

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน เสนอแนะ

โรงแรม เอสเทสท์ แบงค็อก โฮเทล

Design Proposal for Interior Architectural

Estate Bangkok Hotel



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2560

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

..... คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อ้นธิกา สวัสดิ์ศรี)

คณะกรรมการตรวจสอบบัณฑิตวิทยาลัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อ้นธิกา	สวัสดิ์ศรี	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์จันทน์	เพชรานนท์	กรรมการ
อาจารย์นรินทร์	เลิศอัครวิวัฒน์	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ญาณินทร์	รักวงค์วาน	กรรมการ และเลขานุการ



..... อาจารย์ที่ปรึกษาบัณฑิตวิทยาลัย
(อาจารย์นรินทร์ เลิศอัครวิวัฒน์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวเรื่องวิทยานิพนธ์

หัวข้อวิทยานิพนธ์

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรม เอสเทซท์
แบงค็อก โฮเทล Design Proposal Interior Architectural
Estaste Bangkok Hotel

ประเภทโครงการ

โครงการเสนอแนะ

ชื่อ

นางสาวธัญลักษณ์ พูนศิริวงศ์

MS. TANYALAK POONSIRIWONG

รหัส

56020120

สาขาวิชา

สถาปัตยกรรมและการวางแผน

กลุ่มวิชา

สถาปัตยกรรมภายใน

คณะ

สถาปัตยกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา

2560

ที่อยู่

232 สุขุมวิท54 บางจาก พระโขนง กทม. 10260

โทรศัพท์

0982727028 / 0818064745

E-mail

Tanyalakbambie@gmail.com

อาจารย์ที่ปรึกษา

อ.นรินทร์ เลิศอัศววิวัฒน์

อาจารย์ประจำกลุ่ม

รศ.จันทน์ เพชรานนท์

ผศ.ดร. ญาณินทร์ รักวงศ์วาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน โรงแรม เอสเททท์ แบงค็อก ไฮเทล เพื่อเสนอที่นำเสนอศิลปะของอาหารไทย ภายใต้การออกแบบภายใน และกิจกรรมที่เกิดขึ้น จะสร้างเสริมประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวจากทั่วโลก ให้ได้สัมผัสถึงความเป็นมา วิถีในอดีตอาหารไทย ไม่เพียงแต่ให้ชาวต่างชาติรัก และเข้าใจในอาหารไทยมากขึ้น โดยมีแนวคิดหลักของโครงการคือการนำเสนออาหารไทยกลมกลืนไปกับ interior ในโรงแรมให้เป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เป็นการออกแบบที่นำความรู้ทางด้านอาหารไทยทอดแทรกเข้าไปในทุกพื้นที่โรงแรมในรูปแบบของความทันสมัยมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อน และทำธุรกิจที่ได้นำเสนออาหารไทยให้เป็นที่รู้จักกับชาวต่างชาติมากขึ้น ผลักดันให้คนไทยรู้จักความงามและศิลปะที่อยู่ในอาหาร ศาสตร์การออกแบบที่นำศิลปะของอาหารเข้ามาใช้ และส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยมีบรรยากาศอบอุ่นด้วยสิ่งสวยงาม และธรรมชาติ ที่เต็มไปด้วยสรรพคุณ ที่ดัดแปลงมาเป็นยารักษาโรคและอื่นได้ โดยสร้างกิจกรรมที่ส่งเสริมการใช้พื้นที่ต่างๆ ให้เป็นประโยชน์ เกิดการเรียนรู้ และทำงานใหม่ นอกจากด้านการบริการของโรงแรม พัฒนาพื้นที่ที่มีเหลือมากให้เกิดประโยชน์ เพื่อรองรับการใช้งานที่ตรงกับแนวความคิดของโรงแรมมากขึ้น

แนวทางการออกแบบ

โครงการนี้ เกิดขึ้นเพื่อนำอาหารไทยเข้ามามีบทบาทในด้านการออกแบบ ที่อยู่ภายใต้แนวความคิด ของการนำอาหารเข้ามาผสมผสานกับโรงแรมทั้งด้านของศิลปะและการให้ความรู้แบบ Exhibitionควบคู่กันไป

วิธีการวิจัย

1. ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
 - 1.1 ศึกษาสภาพความเป็นอยู่ของโรงแรม และพื้นที่โดยรอบ
 - 1.2 ศึกษาโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียง เพื่อนำมาปรับใช้กับงานออกแบบสถาปัตยกรรม สถาปัตยกรรมภายใน และสภาพแวดล้อม
2. ศึกษาพฤติกรรมและอัตรากำลังของบุคคลที่เกี่ยวข้อง
3. ศึกษาข้อมูลความต้องการพื้นฐานของผู้ใช้บริการในโรงแรม
4. ศึกษาองค์ประกอบและแนวทางการออกแบบตกแต่งพื้นที่โครงการ
5. ศึกษาสภาพแวดล้อมของสถานที่ตั้งของโรงแรม
6. ศึกษารูปแบบสถาปัตยกรรมและแนวทางการออกแบบตามแนวคิดการออกแบบ

สรุปผลการวิจัย

1. สถานที่ตั้งของโครงการมีความต้องการในจัดสรรพื้นที่ใหม่
2. ผู้ใช้บริการมีความต้องการพื้นที่ที่ตอบสนองต่อพฤติกรรมในชีวิตประจำวัน รวมไปถึงสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ
3. พื้นที่โดยรวมของโครงการมีความโดดเด่นในเรื่องพื้นที่สีเขียว ซึ่งมีอิทธิพลต่อการออกแบบ
4. แนวความคิดของโรงแรม การใช้สี วัสดุ และ องค์ประกอบศิลป์ มีอิทธิพลต่อการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

ข้อเสนอแนะ

1. พื้นที่ของโรงแรมเน้นด้านการใช้งานของโรงแรมมากขึ้น
2. ควรสร้างความแปลกใหม่เพื่อดึงดูดลูกค้าให้มากกว่านี้เนื่องจากการแข่งขันของโรงแรมในเมืองค่อนข้างสูงมาก
3. ควรศึกษาโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียง จะช่วยให้ทราบถึง ข้อดี-ข้อเสีย เพื่อนำมาปรับใช้ในโครงการได้อย่างเหมาะสม
4. ควรคำนึงถึงสภาพแวดล้อมอย่างมาก เช่น การไม่ทำลายสภาพแวดล้อมเดิม ควรสร้างให้มีความกลมกลืนกับธรรมชาติมากที่สุด
5. ควรมีการนำเทคนิคการออกแบบใหม่ๆ เทคโนโลยีสมัยเข้ามามีใช้ในการออกแบบที่สามารถเป็นแนวทางการออกแบบกระบวนการใหม่ต่อไปได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้เรียนรู้ศึกษาข้อมูลการคิดวิเคราะห์ เพื่อตอบสนองความต้องการแก่ผู้ใช้งาน
2. ได้ศึกษาแนวทางการเปลี่ยนแปลงการใช้พื้นที่ใช้สอยตัวอาคาร และแนวทางการปรับปรุงพื้นที่ของอาคารเดิมให้เหมาะกับแนวความคิดใหม่ๆ
3. ได้ศึกษาแนวทางการมีความคิดสร้างสรรค์ เทคนิคการนำเสนออะไรใหม่ๆให้กับโรงแรม
4. ได้นำเสนอแนวทางการออกแบบเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย
5. สามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาและต่อยอดในอนาคต



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนำ

โรงแรม เอสเทซท์ แวงค็อก โยเทล คือ โครงการที่นำอาหารเข้ามาในโรงแรม ริเริ่มขึ้นมาจาก ศิลป์ที่อยู่ในอาหารไทยมีมากมาย เต็มไปด้วยวัฒนธรรมประเพณี ความคิดสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษ ไม่ได้ถูก นำมาในรูปแบบของศิลปะหรือการออกแบบ ในปัจจุบัน กรุงเทพมหานครกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวของ ชาวต่างชาติ ทำให้มีโรงแรมถูกสร้างขึ้นมารองรับนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก ในขณะที่เดียวกันอาหาร ไทยก็ได้รับการยอมรับจากคนทั่วโลก จึงทำให้เกิดแนวความคิดในการทำโรงแรมที่สอดแทรกอาหารไทยของ เราเข้าไปอยู่ในพื้นที่ของโรงแรมขึ้น ที่จะส่งผลสะท้อนต่อทั้งด้านการท่องเที่ยว ด้านอาหาร และรวมถึง ประเพณีวัฒนธรรมของไทย ให้กับชาวต่างชาติ และ คนไทยรุ่นใหม่ได้ตระหนักและเห็นคุณค่าอีกด้วย

โครงการนี้จึงเกิดขึ้นเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย และอาหารไทย ภายใต้แนวคิด ของการนำอาหาร เข้ามาผสมผสานกับโรงแรมทั้งด้านของศิลปะและการให้ความรู้แบบExhibitionควบคู่กันไป จากการนำเอา บริบทและพื้นที่การใช้งานดั้งเดิมมาผสมผสานกับแนวความคิดสมัยใหม่ เพื่อตอบรับกับแนวความคิดใหม่ของ โรงแรม และเพื่อตอบสนองพฤติกรรมของกลุ่มคนลูกค้าที่เข้าพัก ตลอดจนผู้คนที่เลือกใช้พื้นที่บริเวณนี้เพื่อมา ศึกษาหาแรงบันดาลใจใหม่ๆนำไปพัฒนาต่อไปในอนาคต

นางสาว ธัญลักษณ์ พูนศิริวงศ์
ผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ โรงแรม เอสเทซท์ แวงค็อก โฮเทล เป็นโครงการที่นำเสนอศิลป์ของอาหารไทย ภายใต้การออกแบบภายใน ควบคุมกำกับโรงแรม โครงการนี้จะไม่สามารถประสบความสำเร็จได้เลย หากไม่มีข้อเสนอ หรือคำแนะนำต่างๆจากอาจารย์ที่ปรึกษา รุ่นพี่ และผู้ที่ใช้งานจริงในพื้นที่ เพื่อที่จะได้ทราบความต้องการต่อพื้นที่จริง สิ่งใดที่ขาดและสิ่งใดที่ควรเพิ่มเติมให้โครงการนี้สมบูรณ์

ขอขอบพระคุณอาจารย์อาจารย์คู่ อ.นรินทร์ เลิศอัศววิวัฒน์ ผู้ที่ให้คำแนะนำตั้งแต่เริ่มโครงการจนกระทั่งโครงการนี้ประสบความสำเร็จ ขอขอบคุณทุกคำปรึกษา คำติชม ชี้แนวทาง และที่สำคัญคือกำลังใจจากอาจารย์ตลอดช่วงเวลาที่ทำงาน รวมไปถึงอาจารย์ประจำกลุ่ม ผศ.ดร.ญาณินทร์ รั้ววงศ์วาน และ รศ.จันทน์เพชรานนท์ ที่คอยให้คำแนะนำ และติชมจนออกมาเป็นโครงการที่สมบูรณ์

ขอขอบคุณเพื่อนๆในกลุ่มตรวจ โย่ ปิ๊ก เพื่อนร่วมกลุ่ม ที่ผ่านอะไรมาหลายอย่าง ปลอดภัยกันเสมอ คอยให้กำลังใจและและคอยถามไถ่สารทุกข์ และเคียงข้างกันมาตลอดการทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบคุณสายรหัส 28 จูน เอริธ อุ่ม ที่ช่วยโมเดลมาให้มาก พี่โต กับ พี่โฮมพี่รหัสสุดสวย ทั้งตีปและค่าเรนเดอร์ ลงสีแปลนสวยๆ

ขอบคุณพี่เอพีPIAสำหรับข้อเสนอแนะเยอะมากทุกเรื่องจริงๆขอบคุณที่เอ็นดูน้องคนนี้คะ ขอขอบคุณได้รูปด้านแปลนลงสี ขอขอบคุณแม่สำหรับปัญหาการทำ3D ขอขอบคุณุ่นที่มาช่วยและมาอยู่เป็นเพื่อนถึงที่บ้าน

ขอบคุณรุ่น41 69คน ที่อยู่ด้วยกันมานาน โดยเฉพาะ ฮิว เอริน คิน ตลอด5ปีที่ผ่านมาขอบคุณทุกๆอย่าง

ขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านที่เอ็นดูสั่งสอน และให้คำแนะนำที่ให้ทุกอย่างจริงๆ เป็นเกียรติที่ได้เข้ามาเรียนที่นี่มากคะ ขอขอบคุณเพื่อนมาแต่ร์และเพื่อนหลายๆคนที่คุยกันเป็นเพื่อนทั้งคืน คอยให้กำลังใจมาตลอดในการทำวิทยานิพนธ์

สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ และครอบครัว พี่บอมบ์ พี่บอส พี่ดี ผู้สนับสนุนการศึกษาจนจบการศึกษาระดับปริญญาตรี ผู้ที่ให้กำลังใจตลอดมา เป็นทุกอย่าง ขอบคุณทุกคำใช้จ่ายที่คอยสนับสนุนตลอดการศึกษานี้ ขอขอบคุณคะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

บทคัดย่อ

คำนำ

กิตติกรรมประกาศ

สารบัญ

บทที่ 1 บทนำ

1.1	ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2	เหตุผลในการเลือกโครงการ/การปรับปรุง/การเสนอแนะ	2
1.3	จุดประสงค์ของโครงการ	2
1.4	กลุ่มเป้าหมาย	2
1.5	ภาพลักษณ์ของโครงการ	3
1.6	ที่ตั้งของโครงการ	3
1.6.1	ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง	4
1.6.2	การวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการ	4
1.6.3	สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ	4
1.6.4	การเข้าถึงโครงการ	7
1.7	ลักษณะของอาคาร	8
1.7.1	ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร	15
1.7.2	การวิเคราะห์ของอาคาร	15
1.7.3	แบบอาคาร	16
1.8	องค์ประกอบของโครงการ	17
1.9	ขอบเขตของโครงการ	22
1.10	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	25

บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1	ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ	29
2.1.1	ความหมายและลักษณะของโรงแรม	30
2.1.2	ประเภทของโครงการวิทยานิพนธ์ ในเกณฑ์ต่างๆ	33
2.1.3	องค์ประกอบพื้นฐานของโรงแรม	34
2.1.4	โรงแรมสำหรับนักธุรกิจในปัจจุบัน	39
2.1.5	องค์ประกอบและลักษณะพิเศษของโครงการ	40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.6	ข้อมูลเฉพาะทางด้านอาหารไทย	41
2.1.7	ตัวอย่างการคลาสสอนทำอาหารในระยะสั้น	45
2.1.8	องค์ประกอบความรู้เกี่ยวกับฐานครัว	51
2.2	กรณีศึกษาเปรียบเทียบ	54
2.2.1	ประวัติและความเป็นมาของโครงการ	54
2.2.2	เอกลักษณ์และลักษณะของโครงการ	54
2.2.3	องค์ประกอบเฉพาะของโครงการ	54
2.2.4	สายการบริหารและอัตรากำลัง	55
2.3	ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร และ วัสดุในการตกแต่งภายใน	58
2.3.1	ลักษณะทางสถาปัตยกรรม	58
2.3.2	ระบบโครงสร้างโครงการ	58
2.3.3	ระบบสภาพแวดล้อม	58
2.3.4	วัสดุในการตกแต่งภายใน	66
2.4	กรณีศึกษาเปรียบเทียบ	70
2.4.1	กรณีศึกษาที่ 1	71
2.4.2	กรณีศึกษาที่ 2	77
2.4.3	กรณีศึกษาที่ 3	82
2.4.4	กรณีศึกษาที่ 4	85
บทที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ		88
3.1	ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย	88
3.2	พฤติกรรมของผู้รับบริการ	89
3.3	พฤติกรรมของผู้ให้บริการ	100
3.4	พื้นที่ที่ต้องการ	104
บทที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ		108
4.1	การวิเคราะห์ข้อมูล	108
4.1.1	การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร	109
4.1.2	การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่	109
4.1.3	แผนภาพความสัมพันธ์ของพื้นที่แบบวงกลม	110
4.1.4	ตารางสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการ และแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่	114
4.1.5	การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ และทางสัญจร	115
4.1.6	การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์	115

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 แนวความคิดในการออกแบบ	116
4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ	116
4.2.2 Mood Board	117

บทที่ 5 ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

5.1 ผังบริเวณของโครงการ	118
5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ	118
5.3 ผังเพดานของอาคารโครงการ	124
5.4 ผังไฟฟ้าของอาคารโครงการ	125
5.5 รูปตัดของอาคารโครงการ	128
5.6 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ	131
5.7 หุ่นจำลอง	151

ภาคผนวก

140



บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของโครงการ

หากกล่าวถึงศิลปะของไทยนั้น ผู้คนมักหยิบสิ่งที่เห็นได้ชัดจากประสบการณ์ที่ตนเคยเห็น บ้านเรือนไม้ งานแกะสลัก ผ้าไหม ซึ่งพบได้ตาม ภัตตาคารอาหารไทย หรือโรงแรมหรูต่างๆ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติอยู่เสมอ แต่หากไม่มีใครเคยนึกถึงศิลปะที่อยู่ในอาหารไทย และนำเข้ามาใช้ในงานออกแบบเลยสัก ครั้ง ทั้งๆที่อาหารไทยเป็นเพียงหนึ่งในไม่กี่อย่างที่อยู่กับบ้านเมืองเรา และได้สร้างชื่อเสียงและรายได้ให้กับ ประเทศไทยเรามาอย่างมหาศาล ทั้งด้านอุตสาหกรรม การเกษตร การค้าขาย และการท่องเที่ยว

ประเทศไทยได้ถูกขนานนามว่า เป็น “เมืองสุดยอดแหล่งอาหารของโลก” แต่เราได้เมินเฉยต่อศิลป์ อันเป็นรากฐานวัฒนธรรมที่อยู่คู่สถาบันครัวไทยมาช้านาน ทุกวันนี้อาหารไทยกลายเป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ให้ ชาวไทยในต่างแดนปีละหลายๆธุรกิจ ในต่างแดน ยังทำให้ธุรกิจร้านค้าเครื่องปรุงพลอยเติบโตไปด้วยในแต่ละปีทำ รายได้ให้แก่ประเทศชาติหลาย 100 ล้านบาท อาหารไทยสามารถก้าวสู่ระดับสากลเข้าไปครองใจตลาด ต่างประเทศและมีแนวโน้มการขยายตัวทางการตลาดสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องนอกจากจะสร้างชื่อเสียงและความ ภาคภูมิใจในการเผยแพร่วัฒนธรรมความเป็นไทยให้แก่คนต่างชาติแล้วยังสามารถช่วยเศรษฐกิจของประเทศ ไทยได้อย่างมาก

จากอาหารไทยที่ปรุงกินกันในครัวเรือนเริ่มหายไปเมื่อวิถีชีวิตไทยเปลี่ยนโดยเฉพาะกับผู้คนในเมือง ใหญ่เมื่อครอบครัวขนาดเล็ก เริ่มมีมากขึ้นผู้คนต้องทำงานนอกบ้าน ส่งผลให้รูปแบบการใช้ชีวิตของคนใน สังคมเมืองแปรเปลี่ยนไปอย่างต่อเนื่องทำให้เวลาในการทำอาหารลดลง ความเข้าใจและศิลป์ของอาหารก็ลดลง

จึงได้มีแรงบันดาลใจที่ว่า เราไม่ได้ต้องการให้คนไทยหรือ โดยเฉพาะชาวต่างชาติทั่วโลกที่ ดันรน มาถึงประเทศไทย เพียงมาลิ้มลองแค่มื้อก็มือนั้น แต่ต้องการให้เกิด ความประทับใจ กระจ่างใจ ในศาสตร์ และศิลป์ที่ถูกไตร่ตรองออกมาเป็นอาหารสำหรับหนึ่ง มีความหมาย ความปรารถนา โดยผ่านวัฒนธรรมประเพณี ความคิดสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษ จึงเกิดการจัดตั้ง โรงแรมที่นำเสนอศิลป์ของอาหารไทย ภายใต้การออกแบบ ภายใน และกิจกรรมที่เกิดขึ้น จะสร้างเสริมประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวจากทั่วโลก ให้ได้สัมผัสถึงความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นมา วิธีในอดีตอาหารไทย ไม่เพียงแต่ให้ชาวต่างชาติรัก และเข้าใจในอาหารไทยมากขึ้น แต่ยังกระตุ้นให้คนไทยนั้นตระหนักในคุณค่าของสํารับอาหารไทย ก่อนที่อาหารไทยแท้ๆจะสูญหายไปกับค่านิยมอาหารดาดๆ อาหารถุงพลาสติก เพียงช่วยให้มือต้องไปมือหนึ่งๆเท่านั้น

“อาหารเป็นวัฒนธรรมสำคัญของมนุษยทุกชนชาติ อาหารไทยเป็นทั้งวัฒนธรรม อันมีคุณค่าและเป็นเอกลักษณ์ไทย หากคนไทยไม่ตระหนักถึงคุณค่าเหล่านี้แล้ว จึงนับว่าเป็นเรื่องที่น่าเสียดายยิ่ง”.

1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการเสนอแนะ

- 1) อาหารไทยเป็นสิ่งที่ได้รับความนิยมอย่างสูงจากทั่วโลก แล้วถ้าหากว่ามีสิ่งที่จะหยิบยกเรื่องอาหารที่มีดีอยู่อยู่แล้ว ขยายให้ใหญ่และทำให้จริงจิ่งมากขึ้น นอกจากจะทำให้เศรษฐกิจการท่องเที่ยวดีขึ้นแล้ว ยังช่วยสนับสนุนอาหารไทย สมุนไพรไทย ให้เป็นที่ประจักษ์แก่ทุกคน ซึ่งเป็นการสนองนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้อีกทางหนึ่ง
- 2) เป็นการสร้างมิติใหม่แห่งโรงแรม ที่จะได้นำศาสตร์ของการทำอาหารมาเป็นส่วนหนึ่งของโรงแรมอย่างแท้จริง ซึ่งเรียกได้ว่าเป็น Experience Hotel อันหนึ่ง ที่ผู้ที่รักอาหารจะต้องมาให้ถึงดินแดนแห่งอาหารอย่างนี้
- 3) เพื่อศึกษาการออกแบบโครงการเสนอแนะตกแต่งภายในโรงแรมส่งเสริมและเผยแพร่อาหารไทย เพื่อสุขภาพการกินที่ดีขึ้นเนื่องจากรู้ที่มาที่ไปของวัตถุดิบต่างๆ และสามารถนำไปปรับใช้กับอาหารชาติอื่นๆได้ โดยผ่านการประยุกต์ และใช้ตามวัตถุดิบที่ประเทศของชาวต่างชาตินั้นๆมี
- 4) เพื่อศึกษาการออกแบบโรงแรม ในเมืองที่เดิมให้เป็นสถานที่ที่สนับสนุนแล้วส่งเสริมอาหารไทยและสมุนไพรไทย
- 5) สอดคล้องกับทิศทางแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๔) ซึ่งเป็นการสนองนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้อีกทางหนึ่ง

1.3 จุดประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อน และทำธุรกิจ สำหรับนักท่องเที่ยว และนักธุรกิจ ที่มีรายได้สูง
- 2) เพื่อผลักดันให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักแก่ชาวโลกมากขึ้น หลากหลายขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) ผลักดันให้คนไทยรู้จักความงามและศิลปะที่อยู่ในอาหาร และศาสตร์การออกแบบที่นำศิลป์ของอาหารเข้ามาใช้ออกแบบ
- 4) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยมีบรรยากาศอบอุ่นด้วยสิ่งสวยงาม และธรรมชาติ ที่นอกจากจะสวยงามแล้ว ยังเต็มไปด้วยสรรพคุณ ที่ตัดแปลงมาเป็นยารักษาโรคและอื่นได้อีกด้วย
- 5) เพื่อเป็นสิ่งที่สนับสนุนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๔) ประเด็นยุทธศาสตร์ทางด้านอาหาร
- 6) ส่งเสริมเศรษฐกิจทางด้านอาหารและอุตสาหกรรมด้านอื่นๆ เช่น การส่งออกของอาหาร ธุรกิจอาหารไทย

1.4 กลุ่มเป้าหมาย

- 1) นักธุรกิจ 40 % เนื่องจากบริเวณที่ตั้งมีสถานที่ทางราชการ สถานทูตมากถึง 20 แห่ง ในรัศมี 1 กิโลเมตร
- 2) คนที่รักและสนใจในอาหารและสมุนไพรไทย 50 % คนไทยหรือชาวต่างชาติที่ต้องการเข้ามาเรียนรู้ถึง อาหารไทย และสมุนไพรไทย
- 3) เชฟชาวต่างชาติที่เข้ามาร่วมการสัมมนาด้านอาหารประจำปี 10% ที่จะได้มาเรียนรู้ถึงอาหารไทยที่แท้จริง และเป็นที่พักด้วยในตัว

1.5 ภาพลักษณ์ของโครงการ

โรงแรมนี้เป็นโรงแรมที่เป็นโรงแรมแห่งแรกที่น่าเสนออาหารไทยทั้งสี่ภาคอย่างเต็มรูปแบบ ทั้งการออกแบบและกิจกรรมในโรงแรม มีตั้งแต่วัตถุดิบ ขั้นตอนการจัดเตรียม การทำ และนำศิลป์ของอาหารไทย มาเป็นการตกแต่งของโรงแรมที่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน ซึ่งที่แห่งนี้ได้ตั้งอยู่ใจกลางเมืองเพื่อให้ทุกคนได้เข้าถึงง่าย ชาวต่างชาติ นักธุรกิจ นักการท่องเที่ยว รวมถึงคนไทยรุ่นใหม่ที่จะเข้ามาหาความรู้ศึกษาชิมสัมผัสบรรยากาศที่นี่ได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปที่ 1.5.1 กิจกรรมศึกษาวัตถุโบราณต่างๆ

รูปที่ 1.5.2 กิจกรรมเรียนทำอาหาร

1.6 ที่ตั้งของโครงการ

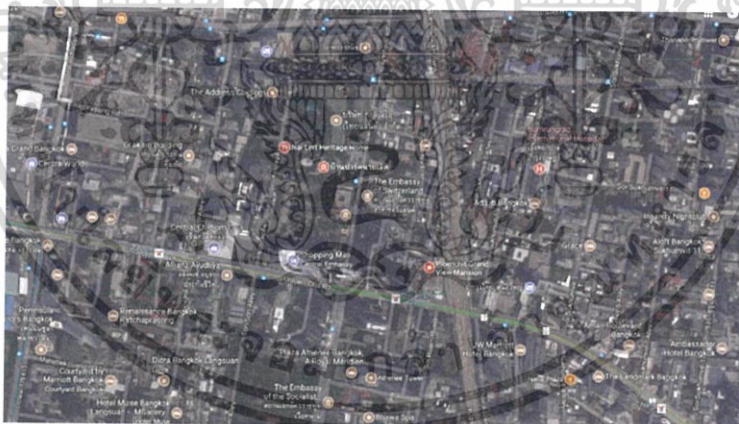
1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง

- 1) เป็นที่ตั้งที่อยู่ย่านใจกลางเมือง และ ในย่านธุรกิจ
- 2) มีพื้นที่ของสวนรอบโครงการ
- 3) ใกล้ถนนใหญ่เดินทางสะดวก แต่ก็มีความสงบและส่วนตัวอยู่
- 4) โดยรอบมีแหล่งท่องเที่ยวและศูนย์กลางธุรกิจและสิ่งอำนวยความสะดวกครบ

1.6.2 การวิเคราะห์ที่ตั้ง

1.6.2.1 โครงการ โรงแรม ปาร์คนายเลิศ

อาคารย่านถนนราชดำเนินรอบรอบจะมีความเป็นส่วนตัวในระดับหนึ่ง มีความร่มเย็นของสวนของทางโรงแรมที่มีพื้นที่กว้างขวางซึ่งถือว่าเป็นสิ่งที่ยากในย่านใจกลางเมือง



รูปที่ 1.6.2.1 แสดงบริเวณที่ตั้งอาคารโรงแรม ปาร์คนายเลิศ

ขอบเขตพื้นที่ตั้ง
ที่ตั้ง

: ในบริเวณ ถนนวิฑู
: โรงแรมสวิสไฮเต็ล ปาร์คนายเลิศ (Swissotel Nai Lert Park Hotel) เลขที่ 2 ถนนวิฑู แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน ถนนวิฑู กรุงเทพฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.2.2 โครงการ โรงแรม HILTON 24

ที่ตั้งย่านสุขุมวิท แหล่งบันเทิงครบวงจร พร้อมทั้งสถานชูด และเดินทางสู่สนามบิน อย่างสะดวกสบาย Hilton Sukhumvit Bangkok ตั้งอยู่ห่างจากศูนย์การค้าเอ็มดิสทริคและเอ็มโพเรียมโดยใช้เวลาเดิน 1 นาที



รูป 1.6.2.2 ด้านหน้าโรงแรม

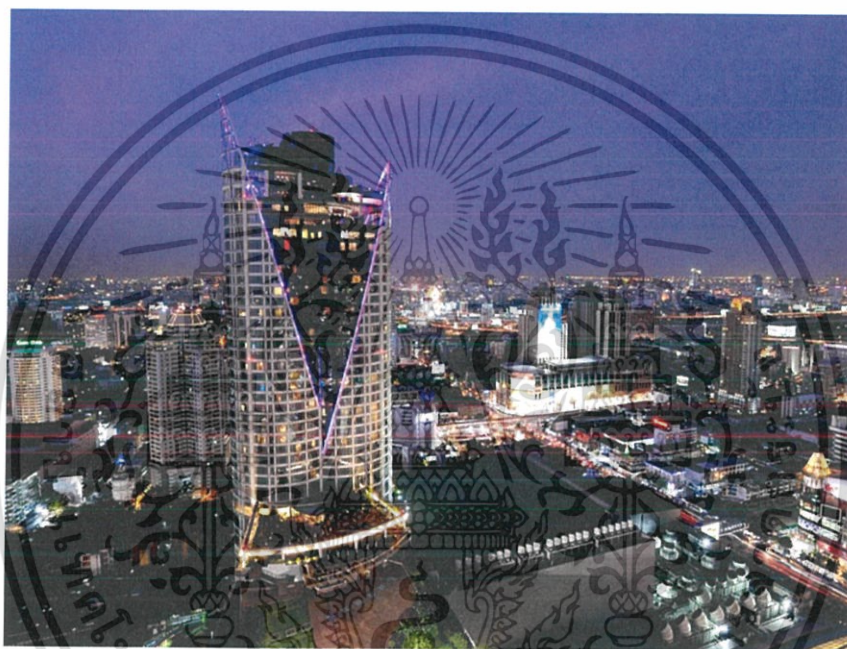
ขอบเขตพื้นที่ตั้ง
ที่ตั้ง

ในบริเวณ ถนนสุขุมวิท
: 11 ซอย สุขุมวิท 24 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย
กรุงเทพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.2.3 โครงการ โรงแรม Centara Grand

เซ็นทรัลเวิลด์ อยู่ใจกลางแหล่งช้อปปิ้งและย่านธุรกิจของกรุงเทพฯ โรงแรมห้าดาวแห่งนี้เป็นโรงแรมที่โดดเด่นที่สุดในบรรดาโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา จึงเหมาะสำหรับผู้ชื่นชอบการช้อปปิ้ง ท่องเที่ยวชมเมือง



รูปที่ 1.6.2.3 แสดงบริเวณที่ตั้งอาคาร

ขอบเขตพื้นที่ตั้ง
ที่ตั้ง

: ในบริเวณ ถนนสุขุมวิท

: 999/99 Rama I Rd, Rong Muang, Khet Pathum
Wan, Krung Thep Maha Nakhon 10330

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.3 สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ

1.6.3.1 สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ โรงแรม ปาร์คนายเลิศ

ถนนวิฑูย อยู่ติดกับ สวนสราญรมย์ สถานเอกอัครราชทูตอังกฤษ ซึ่งเป็นย่านที่อยู่ย่านใจกลาง เมืองแหล่งศูนย์กลางเศรษฐกิจโดยรอบจะประกอบไปด้วยห้าง เอ็มบาซี เซ็นทรัลชิดลม แต่ก็ยังมีสวนสราญ รมย์และการเข้าถึงที่จะต้องเข้ามาในซอยถึงจะถึงตัวโรงแรมทำให้บรรยากาศมีความสงบและมีความส่วนตัว โดยถนนเส้นวิฑูยมีสถานทูตและสถานที่ราชการมากกว่า 20 แห่ง ในรัศมี 1 กิโลเมตร

อาณาเขต

: ทิศเหนือ

คลองแสนแสบ

ทิศใต้

สถานเอกอัครราชทูตอังกฤษ

ทิศตะวันออก

ถนนวิฑูย

ทิศตะวันตก

ซอยคมิคิด Condo the Address

1.6.3.2 สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ โรงแรม HILTON 24

โรงแรมตั้งอยู่บริเวณ ถนนสุขุมวิท ที่สุดของศูนย์กลาง ทางธุรกิจของกรุงเทพ ใกล้สถานี รถไฟฟ้า BTS พร้อมพงษ์ ติดกับศูนย์การค้าเอ็มโพเรียม ที่พักแห่งนี้ให้บริการห้องพักปรับอากาศทันสมัยพร้อม อ่างอาบน้ำ โรงแรมแห่งนี้มีสระว่ายน้ำบนชั้นดาดฟ้า ศูนย์ออกกำลังกาย และโต๊ะบริการทัวร์

1.6.3.3 สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ โรงแรม Centara Grand

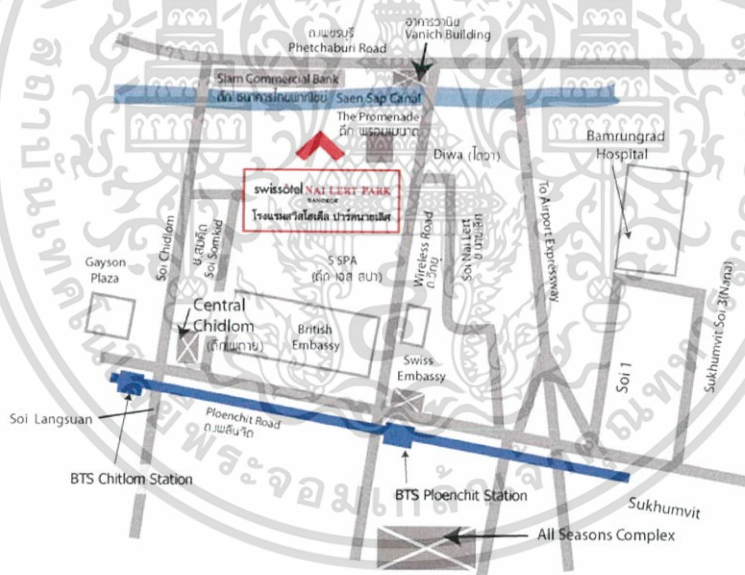
เซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ หรือติดต่อธุรกิจโรงแรมสูง 55 ชั้นแห่งนี้มี ทัศนียภาพอันงดงามของเมืองที่เห็นได้จากห้องพักและห้องอาหารของโรงแรม พร้อมกับสิ่งอำนวยความสะดวก ที่ผสมผสานการใช้ชีวิตในเมืองในสไตล์รีสอร์ทได้อย่างน่าประทับใจ โลฟส์สไตล์คอมเพล็กซ์ที่สมบูรณ์แบบบนชั้น 26 ประกอบด้วยสปา ห้องออกกำลังกาย สนามเทนนิสและสระว่ายน้ำกลางแจ้งพร้อมระเบียงวิวแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.4 การเข้าถึงโครงการ

1.6.4.1 การเข้าถึงโครงการ โรงแรม ปาร์คนายเลิศ

รถไฟฟ้า สถานีลม สถานีเพลินจิต สถานีชิดลม รถส่วนตัว รถรับจ้างส่วนบุคคล
 รถโดยสารประจำทางสาย 2, 25, 40, 48, 8, 011, 13, 6,
 พื้นที่อาคารประมาณ 5663.29 ตารางเมตร
 พื้นที่และบริเวณรอบอาคาร 25619.24 ตารางเมตร



รูปที่ 1.6.4.1 แผนที่โรงแรม ปาร์คนายเลิศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางรถยนต์นั้นเข้ามาได้สองทาง

- 1) มาทางเส้นถนนเพลินจิต แล้วเลี้ยวเข้าทาง ซอยสมคิด โดยมีจุดสังเกตคือซอยเล็กที่อยู่ระหว่าง ห้างเซ็นทรัลชิดลม และ เซ็นทรัล เอ็มบาสซี แล้วตรงมา 500ตารางเมตร



รูปที่ 1.6.4.2 ด้านหน้าซอยสมคิด



รูปที่ 1.6.4.3 ภายในซอยสมคิด ตรงไปประมาณ 500 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



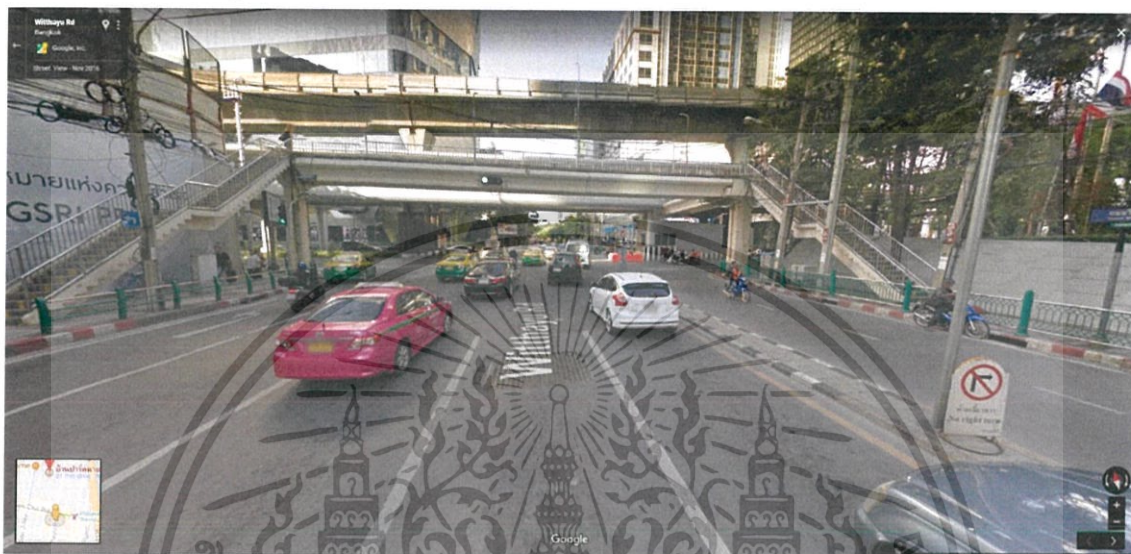
รูปที่ 1.6.4.4 ทางเข้าจะอยู่ทางด้านซ้ายมือ



รูปที่ 1.6.4.5 เป็นทางเข้าของส่วนร้านค้า ร้านอาหาร พิพิธพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) มาจากเส้นเพลินจิต หรือ ถนนเพชรบุรี แล้วเลี้ยวมาที่ถนนวิทย์
โรงแรมจะอยู่กลางซอยทางซ้ายมือ



รูปที่ 1.6.4.5 มาทางถนนวิทย์

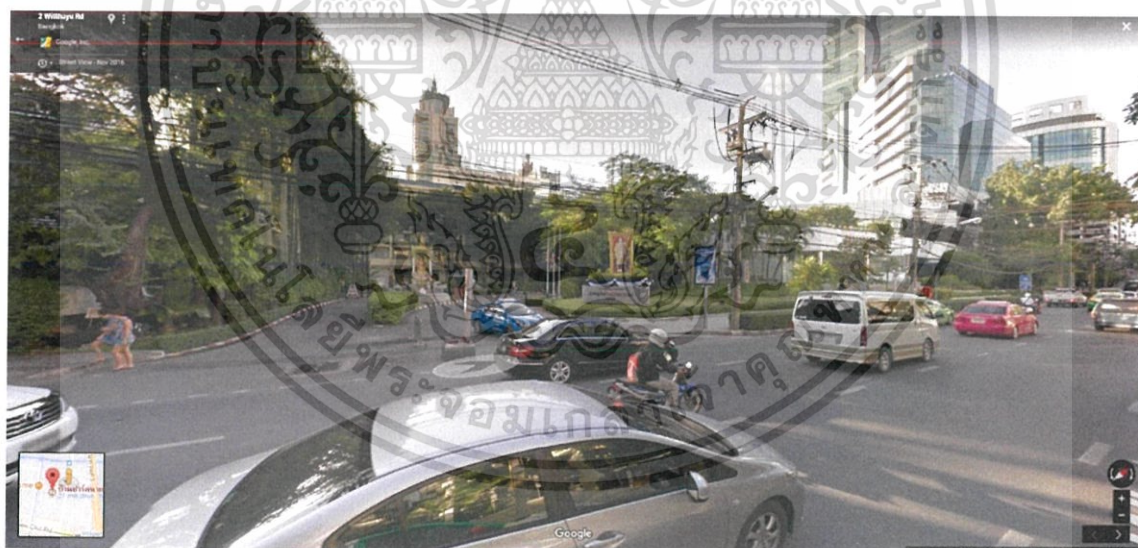


รูปที่ 1.6.4.6 ตรงไปทางเส้นถนนวิทย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



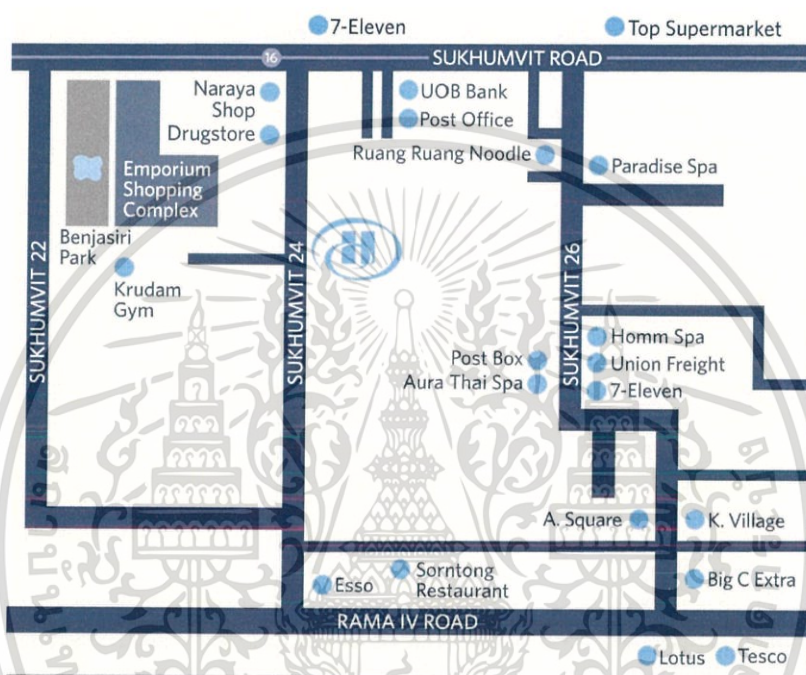
รูปที่ 1.6.4.6 ตรงไปทางเส้นถนนวิฑู



รูปที่ 1.6.4.7 โรงแรมอยู่ทางขวามือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.4.2 การเข้าถึงโครงการ โรงแรม HILTON 24 เข้าถึงโครงการโดย โรงแรมตั้งอยู่ห่างจาก
 ปีทีเอสพร้อมพงษ์ 200 เมตร และห่างจากสนามบิณสูวรรณภูมิใช้เวลาเดินทางด้วยรถยนต์ 40
 นาที



รูปบน 1.6.4.2.1 แสดงแผนที่โรงแรมฮิลตัน รูปล่าง 1.6.4.2.2 แสดงบริเวณโถงต้อนรับ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.4.2 การเข้าถึงโครงการโรงแรม Centara Grand

1) ผู้ที่เดินทางมาโดยรถไฟฟ้า BTS

รถไฟฟ้า BTS ที่สถานีสยาม หรือชิดลมก็ได้ (CentralWorld เปิด 10.00 นาฬิกา) ใช้เส้นทาง Blue Line บน Sky Walk เมื่อมาถึงประตูใหญ่บน Sky Walk ตามเส้นทาง Blue Line เพื่อไปยังทางเดินเข้าโรงแรม Centara Grand ที่ชั้น G แล้วจึงขึ้นลิฟท์ไปสู่ศูนย์ประชุมชั้นที่ 22

*สามารถใช้เส้นทาง Red Line ผ่านห้าง Central World ท่านจะต้องลงบันไดเลื่อนไปยังชั้น 1 ของ Central World แล้วเดินตรงไปยังบริเวณ Atrium จะพบลิฟท์แก้ว ให้เดินไปทางซ้ายมือ เพื่อไปยังทางเดินเข้าโรงแรม Centara Grand ที่ชั้น G แล้วจึงขึ้นลิฟท์ไปสู่ศูนย์ประชุมชั้นที่ 22

2) ท่านที่เดินทางมาด้วยรถยนต์มีทางเข้า ดังนี้

ทางที่ 1 ถนนราชดำริ

เมื่อท่านเข้าสู่ถนนราชดำริแล้ว โปรดอย่านำรถลงไปจอดชั้นใต้ดินของห้าง ขอให้ขับเลยไปจนเกือบจะถึงสะพานข้ามไปยังประตูน้ำ เลี้ยวซ้ายเข้าสู่ถนนเลียบห้างไอเซตันเพื่อเข้าสู่ที่จอดรถ (วงกลมสีแดงในแผนที่)

