โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
บางกอกวอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์ โพสเทล
(Recommendation for Interior Architecture Design of
The Bangkok Water Work Backpacker poshtel)

นางสาว ชนากานต์ ทวีวิวัฒน์กุล รหัสนักศึกษา 55020113

MISS Chanakarn Tawewiwatkul. CODE 55020113

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต
(สถาปัตยกรรมภายใน)
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2559

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเชฐ โสวิทยสกุล)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ผศ. พิเชฐ โสวิทยสกุล	ประธาน
รศ.เอกพล สิระชัยนันท์	กรรมการ
อ.คฑาชัย ผัสกุล	กรรมการ
ผศ.ดร.เบญจมาศ กุฏอินทร์	เลขานุการกลุ่ม

กรรมการและเลขานุการ

เบญจมาศ กุฏอินทร์

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

(ผศ.ดร.เบญจมาศ กุฏอินทร์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นบทสรุปของกระบวนการศึกษาทั้งหมดในการเรียนภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน ซึ่งในการออกแบบโครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในบางกอกวอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์ โพสเทล ต้องการรองรับเป็นสถานที่พักผ่อนของนักท่องเที่ยวชาวแบ็กแพ็คเกอร์ที่มาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานครที่เพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ส่งเสริมการเข้าถึงชุมชนโดยรอบ ต่อยอดพัฒนาคืนชีวิตชีวาให้กับชุมชนอีกครั้ง พัฒนาที่ดินเพื่อประโยชน์ในทางธุรกิจการท่องเที่ยว

ผู้จัดทำหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ค้นคว้า และสนใจที่พักในลักษณะโพสเทลซึ่งผสมผสานอาชีพที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนในย่านแม้นศรี ควรค่าแก่การอนุรักษ์ และสะท้อนของความเป็นอยู่ของชุมชน

สุดท้ายนี้หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำขออภัยไว้ ณ ที่นี้ด้วย

นางสาว ชนากานต์ ทวีวิวัฒน์กุล

01 พ.ค. 2560

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าวิจัย ตลอดจนการรวบรวมข้อมูลต่างๆ ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ในหัวข้อโครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในบางกอกวอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์ โพสเทล นี้ ได้รับความอนุเคราะห์ และความร่วมมือช่วยเหลือเป็นอย่างดีในการเอื้อเฟื้อข้อมูล เอกสารต่างๆ และข้อคิดเห็นอันเป็นประโยชน์ รวมทั้งแรงกาย แรงใจจากบุคคลต่อไปนี้

ขอบคุณป๊า แม่ พี่โอ น้องวิท ครอบครัวทวีวิวัฒน์กุล ที่คอยสนับสนุนทุนในการเรียนคณะนี้ ตั้งแต่ตอนติวเข้า จนถึงเรียนจบ และในการทำวิทยานิพนธ์มาตลอด

ขอบคุณพี่แนช พี่นัท ที่ให้ยืมโน้ตบุ๊ค ที่พักตอนฝึกงาน เลี้ยงบุฟเฟ่ต์ เลี้ยงบิงซู ให้ทุนทรัพย์ในการเรียน

ขอบคุณอาจารย์นก เบญจมาศ ที่ให้คำปรึกษา และชี้แนะตลอดการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ คอยติดตามงานเสมอ ให้กำลังใจ และอาจารย์ประจำกลุ่มตรวจ อาจารย์เอก อาจารย์อ๋อยที่ให้ข้อแนะนำดีๆ มุมมองใหม่ๆ.

ขอบคุณสายรหัส 17 ที่น่ารักตลอดกาล ดูแลกันมาตลอดซึ้งใจมากมายยย สละเวลามาช่วยดูแลธีสิสเรา ทั้งที่งานตัวเองก็มีเยอะแยะกันอยู่แล้ว

น้องมิ้น น้องรหัสคนแรกของเรา ช่วยเยอะมาก สงสารเลย ขอบคุณสำหรับphotoshop แปลนพื้นที่มีหลายชั้นเหลือเกิน ขนมนมเนย เสบียงธีสิส เค้กวันเกิด ของฝากต่างๆมากมายไปไหนก็ซื้อมาฝากกันตลอด

น้องกระติ๊ป น้องสายแรงงาน ขอบคุณคืนสุดท้ายก่อนส่งที่มานั่งแฮทผนังแปลนไฟด้วยกัน ช่วยขับรถขนยกเพลท ยกแมททรีเรียลบอร์ดส่งงาน

น้องแพร น้องงานเยอะพี่เข้าใจ แค่กำลังใจก็พอแล้ว

น้องจ๋าย น้องน่ารักมากชวนคุย พูดมาก ถามมาตลอด มีอะไรให้ช่วยมั้ยๆ ขอบคุณสำหรับฐานแมทนะที่นั่งตัดจนมือพัง

พี่วี ขอบคุณlayout plan ปลื้มมาก ประทับใจมาก และกำลังใจอีกมากมายที่ส่งมาทั้งก่อนหน้านี้ และวันก่อนจูรี่ธีสิส ตื้นตันใจจริงๆ

พี่แบล พี่รหัสที่มีพระคุณกับน้องมาก ตั้งแต่ตอนเรียน ฝึกงาน ยันจบ ทั้งสอนทั้งให้กำลังใจกันเยอะมากกก

ขอบคุณน้องๆสายโครหัส34 และ41 ที่คอยถามไถ่ เป็นห่วงกัน

ขอบคุณแน็ค หิน ซอ ตาปลา บี้ เอิทธ์ เจที่ให้เป็นที่ปรึกษา และที่ระบาย ถามนู้นนี่นั่น งานเดี่ยว งานกลุ่มอยู่ด้วยกันมาตลอด 5 ปี และเพื่อนๆ สน.5 int40 ทุกคนที่เดินทางมาด้วยกันตลอดเวลา 5 ปีนี้ เป็นความทรงจำที่ดีมาก

ขอบคุณคณะอาจารย์ทุกท่านที่ให้วิชา ทั้งประสบการณ์ในการทำงาน ทั้งงานที่ให้มามากมายล้นหลาม ฝึกความรู้กันเป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์

ชื่อ	นางสาว ชนากานต์ ทวีวิวัฒน์กุล Miss Chanakarn Tawewiwatkul.
รหัสนักศึกษา	55020113
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559 – 2560
ที่อยู่	67/30 หมู่บ้านกฤษดานคร 26 หมู่ที่ 4 ถ.เพชรเกษม ต.ท่าตำหนัก อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม 73120
โทรศัพท์	099-738-1586
E-Mail	karniekarnn@gmail.com
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร.เบญจมาศ กุฎอินทร์
หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน บางกอกวอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์ โพสเทล (Recommendation for Interior Architecture Design of The Bangkok Water Work Backpacker poshtel)
ประเภทโครงการ	โครงการเสนอแนะ

บทคัดย่อ

"สี่แยกแม้นศรี" นี้ตั้งอยู่ใจกลาง อยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โบราณสถานที่สำคัญมากมาย และยังเป็นพื้นที่ที่มีความเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์มาช้านาน มีความหลากหลายของอารยธรรมในบริเวณรอบๆ ของกรุงเทพมหานคร จึงเป็นพื้นที่ที่มีนักท่องเที่ยวเข้ามามากมาย สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวเกาะรัตนโกสินทร์ใกล้เคียงให้เข้าถึงได้ง่าย สะดวก ปลอดภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แล้วในปัจจุบันภาพรวมการเดินทางท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา คิดเป็นชาวต่างชาติ เพิ่มขึ้นร้อยละ 19.63 และสืบเนื่องจากกรุงเทพฯ เป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็นประตูแรกที่สามารถเดินทางเชื่อมต่อไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศได้สะดวกและมีความพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ แหล่งท่องเที่ยว โรงแรม ที่พัก ร้านอาหาร และเหตุผลอีกประการ ที่ถือเป็นเสน่ห์ของเมืองไทยก็คือ วัฒนธรรมอันดีงาม คนไทยเป็นคนมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ รู้จักให้เกียรติซึ่งกันและกัน จึงทำให้มีการเดินทางเข้ามากรุงเทพฯ โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบันมีแนวโน้มของจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี

จากสาเหตุที่กล่าวมานั้น ทำให้ส่งผลกระทบต่อปัจจัยในการให้บริการด้านที่พักเป็นอย่างมาก ดังนั้นการที่จะส่งเสริมให้นโยบายดังกล่าวนี้ให้ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องพัฒนาองค์ประกอบสภาพแวดล้อมต่างๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการดังกล่าวโดยเฉพาะธุรกิจด้านโรงแรม ที่ปัจจุบันกลายเป็นสถานที่สำคัญแห่งหนึ่งในสังคม ช่วยสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ และเป็นการทำให้เกิดการดำเนินธุรกิจอย่างต่อเนื่อง โดยดึงคนรอบๆชุมชนมาเกื้อกูลกัน ให้ชุมชนแห่งนี้มีมุมมองใหม่ๆ นำเสนอเอกลักษณ์ชุมชน

โดยผ่านธุรกิจท่องเที่ยวนั้นคือ โพสเทลคืออีกหนึ่งในธุรกิจน่าจับตามองของยุคนี้ที่ตอบโจทย์ผู้รักการเดินทาง และการพูดคุยเล่าประสบการณ์กับแบ็กแพ็กเกอร์จากอีกซีกโลก เดินเข้าสู่โหมดการพักผ่อนที่เต็มไปด้วยความอบอุ่นจริงใจจากชุมชนละแวกใกล้เคียง ที่ได้ให้บริการ กระจายรายได้เข้าสู่ชุมชนและร่วมเป็นเจ้าของโพสเทลร่วมกัน

ด้วยเหตุผลที่กล่าวมาแล้วนั้น โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน บางกอก วอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์ โพสเทล จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ของอาคารและพื้นที่โบราณสถานการประปาแม้นศรี ให้ใช้ประโยชน์อย่างสมคุณค่าโครงการนี้มีเป้าหมายหลักเพื่อเป็นสถานที่หลักที่นักท่องเที่ยวจะเข้ามาพักเพื่อเตรียมตัวเดินทางท่องเที่ยวภายในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร หรือชุมชนเก่าแก่ในละแวกนั้น และช่วยสนับสนุนให้คนในชุมชนเกิดความรักความสามัคคีพร้อมทั้งเล็งเห็นถึง “คุณค่า” ศิลปะที่ตัวเองมีไม่ให้หายไป ส่งเสริมการเข้าถึงชุมชนโดยรอบ ต่อยอดพัฒนาคืนชีวิตชีวาให้กับชุมชนอีกครั้ง พัฒนาที่ดินเพื่อประโยชน์ในทางธุรกิจการท่องเที่ยว ทำให้ระบบเศรษฐกิจของชุมชนมีความเข็มแข็งมากขึ้นเป็นลำดับอีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

คำนำ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการเสนอแนะ	2
1.3 จุดประสงค์ของโครงการ	3
1.4 กลุ่มเป้าหมาย	3
1.5 ภาพลักษณ์ของโครงการ	4
1.6 ที่ตั้งของโครงการ	4
1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง	4
1.6.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ	5
1.6.3 สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ	6
1.6.4 การเข้าถึงโครงการ	7
1.7 ลักษณะของอาคาร	8
1.7.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร	8
1.7.2 การวิเคราะห์ของอาคาร	8
1.7.3 แบบอาคาร	10
1.8 องค์ประกอบของโครงการ	22
1.9 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ	23
บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ	26
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ	26
2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม	26
2.1.2 ความเป็นมาของลักษณะโครงการ	26
2.1.3 ประเภทและขนาดของโรงแรม	27
2.1.4 ลักษณะเฉพาะของประเภทโครงการ	29
2.1.5 องค์ประกอบพื้นฐานของโรงแรมทั่วไป	32
2.1.6 สายการบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน	41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.7 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร 42
2.1.8 ข้อมูลทั่วไปของการทำบาตร (งานหัตถกรรมทำบาตรของละแวกชุมชนแม้นศรี) 45
2.1.9 ข้อมูลทั่วไปของมวยไทย 47
2.2 กรณีโครงการศึกษาเปรียบเทียบ (Case Study) 51
2.2.1 กรณีศึกษาจากการจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่ 51
2.2.2 กรณีศึกษาจากแนวทางการออกแบบ 58
2.2.3 กรณีศึกษาจากworkshop ที่มีในโครงการ 62
2.2.4 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ 64
2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ 65
2.3.1 ประวัติโครงการ 65
2.3.2 เอกลักษณ์องค์กร 66
2.3.3 สายการบริหารและอัตรากำลัง 66
2.3.4 องค์ประกอบโครงการ 75
2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร และวัสดุในการตกแต่งภายใน 76
2.4.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและระบบโครงสร้าง 76
2.4.2 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร 77
2.4.3 วัสดุในการตกแต่งภายใน 85

บทที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ 87
3.1 ลักษณะกลุ่มเป้าหมายของโครงการ 87
3.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการ 88
3.2.1 ประเภทของผู้รับบริการ 88
3.2.2 พฤติกรรมของการใช้อาคาร 88
3.3 พฤติกรรมของผู้ให้บริการ 91
3.3.1 ประเภทผู้ให้บริการ 91
3.3.2 พฤติกรรมการให้บริการ 91
3.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของกิจกรรมและการใช้พื้นที่ 93
3.4.1 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของกิจกรรมในแต่ละส่วน (Relationship Diagram) 93
3.4.2 การวิเคราะห์พื้นที่ที่ต้องการใช้งาน (Area Requirement) 94

บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ 99

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล 99
4.1.1 การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร 99
4.1.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ 102
4.1.3 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์แผนภาพความสัมพันธ์ของพื้นที่แบบวงกลม 104
4.1.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ตารางสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการ และแผนภาพความสัมพันธ์ของพื้นที่แบบวงกลม 106
4.1.5 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ และทางสัญจร 107
4.1.6 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์ 107
4.2 แนวความคิดในการออกแบบ 109
4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ 109
4.2.2 Theme หรือ Mood Board 110

บทที่ 5 ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน 111
5.1 ผังบริเวณของโครงการ 111
5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ 111
5.3 ผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ 114
5.4 รูปตัดของอาคารโครงการ 117
5.5 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ 117
5.6 Animation 123
5.7 Materials board 123
บรรณานุกรม 124
ภาคผนวก 125

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของโครงการ

"สี่แยกแม้นศรี" กรุงเทพมหานครเป็นชื่อสี่แยกบริเวณถนนบำรุงเมืองตัดกับถนนจักรพรรดิพงษ์ ตอนต่อกับถนนวรจักร ซึ่งเป็นที่ตั้งของอาคารโบราณสถานที่ขึ้นทะเบียนแล้วถูกทิ้งร้าง มีสภาพเสื่อมโทรม คืออาคารสำนักงานประชาสาขาแม้นศรี เรียกกันทั่วไปว่า "ตึกโดม" สร้างขึ้นประมาณสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6 เดิมใช้เป็นอาคารที่ทำการแห่งแรกของการประปานครหลวง (Bangkok Water Work) ดำเนินกิจการเรื่อยมาก่อนที่จะมีการปรับโครงสร้างอีกครั้งในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชรัชกาลที่ 9 ในปีพ.ศ.2510 รัฐบาลออกพระราชบัญญัติการประปาจัดตั้งการประปานครหลวง(กปน.) ให้มีหน้าที่รับผิดชอบการจัดหาและให้บริการน้ำประปาแก่ประชาชนในเขตกรุงเทพมหานครนนทบุรีและสมุทรปราการโดยบริหารงานในรูปของรัฐวิสาหกิจขึ้นตรงต่อกระทรวงมหาดไทย อาคารหลังนี้จึงใช้เป็นอาคารสำนักงานใหญ่ของการประปานครหลวงโดยการประปานครหลวงเป็นผู้เช่าจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ เมื่อมีการขยายกิจการจึงมีการสร้างอาคารสำนักงานใหญ่แห่งใหม่ที่ถนนสามเสนเหตุเพราะความคับแคบอาคารหลังนี้จึงใช้เป็นสำนักงานประปาสาขาแม้นศรีแทน ต่อมาเมื่อหมดสัญญาเช่าเจ้าหน้าที่จึงย้ายออกจากอาคารดังกล่าวไป แล้วจนในปัจจุบันอาคารและพื้นที่บริเวณนี้นั้นได้ถูกปล่อยทิ้งร้าง ให้มีสภาพที่เสื่อมโทรม ไม่ได้รับการใช้ประโยชน์แต่อย่างใด ทำให้พื้นที่ชุมชนและกลุ่มตึกแถวใกล้เคียง ได้แก่ ชุมชนบ้านบาตร ชุมชนหลังวัดสระเกศ กลุ่มตึกแถวบ้านบาตรริมถนนบำรุงเมือง กลุ่มตึกแถวบ้านช่างคาดริมถนนบำรุงเมือง กลุ่มตึกแถวกรมศาสนาริมถนนบำรุงเมือง และกลุ่มตึกแถวตรอกเซี่ยงไฮ้ การค้าในชุมชนโดยรอบถดถอย ชุมชนบ้านบาตรที่มีการผลิตบาตรพระดั้งเดิมขาดการเข้าถึง มีสภาพเศรษฐกิจตกต่ำ แต่ก็มีการย้ายออกของผู้เช่าอาคารอันเป็นผลมาจากการทิ้งร้างอาคารสำนักงานการประปาแม้นศรี

แต่เนื่องด้วย "สี่แยกแม้นศรี" นี้ตั้งอยู่ใจกลาง อยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโบราณสถานที่สำคัญมากมาย และยังเป็นพื้นที่ที่มีความเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์มาช้านาน มีความหลากหลายของอารยธรรมในบริเวณรอบๆ ของกรุงเทพมหานคร จึงเป็นพื้นที่ที่มีนักท่องเที่ยวเข้ามามากมาย สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวเกาะรัตนโกสินทร์ใกล้เคียงให้เข้าถึงได้ง่าย สะดวกปลอดภัย

แล้วในปัจจุบันภาพรวมการเดินทางท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา คิดเป็นร้อยละ 11.90 แบ่งเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยมีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.03 และเป็นชาวต่างชาติ เพิ่มขึ้นร้อยละ 19.63 จะเห็นได้ว่าอัตราการเพิ่มของนักท่องเที่ยวต่างชาติมีสัดส่วนการเพิ่มที่มากกว่า ชาวไทยค่อนข้างเห็นได้ชัด สืบเนื่องจากกรุงเทพฯ เป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็นประตูแรกที่สามารถเดินทางเชื่อมต่อไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศได้สะดวก และมีความพร้อมในหลายๆ ด้าน อาทิ แหล่งท่องเที่ยว โรงแรม ที่พัก ร้านอาหาร และร้านสินค้าของที่ระลึกหลายแห่ง รวมทั้งระบบสาธารณูปโภค และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆมากมาย และเหตุผลอีกประการ ที่ถือเป็นเสน่ห์ของเมืองไทยก็คือ วัฒนธรรมอันดีงาม คนไทยเป็นคนมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รู้จักให้เกียรติซึ่งกันและกัน จึงทำให้มีการเดินทางเข้ามากรุงเทพฯ โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบันมีแนวโน้มของจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี

จากสาเหตุที่กล่าวมานั้น ทำให้ส่งผลกระทบต่อปัจจัยในการให้บริการด้านที่พักเป็นอย่างมาก ดังนั้นการที่จะส่งเสริมให้นโยบายดังกล่าวนี้ให้ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องพัฒนาองค์ประกอบสภาพแวดล้อมต่างๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการดังกล่าวโดยเฉพาะธุรกิจด้านโรงแรม ที่ปัจจุบันกลายเป็นสถานที่สำคัญแห่งหนึ่งในสังคม ช่วยสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ และเป็นการทำให้เกิดการดำเนินธุรกิจอย่างต่อเนื่อง โดยดึงคนรอบๆชุมชนมาเกื้อกูลกัน ให้ชุมชนแห่งนี้มีมุมมองใหม่ๆ นำเสนอเอกลักษณ์ชุมชน

โดยผ่านธุรกิจท่องเที่ยวนั้นคือ โพสเทลคืออีกหนึ่งในธุรกิจน่าจับตามองของยุคนี้ที่ตอบโจทย์ผู้รักการเดินทาง และการพูดคุยเล่าประสบการณ์กับแบ็กแพ็กเกอร์จากอีกซีกโลก เดินเข้าสู่โหมดการพักผ่อนที่เต็มไปด้วยความอบอุ่นจริงใจจากชุมชนละแวกใกล้เคียง ที่ได้ให้บริการ กระจายรายได้เข้าสู่ชุมชนและร่วมเป็นเจ้าของโพสเทลร่วมกัน

ด้วยเหตุผลที่กล่าวมาแล้วนั้น โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน บางกอก วอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์ โพสเทล จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ของอาคารและพื้นที่โบราณสถานการประปาแม้นศรี ให้ใช้ประโยชน์อย่างสมคุณค่าโครงการนี้มีเป้าหมายหลักเพื่อเป็นสถานที่หลักที่นักท่องเที่ยวจะเข้ามาพักเพื่อเตรียมตัวเดินทางท่องเที่ยวภายในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร หรือชุมชนเก่าแก่ในละแวกนั้น และช่วยสนับสนุนให้คนในชุมชนเกิดความรักความสามัคคีพร้อมทั้งเล็งเห็นถึง “คุณค่า” ศิลปะที่ตัวเองมีไม่ให้หายไป ส่งเสริมการเข้าถึงชุมชนโดยรอบ ต่อยอดพัฒนาคืนชีวิตชีวาให้กับชุมชนอีกครั้ง พัฒนาที่ดินเพื่อประโยชน์ในทางธุรกิจการท่องเที่ยว ทำให้ระบบเศรษฐกิจของชุมชนมีความเข้มแข็งมากขึ้นเป็นลำดับอีกด้วย

1.2 เหตุผลในการเลือกโครงการเสนอแนะ

1) ตำแหน่งที่ตั้งเป็นเส้นทางต้อนรับหลัก (gateway) ของย่านประวัติศาสตร์ ดังนั้นจึงมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากต่อปี จึงเสนอแนะโครงการปรับปรุงอาคารโบราณ ประปานครหลวง ที่ถูกปล่อยทิ้งร้างเป็นเวลานาน ไม่ได้รับการใช้ประโยชน์ ให้เป็นโพสเทล แหล่งที่พักนักท่องเที่ยว ซึ่งมีส่วนช่วยส่งเสริมและสร้างสรรค์กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่ให้มีความหลากหลายและเข้าถึงได้สะดวก เชื่อมโยงกับพื้นที่เกาะรัตนโกสินทร์ และใกล้แหล่งการค้าเก่าแก่ที่สำคัญหลายย่าน อาทิ วรจักร คลองถม สะพานเหล็ก พาหุรัด ปากคลองตลาด สำเพ็ง เยาวราช โบ๊เบ๊ เป็นต้น

2) ที่ตั้งอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่มีชื่อเสียง คือวัดสระเกศ วัดสุทัศน์ฯ และเสาชิงช้า ซึ่งสามารถสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบด้วยการปรับปรุงและใช้ประโยชน์อาคารโบราณสถานให้เหมาะสมและดึงดูดนักท่องเที่ยว

3) เป็นสถานที่นำศิลปวัฒนธรรม และวิถีชีวิต การผลิต ที่มีประวัติความเป็นมายาวนานของชุมชน โดยเฉพาะชุมชนบ้านบาตร ชุมชนตรอกเซี่ยงไฮ้ ชุมชนวัดสระเกศ โครงการนี้จึงต้องการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเห็นคุณค่าและความสำคัญของชุมชนเก่าที่มีประวัติศาสตร์มายาวนานไม่ให้หายไป โดยเป็นแหล่งที่พักให้นักท่องเที่ยว เกิดการลงทุนทางเศรษฐกิจ และการจ้างงาน เป็นการกระจายรายได้และนำความเจริญเข้าสู่พื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) ส่งเสริมความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ของอาคารและพื้นที่โบราณสถานการประปาแม้นศรี และใช้ประโยชน์อย่างสมคุณค่า โดยการอนุรักษ์ และพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวในทิศทางที่ยั่งยืน ให้สามารถรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวในระยะยาว

1.3 จุดประสงค์ของโครงการ

1) เพื่อเป็นแหล่งที่พักนักท่องเที่ยวที่ส่งเสริมความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ของอาคารและพื้นที่โบราณสถานการประปาแม้นศรี และใช้ประโยชน์อย่างสมคุณค่า สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ และดึงดูดนักท่องเที่ยว

2) เพื่อส่งเสริมและสร้างสรรค์กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่ให้มีความหลากหลายและเข้าถึงได้สะดวก โดยเชื่อมโยงกับพื้นที่เกาะรัตนโกสินทร์ และใกล้แหล่งการค้าเก่าแก่ที่สำคัญหลายย่าน อาทิ วรจักร คลองถม สะพานเหล็ก พาหุรัด ปากคลองตลาด สำเพ็ง เยาวราช โบ๊เบ๊ เป็นต้น

3) เพื่อเป็นสถานที่พักที่เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว โดยเชื่อมโยงพื้นที่กับแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียงให้เข้าถึงได้ง่าย สะดวก ปลอดภัย

4) เพื่อเป็นแหล่งที่พักนักท่องเที่ยวที่นำศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต การผลิต ที่มีประวัติความเป็นมายาวนานของชุมชนโดยรอบ มาเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ และร่วมกันแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดและแบ่งปันประสบการณ์ร่วมกัน

5) เพื่อเป็นสถานที่พักแบบประหยัด และมีคุณภาพดีของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ สะดวกสบาย และราคาเหมาะสม

6) เพื่อเป็นพื้นที่ในการทำกิจกรรมที่หลากหลายไม่ว่าจะเป็นเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ หรือเพื่อประกอบธุรกิจ สำหรับชุมชนเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น เป็นย่านที่ครึกครื้น ไม่เงียบเหงา

1.4 กลุ่มเป้าหมาย

ทางโครงการมีเป้าหมายหลักคือกลุ่มนักเดินทางท่องเที่ยว ที่เดินทางแบบBACKPACKER ที่ต้องการที่พักเพื่อท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนเก่า และทำกิจกรรมworkshop ที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ของอาคารโบราณ ซึ่งทั้งนี้ยังเป็นการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ กระจายรายได้สู่ชุมชน โดยสามารถจำแนกกลุ่มเป้าหมายความต้องการ เป็นดังนี้

1) กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติแบบ PIONEER-BACKPACKERS อายุ 20-40 ปี เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้ที่เดินทางค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวใหม่ๆด้วยตัวเอง จะไม่ใช้คู่มือท่องเที่ยว ในการเดินทาง ไม่มีการเตรียมข้อมูลก่อนการเดินทาง และไม่มีข้อจำกัดด้านงบประมาณและเวลา

* มักเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางคนเดียว

2) กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติแบบ PREPARED BACKPACKER อายุ 20-40 ปี เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้ที่ไม่พึ่งพาบริษัทนำเที่ยว มักมีการเตรียมแผนการเดินทางล่วงหน้าและมีระยะเวลาเดินทางจำกัด 2-3 สัปดาห์ ไม่ได้มีงบประมาณมากนัก แต่ก็มีเพียงพอในการท่องเที่ยวมากกว่า BACKPACKER โดยทั่วไป

* มีทั้งแบบมาคนเดียว มาเป็นคู่ และมาเป็นกลุ่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) กลุ่มของนักเดินทางท่องเที่ยวชาวไทย (THAI PEOPLE)
4) ผู้คนในชุมชนโดยรอบ

1.5 ภาพลักษณ์ของโครงการ

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในบางกอกวอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์โพสเทลนั้น เป็นโครงการที่มุ้งเน้นส่งเสริมความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ของอาคารและพื้นที่โบราณสถานการประปาแม้นศรี ให้ใช้ประโยชน์อย่างสมคุณค่าจากการที่ปล่อยทิ้งร้างไว้เป็นเวลานาน เป็นแหล่งที่พักและพักผ่อนที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว เชื่อมโยงพื้นที่กับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่ใกล้เคียง และใกล้แหล่งการค้าเก่าแก่ที่สำคัญหลายย่านให้เข้าถึงได้ง่าย เพื่อกระจายรายได้สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ ที่มีวิถีชีวิต การผลิต และประวัติความเป็นมายาวนาน โดยเฉพาะชุมชนบ้านบาตร ชุมชนตรอกเซี่ยงไฮ้ ชุมชนวัดสระเกศให้นักท่องเที่ยวมาพักผ่อนที่นี่ พร้อมทั้งเรียนรู้วิถีชีวิต และวัฒนธรรมอันดีงามของไทยด้วยตนเอง ผ่านการทำกิจกรรมร่วมกันของผู้เข้าพัก เพื่อเสริมสร้างมิตรภาพและความประทับใจในระหว่างการเข้าพัก สร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนใน และคนนอกพื้นที่ต่อยอดกิจกรรมต่างๆมากมาย

1.6 ที่ตั้งของโครงการ

1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง

ที่ตั้งของโครงการอยู่ในที่สังเกตเห็นได้ง่าย ตั้งอยู่บริเวณสี่แยก มีพื้นที่บริเวณโดยรอบอาคารพอสมควร ติดถนนใหญ่เข้าถึงได้ง่าย สภาพแวดล้อมอยู่ใกล้แหล่งชุมชน แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมากมาย และใกล้แหล่งการค้าเก่าแก่ที่สำคัญหลายย่าน อาทิ วรจักร คลองถม สะพานเหล็ก พาหุรัด ปากคลองตลาด สำเพ็ง เยาวราช โบ๊เบ๊ เป็นต้น

ภาพที่ 1.6.1.1 แสดงตำแหน่งที่ตั้งการค้าเก่าแก่บริเวณโดยรอบจากพื้นที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ

ภาพที่ 1.6.2.1 แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโครงการจาก Gloogle Earth

ภาพที่ 1.6.2.2 แสดงแผนที่ตำแหน่งที่ตั้งของโครงการ

ที่ตั้ง : บริเวณสี่แยกแม้นศรี บริเวณถนนบำรุงเมืองตัดกับถนนวรจักร แขวงบ้านบาตร เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

พื้นที่ทั้งหมด : 8,075.36 ตร.ม.

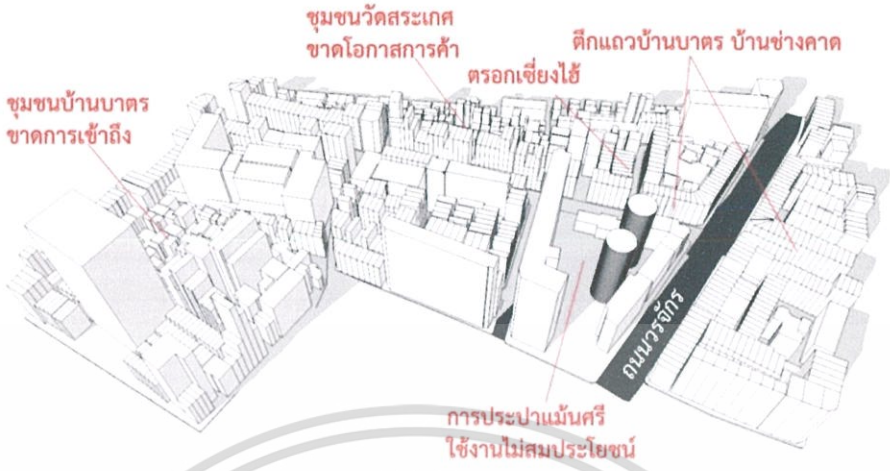
อาณาเขต : ทิศเหนือ ติดกับ ถนนบำรุงเมืองขนาดเขตทางกว้าง 17.40 เมตร ช่องจราจร (เดินรถทางเดียว)

ทิศใต้ ติดกับ ซอยบ้านบาตร ขนาดเขตทางกว้าง 6.00 เมตร

ทิศตะวันออก ติดกับ ถนนวรจักร ขนาดเขตทางกว้าง 23.80 เมตร 5 ช่องจราจร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศตะวันตก ติดกับ ถนนส่วนบุคคล กว้าง 6 เมตร



ภาพที่ 1.6.2.2 แสดงตำแหน่งที่ตั้งของชุมชนต่างๆ
ในบริเวณรอบการประประปาแม้นศรี

1.6.3 สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ

ภาพที่ 1.6.3.1 แสดงทิศเหนือ
ถนนบำรุงเมืองขนาดเขตทางกว้าง 17.40 เมตร
ช่องจราจร (เดินรถทางเดียว)

ภาพที่ 1.6.3.2 แสดงทิศใต้
ซอยบ้านบาตร ขนาดเขตทางกว้าง 6.00 เมตร

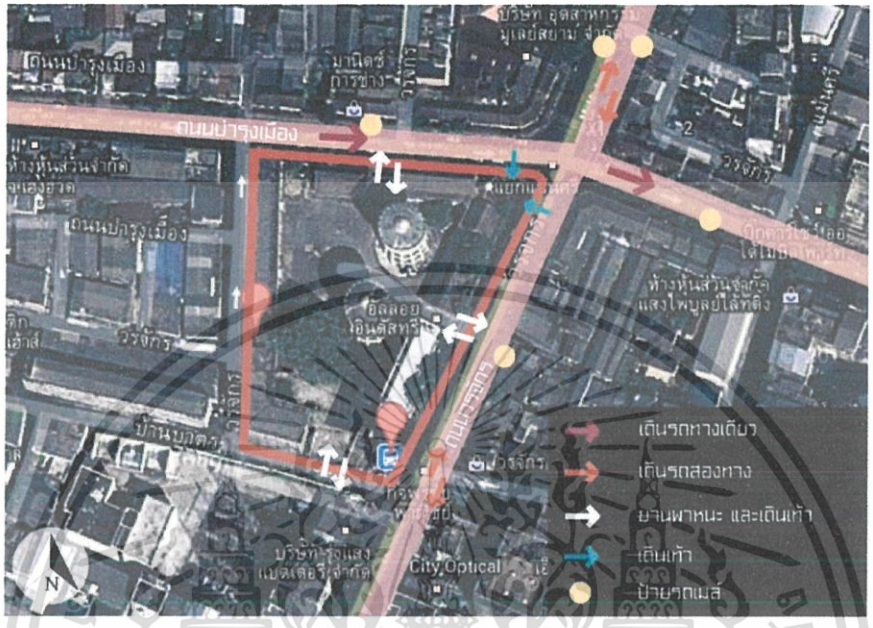
ภาพที่ 1.6.3.3 แสดงทิศตะวันออก
ถนนวรจักร ขนาดเขตทางกว้าง 23.80 เมตร
5 ช่องจราจร

ภาพที่ 1.6.3.4 แสดงทิศตะตก
ถนนส่วนบุคคล กว้าง 6 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.4 การเข้าถึงโครงการ

เนื่องจากที่ตั้งโครงการมีถนนขนาบอยู่ 3 ด้าน ดังนั้นจึงสามารถเข้าถึงโครงการจากการเดินทางด้วยยานพาหนะ และการเดินเท้าสามารถเข้าถึงได้ 3 ด้าน คือ ด้านถนนบำรุงเมือง ถนนวรจักร และซอยบ้านบาตร ดังรูป โดยการเดินทางจากถนนบำรุงเมืองเป็นเส้นทางเดินรถทางเดียว



ภาพที่ 1.6.4.1 แสดงการเข้าถึงโครงการ

1) รถโดยสารประจำทาง สาย49 เที่ยวไป จากหมอชิต 2 บริเวณห้าแยกลาดพร้าว
เที่ยวกลับจาก สถานีรถไฟหัวลำโพง
สาย 47 เที่ยวไปจาก แยกกรมศุลกากร
เที่ยวกลับจาก กรมที่ดิน
สาย 15 เที่ยวไปจาก จากท่าพระ ธนบุรีคอมเพล็ก
เที่ยวกลับจาก แยกบางลำพู
สาย 48 เที่ยวไปจาก จากมหาลัยรามคำแหง 2
เที่ยวกลับจาก ท่าเตียน (ท้ายวัง)
สาย 508 เที่ยวกลับจากท่าวรดิษฐ์ มหาลัยศิลปกร

2) รถยนต์ส่วนตัว

มาจาก พระราม 1 ขับตรงมาจากถนน พระราม 1 – ถนนบำรุงเมืองตัดกับถนนวรจักร-ถึงสี่แยกแม้นศรี

มาจาก อนุเสาวรีชัยสมรภูมิ ขับเข้าถนนราชวิถี – เลี้ยวซ้ายถนนสามเสน-เลี้ยวซ้ายเข้าถนนวิสุทกษัตริย์-ขับตรงมาเข้าถนนจักรพรรดิพงษ์ – ถึงสี่แยกแม้นศรี

มาจาก พระบรมมหาราชวัง เลี้ยวซ้ายลงถนนเจริญกรุง-เลี้ยงซ้ายเข้าถนนวรจักร –ตรงมาถึงสี่แยกแม้นศรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 ลักษณะของอาคาร

1.7.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร

ตัวอาคารเป็นอาคารอนุรักษ์มีลักษณะอาคารที่มีความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ มีความโดดเด่น สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างมาก และมีความสอดคล้องเกี่ยวเนื่องกับภาพลักษณ์ของโครงการที่จะปรับปรุงได้เป็นอย่างดี อีกทั้งนอกจากนี้ยังมีอาคารสำนักงานสูง 6 ชั้น ที่ไม่ได้ใช้งานแล้วแต่ยังมีสภาพค่อนข้างดี ซึ่งรองรับกิจกรรมของตัวโครงการได้ นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ตรงกลางระหว่างอาคารสามารถใช้เป็นที่จอดรถ และทำเป็นพื้นที่ที่ทำกิจกรรมอื่นๆ ได้อีกมากมาย

1.7.2 การวิเคราะห์ของอาคาร

สภาพพื้นที่ภายในโครงการปัจจุบันไม่มีการใช้ประโยชน์ใดๆ มีสภาพรกร้าง พื้นที่ภายนอกอาคารส่วนใหญ่เป็นพื้นคอนกรีต และยางมะตอยบดอัด ซึ่งเกิดการแตกพอสมควร ภายในอาคารมีสภาพทรุดโทรมอันเนื่องจากการทิ้งร้าง ขาดการดูแล แต่สภาพโครงสร้างอาคารยังอยู่ในสภาพค่อนข้างดี ส่วนที่เสียหายส่วนใหญ่จะเป็นส่วนวัสดุบุผิวต่างๆ เช่น พื้น ผนัง ฝ้า เพดาน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ภาพที่ 1.7.2.1 ภาพแสดงผังบริเวณของโครงการ

1) อาคารตึกโดม อาคารอนุรักษ์ 3 ชั้นลักษณะอาคาร เป็น อาคารที่สร้างขึ้นสมัยช่วง ร.5 มีลักษณะเป็นอาคารรูปตัวแอล สูง 3 ชั้น ชั้นสามเป็นห้องใต้หลังคา อาคารเป็นโครงสร้างเสาและคานผสมพื้นไม้ โครงหลังคาเป็นโครงไม้บางส่วนเป็นผนังรับน้ำหนักสเปสข้างในเชื่อมต่อกันโดยทางเดินยาวข้างหลังมีโถงกลมกลางอาคารเป็นตัวเชื่อมอาคารปีกซ้ายและปีกขวา เป็นอาคารอนุรักษ์ของสำนักงานทรัพย์สินฯ สภาพภายในอาคารค่อนข้างทรุดโทรม สภาพภายนอกค่อนข้างดี

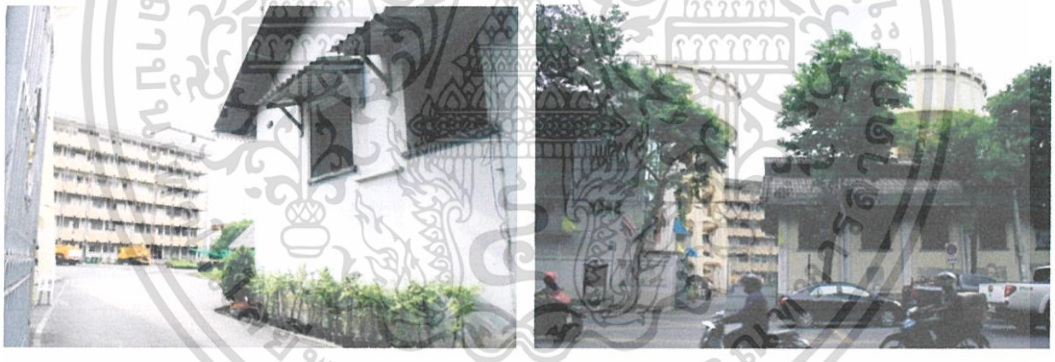
2) อาคารห้องปั๊มน้ำ สูง 1 ชั้น เป็นอาคารขนาดเล็กรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส กว้างและยาว 3.50 เมตร ความสูงจากพื้นถึงท้องพื้นชั้นบน 3 เมตร ขนาดพื้นที่ประมาณ 12 ตารางเมตร เป็นอาคารอนุรักษ์ของสำนักงานทรัพย์สินฯ สภาพอาคารค่อนข้างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) อาคารถังเก็บน้ำ 2 อาคาร ลักษณะเป็นหอเก็บน้ำขนาดใหญ่ สูงประมาณ 28 เมตร ด้านล่างเป็นโครงสร้างของหอ และมีบันไดเวียนขึ้นไปยังห้องควบคุมด้านบน เป็นอาคารอนุรักษ์ของสำนักงานทรัพย์สินฯ สภาพอาคารค่อนข้างดี

4) อาคารสำนักงาน สูง 6 ชั้น อาคารเป็นรูปตัวแอล (L) กว้าง 10 เมตร ความสูงจากพื้นถึงพื้นชั้นถัดไป 3.20 เมตร ขนาดพื้นที่ ประมาณ 6,600 ตารางเมตร รูปแบบอาคารเป็น สถาปัตยกรรมสมัยใหม่กว่าอาคารข้อ 1-3 สภาพภายนอกและภายในค่อนข้างดี มีลิฟต์โดยสาร 2 ชุด แยกกัน 2 บริเวณริมอาคารทั้ง 2 ด้าน

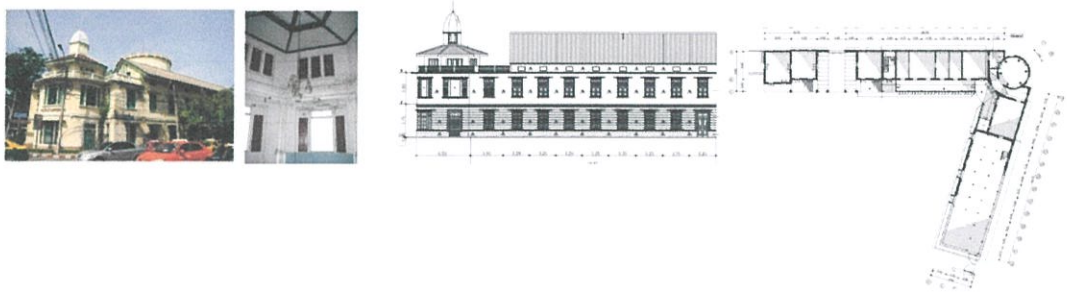
ภาพที่ 1.7.2.2 ภาพถ่ายสภาพอาคารปัจจุบัน



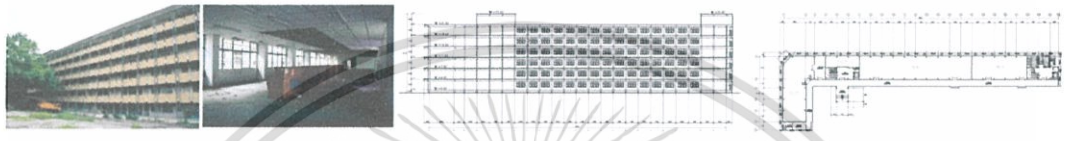
ภาพที่ 1.7.2.3 ภาพถ่ายสภาพอาคารปัจจุบัน บริเวณทางเข้าโครงการ

ภาพที่ 1.7.2.4 ภาพถ่ายสภาพภายนอกอาคารปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

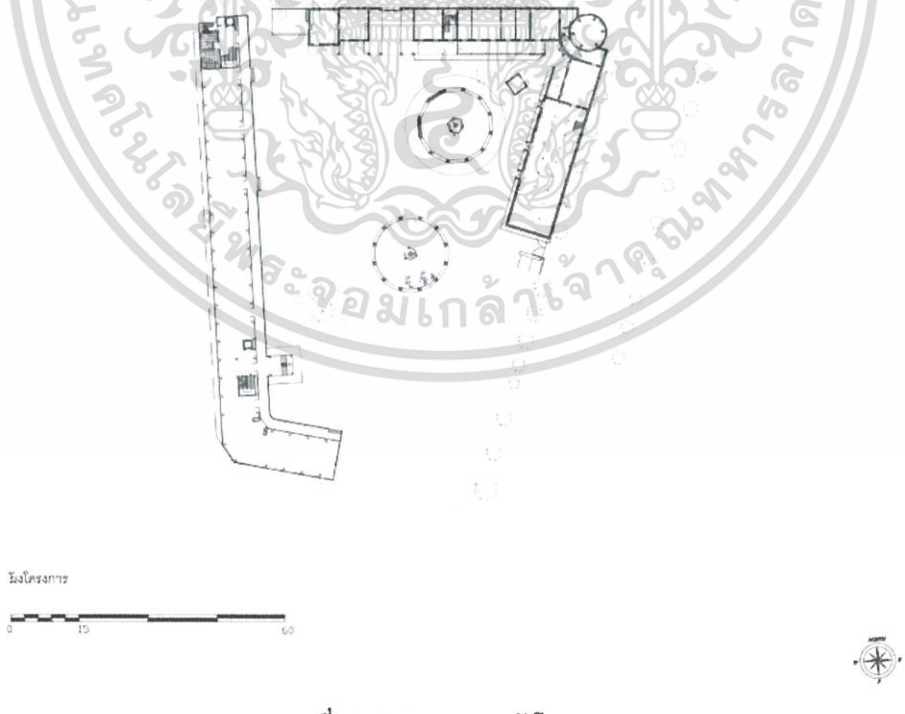


ภาพที่ 1.7.2.5 ภาพถ่ายสภาพภายนอกและภายในอาคารตึกโดมปัจจุบัน และผังแปลน



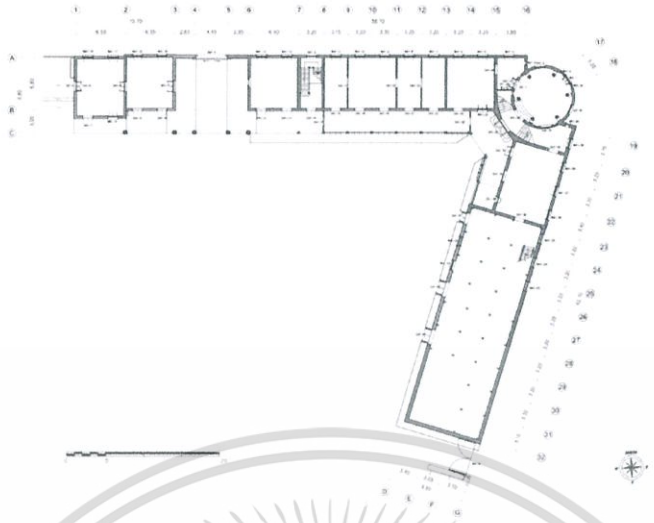
ภาพที่ 1.7.2.6 ภาพถ่ายสภาพภายนอกและภายในอาคาร 6 ชั้นปัจจุบัน และผังแปลน

1.7.3 แบบอาคาร

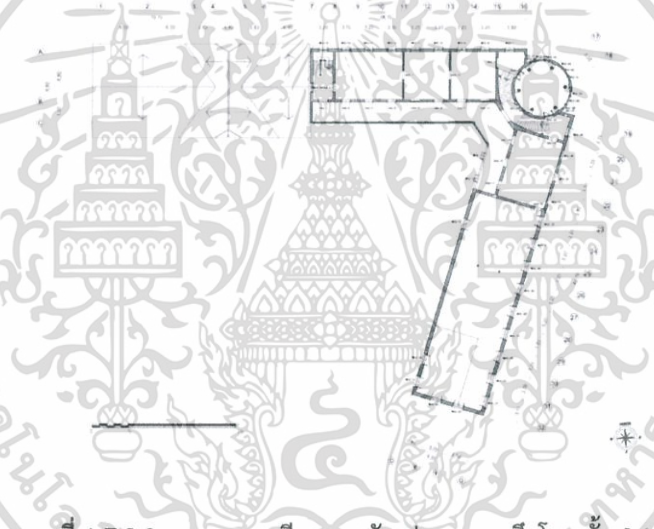


ภาพที่ 1.7.3.1 ภาพแบบผังโครงการ

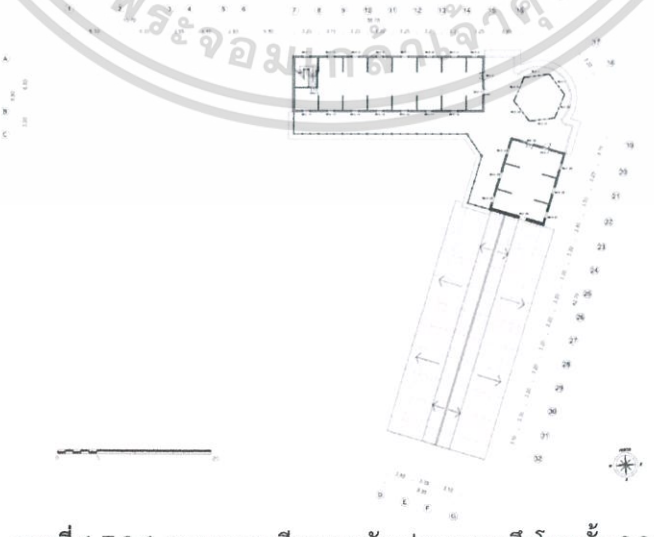
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.7.3.2 ภาพรายละเอียดแบบผังแปลนอาคารตึกโดม ชั้น 1

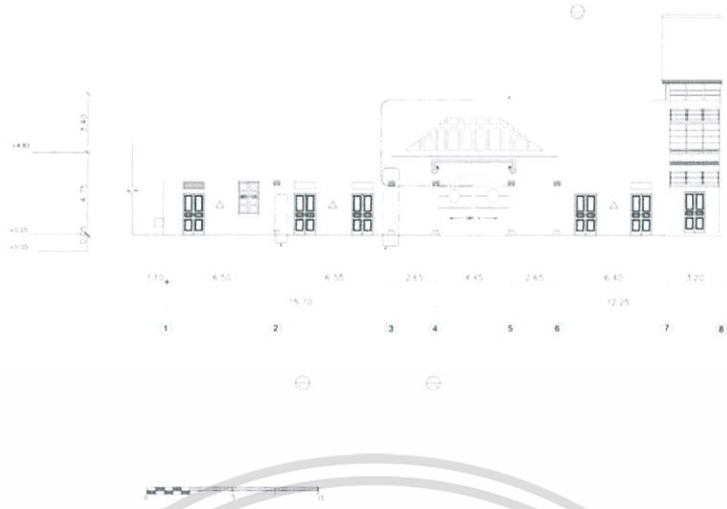


ภาพที่ 1.7.3.3 ภาพรายละเอียดแบบผังแปลนอาคารตึกโดม ชั้น 2.1



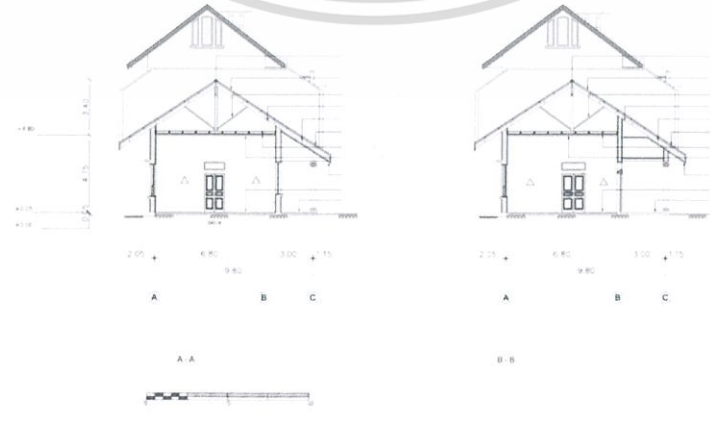
ภาพที่ 1.7.3.4 ภาพรายละเอียดแบบผังแปลนอาคารตึกโดม ชั้น 2.2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



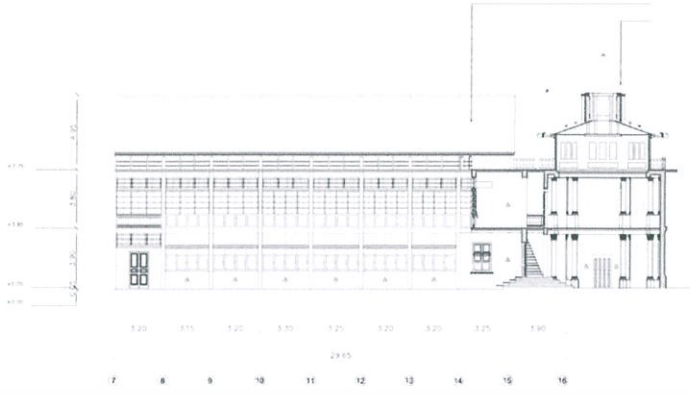
ภาพที่ 1.7.3.5 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารตึกโดม

ภาพที่ 1.7.3.6 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารตึกโดม

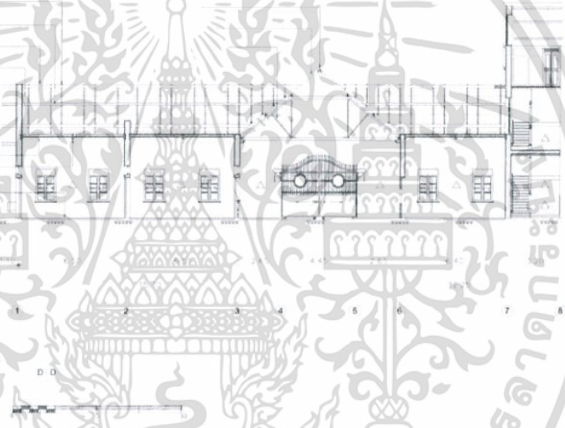


ภาพที่ 1.7.3.7 ภาพรายละเอียดรูปตัดด้านสั้นอาคารตึกโดม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.7.3.8 ภาพรายละเอียดรูปตัดด้านยาวอาคารตึกโดม

