่วย และมีการ ทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่ให้มีคราบไขมันสะสม
- บริเวณที่เตรียม–ปรุงอาหาร ต้องมีแสงสว่างเพียงพอ หลอดไฟต้องมี ฝาครอบและมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- ทางเข้า–ออก สำหรับการขนส่งวัตถุดิบ อาหารพร้อมบริโภค และขยะ ต้องแยกจากกัน ถ้ามีทางเข้า–ออกทางเดียว ต้องมีมาตรการป้องกันการปน เปื้อน โดยมีการทำความสะอาดหลังเข้าออกแต่ละครั้ง
- ห้องเตรียม–ปรุง ประกอบอาหารแยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของ อาหาร เช่น ครัวร้อน ครัวเย็น เบเกอรี่ ห้องเนื้อ ห้องเตรียมผัก–ผลไม้เป็นต้น
- ต้องเตรียม–ปรุงอาหารบนโต๊ะที่ทำจากวัสดุคงทน ผิวเรียบ สะอาด ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ห้ามวางอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหารบนพื้นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60ซม. และมีการปกปิด
- บริเวณที่เตรียม–ปรุงอาหารต้องมีอ่างล้างมือ สบู่หรือน้ำยาล้างมือ และกระดาษสำหรับเช็ดมือสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ติดตั้งในจุดต่างๆ เพื่อให้ สามารถล้างมือได้อย่างสม่ำเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มีการป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างเป็นระบบ ถูกต้องตามหลักวิชาการ กรณีใช้สารเคมีต้องปฏิบัติตามคู่มือการใช้อย่าง เคร่งครัด และมีการป้องกันไม่ให้สารเคมีปนเปื้อนสู่อาหาร
- ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการทำความ สะอาดทุกวัน ไม่มีเศษอาหารตกค้าง และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง
- ควรมีบ่อดักเศษอาหาร และติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมและใช้ การได้ดี ก่อนปล่อยน้ำเสียลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย รวมทั้งมีการตักเศษอาหาร และคราบไขมันทิ้งและมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่ มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงดำสวมไว้ด้านใน และปิดฝาถังขยะด้วย และต้องนำ ไปกำจัดทุกวัน

3) วัตถุดิบ อาหาร น้ำ และน้ำแข็ง

- วัตถุดิบต้องใหม่ สด มีคุณภาพดี ซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และมีระบบ หมุนเวียนอาหารตามลำดับอายุ มีการแยกอาหารที่หมดอายุ แล้วนำไปกำจัด
- แยกเก็บเป็นสัดส่วน มีการป้องกันปนเปื้อนในอุณหภูมิที่ เหมาะสม
  - ชั้นวางทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย สภาพดี มีความ แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ มีการถ่ายเทอากาศดี ชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูง จากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. เพื่อสะดวกในการทำความสะอาดพื้นและป้องกัน การปนเปื้อน สารเคมีที่เป็นอันตรายต้องจัดวางแยกและห่างจากวัตถุดิบ ประเภทอาหาร
  - ห้องเย็นหรือตู้เย็น พื้นผิวภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ชั้นวาง ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นสนิม สภาพดี ไม่มีคราบสกปรก ต้องทำความสะอาดเป็น ประจำ ต้องมีจำนวนเพียงพอกับอาหาร ให้ความเย็นตามที่ระบุไว้มีอุปกรณ์วัด อุณหภูมิที่ใช้การได้ดี ประตูและขอบยางของห้องเย็น/ตู้เย็น ต้องมีสภาพดี ไม่ชำรุด ขอบยางไม่เสื่อมสภาพสามารถป้องกันความเย็นรั่วไหลจากตู้เย็นได้ ไม่มีคราบเชื้อรา การเก็บอาหารสด ต้องใส่ภาชนะมีการปกปิด จัดวางแยกกันเป็น สัดส่วน ระหว่างเนื้อสัตว์อาหารทะเล ผักสดและผลไม้ ไม่วางอัดแน่นจนเกินไป เพื่อให้ความเย็นกระจายทั่วถึง และเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเนื้อสัตว์ เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5C ผัก–ผลไม้ เก็บที่อุณหภูมิ 7–10C
  - อาหารพร้อมบริโภคที่ไม่ผ่านขั้นตอนการให้ความร้อนอีก ต้องเก็บใน ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5C หรือสูงกว่า 60C ถ้าไม่ เก็บในช่วงอุณหภูมิดังกล่าว ต้องบริโภคภายใน 2 ชั่วโมง และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- อาหาร เครื่องปรุงรสต้องมีเครื่องหมาย แสดงการได้รับอนุญาตที่ถูกต้องของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา อาหารกระป๋อง เมื่อเปิดใช้แล้วต้องถ่ายใส่ภาชนะที่มีฝาปิด พร้อมระบุวันหมดอายุด้วย
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้บริโภคโดยเฉพาะ ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด และมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักที่ มีด้านยาวเพียงพอ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ในน้ำแข็ง

4) ภาชนะ/อุปกรณ์
   - ภาชนะ/อุปกรณ์ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบ ขาว แก้ว เมลามีนสีขาว สภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย เขียงต้องมีสภาพดี สะอาด ไม่แตกร้าว/เป็นร่อง ต้องแยกใช้ ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้
   - เครื่องล้างภาชนะที่ใช้ต้องมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดและ ฆ่าเชื้อโรค หรือมีการล้างตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือ กำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ หรือล้างด้วยน้ำไหล
   - ควรเก็บภาชนะ/อุปกรณ์ให้เป็นระเบียบในที่ที่มีการปกปิด สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
   - มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ถูกต้อง โดยสารที่ใช้หล่อลื่นอุปกรณ์ต่างๆ ต้องใช้ชนิด food grade

5) ผู้สัมผัสอาหาร
   - ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพ ไม่เกิน 1 ปีระบุว่า ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะ นำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส ไข้หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคผิวหนัง โรคไวรัสตับอักเสบชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่
   - ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องสวมผ้ากัน เปื้อนที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม
   - ต้องจัดให้มีล็อคเกอร์/บริเวณที่เก็บเสื้อผ้า, ของใช้ส่วนตัวเป็นสัดส่วน แยกออกจากบริเวณที่เตรียม – ปรุงอาหาร
   - ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดีเช่น ใช้อุปกรณ์ในการหยิบ จับอาหารพร้อมบริโภค ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือ ทุกครั้งที่ออก จากห้องส้วมหรือหยิบจับสิ่งสกปรก หรือก่อน สัมผัส/เตรียมปรุงอาหาร ถ้ามีแผลที่มือ ต้องใช้ พลาสเตอร์ชนิดกันน้ำปิดบาดแผลให้เรียบร้อย และหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหารโดยตรง ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่อง ประดับที่นิ้วมือหรือข้อมือ ไม่ทาเล็บมือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนเริ่ม ปฏิบัติงาน และมีการอบรมฟื้นฟูความรู้ เป็นประจำ

6) ห้องส้วม
   - ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหารควรแยกออกจากห้องครัว เป็นสัดส่วน เฉพาะ แยกเพศชาย – หญิง สะอาดมีสภาพดีไม่มีกลิ่นเหม็น มีการทำความ สะอาดเป็นประจำ
   - ประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียม – ปรุงอาหาร
   - หน้าห้องส้วมต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือ พร้อมทั้งมีกระดาษเช็ดมือ
7) บริเวณที่รับประทานอาหาร
   - พื้นทำด้วยวัสดุแข็ง เรียบ สภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ทำความสะอาดได้ ง่าย ผนังและเพดานพื้นผิวเรียบ สภาพดีสะอาด
   - บริเวณที่รับประทานอาหารควรโปร่ง ไม่มีฝุ่น/กลิ่น/ควัน มีการระบาย อากาศที่ดี
   - มีการป้องกันสัตว์ต่างๆ เช่น สุนัข แมว และสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เข้า มาในบริเวณที่รับประทานอาหาร
   - ช้อน ส้อม มีด ตะเกียบที่พร้อมให้บริการ ต้องเก็บให้เป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปทางเดียวกัน และในการ หยิบต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น
   - อาหารพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และวางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C หรือสูงกว่า 60°C ถ้าไม่เก็บในช่วงอุณหภูมิดังกล่าว ต้องบริโภคภายใน 2 ชั่วโมง
8) การตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย
   - การตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรีย จะตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI medium) โดยเก็บตัวอย่างดังนี้
     - ตัวอย่างอาหาร เก็บตาม line อาหาร (buffet.สลัด,เบเกอรี่) line ละ 5 ตัวอย่าง
     - น้ำ และน้ำแข็ง ณ จุดรับประทาน 3 ตัวอย่าง
     - ภาชนะ ณ จุดรับประทาน 3 ตัวอย่าง
     - มือผู้สัมผัสอาหาร ครัวละ 2 คน

2.4.1.4 ระบบเสียง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายของเสียง ทั้งมีความเกี่ยวข้องกับ- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟที่สามารถเปลี่ยนได้ การเลือกใช้วัสดุ การออกแบบรูปร่างของห้อง การจัดเครื่องเรือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดกลืนเสียง (Sound Absorbing Material)

วัสดุต่างๆที่ใช้กันอยู่ทั่วไป มีสัมประสิทธิ์ของการดูดกลืนเสียงที่มีความถี่ 512 Hz. ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2.3 วัสดุต่างๆที่ใช้

วัสดุ	ความถี่
พรม	1.20
ผ้าม่านหนา	0.4 - 0.6
Flaster	0.25
คน (ผู้ใหญ่)	0.44
กระจกหรือแก้ว	0.025
Celotex	0.36
Hair Felt หนา 1 นิ้ว	0.78
ไม้ที่ทาน้ำมันวานิช	0.03
เก้าอี้หุ้ม	0.30

- การออกแบบรูปร่างของห้อง

สิ่งที่ระวังเกี่ยวกับรูปร่างของห้องในเรื่องการป้องกันเสียงต่างๆ มีดังนี้

1. เสียงอุโฆษเกิดขึ้นได้จากเสียงสะท้อน ถ้าเสียงที่ตรงมาถึงหูผู้ฟังต่างกับเสียงสะท้อนซึ่งเสียงสะท้อนจากกำแพงหรือฝาผนัง เป็นระยะทางมากกว่า 65 ฟุต คิดเป็นเวลาจะได้เวลาที่แตกต่างกัน 0.06 วินาที ผู้ฟังจะได้ยินเสียงเดินนั้นได้ 2 ครั้ง แต่ถ้าระยะทางระหว่างเสียงที่มาถึงผู้ฟังโดยตรงกับเสียงสะท้อนน้อยกว่า 65 ฟุต แต่มากกว่า 50 ฟุต ผลเสียจะมีมากกว่า คือ เสียงสะท้อนจะมากวนเสียงที่มาโดยตรง ทำให้ได้ยินไม่ถนัด
2. เสียงสะท้อนที่มารวมกัน เกิดจากพื้นเว้าเป็นเสียงที่ตั้งเกือบเท่าเสียงเดิม จุดที่มารวมกันจะได้เสียงมาก ในเวลาเดียวกัน จุดอื่นๆ ที่อยู่รอบๆ เกือบจะไม่มีเสียงเลย จึงเกิดเสียงดังพร้อมกันไปด้วย เมื่อคนๆ หนึ่งที่นั่งอยู่ได้ยินเสียงดัง คนที่นั่งใกล้ๆ บางที่จะไม่ได้ยินเสียงเลย พื้นเว้าจึงเป็นพื้นที่ที่จะต้องระมัดระวังมาก ถ้าไม่มีได้ในห้องยิ่งดี
3. เสียงดับ อาจเกิดได้เมื่อเสียงมาแทรกสอดกัน เป็นจำพวก Destructive Interfere คือ เสียงที่มาพบกันนั้น เสียงหนึ่งเป็นเสียงตอน Reification อีกเสียงหนึ่งเป็น Condensation ซึ่งหักลบกลบกันพอดี ถ้าคลื่นของทั้ง 2 เสียงนั้นมีความถี่และแอมพลิจูดเท่ากัน
4. เสียงวิ่งไปวิ่งมาในห้อง (Room Flutter) มักเกิดจากห้องที่มีผนัง 2 ด้านขนานกัน ทำให้เกิดเป็นเสียงอุโฆษได้ วิธีแก้อาจทำให้กำแพงไม่ขนานกันได้ โดยการแขวนรูปมีหิ้งวางหนังสือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือหิ้งของอื่นๆ การทำประตูหน้าต่างก็ช่วยแก้ไขไปในตัว วัสดุที่ขรุขระ ตู้ โต๊ะที่มีผิวหนาเป็นริ้วๆ จะช่วยให้ Room Flutter หายไป

- คุณสมบัติห้องที่มีเสียงคุณภาพดี
  1. ให้เสียงกระจายโดยทั่วไปและสม่ำเสมอ
  2. ให้ระดับเสียงดังเพิ่มขึ้นสำหรับผู้ที่อยู่ไกลจากต้นเสียง
  3. ให้ระดับเสียงที่ถึงผู้ฟังโดยตรง กับระดับเสียงที่สะท้อนจากผนังต่างๆ ถึงผู้ฟัง เป็นอัตราที่เหมาะสม ใช้วัสดุที่สะท้อนได้ มาให้เสียงสะท้อนเข้าถึงหูผู้ฟังที่อยู่ข้างหลัง ส่วนผู้ฟังที่นั่งข้างหน้าไม่จำเป็นต้องใช้ การใช้วัสดุที่ขรุขระก็ช่วยในการที่จะทำให้เสียงกระจายโดยทั่วห้อง
  4. การคำนวณ Reverberation Time พลังเสียงที่ทำให้คลื่นเสียงภายในห้องสะท้อนลดลง 1/1000000 ของ Original energy ของห้อง ควรจะต้องนึกถึงความถี่ของเสียงด้วย เพราะวัสดุบางอย่างมีประสิทธิภาพของการดูดกลืนแตกต่างออกไปมาก สำหรับเสียงสูงและเสียงต่ำ Reverberation Time จึงแตกต่างออกไป
  5. หาทางเพิ่มระดับเสียงให้ทั่วถึงกัน ห้องเล็กไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องขยายเสียง

Floor Plan พยายามหลีกเลี่ยงห้องสี่เหลี่ยมและกำแพงเว้า ที่นั่งของผู้ฟังควรจะจัดให้ได้ยินเสียงและเห็นทั่วถึง เพราะเสียงออกไปทางข้างหน้านั้น คนพูดได้ยินชัดกว่าข้างๆ ห้องสี่เหลี่ยม อัตราส่วนระหว่างความยาวกับความกว้าง ควรจะอยู่ระหว่าง 2:3:5 ถึง 1:2:1 จัดที่นั่งให้เรียงแถวไปทางด้านยาวและเพื่อให้เสียงตรงไปมากที่สุด สัดส่วนที่ดีที่ระหว่าง สูง : กว้าง : ยาว = 2:3:5 Interfere คือ เสียงที่มาพบกันนั้น เสียงหนึ่งเป็นเสียงตอน Reification อีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงตอน Condensation ซึ่งหักล้างกันพอดี ถ้าคลื่นของทั้งสองมีความถี่และแอมพลิจูดเท่ากัน พื้นที่วงกลมหรือรูปวงรี มี Sound Foci จึงควรดัดแปลงใช้วัสดุรูปโค้งนูนกรุเพื่อให้เสียงแพร่หรือกระจายไปทั่วถึง เสียงจะดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เพื่อจะให้จุคนมากๆ ห้องสี่เหลี่ยมอาจจะออกแบบให้ตอนเวทีแคบและขยายกว้างออกไป แต่ต้องระวังอย่าให้มีเสียงอุโมงค์

ระดับเก้าอี้ ตามปกติคนที่นั่งคนที่นั่งฟังสัมประสิทธิของการดูดเสียงอยู่แล้วฉะนั้น ระดับของพื้นหรือเก้าอี้ควรให้สูงขึ้นตามระดับจากเวที เพื่อคนนั่งข้างหลังจะได้รับเสียงโดยตรงและมองเห็นได้ชัด เก้าอี้แถวหน้า 2 – 3 แถว อาจอยู่ในระดับเดียวกันก็ได้ แต่ระยะที่อาจจะวางเก้าอี้ได้ในแนวระดับไม่เกิน 35 ฟุต ห้องประชุมมุมที่สูงกว่าแนวระดับไม่ควรน้อยกว่า 8 องศา ถ้าเป็นห้องปาฐกถาซึ่งมีการสาธิต หรือการทดลองแสดงด้วยมุมที่สูงกว่าแนวระดับควรจะมีประมาณ 15 องศา

เพดาน เพดานไม่ควรสูงเกินไป คนที่อยู่แถวหลังๆ ควรจะได้รับเสียงที่สะท้องเป็นพิเศษ กำแพงข้างๆ ย่อมเป็นไปตาม Floor Plan แต่อาจจะดัดแปลงได้ อย่างให้มี Sound Flutter และให้เสียงกระจายให้ทั่วถึง คือ กรุโดยพื้นหยาบ หรือเป็นร่อง หรือใช้ม่านเป็นริ้นๆ ตามความเหมาะสม สำหรับห้องที่มี Balcony ความลึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของ Balcony ต้องใหญ่กว่า 3 เท่าของความสูงของ Balcony ตรงแถวหน้าสุด (ความยาวของ Balcony ต้องไม่มากกว่า 3 เท่า)

กำแพงหลัง (Rear Wall) ไม่ควรเป็นพื้นเว้า สถาปนิกจึงมักจะทำกำแพงหลังให้เป็นรูปโค้งเว้าด้วย ถ้าต้องการให้เป็นพื้นโค้งเว้าจริงๆ ก็ควรจะใช้วัสดุที่ดูดกลืนเสียง หรือกำแพงเป็นร่องๆ

- ผลของลมต่อการเดินของเสียง

เสียงที่ด้านลมจะมีทิศทางของเสียงขึ้นข้างบน ส่วนเสียงที่ตามลมจะมีทิศทางลงข้างล่างและกระจายออกไป โดยกระทบพื้นแล้วสะท้อนต่อไปอีก ที่เป็นดังนี้ก็เพราะที่ใกล้ๆ พื้น ลมจะมีความเร็วต่ำเสมอไป แต่ความเร็วจะเพิ่มขึ้นไประยะสูง เสียงที่กระจายไปตอนบนถ้าตามลมก็จะกระจายไปโดยรวดเร็ว ถ้าทวนลมก็กลับทางโดยเร็วเหมือนกัน

เสียงรบกวน (Noise)

เสียงที่ดังเกิน 100 เดซิเบลขึ้นไป เป็นเสียงที่เราต้องการ เสียงรบกวนนี้ทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานลดลง ทำให้ประสาทหูเสื่อมลง อาจทำให้เป็นผลเสียทางด้านอารมณ์ ทำให้เป็นโรคเส้นประสาทได้

ต้นเสียง (Sources of Noise)

แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. เสียงภายนอก ได้แก่ เสียงจากรถยนต์ เครื่องบิน เครื่องยนต์จากโรงานอุตสาหกรรม เป็นต้น เราได้ยินเสียงได้เพราะมีอากาศเป็นสื่อ (Media) เสียงที่แผ่ไปรอบๆ ดังเท่ากัน แต่จะได้ยินเสียงที่ Direction ดังมากเป็นพิเศษ กว่าทิศทางอื่นๆ
2. เสียงภายใน (Inside Noise) คือ เสียงรบกวนที่เกิดขึ้นภายในอาคาร ซึ่งอาจมาจากห้องเหล่านี้ คือ ห้องลิฟท์ ห้องครัว ห้องดนตรี ห้องทำงานที่ใช้เครื่องจักรและเครื่องมือต่างๆ เช่น จักรเย็บผ้า พัดลมดูดอากาศ เครื่องปรับอากาศ ฯลฯ

2.4.1.5 ระบบดับเพลิง

1. ระบบท่อน้ำและแรงดันและสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก และบริเวณอื่นๆโดยทั่วไป
2. ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบท่อน้ำแรงดัน (Wet Pipe) ติดตั้งในส่วนบริการหลักของโรงแรม (Back of The House) เช่น ห้องครัว ห้องซักรีด หรือบริเวณที่มีการเสี่ยงภัยต่อการเกิดเพลิงไหม้
3. ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาลอน 1301 (คุณสมบัติของก๊าซฮาลอน 1031 คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของระบบเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที ลักษณะของก๊าซ เป็นก๊าซเหลว ไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมาก) เหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาคาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เครื่องมือผจญเพลิง ดับไฟที่สามารถเคลื่อนที่ได้ ติดตั้งเป็นชุดอยู่รวมกับสายสูบ และท่อน้ำระบบท่อน้ำแรงดันรวมเป็น 1 หน่วย (House Cabinet Wall) ทุกระยะ 20 เมตร เช่น ในส่วนของโถงทางเดินไปยังห้องพักแขก

2.4.2 *วัสดุและแนวคิดการนำมาใช้งาน*

2.4.2.1 วัสดุประเภทหิน

- หินอ่อน เป็นหินที่สามารถทนความสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างบางชนิด ซึ่งจะใช้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่าในด้านความงามมากกว่าหินประเภทอื่นๆ มีสีให้เลือกหลายสี เช่น ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหนักปานกลาง ทนต่อการขัดสี ไม่เก็บเสียง มีผิวหน้าที่ดูสวยงาม หรูหรา ถ้าถูกน้ำมันอาจด่างเป็นดวง มีทั้งแบบด้านและแบบมัน มักใช้ปูพื้นห้องน้ำและที่ที่ต้องการความหรูหรา วิธีปูคือ ปูบนทราย ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็น ¾ และ 1 นิ้ว
- หินกาบ คือ หินที่ซ้อนกันเป็นชั้นๆ ที่นิยมใช้มีหลายสีคือ สีน้ำตาล ดำ เหลือง ส้มแดง ม่วง(มีราคาแพงที่สุด) ส่วนมากใช้ปูตามทางเดิน การปูหินกาบทำได้โดย เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระ เพื่อหินกาบจะได้ติดแน่นกับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่มตลอดเวลา ใช้ปูนทรายเป็นตัวเชื่อม เมื่อปูต้องคอยจับแผ่นหินไปด้วย เพื่อไม่ให้น้ำปูนเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จใช้ฟองน้ำทำความสะอาดและลงแวกซ์
- หินแกรนิต ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆ เนื่องจากเป็นหินที่แข็งที่สุด เนื้อแน่นและทนทาน เมื่อขัดให้ขึ้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน รักษาและทำความสะอาดง่าย
- หินชนวน หินชนวนมีสีต่างๆให้เลือกหลายสี ได้แก่สีฟ้า สีดำ และสีน้ำตาล มีราคาแพงแต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี
- หินหล่อ ได้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ ดูมีคุณค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความงามคงทน และรักษาง่าย

2.4.2.2 วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหิน ทนทานดินฟ้าอากาศ ทนต่อการสึกกร่อน รักษาง่าย ตลอดจนมีลวดลายให้เลือก

- อิฐ สามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา
- กระเบื้อง เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ใช้ในทุกห้องได้ตามต้องการ เหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี มีหลากหลายแบบ หลายขนาด หลากสีสันให้เลือกได้ตามความต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2.3 วัสดุประเภทไม้