*ทางที่ 2 ถนนพระราม 1

ทางเข้าจะอยู่ติดกับกำแพงวัดปทุมวนาราม ขับไปตามเส้นทาง Green Line โดยท่านสามารถให้ Taxi ส่งที่หน้าโรงแรม Centara Grand หรือ ขับเลยไปยังที่จอดรถ (วงกลมสีแดงในแผนที่)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7 ลักษณะอาคาร

1.7.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร

- 1) เป็นอาคารที่มีลักษณะของตัวตึก
- 2) พื้นที่ตัวอาคารอยู่บริเวณและใช้วัสดุธรรมชาติ
- 3) ตัวอาคารสูงโปร่ง เห็นวิวได้ทั่ว
- 4) เป็นตัวอาคารที่มีโถงตรงกลาง



รูปที่ 1.7.1.1 ติดถนนวิทยุ



รูปที่ 1.7.1.2 ส่วนด้านหน้าตัวอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7.2 การวิเคราะห์ของอาคาร

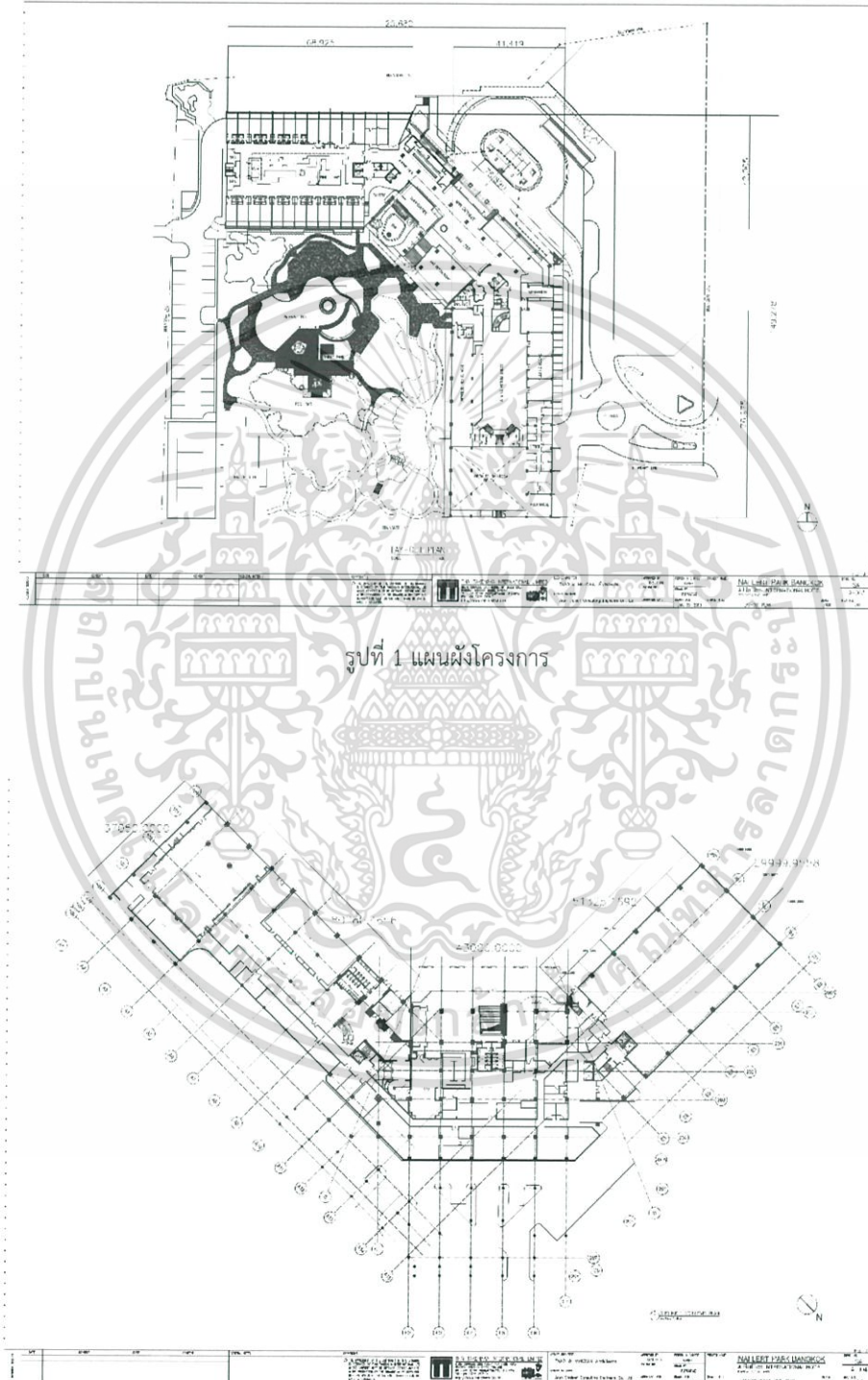
- 1) ลักษณะโครงสร้างอาคาร อาคารประยุกต์ ใช้วัสดุสมัยเก่าและมีกลิ่นอายของธรรมชาติ เช่น คอนกรีต เหล็ก ไม้ ตัวอาคาร เปิดรับแสงธรรมชาติและอากาศภายนอกได้เป็นอย่างดี มีความเป็นส่วนตัวปานกลาง มีลักษณะเป็นโรงแรมมีทัศนียภาพที่สวยงาม มีทั้งวิวสวนและวิวเมือง
- 2) ลักษณะพิเศษของพื้นที่ อยู่ย่านใจกลางเมือง มีสวนขนาดใหญ่ มีวิวที่สวยงาม มีลักษณะกลมกลืนกับธรรมชาติในพื้นที่ มีแหล่งท่องเที่ยวโดยรอบ เช่น ห้างสรรพสินค้ามากมาย มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน
- 3) การเข้าถึงอาคาร อยู่ใกล้กับถนนใหญ่ ใกล้รถไฟฟ้า เดินทางสะดวกและมีความเป็นส่วนตัวไปด้วย ทำให้มีความสงบในพื้นที่ของโรงแรม
- 4) มุมมองและภาพลักษณ์ เป็นโครงการสงบ มี facility พร้อม มีพื้นที่ในการรับประทานอาหาร คลาสสอนทำอาหาร และบริการต่างๆ เป็นโครงการที่มีทัศนียภาพสวยงาม ธรรมชาติสมบูรณ์ มีความหรูหรา และเป็นส่วนตัว



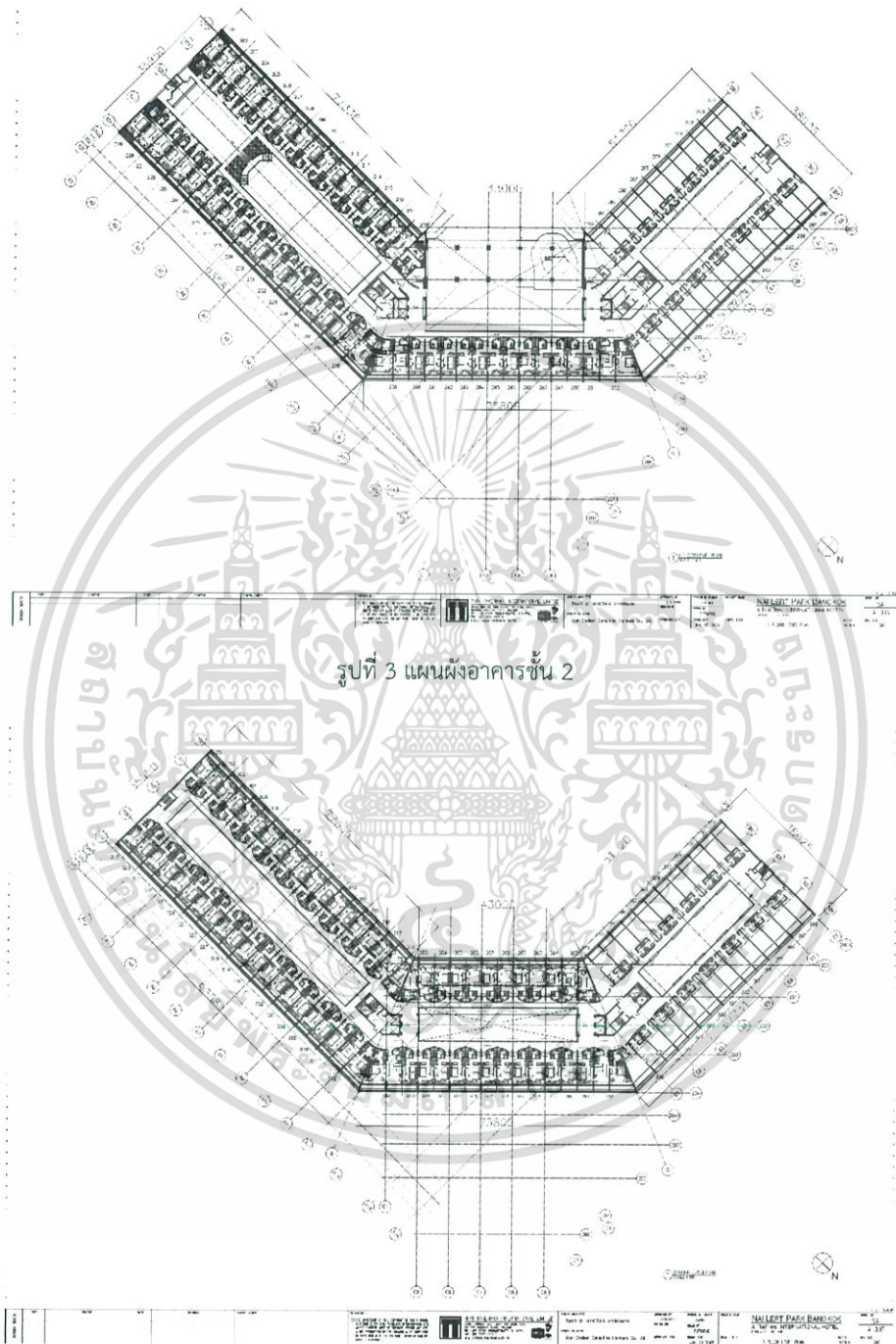
รูปที่ 1.7.2 พื้นที่ตัวอาคารและสวนด้านหลังของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.7.3 แบบอาคาร

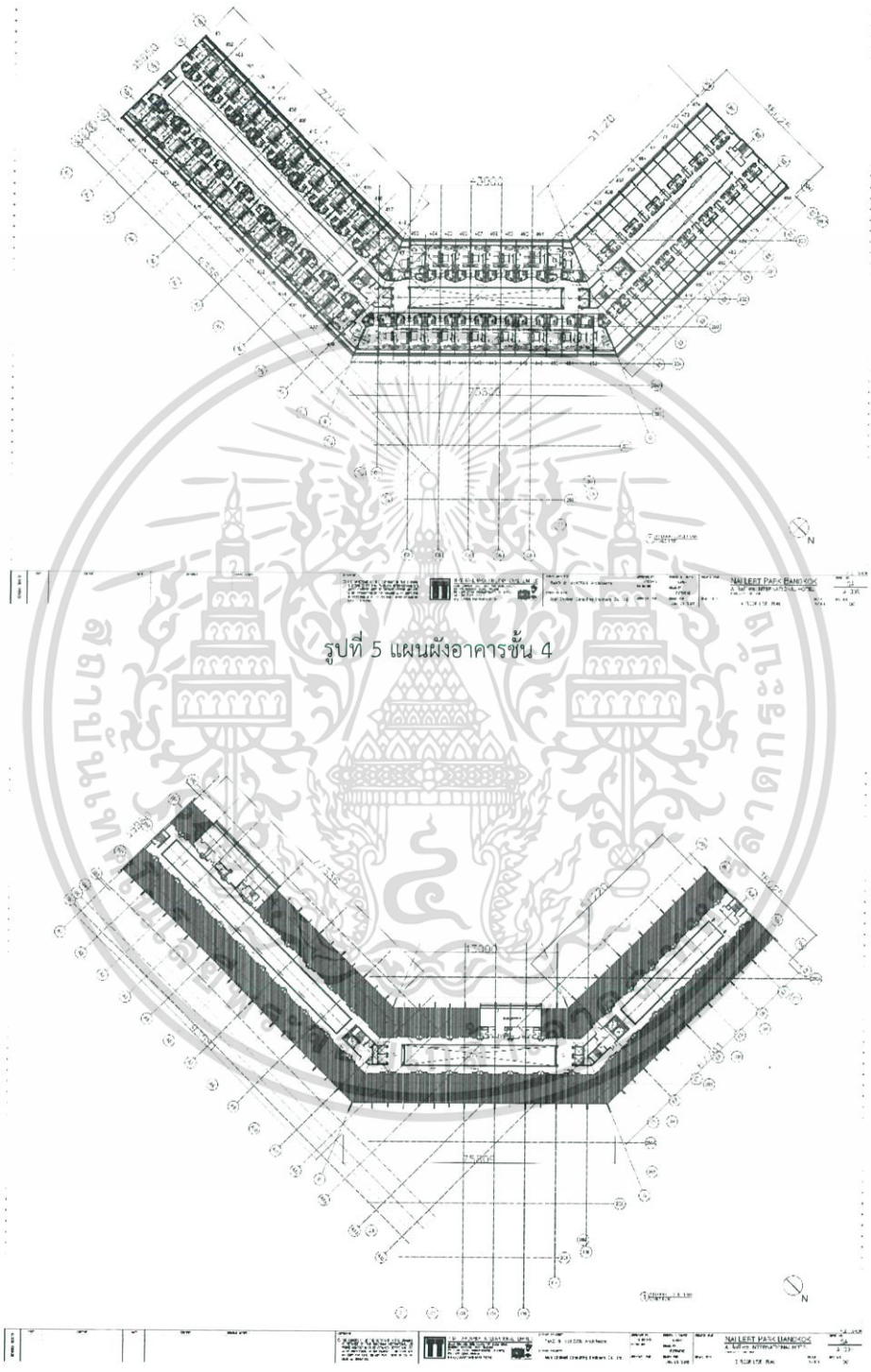


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



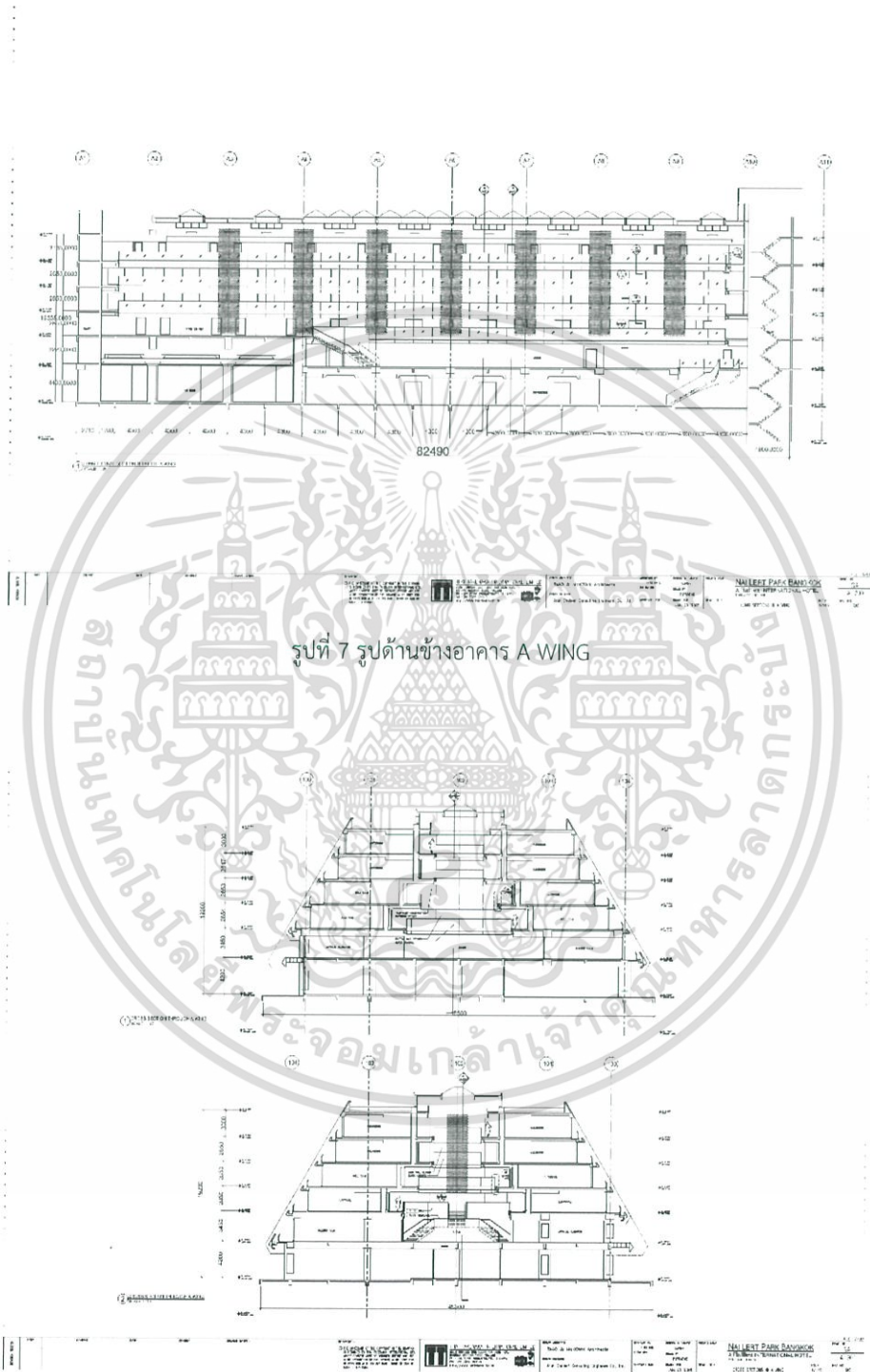
รูปที่ 4 แผนผังอาคารชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 6 แผนผังอาคารชั้น 5

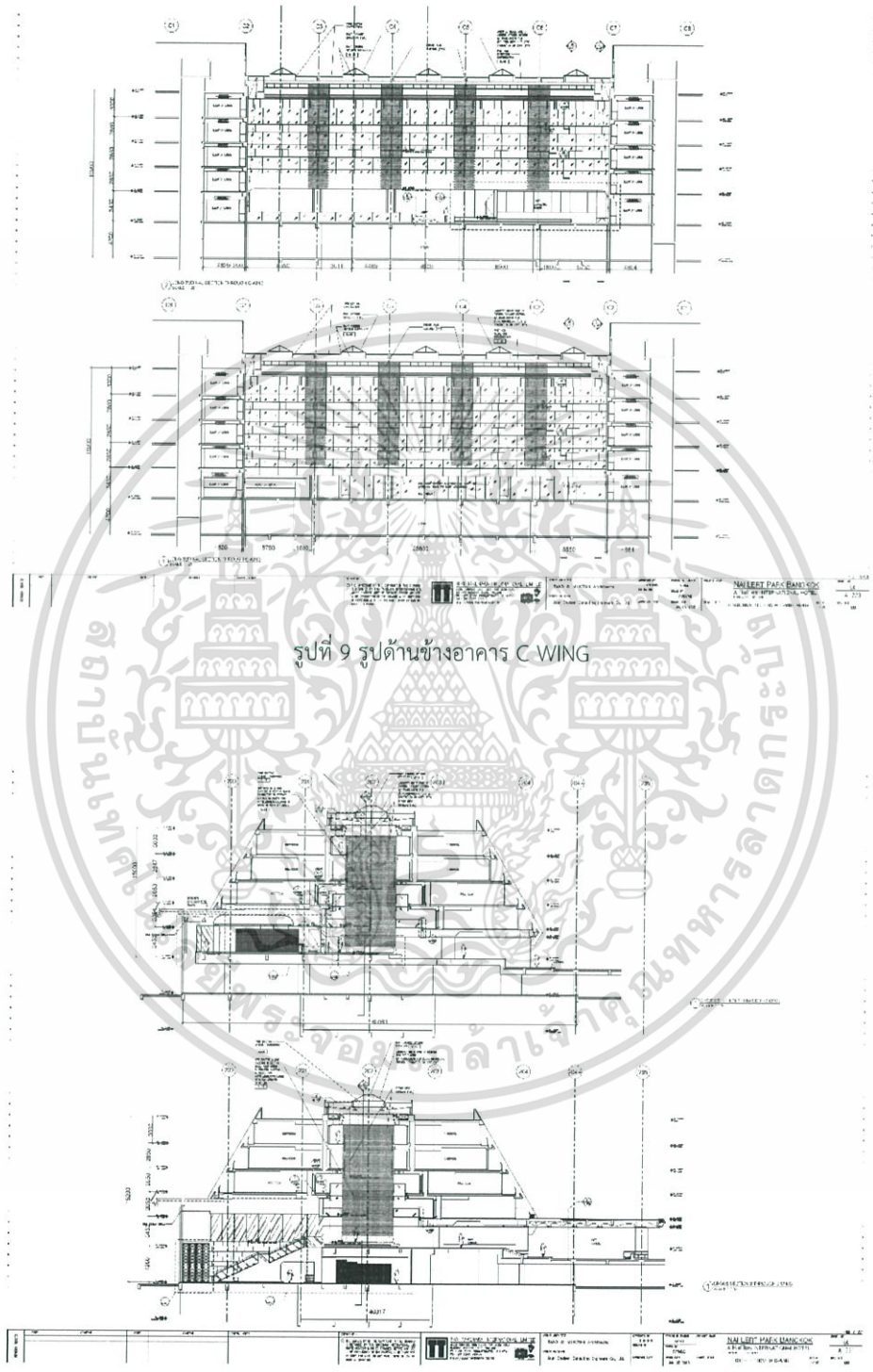
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 7 รูปด้านข้างอาคาร A WING

รูปที่ 8 รูปตัดด้านข้างอาคาร A WING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 10 รูปตัดด้านข้างอาคาร C WING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาคาร a โรงแรม Hilton สุขุมวิท24

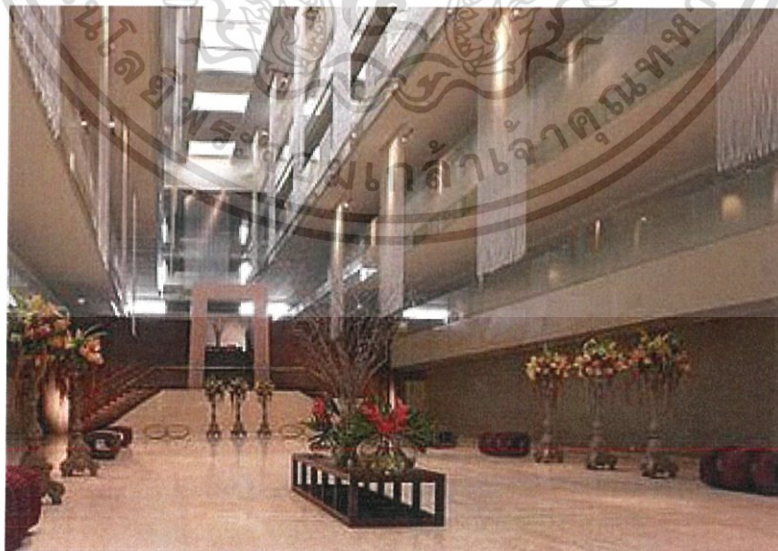
อาคาร b โรงแรม ปาร์คนายเลิศ

อาคาร c โรงแรม Centara Grand

ข้อพิจารณาอาคารและสถานที่ตั้งของโครงการ

ข้อพิจารณาอาคารและสถานที่ตั้งของโครงการ	อาคาร a.	อาคาร b.	อาคาร c.
พื้นที่อาคารเหมาะสมกับการจัดกิจกรรมต่างๆ	1	3	1
พื้นที่อาคารสามารถเข้าถึง และเดินทางสะดวก	3	3	4
มีพื้นที่โถงสำหรับจัดกิจกรรม	3	4	3
มีพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรมกลางแจ้ง	3	5	2
บริบทรอบๆพื้นที่	3	4	3
	13	19	13

1.7.4 รายละเอียดโครงการ



รูปที่ 12 รูปโถงต้อนรับภายในอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 13 รูปแสดงรูปสวนต้อนรับ

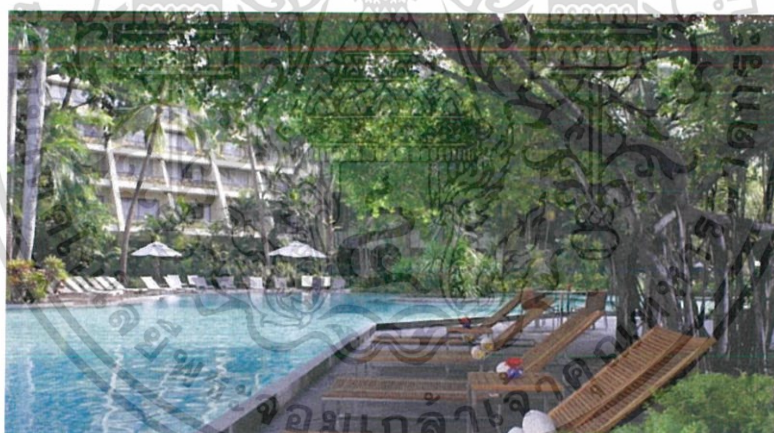


รูปที่ 14 แสดงรูปทางเข้าหลักของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 15 แสดงรูปบาร์ข้างสระว่ายน้ำ



รูปที่ 16 แสดงรูปที่นั่งริมสระว่ายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 17 แสดงรูปสระว่ายน้ำที่ด้านหลังเป็นโรงแรม

1.8 องค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรม	องค์ประกอบของโครงการ
สถานที่พักผ่อนที่มีเอกลักษณ์ที่แปลกใหม่ ที่มีทั้งธรรมชาติ จากสมุนไพร อาหาร วัตถุดิบที่อยู่รอบโรงแรม เพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ	<ul style="list-style-type: none"> -พักผ่อน -ศึกษาอาหารไทย -รับประทานอาหารตามกลาง วิวทิวทัศน์งดงาม -เยี่ยมชมพื้นที่กลางแจ้งต่างๆ -ชิมวัตถุดิบต่างๆ 	<ul style="list-style-type: none"> -Lobby -Lobby Lounge -Restaurant and bar -Swimming pool -Guest Room -Spa -Onsen

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>เพื่อเป็นสถานที่จัดงานสำคัญต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และสมุนไพรไทย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - งานแข่งขันการทำอาหาร -จัดงานนิทรรศการงานอีเว้นท์ -จัดงานสัมมนาต่างๆ - พื้นที่แลกเปลี่ยนเทคนิคและประสบการณ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - reception -ball room -multipurpose ในที่แจ้งและในที่ร่ม
<p>เป็นสถานที่ที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องเทศหายากจากแหล่งต่างๆ เพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับชาวบ้าน และความรู้ให้แก่ลูกค้า</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ -เพาะปลูกสมุนไพร 	<ul style="list-style-type: none"> - ห้องLABที่ทดลอง -ร้านขายของที่ระลึก -ร้านขายสินค้า วัตถุประสงค์ -Landscape
<p>.เพื่อเป็นแหล่งให้ความรู้สำหรับเยาวชนและผู้สนใจ อาหารไทย เรียนการทำโดยวัตถุประสงค์จากสวน</p>	<ul style="list-style-type: none"> -ทำอาหาร -ทานอาหารเฉพาะที่ 	<ul style="list-style-type: none"> -cooking class -workshop area -restaurant

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ

การจัดการการทำงานและการบริหารในโรงแรมมีขอบเขตทั้งหมดแบ่งออกเป็น คือ

1. พื้นที่ส่วนกลางของโรงแรม
 - Front of the house
 - Back of the house
2. ส่วนห้องพัก
3. ส่วนกิจกรรมภายนอก

องค์ประกอบ	ขอบข่าย	ขอบเขต	พื้นที่(ตร.ม.)
1.พื้นที่ส่วนต้อนรับ บริการ			
ส่วนต้อนรับ	√	√	495.00
Lobby	√	√	300.90
Reception	√	√	15.00
Back of house	√	√	25.00
ห้องน้ำ	√		32.00
2.ส่วนกิจกรรม			
ลานจัดกิจกรรม	√	√	350.27
Event Zone		√	-
ห้องน้ำ		√	32.00
พื้นที่นั่งเล่น	√	√	25.50
3.พื้นที่ส่วนร้านอาหารและครัว Allday Dining			
Back of house	√	√	154.39
โถงทางเดิน		√	39.00
พื้นที่รับประทานอาหาร	√	√	287.87
Line buffet		√	45.00
พื้นที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม		√	18.00
ห้องน้ำ	√	√	25.00
Restaurant1			509.03

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โถงทางเดิน		√	124.00
พื้นที่รับประทานอาหาร	√	√	433
พื้นที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม		√	28
ห้องน้ำ	√	√	24.07
ครัว		√	90.36
Restaurant2			1037.99
โถงทางเดิน		√	40
โตะนั่ง	√	√	373.2
ส่วนเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม		√	10
ห้องน้ำ		√	25.4
พื้นที่สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ			
พื้นที่สระว่ายน้ำกลางแจ้ง	√	√	978.30
ห้องอาบน้ำและห้องอาบน้ำของสระว่ายน้ำ		√	24.50
พื้นที่ส่วนสปา (SPA)	√	√	626.6
ห้องออกกำลังกาย (GYM)		√	596.40
ห้องสัมนานา	√	√	2323.75
club lounge	√	√	175.00
พื้นที่ส่วนห้องพัก			
Deluxe Room 40.66 ตร.ม. จำนวน88ห้อง	√	√	4651.5
Superior Room 45.17 ตร.ม. จำนวน88ห้อง	√	√	5167.44
Premime Room 60.24 ตร.ม. จำนวน41ห้อง	√	√	3210.79
Execusive Room 86.07 ตร.ม. จำนวน4ห้อง	√	√	559.45
Execusive Plus 105.8 ตร.ม. จำนวน8ห้อง	√	√	1100.32
Execusive Suite 128.7 ตร.ม. จำนวน2ห้อง	√	√	334.62
Presidentail Suite 201.29 ตร.ม. จำนวน1ห้อง	√	√	261.67
5.พื้นที่อื่นๆ			
พื้นที่จอดรถ (PARKING AREA)			250
พื้นที่ส่วนซักอบรีด (LAUNDRY)			-
พื้นที่ส่วนห้องเครื่อง,ห้องเก็บของห้องน้ำพนักงาน			-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Back of house	√		-
พื้นที่ทั้งหมด	25020.64 ตร.ม.		

1.10 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ส่งเสริมและผลักดันให้อาหารไทยสมุนไพรไทยเป็นที่รักและรู้จักของคนรุ่นใหม่และต่างชาติมากขึ้น
- 2) ส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวของไทย
- 3) สนับสนุนด้านการเกษตรของไทย
- 4) ส่งเสริมและสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ที่สนใจในอาหารไทยหรือสมุนไพรไทย
- 5) สถานที่พักผ่อนรูปแบบใหม่และกิจกรรมใหม่เกิดขึ้นในโรงแรมนี้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1 ข้อมูลทั่วไปของการออกแบบโรงแรม

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวเป็นรายได้หลักสำคัญของประเทศ วัตถุประสงค์สำคัญประการหนึ่ง ของโรงแรมก็เพื่อการรองรับการท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็นภายในประเทศหรือนักท่องเที่ยวจาก ต่างประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นการรองรับการประชุมสัมมนา หรือการเดินทางเพื่อเจรจาธุรกิจ โรงแรม ในปัจจุบันจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่ง สำหรับการพัฒนา ศักยภาพโดยรวมของประเทศ

2.1.1 ความหมายและลักษณะของโรงแรม

ความหมายของคำว่า โรงแรม นั้น ตามพระราชบัญญัติการโรงแรม พ.ศ. 2494 กล่าวว่า “โรงแรม” หมายถึง บรรดาสถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้น เพื่อรับสินจ้าง สำหรับนักเดินทาง หรือ บุคคล ที่จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราว ดังนั้น คำว่า “อุตสาหกรรมโรงแรม” อาจสรุปให้ชัดเจนได้ว่า เป็นการดำเนินธุรกิจแบบมีสถานประกอบการ จัดตั้งเพื่อรับสินจ้างจากคนเดินทาง หรือบุคคลที่หาที่อยู่ หรือที่พัก มีบริการเกี่ยวกับที่พักอาศัย อาหาร เครื่องดื่ม และบริการอื่นๆ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ที่เป็นลูกค้า อาจเป็นอาคาร เพียงหลังเดียว หรือหลายหลังก็ได้

ประเภทของโรงแรมโดยทั่วไป

โรงแรมเป็นที่ขายบริการประเภทหนึ่งซึ่งส่วนใหญ่จะเน้นหนักไปในด้านพักผ่อนและการรับประทานอาหาร ดังนั้นจึงมีบุคคลหลายประเภทที่จะต้องเกี่ยวข้องกับธุรกิจโรงแรม ไม่ว่าจะเป็นในด้านของการท่องเที่ยว, ธุรกิจ,การค้า ฯลฯ จึงมีการแบ่งประเภทของโรงแรมออกเป็นหลายชนิดด้วยกัน การแบ่งประเภทของโรงแรมสามารถจำแนกได้จากลักษณะต่างๆ ได้หลายวิธีโดยในที่นี้วิธีที่ เลือกใช้คือการแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้งและการแบ่งตามลักษณะของแขกที่เข้าพักการแบ่งประเภทของโรงแรมตามกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดดังกล่าวจะสามารถแบ่งอย่างกว้างๆ มีดังนี้

1. โรงแรมประเภทธุรกิจ (Commercial Hotels) โรงแรมประเภทธุรกิจโดยทั่ว ไปจะตั้งอยู่ในตัวเมืองหรือเขตที่มีร้านค้าบริษัทธุรกิจตั้งอยู่ หนาแน่น ซึ่งเป็นบริเวณที่สะดวกต่อการติดต่อกิจการของแขกซึ่งคือนักธุรกิจ

2. โรงแรมประจำท่าอากาศยาน (Airport Hotels) ตั้งอยู่ใกล้กับ ท่าอากาศยาน โดยเฉพาะท่าอากาศยานนานาชาติลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็น นักธุรกิจ ผู้โดยสารเครื่องบินที่จำเป็นต้องพักค้างคืน กระทั่งหัน
3. โรงแรมประเภทห้องชุด (Suite Hotels) นับว่า เป็นโรงแรมประเภทนี้จะมีห้องพักที่เป็นห้องชุด ล้วน ๆ คือเป็นห้องพักที่มีห้องรับแขกแยก ออกจากห้องนอน เป็นต้น
4. โรงแรมประเภทพักอาศัย (Residential Hotels) ได้แก่โรงแรมประเภทที่ให้เช่าพักช่วงยาวแก่แขก ที่ส่วนใหญ่มาพักคนเดียวโดยมี บริการต่าง ๆ ที่ค่อนข้างจำกัดกว่า โรงแรมทั่ว ๆ มักพักระยะสั้นๆ
5. โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotels) บุคคลที่ต้องการไปพักผ่อน หรือใช้เวลาช่วงวัน หยุด พักผ่อนประจำ ซึ่งจะตั้งอยู่ใกล้ภูเขา บนเกาะใดเกาะหนึ่ง หรือเป็นทำเลซึ่งอยู่ ห่างไกลชุมชน และมีทิวทัศน์สวยงาม
6. โรงแรมประเภทให้บริการที่พักกับอาหารเช้า (Bed and Breakfast Hotels) บางทีก็เรียกย่อ ๆ ว่า B & B ประเภทนี้ได้แก่บ้านหรืออาคารขนาดเล็กที่ไม่มีกี่ห้อง ราคาย่อมเยาและเป็นกันเอง
7. โรงแรมประเภทแบ่งเวลาและประเภทคอนโดมิเนียม (Time-Share and Condominium Hotels) ซึ่งมี ลักษณะเป็นการซื้อความเป็นเจ้าของห้องพัก เป็นบางช่วง
8. โรงแรมกาสิโน (Casino Hotels) โรงแรมที่มีบริการด้านการพนันจะจัดอยู่ในกลุ่มโรงแรมกาสิโน แม้ว่าห้องพักและ ห้องอาหารของโรงแรมประเภทนี้จะค่อนข้างหรูหราแต่ก็เป็นกิจการส่วนที่ยังเป็น รองกิจการด้านการ พนัน
9. ศูนย์ประชุม (Conference Centers) ธุรกิจของศูนย์ประชุมมุ่งที่การจัดประชุมกลุ่มใหญ่ ๆ ส่วนมากก็จะมีบริการด้านที่พัก ด้วย และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่จำเป็นต่อการ ใช้ในการ ประชุม
10. โรงแรมเพื่อการประชุม (Convention Hotels) โรงแรมเพื่อการประชุมเป็นโรงแรมประเภทหนึ่งที่กำลังเติบโต โดยปกติโรงแรม ประเภทนี้จะมีขนาดใหญ่กว่าโรงแรมทั่วๆ ไปมากคืออาจจะมีจำนวน ห้องพักถึง 2,000 ห้องก็ได้

การแบ่งชนิดของโรงแรมตามลักษณะที่ตั้ง

1. โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL) คือ โรงแรมตามเมืองใหญ่ๆที่มีความสำคัญทางด้านธุรกิจ การค้า การ ทูต หรือ การท่องเที่ยวที่มีส่วนที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมือง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โบราณสถาน โบราณวัตถุ ฯลฯ หมายเหตุ : ประเภทของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์นี้เมื่อแบ่งตามลักษณะที่ตั้ง คือ โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL)

2. โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALL CITY HOTEL) คือ โรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกลชุมชนของ เมืองใหญ่ๆ หรืออยู่ในชนบทตามเมืองเล็กๆ ที่มีแหล่งท่องเที่ยวเป็นสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์
3. โรงแรมตากอากาศ (RESORT HOTEL) คือ โรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะ เป็นธรรมชาติ เช่น ชายหาด ริมทะเล บนภูเขา เป็นต้น

การแบ่งตามลักษณะของแขกที่เข้าพัก

แบ่งออกได้เป็น 3 ชนิด คือ

1. โรงแรมสำหรับนักธุรกิจ (BUSINESS HOTEL) คือ โรงแรมที่เน้นบริการด้านที่พักอาหารและธุรกิจที่ เข้ามาประกอบธุรกิจในเมือง
2. โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (TOURIST HOTEL) คือ โรงแรมที่เน้นการบริการทางด้านที่พักอาหาร และอำนวยความสะดวกเรื่องท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศซึ่งมักจะมาพักเป็นหมู่คณะ โดยปกติโรงแรมประเภทนี้จะพร้อมที่จะบริการนักธุรกิจด้วย
3. โรงแรมระหว่างทาง (MOTOP HOTEL) คือ โรงแรมที่เน้นการบริการทางด้านที่พักและอาหารแก่ผู้เดินทางผ่านไปมาโดยวันรุ่งขึ้นจะเดินทางต่อ

ระดับมาตรฐานของโรงแรม

สมาคมยานยนต์ในประเทศอังกฤษ หรือ Automobile Association (AA) และราชยานยนต์สโมสร หรือ Royal Automobile Club (RAC) จัดกลุ่มระดับของโรงแรมแล้วยังนับเป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพของโรงแรมในแต่ละกลุ่มด้วย การจัดกลุ่มโดยวิธีให้ดาวมีดังนี้

- กลุ่มดาวเดียว หมายถึง โรงแรมที่มีขนาดเล็ก สิ่งอำนวยความสะดวกและเฟอร์นิเจอร์ ร้าย ๆ และพอใช้ มีห้องน้ำ ห้องส้วมเพียงพอในลักษณะของการใช้ร่วมกัน มีบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้มาพักเท่านั้น บรรยากาศเป็นกันเอง
- กลุ่มสองดาว หมายถึง โรงแรมที่ตกแต่งไว้อย่างดีมีระดับห้องพักสูงกว่าระดับดาวเดียว ห้องพักกว้างขึ้น มีห้องน้ำในตัว อาหารมีครบครันขึ้น ไม่บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กลุ่มสามดาว หมายถึง โรงแรมที่ตกแต่งไว้อย่างดี ห้องพักกว้างขึ้น มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ มากขึ้น มีห้องน้ำที่มีอ่างอาบน้ำ มีบริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
- กลุ่มสี่ดาว หมายถึง โรงแรมขนาดใหญ่ ตกแต่งดีเป็นพิเศษ มาตรฐานสูงในด้านบริการและความสะอาดสบาย มีห้องอาหารมากกว่า 1 ห้อง
- กลุ่มห้าดาว หมายถึง โรงแรมขนาดใหญ่ประเภทหรู มีมาตรฐานสากลระดับสูงในทุก ๆ ด้าน คือทั้งด้านห้องพัก ห้องอาหาร การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ

2.1.2 ประเภทของโรงแรมส่งเสริมและเผยแพร่อาหารไทยที่แบ่งตามประเภทโดยหลักเกณฑ์ต่างๆ

1. โรงแรมที่แบ่งตามทำเลที่ตั้ง (Location)

โรงแรมในเมืองใหญ่ (Large Cities) ซึ่งตั้งอยู่ใจกลางเมืองในย่านธุรกิจ การท่องเที่ยว ตลอดจนสถานบันเทิงต่าง ๆ ลักษณะของโรงแรมมักมีขนาดใหญ่ตั้งแต่ 100 ห้องตกแต่งหรูหรา มีบริการอื่น ๆ ครบครัน

2. โรงแรมที่แบ่งตามหน้าที่

โรงแรมเพื่อการค้าหรือการพาณิชย์ (Commercial Hotel) มุ่งเน้นบริการนักธุรกิจพ่อค้าที่มาติดต่อธุรกิจ

3. โรงแรมที่แบ่งตามจำนวนห้องพัก

โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง ตกแต่งหรูหรา มีบริการครบครัน

4. โรงแรมที่แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้ามาพัก

โรงแรมสำหรับพักชั่วคราว (Transient Hotel) คือโรงแรมที่ลูกค้ามาพักเป็นระยะเวลาสั้น ๆ

5. ระดับมาตรฐานของโรงแรม

กลุ่มห้าดาว หมายถึง โรงแรมขนาดใหญ่ประเภทหรู มีมาตรฐานสากลระดับสูงในทุก ๆ ด้าน คือทั้งด้านห้องพัก ห้องอาหาร การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.3 องค์ประกอบพื้นฐานของโรงแรม

ห้องอาหาร

ในโรงแรมขนาดกลางไปถึงขนาดใหญ่จะมีห้องอาหารอย่างน้อย 1 แห่ง ไว้บริการลูกค้า ถ้า เป็นร้านอาหารราคาถูกหรือขนาดเล็กจะเป็นรูปแบบของร้านกาแฟหรือศูนย์อาหารในโรงแรมขนาดใหญ่ อาจจะมีห้องอาหารมากกว่า 1 แห่ง เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ลูกค้า จำนวนที่นั่งอาจจะมีแตกต่างกันออกไป ส่วนใหญ่จะอ้างอิงกับจำนวนผู้มา ใช้บริการหรือจำนวนห้องพัก

บาร์

-Cocktail ควรจะตั้งอยู่ในส่วนที่ใช้สำหรับการนั่งรอ อาจอยู่ระหว่างล็อบบี้ของโรงแรม และร้านอาหาร การบริการอาจใช้บริกร ส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะเคาน์เตอร์บาร์ต่างๆ

-บาร์หลัก (Main Bar) จะมีบริการเครื่องดื่มพิเศษของแต่ละโรงแรม อาจเปิดสู่ส่วน สาธารณะเพื่อรับรอง ผู้ใช้บริการจากภายนอกโดยตรง

เลานจ์ (Lounges)

เป็นที่สำหรับผู้คนใช้เป็นที่รอหรือที่พักผ่อนสบายๆ อาจจะเกี่ยวเนื่องกับล็อบบี้หรืออยู่ติดกับ ทางเดินต่างๆ ก็ได้ ในรีสอร์ทอาจต้องมีพื้นที่สำหรับเลานจ์มากกว่าโรงแรมประเภทอื่นๆ บริการ เครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ชา กาแฟ อาจเสริมโดยตรงจากครัวหรือจากเคาท์เตอร์ หรือจาก เครื่องหยอดเหรียญ ปกติจะไม่มีเลานจ์พิเศษสำหรับส่วนที่พัก

ห้องพักผ่อน บันเทิง

ห้องสำหรับการพักผ่อนหย่อนใจอาจจะเป็นห้องเล่นเกมส ปิงปองหรืออื่นๆ สำหรับโรงแรมประเภทรีสอร์ท ที่ต้องอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งและมีเวลามากอาจมีความต้องการในส่วนนี้มากกว่า โรงแรมประเภทอื่นๆ เพราะผู้ใช้บริการไม่มีความรีบร้อนเหมือนโรงแรมในเมือง

Function Room

เป็นห้องเอนกประสงค์สำหรับการประชุมสัมมนา จัดเลี้ยง บอลรูม पार्टी จัดนิทรรศการงานแต่งงานหรืออื่นๆ ที่มีจำนวนผู้ใช้งานจำนวนมาก