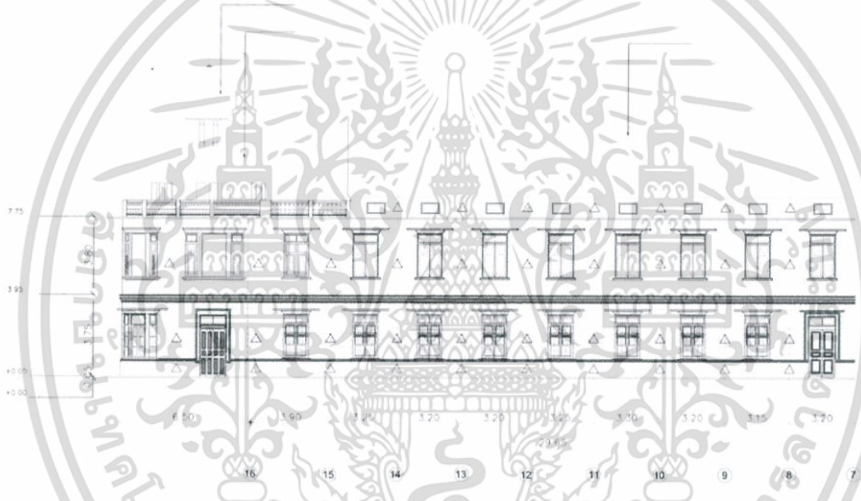


ภาพที่ 1.7.3.9 ภาพรายละเอียดรูปตัดด้านยาวอาคารตึกโดม

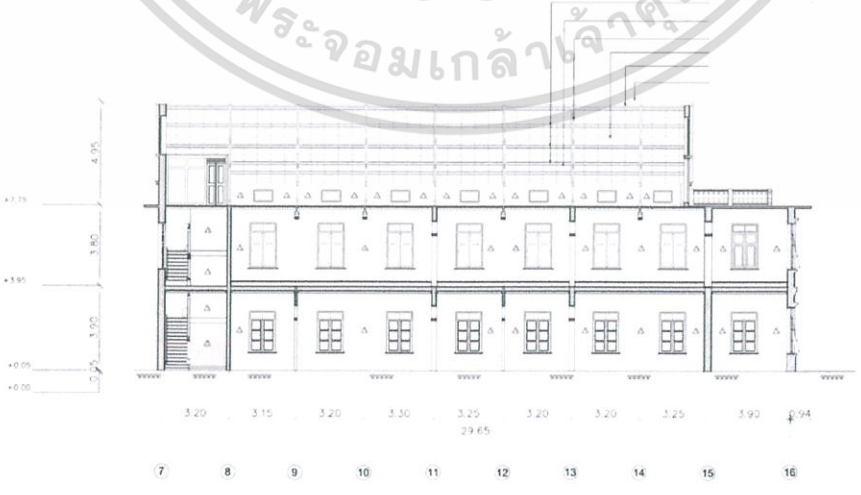
ภาพที่ 1.7.3.10 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารตึกโดม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 1.7.3.11 ภาพรายละเอียดรูปตัดด้านยาวอาคารตึกโดม



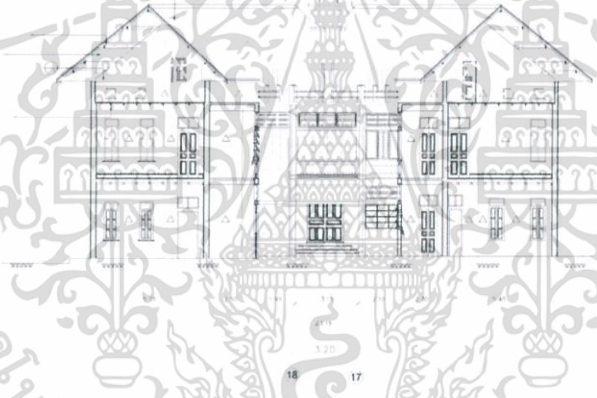
ภาพที่ 1.7.3.12 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารตึกโดม



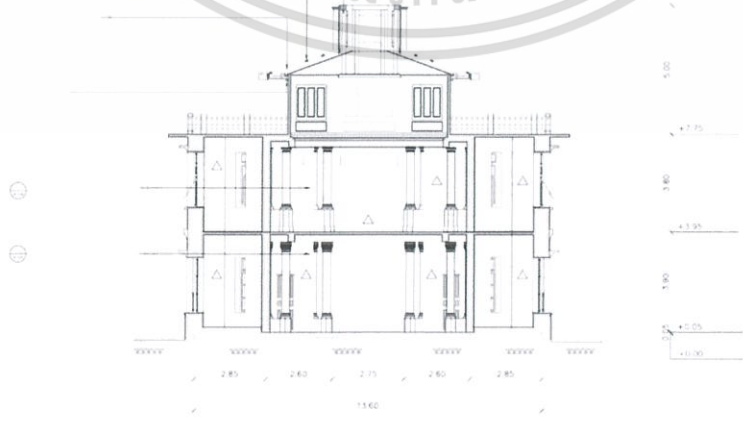
ภาพที่ 1.7.3.13 ภาพรายละเอียดรูปตัดด้านยาวอาคารตึกโดม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 1.7.3.14 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารตึกโดม



ภาพที่ 1.7.3.15 ภาพรายละเอียดรูปตัดอาคารตึกโดม

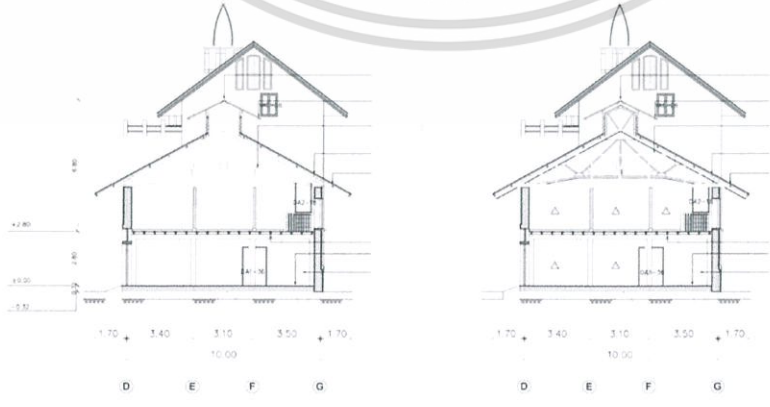


ภาพที่ 1.7.3.16 ภาพรายละเอียดรูปตัดอาคารตึกโดม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

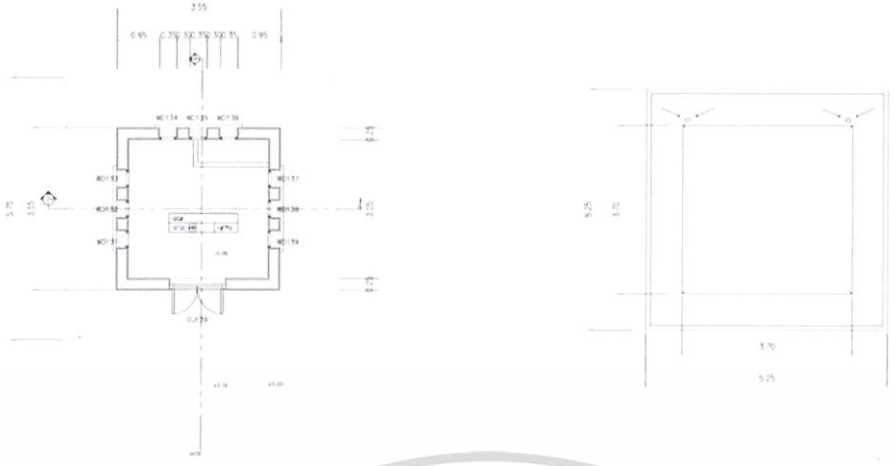
ภาพที่ 1.7.3.17 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารตึกโดม

ภาพที่ 1.7.3.18 ภาพรายละเอียดรูปตัดอาคารตึกโดม



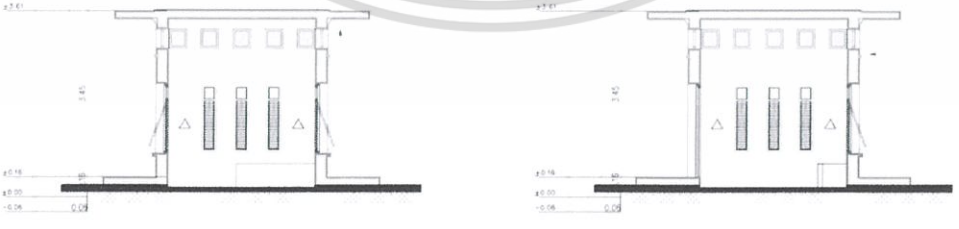
ภาพที่ 1.7.3.19 ภาพรายละเอียดรูปตัดอาคารตึกโดม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.7.3.20 ภาพรายละเอียดแบบผังแปลนอาคารห้องปั๊มน้ำ

ภาพที่ 1.7.3.21 ภาพรายละเอียดรูปด้านอาคารห้องปั๊มน้ำ

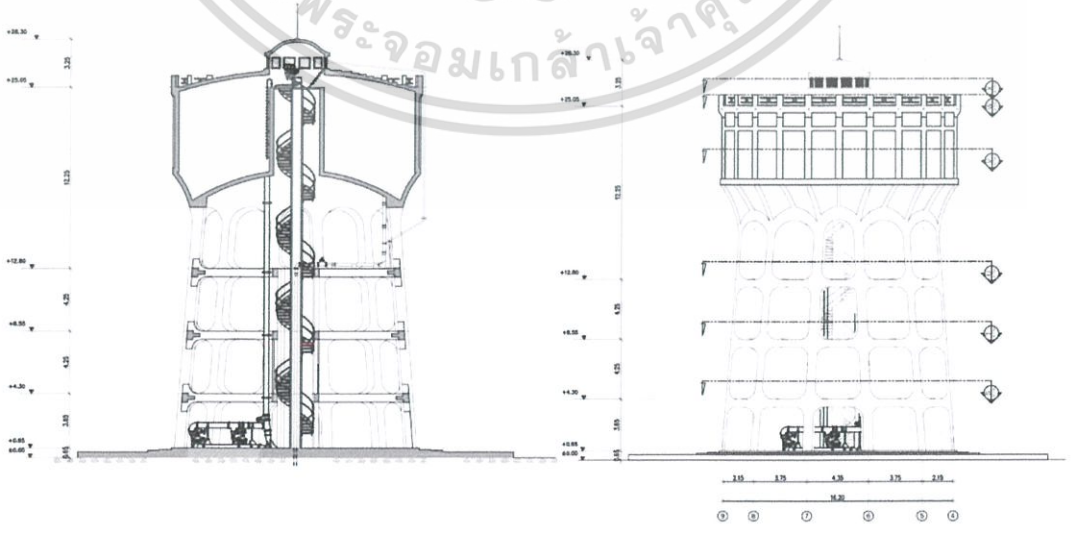


ภาพที่ 1.7.3.22 ภาพรายละเอียดรูปตัดอาคารห้องปั๊มน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

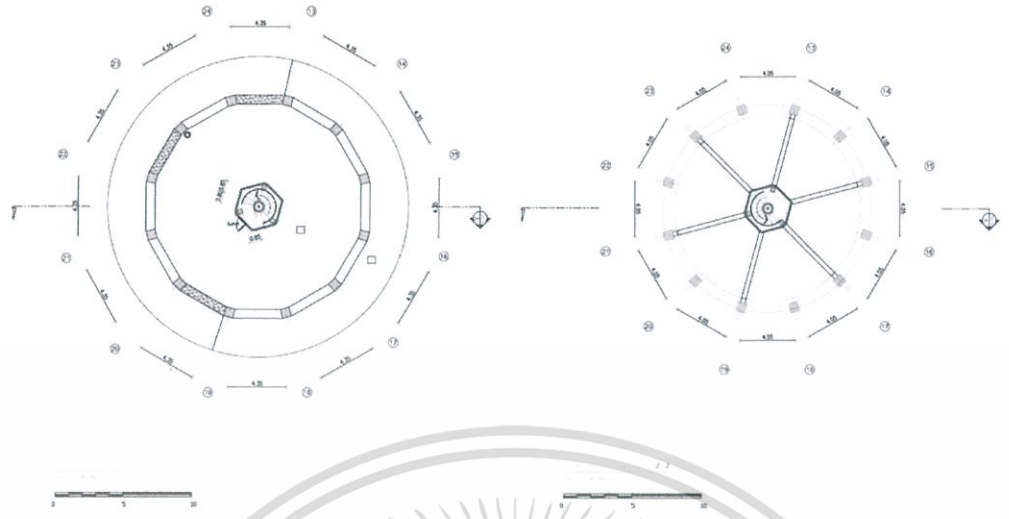
ภาพที่ 1.7.3.23 ภาพรายละเอียดแปลนอาคารถังเก็บน้ำ A

ภาพที่ 1.7.3.24 ภาพรายละเอียดแปลนอาคารถังเก็บน้ำ A



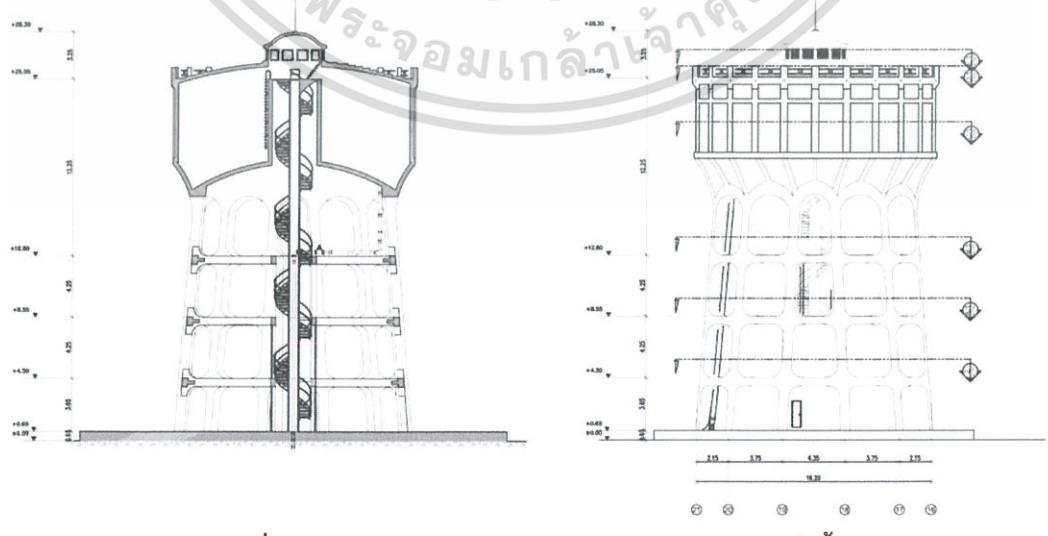
ภาพที่ 1.7.3.25 ภาพรายละเอียดรูปตัดและรูปด้านอาคารถังเก็บน้ำ A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



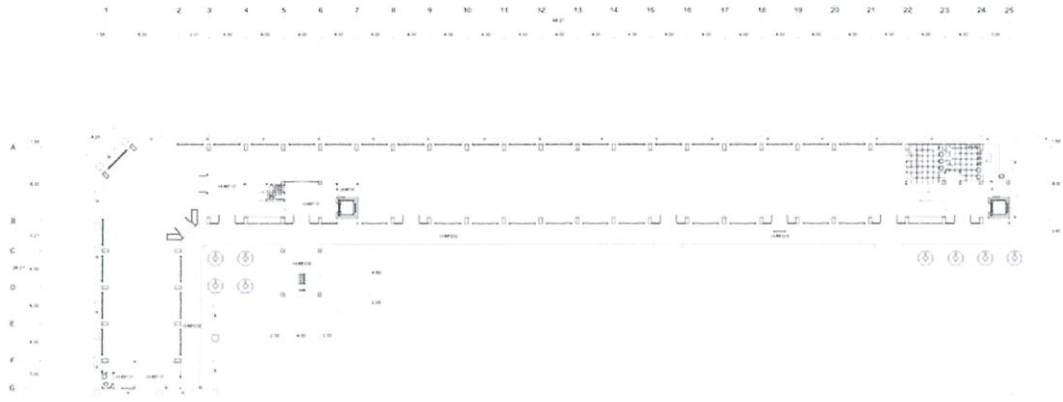
ภาพที่ 1.7.3.26 ภาพรายละเอียดแปลนอาคารถังเก็บน้ำ B

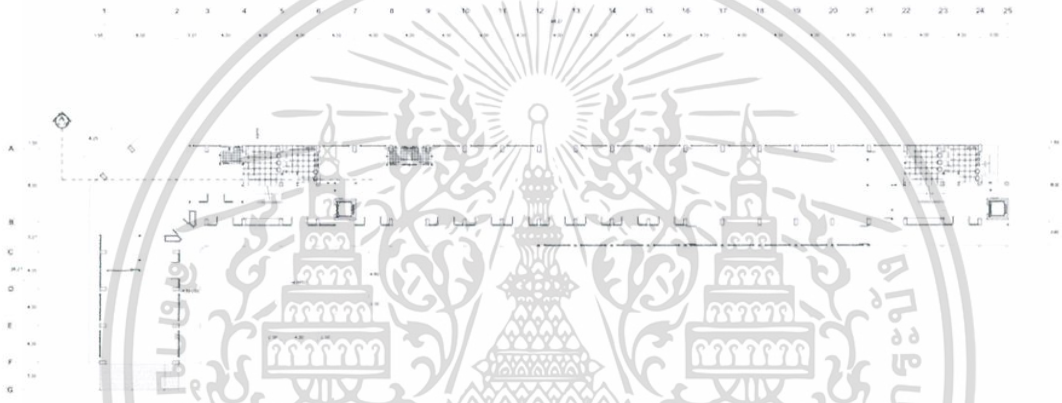
ภาพที่ 1.7.3.27 ภาพรายละเอียดแปลนอาคารถังเก็บน้ำ B



ภาพที่ 1.7.3.28 ภาพรายละเอียดรูปตัดและรูปด้านอาคารถังเก็บน้ำ

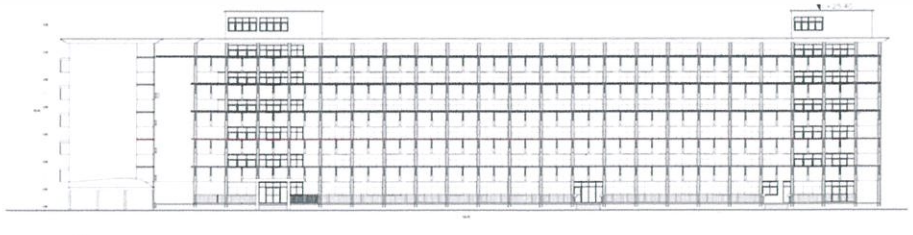
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





ภาพที่ 1.7.3.29 ภาพรายละเอียดแบบผังแปลนอาคาร 6 ชั้น

รูปตัดตามยาว A

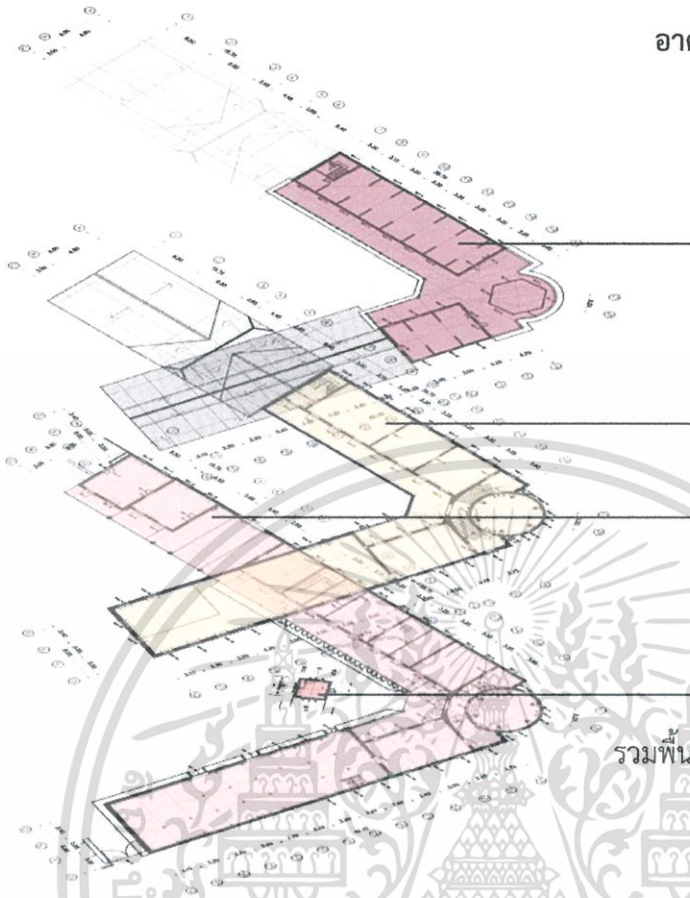


รูปด้านตามยาว A

ภาพที่ 1.7.3.30 ภาพรายละเอียดรูปด้าน และรูปตัดอาคาร 6 ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ภายในแต่ละอาคาร
อาคารตึกโดม อาคารอนุรักษ์ 3 ชั้น



พื้นที่ 448.68 ตารางเมตร

พื้นที่ 719.74 ตารางเมตร

พื้นที่ 1,007.95 ตารางเมตร
รวมพื้นที่ภายในอาคารทั้งหมด
2,176.37 ตารางเมตร

อาคารห้องปั๊มน้ำ สูง 1 ชั้น
รวมพื้นที่ภายใน 12.60 ตารางเมตร

อาคารสำนักงาน สูง 6 ชั้น
พื้นที่ชั้น 6 = 1,259.73 ตารางเมตร

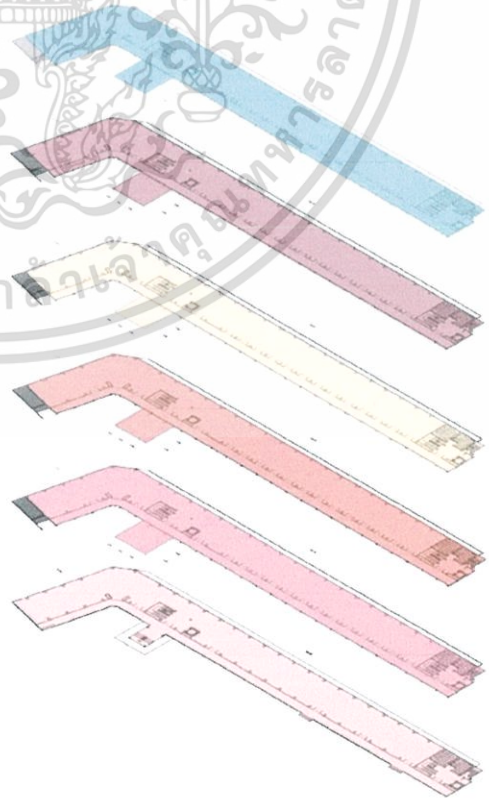
พื้นที่ชั้น 5 = 1,259.73 ตารางเมตร

พื้นที่ชั้น 4 = 1,259.73 ตารางเมตร

พื้นที่ชั้น 3 = 1,259.73 ตารางเมตร

พื้นที่ชั้น 2 = 1,259.73 ตารางเมตร

พื้นที่ชั้น 1 = 1,261.03 ตารางเมตร
รวมพื้นที่ภายในอาคารทั้งหมด
7,559.68 ตารางเมตร



รวมพื้นที่ภายในทั้งหมดทั้งสามอาคาร
เป็น 9,748.65 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8 องค์ประกอบของโครงการ

ตารางที่ 1.8.1 ตารางแสดงองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์ของโครงการ	กิจกรรม	องค์ประกอบของโครงการ
- เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อน รองรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร ทำกิจกรรมสันทนาการและบริการอย่างครบวงจร	- CHECK IN - การนอนหลับ - อาบน้ำ - เก็บสัมภาระ - พักผ่อน - นั่งเล่น - ดูทีวี - พูดคุย - ซักผ้า - ทานอาหาร - ดื่มเครื่องดื่ม - เล่นอินเตอร์เน็ต	- Lobby - Guest room Shared type room Private type room - Cafe' & Restaurant - Night bar - Share bathroom - Laundry room - Pantry - Common area - Co-working space
- เพื่อส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ทำกิจกรรมร่วมกัน เพื่อให้เห็นคุณค่า และความเป็นเอกลักษณ์ของอาคาร ประปาแม้นศรี และชุมชน	เรียนรู้ แชร์ประสบการณ์ ทำกิจกรรมร่วมกัน - ทำอาหาร - นวดกับน้ำ - ทำกิจกรรมร่วกัน - จุดชมวิวบนถังเก็บน้ำ	- Aqua massage - Muaythai - Thai cooking studio - View point on landmark
- เพื่อเป็นสถานที่ให้นักท่องเที่ยวได้พบเจอพูดคุย แลกเปลี่ยนประสบการณ์กับเพื่อนใหม่ที่เข้ามาพักใน Poshtel	- แลกเปลี่ยนความคิด - กิจกรรมส่วนรวม - พบปะพูดคุย - ดูภาพยนตร์ - อ่านหนังสือ - เล่นอินเตอร์เน็ต	- Common area - Co-working space - Cinema room - Swimming pool - Garden
- เพื่อเชื่อมธุรกิจกับชุมชนโดยรอบ ให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมกับธุรกิจ Hostel เหมือนเป็นเจ้าของร่วมกัน สร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้คนรอบๆชุมชนด้วยกิจกรรมต่างๆ	- ให้คนในชุมชนมีอาชีพทำงานในส่วนต่างๆของโครงการ - ซื้อสินค้าของโครงการ จากฝีมือของคนในชุมชน	- Souvenir outlet - เรียนรู้การทำบาตรจากชุมชน
- เพื่อบริการข้อมูลให้กับ	- ให้บริการข้อมูล	- Information counter

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นักท่องเที่ยว และชุมชนประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยว	นักท่องเที่ยว - ให้คำแนะนำนักท่องเที่ยว - บริการอินเตอร์เน็ต	- Internet area

1.9 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

ตารางที่ 1.9.1 ตารางแสดงองค์ประกอบของโครงการ

พื้นที่ทั้งหมด	ขอบข่าย	ขอบเขต
1. ส่วนต้อนรับและบริการ		
MAIN LOBBY		
- ENTRANCE HALL	•	•
- RECEPTION COUNTER	•	•
- LOBBY	•	•
- WAITING AREA	•	•
- TOILET	•	•
- LUGGAGE STORAGE	•	•
FRONT OFFICE		
- MANAGER OFFICE	•	•
- EXECUTIVE OFFICE	•	•
- ACCOUNTING OFFICES	•	•
- PUBLIC RELATIONS	•	•
- FINANCIAL DEPARTMENT	•	•
2. ส่วนพื้นที่เข้าถึงอาคาร		
- ทางเข้า-ออกโครงการ	•	•
- ทางเดินโดยรอบโครงการ	•	•
3. ส่วนที่พัก		
SHARED TYPE		
- SMALL SHARED SLEEPS (4 BEDS)	•	•
- MEDIUM SHARED SLEEPS (8 BEDS)	•	•
- LARGE SHARED SLEEPS (12 BEDS)	•	•
- FEMALE SHARED SLEEPS (8 BEDS)	•	•
PRIVATE TYPE		
- SMALL PRIVATE SLEEPS (2 people/room)	•	•
- MEDIUM PRIVATE SLEEPS	•	•

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(4 people/room)		
- LARGE PRIVATE SLEEPS PARTY (6 people/room)	•	•
4. BAR		
- พื้นที่ต้อนรับ	•	•
- พื้นที่นั่งทานอาหาร	•	•
- พื้นที่บาร์	•	•
- พื้นที่เล่นดนตรี	•	•
- ส่วนปรุงอาหาร	•	•
- ส่วนเตรียมอาหาร	•	•
- ส่วนเก็บอาหารและเครื่องดื่ม	•	•
- ส่วนล้าง	•	•
- ส่วนห้องเก็บของ	•	•
- ห้องน้ำ	•	•
5. CAFÉ & RESTAURANT		
- พื้นที่ต้อนรับ	•	•
- พื้นที่นั่งทานอาหาร/เครื่องดื่ม	•	•
- ส่วนปรุงอาหาร	•	•
- ส่วนเตรียมอาหาร	•	•
- ส่วนเก็บอาหารและเครื่องดื่ม	•	•
- ส่วนล้าง	•	•
- ส่วนห้องเก็บของ	•	•
- ห้องน้ำ	•	•
7. CO-WORKING SPACE		
- พื้นที่ติดต่อสอบถาม	•	•
- พื้นที่นั่งทำงาน	•	•
- พื้นที่เก็บอุปกรณ์	•	•
8. SOUVENIR OUTLET		
- CASHIER	•	•
- RETAIL SPACE	•	•
- STORAGE ROOM	•	•
9. พื้นที่ส่วนกลาง		
- COMMON AREA	•	•
- PANTRY	•	•
- SHARE BATHROOM	•	•
- LAUNDRY ROOM	•	•

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. AQUA MASSAGE		
- พื้นที่ติดต่อสอบถาม	•	•
- พื้นที่ส่วนทำอาหาร	•	•
- พื้นที่รับประทานอาหาร	•	•
- พื้นที่เก็บวัตถุดิบ/อุปกรณ์	•	•
- ห้องน้ำ		
11. THAI COOKING STUDIO		
- พื้นที่ติดต่อสอบถาม	•	•
- พื้นที่ส่วนทำอาหาร	•	•
- พื้นที่รับประทานอาหาร	•	•
- พื้นที่เก็บวัตถุดิบ/อุปกรณ์	•	•
- ห้องน้ำ	•	•
12. MUAYTHAI BOXING		
- RECEPTION	•	•
- FRONT OFFICE	•	•
- CARDIO ZONE	•	•
- STRENGTH / WEIGHT TRAINING ZONE	•	•
- BOXING ZONE	•	•
13. CHILL-OUT AND CINEMA ROOM		
- พื้นที่นั่งดูหนัง	•	•
14. OUTDOOR SPACE		
- GREEN SPACE	•	•
- VIEWPOINT ON LANDMARK	•	•
- SWIMMING POOL	•	•
- CAR PARK	•	•
15. Black of the house		
- SERVICE ENTRANCE	•	
- STAFF FACILIT	•	
- ROOM SERVICE	•	
- HOUSE KEEPING AND STORAGE	•	
- LAUNDRY AREA	•	
- MAINTENANCE	•	
- ENGINEERING SERVICE	•	
TOTAL	9,748 sq.m	9,652 sq.m

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

2.1.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงแรม

โรงแรม คือ สถานที่ประกอบการที่ก่อตั้งขึ้นเพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องที่พักอาศัย อาคาร และบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัยและเดินทาง เพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก

ลักษณะสำคัญของโรงแรมพอสรุปได้ดังนี้

1. โรงแรมเป็นสถานที่เคลื่อนย้ายจากแหล่งที่ตั้งไม่ได้
2. ทุกคนมีสิทธิที่จะเข้าไปพักได้เว้นแต่ผู้เยาว์หรือเด็กซึ่งไม่มีผู้ดูแลมาพักอยู่ด้วย
3. โรงแรมเป็นวิสาหกิจที่ขายสินค้าและบริการ
4. โรงแรมควรจัดให้บริการตั้งแต่เอกชนแต่ละคน หรือครอบครัว หรือกลุ่มเอกชน
5. โรงแรมจะต้องจัดให้มีการบริการเอกรูปครบถ้วน

สำหรับสนองความต้องการของผู้ใช้บริการเป็นอย่างดี

2.1.2 ความเป็นมาของลักษณะโครงการ

ถ้าพูดถึงคำว่า Poshtel อาจจะเป็นคำที่ไม่คุ้นหูในบ้านเรามากนัก แต่ถ้าพูดถึง โฮสต์เท็ล (Hostel)ละก็ ทุกวันนี้คงไม่มีใครไม่รู้จัก Hostel

ปัจจุบันจำนวนHostelที่มีอยู่ทั่วโลกมีอยู่ประมาณ4,000แห่ง อ้างอิงจากองค์กรธุรกิจโฮสเทลนานาชาติ(global organization Hostelling International)

Poshtelที่จริงแล้วลักษณะโดยรวมมันก็คล้ายๆกับHostelนั่นแหละ แต่มันคือเวอร์ชั่นอัพเกรดของHostel ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ไม่ว่าจะห้องอาหาร บาร์ Wifi

Poshtel มาจากคำว่า Posh ที่แปลว่ามีระดับ + (Ho)tel ที่แปลว่าโรงแรม ผสมกันจึงกลายเป็นPoshtelอย่างที่เห็น

Poshtel คือการรวมกันระหว่างความหรูหราในแบบของโรงแรมในสไตล์luxury กับความง่ายๆสบายๆของโรงแรมบูติค ด้วยราคาที่ไม่เป็นภาระเงินในกระเป๋ามากนักแบบHostel นั่นจึงเป็นที่มาของคอนเซ็ปต์ Poshtel

2.1.2.1 Poshtel มีต้นกำเนิดมาจากไหน ?

ที่ๆจุดประกายคอนเซ็ปต์Poshtelขึ้นมาคือยุโรป เพราะคนโรงแรมในยุโรปเล็งเห็นว่านักท่องเที่ยวกับอายุ20ต้นๆถึง30ปลายๆชื่นชอบการเข้าพักแบบHostelที่มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น หรือเรียกง่ายๆว่าคุยกัน กับเพื่อนที่มาจากหลากหลายพื้นเพได้ กอปรกับการที่คนกลุ่มนี้มีรายได้ที่สูงขึ้น เริ่มมีกำลังซื้อ ก็อยากจะได้สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆที่เหมือนเข้าพักในโรงแรมปกติ แต่ขณะเดียวกันก็ต้องการบรรยากาศเหมือนพักHostelอยู่ นั่นทำให้ Poshtel ถือกำเนิดขึ้นมาจากนั้นก็ได้แพร่กระจายไปสู่ที่ต่างๆทั่วยุโรป และอเมริกา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2.2 **Poshtel ความแตกต่างระหว่าง Poshtel กับ Hostel มีอะไรบ้าง ?**

สิ่งอำนวยความสะดวก

Poshtelมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น อินเตอร์เน็ต บาร์ ร้านอาหาร ห้องนั่งเล่น โต๊ะพูล หรือ เกมต่างๆ ซึ่งนั่นเป็นสิ่งที่ทำให้Poshtelแตกต่างจากHostelธรรมดาที่จะมีแค่สิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานเท่านั้น

การตกแต่ง

จากคำว่าPoshแน่นอนว่าสไตล์การตกแต่งและวัสดุที่ใช้ต้องมีความหรูหรามีราคามากกว่าHostelทั่วไปอย่างแน่นอน การตกแต่งของPoshtelจะมีการใส่ใจรายละเอียดมากกว่า

ข้อเสนอในการเข้าพัก

Hostelส่วนมากมีข้อเสนอให้แขกที่เข้าพักจำกัด อย่างเช่นชนิดของห้องที่ต้องใช้ร่วมกันเท่านั้น หรือเตียงที่จะเป็นเตียงเปล่าๆธรรมดาสองชั้น แต่กับPoshtel บางที่ถึงขั้นมีห้องSuiteส่วนตัวมองเห็นวิวดาดฟ้าซึ่งคนละเรื่องกับHostelเลย แขกมีตัวเลือกให้เลือกหลากหลายมากกว่าการเข้าพักกับHostel

ภาพที่ 2.1.2.2 ภาพบรรยากาศ Poshtel

2.1.3 ประเภทและขนาดของโรงแรม

การศึกษาประเภทของโรงแรม เป็นการศึกษาในลักษณะวิเคราะห์ประเภทของโรงแรมการแบ่งชนิดของโรงแรม มีการแบ่งออกได้ 6 วิธีดังนี้ คือ

2.1.3.1 แบ่งตามลักษณะที่ตั้ง

- โรงแรมในเมือง คือ โรงแรมตามเมืองใหญ่ ที่มีความสำคัญทางธุรกิจ การค้า การทูตการกีฬาและการท่องเที่ยว ที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมของเมือง หรือการดำเนินชีวิตที่แตกต่างจากสถานที่อื่น

- โรงแรมในเมืองเล็ก คือ โรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างจากชุมชนใหญ่หรืออยู่ในชนบท ที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีลักษณะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์

- โรงแรมตากอากาศ คือ โรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เช่น ชายทะเล ภูเขาในป่าบนยอดเขาเป็นต้น

***โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จัดอยู่ในโรงแรมประเภทโรงแรมในเมือง

2.1.3.2 แบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โรงแรมชั้นพิเศษ (Luxury hotel) มีส่วนบริการให้บริการพิเศษ

- โรงแรมชั้นหนึ่ง (First class hotel) มีส่วนให้ความสะดวกสบายที่ครบครัน มีการจัดบริการที่ดี

- โรงแรมชั้นสอง (Second class hotel) มีส่วนให้ความสะดวกสบายต่างๆเท่ากับโรงแรมชั้นหนึ่ง

- โรงแรมชั้นสาม (Third class hotel) มีส่วนบริการน้อย

- โรงแรมชั้นสี่ (Forth class hotel) โรงแรมราคาถูกให้บริการเฉพาะค้างคืนหรือเพียงนอนเท่านั้น

***โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จัดอยู่ในประเภทโรงแรมชั้นสาม

2.1.3.3 แบ่งชนิดตามเวลาพัก

- Transition hotel เป็นการพักแรมในระยะสั้น เพียงวันเดียวหรือ 2 วันโดยไม่มีการจองล่วงหน้า

- Resident hotel เป็นการพักแรมระยะยาว อาจเป็นเดือนหรือเป็นปี

- Resort hotel เป็นการพักฟื้นหรือพักผ่อนอาจเป็นช่วงระยะสั้นหรือยาวแล้วแต่ลักษณะความต้องการของแขก

***โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จัดอยู่ในโรงแรมประเภท Transition Hotel

2.1.3.4 การแบ่งตามลักษณะการดำเนินงาน

โดยถือจำนวนห้องพักเป็นเกณฑ์พิจารณา

- โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้อง เป็นโรงแรมที่จัดอยู่ในระดับมาตรฐานสากล มีการดำเนินกิจการที่สลับซับซ้อนส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมที่มีเครือข่ายของการดำเนินการขยายขอบเขตไปตามเมืองหรือประเทศต่างๆ

- โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 300 ห้อง เป็นโรงแรมที่จัดให้มีการบริหารที่ได้มาตรฐาน มีการดำเนินการกิจการไม่กว้างขวางมากนัก คงจำกัดอยู่เพียงภายในสถานที่ซึ่งเป็นที่ตั้งของโรงแรมเหล่านั้น

- โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักไม่เกิน 100 ห้อง โรงแรมประเภทนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินงานโดยสมาชิกภายในครอบครัวหรือโดยเจ้าของสถานที่ตั้งโรงแรมนั่นเอง ดำเนินการเป็นธุรกิจขนาดเล็ก ส่วนใหญ่จะเป็นโรงแรมในท้องถิ่นชนบท

***โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จัดอยู่ในประเภทโรงแรมขนาดเล็ก

2.1.3.5 การแบ่งตามขนาดของโรงแรม

- ลักษณะแบบอเมริกัน (American Plan Hotel) คือ โรงแรมที่คิดอัตราห้องพักรวมกับค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจเป็น 2 – 3 มื้อ ไม่ยกเว้นในกรณีที่แขกไม่รับบริการอาหาร

- ลักษณะแบบยุโรป (Europe Plan Hotel) คือ โรงแรมที่ตั้งเพียงอัตราค่าห้องพักไว้เท่านั้น ส่วนค่า อาหารถ้าแขกจะรับบริการต้องเสียค่าอาหารเพิ่มอีก

- ลักษณะแบบผสม (Dual Plan Hotel) คือ โรงแรมที่จัดบริการไว้ทั้ง 2 อย่าง โดยจะให้แขกที่เข้าพักเป็นผู้เลือกรับบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

***โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จัดอยู่ในประเภทลักษณะแบบยุโรป (Europe Plan Hotel)

2.1.3.6 การแบ่งตามลักษณะของแขกผู้มาพัก

- โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (Business Hotel) โดยมุ่งบริการด้านที่พัก อาหารและบริการเกี่ยวกับธุรกิจต่างๆ เช่น มีห้องประชุม อุปกรณ์ในการประกอบธุรกิจ มีบริการเลขานุการและพนักงานพิมพ์ หากต้องมีการสื่อสารจะมีการบริการเช่น ไปรษณีย์ โทรศัพท์ โทรเลข ลักษณะการให้บริการในโรงแรมสำหรับนักธุรกิจจะมีการให้บริการเพิ่มเติมจากการให้บริการของโรงแรมโดยทั่วไปดังนี้

1. ห้องพัก จะมีการให้บริการในด้านเครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องโทรสาร โดยอาจเป็นลักษณะที่จัดให้มีอยู่ในทุกห้องพัก หรือจัดให้เมื่อแขกผู้เข้าพักต้องการใช้บริการในส่วนนี้

2. ห้องประชุม ต้องมีส่วนBusiness Center ซึ่งจะให้บริการในด้านการจัดการประชุม โดยจะต้องประกอบไปด้วยอุปกรณ์อำนวยความสะดวกที่ครบครัน เช่น Computer, Video,Projector, Slide, Multivision ฯลฯ รวมถึงการจัดบุคลากรที่จะให้บริการในระหว่างการประชุมเช่น เลขา ผู้แปลภาษา

3. ห้องชุดพิเศษ เป็นส่วนที่แขกสามารถเข้า Check-in ได้ใน Lobby ส่วนตัว ซึ่งแยกต่างหากจาก Main Lobby อาจมีส่วนของ Lounge ซึ่งสามารถใช้พักผ่อนและพบปะพูดคุยธุรกิจเป็นส่วนตัว และมีห้องประชุมซึ่งสามารถจัดประชุมย่อยๆหรือการจัดประชุมอย่างไม่เป็นทางการได้

- โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (Tourist Hotel) โดยบริการอาหาร ที่พัก และอำนวยความสะดวกเรื่องการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ปกติแล้วโรงแรมประเภทนี้พร้อมที่จะรับนักธุรกิจด้วย

- โรงแรมระหว่างทาง (Motel Hotel) บริการผู้ที่เดินทางผ่านมาโดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อด้วยรถยนต์ มุ่งบริการที่พักและอาหาร สถานที่ตั้งของโรงแรมจึงอยู่ระหว่างทางจากเมืองหนึ่งไปอีกเมืองหนึ่ง มีบริการที่จอดรถผู้พักอย่างสะดวกสบาย

***โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จัดอยู่ในประเภทโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (Tourist Hotel)

2.1.4 ลักษณะเฉพาะของประเภทโครงการ

2.1.4.1 ลักษณะและคำจำกัดความของ Boutique Hotel และ Hostel

ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมบูติก

คำว่า Boutique (n.) มีรากศัพท์มาจากภาษาฝรั่งเศส แปลว่า ร้านเล็กๆ หรือแผนกหนึ่งในห้างสรรพสินค้า ที่ขายเสื้อผ้าเครื่องแต่งตัวที่ค่อนข้างทันสมัย โดยอเมริกาเป็นชาติแรกที่เอาคำนี้เป็นคุณศัพท์มาอธิบายของลักษณะของโรงแรมขนาดเล็กที่ต่างจากโรงแรมเชน ดังนั้น นัยของโรงแรมประเภทบูติกโฮเต็ล (BOUTIQUE HOTEL) น่าจะหมายถึงโรงแรมขนาดเล็กที่มีความทันสมัยหรือร่วมสมัย

Boutique Hotel (บูติกโฮเต็ล) : คือโรงแรมขนาดกะทัดรัดมักมีจำนวนไม่เกิน 100 ห้องแต่ละห้องอาจมีขนาดไม่ใหญ่ เรียกว่าใช้พื้นที่แบบ “the best out of small spaces” เดิมโรงแรมประเภทนี้ไม่เน้นตอบสนองความต้องการและไลฟ์สไตล์ของนักเดินทางแบบ Business Traveler หลายแห่งจึงไม่มีห้องประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำธุรกิจ แต่เมื่อแนวโน้มของนักธุรกิจที่นิยมเข้าพักในโรงแรมบูติกมากขึ้น โรงแรมเหล่านี้ก็ให้ความสำคัญกับบริการและความสะดวกในจุดนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากขึ้น โรงแรมบูติกมักมีดีไซน์ที่แตกต่างและโดดเด่น หรืออาจมีธีมของการสร้างโรงแรมที่มีความน่าสนใจ

HOSTEL คือ ที่พักที่มีลักษณะคล้ายโรงแรมแต่ไม่มีการจัดเตรียมบริการต่างๆไว้ให้ยกเว้นที่พัก (มักจะใช้ห้องน้ำส่วนกลางร่วมกัน) และอาจมีอาหารเช้าให้ด้วย ที่พักประเภทนี้จะมีราคาถูก หรืออีกความหมายหนึ่ง คือ ที่พักราคาประหยัดสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเพียงสิ่ง อำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน คือ เตียงนอน ห้องน้ำและที่เก็บของที่ปลอดภัยเท่านั้น ราคาของ Hostel จะถูกกว่าโรงแรมมาก และบางแห่งต้องแชร์ห้องพักกับนักเดินทางท่านอื่นซึ่งทำให้เราได้เพื่อนใหม่ และเปิดโลกของเราให้กว้าง ขึ้นด้วย

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน The Bangkok Water Work Backpacker poshtel จึงมีการผสมผสานระหว่างความเป็นบูติกโฮเต็ลและโฮสเทล เพื่อตอบสนองต่อกลุ่มเป้าหมายนั่นก็คือ กลุ่มของนักเดินทาง (BACKPACKERS) มีจำนวนที่เพิ่มมากขึ้นอย่างมาก กลุ่มโฮสเทลขนาดเล็ก เน้นเรื่องของการออกแบบที่แปลกใหม่โดดเด่นไม่เหมือนใครและราคาที่ไม่แพงมาก เพื่อตอบรับกระแสของนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ เป็นการเติมช่องว่างระหว่างเกสเฮาส์ราคาถูกกับโรงแรมบูติกได้อย่างเหมาะสม

2.1.4.2 ลักษณะและประเภทของกลุ่มนักเดินทาง (BACKPACKERS)

นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ ไม่ต้องการความสะดวกสบายมากนัก แต่ใช้เวลาพักในแต่ละประเทศยาวนานอยู่ในช่วง 1 เดือนถึง 1 ปี ซึ่งต่างจากนักท่องเที่ยวทั่วไป (Tourist) ที่ต้องการความสะดวกสบายและสิ่งอำนวยความสะดวกในการเดินทาง และมีวันพักอยู่ในช่วง 1-2 สัปดาห์ ซึ่งหากมองถึงค่าใช้จ่ายรวมกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้จะสูงกว่านักท่องเที่ยวทั่วไป 2 เท่าและสูงเป็น 3 เท่าเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มอื่นๆ แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ตามลักษณะพฤติกรรม ดังนี้

1. Pioneer-backpackers : เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้ ที่เดินทางเพื่อค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวใหม่ ๆ ด้วยตนเอง จะไม่ใช้คู่มือเดินทางท่อง เที่ยว (Guide Book) ในการเดินทางไม่มีการเตรียมข้อมูลก่อนการเดินทาง และไม่มีข้อจำกัดด้านเวลาและงบประมาณ เพราะจะทำงานระหว่างเดินทาง เพื่อนำเงินมาใช้ในการท่องเที่ยว

2. Lonely-planter : เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้ที่เดินทาง โดยยึดคู่มือเดินทางท่องเที่ยวเป็นหลัก มีการศึกษาข้อมูลแต่ละประเทศล่วงหน้า เลือกท่องเที่ยวไปยังสถานที่มีชื่อเสียงให้ได้มากที่สุดมีข้อจำกัดด้านงบ ประมาณ และเวลาโดยสามารถเดินทางได้ไม่เกิน 3 เดือน หรือ 1 ปี

3. Prepared-backpackers : เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวทั่วไปที่เดินทางด้วยตนเอง ไม่พึ่งพาบริษัทนำเที่ยว มักมีการเตรียมแผนการเดินทางล่วงหน้า และมีระยะเวลาเดินทางจำกัด 2-3 สัปดาห์ ความแตกต่างของนักเดินทางสะพายเป้ (BACKPACKERS) กับนักท่องเที่ยวทั่วไปแบ่งเป็นข้อได้ดังนี้

1. คิดวางแผนทำอะไรหรือเดินทางท่องเที่ยวด้วยตัวเองเริ่มตั้งแต่คิดสถานที่เที่ยว กำหนดแผนการเดินทาง จองตั๋วเครื่องบิน จองล่วงหน้า หรือเดินท่อมๆ หาที่พักเมื่อถึงจุดหมาย จัดการกำจัดความหิวในแต่ละมื้อ เดินทางไปที่เที่ยวต่างๆ อาจรวมถึงการต้องต่อคิวซื้อตั๋ว ต่อคิวเข้าชมจุดท่องเที่ยวนั้นด้วยเวลา 1 ชม. ที่ยืนเข้าคิวไม่ทำให้เบื่อ เท่ากับการนั่งรถชมวิว 2 ชม. แต่เก็บภาพสถานที่ตามรูปโปสการ์ดเมืองนั้นๆ ได้อย่างครบครัน

2. คำนิยามที่สั้นที่สุดคำเดียวคือ "เบา" กระเป๋าเดินทางต้องเบา ส่วนราคาค่าเดินทางต้องเบา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าที่พักขอเบาๆ ซึ่ง "เบา" ในที่นี้ไม่เกี่ยวกับตัวเลขในบัญชี ที่แม้ว่าจะมีตัวเลขหลักหกหลักเจ็ด ก็เป็น"BACKPACKERS" ได้ เพราะ BACKPACKER คือรู้แบบที่คนเดินทาง เลือกที่จะเดินทางในราคาประหยัดแบกของอย่างเบาๆ และพักในที่พักราคากันเอง ที่มาพร้อมกับความเป็นกันเองของเจ้าบ้าน

3. มักเดินทางด้วยพาหนะสาธารณะ รวมถึงพาหนะส่วนตัวอย่าง สองเท้า ที่ต้องเดินโดยเฉพาะเดินหาที่พัก หรือวิ่งขึ้นรถไฟที่กำลังเคลื่อนขบวน จึงจำเป็นต้องแพ็คกระเป๋าเดินทางให้เบาที่สุด เอาไปเฉพาะที่จำเป็น เสื้อผ้าน้อยชิ้น แต่มากครั้งในการซัก เพื่อให้เดินทางคล่องตัวที่สุด ไม่สนุกแน่ ถ้าต้องแบกน้ำหนักกระเป๋า 20 กก. เดินทางไปไหนต่อไหน

4. มักแบกเป้สะพายหลัง จึงกลายเป็นที่มาของคำว่า BACKPACKER อันแปลตรงตัวว่า ผู้ที่เดินทางด้วย BACKPACK หรือเป้สะพายหลัง

5. นอนค้างแรมในโฮสเทลหรือเกสเฮาส์ จ่ายเงินไม่มาก ได้อาหารเช้าฟรี มีเพื่อนร่วมห้อง (ตั้งแต่ 2-10 คนขึ้นไปอยู่กับห้องและความแออัดของเตียง) แถมได้เพื่อนร่วมโฮสเทลที่มักยินดีพบเพื่อนใหม่ต่างภาษาต่างวัฒนธรรม มีการแลกเปลี่ยนความคิดที่แตกต่างซึ่งกันและกัน นิยมทำปฏิสัมพันธ์ต่อเพื่อนร่วมอุดมการณ์เดียวกัน ไม่ว่าจะชนชาติใด

6. ประหยัดเงิน ประหยัดของ แต่ฟุ่มเฟือยเวลา สุรุ่ยสุร่ายไปกับการนึกคิด แสวงหาและปฏิสัมพันธ์กับความเป็นท้องถิ่น ดำรงชีวิตขณะท่องเที่ยวอย่างเรียบง่าย ชอบสร้างปฏิสัมพันธ์ที่ดีต่อคนรอบข้างที่ได้พบเจอ

7. ให้ความสนใจกับการเข้าถึงความเป็นเมืองนั้นๆ อยากรู้ อยากเห็นถึงรูปแบบ ความคิด และการใช้ชีวิตชิงแห่งหนนั้นอย่างที่มันเป็น ไม่ใช่ประสบการณ์ความเคยคุ้นเหมือนอยู่บ้าน ทั้งๆ ที่บ้านตัวเองอยู่อีกซีกโลก หากสนใจในความแตกต่างของ ชาติ ภาษา วัฒนธรรม ประเพณี อาหารการกิน เพื่อเรียนรู้ในความแตกต่างที่เหมือนกันและอยู่ร่วมกันได้ของมนุษย์โลก

2.1.4.3 ลักษณะทำเลที่ตั้ง

โดยทั่วไปโรงแรมประเภทนี้จะตั้งอยู่ใจกลางเมือง จึงทำให้ในบางครั้งจะสับสนกับ HIP HOTEL แต่จริงๆแล้ว จำนวนห้องพักจะแตกต่างกัน นิยมตั้งในเมืองหลวง ด้วยเหตุผลที่ว่าต้องการนำบรรยากาศรอบๆ โครงการมาเสริมจุดแข็งของโรงแรมให้เกิดความน่าสนใจ และบริเวณในเมืองหลวงเอื้ออำนวยความสะดวกในการเดินทางที่จะไปเที่ยวในตัวจังหวัดต่อไป ทำให้โรงแรมประเภทนี้เป็นโรงแรมที่จัดตั้งในเขตชุมชน หรือสถานที่สำคัญในเมืองหลวง เดินทางไปมาได้สะดวก มีการคมนาคมหลายรูปแบบ และมีสภาพ ENVIRONMENTAL CONDITION ที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง

โรงแรมบูทิคหลายแห่งตั้งอยู่ในเมืองใหญ่ อยู่ใกล้ทำเลสำคัญที่เกี่ยวข้องกับศิลปะ วัฒนธรรม แฟชั่น หรือย่านที่เป็นที่นิยมของกลุ่มคนสมัยใหม่ (Trendy Area) การตั้งอยู่บริเวณใกล้ย่านที่เป็นที่นิยมจึงเป็นที่ต้องการของนักเดินทาง

2.1.4.4 ลักษณะอาคาร

จากลักษณะที่ตั้งภายในเมืองหลวง ทำให้เป็นการยากที่จะหาพื้นที่ว่างเปล่า เพื่อก่อสร้างอาคารขึ้นมาใหม่ ทำให้ส่วนใหญ่จะเป็นการ Renovation อาคารในที่ตั้งเดิมมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด การใช้อาคารเดิม มีผลในการคงสภาพแวดล้อมเดิมรอบๆอาคารได้ดี ทำให้บรรยากาศไม่เปลี่ยนแปลงมากเกินไปการใช้ประโยชน์ของอาคารเก่า ทำให้มีข้อจำกัดบางประการ เช่น กฎหมายอาคาร กฎหมายอาคารในเขตพระนคร อาคารบ้านเรือนหรือที่อยู่อาศัยในบริเวณรอบๆ ความเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Privacy ของห้องพัก เพราะฉะนั้นเป็นการนำเอาธรรมชาติมาใส่ไว้ในอาคารจะต้องทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยอาคารที่นิยมใช้ คือตึกแถวเก่า หรือโกดังเก็บของ เป็นต้น

2.1.4.5 ลักษณะการออกแบบห้องและการวางตำแหน่งห้องพัก

การออกแบบห้องพักให้ได้บรรยากาศ ถือเป็นจุดแข็งของ BOUTIQUE HOSTEL เพราะเป็นจุดที่ทำให้แตกต่างจากโรงแรมในแบบทั่วไป การตกแต่งภายในมีความสำคัญ เพราะเป็นการนำเอาเอกลักษณ์และบรรยากาศรอบๆ มาเปลี่ยนให้เป็นสามมิติ ห้องพักจะสะท้อนแนวความคิดทางด้านการตกแต่งในหลายๆ รูปแบบ รวมทั้ง FUNCTION และประโยชน์ใช้สอยต่างๆ ลดความซ้ำซากของห้องพักและเพิ่มตัวเลือกให้กับนักท่องเที่ยว

เมื่อมีการแสดงเอกลักษณ์ค่อนข้างมาก มีผลทำให้ FUNCTION มีการพลิกแพลงเปลี่ยนไป แต่ยังคงสอดคล้องกับ HUMAN SCALE และ BEHAVIORอยู่ เช่น การอาบน้ำ ที่ต้องใช้ห้องรวมกัน เน้นการอาบน้ำที่เรียบง่าย โดยแบ่งเป็นห้องๆ ซึ่งแยกออกจากห้องพักเป็นห้องน้ำรวมสำหรับ BACKPACKER การออกแบบห้องพัก จะคำนึงถึงประเภทของห้องพักด้วย เช่น ถ้าเป็นห้องพักรวมแบบDORMITORY ความส่วนตัวในการใช้ห้องจะหายไป พฤติกรรมทุกอย่างล้วนขึ้นกับส่วนรวม แขกที่เข้าพักจะได้รับการปฏิสัมพันธ์ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นต่อกัน ส่วนห้องแบบ EN-SUITE ก็จะแยกออกมาเป็นห้องมีความเป็นส่วนตัวและสะดวกสบายมากขึ้น เน้นความPRIVACY ของแขกผู้เข้าพัก ซึ่งจะตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมายกับนักท่องเที่ยวที่เน้นความเป็นส่วนตัวเป็นส่วนใหญ่ที่เป็นพื้นฐาน เช่น กิน นอน พักผ่อนอาบน้ำ นำมาจัดเข้า CONCEPT DESIGN ให้ห้องพักแตกต่างกันในรูปแบบ แต่จะอยู่ภายใต้พฤติกรรมของผู้ใช้เป็นสำคัญ เป็นต้น

2.1.5 องค์ประกอบพื้นฐานของโรงแรมทั่วไป

ศึกษาชนิด รูปแบบ และลักษณะพึงประสงค์ขององค์ประกอบ (FACILITIES) ของโรงแรมทั่วไปลักษณะส่วนบริการอันพึงมีในโรงแรม มีดังนี้

2.1.5.1 โถงพักคอย (LOBBY) เป็นส่วนแรกที่ผู้มาใช้บริการจะต้องพบเห็น เพื่อทำการลงทะเบียนเข้าพักหรืออื่นๆเป็นศูนย์รวมที่จะแยกไปยังส่วนต่างๆต่อไป ส่วนประกอบสำคัญในการออกแบบ LOBBY ได้แก่

1. ใกล้บริเวณจอดรถ หรือทางสัญจรหลัก
2. มีระบบป้องกันไฟที่แน่นอนและปลอดภัย
3. ห้องฝากเสื้อคลุมและห้องพัก-ห้องส้วม
4. เป็นส่วนพักผ่อนก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง บางครั้งอาจมีการจัดเครื่องดื่มในส่วนนี้
5. มีวิธีการกั้นแบ่งห้องที่ดี และมีมาตรฐานเกี่ยวกับวัสดุกันเสียง
6. มีทางเข้าสวนสาธารณะหลายทาง เพื่อความเป็นส่วนตัวและมีความสะดวกสบายในแต่ละส่วน
7. มีทางเข้า-ออก เฉพาะพนักงานหรือส่วนบริการ
8. มีห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ พรม และอุปกรณ์พิเศษบางอย่าง
9. เครื่องสำหรับติดต่อ เช่นโทรศัพท์
10. เครื่องอำนวยความสะดวกอื่นๆ เช่น เครื่องฉาย เครื่องกระจายเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ที่เปลี่ยนเสื้อผ้า เวทีนักแสดง

ขนาดของโถงพักคอย (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้นๆรวมถึงจำนวนของร้านค้าที่ให้เช่าทำกิจการบริเวณนี้อีกด้วยห้องโถงควรรวมบริเวณนั่งพักผ่อนยื่นไปสู่ทางเดิน เพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลงในการออกแบบ ห้องโถงนี้ต้อคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วย รวมไปถึงควรจะให้ความรู้สึกและมีความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่ในโรงแรมใหญ่ๆ ห้องโถงจัดให้มีการออกแบบเป็นที่รวบรวมบริการทั้งหลายที่ลูกค้าต้องการ สำหรับในโรงแรมประเภท Hostel ห้องโถงควรเป็นส่วนที่แขกจะมาใช้ร่วมกันในตอนเย็นหรือเวลาอื่นๆเพื่อทำกิจกรรมต่างๆร่วมกัน โถงจึงควรมีขนาดใหญ่พอประมาณ เพื่อความสะดวกสบายในการรองรับผู้ใช้บริการ หรือเพื่อสร้างความประทับใจ

การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN) ควรออกแบบเพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องทำให้ดูเด่นและมีสง่า ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศ กำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอยจะไม่เป็นการสร้างปัญหาการสัญจรที่ไม่สะดวก อีกทั้งต้องเน้นในส่วนนี้ให้ดูเด่น สะดุดตาขึ้น จึงอาจจะต้องมีการจัดให้มีการปูพรมรองใต้ส่วนพักคอยนี้ โดยเฉพาะในการตกแต่งบริเวณห้องโถงต้องมีการเลือกวัสดุพื้นผิวและเครื่องตกแต่งอื่นๆ เช่น พื้นผนัง ประตู เคาน์เตอร์ และเฟอร์นิเจอร์ควรเป็นชนิดที่แข็งแรงทนทานและสวยงามด้วย

2.1.4.2 WAITING AREA เป็นส่วนสำหรับให้ผู้มาใช้บริการนั่งพักรอลงทะเบียนหรือนั่งรอบุคคลอื่นสำหรับปัจจุบันการจัด WAITING AREA ของโรงแรมชั้นหนึ่งจะมีมากน้อยขึ้นอยู่กับแต่ละโรงแรมบางโรงแรมจัดที่ไว้น้อยเพราะต้องการเผื่อที่สำหรับจัด LOBBY BAR หรือ LOBBY LOUNGE มีดนตรีเบาๆฟัง สำหรับโรงแรมในโครงการจะจัดแยกเฉพาะบริเวณนี้ให้ขาดจากกัน เพื่อป้องกันความสับสนวุ่นวายโดยจัดให้มี

- WAITING AREA ทั่วไป สำหรับผู้มาใช้บริการ ทั้งที่มาพักในโรงแรมและผู้ที่ใช้บริการทั่วไป โดยจัดให้เป็นบริเวณขนาดใหญ่ เพื่อบริการในกรณีที่มีคนมาเป็นกลุ่ม ทั้งนี้ยังมีดนตรีเบาๆ จากเครื่องเสียงที่กระจายทั่วโรงแรมในส่วนนี้ร่วมด้วย

- WAITING AREA สำหรับนั่งรอลงทะเบียน เป็นลักษณะของพักคอยโดยเฉพาะ สำหรับผู้มาใช้บริการที่มาเป็นทัวร์กรุ๊ปลง หรือการลงทะเบียนเฉพาะเท่านั้น

2.1.5.3 LOBBY BAR, LOBBY LOUNGE เป็นการจัดให้เป็น BAR ลักษณะง่ายๆ ในแต่ละลักษณะการออกแบบ และจัดส่วนจะแยกออกจากบริเวณ WAITING AREA โดยทั่วไปจะเป็นการนั่งพักคอยบุคคลอื่นหรือไม่รอก็ตาม มีดนตรีบรรเลงขับกล่อม

2.1.5.4 ส่วนบริการส่วนหน้า (FRONT DESK) เป็นพื้นที่อยู่ในบริเวณ LOBBY มีความสำคัญกับ LOBBYมาก เพราะเป็นส่วนติดต่อกับบุคคลภายนอกที่เป็นทั้งผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการ อาจจะแยกหน้าที่ได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ คือ

- ติดต่อสอบถาม จะมีพนักงานประชาสัมพันธ์ให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนบริการของโรงแรม เป็นคนที่บอกทิศทางไปยังส่วนต่างๆได้ และช่วยเหลือด้านอื่นๆได้

- แผนกทะเบียน จะมีพนักงานรับลงทะเบียนและแนะนำชนิดของห้องพัก ทั้งเป็นแผนกคิดเงินเมื่อผู้มาพักห้องต้องการจะลงทะเบียนออก

- เก็บกุญแจเป็นที่ฝากและขอกุญแจห้องสำหรับผู้มาพัก ทั้งยังเป็นที่เก็บจดหมาย และข้อความที่คนอื่นฝากไว้ให้อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่างๆของส่วนบริการส่วนหน้า เพื่อการประกอบการออกแบบตัวเคาน์เตอร์ สามารถจัดเป็นส่วนได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.5.4.1 ส่วนธุรการ แบ่งออกเป็นส่วนต่างๆ ได้แก่

- ชั้นตั้งแผงแสดงห้องพัก (ROOM RACK) แสดงถึงห้องพักที่มีคนพักห้องที่จองไว้ ห้องที่ยังว่างการตกแต่งอาจใช้แผ่นโค้ดที่เรียกว่า RESERVATION SLIP ในแผ่นนี้จะประกอบด้วย สีสองสีถึงสามสีซึ่งมีความหมายต่างกัน เพื่อจะสังเกตเห็นได้ง่าย

- ชั้นแสดงข้อมูลประชาสัมพันธ์ (INFORMATION RACK) จัดเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับอักษรให้คู่กับ RESERVATION SLIP เพื่อให้รู้ว่าแขกพักห้องไหน เพื่อสะดวกในการค้นหาและเก็บเอกสารการจองห้องล่วงหน้า และการลงทะเบียน

- ลิ้นชักเก็บแฟ้มเรื่องการจองห้อง (RESERVATION RACK CABINET) ใช้เก็บเอกสารการจองล่วงหน้า หรือการลงทะเบียน

- ช่องจำหน่ายเอกสาร (SALE TICKET BOXES) กล่องใส่เอกสารของแต่ละห้อง เพื่อจะใช้ดูสถานะห้องว่าห้องไหนมีแขกจองไว้หรือห้องนั้นยังว่างอยู่ ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ สำหรับใส่จดหมายหรือเอกสารต่างๆ และกุญแจจัดวางอย่างเป็นระเบียบตามหมายเลขห้องพักเมื่อเวลาแขกออกไปข้างนอกกุญแจห้องควรเก็บให้ห่างจากแขกทั่วไป กุญแจสำรองอาจเก็บไว้ที่นี่หรือแยกเก็บไว้ที่อื่นต่างหากโดยมีระบบรักษาความปลอดภัย

- ผังแสดงสถานะห้อง (ROOM STATUS PANEL) เป็นแผงหรือผังแสดงสถานภาพความพร้อมของห้องพักว่า ห้องพักใดพร้อมที่จะเข้าพักได้ อาจควบคุมโดยระบบอิเล็คทรอนิคส์

- คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก เป็นที่เก็บกุญแจที่รับคืนจากแขกซึ่งอยู่ภายใต้ระบบรักษาความปลอดภัย

- ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก เป็นที่สำหรับมอบกุญแจที่แขกฝาก หรือคืนให้กับทางโรงแรม

- ตู้เก็บเอกสาร (FILLING CABINET) ใช้สำหรับเก็บแบบฟอร์มและอุปกรณ์อื่นๆ

- ชั้นเก็บเอกสาร (BROCHURES RACK) ใช้เก็บแผ่นพับที่มีเนื้อหาในการแนะนำเรื่องต่างๆเกี่ยวกับทางโรงแรม ส่วนนี้ควรจัดตั้งไว้ในส่วนแขกลงทะเบียนเพื่อสะดวกต่อการหยิบใช้

2.1.5.4.2 ส่วนติดต่อสื่อสาร แบ่งออกเป็นส่วนต่างๆได้แก่

- เครื่องโทรพิมพ์ (TELE WRITER) ใช้ในการรับส่งข้อมูล ข่าวสาร เก็บบันทึกโทรศัพท์ทางไกลนำเรื่องจากเคาน์เตอร์ส่วนหน้าส่งต่อไปยังแผนกอื่นๆเพื่อรวบรวมบัญชี

- TRAVELING BRANCH CONVEYS มีไว้เพื่อการติดต่อส่งข่าวระหว่างหน่วยงานภายใน

- TELEX เป็นเครื่องมือที่ติดตั้งไว้สำหรับการสื่อสารภายนอกประเทศหรือทั่วโลก

- TELEPHONE OPERATOR ใช้สำหรับติดต่อโดยตรงกับทุกๆส่วนของทางโรงแรมรวมถึงการติดต่อภายนอกด้วย

-SOUND AND MASSAGE RELAYS ให้บริการด้านเสียงเพลงเพื่อเพิ่มบรรยากาศและเรียกแขกหรือใช้สำหรับประกาศต่างๆภายในโรงแรม

- PNEUMATIC TUBE SYSTEM ใช้ส่งใบเสร็จจากภัตตาคาร บาร์ และที่จอดรถไปยังแผนก cashier

2.1.5.4.3 ส่วน CASHIER แบ่งออกได้เป็นส่วนต่างๆได้แก่

- เครื่องคิดเลข (CALCULATOR) ใช้สำหรับการคิดเงินรวม และค่าใช้จ่ายต่างๆเกี่ยวกับแขก ถ้าเป็นโรงแรมใหญ่จะใช้เป็นเครื่องคอมพิวเตอร์แทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ที่เก็บเงินของช่องเก็บบัญชี CASHIER (CASHIER'S CABINET) เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินและเอกสารสำคัญอื่นๆ เช่น ใบบันทึกใบสั่งต่างๆของแขกแยกตามเลขที่ห้องเพื่อความสะดวกในการอ้างอิง

- มาตรวัดโทรศัพท์ (TELEPHONE METERS) มีไว้เพื่อคิดเงินรวมลงในบัญชี

- ช่องฝากของมีค่า (SAFE DEPOSIT BOX) เป็นช่องไว้สำหรับการรับฝากของมีค่าของแขก

- ห้องนิรภัย (SAFE) เป็นห้องนิรภัยขนาดใหญ่ เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ภายในจะมีบริเวณสำหรับตรวจสอบบัญชีแยกต่างหากจากส่วนสำนักงาน

- อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่นๆ (MISCELLANEOUS) เช่น เครื่องปั๊มเวลา เครื่องปั๊มชื่อในบัตรเครดิตและอื่นๆ

2.1.5.5 FOOD SERVICE หมายถึงการให้บริการด้านอาหารการกิน ทั้งนี้รวมไปถึง NIGHT CLUB,DISCO, THEQE, COCKTAIL LOUNGE โดยส่วนนี้แบ่งออกเป็นส่วนใหญ่ๆได้แก่

2.1.5.5.1 ภัตตาคาร หรือ ห้องอาหาร (RESTAURANT) มักจะเปิดบริการแก่บุคคลภายนอกในโรงแรมชั้นหนึ่งที่ได้มาตรฐาน ส่วนมากจะมีห้องอาหารหลายห้อง ซึ่งแยกตามลักษณะและขนาดของโรงแรม โดยปกติจำแนกห้องอาหารได้เป็น 3 แบบ ได้แก่

- ห้องอาหารใหญ่ จัดอาหารแบบสากล หรืออาหารพิเศษ
- ห้องอาหารต่างชาติ จัดบริการอาหารต่างประเทศ หรือลักษณะพิเศษเฉพาะ
- ห้องอาหารไทย

ส่วนใหญ่โรงแรมชั้นหนึ่งจะตกแต่งห้องอาหารไทยโดยเน้นให้มีบรรยากาศแบบไทยๆ ทั้งนี้เพื่อแสดงให้เห็นศิลปะ และวัฒนธรรมไทยนอกจากนี้บางแห่งยังมีภัตตาคารลอยฟ้าที่ชั้นบนสุดของอาคาร โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขกและเป็นที่ชมทิวทัศน์โดยรอบได้ด้วย การจัดห้องอาหารส่วนใหญ่แล้ว มี 2 แบบ คือ

- แบบนั่งรวม (MAIN DINING ROOM) จะมีการนั่งรับประทานอาหารในห้องใหญ่ๆ ร่วมกับบุคคลอื่น ภายในห้องจะมีโต๊ะอาหารมากมายทั้งแบบ 2 ที่ 4 ที่ และมากกว่า 4 ที่ขึ้นไป

- แบบห้องส่วนตัว (PRIVATE DINING ROOM) การกำหนดพื้นที่ใช้สอยส่วนนี้ สำหรับแขกที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ไม่ว่าจะจัดงานเลี้ยง งานประชุม งานพบปะกัน ทางห้องอาหารจะต้องมีห้องเฉพาะแยกส่วนจากคนอื่นๆ อาจมีอุปกรณ์อื่นเพิ่มให้ เช่น เฟอร์นิเจอร์พักผ่อน เวที ลำโพง โต๊ะ เก้าอี้ เคาน์เตอร์เครื่องดื่มพิเศษ แต่ถ้ามีขนาดใหญ่มากจะแยกออกมาข้างนอก สำหรับเช่าจัดเลี้ยงเฉพาะกลุ่มที่เรียกว่า FUNCTION ROOM หรือห้องจัดเลี้ยง อาจมีชื่อเฉพาะตามแต่ละห้องซึ่งขึ้นอยู่กับทางโรงแรมแต่ห้องจัดเลี้ยงดังกล่าวนี้จะไม่ใหญ่เท่าโถงจัดเลี้ยง (BALL ROOM)

โดยทั่วไป DINING ROOM จะตกแต่งในลักษณะที่เป็นแบบของประเภทอาหารที่จะบริการ การตกแต่งแทบทุกส่วนไม่ว่าจะเป็นพื้น ผนัง เพดาน ตลอดจน เฟอร์นิเจอร์ที่เข้ากับลักษณะของอาหาร และชื่อห้องอาหาร

สำหรับเครื่องเรือน (FURNITURE) มีให้เลือกใช้ตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ จนถึงแบบ BUILT IN ซึ่งออกแบบโดยเฉพาะสำหรับขนาดและลักษณะของห้อง การจัดโต๊ะมักมีผ้าปู 2 ชั้น ผืนล่างคลุมยาวลงไป โดยมากมักจะเป็นผ้าสีอ่อน ผืนบนคลุมส่วนหน้าโต๊ะ ใช้ผ้าสีเข้ม เพื่อป้องกันการสกปรกเลอะเทอะของน้ำและเศษอาหาร ผ้าคลุมนี้ต้องเปลี่ยนทุกครั้งที่แขกรับประทานอาหารเสร็จ สิ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ควรคำนึงถึงสำหรับการออกแบบหรือการเลือกใช้เครื่องเรือนในห้องอาหารสามารถจำแนกได้ตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

- ขนาดของเครื่องเรือน ควรคำนึงถึง ขนาดโต๊ะแบบต่างๆ ในขนาดและรูปร่าง เพื่อสนองตอบต่อกลุ่มคนขนาดต่างๆ ความสูงของเก้าอี้ รูปร่างเคาน์เตอร์ควรดัดแปลงได้

- พื้นที่ ควรคำนึงถึงการจัดวาง การเคลื่อนย้าย การบริการที่มุมเวียน และสำหรับการประกอบอาหารบนโต๊ะเข็นอาหาร ต้องมีพื้นที่ไว้เพียงพอ

- การดัดแปลง ควรคำนึงถึงวัตถุที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ น้ำหนักโดยไม่ทำให้พื้นเกิดความเสียหาย

- อายุการใช้งาน ควรคำนึงถึงเรื่องของความแข็งแรงของงาน กรอบ รวมทั้ง STOOL ผ้าบุโต๊ะ รอยเปื้อน รอยถู รอยไหม้ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งเปลี่ยนแปลงหรือซ่อมแซมได้ง่าย

- ความปลอดภัย ควรคำนึงถึงเหลี่ยมโต๊ะ ความแหลม ความหยาบผิว งานที่ไม่เรียบร้อยเห็นรอยต่อและหมุดที่โผล่ออกมา ความแข็งแรงของโครงสร้าง ความสมดุล และปฏิกิริยาต่อเพลิงไหม้

- รูปร่างภายนอก ควรคำนึงถึงความเหมาะสมเมื่อไปอยู่ในภัตตาคาร อาจจะดูแตกต่าง และต้องสมดุลกัน รวมทั้งบรรยากาศและรูปแบบ

- ความสบาย ควรคำนึงถึงระยะเวลาที่แขกนั่งทานอาหาร รวมทั้งขนาดของที่นั่ง บริเวณเคาน์เตอร์บริการ และช่องทางเดิน

2.1.5.5.2 COFFEE SHOP เป็นส่วนที่เปิดบริการในลักษณะเป็นกันเอง สดชื่น ไม่มีพิธีรีตรองมากอาหารในรายการไม่มากนัก ง่ายในการบริโภคและทำครัว ลักษณะของการนั่งมีหลายแบบ ทั้งนั่งที่เป็นเก้าอี้เป็นตัว กับโต๊ะอย่างห้องอาหาร หรือนั่งบนเก้าอี้สูงกับเคาน์เตอร์บาร์อย่างในไนท์คลับ หรือนั่งในโซฟาที่หัวหน้าชนกันที่เรียกว่า BOOTH มีทั้งแบบมืดมาก มืดสลัวๆ จนสว่างสดใส มักเปิดให้บริการทั้งวันเป็นที่บริการอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งโดยปกติมักเปิดบริการ 24 ชั่วโมง มีลักษณะการตกแต่งภายใน ให้มีบรรยากาศแบบสนุกสนานเป็นกันเอง

COFFEE SHOP ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ และอาหารในนี้นับว่าถูกที่สุดในโรงแรมจึงเป็นส่วนที่ตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องการพิธีรีตรอง จึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภทสามารถใช้บริการได้ตลอดเวลา โดยปกติแล้ว COFFEE SHOP มักมีส่วนโต๊ะอาหารมากกว่าส่วนเคาน์เตอร์ และมีครัวต่างหากเป็นครัวขนาดย่อย (AUXILIARY KITCHEN) ที่ไว้ใช้ในการปรุงอาหารเบาๆและทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิดให้บริการ สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการจัดแต่ง COFFEE SHOP มีดังนี้

- การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ และเนื้อที่ใช้สอยอื่นๆ

- ตำแหน่งทางเข้าออกของลูกค้าและพนักงานต้องไม่ปะปนกัน

- ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ และต้องเป็นการป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียงเช่น ครัว

- การเลือกปูพื้น

- ควรหารเฉลี่ยให้แสงกระจายทั่วไป ควรใช้ DIMMER ความสว่างตั้งแต่ 0-320 ลักซ์ ส่วนบริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวลและรู้สึกอบอุ่น

- การออกแบบ วิธีการจัดโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะบริการ และเครื่องเรือนอื่นๆ

- ระบบถ่ายเทอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การตกแต่งภายในของ COFFEE SHOP มักจะเน้นหนักในด้านการบริการที่สะดวกสบาย ทางเข้า 2 ทาง คือ สามารถเข้าได้จาก LOBBY LOUNGE และ LIFT LOBBY การจัดภายในระแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแขกที่มาทานอาหารทั่วไป ไม่ใช่อาหารหนัก ใช้เวลาในการทานเล็กน้อย ส่วนในจะให้บริการอาหารที่หนักใช้เวลานานกว่า ระหว่าง 2 ส่วนนี้จะถูกแบ่งแยกไว้โดยตั้งใจ คือ จะเห็นได้ชัดว่าส่วนไหนบริการอย่างไร

เครื่องเรือนใน COFFEE SHOP มีส่วนประกอบดังต่อไปนี้

- เคาน์เตอร์ สามารถจัดได้หลายวิธีแล้วแต่ขนาดและรูปร่างของเนื้อที่ห้อง คือ แบบตรงแบบรูปตัวยู และแบบรูปตัวยู หลายตัวประกอบกัน

- สตูลเคาน์เตอร์ แบ่งออกเป็น สตูลชนิดตายตัว มีพนักพิงหรือไม่มีก็ได้ (จะต้องมีความห่างจากทางเดิน 0.55 ถึง 0.65 เมตร) สตูลลอยตัวชนิดมีพนักพิง และสตูลลอยตัวชนิดไม่มีพนักพิง

- โต๊ะติดตาย การจัดจะคล้ายกับการจัด BOOTH ต่างกันตรงที่นั่ง ซึ่งอาจจะนั่งได้ 2-3 ด้าน โต๊ะที่มีที่นั่งเป็นแถวประกอบโต๊ะนั้น เป็นแบบที่เหมาะสมกับที่นั่งที่มีด้านหนึ่งอยู่ติดผนัง บางครั้งอาจทำให้การเข้าออกลำบาก วิธีแก้คือ จัดให้ฐานโต๊ะติดตายกับพื้นแต่หน้าโต๊ะสามารถเลื่อนเข้าออกได้เพื่อความสะดวกในการเข้าออก

- BOOTH ตากปกติโต๊ะควรมีขนาดเล็ก เพื่อประหยัดเนื้อที่ แต่ควรมีขนาดที่ผู้มารับประทานอาหารจะไม่ชนกัน ซึ่งอย่างต่ำต้องกว้าง 0.06 เมตร และตามปกติความกว้างของโต๊ะจะมีขนาด 0.75 เมตร ส่วนความยาวขึ้นอยู่กับขนาดของไหล่ผู้ที่นั่ง

- โต๊ะอาหาร ขนาดปกติมีขนาดใหญ่มาก ควรมี 4 ขา แต่ถ้าใหญ่มากอาจมีขาเกิน 4 ขาก็ได้ วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะอาจเป็นไม้ เหล็ก หรือพลาสติก พื้นผิวของโต๊ะนั้นต้องเรียบ ไม่ว่าด้านบนหรือด้านล่าง

- เก้าอี้อาหาร ขนาดของที่นั่งเฉลี่ย แล้วแต่ความเหมาะสม แต่ควรลึก 0.43-0.45 เมตร ความเอียงของพนักพิงประมาณ 3-5 องศา (ไม่นับความหนาของเบาะ) ความสูงของที่นั่ง 0.43 เมตร ควรใช้กับสูง 0.70 เมตร

2.1.5.6 ROOM SERVICE เป็นแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมเพื่อให้ความสะดวกสบายแก่แขกที่มาพัก และต้องการที่จะรับประทานอาหารในห้องพัก ซึ่งการบริการแผนกนี้จะแบ่งออกเป็น 2ส่วน คือ

2.1.5.6.1 ส่วนที่ประจำอยู่ในครัวใหญ่ ซึ่งเรียกว่า ROOM SERVICE ลักษณะเป็นห้องทำงาน ส่วนประกอบที่สำคัญสำหรับส่วนนี้ คือ แผงไฟแสดงหมายเลขห้องพักแต่ละชั้น โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพักแขก ส่วนเก็บเงิน เครื่องมือสำหรับไว้ส่งบิล โต๊ะทำงาน เคาน์เตอร์และจ่ายบิล เป็นต้น

2.1.5.6.2 ส่วนที่ประจำอยู่ในส่วนห้องพักแขก ซึ่งเรียกว่า SERVICE ROOM ซึ่งเป็นส่วนที่ติดต่อกับแขก โดยตรวจในแต่ละชั้น โดยจะมีพนักงานประจำ เรียกว่า BELL BOY ซึ่งในการออกแบบจะต้องคำนึงถึงการติดต่อกับส่วนแม่บ้านกับ ROOM SERVICE แผนกซ่อม และที่สำคัญที่สุด คือ ต้องไม่ไปรบกวนส่วนห้องพักแขก

2.1.5.7 BAR การบริการแบบบาร์เป็นที่นิยมกันมากเพราะให้กำไรสูง จัดบรรยากาศภายในให้น่ารื่นรมย์เช่น ดนตรี แสง สี เป็นต้น โดยปกติมักจัดไว้ในบริเวณสระว่ายน้ำ

2.1.5.8 COCKTAIL LOUNGE เป็นการบริการเครื่องดื่ม พวกเหล้าและเบียร์และอาจมีอาหารว่างที่เตรียมง่ายๆ เช่น แซนวิช โดยปกติมักจะจัดอยู่ในส่วนโถงนั่งเล่น จัดบรรยากาศเย็นๆ มีเสียงดนตรีหรืออาจจะจัดนำเปียโนมาเล่นเพลงให้ฟัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.5.9 NIGHT CLUB เป็นสถานที่ให้ความสนุกสนาน เพลิดเพลิน เป็นบริการแก่แขกในตอนกลางคืนมีลีลาศเต้นรำ รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม บรรยากาศจะค่อนข้างมืดมัวและสว่างเป็นบางจุด

2.1.5.10 CONCESSION SPACE คือ ส่วนบริการที่ทางโรงแรมจัดขึ้นเพื่อขายบริการต่างๆ ให้กับแขกผู้มาพักและบุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ ส่วนมากผู้มาใช้บริการในส่วนนี้มีดังนี้

2.1.5.10.1 BARBER SHOP เป็นส่วนที่จัดให้บริการแขกในการตัด-สระผม โกนหนวด ฯลฯ

2.1.5.10.2 CIGAR AND NEWS STAND เป็นส่วนบริการขายบุหรี่และหนังสือพิมพ์ ปกตินิยมจำหน่ายโดยพนักงานเคาน์เตอร์ โดยมีพนักงานประจำ 1 คน ส่วนโรงแรมขนาดใหญ่มักตั้งร้านขายอยู่ในส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY) ตรงกันข้ามกับ FRONT DESK

2.1.4.10.3 VALET SHOP เป็นส่วนบริการซักรีดเสื้อผ้าสำหรับแขก ควรอยู่ใกล้ห้องซักรีดในส่วนนี้จะไม่มีเครื่องซักรีด แต่จะใช้เป็นสถานที่ในการรับและส่งเสื้อผ้าเท่านั้น

2.1.5.10.4 TELEGRAPH OFFICE เป็นส่วนบริการด้านโทรเลข ทั่วไปมักจะไม่ค่อยมีบริการนี้นอกจากโรงแรมใหญ่ๆเท่านั้น

2.1.5.10.5 SUBRENTAL เป็นส่วนที่ไม่อยู่ภายใต้การดำเนินการของโรงแรม มักดำเนินการโดยบริษัทหรือเอกชนทั่วไป โดยเสียค่าเช่าเป็นรายเดือนไป ได้แก่ ร้านค้าทั่วไป ตัวแทนบริษัทท่องเที่ยวทัศนาจร สำนักงานและอื่นๆ

2.1.5.10.6 RENTED STORES หรือ RENTAL SHOP เป็นร้านค้าที่มาเปิดให้บริการ ไม่ขึ้นกับจำนวนห้องพักโรงแรม แต่ขึ้นกับสภาพแวดล้อมและความเหมาะสม ร้านค้าควรจะเข้าได้โดยตรงจากถนนและสามารถเข้าได้จากโถงพักคอยของโรงแรมนั้นด้วย เฉลี่ยพื้นที่ของร้านค้าประมาณ 20-30 ตารางฟุตต่อห้องพักแขก

2.1.5.11 ห้องพักแขก (GUEST ROOM SPATIAL) เป็นส่วนที่สร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุดในการบริการทุกอย่างของโรงแรม จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขก และดูว่าแขกจะใช้ห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งที่แขกต้องการลงในการออกแบบ

การออกแบบห้องพัก มีหลายแบบ ห้องที่มีความต้องการมาก คือ การออกแบบสีของห้องพักควรเลือกใช้เพียงสีเดียว ส่วนห้องชุดนั้นต้องมีลักษณะเด่นออกไปส่วนประกอบของห้องพักแขกโดยทั่วไป ได้แก่

2.1.5.11.1 เตียงนอน โดยมากใช้แบบเตียงแฝด นอกจากเนื้อที่ไม่อำนวย จึงอาจใช้เป็นเตียงเดี่ยวหรือเตียงคู่ (DOUBLE BED)

ขนาดห้องนอนต่อขนาดของเตียงสามารถแบ่งได้ดังนี้

ลักษณะของห้อง	ขนาดของเตียง	เนื้อที่ห้องพัก
SINGLE BED	1.00 x 2.00 m_2	7.0 m หรือ 65 Ft
DOUBLE BED	1.50 x 2.00 m_2	8.4 m หรือ 90 Ft
TWIN BED	1.00 x 2.00 m_2	10.2 m หรือ 100 Ft

ขนาดของเตียงนอนแบบยุโรปแบ่งได้ดังนี้

ลักษณะของห้อง	ขนาดของเตียง	เนื้อที่ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TWIN BED	9.50	1.90
DOUBLE BED	1.37	2.03
QUEEN BED	1.52	2.10
KING SIZE	1.83	2.10

ขนาดความสูงของเตียง (BED HEIGHT)

ข้อพิจารณาในการเลือกใช้	มม.	นิ้ว
ก) ใช้กันทั่วไป	4.00 - 4.50	16 - 18
ข) ใช้สำหรับคนแก่ (ขึ้นลงลำบาก)	700	28
ค)คำนึงถึงความสะดวกในการจัดเตียง	500 - 600	22 - 24

ข้อกำหนดสำหรับเตียงโรงแรม

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

2.1.5.11.2 แผงหัวเตียง (HEAD BOARDS AND END BOARDS) แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญเพื่อใช้เป็นนั่งอ่านหนังสือ กั้นและรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียงติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกันกระแทกผนัง ความสูงทั่วไปประมาณ 90 เซนติเมตร

2.1.5.11.3 ส่วนรางแขวน (HANGLING SPACE-IN CLOSET) โดยปกติใช้เป็นตู้เสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงทางเข้าห้องพัก และใช้เป็นตู้เก็บของสัมภาระ เพื่อให้แขกได้สำรวจสิ่งของ ก่อนจะออกจากโรงแรมว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างที่สุดของก่อนของตู้ประมาณ 56-60 เซนติเมตร ความสูงประมาณ 145-150 เซนติเมตร และรางควรอยู่ต่ำจากเพดานตู้ 5-7 เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการแขวนไม้แขวนเสื้อ

2.1.5.11.4 ชั้นวางของ (SHELVES IN CLOSET) ถ้าตู้มีเนื้อที่พอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ด้วยภายในตู้เสื้อผ้า เพื่อวางของ ถ้าเป็นโรงแรมที่ใช้พักระยะสั้นๆควรเป็นชนิดเปิดโล่ง

2.1.5.11.5 ลิ้นชัก สำหรับโรงแรม ควรจัดลิ้นชักเฉพาะสำหรับโต๊ะแต่งตัว หรือโต๊ะเขียนหนังสือลิ้นชักมีความสำคัญต่อแขกมาก เพื่อเก็บของจุกจิกเล็กน้อย เครื่องสำอางและเครื่องประดับ

ข้อกำหนดต่ออุปกรณ์ชนิดต่างๆในโรงแรม

- รางแขวนยาว แบ่งเป็น
  - SINGLE 0.50 ม. (โรงแรมขนาดกลาง)
  - DOUBLE 0.90 ม. (โรงแรมขนาดกลาง)
  - SINGLE 0.90 ม. (โรงแรมชั้นนำ)
  - DOUBLE 1.20 ม. (โรงแรมชั้นนำ)
- ตู้เก็บของชั้นวางของ
  - SINGLE 0.70 ม. (โรงแรมขนาดกลาง)
  - DOUBLE 1.10 ม. (โรงแรมขนาดกลาง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SINGLE 1.10 ม. (โรงแรมชั้นนำ)

DOUBLE 1.50 ม. (โรงแรมชั้นนำ)

- โต๊ะเขียนหนังสือ โต๊ะแต่งตัว (เนื้อที่รวม)

แบบรวม 7.50 ม.

แบบแยก 1.00 ม.

2.1.5.11.6 โต๊ะข้างเตียง (BESIDE TABLE & NIGHT TABLE) ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด (TWIN BED) หรืออยู่ 2 ข้างของเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจุดรวมสวิทซ์ไฟฟ้าโทรศัพท์วิทยุ และใช้วางโทรทัศน์ได้เหมือนกัน ขนาดความสูงของโต๊ะไม่ควรแตกต่างจากความสูงของเตียงมากนัก คืออย่าให้สูงกว่า 60 – 70 เซนติเมตร โต๊ะข้างเตียงควรเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้างถ้าเป็นโต๊ะที่ขนาบข้างเตียงใช้ขนาด 37 – 45 เซนติเมตร ถ้าอยู่ระหว่างสองเตียงใช้ขนาด 60 เซนติเมตร

2.1.5.11.7 ที่ตั้งกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK) ควรมีความยาวประมาณ 75 – 90 เซนติเมตร ควรอยู่ติดกับโต๊ะแต่งตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 เซนติเมตร สำหรับห้องนอนคู่ควรมีบริการไว้ 2 ที่

2.1.5.11.8 โต๊ะเขียนหนังสือ (WRITING DESK AND DRESSING TABLE) ความกว้างควรกว้างประมาณ 40 – 45 เซนติเมตร ควรเป็นแบบติดตาย สูงประมาณ 30 – 75 เซนติเมตร ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43 – 45 เซนติเมตร สำหรับข้อเปรียบเทียบโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว พบว่าถ้าเป็นแบบเคลื่อนย้ายได้ จะใช้ต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง แต่ถ้าเป็นแบบติดตาย จะใช้ต้นทุนในการผลิตปานกลาง

2.1.5.11.9 เครื่องเรือนที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ ในที่นี้ได้แก่

- เก้าอี้แต่งตัว (PRESS CHAIR or STOOL)
- เก้าอี้นั่งพักผ่อนต่อ 1 คน (EASY CHAIR)
- โต๊ะตั้งโคมไฟ (STANDARD of TABLE LAMP)
- โต๊ะกลาง (COFFEE TABLE)
- ตะกร้าทิ้งขยะ (WASTE BASKET)
- ที่เขี่ยบุหรี่ (ASH TRAYS)

2.1.5.11.10 สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ (OTHER FACILITIES) ได้แก่ โทรศัพท์ โทรทัศน์ วิทยุกริ่งกดเรียกพนักงานบริการ แผ่นประกาศบอกอัตราค่าห้องพัก แบบฟอร์ม 1 แผ่น ใช้ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม

2.1.5.11.11 ห้องน้ำแขก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ผนังห้องน้ำ ผนังด้านอ่างอาบน้ำปูกระเบื้องเคลือบจานขอบอ่านถึงเพดาน

- พื้นห้องน้ำ พื้นที่อาบน้ำต้องใช้กระเบื้องเซรามิค บริเวณที่อาบน้ำการปูกระเบื้อง ต้องลาดเอียงให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้สะดวก

- อ่างอาบน้ำที่มีฝักบัว ขนาดอย่างน้อยที่สุด 1.50 เมตร ถึง 1.70 เมตร x 0.70 เมตร

- อุปกรณ์ในห้องน้ำชนิดทองเหลือง ควรแข็งแรงทนทาน โดยเฉพาะหัวก๊อกน้ำร้อน-เย็น มีตัวตัดของก๊อกน้ำร้อน-เย็น โดยเฉพาะ

- โถส้วม ควรเป็นแบบยาวหรือกลม เปิดข้างหน้าที่นั่งเป็นพลาสติกแข็ง สามารถยกตั้งขึ้นได้โดยไม่ล้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- น้ำร้อน ที่ใช้สำหรับห้องพักควรมีเครื่องปั้มติดไว้ โดยเฉพาะเมื่อปิดน้ำร้อน จะออกมาทันที

- ที่แต่งตัวและที่อาบน้ำ ต้องมีกระดาษเช็ดหน้า กระดาษม้วน รวมทั้งที่ยึดกระดาษสำหรับห้องส้วม ราวแขวนผ้าเช็ดตัวแบบขึง หรือวางซ้อนรวมกัน ที่แขวนเสื้อแบบคู่ ราวจับโครเมี่ยมขนาด 60 เซนติเมตร อยู่เหนืออ่างน้ำ ที่วางสบู่กระเบื้องแบบมีที่จับ พรมยางปูภายในอ่าง

- อ่างล้างหน้า-ล้างมือ พร้อมที่วางอยู่

- กระจกเงา ขนาดไม่น้อยกว่า 0.50 – 1.00 เมตร ติดอยู่เหนืออ่างล้างหน้า

- เคาน์เตอร์ล้างหน้า TOP และที่กั้นน้ำกระเซ็นด้านหลังต้องใช้ PLASTIC LARMINATE ตัวโครงสร้างต้องใช้ไม้อัดขนาดประมาณ 10 มิลลิเมตร

- เครื่องหมาย ควรคำนึงถึงเครื่องหมายของหัวก๊อกน้ำ ใช้เครื่องหมายที่คนเข้าใจได้ง่าย

2.1.6 สายการบริหารและอัตรากำลัง

2.1.6.1 ฝ่ายขายและตลาด (Sale & Marketing Department)

แผนกสั่งจองห้องพัก (Reservation) หน้าที่ทำทะเบียนห้องพักเพื่อนำไปสั่งยังแผนต่างๆและสำรวจห้องพักล่วงหน้า 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 ส่งไปยังแผนต่างๆที่เกี่ยงข้อง เพื่อให้การทำงานประสานฝ่ายต้อนรับประกอบด้วยหน้าที่ดังนี้ คือ

- งานต้อนรับ (reception) หน้าที่ ลงทะเบียนห้องพักและติดต่อสอบถาม

- งานขนสัมภาระ(Bell boy) หน้าที่นำสัมภาระของแขกเข้าสู่ห้องพักและนำแขกชมห้องพัก

2. ฝ่ายบัญชี (Accounting Department)

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

- งานบัญชี (Control) หน้าที่ควบคุมรายได้และรายจ่ายทั้งหมด สวัสดิการของพนักงาน

- งานบิล (Bill) หน้าที่รวบรวมจากทุกแผนก ทำหลักชานเป็น Arrival และ Department ลงแยกรายละเอียดของแขกที่พักได้ซึ่งจากฝ่ายต้อนรับและยังทำเป็น Visitor Ledger ซึ่งหมายถึงบันทึกรายการได้จากกส่วนต่างๆในโครงการก่อนที่จะลงบัญชีอื่นซึ่งทั้งสองรายการสามารถเปรียบเทียบกันได้กับส่วนตรวจบัญชี

- งานจัดซื้อ (Purchase) หน้าที่จัดซื้ออาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งอุปกรณ์ สิ่งของต่างๆ

- งานการเงิน (Cashier) หน้าที่รวบรวมเงินทั้งหมดของโครงการที่รับจากแขก ส่วนบริการอื่นๆรายการนี้สามารถตรวจสอบกันได้

- งานวัสดุ (Store) หน้าที่เก็บรักษา แบ่งเป็นสองส่วน คือ วัสดุอุปกรณ์และอาหารเครื่องดื่ม

แผนกบริหาร (Executive department) หน้าที่เกี่ยวกับการควบคุมและวางแผนได้แก่ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้จัดการฝ่ายทั่วไป (General Manager) หน้าที่แบ่งงานไปแต่ละแผนกควบคุมและวางแผนการดำเนินงานตลอดจนกิจกรรมต่างๆ

- ผู้จัดการฝ่ายขาย (Planning & sale manager) หน้าที่ติดต่อและขายบริการห้องพักกับตลาดภายนอก

- ผู้จัดการด้านอาหารเครื่องดื่ม (Food & beverage) ควบคุมจัดการบริหารด้านการบริการอาหารเครื่องดื่ม การเตรียมบริการและความพร้อมของบริการ ในส่วนนี้ร่วมแผนการจัดซื้อและจัดการเกี่ยวกับการทำบัญชีและควบคุมการรับซื้อของเข้าโรงแรมทุกชนิดและจัดส่งไปยังแผนกต่างๆ

2.1.6.2 ฝ่ายห้องพัก (Room Division)

แผนกห้องพัก (Room Division)บริหารและจัดการส่วนห้องพักรวมทั้งการต้อนรับและการติดต่อบริการของแขก

- พนักงานรักษาความปลอดภัย (Security Guards) รับผิดชอบการรักษาความปลอดภัยแบ่งเจ้าหน้าที่กระจายตามส่วนต่างๆ

- หัวหน้าแม่บ้าน (Chief House Keeper) รับผิดชอบงานดูแลห้องทั้งหมด

- แม่บ้าน (House Keeper & Laundry) เปลี่ยนผ้าปูที่นอน ทำความสะอาดดูแลห้อง รวมทั้งการบริการภายในห้อง และทำหน้าที่ซักรีดด้วย (ผลัดเวร)

2.1.6.3 ฝ่ายแม่บ้าน (Housekeeping Department)

ฝ่ายแม่บ้าน หน้าที่ควบคุมการรักษาความสะอาดเรียบร้อยบริเวณห้องพักแขก และบริเวณโรงแรม รวมทั้งอำนวยความสะดวกในเรื่องเครื่องใช้ไม้สอยแก่แขกที่เข้ามาพักแยกออกเป็น

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

-พนักงานครัว ได้แก่ พนักงานปรุงอาหาร เตรียมอาหาร ล้างจานและพนักงานทำความสะอาด

ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

- แผนกห้องอาหาร มีพนักงานทำงานที่เสิร์ฟอาหาร ต้อนรับและเก็บเงิน โดยมีหัวหน้าพนักงานบริการเป็นผู้ดูแล

ฝ่ายช่างเทคนิค

- แผนกดูแลรักษาความสะอาด (Lip keep) หน้าที่รักษาความสะอาด ความเรียบร้อยของบริเวณและเฟอร์นิเจอร์ในโครงการ

- แผนกจัดสวน (Gardening) หน้าที่ดูแลรักษาต้นไม้ สนาม รวมทั้งการจัดไม้ประดับในโครงการ

2.1.6.4 ฝ่ายช่างเทคนิคและซ่อมบำรุง (Service & Maintenance)

- งานช่างไฟฟ้า (Mechanical & Electric) หน้าที่ดูแลทางด้านไฟฟ้าและการซ่อมจำนวนและตำแหน่งบุคลากรในโครงการในการประมาณการความต้องการของจำนวนพนักงานแต่ละส่วนบริการนั้นอาจมีการยืดหยุ่นจำนวนพนักงานในแต่ละหน้าที่ตามความเหมาะสมและนโยบายของผู้บริหาร

2.1.7 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหาร(รายละเอียดองค์ประกอบพื้นฐาน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านอาหารเป็นร้านที่คอยบริการอาหารตามความต้องการของลูกค้าตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 หมายถึง อาคารที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ทอม พาวเวอร์ ให้ความหมายของ "ภัตตาคาร" หรือ "restaurant" มากจากภาษาฝรั่งเศสซึ่งหมายถึง การให้กำลังงาน (restorer of energy) โดยใช้คำนี้มาตั้งแต่ต้น ค.ศ. 1700 (ประมาณ พ.ศ. 2243) เพื่ออธิบายถึงสถานที่ให้บริการซุปและขนมปังในปัจจุบันคำว่าภัตตาคาร เป็นคำที่ใช้เรียกสถานที่สาธารณะที่มีการเตรียมอาหารสำหรับผู้บริโภคหรืออาหารนอกสถานที่ เดนนิส เอล ฟอสเตอร์ ได้กล่าวว่า "restaurant" มาจากรากศัพท์ภาษาลาตินว่า "restaurabo" แปลว่า "ฉันมาเติมให้เต็มหรืออิ่มหนำ"

2.1.7.1 วิวัฒนาการของร้านอาหาร

คำว่า Restaurant เป็นคำที่มาจากภาษาฝรั่งเศส *restaurer* ซึ่งแปลว่า Restore ปรากฏว่าใช้ครั้งแรกเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 16 ซึ่งร้านอาหารในสมัยนั้นไม่มีความหลากหลายเท่าในสมัยนี้ คือมีแต่อาหารธรรมดาในราคาปกติมีอาหารเพียงชนิดเดียวเปิดขายอาหารให้กับพวกนักเดินทางและไม่มีที่นั่งรับประทานภายในร้าน ร้านอาหารซึ่งเก่าแก่ที่สุดตามบันทึกสถิติโลกกินเนสส์ ได้บันทึกไว้ว่า ร้าน Sobrino De Butin กรุงมาดริด ประเทศสเปน เป็นร้านอาหารที่เก่าแก่ที่สุดโลก เปิดทำการเมื่อปี ค.ศ. 1725 และยังคงเปิดทำการในปัจจุบัน ร้านอาหารไม่มีการเปลี่ยนแปลงเลยจนกระทั่งมาถึงในปี ค.ศ. 1765 ซึ่งเป็นช่วงที่มีการปฏิวัติฝรั่งเศส มีการปรับปรุงร้านอาหารจากการที่เป็นที่ที่ขายอาหารที่มีเพียงอย่างเดียวในแต่ละวัน ให้กลายเป็นร้านอาหารที่สามารถรับประทานอาหารภายในได้ มีโต๊ะมีเก้าอี้ มีการบริการที่ดีกว่าเดิม มีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย งานการครัวก็พัฒนาไปพร้อมกับการพัฒนาร้านอาหารโดยมีเชฟ Auguste Escoffier ผู้ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็น "บิดาแห่งห้องครัว" เชฟผู้นี้เป็นผู้ที่ริเริ่มการบริการอาหารแบบใหม่ พัฒนารสชาติ สูตร และเทคนิคต่างๆ ซึ่งเป็นรากฐานให้พัฒนามาถึงปัจจุบัน

2.1.7.2 ประเภทของร้านอาหารในปัจจุบัน

ในบ้านเราตอนนี้มีร้านอาหารตะวันตกค่อนข้างเยอะมากเมื่อเทียบกับสัก 5 ปีก่อน ที่ยังไม่ค่อยมีเท่าไร ร้านอาหารตะวันตกส่วนใหญ่ก็มักจะตั้งชื่อต่อท้ายร้านแตกต่างกันไป Bistro บ้าง Cafe บ้าง หรือBrasserie ก็มี ซึ่งบางทีร้านที่ใช้คำต่อท้ายเหมือนๆกัน แต่ลักษณะร้านและอาหารที่เสิร์ฟนั้นกลับไม่แบ่งได้ 4 ประเภทดังนี้

Restaurant : คำนี้น่าจะเป็นคำที่คุ้นเคยกันที่สุดและมีการใช้กันเยอะที่สุดในบ้านเรา องค์ประกอบของร้านอาหารที่จะใช้คำว่า Restaurant ได้นั้นก็ไล่เรียงกันไปได้ดังนี้

- เวลาเปิด-ปิดของร้านมักจะมีช่วงเวลา เช่น มื้อเที่ยง หรือ มื้อเย็น จะไม่ได้เปิดขายกันทั้งวัน
- อาหารจะเป็นรูปเล่ม print กันออกมาหรือเขียนลงกระดาษไว้อย่างชัดเจน มีทั้งอาหารแบบ meal course (set menu)หรือ อาหารแบบ a la carte
- อาหารส่วนใหญ่มักจะเป็นอาหารที่ตกแต่งสวยงาม เน้นหน้าตาเคียงคู่ไปกับรสชาติ
- ส่วนใหญ่แล้วคนต่างชาติมักจะผูกคำว่า fine-dining เข้ากับ Restaurant ด้วย แต่ก็ไม่เสมอไปที่ Restaurant จะต้องเป็น fine-dining อย่างเดียว สามารถเป็น casual dining ได้ด้วย

* fine-dining คือ การรับประทานอาหารกันอย่างจริงจัง ร้านตกแต่งหรูหรา, พนักงานเทรนมาดีแต่งตัวดีเนี๊ยบ มารยาทดี, ทางร้านมักจะกำหนด dress code ของลูกค้าว่าต้องแต่งตัวเช่นไร มิฉะนั้นจะไม่ให้เข้าร้าน เป็นต้น*