- ไม้สัก เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งกับไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมีสีสันและลวดลายสวยงาม เหมาะแก่การทำเครื่องเรือน ในส่วนที่ต้องการความสวยงามและคงทน การนำมาใช้ควรขัดผิวให้เรียบเนียน อาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อย
- ไม้อัดสัก เป็นไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรงไม่บิดงอหรือหัก ใช้กรุเครื่องเรือน จะดูแลรักษายากกว่าเครื่องเรือนที่ทำผิวด้วยไม้สัก
- ไม้อัดยาง เป็นไม้อัดเช่นเดียวกับไม้อัดสัก มีความแข็งแรงทนทานพอๆกัน แต่มีเนื้อสีไม้และลวดลายน้อยกว่ามาก นิยมพ่นสีหรือกรุวัสดุอื่นทับผิวหน้าอีกที ราคาถูก แต่การใช้ไม้อัดยางพ่นสีทำผิวเครื่องเรือน จะดูแลรักษายากกว่าเครื่องเรือนที่ทำผิวด้วยไม้สัก
- ไม้อัดมะปิน เป็นไม้อัดที่มีคุณภาพและราคาปานกลาง มีเนื้ออ่อนและทำผิวได้ดีโดยไม่ต้องย้อมสี
- ไม้อัดยมหิน มีลักษณะคล้ายไม้อัดสัก แต่มีลวดลายแปลกกว่า คือไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย เหมือนลายของไม้สัก แต่มีการผลิตน้อยจึงหายาก ราคาไม่แน่นอน มีความคงทนมาก
- ไม้สน(ไม้ฉำฉา) เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม่นิยมใช้ทำเครื่องเรือนมากนัก แต่มีใช้ประกอบหรือใช้ตกแต่งบางส่วนของเครื่องเรือนให้ดูสวยงามมากขึ้น ปัจจุบันมีการนำไปใช้ทำเครื่องเรือนทั้งตัว เพราะมีความสวยงาม แต่ไม่ค่อยแข็งแรง จึงใช้กับเครื่องเรือนที่มีขนาดเล็ก ไม่ต้องรับน้ำหนักมากนัก หรือใช้ประดับบนโครงสร้างไม้เนื้อแข็งแทน ก็จะได้ผลดีเพราะมีความสวยงาม และราคาที่ค่อนข้างถูก
- ไม้จำปา เป็นไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานที่มีความประณีต ไม่นิยมย้อมสี
- ไม้ประสานสักเป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาต่อกันเป็นแผ่น เพื่อทำเครื่องเรือน ไม่ทนทาน แต่ราคาถูก

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ ที่อัดแปรรูปแล้วใช้ทำเครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่าเทียบกับไม้ แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า “ยิปซั่มบอร์ด” จะใช้วัสดุกรุทับผิวหน้าหรือไม่ใช้ก็ได้

2.4.2.4 วัสดุประเภทไม้ไผ่

- หวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นถิ่น ไม่ทำปฏิกิริยากับไอเค็มจากทะเลเหมือนโลหะ รวมทั้งราคาถูกสวยงาม น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก นอกจากนี้ในปัจจุบันเครื่องเรือนที่ทำด้วยหวาย มีผลิตออกมามากมายหลายแบบ สามารถย้อมด้วยสีฝุ่น หรือทำสีพ่นได้ อย่างไรก็ตามก็ยังคงนิยมใช้สีธรรมชาติของหวายอยู่เช่นกัน
  - ข้อเสียของหวาย

    - ไม่ทนทานต่อกรกัดของมด มอด และเชื้อรา ซึ่งเป็นตัวทำลายเนื้อหวาย หวายมีคุณสมบัติคล้ายไม้ คือเนื้อหวายจะมีส่รพวกแป้งและเซลลูโลส แต่สามารถป้องกันได้ด้วยการใช้สารเคมีที่เป็นยารักษาเนื้อไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หวายไม่แข็งแรงเท่าไม้โดยเฉพาะส่วนที่เป็นหวายเส้นเล็กๆ อาจขาดง่าย ทำความสะอาดยาก มีซอกมุมให้ฝุ่นเกาะมาก แต่สามารถเลี่ยงได้โดยการทำเฟอร์นิเจอร์ด้วยหวายเส้นใหญ่
- จะเก่าและผุเร็วหลังจาก 12 เดือน หรือ 2ปีไปแล้ว หากขาดการดูแลรักษา
- ติดไฟได้ง่าย

- การนำไปใช้ในลักษณะอื่น

การเลือกใช้เครื่องเรือนหวายนั้น นอกจากจะซื้อสำเร็จรูปหรือสั่งทำตามแบบที่ต้องการแล้ว ยังสามารถซื้อเพียงบางส่วนของผลิตภัณฑ์หวาย เพื่อนำไปใช้ประกอบกับเครื่องเรือนได้ เช่น ซื้อหวายสานลายดอกพิกุล ซึ่งมีสานเป็นแผ่น ขายเป็นตารางฟุต เพื่อนำไปกรุพนักเก้าอี้ , หัวเตียง ซึ่งหัวเตียงนี้นำไปประกอบหัวเตียงอื่นที่ไม่ใช่หวายได้ เบาะที่ใช้กับเก้าอี้หวายนั้น มีทั้งที่มีใช้เป็นนุ่น และเป็นฟองน้ำ ผ้าหุ้มเบาะมักใช้ผ้าฝ้ายเพราะมีเนื้อหยาบซึ่งดูเหมาะสมกับลักษณะของหวาย จะมีอยู่บ้างเหมือนกันที่เลือกใช้วัสดุที่ตรงกันข้ามกับลักษณะของหวาย เพื่อให้เกิดความรู้สึกใหม่ๆ เช่น ใช้ผ้าแพร หรือผ้าไหมที่ดูเป็นมัน เป็นต้น

- การใช้วัสดุอื่นผสม

ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการของการผสมผสานดังกล่าวมากขึ้นเรื่อยๆเช่น นำหวายมาผสมผสานกับกระจก ทำเป็นที่บังตา ใช้หวายผสมกับโครงสแตนเลสเป็นเก้าอี้นั่ง ใช้หวายตกแต่งเก้าอี้นวม เป็นต้น

- ไม้ไผ่ ไม้ไผ่เป็นไม้ที่หาง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงจนเกินไป แต่มีความแน่นอน คือ ไม่ว่าจะเปลี่ยนแปรรูปไปอย่างไรก็ยังดูมีคุณค่าในตัวเอง ที่เห็นเป็นอยู่เสมอว่าเป็นไม้ไผ่และไม่ทิ้งความเป็นธรรมชาติในตัวเอง ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไผ่จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้วก็อดนึกถึงความเป็นธรรมชาติไม่ได้ และให้ความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นเสมือนว่าได้นั่งอยู่ท่ามกลางบรรยากาศของธรรมชาติ ไม้ไผ่ที่นำมาตกแต่งนั้น จะต้องผ่านกรรมวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่ในน้ำ ต้ม ย่าง และอบ ก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างกันออกไป ไม้ไผ่นี้เหมาะสมเป็นอย่างมากสำหรับการตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัย หรือนำมาประกอบในการทำเฟอร์นิเจอร์ โคมไฟกั้นผนัง แต่งเพดาน ฯลฯ นับเป็นการเหมาะเป็นอย่างมากที่ตะใช้กับสภาพที่เป็นชายทะเล เพราะไผ่ปลอดจากปัญหาที่เป็นไอน้ำเค็มที่ทำให้โลหะเกิดสนิมเร็วกว่าปกติ และมีราคาถูกกว่าวัสดุอื่นๆ และจาการที่ได้ผ่านกรรมวิธีต่างๆ มาแล้ว ทำให้ไม้ไผ่ที่จะนำมาใช้ มีความคงทนถาวรและปลอดภัยจากแมลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คุณสมบัติและลักษณะต่างๆของไม้ไผ่

ไม้ไผ่มีลักษณะเป็นปล้องไม้กลมขนาดต่างๆ ข้างในกลวงเป็นช่วงๆ ขนาดจะแตกต่างกัน แล้วแต่อายุและพันธ์ของไม้ไผ่ โดยเนื้อแท้ไผ่ถึงแม้จะดูโปร่งเบา แต่ก็แข็งแรง สามารถรับแรงประเภทต่างๆได้ดี ด้วยเหตุนี้เราจึงสามารถนำไผ่มาใช้ประโยชน์ได้ทั้ง 2 ประเภทคือ ใช้เป็นโครงสร้าง กับ ใช้เป็นวัสดุตกแต่ง หรือบางครั้งอาจจะใช้ร่วมกัน คือใช้เป็นทั้งโครงสร้างและวัสดุตกแต่งไปในตัว

ในการนำไผ่มาตกแต่งนั้น สามารถทำได้ทุกจุด และสามารถสร้างอะไรก็ได้ทุกประเภท ยกตัวอย่างส่วนที่นำไผ่มาตกแต่งได้ดังนี้

- ทำเครื่องเรือน
- ตกแต่งพนัง เพดาน พื้น
- ทำของประดับ เช่น โคมไฟ ฯลฯ

2.4.2.5 วัสดุประเภทกระจก

เป็นวัสดุที่สำคัญต่อการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเอง สามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่นๆได้เป็นอย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ และกระจกเงาก็มีความสำคัญในการเพิ่มความ โปร่ง โล่ง มีคุณค่า หรูหรา ให้กับสถานที่ กระจกมีหลายแบบ สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น กระจกดูดความร้อน กระจก 2ชั้น ช่วยกระจายแสงและกรองความร้อน กระจกบานเกล็ด

2.4.2.6 วัสดุประเภทผ้าม่าน

ผ้าม่านเป็นวัสดุที่สำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อ ประตู หน้าต่าง และกระจก บางครั้งอาจนำมาใช้ในลักษณะการบิดกั้นอื่นๆได้ ผ้าที่นำมาทำผ้าม่านมีหลายชนิดด้วยกัน

- ผ้าไหม เป็นผ้าที่มีคุณค่ามาก ให้ความรู้สึกเป็นทางการ สง่างาม เป็นระเบียบ
- ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึก หรูหราฟุ่มเฟือย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกสบาย เป็นกันเอง
- ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกเบา โปร่งสบาย
- ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกนุ่มนวล โรแมนติก

นอกจากนี้ยังมีม่านไม้ไผ่ มู่ลี่ต่างๆ ที่ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ โปร่งสบาย

ประโยชน์ของผ้าม่านมีหลายอย่าง คือ ช่วยกรองแสงให้ลดความจ้าลง ควบคุมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากอุณหภูมิของแสงแดด ทำให้เครื่องปรับอากาศทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งช่วยกันฝุ่น ป้องกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่ง และบังสายตาได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาพฤติกรรมและพื้นที่ใช้สอยที่ต้องการ

3.1 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ให้บริการ

3.1.1 *แขกพักโรงแรม*

แขกพักโรงแรม หมายถึง ผู้มาใช้บริการอื่นๆและบริการห้องพักของโรงแรม

- นักเดินทางอิสระ (Freelance Individual traveller) โดยมาก จะมาเป็นส่วนตัว โดยทำการจองห้องพักด้วยตัวเองผ่านทางสื่อออนไลน์
- นักเดินทางกลุ่มทัวร์ (Group tour traveller) เป็นแขกที่มาเป็นกลุ่ม โดยผ่านทางบริษัททัวร์
- นักเดินทางกลุ่มส่วนตัว (Group individual traveller) พวกที่จัดเป็นกลุ่มขนาดเล็ก
- นักเดินทางธุรกิจ (Commercial traveller) เป็นแขกที่มาทำธุรกิจ หรือประชุมสัมมนาต่างๆ

3.1.2 *บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ*

บุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ หมายถึง ผู้มาใช้บริการอื่นๆโดยไม่ใช้บริการห้องพักของโรงแรม

- ผู้มาใช้บริการห้องประชุมสัมมนาต่างๆ วางหมายกำหนดการเป็นทางการ
- ผู้มาใช้บริการสถานที่จัดเลี้ยงต่างๆ เช่น งานประชาสัมพันธ์ งานเลี้ยง งานแต่งงาน เป็นต้น
- บุคคลทั่วไประดับต่างๆ ซึ่งสามารถเข้ามาจับจ่าย รับประทานอาหารในโรงแรมได้ หรือผู้ใช้สถานที่โรงแรมเป็นที่นัดพบติดต่อการงาน หรือมาพักผ่อนหย่อนใจ
- ผู้มาติดต่อธุระกับแขกที่โรงแรม

3.2 การศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ หมายถึง ผู้มาให้บริการแก่ผู้มาใช้บริการโรงแรม

- ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร เช่น ผู้จัดการ หรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่างๆ
- พนักงานส่วนหน้า คือ บุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม ซึ่งต้องพบปะติดต่อกับแขก เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขก เป็นต้น
- พนักงานส่วนหลัง คือ บุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม ซึ่งไม่ต้องพบปะติดต่อกับแขก เช่น พนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของ เป็นต้น

พฤติกรรมของผู้เข้าใช้อาคารพฤติกรรมต่างๆ ของผู้เข้าใช้อาคารเป็นตัวกำหนดสิ่งต่อไปนี้

- องค์ประกอบในการใช้พื้นที่ของอาคาร
- ความต้องการก่อน-หลัง ขององค์ประกอบของอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กำหนดการใช้เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้สอยภายในส่วนต่างๆ ของอาคาร

3.2.1 *พฤติกรรมภายในส่วนของโถงรับรอง*

เมื่อเดินทางมาถึง เดินเข้าโถงรับรอง เพื่อติดต่อห้องพัก ซึ่งอาจจะมีการจองล่วงหน้าไว้แล้ว อาจนั่งพักผ่อนบริเวณนั้นก่อน แล้วขึ้นไปที่ห้องพัก ต่อจากนั้น ออกจากห้องพักมาใช้บริการในส่วนต่างๆ ของโรงแรม และพักค้างคืนในห้องพักของโรงแรม

ผู้ให้บริการ คือ เจ้าหน้าที่พนักงาน อำนวยความสะดวกให้แก่แขกของโรงแรม แบ่งออกเป็น

3.2.1.1 พฤติกรรมภายในส่วนของฝ่ายบริหารงาน

ผู้ให้บริการมีการทำงานแบ่งออกเป็น 3 ผลัด ดังนี้

- ผลัดที่ 1 08.00 น. - 16.00 น.
- ผลัดที่ 2 16.00 น. - 24.00 น.
- ผลัดที่ 3 24.00 น. - 08.00 น.

ผู้ให้บริการฝ่ายบริหารงาน จำแนกดังนี้

1) ผู้จัดการบัญชี (Accounter manager)

หน้าที่ จัดการควบคุมบัญชีรายรับรายจ่าย และทรัพย์สินทั้งหมดของโรงแรมจัดระบบบัญชี อนุมัติจ่ายเงินสด วิเคราะห์และปรับปรุงงบประมาณประจำในแต่ละปี

บทบาท - รับผิดชอบต่อรายการการเงินตลอดจนวิเคราะห์ทั้งหมด

- ดูแลการเบิก-จ่าย ทำบัญชีกำไร-ขาดทุน และแนวโน้มรวบรวมยอดเงินประจำวัน
- สามารถทำงานแทนผู้อำนวยการได้

2) หัวหน้าแคชเชียร์ (Chief cashier)

หน้าที่ รวบรวม จัดการวางแผนทำบัญชีต่างๆในแต่ละวัน จัดทำบัญชีรายได้รายจ่าย ยอดเงินแต่ละส่วนในโรงแรม

บทบาท - รวบรวมยอดเงินฝากประจำ และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งยอดเงินสดในมือ

- รวบรวมเงินจากแผนกต่างๆให้ถูกต้องตามยอดเงินที่ระบุไว้
- เตรียมและจัดฝากธนาคารรายวัน
- ทำรายการรับเงินรายวัน
- นับและตรวจสอบเงินคงคลังของแผนกทุกวัน และเบิกทดแทนสำหรับยอดที่จ่ายไป

3) แผนกส่วนบุคคลและการฝึกอบรม (Personal&Training)

หน้าที่ จัดระบบ จำแนกหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างงาน วางกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวกับบุคลากรและความสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทบาท - จัดทำขั้นตอนการปฏิงานเป็นลายลักษณ์อักษรให้ฝ่ายบริหารอนุมัติให้ และจัดพิมพ์เพื่อเป็นแนวทางให้พนักงานของโครงการถือปฏิบัติ

- ช่วยฝ่ายบริหารในการทำสัญญา ข้อตกลงว่าด้วยการจ้างแรงงานและงานสัมพันธ์

- รับผิดชอบภารกิจด้านบุคลากรต่างๆ เช่น การว่าจ้าง การประกัน การฝึกอบรม การให้รางวัลตอบแทนความดีความชอบ การจ่ายเงินทดแทนในกรณีเลิกจ้าง

- รับผิดชอบในเรื่องการฝึกให้พนักงานมีประสิทธิภาพในการทำงาน

4) แผนกวิศวกร (Engineer)

หน้าที่ ตรวจสอบ บำรุงซ่อมแซมอุปกรณ์ ดูแลรักษาความสมบูรณ์ทุกด้านในโครงการ ติดต่อประสานงานกับทุกส่วน เพื่อป้องกันความเสียหาย

บทบาท - จัดการด้าน ไฟฟ้า ประปา งานไม้ งานก่อสร้าง ทาสี ปูน และเฟอร์นิเจอร์ ปรับปรุงซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์เสมอ

- จัดการควบคุมเครื่องกลในโครงการ เช่น ระบบปรับอากาศ ระบบน้ำร้อนในอาคาร เพื่อให้พร้อมสำหรับการใช้งานอยู่เสมอ

- ดูแลความเรียบร้อยสวยงาม ด้านสถาปัตยกรรมภายในโครงการ

5) แผนกการจัดซื้อ (Perchasing)

หน้าที่ ควบคุมการจัดซื้อทุกอย่างตามความต้องการของแต่ละแผนก

บทบาท - เก็บรักษาแฟ้ม สมุดรายการสินค้า บัญชีรายชื่อคุณลักษณะโดยละเอียดของสินค้าหรืออุปกรณ์

- จัดซื้อให้ถูกต้องตามความต้องการ และราคาสินค้าและอุปกรณ์ทุกชนิดที่เหมาะสม

- พบปะตัวแทนฝ่ายขายจากบริษัท แทนผู้จำหน่าย เพื่อทราบความเคลื่อนไหวของราคาและผลิตภัณฑ์

6) แผนกเทคนิค (Technical)

หน้าที่ ตรวจสอบ บำรุงซ่อมแซมอุปกรณ์ ดูแลรักษาความสมบูรณ์ทุกด้านในโครงการ ติดต่อประสานงานกับทุกส่วน เพื่อป้องกันความเสียหาย

บทบาท - การจัดการด้าน ไฟฟ้า ประปา งานไม้ งานก่อสร้าง ทาสี ปูน และเฟอร์นิเจอร์ ปรับปรุงซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์เสมอ

- จัดการควบคุมเครื่องกลในโครงการ เช่น ระบบปรับอากาศ ระบบน้ำร้อนในอาคาร เพื่อให้พร้อมสำหรับการใช้งานอยู่เสมอ

3.2.1.2 พฤติกรรมภายในส่วนของห้องพัก

1) แผนกทะเบียน (Recption & Registration & Information)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าที่ ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก ให้ข่าวสารและตอบคำถามแขกผู้มาพัก, รับจองห้อง, เก็บค่าบริการต่างๆ

บทบาท - ยืนประจำตำแหน่งในส่วนของประชาสัมพันธ์

- ลงทะเบียนการเข้าพักของแขกแต่ละคน
- ทำสถิติการเข้าพักของโรงแรม
- ต้อนรับแขก ตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำแก่แขก
- แจกเอกสาร และแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว แนะนำการซื้อสินค้าและของที่ระลึก
- บริการด้านโปรษณีย์และโทรเลข
- ตรวจไปยังแผนกต่างๆ ว่าแขกเข้าไปใช้บริการอะไรบ้างเป็นเงินเท่าไร

พฤติกรรม - กล่าวต้อนรับและ ลงทะเบียนแก่แขก

- จากนั้นหยิบบัตรห้องพัก ให้กับแขกแล้วนำทางไปยังห้องพัก
- เมื่อทำการลงทะเบียนแล้ว บันทึกข้อมูลลงคอมพิวเตอร์ เพื่อทำสถิติ และนำไปตรวจกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้นออกใบคิดเงินห้องพักแขก นำไปส่งให้กับแคชเชียร์เพื่อคิดจำนวนเงินอีกที
- ติดต่อทางแผนกแม่บ้านเพื่อจัดเตรียมห้องพักแขกให้เรียบร้อย
- กรณีที่แขกขอย้ายห้องพัก ให้ตรวจว่าห้องว่าง จากนั้นเปลี่ยนบัตรห้องพักใหม่ ทำการบันทึกข้อมูลลงคอมพิวเตอร์ ติดต่อทางแผนกแม่บ้านเพื่อจัดเตรียมห้องพักแขก
- ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับ
- ตอบคำถามหรือต้องการ เรื่องข้อมูลการท่องเที่ยว และแจกเอกสารแนะนำ
- มีตารางราคาห้องพัก คอยบริการแก่แขกที่ต้องการทราบรายละเอียด
- รับจดหมายจากบุรษไปรษณีย์ทำการแยกชื่อห้องแล้วนำไปส่งยังห้องพัก
- พนักงานแคชเชียร์ นำใบคิดเงินดังกล่าวของทุกห้องเข้าตรวจทุกวัน เป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวันเมื่อแขกมา ลงทะเบียนออก แม่บ้านจะตรวจสอบว่าแขกได้เปิดบริการอะไรบ้าง รวมจำนวนทั้งหมดส่งไปที่ฝ่ายทะเบียน
- รับเงินค่าบริการจากแขก
- คอยรับโทรศัพท์ของแขกที่มาติดต่อ การเข้าใช้บริการของโรงแรม

2) พนักงานรักษาความปลอดภัย (Security)

หน้าที่ ดูแลความสงบปลอดภัยโครงการ เพื่อป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สินของโครงการ

บทบาท - ช่วยเหลือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินหรืออุบัติเหตุ

- ทำรายงานบันทึกเหตุการณ์ประจำวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) พนักงานขนสัมภาระ (Bell boy)

หน้าที่ บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้กับแขก

บทบาท - ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ ลงทะเบียนแล้วไปยังห้องพัก

- ถ้าแขกมาจะต้องคอยช่วยเหลือ

พฤติกรรม - อยู่ประจำทางเข้าล็อบบี้

- ออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมายังเคาร์เตอร์ลงทะเบียน

- นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก

- กรณีที่แขกฝากของไว้ ออกตัวเพื่อสะดวกในการรับคืน จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บในห้องเก็บกระเป๋า

4) พนักงานทำความสะอาด (House keeper)

หน้าที่ ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานทำห้องพัก พนักงานเย็บผ้า พนักงานทำความสะอาดทั่วไป

บทบาท - กำหนดมาตรฐานความสะอาดและการจัดเตรียมห้องพัก ให้พนักงานในหน่วยถือเป็นหลักปฏิบัติ ทั้งนี้ตามที่ฝ่ายบริหารกำหนด

- ทำงานร่วมกับแผนกช่างและฝ่ายบริหารในการให้ข้อคิดเห็น ในแผนการปรับปรุงตกแต่งและปรับสภาพโครงการ

- รับผิดชอบในเรื่องรายการของใช้ และการสั่งของเข้ามาทดแทนของใหม่เมื่อรายการของใช้ต่างๆ ใกล้จะหมดลง

- ประสานงานอย่างใกล้ชิดกันหน่วยบริการส่วนหน้า ในเรื่องการเข้าพัก และ การออกของผู้ใช้บริการ โดยเฉพาะงานที่เกี่ยวข้องกับงานของหน่วยแม่บ้าน

- บางครั้งอาจต้องควบคุมการทำความสะอาดในตอนกลางคืน เช่น การทำความสะอาดตามครัวต่างๆ หรือส่วนที่เป็นสำนักงานของโครงการและพื้นที่สาธารณะในขอบเขตความรับผิดชอบ

5) พนักงานซักรีด (Laundry)

หน้าที่ - ออกตรวจพื้นที่ ที่อยู่ในความรับผิดชอบทั้งหมดตรวจกรรมวิธี และขั้นตอนในการปฏิบัติงานซักรีดให้เป็นไปอย่างถูกต้อง

- ทำตารางซักรีดให้ตรงกับความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

บทบาท - ประชุมวางแผนร่วมกับแผนกอาหารและเครื่องดื่มและหน่วยแม่บ้านเพื่อหารือเรื่องการซักรีด ทำตารางและแผนปฏิบัติให้สอดคล้องกับหน่วยงานทั้งสอง

3.2.1.3 พฤติกรรมภายในส่วนของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการมีการทำงานแบ่งออกเป็น 3 ผลัด ดังนี้

- ผลัดที่ 1 08.00 น. - 16.00 น.
- ผลัดที่ 2 16.00 น. - 24.00 น.
- ผลัดที่ 3 24.00 น. - 08.00 น.