พื้นที่ที่ต้องการ

- สำหรับการจัดเลี้ยง 1.1-1.3 ตร.ม. ต่อคน
- สำหรับส่วนประชุมสัมมนา 0.9-1.1 ตร.ม. ต่อคน
- สำหรับการฉายภาพยนตร์ คอนเสิร์ต 0.5-0.6 ตร.ม. ต่อคน นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบย่อยอีกหลายอย่าง เช่น
 - ส่วนลอบบี้ ซึ่งมีพื้นที่ประมาณ 1/3 ของส่วนจัดเลี้ยง หรือ 30%
 - ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ 0.5 ตร.ม. ต่อที่นั่ง ซึ่งควรจะสามารถเข้าถึงได้โดยง่ายจากห้องจัดเลี้ยง
 - ห้องน้ำ ขึ้นอยู่กับการคำนวณหาจำนวนต่อคน แต่ถ้าใช้เป็นห้องแสดงคอนเสิร์ต ฉายภาพยนตร์ อาจจะต้องมีจำนวนห้องน้ำที่มากพอ ตามความต้องการของประโยชน์ใช้สอยนั้นๆ
 - ฉากกันห้องควรจะสามารถเพิ่มความสูงของห้อง สามารถลดเสียงระหว่างห้องได้ประมาณ 45-50 dB
 - ส่วนนี้อาจจะถูกใช้สำหรับการแสดงงานซึ่งอาจจะมีน้ำหนักมาก เช่นงานแสดงสินค้าบางประเภท จึงควรต้องคิดโครงสร้างเพื่อสำหรับน้ำหนักบรรทุกเหล่านั้นเสมอ

ห้องประชุมย่อย

ห้องประชุมย่อยเป็นอีกส่วนประกอบเพิ่มที่อาจจะจำเป็นในบางกรณี อาจจะมีหลากหลาย ขนาด หรือมีจำนวนหลายห้อง สำหรับการประชุมย่อยหรือการแบ่งกลุ่มสัมมนา แต่อย่างไรก็ตามควร จะเชื่อมสัมพันธ์กับส่วน บริการจากครัวหรือส่วนเตรียมอาหาร

การป้องกันเพลิงไหม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางหนีไฟจะต้องมีให้เห็นได้ง่ายสำหรับส่วนบริการสาธารณะนี้ ระยะไปจนถึงบันไดหนีไฟ วัสดุ กันไฟ จะต้องสอดคล้องกับกฎหมายของแต่ละพื้นที่หรือประเทศ

ทางเข้า

ลักษณะของการเข้าถึงของรถยนต์จะเป็นตัวกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างทางเข้าและลอบบี้ โรงแรม ควรจะมีที่สำหรับนั่งรอรถ ซึ่งอาจจะต้องเป็นลักษณะโซฟาหรือชุดรับแขกที่มีความสบาย เหมือนส่วนหนึ่งของ ลอบบี้ ควรมีสวนกันแดด กันฝนสำหรับการลงรถยนต์ก่อนเข้าสู่ลอบบี้ สำหรับ ประตูทางเข้าจะต้องคำนึงถึง ความสะดวกสบายที่ใหญ่โตของผู้มาใช้บริการ บางโรงแรมอาจจะแยก ประตูสำหรับกระเป๋าท่างหากโดยเฉพาะ โรงแรมที่หรูหรา

ส่วนต้อนรับ

ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับจะต้องใกล้และสามารถมองเห็นได้โดยง่ายจากส่วนทางเข้า อาจจะเป็น ส่วนที่ รวมพนักงานต้อนรับ พนักงานการเงินและคนเฝ้าประตู

ปกติความยาวของเคาน์เตอร์สำหรับขนาดโรงแรมต่างๆ อาจจะมีกำหนดได้คร่าวๆ ดังนี้

จำนวนห้องในโรงแรม 100 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 4.5 เมตร

จำนวนห้องในโรงแรม 200 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 7.5 เมตร

จำนวนห้องในโรงแรม 400 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 10.5 เมตร

ลอบบี้

ในส่วนลอบบี้ควรมีส่วนบริการต่างๆ เช่น โทรศัพทสาธารณะ นาฬิกา โต๊ะแนะนำทั่วไป การทอ่ง เที่ยว หรืออาจจะมี บริษัทนำเที่ยว สายการบิน บริษัทรถเช่า ร้านค้าเล็กๆ เลาจน์ ที่นั่งพักรอ ส่วนบริการธุรกิจ และห้องน้ำ

ห้องฝากของ

ในบางโรงแรมโดยเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะมีห้องรับฝากของหรือฝากเสื้อโค้ท

ห้องครัวและห้องบริการอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องครัวควรออกแบบให้อยู่ในพื้นที่ 1 ชั้น ห้องครัวก็ยังคงเชื่อมติดกับห้องอาหาร หลัก โดยอาจจะ มีห้องเก็บอาหารหรือห้องเตรียมแยกออกไป ส่วนห้องจัดเลี้ยงที่อยู่อีกชั้นกับครัว อาจจะเชื่อมกันโดยลิฟท์ หรือ บันไดหรือลิฟท์ส่งของซึ่ง แยกจากลิฟท์สำหรับแขกโดยเด็ดขาด

โดยประมาณแล้วพื้นที่ของครัวสามารถคิดคร่าวๆ ได้ดังนี้

ครัวหลักสำหรับห้องอาหาร 1.4 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ครัวสำหรับส่วนจัดเลี้ยง 0.2 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ครัวสำหรับคอฟฟี่ชอป 0.3 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ห้องแช่แข็ง (Cold Room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 องศาเซลเซียส ห้องเย็น (Chill Room) มี อุณหภูมิประมาณ 2-3 องศาเซลเซียส

ห้องเก็บของอื่นๆ เช่น ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ควรอยู่ใกล้กับห้องซ่อมบำรุง โดยมีพื้นที่ ประมาณ 0.2-0.3 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ประมาณ 0.2-0.4 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องแก้ว เครื่องเงิน ภาชนะอื่นๆ ประมาณ 0.1 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องต้ม 0.2 ตร.ม. ต่อห้องพัก โดยแยกออกเป็นสวนเก็บเบียร์ เหล้า และไวน์ ไวน์ แดงเก็บ ไว้ที่อุณหภูมิ 14-16 องศาเซลเซียส ไวน์ขาวเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10-12 องศาเซลเซียส ส่วนนี้ ควรอยู่ใกล้กับส่วนส่ง ของเพื่อ ความง่ายต่อการขน

ห้องขยะ การออกแบบขึ้นอยู่กับระบบเก็บและกำจัดขยะ รถขนขยะจะต้องเข้าถึงโดยสะดวก ทำความ สะอาดได้ง่าย ห้องเก็บผ้าปูเตียงและผ้าอื่น มีขนาดขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ปกติจะมี พื้นที่ประมาณ 0.4 ตร.ม.ต่อห้องพัก อาจจะมีขนาดเล็กลง หากมีระบบซักรีดภายในโรงแรม มีชั้นเก็บ ความกว้าง 60 ซม. มีพื้นที่สาหรับพับผ้าและซ่อมแซม เย็บปัก ในโรงแรมขนาดมากกว่า 200 ห้อง ไม่ จำเป็นต้องมีห้องเก็บผ้าที่ใหญ่ขึ้น

ห้องซักรีด สำหรับโรงแรมขนาด 200 ห้อง ใช้พื้นที่ประมาณ 140 ตร.ม. ทั้งนี้ไม่รวมสวนเก็บ ผ้า ห้อง เครื่อง อบไอน้ำ (Stream Boiler) และห้องพนักงานหรือสำนักงาน สำหรับผ้าที่ไม่ต้องการ การรีด สามารถลด พื้นที่ลง 40-59 ตร.ม. ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

ห้องรับส่งของ ควรจะแยกกับส่วนขยะ และส่วนทางเข้าพนักงาน โดยมีการตรวจเช็คของที่ เข้าหรือ ออกอย่าง มีระบบผ่านห้องตรวจรับ รถส่งของสามารถเข้าถึงโดยสะดวกมีความสูงของฟุตบาทรับของที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหมาะสม รถส่งของ สามารถกลับรถได้ เหลี่ยม มุมของเสาหรือมุมผนังควรจะมีการ หุ้มเพื่อป้องกันการได้รับความเสียหายจากการกระแทกโดยรถยนต์หรือการชนของ

ส่วนสำนักงาน

สำหรับโรงแรมขนาดเล็กส่วนสำนักงานอาจจะมีเพียงส่วนที่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับโดยแยกห้องผู้จัดการและห้องหัวหน้าพ่อครัวไว้ต่างหาก แต่สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่จะมีระบบสำนักงานที่ ซับซ้อนมากขึ้น ดังสามารถแยก ได้ดังนี้

สำนักงานส่วนหน้า

สำนักงานธุรการทั่วไป

สำนักงานส่วนหลัง (Back of House)

สำหรับผู้บริหารโรงแรม

สำหรับพนักงาน

สำหรับพื้นที่สำหรับงานระบบต่างๆ

อ้างอิง

Author: admin on September 1, 2013

Category: Master Plan

<http://www.sawadee.co.th/thailand/healing/>

<http://masterplan.andamanecotourism.com/>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.4 โรงแรมสำหรับนักธุรกิจในปัจจุบัน

ปัจจุบันการดำเนินธุรกิจโรงแรมไม่ได้มีรูปแบบหรือกฎตายตัวเท่าไรนัก ขึ้นอยู่กับการตัดสินใจของเจ้าของธุรกิจในการเลือกรูปแบบหรือวิธีการให้บริการโรงแรมแก่ลูกค้าตามความเหมาะสมของตัวเอง ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบในการทำธุรกิจโรงแรมครั้งนั้น ซึ่งนอกจากทำเล พนักงาน สิ่งอำนวยความสะดวก การให้บริการต่างๆ แล้วก็ยังมีถึงวิสัยทัศน์หรือทัศนคติในการดำเนินธุรกิจของผู้เป็นใหญ่ในธุรกิจดังกล่าวร่วมด้วย ดังนั้นรูปแบบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมในยุค 2013 จึงค่อนข้างมีความหลากหลายและแตกต่างกันออกไป ซึ่งในที่นี้จะจัดแบ่งไว้ 4 รูปแบบ คือ

1. **Independent Hotel (service apartment)** เป็นการบริหารโรงแรมด้วยตนเอง พบเห็นโรงแรมลักษณะนี้ได้ทั่วไป นักธุรกิจหน้าใหม่ที่อาจยังไม่ชำนาญทางธุรกิจนี้ โดยจะอาศัยการว่าจ้างทีมงานมาเป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำในการจัดระบบการบริหารจัดการในการดำเนินธุรกิจในช่วงเริ่มต้นหรือว่าจ้างผู้บริหารที่มีความรู้และประสบการณ์เข้ามาทำงานประจำกับโรงแรม
2. **Franchise Hotel** เป็นการบริหารโรงแรมด้วยตนเอง แต่ซื้อสิทธิ์ในการใช้ชื่อของแบรนด์โรงแรมที่มีชื่อเสียงมาใช้เพื่อให้ได้รับการยอมรับ ซึ่งส่วนมากแบรนด์จะเป็นของชาวต่างชาติ มีข้อจำกัดว่าเจ้าของธุรกิจจะต้องบริหารจัดการโรงแรมให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามแบรนด์โรงแรมที่ได้กำหนดไว้เป็นมาตรฐานใช้กับทุกโรงแรมในเครือ ข้อดีของธุรกิจโรงแรมรูปแบบนี้ ก็คือ เจ้าของธุรกิจจะได้รับการสนับสนุนทางด้านเทคโนโลยี การตลาดและการขายจากเครือโรงแรม ตลอดจนได้รับคำแนะนำ ได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการบริหารและดำเนินธุรกิจโรงแรมให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานด้วย
3. **Chain Hotel** เป็นการดำเนินธุรกิจโรงแรมที่ใช้ชื่อแบรนด์ของเครือโรงแรมที่มีชื่อเสียงอยู่แล้ว เช่นเดียวกัน แต่จะแตกต่างจาก Franchise Hotel ในส่วนของการบริหารที่เจ้าของธุรกิจโรงแรมรูปแบบนี้จะไม่ได้ลงมาบริหารงานด้วยตัวเอง แต่จะว่าจ้างทีมงานของเครือโรงแรมที่มีชื่อเสียงมาบริหารแทน โดยเจ้าของธุรกิจโรงแรมจะต้องเสียค่าจ้างให้แก่ทีมงานผู้บริหารตามที่ได้ตกลงกับเจ้าของเครือโรงแรมนั้นและต้องจ่ายส่วนแบ่งรายได้หรือส่วนแบ่งกำไรตามที่ตกลงไว้ให้แก่เครือโรงแรม สำหรับเป็นค่าธรรมเนียมการใช้ชื่อแบรนด์ของโรงแรมดังกล่าวในการดำเนินธุรกิจ
4. **Alliance Hotel** เป็นบริหารโรงแรมในลักษณะพันธมิตรทางธุรกิจ ก็คือ การรวมกลุ่มกับโรงแรมอื่นๆ ในการแบ่งปันข้อมูล หรือข่าวสารจำเป็นที่ควรรู้เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจระหว่างพันธมิตรด้วยกัน จัดกิจกรรมทางด้านการตลาดเพื่อสร้างความเข้มแข็ง สร้างศักยภาพในการแข่งขันร่วมกัน ดำเนินตามข้อตกลงในการเข้าร่วมเป็นพันธมิตรทางธุรกิจร่วมกัน แต่จะไม่มีบทบาทในการบริหารงานโรงแรมของพันธมิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.5 องค์ประกอบและลักษณะพิเศษของโครงการ

เนื่องจากโครงการนี้เป็นโรงแรมที่มีแนวความคิดเรื่องการส่งเสริมและเผยแพร่อาหารไทยโดยจะเผยแพร่ผ่านทางสถานที่พักของนักท่องเที่ยว ก็คือโรงแรมนั่นเอง ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าที่มีอำนาจการใช้จ่ายในระดับสูงกลุ่มหนึ่งในปัจจุบัน มีตั้งแต่พนักงานไปจนถึงครอบครัว และวัยทำงาน ที่จะมีความสนใจในอาหารไทยอยู่แล้ว แต่บางครั้งการที่มาจากประเทศไทย ได้มาทานอาหารไทย อาจจะไม่เพียงพอต่อความพิเศษของอาหารไทย ที่ไม่ได้มีดีแค่เพียงรูปสุรเท่านั้น ดังนั้น เราจึงมีกิจกรรมและการออกแบบที่จะส่งผลให้ลูกค้าได้พักผ่อนและได้รับประสบการณ์ใหม่ๆเกี่ยวกับอาหารไทยที่สามารถจะนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อีกด้วย

1. ผ่านทางกิจกรรมในโรงแรม

- การโชว์ทำอาหารในพื้นที่ส่วนกลาง เช่น โถงของโรงแรม สรวายน้ำ สวน เลานจ์ของแต่ละชั้น
- เดินชมสมุนไพรและวัตถุดิบ อุปกรณ์ การทำครัวต่างๆ
- คอร์สเรียน
 - เรียนทำอาหารไทย
 - เรียนทำขนมไทย
 - นำสมุนไพรมาแปลงเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆเช่น ชา ลูกประคบ อุปกรณ์ความงาม

2. ผ่านการออกแบบในโรงแรม

- มีการออกแบบให้มีพื้นที่ของการปลูกพืชผักสมุนไพรภายในห้องพัก เพื่อจะได้มีสุขภาพที่ดีขึ้น เช่นต้นที่ฟอกอากาศ ลดกลิ่นอับ ดูดความชื้นได้ เป็นต้น
- ภายในแต่ละห้องพักจะมีพื้นที่ของครัวอยู่ในห้องรูปแบบแตกต่างกันออกไปตามแนวความคิดในการออกแบบ
- ในแต่ละชั้นนั้นจะมีพื้นที่ส่วนกลางหรือ เลานจ์นั้น จะถูกออกแบบให้เป็นพื้นที่ทำอาหารและพื้นที่นั่งรับประทานอาหารได้ ซึ่ง ผู้พักสามารถเลือกวัตถุดิบต่างๆได้จากทั่วบริเวณที่มีอยู่ เช่น สมุนไพร พืชผัก ผลไม้ ปลา มาให้พ่อครัวขึ้นมาทำให้ได้ ตามเวลาของทางโรงแรมที่เปิดบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.6 ข้อมูลเฉพาะทางด้านอาหารไทย

อาหารไทย เป็นอาหารประจำของประเทศไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย อาหารที่ขึ้นชื่อที่สุดของคนไทย คือ น้ำพริกปลาทุ พร้อมกับเครื่องเคียงที่จัดมาเป็นชุด

จากผลการสำรวจ 50 อาหารที่อร่อยที่สุดในโลกปี 2554 โดย ซีเอ็นเอ็น (CNN) ผลปรากฏว่า อาหารไทยติดหลายอันดับ ได้แก่ ส้มตำ อันดับที่ 46, น้ำตกหมู อันดับที่ 19, ต้มยำกุ้ง อันดับที่ 8 และ แกงมัสมั่น ติดอันดับที่ 1

คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยนิยมกิน 2 ชนิดคือ ข้าวเหนียวและข้าวเจ้า คนไทยภาคอีสานและภาคเหนือนิยมกินข้าวเหนียวเป็นหลัก ส่วนคนไทยภาคกลางและภาคใต้นิยมกินข้าวเจ้าเป็นหลัก ประเทศไทยที่ผูกพันกับสายน้ำเป็นหลัก ทำให้อาหารประจำครัวไทยประกอบด้วยปลาเป็นหลัก ทั้ง ปลาอย่าง ปลาบั้ง จิ๋ม น้ำพริก กินกับผักสดที่หาได้ตามหนองน้ำ ชายป่า หากกินปลาไม่หมดก็สามารถนำมาแปรรูปให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ไม่ว่าจะเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาร้า ปลาเจ่า อาหารรสเผ็ดที่ได้จากพริกนั้น ไทยได้รับนำมาเป็นเครื่องปรุงมาจากบาทหลวงชาวโปรตุเกส ในสมัยพระนารายณ์ ส่วนอาหารประเภทผัดไฟแรง ได้รับมาจากชาวจีนที่อพยพมาอยู่ในเมืองไทยในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

เมื่อมีการเลี้ยงสัตว์ขายเป็นอาชีพและมีโรงฆ่าสัตว์ ทำให้มีการหาเนื้อสัตว์มารับประทานมากขึ้น มีการใช้เครื่องเทศหลากชนิดเพื่อช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อที่นำมาปรุงเป็นอาหาร เครื่องเทศที่คนไทยนิยมนำมาปรุงอาหารประเภทนี้เช่น ขิง กระชาย ที่ดับกลิ่นคาวปลามากัน ก็นำมาประยุกต์กับเนื้อสัตว์ประเภทวัว ควาย เป็นสูตรใหม่ของคนไทย

2.1.6.1 แบ่งประเภทอาหารตามภูมิภาค

อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

ภาคเหนือรวม 17 จังหวัดประกอบด้วยภูมิโนเวศน์ที่หลากหลายพร้อมด้วยชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่ตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ราบลุ่ม ที่ดอน และที่ภูเขาสูงในการดำรงชีพ การตั้งถิ่นฐานของชาวไทยพื้นราบซึ่งเป็นชาติพันธุ์ส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ที่พื้นที่ลุ่มบริเวณแม่น้ำสายใหญ่ เช่น ปิง วัง ยม น่าน ของลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนบน และอิง ลาว ของลุ่มน้ำโขง มีวิถีชีวิตผูกพันกับวัฒนธรรมการปลูกข้าวโดยชาวไทยพื้นราบภาคเหนือตอนบน 9 จังหวัด (เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แม่ฮ่องสอน พะเยา อุตรดิตถ์ แพร่ น่าน) มีวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก

อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิถีชีวิตที่ผูกติดกับทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างหลากหลาย ทั้งในเขตที่ราบ ในแอ่งโคราชและแอ่งสกลนคร อาศัยลำนํ้าสำคัญ เช่น ชี มูล สงคราม โขง เป็นต้น และชุมชนที่อาศัยในเขตภูเขา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเทือกเขาภูพานและเทือกเขาเพชรบูรณ์ ซึ่งความแตกต่างของทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ระบบอาหารและรูปแบบการจัดการอาหารของชุมชนแตกต่างกันไปด้วย

อาหารภาคกลาง

ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันมาจากประเทศจีนหรือชนมเบียงไทย ดัดแปลงมาจาก ชนมเบียงญวน ชนมหวานประเภททองหยิบ ทองหยอดรับอิทธิพลจากประเทศทางตะวันตก เป็นต้น

อาหารภาคใต้

ภาคใต้มีภูมิประเทศเป็นทะเล ชาวใต้นิยมใช้กะปิในการประกอบอาหาร อาหารที่ปรุงในครัวเรือนก็เหมือนกับอาหารไทยทั่วไป แต่รสชาติจะจัดจ้านกว่า อาหารใต้ไม่ได้มีเพียงแค่ความเผ็ดจากพริกแต่ยังใช้พริกไทยเพิ่มความเผ็ดร้อนอีกด้วย และเนื่องจากภาคใต้มีชาวมุสลิมเป็นจำนวนมาก ตามจังหวัดชายแดนใต้ก็ได้มีอาหารที่แตกต่างกันไป

อาหารชาววัง

อาหารชาววัง หรือ ก๋วยจั้วเจ้านาย คืออาหารที่ประดิษฐ์คิดค้นโดยผู้คนในรั้ววัง มีอัตลักษณ์ที่สำคัญคือ ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก องค์ประกอบของอาหารชาววัง ในแต่ละมื้อจะประกอบด้วยอาหารที่มีความหลากหลาย ในสมัยรัชกาลที่ 5 มีประเภทอาหารอย่างน้อยที่สุด 7 ประเภท คือ ข้าวสวย เครื่องคาว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เครื่องเคียงจิ้ม เครื่องเคียงเกาเหลา เครื่องหวาน อาหารมีครบรสคือ เป็รี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านคือ การจัดอาหารเป็นชุด หรือ สำรับอาหาร

2.1.6.2 แบ่งประเภทตามวิธีการทำอาหาร

สำหรับอาหารคาวแบบไทย ๆ นั้น ประกอบด้วยรสหลัก ๆ 5 รสคือ เค็ม หวาน เป็รี้ยว และเผ็ด ซึ่งตามปกติแล้วอาหารคาวที่รับประทานกันโดยทั่วไปจะแบ่งออกได้ 6 ชนิดตามลักษณะวิธีการปรุง คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แกง

อาหารประเภทแกงมีลักษณะเป็น "กับข้าวที่ปรุงเป็นน้ำ มีชื่อต่าง ๆ กันตามรส วิธีและเครื่องปรุง เช่น แกงจืด เป็นแกงชนิดหนึ่งที่ไม่เผ็ด แกงส้ม เป็นแกงชนิดหนึ่งที่มีรสเปรี้ยว ใช้ผักหรือผลไม้แกงกับกุ้ง หรือปลา เป็นต้น

ผัด

อาหารประเภทผัด เป็นอาหารที่ปรุงโดยพลิกในกระทะที่มีน้ำมันและน้ำเล็กน้อยจนสุก อาจแยกได้เป็น 2 อย่างคือ ผัดจืดและผัดเผ็ด โดยผัดจืดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิดปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือซีอิ๊วขาว ส่วนผัดเผ็ดจะใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสดหรือพริกแห้ง เป็นต้น

ยำ

อาหารประเภทยำ อาจเทียบได้กับสลัดผักของอาหารตะวันตก โดยรสของยำที่เหมาะสม กับลิ้นของคนไทยคือ รสจัด ซึ่งอาจปรุงได้ 2 ลักษณะคือ ยำแบบรสหวาน (ได้แก่ ยำที่ประกอบด้วยกะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ยำหัวปลี) และยำแบบรสเปรี้ยว (ได้แก่ ยำใหญ่และยำที่ใช้เนื้อประกอบผัก)

ทอด เผา หรือย่าง

อาหารประเภททอด เผา หรือย่าง เป็นการปรุงรสเนื้อสัตว์ และดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทยและเกลือ เช่น ทอดมันปลากราย หมูทอด ปลาเผา ไก่ย่าง เป็นต้น

เครื่องจิ้ม

เครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทานกันมาก ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง กะปิคั่ว แสร้งว่า ปลาร้าหลน เต้าเจี้ยวหลน และน้ำปลาหวาน เป็นต้น โดยอาหารประเภทนี้จะรับประทาน กับทั้งผักสด และผักสุก เช่น แตงกวา ผักบุ้ง ขมิ้นขาว หน่อไม้ลวก ซะอมทอด หรืออาจรับประทานกับอาหารคาวประเภทอื่นก็ได้ เช่น น้ำพริกผักรับประทานกับปลาทุ

เครื่องเคียง

อาหารไทยจะมีเครื่องเคียงหรือเครื่องแนมประกอบเพื่อชูรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น เช่น แกงเผ็ด จะมีของเค็มเครื่องเคียง ได้แก่ ไข่เค็ม ปลาเค็ม หรือเนื้อเค็ม อาหารบางชนิดจะรับประทานกับผักดอง เช่น แตงกวาดอง ชิงดอง กระเทียมดอง

อาหารหวาน

อาหารหวานของไทยมีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น ก๋วยบัวชี่ ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ เป็นต้น โดยในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชาวยุโรปได้ถ่ายทอดการทำขนมด้วยไข่ให้คนไทยหลายอย่าง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา และขนมหม้อแกง

อาหารว่าง

ระหว่างอาหารแต่ละมื้อ ยังมีอาหารที่รับประทานเล่น เรียกว่า อาหารว่าง อาจเป็นอาหารคาวที่รับประทานกับน้ำชา กาแฟ หรือเครื่องดื่มอื่นๆ ในตอนบ่าย ได้แก่ สาकुใส่หมู บัณเฑาะว์ทอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวตังเมี่ยงลาว ข้าวตังหน้าด้ง ขนมปังหน้าหมู หรืออาจเป็นขนมหวาน เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมเบื้อง ข้าวเม่าทอด ก๋วยทอด หรือที่เรียกกันว่า ก๋วยแขก เป็นขนมที่รับประทานเล่น ในยามทิว หรือระหว่างสนทนากับเพื่อนฝูง

2.1.6.3 แบ่งประเภทอาหารตามรสชาติ

อาหารไทย เป็นอาหารที่ประกอบด้วยรสเข้มข้น มีเครื่องปรุงหลายอย่าง รสชาติอาหารแต่ละอย่างมีรสเฉพาะตัว การใช้เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ก็ไม่เหมือนกัน ผู้ประกอบอาหารไทยต้องศึกษาจากตำราอาหารไทยและผู้เชี่ยวชาญ การทำอาหารไทยให้อร่อยต้องใช้ความชำนาญ และประสบการณ์ ตลอดจนกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทย ผู้ทำจะต้องพิถีพิถัน ประณีต มีขั้นตอนเพื่อให้อาหารน่ารับประทาน

รสเค็ม

อาหารไทยได้รสเค็มจากน้ำปลาเป็นส่วนใหญ่ การประกอบอาหารไทยเกือบทุกชนิด ถ้าต้องการรสเค็มแล้วจะขาดน้ำปลาไม่ได้เลย สังเกตจากเวลารับประทานอาหาร จะต้องมีถ้วยน้ำปลาลittle ๆ รวมอยู่ในสำรับอาหาร แต่บางครั้งนอกจากน้ำปลาแล้วยังใช้เกลือหรือซีอิ๊วขาวเป็นตัวปรุงรสอาหารให้เกิดความเค็ม

รสหวาน

การประกอบอาหารไทยรสหวาน โดยทั่วไปในอาหารไทยใช้น้ำตาลทรายในการประกอบอาหารแล้ว ยังมีน้ำตาลอีกหลายชนิด เช่น น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลโตนด น้ำตาลอบ ฯลฯ

รสเปรี้ยว

อาหารไทยนอกจากจะได้จากน้ำส้มสายชูแล้วยังมีมะนาว และที่นำมาใช้ประกอบอาหารกันมาก โดยที่ประเทศอื่น ๆ ไม่มีใช้ก็คือ ความเปรี้ยวที่ได้จากน้ำส้มมะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำส้มซ่า นอกจากนี้รสเปรี้ยวจาก ใบมะขามอ่อน ใบมะดัน ใบส้มป่อย มะดัน ซึ่งรสเปรี้ยวจากสิ่งเหล่านี้มีแต่ในอาหารไทย

รสเผ็ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รสชาติอาหารของประเทศใดก็ไม่เผ็ดร้อนเหมือนอาหารไทย รสเผ็ดที่ได้จากอาหารมาจากพริกชี้หู พริกชี้ฟ้าสด เรายังนำมาตากแห้งเป็นพริกแห้ง คั่วแล้วป่นเป็นพริกป่น รสเผ็ดเป็นรสที่อาหารไทยจะขาดไม่ได้ในการประกอบอาหารควาชนิดที่ต้องมีรสเผ็ด การจะใส่พริกมากน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการรสของผู้บริโภค

รสมัน
อาหารไทย ได้รสมันจากกะทิและน้ำมันเป็นส่วนใหญ่ ในการประกอบอาหารไทยโดยเฉพาะอาหารประเภทแกงกับขนมไทย ความมันที่ได้จะมาจากแกงที่ใส่กะทิ เช่น แกงหมูเทโพ แกงเขียวหวาน ขนมชั้น ตะโก้ ฯลฯ ฉะนั้นรสชาติของอาหารไทย จึงมีความกลมกล่อมจากรสชาติต่าง ๆ

อ้างอิง

- <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2>
- <http://oknation.nationtv.tv/blog/pimmekeo223/2008/01/24/entry-3>
- http://patfarapan.blogspot.com/2011/06/ble-post_26.html
- http://kanchanapisek.or.th/kp8/thai/link1_1type.htm

2.1.7 ตัวอย่างการคลาสสอนทำอาหารในระยะสั้น

1. โรงเรียนสอนทำอาหารครวัันดี (Wandee Culinary arts School Professional Thai Cooking)

อาหารไทยต้นตำรับ เป็นการเรียนทำอาหารไทยต้นตำรับ เปิดสอนทุกวัน เริ่มเรียนเวลา 9.30 น. โดยในหลักสูตรที่ 2 จะแบ่งเป็นชุดให้สามารถเลือกเรียนได้ตามใจชอบมีทั้งหมด 15 ชุดด้วยกัน ยกตัวอย่างเช่น

ชุดที่ 1	พะแนงไก่	ก๋วยเตี๋ยวเส้น	หลนเต้าเจี้ยว	กล้วยบวชชี
ชุดที่ 2	แกงมัสมั่นไก่	ไก่ผัดใบกระเพรา	ยำวุ้นเส้น	ทับทิมกรอบ
ชุดที่ 3	กุ้งทอดซอสมะขาม	ยำถั่วพู	ผัดซีอิ้ว	ปอเปี๊ยะทอด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบการควบคุมคุณภาพการเรียนการสอน ก่อนการเรียนทำอาหารจะให้นักเรียนทุกคนได้ทำ Pre-test เพื่อวัดความรู้ก่อนเรียน และ ทำ Post-test หลังจากที่เรียนทำอาหารเสร็จแล้วเพื่อมั่นใจได้ผู้เรียนเข้าใจ การทำอย่างถูกต้อง

จำนวนวันเรียน	ราคาเรียนต่อท่าน	ใบประกาศนียบัตรรับรองโดย กระทรวงศึกษาธิการ
1-4 วัน	5,500 บาท / วัน	-
5 วัน	26,900 บาท / วัน	40 ชั่วโมง
10 วัน	52,000 บาท / วัน	80 ชั่วโมง
15 วัน	75,000 บาท / วัน	120 ชั่วโมง

1. เรียนอาหารครบ 5 วัน ราคา 26,900 บาท ได้รับใบประกาศนียบัตรจากกระทรวงศึกษาธิการ
2. เลือกเรียนอาหาร 4 วัน แยกสลัก 1 วัน ราคา 24,000 พร้อมใบประกาศจากกระทรวงศึกษา

2. โรงเรียนสอนทำอาหารเดอะ วี สคูล (The V school)

2.1 Intensive Sushi training course I

หลักสูตรการทำซูชิขั้นพื้นฐาน และการแล่ปลาขั้นพื้นฐาน เป็นหลักสูตรซึ่งเกี่ยวกับศาสตร์ความรู้และทักษะ ที่ซูชิเชฟจำเป็นต้องใช้ทั้งหมด หลักสูตรนี้ จึงเหมาะแก่เชฟ ซูชิเชฟ บุคคลทั่วไปที่ต้องการทำกิจการร้านซูชิ และผู้ที่สนใจด้านอาหารญี่ปุ่นอย่างแท้จริง เมื่อเรียนจบแล้วจะได้ประกาศนียบัตรการทำซูชิขั้นต้น ที่ออกโดยเดอะ วี สคูล

ระยะเวลาในการเรียน : 12 ชั่วโมง

ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร : 16,000 บาท

2.2 Canadian Lobster Course

คอร์สการแล่ล็อบสเตอร์และเมนูอาหารจากล็อบสเตอร์ (LIVE CANADIAN LOBSTER COURSE) ล็อบสเตอร์ สดๆ เป็นอาหารทะเลที่ได้ความนิยมอย่างสูงในร้านอาหารทั้งร้านอาหารญี่ปุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบ Premium หรือ ร้านอาหารแบบ Fine Dining ต่างๆ คอร์ส นี้จะสอนการเตรียมอาหารจากแคนาเดีย นี้อบสเตอร์สด ๆ เป็น ๆ สั่งตรงมาจากแคนาดา สอนตั้งแต่เทคนิคการแล่และเตรียมให้ได้เนื้อี้อบสเตอร์ และ ใช้ทุกชิ้นส่วนให้เป็นประโยชน์ในการปรุงอาหาร เป็นเมนูยอดนิยมหลากหลายทั้ง ตำรับญี่ปุ่น และ ยุโรป ใช้ ี้อบสเตอร์ในการเรียนการสอนท่านละ 3 ตัว สำหรับอาหาร 7 เมนู

ระยะเวลาในการเรียน : หลักสูตร ทฤษฎีพร้อมปฏิบัติ 6 ชั่วโมง/หลักสูตร

ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร : 18,000 บาท

2.3 Korean Signature Dishes Course

หลักสูตรอาหารเกาหลียอดนิยม ตามกระแสเกาหลีฟีเวอร์ที่แผ่แต่อาหารของประเทศเกาหลีก็เป็นที่ยอมรับในเมืองไทย สถาบันการอาหารเดอะวีส์คูล จึงได้เปิดหลักสูตร อาหารเกาหลียอดนิยม 1 ซึ่งเหมาะสำหรับ ผู้ประกอบการที่ต้องการเพิ่มเมนูใหม่ ๆ ให้กับร้านอาหาร แม่บ้าน และ บุคคลทั่วไปที่สนใจอยากทำอาหาร เกาหลี พร้อมกับเรียนรู้วัฒนธรรมของชาวเกาหลีผ่านการทำอาหาร โดยหลักสูตรนี้ จะแนะนำให้ผู้รู้จักเครื่องปรุง ที่เป็นเอกลักษณ์ของเกาหลี ชื่ออาหาร และ คำแปล เทคนิคการปรุงอาหารตามแบบฉบับเกาหลีแท้ๆ จะมี ทั้งหมด 5 เซสชั่น แต่ละเซสชันจะมีเมนูที่แตกต่างกัน เช่น

เซสชั่น 1 : ข้าวยำเกาหลี, ข้าวห่อสาหร่ายเกาหลี, หมี่ดำเกาหลี, ซุปกิมจิ (4,000 บาท)

เซสชั่น 2 : ทำกิมจิผักกาดขาว, แพนเค้กกิมจิ, แพนเค้กหรือพิซซ่าต้นหอม (4,500 บาท)

เซสชั่น 3 : ไก่ตุ๋นโสม, Ddukbokkie (Spicy Rice Cake), Soondubu Jjigae (Soft Tofu Stew) , ซุป กิมจิ (4,000บาท)

เซสชั่น 4 : สอนสูตรซอสหมัก Bulgogi, บุลโกกิสตูว์, Korean BBQ, ทำผักเครื่องเคียงในการเสิร์ฟ กับ อาหาร BBQ เกาหลี 4 ชนิด (4,500 บาท)

เซสชั่น 5 : หม้อไฟเกาหลี, ปลาหมึกผัดพริกเกาหลี, ผัดวุ้นเส้นเกาหลี (4,000 บาท)

ระยะเวลาในการเรียน : 1 คอร์ส : 1 เซสชั่น ใช้เวลา 3 ชั่วโมง

ค่าใช้จ่ายตลอดหลักสูตร :

ลงครบทั้ง 4 เซสชั่น เหลือ 12,000 บาท ต่อ 12 ชั่วโมง

ลงครบทั้ง 5 เซสชั่น เหลือ 14,000 บาท ต่อ 15 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Knowhowbake โรงเรียนสอนทำอาหาร

THE SCHOOL OF BAKING AND PASTRY			
CAKE	PASTRY		
Basic Cake เค้กชั้นพื้นฐาน	฿ 4,900	Everything Choux & Éclair ชูส์ & เอแคลร์	฿ 5,500
Soft Fudge Cake เค้กหน้านิ่ม	฿ 4,900	Sweet Tart สวีท ทาร์ต	฿ 5,500
Fondant Cupcake ฟองดองท์ คัพเค้ก	฿ 4,900	Professional Croissant & Danish Pastry โพรเฟสชันนอล ครวซังท์ & ดนิช แพสทรี	฿ 5,900
Cheese Cake ชีสเค้ก	฿ 5,500	Professional Puff & Pie Pastry โพรเฟสชันนอล พาย & แพสทรี	฿ 5,900
Chocolate in Love ช็อกโกแลตเค้ก	฿ 5,500		
Roll Cake โรลเค้ก	฿ 5,500		
		CHOCOLATE	
		Chocolate Confection ช็อกโกแลต คอนเฟกชัน	฿ 6,500
		WORLD BAKERY & PASTRY	
		Modern French Pastry I, II โมเดิร์น แฟรนช์ แพสทรี (ขนมอบสไตล์ฝรั่งเศส)	฿ 4,500
		Afternoon Tea (British Style) อาฟเตอร์นูน ที (ขนมอบสไตล์อังกฤษ)	฿ 4,900
		Thai Ingredient Cake ไทย อิงเกรดีเอนท์ เค้ก (เค้กสไตล์ไทยพวชน)	฿ 4,900
		Japanese Homemade Cake I, II เจแปนีส โฮมเมด เค้ก (เค้กสไตล์ญี่ปุ่น)	฿ 5,900
		ART & BUSINESS	
		Art of Plated Dessert (dessert with ice-cream) เพลตติ้ง ดีSSERT (เค้กประการทักกับไอศกรีม)	฿ 5,500
		Professional Baking & Pastry Programme โพรเฟสชันนอล เบกกิง & แพสทรี โปรแกรม	On Request
<p>Private Baking & Pastry Class is available upon request. For more info, please contact our KNOWHOWBAKE team. สำหรับผู้สนใจเรียนทำเค้กหรือขนมอบแบบส่วนตัว สามารถติดต่อทีมงานของเรา เมื่อว่างออกเบรคหลักสูตร ตามความต้องการของนักเรียนทุกท่าน</p>			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. Blue Elephant

โรงเรียนสอนทำอาหาร Blue Elephant ที่มีชื่อเสียง แล้วพบกับเชฟของคุณระหว่างจับเครื่องตีผสมนไฟรเย็น นึ่งพุดคุยเกี่ยวกับเมนูอาหารของวันกับครูฝึกสอนที่เชี่ยวชาญ โดยเลือกอาหารไทยแท้ 10 อย่างที่คุณต้องการทำ จากนั้นเดินทางไปยังตลาดเช้าที่บางรักเพื่อซื้อวัตถุดิบสดใหม่ต่างๆ อาทิ เครื่องเทศ สมุนไพร ผักและผลไม้ มุ่งหน้ากลับไปยังห้องครัวและผูกผ้ากันเปื้อนเตรียมตัวสำหรับการปรุงอาหาร

ดูเชฟมืออาชีพของคุณสาธิตเทคนิคการเตรียมอาหารแต่ละจาน หยิบสมุดจดและตำราอาหารก่อนเข้าไปในครัว ซึ่งคุณจะได้รับคำแนะนำโดยตรงในการหั่น ทอด อบ ผัด และจัดวางอาหารแต่ละอย่าง นอกจากนี้ ถือเป็นโบนัสที่จะเรียนรู้วิธีการสลักผักแต่งอาหารโดยใช้ผักและผลไม้จากตลาดเพื่อเพิ่มสีสันให้กับอาหารของคุณ ราคา 17,655 บาท/คน

คลาสเรียนทำอาหารไทยต้นตำรับ 10 อย่างแบบตัวต่อตัว

- เชฟที่มีประสบการณ์จะสาธิตและให้เคล็ดลับการปรุงอาหารแบบมืออาชีพ
 - การไปตลาดเช้าในท้องถิ่นเพื่อเลือกสรรวัตถุดิบที่สดใหม่
 - โอกาสในการเรียนรู้วิธีการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อตกแต่งอาหาร
 - โอกาสในการรับประทานอาหารที่คุณปรุงในบรรยากาศสุดหรู
- คลาสเรียนการปรุงอาหารแบบส่วนตัว
- ทัวร์นำชมตลาด
 - อาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรมะพร้าว
 - ผ้ากันเปื้อน Blue Elephant ตำราอาหาร ประกาศนียบัตร และถุงของที่ระลึก
 - คำอธิบายเป็นภาษาอังกฤษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. INTERCONTINENTAL HUA HIN RESORT

- THAI TUK TUK ADVENTURE

เดินทางโดยรถตุ๊กตุ๊กพร้อมกับเชฟจากห้องอาหารภิรมย์ไปยังตลาดสดที่มีชื่อเสียงของหัวหิน "ตลาดฉัตรไชย" เพื่อเลือกสรรวัตถุดิบที่สดใหม่ หลังจากนั้นก็นำท่านเดินทางกลับมายังรีสอร์ตเพื่อเรียนรู้กรรมวิธีการปรุงตามแบบฉบับของชาวหัวหิน 2,500++ บาทต่อท่าน ทุกวันพุธและวันศุกร์ สำรองที่ล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชั่วโมง / 2 ท่านขึ้นไป

- JUNIOR MASTER CHEF COURSE

แขกตัวน้อย ๆ ของเราจะรักการทำอาหารมากขึ้นจากการได้ฝึกทำอาหารกับหัวหน้าพ่อครัวใหญ่และทีมงานของเรา พวกเขาจะได้เรียนรู้และสนุกกับการปรุงอาหารด้วยตัวเองกับรสชาติที่หลากหลาย นอกจากนี้เด็ก ๆ ยังจะได้รับประกาศนียบัตรจากเชฟของเราอีกด้วย เด็ก ๆ จะต้องมียุ่ระหว่าง 3 - 10 ปีเท่านั้น

1,900++ บาทต่อเด็ก 1 ท่าน ทุกวันเสาร์ สำรองที่ล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชั่วโมง / 2 ท่านขึ้นไป

- FAMILY COOKING CLASS

อินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ยินดีต้อนรับครอบครัวเพื่อเรียนรู้การทำอาหารพร้อม ๆ กันทั้งครอบครัวในโปรแกรม "Family Master Chef" เพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้ปกครองและเด็ก ๆ

2,200++ ต่อท่าน ทุกวันอาทิตย์

สิ่งที่น่าสนใจในโครงการ

1. กลุ่มลูกค้าต่างกัน จุดประสงค์ต่างกัน
2. การเรียนในช่วงเวลา เช้า และ บ่าย มีกิจกรรมที่ต่างกัน เช่น ช่วงเช้า จะเน้นเป็นออกไปตลาดสดทำอาหารจานหลัก เป็นต้น ส่วนช่วงบ่ายจะทำเป็นของทานเล่น น้ำสมุนไพร หรือ แกะสลักผลไม้ที่ใช้เวลาไม่มากและไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบมากเท่าไรนัก
3. หลังจากลูกค้าทำอาหารเสร็จแล้ว ก็นำไปทานร่วมกับอาหารที่เชฟได้จัดเตรียมไว้ให้ด้วย
4. สามารถเลือกประเภทอาหารได้ เช่น อาหารไทยโบราณ อาหารมังสวิรัต อาหารไทยเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. มีการออกไปประกาศและผ้ากันเปื้อน และหนังสือสูตรทำอาหาร ให้เป็นที่ระลึก
6. คอร์สระยะยาว ที่มีทั้ง 5 วัน, 7 วัน, 12 วัน สำหรับผู้ที่ต้องการนำความรู้ไปเปิดร้านอาหารหรือเป็นเชฟด้านอาหารไทยโดยเฉพาะ

2.1.8 องค์ประกอบความรู้เกี่ยวพื้นฐานครัว

พื้นฐานของการออกแบบครัวไทยในร้านอาหาร

การแบ่งพื้นที่ในครัวมีดังนี้

บริเวณรับของ (receiving area) บริเวณรับวัตถุดิบต่างๆเช่นอาหารแห้ง อาหารสดพวกเนื้อสดและผักสด ประตูทางเข้าออกควรแยกจากประตูที่ลูกค้าใช้แต่หากมีข้อจำกัดเรื่องการใช้พื้นที่ก็ใช้การกำหนดเวลารับ-ส่งของไม่ให้ตรงกับเวลาเปิดร้าน

บริเวณเตรียมของ (preparation area) สิ่งที่เป็นในบริเวณนี้คืออ่างล้าง จุดประสงค์ของการเตรียมวัตถุดิบคือการล้างสิ่งสกปรกออกจากวัตถุดิบเพื่อเตรียมสำหรับการปรุงอาหาร การล้างเนื้อสัตว์ ล้างผัก ตัดแบ่งให้พอดีกับจำนวนสั่ง