Brasserie : คำนี้ในบ้านเราอาจจะไม่ค่อยเป็นที่คุ้นเคยนัก มีไม่กี่ร้านที่ใช้คำๆ นี้ต่อท้ายชื่อร้านหรือไว้ด้านหน้าชื่อ ต้นกำเนิดของคำนี้ (Etymology) นั้นเป็นภาษาฝรั่งเศสแปลว่า brewery หรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงหมักร้าน Brasserie ในยุคๆ แรกนั้นก็มักจะหมายถึงร้านเหล้าหรือโรงเบียร์ขนาดเล็กของคนฝรั่งเศส ที่เป็นที่ไว้สำหรับให้คนมา hang out กัน ดื่มเหล้าสังสรรค์กัน แต่ด้วยกาลเวลาที่หมุนเวียนไป Brasserie ในปัจจุบันก็ไม่ได้จำกัดอยู่แค่ร้านแนวนั่งดื่มแล้ว โดยองค์ประกอบหลัก ๆ ของร้านลักษณะนี้ก็มีดังนี้

- ร้านมักจะเปิดให้บริการกันทั้งวันไม่มีหยุดพัก และมักจะเปิดกันทุกวัน ทั้งสัปดาห์และมักจะเปิดกันไปจนถึงดึกดื่น

- ความเป็นทางการของร้านก็จะอยู่ในระดับน้อยกว่า Restaurant แต่จะอยู่สูงกว่า Bistro คือตัวเมนูจะเป็นเมนูแบบพิมพ์สำเร็จสวยงาม มีราคาเมนูชัดเจน การบริการของทางร้านจะกึ่ง ๆ เป็นมืออาชีพแต่ก็ไม่ได้เนี๊ยบไร้ที่ติเท่าระดับ Restaurant

- เมนูอาหารจะเหมือนกันทั้งวัน บางทีก็จะมีเมนูพิเศษประจำวันบ้าง (plat du Jour หรือ dishes of the day)

- เนื่องจากคำว่า Brasserie นั้นมาจากคำว่า Brewery เครื่องดื่มของร้านประเภทนี้จริงมีหลากหลายมากทั้งเบียร์สด ไวน์ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ต่าง ๆ

- อาหารของทางร้านหลัก ๆ จะเป็นอาหารจานใหญ่ สั่งมาแชร์กัน เช่น seafood platters หรือ meat platters หรือจะเป็นอาหาร classic French ทั้งหลายแหล่ก็ได้ด้วยเช่น charcuterie, plats de mer, steak tartare, onion soup และ confit de canard เป็นต้น

- การตกแต่งร้านจะเป็นสไตล์ art nouveau เป็นหลัก หรือแนวอาร์ทสมัยใหม่นั่นเอง ซึ่งจริงๆ จุดนี้ก็อาจจะไม่ค่อยชัดเจนนักเพราะว่าการตกแต่งร้านในปัจจุบันนั้นขึ้นอยู่กับเจ้าของร้านหรือ concept ของร้าน

Bistro : หมายถึงร้านอาหารเล็กๆ เรียบง่าย ที่เจ้าของร้านมักจะเป็นเชฟเองด้วย ถ้าเทียบเป็นร้านอาหารของไทยก็คงประมาณร้านห้องแถวอะไรแบบนั้น แต่คำว่า Bistro ที่ได้พบเจอทั้งที่เมืองไทยหรือที่ต่างประเทศ (อเมริกา) ส่วนใหญ่แล้วร้านที่ใช้คำว่า Bistro มักจะตกแต่งกันหรูหราในระดับRestaurant หรือ Brasserie กันไปหมดแล้ว ไม่ค่อยจะพบเจอร้าน Bistro ที่แบบเป็นร้านเล็กๆ ตรงกับนิยามของทางร้านจริง ๆ แต่เนื่องด้วยปัจจัยอื่น ๆ หลายข้อที่ไล่เรียงกันอยู่ด้านล่างนี้ ทำให้เข้าข่ายที่จะใช้คำว่า Bistro เพื่อที่จะได้ทำให้ลูกค้ารู้สึกสบายใจที่จะมากิน มากกว่าแบบใช้คำว่า Restaurant หรือBrasserie แล้วลูกค้าจะไม่ค่อยรู้สึกว่าถึงความเป็น casual dining

- ร้านมักจะเป็นร้านเล็ก ๆ ไม่เป็นทางการ เจ้าของร้านและเชฟมักจะเป็นคนเดียวกัน

- เมนูจะเขียนไว้ที่กระดานดำ และตั้งไว้กลางห้องอาหาร หรือเขียนบนกระดานชนวนแล้วถือไปให้ลูกค้าเลือก เนื่องจากร้าน Bistro นั้นมักจะทำอาหารแบบที่ได้มาในแต่ละวัน (catch of the day) เมนูจึงมีการหมุนเวียนสับเปลี่ยนไปเรื่อย ๆ

- เครื่องดื่มของทางร้านก็จะมีทั้งแบบ soft drinks และ alcohol สามารถไปนั่งดื่มกันได้ตั้งแต่ตอนเที่ยงวัน หรือว่าจะนั่งจิบกาแฟทอดอารมณ์ตลอดบ่ายก็ได้ อารมณ์ประมาณลูกผสมระหว่าง Brasserie กับCafe นั่นเอง

- อาหารของทางร้านมักจะราคาไม่แพง เป็นอาหารง่าย ๆ ทำกันอย่างรวดเร็ว ไม่ได้พิธีรีตองอะไรมากนักหรือที่ฝรั่งมักจะเรียกกันว่า comfort foods

Café : คำนี้เป็นคำที่พบเจอได้บ่อยพอๆกับคำว่า Restaurant เพราะร้านกาแฟ, ร้านขนม หรือแม้แต่ร้านอาหารง่าย ๆ ก็มักจะใช้คำว่า Café ต่อพ่วงท้ายชื่อร้านกันแทบทั้งนั้น คำว่า Café นั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นคำที่เพี้ยนมาจากคำว่ากาแฟ หรือ Caffé (Coffee) ร้านคาเฟ่ดั้งเดิมนั้นจะเป็นร้านไว้สำหรับให้ลูกค้ามานั่งดื่มกาแฟ, กินอาหารเช้า, กินอาหารว่างกัน ซึ่งมีองค์ประกอบของร้านประเภทนี้ก็ตามนี้

- ร้านมักจะตกแต่งง่าย ๆ สบาย ๆ อารมณ์เดียวกันกับ Bistro และส่วนใหญ่จะมีทั้งนั่ง outdoor หรือ al fresco dining ไว้ให้ลูกค้านั่งตากแดด ตากลม ดูผู้คนเดินผ่านไปผ่านมาด้วย

- อาหารของทางร้านจะเป็นอาหารง่าย ๆ เช่น sandwich, ขนมปัง, croque monsieur, salads, moules-frites (หอยแมลงภู่กับเฟรนช์ฟราย) เคียงคู่กันไปกับเครื่องดื่ม soft drink และ alcohol แบบเบา ๆ ง่าย ๆ

- ส่วนใหญ่ร้าน Café มักจะเปิดกันเช้า ๆ และปิดบ่าย ๆ เย็น ๆ หรือว่าจะปิดดึกดื่นก็ได้แล้วแต่ร้าน

- อาหารของทางร้านจะเหมือน ๆ เดิมทุกวันไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงบ่อย ๆ วันต่อวัน หรืออาทิตย์ต่ออาทิตย์เหมือนกับ Bistro

(อ้างอิง : http://www.bumres.com/th/article/Restaurant-Bistro-Brasserie-Cafe/395)

2.1.8 ข้อมูลทั่วไปของการของการทำบาตร (งานหัตถกรรมทำบาตรของละแวกชุมชนแม้นศรี)

2.1.8.1 ประวัติความเป็นมา

หัตถกรรมงานฝีมือที่มีมาแต่สมัยโบราณ สืบทอดกันมาจากสมัยกรุงศรีอยุธยาสู่สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ขึ้นชื่อว่าบาตร คนทั่วไปอาจไม่มีส่วนสำคัญในการใช้ แต่ในทางหลักพุทธศาสนาแล้วบาตรมีความสำคัญต่อพระสงฆ์เป็นอย่างยิ่ง เรียกว่าเป็นสิ่งสำคัญ คือเป็นหนึ่งในอัฐบริขาร 8 ของพระสงฆ์ และมีการเปลี่ยนแปลงในการใช้วัสดุ บ้านบาตรจึงมีความสำคัญน้อยลง เพราะมีการแข่งขันในการทำบาตรเกิดขึ้นในยุคสมัยนี้ที่มีการทำบาตรจากเครื่องจักรหรือเรียกว่า "บาตรปั๊ม" เกิดขึ้นมาทำให้พระสงฆ์ มองข้ามความสำคัญในการทำบาตรแบบโบราณไป เนื่องจากปริมาณในการขายมีอยู่มากและความสะดวกในการซื้อ จึงทำให้บาตรพระบุทำมือ นั้น การผลิตนั้นน้อยลง แต่ในทางกลับกันชาวต่างชาติกลับเห็นความสำคัญในฝีมือการทำบาตรของคนไทย จึงทำให้เป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง

บาตรที่มีลักษณะตรงตามหลักพระธรรมวินัยที่พระพุทธเจ้าทรงบัญญัติไว้มี 2 ชนิดเท่านั้นคือ 'บาตรดินเผา' และ 'บาตรเหล็กรมดำ' โดยควรมีขนาด 7-11 นิ้ว อีกทั้งพระพุทธองค์ยังทรงบัญญัติห้ามไม่ให้พระภิกษุใช้บาตรที่ทำจากโลหะหรือวัสดุที่มีมูลค่าสูง เช่น ทอง เงิน ทองเหลือง ทองแดง อัญมณี และแก้วผลึกต่างๆ แม้แต่บาตรที่ทำจากดีบุก สังกะสี หรือไม้ ก็ใช้ไม่ได้

ด้วยยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป จึงอนุโลมให้ใช้บาตรที่ทำจากสแตนเลส เนื่องจากสะดวกในการดูแลรักษาและทำความสะอาดง่าย จึงเป็นที่นิยมในหมู่สงฆ์ ส่วนฝาบาตรนั้นในสมัยพุทธกาลจะทำจากไม้แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้ฝาสแตนเลสแทนเนื่องจากฝาบาตรที่ทำจากไม้มีปัญหาแตกหักง่าย แต่พระระดับเกจิในภาคอีสานบางรูปก็ยังใช้ฝาบาตรที่ทำจากไม้อยู่โดยนำไม้มะค่าหรือไม้ประดู่มากลึงให้ได้รูปทรงเข้ากับตัวบาตร

วัตรปฏิบัติในการใช้บาตร

"พระพุทธเจ้าทรงห้ามไม่ให้ภิกษุสามเณรใช้บาตรที่ทำจากโลหะมีค่า เนื่องจากเกรงว่าจะทำให้พระได้รับอันตรายจากโจรผู้ร้ายที่มาแย่งชิงบาตร เพราะในสมัยพุทธกาลนั้น นอกจากพระจะออกบิณฑบาตเพื่อนำอาหารมาขบฉันแล้ว ก็ยังต้องออกธุดงค์ไปตามเมืองต่างๆ เพื่อเผยแผ่ธรรมะ ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อีกทั้งการใช้บาตรที่ทำจากของที่มูลค่าสูงอย่างเงินหรือทองคำ อาจทำให้พระเกิดกิเลสได้ง่าย แต่ในปัจจุบันบางวัดอาจอนุโลมให้ใช้บาตรสแตนเลสได้ ในกรณีพระที่บวชไม่นาน เช่น บวชหน้าไฟ บวชช่วงเข้าพรรษา 1-3 เดือน

นอกจากนั้นพระพุทธเจ้ายังทรงบัญญัติว่า ห้ามพระภิกษุใช้บาตรที่มีขนาดเกิน 11 นิ้ว เนื่องจากในสมัยพุทธกาลมีภิกษุรูปหนึ่งโลภมาก จึงใช้บาตรลูกใหญ่ในการบิณฑบาต หากบิณฑบาตได้อาหารดีๆก็จะนำไปซ่อนไว้ใต้บาตรเพื่อที่จะได้ฉันคนเดียวเมื่อบิณฑบาตได้อาหารจำนวนมากก็ฉันไม่หมด เน่าเสีย ต้องเททิ้ง ขณะที่พระบางรูปไม่มีอาหารจะฉัน พระพุทธเจ้าเห็นดังนั้นจึงทรงบัญญัติห้ามไม่ให้ใช้บาตรที่มีขนาดใหญ่เกินไป”

พระพุทธเจ้าได้ทรงบัญญัติพระธรรมวินัย เกี่ยวกับการใช้บาตรของพระภิกษุสงฆ์ไว้หลายประการ เช่น

ในการบิณฑบาตให้พระภิกษุรับบาตรได้ไม่เกิน 3 บาตร ซึ่งหมายถึงว่าเมื่อบิณฑบาตจนเต็มแล้วสามารถถ่ายของออกจากบาตร และรับบาตรได้อีกไม่เกิน 3 ครั้ง,เวลาบิณฑบาต ห้ามสะพายบาตรไว้ด้านหลัง เพื่อป้องกันไม่ให้บาตรไปชนอะไรแตกหักเสียหาย

ห้ามเปิดประตูขณะที่มือถือบาตรอยู่ เพราะอาจทำให้บาตรหล่นและแตกหักได้ต้องวางบาตรให้เรียบร้อยก่อนแล้วค่อยเปิดประตู

ขณะที่ถือบาตรอยู่ห้ามห่มจีวร ต้องวางบาตรให้เรียบร้อยก่อนจึงจะทำการขยับหรือนุ่งห่มจีวร

ห้ามวางบาตรชิดขอบโต๊ะ โดยต้องวางให้ห่างจากขอบโต๊ะอย่างน้อย 1 ศอกเพื่อป้องกันบาตรตกแตกเสียหาย

2.1.8.2 รูปทรงของบาตรพระ

บาตรพระนั้นมีอยู่ 5 ทรงด้วยกัน คือ

1. ทรงไทยเดิม มีฐานป้าน ก้นแหลม จึงไม่สามารถวางบนพื้นได้ ต้องวางบนฐานรองบาตร
2. ทรงตะโก ฐานมีลักษณะคล้ายทรงไทยเดิม แต่ก้นมนย้อย สามารถวางบนพื้นได้
3. ทรงมะนาว รูปร่างมนๆ คล้ายกับผลมะนาวแป้น
4. ทรงลูกจัน เป็นบาตรทรงเตี้ย ลักษณะคล้ายทรงมะนาว แต่จะเตี้ยกว่า
5. ทรงหัวเสือ รูปทรงคล้ายกับทรงไทยเดิม แต่ส่วนฐานตัดเล็กน้อย สามารถวางบนพื้นได้

สำหรับทรงไทยเดิมและทรงตะโกนั้น จัดว่าเป็นทรงโบราณ ที่มีมานับร้อยปีแล้ว ขณะที่ทรงมะนาวและทรงลูกจันนั้นมี อายุประมาณ 80-90 ปีส่วนทรงหัวเสือเป็นรุ่นหลังสุด มีมาประมาณ 30 ปี เป็นทรงที่พระสายธรรมยุตนิยมใช้ ส่วนทรงที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในปัจจุบันได้แก่ ทรงตะโก

2.1.8.3 ขั้นตอนการทำบาตร

ขั้นตอนการทำบาตรบาตรพระ มี ๗ ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ทำขอบบาตร

ซึ่งถือเป็นขั้นตอนแรกของการทำบาตรพระเนื่องจากขอบบาตรจะเป็นตัวกำหนดว่าบาตรใบนั้นจะมีขนาดและรูปทรงอย่างไร การขึ้นรูปขอบบาตรเริ่มจากการนำเหล็กมาตัดตามแต่ขนาดของบาตร เช่น บาตรขนาด 7 นิ้วจะต้องตัดแผ่นเหล็กให้มีความยาว 8 นิ้ว เพื่อเหลือเนื้อที่ไว้ประกบปลายทั้งสองข้างเมื่อได้เหล็กที่มีขนาดตามต้องการแล้ว ก็นำมาตีขมวดเป็นวงกลม ซึ่งเหล็กที่นำมาใช้นั้นจะใช้ฝาถังน้ำมันหรือใช้เหล็กแผ่นก็ได้

ขั้นตอนที่ 2 การประกอบกง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ช่างจะตัดแผ่นเหล็กเป็นรูปกากบาท ซึ่งเรียกว่า ‘กง' จากนั้นจึงดัดงอขึ้นรูปแล้วนำมาติดกับขอบบาตร เมื่อขึ้นรูปเสร็จจะเหลือช่องว่างรูปสามเหลี่ยมใบโพ 4 ช่อง ช่างจะวัดและตัดแผ่นเหล็กรูปร่างเหมือนใบหน้าวัว 4 ชิ้น ที่เรียกว่า ‘หน้าวัว' หรือ ‘กลีบบัว'จักฟันโดยรอบเพื่อใช้เป็นตะเข็บเชื่อมกับส่วนต่างๆ ตีให้งอเล็กน้อยตามรูปทรงของบาตร ซึ่งเมื่อประกอบกันแล้ว จะได้บาตรที่มีตะเข็บ 8 ชิ้นพอดี

ขั้นตอนที่ 3 การแล่น

คือการเชื่อมประสานรอยตะเข็บ ให้เหล็กเป็นเนื้อเดียวกัน โดยใช้ผงทองแดงกับน้ำประสานทองทาให้ทั่วบาตรก่อน เพื่อให้น้ำประสานทองเชื่อมโลหะไม่ให้มีรูรั่ว สมัยโบราณใช้เตาแล่นแบบที่ใช้มือสูบลมเร่งไฟ แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องเป่าลมไฟฟ้าแทน

ขั้นตอนที่ 4 การลาย หรือการออกแบบรูปทรง

เป็นการนำบาตรที่แล่นแล้วมา เคาะให้ได้รูปทรงที่ต้องการ โดยจะใช้ ‘ค้อนลาย' ซึ่งเป็นค้อนรูปโค้งงอ หัวค้อนมีลักษณะแหลม เคาะด้านในของบาตร สำหรับที่รองเคาะนั้นเป็นทั่งไม้สี่เหลี่ยมขนาดพอเหมาะกับบาตร

ขั้นตอนที่ 5 การตี

ช่างจะใช้ค้อนเหล็กตีผิวด้านนอกของบาตร ให้รอบ เพื่อให้ส่วนที่นูนออกมาจากการลายเรียบเสมอกัน รวมทั้งตีให้รอยตะเข็บที่ยังขรุขระเรียบเสมอกัน จากนั้นต้องนำไป ‘ตีลาย' บนทั่งไม้ เพื่อให้ได้รูปทรงตามต้องการ แล้วนำไปเจียรต่อโดยใช้เครื่องเจียรไฟฟ้าแล้วจึงตะไบตกแต่งให้สวยงามอีกครั้ง ซึ่งจะได้บาตรสีเงินขึ้นเงาแวววับ

ขั้นตอนที่ 6 การสุม หรือระบมบาตร

เพื่อป้องกันการเกิดสนิม โดยในสมัยก่อนจะใช้กำมะถันทา จากนั้นจึงนำบาตรมากองรวมๆ กัน แล้วใช้หม้อครอบสุม เชื้อเพลิงที่ใช้จะเป็นเศษไม้สักจากร้านขายเครื่องไม้ซึ่งมีอยู่รอบภูเขาทอง เนื่องจากไม้สักเป็นไม้ที่ให้ความร้อนสูง ซึ่งบาตรที่ได้จากการสุมจะมีสีดำ จากนั้นจึงใช้น้ำมันมะพร้าวทาทับอีกครั้ง แต่ปัจจุบันนิยมใช้น้ำมันกันสนิมชโลมให้ทั่วตัวบาตรแทน

ขั้นตอนที่ 7 การทำสี

อันเป็นขั้นตอนสุดท้าย ซึ่งทำให้บาตรเป็นสีต่างๆ เช่น สีเขียว สีดำสนิท นั้นถือเป็นเทคนิคเฉพาะตัวของช่างแต่ละคน รวมทั้งการแกะสลักลวดลายไทย การตีตรา การสลักชื่อช่างผู้ทำ ซึ่งจะทำหรือไม่ก็แล้วแต่ความพอใจของช่างตีบาตร

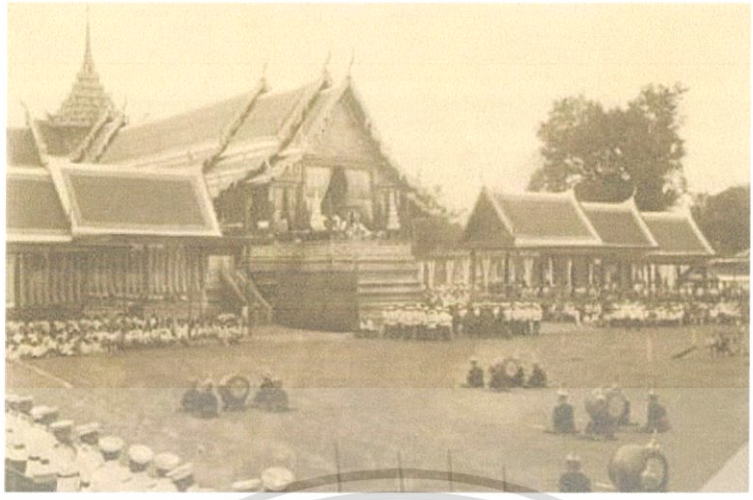
(อ้างอิง : http://www.banbatt.com)

2.1.9 ข้อมูลทั่วไปของมวยไทย

2.1.9.1 ประวัติความเป็นมาของมวยไทย

มวยไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของคนไทยที่สืบทอดกันมานาน เป็นทั้งการต่อสู้ป้องกันตัวและกีฬา ไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัดว่า เกิดขึ้นครั้งแรกในสมัยใด แต่ถือว่ามวยไทยเป็นศิลปะการต่อสู้ของไทยเช่นเดียวกับกังฟูของจีน ยูโดและคาราเต้ของญี่ปุ่น และเทควันโดของเกาหลี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.1.9.1.1 การชกมวยไทยหน้าพลับพลาที่ประทับพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ในงานพระศพพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอุรุพงศ์รัชสมโภช พ.ศ. ๒๔๕๒

2.1.9.2 เหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับมวยไทย

1) สมัยอยุธยา สมเด็จพระสรรเพชญ์ที่ ๘ หรือพระเจ้าเสือ โปรดการชกมวยมากจนทรงปลอมพระองค์มาชกมวยกับชาวบ้าน และชนะคู่ต่อสู้ถึง ๓ คน ดังที่สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ระบุไว้ในหนังสือ ศิลปะมวยไทยว่า พระเจ้าเสือได้ปลอมแปลงพระองค์เป็นสามัญชน มาชกมวยกับนักมวยฝีมือดีของเมืองวิเศษไชยชาญ และสามารถชกชนะนักมวยเอกถึง ๓ คน ได้แก่ นายกลาง หมัดตาย นายใหญ่ หมัดเหล็ก และนายเล็ก หมัดหนัก โดยทั้ง ๓ คน ได้รับความพ่ายแพ้อย่างบอบช้ำจากฝีมือการชกมวยไทยของพระองค์

เมื่อพระมหากษัตริย์โปรดการชกมวยไทยเช่นนี้ ทำให้มีการฝึกมวยไทยกันอย่างแพร่หลายในราชสำนัก และขยายไปสู่บ้านและวัด โดยเฉพาะวัด ถือเป็นแหล่งประสิทธิ์ประสาทวิชามวยไทยเป็นอย่างดี เพราะขุนศึกเมื่อมีอายุมากมักบวชเป็นพระ และสอนวิชาการต่อสู้ให้แก่ลูกศิษย์ที่ดี หรือมีความกตัญญูรู้คุณ โดยเฉพาะนักมวยเด่นในยุคหลังๆ ก็เกิดจากการฝึกฝนกับพระสงฆ์ในวัดแทบทั้งสิ้น ด้วยเหตุนี้การฝึกมวยไทยจึงแพร่หลาย และขยายวงกว้างไปสู่สามัญชนมากยิ่งขึ้น

ภาพที่ 2.1.9.2.1 การชกมวยไทยหน้าพลับพลาที่ประทับพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ในงานพระศพพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอุรุพงศ์รัชสมโภช พ.ศ. ๒๔๕๒

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) นักมวยที่มีฝีมือดีมีโอกาสเข้ารับราชการให้ก้าวหน้าได้ โดยเฉพาะการเป็นทหารในส่วนราชการที่เรียกว่า ทนายเลือก ซึ่งเป็นกรมที่ดูแลนักมวย ที่มีหน้าที่พิทักษ์รักษาความปลอดภัยให้แก่พระมหากษัตริย์

3) เมื่อครั้งที่นายขนมต้มถูกจับเป็นเชลย และถูกกวาดต้อนไปอยู่ที่กรุงอังวะ ประเทศพม่า เมื่อ พ.ศ. ๒๓๑๐ พม่าได้จัดให้มีการฉลองชัยชนะ ในการทำสงครามกับไทย และสุกี้พระนายกองได้คัดเลือกนายขนมต้มให้ขึ้นชกกับนักมวยพม่า นายขนมต้มสามารถชกชนะนักมวยพม่าได้ถึง ๑๐ คน ดังที่ รังสฤษฎ์ บุญชลอ กล่าวไว้ว่า "พม่าแพ้แก่นายขนมต้มหมดทุกคนจนถึงกับพระเจ้ากรุงอังวะตรัสชมเชยว่า คนไทยถึงแม้จะไม่มีอาวุธในมือ มีเพียงมือเปล่า ๒ ข้าง ก็ยังมีพิษสงรอบตัว" แสดงให้เห็นว่านักมวยไทยมีฝีมือเป็นที่เลื่องลือ

ภาพที่ 2.1.9.2.2 การชกมวยไทยหน้าพลับพลาที่ประทับพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ในงานพระศพพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอุรุพงศ์รัชสมโภช พ.ศ. ๒๔๕๒

4) ในสมัยที่สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงเป็นเจ้าเมืองตาก ได้มีทหารเอกคู่ใจที่มีความสามารถด้านมวยไทยมาก และอยู่ในชั้นแนวหน้าของทนายเลือก ชื่อว่า นายทองดี ฟันขาว หรือ จ้อย ชาวเมืองพิชัย ซึ่งต่อมาได้เป็น พระยาพิชัยดาบหัก เจ้าเมืองพิชัย

ภาพที่ 2.1.9.2.3 สนามมวยราชดำเนิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.9.3 การพัฒนามวยไทยเป็นการกีฬาต่อสู้ป้องกันตัว

หลังจากสมัยรัชกาลที่ ๖ มวยไทยได้พัฒนามากขึ้นโดยมีการชกมวยแบบสวมนวมชก และนับคะแนนแพ้ชนะ มีการกำหนดยก นักมวยแต่งกายตามมุม คือ มุมแดง และมุมน้ำเงิน เช่นเดียวกับการชกมวยสากล มีค่ายมวยเกิดขึ้นหลายค่าย และมีนักมวยหลายคนที่มีชื่อเสียง คหบดีผู้มีชื่อเสียงคนหนึ่งชื่อ เจ้าเชตุ ได้ตั้งสนามมวยในที่ดินของตนเอง เพื่อนำรายได้จากการชกมวยไปบำรุงกิจการทหาร ต่อมาเกิดสงครามโลกครั้งที่ ๒ การแข่งขันชกมวยจึงหยุดไป หลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ สิ้นสุดลง การแข่งขันชกมวยไทยได้เฟื่องฟูขึ้นอีก เพราะประชาชนสนใจ

ภาพที่ 2.1.9.3.1 สนามมวยลุมพินี

เมื่อวันที่ ๒๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๘๘ ได้มีการจัดตั้งสนามมวยราชดำเนินขึ้น และจัดการแข่งขันชกมวยอาชีพเป็นจำนวนมาก มีนักมวยที่มีชื่อเสียงหลายคน เช่น สุข ปราสาทหินพิมาย ผล พระประแดง สมาน ดิลกวิลาศ ประสิทธิ์ ชมศรีเมฆ เป็งสูน เทียมกำแหง สุริยา ลูกทุ่ง การชกมวยในระยะนั้น มีลักษณะพิเศษอีกอย่างหนึ่งคือ มีการชกมวยข้ามรุ่นกันได้

ภาพที่ 2.1.9.3.2 ป้ายประชาสัมพันธ์การจัดแข่งขันชกมวย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๙๙ สนามมวยลุมพินีได้เปิดขึ้นอีกแห่งหนึ่ง นักมวยส่วนใหญ่จึงได้ใช้ทั้งเวทีราชดำเนิน และเวทีลุมพินีในการแข่งขันชกมวย โดยทั้งสองสนามนี้ถือว่า เป็นสนามมวยมาตรฐานของประเทศไทย มีการจัดแบ่งประเภทนักมวยเป็นรุ่นต่างๆ ตามน้ำหนักตัวที่กำหนดขึ้น เกิดกติกามวยไทยอาชีพ ฉบับ พ.ศ. ๒๔๙๘ ซึ่งแก้ไขปรับปรุงจากฉบับ พ.ศ. ๒๔๘๐ ของกรมพลศึกษา และในวันเสาร์ที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๔๙๘ ได้มีการถ่ายทอดการชกมวยไทยจากสนามมวยราชดำเนินเป็นครั้งแรก หลังจากนั้นได้มีชาวต่างชาติเดินทางมาฝึกมวยไทย และมีการจัดแข่งขันชกมวยกับนักมวยไทยอยู่เสมอๆ

ต่อมากีฬามวยไทยมีการพัฒนาจนก่อตั้งเป็นสมาคมมวยไทยสมัครเล่นแห่งประเทศไทย ซึ่งกำหนดให้การชกมวยไทยต้องมีเครื่องป้องกันอันตราย เพื่อให้นักมวยมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ทำให้ชาวต่างชาติเดินทางเข้ามาแข่งขันมากขึ้นในแต่ละปี และมีการถ่ายทอดการชกมวยทางโทรทัศน์มากขึ้นด้วย ทำให้ธุรกิจมวยขยายตัวออกไปกว้างขวาง ในต่างจังหวัดมีเวทีมวยเกิดขึ้นหลายแห่ง เปิดโอกาสให้นักมวยที่มีฝีมือจากต่างจังหวัด เดินทางเข้ามาชกมวยในกรุงเทพฯ มากยิ่งขึ้น

อย่างไรก็ตาม การชกมวยไทยในปัจจุบันส่วนใหญ่มุ่งเพื่อผลแพ้ชนะและมีผลประโยชน์ทางธุรกิจเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้ศิลปะและแก่นแท้ของมวยไทย นับวันจะเลือนหายไป ถึงแม้จะมีหลักสูตรการเรียนกันในบางสถาบันการศึกษาก็ตาม เป็นที่น่ายินดีที่ปัจจุบันมีการเรียนการสอนมวยไทยในระดับบัณฑิตศึกษา คือ วิทยาลัยมวยไทยศึกษาและการแพทย์แผนไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง จังหวัดราชบุรี เริ่มเปิดสอนหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต สาขามวยไทย ใน พ.ศ. ๒๕๔๖ หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขามวยไทยศึกษา ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๘ และต่อมาพัฒนาเป็นหลักสูตรในระดับปริญญาเอกชื่อว่า หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขามวยไทยศึกษา (ปัจจุบันมีการสอนในระดับปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก โดยยกเลิกหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต) มวยไทยจึงเริ่มพัฒนาเข้าสู่วิชาการเรียนการสอน เพื่อการอนุรักษ์ และแสวงหาคุณค่าทางภูมิปัญญาไทยมากขึ้นในสังคมไทยปัจจุบัน โดยมีคณาจารย์ประจำหลักสูตร เช่น ดร. ศักดิ์ชัย ทัพสุวรรณ นายกสมาคมสภามวยไทยสมัครเล่นโลก ดร. แสวง วิทยพิทักษ์ กรรมการเทคนิคผู้ตัดสินมวยไทยจากสนามมวยราชดำเนิน รองศาสตราจารย์ ดร. สมพร แสงชัย เจ้าตำรับครูมวยพระยาพิชัยดาบหัก รวมไปถึงรองศาสตราจารย์ชัยสวัสดิ์ เทียนวิบูลย์ ครูมวยสยามยุทธ์ นอกจากนี้ยังมี รองศาสตราจารย์ ดร. เสรี พงศ์พิศ ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาไทย มาช่วยกันสร้างสรรค์จรรโลง ให้องค์ความรู้ของบรรพบุรุษที่มีมานานนับสองพันปีอยู่ยั่งยืนตลอดไปชั่วลูกชั่วหลาน

2.2 กรณีโครงการศึกษาเปรียบเทียบ (Case Study)

2.2.1 กรณีศึกษาจากการจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่

IRORI Hostel and Kitchen

ที่ตั้ง : 5-13 Nihonbashi Yokoyamacho, Chuo-ku, Tokyo

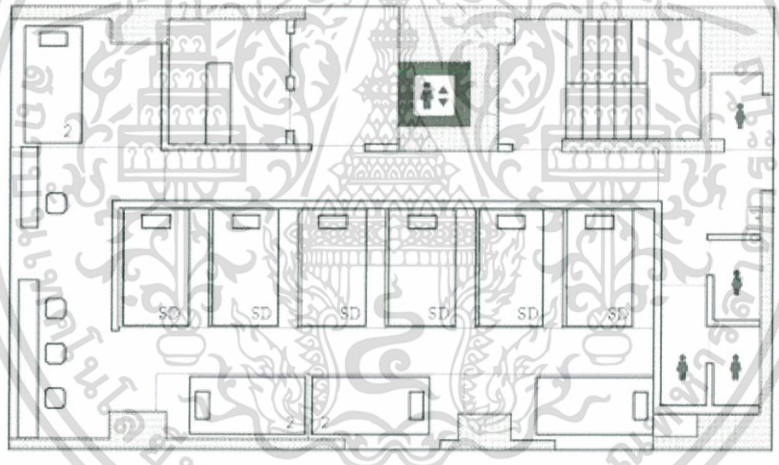
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Rooms type : Mixed Dormitory 2F

Dorm/Small double bed 1,400 / Capacity 6 people

Bunk bed 1,000 / Capacity 7 people

2F Guest Room (13 ห้อง)



SD=Semi-double Bed/2=Bunk Beds

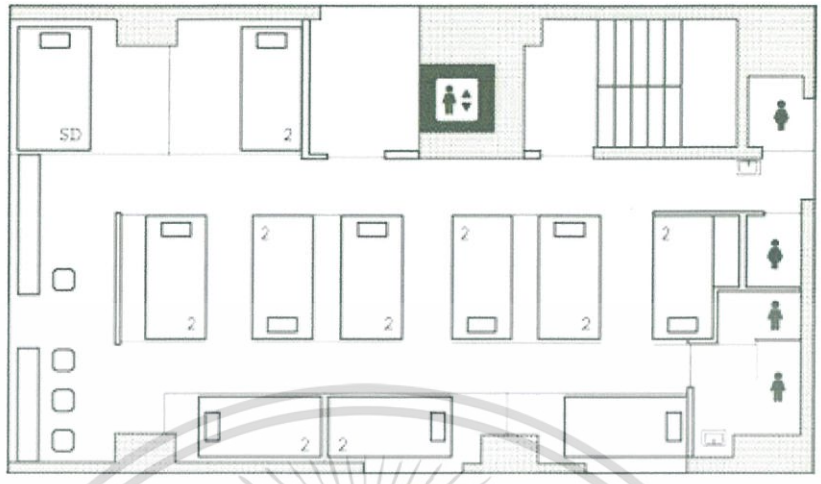
Mixed Dormitory 3F ▪ 4F

Dorm/Semi-double bed 1,400 / Capacity 2people

Bunk bed 1,000 / Capacity 38 people

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

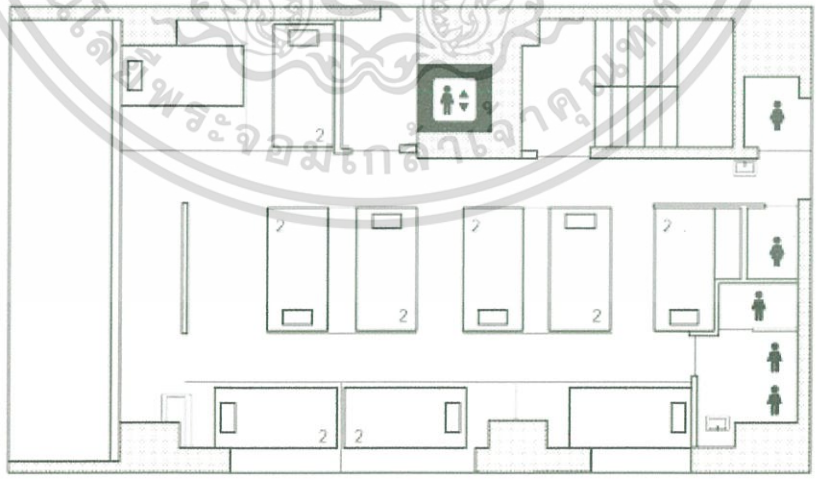
3F & 4F Guest Room (20 ห้อง)



Female Dormitory 5F

Bunk bed 1,100 / Capacity 18 people

5F Guest Room (18 ห้อง)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดโครงการ : “เชื่อมโยงนักท่องเที่ยวและท้องถิ่นไว้ด้วยกัน” นี่คือ Concept หลักของ IRORI Hostel and Kitchen ที่นี่มีห้องครัว และ เตาอิโรริ ซึ่งเป็นเตาญี่ปุ่นแบบดังเดิม โดยคนที่มาจากทั่วทุกมุมโลกสามารถมานั่งล้อมรอบเตาอิโรริเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และสัมผัสเสน่ห์ของวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านการประทานอาหารร่วมกัน

การจัดสรรพื้นที่ :

- มีห้องครัวขนาดใหญ่ ไฮไลท์อยู่ที่ “Irori” เตาทำอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม ให้ผู้เข้าพักนั่งทานอาหารร่วมกันสัมผัสเสน่ห์ของวัฒนธรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GENERATOR HOSTELS LONDON

ที่ตั้ง : 37 Tavistock Place, London, England, WC1H 9SE

Rooms type : 76 rooms

PRIVATE ROOMS

- TWIN ROOM SLEEPS: 1-2
- TWIN EN-SUITE SLEEPS: 2
- TRIPLE/QUAD SLEEPS: 1-4

SHARED ROOMS

- SMALL SHARED SLEEPS: 1-8
- LARGE SHARED SLEEPS: 1-12
- FEMALE SHARED SLEEPS: 1-12

รายละเอียดโครงการ : GENERATOR LONDON เมื่อก่อนเป็นสถานีตำรวจเก่า นำมารีโนเวทใหม่เป็นHOSTELS โดยภายในตกแต่งให้สะท้อนเห็นถึงชีวิตเมืองลอนดอน วัฒนธรรมอังกฤษ โดยใช้กราฟฟิกให้สื่อถึงความเป็นกลิ่นอายความเป็นสากลของกรุงลอนดอน

การจัดสรรพื้นที่ :

- ส่วนบาร์ และส่วนรับประมานอาหาร การจัดรูปแบบโต๊ะเป็นแบบโต๊ะยาวนั่งได้หลายคน เพื่อง่ายต่อการพูดคุย และอยู่ร่วมกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนร้านอาหารเป็นการบริการแบบself service จัดการด้วยตนเอง

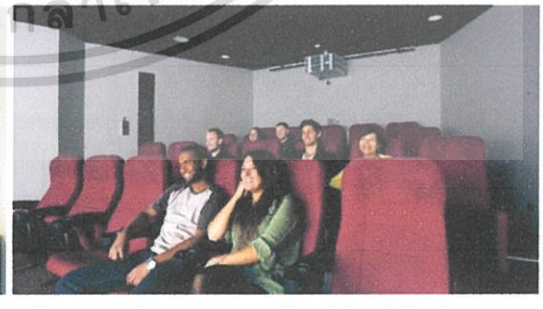
- แต่ละเตียงจะมีล็อคเกอร์ของตนเองส่วนตัวไว้ที่หัวเตียง และไม่มีม่านกั้นแต่อย่างใด

สิ่งที่นำมาใช้ :

- แนวคิดในการจัดTypeห้องพักแต่ละแบบ และการจัดพื้นที่ส่วนกลางที่มีขนาดใหญ่ การใช้งานหลากหลาย รองรับผู้เข้าพักได้จำนวนมาก

Space Hostel

ที่ตั้ง : 5-13 Nihonbashi Yokoyamacho, Chuo-ku, Tokyo



Rooms type : 92 rooms

Dorm Rooms 4 – 8 people

- Dorm 4,6,8 Bed
- Dorm 4,6 Bed – FEMALE ONLY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Dorm 4 Bed – Semi-Private

Private Rooms 1 – 2 people

- Single Room
- Twin Room
- Queen Room

Ensuite rooms 2 – 4 people

- Queen En-suite
- Executive Queen En-suite
- Balcony En-suite

รายละเอียดโครงการ : Space Hostel ให้บริการที่พักพร้อมลานระเบียงบนชั้นดาดฟ้า รวมถึงยังมีโรงภาพยนตร์ส่วนตัว และศูนย์ฟิตเนสเซ็นเตอร์ที่มีอุปกรณ์ครบครัน ห้องพักบางห้องมาพร้อมกับห้องอาบน้ำส่วนตัว ทีวีจอแบน แท่นวางไอพอด และมีบริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย (WiFi) ฟรีในล็อบบี้

โดยที่พักแห่งนี้จะให้บริการห้องพักที่ทันสมัยในใจกลางของ Melbourne CBD อีกทั้งยังมีให้เลือกทั้งห้องพักส่วนตัวหรือห้องพักรวม ห้องพักทุกห้องมาพร้อมกับเครื่องปรับอากาศและเครื่องทำความร้อนในห้องพัก

Space Hotel ตั้งอยู่ท่ามกลางแหล่งช้อปปิ้ง คาเฟ่ และร้านอาหารต่าง ๆ ที่ดีที่สุดในเมืองเมลเบิร์น (Melbourne) และอยู่ห่างจากสถานีรถไฟ Melbourne Central Station โดยใช้เวลาเดิน 5 นาที และห่างจากตลาด Queen Victoria Market โดยใช้เวลาเดิน 10 นาที

ที่พักแห่งนี้ยังมีห้องเกม ห้องนั่งเล่นส่วนกลาง จุดบริการอินเทอร์เน็ต พื้นที่ซักรีดสำหรับผู้เข้าพัก ห้องครัวส่วนกลางพร้อมด้วยอุปกรณ์สำหรับบาร์บีคิว อีกทั้งยังมีบริการชาและกาแฟทุกชั้นฟรี และมีพนักงานที่สามารถพูดภาษาจีนที่ได้ในสถานที่ในช่วงเวลาที่จำกัด

การจัดสรรพื้นที่ :

- Blue Moon Bar เปิดบริการยามค่ำคืน เพื่อให้ผู้เข้าพักได้ใช้บริการภายในโรงแรม และทำความรู้จักกับผู้เข้าพักด้วยกันเอง

- มีส่วนGarden rooftop ให้ผู้เข้าพักได้พักผ่อน และใช้บริการได้อย่างเต็มที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มีบริการฟิตเนส และconceingบริการให้ข้อมูลด้านการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยว

สิ่งที่นำมาใช้ :

- แนวคิดในการจัดTypeห้องพักแต่ละแบบและรูปแบบการจัดวางองค์ประกอบเตียงรวมถึงมีส่วนFacilitiมากมายเพื่อนให้ผู้มาพักได้รู้จักกัน

2.2.2 กรณีศึกษาจากแนวความคิดในการออกแบบ

Once Again Hostel

ที่ตั้ง : 22 ซอยสำราญราษฎร์ แขวงสำราญราษฎร์ เขต พระนคร กรุงเทพมหานคร 10200

Rooms type : 13 rooms

8 beds Temple view dorm (ราคา 500)

8 beds Superior dorm (ราคา 650)

12 beds Superior dorm (ราคา 600)

12 Beds Female Dormitory (ราคา 475)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดโครงการ : รีโนเวทโรงพิมพ์เก่า นำบริบทความเป็นไทยและหยิบงานคราฟต์เด่นๆของชุมชนรอบๆมาใช้เป็นคอนเซ็ปต์หลัก ช่วยพัฒนาชุมชนด้วยการพาชาวต่างชาติไปเที่ยวในชุมชนเก่าแก่รอบๆ

การจัดสรรพื้นที่ :

- ภายในห้องพักแบ่งส่วนที่นอนไว้สองฝั่ง ตรงกลางเป็นทางเดิน

- แต่ละเตียงมีม่าน หรือประตูเหล็กกั้นเพื่อความเป็นส่วนตัว มีโคมไฟอ่านหนังสือ และlocker เก็บของของตนเอง

- ห้องน้ำรวมแยกส่วนเปียกและส่วนแห้ง คนละห้องกันอย่างชัดเจน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วน Lobby/cafe อยู่ติดกัน ทำให้สะดวก ง่ายต่อการเข้าถึง

สิ่งที่นำมาใช้ :

- แนวคิดในการออกแบบที่นำelement แบบไทยๆ นำมาประยุกต์ ผสมกับความโมเดิร์น

Superbude Hotel Hostel St.Pauli

ที่ตั้ง : Juliusstraße 1-7, Altona-Altstadt, 22769 Hamburg, Germany

Rooms type : 90 rooms

- Astra Rockstarsuite
- DOUBLE BEDS ROOMS
- 3 BEDS SHARED ROOMS
- 4 BEDS SHARED ROOMS

รายละเอียดโครงการ : Superbude เอาความเป็นโรงแรมมารวมกับโฮสเทล เพื่อให้ได้บริการที่สะดวกสบาย ห้องพักกว้างขวางเหมือนอยู่โรงแรม แต่ได้บรรยากาศเป็นกันเองเหมือนมาเที่ยวบ้านเพื่อน แปลงโฉมตึกที่ทำการไปรษณีย์เก่ามาเป็นโฮสเทลภายในตกแต่งให้เป็นฮิพโฮสเทลสุดชิค ที่ได้แรงบันดาลใจมาจากท่าเรือขนส่งสินค้า

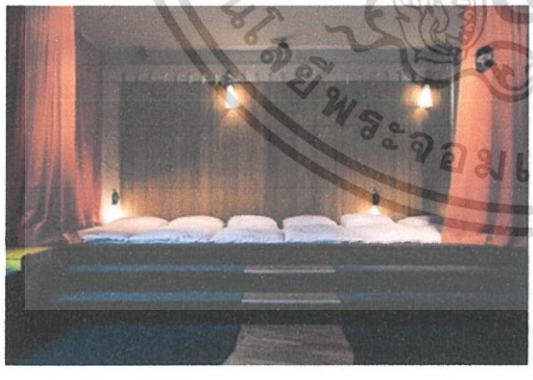
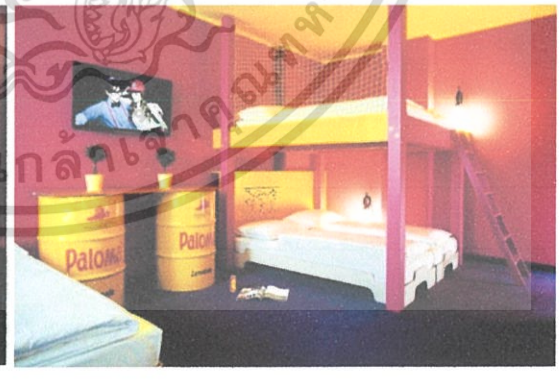
การจัดสรรพื้นที่ :

- ใช้ห้องครัวเป็นพื้นที่สันทนาการแทนห้องนั่งเล่น พื้นที่นี้ทำให้ผู้เข้าพักมีโอกาสได้รู้จักเพื่อนใหม่ แบ่งปันประสบการณ์ต่างๆร่วมกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ทุกห้องเป็นเตียงเดี่ยว ห้องมีขนาดทั้งเล็กและใหญ่ สามารถรองรับผู้เข้าพักได้ตั้งแต่ 2-6 เตียงต่อห้อง

- ห้องที่เป็น Highlight ของโฮสเทล คือ ASTRA Rockstarsuite เป็นห้องขนาดใหญ่สุด รองรับได้ 6 คน ออกแบบให้เหมือนห้องประชุมขนาดเล็ก มีเวทีเป็นเตียงนอนขนาดใหญ่ ให้ความรู้สึกเหมือนเป็นซุปเปอร์สตาร์ มีพื้นที่ใช้สอยกว้างขวางสามารถจัดปาร์ตี้เล็กๆในห้องได้

สิ่งที่นำมาใช้ :

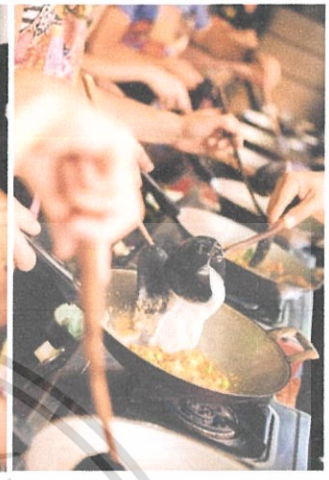
- แนวคิดในการเล่นconceptแต่ละห้องพักให้มีลูกเล่นที่ต่างกัน และการจัดรูปแบบเตียงที่ทำให้รู้สึกไม่อึดอัดต่างจากHostelทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 กรณีศึกษาจากจากworkshop ที่มีในโครงการ

Silom Thai Cooking School

ที่ตั้ง : 68 Silom Soi 13 , Silom Road ,Bangrak ,Bangkok 10500 Thailand



รายละเอียดคอร์ส : สอนทำอาหารไทยโดยเริ่มตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การหุงข้าว ข้าวเหนียว และการ ทำเมนูอาหารไทยที่ขึ้นชื่อ เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย น้ำพริก รวมถึงของหวานอีกด้วยโดยให้เลือกคอร์สที่แต่ละวันจะคนละเมนูกัน

ระยะเวลาการเวิคช้อป : 1 - 7 days / แยกเป็น Set A , Set B

Morning Class : 9:00am - 12:20 pm

Afternoon Class : 1:40pm – 5:00 pm

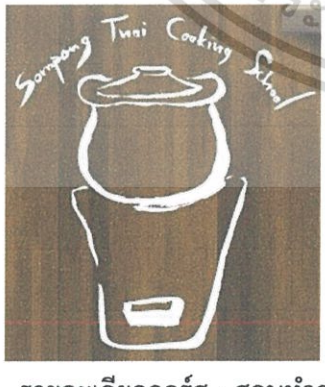
Evening Class : 6.00 pm - 9.00 pm

ราคาคอร์ส : 1000Baht/person

1-9 people

Sompong Thai Cooking School

ที่ตั้ง : 31/11 Silom Soi 13 , Silom Road, Bangrak



รายละเอียดคอร์ส : สอนทำอาหารไทยที่ขึ้นชื่อโดยให้เลือกคอร์สที่แต่ละวันจะเป็นคนละเมนูกัน ทำอาหารร่วมกันเป็นกลุ่มให้แต่ละคนได้มาทำความรู้จักกันผ่านการทำอาหาร

ระยะเวลาการเวิคช้อป : 1 - 7 days

Morning Course : 09.00 am. - 02.00 pm.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Evening Course : 04.30 pm. - 09.00 pm.

ราคาคอร์ส : 1000Baht/person

2-10 people

Fit Fac Muay Thai

ที่ตั้ง : Bell Condominium, สาขาพระราม 9

รายละเอียดคอร์ส : ยิมฟิตแฟคมวยไทยเป็นยิมต่อยมวยที่มีสไตล์ไม่เหมือนใครเค้า ที่นี่จะเจาะจงใน การออกกำลังกาย และกระชับสัดส่วนตามดัชนีมวลกาย

ระยะเวลาการเวิคช้อป : 90 minute

01.00 pm.-09.30 pm.