1) บาร์เทนเดอร์ (Bartender)

หน้าที่ ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

บทบาท - ตอบรับรายการจากพนักงานบริการ

- ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง

พฤติกรรม - รับรายการพนักงานบริการแล้วนำไปไว้ที่เคาร์เตอร์

- จัดรายการตามที่สั่ง

- วางไว้บนเคาร์เตอร์ พนักงานจะนำไปส่งให้แก่แขก

2) พนักงานบาร์ (Bar boy)

หน้าที่ ให้บริการแก่แขกที่มานั่งบาร์

บทบาท - ให้บริการแก่แขกและดูแลความเรียบร้อย

พฤติกรรม - คอยยืนอยู่เพื่อแขกจะได้เรียกใช้สะดวก

- นำรายการอาหารไปไว้ที่เคาร์เตอร์ผสมเครื่องดื่ม

- เครื่องดื่มไปให้แก่แขกและคิดเงินเมื่อแขกจะกลับ

3) ผู้จัดการร้านอาหาร (Restaurant manager)

หน้าที่ ควบคุมความเรียบร้อยในร้านอาหาร

บทบาท - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารแจ้งประสานกับพนักงานในความรับผิดชอบ

พฤติกรรม - ตรวจความเรียบร้อย

- แนะนำและปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ

- คอยต้อนรับและแนะนำแขก

4) แคชเชียร์ (Cashier)

หน้าที่ คิดค่าบริการและเก็บเงิน

บทบาท - รับรายการจากพนักงาน

- คิดเงินและเก็บเงิน

- ทำบัญชีส่งฝ่ายบัญชีของโรงแรมต่อวัน

พฤติกรรม - นั่งบริเวณเคาร์เตอร์แคชเชียร์

- รับรายการจากพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ลงบัญชีในคอมพิวเตอร์
- คิดเงินและเก็บเงิน ทอนเงิน ทำบัญชี ในกรณีผู้ใช้บริการจ่ายเงินสด

5) หัวหน้าพ่อครัว (Chef)

หน้าที่ - กำกับดูแลและประสานงานด้านการเตรียมอาหารทั้งหมดภายในโครงการ

- สำรวจตรวจครัวต่างๆและบริเวณที่ใช้ประกอบอาหาร เพื่อให้ทราบสมรรถภาพ การทำงาน วิธีการทำงานและความคืบหน้าของงานครัว ทั้งการเตรียมและการผลิตอาหาร
- สาธิตวิธีการและตำรับอาหารใหม่ ให้แก่พ่อครัว เพื่อปรับปรุงการเตรียมอาหารของพ่อครัว แนะนำเครื่องปรุงและวิธีการใหม่ๆ
- จัดทำรายการอาหาร (Menu) โดยใช้อาหารที่มีอยู่ตามฤดูกาล และตามความต้องการของธุรกิจขณะนั้นหรือความนิยมในขณะนั้น
- ปรึกษาหารือกับผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวและหัวหน้าแผนกอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงหรือทดแทนด้านอุปกรณ์เครื่องใช้
- ทำงานอย่างใกล้ชิดกับหัวหน้าหน่วยจัดซื้อ พนักงานในหน่วย
- ศึกษาความเคลื่อนไหวหรือการเปลี่ยนแปลงของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่นหน่วยจัดเลี้ยง หน่วยภัตตาคาร เพื่อจัดระบบงานให้สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยต่างๆ เพื่อผลทางธุรกิจ และทำอาหารได้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บริการ
- ตรวจสอบคุณภาพอาหารสดที่สั่งจากผู้ขายโดยทำงานร่วมกับหน่วยจัดซื้อ

บทบาท - กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ควบคุมการปฏิบัติงานโดยผ่านสายงานทางผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวและพ่อครัว

6) บริกร (Waiter)

หน้าที่ บริการเสริฟอาหารแก่ผู้มารับบริการ

บทบาท - ใส่เครื่องแบบสะอาดเรียบร้อย

- ตรวจอุปกรณ์ใน Service station ให้ครบถ้วน

พฤติกรรม - ตรวจความเรียบร้อยช่วยกันจัดโต๊ะโดยปูผ้า จัดช้อนส้อม แก้วน้ำ จาน ชาม และเชิงเทียน แผ่นรองจานให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมใช้ได้ทันที

- รับคำสั่งจากผู้จัดการ และผู้ช่วย
- เรียนรู้รายการอาหาร
- เมื่อแขกเข้ามาคอยบริการกล่าวทักทาย
- รับเมนูอาหารจากแขกและทบทวน และสั่งไปที่ครัว ซึ่งจะมีพนักงานยกออกมาที่ครัวนำไปส่งให้แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คอยเติมเครื่องดื่ม
- เมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จ เก็บโต๊ะ ส่งไปยังครัว อาหารเสนอรายการของหวาน เมื่อคิดเงินนำบิลล์จากแคชเชียร์ให้ ในกรณีแขกพักในโรงแรมเพิ่มเข้าไปในบัญชีของแขก

3.2.1.4 พฤติกรรมภายในส่วนของนันทนาการ

เปิดบริการตั้งแต่เวลา 9.00 - 22.00 น. ผู้ให้บริการมีการทำงานแบ่งออกเป็น 2 ผลัดดังนี้

- ผลัดที่ 1 9.00 - 16.00 น.
- ผลัดที่ 2 16.00 - 22.00 น.

1) แผนกออกกำลังกาย (Fitness)

หน้าที่ ดูแลให้คำแนะนำลูกค้าในฟิตเนสที่มาใช้บริการ

บทบาท - ให้คำแนะนำเบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สถานที่ เลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสม
- ให้ความรู้เกี่ยวกับการออกกำลังกาย ท่าในการใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง
- ให้คำแนะนำเกี่ยวกับพฤติกรรมควบคู่กับการออกกำลังกายให้ได้ผลดี

2) แผนกสปา (Spa)

- พนักงานต้อนรับสปา (Spa receptionist)

หน้าที่ ต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน

บทบาท - จัดขั้นตอนการเข้ามาใช้บริการในส่วนต่างๆ
- ดูแลเรื่องการเงินภายในแผนกสปา

พฤติกรรม - คอยต้อนรับแขกให้ลงทะเบียน ตรวจสอบข้อมูล ประวัติของแขกและการทำ สปาที่เหมาะสมสำหรับแขกจากคอมพิวเตอร์ แล้วติดต่อไปยังพนักงานบำบัด
- เชิญแขกเข้าไปใช้บริการภายใน
- เมื่อแขกใช้บริการแล้ว ออกใบเสร็จเก็บเงินค่าใช้บริการ (กรณีแขกที่ไม่ได้พัก)

- บุคลากร (Staff)

หน้าที่ - ต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ
- รับผิดชอบและจัดความพร้อมของอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการบำบัด
- ติดต่อประสานงานกับประชาสัมพันธ์

พฤติกรรม - เสิร์ฟน้ำ ก่อนและหลังการทำสปา
- ต้อนรับแขกที่มาใช้บริการนำไปยังห้องสปา
- พาแขกไปห้องต่างๆ ตามที่ระบุในรายการ
- ส่งแขกเพื่อไปยังส่วนประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 พื้นที่ใช้สอยที่ต้องการ

BLUE ECHO BURIRAM

ล็อบบี้

ห้องพักรวม 63 ห้อง

	พื้นที่ / หน่วย (ตร.ม.)	หน่วย (คน)	ความต้องการพื้นที่ (ตร.ม.)	หมายเหตุ	อ้างอิงจาก
Ⓐ โถงล็อบบี้	0.65	34	22.10		Human Dimension & Interior space
Ⓑ ส่วนต้อนรับ	3.24	3	9.72	ใช้รูปแบบสำหรับนั่งพูดคุยสะดวกเบียน	Human Dimension & Interior space
Ⓒ ส่วนทักคอย	1.23	12	14.76	3-4 ชุด จากกรณีศึกษา	Human Dimension & Interior space
Ⓓ คนเปิดประตู	1.04	1	1.04		Human Dimension & Interior space
ห้องฝากสัมภาระ	0.025	126	3.15	ประมาณ 200 ห้อง	Neufert Architecture data
รวม			50.77	พื้นที่ทางสัญจร 1.575 ตร.ม. ต่อ 1 ห้องพัก	
ทางสัญจร			20.31	40% ของพื้นที่รวม	Hotel Planning and Design
รวมทั้งหมด			71.08	รวมแล้ว 140% ของผู้เข้าพัก	Hotel Planning and Design

Ⓐ โถงล็อบบี้ Ⓑ ส่วนต้อนรับ Ⓒ ส่วนทักคอย Ⓓ คนเปิดประตู

พื้นที่ 0.65 ตร.ม./คน พื้นที่ 3.24 ตร.ม./คน พื้นที่ 1.23 ตร.ม./คน พื้นที่ 1.04 ตร.ม./คน

FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
MR.NATPANOP TECHASARNTIKUL 55020119

AREA REQUIREMENT
LOBBY 33/45

ภาพที่ 3.1 ความต้องการพื้นที่ ล็อบบี้

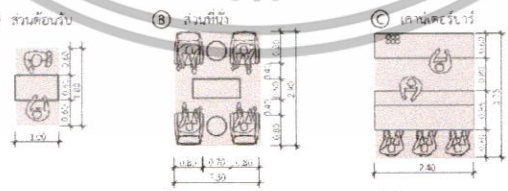
BLUE ECHO BURIRAM

ล็อบบี้เลาจน์

ห้องพักรวม 63 ห้อง

	พื้นที่ / หน่วย (ตร.ม.)	หน่วย (คน)	ความต้องการพื้นที่ (ตร.ม.)	หมายเหตุ	อ้างอิงจาก
Ⓐ ส่วนต้อนรับ	1.80	3	5.40		Human Dimension & Interior space
Ⓑ ส่วนที่นั่ง	1.67	36	59.45		Human Dimension & Interior space
Ⓒ เคาน์เตอร์บาร์	3.00	3	9.00	บริการ เครื่องดื่มและอาหารว่าง	Human Dimension & Interior space
รวม			69.25		
ทางสัญจร			20.77	30% ของรวมทั้งหมด	Hotel Planning and Design
รวมทั้งหมด			90.02	รองรับ 30% ของผู้เข้า	Hotel Planning and Design

Ⓐ ส่วนต้อนรับ Ⓑ ส่วนที่นั่ง Ⓒ เลาน์เตอร์บาร์



พื้นที่ 1.80 ตร.ม./คน พื้นที่ 1.67 ตร.ม./คน พื้นที่ 3.00 ตร.ม./คน

FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
MR.NATPANOP TECHASARNTIKUL 55020119

AREA REQUIREMENT
LOBBY LOUNGE 34/45

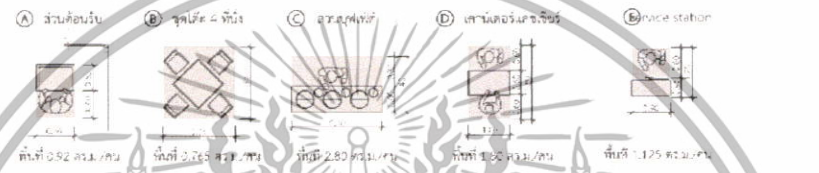
ภาพที่ 3.2 ความต้องการพื้นที่ ล็อบบี้เลาจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BLUE ECHO BURIRAM

Allday dining

	พื้นที่ / คน (ตร.ม.)	จำนวน (ที่นั่ง)	พื้นที่ใช้สอย (ตร.ม.)	หมายเหตุ	อ้างอิงจาก
(A) ส่วนต้อนรับ	0.92	1	0.92		Human Dimension & Interior space
(B) ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง	0.765	126	96.39		Human Dimension & Interior space
(C) เคาน์เตอร์บาร์	2.80	3	8.40		Human Dimension & Interior space
(D) เคาน์เตอร์แคชเชียร์	1.80	1	1.80		Human Dimension & Interior space
(E) Service station	1.125	5	5.625	1 Service station ต่อ 25 คน	Human Dimension & Interior space
รวม			113.135		
ทางสัญจร			43.25	40% ของพื้นที่ใช้สอย	Hotel Planning and Design
พื้นที่ห้องครัว			38.56	40% ของพื้นที่ใช้สอย	Neufert Architecture data
รวมทั้งหมด			196.95	รวมพื้นที่ใช้สอย และพื้นที่ทำ	Hotel Planning and Design



FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE,
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
MR.NATPANOP TECHASARNTIKUL 55020119

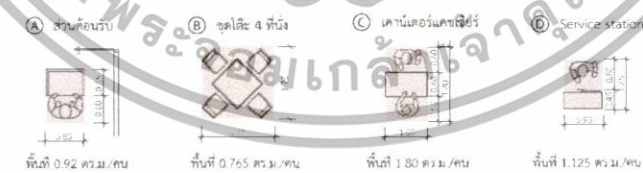
AREA REQUIREMENT
ALLDAY DINING 35/45

ภาพที่ 3.3 ความต้องการพื้นที่ Allday dining

BLUE ECHO BURIRAM

ร้านอาหาร

	พื้นที่ / คน (ตร.ม.)	จำนวน (คน)	พื้นที่ใช้สอย (ตร.ม.)	หมายเหตุ	อ้างอิงจาก
(A) ส่วนต้อนรับ	0.92	1	0.92		Human Dimension & Interior space
(B) ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง	0.765	89	68.08		Human Dimension & Interior space
(C) เคาน์เตอร์แคชเชียร์	1.80	1	1.80		Human Dimension & Interior space
(D) Service station	1.125	4	4.50	1 Service station ต่อ 25 คน	Human Dimension & Interior space
รวม			75.30		
ทางสัญจร			30.12	40% ของพื้นที่รวม	Hotel Planning and Design
พื้นที่ห้องครัว			27.23	40% ของพื้นที่ใช้สอย	Neufert Architecture data
รวมทั้งหมด			132.65	รวมพื้นที่ใช้สอย และพื้นที่ทำ	Hotel Planning and Design



FACULTY OF ARCHITECTURE, DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE,
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
MR.NATPANOP TECHASARNTIKUL 55020119

AREA REQUIREMENT
RESTERANT 36/45

ภาพที่ 3.4 ความต้องการพื้นที่ ร้านอาหาร

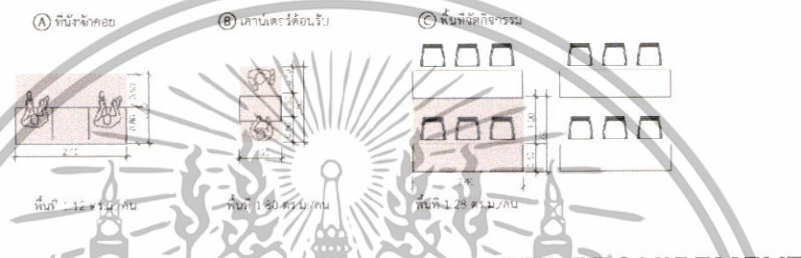
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BLUE ECHO BURIRAM

ห้องอเนกประสงค์

ห้องพักรวม 63 ห้อง

	พื้นที่ / หน่วย (ตร.ม.)	หน่วย (คน)	ความต้องการพื้นที่ (ตร.ม.)	หมายเหตุ	อ้างอิงจาก
Ⓐ ที่นั่งพักคอย	1.12	3	3.36		Human Dimension & Interior space
Ⓑ เคาน์เตอร์ต้อนรับ	1.80	1	1.80		Human Dimension & Interior space
Ⓒ พื้นที่จัดกิจกรรม	1.28	126	161.28		Human Dimension & Interior space
รวม			166.44		
ทางสัญจร			49.93	30% ของพื้นที่รวม	Hotel Planning and Design
ห้องเก็บของ			48.38	30% ของพื้นที่จัดกิจกรรม	Neufert Architecture data
รวมทั้งหมด			264.75	รองรับ 100% ของผู้พัก	



FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
MR.NATPANOP TECHASARNTIKUL 55020119

AREA REQUIREMENT
FUNCTION ROOM 38/45

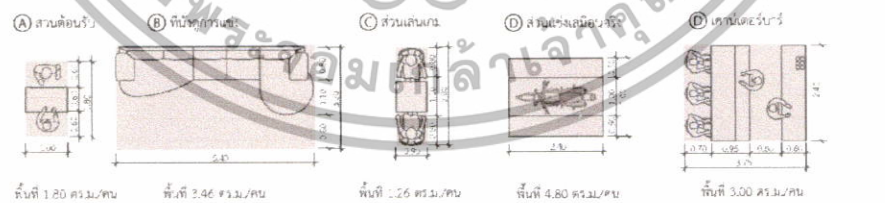
ภาพที่ 3.5 ความต้องการพื้นที่ ห้องอเนกประสงค์

BLUE ECHO BURIRAM

ห้องดูการแข่งขัน

ห้องพักรวม 63 ห้อง

	พื้นที่ / หน่วย (ตร.ม.)	หน่วย (คน)	ความต้องการพื้นที่ (ตร.ม.)	หมายเหตุ	อ้างอิงจาก
Ⓐ ส่วนต้อนรับ	1.80	1	1.80		Human Dimension & Interior space
Ⓑ ที่นั่งดูการแข่ง	3.46	20	69.20		Human Dimension & Interior space
Ⓒ ส่วนเล่นเกม	1.26	12	15.12	เล่นได้มากที่สุดพร้อมกัน	Human Dimension & Interior space
Ⓓ ส่วนแข่งรถมอเตอร์ไซ	4.80	2	9.60	ใช้งานได้สูงสุดพร้อมกัน	Simulatorsin Simulator
Ⓔ เคาน์เตอร์บาร์	3.00	3	9.00	บริการเครื่องดื่มและอาหารว่าง	Human Dimension & Interior space
รวม			104.72		
ทางสัญจร			31.42	30% ของพื้นที่รวม	Hotel Planning and Design
รวมทั้งหมด			136.14	รองรับ 30% ของผู้พัก	

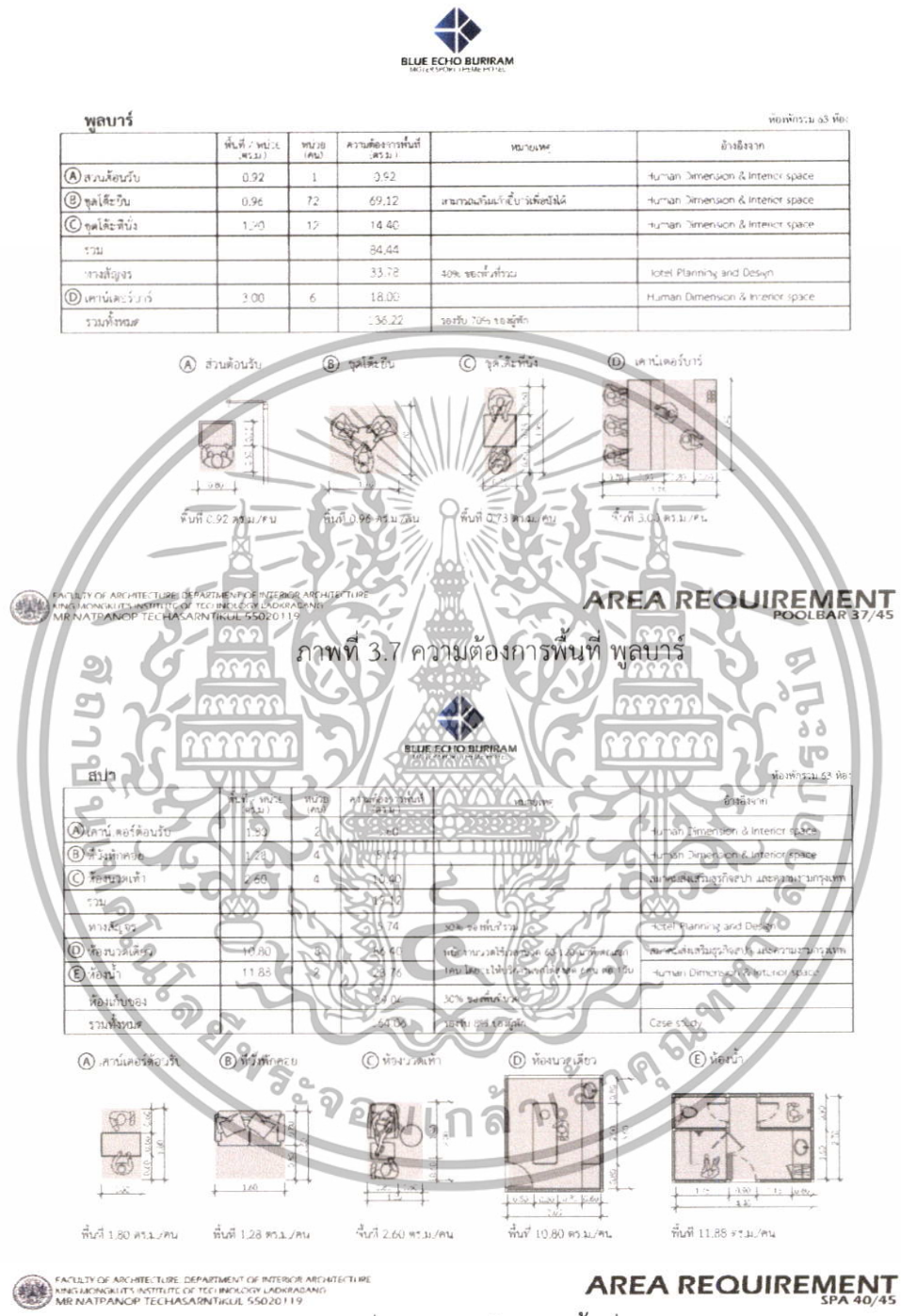


FACULTY OF ARCHITECTURE DEPARTMENT OF INTERIOR ARCHITECTURE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
MR.NATPANOP TECHASARNTIKUL 55020119

AREA REQUIREMENT
WATCH RACING ROOM 39/45

ภาพที่ 3.6 ความต้องการพื้นที่ ห้องดูการแข่งขัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.7 ความต้องการพื้นที่ พูลบาร์

ภาพที่ 3.8 ความต้องการพื้นที่ สปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