บริเวณเก็บวัตถุดิบ (storage area) แบ่งเป็นเก็บวัตถุดิบแห้งเช่น น้ำมัน น้ำปลา น้ำตาล เกลือ อาหารบรรจุกระป๋องกับเก็บวัตถุดิบเปียกซึ่งอาจเก็บไว้ในตู้เย็นแช่แข็ง (frozen storage) สำหรับการเก็บวัตถุดิบพวกเนื้อสัตว์ที่ต้องสั่งมาสำหรับหนึ่งสัปดาห์หรือหนึ่งเดือนกับการเก็บไว้ในตู้เย็นปกติ (chilled storage) ลักษณะของตู้เย็นมีทั้งแบบที่เป็นตู้สูงหรือเป็นแบบให้พอดีกับเคาเตอร์เตรียมอาหารเพื่อความสะดวกในการใช้พื้นที่เหนือตู้เย็นในการเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร

บริเวณปรุงอาหาร (cooking area) เตาปรุงอาหารและเครื่องดูดควันต้องคำนึงให้เหมาะสมและเพียงพอต่อการปรุงอาหาร การคำนวณหัวเตาใช้คำนวณจากค่าเฉลี่ยของความจุของลูกค้าในร้านต่อจำนวนอาหารต่อหนึ่งโต๊ะที่ลูกค้าจะสั่ง เช่น ร้านมีความจุ 20 ที่นั่ง จำนวนเฉลี่ยรวมของอาหารเท่ากับ 20 จาน หากมีเตา 4 หัวซึ่งเฉลี่ยเท่ากับอาหาร 5 จานต่อหัวซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยที่เหมาะสม เตาอย่าง เตาทอด French fried เตาอบ microwave เยอะก็สามารถทำขึ้นซ้อนกันเป็น tower ได้

บริเวณรับอาหาร (picked up area) เป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างครัวกับพื้นที่ขาย อาจทำเป็นช่องเจาะรับส่งอาหารโดยพนักงานเสิร์ฟ ไม่จำเป็นต้องเข้ามาในครัว ควรมีพื้นที่กว้างพอสมควรเพื่อจะได้สะดวกต่อการวางอาหารหลายๆจาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณล้างจานและอุปกรณ์ (washing area) อ่างล้างจาน เครื่องล้างจาน บริเวณเค็ลียร์ชยะ
เศษอาหาร

เคาเตอร์บาร์น้ำ ถังเก็บน้ำแข็ง เครื่องทำน้ำแข็ง เครื่องทำน้ำอัดลม (postmixed) เครื่องชง
กาแฟ ที่เก็บขวดน้ำดื่ม ตู้เย็น อ่างน้ำสำหรับล้างแก้ว printer สำหรับรับ order ต้องเตรียมงานระบบต่างๆเช่น
ท่อน้ำดี ท่อน้ำทิ้ง ปลั๊กไฟ, ปลั๊ก Lanหากมีพื้นที่พอเพียง ควรแยกเคาเตอร์บาร์น้ำออกจากครัวปรุงอาหารและ
ควรมีช่องรับส่งเหมือนครัวก็จะเป็นการเหมาะสมกว่า

ระบบทางวิศวกรรมต่างๆในการออกแบบตกแต่งร้านอาหาร

ระบบไฟฟ้า ดีไซน์เนอร์และวิศวกรงานระบบต้องทราบถึงความต้องการในการใช้อุปกรณ์
ไฟฟ้า เพื่อจะได้ออกแบบระบบไฟฟ้า กำหนดตำแหน่งสวิตซ์และเต้ารับเพื่อรองรับการใช้งานให้สะดวกต่อการ
ใช้งาน ออกแบบระบบไฟฟ้าให้พอเพียง ไม่ให้ใช้ไฟฟ้าเกินกำลังจนทำให้สายไฟไหม้และเกิดอัคคีภัย

ระบบคอมพิวเตอร์ รองรับโปรแกรมการบริหารร้านอาหารจากการส่งอาหาร รับorder เก็บ
เงิน

ระบบแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้ (fire alarm) ในครัวต้องติดตั้งระบบตรวจจับด้วยความร้อน
(heat detector) แทนการตรวจจับด้วยควัน (smoke detector) รวมทั้งมีระบบท่อฉีดน้ำ sprinklerที่ต้องวาง
ตำแหน่งระยะห่างให้ได้มาตรฐาน

ระบบปรับอากาศ ในห้างสรรพสินค้า ระบบการทำความเย็นจะอาศัยการส่งลมเย็นผ่านท่อ
(duct) การทำความเย็นให้ลูกค้ารู้สึกเย็นสบายต้องไม่ถูกความร้อนในครัวหรือจากทางเดินด้านนอกร้านมาดึง
ความเย็นไป

ระบบสุขาภิบาล ระบบน้ำดีและน้ำทิ้งเป็นสิ่งสำคัญมากในการทำร้านอาหาร เคาเตอร์ บาร์
น้ำ หากอยู่ห่างจากจุดที่โครงการเตรียมท่อไว้ให้ก็จะเป็นปัญหาใหญ่ ต้องศึกษาให้ละเอียดว่าแต่ละประเภทของ
อุปกรณ์ต้องใช้น้ำหรือไม่และจะนำเอาน้ำไปทิ้งต้องเดินท่ออย่างไร

ส่วนในครัวยังจะมีปัญหาเรื่องน้ำทิ้งและการทำความสะอาดครัว บางครั้งถึงต้องยกพื้น
ห้องครัวให้สูงขึ้นเพื่อฝังท่อน้ำทิ้งและทำรางน้ำเพื่อรองรับน้ำทิ้งตลอดจนตกขยะที่เกิดจากการเตรียมวัตถุดิบ ถึง
ตกไขมันเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ ท่องานระบบต่างๆไม่ควรฝังไว้ในกำแพง ควรเดินลอยให้อยู่เกาะผนังครัว
อาจจะสูงจากพื้นครัวยก0.30m.หรือสูงเลยระดับเคาเตอร์เตรียมอาหารเล็กน้อย ที่สำคัญต้องออกแบบแนวท่อ
ไม่ให้ขวางหรือขัดกันระหว่างท่อน้ำดี ท่อไฟฟ้า ท่อแก๊ส การเดินลอยข้อดีคือ หากมีการรั่วซึมก็สามารถมองเห็น
และแก้ไขได้ง่าย ไม่ควรฝังลงกำแพง ครัวไม่ใช่พื้นที่ที่ต้องการความสวยงาม ประโยชน์ใช้สอยและการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บำรุงรักษาต่างหากที่สำคัญ อย่าลืมพิจารณาตำแหน่งวาล์วควบคุมน้ำและมิเตอร์ให้สะดวกต่อการเข้ามาวัดค่าใช้จ่ายของทางโครงการ

ระบบระบายอากาศ (exhaust system) รับควันจากเครื่องดูดควัน (hood) ไปตามท่อที่โครงการเตรียมไว้ให้

ระบบอากาศบริสุทธิ์ (fresh air system)

ระบบแก๊สหุงต้ม ทางโครงการเตรียมจุดต่อท่อแก๊สตามตำแหน่งที่กำหนดไว้เหมือนระบบท่อดีและท่อน้ำทิ้ง เหมือนระบบไฟฟ้า เป็นหน้าที่ของผู้มาใช้พื้นที่ที่จะต้องเดินท่อไปในตำแหน่งที่ตีไลน์เนอร์ ออกแบบไว้ โครงการที่มีชื่อเสียงจะกำหนด spec ท่อ อุปกรณ์ประกอบท่อ ตลอดจนวาล์วและระบบป้องกันแก๊สรั่ว (gas detector) ตำแหน่ง gas meter

ทางเดินซ่อมบำรุงงานระบบ catwalk บางโครงการกำหนดให้มีทางเดินเพื่อบำรุงรักษางานระบบต่างๆที่ฝ้าเพดาน catwalk เป็นทางเดินเล็กๆสำหรับขึ้นไปบำรุงรักษาระบบต่างๆ

อ้างอิง

- <http://socialintegrated.com/%E0%B8%98%E0%B8%B8%E0%B8%A3%E0%...>
- <http://journeytothailand.com/lang-th/bangkok12/105-cooking.html>
- http://www.baipai.com/index_th.php?start_page=y
- <http://www.wandeethaicooking.com/Curriculum/1/%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%81%E0%B8%AA%E0%B8%B9%E0%B8%95%E0%B8%A3%201/>
- <http://www.msccookingschool.com/th/program/142-%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%81%E0%B8%AA%E0%B8%B9%E0%B8%95%E0%B8%A3%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B8%9F%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2%E0%B9%81%E0%B8%9A%E0%B8%9A%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B9%88%E0%B8%87%E0%B8%A3%E0%B8%B1%E0%B8%94%2012%20%E0%B8%A7%E0%B8%B1%E0%B8%99>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

2.2.1 ประวัติและความเป็นมาของโครงการ

โรงแรมในเมือง (City Hotel) เป็นอาคารสูงเพียง 5 ชั้นที่มีสวนรายล้อมรอบ ที่ตั้งอยู่ใจกลางเมือง บนถนนวิฑู ที่เป็นย่านธุรกิจที่มากับการคมนาคมที่สะดวกที่สุด ติดถนนใหญ่ ติดกับแม่น้ำคลองแสนแสบ และติดกับรถไฟฟ้า มีสิ่งอำนวยความสะดวก และแหล่งท่องเที่ยวครบครัน ไม่ว่าจะเป็นห้างสรรพสินค้า โรงพยาบาล รวมถึงสถานทูตและสถานที่ทางราชการ ซึ่งเหมาะกับนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นอย่างมาก

เซอร์ริเทจ เทสท เป็น โรงแรมนำเสนอเรื่องราวของอาหารไทย แก่นักธุรกิจชาวต่างชาติที่มาทำธุรกิจในกรุงเทพฯ หรือนักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อนที่โรงแรมแห่งนี้ ที่นอกจากจะเป็นสถานที่ทำธุรกิจครบครันทั้งห้องประชุม และห้องจัดการประชุมแล้ว ยังจะได้รับประสบการณ์ใหม่ของอาหารไทยอีกด้วย ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของโรงแรมที่ชูเรื่องอาหารไทยเข้ามาดึงดูดลูกค้าชาวต่างชาติ ที่ไม่ได้นำเสนอผ่านบนโต๊ะหรือในพาชนะเพียงเท่านั้น แต่จะมอบประสบการณ์ผ่านการดีไซน์ที่จะหาจากที่ไหนไม่ได้

ด้านการบริการ มีบริการทั้ง ฟิตเนส สปา สระว่ายน้ำ และเวิร์คช็อปทำอาหาร รวมถึงวัดดุสิตเกรตพรีเมียมและผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ง่ายต่อการทำอาหารไทยมากขึ้น โดยสถานที่ตั้งของโรงแรมแม้จะอยู่ใจกลางเมือง แต่ก็มีความเป็นส่วนตัวล้อมรอบด้วยต้นไม้ให้ความร่มรื่น และมีสวนออร์แกนิก เพื่อเป็นกิจกรรมเพิ่มเติมในการทำอาหารนอกอาคาร

2.2.2 เกร็ดขัณขัณและลักษณะของโครงการ

เอกลักษณ์ของโรงแรมนี้คือการนำเสนออาหารไทย ในรูปแบบใหม่ๆ ที่ไม่มีที่ไหนเคยมี ที่จะนำศิลปะที่อยู่ในอาหารไทยออกมาตีความ จัดเรียง วางองค์ประกอบต่างๆ ให้ตรงกับคอนเซ็ป

2.2.3 องค์ประกอบเฉพาะของโครงการ

มีพื้นที่การทำอาหารที่กระจายไปยังพื้นที่ต่างๆ ที่นอกจากพื้นที่ของครัว

การจัดสวนให้เอื้อต่อแนวความคิดในการจัดวาง

ห้องการจัดงานเกี่ยวกับอาหารประจำปี

ห้องพักผ่อนพิเศษที่มีครัวและสวนส่วนตัวอยู่ในห้องพัก

พื้นที่workshopการทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัตรากำลังของแต่ละกิจกรรม

แผนกงาน	ตำแหน่ง	อัตรา
1.แผนกธุรการ	หัวหน้าฝ่ายธุรการ	1
1.1 ฝ่ายบุคคล	-หัวหน้าฝ่ายบุคคล	2
	-ผู้ช่วยฝ่ายบุคคล	5
1.2 ฝ่ายการเงิน	-หัวหน้าผู้ควบคุมฝ่ายการเงิน	2
	-ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ	4
	-ผู้ช่วยผู้ควบคุมด้านการเงิน	5
	-ผู้ควบคุมด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ	6
	-ผู้ตรวจสอบบัญชี	3
	-ผู้จัดการห้องคลังวัสดุ	4
	-ผู้จัดการบัญชี	5
	-ผู้จัดการด้านเงินที่ต้องชำระ	5
1.3ฝ่ายซ่อมบำรุง	-หัวหน้าช่าง	1
	-ผู้ช่วยหัวหน้าช่าง	8
1.4ฝ่ายสำนักงาน	-ผู้จัดการสำนักงาน	2
	-ผู้ช่วยผู้จัดการสำนักงาน	2
	-ผู้จัดการสำรองห้องพัก	5
	-ผู้จัดการเวลากลางคืน	2
	-ผู้จัดการด้านบริการ	4
1.5ฝ่ายการขายและการตลาด	-หัวหน้าด้านการขายและ การตลาด	5
	-ผู้ช่วยด้านการขายและการตลาด	4
	-หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์	4
	-ผู้จัดการด้านการประชุม	4
	รวม	83
2.แผนกอาหารและเครื่องดื่ม	-หัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	6
2.1ฝ่ายห้องครัว	-หัวหน้าพ่อครัว	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	-รองหัวหน้าพ่อครัว	4
	-พ่อครัว	24
	-พ่อครัวด้านจัดเลี้ยง	12
	-พ่อครัวด้านขนม	8
	-ผู้ช่วยครัวต่างๆ	20
2.2 ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	-ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	2
	-ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร	4
2.3 ฝ่ายพนักงานให้บริการ	-หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ	25
	-ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ	8
	-พนักงานเสิร์ฟ	10
	รวม	38
3. แผนกดูแลห้องพัก	-หัวหน้าฝ่ายดูแลห้องพัก	1
3.1 ฝ่ายทำความสะอาด	-หัวหน้าแม่บ้าน	5
	-ผู้ช่วยหัวหน้าแม่บ้าน	3
	-แม่บ้าน	12
	รวม	128
4. แผนกรักษาความปลอดภัย	-หัวหน้ารักษาความปลอดภัย	1
	-ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย	3
	-ผู้รักษาความปลอดภัย	10
	รวม	14
5. แผนกกิจกรรม	-หัวหน้าฝ่ายกิจกรรม	1
	-คลับเลาจ์	10
	-พนักงานสปา	15
	-ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	-ผู้เชี่ยวชาญทางด้านสมุนไพร	5
	-ครูสอนทำอาหาร	4
	-คนสวน	14
	รวม	53
	รวมทั้งหมด	311

2.3 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร และวัสดุในการตกแต่งภายใน

2.3.1 ลักษณะทางสถาปัตยกรรม

“อาคารขนาดใหญ่พิเศษ” หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างขึ้นเพื่อใช้พื้นที่อาคาร หรือส่วนใดของอาคารเป็นที่อยู่อาศัย หรือประกอบกิจการประเภทเดียวหรือหลายประเภทโดยมีพื้นที่อาคารรวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันตั้งแต่ 10,000 ตารางเมตรขึ้นไป

2.3.2 ระบบโครงสร้างอาคาร

โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก หรือที่เรียกโดยย่อว่า “โครงสร้าง ค.ส.ล.” คอนกรีตมีส่วนประกอบหลักคือ ปูนซีเมนต์ หิน กรวดหรือทราย และน้ำ มีคุณสมบัติในการรับแรงอัดได้ดี แต่รับแรงดึงได้ค่อนข้างต่ำมาก เมื่อนำไปทำเป็นโครงสร้างบ้าน จึงต้องมีการเสริมเหล็ก เพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการรับแรงดึง โครงสร้าง ค.ส.ล. เป็นที่นิยมในบ้านเรา เนื่องจากสถาปนิกและวิศวกรส่วนใหญ่มีความชำนาญในการออกแบบ ช่างก่อสร้างส่วนมากถนัดงานคอนกรีต ราคาทั้งค่าของและค่าแรงไม่สูง ให้ความรู้สึกแข็งแรงมั่นคง สามารถหล่อขึ้นรูปได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งนี้ ต้องใช้ระยะเวลาในการก่อสร้างพอสมควร เพราะคอนกรีตต้องรอการเซ็ทตัวเพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ถึงแม้ในปัจจุบันมีคอนกรีตสำเร็จรูปที่มีส่วนผสมและกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน แต่ยังคงอาศัยความละเอียดรอบคอบในขั้นตอนการเทคอนกรีต และความรับผิดชอบของช่างผู้คุมงานและช่างก่อสร้างเป็นหลัก คอนกรีตมีคุณสมบัติเรื่องการสะสมความร้อนและการนำพาความชื้น จึงเป็นเรื่องที่ควรคำนึงถึงและหาทางระวังป้องกันไว้ด้วย

ข้อดี มีความแข็งแรงคงทน ต้านทานต่อแรงดึงได้มาก

ข้อเสีย จะมีราคามีมากกว่าวัสดุก่อสร้างอื่นเพราะจำนวนราคาของเหล็ก เป็นการสิ้นเปลืองมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.3.2 รูปโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก

สิ่งสำคัญสำหรับงานโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก คือ การผูกเหล็กและทาบเหล็กต้องถูกต้องตามมาตรฐาน มีระยะคอนกรีตหุ้มเหล็กที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดสนิมที่เหล็ก เสาและคานต้องได้ระดับทั้งแนวนอนและแนวตั้ง มีการถอดไม้แบบตามระยะเวลาที่เหมาะสมในแต่ละส่วน และที่ลืมไม่ได้คือการบ่มคอนกรีต เพื่อให้คอนกรีตแข็งแรงเต็มประสิทธิภาพ

- เสาและคาน ระบบโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็กแบบ



รูปที่ 2.3.2.1 รูปโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก

ข้อดี -เป็นระบบโครงสร้างที่ไม่ต้องใช้ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางมาก

- เมื่อเปรียบเทียบกับระบบโครงสร้างอื่นในกรณีที่เป็นอาคารขนาดเล็กและช่วง span เสาไม่กว้างมากนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสีย -การก่อสร้างมีขั้นตอนที่ซับซ้อนทำให้เกิดความล่าช้าในงานก่อสร้าง

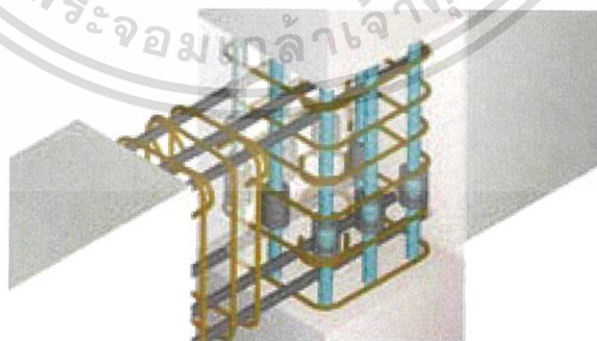
-เป็นระบบโครงสร้างที่ต้องคำนึงถึงการวางตำแหน่งของผนังภายในอาคารที่ชัดเจนทำให้เมื่อมีการแก้ไขจะทำได้ยาก

- **หลังคา**

หลังคาคอนกรีตหลังคาเรียบ เป็นหลังคาคอนกรีต เช่นแผ่นพื้น ค.ส.ล ทั้งที่เป็นพื้นชนิดวางบนคาน (แผ่นพื้นทางเดียว แผ่นพื้นสองทาง แผ่นพื้นตง แผ่นพื้นกระทุง หรือแผ่นพื้นไร้คานแบบต่าง ๆ) จะต้องทึบน้ำ โดยผสมสารกันซึม หรือทำระบบกันซึมคลุมผิวด้านบน อีกแบบหนึ่งเป็นหลังคาที่ใช้เหล็กแผ่นพับเป็นไม้แบบ สำหรับเทคอนกรีต ความหนาของคอนกรีตและเหล็กเสริมในพื้นที่คอนกรีตจะน้อยกว่าหลังคาเรียบคอนกรีตเสริมเหล็ก หลังจากคอนกรีตแข็งตัวแล้ว แผ่นเหล็กพับจะเป็นทั้งเหล็กเสริมของพื้นหลังคา และเป็นฝ้าเพดานของชั้นที่อยู่ถัดลงมาคาน คอนกรีตเสริมเหล็ก (reinforced concrete beam) รับน้ำหนักได้มาก มีความคงทนสูง ก่อสร้างง่าย ราคาไม่แพงเสริมเหล็ก เข้าไปเพื่อรับแรงดึงได้สูงขึ้น ใส่ปลอกเหล็กเพื่อสามารถรับแรงเฉือน ได้ดี

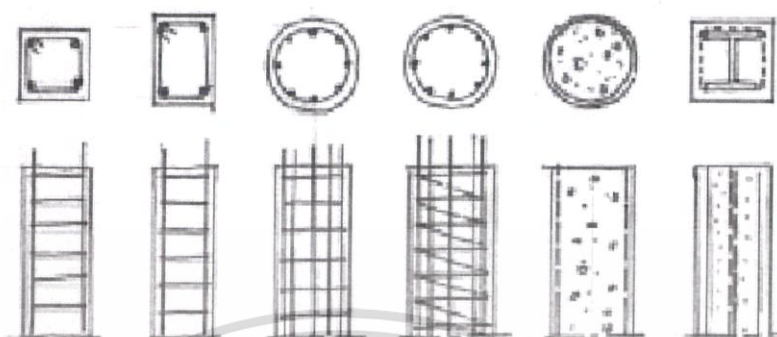
- **เสา**

เสาคอนกรีตเสริมเหล็กทำ จากคอนกรีตใส่เหล็กเสริมเพื่อเพิ่มกำลังในแรงรับแรงอัดและแรง ดัด ซึ่งคอนกรีตจะรับแรงอัดได้ ส่วนเหล็กจะรับแรงดัดหรือแรงดึงได้ดี เสาคอนกรีตเสริมเหล็กสามารถ แบ่งออกได้ ดังนี้



รูปที่ 2.3.2.2 รูปโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.3.2.3 รูปโครงสร้างเสา

1. เสาปลอกเดี่ยว เป็นเสาคอนกรีตที่เสริมเหล็ก โดยมีเหล็กยื่น (ตั้งในแนวตั้ง) รััดด้วยเหล็กปลอก เป็นวงๆ ซึ่งเหล็กปลอกที่รััดอาจจะมีวงเดียวหรือหลายวงก็ได้และการงอเหล็กปลอกจะงอเป็นฉาก

2. เสาปลอกเกลียว เป็นเสาคอนกรีตที่เสริมเหล็ก โดยมีเหล็กยื่น (ตั้งในแนวตั้ง) รััดด้วยเหล็กปลอกที่เป็นเกลียวรััดต่อเนื่อง เสาประเภทนี้จะรับแรงได้ดีกว่า เสาปลอกเดี่ยวประมาณ 15% โดยปกติจะใช้ กับ เสากลม หรือเสาหลายเหลี่ยม

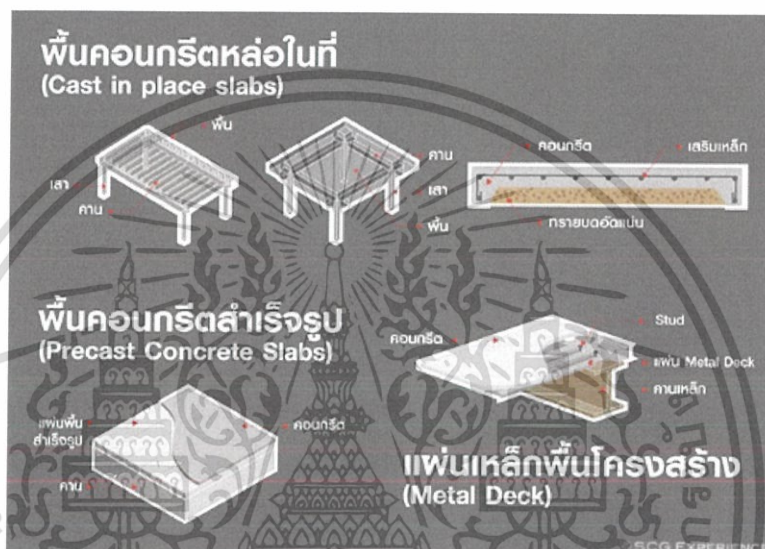
3. เสาปลอกเกลียวเสริมแกนเหล็ก จะมีลักษณะเหมือนกับเสาปลอกเกลียวธรรมดาแต่จะมีเหล็กรูปพรรณ เสริมอยู่ตรงแกนกลาง ส่วนใหญ่ใช้เหล็กรูปตัวไอ (I) หรือเหล็กรูปตัวเอส (H) พื้นที่หน้าตัดของแกนเหล็กเมื่อเทียบกับพื้นที่หน้าตัดคอนกรีตจะไม่มากนัก โดยทั่วไปนิยมใช้กับเสาที่มีแป้นหูช้าง หรือใช้เมื่อต้องการลดขนาดเสาให้เข้ากับแบบสถาปัตยกรรม

4. เสาเหล็กหุ้มด้วยคอนกรีต คล้ายกับเสาปลอกเกลียวเสริมแกนเหล็ก แต่เหล็กที่ใช้ตรงแกน นิยมใช้เหล็กแผ่นหนาๆ นำมาตัดเชื่อมหรือเชื่อมให้ได้รูปหน้าตัดเป็นตัว “H” ขนาดใหญ่ และหุ้มด้วย ตะแกรงเหล็กเบอร์ 10 AS&W Gage และมีคอนกรีตหุ้มไม่น้อยกว่า 6 ซม. เสาชนิดนี้นิยมใช้ในกรณีที่ต้องการให้เสามีขนาดเล็ก แต่รับน้ำหนักได้มาก

5. เสาคอนกรีตหุ้มด้วยท่อเหล็ก เป็นเสาที่มีเปลือกนอกเป็นเหล็ก ภายในเป็นคอนกรีต จะไม่มีการเสริมเหล็กเพิ่มภายใน เสาประเภทนี้จะรับน้ำหนักไม่มาก และตรงปลายเสาต้องใช้แผ่นเหล็กหนา 3/8 นิ้ว หรือประมาณ 10 มม. เชื่อมติดท่อเหล็กเพื่อช่วยในการกระจายน้ำหนัก

- พื้น

พื้นคอนกรีตเสริมเหล็ก ซึ่งยังสามารถแบ่งชนิดออกได้อีกตามลักษณะของการผลิตและการใช้งาน ได้แก่ พื้นหล่อในที่พื้นสำเร็จรูปแบบแผ่นท้องเรียบพื้นสำเร็จรูปแบบกลวง ส่วนบันไดนั้นก็มีโครงสร้าง คล้ายคลึงกับพื้น โดยส่วนใหญ่มักจะเป็นโครงสร้างที่ทำด้วยไม้หรือ คอนกรีตเสริมเหล็กชนิดหล่อในที่



รูปที่ 2.3.2.4 พื้นคอนกรีตแบบต่างๆ

พื้นคอนกรีตเสริมเหล็กแบบหล่อในที่ เป็นรูปแบบของโครงสร้างพื้นที่ใช้กันมาแต่ดั้งเดิม กรรมวิธีในการทำจะคล้ายกับการ ทำเสาและคาน กล่าวคือ จะต้องมีการทำไม้แบบ ผูกเหล็กเส้นในลักษณะเป็นตะแกรง โดยขนาดของเหล็กเส้นที่ใช้และความถี่ของช่วง ตารางจะขึ้นอยู่กับปริมาณการรับน้ำหนัก ในการใช้งานแล้ว เทคอนกรีตหล่อลงไป การทำพื้นด้วยวิธีนี้มักไม่ค่อยนิยมกันแล้วใน การปลูกสร้างบ้านเรือนในปัจจุบัน เพราะ ขั้นตอนยุ่งยากต้องเสียเวลาในการทำ ไม้แบบ และต้องใช้เวลาานกว่าปูนที่หล่อจะอยู่ตัวจนสามารถใช้งานรับ น้ำหนักได้ แต่ก็ยังมีการใช้กันบ้างในงานบางลักษณะ เช่น การทำ พื้นชั้นล่างที่ไม่ได้ยกพื้นอยู่บนคาน การทำพื้น ท้องน้ำที่จะต้องมีการเจาะรูเพื่อเดินท่อต่างๆ เพราะสามารถวางตำแหน่งของโครงเหล็ก เส้นไม้ให้ตรงกับรูที่เจาะ ได้ ต่างกับพื้นแผ่นสำเร็จรูปที่จะมีโครงลวดเหล็กฝังมาอยู่แล้วการเจาะรูพื้นนั้นถ้าหากทำให้ลวดเหล็กขาดตรงจุด ไบบริเวณนั้นก็จะไม่แข็งแรงหรือการทำโครงสร้างของบันไดคอนกรีตก็ยังคงต้องทำแบบหล่ออยู่กับที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- **ผนัง**

เป็นส่วนของอาคารทำหน้าที่ปิดกั้นความเป็นสัดส่วน มีทั้ง ผนังภายนอกอาคาร ภายในอาคาร แบ่งเป็น 4 ประเภท

1. ผนังเบา
2. ผนังก่อด้วยวัสดุประสาน
3. ผนังคอนกรีตสำเร็จรูป
4. ผนังคอนกรีตเสริมเหล็ก

- **ฐานราก**

ฐานรากบนเสาเข็มเป็นฐานรากที่น้ำหนักทั้งหมดถ่ายลงสู่เสาเข็มที่ รองรับฐานราก ต้นเดียวหรือหลายต้น เข็มอาจทำจากไม้หรือคอนกรีต เหมาะกับดินที่รับน้ำหนักมากๆไม่ได้ เช่นดินเหนียวอ่อน หรือดินฝุ่นผง

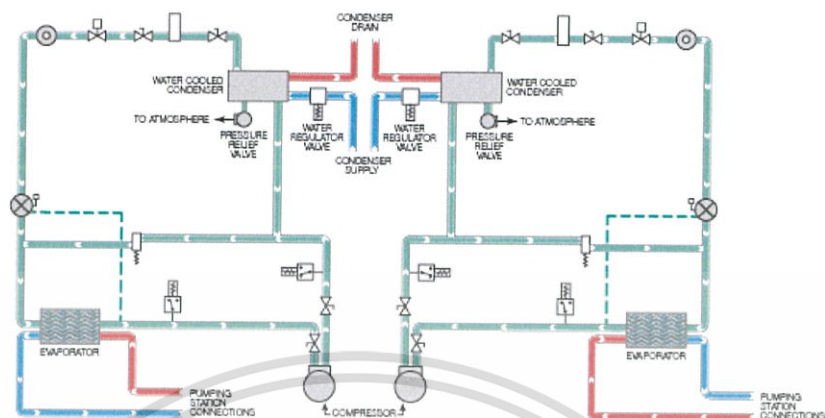
- **เสาเข็ม หรือ ตอม่อ**

- เสาเข็ม (pile) • เสาเข็มคอนกรีตเสริมเหล็ก ดังนั้นต้องเตรียมเสาเข็มให้เหมาะกับการรับน้ำหนัก
- เสา ใช้เป็นเสา ค.ส.ล ขนาด 0.80 x 0.80 เมตร, 1.0x1.0 เมตร., 1.2 x 1.2 เมตร

2.3.3 ระบบสภาพแวดล้อม

ระบบปรับอากาศแบบใช้เครื่องทำน้ำเย็น (Chiller) เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่บางครั้งเรียกว่าระบบปรับอากาศแบบรวมศูนย์ เหมาะ สำหรับพื้นที่ที่ต้องการปรับอากาศที่ขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องที่จำเป็นต้องปรับอากาศหลาย ห้อง หลายโซน หรือหลายชั้น โดยส่วนใหญ่จะใช้ตู้เป็นสารตัวกลางในการถ่ายเทความร้อนหรือความเย็น โดยมีส่วนประกอบของระบบดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.3.3.1 โครงสร้างระบบปรับอากาศแบบใช้เครื่องทำน้ำเย็น

เครื่องทำน้ำเย็น (Chiller) ถือว่าเป็นหัวใจของระบบปรับอากาศประเภทนี้ ในการ ออกแบบระบบปรับอากาศแบบใช้เครื่องทำน้ำเย็นนี้ เครื่องทำน้ำเย็นจะทำหน้าที่ ควบคุมอุณหภูมิของน้ำที่เข้าและออกจากเครื่องระเหย (Evaporator) ให้ได้ 12 oC และ 7oC โดยมีอัตราการไหลของน้ำเย็นตามมาตรฐานการออกแบบของผู้ผลิตอยู่ที่ 2.4 แกลลอนต่อนาทีต่อตันความเย็น ภายในประกอบไปด้วยระบบทำน้ำเย็นโดยมี วัฏจักรการทำความเย็น ที่มีส่วนประกอบ 4 ส่วนคือ เครื่องระเหย (Evaporator) เครื่องอัดไอ (Compressor) เครื่องควบแน่น (Condenser) และวาล์วลดความดัน (Expansion Valve) สำหรับเครื่องทำน้ำเย็นที่ใช้งานมีให้เลือกหลายประเภทซึ่งมีข้อดีและข้อเสียของ แต่ละประเภทแตกต่างกันตามลักษณะการใช้งาน หากแบ่งตามลักษณะการระบาย ความร้อนที่เครื่องควบแน่น (Condenser) สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ ๐ ระบายความร้อนด้วยอากาศ (Air Cooled Water Chiller) โดยปกติขนาดการ ทำความเย็นไม่เกิน 500 ตัน เหมาะสำหรับพื้นที่ปรับอากาศที่มีข้อจำกัดของ พื้นที่ติดตั้ง หรือระบบน้ำสำหรับระบายความร้อน ประสิทธิภาพสำหรับเครื่อง ทำน้ำเย็นชนิดระบายความร้อนด้วยอากาศจะอยู่ระหว่าง 1.4-1.6 กิโลวัตต์ต่อ ตัน ๐ ระบายความร้อนด้วยน้ำ (Water Cooled Water Chiller) ใช้สำหรับระบบที่ ต้องการขนาดการทำความเย็นมาก ประสิทธิภาพสำหรับเครื่องทำน้ำเย็นชนิด ระบายความร้อนด้วยน้ำดีกว่าระบายความร้อนด้วยอากาศโดยจะอยู่ระหว่าง 0.62-0.75 กิโลวัตต์ต่อตัน

อย่างไรก็ตามเครื่องทำน้ำเย็นชนิดระบายความร้อน ด้วยน้ำต้องมีการลงทุนที่สูงกว่าเนื่องจากต้องมีการติดตั้งหอระบายความร้อน (Cooling Tower) เครื่องสูบน้ำระบายความร้อน (Condenser Water Pump) และ ยังต้องปรับปรุงคุณภาพน้ำให้เหมาะสมเพื่อป้องกันการสึกกร่อนและตะกรัน ในระบบท่อและเครื่องแลกเปลี่ยน ความร้อนอันเป็นสาเหตุทำให้ประสิทธิภาพ เครื่องทำน้ำเย็นต่ำลง ในส่วนของเครื่องระเหย (Evaporator) ที่ใช้งานกับเครื่องทำน้ำเย็นทั้ง 2 ประเภทนี้มีชนิด ของเครื่องระเหย 3 ชนิดหลักๆ คือ ๐ Brazed Plate มักใช้ในเครื่องทำน้ำเย็นขนาดต่ำกว่า 60 ตัน ๐ DX Shell and Tube โดยสารทำความเย็นไหลภายในท่อ (Tube) และ

น้ำอยู่ โดยรอบ (Shell) o Flooded Shell and Tube โดยสารทำความเย็นท่วมท่อ ส่วนน้ำจะไหลอยู่ ภายในท่อ และในส่วนของเครื่องอัดไอที่ใช้งานกับเครื่องทำน้ำเย็นทั้ง 2 ประเภทมีอยู่หลายชนิดขึ้นอยู่กับขนาดการทำ ความเย็นและลักษณะการใช้งานได้แก่

เครื่องอัดไอชนิดลูกสูบ (Reciprocating type) o เครื่องอัดไอแบบสกรู (Screw type) o เครื่องอัดไอแบบอาศัยแรงเหวี่ยง (Centrifugal type) o เครื่องอัดไอแบบสโครล์ (Scroll type) แต่ละชนิดมีสมรรถนะแตกต่างกันโดยที่เครื่องอัดแบบแบบอาศัยแรงเหวี่ยงจะมี ประสิทธิภาพสูงสุดเมื่อเปรียบเทียบภาระการทำ ความเย็นที่เท่ากัน



รูปที่ 2.3.3.2 เครื่องทำน้ำเย็นระบายความร้อนด้วยอากาศ (Air Cooled Water Chiller)

รูปที่ 2.3.3.3 เครื่องทำน้ำเย็นระบายความร้อนด้วยน้ำ (Water Cooled Water Chiller)

เครื่องสูบน้ำเย็น (Chilled Water Pump) เป็นอุปกรณ์ที่ทำหน้าที่สูบน้ำที่สูบน้ำจากเครื่อง ทำน้ำเย็นไปยังเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนเช่นเครื่องส่งลมเย็น(Air Handling Unit) หรือคอยล์เย็น (Fan Coil Unit)

ระบบส่งจ่ายลมเย็น (Air Handling Unit) และท่อส่งลมเย็น (Air Duct System) ทำ หน้าที่ลดอุณหภูมิ อากาศภายนอก (Fresh Air) หรืออุณหภูมิอากาศไหลกลับ (Return Air) ให้อยู่ในระดับที่ควบคุมโดยอากาศจะ ถูกเป่าด้วยพัดลม (Blower) ผ่านแผงคอยล์น้ำ เย็น (Cooling Coil) ซึ่งจะมีวาล์วควบคุมปริมาณน้ำเย็นที่ส่งมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากเครื่องทำน้ำเย็นด้วย เครื่องสูบน้ำเย็นตามความต้องการของภาระการทำน้ำเย็น ณ.ขณะนั้น อากาศเย็นที่ไหลผ่านแผงคอยล์เย็นจะไหลไปตามระบบท่อส่งลมเย็นไปยังพื้นที่ปรับอากาศ

คอยล์ร้อน (Condensing Unit) สำหรับระบบระบายความร้อนด้วยอากาศ หรือหอ ระบายความร้อน (Cooling Tower) สำหรับระบบระบายความร้อนด้วยน้ำ ซึ่งทำหน้าที่ ระบายความร้อนออกจากสารทำความเย็นเพื่อเปลี่ยนสถานะสารทำความเย็นจากก๊าซ ไปเป็นของเหลว สำหรับระบบระบายความร้อนด้วยน้ำโดยหอ ระบายความร้อนนั้น อุณหภูมิของน้ำที่ออกแบบไว้เมื่อเข้าและออกของเครื่องควบแน่นจะอยู่ที่ 32 °C และ 37 °C โดยมีอัตราการไหลของน้ำระบายความร้อนตามมาตรฐานการออกแบบของผู้ผลิตอยู่

ที่ 3.0 แกลลอนต่อนาทีต่อต้านความเย็น เนื่องจากน้ำที่ใช้ในระบบหล่อเย็นต้องใช้เป็น ปริมาณมาก จึงจำเป็นต้องใช้ระบบน้ำหมุนเวียน และใช้หอระบายความร้อนเพื่อปรับ อุณหภูมิของน้ำให้ต่ำลง เพื่อสามารถนำกลับไปใช้ได้ อีก ปริมาณจะสูญเสียไปประมาณ 4-6 % ของปริมาณน้ำหมุนเวียน ซึ่งแบ่งเป็นน้ำ 2-3 % กระเด็น สูญเสียไปโดยเปล่า ประโยชน์น้ำอีก 2-3 % จะระเหยหายไป การระเหยของน้ำจะมากขึ้นเพียงใดขึ้นกับ อุณหภูมิกระเปาะเปียกของอากาศที่ใช้ในการถ่ายเทความร้อน อุณหภูมิกระเปาะเปียก ของอากาศยิ่งต่ำเท่าใด เราจะได้ น้ำหล่อเย็นที่มีอุณหภูมิต่ำยิ่งขึ้น

2.3.4 วัสดุในการตกแต่งภายใน

- แผ่นยิปซัม (Gypsum board)

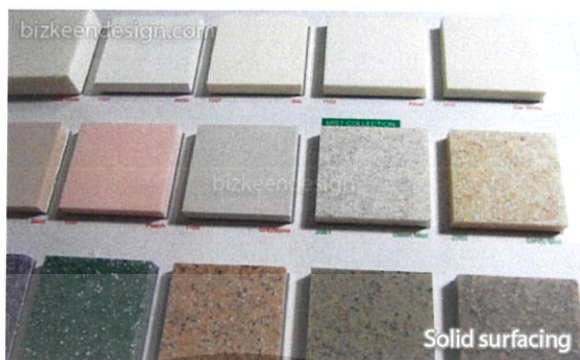


รูปที่ 2.3.4.1 แผ่นยิปซัม

ส่วนประกอบของแผ่นยิปซัม มี 2 ส่วนคือ แกนกลางทำจากแรยิปซัม ซึ่งมีคุณสมบัติ ไม่ติดไฟ และผิว ด้านนอกปิดทับด้วยกระดาษชนิดเหนียวพิเศษทั้งสองด้านจึงทำให้มีผิวที่เรียบเนียนสม่ำเสมอ ทนทานต่อการใช้งาน อีกทั้งยังเป็น ฉนวนกันความร้อนได้ดี มีให้เลือกใช้หลายประเภทคือ ชนิดธรรมดา , ชนิดทนชื้น , ชนิดทนไฟ , ชนิดบุลูมิเนียมฟอล์ย ใช้สำหรับงานกันผนังห้อง หรืองานฝ้าเพดาน

- Solid surfacing(หินสังเคราะห์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.3.4.2 หินสังเคราะห์

หินสังเคราะห์มีคุณสมบัติแข็งแรงคงทนสามารถเชื่อมต่อได้แบบไร้รอยต่อ และสามารถดัดโค้งได้เหมาะสมสำหรับ Top เคาน์เตอร์ห้องครัว และงานตกแต่งภายในร้านค้า ข้อดีคือ ดูแลรักษาความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับความชื้น ทนทาน, สีสดใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ

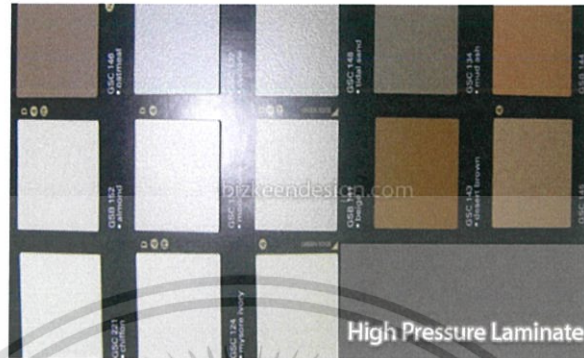
- Veneer (วีเนียร์)



รูปที่ 2.3.4.3 Veneer (วีเนียร์)

Veneer เป็นวัสดุปิดผิวที่ทำขึ้นมาจากการสไลด์แผ่นไม้จริง นำไม้มาฝานเป็นแผ่นบางๆ ความหนาไม่เกิน 1 มม. มาปิดทับลงบนวัสดุเช่น ไม้อัด หรือ ไม้MDFเพื่อใช้เป็นวัสดุตกแต่งผิวโดยลวดลายขึ้นอยู่กับชนิดของไม้ที่นำมาทำวีเนียร์ เช่น ไม้แอช, ไม้เมเปิ้ล, ไม้โอ๊ค นิยมนำมาใช้กับงานปิดผิวเฟอร์นิเจอร์ แต่มีข้อเสียคือ เป็นรอยขีดข่วนได้ง่าย ไม่ทนน้ำเมื่อเทียบกับวัสดุปิดผิวลามิเนต

- แผ่นลามิเนต(HPL ,High Pressure Laminate)



รูปที่ 2.3.4.4 ลามิเนต

เป็นวัสดุสังเคราะห์ ให้ความรู้สึกใกล้เคียงกับไม้จริง ถ้ามองเผินๆ อาจจะแยกไม่ออก เนื่องจากการพัฒนาให้มีลวดลายที่เหมือนไม้ธรรมชาติ มีทั้งตาไม้และลายไม้ อีกทั้งยังสามารถทำสีได้ใกล้เคียงกับเนื้อไม้จริงอีกด้วย มีคุณสมบัติที่แข็งแรง ทนต่อแรงกระแทก ความร้อน ทนทานต่อการขีดขูด และทำความสะอาดง่าย มีพื้นผิว และสีให้เลือกหลากหลาย ติดตั้งง่าย ราคาไม่แพง เหมาะสำหรับงานออกแบบตกแต่งภายใน เช่น ผนัง ฝ้า เพดาน และเฟอร์นิเจอร์

- แผ่นไฟเบอร์ซีเมนต์



รูปที่ 2.3.4.5 แผ่นไฟเบอร์ ซีเมนต์

แผ่นไฟเบอร์ซีเมนต์เป็นวัสดุที่น่าสนใจเป็นอย่างมาก เนื่องจากวัสดุชนิดนี้มีความแข็งแรง และมีคุณสมบัติที่สามารถกันน้ำได้ อีกทั้งยังเป็นวัสดุที่สามารถเลือกลวดแบบและลวดลายได้ตามความต้องการเพื่อให้เข้ากับลวดลายผนังอื่นในบ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- นวัตกรรม ผ้าทอ