ราคาคอร์ส : 800 Baht/person

Group Class 6-10 person

Legend Thai Boxing

ที่ตั้ง : 66 Sathon Nuea Rd (at Soi 6) บางรัก กรุงเทพมหานคร 10500 ประเทศไทย

รายละเอียดคอร์ส : ยิมมวยไทยเป็นยิมต่อยมวยที่มีสไตล์ ที่นี่จะเจาะจงใน การออกกำลังกาย และกระชับสัดส่วนตามดัชนีมวลกาย

ระยะเวลาการเวิคช้อป : 90 minute

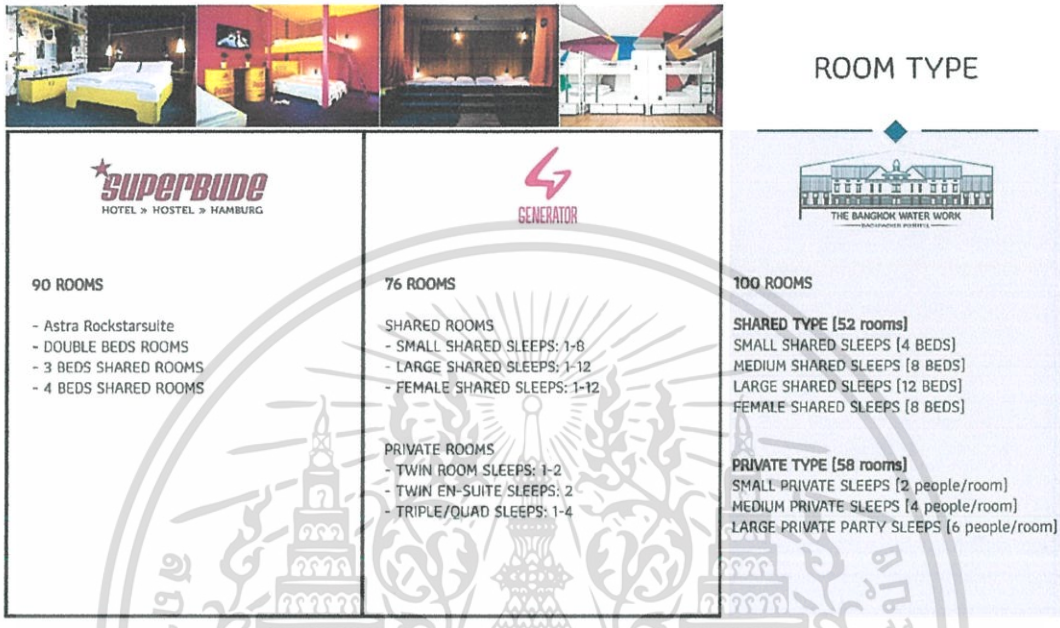
09.00 am. - 10.00 pm.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราคาคอร์ส : 999 Baht/person

Group Class 6-10 person

2.2.4 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ



ภาพที่ 2.2.4.1 สรุปจากcase study เพื่อนำไปสู่การออกแบบ

ภาพที่ 2.2.4.2 สรุปจากcase study เพื่อนำไปสู่การออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2.2.4.3 สรุปจากcase study เพื่อนำไปสู่การออกแบบ

2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.3.1 ประวัติโครงการ

"สี่แยกแม้นศรี" นี้ตั้งอยู่ใจกลาง อยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โบราณสถานที่สำคัญมากมาย และยังเป็นพื้นที่ที่มีความเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์มาช้านาน มีความหลากหลายของอารยธรรมในบริเวณรอบๆ ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นที่ตั้งของอาคารโบราณสถานที่ขึ้นทะเบียนแล้วถูกทิ้งร้าง มีสภาพเสื่อมโทรม คืออาคารสำนักงานประชาสาขาแม้นศรี เรียกกันทั่วไปว่า "ตึกโดม" สร้างขึ้นประมาณสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6 เดิมใช้เป็นอาคารที่ทำการแห่งแรกของการประปานครหลวง (Bangkok Water Work) ดำเนินกิจการเรื่อยมาก่อนที่จะมีการปรับโครงสร้างอีกครั้งในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชรัชกาลที่ อาคารหลังนี้จึงใช้เป็นอาคารสำนักงานใหญ่ของการประปานครหลวงโดยการประปานครหลวงเป็นผู้เช่าจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ เมื่อมีการขยายกิจการจึงมีการสร้างอาคารสำนักงานใหญ่แห่งใหม่ที่ถนนสามเสนเหตุเพราะความคับแคบ อาคารหลังนี้จึงใช้เป็นสำนักงานประปาสาขาแม้นศรีแทน ต่อมาเมื่อหมดสัญญาเช่าเจ้าหน้าที่จึงย้ายออกจากอาคารดังกล่าวไป แล้วจนในปัจจุบันอาคารและพื้นที่บริเวณนี้นั้นได้ถูกปล่อยทิ้งร้าง ให้มีสภาพที่เสื่อมโทรม ไม่ได้รับการใช้ประโยชน์แต่อย่างใด ทำให้พื้นที่ชุมชนและกลุ่มตึกแถวใกล้เคียง ได้แก่ ชุมชนบ้านบาตร ชุมชนหลังวัดสระเกศ กลุ่มตึกแถวบ้านบาตรริมถนนบำรุงเมือง กลุ่มตึกแถวบ้านช่างคาดริมถนนบำรุงเมือง กลุ่มตึกแถวกรมศาสนาริมถนนบำรุงเมือง และกลุ่มตึกแถวตรอกเชี่ยงไฮ้ การค้าในชุมชนโดยรอบถดถอย ชุมชนบ้านบาตรที่มีการผลิตบาตรพระดั้งเดิมขาดการเข้าถึง มีสภาพเศรษฐกิจตกต่ำ แต่ก็มีการย้ายออกของผู้เช่าอาคารอันเป็นผลมาจากการทิ้งร้างอาคารสำนักงานการประปาแม้นศรี

แล้วในปัจจุบันทุกคนก็คงน่าจะรู้จักโรงแรมที่พักอย่าง hostel กันมาแล้วบ้าง คราวนี้เรามีข่าวอัพเดตโรงแรมแนวใหม่ที่ตีตลาดขึ้นแทนที่พักแบบ hostel อยู่ในตอนนี้ นั่นคือที่พักแบบ Poshtel

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาจากคำว่า Posh (มีระดับ,หรูหรา) + Hotel (โรงแรม) รวมกันกลายเป็น Poshtel ซึ่งโดยรวมแล้วก็ยังมีลักษณะคล้ายกับ hostel ทั่วไป แต่จะถูกอัพเกรดเรื่องภาพลักษณ์และการบริการให้ดีขึ้นมาอีกระดับ

จุดเริ่มต้นของ Poshtel มาจากโรงแรมที่พักในโซนประเทศยุโรป เล็งเห็นว่านักท่องเที่ยววัยรุ่นช่วงอายุ 20-35 ปี นิยมเข้าพักโรงแรมแบบ Hostel กันมาก เป็นพื้นที่พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ประสบการณ์ มิตรภาพระหว่างกัน ก็อยากจะสร้างความแตกต่าง จัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกให้เหมือนเข้าพักในโรงแรมปกติ แต่ก็คงไว้ซึ่งบรรยากาศแบบเดียวกับ Hostel ดั้งเดิม ที่พักแบบ Poshtel จึงถือกำเนิดขึ้นมา

จุดแตกต่างที่เห็นได้ชัดของ Poshtel คือสิ่งอำนวยความสะดวกสบายที่มากขึ้น การตกแต่งมากกว่า Hostel ทั่วไป กำหนดภาพลักษณ์ที่มีระดับมากขึ้น อาจรวมไปถึงการสร้างห้องพักส่วนตัวคล้ายโรงแรม ไว้เป็นห้องพิเศษจำนวนหนึ่ง เอาไว้เป็นทางเลือกสำหรับแขกให้เลือกใช้บริการได้หลากหลายมากขึ้น

กระแสการเติบโตของ Poshtel แพร่กระจายไปทั่วยุโรป และกำลังได้รับความนิยมในอเมริกา คาดการณ์ว่าอีกไม่นานจะเป็นที่รู้จักมากขึ้นในประเทศไทย เพราะเป็นแนวความคิดรูปแบบที่พักราคาประหยัดที่น่าจะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างครบถ้วน มีสิ่งอำนวยความสะดวกเอาใจลูกค้าคนไทยที่ชื่นชอบการบริการและความเป็นส่วนตัว มีพื้นที่สันทนาการกลางสำหรับแขกชาวต่างชาติ หยิบข้อดี-ข้อเสียของโรงแรมและ hostel มาปรับแต่งพัฒนา สร้างจุดแต่งต่าง ความแปลกใหม่เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีตัวเลือกที่พักค้างคืนที่ตรงใจกับพวกเค้ามากที่สุด

2.3.2 เอกลักษณ์องค์กร

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในบางกอกวอทเตอร์เวิร์ค แบ็คแพ็คเกอร์โพสเทลนั้น เป็นโครงการที่มุ่งเน้นส่งเสริมความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ของอาคารและพื้นที่โบราณสถานการประปาแม้นศรี ให้ใช้ประโยชน์อย่างสมคุณค่าจากการที่ปล่อยทิ้งร้างไว้เป็นเวลานาน เป็นแหล่งที่พักและพักผ่อนที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว เชื่อมโยงพื้นที่กับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่ใกล้เคียง และใกล้แหล่งการค้าเก่าแก่ที่สำคัญหลายย่านให้เข้าถึงได้ง่าย เพื่อกระจายรายได้สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ ที่มีวิถีชีวิต การผลิต และประวัติความเป็นมายาวนาน โดยเฉพาะชุมชนบ้านบาตร ชุมชนตรอกเชี่ยงไฮ้ ชุมชนวัดสระเกศให้นักท่องเที่ยวมาพักผ่อนที่นี่ พร้อมทั้งเรียนรู้วิถีชีวิต และวัฒนธรรมอันดีงามของไทยด้วยตนเอง ผ่านการทำกิจกรรมร่วมกันของผู้เข้าพัก เพื่อเสริมสร้างมิตรภาพและความประทับใจในระหว่างการเข้าพัก สร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนใน และคนนอกพื้นที่ต่อยอดกิจกรรมต่างๆมากมาย

2.3.3 สายการบริหารและอัตรากำลัง

2.3.3.1 สายการบริหาร

โรงแรมมักมีขนาดเล็กด้วยจำนวนห้องที่น้อยกว่า 100 ห้อง ช่วยให้พนักงานสามารถจดจำชื่อของผู้ใช้บริการได้ทำให้นักเดินทางมีความรู้สึกใกล้ชิดและเป็นกันเอง ลักษณะประเภทนี้ทำให้โรงแรมมีจุดขายที่แตกต่าง และสายงานการบริหาร ตามลำดับชั้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1). คณะกรรมการบริหารโรงแรม Board of Director

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะเป็นกลุ่มบุคคลที่ได้รับคัดเลือกจากผู้ถือหุ้นของกิจการ โดยคณะกรรมการบริหารนี้มีหน้าที่เพื่อกำหนดนโยบายของการบริหารงานโรงแรมเพื่อให้การดำเนินงานภายในโรงแรมเป็นไปอย่างคล่องตัวและมีประสิทธิภาพ อีกทั้งสามารถตรวจสอบและแก้ไขในการปฏิบัติงานต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว

2). กรรมการผู้จัดการ Managing Director

ในสหรัฐอเมริกา ประธานบริหาร หมายถึง บอร์ดสำหรับบริษัทขนาดใหญ่ หรือประธานบริษัทสำหรับบริษัทขนาดเล็ก สำหรับบริษัทขนาดใหญ่ตำแหน่งนี้มักจะถูกแบ่งออกไป เพื่อกระจายอำนาจไม่ให้บริษัทถูกควบคุมโดยคนคนเดียว และป้องกันการขัดแย้งกับทางเจ้าของและหุ้นส่วนของบริษัท

3). ผู้จัดการทั่วไป General Manager

บุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการบริหาร ให้ดำรงตำแหน่งผู้จัดการทั่วไป บุคคลดังกล่าวอาจเป็นหนึ่งในคณะกรรมการบริหารหรือเป็นบุคคลภายนอก ที่คณะกรรมการบริหารเชิญมาดำรงตำแหน่งให้เงินเดือนเป็นค่าตอบแทน เนื่องจากมีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ในการบริหารงานด้านโรงแรม ผู้จัดการทั่วไปมีหน้าที่และความรับผิดชอบในการบริหาร และควบคุมการปฏิบัติงานของทุกฝ่ายภายในโรงแรมให้ดำเนิน ไปตามเป้าหมายและนโยบายที่คณะกรรมการบริหารของโรงแรมกำหนดไว้ รวมทั้งเป็นผู้ประสานงานระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรมให้สามารถดำเนินงานไปอย่างราบรื่น และสอดคล้องกัน

ดังนั้นจึงสามารถสรุปหน้าที่ของผู้จัดการทั่วไปได้ดังนี้

1. กำหนดเป้าหมาย (Targeting) ของโรงแรม
2. วางแผนการดำเนินงาน (Planning) ของทุกฝ่าย เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้แล้ว
3. มอบหมายงานให้ผู้ใต้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง และเหมาะสม (Assigming)
4. สร้างความเข้าใจ และความสัมพันธ์ที่ดีภายในโรงแรม (Communication)
5. ปรับปรุงการปฏิบัติงาน พร้อมทั้งประเมินผลการปฏิบัติงานของฝ่ายต่าง ๆ ในโรงแรม (Evaluation & improvement)
6. จัดฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคคลากรภายในโรงแรม (Training)

4). รองผู้จัดการทั่วไป Resident Manager

ตำแหน่ง Resident Manager เป็นตำแหน่งที่รองจากตำแหน่ง General Manager บางคนก็เรียกเป็นตำแหน่งรองผู้จัดการทั่วไป (Assistant GM) นั่นเอง เรียกย่อๆ ว่า RM เป็นตำแหน่งที่รับนโยบายโดยตรงจาก GM มาบริหารจัดการและประสานงานกับแผนกต่างๆ ส่วนใหญ่ RM จะดูแลในส่วนของห้องพัก หรือ Rooms นั่นเอง คล้ายๆ กับตำแหน่ง Room Division Manager

5). ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป Executive Assistant Manager

บุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการบริหาร โดยอาจเป็นบุคคลในคณะกรรมการบริหาร หรือบุคคลภายนอก ที่คณะกรรมการบริหารเชิญมาดำรงตำแหน่งและให้เงินเดือน เป็นค่าตอบแทน เนื่องจากบุคคลดังกล่าวมีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในการบริหารงานโรงแรมเช่นเดียวกับผู้จัดการทั่วไป

หน้าที่ของผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป มีดังนี้

1. ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการทั่วไป
2. ตรวจสอบผลการปฏิบัติของฝ่ายต่าง ๆ ตลอดจนให้คำปรึกษาแนะนำวิธีการปฏิบัติใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม

4. ให้คำปรึกษาและคำเสนอแนะเพื่อปรับปรุงงานแก่ผู้จัดการทั่วไป

6). ผู้จัดการแผนกบุคคล Personnel Manager

ผู้ปฏิบัติงานผู้จัดการฝ่ายบุคคล-Personnel-Manager-Manager-ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล-Human-Resources-Manager ทำหน้าที่เกี่ยวกับการบริหารงานบุคคล การสรรหาบุคลากร การจัดจ้าง บุคลากรการแรงงานสัมพันธ์ การพัฒนาบุคลากร การเลื่อนขั้น การจัดสวัสดิการ การจ่ายเงินชดเชย หรือบำเหน็จบำนาญปรับเปลี่ยนโครงสร้าง และหรือระบบการบริหารงานบุคคลในองค์กรให้สอดคล้องกัน ปรับเปลี่ยนระบบการบริหารงานขององค์กรเพื่อให้บรรลุเป้าหมายรวมขององค์กร

7). สมุห์บัญชี Chief Accountant

การบัญชีการเงินนั้นเน้นเสนอข้อมูลเกี่ยวกับงบการเงิน (ซึ่งได้แก่ งบดุล งบกำไรขาดทุน งบแสดงการเปลี่ยนแปลงส่วนของผู้ถือหุ้น งบกระแสเงิน) แก่ผู้บริหาร ผู้ถือหุ้น เจ้าหนี้ นักลงทุน และหน่วยงานราชการ (ได้แก่ กรมสรรพากร และกระทรวงพาณิชย์) ในขณะที่ การบัญชีบริหาร เน้นนำเสนอข้อมูลเพื่อการบริหาร เพื่อการตัดสินใจ การวางแผน การอำนวยการ และการควบคุม โดยเสนอแก่ ฝ่ายบริหารของกิจการ ได้แก่ ประธานกรรมการ กรรมการบริหาร ผู้จัดการฝ่าย เป็นต้น1.1 การรวบรวม (Collecting) หมายถึง การรวบรวมข้อมูลหรือรายการค้าที่เกิดขึ้นประจำวันและหลักฐานข้อมูลที่เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจ เช่น หลักฐานการซื้อเชื่อและขายเชื่อ หลักฐานการรับและจ่ายเงิน เป็นต้น

1.2 การบันทึก (Recording) หมายถึง การจดบันทึกรายการค้าที่เกิดขึ้นแต่ละครั้งให้ถูกต้องตามหลักการบัญชีที่รับรองทั่วไป พร้อมกับบันทึกข้อมูลให้อยู่ในรูปของหน่วยเงินตรา

1.3 การจำแนก (Classifying) หมายถึง การนำข้อมูลที่จดบันทึกไว้แล้ว มาจำแนกให้เป็นหมวดหมู่ของบัญชีประเภทต่างๆ เช่น หมวดสินทรัพย์ หนี้สิน ส่วนของเจ้าของ รายได้และค่าใช้จ่าย

1.4 การสรุปข้อมูล (Summarizing) เป็นการนำข้อมูลที่ได้จำแนกให้เป็นหมวดหมู่ดังกล่าวมาแล้วมาสรุปเป็นรายงานทางการเงิน (Accounting report) ซึ่งแสดงถึงผลการดำเนินงานและฐานะการเงินของธุรกิจตลอดจนการได้มาและใช้ไปของเงินสดในรอบระยะเวลาบัญชีหนึ่ง

8). ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม Food & Beverage Manager

พนักงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มจะแตกต่างจากพนักงานแผนกครัวอยู่อย่างหนึ่ง คือ แผนกบริการ

มีโอกาสติดต่อกับแขกโดยตรงในขณะที่แผนกครัวส่วนใหญ่จะไม่มีโอกาสเลย การบริการหรือวิธีเสิร์ฟมีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ารสชาติหรือคุณภาพของอาหารทีเดียว และมีบางคนถึงกับคิดว่าค่าบริการนั้นสำคัญยิ่งกว่าตัวอาหารเสียอีก แต่ถึงอย่างไร ทั้งสองอย่างก็ต้องดีควบคู่กันไป คืออาหารก็ต้องอร่อย บริการก็ต้องดีด้วย ห้องอาหารนั้นจึงจะเป็นที่พอใจของแขก พนักงานที่มีความสุภาพ เป็นกันเอง และหน้าตายิ้มแย้มเป็นนิตย์ถือได้ว่าเป็นทรัพย์สินที่มีค่ามากที่สุดของห้องอาหารทีเดียว

9). หัวหน้าพ่อครัว Executive Chef

บุคคลที่ทำงานในตำแหน่งนี้ไม่ค่อยได้ลงมือทำอาหารเอง ในช่วงมื้ออาหารสำคัญ ๆ เช่น มื้อเที่ยงหรือมื้อเย็น กุ๊กใหญ่จะคอยดูแลควบคุมใบสั่งอาหารที่ส่งเข้ามาแผนกบริการซึ่งรับคำสั่งจากลูกค้าอีกต่อหนึ่ง แล้วตะโกนบอกรายละเอียดไปที่หน่วยต่าง ๆในครัว (ในโรงแรมใหญ่ ๆ ที่ทันสมัยใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบัน จะใช้ระบบสั่งอาหารทางคอมพิวเตอร์จากแผนกบริการไปที่ครัวเลยทีเดียว) จัดการงานด้านเอกสาร สั่งอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่าง ๆ ออกเมนู (รายการอาหาร) จัดตารางเวลาและหน้าที่งานสำหรับพนักงานแต่ละคน และดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานทั้งหลายในครัว กล่าวโดยสรุปก็คือ ดูแลให้แผนกครัวดำเนินงานไปโดยราบรื่นนั่นเอง นอกจากนี้ หัวหน้าแผนกครัวที่ดีจะต้องคอยตรวจสอบไม่ให้พนักงานใช้ของ แบบทิ้ง ๆ ขว้าง ๆ ที่ก่อให้เกิดการสูญเปล่าโดยใช่เหตุ ดูแลให้ห้องครัวอยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และอาหารที่ทำออกมามีคุณภาพและมาตรฐานสูง ความรับผิดชอบสำคัญประการหนึ่งของหน้าหน้าแผนกครัว ได้แก่ การฝึกอบรมพนักงาน โดยเฉพาะในภาวะที่ขาดแคลนบุคคลากรโรงแรมอย่างทุกวันนี้ที่มีคนเข้าออกมาก หัวหน้าแผนกจึงจำเป็นต้องเป็นครูที่ดีและสนใจเรื่องการสอนงานลูกน้อง มิฉะนั้น ตัวเองจะเหนื็ดเหนื่อยมาก เพราะกุ๊กที่เป็นงานมักจะถูกดึงไปทำงานในโรงแรมอื่นด้วยข้อเสนอด้านค่าจ้างที่สูงกว่าอยู่ตลอดเวลา ความเป็นครูกับลูกศิษย์จะช่วยรักษากุ๊กไว้ให้ทำงานอยู่กับตนเองไปได้อย่างน้อยชั่วระยะเวลาหนึ่ง

รองกุ๊กใหญ่หรือรองหัวหน้าแผนกครัว (Second Chef or Sous Chef) หน้าที่ก็เป็นไปตามชื่อตำแหน่ง คือ ช่วยกุ๊กใหญ่ในงานด้านต่าง ๆ หรือรักษาการ แทนเมื่อกุ๊กใหญ่ไม่อยู่ งานหลัก ๆ ก็คือ การตรวจสอบว่าของต่าง ๆ ที่ต้องใช้ประกอบอาหารที่สั่งไว้นั้นมาครบหรือยัง และเช็คว่ากุ๊กหน่วยต่าง ๆ ในครัวรู้หรือไม่ว่าจะต้องทำอะไรบ้างในแต่ละมื้อแต่ละวัน หากเป็นครัวใหญ่ที่มีผู้ช่วยหัวหน้าแผนกครัวหลายคน บางคนก็อาจได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแผนกในครัวเฉพาะบางแผนกไปเลยก็ได้ เช่น รับผิดชอบเรื่องซอสต่าง ๆ ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญมากสำหรับอาหารฝรั่ง เป็นต้น

หัวหน้าครัวหรือหัวหน้าหน่วยในครัว (Section Chef หรือ Chef de Partie) ภายในครัวของโรงแรมหรือห้องอาหารขนาดใหญ่ จะแบ่งเป็นแผนกย่อยออกไป มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับขนาดของกิจการนั้น ๆ จึงมีหัวหน้ากุ๊กที่ดูแลรับผิดชอบเป็นแผนก ๆ ไป เรียกรวม ๆ ว่า Chef de Partie ชื่อแผนกและตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวยังนิยมเรียกเป็นภาษาฝรั่งเศสเหมือนสมัยก่อน โดยเฉพาะในห้องอาหารหรือโรงแรมที่ผู้จัดการค่อนข้างจะอนุรักษ์นิยม แผนกต่าง ๆ ในครัวมีดังนี้ หัวหน้าหน่วยผัก (The Vegetable Chef) หรือเรียกว่า Chef Entremettier (เชฟ ออง เตรอะเมดิเยอร์) ทหัวหน้าครัวขนมอบ (The Pastry Chef) เรียกว่า Chef Patissier (เชฟ ปาติซิเยร์) ทหัวหน้าครัวอบ-ย่าง (The Rousseur Chef) เรียกว่า Chef Rotisseur (เชฟ โรติเซอร์) ทหัวหน้าครัวเย็นหรือหัวหน้าที่ดูแลห้องเก็บอาหาร (The Chef in charge of the larder or cold kitchen) เรียกว่า Chef Garde-manger (เชฟ การ์ด มองเชร์) หัวหน้าหน่วยปลา (The Fish Chef) เรียกว่า Chef Poissonnier (เชฟ ปัวซอง นิเยร์) หัวหน้าหน่วยซอส (The Sauce Chef) เรียกว่า Chef Saucier (เชฟ โซซิเยร์)

กุ๊กหมุนเวียน (Rellet Chef หรือ Chef Toumant) กุ๊กหมุนเวียน หรือ เชฟ ตูร์น็อง มีหน้าที่ทำงานแทนหัวหน้ากุ๊กหน่วยต่าง ๆ ที่หยุด งานไปด้วยสาเหตุอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น พักร้อน ป่วย เป็นต้น เพราะฉะนั้น เชฟ ตูร์น็อง นี้จึงต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญในงานของหลายครัวหรือหลายหน่วยในครัว แม้ว่าอาจจะไม่เก่งหมดทุกด้าน แต่สามารถรับงานได้โดยไม่ติดขัด

ผู้ช่วยกุ๊ก (Commia Chef) คำว่า Commis ต้องอ่านว่า " คอมมี" เพราะเป็นภาษาฝรั่งเศส ไม่ใช่อ่านว่า "คอมมิส" อย่างที่มีการออกเสียงกันผิด ๆ "กอมมี" มีหน้าที่คอยช่วยงานของหัวหน้ากุ๊กในหลาย ๆ ด้าน แต่เป็นงานที่ไม่ต้องการความชำนิชำนาญอะไรเป็นพิเศษ

กุ๊กฝึกหัด (Apprentice หรือ Trainee Chef) นับว่าเป็นกุ๊กที่อาวุโสน้อยที่สุดในครัว มักจะเป็นพนักงานที่เพิ่งเข้างานไม่นาน ซึ่ง เมื่อทำงานนานเข้า ได้รับการฝึกงานและมีประสบการณ์มากเข้าก็จะได้รับการเลื่อนตำแหน่งไปตามลำดับชั้นของตำแหน่งในครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานทำความสะอาดในครัว (Kitchen Porter/Kitchen Assistant) พนักงานทำความสะอาดในครัวมีหน้าที่ดูแลครัวให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ งานหลักคือ ล้างหม้อกะทะ ดูแลเครื่องล้างจาน นำขยะไปทิ้ง ทำความสะอาดพื้น กำแพง เตา รวมถึงอุปกรณ์ในครัวทั้งหมด ขนของที่มีคนนำมาส่งไปจัดเรียงไว้ที่ชั้นเก็บของหรือใส่ไว้ตามถังเก็บของต่าง ๆ หรือเข้าตู้เย็นแล้วแต่กรณี

สำหรับในเมืองไทย ตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวในแต่ละโรงแรมใช้แตกต่างกัน ทั้งใน เรื่องชื่อของตำแหน่งละจำนวนระดับชั้นของตำแหน่ง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดของครัวและขนาดของโรงแรมซึ่งแตกต่าง กันประการหนึ่ง กับขึ้นอยู่กับเครือข่ายโรงแรม (Hotel chain) ที่บริหารโรงแรมแต่ละแห่งว่ามาจากสหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส หรือฮ่องกง ซึ่งนิยมใช้ไม่เหมือนกันอีกประการหนึ่งด้วยฉะนั้จึงอาจกล่าวได้ว่าไม่สามารถถือแบบใดแบบหนึ่งเป็นมาตรฐานที่ตายตัวได้

10). ผู้จัดการแผนกต้อนรับส่วนหน้า Front Office Manager

โดยทั่วไปเวลาแขกเข้ามาในโรงแรม มักจะเดินตรงไปติดต่อเคาน์เตอร์แผนกต้อนรับ (Reception desk) ซึ่งจะอยู่ภายในอาคารโรงแรมใกล้ประตูทางเข้านั่นเอง พนักงานต้อนรับเป็นผู้ทำหน้าที่ต้อนรับแขก ตรวจสอบข้อมูลการจองห้องพัก และขอให้แขกลงทะเบียนแล้วจึงจ่ายห้อง ในกรณีแขกไม่ได้ทำจองมาก่อนแต่มีห้องว่าง ก็จะดำเนินขั้นตอนการทำงานเดียวกับแบบที่จองมาก่อน

ในโรงแรมบางแห่ง บุคคลที่ทักทายแขกที่มาถึงเป็นคนแรกได้แก่พนักงานสัมภาระหรือพนักงานยกกระเป๋าซึ่งจะยืนอยู่หน้าประตูใหญ่ แต่ถ้าแขกได้จองห้องมาล่วงหน้าก็คงได้ติดต่อกับพนักงานของแผนกต้อนรับมาก่อนแล้ว ได้แก่ พนักงานโทรศัพท์ และเจ้าหน้าที่สำรองห้องพัก

กล่าวกันว่า ถ้าให้การต้อนรับดี ภารกิจของโรงแรมก็เหมือนกับเรียบร้อยไปแล้วครึ่งหนึ่งแต่ถ้าการต้อนรับไม่ดีก็เป็นการยากมากที่จะแก้ไขให้ความรู้สึกของแขกกลับเป็นดีได้ สำหรับแขกที่เข้ามาพักที่โรงแรม วิธีทักทายที่สำคัญที่สุดก็คือรอยยิ้มที่แสดงการต้อนรับจากน้ำใสใจจริงที่ปรากฏบนใบหน้าของพนักงานต้อนรับ ตามด้วยบริการที่รวดเร็ว มีประสิทธิภาพและเป็นกันเองโดยตลอด

แผนกต้อนรับ หรือ สำนักงานส่วนหน้านั้นอาจเปรียบได้กับศูนย์รวมเส้นประสาท (nerve center) หรือศูนย์ประสานงานของโรงแรมทีเดียว และมีบทบาทอย่างสำคัญยิ่งในการติดต่อประสานงานกับแผนกอื่น ๆในโรงแรม ตัวอย่างเช่น ถ้าแขกมาบ่นหรือต่อว่า (หรือชมเชย) ที่แผนกต้อนรับ พนักงานต้อนรับจำเป็นต้องรีบส่งข่าวให้เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

พนักงานต้อนรับที่ดีจะต้องสามารถบอกแขกได้ว่ามีอะไรน่าดู น่าชม หรือน่าไปเที่ยวบ้างในละแวกเดียวกับโรงแรม หรือในโรงแรมที่เมืองตั้งอยู่ รวมถึงสินค้าขึ้นชื่อและอาหารที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะ ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับการเดินทาง กล่าวโดยสรุป พนักงานแผนกต้อนรับและพนักงานสัมภาระจะต้องมีความรอบรู้และรู้ข้อมูลต่างๆ ที่แขกต้องการจะทราบด้วย นอกจากนี้ก็ต้องพร้อมที่จะให้ความสนใจหรือพูดคุยกับแขกเสมอ แม้ว่าบางครั้งอาจจะติดงานอื่นอยู่บ้างก็ตาม

ตำแหน่งงานในแผนกต้อนรับโดยทั่วไปจะมีดังนี้

1. ผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้า (Front Office Manager) มีหน้าที่ดูแลควบคุมให้การดำเนินงานของแผนกต้อนรับเป็นไปโดยราบรื่น และมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ในฐานะที่เป็นหัวหน้าแผนกคนหนึ่งของโรงแรม ยังต้องเกี่ยวข้องกับการคัดเลือกคนเข้าทำงานและให้การฝึกอบรม วางงบประมาณของแผนกและควบคุมการใช้จ่ายให้เป็นไปตามนั้น คาดคะเนระดับอัตราเข้าพัก (occupancy levels) ในอนาคต และวิเคราะห์แนวโน้มของธุรกิจที่ผ่านมาด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. พนักงานต้อนรับ (Reception) พนักงานต้อนรับจะเป็นบุคคลแรกที่แขกพูดด้วยหลังจากเดินเข้ามาในโรงแรม พนักงานต้อนรับจะต้องทักทายและให้การต้อนรับแขกอันเป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก ลงทะเบียนแขกและจ่ายห้อง จ่ายกุญแจ ตอบข้อซักถามและจัดการเกี่ยวกับเรื่องที่แขกไม่พอใจ เตรียมบิลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายของแขก รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มจากห้องอาหารและบาร์ ตลอดจนค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการซักรีด เป็นต้น นอกจากนี้ ก็อาจจะรวมไปถึงการรับเงินซึ่งมีทั้งเงินสด บัตรเครดิต หรือเช็คเดินทาง ติดต่อประสานงานกับแผนกอื่นในเรื่องต่างๆ ที่เกี่ยวกับแขก เช่น ติดต่อกับห้องอาหารเพื่อจองโต๊ะ ติดต่อกับดิสโก้เทคในโรงแรมเพื่อจองที่นั่ง ติดต่อกับแผนกแม่บ้านเพื่อเช็ดดูว่าห้องพักที่แขกต้องการนั้นพร้อมให้เข้าทำได้หรือยัง ติดต่อกับแผนกช่างเพื่อแจ้งให้ทราบว่าแขกบ่นว่าเครื่องโทรทัศน์ใช้การไม่ได้ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีหน้าที่ต้องช่วยโรงแรมในการขายบริการต่าง ๆ ที่โรงแรมจัดไว้ขายอีกด้วย

3. พนักงานสัมภาระ (Hall Porter) พนักงานสัมภาระจะคอยต้อนรับแขกที่เข้ามาในโรงแรม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมพร้อมทั้งบอกทางไปยังจุดต่างๆ ในโรงแรมอีกด้วย หากเป็นแขกพักห้องก็จะช่วยขนสัมภาระต่าง ๆ ของแขกขึ้นไปที่ห้องพักเมื่อแขกจะเข้าพัก และช่วยขนลงจากห้องพักเมื่อแขกจะกลับ

นอกจากนี้ ยังมีงานเบ็ดเตล็ดอื่นๆ อีกมากได้แก่ การจดข้อความที่มีผู้สั่งความถึงแขกไว้ ดูแลกุญแจห้องพักแขก ให้คำแนะนำแก่แขกเกี่ยวกับสถานที่ต่าง ๆ วิธีเดินทางและรายละเอียดที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ช่วยแขกเรียกรถแท็กซี่ ช่วยจองตั๋วรถ/เรือ/เครื่องบิน ช่วยจองตั๋วดูละคร/ภาพยนตร์ แจกจ่ายจดหมายหรือไปรษณียภัณฑ์ที่มีมาถึงแขก ช่วยจัดห้องประชุมด้วยการช่วยขนย้ายโต๊ะ เก้าอี้ เป็นต้น

หัวหน้าพนักงานสัมภาระในภาษาอังกฤษเรียกว่า Bell Captain (เบล แค็พทิน/เบล แค็พเทิน) อนึ่ง งานทั้งหมดที่กล่าวมาข้างต้นนั้น ถ้าเป็นโรงแรมใหญ่ ๆ ในกรุงเทพฯ จะแยกออกเป็นหลายตำแหน่ง เช่น

ก. พนักงานเปิดประตู (Doorman) มีหน้าที่หลักคือ ช่วยแขกเปิดประตูรถยนต์ขณะนำรถเข้ามาถึงประตูใหญ่ของโรงแรม ซึ่งอาจรวมถึงการเปิดประตูโรงแรมขณะแขกกำลังจะเดินเข้ามาก็ได้

ข. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก (Concierge) มีหน้าที่ช่วยเหลือแขก ตั้งแต่เรื่องสัมภาระ การเรียกรถ จองตั๋วละคร จองทัวร์ แนะนำสถานที่ท่องเที่ยว แนะนำร้านค้าที่แขกต้องการจะไปซื้อของ ฯลฯ Concierge อ่านว่า "กองซีแอช" ซึ่งเป็นคำภาษาฝรั่งเศส เดิมหมายถึงคนเฝ้าประตู ตำแหน่งนี้หากเรียกเป็นภาษาไทยคำที่เหมาะสมน่าจะเป็น "ปฏิคม" ซึ่งตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตสถาน พ.ศ. 2525 แปลไว้ว่า "ผู้ต้อนรับ ผู้รับแขก ผู้ดูแลต้อนรับ" เพราะหน้าที่งานของ concierge ค่อนข้างตรงกับความหมายสุดท้ายคือ ผู้ดูแลต้อนรับ

ค. เจ้าหน้าดูแลแขกพิเศษ (Quest Relations Officer หรือ G.R.O) มีหน้าที่บางส่วนคล้ายคลึงกับ Concierge แต่มุ่งที่จะให้แขกเกิดความรู้สึกว่าได้รับการบริการเป็นส่วนตัวจริง ๆ ดังนั้นในบางรายซึ่งเป็นแขกสำคัญ ๆ G.R.O มีบทบาทสำคัญอย่างหนึ่ง คือ การแก้ปัญหาเรื่องที่แขกไม่พอใจ (complaints) ซึ่งถ้า G.R.O มีความสามารถและทำงานเป็น จะช่วยลดปัญหาที่จะไปถึงผู้จัดการใหญ่หรือผู้บริหารระดับสูงได้มาก ยิ่งกว่านั้นยังอาจแปรเปลี่ยนความไม่พอใจหรือคำบ่น (complaint) เป็นคำชม (compliment) ได้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. พนักงานสัมภาระภาคกลางคืน (Night Porter) เนื่องจากในช่วงกลางคืน โดยเฉพาะหลังจากเที่ยงคืนไปแล้ว ผู้ที่มาติดต่อกับโรงแรมจะมีน้อย โรงแรมส่วนใหญ่จึงมีพนักงานอยู่เวรเท่าที่จำเป็นเพียงไม่กี่คน แต่ละคนจึงต้องทำหน้าที่หลายอย่าง คือ ต้องทำแทนตำแหน่งที่ไม่มีคนอยู่เวรด้วย

Night Porter นี้ จะรับช่วงงานต่าง ๆ ของแผนกต้อนรับตั้งแต่ประมาณ 23.00 น.หรือ 24.00 น. แล้วแต่นโยบายของแต่ละโรงแรม และดูแลแทนจนถึงเช้าตรู่ของวันรุ่งขึ้น โดยการจัดดูแลแขกบางส่วนที่บังเอิญเข้ามาพักตอนดึกและบางส่วนที่เช็คเอาท์ตอนเช้ามืดด้วย ดูแลการรับโทรศัพท์ ดูแลตรวจตราด้านการรักษาความปลอดภัยทั่วไป จัดหาเครื่องดื่มและอาหารว่างให้แขกที่อาจขอมาตอนกลางคืน เดินเก็บรวบรวมใบสั่งอาหารเช้าที่แขกแขวนไว้หน้าประตูห้องพักเพื่อให้แผนกครัวจัดเตรียมอาหาร นำหนังสือพิมพ์เข้าไปสอดไว้ให้แขกตามห้องพัก และถ้ามีการประชุมหรืองานเลี้ยงตอนเช้าก็ช่วยแผนกอาหารและเครื่องดื่มจัดเตรียมห้องที่จะจัดงาน

สำหรับในเมืองไทย งานที่กล่าวมาข้างต้นมักจะดำเนินการโดยพนักงานต้อนรับคนใดคนหนึ่งซึ่งอยู่เวรกลางคืน และเรียกตำแหน่งนี้ว่า Night Clerk หรือ Night Receptionist บางโรงแรมในต่างจังหวัดอาจมีเพียง Night Auditor ซึ่งมีหน้าที่หลักในการตรวจสอบบิลล์ต่างๆ โดยอยู่เวรกลางคืนเพียงคนเดียวก็ได้

5. พนักงานรับโทรศัพท์ (Telephone หรือ Telephone Operator) มีหน้าที่รับโทรศัพท์ที่เรียกเข้ามาแล้วโอนไปตามบุคคลและแผนกต่าง ๆ จดข้อความที่มีคนโทรศัพท์ถึงแขกที่บังเอิญไม่อยู่ในโรงแรมในขณะนั้น โทรศัพท์ปลุกแขกตามเวลาที่แขกสั่งไว้

6. เจ้าหน้าที่สำรองห้องพัก (Reservations Clerk) มีหน้าที่ดูแลเรื่องการจองห้องพักของลูกค้าโดยจะต้องยืนยันการจองทางจดหมายหรือเทเล็กซ์หรือแฟ็คอย่างใดอย่างหนึ่ง

7. พนักงานแคชเชียร์ (Cashier) รับผิดชอบในการออกใบเสร็จและเก็บเงินจากแขก รวมถึงการบริการที่ให้แขกแลกเปลี่ยนเงินตราด้วย

11). หัวหน้าแผนกแม่บ้าน Executive Housekeeper

แผนกแม่บ้านรับผิดชอบความสะอาดเรียบร้อยของที่พัก มีลักษณะเป็นงาน "หลังฉาก" (Behide the scenes operation) เหมือนกับงานของแผนกครัว และแขกหรือผู้มาใช้บริการจะได้รับผลโดยตรงจากคุณภาพของงานทำนองเดียวกับแผนครัวเช่นกัน แต่ผู้ทำงานแผนกนี้ออกจะมีกรรมอยู่สักหน่อย ตรงที่แขกมักจะคิดว่าการที่พักห้องสะอาดทางเดินและบริเวณใช้ร่วมต่าง ๆ ในโรงแรมสะอาด ตลอดจนผ้าปูที่นอน/ปลอกหมอนสะอาดเป็นของธรรมดา คือไม่ค่อยได้สังเกตหรือชมเชย แต่ถ้าเกิดความไม่สะอาดขึ้นมาเมื่อใด แขกจะสังเกตเห็นทันที และจะตำหนิหรือต่อว่า เช่น ห้องพักไม่สะอาด ผ้าปูที่นอนไม่ได้เปลี่ยน หรือห้องน้ำสกปรก เป็นต้น

แม้ว่างานของแผนกแม่บ้านส่วนใหญ่จะเป็นงานหลังฉาก การติดต่อกับแขกก็มีส่วนสำคัญไม่น้อย ยกตัวอย่างเช่น แขกมาถามว่าที่โรงแรมมีอาหารเจขายหรือไม่ ตอนแรกท่านอาจจะคิดว่า " มาถามคำถามที่ไม่เห็นเกี่ยวกับงานแม่บ้านซักหน่อย" แต่ในฐานะพนักงานคนหนึ่งท่านควรจะรู้เรื่องเกี่ยวกับบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆที่โรงแรมจัดไว้ให้แขกมากพอที่จะตอบคำถามพื้น ๆ ของแขกได้ ซึ่งในทางหนึ่งก็เป็นการให้ความช่วยเหลือแก่แขกด้วย

ถ้าท่านสามารถตอบคำถามของแขกได้ และตอบอย่างชัดเจนละด้วยความเต็มอกเต็มใจก็จะมีส่วนช่วยให้แขกเกิดความรู้สึกที่ดีและอยากกลับมาพักหรือใช้บริการที่โรงแรมอีก ซึ่งก็เป็นสิ่งที่ดีมีประโยชน์ต่อโรงแรมและต่อพนักงานทุกคนที่ทำงานในโรงแรมนั้นด้วยตำแหน่งงานในแผนกแม่บ้านโดยทั่วไปจะมีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Executive Housekeeper) รับผิดชอบงานแผนกแม่บ้านทั้งหมด โดยขึ้นกับผู้จัดการใหญ่ (General Manager) ของ โรงแรม แต่ก็มีบางโรงแรม เหมือนกันที่หัวหน้าแผนกแม่บ้านไปขึ้นกับผู้จัดการส่วนหน้า (Front of House Manager) งานหลัก ๆ ของหัวหน้าแผนกแม่บ้านได้แก่ การตรวจสอบงานส่วนต่าง ๆ ของแผนกว่าได้มาตรฐานที่วางไว้หรือไม่ ควบคุมงบประมาณค่าใช้จ่าย จัดตารางเวลาการทำงานของพนักงานและการฝึกอบรม นอกจากนี้ยังต้องรับผิดชอบกุญแจต่างๆ ที่จ่ายให้พนักงานไป ในบางโรงแรม หัวหน้าแผนกแม่บ้านอาจจะดูแลควบคุมห้องเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาดเอง แต่บางโรงแรมก็มอบหมายความรับผิดชอบนี้ให้หัวหน้าแม่บ้านอาวุโสคนใดคนหนึ่ง ในการทำงานหัวหน้าแผนกแม่บ้านต้องทำงานประสานอย่างใกล้ชิดกับแผนกต้อนรับส่วนหน้าเกี่ยวกับห้องพักที่พร้อมจะขาย (ให้เช่า) ได้ ในขณะเดียวกันก็ต้องประสานงานกับแผนกซ่อมบำรุงเพื่อให้มาช่วยซ่อมอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่อาจจะชำรุดเสียหาย ทั้งที่อยู่ภายในห้องพักเองและบริเวณอื่นในโรงแรม

2. หัวหน้าแม่บ้าน (Head Housekeeper) หัวหน้าแม่บ้านดูแลตรวจตราการทำงานของผู้ช่วยแม่บ้านหรือแม่บ้านประจำฟลอร์(ชั้นของอาคาร) 3 คนขึ้นไป ในกรณีที่เป็นโรงแรมขนาดเล็กหัวหน้าแม่บ้านก็จะดูแลรับผิดชอบงานแผนกแม่บ้านทั้งหมด ในเมืองไทยนิยมเรียกเป็น Senior Floor Supervisor

3. แม่บ้านประจำฟลอร์หรือผู้ช่วยแม่บ้าน (Floor Housekeeper หรือ Assistant Housekeeper) ดูแลตรวจตราการทำงานของพนักงานทำความสะอาดหรือพนักงานดูแลห้องพัก (Cleaning Staff/Room Attendants) เฉพาะที่ทำงานอยู่ที่ฟลอร์ใดฟลอร์หนึ่งหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของโรงแรม ซึ่งรวมถึงห้องพักแขกทั้งแบบห้องมาตรฐานและห้องชุด ห้องพักพนักงาน ทางเดิน บันได ห้องน้ำใช้ร่วมในบริเวณโรงแรม ห้องนั่งเล่น เป็นต้น ผู้ช่วยแม่บ้านคนที่อาวุโสที่สุดจะทำการแทนหัวหน้าแม่บ้านหรือหัวหน้าแผนกแม่บ้านเมื่อมีเหตุจำเป็น ตำแหน่งนี้โรงแรมต่าง ๆในเมืองไทยนิยมเรียกกันว่า Floor Supervisor หรือหัวหน้าประจำฟลอร์

4. พนักงานดูแลห้องพัก (Room Attendant) มีหน้าที่ทำความสะอาดและให้บริการต่าง ๆที่เกี่ยวข้องกับการเข้าพักของแขก ซึ่งได้แก่ ห้องนอน ห้องนั่งเล่นหรือห้องชุด ห้องอาบน้ำ และห้องส้วม ตลอดจนถึงทางเดินหน้าห้องพักแขกด้วย

5. พนักงานยกของ/ทำความสะอาด (Housekeeper) มีหน้าที่ยกหรือขนย้ายพวกเฟอร์นิเจอร์หนัก ๆ หรือนำขยะไปทิ้ง บางครั้งก็อาจรับผิดชอบด้านทำความสะอาดบริเวณใช้ร่วมภายในโรงแรมด้วย ในเมืองไทยชื่อตำแหน่งนี้จะไม่ค่อยได้พบ ชื่อตำแหน่งที่นิยมใช้กันคือ Cleaner

6. หัวหน้าห้องผ้า (Linen Room Supervisor) ต้องรับผิดชอบผ้าทุกชนิดที่ใช้ในห้องพักแขก (เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม เป็นต้น)ผ้าของห้องอาหารและแผนกจัดเลี้ยง (ได้แก่ ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก ผ้ารองถาด) และเครื่องแบบพนักงาน โดยการจ่ายผ้าที่ซักสะอาดแล้ว เก็บรวบรวมผ้าที่ใช้แล้ว ปะชุนผ้าที่ขาดและดูแลควบคุมการส่งผ้าไปซักที่แผนที่แผนกซักรีดและการรับคืนผ้าที่ซักแล้ว

12). ผู้จัดการฝ่ายขายและประชาสัมพันธ์ Sales & Public Relation Manager

พนักงานโรงแรมที่มีหน้าที่ที่ต้องติดต่อกับแขกถือได้ว่ามีบทบาทในเชิงประชาสัมพันธ์ อยู่ด้วย แต่ในบางโรงแรมเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่ จะมีเจ้าหน้าที่ซึ่งรับผิดชอบงานด้านนี้โดยตรงเรียกว่า ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ หรือเจ้าหน้าที่แผนกประชาสัมพันธ์ อย่างไรก็ดี บางฝ่ายบริหารก็เอาหน้าที่นี้ไปฝากไว้กับเจ้าหน้าที่ที่ทำงานในหน้าที่อื่นอยู่แล้ว เช่น เลขานุการผู้จัดการใหญ่ เป็นต้น

หน้าที่หลัก ๆ ของตำแหน่งนี้มีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ดูแลเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับแขกที่สำคัญ หรือที่นิยมเรียกกันว่า แขก V.I.P (very important person)

- ติดต่อและสร้างสัมพันธ์ที่ดีกับแขกของโรงแรมให้มากที่สุด ให้การต้อนรับอย่างดีและตรวจสอบว่าทุกอย่างเป็นไปตามความปรารถนาของแขก

- ติดต่อและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับสื่อมวลชน โดยให้มีข่าวออกสู่สาธารณชนตลอดเวลา เช่น ข่าวแจกสื่อมวลชน การแนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ การเปิดแถลงข่าว เป็นต้น

แผนการฝึกอบรม (Personnel and Training)

พนักงานที่ดีเป็นทรัพยากรที่หาค่ามิได้สำหรับหน่วยงานด้านบริการ และการที่จะให้ ได้พนักงานที่ดีนั้น งานสำคัญอยู่ที่แผนกบุคคลและฝึกอบรม ถ้าเป็นโรงแรมเล็ก ๆ ตัวผู้จัดการโรงแรมจะต้องดูแลเรื่องเหล่านี้ด้วยตนเอง แต่ในกรณีของโรงแรมใหญ่ จะมีเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความชำนาญเฉพาะมาดูแลเรื่องนี้ โดยทำงานขึ้นตรงต่อผู้จัดการใหญ่

หน้าที่หลักของผู้จัดการแผนกบุคคลมีดังนี้

- กำหนดนโยบายด้านบุคคลโดยอิงกฎหมายและธรรมเนียมปฏิบัติที่ดี
- สรรหาและคัดเลือกบุคคลากร
- ดูแลเรื่องระเบียบวินัยและการร้องทุกข์ของพนักงาน
- ดูแลเรื่องการพัฒนาบุคคลากรและการฝึกอบรม
- ติดต่อสื่อความและปรึกษาหารือกับพนักงานและองค์กรของลูกจ้าง

ส่วนผู้จัดการแผนกฝึกอบรมมีหน้าที่รับผิดชอบการวางแผนและจัดให้มีการฝึกอบรม รวมถึงการเป็นผู้ฝึกอบรมเองในบางเรื่องบางวิชาด้วย สำหรับหัวหน้าแผนกในสายงานต่าง ๆ ก็มีหน้าที่ในการฝึกอบรมเช่นเดียวกัน โดยให้ความช่วยเหลือในเรื่องต่อไปนี้

- ศึกษาดูว่าพนักงานของตนต้องฝึกหรืออบรมด้านใดบ้างจึงจะสามารถทำงานให้ได้มาตรฐานที่ต้องการ

- ประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานและหาสาเหตุที่ผลงานออกมาไม่ดี

- พิจารณาว่าจะต้องจัดการฝึกอบรมด้านใดบ้างในอนาคต เช่น กรณีเกิดความจำเป็นเนื่องจากการติดตั้งอุปกรณ์ใหม่ ๆ เป็นต้น

- เตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการฝึกอบรม และดำเนินงานฝึกอบรมไปตามที่วางไว้

- ติดตามประเมินผลงานของพนักงานที่เคยผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว

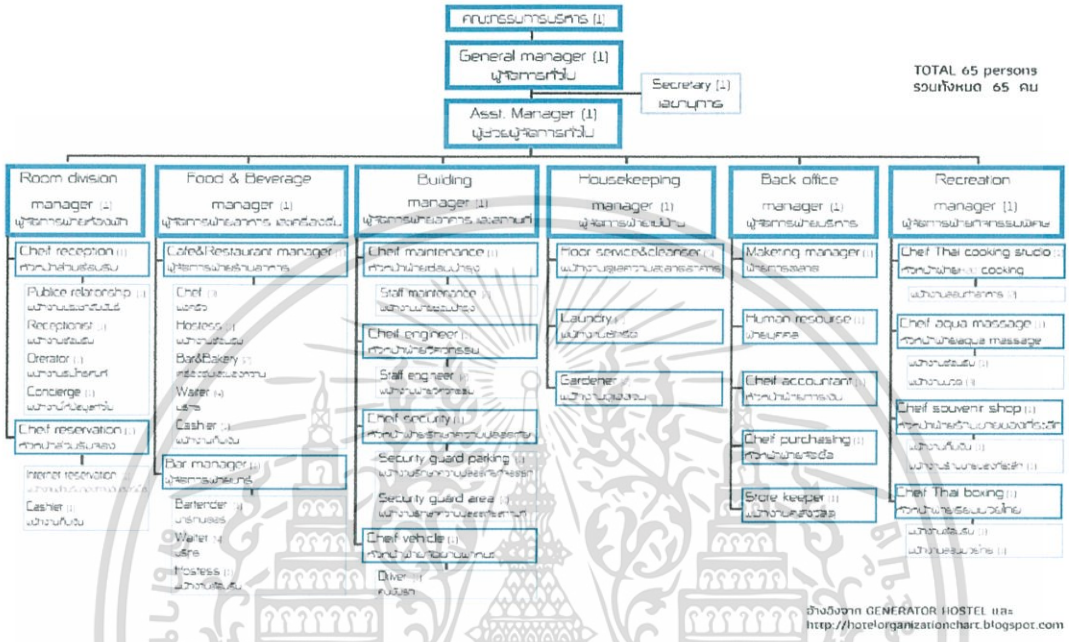
บริการต่าง ๆ สำหรับแขก (Guest Service) ในโรงแรมทั่ว ๆ ไป โดยปกติจะมีบริการซักรีดเสื้อผ้า ซึ่งถือเป็นบริการขั้นพื้นฐานสำหรับแขก แต่บางโรงแรมก็อาจไม่มีแผนกซักรีดของตนเอง ใช้วิธีจ้างร้านซักรีดข้างนอกให้ ทั้งผ้าที่ใช้ในโรงแรมและเสื้อผ้าของแขก นอกจากนี้ บางโรงแรมอาจมีร้านหนังสือ ของที่ระลึก ร้านขายยา ร้านผม ร้านเสริมสวย ศูนย์บริหารร่างกาย บริการให้เช่าตลอดจนถึงมีศูนย์บริหารธุรกิจ เนื่องจากการแข่งขันทางธุรกิจในปัจจุบัน โรงแรมต่าง ๆ ที่จะให้บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆแก่แขกมากขึ้นเรื่อย ๆ

ฝ่ายจัดการ (Management) ในธุรกิจโรงแรม คำว่า "ฝ่ายจัดการ" หรือ Management นั้นหมายถึง ผู้บริหารสูงสุดของโรงแรม ได้แก่ ผู้จัดการโรงแรม (General Manager) หรือผู้จัดการใหญ่ (General Manager) หรือผู้ช่วยผู้จัดการโรงแรม (Assistant Manager หรือ Executive Assistant Manager) หน้าที่ดูแลโรงแรมแทนเมื่อผู้จัดการใหญ่ไม่อยู่ (ส่วนใหญ่คนที่เป็นผู้ช่วยจะพักอาศัยให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้วย จึงเป็น Resident Manager หรือ ผู้จัดการประจำสำนักไปด้วยในตัว) นอกจากนี้อาจจะมีผู้จัดการภาคกลางคืน (Night Manager) ซึ่งดูแลโรงแรมในช่วงกลางคืนด้วย ทั้งนี้เป็น "ฝ่ายจัดการ" ของโรงแรม

2.3.3.2 อัตรากำลัง



ภาพที่ 2.3.3.2.1 สายบริหาร และอัตรากำลัง

2.3.4 องค์ประกอบโครงการ

2.3.4.1 องค์ประกอบของส่วนการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว

1. ส่วนเคาน์เตอร์บริการข้อมูลการท่องเที่ยว
2. เคาน์เตอร์แจกเอกสาร แผ่นพับ
3. เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์
4. ส่วนเคาน์เตอร์บริการข้อมูลการท่องเที่ยวทางโทรศัพท์
5. บอร์ดติดข่าวสาร
6. ส่วนที่นั่งพักผ่อน อ่านเอกสารและแผ่นพับ
7. คอมพิวเตอร์บริการข้อมูลด้วยตัวนักท่องเที่ยวเอง
8. พื้นที่แสดงแผนที่กรุงเทพมหานครและจังหวัดอื่นๆ