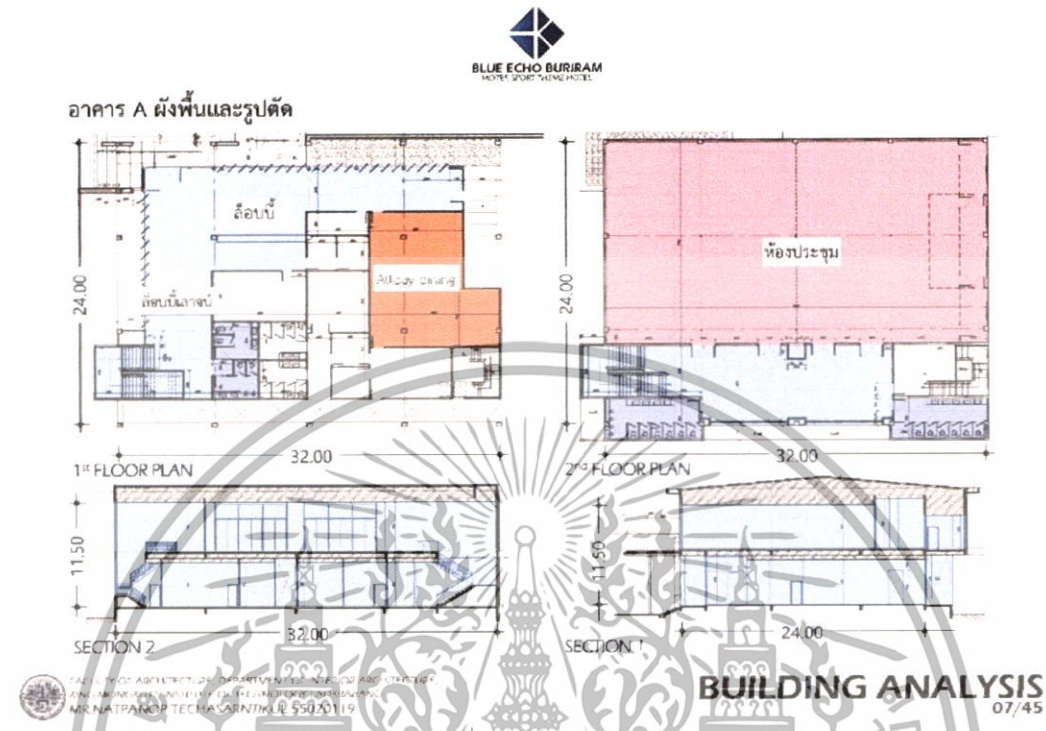
การวิเคราะห์และออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร (Building & Site analysis)

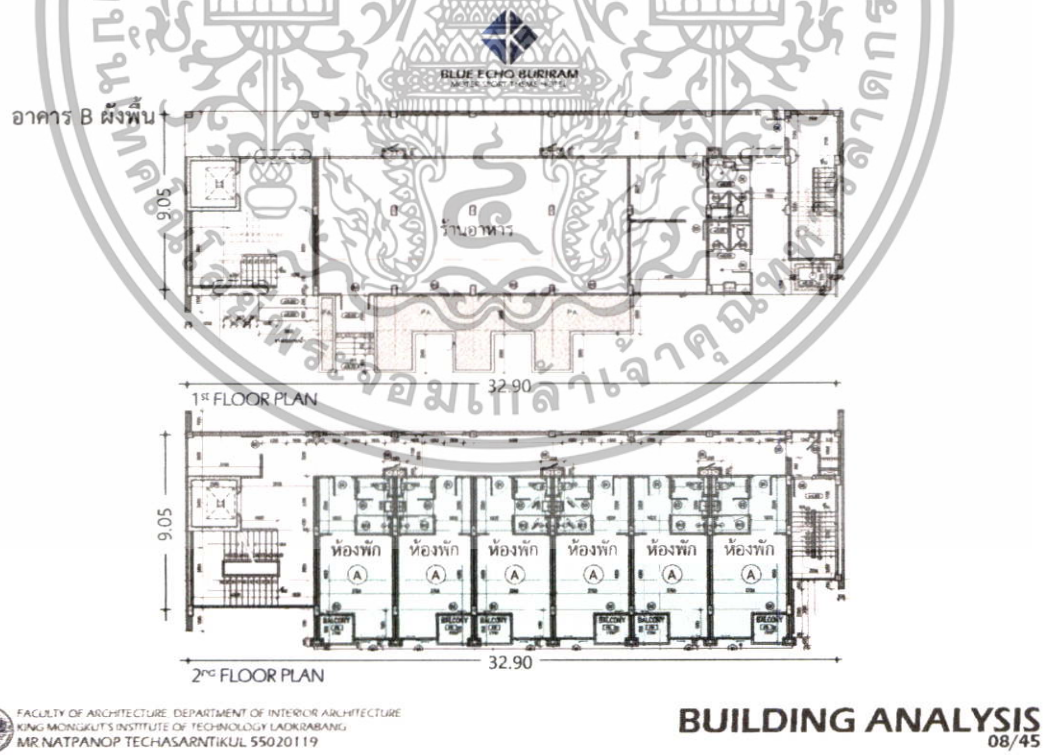
ภาพที่ 4.1 Site location

ภาพที่ 4.2 Site analysis

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

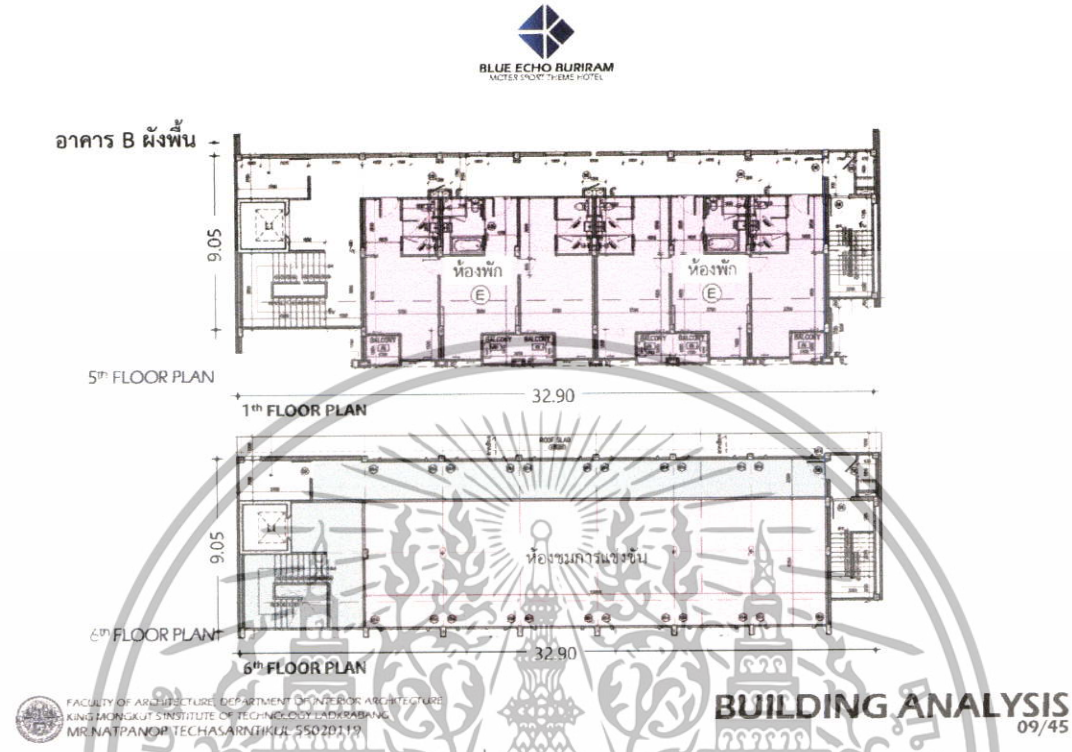


ภาพที่ 4.3 Building analysis

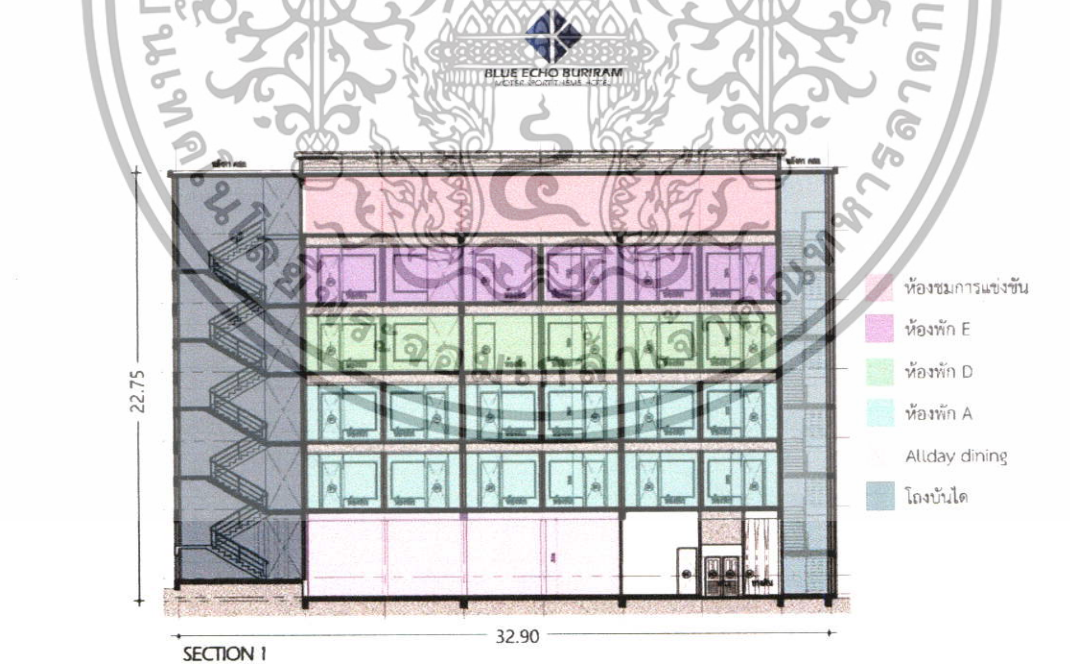


ภาพที่ 4.4 Building analysis

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



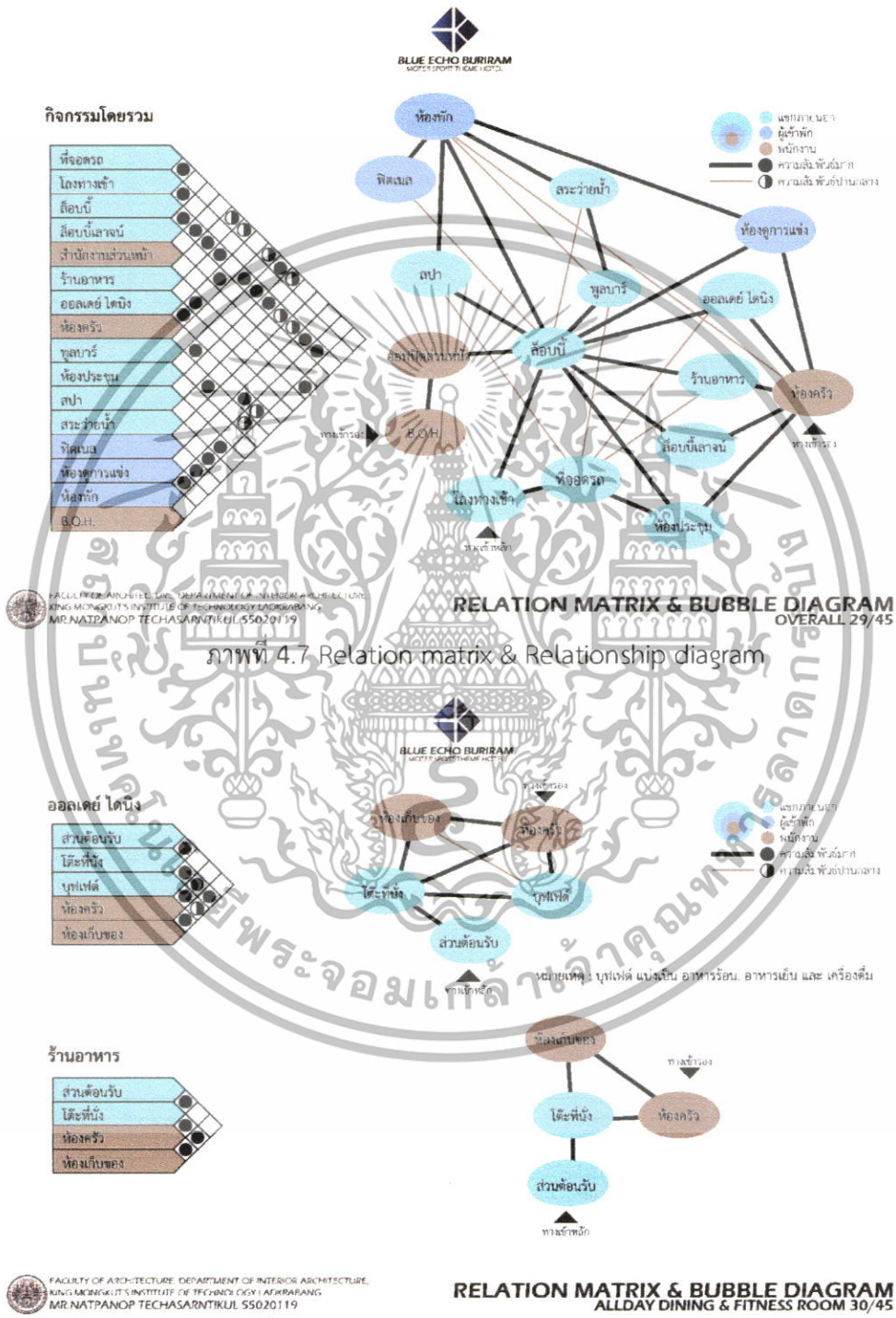
ภาพที่ 4.5 Building analysis



ภาพที่ 4.6 Building analysis

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

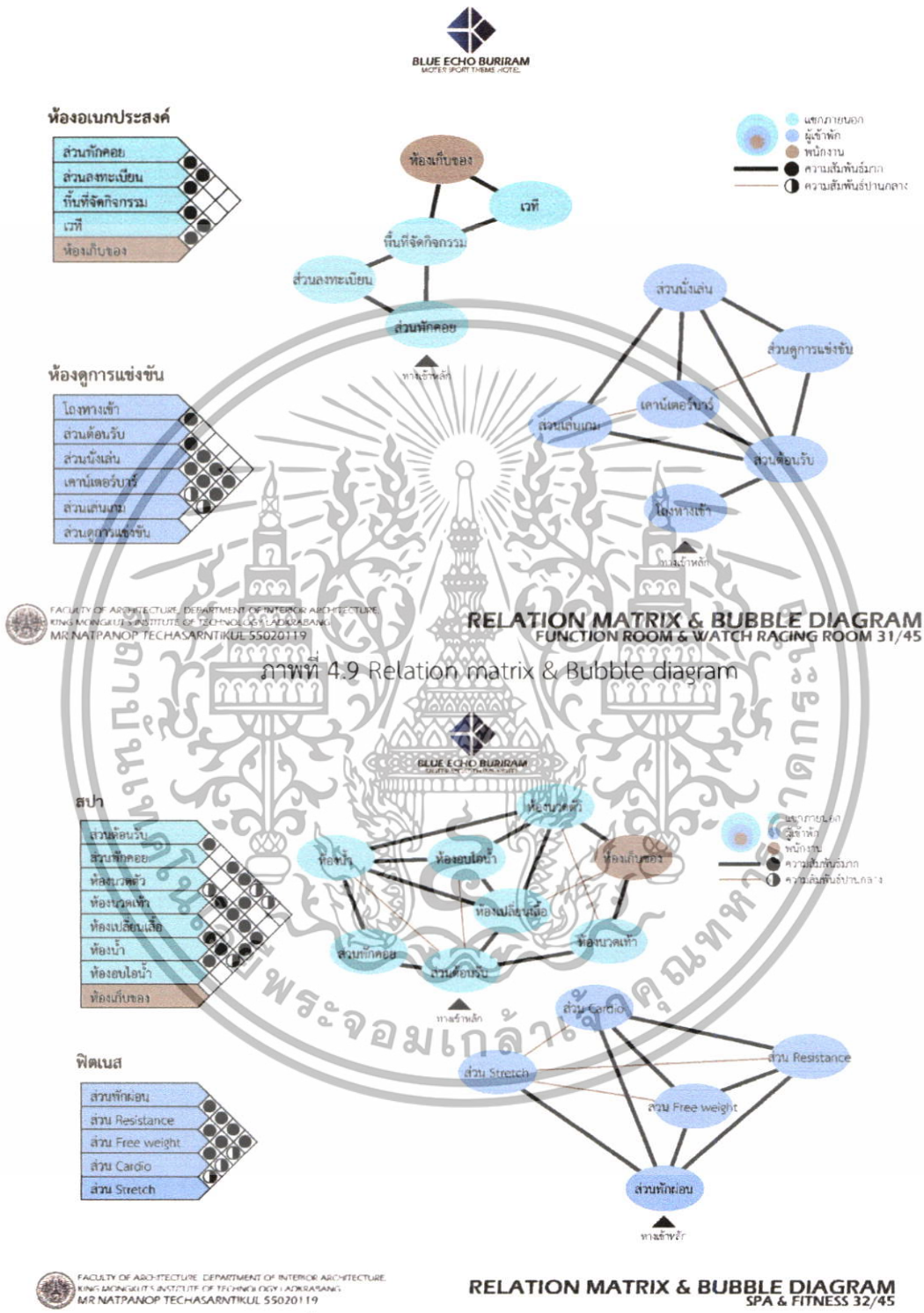
4.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ (Relation matrix & Relationship diagram)



ภาพที่ 4.7 Relation matrix & Relationship diagram

ภาพที่ 4.8 Relation matrix & Relationship diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

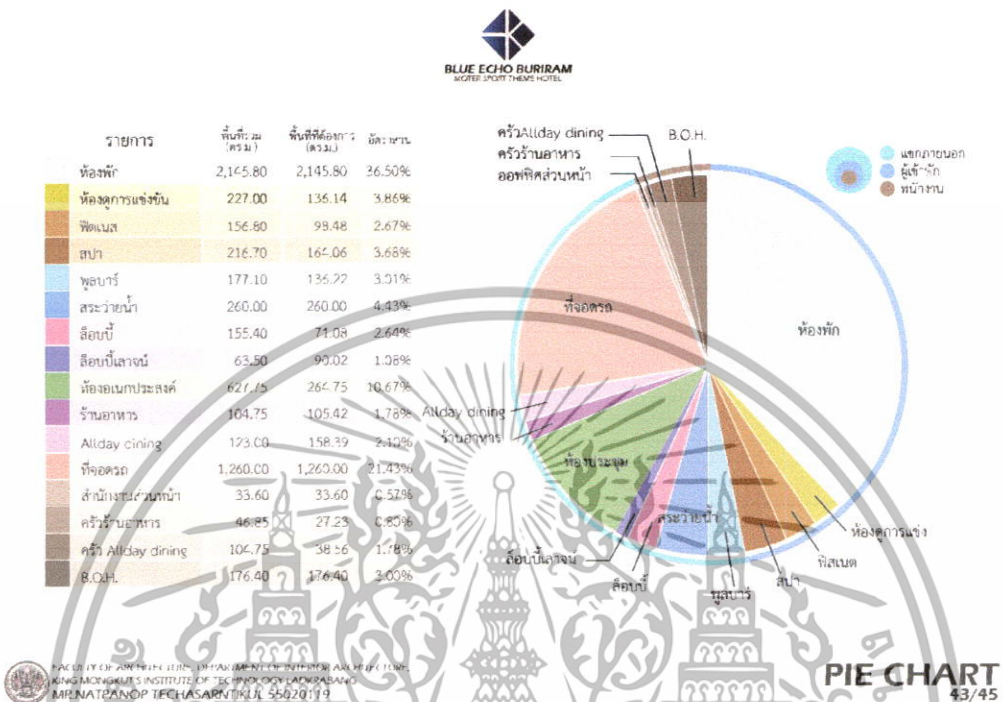


ภาพที่ 4.9 Relation matrix & Bubble diagram

ภาพที่ 4.10 Relation matrix & Bubble diagram

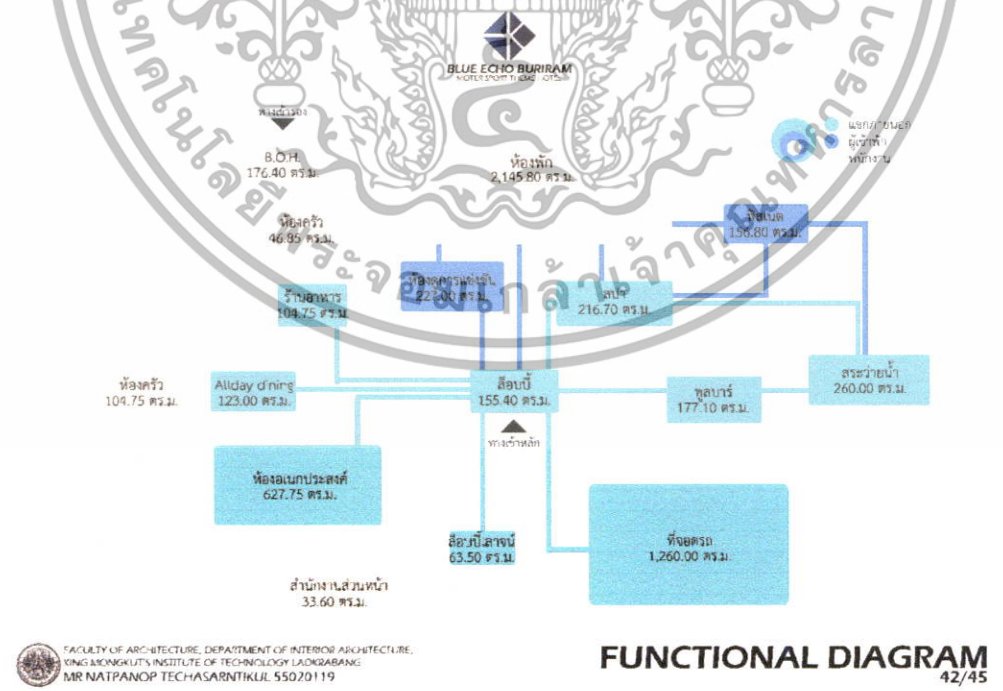
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ (Pie chart)



ภาพที่ 4.11 Pie chart

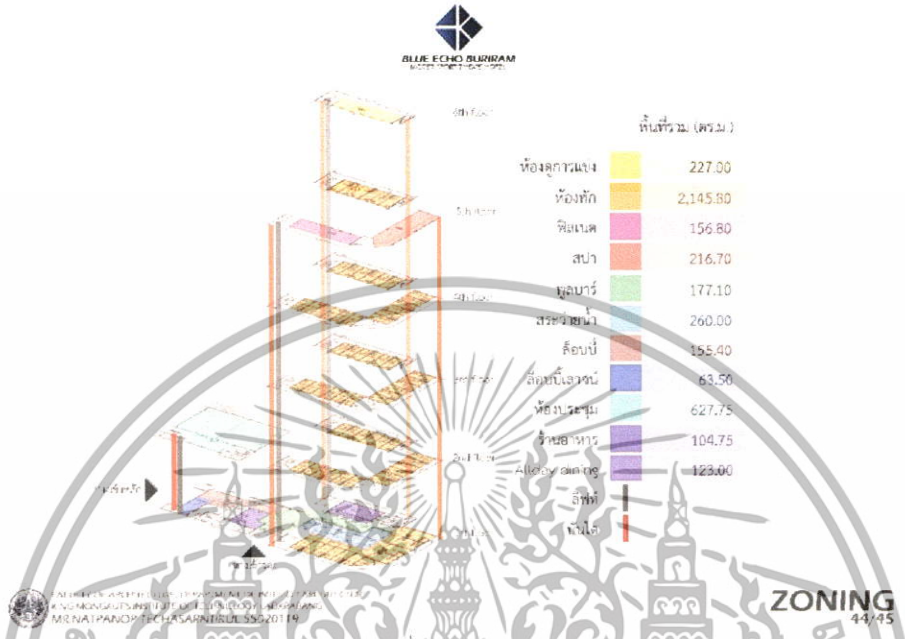
4.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่และการสัญจร (Functional diagram)