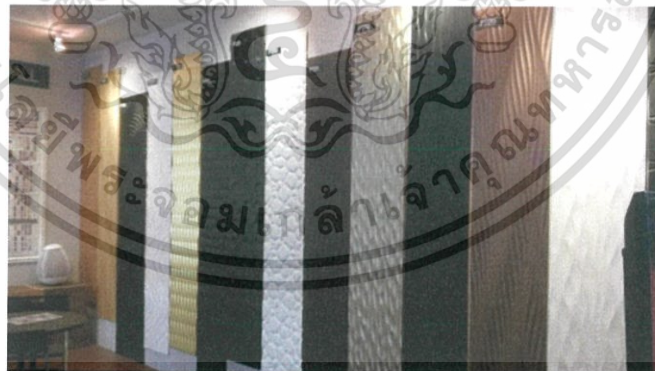
สามารถทอลายได้ตามแบบกราฟฟิก ทนทานนำมาใช้เป็นผ้าม่านบังแดดได้ จากตัวอย่างนี้เขาทอเป็นผ้าลายไทย เส้นไหมสีทอง ที่หุรหระ เหมาะกับงานโรงแรมระดับบน หรือ ห้องรับแขกที่หุรหระ



รูปที่ 2.3.4.6 ผ้าทอ

- Pattern Wall 3D

ผนัง 3มิติ ที่ทำจาก MDF และหุ้มหนัง PU เพิ่มความหุรหระและลูกเล่นผนังให้ถึงขีดสุด ไม่มีกลิ่น ไม่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ ไม่เสียดตา มีลักษณะหลายรูปแบบ

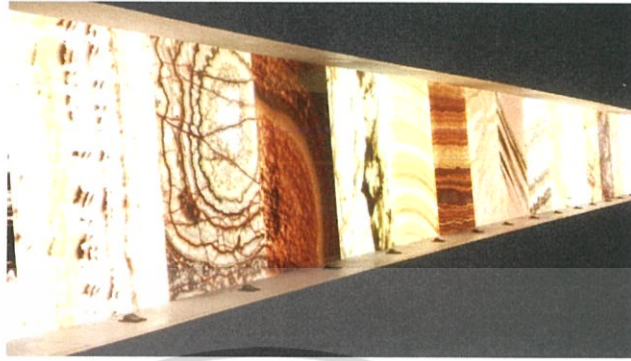


รูปที่ 2.3.4.7 แผ่นเอ็มดีเอฟ

- หินอ่อนภูมิธรรมชาติ

เอามาทำโต๊ะติดไฟให้หุรหระก็สวย หรือเอามาทำผนังห้องรับแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.3.4.8 หินอัญมณีโปร่งแสง

2.4 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

2.4.1 กรณีศึกษาที่ 1 Hilton Sukumvit 24

2.4.1.1 แนวความคิดในการออกแบบ “Art of Signature Bangkok”

เรื่องราวการเดินทางมาพบรักของ Jay & Daisy โดยมีมะลิ หมาตัวน้อยของเดซี่ที่เข้ามาเล่าการพบรัก

2.4.1.2 รายละเอียดโครงการ

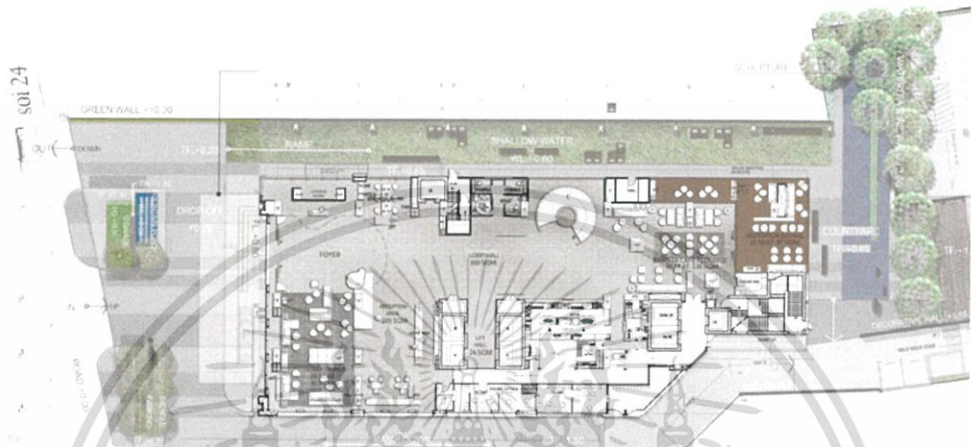
โรงแรมตั้งอยู่บริเวณถนนสุขุมวิท ที่สุดของศูนย์กลาง ทางธุรกิจของกรุงเทพฯ ใกล้สถานีรถไฟฟ้า BTS พร้อมพงษ์ ติดกับศูนย์การค้าเอ็มโพเรียม แหล่งบันเทิงครบวงจร พร้อมทั้งสถานชูด และเดินทางสู่สนามบินอย่างสะดวกสบาย

- กลุ่มเป้าหมาย :นักธุรกิจ
- เลือกพักในห้องดีลักซ์และห้องสวีทสุดหรู พร้อมให้บริการถึง 280 ห้อง
- ห้องอาหาร 2 ห้อง มีบาร์ริมสระว่ายน้ำ และเล้าจน์
- ห้องอาหารโมเดิร์นอิตาเลียนที่ได้รับรางวัลมากมาย สกาลินี
- 7 พื้นที่ประชุม สไตล์นวยออร์ก เพนท์เฮาส์
- ฟิตเนสบนชั้นดาดฟ้าพร้อมสระว่ายน้ำ และอุปกรณ์ระดับพรีเมียม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.1.3 การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่

- Lobby & Lobby Lounge



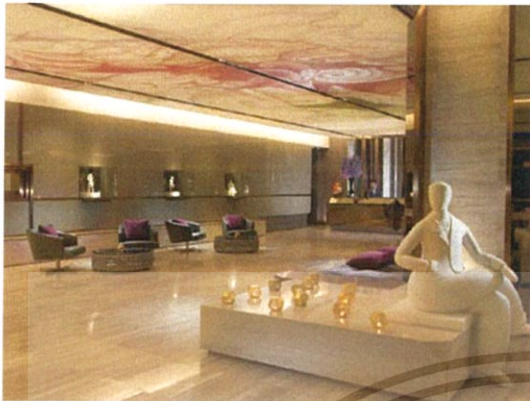
รูปที่ 2.4.1.1 Lobby & Lobby Lounge

โถงทางเข้าหลักยกฟ้าสูง โดยมี lobby lounge และเคาน์เตอร์สัมภาระ เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายเป็นนักธุรกิจชาวต่างชาติ ที่มีการเตรียมการจองเอาไว้แล้ว หรือมีผู้ดูแลทำการจองไว้เรียบร้อยแล้ว จึงให้ Reception ของโรงแรม อยู่ถัดมา เนื่องจากผู้ที่เข้ามาใช้ มีทั้งนักธุรกิจที่เข้ามาระชุม รวมไปถึงด้วย



รูปที่ 2.4.1.2 โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.4.1.3 รูปปั้น เจย์ เดซี่ ในโถงโรงแรม



รูปที่ 2.4.1.4 พื้นที่ทำงาน

- All day dining & Libery



รูปที่ 2.4.1.5 All day dining & Libery

ห้องอาหาร Mondo ที่ชั้น 1 และในชั้น 2 นั้นนอกจากร้านอาหาร Scalini แล้วยังมีโซนนั่งพักผ่อนที่ ตกแต่งเป็นห้องหนังสือของคุณเดย์ซี



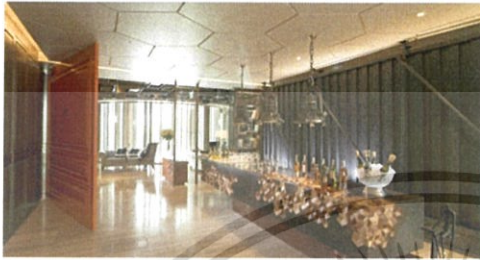
รูปที่ 2.4.1.6 ห้องสมุด และที่นั่ง



รูปที่ 2.4.1.7 All day dining

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่ฮิลตันสุโขมิทกรุงเทพฯ เรายังมีทางเลือกสำหรับการประชุมและกิจกรรม มุ่งเน้นความเป็นอยู่ที่ดีของผู้ร่วมประชุมของคุณเพื่อให้แน่ใจว่าคุณมีการประชุมที่ประสบความสำเร็จและมีประสิทธิผลซึ่งมีผลกระทบอย่างมากต่อเป้าหมายขององค์กรของคุณ



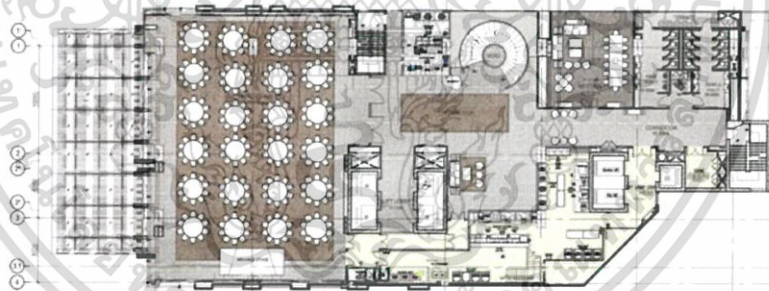
รูปที่ 2.4.1.8 ที่รองรับสำหรับห้องประชุม



รูปที่ 2.4.1.9 ห้องประชุม

- Banquet & Prefunction 3floor

ทีมงาน Meetings & Events สำหรับการประชุมสิ่งจูงใจสัมมนาการประชุมและการทำงานขององค์กรอื่น ๆ จัดการธุรกิจหนึ่งในเจ็ดห้องประชุมที่มีลายเซ็นของเราซึ่งประกอบด้วยการออกแบบในเมืองที่สร้างแรงบันดาลใจจากนิวยอร์กซิตี



รูปที่ 2.4.1.10 Banquet & Prefunction 3floor



รูปที่ 2.4.1.11 Banquet



รูปที่ 2.4.1.12 Prefunction

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



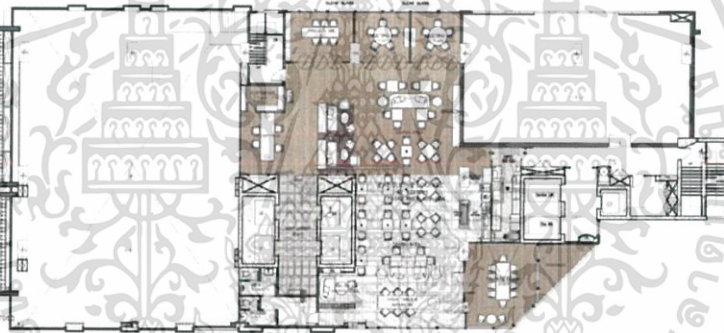
รูปที่ 2.4.1.13 Meeting room



รูปที่ 2.4.1.14 งานจัดงานแต่งงาน

งานแต่งงานที่ จะวางแผนจัดงานแต่งงานสำหรับแขก 50 ถึง 400 ท่านโรงแรมมีพื้นที่ทำงาน หลากหลายรูปแบบพร้อมแสงที่ทันสมัยและระบบ A / V เพื่อจัดงานแต่งงานที่น่าจดจำ

- Exclusive Lounge 4floor



รูปที่ 2.4.1.15 Exclusive Lounge



รูปที่ 2.4.1.16 ห้องประชุม



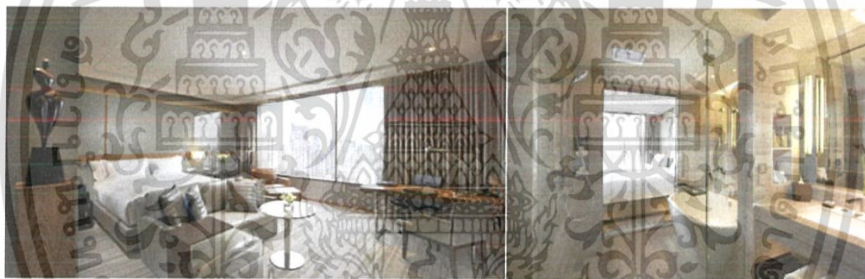
รูปที่ 2.4.1.17 โซนนั่งเล่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Presidential Suite 23 floor

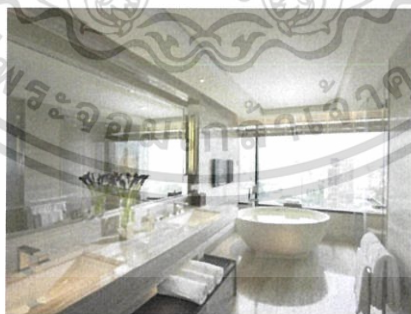


รูปที่ 2.4.1.18 Guest Room



รูปที่ 2.4.1.19 ห้องพัก

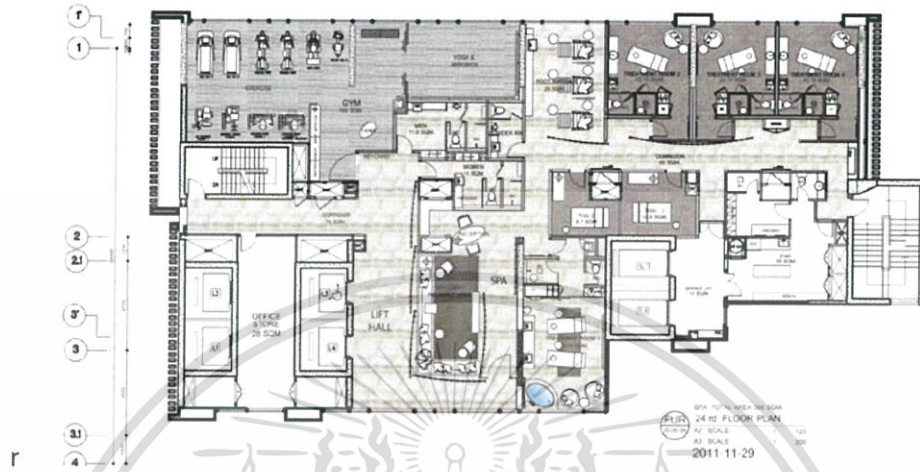
รูปที่ 2.4.1.20 ห้องน้ำ



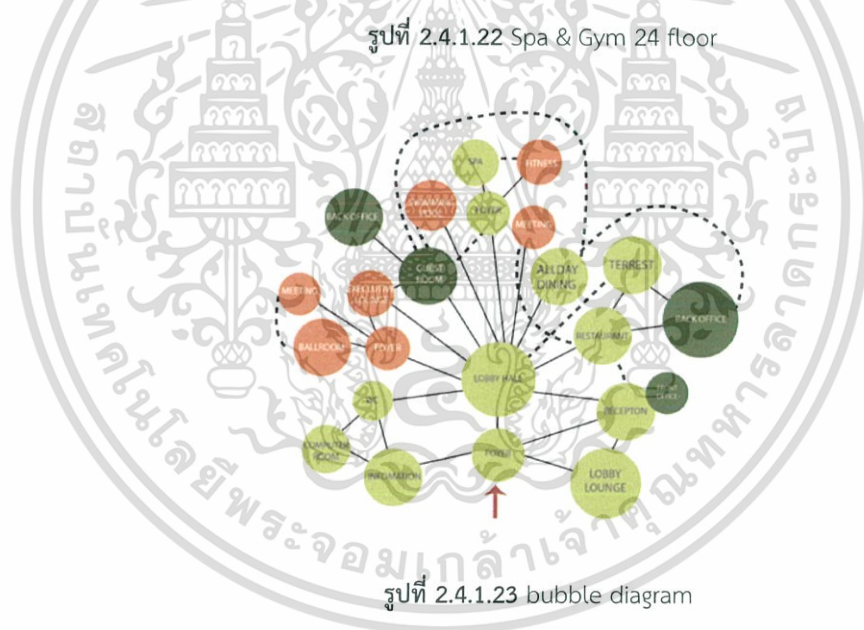
รูปที่ 2.4.1.21 ห้องน้ำ President suite

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Spa & Gym 24 floor



รูปที่ 2.4.1.22 Spa & Gym 24 floor



รูปที่ 2.4.1.23 bubble diagram

2.4.2.4 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ

1. ลักษณะการจัด zoning ที่เหมาะสมสำหรับทั้งรูปแบบของโรงแรมและที่ประชุม โดยที่ใช้ทางเข้าหลักร่วมกัน
2. ปริมาณของห้องพัก 280 ห้อง ที่สอดคล้องกับพื้นที่ และการออกแบบ
3. ห้องประชุมที่มีปริมาณตามความต้องการของลูกค้าในปัจจุบัน
4. มีส่วนครบตามมาตรฐานของโรงแรม 5 ดาวที่ไม่ใหญ่มาก
5. การจัดห้องพัก ในรูปแบบต่างๆ อย่างลงตัวและน่าสนใจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2 กรณีศึกษาที่ 2 Dusit Thani Cam Ranh Vietnam

the Cam Ranh Flowers Resort. The project is located on Bai Dai Beach in the jewel of Vietnam, Can Ranh Bay

2.4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ

-Native Flower of Vietnam สภาพแวดล้อมจากธรรมชาติที่งดงาม



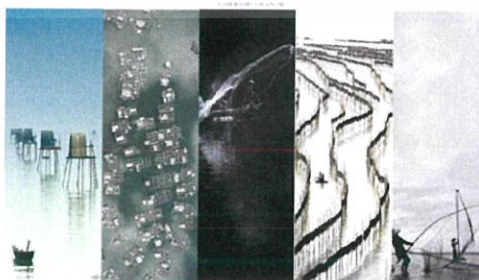
รูปที่ 2.4.2.1.1 แนวความคิดในการออกแบบ

-The Wonder of Vietnam เกษตรกรรมของชาวพื้นถิ่น



รูปที่ 2.4.2.1.2 แนวความคิดในการออกแบบ

-Rhythms of life วิถีธรรมชาติกับสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น



รูปที่ 2.4.2.1.3 แนวความคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2.2 รายละเอียดโครงการ

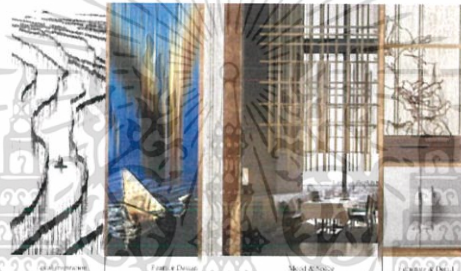
เป็นทั้งที่พัก และที่อยู่อาศัย โดยมีการจัดสรรพื้นที่อย่างเหมาะสม

โครงการขนาดใหญ่รองรับนักท่องเที่ยวระดับสูง

จำนวนห้องพัก และห้องสวีท : 266 ห้อง

2.4.2.3 การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่

- All day Dining



รูปที่ 2.4.2.1.4 Mood & Tone All day Dining



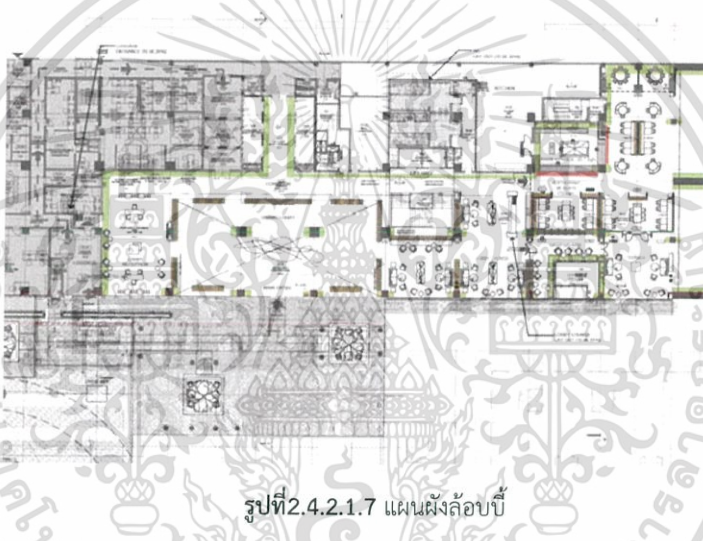
รูปที่ 2.4.2.1.5 แผนผัง All day dining

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Lobby hall & Reception lobby area



รูปที่ 2.4.2.1.6 Mood & Tone Lobby



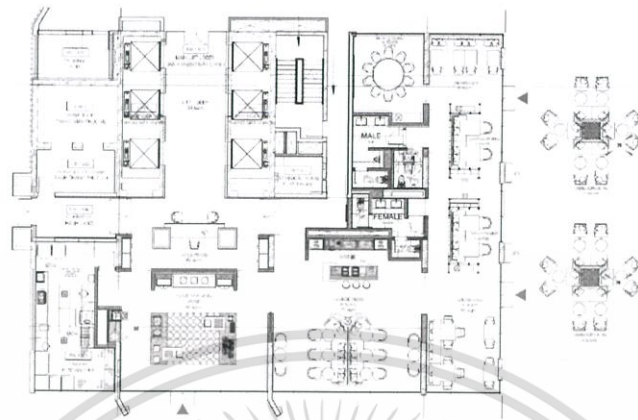
รูปที่ 2.4.2.1.7 แผนผังล็อบบี้

- Executive Lounge



รูปที่ 2.4.2.1.8 Executive Lounge

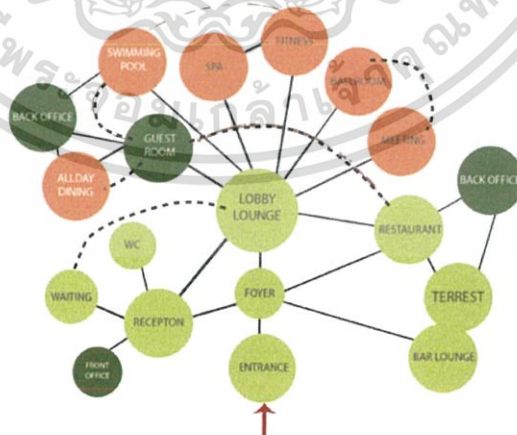
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.4.2.1.9 แผนผัง Executive Lounge



รูปที่ 2.4.2.1.10 ทัศนียภาพ Executive Lounge รูปที่ 2.4.2.1.11 ทัศนียภาพ Executive Lounge



รูปที่ 2.4.2.1.12 bubble diagram

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2.4 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ

- 1.แนวความคิดในการออกแบบ วิธีการแปลง แรงบันดาลใจออกมาสู่การออกแบบดีไซน์ สวย ทันสมัย
- 2.รูปแบบของการจัดแผนผัง เป็นระเบียบ เส้นทางการสัญจรสะดวก
- 3.Mood and tone ของการออกแบบ สวยงาม ใช้ความพื้นถิ่นมาทำให้ทันสมัยมากขึ้น



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.3 กรณีศึกษาที่ 3 โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพ



MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

2.4.3.1 แนวความคิดในการออกแบบ

เลขที่ 48 ซอยบูรพา ถนนเจริญกรุง เขตบางรัก กรุงเทพ, ประเทศไทย, 10500
อาคาร 3 อาคาร สูง 3 ชั้น 8 ชั้น 16 ชั้น
จำนวนห้องพัก 393 ห้อง

เรื่องราวของแขกผู้มาพัก เล่าถึงความเป็นมา เป็นการcombinกันระหว่างThai Western
ในด้าน Culture และ Tradition -Contemporary Classic Blend with Luxury-

2.4.3.2 รายละเอียดโครงการ

-DELUXE ROOM 40 sq.m. 14000	-GARDEN SUITE 80sqm THB 39,500
-SUPERIOR ROOM 40 THB 15,150	-FAMILY TWO-BEDROOM SUITE
-GARDEN ROOM 35 THB 16,000	95 THB 40,350
-MANDARIN ROOM	-DELUXE TWO-BEDROOM THEME SUITE
63 sqm THB 20,000	125 SQM THB 55,600
-EXECUTIVE SUITE 55 sq. m. 25500	-SIAM SUITE 130 THB 80,000
-STATE ROOM 63sqm 28,000	-SELANDIA SUITE 185 THB 100,000
-AUTHORS' SUITE	-AMBASSADOR SUITE
92 sqm THB 36,500	173 SQM THB 115,000
-DELUXE THEME SUITE	-ORIENTAL SUITE 295 sqm THB 145,000
85sqmTHB 36,750	ROYAL SUITE 326 sqmz



พฤติกรรม คอร์สเรียนทำอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรม คอร์สเรียนทำอาหารแบบไปตลอดสด

สถานที่เรียน - ศาสสาส่วนตัวสำหรับทำอาหารโดยเฉพาะ ศาลาริมน้ำ

การเดินทางไป - อยู่ตรงข้ามฝั่งโรงแรม ต้องนั่งเรือข้ามฟากของโรงแรมไป

ลักษณะของคอร์ส 4 ชั่วโมง

9.00น.-13.00น. จันทร์-ศุกร์ คอร์สรวม ราคา 4000บาท/คน

9.00น.-13.00น. เสาร์-อาทิตย์ คอร์สส่วนตัวราคา 4500บาท/คน

14.00น.-17.00น. จันทร์-ศุกร์ คอร์สรวม ราคา 4000บาท/คน

9.00น.-13.00น. เสาร์-อาทิตย์ คอร์สส่วนตัวราคา 4500บาท/คน

*เงื่อนไข ต้องจองล่วงหน้า 1 วัน



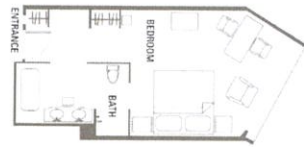
รูปที่ 2.4.3.3.1 ห้องเรียนทำอาหาร

2.4.3.3 การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่



รูปที่ 2.4.3.3.2 การจัดองค์ประกอบเชิงพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



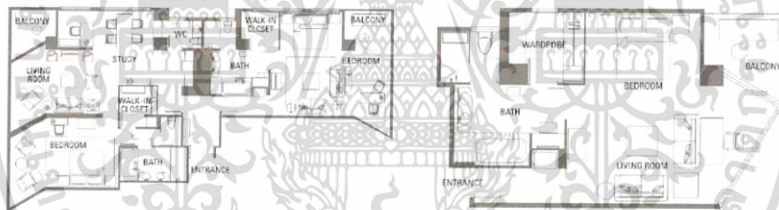
DELUXE ROOM 40 SQ.VM.



AUTHOR'S SUITE



รูปที่ 2.4.3.3.3 การจัดแผนผังของห้องพักและการตกแต่ง



SELANDIA SUITE 185 SQ.M.

MANDARIN ROOM 63 SQ.M.



รูปที่ 2.4.3.3.4 การจัดแผนผังของห้องพักและการตกแต่ง

2.4.3.4 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ

1. นำการจัดห้องพัก ไปอยู่โซนต่างๆ ในอาคารที่เหมาะสม
2. การจัดวางแผนผังห้องพัก ที่ลักษณะใกล้เคียงกับโครงการวิทยานิพนธ์
3. ลักษณะและคอร์สเรียนทำอาหารมาใช้ในโครงการ และการจัดโปรแกรมมีง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.4 กรณีศึกษาที่ 4 โรงแรมดุสิตธานี

2.4.4.1 แนวความคิดในการออกแบบ

“City of Angles” วัฒนธรรมความเป็นไทย ใจกลางธุรกิจ ย่านสีลม 47 ปี สัญลักษณ์ แห่งสีลม

2.4.4.2 รายละเอียดโครงการ

เลขที่ 946 ถนนพระราม 4 แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร

อาคาร สูง 23 ชั้น ลิฟท์ 4 ตัว

จำนวนห้องพัก 517 ห้อง ห้องประชุม 12 ห้อง ห้องอาหาร 8 ห้อง

TYPE OF GUEST

517 hotel rooms

233 Superior 35 sq m

149 Deluxe 30 sq m

71 Dusit Room 60 sq m

36 Dusit Club Room 60 sq m

23 Thai Heritage One Bedroom 80 sq m

2 Rattanakosin Suite One Bedroom 110 sq m

1 Ambassador Suite Two Bedroom 110 sq m

1 Princess Suite Two Bedroom 140 sq m

1 Majesty Suite 240 sq m

FACILITY

Lobby Hall 320 sq.m.

Reception 105 sq.m.

Lobby Lounge 50 seat 250 sq.m.

Lift Hall 45 sq.m.

Food Hall 184 SQ.M.

Fitness 678 sqm.



รูปที่ 2.4.4.2.1 ห้องอาหารเบญจรงค์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานที่เรียน - อยู่ภายในโรงแรมดุสิต บริเวณครัวของห้องอาหาร เบญจรงค์

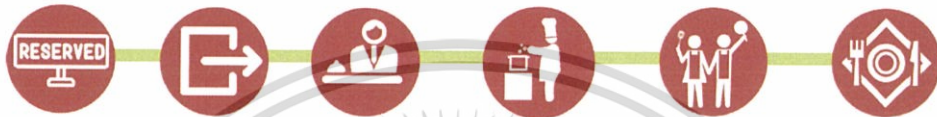
การเดินทางไป - มาที่โรงแรมดุสิตธานี สอบถามที่ intomationเลย

ลักษณะของคอร์ส 2 ชั่วโมง

14.00น.-17.00น. จันทร์-ศุกร์ คอร์ดรวม ราคา 1990บาท/คน

14.00น.-17.00น. เสาร์-อาทิตย์ คอร์ดส่วนตัวราคา 2990บาท/คน

*เงื่อนไข ต้องจองล่วงหน้า 1 วัน



รูปที่2.4.4.2.2 Terrestที่ถูกโอบล้อมด้วยตัวอาคาร

รูปที่2.4.4.2.3 Lobby Lounge



Meeting Room*	Floor Area		Ceiling Height		Banquet / Event			Meeting / Convention			
	Sq m	Sq ft	Metres	Feet	Banquet	Cocktails	Buffet	U-shape	Classroom	Theatre	Conference
1 Napalai Ballroom	978	10,527	5.1	16.73	700	1,500	600	80	500	1,200	-
1.1 Napalai	480	5,165	5.1	16.73	220	300	220	40	160	350	-
1.2 Vimarn Suriya	421	4,530	5.1	16.73	240	350	240	48	200	400	-
2 Dusit Thani Hall	676	7,276	4.3	14.11	400	500	350	80	250	450	-
3 Sathorn (1+2)	96	1,033	3	9.84	50	60	40	32	40	80	32
3.1 Sathorn 1	48	516	3	9.84	30	30	20	12	16	30	14
3.2 Sathorn 2	48	516	3	9.84	30	30	20	12	16	30	14
4 Mahamek 1	24	258	3	9.84	-	-	-	-	-	-	10
5 Mahamek 2	28	301	3	9.84	-	-	-	-	-	-	14
6 Bangrak	72	775	3	9.84	40	50	30	25	34	50	24
7 Rama IV	45	484	3	9.84	20	22	-	12	12	28	14
8 Library 1918	105	1,129	3	9.6	50	60	40	30	35	50	35
9 The Cellar	347	3,735	3	9.6	120	140	120	45	60	80	50
10 Silom	73	785	3.5	11.48	50	50	30	30	35	50	28
11 Lumpini	73	785	3.5	11.48	50	50	30	30	35	50	28
12 Saladaeng	124	1,334	3.5	11.45	80	100	60	45	60	100	50

พื้นที่ของห้องจัดประชุม และลายระเอียด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

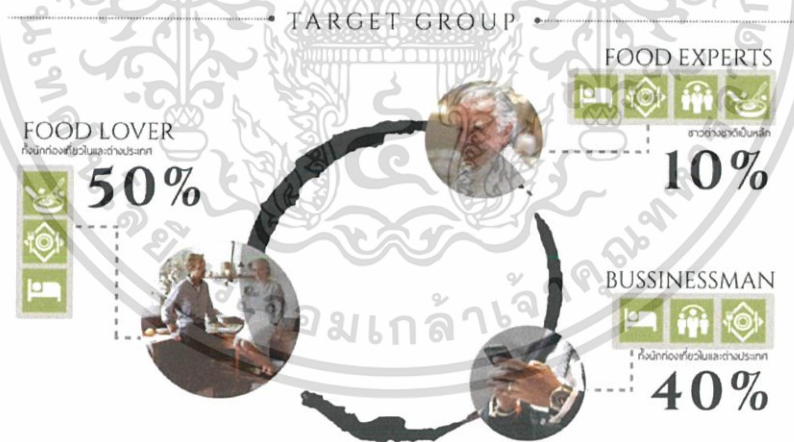
บทที่ 3

บทที่ 3 กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ

3.1 ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย

นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจชาวต่างชาติที่หลงใหลในอาหาร อยู่ในระดับสูง รักธรรมชาติสนใจในวิถีความเป็นมาของอาหารไทย ต้องการทานและเรียนรู้อาหาร ที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของความดั้งเดิม ที่มีมาพร้อมกับที่พักผ่อนที่สะดวกสบายย่านใจกลางเมือง

ภายในโครงการจะมีลักษณะของนักท่องเที่ยวเป็นสองกลุ่มคือกลุ่มที่พักกับโรงแรมและกลุ่มที่มาใช้บริการอื่นๆของทางโรงแรมแต่ไม่พักแรม โดยลักษณะของนักท่องเที่ยวสองกลุ่มนี้อาจจะมาเป็นกลุ่ม มาเป็นคู่ หรือครอบครัว หรือลักษณะขององค์กร แนวทางของโครงการเป็นเรื่องของอาหารที่ผู้ใช้บริการสามารถเข้าถึงได้ทุกเพศทุกวัย เนื่องจากเป็นโครงการมีขนาดใหญ่ แต่มีแนวทางของโครงการเพื่อความพิเศษ (Exclusive) และการบริการอย่างทั่วถึงและ โครงการจึงไม่รับลักษณะกลุ่มคนที่เป็นกลุ่มขนาดใหญ่หรือกลุ่มทัวร์



RECIPE INGREDIENTS PREPARATION METHOD DECORATE ENJOY

Copyright © 2019 by ESTASTE. All rights reserved.
ESTASTE is a registered trademark of ESTASTE.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 พฤติกรรมของผู้ใช้บริการ และผู้ให้บริการ

ประเภทผู้ใช้โครงการและพฤติกรรมภายในโรงแรมมีผู้ใช้โครงการหลายประเภท สามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆได้ 2 ประเภท คือผู้ให้บริการ และผู้รับบริการ

3.2.1 พฤติกรรมผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ คือคนที่สำคัญที่สุดของให้บริการ ที่จะทำให้นักค้าที่มาใช้บริการของโรงแรม เกิด ความพึงพอใจ ความสะดวกสบาย ความเพลิดเพลิน และ นำมาซึ่ง ความประทับใจ คือ “ มาแล้ว อยากมาอีก “ และชวนให้ใครต่อใครมาด้วย ที่จะทำให้นักค้าขาจร (Walk in guest) มาเป็นลูกค้าประจำ (Permanent guest) ของทำให้นักค้าเกิดความประทับใจ หรือ Impression ต่อภาพรวมของโรงแรม โดยผู้ให้บริการของโครงการ ยังสามารถแบ่งได้อีก 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ

1) ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลในกลุ่มบริหารของโรงแรม เป็นระดับหัวหน้า หรือผู้ควบคุมดูแลระดับสูง

เวลาทำงาน 08.00-21.00 น.

เวลาพัก 12.00-13.00 น. / 18.00-18.30 น.

พฤติกรรม - เดินทางมาถึงโรงแรม

-ไปที่ห้องตอกบัตรลงเวลาเข้างาน

-แยกย้ายทำงานตามหน้าที่/สถานที่

-เมื่อถึงเวลาเลิกงาน กลับมาตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงาน

-เดินทางกลับ

*หมายเหตุ -ในกรณีผู้บริหารระดับสูง อาจมีส่วนที่จอตกรดโดยเฉพาะ

2) เจ้าหน้าที่หรือพนักงานทั่วไป คือ บุคคลที่มีตำแหน่งหน้าที่หรืองานบริการภายในโรงแรม

เวลาทำงาน มีการทำงานแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ การแบ่งผลัด 3 ผลัด และการทำงานตามเวลาปกติ ไม่มีการเปลี่ยนผลัด โดยแต่ละงานจะมีเวลาการทำงานแตกต่างกันไป

เวลาพัก สลับกันพักเพื่อให้มีคนงานตลอดวัน

พฤติกรรม -เดินทางมาถึงโรงแรม

-ไปที่ห้องตอกบัตรลงเวลาเข้างาน

-ไปห้องแต่งตัวเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้าเป็นเครื่องแบบ(UNIFORM) ของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แยกย้ายทำงานตามหน้าที่ / สถานที่
- เมื่อถึงเวลาเลิกงาน กลับมาตอกบัตรเพื่อลงเวลาเลิกงาน
- เดินทางกลับ

3.2.2 พฤติกรรมผู้รับบริการ

ผู้รับบริการ คือ แยกหรือลูกค้าของโรงแรม ซึ่งแต่ละคนก็มีประสบการณ์ในชีวิตและลักษณะนิสัยต่างกัน จึงเป็นหน้าที่ของผู้ให้บริการที่ต้องสนองตอบความต้องการของกลุ่มผู้รับบริการเหล่านี้ โดยแบ่งเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆคือ ผู้มาพักค้างแรม และผู้มาใช้บริการร่วม

1) ผู้มาพักค้างแรม ผู้มาพักค้างแรมที่โรงแรมมีหลายลักษณะ แต่กลุ่มเป้าหมายชัดเจนอยู่ที่กลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ชื่นชอบบรรยากาศตื่นตาตื่นใจในเมืองและสนใจในอาหารไทย โดยอาจมีทั้งลักษณะของนักท่องเที่ยวแบบคู่รัก แบบครอบครัวถึงผู้สูงอายุ หรืออาจเป็นนักธุรกิจมาในรูปแบบกลุ่มเล็กจนถึงหมู่คณะ ที่มาเพื่อทำธุรกิจในตัวเมืองและมาพักผ่อนและทานอาหารไทยดั้งเดิมอีกด้วย

การเดินทาง สามารถนำรถส่วนตัว,รถรับจ้าง,รถไฟฟ้า เข้ามาถึงโครงการได้

พฤติกรรม -มาถึงโรงแรมได้ทางรถยนต์หรือรถไฟฟ้า

-เดินเข้าสู่ RECEPTION ติดต่อเรื่องห้องพัก

-อาจนั่งรถบริเวณ LOBBY LOUNGE

-เข้าห้องพัก

-อาจใช้บริการอื่นๆของโรงแรมต่อไป

2) ผู้มาใช้บริการร่วม เป็นแขกที่อาจไม่ได้พักค้างแรมกับโรงแรมโดยอาจมาที่โรงแรมเพื่อใช้บริการอื่น เช่น

ผู้มาใช้บริการร้านอาหารของโรงแรม

ผู้มาใช้บริการเรียนทำอาหาร

ผู้มาใช้บริการห้องสัมมนาหรือห้องประชุม

ผู้ที่ใช้บริการห้องจัดงานเลี้ยงต่างๆ

ผู้มาใช้บริการสปา

ผู้มาใช้บริการฟิตเนส

การเดินทาง สามารถนำรถส่วนตัว,รถรับจ้าง,รถไฟฟ้า เข้ามาถึงโครงการได้

พฤติกรรม

ผู้มาใช้บริการพักผ่อน รับประทานอาหารหรือบริการอื่นๆของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มาถึงโรงแรมได้ทางรถยนต์,รถรับจ้าง,รถไฟฟ้า
- เดินเข้าสู่บริการต่างๆตามความต้องการ
- หรืออาจติดต่อที่ LOBBY HALL ในส่วนสอบถามถึงบริการอื่นๆ
- เดินทางกลับ

ผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรม

- มาถึงโรงแรมได้ทางรถยนต์
- ติดต่อ LOBBY HALL เพื่อให้โทรศัพท์ไปแจ้งกับแขกในห้องพัก
- นั่งรอที่ LOBBY HALL หรือส่วนสาธารณะอื่น
- เสร็จธุระแล้วเดินทางกลับ

3.2.2.1 พฤติกรรมผู้ใช้อาคารในส่วนบริการต่างๆ

1.1 การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน LOBBY HALL

1.1.1 ผู้ให้บริการในส่วน LOBBY HALL

1) INFORMATION

(เวลาทำงานมี 3 ผลัด คือ 8.00-16.00 น. / 16.00-24.00 / 24.00-08.00 น.)

พฤติกรรม

- a. ทำงานอยู่ในส่วน FRONT DESK คอยให้คำแนะนำเรื่องทั่วไปในโรงแรมและ แนะนำการท่องเที่ยว
- b. หากแขกต้องการติดต่อการท่องเที่ยวในเมือง ให้ติดต่อโดยตรงให้กับแขก
- c. รวบรวมข้อมูลสถิติลงคอมพิวเตอร์
- d. เก็บเงินจากแขกที่ติดต่อการท่องเที่ยวลงข้อมูลส่งให้แคชเชียร์

1.1.2 ผู้รับบริการในส่วน LOBBY HALL

พฤติกรรม

- a. เข้ามาสู่ LOBBY HALL
- b. ติดต่อ FRONT DESK
- c. อาจนั่งรอที่ส่วนพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน GUESTROOM RECEPTION

1.2.1 ผู้ให้บริการในส่วน GUESTROOM RECEPTION

ผู้ให้บริการใน GUESTROOM RECEPTION มีเจ้าหน้าที่ทั้งหมด 5 คน ประกอบด้วย RESIDENCE MANAGER 1 คน, RESIDENCE RECEPTION 2 คนและ CASHIER 2 คน

2) RESIDENCE MANAGER (เวลาทำงาน 08.00 – 21.00 น.)

พฤติกรรม

- ทำงานในส่วนของ FRONT DESK โดยอาจยืนประจำอยู่ด้วยเมื่อมีแขกมาติดมาก หรืออาจนั่งทำงานอยู่ส่วน LOBBY OFFICE (บริเวณโต๊ะทำงานมีตารางการทำงานพนักงาน)
- ดูแลรักษากุญแจห้องและกุญแจสถานที่ต่างๆในโครงการ
- เดินตรวจความเรียบร้อยของบริการและพนักงานในความควบคุมดูแล

3) RESIDENCE RECEPTION

(เวลาทำงานมี 3 ผลิตคือ 08.00-16.00 น. / 16.00-24.00 น. / 24.00-08.00 น.)

พฤติกรรม

- กล่าวต้อนรับและสอบถามความต้องการของแขก
- แจ้งชนิดห้องพักแก่แขก ตรวจสอบเช็คชื่อที่แขกจองไว้แล้วจากคอมพิวเตอร์บริเวณเคาท์เตอร์
- ทำการ CHECK-IN ให้แก่แขก โดยให้แขกลงทะเบียน เขียน ชื่อ ที่อยู่ วัน/เดือน/ปีเกิด สัญชาติ อาชีพ การทำงาน ใบสำคัญประจำตัวต่างด้าว บัตรประจำตัวประชาชน ระยะเวลาและการเลิกพักในวันใด เวลาใด เรียกใบที่ลงทะเบียนว่า “บัตรจดนามผู้เข้าพัก”
- หลังจากแขกลงทะเบียน พนักงานจะทำการกรอกตัวเลขอื่นๆเพิ่มเติม เช่น PASSPORT ฯลฯ และตรวจสอบเอกสาร
- จากนั้นหยิบกุญแจให้แก่แขก ให้แขกเดินไปยังห้องพักเอง
- ในกรณีที่ห้องพักยังไม่เรียบร้อย จะโทรศัพท์ไปแจ้ง ROOM MAID เพื่อทำความสะอาดและเตรียมเครื่องดืมหรืออุปกรณ์อื่นๆให้เรียบร้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

g. หลีกจาก CHECK-IN เรียบร้อยแล้ว นำข้อมูลบันทึกลง COMPUTER เพื่อบันทึกสถิติและนำไปตรวจสอบกับกองตรวจคนเข้าเมือง (สำหรับชาวต่างประเทศ) จากนั้นออกไปเสร็จของห้องพักและรวบรวมนำส่ง RESIDENCE MANAGER

h. ในกรณีแขกต้องการย้ายห้อง ต้องตรวจสอบว่ามีห้องพักห้องใดว่างอยู่ แล้วจึงรับกุญแจคืนและให้กุญแจใหม่แก่แขกรวมทั้งเปลี่ยนข้อมูลในคอมพิวเตอร์และใบเก็บเงิน

i. หากมีอุปกรณ์ที่ FRONT DESK เสียหาย ให้โทรศัพท์ติดต่อฝ่าย TECHNICIAN มาซ่อมแซม

4) CASHIER

a. รับใบเสร็จมาจาก RESIDENCE RECEPTION ตรวจสอบความถูกต้องแล้วลงบัญชีลงในคอมพิวเตอร์

b. รับเงินจากแขกที่ CHECK-OUT หน้า FRONT DESK

c. เก็บเงินและแยกประเภทบัญชีก่อนส่งให้ GENERAL CASHIER

1.2.2 ผู้ให้บริการในส่วน GUESTROOM RECEPTION

ผู้ให้บริการส่วนใหญ่เป็นแขกที่มาพักค้างแรมกับรีสอร์ท จะมีบางส่วนที่มาติดต่อรับบริการกิจกรรมอื่นๆของทางรีสอร์ทหรืออาจมาติดต่อขอพบกับแขกที่มาพักค้างแรมกับรีสอร์ท

1) ผู้ใช้บริการที่มาพักค้างแรม

พฤติกรรม

a. ผู้ใช้บริการเข้ามาสู่ GUESTROOM RECEPTION

b. ติดต่อที่ FRONT DESK กับ RECEPTION และลงทะเบียน

c. อาจนั่งรอที่ GUESTROOM LOBBY

d. รับกุญแจห้องพักแล้วเดินไปที่ห้องพัก

e. เมื่อ CHECK-OUT จะติดต่อที่เคาท์เตอร์ FRONT DESK และจ่ายเงิน คืนกุญแจ

1.3 การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน SPA

บริการสปาเปิดบริการเวลา 09.00-20.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.1 ผู้ให้บริการในส่วน SPA

ผู้ให้บริการในส่วน SPA มีทั้งหมด 6 คน ประกอบไปด้วย SPA MANAGER 1 คน, SPA RECEPTION 2 คน, SPA STAFF 10 คน

1) SPA MANAGER (เวลาทำงาน 08.00-21.00 น.)