2.3.4.2 การบริการ

1. เคาน์เตอร์บริการข้อมูลข่าวสารการท่องเที่ยว จะมีเจ้าหน้าที่คอยดูแล ให้ข้อมูลประกอบกับแผ่นพับ โดยนักท่องเที่ยวสามารถนั่งคุยสอบถามข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ได้

2. เคาน์เตอร์แจกเอกสารและแผ่นพับ นักท่องเที่ยวสามารถหยิบเอกสาร แผ่นพับเกี่ยวกับการท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ เป็นการให้บริการแบบรวดเร็ว นักท่องเที่ยวอาจจะต้องการเอกสารโดยขอจากเจ้าหน้าที่ได้โดยตรงและได้รับข้อมูลเพิ่มเติมจากเจ้าหน้าที่

4. ส่วนเคาน์เตอร์บริการข้อมูลการท่องเที่ยวทางโทรศัพท์ เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยวทางโทรศัพท์ ซึ่งเจ้าหน้าที่สามารถให้บริการแก่นักท่องเที่ยวที่เข้ามาสอบถามโดยตรงได้เช่นกัน

5. บอร์ดติดข่าวสาร ใช้ติดข่าวสารกิจกรรมการท่องเที่ยว ทั้งของทางศูนย์เองและกิจกรรมจากภายนอก ที่ต้องการการประชาสัมพันธ์

6. บริเวณที่นั่งพักผ่อน อ่านเอกสารและแผ่นพับ นักท่องเที่ยวบางคนหรือบางกลุ่มที่มาติดต่อสอบถามอาจจะยังต้องการเวลานั่งอ่านข้อมูลเพื่อทำความเข้าใจเพิ่มเติม สามารถใช้สอยบริเวณนี้ได้รวมทั้งเจ้าหน้าที่อาจจะใช้พื้นที่ส่วนนี้ในการพูดคุยกับนักท่องเที่ยว

7. คอมพิวเตอร์บริการข้อมูลด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวที่ได้รับข้อมูลบางส่วน จากเจ้าหน้าที่อาจจำเป็นต้องใช้คอมพิวเตอร์ในการค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมด้วยอีกทางหนึ่ง

2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร และวัสดุในการตกแต่งภายใน

2.4.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรมและระบบโครงสร้าง

ตัวอาคารเป็นอาคารอนุรักษ์มีลักษณะอาคารที่มีความสง่างามและความเป็นภูมิสัญลักษณ์ มีความโดดเด่น สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างมาก และมีความสอดคล้องเกี่ยวเนื่องกับภาพลักษณ์ของโครงการที่จะปรับปรุงได้เป็นอย่างดี อีกทั้งนอกจากนี้ยังมีอาคารสำนักงานสูง 6 ชั้น ที่ไม่ได้ใช้งานแล้วแต่ยังมีสภาพค่อนข้างดี ซึ่งรองรับกิจกรรมของตัวโครงการได้ นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ตรงกลางระหว่างอาคารสามารถใช้เป็นที่จอดรถ และทำเป็นพื้นที่ที่ทำกิจกรรมอื่นๆ ได้อีกมากมาย

ภาพที่ 2.4.1.1 ภาพแสดงผังบริเวณของโครงการ

1) อาคารตึกโดม อาคารอนุรักษ์ 3 ชั้นเป็นสถาปัตยกรรมตะวันตก ลักษณะอาคาร เป็นอาคารที่สร้างขึ้นสมัยช่วง ร.5 มีลักษณะเป็นอาคารรูปตัวแอล สูง 3 ชั้น ชั้นสามเป็นห้องใต้หลังคา อาคารเป็นโครงสร้างเสาและคานผสมพื้นไม้ โครงหลังคาเป็นโครงไม้บางส่วนเป็นผนังรับพื้นที่ข้างใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชื่อมต่อกันโดยทางเดินยาวข้างหลังมีโถงกลมกลางอาคารเป็นตัวเชื่อมอาคารปีกซ้ายและปีกขวา เป็นอาคารอนุรักษ์ของสำนักงานทรัพย์สินฯ สภาพภายในอาคารค่อนข้างทรุดโทรม สภาพภายนอกค่อนข้างดี

2) อาคารห้องปั๊มน้ำ สูง 1 ชั้น เป็นอาคารขนาดเล็กรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส กว้างและยาว 3.50 เมตร ความสูงจากพื้นถึงท้องพื้นชั้นบน 3 เมตร ขนาดพื้นที่ประมาณ 12 ตารางเมตร เป็นอาคารอนุรักษ์ของสำนักงานทรัพย์สินฯ สภาพอาคารค่อนข้างดี

3) อาคารถังเก็บน้ำ 2 อาคาร ลักษณะเป็นหอเก็บน้ำขนาดใหญ่ สูงประมาณ 28 เมตร ด้านล่างเป็นโครงสร้างของหอ และมีบันไดเวียนขึ้นไปยังห้องควบคุมด้านบน เป็นอาคารอนุรักษ์ของสำนักงานทรัพย์สินฯ สภาพอาคารค่อนข้างดี

4) อาคารสำนักงาน สูง 6 ชั้น อาคารเป็นรูปตัวแอล (L) กว้าง 10 เมตร ความสูงจากพื้นถึงพื้นชั้นถัดไป 3.20 เมตร ขนาดพื้นที่ ประมาณ 6,600 ตารางเมตร รูปแบบอาคารเป็น สถาปัตยกรรมสมัยใหม่กว่าอาคารข้อ 1-3 สภาพภายนอกและภายในค่อนข้างดี มีลิฟต์โดยสาร 2 ชุด แยกกัน 2 บริเวณริมอาคารทั้ง 2 ด้าน

2.4.2 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร

2.4.2.1 ระบบปรับอากาศ

ในปัจจุบันการควบคุมสภาพอากาศในอาคารสามารถแบ่งออกได้ตามขนาดของเครื่องปรับอากาศและแบ่งตามระบบการจ่ายความเย็นและระบายความร้อน ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

1.1 แบ่งตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ

1.1.1 UNIT TYPE, PACKAGE TYPE คือ ทั้งระบบจะอยู่ในเครื่องเดียวกัน โดยมีขนาดเล็กราคาถูก สะดวกในการติดตั้ง แต่ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่ เนื่องจากมีเสียงรบกวน มีขีดจำกัดในการทำงาน อายุการใช้งานสั้น และไม่มีการถ่ายเทอากาศภายในและภายนอกอาคาร

1.1.2 SPLIT TYPE เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดกลาง ยกเครื่องออกเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งอยู่ภายในห้องเรียก “FAN COIL UNIT” และส่วนภายนอกอาคารเรียก “CONDENSING UNIT” เนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพการทำงาน ระยะระหว่างส่วน FAN COIL กับ CONDENSING ไม่เกิน 15-25 เมตร หรือระดับไม่เกิน 3 ชั้น ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่

1.1.3 CENTRAL UNIT เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น 3 ส่วน คือ

- CENTRIFUGAL MACHINE ประกอบด้วยส่วนทำงาน เป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น
- AIR HANDING แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ
  1. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง
  2. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น และนำลมเย็นผ่านเข้าช่องท่อแล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ
- COOILING TOWER UNIT หรือ CONDENSING UNIT เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ CENTRIFUGAL MACHINE

	WINDOW	PACKAGE	SPLIT	CENTRAL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

เปรียบเทียบการทำงาน-ประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศแบบ
PACKAGE TYPE, SPLIT TYPE และ CENTRAL

1.2 แบ่งระบบปรับอากาศตามระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อน

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

1.2.2 ALL WATER SYSTEM เป็นระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อนโดยใช้น้ำ โดยมากเป็น CENTRAL UNIT น้ำเย็นจะถูกส่งไปตามท่อ ซึ่งเดินเป็นวงผ่านห้องต่างๆ และแต่ละห้องจะมี FAN COIL UNIT สำหรับพัฒนาความเย็นเข้าไปในห้อง ห้องใดที่ไม่ได้ใช้งานก็สามารถปิด FAN COIL ได้เป็นส่วนๆ ลักษณะทำให้สามารถควบคุมความเย็นได้เป็นชั้นๆไป และแต่ละชั้นยังสามารถควบคุมความเย็นได้เป็นห้องๆ ด้วยซึ่งเหมาะสำหรับการนำไปใช้ภายในโรงแรม โรงพยาบาล

ALL WATER SYSTEM สามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะคือ

1.2.2.1 นำความเย็นด้วยน้ำ และระบายความร้อนด้วยอากาศ

1.2.2.2 จ่ายความเย็นด้วยอากาศ และระบายความร้อนด้วยน้ำ

1.2.3 DIRECT FEFRIGERANT SYSTEM นำความเย็นจากน้ำยาโดยตรง ส่วนใหญ่ใช้ในระบบปรับอากาศขนาดเล็ก เช่น UNIT TYEP/PACKAGE TYPE

ระบบปรับอากาศมีความจำเป็นมากต่อการบริการ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ใช้อาคาร โดยเฉพาะอาคารขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ระบบปรับอากาศมีบทบาทในการควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ อยู่ในระดับความสบายของผู้ใช้อาคาร ทั้งยังช่วยป้องกันเสียงจากภายนอกและภายในอาคารได้ด้วย ขณะเดียวกันระบบหมุนเวียนอากาศก็จำเป็นในการช่วยให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้สะดวก

ในการเลือกใช้ระบบปรับอากาศและระบบหมุนเวียนอากาศภายในโครงการนั้น จะต้องตอบสนองความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย และลักษณะความต้องการอื่นๆ พร้อมทั้งความเหมาะสมในการออกแบบมาเป็นเกณฑ์พิจารณา

1.3 ระบบปรับอากาศและการจ่ายความเย็น

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

การพิจารณาความเย็น

- ต้องกระจายลมเย็นให้ได้ทั่วถึงทั้งห้อง
- ความเร็วของลมจะต้องสม่ำเสมอ
- ต้องไม่มีลมที่มีลักษณะเป่าเป็นจุด

1.4 ลักษณะตัวจ่ายลม

ที่ใช้ในโครงการแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

1.4.1 การจ่ายลมจากเพดาน (CEILING DIFFUSER) ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นวงกลม , สี่เหลี่ยมจัตุรัสและสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่าง (SPACE) เหนือเพดาน

1.4.2 การจ่ายลมจากผนัง (WALL DIFFUSER) การจ่ายลมในแนวผนัง หัวจ่ายเรียกว่า GRILL ลักษณะการจ่ายจากด้านในอาคารออกสู่ด้านนอก เพื่อความร้อนจากภายนอกจะเข้ามาได้น้อยๆ

ข้อดี สามารถทำให้ห้องเพดานสูงได้ เพราะไม่มี DUCT CEILING

ข้อเสีย การจ่ายความเย็นอาจถูกรบกวนจาก SOLAR HEAT GAIN

สรุป ลักษณะการจ่ายลมเย็นภายในห้องพักแขก จะใช้แบบ WALL DIFFUSER หรือแบบ CEILING DIFFUSER อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองอย่างรวมกัน แล้วแต่ความเหมาะสมและการออกแบบ

1.5 ลักษณะของท่อจ่ายลม

โดยทั่วไปเป็นลักษณะของท่อสี่เหลี่ยม แต่ท่อจ่ายลมที่ดีควรมีลักษณะเป็นทรงกระบอก แต่ไม่เป็นที่นิยม เพราะมีราคาแพงและเปลืองช่องว่างเหนือเพดาน สัดส่วนของท่อลมในด้านกว้างต่อด้านยาว จะเป็นอัตราส่วนประมาณ 1:6 ขึ้นไป

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

1.6 ระบบดูดอากาศกลับและระบบหมุนเวียนอากาศ

1.6.1 ส่วนห้องพัก ใช้ระบบจ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักระบบหมุนเวียนอากาศกระทำโดยการดูดอากาศภายในห้องเข้าสู่ FAN COIL UNIT โดยตรง

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

การหมุนเวียนของอากาศกระทำเพื่อให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้ และนอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ช่วยให้ภายในห้องเกิดอากาศบริสุทธิ์เข้ามาแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ซึ่งระบบการหมุนเวียนของอากาศนี้สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบที่ 1 เป็นระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ แต่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก เพราะมีท่อสำหรับต้องดูดอากาศกลับ

ระบบที่ 2 ต้องเตรียมพื้นที่เหนือเพดาน โดยใช้ช่องว่างเหนือเพดานทั้งหมด สำหรับการดูดอากาศกลับ ลักษณะอาคารต้องถูก SEAL ไม่ให้มีรอยรั่ว

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

ระบบที่ 3 ใช้ตัวอย่าง PAN ROOM เป็น GRILL ในตัว เป็นระบบที่มีราคาถูกแต่มีเสียงดัง และทำให้บริเวณที่ทำการเป่าแรงกว่าที่อื่นๆ

2.4.2.2 ระบบไฟฟ้า

1.การใช้แสงในการตกแต่งภายใน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในกามองเห็นแล้วยังมีผลต่อความรู้สึก ทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟในอาคารจะต้องคำนึงถึง

- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
- คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
- ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
- สี เงา และบริเวณโดยรอบ

แสงประดิษฐ์ นับเป็นสิ่งที่มีบทบาทสำคัญในการตกแต่งภายใน เกือบจะเรียกว่าเป็นเครื่องมือกลไกในงานสถาปัตย์ (Tool of the Architect) แสงประดิษฐ์เป็นสิ่งที่ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีช่วยกันสร้างสรรค์ขึ้นมาจนในปัจจุบันแทบทุกมุมของโลกใช้แสงประดิษฐ์และการใช้ไฟช่วยจัด Display อันเป็นประโยชน์ต่อยอดขาย เป็นต้น

2. การใช้แสงสว่างภายในโรงแรม

1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการเป็นหลัก
2. ต้องศึกษากิจกรรมของสถานที่แต่ละแห่ง
3. ทำความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟแต่ละชนิด
4. การใช้แสงไฟที่ดีต้องไม่ทำลาย จุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นของส่วนที่ใช้หรือบริเวณใกล้เคียง แต่ต้องช่วยให้หนุนส่วนต่างๆ ตรงจุดหมายที่ต้องการ
5. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช้ดวงไฟมากๆ หรือรูปแบบที่วิจิตรพิศดารเท่านั้น
6. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่แต่ติดตั้งเข้าไป ยังต้องมีการออกแบบป้องกันหรือระวังสิ่งที่ไม่ดีอันเกิดจากดวงไฟ เช่น ตำแหน่ง

3.ปัจจัยในการติดตั้งเบื้องต้น

1. ความกว้างของห้อง ห้องที่กว้างมากด้วยการแสงสว่างมาก เพื่อขจัดความมืดและเงา แสงสว่างจะต้องมีความเข้มสม่ำเสมอและเท่าๆกัน โดยต้องมีจุดกำเนิดไฟที่มากกว่า 2 ตำแหน่งขึ้นไป ถ้าจะให้เสมอกันควรแบ่งพื้นที่ทั้งหมด (เพดาน) เป็นตารางสี่เหลี่ยมเรียกว่า จินตภาพตาราง
2. การแบ่งพื้นที่ยอมขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน พื้นที่ของจินตภาพเพดานต้องมีขนาดเท่ากันหรือเกือบเท่ากับความสูงของเพดาน สำหรับที่ทำงานที่ไม่มีไฟเฉพาะตามโต๊ะทำงานความกว้างของจินตภาพตารางต้องแคบลงไปตามความสูงของเพดาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ระยะห่างระหว่างดวงไฟ สำหรับการส่องสว่างโดยตรง การพิจารณาขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน ความกว้างของวงห้องและการส่องสว่างโดยทางตรงหรือทางอ้อมสำหรับทางปฏิบัติ ระยะห่างดวงไฟจะใกล้เคียงกับความสูงเพดาน

สำหรับรายละเอียดของสิ่งแวดล้อมกับตัวกำเนิดไฟจะแยกออกเป็นการพิจารณาเป็นหมวดหมู่ดังนี้

3.1 ข้อพิจารณาสิ่งแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ

1. หลีกเลี่ยงการมองที่มาของแสงโดยตรง
2. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของวัตถุผิวเงา
3. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของกระจกที่ไม่ได้อยู่กับที่ (เช่น หน้าต่างเมื่อปิด)
4. กำหนดให้มีส่วนที่ยังมีแสงสว่างและเงาพอเหมาะ เพื่อการมองเห็นได้ชัดเจน การที่มีเงาสะท้อนของแสงจะทำให้มีปัญหาในการมอง
5. พิจารณาปริมาณของแสงสว่างที่เป็นแสง-สี

3.2 ลักษณะวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง

1. CEILING MOUNTED FITTING คือ ชนิดติดใช้เพดาน (ฝ้าเพดาน)
2. CEILING RECESSED UNITS คือ ชนิดฝังในเพดาน (ฝ้าเพดาน)
3. SUSPENDED FITTINGS คือ ชนิดแขวนหรือห้องจากเพดาน
4. WALL BRACKETS คือ ชนิดติดผนังหรือเรียกว่า ไฟกิ่ง
5. PORTABLE FITTINGS คือ ชนิดเคลื่อนย้ายได้

3.3 การติดตั้งไฟจากเพดาน

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

4.การใช้แสงไฟในส่วนต่างๆของโครงการ

4.1 LOBBY

เป็นส่วนบริการที่ต้อนรับผู้ใช้บริการ (ทั้งผู้ที่จะมาพักอาศัยและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่นๆ) และเป็นที่รวมผู้ใช้บริการสำหรับการย้ายออกไปทัศนศึกษาหรือผู้ที่เพิ่งจะมาพักที่โรงแรม ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ที่โทรศัพท์ ห้องน้ำ ที่นั่งพักคอย อาจจะมีดนตรีและจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักคอยถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมนี้มีบริการ ระดับไหนหรือเป็นโรงแรมระดับไหน และหรูหราทั้งด้านรูปแบบและวัสดุ จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนพักคอยธรรมดา คือมีโซฟาสำหรับนั่งคอยและส่วนพักคอยที่มีบริการเสียงเพลงและเครื่องดื่ม เป็นการหารายได้ให้แก่โรงแรมทางหนึ่ง และเป็นส่วนนัดพบของแขกได้ที่หนึ่ง

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นานถ้ามืดเกินไปก็จะไม่มีใครกล้านั่ง เพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้า ยังไม่เรียบร้อยหรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บกพร่องไป การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักคอย ใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์ และแสงธรรมชาติเพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวันถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วยได้ก็จะเป็นการดีและประหยัด ทั้งยังสวยงามตามธรรมชาติ

การให้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณ LOBBY

ง่ายพอสมควร เพราะใช้ได้กับดวงไฟ เกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วนๆ ดังนี้

1. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงสาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคน

2. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้งโต๊ะไฟผนัง เพดาน และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรจะกระจายแสงทั้งสองขึ้นและลง กระจายออกรองด้าน สำหรับไฟตั้งโต๊ะระวังอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าคาน ที่นั่งโซฟาแสงไฟควรจะส่องขึ้นและลงเท่านั้น

3. บริเวณโทรศัพท์และทางเดินเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟแต่น้อย เพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ เพราะคนที่จะโทรศัพท์ชอบความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเขินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้ว LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่าบริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังวรไว้ คือ การใช้ไฟหลายดวงแต่ว่าแต่ละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมากและแพรวพราว แต่ที่ต้องระวังคือ อย่าให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกว่าดวงไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อนและน่ากลัว ทำให้ไม่อยากเข้าใกล้ และที่สำคัญมากคือ ต้องไม่ห้อยโคมไฟให้ต่ำนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนัก และ LOBBY จะขาดผู้ใช้บริการในที่สุด

4.2 COFFEE SHOP

เป็นส่วนให้บริการอาหารอย่างเป็นกันเอง ส่วนนี้เปิดให้บริการอาหารเกือบตลอด 24 ชั่วโมง เน้นการให้บริการอาหารแบบรวดเร็ว บรรยากาศโดยรวมจึงควรสบายๆเป็นกันเอง ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ควรให้แสงสว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วทั้งบริเวณ ไม่ควรเล่นแสงไฟเป็นจุดๆให้มากนัก หากเป็นไปได้ ควรดึงแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ในส่วนนี้ให้มากๆ ก็จะเป็นผลดีทั้งในเรื่องของความประหยัด และยังช่วยให้บรรยากาศโดยรวมดู RELAX สบายๆขึ้นอีกด้วย การเลือกใช้หลอดไฟนั้น อาจเลือกใช้ทั้งหลอดไฟแบบมีไส้ (INCANDESCENT) ร่วมกับหลอดไฟนีออน (FLUORESCENT) ไม่ว่าจะใช้ไฟแบบใดก็ตาม สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ระวังการติดตั้งไฟที่จะสะท้อนเข้าตาผู้มารับประทานอาหาร

4.3 RESTAURANT

ภัตตาคารเป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาเฉพาะ โดยภัตตาคารในโครงการให้บริการอาหารตั้งแต่เวลา 10.00 น. จนถึง 22.00 น. โดยจะให้ความสำคัญกับการให้บริการอาหารในมื้อค่ำค่อนข้างมาก ฉะนั้นการให้แสงสว่างในส่วนนี้จึงเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง การให้แสงไฟในส่วนนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะขึ้นกับลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารประเภทใด ให้บริการอาหารประเภทใด และมี CONCEPT ในการออกแบบอย่างไร

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นตัวช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ การเลือกใช้ไฟในภัตตาคารนิยมหลอดไฟชนิดมีไส้ (INCANDESCENT) เนื่องจากหลอดไฟชนิดนี้ให้แสงสว่างที่ค่อนไปทางสีแดง-เหลือง ซึ่งส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และให้ความรู้สึกหรูหรามากกว่าหลอดไฟนีออน การให้แสงสว่างภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายๆชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสงสว่างเฉพาะโต๊ะอาหารให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่แสงนั้น มีประโยชน์ในการให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นอย่างมาก จะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัดในบริเวณที่ต้องการเน้นหรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงามขึ้น

2.4.2.3 ระบบสุขาภิบาล

น้ำที่ผ่านการใช้ในการอุปโภคและ บริโภคแล้วนั้น จะแปรสภาพกลายเป็น น้ำเสีย เนื่องจากมีการปนเปื้อน สิ่งสกปรกต่าง ๆ โดยทั่วไป น้ำเสียจะแบ่งได้เป็น 2ประเภทคือ

1) น้ำทิ้ง (Waste Water)

คือ น้ำเสียจากการชำระล้างอาบน้ำ โดยจะระบายสู่สาธารณะโดยแรงโน้มถ่วง โดยท่อควรมีความลาดเอียงอย่างน้อย 1:100 รวมทั้ง ต้องมีท่ออากาศ เพื่อให้อากาศในท่อ มีทางระบาย เพื่อการไหลที่ดี และมีจุดเปิด (Clean Out) เพื่อทำความสะอาดในกรณี เกิดการ อุดตัน บริเวณจุดหักจุดเลี้ยวของท่อ ส่วนน้ำทิ้ง จากครัวนั้น ควรมีบ่อดักขยะ และไขมัน (Grease Trap) ก่อนระบายสู่ทางสาธารณะ เพื่อป้องกันการอุดตัน

2) น้ำโสโครก (Soil Water)

คือ น้ำเสียจากสุขภัณฑ์ต่าง ๆ เช่นโถปัสสาวะส้วม ส่วนมากท่อจะแยกออกจากน้ำทิ้ง เพื่อลดปัญหาเรื่องกลิ่น โดยน้ำโสโครก จะต้องมีการบำบัดก่อนระบายสู่สาธารณะ ตามมาตรฐาน หรือกฎกระทรวง ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2538)

ระบบบำบัดน้ำเสีย (WastewaterTreatment System)

ระบบน้ำเสียมีหน้าที่หลักคือ บำบัดน้ำเสียโดยระบบที่นิยมใช้คือ Activated Sludge เป็นการใช้จุลชีพทำหน้าที่ ย่อยสลายของเสียในน้ำ โดยน้ำเสียที่บำบัด เรียบร้อยแล้วนั้น จะสามารถนำกลับมาใช้ได้อีก เช่น การรดน้ำต้นไม้ เป็นต้น

บ่อเกรอะ – บ่อซึม

เป็นระบบบำบัดน้ำเสีย ที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป และนิยมใช้มานานแล้ว วิธีการก่อสร้างมีดังนี้ คือ ใช้ถังคอนกรีตสำเร็จรูป ทรงกระบอก มาต่อ ๆ กัน ฝังในดิน จำนวน 2 บ่อบ่อที่ 1 รับน้ำมาจากแหล่งน้ำเสียต่าง ๆแล้วจะมีการบำบัด โดยธรรมชาติ น้ำส่วนที่ล้นออกมาจากถังที่ 1 จะเข้าไปในถังที่ 2 คือ บ่อซึม แล้วจะมีการกระจายน้ำออกไปตามดินโดยรอบ ข้อเสียของการใช้บ่อเกรอะบ่อซึมคือ จะต้องตั้งอยู่ห่างจาก แหล่งน้ำที่ใช้ในการอุปโภคบริโภคทั่วไป เพราะความสกปรก จะกระจาย มาตามดินได้ และในกรณีที่มีน้ำใต้ดินสูง ก็ไม่อาจใช้บ่อเกรอะและบ่อซึม ได้เพราะน้ำในบ่อซึม จะไม่สามารถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึมออกไปในดินได้ และเมื่อถึงเวลาเต็ม จะต้องมีการดูดสิ่งปฏิกูลจากบ่อเกรอะออกไปทิ้งด้วยมิฉะนั้นจะใช้งานไม่ได้

ถังบำบัดสำเร็จรูป

ในปัจจุบันมีความนิยมใช้ถังบำบัดน้ำเสียสำเร็จรูป ในการใช้บำบัดน้ำเสียทั่วไป เพราะติดตั้งสะดวกสามารถแก้ปัญหา เรื่องน้ำใต้ดิน เรื่องสิ่งปฏิกูลเต็มบ่อออกไปได้ ถังบำบัดน้ำเสียสำเร็จรูป มีส่วนประกอบคือ มีตัวถังทำจากไฟเบอร์กลาส หรือวัสดุอื่นที่คงทน ภายใน จะมีระบบ การย่อยสลายสิ่งปฏิกูล และระบบระบายน้ำทิ้งอยู่ในถังเดียวกัน ถังบำบัดน้ำเสียสำเร็จรูป ที่ทำขายตามท้องตลาด มีหลาย ขนาดให้เลือก เราเพียงแต่เลือกขนาด ให้เหมาะกับ จำนวนคนที่จะใช้งาน ก็สามารถติดตั้งและใช้งานได้

บ่อดักไขมันสำเร็จรูป

บ่อดักไขมันใช้สำหรับบำบัดน้ำเสียจากครัวของบ้านพักอาศัย ห้องอาหารหรือภัตตาคาร เนื่องจาก น้ำเสียดังกล่าว จะมีน้ำมัน และไขมัน ปนอยู่มาก หากไม่กำจัดออกจะทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน โดยลักษณะน้ำเสีย จากครัวของ บ้านพักอาศัย กรณีที่ไม่ผ่านตะแกรง จะมีน้ำมัน และไขมันประมาณ 2,700 มิลลิกรัม/ลิตร หากผ่านตะแกรง จะมีน้ำมันและไขมันประมาณ 500 มิลลิกรัม/ลิตร สำหรับลักษณะน้ำเสีย จากครัวของภัตตาคาร จะมีน้ำมัน และไขมันประมาณ 1,500 มิลลิกรัม/ลิตร ดังนั้น บ่อดักไขมัน ที่ใช้จะต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอ ที่จะกักน้ำเสีย ไว้ระยะหนึ่ง เพื่อให้ไขมันและน้ำมัน มีโอกาสลอยตัวขึ้นมาสะสมกันอยู่บนผิวน้ำ เมื่อปริมาณไขมัน และน้ำมัน สะสมมากขึ้น ต้องตักออกไปกำจัด เช่น ใส่ถุงพลาสติก ทิ้งฝากรถขยะ หรือนำไป ตากแห้งหรือหมักทำปุ๋ย บ่อดักไขมัน จะสามารถ กำจัดไขมัน ได้มากกว่าร้อยละ 60 บ่อดักไขมันมีทั้งแบบสำเร็จรูป ที่สามารถซื้อและติดตั้งได้ง่าย หรือสามารถสร้างเองได้ โดยใช้ วงขอบซีเมนต์หรือ ถังซีเมนต์หินขัด ซึ่งประหยัดค่าใช้จ่ายกว่าแบบสำเร็จรูป และสามารถปรับ ให้เหมาะสมกับ พื้นที่และปริมาณน้ำที่ใช้

2.4.2.4 ระบบดับเพลิง

ระบบท่อน้ำแรงดันและสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป

ระบบปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WET PIPE เป็นระบบที่ท่อน้ำมีแรงดันตลอดเวลาเมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวปริงเกอร์เปิด และน้ำที่มีแรงดันสูงจะพ่นกระจายลงมา ติดตั้งในส่วนบริเวณหลักของโรงแรม BACK OF THE HOUSE เช่น ครัว ห้องซักรีด และส่วนอื่นที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้

ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาลอน 1301 ซึ่งมีคุณสมบัติ คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของระบบการเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที เป็นก๊าซเหลว ไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมากเหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาหาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์

เครื่องมือผจญเพลิง ดับเพลิง ที่เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งอยู่รวมกัน สายสูบและท่อน้ำ ระบบท่อ น้ำแรงดัน รวมเป็น 1 หนึ่ง ทุกระยะ 20 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบน้ำดับเพลิง ใช้น้ำจากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองระดับน้ำเอาไว้ใช้เพื่อการดับเพลิง นอกจากนี้ยังมีปั๊มน้ำฉุกเฉินที่สามารถทำงานได้โดยใช้ไฟฟ้า และน้ำมันดีเซล เพื่อให้สามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน

2.4.3 วัสดุในการตกแต่งภายใน

2.4.3.1 วัสดุในการตกแต่งภายในพื้น

พื้นในอาคารสาธารณะทั่วไป คำนึงถึงความทนทานถาวรและความสวยงามควบคู่กันไปแบ่งออกเป็นส่วน ๆ โดยเฉพาะอาคารสาธารณะ มักใช้พื้นหินอ่อนโดยสั่งขนาดทำพิเศษ และพื้นหินขัด ในบางแผนกก็มีการออกแบบเป็นพิเศษ โดยต้องการความหรูหราก็ใช้พื้นปูพรม เช่น แผนกเครื่องเสียง เป็นต้น

2.4.3.2 วัสดุในการตกแต่งภายในผนัง

ผนังในงานสถาปัตยกรรมแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ

ผนังหนัก (WALL) หมายถึง ผนังอาคาร ซึ่งส่วนของสถาปัตยกรรมมีน้ำหนักมากจำเป็นต้องมีคานรับ ผนังหนึกทำหน้าที่เป็นกรอบของอาคาร เน้นแสดงรูปฟอร์มของอาคารภายนอกความสำคัญในการใช้ผนัง ภายในส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับผนังเบา (PATITIONS) เป็นผนังภายในโครงสร้างเบาไม่จำเป็นต้องมีคานมารับ ใช้กั้นแบ่งส่วนต่าง ๆ ของห้องทำงาน ความต้องการของเนื้อที่ใช้สอย ส่วนใหญ่เป็นงานตกแต่งภายในซึ่งช่างไม้เป็นผู้ทำ แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ

1.ผนังเบาโครงสร้างไม้ (PERMANENT PATITION WOOD FLAMING)

2.ผนังเบาโครงสร้างโลหะเฟลม (OERMANENT PATITION LIGHTWEIGHT METAL FRAMIN) ซึ่งปูด้วยไม้อัด ยิบซั่มบอร์ด หรือพลาสติกแผ่น ซึ่งลักษณะการใช้งานแตกต่างกันไปตามความเหมาะสม ข้อดีและข้อเสียของโครงสร้างดังกล่าว มีดังนี้

ผนังเบาโครงสร้างไม้	ผนังเบาโครงสร้างโลหะเฟลม
1.น้ำหนักเบา	1.น้ำหนักเบา
2.ติดตั้งยาก	2.ติดตั้งง่าย รวดเร็ว
3.เหมาะสมกับงานขนาดเล็ก	3.เหมาะสมกับงานขนาดใหญ่
4.มีความอ่อนตัวในการเปลี่ยนแปลงน้อยมาก	4.มีความอ่อนตัวในการเปลี่ยนแปลง
5.เดินสายหรือท่อภายในโครงสร้างลำบากโครงสร้าง	5.สามารถเดินสายหรือเดินท่อภายในได้ดีกว่าเพราะมีรูตลอดทุกเฟลม
	6.ใช้กับอาคารที่ติดตั้งระบบป้องกันไฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.3.3 วัสดุในการตกแต่งภายในเพดาน

ในปัจจุบันอาคารสาธารณะที่ได้มาตรฐาน ได้รับการออกแบบติดตั้งวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่มีระบบกลไกที่ทันสมัย อาทิเช่น ระบบป้องกันไฟ ระบบป้องกันเสียงสะท้อนและระบบปรับอากาศเพดานแขวน

กริดอลูมินั่ม บุ ACUSTIC (SUSPENDED SSCUSSTICAL GLID CELLING) มีความสำคัญมากในงานดังกล่าว ระบบการติดตั้ง ระบบกริด (GRID SYSTEMS) ประกอบขึ้นด้วย

1.MAIN TEES เป็นอลูมินั่ม รูปตัวทีแขวนกับพื้นอาคารด้วยเส้นลวด

2.CROS TEE เป็นตัวเสริมระหว่างแผ่นฝ้าเพดาน

3.WALL ANGLES ใช้สำหรับเป็นตัวประกอบเข้ามุมผนัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ

3.1 ลักษณะกลุ่มเป้าหมายของโครงการ

ทางโครงการมีเป้าหมายหลักคือกลุ่มนักเดินทางท่องเที่ยว ที่เดินทางแบบBACKPACKER ที่ต้องการที่พักเพื่อท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนเก่า และทำกิจกรรมworkshop ที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ของอาคารโบราณ ซึ่งทั้งนี้ยังเป็นการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนโดยรอบ กระจายรายได้สู่ชุมชน โดยสามารถจำแนกกลุ่มเป้าหมายความต้องการ เป็นดังนี้

1) กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติแบบ PIONEER-BACKPACKERS อายุ 20-40 ปี เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้ที่เดินทางค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวใหม่ๆด้วยตัวเอง จะไม่ใช้คู่มือท่องเที่ยว ในการเดินทาง ไม่มีการเตรียมข้อมูลก่อนการเดินทาง และไม่มีข้อจำกัดด้านงบประมาณและเวลา

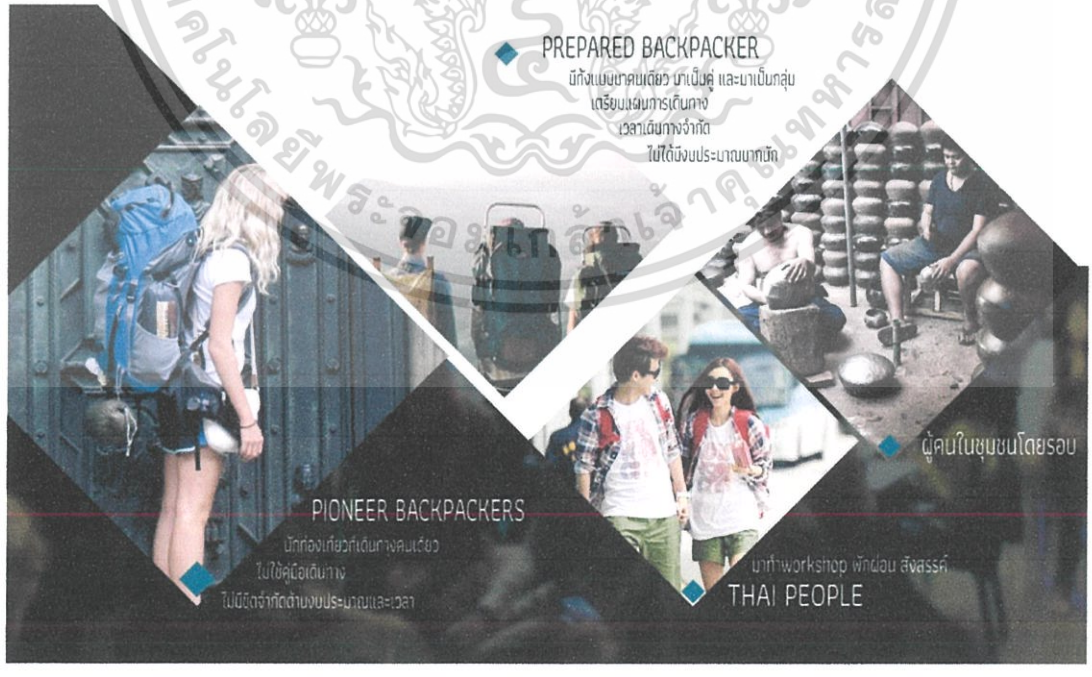
* มักเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางคนเดียว

2) กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติแบบ PREPARED BACKPACKER อายุ 20-40 ปี เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวสะพายเป้ที่ไม่พึ่งพาบริษัทนำเที่ยว มักมีการเตรียมแผนการเดินทางล่วงหน้าและมีระยะเวลาเดินทางจำกัด 2-3 สัปดาห์ ไม่ได้มีงบประมาณมากนัก แต่ก็มีเพียงพอในการท่องเที่ยวมากกว่า BACKPACKER โดยทั่วไป

* มีทั้งแบบมาคนเดียว มาเป็นคู่ และมาเป็นกลุ่ม

3) กลุ่มของนักเดินทางท่องเที่ยวชาวไทย (THAI PEOPLE)

4) ผู้คนในชุมชนโดยรอบ



ภาพที่ 3.1.1 แสดงลักษณะกลุ่มเป้าหมายของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการ

3.2.1 ประเภทของผู้รับบริการ

1. ผู้มาพักโรงแรม หมายถึง ผู้มาใช้บริการห้องพักของโรงแรมอาจเป็น นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ หรือผู้มาพักผ่อนเป็นครอบครัว กลุ่มเพื่อน โดยทั่วไปแบ่งแขกต่างประเทศออกเป็น

1.1 F.I.T (FREE LANCE INDIVIDAUL TRAVELLER)

โดยมากจะมาเป็นส่วนตัว โดยทำ RESERVATION ผ่านมาทาง TOUR AGENCY หรือมาพักเอง โดยตัวเองเป็นผู้เลือกมาพักโรงแรมนี้เอง

1.2 GROUP TOUR

เป็นประเภทที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 15-30 คนโดยผ่าน TOUR AGENCY

1.3 G.I.T. (GROUP INDIVIDUAL TRAVELLER)

หมายถึงพวกที่จัดเป็นกลุ่ม ประมาณณ 7-15 คน โดยมากแล้วจะเป็นนักท่องเที่ยว

1.4 COMMETCIAL

เป็นแขกประเภทที่มาทำธุรกิจ หรือ มาประชุม สัมมนาต่าง ๆ

2. ผู้มาใช้บริการร่วม จะมีทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ได้แก่

2.1 บุคคลทั่วไประดับต่าง ๆ ซึ่งสามารถเข้ามาจับจ่าย รับประทายอาหารในโรงแรมได้ หรือผู้ใช้สถานที่โรงแรมเป็นที่นัดพบ สังสรรค์ พูดคุย หรือมาพักผ่อนหย่อนใจ เช่น มานั่งฟังเพลง ซื้อของ เป็นต้น

2.2 ผู้มาติดต่อธุระกับแขกที่โรงแรม

3.2.2 พฤติกรรมของการใช้อาคาร

3.2.2.1 การศึกษาพฤติกรรมในส่วน Lobby

ก. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการบริเวณจุดลงทะเบียน แบ่งเวลาการทำงานเป็น 3 ช่วงเวลาด้วยกัน

ช่วงที่ 1 05.30 น. - 12.00 น.

ช่วงที่ 2 12.00 น. - 21.00 น.

ช่วงที่ 3 21.00 น. - 05.30 น.

ประกอบด้วยแผนกดังต่อไปนี้

1. แผนกทะเบียน (Registration)

หน้าที่ ลงทะเบียนการเข้าพักของผู้ใช้บริการ CHECK IN – CHECK OUT

บทบาทและพฤติกรรม

1) อยู่ประจำตำแหน่งในส่วนเคาท์เตอร์บริการส่วนหน้ากล่าวต้อนรับและแจ้งชนิด ห้องพักแก่ผู้ใช้บริการ

2) ทำการลงทะเบียนเข้าพัก (CHECK IN) ให้ผู้ใช้บริการโดยให้ผู้ใช้บริการกรอกข้อมูลพื้นฐาน ได้แก่ ชื่อ-นามสกุล ,ที่อยู่ ,วัน เดือน ปีเกิด ,สัญชาติ ,อาชีพ ,การทำงาน ,ใบสำคัญประจำตัวต่างด้าว บัตรประจำตัวประชาชนลงในใบกรอก เรียกว่า“บัตรจดนามผู้เข้าพัก” ระยะเวลาและการเลิกพัก ในเวลาใดวันใด

3) เมื่อผู้ใช้บริการกรอกข้อมูลครบถ้วนแล้ว ผู้ให้บริการจะทำการตรวจสอบตัวเลขขอใบสำคัญ เช่น PASSPORT หรือบัตรประจำตัวประชาชนเพื่อความถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) หลังจากกรอกข้อมูลครบถ้วน ผู้ให้บริการหยิบกุญแจห้องและKEYCARDให้แก่ผู้ใช้บริการ พร้อมกับบอกข้อมูลไปยังตำแหน่งห้องพักและการบริการพื้นที่ส่วนกลาง

5) ในกรณีที่ผู้ใช้บริการได้ลงทะเบียนทางอินเตอร์เน็ตไว้แล้ว ผู้ให้บริการจะตรวจเช็คฐานข้อมูลจากคอมพิวเตอร์ จากนั้นให้บัตรจดนามผู้เข้าพักกับผู้ใช้บริการกรอกข้อความทบทวนกับคอมพิวเตอร์อีกครั้งเพื่อป้องกันการผิดพลาด ผู้ให้บริการหยิบกุญแจห้องให้แก่ผู้ใช้บริการพร้อมกับบอกข้อมูลไปยังตำแหน่งห้องพัก

6) เมื่อทำการลงทะเบียนเข้าพัก (CHECK IN) เรียบร้อยแล้วจะนำข้อมูลไปบันทึกในคอมพิวเตอร์เพื่อเป็นการบันทึกสถิติการเข้าใช้งานของผู้ใช้บริการของทางโรงแรม และนำข้อมูลนี้ไปตรวจสอบกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้นผู้ให้บริการจะออกใบเสร็จห้องพักและนำไปส่งยังฝ่ายการเงินเพื่อคำนวณค่าบริการอีกทีหนึ่ง

7) ในกรณีที่ผู้ใช้บริการมีความประสงค์จะย้ายห้องพัก แผนกลงทะเบียนจะตรวจสอบว่ามีห้องพักไหนที่ว่างอยู่ จากนั้นรับกุญแจคืนจากผู้ใช้บริการและให้กุญแจห้องใหม่แก่ผู้ใช้บริการ แล้วทำการกรอกข้อมูลเข้าคอมพิวเตอร์ จากนั้นนำข้อมูลที่เปลี่ยนส่งต่อไปให้แก่แผนกการเงิน

8) ทำการตอบข้อซักถาม คอยต้อนรับผู้ใช้บริการที่มาติดต่อและบุคคลทั่วไป

9) กรณีที่อุปกรณ์บริเวณส่วนลงทะเบียนเกิดการเสียหายต้องทำการติดต่อแผนกช่างให้ทำการซ่อมแซม

10) เมื่อมีบุคคลภายนอกมาติดต่อ ทางแผนกประชาสัมพันธ์มีหน้าที่ขอชื่อและนามสกุลของผู้ที่ต้องการติดต่อ

11) เมื่อผู้ใช้บริการออกไปข้างนอก จะเอากุญแจมาฝากไว้ที่เคาท์เตอร์บริการ ผู้ให้บริการจะนำกุญแจไปใส่ในช่องเสียบกุญแจ KEY RACK เมื่อผู้ใช้บริการกลับมาสามารถขอกุญแจคืนได้

2. แผนกการเงิน (FRONT CASHIER)

หน้าที่ เก็บค่าบริการต่างๆของผู้ใช้บริการที่เข้ามาพักในโรงแรมและแลกเปลี่ยนเงินแก่ผู้ใช้บริการ

1) รับใบเสร็จจากแผนกทะเบียนเมื่อแขก CHECK IN แล้วนำมาจัดเข้าแฟ้มซึ่งจะจัดเรียงตามลำดับตามรายชื่อห้อง

2) ผู้ให้บริการจะนำใบเสร็จดังกล่าวของทุกห้องเข้าทำการเช็คทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน เมื่อผู้ใช้บริการมา CHECK OUT ผู้ให้บริการจะนำใบเสร็จที่ฝ่ายทะเบียนให้นำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้งหมด

3) รับเงินค่าบริการจากผู้ใช้บริการ

4) เช็คยอดเงินที่ได้รับไปยังแผนกบัญชี

5) ถ้าแขกที่มาใช้บริการมีความต้องการแลกเปลี่ยนเงินตราในสกุลต่างๆ มาเป็นเงินไทยจะต้องทำการแลกเปลี่ยนให้ในอัตราสากล มี BOARD แสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินติดไว้ให้ผู้ใช้บริการดู

3. แผนกรับฝากของ (SAFE DEPOSIT)

หน้าที่ เก็บของ-สัมภาระของผู้ใช้บริการ

บทบาทและพฤติกรรม

1) รับของ-สัมภาระจากแขก เมื่อแขกนำมาฝาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) เก็บของ-สัมภาระอย่างระมัดระวัง

3) คืนของ-สัมภาระแก่แขกเมื่อแขกมารับคืน

ข. ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการในโถงต้อนรับแขกที่เข้ามาพักในโรงแรมทั้งที่มาเดี่ยว มาเป็นคู่ และมาเป็นกลุ่ม

หน้าที่ เป็นผู้เข้าใช้บริการในโรงแรม

บทบาทและพฤติกรรม

1) แขกลงจากรถเข้าสู่ LOBBY ติดต่อลงทะเบียนห้องพักการจองล่วงหน้า แขกสามารถขึ้นห้องพักได้เลย หรืออาจจะนั่งพักบริเวณโถงพักคอยสักครู่ก่อนแล้วจึงขึ้นห้องพัก

2) กรณีที่มาหลายคน อาจมีการหยุดรอนั่งพักในบริเวณโดยรอบ WAITING AREA หรือส่วนพักคอยของ LOBBY

3.2.2.2 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้บริการภายในส่วน INFORMATION CENTRE

เปิดบริการตั้งแต่เวลา 09.00 - 19.00 น.

ก. ผู้ให้บริการ มีเวลาการทำงานผลัดเดียว

1. แผนกประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)

หน้าที่ ให้ข่าวสารและตอบคำถามแก่ผู้ใช้บริการ

บทบาทและพฤติกรรม

1) เมื่อมีผู้ใช้บริการเข้ามาถามปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยว แผนกประชาสัมพันธ์ มีหน้าที่คอยตอบข้อสักถามต่างๆ คอยแจกเอกสารแนะนำการท่องเที่ยวหรือแนะนำสถานที่มีชื่อเสียง สถานที่ซื้อของที่ฝาก ของที่ระลึกต่างๆ หรือแผนที่ต่าง ๆ

2) ผู้ให้บริการประจำแผนกจะมีตารางราคาห้องพัก ใบโฆษณาต่างๆ คอยบริการแก่ผู้ใช้บริการที่ต้องการทราบรายละเอียดของกิจกรรมต่างๆ

ข. ผู้รับบริการ ผู้เข้ารับบริการในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับรายละเอียดแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ

หน้าที่ เป็นผู้สอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

บทบาทและพฤติกรรม

1) เข้ามารับการบริการเรื่องข้อมูลต่างๆ ของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

2) ติดต่อประสานงานกับประชาสัมพันธ์

3.2.2.3 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้บริการภายในส่วนร้านอาหาร (CAFE' & RESTAURANT)

เปิดบริการตั้งแต่เวลา 06.30 น. - 20.00 น.

ก. ผู้ให้บริการ แบ่งเวลาการทำงานออกเป็น 2 ช่วงเวลาด้วยกัน

ช่วงที่ 1 05.30 น. - 13.30 น.

ช่วงที่ 2 13.30 น. – 20.30 น.

ประกอบด้วยหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. FOOD & BEVERAGE MANAGER

หน้าที่ ควบคุมความเรียบร้อยภายในร้านอาหาร

บทบาทและพฤติกรรม

1) ดูแลความเรียบร้อยภายในร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2). ให้คำแนะนำแก้ไขและปรับปรุงบริการอยู่เสมอ

2. WAITER/WAITRESS

หน้าที่ ดูแลเกี่ยวกับการเงินและความเรียบร้อยภายในร้านอาหาร

บทบาทและพฤติกรรม

1) เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ จัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อย พร้อมที่จะใช้งานได้ทันที

2) รับรายการอาหารจากผู้ใช้บริการและคิดราคาค่าอาหาร เมื่อผู้ใช้บริการทำการจ่ายเงินเรียบร้อย ผู้ให้บริการจะเก็บเงินไว้ที่เครื่องเพื่อรวมยอดเงินที่ได้

3) รับคำสั่งและทบทวนรายการอาหาร เขียนรายการอาหารไปที่ครัว เพื่อให้ทางแผนกครัวทำอาหารตามที่ได้สั่งไว้

4) เมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ

5) นำบัญชีเสนอผู้จัดการ และแผนกบัญชี

ข. ผู้รับบริการ ผู้เข้ารับบริการในร้านอาหารแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ผู้ใช้บริการห้องพักภายในโรงแรมและ บุคคลทั่วไป

หน้าที่ เป็นผู้เข้าใช้บริการในร้านอาหาร รับประทานอาหาร ของว่างและเครื่องดื่ม

บทบาทและพฤติกรรม

1) เลือกที่นั่งรับประทานอาหาร

2) หยิบรายการอาหารเพื่อสั่งอาหารและเครื่องดื่มกับผู้ให้บริการบริเวณเคาท์เตอร์

3) นั่งรออาหารที่สั่งมาเสิร์ฟและรับประทาน

4) เดินไปจ่ายเงินค่าอาหารบริเวณเคาท์เตอร์

5) เนื่องจากโรงแรมเป็นโรงแรมขนาดเล็ก WAITER/WAITRESS จึงทำหน้าที่ในส่วนที่เป็น CASHIER และ WAITER ด้วย

3.3 พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

3.3.1 ประเภทผู้ให้บริการ

สามารถแยกเป็นได้ 3 ประเภท ดังนี้

1. ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับมันสมองของโรงแรม เช่น ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการแผนกต่าง ๆ

2. เจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำโรงแรม เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขกเป็นต้นเจ้าหน้าที่เหล่านี้ทำงานอยู่ใน FRONT OF THE HOUSE ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ

3. พนักงานทั่ว ๆ คือ พนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาดพนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานส่วนนี้อยู่ในส่วน BACK OF THE HOUSE

3.3.2 พฤติกรรมการให้บริการ

พฤติกรรมของผู้ให้บริการของโรงแรม จะแตกต่างตามประเภทของบุคคลที่ทำงานโดยมีรายละเอียดดังนี้

<u>-ฝ่ายบริหารหรือเจ้าหน้าที่ระดับสูง</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลาทำงาน 08.00 น.–21.00 น. 1.00 น.–13.00 น. และ 18.00 น.–18.30 น.

พฤติกรรม เดินทางมาถึงโรงแรม จอดรถในที่ที่จัดไว้เฉพาะ ตรงไปห้องตอกบัตรเพื่อลงเวลาเข้าทำงาน ต่อจากนั้นตรงไปส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่ และปฏิบัติหน้าที่ของตนจนหมดเวลาทำงานไปตอกบัตรเพื่อลงเวลากลับแล้วจึงเดินทางกลับ

-เจ้าหน้าที่

เวลาทำงาน แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

-แบ่งทำงานเป็นผลัด

เวลา 08.00 น. – 16.00 น.

16.00 น. – 24.00 น.

24.00 น. – 08.00 น.

-ทำงานไม่เป็นผลัด

เวลา 08.00 น. – 17.00 น.