ภาพที่ 4.12 Function diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์ (Zoning)



ภาพที่ 4.13 Zoning

4.6 แนวความคิดในการออกแบบ (Concept)

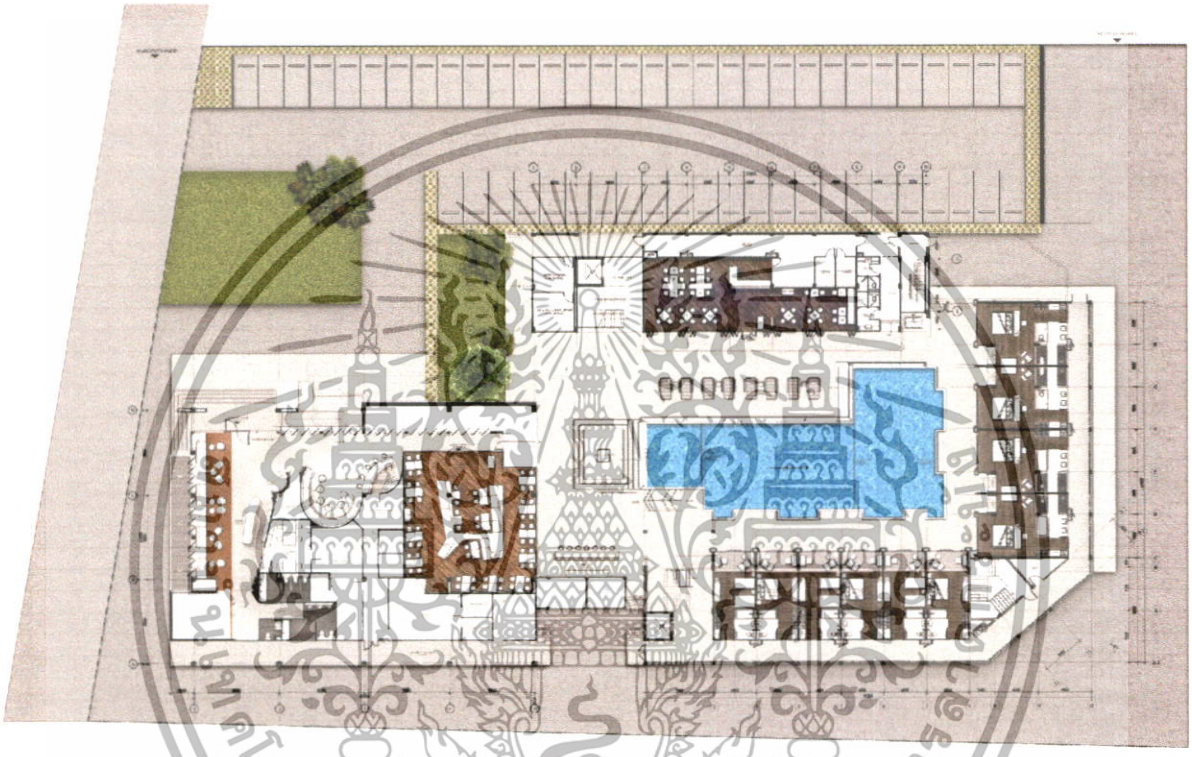
ภาพที่ 4.14 Concept

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

5.1 ผังบริเวณของโครงการ



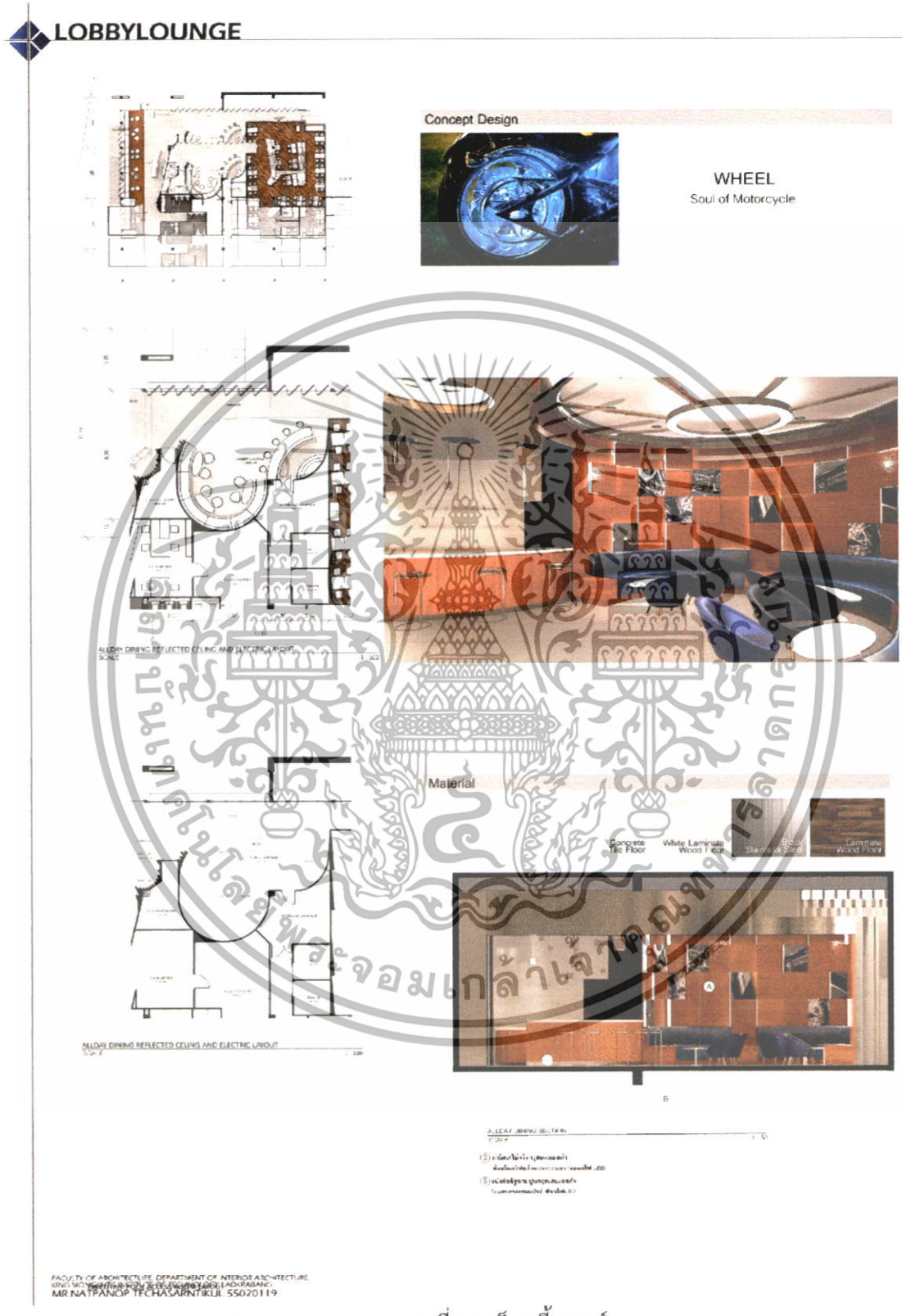
ภาพที่ 5.1 ผังบริเวณของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 รายละเอียดโครงการ

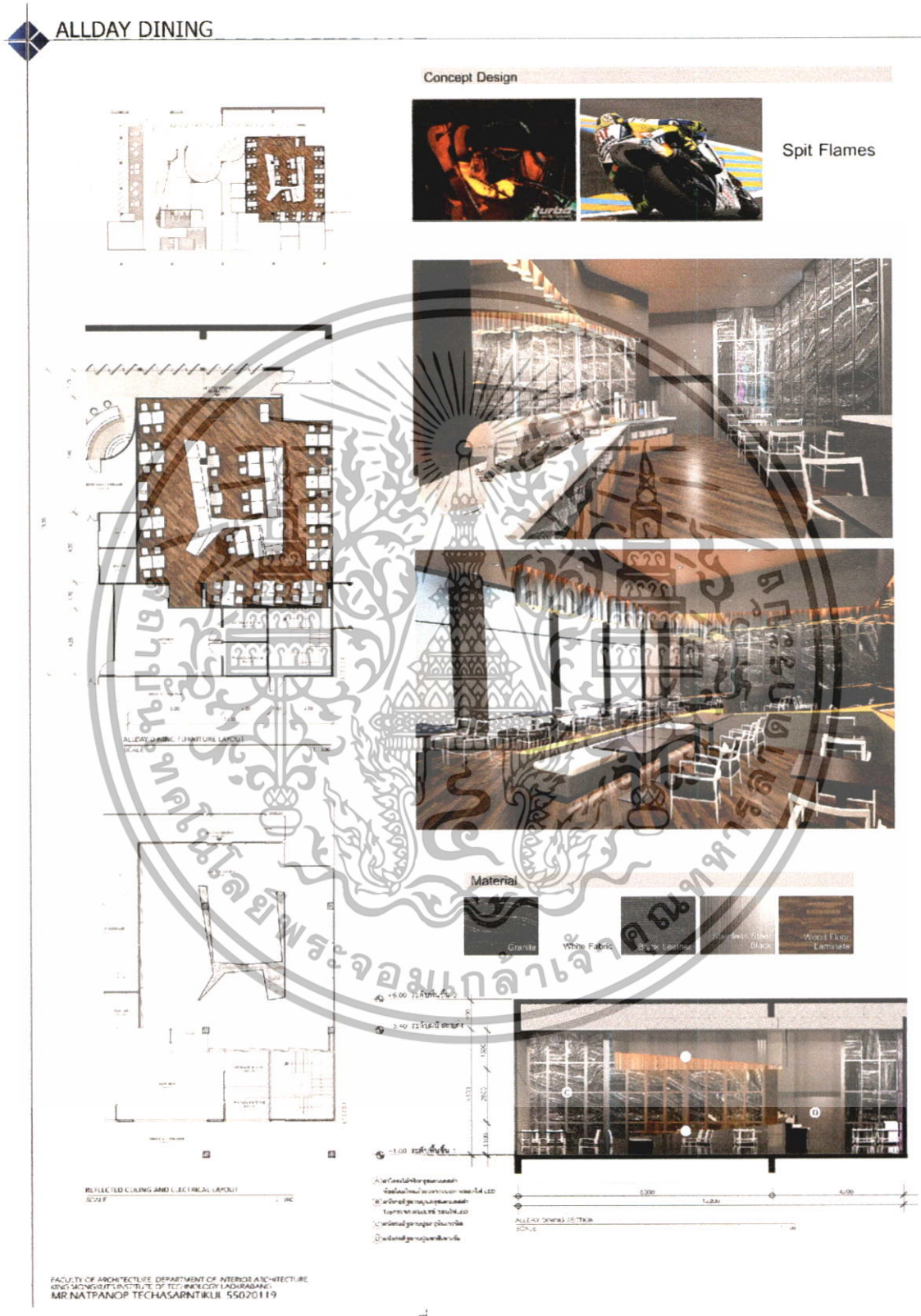
ภาพที่ 5.2 ล็อบบี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



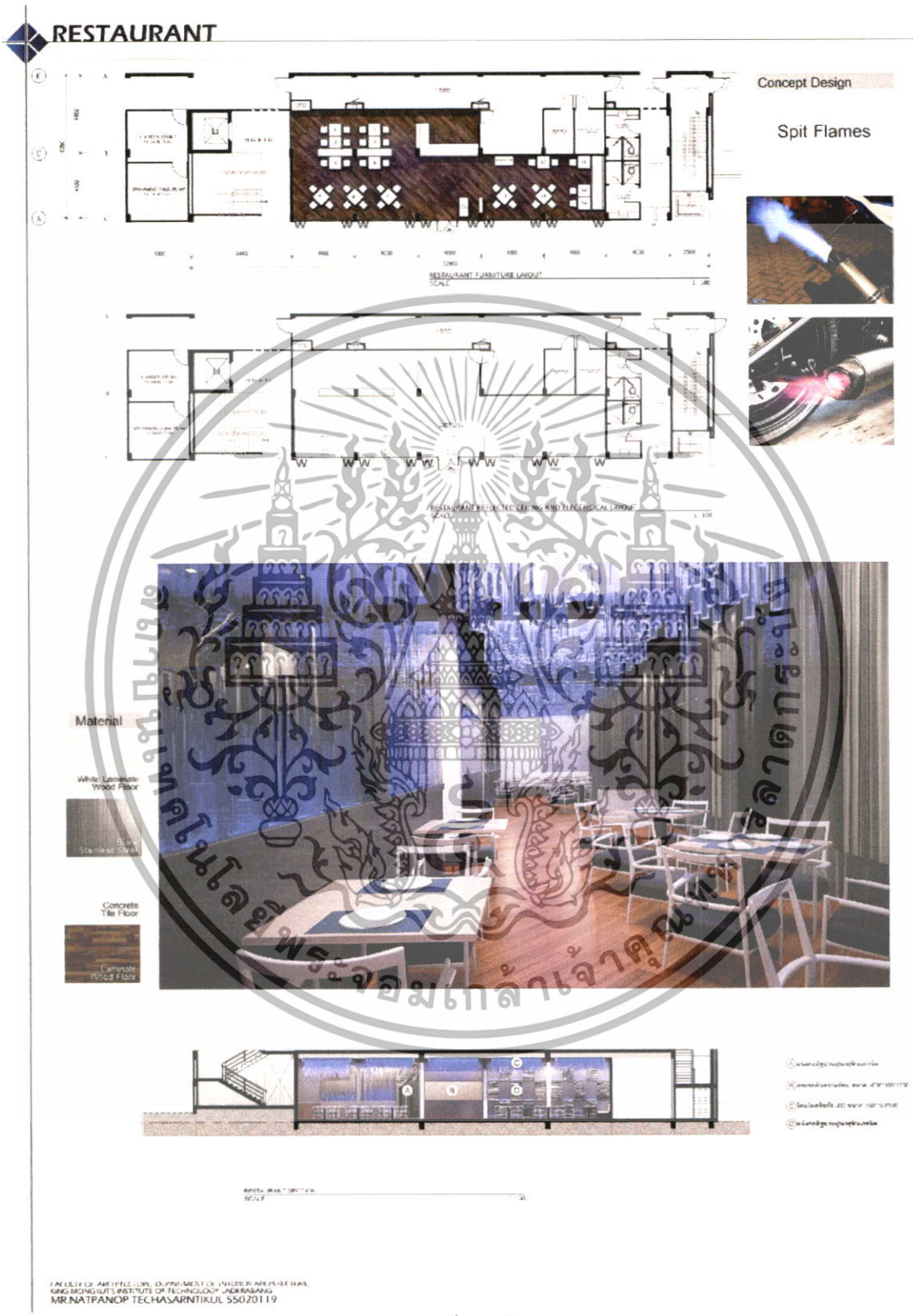
ภาพที่ 5.3 ล็อบบี้เลาจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



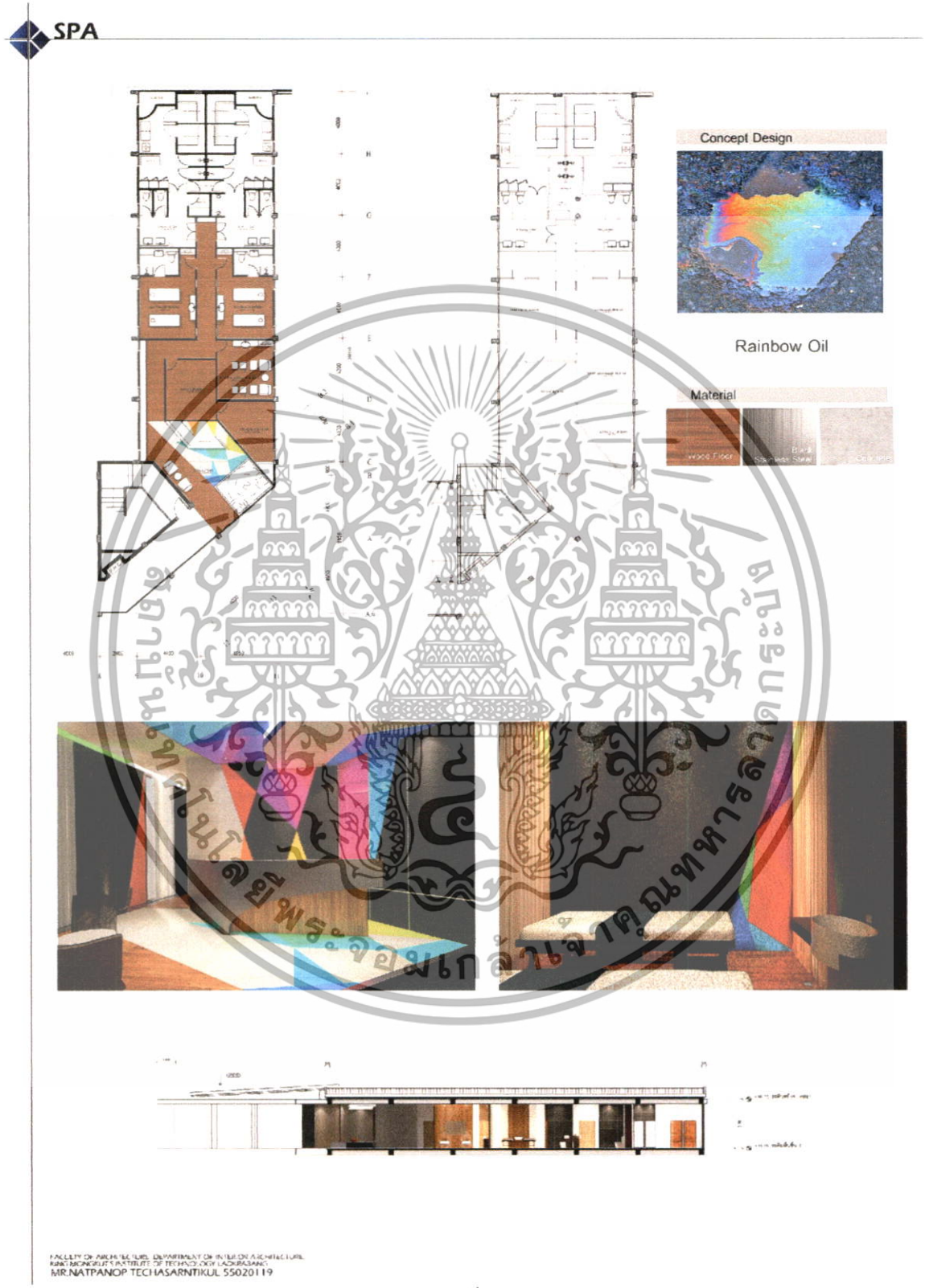
ภาพที่ 5.4 ALLDAY DINING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



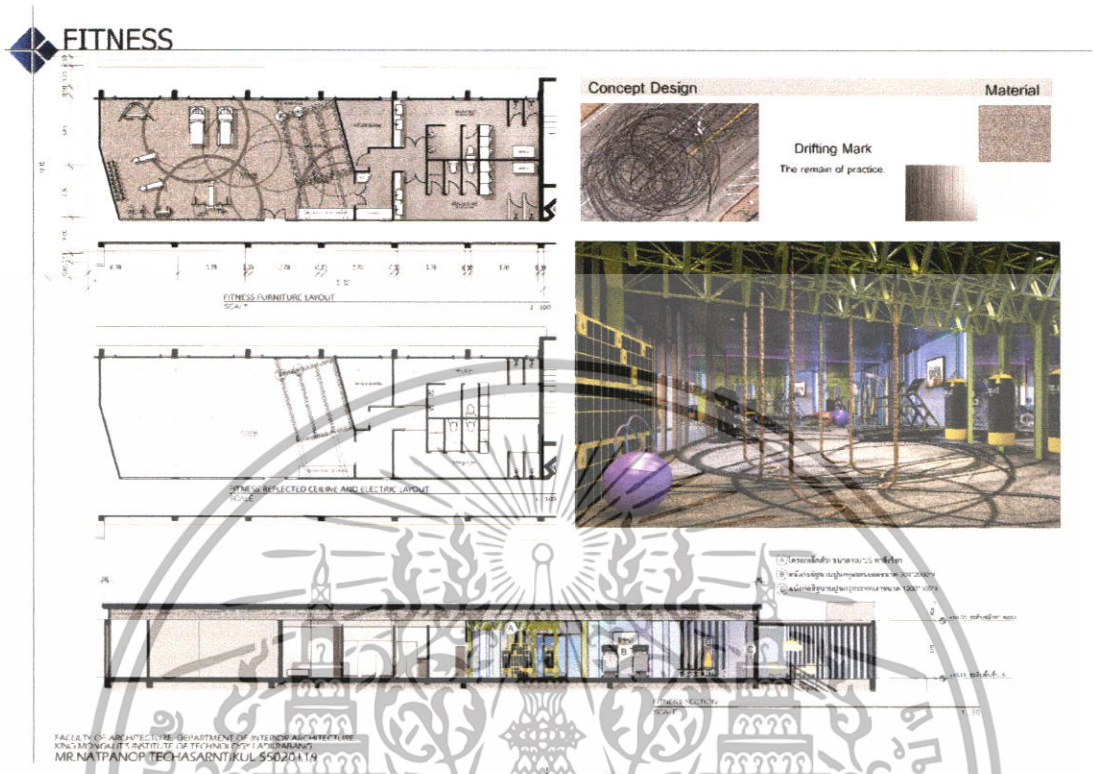
ภาพที่ 5.5 ร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