พฤติกรรม

- ควบคุมดูแลพนักงานในสปาและดูแลความเรียบร้อยทั่วไป
- เก็บเอกสารทั่วไปในห้องทำงาน
- ตรวจบัญชีรายรับจากโฮมสปาและบัญชีรายรับจากสปาแล้วบันทึกข้อมูลลงในคอมพิวเตอร์
- ส่งใบเสร็จสำหรับแขกที่ค้างแรมมาใช้บริการสปาให้กับ RESIDENCE MANAGER
- ส่งรายการบัญชีทั้งหมดให้ GENERAL CASHIER

2) SPA RECEPTION (เวลาทำงาน 08.00-21.00 น.)

พฤติกรรม

- ต้อนรับผู้มาใช้บริการ
- หากเป็นผู้ใช้บริการที่มาค้างแรมกับโรงแรม ก็ไม่ต้องทำการลงทะเบียนอีก แต่หากเป็นบุคคลภายนอกต้องทำการลงทะเบียน
- หากมีการขายของโฮมสปาให้ทำการบันทึกบัญชีและเก็บเงิน รวบรวมบัญชีส่งรายงานให้ SPA MANAGER ต่อไป
- ประสานงานส่งผู้ให้บริการต่อไปให้ SPA STAFF (MASSAGIST)
- ถ้าเป็นบุคคลภายนอก จะออกใบเสร็จเก็บเงินหลังจากแขกใช้บริการเลย แต่ถ้าเป็นแขกที่เข้าพักโรงแรมจะทำใบเสร็จส่งไปที่ RESIDENCE MANAGER ผ่านทาง SPA MANAGER

3) SPA STAFF (MASSAGIST) (เวลาทำงาน 08.00-21.00 น.)

พฤติกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- a. เตรียมจัดสถานที่และอุปกรณ์ให้พร้อม สำหรับบริการการนวด โดยหยิบอุปกรณ์การนวดจากห้องเก็บของสพามาเตรียมให้พร้อม
- b. ผลัดเปลี่ยน ผ้าเช็ดตัว ผ้าปูที่นอนต่างๆ ส่งให้ฝ่าย LAUNDRY เวลาเที่ยงและหลังเลิกงาน และคอยรับจาก LAUNDRY กลับมาที่สปาตอนเที่ยงและตอนเช้า
- c. ต้อนรับผู้มาใช้บริการต่อจาก SPA RECEPTION โดยนำแขกไปเปลี่ยนเสื้อผ้า หรือบางกรณีอาจอาบน้ำก่อนแล้วเปลี่ยนเสื้อผ้า และมีส่วนเก็บของ LOCKER ส่วนตัว
- d. บริการนวดแก่ผู้มาใช้บริการ
- e. หากแขกใช้บริการนวดเสร็จแล้ว พาไปเปลี่ยนเสื้อผ้ากลับแล้วส่งไปยัง SPA RECEPTION

1.3.2 ผู้รับบริการในส่วน SPA

ผู้รับบริการมีทั้งส่วนที่เป็นแขกที่มาพักค้างแรมกับโรงแรม และส่วนที่มาติดต่อรับบริการสปาโดยเฉพาะ ซึ่งจะมีการลงทะเบียนที่แตกต่างกัน

พฤติกรรม

- a. เข้ามาในส่วน SPA LOBBY ติดต่อกับ SPA RECEPTION
- b. อารมณ์ร่อที่ SPA LOBBY และดูผลิตภัณฑ์สปา
- c. แขกที่ค้างแรมกับโรงแรมไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ แต่สำหรับแขกที่เป็นบุคคลภายนอกต้องลงทะเบียนกับ RECEPTION
- d. ไปเปลี่ยนเสื้อผ้าที่ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า และเก็บของที่ห้อง LOCKER ส่วนตัว
- e. เข้าไปใช้บริการนวดตัวแบบต่างๆ
- f. หยิบของ LOCKER และเปลี่ยนเสื้อผ้าในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า
- g. สำหรับแขกที่เป็นบุคคลภายนอก ไปติดต่อจ่ายเงินที่ SPA RECEPTION
- h. หากสนใจสปา ซื้อและจ่ายเงินที่ SPA RECEPTION

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน RESTAURANT

เวลาเปิดทำการร้านอาหาร 05.00 – 21.00 น.

เวลาเปิดทำการเฉพาะส่วนตัว เปิดตลอด 24 ชม.

1.4.1 ผู้ให้บริการในส่วน RESTAURANT

ผู้ให้บริการในส่วน RESTAURANT มีทั้งหมด 128 คน ประกอบด้วย FOOD&BEVERAGE

4 คน, EXCLUSIVE CHEF 4 คน, CAPTAIN 20, SOUS CHEF 30, WAITER 34 คน และอื่น

1) FOOD&BEVERAGE MANAGER (เวลาทำงาน 08.00-22.00 น.)

พฤติกรรม

- คอยดูแลมาตรฐานและคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
- รับนโยบายจากฝ่ายบริหารมาปรับปรุงบริการ
- จัดทำรายงานงบประมาณ รายงานอาหารและเครื่องดื่มโดยบันทึกข้อมูลลงในคอมพิวเตอร์ แล้วส่งให้ GENERAL CASHIER ต่อไป
- สั่งรายการเครื่องดื่มให้มาจัดส่ง
- เก็บเงินจาก CAPTAIN

2) CHEF (เวลาทำงานมี 3 ผลัดคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

- กำกับดูแลด้านการเตรียมและผลิตอาหารทั้งหมด
- รับรายการอาหารที่สั่งและวัตถุดิบที่เตรียมแล้วมาจากผู้ช่วย (SOUS CHEF) เพื่อประกอบอาหาร
- รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาปรับปรุงการบริการเสมอ

3) SOUS CHEF (เวลาทำงานมี 3 ผลัดคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

- รับรายการอาหารที่สั่งจาก WAITER

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- b. เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ CHEF
- c. ผลิต 01.00-09.00 น.เตรียมวัตถุดิบในการทำอาหารเช้าสำหรับแขกที่มาพักผ่อนกับโรงแรมด้วย
- d. คอยตรวจอาหารสดและอุปกรณ์ในครัว หากเกิดการชำรุดให้แจ้ง FOOD&BEVERAGE MANAGER
- e. จัดซื้ออาหารสดและวัตถุดิบการทำอาหารเอง แต่เครื่องดื่มต้องแจ้ง FOOD&BEVERAGE

MANAGER

- 4) CAPTAIN (เวลาทำงานมี 3 ผลิตคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

- a. เก็บเงินและออกใบเสร็จตามรายการอาหาร ใช้คอมพิวเตอร์ออกใบเสร็จและบันทึกข้อมูล
- b. เดินตรวจความเรียบร้อยบ้าง เพื่อควบคุมการทำงานทั้งหมดและดูแลผู้มาใช้บริการให้ประทับใจ
- c. ก่อนเปลี่ยนผลิต จะทำข้อมูลรวบรวมเตรียมส่งให้กับ FOOD&BEVERAGE MANAGER

- 5) WAITER (เวลาทำงานมี 3 ผลิตคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

(กรณีผู้ใช้บริการรับประทานที่ร้าน)

- a. ต้อนรับผู้มาใช้บริการด้วยความยิ้มแย้ม แนะนำที่นั่งให้
- b. หยิบเมนูจากส่วน SERVICE ให้ผู้ใช้บริการตามจำนวนคน
- c. รับรายการอาหารจากผู้ใช้บริการส่งไปยัง CAPTAIN และครัวอย่างละเอียด
- d. รับอาหารจากครัวมาเสิร์ฟที่โต๊ะผู้ใช้บริการ
- e. เก็บกวาด ทำความสะอาดโต๊ะเมื่อแขกจ่ายเงินและลุกออกไป
- f. ในกรณีอาหารเช้าสำหรับแขกผู้มาพัก ต้องจัดเตรียมพื้นที่

(กรณี ROOM SERVICE)

- a. รับโทรศัพท์การสั่งอาหารโดยตรงจากผู้เข้าพักรีสอร์ท
- b. ส่งรายการไปที่ครัวและที่ RESIDENCE RECEPTION โดยผ่านทาง CAPTAIN
- c. เดินไปส่งอาหารให้ผู้เข้าพักที่ห้องพัก
- d. เก็บภาชนะทุกชิ้นเข้าจากห้องพัก

- 6) CLEANER (เวลาทำงานมี 3 ผลิตคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- a. รับภาษาขณะที่เก็บกวาดจาก WAITER
- b. ล้างภาษาในอ่างล้างและนำไปคว่ำที่ตะแกรง
- c. เช็ดทำความสะอาดภาษาและจัดเรียงให้เรียบร้อย
- d. คอยตรวจภาษาที่ได้รับคำสั่งแล้วรายงานกับต้น

1.4.2 ผู้รับบริการส่วน RESTAURANT

แบ่งตามการบริการและช่วงเวลาได้ 2 ลักษณะคือผู้ใช้บริการที่ร้านและผู้ใช้บริการ ROOM SERVICE

- 1) ผู้ใช้บริการที่ร้าน มีทั้งผู้ที่เป็นบุคคลภายนอกและผู้ที่ย้ายมาพักที่โรงแรม

พฤติกรรม

- a. สอบถาม WAITER ถึงที่นั่งที่ว่างพอกับจำนวนคน
- b. รับเมนูจาก WAITER มาอ่านและสั่งรายการอาหาร
- c. รับประทานอาหาร
- d. เรียก WAITER เก็บเงินและจ่ายเงิน

- 2) ผู้ใช้บริการจาก ROOM SERVICE

พฤติกรรม

- a. อ่านเมนูจากภายในห้องพัก
- b. โทรศัพท์สั่งรายการอาหาร
- c. รอรับอาหารมาส่งที่ห้องพัก
- d. จ่ายเงินรวมกับใบเสร็จห้องพักเมื่อ CHECK-OUT

1.5 การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วน BACK OF THE HOUSE, OFFICE

ในส่วนนี้เป็นส่วนของผู้ให้บริการเท่านั้น ไม่มีส่วนของผู้รับบริการเข้ามาเกี่ยวข้อง

1.5.1 BACK OF THE HOUSE

ผู้ให้บริการส่วน BACK OF THE HOUSE มีทั้งหมด 6 คนประกอบไปด้วย ROOM MAID 3 คน, LAUDRY 2 คน และ TERCHINIAN 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) ROOM MAID

(เวลาทำงานมี 3 ผลัดคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

a. ทำความสะอาดห้องพัก โดยหยิบอุปกรณ์จากส่วนเก็บของ(ใกล้ห้องพัก) โดยรับข้อมูลจาก RESIDENCE RECEPTION ทางโทรศัพท์

b. ทำความสะอาดสถานที่ทั่วไป

c. นำผ้าจากสถานที่ที่ทำความสะอาดกลับมาให้ LAUNDRY

d. รับผ้าจาก LAUNDRY ไปจัดสถานที่

2) LAUNDRY (เวลาทำงาน 08.00-19.00 น.)

พฤติกรรม

a. ซักรีดเสื้อผ้าจากส่วนต่างๆของโครงการ

b. จัดแยกหมวดหมู่ผ้า

3) TECHNICIAN

(เวลาทำงานมี 3 ผลัดคือ 09.00-17.00 น. / 17.00-01.00 น. / 01.00-09.00 น.)

พฤติกรรม

a. ตรวจสอบตราความเรียบร้อยอาคารสถานที่และสาธารณูปโภคทั้งโครงการ

b. ออกรับโทรศัพท์จากฝ่ายต่างๆไปซ่อมแซมส่วนต่างๆที่ชำรุด

c. คอยรายงานให้ RESIDENCE MANAGER รับทราบ

1.5.2 OFFICE

ผู้ให้บริการในส่วน OFFICE มีทั้งหมด 4 คน ประกอบไปด้วย MANAGER DIRECTOR 1 คน, MD ASSISTANT 1 คน, CHIFT ACCOUNT 1 คน และ GENERAL CASHEIR 1 คน

ผู้ให้บริการเหล่านี้มีพฤติกรรมการทำงานใกล้เคียงกัน คือมีทั้งที่ใช้คอมพิวเตอร์บันทึกและตรวจสอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

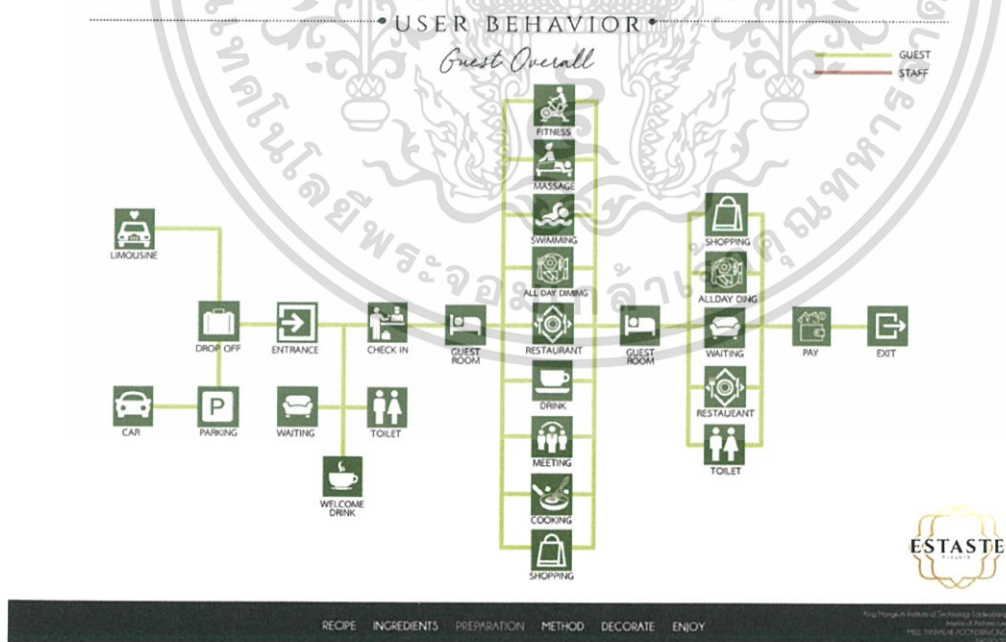
ข้อมูลทั่วไป รวมทั้งบางครั้งยังเดินตรวจตราความเรียบร้อย สำนักงานส่วนนี้อาจแยกออกจาก BACK OF THE HOUSE

1.6 การศึกษาพฤติกรรมภายใน GUEST ROOM

พฤติกรรมส่วนใหญ่เป็นพฤติกรรมของผู้รับบริการมาพักผ่อน

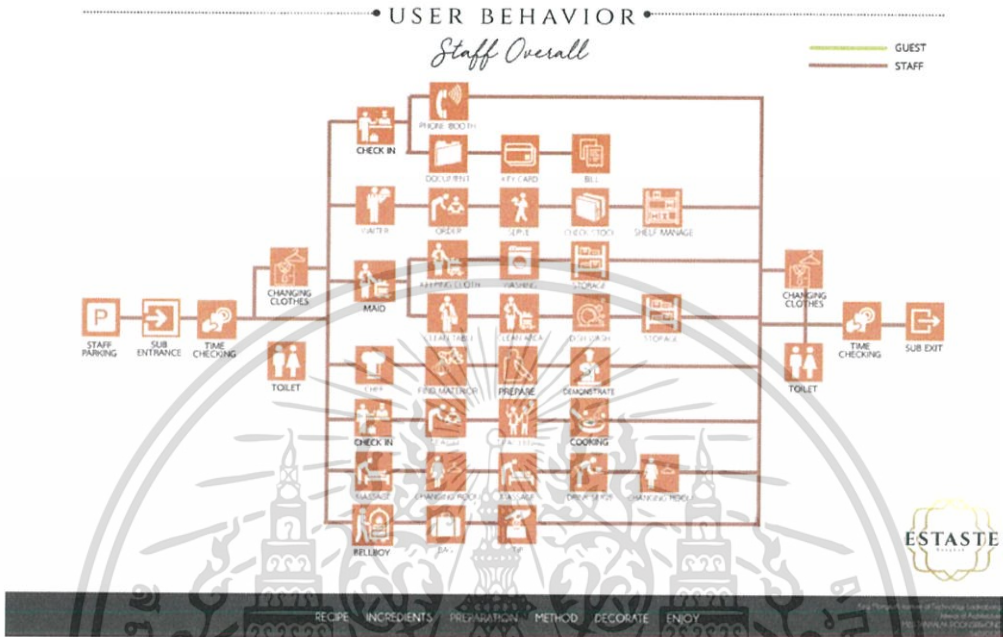
- พฤติกรรม
- เปิดกุญแจเข้ามาในห้อง
 - วางสัมภาระแล้วนั่งพักผ่อน
 - เข้าห้องน้ำ / อาบน้ำ
 - แต่งตัว / เปลี่ยนเสื้อผ้า
 - นอนหลับ
 - นั่งเล่นชมบรรยากาศ
 - อาจสั่งอาหารจาก ROOM SERVICE มารับประทานในห้อง

3.3 สรุปพฤติกรรม (USER BEHAVIOR)

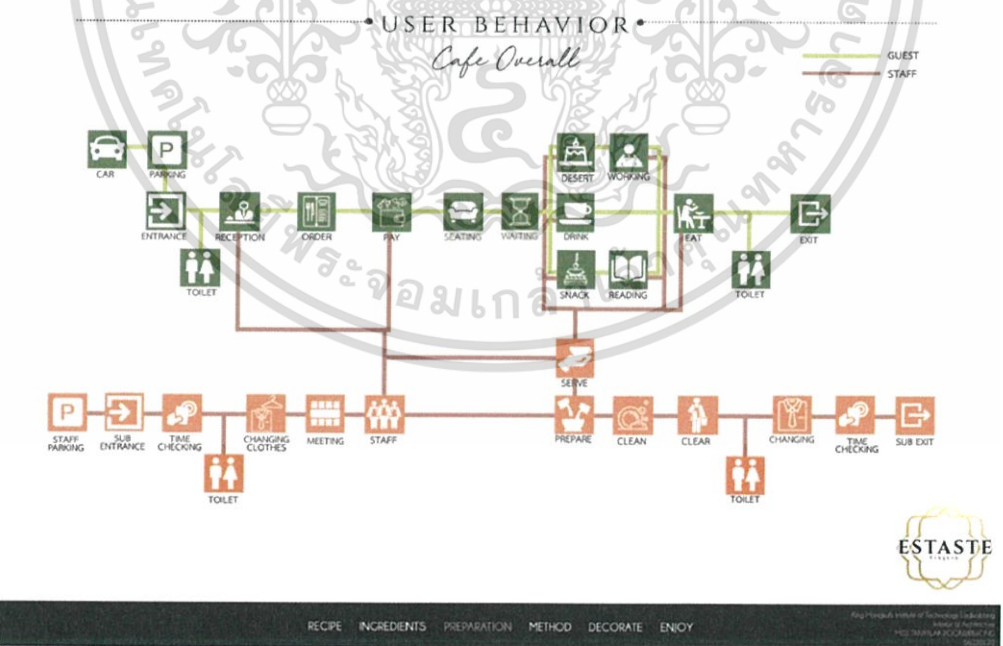


พฤติกรรมโดยรวมของผู้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

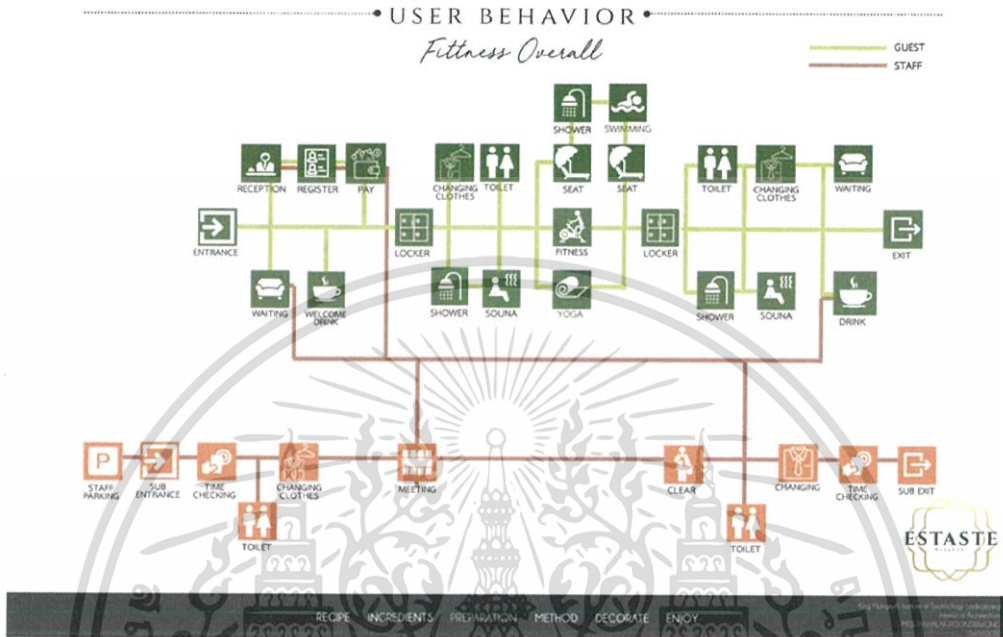


พฤติกรรมของผู้ให้บริการ

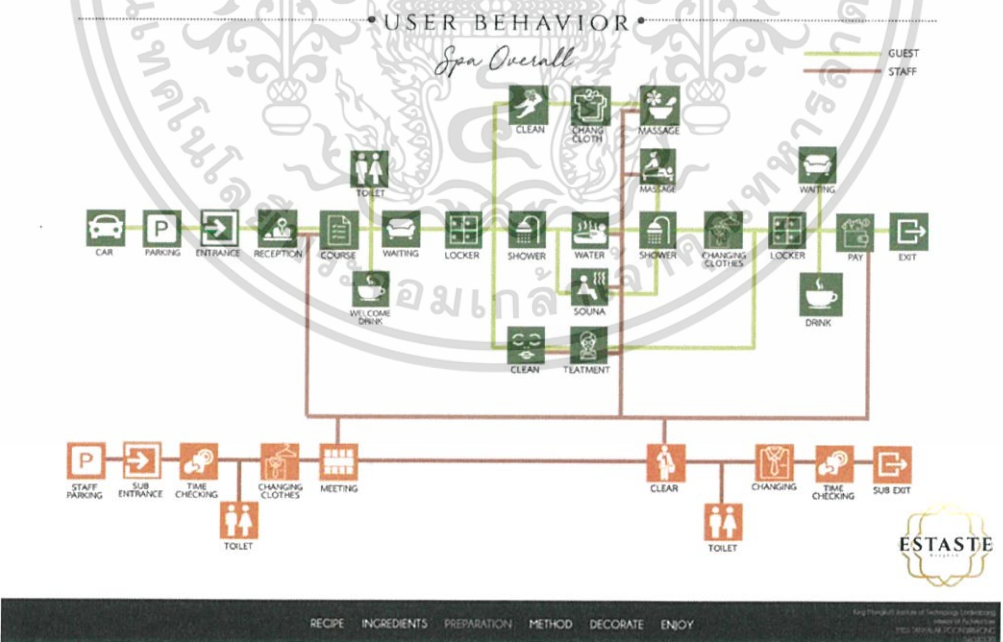


พฤติกรรมโดยรวมร้านกาแฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



พฤติกรรมโดยรวมของฟิตเนส



พฤติกรรมโดยรวมสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

AREA REQUIREMENT

ASSEMBLY

COMPONENT	AREA/UNIT (SQM)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
SEATING AREA	175	575	1,025 SQM	
WAITING BENCH	250	750	1,250 SQM	
PANTRY	75	225	1,250 SQM	
PREPARE STATION	175	525	1,250 SQM	
RECEPTION	125	375	500 SQM	
W.C. AREA	125	375	500 SQM	
TOTAL			6,275 SQM	
AREA WITHIN ROOM			5,750 SQM	
EXTERIOR AREA			525 SQM	

PRIVATE LOUNGE

COMPONENT	AREA/UNIT (SQM)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
SEATING AREA	175	525	1,025 SQM	
WAITING BENCH	250	750	1,250 SQM	
PANTRY	75	225	1,250 SQM	
PREPARE STATION	175	525	1,250 SQM	
RECEPTION	125	375	500 SQM	
W.C. AREA	125	375	500 SQM	
TOTAL			6,275 SQM	
AREA WITHIN ROOM			5,750 SQM	
EXTERIOR AREA			525 SQM	



RECIPE INGREDIENTS PREPARATION METHOD DECORATE ENJOY

AREA REQUIREMENT

FITNESS

COMPONENT	AREA/UNIT (SQM)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
RECEPTION	125	375	500 SQM	
WAITING BENCH	250	750	1,250 SQM	
PANTRY	75	225	1,250 SQM	
PREPARE STATION	175	525	1,250 SQM	
RECEPTION	125	375	500 SQM	
W.C. AREA	125	375	500 SQM	
TOTAL			6,275 SQM	
AREA WITHIN ROOM			5,750 SQM	
EXTERIOR AREA			525 SQM	

SPA

COMPONENT	AREA/UNIT (SQM)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
RECEPTION	125	375	500 SQM	
WAITING BENCH	250	750	1,250 SQM	
PANTRY	75	225	1,250 SQM	
PREPARE STATION	175	525	1,250 SQM	
RECEPTION	125	375	500 SQM	
W.C. AREA	125	375	500 SQM	
TOTAL			6,275 SQM	
AREA WITHIN ROOM			5,750 SQM	
EXTERIOR AREA			525 SQM	



RECIPE INGREDIENTS PREPARATION METHOD DECORATE ENJOY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

THAI MODERN RESTAURANT

COMPONENT	AREA/UNIT (SQM)	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
RECEPTION	3	1	3	SEE 10 MAIN STANDARD
WAITING AREA	15	1	15	SEE 10 MAIN STANDARD
BAR/BEER AREA (SEE 4.1.1)	14	1	14	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 1.8 X 1.8	3.24	1	3.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 1.8 X 2.4	4.32	1	4.32	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 1.8 X 3.0	5.40	1	5.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 2.4 X 2.4	5.76	1	5.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 2.4 X 3.0	7.20	1	7.20	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 3.0 X 3.0	9.00	1	9.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 3.0 X 3.6	10.80	1	10.80	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 3.6 X 3.6	12.96	1	12.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 3.6 X 4.2	15.12	1	15.12	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 4.2 X 4.2	17.64	1	17.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 4.2 X 4.8	20.16	1	20.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 4.8 X 4.8	23.04	1	23.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 4.8 X 5.4	25.92	1	25.92	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 5.4 X 5.4	29.16	1	29.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 5.4 X 6.0	32.40	1	32.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 6.0 X 6.0	36.00	1	36.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 6.0 X 6.6	39.60	1	39.60	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 6.6 X 6.6	43.56	1	43.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 6.6 X 7.2	47.52	1	47.52	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 7.2 X 7.2	51.84	1	51.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 7.2 X 7.8	56.16	1	56.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 7.8 X 7.8	60.84	1	60.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 7.8 X 8.4	65.52	1	65.52	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 8.4 X 8.4	70.56	1	70.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 8.4 X 9.0	75.60	1	75.60	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 9.0 X 9.0	81.00	1	81.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 9.0 X 9.6	86.40	1	86.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 9.6 X 9.6	92.16	1	92.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 9.6 X 10.2	98.16	1	98.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 10.2 X 10.2	104.40	1	104.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 10.2 X 10.8	110.88	1	110.88	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 10.8 X 10.8	117.16	1	117.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 10.8 X 11.4	123.60	1	123.60	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 11.4 X 11.4	129.96	1	129.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 11.4 X 12.0	136.56	1	136.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 12.0 X 12.0	144.00	1	144.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 12.0 X 12.6	151.68	1	151.68	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 12.6 X 12.6	159.24	1	159.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 12.6 X 13.2	166.92	1	166.92	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 13.2 X 13.2	174.72	1	174.72	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 13.2 X 13.8	182.64	1	182.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 13.8 X 13.8	190.64	1	190.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 13.8 X 14.4	198.72	1	198.72	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 14.4 X 14.4	206.88	1	206.88	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 14.4 X 15.0	215.16	1	215.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 15.0 X 15.0	223.50	1	223.50	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 15.0 X 15.6	231.96	1	231.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 15.6 X 15.6	240.48	1	240.48	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 15.6 X 16.2	249.12	1	249.12	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 16.2 X 16.2	257.84	1	257.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 16.2 X 16.8	266.64	1	266.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 16.8 X 16.8	275.52	1	275.52	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 16.8 X 17.4	284.52	1	284.52	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 17.4 X 17.4	293.64	1	293.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 17.4 X 18.0	302.88	1	302.88	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 18.0 X 18.0	313.20	1	313.20	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 18.0 X 18.6	323.64	1	323.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 18.6 X 18.6	334.16	1	334.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 18.6 X 19.2	344.76	1	344.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 19.2 X 19.2	355.44	1	355.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 19.2 X 19.8	366.24	1	366.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 19.8 X 19.8	377.16	1	377.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 19.8 X 20.4	388.16	1	388.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 20.4 X 20.4	399.24	1	399.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 20.4 X 21.0	410.40	1	410.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 21.0 X 21.0	421.64	1	421.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 21.0 X 21.6	432.96	1	432.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 21.6 X 21.6	444.36	1	444.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 21.6 X 22.2	455.84	1	455.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 22.2 X 22.2	467.40	1	467.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 22.2 X 22.8	479.04	1	479.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 22.8 X 22.8	490.76	1	490.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 22.8 X 23.4	502.56	1	502.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 23.4 X 23.4	514.44	1	514.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 23.4 X 24.0	526.44	1	526.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 24.0 X 24.0	538.56	1	538.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 24.0 X 24.6	550.76	1	550.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 24.6 X 24.6	563.04	1	563.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 24.6 X 25.2	575.44	1	575.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 25.2 X 25.2	587.92	1	587.92	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 25.2 X 25.8	600.48	1	600.48	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 25.8 X 25.8	613.16	1	613.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 25.8 X 26.4	625.92	1	625.92	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 26.4 X 26.4	638.76	1	638.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 26.4 X 27.0	651.64	1	651.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 27.0 X 27.0	664.64	1	664.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 27.0 X 27.6	677.76	1	677.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 27.6 X 27.6	690.96	1	690.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 27.6 X 28.2	704.24	1	704.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 28.2 X 28.2	717.64	1	717.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 28.2 X 28.8	731.16	1	731.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 28.8 X 28.8	744.76	1	744.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 28.8 X 29.4	758.44	1	758.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 29.4 X 29.4	772.16	1	772.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 29.4 X 30.0	785.96	1	785.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 30.0 X 30.0	800.00	1	800.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 30.0 X 30.6	814.16	1	814.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 30.6 X 30.6	828.36	1	828.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 30.6 X 31.2	842.64	1	842.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 31.2 X 31.2	856.96	1	856.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 31.2 X 31.8	871.36	1	871.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 31.8 X 31.8	885.84	1	885.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 31.8 X 32.4	900.40	1	900.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 32.4 X 32.4	915.04	1	915.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 32.4 X 33.0	929.76	1	929.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 33.0 X 33.0	944.56	1	944.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 33.0 X 33.6	959.44	1	959.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 33.6 X 33.6	974.40	1	974.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 33.6 X 34.2	989.44	1	989.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 34.2 X 34.2	1004.56	1	1004.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 34.2 X 34.8	1019.76	1	1019.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 34.8 X 34.8	1035.04	1	1035.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 34.8 X 35.4	1050.40	1	1050.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 35.4 X 35.4	1065.84	1	1065.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 35.4 X 36.0	1081.36	1	1081.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 36.0 X 36.0	1096.96	1	1096.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 36.0 X 36.6	1112.64	1	1112.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 36.6 X 36.6	1128.36	1	1128.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 36.6 X 37.2	1144.16	1	1144.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 37.2 X 37.2	1160.04	1	1160.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 37.2 X 37.8	1175.96	1	1175.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 37.8 X 37.8	1191.96	1	1191.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 37.8 X 38.4	1208.04	1	1208.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 38.4 X 38.4	1224.16	1	1224.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 38.4 X 39.0	1240.36	1	1240.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 39.0 X 39.0	1256.64	1	1256.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 39.0 X 39.6	1272.96	1	1272.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 39.6 X 39.6	1289.36	1	1289.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 39.6 X 40.2	1305.84	1	1305.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 40.2 X 40.2	1322.36	1	1322.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 40.2 X 40.8	1338.96	1	1338.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 40.8 X 40.8	1355.64	1	1355.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 40.8 X 41.4	1372.40	1	1372.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 41.4 X 41.4	1389.24	1	1389.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 41.4 X 42.0	1406.16	1	1406.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 42.0 X 42.0	1423.16	1	1423.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 42.0 X 42.6	1440.24	1	1440.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 42.6 X 42.6	1457.40	1	1457.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 42.6 X 43.2	1474.64	1	1474.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 43.2 X 43.2	1491.96	1	1491.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 43.2 X 43.8	1509.36	1	1509.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 43.8 X 43.8	1526.84	1	1526.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 43.8 X 44.4	1544.40	1	1544.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 44.4 X 44.4	1562.04	1	1562.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 44.4 X 45.0	1579.76	1	1579.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 45.0 X 45.0	1597.56	1	1597.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 45.0 X 45.6	1615.44	1	1615.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 45.6 X 45.6	1633.40	1	1633.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 45.6 X 46.2	1651.44	1	1651.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 46.2 X 46.2	1669.56	1	1669.56	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 46.2 X 46.8	1687.76	1	1687.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 46.8 X 46.8	1706.04	1	1706.04	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 46.8 X 47.4	1724.40	1	1724.40	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 47.4 X 47.4	1742.84	1	1742.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 47.4 X 48.0	1761.36	1	1761.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 48.0 X 48.0	1780.00	1	1780.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 48.0 X 48.6	1798.76	1	1798.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 48.6 X 48.6	1817.64	1	1817.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 48.6 X 49.2	1836.64	1	1836.64	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 49.2 X 49.2	1855.76	1	1855.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 49.2 X 49.8	1875.00	1	1875.00	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 49.8 X 49.8	1894.36	1	1894.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 49.8 X 50.4	1913.84	1	1913.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 50.4 X 50.4	1933.44	1	1933.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 50.4 X 51.0	1953.16	1	1953.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 51.0 X 51.0	1972.96	1	1972.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 51.0 X 51.6	1992.84	1	1992.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 51.6 X 51.6	2012.80	1	2012.80	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 51.6 X 52.2	2032.84	1	2032.84	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 52.2 X 52.2	2052.96	1	2052.96	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 52.2 X 52.8	2073.16	1	2073.16	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 52.8 X 52.8	2093.44	1	2093.44	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 52.8 X 53.4	2113.80	1	2113.80	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 53.4 X 53.4	2134.24	1	2134.24	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 53.4 X 54.0	2154.76	1	2154.76	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 54.0 X 54.0	2175.36	1	2175.36	SEE 10 MAIN STANDARD
TABLE 54.0 X 54.6	2196.04	1	2196.04	SEE 10 MAIN STANDARD

บทที่ 4

การวิเคราะห์ที่ตั้ง อาคาร และแนวทางการออกแบบ

4.1 การวิเคราะห์ที่ตั้ง (site analysis)

Estate Bangkok hotel

SITE ANALYSIS & SURROUNDING

ทิศเหนือ
แสงแดดส่องเข้ามาทางด้านบนของอาคาร ทำให้สามารถมองเห็นได้ชัด และมีใบไม้ระย้าช่วยกรองแสงแดด

ทิศใต้
สวนและสิ่งปลูกสร้างที่เขียวชอุ่ม อาคารพาณิชย์ มีลิฟต์ที่มองเห็นได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวางอาคารพาณิชย์ และอาคารพาณิชย์อื่น ๆ มีลักษณะร่วมสมัย

ทิศตะวันออก
แสงแดดส่องเข้ามาทางด้านบนของอาคาร ทำให้สามารถมองเห็นได้ชัด และมีใบไม้ระย้าช่วยกรองแสงแดด

ทิศตะวันตก
สวนและสิ่งปลูกสร้างที่เขียวชอุ่ม อาคารพาณิชย์ มีลิฟต์ที่มองเห็นได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวางอาคารพาณิชย์ และอาคารพาณิชย์อื่น ๆ มีลักษณะร่วมสมัย

WEATHER ATMOSPHERE SURROUNDING SITE

SITE LOCATION
บ้านเลขที่ 2 ถนนวิภาวดี แขวงจันทน์ หนองจอก

Central Chidlom, The Promenade Deor, Embassy of the United Kingdom Bangkok, Tonson Tower Office Building, Central Embassy

รถแท็กซี่ 2,6,25,40,48,8,13
ซอยสภิต ถนนวิภาวดี
BTS เพลินจิต BTS สีตlau

ESTASTE

RECIPE INGREDIENTS PREPARATION METHOD DÉCORATE ENJOY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

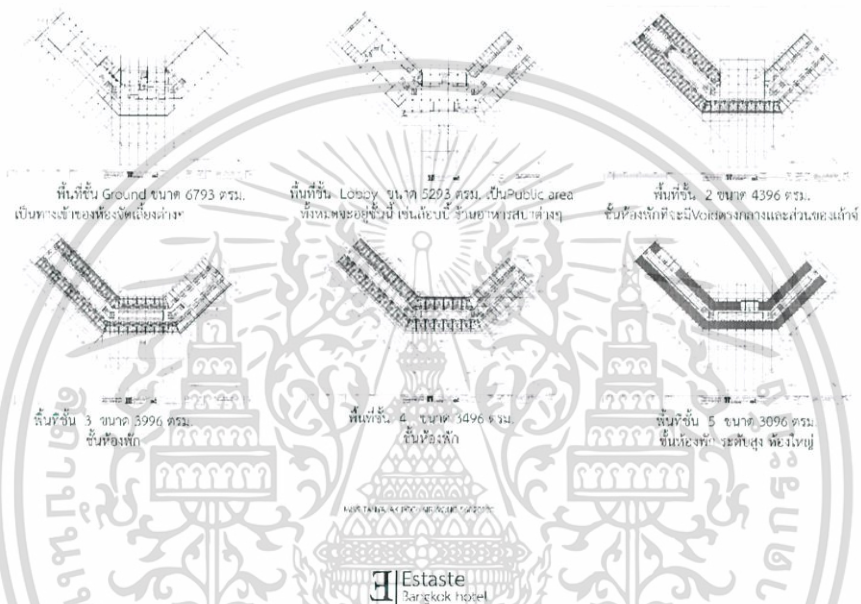
4.2 วิเคราะห์อาคาร



BUILDING ANALYSIS

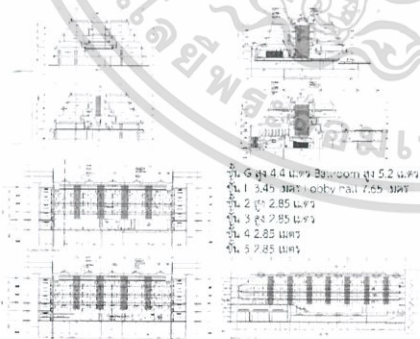
SWISSOTEL NAI LERD PARK

พื้นที่ทั้งหมดของโครงการ 19500 ตรม. อาคาร คอนกรีตเสริมเหล็ก สูง 5 ชั้น



BUILDING ANALYSIS

อาคารคอนกรีตเสริมเหล็ก ชั้น 5 ขนาด 16.85m / 7.5m / 1.00 m. คอนกรีต ปูพื้นจาก เป็นอาคารที่มีการตกแต่งภายในที่ทันสมัยและสวยงาม มีพื้นที่จอดรถด้านล่าง เพื่อความสะดวกในการใช้รถ



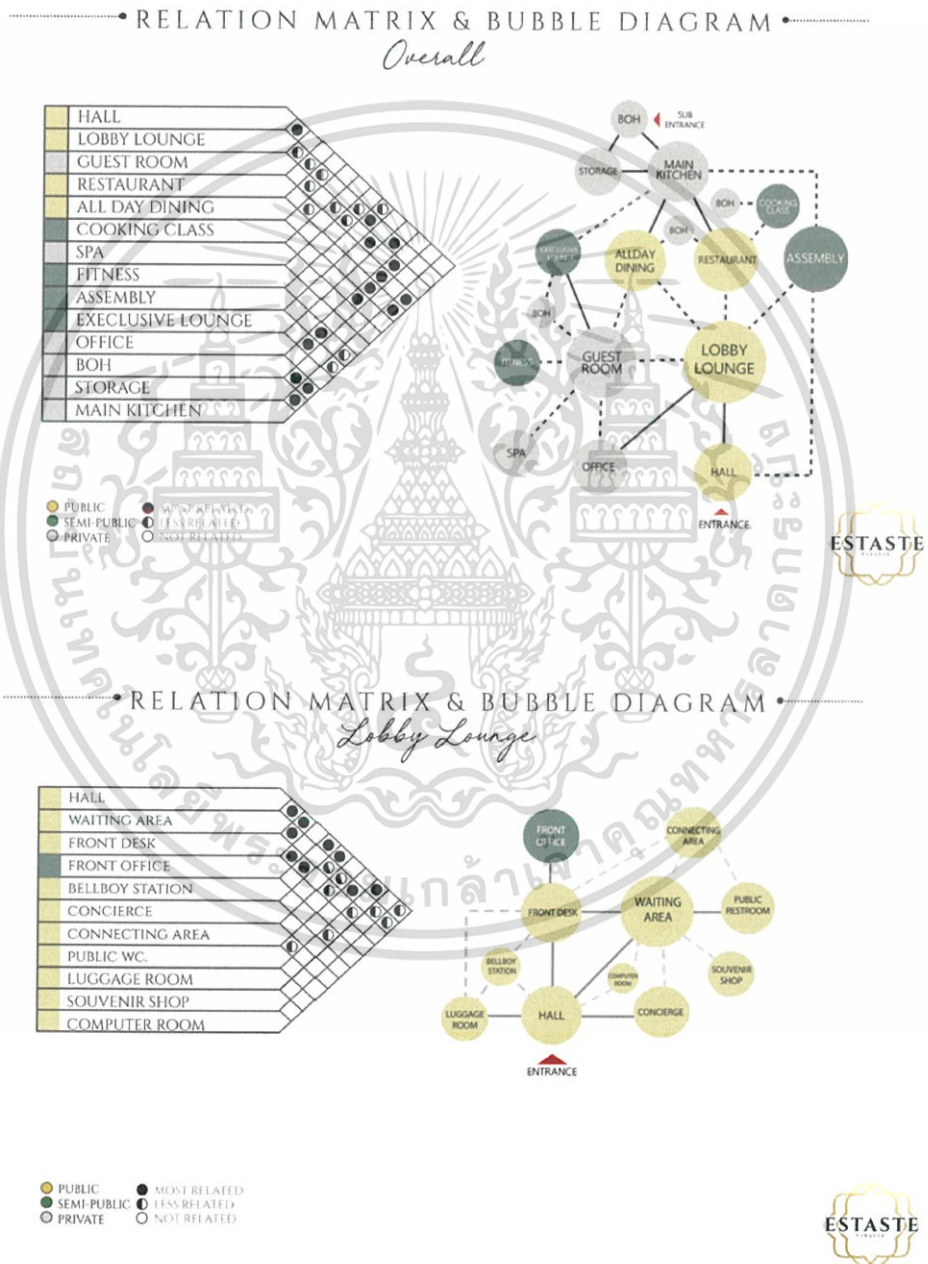
สรุป วิเคราะห์อาคาร พบว่า อาคารมีโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก และตกแต่งภายในที่สวยงาม มีพื้นที่จอดรถด้านล่าง เพื่อความสะดวกในการใช้รถ และพื้นที่จอดรถด้านล่าง เพื่อความสะดวกในการใช้รถ

NAI LERD PARK HOTEL 01/2019

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 การวิเคราะห์การออกแบบ (design analysis)

4.3.1 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์พื้นที่ METRIX และ BUBBLE DIAGRAM