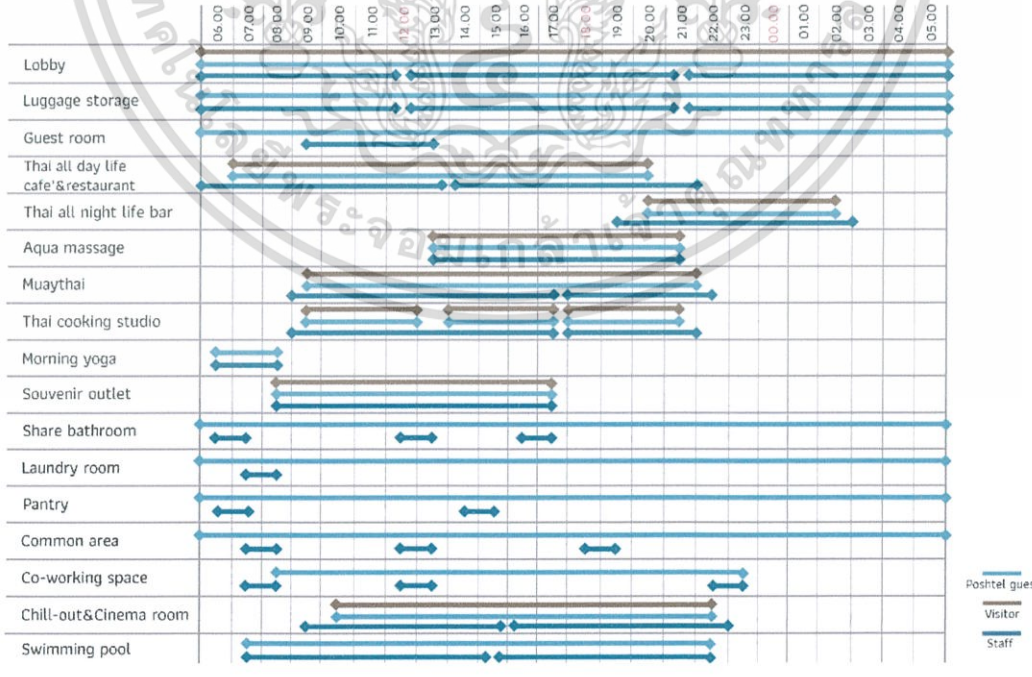
เวลาพัก ผลัดกันไปพัก

พฤติกรรม เมื่อเดินทางมาถึงจะต้องไปลงเวลาที่ TIME KEEPER ไปยังห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นแบบฟอร์มของโรงแรมตรงไปยังส่วนที่ปฏิบัติหน้าที่โดยทางบันไดและลิฟท์เจ้าหน้าที่เฉพาะปฏิบัติหน้าที่จนหมดเวลาทำงาน ไปตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงานแล้วเดินทางกลับ

-ลูกจ้างหรือพนักงานบริการ

เวลาทำงาน แบ่งการทำงานเป็นผลัด และเข้าปฏิบัติงานตามเวลาบริการของส่วนที่ตนทำงานอยู่

พฤติกรรม เช่นเดียวกับเจ้าหน้าที่

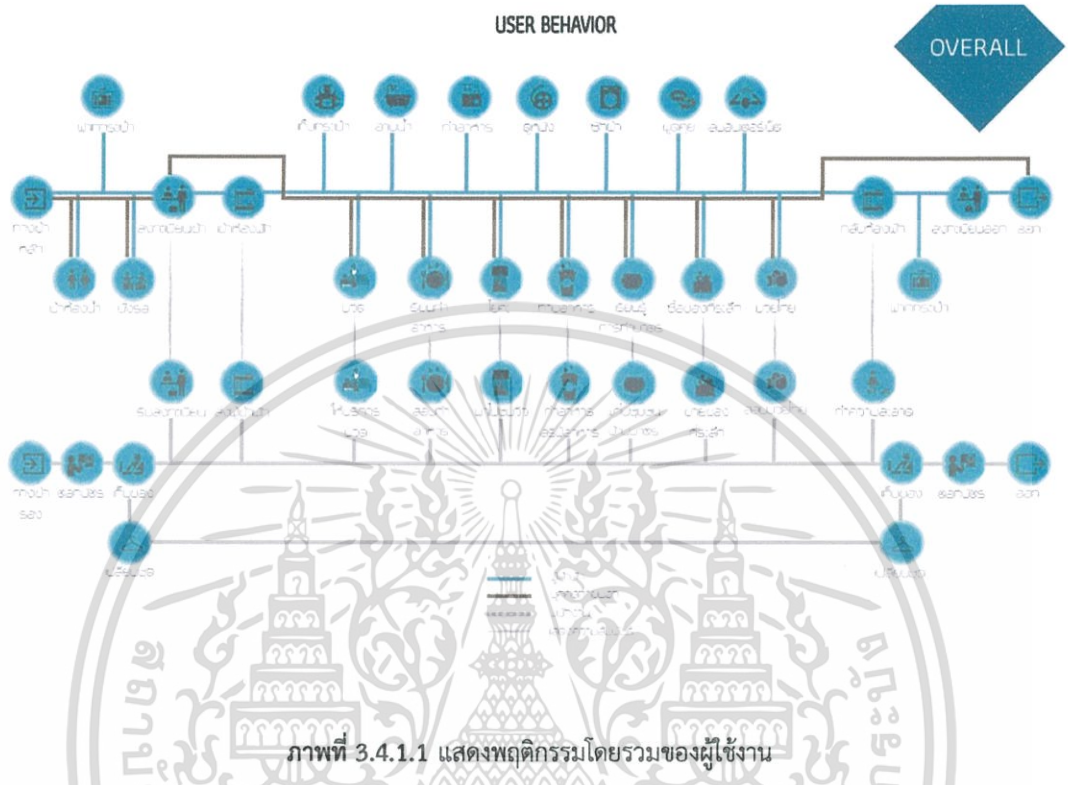


ภาพที่ 3.3.1 แสดงเวลาทำการของแต่ละส่วนของโครงการ

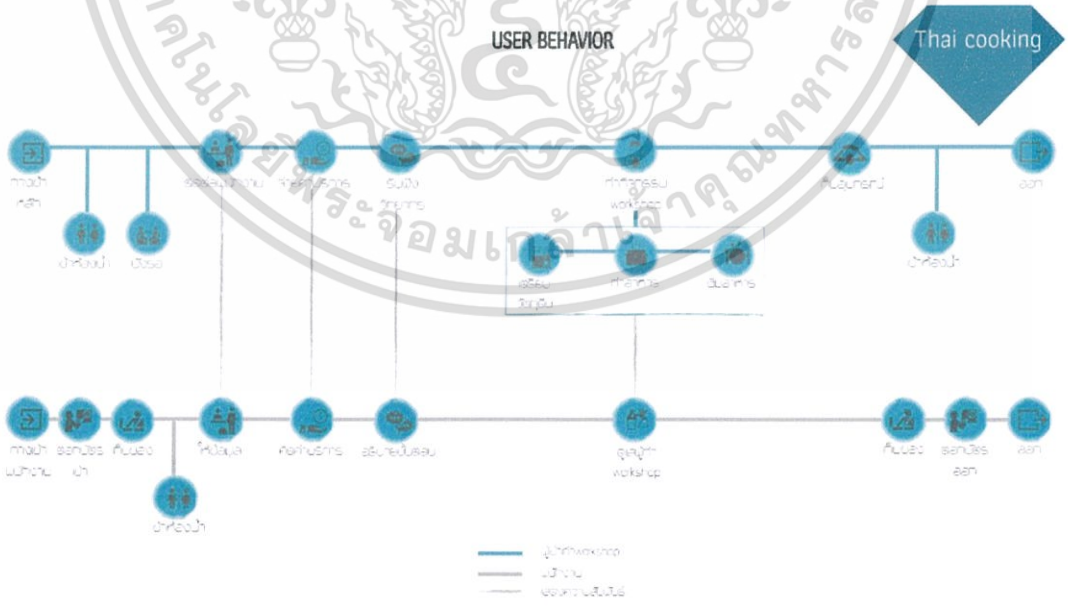
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของกิจกรรมและการใช้พื้นที่

3.4.1 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของกิจกรรมในแต่ละส่วน (Relationship Diagram)

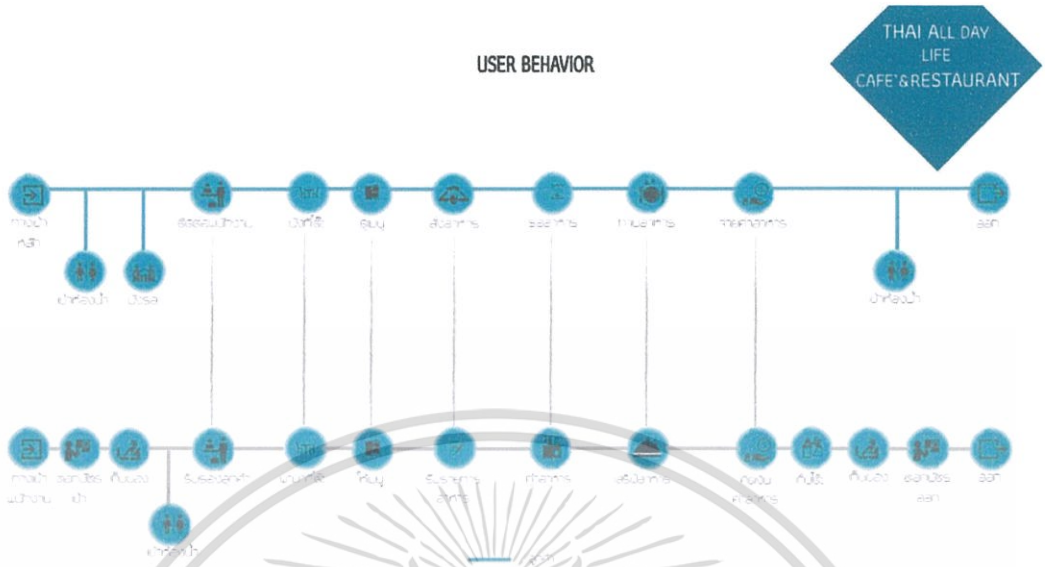


ภาพที่ 3.4.1.1 แสดงพฤติกรรมโดยรวมของผู้ใช้งาน



ภาพที่ 3.4.1.2 แสดงพฤติกรรมของผู้ใช้งานส่วนThai cooking

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

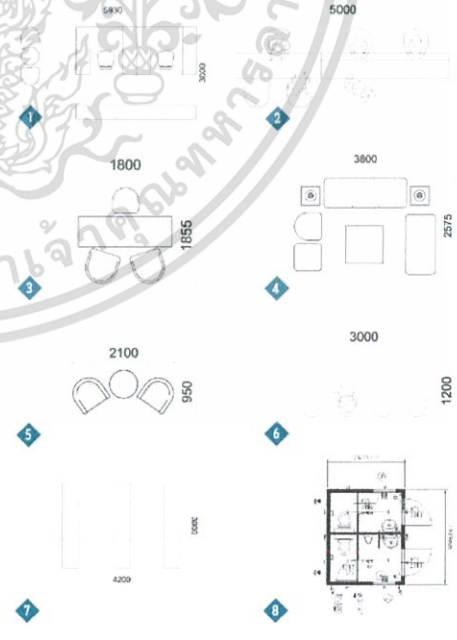


ภาพที่ 3.4.1.3 แสดงพฤติกรรมของผู้ใช้งานส่วน Thai all dat life cafe' & restaurant

3.4.2 การวิเคราะห์พื้นที่ที่ต้องการใช้งาน (Area Requirement)

LOBBY

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Hall			25.00	Superbude Hamburg St Pauli Hostels
Front office	17.80	1	17.80	Superbude Hamburg St Pauli Hostels
Reception	10.00	1	10.00	Superbude Hamburg St Pauli Hostels
Concierge	3.33	1	3.33	Space Hotel
Seating A	9.80	3	27.90	Time saver
Seating B	2.00	4	8.00	Time saver
Computer table	3.60	2	7.20	Generator London Hostels
Luggage storage	12.60	1	12.60	Superbude Hamburg St Pauli Hostels
WC.	7.24	2	14.48	Space Hotel
Circulation			37.90	30% of area
Total			165.00	



ภาพที่ 3.4.2.1 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วนLobby

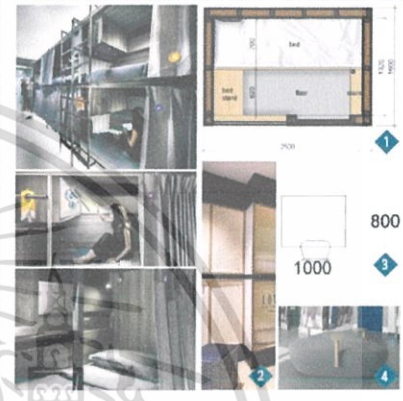
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GUEST ROOM [SHARED TYPE]

	Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
SMALL SHARED SLEEPS (4 BEDS)	Bunk bed	4.00	2	8.00	Generator London Hostels 1
	Locker	0.36	4	1.44	Saga Poshtel Oslo 2
	Table	1.35	2	2.70	Saga Poshtel Oslo 3
	Circulation			3.64	30% of area
	Total			16.00	
MEDIUM SHARED SLEEPS (8 BEDS)	Bunk bed	4.00	4	16.00	Generator London Hostels 1
	Locker	0.36	8	2.88	Saga Poshtel Oslo 2
	Table	1.35	4	5.40	Saga Poshtel Oslo 3
	Seating	4.84	2	9.68	Saga Poshtel Oslo 4
	Circulation			10.20	30% of area
	Total			44.00	
LARGE SHARED SLEEPS (12 BEDS)	Bunk bed	4.00	6	24.00	Generator London Hostels 1
	Locker	0.36	12	4.32	Saga Poshtel Oslo 2
	Table	1.35	6	8.10	Saga Poshtel Oslo 3
	Seating	4.84	2	9.68	Saga Poshtel Oslo 4
	Circulation			13.83	30% of area
	Total			60.00	
FEMALE SHARED SLEEPS (8 BEDS)	Bunk bed	4.00	4	16.00	Generator London Hostels 1
	Locker	0.36	8	2.88	Saga Poshtel Oslo 2
	Table	1.35	4	5.40	Saga Poshtel Oslo 3
	Seating	4.84	2	9.68	Saga Poshtel Oslo 4
	Circulation			10.20	30% of area
	Total			44.00	

AREA REQUIREMENT

SMALL SHARED SLEEPS (4 BEDS)	16 rooms	: 256 sq.m
MEDIUM SHARED SLEEPS (8 BEDS)	12 rooms	: 528 sq.m
LARGE SHARED SLEEPS (12 BEDS)	12 rooms	: 720 sq.m
FEMALE SHARED SLEEPS (8 BEDS)	12 rooms	: 528 sq.m
	Total	: 2,032 sq.m



ภาพที่ 3.4.2.2 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Guest room (shared type)

GUEST ROOM [PRIVATE TYPE]

	Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
SMALL PRIVATE SLEEPS (2 people/room)	Single bed	4.80	2	9.60	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 1
	Walk in closet	3.00	1	3.00	Human dimension 2
	Cabinet	1.28	2	2.56	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 3
	Seating A	3.40	1	3.40	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 4
	Dressing table	0.48	1	0.48	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 5
	Bathroom	11.90	1	11.90	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 6
	Circulation			9.30	30% of area
	Total			40.00	
MEDIUM PRIVATE SLEEPS (4 people/room)	Single bed	4.80	2	9.60	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 1
	Double bed	6.60	1	6.60	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 2
	Walk in closet	3.00	1	3.00	Human dimension 3
	Cabinet	1.28	2	2.56	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 4
	Seating A	3.40	1	3.40	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 5
	Dressing table	0.48	1	0.48	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 6
	Bathroom	11.90	1	11.90	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 7
	Circulation			11.30	30% of area
	Total			50.00	
LARGE PRIVATE PARTY SLEEPS (6 people/room)	Single bed	4.80	6	28.80	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 1
	Walk in closet	3.00	2	6.00	Human dimension 2
	Cabinet	1.28	4	2.56	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 4
	Seating B	9.18	1	9.18	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 5
	Dressing table	0.48	1	0.48	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 6
	Bathroom	11.90	1	11.90	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 7
	Area for play wii	16.00	1	16.00	Superbude Hamburg St Pauli Hostels 8
	Pantry&Dinnning	13.52	1	13.52	Human dimension 10
	Circulation			27.00	30% of area
	Total			115.00	

AREA REQUIREMENT

SMALL PRIVATE (2 people/room)	22 rooms	: 880 sq.m
MEDIUM PRIVATE (4 people/room)	20 rooms	: 1,000 sq.m
LARGE PRIVATE (6 people/room)	16 rooms	: 1,840 sq.m
	Total	: 3,720 sq.m

ภาพที่ 3.4.2.3 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Guest room (private type)

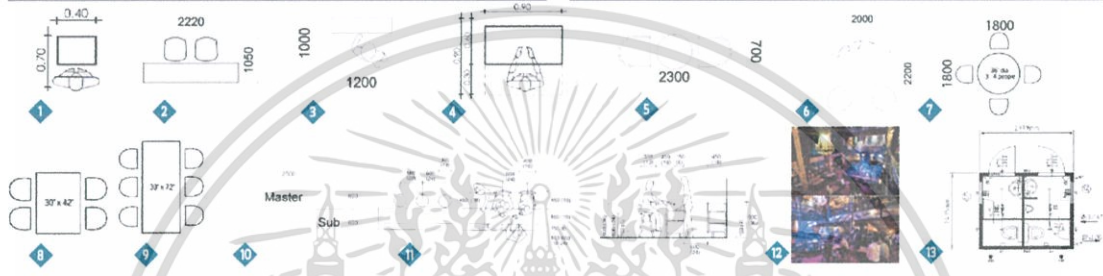
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

THAI ALL DAY LIFE CAFE & RASTAURANT (144 seating)

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Hostess station	0.28	1	0.28	Human dimension
Order station	1.20	1	4.80	Time saver
Service station	0.81	4	3.24	Human dimension
Seating A	1.61	8	12.88	Space Hotel
Seating B	4.40	10	44.00	Space Hotel
Seating C	3.96	10	39.60	Generator London Hostels
Seating D	4.86	8	38.88	Generator London Hostels
Cashier	3.00	1	3.00	Space Hotel
Counter bar	5.25	1	5.25	Space Hotel
Kitchen + Staff			24.13	30% of front restaurant
WC	7.50	5	37.50	Generator London Hostels
Circulation			62.95	30% of area
Total			273.00	

THAI ALL NIGHT LIFE BAR (129 seating)

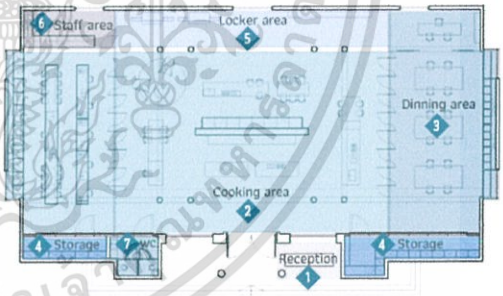
Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Reception counter	2.33	1	2.33	Space Hotel
Order station	1.20	1	1.20	Time saver
Service station	0.81	4	3.24	Human dimension
Seating A	1.61	10	16.10	Space Hotel
Seating B	4.40	8	35.20	Space Hotel
Seating C	3.24	15	48.60	Space Hotel
Cashier	3.00	1	3.00	Space Hotel
Counter bar	6.30	1	6.30	Space Hotel
Live music area	16.00	1	16.00	Generator London Hostels
WC.	7.50	5	37.50	Generator London Hostels
Storage room			34.00	20% of area
Circulation			50.84	30% of area
Total			220.00	



ภาพที่ 3.4.2.4 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Thai all day life cafe'&restaurant และส่วน Thai all night life bar

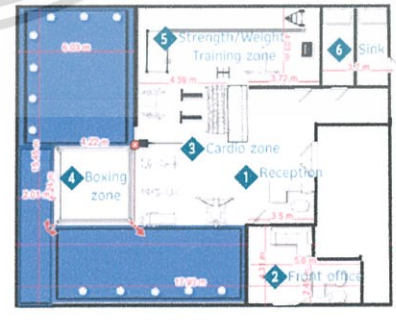
THAI COOKING STUDIO

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Reception	7.70	1	7.70	Siam thai cooking school
Cooking	217.80	1	217.80	Siam thai cooking school
Dinning	78.00	1	78.00	Siam thai cooking school
Storage	22.60	1	22.60	Siam thai cooking school
Locker	29.60	1	29.60	Siam thai cooking school
Staff area	10.00	1	10.00	Siam thai cooking school
w.c.	6.16	1	6.16	Siam thai cooking school
Total			372.00	



MUAY THAI BOXING

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Reception	7.70	1	7.70	Legend thai boxing
Front office	24.08	1	24.08	Legend thai boxing
Cardio zone	63.13	2	126.26	Legend thai boxing
Boxing zone	148.33	1	148.33	Legend thai boxing
Strength/Weight Training zone	35.14	2	70.28	Legend thai boxing
Sink	14.91	1	14.91	Legend thai boxing
Total			392.00	



ภาพที่ 3.4.2.5 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Thai cooking studio และส่วน Muaythai boxing

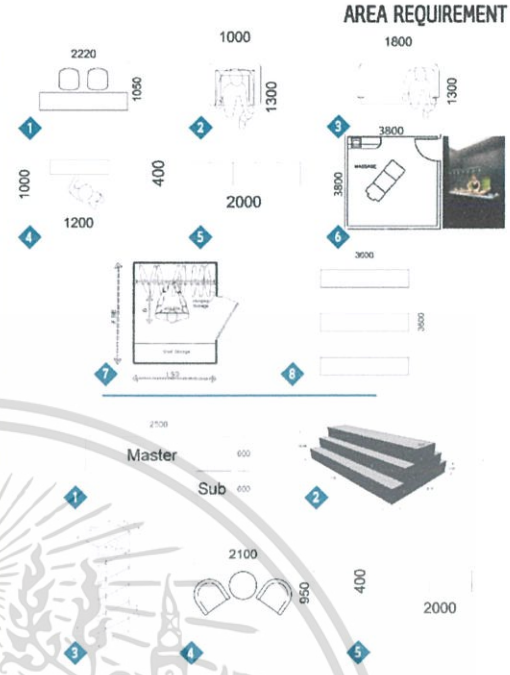
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AQUA MASSAGE

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Massage lobby			20.00	Aqua massage spa turbo
Reception	2.33	1	2.33	Aqua massage spa turbo
Seating A	1.30	2	2.60	Time saver
Seating A	4.14	2	8.28	Time saver
Showcase	1.20	1	1.20	Time saver
Locker	0.80	2	1.60	Aqua massage spa turbo
Aqua massage room	14.44	6	86.64	Aqua massage spa turbo
Dressing rm.	3.00	2	6.00	Human dimension
Storage	10.80	1	10.80	Aqua massage spa turbo
Circulation			41.84	30% of area
Total			190.00	

SOUVENIR OUTLET

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Reception&Cashier	3.00	1	3.00	Saga Poshtel Oslo
Island display	0.98	2	1.96	Saga Poshtel Oslo
Shelf display	1.40	8	11.20	Saga Poshtel Oslo
Seating	2.00	1	2.00	Time saver
Cupboard storage	0.80	5	4.00	Saga Poshtel Oslo
Circulation			6.65	30% of area
Total			35.00	



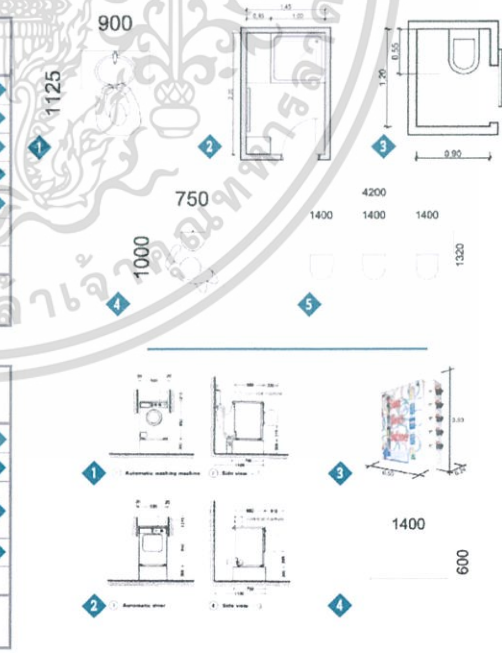
ภาพที่ 3.4.2.6 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Aqua massage และส่วน Souvenir outlet

SHARE BATHROOM

Element	Area/unit (sq.m)	Unit male	Unit female	Area requirement (sq.m) male	Area requirement (sq.m) female	Remark
Wash basin	1.00	14	14	14.00	14.00	Time saver
Shower room	3.19	10	10	31.90	31.90	Generator London Hostels
Toilet	1.08	8	8	8.64	8.64	Generator London Hostels
Urinal	0.75	6	-	4.50	-	Time saver
Dressing table	5.54	1	2	5.54	11.08	Generator London Hostels
Circulation				15.74	16.06	30% of area
Subtotal				68.22	69.58	
Total				138.00		
SHARE BATHROOM 4 rooms : 552.00						

LAUNDRY ROOM

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Washing machine	0.69	9	6.21	Space Hotel
Cloth dryer	0.69	9	6.21	Space Hotel
Bleach&Softener vending machine	0.14	4	0.56	Space Hotel
Table	0.84	5	4.20	Space Hotel
Circulation			5.15	30% of area
Total			22.33	
LAUNDRY ROOM 2 rooms : 45.00				



ภาพที่ 3.4.2.7 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Share bathroom และส่วน Laundry room

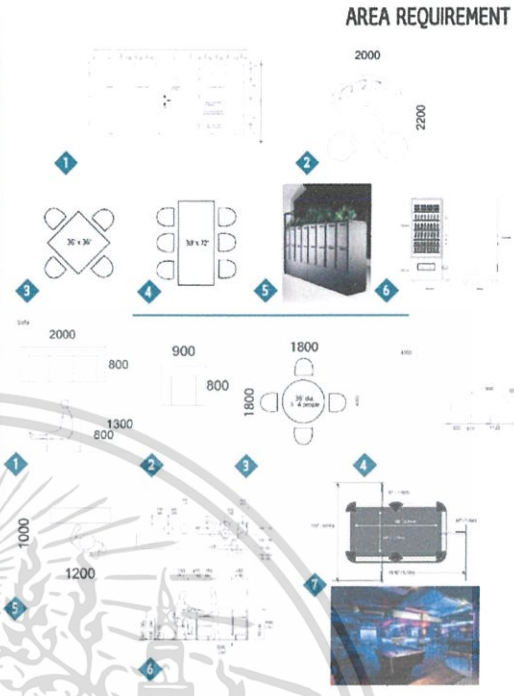
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PANTRY

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Kitchen	16.50	2	33.00	IRORI Hostel and Kitchen 1
Seating A	4.40	3	13.20	IRORI Hostel and Kitchen 2
Seating B	1.80	5	9.00	IRORI Hostel and Kitchen 3
Seating C	3.80	6	22.80	IRORI Hostel and Kitchen 4
Cupboard storage	1.44	3	4.32	IRORI Hostel and Kitchen 5
Snack & Beverage vendor machine	0.69	2	1.38	IRORI Hostel and Kitchen 6
Circulation			25.11	30% of area
Total			109.00	

COMMON AREA

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Seating A	1.60	4	6.40	Superbude Hamburg St.Pauli Hostels 1
Seating B	0.72	6	4.32	Superbude Hamburg St.Pauli Hostels 2
Seating C	3.24	8	25.92	Generator London Hostels 3
Area for play wii	1.60	1	1.60	Generator London Hostels 4
Bookshelf	1.20	4	4.80	Superbude Hamburg St.Pauli Hostels 5
Counter bar	6.30	1	6.30	Generator London Hostels 6
Pool table	14.79	2	29.58	Generator London Hostels 7
Circulation			23.68	30% of area
Total			103.00	



ภาพที่ 3.4.2.8 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Pantry และส่วน Common area

CO-WORKING SPACE

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Counter seating	1.71	1	1.71	Generator London Hostels 1
Seating A	48.00	1	48.00	Generator London Hostels 2
Seating B	9.80	2	19.60	Time saver 3
Seating C	2.56	6	15.36	Generator London Hostels 4
Table with plug A	3.36	4	13.44	Time saver 5
Table with plug B	4.20	2	8.40	Time saver 6
Bookshelf	1.20	8	9.60	Time saver 7
Circulation			34.83	30% of area
Total			151.00	

CHILL OUT & CINEMA ROOM

Element	Area/unit (sq.m)	Unit	Area requirement (sq.m)	Remark
Seating	19.78	1	19.78	Superbude Hamburg St.Pauli Hostels 1
Viewing distance	13.80	1	13.80	Superbude Hamburg St.Pauli Hostels 2
Total			34.00	

ภาพที่ 3.4.2.9 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่การใช้งานส่วน Co-working space และส่วน Chill-out&Cinema room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร

จากการศึกษาวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายของโครงการ สามารถตั้งข้อพิจารณาในการเลือกที่ตั้งและอาคารได้ดังนี้

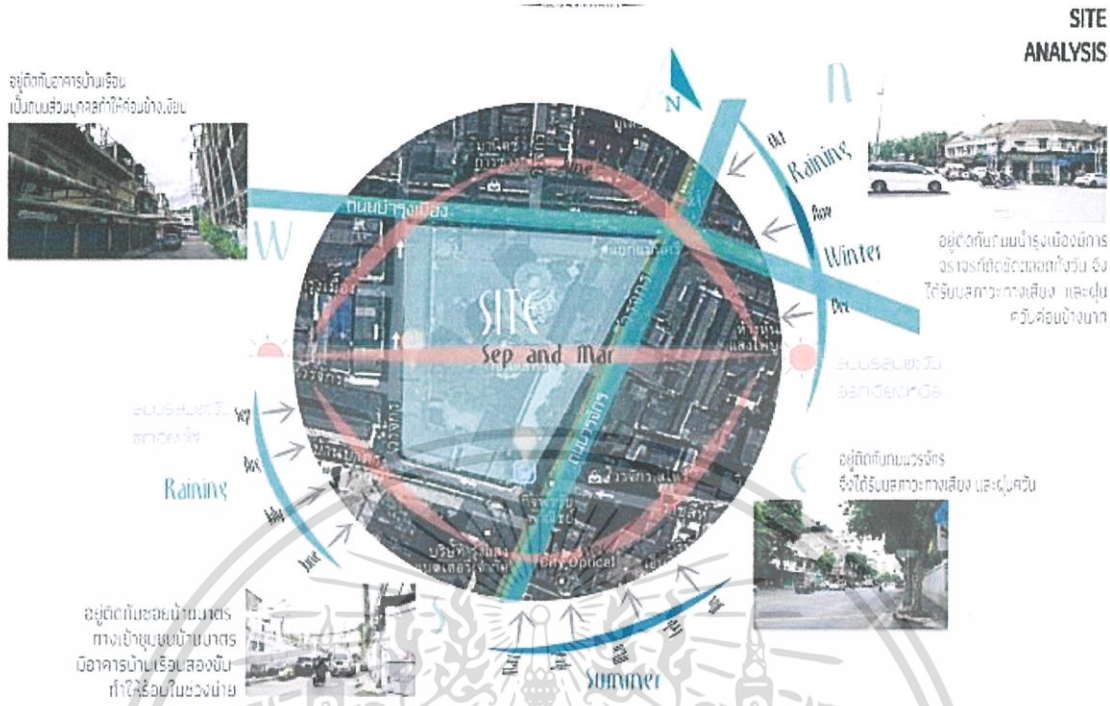
1) สามารถเข้าถึงได้ง่าย เดินทางได้สะดวก โดยเฉพาะทางรถบริการสาธารณะ เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายหลักคือชาวBackpacker ซึ่งส่วนมากไม่มีรถยนต์ส่วนตัว

2) ที่ตั้งของโครงการอยู่ในที่สังเกตเห็นได้ง่าย ตั้งอยู่บริเวณสี่แยก มีพื้นที่บริเวณโดยรอบอาคารพอสมควร ติดถนนใหญ่เข้าถึงได้ง่าย สภาพแวดล้อมอยู่ใกล้แหล่งชุมชน แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมากมาย

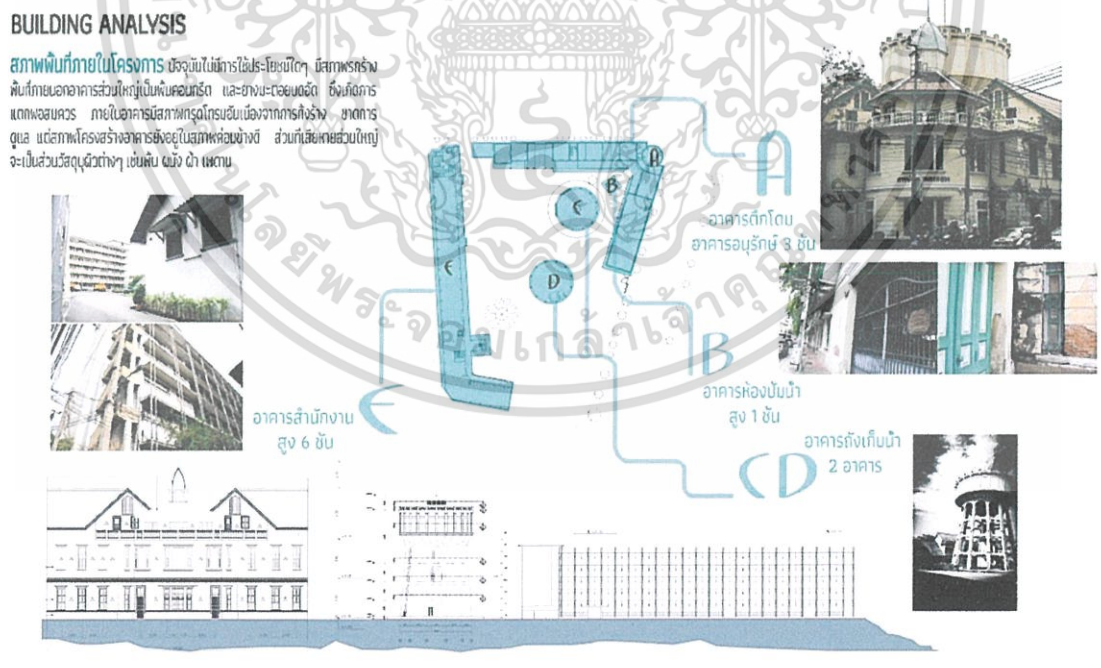
3) มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการจัดกิจกรรม สิ่งอำนวยความสะดวก และที่พักภายในโครงการเพื่อขยายพื้นที่ต่างๆ ให้มีบรรยากาศอื่นนอกเหนือจากภายในอาคาร และเป็นส่วนที่ใช้เป็นพื้นที่สาธารณะเพื่อใช้จัดกิจกรรมอื่น ๆ ได้

ภาพที่ 4.1.1.1 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

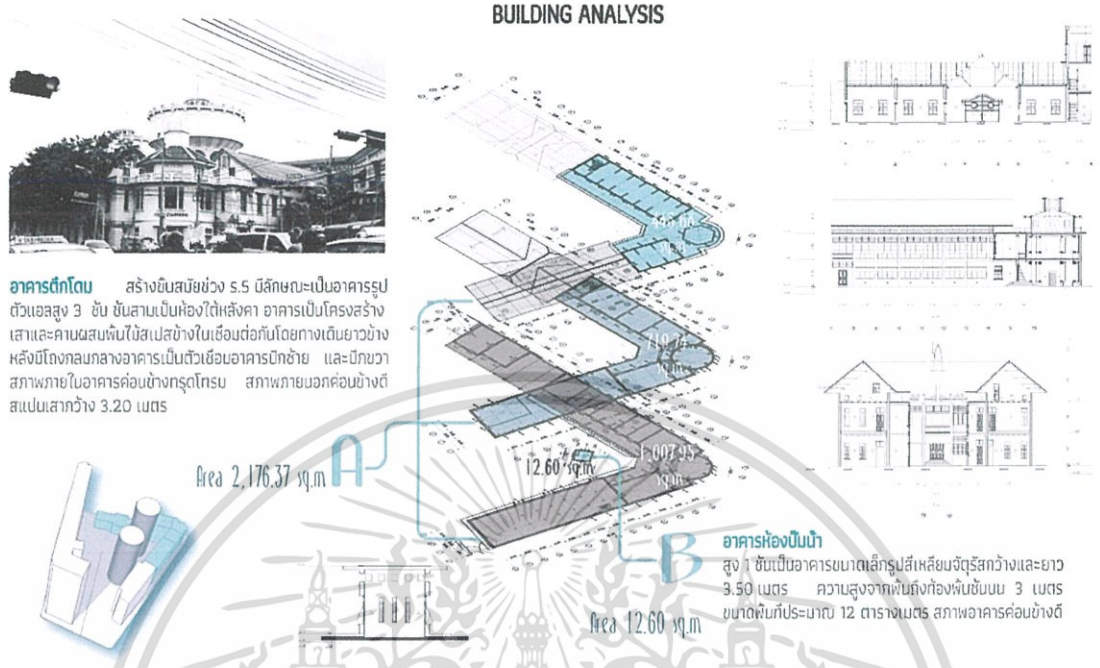


ภาพที่ 4.1.1.2 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ

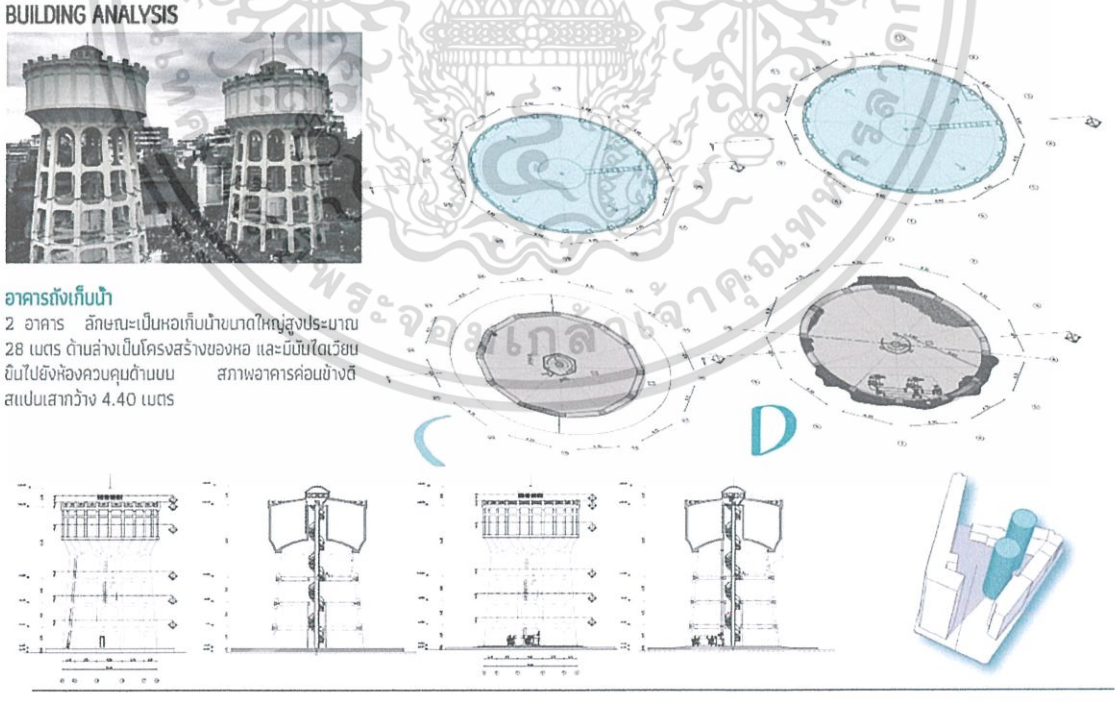


ภาพที่ 4.1.1.3 แสดงการวิเคราะห์อาคารของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

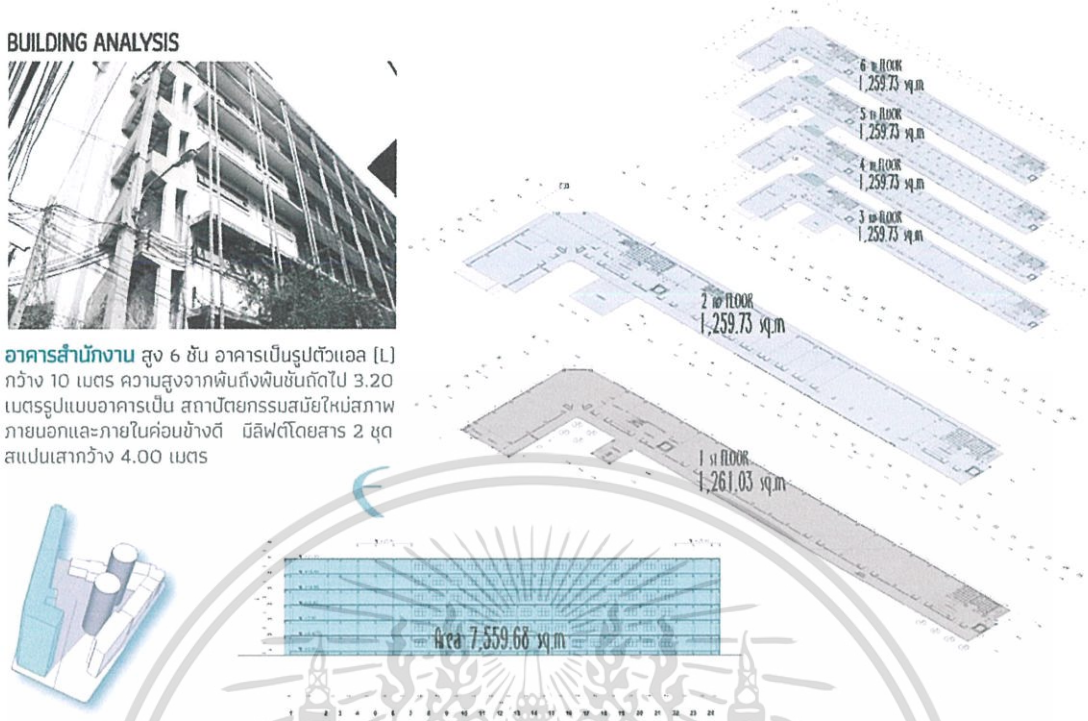


ภาพที่ 4.1.1.4 แสดงการวิเคราะห์อาคารของโครงการ



ภาพที่ 4.1.1.5 แสดงการวิเคราะห์อาคารของโครงการ

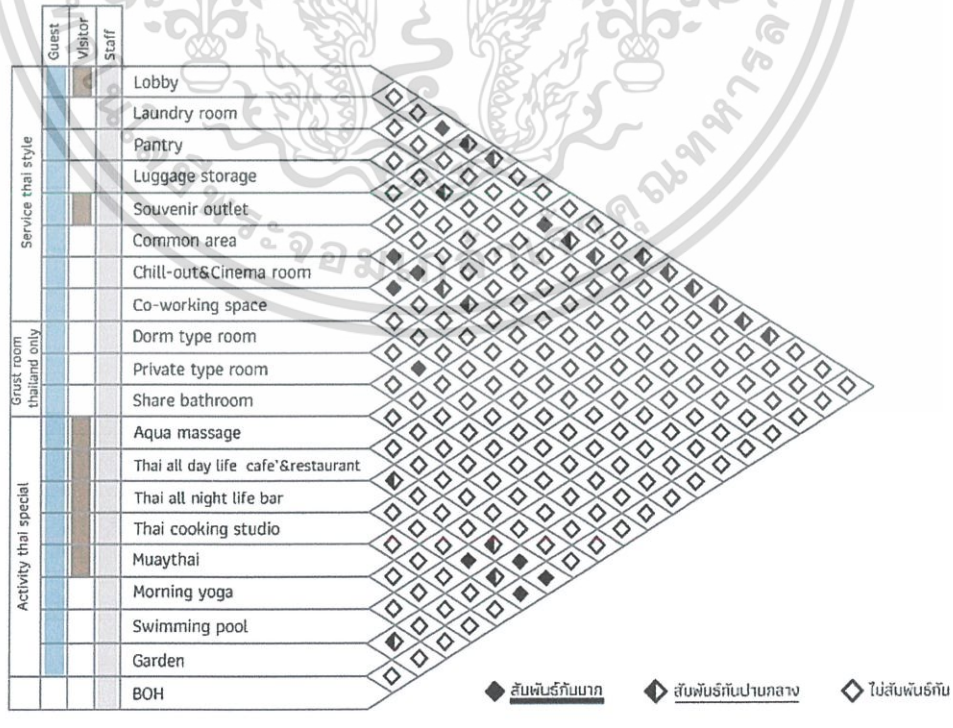
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.1.1.6 แสดงการวิเคราะห์อาคารของโครงการ

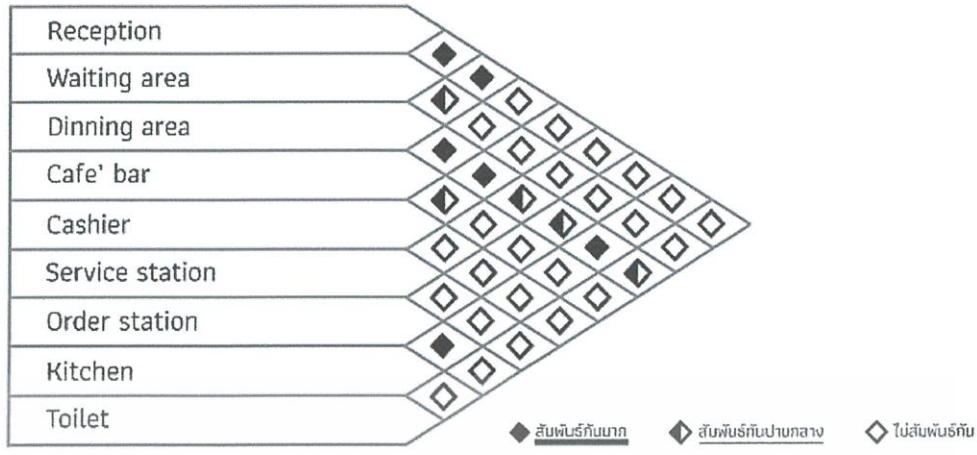
4.1.2 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ (RELATION MATRIX)

จากการศึกษาลักษณะของอาคารรวมถึงพฤติกรรมของผู้ใช้งาน ทำให้สามารถวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่ได้ดังนี้

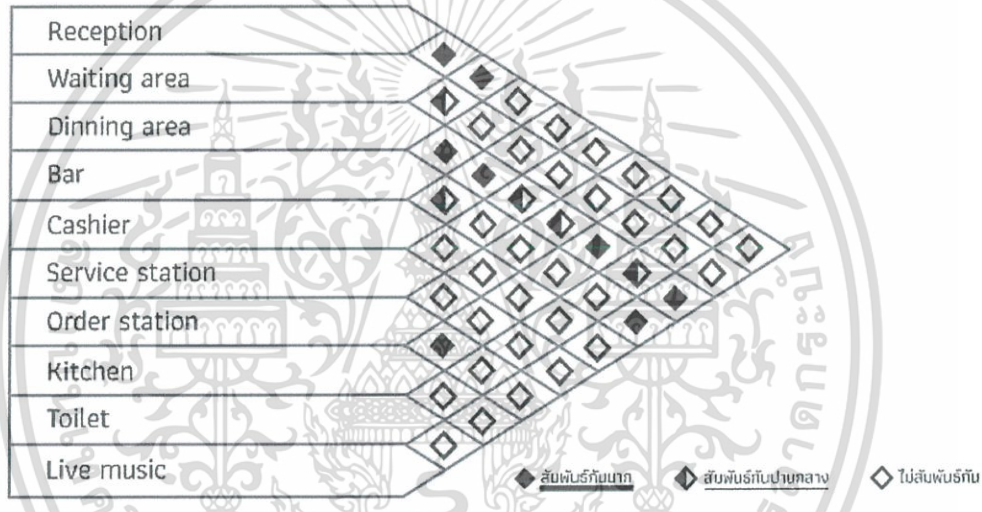


ภาพที่ 4.1.2.1 แสดงตารางของความสัมพันธ์ของโครงการ

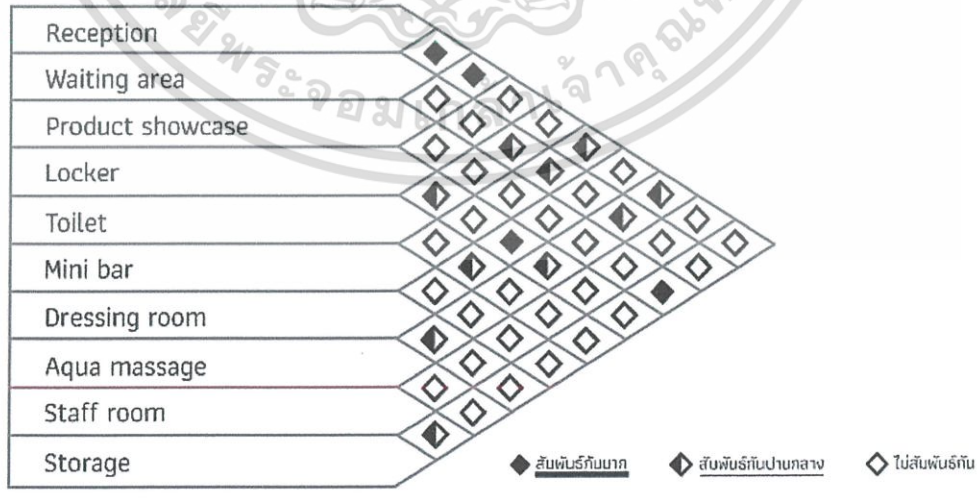
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.1.2.2 แสดงตารางความสัมพันธ์ของส่วน Thai all day life cafe'&restaurant

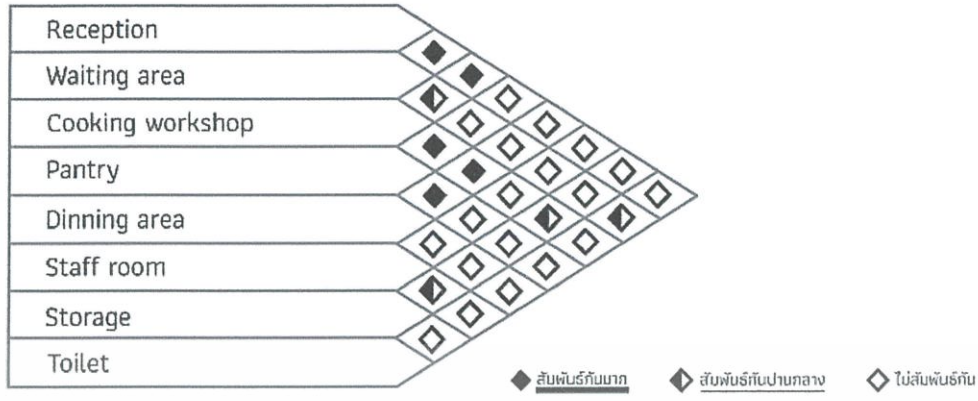


ภาพที่ 4.1.2.3 แสดงตารางความสัมพันธ์ของส่วน Thai all night life bar



ภาพที่ 4.1.2.4 แสดงตารางความสัมพันธ์ของส่วน Aqua massage

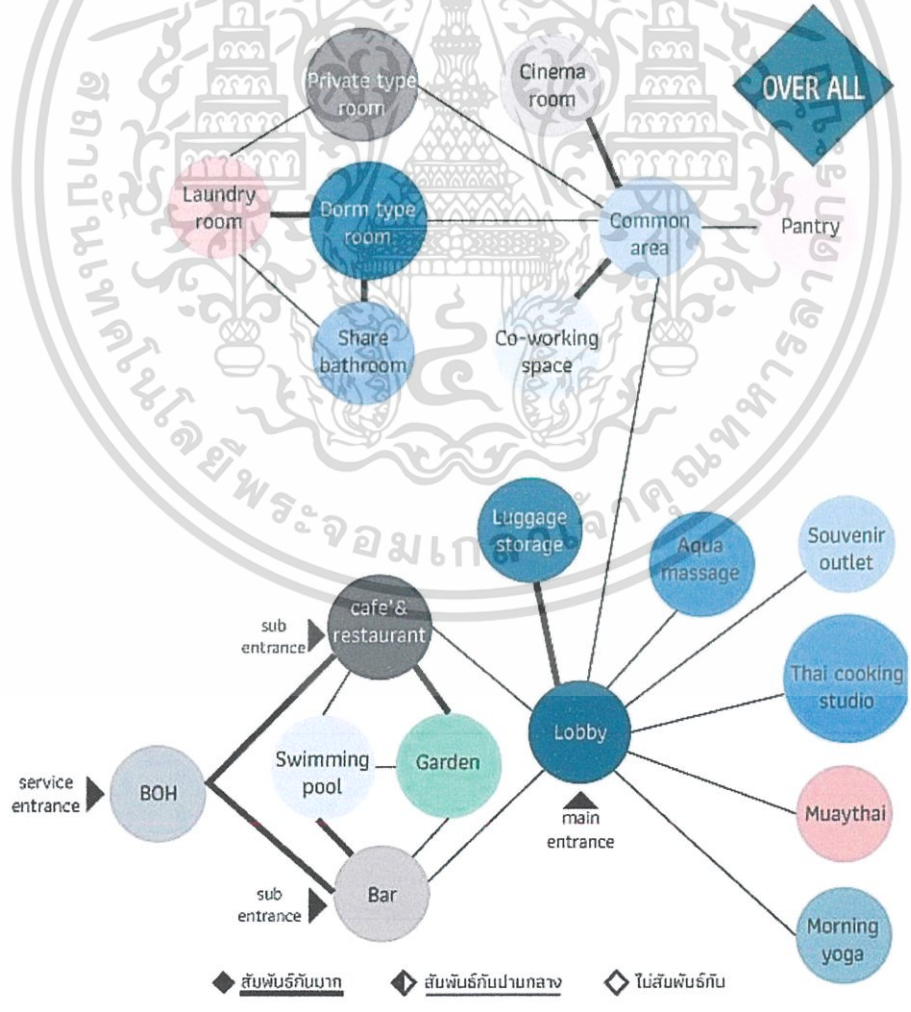
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.1.2.5 แสดงตารางความสัมพันธ์ของส่วน Thai cooking studio

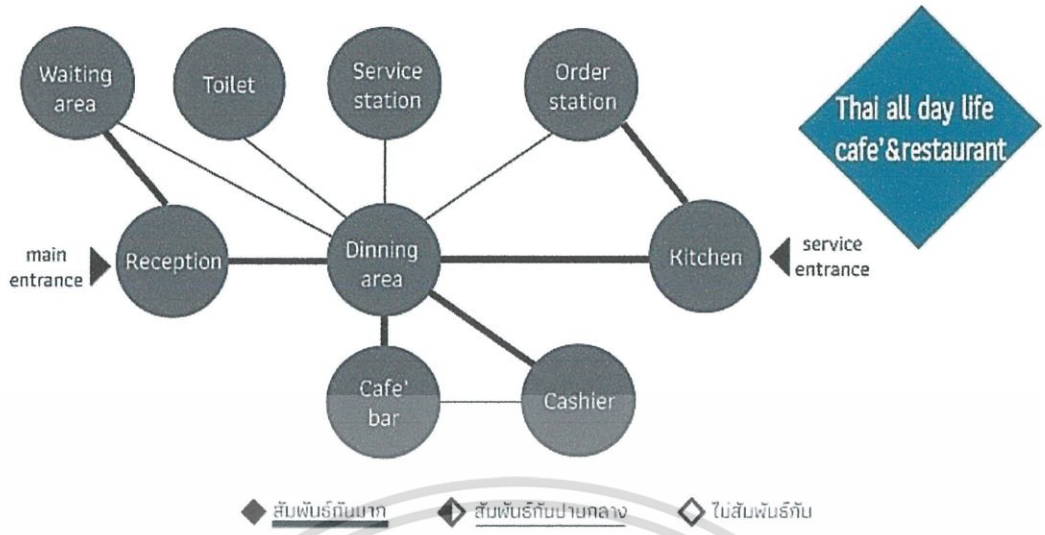
4.1.3 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์แผนภาพความสัมพันธ์ของพื้นที่แบบวงกลม