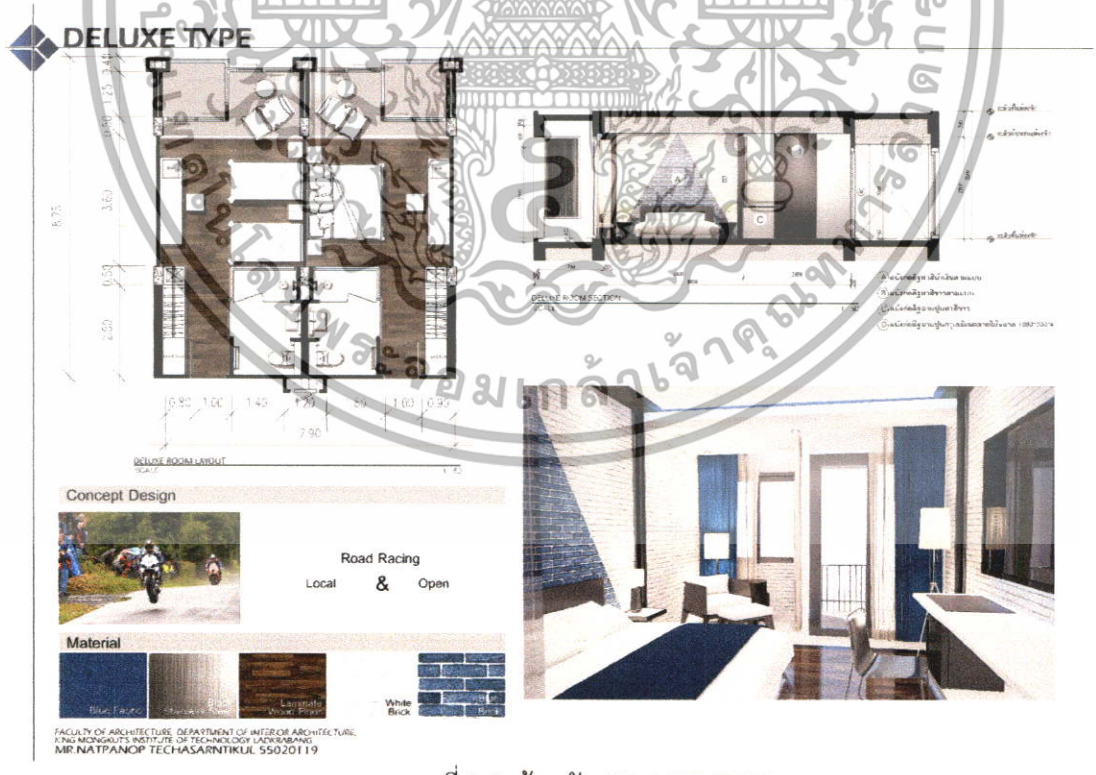


ภาพที่ 5.6 สปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

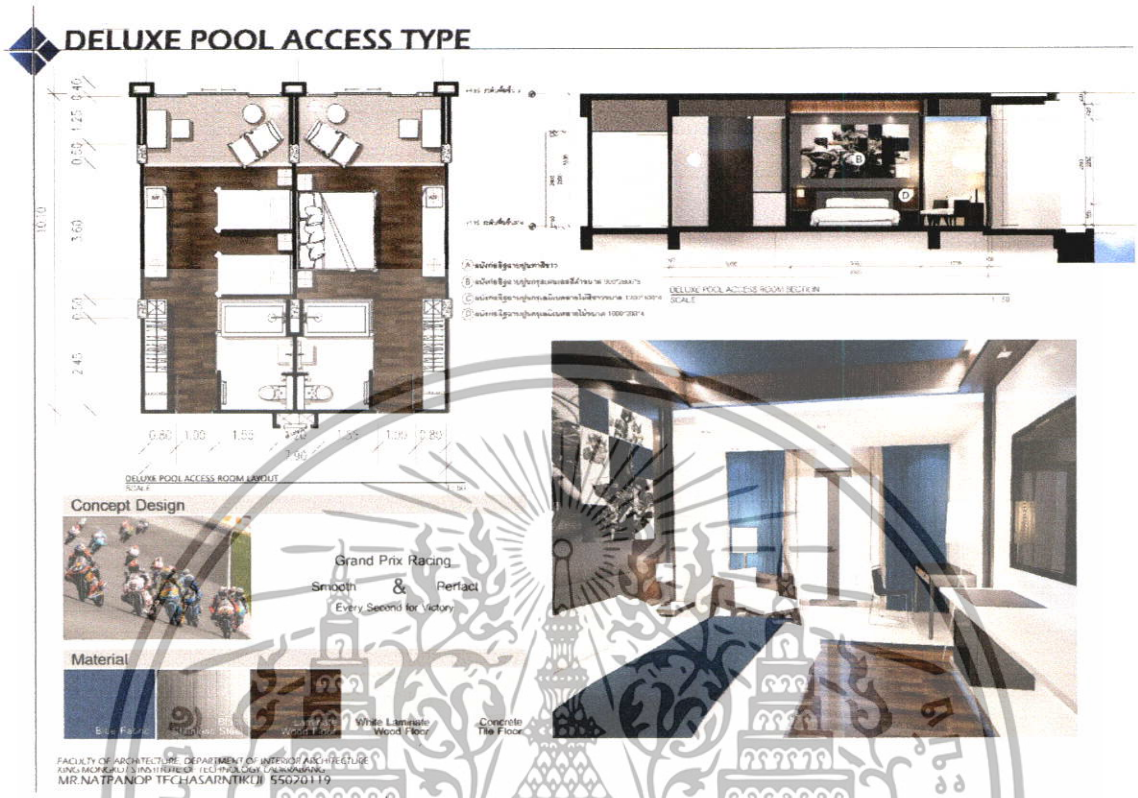


ภาพที่ 5.7 ฟิสเนต



ภาพที่ 5.8 ห้องพัก DELUXE TYPE

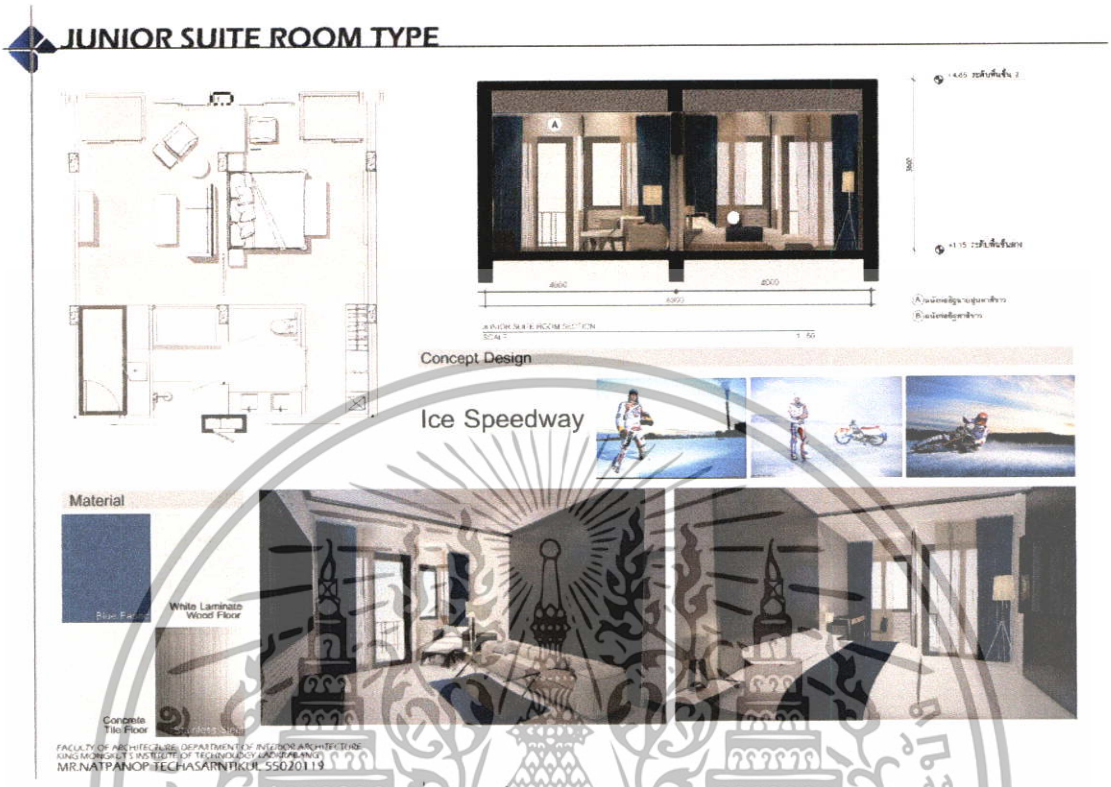
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.9 ห้องพัก DELUXE POOL ACCESS TYPE

ภาพที่ 5.10 ห้องพัก EXEXUTIVE POOL ACCESS TYPE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.11 ห้องพัก JUNIOR SUITE TYPE

ภาพที่ 5.12 ห้องพัก SUITE TYPE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3 MATERIAL BOARD

ภาพที่ 5.13 MATERIAL BOARD

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 หุ่นจำลอง

ภาพที่ 5.14 หุ่นจำลอง

ภาพที่ 5.15 ทัศนียภาพจากหุ่นจำลอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

สรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวภายในประเทศ พ.ศ.2553-2558. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : service.nso.go.th (วันที่ค้นข้อมูล 9 สิงหาคม 2559).

เส้นทางท่องเที่ยวในจังหวัดบุรีรัมย์. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : buriram.bru.ac.th (วันที่ค้นข้อมูล 9 สิงหาคม 2559).

ประวัติความเป็นมาของโรงแรม. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : www.l3nr.org/posts/505000 (วันที่ค้นข้อมูล 29 สิงหาคม 2559).

ประวัติความเป็นมาของโรงแรม. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : th.wikipedia.org (วันที่ค้นข้อมูล 29 สิงหาคม 2559).

ได้แบ่งประเภทของโรงแรม. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : www.dtn.go.t (วันที่ค้นข้อมูล 29 สิงหาคม 2559).

ลักษณะและคำจำกัดความของ โรงแรมธีม. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : www.enlightenme.com/looking-for-a-theme-hotel (วันที่ค้นข้อมูล 10 ตุลาคม 2559).

ข้อมูลการแข่งขันกีฬาในจังหวัดบุรีรัมย์. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : www.thairath.co.th/content/435963 (วันที่ค้นข้อมูล 10 ตุลาคม 2559).

มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม. [ออนไลน์].
เข้าถึงได้จาก : foodsan.anamai.moph.go.th (วันที่ค้นข้อมูล 15 ธันวาคม 2559).

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐานโรงแรม 4 ดาว

มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทโรงแรม ระดับ 4 ดาวประกอบด้วย 12 หมวด 45 เกณฑ์ 365 ตัวชี้วัด ได้แก่

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไปและที่จอดรถ (3)

หมวดที่ 2 โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์และทางสัญจรภายในอาคาร (3)

หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ Standard (รวมการเดินระเบียง และห้องน้ำ) (4)

หมวดที่ 4 ห้องพักแบบ Suite (2)

หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ช็อป บาร์ และครัว (2.5)

หมวดที่ 6 ส่วนบริการด้านสันทนาการ (สระว่ายน้ำ) (2)

หมวดที่ 7 ส่วนบริการด้านธุรกิจ : ห้องประชุมและ Business Center (1.5)

หมวดที่ 8 บุคลากรและการบริการ (3)

หมวดที่ 9 ระบบความปลอดภัย ในพื้นที่ทั่วไป (3)

หมวดที่ 10 ทรัพยากรและชุมชนแวดล้อม (2.5)

หมวดที่ 11 ส่วนของพนักงาน (1.5)

หมวดที่ 12 คุณลักษณะเสริมอื่นๆ (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1 มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
หมวดที่ 1. สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ(3)			
1. สถานที่ตั้ง และการเดินทาง	1	สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พักอย่างมาก (5)	1
	2	การเดินทางปลอดภัยและสะดวก (4)	2
2.ป้ายชื่อหรือสัญลักษณ์	1	มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักแสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุดพร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน ทั้งนี้ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านหน้าหรือด้านบน ภาษาต่างประเทศ (8)	3
3.สภาพแวดล้อมและ สิ่งก่อสร้างทั่วไป	1	มีภูมิทัศน์หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พักอย่างดี สะอาด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืนที่ออกแบบอย่างสวยงาม (10)	4
	2	สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดีสะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน (10)	5
4. ที่จอดรถ และบริการ รับ-ส่ง	1	มีที่จอดรถรับ-ส่งผู้เข้าพัก พร้อมทางลาดที่สะดวกปลอดภัยภายใต้สิ่งปกคลุม (2)	6
	2	มีการจัดทางสัญจรของรถและคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย (3)	7
	3	มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ) (3)	8
	4	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลากลางคืน (3)	9
	5	มีที่จอดรถจำนวนไม่น้อยกว่า 30 % ของจำนวนห้องพัก (4)	10
หมวดที่ 2. โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์ และทางสัญจรภายในอาคาร (3)			
1. โถงต้อนรับ	1	พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (5)	11
	2	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	12
	3	แยกบริเวณสูบบุหรี่โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่แสดงอย่างชัดเจน (4)	13
	4	มีพื้นที่นั่งพักคอยหรือบริการอเนกประสงค์อย่างน้อย 4 ที่นั่ง ที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับ ประเภท และระดับของที่พัก (4)	14
	5	มี Safety Box (รวมที่จัดไว้ในห้องพัก) ไม่น้อยกว่า 50% ของจำนวนห้องพัก (1)	15
	6	มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ (1)	16
	7	มีระบบอินเตอร์เนทไร้สาย (1)	17
	8	มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย (1)	18
	9	มีหนังสือพิมพ์นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจและข้อมูลบริเวณรอบที่พัก (2)	19
	10	มีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าพัก (สามารถอยู่ในส่วนบริการอื่นก็ได้) (1)	20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
1. โถงต้อนรับ	11	มีการแสดงใบอนุญาตใบประกอบธุรกิจโรงแรม (ร.ร.2) ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)	21
	12	มีเอกสารแสดงข้อจำกัดความรับผิด ไว้ที่เคาน์เตอร์ลงทะเบียนและในห้องพักทุกห้อง (4)	22
	13	มีใบแสดงราคาห้องพัก ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)	23
	14	มีการบันทึกรายการเกี่ยวกับผู้พักลงในบัตรทะเบียนผู้พัก (ร.ร.3) และทะเบียนผู้พัก (ร.ร.4) ถูกต้อง (4)	24
	15	มีใบรับแจ้งเป็นผู้จัดการ (4)	25
2.ห้องน้ำสาธารณะ	1	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (3)	26
	2	แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)	27
	3	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	28
	4	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	29
	5	มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)	30
	6	พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (2)	31
	7	ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด (2)	32
	8	ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	33
	9	ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)	34
	10	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)	35
	11	มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (2)	36
	12	มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) (1)	37
	13	มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่ใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด (1)	38
	14	มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ (0.5)	39
	15	มีเครื่องเป่ามือผ้าเช็ดมือ หรือกระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ (1)	40
	16	มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง (1)	41
	17	มี Sanitary Bag ในห้องส้วมทุกห้อง (เฉพาะห้องน้ำหญิง) (0.5)	42
	18	มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้อง (1)	43
	19	มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง (ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย. 48) (2)	44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
3. ลิฟท์ (กรณีที่อาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น)	1	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน (3)	45
	2	ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)	46
	3	เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพปลอดภัยสะอาด และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)	47
	4	โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้นเห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (1)	48
	5	โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการระบายอากาศที่ดี (2)	49
	6	โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)	50
	7	โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)	51
	8	โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้ลิฟท์แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)	52
	9	มีแผงกดลิฟท์สำหรับคนพิการทั้งด้านหน้าลิฟท์ ภายในลิฟท์ปุ่มกดให้สูงจากพื้นระหว่าง 0.90-1.20ม. มีอักษรเบรลล์กำกับไว้ (บังคับใช้กับโรงแรมที่สร้างหลัง ก.ย.48 ซึ่งมีจำนวนห้องมากกว่า 100 ห้อง) (2)	53
	10	ภายในลิฟท์มี Emergency Call หรือ Bell ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (2)	54
	11	ภายในลิฟท์มีราวจับที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด (1)	55
	12	มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟท์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟท์ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (3)	56
	13	แยกลิฟท์ผู้เข้าพักพนักงาน และขนสัมภาระออกจากกัน (2)	57
4.ทางสัญจรภายในอาคาร	1	แยกทางสัญจรหลักของพนักงานออกจากทางสัญจรของผู้เข้าพัก (2)	58
	2	แยกทางเฉพาะสำหรับขนสัมภาระ (2)	59
หมวดที่ 3. ห้องพักแบบ Standard (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำ) (4)			
1. ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น)	1	พื้น ผนัง เพดานและราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)	60
	2	ความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร (2)	61
	3	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)	62
	4	มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor) (2)	63
	5	มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)	64
	6	มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟและทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน (ยกเว้นกรณีเป็นบ้านพัก) (2)	65
	7	มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)	66

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
1. ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น)	8	มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหิ้วและกรณีที่เป็นอาคารสูงเกิน 23ม. ต้องมีสายฉีดดับเพลิงที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)	67
	9	มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้นในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหิ้วแทนได้) (3)	68
	10	มีใบรับรองการตรวจสอบอาคาร (ร1) (3)	69
	11	มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor และอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)	70
	12	หมายเลขห้องไม่ชำรุดเห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (2)	71
2. ขนาดห้องพัก	1	ไม่น้อยกว่า 29 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำ) (20)	72
3.ความสูงของห้องพัก	1	ไม่น้อยกว่า 2.70 เมตร (10)	73
4.องค์ประกอบภายในห้องพัก	1	ประตูและอุปกรณ์ทั่วไปอยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	74
	2	มีโซ่คล้องประตูหรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)	75
	3	มีตาแมวหรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)	76
	4	มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน (2)	77
	5	มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ (2)	78
	6	มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างน้อย 1 จุด (1)	79
	7	พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด (3)	80
	8	ผนังอยู่ในสภาพดีสะอาด และมีการตกแต่ง (3)	81
	9	เพดานอยู่ในสภาพดีสะอาด (3)	82
	10	ช่องแสงหน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	83
	11	ม่านอยู่ในสภาพดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	84
	12	มีการระบายอากาศที่ดีพร้อมระบบปรับอากาศที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ สะอาดและไม่มีเสียงรบกวน (3)	85
	13	มีความเป็นส่วนตัวและป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (3)	86

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
4.องค์ประกอบภายในห้องพัก	14	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน (3)	87
	15	ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)	88
	16	เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพปลอดภัยสะอาด และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)	89
	17	โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้นเห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (1)	90
5.เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก	1	มีที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี (2)	91
	2	มีตู้หรือชั้นวางเสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.45 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร (2)	92
	3	มีเสื้อคลุมอาบน้ำที่สะอาด 2 ชุด (0.5)	93
	4	มีที่แขวนเสื้อผ้าที่อยู่ในสภาพดีไม่น้อยกว่า 8 อัน (1)	94
	5	เตียงมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.00 (3.5') x 1.90 เมตร (3)	95
	6	เตียงอยู่ในสภาพดีมีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	96
	7	มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงที่อยู่ในสภาพดีมีรูปแบบเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	97
	8	ที่นอนอยู่ในสภาพดีสะอาด และประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ (4)	98
	9	มีโซฟาหรืออาร์มแชร์ที่อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับประเภทและระดับที่พัก (2)	99
	10	มีโต๊ะกาแฟที่อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	100
	11	มีโต๊ะและเก้าอี้ทำงานที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับที่พัก (2)	101
	12	มีโต๊ะเครื่องแป้งและเก้าอี้ พร้อมกระจกเงาสำหรับแต่งหน้าที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับที่พัก ทั้งนี้สามารถใช้ทดแทนโต๊ะทำงานได้ (2)	102
	13	มีกระจกเงาซึ่งสามารถส่องได้ทั้งตัวที่อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)	103
6. เครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องพัก	1	มีโทรทัศน์สีขนาดไม่น้อยกว่า 20 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี พร้อม Remote Controlหรือสิ่งทดแทน (3)	104
	2	บริการฟรีทาง Satellite, Cable & Inhouse Channels ไม่น้อยกว่า 8 ช่อง (2)	105
	3	มีตู้เย็นขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดทุกห้องพัก (3)	106
	4	มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อภายในทางไกลทั้งใน และต่างประเทศได้โดยตรง (2)	107
	5	มีอินเตอร์เนทไว้บริการ (2)	108
	6	มีเครื่องเสียงหรือระบบเสียงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีมีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก (1)	109
	7	มีเครื่องต้มน้ำร้อนหรือชงกาแฟ (0.5)	110
	8	มีป้ายแขวนรูมเซอร์วิสหรือ Door Knob Menu (1)	111

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
6. เครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องพัก	9	มีป้ายหรือสวิทช์ไฟ "ห้ามรบกวน" และ "ขอให้มาทำความสะอาด" (0.5)	112
	10	มีเมนูอาหาร Room Service (1)	113
	11	มีคำอธิบายการใช้โทรทัศน์และรายการโทรทัศน์ (1)	114
	12	มีคำอธิบายการใช้โทรศัพท์และหมายเลขโทรศัพท์ (1)	115
	13	มีหมอนและหมอนเสริมที่อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่น้อยกว่า 3 ใบ (2)	116
	14	มีผ้าปูเตียงที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 3 ผืน / เตียง หรือดูเอ้ 1 ผืน / เตียง (1)	117
	15	มี Laundry List (0.5)	118
	16	มี Laundry Bag (0.5)	119
	17	มี Sewing Kit และมีแปรงสีฟันพร้อมยาสีฟัน อย่างน้อย 1 ชุด (1)	120
	18	มีรองเท้าแตะที่สะอาด 2 คู่ (0.5)	121
	19	มีบริการขัดรองเท้าหรือ Shoe Shine Kit (1)	122
	20	มีแฟ้มเครื่องเขียนที่ประกอบไปด้วยกระดาษและปากกา หรือดินสอ (1)	123
	21	มีมินิบาร์ที่บรรจุเครื่องดื่มและของขบเคี้ยว (1)	124
	22	มีน้ำดื่มบริการฟรี 2 ขวด (1)	125
	23	มีกาแฟ ชา น้ำตาล และครีมบริการฟรี 2 ชุด (0.5)	126
	24	มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ (1)	127
	25	มีถังขยะที่สะอาด (1)	128
7.ห้องน้ำในห้องพัก	1	ประตูหรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (0.5)	129
	2	มีการระบายอากาศที่ดีมีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน (3)	130
	3	มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)	131
	4	มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)	132
	5	พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (4)	133
	6	ผนังอยู่ในสภาพดีและสะอาด (3)	134
	7	เพดานอยู่ในสภาพดีและสะอาด (3)	135
	8	ห้องสุขาขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตรและห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้ว ต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 2.50 ตารางเมตร (2)	136
	9	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)	137
	10	มีฝักบัวอาบน้ำหรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกั้นที่อยู่ในสภาพดี สะอาดมีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)	138
	11	มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	139

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
7.ห้องน้ำในห้องพัก	12	มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดีมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย (2)	140
	13	มีไดร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดี (0.5)	141
	14	มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า (0.5)	142
	15	มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว (1)	143
	16	มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีสะอาด และเสียงเบา (2)	144
	17	มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด (1)	145
	18	มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ (0.5)	146
	19	มีราวตากผ้าชนิดเชือกหรือสิ่งทดแทน (สามารถอยู่ภายในห้องพักหรือระเบียงก็ได้) (0.5)	147
	20	มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (3)	148
	21	มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (2)	149
	22	มีผ้าเช็ดมือที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 2 ผืน (2)	150
	23	มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด (0.5)	151
	24	มีกระดาษเช็ดหน้าชนิดแผ่นในภาชนะที่สะอาด (หรืออยู่ในห้องพัก) (0.5)	152
	25	มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดไม่เปียกน้ำ (1)	153
	26	มี Sanitary Bag (0.5)	154
	27	มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด (1)	155
	28	มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ (0.5)	156
	29	มีสบู่ 2 ก้อน หรือสบู่เหลวในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง (1)	157
	30	มี Foam Bath ในภาชนะที่สะอาด 1 ชุด (0.5)	158
	31	มีแชมพูสระผมในภาชนะที่สะอาด 1 ชุด (0.5)	159
	32	มีถังขยะที่สะอาด (1)	160
หมวดที่ 4. ห้องพักแบบ Suite (2)			
1.ห้องพักแบบ Suite (มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัยการตกแต่ง เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ไฟฟ้า ของใช้ และห้องน้ำไม่น้อยกว่าห้องพักแบบStandard)	1	มีแบบที่แตกต่างกันไม่น้อยกว่า 2 แบบ (2)	161
	2	มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร (ไม่รวมห้องน้ำและระเบียง) (3)	162
	3	มีห้องน้ำในส่วนของห้องรับแขกที่สามารถใช้ได้โดยตรง (ยกเว้นJuniorSuite) (1)	163
	4	มีโทรทัศน์สีขนาดไม่น้อยกว่า 25 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก พร้อมรีโมทคอนโทรล หรือสิ่งทดแทนและจัดวางอย่างเหมาะสม (3)	164