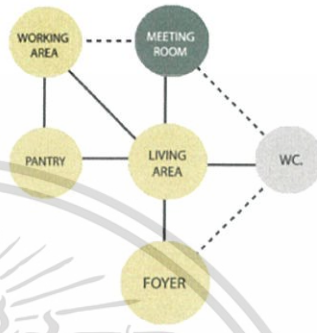


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM

Private Lounge

FOYER	●
LIVING AREA	●
PANTRY	●
MEETING	●
WORKING	●
WC.	●
SERVICE ROOM	●



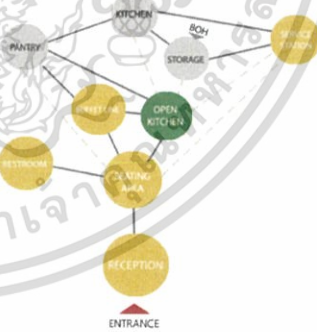
● PUBLIC	● MOST RELATED
● SEMI-PUBLIC	● LESS RELATED
○ PRIVATE	○ NOT RELATED



RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM

Allday Dining

RECEPTION	●
SERVICE STATION	●
REST ROOM	●
KITCHEN	●
OPEN KITCHEN	●
SEATING AREA	●
BUFFET LINE	●
STORAGE	●
PANTRY	●

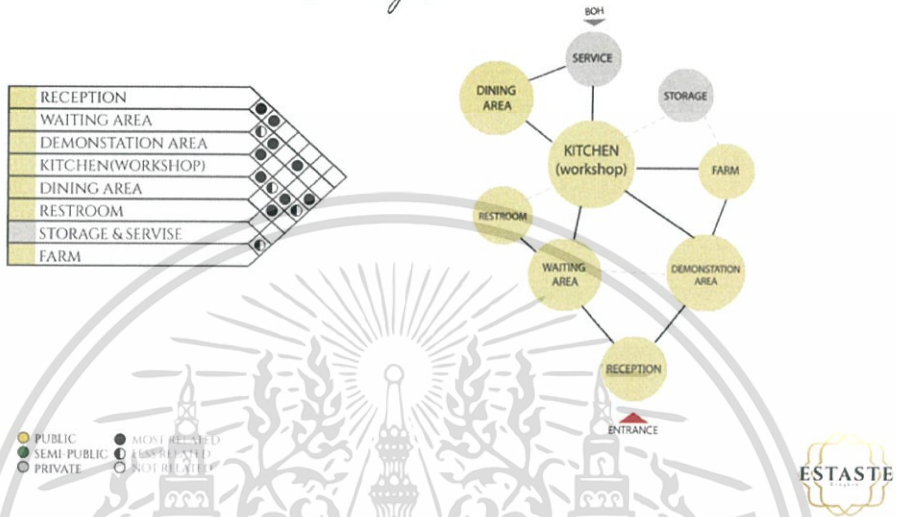


● PUBLIC	● MOST RELATED
● SEMI-PUBLIC	● LESS RELATED
○ PRIVATE	○ NOT RELATED

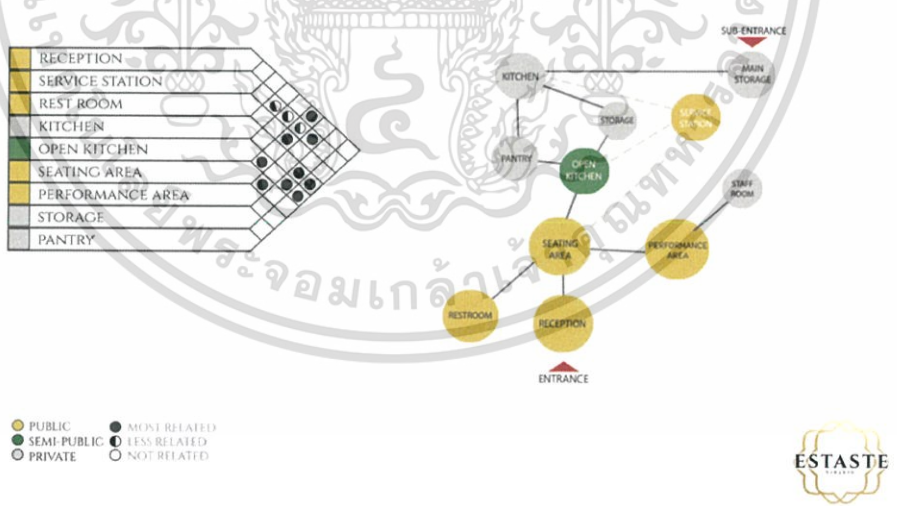


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

• RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM •
Cooking Class



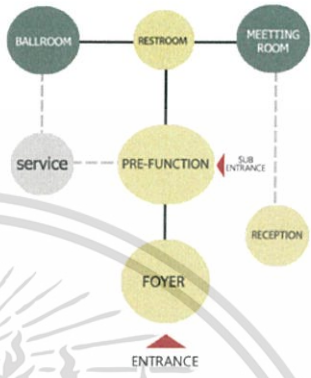
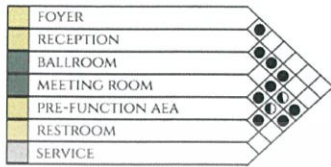
• RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM •
Restaurant



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

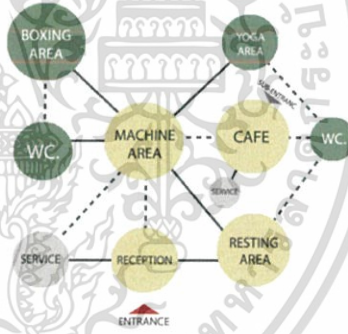
• RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM •

Assembly



• RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM •

Fitness



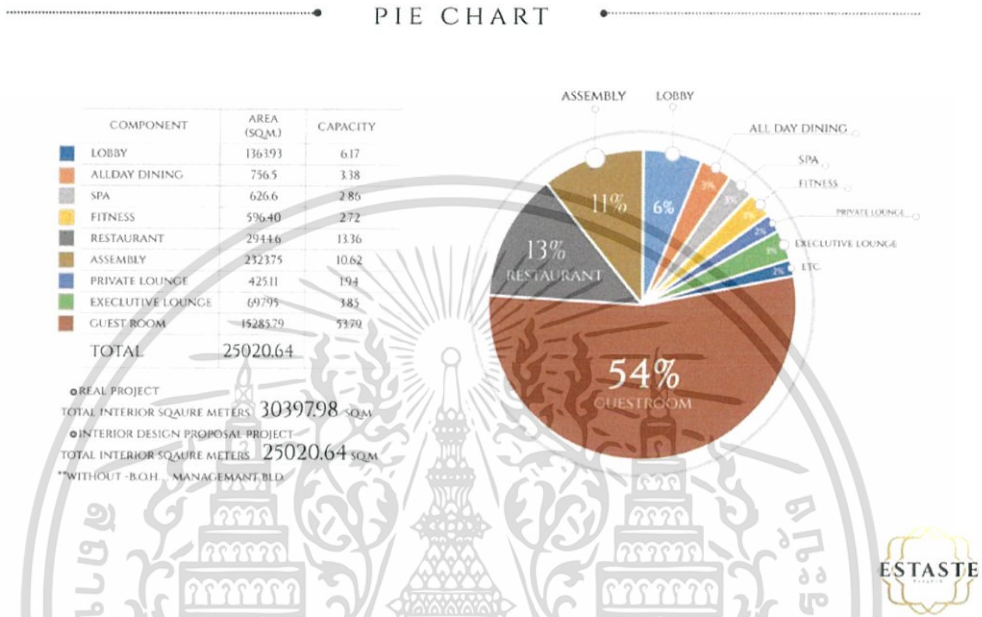
• RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM •

Spa

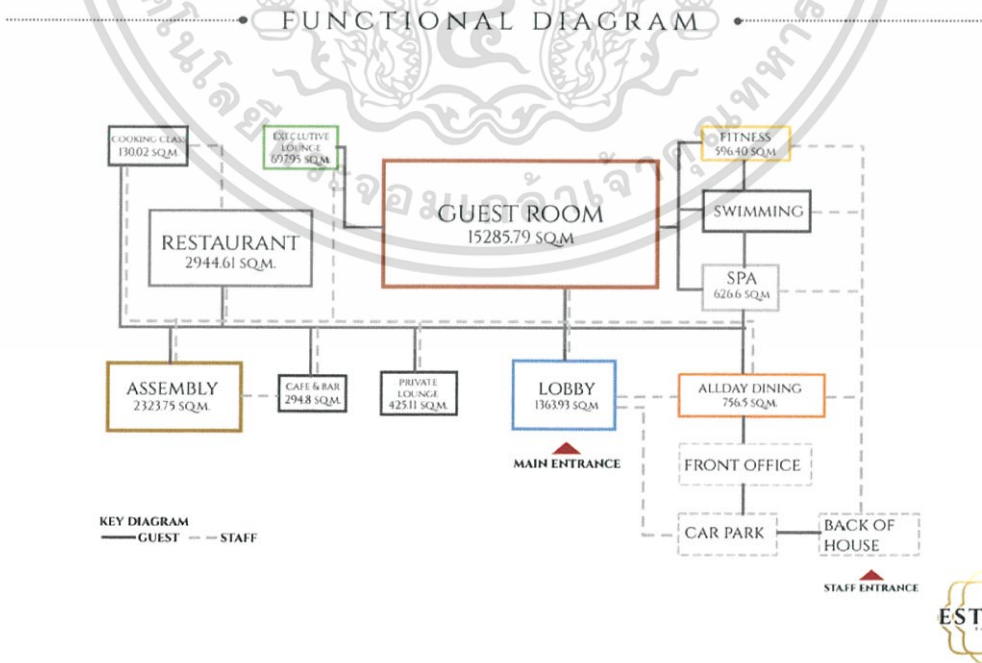


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.2 แผนภูมิวงกลมแสดงพื้นที่รวมของโครงการ PIE CHART

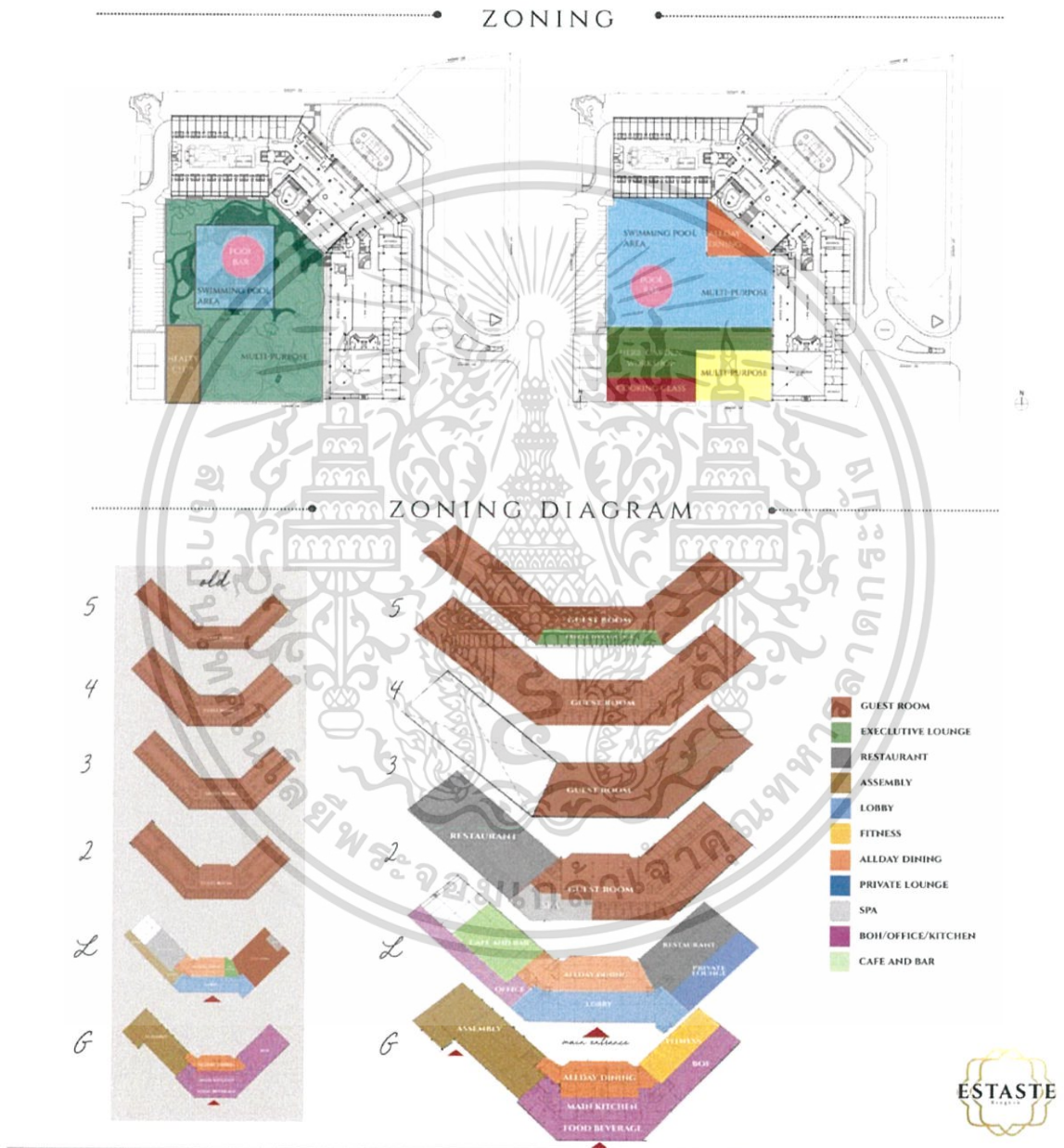


4.3.3 FUNCTIONAL DIAGRAM

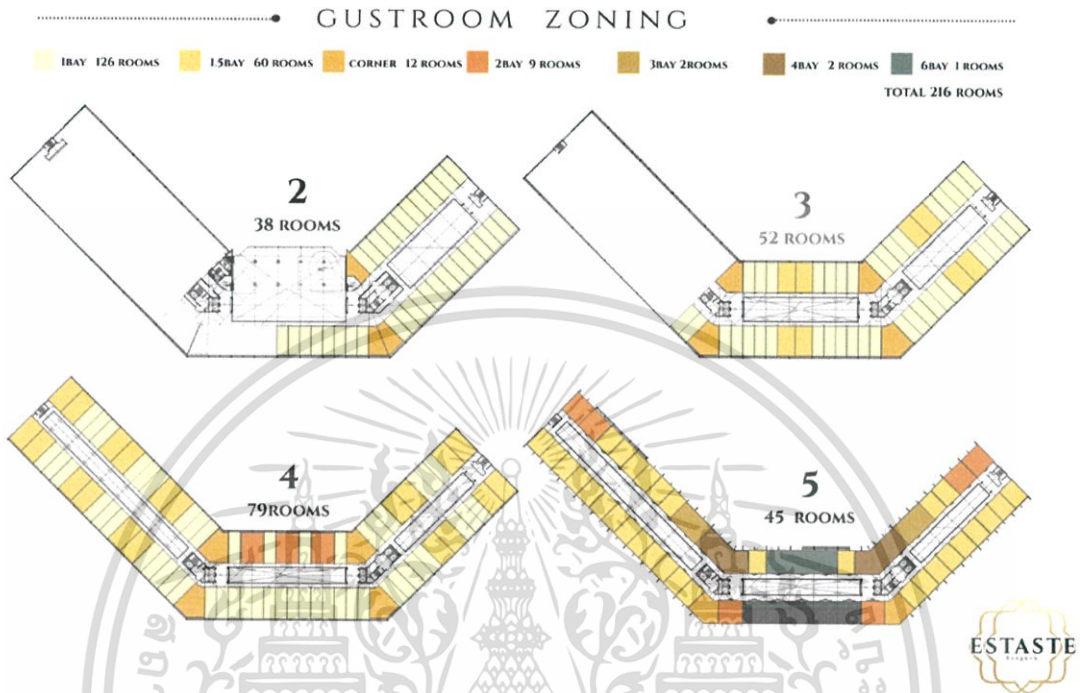


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.4 ZONING



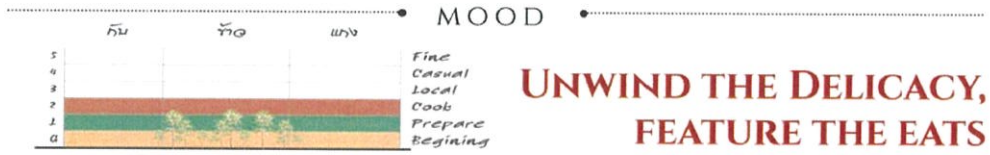
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



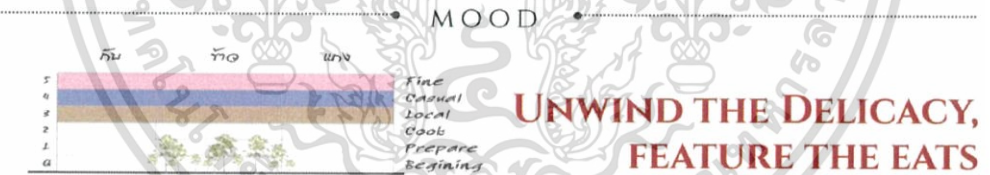
4.4 แนวความคิดในการออกแบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**UNWIND THE DELICACY,
FEATURE THE EATS**



**UNWIND THE DELICACY,
FEATURE THE EATS**



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

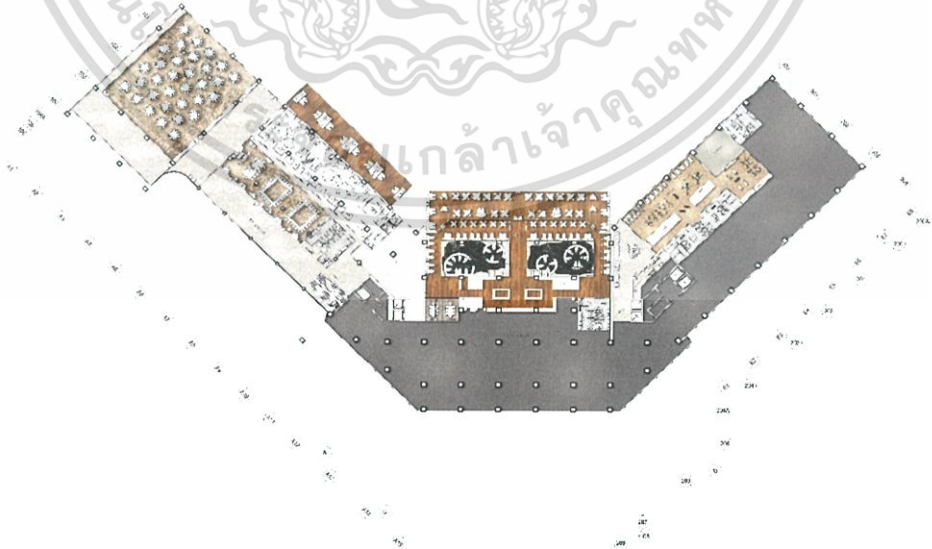
บทที่ 5

บทที่ 5 ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

5.1 ผังบริเวณของโครงการ

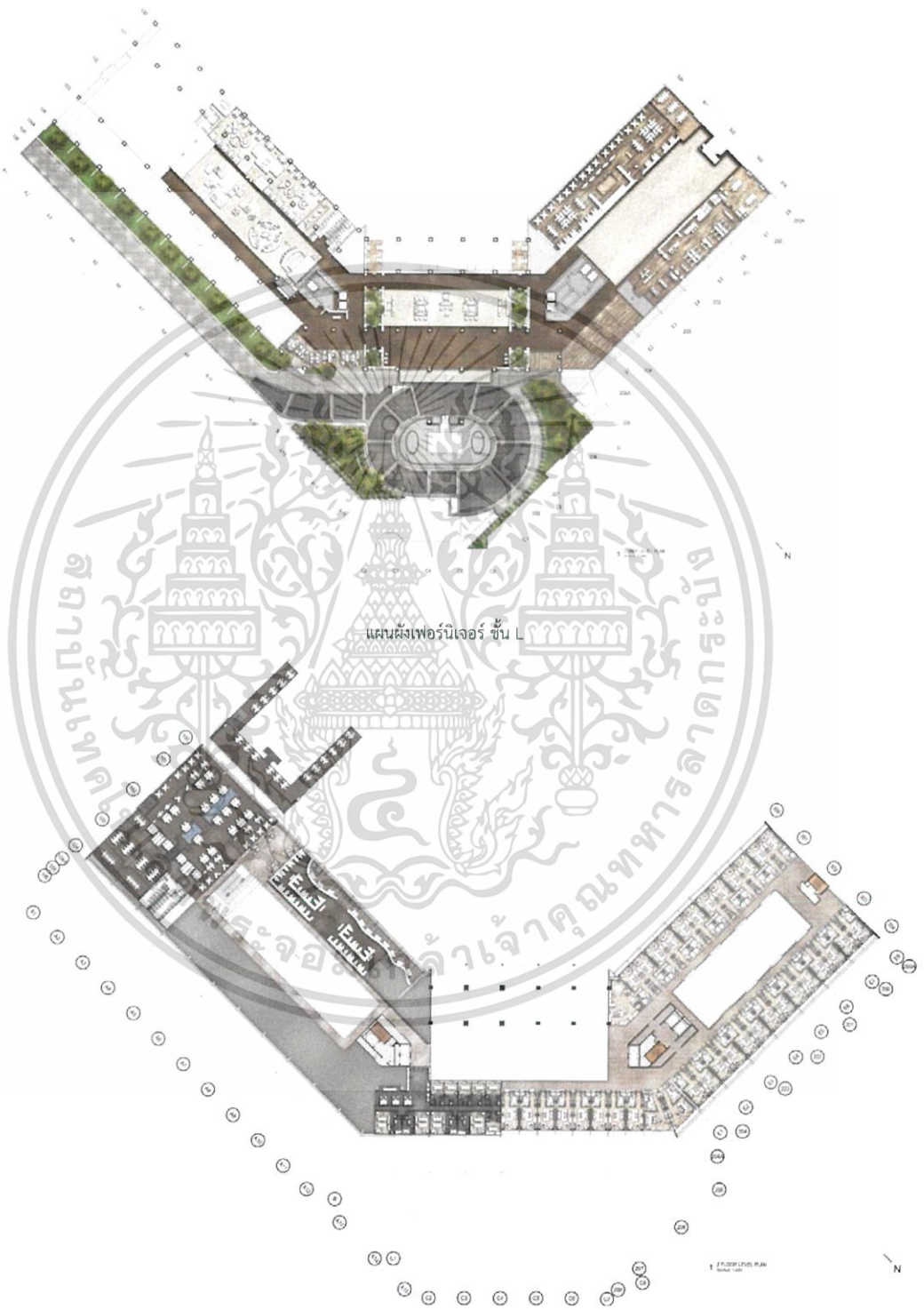


5.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ของอาคารโครงการ



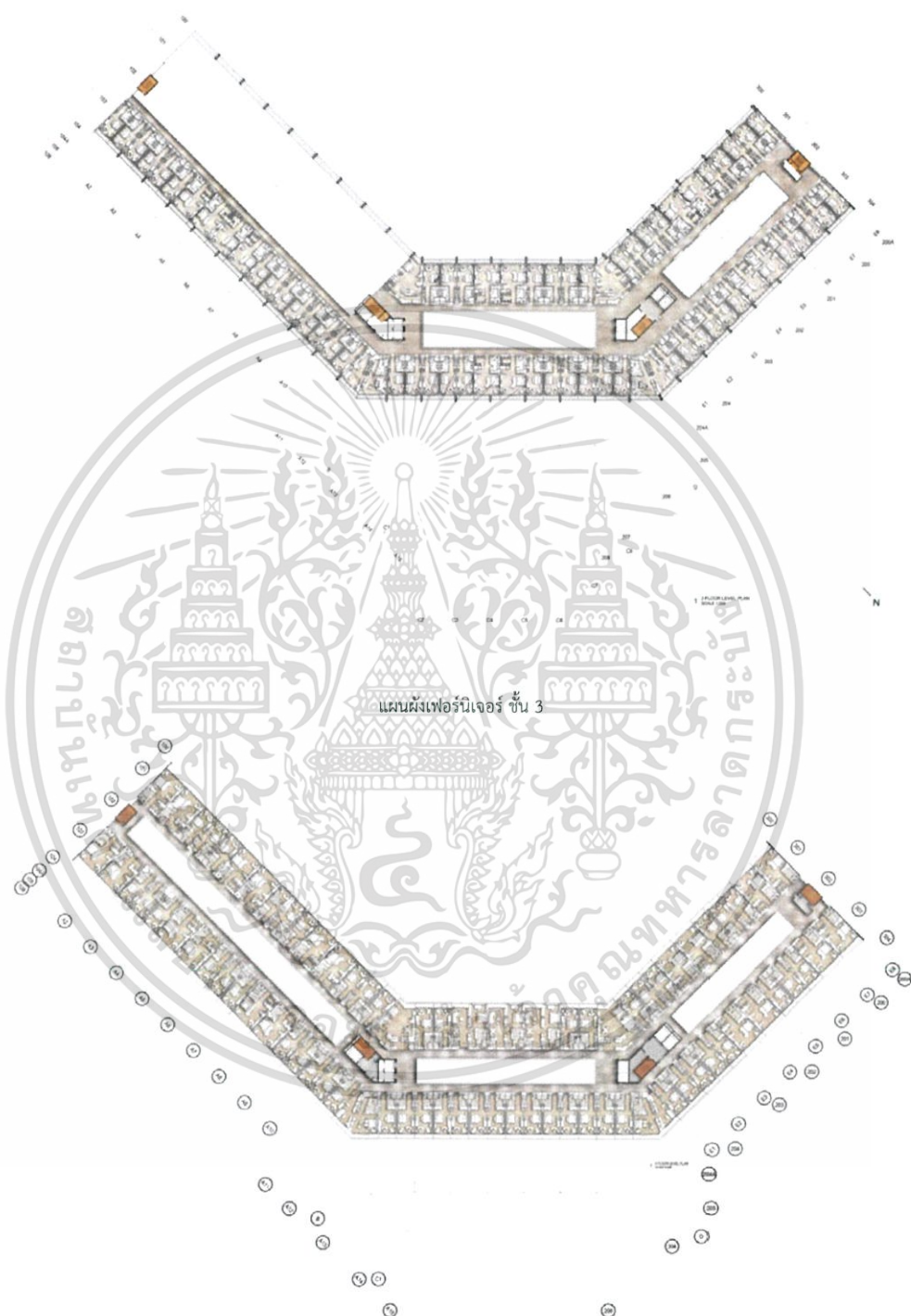
แผนผังเฟอร์นิเจอร์ ชั้น G

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



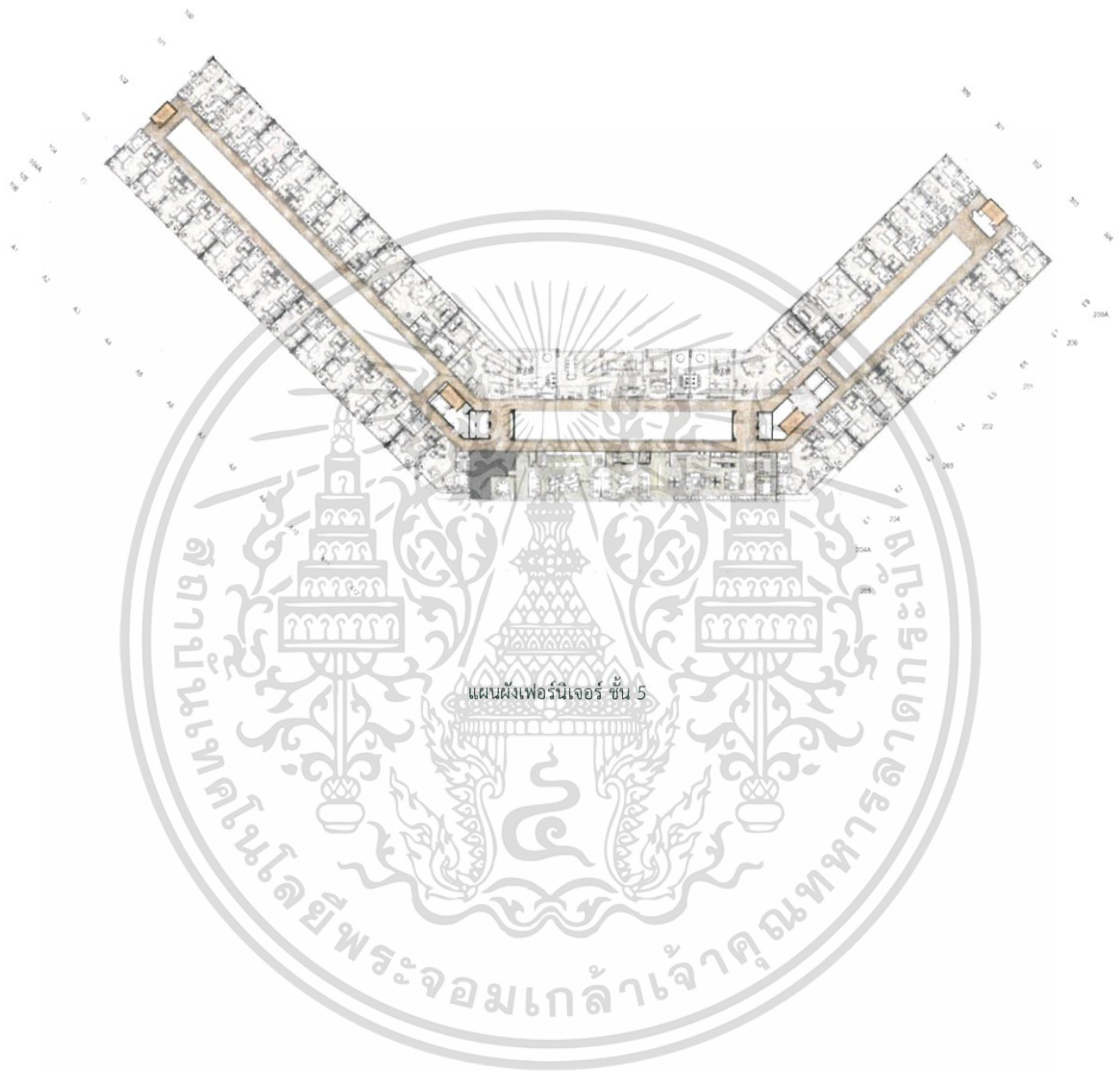
แผนผังเฟอร์นิเจอร์ ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



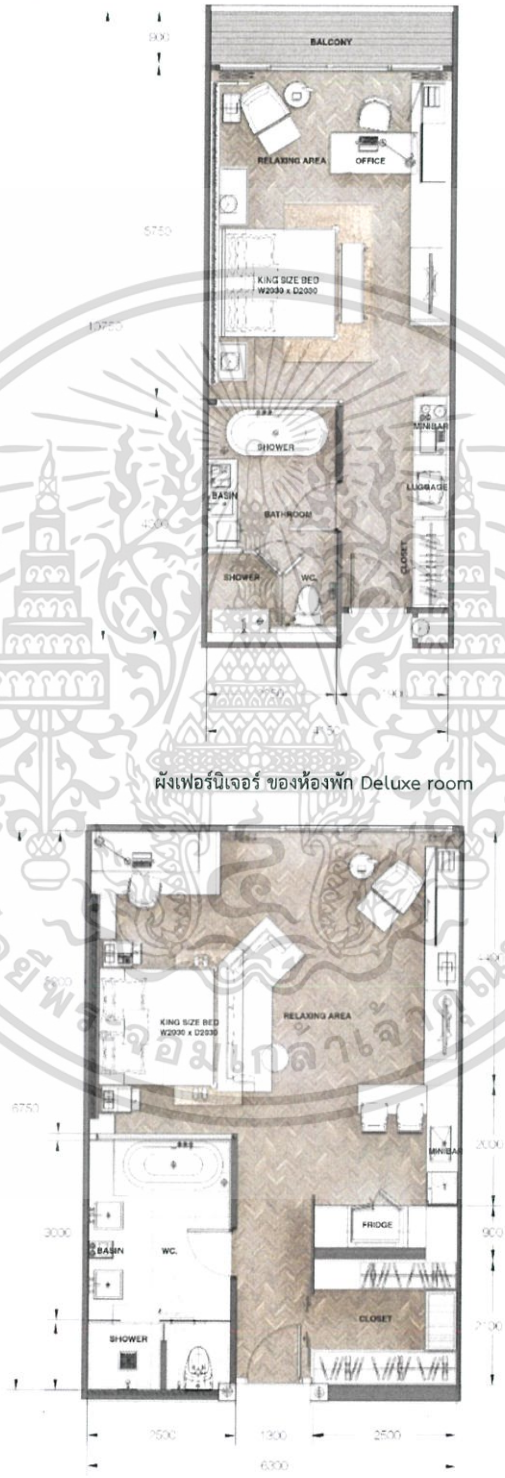
แผนผังเฟอร์นิเจอร์ ชั้น 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

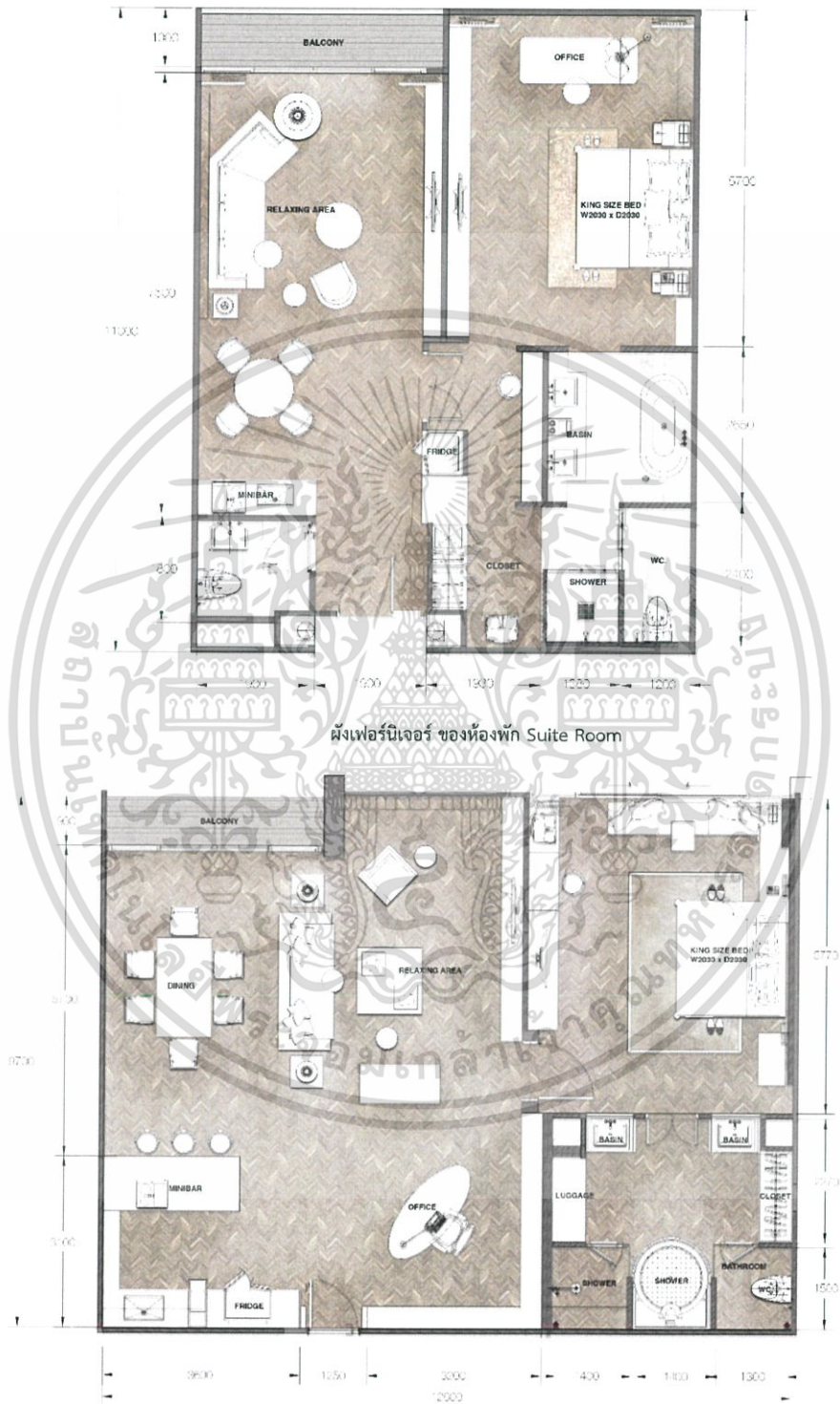
5.3 ผังเฟอร์นิเจอร์ Type Room



ผังเฟอร์นิเจอร์ ของห้องพัก Deluxe room

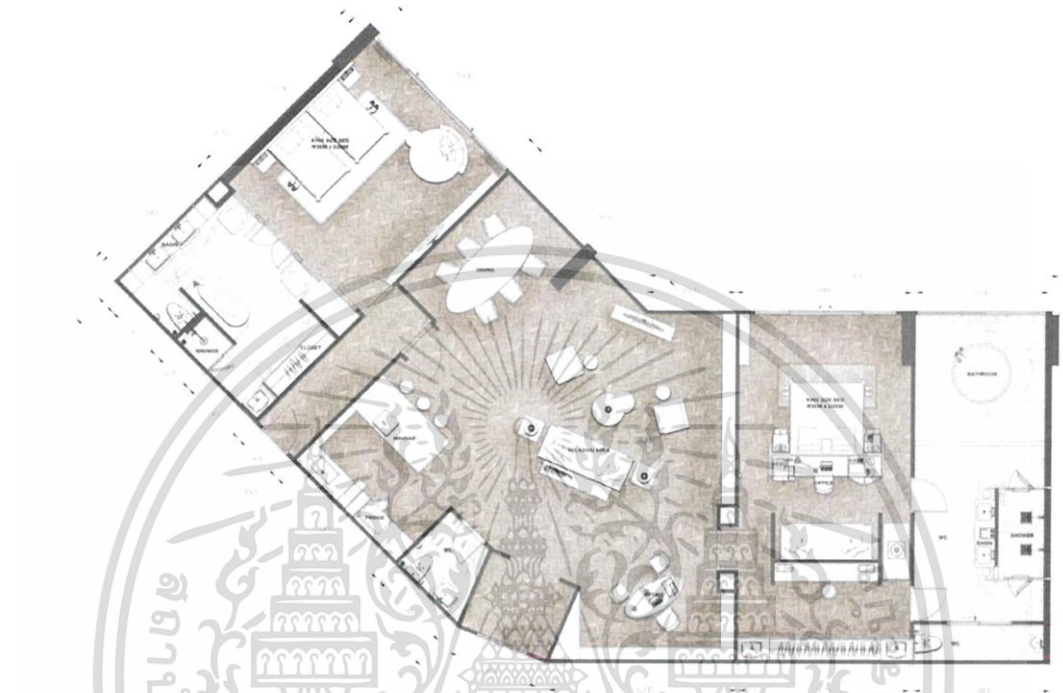
ผังเฟอร์นิเจอร์ ของห้องพัก Luxury Delxe

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ผังเฟอร์นิเจอร์ ของห้องพัก Executive Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ผังเฟอร์นิเจอร์ ของห้องพัก Luxury Executive Room



ผังเฟอร์นิเจอร์ ของห้องพัก Presidentail room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 ผังเพดานและผังไฟฟ้าของอาคารโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5 รูปตัดอาคารโครงการ



1 CROSS SECTION 2 THROUGH C WING
SCALE 1:125

รูปด้านตัดอาคาร

5.6 รูปด้านย่อภาพใน



รูปด้าน โถงลิฟท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



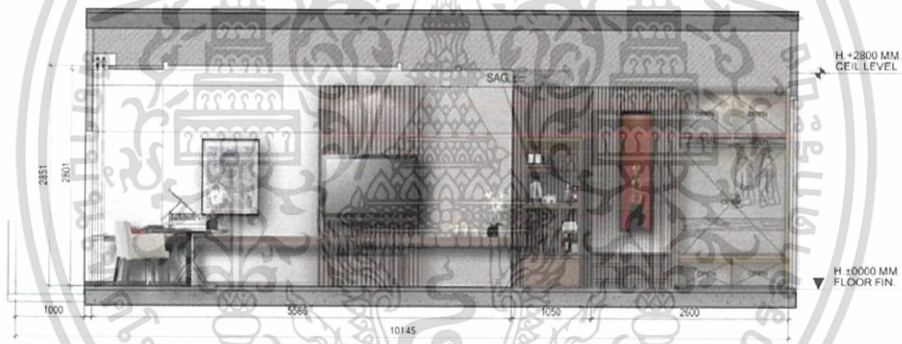
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



5 ELEVATION
SCALE 1 : 25

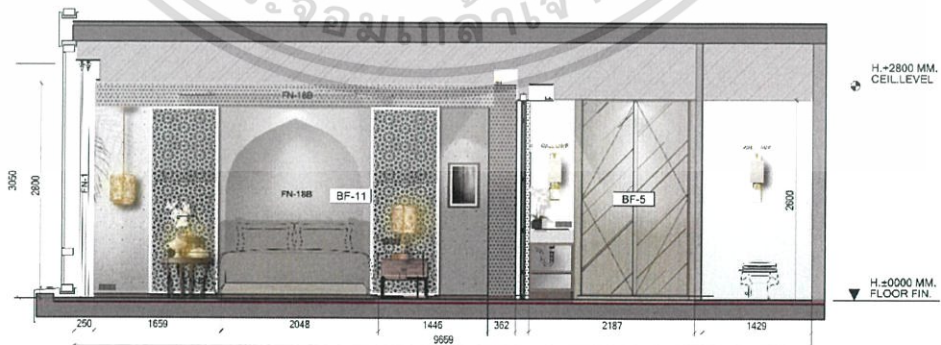
รูปด้าน ห้องพัก Presidential

รูป



1 ELEVATION
SCALE 1 : 25

รูปด้าน ห้องพัก Deluxe room



3 ELEVATION
SCALE 1 : 25

รูปด้าน ห้องพัก Executive Suite

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.6 ทศนิยมภาพภายในโครงการ



Atrium

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Corridor

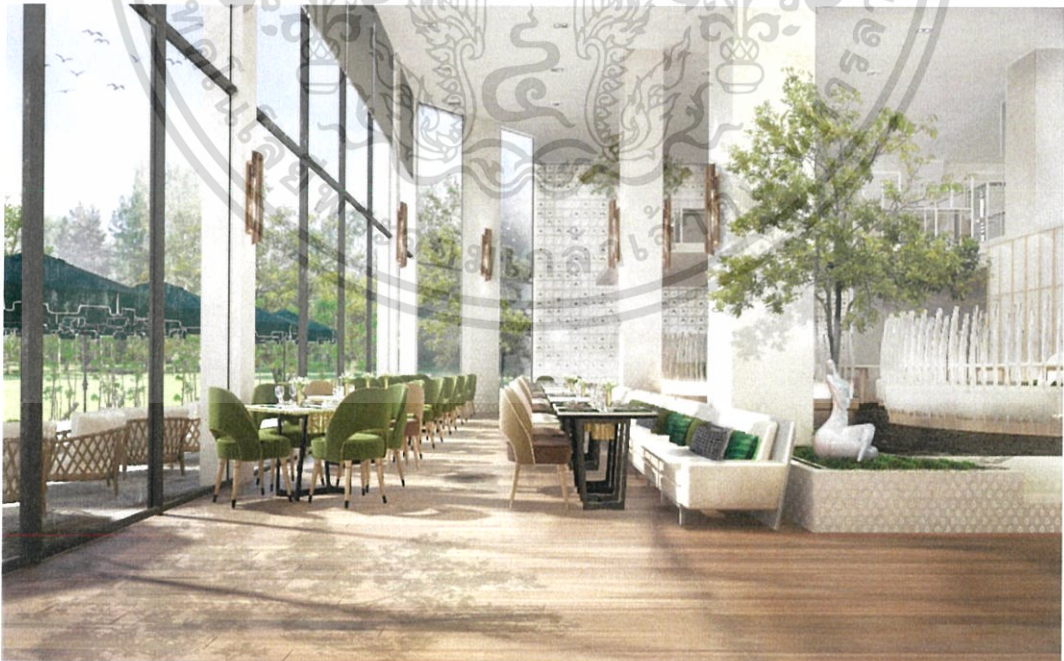


Lobby

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Lobby



Allday Dining

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

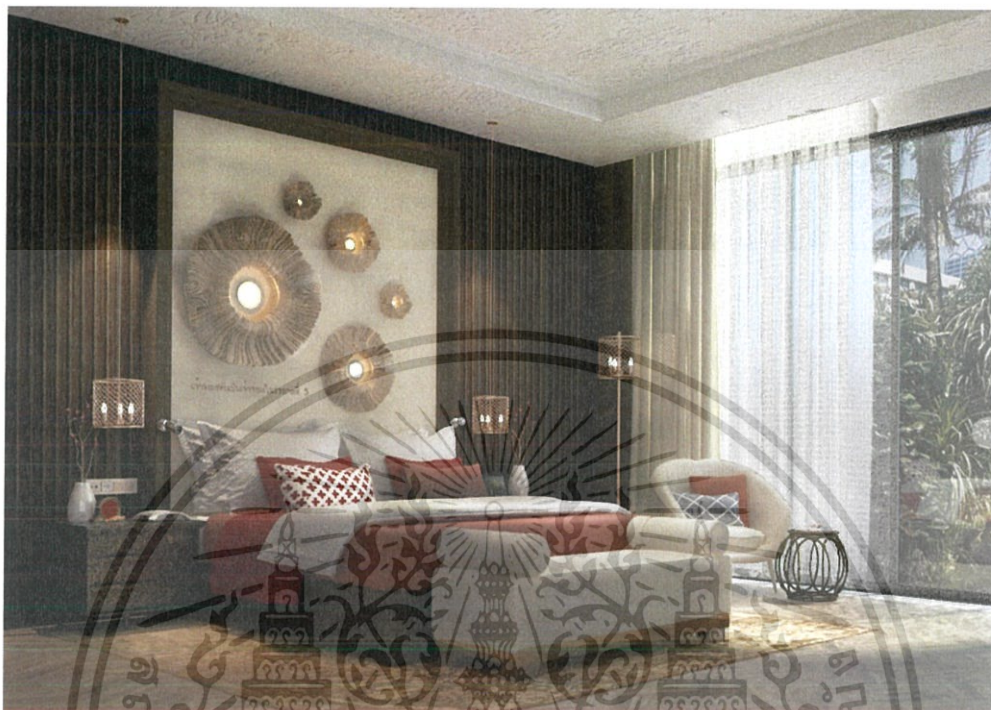


Allday Dining



Ballroom

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Deluxe Room (bedroom)



Executive Suite (bathroom)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Executive Suite (bedroom)