จากการศึกษาลักษณะของอาคารรวมถึงพฤติกรรมของผู้ใช้งาน ทำให้สามารถวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ที่ได้ดังนี้

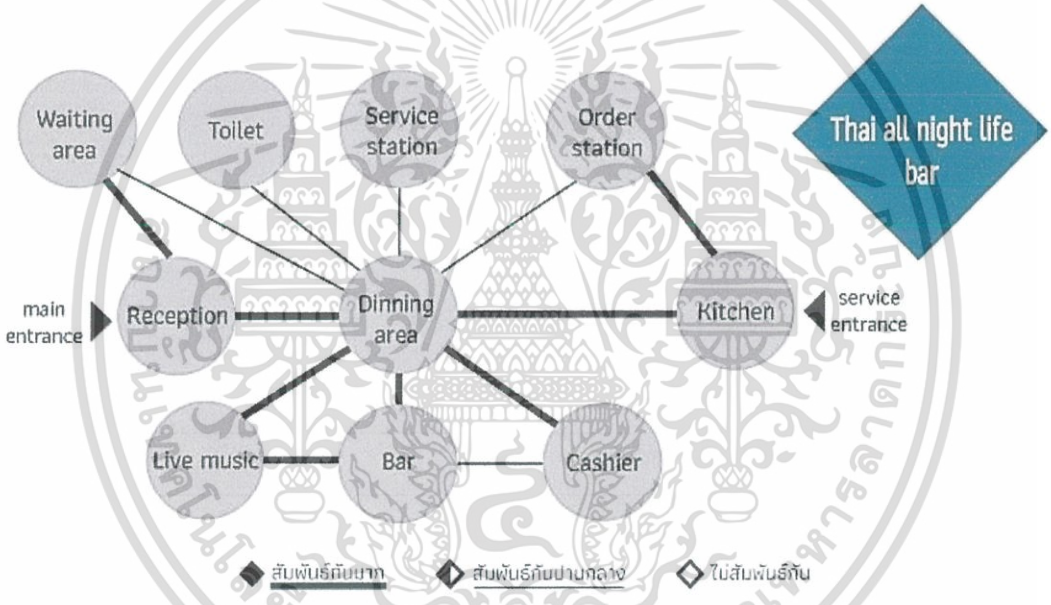


ภาพที่ 4.1.3.1 แสดงแผนภาพของความสัมพันธ์ของโครงการ

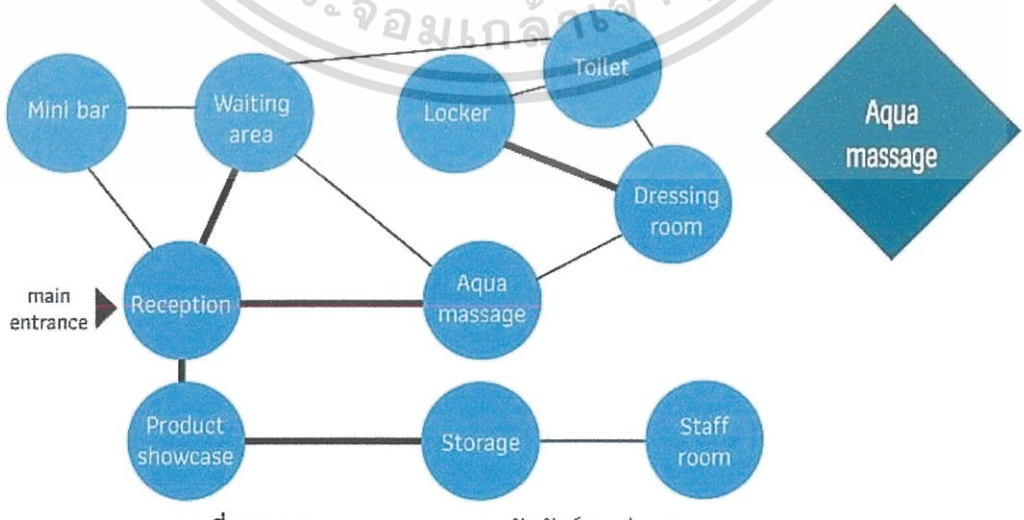
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.1.3.2 แสดงแผนภาพความสัมพันธ์ของส่วน Thai all day life cafe'&restaurant

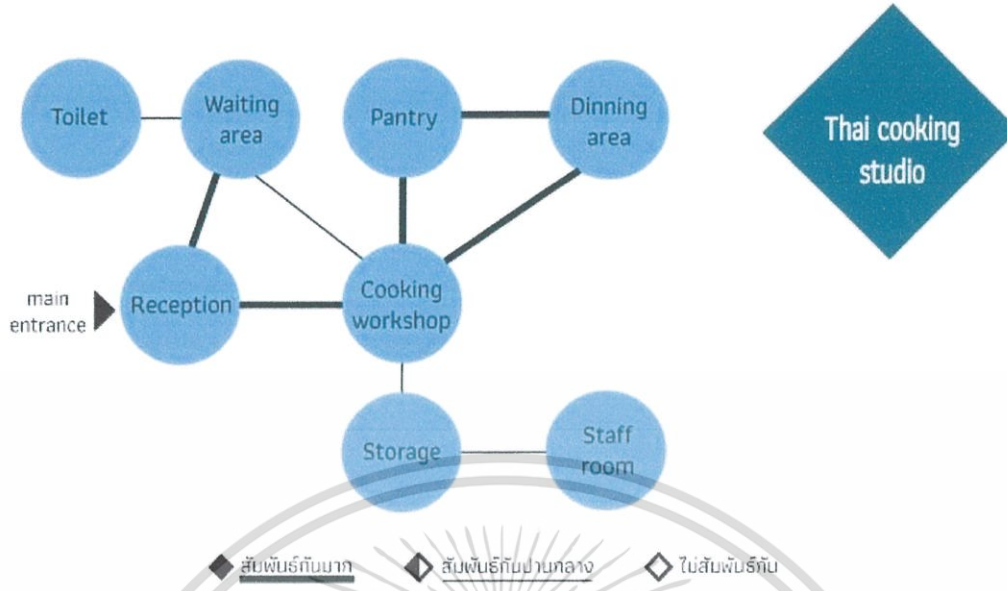


ภาพที่ 4.1.3.3 แสดงแผนภาพความสัมพันธ์ของส่วน Thai all night life bar



ภาพที่ 4.1.3.4 แสดงแผนภาพความสัมพันธ์ของส่วน Aqua massage

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

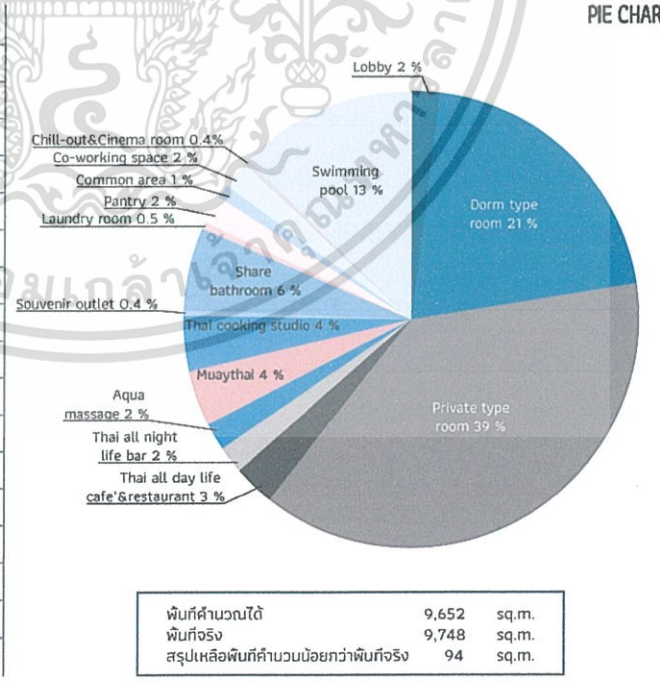


ภาพที่ 4.1.3.5 แสดงแผนภาพความสัมพันธ์ของส่วน Thai cooking studio

4.1.4 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ตารางสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการ และแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่

จากการศึกษาลักษณะของอาคารรวมถึงพฤติกรรมของผู้ใช้งาน ทำให้สามารถวิเคราะห์ค่าพื้นที่ที่ต้องการ และแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่ได้ดังนี้

Element	Area (sq.m)	Percentage
Lobby	165	2
Dorm type room	2,032	21
Private type room	3,720	39
Thai all day life cafe'&restaurant	273	3
Thai all night life bar	220	2
Aqua massage	190	2
Muaythai	392	4
Thai cooking studio	372	4
Souvenir outlet	35	0.4
Share bathroom	552	6
Laundry room	45	0.5
Pantry	109	2
Common area	103	1
Co-working space	151	2
Chill-out&Cinema room	34	0.4
Swimming pool	1,259	13
Total	9,652	100

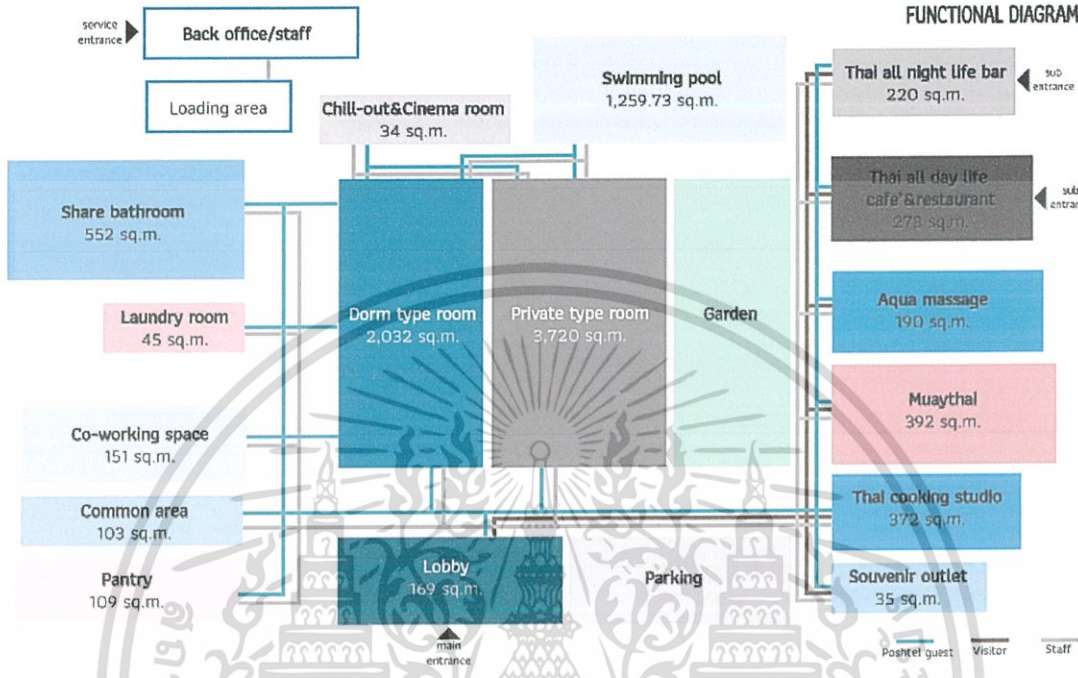


ภาพที่ 4.1.4.1 แสดงผลพื้นที่ที่ต้องการ และแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

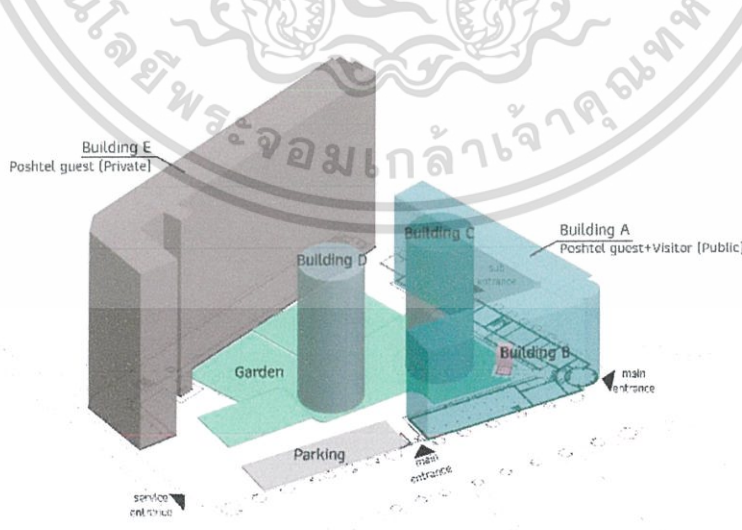
4.1.5 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ และทางสัญจร

จากการศึกษาลักษณะของอาคาร พฤติกรรมของผู้ใช้งาน และพื้นที่ที่ต้องการทั้งหมด ทำให้สามารถวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์ได้ดังนี้



ภาพที่ 4.1.5.1 ภาพแสดงการวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ และการสัญจร

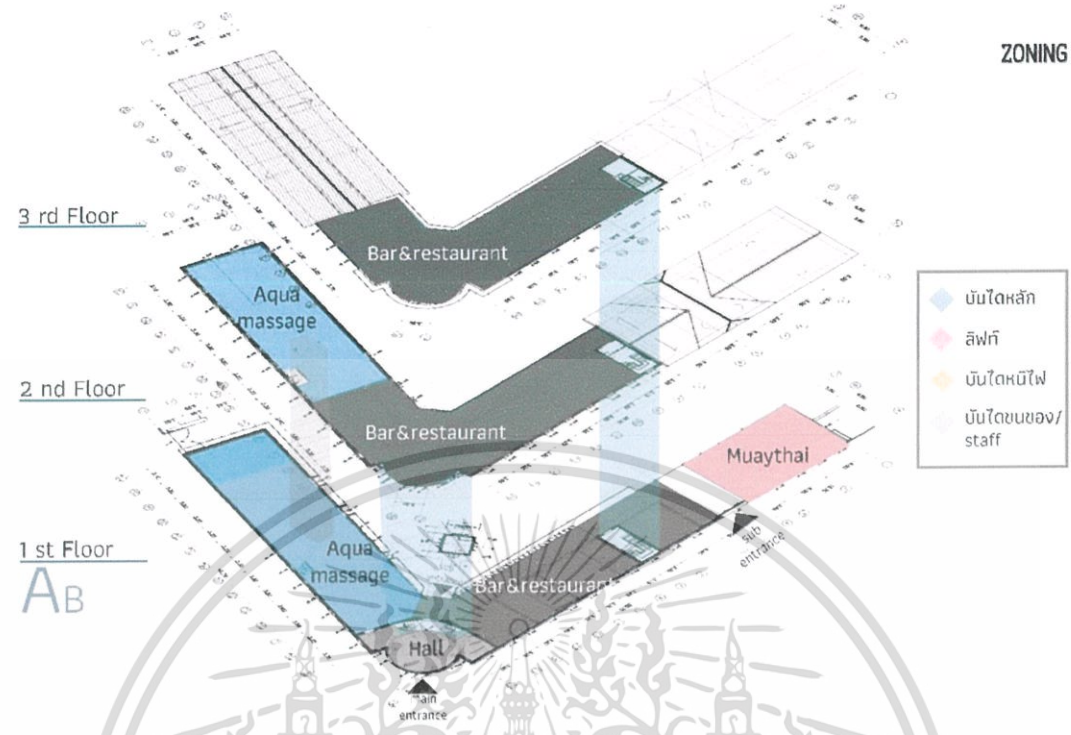
4.1.6 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์



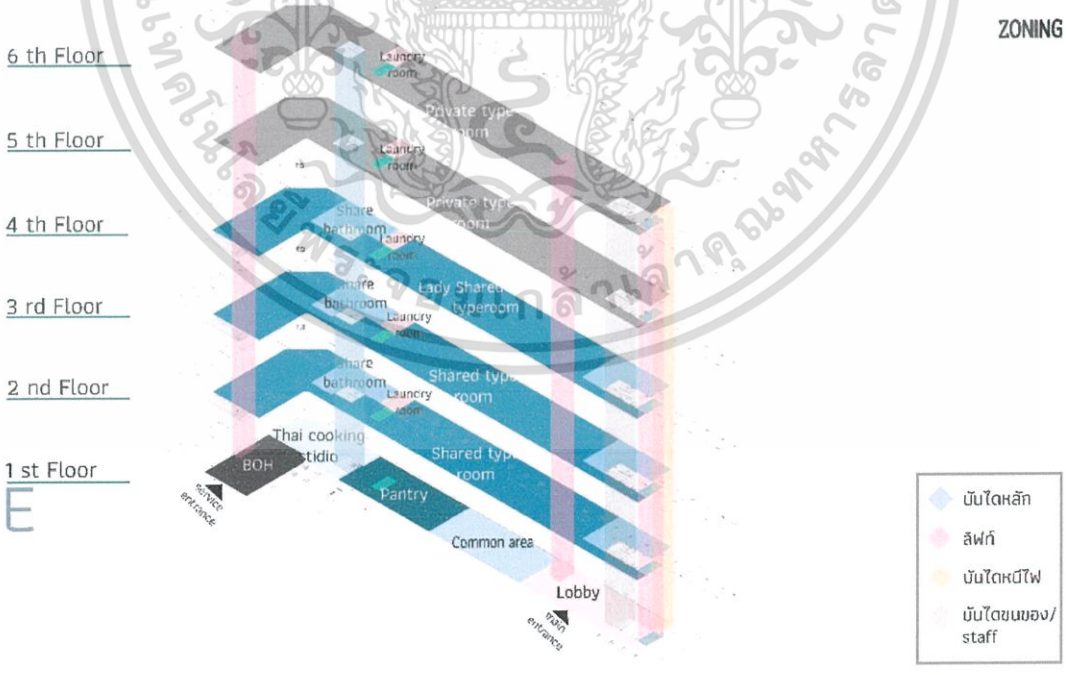
Layout

ภาพที่ 4.1.6.1 แสดงการวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.1.6.2 แสดงการวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์



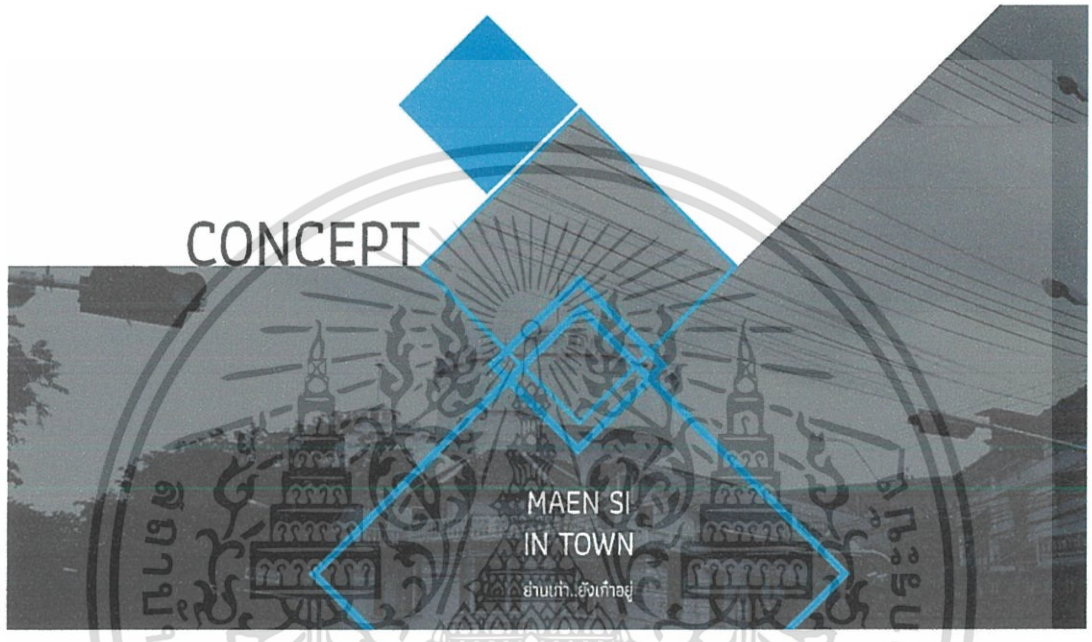
ภาพที่ 4.1.6.3 แสดงการวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

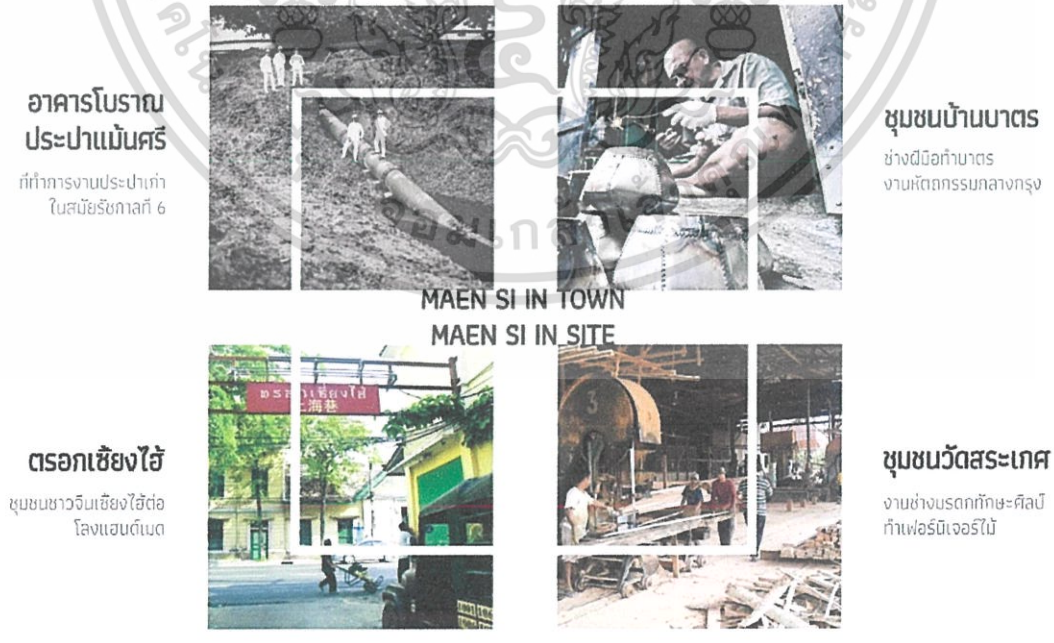
4.2 แนวความคิดในการออกแบบ

4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ

จากการศึกษาวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายของโครงการ รวมถึงเนื้อหาเกี่ยวกับบริบทโดยรอบของโครงการ ซึ่งที่ตั้งโครงการนั้นตั้งอยู่ย่านแม้นศรี ซึ่งบริบทโดยรอบมีวิถีชีวิตของบางกอกที่ทรงเสน่ห์อยู่ ทำให้สามารถกำหนดแนวความคิดในการออกแบบเพื่อให้กลุ่มผู้ใช้งานได้มาสัมผัส MAEN SI IN TOWN ย่านเก่ายังเก๋าอยู่ ได้ดังนี้



ภาพที่ 4.2.1.1 แสดงแนวความคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 4.2.1.2 แสดงแนวความคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.2 Theme หรือ Mood Board

จากการศึกษาวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายของโครงการ รวมถึงแนวความคิดในการออกแบบ ทำให้สามารถกำหนดธีมของโครงการคือ “Eclectic Style” ซึ่งเป็นรูปแบบที่เชื่อมสไตล์หลากหลายเข้าด้วยกันมาสรรค์สร้างรูปแบบที่แลดูแล้วให้ความรู้สึกผ่อนคลาย แต่ยังคงไว้ซึ่งความหรูหราเหมือนเดิม โดยมีลักษณะดังนี้ดังนี้

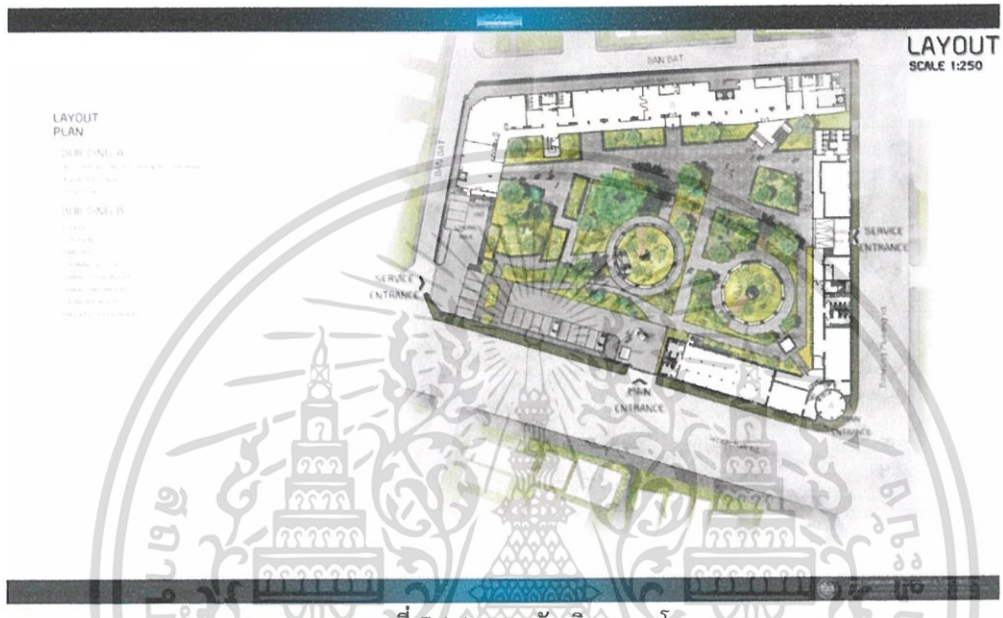
ภาพที่ 4.2.2.1 แสดง Mood Board ของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

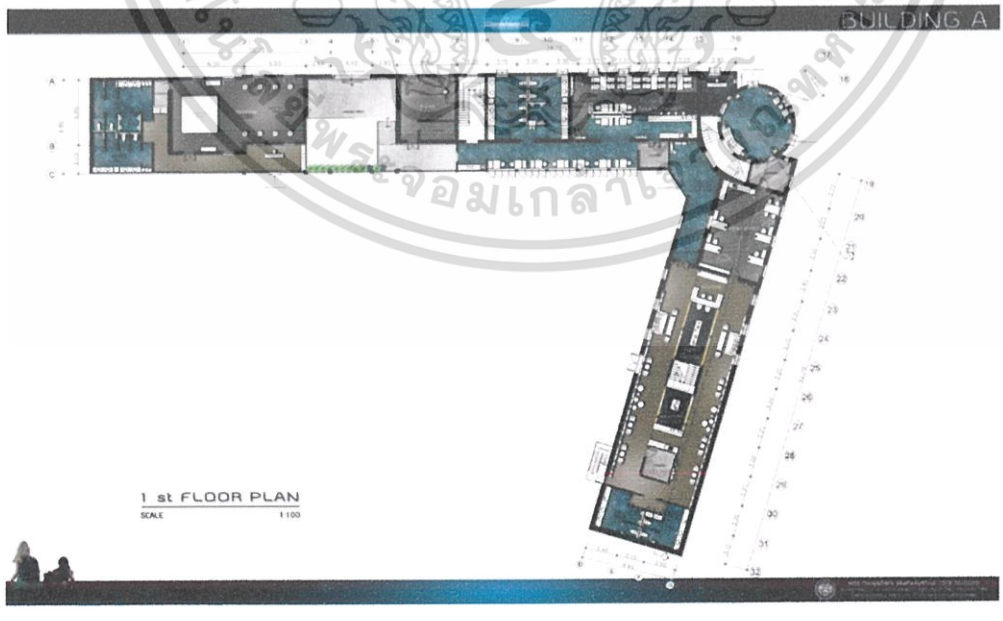
ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

5.1 ผังบริเวณของโครงการ



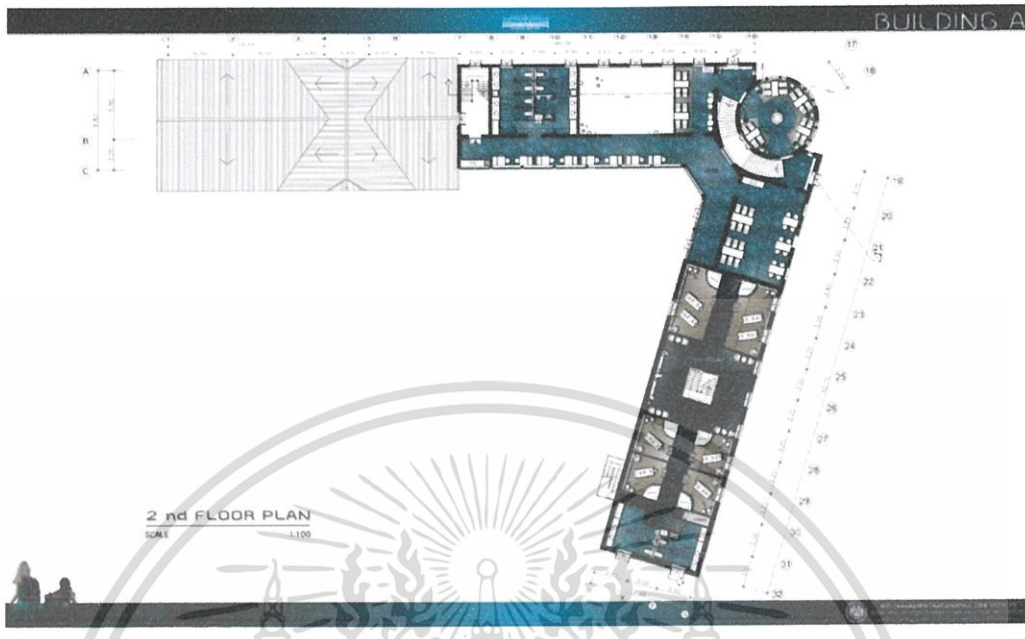
ภาพที่ 5.1.1 แสดงผังบริเวณของโครงการ

5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ

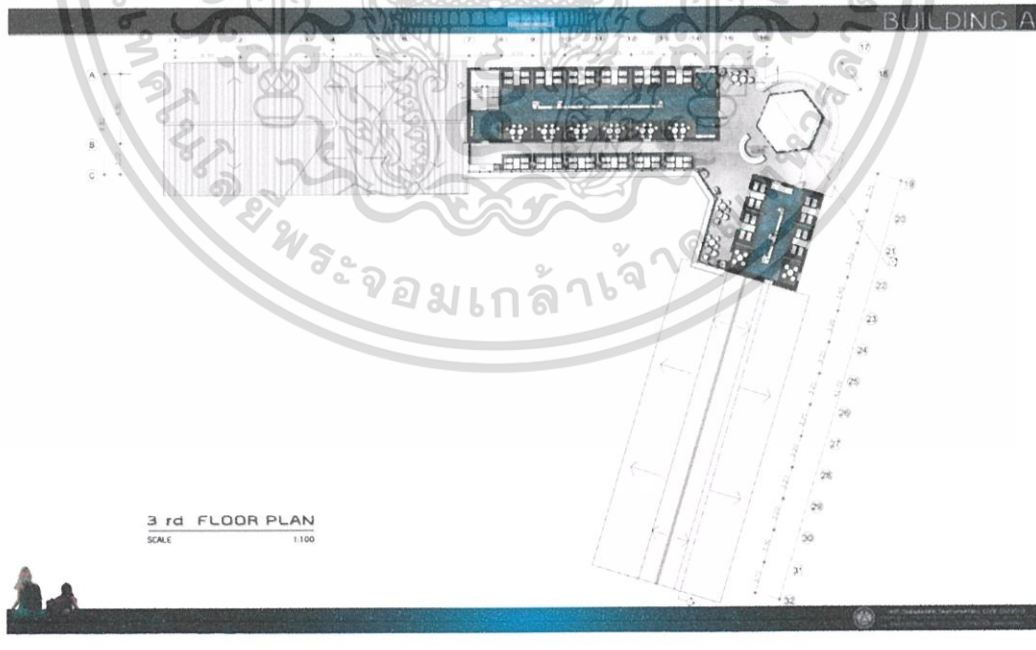


ภาพที่ 5.2.1 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

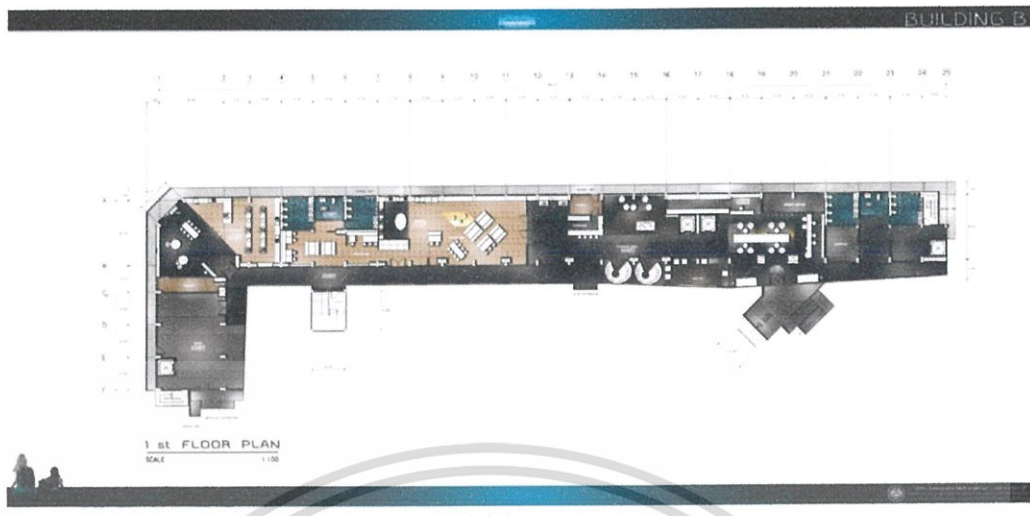


ภาพที่ 5.2.2 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ

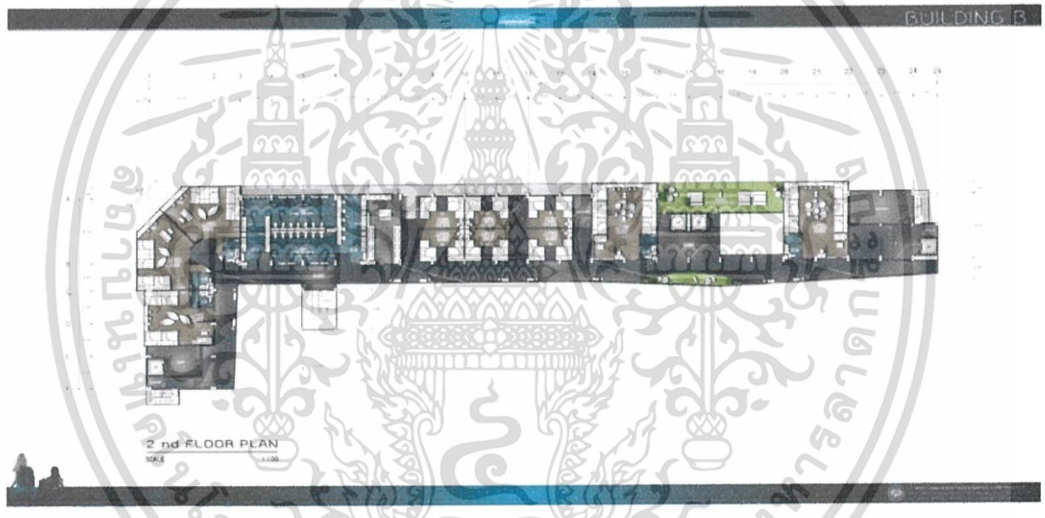


ภาพที่ 5.2.3 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ

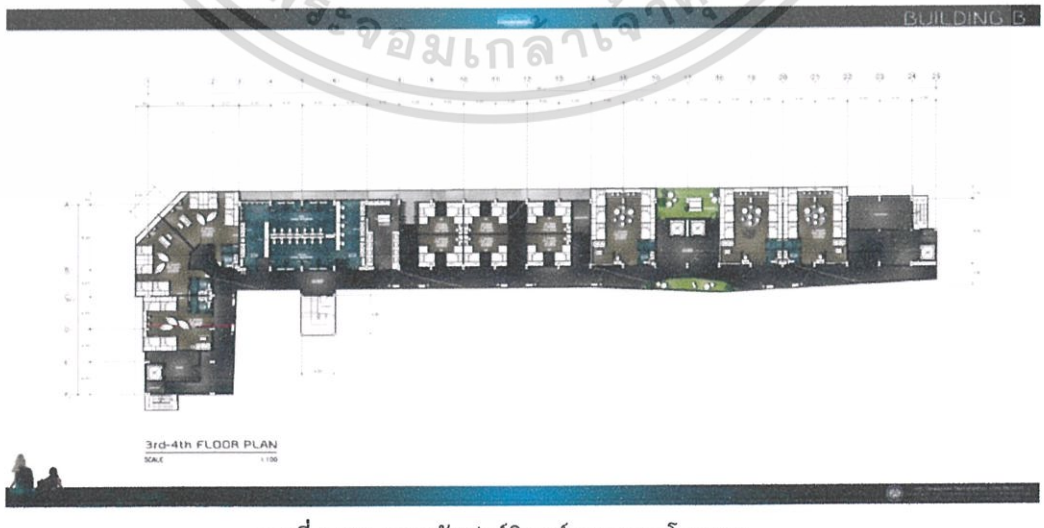
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.2.4 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ



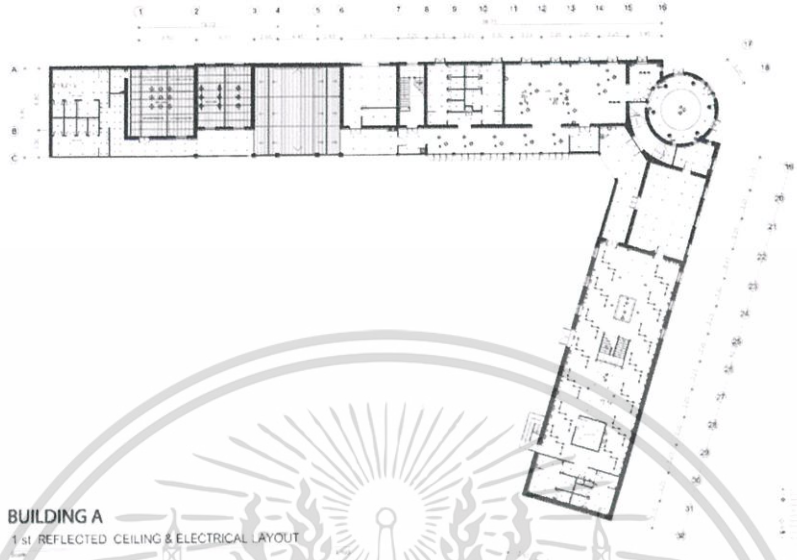
ภาพที่ 5.2.5 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ



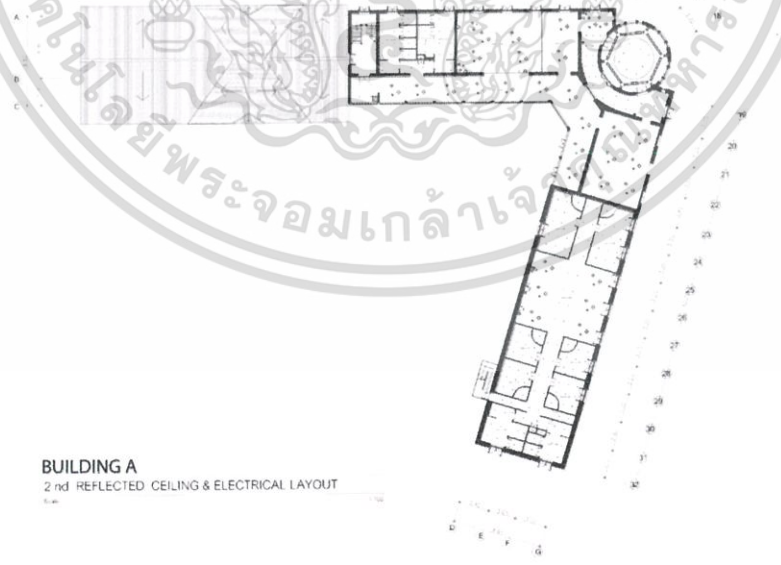
ภาพที่ 5.2.6 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3 ผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ

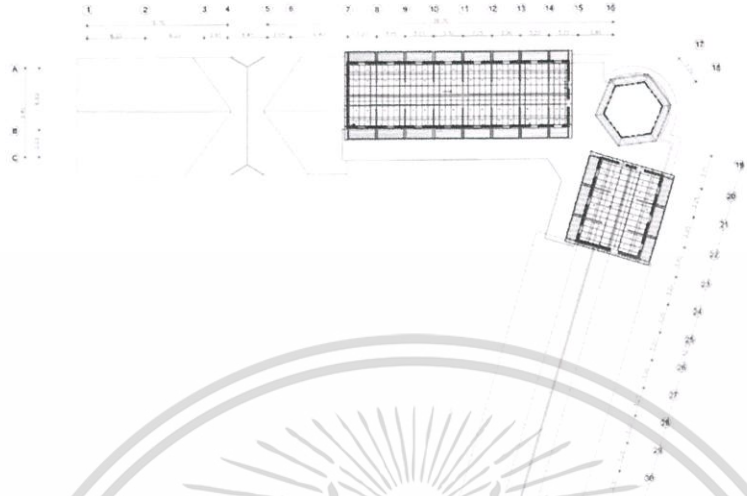


ภาพที่ 5.3.1 แสดงผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ



ภาพที่ 5.3.2 แสดงผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ

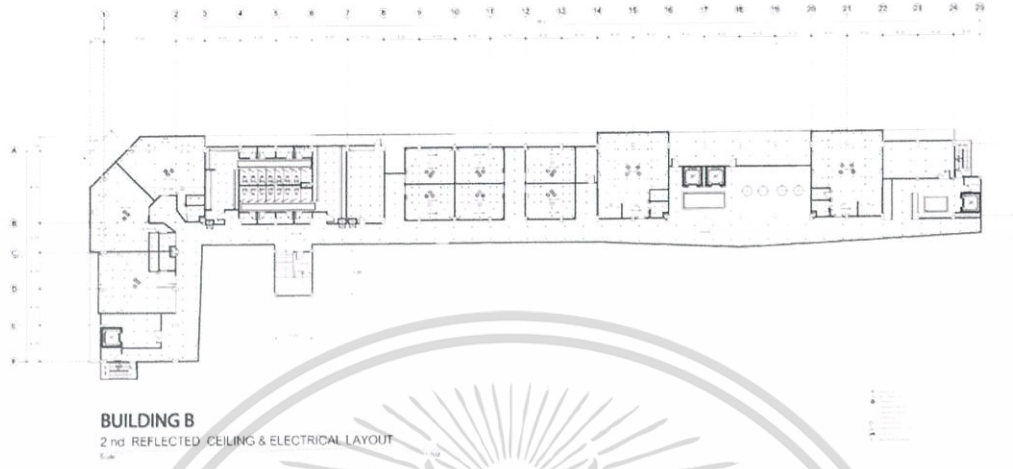
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



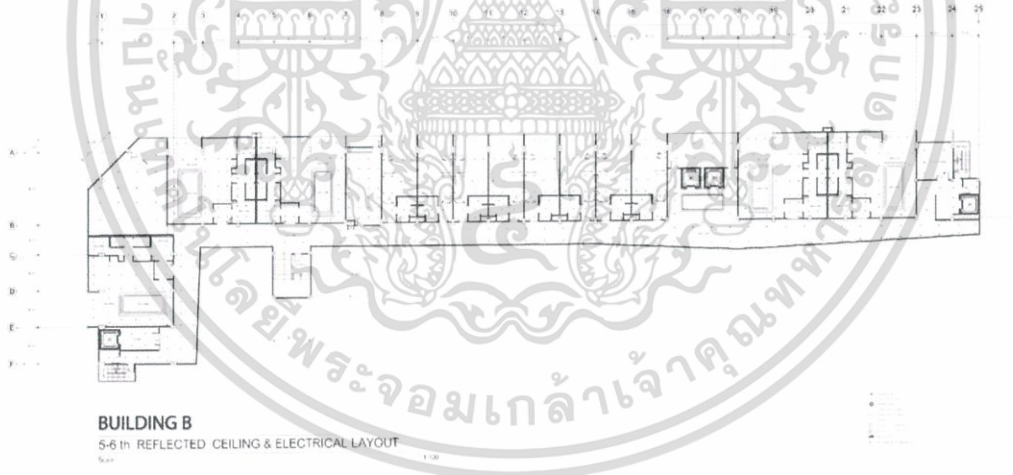
ภาพที่ 5.3.3 แสดงผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ

ภาพที่ 5.3.4 แสดงผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.3.5 แสดงผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ



ภาพที่ 5.3.6 แสดงผังไฟฟ้าและฝ้าเพดานของอาคารโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 รูปตัดของอาคารโครงการ

ภาพที่ 5.4.1 แสดงรูปตัดของอาคารโครงการ

5.5 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ

ภาพที่ 5.5.1 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน Outdoor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5.5.2 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน LOBBY

ภาพที่ 5.5.3 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน COMMON

ภาพที่ 5.5.4 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน PANTRY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

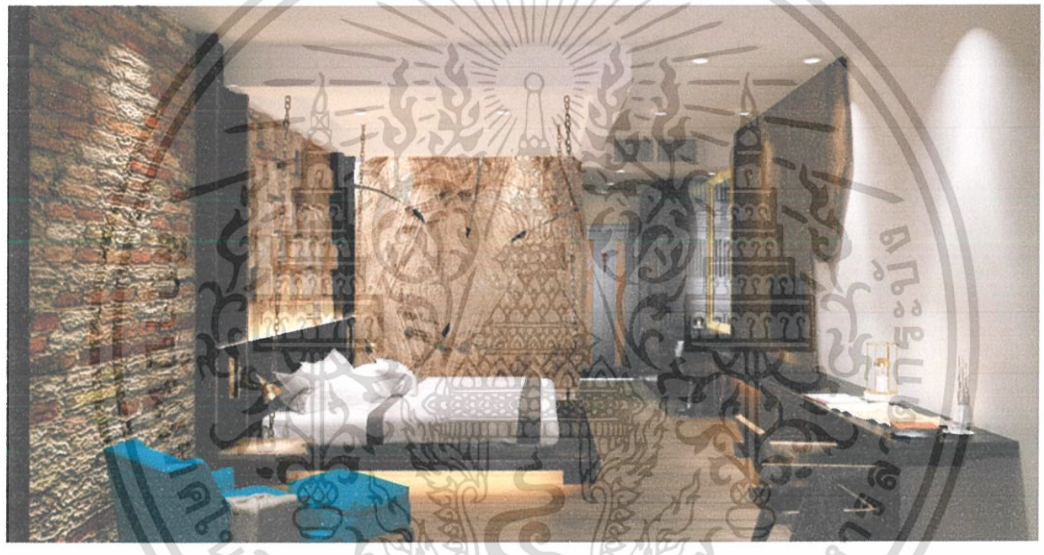
ภาพที่ 5.5.5 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน COOKING STUDIO

ภาพที่ 5.5.6 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน SMALL SHARED SLEEPS

ภาพที่ 5.5.7 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน LARGE SHARED SLEEPS

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5.5.8 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน LARGE SHARED SLEEPS



ภาพที่ 5.5.9แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน SMALL PRIVATE SLEEPS

ภาพที่ 5.5.10 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน EXTRA LARGE PRIVATE SLEEPS

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

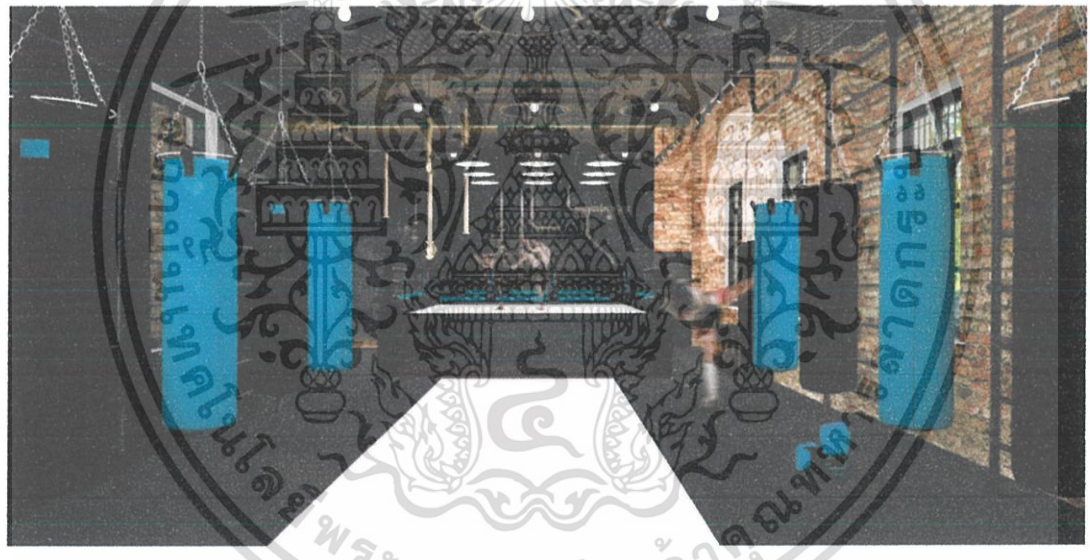
ภาพที่ 5.5.11 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน EXTRA LARGE PRIVATE SLEEPS

ภาพที่ 5.5.12 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน ALL DAY ALL NIGHT BAR & RESTAURANT

ภาพที่ 5.5.13 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน AQUA MASSAGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5.5.14 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน AQUA MASSAGE



ภาพที่ 5.5.15 แสดงภาพทัศนียภาพภายในโครงการส่วน MUAYTHAI

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.6 Animation

ภาพที่ 5.6.1 แสดงภาพ Animation

5.7 Materials board

ภาพที่ 5.7.1 แสดงภาพวัสดุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

BUDGETTRAVELLER. (2559). LUXURY HOSTELS TO CHECK OUT. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน, ปี2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: http://budgettraveller.org/20-luxury-hostels-to-check-out-in-2015/

Chillchilljapan. (2559). ที่พักประหยัดงบจาก Khaosan Hostel ขวัญใจ Backpacker. สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กันยายน, ปี2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: https://chillchilljapan.com/khaosan-hostel/#content04

Generatorhostels. (2549). Generator hostels. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 กันยายน, ปี2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: https://generatorhostels.com/destinations/london

Pitchaya. (2559). 12 ย่านเก่ายังเก๋าอยู่. สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กันยายน, ปี2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: http://www.sudsapda.com/food/12-area/

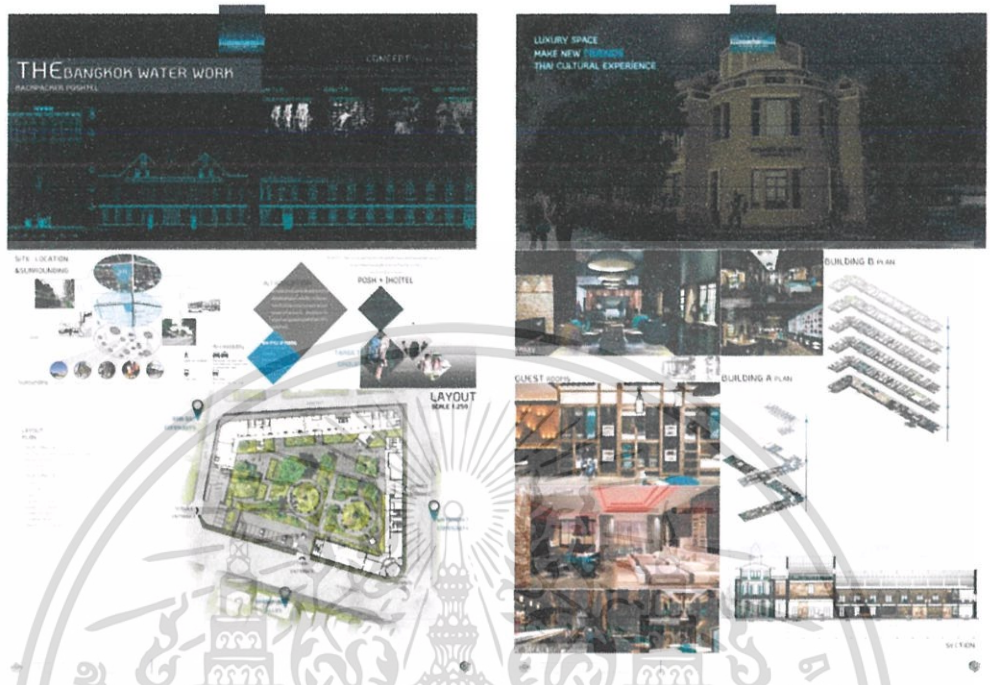
การประปานครหลวง. (2553). ๙๖ ปี กิจการประปาไทย. สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กันยายน, ปี2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: https://www.mwa.co.th/ewt_news.php?nid=2493

ผู้จัดการ Online. (2559). กรุงเทพฯน่าทึ่ง. สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กันยายน, ปี2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9590000024533

สำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2549). การประปา. สืบค้นเมื่อวันที่ 8 กันยายน, ปี 2559, จาก ชื่อเว็บไซต์: http://www.lib.ru.ac.th/journal/oct/oct23_ck_index_2.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก



แสดงภาพผลงานขนาด A1

แสดงภาพการนำเสนอผลงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสดงภาพผลงานสำหรับการนำเสนอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสดงภาพผลงานสำหรับการนำเสนอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้