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
หมวดที่ 5. ห้องอาหาร คอฟฟี่ชอป บาร์ และครัว (2.5)			
1. ห้องอาหาร	1	มีบริการอาหารไทย (3)	165
	2	มีบริการอาหารนานาชาติ (2)	166
	3	พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก รวมถึงการออกแบบแสง และระบบเสียง (4)	167
	4	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	168
	5	มีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้ชัดเจน (4)	169
	6	มีเส้นทางรับ-ส่งอาหารที่สะดวก รวดเร็ว และแยกจากทางสัญจรผู้ใช้บริการ (2)	170
	7	เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	171
	8	ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักกรณีที่เป็นบุฟเฟ่ มีภาชนะ และอุปกรณ์เตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (2)	172
	9	กรณีที่เป็นอาหารจานร้อนต้องมีจานรองให้เสมอ (0.5)	173
	10	มีผ้าปูโต๊ะหรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับที่พัก (0.5)	174
	11	มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับระดับของที่พัก (0.5)	175
	12	มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน (0.5)	176
	13	อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อยกรณีที่เป็นบุฟเฟ่ มีอาหารและเครื่องดื่มเตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (5)	177
	14	มีการจัดวางและตกแต่งอาหาร และเครื่องดื่มอย่างสวยงาม (1)	178
	15	มีโทรศัพท์ไว้บริการ (0.5)	179
	16	มีระบบอินเตอร์เน็ทไร้สายบริการ (0.5)	180
2. คอฟฟี่ชอป	1	มีคอฟฟี่ชอปและมีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก รวมถึงการออกแบบแสง และระบบเสียง (2)	181
	2	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	182
	3	เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	183
	4	ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	184
	5	มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน (1)	185
	6	อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย (4)	186
3. บาร์	1	มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	187
	2	มีการออกแบบการให้แสงที่มีบรรยากาศดีและมีเสียงดนตรีที่ไพเราะเหมาะสม มีคุณภาพ (3)	188

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
3. บาร์	3	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	189
	4	เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)	190
	5	ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)	191
	6	มีรายการอาหารว่างและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงชัดเจน (1)	192
	7	อาหารว่างและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย (3)	193
4. ห้องครัว	1	อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวก และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (3)	194
	2	มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบและขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ (2)	195
	3	ทางเข้า -ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลงและสัตว์พาหะต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2)	196
	4	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)	197
	5	พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย (6)	198
	6	ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)	199
	7	มีการระบายอากาศที่ดีมีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา) (3)	200
	8	มีการป้องกันควันกลิ่น เสียง และความร้อนได้ดี ระหว่างห้องครัว และพื้นที่รับประทานอาหาร (2)	201
	9	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	202
	10	มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย (1)	203
	11	มีพื้นที่ครัวอาหารจานร้อนและอาหารจานเย็นแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)	204
	12	มีพื้นที่เตรียมอาหารคาวและของหวานแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)	205
	13	ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก อยู่ในสภาพดี สะอาดและจัดวาง ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวกเป็นระเบียบ ปลอดภัย (3)	206
	14	มีการจัดการกับขยะและไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ ถูกสุขอนามัย (4)	207
	15	มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ที่จำเป็น แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)	208
	16	ป้ายทางหนีไฟหรือทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แสดงไว้ชัดเจน (4)	209
	17	มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)	210

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
4. ห้องครัว	18	มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหิ้วและกรณีที่เป็นอาคารสูงเกิน 23 ม.ต้องมีสายฉีดดับเพลิงที่ใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นครัวปิดต้องติดตั้งถังดับเพลิง ที่เหมาะสมกับไฟที่เกิดจากฝ้ามันที่ติดไฟยาก เช่น ฝ้ามันทำอาหาร ฝ้ามันพืช ไขมันสัตว์ติดไฟ (ไฟ ประเภท K) และไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นของเหลวเช่น ฝ้ามันทุกชนิดและก๊าซที่ติดไฟ (ไฟ ประเภท B) (3)	211
	19	มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีเป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 สูงมากกว่า 23.00 เมตร) (3)	212
	20	มี Smoke Detector, Heat Detector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม(กรณีที่ห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)	213
	21	เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)	214
	22	มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) (2)	215
5. ห้องน้ำสำหรับห้องอาหาร (กรณีไม่ใช้ร่วมกับโถงต้อนรับ) (มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์และอุปกรณ์ไม่น้อยกว่าห้องน้ำบริเวณโถงต้อนรับ)	1	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่รับประทานอาหาร (3)	216
	2	แยกห้องฝ้าชาย - หญิง (ในห้องฝ้าหญิงต้องมี Sanitary Bag) (2)	217
	3	พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาดไม่ลื่น และระบายฝ้าได้ดี (2)	218
	4	ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด (2)	219
	5	ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	220
	6	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	221
	7	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	222
	8	มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)	223
	9	ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)	224
	10	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)	225
หมวดที่ 6. สระว่ายน้ำและห้องน้ำสำหรับส่วนสนทนาการ (2)			
2. สระว่ายน้ำ	1	แยกบริเวณสระว่ายฝ้าเด็ก (ลึกไม่เกิน 0.60 เมตร)โดยมีการแสดงระดับความลึกอย่างชัดเจน (3)	226
	2	พื้น ผนัง เพดาน (ถ้ามี)หรือสภาพแวดล้อมอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)	227
	3	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	228

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
2. สระว่ายน้ำ	4	มีระเบียบการใช้พื้นที่และคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ต่างๆ แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)	228
	5	น้ำในสระสะอาดและอุปกรณ์ต่างๆได้รับการดูแลรักษาอย่างดี สม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (พิจารณาจากเอกสารสำเนาการวัดค่าน้ำเดือนสุดท้าย) (4)	229
	6	มีการบอกความลึกของน้ำทุกจุดที่มีการเปลี่ยนแปลงระดับ (1)	230
	7	ติดตั้งอุปกรณ์ช่วยชีวิตที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเพียงพอไว้ในจุดที่เห็นชัดเจน และใช้งานสะดวก (2)	231
	8	มีพนักงานดูแลความปลอดภัยที่มีความชำนาญและประสบการณ์ (4)	232
	9	มีเก้าอี้หรือเตียงพักผ่อนบริเวณสระที่อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักอย่างเพียงพอ (2)	233
	10	มีความเป็นส่วนตัวและป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (2)	234
	11	อยู่ในตำแหน่งที่สามารถใช้ห้องน้ำได้สะดวก และปลอดภัย (2)	235
	12	มีชุดปฐมพยาบาล พร้อมใช้งานอยู่บริเวณสระน้ำหรือบริเวณใกล้เคียง (4)	236
3. ห้องน้ำสำหรับส่วนสันทนาการ หมวดที่ 6 (มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์และอุปกรณ์ไม่น้อยกว่าห้องน้ำบริเวณโถงต้อนรับ)	1	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่สันทนาการต่างๆ (3)	237
	2	แยกห้องน้ำชาย - หญิง (ในห้องน้ำหญิงต้องมี Sanitary Bag) (2)	238
	3	พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาดไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี (2)	239
	4	ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด (2)	240
	5	ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	241
	6	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	242
	7	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	243
	8	มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)	244
	9	ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตรและห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้วไม่น้อยกว่า 2.50 ตารางเมตร (2)	245
	10	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)	246
หมวดที่ 7. สวนบริการด้านธุรกิจ : ห้องประชุม และ Business Center (1.5)			
1. ห้องประชุม	1	มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร (3)	247
	2	ความสูงของเพดานส่วนที่ต่ำที่สุดไม่น้อยกว่า 2.80 เมตร (2)	248

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
1. ห้องประชุม	3	พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักรวมถึงการออกแบบแสงพร้อม Dimmer และระบบเสียงพร้อม Acoustic ที่มีคุณภาพ (5)	249
	4	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	250
	5	มีพื้นที่โถงภายนอกสำหรับต้อนรับลงทะเบียน พักคอย คอฟฟีเบรค หรือใช้อเนกประสงค์ที่ตกแต่งและใช้เฟอร์นิเจอร์ที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)	251
	6	มีเจ้าหน้าที่ให้บริการเครื่องเล่น VDO, VCD, DVD, เครื่องฉายสไลด์ โปรเจคเตอร์ พร้อมจอรับภาพขนาดไม่เล็กกว่า 48" หรือสิ่งทดแทนที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างดี (2)	252
	7	มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน (2)	253
	8	มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)	254
	9	มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหิ้วหรือสายฉีดดับเพลิงที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงไม่เกิน 23 เมตร) (3)	255
	10	มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม(กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2539 และสูงมากกว่า 23 เมตร) (3)	256
	11	มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)	257
2.Business Center	1	อยู่ในบริเวณ ระยะที่สามารถบริการพื้นที่ห้องประชุมได้อย่างสะดวก รวดเร็ว (2)	258
	2	มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 24 ตารางเมตร (3)	259
	3	พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)	260
	4	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	261
	5	มีห้องประชุม (อย่างน้อย 4 ที่นั่ง) ซึ่งมีการตกแต่ง และใช้เฟอร์นิเจอร์อย่างดี พร้อมระบบปรับอากาศและระบบป้องกันเสียงที่มีประสิทธิภาพ (1)	262
	6	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	263
	7	มีเจ้าหน้าที่ หรือระเบียบการใช้ห้องและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ต่างๆ แสดงไว้อย่างชัดเจน (1)	264
	8	มีเฟอร์นิเจอร์สำหรับนั่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก อย่างน้อย 4 ที่นั่ง (2)	265

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
2.Business Center	9	มีไวท์บอร์ดหรือ Flip Board พร้อมปากกา และแปรงลบ หรือสิ่งทดแทนที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างดี (1)	266
	10	มีบริการถ่ายเอกสารที่มีคุณภาพ (1)	267
	11	มีโทรศัพท์ที่โทรได้ทั้งภายในและต่างประเทศ และระบบ Internet บริการ (2)	268
	12	มีบริการส่งโทรสารที่มีประสิทธิภาพ (1)	269
	13	มีคอมพิวเตอร์พร้อมเครื่องพิมพ์ที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างดี (2)	270
3. ห้องน้ำสำหรับห้องประชุม (กรณีไม่ใช้ร่วมกับโถงต้อนรับ) (มีองค์ ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์และอุปกรณ์ไม่น้อยกว่าห้องน้ำบริเวณโถงต้อนรับ)	1	อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ประชุม (3)	271
	2	แยกห้องฝ้าชาย - หญิง (ห้องฝ้าหญิงต้องมี Sanitary Bag) (2)	272
	3	พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่ลื่น และระบายฝ้าได้ดี (2)	273
	4	ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด (2)	274
	5	ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด (1)	275
	6	มีการระบายอากาศที่ดี (3)	276
	7	มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)	277
	8	มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)	278
	9	ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)	279
	10	ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)	280
หมวดที่ 8. บุคลากร และการบริการ (3)			
1.พนักงานทุกส่วนและทุกระดับ	1	แต่งกายสุภาพเรียบร้อย และสะอาด (2)	281
	2	ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)	282
	3	มีบุคลิกมารยาท อัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร (2)	283
	4	สื่อสารภาษาไทยได้เป็นอย่างดีและสามารถสื่อสารภาษาต่างชาติได้ตามความเหมาะสมกับหน้าที่ ประเภทและระดับของที่พัก (2)	284
	5	สามารถให้ข้อมูลและความช่วยเหลือได้ตามหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ (3)	285
	6	กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)	286
2.กลุ่มDoorman, Porter	1	ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบและนำส่งจนถึงห้องพัก (1)	287
	2	กล่าวทักทายอย่างเหมาะสมบอกแผนกของผู้รับสายพร้อมยืนยันจำนวนสัมภาระ (0.5)	288

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
2.กลุ่มDoorman, Porter	3	รับสัมภาระของผู้เข้าพักภายใน 5นาที หลังจากรับโทรศัพท์ โดยเคาะประตูห้องพักเบาๆ (1)	289
	4	ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงรถ (1)	290
	5	กล่าวขอบคุณและอวยพรให้เดินทางโดยสวัสดิภาพ (0.5)	291
	6	ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 30 วินาที (1)	292
3. กลุ่ม Check in, Rooming the Guest, Check out	1	ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 30 วินาที (1)	293
	2	กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)	294
	3	เตรียมเอกสารการลงทะเบียนเข้าพักพร้อมรายละเอียดต่างๆ ไว้ล่วงหน้า (0.5)	295
	4	ชี้แจงการจำแนกห้องพักแบบต่างๆรวมถึงห้องพักที่อนุญาต และไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่ (1)	296
	5	ยืนยันวันที่ผู้เข้าพักจะออกจากที่พัก (0.5)	297
	6	ใช้เวลา Check in ภายใน 5 นาที (3)	298
	7	ชี้แจงการใช้อุปกรณ์ในห้องพักเช่น อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ และโทรทัศน์ (1)	299
	8	ใช้เวลา Check out ภายใน 10 นาที (3)	300
	9	เตรียมเอกสารค่าใช้จ่ายของผู้เข้าพักไว้เพื่อการตรวจสอบและจัดทำเอกสารการรับเงินบรรจุซอง อย่างเรียบร้อยหากผู้เข้าพักต้องการภายใน 5 นาที (1)	301
	10	กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)	302
4.กลุ่ม GuestService	1	กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)	303
	2	กล่าวทักทายอย่างเหมาะสมบอกแผนกของผู้รับสาย (0.5)	304
	3	มีบริการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่น่าสนใจรอบๆที่พัก สามารถแนะนำเส้นทางช่วยจัดการเดินทางให้แก่ผู้เข้าพักได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เช่น เที่ยวบิน แท็กซี่ รถเช่า เรือ และทัวร์ต่างๆ (2)	305
	4	มีบริการโทรปลุกผู้เข้าพักตามเวลาที่นัดหมายภายใน 5 นาที (1)	306
5.กลุ่มอาหารเช้าและบุฟเฟ่	1	ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 30 วินาที (1)	307
	2	กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)	308
	3	ถามว่าจะมีผู้ร่วมรับประทานจำนวนเท่าใด (0.5)	309
	4	กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)	310
7. กลุ่มห้องอาหาร	1	ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 30 วินาที (1)	311

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1 (ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
7. กลุ่มห้องอาหาร	2	กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)	312
	3	ถามว่าเป็นโต๊ะจองหรือไม่และจะมีผู้ร่วมรับประทานจำนวนเท่าใด (0.5)	313
	4	เสนอรายการอาหารและเครื่องดื่มภายใน2นาทีหลังผู้เข้าพักนั่งเรียบร้อยแล้ว (1)	314
	5	กลับมารับคำสั่งภายใน 5นาทีหลังจากเสนอรายการอาหารและเครื่องดื่มแล้ว (1)	315
	6	รับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากสุภาพสตรีก่อน (0.5)	316
	7	สามารถให้คำแนะนำและตอบคำถาม เรื่องอาหารและเครื่องดื่มในรายการได้ (1)	317
	8	แจ้งให้ทราบว่าอาหารและเครื่องดื่มใดในรายการที่ไม่มี และรายการใดใช้เวลาในการเสริฟนานกว่า15 นาที (1)	318
	9	ทวนคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้อง ครบถ้วน (1)	319
	10	เสิร์ฟอาหารภายใน 15 นาทีหลังจากที่รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลามากกว่านี้) (3)	320
	11	สอบถามความพอใจในอาหารและบริการ (0.5)	321
	12	กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)	322
	13	บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับ Room Service ตลอด 24 ชั่วโมง (2)	323
หมวดที่ 9. ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป (3)			
1.ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย	1	มีระบบการเดินสายไฟและติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัยและได้รับการดูแล (4)	324
	2	มีการป้องกันเชื้อเพลิงเช่น น้ำมันและก๊าซที่สะสมไว้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย (3)	325
	3	มีแผนผังทางหนีไฟและป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่ใช้งานได้ดี แสดงชัดเจน (3)	326
	4	มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีติดตั้งไว้ในจุดที่จำเป็น (2)	327
	5	มีเส้นทางหนีไฟและบันไดหนีไฟซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวกรวดเร็ว ขนาดเหมาะสมมีการระบายอากาศและแสงสว่างอย่างเพียงพอสามารถนำไปสู่พื้นที่ปลอดภัยได้โดยสวัสดิภาพและได้รับ การดูแลรักษาอยู่เสมอ (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) (4)	328
	6	มีลิฟท์ดับเพลิงซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวกรวดเร็ว ขนาดเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนมีการระบายอากาศและแสงสว่างอย่างเพียงพอ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพปลอดภัยและได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอโดยผู้ชำนาญการ (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (4)	329

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
1.ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย	7	กรณีเป็นอาคารสูงไม่เกิน 23ม. ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหิ้ว กรณีเป็นอาคารสูงเกิน 23ม. ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหิ้วและสายฉีดน้ำดับเพลิง ทั้งนี้ต้องมีจำนวนเพียงพอและมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งานติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)	330
	8	มีSprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23เมตร) (3)	331
	9	มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้ดีจำนวนเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)	332
2.ระบบความปลอดภัยทั่วไป	1	มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพสามารถสังเกตการณ์หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญๆ ตลอด 24 ชั่วโมง (3)	333
	2	มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและถังน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง (2)	334
	3	มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้สามารถใช้เป็นน้ำสำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม) (3)	335
	4	มีระบบสื่อสารเพื่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินไปยังเครือข่ายต่างๆได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (2)	336
	5	มีแผนป้องกันภัยเตือนภัย และระงับภัยต่างๆ ที่ผ่านการทดลอง และฝึกซ้อมอยู่เสมอ (2)	337
	6	-สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไปต้องมีชุดปฐมพยาบาล (4)	338
		-สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่200คนขึ้นไปต้องมีชุดปฐมพยาบาลห้องพยาบาลพร้อม เตียง1เตียง พยาบาลประจำ1คน แพทย์ 1คน เพื่อตรวจรักษาเป็นครั้งคราว (4)	339
		-สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 1,000คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาลห้องพยาบาลพร้อม เตียง2เตียง พยาบาลประจำ2คน แพทย์2คนประจำในเวลากำหนดในช่วงของเวลาทำงานอย่างน้อย 2 ชม. พร้อมพาหนะใช้งานในการนำส่งสถานพยาบาล (4)	340
หมวดที่ 10. ทรัพยากร และชุมชนแวดลอม (2.5)			
1. ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรการ และ พลังงาน	1	มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อมการป้องกันภาวะโลกร้อนและการประหยัดพลังงาน (2)	341
	2	มีการจัดการกับขยะมูลฝอยสิ่งปฏิกูลอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ (4)	342
	3	มีการจัดการกับน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะและมีประสิทธิภาพ (4)	343

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
1. ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรการ และ พลังงาน	4	ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ เช่น น้ำ น้ำมัน ก๊าซ ไฟฟ้า กระดาษ พลาสติค แก้ว ผ้าและของใช้สิ้นเปลืองต่างๆ (3)	344
	5	ใช้วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงงาน และเชื้อเพลิงต่างๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (2)	345
	6	ไม่สนับสนุนกิจกรรมสันทนาการที่เป็นการรบกวนและทำลายสิ่งแวดล้อม (2)	346
	7	รณรงค์ให้พนักงานและผู้เข้าพักใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างประหยัด และคุ้มค่า (2)	347
2.ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน	1	ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม และประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรมและการละเลนต่างๆ (2)	348
	2	สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชน เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านต่างๆ (1)	349
	3	สนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน (1)	350
	4	เคารพในความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนาวัฒนธรรม และให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันแก่ทุกเพศ ทุกวัย และทุกสถานภาพ (3)	351
	5	ไม่สนับสนุนการค้าประเวณีและสิ่งผิดกฎหมายอื่นๆ (2)	352
	6	มีการประกันความเสียหายต่างๆซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานขั้นต่ำตามที่กฎหมายกำหนด (ทั้งนี้พิจารณาจากเอกสารสำเนาประกันความเสียหายต่าง ๆ) (2)	353
หมวดที่ 11. ส่วนของพนักงาน (1.5)			
1. ด้านสนับสนุนการบริการ	1	มีพื้นที่ล็อคเกอร์แยกชายหญิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีเพียงพอแก่การใช้งาน (3)	354
	2	มีห้องสุขาแยกชายหญิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีสะอาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)	355
	3	มีห้องอาบน้ำแยกชายหญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาดและเพียงพอ (1)	356
	4	มีพื้นที่รับประทานอาหารที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอ (2)	357
	5	มีพื้นที่พักผ่อนหรือห้องสมุดที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีสะอาดและเพียงพอ (2)	358
	6	ห้องฝึกอบรมพร้อมวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนการสอน (1)	359
2.ด้านส่งเสริมสวัสดิการ	1	มีการประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกระดับ(3)	360
	2	ไม่ละเมิดกฎหมายแรงงานเช่น สตรีมีครรภ์ การจ้างแรงงานเด็ก และคนต่างด้าวที่ผิดกฎหมาย (3)	361
หมวดที่ 12. คุณลักษณะเสริมอื่นๆ(1)			
1. กิจกรรมเสริม	1	มีบริการ และกิจกรรมเสริมอื่นๆ ทั้ง Indoor และ Outdoor อย่างน้อย 3 ชนิด เช่น ร้านของที่ระลึก, ร้านเสริมสวย, ร้านตัดผมสุภาพบุรุษ, Karaoke, Snooker, Game Room, Kid Room, ทำอาหารและงานฝีมือต่างๆ, เป็นต้น (3)	362

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6.1(ต่อ) มาตรฐานโรงแรม ระดับ 4 ฉบับประกาศ พ.ศ.2557

เกณฑ์	ลำดับ	ตัวชี้วัด	ลำตัวชี้วัด
2.การเป็นที่ยอมรับของบุคคลและองค์กรภายนอก	1	ได้รับการรับรองหรือรางวัลด้านต่างๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง และมีมาตรฐานภายในประเทศอย่างน้อย 1 รางวัล (2)	363
	2	ได้รับการรับรองหรือรางวัลด้านต่างๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง และมีมาตรฐานระดับนานาชาติอย่างน้อย 1 รางวัล (3)	364
	3	มีบุคคลสำคัญทั้งในและต่างประเทศมาใช้บริการอยู่เสมอ (2)	365
3. สวัสดิการเสริมสำหรับพนักงาน	1	มีสวัสดิการด้านการเงินให้อย่างน้อย 1 ประเภท เช่นเงินช่วยค่าครองชีพ ค่าเล่าเรียนบุตร (2)	366
	2	มีสวัสดิการด้านอื่นๆให้อย่างน้อย 2 ประเภท เช่น ที่พัก อาหาร รถรับ - ส่ง (2)	367