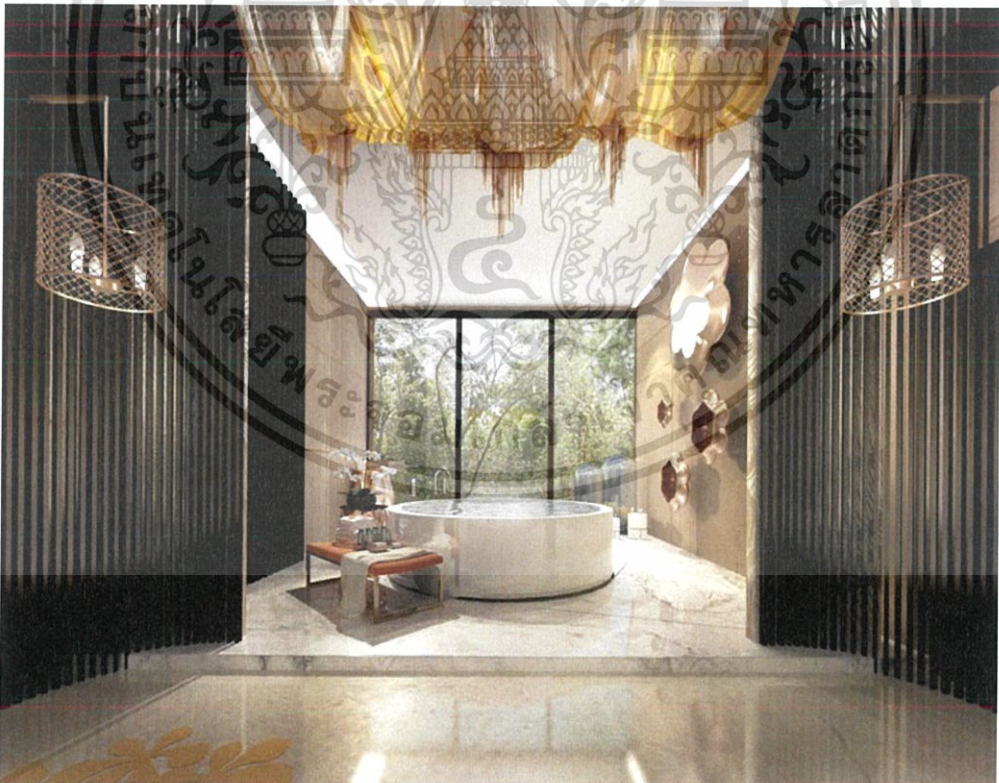


Executive Suite (Bath Room)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

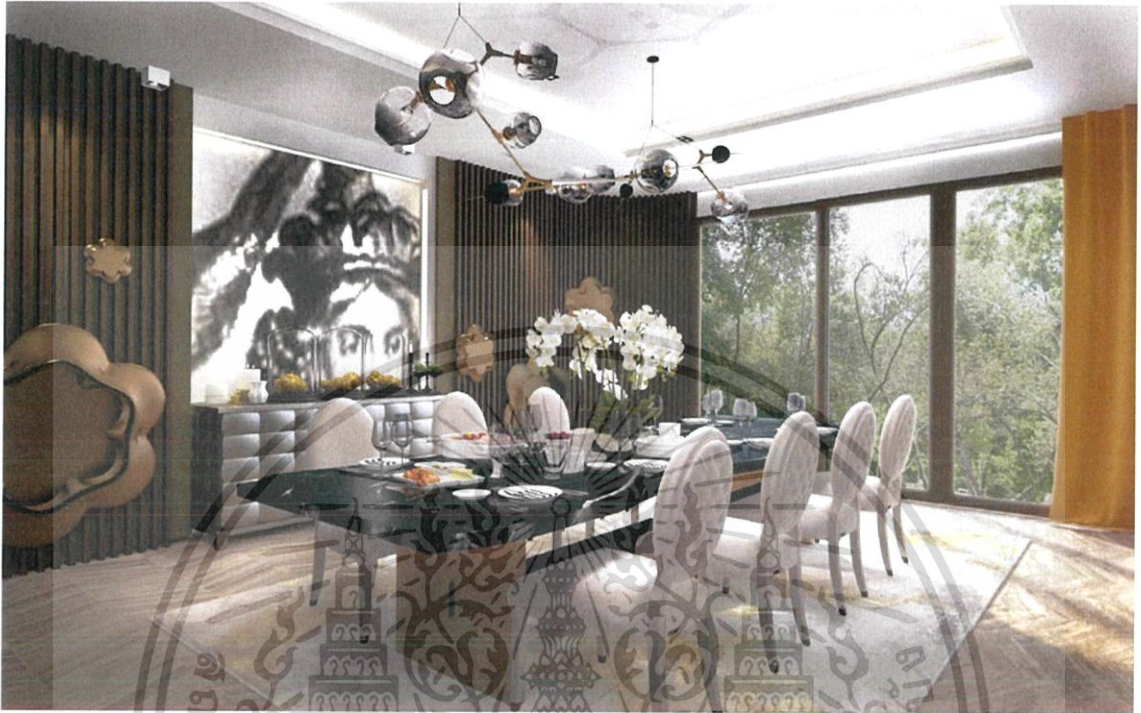


Presidential (bedroom)



Presidential (bathroom)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Presidential (dining area)



Presidential (living room)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Thai restaurant

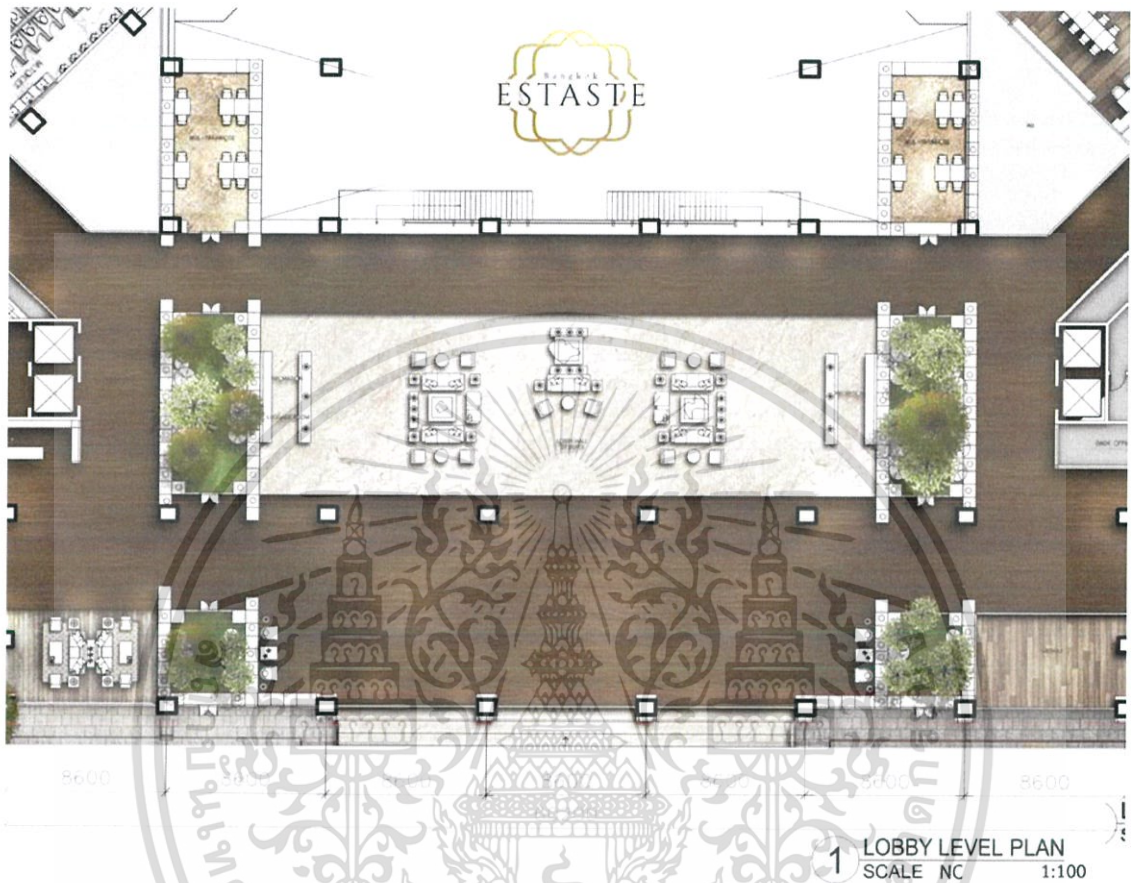


Modern restaurant

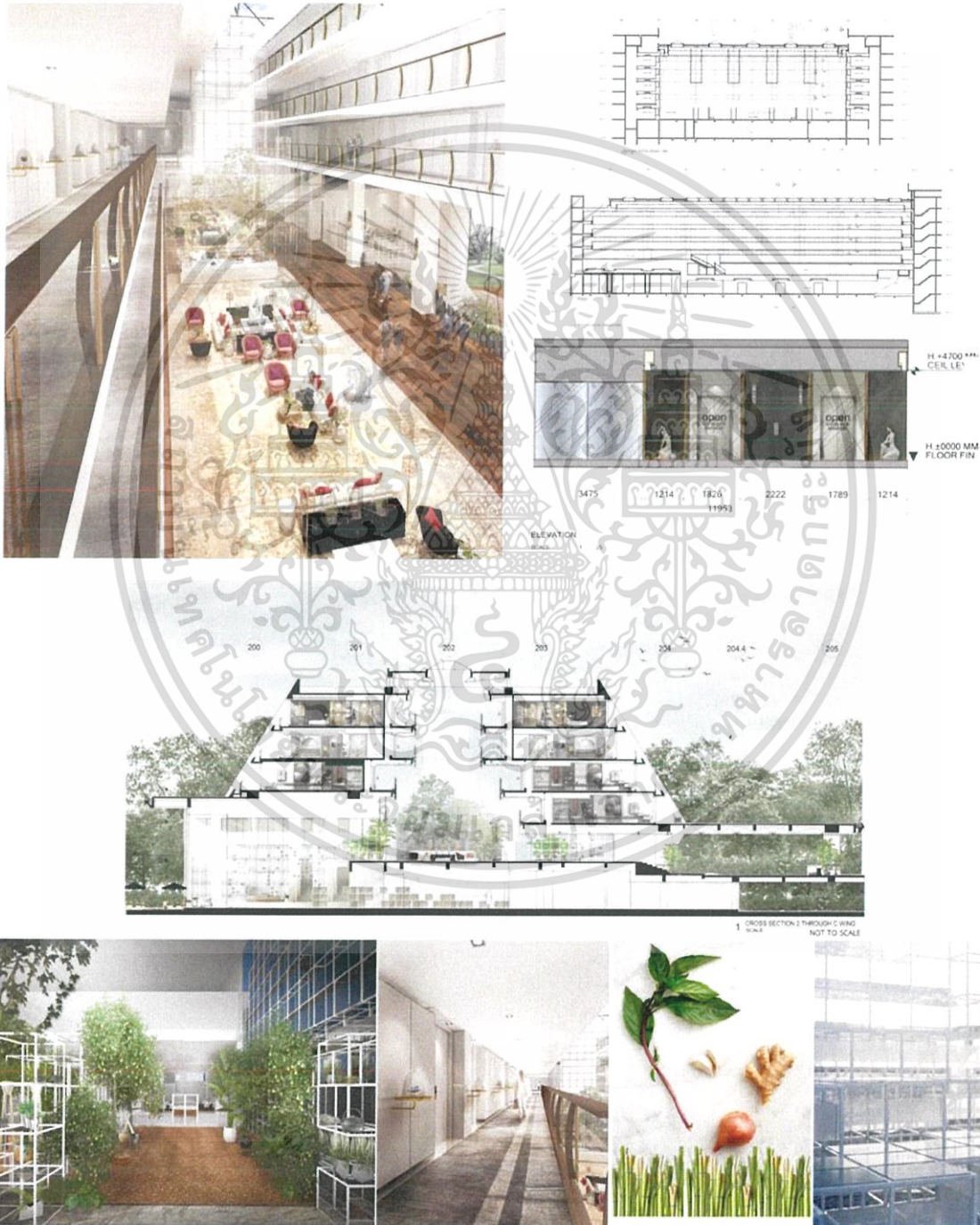
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



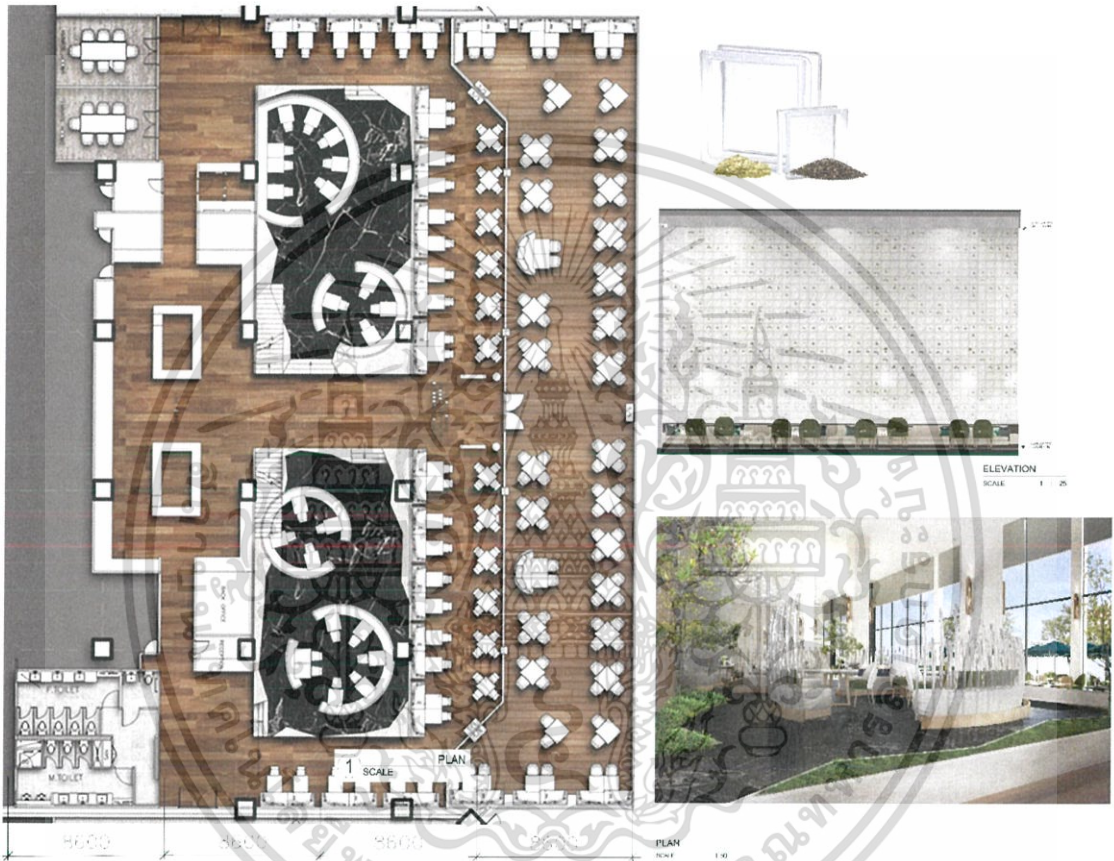
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



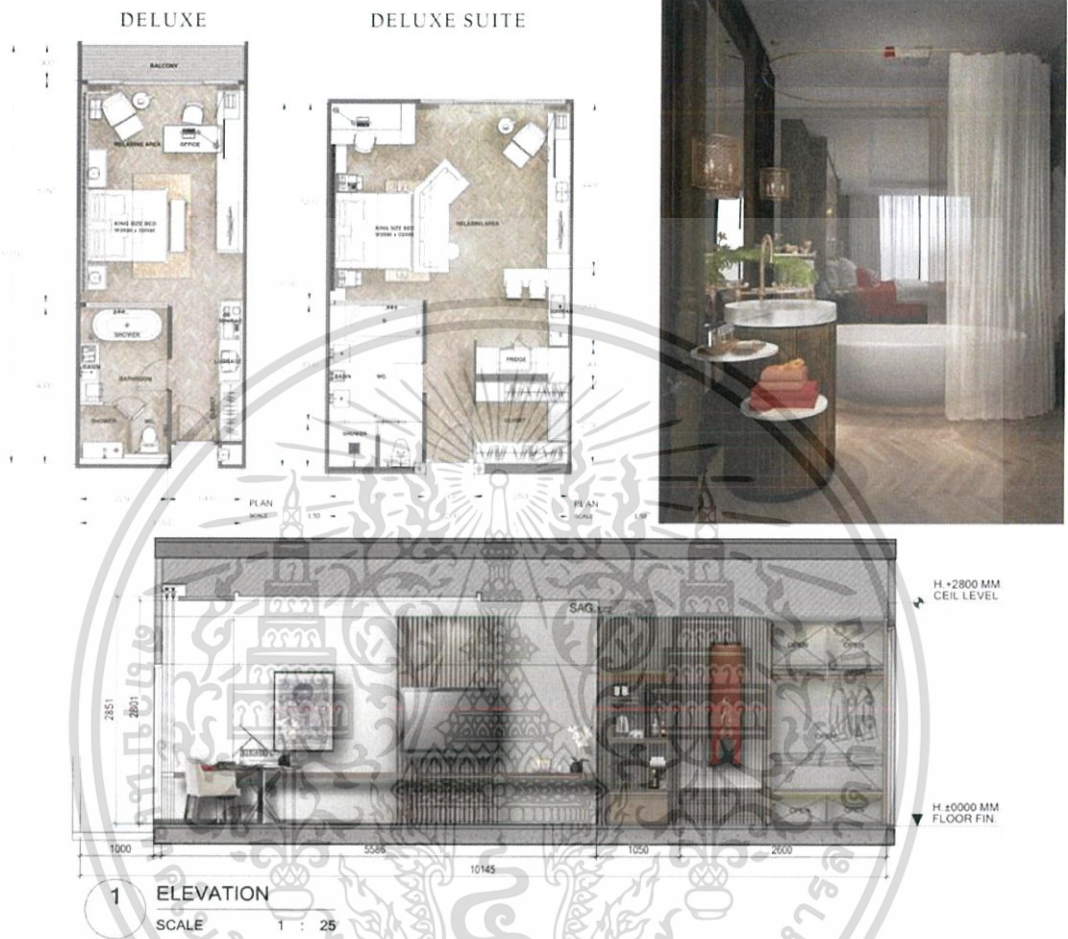
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ALL DAY DINING

ALL DAY DINING พื้นที่เป็น Double Space พื้นที่เปิดโล่ง โดยการออกแบบในแนวความคิดของการเคลื่อนไหวของธรรมชาติ และสอดแทรก รายละเอียดของ เมล็ดพันธุ์ ใน Glass Block ที่เป็นผนังและบรรยากาศ โดยรอบที่เต็มไปด้วยธรรมชาติ ที่ผู้เข้าพักจะได้สัมผัสทั้งวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



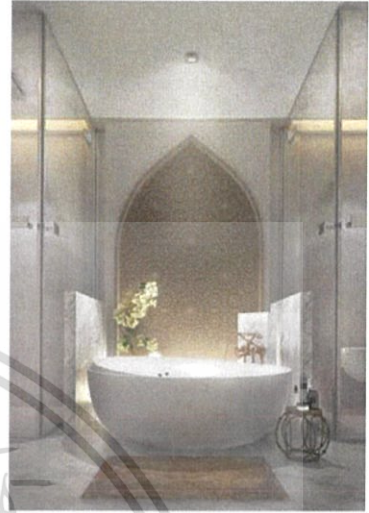
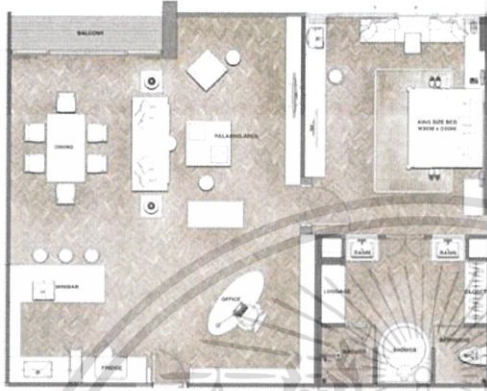
DELUXE ROOM

ห้องพัก Deluxe Room
 ธีมของห้องพักห้องนี้คือ
 "น้ำพริกสองเรือ"
 ไทยได้ออกแบบ โทนสีไม้
 และสีแดงทั้งความเผ็ด ร้อน
 ของน้ำพริกเครื่องแกงต่างๆ และ
 ซื่อของผู้ติดค้นเมนูนี้ อย่าง
 เจ้าจอมในรัชกาลที่ 5
 และกลิ่นอายรัชกาลที่ 5 อีกด้วย



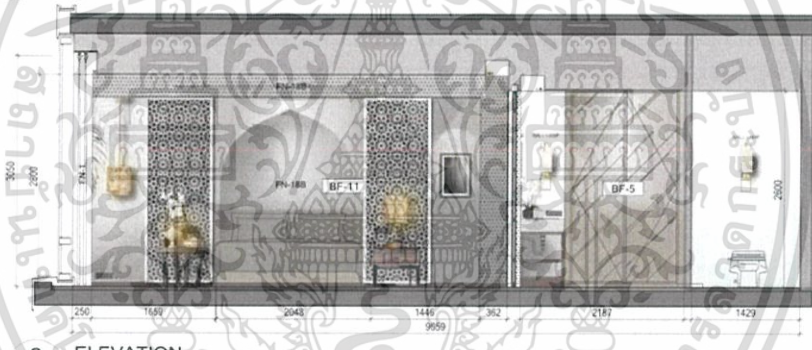
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

EXECUTIVE SUITE



BATHROOM

ห้องพัก
คิมโนการออกแบบ
คือ มีมัมมัน
ซึ่งได้รับอิทธิพล
จากคนอินเดีย
และความเข้มข้น
ของไทยเข้าไป
ทำให้กลายเป็น
อาหารที่มีชื่อของ
ไทย และ ห้องนี้
ได้สะท้อนออกมา
ได้อย่างน่าสนใจ

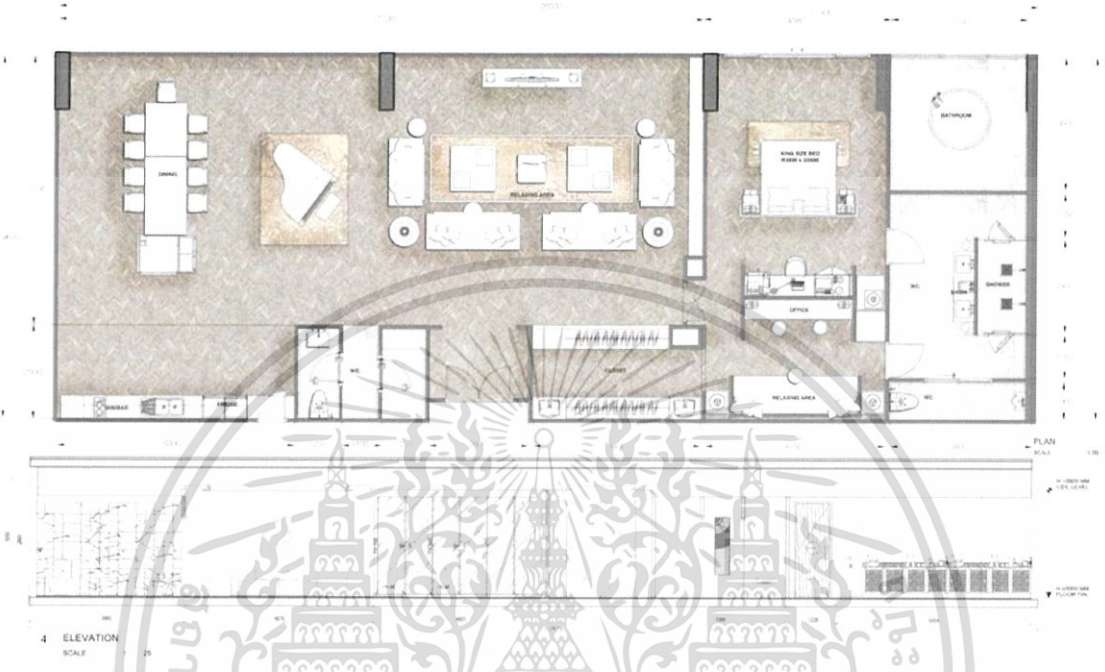


3 ELEVATION
SCALE 1 : 25



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PRESIDENTAIL SUITE



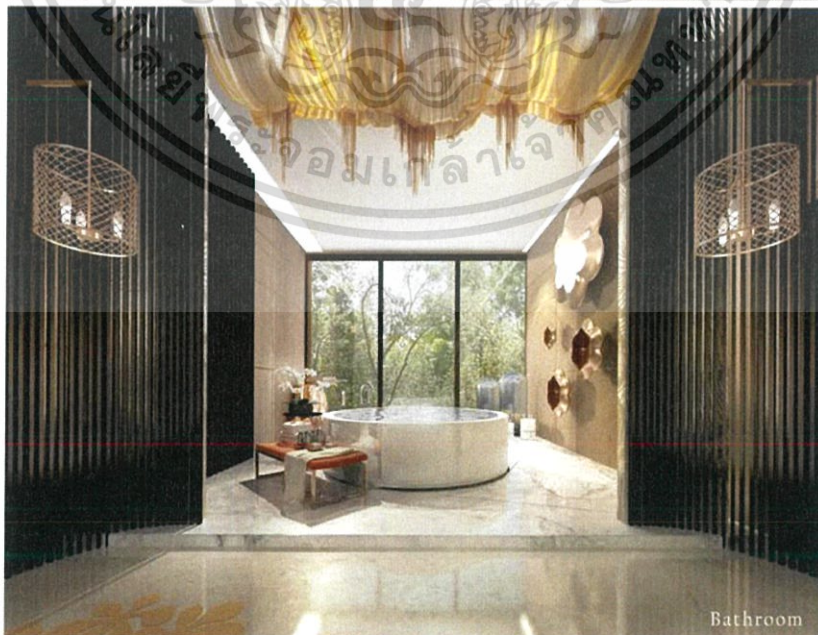
Dining Area



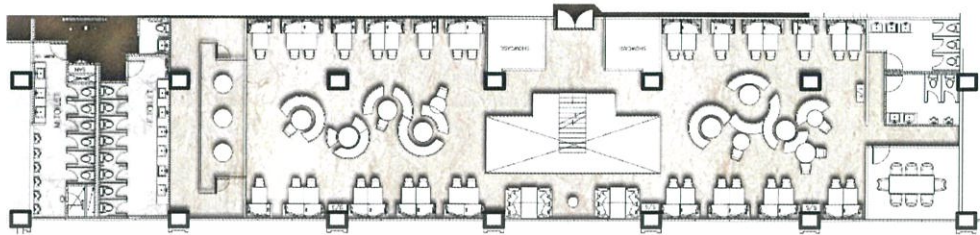
Living Area



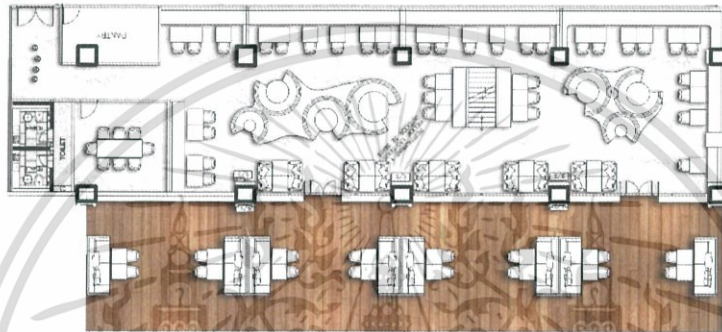
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



PLAN L FLOOR
SCALE 1:100



PLAN G FLOOR
SCALE 1:100

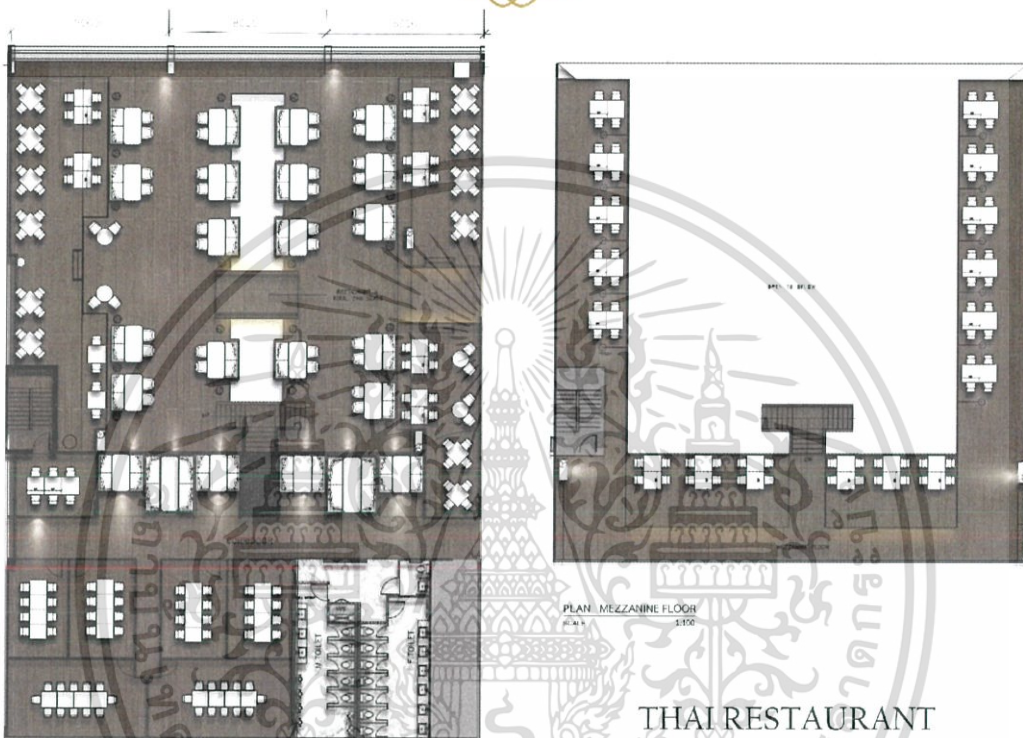
MODERN RESTAURANT



ร้านอาหารไทยModern เสรีอาหารไทยในรูปแบบ Modern แนวความคิดจากค็อกเทลบาร์ โดยนำฟังก์ชันต่างๆ มาเป็นดีไซน์ การออกแบบร้านทั้งใช้รากไม้ต้นไซโบ และบานา transform เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ และสร้างประสบการณ์ให้กับผู้มาเยือน ซึ่งร้านอาหารมี 2 ชั้น สามารถเข้าได้จาก ชั้น L และ ลงไปชั้น G ที่มีระเบียงยื่นออกมา นำชมทิวทัศน์นอกได้เช่นกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



PLAN 2 FLOOR
SCALE: 1:100

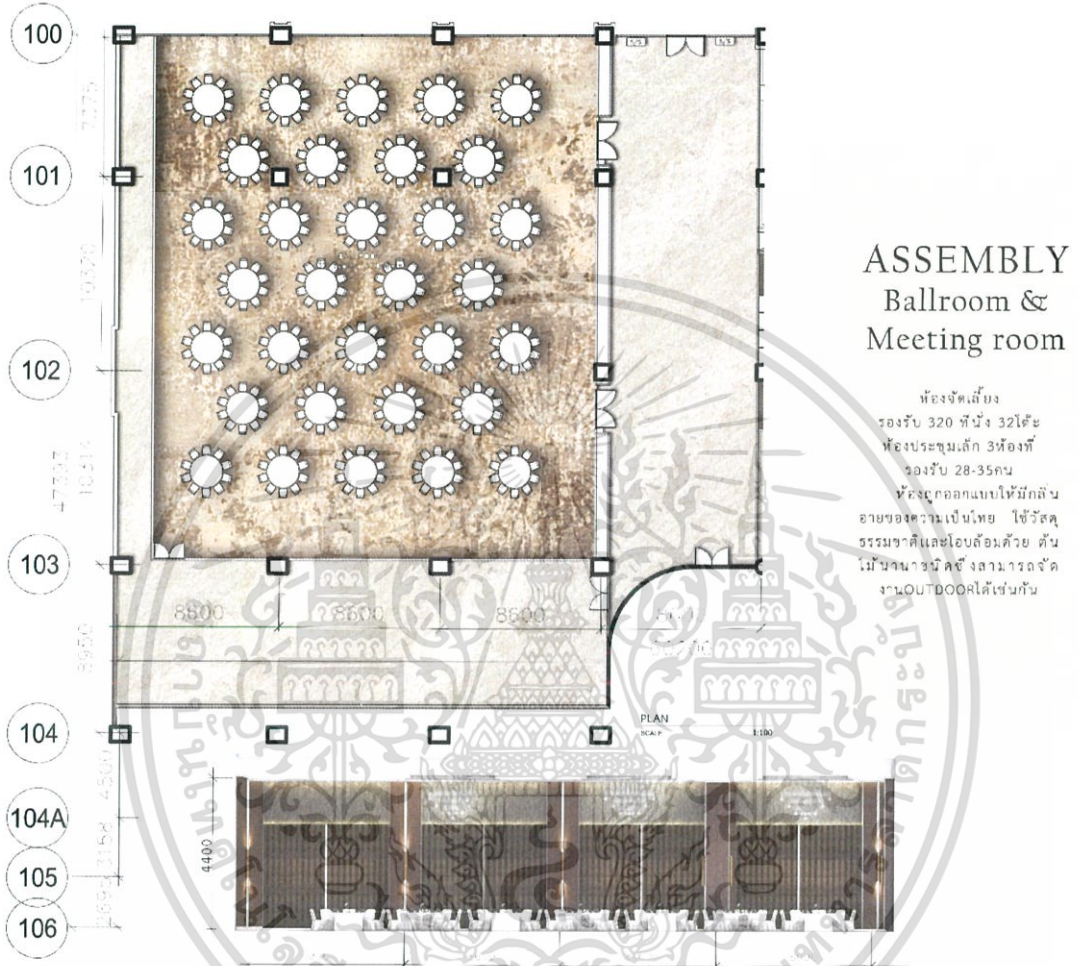
PLAN: MEZZANINE FLOOR
SCALE: 1:100

THAI RESTAURANT



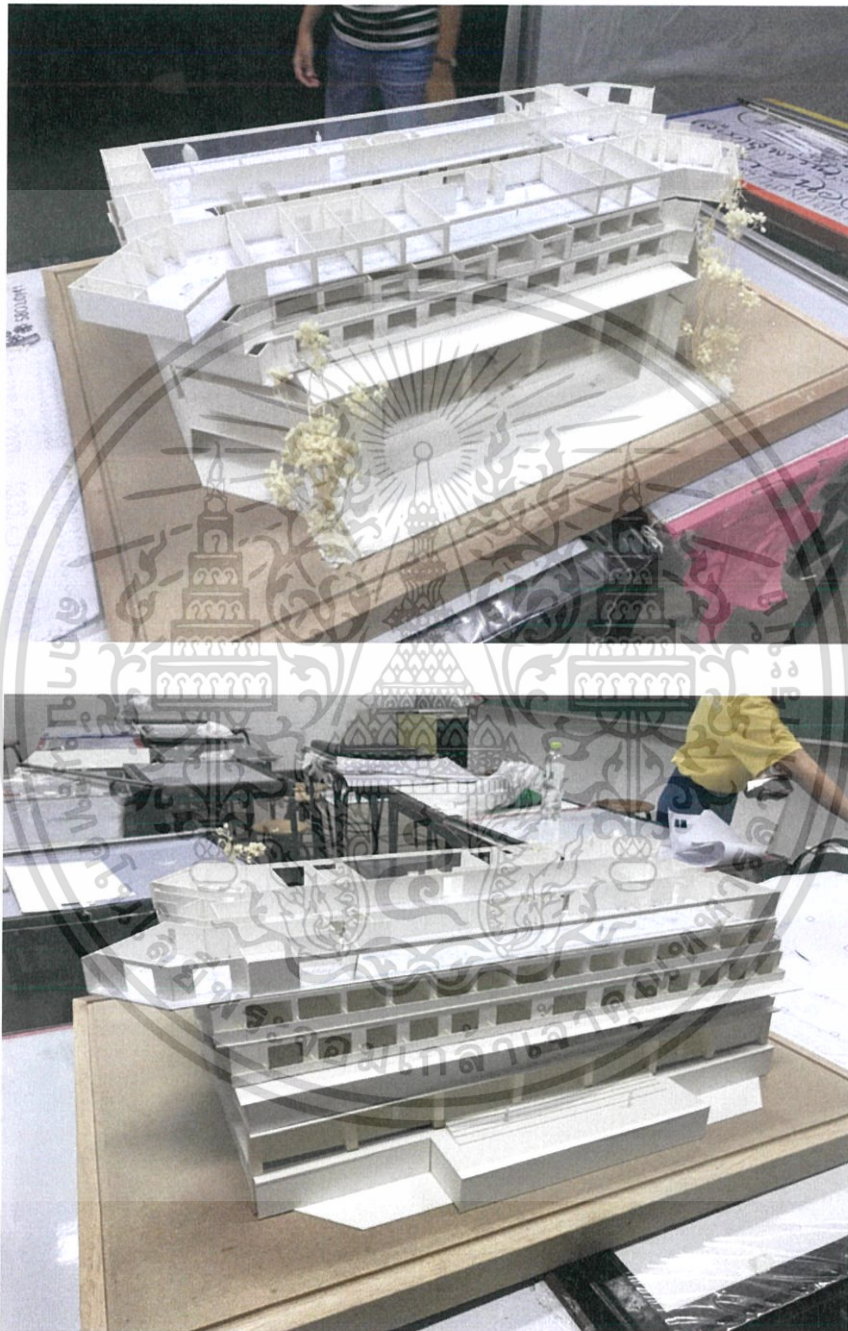
ร้านอาหารไทยดั้งเดิม
ที่นอกจากอาหารแล้ว
ร้านก็ได้ออกแบบspace
ที่ได้รับแรงบันดาลใจมา
จากการโอบล้อมของ
เรือนไทย ทั้งการยก พื้น
โถงบันได ชานบ้าน และ
สะพานต่างๆ จะทำให้
ความรู้สึกเหมือนย้อน
กลับไปอีกครั้ง โดย
ห้องอาหารนี้ตั้งอยู่
บริเวณชั้น 2 บิโกล
เปิดบริการตั้งแต่
11.00น. -23.00น.
ทุกวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

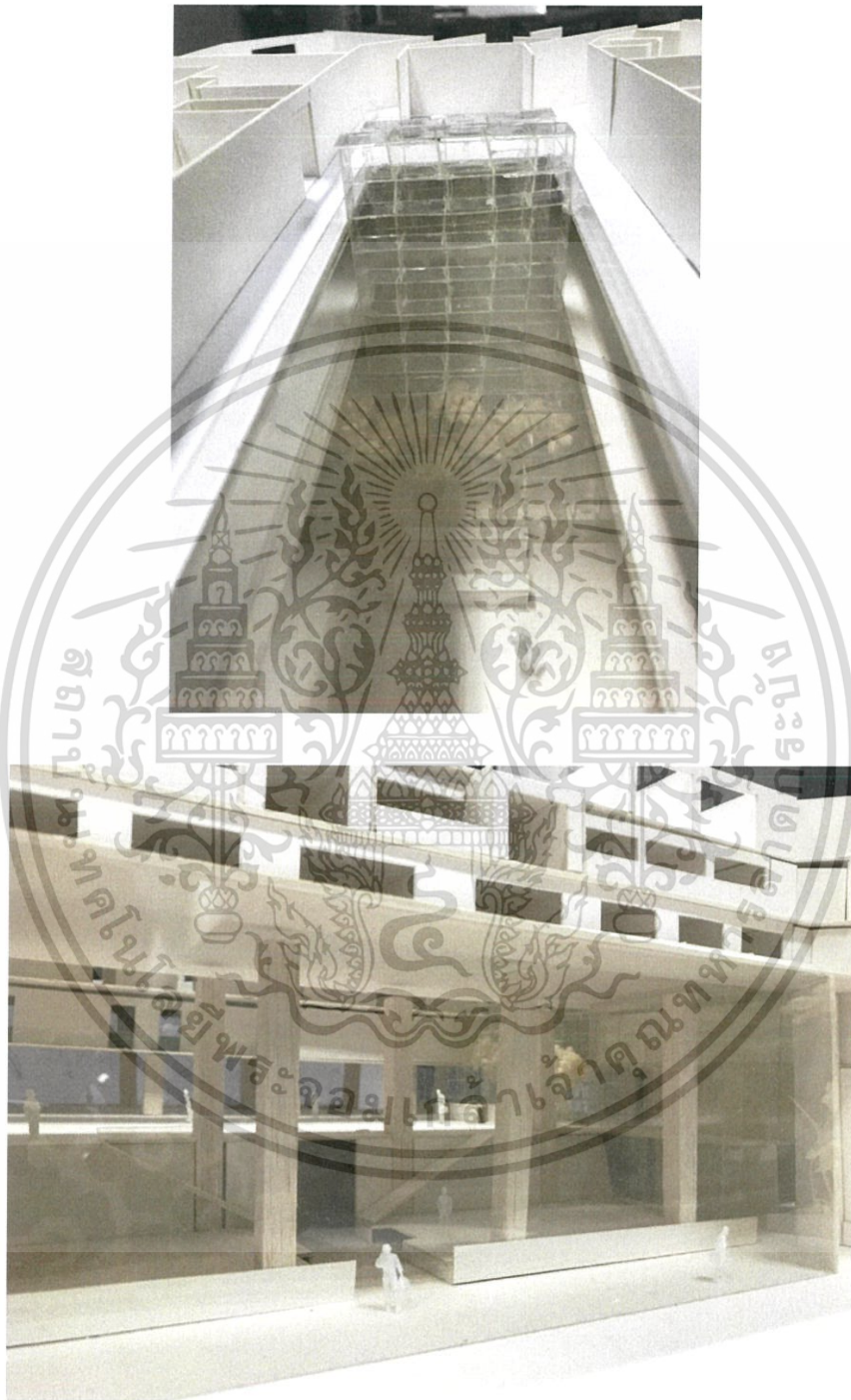


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.7 ทุ่งจำลอง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาว ธัญลักษณ์ พูนศิริวงศ์ พี่ชายสองคน อยู่กับคุณพ่อ เรียนมาแต่ระดับเตรียมอุดมศึกษาตั้งแต่ อนุบาล 3 ถึง มัธยม 6 และได้เข้ามาเรียนมหาวิทยาลัยที่พระจอมเกล้าลาดกระบัง คณะสถาปัตยกรรม สาขาสถาปัตยกรรมภายใน ปัจจุบันก็ปี 5 แล้ว หลังจากจบแล้ว มาขอเขียนขอบคุณแบบที่เขาเขียนๆกัน คนที่อยากขอบคุณมีมากมาย กลัวตกหล่นอยู่เหมือนกัน เริ่มขอบคุณแอดไวเซอร์อาจารย์ตุ๋ เข้าข้างหนูมาตลอดแนะนำสิ่งดีๆแล้วก็เชื่อในตัวแบบ โย โป๊ก เพื่อนร่วมกลุ่ม ที่ผ่านอะไรมาหลายอย่าง ปลอดภัยกันเสมอ ขอขอบคุณเพื่อนกลุ่มตรวจและอาจารย์ทยา และอาจารย์เตี้ย เพื่อนๆเฟริน ปอน มิว ที่ให้กำลังใจและการเฝ้าระวังระหว่างการตรวจแบบ ขอขอบคุณฮิวตลอด 5 ปีที่ผ่านมาอยู่ด้วยกันมานานมาก และอยู่เป็นเพื่อนคุยกันทั้งวันทั้งคืน เอริน คิน ที่ช่วยเหลือมาตลอด ขอขอบคุณ ร้องไห้ จูน เอริน อู๋ม ที่ช่วยเสกโมเดลมาให้หลายๆ ละก็เคนได้ด้วยนะ ขอขอบคุณรหัส 28 พี่โสม พี่รหัสสุดสวยยย ไม่รู้จะขอบคุณยังไงช่วยเยอะมาก ดีปและค่าเรนเดอร์ shop แพลนสวยๆจะไม่มีวันลืมบอกเลย พี่โต สำหรับเรนเดอร์งานหลายๆเลิฟ ขอขอบคุณพี่เอป pia สำหรับข้อเสนอแนะเยอะมากทุกเรื่องจริงๆขอบคุณที่เอ็นดูน้องคนนั้นนะคะ ขอขอบคุณเต้สกราบดินเอเว แพลนลงสี ดิงามเป็นงานมากเวอร์แต่งมากก ขอขอบคุณพี่แม่มากๆสำหรับปัญหาที่พุดขึ้นมากทุกนาที่ ขอขอบคุณุ่นที่มาช่วยและมาอยู่เป็นเพื่อนถึงที่บ้าน ขอขอบคุณรุ่น 41 ที่อยู่ด้วยกันมานานผ่านอะไรมาด้วยกันทั้งคนที่สนิทหรือไม่สนิท อาจารย์ทุกท่านที่เอ็นดูสั่งสอน และให้คำแนะนำที่ให้ทุกอย่างจริงๆ เป็นเกียรติที่ได้เข้ามาเรียนที่นี่มากคะขอขอบคุณเพื่อนมาแต่ระดับ จำ พี่ช แจม เกรช และ เพื่อนหลายๆคนที่คุยกันเป็นเพื่อนทั้งคืนเหงาจริงมาก ที่คอยให้กำลังใจมาตลอดไว้ใจกันเน้อะๆๆๆ และสุดท้ายเลยขอบคุณพ่อ พี่บอส พี่ดี ที่สนับสนุนทั้งเรื่องเงิน อาหาร ต่างๆนาๆ แล้วก็ขอบคุณตัวเองด้วยที่จบทุกอย่างทำหลายๆเรื่องพร้อมกัน เหนื่อยใจมากจริง แต่ก็ผ่านมาแล้ว ขอขอบคุณคะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้