5.4.1 *เกณฑ์การให้คะแนนโรงแรม 4 ดาว*

5.4.1.1 ในการตรวจประเมินมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทโรงแรม ระดับ 1-4 ดาว ได้กำหนดค่าถ่วงน้ำหนักของแต่ละหมวดและแต่ละตัวชี้วัดไว้แตกต่างกัน ตามความสำคัญของหมวดและตัวชี้วัดนั้นๆโดยกำหนดให้แสดงค่าถ่วงน้ำหนักเป็นตัวเลขไว้ด้านหลังของหมวดและตัวชี้วัดแต่ละตัว

5.4.1.2 ในการตรวจประเมินจะแบ่งระดับการให้คะแนนออกเป็น 5 ระดับคือ 0 - 5 คะแนน ซึ่งคณะกรรมการแต่ละท่านมีอิสระในการให้คะแนนตามสิ่งที่ปรากฏ ส่วนตัวชี้วัดใดที่เป็นข้อยกเว้น เช่น ไม่มีลิฟท์ให้บริการเนื่องจากเป็นอาคารสูงไม่เกิน 4 ชั้น จะไม่ถูกนำมาคิดคะแนน

5.4.1.3 เมื่อได้ค่าคะแนนของกรรมการแต่ละท่านแล้ว ฝ่ายเลขานุการจะนำมาคำนวนค่าเฉลี่ยของคะแนนตามตัวชี้วัดนั้น และนำมาคูณกับค่าถ่วงน้ำหนักของตัวชี้วัด หลังจากนั้น จึงนำคะแนนแต่ละตัวชี้วัดที่มีการถ่วงน้ำหนักแล้วมาคูณกับค่าถ่วงน้ำหนักของหมวด

5.4.1.4 การคิดคะแนนในการตรวจประเมินมาตรฐาน

$$D = \sum([\sum(A \times B)] \times C)$$

D = คะแนนรวมทั้งหมดที่ได้

A = ระดับคะแนนที่เป็นค่าเฉลี่ยที่ได้ในแต่ละดัชนีชี้วัด

B = น้ำหนักคะแนนของแต่ละดัชนีชี้วัด

C = น้ำหนักคะแนนของแต่ละหมวด

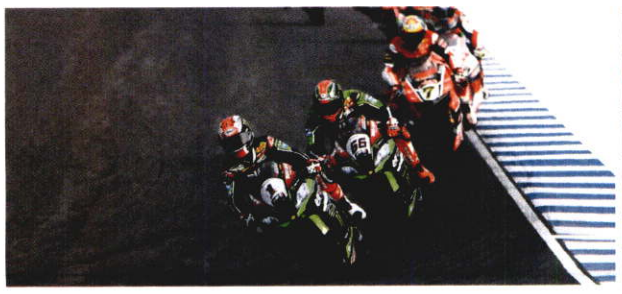
5.4.1.5 การประเมินผล

เมื่อได้คะแนนของแต่ละหมวดแล้วจึงนำผลรวมคะแนนของทุกหมวดที่มีการถ่วงน้ำหนักแล้วมาหาค่าร้อยละ ซึ่งกำหนดให้คะแนนผ่านเกณฑ์ประเมินอยู่ที่ร้อยละ 95.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BLUE ECHO BURIRAM
MOTER SPORT THEME HOTEL

MAIN CONCEPT



ความนิยมการแข่งขันฟุตบอล และแข่งขันรถยนต์ จังหวัดบุรีรัมย์เป็นผลทำให้นักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบกีฬาประเภทนี้เพิ่มขึ้น ก่อให้ที่พักแรมสำหรับนักท่องเที่ยวมีไม่เพียงพอต่อจำนวนที่เพิ่มขึ้น ในขณะที่โรงแรมสำหรับ FOOTBALL อย่าง AMARI BURIRAM UNITED ได้เปิดตัวอย่างเป็นทางการแล้ว แต่ ยังไม่มีโรงแรมเฉพาะสำหรับกีฬา MOTER SPORT จึงเป็นเหตุผลให้เกิดโรงแรมนี้ขึ้น

กลุ่มเป้าหมายของโรงแรม

นักท่องเที่ยวชาวไทย	87%
นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ	13%

ที่มา : สรุปสถานการณ์ท่องเที่ยวภายในจังหวัดบุรีรัมย์ พ.ศ. 2552 – 2558 สำนักงานสถิติแห่งชาติ

ALLDAY DINING

CONCEPT DESIGN : SPIT FLAMES

ไฟที่เกิดจากการปริมาณสันดาปเครื่องยนต์ที่ลั่นออกมา แทนความหมายของพลังงานที่แขกจะใช้ในแต่ละวัน

LOBBY

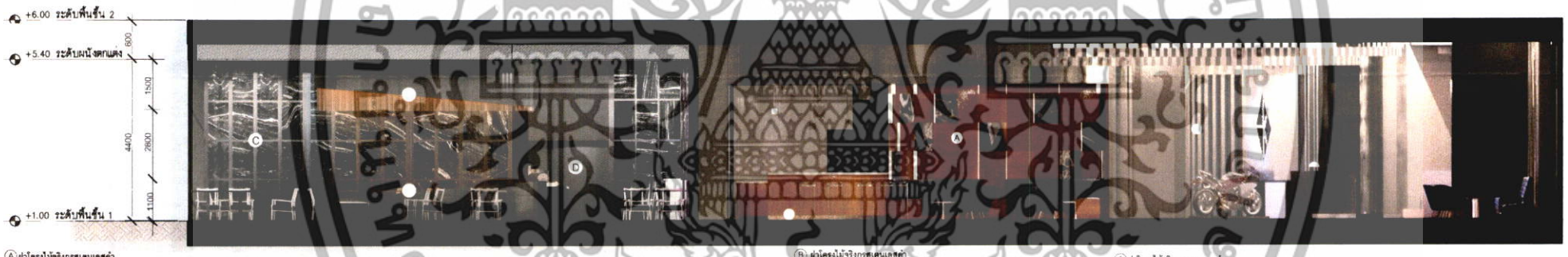
CONCEPT DESIGN : ENGINE

เครื่องยนต์เปรียบเสมือนหัวใจ ที่คอยส่งแรงขับเคลื่อนมอไซค์ ล้อยางเป็นจุดแรกก่อนส่งแขกผู้เข้าพักไปสู่ส่วนต่างๆของโรงแรม

LOBBY LOUNGE

CONCEPT DESIGN : WHEEL

ล้อที่ดีจะทำให้มอไซค์เคลื่อนที่อย่างมั่นคง เป็นส่วนที่แสดงเอกลักษณ์ของตัวตนแต่ละคนให้ออกมาผ่าน Detail



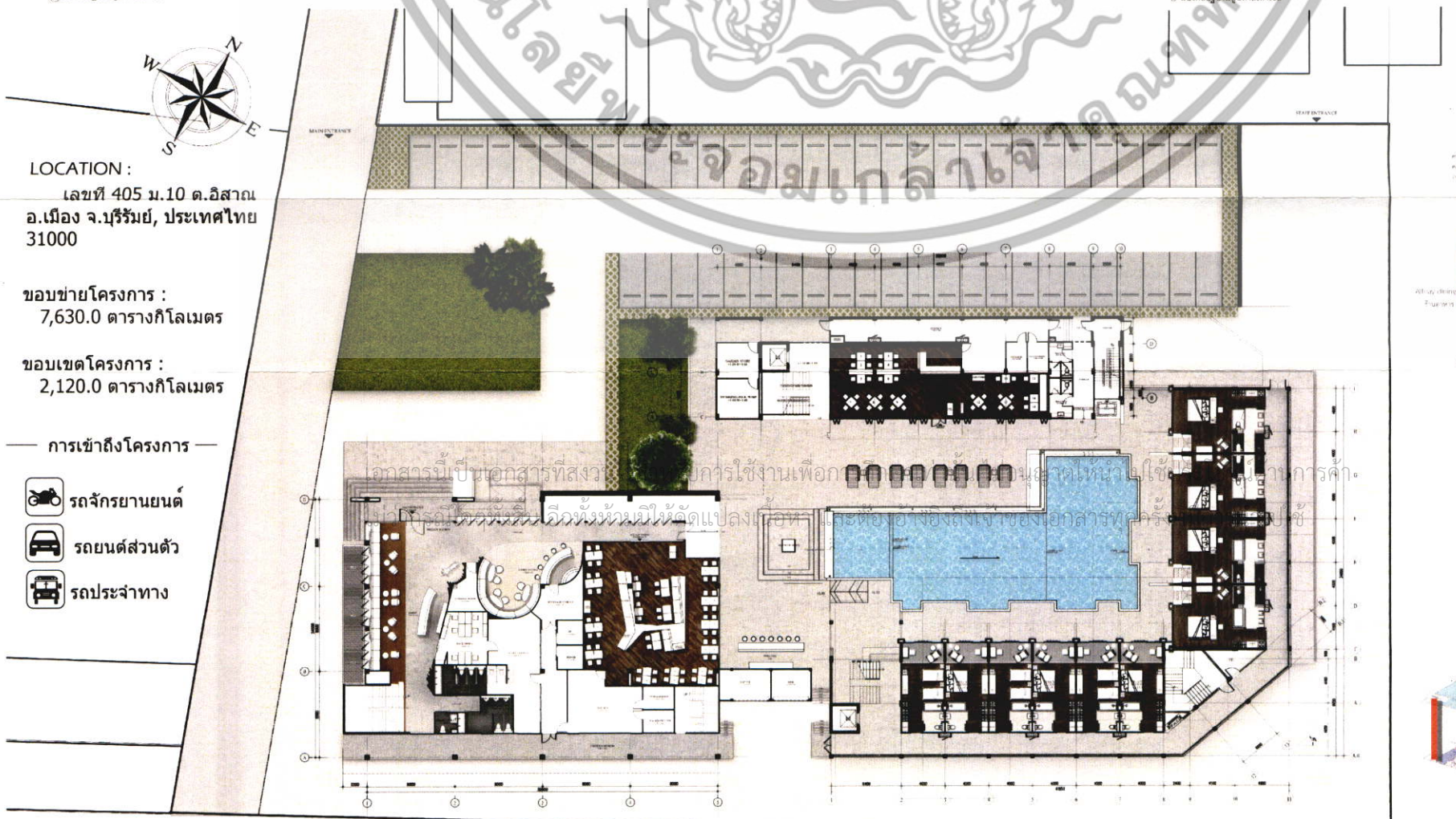
(A) ฝ้าโครงไม้จริงกรุสเตนเลสดำ ห้อยโคมไฟแก้วทรงกระบอก หลอดไฟ LED
(B) ผนังก่ออิฐฉาบปูนกรุสเตนเลสดำ Topกระจกเทมเปอร์ ซ่อนไฟLED
(C) ผนังก่ออิฐฉาบปูนกรุหินเกรนิต
(D) ผนังก่ออิฐฉาบปูนทาสีเทาเข้ม

8000 12200 4200

LOBBY BUILDING SECTION
SCALE 1 : 50

(B) ฝ้าโครงไม้จริงกรุสเตนเลสดำ ห้อยโคมไฟแก้วทรงกระบอก หลอดไฟ LED
(B) ผนังก่ออิฐฉาบปูนกรุสเตนเลสดำ Topกระจกเทมเปอร์ ซ่อนไฟLED

(A) ฝ้าโครงไม้จริงกรุสเตนเลสดำ ห้อยโคมไฟแก้วทรงกระบอก หลอดไฟ LED
(B) ผนังก่ออิฐฉาบปูนกรุสเตนเลสดำ Topกระจกเทมเปอร์ ซ่อนไฟLED
(C) ผนังก่ออิฐฉาบปูนกรุหินเกรนิต
(D) ผนังก่ออิฐฉาบปูนทาสีเทาเข้ม



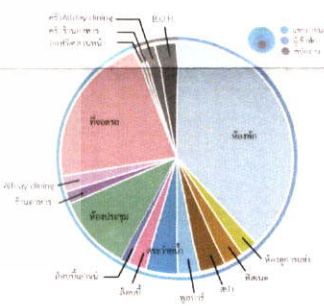
LOCATION :
เลขที่ 405 ม.10 ต.อิสาณ อ.เมือง จ.บุรีรัมย์, ประเทศไทย 31000

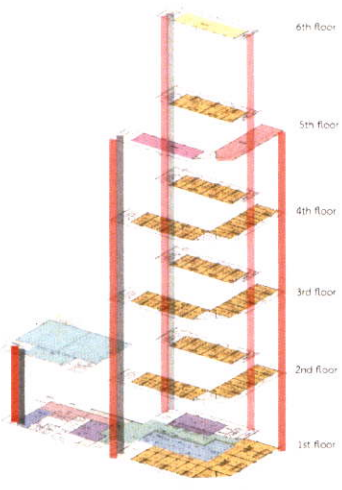
ขอบข่ายโครงการ :
7,630.0 ตารางกิโลเมตร

ขอบเขตโครงการ :
2,120.0 ตารางกิโลเมตร

การเข้าถึงโครงการ

- รถจักรยานยนต์
- รถยนต์ส่วนตัว
- รถประจำทาง

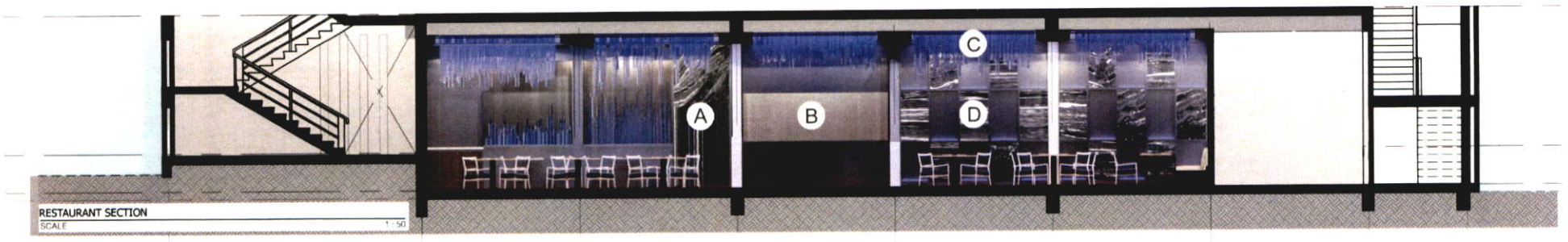




FIRST FLOOR FURNITURE LAYOUT
SCALE 1 : 250

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BLUE ECHO BURIRAM
MOTER SPORT THEME HOTEL

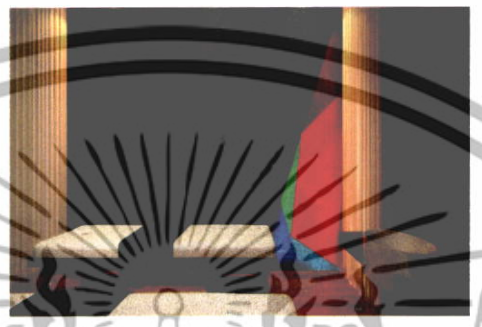


RESTAURANT SECTION
SCALE 1 : 50

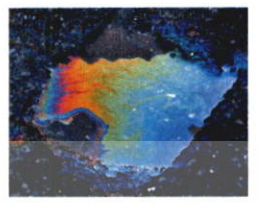
RESTAURANT

CONCEPT DESIGN : SPIT FLAMES
ไฟที่เกิดจากการปริมาณสันดาปเครื่องยนต์ที่ส่นออกมา
แทนความหมายของพลังงานที่แขกจะใช้ในแต่ละวัน

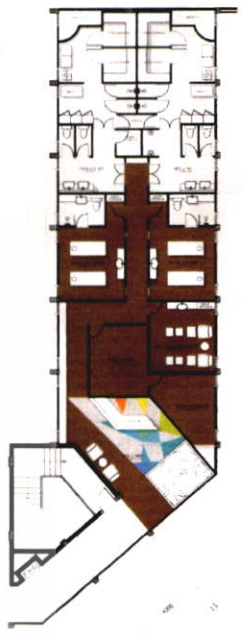
SPA



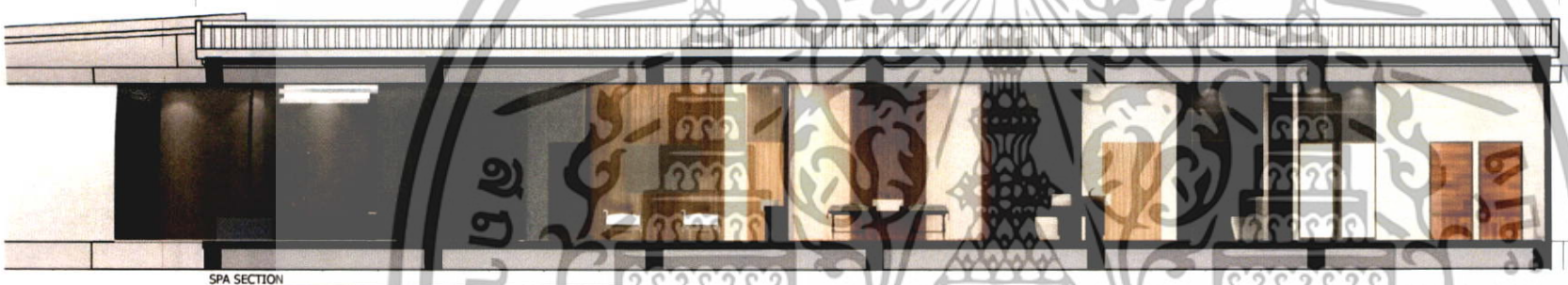
CONCEPT DESIGN : RAINBOW OIL



สีรุ้งของฝ้าน้ำมันบนผิวน้ำเป็นปรากฏการณ์
ที่แสงสะท้อนกับความหนาที่ไม่สม่ำเสมอกันของ
ฟิล์มน้ำมันทำให้เราเห็นแสงสะท้อนจากผิวน้ำที่
เคลือบด้วยน้ำมันบางๆ แยกเป็นสีๆ

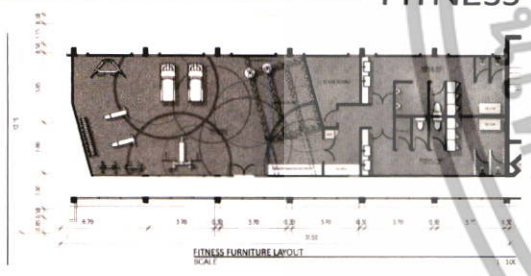


SPA FURNITURE LAYOUT
SCALE 1 : 100



SPA SECTION
SCALE

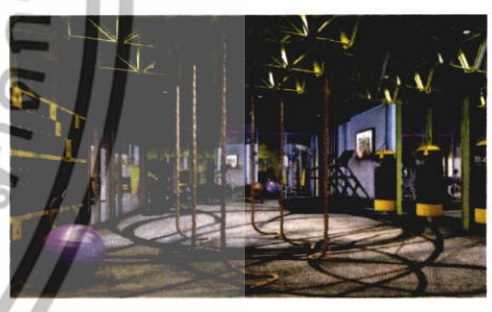
FITNESS



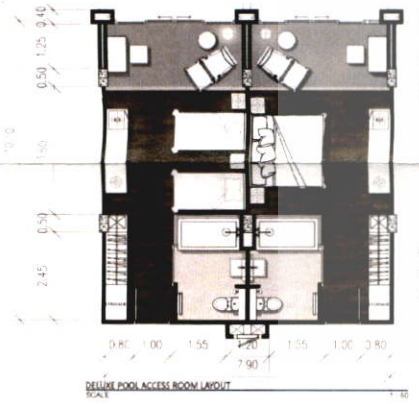
FITNESS FURNITURE LAYOUT
SCALE

CONCEPT DESIGN : DRIFTING MARK
ร่องรอยที่เกิดจากการเสียดสีของยางกับพื้นถนนเมื่อใช้ความหนืดของยางเป็นตัวช่วยในการเข้าโค้ง
เป็นหลักฐานของการฝึกฝนเพื่อการเข้าโค้งที่ดีที่สุด เสมือนกับร่างกายที่ต้องดูแลอย่างต่อเนื่อง

FITNESS SECTION
SCALE



DELUXE POOL ACCESS



DELUXE POOL ACCESS ROOM LAYOUT
SCALE

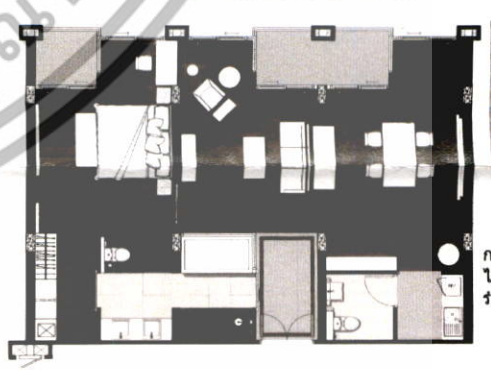
CONCEPT DESIGN :
GRAND PRIX RACING
GRAND PRIX เป็นการแข่งขันในสนาม
ที่เต็มไปด้วยผู้คน แรงเชียร์ สปอนเซอร์
เป็นการแข่งที่นักแข่งตั้งเป้าหมายแรกๆ

EXECUTIVE POOL ACCESS

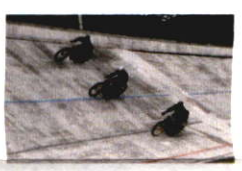
EXECUTIVE POOL ACCESS ROOM LAYOUT
SCALE

CONCEPT DESIGN :
RNDURO RACING
การแข่งทางวิบาก นักแข่งจะพบกับเส้นทาง
ที่ไม่เคยซ้ำกัน ฝุ่นโคลน สายน้ำ หน้าผา
ซึ่งให้ความหมายของการผจญภัยอย่างดี

SUITE ROOM

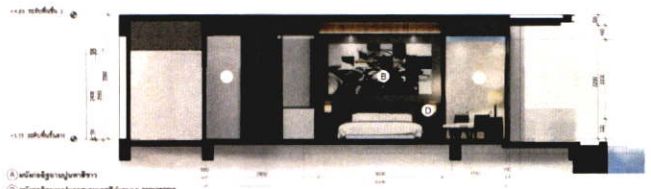


SUITE ROOM FURNITURE LAYOUT
SCALE

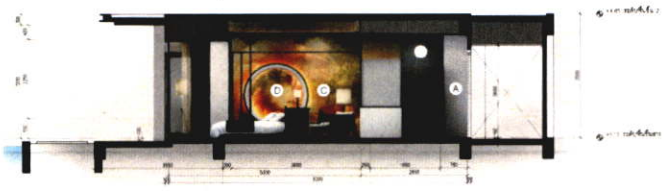


CONCEPT DESIGN :
BOARD TRACK
การแข่งที่อันตรายและสนุก ที่ยัง
ไม่มีการจัดอีกแล้ว นำมาเสนอให้
ร่าลึกเลือดที่สูบฉีดจากการแข่ง

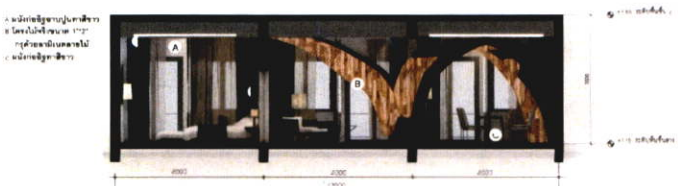
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



DELUXE POOL ACCESS ROOM SECTION
SCALE



EXECUTIVE POOL ACCESS ROOM SECTION
SCALE



SUITE ROOM ROOM SECTION
SCALE

Department of Interior Architecture
Faculty of Architecture
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang